

Clicca qui sotto per andare all'articolo originale

<https://www.imbottigliamento.it/2024/10/08/il-progetto-europeo-h-alo-per-la-qualita-e-la-sicurezza-degli-alimenti-liquidi/>

[Chi siamo](#) [Editoriale](#) [Abbonati alla rivista](#) [Iscriviti alla newsletter](#) [Libri](#) [Corsi on-line](#)

Imbottigliamento

[AREA BIRRA](#) [IMPIANTI](#) [BEVANDE](#) [PRODOTTI](#) [EXPORT](#) [SOSTENIBILITÀ](#) [PACKAGING & DESIGN](#)



Home > Prodotti > Il progetto europeo h-ALO per la qualità e la sicurezza degli alimenti...

Prodotti

Il progetto europeo h-ALO per la qualità e la sicurezza degli alimenti liquidi

Paola Pagani 8 ottobre 2024



Un innovativo **sistema portatile che utilizza fluorescenza e Risonanza Plasmonica di Superficie (SPR)** per rilevare, direttamente nei luoghi di produzione, l'eventuale **presenza di pesticidi, metalli pesanti e microbi in alimenti liquidi** provenienti da catene produttive a filiera corta come miele, latte crudo e birra.

Dopo 42 mesi si è chiuso con successo il **progetto europeo di ricerca "h-ALO (Photonic System for Adaptable Multiple-Analyte Monitoring of Food Quality)**, nato da un'idea dell'Istituto per lo Studio dei Materiali Nanostrutturati del **Consiglio Nazionale delle Ricerche di Bologna (Cnr-Ismn)** e di **Warrant Hub (Tinexta Group)**, tra i principali operatori europei nella consulenza strategica e finanziaria per l'innovazione, la trasformazione digitale e lo sviluppo sostenibile delle imprese. Il progetto è stato finanziato dalla Commissione Europea nell'ambito del programma Horizon 2020 con un budget di oltre 4,2 milioni di euro.



Il sistema creato dai ricercatori di h-ALO è semplice, può essere usato anche da personale non specializzato e garantisce risultati accurati e affidabili per vari tipi di sostanze liquide. Include, inoltre, tecnologie sviluppate per facilitare i test sul campo, un chip integrato per il rilevamento fluorescente e la capacità di individuare contemporaneamente diversi tipi di antiparassitari.

LEGGI LA RIVISTA



n.7 - Ottobre 2024



n.6 - Settembre 2024



n.5 - Giugno 2024

[Edicola Web](#)

ISCRIVITI ALLA NEWSLETTER

Il team ha sviluppato anche una **piattaforma software** che gestisce i dati in cloud, consentendo azioni correttive mirate per ridurre gli sprechi alimentari e migliorare la resa produttiva. **Il software include un database di limiti normativi e suggerimenti gestionali**, offrendo alle aziende strumenti per prendere decisioni conformi alle leggi in caso di risultati sfavorevoli, supportando operatori e responsabili della certificazione lungo l'intera filiera.

«Siamo fieri che h-ALO sia riuscito a sviluppare un sistema innovativo per l'industria alimentare internazionale – afferma **Isella Vicini, Direttore della Service Line European Funding Development di Warrant Hub (Tinexta Group)** -. I risultati ottenuti sono frutto della preziosa collaborazione tra le eccellenze scientifiche presenti nel progetto, i partner industriali, le associazioni di controllo qualità della filiera agroalimentare, le associazioni di agricoltori e i produttori stessi: **il coinvolgimento dell'intera value-chain** è stato un valore aggiunto che **Warrant Hub** ha contribuito a costruire grazie ad un'attenta definizione iniziale del consorzio e con la sua attività di responsabile della divulgazione scientifica e di supporto al Coordinatore. La conclusione del progetto h-ALO rappresenta per noi un nuovo inizio: l'avvio di nuovi percorsi di collaborazione per la stesura di altrettanti progetti di ricerca e innovazione che auspichiamo possano avere gli stessi risultati tecnico-scientifici e lo stesso impatto sulla società previsto per h-ALO».

«Dopo oltre tre anni di lavoro intenso e partecipato, siamo orgogliosi di annunciare la conclusione del progetto h-ALO – afferma **Stefano Toffanin, coordinatore del progetto per il Cnr – Ism** -. L'avanzamento tecnologico ottenuto con lo sviluppo del nostro biosensore portatile per la rilevazione di sostanze nocive in matrici alimentari, bevande e liquidi, rappresenta un passo significativo verso una maggiore sicurezza alimentare e sostenibilità ambientale. Ringraziamo tutti i partner di progetto e tutti gli allevatori e coltivatori che hanno contribuito attivamente sul campo, per il forte impegno e la dedizione nel portare a termine con successo questo progetto. Insieme abbiamo aperto nuove strade per il futuro della produzione alimentare e della tutela della salute pubblica».

Oltre a **Warrant Hub** e Cnr- Consiglio Nazionale delle Ricerche, gli altri partner italiani del consorzio h-ALO includono Confagricoltura e The Circle Società Agricola Srl, entrambi clienti di **Warrant Hub**, oltre all'Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie e Plasmore Srl. A questi si uniscono Wageningen Food Safety Research e Innosieve Diagnostic, entrambe basate nei Paesi Bassi, la svedese Rise Research, il Fraunhofer Institute for Electronic Nano Systems della Germania e la polacca 7Bulls.

TAGS h-ALO sensore ottico



ARTICOLI CORRELATI DI PIÙ DELLO STESSO AUTORE



ALPLA, innovazione e sostenibilità nel futuro della plastica



La filtrazione all'avanguardia di Eaton per una produzione vinicola di qualità



Sika® Ucrete®, il pavimento più resistente al mondo dal 1969

