

TRACCIABILITA' ALIMENTARE ANALITICA

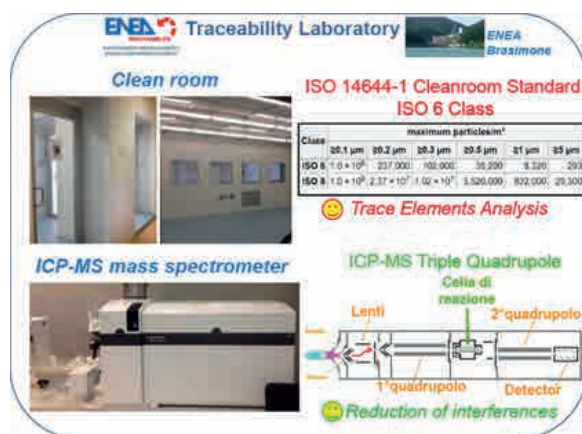
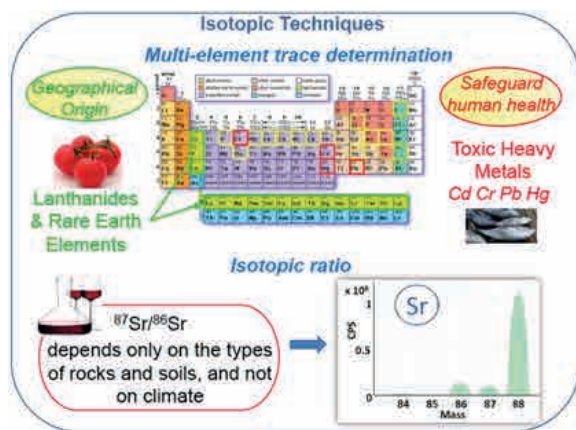
Aspetti innovativi e relativi benefici - Valorizzazione del prodotto, possibilità di etichettatura, rispondenza alle normative estere nel caso di esportazione.

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). Collaborazione con primarie industrie agro-alimentari.



Caratteristiche:

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