

## Projekt CORNET – FreshCoat

### "Zastosowanie funkcjonalnych jadalnych powłok do wydłużenia okresu trwałości świeżych produktów spożywczych"

Projekt jest realizowany w okresie od 1.06.2013 do 31.05.2015 w ramach Inicjatywy CORNET (ang. COLlective REsearch NETworking) i jest finansowany przez **Narodowe Centrum Badań i Rozwoju**.

Celem projektu FreshCoat jest opracowanie jadalnych powłok, które mogą być nanoszone na powierzchnię świeżych warzyw i owoców, aby utrzymać ich jakość przez jak najdłuższy okres czasu. Jako produkty modelowe wybrano: truskawki, melony (kantalupy), krojoną sałatę oraz kiełki. Dodatkowo w ramach projektu przewidziano dobór ekologicznego opakowania zewnętrznego.

Projekt realizowany jest przez następujących partnerów:

- **Industrivereinigung fuer Lebensmitteltechnologie und Verpackung e.V. (IVLV)**, Niemcy (stowarzyszenie, koordynator projektu);
- **Fraunhofer Institute for Process Engineering and Packaging (Fraunhofer IVV)**, Niemcy (jednostka badawcza);
- **Stowarzyszenie Zachodniopomorski Klaster Chemiczny „Zielona Chemia”** (koordynator projektu po stronie polskiej);
- **Centrum Bioimmobilizacji i Innowacyjnych Materiałów Opakowaniowych /Zachodniopomorski Uniwersytet Technologiczny w Szczecinie** (jednostka badawcza).

Wszystkich zainteresowanych zapraszamy do współpracy z CBIMO: [www.cbimo.zut.edu.pl](http://www.cbimo.zut.edu.pl)!

Leader projektu/osoba do kontaktu:

dr inż. Patrycja Sumińska

e-mail: [patrycja.suminska@zut.edu.pl](mailto:patrycja.suminska@zut.edu.pl)

Kierownik projektu:

prof. dr hab. inż. Artur Bartkowiak

e-mail: [Artur.Bartkowiak@zut.edu.pl](mailto:Artur.Bartkowiak@zut.edu.pl)

