Capteur mesurant la détérioration des viandes

3 mai 2023

Des chercheurs de l'université de Pusan en Corée du Sud ont développé un capteur colorimétrique portable détectant certains composés libérés par la viande avariée. En effet, en phase de décomposition, des aliments comme la viande, le poisson et le fromage libèrent des amines biogènes. Ces composés organiques provoquent un changement de couleur des billes d'hydrogel du capteur, dont les nuances indiquent la progression de la détérioration de l'aliment. La simplicité d'utilisation et d'interprétation du capteur pourrait faciliter le contrôle de la qualité des viandes tout au long de la chaîne logistique.

Source : *Food Chemistry*