

Biomarcatori, etichette intelligenti fatte di tag Rfid, sensori o barcode avanzati: la tracciabilità alimentare impone un ripensamento che include un'ingegnerizzazione dei sistemi di monitoraggio e di controllo dei prodotti freschi. Alcuni ecologisti irlandesi, ad esempio, hanno condotto una ricerca da cui è risultato che il 25% del pesce venduto come merluzzo nei negozi dei supermercati di Dublino è in realtà un altro tipo di pesce. Secondo quanto pubblicato dalla rivista americana *Frontiers*, questi risultati sarebbero analoghi a quelli riscontrati da alcuni analisti statunitensi.

[Leggi tutto / Rfid Italia](#)