

ΠΑΝΕΛΛΗΝΙΑ ΔΙΑΚΡΙΣΗ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΝΑΠΤΥΞΗ ΚΑΙΝΟΤΟΜΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

Στα πλαίσια του διαγωνισμού Ecotrophelia 2013 που διοργάνωσε ο Σύνδεσμος Ελληνικών Βιομηχανιών Τροφίμων (ΣΕΒΤ) στις 29/7/2013, και ο οποίος αποτελεί μέρος ενός ευρωπαϊκού διαγωνισμού στα πλαίσια του Ευρωπαϊκού Προγράμματος Eco-Innovation/EcoTroFood, για ανάπτυξη νέων, καινοτόμων και οικολογικών τροφίμων, το Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων του ΤΕΙ Θεσσαλίας (το μοναδικό ΤΕΙ που συμμετείχε στο διαγωνισμό) κατέλαβε στην τελική φάση του διαγωνισμού την 3^η θέση με αντίστοιχο χρηματικό έπαθλο, χάριν στο προϊόν που ανέπτυξε με την επωνυμία **«δια ελιάς και αέρος»**. Πρόκειται για ένα οικολογικό σαλάμι αέρος καθαρής ετικέτας που παράχθηκε για πρώτη φορά χωρίς κανένα χημικό συντηρητικό ή άλλο χημικό πρόσθετο, και εμπλουτίστηκε με προστατευτικές καλλιέργειες ωφέλιμων βακτηρίων και με αντιοξειδωτικές, αντιμικροβιακές, βιοδραστικές πολυφαινόλες ελιάς, απομονωμένες από ελαιουργικά υποπροϊόντα-απόνερα, οι οποίες βελτιώνουν σημαντικά τη ποιότητα, τη συντηρησιμότητα, την γεύση και το άρωμα, αλλά και τη θρεπτική αξία του προϊόντος και παράλληλα λειτουργούν πολύ ευεργετικά για την ανθρώπινη υγεία.

Η διεθνής πρωτοτυπία του προϊόντος έγκειται αφενός στο γεγονός ότι παράχθηκε ένα αλλαντικό χωρίς κανένα χημικό πρόσθετο (χωρίς «Ε», δηλαδή συντηρητικά, χρωστικές, ρυθμιστές οξύτητας, συνθετικά αντιοξειδωτικά) και κυρίως χωρίς νιτρώδη άλατα, τα οποία μετατρέπονται στο ανθρώπινο σώμα σε νιτροζαμίνες που είναι καρκινογόνες ουσίες. Αφετέρου το νέο αυτό προϊόν έχει ευεργετική επίδραση στην ανθρώπινη υγεία, χάρη στην ισχυρή αντιοξειδωτική δράση των πολυφαινολών της ελιάς, οι οποίες προστατεύουν τον ανθρώπινο οργανισμό από καρδιαγγειακά νοσήματα, διάφορα είδη καρκίνου, μειώνουν την χοληστερίνη και διεγείρουν το ανοσοποιητικό σύστημα. Με άλλα λόγια, με αυτή την καινοτομία παράχθηκε ένα υγιεινό σαλάμι, που ανατρέπει την εντύπωση αρκετών καταναλωτών ότι τα αλλαντικά δεν ωφελούν την υγεία. Παράλληλα, η καινοτομία αυτή έχει σημαντικές ωφέλειες και για το περιβάλλον, καθώς οι πολυφαινόλες απομονώνονται από τα απόνερα της επεξεργασίας της ελιάς κατά την παραγωγή ελαιολάδου, τα οποία αν δεν επεξεργαστούν απορρίπτονται συνήθως στο περιβάλλον (ποτάμια, λίμνες, εδάφη) προκαλώντας σημαντική περιβαλλοντική μόλυνση. Επίσης, χάρη στην προσθήκη πολυφαινολών ελιάς το νέο αυτό σαλάμι απέκτησε ένα φυσικό ερυθρό χρώμα και φυσική αντιοξειδωτική προστασία, πλουσιότερο άρωμα και ανώτερη γεύση, ενώ η ζύμωσή του επιταχύνθηκε και βελτιώθηκε, καθώς οι πολυφαινόλες ελιάς επιδρούν θετικά στην καλλιέργεια των ωφέλιμων βακτηρίων που ζυμώνουν το προϊόν, όπως έχει φανεί και σε άλλα ζυμούμενα προϊόντα (π.χ. γιαούρτια και τυριά με πολυφαινόλες) που έχει αναπτύξει η ίδια ομάδα ερευνητών.

Η ομάδα των φοιτητών που ανέπτυξε αυτό το καινοτόμο προϊόν αποτελούνταν από τους Μάριο Κανδυλάκη, Ευθύμιο Τσιμτσιράκη και Σέργιο Τουχικιάν, με επιβλέποντα τον **Δρ. Ιωάννη Γιαβάση**, καθηγητή του Εργαστηρίου Μικροβιολογίας & Βιοτεχνολογίας Τροφίμων του Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων του ΤΕΙ Θεσσαλίας. Το προϊόν αναπτύχθηκε σε συνεργασία με τον **Δρ. Κωνσταντίνο Πετρωτό** από το Εργαστήριο Μηχανικής Τροφίμων και Βιοσυστημάτων του Τμήματος Μηχανικής Βιοσυστημάτων του ΤΕΙ Θεσσαλίας, και δύο εταιρίες που συμμετείχαν στην ανάπτυξη του τελικού προϊόντος, την **Αλλαντοποιία Καρδίτσας-Τσιανάβας ΑΒΕΕ**, μια δυναμική και ανερχόμενη εταιρία που επενδύει στρατηγικά στην έρευνα και την καινοτομία, δίνοντας έμφαση στην ανάπτυξη ξεχωριστών ποιοτικών αλλαντικών υψηλής προστιθέμενης αξίας και αναγνωρίσιμης ταυτότητας, και την εταιρία **Polyhealth A.E.** (Λάρισα), μία spin-off εταιρία που προέκυψε έπειτα από σχετική πατέντα του Δρ. Πετρωτού, και η οποία ειδικεύεται στην παραγωγή πολυφαινολών από απόνερα ελαιουργείων (μοναδική στην Ελλάδα). Ο σχεδιασμός και η δημιουργία της ξεχωριστής χάρτινης συσκευασίας του προϊόντος ανήκει στον Λαρισαίο γραφίστα-ζωγράφο Σωτήριο Γεροκώστα από την εταιρία Salvador.

Το Εργαστήριο Μικροβιολογίας & Βιοτεχνολογίας Τροφίμων

Το εργαστήριο Μικροβιολογίας και Βιοτεχνολογίας Τροφίμων του Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων του ΤΕΙ Θεσσαλίας ειδικεύεται στην εφαρμογές των ωφέλιμων μικροοργανισμών και τις μικροβιακές ζυμώσεις, καθώς και στην μελέτη της μικροβιολογικής ποιότητας και ασφάλειας των τροφίμων. Διαθέτει (μαζί και με τα υπόλοιπα εργαστήρια του Τμήματος) πλούσιο εργαστηριακό εξοπλισμό και συνεργάζεται με διάφορες εταιρίες τροφίμων και άλλα ερευνητικά εργαστήρια στην Ελλάδα και το εξωτερικό, με σκοπό την εφαρμοσμένη έρευνα και την ανάπτυξη νέων καινοτόμων προϊόντων. Ειδικεύεται στην χρήση φυσικών αντιμικροβιακών και αντιοξειδωτικών ουσιών και την παραγωγή τροφίμων χωρίς χημικά συντηρητικά, τη βελτίωση της διάρκειας ζωής και της ασφάλειας ευπαθών τροφίμων χρησιμοποιώντας ήπιες μεθόδους επεξεργασίας, την παρακολούθηση της υγιεινής των εργοστασίων και της μικροβιολογικής ποιότητας κάθε είδους τροφίμου/νερού, τη βελτίωση και την ανάπτυξη νέων ζυμούμενων προϊόντων (ζυμούμενα γαλακτοκομικά, αλλαντικά, ελιές, τουρσιά, οινοπνευματώδη ποτά), την επίλυση προβλημάτων μικροβιακής ή άλλης αλλοίωσης, την παραγωγή ουσιών υψηλής προστιθέμενης αξίας μέσω μικροβιακών ζυμώσεων (εδώδιμες πρωτεΐνες, πολυσακχαρίτες, οργανικά οξέα, λιπίδια, φυσικές αντιμικροβιακές ή φαρμακευτικές ουσίες μικροβιακής προέλευσης, κλπ), καθώς και στην αξιοποίηση αγροτικών αποβλήτων και υποπροϊόντων (τυρόγαλα-απόγαλα, κατσίγαρος, μελάσα, κλπ) ως υπόστρωμα ζύμωσης για την παραγωγή χρήσιμων ουσιών με εφαρμογές σε τρόφιμα.



Το προϊόν «δια ελιάς και αέρος» που κέρδισε το 3^ο βραβείο καινοτομίας στο διαγωνισμό Ecotrophelia 2013. Η πολύ ιδιαίτερη συσκευασία σχεδιάστηκε από τον γραφίστα Σωτήρη Γεροκόστα (εταιρία Salvador, Λάρισα).

β



Εικόνα από τη γευστική δοκιμή κατά τη διάρκεια του διαγωνισμού, όπου το σαλάμι «δια ελιάς και αέρος» απέσπασε πολλά κολακευτικά σχόλια για τη γεύση, υφή και εμφάνισή του.



Η ερευνητική ομάδα που ανέπτυξε το σαλάμι αέρος «δια ελιάς και αέρος». Από αριστερά προς δεξιά: Δρ. Κωνσταντίνος Πετρωτός Καθηγητής του ΤΕΙ Θεσσαλίας (Τμήμα Μηχανικής Βιοσυστημάτων) και εκπρόσωπος της εταιρίας Polyhealth A.E., Δρ. Ιωάννης Γιαβάσης, Καθηγητής ΤΕΙ Θεσσαλίας (Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων), και οι φοιτητές Σέργιος Τουχιγιάν, Ευθύμιος Τσιμτσιράκης και Μάριος Κανδυλάκης, που δούλεψαν υπό την υπόβλεψη του κ. Ιωάννη Γιαβάση.



Στιγμιότυπο από την τελετή βράβευσης. Από αριστερά προς τα δεξιά: Δρ. Αθανάσιος Μανούρας, Πρόεδρος Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων, Δρ. Κωνσταντίνος Πετρωτός, Καθηγητής ΤΕΙ Θεσσαλίας, Μάριος Κανδυλάκης, φοιτητής Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων, Δρ. Ιωάννης Γιαβάσης, Καθηγητής ΤΕΙ Θεσσαλίας και επιβλέπων της ερευνητικής ομάδας, Σέργιος Τουχικιάν και Ευθύμιος Τσιμισιράκης, φοιτητές Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων και Ελευθέριος Τσιανάβας, ιδιοκτήτης της εταιρίας Αλλαντοποιία Καρδίτσας Τσιανάβας ΑΒΕΕ.



Ο Υφυπουργός Ανάπτυξης & Ανταγωνιστικότητας Αθανάσιος Σκορδάς (άκρη αριστερά) και ο Πρόεδρος του ΣΕΒΤ Ευάγγελος Καλούσης (άκρη δεξιά) με την ομάδα των φοιτητών του Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων του ΤΕΙ Θεσσαλίας και τον επιβλέποντα καθηγητή Δρ. Ιωάννη Γιαβάση.