

Τα παραδοσιακά τρόφιμα στο επίκεντρο

Ιωάννα Πετροχειλου
Γενική Διευθύντρια
Εταιρεία Έρευνας και
Τεχνολογικής Ανάπτυξης
Βιομηχανίας Τροφίμων
(ETAT A.E.)



TRUEFOOD

Μια πρωτοβουλία των Ευρωπαϊκών Συνδέσμων Τροφίμων για την ανάδειξη των παραδοσιακών τροφίμων.

Το TRUEFOOD (TRADITIONAL UNITED EUROPEAN FOOD) είναι ένα ολοκληρωμένο ερευνητικό έργο (IP), που χρηματοδοτείται από το 6ο Πρόγραμμα Πλαίσιο της Ευρωπαϊκής Ένωσης και έχει διάρκεια 4 χρόνια. Συντονιστής του έργου είναι η κοινοπραξία SPES GEIE (Spread European Safety-European Economic Interest Grouping) που αποτελείται από 12 Ευρωπαϊκούς Συνδέσμους Τροφίμων (FEDERALIMENTARE-Ιταλία, ANIA-Γαλλία, FEVIA-Βέλγιο, FFDI-Δημοκρατία της Τσεχίας, FHFI-Ουγγαρία, FIAA/LVA- Αυστρία, FIAB-Ισπανία, FIPA-Πορτογαλία, SETBIR-Τουρκία, FI-Δανία, SEBT-Ελλάδα, CCIS-CAFE-Σλοβενία) και έχει ως στόχο τη διαμόρφωση κοινής στρατηγικής για την προώθηση της έρευνας και την ανάπτυξη καινοτομιών στον τομέα των Τροφίμων και Ποτών, καθιστώντας τους Εθνικούς Συνδέσμους Τροφίμων το συνδεδεμένο κριτικό μεταξύ της Βιομηχανίας Τροφίμων και της ερευνητικής κοινότητας. Ο Σύλλογος Ελληνικών Βιομηχανιών Τροφίμων (ΣΕΒΤ) είναι ένα από τα ιδρυτικά μέλη της κοινοπραξίας.

Το έργο αυτό, αιτιολογεί μια πρωτοβουλία των Συνδέσμων Τροφίμων της ΕΕ για την ανάδειξη των παραδοσιακών τροφίμων και αποτελεί από μόνο του μια καινοτομία στο χώρο των ευρωπαϊκών ερευνητικών προγραμμάτων, δεδομένου ότι συντονίζεται από την κοινοπραξία των Συνδέσμων. Μέσω της ενεργής συμμετοχής των Συνδέσμων εξασφαλίζεται η αξιοποίηση των ερευνητικών αποτελεσμάτων από μεγάλο αριθμό επιχειρήσεων. Το έργο, έχει ως στόχο τη βελτίωση της ποιότητας και της ασφάλειας των παραδοσιακών τροφίμων, μέσω της αξιοποίησης των νέων τεχνολογιών και της σύγχρονης επιστημονικής γνώσης. Στα πλαίσια του TRUEFOOD, υλοποιούνται δράσεις έρευνας, διάχυσης και επίδειξης των ερευνητικών αποτελεσμάτων καθώς και δράσεις εκπαίδευσης.

Τα επιμέρους αντικείμενα του έργου αφορούν:
Στη συμπεριφορά των καταναλωτών προς τα παραδοσιακά τρόφιμα.

Στη βελτίωση της ασφάλειας των παραδοσιακών τροφίμων, εισάγοντας καινοτομίες για τον έλεγχο των μικροβιολογικών και χημικών κινδύνων.

Στην ανάπτυξη μοντέλων πρόληψης και εκτίμησης του ρίσκου των παραδοσιακών τροφίμων.

Στη βελτίωση της διατροφικής ποιότητας των παραδοσιακών τροφίμων.

Στην προώθηση των παραδοσιακών τροφίμων.

Στη μελέτη των περιβαλλοντικών, κοινωνικών και οικονομικών επιδράσεων των καινοτομιών.

Στο έργο, συμμετέχουν συνολικά 32 εταιρείες, μεταξύ

των οποίων εκτός από την κοινοπραξία SPES GEIE περιλαμβάνονται πανεπιστήμια, ερευνητικά ινστιτούτα, τεχνολογικά ιδρύματα και κέντρα αριστείας. Από την Ελλάδα, εκτός από τον ΣΕΒΤ, συμμετέχουν το Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών, η Εταιρεία Έρευνας και Τεχνολογικής Ανάπτυξης Βιομηχανίας Τροφίμων (ETAT A.E.), το Ινστιτούτο Γάλακτος του ΕΘΙΑΓΕ και το ΤΕΙ Ιονίων Νήσων. Ο ΣΕΒΤ και η ETAT A.E. αποστέλλουν συνδεδεμένους κρίκους μεταξύ της Ελληνικής Βιομηχανίας Τροφίμων και της ερευνητικής κοινότητας, σχεδιάζοντας και υλοποιώντας δράσεις εκπαίδευσης, διάχυσης και επίδειξης των ερευνητικών αποτελεσμάτων του TRUEFOOD, με στόχο την αξιοποίησή τους από τις επιχειρήσεις. Η ETAT A.E. σε συνεργασία με τον ΣΕΒΤ και το Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών, έχουν προγραμματίσει την υλοποίηση σεμιναρίων με βάση τις ανάγκες των επιχειρήσεων, όπως αυτές καταγράφηκαν από σχετική έρευνα του ΣΕΒΤ.

Σεμινάρια

Ήδη, πραγματοποιήθηκαν τρεις κύκλοι του 1ου σεμιναρίου με θέμα «Εκτίμηση Κινδύνου (Risk Assessment) στα Τρόφιμα», στις 27/3/2008, στις 10/4/2008 και στις 11/4/2008 στις νέες κτιριακές εγκαταστάσεις της ETAT A.E. (Εθνικής Αντιστάσεως 47, Δάφνη). Τα σεμινάρια παρακολούθησαν 80 στελέχη επιχειρήσεων.

Σκοπός του σεμιναρίου ήταν να καλύψει τις βασικές έννοιες και διαδικασίες Εκτίμησης Κινδύνου (Risk Assessment) στα τρόφιμα, προσεγγίζοντας με διαφορετικό τρόπο τους κινδύνους ανάλογα με την φύση τους (χημικοί ή μικροβιολογικοί) και ανάλογα με την επίδραση αυτών (άμεσο ή μακροπρόθεσμο αποτέλεσμα) στην ανθρώπινη υγεία. Στο σεμινάριο, παρουσιάστηκαν και παραδείγματα εφαρμογής Risk Assessment, με στόχο την καλύτερη κατανόηση από τους συμμετέχοντες του τρόπου υλοποίησης και της χρησιμότητάς του.

Προγραμματισμένα σεμινάρια

Μέχρι το Νοέμβριο του 2008, έχει προγραμματιστεί και η διεξαγωγή των ακόλουθων σεμιναρίων:

- Προοπτική Μικροβιολογία (Αθήνα, Μάιος 2008)
- Εκτίμηση Κινδύνου (Risk Assessment) στα Τρόφιμα & Προοπτική Μικροβιολογία (Θεσσαλονίκη, Ιούνιος 2008)
- Γρήγορες τεχνικές παρακολούθησης και ελέγχου της ποιότητας των τροφίμων (Αθήνα, Οκτώβριος 2008).

Περισσότερες πληροφορίες για το έργο μπορείτε να βρείτε στην ιστοσελίδα του ΣΕΒΤ (www.sev.gr) και στην ιστοσελίδα του TRUEFOOD (www.truefood.eu).

