



ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ
ΠΑΤΡΩΝ
UNIVERSITY OF PATRAS

ΣΧΟΛΗ ΓΕΩΠΟΝΙΚΩΝ ΕΠΙΣΤΗΜΩΝ
ΤΜΗΜΑ
ΕΠΙΣΤΗΜΗΣ ΚΑΙ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Αγρίνιο, 8 Απριλίου 2022

Στο πλαίσιο ενδιαφέροντος που είχε εκφράσει προς τους φοιτητές του το Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων για τη συμμετοχή του στον 12^ο ετήσιο εθνικό διαγωνισμό *Ecotrophelia* που διοργανώνει ο Σύνδεσμος Ελληνικών Βιομηχανιών Τροφίμων (ΣΕΒΤ), για τη δημιουργία και ανάδειξη νέων προϊόντων διατροφής με οικολογικό και καινοτόμο χαρακτήρα, ομάδα φοιτητών του Τμήματος, συνοδευόμενη από τους Επίκουρους Καθηγητές Άρη Γιαννακά και Νικόλαο Ανδρίτσο, επισκέφθηκε την Τετάρτη 30 Μαρτίου τις εγκαταστάσεις της εταιρείας *Gaea Products S.A.* στο Αγρίνιο. Η επίσκεψη πραγματοποιήθηκε με πρωτοβουλία του Τμήματος προκειμένου να διερευνηθεί η δυνατότητα συνεργασίας και συμμετοχής στον ανωτέρω διαγωνισμό, μαζί και με το Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Πανεπιστημίου Αιγαίου (Λήμνος) με το οποίο είχε ήδη υπάρξει συμφωνία για από κοινού συμμετοχή στο διαγωνισμό.

Κατά την επίσκεψη, οι φοιτητές ξεναγήθηκαν στις εγκαταστάσεις και ενημερώθηκαν από τους κύριους Δημήτριο Σκόνδρα, Αλέξιο Βαρδάκα και Αθανάσιο Κερασιώτη για την παραγωγική δραστηριότητα της εταιρείας στον τομέα της βρώσιμης επιτραπέζιας ελιάς και του ελαιόλαδου. Οι προτάσεις και οι ιδέες των φοιτητών και των καθηγητών τους αλλά και των εκπροσώπων της εταιρείας κατά τη συζήτηση που επακολούθησε, βρήκαν κοινό τόπο και έτσι την Παρασκευή 1 Απριλίου επισημοποιήθηκε η παρουσία του Τμήματος στον φετινό διαγωνισμό *Ecotrophelia* με την κατάθεση συμμετοχής για το προϊόν Ελ-γυμ.

Το Ελ-γυμ είναι ένα καινοτόμο αλειφόμενο προϊόν με βάση το φυτό γλιστρίδα (*Portulaca oleracea*), γνωστό και ως αντράκλα. Η πρώτη συλλαβή του ονόματος του προϊόντος προέρχεται από τη λέξη «Ελλάδα», καθώς αντικατοπτρίζει την ελληνική μεσογειακή διατροφή, ενώ η αγγλική λέξη «gymny» που χρησιμοποιείται ως συνθετικό στο όνομα του προϊόντος τονίζει τη νόστιμη γεύση και την ιδιαίτερη γεύση που το προϊόν προσφέρει στους καταναλωτές του.

Η γλιστρίδα είναι ευρέως διαδεδομένη σε όλο τον κόσμο και αποτελεί δημοφιλές βότανο σε πολλά μέρη της Ευρώπης, της Ασίας και της Μεσογείου. Το φυτό αναπτύσσεται αρκετά εύκολα ως ζιζάνιο κατά την καλλιεργητική διαδικασία και αποτελεί υποπροϊόν της καλλιέργειας, ωστόσο είναι φυτό υψηλής θρεπτικής αξίας (δηλ. πλούσιο σε αντιοξειδωτικά, ωμέγα-3 λιπαρά οξέα, βιταμίνες Β και C, μέταλλα και ιχνοστοιχεία). Επιπλέον, έχει βλεννώδεις ουσίες που είναι φαρμακευτικής σημασίας. Το Ελ-γυμ μπορεί να καταναλωθεί είτε απευθείας ως έχει (αυτούσιο) είτε μπορεί να αποτελέσει μέρος ενός υγιεινού σνακ (π.χ. ως συνοδευτικό ντιπ με μπαστούνια ψωμιού ολικής αλέσεως). Η πλούσια σε θρεπτικά συστατικά σύνθεση του Ελ-γυμ ενισχύεται περαιτέρω με την προσθήκη εξαιρετικής ποιότητας ελιάς ή έξτρα παρθένου ελαιολάδου. Το προϊόν ακολουθεί την τάση της κυκλικής οικονομίας αναδεικνύοντας τη δυνατότητα χρήσης ενός αγροτικού υποπροϊόντος, όπως η γλιστρίδα, σε μια υγιεινή και νόστιμη επιλογή τροφίμων σε καθημερινή βάση, μειώνοντας επίσης το περιβαλλοντικό του αποτύπωμα σε διοξείδιο του άνθρακα (CO₂) με μια πλήρως βιοδιασπώμενη συσκευασία.

Το Ελ-γυμ αποτελεί σύμπραξη των Τμημάτων Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων του Πανεπιστημίου Πατρών και Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Πανεπιστημίου Αιγαίου, με



ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ
ΠΑΤΡΩΝ
UNIVERSITY OF PATRAS

ΣΧΟΛΗ ΓΕΩΠΟΝΙΚΩΝ ΕΠΙΣΤΗΜΩΝ
ΤΜΗΜΑ
ΕΠΙΣΤΗΜΗΣ ΚΑΙ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

την υποστήριξη της εταιρείας *Gaea Products S.A.* Στην ανάπτυξη του προϊόντος συμμετέχει δεκαμελής ομάδα προπτυχιακών φοιτητών των ανωτέρω τμημάτων, αποτελούμενη από τους/τις:

- | | |
|--------------------------------|------------------------|
| 1. Μαρία Δημητρακούδα | (Πανεπιστήμιο Πατρών) |
| 2. Χριστιάνα Χαϊντάρι | (Πανεπιστήμιο Πατρών) |
| 3. Αμαρίλντο Ντρέκα | (Πανεπιστήμιο Πατρών) |
| 4. Γεώργιος Ιορδανίδης | (Πανεπιστήμιο Πατρών) |
| 5. Νικόλαος Βαγγέλη | (Πανεπιστήμιο Πατρών) |
| 6. Σοφία Ξημητρούδη | (Πανεπιστήμιο Πατρών) |
| 7. Ταρσηζία Αγγελάρη | (Πανεπιστήμιο Πατρών) |
| 8. Αικατερίνη Χροναίου | (Πανεπιστήμιο Αιγαίου) |
| 9. Μαρκέλα Θεοφανία Τσολακίδου | (Πανεπιστήμιο Αιγαίου) |
| 10. Αλεξία Τσιρούνα | (Πανεπιστήμιο Αιγαίου) |

Επιβλέποντες της ομάδας είναι από το Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων ο Επίκουρος Καθηγητής Ασφάλειας Τροφίμων Νικόλαος Ανδρίτσος και από το Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής ο Επίκουρος Καθηγητής Διατροφής του Ανθρώπου Αντώνιος Κουτελιδάκης.

Ο διαγωνισμός *Ecotrophelia* στοχεύει στη δημιουργία καινοφανών προϊόντων διατροφής τα οποία θα παρουσιάζουν απαραίτητως στοιχεία οικολογικής καινοτομίας και σε αυτόν συμμετέχουν ομάδες φοιτητών (προπτυχιακών και μεταπτυχιακών) από τα εκπαιδευτικά ιδρύματα και ερευνητικά ινστιτούτα της χώρας. Για τη συμμετοχή στο διαγωνισμό είναι απαραίτητη η ύπαρξη ενός τελικού προϊόντος, το οποίο θα τεθεί σε γευστική δοκιμή. Η εκδήλωση για την αξιολόγηση των διαγωνιζόμενων προϊόντων και τη βράβευση των νικητών είναι προγραμματισμένη για την Τρίτη 5 Ιουλίου.

Καλή επιτυχία στους φοιτητές μας!

Εκ του Τμήματος