



Idiazabal gazta zahar berria

Garazi Andonegi Beristain

Elhuyar

gazta egiteko, gatzagia nahitaezko osagaia da. Baina, azkenaldi honetan, mendeetan erabili den gatzagi tradizionala galtzear zegoen. Izan ere, Idiazabal jatorrizko deiturako gazta askotan, gatzagi komertziala erabiltzen da ohikoaren ordez.

Gatzagi tradizionala lortzeko, hilabete inguru duen arkumea hil behar da. Arkumea esnea edan berri duenean hiltzen da eta esnez beteta izaten duen laugarren urdaila kentzen zaio. Urdail hori lehortu, gatzarekin nahasi eta ore moduko bat egiten da. Artzainek ore hori gorde egiten zuten eta, gero, gazta egin behar zutenean, urarekin nahasiz gatzagia eskuratzen zuten.

Gatzagi komertzialaren kasuan ere ore lortzeko prozesua berdina da. Ore horretatik ura iragaziz lortzen dute



Artzainak gatzagi tradizionala berreskuratzeko bidean dira EHUko ikerketa bati esker.

G. ANDONEGI

gatzagia, eta gero, likido edo hauts moduan saltzen dute. Likido edo hauts horiek, ordea, ez dituzte gatzagi tradizionalaren ezaugarriak.

Artzainek susmatzen zuten gatzagi tradizionala erabilia gazta hobeak lortzen zirela. Gatzagi tradizionalak, ordea, arazo bat zuen: beti ez ziren gazta berdinak lortzen. Aldaketa horiek zer dela eta gertatzen ziren jakiteko, duela zazpi urte EHUko ikertzaileekin harremanetan jarri ziren.

Lipasetan dago sekretua

Ikertzaileek lehenik artzainen gatzagi tradizionalak aztertu zituzten. Horien gatzatzeko indarra eta konposizioa aztertu ondoren, antzeko gatzagiak ekoitzi zituzten laborategian. Gatzagi horiekin gaztak egin zituzten eta, horien gustua, usainak, etab. aztertuta, erabilitako orearekin zuten harremana finkatu zuten. Azterketa horietan konaturatu ziren lipasaren garrantziak.

Lipasa entzima oso berezia da; arku-meak esnea hartzen duenean, mingainaren azpian jariatzen da. Entzima hori, esnearekin batera, urdailera iristen da eta urdail hori izaten da gero gatzagiaren ore lortzeko erabiltzen dena.

Ore gehienek, beraz, lipasak dituzte. Baina likido edo hauts moduan saltzen diren gatzagietan lipasak galdu egiten dira. Ez hori bakarrik, artzainek erabiltzen duten gatzagi tradizionala, likidoa, denbora luzez gordetzen bada, gatzagi horrek ere lipasak galtzen ditu. Horregatik ateratzen dira gazta ezberdinak; izan ere, lipasa-kantitateak gatzaren indarra definitzen du.

Hori ikusita, ikertzaileek gatzagiaren lipasa-kantitatea kontrolatu nahi zuten, eta gatzagi tradizionalaren ore industrialki ekoizteko bideari ekin zioten. Valladolid-eko enpresa batek merkaturatuko du ore hori, eta, artzainek erakutsi duten interes eta jarrera ona ikusita, produktu tradizionala berreskuratzeko esperantza dute. Gainera, Idiazabal deituradun gazta-egileez gain, dagoeneko, beste hainbat erki-degotako artzainek ere ore tradizional hori probatzeko interesa agertu dute.

Artzainekin izan duten harreman onak ikerketaren emaitzetan asko lagundu duela nabarmendu dute ikertzaileek, eta etorkizunean ere artzaintzat baliagarri izan daitezkeen ikerketa gehiago egiteko prest azaldu dira. ■

Proiektuaren izenburua

Ardi-gatzagien karakterizazioa eta fabrikazio-metodoen optimizazioa ardi- eta ahuntz-gazten zapore tradizionalak berreskuratzeko.

Helburua

Arditik lortzen den gatzagi-orearen karakterizazio biokimiko eta teknologikoa eta haren fabrikazio-prozesuaren estandarizazioa.

Proiektuaren zuzendaria

Mertxe de Renobales Scheiffler.

Lan-taldea

EHU: M. de Renobales, M. Virto, L.J. Rodríguez, F.J. Perez-Elortondo, M. Albisu, A. Nájera.

Universidad de Murcia: M^a B. López, J. Laencina, M^a D. Garrido, S. J. Bañón, J. M. Ros, E. Ferrandini.

Cuajos Caporal: A. Guerra, C. Delgado.

Sailak

Biokimika eta Biología Molekularra, Elikagaien Teknologia, Elikadura eta Bromatologia.

Fakultatea

Gasteizko Farmazia Fakultatea.