

LA RICERCA SCIENTIFICA DELL'UNIVERSITA' DELLA TUSCIA E' UNA RICERCA DI QUALITA': BREVETTATO UN NUOVO TIPO DI DISIDRATATORE

[Comunicato stampa del 03.04.2019]

L'Università della Tuscia in questi giorni ha raggiunto un altro importante riconoscimento: è titolare di un nuovo brevetto dal titolo: "disidratatore a flusso di aria calda e procedimento per la disidratazione di un prodotto". Gli inventori sono Riccardo Massantini, Roberto Moschetti e Flavio Raponi, rispettivamente docente, ricercatore e dottorando della Tuscia. Il disidratatore brevettato rientra nell'ambito della domotica, ovvero l'applicazione dell'informatica alla gestione dell'abitazione. Lo scopo è stato quello di ottimizzare il processo di disidratazione sia perché si riduce il consumo energetico sia perché si migliora la qualità del prodotto finito.

"E' un essiccatore a flusso d'aria orizzontale- afferma il professor Massantini- dotato di sensori che rendono l'essiccamento più efficace e consentono all'utente finale di monitorare lo stato del processo in tempo reale, anche da remoto. L'apparecchiatura è quindi costantemente connessa ad internet ed è in grado di comunicare con l'utilizzatore attraverso pc, smartphone, tablet o qualunque altra periferica. Inoltre- prosegue il professore- in maniera del tutto automatizzata, il disidratatore è in grado di adattare dinamicamente i parametri di funzionamento del processo in base alla tipologia di alimento, in modo da ottimizzare o diversificare le caratteristiche del prodotto finito". Il brevetto potrebbe essere acquistato dalle industrie produttrici di essiccatori domestici, oppure chi sviluppa sensori elettronici, chi fa applicazioni per gli smartphone ed infine i produttori di alimenti disidratati per una essiccazione di tipo industriale.

Viterbo, 3 aprile 2019