

Computer-unterstütztes Schälen (CAP)

„Computer-unterstütztes Schälen“ zur Abfallkontrolle (CAP), „Schäl-Kontrollgerät“ (SKG)

Wissenschaftlich fundiert schälen heißt die selbst gestellte Aufgabe! Das Ziel: Im Schälvorgang möglichst nichts mehr dem Zufall überlassen!



Um die Mechanische Schältechnik wirtschaftlicher und wissenschaftlicher zu gestalten, entwickelte DORNOW das **“Computer-unterstützte Schälen”** (CAP) und das **“Schäl-Kontrollgerät”** (SKG).

Das **„Computer-unterstützte Schälen“** (CAP = Computer Aided Peeling) funktioniert wie folgt:

Noch während des Schälen wird der Abfallprozentsatz, der zum Zeitpunkt x in einer (auch kontinuierlichen) Schälmaschine entsteht, auf einem Monitor (große Ausführung, mitten im Raum, gut sichtbar aufgehängt) ständig angezeigt! Der Schälmeister und auch weiteres Personal sind also ständig informiert über das, was in der Schälmaschine geschieht!

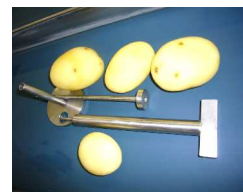
Wird der Abfallprozentsatz als zu hoch empfunden, kann der Schälmeister z. B. durch Verkürzung der Schälzeit diesen verringern. Der Monitor zeigt ihm nach kürzester Zeit den neuen Prozentsatz an.

Auch kann die Geschäftsleitung am Beginn der Produktion den Abfallprozentsatz vorgeben. Der Schälmeister sorgt dann dafür, dass dieser nicht überschritten wird.

Wie bei allen Datenerfassungen können die Abfallprozentsätze ständig in das Büro der Geschäftsleitung durchgegeben werden! Die Daten können gespeichert werden und so auch nach Monaten noch zur Verfügung stehen.

Momentan ist die Grundausstattung in unserem **Schäl-Technikum** vorhanden. Die Programme sind noch zu schreiben.

Hilfreich zur Senkung des Schälabfalles kann auch sein das „Schäl-Kontrollgerät“ (SKG)(1168):



Es erlaubt die **leichte Kennzeichnung und Vermessung von Knollen** wie insbesondere von Kartoffeln vor und nach dem Schälen.

Es kann dadurch leicht festgestellt werden, ob die im Einsatz befindliche Schälmaschine zur einseitigen Schälung (in Richtung "Schollen"-Bildung) neigt oder evtl. falsch benutzt wird. Einseitiges Mehr-Abschälen bedeutet, dass unnötiger Abfall (wenn auch im mm-Bereich) entsteht, was **unbemerkt** zu hohen finanziellen Verlusten führen kann.

Da ein unregelmäßiges Abschälen der Früchte meistens **mit dem Auge nicht festgestellt** werden kann, ist es umso wichtiger, dass jeder schälende Betrieb ein solches Gerät in der Nähe der Schälanlage zur Verfügung hat.

Eine Auflistung weiterer interessanter Artikel und Aufsätze zu den Themen der Knollen- und Gemüsebe- und -verarbeitung und angrenzenden Fachgebieten finden Sie in unserem Internet-Eintrag unter www.dornow.de, Abhandlungen.

Überprüfung Ihrer jetzigen Schälergebnisse oder vor Kauf einer Schälmaschine oder -anlage:

**Wirklichkeitsnahe Probeschälungen mit verschiedenen Schälssystemen,
mit den verschiedensten Knollen und Wurzeln, teilweise mit Obst,
mit Ihrer Rohware,
in unserem Schäl-Technikum möglich!**

Diese Abhandlung/Schrift enthält unverbindliche Hinweise. Sie erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Änderungen vorbehalten! Bei Lieferung gilt unsere vom Kunden akzeptierte Auftragsbestätigung. - Bei Vorlage einer neuen Ausgabe dieser Abhandlung werden alle früheren Versionen durch die neue Ausgabe ersetzt.

Copyright by DORNOW food technology GmbH, D-40549 Düsseldorf

Weitere Informationen: www.dornow.de