

ΣΗΟΥΖΟ

ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΑ "ΠΡΑΣΙΝΟΥ" ΑΠΟΣΤΑΓΜΑΤΟΠΟΙΕΙΟΥ

για την παραγωγή αλκοολούχων ποτών
(αποστάγματα) από τυρόγαλα

Agri
Innovation
EXPO



100

ΓΕΩΠΟΝΙΚΟ ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΑΘΗΝΩΝ
AGRICULTURAL UNIVERSITY OF ATHENS



ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΑ "ΠΡΑΣΙΝΟΥ" ΑΠΟΣΤΑΓΜΑΤΟΠΟΙΕΙΟΥ

Η ιδέα

Η χρήση αιγοπρόβειου τυρογάλακτος για την παραγωγή υψηλής προστιθέμενης αξίας αλκοολούχων ποτών της κατηγορίας των αποσταγμάτων.

Τα προϊόντα

Νέα διάσταση στην παραδοσιακή παρασκευή αποσταγμάτων, όπως το ούζο, το οποίο παράγεται κατά αποκλειστικότητα στην Ελλάδα.

Το ξεχωριστό "Chouzo" ή «Τσούζω» θα μπορούσε μελλοντικά να αποτελέσει την αρχή της νέας αυτής προσπάθειας. Η ονομασία του προϊόντος προέρχεται από την Αγγλική λέξη cheese και το Ελληνικό απόσταγμα ούζο, ενώ συνδυαστικά το συγκεκριμένο λογοπαίγνιο έρχεται να συνδεθεί με τη φράση «τα τσούξαμε» που έχει τις ρίζες της στην Αρχαία Ελλάδα.



ΣΚΟΠΟΣ

- Η περαιτέρω προώθηση της έννοιας της αειφορίας στο εγχώριο και διεθνές καταναλωτικό κοινό
- Η ενίσχυση της προστασίας και θωράκισης της Φέτας ως προϊόντος Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης, αφού από αυτήν προέρχεται κατά κύριο λόγο και το αιγοπρόβειο τυρόγαλα
- Η ενίσχυση της ασφαλούς και υπεύθυνης κατανάλωσης με ελεγχόμενες αποστάσεις λόγω των υφιστάμενων συνθηκών

Η καινοτομία

- Ζύμωση του τυρογάλακτος με «άγριες» ζύμες απομονωμένες από Ελληνικά γαλακτοκομικά προϊόντα και απόσταξη της αιθανόλης
- Εμπλουτισμός με γηγενή Ελληνικά αιθέρια έλαια.

Η λύση

Η εναλλακτική και φιλική προς το περιβάλλον αξιοποίηση του τυρογάλακτος από τα Ελληνικά τυροκομεία που παραδοσιακά είτε χρησιμοποιείται στις ζωοτροφές είτε απορρίπτεται στο περιβάλλον.



Αργύρης Παπαμιχαλόπουλος, MBA
Καθ. Έφη Τσακαλίδου
Αν. Καθ. Ανδρέας Δριχούτης

Agri Innovation

EXPO

Στο επίκεντρο
της καινοτομίας

Χορηγοί



Lab Supplies Scientific
Π. Γαλάνης & ΣΙΑ Ο.Ε.



Χορηγός επικοινωνίας

