



Mit dem Oxy-Check-System kann der Sauerstoffgehalt in einer verschlossenen Verpackung gemessen werden.

Sichere Lebensmittel dank OxyCheck

Zu den größten Feinden von Lebensmitteln, die eine gewisse Zeit gelagert werden sollen, zählt Sauerstoff. Dieser greift Inhaltsstoffe der Nahrung an, wodurch diese ungenießbar wird und verderbt. Daher werden viele verpackte Lebensmittel – etwa Wurst, Käse oder Aufbackweckerl – heute mit einer möglichst sauerstofffreien Schutzgasatmosphäre in der Verpackung versehen. Damit das optimal funktioniert, muss der Sauerstoffgehalt in der Verpackung (zumindest stichprobenartig) gemessen werden – aber ohne die Packung dabei zu beschädigen.

Das steirische Unternehmen TecSense GmbH hat dafür in einem FFG-geförderten Projekt eine praktikable Lösung gefunden:

nämlich ein optisches Messsystem. Dazu wird in der Verpackung ein Sensorspot integriert, der mit sichtbarem Licht angeregt wird und in der Folge ein Fluoreszenzlicht emittiert – und zwar abhängig von der Menge des vorhandenen Sauerstoffs. Somit lässt sich aus dem Messsignal auf den Sauerstoffgehalt in der Packung schließen. Dadurch kann zum einen den Verbrauchern eine hohe Qualität der Lebensmittel garantiert werden; zum anderen müssen weniger Lebensmittel und Verpackungen entsorgt werden – was die Umwelt deutlich entlastet. Der OxyCheck wird bereits bei Verpackungsmaschinen von GEA Food Solutions eingesetzt und weltweit vermarktet. www.tecsense.com

Fördertipps

Sie wollen in Forschung und Innovation einsteigen oder Ihre Innovationskraft stärken und damit Ihren Mitbewerbern einen Schritt voraus sein? Dann bezahlen Sie mit dem Innovationsscheck Beratungsleistungen von Forschungseinrichtungen (Universitäten, Fachhochschulen, außeruniversitäre Forschungseinrichtungen) im Wert von bis zu 10.000 Euro. www.ffg.at/programme/InnovationsscheckmitSelbstbehalt

Viele Entwicklungen an Hochschulen und Forschungseinrichtungen eignen sich gut für wirtschaftliche Verwertung im Rahmen eines eigenen Unternehmens. Genau hier setzt das Programm Spin-off Fellowships an: Es unterstützt Forscherinnen und Forscher sowie Studierende mit innovativen Ideen und Unternehmergeist bei der Weiterentwicklung ihrer Ideen in Richtung Ausgründung. www.ffg.at/spin-off-fellowships

Bei der Entwicklung von Technologien und Produkten ist es wichtig, unterschiedliche Lebensrealitäten von Menschen und unterschiedliche Bedürfnisse von Frauen und Männern zu berücksichtigen. Dadurch kann die Qualität der Technologien und Produkte verbessert und ihr Markterfolg gesteigert werden. Das Programm FEMtech Forschungsprojekte unterstützt Organisationen darin, vorhandene Talente bestmöglich zu fördern und diese Chancen zu nutzen. www.ffg.at/femtech-forschungsprojekte



„Österreich hat sich in den vergangenen Jahren gut entwickelt. Um allerdings tatsächlich an die europäische Innovationspitze zu kommen, brauchen wir eine neue FTI-Strategie mit konkreten Umsetzungsplänen sowie die Realisierung des schon lange geplanten Forschungsfinanzierungsgesetzes. Zudem aber braucht es auch starke Agenturen, die die Forscherinnen und Forscher bei ihren Vorhaben und Ideen unterstützen.“

Der FFG als zentrale Säule im österreichischen Innovationssystem kommt hierbei für den Bereich der angewandten Forschung herausragende Bedeutung zu.“

Markus Hengstschläger,
stv. Vorsitzender des Rates für Forschung und Technologieentwicklung (RFTE)



„Österreich produziert schon jetzt hervorragende Wissenschaft: es besitzt eine ausgebaute und leistungsfähige Hochschul-landschaft, Forschungsinstitute von Weltrang, eine innovationsfreudige Industrie. Ein Quäntchen weniger Besitzstandswahrung, eine sanfte Geldspritze für mehr Wettbewerb in der Forschung – und der Weg zur europäischen Spitze steht offen!“

Antonio Loprieno,
Vorsitzender des Österreichischen Wissenschaftsrates