

Τί κάνουμε τα παραπροϊόντα οινοποίησης;

Οικονομικά ελκυστικές
εφαρμογές από φοιτητή
του ΑΠΘ

Το α' βραβείο ερευνητικής εργασίας στην κατηγορία των B.Sc./M.Sc. διπλωματικών ερευνητικών εργασιών «Student of the Year Award, 2015» κέρδισε ο φοιτητής του Τομέα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων του Τμήματος Γεωπονίας του Αριστοτέλειου, Κωνσταντίνος Θυματής.

Η βραβευμένη εργασία έχει τίτλο «Εκμετάλλευση των παραπροϊόντων της οινοποίησης για την παραγωγή προϊόντων υψηλής προστιθέμενης αξίας» και υλοποιήθηκε από τους Κωνσταντίνο Θυματή, Κυριάκο Καδερίδη και Αθανασία Γούλα.

Ο φοιτητής μάς λέει κάτι απλό: Οι φαινολικές ενώσεις του κρασιού έχουν αντιοξειδωτικές ιδιότητες που τις καθιστά βιολειτουργικά συστατικά. Εκτός από το ίδιο το κρασί, και τα στέμφυλα, παραπροϊόντα της οινοποίησης, περιέχουν σημαντική ποσότητα φαινολικών ενώσεων. Οι φαινολικές ενώσεις προσελκύουν όλο και περισσότερο την προσοχή για την αντιοξειδωτική τους δράση και τις ευεργετικές επιδράσεις τους στην υγεία. Λόγω των προαναφερθέντων ιδιοτήτων και της μεγάλης ετήσιας παραγωγής τους ως παραπροϊόν των βιομηχανιών οινοποίησης, τα στέμφυλα θα μπορούσαν να έχουν πολλές οικονομικά ελκυστικές εφαρμογές σε βιομηχανίες τροφίμων.

Ο Διεθνής Διαγωνισμός πραγματοποιήθηκε στο πλαίσιο του «29ο Διεθνές Συνέδριου Έρευνας και Καινοτομίας στην Επιστήμη Τροφίμων: Παροχή βιώσιμων λύσεων για την παγκόσμια οικονομία και την κοινωνία» που πραγματοποιήθηκε από 10 έως 12 Νοεμβρίου 2015, στην Αθήνα και τελεί υπό την αιγίδα της «European Federation of Food Science & Technology (EFFoST)». Το βραβείο της Ευρωπαϊκής Ομοσπονδίας Τροφίμων Επιστήμης και Τεχνολογίας αναγνωρίζει την αριστεία στην επιστήμη των τροφίμων και στην τεχνολογική έρευνα. Είναι ένα διαγωνισμός ανοικτός σε Ευρωπαίους φοιτητές, προπτυχιακούς και μεταπτυχιακούς. Επιβλέπουσα της βραβευμένης εργασίας είναι η Επίκουρη Καθηγήτρια του Τομέα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων του ΑΠΘ, Αθανασία Γούλα.