

Sinclair iQ, effective on kiwi

Sinclair iQ, efficace sul kiwi

The hardness of kiwis is usually managed by the workers in the field through a destructive sampling on several lots: during the conferring of goods, the pre-stocking, the post-stocking, the packaging and before delivery. All these stages need a rather long time and a large waste of fruits; moreover they are not always homogeneous.

Sinclair International has conceived non-destructive solutions that have been tested for more than 8 years accumulating expertise in the kiwi sector on an international scale. There are two possible Sinclair iQ's solutions, which are now used in Europe, the United States and in South America, for measuring and/or selecting the hardness of kiwis without destroying fruits.

The BenchTop Sinclair iQ is a portable unit, typically used on one sampling of fruit. The use of such a system is considerably faster than the use of a penetrometer: the fruit is put inside the appropriate rotating hole and in few seconds it is tested four times on its measurement. Thanks to the easy and quick use of the system, customers can test bigger sampling within the same lot. If compared with a penetrometer, this system also avoids the variability that can be caused by manual labour of workers.

The Sinclair iQ On-line system makes use of the same sensor technology and it can be assembled on existing calibres or packaging lines. The system is made of four sensors per line, and each one gently tests the fruit when it passes through, and while it makes a 90° turns amidst every sensor. The four surveys determine the final iQ value of hardness. Such a value is transmitted to the calibration machine that isolates fruits according to the specific needs of customers. The iQ On-line system can work at a speed of 600 fruits per minute.

The iQ On-line system tests every fruit and, therefore, it avoids the disadvantages the hardness survey on samples has, and it allows to have a surer uniformity of produce for the end-customer. The uniformity of the final result obtained by means of

the iQ On-line system is even further evident if compared with the handmade surveying.

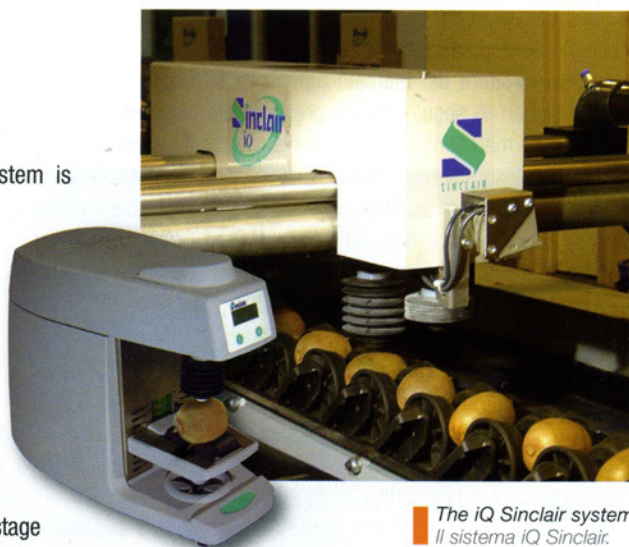
"We know that kiwi workers incur the heaviest losses at the end of the season and it is just in this stage that the iQ Sinclair system proves to be particularly effective" says James Packham, product manager at Sinclair iQ, "the use of iQ systems allows our customers to save time and money during the whole processing and to definitely improve the quality of the product supplied to wholesalers and end-consumers".

For further information: www.sinclair-intl.com. ■

(English version by Ilaria Nanni)

La durezza dei kiwi viene tradizionalmente gestita dagli operatori del settore tramite campionatura distruttiva su più lotti: al conferimento merce, nella fase di pre-stoccaggio, post-stoccaggio, durante la fase di confezionamento e prima della spedizione. Questi processi richiedono tempi considerevoli, determinano un considerevole spreco di frutta e sono spesso non omogenei.

Sinclair International ha messo a punto soluzioni non distruttive che sono state testate per più di 8 anni accumulando in questo tempo un'esperienza significativa nel settore kiwi a livello internazionale. Esistono due possibili soluzioni Sinclair iQ, attualmente utilizzate in Europa, Stati Uniti e Sud America, per misurare e/o selezionare la durezza dei kiwi senza distruggere la frutta. Il BenchTop Sinclair iQ consiste di un'unità portatile, tipicamente usata su una campionatura di frutta. L'utilizzo di questo sistema è notevolmente più veloce dell'utilizzo di un penetrometro: il frutto viene posto nell'apposito spazio rotante e in pochi secondi viene testato 4 volte sulla sua circonferenza. Grazie al facile e veloce utilizzo del sistema, i clienti possono testare campionature più grandi nell'ambito di un lotto. Se confrontato con un



The iQ Sinclair system.
Il sistema iQ Sinclair.

penetrometro, questo sistema evita anche la variabilità che può essere determinata dalla pratica manuale dell'operatore.

Il sistema Sinclair iQ On-line utilizza la stessa tecnologia del sensore e può essere montato sui calibratori o linee di impacco esistenti. Il sistema consiste in 4 sensori per linea, ognuno dei quali testa delicatamente il frutto al suo passaggio mentre ruota di 90° tra ogni sensore. Dalle 4 rilevazioni viene determinato il valore iQ finale di durezza. Questo valore viene trasmesso alla calibratrice che segrega quindi i frutti in base alle specifiche richieste dal cliente. Il sistema iQ On-line può lavorare alla velocità di 600 frutti/minuto

Il sistema iQ On-line effettua il test su ogni frutto e quindi non presenta gli svantaggi della rilevazione durezza a campione e permette di avere una sicura uniformità di prodotto per il cliente finale. L'uniformità del risultato finale ottenuto con il sistema iQ On-line è inoltre ulteriormente evidente se confrontato con il rilevamento durezza effettuato manualmente.

«Sappiamo che gli operatori su kiwi incorrono nelle perdite più pesanti verso la parte finale della stagione ed esattamente in questa fase il sistema iQ Sinclair prova particolarmente la sua efficacia» commenta James Packham, Sinclair iQ product manager, «l'utilizzo dei sistemi iQ permette ai nostri clienti di risparmiare tempo e denaro durante il processo e di migliorare nettamente la qualità del prodotto fornita a distributori e consumatori finali».

Per informazioni: www.sinclair-intl.com ■