


NIR LOW COST

MEDICIÓN DE LOS PARÁMETROS DE CALIDAD DE PRODUCTOS CURADOS

 Cataluña (España)

 Industrias alimentarias

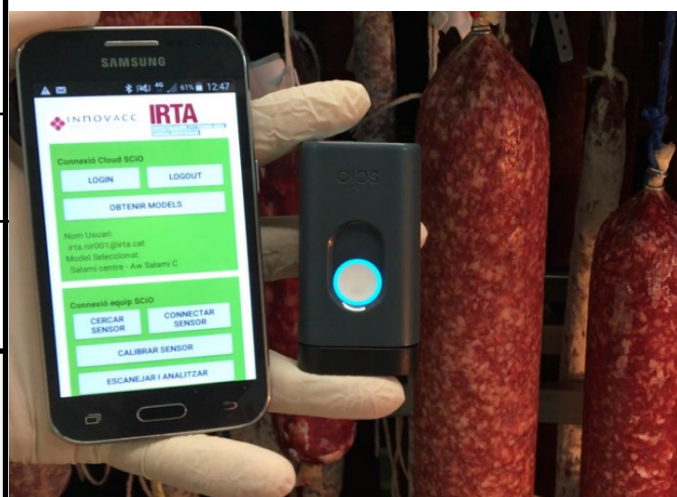
 Josep Comaposada de IRTA
(josep.comaposada@irta.cat)

 Territorios de aplicación: Todo del mundo

 Estado de Desarrollo  100%
TRL 9

BENEFICIOS ESPERABLES

- Tecnología de bajo coste
- Facilidad de uso
- Rapidez en los resultados
- No invasivo
- Tecnología aplicable a otros alimentos



NIR Low Cost. Sensor con tecnología NIR portátil que permite medir los parámetros del proceso de secado de los productos curados.



DESCRIPCIÓN

NIR Low Cost es un sistema de control portátil basado en el uso de un sensor con tecnología de espectroscopía de infrarrojos (NIR) como solución eficiente y económica para la determinación de parámetros críticos de calidad (humedad) y de seguridad alimentaria (actividad del agua) de productos cárnicos curados durante el proceso de secado.

El sensor NIR requiere de una aplicación móvil para su utilización y funciona con modelos matemáticos de calibración específicos para cada producto. Los valores de humedad y actividad del agua del producto son mostrados en el móvil inmediatamente después de que el NIR haya obtenido la información del producto.

NIR Low Cost evalúa cómo evoluciona el producto en tiempo real y permite así optimizar así el proceso de curado. Actualmente, se ha probado en productos curados como la longaniza, el chorizo, el lomo y el jamón. Destinado a empresas productoras de alimentos cárnicos curados.