T6- GAS-KAL Mikroorganismo gas-sortzaileen identifikazioa eta kontrola gaztagintzan: kalitatearen eta jasangarritasunaren alde

LEARTIKERi buruz

LEARTIKER ezautza zientifiko-teknologikoa sortzen eta transferitzen espezializatutako Zentro Teknologikoa da. Ikerketa eta Garapen jardueren bidez, espezializazio-eremu hauetan lan egiten du: material polimerikoak eta fabrikazio-prozesu aurreratuak, biomaterialak, biofabrikazioa eta ingeniaritza biomedikoa, eta elikadura osasungarri eta jasangarria. LEARTIKER Zientzia, Teknologia eta Berrikuntzaren Euskal Sareko (ZTBES) kide da, zentro teknologiko foku-anitz gisa, eta Basque Research and Technology Alliance (BRTA) aliantzako kidea ere bada. Era berean, irabazi-asmorik gabeko kooperatiba denez, MONDRAGONen Ezagutza Dibisioko kide da.

Proiektuaren aurkezpena

GAS-KAL proiektuaren helburua gazten kalitatea eta segurtasuna hobetzea da, ekoizpenean eta ontze prozesuan akatsak eragin ditzaketen gasa sortzen duten mikroorganismoak aztertuz eta kontrolatuz. Alterazio horiek galera ekonomiko handiak eragiten dizkiete gaztandegiei, produktuen itxura zein ezaugarri teknologiko eta sentsorialak kaltetzen baitituzte.

LEARTIKERek garatutako proiektu honek arazo horiei aurrea hartzea ahalbidetuko duen ezagutza zientifiko eta teknologikoa sortzea du helburu, esne-sektorearentzat tresna praktikoak eskainiz eta ekoizpen eraginkorrago eta jasangarriagoa sustatuz.

Proiektuaren helburuak

Helburu nagusia esnean eta gaztan gasa sortzearen arduradun diren mikroorganismoak identifikatzea, kuantifikatzea eta haien portaera ulertzea da, akatsak agertu aurretik prebenitzeko tresnak garatuz.

Horretarako, honako lan-ildo hauek garatuko dira:

- Gasa sortzen duten mikroorganismoen identifikazioa eta karakterizazioa.
- Detekzio eta kuantifikazio metodoen garapena eta optimizazioa.

GIZATASUNA LANEAN MONDRAGON

LEARTIKER, KOOP. ELK. - F95815114
Xemein Etorbidea 12 A, 48270 Markina-Xemein, Bizkaia
946 169 089 | info@leartiker.com | www.leartiker.com

- Esnearen mikrobiotaren eta gaztaren azken kalitatearen arteko erlazioaren azterketa.
- Esnearen kalitate mikrobiologikoa ebaluatzeko erreferentzia-balioen definizioa.
- Gaztandegietan aplikagarriak izango diren detekzio goiztiarreko protokoloen diseinua.

Garatuko diren jarduerak

Hautatutako pertsonak proiektuaren fase desberdinetan parte hartuko du, LEARTIKERen Mikrobiologia taldean integratuz eta ikerketa aplikatuan esperientzia praktikoa eskuratuz. Jarduera nagusien artean honako hauek nabarmentzen dira:

- Esne eta gazta laginen prestaketa eta analisi mikrobiologikoak.
- Mikroorganismoen isolamendua eta identifikazioa, teknika mikrobiologiko tradizionalen eta molekularren bidez.
- Biologia molekularreko tresnen aplikazioa, hala nola PCR eta qPCR teknikak.
- Mikroorganismo desberdinen gas-sorkuntza gaitasunaren ebaluazioa.
- Emaitza esperimentalen tratamendua eta analisia.
- Metodologia analitiko berrien balidazioan parte hartzea.
- Gaztagintza sektorera bideratuta emaitzen transferentzian laguntzea.

Espero diren emaitzak eta eragina

Proiektuak gaztaren kalitatean eragina duten mikroorganismoei buruzko ezagutza handitzea ahalbidetuko du, baita haien kontrol prebentiborako tresnak garatzea ere. Lortutako emaitzek honako ekarpen hauek egingo dituzte:

- Akats mikrobiologikoek eragindako galera ekonomikoak murriztea.
- Esneki produktuen kalitatea eta homogeneotasuna hobetzea.
- Gaztagintzan arriskuen detekzio goiztiarrerako gaitasuna handitzea.
- Sektorerako irtenbide praktiko eta transferigarriak eskaintzea.
- Ekoizpen jasangarriago eta lehiakorragoa sustatzea.

Lan-ingurunea eta ikaskuntza-aukerak

Ikerketa LEARTIKEReko laborategietan garatuko da, diziplina-anitz ingurune eta oso espezializatu batean. Parte-hartzaileak mikrobiologian, biologia molekularrean eta

GIZATASUNA LANEAN MONDRAGON

LEARTIKER, KOOP. ELK. - F95815114
Xemein Etorbidea 12 A, 48270 Markina-Xemein, Bizkaia
946 169 089 | info@leartiker.com | **www.leartiker.com**

elikagaien teknologian adituak diren profesionalekin lan egingo du, industriarako aplikazio zuzena duten proiektuetan parte hartuz. Esperientzia honek honako arlo hauetan gaitasunak eskuratzea ahalbidetuko du:

- Elikagaien mikrobiologia.
- Biologia molekular aplikatua.
- Laborategiko teknika aurreratuak.
- Datu zientifikoen analisia eta interpretazioa.
- Metodologien garapena eta balidazioa.
- Transferentzia teknologikoa agroelikadura-sektorera.

Zergatik parte hartu GAS-KAL proiektuan?

GAS-KAL proiektuak esne-sektorean aplikazio zuzena duen I+G proiektu baten parte izateko aukera eskaintzen du, gaztandegientzat garrantzi handiko erronka teknologiko bati erantzunez. Hautatutako pertsonak ikerketa, lan esperimentala eta enpresekiko harremana uztartuko ditu, agroelikaduraren berrikuntza esparruan oso baloratuak diren ezagutzak eta gaitasunak garatuz.

Zer eskaintzen du LEARTIKERek?

LEARTIKERen parte izateak esan nahi du ikerketa aplikatuko proiektuetan modu aktiboan parte hartzen duen talde gazte, dinamiko eta diziplina anitzeko batean sartzea, enpresetan eta gizartean eragin zuzena duten proiektuetan. Erakundeak garapen profesionala sustatzen du karrera-planen, etengabeko prestakuntzaren eta proiektu berritzaileetan parte hartzearen bidez. Gainera, lan-ingurune malgua eskaintzen du, kontziliaziorako aukerekin, pertsonen ongizatera bideratutako jarduerekin eta MONDRAGONi lotutako kooperatiba-eredu batean integratzeko aukerarekin. Hori guztia inplikazioan, konfiantzan, zerbitzura bideratutako jarreran, positibotasunean eta zorroztasun zientifikoan oinarritutako kulturaren barruan.

Aniztasunarekiko konpromisoa

LEARTIKERek aukera berdintasuna sustatzen du eta hautaketa prozesuak gardentasun eta ekitate irizpideei jarraituz garatzen ditu, genero, arraza-jatorri, nazionalitate, ideologia politiko, sexu-orientazio, genero-identitate, adin edo aniztasun funtzionalaren araberako bereizketarik egin gabe. Erakundeak pertsona bakoitzaren berezitasuna baloratzen eta errespetatzen du, eta aniztasuna bere jardueraren garapenerako funtsezko elementutzat hartzen du.

GIZATASUNA LANEAN MONDRAGON
LEARTIKER, KOOP. ELK. - F95815114
Xemein Etorbidea 12 A, 48270 Markina-Xemein, Bizkaia
946 169 089 | info@leartiker.com | www.leartiker.com