

**PROJEKT: "OPRACOWANIE INNOWACYJNEJ METODY  
OBLICZANIA ŚŁADU WĘGLOWEGO DLA PODSTAWOWEGO  
KOSZYKA PRODUKTÓW ŻYWNOŚCIOWYCH"**

**Nr projektu: BIOSTRATEG3/343817/17/NCBR/2018**

**Czas trwania projektu: 02.07.2018-01.07.2021**

**Akronim: CFOOD**

**Opis projektu:** Projekt „Opracowanie innowacyjnej metody obliczania śladu węglowego dla podstawowego koszyka produktów żywnościowych” jest realizowany w ramach III konkursu Strategicznego Programu Badań Naukowych i Prac Rozwojowych "Środowisko naturalne, rolnictwo i leśnictwo" - BIOSTRATEG obejmuje opracowanie innowacyjnej technologii produkcji nowych wyrobów mrożonych, liofilizowanych i wykonanie prototypu linii technologicznej do produkcji żywności mrożonej z uwzględnieniem wyliczenia śladu węglowego.

**Efekty:** Efektem projektu będzie opracowanie innowacyjnej metodologii liczenia śladu węglowego dla podstawowego koszyka mrożonej żywności, mające wpływ na rozwój technologii redukcji śladu węglowego poprzez wykorzystanie pełnowartościowego wysortu warzywnego do produkcji wyrobów spożywczych o podwyższonych walorach zdrowotnych i odżywczych. Działania te spowodują racjonalizację i ograniczenie emisji poziomu CO2 do atmosfery przez branżę spożywczą.

**Kluczowe korzyści:** Opracowana technologia pozytywnie wpłynie na zdrowie społeczeństwa, dzięki zwiększeniu udziału w diecie warzyw, jednocześnie zapewniając pełnowartościowe wyroby w formie szybkiej i łatwej do przygotowania. Otrzymane wyniki mogą zostać wykorzystane na użytek zrównoważonego rozwoju środowiskowego i społecznego kraju oraz zmniejszenia negatywnych skutków zjawisk cywilizacyjnych i zmian klimatu w aspekcie europejskiej polityki niskoemisyjnej.

**Sektory wdrożenia:** Projekt wpisuje się w panujące obecnie tendencje, wspierając trend biogospodarki cyrkularnej, zgodnie z dewizą, że "dzisiejsze odpady będą jutro produktami". Odnosi się to zwłaszcza do przemysłu spożywczego, który stanowi konglomerat wielu technologii: produkcji, dystrybucji, przetwórstwa oraz przechowywania żywności, który oddziałuje środowisko w znaczący sposób. Rezultaty projektu mają duży potencjał komercyjny i stanowią przełom na tym rynku.

**Konsorcjum naukowo -  
przemysłowe wykonawców  
realizujących projekt:**

**Instytut Biotechnologii  
Przemysłu Rolno-  
Spożywczego im. prof.  
Wacława Dąbrowskiego  
[lider projektu]**

**Uniwersytet Łódzki  
[Wydział Fizyki  
i Informatyki Stosowanej]**

**Politechnika Poznańska**

**Szkoła Główna  
Gospodarstwa Wiejskiego**

**Sieć Badawcza Łukasiewicz -  
Przemysłowy Instytut  
Maszyn Rolniczych**

**UNIFREEZE Sp. z o.o.**



INSTYTUT BIOTECHNOLOGII  
PRZEMYSŁU ROLNO-SPOŻYWCZEGO  
im. prof. Wacława Dąbrowskiego

WYDZIAŁ FIZYKI  
I INFORMATYKI STOSOWANEJ  
Uniwersytet Łódzki



[pimr.lukasiewicz.gov.pl](http://pimr.lukasiewicz.gov.pl)