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

Poprawa wykorzystania odpadów spożywczych dzięki innowacyjności i globalnej współpracy

Finansowany ze środków unijnych projekt współpracy Indii z kilkoma państwami członkowskimi UE może przekształcić zrównoważoność i konkurencyjność sektora

spożywczego, wywierając jednocześnie pozytywny wpływ na środowisko. Dzięki wykorzystaniu nowych metod i technologii, projekt zamienia odpady z owoców i zbóż w wartościowe produkty uboczne.

Około 90 mln długich ton żywności marnuje się każdego roku w Europie. To daje około 180 kg na głowę rocznie. Większości tego marnotrawstwa można uniknąć i dlatego Komisja Europejska wyznaczyła cel ograniczenia do 2020 r. o połowę odpadów spożywczych w Europie.

Sektor przetwórstwa owoców i zbóż stanowi typowy przykład, w którym potencjalnie wartościowe składniki nie są w pełni wykorzystywane. Odpady są często wykorzystywane na pasze dla zwierząt lub kompostowane, niemniej nieodłączna niestabilność biologiczna i nieodpowiednie strategie zbiórki odpadów powodują, że ich strumień nadal nie jest tak zrównoważony, jak mógłby być. W konsekwencji ogromne ilości materiałów organicznych trafiają na składowiska odpadów.

Wśród partnerów projektu NAMASTE panuje przekonanie, że te "odpady" to stracona okazja. Produkty uboczne przetwórstwa żywności są źródłem wartościowych składników żywnościowych, które można wykorzystywać do wytwarzania nowych produktów spożywczych i pasz. Z tego względu, w toku projektu analizowane są sposoby zbiórki i obróbki strumieni odpadów z korzyścią dla środowiska i gospodarki. Projekt NAMASTE, który gromadzi partnerów z UE i Indii, jest jednym z pierwszych, wspólnych przedsięwzięć w ramach skoordynowanego zaproszenia Unii Europejskiej i rządu Indii. Zaangażowano szeroki wachlarz interesariuszy z łańcucha dostaw żywności, aby zoptymalizować potencjał innowacyjności.

Nadrzędnym celem projektu jest stworzenie nowych możliwości rynkowych dla sektora spożywczego na obydwu kontynentach. Przedsięwzięcie ma również zaspokoić stale rosnące zapotrzebowanie konsumentów na "proste i gotowe do spożycia" produkty o podwyższonej wartości odżywczej, nowe kształty, smaki, kolory i tekstury.

W ramach projektu NAMASTE, który realizowany będzie do lata 2013 r., opracowano wiele metodologii - biochemicznych, chemicznych i fizycznych - do selektywnego ekstrahowania i modyfikowania komponentów ściany komórkowej, jak i elementów wewnątrzkomórkowych owoców i zbóż. Umożliwiają one ekstrahowanie opłacalnych i funkcjonalnych składników. Należy je odpowiednio gromadzić, aby uniknąć skażenia przez czynniki środowiskowe. Potencjalnie wysokowartościowe składniki zawierają funkcjonalne pod względem odżywczym i farmakologicznym biopolimery, które można wykorzystać w tak zróżnicowanych dziedzinach jak medycyna i przemysł opakowaniowy.

W toku projektu zbadano także, jak najlepiej wykorzystywać biodegradację niespożywczych produktów ubocznych ze szczególnym uwzględnieniem procesu kompostowania i interakcji między mikroorganizmami a strukturą roślin. Pomoże to również w obniżeniu ilości produktów ubocznych, które są niepotrzebnie wyrzucane - z pozytywnym skutkiem dla zrównoważenia i konkurencyjności gospodarczej europejskiego oraz indyjskiego przemysłu spożywczego.

W UE prace nad projektem skoncentrowały się zwłaszcza na produktach ubocznych przetwórstwa owoców cytrusowych i otrębów pszenicznych. Opracowano i oceniono na skalę laboratoryjną doświadczalne protokoły przekształcania produktów ubocznych w składniki żywnościowe i nową żywność o polepszonych właściwościach odżywczych wraz z nowymi paszami na bazie cytrusów/mango na potrzeby akwakultury.

Tymczasem w Indiach projekt skoncentrował się w szczególności na produktach ubocznych mango i granatu oraz otrębów ryżowych. Opracowane zostały także technologie i procesy przekształcania

takich produktów ubocznych w nową żywność i pasze. Wreszcie przyjęto proaktywny plan współpracy UE-Indie, aby zapewnić wzajemne korzyści zarówno pod względem budowania wiedzy, jak i ekspansji rynkowej globalnego przemysłu żywności i napojów.

Źródło: www.cordis.europa.eu

https://laboratoria.net/aktualnosci/18182.html

22-01-2026

Ruszyła rejestracja na LABS EXPO 2026

Praktyka, technologia i wiedza dla branży laboratoryjnej.

15-01-2026

Co jeść, gdy mróz ściśnie, czyli o tak zwanym comfort food

Zimą organizm pracuje inaczej niż latem.

15-01-2026

Odmrożenia – co robić?

Ujemne temperatury zwiększają ryzyko odmrożeń.

15-01-2026

Mikrobiom a ból pleców

Czy bakterie w jelitach mogą wpływać na ból pleców?

15-01-2026

Szczepienia mogą dawać więcej korzyści

Mogą przynosić korzyści wykraczające poza ochronę przed patogenami.

15-01-2026

Piramida kontrowersji

Nowe amerykańskie wytyczne żywieniowe budzą kontrowersje.

15-01-2026

Probiotyki pomagają odbudować florę jelitową po kolonoskopii

Przygotowanie do kolonoskopii jest dość inwazyjne dla organizmu.

05-01-2026

Olbrzymie ilości danych o Wszechświecie z wód Morza Śródziemnego

KM3NeT to nie jeden detektor, lecz podmorskie miasto tysięcy czujników światła.

Informacje dnia: Ruszyła rejestracja na LABS EXPO 2026 Co jeść, gdy mróz ściśnie, czyli o tak zwanym comfort food Odmrożenia – co robić? Mikrobiom a ból pleców Szczepienia mogą dawać więcej korzyści Piramida kontrowersji Ruszyła rejestracja na LABS EXPO 2026 Co jeść, gdy mróz ściśnie, czyli o tak zwanym comfort food Odmrożenia – co robić? Mikrobiom a ból pleców Szczepienia mogą dawać więcej korzyści Piramida kontrowersji Ruszyła rejestracja na LABS EXPO 2026 Co jeść, gdy mróz ściśnie, czyli o tak zwanym comfort food Odmrożenia – co robić? Mikrobiom a ból pleców Szczepienia mogą dawać więcej korzyści Piramida kontrowersji

Partnerzy