

Αθήνα, 18/10/2023

ΔΕΛΤΙΟ ΤΥΠΟΥ

Εκδήλωση «Funjuice - Σύγχρονες διατροφικές τάσεις & νέα προϊόντα τροφίμων»

Με αφορμή την ολοκλήρωση του έργου τον ερχόμενο Δεκέμβριο, **έχουμε τη χαρά να σας προσκαλέσουμε στην Εκδήλωση «Funjuice - Σύγχρονες διατροφικές τάσεις & νέα προϊόντα τροφίμων», που θα διοργανώσει ο ΣΕΒΤ σε συνεργασία με τους εταίρους του ερευνητικού έργου «FunJuice: Φυσιικοί χυμοί φρούτων εμπλουτισμένοι με προβιοτικά βακτήρια και άλλα βιολειτουργικά συστατικά σε ενθυλακωμένη μορφή», στο πλαίσιο της Έκθεσης FOODTECH 2023 (Έκθεσιακό Κέντρο Metropolitan Expo, Workshops & Seminars stage, Hall 2), τη Δευτέρα 13 Νοεμβρίου 2023, 14:00 - 16:30.**

[Πρόσκληση](#)

[Πρόγραμμα Εκδήλωσης](#)

[Δήλωση συμμετοχής](#)

Στόχος του **FunJuice** ήταν η ανάπτυξη νέων βιολειτουργικών φυσικών χυμών φρούτων που περιέχουν προβιοτικά βακτήρια και άλλα βιολειτουργικά συστατικά, όπως ω-3 λιπαρά οξέα και βιταμίνη D. Απώτερος σκοπός, να δοθεί προστιθέμενη αξία στους φυσικούς χυμούς, προλαμβάνοντας παθολογικές καταστάσεις στον άνθρωπο, προάγοντας την υγεία και διατηρώντας την ποιότητα ζωής.

Συγκεκριμένα, για την προσθήκη των βιολειτουργικών συστατικών στους φυσικούς χυμούς, αναπτύχθηκαν αποτελεσματικά συστήματα ενθυλάκωσης, ώστε να εξασφαλιστεί η λειτουργικότητα και η βιωσιμότητα των προβιοτικών καλλιεργειών σε επαρκή επίπεδα αλλά και η διατήρηση των βιολειτουργικών συστατικών στο στρεσογόνο περιβάλλον των χυμών, όσο και στις δυσμενείς συνθήκες που δημιουργούνται κατά την επεξεργασία (θερμοκρασία, πίεση), τη διακίνηση και αποθήκευση των προϊόντων αυτών, πέραν των δυσμενών για αυτά συνθηκών που επικρατούν στο έντερο του ανθρώπινου οργανισμού. Παράλληλα, αναπτύχθηκε ένα εύχρηστο λογισμικό πρόβλεψης της βιωσιμότητας των προβιοτικών στους χυμούς, αλλά και για άλλα προϊόντα που περιέχουν προβιοτικά, το οποίο αποτελεί εργαλείο προσδιορισμού της διάρκειας ζωής των προϊόντων αυτών, περιέχοντας την ελάχιστη αποδεκτή συγκέντρωση προβιοτικών.

Συντονιστής του έργου είναι ο Διευθυντής του Εργαστηρίου Μικροβιολογίας και Υγιεινής Τροφίμων του Τμήματος Γεωπονίας του ΑΠΘ, Καθ. Κώστας Κουτσουμανής, ενώ επιστημονική υπεύθυνη είναι η ερευνήτρια του ΕΛΓΟ-ΔΗΜΗΤΡΑ Δρ Χρυσούλα Τάσσου. Εταίροι του έργου είναι το Εργαστήριο Μικροβιολογίας και Υγιεινής Τροφίμων του Τμήματος Γεωπονίας και Φυσικού Περιβάλλοντος του ΑΠΘ, το Ινστιτούτο Τεχνολογίας Αγροτικών Προϊόντων του ΕΛΓΟ-ΔΗΜΗΤΡΑ, το Εργαστήριο Μικροβιολογίας & Βιοτεχνολογίας με τη Μονάδα Διατροφής του Ανθρώπου από το ΓΠΑ, η εταιρεία ΑΣΠΙΣ και ο Σύνδεσμος Ελληνικών Βιομηχανιών Τροφίμων (ΣΕΒΤ).

Το έργο ξεκίνησε τον Ιούνιο του 2021 και ολοκληρώνεται τον Δεκέμβριο 2023, στο πλαίσιο της Δράσης Εθνικής Εμβέλειας «Ερευνώ-Δημιουργώ-Καινοτομώ».
