

提升食品安全 萃取醇厚风味

咖啡豆从采摘到成为一杯杯饮品的过程中存在众多影响品质的因素。高效、稳定地剔除颜色及形状相同的石头木片和骨头等杂质是提升食品安全的关注点；瑕疵豆的挑选，如酸豆、霉菌豆、虫蛀豆等也成为决定咖啡风味的关键。这是摆在众多咖啡加工企业面前的挑战。

TOMRA 3C光学分选机能够将上述风险降到最低。独有的近红外相机能够有效地识别并剔除晾晒水洗中引入的异物。高清全彩相机配合定制化的分选算法能够轻松将瑕疵豆拒之门外。

依赖领先技术、全球布局和广泛深入的行业经验，陶朗为食品加工客户提供量身定制的解决方案和技术支持，充分满足客户的需求，最大限度地提高产量以及食品品质和安全。无论是哪种食品，陶朗都能提供相应的解决方案。



工作原理

入料振盘将产品均匀地散布在下落滑槽上，产品下落到检验区后，由近红外和全彩相机进行扫描。经毫秒级运算后，异物和瑕疵品被精确、集中的气流剔除，良品则继续沿原路径下落至底部的接收品区。

咖啡豆中常见的杂质和缺陷豆



人工挑选容易疏漏
颜色和形状和咖啡豆相近的杂质



携手陶朗，引领资源革命

陶朗集团为新鲜食品和加工食品行业提供基于传感技术的光学分选，蒸汽去皮和食品加工解决方案，是业内当之无愧的领军企业。

本着物尽其用，科技创收，福泽于众的理念，陶朗集团改变着人类获取资源，使用资源和回收利用资源的方式。

如果您有意对产品做一次免费的分选测试，或者了解更多信息，请随时联系我们。



扫描二维码，获取更多分选方案

陶朗食品欧洲总部

地址: Research Park Haasrode 1622
Romeinse straat, 20
3001 Leuven
BELGIUM

电话: +32 16 396 396
传真: +32 16 396 390
邮箱: food@tomra.com
网站: tomra.com/food

陶朗食品美国总部

地址: 875 Embarcadero
Drive West Sacramento
California 95605
U.S.A.

电话: +1 916 388 3900
传真: +1 916 388 3901
邮箱: food.us@tomra.com
网站: tomra.com/food

陶朗食品亚洲总部

地址: Unit 1, 20 Anella Ave,
Castle Hill, 2154
NSW
AUSTRALIA

电话: +61 2 8624 0100
传真: +61 2 8624 0101
邮箱: food.asia@tomra.com
网站: tomra.com/food

陶朗食品中国总部

陶朗分选技术(厦门)有限公司
福建省厦门市湖里区
新丰二路8号日华大厦1A/E
邮编: 361006

电话: +86 592 572 0780
传真: +86 592 572 0779
邮箱: inquiry.China@tomra.com
网站: www.tomra.cn