

**Απόσπασμα Πρακτικών από τη συνεδρίαση του Πρυτανικού Συμβουλίου
του Πανεπιστημίου Δυτικής Μακεδονίας με αριθμό 75/28-07-2022**

Η συνεδρίαση πραγματοποιήθηκε την Πέμπτη 28-07-2022 στις 9.30 μέσω τηλεδιάσκεψης μετά την έγγραφη πρόσκληση του Πρύτανη με αριθμό πρωτοκόλλου 7265/26-07-2022, η οποία επιδόθηκε στα μέλη του Πρυτανικού Συμβουλίου με ηλεκτρονικό ταχυδρομείο.

Διαπιστώθηκε η νόμιμη απαρτία με την παρουσία 5 μελών και την απουσία 1 μέλους.

Παρόντες		Απόντες	
Θεοδουλίδης Θ.	Πρύτανης	Μαρόπουλος Στ.	Αντιπρύτανης
Σαριαννίδης Ν.	Αντιπρύτανης		
Ιορδανίδης Γ.	Αντιπρύτανης		
Σπύρτου Α.	Αντιπρύτανης		
Λιάνα Μαρία	Εκπρόσωπος διοικητικού προσωπικού		

Εκπρόσωποι φοιτητών δεν έχουν ακόμη οριστεί.

Πρακτικά τήρησε η προϊσταμένη της Γραμματείας Συγκλήτου Δ. Βαβλιάρα.

ΘΕΜΑΤΑ ΗΜΕΡΗΣΙΑΣ ΔΙΑΤΑΞΗΣ - Ι. Γενικά θέματα**1. Έκθεση πεπραγμένων για τη συμμετοχή του ΠΔΜ στο διαγωνισμό Ecotrophelia 2022**

Ο Πρύτανης εισάγει τα μέλη του Πρυτανικού Συμβουλίου στο θέμα αναφέροντας ότι πρόκειται για την έκθεση πεπραγμένων για τη συμμετοχή του ΠΔΜ στο διαγωνισμό Ecotrophelia 2022 προς ενημέρωσή τους, η οποία έχει ως εξής:

Εισαγωγή – Γενικές πληροφορίες

Ο διαγωνισμός ECOTROPHELIA διοργανώνεται από τον Σύνδεσμο Ελληνικών Βιομηχανιών Τροφίμων (ΣΕΒΤ). Σκοπός του διαγωνισμού είναι αφενός να υποστηρίξει νέους Έλληνες φοιτητές, που ασχολούνται με την επιστήμη των τροφίμων και αφετέρου να αποτελέσει ένα φυτώριο καινοτόμων ιδεών για τη Βιομηχανία Τροφίμων.

Ο διαγωνισμός στοχεύει στη δημιουργία καινοτόμων προϊόντων διατροφής (τροφίμων ή ποτών), τα οποία θα παρουσιάζουν απαραίτητα στοιχεία οικολογικής καινοτομίας. Για τη συμμετοχή στον διαγωνισμό είναι απαραίτητη η ύπαρξη ενός τελικού προϊόντος, που θα τεθεί σε γευστική δοκιμή.

Ο διαγωνισμός ECOTROPHELIA διεξάγεται σε 2 επίπεδα. Πρώτα σε εθνικό, όπου ο κάθε Σύνδεσμος Βιομηχανιών Τροφίμων διοργανώνει τον διαγωνισμό στη χώρα του για την ανάδειξη της καλύτερης ομάδας και στη συνέχεια οι νικητές όλων των χωρών συμμετέχουν στον αντίστοιχο Ευρωπαϊκό Διαγωνισμό.

Σε Εθνικό Επίπεδο ο διαγωνισμός διεξάγεται σε 3 φάσεις (στην Αγγλική Γλώσσα)

Φάση Α: Υποβολή της φόρμας συμμετοχής όπου γίνεται μία σύντομη παρουσίαση του προϊόντος και της ομάδας.

Φάση Β: Υποβολή του τεχνικού φακέλου όπου γίνεται αναλυτική παρουσίαση του προϊόντος και παρατίθενται πληροφορίες για τα τεχνικά και τεχνολογικά χαρακτηριστικά του προϊόντος, την

οικολογική καινοτομία, την ανάλυση της μελλοντικής αγοράς και το επιχειρηματικό σχέδιο. Αποστέλλεται επίσης στην Αθήνα, η συσκευασία του προϊόντος.

Φάση Γ: Παρουσίαση του προϊόντος στην Αθήνα ενώπιον της Εθνικής Επιτροπής και στο κοινό.

Στο διαγωνισμό μπορούν να συμμετέχουν προπτυχιακοί και μεταπτυχιακοί φοιτητές των τριτοβάθμιων εκπαιδευτικών ιδρυμάτων και ερευνητικών ινστιτούτων της Ελλάδας. Η συμμετοχή στον διαγωνισμό γίνεται μέσω ομάδων, που αποτελούνται από 2 έως 10 άτομα, που προέρχονται από το ίδιο ή διαφορετικά πανεπιστημιακά ή ερευνητικά ιδρύματα. Επιτρέπεται οι ομάδες να είναι μικτές, να αποτελούνται δηλαδή από φοιτητές των 2 βαθμίδων (προπτυχιακοί & μεταπτυχιακοί) και να καθοδηγούνται από το πολύ 2 επιβλέποντες, που μπορεί να είναι είτε Υποψήφιοι διδάκτορες ή Μεταδιδακτορικοί ερευνητές, Καθηγητές, κλπ.

Προϊόν – Ομάδα Πανεπιστημίου Δυτικής Μακεδονίας

Προϊόν – Σύνοψη Περιγραφή

Το Πανεπιστήμιο Δυτικής Μακεδονίας συμμετείχε στο διαγωνισμό με το προϊόν ΚΡΙΓΙΑΣΙ. Το ΚΡΙΓΙΑΣΙ είναι ένα οικιακού τύπου νόστιμο προϊόν από εκλεκτό τρυφερό μοσχαρίσιο κρέας βασισμένο σε παραδοσιακή συνταγή, μαγειρεμένο με γιγαρτέλαιο και λίπος από σφάγια της αυτόχθονης φυλής του Ελληνικού Μαύρου Χοίρου. Προτείνεται ως κύριο πιάτο και έχει μειωμένη περιεκτικότητα σε λίπος και αλάτι.

Η παρουσία του γιγαρτέλαιου και του λίπους του «Ελληνικού Μαύρου χοίρου» αυξάνει την περιεκτικότητα του σε μονοακόρεστα και πολυακόρεστα λιπαρά οξέα.

Πρόκειται για ένα προϊόν «καθαρής ετικέτας» - χωρίς χημικά συντηρητικά - με αντιοξειδωτικούς και αντιμικροβιακούς παράγοντες που προέρχονται από την παρουσία του γιγαρτέλαιου.

Προϊόν – Όνομα

Η ονομασία ΚΡΙΓΙΑΣΙ σημαίνει νόστιμη μπουκιά μαγειρεμένου κρέατος και απαντάται στο λεξιλόγιο Ελλήνων Μικρασιατών και Ηπειρωτών.

Προϊόν - Καινοτομία

• Το προϊόν παρασκευάσθηκε έχοντας ως κύριο στόχο την ομάδα καταναλωτών μεγαλύτερης ηλικίας, της αναφερόμενης ως ασημένια οικονομία (Silver Economy) που ζητούν τρόφιμα παραδοσιακά, θρεπτικά σε συνδυασμό με την ευκολία και την υγιεινή διατροφή. Οι καταναλωτές μεγαλύτερης ηλικίας, που αποτελούν το 25% του Ευρωπαϊκού Πληθυσμού, πολλές φορές αισθάνονται αποκλεισμένοι από την αγορά έτοιμων προϊόντων τροφίμων παρά την υψηλότερη αγοραστική τους δύναμη η οποία αποτιμάται στα 15 τρισ. δολάρια.

• Η παρασκευή του εν λόγω προϊόντος στηρίζεται στις αρχές της πράσινης κυκλικής οικονομίας: Το γιγαρτέλαιο λαμβάνεται από τα γίγαρτα (κουκούτσια σταφυλιού) που είναι υποπροϊόντα της οινοποιητικής βιομηχανίας μειώνοντας με αυτό τον τρόπο τα απόβλητα της βιομηχανίας τροφίμων ενώ παράλληλα περιέχει βιοενεργά (εν προκειμένω φαινολικές ενώσεις) συστατικά με αντιοξειδωτικές και αντιμικροβιακές δράσεις.

• 100% ανακυκλώσιμη συσκευασία που αποτελείται από γυαλί και χαρτόνι.

Ομάδα

Η Διατμηματική Ομάδα του Πανεπιστημίου Δυτικής Μακεδονίας απαρτίζονταν από τους παρακάτω φοιτητές:

- Βασιλική Τόρτοκα - Μεταπτυχιακή Φοιτήτρια Προγράμματος «Ποιοτικός Έλεγχος Τροφίμων», Τμήμα Χημικών Μηχανικών (1ο έτος)
- Αικατερίνη Τσιφτσή - Μεταπτυχιακή Φοιτήτρια Προγράμματος «Ποιοτικός Έλεγχος Τροφίμων» Τμήμα Χημικών Μηχανικών (2ο έτος)
- Δημήτριος Ψαρράς - Μεταπτυχιακός Φοιτητής Προγράμματος «Ποιοτικός Έλεγχος Τροφίμων» Τμήμα Χημικών Μηχανικών (1ο έτος)
- Πρόδρομος Μηνάογλου - Υποψήφιος Διδάκτορας, Τμήμα Μηχανικών Σχεδίασης Προϊόντων και Συστημάτων.
- Βασίλειος Κυράτσης - Προπτυχιακός Φοιτητής, Τμήμα Μηχανικών Σχεδίασης Προϊόντων και Συστημάτων (2ο έτος)

Η επίβλεψη της ομάδας έγινε από τους παρακάτω:

- Ελένη Κασαπίδου - Επίκουρη Καθηγήτρια Τμήματος Γεωπονίας με γνωστικό αντικείμενο «Ποιότητα Τροφίμων Ζωικής Προέλευσης»
- Γεώργιος Παπατζήμος, Κτηνίατρος – Υγιεινολόγος - Υποψήφιος Διδάκτορας Τμήματος Γεωπονίας

Την προσπάθεια της ομάδας συνέδραμαν επίσης οι παρακάτω:

- Παρασκευή Μητλιάγκα – Καθηγήτρια, Τμήμα Χημικών Μηχανικών και Διευθύντρια του Προγράμματος Μεταπτυχιακών Σπουδών «Ποιοτικός Έλεγχος Τροφίμων»
- Παναγιώτης Κυράτσης – Καθηγητής, Τμήμα Μηχανικών Σχεδίασης Προϊόντων και Συστημάτων
- Αθανάσιος Μανάβης - Υποψήφιος Διδάκτορας, Τμήμα Μηχανικών Σχεδίασης Προϊόντων και Συστημάτων

Αξιολόγηση Τεχνικού Φακέλου

Η αξιολόγηση του τεχνικού φακέλου στη Φάση Β του διαγωνισμού έγινε από Τεχνική Επιτροπή με εμπειρία στην έρευνα και ανάπτυξη νέων προϊόντων αλλά και τη βιομηχανική παραγωγή τροφίμων. Η Τεχνική Επιτροπή έκρινε ότι η πρόταση παρουσιάστηκε με σαφή και δομημένο τρόπο και ότι η ανάλυση ήταν πλήρης.

Η Τεχνική Επιτροπή απαρτίζονταν από τους παρακάτω:

- Κάτια Βαρταλίτη – Διευθύντρια Νομοθεσίας Τροφίμων και Επιστημονικών Υποθέσεων της ΝΕΣΤΛΕ ΕΛΛΑΣ ΑΕ
- Βασίλης Μπουκίδης – Υπεύθυνος Έρευνας & Ανάπτυξης της ION ΑΕ
- Μανώλης Ρεπάνης – Υπεύθυνος Διαχείρισης Ποιότητας – Έρευνας και Ανάπτυξης της ΜΕΛΙΣΣΑ ΚΙΚΙΖΑΣ ΑΒΕΤ
- Γιάννης Σμαρνάκης – Δ/ντης Εργοστασίου της ΛΑΒΔΑΣ ΑΕ ΖΑΧΑΡΩΔΗ
- Άρτεμις Χατζηγεωργίου – Διευθύντρια Τμήματος Έρευνας & Ανάπτυξης της ΔΕΛΤΑ ΤΡΟΦΙΜΑ Α.Ε

Παρουσίαση προϊόντος στην Εθνική Επιτροπή και το κοινό

Η παρουσίαση και η γευστική δοκιμή του προϊόντος στην Εθνική Επιτροπή έγινε την Τρίτη 5 Ιουλίου σύμφωνα με τις οδηγίες που είχαν αποσταλεί από τον ΣΕΒΤ. Μετά την παρουσίαση του προϊόντος ακολούθησαν ερωτήσεις για τα τεχνικά χαρακτηριστικά από τα μέλη της επιτροπής στην ομάδα των φοιτητών. Επίσης, η ομάδα των φοιτητών και οι επιβλέποντες είχαν την ευκαιρία να ακούσουν ουσιαστικά και εποικοδομητικά σχόλια για το προϊόν με σκοπό την περαιτέρω βελτίωση του και τιμολόγησή του.

Η Εθνική Επιτροπή ενώπιον της οποίας έγινε η παρουσίαση του προϊόντος αποτελούνταν από τους παρακάτω

- Ιωάννης Γιώτης - Πρόεδρος ΣΕΒΤ
- Καθ. Αντωνία Τριχοπούλου - Πρόεδρος Ελληνικού Ιδρύματος Υγείας
- Γρηγόρης Αντωνιάδης – Πρόεδρος Συνδέσμου Διαφημιζομένων Ελλάδος
- Τατιανή Καμπιώτη - Business Executive Officer NP/ NESTLE ΕΛΛΑΣ Α.Ε.
- Ρόδιος Γαμβρός - Πρόεδρος Επιστημονικής Επιτροπής ΣΕΒΤ

Η παρουσίαση και η γευστική δοκιμή του προϊόντος στο κοινό έγινε την Τετάρτη 6η Ιουλίου. Το σταντ του Πανεπιστημίου Δυτικής Μακεδονίας επισκέφτηκαν πολλά άτομα μεταξύ των οποίων μέλη ΔΕΠ και ερευνητές από άλλα Ιδρύματα, ο κ. Α. Συρίγος, Υφυπουργός Παιδείας & Θρησκευμάτων και ο κ. Α. Κυριαζής, Γενικός Γραμματέας Έρευνας & Καινοτομίας. Τα σχόλια όλων όσων δοκίμασαν το προϊόν ήταν πολύ θετικά. Το προϊόν χαρακτηρίστηκε ως πολύ νόστιμο και τρυφερό.

Οφέλη συμμετοχής

Ομάδα φοιτητών

Η ομάδα των φοιτητών και οι επιβλέποντες αποκόμισαν χρήσιμες γνώσεις για τις αλυσιδωτές διαδικασίες που συνοδεύουν τη δημιουργία ενός νέου τροφίμου, που εκτείνεται από τη σύλληψη της ιδέας, την παρασκευή του, τη δημιουργία της συσκευασίας, την κοστολόγηση του τελικού προϊόντος έως την τοποθέτηση του στο ράφι και τέλος στο πιάτο του καταναλωτή.

Επιπλέον, οι φοιτητές αλλά και οι επιβλέποντες είχαν τη δυνατότητα να παρακολουθήσουν διαδικτυακά σεμινάρια για την ανάπτυξη νέων προϊόντων διατροφής (<https://www.eitfood.eu/>).

Τέλος, επιβλέποντες παρακολούθησαν την ενημερωτική εκδήλωση με θέμα «Σύγχρονη Εκπαίδευση & Βιομηχανία Τροφίμων: Μαζί για τις δεξιότητες της νέας γενιάς». Στόχος της εκδήλωσης ήταν να

αναδειχθεί η σημασία της σύνδεσης της σύγχρονης εκπαίδευσης με την απασχόληση στον κλάδο τροφίμων & ποτών και να αναγνωριστούν καλές πρακτικές και εργαλεία που μπορούν να ενισχύσουν τις δεξιότητες των νέων και να τους προετοιμάσουν καλύτερα για την αγορά εργασίας.

Πανεπιστήμιο Δυτικής Μακεδονίας

Το Πανεπιστήμιο Δυτικής Μακεδονίας συμμετείχε για πρώτη φορά στο διαγωνισμό. Στο διαγωνισμό συμμετείχαν τμήματα πανεπιστημίων με μεγάλη εμπειρία στο διαγωνισμό όπως το Τμήμα Χημικών Μηχανικών του Εθνικού Μετσόβιου Πολυτεχνείου, το Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου του Γεωπονικού Πανεπιστημίου Αθηνών, το Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων & Διατροφής του Πανεπιστημίου Θεσσαλίας και το Τμήμα Χημικών Μηχανικών του Αριστοτελείου Πανεπιστημίου Θεσσαλονίκης.

Στην τελική φάση του διαγωνισμού συμμετείχαν 12 προϊόντα. Ο διαγωνισμός είναι ιδιαίτερα ανταγωνιστικός και προσομοιάζει σε μεγάλο βαθμό με την έρευνα και ανάπτυξη που γίνεται στις βιομηχανίες τροφίμων. Επιπλέον, η απαραίτητη προϋπόθεση οικολογικής καινοτομίας για το προϊόν, καθιστά την ανάπτυξη ενός νέου τροφίμου ιδιαίτερα απαιτητική και δύσκολη.

Ωστόσο, η αξιολογη συμμετοχή της ομάδας του Πανεπιστημίου Δυτικής Μακεδονίας σε συνδυασμό με την εμπειρία που αποκόμισε θέτει στέρεες βάσεις για πολύ καλές μελλοντικές συμμετοχές. 5

Σημειώνεται επίσης ότι η συμμετοχή του Πανεπιστημίου Δυτικής Μακεδονίας στο διαγωνισμό κατέστησε γνωστό στην Ελληνική Βιομηχανία Τροφίμων ότι στο Πανεπιστήμιο Δυτικής Μακεδονίας γίνεται έρευνα στον τομέα της Αγροδιατροφής και ειδικότερα στην Επιστήμη Τροφίμων.

Τέλος, η δημοσιότητα της συμμετοχής του Πανεπιστημίου Δυτικής Μακεδονίας στον τοπικό τύπο μπορεί να οδηγήσει σε συνεργασίες των τοπικών επιχειρήσεων τροφίμων με το Πανεπιστήμιο.

Ελένη Κασαπίδου

Επίκουρη Καθηγήτρια

Συνημμένα

1. Τεχνικός Φάκελος Προϊόντος
2. Παράρτημα Τεχνικού Φακέλου με συσκευασία προϊόντος
3. Επιστολή ΣΕΒΤ με οδηγίες για την παρουσίαση του προϊόντος και παρατηρήσεις για τον Τεχνικό Φάκελο
4. Οικονομικός Απολογισμός
5. Ενημερωτικό έντυπο (flyer) προϊόντος που διατέθηκε στην Εθνική Επιτροπή και τους επισκέπτες
6. Banner προϊόντος
7. Σύντομη παρουσίαση όλων των προϊόντων που συμμετείχαν στο διαγωνισμό

Στη συνέχεια επειδή δεν υπάρχει άλλο θέμα, λύεται η συνεδρίαση του Πρυτανικού Συμβουλίου και υπογράφεται το πρακτικό ως ακολούθως:

Επικυρώνεται το πρακτικό

Κοζάνη, 28-07-2022

Ο Πρύτανης

Η γραμματέας του Πρυτανικού Συμβουλίου

Καθηγητής Θ. Θεοδουλίδης

Δ. Βαβλιάρα