

Innovatív élelmiszeripari termékek az INNOTRENDS HUNGARY 2014-en

A hazai élelmiszeripar vállalatainak hatékony innovációs tevékenységet kell végezniük ahhoz, hogy megőrizték piacaikat és versenyképességüket. Ez a tevékenység nem korlátozódik a termék innovációra, hanem kiterjedhet a folyamatokra és technológiákra, a piacokra, a beszerzésre vagy a szervezetre is.

Az utóbbi években számos innovációs irány és lehetőség alakult ki. Ilyen lehetőség például: az egészségtudatos táplálkozást elősegítő vagy a fogyasztók számára nagyobb kényelmet és élvezeti értéket nyújtó termékek fejlesztése; a hagyományos élelmiszerek jellegzetes tulajdonságait megőrző termékek népszerűsítése; a feldolgozási technológiák és szolgáltatások fejlesztése; a határterületi együttműködés, azaz a csúcstechnológiai ágazatok pl. fejlett gyártástechnológia, infokommunikációs technológiák más területekre már kidolgozott, működő megoldásainak adaptálása, illetve az új megoldásokat lehetővé tevő képességek alkalmazása az élelmiszeripar problémáira; a megkülönböztethetően előnyös tulajdonságú termékek fejlesztése; és a hatékonyság növelő, költségcsökkentő módszerek alkalmazása.

A Magyar Nemzeti Élelmiszer-technológiai Platform képviseletében a Campden BRI Magyarország Nonprofit Kft. szervezésében számos hazai vállalat fogja képviselni a magyar élelmiszer innovációt a kiállításon, termékeinek vagy vállalati működésének bemutatásával. A kóstoltatáson és bemutatáson kívül a termékek innovatív jellegét a Nemzeti Élelmiszer-technológiai Platform és az ÉFOSZ keretében szervezett szakmai bizottság is áttekinti és véleményezi. Résztvevő vállalatok, intézmények: Agro-Co-Org Kft.; Budapesti Műszaki Egyetem, Alkalmazott Biotechnológia és Élelmiszer-tudományi Tanszék; Gyermelyi Zrt.; Mirelite Mirsa Zrt.; NAIK Élelmiszer-tudományi Kutatóintézet; Omega Bázis Kft.; PharmAgora Életminőség Klaszter; Pick Szeged Zrt.; Univer Product Zrt.

Továbbá az immár két éve megrendezésre kerülő Ecotrophelia Magyarország, öko-innovatív élelmiszerek kifejlesztését célzó, egyetemistáknak szóló verseny ünnepélyes díjátadójára is sor kerül, valamint a verseny győztes termékeit is bemutatják a kóstoltatáson.