ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΑΙΓΑΙΟΥ
ΔΟΜΗ ΑΠΑΣΧΟΛΗΣΗΣ & ΣΤΑΔΙΟΔΡΟΜΙΑΣ
Κτίριο Διοίκησης, Λόφος Πανεπιστημίου, Μυτιλήνη 81100
Τηλ.: 2251036775, email: career@aegean.gr, http://dasta.aegean.gr

«Η Πρακτική Άσκηση εργαλείο:

Δημιουργίας – Καινοτομίας – Ευημερίας των νέων»

Συμμετοχή του Τμήματος Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής στο διαγωνισμό ECOTROPHELIA 2012

Οι φοιτητές/τριες του Τμήματος Επιστήμης Τροφίμων & Διατροφής – Τ.Ε.Τ.Δ. Πανεπιστημίου Αιγαίου μέσω του Προγράμματος της Πρακτικής Άσκησης δημιούργησαν νέα καινοτόμα προϊόντα, με τα οποία και **διαγωνίστηκαν 3 ομάδες στον φοιτητικό διαγωνισμό ECOTROPHELIA 2012, δυο εκ των οποίων μοιράστηκαν το 3ο βραβείο.**

Ο Πανευρωπαϊκός διαγωνισμός οργανώνεται για δεύτερη χρονιά στην Ελλάδα από τον Σύνδεσμο Ελληνικών Βιομηχανιών Τροφίμων (Σ.Ε.Β.Τ.).

Πληροφορίες για όλα τα τρία προϊόντα **(τα οποία αποτελούν αποτέλεσμα της πρακτικής άσκησης των φοιτητών/τριών)** παρουσιάζονται παρακάτω:

1. **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
   Η μπάρα δημητριακών με στέβια, που δεν βραβεύθηκε, ήταν υψηλής προστιθέμενης αξίας, γευστικότατο και άκρως ανταγωνιστικό.

2. **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»*
   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 θρεπτική αξία του προϊόντος».

3. **<u>Ομάδα φοιτητών/τριών:</u>** Σακκά Δανάη, Τζαγκαράκης Βαγγέλης, Τσιπολίτη Θοδώρα.
   Υπεύθυνος καθηγητής: Δημήτρης Μακρής, Λέκτορας.
   Συνεργαζόμενη εταιρεία: APIVITA A.E., (με έδρα την Αθήνα)
   Προτεινόμενο προϊόν: Αντιοξειδωτικό ρόφημα «ENDECA»
   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.

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

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