

مستشعر للكشف عن فساد الأطعمة



إعداد: مصطفى الزعبي

طور باحثون من جامعة ساوثرن ميثوديست الأمريكية، مستشعراً يمكنه معرفة فساد الطعام

يبلغ طول المستشعر المرن مليمتريين وعرضه 10 ملم، ما يجعل من الممكن دمج المستشعر في طرق تغليف المواد الغذائية الحالية، مثل التغليف البلاستيكي

وعادةً ما تستخدم الصناعات عدادات أكبر بكثير «يبلغ طولها بوصة وعرضها 5 بوصات» لقياس مستويات «الأس الهيدروجيني»، لذا فهي غير مناسبة لتضمينها في كل عبوة من الأطعمة لمراقبة جودتها في الوقت الفعلي

وقال الباحثون: يعمل المستشعر مثل جهاز تحديد تردد لاسلكي صغير على غرار ما تجده داخل بطاقة الأمتعة بعد فحصها في المطارات

وأكد الباحثون أن المستشعر يمكن أن يستخدم في مراكز الشحن اللوجستية أو الموانئ والمزارع

.ووفقاً لمنظمة الأغذية والزراعة للأمم المتحدة، يُهدر ما يقرب من 40 % من الطعام حول العالم

أفادت وكالة حماية البيئة الأمريكية، أن هدر الطعام لا يسهم في انعدام الأمن الغذائي وفقدان الأرباح لمصنعي الأغذية فحسب، بل يضر بالبيئة، إذ في عام 2021 قدر إتلاف الطعام غير المأكول في الولايات المتحدة بنفس القدر من انبعاثات ثاني أكسيد الكربون بالغلّاف الجوي ل 42 محطة طاقة تعمل بالفحم

"حقوق النشر محفوظة" لصحيفة الخليج. © 2024