



USAMV BUCURESTI  
CENTRUL DE CERCETARE PENTRU STUDIUL  
CALITATII PRODUSELOR AGROALIMENTARE

CORE organic



AUF Agence  
UNIVERSITAIRE  
DE LA  
FRANCOPHONIE  
Europe centrale et orientale



**SusOrgPlus:**  
**un projet européen innovant dans le domaine des  
aliments biologiques: développement de technologies  
des traitements intelligentes, d'additifs et de  
colorants alimentaires naturels**

CS dr.chim. Oana-Crina Bujor, Prof. dr. Liliana Bădulescu,  
Université de Sciences Agronomiques et de Médecine Vétérinaire de Bucarest (USAMV Bucarest)  
*Centre de recherche pour l'étude de la qualité des produits agroalimentaires*

## SusOrgPlus -Commission Européenne H2020, ERA-NET COFUND

Projet: “Développer des technologies de transformation intelligentes, des additifs alimentaires et des colorants naturels, élaborer de matériel d'appui pour un code de pratique visant à accroître la durabilité et l'acceptabilité des consommateurs d'aliments biologiques”



▪ **Coordinateur:**

*University of Kassel, Barbara Sturm, Germany*

▪ **Partenaires:**

*Innotech Ingenieursgesellschaft mbH, Albert Esper, Germany*

*Swedish University of Agricultural Sciences,*

*Girma Gebresenbet, Sweden*

*University of Agronomic Sciences and Veterinary Medicine of Bucharest, Liliana Badulescu, Romania*

*SINTEF Energy Research, Michael Bantle, Norway*

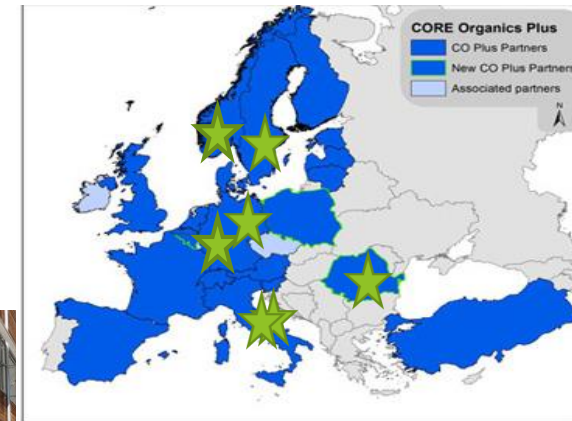
*University of Kassel, Oliver Hensel, Germany*

*University of Teramo, Paola Pittia, Italy*

*University of Tuscia, Riccardo Massantini, Viterbo, Italy*

▪ **Budget du projet:** 500 500 lei

▪ **Durée totale du projet:** 3 ans (01.05.2018 - 30.04.2021)



Réunion de projet, Uppsala, Sweden, Mai 2018



## SusOrgPlus à l'USAMV de Bucarest



*Centre de recherche pour l'étude de la qualité des produits agroalimentaires*

Laboratoire d'analyses physico-chimiques



Laboratoire de pomiculture intégré



Laboratoire d'analyses HPLC





## Contexte et Objectif du projet

La nécessité!



...“UN PAS EN PLUS”...

Objectif: Développement de **normes de qualité** et de **méthodes de transformation optimisées** pour les produits biologiques

- les consommateurs attendent que les **aliments biologiques soient de qualité supérieure** et produits de manière **durable**;
- il manque toujours un clair **Code de pratique**.

Objectif: Amélioration de **la durabilité** et de **la valeur nutritionnelle** des produits biologiques transformés par le développement **des produits à valeur ajoutée** à partir de matières végétales et animales, des **nouveaux procédés intelligents**, des **additifs alimentaires et colorants naturels** et un support pour un **Code de pratique**.







## Lots de travail

**Etape I:** Recherche sur le développement d'additifs alimentaires/colorants naturels

**Etape II:** Recherche sur le développement de produits biologiques innovants en utilisant des extraits / poudres de fruits et légumes biologiques.

**Etape III:** Développement de produits biologiques innovants et évaluation de la qualité nutritionnelle et l'acceptation des consommateurs.

**Etape IV:** Élaboration de matériel d'appui pour un Code de pratique sur la transformation des aliments dans des produits séchés et la production d'additifs/colorants naturels

### Activités associatives:

L'engagement des parties prenantes, la participation des étudiants et la dissémination des résultats du projet et formation des agriculteurs/transformateurs, des autres acteurs du système éducation et recherche.





## Résultats attendus

- **Procédés technologiques de transformation efficaces** de fruits et légumes biologiques, en réduisant la consommation spécifique de ressources biologiques;
- **Nouveaux produits naturels** sous forme d'extraits et de poudres à base d'**ingrédients biologiques** riches en nutriments;
- **Réduction de l'impact environnemental** par l'augmentation de l'utilisation de matières premières;
- Mise au point des **méthodes spécifiques d'analyse qualitative, quantitative et sensorielle**;
- **Matériel d'appui pour l'élaboration d'un Code de pratique**;
- **Sessions de formation** pour les agriculteurs / transformateurs, ainsi que d'autres facteurs impliqués dans l'éducation ou la recherche;
- **Employés potentiels hautement qualifiés** sensibilisés aux aliments biologiques.





## Impact du project

- ✓ Les transformateurs vont disposer de moyens pour améliorer la production et accroître leurs moyens de subsistance.
- ✓ La valeur nutritionnelle des produits biologiques transformés est augmentée.
- ✓ Réduction des déchets directs et augmentation de la compétitivité par l'utilisation et la valorisation des produits rejetés par les marchés des produits frais pour des raisons esthétiques;
- ✓ La participation des étudiants à la recherche effectuée aidera directement les acteurs du marché à répondre aux demandes des consommateurs en termes de qualité, de valeur nutritionnelle, de réduction des d'additifs non naturels et de durabilité.





## Remerciements

*”Ce projet est financé par l'Unité Exécutive du Financement de l'Enseignement Supérieur, de la Recherche, du Développement et de l'Innovation, CCCDI - UEFISCDI, numéro de projet ERANET-COREORGANIC-SusOrgPlus, au sein de PNCDI III. Numéro de contrat: 4/2018”*





# Merci de votre attention!

**Contact:**

**Directeur de projet:** Prof.univ.dr. Liliana BĂDULESCU

**Email:** lilib\_20@yahoo.com, **Telefon:** +40 745 368 898

**Website:** <http://www.usamv.ro/index.php/ro/696-susorgplus>

<https://projects.au.dk/coreorganiccofund/research-projects/susorgplus/>

