



## Slimme sensoren tegen verlies in de voedselketen



Geplaatst op 8 november 2013 | Gewijzigd op: 8 november 2013

**Elk jaar verdwijnt een vermogen aan voedsel in de prullenbak. Zonde van het geld én van het voedsel. Daarom sloegen NXP Semiconductors en Wageningen UR samen met 14 partners de handen ineen. Zij gingen op zoek naar een slimme oplossing tegen voedselverspilling.**

Elk jaar verdwijnt in de logistieke keten voor € 25 miljard aan beschadigd of bedorven voedsel in de afvalcontainer. Dit blijkt uit onderzoek. Daarna gooit elk huishouden jaarlijks nog eens voor € 300,- aan voedsel zoals fruit, brood en sla weg.

### Multifunctionele sensor

De projectleden ontwikkelden een multifunctionele sensor voor de logistieke keten van bederfelijke goederen. De chip detecteert temperatuur, luchtvochtigheid, pH en relevante gassen. De chip zit in een handige tag die gemakkelijk aan bestaande kratten of pallets te bevestigen is.

### Waardevolle informatie

Consortiumpartner Wageningen UR Food & Biobased Research ontwikkelde kwaliteitsverloopmodellen voor verschillende producten zoals aardbeien, avocado's en rozen. De data die tijdens de toelevering- en distributieketen ontstaat geeft veel waardevolle informatie over de versheid en de houdbaarheid van producten. Die informatie is goed bruikbaar om voedselverliezen tegen te gaan.

### Europees project

De slimme 'Pasteur Sensor Tag' is ontwikkeld in het Catrene project Pasteur.

Catrene is een cluster van de Europese ICT industrie. Zij ondersteunt innovatieve R&D-projecten op het terrein van de nano-elektronica in Europese samenwerkingsverbanden. Via het Eureka netwerk dragen de verschillende lidstaten bij aan de R&D projecten die het cluster selecteert.

## Prijswinnaar

De Pasteur Sensor Tag was de winnaar van de Food Valley Award 2013. De jury was in het bijzonder enthousiast over de wijze waarop deze innovatie tot stand is gekomen. Een mooi voorbeeld van 2 sectoren, de hightech en de agrifood, die met elkaar samenwerken. Zo kwamen ze tot een innovatief en interdisciplinair product. De oplossing pakt zowel vraagstukken in de keten als mondiale voedselvraagstukken aan.

## Marktintroductie

De Pasteur Sensor Tag is klaar voor introductie in de retail. Het doel op lange termijn is dat de sensor ook bij de consumenten thuis te vinden is. Zo weten ook zij voortaan precies hoe lang hun producten houdbaar zijn.

### Geplaatst onder:

[› Duurzaam ondernemen \(/onderwerpen/duurzaam-ondernemen\)](#)

[› Innovatief ondernemen \(/onderwerpen/innovatief-ondernemen\)](#)

[› Research & Development \(/onderwerpen/innovatief-ondernemen/research-development\)](#)

[› Oktober centraal: R&D loont \(/onderwerpen/onderwerpen/schrijftuw-bedrijf-geschiedenis-met-innovatie\)](#)

**Meer over:** [Voedselverspilling \(/Zoeken?zoekvraag=Voedselverspilling\)](#)