



## Avrupa'da Besleyici, Güvenli ve Sürdürülebilir Deniz Ürünleri için Yenilikçi Çözümler

E-Bülten / Ekim 2019

### KOORDİNATÖRDEN



SEAFoodTOMORROW E-bülteninin ikinci sayısına çok sıcak bir hoş geldiniz. Son iki yılda çok şey başardık ve özellikle yoğun bir yaz geçirdik! Temmuz ayı başında, Avrupa Komisyonu projemizi ara incelemede değerlendirdi. Aldığımız olumlu geri bildirimler çok cesaret vericiydi ve değerlendiricilere anlayışlı değerlendirmeleri için teşekkür ediyorum.

Aynı ay, Paris'teki coşkulu bir Avrupa gastronomik savaşından sonra **SEAFoodTOMORROW** Tarif Mücadelesi'nden kazanan tarifler seçildi. Projenin yenilikçi çözümlerinin geliştirilmesinin ve analizinin çoğu tamamlandı ve şimdi test etme ve onaylama aşamasına geçiyoruz. İlerlememiz ve projenin sonuçları hakkında daha fazla bilgi proje web sitesinden edinebilir veya yeni AB Horizon Sonuçları Platformunu kullanarak bunlara ulaşabilirsiniz. Bu sonuçlar, gelecek yıl gerçekleşecek üç gösterim çalıştayında da gösterilecek. Ayrıca, 2020 sonbaharında Brüksel'de yapılacak olan **SEAFoodTOMORROW** Final Etkinliğinin hazırlıkları içerisindeyiz. Bu etkileşimli etkinlik, projenin tüm çıktılarını hem politika yapıcılara hem de sektör paydaşlarına gösterecek ve hepsi de katılmaya davet edilecektir. Konsorsiyum gelecek ay (Kasım 2019) Porto, Portekiz'de bir araya gelecek ve Endüstriyel Danışma Komitesi'nin dış üyelerinden değerli geri bildirimler alacağız. Ayrıca gelecek yıl Gıda ve Kimyasal Toksikoloji Dergisinde **SEAFoodTOMORROW** Özel Sayısının yayınlanmasını bekliyoruz!

Projenin son yılına girerken, tüm hedeflerimize ulaşacağımızdan ve Avrupa deniz ürünleri endüstrisini geliştirmek için çalışacağımızdan eminim. İlk tanıtım videomuzun başarıyla yayınlanmasından sonra, proje sonunda yayınlanacak ikinci video için heyecanlıyım. Ayrıca, FISHCHOICE 2.0 tüketici fayda-risk aracının ve 35 proje ortağımız tarafından geliştirilen deniz ürünleri üretimi ve işlenmesi için onaylanmış yenilikçi çözümlerin tamamlanmasını dört gözle bekliyorum. Yarın daha iyi deniz ürünleri tüketmek için daha sağlıklı seçimler hakkında sizi bilgilendiren web sitemiz, Twitter hesabımız ve LinkedIn sayfamızla en son proje gelişmelerinden haberdar olun!

Dr António Marques, **SEAFoodTOMORROW** Projesi Koordinatörü  
Portuguese Institute for the Sea and Atmosphere (IPMA)

## SEAFOOD<sup>TOMORROW</sup> Projesine Giriş

**SEAFOOD<sup>TOMORROW</sup>**, Avrupa'da deniz ürünlerinin güvenliğini ve diyet özelliklerini geliştirmek için yenilikçi sürdürülebilir çözümler geliştirmeyi amaçlayan 7 milyon Euro'luk Avrupa Birliği Horizon 2020 tarafından finanse edilen bir projedir.

Güvenli ve sürdürülebilir deniz ürünleri için büyüyen pazar ihtiyacını karşılama zorluğunu ele alan proje sonuçları, Avrupa deniz ürünleri üretim ve işleme endüstrisinin sosyo-ekonomik ve çevresel sürdürülebilirliğini geliştirmek için ticari çözümler geliştirmek için yeni bilgiler üretecektir.

Konsorsiyum, 19 Avrupa ülkesinden 35 ortak ve 13 üçüncü taraf ortaklık kuruluşunu, bu zorlukların üstesinden gelebilecek en güncel teknolojik gelişme ve pazar odaklı uzmanlıkla bir araya getirmektedir.

## SEAFOOD<sup>TOMORROW</sup> AB EATiP Günü 2019'da

Avrupa Komisyonu (Araştırma ve İnovasyon Genel Müdürlüğü) ve Avrupa Su Ürünleri Teknolojisi ve İnovasyon Platformu (EATiP) tarafından ortaklaşa düzenlenen, 'AB EATiP Günü: Düşük etki - Yüksek çıktı: Gıda güvenliğini ve su kültüründe yeni değer zincirlerini teşvik etme' 9 Ekim 2019'da Berlin'deki "Aquaculture Avrupa"da gerçekleşti. **SEAFOOD<sup>TOMORROW</sup>** projesi, diğer proje liderleri, araştırma uzmanları ve ticari oyuncularla tartışılmayan kritik bilgi boşlukları hakkındakileri tartışmaya davet edildi. Avrupa Su Ürünleri yetiştiriciliğinin küresel Sıfır Açısı vizyonuna katkıda bulunma isteğini destekleyen, bu alandaki gelecek işbirlikçi eylemlere odaklanan bir panel tartışmasının ardından bir dizi kısa sunum yapıldı.

## SEAFOOD<sup>TOMORROW</sup> Tarif Yarışması Avrupa Finali

Avrupa açılık okulları, 1 Temmuz 2019'da Paris'te bir araya gelerek hamile kadınlar, çocuklar ve yaşlılar için özel olarak hazırlanan en iyi tariflerini sunmuştur. Sürdürülebilir deniz ürünleri kullanılarak hazırlanan tarifler restoranlara ve büyük ölçekli yiyecek içecek sağlayıcılarına uyumlu olarak tasarlanmıştır. Etkinlik, projenin bir parçası olarak düzenlenen bir dizi Avrupa yarışmasının son turuydu.

## SEAFOOD<sup>TOMORROW</sup> Özel Sayısı

**SEAFOOD<sup>TOMORROW</sup>** projesi, "Su ürünleri endüstrisi için eko-yenilikçi sürdürülebilir çözümler: Bulgular ve Zorluklar" başlıklı Gıda ve Kimyasal Toksikoloji dergisi için özel bir sayı üreteceğini duyurmaktan mutluluk duyuyoruz. Başvuru çağrısı 2020 Ocak ayına kadar açıktır.

## SEAFOOD<sup>TOMORROW</sup> Tanıtıcı Videoları

**SEAFOOD<sup>TOMORROW</sup>** proje videosu yayınlanmıştır! Bu tanıtım videosu, projenin temel amaçlarına ve hedeflerine odaklanmakta ve bazı önemli çıktılarını vurgulamaktadır. Video sekiz dilde mevcuttur. AquaTT ekibi, gelecek yıl ikinci bir videonun yapımını da koordine edecektir!

## İlerleme Güncellemeleri

Her bülten, **SEAFOOD<sup>TOMORROW</sup>**'u oluşturan altı çalışma paketinde (WP) geliştirilen yenilikçi çözümler hakkındaki güncellemeleri içerecektir. Bu sayımızda WP3 ve WP4'teki ekiplerin üstlendiği işler hakkında daha fazla bilgi edinmek için proje web sitesine ziyaret edebilirsiniz.

## Sonuçlar

**SEAFOOD<sup>TOMORROW</sup>**, 24 Eylül 2019'da Belçika'nın Brüksel'deki Avrupa Araştırma ve Yenilik Günleri'nde başlatılan EC Horizon Results Platformu pilot programına katıldı. **SEAFOOD<sup>TOMORROW</sup>**, pilot programa toplamda 12 ürün çıkardı ve önümüzdeki aylarda daha birçok ürün ekleyecektir.

## Politika Haberleri

### Paralitik Kabuklu Deniz Ürünleri Zehirlenmesi (PSP) detoksifikasyon prosedürü

**SEAFOOD<sup>TOMORROW</sup>** ortakları ANFACO ve IRTA, çift kabuklu yumuşakçalar için endüstriyel bir Paralitik Kabuklu Deniz Ürünleri Zehirlenmesi detoksifikasyon prosedürü geliştirdi. Önceden EC (EC Kararı 96/77) tarafından PSP azaltma, *Acanthocardia tuberculata* tarafından tasarlanıp onaylanan prosedür, diğer çift kabuklu yumuşakçalara, yani midyelere uygulanabilecek şekilde değiştirildi.

## Endüstri Köşesi

**SEAFOOD<sup>TOMORROW</sup>**, Avrupa deniz ürünleri sektörünün sürdürülebilirliğini ve rekabetçiliğini artırmak için bir dizi yenilikçi çözümü, teknolojiyi, süreci ve stratejiyi geliştirmek ve doğrulamak için tasarlanmıştır. Bu çözümleri tanımlamaya yardımcı olmak ve sektörün ihtiyaçlarını karşılamasını sağlamak için bir Endüstriyel Danışma Komitesi (IAC) kurulmuştur.

## Etkinlikler ve Aktiviteler

### **SEAFOOD<sup>TOMORROW</sup> Konsorsiyum Toplantıları**

**SEAFOOD<sup>TOMORROW</sup>** konsorsiyumu, 14 - 15 Mayıs 2019 tarihlerinde dördüncü toplantısı için Belçika'nın Ghent kentinde toplandı. Toplantı, projeden en son keşifleri tartışmak için neredeyse 70 araştırmacı ve endüstri temsilcisini bir araya getirdi. İki günlük toplantı sunumlarla ve projenin gelişimdeki harika yenilikleriyle ilgili ara tartışmalarla doluydu. Bir sonraki **SEAFOOD<sup>TOMORROW</sup>** Konsorsiyum Toplantısı 5-6 Kasım 2019 tarihleri arasında Portekiz'in Porto kentinde gerçekleşecek.

### **EIT Farkındalık Günü: Tüketici biliminde yenilikçi yaklaşımlar**

**SEAFOOD<sup>TOMORROW</sup>** ortağı Campden BRI Hungary Ltd. (Macaristan'da EIT Food HUB), 11 Eylül 2019 tarihinde, Macaristan'ın Budapeşte kentinde EIT Farkındalık Günü düzenledi. Campden BRI Grubu ve Varşova Üniversitesi'nden uzmanlar, Avrupa'da tüketici bilimindeki yenilikçi yaklaşımlar üzerine çalışmalarını sundu. Campden BRI Grubu'nun 'Tüketicilerin Sağlıklı ve sürdürülebilir gıda ürünleri anlayışı' hakkındaki sunumunun bir parçası olarak, ekip, Macaristan'daki **SEAFOOD<sup>TOMORROW</sup>** Tüketicilerin Odak Gruplarından alınan sonuçları sundular.

Ekip, ileriye dönük olarak yerel inovasyonu artırmak ve Macaristan'daki gıda sistemini dönüştürmek için daha fazla etkinlik düzenlemeyi planlıyor.

### Aquaculture Europe 2019

**SEAFOOD<sup>TOMORROW</sup>**, Berlin'deki Aquaculture Europe 2019 (EAS) konferansında iyi temsil edildi. Marieke Reuver ve Annette Wilson tarafından temsil edilen proje ortağı AquaTT, AE2019 sergisindeki AquaTT standında projeyi tanıttı ve ziyaretçilerle projenin farklı yönleri hakkında konuştu. Annette Wilson (AquaTT), etkinlikte AB-Avrupa Su Ürünleri Teknolojisi ve Yenilik Platformu (EATiP) gün boyunca projeyi sundu. Birkaç ortak da katılımda bulundu ve çalışmalar hakkında **SEAFOOD<sup>TOMORROW</sup>**'dan sunumlar yaptı. Mariana Ferreira (CIIMAR), "Selenised mayası içeren diyetlerle "Gilthead Seabream'in Doğal Biyo takviyesi" üzerine bir sözlü sunum yaptı. Anna Neish (CEFAS), "Norovirüs'ü istiridyelerden çıkarmada ticari arınmanın etkinliğini artırma stratejileri" başlıklı bir poster sundu. Bu poster, **SEAFOOD<sup>TOMORROW</sup>** Çalışma Paketi 2'nin deniz ürünlerinden kaynaklanan kirleticileri azaltma stratejileri konusundaki detaylı çalışmasını içermektedir. Katılan herkes iyi iş çıkardı!

### Paydaş Gösteri Çalıştayları

**SEAFOOD<sup>TOMORROW</sup>**, 2020 yazında üç gösteri çalıştayına ev sahipliği yapacağını duyurmaktan mutluluk duyar. Çalıştaylar sırasıyla Fransa, İspanya ve İtalya'da AQUIMER, ANFACO ve SPES olan **SEAFOOD<sup>TOMORROW</sup>** endüstriyel ortakları tarafından düzenlenecektir. Paydaşlar, faydalı besinler ile zenginleştirilmiş deniz ürünleri ve tuzlu (sodyum) somon füme ve azaltılmış tuz dahil olmak üzere, proje tarafından geliştirilen yeni ürünleri tatma fırsatına sahip olacaklardır. Proje ortakları ayrıca deniz toksinlerini ve çevresel kirleticileri ve projede geliştirilen diğer yenilikçi çözümleri izlemek için yeni sensörler göstereceklerdir. Çalıştaylar ayrıca deniz ürünleri sektörü için önemli sonuçlar ve diğer ilginç çözümler sunan özel bir konuşma programına da sahip olacaklar. Atölyeler özellikle deniz ürünleri değer zincirinde faaliyet gösteren ajanslarla çalışanlar olmak üzere herkese açıktır. Üç çalıştay çalışmasından ilki 7 Mayıs 2020'de Fransa'nın Boulogne-sur-Mer kentinde gerçekleşecektir. Bu ve diğer atölyeler hakkında daha fazla bilgi proje web sitesinde ilan edilecektir.

### **SEAFOOD<sup>TOMORROW</sup>** Final Etkinliği

**SEAFOOD<sup>TOMORROW</sup>** final etkinliği, Belçika, Brüksel'de, 2020 sonbaharında gerçekleşecektir. Etkinlik, numune alma ve tatma, test edilecek çözümler ve çok daha fazlası dahil olmak üzere tüm **SEAFOOD<sup>TOMORROW</sup>** sonuçlarının muhteşem bir vitrini olacak!

**SEAFOOD<sup>TOMORROW</sup>** ile ilgili etkinliklerin tam listesi için, proje web sitesinde proje takvimi takip edilebilir.

### İletişim

İletişim ve Basın: Annette Wilson, AquaTT. [annette@aquatt.ie](mailto:annette@aquatt.ie)

Proje Koordinatörü: Dr. António Marques, IPMA. [amarques@ipma.pt](mailto:amarques@ipma.pt)

Project Yöneticisi: Marta Santos, IPMA. [marta.santos@ipma.pt](mailto:marta.santos@ipma.pt)