**Szőlőtörkölyből kivont polifenolok segíthetnek hozzá az antibiotikumoktól mentes környezethez**

**Gödöllő, 2021. december 9. – Az állattenyésztésben és az akvakultúrában takarmánykiegészítő adalékanyagként és természetes örökítőanyag tartósítószerként egyaránt használható új megoldásokat kínál** **a nyolc európai ország együttműködésével futó NeoGiANT EU-projekt, melynek egyedüli hazai partnere a Magyar Agrár- és Élettudományi Egyetem Genetika és Biotechnológiai Intézet (MATE GBI) Mikrobiológia és Alkalmazott Biotechnológia Tanszéke. Az innováció alapjai a szőlőtörköly-kivonatokból származó polifenol vegyületek.**

Rendkívül nagy az igény olyan környezetbarát termékekre és módszerekre, melyek mellékhatásoktól mentes megoldásokat kínálnak az állattenyésztés és végső soron a fogyasztók számára. Ezt az elvárást kielégítve a NeoGiANT projekt az ipari léptéket megelőző szinten mutat be egy fenntartható, természetes alapú, alacsony költségű extrakciós eljárást a fehérszőlőtörkölyből származó polifenolok kinyerésére.

A kinyert értékes polifenolokból olyan hiánypótló termékek hozhatók létre, melyek a szarvasmarha-, sertés- és baromfi-tenyésztésben, valamint az akvakultúrában jelentkező nagyszámú betegség leküzdésére szolgálhatnak, kiváló alternatívát kínálva a haszonállatoknál használt antibiotikumok és szintetikus vegyületek kiváltására, illetve azok felhasználásának csökkentésére. Ezzel egyidejűleg csökkenhet az új antimikrobiális rezisztenciák kialakulásának lehetősége, továbbá jobban kontroll alatt tarthatók a meglévő rezisztenciák is.

Ily módon a NeoGiANT projekt hozzájárul az antibiotikumoktól mentes környezet, a fenntartható élelmiszer-előállítás és az antimikrobiális rezisztenciára vonatkozó globális cselekvési tervhez, összhangban a „One Health” megközelítéssel.

A fejlesztés ráadásul nemcsak környezetvédelmi, hanem gazdasági és társadalmi szinten is biztosítja a fenntartható gazdálkodást, ugyanis hozzájárul a helyi bortermelők fejlődéséhez, továbbá káros vegyszerek nélkül, alacsony hőmérsékleten, energiahatékonyan, alacsony költséggel és hulladékmentesen állítja elő a célterméket, amelyhez élelmiszeripari hulladékot (borászatból származó szőlőtörkölyt) használ nyersanyagként.

A NeoGiANT tehát az egyre bizonytalanabbá váló környezeti feltételeket figyelembe véve valósítja meg a jövő fenntartható élelmiszertermelését biztosító megoldásokat, és elmozdul az erőforrás- és klímatudatos termelés és fogyasztás felé.

A projekt a „Green Deal”, konkrétan a H2020-LC-GD-2020-4 felhívás keretében valósul meg. A projekt teljes költségvetése 9 332 246,49 €, az Európai Bizottság 8 374 688,42 € támogatásával.

TOVÁBBI INFORMÁCIÓK

Dr. Marta Lores (koordinátor): marta.lores@usc.es

Dr. Posta Katalin (szakmai felelős, MATE GBI) genetika@uni-mate.hu

Linkedin: <https://www.linkedin.com/company/neogiant-h2020-project>

Twitter: @NeoGiANT\_H2020

INTERJÚSZERVEZÉS

Dr. Farkas Alexandra (MATE, tudománykommunikációs munkatárs): mediakozpont@uni-mate.hu