

# TRACCIABILITA' ALIMENTARE ANALITICA

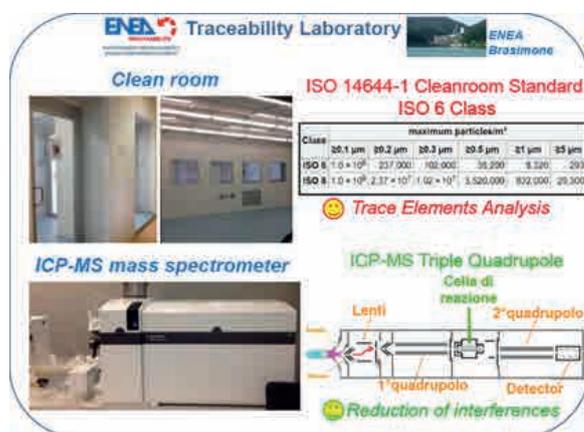
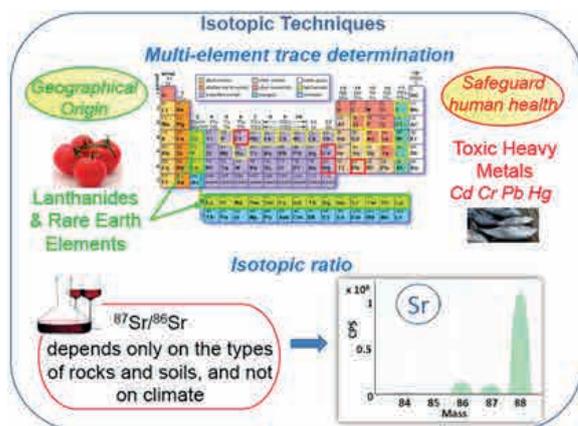
**Aspetti innovativi e relativi benefici** - Valorizzazione del prodotto, possibilità di etichettatura, rispondenza alle normative estere nel caso di esportazione.

**Utilizzo:** - Prodotti agro-alimentari: determinazione della frazione organica. Analisi isotopica per la determinazione dell'origine di vari prodotti: latte, vino, olio, miele,...

I rapporti di alcuni isotopi pesanti e di diversi lantanidi sono dei "marker" molto specifici della geologia delle diverse aree di coltivazione. Gli stessi valori vengono trasferiti alle derrate coltivate in queste zone e quindi in questa maniera possono essere tracciati i prodotti agro-alimentari.

Le misure vengono effettuate con la tecnica della spettrometria di massa ad alta risoluzione e, per evitare contaminazioni incrociate, il processo viene effettuato in camera bianca di classe ISO 6.

**Attività svolte e in corso** - Attività svolte nell'ambito del progetto "Tracciabilità" finanziato dalla Regione Emilia-Romagna nell'ambito della rete regionale dell'alta tecnologia – Laboratorio Tracciabilità ([www.tracciabilita.enea.it](http://www.tracciabilita.enea.it)). Collaborazione con primarie industrie agro-alimentari.



**Caratteristiche:**

CUSTOM Il servizio di tracciabilità può essere adattato con flessibilità a diverse esigenze e contesti