

**ΜΕ 5 ΝΕΑ, ΚΑΙΝΟΤΟΜΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ, ΚΑΙ ΤΟ 2 ΒΡΑΒΕΙΟ
ΣΥΜΜΕΤΕΙΧΕ ΤΟ ΤΜΗΜΑ ΕΠΙΣΤΗΜΗΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ & ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ ΣΤΟΝ
ΦΕΤΙΝΟ ΔΙΑΓΩΝΙΣΜΟ ECOTROPHELIA 2013**

Με ιδιαίτερη επιτυχία συμμετείχε το Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων & Διατροφής (Τ.Ε.Τ.Δ.) της Λήμνου στον φετινό, πανευρωπαϊκό, φοιτητικό διαγωνισμό ECOTROPHELIA 2013, που οργάνωσε για 3^η συνεχή χρονιά στην Ελλάδα ο Σύνδεσμος Ελληνικών Βιομηχανιών Τροφίμων (ΣΕΒΤ). Πέντε ομάδες προπτυχιακών φοιτητών, με την καθοδήγηση των καθηγητών τους, στα πλαίσια της πρακτικής τους άσκησης, και σε συνεργασία με πέντε ελληνικές επιχειρήσεις τροφίμων, εργάστηκαν συστηματικά το τρέχον ακαδημαϊκό έτος και παρήγαγαν πέντε, πιλοτικά, καινοτόμα, προϊόντα διατροφής με τα οποία συμμετείχαν με επιτυχία στον διαγωνισμό. Τα προϊόντα είναι τα εξής:

1. Όνομα προϊόντος: Amalthia Kefir

Ομάδα φοιτητών: Κουσαίτη Σ., Αποστολακοπούλου Γ., Ντάμαρης Θ., Κουτσάκη Α.
Επιστημονικός Υπεύθυνος: Στάθης Γκιαούρης, Λέκτορας
Συνεργαζόμενη εταιρεία: ΟΛΥΜΠΟΣ

2. Όνομα προϊόντος: Fruit'n' Tapaz

Ομάδα φοιτητών: Βασιλείου Ε., Δεντόπουλος Α., Κώστογλου Δ., Φωτειάδης Ά.
Επιστημονικός Υπεύθυνος: Ζαχαρίας Ιωάννου, Διδάσκων Ν. 407
Συνεργαζόμενη εταιρεία: UNISMACK

3. Όνομα προϊόντος: Minoan Glyki

Ομάδα φοιτητών: Τσαγκαράκης Ε., Καφούρου Β., Ξαγοράρης Μ., Φιλιππή Α., Κατσάμπα Φ.
Επιστημονικός Υπεύθυνος: Δημήτρης Σκάλκος, Επίκουρος Καθηγητής
Εταιρεία υποστήριξης: ΓΙΩΤΗΣ

4. Όνομα προϊόντος: O'live.co

Ομάδα φοιτητών: Τοπούζη Τ., Καρατζά Ν., Καρρά Φ.
Επιστημονικός Υπεύθυνος: Χαράλαμπος. Καραντώνης, Επίκουρος Καθηγητής
Συνεργαζόμενη εταιρεία: PELOPAC

5. Όνομα προϊόντος: 30bees

Ομάδα φοιτητών: Μαλαμέλης Π., Βαλσαμίδου Ε., Δελλαδέτσιμα Κ., Αχιλλαδέλης Π
Επιστημονικός Υπεύθυνος: Δημήτρης Μακρής, Λέκτορας
Συνεργαζόμενη εταιρεία: APIVITA



Οι συμμετέχοντες φοιτητές, με εκπροσώπους των εταιρειών, στην εκδήλωση του διαγωνισμού Ecotrophelia 2013 (29 Ιουλίου, 2013)

Από τις 5 ομάδες φοιτητών, η ομάδα με το προϊόν **30 BEES** βραβεύθηκε με το 2^ο βραβείο του διαγωνισμού. Το 30bees είναι ένα καινοτόμο, οικολογικό προϊόν με 99% ελληνικές πρώτες ύλες από βιολογικές καλλιέργειες. Τα κύρια συστατικά του είναι το μέλι Ελάτης Βανίλια, η γύρη μελισσών *Cistus creticus* και τα καρύδια. Είναι ένα βιο-λειτουργικό, έτοιμο προς κατανάλωση σνακ που περιέχει την κατάλληλη ποσότητα γύρης, παρέχοντας στον οργανισμό τα 22 από τα 24 αμινοξέα.



Απονομή 2^{ου} Βραβείου στην νικήτρια ομάδα φοιτητών του προϊόντος 30 bees (Βαλαμίδου Ε., Δελλαδέτσιμα Κ., Μαλαμέλης Π., Αχιλλαδέλης Π.) από τον Υπουργό Αγροτικής Ανάπτυξης & Τροφίμων κ. Α. Τσαφτάρη, με την παρουσία του Προέδρου του ΣΕΒΤ κ. Ε. Καλούση

Στον διαγωνισμό συμμετείχαν, πλέον των ομάδων του ΤΕΤΔ, 6 ομάδες μεταπτυχιακών φοιτητών από τα πανεπιστήμια Γεωπονικό (2), Πολυτεχνείο Αθήνας (1), Πανεπιστήμιο Πατρών (1), ΤΕΙ Θεσσαλίας (2), με τις οποίες και ανταγωνίσθηκαν.

Να σημειωθεί ότι το ΤΕΤΔ συμμετέχει με ομάδες προπτυχιακών φοιτητών του, και σε συνεργασία με επιχειρήσεις τροφίμων, και τα 3 χρόνια διοργάνωσης του διαγωνισμού στην Ελλάδα κατακτώντας κάθε χρόνο μία εκ των 3 βραβεύσεων, εδραιώνοντας έτσι μία καταξίωση στον χώρο των τροφίμων, και της αντίστοιχης πανεπιστημιακής κοινότητας. Μάλιστα ένα από τα βραβευμένα προϊόντα του περσινού διαγωνισμού, με κάποιες μικρές παραλλαγές και παραγωγή από τις συνεργαζόμενες επιχειρήσεις, βρίσκεται ήδη στην Αμερικανική αγορά. Η εν λόγω καινοτόμος πανελλαδικά δραστηριότητα του ΤΕΤΔ, μαζί με και με άλλα θετικά στοιχεία, σημειώθηκε με έμφαση στην έκθεση αξιολόγησης του Τμήματος που διεξήχθη πρόσφατα από εμπειρογνώμονες του Υπουργείου Παιδείας. Για περισσότερες πληροφορίες, στην ιστοσελίδα του Τμήματος: www.fns.aegean.gr