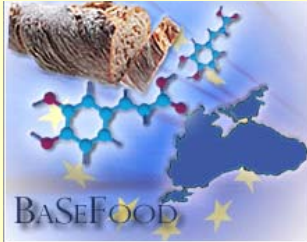


Интеграция в международный процесс.
Программа научно-исследовательского сотрудничества
России и Евросоюза



BaSeFood

**«Устойчивое использование биоактивных
компонентов традиционных пищевых
продуктов бассейна Черного моря»**

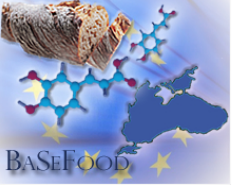
Краткая характеристика проекта



BaSeFood

**«Устойчивое использование биоактивных
компонентов традиционных пищевых
продуктов бассейна Черного моря»**

Краткая характеристика проекта



Информация о проекте

- **Малый проект по сотрудничеству**
- **Продолжительность: 36 месяцев**
- **Дата начала работ по проекту: 1 апреля 2009 года**

Тема:

КВВЕ-2008-2-2-02: Биоактивные компоненты традиционных пищевых продуктов - СИСА (Бассейн Черного моря): FP7-КВВЕ-2008-2В

Alma Mater Studiorum - Università di Bologna	UNIBO (координато	Италия
Institute of Food Research	IFR	Великобритани
Hellenic Health Foundation	HHF	Греция
Instituto Nacional de Saúde Doutor Ricardo Jorge	INSA	Португалия
Odessa National Academy of Food Technologies	ONAFТ	Украина
Uzhhorod National University	UZHNU	Украина
Moscow State University of Food Productions	MSUFP	РФ
Spread European Safety- European Economic Interest Grouping	SPES - GEIE	Италия
Bucharest University of Economics	ASE	Румыния
Biological Farming Association - Elkana	ELKANA	Грузия
Institute for Medical Research	IMR	Сербия
University of Food Technologies	UFT	Болгария
T C Yeditepe University	YEDITEPE	Турция



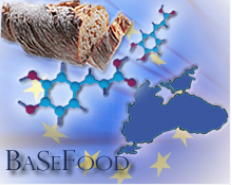
Группы исследуемых традиционных пищевых продуктов из растительного сырья

- 1. Зерновые и продукты на их основе.**
- 2. Овощи.**
- 3. Фрукты.**
- 4. Продукты из масличных культур.**
- 5. Растения, специи, ароматические растения.**
- 6. Продукты брожения.**



Цели проекта:

- выявить и охарактеризовать биологически активные соединения в традиционных пищевых продуктах, которые могут быть полезны для здоровья человека и являются типичными для рациона жителей ЕС и соседних регионов;
- получить научные данные о рисках и выгодах, связанных с этими продуктами или биоактивными соединениями, содержащимися в них; такая оценка будет включать в себя изучение роли, сохранности и активности этих биологически активных соединений, а также факторов, влияющих на их функциональные свойства (например, условий переработки сырья).



Этапы проекта BaSeFood

1	Оценка, выбор и описание традиционных пищевых продуктов
2	Биоактивные компоненты, пищевые и микробиологические характеристики традиционных пищевых продуктов
3	Благоприятные для здоровья свойства, усвоение и биоактивность целевых компонентов
4	Влияние технологической цепочки на биоактивные компоненты в традиционных пищевых продуктах
5	Развитие потребительской цепочки по отношению к традиционным пищевым продуктам, положительно влияющим на здоровье
6	Распространение результатов проекта
7	Менеджмент

Ожидаемые результаты:

- расширение знаний о питательных веществах, компонентах пищи и / или биологически активных соединениях, влияющих на здоровье человека, с целью получения достоверных научных данных, способствующих правильному питанию и оздоровлению населения;
- укрепление сотрудничества между научными работниками и всеми сторонами (практиками - нутрициологами, представителями местных предприятия пищевой промышленности и т.д.);
- создание предпосылок для увеличения инновационного потенциала и конкурентоспособности пищевой отрасли ЕС, в особенности, в отношении традиционных продуктов питания, а также предприятий малого бизнеса.