

Blausäuregehalt in Leinsamen, Mohn und anderen Lebensmitteln

PROJEKTIHALT

Nach wie vor ist der Blausäuregehalt in handelsüblichen Produkten wie Mohn oder Leinsamen zu hoch. Dazu starten wir ein Kooperationsprojekt, in dem wir nach Lösungen suchen, um den Blausäuregehalt zu verringern, und neue Verwertungsmöglichkeiten von bislang nicht nutzbaren Abfallströmen analysieren.

PROJEKTZIELE

- Ist-Analyse des Blausäuregehalts in Rohstoffen und handelsüblichen Produkten
- Entwickeln potenzieller Reduktionsmaßnahmen, um die Produktsicherheit zu gewährleisten
- Entwickeln neuer Einsatzmöglichkeiten von blausäurehaltigen Abfallströmen wie z. B. Pressrückständen
- Aufbau von Wissen über Blausäure in der Lebensmittelproduktion
- Aufbau von Synergien und langfristigen Geschäftsbeziehungen zwischen den Projektpartnern

Eine individuelle Schwerpunktsetzung der Projektziele ist möglich.

PROJEKTLAUFZEIT

Mindestens sechs Monate, maximal zwei Jahre
Projektstart: 2024

ZIELGRUPPE

Die Ausschreibung richtet sich an innovative (ober-)österreichische Unternehmen, die mit Rohstoffen wie Leinsamen, Mohn, Marillen, Zwetschken etc. arbeiten und ihr Sortiment durch lebensmitteltechnologische Maßnahmen erweitern wollen.



Bild: Pixabay

PROJEKTPARTNER

- Forschungsdienstleister: Hygienicum sowie
- 2-3 Unternehmen aus (Ober-)Österreich
- davon mindestens 1 KMU

FÖRDERBARE KOSTEN

Das Projekt wird als Unternehmens- und Forschungskooperationsförderprojekt beim Land OÖ eingereicht.

Ziel ist die Förderung von kooperativen Forschungs- und Entwicklungsvorhaben mit nachhaltig positivem Einfluss auf die Wettbewerbsfähigkeit Oberösterreichs.

Eine Förderung von bis zu 35 % der Gesamtpersonalkosten je Projektpartner sowie externer Dienstleistungskosten ist möglich. Projekte mit besonders hohem positivem Beitrag zu Nachhaltigkeitszielen erhalten zusätzlich einen Bonus in Höhe von fünf Prozent.

SIE MÖCHTEN AM PROJEKT TEILNEHMEN? DANN WENDEN SIE SICH AN:

Lebensmittel-Cluster Oberösterreich
Lorena Maria Dorninger
+43 664 848 1321
lorena.dorninger@biz-up.at