

Τίτλος Έργου: Έρευνα και ανάπτυξη αντιφλεγμονώδων λειτουργικών τροφίμων, υψηλής διατροφικής αξίας, εμπλουτισμένων με ω-3 λιπαρά οξέα, αξιοποιώντας παραπροϊόντα της Ελληνικής αλιείας και υδατοκαλλιεργειών- OMEGA-3 NUTRICARE

Το πρόγραμμα OMEGA-3 NUTRICARE χρηματοδοτείται από την Ενιαία Δράση Κρατικών Ενισχύσεων Έρευνας, Τεχνολογικής Ανάπτυξης & Καινοτομίας «ΕΡΕΥΝΩ – ΔΗΜΙΟΥΡΓΩ – ΚΑΙΝΟΤΟΜΩ» στα πλαίσια του Επιχειρησιακού Προγράμματος «Ανταγωνιστικότητα, Επιχειρηματικότητα και Καινοτομία (ΕΠΑνεΚ), ΕΣΠΑ 2014 – 2020 και έχει διάρκεια 36 μήνες.

Η κατανάλωση ιχθυρών, λόγω του περιεχομένου τους σε ω-3 λιπαρά οξέα έχει συσχετισθεί με μείωση του κινδύνου για καρδιαγγειακά νοσήματα, διάφορες μορφές καρκίνου και εκφυλιστικά νοσήματα του κεντρικού νευρικού συστήματος, λόγω της αντι-φλεγμονώδους δράσης τους. Το 30% αυτών των θαλάσσιων προϊόντων που δεν μπορεί να καταναλωθεί από τον άνθρωπο (κεφάλια, κόκκαλα, γονάδες, δέρμα κτλ) αποτελεί σημαντικό παραπροϊόν της μεταποίησης της πρωτογενούς παραγωγής (κυρίως της φιλέτοποίησης) το οποίο δεν αξιοποιείται δευτερογενώς. Τα παραπροϊόντα αυτά έχουν 15% περιεχόμενο λίπος πλούσιο σε ω-3 λιπαρά οξέα το οποίο θα μπορούσε να αποτελέσει την βάση για την παραγωγή ιχθυελαίων υψηλής διατροφικής αξίας.

Το έργο OMEGA-3 NUTRICARE έχει ως κύριο αντικείμενο την παραγωγή λειτουργικών τροφίμων εμπλουτισμένων με ω-3 λιπαρά οξέα με αντι-φλεγμονώδεις δράσεις, κατάλληλα για τη μείωση του κινδύνου καρδιαγγειακών νοσημάτων, διαφόρων μορφών καρκίνου και εκφυλιστικών νοσημάτων του κεντρικού νευρικού συστήματος. Η σύνθεση των προϊόντων θα περιέχει ιχθυέλαιο πλούσιο σε ω-3 λιπαρά οξέα, υψηλής διατροφικής αξίας που θα παραχθεί από την αξιοποίηση των παραπροϊόντων της Ελληνικής αλιείας και ιχθυοκαλλιεργειών.

Στο έργο συμμετέχουν 3 εταιρείες, 4 ερευνητικοί φορείς και ένας σύνδεσμος. Αναλυτικότερα οι συνεργαζόμενοι φορείς του έργου είναι το Εργαστήριο Αναλυτικής Χημείας του ΕΚΠΑ, το Ελληνικό Κέντρο Θαλάσσιων Ερευνών (ΕΛ.ΚΕ.Θ.Ε.), το Τμήμα Επιστήμης & Τεχνολογίας Τροφίμων του Διεθνούς Πανεπιστήμιο της Ελλάδος, (ΔΙ.ΠΑ.Ε.), το Εργαστήριο Κλινικής Βιοχημείας (της Ιατρικής Σχολής του ΕΚΠΑ), η Β΄ Προπαιδευτική Παθολογική Κλινική του Πανεπιστημιακού Νοσοκομείου «ΑΤΤΙΚΟΝ», η ΓΙΩΤΗΣ Α.Ε., ο Τρικαλινός Ε.Ε., η ΑΤΛΑΝΤΙΔΑ ΑΕ και ο ΣΕΒΤ.

Στα πλαίσια του έργου το Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων είναι υπεύθυνο για εξεύρεση της βέλτιστης φυσικής μεθόδου ή μεθόδων για την παραλαβή ελαίου πλούσιου σε ω-3 λιπαρά οξέα και η μελέτη και προσδιορισμός των βέλτιστων συνθηκών για την παραγωγή ιχθυελαίου υψηλής θρεπτικότητας και με υψηλή βιομηχανική παραγωγικότητα.

Επιστημονικά Υπεύθυνος του Έργου για το ΔΙΠΑΕ: Αν. Καθ. Ελένη Καλογιάννη



Παραλαβή ιχθυελαίου με φυσικές διεργασίες