



ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ
ΑΙΓΑΙΟΥ

ΤΜΗΜΑ ΕΠΙΣΤΗΜΗΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΚΑΙ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ

ΔΕΛΤΙΟ ΤΥΠΟΥ

Συμμετοχή με δυο προϊόντα και κατάκτηση ΧΑΛΚΙΝΟΥ - 3^{ΟΥ} ΒΡΑΒΕΙΟΥ για το Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Πανεπιστημίου Αιγαίου στον Εθνικό Διαγωνισμό Καινοτομίας τροφίμων <ECOTROPHELIA 2024>

Το χάλκινο-3ο βραβείο στον Εθνικό διαγωνισμό καινοτόμων οικολογικών προϊόντων **ECOTROPHELIA 2024** έλαβε το **Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων & Διατροφής του Πανεπιστημίου Αιγαίου** με το προϊόν **Crispeens**, αναδεικνύοντας για μία ακόμη φορά την υψηλή κατάρτιση των φοιτητών του τμήματος στη δημιουργία νέων καινοτόμων τροφίμων.

Ο διαγωνισμός διεξήχθη στις 21/6/2024 δια ζώσης στην Αθήνα και πραγματοποιείται κάθε χρόνο από τον **Σύνδεσμο Ελληνικών Βιομηχανιών Τροφίμων– ΣΕΒΤ**, με την συμμετοχή φοιτητικών ομάδων από όλα τα Πανεπιστημιακά Ιδρύματα της χώρας.

Το Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων & Διατροφής του Πανεπιστημίου Αιγαίου συμμετείχε στο φετινό διαγωνισμό με δύο ομάδες-προϊόντα, τις **Crispeens** και **BeeMyBite**.

Το προϊόν **Crisppens** κατέκτησε το **χάλκινο-3ο βραβείο**, αφορά καινοτόμα εναλλακτικά <τσιπς>, που αξιοποιούν τα άγρια χόρτα της Ελληνικής χλωρίδας και συγκεκριμένα το ζωχό (*Sonchus oleraceus*) και τα αντίδια (*Cichorium endivia*). Τα τσιπς παρασκευάζονται από αλεύρι φακής και μπιζελιού, έχουν 60% λιγότερες θερμίδες από τα συμβατικά, είναι πηγή φυτικών ινών, πρωτεΐνης, Βιταμίνης Κ και μαγγανίου, και προσφέρονται σε δύο γεύσεις, κρεμμύδι και λεμόνι. Το προϊόν δημιουργήθηκε σε συνεργασία με το Τμήμα Χημείας του Πανεπιστημίου Ιωαννίνων από τις προπτυχιακές φοιτήτριες **Αδοσίδη Μαργαρίτα, και Ζησοπούλου Κωνσταντίνα, τη μεταπτυχιακή φοιτήτρια Γαλά Φρειδερίκη** και την υποψήφια διδάκτορα κα Μπουσδούνη Πανωραία. (Πανεπιστήμιο Αιγαίου), και τις προπτυχιακές φοιτήτριες Κατερίνα Δανέλλη και Χριστίνα Γκόγκου (Πανεπιστήμιο Ιωαννίνων). Η όλη προσπάθεια συντονίστηκε από τους Επιβλέποντες Καθηγητές **Αν. Καθ. Αντώνιο Κουτελιδάκη** από το Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων & Διατροφής του Πανεπιστημίου Αιγαίου και Καθηγητή Α' Βαθμίδας Ανδρέα Τζάκο από το Τμήμα Χημείας, Πανεπιστήμιο Ιωαννίνων, Η δημιουργία του προϊόντος υποστηρίχθηκε από την **εταιρεία Unismack** που εδρεύει στο Κιλκίς, την οποία ευχαριστούμε για τη συνεργασία.

Το δεύτερο προϊόν με το οποίο συμμετείχε το Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων & Διατροφής του Πανεπιστημίου Αιγαίου ήταν το **BeeMyBite** και αφορά ένα υγιεινό σνακ που αποτελείται από σουσάμι σε μέγεθος μπουκιάς, γεμισμένο με αποξηραμένα φρούτα. Η καινοτομία του βασίζεται στη γέμιση, συνδυάζοντας την υψηλή διατροφική αξία των συστατικών του (ξηροί καρποί, σπόροι, μέλι, σουσάμι, αποξηραμένα φρούτα) παρέχοντας έτσι μια μοναδική γεύση και ιδιαίτερη υφή κατά το μάσημα. Το προϊόν αποτελεί πηγή φυτικών ινών, βιταμινών και μετάλλων και απευθύνεται σε ένα ευρύ φάσμα καταναλωτών όλων των ηλικιών, στοχεύοντας ειδικά σε εργαζόμενους, παιδιά, αθλητές και άτομα που ακολουθούν υγιεινή

διατροφή. Το προϊόν δημιουργήθηκε από τους προπτυχιακούς φοιτητριες/τες **Αρβανιτάκη Χρυσούλα, Λαουδίκου Ελευθερία, Χόντα Βίκτωρ** και τις μεταπτυχιακές φοιτήτριες **Αθανασίου Αφροδίτη** και **Τόλια Ειρήνη**. Η όλη προσπάθεια πραγματοποιήθηκε με συντονιστή τον **Επικ. Καθηγητή Στάθη Καλούδη** και την υποστήριξη του Αν. Καθηγητή Αντώνιου Κουτελιδάκη του Τμήματος Επιστήμης Τροφίμων & Διατροφής του Πανεπιστημίου Αιγαίου. Η δημιουργία του προϊόντος υποστηρίχθηκε από την **εταιρεία Μελίχρυσος** με έδρα τη Λήμνο την οποία ευχαριστούμε θερμά για τη συνεργασία.



Στιγμιότυπο από την εκδήλωση απονομής και παραλαβής του χάλκινου – 3^{ου} βραβείου από την ομάδα *Crispeens* του Τμήματος Επιστήμης Τροφίμων & Διατροφής του Πανεπιστημίου Αιγαίου στο ECOTROPHELIA 2024.



Στιγμιότυπο από την παρουσίαση της ομάδας BeeMyBite του Τμήματος Επιστήμης Τροφίμων & Διατροφής του Πανεπιστημίου Αιγαίου στο ECOTROPHELIA 2024.



Στιγμιότυπα από τα περίπτερα των ομάδων προϊόντων του Τμήματος Επιστήμης Τροφίμων & Διατροφής του Πανεπιστημίου Αιγαίου στο ECOTROPHELIA 2024.



Στιγμιότυπο από την παρουσίαση του προϊόντος BeeMyBite.