

Program rządowy NUTRITECH - żywienie w świetle wyzwań poprawy dobrostanu społeczeństwa oraz zmian klimatu

Do konkursu mogą przystąpić:

- przedsiębiorstwa - samodzielnie realizujące projekt i wdrażające wyniki projektu albo
- przedsiębiorstwa – wchodzące w skład konsorcjum maksymalnie trzech przedsiębiorstw albo
- przedsiębiorstwa i jednostki naukowe – wchodzące w skład konsorcjum, przy czym:
- w skład konsorcjum wchodzi co najmniej jedno przedsiębiorstwo oraz co najmniej jedna jednostka naukowa,

Liderem konsorcjum może być **wyłącznie przedsiębiorstwo**. Udział kosztów kwalifikowanych przedsiębiorstwa lub przedsiębiorstw w całkowitych kosztach kwalifikowanych projektu wynosi minimum 50%. W skład konsorcjum mogą wchodzić maksymalnie **trzy** podmioty.

Dofinansowanie można przeznaczyć na realizację projektów, które mogą obejmować:

- badania przemysłowe,
- eksperymentalne prace rozwojowe,
- prace przedwdrożeniowe (działania obejmujące przygotowanie wyników do zastosowania w praktyce)

Zakres tematyczny

T1. NUTRIGENOMIKA I BIOMEDYCYNĄ JAKO NARZĘDZIE WSPIERAJĄCE WALKĘ Z PRZEWLEKŁYMI CHOROBYMI NIEZAKAŻNYMI (M.IN. CHOROBYMI DIETOZALEŻNYMI).

Zagadnienia poruszane w ramach obszaru:

- Opracowanie innowacyjnych rozwiązań dietetycznych bazujących na badaniach biomedycznych, w tym nutrigenomicznych, medycynie personalizowanej oraz analizie żywieniowych czynników ryzyka pozwalających na redukcję zapadalności na choroby dietozależne.

- Wiarygodne i oparte na faktach naukowych narzędzia pozwalające na opracowanie jednostkowych planów żywieniowych redukujących zapadalność na przewlekłe choroby niezakaźne
- Rozwiązania technologiczne wykorzystujące podstawy molekularne chorób dietozależnych i ich wpływ na indywidualne plany żywieniowe, pozwalające na leczenie bądź łagodzenie objawów chorobowych
- Produkty wykorzystujące różnice metaboliczne uwarunkowane genetycznie oraz środowiskowo, jako składnik indywidualnych planów żywieniowych wpływających na zmniejszenie częstości chorób cywilizacyjnych

Zakres tematyczny nie obejmuje badań nad opracowaniem i stosowaniem suplementów diety.

T2. ŻYWNOSĆ W LECZENIU I ZAPOBIEGANIU CHOROBYM

Zagadnienia poruszane w ramach obszaru:

- Nowoczesne rozwiązania żywieniowe np. produkty, technologie, oparte o najnowszą wiedzę naukową, w walce z przewlekłymi chorobami niezakaźnymi
- Innowacyjne dostępne cenowo produkty żywieniowe między innymi dla osób chorych lub zagrożonych chorobą dietozależną oraz w okresie rekonwalescencji pozwalające na leczenie bądź łagodzenie objawów chorobowych
- Zastosowanie innowacyjnych rozwiązań w zakresie żywności funkcjonalnej we wspomaganie leczenia chorób np. onkologicznych, metabolicznych, endokrynologicznych, gastroenterologicznych.
- Rozwiązania pozwalające na poprawę stanu zdrowia poprzez wzbogacenie diety w substancje bioaktywne o określonym działaniu prozdrowotnym obecne w produktach żywnościowych
- Nowoczesne produkty oparte o różnorodne kompozycje bioaktywnych substancji pochodzenia naturalnego, mające zidentyfikowane, korzystne działanie biologiczne uzasadniające ich stosowanie w działaniach profilaktycznych, prewencyjnych, a także w dietoterapii

Zakres tematyczny nie obejmuje badań nad opracowaniem i stosowaniem suplementów diety.

T3. ASPEKTY TECHNOLOGICZNE I GOSPODARCZE PRAWIDŁOWEGO ŻYWIENIA

Zagadnienia poruszane w ramach obszaru:

- Powrót do natury – opracowanie rozwiązań pozwalających na zmniejszanie ilości dodatków do żywności oraz substancji szkodliwych w produkcji żywności i przetwórstwie rolno-spożywczym bez utraty jej wartości odżywczych, sensorycznych oraz zachowaniu bioróżnorodności i ochrony ekosystemów
- Opracowanie innowacyjnych produktów i rozwiązań dotyczących prawidłowego żywienia przy użyciu alternatywnych źródeł białka
- Opracowanie innowacyjnych technologii do produkcji żywności prozdrowotnej, dostępnej cenowo
- Rozwiązania dotyczące gospodarki obiegu zamkniętego w produkcji zdrowej żywności
- Rozwiązania umożliwiające weryfikację autentyczności pochodzenia żywności ekologicznej i funkcjonalnej np. unifikacja i dostępność składu, wdrażanie inteligentnych etykiet znakowania żywności, kontrola składu żywności zgodnie z normami UE
- Narzędzia pozwalające na kontrolę jakości żywności poprzez analizę mikrobiomu zarówno w produktach, jak i w procesie przetwórstwa oraz zwiększenie wykorzystania drobnoustrojów w produkcji żywności.

Zakres tematyczny nie obejmuje badań nad opracowaniem i stosowaniem suplementów diety.

Dofinansowanie – kwoty:

Minimalna wartość kosztów kwalifikowalnych projektu wynosi **1 mln zł.**

Maksymalna wartość kosztów kwalifikowalnych projektu wynosi **10 mln zł.**

Terminy:

- Rozpoczęcie naboru wniosków: 6 lipca 2022 r.
- Zakończenie naboru wniosków: 30 września 2022 r., godz. 16:00.