



## Συμμετοχή του Τμήματος Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Πανεπιστημίου Θεσσαλίας στο περίπτερο της ΔΕΘ (10-18 Σεπτεμβρίου 2022)

Το [Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής](#) συμμετέχει στο περίπτερο του Πανεπιστημίου Θεσσαλίας στην 86η ΔΕΘ, (Διεθνής Έκθεση Θεσσαλονίκης, 10-18 Σεπτεμβρίου 2022. Περίπτερο 14: stand 13 και stand 16), με το προϊόν «BIT-Eat».

Το προϊόν «BIT-Eat» κατάκτησε το 3<sup>ο</sup> βραβείο στον διαγωνισμό [ECOTROPHELIA 2022](#), του Συνδέσμου Ελληνικών Βιομηχανιών Τροφίμων στις 6 Ιουλίου 2022 στην Αθήνα με συμμετοχή στη τελική του φάση 12 ομάδων από 8 Πανεπιστήμια όλης της χώρας.



Το προϊόν «BIT-Eat» αναπτύχθηκε από τις φοιτήτριες και φοιτητές του Τμήματος Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής (Καρδίτσα): Καλογεράκη Αικατερίνη (Team manager), Τζιάσα 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.**

Το «BIT-Eat» 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. Πρόκειται για ένα πολύ γευστικό και καινοτόμο παξιμάδι, χωρίς πρόσθετα και περιέχει συστατικά από την ελληνική γη όπως είναι ο κρόκος Κοζάνης, το ρεβίθι, η φάβα, ο σιδηρίτης (τσάι του βουνού), το μέλι, η φράουλα, η λαχανίδα, η τομάτα και το καρότο.



Ο σχεδιασμός και η ανάπτυξη του «BIT-Eat» ξεκίνησε τον Φεβρουάριο του 2022 με συνεχείς εργαστηριακές δοκιμές στο Εργαστήριο Σιτηρών του Τμήματος Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής, του Πανεπιστημίου Θεσσαλίας και το τελικό προϊόν παράχθηκε στις εγκαταστάσεις της εταιρείας «Ε. Ι. Παπαδόπουλος Α.Ε. Βιομηχανία Μπισκότων & Ειδών Διατροφής» με την Διεύθυνση Έρευνας και Ανάπτυξης. Τα τεχνολογικά στοιχεία καινοτομίας του «BIT-Eat» βασίζονται στη δίχρωμη ζύμη στην οποία περιέχονται συστατικά υψηλής διατροφικής αξίας ελληνικής προέλευσης, αξιοποιώντας υποπροϊόντα των βιομηχανιών τροφίμων (επεξεργασίας της λαχανίδας, του καρότου και της τομάτας). Ο συνδυασμός των 4 διαφορετικών αλεύρων δημητριακών (σίτου, βρώμης, σίκαλης, κριθαριού) και της ινουλίνης εμπλουτίζουν το προϊόν με μεγάλη περιεκτικότητα σε φυτικές ίνες. Παράλληλα η πρωτεϊνική πηγή του προϊόντος βασίζεται και στα άλευρα ρεβιθιού και φάβας.

*Το Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας, από την πόλη της Καρδίτσας, διακρίνεται κάθε χρόνο σε διαγωνισμούς καινοτομίας, όπως είναι ο διαγωνισμός ECOTROPHELIA υλοποιώντας το όραμα του για ανταγωνιστική εκπαίδευση, έρευνα, καινοτομία και τη διαρκή στήριξη των Ελληνικών επιχειρήσεων τροφίμων.*

*Βασικός στόχος του Τμήματος Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής είναι η κατάλληλη εκπαίδευση των φοιτητών στα πλαίσια του προγράμματος σπουδών ώστε να αναπτύξουν ένα καινοτόμο και λειτουργικό τρόφιμο. Το Τμήμα παρέχει τις κατάλληλες γνώσεις και εφόδια, ώστε να αναπτυχθούν με ομαδικότητα και κριτική σκέψη καινοτόμα προϊόντα όπως είναι το «BIT-Eat». Συνεχίζει, εντατικά με στόχο την συνεχή βελτίωση του προϊόντος «BIT-Eat» και την ανάπτυξη νέων κωδικών.*