

Δελτίο τύπου ECOTROPHELIA 2014:

Βραβεύθηκαν οι καινοτόμοι των τροφίμων στα «ECOTROPHELIA 2014»

Για τη γεύση τους και το φιλικό προς το περιβάλλον χαρακτήρα τους βραβεύτηκαν 3 προϊόντα από φοιτητές εκπαιδευτικών ιδρυμάτων στον διαγωνισμό Καινοτόμων Προϊόντων Διατροφής ECOTROPHELIA, που φέτος διοργανώθηκε για 4η συνεχή χρονιά από τον Σύνδεσμο Ελληνικών Βιομηχανιών Τροφίμων (Σ.Ε.Β.Τ).



Στόχος του διαγωνισμού, όπως τονίστηκε στην εκδήλωση, είναι να υποστηρίξει τους Έλληνες φοιτητές στον κλάδο των τροφίμων, να φέρει κοντά τα πανεπιστημιακά ιδρύματα και τη βιομηχανία τροφίμων και να αποτελέσει φυτώριο νέων ιδεών για τη βιομηχανία των τροφίμων. Από το 2011, που ξεκίνησε ο διαγωνισμός, πάνω από 30 προϊόντα, τα οποία συμμετείχαν σε αυτόν βρήκαν τον δρόμο για την αγορά.

Όπως υπογράμμισε ο Ευάγγελος Καλούσης, Πρόεδρος του ΣΕΒΤ, η βιομηχανία τροφίμων είναι σημαντική για τη χώρα καθώς αποτελεί το 1/3 της βιομηχανίας μεταποίησης αριθμώντας 1.300 εταιρείες σε όλη την Ελλάδα, με κύκλο εργασιών 16,5 δις ευρώ και πάνω από 4 δις ευρώ όσον αφορά τις εξαγωγές, οι οποίες μετά την κρίση γνωρίζουν ετησίως 18 – 20 % ανάπτυξη.

Η βιομηχανία τροφίμων υπέφερε από την κρίση λιγότερο από τους άλλους κλάδους, σύμφωνα με τον ίδιο, αν και αντιμετωπίζει προβλήματα.

Στη συνέχεια, ο κ. Καλούσης υποστήριξε ότι στην ανάπτυξη θα οδηγήσουν η ανταγωνιστικότητα, η εξωστρέφεια, η έρευνα και η καινοτομία και η στήριξη νέων επενδύσεων. Σύμφωνα με τον ίδιο, η ομάδα που κέρδισε την πρώτη χρονιά πήγε στην Anuga και κέρδισε το 1ο βραβείο πανευρωπαϊκά, ενώ από την αρχή διεξαγωγής του διαγωνισμού ήδη 2 προϊόντα είναι στην Αμερική και πολλά άλλα είναι στη φάση συζητήσεων για να μπουν στην αγορά. Όπως δήλωσε, «στις μέρες μας, «η Ανταγωνιστικότητα και η Καινοτομία» αποτελούν λέξεις -κλειδιά και αναγνωρίζονται ως μοχλοί για την ανάπτυξη, ώστε να αντιμετωπιστεί, μεταξύ άλλων, το τεράστιο πρόβλημα της ανεργίας και της «διαρροής εγκεφάλων» στο εξωτερικό.

Θεωρούμε λοιπόν ότι οι δράσεις και οι μηχανισμοί που προωθούν την έρευνα και την καινοτομία στον κλάδο των τροφίμων πρέπει να αποτελούν εθνική προτεραιότητα, γι' αυτό και δίνουμε ιδιαίτερη έμφαση στη σύνδεση της έρευνας και της τεχνολογικής ανάπτυξης με τις ανάγκες του παραγωγικού τομέα.

Στο πλαίσιο αυτό κινείται και ο σημερινός διαγωνισμός, που έχει καταφέρει να έρθουν πιο κοντά τα Πανεπιστήμια και οι ερευνητικοί φορείς με τη βιομηχανία και την πραγματική οικονομία».

Με τη σειρά του ο Υπουργός Ανάπτυξης και Ανταγωνιστικότητας Νίκος Δένδιας επισήμανε ότι αν και έχουμε ποιότητα δεν ήμαστε «leaders, καθώς μας λείπει ο εξαγωγικός προσανατολισμός και έχουμε πρόβλημα ανταγωνιστικότητας και διασφάλισης ποιότητας για τα προϊόντα made in Greece».

Σύμφωνα με τον Χρήστο Βασιλάκο, τον Γενικό Γραμματέα Έρευνας και Ανάπτυξης, την περίοδο 2007 – 2013 δόθηκε 77 εκ. ευρώ χρηματοδότηση στον κλάδο της αγροδιατροφής από την Γ.Γ.Ε.Τ., ενώ ο στόχος είναι μέχρι το 2020 η έρευνα να αποτελεί το 1,2 % του ΑΕΠ από 0,67 %, που είναι σήμερα. Όπως ανέφερε, πρωτοβουλίες σαν αυτή του ΣΕΒΤ, η οποία έχει πλέον γίνει θεσμός για τη χώρα, βοηθούν πολλαπλώς, καθώς προάγουν την αριστεία και την καινοτόμο επιχειρηματικότητα στο χώρο των τροφίμων, βοηθούν τους νέους στην απόκτηση δεξιοτήτων στο σύγχρονο, διεθνοποιημένο και ανταγωνιστικό περιβάλλον, δημιουργούν συνθήκες οικονομικής δραστηριότητας με νέα προϊόντα να εισέρχονται στην αγορά.

Η πρωτοβουλία αυτή συνδέεται άμεσα και με την προσπάθεια από πλευράς ΓΓΕΤ για τη σύνδεση του ερευνητικού συστήματος με τον παραγωγικό ιστό της χώρας με τη δημιουργία του κατάλληλου περιβάλλοντος και των κατάλληλων εργαλείων προκειμένου να αποδώσουν καρπούς συνεργιών μεταξύ του ερευνητικού ιστού και των επιχειρήσεων, έτσι ώστε να αποτελέσουν μοχλό για την ενίσχυση της ανταγωνιστικότητας των επιχειρήσεων και την προώθηση της αριστείας στην έρευνα», επισήμανε ο κ. Βασιλάκος.

Το 1ο βραβείο απονεμήθηκε στην ομάδα του Γεωπονικού Πανεπιστημίου για το καινοτόμο προϊόν «Carobites», ένα επιδόρπιο - σνακ οικολογικού χαρακτήρα, υψηλής διατροφικής αξίας και χαμηλών λιπαρών, το οποίο συνδυάζει τη φυσική γλυκύτητα του χαρουπιού με την καινοτόμο τεχνολογία των εδώδιμων επικαλύψεων. Το βραβείο αντιστοιχεί σε χρηματικό έπαθλο 1.200 ευρώ, ενώ η ομάδα θα συμμετάσχει στον ευρωπαϊκό διαγωνισμό.

Το 2ο βραβείο δόθηκε στην ομάδα φοιτητών του Πανεπιστημίου Αιγαίου, που συμμετείχε

με το καινοτόμο προϊόν «MASTINIA», κριτσίνια χωρίς γλουτένη σε τέσσερις διαφορετικές γεύσεις, με κύρια συστατικά τη μαστίχα και το παραπροϊόν της μαστίχας, το μαστιχόνερο, χωρίς ζάχαρη. Αυτό το βραβείο αντιστοιχεί σε 800 ευρώ, ενώ το τρίτο βραβείο που αντιστοιχεί σε 500 ευρώ, απονεμήθηκε στην ομάδα φοιτητών του ΤΕΙ Θεσσαλίας για το προϊόν «KetchupEco». Πρόκειται για ένα καινοτόμο προϊόν από βιολογικές τομάτες, επιλεγμένου παλιού σπόρου της περιοχής Καρδίτσας, χωρίς προστιθέμενα σάκχαρα, συντηρητικά ή χρωστικές με γλυκόξινη γεύση, απαλό άρωμα, πολύ καλή εμφάνιση και δομή.