

# Praktijkvoorbeeld

---

## CELSIUS VAN LOMA SCIENTIFIC WINT PRIJS TIJDENS EUROPACK FOODTECH

Celsius, het niet-invasieve systeem voor temperatuurmeting van Loma Scientific, heeft de prestigieuze innovatieprijs in de categorie 'Voedselverwerking' gewonnen tijdens de Europack Foodtech in het Franse Lyon. Deze prijs is een blijk van erkenning voor de innovatieve bijdrage van de Celsius aan de voedselverwerkende industrie.

“In een sector waarin productveiligheid en kwaliteit op de eerste plaats staan, waarin de kosten doorlopend stijgen en de prijzen doorlopend dalen, vormt de Celsius echt een unieke oplossing. Kort geleden is het systeem al goedgekeurd door een van 's werelds grootste onderzoeksinstituten op het gebied van voedselveiligheid. En dan nu deze prijs - het is een soort kroon op ons werk,” reageert Roy Salvidge, Loma Scientific's Sales en Marketing Manager voor de Celsius, die de prijs op 4 oktober in ontvangst nam.



Celsius is een systeem waarmee de temperatuur van gekoelde en bevroren voedsel nauwkeurig wordt gemeten op basis van microgolftthermometrie. Deze technologie is revolutionair te noemen, omdat het testen zonder contact of beschadiging verloopt en het dus niet nodig is om producten weg te gooien.

De Celsius levert ook informatie op waarmee besparingen in de productieomgeving mogelijk zijn. Dankzij de uiterst nauwkeurige en snelle temperatuurmetingen kunnen productiemangers de informatie van de Celsius benutten om energiebesparingen te realiseren, wat met de stijgende energiekosten steeds belangrijker wordt.