

Ερευνητικό Εργαστήριο Γενετικής Ανάλυσης Τροφίμων - Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων – ΔΙ. ΠΑ. Ε.

Το Εργαστήριο Γενετικής Ανάλυσης Τροφίμων του Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων του ΔΙΠΑΕ στεγάζεται στο χώρο του Εργαστηρίου Αγροβιοτεχνολογίας και Ελέγχου Αγροτικών Προϊόντων του Τμήματος Γεωπονίας του ΔΙΠΑΕ. Ο κύριος στόχος του εργαστηρίου είναι η ανίχνευση νοθείας σε τρόφιμα με τεχνικές ανάλυσης DNA. Κατά τη διάρκεια των ετών 2017-2019 εκπονήθηκε μία μελέτη με σκοπό την ανίχνευση νοθείας σε αλιεύματα τα οποία πωλούνταν με την εμπορική ονομασία “γαλέος”. Συλλέχθηκαν συνολικά 87 δείγματα από τέσσερις διαφορετικές πόλεις της Ελλάδας (Αθήνα, Θεσσαλονίκη, Κομοτηνή, Καβάλα), τα οποία προέρχονταν από ιχθυοπωλεία και λαϊκές αγορές, και αναλύθηκαν δύο τμήματα DNA στο καθένα από αυτά. Τα αποτελέσματα έδειξαν ότι το 56% των δειγμάτων είχαν λάθος επισήμανση εφόσον δεν ήταν γαλέος, αλλά διαφορετικά είδη της τάξης των Ελασμοβραγχίων (καρχαρίες).

Επίσης, κατά τα διάρκεια των ετών 2016-2019 εκπονήθηκε μία έρευνα σχετική με τον προσδιορισμό προϊόντων Προστατευόμενης Γεωγραφικής Ένδειξης (ΠΓΕ), τα οποία προέρχονταν από διαφορετικά σημεία στον Ελλαδικό χώρο (Αμβρακικός Κόλπος, Ιόνιο Πέλαγος, Κόλπος της Καλλονής και Θρακικό Πέλαγος). Τα είδη αυτά ήταν η σαρδέλα, η κουτσομούρα και η γαρίδα, και μελετήθηκαν αναλύοντας τρεις διαφορετικές περιοχές DNA στο κάθε δείγμα. Τα αποτελέσματα της μελέτης έδειξαν ότι μόνο η γαρίδα φάνηκε να διαφέρει αρκετά, ώστε να μπορεί να χαρακτηριστεί ως προϊόν ΠΓΕ. Η ελληνική σαρδέλα φάνηκε να έχει παγκόσμια κατανομή και απαντάται σε διαφορετικές περιοχές ανά τον κόσμο, συνεπώς δε θα μπορούσε να χαρακτηριστεί ως προϊόν ΠΓΕ. Τέλος, οι πληθυσμοί της κουτσομούρας δε διαφοροποιούνται αρκετά, ώστε να μπορούν να χαρακτηριστούν ως προϊόντα ΠΓΕ.

Κατά την τρέχουσα περίοδο εκπονείται μία μελέτη σχετική με την ανίχνευση νοθείας σε κεφαλόποδα και καρκινοειδή που κυκλοφορούν στην ελληνική αγορά (κατεψυγμένα, κονσερβοποιημένα), καθώς και σε δείγματα από εστιατόρια. Τα προϊόντα θα ελεγχθούν με την ανάλυση διαφορετικών περιοχών DNA στο καθένα, καθώς και με διαφορετικές τεχνικές.

Επίσης, πολύ σύντομα θα ξεκινήσει μία έρευνα η οποία αφορά τον εντοπισμό όλων των βακτηρίων που βρίσκονται σε μύδια, τα οποία προέρχονται από μυδοκαλλιέργειες της Βόρειας Ελλάδας. Ο σκοπός της παρούσας δουλειάς είναι η ταυτοποίηση του βακτηρίου *Escherichia coli* στα μύδια καθώς και άλλων ειδών βακτηρίων, και θα πραγματοποιηθεί με μία νέα τεχνική ανάλυσης (αλληλούχιση επόμενης γενιάς).

Υπεύθυνη εργαστηρίου:

Ιμσιρίδου Αναστασία, Καθηγήτρια

τηλ. Επικοινωνίας: 2310013381

e-mail: imsiri@otenet.gr: imsiri@ihu.gr

<http://www.food.teithe.gr/imsiridou/>