



[PORTADA](#)

[CANALES](#)

[Apple](#)
[Blackhats](#)
[Ciencia](#)
[Comunicación](#)
[Curiosidades](#)
[e-Administración](#)
[Empresas](#)
[Eventos](#)
[Hardware](#)
[Nombramientos](#)
[Seguridad](#)
[Software](#)
[Software Libre](#)
[Telefonía](#)
[Videojuegos](#)
[Wireless](#)

[EL PERIÓDICO](#)

[Blogs](#)
[Editorial](#)
[Entrevistas](#)
[Gadgets](#)
[Minijuegos](#)
[Perfiles](#)
[Tags](#)
[Top noticias](#)
[Videoreportajes](#)
[Webcómic](#)

[MIFLECHA](#)

[Videos](#)

[SERVICIOS](#)

[Boletines](#)
[Contactos](#)
[Formación](#)
[Tienda](#)
[Viviendas](#)

[COMUNIDAD](#)

[Encuestas](#)
[Foros](#)
[Emails de los lectores](#)
[Chat](#)

[VIVIENDAS](#)

Acción:

Propiedad:

Provincia:

Patrocinado por:

[Spainhouses.net](#)

[TIENDA](#)

[Inicio](#) » [Ciencia](#) » [Noticias](#)

INVESTIGACIÓN

Científicos de la Universidad de Sevilla desarrollarán una "nariz electrónica" para catar el aceite de oliva virgen extra

Científicos de la Universidad Pablo de Olavide de Sevilla están inmersos en un proyecto de la Corporación Tecnológica de Andalucía con el objetivo principal de desarrollar un sistema electrónico de olfato versátil y barato, basado en un conjunto de sensores activos, que imite el funcionamiento del sistema olfativo del ser humano para la evaluación de la calidad del aceite de oliva. El estudio, dirigido por el profesor José María Pedrosa, cuenta con la colaboración de la empresa SOS CUETARA S.A. y el Instituto de Ciencias de Materiales de Sevilla, según informa la [Fundación Andalucía Investiga](#).

30 Sep 2007 | [ANDALUCÍA INVESTIGA](#)

La calidad del aceite de oliva viene determinada por

su propiedades organolépticas, y en la actualidad, la valoración de dichas propiedades se limita a los paneles de cata, lo que supone una serie importante de restricciones en términos de objetividad, coste, rapidez, especialización

del personal, etc. Así pues estos inconvenientes serían solventados gracias al diseño de esta 'nariz electrónica'. Se trata de un sistema de análisis de aromas, automatizado y repetitivo, capaz de determinar las propiedades organolépticas de un aceite de forma objetiva, reconociendo y cuantificando sus atributos positivos y sus posibles defectos.

Según el responsable de la investigación, José María Pedrosa Poyato, "el sistema propuesto destaca de los sistemas clásicos de análisis, ya que realiza una valoración conjunta de los compuestos volátiles del aceite". Además, este sistema organoléptico electrónico, debido a sus características, podrá ser usado por cualquier tipo de personal sin necesidad de poseer una formación especial.

Su funcionamiento se basa en un conjunto de sensores químicos capaces de responder en presencia de los compuestos volátiles del aceite, unido a un sistema inteligente de reconocimiento de patrones. En un primer momento, este



OTRAS NOTICIAS

Un estudio revela que los nanotubos de carbono podrían provocar cáncer



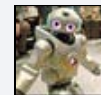
Descubren una gran fuga de metano en la atmósfera desde el océano Ártico



Sale a la luz un nuevo estudio sobre Tiktaalik



Bailando con robots



Un astrónomo presenta una nueva teoría sobre las eras glaciales en Marte



España investiga desde hoy en el Océano Ártico las consecuencias del cambio climático



Crean una pizarra que genera los resultados de las operaciones matemáticas



Preocupa la situación climática en el Océano Glacial Ártico



Estudian el "estómago social" de las abejas como medio de comunicación



Descubren el mecanismo de contaminación por salmonella



[Más noticias](#)

EN EL FORO

[El destino, ¿existe o no?](#)

[Capacidad deductiva de tu cerebro](#)

[Salvemos el planeta](#)

[¿CUAL ES EL SUEÑO QUE MÁS TE HA GUSTADO ?](#)

Anuncios Google

[Luis Romero y Asociados](#)
Abogados Penalistas, de Familia y Accidentes de Tráfico. 900 300 307
[www.romeroabogados.cc](#)

["Banco Sangre del Cordón"](#)
Salud para tu Bebé en el Futuro. Contrata desde 1480€. Infórmate!
[Sevibe.es](#)

[Aceite Los Carrizos](#)
Aceite Virgen Extra Máxima Calidad. Venta Exclusiva Online. Pruébalo!
[Loscarrizos.com/AceiteV](#)

[aceitedeoliva.n](#)
Información sobre aceite de oliva. Elaboración, tipos, calidades, etc.
[www.aceitedeoliva.net](#)

[ESU](#)
ENTERSOFTWEB

[grito.net](#)
tu voz en internet
[Alojamiento web](#)

[Eventos de Barcelona](#)
Eventos Barcelona

[COECO](#)
Cocinas, Baños, Sofás...

[Mejores Casinos Online:](#)
Bonos de Casino
Juegos de Casino
Maquinas Tragaperras
Casino Online
Trucos de Ruleta
Apuestas
Resultados futbol



shopall

Ofertas en Semana Santa

Los mejores destinos con grandes descuentos. Ven y ...

BOLETÍN SEMANAL

Email:

Boletines publicados

sistema electrónico de olfato incorporará sensores conductimétricos comerciales, pero los investigadores darán un paso más y diseñarán sistemas con sensores de tipo óptico basados en colorantes orgánicos. "Este tipo de sensores son altamente novedosos y presentan una serie de ventajas en términos de sensibilidad, capacidad de discriminación, consumo energético, estabilidad en la señal, etc.", puntualiza Pedrosa.

Tags: [aceite_de_oliva](#), [calidad](#), [investigacion](#), [jose_maria_pedrosa](#), [nariz_electronica](#), [universidad_sevilla](#)



El elixir de la vida, la piedra filosofal y otros secretos

[Ir al foro de Ciencia](#)

¿Quieres saberlo todo sobre Hacking?



Juega GRATIS ¡Ahora!

[c3300](#) [cb435a](#) [cb436a](#)
[comprar tinta barata](#)
[consulta del tarot](#)
[Ofertas de viaje](#)
[recambios wrangler](#)
[relojes guess tarot venta](#)
[pisos](#)

BOLETÍN

Si quieres recibir cada semana las noticias más interesantes [suscríbete a nuestro boletín](#).

COMENTARIOS

LaFlecha.net no se hace responsable del contenido de los comentarios publicados.



MANUEL

#1 | 02 Oct 2007, 10:44

La investigacion ha sido llevada a cabo por la universidad pablo de olavide de sevilla. Que es diferente a la universidad de sevilla. Por favor

elijan bien sus fuentes y comprendan que en sevilla hay dos universidades publicas.



Mary

#2 | 02 Oct 2007, 14:52

???
😬 Todo me parece bien... Pero si una lata de aceite de oliva dice: Aceite Virgen Extra y otras marcas tambien lo dicen, como se entiende la gran diferencia de precio entre ellas? Considero que habría que obligar a imprimir en el envase : 1ra. 2da. ó 3ra. calidad. Porque de avivados ya estamos llenos!!



toñi

#3 | 16 Abr 2008, 19:54

publica o no es universidad, yo creo que de lo que se trata es que se este investigando algo bueno que mas da donde manuel¿algo encontra de la olavides 😊

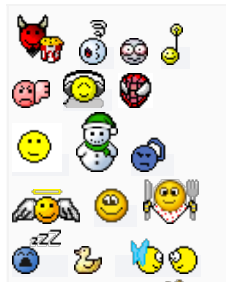
 [Entérate de cuándo hay nuevos comentarios](#)

No se permitirán los comentarios que :

- puedan resultar ofensivos o injuriosos
- incluyan insultos, alusiones sexuales innecesarias y palabras soeces o vulgares
- apoyen la pedofilia, el terrorismo o la xenofobia

Autor

Comentario



 **Enviar**

BBCode ([Ayuda](#)): [b], [i], [quote], [code]

PUBLICIDAD

Ahora en LaFlecha puedes encontrar [cursos y másters](#)

TIENDA LAFLECHA.NET



Una selección que no debes dejar escapar

Promoción de 6 vinos a mitad de precio. Incluye curso de cata gratis
35,90 €



Oferta Orange ADSL 6 mb + llamadas

Y además router Wifi Gratis, todo por 10 euros/mes los seis primeros meses.

10,00 €

Teléfonos Móviles

Videojuegos

Informática

Libros y Revistas

[Acerca de LaFlecha](#) [Contactar](#) [Política de privacidad](#) [RSS/RDF](#) [Síguenos en Twitter](#)