

Agri Innovation EXPO 2023

ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟ ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑΣ & ΒΙΟΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

**Προβιοτικές ελιές – Μεταποίηση
επιτραπέζιας ελιάς με χρήση
καλλιεργειών εκκίνησης
με προβιοτικό δυναμικό**



Η έκθεση Agri Innovation EXPO 2023, αποτελεί δράση του Υποέργου (01) «Χρηματοδότηση Λειτουργίας Δομών & Δράσεων Μεταφοράς Τεχνολογίας στο Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών» της Πράξης «Γραφείο Καινοτομίας, Επιχειρηματικότητας & Μεταφοράς Τεχνολογίας στο Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών» με κωδικό ΟΠΣ (MIS) 5132774 που συγχρηματοδοτείται από την Ελλάδα και την Ευρωπαϊκή Ένωση (Ευρωπαϊκό Ταμείο Περιφερειακής Ανάπτυξης), μέσω του Επιχειρησιακού Προγράμματος Ανταγωνιστικότητα Επιχειρηματικότητα και Καινοτομία (ΕΠΑνεΚ 2014-2020) που υλοποιείται από το Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών.

ΤΟ ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟ

Το Εργαστήριο Μικροβιολογίας και Βιοτεχνολογίας Τροφίμων του Γεωπονικού Πανεπιστημίου Αθηνών ιδρύθηκε το 1994 και αποτελεί ένα από τα 6 εργαστήρια του Τμήματος Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου. Το εργαστήριο εξυπηρετεί εκπαιδευτικές και ερευνητικές ανάγκες στα παρακάτω γνωστικά αντικείμενα:

- 1) μικροοργανισμοί οι οποίοι εμφανίζονται ή χρησιμοποιούνται στα τρόφιμα (παθογόνοι και μη-παθογόνοι),
- 2) τεχνολογία παραγωγής ζυμούμενων προϊόντων και καθαρών καλλιεργειών για την παραγωγή τους,
- 3) υγιεινή βιομηχανιών τροφίμων,
- 4) εφαρμογές των βιοτεχνολογικών μεθόδων για την ανάπτυξη νέων τεχνικών παραγωγής τροφίμων, προϊόντων υψηλής προστιθέμενης αξίας και αξιοποίησης των υποπροϊόντων της βιομηχανίας τροφίμων.

Με βάση συνεπώς τα παραπάνω γνωστικά αντικείμενα, οι ερευνητικές και εκπαιδευτικές ανάγκες του Εργαστηρίου Μικροβιολογίας και Βιοτεχνολογίας Τροφίμων του Γεωπονικού Πανεπιστημίου εμφανίζουν ένα «διττό» σκοπό: αφενός μεν τον έλεγχο των ανεπιθύμητων μικροοργανισμών (παθογόνοι και μη-παθογόνοι) οι οποίοι ενδέχεται να βρίσκονται στα τρόφιμα, αφετέρου δε την ελεγχόμενη χρήση των διαφόρων μικροοργανισμών προκειμένου να παραχθούν τρόφιμα ή άλλα προϊόντα υψηλής προστιθέμενης αξίας.

Η ΙΔΕΑ

Μεταποίηση επιτραπέζιας ελιάς με χρήση καλλιεργειών εκκίνησης με προβιοτικό δυναμικό – Προβιοτικές ελιές.

ΣΚΟΠΟΣ ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΗΣ ΙΔΕΑΣ

Οι προβιοτικές επιτραπέζιες ελιές είναι ένα λειτουργικό τρόφιμο υψηλής προστιθέμενης αξίας, που συνδυάζει την παραδοσιακή ζύμωση του ελαιοκάρπου με τη χρήση καλλιεργειών εκκίνησης οξυγαλακτικών βακτηρίων με προβιοτικό δυναμικό. Ο καινοτόμος χαρακτήρας του τροφίμου βασίζεται στην επιλογή μικροοργανισμών που προέρχονται αποκλειστικά και μόνο από ελληνικές ποικιλίες επιτραπέζιας ελιάς. Η χρήση των μικροοργανισμών αυτών στη μεταποίηση του ελαιοκάρπου προσφέρει διπλό όφελος καθώς συμβάλλει στη βελτίωση των χαρακτηριστικών της ζύμωσης με τη δημιουργία τελικού προϊόντος υψηλής και σταθερής ποιότητας, ενώ παράλληλα ενισχύει τον ανθρώπινο οργανισμό με προβιοτικά βακτήρια. Η συστηματική κατανάλωση προβιοτικών ελιών θεωρείται ότι θα έχει θετική επίδραση στη διατήρηση της ισορροπίας της μικροχλωρίδας του εντέρου, στη μείωση των γαστρεντερικών διαταραχών και γενικότερα στην ενίσχυση του ανοσοποιητικού συστήματος.

ΚΑΙΝΟΤΟΜΙΑ ΙΔΕΑΣ

Οι προβιοτικές ελιές θα μπορούσαν να έχουν χρησιμότητα αφενός μεν στη βιομηχανία, μέσω περαιτέρω ανάπτυξης του κλάδου των προβιοτικών τροφίμων, αφετέρου δε στην κοινωνία λόγω της σημασίας των προβιοτικών μικροοργανισμών στην προαγωγή της υγείας. Δεδομένου ότι υπάρχουν αρκετά προβιοτικά τρόφιμα, ως επί το πλείστον γαλακτοκομικά, η ανάπτυξη επιτραπέζιων ελιών με προβιοτικό δυναμικό θα είχε ιδιαίτερο ενδιαφέρον για την προώθηση της παραγωγής ελληνικών ποικιλιών επιτραπέζιων ελιών, λαμβάνοντας υπόψη τη γενικότερη υψηλή διατροφική τους αξία, καθώς και για την ανάπτυξη του βιομηχανικού κλάδου μεταποίησης επιτραπέζιων ελιών, που παρουσιάζει κυρίως εξαγωγικό χαρακτήρα, με συνέπεια την προώθηση της εθνικής οικονομίας. Παράλληλα δίνεται η δυνατότητα αύξησης των επιλογών για προβιοτικά τρόφιμα σε καταναλωτές με δυσανεξία στη λακτόζη που δεν μπορούν να καταναλώσουν γαλακτοκομικά προϊόντα. Συνεπώς, καλύπτεται ένα μεγάλο μέρος της αγοράς, λόγω και της αύξησης της κατανάλωσης προβιοτικών με στόχο την προαγωγή της υγείας. Το ανταγωνιστικό πλεονέκτημα των προβιοτικών ελιών είναι ότι δεν υπάρχουν στην αγορά ελιές με προβιοτικά, γεγονός που προσθέτει αξία δεδομένης της ανάγκης προώθησης της μεταποίησής τους στη χώρα, για εγχώρια κατανάλωση και εξαγωγές. Η παραγωγή επιτραπέζιων ελιών με προβιοτικό δυναμικό θα δημιουργήσει μια νέα δυναμική στην αγορά, διότι θα μετατρέψει ένα παραδοσιακό προϊόν σε βιολειτουργικό τρόφιμο υψηλής προστιθέμενης αξίας, βελτιώνοντας την ανταγωνιστική θέση των ελληνικών ποικιλιών ελιάς.



Ευστάθιος Ζ. Πανάγου

Καθηγητής ΓΠΑ



Ευθυμία Τσακαλίδου

Καθηγήτρια ΓΠΑ



Χρυσούλα Τάσσου

Διευθύντρια Ερευνών ΕΛΓΟ-ΔΗΜΗΤΡΑ





Agri
Innovation
EXPO
2023

**Στο επίκεντρο
της καινοτομίας**

ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑΣ

Ευστάθιος Ζ. Πανάγου
e-mail: stathispanagou@aua.gr
τηλ.: 210 5294739

InnovinAgri
Γραφείο Καινοτομίας, Επιχειρηματικότητας
& Μεταφοράς Τεχνολογίας ΕΛΚΕ ΓΠΑ