




News di Febbraio 2021, Settore Pesce

18/02/2021

h-ALO, un sensore ottico innovativo per il controllo della sicurezza degli alimenti nelle filiere corte (anche nell'acquaponica)

Sviluppare un sensore ottico innovativo, che permetta l'identificazione precoce di possibili pericoli per la salute nei prodotti alimentari locali, favorendo il monitoraggio della qualità e della sicurezza degli alimenti nelle filiere corte e consentendo la riduzione di sprechi alimentari. Sono gli obiettivi del progetto h-ALO (Photonic system for adaptable multiple-analyte monitoring of food-quality) finanziato dal programma europeo Horizon 2020 con oltre 4 milioni di euro, guidato dall'Istituto per lo Studio dei Materiali Nanostrutturati (ISMN) del Consiglio Nazionale delle Ricerche (CNR) e che vede tra i partner coinvolti anche l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie (IZSVe).

Il progetto nasce nell'ambito dello studio di tecnologie fotoniche avanzate per il monitoraggio di contaminanti microbiologici e chimici negli alimenti. Il sensore ottico che verrà sviluppato nel corso del progetto è pensato soprattutto per piccoli produttori agricoli e distributori locali, che necessitano di uno strumento a basso costo e di facile utilizzo con cui verificare la qualità e la sicurezza degli alimenti che vendono. Sarà un dispositivo portatile, capace di individuare molteplici contaminanti all'interno di diverse matrici alimentari; permetterà inoltre la notifica in tempo reale degli eventi di contaminazione e la raccolta di dati in cloud, permettendo un monitoraggio della sicurezza degli alimenti lungo tutta la filiera produttiva e la programmazione di azioni correttive da parte degli operatori del settore alimentare.

L'IZSVe testerà il sensore sul campo all'interno di alcune catene agroalimentari a filiera corta quali il latte crudo, la birra artigianale, il miele biologico e l'acquaponica, effettuando la validazione del prototipo attraverso un accurato confronto delle sue performance con quelle delle metodiche di laboratorio di riferimento per il controllo degli alimenti. Provvederà inoltre a definire i criteri di conformità dei prodotti testati e a individuare i rischi di maggiore rilevanza per consumatori e stakeholder.

Oltre all'ISMN-CNR e all'IZSVe, fanno parte del consorzio internazionale di ricerca che si occuperà del progetto h-ALO anche: Confagricoltura, Warrant Hub Spa, The Circle Srl e Plasmore Srl (Italia); Wageningen Food Safety Research e Innosieve Diagnostic (Olanda); RISE – Research Institute of Sweden (Svezia); Fraunhofer Institute for Electronic Nano Systems (Germania); 7Bulls (Polonia). Il progetto è iniziato con il kick off meeting tra i partner previsto per il 2 febbraio 2021 e avrà la durata di 3 anni.

Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie
www.izsvenezie.it

[Stampa questa pagina](#) 
[« Indice](#)

Il Pesce



Anno:

Numero:

Cerca negli articoli di **Il Pesce**:

Annuario del Pesce e della Pesca



La banca dati che con cadenza annuale costituisce un prezioso strumento di lavoro per gli operatori del settore ittico e acquacoltura.

