SENSOR-FINT

UNA RED INTERNACIONAL COMPARTE INFORMACIÓN SOBRE TECNOLOGÍAS NO DESTRUCTIVAS PARA EL ANÁLISIS ALIMENTARIO

CÓDIGO DE PROYECTO: COST-OC-2019-CA19145
CONVOCATORIA: COST-OC-2019
PLAZO: 48 MESES
PRESUPUESTO: 73.973,75€ (PRIMERA ACCIÓN)
INVESTIGADOR PRINCIPAL: DOLORES CATALINA PÉREZ MARÍN

Hay una necesidad cada vez mayor de que la industria alimentaria proporcione información sobre la calidad, autenticidad y seguridad de los productos que produce y comercializa. El desarrollo de sensores espectrales y los avances en big data transforman paulatinamente la forma de abordar la garantía de los alimentos frente a preocupaciones comerciales críticas como la calidad y seguridad.El proyecto europeo SENSORFINT aúna a investigadores e industrias internacionales del ámbito agroalimentario, creando una red que combina experiencia en investigación, diseño de instrumentación, producción de alimentos y transferencia de tecnología para hacer frente a los retos del sector agroalimentario en materia de integridad alimentaria.

SENSORFINT (www.sensorfint.eu) es una red europea científico-tecnológica abierta que desarrolla soluciones tecnológicas basadas en sensores espectrales para dar respuestaa problemas existentes y emergentes en la regulación y autentificación de productos yprocesos alimentariosin situ y de forma no invasiva (sin necesidad de pre-procesar el producto), construyendo las bases de los nuevos sistemas de controlalimentario o control inteligente que aborden la cadena de valor completa.Asimismo, promueve la formación de jóvenes investigadores, mejorando sus competencias y posibilidades de incorporación al mercado laboral con una formación de vanguardia, que posibilitará transferir y ajustar los avances científicos a las necesidades industriales reales actuales y futuras, lo que sin duda redundará en la mejora de la competitividad de la industria alimentaria europea.

SENSOR-FINT reúne a más de 30 países y 200 investigadores a nivel internacional, aportando su experiencia con sensores espectrales no destructivos

El grupo de investigación de la Prof. Dolores Pérez Marínlidera este proyecto y, asimismo, aporta su experiencia en tecnología NIRS (Near Infrared Reflectance Spectroscopy), análisis hiperespectrale inteligencia artificial para el análisis de alimentos. Estos sensores espectrales no destructivos son una tecnología digital rápidaque emplea la luz para predecir aspectos de calidad, seguridad y trazabilidad en diversos productos agroalimentarios.

Los sensores espectrales NIRS y NIRS-imagen no destruyenel alimento analizado y no utilizan reactivos químicos, dado que la muestra se analiza directamente con luz. De esta forma, los nuevos desarrollos en instrumentación NIRS permiten el análisis en línea de toda la producción de una industria alimentaria, y no solo de determinados lotes. El uso de este tipo de tecnologías, por tanto, agiliza la velocidad de análisis, resulta más económica, es menos contaminante y permite el análisis masivo de la producción, dando mayores garantías de los productos comercializados.

"Este reportaje es parte del proyecto “CONSOLIDA-UCO”, ECT2020-000810, financiado por MCIN/AEI/10.13039/501100011033 y por la Unión Europea “NextGenerationEU”/PRTR”