

Nationale Akademie für Nahrungsmitteltechnologien Odessa



Die 1902 als Odessaer Schule für Müller gegründete Akademie - eine der ältesten ukrainischen Hochschulen – ist eng mit der Geschichte der Stadt Odessa und mit der Industriestruktur des Südens der Ukraine verbunden. Seit 2002 begann, verbunden mit der Teilnahme der Ukraine am Bologna-Prozess und vor allem aufgrund veränderter Anforderungen der wirtschaftlichen Praxis, eine weitgehende Umstrukturierung von Forschung und Ausbildung. Sie ist beispielsweise mit dem wachsenden Umfang und einer veränderten Struktur von Erkenntnissen und Wissen bei der umfangreichen Einführung innovativer Technologien zur Herstellung von Nahrungsmitteln und den damit verbundenen neuen Anforderungen der Arbeitgeber an Hochschulabsolventen verbunden.

Die Forschungsergebnisse der Akademie in 17 Spezialgebieten dienen heute in großem Maße den technologischen Innovationen in Lebensmittelunternehmen – der Entwicklung und Einführung technologisch neuer oder vervollkommener Produkte und Verfahren. So wurde eine ganze Reihe neuer Herstellungstechnologien für traditionelle Nahrungsmittel entwickelt, aber auch Lebensmittel mit prinzipiell neuer Zusammensetzung und Zweckbestimmung sowie mit neuen Eigenschaften. Diese können mit neuen oder modernisierten Maschinen und Ausrüstungen verwendet werden, tragen zur Einsparung von Ressourcen und Energie bei und entsprechen auch ökologischen Anforderungen.

Die Akademie verfügt über einen wissenschaftlichen und praktischen Vorlauf in folgenden Hauptrichtungen der Entwicklung von Wissenschaft und Technik:

- Technologien zur Entwicklung neuer Nahrungsmittel und biologisch aktiver Zusatzstoffe
- Technologie zur Herstellung langfristig haltbarer Milchprodukte
- Wissenschaftlich gesicherte Parameter für die Sterilisierung und Pasteurisierung eines breiten Produktspektrums
- Versuchspartien von Obst- und Gemüsekonserven mit biologisch aktiven Zusätzen
- Rezepturen und Technologie zur Herstellung von Wurstpasteten mit Lebensmittelfasern
- Herstellung von Brot- und Kuchenerzeugnissen mit erhöhtem Nährstoff- und biologischen Wert
- Technologie der Mehlherstellung
- Technologie und Rezeptur zur Herstellung von neuartigen Futtermischungen
- Effektive Trocknungstechnologie für Getreide und Ölsaaten
- Geräte Gefrierkonzentrierung von Lebensmittelflüssigkeiten
- Neue Modelle für Absorptions-Haushaltskühlgeräte.

Folgende Technologien zur Herstellung neuer Nahrungsmittel sowie biologisch aktiver Zusätze wurden u.a. entwickelt und zur Produktionsreife geführt:

- Trockenfrühstück mit einem Konzentrat aus Lebensmittelfasern, die 20% Konzentrat von aktivierten Lebensmittelfasern aus Getreide enthalten. 70-100 g des Trockenfrühstücks beseitigen das Defizit an Faserstoffen in der Ration.

- Glukosesüßstoff-Sirup aus Getreide mit 50-65 % Trockenmasse enthält 75 % Glucose und einen Komplex biologisch aktiver Stoffe. Er wird als Zuckerersatzstoff für die Backwaren- und Getränkeindustrie empfohlen.
- Eiweißanreicherungsmittel aus Weizen, das durch Extraktion von Pflanzenabschnitten gewonnen wird und als Zuschlagstoff empfohlen wird, der den biologischen Wert von Erzeugnissen verschiedener Zweige der Nahrungsmittelindustrie erhöht
- Fermentativ gezuckertes Instant-Getreideerzeugnis, das aus sekundären Getreiderohstoffen gewonnen wird. Es enthält 30-55 % leichtaufnehmbare Kohlenhydrate, einen Komplex an Lebensmittelfasern, Eiweißstoffe und Vitamine.

Zahlreiche Produkte auf Basis der Entwicklungen der Akademie für Nahrungsmitteltechnologien werden bereits in Lebensmittelbetrieben des Gebiets Odessa oder in der gesamten Ukraine hergestellt. Forschung und Entwicklung sind am Bedarf der Industrie orientiert. Die Akademie arbeitet eng mit Unternehmen des Gebiets Odessa zusammen, in denen zahlreiche ihrer Absolventen tätig sind. Gegenwärtig werden zunehmend Bio-Produkte ins Sortiment aufgenommen.

Die Leistungskraft der Akademie für Nahrungsmitteltechnologien ist auch international anerkannt. Beim Besuch einer EU-Delegation in Odessa würdigte der Vorsitzende der Kommission für Biotechnologie, Landwirtschaft und Nahrungsmittel 2006 die hohe Qualität der Forschung. Die Akademie hat auch großes Interesse an der Zusammenarbeit mit deutschen Partnern aus Industrie und Forschung. Dazu gibt es konkrete Kooperationsangebote¹.

Kiew, Mai 2008

Die Information wurde vom Kontaktbüro Kiew des Netzwerks Internationale Technologiekooperation auf der Grundlage von Veröffentlichungen der Akademie für Nahrungsmitteltechnologien Odessa und eines Gesprächs mit dem Rektor der Einrichtung zusammengestellt.

¹ s. Kooperationsangebote auf der Website www.intec-online.net,
Veranstaltung Odessa 2008