



Οι αλλαγές στο σύγχρονο τρόπο ζωής συνδέονται με τις διατροφικές συνήθειες των καταναλωτών και καθορίζουν τη ζήτηση για νέα τρόφιμα, βασισμένα σε παραδοσιακά υγιεινά προϊόντα, τα οποία εξασφαλίζουν περισσότερα οφέλη για την υγεία.

Έρευνες έχουν αποδείξει ότι η μεσογειακή διατροφή προστατεύει από παθήσεις, όπως καρδιακή προσβολή, καρκίνο, παχυσαρκία, κλπ. και χαρακτηρίζεται από χαμηλή κατανάλωση λίπους και υψηλή κατανάλωση λαχανικών.



<https://olivia.com.gr/>

Σε συνεργασία με το Εθνικό Μετσόβιο Πολυτεχνείο.



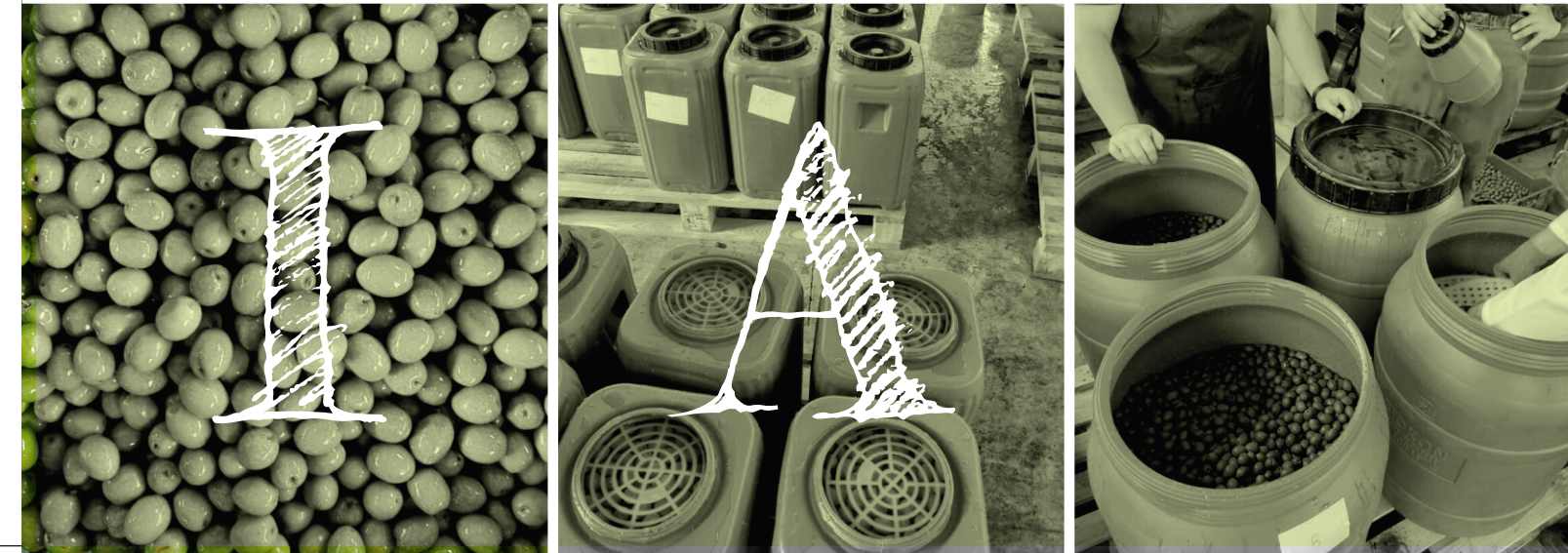
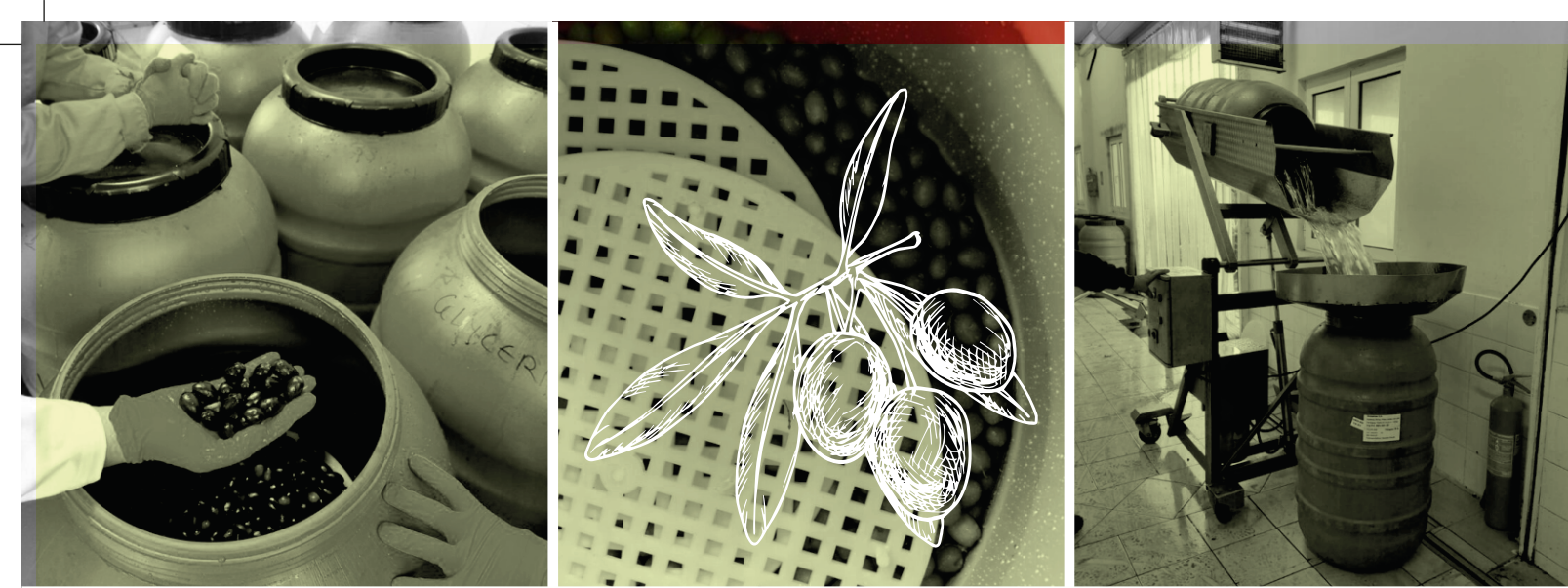
Το έργο υλοποιείται στο πλαίσιο της Δράσης: «ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΑ ΣΧΕΔΙΑ ΚΑΙΝΟΤΟΜΙΑΣ» της Περιφέρειας Κεντρικής Μακεδονίας 2021-2027 και συγχρηματοδοτείται από την Ευρωπαϊκή Ένωση και εθνικούς πόρους.



Ανάπτυξη καινοτόμων προϊόντων
επιτραπέζιας ελιάς
με χαμηλή περιεκτικότητα σε αλάτι
και αυξημένη διάρκεια ζωής



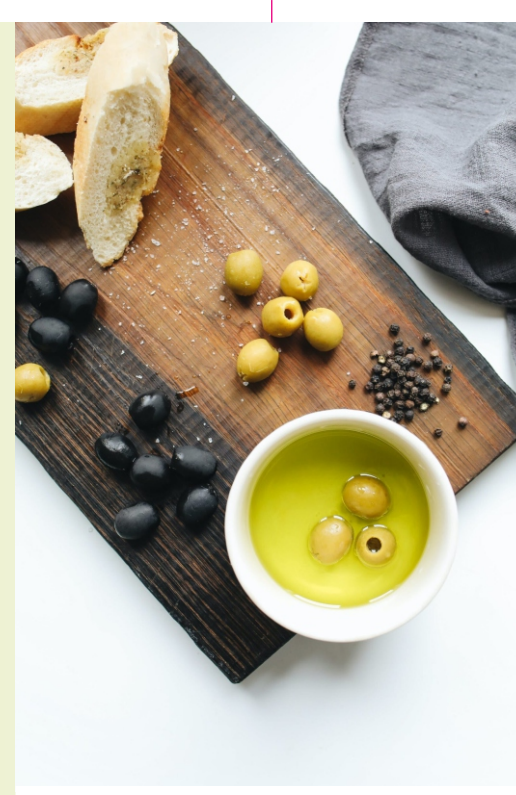
Ανάπτυξη καινοτόμων προϊόντων
επιτραπέζιας ελιάς
με χαμηλή περιεκτικότητα σε αλάτι
και αυξημένη διάρκεια ζωής



Τα ζυμωμένα λαχανικά και φρούτα είναι δημοφιλή σε όλο τον κόσμο και σε ορισμένες χώρες συμβάλλουν σημαντικά στη διατροφή. Η διαδικασία ζύμωσης των καρπών στηρίζεται στη χρήση του κοινού αλατιού ως κύριο συστατικό της άλμης. Έρευνες έχουν αποδείξει ότι ο πληθυσμός, παγκοσμίως, όμως, καταναλώνει μεγάλες ποσότητες αλατιού και λόγω της σύνδεσής του με την υπέρταση και τις ρυθμιστικές λειτουργίες του οργανισμού έχει προταθεί η μείωση της πρόσληψής του.

Η παραγωγή τροφίμων με μειωμένη περιεκτικότητα σε αλάτι, αλλά ταυτόχρονα με εκτεταμένη διάρκεια ζωής, ανώτερη θρεπτική αξία και επιθυμητά οργανοληπτικά χαρακτηριστικά αποτελεί μείζουσα πρόκληση για τη βιομηχανία και έχει συστηθεί από τον Παγκόσμιο Οργανισμό Υγείας (ΠΟΥ).

Στην περιφέρεια κεντρικής Μακεδονίας, η ελιά θεωρείται "ναυαρχίδα" των αγροτικών προϊόντων εξαιρετικής ποιότητας του τόπου που δίνουν υπεραξία στην πρωτογενή παραγωγή. Οι επιτραπέζιες ζυμωμένες ελιές και τα προϊόντα ελιάς αποτελούν μέρος της μεσογειακής διατροφής. Χαρακτηρίζονται από το υψηλό φαινολικό τους περιεχόμενο, την αντιοξειδωτική τους δράση και την περιεκτικότητά τους σε ακόρεστα λιπαρά οξέα τα οποία είναι ευεργετικά για την υγεία. Κατά τη διάρκεια της επεξεργασίας τους, οι ελιές τοποθετούνται απευθείας σε άλμη όπου υφίστανται φυσική ζύμωση.



Στόχος επομένως, του συγκεκριμένου έργου, αποτελεί η ανάπτυξη παραδοσιακών ελληνικών επιτραπέζιων ελιών με χαμηλή περιεκτικότητα σε αλάτι, υψηλά διατροφικά χαρακτηριστικά και αυξημένη διάρκεια ζωής. Επίσης, βασικό αντικείμενο αποτελεί η προσαρμογή των μελετώμενων προϊόντων στις διεθνείς γαστρονομικές και διατροφικές προτιμήσεις με στόχο την αύξηση των εξαγωγών των προϊόντων αυτών. Για την επίτευξη των στόχων αυτών, νέες τεχνολογίες θα εφαρμοστούν στο πλαίσιο των συμβατικών διαδικασιών των προϊόντων ελιάς. Οι μέθοδοι της ωσμωτικής αφυδάτωσης και της εδωδιμης επικάλυψης θα εφαρμοστούν ως στάδια προ-επεξεργασίας, χρησιμοποιώντας εναλλακτικά μέσα, όπως ολιγοσακχαρίτες ή συμπυκνωμένοι χυμοί φρούτων με στόχο τη μείωση της χρησιμοποιούμενης ποσότητας αλατιού κατά την περαιτέρω διαδικασία της ζύμωσης. Επίσης, θα μελετηθεί η μερική υποκατάσταση του αλατιού στο διάλυμα άλμης κατά τη διάρκεια της ζύμωσης, χρησιμοποιώντας εναλλακτικά μέσα.

Προκειμένου να αναπτυχθούν νέα προϊόντα ελιάς με ανώτερα διατροφικά και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά, καθώς και αυξημένη διάρκεια ζωής θα εξετασθεί η επίδραση της προσθήκης εκχυλισμάτων πλούσιων σε αντιοξειδωτικά, καθώς και αιθέριων ελαίων από ελληνικά βότανα.

Τα νέα προϊόντα θα αξιολογηθούν ως προς τα ποιοτικά τους χαρακτηριστικά, τη μικροβιακή σταθερότητα και τη διάρκεια ζωής τους και θα επιλεγούν οι βέλτιστες συνθήκες παραγωγής τους.

Για την προώθηση των ανεπτυγμένων προϊόντων θα αναπτυχθεί μια σύγχρονη, εύχρηστη και λειτουργική πλατφόρμα συμβάλλοντας στην προώθηση της καινοτομίας και του εκσυγχρονισμού του αγροτικού τομέα της χώρας. Τέλος, προκειμένου να εναρμονιστεί η εταιρεία με τις σύγχρονες τάσεις για την ανάπτυξη διεργασιών και προϊόντων φιλικών προς το περιβάλλον, θα πραγματοποιηθεί αξιολόγηση της οικονομικής βιωσιμότητας και του περιβαλλοντικού αποτυπώματος των πιθανών παρεμβάσεων.

Το προτεινόμενο έργο, ακολουθώντας τις απαιτήσεις των καταναλωτών για προϊόντα υψηλής ποιότητας, αυξημένης διατροφικής αξίας και χαμηλού περιβαλλοντικού αποτυπώματος, θα εκμεταλλευτεί εναλλακτικές τεχνολογίες, και θα οδηγήσει σε προϊόντα με χαμηλή περιεκτικότητα σε αλάτι, εκτεταμένη διάρκεια ζωής και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά προσαρμοσμένα σε διεθνή γαστρονομικά πρότυπα, συμβάλλοντας ουσιαστικά στην επίτευξη των στόχων του ΠΟΥ.



Οlivia: Ζύμωση ελιάς με μειωμένο αλάτι.

Πραγματοποιήθηκαν ποικίλες δοκιμές για τη μείωση του αλατιού κατά τη ζύμωση, σε πράσινες και μαύρες ελιές. Μετά από εργαστηριακή μελέτη, για την εύρεση των βέλτιστων συνθηκών, αποδείχθηκε ότι η γλυκερόλη είναι από τους πιο αποτελεσματικούς ωσμωτικούς διαλύτες και εφαρμόστηκε σε μεγάλη κλίμακα.

Τα αποτελέσματα είναι εξαιρετικά!
Η ζύμωση των ελιών πραγματοποιήθηκε σε μικρότερο χρονικό διάστημα, με μικρότερη απορρόφηση αλατιού!