

La macchinetta che analizza il cibo

 Percorso di lettura:

www.largoconsumo.info/032010/PL-0310-002.pdf (*Sicurezza, certificazione e tracciabilità della filiera agroalimentare*)

Per ora si tratta solo di un prototipo, ma in futuro chi soffre di allergie e intolleranze alimentari potrebbe usarlo al ristorante o prima di addentare uno snack. Si tratta di **iTube**, strumento messo a punto da alcuni ricercatori della Scuola di ingegneria e scienze applicate dell'**Università della California** a Los Angeles per limitare i rischi legati a contaminazione del cibo nelle fasi di preparazione, manipolazione e trasporto. Dato che, come noto, le allergie alimentari sono in aumento, questo strumento può essere utilizzato come un laboratorio portatile, che esegue un test colorimetrico su un campione di cibo, individuando gli eventuali allergeni, proprio come accade con gli esami di laboratorio. ■