

ΚΑΙΝΟΤΟΜΑ ΕΡΓΑΛΕΙΑ ΓΙΑ ΤΟΝ ΠΡΟΣΔΙΟΡΙΣΜΟ ΤΗΣ ΑΥΘΕΝΤΙΚΟΤΗΤΑΣ ΤΟΥ ΕΛΛΗΝΙΚΟΥ ΜΕΛΙΟΥ ΚΑΙ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ

με Συνδυασμό Σύγχρονων Τεχνικών

Agri
Innovation
EXPO



ΚΑΙΝΟΤΟΜΑ ΕΡΓΑΛΕΙΑ ΓΙΑ ΤΟΝ ΠΡΟΣΔΙΟΡΙΣΜΟ ΤΗΣ ΑΥΘΕΝΤΙΚΟΤΗΤΑΣ ΤΟΥ ΕΛΛΗΝΙΚΟΥ ΜΕΛΙΟΥ ΚΑΙ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ

ΤΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ ΚΑΙ ΤΟ ΜΕΛΙ

Ελαιόλαδο θεωρείται ο χυμός του καρπού της ελιάς της Ευρωπαϊκής (*Olea europaea L.*). Το ελαιόλαδο αποτελεί το κύριο έλαιο που καταναλώνεται στο πλαίσιο της Μεσογειακής διατροφής και της παραδοσιακής ελληνικής διατροφής. Αποτελεί πηγή καλών για την υγεία λιπαρών, λιποδιαλυτών βιταμινών και ουσιών με αντιοξειδωτική και αντιφλεγμονώδη δράση. Το μέλι είναι το γλυκό φυσικό προϊόν που παράγουν οι μέλισσες του είδους *Apis mellifera L.* Αποτελεί πηγή φυσικών σακχάρων και περιέχει περισσότερες από 300 διαφορετικές ουσίες, όπως βιταμίνες, μέταλλα, ιχνοστοιχεία και συστατικά με αντιοξειδωτικές και αντιμικροβιακές ιδιότητες. Οι διαφορετικές ποικιλίες μελιού, όπως θυμαρίσιο, ελάτης, πεύκου κ.ά. διακρίνονται για τις διαφορές που έχουν στο χρώμα, στο άρωμα, στη γεύση και στη γενικότερη σύστασή τους σε θρεπτικά και άλλα συστατικά.

ΑΥΘΕΝΤΙΚΟΤΗΤΑ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ – ΜΕΛΙΟΥ

Τα ελληνικά παραδοσιακά προϊόντα υψηλής προστιθέμενης αξίας, όπως το ελαιόλαδο και το μέλι, πολύ συχνά υπόκεινται σε νοθεία. Με τα οικονομικά κίνητρα να είναι πολύ ισχυρά, οι αναφορές περί υποκατάστασης με προϊόντα υποδεέστερης ποιότητας, ψευδούς δήλωσης για τη γεωγραφική/βοτανική τους προέλευση και λανθασμένης επισήμανσης στην ετικέτα, καθιστούν αμφισβητήσιμη τη «γνησιότητα» πρώτων υλών/προϊόντων που διατίθενται στο εμπόριο και καταλήγουν στο τραπέζι του καταναλωτή.

ΣΤΟΧΟΙ

- Ανάπτυξη καινοτόμων «εργαλείων» για την εκτίμηση ποιότητας/γνησιότητας ελαιόλαδου, μελιού).
- Ανάπτυξη πρωτοκόλλων ταυτοποίησης ως εργαλείο προφύλαξης από οικονομικές κυρώσεις και διασφάλισης του κύρους τους.
- Προστασία καταναλωτή από σύγχρονα φαινόμενα νοθείας, μέσω ενίσχυσης της κριτικής του ικανότητας ώστε να επιλέγει ελληνικά γνήσια/μη νοθευμένα προϊόντα, υψηλού επιπέδου ποιότητας.

Ερευνητικό πρόγραμμα QuaAuthentic_GR υλοποιήθηκε στο πλαίσιο της Δράσης ΕΡΕΥΝΩ - ΔΗΜΙΟΥΡΓΩ - ΚΑΙΝΟΤΟΜΩ και συγχρηματοδοτήθηκε από την Ευρωπαϊκή Ένωση και εθνικούς πόρους μέσω του Ε.Π. Ανταγωνιστικότητα, Επιχειρηματικότητα & Καινοτομία (ΕΠΑνεΚ).



Πέτρος Ταραντίλης (Prof)
Χρήστος Παππάς (Ass.Prof)
Χάρης Κανάκης (PhD)
Παναγιώτα- Κυριακή Ρεβέλου (PostDoc)

Ελένη Κακούρη (PostDoc)
Νεφέλη-Σοφία Σωτηροπούλου (PhDc)
Ξαγοράρης Μαρίνος (PhDc)



ΑΞΙΟΠΟΙΗΣΗ ΠΑΡΑΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΩΝ ΚΑΙ ΚΑΡΠΩΝ Β' ΔΙΑΛΟΓΗΣ ΑΠΟ ΤΗΝ ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΓΗ, ΜΕ ΣΚΟΠΟ ΤΗΝ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ ΒΙΟΛΕΙΤΟΥΡΓΙΚΩΝ ΑΛΕΥΡΩΝ

Το αλεύρι από στέμφυλα, το υπόλειμμα των σταφυλιών μετά την διαδικασία της οινοποίησης, είναι ελληνικό, βιολειτουργικό άλευρο χαμηλού γλυκαιμικού δείκτη. Χρησιμοποιείται στο ψήσιμο και το μαγείρεμα, προσδίδοντας χαρακτηριστικά στα φαγητά. Μπορεί να μετατρέψει πολλές παραδοσιακές συνταγές, που βασίζονται σε αλεύρι, σε κάτι νέο και υγιές χαρίζοντας ένα πλούσιο κόκκινο χρώμα και άρωμα οίνου στα τρόφιμα που προστίθεται. Είναι πολύ θρεπτικό και μπορεί να χρησιμοποιηθεί και για άτομα με συγκεκριμένες τροφικές αλλεργίες (όπως δυσανεξία στη γλουτένη και κοιλιοκάκη). Έχει υψηλή περιεκτικότητα σε πρωτεΐνες, φυτικές ίνες και χαμηλή περιεκτικότητα σε υδατάνθρακες. Η χρήση του, ακόμα και σε μικρές ποσότητες, είναι αποδεδειγμένο ότι ενισχύει τον οργανισμό με πολυφαινολικές αντιοξειδωτικές ουσίες που βοηθούν στην μείωση της χοληστερόλης, στον διαβήτη τύπου 2, αλλά και στην μείωση του οξειδωτικού στρες.

Το αλεύρι από κελυφωτά φιστίκια ποικιλίας «Αιγίνης» είναι ένα ελληνικό, βιολειτουργικό άλευρο χαμηλού γλυκαιμικού δείκτη. Αξιοποιεί τους καρπούς δευτερεύουσας ποιότητας δηλαδή όσους δεν πληρούν τα κριτήρια Α' ποιότητας κελυφωτών φιστικιών μετατρέποντάς τους σε άλευρο. Το χαρακτηρίζει το πράσινο χρώμα και η έντονη γεύση που ταιριάζει «γάντι» στην ελληνική κουζίνα (ζαχαροπλαστική και κατά περιπτώσεις στη μαγειρική). Χρησιμοποιείται είτε αυτούσιο για την παρασκευή συνταγών με βάση το φιστίκι είτε ως πρόσθετο συμπλήρωμα. Διαθέτει χαμηλή περιεκτικότητα σε κορεσμένα λιπαρά οξέα και υψηλή περιεκτικότητα σε εδώδιμες ίνες, βιταμίνες, μέταλλα, αντιοξειδωτικές πολυφαινόλες και καροτενοειδή. Επίσης, μπορεί να μειώσει σε σημαντικά επίπεδα τη χοληστερόλη και να εξισορροπήσει την αρτηριακή πίεση. Ένα αμιγώς ελληνικό προϊόν, κατάλληλο για άτομα με δυσανεξία στη γλουτένη, διαβητικούς και όσους ακολουθούν μια ισορροπημένη διατροφή.



Ξαγοράρης Μαρίνος (υποψ. διδάκτωρ)
Βαλάση Λυδία (υποψ. διδάκτωρ)
Αγαλόπουλος Νικόλας (μεταπτυχιακός)
Χρήστος Παππάς (αναπληρωτής καθηγητής)

Agri Innovation

EXPO

Στο επίκεντρο
της καινοτομίας

Χορηγοί



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



Χορηγός επικοινωνίας

