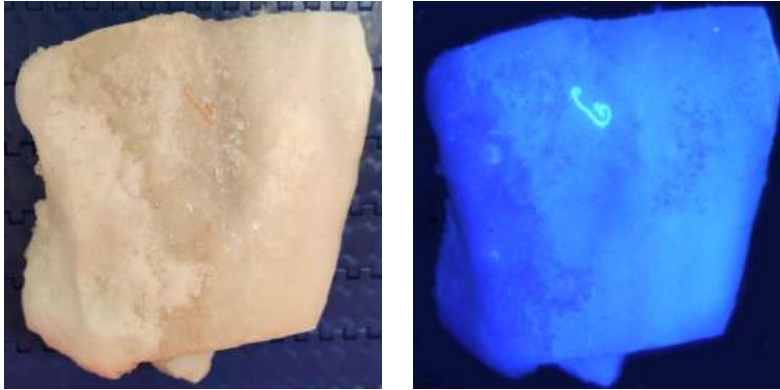




 **ANISAKISCHECK**

—
Detección de Anisakis en
Línea Industrial de
procesado de pescado.
—

Anisakischeck



ANISAKISCHECK[®] ha sido diseñado para detectar, en tiempo real, la presencia del parásito Anisakis en piezas de pescado en movimiento durante el procesado industrial. Su objetivo es incrementar la calidad alimentaria y optimizar los procesos de inspección en la industria de procesamiento del pescado mediante la aplicación de tecnologías de visión artificial e inteligencia artificial para la detección de larvas de Anisakis spp. en tiempo real durante el procesado industrial.

Para la detección del Anisakis, ANISAKISCHECK[®] integra un escáner óptico de alta resolución y un módulo de procesamiento de imagen basado en los últimos avances desarrollados en inteligencia artificial.

ANISAKISCHECK[®] surge como resultado del proyecto de I+D+i “ANISAKISCHECK[®]: Soluciones Tecnológicas para Minimizar la Presencia De Anisakis en la Producción Industrial de Bacalao” desarrollado en colaboración con PESCANOVA ESPAÑA, S.L.U. y financiado a través del Centro para el Desarrollo Tecnológico Industrial (CDTI) del Ministerio de Ciencia e Innovación del Gobierno de España.



ANISAKISCHECK®

- Cumple las diferentes normativas internacionales para uso alimentario.
- Es fácilmente integrable en las líneas de producción de pescado de los habituales fabricantes que equipan a la industria alimentaria.
- Es un equipo robusto y de fácil manejo para el operador. Dispone de una interfaz de usuario amigable a través de una pantalla táctil de 15".
- Permite adaptar los criterios de calidad según requerimientos de los clientes. Que permanecerán constantes sin verse afectados por la interpretación subjetiva de cada trabajador, garantizando así la satisfacción del cliente.
- Permite, en tiempo real, la visualización de los Anisakis detectados sobre la propia imagen escaneada, indicando el porcentaje de infección dentro de la superficie de análisis: Bajo-Medio-Alto-Libre de Anisakis.
- Dispone de un módulo de Base de Datos de resultados históricos integrada en el equipo, conectada directamente con el ERP de la empresa, y que permite la generación automática de informes en diferentes formatos (Pdf, Excel... Etc.) y su envío por correo electrónico.
- Optimiza el control de compras a proveedores permitiendo argumentar las reclamaciones, así como minimiza reclamaciones de clientes.

ANISAKISCHECK® es un equipo diseñado y fabricado para su uso en los diferentes controles de calidad de los productos pesqueros que contribuye a mejorar la seguridad alimentaria del producto a comercializar.

Marexi Marine Technology





*Una vez más Marexi innova
al servicio de la industria alimentaria*

Empresa fundada en Vigo en 2004.
Marexi investiga en Proyectos y desarrolla y comercializa productos
que están protegidos por patentes internacionales.

*Soluciones tecnológicas para la pesca,
acuicultura, alimentación y medio ambiente.*

www.marexi.com

Dirección: Jacinto Benavente, 22 Planta 2 E36202 Vigo ESPAÑA

Teléfono: (+34) 986 248 213

(+34) 986 248 214

Fax: (+34) 902 876 815

sales@marexi.com

