

PROYECTO EN COLABORACIÓN:
CONTROL DE PARÁMETROS DE CALIDAD MEDIANTE NIRS EN ACEITUNA DE MESA Y PRODUCTOS DE TOMATE
“QUALINIRS”
Nº EXP.: AA-17-0107-2

DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO

Determinación de parámetros de calidad rápida, ágil, sencilla, repetible y fiable mediante la **tecnología NIRS** en **productos de tomate** para el control del producto final y **en salmuera de aceituna de mesa verde aderezada** para el control del procesado.

OBJETIVOS

General:

Determinar parámetros de calidad de forma rápida, ágil, sencilla, repetible y fiable mediante la tecnología NIRS que permita un mejor manejo de los datos en productos de tomate para el control del producto final y en salmuera de aceituna de mesa verde aderezada para el control del procesado.

Específicos:

- 1.- Obtener un grupo de muestras representativa de la población a estudiar
- 2.- Analizar de las muestras obtenidas mediante el análisis de referencia.
- 3.- Escanear con NIRS de las muestras analizadas
- 4.- Establecer un modelo matemático multivariante para obtener las rectas de calibrado
- 5.- Validar las rectas de calibrado obtenidas anteriormente mediante un análisis de rutina

RESULTADOS PREVISTOS

Se obtendrá una **metodología de alta rapidez** en el análisis, con una **escasa o nula preparación de muestras** sin la utilización de reactivo. Así, tendrá un **bajo coste por muestra** lo que permitirá analizar un mayor número de muestras por el mismo coste, incrementando el control sobre los procesos y productos.

Otra de las ventajas será la **facilidad de uso de equipo**. Permitirá, por otro lado, realizar un **análisis multiparámetro** mediante la toma de un solo espectro y tendrá una **alta repetibilidad y reproducibilidad**. Y para finalizar, será una **técnica no destructiva**.

PRESUPUESTO: _____ **135.448,60 euros**

AYUDA RECIBIDA: _____ **74.496,73 euros**

FONDO COFINANCIADOR: Fondo Europeo de Desarrollo Rural; Una manera de hacer Europa