nieuws

Computerchip verschaft inzicht in houdbaarheid voeding

nieuws

Nederlandse onderzoekers (Wageningen UR) hebben een computerchip ontwikkeld die inzicht geeft in het kwaliteitsverloop van verse producten. De chip meet continu de omstandigheden waarin de producten gehouden worden tijdens transport en bewaring. Daardoor kan de houdbaarheid van een partij groenten, fruit, vlees of bloemen beter worden voorspeld.

17 JANUARI 2013 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:20

Lees meer over:
voedselveiligheid

Nederlandse onderzoekers (Wageningen UR) hebben een computerchip ontwikkeld die inzicht geeft in het kwaliteitsverloop van verse producten. De chip meet continu de omstandigheden waarin de producten gehouden worden tijdens transport en bewaring. Daardoor kan de kwaliteit van een partij groenten, fruit, vlees of bloemen nauwkeuriger worden bepaald en de houdbaarheid beter worden voorspeld.
Voedselverspilling kan worden beperkt door het kwaliteitsverloop van verse producten te meten, van vlak na de teelt totdat het in de schappen ligt. Die houdbaarheid is vaak langer dan nu op verpakkingen staat. Ook kan de rijping tijdens transport worden bijgestuurd zodat producten met de gewenste kwaliteit arriveren.
Wageningen Universiteit, afdeling Food & Biobased Research, werkte in het Pasteur-project mee aan de ontwikkeling van de chip. De eerste prototypes zijn klaar. Zij kunnen continu allerlei zaken meten, zoals de temperatuur, relatieve luchtvochtigheid, zuurtegraad, zuurstof- en ethyleengehalte. Die informatie geeft inzicht in het kwaliteitsverloop en het rijpingsproces van verse producten.
De ontwikkelde sensoren zijn klein en zenden informatie over de omgeving draadloos door. Voorlopig is het nog niet betaalbaar om ieder pak melk of elk bakje aardbeien te voorzien van een chip die ook bij de consument thuis aangeeft hoe lang het product

nog houdbaar is. De universiteit verwacht wel dat het al binnen afzienbare tijd rendabel is om een chip te plaatsen op een pallet voedingsmiddelen of bloemen.
Meer info: Pasteur-project
Bekijk ook de video.

Bron: Wageningen UR

VILT vzw

Bd Simon Bolivar 17
1000 Bruxelles

Contact

M • info@vilt.be

Volg ons op:

screenreader.visit us on our facebook page: https://www.facebook.com/vilt.nieuws/
screenreader.visit us on our linkedin page: https://www.linkedin.com/company/vilt-vzw/
screenreader.visit us on our instagram page: https://www.instagram.com/vilt.nieuws
screenreader.visit us on our x page: https://x.com/vilt_nieuws
screenreader.visit us on our bluesky page: https://bsky.app/profile/viltnieuws.bsky.social

---

© 2026 VILT vzw, all rights reserved |
Privacy policy
Copyright
Cookie Policy
Cookie instellingen aanpassen
Crafted by Brigada