

2017. 07. 31.

SAJTÓKÖZLEMÉNY

Kutatási hálózat az egészségtudatos élelmiszerfogyasztókért

Az Állatorvostudományi Egyetem, a Neumann János Egyetem és a Széchenyi István Egyetem közös, nemzetközileg is fontos komplex kutatási programot indított, amelynek célja, hogy több, a hazai élelmiszergazdaság számára fontos területen csökkenthető legyenek a kockázatok az élelmiszerláncban, valamint az alap- és alkalmazott kutatási tevékenységek révén magasabb táplálkozási értékű és a modern fogyasztói igényeknek megfelelő élelmiszerek előállítása valósuljon meg. A projektre 1 milliárd 350 millió forint európai uniós támogatást nyert a konzorcium.

A hazai lakosságot jellemző étrendi kockázati tényezők egyértelműen hozzájárulnak egyes táplálkozásfüggő betegségek kialakulásához, amelyek egy része sok esetben már gyermekkorban diagnosztizálható. Az elmúlt évek kutatásai bebizonyították, hogy táplálékunk biztonsága mellett a minősége is jelentős mértékben befolyásolja az egészségi állapotunkat, amelyet a megtermelt alapanyagokon kívül az élelmiszer előállítási technológiája is nagyban befolyásol. Szerencsére növekedésnek indult azon fogyasztók aránya, akik igyekeznek tudatosan étkezni, bár az általuk követett diéták nem mindig állnak összhangban a táplálkozástudományi szakemberek ajánlásával. Az egészségesebb életmódra törekvő vásárlók igényeit természetesen az élelmiszerlánc-szereplőknek is figyelembe kell vennie. Ugyanakkor a számos tévhit és a fogyasztók bizalmával visszaélő, nem létező egészségügyi hatásokat ígérő termékek széles körű elterjedése miatt rendkívül fontos, hogy a vállalkozások tudományosan alátámasztott, vagyis hiteles fejlesztésekkel jelenhessenek meg a piacon.

Az Állatorvostudományi Egyetem, a Neumann János Egyetem és a Széchenyi István Egyetem most induló közös EFOP-3.6.2-es projektjének alapvető célja az egészséges táplálkozás szempontjainak megfelelő, kiemelkedően biztonságos élelmiszerek termelésével és feldolgozásával összefüggő hazai alapkutatások összehangolása és nemzetközi beágyazottságának növelése. Fontos cél továbbá a Horizont 2020 projektekben és az európai kutatási hálózatokban való részvétel fokozása, a vezető külföldi kutatóhelyekkel folytatott együttműködések további erősítése, valamint a tehetséges fiatal kutatók pályán való megtartása.

Az Európai Unió támogatással indult program különlegessége, hogy a három hazai egyetem az összehangolt kutatásai révén már az élelmiszerlánc elején, vagyis a talajtani, növénytermesztési és az állattenyésztési kísérletek során figyelembe veszi az élelmiszerlánc végén keletkező késztermékek minőségi szempontjait, amely révén tápanyagokban

gazdagabb élelmiszerek állíthatók elő. A vizsgálatok tehát már a talajnál elkezdődnek, majd a hagyományos és ökológiai gazdálkodásból származó zöldségek és gyümölcsök megszokottnál magasabb beltartalmi jellemzőket eredményező termesztési körülményeivel kapcsolatos kísérletekkel folytatódnak. Ezeket az alapanyagokat később olyan eljárásokkal dolgozzák fel, amelyek a lehető legnagyobb mértékben megőrzik a beltartalmi értékeket, s az így előállított készítmények akár önálló termékként, akár más, feldolgozott termékekhez funkcionális összetevőként adagolva kiszolgálhatják az egészségtudatos fogyasztók igényeit. Az együttműködő tudományos intézmények emellett olyan tejtermékek kifejlesztését célozták meg, amelyek biztonságát, minőségét és táplálkozástudományi értékét a tejelő szarvasmarhák tartási körülményeinek, takarmányozásának és állategészségügyi kezelésének finomhangolásával alapozzák meg. A tejtermékek gyártási folyamataiban kerülnek a mesterséges tartósítószeres és adalékanyagok alkalmazását, valamint különböző, kísérletekkel igazolt hatású funkcionális összetevőkkel teszik őket alkalmassá arra, hogy valódi hozzáadott értéket képviselve jelenhessenek meg a tudatos fogyasztók asztalán.

A kutatási eredmények felhasználásának és a kutatási tevékenységek hosszú távú finanszírozásának megalapozása érdekében a projektben fontos szerepet kap a gazdasági szférával való együttműködés erősítése.

További információk:

www.univet.hu/hu/egyetem/palyazati-projektek