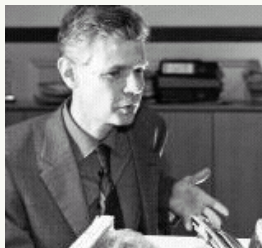


作者：群芳 来源：[科学时报](#) 发布时间：2009-4-23 23:49:54

[小字号](#)[中字号](#)[大字号](#)

## 射频识别传感器可减少“从农场到餐桌”的食物浪费

该技术将对抑制全球大量食物浪费产生重要影响



英国曼彻斯特大学的科学家们正在开发射频识别传感器，以减少数百万吨从农场运送到市场的全球运输途中损坏的产品。图为曼彻斯特大学Bruce Grieve博士。（图片提供：曼彻斯特大学）

人们日常食用的许多食物都是在日益变暖的全球气候中生长的，在进入人们的餐盘前，它们可能经历了数万公里的运输。然而，大量食品在运输过程中往往会暴露于过热或过湿的环境中，这意味着在运抵市场、商店或超市时，这些食物已经不再适合食用了。如今，英国科学家正在开发一种传感器，可以减少“从农场到餐桌”的全球运输中浪费掉的数百万吨的食物。

目前，与产品包装在一起的数据资料记录技术可以显示运输途中遇到的湿度或热度变化，从而确定食物质量被破坏的原因所在。但是，这些信息只有在产品送达目的地后才能被看到，而这时要对食物状况采取措施则已经太晚了。

英国曼彻斯特大学的研究人员正在研发低成本的射频识别传感器，这种装置能够提供产品的实时信息。使用安装在仓库、零售中心和机场的数据读取器，可以在运输的各阶段对来自这些新传感器的数据进行分析，提供对产品的简单“健康检查”。

这些信息还可以用来测定产品状况的改变，评估对产品保存期所产生的任何影响，以确定更加科学的“最佳食用”日期。如果有需要，这些读取的信息可以促使采取补救措施，维持产品在运输途中的质量。如果数据表明产品在运抵目的地后不再适合食用，那么将就地出售，这样就避免了不必要的运输费用。

虽然距射频识别传感器真正投入使用还有一段时间，但是，Sygenta传感器大学创新中心主任Bruce Grieve博士认为，这项技术将对抑制全球大量食物浪费产生重要影响。

Grieve说：“当前，约21%的食物都在‘从农场到餐桌’的过程中损失掉了。如果我们能够引进数据资料记录系统，不仅记录数据，还能将数据通过供应链传递，那么我们就能够有针对性地做点什么。”

《科学时报》（2009-4-24 A2 国际）

发E-mail给：



[打印](#) | [评论](#) | [论坛](#) | [博客](#)

读后感言：

发表评论

## 相关新闻

美发明可检测车辆损伤的“减速丘”  
第三届美新杯中国MEMS传感器应用大赛启动  
新一代汽车速度传感器问世  
西班牙学生自制电子传感器实现“俯瞰地球”梦  
德发明可植入动脉传感器 实时监测病人血压  
2008年美新杯MEMS传感器应用大赛落幕  
德科技创新“未来奖”揭晓 3毫米微传感器夺冠  
《自然》：科学家揭示内耳传感器的构成

## 一周新闻排行

基金委公布对贺海波、吴理茂的处理决定  
在美30万中国留学生受到经济危机强烈冲击  
上海大学一博导抄袭论文被免职 项目成果被撤销  
世界数字图书馆问世 可通过互联网免费进入  
美9所大学收到神秘捐款  
全球变暖造就北极天然心形湖  
科研器材造假，有多少试验可以重来  
中青报：对院长抄袭的鉴定，无独立就无权威