

Endnu en førsteplads

Virksomheden bag et instrument til måling af stabiliteten i flydende produkter kom ind på en delt førsteplads ved uddelingen af dette års FoodTech Innovation Award. Det er anden gang virksomheden vinder innovationsprisen. På baggrund af prisen forventer man langt større synlighed og kraftig vækst

Gazellevirksomheden Videometer A/S blev på fagmessen FoodPharmaTech hædret med Foodtech Innovation Award 2010.

En førsteplads der blev delt med virksomheden Alflow Scandinavia A/S.

Den større synlighed, det giver for Videometer A/S at vinde prisen, skal sammen med en satsning på opbygning af et forhandlernet på en række europæiske markeder sætte fart på væksten i virksomheden.

-Vi etablerer samarbejde med en række agenter og større instrumentvirksomheder for øjeblikket, siger adm. direktør Leif Dalum fra Videometer A/S.

Stabilitetstest af flydende produkter

Virksomheden arbejder med visionssystemer, måleinstrumenter og målemetoder til automatisk kvalitetskontrol i bl.a. fødevarerindustrien.

På den meget specialiserede fagmesse FoodPharmaTech i MCH Messecenter Herning blev Videometer prist for et nyt instrument kaldet VideometerLiq. Det er et instrument til måling af stabiliteten i flydende produkter.

VideometerLiq er udviklet i samarbejde med Danisco og Arla Food, da man manglede en metode til måling af såvel subtile farveændringer, heterogenitet og kemisk stabilitet.

VideometerLiq anvender multispektrale billeder, der giver en unik mulighed for sammenligning af alle former for stabilitet såsom farveændringer, bundfaldstendenser og creaming.

Instrumentet kan måle på alle flydende produkter, og en måling fore-

går ved, at der tages et multispektralt billede, der gemmes. Ud over at billedet gemmes, beregnes også reflektansværdien i hele væskehøjden. Målingen af en prøve tager ca. 30 sekunder. Når samme prøve måles efter f.eks. et døgn, gemmes også disse værdier i databasen med angivelse af tidspunkt. Dette gøres gentagne gange i de kommende dage, og man kan herefter afgøre om produktet er stabilt eller ej.

Mange flydende produkter vil under lagring udvise problemer med stabiliteten, i form af eksempelvis bundfald, farveændringer eller gradvis

sen gentages, til man har den ønskede holdbarhed af det flydende produkt.

-Bag det tilsyneladende simple apparat ligger en dyb viden om optik, billedanalyse og matematik, fastslog formanden for priskomiteen, professor, dr. tech, Jens Adler-Nissen, i sin motivation.

Vandt også i 2003

Videometer modtog også Foodtech Innovation Award i 2003.

Da var det for produktet VideometerLab, der er et instrument til måling af farve-, farvefordeling, tekstur-



Det var Jens Michael Carstensen, som på vegne af Videometer A/S modtog Foodtech Innovation Award 2010 af Hans Kongelige Højhed Prins Joachim ved prisoverrækelsen på FoodPharmaTech 10.

dannelse af uklarhed. Det er en vigtig udfordring i både produktudvikling og kvalitetskontrol at kunne følge disse uønskede kvalitetsændringer på en kvantificerbar og objektiv måde.

I produktudviklingsprocessen substitueres en eller flere ingredienser og stabiliteten testes igen. Proces-

og kvalitet. Dette instrument tilpasses og testes løbende i forskellige applikationer.

VideometerLab har bl.a. fået gennembrud inden for kontrol af korn for svampen Fusarium, der forårsager toksiner. Problemstillingen er udpræget i maltbyg, men også betydelig i hvede og byg til føde og foder. ►

FoodTech Innovation Award 2010 blev delt med virksomheden Alflow Scandinavia A/S.

Gazelle-virksomhed

Ifølge Leif Dalum har Foodtech-prisen i 2003 bestemt været medvirkende til den vækst, som har betydet, at virksomheden nu for anden gang er blevet udpeget som gazellevirksomhed i Børsens opgørelse over selskaber med så kraftig en vækst, at volumen er blevet mindst fordoblet på fire år.

Videometer blev, på basis af sit 2008/09-regnskab med et bruttoreultat på ca. 13 mio. kroner og et resultat før skat på tæt ved fire mio. kroner, gazelle-virksomhed med en vækst på 190 procent over fire år.

-Som så mange andre har vi ikke været immune overfor finanskrisen. I det netop afsluttede regnskabsår har vi ligget lidt fladt, men trods omsætningsnedgang med deraf følgen-

de resultattilbagegang har vi kunnet fastholde de sorte tal på bundlinjen. Nu er væksten ved at komme igen i form af nye projekter og instrumentordrer, siger Leif Dalum. Og han fortsætter:

-Vi kommer fra at være en projektvirksomhed med en god forretning i bl.a. medico- og pharmaindustrien. Vi har også udviklet det store visionssystem bestående af otte sorteringsmaskiner, som København Fur bruger til knivskarp sortering af sine mange skind.

Egne instrumenter

-Vi vil naturligvis fortsætte med de spændende projekter. Vi er tilmed begyndt at lave egne instrumenter. Og af en virksomhed på vores størrelse har vi nu et bredt produktpro-

gram. Dét ben vil vi gerne have udviklet, og vi er nu ved at lave aftaler med agenter i Tyskland, Frankrig, Benelux, Finland og England, oplyser Leif Dalum videre.

Leif Dalum ejer godt halvdelen af Videometer, mens resten ejes af den tekniske direktør Jens Michael Carstensen, som er manden bag teknologien og opfindelserne. Sidstnævnte underviser og forsker også på DTU og er for nylig blevet adjungeret professor ved LIFE.



WWW - Besøg os på nettet

Vejeceller - Vægte - Vejesystemer

Ring 49 180 100
Besøg www.eilersen.com

CBH vægte U-PALLEVÆGTE+PAKKEVÆGTE

Robust pakkevægt
Stor nøjagtighed. Tilslutning til 220 v og indbygget genopladeligt batteri. Fås i flere modeller.

U-Palle vægt
Standardmål 80 x 135 cm. Væjekapacitet på 1.500 kg.

Der kan tilsluttes forskellige indikatorer til vægtene. Printer kan også tilsluttes.

CBH Vægte ApS
Vonsildvej 207 · DK-6000 Kolding
Tlf. 7556 7310 · info.cbh-vaegte.dk

Gardner Denver

- Sidekanalblæser.
- Klo og skrue pumper.
- Lavtrykskompressorer.

Alt til Vakuum anlæg

Gardner Denver Denmark A/S · Tlf.: 59 44 40 50
www.gardnerdenver.dk · info.dk@gardnerdenver.com

SENTEK.

Vi er specialister i procesinstrumentering

- ✓ Temperatur
- ✓ Flow
- ✓ Fugt
- ✓ Densitet
- ✓ Væskeanalyse
- ✓ Tryk
- ✓ Niveau
- ✓ Turbiditet
- ✓ Laboratorieudstyr

Ring og få en fagsnak.

Tlf.: 43 43 51 26 E-mail: sentek@sentek.dk www.sentek.dk

K. E. JEPSEN

Ambolten 2 · 2970 Hørsholm · Tlf. 45 57 04 04

BUTTERFLY VENTILER

www.jepsen.dk

CHR. MØLLER A/S

- Dampkedelanlæg
- Montage af kedler & rørsystemer

www.chrmoeller.dk

INDUSTRIVEJ 47
DK-2605 BRØNDBY
TLF. 43 96 20 77
FAX 43 96 17 60

OSVALD JENSEN A/S

GEAR – TANDHJUL

www.osvald.dk