



## ΔΕΛΤΙΟ ΤΥΠΟΥ

### Εκπαιδευτική εκδρομή του Τμήματος Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων στα Ιωάννινα

Αγρίνιο, 5 Δεκεμβρίου 2022

Οι τεταρτοετείς φοιτητές του Τμήματος Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων (ΕΤΤ) συμμετείχαν σε εκπαιδευτική εκδρομή που διοργάνωσε το Τμήμα ΕΤΤ στα Ιωάννινα στις 29-30 Νοεμβρίου, με διδάσκοντες-συνοδούς τον Επίκουρο Καθηγητή κ. Ιωάννη Καραμπάγια και τον Επίκουρο Καθηγητή κ. Νικόλαο Ανδρίτσο. Στο πλαίσιο πραγματοποίησης άσκησης υπαίθρου του μαθήματος «Τεχνολογία Αλκοολούχων Ποτών» που περιλαμβάνεται στο τρέχον χειμερινό 7<sup>ο</sup> εξάμηνο του προγράμματος σπουδών, οι φοιτητές είχαν τη δυνατότητα να δουν τη γραμμή παραγωγής ενός οινοποιείου και να ενημερωθούν για τη διαδικασία οινοποίησης και παραγωγής κρασιού αλλά και αφρώδους οίνου, τόσο από ντόπιες (Ντεμπίνα, Βλάχικο) όσο και από διεθνείς ποικιλίες (π.χ. Cabernet Sauvignon) που καλλιεργούνται στην περιοχή Ζίτσα των Ιωαννίνων. Η επίσκεψη στα δύο οινοποιεία ΖΟΙΝΟΣ WINERY και ΚΤΗΜΑ ΓΚΛΙΝΑΒΟΣ περιλάμβανε και μικρή έκταση γευσίγνωσία οίνου από τους φοιτητές.



Κατά τη δεύτερη ημέρα της εκδρομής, πραγματοποιήθηκε επίσκεψη στο Τμήμα Γάλακτος του Ινστιτούτου Τεχνολογίας Αγροτικών Προϊόντων του Ελληνικού Γεωργικού Οργανισμού ΔΗΜΗΤΡΑ (ΕΛΓΟ-ΔΗΜΗΤΡΑ) που υπάγεται στο Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων (ΥΠΑΑΤ), όπου οι φοιτητές ξεναγήθηκαν στα εργαστήρια ενός ερευνητικού φορέα και σημαντικής κρατικής δομής της χώρας και ενημερώθηκαν πάνω σε θέματα της επιστήμης του γάλακτος αλλά και για τις δυνατότητες έρευνας σε τεχνολογίες αιχμής για την αντιμετώπιση σύγχρονων προκλήσεων στον τομέα των τροφίμων. Στο πλαίσιο αυτό υπήρξε ξεναγήση των φοιτητών από τους Δρ. Μάριο Ματαράγκα και Δρ. Λουλούδα στα υπερσύγχρονα νέα εργαστήρια χημείας και μοριακής μικροβιολογίας του φορέα.

Το πρόγραμμα της εκπαιδευτικής εκδρομής έκλεισε με την επίσκεψη του Τμήματος ΕΤΤ στις εγκαταστάσεις της φημισμένης Γαλακτοκομικής Σχολής Ιωαννίνων, η οποία εδώ και περίπου 90 χρόνια προσφέρει υπηρεσίες σε επίπεδο μεταλυκειακής εκπαίδευσης για δημιουργία επαγγελματιών τεχνολόγων τυροκόμων. Οι φοιτητές μας ξεναγήθηκαν από τη Διευθύντρια της Σχολής Δρ. Αλεξάνδρα Μέγα στο πιλοτικό τυροκομείο της Σχολής όπου είχαν τη δυνατότητα να παρακολουθήσουν τη διαδικασία τυροκόμησης Ανθότυρου και Ταλαγανιού. Επίσης, ενημερώθηκαν για τις συνθήκες συντήρησης και ωρίμασης των μαλακών (π.χ. Φέτα) και



σκληρών τυριών (π.χ. Γραβιέρα) καθώς και για την παραγωγική διαδικασία της κρέμας και του παγωτού, ενώ είχαν επίσης τη δυνατότητα να γευτούν όλα τα προηγούμενα!



Εκ του Τμήματος