

PRESENTACIÓN DEL PROYECTO

Nuestro proyecto se trata de un pequeño kit capaz de detectar alérgenos en alimentos, con el objetivo de minimizar el número de accidentes que ocurren en la sociedad en este ámbito.

Aler-battualia funciona a través de reacciones químicas. Sobre unas pequeñas tiras semejantes al papel tornasol, (sobre el que se realizan pruebas de pH) se depositarán muestras del alimento para que, en caso de contener los componentes dañinos se produzca la reacción delatando al componente.

Nuestra empresa valora de manera especial la salud de nuestros clientes, por lo que creemos que este producto es muy útil para todos los rangos de edad.