



natural lipsticks

ΚΡΑΓΙΟΝ ΑΠΟ ΣΤΕΜΦΥΛΑ

Αξιοποίηση των υπολειμμάτων οινοποίησης για την παραλαβή φυσικών χρωστικών και δημιουργία προϊόντος μακιγιάζ για την περιοχή των χειλιών (κραγιόν).

Agri
Innovation
EXPO



100

ΓΕΩΠΟΝΙΚΟ ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΑΘΗΝΩΝ
AGRICULTURAL UNIVERSITY OF ATHENS



ΚΡΑΓΙΟΝ ΑΠΟ ΣΤΕΜΦΥΛΑ

Το προϊόν απευθύνεται σε γυναίκες ιδιαίτερα ευαισθητοποιημένες σε θέματα που αφορούν την προστασία του περιβάλλοντος. Πρόκειται για προϊόν μακιγιάζ για την περιοχή των χειλιών (κραγιόν) με σύνθεση από συστατικά φυτικής προέλευσης με μοναδικό συστατικό ζωικής προέλευσης το κερι μέλισσας (beeswax). Το κύριο ανταγωνιστικό πλεονέκτημα του προϊόντος έγκειται στις χρωστικές του. Αυτό διότι δεν χρησιμοποιούνται καθόλου τεχνητά χρώματα παρά μόνο εκχύλισμα από στέμφυλα και φυσικά χρώματα. Το αποτέλεσμα του προϊόντος αυτού είναι η κάλυψη των αναγκών της σύγχρονης γυναίκας για ένα κραγιόν πλούσιας ενυδάτωσης, σταθερής υφής με αντιοξειδωτικά συστατικά για όλες τις ημέρες της εβδομάδας από το πρωί ως το βράδυ, ο σχεδιασμός του οποίου βασίζεται στη χρησιμοποίηση των ευεργετικών συστατικών (πολυφαινολών) των υποπροϊόντων οινοποίησης (στέμφυλα).



ΣΚΟΠΟΣ

Στο πλαίσιο της υιοθέτησης μιας κεντρικής πολιτικής για Αειφόρο Βιομηχανική Ανάπτυξη που σέβεται το περιβάλλον, το ζήτημα της αξιοποίησης των παραπροϊόντων των βιομηχανικών διεργασιών είναι πρωταρχικής σημασίας. Για το λόγο αυτό γίνονται εκτεταμένες προσπάθειες για την πλήρη αξιοποίηση τους με στόχο τη μείωση των αποβλήτων. Ειδικότερα τα στερεά υπολείμματα οινοποιείων αποτελούν σοβαρή εστία μόλυνσης του περιβάλλοντος. Το μεγάλο ποσοστό πολυφαινολών που διαθέτουν έχει αντιμικροβιακή δράση, η οποία αναστέλλει τη δράση των βακτηρίων βιοαποικοδόμησης, με συνέπεια να απαιτείται μεγάλο χρονικό διάστημα για τη διάσπαση τους. Η παραμονή τους στο περιβάλλον υποβαθμίζει την ποιότητα του πόσιμου ύδατος και επηρεάζει ευπαθείς θαλάσσιους οργανισμούς. Παρόλο που τα υποπροϊόντα αυτά μπορούν να χρησιμοποιηθούν για την παραγωγή αποσταγμάτων ζωοτροφών και οργανικού λιπάσματος, αυτές οι δραστηριότητες έχουν περιορισμένο οικονομικό ενδιαφέρον και δεν αξιοποιούν το συγκριτικό πλεονέκτημα των συγκεκριμένων υποπροϊόντων που είναι τα πολυφαινολικά συστατικά. Επιπλέον μπορούν να χρησιμοποιηθούν σε προϊόντα προστιθέμενης αξίας, όπως για παράδειγμα εμπλουτισμένα τρόφιμα ή καλλυντικά. Δεδομένου ότι σήμερα υπερισχύει η τάση αντικατάστασης συνθετικών με φυσικά προϊόντα, γεγονός που δίνει αξία στις πολυφαινόλες των υποπροϊόντων που αναφέρθηκαν, η ιδέα χρησιμοποίησής τους για την παρασκευή προϊόν μακιγιάζ για την περιοχή των χειλιών (κραγιόν), μπορεί να αποτελέσει μια αποτελεσματική λύση για περαιτέρω αξιοποίησή τους.



Πέτρος Ταραντίλης, Καθηγητής

Αγγελική Μητροπούλου, Τεχνολόγος τροφίμων. MSc, Εργαστήριο Χημείας, Τμήμα Επιστήμης τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου – Γ.Π.Α.

Δήμητρα Αρβανιτάκη, Τεχνολόγος Τροφίμων. MSc, Εργαστήριο Χημείας, Τμήμα Επιστήμης τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου – Γ.Π.Α.

Αθανάσιος Μπίζος, Γεωπόνος. MBA, Τμήμα Αγροτικής Οικονομίας & Ανάπτυξης – Γ.Π.Α.

Ελένη Κακούρη, Φαρμακοποιός, Μεταδιδακτορική ερευνήτρια, Εργαστήριο Χημείας, Τμήμα Επιστήμης τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου – Γ.Π.Α.

Agri Innovation

EXPO

Στο επίκεντρο
της καινοτομίας

Χορηγοί



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



Χορηγός επικοινωνίας

