



ΔΕΛΤΙΟ ΤΥΠΟΥ

ΤΟ ΤΜΗΜΑ ΕΠΙΣΤΗΜΗΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΚΑΙ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ

ΒΡΑΒΕΥΕΤΑΙ ΓΙΑ 9^η ΣΥΝΕΧΗ ΧΡΟΝΙΑ ΣΤΟΝ ΔΙΑΓΩΝΙΣΜΟ **ECOTROPHELIA 2019**

ΜΕ ΤΟ ΒΡΑΒΕΙΟ

«*ΚΑΛΥΤΕΡΗΣ ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗΣ*»

Για άλλη μία χρονιά, την ένατη κατά σειρά το Τμήμα Επιστήμης τροφίμων & Διατροφής (Τ.Ε.Τ.Δ.) του Πανεπιστημίου Αιγαίου συμμετείχε στον Ευρωπαϊκό φοιτητικό διαγωνισμό οικολογικών καινοτόμων τροφίμων Ecotrophelia 2019 και βραβεύθηκε με το βραβείο «ΚΑΛΥΤΕΡΗΣ ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗΣ» με το προϊόν «**Robustus**» εδραιώνοντας έτσι την φήμη του πανελλαδικά ως το Τμήμα που ξέρει και μπορεί να παράγει πιλοτικά ανταγωνιστικά, καινοτόμα προϊόντα, μαζί με παραδοσιακά τοπικά προϊόντα του εμπορίου. Το αποδεικνύει άλλωστε το γεγονός ότι **από τα 89 φοιτητικά προϊόντα** που έχουν μέχρι σήμερα παρουσιαστεί στον διαγωνισμό ecotrophelia, από το 2011 που ξεκίνησε ο θεσμός, **τα 24 έχουν παρουσιαστεί από το νεοσύστατο Τμήμα της Λήμνου (ποσοστό 27%)**, ενώ τα υπόλοιπα από όλα μαζί τα σχετικά Τμήματα των πανεπιστημίων και των πολυτεχνείων της χώρας.

Στον διαγωνισμό συμμετείχαν εφέτος 9 φοιτητικές ομάδες εκ των οποίων οι δύο ομάδες ήταν από το τμήμα της Λήμνου. Ο διαγωνισμός έλαβε χώρα στο συνεδριακό κέντρο του **Ζαπείου την Τρίτη 25 Ιουνίου**, παρουσία του Αντιπρύτανη Οικονομικών, Προγραμματισμού και Ανάπτυξης του Πανεπιστημίου Αιγαίου **Καθηγητή Χαράλαμπου Σκιάνη**, άλλων επισήμων, παρουσία πλήθους κόσμου.

Το Τ.Ε.Τ.Δ. εκπροσώπησαν 2 ομάδες φοιτητών με 2 διαφορετικά προϊόντα:

1. Προϊόν “**Grap e Roll**” (επιδόρπιο):

Από την ομάδα φοιτητών: Κοντολάμπαδου Γιώργου, Μπιάγκη Θεοδώρα, Παγωνίδου Ιωάννα, με επιβλέποντα τον Αναπληρωτή Καθηγητή και Πρόεδρο του Τμήματος **κ. Χαράλαμφο Καραντώνη** Πρόκειται για ένα νέο καινοτόμο παραδοσιακό επιδόρπιο που βασίζεται σε μια παλιά συνταγή της Λήμνου και δημιουργήθηκε από βιολογικές πρώτες ύλες. Είναι υγιεινό σνακ που μπορεί να καταναλωθεί από όλες τις ηλικιακές ομάδες και οποιαδήποτε στιγμή της ημέρας, 100% φυσικό προϊόν, χωρίς προσθήκες σε συντηρητικά, βαφές και ζάχαρη με πετιμέζι, μέλι συμπυκνωμένο μήλο, κανέλλα και άλλα συστατικά που δίνει μοναδική γεύση στο προϊόν, καθιστώντας το επίσης σε ένα μοναδικό σνακ για τους χορτοφάγους.

Με την υποστήριξη της εταιρείας Αχιλλαδέλης - Λήμνος



Η παρουσίαση του προϊόντος **Grape Roll** κατά την διάρκεια του διαγωνισμού από την ομάδα φοιτητών και τον επιβλέποντα αναπληρωτή καθηγητή και Πρόεδρο του Τμήματος **κο Χαράλαμπο Καραντώνη**

2. Προϊόν “**Robustus**” (ρόφημα):

Από την ομάδα φοιτητριών: Καπόλου Αικατερίνη, Κοκκώνη Ελένη – Άννα, Κολακλίδη Αλίκη, με επιβλέποντα τον Επίκουρο Καθηγητή κ. **Αντώνη Κουτελιδάκη**

Πρόκειται για έτοιμο προς κατανάλωση ρόφημα με βασικά συστατικά χυμό από φρέσκα βιολογικά ρόδια Κρήτης, εκχυλίσματα βοτάνων (ασπροθύμαρο και λεβάντα) και φύλλα ελιάς Λήμνου. Επιπλέον περιέχει χαρουπόμελο, πρωτεΐνη ορού γάλακτος, πρωτεΐνη κάνναβης, αιθέριο έλαιο μέντας που ενσωματώνονται όλα μαζί ιδανικά μέσα στο ρόφημα και δίνουν ένα αίσθημα μοναδικής φρεσκάδας που ζητά ο καταναλωτής από ένα καινοτόμο ρόφημα.

Με την υποστήριξη της εταιρείας Aegean Organics



Η παρουσίαση του προϊόντος Robustus κατά την διάρκεια του διαγωνισμού από τις φοιτήτριες και τον επιβλέποντα επίκουρο καθηγητή **κο Αντώνη Κουτελιδάκη**



Οι φοιτήτριες του προϊόντος Robustus (Καπόλου Α., Κοκκώνη Ε., Κολακλίδη Α.) με τον επιβλέποντα επίκουρο καθηγητή κ. Αντώνη Κουτελιδάκη βραβεύονται από τον Πρόεδρο του ΣΕΒΤ κ. Ευάγγελο Καλούση και το μέλος του Δ.Σ. κ. Γρηγόρη Αντωνιάδη



Οι ομάδες φοιτητών του Τ.Ε.Τ.Δ. που συμμετείχαν στον διαγωνισμό Ecotrophelia 2019, παρουσία του Αντιπρύτανη κ. Χ. Σκιάνη, και των καθηγητών τους

Την συμμετοχή στον διαγωνισμό από πλευράς του Τμήματος συντονίζει και οργανώνει μέχρι σήμερα ο υπεύθυνος των projects Αναπληρωτής Καθηγητής **Δημήτρης Σκάλκος**. Από το επόμενο έτος τον συντονισμό και την οργάνωση των projects θα αναλάβει ο Επίκουρος Καθηγητής **Αντώνης Κουτελιδάκης**.