



## NOVAFOODIES

AB tüketicileri için deniz ve tatlı su ham maddelerinden oluşan daha sürdürülebilir değer zincirlerine dayalı yenilikçi fonksiyonel gıda üretim sistemlerinin gösterilmesi

Sayı:1 / Mart 2024

## BÜLTEN

### İçindekiler

- 1) Koordinatörle röportaj: NOVAFOODIES proje faaliyetlerinin başlatılmasından itibaren ön değerlendirme.
- 2) Detaylar.... mikroalg ekimi ve beklenen nutrasötik çorbalar.
- 3) NOVAFOODIES iletişim kanallarını ve halihazırda gerçekleştirilen faaliyetleri keşfetmek.

Koordinatörle Röportaj: NOVAFOODIES proje faaliyetlerinin başlangıcından itibaren ön değerlendirme.

### Projenin başlangıcındaki beklentiler



Geçtiğimiz Mayıs 2023'te Sevilla'da gerçekleştirdiğimiz Başlangıç Toplantısı sırasında, konsorsiyumun multidisipliner profili ve projeye kattığı mükemmel altyapı ve uzmanlık nedeniyle NOVAFOODIES konseptinin muazzam potansiyelini algılayabildik.

Kuşkusuz, su ürünleri ve balıkçılık araştırmacıları ve şirketlerine teknolojik ortaklar tarafından verilecek destek, onların yeteneklerini artıracak ve makro, mikro alg ve balık türlerinin sürdürülebilir üretimi gibi projenin belirlenen hedeflerine ulaşmasına katkıda bulunacaktır. Yapılacak bu üretim, bu ürünlerin yeni fonksiyonel gıdalar ve yem ürünlerinde kullanılmasına, yerel kaynakların kullanımının sürdürülmesine ve aynı zamanda eko-ambalaj üretimi gibi diğer kullanımlara yöneliktir. Ek olarak, proje için sosyal değerlendirmeler, toplumsal cinsiyet kapsayıcılığı veya hedef grupları ve profesyonellerin istihdam edilebilirliğini geliştirmeye yönelik eğitim faaliyetleri gibi Avrupa değerlerine ilişkin diğer çok önemli hususlar da dikkate alınmıştır. Bu nedenle, bu Konsorsiyumun daha sürdürülebilir bir gıda sistemine katkıda bulunmak için sunduğu araçlardan ve gelişmelerden çok memnunuz.

## Koordinatörün yaklaşık bir yıl süren faaliyetler sonrasındaki bakış açısı.

Neredeyse bir yılın ardından NOVAFOODIES projesinin gelişmeleri konusunda iyimseriz. Geçtiğimiz Ekim ayında Cenova'da projenin 6. ayında gerçekleştirdiğimiz toplantı, projenin başlangıcından bu yana kısa bir süre sonra bile ne kadar büyük ilerlemeler kaydedildiğini ortaya koydu. Örneğin projeye dahil olan çiftliklerin mevcut üretimlerinin derlenmesiyle mükemmel bir çalışma tamamlandı. Bu bilgi, seçilen türlerin büyüme modellemesinin devam eden görevleri ve Entegre Çoklu Trofik Su Ürünleri Yetiştiriciliği (IMTA)'nin daha da geliştirilmesi için gerekli olmuştur. Diğer örnekler arasında, eko-ambalajlama amacıyla yosun yetiştirilmesi, plaj kalıntılarının değerlendirilmesi, düşük maliyetli mikroalg üretiminin artırılması ve sıvı atıklarda makroalg ekimi ile gerçekleştirilen çalışmalar, ayrıca toprak havuzlarda makroalg yetiştirilerek değeri yüksek ürünler elde etme yer almaktadır.

Proje ortaklarından biri olan Idener'in örneğinde, biyorafineri süreçlerinin matematiksel modellemesinde, İsrail Oşinografik ve Limnolojik Araştırma (IOLR) ile işbirliği içinde bakteriyel bazlı algal-polisakkarit ayrıştırması gibi ilginç ilerlemeler elde ettik ve ayrıca Bio-marine Ingredients Ireland (BII) ile işbirliği içinde balık biyokütlesinden protein ekstraksiyonuyla ilgili modelleme faaliyetlerine başladık. Ayrıca University College Cork (UCC) ve The Andalusian Aquaculture Technology Centre Foundation (CTQ) ile işbirliği içinde mikro ve makro algler için mikrodalga destekli kurutma proseslerinin tasarımına da odaklanıyoruz. Bunlar geliştirilen çalışmaların sadece bazı örnekleri. Buna paralel olarak NOVAFOODIES ile ilgili üretim süreçlerinin döngüsellikine, çevresel, ekonomik ve sosyal etkilerine ve standardizasyon çalışmalarına ilişkin değerlendirmeler de yoldadır.

## Projenin ikinci yılı faaliyetlerine ilişkin beklentiler.

Projenin ikinci yılı NOVAFOODIES hedeflerine ulaşılmasında anahtar rol oynayacak. Aslında şu anda daha fazla görev etkinleştirilecek ve ortaklar arasında daha fazla etkileşim ortaya çıkacak. Geçtiğimiz Şubat ayında başlayan deniz yosunu ekstraktı özelliklerinin değerlendirilmesi ve yeni fonksiyonel ürünlerin formülasyonu ve tasarımı ile ilgili çalışmalar bunun açık bir örneğidir. NOVAFOODIES'in bir diğer önemli örneği ise, tasarlanan Entegre Çoklu Trofik Su Ürünleri Yetiştiriciliği (IMTA) sistemlerinin çalıştırılması, doğrulanması ve üretimin hedef ölçeğine ulaşması ile ilgili görevlerin başlatılmasıdır. Projenin dijitalleştirilmesi, projenin bu ikinci aşamasında MarketPlace Digital platformunun ve son kullanıcılar için Uygulamanın geliştirilmesiyle de güçlenecek. Elbette 2024 yılı projeyi güçlendirecek ve konsorsiyumun belirlediği hedeflere ulaşmak için projenin son yılına zemin hazırlayacak.

*[IDENER.AI](#), NOVAFOODIES Coordination team*

## Detaylar.... mikroalg ekimi ve beklenen nutrasötik çorbalar.

Bitkiler, gıdaların ve ilaçların en önemli kaynaklarından biridir. Gezegendeki en eski ve en çeşitli bitki gruplarından biri olan mikroskobik algler, çevresel açıdan sürdürülebilir ve güvenli bir gıda ve ilaç kaynağı olarak muazzam bir potansiyele sahiptir. Temel proteinler, lipitler ve vitaminler açısından zengin olan mikro alglerin nutrasötik potansiyeli, endüstriyel ilgiyi artırmaktadır.

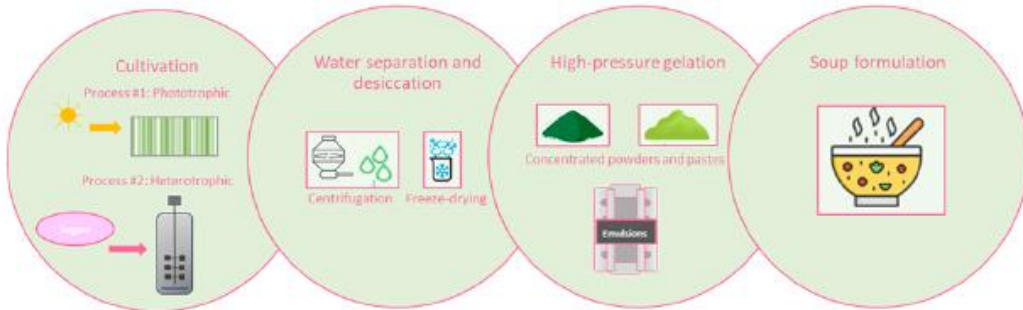
Geleneksel gıda mahsullerinden 10 kata kadar daha hızlı büyüeyebilen ve ekilebilir araziye ihtiyaç duymadan mikro alg endüstrisinin gelişimi aynı zamanda temel politika gerekliliklerini de karşılıyor ve AB için açık bir biyoekonomik fırsatı temsil ediyor.

AB Atlantik Arkı bölgesinde yer alan İrlanda, bu fırsatı sunabilecek olanaklara sahip olmayan tek Üye Devlettir. Bu sorunu çözmek için University College Cork (UCC), düşük sermayeli yetiştirme ve yüksek katma değerli ürün geliştirmeye dayalı, türünün ilk örneği olan pilot ölçekli bir biyofineri süreci geliştiriyor. UCC, fototrofik ve heterotrofik olmak üzere iki yetiştirme yönteminde toplu mikro alg üretkenliğini ve nutrasötiklerin verimini belirleyecektir (Şekil 1). Yaz aylarında açık havada yetiştirme, kışın seralarda ve yıl boyunca geleneksel olmayan fermantasyon tankları sayesinde üretilen tüm biyokütleler, yüksek katma değerli nutrasötik çorba formülasyonlarının temelini oluşturacak.



Şekil 1. UCC'de mikro alglerin fototrofik (sol) ve heterotrofik (sağ) yöntemlerle yetiştirilmesinde kullanılacak reaktör ekipmanı türleri

Nutrasötik çorbalar, geleneksel gıdaları yemede zorluk yaşayan, çoğunlukla yaşlı, yutma güçlüğü olan tüketicilerin beslenme ihtiyaçlarını karşılamak üzere tasarlanacak. Bu ihtiyaçları karşılamak için, UCC Gıda ve Beslenme Bilimleri Okulu'ndaki bilim adamları, üretilen çorbaların besin değerini korurken, lezzeti artırmak için mikroalg biyokütlelerinin dokusunu ve tat özelliklerini optimize etmek için yüksek basınçlı jelleştirme gibi teknikleri kullanacak. UCC, bu şekilde modlar ve yenilikçi yüksek değerli ürün formülasyonu sayesinde, kuzeydeki AB ülkeleri için mikroalg biyolojik arıtma sürecinin üretkenliğinin ve ekonomik performansının artırılmasına katkıda bulunacaktır.



Şekil 2. Çorba formülasyonu için mikroalg yetiştirme ve rafinasyon işlemlerinin şeması.

## NOVAFOODIES iletişim kanallarını ve halihazırda gerçekleştirilen faaliyetleri keşfetmek.

NOVAFOODIES AB Projesi, paydaşların NOVAFOODIES ana misyon ve hedeflerine değer vermeleri ve bunlardan faydalanmalarını sağlamak için iyi iletişim ve yaygınlaştırma stratejilerinin hayati önem taşıdığına inanmaktadır. Projenin başlangıcından bu yana bu tür faaliyetlerde yer alan İletişim ve Yaygınlaştırma Ortakları ([LCI](#) ve [SPES](#)) tarafından temel mesajlar ve iyi metodolojiler tanımlandı.



Öncelikle NOVAFOODIES görsel kiti, NOVAFOODIES'in ana faaliyet alanını, yani deniz ürünleri sektörünü ve sürdürülebilirliğin tüm yeşil yönlerini vurgulayabilecek bir logo ile donatılmıştır. Dalgalar ve damlalar için kullanılan tüm tonlarıyla *mavi*; deniz ortamının yaratabileceği inovasyonlar da dahil olmak üzere deniz (örneğin yeni fonksiyonel ürünler için), yeşil renk ise sürdürülebilirlik kavramlarını çağrıştırmak için kullanılıyor. NOVAFOODIES logosu proje için oluşturulan tanıtım malzemelerinde online ve offline olarak görülebilmektedir.

Çevrimiçi kanallar arasında, ilgilenenler için NOVAFOODIES misyonu, geçmişi ve hedefleri, proje gelişmeleri, yaklaşan etkinlikler ve faaliyetlerin yanı sıra proje koordinatörünün iletişim bilgileri de dahil olmak üzere NOVAFOODIES ortakları hakkında bilgi edinebileceği resmi web sitesi ([www.novafoodies.eu](http://www.novafoodies.eu)) bulunmaktadır.



Ayrıca, Sosyal Medya artık iletişimde stratejik bir rol oynadığından, mümkün olduğunca çok sayıda paydaşın katılımını sağlamak için LinkedIn (@novafoodiesEUProject), Twitter-X (@novafoodies\_23) ve Instagram (@novafoodies\_eu) hesapları oluşturuldu.

Buna ek olarak NOVAFOODIES projesi, ortaklığın hedefleri ve misyonu hakkında bilgi vermek amacıyla hem ulusal hem de uluslararası düzeyde birçok etkinlikte sunuldu. NOVAFOODIES, bir yıldan kısa bir süre içinde, gıda bilimi ve teknolojisi alanında lisans derecesine devam eden öğrencilere yapılan bir sunumla, yiyecek ve içecek sektöründeki en son yeniliklerin yer aldığı benzersiz bir etkinlik olan Madrid'deki Vigo Üniversitesi'nde ALIBETOPIAS 2023 ve projenin tanıtımının yapıldığı Barcelona'daki Alimentaria 2024 gibi çeşitli girişimlerde yer aldı. Hakkımızda daha fazlasını keşfetmeyi mi merak ediyorsunuz? NOVAFOODIES web sitesinde "[Haberler ve Etkinlikler](https://novafoodies.eu/news-events/)" bölümünü ziyaret edin!

Web sitemizde NOVAFOODIES'in tanıtım materyallerinin yanı sıra çıktılar ve projenin resmi basın bülteni de mevcuttur! Web sitemizin "Medya Köşesi" bölümüne göz atın (<https://novafoodies.eu/promo-material/>).

[SPES](#) - Federalimentare, Ms. Giorgia Sabbatini