

Kit d'évaluation de la fraîcheur et de la qualité du poisson

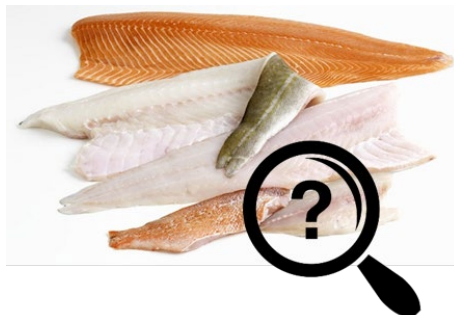
Technologie

L'innovation

Mise au point d'un test colorimétrique permettant de mesurer simplement la fraîcheur d'un poisson.

Ce test permet de déterminer le nombre de jours passés depuis la capture du poisson et donc aussi d'en valider le caractère ultra-frais.

Il permet également de savoir si le poisson a subi une étape de congélation.



Avantages

- Mesure simple, pouvant être réalisée par un non professionnel
- Testeur portable permettant la mesure in-situ
- Lecture rapide des résultats

Applications

Sécurisation des échanges au sein de la filière

- Coopératives, distributeurs
- Organismes certificateurs
- Restaurateurs et acheteurs en gros
- Autorités de contrôle

Contrôle de la congélation du poisson

- Distributeurs
- Transformateurs
- Importateurs

Mots clés

- (Ultra-)Fraîcheur
- Décongélation
- Contrôle sanitaire

Propriété Intellectuelle

Savoir faire secret

Stade de Développement

Partenariats

Licence d'exploitation

contact

Jean Pierre LEAC

Business Developer

+33 6 13 84 37 07

Jean-pierre.leac@sattnord.fr

d'autres offres de technologies sur

www.sattnord.fr

SATT Nord

Immeuble Centrale Gare - 25, Avenue Charles St Venant

59000 LILLE - France

+33 3 28 36 04 68 - tech@sattnord.fr