



1&1 2DSL bis zu 2.048 kBit/s
 Internet-FLAT 0,-€
 Telefon-FLAT 0,-€

meat-n-more

.info

Infodienst Ernährung

[Home](#) - [Impressum](#) - [Mediadaten](#) - [AGB](#) - [Newsletter](#) - [eMail](#)

News - Überblick

[BSE & Tierkrankheiten](#)
[Buntes](#)
[Köpfe - Menschen in der Branche](#)
[Landwirtschaft](#)
[Qualität & Lebensmittelsicherheit](#)
[Messen & Veranstaltungen](#)
[Markt & Wirtschaft](#)
[Ökolandbau & Biomarkt](#)
[Politik](#)
[Produkte & Kampagnen](#)
[Unternehmen](#)
[Verbände](#)
[Wissenschaft](#)
[Informations-technologie](#)

InterMeat

Messe Spezial

Marktplatz

An- & Verkauf

Praxistipps - Ideen, Anregungen & Problemlösungen

Der Strategieberater

Wissen

Gesundheit

Webadressen

Buchtipps



Presstexte vom Fachmann??

Sie benötigen fachmännisch verfasste

meat-n-more.info - News


[zur Übersicht](#)

Wissenschaft

20 Millionen Euro für besseres Fleisch

"Q-PorkChains" soll Abläufe in der Schweinefleisch-Produktion verbessern

Uni Bonn [FoodNet Center] 25-01-2007

Mehr als 50 Arbeitsgruppen aus 21 Ländern arbeiten in den nächsten fünf Jahren zusammen, um die Abläufe in der Schweinefleisch-Produktion zu verbessern. Hierfür stellen EU und Wirtschaft insgesamt 20,73 Millionen Euro zur Verfügung. Auch Forscher der Universität Bonn sind an dem Großprojekt beteiligt: Sie koordinieren die Arbeiten zum Management von Wertschöpfungsketten - vom Stall bis zur Fleischtheke im Supermarkt. Nach zweijähriger Vorarbeit fiel jetzt in Kopenhagen der Startschuss.

Schon das Auftakttreffen verdeutlichte die Dimension des Großprojekts:

Über 100 Forscher und Wirtschaftsvertreter aus 16 europäischen und fünf außereuropäischen Ländern trafen in Kopenhagen zum Projektstart zusammen, um sich über ihre Zusammenarbeit abzustimmen. Seit 2004 haben Bonner Agrarwissenschaftler zusammen mit Kollegen aus Dänemark und den Niederlanden diesen Moment vorbereitet. "Die Mühen der zweijährigen Antragstellung haben sich insbesondere für die Universität Bonn gelohnt", betont Professor Dr. Brigitte Petersen vom International FoodNet Center der Uni Bonn. "Wir haben nun die finanzielle Grundlage, um unsere Forschung zum Management von Ketten und Netzwerken in der Schweinefleischerzeugung auszubauen."

Ziel von "Q-PorkChains" ist es, die Abläufe in der Schweinefleisch-Produktion zu verbessern. Es ist das bislang umfangreichste EU-Forschungsprojekt in diesem Bereich. Koordiniert wird es von Professor Dr. Anders Karlsson von der Universität Kopenhagen. Die Projektpartner kommen aus den Bereichen Marktforschung, Tierproduktion, Fleischforschung, Molekulargenetik, Qualitätsmanagement und Agrarökonomie. Die Teilprojekte spiegeln damit alle Facetten der Wertschöpfungskette Fleisch wider.

So wollen die Projektpartner beispielsweise Methoden für die

meat

D

W

bei Ihre
 Fleisch,
 Nutzen
Newsle
 erfahre
 Neues ü
 more.in

Einfach



Ihr P

ALLES



Aktuel

Presstexte? Und Sie suchen einen Autor, der die Fleischverarbeitung von der Pike auf gelernt hat und auch als Ingenieur Technik-Hintergrund bietet? Sprechen Sie mit Thomas Pröller.

Anrufen oder mailen!

Wir stehen gerne zur Verfügung!

Tel.: 06201.845355

oder info@proeller.de

© 2007

proeller.de GmbH oder bei den genannten Rechte-Inhabern

Qualitätskontrolle entwickeln, die in verschiedenen Stufen der Wertschöpfungskette zum Einsatz kommen können - also im Stall, beim Transport oder im Supermarkt. "Unser Ziel sind qualitativ hochwertige Schweinefleischprodukte, die den Ansprüchen und Wünschen der Verbraucher gerecht werden", erläutert Brigitte Petersen. Die Ergebnisse sollen auch in neue Ausbildungsangebote einfließen - beispielsweise in Form von Trainingsprogrammen für Unternehmen oder als e-learning-Angebote für Universitäten.

Von Bonn aus wird zudem die Umsetzung der Ergebnisse in die Praxis koordiniert. Die Internationale Kooperationsplattform GIQS e.V.

(Grenzüberschreitende Integrierte Qualitätssicherung) hat die Aufgabe, die anwendungsorientierte Forschung in Unternehmen, Pilotketten und Netzwerken zu steuern. Für die Erprobung der vielversprechenden Innovationen aus dem Projekt sind 1,5 Mio Euro reserviert, die erst im Laufe des Projekts an Industriepartner vergeben werden.

Zudem sind von Anfang an Unternehmen der Europäischen Schweineproduktion in das Projekt eingebunden. Dies sind unter anderem die Vion Food Group (NL), Danish Crown (DK), Nutreco (NL), Pig Improvement Company (GB), die Erzeugergemeinschaft Osnabrück (D), Casedemont und Espuna (ESP), der Zentralverband der deutschen Schweineproduktion (D), aber auch Kleine und Mittlere Unternehmen wie R-Biopharm (D), Chainfood (NL) und Qualitype (D).

Weitere Informationen gibt's im Internet unter [\[www.q-porkchains.org\]](http://www.q-porkchains.org).

Kontakt:

Professor Dr. Brigitte Petersen

FoodNet Center der Uni Bonn

Telefon: 0228/73-2821

eMail: b-petersen@uni-bonn.de

Dr. Gereon Schulze Althoff

Grenzüberschreitende Integrierte Qualitätssicherung (GIQS) e.V.

Telefon: 0228/73-4805

eMail: g.althoff@giqs.org

[\[www.giqs.org\]](http://www.giqs.org)

Angebote bei eBay

	Rohrzucker, Farinzucker 1000g BIO ZUCKER, BIO-SUGAR	4,90 €
	10 Liter Flüssigdünger Dünger bio vegetarisch 100 % Pflanzlich, aus der Lebensmittelproduktion	19,95 €

Suchen in **Feinschmecker**

bei eBay suchen



Benjami Schäfer

Vom Acker - Agrar-Ernährung für eine Ernährung

[\[mehr d](#)



Nicola S Stefan F

Besser leicht g

[\[mehr d](#)



Britta-M

Laktose

[\[mehr d](#)



Karl-We

"Die ne Bio-Ma der Agr Konsum