

WAS FFoQSI BIETET

Unser Partnernetzwerk umfasst alle Arten von Unternehmen - von innovativen Start-Ups über etablierte kleine und mittlere Betriebe bis zu nationalen und internationalen Marktführern, und auch Österreichs führende wissenschaftliche Institutionen des Agri-Food Bereichs sind mit verschiedenen Disziplinen in unserem Netzwerk vertreten.

Wir führen unsere Forschungsprojekte in Teams mit den jeweiligen Partnern durch und begleiten sie durch professionelles Projektmanagement.

Wir helfen bei der Suche nach geeigneten Kooperationspartnern, unterstützen bei der Planung der Forschungsvorhaben und sorgen mit regelmäßigen Fortschrittsberichten für den erforderlichen Überblick.



Dr. Jürgen Marchart
Geschäftsführung
juergen.marchart@ffoqsi.at

Univ.-Prof. Dr. Martin Wagner
Wissenschaftliche Leitung
martin.wagner@ffoqsi.at

WIR SIND IMMER AN NEUEN KOOPERATIONEN INTERESSIERT!

Innovation entspringt häufig dem direkten Kontakt von Partnern an entfernten Positionen einer Wertschöpfungskette.



www.ffaosi.at

WISSENSCHAFTLICHE PARTNER



Veterinärmedizinische Universität Wien
www.vetmeduni.ac.at



Universität für Bodenkultur Wien
www.boku.ac.at



FH Oberösterreich
www.fh-ooe.at



AIT – Austrian Institute of Technology GmbH
www.ait.ac.at



AGES – Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH
www.ages.at



RECENDT – Research Center for Non Destructive Testing GmbH
www.recendt.at

FÖRDERGEBER

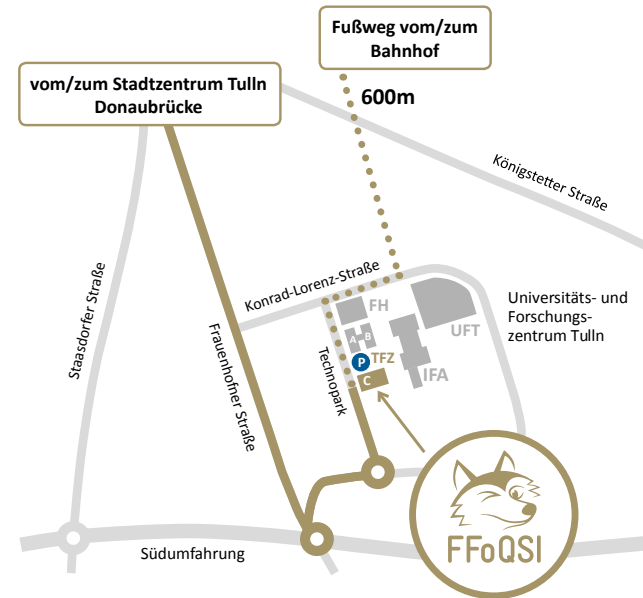


Competence Centers for Excellent Technologies



Das Kompetenzzentrum FFoQSI wird im Rahmen von COMET – Competence Centers for Excellent Technologies durch BMVIT, BMWFW und die Länder Niederösterreich, Oberösterreich und Wien gefördert. Das Programm COMET wird durch die FFG abgewickelt.

STANDORT

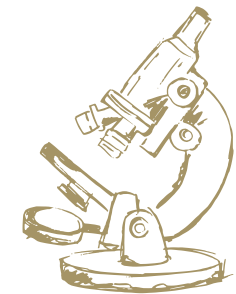


Austrian Competence Centre for Feed and Food Quality, Safety and Innovation

FFoQSI GmbH
Technopark 1C, 3430 Tulln, Austria
office@ffaosi.at
www.ffaosi.at



Your partner for integrated research from field to fork.



UNSER ANLIEGEN: LEBENSMITTEL BESSER, SICHERER UND NACHHALTIGER ZU MACHEN.

Dafür beleuchten wir relevante Themen entlang der Wertschöpfungsketten Futtermittel-Lebensmittel und kombinieren die Expertise renommierter österreichischer Forschungsinstitutionen mit der Erfahrung von über 30 innovativen und forschungsaffinen Unternehmen aus mehreren Ländern.

Wie werden unsere Lebensmittel produziert? Sind sie nachhaltig erzeugt, frisch, frei von Fremdkörpern, Rückständen und Verunreinigungen? Stimmen die Angaben zu Qualität und Herkunft? Wie kann man den Einsatz von Pestiziden und Antibiotika weiter reduzieren und optimieren? Wie kann man die Fütterung und Haltung von Tieren nachhaltig verbessern? Wie kann man Lebensmittelabfälle reduzieren und wertvolle Inhaltsstoffe noch besser nutzen?

Das sind Fragen, denen Gründer und Partner von FFOQSI schon jahrzehntelang auf den Grund gehen, und die nicht nur Produzenten und Verarbeiter, sondern zunehmend auch breite Teile der Bevölkerung beschäftigen – und das zu Recht. Ernährung ist ein zentrales Thema.

Wir bleiben dran, versprochen!



Dr. Jürgen Marchart



Univ.-Prof. Dr. Martin Wagner

DIE GRÜNE WERTSCHÖPFUNGSKETTE

WISSENSCHAFTLICHE INNOVATIONEN FÜR
PFLANZLICHE FUTTER- UND LEBENSMITTEL

Forschungsschwerpunkte & Expertise:

- > Verbesserung der Pflanzenproduktion mit molekular-genetischen Methoden
- > Innovativer und umweltschonender Pflanzenschutz mit Mikroorganismen
- > Spektrale Echtzeitmessungen auf dem Feld für reduzierten Pestizideinsatz und verbessertes Futtermanagement
- > Identifizierung, Früherkennung und Vermeidung von Schadstoffen, unerwünschten Begleitstoffen und Fremdkörpern bei der Gewinnung und Verarbeitung
- > Verbesserung der Produktstabilität, Textur, Qualität und Sicherheit von Backwaren, Ölsaaten und Ölen
- > Reduktion von Lebensmittelabfällen durch innovative Verwertung von Nebenprodukten
- > Entwicklung funktioneller Getränke und Backwaren



DIE ROTE WERTSCHÖPFUNGSKETTE

WISSENSCHAFTLICHE INNOVATIONEN FÜR
TIERISCHE LEBENSMITTEL

Forschungsschwerpunkte & Expertise:

- > Innovative Futtermittel zur Steigerung von Effizienz und Tiergesundheit und zur Minimierung von Antibiotikaresistenzen
- > Beurteilung der Herdengesundheit und des Tierwohls mittels Echtzeitmessung und integrierter Datenanalyse
- > Validierung von Rohmilch-Parametern als Indikatoren für die Tiergesundheit
- > Neue Nachweis- und Vermeidungsstrategien für potentiell qualitätsgefährdende Keime bei der Milch- und Fleischverarbeitung
- > Optimierung der in der Fleischwirtschaft eingesetzten Gewürzmischungen
- > Gesundheitsfördernde Technologien zur Zubereitung von Lebensmitteln

STRATEGISCHE INNOVATIONEN

FÜR QUALITÄT VOM FELD ZUM TELLER

Forschungsschwerpunkte & Expertise:

Grundlagenforschung und darauf aufbauend Entwicklung moderner und universell einsetzbarer Technologien zur Sicherung der Qualität tierischer und pflanzlicher Produkte vom Feld zum Teller:

- > Echtheitsbestimmung mit multichemischen Fingerabdrücken
- > DNA-basierte Tierspecies-Bestimmung mittels New Generation Sequencing
- > Zerstörungsfreie Echtzeitmessung der Qualität, Frische und Reinheit von Lebensmitteln
- > Einsatz günstiger Sensortechnologie zur Biofilm-Detektion und Entwicklung von Interventionsstrategien
- > Bestimmung von Mycotoxinen, deren Abbauprodukten und Wirkung
- > Simultane Allergenbestimmung in Lebensmitteln
- > Element- und Isotopenlandkarten zur Herkunftsbestimmung

