OSTLAB, SENSOR DIGITAL DE CALIDAD DE FRUTA

CORFO | SINIA Instituto de Investigaciones Agropecuarias

WWW.SMARTFIELDINIA.CL



¿Qué es?

Un laboratorio digital portátil que permite evaluar la calidad interna de la fruta sin dañarla y en pocos segundos



¿Para que sirve?

Permite conocer el estado real del fruto directamente en el predio, apoyando decisiones como el momento oportuno de cosecha y el manejo del cultivo.

Beneficios

- Mide calidad interna de la fruta en segundos, sin dañarla.
- Ayuda a decidir el momento óptimo de cosecha.
- No requiere enviar muestras a laboratorio.
- Permite no depender de personal capacitado para análisis.
- Contribuye al seguimiento completo de la producción.

OSTLAB

¿Qué problema resuelve?

Conocer la calidad interna del fruto suele requerir enviar muestras a laboratorio, lo que implica costos, tiempos de espera y decisiones basadas en información tardía o limitada.
Contar con datos claros sobre el estado real de la fruta, más allá de lo que se observa a simple vista, permite asegurar una mejor calidad y condición al momento de cosecha, reduciendo riesgos y mejorando el resultado productivo y comercial.

¿Cómo funciona?

OSTLab es un sensor portátil que utiliza luz visible e infrarroja (Vis–NIR) junto con modelos predictivos de inteligencia artificial para analizar el interior del fruto sin dañarlo. Cada medición entrega en segundos indicadores objetivos como grados Brix, acidez, firmeza, antocianinas y otros parámetros de calidad.
El operador puede recorrer el predio realizando mediciones directamente sobre la fruta, cubriendo hasta 20 hectáreas por día.

Los resultados se registran automáticamente en la aplicación, la cual puede funcionar sin conexión a internet y sincroniza la información cuando hay señal, permitiendo llevar un seguimiento ordenado de la calidad del cultivo.

INIA Instituto de Investigaciones Agropecuarias
CORFO
OST LAB AGRO