



FOX

Food processing in a box



Wenn man an die Lebensmittelproduktion denkt, fällt einem das Bild großer Fabriken ein, die oft außerhalb der Stadt liegen und große Fläche decken. Die Idee von FOX ist eine kleine Fabrik bzw. ein Lebensmittelverarbeitungssystem zu entwickeln die in der Nähe von Farm und Verbraucher liegt. Das soll eine Umwandlung von großtechnischen Technologien für die Verarbeitung von Obst und Gemüse in kleine, flexible und mobile Einheiten in Ihrer Nachbarschaft zur Verfügung stellen.

Lebensmittelkreise

FOX unterstützt kurze Lebensmittelversorgungsketten; Übergang von einer zentraleren Industrie zu lokalen Produktionszentren. Sogenannte Lebensmittelkreise sind die europäischen Regionen, in denen gezeigt wird, dass die FOX-Technologien in die gesamte Lebensmittelproduktionskette integriert sind. Dies wird zusammen mit dem Input engagierter Verbraucher als entscheidender Input für die weitere Entwicklung und Hochskalierung von FOX dienen.

Gesundheit und Nachhaltigkeit

Die innovativen Lösungen sind flexibel, ressourceneffizient und basieren auf Saisonalität und Nachfrage. Berücksichtigt sind die Erwartungen von Landwirten und kleinen Lebensmittelunternehmen, sowie die Bedürfnisse der Lebensmittelkette und der Verbraucher. Die Verbraucher werden aktiv an der Entwicklung neuer Produkte und neuer Geschäftsoptionen für einen nachhaltigen Konsum involviert.

Unsere Technologie

FOX konzentriert sich auf milde Verarbeitungstechnologien wie z.B. Saftextraktion unter Stickstoff und milde Haltbarmachungstechnologie wie PEF, sowie schonende Trocknung um die optimale physikalische und ernährungsphysiologische Qualität der Obst- und Gemüseprodukte zu erreichen. Die Minimierung des Ressourcen- und Verpackungsverbrauchs ist der Schlüssel.

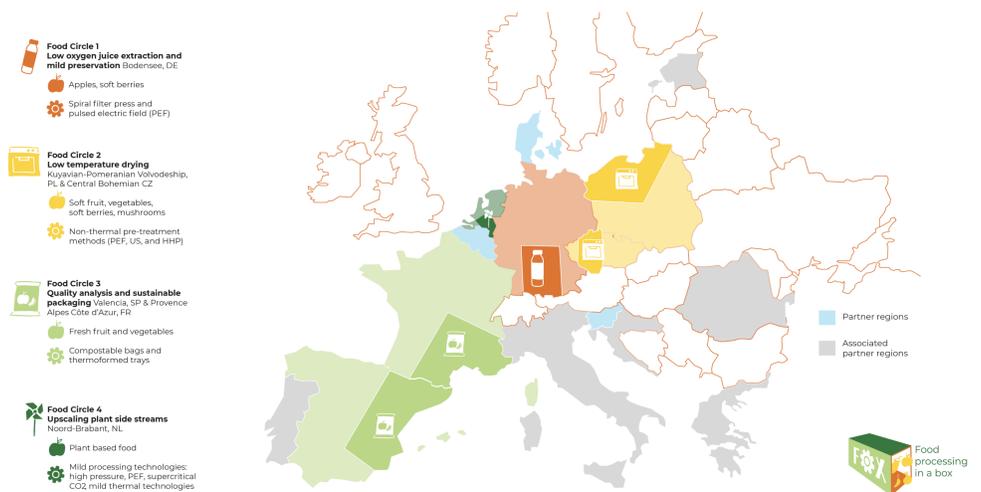


Figure 1. Representation of 4 Food Circles in 4 European regions where mild, innovative food processing technologies will be developed

Lebensmittelkreis 1 – Saftextraktion und schonende Haltbarmachung

Lebensmittelkreis 1

Es wird eine kleine mobile und flexible Verarbeitungseinheit entwickelt, für Herstellung von hochwertigen Fruchtsäften und Pürees.

- praktische und einfache Installation und Betrieb an der Farm.
- Saftgewinnung unter Stickstoff ermöglicht Extraktion von hochwertigen Säften
- Haltbarmachung mittels PEF Herstellung hochwertige Produkte

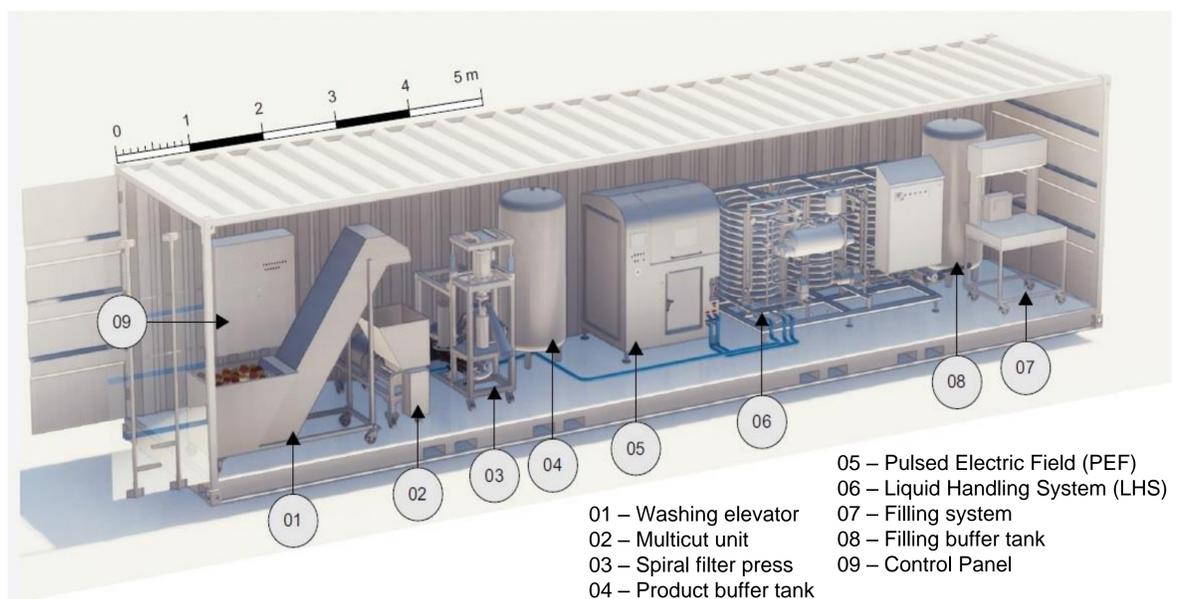


Figure 2. Representation of mobile processing unit for low oxygen juice extraction and mild juice preservation



This project has received funding from the European Union's Horizon 2020 research and innovation programme under grant agreement No 817683