

A **Pilze-Nagy Kft.** és a **Magyar Agrár- és Élettudományi Egyetem** által a Nemzeti Kutatási, Fejlesztési és Innovációs Hivatalhoz benyújtott „**Körforgásos városi biohulladék hasznosítási technológia kidolgozása a laskagomba-termesztés integrálásával**” című, **2024-1.1.1-KKV\_FÓKUSZ-2024-00083** azonosítószámú pályázatunk 337.130.000,- Ft támogatást nyert, amelynek intenzivitása 71,72 %. A megvalósítás időtartama: 2025.01.01 – 2026.12.31.

A projekt alapvető célkitűzése egy innovatív, fenntartható erőforrás-gazdálkodást megcélzó, városi környezetre optimalizált gombatermesztési technológia kifejlesztése, amely a lakossági és intézményi szektorban keletkező kávézacc és egyéb biológiailag lebomló anyag helyi körforgásos hasznosításán alapul. A koncepció lényege a laskagomba- és más farontó gombák termesztési rendszerének átformálása és egy moduláris rendszerű, látványos és könnyen kezelhető egységbe foglalása, amely a városi környezetben működve a helyben rendelkezésre álló biológiailag lebomló anyagokat, elsősorban a kávézaccot hasznosítja, miközben élelmiszert állít elő. A letermelt gombakomposzt alkalmas lehet arra, hogy talajtakaróként parkokban hasznosuljon, ennek feltételrendszerét vizsgálják az egyetem kutatói. A projekt során kifejlesztésre kerülő technológia több szakterületen is kimagasló eredményt fog elérni, ide értve a városi gombatermesztést és a kávézacc értéknövelését.

Az összes érintett területet jelentős változások, kihívások érik, ezért a projekt eredményeként megszülető technológia tényleges, a piaci igényekre szabott megoldást tud nyújtani. Így már a projekt végrehajtása során kiemelt figyelmet fordítunk a potenciális felhasználók megszólítására és bevonására. Várjuk érdeklődő szervezetek jelentkezését, melyek fontosnak tartják, hogy az intézményünkben keletkező kávézacc kikerüljön a hulladékok köréből és értékke alakuljon, ezzel elősegítve a fenntarthatósági célok teljesítését.

Projektünk központi innovációs célja, hogy megoldást találjon a kávézacc szelektív, a biohulladékoktól elkülönített és a mikrobiológiai romlással szemben stabilizált gyűjtésére a háztartásokban, közintézményekben, irodaházakban, valamint éttermekben. További újdonsága, hogy a hulladék keletkezésének helyén történik meg a kávézacc ártalmatlanítása, mivel a laskagomba- és más farontó gombák micéliumának növekedése során erre alkalmas enzimek termelődnek.

Tehát a gomba micéliumot biotechnológiai eszközként használjuk a hulladékkezelésben.

A téma aktualitását az adja, hogy 2024. január 1-től az EU tagállamok számára kötelező a biohulladék szelektív gyűjtése vagy helyben hasznosítása az Európai Parlament és Tanács (EU) 2018/851 irányelve alapján. Az Eurostat 2019-es adatai szerint az EU 28 tagállamában a biohulladék több mint az egyharmadát teszi ki az éves szinten 249 millió tonna települési szilárd hulladéknak, azaz 86 millió tonnát. Jelenleg a kávézacc az egyéb konyhai hulladékokkal együtt a kommunális hulladékok biohulladék frakciójának része, így ennek a frakciónak a hulladéklerakóktól való eltérítése és szelektív gyűjtése kifejezetten indokolt. A projekt céljai és várható eredménye hozzájárul a biomassza hulladékáramok élelmiszerré alakításához, amely a körforgásos gazdasági szemléletnek és az EU „biomassza alapú gazdaság” koncepciójának is tökéletesen megfelel.