



# BaSeFood Project

«Sustainable exploitation of bioactive components from  
the Black Sea Area traditional foods»

Δρ Φ. Σάλτα  
ΣΕΒΤ





# Ταυτότητα



*Τίτλος προγράμματος:* Sustainable exploitation of bioactive components from the Black Sea Area traditional foods

*Διάρκεια:* 3 χρόνια (1 Απριλίου 2009 – 31 Μαρτίου 2011)

Small Collaborative Research Project – 7th Framework Programme – 2nd Call)





# Εταίροι



## Συντονιστής

UNIBO - University of Bologna, Ιταλία

## Εταίροι:

**IFR** - Institute of Food Research, Norwich, United Kingdom, Athens, Greece

**INSA** - Instituto Nacional de Saúde Doutor Ricardo Jorge, Lisbon, Portugal

**ONAFIT** - Odessa National Academy of Food Technologies, Odessa, Ukraine

**UZHNU**-Uzhhorod National University, Uzhhorod, Ukraine

**MSUFP** - State educational institution of the high professional education “Moscow State University of Food Productions”, Moscow, Russian Federation

**SPES-GEIE (Federalimentare / Ιταλία, SETBIR / Τουρκία, ΣΕΒΤ / Ελλάδα)**, Rome, Italy

**ASE** - Bucharest University of Economics, BUcharest, Romania

**ELKANA** - Biological Farming Association, Tbilisi, Georgia

**IMR** - Institute for Medical Research Belgrade, Serbia

**UFT** - University of Food Technologies, Plovdiv, Bulgaria

**YEDITEPE** - T C Yeditepe University, Istanbul, Turkey





## To BaseFood



Ο γενικός στόχος του προγράμματος είναι η δημιουργία μιας βάσης δεδομένων για τα φυτικής προέλευσης παραδοσιακά τρόφιμα της περιοχής της Μαύρης Θάλασσας.

Στο πλαίσιο αυτό το πρόγραμμα θα συμβάλλει στην προώθηση της βιώσιμης οικονομικής ανάπτυξης, μέσα από την αξιοποίηση των παραδοσιακών τροφίμων προς όφελος τόσο των εμπλεκόμενων παραγωγών όσο και των καταναλωτών.



## Οι ερευνητικοί στόχοι

- Να διερευνηθούν τα επιστημονικά δεδομένα, που υπάρχουν για τα παραδοσιακά τρόφιμα της Μαύρης Θάλασσας ώστε να αναγνωριστούν τα τρόφιμα εκείνα, που πρέπει να συλλεχθούν και να αναλυθούν.
- Να καθορισθούν, χαρακτηρισθούν και να συλλεχθούν δεδομένα για τα συστατικά και τη βιοδραστικότητα 30 παραδοσιακών τροφίμων χρησιμοποιώντας τους οδηγούς και τη βάση δεδομένων του EuroFIR.
- Να διεξαχθούν μελέτες σε ανθρώπους, υποστηριζόμενες από in vivo και in vitro πειράματα, που θα στηρίζουν τους ισχυρισμούς υγείας και διατροφής αυτών των προϊόντων.
- Να γίνει η ακριβής χαρτογράφηση και περιγραφή του τρόπου παρασκευής και επεξεργασίας των παραδοσιακών τροφίμων και να προσδιοριστεί η διατήρηση των βιοδραστικών συστατικών σε πειραματική και πιλοτική κλίμακα.
- Να αξιολογηθεί η συμπεριφορά των καταναλωτών και παραγωγών με στόχο τη βελτιστοποίηση και την προαγωγή ολόκληρης της τροφικής αλυσίδας ώστε να βελτιωθεί η διαθεσιμότητα και τα οφέλη υγείας από τα παραδοσιακά τρόφιμα.
- Να διαχυθούν ευρέως τα αποτελέσματα και ευρήματα του έργου ώστε να προωθηθεί η αειφόρος ανάπτυξη των παραδοσιακών προϊόντων.





# Τα Πακέτα Εργασίας



**ΠΕ1:** Μελέτη, καταγραφή και περιγραφή των παραδοσιακών τροφίμων της Μαύρης Θάλασσας.

**ΠΕ2:** Βιοενεργά συστατικά, διαθρεπτικός και μικροβιολογικός χαρακτηρισμός των παραδοσιακών τροφίμων.

**ΠΕ3:** Ιδιότητες, που προάγουν την καλή υγεία, απορρόφηση και βιοδραστικότητα συγκεκριμένων συστατικών.

**ΠΕ4:** Η επίδραση της τεχνολογίας στα παραδοσιακά τρόφιμα.

**ΠΕ5:** Οι απόψεις των καταναλωτών και των παραγωγών για τις υγιεινές ιδιότητες των παραδοσιακών τροφίμων.

**ΠΕ6:** Διάχυση.

**ΠΕ7:** Διαχείριση προγράμματος.





[www.basefood-7fp.eu](http://www.basefood-7fp.eu)

