

🌀 È tutto made in Parma il naso elettronico di Dalter

Un sistema olfattivo artificiale per monitorare la qualità dei prodotti agroalimentari e per tutelarli da eventuali sofisticazioni.

È questa la scommessa di Dalter, protagonista nel mercato dei formaggi duri, che sta investendo da tempo sullo sviluppo del 'naso elettronico', realizzato con **Università**

di Parma e SoaTec, anch'essa parmigiana.

"Il naso elettronico – ha spiegato Micol Freddi, responsabile del laboratorio Dalter e assistente assicurazione e qualità – rileva gli odori tramite dispositivi sensibili alla presenza di molecole organiche nell'aria volatili e ne analizza i dati raccolti attraverso sistemi di elaborazione statistica.

Tra i suoi vantaggi, una maggior rapidità di rilevazione e un concreto abbattimento di tempi e costi. Abbiamo così deciso di analizzare la shelf life dei nostri prodotti finiti con questo sistema per garantire un miglior livello di genuinità e servizio. In prospettiva stiamo valutando di applicare questo metodo alle materie prime, in un'ottica di qualità globale".

