



17 Noviembre, 2023



ERREPORTAJEA

# Kafearen hondarrak, behi eta ardien dietarako osagai berritzailea

Pentsu-ekoizleen sektoreak osagai berri bat izango du hemendik aurrera: kafe-hondarrak. AZTIk bultzatutako proiektu batek %10-15 bitarteko hondarrak sartu ditu behi eta ardien elikaduran, eta emaitza onak lortu dira esne-ekoizpenean, esnearen kalitatean eta metano-emisioen murrizketan (%20 gutxiago). Gainera, lehengai tradizionalak baino merkeagoa da osagaia.

J.S. | BILBO



Urtero, Europako Batasunean, batez beste 5 kilogramo kafe kontsumitzen ditugu pertsonako. Gorka RUBIO | FOKU

**U**rtero, Europako Batasunean, batez beste 5 kilogramo kafe kontsumitzen ditugu pertsonako, eta hondakin bikoitza sortzen dugu kafe postuetan eta kapsula erabiletan. Hondakin gehienak erre edo zabortegietara bidaltzen dira, eta horrek ingurumen-inpaktu handia sortzen du.

Aldi berean, abeltzaintzak, berotegi-efektua eragiten duten gasen igorle nagusietako batek, osagai iraunkorragoak eta errentagarriagoak bilatzen ditu animalien dietetan, epe luzera haien iraunkortasuna bermatzeko; izan ere, neurri handi batean, soja-irinaren eta zerealaren merkatuaren mende dago, batez ere hirugarren herrialdeetatik (AEBak eta Ukraina) inportatzen baitira.

Erronka horiei aurre egiteko, 2020an Life-ECOFFEED proiektua jarri zen martxan, AZTI zentro teknologikoak koordinatuta. «Ekimen honen ondorioz, osagai berri bat sortu da, segurua, elikagarria, lehiakorra eta ingurumena errespetatzen duena esne-aziendarentzat, hala nola ardientzat eta behientzat, eta HORECA sek-

toretik berreskuratutako hondarrak sartu dira dietetan», nabarmendu du David San Martinek, AZTIin azpi produktuak balorizatzen aditua denak.

Zehazki, zenbait proba pilotu egin dira, eta, horietan, HORECA sektoretik berreskuratutako kafe hondarrak %10-15 izan dira, behi eta ardien dietaren osagai gisa. Saia-kuntzek erakutsi dutenez, pentsu alternatibo horiek ez dute eragin negatiborik animalien ekoizpenean edo esnearen kalitatean, baizik eta, ardietan ere (behien eraginari buruzko ikerketak martxan jarraitzen du), abeltzaintza-sektoreko metano-emisioak %20 murriztu ditzakete, eta horrek sektorearen jasagarritasuna bultzatzen du.

## SEGURTASUNA EGOKITZEKO SISTEMA

AZTI buru duen ekimenak ekonomia zirkularreko irtenbide bat eskaintzen du, HORECA sektoreko kafearen azpi produktuak ahalik eta gehien balorizatzeko. Izan ere, etxeetan sortzen diren hondakinek ez dituz-

te betetzen animaliak elikatzeko behar diren higiene-estandarrik.

Hori lortzeko, kafe-hondarrak bildu, prozesatu eta osagai osasungarri eta segurutzat egokitzen dituen sistema logistikoa eraginkorra definitu eta garatu da. Estrategia horrek erabiltzen den kafe-posoa lehortzeko prozesuetan erregai gisa funtzionatzen duen biomasa ekoizteko erabili da. Bestalde, plastikoz eta aluminioz osatutako frakzio ez-organikoa beste material batzuk ekoizteko erabiltzen da, hala nola hondakinak biltzeko edukiontzia, azaldu du San Martinek.

Life-ECOFFEED proiektua 2024ko martxoan bukatuko da. 1,5 milioi euroko aurrekontua du eta EBko LIFE Environment and Resource Efficiency programak %55 finantzatuko du. Partzuergoa AZTIk koordinatzen du, eta Neiker, Riera Nadeu, Ecogras, Euskovazza, Behi Alde eta UAGA erakundeek parte hartzen dute.