



CORE organic



SusOrgPlus

Dezvoltarea de tehnologii de procesare inteligente, de aditivi alimentari și coloranți naturali, crearea de material suport pentru un cod de practici în scopul creșterii sustenabilității și acceptanței consumatorilor de produse alimentare ecologice

Obiectivul principal al proiectului

Prelucrarea și obținerea de produse cu valoare adăugată din materiale vegetale și de origine animală, prin dezvoltarea de noi procese inteligente, **aditivi/coloranți naturali** și a unui material suport pentru un Cod de Bune Practici.

Obiective specifice

- ▶ Dezvoltarea, testarea și evaluarea de noi aditivi alimentari/coloranți naturali și aplicarea acestora în diferite produse, inclusiv evaluarea calitativă și senzorială a proprietăților de conservanți, coloranți, aromatizanti, valoarea nutrițională și nutraceutică.
- ▶ Evaluarea calitativă și senzorială a produselor ecologice inovative obținute și analiza gradului de acceptanță a consumatorilor pentru produsele alimentare ecologice îmbogățite cu aditivi alimentari și coloranți naturali.
- ▶ Angajamentul părților interesate, implicarea studenților și diseminarea rezultatelor în baza rețelei/activităților existente în SusOrganic.



Activități

- ▶ Cercetări privind obținerea de aditivi alimentari/coloranți naturali
- ▶ Cercetări privind obținerea de produse ecologice inovative utilizând extracte/pulberi din fructe și legume ecologice. Evaluarea calității nutriționale și a acceptanței de către consumatori.
- ▶ Formularea de produse ecologice inovative și evaluarea calității nutriționale și a acceptanței de către consumatori.
- ▶ Elaborarea materialului suport pentru realizarea unui Cod de Practici privind procesarea produselor alimentare în produse uscate și producția de aditivi /coloranți naturali
- ▶ Diseminarea rezultatelor proiectului și instruirea fermierilor/procesatorilor, altor actori interesați din sistemului de educație și cercetare

Rezultatele urmărite

- produse cu valoare adăugată (aditivi/coloranți naturali);
- creșterea eficienței proceselor tehnologice de procesare, cu reducerea consumurilor specifice de resurse bio;
- reducerea cantității de deșeuri rezultate din prelucrarea materiei prime proaspete;
- evaluarea calitativă și senzorială a produselor ecologice inovative obținute;
- analiza gradului de acceptanță a consumatorilor pentru produsele alimentare ecologice îmbogățite cu aditivi alimentari și coloranți naturali;
- material suport pentru Codul de Bune Practici;



SusOrgPlus

Coordonator:

Barbara Sturm, University of Kassel, Germany

Parteneri:

Albert Esper, Meridian Fruchthandels-gesellschaft, **Germany**

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

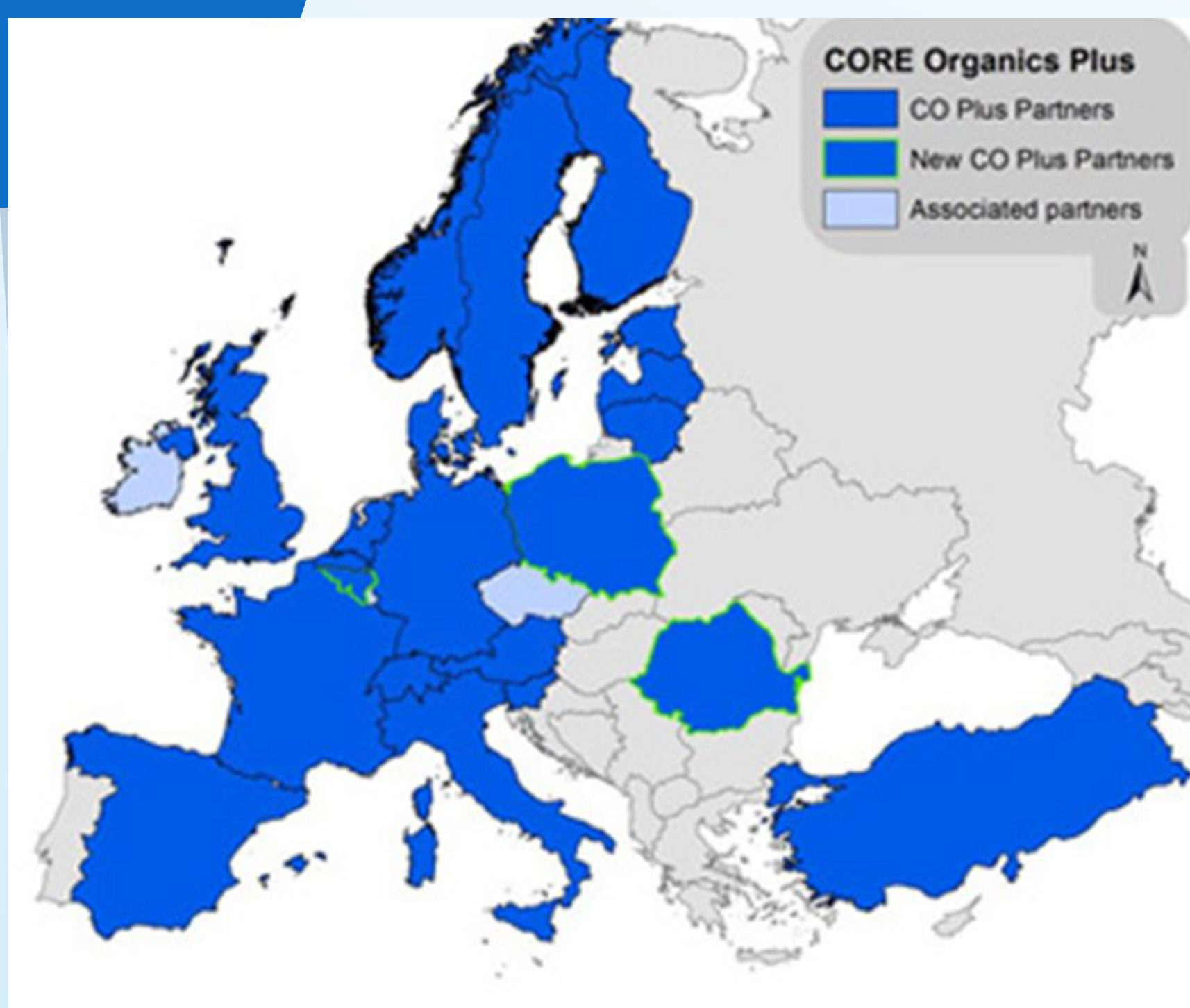
Liliana Bădulescu, University of Agronomic Sciences and Veterinary Medicine of Bucharest, **Romania**

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**



Contact

Director de proiect: Prof.univ.dr. Liliana BĂDULESCU

Email: lilib_20@yahoo.com

Telefon: +40 745 368 898

Website:

<http://www.usamv.ro/index.php/ro/696-susorgplus>

<https://projects.au.dk/coreorganiccofund/research-projects/susorgplus/>



Acest proiect este finanțat de Unitatea Executivă pentru Finanțarea Învățământului Superior, a Cercetării, Dezvoltării și Inovării, CCCDI - UEFISCDI, proiect numărul ERANET-COREORGANIC-SusOrgPlus, în cadrul PNCDI III. Contract nr.: 4/2018