

## **Gazta artisau gourmeten afinaziorako ekipo adimendun berriak**

### **Proiektuaren xehetasunak:**

- Akronimoa: CAFIQUE
- Hasiera data: 2025eko martxoa
- Amaiera data: 2026ko abendua
- Finantzaketa: HAZITEK 2025

### **Azalpena:**

CAFIQUE proiektuaren helburua da eskala txikiko eta mikro-eskalako gaztandegi artisauentzat bereziki diseinatutako ontze-ekipo adimendun berriak garatzea, tenperatura, hezetasuna, gasak eta aire-fluxua denbora errealean eta zehaztasunez kontrolatzeko gai direnak. Soluzio hauek sentsore aurreratuak, Fluidoaren Dinamika Konputazionala (CFD) oinarritutako eredu prediktiboak eta optimizazio-algoritmo automatizatuak integratzen dituzte, afinazio-prozesu homogeneoagoak, eraginkorrakoak eta jasangarriagoak bermatuz. Proiektuak sektorearen benetako behar bati erantzuten dio, gaur egun ez baitago artisau-eskalarako egokituta dagoen ekipo espezifikorik, eta gaztaren azken kalitatea hobetzea, galerak murriztea, energia-jasangarritasuna sustatzea eta gaztandegi artisauen lehiakortasuna sendotzea du xede.

### **Partaideak:**

- KIDE S.COOP (Liderra)
- Leartiker S.Coop
- Mondragon Goi Eskola Politeknikoa (MGEP)

### **Burututako jarduerak:**

1. Proba-ingurunean gazta mota ezberdinen elaborazioa eta ontzea, ekipoen portaera aztertzeko.
2. Prototipoetan ontzen diren gazten kalitate fisiko-kimikoa, mikrobiologikoa eta sentsoriala ebaluatzea.
3. Ekipoetan instalatutako sentsoreen zehaztasuna, fidagarritasuna eta deriba balioztatzea.
4. Kanpo-klimaren eraginak eta kameraren betetze-portzentajeak heltze-ingurunearen egonkortasunean duen eragina aztertzea.



5. Ekipo adimendunek bete beharreko azken zehaztapenak definitzeko gaztagintza-ezagutza teknikoak aporteratzea.

