

Food Techtransfer

Fundación Triptolemos



Ficha nuevas tecnologías (Nº registro 16):

Nombre del grupo	Responsable/responsables
CIRTTA	MARTIN BUFFA

Líneas de investigación
Procesado y Control de alimentos

Breve descripción de la tecnología/innovación desarrollada
Sensores en línea para el control de calidad de alimentos

Aspectos novedosos o distintivos
La aplicación de tecnologías de sensores ópticos en línea permite la mejora del control de procesos, lo que contribuye a ajustar en tiempo real las condiciones de fabricación. esto permite (1) Reducir los residuos, el ciclo de producción y los costes: ahorro en materias primas y energía (2) Aumentar el rendimiento, la consistencia y la calidad de los productos finales

¿Está madura para ser utilizable?	¿Existe patente?	Grado de Protección
Si	Si	-
TRL (Sólo proyectos de 6 a 9)	TRL 7	

Ámbito de aplicación	
	1. Ingredientes, materias primas y nuevos productos
	2. Metodologías de control y sistemas de garantías de calidad y seguridad, gestión medioambiental
X	3. Ingeniería y producción: equipos, procesos y tecnología
	4. Envasado y almacenamiento: equipos y materiales
	5. Nutrición, dietética y salud, análisis sensorial
	6. Mercado, consumidor y márketing

Datos de contacto		
Nombre de la Institución	Persona de contacto	E-mail / Teléfono
UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE BARCELONA	MARTIN BUFFA	MARTIN.BUFFA@UAB.CAT 606865265

