

# FORSCHUNGSSTIFTUNG **jetzt**

01|21 29. März 2021

## SHIELD: Neuer Forschungsverbund der Bayerischen Forschungsstiftung

### 1,2 Millionen Euro für sichere heimische Lebensmittel

**Der Stiftungsrat der Bayerischen Forschungsstiftung hat am 29. März 2021 beschlossen, den Bayerischen Forschungsverbund „SHIELD – Sichere heimische (Bio-)Lebensmittel durch sensorische Detektionsverfahren“ mit rund 1,2 Millionen Euro zu unterstützen.**

In dem Verbund SHIELD werden grundlegende Konzepte zur Gewährleistung der Sicherheit von (Bio-)Lebensmitteln von der Ernte bis zum Vertrieb erarbeitet. Mit der Entwicklung von Technologien für neue Detektionsmethoden können schadhafte, verdorbene oder verfälschte Produkte schneller, effizienter und sicher in der Prozesskette identifiziert werden.

Für diese digitale Transformation der Analytik, Sensorik und Diagnostik im Bereich Lebensmittelqualitätsmanagement wird in dem Verbund der Schulterschluss zwischen acht wissenschaftlichen Einrichtungen und zehn Unternehmen vollzogen, gemeinsam mit den Überwachungs- und Kontrollbehörden, die mit den Herausforderungen der Überwachung und Sicherung der Qualität von Lebensmitteln vertraut sind.

Der Fokus liegt hierbei auf dem Einsatz unterschiedlicher bildgebender Verfahren sowie chemischer und spektroskopischer Sensoren, welche in Kombination eingesetzt werden. Es werden Systemlösungen für das komplexe Ineinandergreifen von Herstellungs- und Produktketten entwickelt, die direkt während der Ernte, des Transports oder der Warenannahme eingesetzt werden können. Zudem soll durch eine automatisierte Datenanalyse eine bessere digitale Verknüpfung der Wertschöpfungskette bis hin zur amtlichen Überwachung erfolgen und auf diese Weise durch Optimierung der Logistik die Sicherheit und Qualität von (Bio-)Lebensmitteln erhöht werden. Insgesamt wird dadurch der regionale Landbau im internationalen Wettbewerb gestärkt, wovon vor allem KMU im Agrarbereich profitieren. Auch den Produzenten und Distributoren ökologischer Lebensmittel bietet dies signifikante Vorteile, da ihnen die im Verbund entwickelten Verfahren Entscheidungshilfen für die Planung ihrer Produktions-, Lagerungs-, Vertriebs- und Qualitätssicherungsprozesse bieten. Zu diesem Zweck werden mathematische Prognose- und Optimierungsverfahren entwickelt und in Form einer ausführlich dokumentierten Machbarkeitsstudie zur Verfügung gestellt.

Quelle: Fraunhofer-Institut für Verfahrenstechnik und Verpackung IVV

Sichere heimische  
(Bio-) Lebensmittel  
durch sensorische  
Detektionsverfahren



#### Ansprechpartner:

Prof. Dr. Andrea Büttner  
Fraunhofer-Institut für Verfahrenstechnik und Verpackung IVV

#### Herausgeber:

Bayerische Forschungsstiftung  
Prinzregentenstraße 52  
80538 München

089 2102-86-3  
forschungsstiftung@bfs.bayern.de  
www.forschungsstiftung.de

www.forschung-innovation-bayern.de

