

Una 'nariz electrónica' detecta alimentos en mal estado y alérgenos de los frutos secos

el Latino Semanal

Un chip con sensores a partir de 16 materiales dentro de una pequeña cámara cerrada y nanotubos de carbono, ese es básicamente el aspecto de una nueva 'nariz electrónica' que puede detectar alimentos en proceso de deterioro y alérgenos de los frutos secos con una precisión global del 92.7 %.

El dispositivo es el resultado de la colaboración de un equipo encabezado por la Universidad de California en Berkeley USA que publica sus resultados en Science Advances.

El chip genera patrones de señal únicos en



La tasa global de precisión es el 92.6 % al evaluar los perfiles gaseosos de 16 sustancias diferentes, entre las que se incluyen el pollo en mal estado, los huevos cocidos y las nueces.

respuesta a perfiles olfativos específicos de cada objeto y, al combinarse con algoritmos de aprendizaje automático, permite realizar la identificación automatizada de objetos, revela el artículo.

La tasa global de precisión es el 91.6 % al evaluar los perfiles gaseosos de 16 sustancias diferentes, entre las que se incluyen el pollo en mal estado, los huevos cocidos y las nueces.

El olfato humano no es el más avanzado y, por lo general, no puede aislar e identificar compuestos volátiles característicos de la mayoría de los alimentos.

DIOS TE AMA

¡Sí, a ti!

Un Milagro
Cada Día