



BaSeFood (Održiva eksploatacija bioaktivnih komponenti tradicionalnih namirnica regiona Crnog mora) je zajednički istraživački program financiran od strane Evropske Komisije u okviru teme „Hrana, poljoprivreda i ribarstvo, i biotehnologija - Sedmog okvirnog programa (FP7) (**Seventh Framework Programme**).

Istraživački konzorcijum BaSeFood projekta čini 13 partnera. Šest partnera predstavnici su svih zemalja priobalnog područja Crnog mora: Rusije, Ukrajine (2), Rumunije, Bugarske, Turske i Gruzije. Ostali partneri su iz Italije (2), Velike Britanije, Grčke, Portugalije i Srbije (Institut za medicinska istraživanja, Centar izuzetnih vrednosti iz oblasti istraživanja ishrane i metabolizama, lider istraživanja **Dr Marija Glibetić**, naučni savetnik, www.srbnutrition.info).

Projekat koordiniše Univerzitet u Bolonji, **Cesena campus Branch**, Italija, sa aspekta menadžmenta, finansija i naučne koordinacije. BaSeFood projekat je započeo 1. aprila 2009 godine i trajeće 3 godine.

Struktura BaSeFood projekta i aktivnosti u okviru njega zasnivaju se na sledećim činjenicama, koje su u vezi sa dva osnovna (ključna) koncepta, konceptom **bioaktivnih supstanci** i **tradicionalne hrane**:

- U zapadnom, industrijalizovanom svetu, prisutna je povećana briga, pre svega u odnosu na hronične, degenerativne bolesti povezane sa neodgovarajućim navikama u ishrani;
- Trenutno se nekoliko bioaktivnih jedinjenja ispituje u pogledu njihovog potencijalnog pozitivnog delovanja na zdravlje ljudi.
- Ustanovljen je zajednički pristup i predloženi internacionalni standardi za upravljanje bazama podataka kao i okviri za prikupljanje podataka na koje će se BaseFood pozivati;
- Koncept promocije zdravlja se smatra moćnim sredstvom kojim hrana dobija na vrednosti i usled toga ga Evropska industrija hrane smatra veoma značajnim;
- Naučni pristup proučavanja bioaktivnih supstanci kao i industrijski pristup razvoja proizvoda često predstavljaju odgovor na pritisak tehnologije i/ili nauke, ne uzimajući u obzir na perspektive lanca proizvodnje i potrošnje kao i mišljenje krajnjih korisnika;
- **Tradicionalna hrana** se često smatra hranom sa nizom pozitivnih karakteristika, povezanih sa nekoliko aspekata proizvodnog lanca, uključujući i spontano pozitivno delovanje na ljudsko zdravlje;
- u odnosu na druge regije, hrana regiona Crnog mora je još uvek nedovoljno proučena.

Konkretno, BaSeFood projekat ima za cilj doprinos naučnom pristupu ispitivanja bioaktivnih komponenti tradicionalne hrane regiona Crnog mora, primenom precizno definisanih analitičkih i bioloških metoda i tehnika, u kontekstu jedinstvene metodologije i prikupljanja podataka, ali istovremeno uzimajući u obzir širok spektar karakteristika tradicionalne hrane i navika potrošača) a sa ciljem davanja zdravstvenih izjava u odgovarajućem kontekstu, na način na koji bi bile razumljive ljudima i korišćene od strane proizvođača i drugih zainteresovanih strana (stakeholders).

BaSeFood će se pozivati na dva tekuća FP6 programa **EuroFIR** i **TRUEFOOD**, iz kojih će se preuzimati metodologija i osnovni koncepti.