

Iñaki Etaio

Ibilbide akademikoaren aipamena – Reseña de la trayectoria académica

Iñaki Etaio Euskal Herriko Unibertsitatearen (UPV/EHU) Farmazia fakultateko irakaslea, baita ikertzailea Laboratorio de Análisis Sensorial Euskal Herriko Unibertsitatean (LASEHU) eta Lactiker animalia jatorrizko produktuen segurtasun eta kalitatearen ikerketa taldean. Bere ikerketa eremua elikagaien kalitatea zentzumenen bidez neurtzeko metodoen garapenari lotuta dago. Estatuan akreditatzen lehena izan zen ardoaren kalitate sentoriala neurtzeko metodoaren garapena eta praktikan jartzea bere doktoretza-tesiaren zatia izan zen. Kalitatea neurtzeko metodoez haratago, deskribapenerako eta kontsumitzaile ikerketan ere parte hartu edota zuzendu ditu, ardoaz gain, gazta, txahal, arkume edota moxal haragia, oliba olioia, ogia, babarrunak eta tomate produktuekin, besteak beste.

Iñaki Etaio es profesor agregado en la Facultad de farmacia de la e investigador en el Laboratorio de Análisis Sensorial Euskal Herriko Unibertsitatea (LASEHU) y en el grupo de investigación en calidad y seguridad de alimentos de origen animal Lactiker. Su área de investigación se relaciona principalmente con el desarrollo de métodos de control de calidad sensorial de alimentos con distintivos de calidad, formando parte de su tesis doctoral el desarrollo e implementación del primer método de análisis de vino acreditado por ENAC en el Estado. Además del desarrollo de métodos de control de calidad sensorial, ha participado y dirigido otros estudios de tipo descriptivo con paneles entrenados y también con consumidores/as, además de en vino, en otros productos como queso, carne de vacuno y ovino, aceite, pan, alubias o tomate.