

NULAB viene a revolucionar el control de la calidad y la seguridad alimentaria



Surgida de una línea estratégica vinculada a la I+D que CNTA puso en marcha hace un lustro, sus responsables afirman que este 2020 tienen previsto industrializar, para una empresa de transformados vegetales, un primer prototipo que les permitirá la medición de parámetros sensoriales así como la predicción de vida útil de los elaborados que analice.

El sector agroalimentario constituye una de las principales fortalezas de la economía navarra. Se trata de una actividad que engloba a 1.370 empresas y 24.000 explotaciones agrarias que dan empleo a cerca de 25.000 personas. Dado su potencial, se le ha incluido en la Estrategia de Especialización Inteligente S3 con la que se pretende definir un nuevo modelo desarrollo para la región de aquí al 2030. La industria agroalimentaria afronta, por lo tanto, un momento de máxima efervescencia donde sus agentes buscan innovarse, reinventarse y adaptarse a las nuevas tecnologías, las últimas costumbres y las tendencias de los consumidores a los que sirve. Precisamente es ese estado de ?disrupción? el que ha originado la aparición de proyectos como NULAB, instalado en el [Vivero de CEIN](#) y del que nos habla a continuación uno de sus responsables, Iván Nieto.

¿Cómo definiríais vuestra empresa?

Nuestro proyecto viene a revolucionar el control de la calidad y seguridad alimentaria del producto en la cadena agroalimentaria. Queremos desarrollar equipos y dispositivos que permitan realizar ese proceso de supervisión allí donde esté el producto, en tiempo real, de una forma precisa, no invasiva, que alcance al total de la producción y en un entorno digital.

¿Cuándo os pusisteis en marcha y qué os motivó a ello?

NULAB tiene su origen en una línea estratégica de I+D que [CNTA](#) puso en marcha hace cinco años y que respondía al nombre de ?Calidad y Seguridad Alimentaria 4.0?. En la interacción diaria con sus clientes, CNTA identificó claramente que el sector agroalimentario necesitaba disponer de información relativa a calidad y seguridad alimentaria en tiempo real y sin necesidad de tener que esperar los resultados de un tercero ya fuera el propio laboratorio de la empresa u otro externo. Porque esto último conlleva días de espera que les resta competitividad a la hora de tomar decisiones (liberación producto final, cumplimiento especificaciones del producto, programación exacta cosecha, segregación lotes, etc). Ese es el origen de nuestra propuesta de valor.

¿En qué momento se encuentra vuestro proyecto y cuáles son vuestros planes a futuro?

Por un lado, durante este tiempo hemos trabajado con dos tecnologías (NIR e Hiperspectral) y estamos en una fase avanzada de aplicación industrial de la misma. De hecho este año industrializaremos el primer prototipo para la medición de parámetros sensoriales y predicción de vida útil en una empresa de transformados vegetales.

Con otras, sin embargo, estamos más en una fase de desarrollo. Por ejemplo ahora mismo estamos trabajando con una tecnología que nos permita determinar presencia de patógenos en alimentos, mejorando significativamente los tiempos de respuesta actuales.

Nos gustaría resaltar que NULAB evalúa cualquier tecnología prometedora que exista en el mercado, que posibilite llevar el laboratorio allí donde esté el producto (LAB to SAMPLE), aportando valor en su posterior aplicación e industrialización.

Por un plan de negocio realista]

¿Cuál es el servicio que más valoráis del Vivero?

Sobre todo, la capacidad de organizar seminarios y actividades de interés de una forma ágil. Como ejemplo, en este estado de alarma, se han puesto en marcha actividades de diversas temáticas relacionadas con la situación que nos está tocando vivir, que a mí me han resultado de gran interés.

Valoramos enormemente, también, el ecosistema 'startapero' generado en el vivero, donde convivimos un grupo de empresas y personas con mucho en común, lo que hace surjan sinergias y colaboraciones de forma natural.

Una recomendación o consejo para aquellos emprendedores que se encuentren en vuestra situación. ¿Por qué deben dar el paso y empezar a emprender su propio proyecto?

Sin querer dar ninguna lección, y desde mi humilde opinión, se deben dar las 3 Ps (Proyecto, 'Pasta' y Persona). Del primero, aconsejaría contrastar la idea de proyecto con el mercado. Es indudable que se debe aportar un valor, que el mercado estar dispuesto a pagar por ello y debe ser sostenible en el tiempo. Ahí una pregunta fundamental que hay que hacerse es: ¿puede venir una empresa y replicar fácilmente mi idea de negocio?

En el tema de financiación, hay que ser conscientes que, durante un tiempo y hasta que seas capaz de generar ingresos y ser autosuficiente, se va a 'quemar' la caja. Por último, resulta clave contar con una persona con las cualidades necesarias para hacer triunfar el proyecto. Todo esto debe estar recogido en un Plan de Negocio realista que nos sirva como hoja de ruta para ejecutarlo.

FICHA TÉCNICA]

Nombre Empresa: NULAB

Año Fundación: 2019

Fundadores: CNTA

Sector de Actividad: Agroalimentario