

Clicca qui sotto per andare all'articolo originale

<https://www.ilrestodelcarlino.it/reggio-emilia/cronaca/ricerca-e-innovazione-nuovo-sensore-ottico-verifica-la-sicurezza-degli-alimenti-liquidi-42e9fefe>

Il Resto del Carlino Reggio Emilia Cronaca Ricerca e innovazione. Nu...

Ricerca e innovazione. Nuovo sensore ottico verifica degli alimenti liquidi

Il progetto europeo 'h-ALO' è stato ideato dall'istituto per lo studio dei materiali nanostrut [Warrant Hub](#).



Il progetto europeo 'h-ALO' è stato ideato dall'istituto per lo studio dei materiali nanostrutturati Cnr-Ismn e [Warrant Hub](#).

Un innovativo sistema portatile che utilizza la fluorescenza e la risonanza plasmonica di superficie 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 il progetto europeo di ricerca 'h-Alo', nato da un'idea dell'Istituto per lo studio dei materiali nanostrutturati del Consiglio Nazionale delle Ricerche di Bologna e di [Warrant Hub](#) (Tinexta Group), società con sede a Correggio, tra i principali operatori europei nella consulenza per l'innovazione, trasformazione digitale e 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.

POTREBBE INTERESSARTI

Cronaca

Verso le elezioni papabile capolis partito"

Il sistema creato dai ricercatori di 'h-Alo' è semplice e può essere usato anche da personale non specializzato e garantisce risultati affidabili per vari tipi di sostanze liquide. E include tecnologie capaci di individuare contemporaneamente diversi tipi di antiparassitari. 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 comprende 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.

"I risultati ottenuti – dichiara Isella Vicini, direttore della Service Line European Funding Development di Warrant Hub – sono frutto della preziosa collaborazione tra le eccellenze scientifiche presenti nel progetto, partner industriali, associazioni di controllo qualità della filiera agroalimentare, associazioni di agricoltori e i produttori stessi".

a. le.



© Riproduzione riservata

Cronaca

Pieve, command
"Tirata fuori dall
Scene così solo i

Cronaca

Sicurezza, nasce
Ospizio': "Stanch
nelle nostre case

Cronaca

Pestato dopo l'a
fratelli "Ma non
omicidio"

Cronaca

I calembour sui
per te' a 'Ci vorr