

Agroscope forscht für eine nachhaltigere Ernährung

Agroscope führt im Rahmen des Arbeitsprogramms 2008–2011 fachübergreifende Forschungsprogramme durch. Anvisiert werden konkurrenzfähige pflanzliche Produktionssysteme im Talgebiet (ProfiCrops), zukunftsfähige Produktionssysteme in montanen Räumen (AgriMontana) und Lebensmittel für eine nachhaltigere Ernährung (NutriScope).



Bundesrätin Doris Leuthard und BLW-Direktor Manfred Bötsch informierten sich bei ihrem Besuch am 24. April 2007 in Posieux über die Forschungstätigkeit der Agroscope Forschungsanstalten.

Charakteristische Merkmale der Forschungsprogramme sind die beschränkte Laufzeit mit klar definierten Zielsetzungen, die interdisziplinäre Ausrichtung sowie die Zusammenarbeit mit Partnern, welche die Forschungsergebnisse direkt nutzen und anwenden. Das Programm NutriScope hat zum Ziel, vom Anbau bis zum verzehrsfertigen Produkt die über die Qualität, Sicherheit und Gesundheit entscheidenden Parameter zu optimieren, um den Konsumentinnen und Konsumenten ein Maximum an Mehrwert zu bieten.

MODULE VON NUTRISCOPE

Modul 1 – Optimierung der gesundheitsfördernden Wirkung entlang der Lebensmittelkette: Bei der Züchtung von Pflanzen und der landwirtschaftlichen Produktion ergeben sich verschiedene erfolgversprechende 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 nachhaltigeren Ernährung (Synthesemodul): NutriScope hat das Ziel, mögliche Wege und Strategien für die Förderung einer nachhaltigeren 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.

KOMMUNIKATION UND WISSENSTRANSFER

NutriScope will die nationale und internationale Wettbewerbsfähigkeit der Lebensmittel schweizerischer Herkunft stärken. Das Forschungsprogramm

RÉSUMÉ

Agroscope va réaliser dans le cadre du programme de travail 2008–2011 trois projets de recherche interdisciplinaires. L'objectif du projet NutriScope est d'optimiser les paramètres déterminants la qualité, la sécurité et la santé tout au long de la chaîne alimentaire. NutriScope veut favoriser une alimentation mieux adaptée, renforcer la compétitivité nationale et internationale des denrées alimentaires d'origine suisse et offrir aux consommatrices et aux consommateurs un maximum de plus-value.

wird daher von einem Forum begleitet und beraten, um eine optimale Positionierung in der schweizerischen Ernährungsforschung zu erreichen. Die Zusammenarbeit mit externen Partnern wird gezielt angestrebt. Die Ergebnisse werden in Form von wissenschaftlichen Publikationen, kundenspezifischen Informationen und neutralen Stellungnahmen offensiv und breit kommuniziert. Weiter streben die Mitglieder von NutriScope eine aktive Mitarbeit in nationalen und internationalen Expertenkommissionen und wissenschaftlichen Organisationen an. Weitere Informationen zum Programm «NutriScope» finden Sie ab diesem Herbst auch unter www.nutriscope.admin.ch/.

Hans-Peter Bachmann
Forschungsanstalt Agroscope
Liebefeld-Posieux ALP, 3003 Bern
hans-peter.bachmann@alp.admin.ch