

AOTECH lanzará en 2023 AONIR, tecnología basada en espectroscopia del infrarrojo para ofrecer datos sobre calidad en tiempo real a la industria alimentaria

Martes, 10 de enero de 2023

Tras realizar varios pilotos en el sector lácteo y panadero, la startup pondrá en el mercado una solución que busca reducir los plazos de análisis respecto a un laboratorio externo ofreciendo información instantánea sobre diversos parámetros que permita a las empresas producir alimentos con eficiencia, calidad y trazabilidad.



La startup **AOTECH**, dedicada desde su creación en 2019 a la búsqueda de soluciones en línea basadas en **espectroscopia del infrarrojo (NIR)**, ya tiene preparada la salida al mercado para el próximo año 2023 de la plataforma **AONIR**, dirigida a conseguir una caracterización de productos alimentarios que permitan asegurar su calidad desde la entrada de las materias primas hasta la elaboración del producto final.

En concreto, se trata de una tecnología basada en sensores que envían luz al producto alimentario y que recogen el espectro (la luz reflejada) como una señal que identifica la intensidad de la luz a diferentes frecuencias. Estos espectros o patrones se relacionan posteriormente con valores que se obtienen en laboratorio mediante algoritmos Machine Learning.

Gracias a esta solución, AOTECH busca, según indica su **fundador, Iker García**, "generar datos de alto nivel mediante la instrumentalización avanzada lo que les permite a las empresas del sector tomar decisiones instantáneamente". Además, añade que "logramos reducir considerablemente los plazos de análisis respecto a un laboratorio externo, que puede tardar entre 8 y 10 días, por lo que pueden tener la capacidad para producir alimentos con eficiencia, calidad y trazabilidad."

Una de las cuestiones que tenían que resolver desde la startup era el grado de conocimiento sobre esta tecnología de los responsables de las compañías. "Somos conscientes de que la mayoría de las empresas alimentarias no tienen profesionales preparados para mantener actualizado el algoritmo, por lo que ofrecemos este servicio de mantenimiento a nuestros clientes", señala García.

Según señalan desde AOTECH, las ventajas del análisis con **espectroscopia NIR** son que "se consiguen mediciones de diversos parámetros simultáneamente, con resultados óptimos para diferentes tipos de productos en tiempo real y en la propia línea de producción. Gracias a ellos, las empresas pueden gestionar la calidad desde las materias primas hasta el producto ya acabado, conseguir importantes ahorros de energía o la optimización de los tiempos de producción."

Pilotos realizados en el sector lácteo y panadero

Dentro del sector lácteo, han trabajado en monitorizar, mediante la instalación de un sensor, los porcentajes de grasa y proteína de la leche para homogeneizar la fabricación del yogur griego de la empresa Palper. Esta compañía quería producir este producto con un 10% de grasa y un 5% de proteína, el problema era que la composición de la leche que recibían no siempre era la misma pero la receta que utilizaban sí. Con AONIR, lograron conocer el porcentaje de grasa y proteína de la leche en el momento y, de esta forma, añadían exactamente la cantidad de ingredientes necesaria para llegar hasta el porcentaje deseado.

En cuanto al sector panadero, AOTECH ha trabajado en diferentes proyectos sobre la caracterización de los parámetros del alveograma, así como los contenidos de proteína y humedad de la harina, mediciones de proteína, grasa y sal en masas de empanada o la monitorización de la fermentación de las barras de pan a través de tecnología NIR. En este último piloto, consiguieron ver el estado del pan para actuar en consecuencia con la cantidad de levadura empleada.

Una vez han conseguido validar la utilización de esta tecnología, en AOTECH ya preparan la comercialización de su producto. "Ahora mismo con AONIR vamos a poder cubrir aproximadamente el 98% de las necesidades de las empresas alimentarias, aunque tenemos versatilidad para ajustarnos a soluciones concretas que nos puedan llegar a pedir", afirma García.

Recién iniciado proyecto con Conservas Cidacos

El último proyecto en el que se ha embarcado AOTECH tiene que ver con la evaluación de la calidad de la materia prima, en este caso del aceite que utiliza Conservas Cidacos para sus procesos desde dos perspectivas; Por un lado, detectar el nivel de atrojado (Aceite fabricado a partir de aceitunas cuya fermentación se ha extendido demasiado, lo que le aporta un sabor desagradable) del aceite de oliva, y por otro determinar la concentración de aceite de oliva virgen en aceite refinado, así como detectar posibles adulteraciones por mezcla con aceites de menor calidad. Todo ello usando espectroscopia del infrarrojo.

Este piloto todavía se encuentra en fase experimental y, desde AOTECH esperan poder obtener los primeros resultados en febrero. "Son unos test muy iniciales, la idea es ver si es factible y estudiar posteriormente un posible desarrollo con un prototipo más comercial", señalan desde la compañía tecnológica.

La idea de la compañía, tal y como señala su fundador es, a partir de ahora, "diversificar esta tecnología a otro tipo de sectores, como es el automovilístico o el textil, donde ya hemos comenzado con algunos proyectos".

Más información sobre AOTECH [aquí](#).

Ver boletín completo: Martes 10 de enero [aquí](#)

© Navarra Directo. Publicado por [Carambola Marketing](#) ®

AGENDA



Últimas noticias

AOTECH LANZARA EN 2023 AONIR, TECNOLOGÍA...

POWERFULLTREE desarrolla junto a REPSOL un proyect...

OX-DISAIR, la solución de OX-CTA que consigue...

Robots colaborativos con funda "anticolisión", la últi...

VERIS BEHAVIOR diseña la primera tienda de Realidad...

DRONE BY DRONE evalúa la calidad del agua para uso...

AMBAR fabricará sus cervezas con energía solar gracias a la...



NavarraDirecto.Com

Divulga las noticias más importantes de los productos o servicios de tu empresa entre las personas que deciden en tu sector.

SÍGUENOS EN [LinkedIn](#)



848 400 112



info@navarradirecto.com



Contactar



Envíanos TU NOTICIA y la publicaremos en el próximo boletín