



NextFood has received funding from the European Union's Horizon 2020 research and innovation programme under grant agreement No 771738.



Funding: Horizon 2020, European Union

Call: Rural Renaissance – Fostering Innovation and Business Opportunities

Topic: RUR-13-2017 Building a future science and education system fit to deliver to practice

Grant agreement: No 771738

Duration: May 2018 to April 2022

Coordinator:

Dr Martin Melin, Swedish University of Agricultural Sciences, Alnarp, Sweden

WEBSITE:

<https://www.nextfood-project.eu/>



Nextfood - Educating the next generation of professionals in the agrifood system

Practice Abstract #85: A food scientist's experience from participating in a multi-actor group working on a joint project

Authors: Marinopoulou Anna (International Hellenic University)

As part of the NextFOOD project, myself (a food scientist), an academic professor, an agricultural advisor and two food technology students worked jointly on a project investigating the effects of fortification of protein cannabis on dough properties, quality characteristics and the overall acceptability of wheat flour breads.

For the experimental part of the project, different levels (5, 10 and 15%) of protein cannabis were added to a wheat bread formulation. The incorporation of protein cannabis to wheat flour influenced significantly the moisture, content and the color of crumb. Results revealed that the incorporation of protein cannabis to wheat flour, improved the texture properties of the bread crumb and increased its overall acceptability.

As laboratory supervisor, I was responsible for overseeing the teamwork and the progress of the project. In terms of collaborating with other professionals and students on the project, there was an effective communication, a mutual understanding and a very good collaboration among team members. I strongly believe that my participation in this group contributed to the improvement of my personal development skills. Thus, I would suggest to other professionals to participate in multi-actor groups or, even better, to organise similar groups in order to work jointly with professionals of different expertise and students toward a common goal.



NextFood has received funding from the European Union's Horizon 2020 research and innovation programme under grant agreement No 771738.



Funding: Horizon 2020, European Union

Call: Rural Renaissance – Fostering Innovation and Business Opportunities

Topic: RUR-13-2017 Building a future science and education system fit to deliver to practice

Grant agreement: No 771738

Duration: May 2018 to April 2022

Coordinator:

Dr Martin Melin, Swedish University of Agricultural Sciences, Alnarp, Sweden

WEBSITE:

<https://www.nextfood-project.eu/>



Nextfood - Educating the next generation of professionals in the agrifood system

Practice Abstract #85: Η εμπειρία ενός επιστήμονα τροφίμων από τη συμμετοχή σε μια διεπαγγελματική, πολυσυμμετοχική ομάδα που εργάζεται σε ένα κοινό έργο

Authors: Marinopoulou Anna (International Hellenic University)

Ως μέρος του έργου NextFOOD, ένας επιστήμονας τροφίμων, ένας ακαδημαϊκός, ένας γεωργικός σύμβουλος και δύο φοιτητές τεχνολογίας τροφίμων, δουλέψαμε από κοινού σε ένα έργο που διερευνά τις επιπτώσεις της ενίσχυσης της πρωτεΐνης κάνναβης στις ιδιότητες της ζύμης, στα ποιοτικά χαρακτηριστικά και στη συνολική αποδοχή των ψωμιών από αλεύρι σίτου.

Για το πειραματικό μέρος του έργου, διαφορετικά επίπεδα (5, 10 και 10%) πρωτεϊνικής κάνναβης προστέθηκαν κατά την παρασκευή ψωμιού σίτου. Η ενσωμάτωση πρωτεΐνης κάνναβης στο αλεύρι σίτου επηρέασε σημαντικά την υγρασία, την περιεκτικότητα και το χρώμα της ψίχας. Τα αποτελέσματα κατέδειξαν ότι η ενσωμάτωση πρωτεΐνης κάνναβης στο αλεύρι σίτου, βελτίωσε τις ιδιότητες υφής του της ψίχας του ψωμιού και αύξησε τη συνολική αποδοχή του.

Ως επόπτης εργαστηρίου, ήμουν υπεύθυνη για την επίβλεψη της ομαδικής εργασίας και της προόδου του έργου. Όσον αφορά τη συνεργασία μεταξύ των μελών της ομάδας, υπήρξε αποτελεσματική επικοινωνία, αμοιβαία κατανόηση και πολύ καλή συνεργασία. Πιστεύω ακράδαντα ότι η συμμετοχή μου σε αυτή την ομάδα συνέβαλε στη βελτίωση των προσωπικών μου δεξιοτήτων. Έτσι, θα πρότεινα και σε άλλους επαγγελματίες να συμμετάσχουν σε διεπαγγελματικές, πολυσυμμετοχικές ομάδες ή, ακόμη καλύτερα, να οργανώσουν παρόμοιες ομάδες προκειμένου να εργαστούν μαζί με επαγγελματίες διαφορετικών ειδικοτήτων και φοιτητές για την επίτευξη ενός κοινού στόχου.



NextFood has received funding from the European Union's Horizon 2020 research and innovation programme under grant agreement No 771738.



Funding: Horizon 2020, European Union

Call: Rural Renaissance – Fostering Innovation and Business Opportunities

Topic: RUR-13-2017 Building a future science and education system fit to deliver to practice

Grant agreement: No 771738

Duration: May 2018 to April 2022

Coordinator:

Dr Martin Melin, Swedish University of Agricultural Sciences, Alnarp, Sweden

WEBSITE:

<https://www.nextfood-project.eu/>



Nextfood - Educating the next generation of professionals in the agrifood system

Practice Abstract #85: La experiencia de un científico de los alimentos al participar en un grupo multiactor que trabaja en un proyecto conjunto

Authors: Marinopoulou Anna (International Hellenic University)

Como parte del proyecto NextFOOD, yo mismo (un científico de los alimentos), un profesor académico, un asesor agrícola y dos estudiantes de tecnología de los alimentos trabajamos conjuntamente en un proyecto que investiga los efectos de la fortificación de la proteína de cannabis en las propiedades de la masa, las características de calidad y la aceptabilidad general de los panes de harina de trigo.

Para la parte experimental del proyecto, se añadieron diferentes niveles (5, 10 y 15%) de proteína de cannabis a una formulación de pan de trigo. La incorporación de proteína de cannabis a la harina de trigo influyó significativamente en la humedad, el contenido y el color de la miga. Los resultados revelaron que la incorporación de la proteína de cannabis a la harina de trigo, mejoró las propiedades de textura de la miga de pan y aumentó su aceptabilidad general.

Como supervisor del laboratorio, fui responsable de supervisar el trabajo en equipo y el progreso del proyecto. En cuanto a la colaboración con otros profesionales y estudiantes en el proyecto, hubo una comunicación eficaz, un entendimiento mutuo y una muy buena colaboración entre los miembros del equipo. Creo firmemente que mi participación en este grupo contribuyó a la mejora de mis habilidades de desarrollo personal. Por lo tanto, sugeriría a otros profesionales que participaran en grupos multiactores o, mejor aún, que organizaran grupos similares para trabajar conjuntamente con profesionales de distintas especialidades y estudiantes hacia un objetivo común.