

[Akceptuję](#)

W ramach naszej witryny stosujemy pliki cookies w celu świadczenia państwu usług na najwyższym poziomie, w tym w sposób dostosowany do indywidualnych potrzeb. Korzystanie z witryny bez zmiany ustawień dotyczących cookies oznacza, że będą one zamieszczone w Państwa urządzeniu końcowym. Możecie Państwo dokonać w każdym czasie zmiany ustawień dotyczących cookies. Więcej szczegółów w naszej [Polityce Prywatności](#)

[Portal](#) [Informacje](#) [Katalog firm](#) [Praca](#) [Szkolenia](#) [Wydarzenia](#) [Porównania międzylaboratoryjne](#)
[Kontakt](#)



[Laboratoria](#)
[.net](#)
[Innowacje](#)
[Nauka](#)
[Technologie](#)



[Logowanie](#) [Rejestracja](#) [pl](#)

Newsletter

zapisz się

Naukowy styl życia

Nauka i biznes

- [Nowe technologie](#)
- [Felieton](#)
- [Tygodnik "Nature"](#)
- [Edukacja](#)
- [Artykuły](#)
- [Przemysł](#)

[Strona główna](#) > [Informacje](#)

Unia dofinansuje projekty badawcze żywniowców

UKIERUNKOWANA CIEKAWOŚĆ NAUKOWCÓW

Na warsztaty dla europejskiego „5. Priorytetu +Food+” w sektorze sadownictwa i kwicciarstwa

zaprasza dr Ewa Mochtak z Centrum Programów Europejskich Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego (SGGW) w Warszawie.

W ramach dwudniowego szkolenia omówione zostaną unijne propozycje badań, jakie potrzebne są w sektorze rolno-spożywczym w zakresie ogrodnictwa i żywności. Głos zabiorą eksperci z Uniwersytetu w Wageningen w Holandii, którzy omówią badania związane z żywieniem, eksperci z Krajowego Punktu Kontaktowego Programów Badawczych Unii Europejskiej, a także naukowcy z SGGW, którzy już wcześniej uzyskali dla swoich badań wsparcie UE i przekazali swoją wiedzę producentom żywności.

Zostaną też wyjaśnione kwestie finansowania badań, czyli sposobu ubiegania się o dofinansowanie ze środków unijnych lub pozyskiwania partnerów finansowych.

Szkolenie jest bezpłatne. Organizator zapewnia wyżywienie i zakwaterowanie w Hotelu IKAR w SGGW w Warszawie, ul. Nowoursynowska 161.

UNIA FINANSUJE INNOWACYJNE PROJEKTY BADAWCZE

Warsztaty SGGW są elementem 6. Programu Ramowego Badań, Rozwoju Technicznego i Prezentacji. Program wspomaga tworzenie Europejskich Obszarów Badawczych w latach 2002 - 2006. Jednym z jego priorytetów tematycznych (nr 5) jest „Jakość i bezpieczeństwo żywności”.

Badania prowadzone w tym obszarze mają zapewnić dogłębne zrozumienie wpływu żywności i czynników środowiskowych na zdrowie człowieka i społeczeństw. Ich rezultatem powinna być widoczna poprawa stanu zdrowia Europejczyków.

W ramach 6. Programu Ramowego Komisja Europejska oraz grupa instytucji zwana konsorcjum współfinansują prace badawcze i wdrożeniowe we wszystkich krajach Unii. Priorytet 5. „Jakość i Bezpieczeństwo Żywności” szczególnie koncentruje się na krajach Europy Środkowej i Wschodniej (projekt CAEF). Partnerami projektu są instytucje z Polski, Słowacji, Litwy, Węgier, Estonii oraz eksperci z Holandii. W ramach trwającego 2 lata projektu organizowane są warsztaty, szkolenia i sympozja oraz spotkania brokerskie.

PREFERENCJE KOMISJI EUROPEJSKIEJ

W 6. Programie Ramowym zostały zapisane wskazówki dla naukowców. Pozwalają one tak ukierunkować zainteresowania, aby wyniki badań miały jak największe znaczenie praktyczne. Najwyżej cenione będą następujące zagadnienia.

* Epidemiologia chorób pochodzenia żywieniowego - sprawdzanie złożonych zależności między odżywianiem się a metabolizmem, systemem immunologicznym, podłożem genetycznym i czynnikami środowiskowymi. Badania powinny mieć na celu identyfikację czynników ryzyka, a także rozwijanie wiedzy europejskiej na ten temat.

* Wpływ żywności na zdrowie - dostarczanie naukowych podstaw poprawy zdrowia ludzkiego przez stosowanie odpowiednich diet oraz rozwój nowej, wysokiej jakości żywności. Prześledzenie procesów łańcucha żywnościowego na przykładzie organizmów genetycznie zmodyfikowanych oraz najnowszych odkryć biotechnologii w ciągu od "surowca do produktu spożywczego".

* Metody analizy, wykrywanie i kontrola substancji chemicznych i istniejących lub pojawiających się mikroorganizmów pochodzenia żywieniowego - takich jak wirusy bakterie, drożdże, grzyby, pasożyty.

* Bezpieczne metody produkcji i zdrowsze przetwórstwo - produkcja zintegrowana, mniej nakładowa (w tym rolnictwo organiczne), innowacyjne technologie i udoskonalanie procesów przetwórczych w celu otrzymania bezpieczniejszych i zdrowszych środków spożywczych, funkcjonalnych i zróżnicowanych artykułów żywnościowych (również żywności dla zwierząt).

* Wpływ żywienia zwierząt na zdrowie człowieka - dążenie do lepszego zrozumienia wpływu paszy zwierząt, zawierającej organizmy genetycznie zmodyfikowane oraz półprodukty innego pochodzenia, na zdrowie człowieka.

* Zagrożenia zdrowia uwarunkowane środowiskowo

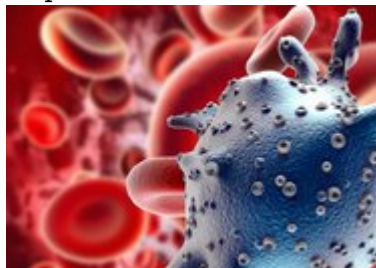
- zagrożenia związane z łańcuchem żywnościowym chemicznym, biologicznym i fizycznym;

- połączone oddziaływanie odrębnych, określonych czynników łącznie z wpływem lokalnych katastrof środowiskowych i zanieczyszczeń o charakterze długotrwałym na bezpieczeństwo artykułów żywnościowych (szczególna uwaga powinna zostać poświęcona kumulacji ryzyka, drogami przenoszenia zanieczyszczeń do ludzkiego organizmu, oddalonym efektom długotrwałego narażenia się na działanie małych dawek - zwłaszcza u dzieci).

[PAP - Nauka w Polsce, Karolina Olszewska](#)

Skomentuj na forum

<http://laboratoria.net/aktualnosci/4239.html>



17-08-2022

[**Szczepionka zwalczająca dwa warianty koronawirusa**](#)

W Wielkiej Brytanii dopuszczono w poniedziałek ją do użycia.



17-08-2022

Ubytki słuchu powodują demencję u psów

Stare psy, które słabo słyszą, częściej mają demencję.



17-08-2022

Dzięki nowej technice mają powstać lepsze plastiki

Co równie ważne, mają być przyjazne środowisku.



17-08-2022

Złamania kości udowej częstsze u wegetarianek

Wegetarianki są o 33 proc. bardziej narażone na niebezpieczne złamanie.



17-08-2022

W ćwiczeniach bardziej liczy się regularność niż intensywność

Informuje najnowszy „Scandinavian Journal of Medicine and Science in Sports”.



17-08-2022

[Popularyzatorzy Nauki poszukiwani](#)

Rusza nowa edycja konkursu.



17-08-2022

[W Polsce studiuje prawie 86 tys. cudzoziemców](#)

Większość wybiera studia stacjonarne na uczelniach niepublicznych.



12-08-2022

[Bezpieczna chemia pomaga ratować zabytki literatury](#)

Dla ratowania książek opracowują nowe metody przy projektowaniu leków.

Informacje dnia: [Szczepionka zwalczająca dwa warianty koronawirusa](#) [Ubytki słuchu powodują demencję u psów](#) [Dzięki nowej technice mają powstać lepsze plastiki](#) [Złamania kości udowej częstsze u wegetarianek](#) [W ćwiczeniach bardziej liczy się regularność niż intensywność](#) [Popularyzatorzy Nauki poszukiwani](#) [Szczepionka zwalczająca dwa warianty koronawirusa](#) [Ubytki słuchu powodują demencję u psów](#) [Dzięki nowej technice mają powstać lepsze plastiki](#) [Złamania kości udowej częstsze u wegetarianek](#) [W ćwiczeniach bardziej liczy się regularność niż intensywność](#) [Popularyzatorzy](#)

[Nauki poszukiwani Szczepionka zwalczająca dwa warianty koronawirusa](#) [Ubytki słuchu powodują demencję u psów](#) [Dzięki nowej technice mają powstać lepsze plastiki](#) [Złamania kości udowej częstsze u wegetarianek](#) [W ćwiczeniach bardziej liczy się regularność niż intensywność](#) [Popularyzatorzy Nauki poszukiwani](#)

Partnerzy