



## PROJET EN COURS

### Maîtrise qualité / Traçabilité des aliments

# CiAi

CONCOURS D'INNOVATION POUR  
UNE ALIMENTATION INTELLIGENTE

## NeOse F<sup>3</sup>

**Développement d'un capteur olfactif apportant un contrôle objectif de l'odeur de produits fermentés ou en cours de fermentation**

Le projet NeOse F<sup>3</sup> (*NEw Olfactory SEnsor applied to Fermentation Flavor & Food*) a pour objectif de développer un capteur pour le contrôle objectif de l'odeur relative aux aliments fermentés. Il s'agit d'évaluer l'empreinte gazeuse, qui chez l'Homme est évaluée grâce à son espace olfactif retro-nasal.

L'analyse réalisée par le capteur s'appuie sur des nanotechnologies, l'optique et des algorithmes valorisant des bases de données spécifiques par process et/ou produit.

Le projet est d'abord destiné aux industriels du secteur de produits fermentés, dans trois branches : yaourts, fromages, nouveaux produits fermentés.

Il doit aboutir à deux familles de produits : d'abord, un instrument portable (NeOse F<sup>3</sup>) qui permet des analyses à toutes les phases de fabrication, puis sa technologie sera miniaturisée et adaptée pour développer un second capteur de contrôle en ligne de production (NeOse ProCess).

Le projet se déroulera entre septembre 2018 et août 2021 pour un programme de R&D de 3 ans.

#### Projet piloté par ARYBALLE TECHNOLOGIES

Partenaires : INRA Grignon, ISARA Lyon



Prototype du modèle portable (NeOse F<sup>3</sup>)



Prototype du modèle en ligne (NeOse ProCess)

Financé par le Programme d'Investissements d'Avenir à hauteur de 745 K€ (pour un montant du projet de 1 678 K€)

Étape 1	Sept 2018 - août 2020	Développement du capteur portable NeOse F3
Étape 2	Sept 2020 - août 2021	Développement du capteur en ligne NeOse ProCess