



WE CRAFT ASSURANCE

Bay State Milling, Un Tutarlılığı ve Tedarik Zinciri Güvenini Sağlıyor

KPM CHOPIN Labmill, üretimi hizalamak ve buğday kalitesindeki değişkenlikleri yönetmek için kritik bir cihaz haline gelmektedir.

Bay State Milling (BSM) gibi değirmencilik operasyonları için en önemli unsur tutarlılıktır. Dünyanın en büyük fırıncılık markalarından ev kullanıcılarına kadar herkes, unun her gün ve her partide aynı performansı göstermesini bekler. Ancak gelen buğdayın doğal değişkenliği nedeniyle, değirmencilik şirketlerinin proaktif olması, bu değişkenliği öngörmesi ve formülasyonlarını buna göre düzeltmesi büyük önem taşır.

125 yılı aşkın geçmişe sahip ABD merkezli bir un üreticisi olan BSM için bu tutarlılığı sağlamak; güçlü bir buğday kabul (inbound) yönetimi ve hassas laboratuvar öğütme süreçlerine bağlıdır. İşte bu noktada KPM CHOPIN Labmill, operasyonlarının kritik bir parçası haline gelmiştir.



KPM CHOPIN Labmill Pilot Üretim Değirmeni



Tutarlı Un Performansına Bağlılık

BSM geniş bir buğday unu ürün yelpazesi üretmektedir. Bu kadar çeşitli ürün portföyüne rağmen değişmeyen tek beklenti şudur:

BSM tesislerinden çıkan tüm unlar, sıkı müşteri gereksinimlerini karşılamak zorundadır.

Labmill gibi laboratuvar teknolojileri olmadan, değirmenciler üretim süreçlerinden farklı şekilde elde edilmiş reolojik verilere dayanarak buğday kabul etme riskiyle karşı karşıya kalır. Ticari ekipmanlarla uyumlu laboratuvar testleri, özellikle hasat döneminde yeni mahsul geldiğinde, BSM gibi şirketlerin kalite güvence süreçlerine daha fazla güven duymasını sağlar.

2022 yılından bu yana Labmill, BSM kalite güvence (QA) ekibi için gelen buğday sevkiyatlarını yönetmede ve nihai un kalitesini kontrol etmede kritik bir araç haline gelmiştir. BSM Kalite Güvence ve Teknik Servis Direktörü Tim Pohlman'a göre, laboratuvar öğütme süreçleri un kalitesi ve tutarlılığının temelini oluşturur.



TAHİL, UN, GIDA ve YEM
KALİTE KONTROL CİHAZLARI

+90 (312) 397 43 30
abp@abp.com.tr
www.abp.com.tr



Detaylı bilgi için ABP Satış Mühendislerine danışabilirsiniz...

“Labmill, ticari değirmenlerimize çok benzer ekstraksiyon değerleri elde etmemizi sağlıyor. Bu da laboratuvarda elde ettiğimiz reolojik verilerin, endüstriyel ölçekte gördüğümüz sonuçlarla büyük ölçüde örtüştüğü anlamına geliyor.”

Tim Pohlman
Kalite Güvence ve Teknik Servis Direktörü, Bay State Milling

Pohlman şöyle açıklıyor:
“Labmill, nihai ürünlerin reolojisini yönetebilmek için tedarik zincirindeki buğdayın kontrolünde kritik bir rol oynar. BSM olarak pazara her zaman tutarlı ve fonksiyonel un sunmakla gurur duyuyoruz ve bu, gelen buğdayın test edilmesi ve yönetilmesi olmadan mümkün değildir.”

Sistem Genelinde Uyum Odaklı Bir QA Lideri

Pohlman, görevinde 16 yılı aşkın değirmencilik ve kalite deneyimine sahiptir. Bunun 6 yıldan fazlasını BSM’de, yaklaşık 10 yılını ise şirkete katılmadan önce değirmencilikte kalite yönetimi alanında geçirmiştir. Sorumlulukları arasında kalite yönetim sistemleri, spesifikasyon yönetimi, denetimler, müşteri şikayetleri, tedarik zinciri desteği ve kurumsal laboratuvar yönetimi yer almaktadır.

Bu saha deneyimi, laboratuvar araçlarının sadece test doğruluğunu değil, aynı zamanda organizasyon genelindeki karar alma süreçlerini nasıl etkilediğine dair Pohlman’a önemli bir bakış açısı kazandırmıştır. “Laboratuvarda ürettiğimiz veriler, doğrudan buğday harmanlama kararlarını, üretim sonuçlarını ve nihayetinde müşteri memnuniyetini etkiler.”

BSM’de Laboratuvar Öğütmenin Önemi

BSM’de laboratuvar öğütme, gelen buğday ile nihai un performansı arasındaki kritik bağlantıyı oluşturur. Şirket, Labmill’i günlük olarak rafine ve tam buğday unu üretmek için kullanmakta ve bu unları hamur analizleri dahil olmak üzere klasik reolojik testlerde değerlendirmektedir.

Pohlman’a göre Labmill’i farklı kılan en önemli özellik, ticari değirmenlerdeki ekstraksiyon ve granülasyonu yüksek doğrulukla taklit edebilmesidir.



“Labmill’in ayarlanabilir yapısı sayesinde, ticari değirmenlerimize çok benzer ekstraksiyonlar elde edebiliyoruz. Bu da laboratuvarda elde ettiğimiz reolojik verilerin endüstriyel üretim sonuçlarıyla örtüşmesini sağlıyor.”

Laboratuvar verilerinin ticari üretim sonuçlarıyla uyumlu olması, BSM’nin buğday harmanlama kararlarını daha güvenle almasını ve farklı tesislerde tutarlı un performansı sağlamasını mümkün kılar.



TAHİL, UN, GIDA ve YEM
KALİTE KONTROL CİHAZLARI

+90 (312) 397 43 30
abp@abp.com.tr
www.abp.com.tr



Detaylı bilgi için ABP Satış Mühendislerine danışabilirsiniz...



Eski Laboratuvar Deęirmenlerinden Sorunsuz Geçiř

Labmill kullanılmadan önce BSM, farklı markalara ait laboratuvar değirmenleri kullanıyordu. Bu sistemler işlevsel olsa da, ticari öğütme koşullarına uyum sağlamak için gerekli ince ayar esnekliğinden yoksundu.

Pohlman şöyle ifade ediyor:

“Önceki test cihazlarımız Labmill kadar ayarlanabilir değildi. Eski laboratuvar öğütme ekipmanlarımızdan yeni Labmill’e geçiş, buğday kabul yönetim sürecinde neredeyse hiç kesinti yaşanmadan gerçekleştirildi.”

Doęruluęun Artırılması ve Şirket Genelinde Veri Paylaşımı

Labmill’in devreye alınmasından sonra BSM, Kuzey Amerika’daki altı değirmeninde doğruluk ve tutarlılık açısından ölçülebilir iyileşmeler elde etmiştir. En önemli kazanımlardan biri standardizasyondur.

“Önceki test cihazlarımız Labmill kadar ayarlanabilir değildi. Eski ekipmanlardan Labmill’e geçiş, buğday kabul sürecinde çok az kesintiyle gerçekleştirildi.”

Tim Pohlman
Bay State Milling

“Labmill, tüm laboratuvar öğütme ekipmanlarımızın artık benzer ekstraksiyon ve granülasyon üretimini sağlayarak doğruluğumuzu artırdı.”

Bu uyum, beraberinde önemli bir avantaj daha getirmiştir: şirket genelinde veri paylaşımı.

Pohlman şöyle devam ediyor:

“Bu sayede BSM değirmenleri, gelen buğday verilerini şirket genelinde paylaşabiliyor. Herkes karşılaştırılabilir verilerle çalışıyor ve bu da karar alma süreçlerini ve tesisler arası tutarlılığı güçlendiriyor.”

Kaliteden Ödün Vermeden Süreklilik

Önemli bir nokta olarak, Labmill’e geçiş süreci un kalitesini veya müşteri sonuçlarını olumsuz etkilememiştir. BSM test fırıncıları, Labmill verileri kullanılarak üretilen unlarda tutarlı performans gözlemlemiş ve bu da sisteme olan güveni artırmıştır.

“Labmill’e geçişle birlikte kalite ve tutarlılığımızı koruduk.” Labmill’in diğer klasik reoloji testleriyle birlikte kullanılması, üretime geçmeden önce buğdaydaki değişkenliğin proaktif şekilde yönetilmesini sağlar ve müşterilere beklenen performansı sunan unların ulaştırılmasını garanti eder.

Tutarlı Sonuçların Temeli

BSM için Labmill yalnızca bir laboratuvar değirmeni değildir; aynı zamanda şirketin kalite ve tedarik zinciri stratejisinin bir simgesi haline gelmiştir. Ticari üretimi yakından yansıtan laboratuvar ölçekli un üretimi sayesinde daha doğru veriler elde edilir, daha iyi kararlar alınır ve müşterilere daha tutarlı ürünler sunulur.

Pohlman’ın ifadesiyle:

“Tutarlı ve fonksiyonel un üretimi, buğdayı nasıl yönettiğinizle başlar. Labmill bunu mümkün kılar.”

Bugün bizimle iletişime geçin;

Un ve hamur analiz çözümlerimizin kaliteyi yönetmenize ve müşteri taleplerini karşılamaya nasıl yardımcı olabileceğini keşfedin.



**TAHİL, UN, GIDA ve YEM
KALİTE KONTROL CİHAZLARI**

+90 (312) 397 43 30
abp@abp.com.tr
www.abp.com.tr



Detaylı bilgi için ABP Satış Mühendislerine danışabilirsiniz...