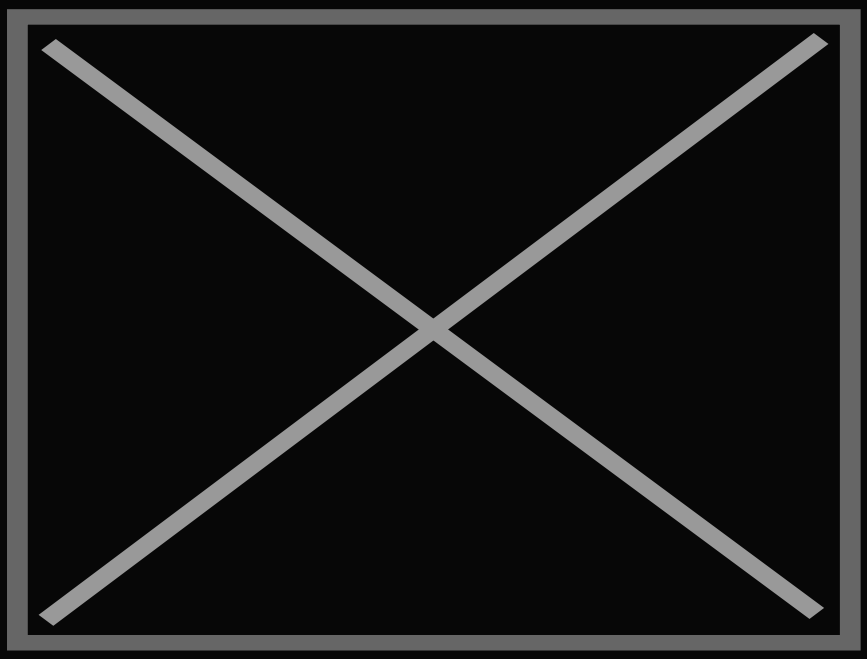
Nutrima, la bilancia intelligente che rivela freschezza e salubrità

nutrima1-940x530-844fed89

La bilancia del futuro non serve solo a pesare: i suoi poteri vanno ben al di là. Almeno quando parliamo di Nutrima, il prototipo realizzato da Janne Palovuori della Helsinki Metropolia University of Applied Sciences e finalista del concorso Electrolux Design Lab. Nutrima, infatti, riesce a svelare di un alimento anche le proprietà meno evidenti. Per conoscere la composizione di un cibo, infatti, basta ormai leggere l'etichetta che recita in ordine quantitativo i vari ingredienti. Ma per sapere quanto un cibo sia fresco, salubre o contaminato da tossine?

Fino ad oggi ci si affidava alla fortuna e all'onestà del rivenditore. Oggi si può ricorrere a Nutrima: basta posizionare il cibo da esaminare sul dispositivo ed ecco pronta un'analisi accurata dei suoi componenti.

E in una società sempre più mobile ecco che Nutrima offre anche uno sistema di ricarica decisamente smart. Nessun collegamento alla presa elettrica, ma un evoluto sistema piezoelettrico (crea energia dalla sollecitazione meccanica per compressione o torsione), che grazie ad una sapiente piegatura, consente di ricaricare il device!



E per chi volesse condividere gli screening effettuati sugli alimenti, Palovuori ha pure sviluppato un’app dedicata: Nutrimapper mobile. Un'applicazione che consente di accedere al profilo personale e controllare le impostazioni necessarie a soddisfare la propria dieta. Non basta, grazie alla geolocalizzazione è in grado di indicare anche i posti in cui fare acquisti dei migliori generi alimentari zona. Così da suggerirli pure, attraverso lo *sharing* delle informazioni, ad altri utenti connessi.

