

Baaijens stelt z'n

DENKEN

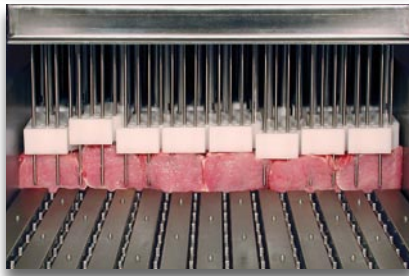
Er zijn industriële producenten die ambachtelijke producten maken.

Het lijkt een tegenstelling, maar Baaijens Industrial Equipment bewijst dat een hoge automatiseringsgraad niet per definitie leidt tot bulkproductie in de betekenis van mindere kwaliteit.



Tekst: Wim Busser
Foto's: BIE - Meat&Co.

Voor bepaalde producten is oppervlaktevermaling met de rollenpers (boven) al dan niet in combinatie met prikken (midden) het meest geschikt. Nabewerking vindt plaats met de Fomaco-Tumbler (onder)



OP

„Als onze klanten willen scoren met gezouten en gemarineerde producten dan stellen wij onze Denen op,” verwijst Tom Baaijens naar de apparatuur van Fomaco en Haarslev. „Voor alles wat te maken heeft met de inbreng van ingrediënten spelen we met deze jongens een gewonnen wedstrijd.”

ZOUTEN & MARINEREN

Baaijens Industrial Equipment (BIE) in Oss is een specialist op het gebied van zouten en marinieren. Het bedrijf heeft daarvoor niet alleen de juiste machines en apparatuur in huis, maar beschikt bovendien over kennis van de processen. Tom en Marc behoren immers al tot de derde generatie Baaijens, die zich met deze specifieke materie bezighoudt. De combinatie Fomaco en Haarslev leidt tot een volledig concept, dat begint met de aanmaak van pekels of marinades, wordt gevolgd door injectie en vermaling en eindigt met het tumblen of mengen. „Dat alles kunnen we desgewenst voorzien van randapparatuur en intern-transportsystemen,” aldus Tom Baaijens.

„Tailormade met aanvoerhoppers, hefsystemen, transportbanden of voorzieningen voor vacuümtransport. Volledig receptuurgestuurde lijnen inclusief registratie- en dataverwerkingsapparatuur voor het automatisch vastleggen van procesgegevens in het kader van de procescontrole.”

DRAADLOZE COMMUNICATIE

Nemen we de verschillende processtappen apart onder de loep dan staan de aanmaaktanks voor pekels of marinades als eerste in de lijn. Automatisch is de receptuurgestuurde waterinvoer, de inlaat van de droge ingrediënten, alsook de temperatuurregeling en registratie. Het in-line mengen kan voor lastig oplosbare producten desgewenst worden bevorderd met extra roerwerk in de tank. Op de IFFA in Frankfurt introduceerde Fomaco de mogelijkheid tot draadloze communicatie, bijvoorbeeld met de pekelinjector. Een bijzonder praktisch alternatief voor kabels en stekkers in een zouterij-omgeving, dat zelfs kan worden uitgebreid tot een realtime controle van de productielijn via webcams en internet.

SLAGHOOGTE & NAALDDIEPTE

Met de M3-serie luidt Fomaco een nieuwe generatie pekelinjectoren in. Meest aansprekend is de aandrijving, die ook een lineaire beweging in de machine mogelijk maakt. Niet alleen wordt per product de slaghoogte automatisch ingesteld, maar datzelfde geldt nu voor de naalddiepte ten opzichte van de band, die op de millimeter nauwkeurig instelbaar is. Resultaat van deze vernieuwingen is dat flexibiliteit, snelheid en capaciteit van de injectoren wederom zijn toegenomen.

„Voor de vermaling kennen we, afhankelijk van product en proces, in feite een tweetal methodieken,” verduidelijkt Tom Baaijens. „Voor bepaalde producten is de oppervlaktevermaling met de rollenpers al dan niet

in combinatie met prikken het meest geschikt. Met name in België passen we dit veel toe om een goede binding te krijgen in vleeswaren zonder fosfaat. Het biedt merkbare voordelen, zowel voor bulkproducten als voor slicewaren. Daarnaast is er enkel interne vermaling (prikken) voor verse en geïnjecteerde producten, die door het gebruik van mesjes zeer intensief is. Hoofdzakelijk ingezet voor kookwaren geeft dit proces een goede, nauwelijks zichtbare vermaling, waardoor een snelle tumbling mogelijk is en kookverliezen worden beperkt.”

NABEWERKING

Ook voor de nabewerking heeft Baaijens Industrial Equipment de geëigende apparatuur in de vorm van tumblers (Fomaco) en mengers (Haarslev). Voor batchproductie, waarbij ook communicatie mogelijk is met pekelaanmaak en injectie, of voor doorlooptumblen, zoals met de continutumbler CT 375 van Fomaco. Deze is bij uitstek geschikt voor de (cured in the bag) bacon voor de Engelse markt en de vervaardiging van gemarineerd vers vlees ('enhanced meat'). „Voor een hele intensieve tumbling van kleinere deelstukken bewijst een vacuüm peddlemenger bijvoorbeeld goede diensten, terwijl met grotere vleesdelen voor vleeswaren en convenienceproducten uitstekende resultaten worden geboekt in een vacuüm-tumbler,” heeft Baaijens ervaren.

MEESTERLIJK

BIE is op vele markten thuis. Of het nu gaat om indrukwekkende lijnen voor het zouten en tumblen van bacon, een lijn met een lichte injectie en aansluitend droogzouten van rookvlees en/of spekproducten of de productie van Belgische gekookte ham, die het predikaat Meesterlijk draagt. Tom Baaijens besluit: „De klant bepaalt van welke grondstoffen hij welk eindproduct wil maken. Met ons programma kunnen wij elke kant op, maar er zijn uiteindelijk niet zo veel fabrikanten die alleen maar water willen pompen. Het gaat veel vaker juist om de wens een zo hoog mogelijke kwaliteit te maken met een maximum aan automatisering.”

