

## Ratio2FoodDesign

Anwendung des Rational Food Designs zur Produktentwicklung im Bereich innovativer Proteinquellen

<b>Programm / Ausschreibung</b>	Humanpotenzial, Humanpotenzial, Innovationscamps Ausschreibung 2022	<b>Status</b>	abgeschlossen
<b>Projektstart</b>	02.10.2023	<b>Projektende</b>	01.10.2024
<b>Zeitraum</b>	2023 - 2024	<b>Projektlaufzeit</b>	13 Monate
<b>Keywords</b>	Lebensmittelwissenschaften, Rational Food Design, KonsumentInnenorientierung		

### Projektbeschreibung

Rund 20 % der Treibhausgasemissionen Österreichs stammen aus der Lebensmittelproduktion, wobei sowohl die Landwirtschaft als auch die Verarbeitung und der Transport von Lebensmitteln dazu beitragen. Um dem entgegenzuwirken, kann die Bereitstellung von analogen Produkten auf pflanzlicher Basis und auf Basis von alternativen Proteinen dazu beitragen, die Auswirkungen von Lebensmitteln auf den Klimawandel zu reduzieren. Die Entwicklung hervorragender analoger Produkte erfordert jedoch interdisziplinäres Fachwissen in den Bereichen Lebensmittelphysik, Verfahrenstechnik, sensorische Bewertung und Verbraucherstudien, was eine Herausforderung für kleine und mittlere Unternehmen (KMU) und Start-ups darstellt.

Daher besteht ein Bedarf an einem maßgeschneiderten Schulungsprogramm, um diese Unternehmen mit den Werkzeugen des rationalen Lebensmitteldesigns (rational food design) auszustatten und sie in die Lage zu versetzen, ausgezeichnete analoge Produkte zu entwickeln. Die Schulung zielt darauf ab Grundlagenwissen zu vermitteln und Werkzeuge und anwendbaren Richtlinien mitzugeben. Weiters sind Inspiration und Motivation durch internationale Experten ein wichtiger Aspekt. Das Programm soll praktische Einheiten und Diskussionsmöglichkeiten beinhalten, um das erworbene Wissen anwendbar zu machen. Impulsvorträge zu Produkten für Verbraucher mit besonderen Bedürfnissen können zudem neue Ideen und Ansätze liefern. Derzeit gibt es auf nationaler Ebene keine vergleichbare interdisziplinäre und anwendungsorientierte Ausbildung für Lebensmittelunternehmen.

### Endberichtkurzfassung

Die Entwicklung herausragender, nicht-tierischer Produkte welche tierische Produkte imitieren sollen erfordert interdisziplinäres Fachwissen in den Bereichen Lebensmittelphysik, Verfahrenstechnik, sensorische Bewertung und Verbraucherstudien, was für kleine und mittlere Unternehmen (KMU) und Start-ups eine Herausforderung darstellt. Im Innovationscamp Ratio2Food wurde ein maßgeschneidertes Trainingsprogramm entwickelt, um die teilnehmenden Unternehmen mit den Werkzeugen des rationalen Lebensmitteldesigns auszustatten und sie in die Lage zu versetzen, innovative analoge Produkte zu entwickeln. Das Programm kombinierte theoretische und praktische Einheiten mit Diskussionsmöglichkeiten, um anwendbares Wissen zu generieren. Impulsvorträge von internationalen Referenten lieferten zusätzlich neue Ideen und Anregungen.

## **Projektkoordinator**

- Universität für Bodenkultur Wien

## **Projektpartner**

- Revo Foods GmbH
- Fermify GmbH
- Arkeon GmbH