

Diseñan sistemas para controlar la calidad de los alimentos mediante infrarrojos

Noticias

La UCO ha informado de que el equipo de Ingeniería de Sistemas de Producción Agroganaderos del ceiA3 ha demostrado que esta técnica es la menos agresiva.

Un equipo investigador de la **Universidad de Córdoba (UCO)** ha trabajado en la optimización de nuevos sistemas para controlar la calidad de los alimentos mediante la técnica de espectroscopia por infrarrojo cercano (NIRS).

La UCO ha informado de que el equipo de **Ingeniería de Sistemas de Producción Agroganaderos** del **ceiA3** ha demostrado que esta técnica es la menos agresiva para conocer las características de un producto, tales como el sabor, la pureza ibérica en una pieza de jamón o el grado de acidez de una naranja.

Dicha técnica facilita la obtención de productos agroalimentarios con la calidad adecuada, un asunto que preocupan a la industria y a los consumidores desde hace tiempo.

En concreto, la tecnología NIRS, patentada por el Departamento de Agricultura de EEUU, consiste en una cámara de infrarrojo que devuelve una información detallada sobre las cualidades químicas y físicas (visibles y no visibles) de diferentes productos agroalimentarios.

El trabajo del equipo investigador cordobés es lograr que ese sistema funcione a la misma velocidad que las cadenas de procesado y de esta forma se podrían obtener certificaciones de calidad en tiempo real y de forma individualizada.

La responsable de la Unidad de Sensores Espectrales No Destructivos del grupo de investigación, Ana Garrido, ha explicado que los resultados apuntan a que se no tardará demasiado en conseguirlo y ha insistido en que el infrarrojo cercano es la técnica "más limpia y menos agresiva" para la detección de fraudes, así como para la autenticación de productos y para la certificación.

Redacción