

PRENTSA-OHARRA

Teknikerrek eta AZTIk indarrak batu dituzte elikagai-industriarako 4.0 Industriaren aplikazioetan

- *AZTI eta Tekniker zentro teknologikoek lankidetzeta-hitzarmen bat sinatu dute, elikagaien balio-kate osoa estaliko duten soluzio teknologikoak eskaintzeko xedez*
- *AZTIk elikagaien sektorean dituen eskarmentua eta ezagutza eskainiko ditu; Teknikerrek, berriz, 4.0 Industriarako aplikazio teknologikoen garapenean duen expertise-a erantsiko du*

[Eibar, 2021eko urtarrilak 26] - Tresna teknologiko berriek (besteak beste, robotikak, Big Datak, zibersegurtasunak eta sentsorika aurreratuak), sektorearen gaineko ezagutza nahikoa edukiz gero, enpresei ezustekoei aurrea hartzen eta negozioen kudeaketa esponentzialki hobetzen laguntzeko informazio azkarra lortzea ahalbidetzen dute.

Elikagaien sektoreak eta berori osatzen duten enpresek ere badakite teknologia horiek txertatu behar dituztela, ekoizpen eta negozio-eredu adimentsuagoetarantz aurrera egin nahi badute. Eraldaketa digital eraginkor bat egin ahal izateko, ezinbestekoa da sektorea oso ondo ezagutzea eta enpresari eta balio-kateari osotasunean begiratzea, kasuan-kasuko ezaugarrien arabera pixkanakako aldaketak egitearekin batera.

Testuinguru horretan, **AZTI** eta **Tekniker** zentro teknologikoak, **Basque Research and Technology Alliance** (BRTA) aliantzako kideak biak ala biak, elkarlanean ari dira FOODTECH 4.0 aliantzan, elikagai-industriaren balio-kate osoa bilduko duten soluzio teknologikoak eskaintzeko helburuz. Aliantza horren bidez, bada, AZTIk itsasoaren eta elikagaien balio-katean dituen ezagutza eta eskarmentua lotu nahi dira Teknikerrek 4.0 Industriako soluzio teknologikoetan duen eskarmentuarekin.

Bi zentro teknologikoek urteak daramatzate 4.0 eraldaketa pixkaka eta modu integrarean ezartzen laguntzeko lanean, 4.0 eraldaketa enpresa bakoitzaren premietara egokituz eta,

batez ere, delako enpresaren xedeetara, errealitatera eta balio-katera moldatuz. Aliantzari esker, AZTIk eta Teknikerrekin indarrak batuko dituzte, elikagai-sektorearen digitalizazioari bide emateko.

AZTI ikerketa-zentroa itsasoaren eta arrantzaren nahiz elikagaien balio-katean aditua da, eta, zehazki, ekoizpen-prozesu berri lehiakorragoak, jasangarriagoak eta elikagaien eraldaketarako seguruagoak lortzeko soluzioen (4.0 eta ez-digitalak) garapenean dauzkan ezagutza eta expertise-a erantsiko ditu. Halaber, duen eskarmentuarekin, elikagai-produktu berrien garapenean lagunduko du, kalitateko elikadura seguru, oso eta osasuntsua sustatzearekin bat.

Bestalde, Tekniker zentro teknologikoak fabrikazio industrial eta digitalarekin zerikusia daukaten aplikazio berritzaileen garapenean duen expertise-a gaineratuko du; hau da, dagoeneko aeronautikaren, automobilgintzaren, makina-erremintaren edota energia berriztagarrien arloan ezarri dituen 4.0 teknologietan duen eskarmentua erantsiko dio proiektuari (besteak beste, aditua da sentsorikan, ikuspen artifizialean, automatizazioan eta robotikan).

Aliantza horren bidez, honako xede hauek estali nahi dituzte elkarrekin: produktuaren kalitatea hobetzea, ekoizpen-prozesua monitorizatuz; ekoizpena optimizatzea, fabrikazioaren kontrola hobetuz, lehengaien sarrera aurreikusiz eta eskaria balioetsiz; prozesuen automatizazioa areagotzea eta barne-logistika optimizatzea; elikagai-sektorearen jasangarritasuna handitzea eta elikagaien segurtasuna bermatzea.

Elikagaien balio-katerako 4.0 soluzioak

Askotariko erronkei erantzute aldera, FOODTECH 4.0 aliantzak elikagaien balio-kate osoa (bitartekoen iturritik hasita (adibidez, itsasotik) elikagaien banaketaraino) hartzen duten soluzio teknologiko bereizgarrien eskaintza bateratua aurkezten du.

Besteren artean, FOODTECH 4.0 **aliantzak 4.0 diagnostiko pertsonalizatua** eskaintzen die elikagai-industriei, eraldaketa digitaleranzko apurka-apurkako bidean laguntzeko eta haien premiei, xedeei eta balio-kateari egokitzeko. Era berean, lankidetzaren horrek mesede egingo dio soluzio adimentsuen garapenari, **elikagai-produktuen eta -prozesuen kalitatea, segurtasuna eta trazabilitatea** ziurtatzeari begira, balio-katearen eraginkortasuna nahiz kontsumitzaileen konfiantza handitzeko.

Zehazki, sentsoreen arloko sistema aurreratuak ezarrira, ekoizpenaren ikuskapena %100ekoa izan daiteke, produktuen kalitatea estandariza daiteke, kalitatearen kontrol-denborak murriztu daitezke, etiketatua eta arauzko parametroak betetzea berma daiteke, trazabilitatea hobetu daiteke, ezustekoei aurrea hartzeko prebentzio-ekintzak ezar daitezke, eta ekoizpen-prozesuaren eraginkortasuna eta segurtasuna optimiza daitezke.

Gainera, AZTIk eta Teknikerrek egindako eskaintzaren barruan sartzen dira **soluzio automatizatuen eta sistema robotikoen plangintza eta diseinua**, denborak murrizteko, prozesuak estandarizatzeko eta produktuaren kalitatean nahiz ezaugarrietan homogeneotasuna ziurtatzeko, bai eta, manipulazioak murriztuz, elikagaien segurtasuna bermatzeko ere.

Era berean, FOODTECH 4.0 aliantzak bere gain hartzen ditu **datuak integratu eta prozesatzeko** tresnen eta prozesamenduen garapena eta ezarpena (Big Data), teknologia irekietan oinarrituta, edota plataforma komertzialetako zerbitzu eta tresnen konfigurazioa.

Aldi berean, AZTIk eta Teknikerrek abiatu duten aliantzak aintzat hartzen ditu sistema aurreratuen **trazabilitatea eta kalitatearen kontrola**, gardentasun-premia asebetetzeko asmoz, gero eta garrantzitsuagoa baita kontsumitzaileentzat. Sistema horiek IoT, Big Data edo Adimen Artifizialeko teknologietan oinarrituta daude, eta elikagai-balioko operadoreen artean ekoizpena eta kudeaketa hobetzea ahalbidetzen dute.

AZTIri buruz

AZTI ikerketa-zentroa aditua da elikagaien eta itsasoaren nahiz arrantzaren balio-katean, eta zientzia garapen jasangarri eta osasungarri bihurtzea du xede, 2030erako Garapen Jasangarrirako Helburuekin lerrokatuta. 40 urte inguruko ibilbidean, 4.000 baino proiektu gehiago sustatu ditu, eta, 2019an, 20 milioi euroko fakturazioa izan zuen. AZTI Basque Research and Technology Alliance-eko (BRTA) kide da.

Informazio gehiago aurki dezakezu www.azti.es webean

Teknikeri buruz

Tekniker fabrikazio aurreratuan, gainazalen ingeniartzan, produktu-ingeniartzan eta fabrikaziorako IKTetan espezializatutako zentro teknologikoa da. I+G+b-aren bidez gizarte osoari hazkundera eta ongizatea eransteko xedea dauka, eta enpresa-ehunduraren lehiakortasunari modu jasangarrian laguntzen dio. Tekniker Basque Research and Technology Alliance (BRTA) aliantzako kidea da.

BRTAri buruz

BRTA aliantza euskal enpresa-ehundurarako soluzio teknologiko aurreratuak garatzen dituzten elkarlaneko 4 ikerketa-zentrok (CIC BioGUNE, CIC NanoGUNE, CIC BiomaGUNE eta CIC EnergiGUNE) eta 12 zentro teknologikok (Azterlan, Azti, Ceit, Cidetec, Gaiker, Ideko, Ikerlan, Lortek, Neiker, Tecnalia, Tekniker eta Vicomtech) osatzen dute.

Eusko Jaurlaritzaren, SPRI taldearen eta hiru lurraldeetako foru-aldundien laguntzarekin, aliantzak berori osatzen duten zentroen arteko lankidetzak bultzatu nahi du, bai eta ezagutza sortu eta enpresei ezagutza hori helarazteko baldintzak indartu nahi ere, haien lehiakortasunari lagundu eta euskal gaitasun zientifiko-teknologikoa kanpoaldean proiektatzeko asmoz.

BRTA zentroek 3.500 profesional daukate, Euskadiko I+Gren arloko inbertsioaren %22 exekutatu dute, 300 milioi eurotik gorako urteko fakturazioa erregistratu dute, eta Europako nahiz nazioarteko 100 patente sortzen dituzte urtean.

Informazio gehiago:

GUK ► Eider Lazkano
eider@guk.es | Tel. 620 807 344

GUK ► Marta Berard
marta@guk.es | Tel. 606 143 250