

Übersicht Forschungsprojekte zur Reduktion von Salz, Zucker, Fett in Milchprodukten

Projektnummer	Projekttitel	Institute	Laufzeit	Reduktionsziel	Eingesparter Nährstoff	Zusatznutzen	Link zum Kurzbericht (FEI)
BMW/AiF Annonciert für 01.01.2021, noch keine Projekt-Nr. MIV 08/2017	Einfluss der Proteinkomposition in Milchprodukten auf den Zuckerstoffwechsel zur Prävention von Leberverfettung	Charité Berlin Prof. Pfeiffer Universität Hamburg Prof. Rohn	2021-2023	Mit einer maßgeschneiderten Formulierung von Milchprodukten können positive Effekte auf den Zuckerstoffwechsel und die Rückbildung einer Fettleber induziert werden.		optimierte Proteinzusammensetzung	
AiF 21344 N Bewilligt zum 01.12.2020, MIV 04/2019	Reformulierung von Fruchtojoghurt durch Reduktion des Gesamtzuckergehalts und innovative Membran- und Fermentationsverfahren	Max Rubner-Institut, Kiel Prof. Fritsche Hochschule Geisenheim Prof. Schweiggert	2020 - 2023	Angestrebt wird eine stufenweise Reduktion des Gesamtzuckergehalts in Fruchtojoghurt. Die Gehalte an Lactose und Fructose werden durch spezifische Trenn- und Fermentationsverfahren in einer Vorstufe der Joghurt- bzw. Fruchtzubereitungsherstellung minimiert.	Zucker		https://www.fei-bonn.de/geoerderte-projekte/projekt Datenbank/aif-21344-n.projekt
AiF 21101 N MIV 10/2019	Abtrennen und Trocknen Molkenprotein-Pektin-basierter Fat-Replacer-Systeme zur Modulation der Textureigenschaften fettreduzierter Lebensmittel-formulierungen	Universität Hohenheim Prof. Hinrichs Universität Hohenheim Prof. Kohlus	2020-2022	Entwicklung eine Scale-up-fähige Technologie für pulverförmige Fat-Replacer-Systeme auf Basis von Molken-Protein-Pektin-Komplexen für den Einsatz in Milchprodukten und anderen Lebensmitteln, wie Süßwaren und Backwaren	Fett	Verbesserung der Textur	https://www.fei-bonn.de/geoerderte-projekte/projekt Datenbank/aif-21101-n.projekt
AiF 21100 N MIV 01/2019	Enzymatisches Generieren erhöhter Süße aus Lactose-haltigen Nebenströmen und deren Einsatz als Sirup zur Zuckerreduktion am Beispiel Milcherzeugnis	Universität Hohenheim Prof. Hinrichs Universität Hohenheim Prof. Fischer	2020-2022	Nutzung der milch-eigene Süße zur Reduktion von Saccharose, indem die bei der Lactosehydrolyse gebildeten Monosaccharide (aus Lactose-haltigen Nebenströme der Milchverarbeitung) in Zucker mit erhöhter Süße isomerisiert werden.	Zucker		https://www.fei-bonn.de/geoerderte-projekte/projekt Datenbank/aif-21100-n.projekt
AiF 20529 N MIV 03/2018	Einbringen von Gasblasen in fettreduzierte fermentierte Milchprodukte zum Generieren einer cremigen Textur mit forciertem Freisetzen von Aromastoffen beim Verzehr	Universität Hohenheim Prof. Hinrichs Universität Hohenheim Prof. Zhang	2019-2021	Entwicklung fettreduzierter fermentierten Milchprodukten, die bezüglich Textur und Geschmack optimiert sind.	Fett	Geschmacksverbesserung Verbesserung der Textur	https://www.fei-bonn.de/geoerderte-projekte/projekt Datenbank/aif-20529-n.projekt
AiF 20197 N	Entwicklung neuer Konzepte zur Optimierung von Struktur und Sensorik fettreduzierter Lebensmittel durch Proteinfunktionalisierung und molekular-sensorische Methoden	TU München, ZIEL Prof. Kulozik TU München Prof. Hofmann	2018-2020	Fett 15 % in Modellmilchmischprodukten	Fett	Erhöhung des Proteingehaltes Verbesserung der Textur Geschmacksverbesserung	https://www.fei-bonn.de/geoerderte-projekte/projekt Datenbank/aif-20197-n.projekt
AiF 19443 N	Untersuchungen zur Strukturstabilität von W1/O/W2 – Doppemulsionen für die Freisetzung eines darin verkapselten Wirk- oder Effektstoffes	Karlsruher Institut für Technologie, KIT Prof. Karbstein (ehem. Schuchmann)	2017-2019	Wasser-in-Öl-in-Wasser - Doppemulsionen bieten die Möglichkeit der Reduzierung des Fettgehaltes u.a. bei Milchprodukten und den Einschluss empfindlicher Wertstoffe als wichtige Aspekte der Ernährung.	Fett	Geschmacksverbesserung	http://gvt.org/19443+N.html
AiF 19357 N Anschluss zu AiF 17535 N MIV 05/2016	Schwingungen während der Milchfermentation – Mechanismus und Potenziale zur Steuerung der Mikrogelpartikelgröße und -anzahl	Universität Hohenheim Prof. Hinrichs Universität Erlangen-Nürnberg Prof. Schlücker	2017-2020	Der gezielte Schwingungseintrag kann genutzt werden, um proteinan-gereicherte, fermentierte Milchprodukte zu entwickeln und einfacher zu produzieren. Insbesondere sind diese im Hinblick auf Sportlerdrinks, für die Konsumentengruppe 50+ und für besondere Lebenssituationen, z. B. in Alten- und Pflegeheimen, gegen Muskelabbau (Sarcopenia) oder Schluckbeschwerden (Dysphagie) interessant. Solche sogenannten High Prot-Low Fat-Produkte zeigen eine steigende Marktrelevanz.	Fett	Erhöhung des Proteingehaltes Verbesserung der Textur Geschmacksverbesserung	https://www.fei-bonn.de/geoerderte-projekte/projekt Datenbank/aif-19357-n.projekt
BMEL/BLE 2819107616, MRI-MF-08-155-1005-686 31-2093Lactosesüßkraft	Steigerung der Süßkraft von Lactose durch enzymatische Hydrolyse und Isomerisierung der Glucose	Max-Rubner Institut (MRI), Kiel Prof. Fritsche	2016-2018	Milcherzeugnisse enthalten bis zu 20% Gesamtzucker. Der Lactoseanteil (4-6%) trägt kaum zur Süße bei. Die Lactosehydrolyse steigert die relative Süßkraft um das 2-4 fache. Der Gesamtzuckergehalt von Milcherzeugnissen kann somit verringert werden. Bei gleicher Süße werden diese Produkte einen reduzierten Zucker- und Kaloriengehalt aufweisen.	Zucker	Geschmacksverbesserung	Link zum Projekt - Fisaonline.de
BMEL/BLE MRI-MF-08-1005-686 31-1050Schnittkäse, 2819107716	Strategien zur Salzreduzierung bei Schnittkäse	Max-Rubner Institut (MRI), Kiel Prof. Fritsche	2016-2018	Der Natriumgehalt in einem Schnittkäse des Typs Edamer soll auf unter 0,4 g/100 g bzw. unter 1% NaCl im Käse reduziert werden. Im Fokus steht der Einsatz spezieller Starter- und Zusatzkulturen, die zur sensorischen Akzeptanz beitragen sollen. Zur Natriumreduzierung dienen auch Kochsalzsubstitute wie Kaliumchlorid (KCl) und sog. Flavour-Enhancer und KCl-Masker.	Salz	Geschmacksverbesserung	Link zum Projekt - Fisaonline.de

Projektnummer	Projekttitle	Institute	Laufzeit	Reduktionsziel	Eingesparter Nährstoff	Zusatznutzen	Link zum Kurzbericht (FEI)
AiF 19012 N MIV 08/2015	Einstellen rheologischer und sensorischer Eigenschaften konzentrierter fermentierter Milchprodukte über die Mikrogelpartikelgröße und -verteilung	Universität Hohenheim Prof. Hinrichs	2016-2018	Die rheologischen Eigenschaften konzentrierter Suspensionen wie Frischkäsezubereitungen und Greek-style Joghurt, können durch die mechanische Nachbehandlung und das Nutzen verschiedener Partikelgrößen und -verteilungen gezielt eingestellt werden. Durch veränderte Festigkeit und Dichte der Einzelpartikel kann die sensorische Wahrnehmung der Mikrogelsuspensionen beeinflusst werden. Dies ermöglicht milchverarbeitenden Unternehmen neben besonders cremigen oder effizient prozessierbaren fermentierten Milchprodukten auch komplett neue Produktkategorien zu entwickeln.. Vergleichbare rheologische Parameter bei unterschiedlicher Zusammensetzung, z. B. low-fat-Produkte mit cremig, glatter Textur für neue proteinangereicherte fermentierte Produkte wie z. B. Sportlerdrinks, Ernährung 50+.	Fett	Erhöhung des Proteingehaltes Verbesserung der Textur Geschmacksverbesserung	https://www.fei-bonn.de/geoerderte-projekte/projekt Datenbank/aif-19012-n.projekt
AiF 18318 BR MIV 03/2013	Gezielte Nutzung in situ produzierter Exopolysaccharide zur Struktur- und Qualitätsverbesserung von fermentierten Milchprodukten	TU Dresden Prof. Rohm	2015-2018	Auf Grund der Funktionalität der Exopolysaccharide (EPS) könnten fettreduzierte Erzeugnisse mit ähnlichen Eigenschaften wie die jeweiligen Standardprodukte erzeugt werden. Praxisorientierte Kenntnisse über die Wirkungsmechanismen von in situ gebildeten EPS können eine Grundlage für leicht umzusetzende Produktverbesserungen bei fettreduzierten fermentierten Milchprodukten liefern.	Fett	Verbesserung der Textur Geschmacksverbesserung	https://www.fei-bonn.de/geoerderte-projekte/projekt Datenbank/aif-18318-br.projekt
AiF 18038 BR MIV 06/2011	Mehr aus Molkenpermeat: Nutzung des intrinsischen Karamellisierungspotenzials zur Herstellung eigensüßer Zutaten mit definierten Farb- und Aromaeigenschaften	TU Dresden Prof. Henle	2014-2016	In Molkenpermeaten definierter Zusammensetzung sollen erwünschte (farb- und aromabegabende) Karamell-Eigenschaften generiert werden. Bei einigen Rezepturen, wie Pudding, gelingt durch den Einsatz von Molkenpermeaten als Trockenmasse-Äquivalente eine Einsparung von bis zu 20 % des zugegebenen Kristallzuckers und damit eine Verringerung des Energiegehaltes um ca. 15 %.	Zucker	Geschmacksverbesserung	https://www.fei-bonn.de/geoerderte-projekte/projekt Datenbank/aif-18038-br.projekt
AiF 18320 N MIV 09/2012	Anwendung nativer Casein-Micellen als Biotransporter für natürliche lipophile Lebensmittel-Inhaltsstoffe	Max-Rubner Institut (MRI), Kiel Prof. Fritsche / Dr. Martin Deutsches Institut für Lebensmittel-technik e. V. (DIL), Quakenbrück Dr. Heinz / Dr. Bindrich / Prof. Töpfl	2014-2017	Der zunehmende Verzehr fettreduzierter oder fettfreier Produkte kann zu einer reduzierten Aufnahme von fettlöslichen, bioaktiven Substanzen, wie z. B. von fettlöslichen Vitaminen und unentbehrlichen Fettsäuren, führen. Vor diesem Hintergrund ist die Anreicherung von Lebensmitteln mit lipophilen, bioaktiven Substanzen sinnvoll. Die Entwicklung eines Verfahrens zur Integration von den o.g. fettlöslichen Lebensmittelinhaltsstoffen in natürliche Caseinmicellen, die als Transporter diese wertgebende Inhaltsstoffe dienen können den ernährungsphysiologischen Wert von fettarmen Produktentrie, wie z.B Joghurt, erhöhen.	Fett	Erhöhung der Physiologischen Wertigkeit	https://www.fei-bonn.de/geoerderte-projekte/projekt Datenbank/aif-18320-n.projekt
AiF 18124 N MIV 01/2013	Nicht-bittere Frischkäse-Produkte aus Mikrofiltrations-Vollkonzentraten - Sauermolkefreies Processing	Universität Hohenheim Prof. Hinrichs TU München WZW Prof. Hofmann	2014-2017	Durch diese neue Technologie könnte bei der Frischkäseproduktion das Nebenprodukt Molke hochwertig verwertet werden und der Prozess dahingehend flexibler gestaltet werden, dass jeder beliebige Fett- und Proteingehalt im Endprodukt, z. B. auch fat-reduced oder Low-Fat mit einer Membrananlage einstellbar wäre. Es könnten auch neue Texturen für Produktinnovationen gestaltet werden.	Fett	Erhöhung des Proteingehaltes Verbesserung der Textur	https://www.fei-bonn.de/geoerderte-projekte/projekt Datenbank/aif-18124-n.projekt
AiF 17878 MIV 11/2012	Generieren prozessstabiler Molkenprotein-Pektin-Komplexe als neue Strukturierungselemente für Lebensmittelsysteme	Universität Hohenheim Prof. Hinrichs Universität Hohenheim Prof. Weiss	2013-2016	Der Einsatz von prozessstabilen Molkenprotein-Pektin-Komplexen kann die Entwicklung von fettreduzierten Produkten mit vergleichbaren Produkteigenschaften wie fetthaltige Produkten ermöglichen. Die funktionalisierten Molkenproteinen können als Fettersatzstoff eingesetzt werden. Als Ausgangsstoff kann nicht nur Süßmolke, sondern auch Sauermolke verwendet werden. Molkenprotein-Pektin-Komplexe können die Textur von fettarmen Produkten positiv zu beeinflussen. Mit der neuen Technologie kann die Produktpalette auf z. B. Partikel mit Ballaststoffen (dWPPC) ausweitend werden.	Fett	Geschmacksverbesserung Anreicherung von Ballaststoffen	https://www.fei-bonn.de/geoerderte-projekte/projekt Datenbank/aif-17878-n.projekt
Direktfinanzierung durch Unternehmen	Fettreduzierte Sahne	Hochschule Anhalt Prof. Kleinschmidt	2013-2014	Fettreduktion um 20% auf einen Fettgehalt von 24% (selbe Eigenschaften wie 30%ige-Sahne durch Erhöhung des Proteingehaltes)	Fett		
AiF 16721 N MIV 01/2011	Enzymatische Produktion von salzgeschmacksverstärkenden Peptiden aus Milch- und Eiklarproteinen	TU München Prof. Hofmann Universität Hannover Prof. Berger	2012-2015	Peptidgemische aus Milch- und Eiklarproteinhydrolysaten erlauben eine Kochsalzreduktion ohne nachteilige Geschmacksveränderungen. Salzgeschmacksverstärkende Peptide können zur maßgeschneiderten Erzeugung von Milchfraktionen mit optimierter sensorischer Wirkung eingesetzt werden, die auch als Zutaten in anderen Produkten, wie Backwaren eingesetzt werden können.	Salz	Geschmacksverbesserung	https://www.fei-bonn.de/geoerderte-projekte/projekt Datenbank/aif-16721-n.projekt
BMW, AiF – ZIM KF2080914SK1	Entwicklung einer pH-stabilen Sahne mit reduziertem Fettgehalt ohne milchfremde Zusätze	Hochschule Anhalt Prof. Kleinschmidt	2012 – 2014	Fettreduktion	Fett		
DFG/AiF-Cluster 5 MIV 08/2010	Proteinschäume in der Lebensmittelproduktion: Mechanismenaufklärung, Modellierung und Simulation	Koordination: Prof. Delgado, Friedrich-Alexander-Universität Erlangen-Nürnberg Beteiligung verschiedener Forschungsstellen	2011-2014	Da geschäumte Produkte zu einer besseren Aromaentfaltung beitragen und aufgrund ihrer Cremigkeit und Leichtigkeit von den Konsumenten hoch bewertet werden, können Produkte mit weniger Fett- und Zuckerzugabe hergestellt werden.	Fett Zucker	Geschmacksverbesserung	https://www.fei-bonn.de/geoerderte-projekte/projekt Datenbank/dfg-aif-cluster-5.projekt
AiF 16462 N MIV 01/2009	Einstellen thermophysikalischer Eigenschaften von Käse durch die Milchvorbehandlung	Universität Hohenheim Prof. Hinrichs	2010-2013	Das Forschungsvorhaben erleichtert es neue Technologien in Käsereien einzuführen, um die Textur von Käsen mit geringem Fettgehalt angenehmer zu gestalten. Durch Zugabe mikropartikulierter Molkenproteine konnte eine Fettreduktion hinsichtlich textueller und thermophysikalischer Eigenschaften kompensiert werden.	Fett	Geschmacksverbesserung	https://www.fei-bonn.de/geoerderte-projekte/projekt Datenbank/aif-16462-n.projekt

Projektnummer	Projekttitle	Institute	Laufzeit	Reduktionsziel	Eingesparter Nährstoff	Zusatznutzen	Link zum Kurzbericht (FEI)
BMBF 01EA1325	Innovative Strategies to Overcome Implicit Product-based and Personality-based Obstacles to Consume Healthy Food	TU Dresden Kooperationsprojekt: Prof. Rohm (Lebensmitteltechnik), Prof. Schwarz (Diabetes und Prävention), Prof. Velichkovsky (Ingenieurpsychologie), Prof. Hoffmann (BWL, Marketing)	2010-2013	Inhalt des Projektes war die Identifikation von impliziten produkt- und personenbezogenen Hemmnissen des Konsums gesunder Lebensmittel. Darauf aufbauend wurden Strategien für ein gesundes Ernährungsverhalten erarbeitet. Im Allgemeinen standen dabei Kommunikations- und Präventionsmaßnahmen im Fokus, die dazu dienen sollen, eine gesunde Ernährung zu stimulieren.	Zucker Fett Grundsätzlich wurde nicht direkt auf Einsparung bestimmter Inhaltsstoffe fokussiert; es ging vielmehr um die Frage inwieweit die Wahrnehmung bestimmter Produktmerkmale (z.B. Fettgehalt) durch Deklaration auf der Verpackung beeinflusst werden kann.	In Zusammenhang mit Joghurt: 30%ige Zuckerreduktion durch lösliche bzw. unlösliche Ballaststoffe; ausschließlich sensorische Bewertung In Zusammenhang mit Puddingcreme: Ermittlung von sensorischen Differenzschwelle für Fett- und Zuckergehalt bei isoviskosen Produkten In Zusammenhang mit Puddingcreme: Einfluss der Viskosität auf die Wahrnehmung von Fettgehalt und Süße	https://www.tib.eu/de/suchen/id/TIBKAT%3A799019984/Verbundprojekt-Innovationen-Innovative-Strategien/
DFG/AiF-Cluster 3 MIV 17/2007	Fettwahrnehmung und Sättigungsregulation: Ansatz zur Entwicklung fettreduzierter Lebensmittel	Koordination: Prof. Schieberle TU München	2009-2012	Die Forschungsergebnisse tragen maßgeblich zur Entwicklung neuer fettreduzierter Lebensmittel bei, die aus Sicht der Konsumenten nicht nur hinsichtlich Textur, Aroma und Geschmack attraktiv sind, sondern auch eine verbesserte Sättigungswirkung aufweisen.	Fett	Geschmacksverbesserung Verbesserte Sättigung	https://www.fei-bonn.de/geoerderte-projekte/projekt Datenbank/dfg-aif-cluster-3.projekt
Direktfinanzierung durch Unternehmen	Neuartige Füllungen für Süßgebäcke	Hochschule Anhalt Prof. Kleinschmidt	2009-2011	Fettreduktion um 20-25%, Einsatz ungehärtete Fette, Austausch von Hühnerweiß durch Milchprotein ; Zuckerreduktion z.B. durch Einsatz von Inulin/Polydextrosen; Kalorienreduzierung um ca. 25%	Fett Zucker		
AiF 15801 N MIV 23/2007	Screening und Bereitstellung neuer, industrietauglicher Beta-Galactosidasen für die Milchindustrie	Universität Hohenheim Prof. Fischer	2008-2010	Die bei der enzymatischen Lactosehydrolyse durch β -Galactosidasen entstehenden Zucker Galactose und Glucose besitzen eine höhere Süßkraft, eine bessere Löslichkeit und sind leichter zu fermentieren als Lactose. In lactosehydrolysierten Milchprodukten wird bei unveränderter Menge an Kohlenhydraten eine vergleichsweise höhere Süße erzeugt. Dadurch kann die Zugabemenge an Kristallzucker oder Glucosesirup bei ohnehin gesüßten Milchprodukten reduziert und neu eingestellt werden, was insgesamt zu einem niedrigerem Kaloriengehalt des Endprodukts führen würde.	Zucker	Geschmacksverbesserung	https://www.fei-bonn.de/geoerderte-projekte/projekt Datenbank/aif-15801-n.projekt
AiF 15158 N MIV 16/2014	Interaktion von Aromastoff und Milchproduktmatrix	Universität Hohenheim Prof. Hinrichs Deutsche Forschungsanstalt für Lebensmittelchemie (DFA) Prof. Schieberle	2007-2009	Bezüglich der Milchproduktmatrix wurden der Fett- und Proteingehalt, das Casein/Molkenprotein-Verhältnis, der Zusatz von Hydrokolloiden, Salz und Zucker, der pH-Wert, der Molkenproteindenaturierungsgrad und der Fettkugeldurchmesser am Beispiel von Joghurt-, Frischkäse- und Mozzarella-Modellsystemen variiert. Durch Kenntnis der Aromastoffeigenschaften auf der einen Seite sowie Zusammensetzung, Prozess, Struktur und Aromastofffreisetzung auf der anderen Seite könnten Über- und Unterdosierungen vermieden, Innovationszyklen verkürzt und eine konstante Produktqualität gewährleistet werden.	Anpassung der Aromatisierung an Reduktion von Nährstoffen (z.B. Zucker, Fett, Protein, Salz)	Geschmacksverbesserung	https://www.fei-bonn.de/geoerderte-projekte/projekt Datenbank/aif-15158-n.projekt
AiF 14087 BG	Erzeugung von stabilen multiplen Lebensmittelemulsionen vom Typ W/O/W	Deutsches Institut für Lebensmitteltechnik (DIL) Dr. Jansen / Dr. Bindrich Universität Jena Prof. Muschiolik	2004-2006	Die Etablierung von Multiplen Emulsionssystemen (MES) in der Lebensmittelindustrie dient dazu spezielle Aromen, Farbstoffe und gesundheitsfördernde Stoffe auf geeignete Weise in das Lebensmittel zu implementieren. MES bieten die Möglichkeit der Reduzierung des Fettgehaltes bei Süßwarenprodukten und den Einschluss empfindlicher Wertstoffe als wichtige Aspekte der Ernährung.	Fett	Geschmacksverbesserung	https://www.fei-bonn.de/geoerderte-projekte/projekt Datenbank/aif-14087-bg.projekt
AiF 13180 N	Einsatz von selektiv enzymatisch modifizierten Molkenproteinen als Emulgier- und Bindemittel zur Optimierung von aufschlagfähigen Desserts auf Basis von Milchfettemulsionen	Deutsches Institut für Lebensmitteltechnik (DIL) Dr. Jansen / Dr. Bindrich Hochschule Anhalt Prof. Kleinschmidt	2002-2003	Partiell hydrolysierte Molkenproteine können durch Ihre emulsionsstabilisierenden Eigenschaften die Herstellung von Desserts mit geringem Fettgehalt verbessern. Insbesondere die Herstellung stabiler geschäumter und somit auch kolorienreduzierter Milchprodukte wird ermöglicht. Auch die Eigenschaften fettfreier Schäume konnte unter Einsatz der partiell hydrolysierten Molkenproteine verbessert werden.	Fett	Verbesserung der Textur	https://www.fei-bonn.de/geoerderte-projekte/projekt Datenbank/aif-13180-bg.projekt
AiF 12779 N	Struktur und Wasserbindung in Mischgelen aus Milchproteinen und Hydrokolloiden – Messmethodik und Einfluss von Prozessparametern	TU München Prof. Kulozik / Prof. Weisser	2001-2003	Mit dem Forschungsvorhaben wurde die methodische Grundlage zur systematischen Erfassung von Rezeptur- und Prozesseinflüssen auf die Struktureigenschaften von hydrokolloid-stabilisierten Milchprodukten gelegt. Neben Geschmack und mikrobiologischer Stabilität stellen die Textureigenschaften und das Mundgefühl entscheidende Qualitätskriterien dar. Somit wird die Produktoptimierung und Herstellung fett- und kalorienärmerer Milchprodukte begünstigt.	Fett	Geschmacksverbesserung Verbesserung der Textur	https://www.fei-bonn.de/geoerderte-projekte/projekt Datenbank/aif-12779-n.projekt