



Sicurezza alimentare: alla fiera Anuga Foodtec Xnext presenta XSpectra, il più avanzato sistema di ispezione per il controllo di qualità di prodotti industriali

All'evento in programma dal 26 al 29 aprile a Colonia, l'italiana Xnext presenterà la sua soluzione innovativa per migliorare la sicurezza alimentare: XSpectra, il sistema di ispezione di ultima generazione e personalizzabile, che assicura controllo di produzione in termini di qualità e sicurezza, con livelli di efficienza e affidabilità senza precedenti.

Hall 5.2 - Stand B040-C049

Garantire la sicurezza alimentare e la qualità dei prodotti, diffondendo l'utilizzo di tecnologie innovative: è con questo obiettivo che **Xnext**, azienda italiana deep tech, specializzata nei sistemi di ispezione X-ray multi-energy per i controlli di qualità in tempo reale nei processi industriali, prenderà parte ad Anuga Foodtec, l'evento fieristico internazionale dedicato al mondo del FoodTech e del Beverage (dal 26 al 29 aprile a Colonia) e presenterà **la sua tecnologia brevettata e proprietaria XSpectra**.

Fondata da Bruno Garavelli e Pietro Pozzi, dopo 10 anni di ricerca e sviluppo e 15 milioni di euro di investimenti, **Xnext** ha infatti lanciato sul mercato del food-tech **XSpectra** che - combinando tre livelli di innovazione tecnologica come la fotonica, la microelettronica nucleare e l'intelligenza artificiale - è oggi il sistema di ispezione *real time* più innovativo e avanzato al mondo, **in grado di individuare contaminanti oggi non altrimenti rilevabili**, in particolare corpi estranei a bassa densità come plastica, ossa non calcificate, insetti, legno, mozziconi di sigaretta, fango, sassi, vetri e metalli.

“Partecipare ad Anuga FoodTec, dove si incontrano le più importanti aziende food a livello internazionale e vengono presentati le principali innovazioni tecnologiche nel comparto alimentare, è per noi una grande

occasione per accelerare il nostro processo di espansione internazionale”, **commenta Bruno Garavelli, CEO e Co-Founder di Xnext.**

“Fino a due anni fa la nostra tecnologia era soltanto un prototipo, mentre oggi è una macchina completamente automatizzata che sta già ricevendo un’ottima risposta da parte del mercato, con richieste di installazione che arrivano da tutto il mondo, in particolare da Francia, dove abbiamo aperto una sede, Stati Uniti, Asia e Medio Oriente. A dicembre 2021, a poco più di un anno dall’avvio della commercializzazione, sono già 16 le installazioni di XSpectra in impianti industriali effettuate da Xnext e per il 2022 abbiamo già acquisito ordini per altri 30 sistemi”.

Durante la manifestazione, Xnext presenterà 3 macchine XSpectra che mostreranno **diverse applicazioni della tecnologia** per analizzare prodotti sfusi come carni e verdure o prodotti confezionati come ad es. biscotti, tortellini e sughi. **Ogni sistema di ispezione è infatti altamente personalizzabile** per soddisfare le esigenze di ogni tipologia di prodotto.

In particolare, lato hardware, la macchina è progettata secondo le specifiche della linea di produzione di applicazione (larghezza del nastro, velocità ecc.) ed è applicabile sia all’ispezione del prodotto sfuso che confezionato. I sistemi sono modulari, possono quindi essere integrati con altre tecnologie come sistemi di controllo del peso e moduli d’ispezione nel visibile/infrarosso, per offrire un’unica soluzione per un’ispezione in linea combinata sia della superficie interna che esterna di ogni prodotto.

XSpectra, oltre ad avere il detector più avanzato al mondo, vanta inoltre il software di ispezione per eccellenza, **XInspector**, il più avanzato software basato su reti neurali (Deep Learning), che viene personalizzato per ogni specifico comparto alimentare e può essere aggiornato, una volta che la macchina è installata sulla linea, per ispezionare nuove combinazioni di prodotto/contaminante. “Proprio per valorizzare al meglio la possibilità di personalizzazione, **abbiamo realizzato**, presso la nostra sede di Milano, **un demo center** in cui addestriamo le macchine prima di consegnarle ai committenti”, sottolinea **Bruno Garavelli**. All’interno del demo center, infatti, le macchine vengono fatte lavorare - in un nastro di ciclo continuo ad anello - nelle condizioni di carico effettivo della linea in cui saranno installate con i prodotti da ispezionare per accumulare un numero elevato di prodotti ispezionati sufficiente per l’addestramento del software. Il macchinario in questo modo impara a riconoscere il prodotto

conforme o meno su un'elevata variabilità di prodotto attraverso l'utilizzo di reti neurali.

I sistemi di ispezione XSpectra possono essere collocati in diversi punti della linea di produzione, a seconda delle esigenze specifiche e per **offrire una copertura totale di tutte le possibili problematiche di contaminazione**: all'ingresso per una prima ispezione delle materie prime, lungo la linea per ispezionare il prodotto sfuso e a fine linea per verificare il prodotto confezionato.

Una volta in funzione, XSpectra è in grado di analizzare in pochi millisecondi ogni prodotto direttamente sulla linea di produzione, decretandone la conformità o meno agli standard di qualità richiesti. Adottando questo sistema di ispezione multispettrale, **le aziende possono** così effettuare un **controllo di produzione in termini di qualità e sicurezza** con livelli di efficienza e affidabilità senza precedenti e di conseguenza ridurre gli sprechi abbattendo/minimizzando il rischio di ritiro di lotti dal mercato. Ogni macchina XSpectra installata su una linea di produzione, è in grado di ispezionare, ad esempio, **2 milioni di tortellini, 6 milioni di confezioni di biscotti, 36 milioni di formaggini, al mese.**

Xnext[®] S.p.A.

Xnext[®] è stata fondata nel 2014 a Milano da Bruno Garavelli e Pietro Pozzi con l'ambizione di rivoluzionare il mondo dei sistemi per i controlli di qualità in tempo reale mediante la tecnologia innovativa e brevettata XSpectra[®].

Xnext[®] sin dalla sua storia si è contraddistinta per capacità di innovazione con un approccio fuori dagli schemi che le ha consentito di innovare contemporaneamente su tre livelli tecnologici quali la fotonica, la microelettronica nucleare e l'intelligenza artificiale e di presentarsi sul mercato come costruttore di sistemi e macchine di ispezione integrati che progetta interamente in casa.

Xnext[®] conta su di un *team* di 40 persone altamente qualificate, in prevalenza ingegneri e fisici, e annovera ben 10 PHD oltre a collaborazioni con le più prestigiose università e centri di ricerca italiani: Politecnico di Milano, Università Bicocca, Università Cattolica del Sacro Cuore e CNR.

Numerosi i premi e riconoscimenti nazionali e internazionali, tra cui il Grant europeo da 2,3 milioni di euro ottenuto nel 2019 nell'ambito del programma Horizon2020.

Xnext[®] dallo scorso anno è presente sul mercato con le prime macchine di ispezione, installate su diverse linee di produzione di tortellini, formaggini, creme spalabili a base nocciola e biscotti di aziende leader in Italia e in Francia. Nei prossimi mesi è in programma la consegna di nuove macchine a importanti nuovi grandi clienti multi-linea con stabilimenti produttivi europei ed extraeuropei.

Ufficio stampa Xnext

Press Play | Comunicazione e Pubbliche Relazioni

Marco Puelli | +39 320 1144691 | marco@agenziapressplay.it

Alessia Dalla Massara | +39 338 8639413 | alessia@agenziapressplay.it

Alessandro Tibaldeschi | +39 333 6692430 | ale@agenziapressplay.it