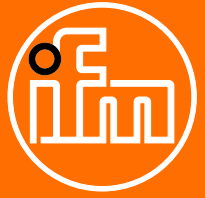




# CALIBRATION

## 최고의 제품 품질을 위한 정밀한 센서 캘리브레이션

신뢰성있고 투명한 생산 프로세스를 위한 신뢰할 수 있는 측정값으로 안정성 극대화



**ifm 고객:**  
가족이 운영하는 지역 유제품

이 회사는 고품질의 지속 가능한 유기농 유제품을 전문으로 합니다.



**도전 과제:**

유제품 업계에서는 정확하고 신뢰할 수 있는 측정값이 제품 품질에 필수적입니다. 저온 살균이 대표적인 예입니다. 유제품은 유해 미생물을 제거하기 위하여 15~30초 동안 72~75°C로 가열됩니다. 정확한 센서 값은 식품 안전과 관련된 높은 제품 품질을 모두 보장하는 데 매우 중요합니다.



- 온도 센서로 정밀한 가열을 보장하고 제품의 과열이나 변성을 방지함
- 유량계로 속도와 유량을 제어하여 완벽한 가열 및 살균 보장
- 압력 센서로 시스템의 원활한 작동 보장

부정확한 측정은 심각한 결과를 초래할 수 있습니다: 균 제거 부족부터 품질 결함 및 제품

리콜까지 유발될 수 있습니다. 유제품 업계에서 고정밀 센서를 중요하게 여기는 이유입니다.

**솔루션 - 왜 ifm입니까?**

최고의 안전과 효율성을 보장하기 위하여 이 유제품 회사는 ifm의 최첨단 센서를 사용합니다.

- TCC 온도 센서는 우유 가열을 모니터링하고, 영구적인 자가 모니터링을 통해 편차를 즉시 보고
- SMF 유량계는 유량 뿐만 아니라 온도 및 전도도 측정 - 더욱 정밀한 프로세스 제어가 가능
- PI 압력 센서로 일정한 시스템 압력을 유지하고, 시스템을 손상으로부터 보호

측정 장비의 장기적인 정확성을 보장하기 위하여 센서는 특히 중요 컨트롤 포인트 (CCP: critical control points)에서 정기적으로 캘리브레이션을 실시합니다. 유제품 업체는 ifm의 캘리브레이션 전문 지식에 의존합니다. 센서는 배송 전에 공장에서 ifm에 의해 테스트되며, 필요에 따라 고객이 재보정을 요청할 수 있습니다. 교정 인증서는 기준 장치와 테스트 견본의 목표/실제 비교를 문서화하고 감사 준수 품질 관리의 기반을 제공합니다. 측정 편차에 대한 투명성이 확보됨에

따라 디바이스의 캘리브레이션 계수 또는 컨트롤러의 파라미터를 독립적으로 조정하여 측정 오류를 최소화할 수 있습니다. 고객 요구 사항 및 국가별 사양에 따라 초기 캘리브레이션 및 재캘리브레이션 모두에 ISO, A2LA, DAkkS 캘리브레이션을 선택할 수 있습니다.



**결과:**

- 장기적으로 신뢰할 수 있는 측정값
- 최고의 투명성을 위한 문서화된 타겟 / 실제 비교
- 소비자 보호 유지
- 배치 안전 및 제품 리콜 방지
- 감사규정에 적합한 품질 관리



품질 보증



트레이서빌리티



신뢰 및 이미지 확보



ifm.com