



Ευρωπαϊκή Ένωση

Ευρωπαϊκό Ταμείο
Περιφερειακής Ανάπτυξης



Επιχειρησιακό Πρόγραμμα: «ΑΝΤΑΓΩΝΙΣΤΙΚΟΤΗΤΑ, ΕΠΙΧΕΙΡΗΜΑΤΙΚΟΤΗΤΑ & ΚΑΙΝΟΤΟΜΙΑ» (ΕΠΑΝΕΚ) ΔΡΑΣΗ ΕΘΝΙΚΗΣ ΕΜΒΕΛΕΙΑΣ: «ΕΡΕΥΝΩ-ΔΗΜΙΟΥΡΓΩ-ΚΑΙΝΟΤΟΜΩ»

Τίτλος έργου:

«Ολιστική προσέγγιση του κύκλου παραγωγής του φυτού *Stevia Rebaudiana Bertoni* ελληνικής καλλιέργειας με συνδυαστική χρήση καινοτόμων μεθόδων γεωργίας ακριβείας και τεχνικών απομάκρυνσης πικρής επίγευσης».

Συνοπτική Περιγραφή:

Αντικείμενο της πράξης είναι η βελτιστοποίηση και κατά συνέπεια η ανάδειξη των οργανοληπτικών χαρακτηριστικών ελληνικής stevia με απομάκρυνση ή κάλυψη της πικρής και μεταλλικής μετάγευσης. Ο στόχος αυτός θα πραγματοποιηθεί επεμβαίνοντας σε όλο τον κύκλο καλλιέργειας, μετασυλλεκτικής μεταχείρισης, μεταποίησης της stevia για την παραγωγή πρώτων υλών (γλυκαντικών) με εξέχουσα γεύση, έως την ανάπτυξη νέων ή βελτιωμένων προϊόντων τροφίμων, με καινοτόμες μεθόδους που στοχεύουν στη βελτίωση της ποιότητας ζωής μέσω της μείωσης πρόσληψης ζάχαρης.

Ενδεικτικά **αναμενόμενα οφέλη** της συγκεκριμένης πράξης, μέσα από τις παρεμβάσεις που αυτή περιλαμβάνει, είναι:

- δυναμική εισαγωγή της Ελλάδας στη διεθνή αγορά γλυκαντικών stevia, συνδυάζοντας την εγχώρια καλλιέργεια φύλλων stevia με την ικανότητα διάθεσης του τελικού προϊόντος στην αγορά ως γλυκαντικό E960, με εξέχουσες οργανοληπτικές ιδιότητες
- ανάπτυξη καινοτόμων προϊόντων με βάση τους γλυκοζίτες της stevia η οποία θα έχει οφέλη στην ανθρώπινη υγεία, συνεισφέροντας στη μείωση της παχυσαρκίας και του διαβήτη
- οφέλη από κοινωνικής, περιβαλλοντικής και οικονομικής σκοπιάς όχι μόνο στα συμμετέχοντα ιδρύματα και την εταιρεία, αλλά και στην ελληνική κοινωνία

Στόχοι της πράξης είναι

- Η βελτιστοποίηση της καλλιέργειας, χρησιμοποιώντας καινοτόμες εφαρμογές γεωργίας ακριβείας
- Η ανάκτηση των γλυκοζιτών μέσω πράσινων μεθόδων εκχύλισης
- Η ανάδειξη των γλυκαντικών ουσιών της stevia μέσω της κάλυψης ή απομάκρυνσης της πικρής και μεταλλικής επίγευσής τους, με καινοτόμες μεθόδους εγκλεισμού, ενζυμικής μεταγλυκοζυλίωσης και χρήσης μεμβρανών

- Η αξιοποίηση των βελτιωμένων γλυκαντικών συστατικών στην ανάπτυξη νέων ή βελτιωμένων προϊόντων τροφίμων χωρίς χρήση ζάχαρης, καθώς και επιτραπέζιων γλυκαντικών
- Η αξιολόγηση της βιολογικής δράσης των γλυκοζιτών στεβιόλης μέσω *in vitro* μελετών
- Η τεχνοοικονομική ανάλυση και η αξιολόγηση του περιβαλλοντικού αποτυπώματος των διεργασιών και προϊόντων

Προϋπολογισμός ΕΚΕΤΑ: 260.000 ευρώ

Το έργο συγχρηματοδοτείται από το **Ευρωπαϊκό Ταμείο Περιφερειακής Ανάπτυξης**.