



Home > Prodotti > Qualità e sicurezza degli alimenti a Km 0

Prodotti

Qualità e sicurezza degli alimenti a Km 0

Redazione 20 gennaio 2021

65 0



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

Leggi Macchine Agricole



Edicola Web

Iscriviti alla newsletter

Seguici su Facebook



Seguici su Twitter



Macchine Agricole

Allevamento e filiera della qualità: la tecnologia è fondamentale!

Le gamme BKT destinate ai rimorchi

Argo Tractors investe sullo sviluppo dei propri concessionari

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 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).

TAGS

[h-ALO](#)[sensore ottico](#)[Warrant Hub](#) Mi piace 0

Articolo precedente

Antonio Carraro con motori
Yanmar Stage V

Articolo successivo

Efficienza e risparmio con
l'elettricità