

2^η χρονιά διακρίσεων του Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων, ΤΕΙ Θεσσαλίας σε Διαγωνισμό Ανάπτυξης Καινοτόμων και Φιλοπεριβαλλοντικών Τροφίμων

Με επιτυχία στέφθηκε η συμμετοχή του Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων, ΤΕΙ Θεσσαλίας με **3 ομάδες φοιτητών**, στο διαγωνισμό **Ecotrophelia 2014**, για τη δημιουργία νέων οικολογικών - καινοτόμων προϊόντων διατροφής στις 02/7/2014, που διοργανώθηκε για τέταρτη χρονιά στην Ελλάδα με πρωτοβουλία του Συνδέσμου Ελληνικών Βιομηχανιών Τροφίμων, στο πλαίσιο των δράσεων της Ελληνικής Τεχνολογικής Πλατφόρμας "Food for Life" και του Ευρωπαϊκού έργου CAPINFOOD.



Συνολικά 9 καινοτόμα και φιλοπεριβαλλοντικά προϊόντα που ανέπτυξαν ομάδες φοιτητών από Πανεπιστήμια και ΤΕΙ της χώρας προκρίθηκαν στην τελική φάση του Διαγωνισμού (<http://www.sevt.gr/site/content.php?artid=1108>), με το Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων (μοναδικό από τα ΤΕΙ της χώρας!) **να συμμετέχει με 3 προϊόντα** (B-Tachini, Double Joy, KetscupEco) υπό την καθοδήγηση των καθηγητών του Τμήματος, **Δρ. Αθ. Μανούρα, Δρ. Ε. Μαλισσιόβα και Θ. Γεωργόπουλου.**



Το προϊόν **KetscupEco** του Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων του ΤΕΙ Θεσσαλίας διακρίθηκε λαμβάνοντας το **3^ο βραβείο.**

KetchupEco

Ένα καινοτόμο προϊόν από βιολογικές τομάτες, επιλεγμένου παλιού σπόρου της περιοχής Καρδίτσας, χωρίς προστιθέμενα σάκχαρα, συντηρητικά ή χρωστικές με γλυκόξινη γεύση, απαλό άρωμα, πολύ καλή εμφάνιση και δομή. Το προϊόν που δημιουργήθηκε συνδυάζει τα



οικολογικά πλεονεκτήματα μαζί με την υποστήριξη της τοπικής κοινωνίας. Έχει γλυκόξινη γεύση, βασιζόμενη στην τομάτα. Μπορεί να καταναλωθεί ως ένα συνοδευτικό του κύριου πιάτου αλλά και να χρησιμοποιηθεί ως ενισχυτικό γεύσης. Αυτή η κέτσαπ είναι μοναδική στο ότι είναι πολύ πιο διαφορετική από οποιοδήποτε είδος κέτσαπ που πωλείται στην αγορά. Τα κύρια

συστατικά είναι οι βιολογικές τομάτες, βιολογικό ξύδι, κρεμμύδι, γλυκοζίτες στέβιας, ως γλυκαντικό και ινουλίνη, η οποία είναι ισχυρό πρεβιοτικό. Η Ινουλίνη δεν αυξάνει το επίπεδο της γλυκόζης στο αίμα, και έτσι μπορεί να καταναλωθεί άφοβα από άτομα που δεν μπορούν να μεταβολίσουν τη ζάχαρη. Η ινουλίνη έχει χρησιμοποιηθεί συνδυαστικά με το άμυλο καλαμποκιού, προκειμένου να επιτευχθεί η συνεκτικότητα και η ομοιομορφία στη δομή και μπορεί να αναμιχθεί με τους γλυκοζίτες της στέβιας. Οι γλυκοζίτες στεβιόλης είναι τα γλυκαντικά συστατικά του φυτού στέβια και έχουν έως και 400 φορές τη γλυκύτητα της ζάχαρης. Η στέβια είναι μια γλυκαντική ουσία που δεν παρουσιάζει τις δυσμενείς επιπτώσεις της ζάχαρης, δηλαδή δεν προκαλεί τη φθορά των δοντιών (τερηδόνα) και δεν μεταβολίζεται άρα δεν αυξάνει την ποσότητα των θερμίδων. Τέλος, το KetchupEco δεν περιέχει συντηρητικά, τεχνητά αρώματα και χρωστικές ουσίες. Για όλους τους παραπάνω λόγους, το προϊόν αυτό είναι αγνό, υγιεινό και κατάλληλο ακόμα και για τους πιο απαιτητικούς καταναλωτές. Όλα τα συστατικά που χρησιμοποιήθηκαν δημιούργησαν ένα προϊόν με τέλειες οργανοληπτικές ιδιότητες. Η γεύση, το άρωμα, το χρώμα και η εμφάνιση κάνουν το **KetchupEco** ένα ειδικό και μοναδικό προϊόν.



Η ομάδα φοιτητών που ανέπτυξε το τρόφιμο ήταν οι **Γκίτη Σουλτάνα, Γόγολος Παναγιώτης, Σουλιώτη Ελένη** υπό την καθοδήγηση των **Δρ. Αθ. Μανούρα**, Αν. Καθηγητή Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων και **Θ. Γεωργόπουλου**, Καθηγητή Εφαρμογών Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων. Η παραγωγή του KetchupEco έγινε με την υποστήριξη του παραγωγού βιολογικής τομάτας, **Α. Γκουσιάρη**.

Τα υπόλοιπα δύο προϊόντα που προκρίθηκαν στην τελική φάση του διαγωνισμού ήταν:

B-Tachini



Μπισκότο χωρίς γλουτένη προϊόν εκλεκτής αρτοποιίας με βιολογικά αλεύρα (καλαμποκιού και ρυζιού), βιολογικά άμυλα χωρίς γλουτένη (πατάτας και καλαμποκιού), και με μοναδική

γέμιση (πραλίνα αμυγδάλου, βιολογικό μέλι ανθέων, βιολογικό ταχίνι και κακάο, χωρίς καθόλου συντηρητικά).

Ομάδα φοιτητών: Κουρελά Αθανασία, Μάρη Λαμπρινή, Παπαθανασίου Αθηνά

Επιστημονική Ομάδα: Θεοφάνης Γεωργόπουλος, Καθηγητής Εφαρμογών Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων



Συνεργαζόμενες Εταιρείες: Ε&Κ ΣΤΕΡΓΙΟΥ Ο.Ε, ΜΕΤΑΜΟΡΦΩΣΗ ΑΘΗΝΑΣ

Double Joy



Επιδόρπιο-γλύκισμα με κρέμα και ζελέ που παρουσιάζει ένα οικολογικό προφίλ αφού χρησιμοποιεί χυμό από βιολογικά σταφύλια και ρόδια και επιπλέον αξιοποιεί υποπροϊόντα της βιομηχανίας γαλακτοκομικών (οροπρωτεΐνες). Όλα τα συστατικά αναμειγνύονται και συνδυάζονται οδηγώντας σε ένα θρεπτικό και νόστιμο επιδόρπιο-γλύκισμα με ένα ιδιαίτερο οικολογικό χαρακτήρα. Το προϊόν είναι πλούσιο σε πρωτεΐνες

και χαμηλό σε λιπαρά, ενώ δεν περιέχει καθόλου συντηρητικά.

Ομάδα φοιτητών: Γεροβασιλείου Ευφροσύνη, Θώμογλου Στέργιος, Ορέστης-Έβερρεστ Τόπι

Επιστημονική Ομάδα: Δρ. Ελένη Μαλισσιόβα, Καθηγήτρια Εφαρμογών Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων και Θεοφάνης Γεωργόπουλος, Καθηγητής Εφαρμογών Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων



Συνεργαζόμενες Εταιρείες: Ε&Κ ΣΤΕΡΓΙΟΥ Ο.Ε, ΜΕΤΑΜΟΡΦΩΣΗ ΑΘΗΝΑΣ

Το τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων του ΤΕΙ Θεσσαλίας, που εδρεύει στην Καρδίτσα, για ακόμη μια χρονιά απέδειξε ότι παρόλες τις αντιξοότητες παραμένει ενεργό και δραστήριο παράγοντας γνώση, στηρίζοντας τους φοιτητές και την τοπική ελληνική βιομηχανία τροφίμων.

