

Βράβευση καινοτόμου οικολογικού επιδόρπιου γιαούρτης που δίνει λύση στη ολική διαχείριση του τυρογάλακτος και μειώνει τη χοληστερίνη

Για 5^η συνεχή χρονιά διοργανώθηκε από τον Σύνδεσμο Βιομηχανιών Τροφίμων (ΣΕΒΤ) ο διαγωνισμός Ecotrophelia 2015, μέρος του ευρωπαϊκού διαγωνισμού Ecotrophelia, στα πλαίσια του προγράμματος Food for Life και Eco-Innovation για την παραγωγή καινοτόμων τροφίμων που έχουν ευεργετική επίδραση στο περιβάλλον. Ο διαγωνισμός διοργανώθηκε στην Αίγλη Ζαπτείου στην Αθήνα στις 23-24/6/2015 με συμμετοχή 14 ομάδων από ελληνικά Πανεπιστήμια και ΤΕΙ στην τελική φάση. Το ΤΕΙ Θεσσαλίας συμμετείχε στο διαγωνισμό για 3^η συνεχή χρονιά και κατέλαβε το 1^ο και 3^ο βραβείο, ενώ το 2^ο βραβείο έλαβε το Μετσόβειο Πολυτεχνείο). Περισσότερες πληροφορίες για το διαγωνισμό και τις ομάδες που βραβεύτηκαν φαίνονται στο σχετικό δελτίο τύπου-ανακοίνωση του ΣΕΒΤ στο <http://www.sevt.gr/gr/news-details/FM-O/diagwnismos-ecotrophelia-2015-o-sebt-brabeyei-kainotoma-proi>

Το 3^ο **Βραβείο Καινοτομίας** απέσπασε το προϊόν **ΤΥΡΟΥΟ-Raisin Delight**, που ανέπτυξε η ομάδα φοιτητών αποτελούμενη από τους Χρύσα Μιτσάγγα, Σέργιο Τουχικιάν (φοιτητές του Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων) και Φανή Καρκαντά (απόφοιτο του Τμήματος Μηχανικής Βιοσυστημάτων και μεταπτυχιακή φοιτήτρια της Ιατρικής Σχολής του Πανεπιστημίου Θεσσαλίας, υπό την καθοδήγηση του Δρ. Ι. Γιαβάση, Επίκουρου Καθηγητή του Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων του ΤΕΙ Θεσσαλίας. Το ΤΥΡΟΥΟ-Raisin Delight είναι ένα βιολειτουργικό επιδόρπιο γιαούρτης, που παράγεται από φυσικώς συμπυκνωμένο, φρέσκο αγελαδινό τυρόγαλα, σε συνδυασμό με φρέσκο αγελαδινό γάλα, Ελληνικές Π.Ο.Π μαύρες σταφίδες Κορίνθου, β-γλυκάνες βρώμης, που μειώνουν τη χοληστερίνη και αντιοξειδωτικές πολυφαινόλες ελιάς, μέσω μιας διεργασίας «μηδενικών αποβλήτων», όπου το τυρόγαλα αξιοποιείται πλήρως και μεταμορφώνεται σε θρεπτική και υγιεινή λιχουδιά, με πολύ χαμηλό περιβαλλοντικό αποτύπωμα (χαμηλό αποτύπωμα άνθρακα). Πρόκειται για ένα βιολειτουργικό και οικολογικό τρόφιμο με αποδειγμένο ισχυρισμό υγείας σε ότι αφορά τη μείωση της χοληστερόλης στο αίμα, το οποίο παρήχθη με βασικό συστατικό το υψηλής διατροφικής αξίας τυρόγαλο (που συνήθως αντιμετωπίζεται ως απόβλητο και περιβαλλοντικός ρύπος). Το προϊόν σχεδιάστηκε και αναπτύχθηκε σε στενή συνεργασία με τον Δρ. Κωνσταντίνο Πετρωτό (Αναπληρωτή Καθηγητή του ΤΕΙ Θεσσαλίας) και την εταιρεία Polyhealth S.A. (παραγωγός εταιρία πολυφαινολών ελιάς που εδρεύει στη Λάρισα) και τη γαλακτοκομική εταιρία ΔΩΔΩΝΗ Α.Ε (Ιωάννινα) που συνέδραμαν την ερευνητική ομάδα σε τεχνικό και οικονομικό επίπεδο. Στην πειραματική ανάπτυξη του προϊόντος βοήθησαν επίσης η εταιρία Αμάραντος (τυροκομείο της Καλαμπάκας) και ο Λαρισαίος γραφίστας Salvador (Σωτήρης Γεροκώστας).

Το Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων του ΤΕΙ Θεσσαλίας, που βραβεύεται για 3^η συνεχόμενη χρονιά (όσες και οι χρονιές που συμμετέχει στο διαγωνισμό), απέδειξε και πάλι ότι παρ' όλες τις αντιξοότητες παραμένει ενεργό και δραστήριο παράγοντας νέα γνώση, στηρίζοντας

τους φοιτητές και την τοπική ελληνική βιομηχανία τροφίμων με την οποία συνεργάζεται διαρκώς.



Από αριστερά προς δεξιά, οι εκπρόσωποι της Polyhealth κ. Σταυρούλα και Έφη Λαδά, ο κ. Κωνσταντίνος Πετρωτός, οι φοιτητές Σέργιος Τουχικιάν, Χρυσάνθη Μιτσάγγα, Φανή Καρκαντά, ο επιβλέπων Ιωάννης Γιαβάσης και η διευθύντρια marketing της ΔΩΔΩΝΗ Α.Ε. κ. Βίκυ Παπουτσάκη.



Το βραβευμένο προϊόν ΤΥΡΟΥΟ-Raisin Delight, και τα συστατικά από τα οποία προήλθε: Αγελαδινό τυρόγαλο, αγελαδινό γάλα, μαύρες σταφίδες Κορίνθου, γλυκάνες βρώμης και πολυφαινόλες ελιάς.





Οι βραβευμένες ομάδες του ΤΕΙ Θεσσαλίας



Η βράβευση της ομάδας που παρουσίασε το προϊόν TYROYO-Raisin Delight