



**ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΑΙΓΑΙΟΥ**  
**ΔΟΜΗ ΑΠΑΣΧΟΛΗΣΗΣ ΚΑΙ ΣΤΑΔΙΟΔΡΟΜΙΑΣ**

Αρ. Πρωτ.: 177

Μυτιλήνη, 17/09/2012

**ΔΕΛΤΙΟ ΤΥΠΟΥ**

**«Η Πρακτική Άσκηση εργαλείο:**

**Δημιουργίας – Καινοτομίας – Ευημερίας των νέων»**

Το Πανεπιστήμιο Αιγαίου πρωτοπορεί πανελλαδικά χρησιμοποιώντας το πρόγραμμα της Πρακτικής Άσκησης ως καινοτόμο εργαλείο προώθησης του τρίπτυχου δημιουργίας – καινοτομίας – ευημερίας για τους φοιτητές του υποδεικνύοντας έτσι τον αισιόδοξο δρόμο της καινοτομίας του αύριο σε μία Ελλάδα που δεινοπαθεί σήμερα!

Οι φοιτητές/τριες του Πανεπιστημίου Αιγαίου μέσω της Πρακτικής Άσκησης του Τμήματος Επιστήμης Τροφίμων & Διατροφής – Τ.Ε.Τ.Δ. (η οποία πραγματοποιείται στο πλαίσιο του επιχειρησιακού προγράμματος «Εκπαίδευση και Δια Βίου Μάθηση 2007-2013» (Ε.Π.Ε.Δ.Β.Μ.) του ΕΣΠΑ (2007-2013), το οποίο συγχρηματοδοτείται από την Ευρωπαϊκή Επιτροπή (Ευρωπαϊκό Κοινωνικό Ταμείο) και από Εθνικούς Πόρους) δημιούργησαν νέα καινοτόμα προϊόντα, με τα οποία και **διαγωνίστηκαν στον φοιτητικό διαγωνισμό ECOTROPHELIA 2012, και έλαβαν το 3<sup>ο</sup> βραβείο.** Είναι σημαντικό να τονιστεί πως τα καινοτόμα προϊόντα παρήχθησαν κατά τη διάρκεια της πρακτικής άσκησης των φοιτητών το δίμηνο Ιουλίου - Αυγούστου, στις επιχειρήσεις όπου έκαναν την πρακτική τους, ενώ οι φάκελοι υποψηφιότητας είχαν συμπληρωθεί, και υποβληθεί μέσα στην Άνοιξη στον διαγωνισμό. Με τον τρόπο αυτό το Πανεπιστήμιο Αιγαίου αποδεικνύει έμπρακτα τη σημασία που δίνει στην παραγωγή γνώσης και καινοτομίας μέσω της πρακτικής άσκησης των φοιτητών/τριών, η οποία μπορεί μελλοντικά να τους οδηγήσει στην επαγγελματική αποκατάσταση.





## ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΑΙΓΑΙΟΥ ΔΟΜΗ ΑΠΑΣΧΟΛΗΣΗΣ ΚΑΙ ΣΤΑΔΙΟΔΡΟΜΙΑΣ

Ο εν λόγω Πανερωπαϊκός διαγωνισμός οργανώνεται για δεύτερη χρονιά στην Ελλάδα από τον Σύνδεσμος Ελληνικών Βιομηχανιών Τροφίμων (Σ.Ε.Β.Τ.). Οι ομάδες των φοιτητών/τριών, τα προϊόντα που παρήγαν και οι συνεργαζόμενες εταιρείες ήταν οι ακόλουθες:

Ομάδα φοιτητών/τριών: Μήτσου Ευαγγελία, Δημητρίου Κωνσταντίνος, Μπελίτσου Αιμιλία, Νάνι Βεατρίκη  
Υπεύθυνος καθηγητής: Χαράλαμπος Καραντώνης, Επίκουρος Καθηγητής  
Συνεργαζόμενη εταιρεία: ΓΙΩΤΗΣ Α.Ε. (με έδρα την Αθήνα)  
**Προτεινόμενο προϊόν: Μπάρα δημητριακών με στέβια**

Ομάδα φοιτητών/τριών: Τσαγκρασούλη Μαρία, Ντάμαρης Θωμάς, Σαλιβέρου Άννα, Προσίλη Βασιλική, Ψαρά Ευμορφία  
Υπεύθυνος καθηγητής: Κωνσταντίνος Αναστασίου, Διδάσκων 407  
Συνεργαζόμενη εταιρεία: UNISMACK Α.Ε. (με έδρα το Κιλκίς)  
**Προτεινόμενο προϊόν: Κράκερ χωρίς γλουτένη με συνοδευτικό «Crispy Delight with Mediterranean dip»**

Ομάδα φοιτητών/τριών:  
Σακκά Δανάη, Τζαγκαράκης Βαγγέλης, Τσιπολίτη Θοδώρα  
Υπεύθυνος καθηγητής: Δημήτρης Μακρής, Λέκτορας  
Συνεργαζόμενη εταιρεία: ΑΡΙΒΙΤΑ Α.Ε., (με έδρα την Αθήνα)  
**Προτεινόμενο προϊόν: Αντιοξειδωτικό ρόφημα «ENDECA»**  
Υπεύθυνη πρακτικής του Τ.Ε.Τ.Δ. κα Κατερίνα Παλατιανού (με επιστημονικό Υπεύθυνο τον επίκουρο καθηγητή Δημήτρη Σκάλλκος)

Την Τρίτη θέση μοιράστηκαν οι ομάδες που παρήγαγαν το κράκερ χωρίς γλουτένη, και το αντιοξειδωτικό ρόφημα.

Οι 2 ομάδες φοιτητών/τριών που διακρίθηκαν, παρουσία του Πρύτανη του Πανεπιστημίου Αιγαίου, Καθηγητή Πάρι Τσάρτα, του Υφυπουργού Ανάπτυξης, Ανταγωνιστικότητας, Υποδομών, Μεταφορών και Δικτύων, κ. Αθανάσιου Σκορδά, των Καθηγητών τους και μελών του Σ.Ε.Β.Τ. παρέλαβαν την τιμητική διάκριση από τον κο Rossi, μέλος της Ευρωπαϊκής Επιτροπής του διαγωνισμού και δέχθηκαν τα συγχαρητήρια όλων για την προσπάθειά τους.

Τα δυο προϊόντα του Πανεπιστημίου Αιγαίου που βραβεύθηκαν είναι:





## ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΑΙΓΑΙΟΥ ΔΟΜΗ ΑΠΑΣΧΟΛΗΣΗΣ ΚΑΙ ΣΤΑΔΙΟΔΡΟΜΙΑΣ

Το «**ENDECA**», που είναι ένα καινοτόμο οικολογικό ρόφημα με Ελληνικό οργανικό νερό από σταφύλι και οργανικά εκχυλίσματα βοτάνων με υψηλή αντιοξειδωτική δράση, Ελληνικό οργανικό μέλι, βανίλια ελάτης, ως φυσικό γλυκαντικό και εμπλουτισμένο με αντιοξειδωτικές βιταμίνες C και E. Πρόκειται για ένα λειτουργικό, έτοιμο προς κατανάλωση ρόφημα με λίγες θερμίδες και χαμηλό περιεχόμενο σακχάρων. Η καινοτομία του προϊόντος έγκειται στη χρήση οργανικών εκχυλισμάτων βοτάνων και βιομηχανικών παραπροϊόντων ως κύρια συστατικά (νερό από σταφύλια κατά την παραγωγή πετιμεζιού, νερό από την υγρή άλεση ελιών) με αντιοξειδωτικές ιδιότητες.

Το «**Crispy Delight with Mediterranean dip**», που ανήκει στην κατηγορία των snack ελεύθερων γλουτένης. Είναι ένα snack υψηλής περιεκτικότητας σε Ωμέγα 3 λιπαρά οξέα και χαμηλής περιεκτικότητας σε κορεσμένα. Τα τραγανά κράκερς από αλεύρι οσπρίου σε συνδυασμό με το πολύτιμο λινέλαιο και τη μεσογειακή σάλτσα που αναδύει το άρωμα των μεσογειακών βοτάνων ενισχύουν τη θεραπευτική αξία του προϊόντος».

Και το τρίτο προϊόν με **η μπάρα δημητριακών με στέβια**, που δεν βραβεύθηκε, ήταν υψηλής προστιθέμενης αξίας, γευστικότατο και άκρως ανταγωνιστικό. Αξίζει να σημειωθεί τέλος ότι:

- α) τον προηγούμενο χρόνο η μία ομάδα φοιτητών που συμμετείχε στον διαγωνισμό, πάλι στα πλαίσια της πρακτικής, έλαβε το 2<sup>ο</sup> βραβείο για το προϊόν χαλβά για διαβητικούς, που παρήχθη σε συνεργασία με την εταιρεία τροφίμων ΓΙΩΤΗΣ, και
- β) στον φετινό διαγωνισμό, στην τελική φάση, συμμετείχαν συνολικά 7 ομάδες μεταπτυχιακών φοιτητών οι υπόλοιπες, εκ των οποίων οι 3 ήταν αυτές του Τ.Ε.Τ.Δ., μέσω πρακτικής.

Η συμμετοχή και η βράβευση των φοιτητών/τριών του Πανεπιστημίου Αιγαίου σε αυτό το διαγωνισμό αποδεικνύει ότι ένας από τους στόχους του Ιδρύματος που είναι η ουσιαστική Πρακτική Άσκηση των φοιτητών/τριών και η σύνδεση της έρευνας και της τεχνολογικής ανάπτυξης με τις ανάγκες του παραγωγικού τομέα υλοποιείται πολύ αποτελεσματικά. Δίνεται έτσι το έναυσμα για περισσότερες νέες και καινοτόμες ιδέες





## ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΑΙΓΑΙΟΥ ΔΟΜΗ ΑΠΑΣΧΟΛΗΣΗΣ ΚΑΙ ΣΤΑΔΙΟΔΡΟΜΙΑΣ

καθότι οι δράσεις και οι μηχανισμοί που προωθούν την έρευνα και την καινοτομία στον κλάδο των τροφίμων πρέπει να αποτελούν εθνική προτεραιότητα.



Στιγμιότυπο από την τελετή Βράβευσης των φοιτητών/τριών  
Από αριστερά: Τσιπολίτη Θ., Τζαγκαράκης Β., Σακκά Α., Rossi, Ψαρά Ε., Τσαγκρασούλη Μ.,  
Ντάμαρης Θ., Προσίλη Β., Σαλιβέρου Α.

ΑΠΟ ΤΗ Δ.Α.ΣΤΑ. ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟΥ ΑΙΓΑΙΟΥ

