

Arbeitsprogramm 2022-2025 / Dezember 2021



Strategisches Forschungsfeld (SFF)

Qualität und Produktinnovation



Qualitätsmerkmale und Produktinnovation von Lebensmitteln fördern

Kurztitel: Qualität und Produktinnovation

Verantwortliche/r des SFF	Fabian Wahl
Research Peer	Guy Vergères

Kurzzusammenfassung

Der Lebensmittelmarkt in der Schweiz ist weitgehend gesättigt und einem zunehmenden Preisdruck ausgesetzt. Gefordert sind nicht nur industrielle Betriebe, sondern speziell auch die gewerblichen Verarbeitungsbetriebe und die landwirtschaftliche Produktion. In diesem Umfeld können die Akteure dann Erfolg haben, wenn sie sich in Marktischen positionieren, die Innovation verstärken und sich in Segmenten mit hohen Qualitätsansprüchen von der Konkurrenz abheben können.

In diesem Forschungsfeld geht es darum mit den Branchen in einem systemischen Ansatz Produkte und Produktionsverfahren vom Anbau bis zum verkaufsfertigen Produkt zu verbessern, die Wettbewerbsfähigkeit ausgewählter Wertschöpfungsketten langfristig zu stärken, den Aufbau von neuen Wertschöpfungsketten zu unterstützen, Verluste (Food Loss) zu minimieren und Nebenprodukte (By Products) zu verarbeiten. Die zunehmende Bedeutung einer personifizierten Ernährung für die menschliche Gesundheit und weitere Foodtrends führen zu neuen Marktischen, welche es zu erkennen und zu besetzen gilt.

Gestützt auf neuen Erkenntnissen aus den Interaktionen zwischen Mensch (Genetik, Epigenetik), Umwelt und Diät sowie auf einem verbesserten Verständnis über die Einflussfaktoren bei der Lebensmittelwahl (Konsumentenforschung) werden Grundlagen für eine gesunde Ernährung der Bevölkerung erarbeitet. Dazu gehört das Hervorheben von Qualitätsmerkmalen, die sowohl bestehende als auch innovative Lebensmittel und Lebensmittelarten fördern.

Eine grosse Herausforderung der Ernährungssicherung ist die Versorgung der Bevölkerung mit hochwertigem Protein, welches hinsichtlich nachhaltiger Produktion, Genuss, Verdaubarkeit und Gesundheit überzeugt. Tierische Proteine haben auf der einen Seite eine hohe ernährungsphysiologische Qualität, auf der anderen Seite kommt es aber bei der Produktion zu negativen Umweltwirkungen. Pflanzliche Proteine belasten die Umwelt zwar weniger, haben im Mittel aber einen wesentlich tieferen Gehalt an essenziellen Aminosäuren.

Ausgangslage und Hintergrund

Qualitativ hochwertige Lebensmittel müssen ethisch und ökologisch produziert, preiswürdig verkauft und, für die Konsumentinnen und Konsumenten, schmecken, Energie liefern, sicher und gesund sein. Qualitätsmerkmale, die diese Eigenschaften hervorheben, tragen massgebend zum Erfolg solcher Lebensmittel bei.

Lebensmittel, die aus Rohstoffen der Schweizer Landwirtschaft hergestellt werden, sind in zunehmendem Masse wirtschaftlich nicht mehr konkurrenzfähig. Das hohe Preisniveau führt zu steigenden Importen, sinkenden Exporten und einem zunehmenden Einkaufstourismus. Als Handlungsoptionen zur Steigerung der Wettbewerbsfähigkeit bieten sich die nachfrageorientierte Inwertsetzung der Qualität (Qualitätsführerschaft), die Besetzung von Marktischen durch Differenzierung sowie Innovationen an. Bei allen Handlungsoptionen sind auch die fortgesetzte Steigerung der Produktivität und die Senkung der Kosten wichtige Erfolgsfaktoren. Differenzierungsstrategien beinhalten sowohl innovative Anbau- und Tierhaltungssysteme als auch die Identifikation und Kommunikation von Qualitätsmerkmalen. Der Anspruch einer steigenden Produktivität und Ressourceneffizienz erfordert auch eine Minimierung von Verlusten (Food-Loss) sowie die Verarbeitung von Nebenprodukten (By-Products) und eine Transparenz der Wertschöpfungskette durch Rückverfolgbarkeit der Produkte entlang des gesamten Lebenszyklus.

Die künftige Proteinversorgung steht vor grossen Herausforderungen. Heute basiert die Versorgung auf Fleisch- und Milchprodukten sowie Getreide, gefolgt von Fisch, Eiern, Gemüse und Hülsenfrüchten. Die Milch- und Fleischprodukte stammen grösstenteils aus der Schweiz, doch werden zu deren Produktion immer mehr Soja und Getreide importiert. Diese Futtermittelimporte werden von der Gesellschaft aus ökologischen und ethischen Gründen zunehmend kritisiert. Grossen Einfluss auf die Proteinversorgung haben zudem das Bevölkerungswachstum, Verschiebungen in der Alterspyramide, veränderte Ernährungsgewohnheiten, Zunahme der ernährungsbedingten Krankheiten, Allergien und Unverträglichkeiten, sowie begrenzte Produktionsressourcen und der Klimawandel.

Die laufend stärkere Individualisierung der Bedürfnisse von Konsumentinnen und Konsumenten, der Qualitätsansprüche sowie die steigende Bedeutung einer personifizierten Ernährung für die menschliche Gesundheit führt zu einer zunehmenden Fragmentierung des Lebensmittelmarktes mit neuen Marktnischen, welche es zu erkennen und zu besetzen gilt. Damit kleinere und mittlere Unternehmen die sich bietenden Marktchancen optimal wahrnehmen können, brauchen sie einen einfachen Zugang zu Forschung, Infrastruktur sowie wissenschaftlicher und technologischer Unterstützung.

Bei der gewerblichen Herstellung von Lebensmitteln gibt es mit der Herstellung von Käse eine für die Schweizer Landwirtschaft sehr bedeutende Erfolgsgeschichte. Wie eine Studie von BAK Basel im Auftrag des Bundesamtes für Landwirtschaft schon 2012 nachwies, verlor die Schweiz vor der Liberalisierung als Käseland an Bedeutung. Mit der schrittweisen Einführung des Freihandels stieg der Export wieder. Die Studie kommt zum Schluss, dass die Schweiz seit der Einführung des Käsefreihandels mit der EU eher teureren Käse in die EU exportiert. Auf der anderen Seite werden eher günstigere Produkte in die Schweiz importiert. Es heisst: «Die Schweiz ist also im Qualitätswettbewerb erfolgreich, womit die Schweizer Käseproduzenten gleichzeitig weniger stark dem Preiswettbewerb ausgesetzt sind». 2018 wurden weltweit 72'595 Tonnen Schweizer Käse (+1,4% im Vergleich zum Vorjahr; +18,6% seit der Liberalisierung 2008) exportiert. Zudem führte der Freihandel zu einem grossen Innovationsschub in der Schweizer Käseproduktion. Eine weiterhin hochqualitative Rohmilchkäseproduktion gehört zu diesen zukünftigen Erfolgsgeschichten.

Schwerpunkte im Forschungsfeld

Mit Blick auf die wirtschaftlichen Herausforderungen der Land- und Ernährungswirtschaft und den sich wandelnden Ansprüche der Gesellschaft kommt der ganzheitlichen Sicherung der Qualität von gewerblich hergestellten Lebensmitteln und landwirtschaftlichen Produkten entlang der gesamten Wertschöpfungskette und der Steigerung der Produktivität und Ressourceneffizienz eine zentrale Bedeutung zu. Ergänzend dazu stellt sich die Frage, wie die Ernährung der Bevölkerung gestützt auf die Erkenntnisse aus den Interaktionen zwischen Mensch, Umwelt und Diät sowie auf das Verständnis über die Einflussfaktoren auf die Lebensmittelwahl verbessert werden kann. Im Kontext der Diskussion um Futtermittelimporte, der Umweltwirkungen der tierischen Produktion sowie ethischer Fragen sind zudem wissenschaftliche Grundlagen zu erarbeiten, welche zur Erarbeitung einer nationalen Proteinstrategie nötig sind und so zur globalen Ernährungssicherheit unseres Landes beitragen.

Das Forschungsfeld verbindet alle nötigen Elemente, um eine Wertschöpfungskette zu erarbeiten, die Qualitätsmerkmale und Produktinnovation von Schweizer Lebensmitteln fördern (pflanzliche und tierische Produktion, inklusiv Proteinversorgung, menschliche Ernährung, inklusive Ernährungsphysiologie und Konsumentenforschung, Landwirtschaft-Ökonomie und –Ökologie, Aufwertung von Produkten und deren Nebenprodukten). Diese multifaktorielle Annäherung stellt eine Stärke dieses Forschungsfeldes dar.

Wichtigste Forschungspartner und Kooperationen

- National:
Universität Bern, ETH-Zürich, HAFL Zollikofen, ZHAW Wädenswil, Universität Lausanne, Universität Neuchâtel
- International:
NuGO Association Wageningen (NL), Universität Wageningen (NL), INRA Clermont-Ferrand (F)

Forschungsfragen

- 10.1. Wie können mit einem ganzheitlichen Ansatz die komparativen Stärken der Schweizer Produkte verfahrens- und anbautechnisch gefördert werden, damit eine bestehende Qualitätsführerschaft verteidigt bzw. eine neue Qualitätsführerschaft erreicht oder die Differenzierung zur Konkurrenz verstärkt werden kann?
 - 10.1.1. Welche Marktneisen entstehen mit der fortschreitenden Fragmentierung des Lebensmittelmarktes und wie können diese durch Forschungsunterstützung (Drittmittelprojekte) von schweizerischen KMU besetzt werden?
 - 10.1.2. Wie kann die Produktivität über die Minimierung von Verlusten (Food-Loss) sowie die Verarbeitung von Nebenprodukten (By-Products) gesteigert werden?
- 10.2. Wie kann die Ernährung der Bevölkerung gestützt auf die Erkenntnisse aus den Interaktionen zwischen Mensch (Genetik, Epigenetik), Umwelt und Diät sowie auf das Verständnis über die Einflussfaktoren auf die Lebensmittelwahl (Konsumentenforschung) verbessert werden?
 - 10.2.1. Welchen Einfluss haben natürliche Lebensmittel, inklusiv fermentierte Lebensmittel, auf die menschliche Gesundheit?
 - 10.2.2. Welchen Einfluss haben diese Lebensmittel auf den Stoffwechsel und das Mikrobiom des Menschen?
 - 10.2.3. Welche Biomarker dienen als Qualitätsmerkmale dieser Lebensmittel?
- 10.3. Wie kann die Proteinversorgung der Bevölkerung hinsichtlich Nachhaltigkeit, Genuss, Gesundheit und Ernährungssicherheit optimiert werden?
 - 10.3.1. Wie kann die Proteinproduktion im Inland gesteigert werden?
 - 10.3.2. Welche Bedeutung haben neue oder alternative Proteinquellen (Insekten, Mikroorganismen) bei einer nachhaltigen Proteinversorgung?

Vollzugstätigkeiten

Folgende Vollzugshilfe ist Teil dieses Forschungsfeldes:

- Zertifizierte Analysen für exportierte Traubensaft, Traubenmoste und Weine

Projekte des SFF 10

Für sichere Lebensmittel mikrobielle Risiken und Antibiotikaresistenz senken

ProDigy 22.10.13.06.01	Verdaulichkeit und Qualität von traditionellen und neuen Proteinquellen für Mensch und Tier
Amélioration des vins 22.10.15.07.01	Amélioration de la qualité des vins suisses, techniques œnologiques, contrôles et développements analytiques
Nacherntequalität 22.10.18.01.01	Nacherntequalität
Konsumentenforschung 22.10.18.01.02	Konsumentenforschung
Culture&Authenticité 22.10.18.03.01	Promotion et vérification de l'authenticité des produits laitiers et carnés au moyen de cultures microbiennes et de nouvelles techniques
Fermatrix 22.10.18.03.02	Entwicklung von Kulturen und Verfahren für die Herstellung von fermentierten Lebensmitteln aus bekannten und neuen Matrices
Fachstelle IDF/Codex 22.10.18.03.03	Vernetzung von Agroscope und der Schweizer Milchbranche durch die Mitgliedschaft im Internationalen Milchwirtschaftsverband IDF und die aktive Arbeit in seinen Expertengremien
Rohmilchzentrum 22.10.18.03.04	Kompetenzzentrum für Rohmilchprodukte zwecks Optimierung der Produktionskette von Rohmilch unter Praxisbedingungen im Rahmen der neuen Versuchsstationen zusammen mit dem Kanton Freiburg und dessen Institut Agricole in Grangeneuve
FerFood.CH 22.10.18.05.01	Contribution des aliments fermentés à la santé des consommateurs suisses
Qualité du fromage 22.10.18.08.01	Garantir la bonne qualité du fromage suisse au travers de conseils, recherches et transfert de connaissance tout en respectant les aspects de sécurité alimentaire, de durabilité et de compétitivité
Kulturenproduktion 22.10.18.10.01	Produktion von mikrobiellen Kulturen zur Förderung der Qualität, Sicherheit, Authentizität und Einzigartigkeit sowie zum Nachweis der Herkunft von Käse und weiteren fermentierten Lebensmitteln aus der Schweiz

Projekt	ProDigy / 22.10.13.06.01
Titel	Verdaulichkeit und Qualität von traditionellen und neuen Proteinquellen für Mensch und Tier
Titel Englisch	Digestibility and Quality of Traditional and New Protein Sources for Humans and Animals
Projektleitung	Charlotte Egger
Zusammenfassung	<p>Die Qualität eines Nahrungsproteins hängt von seiner Aminosäurezusammensetzung und deren Bioverfügbarkeit ab. Die FAO empfiehlt den DIAAS-Wert zur Messung der Proteinqualität in der Humanernährung. Agroscope hat eine <i>in vitro</i> DIAAS Methode zur Messung der Verdaulichkeit von Proteinen entwickelt, mit welcher die Proteinqualität vieler Nahrungsmittel in kurzer Zeit verglichen und so deren Wertigkeit und ökologischer Fussabdruck bestimmt werden kann. Dank dem <i>in vitro</i> Ansatz liefert ProDigy einen wichtigen Beitrag zur Reduktion von Tierversuchen. Im ProDigy werden neue Nahrungsmittel auf ihren Gehalt an Mikronährstoffen untersucht, um deren Beitrag zu einer ausgewogenen Ernährung zu beurteilen. Im Teilprojekt AlgaFeed wird die Methodik eingesetzt, um die Wertigkeit von Mikroalgen zu testen.</p>

Projekt	Amélioration des vins / 22.10.15.07.01
Titel	Amélioration de la qualité des vins suisses, techniques œnologiques, contrôles et développements analytiques
Titel Englisch	Improving and Analysing the Quality of Swiss Wines
Projektleitung	Gilles Bourdin
Zusammenfassung	<p>Agroscope développe des itinéraires de production qui expriment l'origine du vin tout en maîtrisant les processus biotechnologiques et physico-chimiques complexes de son élaboration. Des travaux de recherche aussi bien œnologiques qu'analytiques sont menés pour révéler l'expression aromatique et gustative du vin en fonction du terroir et de garantir sa stabilité physique et microbiologique face aux changements climatiques tout en réduisant l'utilisation de conservateurs comme les sulfites. Le laboratoire accrédité ISO/CEI 1705 est mandaté par l'OFAG pour réaliser le contrôle des vins à l'exportation. Il développe constamment des techniques analytiques plus rapides (infra-rouge) et plus spécifiques et participe à l'identification de l'origine géographique des vins suisses.</p>

Projekt	Nacherntequalität / 22.10.18.01.01
Titel	Nacherntequalität
Titel Englisch	Postharvest Quality
Projektleitung	Jonas Inderbitzin
Zusammenfassung	Durch die Förderung von genussvollen und qualitativ hochwertigen pflanzlichen Lebensmittel, wird der Konsum von Schweizer Obst und Gemüse sowie deren Verarbeitungsprodukte gestärkt. Die Auswirkung von Nachernteverfahren und Verarbeitungstechnologien wird untersucht und kommuniziert. Dies geschieht in engem Kontakt mit verschiedenen Forschungsbereichen, sowie in praxisnaher Zusammenarbeit mit der Branche, entlang der Wertschöpfungskette. Im Fokus stehen mikrobiologische, chemische, physikalische und humansensorische Analysen bezüglich Sortenzüchtung, -prüfung, Lagerung und Verarbeitung.

Projekt	Konsumentenforschung / 22.10.18.01.02
Titel	Konsumentenforschung
Titel Englisch	Consumer Science
Projektleitung	Barbara Guggenbühl
Zusammenfassung	Eine Ernährung gemäss Lebensmittelpyramide wirkt sich sowohl auf die Gesundheit als auch auf die Umwelt positiv aus. Daten zum Lebensmittelkonsum zeigen jedoch, dass die aktuelle Ernährungsweise der Schweizer Bevölkerung deutlich davon abweicht. Mit Methodenansätzen wie Social Listening, Beobachtungsstudien und Co-Creation in Form eines Food Living Labs, werden im vorliegenden Projekt Konsumentendaten zum Thema Genuss, Ernährung, Gesundheit und Nachhaltigkeit im realen Kontext erhoben. Basierend auf den damit gewonnenen Erkenntnissen werden Handlungsmöglichkeiten getestet und zielgruppenspezifisch kommuniziert, die ein genussvolles, nachhaltiges und gesundes Konsumverhalten von Lebensmitteln fördern.

Projekt	Culture&Authenticité / 22.10.18.03.01
Titel	Promotion et vérification de l'authenticité des produits laitiers et carnés au moyen de cultures microbiennes et de nouvelles techniques
Titel Englisch	Promoting and Verifying the Authenticity of Dairy and Meat Products Using Microbial Cultures and New Techniques
Projektleitung	William Häni
Zusammenfassung	Les fromages suisses sont caractérisés par une grande qualité qui permet de les différencier par rapport à la concurrence. Les cultures développées et entretenues par Agroscope y sont pour beaucoup et permettent aux fromagers de fabriquer des produits sûrs, sains et à l'arôme sans égal. Le développement de nouvelles cultures répondant aux besoins du marché est un but important de ce projet et permet de stimuler l'innovation au sein de la branche fromagère. Le développement de cultures de certification d'origine (CCO) et de nouvelles méthodes innovantes (p.ex., blockchain) va lui aussi permettre de démarquer encore d'avantage les produits laitiers suisses de la concurrence et se veut bénéfique pour toute la chaîne de valeur.

Projekt	Fermatrix / 22.10.18.03.02
Titel	Entwicklung von Kulturen und Verfahren für die Herstellung von fermentierten Lebensmitteln aus bekannten und neuen Matrices
Titel Englisch	Development of Cultures and Methods for the Production of Fermented Foods from Known and New Matrices
Projektleitung	Hans-Peter Bachmann
Zusammenfassung	Die Nachfrage nach pflanzenbasierten Alternativen zu tierischen Lebensmitteln nimmt stetig zu, was neue Märkte für die Schweizer Land- und Ernährungswirtschaft eröffnet. Durch gezielte Fermentationen wird der Genuss- und Gesundheitswert von ausgewählten Lebensmitteln pflanzlichen Ursprungs wesentlich gesteigert. Auch werden bisher nicht zugängliche Proteinquellen verfügbar für die menschliche Ernährung gemacht. Mikrobielle Kulturen aus der Schweiz stärken die Authentizität von fermentierten Lebensmitteln aus Rohstoffen der Schweizer Landwirtschaft wesentlich. Mit neuen Technologien bei der Herstellung von mikrobiellen Kulturen und bei der Verarbeitung von Lebensmitteln können die Wirkungen der Mikroorganismen optimiert werden.

Projekt	Fachstelle IDF/Codex / 22.10.18.03.03
Titel	Vernetzung von Agroscope und der Schweizer Milchbranche durch die Mitgliedschaft im Internationalen Milchwirtschaftsverband IDF und die aktive Arbeit in seinen Expertengremien
Titel Englisch	Specialist Office IDF /Codex
Projektleitung	Walter Bisig
Zusammenfassung	Agroscope und die Schweizer Milchbranche (SMP – Swissmilk, Fromarte – Die Schweizer Käsespezialisten, VMI – Verband Schweizer Milchindustrie) sind durch die Fachstelle IDF/Codex und die Expertentätigkeit von ca. 18 Ag-roscope-Mitarbeitenden im Internationalen Milchwirtschaftsverband IDF weltweit vernetzt und erkennen so frühzeitig wichtige wissenschaftliche, wirtschaftliche und politische Entwicklungen. Sie können diese Entwicklungen zugunsten von Agroscope und der Schweiz beeinflussen, und sich rechtzeitig auf die Entwicklungen vorbereiten. Agroscope und die Schweizer Milchbranche verschaffen sich durch die Mitgliedschaft und die Mitarbeit im IDF Sichtbarkeit und Anerkennung und gute Möglichkeiten der Forschungs-Kooperation. Die Arbeit trägt wesentlich zur Exportfähigkeit von Schweizer Milchprodukten wie Rohmilchkäse und Lebensmitteln bei.

Projekt	Rohmilchzentrum / 22.10.18.03.04
Titel	Kompetenzzentrum für Rohmilchprodukte zwecks Optimierung der Produktionskette von Rohmilch unter Praxisbedingungen im Rahmen der neuen Versuchsstationen zusammen mit dem Kanton Freiburg und dessen Institut Agricole in Grangeneuve
Titel Englisch	Centre of Excellence for Raw-Milk Products for the Optimisation of the Production chain of Raw Milk under Practical Conditions within the Framework of the New Experimental Stations together with the Canton of Fribourg and its Institut Agricole in Grangeneuve
Projektleitung	Hans-Peter Bachmann
Zusammenfassung	<p>Die auf einen Zeithorizont von mindestens acht Jahren ausgelegte Zusammenarbeit mit dem IAG des Kanton Freiburg im «Kompetenzzentrum Rohmilchprodukte» zielt auf Forschungsarbeiten zur Verbesserung der Wertschöpfung und zur Reduktion der Risiken von Lebensmitteln hergestellt aus Rohmilch ab.</p> <p>Das Kompetenzzentrum will die Produktionskette von Rohmilch unter Praxisbedingungen optimieren und die relevanten Hebel zur Steigerung der Qualität und Kontinuität identifizieren. Zudem wird die Umsetzbarkeit und Wirkung von Innovationen zur Erhöhung der Wertschöpfung und von Massnahmen zur Reduktion der Risiken betreffend Kontaminationen in der Praxis geprüft und umgesetzt.</p> <p>Gestützt auf ein Netz von Produktionsbetrieben aus der Region werden spezifische, zeitlich begrenzte Projekte realisiert.</p>

Projekt	FerFood.CH / 22.10.18.05.01
Titel	Contribution des aliments fermentés à la santé des consommateurs suisses
Titel Englisch	Contribution of Fermented Foods to the Health of Swiss Consumers
Projektleitung	Guy Vergères
Zusammenfassung	<p>Un tiers des aliments que les suisses consomment sont fermentés. Ces aliments sont fabriqués naturellement avec des microbes qui transforment la matière première (lait, choux, raisin, cacao...) en aliments (yaourt/fromage, choucroute, vin, chocolat...) possédant de nouvelles propriétés. Au-delà des propriétés gustatives appréciées des consommateurs, les chercheurs mettent de plus en plus en avant les propriétés santé des aliments fermentés. De plus, les aliments fermentés donnent de nouvelles perspectives aux entreprises du secteur alimentaire au travers de leur potentiel innovant élevé et de leur mode de fabrication durable. Agroscope s'engage dans le programme 2022-2025 à montrer que l'ingestion des bactéries et des nutriments présents dans les produits fermentés est bénéfique à la santé et à l'environnement.</p>

Projekt	Qualité du fromage / 22.10.18.08.01
Titel	Garantir la bonne qualité du fromage suisse au travers de conseils, recherches et transfert de connaissance tout en respectant les aspects de sécurité alimentaire, de durabilité et de compétitivité
Titel Englisch	Cheese Quality
Projektleitung	John Haldemann
Zusammenfassung	<p>Le projet Qualité du Fromage se base sur une approche globale pour renforcer la qualité, la durabilité et la compétitivité des fromages suisses. Ceci est atteignable grâce à un transfert de connaissance efficace vers la pratique et un conseil ciblé. Cette étroite collaboration permet d'identifier rapidement les problématiques actuelles de la filière et de les résoudre à l'aide de méthodes analytiques, d'essais pilotes ou pratiques. Les résultats et conclusions obtenus servent à l'ensemble de la branche grâce aux publications et aux formations continues. L'expertise au sein des organisations faitières et des autorités permet également de contribuer à l'amélioration globale de la qualité. Finalement, ce projet offre un soutien dans le développement de méthodes adaptées à l'environnement des fromageries.</p>

Projekt	Kulturenproduktion / 22.10.18.10.01
Titel	Produktion von mikrobiellen Kulturen zur Förderung der Qualität, Sicherheit, Authentizität und Einzigartigkeit sowie zum Nachweis der Herkunft von Käse und weiteren fermentierten Lebensmitteln aus der Schweiz
Titel Englisch	Production of Microbial Food Cultures
Projektleitung	Christoph Kohn
Zusammenfassung	Auf modernen Produktionsanlagen werden mehrere Dutzend verschiedene Mikroorganismen-Kulturen für die Schweizerische Lebensmittelwirtschaft (vor allem Käsereien) hergestellt. Die Kulturen sind das Resultat der Agroscope-Forschung im Bereich fermentierter Lebensmittel und werden in enger Zusammenarbeit mit der Praxis und der Wissenschaft laufend weiterentwickelt. Die Schweizerische Land- und Ernährungswirtschaft setzt diese Kulturen seit Jahrzehnten erfolgreich ein, profitiert von neuen wissenschaftlichen Erkenntnissen und kann sich mit hoher Wertschöpfung auf dem in- und ausländischen Markt profilieren. Im Rahmen der PPP (public private partnership) erstellt die Liebefeld Kulturen AG am neuen Standort im Kanton Freiburg 2023/2024 ein neues Produktionsgebäude in dem eine Kapazitätserweiterung geplant ist, um die Branche weiterhin mit innovativen Kulturen beliefern zu können.