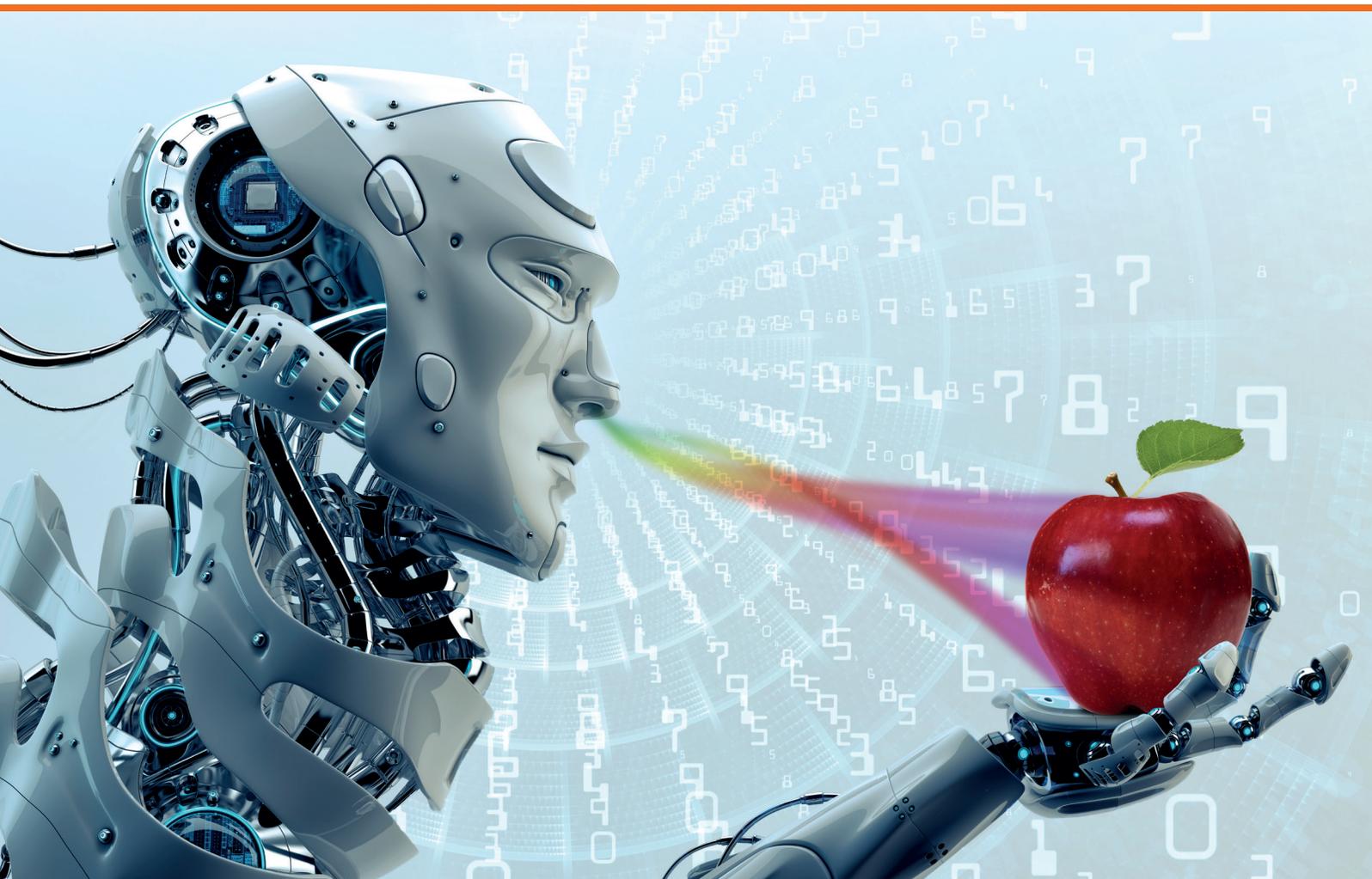


# MASTERSENSE

ELECTRIC SMART NOSE



## LA RILEVAZIONE OGGETTIVA DELLA **FRESCHEZZA NEI CIBI**

Il prodotto MASTERSENSE ha lo scopo di migliorare la sicurezza e la qualità dei prodotti alimentari e favorire lo sviluppo di bioindustrie sostenibili e competitive.

Lo scenario di riferimento attuale è costituito dalla totale mancanza di strumentazione in grado di certificare, con dati scientifici e strumentali, **lo stato di freschezza** e quindi sicurezza dei prodotti alimentari in pochissimi secondi.



REMOTE CONTROL  
EVERYWHERE



## INNOVAZIONE

---

Gli strumenti attuali richiedono lunghi tempi di campionamento e spesso la distruzione del campione per poter eseguire la misura.

## PORTABILITÀ

---

MASTERSENSE è uno strumento portatile e di facile utilizzo che permette di valutare la freschezza - e di conseguenza la sicurezza - di prodotti alimentari quali carne bovina, carne suina, pollo, pesce e uova, prodotti che se consumati non freschi possono compromettere seriamente la salute umana.

## MERCATO

---

Lo strumento è acquistabile da tutti coloro che necessitano di verificare la sicurezza dei prodotti alimentari, in particolare le aziende del settore alimentare che vorranno in pochi secondi verificare lo stato di freschezza di un prodotto. Verificare la freschezza evidentemente significa verificarne anche la sicurezza alimentare.

## PER CHI

---

Lo strumento si rivolge prevalentemente a tutte le aziende alimentari e di trasformazione per la verifica della freschezza dei prodotti in uso, quali in particolare:

- grande distribuzione (supermercati) e in generale aziende di confezionamento di carne e pesce per il controllo del prodotto in ingresso (freschezza e catena del freddo) e il successivo controllo del confezionato per verificare l'efficacia delle tecniche di conservazione (packaging) e scadenza prodotto;
- aziende dolciarie per il controllo delle uova in ingresso che dovranno essere utilizzate per la realizzazione del prodotto finale;
- strutture governative di controllo alimentare (NAS) e servizi anti-frode.



**Allix S.r.l.**

Sede operativa  
Vicolo Molino 2  
21052 Busto Arsizio (VA)

Sede legale  
Via Matteotti 10/10  
20012 Cuggiono (MI)

Tel. +39 0331 636771  
+39 0331 027783  
Fax +39 0331 1817102

Web  
[info@allix.it](mailto:info@allix.it)  
[www.allix.it](http://www.allix.it)

Il progetto MasterSense è stato realizzato nell'ambito del

**Bando Horizon 2020 - PON I&C 2014-20**

**CUP: B89J17000420008**

## **SINTESI PROGETTO MASTERSENSE**

Il progetto si propone di sviluppare e realizzare uno strumento portatile e di facile utilizzo che permetta di valutare la freschezza - e di conseguenza la Sicurezza - di prodotti alimentari quali carne bovina, carne suina, pollo, pesce e uova, prodotti che se consumati non freschi possono compromettere seriamente la salute umana.

Lo strumento che deriverà da tale progetto sarà acquistabile da tutti coloro che vorranno verificare la sicurezza dei prodotti alimentari, in particolare saranno interessate le aziende del settore alimentare che vorranno in pochi secondi verificare lo stato di freschezza di un prodotto (come la carne, uova etc.). Verificare la freschezza evidentemente significherà verificarne anche la sicurezza alimentare, e pertanto è facilmente immaginabile non solo la finalità "sociale" dello strumento ma anche l'appetibilità per i clienti potenziali, ossia il mercato di riferimento che risulta essere il secondo in Italia, che potranno offrire uno standard qualitativo elevato ed unico.

Infatti la finalità è proprio quella di produrre un prototipo, grazie anche alla collaborazione del Dipartimento DEFENS (Dipartimento di Scienze per gli Alimenti, la Nutrizione e l'Ambiente) dell'Università degli Studi di Milano, unico sul mercato, che se opportunamente canalizzato potrà rappresentare una novità assoluta.

Costi previsti dal progetto = € 670.370,40

Finanziamento agevolato = € 134.074,08

Contributo diretto alla spesa = € 424.431,00