

MAGYAR FEJLESZTÉS A PRECÍZIÓS SZÁRÍTÁSÉRT

Milliók megtakarítással járhat a precíziós terményszárítás

Sokat spórol a gazdaságoknak a magyar fejlesztés, a „DryerDoctor szolgáltatás a precíziós szárításért”. A lehető legjobban megközelíteni a természetes száradási folyamatot, ez volt a fő cél. Négy évtized szakmai tapasztalatai, naprakész térinformatikai tudás, és a fiatalos lendület – ezekből hozta létre Speiser Ferenc és két fia a Videokontroll-t és tette le a precíziós szárítás alapjait.

AZ ÚJ SZOLGÁLTATÁSSAL MINDENKI NYER

„A legújabb DryerDoctor szolgáltatásunk a Videokontroll szárító felügyeleti rendszerünk által mért adatokra épül. A Videokontroll a kezelők számára ad fontos információkat a vízelvonás folyamatáról, a terményszárítást teszi könnyebbé és a tüzesetek megelőzését segíti. A mobil applikáció révén a tulajdonos szoros kontrollja is megvalósul, távolról is betekinthez a folyamatba” – mondja Dr. Speiser Ferenc Péter fejlesztőmérnök. Új funkciót is kapott a rendszer, a precíziós szárítás alapjává vált. A 2012-ben elkészült prototípus 2013-ban került piacra és már abban az évben egyértelművé vált, hogy van rá igény. Évente duplázódik a forgalom, jelenleg 60 db Videokontroll üzemel, ebből három külföldön. A szárítóba beszerelt érzékelők száma pedig a 11 000 darabot is meghaladja.

„Új fejlesztésünk a DryerDoctor az elmúlt másfél évben, a gyakorlati megvalósítás stádiumába lépett. A fejlesztés saját erőből történt, amelynek fontos része a minden egyes típusra külön kidolgozott, a gyakorlatban megvalósított és igazolt optimalizálási csomag.



A DryerDoctor szolgáltatás első fázisában a szárítót és a vízelvonás folyamatát diagnosztizáljuk, majd a műszaki megoldások tervezése következik, a befejező fázis pedig a precíziós beüzemelés, melynek során pontra műszakilag korrigáljuk a feltárt eltéréseket. Ennek nyomán már 36 db szárítót a szükséges műszaki beavatkozásokkal optimalizáltunk, azaz alkalmassá tettük a precíziós szárításra. Ebből 25 esetben autódarut is igénybe kellett venni, a szárítószekciók optimális irányba rendezéséhez. Még több mint 1000 db szárító optimalizálható hazánkban, de külföldön is ugyanezek a gépek dolgoznak.”

AZ ÚJ FEJLESZTÉSEK ELŐZMÉNYE

„A folyamatos piaci jelenlétnek és a fontos referencia adatok gyűjtésének az eredménye, hogy mára képet kaptunk a terményszárítással kapcsolatos helyzetről. Egyben jelentős fejlesztési lehetőséget és gazdasági potenciált tártunk fel. Ez pedig a precíziós szárításra, azaz

az optimális vízelvonási folyamatra való igény, amely kevesebb energiával teszi lehetővé a termény minden eddiginél kíméletesebb szárítását a teljesítmény csökkenése nélkül. Alapvető követelmény, hogy az optimalizált szárítóban a maghőmérséklet sehol nem haladhatja meg az 55 °C-ot.”

A hazánkban épült szemestermény-szárítók jellemzőként tüntetik fel, hogy kíméletesen szárít, ez azonban a gyakorlatban gyakran nem igazolódik. Az ugyanis például, hogy a szárítózóna egyes szakaszain 30-50 °C helyett 100-120 °C között van a kukorica maghőmérséklete, nem mondható kíméletesnek, de még energiatakarékosnak sem.

„Tapasztalataink azt mutatják, hogy az országban sok szárító már 15-20 éve úgy működik, hogy a precíziós beüzemelés valójában nem történt meg. Az ebből adódó nehézségekkel küzdenek az üzemeltetők” – kapcsolódik a beszélgetésbe Speiser Ferenc ügyvezető. „Gyakran az újonnan üzembe helyezett szárítók esetében is van tennivaló, ha azt akarjuk, hogy a precíziós szárítás alapfeltételeit maradéktalanul kielégítsék. A kukorica a hirtelen hőmérséklet növekedés miatt megreped, törött, lisztes, poros lesz, miközben típusától függően, 10-20-40% energiamegtakarítási lehetőséget is mutat. Ezek az eltérések a nedvességtartalom egyenlőtlenségét okozzák, nehezen raktározható, a mikroorganizmusoknak teret engedő minőségű termény a következmény.”

A Videokontroll felszerelése után a teljes szárítózóna kontrollált, a diagnosztikai eljárás rámutat az eltérések okára. Partnereinkben jogosan merült fel a kérdés: „Most látom már, hogy mi okozza a problémákat, de mit csináljak a szárítómmal?”. A kérdésre a precíziós szárításhoz vezető műveleti sor, a precíziós beüzeme-

lés kidolgozásával, a DryerDoctor szolgáltatással adtuk meg a választ. **A DryerDoctor szolgáltatás és a precíziós szárítás jól illeszkedik a precíziós gazdálkodás rendszerébe.**

„Mindig a legfontosabb tényező van a fókuszban: a mag, azaz a szemestermény” – mondja Speiser Gábor kereskedelmi igazgató.

Maga a tudás az optimálistól való eltérést okozó tényezők felismerésében, feltérképezésében és a korrekciós lehetőségek kiszámításában rejlik. A precíziós szárítás elve mentén szárított termény jobban raktározható, kevesebb toxint tartalmaz, így takarmányként felhasználva egészségesebb élelmiszer állítható elő.

A gazdaságoknak persze az is fontos, hogy kisebb raktározási veszteség mellett, a betakarított terményből több hasznosul, a szárításhoz kevesebb energia szükséges, így csökken a szén-dioxid-kibocsátás is, ami a fenntartható fejlődést támogatja.

A precíziós gazdálkodás rendszerének komplexitására jól hat, ha kiegészül a precíziós szárítási technológiával. Azzal, hogy a kukoricát a kombájnnal lemorzsolja, nincs vége a folyamatnak, precíz bánásmódot igényel a szárítás, a raktározás során is, hogy jó haszonnal értékesíthető legyen.

A HAGYOMÁNYTEREMTŐ DÍJAZÁS

Az Agromashexpo 2018 mezőgazdasági kiállítás nyitónapján január 24-én hagyományteremtő céllal, 23 partnerünknek adjuk át a precíziós szárítás sikeres megvalósítását igazoló és elismerő impozáns plakettet.

Videokontroll, www.termenyszaritas.hu



A 2015-ben a Videokontroll OMÉK I. helyezett volt, így ünnepelt a család. Balról Dr. Speiser Ferenc Péter, középen az apa, jobbról Speiser Gábor. Friss hír, hogy az Agromashexpo 2018 mezőgazdasági kiállításán 2018.01.24-én a precíziós szárítás komplex rendszerének fejlesztéséért, a „Hazai Termékfejlesztési díj” kategóriában különdíjat vehetnek át.