

Fraîcheur électroniquement garantie

Par *admin*

Créé le 13/07/2000 - 23:00

Fraîcheur électroniquement garantie

Jeudi, 13/07/2000 - 22:00 [0 commentaire](#)

- [Diminuer la police](#)
- [Augmenter la police](#)
- [Imprimer](#)
- [Version PDF](#)

•

- [Tweeter](#)

•

•

0 avis :



[zoom](#)

Il mesure la fraîcheur des poissons qui lui passent sous le nez. A l'odeur et à l'oeil, et en toute objectivité. Expérimenté à la criée de La Rochelle, l'appareil mis au point par Pierre Loonis, maître de conférences à l'université de la ville, plonge ainsi dans l'univers des sens humains pour tenter d'y introduire des normes de qualité. Il se présente comme un «nez» électronique classique, à l'image de ceux que commercialise l'entreprise toulousaine Alpha Mos, partenaire du projet. D'un côté, une série de capteurs qui reniflent le milieu gazeux à analyser, de l'autre un ordinateur capable d'interpréter l'empreinte sensorielle obtenue et de déterminer l'origine du produit, son mode de pêche et ses conditions de conservation. Reste que les «odeurs» évaluées par l'appareil ne sont pas forcément celles qui viennent nous chatouiller les narines chez le poissonnier. «Il existe de multiples mécanismes biochimiques qui induisent une perte de fraîcheur du poisson dès l'instant de sa prise, explique Pierre Loonis. Pierre Loonis a ainsi eu l'idée d'adjoindre au nez une caméra, mesurant la perte de couleur du poisson, proportionnelle à son vieillissement. L'avancée la plus significative tient à l'application industrielle de ce procédé. Avec un de ses étudiants, Stéphane Sochaqui, le professeur vient de démontrer que l'appareil pouvait fonctionner dans un environnement «hostile», celui de la criée. «En laboratoire, les poissons sont découpés à la main, les échantillons chauffés à 35 °C, l'air ambiant est pur, raconte Stéphane Sochaqui. En criée, on ne peut pas se permettre de manipuler les produits ou de réchauffer un bac de poisson. L'air est surchargé en composés volatiles dus à la dégradation du poisson, au passage des équipes de nettoyage ou des transpalettes. Enfin, le matériel électronique résiste difficilement au froid et à l'humidité des lieux.» Durant un mois, le nez a

néanmoins fait ses preuves. Une première.

Noter cet article :

Recommander cet article :

-
- [Tweeter](#)
-

- **Nombre de consultations :** 75
- **Publié dans :** [Informatique](#)
- **Partager :**
 - [Facebook](#)
 - [Viadeo](#)
 - [Twitter](#)
 - [Wikio](#)

[Informatique](#)

URL source: <https://www.rtflash.fr/fraicheur-electroniquement-garantie/article>