



# Food & Agri Tech

- SCIENZA
- STARTUP
- FOOD & AGRICOLA TECH**
- OPEN INNOVATION
- TECNOLOGIA
- APP
- BIG DATA
- EVENTI
- VIDEO

SMART FOOD

## Le etichette 'intelligenti' ci diranno come è fatto il cibo

■ I prodotti alimentari saranno dotati di etichette intelligenti capaci di controllare lo stato di conservazione dei cibi grazie a sensori chimici di temperatura e umidità

REDAZIONE (AFV) | 21/04/2017 10:27:05

stampa commenti

Consiglia Condividi Consiglia questo elemento prima di tutti i tuoi amici.



Le etichette 'intelligenti' ci diranno come è fatto il cibo (© Shutterstock.com)

**MILANO** - Potremo controllare il grado di salubrità o i componenti di un alimento direttamente tramite un'app collegata all'etichetta del prodotto che vogliamo acquistare. Lo potremo fare tranquillamente tra gli scaffali dei supermercati del futuro che, mano a mano, diventeranno sempre più tecnologici. E i prodotti alimentari saranno dotati di etichette intelligenti capaci di controllare lo stato di conservazione dei cibi grazie a sensori chimici di temperatura e umidità. Lo studio arriva dall'Italia, dal Centro ENEA di Portici, noto anche per la ricerca sul fotovoltaico innovativo, i nasi elettronici e il supercalcolatore 'Cresco'.

PUBBLICITÀ

	Padova - App... 2 locali - 40m <sup>2</sup> € 400 /mese
	Padova - App... 3 locali - 110m <sup>2</sup> € 750 /mese
	Padova - App... 2 locali - 50m <sup>2</sup> € 500 /mese
	Padova - App... 1 locale - 90m <sup>2</sup> € 800 /mese
	Padova - App... 2 locali - 35m <sup>2</sup> € 410 /mese

ULTIME NOTIZIE

Guarda tutte>

### Le etichette 'intelligenti' ci diranno come è fatto il cibo

I prodotti alimentari saranno dotati di etichette intelligenti capaci di controllare lo stato di conservazione dei cibi grazie a sensori chimici di temperatura e umidità



### Il cibo del futuro sarà sano, sostenibile e tracciabile

Cambiano gli scenari e si invertono le tendenze: la parola d'ordine è salubrità, qualità e sostenibilità. Di questo e molto altro si parlerà a Seeds&Chips - Global Food Innovation Summit a Milano i prossimi 8-11 maggio



### Email, come fare per non finire nello spam

La regola madre del web vale anche per l'email marketing: la reputazione della propria identità incide sui risultati. Cinque consigli dati dagli esperti di 4Dem



## Etichette intelligenti con l'elettronica organica

Non si tratta di fantascienza, ma di elettronica organica, un settore dalle innumerevoli potenzialità e in crescita in tutto il mondo con un giro di affari di oltre 26 miliardi nel 2016. Fra le applicazioni potenzialmente più interessanti le etichette RFID (dall'inglese Radio-Frequency IDentification, in italiano identificazione a radiofrequenza) sensibili, dotate di un innovativo sistema di lettura e di riconoscimento. «Dotate di sensori chimici, di temperatura e di umidità possono essere utilizzate nei supermercati del futuro, ma anche per il monitoraggio di ambienti contaminati, lavorazioni industriali, e in agricoltura», spiega l'ingegner Carla Minarini Responsabile del Laboratorio. Le etichette sensibili RFID nascono nell'ambito del progetto di ricerca industriale e sviluppo sperimentale chiamato SMARTAGS (SMART application for organic TAGS).

*«L'elettronica organica è una tecnologia ancora giovane ma con molti punti di forza come la possibilità di realizzare dispositivi ad elevato grado di flessibilità ed elasticità –aggiunge Carla Minarini -. Ad esempio con gli OLED, gli Organic Led possiamo fare lampade piatte, curve e flessibili con ottime rese di colore. Il nostro obiettivo è fare ricerca utile per l'innovazione delle imprese ed è per questo che lavoriamo in stretto contatto con partner industriali».*

## L'etichetta intelligente con la Blockchain

Si basa invece sulla Blockchain, [l'etichetta tecnologica realizzata da EY](#) in collaborazione con la startup EzLab, in grado di autocertificare l'intera tracciabilità della filiera di produzione e la trasformazione dei prodotti agricoli (in particolare BIO e DOP). In particolare il mondo del vino è caratterizzato da aziende italiane che hanno difficoltà a valorizzare verso il cliente finale le caratteristiche di territorialità e genuinità del prodotto italiano, rispetto all'offerta di vini che non hanno la stessa tradizione: difendendo così prezzi e margini (si stimano in circa 2 miliardi di euro annui le perdite del settore vinicolo italiano a fronte di fenomeni diversi di contraffazione dei prodotti della nostra filiera). Inoltre nove consumatori su dieci vorrebbero conoscere maggiormente i vini italiani ed i criteri di certificazione d'origine e più del 70% sarebbe disposto a pagare un prezzo più alto se questo fosse garanzia di trasparenza e provenienza. Nel tentativo di porre rimedio a queste problematiche, 'Wine Blockchain EY' prova a realizzare un «KM-zero virtuale», ovvero una relazione digitale tra produttore e consumatore finale che, attraverso un'etichetta intelligente posta sulla bottiglia di vino, permette di conoscere il produttore identificato tramite la firma digitale, l'intero processo di coltivazione, produzione e trasformazione del vino, massimizzando la fiducia tra produttore e consumatore finale.

### TUTTE LE NOTIZIE SU:


[Agroalimentare](#) [Etichettatura](#) [Nanotecnologie](#) [Innovazione](#) [ENEA](#) [Italia](#)





### TI POTREBBERO INTERESSARE ANCHE

## Wineleather, la similpelle 'eco' prodotta dalla vinaccia

Wineleather è la prima similpelle vegetale prodotta attraverso il trattamento delle fibre vegetali e degli oli contenuti nella vinaccia. Un progetto totalmente Made in Italy





	<p><b>Padova - App...</b> 1 locale - 90m<sup>2</sup> <b>€ 800 /mese</b></p>
	<p><b>Padova - App...</b> 2 locali - 66m<sup>2</sup> <b>€ 550 /mese</b></p>
	<p><b>Padova - App...</b> 2 locali - 55m<sup>2</sup> <b>€ 550 /mese</b></p>
	<p><b>Padova - App...</b> 4 locali - 90m<sup>2</sup> <b>€ 800 /mese</b></p>
	<p><b>Padova - App...</b> 4 locali - 100m<sup>2</sup> <b>€ 720 /mese</b></p>

### I PIÙ VISTI

» Top 50

DiariodelWeb.it

Innovazione

- 1 **Come mangiano i millenials, i trend che cambiano l'industria del cibo**
- 2 **WhatsApp, come recuperare le chat cancellate**
- 3 **Come fare ricerche e analisi di mercato con Google trends e Adwords keywords tool**
- 4 **Sanità, come e cosa sta cambiando grazie al digitale**
- 5 **Cosa sono le tecnologie di prossimità**
- 6 **Samsung Innovation Camp, corsi per nuove figure professionali**
- 7 **Egomnia: la verità che non è stata detta, ma era sotto gli occhi di tutti**
- 8 **Cosa deve avere una nazione per attrarre talenti**
- 9 **Mashable Social Media Day Italia dal 19 al 21 ottobre a Milano**
- 10 **Fintech, la nuova era della democratizzazione e delle possibilità**