



DESAFIO 01

Detecção de qualidade da farinha e correção de parâmetros

Detecção de qualidade da farinha e correção de parâmetros



PROBLEMA

A farinha chega para os 3 silos de armazenamento através de caminhões-silo ou em "big bags" e depois entra no "mix" que será utilizado na massa dos produtos.

As propriedades de cada farinha (viscosidade, absorção, temperatura, força, extensibilidade, elasticidade e glúten), mesmo vindas de um mesmo fornecedor, podem variar.

Hoje, algumas propriedades são enviadas em laudos semanais pelo fornecedor, mas o ideal seria medir de forma automática esses parâmetros antes da entrada nos silos (ideal) ou já nos silos.

De acordo com essas análises, devem ser tomadas ações de correção para garantir a qualidade da massa de cada produto produzido.

O QUE BUSCAMOS

Soluções capazes de:

- Medir os parâmetros de qualidade da farinha de forma individual e após o mix.
- Corrigir a quantidade de água adicionada e o tempo de batimento da massa (via automação).
- Sugerir alterações nas quantidades de enzimas a serem adicionadas nos kits de preparação das massas esponja e reforço.

RESULTADOS ESPERADOS

- Reduzir a variabilidade obtendo melhor resultado em sobrepeso, reprocesso e refugo.

REQUISITOS

- Integração com o SAP MII (MES).
- Integração com o sistema de dosagem da masseira, Mercury (Buhler).
- PLC da masseira.

PoC SUGERIDA

- Foco na medição no mix e na geração dos insights sem a integração com os sistemas para automação.