

SusOrganic - proiect inovativ privind stabilirea standardelor de calitate la produse eco minim procesate

Prof. dr. Liliana Badulescu
USAMV Bucuresti



CORE organic – oportunitate de finantare proiecte europene

11 Proiecte de cercetare europene au fost selectate pentru finantare, de catre cele 22 de fonduri nationale de finantare CORE Organic Plus
Valoarea totala fiind de 11.3 milioane euro.

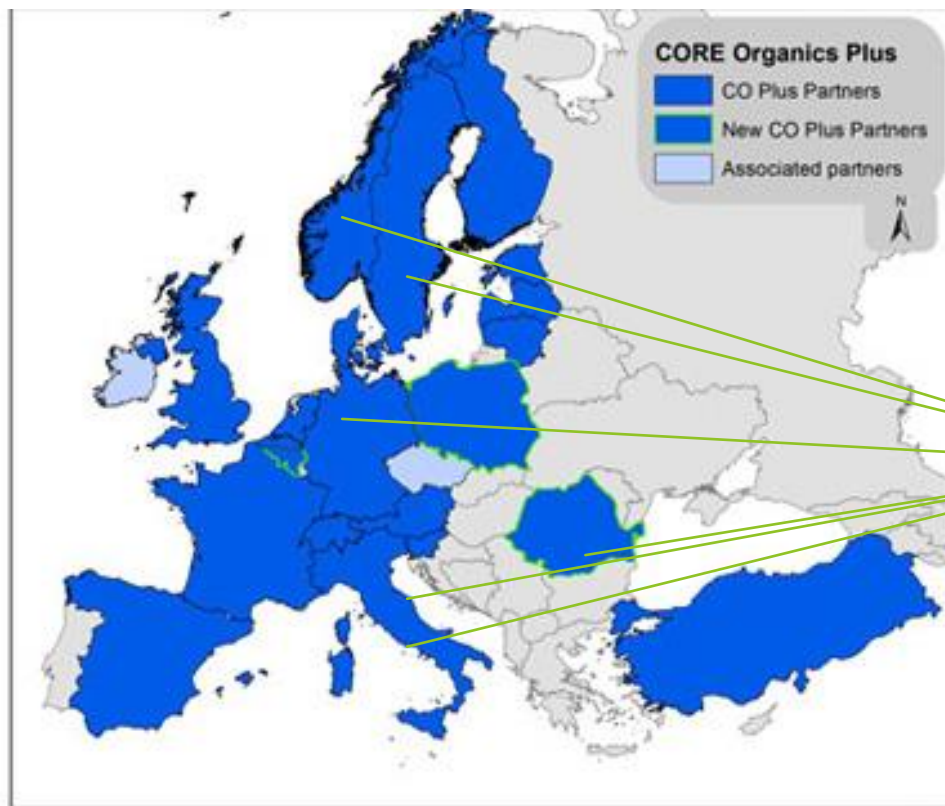
CORE Organic Plus projects:

ECOORCHARD
FaVOR-DeNonDe
SoilVeg
SusOrganic
FertilCrop
ReSolVe
ORGANICDAIRYHEALTH
2-ORG-COWS
EcoBerries
PRODIVA
PrOPara



CORE organic – oportunitate de finantare proiecte europene

11 Proiecte de cercetare europene finantate de CORE Organic Plus



In Romania unitatea finantatoare fiind

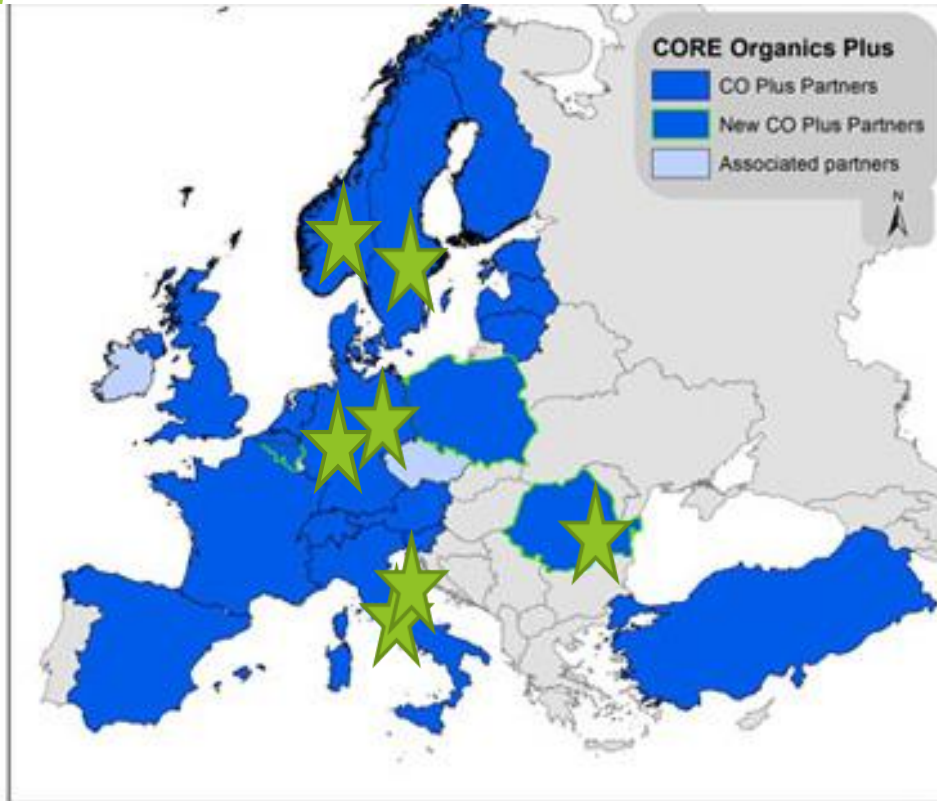
ue fiscali

SusOrganic



CORE organic

SusOrganic -proiect european



Coordonator

Barbara Sturm, University of Kassel, Germany

Parteneri

Albert Esper, Meridian Fruchthandelsgesellschaft mbH, **Germany**

Girma Gebresenbet, Swedish University of Agricultural Sciences, **Sweden**

Liliana Badulescu, University of Agronomic Sciences and
Veterinary Medicine of Bucharest, **Romania**

Michael Bantle, SINTEF Energy Research, **Norway**

Oliver Hensel, University of Kassel, **Germany**

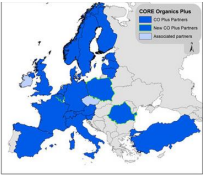
Paola Pittia, University of Teramo, **Italy**

Riccardo Massantini, University of Tuscia, Viterbo, **Italy**

CORE organic



SusOrganic - proiect european



UNIVERSITATEA DE STIINTE AGRONOMICE SI MEDICINA VETERINARA BUCURESTI



Centrul de cercetare pentru studiul
calitatii produselor agroalimentare

CORE organic

SusOrganic - proiect european



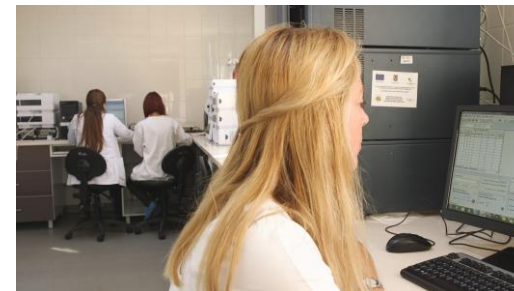
Centrul de cercetare pentru studiul calitatii produselor agroalimentare

Laboratorul de pomicultura integrata



Laboratorul de analize fizico-chimice

Laboratorul de analize HPLC





SusOrganic: Development of quality standards and optimised processing methods for organic produce

Scopul proiectului:

Dezvoltarea unor standarde de calitate si a unor metode de procesare pentru produsele *bio*

CE?:

Solutii tehnice si ghiduri pentru cresterea calitatii produselor

DE CE?:

Sensibilizarea consumatorilor si standardele legale necesita calitate ridicata si sustenabilitate pentru un marketing de succes

UNDE?:

In intreaga Comunitate europeana





SusOrganic: Development of quality standards and optimised processing methods for organic produce

Fondul proiectului:

Alimentele ecologice este de așteptat să fie de înaltă calitate și produse în mod durabil, indiferent de gradul său de prelucrare.

Legislația CE definește produsele ecologice ca fiind produse alimentare de înaltă calitate, care trebuie manipulate cu grijă pe parcursul întregului ciclu de viață.

Esista insa reglementari europene explicite doar pentru productia agricola primara si aditivii utilizati in prelucrarea produselor alimentare de origine ecologica.

LIPSESC:

Ghiduri privind condițiile de prelucrare a produselor alimentare din materii prime organice, precum și evaluarea impactului acestor tehnologii asupra mediului





SusOrganic: Development of quality standards and optimised processing methods for organic produce

Principalele activitati derulate in cadrul proiectului:

- dezvoltarea unor tehnologii de minima procesare prin uscare sau congelare, in paralel cu elaborarea unor standard de calitate in scopul obtinerii unor produse de calitate
- realizarea unor ghiduri de prelucrare pe baza de procese optimizate in scopul obtinerii unor produse de inalta calitate, in conditii de eficienta economica
- Analiza impactului asupra mediului si analiza eficientei economice a acestor tehnologii



SusOrganic: Development of quality standards and optimised processing methods for organic produce

Principalele activitati derulate in cadrul proiectului:

- dezvoltarea unor tehnologii de minima procesare prin uscare sau congelare, prin teste comparative, si optimizarea setarilor de control a proceselor
- dezvoltarea sistemelor on-line non-invasive de monitorizarea a proceselor, bazate pe proprietatile optice ale matricelor alimentare
- realizarea unei baze de date si promovarea rezultatelor proiectului atat la nivelul consumatorilor, cat si la nivelul procesatorilor



SusOrganic: Development of quality standards and optimised processing methods for organic produce

Rezultatele aşteptate şi impactul acestora

Principalele rezultate aşteptate pentru producătorii sunt:

- standarde de calitate pentru produsele ecologice,
- ghiduri de prelucrare, precum şi creşterea semnificativă a cantitatii de componente nutritive valoroase în produsele obținute
- reducerea timpului şi a costurilor de producţie.





SusOrganic: Development of quality standards and optimised processing methods for organic produce

Prin urmare:

- se urmareste creșterea profitului și a competitivității, prin dezvoltarea unor standarde de prelucrare și sisteme de control pentru uscare și răcire / congelare.
- noi tehnologii accesibile,
- reducerea pierderilor de materii prime > 10%,
- reducerea impactului asupra mediului, de exemplu reducerea cererii de energie cu cel puțin 30% (față de *status quo*) și 50-80%, daca se utilizeaza pompe de căldură
- realizarea unei baze de date accesibile pentru participanții din piață, cu informații cruciale pentru conducerea LCA și LCCA
- instruirii ale producătorilor și procesatorilor



SusOrganic: Development of quality standards and optimised processing methods for organic produce

USAMV Bucuresti:

Centrul de cercetare pentru studiul calitatii produselor agroalimentare

- coordoneaza WP5 pentru monitorizarea calitatii produselor ecologice minim procesate pe intregul flux de productie
- participa la dezvoltarea unor standarde de prelucrare prin uscare și răcire / congelare.
- fundamenteaza noi tehnologii accesibile,
- realizeaza instruiiri ale producatorilor si procesatorilor



SusOrganic: Development of quality standards and optimised processing methods for organic produce

Centrul de cercetare pentru studiul calitatii produselor agroalimentare

A. Monitorizarea calitatii produselor ecologice minim procesate pe intregul flux de productie:

- analize nutritionale si de determinare a compusilor biologic activi, care confera plus-valoare produselor ecologice prelucrare prin uscare și răcire / congelare (vitamine, pigmenti, acizi grasi nesaturati, aminoacizi, activitate antioxidanta, etc.)
- analize privind detectia unor contaminanti (metale grele, reziduuri de pesticide, incarcatura microbiana, etc.)



SusOrganic: Development of quality standards and optimised processing methods for organic produce

Centrul de cercetare pentru studiul calitatii produselor agroalimentare

B. Realizeaza instruirii gratuite ale producatorilor si procesatorilor:

- noi tehnologii care sa contribuie la creșterea profitului și a competitivității, prin uscare și răcire / congelare
- reducerea pierderilor de materii prime > 10% si reducerea impactului asupra mediului,
- valoarea nutritiva si concentratia compusilor biologic activi, din produsele ecologice prelucrate prin uscare și răcire / congelare
- privind masurile de evitare a contaminarii produselor ecologice minim procesate, pe intreg fluxul de productie si pastrare



Continuarea proiectului?:

Dezvoltarea unor tehnologii de procesare avansata pentru produsele *bio* di subprodusele acestora

DE CE?:

Valorificare superioara in scopul reducerii pierderilor de materii prime si cresterii valorii economice a acestora

REZULTATE ESTIMATE?:

Suplimente alimentare obtinute din materii prime ecologice

FINANTARE?:

Europeana. O noua propunere de proiect SusOrgPlus.





MULTUMIM PENTRU ATENTIE!



Follow the CORE Organic Plus projects at the website: <http://coreorganicplus.org/>