

FUTURE FOODS COMPETITION.

FONKSİYONEL BARLAR ÜZERİNE AR-GE YARIŞMASI

Geleceğin gıdasını tasarlamaya hazır mısınız? İşte başlıyoruz!

Projenin ilk aşamasında sizden yeni nesil, fonksiyonel bir bar fikri bekliyoruz. Amacınız; günümüz gıda sektöründe gündemde olan fonksiyonel gıdaların önemini arttırmak ve üretici firmalar ile gıda geliştirebilen girişimci gençleri buluşturup sektörüne kazandırmaktır.

Yarışmada hedef, tüketici sağlığını olumsuz etkilemeyen, çevreye duyarlı, özgün fonksiyonel barların prototiplerini sunmaktır. Bununla beraber geleceğin gıda pazarında ayırt edilebilen bir farkındalık yaratmak da hedeflerinizden biri olmalıdır.

Unutmayın! Tasarlayacağınız barda arayacağımız kriterler lezzetli olmasının yanı sıra çevreye duyarlı ve aynı zamanda insan sağlığına zararlı bir etkisi olmayan, aksine insanlara faydalı ürünler olmasıdır. Proje yapımında tüm bunlar dikkat edilirken özgün olması en önemli kriter olmalıdır.

Fonksiyonel Gıdalar; vücudun temel besin öğelerine olan ihtiyaç karşılamanın ötesinde insan fizyolojisi ve metabolik fonksiyonları üzerinde ilave faydalar sağlayan, böylelikle hastalıklardan korunmada ve daha sağlıklı bir yaşama ulaşmada etkinlik gösteren gıdalar veya gıda bileşenleridir.

Bir gıdanın fonksiyonel gıda olarak bilinmesi için;

- 1) Yüksek derecede özel besin öğeleri içerip bu öğelerin insan vücudundaki işlevlerine bakılmalı.
- 2) Besin öğelerinin insan sağlığı açısından faydalı olmasına dikkat edilmeli.
- 3) Biyoaktif bileşikler, probiyotik mikroorganizmalar, prebiyotik maddeler gibi bazı etkenlere sahip olmalı.

Fonksiyonel Barlar, içeriğinde insan fizyolojisine ve metabolizmaya yararlı maddelerin (ekstra protein, collagen vb ..) olduğu bar şeklinde gıda atıştırılabilirlerdir.

FUTURE FOODS COMPETITION.

FONKSİYONEL BARLAR ÜZERİNE AR-GE YARIŞMASI

Yapılacak olan üründe dikkat edilmesi gereken hususlar şu şekildedir.

- Gelecekte de kullanılabilecek gıdalardan oluşması
- Vegan olması
- Koruyucu, katkı maddesi içermemesi
- Glutensiz olması
- Çevreye duyarlı ve dönüşümlü malzemeler kullanılması
- Rafine şeker ilavesiz olması
- Türk Gıda Codex ‘ iyle çelişmemesi

Bu kriterlere uymayan ürünler değerlendirmeye alınmayacaktır!

Jüri üyelerinin değerlendireceği kriterler aşağıdaki gibidir:

- Hedef ve Amacına Uygunluğu
- Özgün Olması
- Ürünün Etkileri
- Ticarileşme Potansiyeli, Piyasadaki Potansiyel Değeri
- Fonksiyonellik
- Üretilbilirlik

İlk aşamada sizden beklenen proje dosyasını doldurup en geç **1 Nisan 2022** **saat 23.59'a kadar** web sitemizden “ Proje Gönderi” kısmına yüklemeniz.

Proje Başvuru dosyasının 12 punto ve Times New Roman olarak her bir soru için 350 kelimeyi aşmayacak şekilde olması bekleniyor.

Hepinize başarılar diliyoruz.