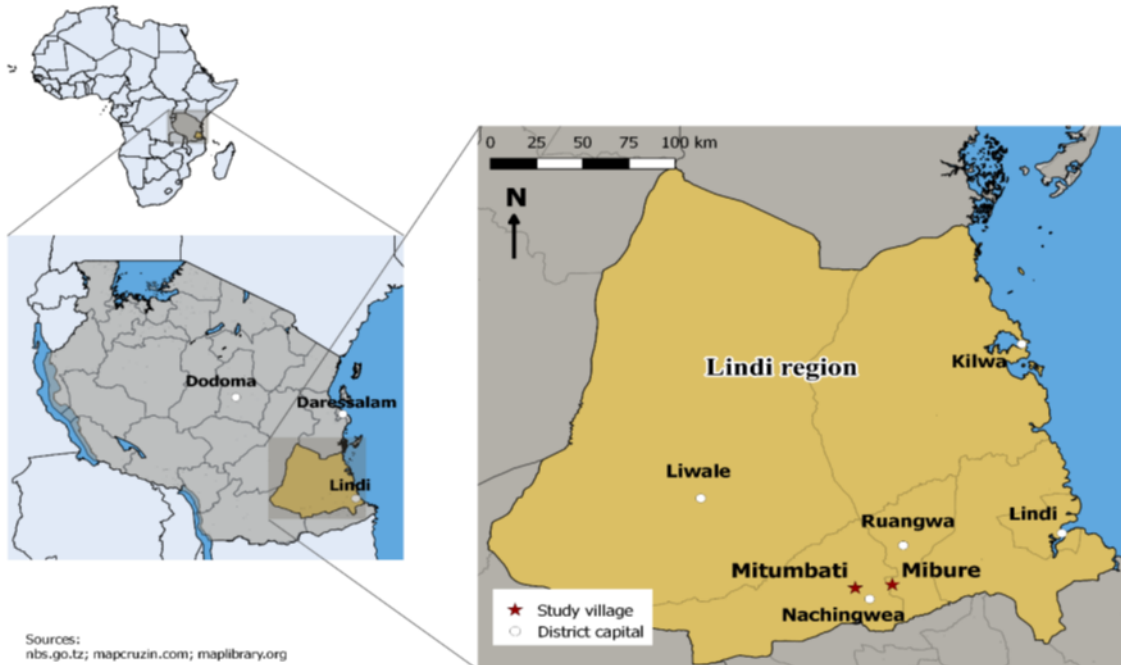


Projektupdate

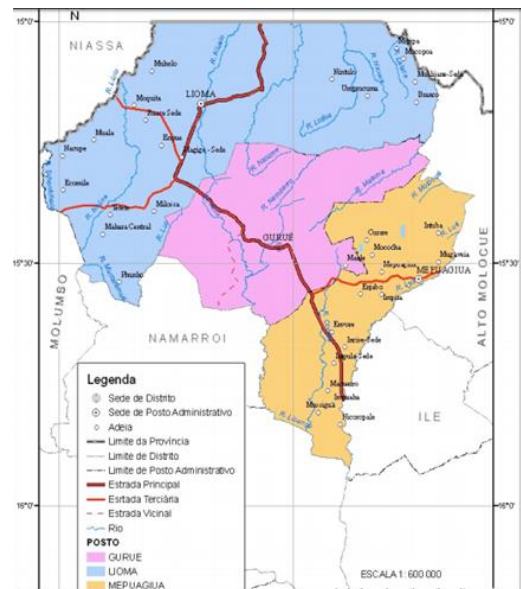
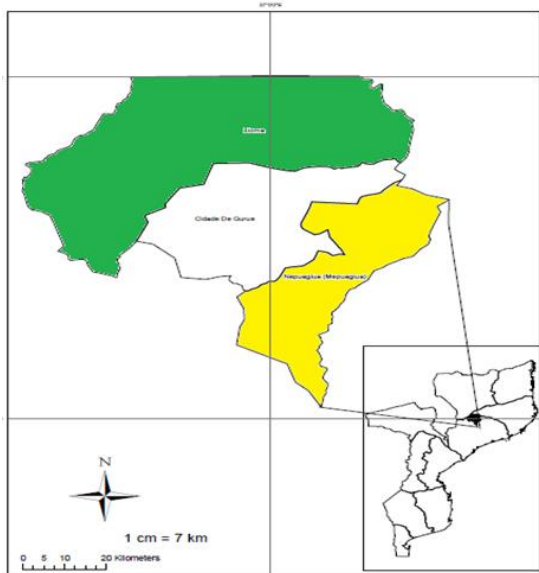
Projekttitle (Akronym):	Vegi-Leg: Anwendungsmöglichkeiten von innovativen Verarbeitungstechnologien für nährstoffreiche Lebensmittel (Straucherbse und einheimische afrikanische Gemüsesorten) für eine ganzjährige Ernährungssicherung. Ein Vergleich von Ost- und Südost Afrika
Land/Region/Stadt:	Tansania/Lindi Region und Mosambik/Zambezia Province
Bekanntmachung:	Innovative Ansätze zur Verarbeitung lokaler Lebensmittel in Subsahara-Afrika und Südostasien, die zu einer verbesserten Ernährung beitragen sowie qualitative und quantitative Verluste reduzieren
Kooperierende Partner:	University of Hohenheim (UHOH); Sokoine University of Agriculture (SUA); Small Industries Development Organization (SIDO), Mozambique Agricultural Research Institute (IIAM), Universidade Lurio (UniLurio)
Laufzeit:	01.09.2018-30.06.2022
Budget:	1. 499.160,11 €



Seite 2 von 3



Lindi Region in Tansania



Zambezia Provinz in Mosambik

Ziele des Vorhabens:

Verbesserung der Ernährungssituation für die lokale Bevölkerung in Tansania und Mosambik durch Unterstützung bei der Entwicklung von innovativen Verarbeitungstechnologien zur Verbesserung der Nährstoffqualität der Produkte sowie deren ganzjährigen Verfügbarkeit. Des Weiteren wird die Haltbarkeit von Produkte verbessert und es werden verzehrfertige Produkte entwickelt. Das Projekt zielt darauf ab, suboptimale Konservierungs- und Verarbeitungstechniken durch einen ganzheitlichen partizipativen Multi-Akteur-Ansatz unter Nutzung von Lebensmittelwertschöpfungsketten (FVC) als analytischem Rahmen zu verbessern. Die Projektaktivitäten gliedern sich in drei Phasen, die sich mit



Seite 3 von 3

(i) der Analyse der Ausgangssituation (Scoping Studie), (ii) der Innovationsentwicklung und deren Umsetzung und (iii) dem Aufbau von lokalen Fähig- und Fertigkeiten sowie der Verbreitung von generiertem Wissen und Erkenntnissen befassen.

Bisherige Ergebnisse:

- Der Endpunkthaushaltserhebung wurde erfolgreich durchgeführt und es wurden 82% (TZ) bzw. 86% (MZ) der Haushalte von der Basiserhebung erreicht.
- Der Verkauf von Straucherbsen innerhalb der Zielbevölkerung hat sich signifikant erhöht im Vergleich zur Basiserhebung. Dies spiegelt die gesteigerte Nachfrage und Nutzung von Straucherbsen inklusive der Weiterverarbeitung wider.
- Finale Formulierung von Straucherbsen-Nudeln und Kinderporridge wurde festgelegt und weitere Produkte aus Straucherbsenmehl entwickelt (Brot etc.)
- Die Analyse zur Annahme der Innovationen auf lokaler Ebene ergab, dass insbesondere die Zeitersparnis, die Gesundheitsvorteile sowie die sensorischen Eigenschaften die Landwirte motivieren, die Technologien und Produkte zu übernehmen.

Kernaussagen und Policy advice:

- "Die Aktivitäten des Vegi-Leg Projekts haben uns dazu motiviert, weitere Reis- und Mais-Schälmaschinen zu kaufen und die Bauern in Mitumbati zu unterstützen", so DAICO Nachingwea District Council (TZ)
- Verbesserung der Konservierungs- und Verarbeitungstechniken durch den Aufbau von Kapazitäten in den lokalen Gemeinschaften und die Entwicklung nachhaltiger Lebensmittelwertschöpfungsketten in Mosambik hat das Potential die Ernährungssicherheit im ländlichen Mosambik nachhaltig zu verbessern (MZ)



Endpunkterhebung (MZ)



Akzeptanztests des Kinderporridge (TZ)



Insektensicheres Lagersystem aus Blättern für Straucherbsen-Saatgut (MZ)



Hämoglobinmessung (MZ)



Training zur Herstellung von Produkten aus Straucherbsenmehl(TZ)



Training zur Nutzung und Konstruktion von Solartrocknern (MZ)



Endpunkterhebung (TZ)



Brot und Kekse aus Straucherbsenmehl (TZ)