



Novel ReAP – Novel Food Development: Re-configuring Food Supply Chains using Alternative Protein Sources



University College Cork, Ireland
Coláiste na hOllscoile Corcaigh



SEINÄJOEN AMMATTIKORKEAKOULU
SEINÄJOKI UNIVERSITY OF APPLIED SCIENCES

Projektleiterin

Prof. Dr. Helen Rogers
Fakultät Betriebswirtschaft
Technische Hochschule
Nürnberg Georg Simon Ohm

Ansprechpartnerin

Prof. Dr. Helen Rogers
Tel.: +49 911 5880-2720
Fax: +49 911 5880-6720
helen.rogers@
th-nuernberg.de
www.th-nuernberg.de

Laufzeit: 1.2.2023-31.1.2024
Stand: Oktober/2023

Einleitung

Das Forschungsteam beschäftigt sich mit der Entwicklung von neuartigen Lebensmitteln auf Basis alternativer Proteinquellen und der Neugestaltung der Lebensmittel-Lieferketten. Es ist Teil der Europäischen Farm to Fork Strategy Food 2030 und des europäischen Green Deal.

Ausgangslage

Das Projekt zielt darauf ab, die Entwicklung von neuartigen Lebensmitteln auf Basis alternativer Proteinquellen zu erforschen und die Auswirkungen auf das EU-Lebensmittelsystem in Bezug auf wirtschaftliche und soziale Nachhaltigkeit zu untersuchen. Es wird betont, dass Umweltaspekte wie Treibhausgasemissionen, Wasserverbrauch und Bodenqualität bereits untersucht wurden, während die wirtschaftlichen und sozialen Aspekte noch weiter erforscht werden müssen. Das Projekt beabsichtigt, diese Lücke zu schließen und die Verbraucher*innen besser über die Ernährungs- und Gesundheitsaspekte von neuartigen Lebensmitteln zu informieren.

Projektaufbau

Das Konsortium, bestehend aus sechs internationalen Partnern, untersucht die Auswirkungen von neuartigen Lebensmitteln auf das europäische Lebensmittelsystem hinsichtlich wirtschaftlicher und sozialer Nachhaltigkeit. Dabei werden alternative Proteinquellen wie Insektenprotein, algenbasierte Produkte, mikrobielle Proteine und Lebensmittel-/Aquakultur-Nebenprodukte genutzt. Das Projekt strebt an, bessere Informationen darüber bereitzustellen, wie diese Lebensmittel das EU-Lebensmittelsystem beeinflussen und wie sie im Vergleich zu herkömmlichen Proteinquellen zu einer nachhaltigen und gesunden Ernährung beitragen können. Das Projekt besteht aus drei Phasen, die durch drei Arbeitspakete repräsentiert werden. Das erste Arbeitspaket befasst sich mit der Bewertung des Standes der Technik und der Datensammlung. Im zweiten Arbeitspaket geht es um Koordinierung, Kommunikation und Informationsanalyse. Das dritte Arbeits-

paket beinhaltet die Konsolidierung, den Transfer und die Verbreitung der Ergebnisse zur Erstellung eines vollständigen Antrags für Horizont Europa.

Projektziele

Die Hauptziele des Projekts bestehen darin, ein Konsortium aufzubauen und einen Wettbewerbsvorschlag für das Europäische Rahmenprogramm Horizont Europa zu erstellen. Dabei sollen die Auswirkungen der Entwicklung von neuartigen Lebensmitteln auf das EU-Lebensmittelsystem in Bezug auf wirtschaftliche und soziale Nachhaltigkeit untersucht werden. Das Projekt strebt eine multidisziplinäre Zusammenarbeit entlang der gesamten Lieferkette an und möchte lokale Innovationsökosysteme stärken, um innovative Lebensmittelprodukte nachhaltig zu skalieren und Veränderungen im Lebensmittelsystem voranzutreiben.