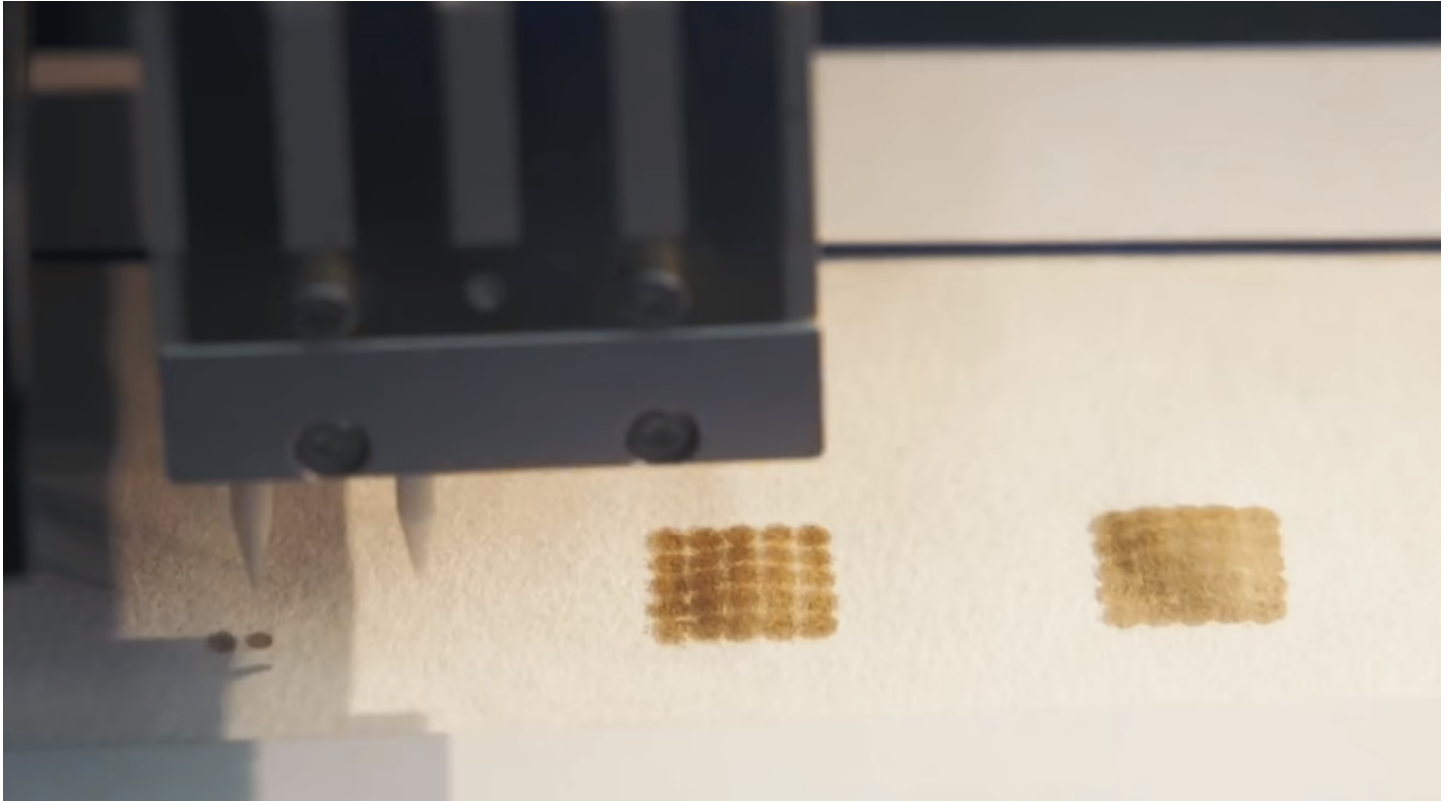


Wetenschappers ontwikkelen etiket met bederfsensor

23-08-2017 09:18



Biowetenschappers van de Clarkson-universiteit hebben een sensortechniek ontwikkeld die papieren etiketten laat verkleuren als eten aan het bederven is. De sensor werd volgens [Webwereld](#) gepresenteerd tijdens de American Chemical Society.

De techniek is volgens onderzoeker Silvana Andreescu zowel geschikt voor de voedingsindustrie als consumenten. Het gaat om een sensor op papierbasis die antioxidanten detecteert die ontstaan wanneer producten hun houdbaarheidsdatum overschrijden. Het etiket verkleurt zodra een bepaalde concentratie van die antioxidanten is bereikt.

De techniek is volgens de onderzoekers beter dan vergelijkbare toepassingen, vanwege de draagbaarheid. Daardoor zou hij ook toe te passen zijn om slimme sensoren te bouwen die op afstand bederf kunnen registreren, bijvoorbeeld in winkels.