

Food Techtransfer

Fundación Triptolemos



Ficha nuevas tecnologías (Nº registro 18):

Nombre del grupo	Responsable/responsables
PAI AGR-128 (Ingeniería de Sistemas de Produccion Agroganaderos)	Ana Garrido Varo

Líneas de investigación
Sensores de Espectroscopía de Infrarrojo Cercano (Tecnología NIRS) y TICs , para la innovación en el control de productos y procesos, y en el etiquetado " voluntario" de productos agroalimentarios.

Breve descripción de la tecnología/innovación desarrollada
Técnica de Espectroscopía Vibracional en la region del infrarrojo cercano y visible (400-2500 nm) . La señal emitida por un instrumento NIR, tratada con métodos multivariantes puede ser usada para análisis instantáneo, , cuantitativo (e. predicción de H, PB, GRASA, almidón, azúcares, ácidos grasos, polifenoles, porcentaje de ingredientes en una papilla, galleta, pan, pienso etc.) y cualitativo (ej: tipo de alimentación de productos del cerdo ibéricos; variedad, tipo de aceite mezcla o puro, producto graso o desengrasado, producto descongelado o fresco,etc) de cualquier producto agroalimentario, incluso sin destrucción del producto.

Aspectos novedosos o distintivos
Precisa, bajo coste, respuesta inmediata (fracciones de segundos), .Multiproducto y multicontituyente (o analito). El mismo instrumento y metodología puede analizar productos diversos , sólidos, líquidos, pastoso y por números atributos. No destructiva, tecnología limpia, respetuosa con el medio ambiente y el analista (no usa reactivos ni produce residuos), miniaturizable, capaz de ser incorporada at line, on- line, in-line, on-site en campo, en el proceso de fabricación, en puertos y puntos de descarga de mercancías etc. señal digital que puede ser enviada en fracciones de segundos a un servidor, o a una nube para computación o a un ordenador, móvil , tablet de personas implicadas en el proceso, inspectores o consumidores . Unica capaz de analizar masivamente cientos de muestras al dia.

¿Está madura para ser utilizable?	¿Existe patente?	Grado de Protección
Si	No	Acuerdo de licencia
TRL (Sólo proyectos de 6 a 9)	TRL 7	

Ámbito de aplicación

	1. Ingredientes, materias primas y nuevos productos
X	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
X	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 de Cordoba	Ana Garrido Varo	pa1gavaa@uco.es 957212221



Alimentaria
FOODTECH

BARCELONA
26 - 29 SEPT, 2023
RECINTO GRAN VÍA