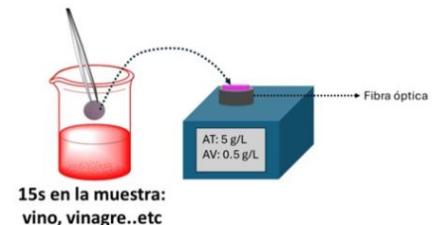


Dispositivo portátil de fibra óptica para medir la acidez total y volátil de bebidas

18/12/2024

patentes



Investigadores de la UGR han desarrollado una nueva tecnología óptica para la determinación in situ de la AT y la AV en bebidas y alimentos líquidos, de forma simple, rápida, limpia (no necesita de ningún reactivo adicional) y barata.

La tecnología de esta invención se basa en una **membrana que cambia su color y fluorescencia en función de la concentración total de ácido en una muestra líquida**.

Para llevar a cabo la medida, la membrana (un disco de 0.9 mm de diámetro: Paper-FM) se introduce directamente en la muestra durante 15 segundos, y posteriormente, se introduce en el dispositivo portátil de medida para obtener un valor directo de la AT o la AV en g/L, sin necesidad de ningún tipo de reactivo adicional, tal y como se muestra en la imagen.

Más información en la cartera de patentes de la OTRI.