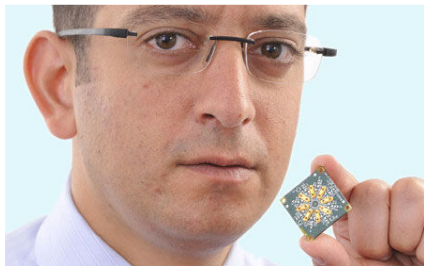


## Sensor acha bactéria de alimentos em apenas 3 segundos

09/02/2010 11:29:06

Por **Fernando Souza Filho**



A empresa israelense MS Tech desenvolveu um sensor inteligente que é capaz de detectar a presença de bactérias em alimentos em apenas 3 segundos. O dispositivo, chamado FoodScan 3000, testa e analisa as amostras, identificando imediatamente as bactérias que contaminam os alimentos. Até agora, as amostras tinham que ser enviadas a laboratórios para análise, o que demandava tempo e tinha alto custo.

Outra vantagem é que o FoodScan 3000 não usa material radioativo ou ionizado, como outros sistemas de detecção de bactérias.

“Essa tecnologia permite identificar a presença de bactérias ou a contaminação nos alimentos antes que nossos sentidos possam denunciá-las”, diz Doron Shalom, CEO da MS Tech.