



Ακόμη μια χρονιά διακρίσεων για το Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Πανεπιστημίου Θεσσαλίας

στο Διαγωνισμό Ecotrophelia 2022

Το Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας, για ακόμη μια χρονιά συμμετείχε στο Διαγωνισμό Ecotrophelia 2022 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 την Τρίτη 5 Ιουλίου 2022, στην Αθήνα με συμμετοχή στη τελική του φάση 12 ομάδων από 8 Πανεπιστήμια όλης της χώρας. **Το 3^ο βραβείο απονεμήθηκε στην ομάδα φοιτητών του Τμήματος Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής (Καρδίτσα) του Πανεπιστημίου Θεσσαλίας για το προϊόν «BIT-Eat».**

Το «BIT-Eat» είναι ένα σνακ πλούσιο σε φυτικές ίνες και πηγή πρωτεϊνών, το οποίο συμβάλλει σε μια ισορροπημένη μεσογειακή διατροφή. Περιλαμβάνεται στην κατηγορία των «Ready to Eat» προϊόντων και αποτελεί μια σειρά τριών καινοτόμων προϊόντων τα οποία αποτελούν γευστική πρόταση για το πρωινό, το μεσημεριανό και το βραδινό γεύμα και του οποίου τα τεχνολογικά στοιχεία καινοτομίας βασίζονται στη δίχρωμη ζύμη στην οποία περιέχονται αγνά και υγιεινά συστατικά. Το «BIT-Eat» περιέχει ελληνικές πρώτες ύλες, αξιοποιεί υποπροϊόντα βιομηχανιών τροφίμων, διακινείται σε οικολογική συσκευασία, με σκοπό τη φροντίδα και προστασία του περιβάλλοντος. Στα βασικά συστατικά του προϊόντος, περιλαμβάνονται τα υποπροϊόντα επεξεργασίας της λαχανίδας, του καρότου και της τομάτας, με μια διαφορετική πρωτοποριακή σύνθεση όπως είναι η αξιοποίηση

βοτάνων του σιδερίτη και του κρόκου Κοζάνης. Ο συνδυασμός των 4 διαφορετικών αλεύρων δημητριακών (σίτου, βρώμης, σίκαλης, κριθαριού) και ινουλίνης εμπλουτίζουν τα τρία αυτά προϊόντα με μεγάλη περιεκτικότητα σε φυτικές ίνες μαζί με τα υπόλοιπα συστατικά φυτικής προέλευσης, ενώ παράλληλα η πρωτεϊνική πηγή τους βασίζεται και στα άλευρα ρεβιθιού και φάβας.

Το προϊόν «**BIT-Eat**» αναπτύχθηκε από τους φοιτήτριες και φοιτητές του Τμήματος Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής (Καρδίτσα): Καλογεράκη Αικατερίνη (Team manager), Τζιάστα Γεωργία, Ξαγοραράκη Ειρήνη, Αποστολίδου Δήμητρα-Χριστίνα, Γεωργίου Βασιλεία, Γουζέλη Απόστολο, Δελιαλή Ιωάννα, Παπαδημητρίου Γεωργία, Νούλη Κυρανά υπό την επίβλεψη του **κ. Θεοφάνη Γεωργόπουλο, Λέκτορα Εφαρμογών, και της κυρίας Ελένης Γώγου, Επίκουρης Καθηγήτριας, του Τμήματος Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής.**

Θα θέλαμε να ευχαριστήσουμε την εταιρεία «Ε. Ι. Παπαδόπουλος Α.Ε. Ε.Ι. ΠΑΠΑΔΟΠΟΥΛΟΣ Α.Ε. Βιομηχανία Μπισκότων& Ειδών Διατροφής» που υποστήριξε την ανάπτυξη και παραγωγή του «**BIT-Eat**» με την Διεύθυνση Έρευνας και Ανάπτυξης και ιδιαίτερα τις κυρίες Μαρία Μαρκαντώνη, Κέλυ Φουρτούνη, Πένυ Ζουμπούλη, Ηρώ Γιαννακοπουλου, Κυριακή Χανιώτη, Ελένη Αλεβιζοπούλου, τους κυρίους Λευτέρη Μάκρα, Γιάννη Ντρίτζιο, Επιπλέον θα θέλαμε να ευχαριστήσουμε και τους κ.κ. Γιώργο Σειραγάκη (εργαστήριο αναλύσεων food allergenslab). Αλέξανδρο Τζεκο, Δημήτρη Στεβη για την συμβολή τους στην παρουσίαση της ομάδας.