

Frühjahrstagung 2008

Aktuelle Forschung in der Schweiz im Bereich Tierproduktion Zusammenfassung der Vorträge

Donnerstag, 27. März 2008

Schweizerische Hochschule für Landwirtschaft, Zollikofen

Das Agroscope Forschungsprogramm NutriScope

Ueli Bütikofer

Agroscope Liebefeld-Posieux ALP, 3003 Bern

Das Programm NutriScope hat zum Ziel, entlang der Lebensmittelkette vom Anbau bis zum verzehrfertigen Produkt die über die Qualität, Sicherheit und Gesundheit entscheidenden Parameter zu optimieren um den Konsumentinnen und Konsumenten ein Maximum an Mehrwert zu bieten. Im Sinne des gesetzlichen Auftrages von Agroscope werden in erster Linie die wirtschaftlich wichtigsten, mit Rohprodukten aus der schweizerischen Landwirtschaft hergestellten Lebensmittel bearbeitet.

Modul 1 - Optimierung der gesundheitsfördernden Wirkung entlang der Lebensmittelkette: Bei der Züchtung von Pflanzen und der landwirtschaftlichen Produktion ergeben sich verschiedene erfolversprechende Möglichkeiten um bioaktive Wirkungen zu optimieren. Mit schonenden Verfahren soll das positive, bioaktive Wirkungspotenzial bei der Verarbeitung möglichst erhalten werden.

Modul 2 - Steigerung der Sicherheit und Qualität entlang der Lebensmittelkette: Im Zentrum stehen Prävention und Früherkennung von Rückständen in Lebensmitteln, Wasser und Umwelt sowie die mikrobiologische Lebensmittelsicherheit.

Modul 3 - Wege und Strategien für die Förderung einer nachhaltigen Ernährung (Synthesemodul): NutriScope hat das Ziel mögliche Wege und Strategien für die Förderung einer nachhaltigen Ernährung zu erarbeiten. Unter nachhaltiger Ernährung verstehen wir eine bedarfsgerechte und gesundheitsfördernde Ernährung mit Produkten von hoher Qualität und Sicherheit, die risikoarm, umweltverträglich und wirtschaftlich erzeugt werden und zudem die unterschiedlichen sozialen und kulturellen Bedingungen berücksichtigen.