



DAINME-SME

DAIRY INNOVATION
FOR MEDITERRANEAN SMEs

NEWSLETTER

#5 / Ekim 2022

SON DAINME-SME DÖNEMİNDEN AKTİVİTE GÜNCELLEMELERİ

Proje Koordinatörü Dr. Xavier Felipe ile Röportaj

Bir PRIMA projesi olan DAINME-SME, artık planlanan süreyi sona erdiriyor. Altı aylık bir uzatma (Mayıs 2023'e kadar) onaylanmış olmasına rağmen, deneysel çalışmaların çoğu tamamlanmış ve elde edilen tüm verilerin işlenip yayınlanmasının zamanı gelmiştir.

Proje çerçevesinde incelenen farklı yenilikler tam anlamıyla başarılı olmuştur ve çok yakında piyasada olabilir.

β -laktoglobulin serum proteinini toplamak için HPP'nin (Yüksek Basıncılı İşleme) kullanımı, çok zenginleştirilmiş bir α -laktalbümin peynir altı suyu konsantresi hazırlamak için uygulanabilir. Ayrı bir yumuşak jel (%90 β LG) ve konsantre peynir altı suyu (%90 α LA) elde edilmesiyle bu süreç mümkündür.

İnovasyonun ikinci konusu, süt tozlarını kurutmak için PCD'nin (Darbeli Yakma Kurutma) kullanılmasıdır. Araştırmanın bir parçası olarak, yağsız süt için test edilmiştir ve elde edilen toz mükemmel kaliteye sahiptir (dolaylı ısı püskürtmeli kurutma ile üretilen geleneksele eşittir). Toz, mevcut prosese göre %10 ila %30 daha az enerji kullanılarak üretilebilir.

Son olarak, yeni içeceklerin geliştirilmesi için konsantre peynir altı suyu proteini kullanımı, yüksek besin değeri ve hoş tadı olan farklı fermente içeceklerin geliştirilmesi ile sonuçlanmıştır ve şimdi nihai uygulama için onaylanması gerekmektedir.

Özetle, projenin deneysel kısmı neredeyse bitti, ancak bilimin yayılması alanında gerek bilimsel yayınlar gerekse özel gıda şirketleri için yapılacak çok iş var.

Bu ayın sonunda (Ekim), ortak konsorsiyum, tüm projenin bitiminden sadece altı ay önce 7. Yönetim Kurulu toplantısını düzenlemek için Paris'te toplanacak. Tüm proje çıktılarının tarihini belirleyebileceğimiz çok verimli bir toplantı diliyorum.

DAINME-SME PROJESİ ORTAKLARI YENİDEN İZMİR'DE BULUŞTU (06 - 07 HAZİRAN 2022)



DAINME-SME 6. Yönetim Kurulu Toplantısı Ege Üniversitesi'nden Prof. Dr. Nayil DİNKÇİ'nin koordinatörlüğünde IRTA, UNIPROCA, APEXAGRI, EKONEK, SPES, ALIMENTA S.R.L., FAICT, CTAA, PANAGRO, SETBİR ve EGE ÜNİVERSİTESİ'nden katılımcılarla 7 Haziran 2022'de Türkiye'de, Çeşme'de (Altinyus Oteli) hibrit olarak gerçekleştirildi. DAINME-SME projesinin amaçlarından biri, Akdeniz ülkelerindeki süt ürünleri KOBİ'lerinin döngüsel ekonomisini iyileştirmektir. Peynir altı suyunun

değerlendirilmesi bu amaca ulaşmak için önemli adımlardan biridir. Peynir altı suyu, peynir üretimi sırasında elde edilen değerli bir yan üründür. Yüksek besin değeri ve sağlığa yararlı etkileri nedeniyle değerlendirilmesi çok önemlidir. Böylece önemi giderek artan probiyotik peynir altı suyu içecekleri Ege Üniversitesi tarafından geliştirilmiştir. Toplantı sırasında ortaklar, bu yeni fermente peynir altı suyu bazlı içeceklerin duyuusal değerlendirmesini yapma fırsatı bulmuşlardır.

Her bir iş paketine ilişkin son güncellemeler ortaklıklar tarafından sunulurken, gelecek adımlar için görüşmeler yapılmıştır. Ayrıca proje kapsamında süt sektörünün sürdürülebilirliği ve peynir altı suyunun değerlendirilmesi konuları farklı açılardan ele alınmıştır.

Türkiye'nin en önemli ve büyük ölçekli süt üreticilerinden biri olan Pınar Süt A.Ş.'ye ve başta peynir olmak üzere küçük ölçekli süt ürünleri üreten Halil Koyuncuoğlu Süt Mamülleri Ltd. Şti.'ne yapılan teknik gezilerle ortaklara Türkiye'deki süt sektörü hakkında bilgi verilmiştir.





Çalıştay sırasında ele alınan konuları öğrenmek için [gündemi](#) inceleyebilirsiniz.

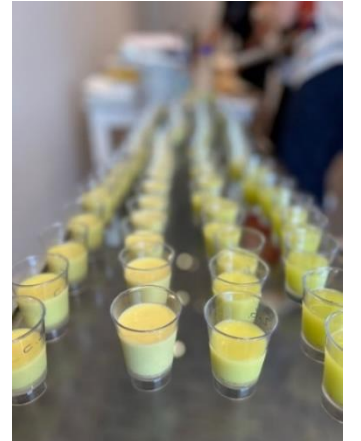
6 - 7 HAZİRAN 2022 TARİHLERİNDE İZMİR'DE YAPILAN ÇALIŞTAYIN ÖZET RAPORU



DAINME-SME projesinin ortakları, 6-7 Haziran 2022 tarihlerinde İzmir'de Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Süt Teknolojisi Bölümü'nde "Probiyotik Peynir Altı Suyu Üretimi ve Değerlendirilmesi" çalışmayı için bir araya geldi. Ege Üniversitesi'nin ev sahipliğinde gerçekleştirilen etkinlik, Ege Üniversitesi'nde yürütülen faaliyetleri uygulama ve bilimsel çıktılarını tartışma fırsatı sundu.

Akdeniz ülkelerindeki süt KOBİ'lerinin döngüsel ekonomilerini geliştirmeyi amaçlayan DAINME-SME projesi kapsamında, süt endüstrisinde önemli bir atık/yan ürün olan peynir altı suyunun kullanılmasıyla değerli yeni süt ürünlerinin geliştirilmesi planlanmaktadır. Proje ortağı olarak Ege Üniversitesi'nin görevlerinden biri de peynir altı suyundan yeni ürünlerin geliştirilmesine katkıda bulunmaktadır. Bu kapsamda Ege Üniversitesi tecrübesi ile inek, koyun ve keçi peynir altı suyu tozundan fonksiyonel fermente kivi-peynir altı suyu bazlı üç yeni içecek üretti.

Bu çalıştay, amacı yeni taze ürünler (süt fermente ve peynir benzeri ürünler) geliştirmek olan İş Paketi 3 kapsamında düzenlendi. Çalıştayda ilgili ortaklara (IRTA, CTAA, ALIMENTA S.R.L) ürün geliştirme aşamaları hakkında bilgi verildi ve geliştirilen nihai formülasyon ile ürünler üretildi. Böylece ortaklar üretim aşamalarını adım adım gözlemleme şansı buldular ve bu konuda bilgi sahibi oldular. Daha sonra ürünler değerlendirildi. Çalıştayın sonunda katılımcılara katılım belgeleri Ziraat Fakültesi Dekanı Prof. Dr. Banu YÜCEL tarafından takdim edildi.





Çalıştay sırasında ele alınan konuları öğrenmek için [gündemi](#) inceleyebilirsiniz.

TANIMAK...APEXAGRI ve Kıdemli Danışmanı JAN LABLANCHERIE



Bir strateji danışmanlık firması ile bir tarım kooperatifi arasındaki ortaklıktan doğan APEXAGRI, Fransız merkezli bir tarım-danışmanlık şirkettir. Misyonumuz: *Yaşayan doğal ekosistemlerin korunmasında sürdürülebilir ve verimli tarımda değer zincirlerinin oluşturulması, geliştirilmesi ve optimizasyonu.*



Projelerimizin başarısı aşağıdakilere dayanmaktadır:

- ✓ Değer zincirlerinin bütünsel yönetimi
- ✓ Gelişmiş çiftçilik ve tarım uygulamaları
- ✓ İlgili aktörler arasında sağlam bir işbirlikçi yaklaşım
- ✓ Uygulanabilir ve ekonomik olarak rekabetçi projeler
- ✓ Her yerel içerik için iyi bir uyum

Faaliyetlerimizin çeşitliliği sayesinde verimli ve sürdürülebilir tarımsal gıdanın gelişimini destekliyoruz.



DAINME-SME projesine neden katıldık?

Değer zinciri yaklaşımı, faaliyetlerimizin ve kanaatlerimizin tam merkezinde yer almaktadır. Her tarım projesinin ve işletmenin başarısının, oyuncular arasındaki güçlü etkileşimlere, işbirlikçi yaklaşımlara ve yalnızca büyümeyi değil, aynı zamanda tüm faaliyetler boyunca değer yaratmayı desteklemek için yenilikçi yollara dayandığına kuvvetle inanıyoruz. Avrupa ve Kuzey Afrika'da gıda direncini artırmayı ve yerel KOBİ'lerin güçlendirilmesini amaçlayan çeşitli projeleri destekliyoruz.

DAINME-SME projesi, süt ürünleri sektöründeki bu değer yaratma sürecine katılıyor ve Avrupa ve Akdeniz havzasında üst düzey uzmanlığı bir araya getiriyor. Bu tür bir projenin KOBİ'lerin günlük operasyonları üzerindeki etkisi umut verici ve tüketicilere yüksek kalite standartlarına ve besin değerine sahip bir gıda sağlayarak fayda sağlayacaktır. Ayrıca, birçok tarımın yatırım projesinde teknoloji geliştirme ve ölçeklendirme kilit önemdedir.

DAINME-SME projesinde APEXAGRI'nin ana faaliyetleri nelerdir?

APEXAGRI, 3 iş paketinde yer aldığı için DAINME-SME projesine çeşitli şekillerde katkıda bulunuyor.

Dahil olduğumuz ilk iş paketi, 6 numaralı Tanıtım ve Faydalanma altındaki Görev 6.3 "Fikri Mülkiyet Hakları Yönetimi ve Faydalanma Planı"ydı. Bilgi birikimi, bilgi ve yeniliklerin korunması, farklı ufuklardan, zihniyetlerden ve kuruluşlardan çeşitli ortakların ortak bir amaç için birlikte çalışmaya başladığı DAINME-SME projesi gibi ortak projelerin temel varlıklarıdır. APEXAGRI'nin DAINME-SME projesinin bu bölümündeki görevi, projenin her bir üyesinin kendi geçmişlerinin korunmasına ilişkin haklarını ve proje sırasında geliştirilecek olan gelecekteki beklenen sonuçları

bilmesini sağlamak için fikri mülkiyet haklarını yazmaktı. Proje kapsamında edinilen arka plan ve ön plan bilgisinin fikri mülkiyetinin iyi yönetimi, bilgi birikiminin ve yenilikçi fikirlerin başkaları tarafından uygunsuz kullanımdan korunmasını, bir sonucun mülkiyetini veya ortak mülkiyetini kanıtlamayı ve iyi ve güvenli ticari kullanımdan yararlanmayı mümkün kılar.

Daha sonra “Süt ürünlerinin sürdürülebilirliği ve değerlendirilmesi için yeni çözümler” olarak adlandırılan 4 numaralı iş paketine dahil olduk. Ortağımız Ekonek liderliğindeki Görev 4.1 “Daha kaliteli ürünler için Darbeli Yakmalı Kurutmanın Kullanımı” alt görevinde olan 4.1.4.’ün temel amacı, yeni kurutma sistemi için bir iş analizi yapmaktır. Farklı tipteki PCD kurutucular ve süt ürünleri türleri (farklı kuru maddeler) ve farklı Akdeniz ülkeleri için yeni teknoloji ile ilgili ekonomi yapılmıştır.

Son olarak, 5 numaralı “Yenilikçi ve sürdürülebilir teknolojiler üzerine vaka çalışmaları” çalışma paketine dahil olduk. Projenin bu aşamasındaki rolümüz, iş paketini şekillendirmek, ortakları görevleri etrafında bir araya getirmek ve gerektiğinde her birine destek sağlamaktır.

“DAINME-SME PROJESİ SOSYAL MEDYADAN SON GÜNCELLEMELER: LINKEDIN'DEN MAKALE VE EN TAKİP EDİLEN TWEET”

Bu son dönemde en beğenilen makale “Prof. Dr. Nayil Dinkçi – EGE Üniversitesi ile Söyleşi” oldu. Bu satırlarda Prof. Dr. Nayil Dinkci, üniversitedeki günlük çalışmalarını ve DAINME-SME projesi kapsamındaki misyonunu ve EGE Üniversitesi'nin neden DAINME-SME Konsorsiyumu'na katılmaya karar verdiğini açıklıyor. Daha fazlasını öğrenmek istiyorsanız [tıklayınız](#).

LinkedIn'in de yayınlanan Prof. Dr. Nayil Dinkçi ile yapılan röportaj Twitter'da da büyük başarı elde etti (buraya [tıklayınız](#)).



DAINME_project
@DainmEproject

...

🗣️ Interview @N_Dinkci @UniversiteEge #dairy #technology department leading in #DAINMEproject technical and economical validation of innovative and sustainable technologies for dairies SME #revalorisation #why #innovation #circulareconomy More info [➔](#)

Traduci il Tweet



Posted on LinkedIn

linkedin.com

DAINME-SME : Dairy Innovation for Mediterranean SME on LinkedIn: INTERVIEW...
INTERVIEW WITH PROF.DR. NAYIL DINKCI, EGE UNIVERSITY, FACULTY OF
AGRICULTURE, DEPARTMENT OF DAIRY TECHNOLOGY Could you please ...

PRIMA PROGRAMI VE PROJELERİ ARASINDAKİ SİNERJİLER

Konvansiyonel olmayan su kaynaklarının kullanımı ve **akıllı tarım** yoluyla **sürdürülebilir su yönetimi**, geçtiğimiz 29 Eylül'de üç yenilikçi PRIMA projesi tarafından düzenlenen "*Akdeniz havzasında sürdürülebilir su yönetimi için çözümler ve zorluklar*" adlı web seminerinde ele alınan konulardan bazıları: [Fit4Reuse](#), [DSWAP](#) ve [WATERMED 4.0](#).

Web seminerinin ilk iki oturumunda, yukarıda bahsedilen üç projenin ortakları tarafından bir dizi sunum paylaşıldı, son oturumda ise Institut Méditerranéen de l'Eau (IME), Irrigants EUROPE, Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Örgütü (FAO), Avrupa Komisyonu Ortak Araştırma Merkezi (JRC) ve Arizona Eyalet Üniversitesi'nden su uzmanlarının yer aldığı bir yuvarlak masa tartışması düzenlendi.

Web seminerinin gündemine ulaşmak için [tıklayınız](#).

Web seminerini izlemek için [tıklayınız](#).

PRIMA PROGRAMI HAKKINDA

DAINME-SME "Akdeniz KOBİ'leri için Süt Ürünleri İnovasyonu" AB projesi, AB'nin Araştırma ve Yenilik Çerçeve Programı Horizon 2020 tarafından desteklenen PRIMA'nın bir parçasıdır. PRIMA hakkında ne biliyorsunuz?

PRIMA, Akdeniz Bölgesinde Araştırma ve Yenilik Ortaklığıdır ve Barselona merkezlidir. Kar amacı gütmeyen bir kuruluştur ve PRIMA tarafından finanse edilen projeler, Akdeniz bölgesinde doğal kaynakların sürdürülebilir kullanımına, ekonomik büyümeye ve istikrara katkıda bulunur.

Daha fazlasını keşfetmek için PRIMA'nın yepyeni web sitesine bir göz atın: <https://prima-med.org/>

