



ΓΕΩΠΟΝΙΚΟ ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΑΘΗΝΩΝ
AGRICULTURAL UNIVERSITY OF ATHENS

ΤΟ ΔΑΣΟΣ...



είναι πολύτιμο
στη Ζωή, στην Υγεία,
στον Πολιτισμό



είναι η ζωή μας
δίνει χρώμα και φως



υπάρχει χωρίς τον
άνθρωπο
αλλά ο άνθρωπος
δεν μπορεί να ζήσει
χωρίς το δάσος

ΤΕΥΧΟΣ 2^ο, ΟΚΤΩΒΡΙΟΣ 2021

e-newsletter

aua.gr | [@AgriculturalUniversityofAthens](https://www.instagram.com/AgriculturalUniversityofAthens)

Καινοτόμες
βιοπαρεμβάσεις και
εκτίμηση του κινδύνου
για την βελτίωση της
ασφάλειας και της
ποιότητας παραδοσιακών
ζυμούμενων προϊόντων
της Μεσογείου.



Επιστημονικός Υπεύθυνος: Πρύτανης ΓΠΑ, Καθηγητής κ. Σπυρίδων Κίντζιος, σε συνεργασία με την Επίκουρη Καθηγήτρια Γεωργία Μοσχοπούλου και την Επίκουρη Καθηγήτρια Σοφία Μαυρίκου από το Εργαστήριο Κυτταρικής Τεχνολογίας και την πολύτιμη συνέργεια του Εργαστηρίου Ποιοτικού Ελέγχου & Υγιεινής Τροφίμων και Ποτών (Καθηγητής Παναγιώτης Σκανδάμης)

Οι διατροφικές συνήθειες των λαών της Μεσογείου μεταβιβάζονται από γενιά σε γενιά μεταφέροντας ιδιαίτερα ιστορικά και πολιτιστικά χαρακτηριστικά που διαφοροποιούν και διαμορφώνουν την ταυτότητα ενός τόπου. Ο παραδοσιακός τρόπος ζωής είναι ισχυρά συνδεδεμένος με την παραγωγή και κατανάλωση τοπικών προϊόντων. Αποτελούν βασικό στοιχείο της γαστρονομικής ταυτότητας του τοπικού πληθυσμού και σχετίζονται άμεσα με τα οικονομικά μεγέθη μιας περιοχής προωθώντας την πρωτογενή παραγωγή, το λιανικό εμπόριο, την απασχόληση και τη διατήρηση διακριτής πολιτιστικής ταυτότητας.

” Artisanal θεωρούνται τα τρόφιμα που παράγονται από εξειδικευμένους χειροτέχνες με τεχνικές παραδοσιακές, μη βιομηχανοποιημένες.

“

Σήμερα, οι χειροποίητες διαδικασίες παραγωγής θεωρείται ότι έχουν πλεονεκτήματα σε σχέση με τη μαζική παραγωγή, καθώς ευνοούν την παραγωγή ποιοτικών προϊόντων από τοπικά υλικά με διαδικασίες παραγωγής φιλικές προς το περιβάλλον.

Η αυξανόμενη τάση για την παραγωγή και κατανάλωση Artisanal προϊόντων έχει θετικό αντίκτυπο τόσο στους καταναλωτές όσο και σε μικρούς παραγωγούς και την τοπική οικονομική ανάπτυξη.



Τα **Artisanal** τρόφιμα συχνά παράγονται με μη τυποποιημένες διαδικασίες και σε πολλές περιπτώσεις είναι προϊόντα έτοιμα προς κατανάλωση (Ready-to-Eat). Η ασφάλεια και η ποιότητα των έτοιμων προς κατανάλωση τροφίμων είναι προτεραιότητα για την Ευρωπαϊκή Ένωση, με αποτέλεσμα να επεξεργάζεται συνεχώς κατάλληλους ποιοτικούς κανόνες και πρότυπα, ώστε να εξασφαλισθεί η υγεία των καταναλωτών και να διευκολυνθεί η παραγωγή προϊόντων.

Το πρόγραμμα **ArtiSaneFood** έχει ως στόχο την ανάπτυξη καινοτόμων τεχνικών για την ασφαλή παραγωγή παραδοσιακών τροφίμων υψηλής ποιότητας σε χώρες της Μεσογείου και ενισχύει το έργο τοπικών παραγωγών γαλακτοκομικών προϊόντων και εκλεκτών επεξεργασμένων κρεάτων (Deli meat). Αφορά προϊόντα της Μεσογειακής λεκάνης σε περιοχές της Αλγερίας, Γαλλίας, Ελλάδας, Ισπανίας, Ιταλίας, Μαρόκου, Πορτογαλίας και Τυνησίας.

Σε αυτό το πλαίσιο, αξιολογούνται διάφορες διαδικασίες κατά την επεξεργασία, παρασκευή και διανομή των τροφίμων, παράλληλα με την εφαρμογή δυναμικών μοντέλων ανάπτυξης μικροοργανισμών σε τρόφιμα, ώστε να επιτευχθεί η βέλτιστη πρόβλεψη και εκτίμηση της πιθανότητας του κινδύνου.

Το επόμενο βήμα είναι η ανάπτυξη κατάλληλων στρατηγικών για την προτυποποίηση της διαδικασίας παραγωγής των τροφίμων και την παρακολούθηση και διενέργεια ελέγχων σε όλα τα στάδια, από την παραγωγή ως τον καταναλωτή.

Για το σκοπό αυτό θα αναπτυχθεί ένα φιλικό προς τον χρήστη εργαλείο πληροφορικής που θα συνεισφέρει στη λήψη αποφάσεων που θα σχετίζονται με την ασφάλεια των υπό μελέτη τροφίμων.

Η ερευνητική ομάδα του Γεωπονικού Πανεπιστημίου Αθηνών που συμμετέχει στο πρόγραμμα, στοχεύει στην βελτίωση της ασφάλειας και της ποιότητας δύο Ελληνικών, χειροποίητων προϊόντων: έναν τύπο καπνιστού αλλαντικού που έχει υποστεί ζύμωση και είναι έτοιμο για κατανάλωση, το **Νούμπουλο** και έναν τύπο μαλακού τυριού από παστεριωμένο αιγοπρόβειο γάλα, το **Κατίκι Δομοκού**. Θα μελετηθεί η δράση μιας ομάδας φυτικών εκχυλισμάτων ως προς την ικανότητα τους να επιβραδύνουν την ανάπτυξη παθογόνων μικροοργανισμών και να παρατείνουν τη διάρκεια ζωής των εξεταζόμενων προϊόντων.

Στο Ερευνητικό Πρόγραμμα ArtiSaneFood συμμετέχουν:

- η Πολυτεχνική Σχολή της Μπραγκάνσα (Πορτογαλία)
- το Πανεπιστήμιο της Μπολόνια (Ιταλία)
- το Πανεπιστήμιο της Κόρδοβα (Ισπανία)
- η Υπηρεσία Γεωργικής Έρευνας (ΗΠΑ)
- **το Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών (Ελλάδα)**
- το Εθνικό Διεπαγγελματικό Κέντρο για την Γαλακτοκομική Οικονομία (Γαλλία)
- η Υπηρεσία Τροφίμων, Περιβάλλοντος, Υγείας και Ασφάλειας στην Εργασία (Γαλλία)
- το Πανεπιστήμιο Ibn Zohr (Μαρόκο)
- το Πανεπιστήμιο του Οράν (Αλγερία)
- το Πανεπιστήμιο της Μανούμπα (Τυνησία)



Το Έργο χρηματοδοτείται από τη **Γ.Γ.Ε.Κ. του Υπουργείου Ανάπτυξης και Επενδύσεων**, στο πλαίσιο του Προγράμματος **PRIMA**. Το PRIMA είναι μια πρωτοβουλία του άρθρου 185 και συγχρηματοδοτείται από τον «**Ορίζοντα 2020**», το Πρόγραμμα της Ευρωπαϊκής Ένωσης για την Έρευνα και την Καινοτομία.



The PRIMA programme is an Art.185 initiative supported and funded under Horizon 2020, the European Union's Programme for Research and Innovation.