

Bienes de Equipo

# Aotech diversifica su capacidad tecnológica a otros sectores

Focalizada en aeronáutica, desarrolla proyectos piloto en Dulcegrado y Okin para validar su nuevo sistema por sensores ópticos, con el que optimiza la producción de alimentos y mejora la eficiencia y sostenibilidad del proceso

**Vicky López** | Bilbao

Aotech, empresa especializada en el diseño de soluciones ópticas para la industria, se encuentra inmersa en el desarrollo de un proyecto orientado al sector de alimentación, para la creación de una plataforma integrada por sensores ópticos que optimiza la producción de alimentos aumentando la eficiencia y la sostenibilidad de los procesos.

El sistema Aonir monitoriza en tiempo real diferentes procesos de la producción de un alimento gracias a los sensores instalados en la línea de producción que envían a la plataforma IoT o directamente al PLC, datos relativos a la composición química del producto o la humedad para evitar que el producto final incumpla unas determinadas especificaciones. De esta manera, la tecnología de desarrollo propio de Aotech evalúa desde la materia prima hasta el producto final, optimizando la concentración de los ingredientes clave para maximizar los beneficios. Como resultado, es posible obtener una garantía de calidad total en el producto y homogeneizar todos los lotes producidos, mediante la aplicación de un algoritmo predictivo, permanentemente actualizado, que recoja toda la variabilidad del producto/proceso a monitorizar.

## Surgida en la UPV

La spin off surgida en 2019, en el marco de la Grupo de Fotónica Aplicada de la Universidad del País Vasco, para aplicar soluciones ópticas de monitorización de turbinas y compresores, principalmente para el sector de aeronáutica, diversifica de esta manera su capacidad tecnológica con soluciones para otros mercados como alimentación, farmacia o agua.

Actualmente, Aotech lleva a cabo tres

proyectos piloto para la validación de la plataforma Aonir en condiciones reales de funcionamiento. El objetivo es abordar su comercialización en el último trimestre de 2022. La inversión en el desarrollo de Aonir asciende a 200.000 euros y las estimaciones apuntan a alcanzar ingresos de 340.000 euros en 2023 y 900.000 en 2025.

## Proyectos piloto

En el marco del proyecto CAD2P apoyado por el H2020, Aotech desarrolla un sistema de monitorización del consumo energético, tiempos de producción, cantidades de materias primas utilizadas y unidades de

dida de los porcentajes de grasa, proteína, extracto seco y lactosa.

Asimismo, en el marco de su participación en el programa Bind 4.0, desarrollan, junto al fabricante de pan precocido congelado Okin, un sistema actualmente en fase de validación para la medición sin contacto en línea y en tiempo real de parámetros como la humedad, contenido de sal o

porcentaje de proteína de la masa, para garantizar el estándar de calidad marcado.

## Fondos NG-EU

Por último, Aotech forma parte de un consorcio coordinado por el Clúster Alimentario de Gali-

Prevé lanzar su tecnología al mercado en el último trimestre

Sistema Aonir de Aotech instalado en la línea de producción de Dulcegrado.



producto obtenidas, en la empresa de postres lácteos Dulcegrado con objeto de disponer de datos reales sobre el impacto que tendría la instalación de un pasteurizador HTST en su capacidad de producción.

La plataforma, en la versión de medida con contacto, caracterizará en línea y en tiempo real la leche que Dulcegrado utiliza para sus postres lácteos mediante la me-

cia, Clusaga, y formado por la aceleradora AEI Vitartis y las empresas Atria Innovation, Sanbrandán, Hornos de Lamastelle y Daveiga para investigar la aplicabilidad de tecnologías fotónicas que aumenten la eficiencia y sostenibilidad de los procesos en el sector de la panadería en el marco del Proyecto Photonics4Bakery, financiado por los fondos Next Generation EU.