

## Ακόμη μια χρονιά διακρίσεων για το Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας στο Διαγωνισμό Ecotrophelia 2021

Το Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας, για ακόμη μια χρονιά συμμετείχε στο διαγωνισμό Ecotrophelia 2021 που διοργανώνει ο ΣΕΒΤ (Σύνδεσμος Ελληνικών Βιομηχανιών Τροφίμων), με σκοπό την ανάδειξη καινοτόμων και οικολογικών τροφίμων που αναπτύσσουν ομάδες φοιτητών από όλη την Ελλάδα σε συνεργασία με εταιρείες τροφίμων. Ο διαγωνισμός πραγματοποιήθηκε στις 13 Σεπτεμβρίου 2021, στην Αθήνα με συμμετοχή στη τελική του φάση 10 ομάδων από Πανεπιστήμια όλης της χώρας. Το βραβείο «Καλύτερο Πλάνο Μάρκετινγκ & Εμπορίας» απονεμήθηκε στην ομάδα φοιτητών του Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας για το προϊόν «Feel your oats».

Το προϊόν «Feel your oats» αναπτύχθηκε από τους φοιτητές και φοιτήτριες: **Βασιλική-Σοφία Λεβέντη, Χρήστο Παπαδογιαννακη, Θεοδώρα Καριοφύλλη-Ταμίσογλου, Αγγελική Βογιατζή Κυνιαζοπούλου, Βασιλική Λυσσέα, Ελένη Μορφούλια, Παναγιωτη Ζουλιανίτης, Δήμητρα Πάριζα και Νικόλαο Σούμπαση**, υπό την επίβλεψη των κκ. **Θεοφάνη Γεωργόπουλο**, Λέκτορα Εφαρμογών, του Τμήματος Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής (Καρδίτσα), **Αθ. Μανούρα**, Καθηγητή του Τμήματος Διαιτολογίας και Διατροφολογίας (Τρίκαλα) και **Κωνσταντίνου Πολύμερου**, καθηγητή του Τμήματος Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής (Καρδίτσα) και με την υποστήριξη των κ. Ιωάννη Λαγό, κα Μάρθα Λαγού του εργαστηρίου αρτοποιίας Stathmos bakery (Ιλιον Αττικής), κ. Δημήτρη Στέβη, κ. Δημήτρη Κουρτη και Γιώργο Σειραγάκη (εργαστήριο αναλύσεων food allergenslab).

Το Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας, από την πόλη της Καρδίτσας, για ακόμη μια χρονιά διαγωνίζεται με κορυφαία τριτοβάθμια ιδρύματα και διακρίνεται, υλοποιώντας το όραμα του για ανταγωνιστική εκπαίδευση, έρευνα, καινοτομία και τη διαρκή στήριξη των Ελληνικών επιχειρήσεων τροφίμων.



Το Feel Your Oats είναι ένα βιολογικό, κριτσίνι, χωρίς προσθήκη ζάχαρης, το μοναδικό που παράγεται με βάση το προζύμι από αλεύρι βρώμης της Θεσσαλίας. Περιέχει φυτικές ίνες, πρωτεΐνη, β-γλυκάνη, είναι χαμηλού θερμιδικού περιεχομένου, χωρίς συντηρητικά και χρωστικές ουσίες και δεν περιέχει αλεύρι σίτου ή σίκαλης. Η καινοτομία του προϊόντος βασίζεται στο προζύμι βρώμης, που προσθέτει ιδιαίτερα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά και ευεργετικές ιδιότητες για τον ανθρώπινο οργανισμό. Η παρασκευή του βασίζεται στην ζύμωση των οξυγαλακτικών βακτηρίων και ζυμών της βρώμης, προσδίδοντας ιδιαίτερη δομή, γεύση και άρωμα στο τελικό προϊόν.