

Опознай храната си

*Представен от Изабел Хофман – основател, собственик и управител на
ТелСпек Инк. – Канада*

Проблемът, предизвикал създаването на „Сензора за храни“ на фирма ТелСпек е липсата на достатъчна и достатъчно точна информация за състава на храните, които консумираме.

Социологично проучване, проведено в САЩ показва, че за 52% от активното население е по-трудно да решат как да се хранят здравословно, отколкото как да попълнят годишната си данъчна декларация.

Решението на проблема, предложено от ТелСпек е: Сензор, който сканира храните на молекулярно ниво, базирана на „облак“ аналитична система, и софтуерно приложение за мобилен телефон, които работят като един уред.

ТелСпек е информационна компания, която предлага прогнозна информация за храната, чрез комбиниране на инфра-червена спектроскопия от близкия спектър, биоинформационни технологии и обучаващи алгоритми в революционен уред, който анализира храните, които консумираме.

Моментните информационни възможности на ТелСпек сензора за храни можем да разделим на три: обща хранителна стойност; алергени и безопасност. Като обща хранителна стойност сензорът показва: въглехидрати, мазнини, белтъчини, калории, гликемичен индекс, фибри и захари. За алергени показва: глутен, млечен белтък, соя, фъстък, и морски храни. За безопасност показва: добавки, примеси и рискови продукти. Технологията включва: Защитен с патент спектрометър със следните компоненти: дигитализиран комплект огледални чипове; източник на инфрачервена светлина от близкия сектор; оптичен детектор; блутут; и батерия.

Органичните молекули имат O-H, C-H, N-H връзки, с характеристични вибрационни характеристики. Долавяйки тези вибрационни характеристики, инфрачервената спектроскопия дава информация за физическите и химическите характеристики на храните.

Спектроскопията на храните, осъществявана от сензорната система на ТелСпек има изисквания, които трябва да бъдат спазени по протокола, по лабораторните условия, по начина и условията за изследване, консистенцията и хомогенността на пробата. След като се спазят тези изисквания, всяко ново (непознато) сканиране се класифицира в някоя от категориите на статистически достоверните, заложи в системата тест-

типове. По тези алгоритми се определят основните хранителни съставки, алергените и рисковите съставки на храните.

Класифициращите категории (тест-типове) на ТелСпек са базирани на 62 474 теста. Това са самообучаващи се алгоритми, при които всяко ново сканиране, извършено по описаните правила, допринася за общата чувствителност и точност на системата. Например, днес сензорът идентифицира глутена точно в 96,7% от случаите, но скоро тази точност ще нарастне.

ТелСпек се ръководи от основателя и собственика на компанията, г-жа Изабел Хофман, доктор на математическите науки. Тя е наричана „госпожа от нула до мултимилionер“. Има 8 успешни компании. ТелСпек стартира с нулев начален капитал, а днес се оценява на над 75 милиона американски долара. Другите хора от компанията са: Лари Уйлсон, Марк Блоре, Джейсон Коулс, Вера Урбан, Д-р Давид Чао, Тсе-Ю, Луис Флоренс, д-р Рафаел Гросман, Натаниел Амселем, д-р Пабло Карбонели, Симон Моу, Джеймс Тиан.

Сензорът за храни на фирма ТелСпек е патентован в САЩ – заявление 0958909/2013 г., одобрен декември 2015 г.

Подготвил резюмето: -р Веселин Василев, дм – ВМВ България ЕООД