

Sensoren sporen versheid verpakt voedsel op

nieuws

Onderzoekers werken aan een sensor die het mogelijk maakt te controleren of levensmiddelen nog vers zijn, zonder de verpakking te openen.

🕒 13 JANUARI 2014 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:24

Lees meer over:

voedingsindustrie

consument

technologie

varia

▫

Onderzoekers uit Gent, Leuven, Brussel en Nijmegen werken aan een sensor die het mogelijk maakt te controleren of levensmiddelen verpakt onder beschermende atmosfeer nog vers zijn, zonder de verpakking te openen. De zogenaamde 'CheckPack-sensor', die in het verpakkingsmateriaal wordt ingebouwd, moet over vijf jaar aanwezig zijn in de supermarkten.

De CheckPack-sensor moet het mogelijk maken om in elke fase van de distributieketen de producent, distributeur of consument ogenblikkelijk informatie te bezorgen over de kwaliteit van een verpakt levensmiddel en de toestand van een verpakking. "De CheckPack-sensor zal toelaten om beschadigde verpakkingen of levensmiddelen die al bedorven zijn vóór de theoretische houdbaarheidsdatum op te sporen en uit de distributieketen te halen", verduidelijkt Annick Verween van de vakgroep Voedselveiligheid en -kwaliteit aan de Universiteit Gent.

Omgekeerd zullen levensmiddelen waarvan de theoretische houdbaarheidsdatum overschreden is maar nog niet bedorven zijn, toch nog verkocht kunnen worden. De ultradunne bovenlaag van de sensor bevat gevoelige materialen die de sensor laten reageren met een aantal specifieke componenten die in het levensmiddel geproduceerd worden tijdens de bederfprocessen. Met een infraroodbelichting aan de buitenkant van de verpakking kan de verandering gemeten worden.

In eerste instantie wordt gewerkt rond analyse van vlees- en visproducten, later zullen de concepten vertaald worden naar andere levensmiddelen (fruit en groenten, koekjes, enzovoort) en uiteindelijk ook naar andere industrieën (farmaceutische, cosmetische,...). Het toepassingsgericht onderzoek

wordt door het agentschap voor Innovatie door Wetenschap en Technologie (IWT) met 2,6 miljoen euro gesteund.

Bron: Belga

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](#)

Webdesign by [Who Owns The Zebra](#)