

## USO DE TÉCNICAS ACÚSTICAS NO DESTRUCTIVAS POR ULTRASONIDOS PARA LA CARACTERIZACIÓN DE ACEITES DE OLIVA Y DETECCIÓN DE FRAUDE POR ADULTERACIÓN.

Novedosa técnica desarrollada en nuestros laboratorios destinada a la inspección no destructiva por ultrasonidos de aceites vegetales comestibles. En pocas palabras, esta técnica permite caracterizar acústicamente un determinado aceite, proporcionándole su ADN acústico, que lo hace único y diferente a cualquier otro. De esta forma, y llegado el caso, la técnica permite detectar prácticas fraudulentas en el mismo, como, por ejemplo, la que supone la adulteración de aceite de oliva virgen extra por mezclas con otros aceites más baratos (orujo, maíz, soja, girasol, ...).

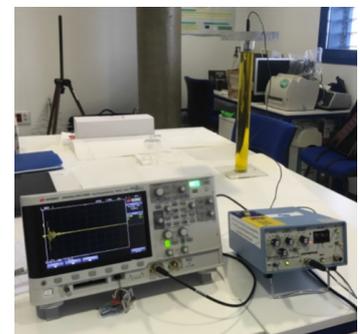
### Característica principal / tecnología

La caracterización del aceite y detección de fraude, se realizan mediante una técnica no destructiva, es decir, que en ningún momento se alteran las propiedades físicas, químicas, organolépticas, o de cualquier orden, del aceite inspeccionado. De esta forma, el aceite, una vez inspeccionado por ultrasonidos, puede continuar su proceso convencional de fabricación y/o comercialización. Se trata así de una técnica claramente extrapolable al sector del aceite en cualquiera de sus etapas, desde la producción en almazaras hasta la comercialización en almacenes y cadenas de distribución alimentaria. También está destinado a D.O.P. o industrias que deseen caracterizar su producto.

### Principales aplicaciones y ventajas :

La técnica empleada para la caracterización de aceites vegetales comestibles presenta cuatro ventajas:

1. Es una técnica no destructiva, tal y como se ha indicado como característica principal.
2. Es una técnica químicamente verde que no genera residuos, evitando así posteriores inversiones de tiempo y dinero para tratar dichos residuos.
3. Se trata también de una técnica económicamente asumible, fácil de manejar y de automatizar, y capaz de proporcionar resultados en tiempo real.
4. Es una técnica portátil, de forma que, si se desea, los equipos de medida pueden desplazarse a cualquier lugar para llevar a cabo los test correspondientes.



### Estado de la tecnología:

Probado en laboratorio

### Área:

Agroalimentación

### Información:

Para poder conectar con los responsables de esta oferta, póngase en contacto con FUNDECYT-PCTEx en el correo:

**transferencia@fundecyt-pctex.es**