

**Μη Διογκούμενοι Άρτοι της Μεσογείου: Καινοτομία και αναδυόμενες διεργασίες και τεχνολογίες)**

Το Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων του ΔΙΠΑΕ συμμετέχει με επιστημονικά υπεύθυνα την καθ. Μαρία Παπαγεωργίου στο παρόν έργο με συνολικά άλλους 17 ακαδημαϊκούς και βιομηχανικούςεταίρους (**Πίνακας 1**) που προέρχονται από χώρες της Μεσογείου. Το έργο χρηματοδοτείται από το [Partnership on Research and Innovation in the Mediterranean Area \(PRIMA\)](#), Valorising the health benefits of Traditional Mediterranean food products με το ποσό των 2,1Μ€ και έχει συνολική διάρκεια 3,5 χρόνια (2021-2024).

**Πίνακας 1. Εταίροι του έργου**

<b>Ακαδημαϊκοί</b>	<b>Βιομηχανικοί</b>
INRAE, France (συντονιστής) ONIRIS, France CSIC- IATA, Spain Univ. Bari (UBA), Italy SFC Scientific Food Center, Jordan Univ. Zagreb (PBF), Croatia Univ. Malta (UM), Malta Univ. St Joseph (USJ), Lebanon International Hellenic Univ. (IHU), Greece FTRI, Egypt	BIMBO - Baking Application, Spain MATARE SSE - Baking Application, Italy KROJKA - Baking Application, Croatia Crown Flour Mills -Milling/baking mixes, Lebanon YECH'HED MALT - Malting, France RAMALHOS - Baking ovens, Portugal MSA - Advisory Service, Malta VMI - Mixing technology, France

**Πλαίσιο:** Τα αρτοπαρασκευάσματα με χαρακτηριστική επίπεδη μορφή γνωστά ως Μη Διογκούμενοι Άρτοι (ΜΔΑ) αποτελούν βασικό παραδοσιακό προϊόν διατροφής που συναντάται σε πολλές Μεσογειακές Χώρες (ΜΧ). Συγκεκριμένα, στην Ιταλία υπάρχουν τα *Borlengo, Focaccia, Torta, Pizza, Piadina, Pane Carasau, Tigella*, στη Μάλτα η *Ftira*, στην Ελλάδα υπάρχει η *Λαγάνα*, το *ψωμί Πίτα*, το *Περέκ*, στην Κροατία και την Αίγυπτο τα *Lepinja* και *Baladi* αντίστοιχα, ενώ κανείς βρρίσκει ομόλογα προϊόντα στην Ιορδανία ως *Shrak, Taboon, Abud, Ka'akkai Zaatar*.

Τα τελευταία χρόνια στις ΜΧ παρατηρείται η αντικατάσταση των εκτάσεων καλλιέργειας μαλακού σιταριού από άλλου είδους καλλιέργειες καθώς και η αύξηση των καλλιεργούμενων εκτάσεων στο πλαίσιο της βιολογικής γεωργίας. Τα παραπάνω αποτελούν τεχνολογική πρόκληση μιας και οι νέες καλλιέργειες διαφέρουν ριζικά από τις ιδιότητες του μαλακού σιταριού ενώ τα βιολογικά άλευρα έχουν συνήθως μικρότερη περιεκτικότητα πρωτεϊνών ενώ ,σύμφωνα με κάποιους ερευνητές, μπορεί να εμφανίσουν μεγαλύτερη επιμόλυνση από μυκοτοξίνες σε σχέση με τα συμβατικά.

Αντίστοιχη πρόκληση για συνεχή βελτίωση της ποιότητας και των χαρακτηριστικών των αρτοπαρασκευασμάτων αποτελεί η συνεχής απαίτηση των καταναλωτών για τρόφιμα τα οποία έχουν συγκεκριμένο διατροφικό προφίλ π.χ. συγκεκριμένες διαθρεπτικές ιδιότητες, άνευ συντηρητικών καθώς και τροφίμων που αφορούν συγκεκριμένα διατροφικά πρότυπα όπως τα αρτοπαρασκευάσματα ελεύθερα γλουτένης.

Το παρόν έργο πρόκειται να αντιμετωπίσει και να δώσει καινοτόμες λύσεις στις προαναφερθείσες προκλήσεις.