



Diseñan sistema de olfato electrónico para selección de alimentos más aromáticos

Esta herramienta fue diseñada por investigadores españoles de la Universidad Jaume I de Castellón. El olfato electrónico es un instrumento dotado de sensores químicos y de un programa quimiométrico capaz de reconocer y comparar olores individuales o complejos

Publicado: Sábado 07 noviembre 2009 | 10:40:09 pm.

Publicado por: EFE

Investigadores españoles han diseñado un sistema de nariz electrónica para facilitar la selección de alimentos más aromáticos, herramienta especialmente útil para algunas empresas.

Los investigadores pertenecen a la Universidad Jaume I de Castellón (UJI), en el este español, e informaron que los sistemas de olfato electrónico no huelen igual en función de las condiciones del laboratorio, por lo que han desarrollado una metodología de tipo estadístico para comparar características aromáticas de diferentes muestras de un producto.

Hasta la fecha, las muestras analizadas en el día y entre días sufrían una serie de derivas de acuerdo con el ambiente, la temperatura del laboratorio o la humedad, explicó el investigador Salvador Roselló.

Para que las evaluaciones sean útiles fue necesario un amplio trabajo previo de corrección a través de una metodología que es extrapolable a otros equipos y productos, concretó.

El olfato electrónico es un instrumento dotado de sensores químicos y de un programa quimiométrico de reconocimiento de modelos capaz de reconocer y comparar olores individuales o complejos.

<http://www.juventudrebelde.cu/suplementos/en-red/cursor/2009-11-07/disenan-sistema-de-olfato-electronico-para-seleccion-de-alimentos-mas-aromaticos>

Juventud Rebelde | Diario de la juventud cubana
Copyright © 2017 Juventud Rebelde