



UNINDUSTRIA REGGIO EMILIA

ACCEDI

ASSOCIAZIONE

SERVIZI

CONTATTI

GUIDA AL SITO

Notizie dalle imprese

HOME

NOTIZIARIO

APPUNTAMENTI

NEWS

AREA STAMPA

PUBBLICAZIONI

CERCA

Sei in: [Home](#) » [Spazio Imprese](#) » [Notizie dalle imprese](#) »

RASSEGNA STAMPA

AREE TEMATICHE

GRUPPO GIOVANI

GRUPPI MERCEOLOGICI

BILANCIO SOCIALE

CONVENZIONI, CHECK UP E SERVIZI

SPAZIO IMPRESE

■ Notizie dalle imprese

MULTIMEDIA

EROGAZIONI PUBBLICHE

CALENDARIO APPUNTAMENTI

« GENNAIO »

L	M	M	G	V	S	D
				01	02	03
04	05	06	07	08	09	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31

Notizie dalle imprese

20
GEN
2021

Da un sensore ottico portatile, qualità e sicurezza degli alimenti a Km 0: al via h-ALO, innovativo progetto di ricerca europeo



Warrant Hub (Tinexta Group), leader nella consulenza alle imprese per operazioni di finanza agevolata e a sostegno di progetti di innovazione e sviluppo, e l'Istituto per lo Studio dei Materiali Nanostrutturati del Consiglio Nazionale delle Ricerche (CNR-ISMN), annunciano l'avvio dell'innovativo progetto europeo "h-ALO - Photonic System for Adaptable multiple-analyte monitoring of Food Quality".

Il progetto, che durerà 36 mesi, punta a sviluppare un sensore ottico portatile che consentirà di analizzare e monitorare la presenza di contaminanti e batteri negli alimenti provenienti da catene produttive a filiera corta, garantendo la qualità e la

sicurezza dei prodotti a "chilometro zero" a tutela tanto dei consumatori, quanto del business della piccola e media agricoltura.

h-ALO ha ottenuto un finanziamento di oltre 4,2 milioni di euro dalla Commissione Europea nell'ambito del programma Horizon 2020, conseguendo il massimo punteggio possibile - 15 punti su 15 - al termine del preliminare processo di valutazione. Il progetto è stato ideato da CNR-ISMN, che ne è anche il Coordinatore, e da **Warrant Hub**, grazie all'attività della sua area ad alta specializzazione European Funding Development (EFD).

Durante la fase di progettazione, la European Funding Development si è occupata di costituire il consorzio formato da 11 partner e di stimare gli impatti che il progetto avrà dal punto di vista ambientale, economico e per l'utente finale: questa attività è stata decisiva per l'approvazione della proposta progettuale. Inoltre, all'interno del progetto, la società sarà responsabile della comunicazione e divulgazione scientifica dei risultati e supporterà le attività di Project Management.

I dettagli del progetto

I produttori agricoli e, più in generale, gli operatori del settore alimentare sono diretti responsabili della certificazione di sicurezza e qualità degli alimenti lungo tutta la filiera: dalla produzione, al trasporto, fino alla distribuzione al dettaglio. A loro h-ALO intende mettere a disposizione un dispositivo di analisi a basso costo, facilmente adattabile alle specifiche necessità di ogni profilo professionale, utilizzabile su diverse tipologie di alimenti e, non ultimo, capace di fornire contemporaneamente indicatori di qualità e di sicurezza alimentare.

La progettazione punterà alla massima portabilità e semplicità d'uso del sensore, affinché sia adoperabile anche da personale non specializzato. La gestione in cloud di tutti i dati raccolti garantirà la programmazione di azioni correttive mirate e concertate su tutta la filiera, così da ridurre gli sprechi di cibo in ogni suo punto, aumentare la resa produttiva abbattendo i costi di procedure di ritiro e smaltimento di prodotti alimentari contaminati, garantire sicurezza e qualità di prodotti locali, artigianali e di intere catene agroalimentari a filiera corta e ad alta sostenibilità ambientale.

Il sensore sarà validato in laboratorio, testato sul campo (ad esempio nelle catene agro-alimentari del latte crudo, della birra artigianale e del miele biologico) e poi utilizzato nella strategia "Farm to Fork" prevista nell'ambito dell'European Green Deal della Commissione Europea.

"Siamo orgogliosi di aver contribuito all'eccellente risultato, 15 su 15, che h-ALO ha ottenuto dalla Commissione Europea - afferma Isella Vicini, Direttore della European Funding Development di Warrant Hub - Tinexta Group. "Siamo certi che l'azione sinergica dei partner porterà a risultati in grado di incrementare concretamente qualità, efficienza e produttività di un settore strategico anche per la diffusione di modelli di consumo più sostenibili".

"Il progetto h-ALO consentirà un ulteriore passo avanti nella ingegnerizzazione ed implementazione di tecnologie fotoniche avanzate e integrate nel settore agroalimentare, e in particolare per il monitoraggio rapido di contaminanti microbiologici e chimici lungo catene di produzione e distribuzione degli alimenti" - dice Stefano Toffanin, Ricercatore presso il CNR-ISMN e Coordinatore Scientifico del Progetto h-ALO. "Il CNR-ISMN è in prima linea per lo sviluppo di dispositivi che accertano la sicurezza e qualità alimentare: il progetto h-ALO, infatti, si affiancherà al

DOWNLOAD VERSIONE .PDF
STAMPA ARTICOLO

già esistente progetto MOLOKO che mira a sviluppare un sensore per identificare inquinanti e parametri di qualità presenti nel latte, direttamente nelle stalle e nei siti di lavorazione".

Oltre a Warrant Hub e CNR-ISMN, gli altri partner italiani del consorzio h-ALO sono Confagricoltura e The Circle Società Agricola Srl – entrambi clienti di Warrant Hub - l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie e Plasmore Srl. A essi si aggiungono Wageningen Food Safety Research e Innosieve Diagnostic (entrambe olandesi), Rise Research of Sweden, il Fraunhofer Institute for Electronic Nano Systems (Germania) e 7Bulls (Polonia).



UNINDUSTRIA REGGIO EMILIA

42121 Reggio Emilia - Via Toschi, 30/a
Tel. +39 0522 409711 fax +39 0522 409790
www.unindustriareggioemilia.it - info@unindustriareggioemilia.it
Codice Fiscale 80010770354
Pec: unindustria@pec.unindustriareggioemilia.it



[Cookies](#) [Privacy](#) [Credits](#)

CMS: Ariadne Content Manager

