

Π5.2: ΕΚΘΕΣΗ ΓΙΑ ΤΙΣ ΕΝΕΡΓΕΙΕΣ ΔΙΑΧΥΣΗΣ ΤΩΝ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΩΝ



ΠΡΑΞΗ

ΑΜΘΡ4-0040593: ΑΝΑΠΤΥΞΗ ΝΕΑΣ ΚΑΙΝΟΤΟΜΟΥ ΣΕΙΡΑΣ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ
ΑΠΟ ΑΓΕΛΑΔΙΝΟ ΓΑΛΑ ΑΥΞΗΜΕΝΗΣ ΠΕΡΙΕΚΤΙΚΟΤΗΤΑΣ ΣΕ ΑΣΒΕΣΤΙΟ
ΚΑΙ ΠΡΩΤΕΪΝΗ
JERSEY MILK

Αλεξανδρούπολη, 31/12/2022

Έκδοση 1^η

Δικαιούχος έργου:



Με τη συνεργασία των φορέων:



Εργαστήριο Εφαρμοσμένης
Μικροβιολογίας &
Μοριακής Βιοτεχνολογίας



Ευρωπαϊκή Ένωση
Ευρωπαϊκό Ταμείο
Περιφερειακής Ανάπτυξης

Ε.Π. «ΑΝΑΤΟΛΙΚΗ ΜΑΚΕΔΟΝΙΑ ΚΑΙ ΘΡΑΚΗ 2014 -2020»

Με τη συγχρηματοδότηση της Ελλάδας και της Ευρωπαϊκής Ένωσης



Πίνακας εκδόσεων εγγράφου

Α/Α	Περιγραφή / Λόγος αναθεώρησης	Έκδοση	Ημερομηνία	Συντάκτης
1	Αρχική Έκδοση	1.0	31.12.2022	ΕΒΡΟΦΑΡΜΑ ΑΒΕΕ



Ευρωπαϊκή Ένωση
Ευρωπαϊκό Ταμείο
Περιφερειακής Ανάπτυξης

Ε.Π. «ΑΝΑΤΟΛΙΚΗ ΜΑΚΕΔΟΝΙΑ ΚΑΙ ΘΡΑΚΗ 2014 -2020»

Με τη συγχρηματοδότηση της Ελλάδας και της Ευρωπαϊκής Ένωσης



ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΩΝ

1. Εισαγωγή.....	4
2. Περίληψη	5
3. Δραστηριότητες Διάχυσης και Δημοσιότητας	6
3.1. Δημιουργία ιστοτόπου (web site) των νέων προϊόντων του έργου	6
3.2. Δημοσιεύσεις σε διεθνώς αναγνωρισμένα συνέδρια και περιοδικά	8
3.2.1. Δημοσίευση σε online συνέδριο της διεθνούς ένωσης τρόφιμου (ISEKI).....	8
3.2.2. Δημοσίευση επιστημονικής εργασίας (paper) στο διεθνούς φήμης περιοδικό Dairy του Ελβετικού οίκου MDPI.	12
3.3. Διοργάνωση ημερίδας για την διάχυση των αποτελεσμάτων του έργου	12
3.3.1. Εισαγωγή	14
3.3.2. Παρουσίαση CAMPUS	15
3.3.3. Παρουσίαση EVROFARMA	16
3.3.4. Παρουσίαση Εργαστηρίου Εφαρμοσμένης Μικροβιολογίας και Βιοτεχνολογίας ΔΠΘ & Ερευνητικά Αποτελέσματα Jerseymilk	18
3.4. Διάχυση μέσω των καναλιών κοινωνικής δικτύωσης.....	31
3.5. Έκδοση ενημερωτικού υλικού (π.χ. brochures, product fact sheets)	31
Παράρτημα Ι	37
Παράρτημα ΙΙ	38



ΠΙΝΑΚΑΣ ΕΙΚΟΝΩΝ

Εικόνα 1: Πρόγραμμα του συνεδρίου "ISEKleconf21"	9
Εικόνα 2: Η περίληψη (abstract) της δημοσίευσης	10
Εικόνα 3: Η αφίσα (poster) όπως αναρτήθηκε στο συνέδριο	11
Εικόνα 4: Πρόγραμμα διαδικτυακής ημερίδας για την διάδοση των αποτελεσμάτων του έργου	14
Εικόνα 5 : Αναρτήσεις σε Μέσα Κοινωνικής Δικτύωσης (Fb)	31
Εικόνα 6: Ενημερωτικό φυλλάδιο, μέγεθος Α5 (εμπρόσθια όψη)	32
Εικόνα 7: Ενημερωτικό φυλλάδιο, μέγεθος Α5 (οπίσθια όψη)	33
Εικόνα 8: Ενημερωτικό φυλλάδιο, μέγεθος Α3 (εμπρόσθια όψη)	35
Εικόνα 9: Ενημερωτικό φυλλάδιο, μέγεθος Α3 εναλλακτική έκδοση (εμπρόσθια όψη)	36



Ευρωπαϊκή Ένωση
Ευρωπαϊκό Ταμείο
Περιφερειακής Ανάπτυξης

Ε.Π. «ΑΝΑΤΟΛΙΚΗ ΜΑΚΕΔΟΝΙΑ ΚΑΙ ΘΡΑΚΗ 2014 -2020»

Με τη συγχρηματοδότηση της Ελλάδας και της Ευρωπαϊκής Ένωσης



1. Εισαγωγή

Το παρόν έργο έχει ενταχθεί στη Δράση 1.β.1.1 «Επενδυτικά Σχέδια Καινοτομίας, Έρευνας και Ανάπτυξης Επιχειρήσεων του κλάδου Αγροδιατροφής» του Επιχειρησιακού Προγράμματος "ΑΝΑΤΟΛΙΚΗ ΜΑΚΕΔΟΝΙΑ – ΘΡΑΚΗ 2014 – 2020» με κωδικό αριθμό ΑΜΘΡ4-0040593.

Η εταιρεία ΕΒΡΟΦΑΡΜΑ μέσω του έργου «Ανάπτυξη νέας καινοτόμου σειράς προϊόντων από αγελαδινό γάλα αυξημένης περιεκτικότητας σε ασβέστιο και πρωτεΐνη» (JerseyMILK) στοχεύει στην παραγωγή μίας σειράς προϊόντων, όπως φρέσκο γάλα και προϊόντα γιαουρτιού, που θα περιέχουν αυξημένα επίπεδα ασβεστίου και πρωτεϊνών. Τα εν λόγω προϊόντα, εκτός από τα ανώτερα ποιοτικά χαρακτηριστικά, θα αποκτήσουν υψηλή επιχειρηματική αξία χάρις στην ιδιαίτερη αναπτυξιακή δυναμική τους. Για την παραγωγή των προϊόντων αυτών θα αξιοποιηθεί η παραδοσιακή τεχνολογία, που ήδη εφαρμόζεται από τη γαλακτοβιομηχανία ΕΒΡΟΦΑΡΜΑ. Η πρώτη ύλη θα προέρχεται από τοπική εκμετάλλευση γαλακτοπαραγωγών αγελάδων της CAMPUS Α.Ε., στην οποία εφαρμόζεται συγκεκριμένο πρότυπο ζωοτεχνικής διαχείρισης και ολοκληρωμένος ποιοτικός έλεγχος. Επιπλέον, στο πλαίσιο του έργου, θα επαναξιολογηθούν οι προδιαγραφές παραγωγής για την παραγωγική διαδικασία και τη διασφάλιση της προστασίας των χαρακτηριστικών που καθορίζουν την ξεχωριστή ποιότητα του γάλακτος από αγελάδες Jersey. Το προϊόν θα τυποποιηθεί και θα κυκλοφορήσει ως επώνυμο προϊόν με ολοκληρωμένη ταυτότητα, ώστε να εξασφαλίζεται η ομοιομορφία του και να πληροί αφενός τις απαιτήσεις του καταναλωτή και αφετέρου τις προϋποθέσεις της κείμενης ελληνικής και ευρωπαϊκής νομοθεσίας. Το παραγόμενο προϊόν θα διαθέτει το ίδιο υψηλό επίπεδο ασφάλειας με τα υπόλοιπα προϊόντα που παράγονται αυτή τη στιγμή από την ΕΒΡΟΦΑΡΜΑ, αλλά δική του διακριτή ταυτότητα, γεγονός που θα επιτρέψει την κατάταξή του στην κατηγορία «Specialty».

Το παρόν παραδοτέο, Π5.2. "Έκθεση Για τις Ενέργειες Διάχυσης των Αποτελεσμάτων" παρουσιάζει τις δράσεις που πραγματοποιήθηκαν για την διάδοση και διάχυση των αποτελεσμάτων του έργου.



2. Περίληψη

Οι δραστηριότητες διάδοσης στοχεύουν στην περιγραφή και διάδοση των αποτελεσμάτων του έργου, ώστε να μπορούν να χρησιμοποιηθούν από ένα κοινό-στόχο ειδικά τμηματοποιημένο και σύμφωνα πάντα με την περί Πνευματικών Δικαιωμάτων νομοθεσία αλλά και τους κανόνες δημοσιότητας και τις κατευθυντήριες γραμμές της Αναθέτουσας Αρχής.

Το συγκεκριμένο πακέτο εργασίας αφορά στη δημόσια γνωστοποίηση των αποτελεσμάτων με κάθε κατάλληλο μέσο, συμπεριλαμβανομένων των επιστημονικών δημοσιεύσεων σε και μίας ημερίδας επιδιώκοντας:

1. τη μεταφορά γνώσης και αποτελεσμάτων σε αυτούς που μπορούν να την αξιοποιήσουν καλύτερα
2. τη μεγιστοποίηση του αντίκτυπου της έρευνας, επιτρέποντας την αξία των αποτελεσμάτων να είναι δυνητικά ευρύτερη από την αρχική εστίαση.

Στο πλαίσιο των παραπάνω, στο παρόν παραδοτέο παρουσιάζονται οι παρακάτω δραστηριότητες διάδοσης των αποτελεσμάτων στα αντίστοιχα κεφάλαια:

- Δημιουργία ιστοτόπου (web site) των νέων προϊόντων του έργου
- Δημοσιεύσεις σε διεθνώς αναγνωρισμένα συνέδρια και περιοδικά
- Διοργάνωση ημερίδας για την διάχυση των αποτελεσμάτων του έργου
- Διάχυση μέσω των καναλιών κοινωνικής δικτύωσης
- Έκδοση ενημερωτικού υλικού (π.χ. brochures, product fact sheets)

Τέλος στο Παράρτημα Ι που περιλαμβάνεται εντός του παραδοτέου περιλαμβάνονται η επιστολή αποδοχής το πλήρες πρόγραμμα και η αφίσα του συνεδρίου στο οποίο παρουσιάστηκε το έργο.



3. Δραστηριότητες Διάχυσης και Δημοσιότητας

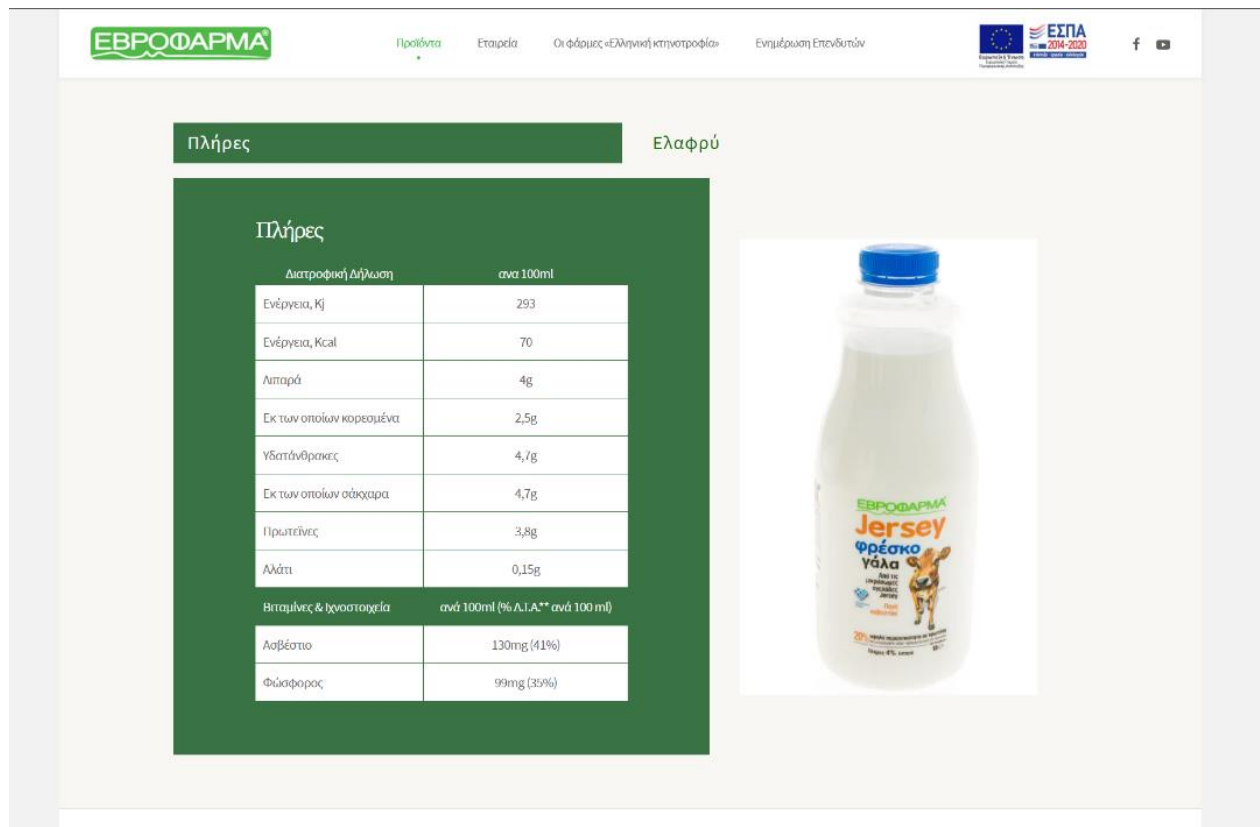
Οι δραστηριότητες διάχυσης και δημοσιότητας αποσκοπούν στην ευρύτερη δυνατή γνωστοποίηση και διάδοση των αποτελεσμάτων τόσο σε εξειδικευμένο ακροατήριο (ακαδημαϊκή κοινότητα και βιομηχανία παραγωγής γαλακτοκομικών προϊόντων όσο και στο ευρύ κοινό) και συνδέονται λειτουργικά και υποστηρικτικά με τις αντίστοιχες της οικονομικής και εμπορικής αξιοποίησης των αποτελεσμάτων του έργου.

Οι δράσεις δημοσιότητας και διάχυσης περιλαμβάνουν:

3.1. Δημιουργία ιστοτόπου (web site) των νέων προϊόντων του έργου

Η ΕΒΡΟΦΑΡΜΑ δημιούργησε ιστοσελίδα για το νέο προϊόν, το φρέσκο γάλα από αγελάδες Jersey, στον εταιρικό της ιστότοπο <https://www.evrofarma.gr>. Στον ιστότοπο, κάθε ενδιαφερόμενο μέρος έχει τη δυνατότητα να ενημερώνεται για τις πρόσθετες ευεργετικές ιδιότητες του φρέσκου γάλακτος (18% υψηλότερη πρωτεΐνη και 20% περισσότερο ασβέστιο σε σχέση με το συνηθισμένο γάλα) αλλά και για τα επιπρόσθετα πλεονεκτήματα του προϊόντος. Συγκεκριμένα, ότι πρόκειται για προϊόν απόλυτης ιχνηλασιμότητας, από τη φάρμα ως το ποτήρι αλλά και για ένα 100% Ελληνικό, τοπικό γάλα. Τέλος, ο ιστότοπος είναι φιλικός προς το χρήστη για τα άτομα με ειδικές ανάγκες.

Παρατίθενται παρακάτω ενδεικτικές εικόνες της ιστοσελίδας:



The screenshot shows the Evrofarma website with a navigation bar at the top. The main content area is titled 'Πλήρες' (Full) and 'Ελαφρύ' (Light). A table provides nutritional information for 100ml of milk:

Διατροφική Δήλωση	ανά 100ml
Ενέργεια, KJ	293
Ενέργεια, Kcal	70
Λιπαρά	4g
Εκ των οποίων κορεσμένα	2,5g
Υδατάνθρακες	4,7g
Εκ των οποίων σάκχαρα	4,7g
Πρωτεΐνες	3,8g
Αλάτι	0,15g

Below the table, it states 'Βιταμίνες & Ιχνοστοιχεία ανά 100ml (% Λ.Ι.Α.** ανά 100 ml)'. The table continues with:

Ασβέστιο	130mg (41%)
Φώσφορος	99mg (35%)

To the right of the table is an image of a white plastic bottle of Evrofarma Jersey Fresh Milk with a blue cap and a label featuring a cow.



Προϊόντα

Εταιρεία

Οι φάρμες «Ελληνική κτηνοτροφία»

Ενημέρωση Επενδυτών



Πλήρες

Ελαφρύ

Ελαφρύ

Διατροφική Δήλωση	ανά 100ml
Ενέργεια, KJ	201
Ενέργεια, Kcal	48
Λιπαρά	1,5g
Εκ των οποίων κορεσμένα	1g
Υδατάνθρακες	4,7g
Εκ των οποίων σάκχαρα	4,7g
Πρωτεΐνες	3,8g
Αλάτι	0,15g
Βιταμίνες & Ιχνοστοιχεία ανά 100ml (% Δ.Τ.Α.* ανά 100 ml)	
Ασβέστιο	130mg(41%)
Φώσφορος	99mg (35%)



Προϊόντα

Εταιρεία

Οι φάρμες «Ελληνική κτηνοτροφία»

Ενημέρωση Επενδυτών



Γάλα

Φρέσκο Γάλα Jersey



Το μοναδικό αυτό γάλα της Εβροφάρμα παράγεται από τη φημισμένη ράτσα μικρόσωμων αγελάδων Jersey που εκτρέφονται σε αγρόκτημα του χωριού «Μέοιτη», μεταξύ Μαρινώνειας και Αλεξανδρούπολης. Δηλαδή μέσα σε ένα απόλυτα φυσικό περιβάλλον, στην καρδιά της θρακικής γης. Το δεδομένο, μάλιστα, ότι τόσο οι αγελάδες όσο και το αγρόκτημα-φάρμα (που λειτουργεί ως κομμάτι των τοπικών λιβαδιών) είναι δικά μας, μας δίνει τη μοναδική δυνατότητα να προσφέρουμε ένα προϊόν απόλυτης ονηλοσιμότητας από τη φάρμα ως το ποτήρι σας! Με 18% υψηλότερη πρωτεΐνη και 20% περισσότερο ασβέστιο σε σχέση με το συνηθισμένο γάλα, βρίσκεται στην κορυφή της προτίμησης των «ψαγμένων» καταναλωτών. Χάρη στα παραπάνω στοιχεία, αλλά και στο ότι περιέχει μεγαλύτερη συγκέντρωση βιταμινών και μεταλλικών στοιχείων, λειτουργεί ως δυναμικός σύμμαχος του ανθρώπινου οργανισμού. Γι' αυτό θεωρείται ιδανικό για όλους τους καταναλωτές και ιδιαίτερα για τα μικρά παιδιά, τις νέες μητέρες και όσους γνωρίζουν τι θα πει υγιεινή και ισορροπημένη διατροφή. Αποτελεί τον ιδανικό συνδυασμό ποιότητας και γεύσης!



3.2. Δημοσιεύσεις σε διεθνώς αναγνωρισμένα συνέδρια και περιοδικά

3.2.1. Δημοσίευση σε online συνέδριο της διεθνούς ένωσης τρόφιμου (ISEKI)

Το Δημοκρίτειο Πανεπιστήμιο Θράκης (ΔΠΘ), σε συνεργασία και με τους λοιπούς εταίρους, πραγματοποίησε δημοσίευση των αποτελεσμάτων του έργου σε online συνέδριο της διεθνούς ένωσης τρόφιμου ISEKI. Η ISEKI-Food Association είναι ένας ανεξάρτητος ευρωπαϊκός μη κερδοσκοπικός οργανισμός, που ιδρύθηκε το 2005 από εκπροσώπους πανεπιστημιακών ιδρυμάτων, ερευνητικών ιδρυμάτων, εταιρειών και ενώσεων που σχετίζονται με τα τρόφιμα, προερχόμενοι από όλο τον κόσμο.



Το έργο παρουσιάστηκε στο συνέδριο «ISEKIleconf21», το οποίο διεξήχθη online, στις 10 με 12 -11-2021. Παρατίθεται το πρόγραμμα του συνεδρίου, η περίληψη της δημοσίευσης και η αφίσα που αναρτήθηκε στο συνέδριο.



ISEKI E-conferences



Food Texture, Quality Safety and Biosecurity in the Global Bioeconomy



SESSION 9

1:15 pm CET – 2:30 pm CET

POSTER SESSION: VIRTUAL POSTER ROOM AND BREAKOUT ROOMS IN ZOOM

- PIII_1 Development of novel dairy products with increased protein levels from Jersey cow milk
Grigorios NELIOS, Anastasios NIKOLAOU, Panayiotis PAPAIZILAKIS, Yiannis KOURKOUTAS
- PIII_2 Microbiological quality of se-soft cheese "Lori" during the shelf-life
Karine GRIGORYAN, Mariam SARGSYAN, Varduhi HOVSEPYAN
- PIII_3 Monitoring the changes of the microbiological state and chemical composition of pitted dried plums: Application of different packaging materials and selected storage conditions
Aleksandra TEPIĆ HORECKI, Zdravko ŠUMIĆ, Vera LAZIĆ, Dragoljub CVETKOVIĆ, Jelena RAIČEVIĆ, Anita MILIĆ, Tatjana DANIČIĆ
- PIII_4 Citrus and onion by-products as valuable sources of compounds with technological functionality for the formulation of food emulsions
Federica FLAMMINII, Alessandra DE BRUNO, Valeria IMENEO, Graziana DIFONZO, Francesco CAPONIO, Paola PITTIA, Carla Daniela DI MATTIA
- PIII_5 Mineral profile of four varieties of Opuntia ficus-indica cladodes
L. ESPÍRITO SANTO, L. KOCANOVÁ, Ana Olívia JORGE, A. S. G. COSTA, A. ALMEIDA, M. B. P. P. OLIVEIRA
- PIII_6 Okra powder as an innovative and natural ingredient for gluten-free breadmaking
Deborah TUFARO, Carola CAPPÀ
- PIII_7 Combined effect of heating, pH, salt, and ethanol on denaturation of whey proteins
Marios ANDREADIS, Costas G. BILIADERIS, Thomas MOSCHAKIS

33

Εικόνα 1: Πρόγραμμα του συνεδρίου "ISEKleconf21"



9



Ευρωπαϊκή Ένωση
Ευρωπαϊκό Ταμείο
Περιφερειακής Ανάπτυξης

Ε.Π. «ΑΝΑΤΟΛΙΚΗ ΜΑΚΕΔΟΝΙΑ ΚΑΙ ΘΡΑΚΗ 2014 -2020»

Με τη συγχρηματοδότηση της Ελλάδας και της Ευρωπαϊκής Ένωσης





PIII_1

DEVELOPMENT OF NOVEL DAIRY PRODUCTS WITH INCREASED PROTEIN LEVELS FROM JERSEY COW MILK

Grigorios NELIOS¹, Anastasios NIKOLAOU¹, Panayiotis PAPAIZILAKIS², Yiannis KOURKOUTAS¹

¹Democritus University of Thrace, Alexandroupolis, Greece

²EVROFARMA S. A., Didymoteicho, Greece

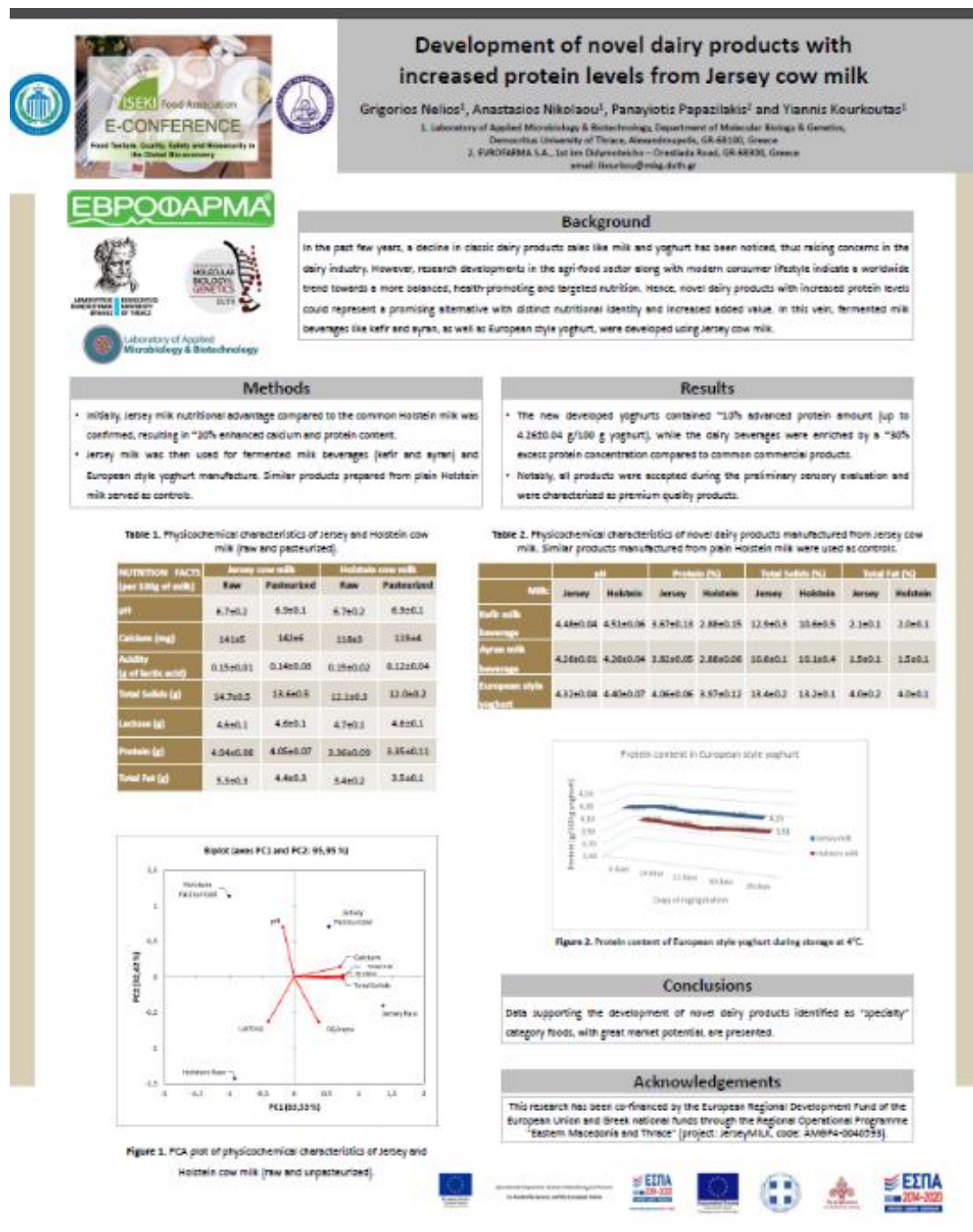
In the past few years, a decline in classic dairy products sales like milk and yoghurt has been noticed, thus raising the concerns in the dairy industry. However, research developments in the agri-food sector along with modern consumers' lifestyle indicate a worldwide trend towards a more balanced, health-promoting and targeted nutrition. Hence, novel dairy products with increased protein levels could represent a promising alternative with distinct nutritional identity and increased added value. In this vein, fermented milk beverages like kefir and ayran, as well as European style yoghurt, were developed using Jersey cow milk. Jersey milk nutritional advantage comparing to the common Holstein milk was confirmed resulting in ~20% enhanced calcium and protein content. Interestingly, the new developed yoghurts contained ~10% advanced protein amount (up to 4.26 ± 0.04 g/100 g yoghurt), while the dairy beverages were enriched by a ~30% excess protein concentration compared to common commercial products. Notably, all products were accepted during the preliminary sensory evaluation and were characterized as premium quality products. In conclusion, data supporting the development of novel dairy products identified as "specialty" category foods, with great market potential, are presented.

Keywords: Jersey, Milk, Kefir, Ayran, Yoghurt

Acknowledgments: This research has been co-financed by the European Regional Development Fund of the European Union and Greek national funds through the Regional Operational Programme "Eastern Macedonia and Thrace" (project: JerseyMILK, code: AMOP4-0040593).

Εικόνα 2: Η περίληψη (abstract) της δημοσίευσης





Εικόνα 3: Η αφίσα (poster) όπως αναρτήθηκε στο συνέδριο

3.2.2. Δημοσίευση επιστημονικής εργασίας (paper) στο διεθνούς φήμης περιοδικό Dairy του Ελβετικού οίκου MDPI.

Το ΔΠΘ, σε συνεργασία και με τους λοιπούς εταίρους, πραγματοποίησε δημοσίευση των αποτελεσμάτων του έργου στο διεθνούς φήμης περιοδικό Dairy του Ελβετικού οίκου MDPI, με τίτλο : Developing New High-Protein Content Traditional-Type Greek Yoghurts Based on Jersey Cow Milk.

Η περίληψη του άρθρου παρατίθεται παρακάτω στα Αγγλικά, όπως δημοσιεύθηκε αρχικά και σε ελληνική μετάφραση, ενώ το πλήρες άρθρο επισυνάπτεται στο παράρτημα Ι

Abstract: Jersey milk has been considered in the past few years as an effective commodity in the production of dairy products, such as cheese and yoghurts, due to its high nutrient density. In the present study, Jersey milk was used for the production of a novel traditional-type Greek yoghurt. The physicochemical, microbiological and sensory properties of the novel products were monitored throughout their shelf time and were compared to commercially available traditional-type Greek yoghurts made with Hostein-Friesian milk. The novel yoghurts demonstrated several technological advantages and shared similar physicochemical properties with the commercially available products. High protein concentration of 4.03 g/100 g of yoghurt was documented without the addition of Milk Protein Concentrate powder. Finally, novel yoghurts were accepted during preliminary sensory evaluation, while similar scores with the commercially available product were noted in texture, flavor, aroma and overall assessment.

Keywords: Jersey milk, yoghurt, preliminary sensory evaluation

Περίληψη: Το γάλα Τζέρσεϊ θεωρείται τα τελευταία χρόνια ως ένα αποτελεσματικό προϊόν στην παραγωγή γαλακτοκομικών προϊόντων, όπως τυρί και γιαούρτι, λόγω της υψηλής θρεπτικής του πυκνότητας. Στην παρούσα μελέτη, το γάλα Τζέρσεϊ χρησιμοποιήθηκε για την παραγωγή ενός νέου ελληνικού γιαουρτιού παραδοσιακού τύπου. Οι φυσικοχημικές, μικροβιολογικές και αισθητηριακές ιδιότητες των νέων προϊόντων παρακολουθήθηκαν καθ' όλη τη διάρκεια της διατήρησής τους και συγκρίθηκαν με ελληνικά γιαούρτια παραδοσιακού τύπου που διατίθενται στο εμπόριο με γάλα Hostein-Friesian. Τα νέα γιαούρτια επέδειξαν πολλά τεχνολογικά πλεονεκτήματα και μοιράζονταν παρόμοιες φυσικοχημικές ιδιότητες με τα εμπορικά διαθέσιμα προϊόντα. Υψηλή συγκέντρωση πρωτεΐνης 4,03 g/100 g γιαουρτιού τεκμηριώθηκε χωρίς την προσθήκη σκόνης συμπυκνώματος πρωτεΐνης γάλακτος. Τέλος, τα νέα γιαούρτια έγιναν δεκτά κατά την προκαταρκτική αισθητηριακή αξιολόγηση, ενώ παρόμοιες βαθμολογίες με το εμπορικά διαθέσιμο προϊόν σημειώθηκαν στην υφή, τη γεύση, το άρωμα και τη συνολική αξιολόγηση.

3.3. Διοργάνωση ημερίδας για την διάχυση των αποτελεσμάτων του έργου

Η Seven Sigma σε συνεργασία και με τους λοιπούς εταίρους διοργάνωσε μια ημερίδα με στόχο να έρθουν σε επαφή ερευνητές με στελέχη της βιομηχανίας ερευνητές και λοιπά εμπλεκόμενα μέρη. Στο πλαίσιο αυτό, έγινε παρουσίαση των αποτελεσμάτων του έργου και των διαφαινόμενων θετικών εξελίξεων που αυτά δύνανται να επιφέρουν στην βιομηχανία. Επίσης, αναδείχθηκε η δυνατότητα για συνεργασία μεταξύ της ακαδημαϊκής κοινότητας και των επιχειρήσεων, καθώς και η θετική επίδραση αυτής της συνέργειας στην επιστήμη, την οικονομία και την κοινωνία. Σημειώνεται ότι πέραν των φορέων του έργου η ημερίδα ήταν εντελώς ανοιχτή και κατά συνέπεια δόθηκε η δυνατότητα να συμμετάσχουν ελεύθερα προσκεκλημένοι από τον ακαδημαϊκό και βιομηχανικό χώρο και οργανισμοί που δραστηριοποιούνται στο χώρο.

Η ημερίδα διοργανώθηκε διαδικτυακά στις 13.12.2022, με 30 περίπου συμμετέχοντες.



Παρακάτω παρατίθενται η πρόσκληση της ημερίδας, αναλυτικά στιγμιότυπα οθόνης από την ημερίδα, ενώ οι παρουσιάσεις των συντελεστών του έργου επισυνάπτονται στο παράρτημα ΙΙ.

Πληκτρολογήστε τον
σύνδεσμο ή σκανάρετε για
να συνδεθείτε!



shorturl.at/iHS47

13 ΔΕΚ 2022
11 Π.Μ.
Web – MS Teams

ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΩΝ ΕΡΓΩΝ **JERSEYMILK & ALTERMILK**

των δικαιούχων:



Με τη συνεργασία των:



Πρόγραμμα

11:00 – 11:15	Παρουσίαση Campus
11:15 – 11:30	Παρουσίαση Ενροφάρμα
11:30 – 11:40	Παρουσίαση Εργαστηρίου ΑΠΘ
11:40 – 11:50	Παρουσίαση Εργαστηρίου ΔΠΘ
11:50 – 12:20	Ερευν. Αποτελέσματα AlterMilk
12:20 – 12:50	Ερευν. Αποτελέσματα JerseyMilk
12:50 – 13:00	Ερωτήσεις-Συζήτηση

Σχετικά με τα Έργα

Το έργο JerseyMilk έχει ενταχθεί στη Δράση 1.β.1.1 «Επενδυτικά Σχέδια Καινοτομίας, Έρευνας και Ανάπτυξης Επιχειρήσεων του κλάδου Αγροδιατροφής» του Επιχειρησιακού Προγράμματος "ΑΝΑΤΟΛΙΚΗ ΜΑΚΕΔΟΝΙΑ – ΘΡΑΚΗ 2014 – 2020" με κωδικό αριθμό ΑΜΘΡ4-0040593.

Το έργο AlterMilk έχει ενταχθεί στη Δράση 1.β.1.1 «Επενδυτικά Σχέδια Καινοτομίας, Έρευνας και Ανάπτυξης Επιχειρήσεων του κλάδου Αγροδιατροφής» του Επιχειρησιακού Προγράμματος "ΑΝΑΤΟΛΙΚΗ ΜΑΚΕΔΟΝΙΑ – ΘΡΑΚΗ 2014 – 2020" με κωδικό αριθμό ΑΜΘΡ4-0040587.



Ευρωπαϊκή Ένωση
Ευρωπαϊκό Ταμείο
Περιφερειακής Ανάπτυξης



Ε.Π. «ΑΝΑΤΟΛΙΚΗ ΜΑΚΕΔΟΝΙΑ ΚΑΙ ΘΡΑΚΗ 2014 -2020»
ΜΕ ΤΗ ΣΥΓΧΡΗΜΑΤΟΔΟΤΗΣΗ ΤΗΣ ΕΛΛΑΔΑΣ ΚΑΙ ΤΗΣ ΕΥΡΩΠΑΪΚΗΣ ΈΝΩΣΗΣ



Ευρωπαϊκή Ένωση
Ευρωπαϊκό Ταμείο
Περιφερειακής Ανάπτυξης



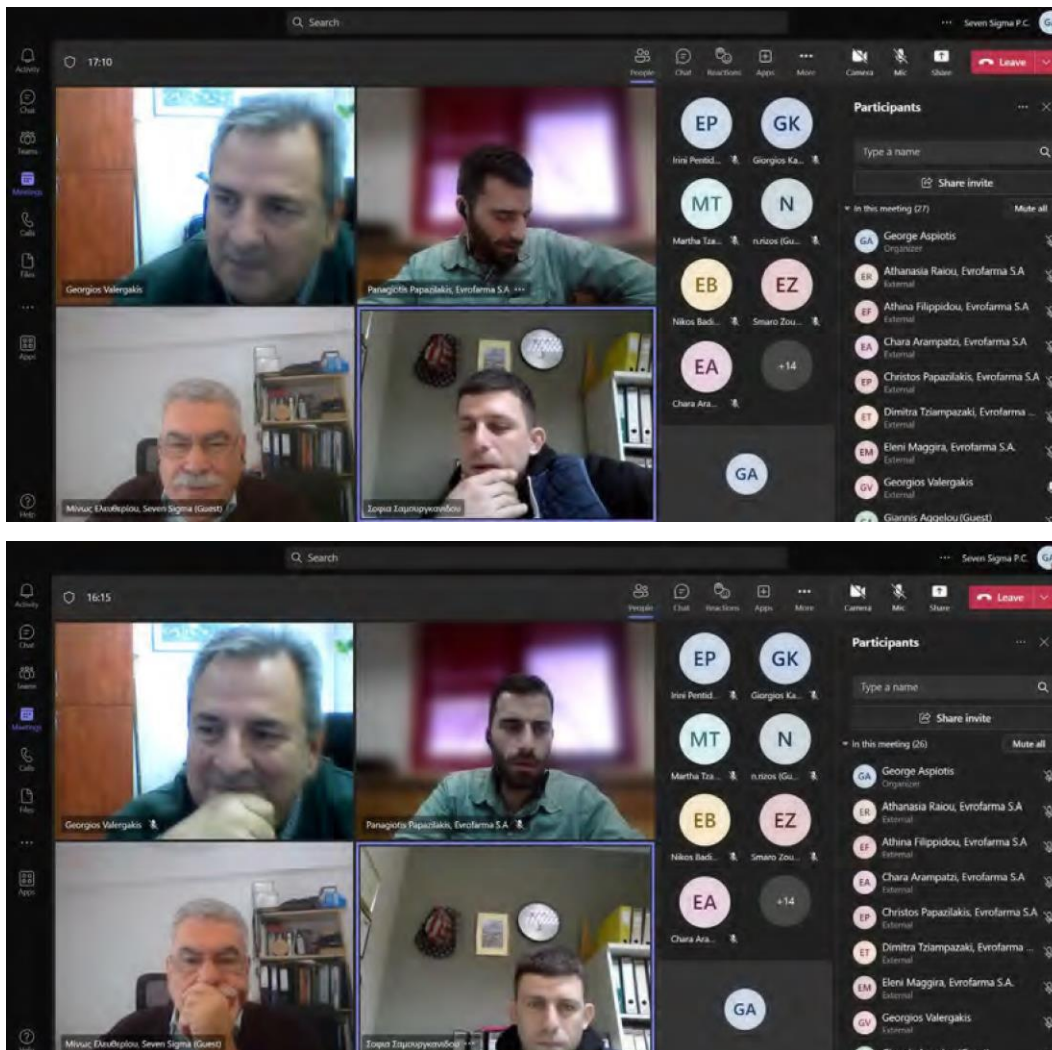
Ε.Π. «ΑΝΑΤΟΛΙΚΗ ΜΑΚΕΔΟΝΙΑ ΚΑΙ ΘΡΑΚΗ 2014 -2020»

Με τη συγχρηματοδότηση της Ελλάδας και της Ευρωπαϊκής Ένωσης



Εικόνα 4: Πρόγραμμα διαδικτυακής ημερίδας για την διάδοση των αποτελεσμάτων του έργου

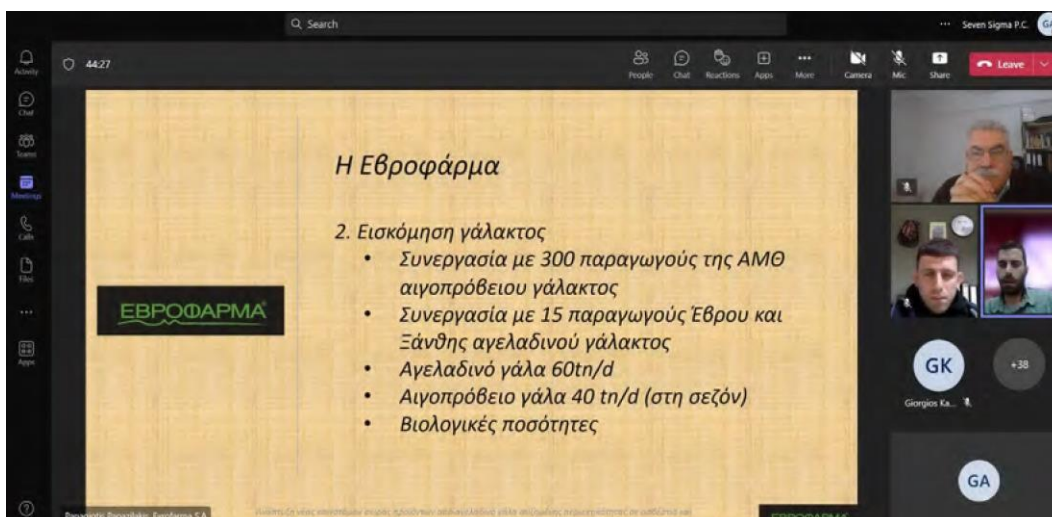
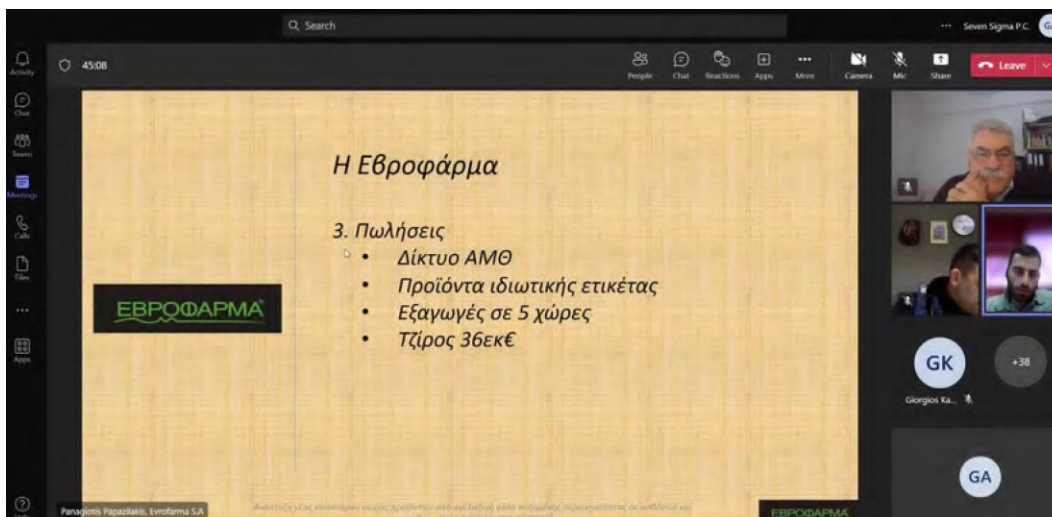
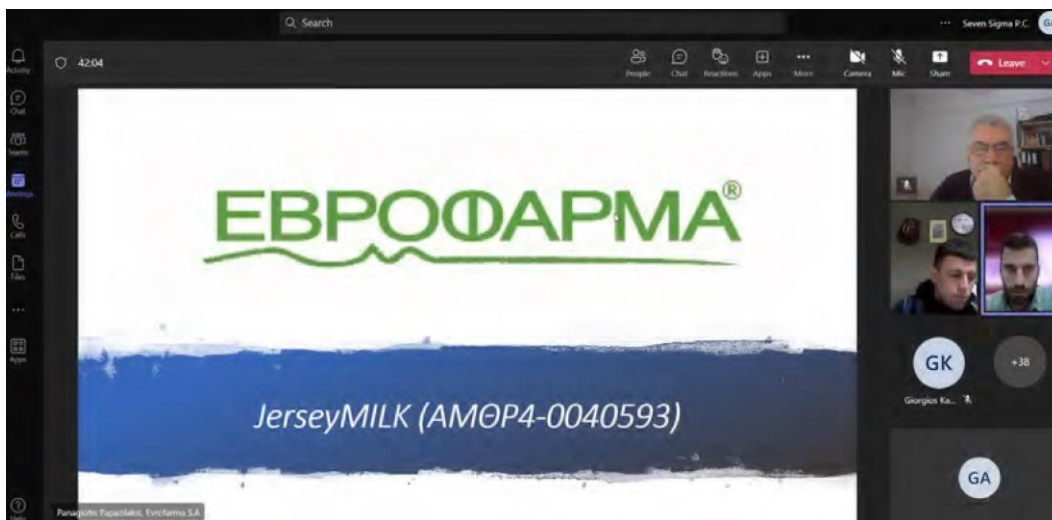
3.3.1. Εισαγωγή



3.3.2. Παρουσίαση CAMPUS



3.3.3. Παρουσίαση EVROFARMA



Search

45:35

People Chat New Slides Apps More Camera Mic Share Leave

JerseyMILK

ΕΒΡΟΦΑΡΜΑ

1. Απαιτήσεις καταναλωτών για *premium* προϊόντα με ταυτότητα
2. Απαιτήσεις καταναλωτών για πρόσληψη τροφών αυξημένης περιεκτικότητας σε πρωτεΐνη
3. Απαιτήσεις καταναλωτών για γαλακτοκομικά προϊόντα αυξημένης περιεκτικότητας σε ασβέστιο

ΕΒΡΟΦΑΡΜΑ

Paragiotis Papaziziadis, Evrofarma S.A.

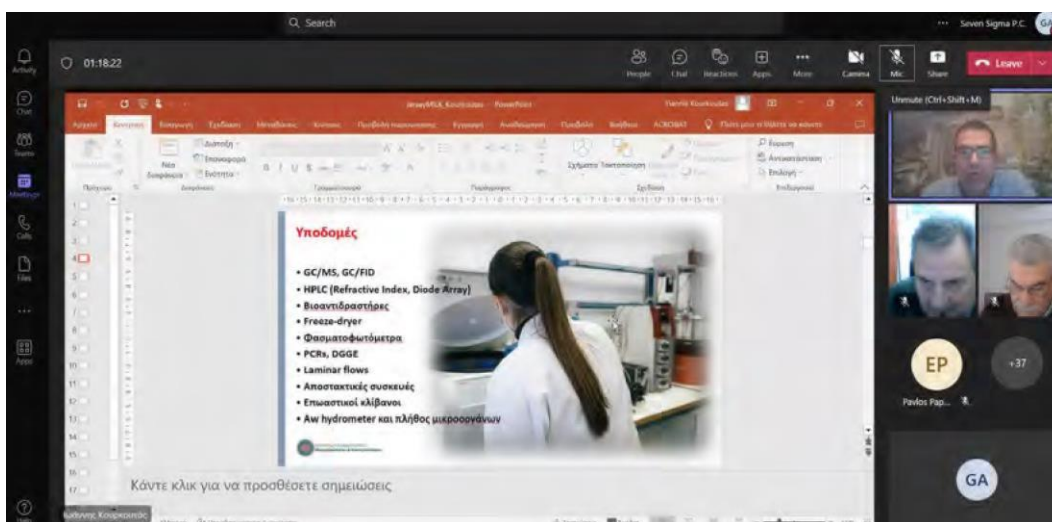
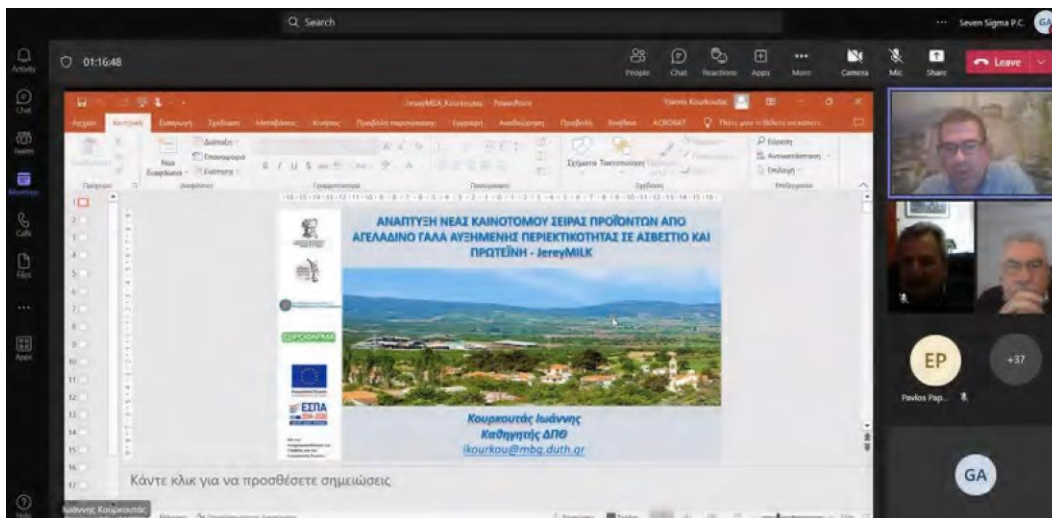
Georgios Ka... 1

GA

GA



3.3.4. Παρουσίαση Εργαστηρίου Εφαρμοσμένης Μικροβιολογίας και Βιοτεχνολογίας ΔΠΘ & Ερευνητικά Αποτελέσματα Jerseymilk



01:17:49

Ερευνητικά ενδιαφέροντα

- Εφαρμογή Μικροβιολογία & Βιοχημείας.
- Εφαρμογές μικροβιολογίας για ανάπτυξη:
 - (α) νέων λειτουργικών προφίλων με πιθανές εμπορτικές επιπτώσεις στην υγεία (προβιότιки και προβιοτικά, φυτικά προϊόντα με βιολογικές, φαρμακευτικές δράσεις, κλπ).
 - (β) υφιστάμενα προϊόντα υγείας που περιέχουν αποβλήτων της αργεστής βιομηχανίας και της βιομηχανίας τροφίμων.

Κάντε κλικ για να προσθέσετε σημειώσεις

01:19:23

Διαρκής αναβάθμιση εργαστηριακών υποδομών

- Μονάδα Προηγμένης Ανάλυσης, Παραγωγής και Αξιολόγησης Λειτουργικών Συστημάτων (FOODBIOMES, Περιφερειακή Αριστεία)
- UPLC QTOFF (BioActiveScreen, ΕΛΙΔ Ε.Κ.)

Κάντε κλικ για να προσθέσετε σημειώσεις

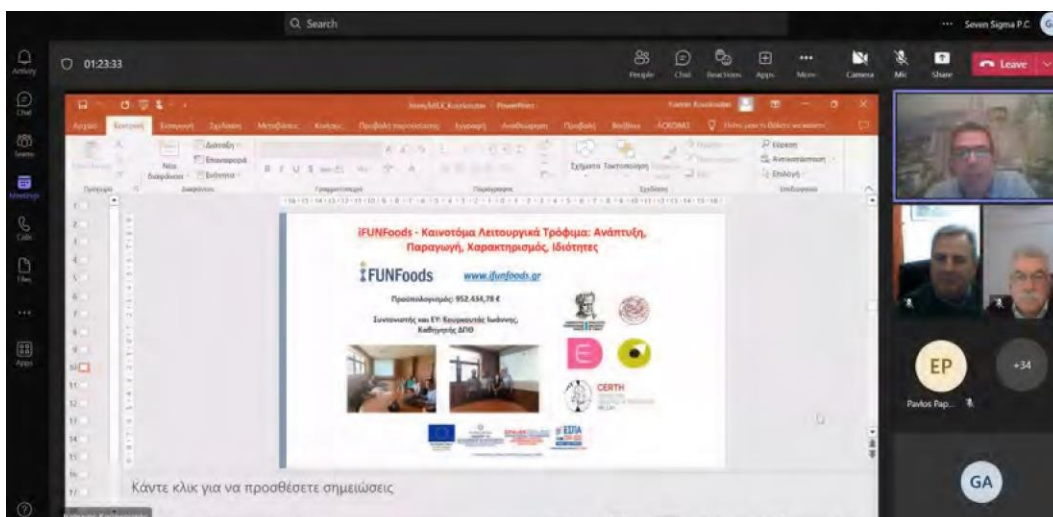
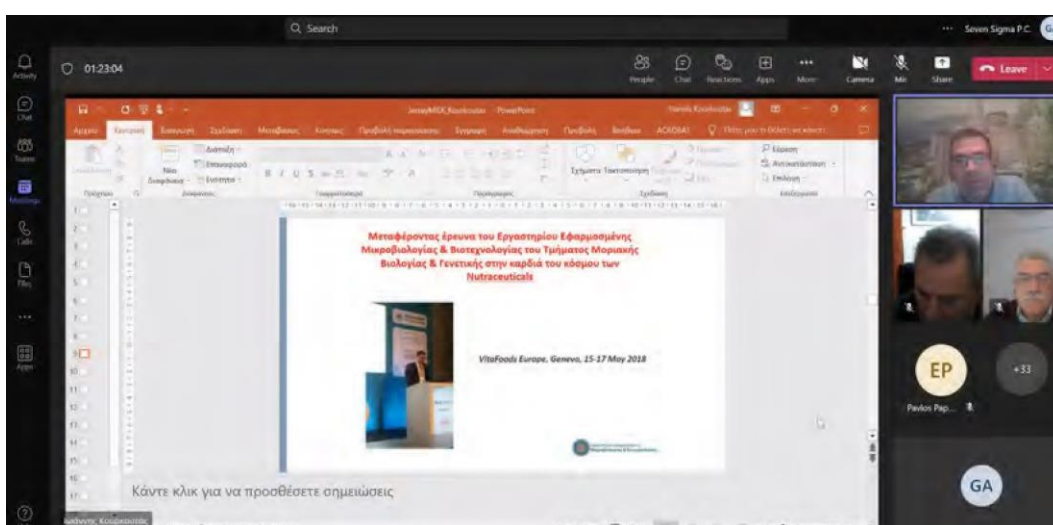
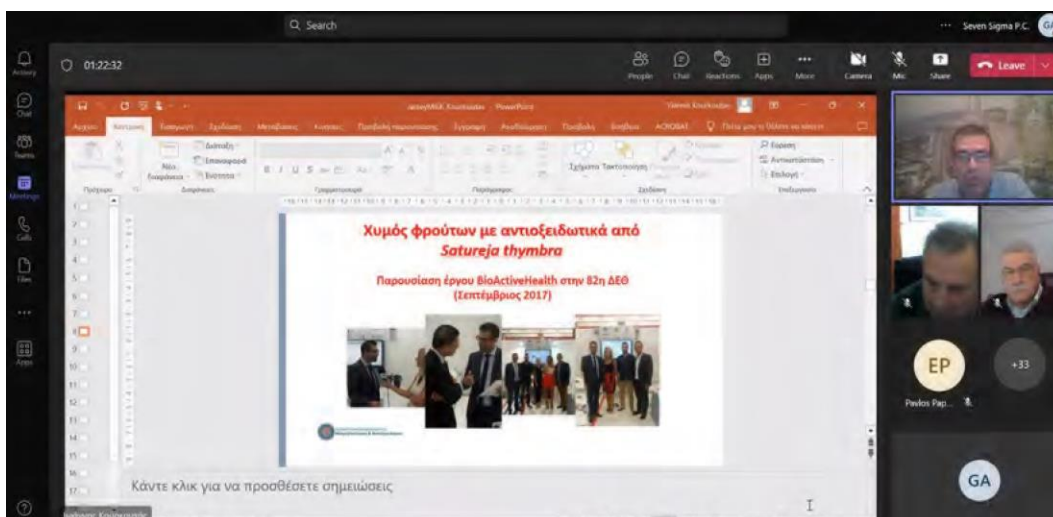
01:20:51

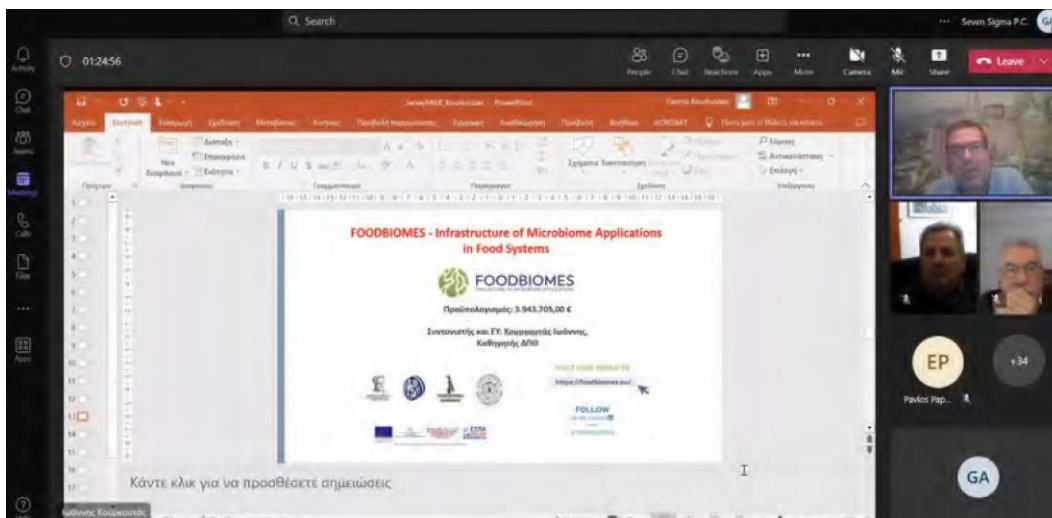
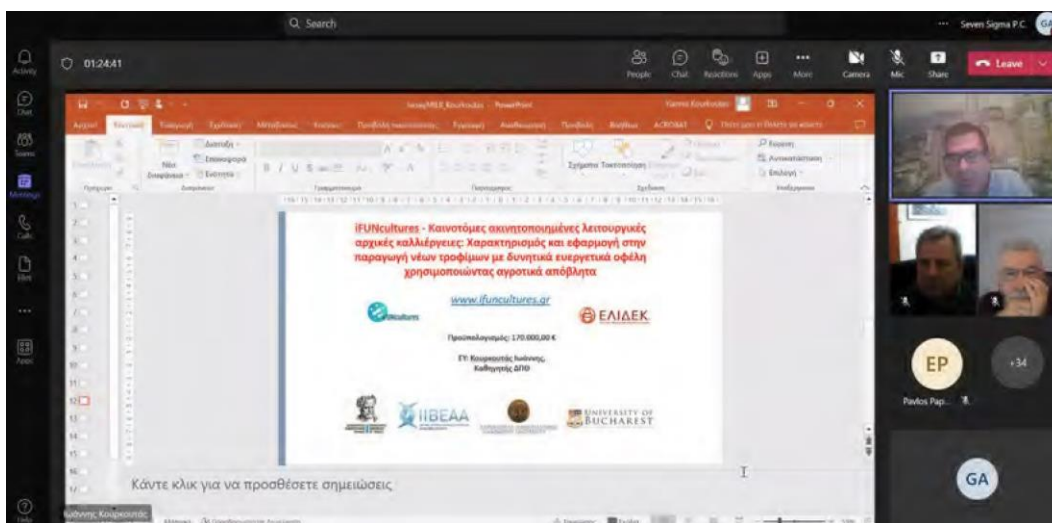
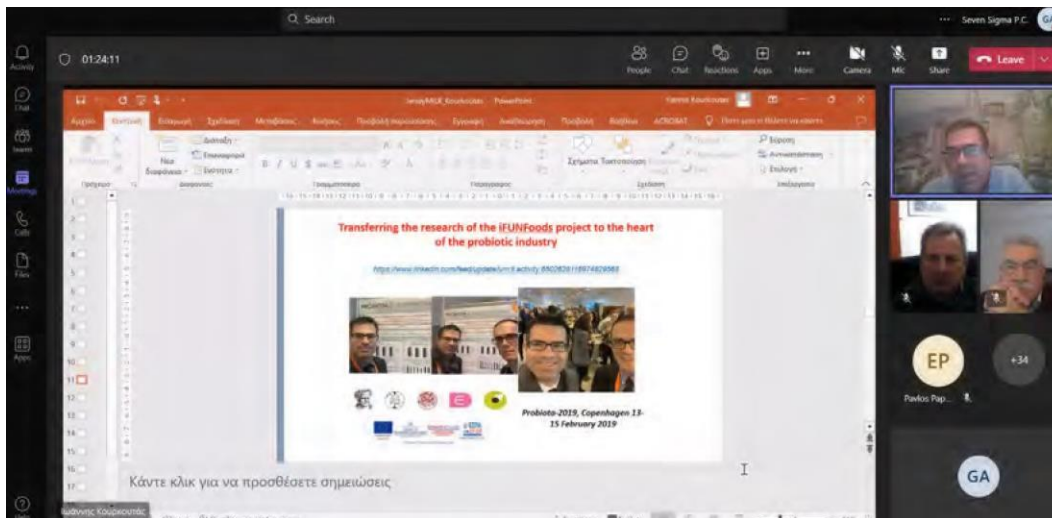
Τα ερευνητικά έργα

- 11 έργα σε εξέλιξη
- 11 ολοκληρωμένα έργα
- Συνολικός προϋπολογισμός > 8.5 εκ. €

Κάντε κλικ για να προσθέσετε σημειώσεις







Έργο



01:27:08

JerseyMILK Εταιρεία - PowerPoint

ΑΝΑΠΤΥΞΗ ΝΕΑΣ ΚΑΙΝΟΤΟΜΟΥ ΣΕΙΡΑΣ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΑΠΟ ΑΓΕΛΑΔΙΝΟ ΓΑΛΑ ΑΥΞΗΜΕΝΗΣ ΠΕΡΙΕΚΤΙΚΟΤΗΤΑΣ ΣΕ ΑΙΣΘΗΣΤΟ ΚΑΙ ΠΡΩΤΕΪΝΗ - JerseyMILK

Κάντε κλικ για να προσθέσετε σημειώσεις

Seven Sigma P.C.

EP +34

GA

01:28:26

JerseyMILK Εταιρεία - PowerPoint

JerseyMILK

- Οι σύγχρονες αντιλήψεις των καταναλωτών, αλλά και οι επιστημονικές εξελίξεις οδηγούν στην υιοθέτηση μιας ισορροπημένης και στοιχειώμενης διατροφής του πληθυσμού, με σκοπό την προαγωγή και την προστασία της υγείας των ανθρώπων.
- Η έννοια της «εξασφαλισμένης διατροφής» είναι πλέον οικεία στον μέσο πολίτη, ενώ είναι κοινή συνείδηση ότι το διατολόγο πρέπει να καλύπτει τις ατομικές ανάγκες.

Κάντε κλικ για να προσθέσετε σημειώσεις

Seven Sigma P.C.

EP +34

GA

01:28:42

JerseyMILK Εταιρεία - PowerPoint

JerseyMILK

Καθώς στις μέρες μας, η ελληνική γαλακτοκομία παράγει αγελαδογάλα που είναι μια σημαντική πηγή κρέας, πρωτεΐνης, ως βασική προκύβευση υγιεινής, η διαφοροποίηση των παραγόμενων τυπικών και μεταποιημένων προϊόντων και η επίτευξη σημαντικών προσηλυτικών αξιών.

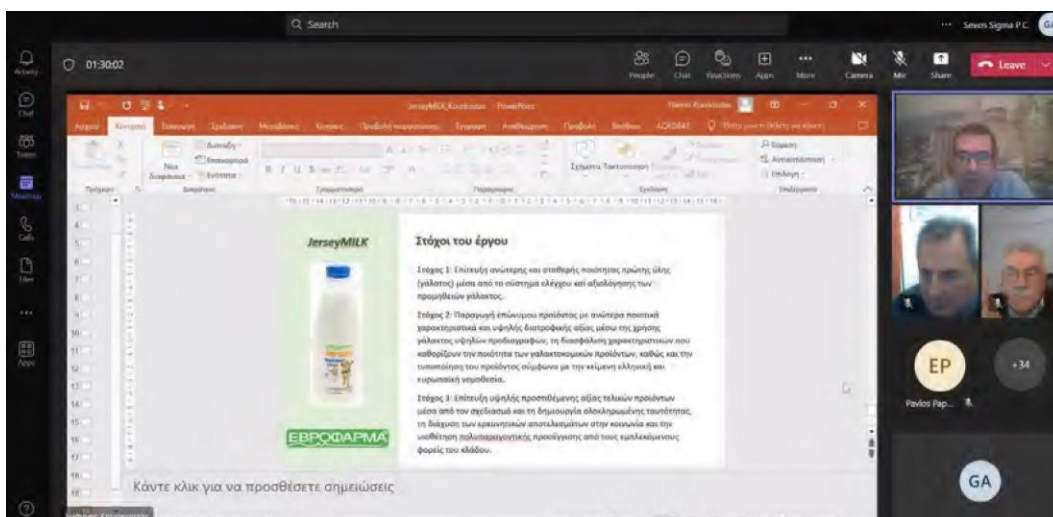
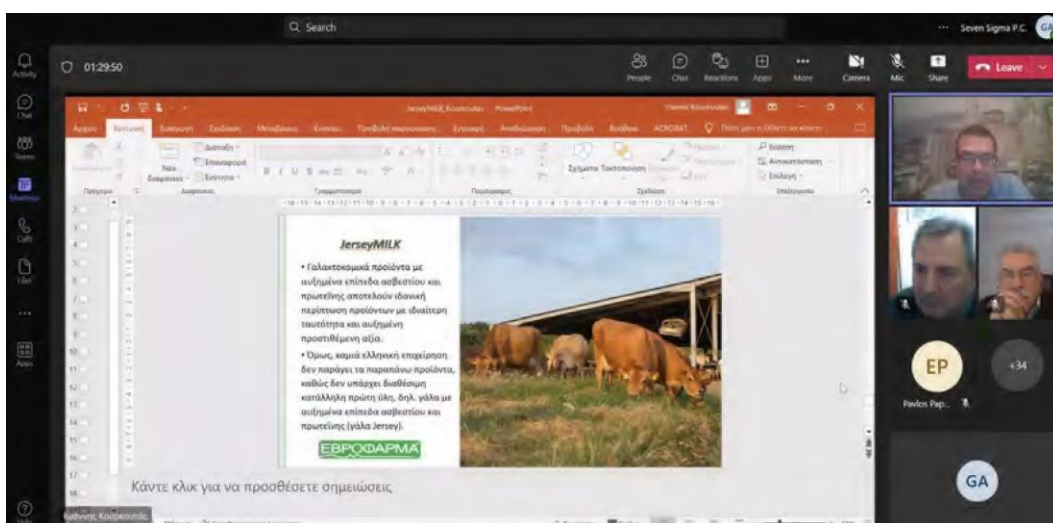
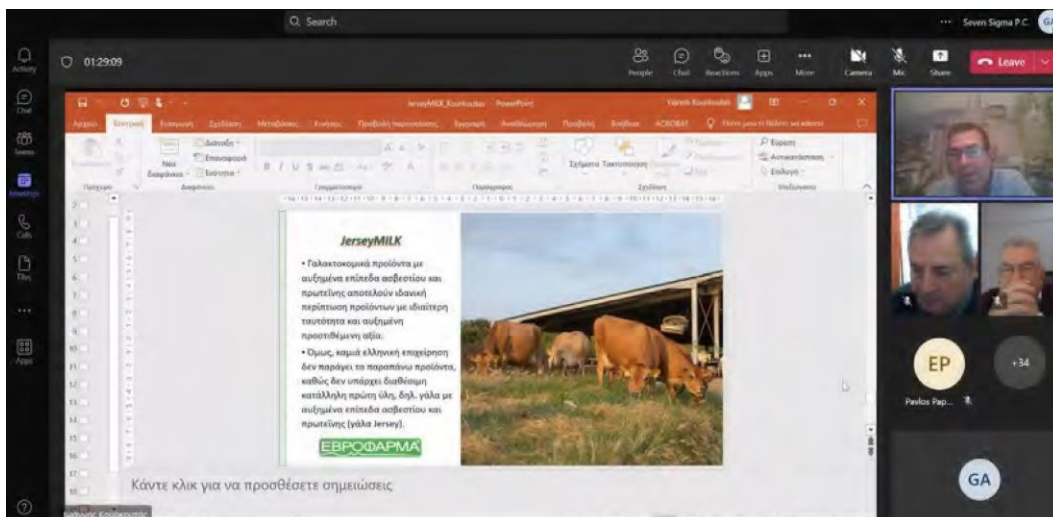
Κάντε κλικ για να προσθέσετε σημειώσεις

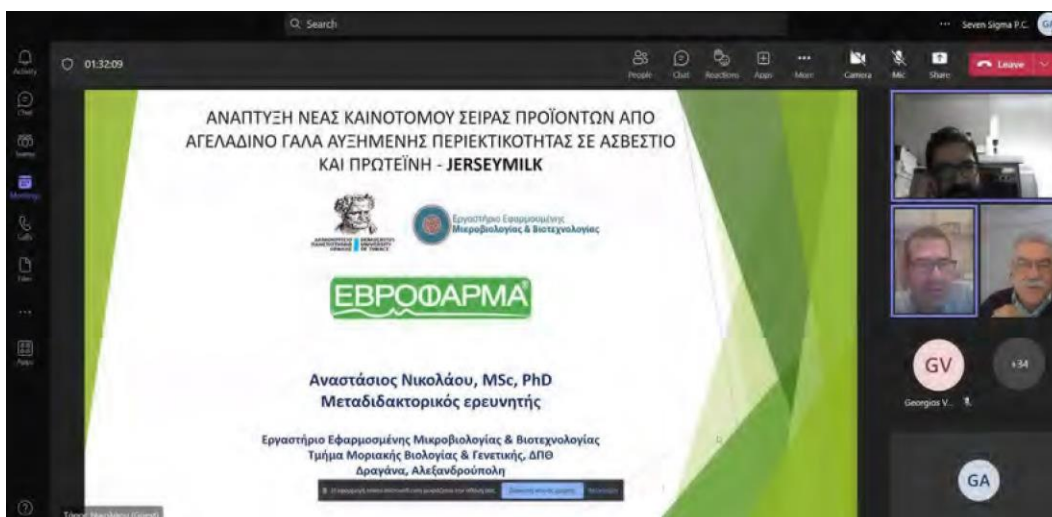
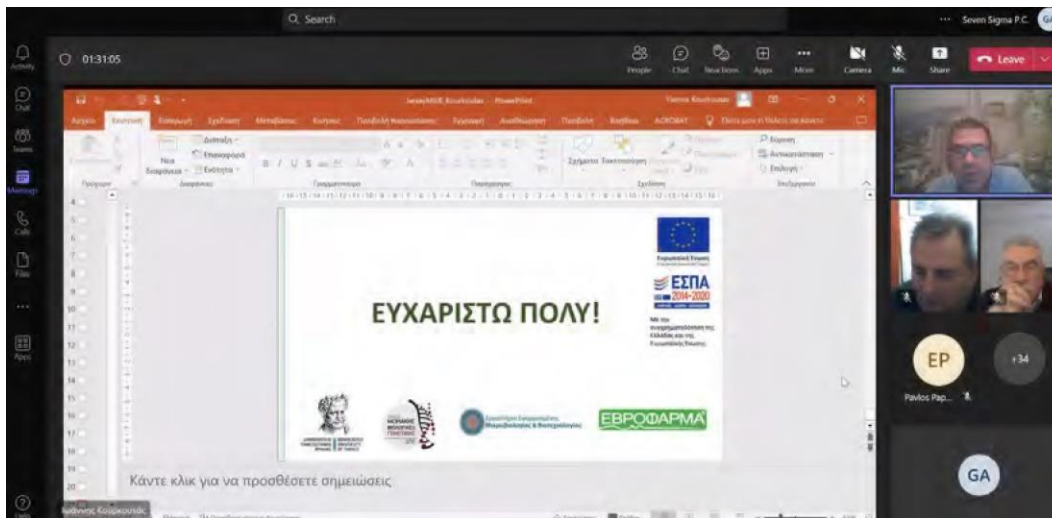
Seven Sigma P.C.

EP +34

GA







01:33:18

Σκοπός μελέτης

- Αξιολόγηση και χαρακτηρισμός των ανώτερων φυσικοχημικών και μικροβιολογικών χαρακτηριστικών του γάλακτος από αγελάδες Jersey (CAMPUS A.E.).
- Παραγωγή σειράς προϊόντων (φρέσκο γάλα, προϊόντα γιαουρτιού, κλπ), με αυξημένα επίπεδα ασβεστίου και πρωτεϊνών.
- Αξιολόγηση των χαρακτηριστικών (φυσικοχημικά, μικροβιολογικά & οργανοληπτικά) των νέων προϊόντων με γάλα Jersey κατά τη περίοδο ασφαλούς κατανάλωσης.

Τάσος Νικολάου (Guest)

01:35:22

Ερευνητικά αποτελέσματα

Πίνακας 1. Φυσικοχημικά χαρακτηριστικά νωπού και παστεριωμένου γάλακτος (Jersey/Holstein-Friesian).

ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΙΚΟ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΟ	Δείγματα γάλακτος Jersey		Δείγματα γάλακτος Holstein-Friesian	
	Νωπό	Παστεριωμένο	Νωπό	Παστεριωμένο
pH	6.7 ± 0.2	6.9 ± 0.1	6.7 ± 0.2	6.9 ± 0.1
Ολική αλβουμίνη	0.15 ± 0.01	0.14 ± 0.03	0.15 ± 0.02	0.12 ± 0.04
Συντελεστής οξείδωσης (mg/100 g)	141 ± 5	142 ± 6	118 ± 3	119 ± 4
Ολικό σπινάκι (g/100 g)	14.7 ± 0.5	13.6 ± 0.5	12.1 ± 0.3	12.0 ± 0.2
Λακτοζή (g/100 g)	4.6 ± 0.1	4.6 ± 0.1	4.7 ± 0.1	4.6 ± 0.1
Ολικός πρωτεϊνός (g/100 ml)	4.04 ± 0.08	4.05 ± 0.07	3.36 ± 0.09	3.35 ± 0.11
Ολικό λίπος (g/100 g)	5.3 ± 0.3	4.4 ± 0.3	3.4 ± 0.2	3.5 ± 0.1

Τάσος Νικολάου (Guest)

01:36:30

Ερευνητικά αποτελέσματα

Πίνακας 1. Φυσικοχημικά χαρακτηριστικά νωπού και παστεριωμένου γάλακτος (Jersey/Holstein-Friesian).

ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΙΚΟ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΟ	Δείγματα γάλακτος Jersey		Δείγματα γάλακτος Holstein-Friesian	
	Νωπό	Παστεριωμένο	Νωπό	Παστεριωμένο
pH	6.7 ± 0.2	6.9 ± 0.1	6.7 ± 0.2	6.9 ± 0.1
Ολική αλβουμίνη	0.15 ± 0.01	0.14 ± 0.03	0.15 ± 0.02	0.12 ± 0.04
Συντελεστής οξείδωσης (mg/100 g)	141 ± 5	142 ± 6	118 ± 3	119 ± 4
Ολικό σπινάκι (g/100 g)	14.7 ± 0.5	13.6 ± 0.5	12.1 ± 0.3	12.0 ± 0.2
Λακτοζή (g/100 g)	4.6 ± 0.1	4.6 ± 0.1	4.7 ± 0.1	4.6 ± 0.1
Ολικός πρωτεϊνός (g/100 ml)	4.04 ± 0.08	4.05 ± 0.07	3.36 ± 0.09	3.35 ± 0.11
Ολικό λίπος (g/100 g)	5.3 ± 0.3	4.4 ± 0.3	3.4 ± 0.2	3.5 ± 0.1

Τάσος Νικολάου (Guest)



01:37:45

Ερευνητικά αποτελέσματα

Πίνακας 2. Σύσταση μεθυλεστέων λιπαρών οξέων (%)

Μεθυσμένο οξύ	Raw	Pasteurized	Raw	Pasteurized
C16:0	1.47 ± 0.58	3.33 ± 0.63	3.58 ± 0.74	3.79 ± 0.73
C18:0	1.62 ± 0.47	1.51 ± 0.51	1.35 ± 0.33	1.54 ± 0.41
C18:1	2.27 ± 0.56	1.97 ± 0.58	1.12 ± 0.31	1.58 ± 0.39
C20:0	3.48 ± 0.27	3.72 ± 0.52	2.91 ± 0.61	2.98 ± 0.44
C20:1	1.19 ± 0.30	1.01 ± 0.28	1.35 ± 0.31	1.15 ± 0.36
C22:0	3.11 ± 0.42	2.79 ± 0.39	2.32 ± 0.33	2.87 ± 0.36
C22:1	5.90 ± 0.70	6.19 ± 0.49	5.65 ± 0.75	5.93 ± 0.77
C24:0	0.60 ± 0.08	0.46 ± 0.11	0.75 ± 0.14	0.72 ± 0.08
C24:1	0.45 ± 0.12	0.12 ± 0.03	0.35 ± 0.08	0.81 ± 0.28
C26:0	22.79 ± 3.09	24.14 ± 2.63	25.82 ± 2.36	21.35 ± 2.26
C26:1	1.07 ± 0.23	0.46 ± 0.20	1.14 ± 0.02	0.70 ± 0.08
C28:0	19.16 ± 2.42	16.79 ± 2.11	17.64 ± 2.22	19.32 ± 2.33
C28:1	0.93 ± 0.26	0.13 ± 0.03	1.32 ± 0.29	0.39 ± 0.11
C30:0	11.76 ± 1.33	16.51 ± 2.41	19.34 ± 1.79	13.00 ± 2.03
C30:1	9.90 ± 1.02	9.67 ± 1.55	10.24 ± 1.70	11.30 ± 1.88
C32:0	4.69 ± 0.67	4.39 ± 0.84	5.73 ± 0.65	3.93 ± 0.49
C32:1	3.05 ± 0.72	2.97 ± 0.71	3.31 ± 0.58	3.38 ± 0.82
C34:0	0.55 ± 0.18	0.26 ± 0.03	1.51 ± 0.25	0.30 ± 0.06
C36:0	0.30 ± 0.06	0.30 ± 0.07	0.89 ± 0.24	0.62 ± 0.14
C38:0	0.80 ± 0.16	1.33 ± 0.37		
C40:0	1.02 ± 0.17	0.44 ± 0.11	1.07 ± 0.24	0.19 ± 0.28
C42:0	0.33 ± 0.09	0.28 ± 0.06	0.56 ± 0.15	0.15 ± 0.05

Τάσος Νικολάου (Guest)

01:39:01

Ερευνητικά αποτελέσματα

Σχήμα 2. Ανάλυση των κυρίων συνιστωσών (PCA) των φυσιολογικών χαρακτηριστικών δειγμάτων νωπού (ακατέργαστου) και παστεριωμένου γάλακτος Jersey ή Holstein.

Τάσος Νικολάου (Guest)

01:40:36

Ερευνητικά αποτελέσματα

Πίνακας 3. Αποτελέσματα μικροβιολογικών αναλύσεων σε νωπό γάλα.

Νωπό γάλα	Συνολικός αριθμός μικροβίων (logcfu/ml)	Ενδοκυτταρική ανάπτυξη (logcfu/ml)	Ενδοκυτταρική ανάπτυξη (logcfu/ml)	Ενδοκυτταρική ανάπτυξη (logcfu/ml)	Ενδοκυτταρική ανάπτυξη (logcfu/ml)
Jersey	4.83 ± 0.41	3.60 ± 0.70	3.44 ± 0.62	1.82 ± 0.25	267455 ± 80878
Παστεριωμένο	5.26 ± 0.52	3.76 ± 0.84	3.83 ± 0.59	2.19 ± 0.62	380652 ± 43073

Τάσος Νικολάου (Guest)



01:42:29

Ερευνητικά αποτελέσματα



Τάσος Νικολάου (Guest)

People Chat Reactions Apps More Camera Mic Share Leave

IK +35 GA

01:42:53

Ερευνητικά αποτελέσματα

Πίνακας 4. Φυσιολογικά χαρακτηριστικά νέων προϊόντων κατά το διάστημα ασφαλούς κατανάλωσης.

Τύπος προϊόντος	Εταιρεία	PH	Οξύτητα (g γαλακτικού οξέος / 100 g προϊόντος)	Αλβουμίνη (g / 100 g προϊόντος)	Λίπος (g / 100 g προϊόντος)	Συνολική ενέργεια (kJ)	Συνολική ενέργεια (kcal)	Ενέργεια (kJ)	Ενέργεια (kcal)				
Παραδοσιακός	Jersey	4.03±0.04	1.24±0.07	120±5	121±2	0.14±0.01	36.2±1.5	55.9±2.3	52.7±2.7	83.0±1.0	83.3±0.3	5.1±0.5	4.8±0.5
14	Jersey	3.95±0.06	1.32±0.08	119±3	123±2	0.15±0.01	35.4±2.6	59.1±1.5	54.3±2.5	81.4±0.9	82.2±1.1	5.1±0.6	4.8±0.6
22	Jersey	3.91±0.07	1.36±0.08	119±2	118±1	0.15±0.01	34.7±1.9	58.4±1.3	55.0±1.6	84.1±1.1	83.7±0.9	5.1±0.5	4.8±0.6
Ευρωπαϊκός	Jersey	4.37±0.06	0.94±0.09	132±2	125±2	0.14±0.01	32.3±2.1	65.3±4.7	60.0±0.4	82.5±0.2	83.8±1.2	3.9±0.2	4.1±0.1
18	Jersey	4.48±0.11	0.95±0.04	133±1	118±1	0.14±0.01	32.6±1.4	63.9±4.2	56.9±1.6	82.8±0.8	83.0±0.9	4.0±0.2	4.1±0.1
22	Jersey	4.36±0.01	0.94±0.03	133±1	119±3	0.13±0.01	31.4±2.6	59.3±3.1	55.2±2.8	84.1±1.1	84.9±0.1	4.0±0.4	4.1±0.1
30	Jersey	4.28±0.17	0.95±0.04	134±1	123±1	0.13±0.01	31.1±3.0	57.7±2.4	56.5±0.7	84.8±0.7	85.0±0.3	4.0±0.2	4.0±0.2
29	Jersey	4.29±0.18	0.93±0.08	134±1	123±1	0.13±0.01	31.1±3.0	57.7±2.4	56.5±0.7	84.8±0.7	85.0±0.3	4.0±0.2	4.1±0.1

Τάσος Νικολάου (Guest)

People Chat Reactions Apps More Camera Mic Share Leave

IK +35 GA

01:44:10

Ερευνητικά αποτελέσματα

Πίνακας 5. Φυσιολογικά χαρακτηριστικά νέων προϊόντων με γάλα από αγελάδες Jersey.

Τύπος προϊόντος	PH	Οξύτητα (g γαλακτικού οξέος / 100 g προϊόντος)	Αλβουμίνη (g / 100 g προϊόντος)	Λίπος (g / 100 g προϊόντος)	Ενέργεια (kJ)	Ενέργεια (kcal)
Γάλα	4.48 ± 0.01	4.50 ± 0.01	16.7 ± 1.3	16.9 ± 1.1	21.4 ± 0.1	21.9 ± 1.2
Γάλα με ζάχαρη	4.48 ± 0.04	4.51 ± 0.06	3.67 ± 0.13	2.88 ± 0.15	12.9 ± 0.3	10.6 ± 0.5
Γάλα με ζάχαρη και φρούτα	4.26 ± 0.01	4.26 ± 0.04	3.82 ± 0.05	2.88 ± 0.06	10.8 ± 0.1	10.1 ± 0.4
Γάλα με ζάχαρη και φρούτα	4.00 ± 0.03	4.00 ± 0.01	4.10 ± 0.12	4.26 ± 0.12	14.4 ± 0.5	14.3 ± 0.7
Γάλα με ζάχαρη και φρούτα	4.32 ± 0.04	4.40 ± 0.07	4.06 ± 0.06	3.97 ± 0.12	13.4 ± 0.2	13.2 ± 0.1

Τάσος Νικολάου (Guest)

People Chat Reactions Apps More Camera Mic Share Leave

IK +35 GA

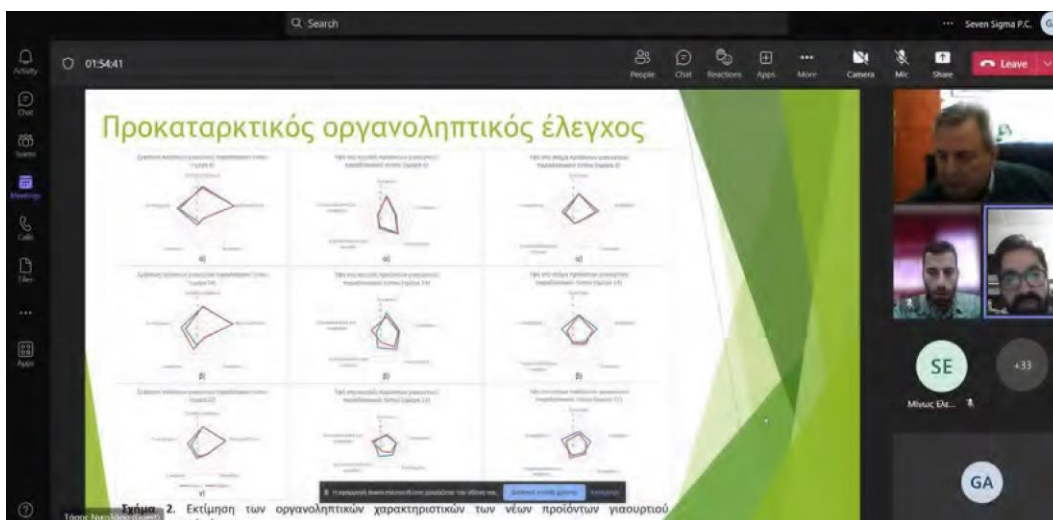
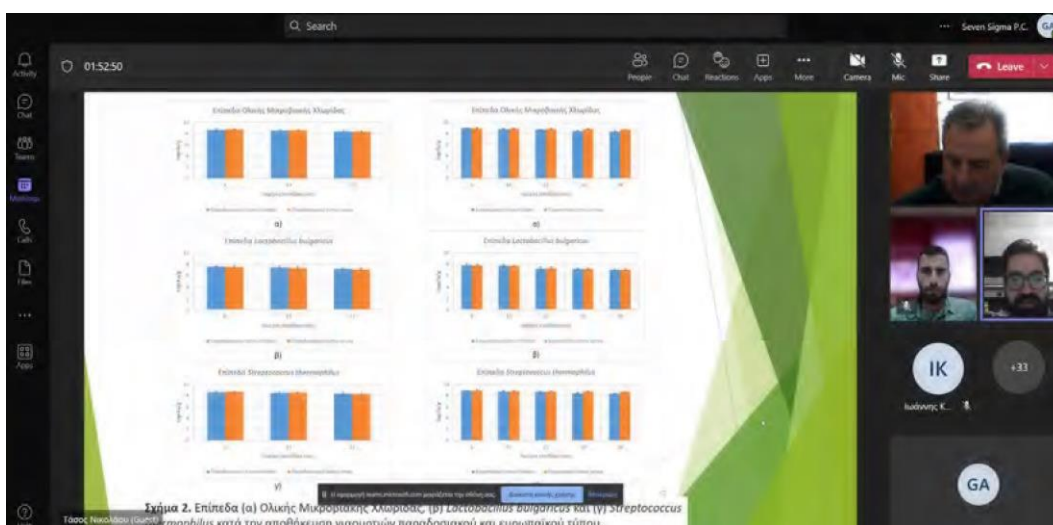


Ερευνητικά αποτελέσματα

Πίνακας 5. Φυσικοχημικά χαρακτηριστικά νέων προϊόντων με γάλα από αγελάδες Jersey.

Τύπος προϊόντος	pH		Ολικές πρωτεΐνες (%)		Ολικό σπέρμα (%)		Λίπος (%)	
	Jersey	Holstein	Jersey	Holstein	Jersey	Holstein	Jersey	Holstein
Τύπος τίτλου κρέμας	4.48 ± 0.01	4.50 ± 0.01	16.7 ± 1.3	16.9 ± 1.1	-	-	21.4 ± 0.1	21.9 ± 1.2
Ρόσφιμα τίτλου κρέμας	4.48 ± 0.04	4.51 ± 0.06	3.67 ± 0.13	2.88 ± 0.15	12.9 ± 0.3	10.6 ± 0.5	2.1 ± 0.1	2.0 ± 0.1
Ρόσφιμα τίτλου ορόση	4.26 ± 0.01	4.26 ± 0.04	3.82 ± 0.05	2.88 ± 0.06	10.8 ± 0.1	10.1 ± 0.4	1.5 ± 0.1	1.5 ± 0.1
Γιαυρτά παραδοσιακού τύπου	4.00 ± 0.03	4.00 ± 0.01	4.10 ± 0.12	4.26 ± 0.12	14.4 ± 0.5	14.3 ± 0.7	5.0 ± 0.5	4.5 ± 0.6
Γιαυρτά ευρωπαϊκού τύπου	4.32 ± 0.04	4.40 ± 0.07	4.06 ± 0.06	3.97 ± 0.12	13.4 ± 0.2	13.2 ± 0.1	4.0 ± 0.2	4.0 ± 0.1

Τάσος Νικολάου (Guest)



01:57:16

Προκαταρκτικός οργανοληπτικός έλεγχος

Σχήμα 3. Εκτίμηση των οργανοληπτικών χαρακτηριστικών των νέων προϊόντων γιαουρτιού ευρωπαϊκού τύπου.

Τάσος Νικολάου (Guest)

01:58:56

Ερευνητικά αποτελέσματα

Πίνακας 6. Εκτίμηση των οργανοληπτικών χαρακτηριστικών των νέων προϊόντων.

Τύπος προϊόντος γιαουρτιού	Διάστημα αποθήκευσης (ημέρες)	Είδος γάλακτος	Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά		
			Γεύση	Άρωμα	Ολική εκτίμηση
Παραδοσιακός	6	Jersey	3.9±0.3	4.0±0.1	4.0±0.1
		Holstein	4.0±0.1	4.0±0.5	4.2±0.4
	14	Jersey	4.1±0.3	3.8±0.4	4.1±0.3
		Holstein	4.0±0.1	3.7±0.5	4.1±0.3
	22	Jersey	3.6±0.5	3.1±0.3	3.2±0.4
		Holstein	3.4±0.5	3.3±0.5	3.0±0.1
Ευρωπαϊκός	6	Jersey	4.2±0.4	4.0±0.5	4.4±0.5
		Holstein	4.3±0.5	4.2±0.4	4.5±0.5
	22	Jersey	4.3±0.5	4.1±0.3	4.3±0.5
		Holstein	4.1±0.3	3.9±0.3	4.3±0.5
	39	Jersey	4.0±0.1	4.1±0.3	3.9±0.3
		Holstein	3.9±0.3	4.0±0.1	4.0±0.1

Τάσος Νικολάου (Guest)

01:59:58

Συμπεράσματα

Αγελαδινό γάλα Jersey:

- Χαμηλότερο μικροβιακό φορτίο και αριθμός σωματικών κυττάρων (νιπτό γάλα).

Τάσος Νικολάου (Guest)



02:00:55

Συμπεράσματα

Αγελαδινό γάλα Jersey:

- Χαμηλότερο μικροβιακό φορτίο και αριθμός σωματιωκών κυττάρων (νωπό γάλα).
- Αυξημένα επίπεδα ασβεστίου κατά ~19-20 %.
- Αυξημένα επίπεδα ολικής πρωτεΐνης κατά ~20-21 %.

Παραγωγή νέων γαλακτοκομικών προϊόντων:

- διατήρηση των μικροβιολογικών και φυσικοχημικών ιδιοτήτων καθόλη τη διάρκεια ασφαλούς κατανάλωσης.
- υψηλά επίπεδα ασβεστίου και πρωτεϊνών.
- αποδεκτά από τους δοκιμαστές κατά τον οργανοληπτικό έλεγχο.

Τάσος Νικολάου (Guest)

02:01:08

ΑΜΟΡ4-0040593: ΑΝΑΠΤΥΞΗ ΝΕΑΣ ΚΑΙΝΟΤΟΜΟΥ ΣΕΙΡΑΣ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΑΠΟ ΑΓΕΛΑΔΙΝΟ ΓΑΛΑ ΑΥΞΗΜΕΝΗΣ ΠΕΡΙΕΚΤΙΚΟΤΗΤΑΣ ΣΕ ΑΣΒΕΣΤΙΟ ΚΑΙ ΠΡΩΤΕΪΝΗ-JERSEYMILK

ΕΒΡΟΦΑΡΜΑ

Εργαστήριο Εραρμακογόνων
Μικροβιολογίας & Βιοτεχνολογίας

Ε.Π. «ΑΝΑΤΟΛΙΚΗ ΜΑΚΕΔΟΝΙΑ ΚΑΙ ΘΡΑΚΗ 2014 -2020»
Με τη συγχρηματοδότηση της Ελλάδας και της Ευρωπαϊκής Ένωσης

ΕΣΠΑ
2014-2020

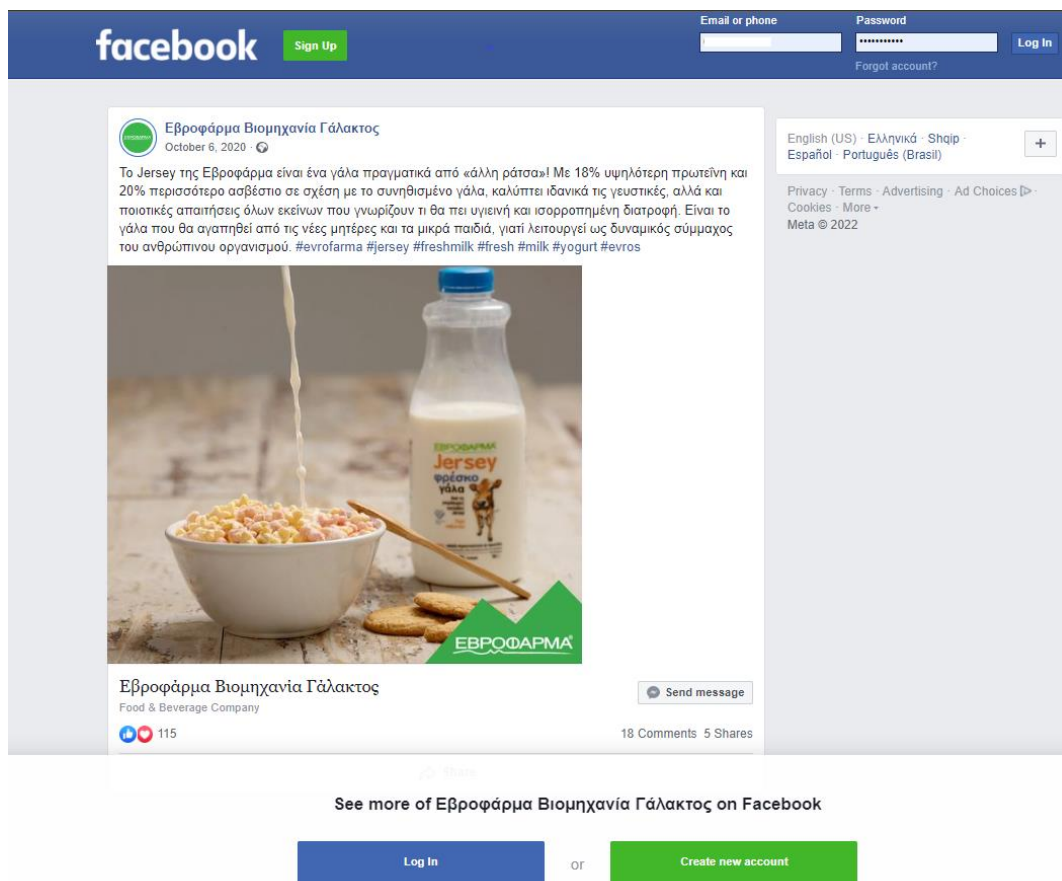
Τάσος Νικολάου (Guest)



3.4. Διάχυση μέσω των καναλιών κοινωνικής δικτύωσης

Αναμφισβήτητα, το μάρκετινγκ των μέσων κοινωνικής δικτύωσης έχει γίνει πλέον απαραίτητο συστατικό του μείγματος μάρκετινγκ της κάθε επιχείρησης. Τα μέσα κοινωνικής δικτύωσης αποτελούν πλέον το βασικότερο εργαλείο μέσω του οποίου οι επιχειρήσεις προσπαθούν να προσελκύσουν νέους πελάτες καθώς και να διατηρήσουν τη φήμη και το όνομα τους, ενώ ταυτόχρονα έχουν τη δυνατότητα να στοχεύουν σε ένα αρκετά ευρύ κοινό καταναλωτών.

Στο πλαίσιο αυτό, η Εβροφάρμα χρησιμοποίησε για προβολή το Facebook στο οποίο και έτρεξε καμπάνια για τη διαφήμιση του νέου προϊόντος γάλακτος. Παρακάτω παρατίθενται στιγμιότυπα από τις αναρτήσεις.



Εικόνα 5 : Αναρτήσεις σε Μέσα Κοινωνικής Δικτύωσης (Fb)

3.5. Έκδοση ενημερωτικού υλικού (π.χ. brochures, product fact sheets)

Το ενημερωτικό υλικό χρησιμοποιήθηκε ή/και διανεμήθηκε διάφορα σημεία του δικτύου διανομής σε προμηθευτές αλλά και σε τελικούς πελάτες. Παρακάτω παρατίθενται τα φυλλάδια που δημιουργήθηκαν.

Ήρθε το Φρέσκο Γάλα της ΕΒΡΟΦΑΡΜΑ
που υπερέχει από τη φύση του!

Jersey

18% υψηλότερη
πρωτεΐνη*

* σε σχέση με το συντηγμένο φρέσκο γάλα.

20% περισσότερο
ασβέστιο

Διαπίστωσε την
ανωτερότητά του



Εικόνα 6: Ενημερωτικό φυλλάδιο, μέγεθος Α5 (εμπρόσθια όψη)



Jersey Γάλα από άλλη ράτσα!

ΓΙΑΤΙ ΞΕΧΩΡΙΖΕΙ

Το **Jersey** είναι ένα εντελώς διαφορετικό γάλα από όσα γνωρίζατε μέχρι σήμερα. Έχει ιδιαίτερα χαρακτηριστικά που το αναγάγουν ως ένα από τα κορυφαία προϊόντα της καθημερινής διατροφής.

Με **18%** υψηλότερη πρωτεΐνη και **20%** περισσότερο ασβέστιο, σε σχέση με το συνηθισμένο γάλα, βρίσκεται στην κορυφή της προτίμησης των «ψαγμένων» καταναλωτών. Χάρη στα παραπάνω στοιχεία, αλλά και στο ότι περιέχει μεγαλύτερη συγκέντρωση βιταμινών και μεταλλικών στοιχείων λειτουργεί ως δυναμικός σύμμαχος του ανθρώπινου οργανισμού.

Γι' αυτό θεωρείται ιδανικό για όλους τους καταναλωτές και ιδιαίτερα για τα μικρά παιδιά, τις νέες μητέρες και όσους γνωρίζουν τι θα πει υγιεινή και ισορροπημένη διατροφή. Αποτελεί τον ιδανικό συνδυασμό της ποιότητας με την γεύση!

ΓΙΑΤΙ ΘΕΩΡΕΙΤΑΙ ΜΟΝΑΔΙΚΟ

Το νέο αυτό φρέσκο γάλα της **Εβροφάρμα** παράγεται από τη φημισμένη ράτσα μικρόσωμων αγελάδων **Jersey** που εκτρέφονται σε αγρόκτημα του χωριού «Μέστη», μεταξύ Μαρώνας και Αλεξανδρούπολης. Δηλαδή μέσα σε ένα απόλυτα φυσικό περιβάλλον, στην καρδιά της θρακιώτικης γης.

Το δεδομένο, μάλιστα, ότι τόσο οι αγελάδες όσο και το αγρόκτημα-φάρμα (που λειτουργεί ως κομμάτι των τοπικών λιβαδιών) είναι δικά μας, μας δίνει τη μοναδική δυνατότητα να προσφέρουμε ένα προϊόν απόλυτης ιχνηλασιμότητας από τη φάρμα ως το ποτήρι σας! Ένα γάλα ανώτερης ποιότητας, που εγγυάται η Εβροφάρμα με αίσθημα ευθύνης, αλλά και νοοτροπία «οικογενειακής δημιουργίας».



Εικόνα 7: Ενημερωτικό φυλλάδιο, μέγεθος A5 (οπίσθια όψη)



ΕΒΡΟΦΑΡΜΑ® Jersey

18% υψηλότερη πρωτεΐνη* | **20%** περισσότερο ασβέστιο

* σε σχέση με το συνηθισμένο φρέσκο γάλα.

Διαπίζωσε την
ανωτερότητά του



ΕΒΡΟΦΑΡΜΑ®

Υπερέχει από
τη φύση της!



www.evrofarma.gr



Εικόνα 8: Ενημερωτικό φυλλάδιο, μέγεθος Α3 (εμπρόσθια όψη)



ΕΒΡΟΦΑΡΜΑ® Jersey

18% υψηλότερη πρωτεΐνη* | **20%** περισσότερο ασβέστιο

* σε σχέση με το συνηθισμένο φρέσκο γάλα.

Διαπίστωσε την
ανωτερότητά του



Εικόνα 9: Ενημερωτικό φυλλάδιο, μέγεθος Α3 εναλλακτική έκδοση (εμπρόσθια όψη)



Παράρτημα Ι

Τα έγγραφα του συνεδρίου ISEKleconf21.



4th ISEKI Econference iseki-econf-2021-acce
2021 _ Book of Abstra ptance-letter.pdf



Grigorios
Nelios_59_poster.pdf



Η πλήρης επιστημονική δημοσίευση



Παράρτημα II

Οι παρουσιάσεις των συντελεστών του έργου που χρησιμοποιήθηκαν κατά τη διαδικτυακή ημερίδα.



JerseyMILK_Kourkoutas.pdf



JerseyMILK_Nikolaou.pdf



Τέλος εγγράφου

