



## AI-IFS

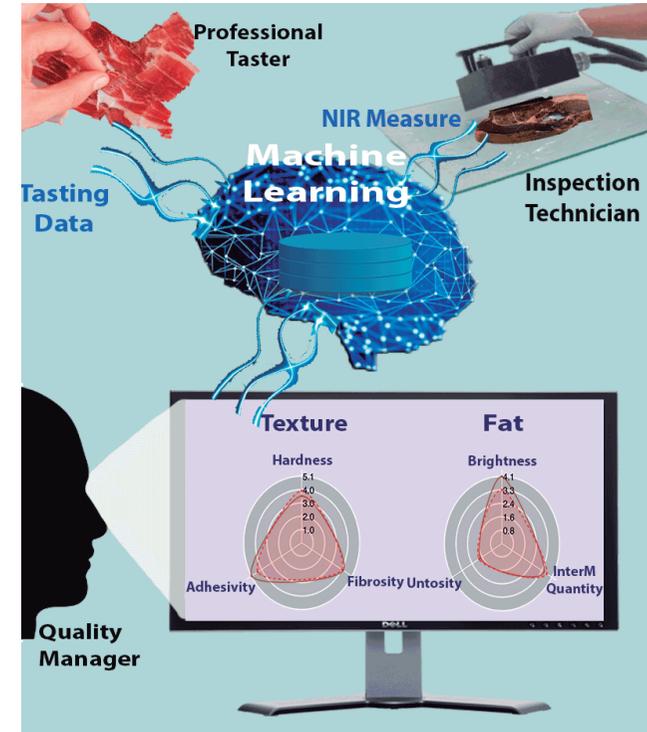
### Estimación de valores sensoriales de alimentos mediante técnicas de Inteligencia Artificial y análisis NIR avanzado

En la industria alimentaria, determinar y garantizar la calidad de un producto es de vital importancia para conseguir el éxito de comercialización. En escasas ocasiones, el fabricante conoce en detalle la percepción que el cliente tiene de su producto alimentario. La realización de catas sensoriales para medir la aceptabilidad del producto es muy limitada debido a que supone un coste económico y un trabajo especializado.

Nuestro grupo propone la utilización de técnicas basadas en Redes Neuronales Artificiales (RNA), que tienen como datos de entrada el NIR de una muestra, para realizar estimaciones fiables de la percepción sensorial de los productos, sin necesidad de destruirlos. Además, la utilización de soluciones cloud permiten aplicar esta tecnología en cualquier lugar, incluso en las propias instalaciones de los productores.

El objetivo es que los responsables de calidad de las empresas tengan una realimentación inmediata de la opinión del consumidor sobre los productos.

Estas pruebas se pueden llevar a cabo sobre la totalidad de los lotes de producción, y en cualquier lugar; únicamente se exige disponer de un espectrómetro NIR.



Para más información y contacto: [tcue@usal.es](mailto:tcue@usal.es)

