



**ΕΚΕΤΑ**  
ΕΘΝΙΚΟ ΚΕΝΤΡΟ  
ΕΡΕΥΝΑΣ & ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΚΗΣ  
ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ



**ΑΡΙΣΤΟΤΕΛΕΙΟ ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ  
ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ**  
ΤΜΗΜΑ ΧΗΜΕΙΑΣ  
ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟ ΧΗΜΕΙΑΣ & ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

54124, Θεσσαλονίκη, [www.chem.auth.gr](http://www.chem.auth.gr)

## ΔΕΛΤΙΟ ΤΥΠΟΥ

Θεσσαλονίκη, 11/05/2015

Διοργάνωση Εργαστηρίου (workshop) με θέμα **“Οι εξελίξεις στη μοριακή και φυτοχημική ιχνηλασιμότητα και αυθεντικότητα του κρόκου”**  
(**Advances in molecular and phytochemical fingerprinting for traceability and authenticity of saffron**)

Το φυτό *Κρόκος* είναι γνωστό από την αρχαιότητα στην Ελλάδα, τη Μικρά Ασία και την Περσία για τα κόκκινα στίγματα του άνθους του που μετά την ξήρανσή τους δίνουν το άρτυμα *σαφράνι*. Αν και λίγα είναι γνωστά για την ακριβή προέλευση του φυτού αλλά και την πρώτη οργανωμένη καλλιέργειά του, στην εποχή μας καλλιεργείται κυρίως σε χώρες της Ασίας (Ιράν, Ινδία) και της Ευρώπης (Ελλάδα, Ισπανία). Το σαφράνι είχε πάντοτε μεγάλη εμπορική αξία και σήμερα εξακολουθεί να είναι το πιο ακριβό μπαχαρικό στον κόσμο. Εκτός από άρτυμα σε τρόφιμα χρησιμοποιείται επίσης ως βαφή στην κλωστοϋφαντουργία, συστατικό αρωμάτων και καλλυντικών αλλά και ως φάρμακο. Λόγω της μοναδικότητάς του έχει κατοχυρωθεί και ως προϊόν ονομασίας προέλευσης (ΠΟΠ) στην Ελλάδα (Κρόκος Κοζάνης), στην Ισπανία (Azafran de La Mancha) και στην Ιταλία (Zafferano di Sardegna, Zafferano dell'Aquila, Zafferano San Gimignano). Η ιδιαίτερα ακριβή τιμή του το καθιστά ευάλωτο σε νοθεία με ξένα υλικά όπως ο κουρκουμάς, ο ηλίανθος, η γαρδένια αλλά και με άγρια είδη όπως ο *Crocus cartwrightianus*.

Η ανίχνευσή της νοθείας και ο χαρακτηρισμός της ταυτότητας του προϊόντος είναι ιδιαίτερα μεγάλης σημασίας και αποτελούν αντικείμενο έρευνας στο πλαίσιο της Ευρωπαϊκής Δράσης **COST FA 11010 (Saffron-Omics (OMICS TECHNOLOGIES FOR CROP IMPROVEMENT, TRACEABILITY, DETERMINATION OF AUTHENTICITY, ADULTERATION AND ORIGIN IN SAFFRON))** ([www.saffronomics.org](http://www.saffronomics.org)) όπου συμμετέχουν και πολλοί Έλληνες ερευνητές.

Το Ινστιτούτο Εφαρμοσμένων Βιοεπιστημών (INEB) στο Εθνικό Κέντρο Έρευνας & Τεχνολογικής Ανάπτυξης (ΕΚΕΤΑ) σε συνεργασία με το Εργαστήριο Χημείας & Τεχνολογίας Τροφίμων του Τμήματος Χημείας του ΑΠΘ διοργανώνουν Εργαστήριο (Workshop) για ερευνητές-μέλη της Δράσης COST FA1101: Saffron-Omics με θέμα **“Advances in molecular and phytochemical fingerprinting for traceability and authenticity of saffron”**. Το Εργαστήριο θα λάβει χώρα στις 14 & 15 Μαΐου στο ΕΚΕΤΑ.

Στο πλαίσιο αυτής της εκδήλωσης θα γίνει επίσης συνάντηση εμπειρογνομόνων (Expert Meeting) για συζήτηση με θέμα **“Advances in saffron genome sequencing”**.

Οι διοργανωτές

Δρ. Παναγιώτης Μαδέσης, INEB, ΕΚΕΤΑ

Δρ. Στέλλα Ορδούδη, ΕΧΤΤ, Τμήμα Χημείας ΑΠΘ

### Πληροφορίες:

- Δρ. Παναγιώτης Μαδέσης [Ερευνητής INEB / Τηλ. 2311 257531 / E-mail: [pmadesis@certh.gr](mailto:pmadesis@certh.gr), [www.certh.gr](http://www.certh.gr)]
- Αμαλία Δρόσου [Γραφείο Τύπου ΕΚΕΤΑ / Τηλ.: 2310 498264, 2310 498214 / E-mail: [press@certh.gr](mailto:press@certh.gr) / [www.certh.gr](http://www.certh.gr)]
- Στέλλα Ορδούδη, ΕΧΤΤ, Τμήμα Χημείας ΑΠΘ / Τηλ. 2310 997847 / e-mail: [steord@chem.auth.gr](mailto:steord@chem.auth.gr)