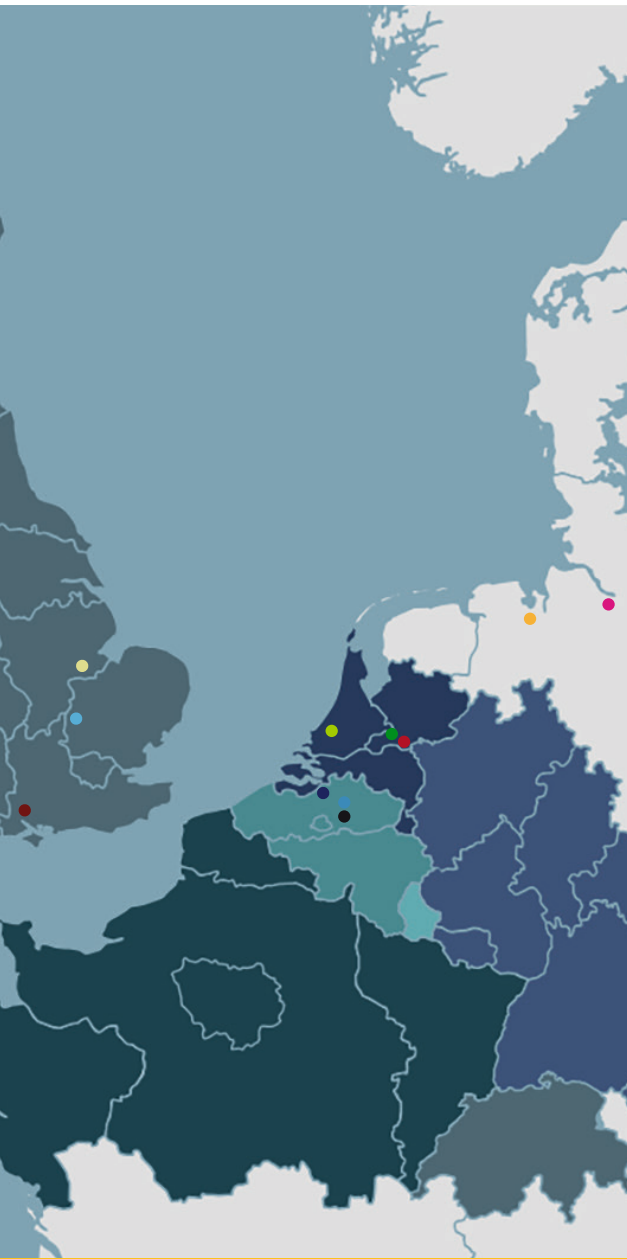


Zone du projet



Partenaires du consortium



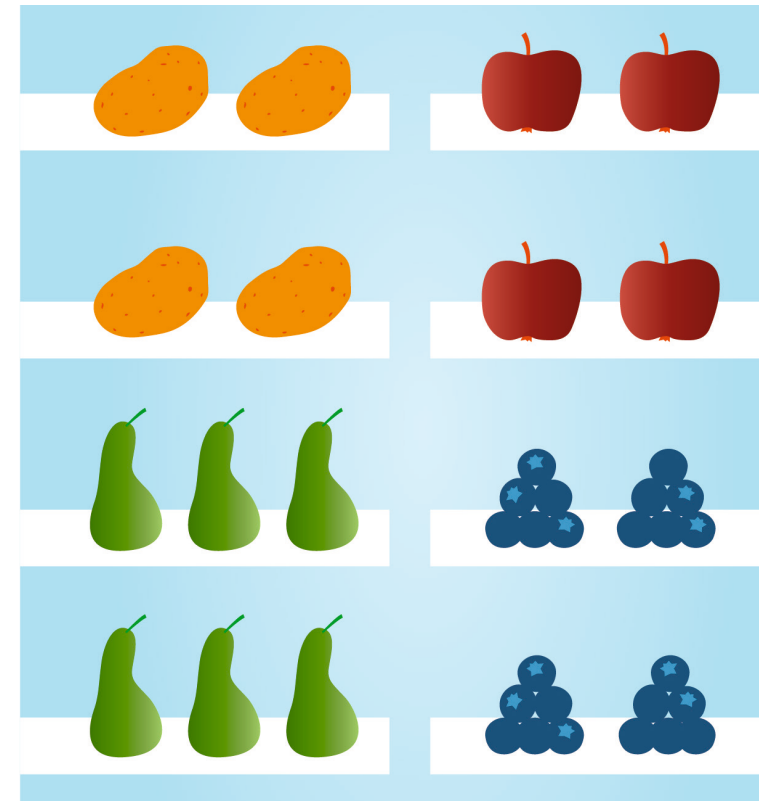
Partenaires associés



Interreg 
North-West Europe

QCAP

European Regional Development Fund



**Real-time interactive storage
quality control in fresh agro
products**

Une partie importante de la production de fruits et de légumes se perd lors du processus de traitement de post-récolte. Par conséquent, différents acteurs de l'innovation de la partie nord-ouest de l'Europe unissent maintenant leurs forces pour développer un outil économique qui pourrait aider les producteurs à surveiller le processus de maturation de leurs produits en temps réel. Le nouvel outil comprend un détecteur de gaz de nouvelle génération qui permet de mesurer huit gaz différents libérés au cours de la fermentation, de la maturation, en cas de détérioration ou de pourriture. Le projet s'efforce de créer un prototype pour 2019.

Frans Harren, coordinateur du projet :

« Pour QCAP, la coopération entre les institutions du savoir, les entreprises de haute technologie et les organisations de producteurs est essentielle. Le plus grand défi est sans doute la communication entre tous les partenaires. Comment concevez-vous votre partie du système d'une manière bénéfique pour les autres parties ? Et comment nous tenons-nous à notre calendrier ? Tous les six mois nous en discutons avec tous les partenaires et les parties intéressées. Si nous réussissons, nous aurons créé le premier système de surveillance précis, économique et facile à utiliser pour le secteur agro-alimentaire. »

Objectifs du projet

Prototype d'un détecteur de faible coût

Le projet vise à créer un capteur de gaz capable de détecter simultanément huit composés chimiques. A cette fin, il est nécessaire de créer un nouveau laser à large spectre et à intensité très élevée. En outre, la trajectoire de la lumière et la méthode de détection seront optimisées. L'objectif est de créer un système de détection très sélectif, mais également très économique.

Conditions optimales de stockage de la sélection

Quels gaz sont émis par quels produits ? Et comment représentent-ils la qualité du produit ? Il s'agit d'informations essentielles pour pouvoir convertir les données du capteur en informations utiles sur la qualité des produits. Le projet établira une cartographie des gaz émis par les pommes de terre, les pommes, les myrtilles et les poires au cours de plusieurs processus de dégradation.

Validation et intégration du système

En fin de compte, le capteur sera connecté à un système de suivi informatisé, produisant une information facile à utiliser sur la qualité des fruits. Les producteurs recevront des notifications décrivant la qualité comme excellente, bonne ou moins bonne. Sur base de ces informations, ils peuvent décider s'ils doivent vendre le produit ou ajuster les conditions de stockage. Le projet QCAP mettra au point ce système de surveillance complet et le testera sur des systèmes de stockage réels en fonctionnement.

Détails du projet

Financement de l'UE | € 1.89 m e

Budget total | € 3.14 m e

Calendrier | 2016-2019

Pays | NL, SE, DE, UK

Coordinateur du projet

Radboud University

Heyendaalseweg 135

6525 AJ Nijmegen

Pays-bas

Frans Harren

f.harren@science.ru.nl

+31 24 365 21 28



www.nweurope.eu/qcap