

Cibo ai raggi X, arriva Xpectra per mense e scaffali sicuri

Realizzato da XNext con 4 milioni di euro e 4 anni di ricerca

Redazione ANSA ROMA 10 settembre 2018 18:22

[Scrivi alla redazione](#)

[Stampa](#)



© ANSA

[CLICCA PER
INGRANDIRE](#) **+**

(ANSA) - ROMA- Una nuova tecnologia a raggi X in grado di rilevare in tempo reale le caratteristiche chimico-fisiche dei prodotti dell'industria alimentare, così da individuare eventuali difetti o alterazioni. In particolare potrà identificare nella polpa di pomodoro la presenza pericolosa per la salute di eventuali plastiche leggere, pezzetti di legno, parti organiche e mozziconi di sigaretta oggi non rilevabili. Si chiama XSpectra il progetto portato a termine dalla società innovativa italiana XNext, che punta a rivoluzionare i controlli di qualità effettuati in tempo reale nelle linee di produzione del food. Ed è proprio il cibo la prima naturale applicazione del progetto, per rendere più sicuri i controlli alimentari soprattutto in vista di riaperture delle mense nelle scuole e nelle aziende. Fondata da Bruno Garavelli e Pietro Pozzi, XNext ha investito oltre 4 milioni di euro e 4 anni di ricerca e sviluppo per progettare XSpectra, in grado di analizzare in pochi millisecondi il prodotto, decretandone la conformità o meno agli standard di qualità richiesti. "Grazie a questa tecnologia - spiega Garavelli - i prodotti arriveranno sugli scaffali dei supermercati, nelle mense scolastiche e aziendali con controlli e certificazioni ancora più accurati". L'azienda sta lavorando per poter applicare la tecnologia XSpectra anche al settore della farmaceutica e della manifattura industriale.