



**Contract N°:
FOOD-CT-2006-016264
“TRUEFOOD”**

**A TRUEFOOD projekt
az EU hatodik keret-
programjából nyert el
összesen 15,5 millió €
kutatás-fejlesztési
támogatást
2006. május 1-től
4 éves időszakra**



Hagyományos élelmiszerek az Európai Unióban

a „TRUEFOOD” projekt

**Hagyományos európai élelmiszerek fejlesztése
innovatív módszerekkel, technológia és tudás transzfer**



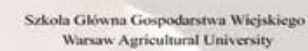
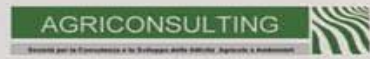
Komárom, Monostori Erőd, 2009. június 16.



Sixth
Framework
Programme
(2002-2006)



Univerza v Ljubljani



A „TRUEFOOD” projektben résztvevő nemzeti szövetségek

- ❖ ANIA – Association Nationale des Industries Alimentaires (francia)
- ❖ FEDERALIMENTARE – Federazione Italiana dell’Industria Alimentare (olasz)
- ❖ FEVIA – Fédération de l’Industrie Alimentaire (belga)
- ❖ FFDI – Federation of the Food and Drink Industries (cseh)
- ❖ FHFI – **Élelmiszer-feldolgozók Országos Szövetsége (ÉFOSZ)**
- ❖ FI – Foedevareindustrien (dán)
- ❖ FIAA / LVA – Fachverband Lebensmittelindustrie/
Lebensmittelversuchsanstalt (osztrák)
- ❖ FIAB – Federación Española de la Alimentación y Bebidas (spanyol)
- ❖ FIPA – Federação das Indústrias Portuguesas Agro-Alimentares (portugál)
- ❖ SETBIR – Union of Dairy, Meat, Food Industrialists and Manufacturers (török)
- ❖ SEVT – Federation of Hellenic Food Industries (görög)



A résztvevő „tudásközpontok” (I.)

- ❖ Institut National de la Recherche Agronomique (**Franciaország**)
- ❖ Ente per le Nuove Tecnologie, l'Energia e l'Ambiente (**Olaszország**)
- ❖ Matforsk AS, Norwegian Food Research Institute (**Norvégia**)
- ❖ Agricultural University of Athens (**Görögország**)
- ❖ Centre National Interprofessionnel de l'Economie Laitière (**Franciaország**)
- ❖ Association de Coordination Technique pour l'Industrie Agroalimentaire (**Franciaország**)
- ❖ Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione (**Olaszország**)
- ❖ Agricultural University, Faculty of Human Nutrition and Consumer Sciences (**Lengyelország**)
- ❖ National Agricultural Research Foundation (**Görögország**)
- ❖ Technische Universität München (**Németország**)
- ❖ Technological Educational Institution of Ionian Islands (**Görögország**)
- ❖ University of Applied Sciences of Weihenstephan (**Németország**)
- ❖ Institut de Recerca i Tecnologia Agroalimentaries (**Spanyolország**)
- ❖ Ghent University (**Belgium**)

A résztvevő „tudásközpontok” (II.)

- ❖ Università degli Studi di Perugia **(Olaszország)**
- ❖ Universidade Católica Portuguesa Escola Superior de Biotecnologia **(Portugália)**
- ❖ Progetto Europa Group S.r.l. **(Olaszország)**
- ❖ Karadeniz Technical University **(Törökország)**
- ❖ **Camden & Chorleywood**
Élelmiszeripari Fejlesztési Intézet
Magyarország Kft.
- ❖ Agricultural Institute of Slovenia **(Szlovénia)**
- ❖ Institute of Chemical Technology Prague **(Cseh köztársaság)**
- ❖ Università degli Studi di Milano **(Olaszország)**
- ❖ Food Industrial Research and Technological Development Company SA **(Görögország)**
- ❖ Istituto Superiore di Sanità **(Olaszország)**
- ❖ University of Ljubljana **(Szlovénia)**
- ❖ Agriconsulting S.p.A. **(Olaszország)**
- ❖ Laboratoire Interprofessionel D'Aquitaine **(Franciaország)**
- ❖ Genus plc. – Pic (Nagy-Britannia)
- ❖ Norwegian University of life Sciences **(Norvégia)**
- ❖ Slovak Agricultural Research Centre **(Szlovákia)**

A „TRUEFOOD” projekt 8 munkacsomagja:



1. Munkacsomag (WP 1.)

A hagyományos élelmiszereknél és gyártási módszereknél bevezethető innovációkkal kapcsolatos **fogyasztói elvárások** és viselkedésmódok elemzése:

- ❖ A „hagyományos élelmiszerek” fogyasztói definíciójának meghatározása
- ❖ Milyen innovációkat fogadnak el a fogyasztók a hagyományos élelmiszerekkel kapcsolatban
- ❖ Mennyire ismerik a fogyasztók az „Oltalom alatt álló eredet-megjelölés”, az Oltalom alatt álló földrajzi jelzés” és a „Hagyományos különleges termék” jelzéseket

A „Hagyományos” kifejezés értelmezése TRUEFOOD fogyasztói felmérés alapján

„Hagyományos” az az élelmiszer, amelyet **gyakran** vagy bizonyos időszakokban, pl. **ünnepi alkalmakkor fogyasztanak**, egyik **generáció adja át** a másoknak, **sajátos módon**, a gasztronómiai örökségnek megfelelően **készül, alacsony feldolgozottsági fokú** vagy feldolgozatlan, érzékszervi sajátosságai miatt **ismert és elismert**, és egy bizonyos helyhez, **régióhoz** vagy országhoz **kötődik**.

2. Munkacsomag (WP 2.)

A mikrobiológiai és kémiai **kockázatok** **csökkentésére** irányuló kutatások

WP 2/A. A hagyományos élelmiszerek mikrobiológiai biztonságának fejlesztése:

- ❖ Érelt szárazkolbász gyártáshoz felhasználásra kerülő nyers sertéshús bio-tartósítása
- ❖ Sajt-érlelő terem irányított szakaszos levegőztetése és a sajt légzésének on-line mérése
- ❖ Patogén mikrobák növekedését gátló mikroba törzsek kinyerése nyers tejből készült sajtokból, nyers tej természetes bio-védeleme



2. Munkacsomag (WP 2.)

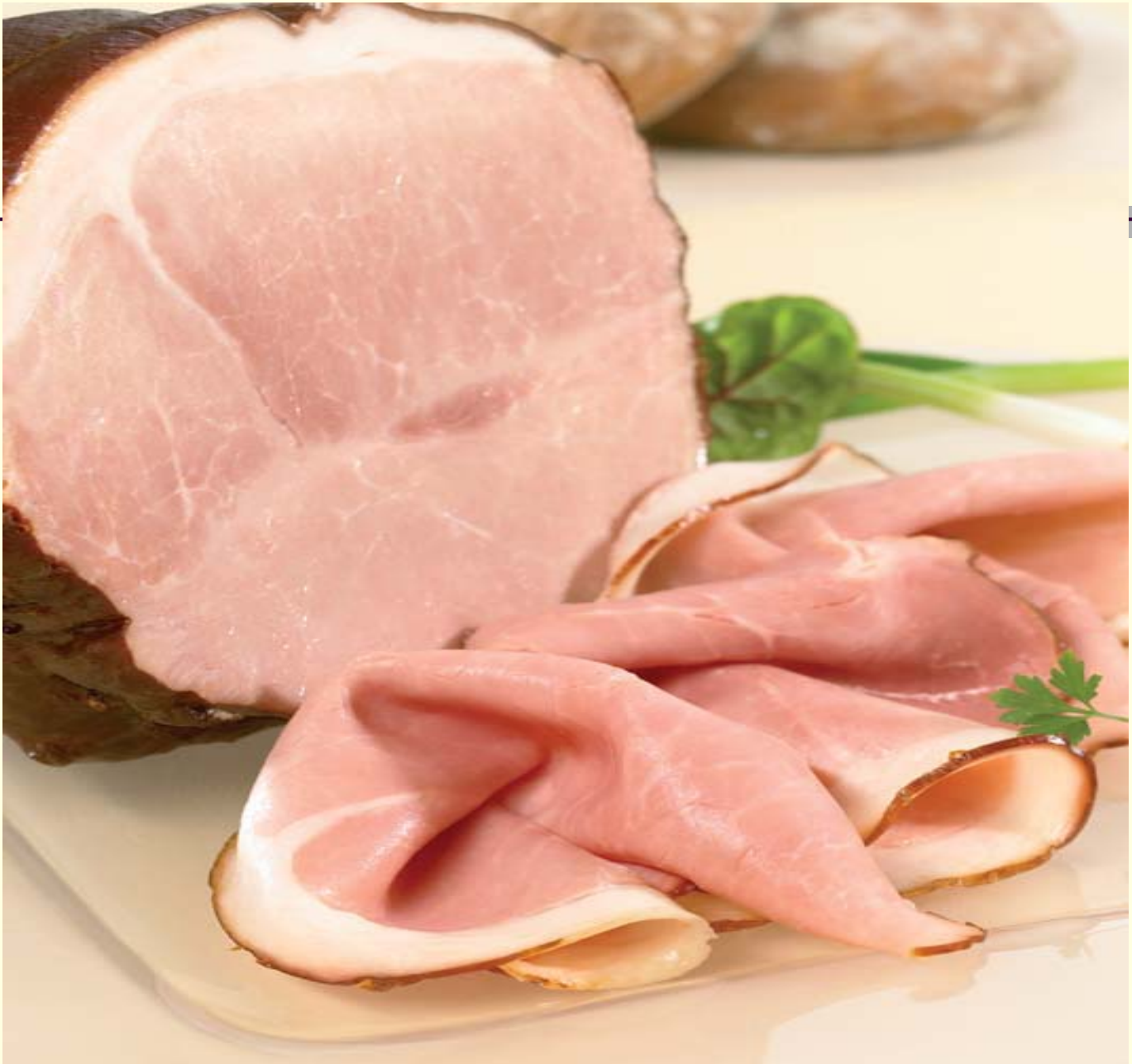
WP 2/B. Biológiai és technológiai eredetű vegyi veszélyek felderítése és csökkentése:

- ❖ Aktív csomagolás – sajtok minőség-megőrzési idejének növelése
- ❖ Mikotoxin – érzékeny diagnosztikai eszköz kifejlesztése – fuzárium nyomok vizsgálata sörgyártásnál
- ❖ Analitikai módszer szerves klórvegyület tartalmú rovarölő-szer maradványok kimutatására
- ❖ Analitikai módszer technológiai eredetű szennyezés nyomok kimutatására

3. Munkacsomag (WP 3.)

Modell előrejelzéses módszer kifejlesztése a hagyományos élelmiszereknél alkalmazandó kockázatbecsléshez:

- ❖ Mikrobiológiai adatbázis kialakítása
- ❖ Ipari kockázati profil meghatározási információs rendszer kidolgozása
- ❖ A már létező és interneten elérhető szoftver csomagok (Combase, Sym Previus) szükség szerinti fejlesztése
- ❖ A prediktív modellezés a biztonságos eltarthatósági idő relatíve gyors és költség-hatékony meghatározását segíti elő.



4. Munkacsomag (WP 4.)

A hagyományos élelmiszerek **tápértékének fejlesztése** a fogyasztói igényekkel összhangban:

- ❖ Hagyományos kemény-sajt zsírsavösszetételének javítása
- ❖ Lazac filék só-kezelésének optimalizálása
- ❖ Lazac szeletek zsírtartalom szerinti osztályozása
- ❖ Paradicsom növények megbetegedés elleni levélkezeléseként nem tartalmazó permetezőszerekkel
- ❖ Felmérés: milyen mértékben hasznosítják a KKV-k az innovációk sikeres megvalósítása szempontjából lényeges tényezőket

5. Munkacsomag (WP 5.)

Fejlettebb marketing és élelmiszerlánc menedzsment megoldások:

- ❖ A hagyományos élelmiszerláncok akadályozó és siker-tényezőinek meghatározása
- ❖ Hagyományos élip. KKV-k marketing-menedzsment képességének interaktív, on-line értékelése
- ❖ Hagyományos élelmiszerláncok teljesítményének vizsgálata, stratégiák a teljesítmény fejlesztésére
- ❖ Innovatív disztribúciós stratégiai ötletek gyűjtése, csoportosítása és részletes kidolgozása
- ❖ Élelmiszerlánc stratégia – oktatási csomag
- ❖ Jó gyakorlati esettanulmányok példatára

6. Munkacsomag (WP 6.)

Az innovációk **kísérleti üzemi** léptékű bevezetése, értékelése, bemutatása:

(Nemrég kezdődött)

(Főleg a WP2. és WP4. eredményeire alapozva)

- ❖ Bio-tartósító kultúrák felhasználása érlelt szárazkolbász gyártásnál, ipari tesztelés 1 hónappal a gyártás után
- ❖ Sajt érlelő terem monitorozása
- ❖ Nyers, nem pasztörözött tejből Saint-Nectaire sajt gyártása



7. Munkacsomag (WP 7.)

Az innováció környezeti, társadalmi, emberi és gazdasági hatásainak kutatása:

- ❖ Hagyományos élelmiszerek területi kötődésének szervezeti hatásai
- ❖ Kemény sajt gyártás környezeti hatásai
- ❖ Szárított sonka készítésének környezeti hatásai
- ❖ A sörgyártás környezeti hatásai
- ❖ A karfiol termesztés környezeti hatásai
- ❖ A hagyományos élelmiszerek lehetséges egészségügyi hatásai

8. Munkacsomag (WP 8.)

A projekt kutatási eredményinek elterjesztése, tréning, és technológia és ismeret transzfer:

- ❖ Tájékoztató rendezvények, konferenciák, szemináriumok, workshopok, intézménylátogatások
- ❖ Kísérleti üzemi bemutatók, tréningek
- ❖ Nemzetközi TRUEFOOD Kongresszus
- ❖ Írásos tájékoztató anyagok, brossúrák,
- ❖ TRUEFOOD HÍRLEVÉL
- ❖ Internet

Állandó elérhetőség

❖ A TRUEFOOD honlapon:

www.truefood.eu (elérhető az ÉFOSZ honlapján keresztül is)

angolul: a projekttel kapcsolatos hírek, események, rendezvények, sajtóanyagok, tájékoztatás az egyes munkacsomagok keretében végzett tevékenységekről.

❖ Az Élelmiszer-feldolgozók Országos Szövetsége honlapján:

www.efosz.hu

magyarul: a projekt leírása, céljai, résztvevői, munkacsomagjai, sajtóanyagok, valamint a TRUEFOOD hírlevél eddig megjelent számai

Köszönöm a figyelmet



Pauer István



Élelmiszer-feldolgozók Országos Szövetsége
1012. Budapest, Kuny Domokos u. 13-15.
T: 202-5586, Fax: 355-5057, E-mail:
pauer@efosz.hu