

FOX – EU- Projekt:

FOX- Projekt, d.h. 'Innovative down-scaled food processing in a box', auf Deutsch 'Innovative Lebensmittelverarbeitung in reduziertem Maßstab' (<http://kob-bavendorf.de/projekte/laufende-projekte/fox-innovative-lebensmittelverarbeitung-in-reduziertem-massstab>).

FOX, ein genehmigtes Forschungsprojekt aus einem EU-Programm „Horizont 2020“ für Forschung und Innovation mit finanzieller Unterstützung in Höhe von 7 Millionen Euro, ist eine einzigartige Forschungszusammenarbeit zwischen Universitäten, Forschungseinrichtungen, kleinen und mittleren Unternehmen, Industrie und Verbänden.

Das Projekt hat eine Laufzeit von 4,5 Jahren (von Mitte 2019 bis zum Ende 2023).

Bei diesem FOX-Projekt ist geplant mit mehr als 25 europäischen Partnern aus 9 EU-Ländern großmaßstäbliche Technologien zur Verarbeitung von Obst und Gemüse auf eher kleinmaßstäbliche, also flexiblere und mobilere Einheiten im lokal begrenzten Markt umzustellen!

Bei FOX dreht sich alles um Gesundheit und Nachhaltigkeit. Die innovativen Verarbeitungslösungen sind flexibel, ressourceneffizient und auf Saisonalität (Saisonabhängigkeit) und Bedarf ausgerichtet. Dabei werden die Erwartungen von Landwirten und kleinen Lebensmittelunternehmen berücksichtigt, die technische und wirtschaftliche Machbarkeit geprüft und die Bedürfnisse einer schlanken Lebensmittelkette im engen Verbund mit dem Verbraucher in Betracht gezogen. Die Verbraucher werden aktiv in die Entwicklung neuer Produkte und Geschäftsoptionen für einen nachhaltigen Konsum einbezogen. Dies ermöglicht Transparenz und Vertrauen in die Nahrungskette.

FOX konzentriert sich auf schonende Verarbeitungstechnologien wie Trocknung bei niedrigen Temperaturen und schonende Lagerungstechniken, um die optimale physikalische und ernährungsphysiologische Qualität der Obst- und Gemüseprodukte zu erzielen. Die Minimierung des Ressourcenverbrauchs und des Verpackungsmaterials wird angepeilt.

FOX stimuliert kurze Lebensmittel-Versorgungsketten und den Übergang von einer zentralisierten Industrie zu lokalen Produktionszentren. Sogenannte Lebensmittelkreise sind die europäischen Regionen, in denen gezeigt wird, dass die FOX-Technologien in die gesamte Lebensmittelproduktionskette integriert sind.

In den Regionen, wo vorwiegend die Obst- und Gemüse Produkte (konventionell und ökologisch) erzeugt werden, werden die Auswirkungen des FOX-Ansatzes auf die Umwelt, die Wirtschaft, die Menschen und ihre Gesundheit bewertet. Dies wird zusammen mit dem Input engagierter Verbraucher als ein entscheidender Beitrag für die weitere Entwicklung und Valorisierung von FOX dienen.

Das FOX Projekt wird durch eine Europäischen Interessengruppe von kleinen Lebensmittel-Verarbeitern unterstützt. Diese Gruppe wird den Dialog und Austausch mit den Projektbeteiligten pflegen und soll u.a. auch zu politischen Empfehlungen beitragen. Wer Interesse an einer Beteiligung hat kann sich auf der FOX Website dafür registrieren: www.fox-foodprocessinginabox.eu (European Interest Group of Small Scale Food Processors).

Am 3. – 4. Juli 2019 fand die Auftaktveranstaltung und die erste Mitgliedssitzung in Brüssel statt. Frau Dr. Haibo Xuan, als Projektleiterin des KOB, nahm an der Veranstaltung teil. Während der 2-tägigen Sitzung wurden die Zielsetzungen des FOX allen Partner ausführlich dargestellt; die einzelnen Projektpartner haben sich kennengelernt; Die Schwerpunkte der 10 Arbeitsgruppen wurden von den Gruppenleitern vorgestellt; Die Regelungen, Finanzenfragen, Sitzungsplanungen, usw. wurden von den EU-Mitarbeiterinnen,



Koordinatorinnen (Dr. Kerstin Pasch, DIL e.V., und Prof. Dr. Ariette Matser, Universität Wageningen), und anderen Projektverwaltern übermittelt. Der Grundstein für die nächste 4,5jährige Zusammenarbeit wurde dadurch gelegt und die künftige Zusammenarbeit sichergestellt. Wie Sprichwort sagt: ‚Eine gute Vorbereitung ist die halbe Miete‘.

Am 28. – 29. November erfolgte die Segmentsitzung in Wageningen University & Research, Holland, die sich auf die Aktivitäten der Arbeitsgruppen des FOXs konzentrierte. Die ersten Ergebnisse und die geplante Arbeit für die nächsten Monate wurden präsentiert, besprochen und diskutiert.

Dr. Haibo Xuan und Dr. Daniel Neuwald nahmen an der Sitzung in Wageningen teil.

Das KOB wird sich mit folgenden Themen beschäftigen:

1. Prüfung und Validierung der Machbarkeit, Durchführbarkeit und Funktionalität von speziell für dieses Projekt neu entwickelten Geräten.
2. Evaluierung der Handhabung, Verarbeitungseffizienz und KVP-Fähigkeit von Geräten von der Herstellung von Saft.
3. Festlegung des Verarbeitungsfensters bei Säften.
4. Entwicklung nachhaltiger Methoden zur Verpackung frischer Obstsnacks.
5. Evaluierung des Systems zur Verarbeitung und Verpackung bei frischen Obstsnacks.
6. Verkostung und Dokumentation bei Konsumenten
7. Untersuchungen der Produktsicherheit, Lagerung, Haltbarkeit, Verpackung sowie Qualitätsparameter und Qualitätsampel bei Obst.
8. Demonstration und Verbreitung der FOX-Technologien

Im Moment führen wir Versuche im Labor des KOB betreff Atmung-Intensität und Ethylen Produktion bei geschnittenen Obst- und Gemüsestücken (Snacks) durch. Die Auswirkungen auf Atmung und Ethylen von gemischten Obst- und Gemüsestücken, die mögliche Lagerdauer ohne Qualitätsverlust, und die mögliche verbesserte Haltbarkeit durch Lagerstrategien (z.B. Einsatz von 1-MCP) stehen im Mittelpunkt der Untersuchungen.



Gruppenbild



v.l.n.r.

Christian Falkenstein
(Falkenstein Management,
Projektpartner in Aulendorf),
Dr. Haibo Xuan (KOB) und Dr.
Daniel Neuwald (KOB).