

## Projektupdate

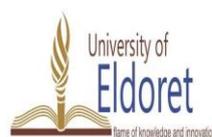
Land/Region/Stadt:	Kenia: Kitui und Taita-Taveta Tansania: Morogoro und Mtwara Uganda: Kasese und Kayunga
Bekanntmachung:	Innovative approaches to process local food in Sub-Saharan Africa and Southeast Asia, which contribute to improved nutrition, as well as qualitative and quantitative reduction of losses
Projekttitle:	Ganzjährige Verfügbarkeit von Obst und Gemüse: Ressourceneffiziente Verarbeitung und neue Vermarktungsmöglichkeiten als Instrument zur Förderung der ländlichen Entwicklung in Sub-Sahara Afrika
Kooperierende Partner:	Universität Göttingen; Fachhochschule Erfurt; University of Nairobi und University of Eldoret, Kenya; Nelson Mandela Institution of Science and Technology, Tansania; Makerere University, Uganda
Laufzeit:	01.Mai 2018 – 31.Dezember 2021
Budget:	792.511,27 €



- Vegetable region
- Fruit region



Karte der FruVaSe Forschungsregionen in Ostafrika © Google Maps



## Ziel des Vorhabens:

Das FruVaSe Projekt hat sich als Ziel gesetzt, den Vitamin- und Mineralstoffmangel in der Humanernährung in Ostafrika zu bekämpfen sowie die Herausforderung der Nutzung von insbesondere saisonal anfallenden Abfällen an Obst und Gemüse in der Wertschöpfungskette anzugehen. Teilziele sind dabei i) die ernährungsphysiologisch vielversprechendsten Sorten von Guave, Cashewapfel und Jackfrucht sowie den grünen Blattgemüsearten Augenbohnenblätter, African nightshade und Cassavablätter auszuwählen und ii) traditionelle Technologien der Verarbeitung und Haltbarkeitsverlängerung bewerten und neue Technologien zu entwickeln und zu bewerten, mit Fokus auf Säfte, getrocknete Produkte wie etwa „Fruchtleder“ oder Fruchtriegel; konzentrierte Pasten, Saucen, Chutneys, Würzen und Pickles sowie Instantsuppen; iii) die neuen Produkte sollen auf Konsumentenakzeptanz getestet und unter Umständen in Pilotprojekten kommerzialisiert werden.

Das FruVaSe Projekt verfolgt einen integrierten Systemansatz (water-energy-food-waste nexus), um iv) ein Modell für energie-unabhängige, ressourcen-effiziente Verarbeitungsverfahren zu entwickeln, die in ein Geschäftsmodell zur Stärkung der Frauen in ruralen Gebieten eingebettet sind. In einem Lebenszykluskonzept sollen die meisten Pflanzenteile des ausgewählten Obst und Gemüses genutzt werden: außer für die menschliche Ernährung auch als Tierfutter (Guava in Kenia als Hühnerfutter) oder für die Biogasproduktion (Jackfrucht in Uganda); v) zusätzlich wird ein Wiederverwertungskonzept für Wasser sowie die Analyse und Reinigung des Trinkwassers für die Saffherstellung erarbeitet.

## Bisherige Ergebnisse:

Nachdem das FruVaSe Projekt im September 2018 startete, wurde in einem Kick-off workshop in Arusha, Tansania im Oktober 2018 der detaillierte Arbeitsplan/ Ganttchart besprochen sowie etliche logistische und organisatorische Rahmenbedingungen verabredet, wie die Kommunikation, Datenaustausch und –sicherung und die Budgetanforderung, -abrechnung und –verwaltung. Es wurden in 2018 von insgesamt 9 Promovierenden und 5 Masterstudierenden Forschungskonzepte angefertigt, die in den kommenden Monaten und Jahren bearbeitet werden.

## MSc -Studierende

WP	Name	Thema	Beginn	Institution
1	Sam Agaba	Jack fruit processing	Oct 2018	MUG
2	Michael Wasswa	Optimizing cowpea leaves' processing and preservation techniques for nutrient retention, storage stability and utilization	Oct 2018	MUG
3	Dorothy Nabakabya	The lowest cost of a nutritious diet including selected local fruits and vegetables in Kayunga and Kasese districts	Nov 2018	MUG
4	Tadeo Mibuulo	Profile appropriateness of jackfruit waste co-digestion with cow dung to maximize biogas production	Oct 2018	MUG
4	Soeren Richter	Biogas baseline in Uganda	Oct 2018	EUAS



## PhD-Studierende

WP	Name	Thema	Beginn	Institution
1	Angela Aluko	Processing of cashew apple for value addition reduction of post harvest loss in Tanzania	Oct 2018	NM-AIST
1	Sophie Nansereko	Jack fruit ( <i>Artocarpus heterophyllus</i> ) processing and preservation using refractance window drying technology and other conventional methods	Nov 2018	MUG
1	Duke Gekonge	Production, Characterization and Shelf stability of Guava nectars produced from Keyan Cultivars	Sep 2018	UoN
1	Frederike Sonntag*	Processing and preservation of fruit with a long shelf life by producing fruit leather	Sep 2018	UGOE-QP
2	Frank Sangija	Processing and preservation of African nightshades for improving quality, shelf life & sensory attributes of relish/pickle	Oct 2018	NM-AIST
2	Sheilla Natukunda	Potential of cassava leaves in improving micronutrient nutrition in Kasese district	Nov 2018	MUG
2	Joshua Ombaka	Physico-Chemical, Sensory and Keeping Qualities of Instant Soup Mixes From Cowpea Leaves	Sep 2018	UoN
2	Amina Ahmed	Quality characteristics of juice and chutney incorporated with African leafy vegetables	Nov 2018	UGOE-QP
3	Jacob Sarfo	Contribution of processed fruits and vegetables towards sustainable nutrition in East Africa: studies from Tanzania, Uganda, and Kenya	Nov 2018	UGOE-QP
5	Johanna Meinecke	Consumer acceptance of novel healthy food products in Tanzania, Uganda and Kenya	Oct 2018	UGOE-MA

\*Finanziert durch Universität Göttingen (Eigenmittel)



Das FruVaSe Projektteam beim Kick-off Workshop im Oktober 2018 im Nelson Mandela African Institution of Science and Technology in Arusha, Tanzania © Edna Makule

