AVOCADO TESTER

El saber escoger un aguacate es un don de abuelas, muchas veces intentamos seguir sus pasos y aplicar sus tácticas para dar con un buen aguacate, sin embargo, muchas veces no lo logramos, ¿no te ha pasado que compras un aguacate bonito por fuera y al cortarlo te llevas una decepción? Se considera suerte el que si des con uno al punto perfecto.

En la Consumer Electronic Show (CES) 2023 que fue llevada a cabo en Las Vegas, Marco Snikkers fundador de OneThird, vino a facilitarnos la vida, se presenta el “Ripeness Checker” el cual es un escáner que indicará si el aguacate está listo para consumirse o si necesitamos esperar más tiempo con la finalidad de implementarlo en el área de frutas y verduras; a su vez dieron a conocer que dicha innovación empezará a funcionar en un supermercado en Canadá como prueba piloto y después expandirse a todo el mundo.

Citando a Snikkers: “Estamos orgullosos de haber creado el primer producto capaz de predecir el tiempo de vida de un alimento, ha sido abrumador pero con esto queremos acelerar el despliegue de nuestra tecnología.” Esto crea intriga en qué más nos podrá facilitar las compras de súper.

Con este lanzamiento se promete reducir el desperdicio de comida, ya que, dato curioso: un tercio de los alimentos llevados a un supermercado se considera desperdicio obteniendo una pérdidas millonarias, por consecuencia se disminuirá la emisión de carbón y uso de agua a nivel global. Además ayuda a negocios grandes y pequeños para mejorar la calidad de sus productos al adquirirlos más frescos, ya que

conservará mejor sus nutrientes al consumirlos cuando está en su punto, propiciando la longevidad y salud de las personas.

La propuesta en realidad es tentadora y llamativa, si se llegase a implementar habría personas que hicieran viaje especial solamente para ver su ejecución, ¿Tú serías una de ellas?

https://www.perishablenews.com/produce/onethird-solves-the-avocado-problem-and-addresses-one-trillion-dollar-food-waste-challenge-at-ces-2023/