

### **Fraude a la vista: el NIR y la imagen hiperespectral ayudan a determinar la autenticidad del pescado de forma no invasiva**

*La detección de fraude de origen y de venta de pescado congelado como fresco se ha testado en pruebas de concepto con modelos para atún rojo y anchoa*

#### **Reto:**

---

Determinar si existe fraude de origen y/o de venta (pescado congelado previamente que se declara fresco) en variedades de pescado de alto valor sin destruir el producto y con rapidez en los resultados.

#### **Descripción del sistema desarrollado:**

---

Utilizando tecnologías de visión rápidas y no invasivas, hemos desarrollado modelos de detección de fraude aplicables a atún rojo y anchoa. Su uso, junto a dispositivos de laboratorio en base a tecnología NIR e hiperespectral, ha permitido probar con éxito el concepto. En esta prueba de concepto, realizada en el marco del proyecto europeo Surefish, han participado las empresas como Ricardo Fuentes, Didon Marè o Fish Basket.

#### **Beneficio:**

---

Se ha demostrado que es posible identificar el fraude de origen y/o de venta en tiempo real.

#### **¿Cómo puedo aplicar este caso a mi empresa?:**

---

Si necesitas detectar fraude en atún rojo y/o anchoa, tenemos el modelo disponible para validarlo en tus instalaciones.

Si estás interesado en detectar fraude en otras especies de pescado, podemos realizar un test de concepto para desarrollar un modelo de detección a tu medida.

Si el caso te ha inspirado pero no tienes claro si podrías aplicarlo a tu proceso, podemos empezar por un diagnóstico inicial.



**¿Cómo puedo probar?**

**Descubre cómo aquí**