

[Akceptuje](#)

W ramach naszej witryny stosujemy pliki cookies w celu świadczenia państwu usług na najwyższym poziomie, w tym w sposób dostosowany do indywidualnych potrzeb. Korzystanie z witryny bez zmiany ustawień dotyczących cookies oznacza, że będą one zamieszczone w Państwa urządzeniu końcowym. Możecie Państwo dokonać w każdym czasie zmiany ustawień dotyczących cookies. Więcej szczegółów w naszej [Polityce Prywatności](#)

[Portal](#) [Informacje](#) [Katalog firm](#) [Praca](#) [Szkolenia](#) [Wydarzenia](#) [Porównania międzylaboratoryjne](#)
[Kontakt](#)



[Laboratoria](#)
[.net](#)
[Innowacje](#)
[Nauka](#)
[Technologie](#)



[Logowanie](#) [Rejestracja](#) [pl](#)

Newsletter

zapisz się


Naukowy styl życia

Nauka i biznes

- [Nowe technologie](#)
- [Felieton](#)
- [Tygodnik "Nature"](#)
- [Edukacja](#)
- [Artykuły](#)
- [Przemysł](#)

[Strona główna](#) > [Informacje](#)

Kolorowy znacznik da znać, że mleko jest nieświeże

 Kolorowe inteligentne znaczniki stworzone przez chińskich naukowców poinformują konsumentów, czy mleko nie skwaśniało i czy fasolka się nie zepsuła, nawet bez otwierania

opakowań. To rozwiązanie może być też stosowane np. do określania przydatności leków.

Raport na ten temat został zaprezentowany w tym tygodniu podczas zjazdu American Chemical Society (ACS) w Dallas - podał portal Science Daily.

"Taka nalepka o żelowej konsystencji jest tania i bezpieczna. Można ją zaprogramować tak, aby naśladowała niemal każdy proces psucia się produktów w określonej temperaturze" - powiedział główny autor badania Chao Zhang z Uniwersytetu Pekńskiego. Dzięki niej wiadomo by było, jak długo produkty łatwo psujące się pozostają świeże. Zdaniem Zhanga największą zaletą jest to, że umieszczony na opakowaniu znacznik jest wskazaniem jakości produktu, nawet jeśli nie wiadomo, jak był on przechowywany.

Nalepki, wielkości ziarna kukurydzy, przybierają różne kolory. "W naszej konfiguracji czerwony lub czerwonopomarańczowy będzie oznaczał świeżość. Po jakimś czasie kolor zmieni się na pomarańczowy, żółty, a potem zielony, co wskazuje, że produkt się zepsuł" - wyjaśnił Zhang. Przykładowo, jeśli jedzenie powinno pozostać świeże przez 14 dni w warunkach chłodniczych, a inteligentna nalepka jest pomarańczowa, oznacza to, że produkt jest tylko "połowicznie" świeży i można go przetrzymać jeszcze przez siedem dni.

Badacze opracowali i testowali rozwiązanie wykorzystując bakterie E. coli w mleku. "Zsynchronizowaliśmy proces chemiczny w nalepce ze wzrostem bakterii w mleku w różnych temperaturach" - powiedział badacz. Można je przystosować też do innych produktów spożywczych i napojów.

Wynalazek badaczy zawiera w sobie cienkie metalowe nanopręciki, które mogą przybierać różne kolory. Wykorzystano też chlorek srebra i wit. C. Po jakimś czasie reakcja wykorzystanych elementów powoduje zmianę koloru nanopręcików. Całość nie jest droga - jedna nalepka kosztuje mniej niż 1 centa. "Dodatkowo wszystkie odczynniki są nietoksyczne" - powiedział naukowiec.

Obecnie naukowcy poszukują partnerów biznesowych, aby przedstawić korzyści z wykorzystania ich rozwiązania.

Źródło: www.naukawpolsce.pap.pl

<http://laboratoria.net/aktualnosci/20986.html>



27-03-2025

Jak otworzyć laboratorium?

Laboratorium może być dobrym pomysłem na biznes.



26-03-2025

Dziękujemy za odwiedziny na targach Labs Expo

Dziękujemy wszystkim, którzy odwiedzili nas.



26-03-2025

W przyszłości będziemy jedli mięso z drukarki

Trójwymiarowy druk może stać się z czasem jednym z filarów produkcji.



26-03-2025

Ruszył nabór na wspólne projekty przedsiębiorców i naukowców; w...

W aż puli 66 mln zł.



26-03-2025

Błonica - choroba groźna także dla dorosłych

Po 40. roku życia choroba staje się równie groźna.



26-03-2025

87% internautów uważa hejt za poważny problem społeczny

W 2024 roku z hejtem zetknęło się 45 proc. internautów.



26-03-2025

Nowe materiały do budowy okrętów wojskowych

Naukowcy z Politechniki Wrocławskiej pracują nad nimi.



26-03-2025

Mandimycyna - nowy potencjalny środek przeciwgrzybiczy

Zabija grzyby odporne na wiele leków.

Informacje dnia: [Jak otworzyć laboratorium? Dziękujemy za odwiedziny na targach Labs Expo W przyszłości będziemy jedli mięso z drukarki Ruszył nabór na wspólne projekty przedsiębiorców i naukowców; w puli 66 mln zł Błonica - choroba groźna także dla dorosłych 87% internautów uważa hejt za poważny problem społeczny](#) [Jak otworzyć laboratorium? Dziękujemy za odwiedziny na targach Labs Expo W przyszłości będziemy jedli mięso z drukarki Ruszył nabór na wspólne projekty przedsiębiorców i naukowców; w puli 66 mln zł Błonica - choroba groźna także dla dorosłych 87% internautów uważa hejt za poważny problem społeczny](#) [Jak otworzyć laboratorium? Dziękujemy za odwiedziny na targach Labs Expo W przyszłości będziemy jedli mięso z drukarki Ruszył nabór na wspólne projekty przedsiębiorców i naukowców; w puli 66 mln zł Błonica - choroba groźna także dla dorosłych 87% internautów uważa hejt za poważny problem społeczny](#) [Jak otworzyć laboratorium? Dziękujemy za odwiedziny na targach Labs Expo W przyszłości będziemy jedli mięso z drukarki Ruszył nabór na wspólne projekty przedsiębiorców i naukowców; w puli 66 mln zł Błonica - choroba groźna także dla dorosłych 87% internautów uważa hejt za poważny problem społeczny](#)

Partnerzy