



**Kompleksowe badania nad poprawą jakości i bezpieczeństwa warzyw i owoców przygotowanych do bezpośredniego spożycia /QUAFETY - Comprehensive approach to enhance quality and safety of ready to eat fresh products/ - 7 PR UE 289719 (2012-2014)**

Koordynator projektu: Giancarlo Colelli – UNIVERSITA DELI STUDI DI FOGGIA  
Koordynator IO: dr Maria Grzegorzewska

### **Cel pracy**

Celem badań jest poprawa jakości i bezpieczeństwa żywności niskoprzetworzonej (warzywa i owoce) w czasie całego łańcucha produkcyjnego: od producenta materiału wyjściowego do konsumenta produktu finalnego. Właściwe planowanie i organizacja produkcji, zastosowanie innowacyjnych technologii a także nowych, szybkich metod oceny jakości oraz zanieczyszczenia mikrobiologicznego i chemicznego, powinno przyczynić się do obniżenia ryzyka a także poprawy właściwości odżywczych i sensorycznych produktu. Istotnym elementem w projekcie jest wypracowanie mechanizmów wpływających na wzrost świadomości konsumentów a tym samym na ich większe oddziaływanie na jakość oferowanego przez handel towaru. Dostosowanie przepisów prawnych, zasad funkcjonowania Systemów Zarządzania Jakością i wprowadzenie standardów jakości, również ma na celu zmniejszenie zagrożeń, usprawnienie handlu i poprawy jakości minimalnie przetworzonych produktów spożywczych.

### **Uczestnicy projektu**

WŁOCHY: UNIVERSITA DELI STUDI DI FOGGIA, UNIVERSITA DEGLI STUDI DI MILANO, DISTRETTO AGROALIMENTARE REGIONALE SCRL, AGRONOMIA SCARL

GRECJA: AGRICULTURAL UNIVERSITY OF ATHENS

PORTUGALIA; UNIVERSIDADE CATOLICA PORTUGUESA, 80G SA

IZRAEL; THE AGRICULTURAL RESEARCH ORGANIZATION OF ISRAELI – THE VOLCANI CENTRE, EINAT FOOD INDUSTRIES AGRICULTURAL COOPERATIVE SOCIETY LTD

WIELKA BRYTANIA: CARDIFF UNIVERSITY, LONDON METROPOLITAN UNIVERSITY, MARKES INTERNATIONAL LIMITED

HOLANDIA: FRESH PLAZA BV

POLSKA: INSTYTUT OGRODNICTWA