



Razvoj novog proizvoda je ključna aktivnost koja pokreće globalnu prehrambenu industriju i obuhvata kompletan proces od rađanja ideje do plasiranja novog proizvoda na tržište. Ako se u tom procesu pruži prilika i potrošačima da budu inovatori, kao i naučnicima da uobliče inovativne ideje u gotova rešenja koja koristi industrija - kao što pretpostavlja koncept OTVORENIH INOVACIJA - potencijal za povećanje inovativnosti i konkurentnosti prehrambenog sektora je značajan i u mogućnosti da menja tržište.

Upravo je ovo ključna ideja na kojoj je zasnovan projekat FOODstars - tvining projekat finansiran u okviru programa za istraživanja i inovacija Evropske unije Horizont 2020 Evropske komisije, a poveren na realizaciju Naučnom institutu za prehrambene tehnologije. Projekte aktivnosti osmišljene su tako da se ojačavanjem istraživačkog potencijala Naučnog instituta za prehrambene tehnologije u Novom Sadu, ojača sposobnost prilagođavanja novim tehnologijama i kontinuiranim inovacijama u prehrambenom sektoru, da se stvore uslovi za implementaciju inovativnih ideja u praksi, i ostvari bolja saradnja nauke, prehrambene industrije i potrošača u razvoju prehrambenih proizvoda.

Da li su se tokom tri godine realizacije projekta ostvarili ciljevi postavljeni na početku?

Veliki broj mladih ljudi-istraživača zaposlenih u Naučnom institutu za prehrambene tehnologije imao je priliku da kroz jednomesečne boravake u partnerskim institucijama u Irskoj, Italiji i Holandiji unapredi svoja znanja iz raznih oblasti nauke o hrani i prehrambenih tehnologija, kao i da probudi svoju kreativnost i ostvari bolju povezanost sa istraživačima u tzv. evropskom istraživačkom prostoru. To je značajno doprinelo ne samo razvoju njihove naučne karijere, već je rezultiralo i novim idejama za dalja istraživanja, povećavajući ugled naše nauke u svetu.

Uporedo sa jačanjem istraživačkih potencijala FINS-a, FOODstars je intenzivno radio i na edukaciji predstavnika domaće prehrambene industrije prezentovanjem mogućnosti proizvodnje nutritivno vrednijih proizvoda uz primenu novih procesnih tehnologija, odabirom novih i alternativnih sirovina, povećanju ekonomičnosti proizvodnje, iskorišćenju sporednih proizvoda prerade, istovremeno im ukazujući na značaj udruživanja veština, znanja i iskustva iz različitih oblasti nauke, inženjerstva i marketinga. Okrugli stolovi i panel diskusije bile su način da se otvore goruće teme u prehrambenom sektoru i animiraju predstavnici industrije da se uključe u "inovativni cilus razvoja prehrambenih proizvoda".

"Vruće teme" - o aditivima, dobrim i lošim mastima i soli u hrani, uspele su da u okviru tri informacione večeri, privuku velik broj potrošača, u saradnji sa Asocijacijom potrošača Srbije (APOS). Na taj način intenzivno su ojačane veze sa potrošačima, kao najpristupačnijim partnerima – inovatorima u razvoju prehrambenih proizvoda, a prehrambenoj industriji je olakšan razvoj i isporuka novih prehrambenih proizvoda formulisanih tako da zadovoljavaju sve

zahtevnije prohteve potrošača.

Podsticanjem multidisciplinarnog pristupa u razvoju prehrambenih proizvoda Naučni institut za prehrambene tehnologije je stvorio kreativnu zajednicu sposobnu da inovira. Drugim rečima, FOODstars je omogućio uspostavljanje ne samo čvršću međunarodnu naučnu saradnja sa partnerima iz Irske, Italije i Holandije, već je i ojačao veze sa domaćom industrijom i potrošačima, što čini dobar temelj za razvoj prehrambenog sektora na principima OTVORENIH INOVACIJA.

Dr Milica Pojić,

pomoćnik direktora za međunarodnu saradnju i naučni savetnik u FINS-u



OTVORENE INOVACIJE: MIT ILI PRAKSA?

sreda, 19 septembar 2018 21:55

