

## CONSORCI



www.irta.cat



www.campdenbri.co.uk



www.vtt.fi



www.icfo.eu



www.strath.ac.uk



www.beerresearch.cz



www.fffost.org



www.gasera.fi



www.peacocktechnology.co.uk



www.nilma.it



www.pacstroj.cz



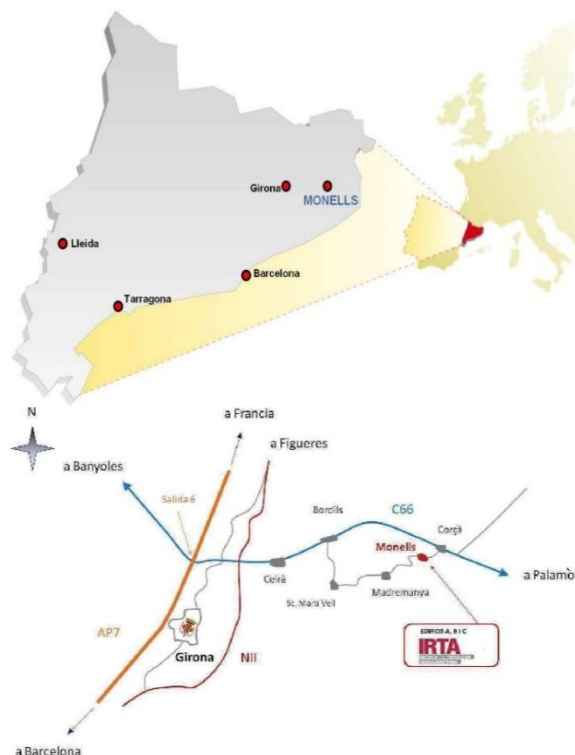
www.gruposiro.com



## COM ARRIBAR

IRTA, Finca Camps i Armet s/n  
Monells 17121 (Girona) Spain

GPS: +41° 58' 34.02", +2° 59' 51.35"



Traducció simultània disponible.

Es prega confirmació:

[aurora.hostench@irta.cat](mailto:aurora.hostench@irta.cat)

Places limitades.

PLA ANUAL 2016  
DE TRANSFERÈNCIA TECNOLÒGICA  
160648 / 4,00

Generalitat de Catalunya  
Departament d'Agricultura,  
Ramaderia, Pesca i Alimentació



## MUSE-Tech Workshop

L'ús de sensors per  
millorar la qualitat de  
producte en la  
indústria alimentària

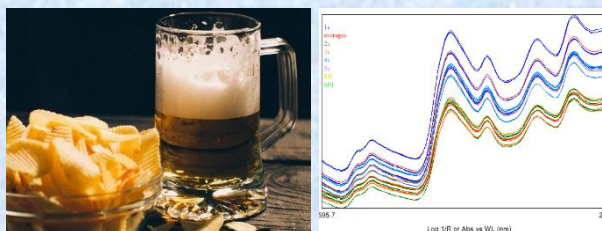
26 de setembre, 2016

IRTA, Finca Camps i Armet s/n  
Monells 17121 (Girona) Spain



## Projecte MUSE-Tech

Un dels principals reptes de la indústria alimentària és reduir els costos de fabricació i les pèrdues al llarg del procés. L'aplicació de sensors i tecnologies innovadores pot permetre un control més eficient dels processos. Aquest workshop proporcionarà als participants informació sobre l'estat de l'art i la implementació de diferents tipus de sensors (Quasi Imaging Vis-NIR multicanal, de temperatura distribuïda, hiperespectral, foto-acústic i làser per volàtils i gasos) , amb l'objectiu de millorar la qualitat i homogeneïtat del producte final



Per més informació:

[www.musetech.eu](http://www.musetech.eu)



### Introducció

9:30 – 9:45	El PAT en processos alimentaris: Projecte MUSE-Tech.	Massimo Castellari IRTA – ES
-------------	--	---------------------------------

### Aplicació de sensors en la indústria alimentària

9:45 – 10:05	El control de procés en la producció de pa de motllo	Martin Whitworth Campden BRI - UK
10:05 – 10:25	El control de procés en la producció de patates chips	Pere Gou IRTA - ES
10:25– 10:40	<i>Esmorzar</i>	
10:40 – 11:00	El control de procés en l'elaboració de cervesa	Miroslav Dienstbier VUPS – CZ
11:00 – 11:20	Demostració dels sensors del projecte MUSE-Tech en condicions reals: Grupo SIRO (pa i patates chips)	Miguel Angel Lara Grupo SIRO – ES

### Projectes EU relacionats

11:20 – 11:45	Projecte SAFETYPACK: Sensors làser d'oxigen per determinar la qualitat i seguretat dels envasos MAP.	Massimo Fedel Univ. Padua - IT
11:45 – 12:10	Projecte SPECTRAFISH: ús de tecnologies d'imatge hiperespectral pel control de qualitat en la producció de peix.	Edurne Gastón IRIS - ES

### H2020

12:10 – 12:25	H2020: oportunitats de finançament de la R+D per les empreses.	Lluís Salvà IRTA - Es
---------------	--	--------------------------

### 12:25 – 12:40 Preguntes

### 12:40 - 13:40 Dinar

### Sessió pràctica

14:00 – 15:00	Sessió pràctica sobre el ús i les capacitats del MSD per controlar el procés de fregit de patates chips a nivell de planta pilot.
---------------	---



This project is funded under the Food, Agriculture, Fisheries and Biotechnology Call KBBE.2013.2.3.-.01-.Development and industrial application of sensors for food processing operations. Grant No.: 613665