



organic taste ECROPOLIS

Das grundlegende Ziel des Projektes ist das Anbieten und Austauschen sensorischer Information von biologischen Lebensmitteln. Nicht nur die Industrie (Bio-Verbände, Produzenten, Verarbeiter, Händler) sondern insbesondere die Konsumenten sollen davon profitieren.

Inhaltliche Schwerpunkte und Projektaktivitäten

Bedürfnisse des Bio-Sektors

Hersteller und Händler von Bio-Lebensmitteln stützen sich bei der Debatte um die hohe Qualität ihrer Produkte bislang auf die ökologische Anbauweise, auf die schonende Verarbeitungsweise und den Gesundheitswert. Da aber der Geschmack von Lebensmitteln für viele Konsumenten ein wichtiges Kaufkriterium ist, steht bei Ecropolis die Sensorik von Bio-Lebensmitteln im Zentrum des Interesses. Mit dem Wissen über objektiv sensorische Eigenschaften, Verbrauchererwartungen und -vorlieben, sowie den Einflüssen der Bio-Vorgaben können Unternehmen der Bio-Lebensmittelwirtschaft ihre Produkte optimieren.

Informationen zum Bio-Geschmack

Um diese Marktbedürfnisse zu erfüllen, wird ECROPOLIS eine zentralbasierte und mehrsprachige Datenbank entwickeln, das erste europäische Organic Sensory Information System (OSIS). Diese Datenbank wird sensorische Informationen in einem einfachen und nachvollziehbaren Weg zugänglich machen. OSIS beinhaltet:

- sensorische Profile von Bio-Lebensmitteln
- Vorlieben, Kaufverhalten und Erwartungshaltung der Konsumenten
- Strategische Empfehlungen zu Produktion, Marketing und Regularien für Bioprodukte

Projektkonsortium

Das Projektkonsortium besteht aus 20 Partnern aus sechs europäischen Ländern, darunter sind klein- und mittelständische Unternehmen (KMU), Bio-Verbände und Forschungsinstitutionen. Auf diese Art werden verschiedene Kompetenzen kombiniert, um eine erfolgreiche Umsetzung des Projektes zu fördern.

State-of-the-Art

Die Untersuchung von gesetzlichen Vorgaben und Anforderungen der Bio-Verbände ist ebenfalls Teil des Projektes. Die Gesetzgebung und die Anforderungen der Bio-Verbände legen u. a. Produktionsmethoden und Inhaltsstoffe fest, was einen Einfluss auf die sensorischen Eigenschaften der Bio-Lebensmittel haben könnte. Zudem wird eine Literaturrecherche durchgeführt, die einen Überblick über bisherige relevante Forschungsarbeiten zu sensorischen Eigenschaften von Bio-Lebensmitteln liefern soll.

Projektkoordination: Forschungsinstitut für biologischen Landbau (FiBL)
Fachgruppe Lebensmittelqualität und -sicherheit • Postfach • Ackerstrasse
• CH-5070 Frick • www.fibl.org

www.ecropolis.eu

Sensorische Analyse

Im Rahmen des Projektes werden sowohl sensorische Profile der Bio-Lebensmittel entwickelt als auch Konsumententests durchgeführt. Durch Verknüpfung der daraus resultierenden Daten (Preference Mapping) entsteht eine europäische Geschmackslandkarte, die zeigt, welche sensorischen Qualitäten bei den getesteten Produktgruppen in den teilnehmenden Ländern bevorzugt werden.



Milchprodukte



Tomatenprodukte



Fleischprodukte



Pflanzliche Öle



Apfelprodukte



Backwaren

Dissemination

Durch die Publikation der Ergebnisse und das Angebot an Fortbildungsveranstaltungen, inklusive der Bereitstellung von Trainingsmaterialien für alle Interessenvertreter sowie Verkaufspersonal von Bio-Lebensmitteln, werden dem Bio-Sektor umfassende Informationen zur Verfügung gestellt.

Activity	Country	Name	Website
• Bio-Verbände	CH	Bio Suisse	www.bio-suisse.ch
	DE	BNN	www.n-bnn.de
	NL	Vereniging Biologische Productie	www.vbpbioologisch.nl
	PL	Ekoland	www.ekoland.org.pl
	IT	Bioagricoop Scrl	www.bioagricoop.it
	FR	Synabio	www.synabio.com
• Forschungsinstitutionen	CH	Research Institute of Organic Agriculture	www.fibl.org
	CH	Zurich University of Applied Sciences	www.zhaw.ch
	DE	ttz Bremerhaven	www.ttz-bremerhaven.de
	DE	University of Goettingen	www.uni-goettingen.de
	NL	Agrotechnology and Food Innovations	www.afsg.wur.nl
	PL	Warsaw University of Life Sciences	www.sggw.pl
	IT	University of Bologna	www.unibo.it
	FR	AgroParis Tech	www.agroparistech.fr
• KMU	CH	Agrovision	www.agrovision.ch
	DE	ebl Naturkost	www.ebl-naturkost.de
	NL	FairConnect	www.fairconnect.nl
	PL	Tast	www.tast.pl
	IT	Organic Oils	www.organicoils.it
	FR	Unébio	www.unebio.fr