

**SCHWERPUNKT**

# Sichere Futter- und Lebensmittel

Neues COMET-Kompetenzzentrum  
forscht entlang der gesamten  
Wertschöpfungskette

AB SEITE 14

## BLUTSKONSERVEN FÜR HUNDE

Einblicke in die Blutbank  
der Vetmeduni Vienna

S. 32/33

## DIGITALISIERUNG IM KUHSTALL

Projekt: Sensor-Technologie  
beim Geburtsmonitoring

S. 32/33





» **Pionierprojekt**

Mikrobiologe Martin Wagner, Leiter des Instituts für Milchhygiene der Vetmeduni Vienna, übernimmt die wissenschaftliche Leitung des ersten COMET-Kompetenzentrums für Futter- und Lebensmittelsicherheit in Österreich.



SCHWERPUNKT

# Lebensmittelsicherheit: Forschen entlang der Produktionskette

Im **AUSTRIAN COMPETENCE CENTRE FOR FEED AND FOOD QUALITY, SAFETY & INNOVATION** (kurz: FFoQSI, sprich: foxi), einem im März 2017 neu eröffneten COMET-Kompetenzzentrum wird entlang der gesamten Lebensmittelproduktionskette geforscht. Ein Ziel von FFoQSI ist, durch den fächerübergreifenden Ansatz die heimischen Futter- und Lebensmittel sicherer zu machen.

**W**enn man heute eine Tomate aufschneidet, ein Glas Milch einschenkt oder Schinken auf das Brot legt, hinterfragt man oft gleichzeitig die Herkunft und Herstellung dieses Produkts. Das bedeutet: Lebensmittelsicherheit ist in den letzten Jahren verstärkt ins Bewusstsein von Konsumentinnen und Konsumenten gerückt“, erklärt Martin Wagner. Wagner ist Professor für Molekulare Lebensmittelbiologie und Leiter des Instituts für Milchhygiene der Vetmeduni Vienna. Seit März 2017 ist er auch wissenschaftlicher Leiter des Kompetenzzentrums FFoQSI am Technopol des Campus Tulln (Niederösterreich). Die disziplinübergreifende Forschung im neuen Kompetenzzentrum wird dazu beitragen, heimische, pflanzliche und tierische Futter- und Lebensmittelproduktionsketten sicherer zu machen.

## **Einzigartig: Forschung vom Feld bis zum Teller**

FFoQSI steht für „Austrian Competence Centre for Feed and Food Quality, Safety & Innovation“. Die Begriffe Feed and Food verdeutlichen, dass Futter- und Lebens-

mittelproduktion inhaltlich ineinander greifen. Das K1-Zentrum vereint die Kompetenz der Gesellschafter Veterinärmedizinische Universität Wien (Vetmeduni Vienna), Universität für Bodenkultur Wien (BOKU) und FH Oberösterreich (FH OÖ) sowie weiterer führender wissenschaftlicher Institutionen wie AIT – Austrian Institute of Technology, AGES (Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit) und RECENDT (Research Center for Non Destructive Testing) mit dem Knowhow von über 30 Partnerunternehmen, die in verschiedenen Bereichen der Produktion und Verarbeitung von Futter- und Lebensmitteln tätig sind. Ziel des Kompetenzzentrums FFoQSI ist, die heimische Futter- und Lebensmittelproduktion sicherer und nachhaltiger zu machen sowie technologische Innovationen voranzutreiben. Das betrifft auch die Produktionswege und -systeme, die für den Gewinn und die Verarbeitung der Lebensmittel notwendig sind. Diese sind Teil der sogenannten Wertschöpfungskette, die mit dem Pflanzenanbau beginnt und über die Verarbeitung bis hin zur Verpackung der Futter- und Lebensmittel reicht. Die zukünftige Forschung wird Themenschwerpunkte entlang der gesamten Wertschöpfungsketten pflanzlicher »





» und tierischer Lebensmittel abdecken. Für Wagner steht außer Zweifel, dass Lebensmittelforschung die Produktion vom Feld bis zum Teller begleiten muss. Das Kompetenzzentrum vereint dafür die Stärken unterschiedlicher Fachdisziplinen und Partnerinstitutionen.



#### » GEFAHREN ERKENNEN

Viele Keime werden erst im Halb- oder Endprodukt manifest, jedoch kann die Verunreinigung schon am Feld passieren. Daher ist ein Ansatz notwendig, der die gesamte Wertschöpfungskette in den Blick nimmt.

### Forschung entlang der Produktionskette: Komplexe Vorgänge besser verstehen

„Ein komplexer Vorgang, wie zum Beispiel der Keimbefall eines Lebensmittels, kann viele Ursachen haben. Grundsätzlich sind zwei Aspekte wichtig: nämlich die Eintragsquelle zu ermitteln und zu verstehen, wo Verbreitungs- und Vermehrungschancen bezüglich dieses Keimes liegen. Die Verunreinigung kann schon beim pflanzlichen Futtermittel passieren und sich durch den Verzehr oder mangelnde Hygiene auf das Schlachttier übertragen. Wenn man den Fall dann im Ganzen verstehen will, muss man die Beprobungs-Ansätze und Methoden vieler Disziplinen kombinieren“, führt Mikrobiologe Wagner aus. Allzu oft werden laut Wagner Risikofaktoren an ganz anderen Elementen der Produktionskette eingetragen, als dort wo sie sich tatsächlich auswirken: „Viele Keime werden erst im Halb- oder Endprodukt manifest, jedoch kann die Verunreinigung schon am Feld passieren.“ So kann bei Fleischprodukten eine Verunreinigung mit Keimen bereits übers Futtermittel eingetragen werden, beim Schlachtprozess auftreten oder erst beim Zerlegen des Fleisches passieren. „Eine Stärke von FFOQSI ist, dass wir mit verschiedenen Akteuren entlang der Wertschöpfungskette zusammenarbeiten: dem Futtermittelhersteller, dem Schlachtbetrieb, den fleischverarbeitenden Betrieben und dem Handel. So können wir entlang der Produktionskette mittels Testverfahren und Konzepten nachvollziehen, an welcher Stelle der Produktionskette es ein Verfahren zur Gefahrenerkennung braucht“, erklärt Wagner. Bei FFOQSI hat man die Möglichkeit komplexe Verarbei-

tungsschritte zu analysieren. Diese Erkenntnisse sind in der Lebensmittelherstellung wichtige Steuerungselemente und erlauben es an bestimmten Punkten der Produktionskette mit hoher Effizienz gegen Risikoquellen wie Keime vorzugehen.

### Pionierarbeit in der Lebensmittelforschung: Fachdisziplinen vereinen sich unter einem Dach

Bei der Lebensmittelherstellung werden viele unterschiedliche mikrobielle Erreger mit dem Verderb von Waren in Zusammenhang gebracht. So können bei Fleisch- und Milchprodukten Zoonoseerreger wie Salmonellen und Listerien, aber auch sporenbildende Bakterien wie Clostridien oder Bazillen eine Risikoquelle für Unsicherheit oder Verderb sein. Die sogenannten Sporenbildner zeichnen sich durch eine hohe Widerstandsfähigkeit gegen technologische Einflüsse aus. Gemeinsam mit der BOKU untersucht FFOQSI zum Beispiel, welche Verderbnis erregenden Bakterienspezies die technologischen Bedingungen überleben, und wie die technologischen Bedingungen optimiert werden müssen, um den Keim zu beherrschen. So setzt man auf innovative Technologien wie Hochdurchsatzsequenzierung und zerstörungsfreies Spectral Sensing, um diese Verfahren für die Lebensmittelmikrobiologie, die physikalisch-chemische Analytik und die Bioanalytik weiter zu entwickeln. Mit Partner RECENDT werden z.B. neue NIR-spektroskopische Schnellverfahren (Nahinfrarot-Spektroskopie) entwickelt, die die Produktqualität steuern helfen. „Wir arbeiten aber nicht nur an dem Thema Mikrobiologie als Einflussfaktor für die Produktqualität, sondern auch an Forschungsfragen, für deren Beantwortung die Erforschung mikrobieller Gemeinschaften zur Steigerung der Qualität von pflanzlichen Futter- und Lebensmitteln dient“, erklärt Wagner. Gemeinsam mit dem Partner Austrian Institute of Technology (AIT) wird so beispielsweise das Mikrobiom von Pflanzen untersucht. Denn: die Keimflora von Pflanzen besiedelt auch die Wurzeln, steuert bestimmte Eigenschaften und kann die Pflanze vor negativen Umwelteinflüssen schützen.

Die FH OÖ, die sich in ihrer Forschung auf das Thema Lebensmittelbiotechnologie und Ernährung fokussiert, forscht zum Thema Verarbeitung pflanzlicher Lebensmittel. Dieser Partner beschäftigt sich unter anderem mit der Frage, wie man Verunreinigungen oder die Entstehung schädlicher Nebenprodukte bei der Be- und Verarbeitung pflanzlicher Produkte, wie z.B. von Mehl und Ölen, erkennen und vermeiden kann. „Fächerübergreifend zu forschen ist der Ansatz der Zukunft. Wir sehen uns von Pflanzenbau über Futtermittelproduktion bis hin zur Auswirkung auf die Tiergesundheit und die Fleisch- und Milchqualität alle Aspekte der Fut-



Foto: © Michael Bernkopf/Vetmeduni Vienna

» Futter- und Lebensmittelsicherheit: Bei FFOQSI werden sowohl pflanzliche als auch tierische Futter- und Lebensmittel untersucht.



Foto: © Michael Bernkopf/Vetmeduni Vienna



» **Innovation** Forschungserkenntnisse werden bei FFoQSI direkt an Partner aus Industrie und Wirtschaft weitergegeben. Durch die direkte Anwendung neuer Verfahren und Methoden entsteht Innovation.

ter- und Lebensmittelproduktion an. Da braucht es das Knowhow möglichst vieler Forschungsinstitutionen wie Universitäten, Fachhochschulen, behördennahen Einrichtungen und privaten Forschungsinstituten im Life Science Bereich. Essenziell ist die Zusammenarbeit mit den nationalen Risikobewertern, was durch die Zusammenarbeit mit der Österreichischen Agentur für Ernährungssicherheit (AGES) gegeben ist. FFoQSI erfüllt alle diese Voraussetzungen. Das gab es in dieser Form in der österreichischen Forschungslandschaft noch nie. Wir leisten hier absolute Pionierarbeit“, führt Wagner aus.

### Innovation durch Zusammenspiel von Wissenschaft und Wirtschaft

Das Forschungsprogramm von FFoQSI wurde gemeinsam mit den über 30 Partnerunternehmen geplant. Zusätzlich verfügt FFoQSI über ein ausgedehntes internationales Partnernetzwerk. Die Partnerunternehmen profitieren langfristig von den Leistungen und Innovationen, die FFoQSI für die Wertschöpfungskette von Lebens- und Futtermitteln mit seinen Forschungsaufgaben beitragen wird. Das steigert vor allem die Qualität und Sicherheit der Produktionsprozesse. Gleichzeitig stehen den Partnern in Zukunft qualifizierte und erfahrene Nachwuchskräfte zur Verfügung. Beides wird die Innovationsführerschaft der Unternehmen im nationalen und internationalen Vergleich stärken und auf Sicht auch den eher kleinstrukturierten Unternehmen der österreichischen Lebensmittelwirtschaft nutzen. Für Wagner ist die Verbindung von Wissenschaft und

Wirtschaft ein großer Vorteil: „Wir können unsere Forschungserkenntnisse direkt an die Partner aus Industrie und Wirtschaft weitergeben. Durch die direkte Anwendung neuer Verfahren und Methoden entsteht Innovation. Wir produzieren einen erkennbaren Nutzen für die Gesellschaft, denn Lebensmittelkonsum betrifft jede und jeden. Und die boomende Forschung zeigt beeindruckend, wie Ernährung unser Wohlbefinden bis in den kognitiven Bereich steuert.“

Die Ursache für das gesteigerte Bewusstsein für Ernährung und Lebensmittelsicherheit liegt für Wagner in einem Wandel der Gesellschaft: „Unser Lebensstil ist schneller und hektischer geworden. Lebensmittel werden meist nur einmal pro Woche eingekauft, oder überhaupt außer Haus konsumiert. Das stellt die Wirtschaft vor Herausforderungen. Der wachsende Markt ist jener der sogenannten Convenience-Lebensmittel. Diese Produkte sind oft aus vielen, auch exotischen, Komponenten zusammengesetzt und werden heute häufig vorgeportioniert - verzehrfertig oder in Minuten fertig zu stellen. Das Convenience-Lebensmittel soll dabei qualitativ hochwertig und möglichst naturnah produziert sein und das zu einem vertretbaren Preis. Das ist für viele der bei FFoQSI engagierten Unternehmenspartner eine Herausforderung.“ Für die Zukunft wünscht sich Wagner, dass der österreichische Lebensmittelsektor mit dem Kompetenzzentrum FFoQSI einen qualifizierten, international anerkannten Partner zur Bewältigung dieser Aufgaben hat. «

» Wir produzieren einen erkennbaren Nutzen für die Gesellschaft, denn Lebensmittelkonsum betrifft jede und jeden.«





» **Neue Aufgaben**  
Mit 1. April übernimmt  
Jürgen Marchart offiziell  
die Geschäftsführung  
des Kompetenzzentrums  
FFoQSI.

Foto: © Aleksandra Klepic/Vetmedum Vienna

## INTERVIEW

**JÜRGEN MARCHART** ist designierter Geschäftsführer des Austrian Competence Centre for Feed and Food Quality, Safety & Innovation, kurz FFoQSI, und übernimmt ab April 2017 offiziell seine neue Aufgabe. Im Interview mit VETMED spricht der studierte Mikrobiologe über Lebensmittelsicherheit, notwendige Innovationen und warum es wichtig ist, Forschung und Wirtschaft miteinander zu verbinden.

**Herr Marchart, Sie sind aktuell als Geschäftsführer der AVCO, der Austrian Private Equity and Venture Capital Organisation, im Bereich der Finanzierung von Innovationen tätig. Was hat Sie daran gereizt, die Geschäftsführung im Kompetenzzentrum FFoQSI zu übernehmen?**

Das Thema Ernährung hat in den letzten Jahren an Wichtigkeit gewonnen, auch für mich persönlich. Ähnlich wie der Großteil der Konsumentinnen und Konsumenten beschäftige ich mich mit der Herkunft, Herstellung und Verarbeitung meiner Nahrungsmittel. Als Mikrobiologe bin ich zusätzlich am Thema Lebensmittelsicherheit interessiert und gleichzeitig bringe ich aus meinen bisherigen Tätigkeiten Erfahrung aus dem wirtschaftlichen Bereich für die Technologie- und Innovationsentwicklung mit. Bei diesem Pionierprojekt mitgestalten zu dürfen, ist besonders reizvoll.

**Was ist aus Ihrer Sicht das Einzigartige an FFoQSI?**

Innerhalb von FFoQSI forschen wir erstmals entlang der gesamten heimischen Lebensmittelproduktionskette – ein Forschungsvorhaben zur Futter- und Lebensmittelsicherheit in diesem Umfang gab es in Österreich noch nie. Im Kompetenzzentrum wird vom Feld bis zum Teller – also unter dem Begriff „from field to fork“ – geforscht. Das ist in dieser Form in Österreich einzigartig. Wir betrachten also die gesamte Kette von pflanzlichen und tierischen Futter- und Nahrungsmitteln. Damit nehmen wir eine Vorreiterrolle im Bereich der Futter- und Lebensmittelforschung ein.

## INNOVATION

# Brückenschlag zwischen Wissenschaft und Wirtschaft: Forschende und Unternehmen als Partner



### Wie kann man sich die Forschung entlang der Lebensmittelproduktionskette konkret vorstellen?

Forschen entlang der Lebensmittelproduktionskette bedeutet, dass wir den gesamten Entstehungs- und Verarbeitungskreislauf von pflanzlichen und tierischen Futter- und Lebensmitteln untersuchen. So beispielsweise das Mikrobiom von Pflanzen, und wie sich darüber Geschmack und Widerstandsfähigkeit von Pflanzen steuern lassen, oder Verfahren zur Qualitätskontrolle von Pflanzen direkt auf dem Feld zur Reduktion des Pestizideinsatzes. Wir untersuchen ebenso, wie sich Futtermittel auf die Tiergesundheit und die Qualität tierischer Lebensmittel auswirken, und welche Informationen Sensoren in Ohrmarken von Rindern über deren Gesundheitszustand und Wohlbefinden liefern. Außerdem beobachten wir, welche Auswirkungen Sortenwahl, Verarbeitungsmethoden oder Gewürzzusätze für die Lagerfähigkeit von Rohstoffen oder verarbeiteten Lebensmitteln haben.

### Zahlreiche Unternehmen aus Industrie und Wirtschaft sind bei FFoQSI involviert. Wie wichtig ist die direkte Einbindung der Wirtschaft in ein solches Projekt?

Unverzichtbar! Der Brückenschlag zwischen wissenschaftlichen Erkenntnissen und Methoden und deren praktischer Anwendung in der Wirtschaft, ist die DNS von FFoQSI. Die Verbindung dieser beiden Welten – Business und Academia – ermöglicht erst die zielgerichtete Grundlagenforschung ebenso wie die angewandte Forschung. Durch die Einbindung der Unternehmen haben wir die Hand gleichzeitig am Puls der Konsumentinnen und Konsumenten. Basierend darauf entwickeln wir konkrete, strategische Fragestellungen und können diese mit State of the Art-Methoden beantworten. Für mich ist das die ideale Kombination für die Entwicklung neuer Methoden zur Verbesserung der Lebensmittelqualität und -sicherheit, und somit für Innovation.

### Stichwort Innovation – bei der Forschung entlang der Produktionskette verbindet FFoQSI ganz unterschiedliche Fachdisziplinen miteinander. Ist das aus Ihrer Sicht der Nährboden für Fortschritt?

Innovation entsteht, wenn Erkenntnisse einen Nutzen für die Gesellschaft haben. Techniken und Verfahren

sind erst dann Innovationen, wenn sie für die Unternehmen direkte Vorteile bringen, oder wenn Handel und Konsumentinnen und Konsumenten den Mehrwert erkennen und bereit sind, mehr Geld auszugeben. Zudem muss man für Innovationen über den buchstäblichen Tellerrand hinausdenken. Lebensmittelsicherheit ist ein vielschichtiges Thema, dessen Fortschritt von den Erkenntnissen zahlreicher Disziplinen abhängt. Das Zusammenspiel von Disziplinen wie Technik, Mikrobiologie oder Veterinärmedizin ist da ganz entscheidend. Das ist der Forschungsansatz der Zukunft!

*»Innovation entsteht, wenn Erkenntnisse einen Nutzen für die Gesellschaft haben.«*

JÜRGEN MARCHART

### Welches Entwicklungspotenzial steckt – aus Ihrer Sicht – im Kompetenzzentrum FFoQSI?

Wir testen bestehende und entwickeln auf Basis der Wissenschaft neue innovative Methoden, um die Futter- und Lebensmittelsicherheit weiter zu verbessern. Unser Kettenansatz ist sehr fortschrittlich und hilfreich, weil wir dadurch sehr schnell sehen können, wie sich einzelne Bausteine der Produktionskette aufeinander auswirken. Einzigartig ist auch, dass wir so viele Partnerunternehmen und -organisationen aus Industrie und Wissenschaft miteinander in einem Partnernetzwerk vereinen. Wir haben ein ausgewogenes, vielfältiges Konsortium, das wir pflegen und weiter ausbauen möchten. Damit wird sich FFoQSI in Zukunft als zentraler Ansprechpartner für Fragen rund um Futter- und Lebensmittelqualität und -sicherheit positionieren.

### Wissenschaft und Wirtschaft haben ja oft unterschiedliche Zielsetzungen. Die Forschung produziert mitunter Ergebnisse, die sich nicht immer mit den Vorstellungen der Wirtschaft decken. Wie schaffen Sie bei FFoQSI genau diesen Brückenschlag?

Die Gratwanderung zwischen den Interessen der Wirtschaft und der Wissenschaft ist essenziell für Fortschritt. Die Verbindung von wissenschaftlichen Erkenntnissen und wirtschaftlicher Kompetenz, wie FFoQSI es darstellt, ist ein Turbo für den Wissenschaftsstandort Österreich. Allen Beteiligten ist klar: FFoQSI ist ein COMET-Forschungszentrum und verfügt daher auch über einen Bereich „Strategische Forschung“. Hier kann die Forschung Ergebnisse produzieren, deren Anwendung dann gemeinsam mit den Partnern entwickelt wird. Und genau das macht den Brückenschlag zwischen Wissenschaft und Wirtschaft aus. «

### » ZUR PERSON

Jürgen Marchart ist in Wien geboren, hat Mikrobiologie studiert und war bisher im Bereich der öffentlichen Technologie- und Innovationsentwicklung und -finanzierung tätig. Seit Januar 2007 ist er Geschäftsführer der AVCO (Austrian Private Equity and Venture Capital Organisation), war zuvor in der Österreichischen Forschungsförderungsgesellschaft (FFG) tätig, wo er das ApluB – Academia plus Business Programm zur Finanzierung von Start-up Unternehmen leitete. Davor war er in zwei Start-Ups in Deutschland (München).



## KOOPERATION

# Gemeinsam für Futter- und Lebensmittelsicherheit



Beim **COMET-KOMPETENZZENTRUM FÜR FUTTER- UND LEBENSMITTELSICHERHEIT (FFoQSI)** arbeiten die Veterinärmedizinische Universität Wien (Vetmeduni Vienna), die Universität für Bodenkultur (BOKU) und die Fachhochschule Oberösterreich (FH OÖ) als Gesellschafter sehr eng zusammen. Alle drei Gesellschafter bringen bei den vielfältigen Projekten ihre Expertise ein.



**PETRA WINTER**  
designierte Rektorin der  
Veterinärmedizinischen Universität  
Wien (Vetmeduni Vienna)  
Foto: © Doris Kucera/Vetmeduni  
Vienna



**JOHANN KASTNER**  
Leiter Forschung & Entwicklung  
der FH Oberösterreich  
Foto: © FH Oberösterreich



**MARTIN H. GERZABEK**  
Rektor der Universität für  
Bodenkultur Wien (BOKU)  
Foto: © BOKU

## » LEBENSMITTELSICHERHEIT & HYGIENE.

Mit dem Austrian Competence Centre for Feed and Food Safety, Quality & Innovation (FFoQSI) startet das erste COMET K1-Kompetenzzentrum im Futter- und Lebensmittelbereich Österreichs. In diesem Pionierprojekt gestalten wir – die Vetmeduni Vienna als Konsortialführerin – gemeinsam mit unseren Partnern, der Universität für Bodenkultur Wien und der FH Oberösterreich, die Forschung zur Futter- und Lebensmittelsicherheit aktiv mit und setzen uns mit Partnern aus Wissenschaft, Industrie und Wirtschaft mit unterschiedlichsten Aspekten der gesamten Wertschöpfungskette auseinander. Die Lebensmittelsicherheit zählt zu den wichtigsten Aufgabengebieten der Veterinärmedizin. Dabei unabdingbar ist die Vernetzung der Disziplinen am Campus der Veterinärmedizin – von den Grundlagen der Wissenschaft über die Kliniken bis zu den diagnostischen Einrichtungen – sowie der Austausch zwischen WissenschaftlerInnen, Industrie- und Kooperationspartnern. So hatten beispielsweise die beiden K-Projekte ADDA – „Advancement of Dairying in Austria“ und Präventive Veterinärmedizin bereits Schlüsselpartner aus Wissenschaft und Industrie zusammengebracht, eine nicht unwesentlich geleistete Vorarbeit für das neue K1-Kompetenzzentrum FFoQSI. Wir freuen uns, mit diesem Kompetenzzentrum am Punkt der Zeit Lösungen nicht nur für die Gesellschaft, sondern mit der Gesellschaft entwickeln zu können. «

» **INNOVATIVE TECHNOLOGIEN.** Wir sind besonders stolz darauf, dass die Fachhochschule Oberösterreich (FH OÖ) am ersten COMET-Kompetenzzentrum zu einer sichereren Futter- und Lebensmittelproduktion beteiligt ist und das Kompetenzzentrum eine Außenstelle in Wels haben wird. Die FH OÖ kann dadurch den Forschungsschwerpunkt für „Lebensmitteltechnologie und Ernährung“ weiter ausbauen und stärken. Weiters wird auch das Land Oberösterreich bei der Zielerreichung des strategischen Programmes „Innovatives OÖ 2020“ im Themenfeld „Lebensmittel | Ernährung“ unterstützt. Durch die enge Vernetzung der Forschung und Lehre an der FH OÖ, fließen neueste Erkenntnisse auch direkt in die Lehre ein und tragen so dazu bei, hochqualifizierte AbsolventInnen auszubilden. Unsere MitarbeiterInnen bearbeiten unterschiedlichste Fragestellungen der Lebens- und Futtermittelproduktion mit innovativen Technologien. Wir begleiten Unternehmen aus der Lebens- und Futtermittelindustrie von der Idee bis hin zum fertigen Produkt auf guter wissenschaftlicher Basis und stellen unser vielfältiges Knowhow und unsere Infrastruktur zur Gänze zur Verfügung. «

» **PRÄZISIONSLANDWIRTSCHAFT.** Das Austrian Competence Centre for Feed and Food Safety, Quality & Innovation (FFoQSI) GmbH i.G. ist ein weiterer großer Schritt in der exzellenten Kooperation der Veterinärmedizinischen Universität Wien und der Universität für Bodenkultur Wien, sowie weiteren vier wissenschaftlichen und über 30 Unternehmenspartnern. Nicht nur, dass es sich um das erste COMET-K1-Zentrum im Agri-Food-Bereich handelt, wird es auch ein Kompetenzzentrum sein, das transdisziplinäre Forschung entlang der gesamten Wertschöpfungskette – Futtermittel und Lebensmittel – betreiben wird. Der BOKU-Beitrag umfasst Forschung im Bereich Präzisionslandwirtschaft, analytische Methoden für Multitoxine, Verdaulichkeit von Futtermitteln und Wirkung von Futterzusatzstoffen, Entwicklung von Schnelltests, Lebensmittelzubereitungsverfahren sowie Authentizität und Qualitätsbestimmung von Lebensmitteln. Für die BOKU bedeutet das neue Kompetenzzentrum die Stärkung von zentralen Leistungsbereichen der BOKU und gleichzeitig deren bessere interne und externe Vernetzung. Österreichs Wissenschaft wird damit auch in Europa und international noch bessere Sichtbarkeit erlangen. «

» MEHR INFORMATIONEN bald auf [www.ffaqs.at](http://www.ffaqs.at)





# Kompetenzzentrum FFoQSI

Feed and Food Quality, Safety & Innovation



über **30 Partner**  
aus Wirtschaft &  
Industrie  
(laufend ausgebaut)



**6 wissenschaftliche Partner** aus Universitäts-,  
Forschungs- und  
Fachhochschulbetrieb



**45 Beschäftigte**  
davon 90% in  
der Forschung  
(geplanter Aufbau)



**16,4 Mio. €**  
Gesamtvolumen  
für 4 Jahre

## Struktureller Aufbau

12 Projekte in 3 Areas

