



## AmineSensor

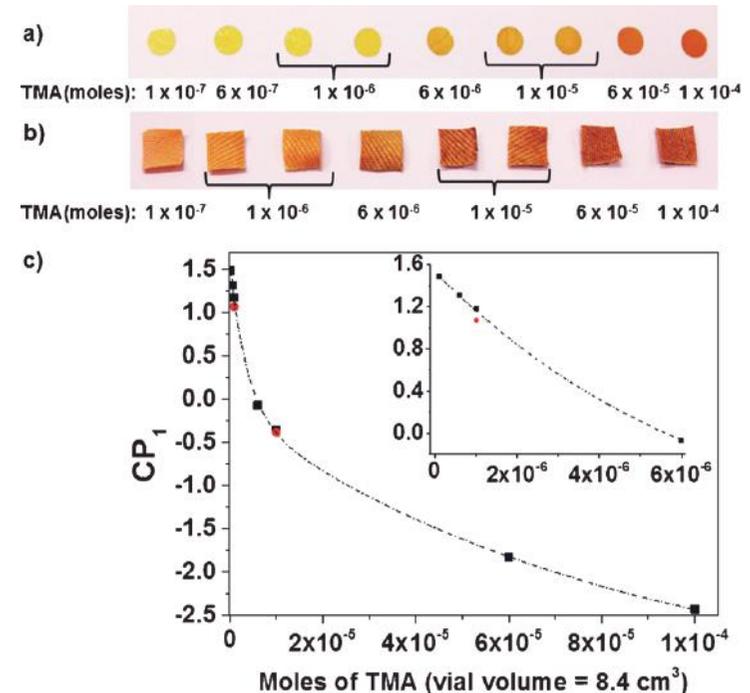
### Etiqueta inteligente que determina la calidad y frescura del pescado envasado

El consumidor siente la necesidad de detectar el estado y la frescura del pescado para su consumo en perfectas condiciones.

El deterioro del pescado está relacionado con la aparición de aminas, por lo que la presencia de éstas, se convierte en un indicador excelente para determinar la calidad y frescura en la que se encuentra el pescado.

AmineSensor permite detectar las aminas a través de un material polimérico, que actúa como sensor colorimétrico, para la detección de aminas.

Sus aplicaciones futuras son la realización de etiquetas inteligentes que informan al consumidor sobre el estado del producto. Su versatilidad en la forma de presentación de las etiquetas; en tejido, por recubrimiento de fibras, filmes o película, la hacen idónea para su aplicación comercial a gran escala.



Para más información y contacto: [otri@ubu.es](mailto:otri@ubu.es)

