Solutions proposées par le projet RESFOOD pour une « chaîne alimentaire durable et sûre »

7 décembre 2015

Le 27 octobre dernier ont été présentées les solutions technologiques et les stratégies de gestion innovantes développées dans le cadre du projet RESFOOD pour réduire les consommations d'eau et de ressources tout au long de la chaîne alimentaire. Un article sur CORDIS recense ainsi :

– des solutions pour boucler le cycle de l'eau dans l'horticulture et la transformation alimentaire (développements informatiques, traitement par ultrafiltration et désinfection aux UV) ;

– un laveur pour aliments fraîchement découpés ;

– des méthodes de biodétection optique pour la détection rapide et en place de la concentration en micro-organismes dans l'eau ;

– un kit pour le profilage microbien de l'eau (profilage IS) ;

– ou encore des technologies de gestion d'irrigation optimisée, de recyclage de l'eau et de récupération des nutriments, et d'extraction écologique de substances de valeur à partir de sous-produits alimentaires.

Sources : CORDIS, RESFOOD