

Medidor instantáneo y no destructivo del sabor de los frutos mediante radiación óptica

Información de contacto

Dirección: Principales:

- PILAR BARREIRO ELORZA

pilar.barreiro@upm.es

- MARGARITA RUIZ ALTISENT

margarita.ruiz.altisent@upm.es

Otros inventores UPM:

- Ayuso, M^a Concepción
- Bravo, Francisco

Tipo de oferta tecnológica

Patentes

¿Dónde?

[LPF-TAGRALIA: Técnicas Avanzadas en Agroalimentación](#)

Descripción de la patente

Medidor instantáneo y no destructivo del sabor de los frutos mediante radiación óptica, capaz de medir no destructivamente el sabor interno de frutos a base de análisis del espectro óptico de reflectancia difusa del fruto a través de la piel, y de la modelización de la calidad para la predicción de la misma en frutos individuales. Se caracteriza este equipo por ser capaz de predecir el contenido de componentes del sabor de los frutos, especialmente azúcares totales y ácidos en tomates, por la aplicación de una sonda de fibra óptica sobre la superficie de los mismos, y de clasificar cada fruto instantáneamente en un grado de sabor. El equipo está compuesto por: un ordenador, un controlador de las señales, un monocromador, una fuente luminosa y unas guías de fibra óptica. Este equipo es aplicable al muestreo de la calidad del producto en los centros de producción, expedición y recepción de fruta, y en los puntos de venta del consumidor.

Número de solicitud

P9602468

Número de publicación

ES2146502

Fecha de presentación

22/11/1996

Fecha de concesión

08/01/2001