

## SAIOA ALVAREZ SABATEL

Elikagaien ikertzailea

## “Sariei esker, jendeak badaki zertan nabilen”

ANA GALARRAGA AIESTARAN  
Elhuyar Zientzia

Saioa Alvarez Sabatel emultsioen gantza nola gutxitu ikertzen ari da AZTI-Tecnalían. Ikertzen ez ezik, egiten duen lana zabaltzen ere ahalegintzen da, eta arrakasta handiarekin egiten du, gainera. Horren adierazle da iazko *Dance your PhD* (Dantzatu zure tesia) lehiaketan jasotako saria. *Science* aldizkariak antolatzen du lehiaketa, eta, bertan, doktoregaiek dantzaren bidez azaldu behar dute tesiaren gaia. Alvarezek dantzaren eta kantuan jarri zituen taldeki-deak, eta denen artean gantz gutxiko maionesa nola egin esplikatu zuten. *Reduced-fat mayonaise: Can't maintain it's stability* bideoari esker, Kimika arloko saria irabazi zuen Alvarezek.

Sari horrek, gainera, beste bat ekarri zuen. Izan ere, EHUren irudia zabaltzen lagundu duten ikasleentzako sariketan, bigarren saria eman zioten, *Dance your PhD* lehiaketatik. “Erdi jolasen bururatu zitzaidan bideoa egitea, eta ezustean harrapatu naute sariak. Beraz, poz-pozik nago, noski”, aitortu du Alvarezek. Haren ustez, egiten ari den tesiar buruzko interesa piztu izana da sariaren alderdirik onena: “Sariengatik izan ez balitz, tesia unibertsitatean aurkeztuko nuke eta kito, Sariei inor gutxik jakingo luke. Orain, berriz, jendeak badaki zertan nabilen”.

Alvarezek berak hitz gutxitan azaldu du ikerketaren mamia: “Normalean, maionesa eta haren moduko emultsioen gantza

gutxitzeko, osagaien formulazioan oinarritzen dira. Gu gauza bera egiten saiatzen gara, baina teknologiaren bidez”.

## AURRERA, PAUSOZ PAUSO

Horretara iristeko bidea erraza egin zaio Alvarezzi: “Beti izan dut ikertzeko grina. Unibertsitatean [EHUn], Nutrizioa eta Dietetika ikasten hasi nintzen, eta gero Elikagaien Zientzia eta Teknologia egitea erabaki nuen. Horretan ari nintzela, Neikerreko Elikagaien Teknologia sailean egin nituen praktikak, eta orduan garbi ikusi nuen tesia egin nahi nuela”.

Doktore-tesiaren aurretik, hala ere, Elikagaien segurtasuna eta kalitatearen masterra egin zuen. “Masterraren tesia AZTI-n egin nuen, eta baita ikerketa-proiektu txiki bat ere. Ondoren, ikertzeko beka batzuk zeudela ikusi nuen, eta horrela hasi nintzen honekin”. Horrenbestez, ez da kexu: “Suertea izan dudala uste dut”.

Batek kontrakoa pentsa badezake ere, onartu du ez duela gai horretan ikertzen janari osasungarriagoak lortzeko gogoak eraginda, edo ikuspuntu komertzial batek bultzatuta. “Ikerketa horretarako beka bazegoen, ikusi nuen, eta hartu egin nuen”, azaldu du. “Baina berdin hartuko nukeen helburua beste bat izan balitz, esaterako, testura bereziren bat lortzea. Emultsioak ezagutzeta eta teknologia erabiltzea da niri gustatzen zaidana, eta horregatik ikertzen du, ez beste zerbaiten bila nabilelako”.

Etorkizunean, arlo berean ikertzen jarraitu nahiko luke. Orain sukaldaritzaren zientzia bogan badago ere, eta AZTIk sukaldaritzaren zientziarekin lotura nahiko estua duen arren, Alvarezek gogokoagoa du elikagaigintza industrialia. “Industrian, oso tarte txikia dago ikerketatik aplikaziora; niri asko gustatzen zait hori”. Ikerketa-mota hori egiteko, atzerriara joan beharko duela iruditzen zaio, gure inguruan sektore hori ez baita oso indartsua, eta ikerketa ere ez baita bereziki bultzatzen.

Aukera horretaz galdetuta, baikor hitz egin du Alvarezek: “Egia esan, kanpora joateak ez dit axola. Ingalaterrara joan nahiko nuke, elikagaien teknologian oso gauza interesgarriak egiten ari baitira.” ●

## Saioa Alvarez Sabatel

Leioan jaioa, 1986an.  
Unibertsitateko ikasketa guztiak Euskal Herriko Unibertsitatean egin zituen; lehenik, Nutrizioa eta Dietetika, eta gero, Elikagaien Zientzia eta Teknologia. Elikagaien Segurtasuna eta Kalitatea masterra egin zuen jarraian, eta haren tesia eta proiektu txiki bat burutu zituen AZTI-Tecnalían. Orain, doktore-tesia egiten ari da, leku berean.

UPV/EHU Kultura Zientifikoko Katedraren lankidetzan egindako atala.



ARG.: SAIOA ALVAREZ



Ikusi *Reduced-fat mayonaise: Can't maintain it's stability* bideoa