

PRIMEUR

Volautomatische snackbar

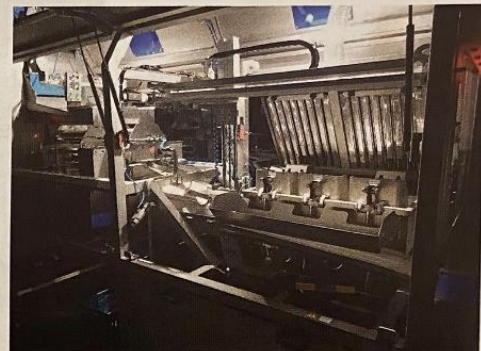
Michel Remijn, RMA-techniek:

‘De volautomatische snackbar’ noemt Michel Remijn van RMA techniek uit 's-Heer Arendskerke het grappend maar het zit er niet ver naast. De machine die nu bij hem in de loods staat, is een combinatie van een aantal andere machines bedoeld voor het bemonsteren van partijen aardappelen. “Hierbij gaat de aardappel er aan de voorkant in en komt er gebakken friet aan de andere kant uit,” legt Michel uit. “Het is een vrij unieke machine die interessant kan zijn voor een aantal grote spelers op de markt zoals de fritesindustrie en de aardappelveredelaars die veel van hun

aardappelpartijen moeten bemonsteren op kleur,” vertelt Michel. “Met de machine is dat nu makkelijk automatisch te doen. De aardappel wordt in de machine, gesneden, gespoeld, automatisch gebakken en met een kleurencamera wordt de bakkleur bepaald. Bij het snijden halen we van elke aardappelknol één frietje uit de knol, het stukje uit het midden van de aardappel, welke we in de machine frituren. Hiermee valt vooral de kleuring van een partij aardappelen goed te bepalen. Die gegevens kan de machine met zijn speciale camera's voor de kleuring makkelijk bepalen. Dit wordt

gedaan conform de USDA-kleurklasse standaard.”

Normaliter gebeurt dit keuren van de aardappelen in de veredeling en de fritesindustrie nog grotendeels handmatig. “Dat is natuurlijk niet handig als je snel veel verschillende partijen moet beoordelen en keuren op lengte en kleur. Tijdens het veredelingsproces bepaalt deze test of een nieuw ras geschikt is of niet voor de verwerking tot friet. In de fabriek bepaalt de bakkleurtest of een partij aardappelen geschikt is om friet van te maken. Tevens



De volautomatische snackbar is vooral bedoeld om een indicatie te krijgen van de bakkleur van een partij aardappelen

wordt aan de hand van de meetresultaten de fabriek ingesteld.”

“Als je weet wat de fabriek in gaat, weet je uiteindelijk precies wat er aan het eind van je proces uit komt rollen als je de aardappelen op deze manier test. Niet alleen is dit interessant voor de fritesindustrie maar

ook voor de chipsfabrikanten. Het enige wat we dan moeten doen, is de snijmachine in het apparaat aanpassen. Al met al is dit naar mijn mening wel een mooi voorbeeld van verregaande automatisering in de wereld van de verwerkende aardappelindustrie. En wie weet, een beetje innovatieve snackbareigenaar zou in de toekomst

misschien wel zo'n apparaat bij hem in de zaak kunnen neerzetten. Het zou een mooie publiekstrekker zijn. Moeten we alleen nog een robotarm neerzetten voor de sausjes.”