



Parte "h-Alo", sensore ottico cerca batteri in alimenti Km0

Progetto europeo, strumento monitorerà presenza contaminanti



Redazione ANSA ROMA 20 gennaio 2021 12:46

Scrivi alla redazione Stampa



- RIPRODUZIONE RISERVATA

CLICCA PER INGRIDIRE +

Al via il progetto europeo "h-Alo" teso a sviluppare un sensore ottico portatile utile ad analizzare e monitorare la presenza di contaminanti e batteri negli alimenti provenienti da catene produttive a filiera corta.

L'obiettivo è di garantire in particolare la qualità e la sicurezza dei prodotti a "chilometro zero". L'iniziativa progettuale, che gode di un finanziamento di oltre 4,2 milioni di euro dalla Commissione europea nell'ambito del programma Horizon 2020, è stata ideata e annunciata dall'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.

Il progetto ha una durata di 36 mesi. 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. Il progetto, oltre a [Warrant Hub](#) e Cnr-Ismn, ha come altri partner italiani del consorzio "h-Alo" Confagricoltura e The

informazione pubblicitaria

ISTANTANEA professional printing

Stampe su maglia con la tua foto o grafica

A partire da:

€ 5,45

Resistenti e dai colori sempre brillanti!

[VISUALIZZA PRODOTTO](#)

DALLA HOME TERRA&GUSTO



Parte "h-Alo", sensore ottico cerca batteri in alimenti Km0

In breve



Falsa mozzarella bufala dop, denunciato caseificio spagnolo

Mondo Agricolo

Circle Società Agricola Srl (entrambi clienti di [Warrant Hub](#)), l'Istituto zooprofilattico sperimentale delle Venezie e Plasmore Srl. A questi vanno aggiunti Wageningen Food Safety Research e Innosieve Diagnostic (entrambe olandesi), Rise Research of Sweden, il Fraunhofer Institute for Electronic Nano Systems (Germania) e 7Bulls (Polonia). (ANSA).

RIPRODUZIONE RISERVATA © Copyright ANSA



Scrivi alla redazione Stampa



Pastry-chef Ferraro lascia il Noma, a Milano apre Loste café
In breve



Agricoltori a lezione di sostenibilità, parte portale Cia
Mondo Agricolo



'Giardino flora Appenninica', Paola Fortini nuovo direttore
Mondo Agricolo

TI POTREBBERO INTERESSARE ANCHE: [Smartfeed](#) |▶



Golf 8 ibrida da 179€/mese TAN 3,49% TAEG 4,44% con Ecoincentivi Statali
Volkswagen



Nuova Citroën ë-C4 100% Électric, scoprila anche domenica.
Citroën Italia



Corea Nord, Kim Jong-un in lacrime: "Mi vergogno di non essere all'altezza" ...

AgriUE

vai alla rubrica

Ue a Italia, clima e competitività nel piano nazionale Pac

Economia



informazione pubblicitaria

DIRECT PARTITA IVA

FIBRA 1000
a partire da ~~32,99€~~
20,49€ AL MESE
in promo per i primi 24 mesi

ATTIVA E RICEVI IN AZIENDA
TOP QUALITY NETWORK
Verifica caratteristiche e limitazioni



sponsored by Istituto Europeo di Design
IED Open Days Online | Corsi Triennali | 1- 5 febbraio. Partecipa ai workshop gratuiti dedicati ai corsi

Presentazione corsi in lingua inglese

Presentazione e Workshop area Moda

Presentazione e Workshop area...