

Aparelho detecta presença de glúten em alimentos

<https://sem lactose.com/index.php/2016/01/18/aparelho-detecta-presenca-de-gluten-em-alimentos/>

Última atualização em: 18/01/16

Considerado uma das 25 melhores invenções de 2015 pela Revista Time, o Nima permite que o alimento seja analisado em minutos.

Para milhares de celíacos e pessoas com sensibilidade ao glúten, comer em bares e restaurantes sempre vem acompanhado de certa ansiedade, já que pequenas quantidades desta proteína podem ser prejudiciais aos portadores de DC.

O dispositivo, [que estará disponível para venda nos próximos meses](#), já pode ser encomendado por USD \$199.00. Por enquanto a entrega será somente para os Estados Unidos.

Você poderá testar qualquer tipo de alimento: líquidos, sólidos, cremes ou pastas colocando apenas uma pequena porção dentro de uma cápsula descartável. Em apenas 2 minutos o Nima dará o resultado avisando se o alimento é seguro para consumo (mostrando uma carinha feliz) ou não (mostrando uma carinha triste).

Desenvolvido por uma equipe de profissionais do MIT, Stanford, Google e Nike, o aparelhinho já foi testado com mais de 3.000 amostras e apresenta 99,5% de sensibilidade para detecção de presença de glúten com 20 ppm ou mais. O Nima é super pequeno, o que permite levá-lo para onde você quiser.

A empresa espera desenvolver a mesma tecnologia para detectar traços de outros alimentos alérgenos, como o leite e amendoim, diz a CEO Shireen Yates, que também possui sensibilidade ao glúten.

Para saber mais:

20 ppm de glúten é considerada uma quantidade aceitável por médicos e nutricionistas, indicando que o alimento pode conter apenas vestígios da proteína, mas é seguro para o consumo.