



Οι ενεργειότεροι φοιτητές, με εκπροσώπους των εταιρειών, στην καθύληση του διαγωνισμού «Ecotrophelia 2013»



Απονομή 2ου βραβείου στη νικήτρια ομάδα φοιτητών του προϊόντος 30 Bees (Ε. Βασιλείου, Κ. Βελλοπούλου, Β. Θεοφάνους, Β. Αχιλλεΐδης Β.), από τον υπουργό Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων, Αθ. Τσουτράς, με την παρουσία του προέδρου του ΣΕΒΤ, Ε. Καλοπούλου

ΚΑΛΑ ΝΕΑ. 2ο Βραβείο για τους φοιτητές της Λήμνου στον πανευρωπαϊκό φοιτητικό διαγωνισμό «Ecotrophelia» που έφτιαξαν βιολογικό σνακ με μέλι, γύρη και καρύδια

Σνακ για βραβείο!

Μια ακόμη επιτυχία για τους φοιτητές του Τμήματος Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Πανεπιστημίου Αιγαίου στα Λήμνο, αποτελεί το 2ο Βραβείο που κατέκτησε ομάδα φοιτητών στον πανευρωπαϊκό φοιτητικό διαγωνισμό «Ecotrophelia 2013», διαγωνισμό που οργάνωσε για τρίτη συνεχή χρονιά στην Ελλάδα ο Σύνδεσμος Ελληνικών Βιομηχανιών Τροφίμων.

Το προϊόν που βραβεύθηκε με το 2ο Βραβείο του διαγωνισμού, ονομάζεται «30 Bees» και είναι ένα σνακ, 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 βιολειτουργικό, έτοιμο προς κατανάλωση σνακ, που περιέχει την κατάλληλη ποσότητα γύρης, παρέχοντας στον οργανισμό τα 22 από τα 24 αμινοξέα που χρειάζεται.

Η ομάδα των φοιτητών που κατασκεύασε το σνακ, αποτελείται από τους Παναγιώτη Μαλαράκη, Ευφροσύνη Βαλοαφίδου, Κατερίνα Δελλαπότρου και Παναγιώτα Αχιλλοδέλη. Επιστημονικός υπεύθυνος ήταν ο λέκτορας Δημήτρης Μακρής και συνεργαζόμενη εταιρεία η Αρίνιτα.

Αξίζει να σημειωθεί ότι στο διαγωνισμό συμμετείχαν από το Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής πέντε ομάδες προπτυχιακών φοιτητών, που με την καθοδήγηση των καθηγητών τους στο πλαίσιο της πρακτικής

τους άσκησης και σε συνεργασία με πέντε ελληνικές επιχειρήσεις τροφίμων, εργάστηκαν συστηματικά το τρέχον ακαδημαϊκό έτος και παράγαγαν πέντε πλοτικά, καινοτόμα προϊόντα διατροφής. Στο διαγωνισμό συμμετείχαν, πλέον των ομάδων των φοιτητών του Τμήματος της Λήμνου, και άλλες έξι ομάδες μεταπτυχιακών φοιτητών από άλλα πανεπιστήμια, με τις οποίες και ανταγωνίστηκαν.

Αξίζει να σημειωθεί ότι το Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής συμμετέχει με ομάδες προπτυχιακών φοιτητών του και σε συνεργασία με επιχειρήσεις τροφίμων, και τα τρία χρόνια διοργάνωσης του διαγωνισμού στην Ελλάδα, κατακτώντας κάθε χρόνο μία εκ των τριών βραβείων, «εδραιώνοντας έτσι μία καταξίωση στο χώρο των τροφίμων και της αντίστοιχης πανεπιστημιακής κοινότητας», όπως δήλωσε ο πρόεδρος του Τμήματος και αντιπρύτανης του Πανεπιστημίου Αιγαίου, Νίκος Σουλακέλλης.

Ένα από τα βραβευμένα προϊόντα του περσινού

διαγωνισμού, με κάποιες μικρές παραλλαγές και παραγωγή από τις συνεργαζόμενες επιχειρήσεις, βρίσκεται ήδη στην αμερικανική αγορά.

Τέλος, αξίζει να σημειωθεί ότι η συγκεκριμένη καινοτομία πανελλαδικώς δραστηριότητα του Τμήματος Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής, μαζί και με άλλα θετικά στοιχεία, σημειώθηκε με έμφαση στην έκθεση αξιολόγησης του Τμήματος που πραγματοποιήθηκε προσφάτως από εμπειρογνώμονες του Υπουργείου Παιδείας.

Και οι άλλοι

Εκτός από την ομάδα των φοιτητών που διακρίθηκαν, συμμετείχαν στο διαγωνισμό ομάδες φοιτητών όπου δημιούργησαν αντίστοιχα προϊόντα, τα οποία είναι τα εξής:

1. Όνομα προϊόντος: «Amalthia Kefir», από την ομάδα φοιτητών: Σ. Κουσαίτα, Γ. Αποστολακοπούλου, Θ. Ντάραρης, Α. Κουτοσίαν.

Επιστημονικός υπεύθυνος, ο λέκτορας Στάθης Γκασσάρης και συνεργαζόμενη εταιρεία, η «Ολυμπός».

Το «Amalthia Kefir» είναι ένα καινοτόμο, ζυμωμένο γαλακτοκομικό προϊόν χωρίς λακτόζη. Παράγεται από ελληνικό βιολογικό, κατοικίσιο γάλα και συνδυάζει όλα τα προβιοτικά οφέλη του κεφίρ, καθώς και την προστιθέμενη διατροφική αξία των λειτουργικών συστατικών, ό-

πως οι φυτικές ίνες (β-γλυκάνη, λακτουλόζη), το μαγνήσιο και η βιταμίνη D3. Η βασική του γεύση συμπληρώνεται από το παραδοσιακό ελληνικό πετιμέζι, ένα φυσικό γλυκαντικό πλούσιο σε σίδηρο και ασβέστιο.

2. Όνομα προϊόντος: Fruit 'n' Taraz, από την ομάδα φοιτητών: Β. Βασιλείου, Α. Δεντάπουλος, Α. Κώστογλου, Α. Φωτεινάκης. Επιστημονικός υπεύθυνος ήταν ο διδάσκων Ζαχαρίας Ιωάννου και συνεργαζόμενη εταιρεία, η UNISMACK.

Το «Fruit 'n' Taraz» είναι ένα έτοιμο προς κατανάλωση χωρίς γλουτένη προϊόν, το οποίο αποτελείται από γλυκά κράκερ και άλειμμα φρούτου. Το προϊόν διαφέρει από άλλα σνακ λόγω καινοτομιών σε διατροφικά και οικολογικά χαρακτηριστικά. Τα κράκερ χωρίς γλουτένη έχουν χαμηλά σάκχαρα και κορεσμένα λίπη, ενώ επίσης είναι καλή πηγή φυτικών ινών και βιταμινών, λόγω του υποφασούς. Το άλειμμα φρούτου περιέχει στέβια και σιρόφι αγαύης ως γλυκαντικές ουσίες, μήλο, κανέλλα, και υποφαές.

3. Όνομα προϊόντος: «Minoan Glyki», από την ομάδα φοιτητών: Β. Τσαγαράκης, Β. Καφούρου, Μ. Σαγοράρης, Α. Φιλίππη, Θ. Κατσάμπα. Επιστημονικός υπεύθυνος ήταν ο επίκουρος καθηγητής Δημήτρης Σάλλιος, και εταιρεία υποστή-

ριξης ήταν η «Γιώτης».

Το «Minoan Glyki» είναι ένα καινοτόμο, παραδοσιακό, οικολογικό προϊόν, με ιολογικό γλεύτερο σταφυλιών, αλεύρι από το ξεκασμένο σιτάρι μαυραγάνι Λήμνου και χαρυνόμelo Κύπρου και φυσική γλυκαντική ουσία από μέλι. Πρόκειται για την παραδοσιακή κρητική μουσταλευριά και είναι ένα προϊόν της στρατηγικής back to future. Το προϊόν έχει αντιοξειδωτικές ιδιότητες και προστατεύει το σώμα από τη χοληστερόλη.

4. Όνομα προϊόντος: «O'live.co», από την ομάδα φοιτητών: Τ. Τσοπούζα, Ν. Καρατζά, Φ. Καρρά. Επιστημονικός υπεύθυ-

νος ήταν ο επίκουρος καθηγητής Χαράλαμπος Καραντώνης και συνεργαζόμενη εταιρεία, η PELOPAC.

Το «O'live.co» είναι ένα καινοτόμο, φιλικό προς το περιβάλλον, εύχρηστο και πολύ θρεπτικό σνακ. Το προϊόν αποτελείται από πράσινες ελιές γεμισμένες με πάστα από κόκκινη πιπεριά, φυσική Αιγίνας, πράσινες ελιές και βότανα. Επιπλέον καλύπτεται από ελαιόλαδο και ένα μείγμα μεσογειακών μπαχαρικών. Είναι προϊόν χαμηλό σε ζάχαρη, υψηλό σε πολυφαινόλες, ενώ αποτελεί σημαντική πηγή βιταμινών C και E και δεν περιέχει συντηρητικά.

Αλεξίου 4 • 01 100 Μυτιλήνη
Τη: 22510 27601 (εσωτ. 5)

Λεξιακά Βιβλία
Ιστορία - Αρχαιολογία - Λογοτεχνία
Αρχιτεκτονική - Παιδικά - Λευκώματα
Φύση - Λαογραφία - Μουσική
Παλιές καρτ ποστάλ
Ημερολόγια - Βιβλιοδεσίες

Εκπαιδευτήρια Πλάτωνος
Παιδικός Σταθμός
ΔΩΡΕΑΝ μέσω ΕΣΠΑ
Εγγραφές 25/7 έως 2/8

0 στο Στάθμος, Επικοινωνία και Αποθήκη Παιδικός Σταθμός στη Λέσβο
22510 46222 • www.platonos.gr

TRAVEL AGENCY
Mitilene Tours

ΔΡΟΜΟΛΟΓΙΑ ΓΙΑ ΑΙΒΑΛΙ TURKOL

ΗΜΕΡΑ	ΜΥΤΙΛΗΝΗ - ΑΙΒΑΛΙ	ΑΙΒΑΛΙ - ΜΥΤΙΛΗΝΗ
ΔΕΥΤΕΡΑ	LESVOS 09:00	LESVOS 18:00
ΤΡΙΤΗ	LESVOS 09:00	LESVOS 18:00
ΤΕΤΑΡΤΗ	LESVOS 09:00 / SEVKET 19:00	SEVKET 09:00 / LESVOS 18:00
ΠΕΜΠΤΗ	LESVOS 09:00	LESVOS 18:00
ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ	LESVOS 09:00 / SEVKET 19:00	SEVKET 09:00 / LESVOS 18:00
ΣΑΒΒΑΤΟ	LESVOS 09:00 / SEVKET 19:00	SEVKET 09:00 / LESVOS 18:00
ΚΥΡΙΑΚΗ	LESVOS 09:00 / SEVKET 19:00	SEVKET 09:00 / LESVOS 18:00

LESVOS

SEVKET

www.mitilenetours.gr
Τηλ: 22510 54261, fax: 22510 54383
e-mail: info@mitilenetours.gr
Πολλού Κουντουρούτη 87, Μυτιλήνη