



ΕCOTΡΟΦΗΛΙΑ: ΕΛΛΗΝΕΣ ΦΟΙΤΗΤΕΣ ΔΗΜΙΟΥΡΓΗΣΑΝ ΟΙΚΟΛΟΓΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ

Γευσιτικές καινοτομίες

Ενας ιδιαίτερος μπουφές από χαρουπομπουκίτσες σε διάφορες γεύσεις, συμπυκνωμένο χυμό με θυμάρι και γεύση πορτοκάλι και κουλουράκια από γλυκάνισο με γεύση μανταρίνι στήθηκε χθες στο roof garden «Galaxy» στο ξενοδοχείο «Hilton». Φοιτητές από το Πανεπιστήμιο Αιγαίου, το Γεωπονικό και το ΤΕΙ Θεσσαλίας, σε συνεργασία με μεγάλες ελληνικές εταιρίες, δημιούργησαν τις νέες τάσεις για οικολογικά καινοτόμα

ΕΛΠΙΔΑ ΟΙΚΟΝΟΜΙΑΗ
eikonomidia@e-typos.com

προϊόντα διατροφής. Ξενύτσια, μικροβιολογικοί έλεγχοι και τυποποιήσεις πέρασαν όλα από τα χέρια των σπουδαστών, οι οποίοι έλαβαν μέρος στο διαγωνισμό Ecotrophelia ο οποίος διοργανώνεται για 4η συνεχή χρονιά. Οι γεύσεις που ξεχώρισαν και έλαβαν τα τρία βραβεία ήταν το σνακ από χαρούφι, τα κριτσίνια και η κέτσαπ από βιολογική ντομάτα. ■



Ο Δημήτρης Σκάλικος (αριστερά), επίκουρος καθηγητής του Πανεπιστημίου Αιγαίου, με τους φοιτητές του.

▶▶ ΚΡΙΤΣΙΝΙΑ-ΜΑΤΣΙΝΙΑ

Κριτσίνια σε τετραπλή... παραλλαγή

ΕΙΝΑΙ ΜΟΛΙΣ 22 χρόνων και ποζάρουν δίπλα στο πρώτο επίτευγμά τους, τα Κριτσίνια-Ματσίνια. «Είναι κριτσίνια με γλυτέννη σε τέσσερις διαφορετικές

γεύσεις: βασιλικός, γλυκάνισος, καρότο-μανταρίνι και σπανάκι», εξηγούν οι φοιτητές του Πανεπιστημίου Αιγαίου. Οι Μαρία Δημητροπούλου, Αλεξάνδρα Καλουτά, Στέλιος Παπαδάκης και Δημήτρης Παπακωνσταντινιάκης ξόδεψαν 7 μήνες για να φτιάξουν τα δικά τους κριτσίνια και κατάφεραν μάλιστα να κερδίσουν το δεύτερο βραβείο στο διαγωνισμό. «Στόχος είναι η δημιουργία ενός βρώσιμου προϊόντος με θεραπευτικά στοιχεία, γι' αυτό και τα κριτσίνια είναι πλούσια σε ωμέγα 3, λιπαρά οξέα, ενώ έχουν ως βασικό συστατικό το λιναρόσπορο».



▶▶ «ARESI»

Σοκολατόπαστα που... κολάζει

Η ΚΛΑΣΙΚΗ σοκολατόπαστα που είναι αγαπημένο σνακ παιδιών και μεγάλων ήταν το τρόφιμο που απασχόλησε την ομάδα που δημιούργησε το «Aresi». Με δύο εντυπωσιακές συσκευασίες, οικολογικές, ακόμα και

με barcode που αναγνωρίζεται από smart phone, οι Βασιλική Γεωργακοπούλου, Μαργαρίτα Βιέννα, Βασιλική Πασαλίδη, Βύρωνας Μπουζέκας και Νίκος Μηρόκος κατάφεραν να συγκεντρώσουν τον περισσότερο κόσμο γύρω από τον πάγκο τους! «Ποντάρουμε κι εμείς με τη σειρά μας στην υγιεινή διατροφή, με καινοτομία το γεγονός ότι το προϊόν μας απευθύνεται σε καταναλωτές που έχουν δυσανεξία στη λακτόζη. Έχουμε χρησιμοποιήσει γάλα χωρίς λακτόζη, στέβια ελληνικής παραγωγής αντί ζάχαρης, ενώ οι πρώτες ύλες δεν έχουν δεχτεί καθόλου φυτοφάρμακα. Η συσκευασία "squeeze" αποτελεί κι αυτή με τη σειρά της μια καινοτομία, καθώς δεν έχει βγει κάτι αντίστοιχο στην αγορά».



▶▶ CHAROBITES

Χαρουπομπουκίτσες-απόλαυση

ΓΙΑ ΤΟΥΣ ΛΑΤΡΕΙΣ του γλυκού, που θέλουν όμως να αποφεύγουν τη σοκολάτα, η λύση είναι το χαρούφι! Η ομάδα μεταπτυχιακών και διδακτορικών φοιτητών από το Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών έφτιαξε χαρουπομπου-

κίτσες σε πέντε διαφορετικές γεύσεις με μπανάνα, καρύδα, φράουλα, κεράσι και πορτοκάλι και κέρδισε το πρώτο βραβείο! «Απευθύνεται σε όσους αναζητούν λιγότερα λιπαρά από τις τροφές τους.

Το χαρούφι είναι πολύ γλυκό στη γεύση και δεν χρειάζεται καθόλου η χρήση ζάχαρης για τη συνταγή. Πολλά ινχουστοειδή, λιγότερα λιπαρά από τη σοκολάτα και ελπίζουμε να προσφέρουμε και αντίστοιχη απόλαυση σε όσους δεν μπορούν να κάνουν χωρίς γλυκό», αναφέρει στον «Ε.Τ.» η ομάδα των Νίκου Γριβκοκωστόπουλου, Ιριγένειας Μακαρίτη, Αλκμήνης Γαβριήλ, Μυρτούς Πατεράκη, Καλλιόπης Καλογιαννάκη και Λαμπρινής Διαμαντί.



▶▶ ROMVUS

Ποτό που τρώγεται και σαν γρανίτα

ΕΝΕΡΓΕΙΑΚΟ ποτό συμπυκνωμένο, το οποίο πίνεται με ζεστό ή κρύο νερό, ενώ τρώγεται και ως γρανίτα! Οι φοιτητές του Πανεπιστημίου Αιγαίου ξεχώρισαν ακόμα

μία φορά με την ιδέα τους να δημιουργήσουν ένα ρόφημα με αντιοξειδωτικές ιδιότητες με βάση το μέλι, βότανα από Ικαρία και Κρήτη και γεύση πορτοκάλι. «Αν και οι πρώτες σκέψεις μας αφορούσαν κάτι βρώσιμο, σκεφτήκαμε ότι ο διαγωνισμός θα γίνει καλοκαίρι και πως ένα δροσιστικό ρόφημα θα τραβήξει σίγουρα το ενδιαφέρον. Το εγχείρημα των φοιτητών Βασιλικής Καραούλα, Ελένης Μικελάκη, Σόλωνας Δεπάστα και Γιάννη Πρωτόπαππα κράτησε 8 μήνες, με τα παιδιά να επισημαίνουν ότι έριξαν πολλά ξενύτσια για να γίνει το «Romvus» πραγματικότητα.

