

1511 – ÖNCELİKLİ ALANLAR ARAŞTIRMA TEKNOLOJİ GELİŞTİRME VE YENİLİK PROJELERİ DESTEKLEME PROGRAMI

GIDA – GIDA ÜRETİM TEKNOLOJİLERİ ÇAĞRI DUYURUSU

1. Çağrı Kodu

1511-GDA-URTM-2017-2

2. Çağrı Başlığı

Raf Ömrünün Uzatılmasına Yönelik İleri Gıda İşleme Teknolojilerinin Geliştirilmesi

3. Çağrı Gerekçeleri ve Amaçlar

Tüketicilerin daha az işlenmiş ve besin değeri yüksek ürünlere olan talebi gün geçtikçe artmaktadır. Ancak az işlenmiş ürünlerin raf ömrünün kısa olması ürün maliyetini doğrudan etkilemekte ve ekonomik kayıpları artırmaktadır. Gıdaların işlenmesi sırasında en yaygın kullanılan yöntem ısı işlem olmakla birlikte, besin değeri yüksek uzun raf ömürlü gıdalar için ısı işlem alternatif yöntemlere ihtiyaç duyulmaktadır. Özellikle geleneksel gıdaların üretiminde yenilikçi/ileri teknolojiler kullanılarak gıda güvenliğinin sağlanması, raf ömrünün uzatılması ve ticari değerinin artırılması önemli görülmektedir.

Bu çağrı kapsamında gıdaların işlenmesi ve depolanması sırasında meydana gelebilecek ve ürün kalitesini olumsuz yönde etkileyebilecek fiziksel, kimyasal ve biyolojik değişikliklerin azaltılmasına ve raf ömürlerinin uzatılmasına yönelik yenilikçi/ileri gıda işleme teknolojilerinin geliştirilmesi amaçlanmıştır. Bu teknolojilerin geliştirilmesi, ürün kalitesinin artırılması, maliyetlerin azaltılması ve yeni pazarların oluşması açısından önem taşımaktadır.

4. Çağrı Konu ve Kapsamı

Projelerin aşağıda belirtilen konulardan en az birini ya da birkaçını içermesi beklenmektedir:

- Gıda maddelerinin mikrobiyolojik/biyokimyasal değişimlerden korunmasına ve raf ömrünün uzatılmasına yönelik yenilikçi/ileri gıda işleme teknolojilerinin geliştirilmesi, mevcut sistemlerin iyileştirilmesi ve optimizasyon çalışmalarının yapılması
- Geleneksel gıdaların mevcut üretim süreçlerinin verim, maliyet, gıda güvenliği, kodekse uygunluk açısından değerlendirilip, işleme sistemlerinde optimizasyonlarının sağlanması ve/veya modern işleme tekniklerinin geliştirilmesi
- Gıdalarda “temiz etiket (clean label)” amaçlı işleme teknolojilerinin geliştirilmesi ve uygulanması
- Kusurlu ürün ayırma teknolojilerinin geliştirilmesi
- Yenilikçi ekstraksiyon teknolojilerinin geliştirilmesi
- İşlenmiş su ürünlerinde raf ömrü ve kalitenin sürdürülebilirliğinin sağlanması
- Şekerli ve/veya unlu mamullerin (özellikle bebek ve çocuk ürünleri) gıda işleme zararlılarını (akrilamid vb.) ortadan kaldıracak yeni işleme tekniklerinin geliştirilmesi
- Kanatlı etlerinde raf ömrünü uzatmaya yönelik işleme teknolojilerinin geliştirilmesi
- Isıl işleme alternatif teknolojilerin (ışınlama, mikrodalga, elektrik akımı, ohmik ısıtma, yüksek

basınç, UV, plazma, ultrason, vb) geliştirilmesi ya da yenilikçi yöntemler ile ısı işlemin minimize edilmesi

- Tahıl temelli geleneksel gıdaların mevcut teknolojilere göre daha verimli üretilmesini sağlayacak ekstrüzyon teknolojisine dayalı sistemlerin geliştirilmesi
- Fırıncılık sektörü için seçilmiş laktik asit bakterileri kullanılarak ekşi hamur üretimi ile ekmeğin tadının ve raf ömrünün iyileştirilmesine yönelik yöntemlerin geliştirilmesi
- Ambalajı açıldıktan sonra kısa sürede ve tek seferde tüketilemeyen gıdaların tüketim sürelerinin uzatılması
- Kurutulmuş meyve-sebze ürünlerinde yeni işleme teknolojilerinin geliştirilmesi

Hedeflenen Çıktılar ve Teknik Özellikler:

- Raf ömrünün piyasada mevcut olan ürünlere kıyasla uzatılması
- Besin değerinin korunması/kalitesinin artırılması
- Proses zararlılarının minimize edilmesi
- Ürün maliyetinin azaltılması

Proje kapsamında geliştirilen ürünlerin tamamının aşağıda belirtilen koşulları sağlaması beklenmektedir:

- Biyogüvenlik kanununa uygun
- Türk Gıda Mevzuatına uygun
- Mevzuatta hüküm bulunmayan durumlar için uluslararası kabul görmüş mevzuata uygun

Çağrı kapsamında olmayan konular:

- Gıda sektörüne yönelik olmayan projeler,
- Çağrı kapsamında belirtilen ürünlerin üretimi için gerekli olan makine/ekipman geliştirilmesini kapsayan projeler, hedef ürün üretimi denemeleri içermemesi durumunda,
- Sadece mikrobiyolojik çalışmalar içeren, son ürüne ilişkin raf ömrü denemesi içermeyen projeler
- Raf ömrünün geliştirilmesine yönelik yapılacak çalışmaların işleme teknolojilerinde uygulanması beklenmektedir. Sadece ambalaja yönelik raf ömrü geliştirme çalışmaları içeren projeler

çağrı kapsamı dışındadır.

5. Çağrı Takvimi

Çağrı Açılış Tarihi	18/12/2018
Çağrı Kapanış Tarihi	15/03/2019
Ön Kayıt Son Tarihi*	22/02/2019 Saat: 17.30
Proje Öneri Başvuru Tarihleri	11/02/2019-15/03/2019 Saat: 17.30

*: Proje başvuruları yapabilmek için proje öneri başlığınız ve kuruluşunuz durumu ile ilgili belgeleri TÜBİTAK'a sunarak ön kayıt onayı almanız gerekmektedir. Burada belirtilen tarih bu evrakların TÜBİTAK'a evrak girişinin yapılabileceği en son tarihi ifade etmektedir. Bu tarihe kadar ön kayıt evraklarını TÜBİTAK'a ulaştıramayanlar proje başvurusu yapamayacaktır.

6. Çağrıya Özel Şartlar

Proje Süresi Üst Sınırı: 36 ay

Proje Bütçesi Üst Sınırı: 3.000.000 TL

Ortaklı Proje Bütçesi Üst Sınırı: 3.000.000 TL

İşbirliği Yapısı: Kısıt yok

Diğer Hususlar: Projelerde üniversiteler ve/veya araştırma merkezlerinden alınacak teknik danışmanlıklar proje değerlendirmesinde dikkate alınacaktır.

7. İrtibat Noktası

Çağrı Sorumlusu	Neslihan ALTAY DEDE	0 312 298 94 97 neslihan.dede@tubitak.gov.tr
Çağrı Sorumlusu Yrd.	Berna LEYLUHAN YURTSEVEN	0 312 298 94 92 berna.yurtseven@tubitak.gov.tr
Ön Kayıt Sorumlusu	Fatih M. ŞAHİN	teydeb.onkayit@tubitak.gov.tr
1511 Program Sorumlusu	Neslihan ALTAY DEDE	0 312 298 94 97 neslihan.dede@tubitak.gov.tr
Ayrıntılı bilgi için: www.tubitak.gov.tr/1511 E-mail: 1511@tubitak.gov.tr		

8. İlgili Belgeler

- 1511 Öncelikli Alanlar Araştırma Teknoloji Geliştirme ve Yenilik Projeleri Destekleme Programı Uygulama Esasları
- 1511 Proje Öneri Başvuru Formu (AGY111-02)

9. Ek Bilgi

- Proje başvuru tarihi itibari ile proje ekibinde proje konusu ile ilgili en az lisans düzeyinde **firma çalışanı** personel istihdam edilmeyen projeler hakem ataması yapılmadan ön incelemede reddedilir.
- Bu çağrı duyurusu TÜBİTAK 1511 kodlu "Öncelikli Alanlarda Araştırma Teknoloji Geliştirme ve Yenilik Projeleri Destekleme Programı" uygulama esasları çerçevesinde yapılmış olup, burada belirtilmeyen hususlar için uygulama esaslarında yer alan hükümler geçerlidir.