

PROJE ORTAKLARI



GreenFooDec



ainia - centro tecnológico | **Proje Koordinatörü**
İletişim: Mariana Valverde - mvalverde@ainia.es
www.ainia.es



SIK - Institutet för Livsmedel och Bioteknik AB
İletişim: Sven Isaksson - sven.isaksson@sik.se
www.sik.se



ATB- Leibniz-Institut für Agrartechnik Potsdam-Bornim e.V.
İletişim: Dr. Oliver Schlüter - oschlueter@atb-potsdam.de
www.atb-potsdam.de



TÜBİTAK MARMARA ARAŞTIRMA MERKEZİ
İletişim: Dr. Muammer Kaplan - muammer.kaplan@tubitak.gov.tr
www.mam.gov.tr



AEC: Asociación Española de Elaboradores y Envasadores de Especies y Condimentos
İletişim: Eduardo Pallé - especias@grupobonmacor.com
www.asociaciondeespecies.com



Ege Ağaç Mamulleri ve Orman Ürünleri İhracatçıları Birliği
İletişim: Ekin Taskin - ekin.taskin@egebirlik.org.tr
www.egeihracatcilar.com



Fachverband der Gewürzindustrie e.V.
İletişim: Gerhard Weber - weber@verbaendebuero.de
www.gewuerzindustrie.de



Juan José Albarracín
İletişim: Carlos Albarracín - carlos.albarracin@jjalbarracin.com
www.jjalbarracin.com



Defne Dış Ticaret ve Tarım Ürünleri A.Ş.
İletişim: Nurettin Tarakcioglu - defnesa@tnn.net

Yüksek kalitede aromatik bitkiler ve baharatların üretimi için yeni ve sürdürülebilir ileri dekontaminasyon teknolojilerinin geliştirilmesi



Proje Avrupa Birliği Komisyonu tarafından 7. Çerçeve "KOBİ Birlikleri Yararına Araştırma" programı kapsamında 285838 nolu Hibe Anlaşması ile desteklenmektedir.

Süre: Mart 2012- Temmuz 2014
Bütçe: 1.808.260 €

Web sitemiz: www.greenfoodec.eu



GreenFooDec

AMAÇ

Yeni ve ileri dekontaminasyon teknolojilerinin araştırılması, aromatik bitkiler ve baharatların yüksek kalitede muhafazası ve mikrobiyal dekontaminasyonu için mevcut kısıtlayıcı faktörlerin ortadan kaldırılması.

YAPILAN ÇALIŞMA



Web sitemiz: www.greenfoodec.eu

SONUÇLAR

- 01** Proje süresince gerçekleştirilen yaygınlaştırma organizasyonları:
 - **Eylül 2013:** Çalıştay ve eğitim semineri, Alicante (İspanya), AEC ve AINIA tarafından düzenlendi.
 - **Kasım 2013:** Çalıştay ve eğitim semineri, Bonn (Germany), FGI ve ATB tarafından düzenlendi.
 - **Haziran 2014:** Kapanış Konferansı ve eğitim semineri, İzmir (Türkiye) EIB tarafından düzenlendi.
- 02** Teknik sonuçlar
 - **Teknik kılavuz:** her bir alternatif dekontaminasyon tekniğinin ve bu tekniklerin her bir ürüne uygunluğunun değerlendirilmesi: tohum ürünü temsilen karabiber, toz ürün için kırmızı biber ve aromatik bitkileri temsilen kekik kullanılmıştır.
 - **Yöntemler Kitabı:** bu doküman aromatik bitkiler ve baharatların seçimi, işlenmesi ve analizi için kullanılan metotları tanımlar, temel hedef farklı ürünlerin: hammadde, işlem görmüş material ve baharat ilave edilmiş yüksek su içerikli ürünlerin kalitesini değerlendirmek için bir kılavuza sahip olmaktır. Kitap örneklerin seçimi, depolanması ve ön-işlemi için gerekli adımların belirlenmesinde yardımcı olacaktır. Ayrıca, yeni muhafaza/dekontaminasyon teknolojilerinin etkinliğinin doğrulanmasında rehberlik edecektir.

BAHARAT SEKTÖRÜ İÇİN FAYDALARI

- Gıda endüstrisi en güncel dekontaminasyon teknolojilerini kullanacak.
- Ürünlerin kalitesi artırılabilecek ve daha iyi bir pazar imajı sağlanacaktır.

