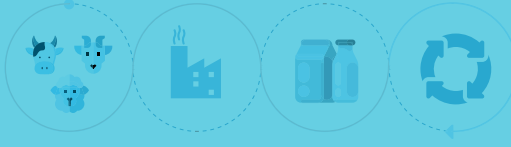




DAINME-SME

AKDENİZ KOBİLERİ
İÇİN SÜTÇÜLÜK
İNOVASYONU





Projenin amacı **Akdeniz ülkelerindeki süt KOBİ'lerinin dögüsel ekonomilerini iyileştirmek**dir. **Yenilikçi teknolojilerin uygulanması ve değerli yeni süt ürünlerinin geliştirilmesi** yoluyla bu hedefe ulaşılabacaktır.

AKDENİZ KOBİLERİ İÇİN SÜTÇÜLÜK İNOVASYONU

PEYNİR ÜRETEEN SÜT İŞLETMELERİNDEKİ YAN ÜRÜNLERİNİN DEĞERLENDİRİLMESİ,

Değerli protein fraksiyonlarının ayrılması veya bunların taze gıdalara dönüştürülmesi yoluyla değerlendirilmesi.

YEM OLARAK KULLANILAN VEYA ATILAN (bazı ülkelerde doğrudan nehirlere)

PEYNİR ALTI SUYUNUN DÖNÜŞTÜRÜLMESİ

İnsan beslenmesine yönelik yüksek değerli ve besleyici ürünlere dönüştürülmesi

KEÇİ VE KOYUN SÜTÜNDEN ELDE EDİLEN SÜTÜN VE PEYNİR ALTI SUYUNUN DEĞERLENDİRİLMESİ.

Bu hayvanlar normalde otlatma yoluyla beslenirler. Otlatma, biyosistemlerin biyoçeşitliliği ve kırsal olarak sürdürülmesi için çok önemlidir.

YENİ GIDA İŞLEME TEKNOLOJİLERİNİN DEĞERLENDİRİLMESİ,

Bu, fiili süreçlerle karşılaştırıldığında sürdürülebilirliği ve nihai kaliteyi artıracaktır. Ayrıca bu yeni teknolojilerin geliştirilmesi bölgede istihdam yaratılmasını da destekleyecektir.

DAINME-SME'NİN DÖRT ÖZEL HEDEFİ VARDIR

- # Yeni bir sistem geliştirerek küçük süt işletmelerinin sütlerini veya peynir altı sularını, geleneksel sistemlerin günümüzde ihtiyaç duyduğundan çok daha az yatırım ve enerji maliyeti ile kurutmasını sağlamak.
- # Kullanılan enerjinin % 20-30'unu azaltarak (yenilenebilir kaynaktan da alınabilir) püskürtmeli kurutma işleminin (en yoğun enerji kullanılan gıda işleme süreci) sürdürülebilirliğini arttırmak. Bu yeni teknoloji daha sonra, dünyanın her yerinde her türdeki süt tozlarına ve diğer gıdalara uygulanabilir.
- # Keçi ve koyun peynir altı suyuna dayalı olarak bebek maması ve sporcu içecekleri için yeni peynir altı suyu protein fraksiyonlarının geliştirilmesi. Bu yeni teknoloji daha sonra her yerde inek sütüne/peynir altı suyuna uygulanabilir.
- # Peynir üretimi sırasında üretilen peynir altı suyu proteini ile süt ürünlerinin olgunlaştırılmasına dayalı olarak, az miktardaki peynir altı suyunun fiyatını belirlemek için veya teknolojik yeterlilikleri olmayan süt işletmeleri için yeni stratejiler geliştirmek.

BEKLENEN ETKİLER

- # Küçük işletmeler ve KOBİ'ler tarafından daha geniş, daha hızlı ve kârlı yeni-likçi çözümlerin devreye sokulması; pazarda tutunmanın önündeki engellerin aşılması.
- # Rekabet gücünü artırarak ve Akdeniz değerlerine ve mirasına uygun bir şekilde gıda işleme sektörünün güçlendirilmesi.
- # Özellikle küçük işletmeler ve tarımsal gıda KOBİ'leri için büyüme, çeşitle-ndirme ve istihdam fırsatlarının yaratılması.
- # Akdeniz gıda değer zincirlerinin güçlendirilmesi; ürün kalitesinin, sağlıklı gıda tüketiminin ve tüketici güveninin desteklenmesi.
- # Suya özellikle dikkat edilerek gıda değer zincirlerinin çevre üzerindeki olum-suz etkilerinin azaltılması.
- # Doğrusal bir ekonomiden dögüsel ekonomiye geçişin desteklenmesi.

DAINME



AKDENİZ TARIMSAL-GIDA SÜT SEKTÖRÜNDE DÖNGÜSEL EKONOMİNİN GELİŞTİRİLMESİ İÇİN.

TOPLAM BÜTÇE	1.956.857,00	€
SÜRE	36 ay [1 Aralık 2019-30 Kasım 2022]	⌚
SOSYAL MEDYA	@DainmEproject https://www.linkedin.com/ company/dainme-sme-project/	📱
WEB-SİTESİ	https://dainme-sme.eu/	🖱️



Horizon 2020
Avrupa Birliği
Araştırma & İnovasyon Fonu

DAINME-SME, Avrupa Birliği'nin Horizon 2020 araştırma ve inovasyon programı tarafından desteklenen PRIMA programının bir parçasıdır.