



# DAINME-SME

DAIRY INNOVATION  
FOR MEDITERRANEAN SMEs

## NEWSLETTER

#3 / June 2021

## PRIMA PROJE KOORDİNATÖRÜ SN. ANTONELLA AUTINO İLE ÖZEL RÖPORTAJ

Akdeniz Bölgesi'ndeki PRIMA - R&I (araştırma ve inovasyon) Programının ana faaliyetleri ve önemli sonuçları, DAINME-SME (DAINME-KOBİ) proje gelişmelerine ilişkin beklentiler ve PRIMA Programı'nın ele alacağı yeni öncelikler hakkında konuştuk.

Programın performansını tam olarak değerlendirmek için, üç yıllık uygulama sonrası, oldukça erken olsa da, program dengeli görünmektedir. PRIMA'nın üç farklı uygulama düzeyine hitap eden iyi tasarlanmış yapısı, ortaklığın fonları bölgedeki temel Ar-Ge konularına yönlendirmesine ve katılımcı ülkelerin (PS) Ar-Ge programlamasının, ulusal süreç ve prosedürlerinin uyumlu hale getirilmesine katkı sağlamıştır.

DAINME-SME'nin, mevcut olanlara kıyasla daha sürdürülebilir (kullanılan enerjiyi %20-30 oranında azaltarak), daha erişilebilir ve küçük üreticilerde olduğu gibi sınırlı üretime uyarlanmış yeni gıda işleme teknolojilerini geliştirmesi beklenmektedir. Bu, geleneksel yan ürünleri sürdürülebilir ve sağlıklı bir beslenme düzenine uygun besleyici değeri yüksek ürünlerine dönüştürerek Akdeniz süt ürünleri sektöründe döngüsel bir ekonomiye geçişi teşvik edecektir. Dahası, bölgede yeni işler yaratmak için de mükemmel bir fırsat olacaktır.

Bölgede Sürdürülebilir Kalkınma için 2030 gündemini ve Yeşil Anlaşma ile tutarlı yeni "Tarladan Çatala Stratejisini" (F2F) hızlandırmak için bu yıl ve gelecekte yapılacak olan PRIMA Yıllık Çalışma Planları (AWP), daha sürdürülebilir bir üretim ve tüketim yöntemine yönelik eylemleri teşvik edecek ve daha sürdürülebilir ve sağlıklı bir diyeteye geçişi kolaylaştıracaktır. Özellikle, PRIMA Yıllık Çalışma Planları biyoçeşitliliği ve ekosistemleri korurken sağlık ve beslenme konularındaki önemli gelişmelerle bağlantılı olarak, Akdeniz diyetini en sürdürülebilir ve sağlıklı beslenme modellerinden biri olarak benimsemeye odaklanmıştır.

[Devamını oku](#)

## EKONEK AR-GE DİREKTÖRÜ ARITZ LEKUONA İLE RÖPORTAJ

Sayın Aritz Lekuona EKONEK'i ve EKONEK'in ana faaliyet alanını, neden konsorsiyuma

katıldıklarını ve EKONEK'in DAINME-KOBİ projesi kapsamındaki asıl sorumluluğunun ne olduğunu anlattı.

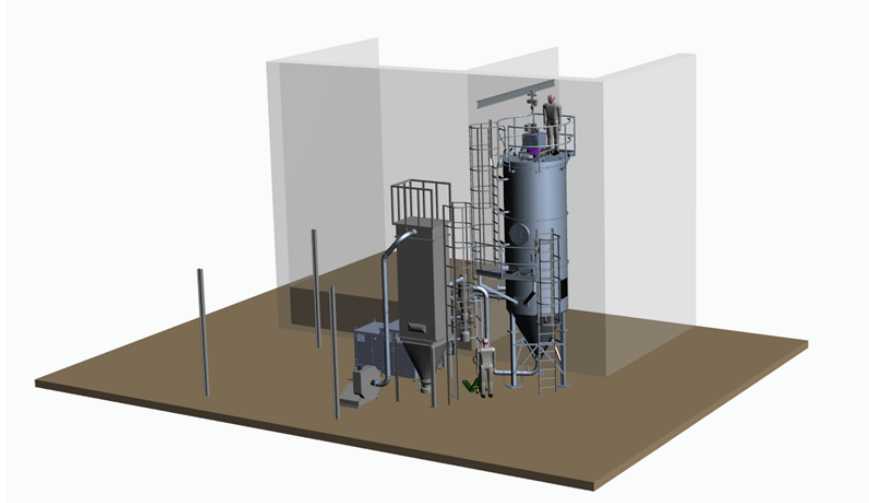
EKONEK, 2009 yılında İspanya'nın Bask Bölgesi'nde kurulmuş, Vurgulu Yanma Kurutma (Pulse Combustion Drying – PCD) teknolojisine dayalı anahtar teslimi kurutma tesisleri tasarlayan ve teslim eden bir şirkettir. Bu yenilikçi teknoloji, enerji tüketimini yaklaşık %20 oranında azaltmakta ve yüksek viskoziteli ürünleri toz haline getirebilmektedir (atomize edilmektedir).

Süt ve süt ürünlerini kurutmak, PCD teknolojisi için oldukça zorlu bir iştir çünkü süt veya peynir altı suyu tozlarının olması gereken çok özel ve benzersiz kalite parametreleri vardır. DAINME-KOBİ projesi, PCD teknolojisinin süt ve peynir altı suyu işleyebilmek için ortaya koyabileceği potansiyeli ele almaktadır.

EKONEK, Girona (İspanya) yakınlarındaki IRTA tesislerinde bir PCD prototipi tasarlayıp üretmiştir ve IRTA ile birlikte süt ürünlerini kurutma çalışmaları gerçekleştirmektedir. Diğer ortaklarla birlikte, Akdeniz bölgesinin süt ürünleri sektöründe PCD teknolojisinin teknik ve ekonomik fizibilitesini inceleyerek ve onu geleneksel püskürtmeli kurutma (spray drying) teknolojisiyle karşılaştırarak çalışmaya devam edeceklerdir.

[Devamını oku](#)

## IRTA VE EKONEK: PCD KULLANILARAK PÜSKÜRTMELİ KURUTMA TEKNOLOJİSİ ÜZERİNDE ÇALIŞIYOR



**PRIMA DAINME-SME** projesinin en önemli inovatif teknolojilerinden biri olan 'Pulse Combustion Drying (PCD) kullanan püskürtmeli kurutma teknolojisi, tarım-gıda sektöründen, özellikle de ticari değeri düşük yan ürünlerin değerlendirilmesinde büyük ilgi görmektedir. Önemli oranda daha düşük enerji tüketimi, makul yatırım maliyetleri ve yüksek düzeyde viskoz sıvıları toz halinde kurutma yeteneği ile birçok şirketi bu teknolojiyi test etmeye ve bazı durumlarda da üretim ölçeğine geçmeye teşvik etmektedir.

Bu tür ekipmanların geliştirilmesi; özellikle yüksek kaliteli, ısıl işlemlere duyarlı gıdalar ve farklı türde süt ürünlerini kurutmak için büyük endüstriyel ekipmanlara ihtiyaç duyulan uygulamalar açısından önemlidir. (Avrupa'da yılda yaklaşık 700.000 ton süt tozu üretilmektedir).

Ekonek tarafından tasarlanan prototipte, farklı teknolojiler tek bir sistemde birleştirilerek düşük kurutma odası sıcaklığına sahip kurutma denkleği sağlanmaktadır. Bunun yanında IRTA, indirekt püskürtmeli kurutmada sistemlerinde de olduğu gibi, sıvının kurutulmasını iki aşamalı bir işleme dönüştürebilmek için akışkan yataklı kurutma ekipmanına da sahiptir.

Ekonek ve IRTA, özellikle ısı hassas gıdaların kurutulmasında kullanılması hedeflenen yeni teknolojinin belirli yönlerini optimize etmek, ekipmanın yaz aylarından önce devreye girmesini sağlamak ve kullanımını ilgili şirket ve araştırmacılara açmak için çalışmaktadır. Bu yeni sistem ile birlikte tarım ve gıda endüstrisinin enerji sürdürülebilirliğini sağlamak ve bu enerji sürdürülebilirliğini önemli ölçüde iyileştirme beklentisiyle gerçek anlamda teknolojik bir devrim yoldadır.

[Devamını oku](#)

## PEYNİRALTI SUYUNUN ÖNEMİ VE SAĞLIĞA FAYDALARI



Vildan Akdeniz<sup>1</sup>, Melisa Ünal<sup>1</sup>, Nayil Dinkçi<sup>1</sup>

<sup>1</sup>Ege Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Süt Teknolojisi Bölümü, İzmir, TÜRKİYE

Peyniraltı suyu proteinleri az miktarda bulunmasına rağmen diğer tüm protein kaynaklarına göre yüksek protein verimlilik oranına, net protein kullanımına ve biyolojik değere sahiptir. Gıda endüstrisi, tüketici ihtiyaç ve beklentilerini karşılamak için sürekli olarak yenilikçi ürünler sunmaya çalışmaktadır. Tüketici bilincinin artması ve besleyici, sağlıklı gıdalara olan ilgisinin bir sonucu olarak peyniraltı suyunun sağlığa olan etkilerine karşı bir eğilim vardır. Peyniraltı suyu, sağlığı geliştirebilecek ve hastalıkları önleyebilecek çeşitli faktörler ve bileşikler içerdiğinden, günümüzde bebek maması formülleri, gıda takviyeleri, spor barları ve içecekler gibi çeşitli ürünlerde kullanılmaktadır (Tunick ve ark., 2008).

Peyniraltı suyu proteini, vücudun günlük olarak ihtiyaç duyduğu tüm temel amino asitleri içeren yüksek kaliteli bir proteindir. Peyniraltı suyunun  $\beta$ -LG,  $\alpha$ -LA, immüoglobulinler, sığır serum albümini, laktoferrin, laktoperoksidaz ve glikomakropeptid gibi bileşenleri sağlığın geliştirilmesinde kullanılabilir. Bu bileşenler, geniş spektrumlu antimikrobiyal ve bağışıklık artırıcı özelliklere sahiptir. Peyniraltı suyu proteinlerinin insan sağlığı üzerinde çeşitli işlevleri vardır. Antioksidatif aktiviteyi geliştirir, kansere ve kardiyovasküler hastalıklara karşı korunmaya yardımcı olur ve fiziksel olarak aktif bireylerin kemik

sağlığını ve performansını artırır. Peynir altı suyu proteinleri, çok çeşitli besleyici ve terapötik faydaları olan güçlü, umut verici ve aktif bileşenlerdir.

[Devamını oku](#)



[www.dainme-sme.eu](http://www.dainme-sme.eu)



**Horizon 2020**  
**European Union Funding**  
**for Research & Innovation**

DAINME-SME is part of the PRIMA programme supported by E.U.'s Horizon 2020 research & innovation programme.