

Φοιτητές με όραμα

# ΔΙΝΟΥΝ ΝΕΕΣ ΙΔΕΕΣ ΣΤΗ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑ

Ελληνικές πρώτες ύλες εμπνέουν φοιτητές από 15 Πανεπιστημιακά Ιδρύματα της χώρας που ακονίζουν τα μυαλά τους όσο ετοιμάζονται για τη βιομηχανία τροφίμων, μέσω της συμμετοχής τους στο διαγωνισμό ECOTROPHELIA

ΤΟΥ ΠΕΤΡΟΥ ΓΚΟΓΚΟΥ

Οι υπτικά ενεργειακά ροφήματα, έτοιμα προς μαγείρεμα γεύματα, πάστα ζυμωμένων φασολιών και καινοτόμα μπισκότα, αποτελούν νεανικές εμπνεύσεις των φοιτητών Ανώτατων Εκπαιδευτικών Ιδρυμάτων της Χώρας που βραβεύτηκαν στο πλαίσιο του 9ου Εθνικού Διαγωνισμού Οικολογικών -Καινοτόμων Προϊόντων Διατροφής ECOTROPHELIA 2019. Άξιες αναφοράς είναι οι προσπάθειες των φοιτητριών και φοιτητών και των καθηγητών του Πανεπιστημίου Αιγαίου, το οποίο όλα αυτά τα χρόνια που οργανώνεται ο διαγωνισμός έχει προσφέρει 22 καινοτόμα προϊόντα. Ο διαγωνισμός που διοργανώνεται εδώ και εννιά χρόνια, από τον Σύλλογο Ελληνικών Βιομηχανιών Τρο-

φίμων και Ποτών (ΣΕΒΤ), έληξε φέτος με την πρόταση του Γεωπονικού Πανεπιστημίου Αθηνών, «GReatings» να αποσπά το πρώτο βραβείο.

## Με ελληνικές συνταγές

Πρόκειται για ένα προϊόν γευστικό και οικολογικό, βασισμένο σε παραδοσιακές ελληνικές συνταγές. Αποξηραμένες φακές, τραχανάς με σάλτσα ντομάτας και καλβάς από σιμιγδάλι είναι οι συνταγές που χάρισαν δύο βραβεία στην ομάδα του τμήματος Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου του ΓΠΑ, το πρώτο αλλά και την τιμητική διάκριση για το καλύτερο πλάνο μάρκετινγκ και εμπορίας. Στη δεύτερη θέση βρέθηκε το Εθνικό Μετσόβιο Πολυτεχνείο, με τους φοιτητές της Σχολής Χημικών Μν-



Από το 2011 μέχρι σήμερα, περισσότεροι από 400 φοιτητές, από 15 Πανεπιστημιακά Ιδρύματα της χώρας, έχουν συμμετάσχει στο Διαγωνισμό.



(© ΦΩΤΟΓΡΑΦΕΣ: ΓΕΩΡΓΙΑ ΚΑΡΑΜΑΛΗ)





χανικών να σχεδιάζουν τα καινοτόμα μπισκότα Coofie, πλούσια σε ίνες, χωρίς γλουτένη και λακτόζη. Το τρίτο βραβείο πήγε στην πάστα ζυμωμένων φασολιών με ελαιόλαδο της ομάδας φοιτητών του Χαροκόπειου Πανεπιστημίου.

Τιμητική διάκριση για την καλύτερη παρουσίαση, πήρε και το Robustus, ένα καινοτόμο ενεργειακό ποτό με χυμό ροδιού, χαρουπόμελο, εκχυλίσματα φύλλων, ασπροθύμαρου, λεβάντας και αιθέριο έλαιο μέντας.

#### Πάνω από 400 φοιτητές στο κυνήγι της καινοτομίας

As σημειωθεί πως από το 2011 μέχρι σήμερα, περισσότεροι από 400 φοιτητές, από 15 Πανεπιστημιακά Ιδρύματα της χώρας, έχουν συμμετάσχει στο Διαγωνισμό, δημιουργώντας και προσφέροντας στη Βιομηχανία Τρο-

#### Στο παρελθόν ελληνικές ομάδες έχουν διακριθεί τρεις φορές στον αντίστοιχο ευρωπαϊκό διαγωνισμό

φίμων περισσότερα από 80 καινοτόμα προϊόντα διατροφής με στοιχεία οικολογικής καινοτομίας. Η διοργάνωση του Διαγωνισμού για εννέα χρόνια και το διαρκώς αυξανόμενο ενδιαφέρον των φοιτητών να συμμετάσχουν υποδηλώνουν την επιτυχία του θεσμού και την αναγνωρισιμότητά του από την Πανεπιστημιακή Κοινότητα. Επιπλέον, οι σημαντικές διακρίσεις σε ευρωπαϊκό επίπεδο αποδεικνύουν το υψηλό επίπεδο των φοιτητών και του έμψυχου δυναμικού των εκπαιδευτι-

κών ιδρυμάτων της χώρας μας, που ασχολούνται με την έρευνα και προάγουν την καινοτομία.

#### Ευρωπαϊκές διακρίσεις για τις ελληνικές ομάδες

Η νικήτρια ομάδα του Εθνικού Διαγωνισμού θα συμμετάσχει στη συνέχεια και στον Ευρωπαϊκό Διαγωνισμό ECOTROPHELIA 2019, ο οποίος φέτος θα πραγματοποιηθεί στο πλαίσιο της Διεθνούς Έκθεσης «ANUGA» στην Κολωνία της Γερμανίας, στις 6 και 7 Οκτωβρίου του 2019, όπου θα αντιμετωπίσει τις νικήτριες ομάδες των υπόλοιπων ευρωπαϊκών χωρών που θα έχουν αναδειχθεί σε εθνικό επίπεδο. As σημειωθεί πως στο παρελθόν ελληνικές ομάδες έχουν διακριθεί τρεις φορές στον αντίστοιχο ευρωπαϊκό διαγωνισμό, κατακτώντας δύο χρυσά και ένα αργυρό βραβείο.

#### ΤΑ ΤΡΙΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΠΟΥ ΔΙΑΚΡΙΘΗΚΑΝ



#### ΓΕΩΠΟΝΙΚΟ ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ «GREATINGS» ΜΕ ΤΡΑΧΑΝΑ

**Η ΟΜΑΔΑ** των φοιτητών και φοιτητριών του Τμήματος Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής Ανθρώπου του ΓΠΑ, συνέλαβε την ιδέα ενός προϊόντος για ένα έτοιμο προς μαγείρεμα γεύμα, με αναφορές στην παράδοση μέσω ελληνικών συνταγών, σε μια μικρή συσκευασία. Αυτά τα χαρακτηριστικά χάρισαν την νίκη.



#### ΜΕΤΣΟΒΕΙΟ ΠΟΛΥΤΕΧΝΕΙΟ ΚΑΙΝΟΤΟΜΑ ΜΠΙΣΚΟΤΑ

**Η ΙΔΕΑ** του Coofie ήταν να παραχθεί ένα υγιεινό σνακ με εξαιρετική γεύση από μοναδικές φυσικές πρώτες ύλες. Λαμπρά μυαλά από τη Σχολή Χημικών Μηχανικών του ΕΜΠ, αξιοποίησαν εναλλακτικά αλεύρα, όπως αλεύρο βρώμης, καλαμποκιού και ρεβιθιού, που ανταποκρίνεται στις σύγχρονες καταναλωτικές τάσεις.



#### ΧΑΡΟΚΟΠΕΙΟ ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΠΑΣΤΑ ΦΑΣΟΛΙΩΝ

**ΤΟ ΠΡΟΪΟΝ** «HOLI BEAN» που σχεδίασαν τρεις φοιτήτριες του Χαροκόπειου Πανεπιστημίου απέσπασε την τρίτη θέση. Είναι μια πάστα ζυμωμένων φασολιών με ελαιόλαδο που έχει αντιθρομβωτικές και αντιοξειδωτικές ιδιότητες. Πρόκειται για ένα προϊόν που απευθύνεται στο vegan κοινό.

## Η ΛΗΜΝΟΣ ΠΟΥ ΚΑΙΝΟΤΟΜΕΙ ΚΑΙ ΔΗΜΙΟΥΡΓΕΙ

Υπόδειγμα εκπαιδευτικού ιδρύματος με κατεύθυνση την αγορά. Μια κοινότητα γνώσης, καινοτομίας και ευφυούς επιχειρηματικότητας συνιστά το Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Πανεπιστημίου Αιγαίου, το οποίο συμμετέχει στον διαγωνισμό ECOTROPHELIA από τα πρώτα του βήματα στην Ελλάδα, αποσπώντας βραβεύσεις κάθε χρονιά. Έτσι και φέτος, η λίστα με τα βραβευμένα στον Διαγωνισμό προϊόντα επεκτείνεται για το Τμήμα, αφού η ομάδα της Κατερίνας Καπόλου, της Ελένης-Άννας Κοκκώνη και της Αλίκης Κολακλίδη, υπό την επίβλεψη του επίκουρου καθηγητή Διατροφής του Ανθρώπου Αντώνη Κουτελιδάκη, απέσπασε το βραβείο για την καλύτερη παρουσίαση με το προϊόν Robustus.

Πίσω από τις ακούραστες προσπάθειες του Τμήματος βρίσκεται ο αναπληρωτής καθηγητής Διοίκησης Καινοτομίας στις Επιχειρήσεις Τροφίμων, Δημήτρης Σκάλκος. Οι προσπάθειες του ίδιου και του τμήματος, το οποίο



Το Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Πανεπιστημίου Αιγαίου, είναι ένα σχετικά νεοσύστατο τμήμα, που συγκροτήθηκε μόλις το 2009.



Πίσω από τις ακούραστες προσπάθειες του Τμήματος βρίσκεται ο αναπληρωτής καθηγητής Διοίκησης Καινοτομίας στις Επιχειρήσεις Τροφίμων, Δημήτρης Σκάλκος (δεξιά).

φέτος κατάφερε να συμμετάσχει στον διαγωνισμό χωρίς την υποστήριξη εταιρειών για πρώτη φορά, είναι άξιος αναφοράς αναλογιστεί κανείς ότι πρόκειται για ένα νεοσύστατο τμήμα, που συγκροτήθηκε μόλις το 2009. «Οι διακρίσεις φοιτητών και φοιτητριών μας σε πληθώρα ανταγωνιστικών δραστηριοτήτων στην Ελλάδα και το εξωτερικό,

αλλά και τα πολύ ικανοποιητικά αποτελέσματα της έρευνας για την επαγγελματική αποκατάσταση των αποφοίτων μας ακόμη και σε περίοδο μέγιστης οικονομικής κρίσης, αποτελούν εναργή απόδειξη της επιβράβευσης του Πανεπιστημίου μας» υποστήριξε ο Καθηγητής Χαράλαμπος Σκιανής, Αντιπρύτανης του Πανεπιστημίου Αιγαίου.

