



TRUEFOOD

NEWSLETTER OF INTEGRATED PROJECT
TRADITIONAL UNITED EUROPE FOOD (TRUEFOOD)

info

Interjú Joseph Culiolival

Az INRA Clermont-Ferrand-i kutatási igazgatója és a TRUEFOOD projekt elnökségének elnöke



Joseph Culioli az interjúban elmondja véleményét a projektről, amely félidejéhez érkezett.

Hogyan értékeli a TRUEFOOD projekt működését?

A TRUEFOOD egy nagyon nagy projekt, ha figyelembe vesszük a partnerek számát, a kutatási területek számát és az érintett élelmiszertermékek számát. Sőt, egyaránt nagyszámú tagot számlál a kutatóintézeteket, egyetemeket, vállalatokat és a szakmai szövetségeket figyelembe véve. A kutatási területek is nagyon szélesek, hiszen a hagyományos élelmiszertermékekkel foglalkozik, amelyek az Európai Unió országainak

élelmiszertermeléséből 80%-ot tesznek ki, ráadásul olyan témákkal foglalkozik, mint a fogyasztói viselkedés, a fogyasztói hiedelmek és elvárások, az élelmiszerbiztonság és a tápanyagtartalom fejlesztése, termék- és termelésfejlesztés, valamint társadalmi, gazdasági és környezeti hatások. Be kell valljam, pont emiatt a sok szempont miatt némileg aggódtam a projekt indításakor, mert nem tudtam, hogy egy ilyen hatalmas projektet hogy lehet majd hatékonyan végigcsinálni. Mindazonáltal be kell lássam, hogy két év elteltével a projekt jól halad elsősorban a hatékony koordinációnak, projektirányításnak, a különböző pillérek koordinátorainak és a munkacsoport vezetőik elkötelezettségének köszönhetően, és az egyes partnerek közötti szoros kapcsolatból kialakuló szinergiák miatt. Azt is hozzá kell tennem, hogy a projekt munka nagyon jó hangulatban zajlik és ez is hozzájárul a hatékonysághoz.

Az eredeti terveknek megfelelően halad a projekt?



SIXTH FRAMEWORK PROGRAMME

Melyek a legfontosabb elért eredmények?

Amennyiben a projekt előrehaladtát a partnerek által elvégzendő feladatok alapján mérjük, akkor alapvetően elégedettek lehetünk. Annak ellenére, hogy a feladatok száma nagyon magas volt (97), 93%-uk időben kész lett az első két évben. Az eredmények közül a következők mutatják legjobban a munkacsoportokban végzett munkát: (1) megalkottunk egy fogyasztói definíciót a hagyományos élelmiszertermékekre, és azonosítottuk a fogyasztók hozzáállását, hiedelmeit, és elvárásait az EU országaiban ezekkel a termékekkel kapcsolatban; (2) egy mikroba törzs kiválasztása, amely ellenállónak mutatkozik olyan patogénnel szemben, mint például a *Listeria monocytogenes* és a *Staphylococcus aureus*; (3) természetes vegyületek használata (*Melaleuca alternifolia*) a tüdőgyulladás megelőzésére így csökkentve az antibiotikumok használatát a teheneknél; (4) analitikai módszerek kifejlesztése a kémiai veszélyek, mint például a mikotoxinok, biogénikus aminok, N-nitrozamin és furán számszerűsítésére a hagyományos élelmiszertermékek esetében; (5) adatbázis létrehozása az élelmiszer eredetű patogén előfordulásáról a hagyományosan érlelt húsoknál, tejtermékeknél és növényi termékeknél; (6) új modellek kifejlesztése a hagyományos élelmiszerek biztonságának elemzésére; (7) egy csontozási-szószerűsítési módszer

kifejlesztése a szárított sonkák előkészítésére alacsonyabb sótartalommal.

Szintén hangsúlyoznom kell, hogy a TRUEFOOD egyik célja, hogy erősítse a kapcsolatot a kutatók és az ipar között mind közvetlenül a kutatási programban, mind pedig a képzési és technológiai transzfer tevékenységekben résztvevő 11 nemzeti élelmiszeripari szövetség akciói során. Egy fontos eredmény ezen a területen a TDU-k létrehozása minden szövetségben, amelyek feladata az új tudást és az innovációkat átadni az ipar, elsősorban a KKV számára.

Melyek lesznek a TRUEFOOD projekt következő lépései?

A TRUEFOOD egyik fő célja a projekt második részében – a tudományos munkák folytatása és az eredmények publikálása mellett –, hogy átadják az információkat az innovációról az európai KKV-knak. Ez először az innovációk kipróbálását jelenti kísérleti gyártósorokon, majd a kifejlesztett termék vagy eljárás bemutatását ipari gyártási szinten is.

A különböző TRUEFOOD partnerek által elvégzett munkák közül 9 alkalmazást találtunk átadhatónak. Néhány példa: (1) egy mikroba törzs használata a kistermelők körében annak *Listeria* ellenes aktivitása miatt hagyományos sajtoknál, mint például a Saint Nectaire; (2) egy új levegő-monitorozási stratégia kidolgozása, amely szekvenciális légkeringésen alapul, ezáltal csökkentve az energiafogyasztást

a sajtérlelő termekben; (3) a hagyományos sajtok és az alacsony sótartalmú szárított sonkák csomagolásához olyan aktív film használata, amely mikrobák elleni anyagokat tartalmaz; (4) az érlelt kolbászokhoz felhasználásra kerülő nyers disznóhús biológiai tartósítása tejsav baktériummal (*Lactobacillus sakei* törzs); (5) alacsony sótartalmú szárított sonka előállítása a projektben kifejlesztett csontozási-sózási-kötési módszer alkalmazásával.

A következő két év kihívása az lesz, hogy az innovációkat sikeresen továbbítsuk az iparnak. Ez az első szakaszban kialakított TDU-k felelőssége lesz. Erre az egyik módszer tréningek, szemináriumok szervezése az érdeklődő KKV-knak. Több mint 20 ilyen programot szerveztek már a 15 európai országban az innovációkat kidolgozó kutatók részvételével.

Összegezve a beszélgetést, hol látja a TRUEFOOD projekt helyét a jelenlegi és jövőbeni kutatói és ipari környezetben?

A TRUEFOOD projekt példamutató a kutatók és az ipar közötti szoros kapcsolat kialakításában. Ezt a kapcsolatot tartjuk a legfontosabbnak az élelmiszeripar versenyképessége szempontjából. A TRUEFOOD ráadásul meglehetősen jól harmonizál az úgynevezett versenyképességi klaszterekkel, amelyeket több európai országban is létrehozta, például Franciaországban, Belgiumban, Spanyolországban és Olaszországban.

A TRUEFOOD szintén összhangban van az európai „Élelmiszer az életért” Technológiai Platformmal, különösen a mátrix-alapú felépítése miatt, amely keresztezi a tudományos, technológiai és társadalmi nézőpontokat a különböző élelmiszerekkel.

Végezetül, a TRUEFOOD-nak fontos szerepet kell játszania a hagyományos élelmiszerek területén. Szerepet kell játszania az európai élelmiszeripari KKV-k versenyképességének növelésében a tudásfejlesztés, valamint a termék- és termelésfejlesztés bevezetésével a hagyományos élelmiszereket gyártó élelmiszerláncokban. A gazdasági hatás mellett a TRUEFOOD-nak részt kell vállalnia a hagyományos európai élelmiszerek védelmében és a gasztronómiai örökségünk megőrzésében.



Trophelia Európa 2008

Az élelmiszerinnovációs díj diákoknak Európában

Az ACTIA és a Vaucluse-i Kereskedelmi- és Iparkamara kezdeményezésére 2000 óta 20 felsőfokú intézmény és technológiai központ szervezi a diákoknak szóló díjat élelmiszerek innovációjáért. Több mint 80 élelmiszerterméket alkottak már meg a verseny során, amelyekből

mintegy 20-at le is gyártottak, és be is vezettek a piacra Franciaországban az elosztási láncokon keresztül.

A Trophelia Franciaországban az élelmiszertermékek innovációjával kapcsolatos kihívások referencia pontja lett.

2008-ban a szervezők úgy döntöttek, hogy elindítják a Trophelia Európát együttműködésben a SIAL-lal.

A verseny remélhetőleg az élelmiszerek innovációjának egyik hajtómotorja lesz.

A 2008-as versenyre a következő nyolc országból neveztek: Ausztria, Belgium, Dánia, Franciaország, Németország, Olaszország, Spanyolország, Szlovénia.

„TRUEFOOD az életért”

Az első kutatási eredmények a hagyományos élelmiszerek innovációjának előmozdítására.

**Párizs, SIAL kiállítás,
2008. október 21.**

A „TRUEFOOD az életért” konferencia bemutatja az első valós eredményeket a TRUEFOOD projektből és lehetőséget ad a hagyományos élelmiszerek innovációjával kapcsolatos különböző aspektusok megvilágítására minden érintett számára. A résztvevőknek lehetőségük lesz kapcsolataik bővítésére, a vezető ipari és kutatói szakértők véleményének

meghallgatására és vitára. A konferenciát a CIAA és a SPES szervezi együttműködésben az összes TRUEFOOD partnerrel.

A program ideje: Délelőtt 10-től délután fél 5-ig.

Regisztráció 9.30-tól – Fogadás 16.30-tól 17.30-ig

További információkért, részletes programért és internetes regisztrációért látogassa meg a konferencia honlapját a <http://www.truefood.eu> vagy a <http://www.ciaa.eu/truefood/index.asp> oldalak valamelyikén.

A konferencián való részvétel ingyenes, minden költséget a szervezők állnak. A SIAL kiállításra való belépéshez azonban belépőre van szükség, amelyet a <http://sial2008.e2m-solution.com/index.php?&lang=UK> linken vagy a bejáratnál lehet megvásárolni.

Élelmiszerekkel kapcsolatos konferenciák és események

2008. október 20.
Párizs-Franciaország TROPHELIA EURÓPA (SIAL kiállítás)
Az első TROPHELIA Európa: diákoknak szóló élelmiszer innovációs díj Európában.
www.trophelia.fr

2008. október 22
Párizs-Franciaország TOWARDS Projekt (SIAL kiállítás)

Nemzetközi konferencia az európai agrár-élelmiszer szektor kihívásairól és lehetőségeiről.

További információkért és regisztrációért keresse Eva Pérezt vagy Charo Camachot (Nemzetközi Programok Részlet)
rcamacho@iat.es;
evaperez@iat.es

2008. október 23-24.
Párizs - Hagyományos francia élelmiszerek
„Élelmiszer Európában: Változatosság és biztonság”

http://pfue-produitstraditionnels.com/index_gb.htm

2008 december 12
Norvégia, Oslo, TRUEFOOD elnökség

A következő TRUEFOOD elnökségit 2008. december 12-én tartják Osloban a Matforsk vendéglátásával.

2009. április 27-29.
Girona, Katalónia, Spanyolország

Új élelmiszertechnológiák és élelmiszerminőség, -biztonság, valamint az egészség

TRUEFOOD az életért

Az első eredmények a hagyományos élelmiszeripari szektor innovációjának elősegítésére

Program

09.30-10.00 Regisztráció

10.00-11.00 „A hagyományos élelmiszerek jövője - A KKV-k lehetőségei a kutatási eredmények felhasználásával
Moderátor: **Daniele Rossi** (SPES - TRUEFOOD projekt koordinátor - CIAA kutatási munkacsoport elnök)

Hozzászólások:

Catherine Chapalain (igazgató, ANIA)

Joseph Culioli (kutatási igazgató, Clermont-Ferrand INRA Kutató központ, „Állati termékek minősége” részleg)

Antonio Di Giulio (vezető, Biotechnológia, mezőgazdaság és élelmiszer igazgatóság - EC Kutatási Igazgatóság)

Horacio González Alemán (főtitkár-helyettes FIAB - Spanyol Élelmiszeripari Szövetség)

11.00-12.30 „Hagyomány és modernitás: fogyasztói attitűd, tápanyagok és továbbfejlesztett élelmiszerellátási lánc”

Moderátor: **Xavier Gellynk** (Mezőgazdasági és élelmiszeripari marketing és ellátási lánc menedzsment professzor - Genti Egyetem)

Hozzászólások:

Alessandro Banterle (professzor, Mezőgazdasági, Élelmiszeripari és Környezetgazdasági Tanszék, Milánói Egyetem)

Pere Gou (kutató - élelmiszerfeldolgozás - IRTA)

Margrethe Herlseth (Kutató MATFORSK - NOFIMA FOOD)

12.30-13.00 „Élelmiszerbiztonság a hagyományos élelmiszereknél: új lehetőségek a KKV-knak”

Moderátor: **dr. Sebők András** (igazgató, Campden és Chorleywood Magyarország Kht.)

Hozzászólások:

Marie-Christine Montel (Sajtkutatási részleg vezető - INRA - Aurillac)

Georges Corrieu (Kutatási igazgató - Élelmiszer mikrobiológia és mérnöki részleg - INRA-Grignon - TRUEFOOD tudományos pillér)

Raffaele Lamanna (Phd kutató - ENEA)

George John Nychas (az élelmiszer mikrobiológia professzora, Athéni Mezőgazdasági Egyetem)

13.00-14.30 Ebédszünet és Sajtótájékoztató

14.30-15.20 „Élelmiszerbiztonság a hagyományos élelmiszereknél: új lehetőségek a KKV-knak” (folytatás)

15.20-16.10 „Sikertörténetek és jó gyakorlatok a KKV-k számára a képzésről, tudás és technológia transferről és az élelmiszeripari innováció finanszírozásáról”

Moderátor: **Tim Hogg** (Portugál Katolikus Egyetem)

Hozzászólások:

Cecilia Chiapero (TRUEFOOD Képzési menedzser, AGRICONSULTING)

Cristophe Cotillon (ACTIA igazgató-helyettes)

Francisco de Arístegui (projekt koordinátor ENFFI)

16.10-16.30 Konklúziók:

Daniele Rossi (SPES - TRUEFOOD projekt koordinátor - CIAA kutatási munkacsoport elnök)

16.30-17.30 Állófogadás

Munkacsomag hírek:

1-es Munkacsomag: A fogyasztói érzékelés, elvárások és magatartás

Egy internet-alapú fogyasztói kutatást hajtottak végre 2007 novemberében. A mintanagyság 4828 fő volt, hat európai ország vett részt: Norvégia, Lengyelország, Spanyolország, Belgium, Franciaországból és Olaszország. Az egyik legfőbb eredménye ennek a kutatásnak a hagyományos élelmiszerek fogyasztói definíciója volt: a hagyományos élelmiszert gyakran fogyasztják vagy valamilyen ünnephez és/vagy évszakhoz, időszakhoz kötődik, egyik generációról a másikra száll, a gasztronómiai örökségnek megfelelő módon készítik, érzékszervi tulajdonságai alapján megkülönböztethető és egy meghatározott területhez, régióhoz vagy országhoz köthető.

A kutatás egy másik fontos eredménye volt a hagyományos élelmiszerek egyértelműen pozitív általános imázsa Európában. Tulajdonságok, amelyek hozzájárulnak ehhez a képhez: magas és állandó minőség, jó és különleges íz, jó megjelenés, biztonságosság, magas tápanyagtartalom, egészségesség, környezetbarát, és a helyi gazdaságot segíti.

Ezen felül megtudtuk, hogy a hagyományos élelmiszereket fogyasztó emberek tipikusan a középkorú-idősebb generációhoz tartoznak, abban az országban élnek, ahol születtek, nagyobb háztartásokban élnek, egészség-

tudatosak, családközpontúak, állandóságra törekednek az életben és az étkezési szokásaikban, kiveszik a részüket az élelmiszerek megvásárlásából és elkészítéséből, a főzést pedig természetes és örömteli kötelességüknek tartják.

*További információkért keresse:
Magrethe Hersleth
(magrethe.hersleth@matforsk.no)
Matforsk AS, Élelmiszerkutatói
Intézet (Norvégia)*



3-as munkacsomag: Prediktív modellezés és kockázatértékelés a hagyományos európai élelmiszereknél

A 3-as munkacsomag a hagyományos európai élelmiszerek prediktív modellezésére és kockázatértékelésére koncentrált. A munkacsomag célja új matematikai modellek kifejlesztése vagy a jelenlegiek optimalizálása a patogének viselkedésének meghatározására kvalitatív és kvantitatív módon, és ezek beillesztése a kockázatértékelési eljárásba

biztonságosabb és magasabb minőségű élelmiszer termékekért. A projekt második évében a következő további eredményeket hozták a munkacsomag egyes részfeladatai:

1-es feladat: Kiválasztott hagyományos élelmiszerek biztonságának értékelése

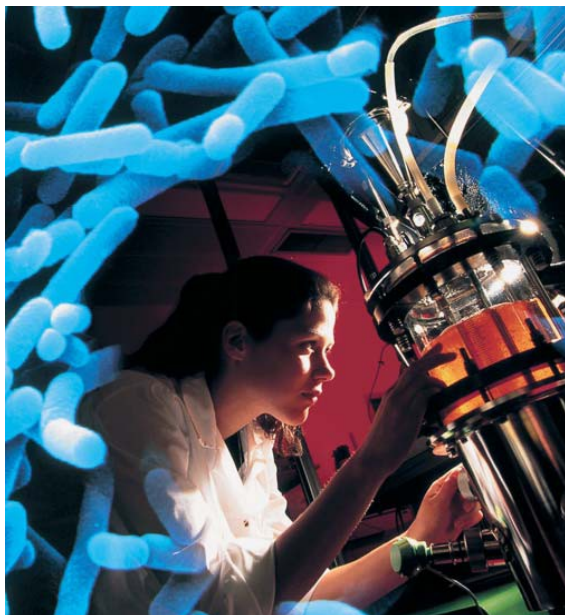
Egy 548 hagyományos európai élelmiszert magába foglaló felmérést hajtottak végre, hogy meghatározzák a levegőben terjedő patogének és egyéb káros mikrobák jelenlétét. A felmérés középpontjában az *Escherichia coli* O157:H7, a *Listeria monocytogenes*, a *Salmonella* sp., a *Bacillus cereus* valamint a *Staphylococcus aureus* állt a vizsgált élelmiszer jellemzőinek megfelelően. Az eredményeket egy egységes adatbázisba szedték össze MS Access segítségével az adatok lekérdezésének egyszerűsítésére. További ellátási láncokat is vizsgáltak, mint például a fermentált zöld olíva, főtt kolbászok, főtt hústermékek, méz, száraz tészta, lekvárok és palackozott üdítők, valamint meghatározták a kritikus kontroll pontokat (CCP-k) és az általános higiéniai kontroll pontokat (GHP-k). Végül, idő-hőmérséklet profilokat mértek kiskereskedelmi üzletekben (szupermarket hűtői), kolbász ellátási láncban és teherautókban, hogy megállapítsák, van-e helytelen hőmérsékleten tárolt élelmiszer azok disztribúciója alatt. Ugyanebben a feladatban a növekedési/túlélési/inaktiválási profilokat is megvizsgálták reprezentatív termékekben, mint

például a sajt, a szeletelt sonka, és tejföl.

2-es feladat: A mikrobiális kölcsönhatás és az élelmiszer-mátrix hatása a patogének növekedési kinetikájára

Az adatgyűjtés befejeződött, a jövőbeni munka egy a kölcsönhatás modellezésére szolgáló általános matematikai csomag kifejlesztésére koncentrál. Ez a megközelítés a neurális hálózati módszeren alapul. Eddig két különböző neurális hálózat architektúráját tervezték meg ebből a célból. További vizsgálatokat végeztek olyan gél modelleken, amelyek élelmiszermátrixot utánoznak és szimulálják az élelmiszer textúrájának hatását a mikrobiális növekedésre.

3-as feladat: prediktív modellezés és mikrobiális kockázatelemzés.



Egy kockázat profilt fejlesztettek ki a Risk Ranger nevű program alapján füstölt érlelt kolbászokban található Salmonella spp.-re, E. colira, és L. monocytogenesre. Emellett egy egyszerű kockázati profil információs rendszert fejlesztettek ki a munkacsomagok és a KKVk sikeres együttműködésének eredményeképp. A jövőbeni munka a további kockázati profilok kifejlesztését fogja szolgálni.

4-es feladat: Már létező felhasználóbarát program fejlesztése a hagyományos élelmiszertermékek biztonságának előrejelzésére.

A már létező prediktív modellezési platformokat (pl. Growth Predictor, Sym'Previus) már használták a patogének kinetikus reakciójának előrejelzésére néhány kiválasztott hagyományos élelmiszer esetében különböző környezeti körülmények között. Az előrejelzések minőségét összehasonlították az ugyanezekre a termékekre és

körülményekre kifejlesztett hagyományos matematikai modellekkel. A jelenleg folyó munka meghatározza majd a szükséges változásokat (ha vannak ilyenek), amelyek fejleszthetik az előrejelzés minőségét ezekben a modellezési platformokban a KKV-k hasznára.

Hangsúlyoznunk kell, hogy a projekt második évében a fókusz az eredmények továbbadásán volt, elsősorban az iparnak szánt szemináriumokon keresztül. A munkacsoport résztvevők az SPES-sel közösen 4 szemináriumot szerveztek a prediktív mikrobiológiáról és kockázatelemzésről Görögországban, ugyanebben a témában 1-et Magyarországon, 1-et pedig a prediktív mikrobiológiáról Portugáliában. A szemináriumokon 153 résztvevő jelent meg 66 KKV-tól.

További információk:

George Nychas (gjn@aua.gr),
Athéni Agráregyetem (Görögország)



4-es munkacsomag: A hagyományos élelmiszerek tápanyagösszetételének javítása a fogyasztói igényekkel összhangban

Tej és tejtermékek:

A napi fejés kettőről egyre való lecsökkentése csökkenti a tejhozamot (körülbelül 38%-kal a laktáció első 18 hetében), növeli a tejsírt (20%) és a fehérje tartalmát (7%). Az átlagos súlyvesztés a teheneknél csökkent a korai laktációban. A borjak tehenek mellett tartása a korai laktációban nem teszi lehetővé a tejvesztés korlátozását, ha a borjakat már elválasztották. A tej összetételének vizsgálata 2008 végére készül el és az ODM költség-haszon elemzésének tanulságait ezután tudják levonni.

Egy új kísérletet kezdtek a különböző növényi lipid források (E-vitamin nélkül) összehasonlítására, hogy megvizsgálják az étrend kiegészítés hosszútávú hatásait a tejösszetételre és a tehenek tejelési képességére.

Biológiailag aktív peptidek (BAP) előállításába bevont *Lactobacillus helveticus*-ból származó peptidázokat gyűjtöttek be és jellemeztek. Ezen peptidázok elleni monoklónozott antitesteket állítottak elő, amelyeket a továbbiakban ELISA tesztekhez fognak használni, hogy gyors és egyszerű eszközöket fejlesszenek ki az ilyen peptidázok jelenlétének bizonyítására közvetlenül a tejtermékekben.

Hústermékek:

Egy nem roncsoló módszert fejlesztettek ki a só eloszlásának elemzésére a lazacfilében egy számítógépes röntgen tomográf rendszert használva, amely 0,34%-os átlagos helyi előrejelzési hibával működik. Ezt a rendszert

most sonkákhoz való felhasználásra is megpróbálják alkalmazni és a későbbiekben a sonkák szárítása, érlelése során fogják vizsgálni a só eloszlását.

Olyan csökkentett sótartalmú (<7%), átstrukturált, szárított-érlelt sonkákat állítottak elő, amelyek technológiai és érzékelési szempontból is elfogadhatóak. Mindazonáltal még ki kell fejleszteni egy eljárást arra, hogy elfogadható megjelenésű szárított kicsontozott sonkát is elő tudjanak állítani.

A szárított sonkák nulla fok alatti hőmérsékleten való tárolásának hatását a fehér felületi réteg kialakulásának megelőzésére kiértékeltek, és a végtermék mikrobiológiai biztonságának biztosítása céljából egy magas hidrosztatikus nyomású (HHP) kezelést ajánlanak.

Gyümölcsök és zöldségek:

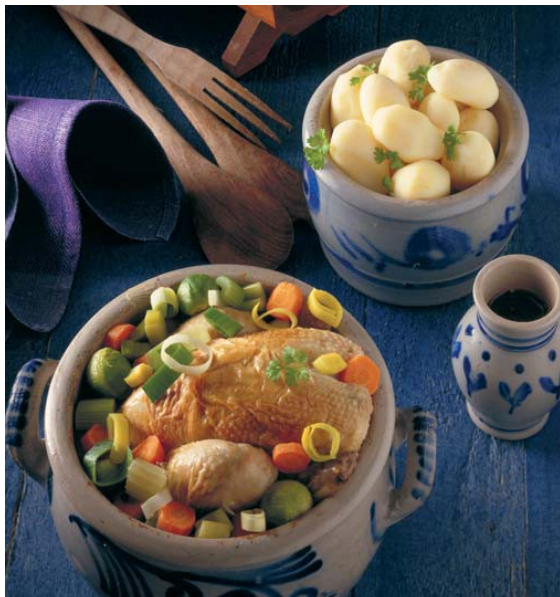
A paradicsom növény leveleinek kezelése 2,5-3 liter Milsanával 3 ml L-1 koncentrációban vagy Chitoplanttal 0,5 g L-1 koncentrációban 7 napos időszakokban nem okozott semmilyen negatív vagy pozitív hatást a növények növekedésére vagy termés hozamára. Mind a chitin, mind a milsana kezelés magasabb átlagos értéket adott C-vitaminra és flavonoidokra, mint azok, amelyeket kénnel kezeltek, vagy egyáltalán nem kezeltek. Továbbá a Milsanával kezelés lehetővé tette a karotin szint megtartását azoknak a növényeknek a termésénél is, amelyek gombafertőzöttek voltak.

További információkért keresse:

Agusti *Fonts*
(agusti.fonts@irta.es) és Pere Gou
(pere.gou@irta.eu), IRTA
(Spanyolország)

5-ös munkacsoport: Fejlettebb marketing és élel- miszerellátási-lánc szervezési módszerek a hagyományos élelmiszereknél

Az 5-ös munkacsoport tagjai (Belgium - Genti Egyetem, Magyarország - Campden és Chorleywood, Olaszország - Milánói Egyetem és PE-Csoport) egy felmérést végeztek 271 vállalat bevonásával, amelyek 91 hagyományos élelmiszerlánchoz tartoztak három európai országban (Belgium, Olaszország és Magyarország). Ezekben az országokban a hagyományos élelmiszer ágazatok a gazdasági-társadalmi jelentőségük alapján lettek kiválasztva (Belgium: sajt és sör, Olaszország: sajt és sonka, Magyarország: paprika, kolbász és



sütőipari termékek). Az interjúkat 2007 decembere és 2008 júniusa között készítették. A felmérés célja az volt, hogy felmérjék a szűk keresztmetszeteket és

sikertényezőket a hagyományos élelmiszerláncokban, amelyeken aztán a hatékonyságnövelő tevékenységek alapulhatnak. Az előzetes eredmények lehetővé teszik az elemzését annak, hogy a vizsgált láncok mennyire teljesítenek jól, és felhívják a figyelmet arra, hogyan lehetne tovább javítani őket. Továbbá lehetővé teszik, hogy a lánc érintettjei részt közbelépjenek azokon a területeken, ahol a teljesítmény nem megfelelő (pl. logisztikai hatékonyság vagy elküldés előtti idő). A felmérés eredményeit összehasonlítják az 1-es munkacsoport eredményeivel, ami lehetővé teszi majd a különbségek azonosítását a fogyasztók és a termelők véleményében a szűk keresztmetszetekről és sikertényezőkről és lehetővé teszi az 5-ös munkacsoport tagjainak, hogy innovatív stratégiákat dolgozzanak ki a hagyományos élelmiszereket fogyasztók igényeinek megfelelően. Ezenkívül a termelők véleményét összehasonlítják azoknak a véleményével is, akik támogatást nyújtanak a termelők tevékenységeihez. Jelenleg is folyik egy kérdőíves felmérés, és szeptember végére 11 élelmiszer szövetség és további 10-15 támogató szervezet interjúja lesz kész. Ez az egyedi háromoldalú összehasonlítás szélesebb körű bármilyen eddigi kutatási kezdeményezés területénél, és lehetővé teszi ajánlások megfogalmazásának lehetőségét a termelőknek, hogy csökkentsék a szűk keresztmetszetek számát és hirdessék a sikertényezőket.

*További információkért keresse:
Xavier Gellynck*

(xavier.gellynck@ugent.be) –
Gent-i Egyetem (Belgium).



8-as munkacsoport: Információ terjesztés, képzés és technológiai transzfer

A 11 TDU, amelyeket tavaly hoztak létre a SPES-tag élelmiszeripari szövetségek megkezdtek a képzési programokat és tudástranszfert a hagyományos élelmiszereket gyártó KKV-k számára. Ezeknek a tevékenységeknek a felelősei a TSM-ek, akik a TDU-k tagjai a SPES-ben, amely 11 élelmiszeripari szövetség csoportosulása. A TSM-ek feladata, hogy közelebb hozzák egymáshoz a kutatást és az ipart, és hogy elterjesszék a projektből származó eredményeket a SPES tagok által képviselt 35 ezer vállalat között, sőt azokon kívül is. A KKV-k számára kidolgozott képzési programok 15 országban folynak, hogy minél nagyobb lefedettséget érjen el a projekt. Ezek az országok: Franciaország, Olaszország, Belgium, Görögország, Spanyolország, Portugália, Dánia, Csehország, Magyarország, Ausztria, Törökország, Németország, Lengyelország, Szlovénia és Nagy-Britannia. Válogatás a témákból: fogyasztói viselkedés és elvárások, ellátási lánc

menedzsment, marketing, kereskedelem, csomagolás és a környezet, érzékelési tudományok, prediktív mikrobiológia, élelmiszervizsgálati gyors eljárások, érlelési módszerek és Listeria megelőzés sajtokban, szavatossági idő és innovatív csomagolási módszerek, fejlettebb marketing és élelmiszerlánc szervezési módszerek a hagyományos élelmiszerek számára stb. Mindegyik program a projekt partnereként résztvevő tudásközpontok, kutatóintézetek és egyetemek közreműködésével zajlik.



*A magyar TSM-ek elérhetőségei:
Élelmiszer-feldolgozók Országos Szövetsége (Éfosz)*

Pauer István (pauer@efosz.hu)

Pályi Balázs (bpalyi@efosz.hu)

További információ: Daniele Rossi (direzione@federalimentare.it), SPES GEIE és Cecilia Chiapero (training@truefood.eu) Agriconsulting S.p.A. (Olaszország).

További információért keresse fel a www.truefood.eu internetes oldalt, ahol a TRUEFOOD hírlevélre is

Impresszum:

CIAA - Az Európai Élelmiszeripar
Konföderációja

Avenue des Arts 43 - 1040 Brüsszel -
Belgium - Tel: +32 2 5141111 - Fax: +32 2
5112905 - www.ciaa.be

SPES GEIE - Spread European Safety - A
KKV-k Kutatásával, Innovációjával, és
Oktatásával foglalkozó nemzeti
élelmiszeripari szövetségek Európai
Konzorciuma

Viale Luigi Pasteur 10 - 00144 Róma -
Olaszország - Tel.: +39 06 5903380 - Fax:
+39 06 5903342 -

www.federalimentare.it/attivita/spes.asp

A TRUEFOOD info-t a CIAA és a SPES GEIE
adja ki. Magyarra fordította az ÉFOSZ.