

Sicurezza alimentare, Wavision protegge gli alimenti col tech

La tecnologia microwave per rivoluzionare le soluzioni per la sicurezza alimentare, in particolare per la rilevazione di corpi estranei. L'ha sviluppata Wavision, una start-up fondata da Marco Ricci e nata dal Politecnico di Torino, aprendo la strada a potenziali applicazioni, oltre che nel food & beverage, anche negli altri settori industriali ove è fondamentale accertare corpi estranei, in particolare quelli trasparenti.

Wavision è stata recentemente acquisita da Antares Vision Group, leader nella digitalizzazione e nella gestione integrata dei dati e nelle soluzioni di tracciabilità, che accelera così lo sviluppo di innovazione strategica, dando seguito ad un percorso di ricerca avviato 4 anni fa e già condiviso attraverso FT System, leader nei sistemi di ispezione qualità nel settore.

I sensori saranno utilizzati per progettare macchine innovative di ispezione, destinate ad intercettare i contaminanti fisici, superando le limitazioni degli attuali strumenti di controllo, come i raggi X e i metal detector, non sempre performanti quando la densità dei contaminanti fisici è simile a quella del prodotto che li contiene o quando sono troppo piccoli per essere rilevati.

Il tech microwave, invece, sfrutta le diverse proprietà dielettriche dei materiali e riesce a leggere la presenza di corpi estranei in creme, semiliquidi e liquidi, specie contaminanti fisici trasparenti, come la plastica o vetro. Un controllo che risponde alle esigenze della GDO per gli standard di sicurezza alimentare e per ridurre la percentuale di "richiami" di prodotti dagli scaffali, anche in ottica di brand reputation. Una problematica ricorrente: secondo i dati del RASFF (Rapid Alert System for Food and Feed) nel 2021 le segnalazioni in Europa sono state 4.607, di cui 1.455 ritenute di rischio grave.

