Πιλοτικές παραγωγές με ετικέτα «ΤΥΡΕΛΑΙΑ»

Μαζί ΑΜΦΙΓΑΛ με Πανεπιστήμιο Αιγαίου για καινοτόμο τυρί με εκχυλίσματα και αιθέρια έλαια τοπικών βοτάνων από τη Δυτική Ελλάδα

ΤΗΣ **ΜΑΡΙΑΣ ΓΙΟΥΡΟΥΚΕΛΗ**
giouroukeli@agronews.gr

Η δημιουργία ενός νέου καινοτόμου προϊόντος στην κατηγορία των γαλακτοκομικών προϊόντων και συγκεκριμένα τυριού με υψηλού επιπέδου οργανοληπτικά χαρακτηριστικά, που θα αξιοποιεί τα βότανα και φαρμακευτικά φυτά της περιοχής Δυτικής Ελλάδας, βρίσκεται στο επίκεντρο ερευνητικού πρότζεκτ που δρομολογεί η συνεταιριστική ΑΜΦΙΓΑΛ σε συνεργασία με το Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Πανεπιστημίου Αιγαίου. Συγκεκριμένα, η συνεταιριστική εταιρεία παραγωγής τυροκομικών προϊόντων ΑΜΦΙΓΑΛ που εδρεύει στην Αμφιλοχία Αιτωλοακαρνανίας στα πλαίσια του προγράμματος «Ενίσχυση Σχεδίων Έρευνας ανάπτυξης & καινοτομίας στον τομέα προτεραιότητας της RIS3 «Αγροδιατροφή» του επιχειρησιακού προγράμματος Δυτικής Ελλάδος 2014-2020 της Περιφέρειας Δυτικής Ελλάδος υλοποιεί το ως άνω ερευνητικό πρόγραμμα (ΚΩΔΙΚΟΣ: ΔΕΡ6-0022638) σε συνεργασία με το Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων & Διατροφής του Πανεπιστημίου Αιγαίου (υπεργολάβος του προγράμματος) για την ανάπτυξη νέων προϊόντων, με την επωνυμία ΤΥΡΕΛΑΙΑ.

Αντικείμενο της παρούσας πρότασης, είναι επίσης η ανάδειξη της υψηλής διατροφικής αξίας των εν λόγω προϊόντων και η υποστήριξη του για την εισαγωγή τους τόσο στην εγχώρια αλλά και στη διεθνή αγορά με στόχο την υψηλή αποδοχή και προτίμησή τους από τους καταναλωτές.

Επιπρόσθετα στόχος είναι η αξιολόγηση του χρόνου συντήρησης, της θρεπτικής αξίας και της βιοδραστικότητας ενός καινοτόμου λειτουργικού αλειφόμενου τυριού με εκχυλίσματα και αιθέρια έλαια τοπικών βοτάνων από τη Δυτική Ελλάδα κατά προτίμηση. Η καινοτομία του παραγόμενου προϊόντος θα έγκειται αφενός μεν στην ειδική του σύσταση με στόχο την καρδιοπροστατευτική δράση και την πρόληψη της μεταγευματικής λιπαιμίας και γλυκαιμίας, ιδιότητες που θα μελετηθούν τόσο σε in vitro όσο και σε in vivo επίπεδο, αφετέρου δε στη χρήση της τεχνολογίας των κυκλοδεξτρινών.

Παρουσίαση στην Foodexpo 2020

Επιστημονικός υπεύθυνος του έργου από πλευράς ΑΜΦΙΓΑΛ είναι ο γενικός διευθυντής Γιώργος Τουμπής, ενώ από πλευράς Πανεπιστημίου Αιγαίου είναι ο επίκουρος καθηγητής Διατροφής του Τμήματος Αντώνης Κουτελιδάκης.

Τα πρώτα προϊόντα του προγράμματος, ως πιλοτικές παραγωγές, προγραμματίζεται να παρουσιαστούν στην έκθεση τροφίμων Foodexpo του 2020.

Με το παρόν ερευνητικό έργο η ΑΜΦΙΓΑΛ, στο πλαίσιο της σύγχρονης στρατηγικής ανάπτυξης της, σχεδόν ταυτόχρονα με την εμπορική της ενεργοποίηση ξεκινάει δυναμικά και τον τομέα έρευνας και ανάπτυξης R&D για να μπορέσει να προσφέρει σύντομα στον καταναλωτή και νέα, καινοτόμα, ιδιαίτερης διατροφικής αξίας και μοναδικά προϊόντα.

Φέτα και σκληρά τυριά στο σύγχρονο εργοστάσιο στην Κεχρινιά

Η ΑΜΦΙΓΑΛ ιδρύθηκε το 2008 με πρωτοβουλία του Αγροτικού Συνεταιρισμού «Ένωση» Αγρινίου ο οποίος αποτελεί έως και σήμερα τον κύριο μέτοχό της. Το υπερσύγχρονο εργοστάσιο επεξεργασίας γάλακτος της ΑΜΦΙΓΑΛ ολοκληρώθηκε τον Μάιο του 2016 και ξεκίνησε τη λειτουργία του τον Μάρτιο του 2017. Βρίσκεται σε οικόπεδο 20 στρεμμάτων στην Κεχρινιά Αμφιλοχίας, μακριά από τα μεγάλα αστικά κέντρα. Η δυναμικότητα της ΑΜΦΙΓΑΛ στο πρόβειο γάλα είναι 6000 τόνοι και στο κατσικίσιο γάλα 1.000 τόνοι ετησίως. Ταυτόχρονα μπορεί να επεξεργάζεται 50 τόνους αιγοπρόβειο γάλα ημερησίως, με παραγόμενα προϊόντα φέτα σε δοχεία και σκληρά τυριά.

Νεοσύστατη

Η ΑΜΦΙΓΑΛ, παρότι νέα τυροκομική εταιρεία, με έναρξη λειτουργίας το 2014, δραστηριοποιείται συστηματικά και μεθοδικά, σε συνεργασία με πανεπιστήμια, και στην έρευνα και την καινοτομία για την ανάπτυξη νέων προϊόντων.

Για την καρδιά

Η καινοτομία του παραγόμενου προϊόντος θα έγκειται αφενός στην ειδική του σύσταση με στόχο την καρδιοπροστατευτική δράση και την πρόληψη της μεταγευματικής λιπαιμίας και γλυκαιμίας.

Υπεραξία

Στόχος η ανάδειξη της υψηλής διατροφικής αξίας των εν λόγω προϊόντων και η υποστήριξη του για την εισαγωγή τους τόσο στην εγχώρια αλλά και στη διεθνή αγορά.