



Με τη συγχρηματοδότηση της Ελλάδας και της Ευρωπαϊκής Ένωσης



ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΙΑΚΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ
Περιφέρειας Ανατολικής Μακεδονίας & Θράκης
ΔΡΑΣΗ ΕΝΙΣΧΥΣΗΣ
Επενδυτικών σχεδίων Καινοτομίας, Έρευνας & Ανάπτυξης Επιχειρήσεων,
του κλάδου Αγρο-διατροφής

ΤΙΤΛΟΣ ΕΡΓΟΥ Βελτίωση της διατηρησιμότητας, της ποιότητας και του βιολειτουργικού χαρακτήρα παραδοσιακού λουκάνικου και καβουρμά
ΑΚΡΩΝΥΜΙΟ SHELF-QC

Στο πλαίσιο της δράσης «Ενίσχυσης Επενδυτικών σχεδίων Καινοτομίας, Έρευνας & Ανάπτυξης Επιχειρήσεων του κλάδου Αγρο-διατροφής» του «Επιχειρησιακού Προγράμματος Περιφέρειας Ανατολικής Μακεδονίας & Θράκης» του ΕΣΠΑ 2014-2020, η εταιρεία Αλέξανδρος και Ιωάννης Τιάκας και Σια ΟΕ υλοποιεί το έργο «Βελτίωση της διατηρησιμότητας, της ποιότητας και του βιολειτουργικού χαρακτήρα παραδοσιακού λουκάνικου και καβουρμά» με ακρωνύμιο «SHELF-QC» με την συγχρηματοδότηση του Ευρωπαϊκού Ταμείου Περιφερειακής Ανάπτυξης και της Ελλάδας.

Στο πλαίσιο του έργου η εταιρία συνεργάζεται με ερευνητές από το Δημοκρίτειο Πανεπιστήμιο Θράκης (ΔΠΘ) με σκοπό την βελτίωση α) της διατηρησιμότητας των επεξεργασμένων ζωικών προϊόντων (λουκάνικο, καβουρμάς) και β) της αναβάθμισης της ποιότητας μέσω της υιοθέτησης καινοτόμων προσεγγίσεων που θα ενισχύουν το βιολειτουργικό τους χαρακτήρα χωρίς ταυτόχρονα τα προϊόντα να χάνουν τα τοπικά τους ιδιαίτερα χαρακτηριστικά ή τον παραδοσιακό τρόπο παρασκευής.

Οι παράγοντες που καθορίζουν την αντίσταση στην αλλοίωση και που περιλαμβάνονται σε παραδοσιακές τεχνικές συντήρησης είναι η αφυδάτωση, η αλάτιση, η μείωση της ενεργότητας του ύδατος, η οξίνιση, η κάπνιση, η ζύμωση, η προσθήκη συντηρητικών και η θερμική επεξεργασία. Η βέλτιστη διατηρησιμότητα προϋποθέτει την μελέτη του ρόλου όλων των παραπάνω παραγόντων κάτι που αποτελεί και σκοπό του έργου.

Ταυτόχρονα, σχετικές έρευνες έδειξαν ότι οι καταναλωτές στρέφονται σε νέα τρόφιμα ιδιότητες που πέρα από την διατροφική αξία και την κάλυψη των ημερήσιων αναγκών σε θερμίδες επηρεάζουν θετικά ή προστατεύουν και την υγείας τους. Αυτό εκδηλώνεται με την μεταστροφή τους είτε σε νέα νεοφανή προϊόντα, είτε στις πιο υγιεινές μορφές των αγαπημένων τους προϊόντων, καθώς όλοι δεν επιθυμούν ή δεν μπορούν να προσαρμόσουν τη διατροφή τους στα πρότυπα μιας υγιεινής διαίτας. Ο λειτουργικός χαρακτήρας των τροφίμων που διατίθενται σήμερα εστιάζουν είτε στην προσθήκη συστατικών που τα ίδια τα τρόφιμα δεν περιέχουν (π.χ. β-γλυκάνες, φυτοστερόλες, φυτικές ίνες) είτε στην αφαίρεση συστατικών τα οποία επηρεάζουν αρνητικά την υγεία των καταναλωτών (π.χ. γλουτένη, αλάτι). Η ερευνητική πρόταση στοχεύει κυρίως στην έρευνα για την υποκατάσταση των ζωικών λιπών και την μείωση του αλατιού στα παραδοσιακά προϊόντα που παράγει η εταιρεία, καθώς και στην αύξηση της περιεκτικότητας σε ίνες και φυσικά αντιοξειδωτικά τα οποία λειτουργούν και σαν φυσικά συντηρητικά.

Λαμβάνοντας υπόψη την υπάρχουσα βιβλιογραφία & την εμπειρία της εταιρείας Αλέξανδρος και Ιωάννης Τιάκας και Σια ΟΕ θα πραγματοποιηθεί ο αρχικός σχεδιασμός των προϊόντων από επιστήμονες του ΔΠΘ με σκοπό την πρόταση βέλτιστης σύνθεσης ενός ή περισσότερων αρχικών προϊόντων από κάθε είδος (λουκάνικα, καβουρμά).

Με βάση τα ευρήματα της εργαστηριακής παραγωγής, θα ακολουθήσει πιλοτική παραγωγή των επιλεγμένων προϊόντων σε βιομηχανική κλίμακα στην μονάδα της Αλέξανδρος και Ιωάννης Τιάκας και Σια ΟΕ. Η παραπάνω διαδικασία έχει σκοπό την βελτιστοποίηση των παραμέτρων λειτουργίας του εξοπλισμού (θερμοκρασία, χρόνος κλπ), τον έλεγχο της ποιότητας των παραγόμενων προϊόντων σε σχέση με τα αρχικά & τελικά την επιλογή των βέλτιστων συνθηκών παραγωγής. Στην τελευταία φάση θα γίνει τεχνικοοικονομική αξιολόγηση του προϊόντος. Το φυσικό αντικείμενο θα πλαισιώνεται με δράσεις διάχυσης των αποτελεσμάτων όπως επιστημονικές δημοσιεύσεις & παρουσιάσεις σε συνέδρια καθώς & πληροφόρηση μέσω ημερίδων του κοινού & των επαγγελματιών του χώρου.