



Mit Innovation die Lebensmittelsicherheit steigern

Mit Innovation die Lebensmittelsicherheit steigern
Staatssekretärin Flachsbarth gibt den Startschuss für ein Projekt, das Lebensmittel sicherer und haltbarer machen könnte. Qualitativ hochwertige und sichere Lebensmittel sind das Kernanliegen des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft und ein wichtiges Grundbedürfnis der Bevölkerung. Dem trägt das Forschungsvorhaben "Plasma-basierte Dekontamination von trockenen pflanzlichen Produkten zur Erhöhung der Lebensmittelsicherheit" Rechnung, für das die Parlamentarische Staatssekretärin Dr. Maria Flachsbarth heute in Potsdam die Zuwendungsbescheide übergeben hat. "Die Lebensmittelsicherheit ist ein hohes und unverzichtbares Gut. Diese zu gewährleisten, ist ein zentrales Handlungsfeld in der Agrar- und Verbraucherpolitik des BMEL. Hierzu kann das neue Innovationsvorhaben einen wichtigen Beitrag leisten", sagte Flachsbarth. Im Rahmen des Forschungsverbundvorhabens soll durch die Anwendung von Niedertemperaturplasmen die Sicherheit von trockenen pflanzlichen Produkten (Getreidekörner, Mehle) gewährleistet und die hygienische Qualität bei gleichzeitigem Erhalt der Produktqualität gesteigert werden. Die bisher in Deutschland zur Entkeimung genutzten Technologien führen entweder zu einer Veränderung der funktionellen Produkteigenschaften oder sind wegen geringer Konsumentenakzeptanz und hoher Investitionskosten wirtschaftlich nicht verwertbar. Ein entscheidender Vorteil der Plasmaanwendung wird in den kombinierten Wirkmechanismen gesehen, mit denen die Mikroorganismen an unterschiedlichen Stellen angreifen können und damit die Effektivität des Prozesses gesteigert werden kann. Die Herausforderung des Projekts besteht insbesondere in dem Nachweis der industriellen Umsetzbarkeit. In der Medizintechnik und in der Oberflächenbehandlung von Lebensmittelverpackungen wird das umweltschonende Verfahren bereits erfolgreich angewendet. Sollte die Technik erfolgreich angewendet und industriell umgesetzt werden können, würde sie nicht nur einen wertvollen Beitrag für die Lebensmittelsicherheit, sondern auch für eine längere Haltbarkeit von Lebensmitteln leisten. Schließlich wird mangelnde Haltbarkeit häufig als Grund für das Wegwerfen von Lebensmitteln genannt. Vorteile hätte eine längere Haltbarkeit auch für die Logistik und den Export. Geringere Produktverluste und verbesserte Lager- und Transportmöglichkeiten würden auch wirtschaftlich bedeutsam sein. Damit wäre das Projekt gleichermaßen wirtschaftlich, ökologisch und gesellschaftlich ein Erfolg", sagte Flachsbarth. Projektpartner des Verbundvorhabens sind das Leibniz-Institut für Agrartechnik, das Leibniz-Institut für Plasmaphysik und Technologie, die CZIOTEK GmbH, die First Sensor AG und die Köhl Maschinenbau AG. Die Gesamtkosten des auf drei Jahre angelegten Projektes belaufen sich auf 2,9 Millionen Euro. Das BMEL unterstützt das Vorhaben mit Mitteln aus dem Programm zur Innovationsförderung in Höhe von rund 1,6 Millionen Euro.
Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL)
Rochusstraße 1
53123 Bonn
Telefon: +49 22899 529-0
Telefax: +49 22899 529-3179
Mail: poststelle@bmel.bund.de
URL: <http://www.bmel.de> 

Pressekontakt

Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL)

53123 Bonn

bmel.de
poststelle@bmel.bund.de

Firmenkontakt

Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL)

53123 Bonn

bmel.de
poststelle@bmel.bund.de

Das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft ist innerhalb der Bundesregierung zuständig für verbraucher- und ernährungspolitische Fragen, die Lebensmittelsicherheit und das Veterinärwesen, den Tierschutz, Regelungen im Bereich der landwirtschaftlichen Erzeugung und der Marktpolitik, Angelegenheiten des ländlichen Raums, der agrarsozialen Sicherung sowie der Forst- und Fischereipolitik.