nieuws

Colruyt maakt kwaliteitscontrole efficiënter met slimme scanner

nieuws

Een innovatieve handscanner maakt het mogelijk om in een oogopslag voedselfraude of minder kwalitatieve voeding op te sporen. Colruyt werkte voor de ontwikkeling van het toestel samen met de Leuvense start-up Xpectrum.

15 DECEMBER 2020 – LAATST BIJGEWERKT OM 15 DECEMBER 2020 14:53

Lees meer over:
supermarkt



In de voedingsketen moet de kwaliteit en authenticiteit van producten verzekerd worden. Toch bestaat de kans dat er voeding van een onbedoeld lage kwaliteit van de leverancier komt, of dat er in bepaalde gevallen bewust met voeding wordt gefraudeerd. Vandaag bestaan er zeer uitgebreide kwaliteitsmanagementsystemen die verschillende aspecten in rekening nemen. Maar vaak wordt er vertrouwd op certificaten en afgesproken lastenboeken, of worden er weinig uitgebreide tests gedaan op bijvoorbeeld fraude met kruiden, olijfolie, vlees en vis.

“Voedselveiligheid en -kwaliteit is en blijft ons hoogste goed”, stelt Stefan Goethaert, eindverantwoordelijke voor de Kwaliteitsdienst bij Colruyt Group. “We doen al zeer veel controles binnen onze eigen kwaliteitsdienst, maar zijn bijkomstig op zoek gegaan naar een manier om het aantal kwaliteitscontroles op een efficiënte manier te kunnen verhogen in onze productie-omgevingen zelf, en op producten die als voedingswaren binnenkomen in onze distributiecentra. Die oplossing hebben we succesvol uitgetest met Xpectrum.”

Hoe het werkt: Near Infrared Spectroscopie

Xpectrum is een innovatieve tool, ontwikkeld door de gelijknamige Belgische start-up, die een makkelijk te bedienen, snelle en betrouwbare spectroscopietechnologie gebruikt om de veiligheid, kwaliteit en authenticiteit te verbeteren op vlak van voedingscontroles. De start-up werkt op basis van NIR (Near Infrared)-Spectroscopie: met behulp van licht en de weerkaatsing ervan, kan de samenstelling en textuur van een voedingsproduct gemeten worden en kan bijvoorbeeld vastgesteld worden of er water aan een voedingsproduct zoals kip werd toegevoegd, over welke soort het gaat, maar evenzeer of een product de vooropgestelde kwaliteitskenmerken heeft.



Dankzij deze technologie kan een medewerker bij ontvangst van producten of grondstoffen zeer eenvoudig de meting zelf uitvoeren met een handscanner, of de ‘Spectrometer’, die het NIR-licht uitstuurt. Binnen enkele seconden is te zien of het product al dan niet voldoet. Door dit te integreren in de dagelijkse handelingen kunnen op een efficiënte manier veel grotere hoeveelheden gecontroleerd worden dan in een labo-omgeving.

“Via machine learning en Artificial Intelligence-technologie krijg je meteen te zien of er iets schort aan je voedingsproduct wanneer je het scant”, vertelt Simon Steverlinck, International Business development bij Xpectrum. “Een staal dat gemeten werd kan weer mee in de flow van de andere producten – bijvoorbeeld in productie, of wanneer het product nog verpakt moet worden. Zo is er geen sprake van food waste. Het geheel is bovendien zeer schaalbaar: het geeft retailers de mogelijkheid om zoveel metingen uit te voeren als nodig is, zonder extra kost. Hoe meer je scant, hoe meer je weet, aan dezelfde kost.”

> **“Tijdens de test hebben we nu 100 keer meer stalen getest dan we normaal op 12 maanden kunnen controleren**
>
> Stefan Goethaert - Eindverantwoordelijke voor de Kwaliteitsdienst bij Colruyt Group

Gerichte controle

Een test van 12 maanden bij Colruyt Group toonde het competitieve voordeel van NIR-spectroscopie aan. “Tijdens de test hebben we nu 100 keer meer stalen getest dan we normaal op 12 maanden kunnen controleren en bij 70 procent van de stalen waar door de nieuwe technologie afwijkingen werden vastgesteld, werd dit effectief bevestigd door het labo”, aldus Goethaert.

Met dit systeem kon Colruyt Group z’n monitoringsysteem nog efficiënter laten verlopen. In plaats van willekeurig stalen te selecteren voor verdere analyses door het externe lab, vertelde het systeem welke stalen verder onderzocht moeten worden. “Het verschil in kost wordt geschat op 30.000 euro per product”, zegt Goethaert. “Efficiëntere controles zoals deze helpen ons ook om de Colruyt-merkbelofte van de laagste prijs verder te blijven waarmaken.”

De oplossing die Xpectrum biedt is een pak goedkoper dan het versturen van de stalen naar een lab en bovendien wordt een onmiddellijk resultaat gegarandeerd. “Het gaat hier vooral over een ‘Early warning system’: we gaan het labo nooit 100 procent kunnen vervangen, maar we gaan met zekerheid meer gerichte stalen naar het labo sturen. We moeten altijd rekening houden met een foutenmarge, zowel met deze technologie, als in het labo. De toekomst ziet er alvast veelbelovend uit”, besluit Goethaert.

Bron: Eigen verslaggeving

Beeld: Colruyt Group

VILT vzw

Bd Simon Bolivar 17
1000 Bruxelles

Contact

M • info@vilt.be

Volg ons op:

screenreader.visit us on our facebook page: https://www.facebook.com/vilt.nieuws/
screenreader.visit us on our linkedin page: https://www.linkedin.com/company/vilt-vzw/
screenreader.visit us on our instagram page: https://www.instagram.com/vilt.nieuws
screenreader.visit us on our x page: https://x.com/vilt_nieuws
screenreader.visit us on our bluesky page: https://bsky.app/profile/viltnieuws.bsky.social

---

© 2026 VILT vzw, all rights reserved |
Privacy policy
Copyright
Cookie Policy
Cookie instellingen aanpassen

Crafted by Brigada