

## voITECH

Volumetric preservation for quality improvement by retention of sensitive & mitigation of neoformed compounds

<b>Programm / Ausschreibung</b>	BASIS, Basisprogramm, Budgetjahr 2017	<b>Status</b>	abgeschlossen
<b>Projektstart</b>	01.07.2017	<b>Projektende</b>	31.12.2019
<b>Zeitraum</b>	2017 - 2019	<b>Projektlaufzeit</b>	30 Monate
<b>Keywords</b>			

### Projektbeschreibung

Thermische Verfahren werden seit Jahrhunderten als Standardverfahren zur Haltbarmachung von Lebensmitteln verwendet, da durch die Einwirkung von Hitze in Kombination mit einer geeigneten Haltezeit sämtliche produktschädigende sowie krankheitserregende Mikroorganismen abgetötet werden können. Der Nachteil dieser Verfahren besteht u.a. insbesondere in der gleichzeitigen Schädigung von wertgebenden Inhaltsstoffen sowie der Bildung von prozessinduzierten Kontaminanten. Unter den vielversprechendsten innovativen Inaktivierungstechnologien befinden sich das Ohm'sche Erhitzen sowie die Behandlung der Lebensmittel mittels hydrostatischem Hochdruck. Im Rahmen des Cornet-Projektes voITECH sollen die volumetrischen Haltbarmachungstechnologien Ohm'sches Erhitzen sowie hydrostatischer Hochdruck und deren Beitrag zur Verbesserung der Lebensmittelqualität, -sicherheit und Prozesseffizienz untersucht werden.

### Projektpartner

- GLI GmbH