



ΒΡΑΒΕΙΑ »14, 35

Ελληνες φοιτητές στην πρωτοπορία της διατροφής

Ομάδες σπουδαστών από ΑΕΙ και ΤΕΙ παρουσίασαν καινοτόμα προϊόντα υψηλής διατροφικής αξίας στον 6ο διαγωνισμό Ecotrophelia

ΡΕΠΟΡΤΑΖ ΝΙΚΟΛΑ ΤΡΙΓΚΑ

Η νέα γενιά της χώρας μας καινοτομεί, διαθέτει φαντασία και μεράκι και δημιουργεί νέα προϊόντα προσαρμοσμένα στις ανάγκες των ανθρώπων και κόντρα στις οικονομικές δυσκολίες. Ομάδες φοιτητών από διάφορα πανεπιστήμια και ΤΕΙ (τμήματα διατροφής και τροφίμων) της χώρας κατάφεραν να δημιουργήσουν νέα πρωτοποριακά προϊόντα διατροφής, υψηλής διατροφικής αξίας και σε εντυπωσιακές συσκευασίες. Μπισκότα με λαχανικά και φρούτα, ελιές σε συσκευασία σνακ, γαριδάκια με πρώτες ύλες από τα νησιά του Αιγαίου, όπως αλεύρι από τη Λήμνο, λάδι από τη Μυτιλήνη, τυρί από την Ιο κ.ά.

Την περασμένη εβδομάδα οι φοιτητές βραβεύθηκαν για τα πρωτοποριακά προϊόντα τους από τον Σύνδεσμο Ελληνικών Βιομηχανιών Τροφίμων (ΣΕΒΤ), ο οποίος διοργανώνει για 6η χρονιά τον διαγωνισμό ECOTROPHELIA για τη δημιουργία νέων οικολογικών-καινοτόμων προϊόντων διατροφής.

Σκοπός του διαγωνισμού είναι η δημιουργία προϊόντων διατροφής (τροφίμων ή ποτών) τα οποία θα παρουσιάζουν απαραίτητα στοιχεία οικολογικής καινοτομίας. Για τη συμμετοχή στον διαγωνισμό είναι απαραίτητη η ύπαρξη ενός τελικού προϊόντος που θα τίθεται σε γευστική δοκιμή. Ο διαγωνισμός ECOTROPHELIA διεξάγεται σε δύο επίπεδα. Πρώτα σε εθνικό, όπου ο κάθε Σύνδεσμος Βιομηχανιών Τροφίμων διοργανώνει τον διαγωνισμό στη χώρα του για την ανάδειξη της καλύτερης ομάδας και στη συνέχεια οι νικητές όλων των χωρών συμμετέχουν στον ευρωπαϊκό διαγωνισμό, που φέτος θα πραγματοποιηθεί στα πλαίσια της Διεθνούς Εκθεσης Τροφίμων και Ποτών «SIAL» στο Παρίσι, τον προσεχί Οκτώβριο.

Το 1ο βραβείο απονεμήθηκε στην ομάδα του Γεωπονικού Πανεπιστημίου Αθηνών για το προϊόν «Veggie it», ένα γευστικό, υψηλής θρεπτικής αξίας γεμιστό μπισκότο με λυοφιλωμένα λαχανικά και β-γλυκάνη, το οποίο υπάρχει και σε «γλυκιά» έκδοση με φρούτα. Η ομάδα του Γεωπονικού θα πάρει μέρος και στον ευρωπαϊκό διαγωνισμό.

Το 2ο βραβείο δόθηκε στην ομάδα του Εθνικού Μετσόβιου Πολυτεχνείου για το προϊόν «GR-Eco salad snack», ένα ημιαφυδατωμένο υγιεινό σνακ με πλούσια γεύση, υψηλή διατροφική αξία και σταθερό σε θερμοκρασία περιβάλλοντος.

Το 3ο βραβείο απέσπασε το τμήμα Χημείας του Αριστοτελείου Πανεπιστημίου Θεσσαλονίκης με το «Halkidelear». Πρόκειται για γευστικές ελιές με μειωμένο αλάτι (>60%) για όλες τις ομάδες πληθυσμού σε έξυπνη συσκευασία σνακ.

Επιπλέον, τιμητική διάκριση για την «Καλύτερη Παρουσίαση» απονεμήθηκε στην ομάδα του ΤΕΙ Θεσσαλίας για τα «Crukies», ακατέργαστα μπισκότα βρόμης τα οποία αποτελούν πηγή φυτικών ινών και β-γλυκάνης.



ΒΡΑΒΕΙΑ

Πρωτοποριακές γεύσεις από τα χέρια φοιτητών

Το τιμητικό βραβείο για το «Καλύτερο Πλάνο Μάρκετινγκ & Εμπορίας» απονεμήθηκε στο Πανεπιστήμιο Αιγαίου για το προϊόν «Aegean Puffs», ένα καινοτόμο σνακ υψηλής διατροφικής αξίας, φτιαγμένο 100% από τοπικές πρώτες ύλες από τα νησιά του Αιγαίου.

«Κίνητρο για επενδύσεις»

Αναφερόμενος στον διαγωνισμό, ο πρόεδρος του ΣΕΒΤ Ευάγγελος Καλούσης υπογράμμισε ότι «μέσα σε ένα τόσο αβέβαιο περιβάλλον καταφέρνουμε να αποδειξουμε ότι η επένδυση στην έρευνα και την καινοτομία είναι άρρηκτα συνδεδεμένη με τη νέα γενιά, η οποία για ακόμα μία φορά μας κάνει υπερήφανους με τη δυναμική και τη δημιουργικότητά της.

Οραμα του ΣΕΒΤ είναι μια Ελλάδα ανάπτυξης, ευκαιριών, εκπαίδευσης και καινοτομίας με ανταγωνιστική και ανοικτή οικονομία. Μόνο έτσι θα δημιουργηθούν θέσεις εργασίας, το υψηλό επίπεδο του ανθρώπινου δυναμικού θα αποτελέσει κίνητρο για

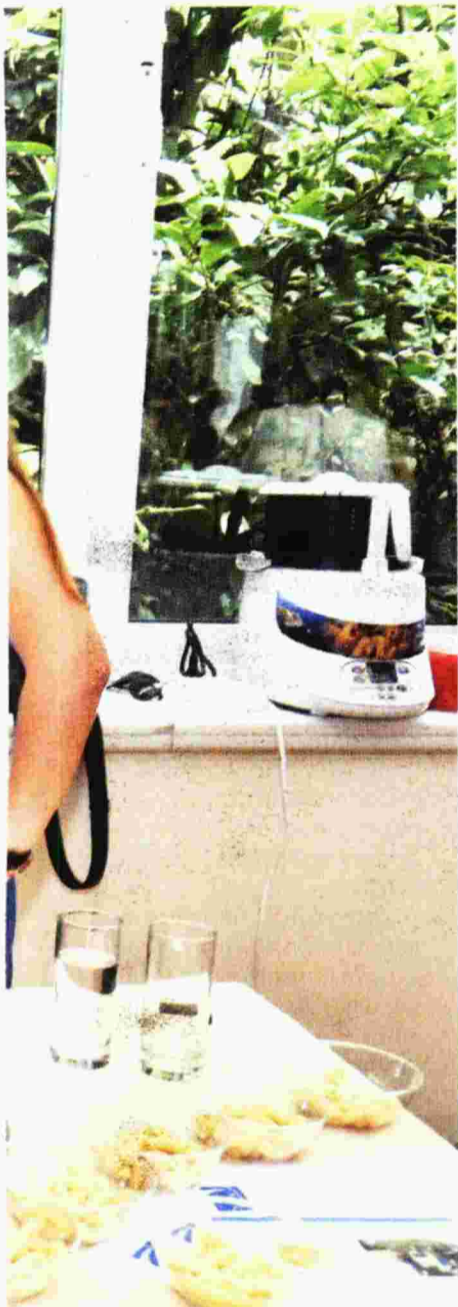
επενδύσεις στους τομείς της έρευνας και της ανάπτυξης της τεχνολογίας και η χώρα θα κρατήσει τους αξίους και μορφωμένους ανθρώπους της».

Τις φοιτητικές ομάδες που συμμετέχουν στον διαγωνισμό στηρίζουν κάθε χρόνο οι μεγαλύτερες ελληνικές εταιρείες τροφίμων καθώς και ο Σύνδεσμος Ελληνικών Βιομηχανιών Τροφίμων και Ποτών που εκπροσωπεί το σύνολο της Ελληνικής Βιομηχανίας Τροφίμων στην Ελλάδα, την Ευρώπη και παγκοσμίως. Μέλη του συνδέσμου είναι οι κλαδικοί σύνδεσμοι αλλά και ατομικά πολλές επιχειρήσεις του χώρου των τροφίμων.

Όπως αναφέρει ο Σύνδεσμος, ιδιαίτερα σε αυτή την περίοδο κρίσης που περνά η οικονομία της χώρας μας, σημαντική είναι η εστίαση στην ποιότητα και την ανάδειξη νέων κατευθύνσεων σε τρόφιμα που θα στηρίζουν την ελληνική οικονομία, τη μεγέθυνση του παραγόμενου όγκου και τη μείωση τιμών, για την ενίσχυση της ανταγωνιστικότητας και τη διασφάλιση θέσεων εργασίας.



Σκοπός του διαγωνισμού είναι η δημιουργία προϊόντων διατροφής με στοιχεία οικολογικής καινοτομίας



ΟΙ ΦΟΙΤΗΤΡΙΕΣ του Πανεπιστημίου Αιγαίου (στη φωτογραφία αριστερά) έλαβαν βραβείο για το προϊόν «Aegean Puffs», που είναι φτιαγμένο από πρώτες ύλες νησιών του αρχιπελάγους. Οι φοιτήτριες του Γεωπονικού Πανεπιστημίου (στη φωτογραφία πάνω), που έλαβαν το πρώτο βραβείο, μαζί με τους καθηγητές τους, την υφυπουργό Οικονομίας, Ανάπτυξης και Τουρισμού Θεοδώρα Τζάκρη και τον πρόεδρο του Συνδέσμου Βιομηχανικών Τροφίμων και Ποτών Ευάγγελο Καλούση (δεξιά)



Ο ΚΑΘΗΓΗΤΗΣ του Πανεπιστημίου Αιγαίου Δημήτρης Σκάλλκος (πάνω). Επί έξι έτη το τμήμα του κερδίζει βραβείο. Τα μπισκότα με λαχανικά (αριστερά) που πήραν το πρώτο βραβείο αποτελούν δημιουργία της ομάδας του Γεωπονικού Πανεπιστημίου

ΤΙ ΛΕΝΕ ΦΟΙΤΗΤΕΣ ΚΑΙ ΚΑΘΗΓΗΤΕΣ

«Ονειρό μας είναι να δούμε τα προϊόντα μας στα ράφια»

Τόσο οι φοιτητές του τμήματος Επιστήμης και Διατροφής του Ανθρώπου του Γεωπονικού Πανεπιστημίου όσο και ο υπεύθυνος καθηγητής της ομάδας που πήρε το πρώτο βραβείο, Παναγιώτης Σκανδάμης, δεν κρύβουν τη χαρά τους για τη μεγάλη επιτυχία που είχαν στον διαγωνισμό.

«Η βράβευση είναι η δικαίωση της προσπάθειας των φοιτητών», τονίζει ο κ. Σκανδάμης, συμπληρώνοντας ότι «το δικό μας εργαστήριο έφτιαξε ένα υγιεινό σνακ που μπορεί να καταναλωθεί οποιαδήποτε ώρα. Είναι μπισκοτάκι με ζύμη από χαρούπι, βρόμη και γέμιση από αφυδατωμένα λαχανικά (συμπύκνωμα λαχανικών) με μείγμα από δύο διαφορετικές ομάδες λαχανικών (κόκκινη πιπεριά, ντομάτα, καρότο και πράσινη πιπεριά, κολοκυθάκι, λάχανο). Η καινοτόμος ιδέα είναι ότι το μπισκότο αυτό έχει πολλές βιταμίνες, λίγες θερμίδες και δίνει την ικανοποίηση ότι κόρτασες». Όπως υπογραμμίζει ο καθηγητής, το τμήμα έχει πάρει τρεις χρονίως το πρώτο βραβείο στην Ελλάδα και μία το

τρίτο βραβείο του ευρωπαϊκού διαγωνισμού, ενώ πολλές εταιρείες του ελληνικού χώρου έχουν εκδηλώσει ενδιαφέρον για την εμπορική παραγωγή των προϊόντων του.

Αρχηγός της ομάδας των φοιτητών που διακρίθηκε είναι η Αναστασία Καπετανάκου, η οποία τόνισε στο «Εθνος»: «Αναπτύσσουμε νέα προϊόντα στο εργαστήριό μας, ενώ έχουμε και σοβαρές συνεργασίες με εταιρείες τροφίμων. Η διάκριση μας κάνει υπερήφανους, ενώ είναι πολύ σημαντικό το γεγονός ότι θα λάβουμε μέρος και στον ευρωπαϊκό διαγωνισμό. Το προϊόν για το οποίο πήραμε το πρώτο βραβείο είναι υψηλής διατροφικής αξίας και εντελώς διαφορετικό δεδομένου ότι αυτήν τη στιγμή στην αγορά δεν υπάρχει αλμυρό μπισκότο γεμιστό με φρέσκα λαχανικά. Ελπίζουμε σε συνεργασίες με βιομηχανίες για την παραγωγή του προϊόντος, το οποίο θα θέλαμε να δούμε στο ράφι».

Η κ. Καπετανάκου πιστεύει ότι η χώρα μας διαθέτει εξαιρετικό επιστημονικό δυναμικό,

αλλά οι δύσκολες συνθήκες στην αγορά εργασίας αναγκάζουν τους επιστήμονες να μεταναστεύσουν στο εξωτερικό, κάτι που δεν θέλει να πράξει η ίδια, καθότι επιθυμεί την παραμονή της στην Ελλάδα.

Εξαιρετικά σημαντικές διακρίσεις στον διαγωνισμό έχει λάβει και το τμήμα Τροφίμων και

Διατροφής του Πανεπιστημίου Αιγαίου. Όπως τονίζει στο «Εθνος» ο καθηγητής Δημήτρης Σκάλλκος, «είμαστε το μοναδικό τμήμα που συμμετέχει συνεχώς και στα έξι χρόνια του διαγωνισμού (με κατά μέσο όρο τρία προϊόντα ετησίως) και που παίρνει βραβείο κάθε χρόνο μέχρι σήμερα, παρότι βρίσκεται μόλις στον έβδομο χρόνο λειτουργίας του».

Φέτος το τμήμα διακρίθηκε για ένα καινοτόμο γαριδάκι με την ονομασία «Aegean Puffs», το οποίο είναι φτιαγμένο 100% από πρώτες ύλες από τα νησιά του Αιγαίου. Με αλεύρι ολικής άλεσης από τη Λήμνο, βιολογικό εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο από τη Μυτιλήνη, τυρί μελίχλωρο από τη Λήμνο και σκοτύρι από την Ιο. Μια άλλη ομάδα φοιτητών του πανεπιστημίου έφτιαξε επίσης ένα σνακ με την ονομασία «Black Waves» με χρήση κυρίως λημνιακών πρώτων υλών. Τα κύρια συστατικά του είναι αλεύρι Μαυραγάνι Λήμνου, τυρί καλαθάκι Λήμνου, λιναρόσπορος, ελιές από τη Μυτιλήνη και βιολογικά εκχυλίσματα βοτάνων».



«Η βράβευση είναι η δικαίωση της προσπάθειας των φοιτητών», λέει ο καθηγητής της Γεωπονικής, Παναγιώτης Σκανδάμης