



Ağustos'11

Namlı Gurme yeni şubesinde de DALEBROOK'u tercih etti

Caddebostan'daki 3.şubelerinde de Dalebrook sunum ekipmanlarını tercih eden Namlı Gurme ziyaretçilerine harika lezzetler sunuyor.

Bağdat Caddesi müdavimlerinin lezzet ve servis anlayışını değiştirecek Namlı Gurme, Anadolu yakasındaki ilk şubesini açar açmaz yeni bir uygulamaya da başlamış. Ramazan süresince Sahur'da da hizmet veren Namlı Gurme neredeyse 24 saat açık.

Soğuk meze sunumlarında hırsız kaplar ile Fleur Crock serisine sıcak meze sunumlarında reyon üzerlerine yerleştirilen Dalgalı Tepsiler eşlik ediyor. Özel şarküteri ürünlerinde Crescent Serisini tercih eden Namlı Gurme kahvaltılık ve dilimli şarküteri sunumunda Dalgalı Tepsileri, et ürünleri içinse Dover Tepsileri kullanmakta.

Reyonları yapay süsler ile de canlandıran Namlı Gurme peynir bölümünde de Parmesan Tekerlek, Emmenthal ve Edam dilimleri ile reyonunu zenginleştirdi.

Lezzet ve sunumları ile sektörde standart oluşturan Namlı Gurme çalışanlarına ve en ufak detayla dahi kendileri ilgilenen firma sahiplerinin başarılarının devamını diliyoruz.

Ay'ın Terimleri

İndikatör

Belirteçler , dikkat çekilmesi gereken alarm durumlarını görsel bilgi verme yolu ile belirten, farklı uygulama alanlarına ve ihtiyaçlara göre uyarlanabilen, maliyet etkin araçlardır

Termal Soğutucu Örtüsü

Yatay soğutucu veya dondurucu dolaplardaki ürünlerin üzerine serilerek çalışma saatleri dışında, daha çabuk rejim tutmalarını sağlayan, çok az elektrik sarf ederek daha fazla soğutmasını sağlayan, dolapların ömürlerini uzatan özel yapım Termal Örtü

-BIOmed- PakSense'in yeni modeli, Farmasötik sektörü için yaratıldı...



Bir şeker pakedi büyüklüğünde, silikon bazlı sıcaklık sensörü ile bilinmek istenen sıcaklığa daha yakın ölçüm...

PakSense BIOmed Etiketleri sıcaklık kayıt cihazları arasında yeni bir segment açıyor. Etiketlin formunun vermiş olduğu esneklik başka hiçbir sıcaklık takip cihazında mevcut değil.

Silikon bazlı sensor teknolojisi yassı ve ince yapıyı sağlıyor. Diğer teknolojiler - termokupl donanımlı, paket içerisinde daha fazla yer kapladıkları gibi dış ortam sıcaklığına ilişkin verileri kaydediyorlar.

BIOmedi ampüllerin arasına yerleştirirken uğraşmaya da gerek kalmıyor. Böylece paket alanınızı aktif kullanabiliyorsunuz.

Müşterilerimizden aldığımız; bir ürünün üzerinden sıcaklık ölçmek ile ortam sıcaklığını ölçmek arasında çok ciddi farklar olduğuna dair geri dönüşler bizleri mutlu ediyor.

Su geçirmez ambalajındaki etiketlerin sırtında kolayca yapıştırılması için yapışkan bir alan

da mevcut. Etiketlin üzerinde biri yeşil diğer ikisi sarı olmak üzere aşırı sıcaklık gezintisini gösterecek ledler mevcut. PakSense Okuyucu ile verileri indirebilir, grafik ve Excel formatında izleyebilirsiniz de.

RF modelleri de mevcut olan BIOmed, standart ya da alarm tanımı özelleştirilme seçenekleri de sunuyor. Her bir dakikada bir sıcaklık verisi depolayan BioMed sevkiyat süresince gerçekleşenler hakkında detaylı bilgi verir. Örnek vermek gerekirse; 30 dakika boyunca 2-8°C limitlerinin aşılması durumuna göre programlanan etiketin üzerindeki sarı ledler ihlal durumunda yanıp söner ve alıcıyı uyararak problemin detayını da gösterir.

En önemlisi de tüm BioMed'ler sektörün hassasiyetlerine uygun bir şekilde NIST standartlarına göre üretim sırasında kalibre edilir ve kullanım esnasında kalibrasyon gerektirmezler.

Küçük boyutlu olmaları sevkiyat ve ambalaj giderlerini azaltmak yönünde de avantaj sağlar.

Hassas ve doğru ölçümler



İthal peynir reyonları ve değerli şarküteri ürünlerinde “dummy”ler

Kocaman bir Parmesan tekerleği, Emmenthal ve Edam

dilimleri, ithal peynir bölümünün vazgeçilmezleri... Öne çıkararak tazeliğini vurgulamak, satışını artırarak reyonun



zengin gösterilmesi gibi amaçlarla sergi reyonunuzun tipine göre bir kaç çeşit



dummy ekleyebilirsiniz. Bütünleyici öneriler, hitap edilen kesime göre provolone, mumlu peynir ve İsveç peyniri olabilir. Konsepti tamamlamak için parti tabağı da kullanılabilir.



Et şarküteri için özellikle de gibi sergi esnasında fire veren pastırma, sucuk, veya



pastırma sucuk ürünlerde istenilen ebat ve şekilde dummy üretilebilir, diğerleri.

Sandviç hazırlayan noktalarda “sandviç dummyleri” taze ve firesiz sunum yapmak için iyi bir tercih sunmaktadır.



Üzüm salkımları , sarmaşık dalları ile zenginleştirilen şarküteri reyonları çarpıcı ve şık sunumlar hakkında ekibimiz sizlere destek verecektir. İletişim için bilgi@sedef.com adresine e-posta gönderebilirsiniz.

Bilene SORUN...

Yemek servis hizmetinde Bulaşık Makinesi Sıcaklık İndikatörü (yüzey dezenfeksiyon etiketi) kullanımı riskleri azaltıp kalite departmanının işlerini kolaylaştırır mı?

Kendinden yapışkanlı, su geçirmez, renk değiştiren etiketler bulaşık makinesine konulan bulaşıkların yüzey sıcaklığını ölçer. Tüm yıkamalarda doğru sanitasyon sıcaklığına erişilip erişilmediğini kontrol etmek için kullanılmalıdır.

Kalite yönetim sistemi doğrultusunda bu indikatörleri yıkama bittikten sonra, kanıt teşkil etmesi için ilgili denetim evrağına yapıştırabilirsiniz.



Celal Bayar Üniversitesi Gıda Mühendisliği bölümü son sınıf öğrencisi Tuğba'nın kaleminden...



“Çabuk bozulabilen gıdalar içerisinde yeralan tavuk eti üretiminde; kesim, işleme ve pazarlama gibi aşamalarda sıcaklık kontrolü önemli bir kriterdir” İşte her şey bu cümleyle başladı...

Celal Bayar Üniversitesi gıda mühendisliği bölümünde okurken bitirme tezi çalışmamda tavuk etinin ambalaja girdiği andan itibaren depolama süresince sıcaklık değerlerinin takibini en güvenli şekilde sağlayabileceğimiz bir kaynağa ihtiyacımız vardı. Bu aşamada “PAKSENSE”

etiketleri bize iyi bir veri kaydedici olabilirdi.

PakSense ailesinden *Ultra Contact Temperature* etiketlerini kullanarak ürünümüzün raf ömrü süresince her saniye sıcaklık değerlerini gözlemleyebildik.

Çalışmamızın sonuna geldiğimizde ilgili TSE değerlerini elimizdeki güvenilir verilerle , karşılaştırmamız neticesinde başarılı bir sonuç aldığımızı görmek beklediğimiz güzel bir sondu...

Teşekkürler *PakSense* ailesi

TUĞBA KAYA Gıda Mühendisi

Ağustos 2011

N-Sedef dergisinin daha önceki sayıları için www.sedef.com/duyurular.html adresini ziyaret edebilirsiniz.

Sedef Endüstriyel

www.sedef.com www.tazeqida.info bilgi@sedef.com

Tel – Showroom : 0216 465 25 08 Tel – merkez : 0212 275 04 65