

ΠΑΡΟΥΣΙΑ ΤΗΣ ΕΤΑΙΡΕΙΑΣ ΜΑΣ ΣΤΟΝ ΔΙΑΓΩΝΙΣΜΟ ECOTROPHELIA 2019

Τα **ΑΝΑΛΥΤΙΚΑ ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΑ ΑΘΗΝΩΝ Α.Ε.** συμμετείχαν για πρώτη φορά στον φετινό ευρωπαϊκό φοιτητικό διαγωνισμό οικολογικών καινοτόμων τροφίμων Ecotrophelia 2019, μέσω της υποστήριξης που παρείχαν σε μικροβιολογικές και χημικές αναλύσεις διάρκειας εμπορίας (χρόνου ζωής) και διαθρεπτικής επισήμανσης για το προϊόν "Robustus", το οποίο αναπτύχθηκε από ερευνητική ομάδα του Τμήματος Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Πανεπιστημίου Αιγαίου και το οποίο μάλιστα βραβεύθηκε στο διαγωνισμό με το βραβείο «ΚΑΛΥΤΕΡΗΣ ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗΣ».

Στον διαγωνισμό, ο οποίος διοργανώνεται κάθε χρόνο από το Σύνδεσμο Ελληνικών Βιομηχανιών Τροφίμων (ΣΕΒΤ), συμμετείχαν φέτος 9 φοιτητικές ομάδες από διάφορα ανώτατα εκπαιδευτικά ιδρύματα της χώρας (Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών, Εθνικό Μετσόβειο Πολυτεχνείο, Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης, Πανεπιστήμιο Αιγαίου κ.ά.). Ο διαγωνισμός έλαβε χώρα στο συνεδριακό κέντρο του Ζαπείου την Τρίτη 25 Ιουνίου, παρουσία πλήθους κόσμου από τον ακαδημαϊκό χώρο και τη βιομηχανία τροφίμων.

Το βραβευθέν προϊόν (Robustus) είναι ένα έτοιμο προς κατανάλωση ενεργειακό ρόφημα με βασικά συστατικά τον χυμό από φρέσκα βιολογικά ρόδια της Κρήτης, τα φύλλα από ελιές και τα εκχυλίσματα βοτάνων (ασπροθύμαρο, λεβάντα) της Λήμνου. Επίσης, το προϊόν περιέχει χαρουπόμελο, πρωτεΐνη ορού γάλακτος, πρωτεΐνη κάνναβης και αιθέριο έλαιο μέντας τα οποία συνδυάζονται όλα μαζί ιδανικά και δίνουν ένα αίσθημα μοναδικής φρεσκάδας.



Το πρώτο βραβείο στο διαγωνισμό, μαζί με το βραβείο για το καλύτερο πλάνο μάρκετινγκ και εμπορίας, έλαβε το προϊόν GReatings (έτοιμο προς μαγείρεμα παραδοσιακό γεύμα σε τρεις εκδοχές: φάβα, τραχανάς, χαλβάς) από την ερευνητική ομάδα του Τμήματος Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου του Γεωπονικού Πανεπιστημίου Αθηνών, τη δεύτερη θέση κατέλαβε το προϊόν Coofie (μπισκότο χωρίς γλουτένη και χωρίς λακτόζη, εμπλουτισμένο με φυτικές ίνες) από τη Σχολή Χημικών Μηχανικών του Εθνικού Μετσόβειου Πολυτεχνείου, ενώ το τρίτο βραβείο πήρε το προϊόν Holi Bean (πάστα ζυμωμένων φασολιών με ελαιόλαδο, με αντιθρομβωτικές και αντιοξειδωτικές ιδιότητες) από την ερευνητική ομάδα του Χαροκόπειου Πανεπιστημίου.

Στόχος μας είναι, με αυτήν την αρχικά μικρή συμμετοχή μας και άλλες που θα επακολουθήσουν μελλοντικά, η εταιρεία μας να εμπλακεί ενεργά και να συνδράμει στην έρευνα και ανάπτυξη σύγχρονων καινοτόμων προϊόντων και τροφίμων με λειτουργικές ιδιότητες.