

# NEWSLETTER

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

## Σκοπός του προγράμματος

Το έργο OLIVIA, 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.

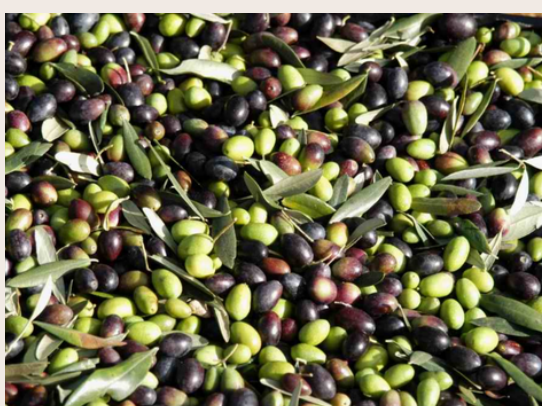


## PELOPAC

Η PELOPAC είναι εταιρία παραγωγής μεσογειακών προϊόντων ειδών διατροφής, που ιδρύθηκε στη Λάρισα το 1993 και βρίσκεται στη Βιομηχανική Περιοχή Θεσσαλονίκης, στη Σίνδο. Σήμερα αναπτύσσει και παράγει υψηλής ποιότητας Ελληνικά και Μεσογειακά προϊόντα για κορυφαίες μάρκες και μεγάλες αλυσίδες λιανικής, παγκοσμίως. Επικεντρώνεται στις εξαγωγές και εξειδικεύεται στην προμήθεια σε σημαντικές αγορές παγκοσμίως, όπως ΗΠΑ, Αμερική, Αυστραλία, Ηνωμένο Βασίλειο και Ευρώπη.

Τα προϊόντα που παράγει είναι ποικίλα και περιλαμβάνουν ελικές, ορεκτικά, αλείμματα, σνακ, σάλτσες, πιστοποιημένα βιολογικά προϊόντα, ενώ ασχολείται και με υπηρεσίες εστίασης. Ως εταιρεία με αυξημένη κοινωνική ευθύνη, σκοπός της είναι η χρήση εξαιρετικών πρώτων υλών, η δέσμευση στην ποιότητα και η σωστή διαχείριση του περιβαλλοντικού αποτυπώματος.

Ανακαλύψτε περισσότερα:



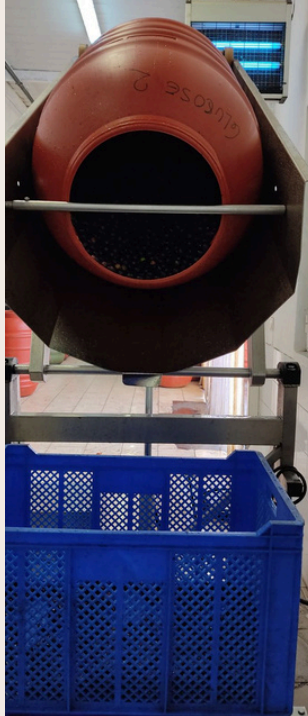
## Προϊόντα με μειωμένο αλάτι

Τα ζυμωμένα λαχανικά και φρούτα είναι ιδιαίτερα δημοφιλή στη μεσογειακή διατροφή. Η διαδικασία ζύμωσης πραγματοποιείται με άλμη, η οποία περιέχει αλάτι. Η κατανάλωση μεγάλων ποσοτήτων αλατιού, όμως, συνδέεται με την υπέρταση και τις ρυθμιστικές λειτουργίες του οργανισμού. Επομένως, η παραγωγή τροφίμων με μειωμένη περιεκτικότητα σε αλάτι, με εκτεταμένη διάρκεια ζωής, ανώτερη θρεπτική αξία και επιθυμητά οργανοληπτικά χαρακτηριστικά αποτελεί μείζουσα πρόκληση για τη βιομηχανία τροφίμων.

## 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 οσμωτικούς διαλύτες και εφαρμόστηκε σε μεγάλη κλίμακα. Τα αποτελέσματα ήταν εξαιρετικά! Η ζύμωση των ελιών πραγματοποιήθηκε σε μικρότερο χρονικό διάστημα, με μικρότερη απορρόφηση αλατιού!



## Παρουσίαση προϊόντων



Με τη συγχρηματοδότηση  
της Ευρωπαϊκής Ένωσης

