



h-ALO: il sensore ottico per la sicurezza degli alimenti

Warrant Hub e CNR sviluppano il device portatile per analizzare la presenza di contaminanti nei prodotti da filiera corta

Questo sito utilizza cookies per facilitare la navigazione del sito. Se navighi su foodandtec.com, acconsenti all'utilizzo dei cookie.

acconsento ✕

Consulta le Modalità di trattamento dei dati personali

food&tec

Notizie dal mondo agroalimentare:
prodotti, mercati, tecnologie, processi di filiera

☰
rubriche

*
speciali

👉
e-books

🔍
cerca

20

Gennaio
2021

Warrant Hub (Tinexta Group), società specializzata 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), hanno reso noto l'avvio del progetto europeo *h-ALO - Photonic System for Adaptable multiple-analyte monitoring of Food Quality*.

h-ALO svilupperà un sensore ottico portatile che analizza e monitora la presenza di contaminanti e batteri negli alimenti provenienti da catene produttive a filiera corta, garantendo la sicurezza dei prodotti del territorio.

h-ALO ha ottenuto un finanziamento di oltre 4,2 milioni di euro dalla Commissione Europea nell'ambito del programma Horizon 2020, conseguendo il punteggio massimo, 15 punti su 15, al termine del processo di valutazione. Il progetto, che durerà 36 mesi, è stato ideato da CNR-ISMN, che ne è anche il coordinatore, e da Warrant Hub, grazie all'attività della sua area *European Funding Development* (EFD).

pubblicato in:

Filiera

tecnologie e imballaggi

Durante la fase di progettazione, la *European Funding Development* si è occupata di costituire il consorzio formato da 11 partner e di stimare gli impatti che il progetto avrà dal punto di vista ambientale, economico e per l'utente finale. La società sarà anche esponente della comunicazione e divulgazione scientifica dei risultati e supporterà le attività di *project management*.

I dettagli del progetto

h-ALO intende mettere a disposizione dei produttori agricoli e degli OSA un dispositivo di analisi a basso costo, facilmente adattabile alle specifiche necessità di ogni profilo professionale, utilizzabile su diverse tipologie di alimenti e in grado di fornire contemporaneamente indicatori di qualità e di sicurezza alimentare.

La progettazione punterà alla massima portabilità e semplicità d'uso del sensore. **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 agroalimentari 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 h-ALO consentirà un ulteriore passo avanti nella ingegnerizzazione e implementazione di tecnologie fotoniche avanzate e integrate nel settore agroalimentare - afferma Stefano Toffanin, Ricercatore presso il CNR-ISMN e Coordinatore Scientifico del Progetto - e in particolare per il monitoraggio rapido di contaminanti microbiologici e chimici lungo catene di produzione e distribuzione degli alimenti. h-ALO 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".

"Siamo certi - afferma Isella Vicini, Direttore della European Funding Development di Warrant Hub Tinexta Group - 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".

Oltre a Warrant Hub e CNR-ISMN, gli altri partner italiani del consorzio h-ALO sono Confagricoltura e The Circle Società Agricola Srl, 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).

Photo by Delfina Cocciaardi

Condividi su:

