

UN SENSORE OTTICO SCOVA I BATTERI NEGLI ALIMENTI A KM ZERO

20 Gennaio 2021



ROMA – 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 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).