****

ΜΕ ΚΑΙΝΟΤΟΜΟ ΠΡΟΪΟΝ ΜΑΣΤΙΧΑΣ

**ΤΟ ΤΜΗΜΑ ΕΠΙΣΤΗΜΗΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΚΑΙ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ ΒΡΑΒΕΥΕΤΑΙ ΜΕ ΤΟ 2 ΒΡΑΒΕΙΟ**

**ΣΤΟΝ ΦΟΙΤΗΤΙΚΟ ΔΙΑΓΩΝΙΣΜΟ ECOTROPHELIA 2014**

Για 4 συνεχή χρονιά οι φοιτητές του Τ.Ε.Τ.Δ. συμμετέχουν στον πανευρωπαϊκό φοιτητικό διαγωνισμό παραγωγής καινοτόμων διατροφικών προϊόντων ecotrophelia 2014, που διοργανώνει στην Ελλάδα ο Σύνδεσμος Ελληνικών Βιομηχανιών Τροφίμων, και βραβεύονται. Εφέτος στον διαγωνισμό το Τ.Ε.Τ.Δ. συμμετείχε με τρία προϊόντα, που δημιουργήθηκαν σε συνεργασία με εταιρείες τροφίμων. Από τις 9 ομάδες μεταπτυχιακών κυρίως φοιτητών που συμμετείχαν στον διαγωνισμό, από το Γεωπονικό – το Καποδιστριακό – το Μετσόβιο Πολυτεχνείο – το ΤΕΙ Θεσσαλίας οι 3 ομάδες προπτυχιακών ήταν από το Τ.Ε.Τ.Δ. Αξίζει να σημειωθεί ότι το προϊόν που απέσπασε εφέτος το 2 βραβείο, το ΜΑΣΤΙΝΙΑ (προϊόν με μαστίχα Χίου) παρήχθη σε συνεργασία με την εταιρεία της Μαστίχας Χίου στην Χίο

Αναλυτικά τα προϊόντα / οι φοιτητές / οι επιβλέποντες καθηγητές / και οι συνεργαζόμενες εταιρείες των 3 ομάδων είναι οι ακόλουθες:

**ΜΑΣΤΙΝΙΑ**

Τα Μαστίνια είναι βιολογικά κριτσίνια χωρίς γλουτένη σε τέσσερις διαφορετικές γεύσεις. Δεν περιέχουν ζάχαρη και είναι πηγή ω-3 λιπαρών οξέων επειδή περιέχουν λιναρόσπορο. Τα Μαστίνια περιέχουν μαστίχα και μαστιχόνερο που είναι το παραπροϊόν της μαστίχας.

Το προϊόν παρήχθη σε συνεργασία με την εταιρεία MEDITTERA Α.Ε.

Ονόματα ομάδος φοιτητών:

Δημητροπούλου Γκόλφω – Μαρία / Καλουτά Αλεξάνδρα Ηρώ / Παπαδάκης Στυλιανός

Παπακωνσταντινάκης Δημήτριος

Με επιβλέποντα καθηγητή: τον κ. Ιωάννου Ζαχαρία

**ROMVUS**

Το Romvus είναι ένα οικολογικό προϊόν με 100% ελληνικές οργανικές ύλες. Περιέχει μέλι ελάτης, βανίλια, συμπυκνωμένο χυμό πορτοκάλι και εκχυλίσματα βοτάνων εγκλωβισμένα σε β-κυκλοδεξτρίνες. Συνοψίζοντας, είναι ένα πολυχρηστικό ρόφημα το οποίο ανήκει στην κατηγορά των διατροφικών συμπληρωμάτων

Το προϊόν παρήχθη σε συνεργασία με την εταιρεία APIVITA S.A.

Ονόματα ομάδος φοιτητών:

Δεπάστας Σόλωνας-Χρήστος / Καραούλα Βασιλική / Μιχελάκου Ελένη / Πρωτόπαππας Ιωάννης

Με επιβλέποντα καθηγητή: τον κ. Κουτελιδάκη Αντώνη

**ARESIΙ**

*Το ARESI είναι ένα καινοτόμο προιόν που ξεχωρίζει για τον απροδόκητο συνδυασμό του φυσικού γλυκαντικού στέβια και του γάλακτος χωρίς λακτόζη. Περιέχεται σε μία συσκευασία squeeze η οποία όχι μόνο είναι οικολογική αλλά και εύκολη στη χρήση για να την απολαύσει ο καθένας κάθε στιγμή. Η μοναδική γεύση και η απαλή υφή του είναι αυτά μας προσδίδουν την απόλυτη σοκολατένια αίσθηση. Τα λειτουργικά χαρακτηριστικά του το καθιστούν κατάλληλο προς κατανάλωση από ειδικές κατηγορίες ανθρώπων, όπως  διαβητικοί και άτομα με δυσανεξία στη λακτόζη.*

Το προϊόν παρήχθη σε συνεργασία με την εταιρεία: ΠΑΥΛΙΔΗΣ Α.Ε.

*Ονόματα ομάδος φοιτητών:*

Γεωργακοπούλου Βασιλική / Βιέννα Μαργαρίτα / Πασαλίδη Βασιλική /  Μπουζέλος Βύρωνας / Μπρόκος Νίκος

Με επιβλέποντα καθηγητή: τον κ. Χαράλαμπο Καραντώνη

Η πρωτοβουλία συμμετοχής στον διαγωνισμό υλοποιείται στα πλαίσια του μαθήματος της πρακτικής άσκησης των φοιτητών. Υπεύθυνος του μαθήματος πρακτικής άσκησης, επιστημονικός υπεύθυνος και συντονιστής των ομάδων συμμετοχής στον διαγωνισμό ecotrophelia είναι ο επίκουρος καθηγητής Δημήτρης Σκάλκος.

Σχετικά δημοσιεύματα:

<http://www.apo.gr/mprint/customer/index.jsp?locale=el#view/idx=0&lk=1&urs=1&ids=5231365>

<http://www.apo.gr/mprint/customer/index.jsp?locale=el#view/idx=0&lk=1&urs=1&ids=5233187>

Ο Πρόεδρος του Τ.Ε.Τ.Δ.

Αναπληρωτής Καθηγητής Νίκος Σουλακέλλης