

Gaztagintza teknologian eragin zuzena duten eta esnetan agertzen diren espora butiriko eta bakterio heterofermentagarrien ikerketa

Proiektuaren xehetasunak:

- Akronimoa: HETEGAZ
- Hasiera data: 01-01-2026
- Amaiera data: 31-12-2026
- Finantzaketa: IZENPEDUNA Eusko Jaurlaritza 2026

Azalpena:

Proiektu honek EAEko behi-esnearen kalitate mikrobiologikoa eta gaztagintzan agertzen diren akats ohikoen (puztura, arrakalak, zulo irregularrak, usain garratzak edo zapore pikanteak) jatorria sakon aztertzea du helburu, espora butirikoen eta bakterio heterofermentagarrien —*Leuconostoc* eta *Lactobacillus parabuchneri* bezalako espezieen— presentzia eta portaera karakterizatuz. Horretarako, mikrobiologia tradizionalako teknikak, PCR eta qPCR bidezko kuantifikazio espezifikokoak, eta 16S metagenomika bezalako teknika aurreratuak uztartzen dira, esnearen mikrobiotaren osaera osoa eta haren bilakaera ezagutzeko. Aldi berean, behi-gazten proba pilotuak garatzen dira, esnearen jatorrizko mikroorganismoek koagulazioan, ontzean eta gaztaren egonkortasunean duten eragina ebaluatzeko, eta akats fisiko kimikoen eta amina biogenoen (histamina, tiramina...) pilaketaren arteko lotura zehazteko. Lortutako informazio integratuak arrisku eredu prediktiboak eta prebentzio estrategia praktikoak definitzea ahalbidetuko du, sektoreak gazta seguruagoak, kalitate handiagokoak eta zentzuzkoagoak ekoitzi ditzan. eredu prediktiboak eta prebentzioestrategia praktikoak definitzea ahalbidetuko du, sektoreak gazta seguruagoak, kalitate handiagokoak eta zentzuzkoagoak ekoitzi ditzan. eredu prediktiboak eta prebentzio-estrategia praktikoak definitzea ahalbidetuko du, sektoreak gazta seguruagoak, kalitate handiagokoak eta zentzuzkoagoak ekoitzi ditzan

Partaideak:

- Leartiker S.Coop.

Burututako ekintzak

1. Esnearen mikrobiologia aztertzea, metodo tradizional eta estandarizatuen bidez (enterobakterioak, koliformeak, espora butirikoak, *Leuconostoc*, legamiak, patogeno nagusiak).



2. PCR, qPCR eta 16S metagenomika bidezko analisi molekularrak garatzea, mikroorganismo gakoen presentzia eta dinamika zehaztasunez identifikatzeko.
3. Behi-gazten ekoizpen pilotuak egitea, lote ezberdinen heltze-portaera eta akatsen sorrera mikrobiotarekin lotuz.
4. Amina biogenoen kuantifikazioa (histamina, tiramina, etab.) burutzea, gazten segurtasunaren eta akats organoleptikoen jatorria identifikatzeko.
5. Datu metagenomiko, mikrobiologiko eta fisiko kimikoen interpretazio integrala egitea, arrisku-ereduak, kontrol-puntu kritikoak eta hobekuntza-gidak proposatzeko.

