

دیتالاگرافی که شرایط دمایی را برای کالاهای حساس به دما اندازه گیری میکنند



محققان کشور به منظور پایش کیفیت محصولات صنایع مختلف چون غذایی و دارویی از زمان تولید تا توزیع، برچسبهای الکترونیکی را عرضه کردند که میتواند بسته به حساسیت محصول شرایط محیطی را پایش کند و گزارش آن را به کاربر ارائه دهد.

به گزارش پایگاه خبری صنعت غذا و کشاورزی، به نقل از ایسنا، دکتر زهرا کلاهدوز اصفهانی، مدیر عامل یکی از شرکتهای دانش بنیان مستقر در پارک فناوری پردیس امروز در مراسم معرفی دستاوردهای پارک فناوری پردیس که به صورت مجازی برگزار شد، گفت: در این شرکت متخصصانی از حوزههای نانو فناوری، میکرو الکترونیک و مهندسی پزشکی حضور دارند تا با تحقیق و توسعه راهکارهایی برای حل چالشهای کشور ارائه دهیم.

وی طراحی و ساخت ابزارهای هوشمند با عنوان "برچسب مانیتورینگ دما" را از دستاوردهای این شرکت نام برد و خاطر نشان کرد: این محصول راهکاری هوشمند برای مانیتورینگ زنجیره تامین حساس به دما و سایر شرایط محیطی است که خدمات آن شامل حوزههای مختلف از صنایع غذایی و لبنی تا فرآوردههای دارویی و واردات محصولات به کشور

می‌شود.

به گفته وی این برچسب "دیتا لاگر" (برچسب مانیتورینگ دما) الکترونیکی کوچک و هوشمند است که شرایط دمایی و رطوبت کالا را از محل تولید تا مصرف دنبال می‌کند یعنی با این برچسب شرایط محیطی مانیتور می‌شود و بسته به حساسیت محصول دما را اندازه‌گیری خواهد کرد.

کلاهدوز، به بیان جزئیات این محصول پرداخت و توضیح داد: در حال حاضر ۲۵ تا ۳۰ درصد از مواد غذایی در دنیا به دلیل نوسانات دمایی تلف می‌شود که این میزان معادل ۸۱۳ میلیارد دلار خسارت است و به عبارت دیگر دو برابر مقدار غذایی که هیچ گرسنه‌ای در دنیا نباشد.

مدیر عامل این شرکت دانش بنیان، ادامه داد: علاوه بر آن در حوزه فرآورده‌های دارویی چالش‌هایی در زمینه نگهداری آن وجود دارد، به طوری که در برخی موارد دارو تهیه و مصرف می‌شود، ولی اثری در بهبودی بیمار مشاهده نمی‌شود که معمولاً تصور بر این است که یا تجویز اشتباه است و یا درمان‌ها بی اثر و کمتر به این فکر می‌شود که ممکن است اشکالاتی در زنجیره سرد نگهداری مواد دارویی وجود داشته باشد.

به گفته وی بر اساس آمارها ۲۵ تا ۳۰ درصد از داروهای تولیدی سالانه دورریز می‌شود.

این محقق حوزه میکروالکترونیک با اشاره به شیوع کرونا در دنیا و تلاش محققان برای تولید واکسن، گفت: بر اساس اعلام شرکت‌های تولید کننده واکسن‌های کرونا، نگهداری این واکسن باید در دمای خاصی باشد و دمای ۱۰ درجه سانتی گراد کارایی آنها از بین می‌رود و واکسن وارد فاز مسمومیت خواهد شد و در صورتی که به آن توجه نشود حدود ۵۰۰ میلیون نفر در دنیا واکسینه نخواهند شد.

کلاهدوز با تاکید بر اینکه برای جلوگیری از چنین تلفاتی در صنایعی مانند غذایی و دارویی نیازمند روش‌های مانیتورینگ در زنجیره تامین هستیم، گفت: راهکار شرکت ما برچسب‌هایی الکترونیکی برای اعلام وضعیت نگهداری محصولات است که محصولات را از فرآیند تولید تا توزیع آن در جامعه مصرف کنند، پایش خواهد کرد.

وی این محصول را مدیریت بکپارچه در کل فرآیند تولید دانست که قادر به کاهش تلفات در زنجیره تولید، ایجاد ارزش افزوده برای

کالاهای صادراتی و توسعه برندینگ بازار کالاهای داخلی است.

مدیر عامل این شرکت دانش بنیان یادآور شد: در بسیاری از موارد دعاوی در زمینه مقصر بودن تلفات در کالاهای وارداتی مطرح می‌شود که این محصول دانش بنیان می‌تواند قضاوت درستی از اینکه محصول در کدام مرحله دچار تلفات شده است، دارد.

سرویس خبری: صنعت غذا

منبع: ایسنا