

## Das Re-Cereal Projekt

Das Projekt Re-Cereal hat das Ziel eine erfolgreiche grenzübergreifende Zusammenarbeit von Partners aus Industrie und Forschungseinrichtungen aufzubauen, um glutenfreie, untergeordnete Getreidesorten und Pseudozerealien in Bezug auf Genetik, Chemie, Agrarwissenschaft und Ernährungswissenschaft zu untersuchen. Es sollen einerseits der Ertrag von Hirse, Hafer und Buchweizen erhöht werden und andererseits das Nährstoffprofil durch gezielte Züchtung und Verarbeitung verbessert werden.

Die beteiligten Partner des Re-Cereal Projekt (Dr. Schär AG/SPA, Versuchszentrum Laimburg, Università degli Studi di Udine, Universität Innsbruck, Dr. Schär Austria GmbH, Kärntner Saatbau) sind außerdem an einem effizienten Technologie- und Wissenstransfer untereinander und einer effizienten Wissenschaftskommunikation mit der allgemeinen Bevölkerung und anderen Forschern interessiert. Für weitere Informationen besuchen Sie gerne <https://www.re-cereal.com/>.

Die Universität Innsbruck entwickelt im Projekt Re-Cereal neue Analysemethoden und –protokolle, um Getreide effizient zu untersuchen. Hierfür kommen Nahinfrarotspektrometer zum Einsatz. Es gelang Kalibrierungsmodelle für Antioxidantien und Proteine in Hirse, Hafer und Buchweizen zu erstellen (siehe DOIs: 10.1016/j.foodcont.2018.07.045; 10.1016/j.talanta.2019.120115; 10.1016/j.talanta.2018.06.056).

Das Projekt RE-Cereal wird gefördert durch den Europäischen Fonds für regionale Entwicklung und Interreg V-A Italien-Österreich 2014-2020.