

Bienes de Equipo

Aotech recoge los frutos de su I+D

Arranca la comercialización de su plataforma tecnológica para monitorizar a través de sensores ópticos los procesos de producción en la industria agroalimentaria con proyectos en el sector lácteo y del vino

Vicky López | Bilbao

Aotech, spin-off creada en el grupo de Fotónica Aplicada de la UPV/EHU, para el desarrollo de soluciones ópticas en procesos industriales, ha alcanzado el primer hito con el inicio de la comercialización en la industria alimentaria de su plataforma Aonir, compuesta por sensores para monitorizar la producción en tiempo real y medir los porcentajes de humedad, grasa, proteína o materia seca.

Desarrolla un proyecto en el sector industrial para Mirvat

El CEO de Aotech, Iker García, ha explicado a Empresa XXI que en este arranque de la comercialización trabajan con empresas denominadas 'early adopters', interesadas en las ventajas que la tecnología ofrece para el control de calidad de sus productos y la optimización

de sus procesos productivos. Entre ellas destaca la gallega Bico de Xeado, dedicada a la fabricación artesanal de helados con ingredientes frescos y de proximidad, que afronta un proceso de digitalización avanzada para aumentar su capacidad productiva y la calidad en sus productos. En el marco del plan 'Smartzmilk', financiado por el Perte Agroalimentario, durante el próximo año y medio, instalará un sistema de monitorización basado en los sensores Aonir para controlar la calidad de los productos en todas las fases, desde la mezcla de ingredientes al producto final.

Aotech también ha desembarcado en la industria con un sistema de monitorización del estado de los baños químicos empleados en los tratamientos

superficiales que realiza la guipuzcoana Mirvat.

Aotech realiza una intensa labor de creación de nuevas soluciones junto a otras empresas tecnológicas, como la navarra LEV2050 Biorreactors. Impul-

rante la fermentación maloláctica de los vinos. En este sector, y enmarcado en el mismo programa para la CAPV, colaboran con la bodega Artomaña Txakolina, en el desarrollo de un sistema portátil de bajo coste que permita a pequeñas bodegas analizar, en tiempo real, los parámetros más significativos durante el proceso de elaboración del vino.

La actividad investigadora de soluciones disruptivas es permanente. Desde un sistema para la detección de fitosanitarios en aceituna entera, enmarcado en el proyecto Espectrolive; o el sistema de monitorización de

fermentación de estado sólido, dentro del programa europeo B-Resilient, donde analizan, junto a la start-up Innomy, la revalorización de subproductos alimenticios a base de hongos.



Iker García, CEO de Aotech tiene la sede en el centro de empresas Zitek

sada por la financiación de la convocatoria 'Activa start-ups Navarra', actualmente desarrollan un sistema para controlar, en tiempo real, la conversión del ácido málico en láctico du-



HERRERA EN COPE

CON CARLOS HERRERA

De lunes a viernes de 6:00 a 13:00h

FUENTE | 31 DLA EGM 2023



CIERRA EL AÑO CON UN DATO HISTÓRICO Y CRECE 229.000 OYENTES

2.832.000 oyentes diarios




Descarga la APP