

• Cesare Santiago



I titolari di Prototech. Da destra: Umberto e Roberto Camela e Dino Angelini, rispettivamente responsabili dell'area commerciale e amministrativa, manutenzione e produzione

## La tecnologia guarda al futuro

L'alimentazione umana, e di conseguenza l'industria alimentare, negli ultimi anni si è evoluta condizionando la ricerca e lo sviluppo di nuove idee e tecnologie

**C**onsumatore sempre più consapevole. Maggiore varietà e qualità di prodotti grazie allo sviluppo dei mercati. Normative più severe. Politiche ambientali ed energetiche sempre più rigorose per garantire la sostenibilità. Tutto ciò ha aumentato, soprattutto nelle PMI, la consapevolezza che per partecipare allo sviluppo ed essere competitivi occorra abbandonare la “cultura d’impresa di tipo artigianale” e far prevalere concetti come qualità, innovazione, sicurezza ed efficienza. In termini di strategia reale, questa esigenza impone un cambio di visione sia alle industrie di trasformazione - anche quando a livello locale rappresentano produzioni tradizionali di eccellenza - sia ai costruttori di impianti e tecnologie di processo. «Non è più il tempo dei comportamenti imprenditoriali orientati al risparmio piuttosto

che all'efficienza e al miglioramento del valore aggiunto- dicono i titolari Prototech, “cosa che vale anche per il settore lattiero-caseario. Grazie alla nostra ventennale esperienza conosciamo perfettamente questa situazione, e riteniamo che tra i motivi che ostacolano l'innovazione e l'automazione vi siano elementi strutturali (conformazione dell'impresa, dimensione economica e produttiva, bassa visione tecnologica, elevato numero di prodotti trasformati) e culturali (difficoltà nel comprendere che il successo della propria attività passa attraverso un'organizzazione formata da professionisti preparati e da una tecnologia che comprenda non solo acciaio inox e meccatronica ma anche strumenti per smart industry e cognitive computing). Ovviamente non vogliamo generalizzare, perché tra le PMI del lattiero-caseario vi sono produttori di nicchia con un brand e una posizione di elevato valore che riescono a non farsi schiacciare dalle grandi aziende».

### Punto di riferimento per le PMI

Come punto di riferimento per le PMI che necessitano di costruire linee complete, ampliare o aggiornare quelle esistenti, Prototech offre tecnologie intelligenti e progetti che aumentano l'automazione e l'efficienza produttiva. «Parlando di impianti a tecnologia avanzata non ci riferiamo solamente alle soluzioni per l'Industria 4.0, dove sistemi di visione e controllo sono in grado di interagire e far colloquiare le risorse produttive (persone o hardware) e di archiviare dati di processo da utilizzare nella gestione - proseguono i titolari Prototech - ma di tecnologie intelligenti proprie del “caseificio del futuro”, dove attraverso sensori, controlli in linea e informatica evoluta si possa non solo tracciare, rintracciare e controllare i prodotti durante il processo produttivo e comunicare informazioni alla gestione, ma anche operare per garantire la qualità, il risparmio e la sostenibilità. Vogliamo mettere i nostri clienti nella condizione non solo di eseguire operazioni programmate, ma di modificare autonomamente e automaticamente i parametri produttivi e organolettici riportando i valori e le condizioni operative all'interno degli standard prefissati». Elementi tecnici e fisici come consumi e recuperi di energia e acqua, temperature dei prodotti e dei coadiuvanti tecnologici, parametri analitici riferiti alla sanificazione e sterilizzazione degli impianti, parametri degli ingredienti aggiunti in linea, presenza di corpi estranei, parametri fisici e organolettici dei

prodotti, peso delle confezioni: tutti controlli che permettono di cogliere, alla fine del processo produttivo, non solo vantaggi di tipo qualitativo e organolettico, ma anche di vedere ridotti gli sprechi diretti e indiretti dovuti a controlli distruttivi e/o produzioni non autorizzate alla vendita per mancata corrispondenza dei requisiti alimentari o nutrizionali.

### Caseifici automatizzati

Prototech possiede le cognizioni e le conoscenze tecnologiche, ingegneristiche e strutturali per la progettazione e la realizzazione di impianti caseari, anche completi, a elevato livello tecnologico e informatico, ed è nella condizione di garantire la flessibilità operativa e l'assistenza tecnica necessarie a mantenere un impianto in efficienza. «Vogliamo diventare un partner di processo qualificato per scelte progettuali che non siano solo economiche o di completamento tecnologico, ma rappresentative di un business strategico ai fini della crescita e del brand aziendale – continuano i titolari. – La nostra dimensione strutturale, la nostra serietà commerciale e la sostenibilità economica, legate alle nostre competenze e capacità tecniche, ci pongono alla pari delle grandi aziende. Il nostro valore aggiunto è la tecnologia che garantiamo alle PMI casearie».

### Dal ricevimento...

Essendo Prototech una società di processo, le soluzioni impiantistiche riguardano quasi tutto il percorso produttivo: dalla logistica in entrata, con la realizzazione di impianti di ricevimento e di stoccaggio per materie prime solide e liquide ad alta e bassa viscosità forniti come moduli preassemblati (skid) oppure sistemi da integrare nell'infrastruttura esistente, al piping necessario al trasferimento dei fluidi di processo e di servizio in versione igienica o asettica (compresa fornitura e installazione di tank asettici) anche in condizioni impegnative (trasporto in temperatura di fluidi densi mediante tubazioni incamiciate, per esempio). Dove si renda necessaria la formazione di preparati con ingredienti a base di polveri e liquidi, Prototech realizza sale di miscelazione ad alto grado igienico e sistema di aria controllata, in grado di assicurare la corretta miscela riducendo al minimo le difformità nella composizione, nella temperatura e nelle caratteristiche chimico-fisiche e reologiche. Sono compresi anche gli impianti

di dissoluzione dello zucchero granulato a ciclo continuo, dotati di sistemi di gestione e controllo di tutte le fasi del processo, comprese quelle di adduzione e dosaggio dei granuli e quelle di controllo continuo dei gradi brix alle concentrazioni volute.

### ... agli impianti di processo

In tale ambito Prototech sviluppa sia unità di pastorizzazione HTST ad alta efficienza energetica sia sistemi di sanitizzazione CIP/SIP modulari, con programmi di lavoro regolabili localmente e da remoto, integrabili anche nelle infrastrutture esistenti. Molto importanti sono gli impianti per il recupero del siero dolce che, soprattutto per i piccoli e i medi caseifici, rappresenta oggi un prodotto a zero valore aggiunto.

«Riteniamo di avere un margine molto ampio – rivelano i titolari – perché gli impianti esistenti sul mercato, altamente performanti ma molto impegnativi a livello economico e come capacità produttiva, sconsigliano l'investimento là dove le produzioni non permettono un recupero nel breve e medio periodo. È nostra intenzione proporre a questi caseifici una partnership per lo sviluppo di analisi quantitative e progetti volti al recupero quasi totale in sito del siero, da trasformare in polvere oppure da avviare alla produzione di ricotta, o ancora come derivato per la produzione di lattosio. Ma i recuperi ai quali puntiamo sono anche quelli energetici, creando condizioni di riutilizzo dell'energia termica nei processi di produzione. Importante è poi l'analisi del riutilizzo della parte liquida del siero, da impiegare come acqua per il lavaggio degli impianti, attraverso adeguati processi di osmosi inversa». Tra gli altri prodotti che interessano direttamente il processo vi sono i sistemi di riempimento e dosaggio per prodotti liquidi e viscosi pompabili anche contenenti particelle. Qui le soluzioni Prototech sono molteplici: a dosaggio singolo o multiplo, di tipo lineare o rotativo, con tecnica di riempimento variabile secondo le esigenze (volumetrica, con misuratore di portata elettromagnetico o misuratore massico, a gravità eccetera).

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Zona industriale Marino del Tronto 63100 Ascoli Piceno  
T. 0736 403260 - [www.prototech.it](http://www.prototech.it)