



**ΒΡΑΒΕΥΣΗ ΠΡΟΠΤΥΧΙΑΚΩΝ ΦΟΙΤΗΤΩΝ ΤΟΥ ΤΜΗΜΑΤΟΣ ΕΠΙΣΤΗΜΗΣ  
ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΚΑΙ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ ΤΟΥ ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟΥ ΑΙΓΑΙΟΥ ΣΤΟ ΠΛΑΙΣΙΟ  
ΤΟΥ ΔΙΑΓΩΝΙΣΜΟΥ ECOTROPHELIA 2011**

Το 2<sup>ο</sup> Βραβείο του Εθνικού Διαγωνισμού ECOTROPHELIA 2011 για τη δημιουργία νέων οικολογικών-καινοτόμων τροφίμων & ποτών που διοργάνωσε και πραγματοποίησε στις 12 Σεπτεμβρίου του 2011 ο Σύνδεσμος Ελληνικών Βιομηχανιών Τροφίμων (ΣΕΒΤ), απέσπασε ομάδα προπτυχιακών φοιτητριών/ών αποτελούμενη από τους Δανάη Σακκά, Εύα Μήτσου, και Μαρία Τσαγκρασούλη με Επιστημονικό Υπεύθυνο τον κύριο Χαράλαμπο Καραντώνη, Επίκουρο Καθηγητή Χημείας Τροφίμων του Τμήματος Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Πανεπιστημίου Αιγαίου και τους Παύλο Λουγκοβόη και Αργυρώ Προίου του Τμήματος Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων του Γεωπονικού Πανεπιστημίου Αθηνών οι οποίοι συνεργάστηκαν με την Εταιρία Γιώτης Α.Ε. για το σχεδιασμό και την παραγωγή καινοτόμου τροφίμου για τον άνθρωπο.

Ο ευρωπαϊκός διαγωνισμός "Ecotrophelia" που διοργανώνεται για πρώτη φορά στην Ελλάδα, έχει ως σκοπό αφενός μεν την υποστήριξη νέων Ελλήνων φοιτητών, που ασχολούνται με την επιστήμη των τροφίμων αφετέρου δε την ανάπτυξη καινοτόμων ιδεών για τη Βιομηχανία Τροφίμων. Στοχεύει στη δημιουργία ολοκληρωμένων καινοτόμων προϊόντων διατροφής για τον άνθρωπο με στοιχεία οικολογικής καινοτομίας. Είναι ανοικτός σε όλους τους φοιτητές (προπτυχιακούς, μεταπτυχιακούς και διδακτορικούς) των τριτοβάθμιων εκπαιδευτικών ιδρυμάτων και ερευνητικών ινστιτούτων της Ελλάδας. Οι φοιτητές κάθε ομάδας μπορεί να προέρχονται από το ίδιο ή διαφορετικά πανεπιστημιακά ή ερευνητικά ιδρύματα και υπάρχει η δυνατότητα συνεργασίας των φοιτητών με εταιρείες τροφίμων και ποτών. Ο διαγωνισμός διεξάγεται σε 2 επίπεδα. Πρώτα σε εθνικό, όπου ο κάθε Σύνδεσμος Βιομηχανιών Τροφίμων διοργανώνει το διαγωνισμό στη χώρα του για την ανάδειξη της καλύτερης ομάδας και στη συνέχεια οι νικητές όλων των χωρών συμμετέχουν στον Ευρωπαϊκό Διαγωνισμό, που θα πραγματοποιηθεί στα πλαίσια της Διεθνούς Έκθεσης Τροφίμων και Ποτών «ANUGA» στην Κολωνία της Γερμανίας στις 8-11/10/2011.

Η συγκεκριμένη βράβευση αφορά το σχεδιασμό και την παραγωγή ενός καινοτόμου γλυκίσματος με την ονομασία γλυκιά παραλλαγή (Sweet Variation). Πρόκειται για χαλβά από σιμιγδάλι (*Semolina halva*) του οποίου η καινοτομία αφορά τόσο τη διαδικασία παραγωγής και συσκευασίας όσο και τη διατροφική του αξία. Το γλύκισμα αυτό παράχθηκε με διαδικασία που λαμβάνει υπόψη την οικολογική καινοτομία τόσο ως προς τις πρώτες ύλες που έχουν χαμηλό ενεργειακό αποτύπωμα όσο και ως προς τη συσκευασία που είναι από πλήρως ανακυκλώσιμα υλικά. Το προϊόν παρουσιάζει καινοτομία και ως προς τα συστατικά του καθώς του αποδίδουν υψηλότερη διατροφική αξία από ένα συμβατικό προϊόν ίδιου τύπου λόγω του εμπλουτισμού του προϊόντος με φυσικές πρώτες ύλες

υψηλής περιεκτικότητας σε σελήνιο (Se) που αποτελεί σημαντικό παράγοντα της αντιοξειδωτικής ικανότητας του ανθρώπινου οργανισμού ενώ παράλληλα η χαμηλή περιεκτικότητα σε ζάχαρα οδηγεί σε ένα τρόφιμο με χαμηλό γλυκαιμικό δείκτη.



**Στιγμιότυπο από την Τελετή Βράβευσης των φοιτητών:**

**Από δεξιά: Μήτσου Ευαγγελία, Δανάη Σακκά, Μαρία Τσαγκρασούλη, ο Γ.Γ. Νέας Γενιάς κ. Γιάννης Λιβανός, Αργυρώ Προίου, Πάυλος Λουγκοβόης, και ο επίκουρος καθηγητής Δημήτρης Σκάλκος**

Η βράβευση της ομάδας των προπτυχιακών φοιτητριών/τών του Τμήματος Τροφίμων και Διατροφής του Πανεπιστημίου Αιγαίου και του Τμήματος Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων του Γεωπονικού Πανεπιστημίου Αθηνών αποτελεί σημαντική αναγνώριση της προσπάθειας των φοιτητών και επιβεβαιώνει την συστηματική προσπάθεια που γίνεται από τα συγκεκριμένα Τμήματα τόσο για παροχή υψηλού επιπέδου γνώσης στους φοιτητές όσο και για συνεργασίες με Επιχειρήσεις Τροφίμων του Ελληνικού Χώρου στο πλαίσιο της εξωστρέφειας προς την κοινωνία και της σύνδεσης με την αγορά.