



Σησαμάλευρο

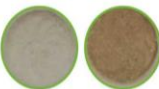


Στερεό υπόλειμμα απόσταξης

«πράσινες» μέθοδοι εκχύλισης



Υπερσυμπύκνωμα πρωτεϊνών



Διαιτητικές ίνες



Φαινολικό εκχύλισμα



Λειτουργικά Αρτοσκευάσματα



Συμμετέχοντες φορείς:

ΕΛΓΟ - ΔΗΜΗΤΡΑ - Ινστιτούτο Γενετικής Βελτίωσης
& Φυτογενετικών Πόρων (Συντονιστής)

Εργαστήριο Χημείας & Βιοχημείας Τροφίμων - Τομέας Επιστήμης
& Τεχνολογίας Τροφίμων, Τμήμα Γεωπονίας, ΑΠΘ

Εταιρεία «ΣΤΑΥΡΟΣ ΝΕΝΔΟΣ Α.Ε. ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ» (SELECT - Αρτοσκευάσματα)



Πληροφορίες για το πρόγραμμα By-Value
(<https://byvalue.gr>, Facebook: By-Value)

Δρ Μαρία Ηρακλή, Κύρια Ερευνήτρια (Συντονίστρια του έργου)
ΕΛΓΟ - ΔΗΜΗΤΡΑ - ΙΓΒ&ΦΠ (e-mail: mirakli@elgo.gr)

Ευχαριστίες:

«Το έργο υλοποιείται στο πλαίσιο της Δράσης
ΕΡΕΥΝΑ - ΔΗΜΙΟΥΡΓΩ - ΚΑΙΝΟΤΟΜΩ
και συγχρηματοδοτείται από το Ευρωπαϊκό Ταμείο Περιφερειακής
Ανάπτυξης, της Ευρωπαϊκής Ένωσης και εθνικούς πόρους
μέσω του Ε.Π. Ανταγωνιστικότητα, Επιχειρηματικότητα & Καινοτομία
(ΕΠΑΝΕΚ) (κωδικός έργου: Τ2ΕΔΚ-00946)»

ΔΕΙΦΟΡΙΚΗ ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΚΩΝ
ΣΥΣΤΑΤΙΚΩΝ ΑΠΟ ΥΠΟΠΡΟΪΟΝΤΑ ΤΗΣ
ΑΓΡΟΔΙΑΤΡΟΦΙΚΗΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑΣ
ΚΑΙ ΑΝΑΠΤΥΞΗ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ
ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ ΥΨΗΛΗΣ
ΠΡΟΣΤΙΘΕΜΕΝΗΣ ΑΞΙΑΣ

Διάρκεια έργου: 36 μήνες
Προϋπολογισμός: 811.014,36 €



ΕΝΙΑΙΑ ΔΡΑΣΗ ΚΡΑΤΙΚΩΝ ΕΠΙΧΥΣΕΩΝ ΕΤΑΚ
"ΕΡΕΥΝΑ - ΔΗΜΙΟΥΡΓΩ - ΚΑΙΝΟΤΟΜΩ"
κωδικός έργου: Τ2ΕΔΚ-00946



ΕΠΑΝΕΚ 2014-2020
ΕΥΡΩΠΑΪΚΟ ΤΑΜΕΙΟ
ΑΝΤΑΓΩΝΙΣΤΙΚΟΤΗΤΑΣ
ΕΠΙΧΕΙΡΗΜΑΤΙΚΟΤΗΤΑΣ
ΚΑΙΝΟΤΟΜΙΑ



Με τη συγχρηματοδότηση της Ελλάδας και της Ευρωπαϊκής Ένωσης

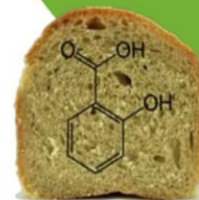


Βιολειτουργικό ψωμί

Κατά την απόσταξη των αρωματικών φυτών για την παραλαβή των αιθερίων ελαίων παράγονται τεράστιες ποσότητες αποσταγμένης βιομάζας (>95% της φυτικής ύλης) που είναι αναξιποίητες. Το σπασμάλευρο είναι υποπροϊόν της ψυχρής έκθλιψης του σουσαμιού για την παραλαβή του σπασμέλαιου και χρησιμοποιείται κυρίως ως ζωοτροφή.

Ερευνητικοί στόχοι

- Χαρακτηρισμός του θρεπτικού και φυτοχημικού προφίλ επιλεγμένων υποπροϊόντων της αγροδιατροφικής βιομηχανίας, όπως υπολείμματα απόσταξης αιθερίων ελαίων και σπασμάλευρο μετά την εξαγωγή σπασμέλαιου.
- Ανάπτυξη αποτελεσματικών και χαμηλού κόστους πρωτοκόλλων ξήρανσης.
- Βελτιστοποίηση «πράσινων» μεθόδων εκχύλισης για την ανάκτηση βιοδραστικών συστατικών.
- Μελέτη της αντιβακτηριακής και αντιμυκητιακής δράσης των στερεών υπολειμμάτων και εκχυλισμάτων.
- Ανάπτυξη πρωτοκόλλων παραγωγής βιολειτουργικών αρτοσκευασμάτων σε εργαστηριακή και βιομηχανική κλίμακα με υψηλή αντιοξειδωτική δράση.
- Μελέτη βιωσιμότητας των αναπτυγμένων πρωτοκόλλων και προϊόντων με σκοπό την εμπορική εφαρμογή τους.



Αναμενόμενα αποτελέσματα

- Συμβολή στην Αειφόρο ανάπτυξη στον αγροδιατροφικό τομέα, Καινοτομία και Προστασία του περιβάλλοντος.
- Δημιουργία προϊόντων υψηλής προστιθέμενης αξίας και προσέλκυση νέων καταναλωτών, ικανοποιώντας τις απαιτήσεις τους για υγιεινά τρόφιμα.
- Ανάπτυξη «πλειουργικών» προϊόντων αρτοποιίας που συμβάλουν στην πρόληψη ασθενειών σχετιζόμενων με τη διατροφή, στη διατήρηση της υγείας και ευεξίας και γενικότερα στη βελτίωση της φυσικής κατάστασης.
- Τα παραγόμενα βιολειτουργικά συστατικά έχουν την προοπτική να αποτελέσουν ανανεώσιμη πηγή φυσικών αντιοξειδωτικών στη βιομηχανία τροφίμων.
- Νέες επιχειρηματικές ευκαιρίες από την εμπορευματοποίηση των νέων προϊόντων τροφίμων.