

**ΜΕ ΤΑΡΤΑ ΔΙΑΤΡΟΦΙΚΗΣ ΑΞΙΑΣ  
ΤΟ ΤΜΗΜΑ ΕΠΙΣΤΗΜΗΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΚΑΙ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ  
ΒΡΑΒΕΥΕΤΑΙ ΜΕ ΤΟ ΒΡΑΒΕΙΟ “ΚΑΛΥΤΕΡΗΣ ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗΣ”  
ΣΤΟΝ ΔΙΑΓΩΝΙΣΜΟ ECOTROPHELIA 2015**

Στις 24/6/2015 στην αίγλη Ζαππείου, παρουσία του Πρύτανη του Πανεπιστημίου Αιγαίου καθηγητού κ. **Στέφανου Γκριτζαλη** πραγματοποιήθηκε, για 5<sup>η</sup> συνεχή χρονιά, ο διαγωνισμός Ecotrophelia 2015. Πρόκειται για ένα διαγωνισμό όπου έλληνες φοιτητές από ακαδημαϊκά ιδρύματα της χώρας σε συνεργασία με μεγάλες ελληνικές επιχειρήσεις δημιουργούν και παρουσιάζουν τις προτάσεις τους για νέα προϊόντα διατροφής. Στο διαγωνισμό φέτος συμμετείχαν το Πανεπιστήμιο Αιγαίου, ΕΜΠ και το ΤΕΙ Θεσσαλίας με τρεις ομάδες φοιτητών. Το ΕΚΠΑ, το Εθνικό Ίδρυμα Ερευνών, το ΑΠΘ, το Χαροκόπειο Πανεπιστήμιο και το Γεωπονικό με μια ομάδα το καθένα (σύνολο 14 προϊόντων).

Το Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων & Διατροφής (ΤΕΤΔ) του Πανεπιστημίου Αιγαίου συμμετείχε με τα ακόλουθα 3 προϊόντα που δημιουργήθηκαν σε συνεργασία με 3 ελληνικές εταιρείες τροφίμων. Εξ αυτών το προϊόν **TARTIQUE**, με επιβλέπουσα καθηγήτρια την **κα Κων/να Νασσοπούλου**, σε συνεργασία με την εταιρεία **Mediterra** της Χίου, βραβεύθηκε στον διαγωνισμό με το **βραβείο καλύτερης παρουσίασης**.



Απονομή του βραβείου ΚΑΛΥΤΕΡΗΣ ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗΣ στην ομάδα των φοιτητών του προϊόντας TARTIQUE από τον Πρόεδρο του Σ.Ε.Β.Τ. κ. Ε. Καλούση.

Τα προϊόντα του Τ.Ε.Τ.Δ. ήταν τα ακόλουθα:

**TARTIQUE** (μια διαφορετική τάρτα):

Πρόκειται για μια τάρτα, από μανταρίνι σε συνδυασμό με κακάο, υψηλής περιεκτικότητας σε φυτικές ίνες. Η καινοτομία του προϊόντος οφείλεται στο γεγονός ότι αποτελεί μια γλυκιά και υγιεινή επιλογή, για διαβητικούς και άτομα που έχουν δυσανεξία στη γλουτένη. Οι Δημάνη Μαρία, Κουνενιδάκη Χρυσή, Σιαμουρδανή Ουρανία, Τομάζος Ιωάννης και Φρούτης Γεώργιος με την βοήθεια της Καθ. Νασσοπούλου Κων/νας και την υποστήριξη της Mediterra SA δημιούργησαν ένα αρκετά ανταγωνιστικό προϊόν.



Η ομάδα του προϊόντος **tartique**

**SPINBERRIES** (παραλλαγές με berries).

Πρόκειται για ένα καινοτόμο οικολογικό έτοιμο προς κατανάλωση επιδόρπιο με χρήση ελληνικών πρώτων υλών. Τα κύρια συστατικά του είναι πετιμέζι από τη Λήμνο, βρώμη από τη Θεσπρωτία, μέντα, πολυκόμπο, και 2 ειδών μούρα (κράνα και μύρτιλλα). Είναι ένα προϊόν ιδανικό για όλες τις πληθυσμιακές ομάδες, ιδιαίτερα όμως για αυτούς που χρειάζονται υψηλή κατανάλωση φυτικών ινών και αντιοξειδωτικών. Οι Μανταλά Μαρκέλλα, Πατσέα Μαρία, Καρακίτσου Ναταλία, Δελλή Ελένη με τη βοήθεια του Καθ. Κουτελιδάκη Αντώνη και την υποστήριξη της **Στεργίου Α.Ε.** δημιούργησαν ένα νόστιμο και υγιεινό σνακ.



Η ομάδα του προϊόντος **Spinberries**

**PRICKLE8** (γλυκό από φραγκόσυκο):

Πρόκειται για ένα προϊόν με πρώτη ύλη το φραγκόσυκο. Είναι ένα έτοιμο προς κατανάλωση επιδόρπιο με χαμηλά σάκχαρα και χαμηλά λιπαρά. Το Prickle8 αποτελεί ένα καινοτομικό προϊόν με υψηλή διατροφική αξία που παρέχει 14 αμινοξέα εκ των οποίων τα 8 είναι απαραίτητα για τη λειτουργία του οργανισμού. Το προϊόν απευθύνεται σε χορτοφάγους,

διαβητικούς και αθλητές. Οι Αποστολοπούλου Ξένια, Πουρσανίδης Παύλος, Καμαρίτη Ειρήνη, Χρόνη Αγγελική με τη βοήθεια του Καθ. Σκάλλου Δημήτρη και την υποστήριξη της **APIVITA SA** προσπάθησαν μέσα από το προϊόν τους να προβάλλουν ένα διαφορετικό τρόπο ζωής.



Η ομάδα του προϊόντος **Prickl8**

Σημαντική ήταν και η βοήθεια της Μιχελάκου Ελένης που η εμπειρία της από προηγούμενη χρονιά την έκανε ένα καλό καθοδηγητή για τους συναδέλφους της. Η πρωτοβουλία συμμετοχής του ΤΕΤΔ στον διαγωνισμό υλοποιείται 5 συνεχή έτη στα πλαίσια του μαθήματος της πρακτικής άσκησης των φοιτητών, με επιστημονικό υπεύθυνο και συντονιστή των ομάδων τον Αναπληρωτή καθηγητή **Δημήτρη Σκάλλο**.



Όλες οι ομάδες φοιτητών του ΤΕΤΔ του Πανεπιστημίου Αιγαίου μαζί με τους καθηγητές τους και τους εκπροσώπους των εταιρειών.