



SusOrgPlus:
un projet européen innovant dans le domaine des aliments biologiques: développement de technologies des traitements intelligentes, d'additifs et de colorants alimentaires naturels

CS dr.chim. Oana-Crina Bujor, Prof. dr. Liliana Bădulescu,
Université de Sciences Agronomiques et de Médecine Vétérinaire de Bucarest (USAMV Bucarest)
Centre de recherche pour l'étude de la qualité des produits agroalimentaires

SusOrgPlus -Commission Européenne H2020, ERA-NET COFUND

Projet: “Développer des technologies de transformation intelligentes, des additifs alimentaires et des colorants naturels, élaborer de matériel d'appui pour un code de pratique visant à accroître la durabilité et l'acceptabilité des consommateurs d'aliments biologiques”



▪ **Coordinateur:**

University of Kassel, Barbara Sturm, Germany

▪ **Partenaires:**

Innotech Ingenieursgesellschaft mbH, Albert Esper, Germany

Swedish University of Agricultural Sciences,

Girma Gebresenbet, Sweden

University of Agronomic Sciences and Veterinary Medicine

of Bucharest, Liliana Badulescu, Romania

SINTEF Energy Research, Michael Bantle, Norway

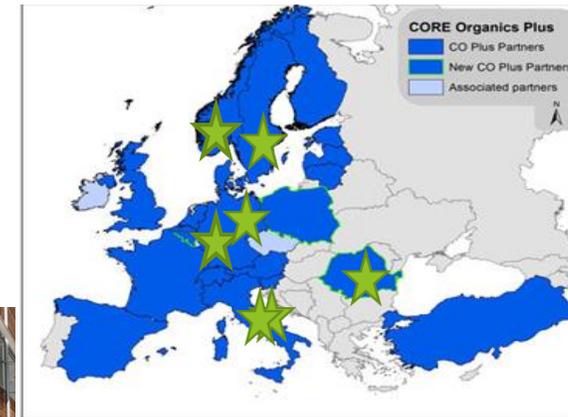
University of Kassel, Oliver Hensel, Germany

University of Teramo, Paola Pittia, Italy

University of Tuscia, Riccardo Massantini, Viterbo, Italy

▪ **Budget du projet:** 500 500 lei

▪ **Durée totale du projet:** 3 ans (01.05.2018 - 30.04.2021)



Réunion de projet, Uppsala, Sweden, Mai 2018



SusOrgPlus à l'USAMV de Bucarest



Centre de recherche pour l'étude de la qualité des produits agroalimentaires

Laboratoire d'analyses physico-chimiques



Laboratoire de pomiculture intégré



Laboratoire d'analyses HPLC





Contexte et Objectif du projet

La nécessité!



...“UN PAS EN PLUS”...

Objectif: Développement de **normes de qualité** et de **méthodes de transformation optimisées** pour les produits biologiques

- les consommateurs attendent que les **aliments biologiques soient de qualité supérieure** et produits de manière **durable**;
- il manque toujours un clair **Code de pratique**.

Objectif: Amélioration de **la durabilité** et de **la valeur nutritionnelle** des produits biologiques transformés par le développement **des produits à valeur ajoutée** à partir de matières végétales et animales, des **nouveaux procédés intelligents**, des **additifs alimentaires et colorants naturels** et un support pour un **Code de pratique**.





Lots de travail

Etape I: Recherche sur le développement d'additifs alimentaires/colorants naturels

Etape II: Recherche sur le développement de produits biologiques innovants en utilisant des extraits / poudres de fruits et légumes biologiques.

Etape III: Développement de produits biologiques innovants et évaluation de la qualité nutritionnelle et l'acceptation des consommateurs.

Etape IV: Élaboration de matériel d'appui pour un Code de pratique sur la transformation des aliments dans des produits séchés et la production d'additifs/colorants naturels

Activités associatives:

L'engagement des parties prenantes, la participation des étudiants et la dissémination des résultats du projet et formation des agriculteurs/transformatateurs, des autres acteurs du système éducation et recherche.





Résultats attendus

- **Procédés technologiques de transformation efficaces** de fruits et légumes biologiques, en réduisant la consommation spécifique de ressources biologiques;
- **Nouveaux produits naturels** sous forme d'extraits et de poudres à base d'**ingrédients biologiques** riches en nutriments;
- **Réduction de l'impact environnemental** par l'augmentation de l'utilisation de matières premières;
- Mise au point des **méthodes spécifiques d'analyse qualitative, quantitative et sensorielle**;
- **Matériel d'appui pour l'élaboration d'un Code de pratique**;
- **Sessions de formation** pour les agriculteurs / transformateurs, ainsi que d'autres facteurs impliqués dans l'éducation ou la recherche;
- **Employés potentiels hautement qualifiés** sensibilisés aux aliments biologiques.





Impact du project

- ✓ Les transformateurs vont disposer de moyens pour améliorer la production et accroître leurs moyens de subsistance.
- ✓ La valeur nutritionnelle des produits biologiques transformés est augmentée.
- ✓ Réduction des déchets directs et augmentation de la compétitivité par l'utilisation et la valorisation des produits rejetés par les marchés des produits frais pour des raisons esthétiques;
- ✓ La participation des étudiants à la recherche effectuée aidera directement les acteurs du marché à répondre aux demandes des consommateurs en termes de qualité, de valeur nutritionnelle, de réduction des d'additifs non naturels et de durabilité.





Remerciements

”Ce projet est financé par l'Unité Exécutive du Financement de l'Enseignement Supérieur, de la Recherche, du Développement et de l'Innovation, CCCDI - UEFISCDI, numéro de projet ERANET-COREORGANIC-SusOrgPlus, au sein de PNCDI III. Numéro de contrat: 4/2018”



Merci de votre attention!

Contact:

Directeur de projet: Prof.univ.dr. Liliana BĂDULESCU

Email: lilib_20@yahoo.com, **Telefon:** +40 745 368 898

Website: <http://www.usamv.ro/index.php/ro/696-susorgplus>

<https://projects.au.dk/coreorganiccofund/research-projects/susorgplus/>

