

Raio-x de alta precisão que identifica microcontaminantes menores que uma ponta de lápis é destaque na Fispal 2025

Entre os dias 24 a 27 de junho, em São Paulo, o público poderá ver, ao vivo, equipamentos que identificam fragmentos suspeitos e os removem em segundos da linha; como detectores de metal que eliminam até mesmo farpas metálicas

Abrir um pacote de arroz e encontrar um parafuso. Ou descobrir, bem no meio do feijão, um prego reluzente, pronto para arruinar mais que o almoço. Situações como essa, por mais absurdas que pareçam, não são lendas urbanas; são riscos reais que a indústria de alimentos precisa enfrentar todos os dias. Mas e quando o vilão é invisível? Fragmentos minúsculos de vidro, cerâmica ou plástico, menores que a ponta de um lápis, podem passar despercebidos até pelos olhos mais atentos.

E é aí que entra uma nova geração de vigilantes, não de jaleco branco, mas de aço, sensores e inteligência artificial.

“A inspeção deixou de ser apenas um controle de qualidade para se tornar uma exigência de sobrevivência das marcas no mercado”, afirma Ramon Grasselli, gerente comercial da Soma Solution, empresa que há mais de 25 anos distribui tecnologias de inspeção de alimentos para todo o país. “Hoje, o consumidor é exigente e as normas estão cada vez mais rigorosas. Não tem mais espaço para o erro.”

De fato, desde março deste ano, a fiscalização subiu de nível. A nova Instrução Normativa nº 351, publicada pela Anvisa, atualizou os limites máximos tolerados de contaminantes em alimentos industrializados no Brasil. As empresas têm agora até março de 2026 para se adaptar, mas quem sair na frente evita recall, crise de imagem e prejuízo bilionário.

Entre as aliadas nesse combate ao invisível está uma tecnologia digna de ficção científica: o raio-X industrial.

“Nosso equipamento consegue identificar contaminantes com menos de 1 milímetro, como vidro ou pedra, mesmo dentro de embalagens fechadas. É a mesma lógica de um hospital, mas aplicada à linha de produção. O sistema detecta, classifica e remove o produto contaminado automaticamente, sem interromper o fluxo”, explica Grasselli. A precisão é tamanha que o raio-X virou peça-chave nas fábricas que exportam — mercados internacionais não aceitam margem de erro.

Uma amostra do que há de mais avançado no mercado em tecnologia de inspeção poderá ser conferida de perto durante a Feira Internacional de Produtos e Serviços para a Alimentação (Fispal), maior feira da indústria de alimentos da América do Sul, que acontece de 24 a 27 de junho, em São Paulo.

Além do raio-X, a Soma Solution levará para a Fispal 2025 uma esteira em funcionamento, simulando o processo real da indústria. O público poderá ver, ao vivo, como os equipamentos identificam um fragmento suspeito e o retiram em segundos da linha. Estarão expostos também os detectores de metal da linha Soma Inspection Solution, com tecnologia alemã, três anos de garantia e performance comprovada na remoção de pregos, parafusos e até farpas metálicas.

“Esses sistemas são como porteiros de última geração. Nada entra ou sai da linha de produção sem uma revista minuciosa. É uma garantia para o consumidor e uma tranquilidade para a indústria”, resume Grasselli.

Os visitantes poderão conhecer de perto, também, todo o potencial e capacidade das impressoras industriais para codificação e marcação de produtos da Markem-Imaje, especializada em identificação e rastreabilidade de produtos e no país, distribuída pela Soma Solution na região Sul e em parte da região Sudeste. A Markem-Imaje atende diferentes necessidades do mercado, com eficiência e precisão. Além disso, a solução é sustentável e utiliza tintas que reduzem o consumo de materiais, desperdícios e emissões de compostos orgânicos voláteis (COV) em até 50%. Outro diferencial é a formulação MEK FREE, que elimina o uso de metiletilcetona, tornando o processo mais ecológico e econômico.

O portfólio disponível na Fispal inclui ainda câmaras de inspeção visual, usadas para identificar falhas, inspetores de garrafas - um lançamento exclusivo para a indústria de alimentos - codificadores industriais e muitas outras novidades.

Com um público estimado de mais de 42 mil visitantes, 400 expositores e 130 horas de conteúdo técnico, a Fispal se torna o palco perfeito para discutir o futuro

dos alimentos — onde sabor e segurança andam lado a lado.

“Porque, no fim do dia, o que todo mundo quer é simples: abrir um pacote de arroz e encontrar... só arroz”, finaliza.

Sobre a Soma Solution: <https://somasolution.com.br/>

Sobre a Fispal: <https://www.fispaltecnologia.com.br/pt/home.html>

<https://amazonasemdia.com.br/noticia/26119/raio-x-de-alta-precisao-que-identifica-microcontaminantes-menores-que-uma-ponta-de-lapis-e-destaque-na-fispal-2025>

Veículo: Online -> Portal -> Portal Amazonas em Dia - Amazonas/AM