

«Φυσικά αντιμικροβιακά συστήματα και νέες τεχνολογίες για την παραγωγή παραδοσιακών αλλαντικών υψηλής προστιθέμενης αξίας, ασφάλειας και μακράς διατηρησιμότητας - ΦΥΣΙ.Σ.-ΣΑΛ.Α.Μ.Ι. (ΚΥΠΕ 3663/217)»

Δρ. Ανθούλα Α. Αργύρη, anthi.argyri@gmail.com

Στόχοι και αντικείμενο του έργου



- Το έργο έχει ως τρόφιμα-στόχους τα μεταποιημένα παραδοσιακά προϊόντα κρέατος που παράγονται από κτηνοτρόφους, παραδοσιακά κρεοπωλεία και μικρές μονάδες παραγωγής κρεατοσκευασμάτων.
- Η παροχή επιστημονικής γνώσης και η μικροβιολογική εξέταση των προϊόντων αποτελούν σημαντικό εργαλείο για την αξιόπιστη εκτίμηση του τρέχοντος επιπέδου ασφαλείας και του πραγματικού χρόνου ζωής τους, αντί του εμπειρικού καθορισμού ημερομηνίας λήξης που εφαρμόζεται επί του παρόντος.
- Μέσω της χρήσης νέων φυσικών συντηρητικών (φυτικοί ιστοί, εκχυλίσματα ή αιθέρια έλαια αρωματικών φυτών), παρέχονται λύσεις για τη μεγιστοποίηση του χρόνου ζωής και της ασφάλειας των προϊόντων, σεβόμενη τις νέες προτιμήσεις των καταναλωτών και τις τάσεις που προωθούνται από την Ε.Ε. για «υγιεινό» και «φυσικό» τρόπο διατροφής.
- Μεγάλο βάρος δίνεται στην διαρκή ενημέρωση και κατάρτιση παραγωγών και μικρών επιχειρήσεων για τις ορθές πρακτικές παρασκευής των κρεατοσκευασμάτων και για τους τρόπους με τους οποίους θα μπορέσουν να εφαρμόσουν στις μονάδες τους τα αποτελέσματα της έρευνας.



ΦΕ1: Αξιολόγηση του τρέχοντος επιπέδου ποιότητας και ασφάλειας των προϊόντων



ΦΕ2: Εφαρμογή και έλεγχος της αποτελεσματικότητας φυτικών βιοδραστικών συστατικών (αιθέρια έλαια, υδρολύματα ή μέρη του φυτού)



ΦΕ3: Αριστοποίηση της χρήσης φυτικών βιοδραστικών συστατικών στα υπό εξέταση προϊόντα σε συνδυασμό με σύγχρονες μεθοδολογίες



ΦΕ4: Ασφάλεια των νέων προϊόντων υψηλής προστιθέμενης αξίας



ΦΕ5: Διαχείριση και Κατοχύρωση αποτελεσμάτων, Διάδοση της γνώσης

Αναμενόμενα οφέλη

- Η εφαρμογή των νέων φυσικών αντιμικροβιακών αναμένεται να δώσει ένα σημαντικό συγκριτικό πλεονέκτημα στην ανταγωνιστικότητα των μικρών παραγωγών.
- Η παραγόμενη γνώση θα επιτρέψει την αναπροσαρμογή των συνθηκών παραγωγής, διάθεσης και συντήρησης που ακολουθείται από τους παραγωγούς, με σκοπό τη διασφάλιση της ποιότητας και της υγιεινής των προϊόντων.
- Μέσω της συλλογικής ενημέρωσης των παραγωγών ευνοείται η εξωστρέφια των ενδιαφερόμενων και οι συνεργασίες μεταξύ τους θα ευνοήσουν την παραπέρα ανάπτυξη και οικονομική αξιοποίηση των προϊόντων.

Ευχαριστίες: Το έργο εντάσσεται στη Πράξη «Εκπόνηση σχεδίων Ερευνητικών & Τεχνολογικών Αναπτυξιακών Έργων Καινοτομίας (ΑγροΕΤΑΚ)» MIS 453350, στο πλαίσιο του ΕΠ «ΑΝΑΠΤΥΞΗ ΑΝΘΡΩΠΙΝΟΥ ΔΥΝΑΜΙΚΟΥ, (ΕΠΑΝΑΔ, ΕΣΠΑ 2007-2013). Το έργο συγχρηματοδοτείται από το Ευρωπαϊκό Κοινωνικό Ταμείο (ΕΚΤ) και από Εθνικούς πόρους (ΕΣΠΑ 2007-2014), το οποίο συντονίζεται από τον ΕΛΓΟ-ΔΗΜΗΤΡΑ, Ινστιτούτο Τεχνολογίας Αγροτικών προϊόντων, Υπεύθυνος Παρακολούθησης Δρ. Χρυσούλα Τάσσου.