

## PROJEKTTILNEHMER:

**ainia**  
centro tecnológico



**ainia Centro Tecnológico (Spanien)** - Projektkoordinator -  
*Kontakt:* Mariana Valverde ● mvalverde@ainia.es ● www.ainia.es

**SIK - Institutet för Livsmedel och Bioteknik AB (Schweden)**  
*Kontakt:* Sven Isaksson ● sven.isaksson@sik.se ● www.sik.se

**ATB- Leibniz-Institut für Agrartechnik Potsdam-Bornim e.V. (Deutschland)**  
*Kontakt:* Dr. Oliver Schlüter ● oschlueter@atb-potsdam.de ● www.atb-potsdam.de

**TÜBİTAK MARMARA ARAŞTIRMA MERKEZİ (Türkei)**  
*Kontakt:* Dr. Muammer Kaplan ● muammer.kaplan@tubitak.gov.tr ● www.mam.gov.tr

**AEC: Asociación Española de Elaboradores y Envasadores de Especies y Condimentos (Spanien)**  
*Kontakt:* Eduardo Pallé ● especias@grupobonmacor.com  
● www.asociaciondeespecies.com

**Aegean Forestry and Wooden Products Exporters' Association (Türkei)**  
*Kontakt:* Ekin Taskin/Eda Ciner  
● ekin.taskin@eib.org.tr / eda.ciner@eib.org.tr  
● www.egelihracatcilar.com

**Fachverband der Gewürzindustrie e.V. (Deutschland)**  
*Kontakt:* Gerhard Weber ● weber@verbaendebuero.de ● www.gewuerzindustrie.de

**Juan José Albarracín S.A. (Spanien)**  
*Kontakt:* Carlos Albarracín/Mariano Serrano  
● carlos.albarracin@jjalbarracin.com / mariano.serrano@jjalbarracin.com  
● www.jjalbarracin.com

**Defne Dış Ticaret ve Tarım Ürünleri A.Ş. (Türkei)**  
*Kontakt:* Nurettin Tarakcioglu ● tarakcioglu@tnn.net



Entwicklung neuer,  
fortgeschrittener und  
nachhaltiger  
Dekontaminationsverfahren  
für die Herstellung von  
qualitativ hochwertigen  
getrockneten Kräutern und  
Gewürzen



# GreenFooDec



Für weitere Informationen besuchen Sie bitte die Internetseite des Projektes unter [www.greenfoodec.eu](http://www.greenfoodec.eu)



# GreenFoodDec

## GREENFOODEC Projekt. Um was geht es?

**GREENFOODEC** ist ein von der Europäischen Kommission finanziertes Projekt aus dem Programm „Forschung zur Stärkung kleiner und mittlerer Firmen“, FP7.

### Ziele des Projektes

**GREENFOODEC** möchte neue und fortgeschrittene Verfahren zur Dekontamination entwickeln, um die bestehenden Bedingungen für qualitativ hochwertige Konservierung, Entkeimung und Entfernung von Mykotoxinen in Kräutern und Gewürzen zu verbessern.

## Forschungsnutzen. Wer gewinnt durch die Forschung?

- **Hersteller von Kräutern und Gewürzen:** Sie werden in die Lage versetzt, die Qualität ihrer Erzeugnisse zu erhöhen und ihre Position im Markt zu stärken.
- **Verwender von Kräutern und Gewürzen (Hersteller von Milch- und Fleischerzeugnissen usw.):** Ihnen wird ermöglicht, die Haltbarkeit ihrer Erzeugnisse zu verlängern oder schonendere Verfahren zur Haltbarmachung einzusetzen.
- **Andere Lebensmittelbereiche (Nüsse, Saaten, usw.):** Die Entwicklung neuer Technologien kann möglicherweise auf andere Sektoren übertragen werden.
- **Anbieter von technischen Anlagen:** Es können neue Anlagen mit einem Marktvorteil entwickelt werden.

## Wer wird die Forschungsergebnisse weiterleiten?

Die Wirtschaftsverbände haben hierbei die Hauptrolle und werden die Erkenntnisse aus dem Forschungsprojekt an ihre Mitglieder weitergeben, um einen erfolgreichen Wissenstransfer von der Forschung in die Praxis zu gewährleisten.

## Herausforderungen - Lösungsansätze

In getrockneten Kräutern und Gewürzen können sich Mikroorganismen wegen der geringen Wasseraktivität der Kräuter und Gewürze nicht vermehren. Sie können aber überleben und ihre Vermehrungsfähigkeit wieder erhalten, wenn Kräuter und Gewürze als Zutaten für wasserhaltige Lebensmittel verwendet werden.

Zur Entkeimung von Kräutern und Gewürzen sind verschiedene Methoden entwickelt worden, z.B. Behandlung mit ionisierenden Strahlen, Ethylenoxid oder Dampf. Diese Verfahren haben jedoch einige Nachteile: geringe Verbraucherakzeptanz; Einsatz giftiger Substanzen; Veränderung von sensorischen und physiko-chemischen Eigenschaften der behandelten Produkte.

Aus dieser Situation **heraus sollen alternative, innovative und gleichermaßen effektive Behandlungsverfahren entwickelt werden, um die resultierende Produktqualität weiter zu verbessern.**

## Forschung. Welche Technologien werden untersucht?

Verschiedene innovative, alternative Technologien sollen in dem Projekt untersucht werden:

- **Hochdruck- CO<sub>2</sub>+ Ultraschall** (ainia).
- **Kaltes Plasma** (ATB)
- **Elektromagnetische Energie: Mikrowellen- und Infraroterhitzung** (SIK).



Das Projekt GREENFOODEC (FP7-SME-2011-285838) ist auf 30 Monate angelegt, das Budget beträgt 1.184.675 €.