ΤΟ ΑΡΓΥΡΟ ΒΡΑΒΕΙΟ ΓΙΑ ΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ ΚΑΙ ΤΟ ΤΜΗΜΑ ΕΠΙΣΤΗΜΗΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΚΑΙ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ ΤΟΥ ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟΥ ΑΙΓΑΙΟΥ ΣΤΟΝ ΕΥΡΩΠΑΙΚΟ ΔΙΑΓΩΝΙΣΜΟ ΚΑΙΝΟΤΟΜΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ECOTROPHELIA EUROPE 2020

Το αργυρό-2ο βραβείο στον Ευρωπαϊκό διαγωνισμό καινοτόμων οικολογικών προϊόντων ECOTROPHELIA EUROPE 2020 έλαβε η Ελλάδα με το προϊόν O-LIVE το οποίο δημιουργήθηκε από την ομάδα φοιτητών του τμήματος Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Πανεπιστημίου Αιγαίου **σε συνεργασία με την εταιρεία «Ε.Ι.Παπαδόπουλος Α.Ε.– Βιομηχανία Μπισκότων και Ειδών Διατροφής».** Ο διαγωνισμός διεξήχθη διαδικτυακά στις 18/10/2020 με συμμετοχή 13 ομάδων από την Ευρώπη, οι οποίες είχαν λάβει το πρώτο βραβείο στους αντίστοιχους Εθνικούς διαγωνισμούς ECOTROPHELIA της χώρας τους.

Η Ελληνική ομάδα αποτελούνταν από τους προπτυχιακούς φοιτητές Τολιόπουλο Χρήστο, Καβανόζη Νικολέτα, Μπουσδούνη Πανωραία και Ηλία Κωνσταντίνο, **με Επιβλέποντα-Συντονιστή τον Επίκουρο Καθηγητή Διατροφής του Ανθρώπου Κουτελιδάκη Αντώνιο** και υποστήριξη από την Υποψήφια Διδακτωρ Κωνσταντινίδη Μελίνα και την απόφοιτη Καπόλου Κατερίνα. Από το Τμήμα Έρευνας και Ανάπτυξης της Εταιρείας συμμετείχαν οι Μάκρας Ελευθέριος (Διευθυντής), Φουρτούνη Κέλλυ, Μαρκαντώνη Μαρία, Μάργαρης Παναγιώτης και Ντρίγιος Ιωάννης.

Το "O-live" είναι ένα **καινοτόμο κριτσίνι με γέμιση,** που περιλαμβάνεται στην κατηγορία έτοιμων προς κατανάλωση σνακ. Η καινοτομία του προϊόντος έγκειται στην παρουσία του αλεύρου από σπόρο/πομάσα ελιάς, το οποίο είναι παραπροϊόν της βιομηχανίας ελαιολάδου. Η εκμετάλλευση ενός παραπροϊόντος με περίπου 200.000 τόνους παραγωγής μόνο στην Ελλάδα αντικατοπτρίζει το οικολογικό προφίλ του προϊόντος, το οποίο ενισχύεται ιδιαίτερα από τη χάρτινη βιοδιασπόμενη συσκευασία. Το αλεύρι που παράγεται από τα παραπροϊόντα αυτά έχει υψηλή θρεπτική αξία και μεγάλη περιεκτικότητα σε αντιοξειδωτικές φαινολικές ουσίες, με ενδεχόμενες βιολειτουργικές ιδιότητες. Εκτός από τη χρήση ενός μίγματος αλεύρων με υψηλή θρεπτική αξία (αλεύρι από πομάσα ελιάς, δίκοκκο σιτάρι κ.α.), η μοναδικότητα του προϊόντος έγκειται στο ότι αποτελεί το πρώτο κριτσίνι με γέμιση, παράγεται με τεχνολογία rolling, αξιοποιεί την τεχνολογία της λυοφιλίωσης, και συνδυάζει 5 γεύσεις από 100% ελληνικής προέλευσης παραδοσιακά προϊόντα, εμπνευσμένες από τη μεσογειακή διατροφή (Φράουλα-λωτός-αρώνια, Παντζάρι-κολοκυθόσπορος, Σπανάκι-κολοκυθάκι, Ταχίνι-φουντούκι-χαρουπόμελο, Γιαούρτι-πορτοκάλι-κυνόροδο).