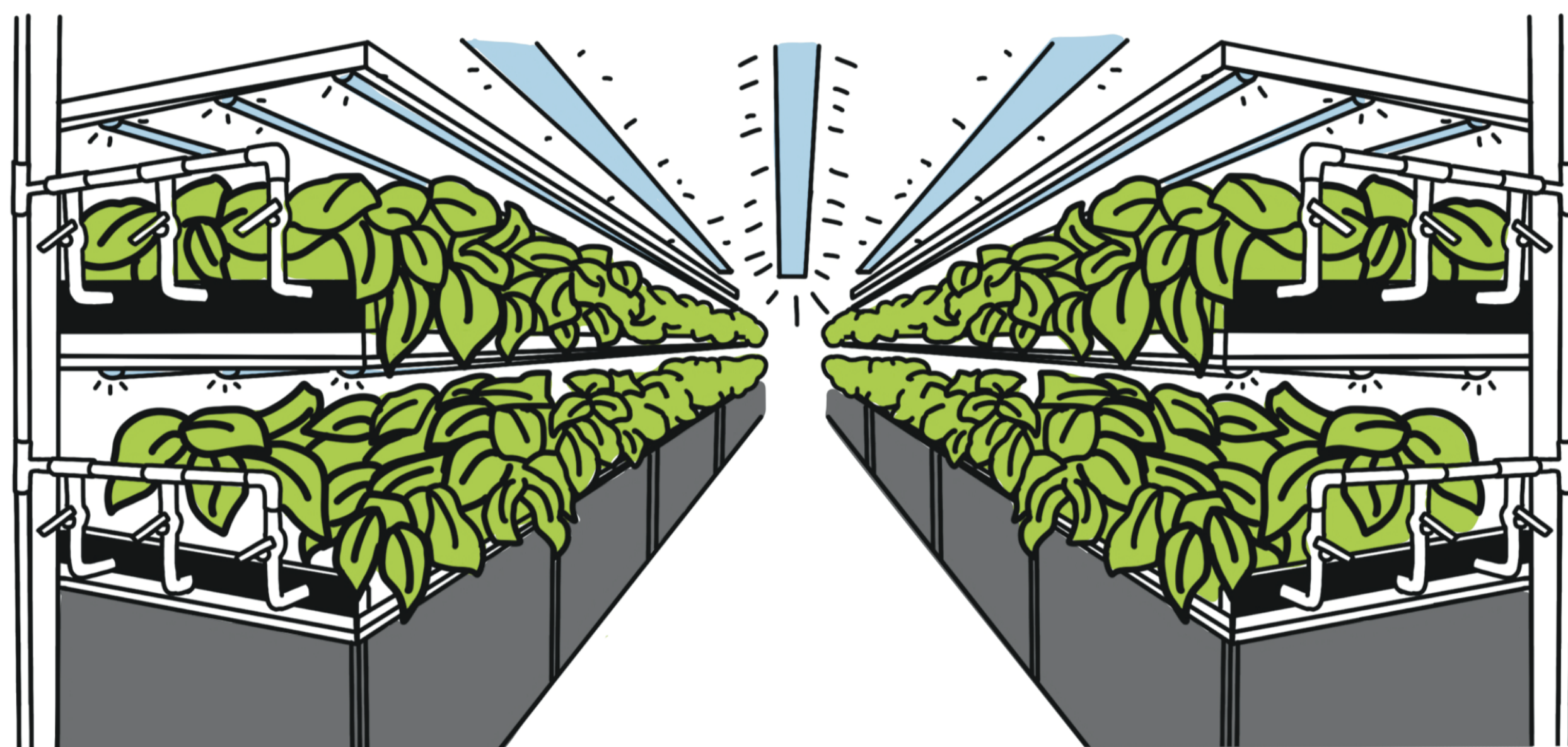


# In4Food

## Controlled Environment-Produktion und Verarbeitung von hochqualitativen pflanzlichen Rohstoffen zur Verwendung in Lebensmitteln

Im Fokus des Projekts „In4Food“ steht die Indoor-Kultivierung von Kräutern und anderen Rohstoffpflanzen wie Oregano, Parakresse und Borretsch zur Aromatisierung von Lebensmitteln.

Dabei soll das Potential der Indoor-Kultivierung, unabhängig von klimatischen Bedingungen und zu jeder Zeit qualitativ besonders hochwertige Pflanzen zu produzieren, bestmöglich ausgeschöpft werden.

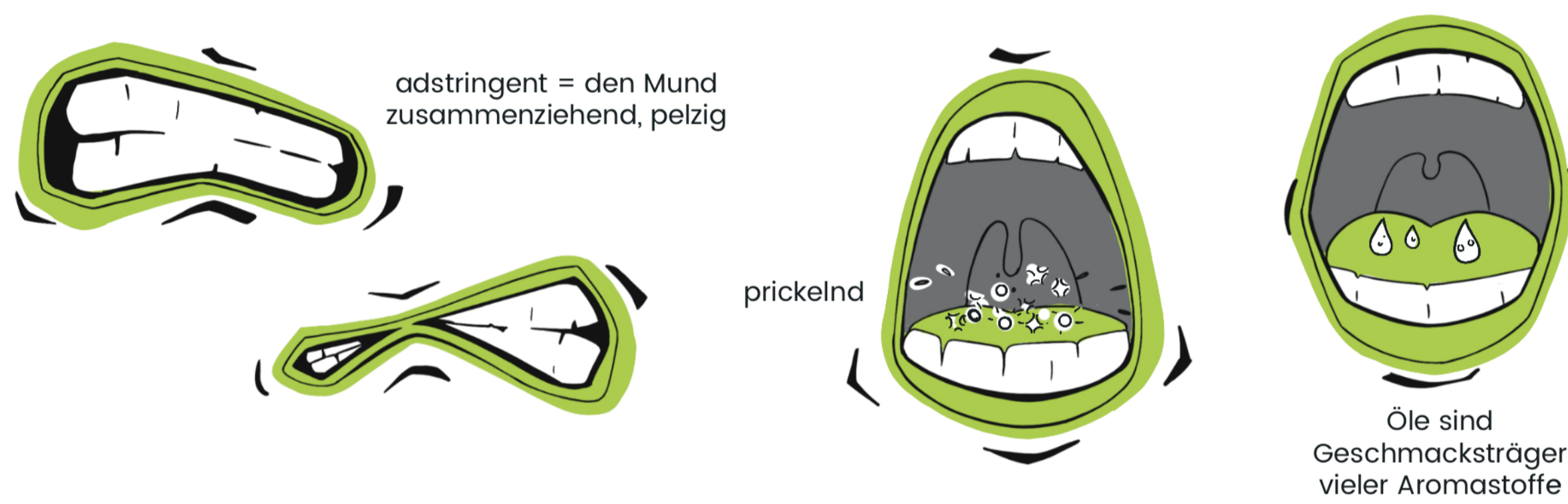


*Origanum vulgare L.*,  
Oregano

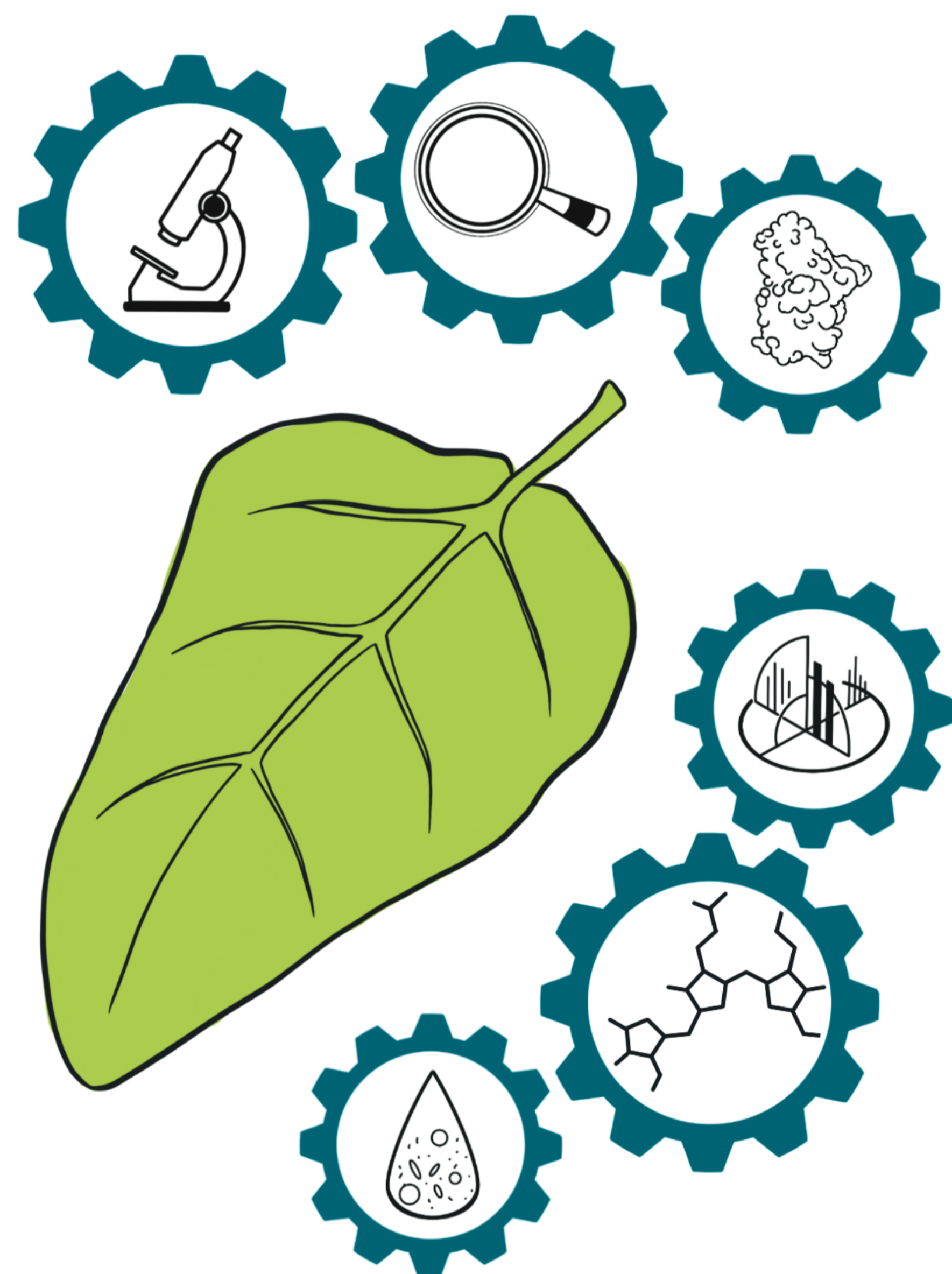
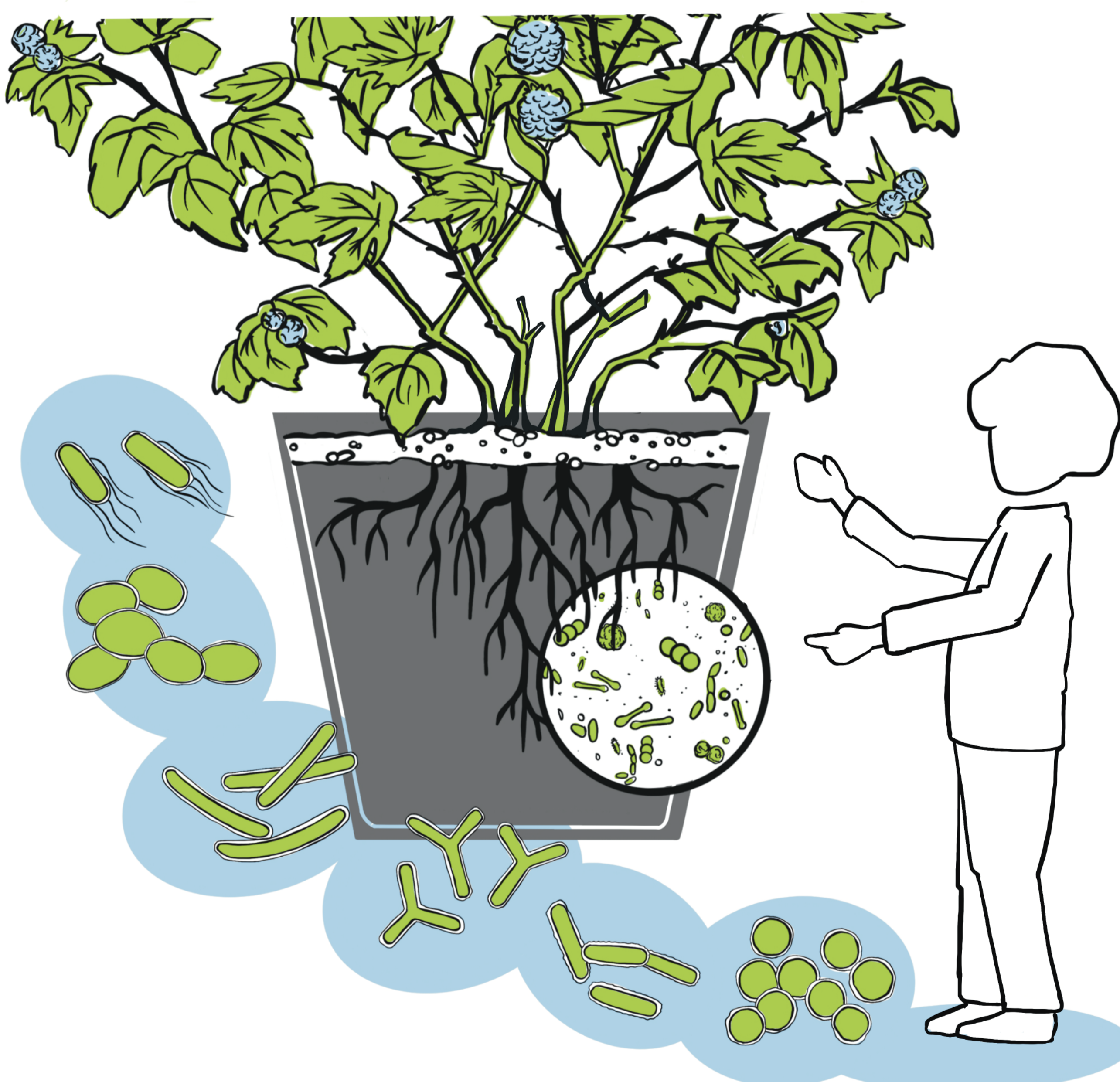
*Spilanthes acmella*,  
Parakresse

*Borago officinales L.*,  
Borretsch

Die kontrollierbaren Umweltbedingungen in der Indoor-Kultivierung ermöglichen eine ganzjährige Verfügbarkeit, optimale Qualität und hohe Lebensmittelsicherheit.



Die im Projekt verwendeten pflanzlichen Spezialkulturen bringen ein wirtschaftliches Interesse mit sich. Bestimmte wertgebende Inhaltsstoffe, wie z.B. ätherische Öle, können durch die gewählten Anbaubedingungen erhöht werden.



Modernste Analysemethoden werden begleitend im Projekt entwickelt und angewandt, um die Inhaltsstoffe direkt am lebenden Pflanzenmaterial zu messen und so die Qualität und Sicherheit der Pflanzen zu erfassen.

Mikroorganismen können Pflanzen vor Schädlingen schützen, Pflanzenstress reduzieren und die Nährstoffverfügbarkeit für Pflanzen erhöhen. Im Projekt werden daher auch Mikroorganismen identifiziert und erprobt, die das Pflanzenwachstum unter Indoor-Bedingungen begünstigen und mit deren Hilfe der Einsatz von Düngemitteln reduziert werden kann.

Projektpartner:



Weitere Informationen unter  
[www.newfoodsystems.de](http://www.newfoodsystems.de)

