

### [Akceptuje](#)

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](#) [Szkozenia](#) [Wydarzenia](#) [Porównania międzylaboratoryjne](#)  
[Kontakt](#)



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

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

Newsletter

zapisz się



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

[Strona główna](#) > [Nowe technologie](#)

## **Budowanie potencjału w innowacyjnych technologiach żywności**



**Europejski przemysł spożywczy jest jednym z najbardziej innowacyjnych na świecie. Wiedzie prym w opracowywaniu innowacyjnych technik i technologii produkcji bezpiecznej, smacznej i pożywnej żywności.**

W ramach dofinansowanego ze środków unijnych projektu RECAPT (Akceptacja obiecujących nowych technologii przez detalistów i konsumentów oraz zarządzanie innowacyjnością oparte na współpracy) prowadzone są prace nad zgromadzeniem kluczowych podmiotów z branży spożywczej w celu nawiązania współpracy i wprowadzania innowacji.

Ostatecznym celem jest optymalne wykorzystanie najnowszych osiągnięć naukowo-technologicznych w tym ważnym sektorze, a nawet dalsza poprawa jego konkurencyjności.

Projekt ma propagować wymianę informacji, wspomagać budowanie zaufania, a w perspektywie długoterminowej pobudzać współpracę nad nowymi innowacjami w całym łańcuchu dostaw żywności.

Zespół RECAPT jest przekonany, że zacieśnienie współpracy nad tworzeniem nowych technologii produkcji żywności umożliwi sektorowi przekształcenie zdobyczy badawczych w produkty, które odpowiadają na zmieniające się zapotrzebowania konsumentów.

Współpraca szybciej zaowocuje nowymi produktami w koszykach i na stołach, podnosząc wartość, a także zwiększając zrównoważenie gospodarcze, społeczne i środowiskowe.

Aby zbudować bliższą współpracę, w ramach projektu RECAPT, powołano "Forum współpracy na rzecz innowacji w żywności" (CFIF), które ma służyć dialogowi i sieciowaniu podmiotów z łańcucha dostaw żywności.

CFIF to jedyne w swoim rodzaju miejsce spotkań, gromadzące naukowców, producentów żywności, detalistów, firmy cateringowe i organizacje konsumenckie. Pośród głównych zagadnień poruszanych w ramach CFIF należy wymienić:

- obiecujące nowatorskie technologie;

- akceptację przez konsumentów nowych produktów tworzonych na bazie tych technologii;
- przyjęcie nowych produktów przez detalistów i firmy cateringowe;
- procesy zarządzania innowacjami w sektorze spożywczym.

Na chwilę obecną w toku prac nad projektem RECAPT zidentyfikowano 15 nowatorskich technologii przetwórstwa żywności, które mają potencjał zaprocentować nowymi produktami spożywczymi i usługami w Europie. Obejmują one biodegradowalne biofolie opakowaniowe, jadalne powłoki, napromienianie wiązką elektronową, wysokociśnieniowe przetwarzanie, cięcie ultradźwiękowe i identyfikację falami radiowymi.

Pierwszy warsztat CFIF poświęcony omówieniu tych innowacji odbył się 25 października 2012 r. w Paryżu.

CFIF odgrywa rzeczywistą i ważną rolę w pobudzaniu współpracy poprzez wspomaganie tworzenia sieci wymiany wiedzy i nowych modeli relacji. Zespół poświęca szczególną uwagę zaangażowaniu detalistów, zważywszy na ich bezpośredni wpływ na koszty, jakość i czas wprowadzenia na rynek nowych produktów.

Forum dostarcza interesariuszom wartościowe i najświeższe informacje na temat nowo powstających technologii żywności, procesów i produktów oraz nowych usług, modeli biznesowych oraz innowacyjnych systemów produkcji i dystrybucji.

Projekt RECAPT otrzymał niemal 1 mln EUR dofinansowania ze środków unijnych. Jego realizacja potrwa do listopada 2014 r.

Więcej informacji:

Strona internetowa RECAPT, <http://www.recapt.org/>

Karta informacji o projekcie: [http://cordis.europa.eu/projects/rcn/101335\\_pl.html](http://cordis.europa.eu/projects/rcn/101335_pl.html)

Uniwersytet w Aarhus, <http://www.au.dk/en/>

Źródło: [www.cordis.europa.eu](http://www.cordis.europa.eu)

<http://laboratoria.net/technologie/19616.html>

**Informacje dnia:** [Migrena to choroba – można ją leczyć Jeżeli zranimy się przy powodzi, uwaga na tęczec I. Przychocka pełnomocnikiem ds. jakości kształcenia na studiach Będzie kolejna edycja maratonu programistów Przez dwa miesiące Ziemia będzie miała dwa księżyce Astma oskrzelowa popowodziową konsekwencją Migrena to choroba – można ją leczyć Jeżeli zranimy się przy powodzi, uwaga na tęczec I. Przychocka pełnomocnikiem ds. jakości kształcenia na studiach Będzie kolejna edycja maratonu programistów Przez dwa miesiące Ziemia będzie miała dwa księżyce Astma oskrzelowa popowodziową konsekwencją](#)

**Partnerzy**