

ΔΕΛΤΙΟ ΤΥΠΟΥ

3^η Θέση του Τμήματος Επιστήμης & Τεχνολογίας Τροφίμων του Πανεπιστημίου Πατρών στον εθνικό διαγωνισμό ECOTROPHELIA 2025 με το προϊόν Carob Crunchies

Αγρίνιο, 19 Ιουνίου 2025

Το Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων (ΕΤΤ) του Πανεπιστημίου Πατρών κατέκτησε την **3^η θέση στον ετήσιο εθνικό διαγωνισμό ECOTROPHELIA 2025** για τη δημιουργία και ανάδειξη νέων προϊόντων διατροφής με οικολογικό και καινοτόμο χαρακτήρα, που διοργανώθηκε για 15^η χρονιά από το Σύνδεσμο Ελληνικών Βιομηχανιών Τροφίμων (ΣΕΒΤ). Το Τμήμα ΕΤΤ συμμετείχε στη φετινή διαγωνιστική διαδικασία με τα καινοτόμα προϊόντα Beerscuits, Carob Crunchies και HaruPella, **με το προϊόν Carob Crunchies να καταλαμβάνει την 3^η θέση και να δίνει στο Πανεπιστήμιο Πατρών το πρώτο του βραβείο στο διαγωνισμό Ecotrophelia** μετά από την τέταρτη συνεχή παρουσία του Τμήματος ΕΤΤ στο διαγωνισμό!



Τα «Beerscuits» είναι μια καινοτόμος σειρά μαλακών μπισκότων που συνδυάζει το υγιεινό σνακ με τις τάσεις της κυκλικής οικονομίας και βιωσιμότητας. Με επίκεντρο την αξιοποίηση των υποπροϊόντων ζυθοποίησης (BSG) - ένα πλούσιο σε θρεπτικά συστατικά υποπροϊόν που συχνά απορρίπτεται - το προϊόν μας προσφέρει υψηλή περιεκτικότητα σε φυτικές ίνες, πρωτεΐνες και βήτα-γλυκάνες σε δύο γευστικές ποικιλίες: πορτοκάλι και σοκολάτα. Η καινοτομία δεν περιορίζεται στο ίδιο το μπισκότο. Τα Beerscuits διαθέτουν ένα διπλό σύστημα συσκευασίας: ένα εξωτερικό ανακυκλώσιμο κουτί από χαρτόνι και μια βρώσιμη, τρισδιάστατα εκτυπωμένη εσωτερική μεμβράνη από BSG, ζελατίνη, γλυκερόλη και σκόνη γαρίφαλο. Τα Beerscuits

επαναπροσδιορίζουν το σύγχρονο σνακ μέσω της κυκλικής οικονομίας και της πρακτικής καινοτομίας στα τρόφιμα. Η ομάδα των Beerscuits αποτελείται από τις Ταρσηζία Αγγελάρη, Ευαγγελία Μπαλτζή, Ζωή Νταρή και τους Φλόρεντς Χότζα, Οδυσσέα Κεχαγιά, Λέανδρο Μπρέγκασι, Κωνσταντίνο Νάκο και Σταύρο Βλαχογιάννη με επιβλέποντες τους Άρη Γιαννακά, Αν. Καθηγητή και Κωνσταντίνο Ζαχαριουδάκη, Υποψ. Διδάκτορα.

Τα «Carob Crunchies» είναι τραγανά vegan σνακ που αποτελούνται κυρίως από πολτό χαρουπιού. Συνδυάζει την παράδοση του χαρουπιού με σύγχρονες γεύσεις και οικολογική συνείδηση. Χωρίς πρόσθετα και με 100% βιοδιασπώμενη συσκευασία NatureFlex, αποτελούν την ιδανική επιλογή για τον σύγχρονο, υγιεινό τρόπο ζωής. Διατίθενται σε τρεις μοναδικές γεύσεις: θυμάρι, βασιλικός+κουρκουμάς και καυτερή πάπαρικα, καλύπτοντας κάθε γευστική προτίμηση. Το προϊόν σχεδιάστηκε και παράγεται στην Ελλάδα, με έμφαση στην τοπικότητα και τη βιωσιμότητα. Στόχος μας: να μετατρέψουμε το καθημερινό σνακ σε μια πράξη ευθύνης και απόλαυσης.

Η ομάδα των Carob Crunchies αποτελείται από τις Μαρία Τόφια, Αικατερίνη Βασιλείου, Μαρία Βενιτσανοπούλου, Αικατερίνη Σπυροπούλου, Αικατερίνη Πάλλη και τον Ανδρέα Αποστολάκη, με επιβλέπουσες την Δρ. Κατερινοπούλου Αικατερίνη, ΕΔΙΠ και την Επίκ. Καθ. Μαλισόβα Όλγα.





Η «HaruPella» είναι μια υγιεινή πραλίνα από χαρούπι με λειτουργικές ιδιότητες που επαναπροσδιορίζει τη γλυκύτητα. Ιδανική για κατανάλωση από vegans και άτομα με ειδικές διατροφικές ανάγκες, η HaruPella έρχεται και με τη μορφή μπισκότου και μπουκίστας (σνακ) για να μπορείτε να ανακαλύψετε τη γλυκύτητα της φύσης κάθε ώρα της ημέρας. Η φοιτητική ομάδα HaruPella αποτελείται από τις Μ.Ε. Γιαννούλου, Μ.Α. Καπράνου, Μ. Λυμπεροπούλου (συντονιστής ομάδας), Μ.Α. Στεφάνογλου, Δ. Τσουμάνη και τον Δ.Γ. Λαζαρίδη (Υποψ. Διδάκτορα), με επιβλέποντες τον Επίκ. Καθηγητή Ν. Ανδρίτσο και τον Δρ. Α. Βαρδάκα της εταιρείας GAEA Products S.M. S.A.*

Το υψηλό επίπεδο συναγωνισμού αποτυπώθηκε και φέτος, με τη διαγωνιστική διαδικασία του ECOTROPHELIA 2025 να περιλαμβάνει 14 προϊόντα από 7 διαφορετικά Πανεπιστήμια και να διεξάγεται το διήμερο 17-18 Ιουνίου στο ξενοδοχείο Divani Caravel στην Αθήνα. Η συμμετοχή με τρία προϊόντα καταδεικνύει το υψηλό επίπεδο έρευνας και καινοτομίας που συντελείται στο Τμήμα ΕΤΤ, ενώ αξίζει να τονιστεί ότι και τα τρία προϊόντα απέσπασαν τα θετικότερα σχόλια των παρευρισκόμενων στην ανοικτή για το κοινό έκθεση των διαγωνιζόμενων προϊόντων.





Εκ μέρους όλων των μελών του Τμήματος Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων θα θέλαμε να ευχαριστήσουμε θερμά τον ΕΛΚΕ του Πανεπιστημίου Πατρών και προσωπικά τον Πρύτανη του Πανεπιστημίου Πατρών Καθηγητή κ. Χρήστο Μπούρα για την κάλυψη όλων των εξόδων μετακίνησης και διαμονής των φοιτητών μας κατά το διήμερο διεξαγωγής του διαγωνισμού.

Επίσης, ευχαριστούμε την εταιρεία GAEA Products S.M. S.A. για την υποστήριξη που πρόσφερε στην ανάπτυξη του προϊόντος HaruPella.

Συγχαρητήρια στους φοιτητές μας και σε όλους τους συμμετέχοντες!

Εκ του Τμήματος