

Ο τομέας της έρευνας των καινοτόμων και ασφαλών τροφίμων με αντίκτυπο στην υγεία του ανθρώπου, αποτελεί σημαντική προτεραιότητα για ολόκληρη την ΕΕ.

Το ερευνητικό πρόγραμμα ProbioDairyMeat υλοποιείται, στο πλαίσιο της δράσης «Συνεργασία 2011», του Ε.Π. Ανταγωνιστικότητα και Επιχειρηματικότητα, από το Ινστιτούτο Τεχνολογίας Αγροτικών Προϊόντων του ΕΛΓΟ-ΔΗΜΗΤΡΑ (συντονιστής φορέας), σε συνεργασία με το Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών, το Δημοκρίτειο Πανεπιστήμιο Θράκης, το Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης και τις βιομηχανίες ΝΙΚΑΣ ΑΕ, ΡΟΔΟΠΗ ΑΕ και ΟΙΚΟΦΑΡΜΑ ΠΕΛΟΠΟΝΝΗΣΟΥ.

Σκοπός του προγράμματος είναι να παραχθούν λειτουργικά γαλακτοκομικά προϊόντα και προϊόντα κρέατος με προστιθέμενη αξία, μέσω της χρήσης νέων προβιοτικών μικροοργανισμών που θα έχουν απομονωθεί από την άγρια μικροχλωρίδα ελληνικών προϊόντων. Κυρίως, θα απομονωθούν γαλακτικά βακτήρια, τα οποία θα ελεγχθούν για προβιοτικές ιδιότητες με *in vitro* και *in vivo* tests και αυτά που θα επιλεγούν θα χρησιμοποιηθούν ως καλλιέργειες - εκκινητές για την παραγωγή ζυμούμενων γαλακτοκομικών (γιαούρτι, φέτα, αριάνι) και για πρώτη φορά στην Ελλάδα αλλαντικών. Θα χρησιμοποιηθούν επίσης σε μορφή ενθυλακωμένη «microencapsulated» ακόμη και σε όξινα και θερμικά επεξεργασμένα προϊόντα (κασέρι, ζαμπόν) ή σε «έξυπνη συσκευασία», ώστε να συμβάλουν στη βιοσυντήρηση και ασφάλεια των προϊόντων. Οι προβιοτικές καλλιέργειες θα χρησιμοποιηθούν επίσης σε τρόφιμα «ακίνητοποιημένες» σε πρωτεΐνη τυρογάλακτος, δίνοντας έτσι λύση και στην επαναχρησιμοποίηση του απόβλητου τυρογάλακτος συμμετέχοντας στην αειφόρο ανάπτυξη.

Υπόβαθρο

Τα προβιοτικά προϊόντα απασχολούν τα τελευταία χρόνια την αγορά τροφίμων, ως προϊόντα που προωθούν την υγιεινή διατροφή. Είναι σε γενικές γραμμές ζυμούμενα τρόφιμα που περιέχουν έναν ικανό αριθμό ζωντανών και ενεργών μικροοργανισμών με σημαντική δραστηριότητα στην εντερική μικροχλωρίδα. Η πρόσληψη των προβιοτικών ενδυναμώνει την ανάπτυξη των ευεργετικών μικροοργανισμών, μειώνει τα πληθυσμιακά επίπεδα των παθογόνων και βοηθάει το ανοσοποιητικό σύστημα, μειώνοντας τον κίνδυνο των γαστρο-εντερικών παθήσεων. Μια ημερήσια δόση της τάξης του 10^8 - 10^9 ζωντανών κυττάρων, που πραγματοποιείται με την καθημερινή κατανάλωση τουλάχιστον 100 γραμμαρίων προβιοτικού τροφίμου, προτείνεται ως ελάχιστη ώστε να υπάρχει προβιοτική δράση. Από μελέτες προκύπτει, ότι τα καλύτερα προϊόντα για την πρόσληψη προβιοτικών, είναι τα ζυμούμενα γαλακτικά τρόφιμα, όπως το ζυμούμενο γάλα και το γιαούρτι. Εντούτοις, σήμερα υπάρχει η ανάγκη για καινοτόμα και μη-γαλακτοκομικά προβιοτικά προϊόντα και έχει βρεθεί ότι τα παραδοσιακά ζυμούμενα τρόφιμα

Πληροφορίες: Ινστιτούτο Τεχνολογίας Αγροτικών Προϊόντων, Σοφοκλή Βενιζέλου 1, 14123 Λυκόβρυση Αττικής, **τηλ.:** 210 2845940 (εσωτ. 7), **e-mail:** nchorian@nagref.gr

Pro**bio**DairyMeat

Λειτουργικά γαλακτοκομικά προϊόντα και αλλαντικά με προβιοτικούς μικροοργανισμούς από παραδοσιακά ελληνικά προϊόντα

Δρ Νίκος Χωριανόπουλος, Δόκιμος Ερευνητής,
Δρ Χρυσούλα Τάσσου, Τακτική Ερευνήτρια

μπορούν να αποτελέσουν τη βάση για τη δημιουργία νέων προβιοτικών προϊόντων. Ανάμεσα στα παραδοσιακά ζυμούμενα τρόφιμα, τα τοπικά τυριά και τα αλλαντικά αποτελούν πολλά υποσχόμενα εν δυνάμει προβιοτικά τρόφιμα, μέσω της χρήσης λειτουργικών εναρκτήριων προβιοτικών καλλιεργειών.

Στόχοι

Οι στόχοι του ερευνητικού έργου συνοψίζονται στην:

- Απομόνωση προβιοτικών βακτηρίων από ελληνικά παραδοσιακά προϊόντα.
- Χρησιμοποίηση των επιλεγμένων προβιοτικών βακτηρίων, ως εκκινητήριες καλλιέργειες κατά την παραγωγή ζυμούμενων γαλακτοκομικών και προϊόντων κρέατος.
- Αξιολόγηση επικινδυνότητας στα προβιοτικά γαλακτοκομικά προϊόντα και στα προϊόντα κρέατος.
- Μικροεγκλεισμός προβιοτικών καλλιεργειών για χρήση σε γαλακτοκομικά προϊόντα και προϊόντα κρέατος.
- Μελέτες αποδοχής καταναλωτών-έρευνα αγοράς.
- Πιλοτική παραγωγή προβιοτικών γαλακτοκομικών και προϊόντων κρέατος.

Οφέλη

Το πρόγραμμα έχει ως σκοπό να προσφέρει στις εταιρίες γνώση και εργαλεία, ώστε να βελτιώσουν το τεχνολογικό τους επίπεδο, την ανταγωνιστικότητά τους και τα κέρδη τους, μέσω της δημιουργίας των νέων λειτουργικών προϊόντων υψηλής προστιθέμενης αξίας για τους καταναλωτές. ◀

Το παρόν ερευνητικό πρόγραμμα χρηματοδοτείται από τη Δράση Εθνικής Εμβέλειας «ΣΥΝΕΡΓΑΣΙΑ 2011», Συμπράξεις Παραγωγικών και Ερευνητικών Φορέων σε Εστιασμένους Ερευνητικούς και Τεχνολογικούς Τομείς του Επιχειρησιακού Προγράμματος Ανταγωνιστικότητα και Επιχειρηματικότητα (ΕΠΑΝ ΙΙ - ΕΣΠΑ 2007 - 2013, www.antagonistikotita.gr, 801 11 36 300), το οποίο συν-χρηματοδοτείται από το Ευρωπαϊκό Ταμείο Περιφερειακής Ανάπτυξης (ΕΤΠΑ) της Ευρωπαϊκής Ένωσης (ΕΕ) και από εθνικούς πόρους



Ε. Π. Ανταγωνιστικότητα και Επιχειρηματικότητα (ΕΠΑΝ ΙΙ), ΠΕΠ Μακεδονίας - Θράκης, ΠΕΠ Κρήτης και Νήσων Αιγαίου, ΠΕΠ Θεσσαλίας - Στερεάς Ελλάδας - Ηπείρου, ΠΕΠ Αττικής