



► 1 Octubre, 2020

Azti promueve la digitalización de la cadena de valor alimentaria

Trabaja en dotar al sector de un mínimo nivel de digitalización mediante la ejecución de proyectos como Elikatea e E-Food 4.0

► El centro tecnológico Azti lleva trabajando durante los últimos años en la digitalización de la industria alimentaria al constituir una herramienta clave para el desarrollo de modelos de economía circular en el sector, imprescindibles para sobrevivir a largo plazo. Con ese objetivo, trabaja en los proyectos Elikatea e E-Food 4.0.

AINARA LOZANO. Bilbao

La alimentación es un sector con garantía de continuar creciendo hasta el año 2050, lo que conllevará incrementar la producción un 70 por ciento para satisfacer la demanda. Por ello, "es esencial para la industria alimentaria acometer modelos productivos que aumenten al máximo la eficiencia en el uso de recursos y reducir al mínimo las pérdidas. Y la utilización de materias primas secundarias y el máximo aprovechamiento de los subproductos se presentan como clave en esos modelos circulares para permitir a las industrias ser sostenibles y, por lo tanto, sobrevivir a largo plazo en este entorno cada vez más complicado", según avanza el coordinador del Área de Procesos Eficientes y Sostenibles de Azti, Jaime Zufía.

En marco descrito, considera que "la digitalización y la conectividad se presentan como un imperativo

para el sector alimentario". Y es que "es una herramienta clave para el desarrollo de modelos de economía circular en la industria".

Pese a su importancia, la cadena alimentaria ha ido un poco por detrás de otros sectores industriales en cuanto a su implantación. Por esta razón, el centro tecnológico lleva ya unos años trabajando con este tipo de empresas para que dispongan inicialmente de unos mínimos niveles de digitalización de la información, es decir, "conseguir y capturar los datos de su producto y producción y crear registros digitales de ellos mediante sensores u otras herramientas 4.0", explica Zufía, para quien la digitalización "está permitiendo a las empresas utilizar la información de una forma jamás soñada".

Trabaja también en la valorización de subproductos

La iniciativa Elikatea es uno de los varios proyectos digitalización en los que Azti trabaja durante el presente ejercicio, en colaboración con las empresas. Su propósito es el desarrollo de sensores inteligentes que permitan determinar la calidad de alimentos e ingredientes con el

fin de optimizar la producción, reducir los re-procesos y mermas, así como el aseguramiento preventivo de las especificaciones de producto. Otra de las actuaciones que están llevando a cabo dentro de Elikatea es el estudio nuevas herramientas de análisis que permitan mejorar tanto los modelos o calibraciones de los diferentes sensores como el desarrollo de modelos de predicción de proceso en base a datos multiparamétricos.

Azti también trabaja con diversas compañías de la cadena alimentaria en el proyecto Hazitek E-Food 4.0, liderado por Angulas Aguinaga. Su cometido principal es investigar y generar el conocimiento necesario para iniciar la transformación digital de los procesos de fabricación de la industria alimentaria y la generación de nuevos productos/servicios 4.0. Se trata de un proyecto que está enmarcado en el plan estratégico de la digitalización inteligente de la cadena de valor de la gastronomía y alimentación de Euskadi, promovido por la Viceconsejería de Agricultura, Pesca y Política Alimentaria del Gobierno Vasco.

El área de Procesos Eficientes y Sostenibles de Azti también trabaja en otros proyectos relacionados con la valorización de subproductos. Es el caso del proyecto europeo Brewery, en el que el centro lidera un consorcio europeo formado por 5 socios. Junto a ellos, investiga el desa-

Jaime Zufía

Coord. Procesos Eficientes de Azti



«La digitalización y la conectividad se presentan como un imperativo para el sector alimentario»

«La ecoeficiencia y la sostenibilidad son aspectos clave para la supervivencia futura»

rrollo y validación de un esquema de valorización para la recuperación de los subproductos de la cervecería como nuevo ingrediente para alimentación en acuicultura. Su objetivo es, por un lado, aumentar significativamente la recuperación de subproductos cerveceros a nivel europeo a través de su puesta en valor como ingredientes de alimentos acuícolas y, por otro lado, satisfacer la creciente demanda de nuevas materias primas alternativas para la producción de alimentos acuícolas. La demostración se está realizando en un caso de estudio real a escala semi-industrial.