



Ολοκληρώθηκε η αξιολόγηση και η βράβευση των καινοτόμων τροφίμων που αναπτύχθηκαν από ομάδες φοιτητών επιστήμης & τεχνολογίας τροφίμων στα πλαίσια του 3ου διαγωνισμού Ecotrophelia 2013 ο οποίος επιτυχώς διοργανώθηκε και υλοποιήθηκε από το Σύνδεσμο Ελληνικών Βιομηχανιών Τροφίμων για τρίτη χρονιά ως συνέχεια και του αντίστοιχου Ευρωπαϊκού διαγωνισμού.

Τα καινοτόμα προϊόντα τροφίμων διαγωνίστηκαν με κριτήριο όχι μόνο την τεχνολογική τους καινοτομία αλλά και την οικολογική – περιβαλλοντική τους διάσταση όσον αφορά στη χρήση φιλικών προς το περιβάλλον τεχνολογιών για την παραγωγή τους ή/και τη χρήση συστατικών τα οποία προέρχονται από χρήση παραπροϊόντων που αλλιώς θα επιβάρυναν το περιβάλλον από την απόρριψή τους.

Τα περισσότερα από τα προϊόντα που παρουσιάστηκαν χαρακτηρίζονται και από ιδιαίτερα διατροφικά χαρακτηριστικά όπου σε κάποιες περιπτώσεις στοιχειοθετούν και τη δυνατότητα ισχυρισμών υγείας βάσει της σχετικής Ευρωπαϊκής νομοθεσίας.

Το foodbites.eu υποστηρικτής της επιστημονικής γνώσης, της καινοτομίας και της διάχυσης της αξιόπιστης πληροφορίας στο χώρο των τροφίμων και της διατροφής, παρακολούθησε την εκδήλωση και συγχαίρει το πάθος, τις ιδέες, και την επιστημονική γνώση των ομάδων φοιτητών. Θα φαινόταν παράλειψη φυσικά να μην αναφερθεί και η συμβολή και η σωστή καθοδήγηση των επιβλέποντων ερευνητών-καθηγητών των εκπαιδευτικών ιδρυμάτων που συμμετείχαν, αποδεικνύοντας το υψηλό επίπεδο δουλειάς και υποδεικνύοντας τους πραγματικούς δρόμους ανάπτυξης.

Τα προϊόντα που βραβεύτηκαν ήταν:

1ο βραβείο:

Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών, Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων & Διατροφής του Ανθρώπου

Προϊόν: ***EVIVA συσκευασμένα φιλέτα ψαριού με χρήση εδωδίων φιλμ με αντιμικροβιακές ιδιότητες***

Ομάδα φοιτητών: **Σ. Μανιός, Ε. Ζηλελίδου, Σ. Ποιμενίδου, Ι. Μακαρίτη, Ε. Μάντου**

Επιβλέπων: **Παν. Σκανδάμης PhD, Επίκ. Καθηγητής Μικροβιολογίας Τροφίμων ΓΠΑ**

Πρόκειται για συσκευασμένα φιλέτα ψαριού (τσιπούρα) τα οποία διαχωρίζονται με εδωδίμα (βρώσιμα) φιλμ που έχουν παραχθεί από ορό γάλακτος (παραπροϊόν τυροκόμησης) και τα οποία έχουν εμβαπτιστεί σε ελληνικά αποστάγματα (ούζο, τσίπουρο). Τα φιλμ αυτά τα οποία καταναλώνονται μαζί με το τρόφιμο κατά το μαγείρεμά του (αποκλείοντας έτσι και την απόρριψή τους στο περιβάλλον), καλύπτουν τα φιλέτα ψαριού επιβραδύνοντας την ανάπτυξη ανεπιθύμητων μικροοργανισμών βελτιώνοντας τη διάρκεια ζωής στις συνθήκες διατήρησής τους λόγω της σταδιακής απελευθέρωσης συστατικών του αποστάγματος προς το προϊόν. Παράλληλα, συνεισφέρουν και στη γεύση του προϊόντος εφόσον προσδίδουν στο φιλέτο τα γευστικά χαρακτηριστικά των αποσταγμάτων που χρησιμοποιήθηκαν αναλόγως της ποσότητας του φιλμ που θα χρησιμοποιηθεί. Έτσι, ο καταναλωτής έχει και τη δυνατότητα να ελέγξει και την ένταση της γεύσης εφόσον μπορεί να χρησιμοποιήσει όση ποσότητα από το φιλμ επιθυμεί κατά το μαγείρεμα του προϊόντος.

2ο Βραβείο:

Πανεπιστήμιο Αιγαίου: Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων & Διατροφής, Λήμνος

Προϊόν: ***30 BEES***

Ομάδα Φοιτητών: **Π. Αχιλλαδέλης, Κ. Δελλαδέτσιμα, Π. Μαλαμέλης, Ε. Βαλσαμίδου**

Επιβλέπων: **Δημ. Μακρής PhD, Λέκτορας Παν. Αιγαίου**

Σνακ σε σχήμα κηρήθρας με βάση το μέλι και τα καρύδια που περιέχει και γύρη, με διακριτική γεύση πορτοκαλιού και κανέλλας με σχετικούς ισχυρισμούς υγείας και διατροφής. Η ονομασία του προϊόντος παραπέμπει στην ποσότητα μελιού που περιέχεται στο προϊόν και παράγουν 30 μέλισσες στη διάρκεια ζωής τους.

3ο Βραβείο:

ΤΕΙ Λάρισας, Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων

Προϊόν: ***Δια ελιάς και αέρος: «Fast – fermented dry sausage without chemical additives /preservatives enriched with natural extracts of antioxidant and antimicrobial olive polyphenols»***

Ομάδα Φοιτητών: **Μ. Κανδυλάκης, Ε. Τιμτσιράκης, Σ. Τουτσικιάν**

Επιβλέπων: **Ι. Γιαβάσης, Καθηγητής Εφαρμογών ν, ΤΕΙ Θεσσαλίας**

Σαλάμι αέρος από χοιρινό κρέας στο οποίο τα συντηρητικά έχουν αντικατασταθεί από εκχυλίσματα που περιέχουν πολυφαινόλες από ελιά οι οποίες εμφανίζουν αντιοξειδωτικές και αντιμικροβιακές ιδιότητες. Οι πολυφαινόλες έχουν απομονωθεί από υποπροϊόντα ελαιουργείων.

Τα υπόλοιπα προϊόντα που συναγωνίσθηκαν στο διαγωνισμό ήταν (κατά σειρά παρουσίασης):

- **FORZA CHEESE:** Λευκό τυρί παραγωγής με τεχνολογία φέτας και καρπούς του φυτού ιπποφαές (Πανεπιστήμιο Πατρών)
- **POP O' CRISP:** Σνάκ υπο μορφή στρογγυλής μπουκιάς από διογκωμένο (puffed) ρύζι, άλευρα δημητριακών χωρίς γλουτένη και μεσογειακή γεύση από παραπροϊόντα φέτας, ελιάς και τομάτας με διατροφικά πλεονεκτήματα (Εθνικό Μετσόβειο Πολυτεχνείο) **GREEK FLAVOURED PATTIES:** Έτοιμα προς ψήσιμο μπιφτέκια, που συντηρούνται υπό ψύξη με προσθήκη εκχύλισματος ρίγανης προς βελτίωση της διάρκειας ζωής στις συνθήκες διατήρησης χωρίς προσθήκη συντηρητικών (Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών)
- **FRUIT N' TAPAZ:** Σνακ με γλυκό κρακεράκι που συνδυάζεται με dip με βάση τον πολτό μήλου, ιπποφαές και γεύση κανέλας και πορτοκαλιού. Ως γλυκαντικές ύλες περιέχει γλυκοζίτες στεβιόλης και σιρόπι αγαύης (Πανεπιστήμιο Αιγαίου)
- **O LIVE.CO:** Πράσινες ελιές γεμιστές με πολτό από πιπεριά, τριμμένο φυστίκι Αιγίνης, πράσινες ελιές και ελληνικά βότανα που καλύπτεται από ελαιόλαδο και μπαχαρικά. Το προϊόν συσκευάζεται σε εύκαμπτη συσκευασία (σακουλάκι) υπό συνθήκες τροποποιημένης ατμόσφαιρας και διατηρείται σε θερμοκρασία περιβάλλοντος χωρίς άλμη (Πανεπιστήμιο Αιγαίου)
- **AMALTHIA KEFIR:** Ζυμούμενο γαλακτοκομικό προϊόν (ρόφημα) χωρίς λακτόζη, από ελληνικό βιολογικό κατσικίσιο γάλα και παραδοσιακό ελληνικό πετιμέζι ως φυσικό γλυκαντικό πλούσιο σε σίδηρο και ασβέστιο και προσθήκη β-γλυκάνης και λακτουλόζης ως πηγές φυτικών ινών (Πανεπιστήμιο Αιγαίου)
- **LACTOMELO:** Επιδόρπιο (τύπου ρυζόγαλου) με αντικατάσταση της ζάχαρης με μέλι και ινουλίνη ως πηγή φυτικών ινών και χρήση βιολογικού γάλακτος και ρυζιού (ΤΕΙ Θεσσαλίας)
- **MINOAN ΓΛΥΚΗ:** Προϊόν τύπου μουσταλευριάς με βιολογικό γλεύκος σταφυλιών, αλεύρι από το ξεχασμένο σιτάρι μαυραγάκι Λήμνο, χαρουπόμελο Κύπρου haruromelo και φυσική γλυκαντική ουσία το μέλι (Πανεπιστήμιο Αιγαίου)

Τα προϊόντα που διαγωνίσθηκαν ενθουσίασαν τόσο τα μέλη της Τεχνικής Επιτροπής του ΣΕΒΤ (κκ. Σπ Γιάνπαπα, Αντ. Καμπάνη, Κων. Καραβασίλη και Θωμ. Στούπη), που έκαναν τη σχετική τεχνική αξιολόγηση και εισήγηση, όσο και την Εθνική Επιτροπή Αξιολόγησης (κκ.

Ρόδιο Γαμβρό, κα Κων. Καλλιμάνη κο Ευάγγ. Καλούση, Καθ. Αντ. Τριχοπούλου, Dr. D. Rossi) η οποία βαθμολόγησε και κατέταξε τις υποψηφιότητες βάσει του κανονισμού του Διαγωνισμού έπειτα από τις παρουσιάσεις των προϊόντων όλων των ομάδων αλλά και έπειτα από σχετική γευστική δοκιμή.

Τα βραβεία απονεμήθηκαν από τον υπουργό Γεωργίας & Τροφίμων καθηγητή κο Τσαυτάρη, τον υφυπουργό Ανάπτυξης κο Σκορδά και τον πρόεδρο του ΣΕΒΤ κο Καλούση. Και τα τρία βραβεία συνοδεύει ένα συμβολικό χρηματικό έπαθλο ενώ το προϊόν που απέσπασε το πρώτο βραβείο θα διαγωνισθεί στον αντίστοιχο Ευρωπαϊκό Διαγωνισμό Ecotrophelia 2013 στην Κολωνία της Γερμανίας (6-7 Οκτωβρίου), στα πλαίσια της δημοφιλούς Διεθνούς Έκθεσης Τροφίμων Anuga, όπου θα διεκδικήσει σε συναγωνισμό με τους νικητές από 19 άλλες Ευρωπαϊκές χώρες, το αντίστοιχο Ευρωπαϊκό Βραβείο Καινοτόμων Προϊόντων (Τροφίμων) για το 2013. Να θυμίσουμε ότι το 2011 στον αντίστοιχο Ευρωπαϊκό διαγωνισμό η ελληνική συμμετοχή κέρδισε την 1η θέση, ενώ το 2012 κατετάγη στην πρώτη πεντάδα.

Καλή επιτυχία και συγχαρητήρια σε όλους τους συμμετέχοντες αλλά και στο ΣΕΒΤ για την οργάνωση και υποστήριξη αυτής της πρωτοβουλίας!

[Κατεβάστε εδώ το δελτίο τύπου του ΣΕΒΤ](#)