**Zvezdani put Naučnog instituta za prehrambene tehnologije u Novom Sadu: EU investira million evra za usavršavanje i prenošenje znanja u srpsku privredu**

Jedan od prvih dobijenih projekata u programu Horizon2020 je projekat Naučnog instituta za prehrambene tehnologije -“FINS”. Radi se o projektu "**Inovativni ciklus razvoja prehrambenih proizvoda: Okvir za unapređenje istraživačke izvrsnosti - FOODstars**", koji je zvanično počeo 1. decembra ove, a traje do 2018. godine. Partneri na projektu su irski razvojni institut u oblasti hrane i poljoprivrede (Teagasc - Agriculture and Food Development Authority) i Univerzitet u Bolonji, Italija. Koordinator projekta je dr Milica Pojić, naučni saradnik FINS-a.

Evropska unija u projekat ulaže million eura. Cilj projekta je da se ojačaju istraživački potencijali i inovacioni kapacitet Naučnog instituta za prehrambene tehnologije u Novom Sadu (FINS), u bliskoj saradnji sa renomiranim istraživačkim institucijama iz EU, koji će stečeno istraživačko znanje staviti u funkciju unapređenja prehrambene industrije Srbije. Podrazumeva se i edukacija javnosti u okviru radionica i tematskih večeri. Više informacija na Facebook i LinkedIn stranicama projekta, a uskoro i na sajtu: [www.foodstars.uns.ac.rs](http://www.foodstars.uns.ac.rs).

Razvoj novih proizvoda je prepoznat kao ključna aktivnost za jačanje globalne prehrambene industrije i obuhvata kompletan proces od ideje do pojavljivanja proizvoda na tržištu. Danas postoji svest da se zahtevi potrošača konstantno menjaju. Nova naučna saznanja u sinergiji sa potrošačima imaju potencijal da značajno povećaju stopu inovacija u prehrambenoj industriji, i time uspeh na tržištu. ''Inovativni ciklus razvoja prehrambenih proizvoda'' je okvir za povezivanje svih bitnih aktera u ovom lancu - nauke, privrede, potrošača i zakonodavaca sa krajnjim ciljem: revitalizacija prehrambene industrije u Srbiji.

Istraživači Naučnog instituta za prehrambene tehnologije u Novom Sadu (FINS) će kroz projekat FOODstars imati priliku da unaprede postojeća znanja koja se tiču svih aspekata razvoja prehrambenog proizvoda : od izbora sirovina i ispitivanja njihovog uticaja na zdravlje potrošača, preko formulisanja prehrambenog proizvoda, primene novih procesnih tehnologija do ocene njegove prihvatljivosti od strane potrošača, kroz studijske boravke u renomiranim istraživačkim institucijama Teagasc, Irska i Univerzitet u Bolonji, Italija. Stečeno znanje će se kroz veliki broj radionica, tematskih večeri, okruglih stolova zajedno sa renomiranim istraživačima iz inostranstva prenositi ne samo akademskoj javnosti, već i stručnjacima iz privrede, zakonodavcima, školskoj omladini i potrošačima .