



## Sensor detecta bactérias de alimentos em 3 segundos

### O FoodScan 3000 agiliza análise dos alimentos e dispensa a necessidade de laboratórios

*por Denise Dalla Colletta*

Março de 2010

A tecnologia do FoodScan 3000, equipamento desenvolvido pela empresa israelense MS Tech "permite identificar a presença de bactérias ou a contaminação nos alimentos antes que nossos sentidos possam denunciá-las", afirma a empresa.



De acordo com a fabricante, o aparelho portátil detecta, em apenas três segundos, os agentes contaminantes mais comuns dos alimentos, como Salmonella, E. coli, Listeria e outros. Ele pode ser combinado a sistemas de GSP ou Wi-Fi para informar sobre a presença de eventuais contaminações à uma base de dados central.

Com um banco de dados expansível sobre ameaças de contaminação e suporte para várias línguas, o equipamento pesa 800 gramas e vem com uma bateria de 4 horas. O FoodScan não utiliza nenhum tipo de substância radioativa ou química para fazer a análise dos alimentos, apenas o odor. Pode ser usado em hospitais, escolas, restaurantes e até por consumidores finais. Não depende de análises laboratoriais, geralmente caras e demoradas.

A assessoria de imprensa da fabricante informa que a MS Tech está atualmente procurando por distribuidores do produto no Brasil.