

4ος ΔΙΑΓΩΝΙΣΜΟΣ ECOTROPHELIA

Φρέσκια ματιά στη διατροφή

Της **ANNAΣ ΣΤΕΡΓΙΟΥ**

annastergiou11@gmail.com

«Carobites». Ένα γλυκό γευστικό σνακ, που καταπολεμά τις... θερμίδες.

Δοκιμάστε αυτές τις υπέροχες μπαλίτσες κι αμέσως θα νιώσετε δύναμη κι ενέργεια να κατακλύζει τον οργανισμό σας.

Κάπως έτσι θα μπορούσε να αρχίζει μια διαφήμιση για το φοβερό σνακ από χαρούπι, με επικάλυψη από φύκι κι άρωμα φράουλας, που κέρδισε χθες το φετινό 4ο διαγωνισμό

Ecotrophelia κι έδωσε την πρώτη θέση σε φοιτητές και φοιτήτριες του Γεωπονικού Πανεπιστημίου Αθηνών, σκορπώντας συγκίνηση στους ίδιους και στον επιβλητότατο, επίκουρο καθηγητή Υγιεινής Τροφίμων, Παναγιώτη Σκανδάμη.

Ο 4ος διαγωνισμός Ecotrophelia, που διοργάνωσε ο Σύνδεσμος Ελληνικών Βιομηχανικών Τροφίμων (ΣΕΒΤ), δίνει τη δυνατότητα σε νέους φοιτητές και σπουδαστές, που ασχολούνται με το τρόφιμο, να ξεδιπλώσουν τις ιδέες τους. Οι συμμετοχές ήταν πολλές και ξεπέρασαν μάλιστα τις προ-

δοκίες των διοργανωτών, σε σημείο στη δεύτερη φάση του διαγωνισμού να προκριθούν 9 ομάδες από Πανεπιστήμια και ΤΕΙ. Φέτος, ανέβηκε κι άλλο ο πήχης, αφού αποκλείστηκαν ενδιαφέροντα προϊόντα, όπως η πάστα φυσιτικού, το διαιτητικό τυρί με ρίγανη κ.ά.

Η φετινή διοργάνωση είχε τη φρέσκια ματιά της νιότης, πολλές καινοτομίες στην παραγωγή και τη συσκευασία, αλλά κι επαγγελματική προσέγγιση. Κυρίαρχη τάση στη βιομηχανία είναι τα υγιεινά τρόφιμα, σνακ, σάλτσες. Ακόμη και μεγάλες πολυεθνικές εται-



Δένδια και Καλούδης με τους φοιτητές που κέρδισαν το πρώτο βραβείο

ρείες έχουν βάλει στόχο τη μείωση αλατιού ή ζάχαρης στα προϊόντα που προορίζονται για μαζική κατανάλωση ή σε παιδιά είτε σε ειδικές κατηγορίες του πληθυσμού που σπρέφονται αναγκαστικά σε λειτουργικά τρόφιμα (υπερτασικοί, διαβητικοί, αλλεργικοί στη γλουτένη, με αυξημένη την «κακή» χοληστερίνη κ.ά.).

Το γεγονός ότι τα ελληνικά προϊόντα που παρουσιάζονται στο διαγωνισμό από φοιτητικές ομάδες είναι κάθε χρόνο και καλύτερα, επιβεβαιώσε στην «Ε» και ο Ιταλός κριτής, Ντανιέλ Ρόσι. «Ξεκίνησε σχεδόν ερασιτεχνικά ο διαγωνισμός και παρ' όλο που υπήρξε και ελληνική ομάδα που κέρδισε το ευρωπαϊκό βραβείο, κάθε χρόνο βλέπουμε μεγάλη διαφορά στα προϊόντα, επαγγελματισμό στις παρουσιάσεις κ.ά.».

Κυκλοφορούν στις ΗΠΑ

Ο πρόεδρος του ΣΕΒΤ, Ευάγγελος Καλούδης, μάλιστα ζήτησε από τα παιδιά που δεν κέρδισαν να μην απογοητευθούν, γιατί πολλά απ' αυτά που έφτιαξαν ήταν εξαιρετικά και με μικρές βελτιώσεις έχουν μέλλον στη βιομηχανία. Ανακοίνωσε, δε, πως ήδη δύο από τα προϊόντα που προέκυψαν από προηγούμενους διαγωνισμούς κυκλοφορούν στις ΗΠΑ. Το πιο σημαντικό, πάντως, είναι ότι υπάρχουν φοιτητές, που μετά την παρουσία τους στο διαγωνισμό βρήκαν εύκολα δουλειά, σε μια εποχή που η εύρεση εργασίας ισοδυναμεί με τζακ ποτ.

Η ομάδα του Γεωπονικού Πανεπιστημίου Αθηνών, με τα carobites, παρέλαβε το 1ο βραβείο από τον υπουργό Ανάπτυξης Νίκο Δένδια, ο οποίος λίγο νωρίτερα ζήτησε από τους φοιτητές «να σταματήσουν να έχουν οροφή των φιλοδοξιών τους το δημόσιο τομέα», όπως συνέβη με τις προηγούμενες

» **Σνακ από χαρούπι με επικάλυψη από φύκι και άρωμα φράουλας, κριτσίνι με στέβια και μαστίχα Χίου και το Eco Ketchup κέρδισαν τα τρία πρώτα βραβεία**

γενιές. Υποστήριξε ότι υπάρχουν προβλήματα, αλλά μπορούν να ξεπεραστούν, διότι υπάρχει η διάθεση για εξαγωγικό προσανατολισμό και πρόκειται να ενισχυθεί η καινοτομία, με θερμοκοιτίδες έρευνας.

Πρωταγωνιστές, πάντως, στο σνακ χαρουπιού είναι οι Αναστασία Καπετανάκου, Νίκος Γριβκωστόπουλος, Αθκμήνη Γαβριήλ, Ιφιγένεια Μακαρίτη, Καλλιόπη Καθολιανάκη, Λητώ-Γεωργία Πατεράκη και Λαμπρινή Διαμαντή, που κάνουν τις μεταπτυχιακές τους σπουδές, μ' εξαίρεση την κ. Καπετανάκου, που είναι μεταδιδακτορική ερευνήτρια.

«Θέλαμε να σκεφτούμε ένα καινοτόμο προϊόν με γλυκαντική αξία, χαμηλά λιπαρά και διατροφικά πολύ ισχυρό. Το χαρούπι έχει αυτά τα χαρακτηριστικά. Είναι πλούσιο σε ασβέστιο, χαμηλό σε λιπαρά κι έχει διαλυτές διαιτητικές ίνες, που βοηθούν την καλή λειτουργία του εντέρου», μας ανέφερε ο Παναγιώτης Σκανδάμης. Όπως εξήγησε, «η γυαλάδα που είχε το προϊόν είναι μια ειδική επικάλυψη, που προέρχεται από φύκι και προσδίδει ελκυστικότητα και ταυτόχρονα το "ντύσαμε" με άρωμα πορτοκάλι, φράουλα, κεράσι, καρύδα κ.ά.».

Το 2ο βραβείο δόθηκε από τον υφυπουργό Ανάπτυξης Νότη Μηπαράκη σε τελειόφοιτους του Τμήματος Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Πα-

νεπιστημίου Αιγαίου, που παρουσίασαν το προϊόν «Μαστίνα», ένα υγιεινό κριτσίνι, χωρίς ζάχαρη, χωρίς γλουτένη, με στέβια, λιναρόσπορο για πρόσληψη Ω-3 και μαστίχα Χίου. Στην ομάδα συμμετείχαν η Αλεξάνδρα-Ηρώ Καλούτα, η Γκόλφω-Μαρία Δημητροπούλου, ο Στέλιος Παπαδάκης και ο Δημήτρης Παπακωνσταντίνου, με επικεφαλής τον πανεπιστημιακό δάσκαλο Ζαχαρία Ιωάννου. Τα παιδιά έκαναν ό,τι μπορούσαν ώστε το προϊόν να είναι και οικολογικό, αφού χρησιμοποίησαν ένα παραπροϊόν της μαστίχας, το μασιτικό νερό, δηλαδή ένα απ' τα υπολείμματα του μαστικέλιου.

Ζηλεύουν

Οι βιολογικές τομάτες από την Καρδίτσα έδωσαν το 3ο βραβείο σε σπουδαστές του ΤΕΙ Θεσσαλίας, που δημιούργησαν το Eco Ketchup, μια κέτσαπ ζηλευτή για τις μαμάδες, χωρίς συντηρητικά, από βιολογικές τομάτες από παλιούς σπόρους της Θεσσαλίας, με προβιοτικά και ινουλίνη, μία ουσία που χρησιμοποιείται για να πήξει με φυσικό τρόπο. Το βραβείο δόθηκε στα παιδιά από το γενικό γραμματέα Ερευνας και Τεχνολογίας, Χρήστο Βασιλάκο. Η Ελένη Σουλιώτη, ο Παναγιώτης Γόγολος και η Σουλιτάνα, Γκίτη από το Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων, παράρτημα Καρδίτσας, είναι τελειόφοιτοι και ήρθαν στην Αθήνα, με τον πρόεδρο του Τμήματος Θανάση Μανούρα. «Θέλαμε να κάνουμε κέτσαπ και μας ενδιέφερε ο συνδυασμός με τη στέβια, η οποία ως προϊόν δεν αντέχει σε μεγάλες θερμοκρασίες. Κάναμε πάρα πολλά πειράματα, στην αρχή η κέτσαπ ήταν πιο ξινή, αλλά στο τέλος καταφέραμε και πετύχαμε τη γεύση, χωρίς προσθήκες συντηρητικών ή χρωστικών ουσιών».