

Una etiqueta per avaluar els aliments

La UB crea una 'spin off' que ajuda els fabricants de productes frescos

ANNA PINTER
BARCELONA

L'ambiciós repte de reduir el malbaratament alimentari i alhora estalviar costos a les empreses agroalimentàries, supermercats i distribuïdores de productes frescos envasats és possible gràcies a una tecnologia que es va començar a desenvolupar fa uns anys al departament d'electrònica de la Facultat de Física de la Universitat de Barcelona. L'equip, encapçalat per Daniel Prades, va dissenyar una tecnologia que corregeix la distorsió de color de les imatges digitals. Alguns cops, per la il·luminació ambiental o per les mateixes càmeres, surten fotos que no són fidels a la realitat pel que fa al color, i aquesta distorsió molesta per a certes aplicacions.

A partir d'aquesta recerca, alguns dels científics, i amb la captació de nous perfils més de gestió, com el de Maria Eugènia Martín, van crear el juny del 2018 l'*spin off* Color-Sensing, que s'ocupa de bus-

car aplicacions i convertir la recerca bàsica en recerca aplicada.

Després de mesos de molta reflexió i anàlisi de les necessitats dels diferents sectors industrials van definir el seu primer producte, que encara està en fase de desenvolupament. Es tracta de FoodSensing, una etiqueta intel·ligent que ajuda els fabricants i detallistes d'aliments a reduir el malbaratament i a afegir qualitat als productes gràcies a la seva tecnologia.

L'etiqueta està integrada en un codi QR amb unes tintes intel·ligents, és a dir, que canvien de color en funció del que ocorre dins del producte envasat, de manera que permeten mesurar variables com els gasos (que s'injecten perquè el producte tingui més vida), la temperatura i l'estat total de l'atmosfera interna sense haver de trencar l'envàs, com es fa ara.

La directora general de l'*spin off*, Maria Eugènia Martín, explica que aquesta part *hardware*, unida a un sistema



L'equip de Color-Sensing, amb Maria Eugènia Martín al centre. JUANMA RAMOS

LA IDEA



La recerca aplicada encara és una assignatura

que necessita millorar en la majoria de les universitats catalanes. L'*'spin off'* de la UB Color-Sensing és un exemple de com la recerca científica pot arribar a la societat en forma de producte i fer millor la vida de les persones. Per això, quan Maria Eugènia Martín, enginyera electrònica i màster Moebio es va asseure amb l'equip científic de Prades les idees per sortir al mercat van anar arribant.

de lectures, "permet a fabricants i distribuïdores comprovar mitjançant una fotografia del codi si hi ha hagut alguna modificació en l'aliment envasat".

Amb aquest sistema es posa fi als controls de qualitat aleatoris, que ara es fan trencant envasos, amb el malbaratament que això suposa, i es passa a un control de qualitat del 100% de la producció.

Aquí no acaben, però, les aplicacions possibles de la seva tecnologia. Color-Sensing està treballant en un producte per a telemedicina, perquè els especialistes mèdics puguin fer seguiment dels malalts, per exemple amb problemes dermatològics, a partir de fotografies digitals i sense haver

de passar per la consulta. "Amb la nostra tecnologia fem que els colors de la imatge siguin tan fidels com sigui possible", explica Martín.

Les previsions de l'*start-up* és que no serà fins al 2020 quan començaran a poder comercialitzar el seu primer producte. La firma amb poc més d'un any de vida, disposa d'un equip de quatre persones que fa tasques de desenvolupament i d'un equip executiu format per Daniel Prades, cap científic; Ismael Benito, que coordina la implantació de la tecnologia, i la mateixa Maria Eugènia Martín, que n'és la directora general. La firma ha aconseguit finançament públic de la UE i del programa Caixaimpuls.

CoCo permet reduir el consum d'aliments ultraprocesats

M. SARDÀ
BARCELONA

L'aplicació CoCo ajuda a esbrinar com de saludables són els productes que comprem. Només cal escanejar el codi de barres de l'aliment i CoCo ens indica els seus components nutricionals i el grau de processament en una escala

de l'1 al 5 (de més a menys saludable), establerta per l'Organització Mundial de la Salut. Jean Baptiste Boubault, un empenedor francès establert a Barcelona des de fa quinze anys, és el creador de l'aplicació, un projecte basat en l'economia



col·laborativa, autofinançat i independent. CoCo ja informa sobre més de 25.000 productes, i la llista va creixent gràcies a les contribucions fetes per molts dels 20.000 usuaris que ha aconseguit en tan sols tres mesos de ser en el mercat.



Jean Baptiste Boubault, creador de l'aplicació CoCo. L'ECONÒMIC