



## ΠΑΝΕΛΛΗΝΙΑ ΕΝΩΣΗ ΒΙΟΛΟΓΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΑΕΣ-ΑΕ

Ζεστή Μεσολογίου, 26310-51530, [www.hellasbionet.gr](http://www.hellasbionet.gr)

### ΔΕΛΤΙΟ ΤΥΠΟΥ



Lyophilized Agricultural Bio Food

Πρόσφατα ολοκληρώθηκε το ερευνητικό έργο «Παραγωγή Αποξηραμένων Βιολογικών Αγροδιατροφικών Προϊόντων Υψηλής Αξίας, Με Χρήση Καινοτόμων Εφαρμογών Λυοφιλίωσης - LyobioFood» από μία ομάδα πέντε καινοτόμων ιδιωτικών & συνεταιριστικών επιχειρήσεων που δραστηριοποιούνται στην Δυτική Ελλάδα.

Το έργο είχε ενταχθεί στο εθνικό πρόγραμμα «**ΕΡΕΥΝΩ-ΔΗΜΙΟΥΡΓΩ-ΚΑΙΝΟΤΟΜΩ, Β' ΚΥΚΛΟΣ**» (ΚΩΔΙΚΟΣ ΕΡΓΟΥ: Τ2ΕΔΚ-02109, ΚΩΔ. ΠΡΑΞΗΣ/MIS: 5072498) και συνχρηματοδοτείται από το Ευρωπαϊκό Ταμείο Περιφερειακής Ανάπτυξης και το Εθνικό Στρατηγικό Πλαίσιο Αναφοράς (ΕΣΠΑ) 2014-2020.

Το ερευνητικό έργο στοχεύει στην ανάπτυξη καινοτόμου, εγχώριας τεχνογνωσίας για την παραγωγή υψηλής διατροφικής αξίας και αυξημένου χρόνου διάθεσης, αποξηραμένων βιολογικών αγροδιατροφικών προϊόντων, μέσω της δημιουργίας πιλοτικής μονάδας **Κρυοξήρανσης (Lyophilization)**, μεσαίας δυναμικότητας.

Η μονάδα ξεκίνησε την λειτουργία της, στις εγκαταστάσεις του Α. Σ. Βιοπαραγωγών Δυτ. Ελλάδας, στην Γαστούνη Ηλείας

**Η ερευνητική ομάδα** αποτελείται από δύο καινοτόμες ιδιωτικές εταιρείες, με ειδική τεχνογνωσία στον τομέα της τεχνολογίας τροφίμων και τρεις παραγωγικές μονάδες συνεταιριστικών επιχειρήσεων παραγωγής βιολογικών προϊόντων.

Οι πέντε συνεργαζόμενες επιχειρήσεις είναι οι ακόλουθες:

- \* Πανελλήνια Ένωση Βιολογικών Προϊόντων ΑΕΣ ΑΕ (με έδρα Μεσολόγγι)
- \* Αγροτικός Συνεταιρισμός Βιοπαραγωγών Δυτ. Ελλάδας ( με έδρα Γαστούνη Ηλείας)
- \* Αγροτικός Συνεταιρισμός Βιοκαλλιεργητών Ελιάς (με έδρα Νεοχώρι Μεσολογίου)
- \* Επιχείρηση SPECIAL DEVICES (με έδρα Πάτρα)
- \* Επιχείρηση CLIMATENERGY (με έδρα Πάτρα)

Τα **τελικά παραδοτέα** του έργου είναι τεχνολογικής ωριμότητας 8 (TRL 8), ήτοι:

\* Η κατασκευή και λειτουργία καινοτόμου μονάδας Κρυσθάνησης (Lyophilization), πλήρως λειτουργικής, μοναδική στην Ελλάδα.

\* Η παραγωγή καινοτόμων βιολογικών κρυσθάνητων (freeze dried) φρούτων, υψηλής διατροφικής αξίας, κατάλληλα για διάθεση τους στην διεθνή αγορά.

**Τα κύρια ανταγωνιστικά πλεονεκτήματα** των προϊόντων που παράγονται με την μέθοδο της Κρυσθάνησης αφορούν στην:

- διατήρηση της δομής, συνοχής, χρώματος, αρώματος, γεύσης, υψηλής ποιότητας, καθώς & των θρεπτικών και βιολογικά ενεργών συστατικών (βιταμίνες, αντιοξειδωτικά) σε πολύ υψηλό επίπεδο, σε αντίθεση με τις συμβατικές διεργασίες θερμής ξήρανσης που καταστρέφει το μεγαλύτερο μέρος των βιταμινών & των αντιοξειδωτικών των φρέσκων φρούτων.
- δυνατότητα διατήρησης του αρχικού όγκου των προϊόντων (δεν παρατηρείται συρρίκνωση - κατάρρευση της δομής)
- ταχεία και εύκολη επαναφορά στην αρχική τους φυσική και οργανοληπτική κατάσταση
- μακροχρόνια αποθήκευση του τροφίμου χωρίς την ανάγκη χρήσης συντηρητικών & ψύξης, με μείωση του κόστους αποθήκευσης, μιας και δεν απαιτεί ειδικές εγκαταστάσεις συντήρησης
- δραστική μείωση του βάρους του μεταποιούμενου προϊόντος κατά 90% με αντίστοιχες θετικές επιπτώσεις στα κόστη συσκευασίας, μεταφοράς και διαχείρισης τους

Η ολοκλήρωση του ερευνητικού έργου αναμένεται να έχει σημαντικά & **θετικά αποτελέσματα:**

\* Σημαντική βελτίωση της ανταγωνιστικότητας των Ελληνικών Βιολογικών Φρούτων στη διεθνή αγορά, με την δημιουργία νέων καινοτόμων προϊόντων υψηλής διατροφικής αξίας

\* Στην ανάπτυξη ειδικής τεχνολογίας στον τομέα της Κρυσθάνησης των τροφίμων (Lyophilization), που μέχρι σήμερα είναι σχεδόν άγνωστη στην χώρα μας

Τα πρώτα κρυσθάνητα βιολογικά φρούτα, παρουσιάστηκαν πρόσφατα στην **Διεθνή Έκθεση Βιολογικών Τροφίμων SANA 23**, στην Μπολόνια της Ιταλίας

Περισσότερες πληροφορίες μπορείτε να βρείτε στις ιστοσελίδες : [www.hellasbionet.gr](http://www.hellasbionet.gr), [www.bionetwesthellas.gr](http://www.bionetwesthellas.gr), [www.bailos.gr](http://www.bailos.gr), <http://specialdevices.co.uk/pastproject.htm>, <https://essencon.gr/category/nea-tis-essencon/>

