

L'INNOVAZIONE

DS6489

Un sensore per verificare la sicurezza degli alimenti

BOLOGNA

Un innovativo sistema portatile che utilizza fluorescenza e 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 con successo il progetto europeo di ricerca "h-ALO", nato da un'idea dell'Istituto per lo studio dei materiali nanostrutturati del Cnr di Bologna e di [Warrant Hub](#), tra i principali operatori europei nella consulenza strategica e finanziaria per l'innovazione, la trasformazione digitale e lo sviluppo sostenibile. Il progetto è stato finanziato dalla Commissione Europea nell'ambito del programma Horizon 2020 con oltre 4,2 milioni di euro.

Il progetto

Il sistema creato dai ricercatori 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. Il team ha sviluppato anche una piattaforma software che gestisce i dati in cloud, consentendo azioni correttive mirate a ridurre gli sprechi alimentari. 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.



I fondi arrivano dall'Europa

