

Βραβευμένο σνακ από τα χέρια φοιτητών του ΑΠΘ

Είναι πλούσιο σε διαιτητικές ίνες, απαλλαγμένο από συντηρητικά, γλουτένη και ζωικά λιπαρά, με 50% λιγότερη ζάχαρη και θερμίδες από άλλα συμβατικά προϊόντα και, για όλους αυτούς τους λόγους, βραβευμένο.

ΡΕΠΟΡΤΑΖ

ΜΑΡΙΑ ΛΙΤΟΥ

militou@ekdotiki.gr

Το καινοτόμο σνακ εξατομικευμένης διατροφής «Gluten-Care Muffin» σχεδίασαν και παρήγαγαν φοιτητές του Αριστοτελείου Πανεπιστημίου Θεσσαλονίκης, σε συνεργασία με βιομηχανικό φορέα.

Το πρωτότυπο προϊόν κέρδισε Βραβείο Καλύτερου Σχεδιασμού Marketing και Εμπορίας.

Το πρωτότυπο προϊόν, με την υπογραφή της ομάδας του Εργαστηρίου Χημείας και Βιοχημείας Τροφίμων του Τμήματος Γεωπονίας, κέρδισε το Βραβείο Καλύτερου Σχεδιασμού Marketing και

Εμπορίας.

Καινοτόμο επιδόρπιο

Το επιδόρπιο εμπνεύστηκαν και δημιούργησαν οι μεταπτυχιακοί φοιτητές Ιππολύτη Γκουβτενούδη - Εσκιτζή και Χρήστος - Ελπιδοφόρος Χριστοδούλου, σε συνεργασία με την επιβλέπουσα επίκουρη καθηγήτρια Αθηνά Λαζαρίδου.

«Το προϊόν παράγεται κυρίως με πρώτες ύλες ελληνικής προέλευσης. Έρχεται να συμπληρώσει το κενό της ελληνικής αγοράς στο χώρο των επιδορπίων και σνακ χωρίς γλουτένη για την ικανοποίηση των διατροφικών αναγκών ατόμων με κοιλιοκάκη, οι οποίοι ακολουθούν αυστηρή διά βίου διαίτα χωρίς γλουτένη. Επιπλέον, απευθύνεται και στους ευαίσθητοποιημένους καταναλωτές, οι οποίοι ακολουθούν υγιεινή διατροφή», υποστηρίζουν τα μέλη της βραβευμένης ομάδας του ΑΠΘ.

Το βραβείο

Οι φοιτητές σχεδίασαν το πρωτοποριακό προϊόν, παίρνοντας το έναυσμα από τη διερεύνηση του διαγωνισμού οικολογικών - καινοτόμων προϊόντων διατροφής «Ecotrophelia 2015», που διοργανώθηκε από το Σύνδεσμο Ελληνικών Βιομη-



Η βραβευμένη ομάδα. Από αριστερά, Χρήστος-Ελπιδοφόρος Χριστοδούλου, Αθηνά Λαζαρίδου και Ιππολύτη Γκουβτενούδη - Εσκιτζή



Το καινοτόμο σνακ εξατομικευμένης διατροφής «Gluten-Care Muffin»

χανιών Τροφίμων (ΣΕΒΤ), στις 26 Ιουνίου.

Με μεράκι και εμπιστοσύνη στις δυνάμεις τους, οι φοιτητές αποφάσισαν να συμμετάσχουν και να αναμετρηθούν με άλλους φοιτητές, ώστε να αναδεικτούν οι καλύτεροι στην ευρηματικότητα στον κλάδο της αγροδιατροφής. Η ομάδα του ΑΠΘ, όπως και οι... αντίπαλοί της, έβαλε στόχο να συναγωνιστεί παρουσιάζοντας ένα προϊόν με βελτιωμένα ποιοτικά και διατροφικά χαρακτηριστικά για

καταναλωτές με συγκεκριμένες διατροφικές απαιτήσεις, όπως οι ασθενείς με χρόνια νοσήματα.

Στον διαγωνισμό, που γίνεται στο πλαίσιο των δράσεων της Ελληνικής Τεχνολογικής Πλατφόρμας «Food for Life», πήραν μέρος ερευνητικές ομάδες από πολλά τμήματα ΑΕΙ και ΤΕΙ που αναπτύσσουν συνεργασίες με βιομηχανίες τροφίμων, με στόχο την ανάδειξη νέων κατευθύνσεων στην παραγωγή τροφίμων.