

Crean "nariz electrónica" que detecta la carne descompuesta

Rodrigo Orellana

10 de noviembre de 2020 10:29 p. m. · 2 min de lectura

Un equipo de científicos ha inventado un sistema olfativo artificial que es capaz de imitar la nariz de los mamíferos para evaluar con precisión la frescura de la [carne](#).

La nariz electrónica (e-nose), desarrollada por la Universidad Tecnológica de Nanyang de Singapur, comprende un código de barras que cambia de color con el tiempo, como reacción a los gases producidos por la carne, y un lector impulsado por [inteligencia artificial](#) (IA) que lo interpreta.

Para hacer que la e-nose sea portátil, los científicos lo integraron en una [aplicación de teléfono inteligente](#) que puede producir resultados en 30 segundos.

Para el estudio, los científicos desarrollaron un sistema de clasificación (fresco, menos fresco o estropeado), usando un estándar internacional que determina la frescura de la carne.

Según los investigadores, alcanzó una precisión de 98.5 por ciento.

La herramienta es capaz de identificar el estado de carnes de pollo, pescado y de res (vacuno), según la investigación publicada en la revista científica *Advanced Materials*, según reproduce [Phys](#).

Los científicos esperan que la e-nose ayude a reducir el desperdicio de alimentos al confirmar si la carne es apta para el consumo, con más precisión que una etiqueta de "consumir

MÁS POPULARES

- 1.** Se prevén cambios con Biden en temas de inmigración
- 2.** Cora: "Merecí lo que me pasó, pero ahora soy mejor persona y profesional"
- 3.** Ecuador habla con EE.UU. sobre el crimen organizado en su frontera con Colombia
- 4.** Vacuna contra el coronavirus: en qué etapa está el resto de vacunas contra el coronavirus además de la de Pfizer
- 5.** El clasificatorio de surf se disputará de mayo a junio de 2021 en El Salvador

antes".

"Éstos códigos de barras ayudan a los consumidores a ahorrar dinero al asegurarse de que no desechen productos que aún son aptos para el consumo, lo que también ayuda el medio ambiente", explicó Chen Xiaodong, director del Centro Innovador para Dispositivos Flexibles en NTU.

El equipo ahora está trabajando con una empresa de agronegocios de Singapur para extender este concepto a otros tipos de productos perecibles.

"Nuestro sistema olfativo artificial (...) se puede integrar fácilmente en materiales de empaque y rinde resultados en poco tiempo sin el cableado voluminoso utilizado para la recolección de señales eléctricas en otras narices electrónicas que se desarrollaron recientemente", añadió.

Cómo funciona la e-nose

[Leer más](#)

Últimas noticias

Associated Press

Se prevén cambios con Biden en temas de inmigración

WASHINGTON (AP) — Se prevé que el gobierno de Joe Biden tome medidas drásticas sobre inmigración en sus primeros días de gobierno. Biden posiblemente utilice decretos para revocar algunas de las medidas más controvertidas del presidente Donald Trump, incluidas las que fueron elementos centrales de su gobierno e...

hace 3 minutos

Agencia EFE

Cora: "Merecí lo que me pasó, pero ahora soy mejor persona y profesional"

Boston (EE.UU.), 10 nov (EFE).- El manejador puertorriqueño Alex Cora volvió a ser este martes el centro de atención en su presentación oficial, por segunda vez en su corta carrera, como máximo responsable técnico de los Medias Rojas de Boston, tras admitir que la suspensión de un año que recibió "fue merecida".

hace 10 minutos

Ad • Workforce Singapore

Unemployed for 6 months?

A mid career change can be scary yet rewarding. Get expert career advice to make the change now!

Agencia EFE

Ecuador habla con EE.UU. sobre el crimen organizado en su frontera con Colombia

Miami, 10 nov (EFE).- El general de división Luis Lara Jaramillo, jefe del Comando Conjunto de las Fuerzas Armadas ecuatorianas, dijo este martes en Miami que analizó con sus pares estadounidenses las actividades ilícitas en la frontera entre Ecuador y Colombia, que están siendo "potenciadas" por el narcotráfico.

hace 11 minutos

BBC News Mundo