

### [Akceptuje](#)

W ramach naszej witryny stosujemy pliki cookies w celu świadczenia państwu usług na najwyższym poziomie, w tym w sposób dostosowany do indywidualnych potrzeb. Korzystanie z witryny bez zmiany ustawień dotyczących cookies oznacza, że będą one zamieszczone w Państwa urządzeniu końcowym. Możecie Państwo dokonać w każdym czasie zmiany ustawień dotyczących cookies. Więcej szczegółów w naszej [Polityce Prywatności](#)

[Portal](#) [Informacje](#) [Katalog firm](#) [Praca](#) [Szkolenia](#) [Wydarzenia](#) [Porównania międzylaboratoryjne](#)  
[Kontakt](#)



**[Laboratoria](#)**  
**[.net](#)**  
**[Innowacje](#)**  
**[Nauka](#)**  
**[Technologie](#)**

[Logowanie](#) [Rejestracja](#) [pl](#)

Newsletter

zapisz się



- [Nowe technologie](#)
- [Felieton](#)
- [Tygodnik "Nature"](#)
- [Edukacja](#)
- [Artykuły](#)
- [Przemysł](#)

[Strona główna](#) > [Nowe technologie](#)

## **Budowanie potencjału w innowacyjnych technologiach żywności**



**Europejski przemysł spożywczy jest jednym z najbardziej innowacyjnych na świecie. Wiedzie prym w opracowywaniu innowacyjnych technik i technologii produkcji bezpiecznej, smacznej i pożywnej żywności.**

W ramach dofinansowanego ze środków unijnych projektu RECAPT (Akceptacja obiecujących nowych technologii przez detalistów i konsumentów oraz zarządzanie innowacyjnością oparte na współpracy) prowadzone są prace nad zgromadzeniem kluczowych podmiotów z branży spożywczej w celu nawiązania współpracy i wprowadzania innowacji.

Ostatecznym celem jest optymalne wykorzystanie najnowszych osiągnięć naukowo-technologicznych w tym ważnym sektorze, a nawet dalsza poprawa jego konkurencyjności.

Projekt ma propagować wymianę informacji, wspomagać budowanie zaufania, a w perspektywie długoterminowej pobudzać współpracę nad nowymi innowacjami w całym łańcuchu dostaw żywności.

Zespół RECAPT jest przekonany, że zacieśnienie współpracy nad tworzeniem nowych technologii produkcji żywności umożliwi sektorowi przekształcenie zdobyczy badawczych w produkty, które odpowiadają na zmieniające się zapotrzebowania konsumentów.

Współpraca szybciej zaowocuje nowymi produktami w koszykach i na stołach, podnosząc wartość, a także zwiększając zrównoważenie gospodarcze, społeczne i środowiskowe.

Aby zbudować bliższą współpracę, w ramach projektu RECAPT, powołano "Forum współpracy na rzecz innowacji w żywności" (CFIF), które ma służyć dialogowi i sieciowaniu podmiotów z łańcucha dostaw żywności.

CFIF to jedyne w swoim rodzaju miejsce spotkań, gromadzące naukowców, producentów żywności, detalistów, firmy cateringowe i organizacje konsumenckie. Pośród głównych zagadnień poruszanych w ramach CFIF należy wymienić:

- obiecujące nowatorskie technologie;

- akceptację przez konsumentów nowych produktów tworzonych na bazie tych technologii;
- przyjęcie nowych produktów przez detalistów i firmy cateringowe;
- procesy zarządzania innowacjami w sektorze spożywczym.

Na chwilę obecną w toku prac nad projektem RECAPT zidentyfikowano 15 nowatorskich technologii przetwórstwa żywności, które mają potencjał zaprocentować nowymi produktami spożywczymi i usługami w Europie. Obejmują one biodegradowalne biofolie opakowaniowe, jadalne powłoki, napromienianie wiązką elektronową, wysokociśnieniowe przetwarzanie, cięcie ultradźwiękowe i identyfikację falami radiowymi.

Pierwszy warsztat CFIF poświęcony omówieniu tych innowacji odbył się 25 października 2012 r. w Paryżu.

CFIF odgrywa rzeczywistą i ważną rolę w pobudzaniu współpracy poprzez wspomaganie tworzenia sieci wymiany wiedzy i nowych modeli relacji. Zespół poświęca szczególną uwagę zaangażowaniu detalistów, zważywszy na ich bezpośredni wpływ na koszty, jakość i czas wprowadzenia na rynek nowych produktów.

Forum dostarcza interesariuszom wartościowe i najświeższe informacje na temat nowo powstających technologii żywności, procesów i produktów oraz nowych usług, modeli biznesowych oraz innowacyjnych systemów produkcji i dystrybucji.

Projekt RECAPT otrzymał niemal 1 mln EUR dofinansowania ze środków unijnych. Jego realizacja potrwa do listopada 2014 r.

Więcej informacji:

Strona internetowa RECAPT, <http://www.recapt.org/>

Karta informacji o projekcie: [http://cordis.europa.eu/projects/rcn/101335\\_pl.html](http://cordis.europa.eu/projects/rcn/101335_pl.html)

Uniwersytet w Aarhus, <http://www.au.dk/en/>

Źródło: [www.cordis.europa.eu](http://www.cordis.europa.eu)

<http://laboratoria.net/technologie/19616.html>

**Informacje dnia:** [Migrena to choroba – można ją leczyć](#) [Jeżeli zranimy się przy powodzi, uwaga na tęczec I. Przychocka pełnomocnikiem ds. jakości kształcenia na studiach](#) [Będzie kolejna edycja maratonu programistów](#) [Przez dwa miesiące Ziemia będzie miała dwa księżyce](#) [Astma oskrzelowa popowodziową konsekwencją](#) [Migrena to choroba – można ją leczyć](#) [Jeżeli zranimy się przy powodzi, uwaga na tęczec I. Przychocka pełnomocnikiem ds. jakości kształcenia na studiach](#) [Będzie kolejna edycja maratonu programistów](#) [Przez dwa miesiące Ziemia będzie miała dwa księżyce](#) [Astma oskrzelowa popowodziową konsekwencją](#)

**Partnerzy**