

Ven. Gen 22nd, 2021 14:53:19 CET

# Moda Cellulare

Le migliori news sul mondo  
mobile

HOME



ANDROID

## Il sensore ottico h-Alo cerca i batteri negli alimenti a Km 0



Di admin

© GEN 22, 2021

CONDIVIDI:



Il sensore ottico h-Alo cerca i batteri negli alimenti a Km 0 Tecnoandroid

H-Alo È il nome di un progetto europeo con l'obiettivo di sviluppare un sensore ottico portatile che possa monitorare gli alimenti che provengono da catene produttive a km zero. questo monitoraggio servirebbe ad analizzare i prodotti per garantirne la qualità e mantenerne la sicurezza. In questa maniera ci sarebbe la possibilità di garantire una maggiore sicurezza sulle catene produttive a filiera corta. Ecco quali sono gli sviluppi su questo progetto.

### Il dispositivo h-Alo e i suoi sviluppi

Il finanziamento per questa iniziativa, È di oltre 4,2 milioni di euro che la commissione europea avrebbe elargito grazie a un programma **chiamato Horizon 2020**. Tratta di un progetto che garantisce fino a 10 milioni di finanziamento per l'innovazione e la tecnologia.

L'Istituto per lo Studio dei materiali nanostrutturati del **Consiglio nazionale delle ricerche** (Cnr-Ismn) e **Warrant Hub** (Tinexta Group), realtà operante nella consulenza alle imprese per operazioni di finanza agevolata e a sostegno di progetti di innovazione e sviluppo, sono coloro che hanno avuto l'idea. La durata di questa iniziativa prevede un periodo di tempo di circa 36 mesi.

Piano è quello di validare in laboratorio il progetto, testarlo sul campo (in ambienti come le catene agro-alimentari del latte crudo, della birra artigianale e del miele biologico) e infine utilizzato nella strategia "Farm to Fork". Strategia prevista nell'ambito dell'**European Green Deal** della Commissione europea.

Altri partner italiani partecipanti al progetto del consorzio "h-Alo", sono ad esempio **Confagricoltura** e **The Circle Società Agricola Srl** (entrambi clienti di **Warrant Hub**). Vanno

CATEGORIE

Seleziona una categor

menzionati inoltre l'Istituto zooprofilattico sperimentale delle Venezie e Plasmore Srl. e Wageningen Food Safety Research e Innosieve Diagnostic (entrambe olandesi), oltre a Rise Research of Sweden, il Fraunhofer Institute for Electronic Nano Systems (Germania) e 7Bulls (Polonia).

[Il sensore ottico h-Alo cerca i batteri negli alimenti a Km 0 Tecnoandroid](#)



**Motorola Edge S: ecco le immagini dal vivo del nuovo top di gamma»**

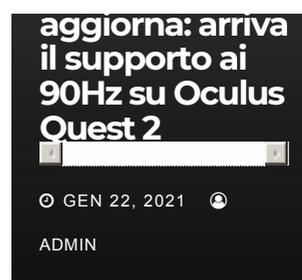


Di admin

#### ARTICOLI CORRELATI



#### YOU MISSED



# Moda Cellulare

Le migliori news sul mondo mobile