

Proje Ortakları:

ainia
centro tecnológico



ainia Centro Tecnológico, İspanya, Proje Koordinatörü
İletişim: Mariana Valverde ● mvalverde@ainia.es ● www.ainia.es

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

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

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

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

Ege Ağaç Mamulleri ve Orman Ürünleri İhracatçıları Birliği, Türkiye
İletişim: Ekin Taskin/Eda Ciner
● ekin.taskin@eib.org.tr / eda.ciner@eib.org.tr
● www.egelihracatcilar.com

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

Juan José Albarracín S.A., İspanya
İletişim: Carlos Albarracín/Mariano Serrano
● carlos.albarracin@jjalbarracin.com / mariano.serrano@jjalbarracin.com
● www.jjalbarracin.com

Defne Dış Ticaret ve Tanım Ürünleri A.Ş., Türkiye
İletişim: Nurettin Tarakcioglu ● tarakcioglu@tnn.net

Detaylı bilgi için proje websitesini ziyaret edebilirsiniz: www.greenfoodec.eu



Yüksek Kalitede Aromatik Bitki ve Baharatların Üretimi için Sürdürülebilir Yeni ve İleri Dekontaminasyon Teknolojilerinin Geliştirilmesi Projesi



GreenFooDec





GreenFooDec

GREENFOODEC Projesi Nedir?

GREENFOODEC Projesi, Avrupa Komisyonu tarafından, 7. Çerçeve Programı “KOBİ Birlikleri Yararına Araştırmalar” başlığı kapsamında desteklenmektedir.

Proje Hedefleri

GREENFOODEC aromatik bitki ve baharatların yüksek kalitede muhafazasında ve mikotoksin/mikrobiyal dekontaminasyonunda karşılaşılan mevcut sorunların üstesinden gelebilecek yeni ve ileri dekontaminasyon teknolojileri geliştirecektir.

Projenin Sağlayacağı Faydalar. Kimler yararlanabilir?

- **Baharat ve Aromatik Bitki Üreticileri.** Ürünlerinin kalitesini ve böylelikle pazarda rekabet güçlerini artıracaklardır.
- **Baharat ve Aromatik Bitkilerin Son Kullanıcıları (süt ve et ürünleri üreticileri vb.).** Daha ılımlı pastörizasyon uygulamaları ile ürünlerinin raf ömrünü uzatabileceklerdir.
- **Diğer Gıda Sektörleri (Sert kabuklu yemiş, tohum vb.).** Projede geliştirilen teknolojiler benzer amaçlarla diğer sektörlerde de uygulanabilecektir.
- **Makine/Ekipman Tedarikçileri.** Yeni teknolojiye uygun yeni makine ve ekipmanlar geliştirerek ürünlerinin pazarlanmasında avantaj kazanacaklardır.

Proje çıktıları nasıl yaygınlaştırılacak?

KOBİ Birlikleri, sektörde faaliyet gösteren firmalar ile araştırma merkezleri arasında köprü görevi görerek geliştirilen teknolojinin firmalara başarılı bir şekilde aktarılmasını sağlayacaktır.

Mevcut durum. Çözülecek sorun.

Kurutulmuş baharat ve aromatik bitkilerde bulunan mikroorganizmalar, bu ürünlerdeki düşük su aktivitesi nedeniyle gelişemez veya çoğalamazlar fakat canlılıklarını koruyabilir ve yüksek su aktivitesi olan bir gıdaya uygulanmaları durumunda çoğalma yeteneklerini sergileyebilirler.

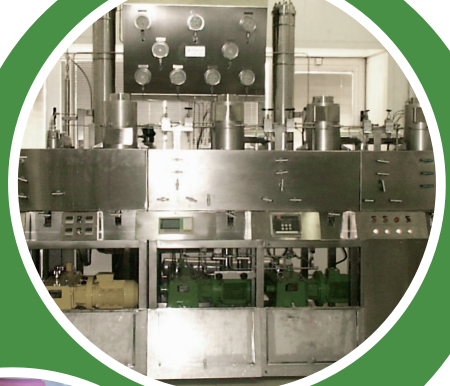
Baharat ve aromatik bitkilerin dekontaminasyonu için ışınlama, etilen oksit ile fumigasyon ve buhar uygulamaları gibi çeşitli yöntemler geliştirilmiştir. Fakat mevcut dekontaminasyon teknolojilerinin başlıca 3 zayıf noktası bulunmaktadır: uygulamalar sırasında toksik maddelerin kullanılması, müşteri kabulünün düşüklüğü ve işlenmiş ürünlerin fizikokimyasal ve organoleptik özelliklerinde (tat, koku, aroma vb.) değişiklik oluşması.

Bu durum son ürünün kalitesinin artırılması için alternatif, yenilikçi ve en az mevcut teknolojiler kadar etkili uygulamaların geliştirilmesi gereksinimini ortaya çıkarmıştır.

Araştırma. Hangi teknolojiler üzerine çalışılacak?

Projede çeşitli yenilikçi alternatif teknolojiler üzerinde çalışılacaktır:

- **Yüksek basınçlı CO₂+ultrason** (ainia).
- **Soğuk plazma** (ATB)
- Elektromanyetik enerji: **mikrodalga ve kızıl ötesi ısıtma** (SIK).



GREENFOODEC Projesi'nin (FP7-SME-2011-285838) bütçesi 1.184.675 € olup, proje 30 ay sürecektir.