

SAFEFOOD

Tecnologías de detección rápida de microorganismos en alimentos.



OBJETIVO

El objetivo general del proyecto SAFEFOOD es desarrollar nuevas herramientas tecnológicas para reforzar los programas de inocuidad alimentaria de las empresas del sector agroalimentario que, consecuentemente, redundarán en una mayor protección de la salud de los consumidores.

IMPACTO EMPRESARIAL

Dos resultados especialmente relevantes en términos de impacto en el tejido empresarial y de su potencial de retorno de la inversión realizada en las actividades de I+D.

Por un lado, se desarrollará un prototipo para el control microbiológico en línea de productos alimenticios basado en la tecnología de visión hiperespectral. En el proyecto, se validará para una aplicación concreta: la medida de dos indicadores de la calidad microbiológica (enterobacterias y aerobios mesófilos) en hasta dos productos cárnicos.

Por otro lado, se desarrollará un prototipo para el control microbiológico fuera de línea de muestras de productos alimenticios basado en la tecnología de biosensores. En el proyecto, se validará para una aplicación concreta: la medida de un patógeno (*Listeria monocytogenes*) en muestras de hasta dos productos vegetales.

ACTIVIDADES

- Evaluación de la tecnología de visión hiperespectral.
- Validación de la visión hiperespectral aplicada a los productos cárnicos.
- Evaluación intermedia del proyecto.
- Evaluación de la tecnología de biosensores.
- Validación de los biosensores aplicados a los productos vegetales.

Contacto:

València Parc Tecnològic
C/Benjamin Franklin, 5-11
e46980 - Paterna - Valencia
T. +34 96 136 60 90
informacion@ainia.es
www.ainia.es

Financiado por:



Una manera de hacer Europa