



TECNALIAk etorkizuneko osagai eta elikagaiak sortzen ditu, prozesu jasangarriak erabiliz

- *Ikerketa eta garapen teknologikoko zentroak osasunarekin, jasangarritasunarekin eta digitalizazioarekin zerikusia duten azken joerak aurkeztuko ditu Food4Futuren azokan, maiatzaren 17tik 19ra.*
- *Teknologia berritzaileak eskaintzen ditu TECNALIAk, elikadura osasungarriaren eta prozesu jasangarrien bidez nekazaritzako elikagaien enpresen lehiakortasuna eta pertsonen bizi-kalitatea hobetzeko.*
- *Kirolerako, neurobabeserako eta elikadura-alergietarako osagaiak eta elikagaiak lortzearekin zerikusia duten sei kasu arrakastatsu azalduko ditu; horrekin batera, elikagai-formatu berritzaileak, gozagarri naturalak eta proteina-iturri alternatiboak ere aurkeztuko ditu.*
- *Halaber, TECNALIAren elikadura osasungarriaren laborategian murgiltze-esperientzia bat egitera gonbidatzen ditu bisitariak, eta nekazaritzako elikagaien industriara zuzendutako robotikaren eta automatizazioaren azken teknologiak ezagutzera.*

2022ko maiatzaren 17a TECNALIA ikerketa eta garapen teknologikoko zentroak nekazaritzako elikagaien sektoreko enpresekin eskuz esku dihardu soluzio teknologikoak garatzen, elikagaien etorkizunak dakartzan erronka nagusiei aurrea hartzeko, enpresen lehiakortasuna sustatzeko eta, aldi berean, pertsonen bizi-kalitatea hobetzeko.

Hala, elikadura osasungarria, jasangarritasuna eta digitalizazioa ditu ardatz TECNALIAren ahaleginak, eta Bilbao Food4Future – Bilbao Foodtech World Summit azokaren bigarren edizioan aurkeztuko ditu berrikuntzak, maiatzaren 17tik 19ra, Bilbao Exhibition Centren (BEC). Enpresa-foro horretan, nekazaritzako elikagaien





industriarako enpresa-proposamen berritzaileenak, azken aurrerapen zientifikoak eta datozen 10 urteetan elikagaien eta edarien garapena markatuko duten joerak erakutsiko dira.

TECNALIA *Global Partner* gisa egongo da aurrean ere, eta stand bat izango du, nekazaritzako elikagaien sektorerako bideratutako soluzio teknologiko nagusiak ezagutarazteko. Era berean, azokak barne hartzen dituen alorretan adituak diren TECNALIAko ikertzaileek zenbait mahai-ingurutan hartuko dute parte.

Elikadura osasungarria

Nekazaritzako elikagaien arloko ikerketarekin, TECNALIAk zera lortu nahi du, nekazaritzako elikagaien industriaren lehiakortasuna eta pertsonen bizi-kalitatea hobetzea, elikadura gero eta pertsonalizatuago baten bidez, zeinak lagunduko baitu gaixotasunak saihesten eta biztanleen ongizatea eta zahartze aktiboa lortzen.

Osasunaz gero eta kezkatuagoa dagoen gizarte baten eskakizunei egokitutako **osagai eta elikagaiak lortzea eta garatzea** da TECNALIAren egitekoa. Osagai, elikagai eta elikadura-osagarri pertsonalizatuak eta norberaren beharretara egokituak lortzea da helburua, osasun-egoera ona izaten laguntzen duen nutrizio orekatu bat bermatu ahal izateko.

TECNALIAren standean kirolerako, neurobabeserako eta elikadura-alergietarako osagaiak eta elikagaiak lortzearekin zerikusia duten sei kasu arrakastatsu erakutsiko dira; horrekin batera, elikagai-formatu berritzaileak, gozagarri naturalak eta proteina-iturri alternatiboak ere aurkeztuko dira. Gainera, xeheago ezagutu ahal izango da zer ezagutza eta teknologia eskaintzen dien TECNALIAk nekazaritzako elikagaien enpresei kontsumitzailearen beharretara egokitutako osagaiak eta elikagai berritzaileak erdiesteko eta dieta pertsonalizatua lortzeko.

Digitalizazioa



Teknologiaren zeregina ezinbestekoa da elikagaien ekoizpen-prozesuetan eta enpresa ekoizleen lehiakortasunean. Gainera, funtsezkoa da nekazaritzako elikagaien sektorearen jasangarritasunerako.

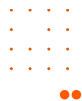
Azken urte hauetan ekoizpen-sektoreetako eraldaketa horren lider izanik eskuratutako eskarmentuak aukera ematen die nekazaritzako elikagaien sektorearen berezitasunetara egokitutako teknologia gaitzailea eskaintzeko. Adibidez: ikusmen artifiziala, higiene- eta kalitate-maila gorena bermatzeko; biki digitalak, zeinek teknologia digital aurreratuenak konbinatzen baitituzte; sentzorika adimenduna, zeinak balio erantsia ematen baitie prozesu-sistemetan erabiltzen diren osagaiei; mantentze-lan prediktibo eta preskriptiboak, ekoizpen-prozesuaren kudeaketa optimizatzeko; makrodatuen analisisa (Big Data analytics), baliabideak hobeto aprobetxatzeko eta, batez ere, negozio-aukeren arabera planifikatzeko; ikaskuntza sakona (Deep Learning); robotika; gauzen Internet; errealitate hedatua; bloke-katea...

Beste sektore batzuetan bezala, teknologia horiek lan-molde berrietarako aukera ematen dute eta negozio-eredu berriak ahalbidetzen dituzte, eta errealitate dira jada, aplikazioek heldutasun-maila egokia erdietsi baitute; adibidez, nekazaritzan robotika kolaboratiboa erabiltzen da, eta droneak eta ibilgailu autonomoak baliatzen dira (nekazaritzako elikagaien sektoreko enpresekin batera apurka lantzen ari garen teknologia digitalen adibideak dira).

Standean ikusi ahal izango diren teknologia berritzaileen artean, TECNALIAREN elikadura osasungarriaren laborategietako murgiltze-esperientzia dago, zeina KAYROX bidez sortu baita, hau da, murgiltze-esperientziak sortzeko web-plataforma bat, telelaguntzarako aukera ere ematen duena. Robot kolaboratibo bat ere ikusi ahal izango da, substantziak kontrolatu eta manipulatzeko erabiltzen dena.

Jasangarritasuna

Enpresetan inpaktu ekonomikoa sortzen eta pertsonen bizi-kalitatea hobetzen laguntzen du TECNALIAK, energiaren, klimaren eta hirigintzaren alorreko erronkak inpaktu handiko aukera bihurtuz. Horregatik, ekonomia eta sistema energetiko deskarbonizatuak lortzeko soluzioak garatzen ditu.



Teknologia berrien alde egiten dugu; adibidez, hidrogenoa oinarri duten teknologien alde, energia berriztagarriak nekazaritzako elikagaien industrian, garraioan eta eraikuntzan integratzea bultzatzen baitute.

Ikerketa teknologikoaren eta berrikuntzaren bidez, ekonomia zirkularra bultzatzen dugu, baliabideak optimizatu, ingurumen-inpaktua murriztu eta lehiakortasuna sustatzeko

Mahai-inguruak

TECNALIAk zenbait mahai-ingurutan parte hartuko du, eta etorkizuneko elikaduraren azken joerak aztertuko ditu:

- **Maiatzaren 17an (arratsaldean):** *“Fusing digital technologies to build sustainable agri-food processes”*. Hitzaldia: Aranzazu Bereciartua (Industria eta Mugikortasuna). Mahai-inguruan parte hartuko duten enpresak: MULTISCAN, ACEITUNAS GUADALQUIVIR (AGOLIVES).
- **Maiatzaren 18an (arratsaldean):** *“El papel de los probióticos y postbióticos en la modulación del microbioma y su efecto en la salud”*. Hitzaldia: María Chávarri (Elikadura Osasungarria). Mahai-inguruan parte hartuko duen enpresa: AORA Health:
- **Maiatzaren 19an (arratsaldean):** *“La biotecnología para la generación de los ingredientes del futuro”*. Hitzaldia: M^a Carmen Villarán doktorea (Elikadura Osasungarriko zuzendaria) Mahai-inguruan parte hartuko duten enpresak: FRUSELVA eta LA CAÑA.

TECNALIAri buruz

Ikerketa eta garapen teknologikoko zentro bat da TECNALIA, BRTA (Basque Research and Technology Alliance) aliantzako kidea eta erreferentziakoa Europa osoan. Hogeita hamar herrialdeetako 1.400 profesional ditu, guztiak ere teknologia BPG bihurtzen saiatzen direnak gizakion bizi-kalitatea hobetzearren, enpresentzat negozio-aukerak sortuz. Hauek ditu jarduera-eremu nagusiak: eraldaketa digitala, fabrikazio aurreratua, energia-trantsizioa, mugikortasun jasangarria, hiri-ekosistema eta osasuna.



Informazio gehiago:

Virginia López Benedicte (677 751 739)

