

FFOQSI

Austrian Competence Centre for Feed & Food Quality, Safety and Innovation

Programm / Ausschreibung	COMET, K1, 4. Ausschreibung K1 2015	Status	abgeschlossen
Projektstart	01.01.2017	Projektende	31.12.2020
Zeitraum	2017 - 2020	Projektlaufzeit	48 Monate
Keywords	feed, food, research integration, quality, safety, innovation, sustainability		

Projektbeschreibung

COMET-Zentren werden zwischen Wissenschafts- und Industriepartnern gebildet und sollen gemeinsam Forschung auf höchstem Niveau betreiben. Das beantragte K1-Zentrum für "Feed and Food Quality, Safety and Innovation (FFOQSI)" stimmt mit dieser Strategie in höchstem Maße überein, da es innovative Wissenschaftsstrukturen mit wettbewerbsfähigen Firmenpartnern vereint.

Fragen der Lebensmittel(versorgungs)sicherheit betreffen jede Bevölkerung. Die Herausforderungen sind vielfältig und reichen von den pflanzlichen und tierischen Grundlagen über den Einfluß klimatischer Extreme auf die Urproduktion bis zu den gestiegenen Anforderungen an die Lebensmittelversorgung einer wachsenden Bevölkerung in vielen Teilen der Welt. Risikobewerter, Risikomanager und Firmen benötigen einen steten Zuwachs an wissenschaftlichen Erkenntnissen zur Bewertung und Lösung dieser Fragestellungen. Neue Technologien wie Hochdurchsatzsequenzierung und neue physikalisch-chemische Analyseverfahren revolutionieren gegenwärtig das zur Verfügung stehende Methodenarsenal. FFOQSI wird diese Technologien zur Steigerung der Innovationskraft aller Partner weiterentwickeln und somit das betriebliche Risikomanagement stärken. Als das einzige transdisziplinäre Forschungszentrum, welches entlang der Achse Futtermittel- und Lebensmittelwirtschaft in Österreich und europaweit agiert, wird es einen weit sichtbaren Leuchtturm der Forschungsintegration entlang einer der wichtigsten nationalen Versorgungsketten bilden. Der Umstand, dass sich 6 Wissenschaftseinrichtungen und 34 Firmenpartner auf die Gründung eines Forschungszentrums verständigen, zeigt die Bedeutung dieses Vorgangs. Das Zentrum würde sich in das "Herz" der österreichischen Futter- und Lebensmittelforschung integrieren und könnte somit mannigfache Synergien stimulieren. Seine einzigartige Rolle würde die komplementäre Expertise im Pflanzenbau und der Tierproduktion mit höchst relevanter Forschung zu Lebensmittelverarbeitungs-ketten vereinen. Die Aktivitäten des Konsortiums bündeln sich dabei in drei Bereichen: Lebensmittel pflanzlichen Ursprungs inklusive Futtermittelsicherheit (Die GRÜNE AREA), Lebensmittel tierischen Ursprungs (die ROTE AREA) und ein überspannendes ausschließlich technologiegetriebenes Paket (Die BLAUE AREA), wobei die beforschten Technologien in beiden Verarbeitungsketten eingesetzt werden können. Durch die Erarbeitung neuester mikrobiologischer, chemischer und technologischer Erkenntnisse in 12 Projekten wird das Zentrum eine neue Dimensionen gemeinsamer Forschung entwickeln. Dieser Schritt würde schlußendlich zu einer enormen Weiterentwicklung im Sinne der Leistungsfähigkeit aller Partner führen. Um das Wissen zu verbreiten und die Sichtbarkeit des Zentrums zu steigern, hat FFOQSI eine Weiterbildungs- und eine Informationsschiene in den Zentrumsaufbau integriert. Den bestmöglichen Hebel zur Umsetzung erreicht FFOQSI dabei

durch die Zusammenarbeit mit den Lebensmittelclustern von Ober- und Niederösterreich. Diese kommunizieren mehr als 500 Lebensmittelbe- und Verarbeiter und sind somit die idealen nationalen Innovationsvermittler im Feld.

Abstract

The FFG programme line stipulates that COMET K1-Centres should be formed between science and industry and that the work should be carried out on a competitive basis. The proposed K1-Centre "Feed and Food Quality, Safety and Innovation (FFOQSI)" aligns perfectly with this strategy, since it has brought together a network of scientific and company partners acting synergistically as innovation leaders along the feed and food chain in Austria and on a global scale. Due to the massive impact of food safety and food security issues on public health, food supply is of the utmost importance for any populace. The challenges are manifold and range from threats to the production of plant resources to pests and climatic factors to a growing global population's increasing demand for more food of high quality. Risk assessors, policymakers and also companies rely on a steady output of scientific advances in the areas of risk management and quality assurance. Novel technologies such as next-generation sequencing and advanced physico-chemical analysis are going to revolutionize the fields of molecular biology and sensing technology. FFOQSI will leverage these to increase innovation and risk preparedness capabilities of company partners to heretofore unattainable levels. As the first centre working in parallel with this important supply chain in Austria, FFOQSI would create a unique hallmark of food chain integration in Europe and beyond. The fact that a large number of company partners not only support the K1 application, but also are willing to finance a Centre of Excellence in agri-food chain research indicates the urgent need for such a centre. This Centre would be embedded in the principal research hub for agricultural sciences in Austria, thus creating synergy with already existing initiatives. Its pioneering role will bring together complementary expertise in plant and animal production (pre-harvest) with advancements in food processing (post-harvest), with regard to processing either products of non-animal origin (PONAO) or products of animal origin (POAO). The scientific programme of the proposed Centre bundles this expertise into three complementary areas: The GREEN (PONAO) chain and RED (POAO) chain are to be intertwined with an overarching technology element called the Innovation Platform (BLUE AREA), which will bundle technologies for use in either pre-harvest or post-harvest quality assurance, on either PONAO or POAO. By developing and promoting advanced technological, microbiological and chemical approaches across 12 projects, this consortium of six scientific partners and 34 company partners strives for science that goes beyond state of the art. Such a massive investment into ground-breaking science represents a giant step forward for all partners and is sure to spark novel strategic research directions in the many disciplines tied into the entire food chain. Moreover, FFOQSI has also taken into account the necessary structural measures for the integration of educative elements and for a promotional strategy. To support these lines of action, FFOQSI has received support from the Food Clusters of Upper and Lower Austria. Both bodies are highly active in knowledge dissemination and represent more than 500 food-producing companies in Austria.

Projektkoordinator

- FFOQSI GmbH

Projektpartner

- "SY-LAB" Geräte, Zubehör und Systeme für Laboratorien Gesellschaft m.b.H.
- AGRANA Research & Innovation Center GmbH
- AGROMED AUSTRIA GMBH
- AIT Austrian Institute of Technology GmbH

- Almi GmbH
- Barilla G. e R. Fratelli SpA
- Biomin Holding GmbH
- BRAU UNION Österreich Aktiengesellschaft
- Circular Analytics TK GmbH
- CLAUDIUS KG
- CNH Industrial Österreich GmbH
- Delacon Biotechnik GmbH
- Elephant Vert SA
- FH OÖ Forschungs & Entwicklungs GmbH
- Fischer Brot GmbH
- Food Fortress Limited
- Garant - Tiernahrung Gesellschaft m.b.H.
- GMS GOURMET GmbH
- Hochschule für Angewandte Wissenschaften Campus Wien (HCW)
- Höhere Bundeslehranstalt und Bundesamt Klosterneuburg für Wein- und Obstbau
- KÄRNTNERMILCH, registrierte Genossenschaft mit beschränkter Haftung
- LGV Sonnengemüse eingetragene Genossenschaft
- LVA GmbH
- MCP GmbH
- Milchhof Rodenwalde KG
- NEUBURGER FLEISCHLOS GMBH
- Norbert Marcher Gesellschaft m.b.H.
- Obersteirische Molkerei eGen
- Pessl Instruments GmbH
- Philips Austria GmbH
- PM-International AG
- Puratos Austria GmbH
- Pöttinger Landtechnik GmbH
- Radatz - Feine Wiener Fleischwaren Gesellschaft m.b.H.
- Research Center for Non Destructive Testing GmbH
- REWE International Lager- und Transportgesellschaft m.b.H.
- ROMER LABS Division Holding GmbH
- Rudolf Frierss & Söhne Fleisch- und Wurstspezialitäten Gesellschaft m.b.H.
- SAATBAU ERNTEGUT GmbH
- SAN Agrow Holding GmbH
- Smartbow GmbH in Liqu.
- Sorger Wurst- und Schinkenspezialitäten GmbH
- Stefri Frischeteam Halper GmbH.
- Triplant AG
- Universität für Bodenkultur Wien Department für Lebensmittelwissenschaften und Lebensmitteltechnologie

- Veterinärmedizinische Universität Wien Institut für Milchhygiene
- Vention.de GmbH
- VFI GmbH
- voestalpine AG
- Zoetis Belgium SA
- Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH
- Österreichische Bergkräutergenossenschaft eGen