



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

E-Bülten / Kasım 2020

SEAFOOD^{TOMORROW} E-bülteninin üçüncü ve son sayısına hoş geldiniz.

Kasım 2017'den beri **SEAFOOD**^{TOMORROW}, Avrupa'da deniz ürünlerinin güvenliğini ve diyet değerini iyileştirmek için yenilikçi çözümler geliştirmiştir. **SEAFOOD**^{TOMORROW}, güvenli ve sürdürülebilir deniz ürünlerine yönelik artan küresel ihtiyacı ele alarak, Avrupa'da deniz ürünleri üretiminin ve işlemenin sosyo-ekonomik ve çevresel sürdürülebilirliğini iyileştirmek için ticari olarak uygulanabilir eko-yenilikçi çözümler geliştirmek için yeni bilgiler üretmiştir.

Projenin çözümlerinin geliştirme ve analizinin çoğu tamamlandı ve son haber bültenimizden bu yana ekip, [Journal of Food and Chemical Toxicology'de](#) projenin Özel Sayısı'nda 15 makale yayınladı. Bu başarıdan dolayı, ekip artık projenin tamamlanmasından önce ikinci bir sayı yayınlayacak. Aşağıdan ve [Avrupa Komisyonu Horizon Sonuçlar Platformu](#) aracılığıyla projenin sonuçları ve etkileri hakkında daha fazla bilgi edinebilirsiniz.

Proje artık Nisan 2021'e kadar devam edecek, bu yüzden bizden daha çok şey gelecek! Nihai doğrulama aşamasına geçerken, üç gösteri atölyesini ve tabii ki **SEAFOOD**^{TOMORROW} Final Etkinliğini dört gözle bekliyoruz. Şu anda 10 dilde mevcut olan proje videomuza göz atmayı unutmayın!

[Web sitemiz](#), [Twitter](#) ve [LinkedIn](#) aracılığıyla en son proje gelişmelerinden haberdar olun, yarın daha iyi deniz ürünleri yemek için daha sağlıklı seçenekler hakkında sizi bilgilendirelim!

KOORDİNATÖRDEN



SEAFOOD^{TOMORROW} E-bülteninin bu son sayısında, projenin bugüne kadarki başarısı ve son altı ay için planları hakkında ne düşündüğü ile ilgili olarak Proje Koordinatörü Dr. António Marques ile konuşuyoruz.

SEAFOOD^{TOMORROW}'u koordine ederken son üç yılda öne çıkan noktalar nelerdir?

Güçlü işbirliği çabaları ve ekip çalışması ile projenin sorunsuz ve başarılı bir şekilde uygulanmasını sağlayan böylesine yüksek motivasyonlu ve dinamik bir ekibi koordine etmek benim için bir zevkti.

COVID-19 salgını çalışmamızın doğrulama aşamasını geciktirdi, ancak Avrupa Komisyonu tarafından verilen altı aylık uzatma sırasında bu kısıtlamaların üstesinden geleceğimize ve hedeflerimize ulaşacağımıza eminim. Üç gösteri atölyesi ve final etkinliği için planlar yolunda gidiyor ve en önemli **SEAFOOD^{TOMORROW}** olaylarının henüz gelmediğini düşünüyorum!

SEAFOOD^{TOMORROW}, Avrupa'daki deniz ürünleri sektöründeki mevcut zorlukların ele alınmasına nasıl yardımcı oldu?

Ekip, Avrupa'daki deniz ürünleri üretim ve işleme sektörlerinin karşılaştığı çeşitli zorlukları ele alan 11 çözüm geliştirdi. Çalışmamız, gıda güvenilirliği ve sürdürülebilirliği, kalite ve güvenlik, şeffaflık ve tüketici güveni dahil olmak üzere birçok sektörler arası konuyu ele almaktadır. Günlerce devam edebilirim! Çözümlerin her biri hakkında daha fazla bilgiyi proje web sitesinde okuyabilirsiniz, ancak kısaca çözümlerimiz şunlardır:

- Sürdürülebilir şekilde üretilmiş içerikler kullanılarak güçlendirilmiş çiftlik balıkları,
- Balık, deniz yosunu ve kabuklu deniz hayvanlarının sürdürülebilir ortak üretimi için optimize edilmiş Entegre Çok Trofik Su Ürünleri Yetiştiriciliği (IMTA),
- Kabuklu deniz ürünleri üreticilerini, üretim tesislerinde Zararlı Yosun Çoğalmaları (HAB'lar) ve Norovirüs'ün olumsuz etkilerini hafifletmede desteklemek için iki yeni strateji,
- Deniz ürünlerinin işlenmesi sırasında enerji ve suyun azaltılmasına ilişkin doğrulanmış protokoller,
- Sürdürülebilir balık türleri tüketen hamile kadınlar, yaşlılar ve gençler için daha sağlıklı deniz ürünleri ve kişiye özel yemekler,
- Ksenobiyotiklerin ve deniz toksinlerinin tespiti için hızlı tarama araçları,
- Deniz ürünlerinde Norovirüs, PSP ve Listeria'yı tüketim için güvenli bir seviyeye düşürmek için doğrulanmış üç strateji,
- Deniz ürünleri kimlik doğrulamasını desteklemek için bir DNA veritabanı ve iki araç (somon için hızlı tarama yüksek çözünürlüklü analiz ve genel olarak deniz ürünleri için dijital damlacık PCR),
- Tedarik zinciri boyunca deniz ürünlerini izlemek için yeni bir dijital izlenebilirlik sistemi,
- **SEAFOOD^{TOMORROW}** kalite ve güvenlik standartlarını karşılayan deniz ürünlerini belirlemek için bir kıyaslama ve sertifikasyon sistemi,
- Tüketicilere, yemeyi seçtikleri deniz ürünlerinin çevresel etkilerinin yanı sıra beslenmeyle ilgili yararları ve riskleri hakkında şeffaf ve doğru bilgiler sağlayan kişiselleştirilmiş bir web aracı ve mobil uygulama.

Bu çözümler şu anda onaylanmaktadır ve sektördeki zorlukları ele alma performansları önümüzdeki yılın başlarında (2021) gösterilecektir. Çalıştayların amacı, son üç yılda elde edilen

bilgiyi Fransa, İspanya ve İtalya'daki kilit endüstriyel paydaşlara aktarmak ve sonuçlarımızın politika sonuçlarını tartışmaktır.

Zaten çözümlerimizden biri - yaşlılar için hazırlanmış bir Midye Çorbası tarifi - endüstri tarafından satın alındı ve pazara sunulacak, bu da proje için mükemmel bir sonuç! Yakın gelecekte birkaç ürünümüzün daha ele alınacağını umuyoruz!

Size göre Avrupa'da deniz mahsullerinin geleceği nasıl olacak? Sektör gelecekte hangi zorluklarla karşılaşacak?

Deniz ürünleri endüstrisinin gelişim, sürdürülebilirlikle mücadele etme ve döngüsel ekonomiye katkıda bulunma şekli son derece olumlu. Daha güvenli, daha sağlıklı, daha kaliteli ve daha çeşitli deniz ürünlerinin tüketicilere sunulacağı bir gelecek görüyorum.

Toplum, deniz ürünleri endüstrisini; süreçlerini iyileştirmesi, karbon ayak izini azaltması ve çevreyi koruması konularına yöneltti ve endüstri de bunlara çok olumlu tepki vererek bu zorluklara yanıt verdi.

Bununla birlikte, sektör kendini sürdürülebilir bir endüstri olarak kurdukça, tüketici talebiyle baş edebilmek için sürdürülebilir su ürünleri yetiştiriciliğinde daha yüksek üretim oranlarına duyulan ihtiyaç, fiyatların etle rekabet edebilirliği, çiftlik deniz ürünlerini beslemek için yeni sürdürülebilir içerik kaynaklarının mevcudiyeti, üretimin (örneğin hastalıklar, parazitler) çevre dostu araçlarla kontrolü, iklim değişikliği ile başa çıkmak için uyum önlemleri uygulama ihtiyacı, sürdürülebilir olmayan uygulamaları ortadan kaldırarak deniz ürünleri kaynaklarını yönetmek için ortak bir küresel vizyon sağlama ihtiyacı ve güvenilir, sağlıklı ve güvenli deniz ürünlerine giden yolu açmak için toplumu bir bütün olarak dahil etme ihtiyacı gibi yeni zorluklarla karşılaşmaya devam edecektir.

Avrupa Komisyonu'nun sürekli desteği ve **SEAFOOD^{TOMORROW}** gibi yenilikçi projelerle, bu zorlukları da ele alabileceğimize eminim.

Projenin son altı ayı için umut ve beklentileriniz nelerdir? Proje sona ererken SEAFOOD^{TOMORROW} ortaklarına bir mesajınız var mı?

COVID-19 nedeniyle bir belirsizlik döneminde yaşıyoruz ve fiziksel toplantılar mümkün olmasa da tüm eko-yenilikçi çözümlerin doğrulanmasını ve son kullanıcılara teslim edilmesini sağlamak için stratejilerimiz var. Önümüze konulan kısıtlamalara ve engellere rağmen hedeflerimize ulaşacağımıza eminim.

Tüm ortakların bu kadar derinden dahil olduğu ve sürdürülebilir bir toplum ve gelişmiş deniz ürünleri sektörü için ortak bir hedefe bağlı olduğu böyle bir projeyi koordine etmek bir zevk ve onurdu. Bu uzmanlar grubundan farklı disiplinler arası ve çok disiplinli alanlarda çok şey öğrendim ve birkaç arkadaşlık kurdum.

Profesyonelliğiniz ve bağlılığınız için teşekkür ederiz. Avrupa Horizon'da yeni bilimsel zorlukları kucaklayacağınızı umuyorum!

Dr António Marques, SEAFOOD^{TOMORROW} Projesi Koordinatörü
Portuguese Institute for the Sea and Atmosphere (IPMA)

SEAFOOD^{TOMORROW} Projesine Giriş

SEAFOOD^{TOMORROW}, 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.

Başlıklar ve Önemli Noktalar

- SEAFOOD^{TOMORROW} E - Tarif Kitabı
- Ücretsiz deniz ürünleri endüstrisi e-öğrenme araçları yakında yayında olacaktır.

İlerleme Güncellemeleri

Her haber bülteninde, **SEAFOOD^{TOMORROW}**'u oluşturan altı çalışma paketinde (WP'ler) geliştirilen yenilikçi çözümler hakkında güncellemeler sunuyoruz. Bu son sayıda, WP5 ve WP6'daki ekipler tarafından üstlenilen çalışmalar hakkında daha fazla şey öğreneceğiz.

Çalışma Paketi 5: Deniz Ürünlerinde Kimlik Doğrulama, İzlenebilirlik, Etiketleme ve Sertifikasyon



İsim: Johan Robbens

Enstitü: ILVO - Flemish Research Institute for Agriculture, Fisheries and Food (Belgium)

Eğitim: Moleküler Biyoloji / Biyoteknoloji Doktorası; İş İdaresinin Başı

Mevcut pozisyon/rol: ILVO'da Mavi Biyoteknoloji ve Gıda Bütünlüğü Başkanı ve projede WP5'in lideri.

- **Çalışma paketi 5'in ele aldığı ana zorluklar nelerdir ve ana hedefleriniz nelerdir?**

Asıl zorluk, sonunda Avrupa'daki bir tüketicinin ödeme yaparak aldığı balığı garanti edecek çözümler üzerinde çalışmaktır. Yine de çoğu kez, tüketicinin seçtiği balık türleri aslında yedikleri türler değildir! **SEAFOOD^{TOMORROW}**, bu sorunu ele alıyor ve "yakalamadan çatala" yolculukta neler olduğunu araştırıyor. Amacımız, bu rotayı QR tabanlı bir sistem aracılığıyla izleyebilmek ve bu izleme karşılandığında **SEAFOOD^{TOMORROW}** kalite belgesi ile ödüllendirilecek üreticiler için bir kıyaslama geliştirmektir.

- **Deniz ürünlerinin kimlik doğrulaması neden bu kadar önemli?**

Son zamanlarda, balık türü ikame veya sahtekarlığının her yerde mevcut bir sorun olduğu ve tüketicilerin buna duyarlı olduğu ortaya çıktı. Pahalı balıkların yerini genellikle restoranlarda, pazarlarda vb. daha ucuz türler aldı. Bu küresel bir sorundur ve biz Avrupa'da buna karşı koymak istiyoruz. Bu ikame ekonomik nedenlerle yapılmaktadır ancak tüketiciler için sağlıklı ilgili sonuçları da vardır.

- **Şimdiye kadar WP5'te neler başarıldı?**

Kimlik doğrulamasını desteklemek için çok yararlı olan bir DNA referans veritabanı kurduk ve bu veritabanını Belçika'da iki balık türü için bir vaka çalışmasıyla doğruladık: dil balığı ve morina balığı. Araştırma faaliyetlerimizden, hileli ikamenin maalesef gerçekten bir sorun olduğunu ve tüm balık tedarik zinciri boyunca gerçekleştiğini görebildik. [Dumas Deconinck ve ark. tarafından yayımlanan son yayında](#) bununla ilgili daha fazla bilgi edinebilirsiniz.

Ayrıca QR kod tabanlı bir izlenebilirlik sistemi kurduk. Bu şu anda tam geliştirme aşamasındadır ve bazı deniz ürünleri şirketlerinde doğrulanmaktadır. Çalışmamızın son kısmı, bir kıyaslama ve **SEAFOOD^{TOMORROW}** kalite belgesi oluşturmak ve tasarlamaktır. Aslında bu, iyi "gıda kalitesinin" tüm yönlerini kapsayan nihai hedefdir.

- **Avrupa'da deniz ürünleri şu anda nasıl izleniyor?**

Tüketiciler, yedikleri balıklar hakkındaki bilgileri ambalajın etiketinden alırlar, ancak bu bilgi genellikle sınırlıdır ve azdır, genellikle yalnızca tür adı ve yakalama veya kültür alanını içerir. Sahip kontrolleri sınırlıdır veya mümkün değildir. **SEAFOOD^{TOMORROW}** bünyesinde geliştirdiğimiz ve uyguladığımız yöntem, Avrupa'da deniz ürünleri hakkında bilgi ve takip sağlayarak deniz ürünleri sektörü için önemli faydalar sağlayan gerçek bir atılım olabilir.

- **Deniz ürünleri üreticileri ve işleyicilerine SEAFOOD^{TOMORROW} ürün kalite belgesi nasıl verilebilir?**

Belge, ürünün orijinalliğini ve **SEAFOOD^{TOMORROW}**'da belirlenen diğer faydalı özellikleri garanti eden gerçek bir kalite işaretidir. Bu ilkelere uyan üreticilere belge verilebilir.

- **WP5'in çalışmalarının Avrupa'daki deniz ürünleri endüstrisi üzerinde uzun vadeli ne gibi bir etkisi olacağını düşünüyorsunuz?**

SEAFOOD^{TOMORROW} bünyesinde tüketiciye yakalamadan sofraya kaliteyi garanti etmek istiyor, sektöre güvenilirlik katarak tüketici güvenini kazanacağımıza inanıyoruz.

- **Sonuçlar kimler için en önemli ve bu sonuçlar bu kişiler için nasıl uygulanabilir?**

Genel olarak, tüketiciler güvenilir ve sağlıklı ürünleri daha güvenle alıp yiyebildikleri için en çok kar edecek olan halk ve toplumdur. Bu aynı zamanda projenin nihai amacıdır! **SEAFOOD^{TOMORROW}** felsefesini takip eden endüstri paydaşları, ürünlerinin daha yüksek bir fiyata beğenilmesi ve satılması beklendiğinden kar edecekler.

Çalışma Paketi 6: İletişim, Yaygınlaştırma ve Kullanma



İsim: Marieke Reuver

Enstitü: AquaTT (İrlanda)

Eğitim: Hayvan Bilimleri Yüksek Lisansı, Hayvansal üretim sistemleri ve su ürünleri yetiştiriciliği ve balıkçılık konusunda uzmanlaşmış

Mevcut rol: AquaTT'de Program Yöneticisi ve projede WP6'nın lideri.

- **WP6'nın ana hedefleri nelerdir ve SEAFOOD^{TOMORROW}'un genel amacı açısından neden önemlidir?**

SEAFOOD^{TOMORROW} çalışma paketi 6, projenin araştırma ve sonuçlarının dış dünyaya iletilmesi ile ilgilidir. İletişim, yaygınlaştırma ve kullanım, inovasyon sürecinin temel bileşenleridir ve bunu doğru yapmak, projeden en büyük etkiyi sağlamak için hayati önem taşır. Bir inovasyon eylemi olarak, **SEAFOOD^{TOMORROW}**'da gerçekten bu sürece odaklanıyoruz. Çalışma Paketi 6 ekibi dört organizasyondan oluşmaktadır: AquaTT, EuroFIR, Aeforia srl ve URV, ancak tüm ortakların iletişimde aktif bir rolü vardır.

Yaygınlaştırma, yoğun araştırma programlarında genellikle ihmal edilen bir düşüncedir, ancak temel bulguların yayılması, **SEAFOOD^{TOMORROW}** gibi kamu tarafından finanse edilen araştırma projelerinde çok önemli bir adımdır. Araştırma bulgularının diğer araştırmacılara, deniz ürünleri ve su ürünleri yetiştiriciliği ile ilgili alanlarda kişi ve kurumlara ve ayrıca kamuoyuna iletilmesini sağlamanın etik bir zorunluluk olduğuna inanıyoruz.

Çalışma Paketi 6'da etkili yayılımı sağlamak için aktif ve sistematik bir yaklaşım kullanıyoruz. **SEAFOOD^{TOMORROW}**'un sonuçlarını yayarak ve aktararak faydaları aktarıyor ve araştırmanın geniş çapta bilinmesini, anlaşılmasını ve kullanılmasını bekliyoruz.

- **Şimdiye kadar hangi iletişim ve yaygınlaştırma faaliyetleri gerçekleştirildi?**

SEAFOOD^{TOMORROW}, tüm proje sonuçları, aktiviteleri ve etkinlikleri için değerli bir iletişim aracı ve veri havuzu olan halka açık bir [proje web sitesine](#) sahiptir. Ayrıca **SEAFOOD^{TOMORROW}** için [Twitter](#) ve [LinkedIn'de](#) güçlü bir sosyal medya varlığı oluşturduk. Proje bilgi formu, e-bültenler gibi çeşitli tanıtım araçlarına sahibiz ve artık YouTube, Vimeo ve projenin web sitesi üzerinden 10 dilde sunulan kısa bir video hazırladık. Tüm ortaklar, örneğin bilimsel konferanslar, çalıştaylar ve diğer etkinlikler aracılığıyla sonuçlarını iletme konusunda çok aktiftir.

- **SEAFOOD^{TOMORROW}, proje tarafından üretilen yeni bilgi çıktılarının ilgili son kullanıcılara etkin bir şekilde aktarılmasını nasıl sağlayacak?**

SEAFOOD^{TOMORROW}, AquaTT tarafından bu alandaki yılların deneyimine dayanarak geliştirilen yenilikçi bir bilgi yönetimi ve aktarım metodolojisini kullanmaktadır. Her araştırma çıktısına bakarız ve son kullanıcıları benzersiz özelliklerine ve olanaklarına göre belirleriz. Bu bilgilerle dayanarak, çıktıyı ve son kullanıcıyı birbirine bağlamak için araçlar oluşturuyoruz. İlgili çıktıları transfer etmek ve gerçek bir etki yaratmak için çok etkili bulduğumuz, çok hedeflenmiş bir metodoloji kullanılmaktadır.

- **Deniz ürünleri sektörü genellikle düşük beceriye sahip ve heyecan verici olmayan bir endüstri olarak algılanmaktadır. SEAFOOD^{TOMORROW} bu sorunu çözmek için ne yapıyor?**

Gerçekten de deniz ürünleri işletmeleri taze, genç yetenekleri işe almak için mücadele ediyor. Yaygınlaştırma ve özellikle bilgi aktarımı faaliyetlerimizin bir parçası olarak ortağımız Aeiforia, deniz ürünleri endüstrisinde çalışan veya çalışmak üzere eğitilmiş kişilerin mesleki becerilerini ve yetkinliklerini geliştirmeyi amaçlayan bir e-öğrenme aracı geliştirdi. Bu araç, deniz ürünleri sektöründe **SEAFOOD^{TOMORROW}** ile ilgili konuları, sürdürülebilirliği, güvenliği ve kaliteyi kapsayan 20 e-modülü içermekte ve sektörün halihazırda karşılaştığı sorunların üstesinden gelmek için ortaklarımız tarafından geliştirilen çözümlere ilişkin yeni teknik bilgileri paylaşmaktadır. Ücretsiz olan bu kaynak, Nisan 2021'de kullanıma sunulacak.

- **Halk ve deniz ürünleri tüketicileri SEAFOOD^{TOMORROW} sonuçlarından nasıl yararlanacak?**

Proje, Avrupa'da daha kaliteli deniz ürünleri sağlamak için birkaç yeni ve daha sağlıklı deniz ürünleri ile yeni araçlar ve teknolojiler geliştirdi. Çalışma Paketi 6 kapsamında, ekip ayrıca tüketicilere deniz ürünleri alımları konusunda daha iyi kararlar vermeleri için güç veren bir tüketici risk-fayda iletişim aracı olan FishChoice 2.0'ı geliştirdi. Bu araç, kullanıcıların potansiyel riskleri (kimyasal kirleticilerin alımıyla ilişkili riskleri anlamaları), faydaları (besin maddelerinin alımı) ve sürdürülebilirliği (deniz ürünleri stokları) dengelemelerini sağlamaktadır. Bu yıl içinde piyasaya sürülecek olan bu araç için gerçekten heyecanlıyız!

Haberler ve Sonuçlar

- SEAFOOD^{TOMORROW} karşılaştırma aracında güncelleme - [tıklayınız](#)
- Balık Günleri: İtalyan tüketiciler için bir vatandaş-bilim girişimi - [tıklayınız](#)
- Deneysel ihaleler ve tadım testleri - [tıklayınız](#)
- IRTA, QUB ve BFD araştırmacıları, kabuklularda tetrodotoksinlerin taranması için hızlı bir yöntem geliştiriyor - [tıklayınız](#)

Endüstri Köşesi

SEAFOOD^{TOMORROW}, 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.

Burada, Aquimer ve Avrupa Su Ürünleri Teknolojisi ve İnovasyon Platformu (EATiP) Yönetim Kurulu üyesi Yolanda Morales ile tanışıyoruz ve **SEAFOOD^{TOMORROW}**'un yenilikçi çözümleri ve Avrupa'daki su ürünleri üreticilerinin karşılaştığı mevcut zorluklar hakkında görüşlerini alıyoruz.

- **Proje son altı ayına girerken, ekibin geliştirdiği yenilikçi çözümlere ve bunların su ürünleri sektörü için değerine ilişkin izleniminiz nedir?**

Endüstriyel su ürünleri yetiştiriciliğine ilişkin kamu bilincini artırmak, büyümesini ve rekabet edebilirliğini desteklemek için çok önemlidir. Tüketiciler arasında su ürünlerinin algısı

Avrupa'da son yıllarda iyileşmiştir, ancak halkın güvenini artırmak ve deniz ürünlerinin besleyici, sağlıklı, güvenli ve sürdürülebilir imajını geliştirmek için gerekli olmaya devam etmektedir. Aslında, Avrupa Su Ürünleri Teknolojisi ve Yenilik Platformu (EATiP), tüketiciler arasında sosyal kabulü güçlendirmek için ürün kalitesini, tüketici güvenliğini ve sağlığını temel öncelikler olarak belirlemiştir ve **SEAFOOD^{TOMORROW}** bu kilit alanlarda büyük ilerleme kaydetmiştir. Özellikle, kabuklu deniz hayvanlarında zararlı algler, ksenobiyotikler ve deniz toksinleri ile ilgili riskleri yönetmek için **SEAFOOD^{TOMORROW}** araçları ve endüstriyel detoksifikasyon prosedürü özellikle ilgi çekicidir. Ayrıca, güncellenmiş bir DNA veri tabanı ile katkı değerli olacak ve ticaret zinciri boyunca balık türü ürünlerinin doğru bir şekilde tanımlanmasını sağlayacaktır. Ve tabii ki, yeni yenilikçi teknolojiler, özellikle FishChoice2.0, su ürünleri yetiştiriciliği algısının gelişmesine katkıda bulunacaktır.

EATiP, Yeşil Anlaşma çerçevesinde ve bir ekosistem hizmeti olarak su ürünleri yetiştiriciliğinin ilgili rolü çerçevesinde, **SEAFOOD^{TOMORROW}**'un ekonomik olarak uygun olan ve sürdürülebilirlik ve sosyal sorumluluk hedeflerini karşılayan eko-yenilikçi çözümlerinin uygulanmasını dört gözle bekliyor.

- **COVID-19 salgını, AB genelinde deniz ürünleri üretimini büyük ölçüde etkiledi. Araştırma ve Geliştirmenin uzun vadede üretimde hala bir rol oynayacağını mı düşünüyorsunuz yoksa üreticiler artık sürdürülebilir iş modellerinin kısa vadeli gelişimine mi odaklanacaklar?**

COVID-19 krizi, su çiftlikleri yönetimindeki karmaşıklık derecesini daha da artırdı. Özellikle, su ürünleri yetiştiriciliği alanlarının uygun şekilde işletilmesi için gerekli olan tedarik ticareti ve lojistikteki bozulmanın bir sonucu olarak değer zinciri etkilenmiştir. Bu nedenle, araştırma ve inovasyona her zamankinden daha fazla ihtiyaç var! Büyük ve yüksek yetkinliğe sahip şirketler giderek daha fazla hassas tarım uyguluyor ve dijitalleşmeyi hızlandırıyor. Küçük işletmeler (örneğin kabuklu deniz ürünleri çiftlikleri) zaman ve yeterlilikten yoksun olduklarından teknolojiye ve finansmana erişimleri zorlaşıyor. Teknolojinin öncüleri tarafından üretilen akıllı yeniliklerin, bu nedenle daha küçük şirketlerin ihtiyaçlarına göre uyarlanması gerekiyor. Şu anda yenilikçi teknolojiler ve daha sürdürülebilir malzemeler ve prosedürler üzerinde çalışan araştırma gruplarına destek sağlamak yeterli değildir, aynı zamanda, küçük şirketlerin öncü projelerde yer almasını, girişimciliği teşvik etmesini ve yeni iş fikirleri oluşturmasını destekleyen yeni finansman programlarının teşvik edilmesi gerekmektedir.

- **Perspektifimizi Avrupa Komisyonu'nun Çiftlikten Çatala stratejisine genişletirsek; su ürünleri sektörü için temel zorluklar ve yeşil hedefler nelerdir?**

Su ürünleri yetiştiriciliği temiz ve sağlıklı sulara bağlıdır. Politika çerçevesiyle birlikte bunlar, Avrupa su ürünleri yetiştiriciliğinin kaliteli ürünler sunduğunu garanti eder ve katı çevresel sürdürülebilirlik, hayvan sağlığı ve tüketici koruma standartlarına saygı gösterir. EATiP, mevcut yönetim sistemlerinin sonuçlarının analizine, deneyim alışverişinde bulunmasına ve bunları daha da optimize etmesine izin veren bir kıyaslama sistemini teşvik eder. Düşük trofik türlerle ve düşük enerjili üretim teknolojilerine dayalı yem bileşenlerinin kullanımını teşvik etmek, işleme tesislerinde ve devirdaim sistemlerinde deşarj yönetimini optimize etmek ve yeni açık deniz ve RAS teknolojilerini teşvik etmek Yeşil Anlaşmadaki hedeflere katkıda bulunabilir.

(Fermente edilmiş) yosun, diğer makro ve mikroalgler ve tek hücreli proteinler gibi yeni kaynaklar, balık yeminde hammadde olarak giderek daha fazla kullanılabilir. Tüm bu zorluklar, sürdürülebilirlik, daha sorumlu üretim modelleri ve kurumsal sosyal sorumluluk hakkında artan bilgi ile denge içinde verimliliği teşvik etmek için yeni stratejiler için standart belirleyen Sürdürülebilir Kalkınma Hedefleri ile uyumludur. Buna ek olarak, eğitim, profesyonelleşme ve girişimcilik, su ürünleri yetiştiriciliği sektörü için kilit unsurlar olacaktır. Son olarak, tüm değer zinciri boyunca sistem düşüncesi ve paydaşlar arasında işbirliği, sürdürülebilir ve rekabetçi bir sektör sağlamak için temel olacaktır.

Yayınlar

SEAFOOD^{TOMORROW} projesinin olağanüstü araştırmasını kutlayan ekip, [2020 yılında Journal of Food & Chemical Toxicology'de \(Etki Faktörü: 4.679\) bir Özel Sayı](#) yayınladı. Düzenleyen: Dr. António Marques, SEAFOOD^{TOMORROW} Proje Koordinatörü ve Dr. Sara Cunha, Dr. Mónica Campás ve **SEAFOOD^{TOMORROW}** Araştırmacılarından Dr. Ana Garcia Cabado, Özel Sayı, deniz ürünleri üretimi ve işleme endüstrisiyle ilgili proje tarafından geliştirilen eko-yenilikçi ve sürdürülebilir çözümler sunmaktadır.

Tüm makalelere [proje web sitemizden](#) veya doğrudan [dergiden](#) erişebilirsiniz.

Bu sayının başarısının ardından ekip, 2021 ilkbaharında ikinci bir Özel Sayı yayımlayacak.

Gelecek Etkinlikler

SEAFOOD^{TOMORROW} Gösteri Atölyeleri: Şubat 2021'de başlayacak olan **SEAFOOD^{TOMORROW}**, sürdürülebilir deniz ürünleri üretimi ve işleme için eko-yenilikçi çözümler ve yeni teknolojileri gösteren üç atölyeye ev sahipliği yapacak. Daha fazla bilgi için buraya [tıklayın](#).

SEAFOOD^{TOMORROW} Final Etkinliği Nisan 2021: Proje başarılarımızın kutlanmasında bize katılın! Daha fazla bilgi için buraya [tıklayın](#).

SEAFOOD^{TOMORROW} ile ilgili etkinliklerin tam listesi için lütfen [proje takvimimizi](#) ziyaret edin.

İletişim

İletişim ve Basın: Annette Wilson, AquaTT. annette@aquatt.ie

Proje Koordinatörü: Dr. António Marques, IPMA. amarques@ipma.pt

Project Yöneticisi: Marta Santos, IPMA. marta.santos@ipma.pt