

## ΔΕΛΤΙΟ ΤΥΠΟΥ

### **Εθνικός Διαγωνισμός Ecotrophelia 2020 Η νέα γενιά συνεχίζει δυναμικά, ΚΑΙΝΟΤΟΜΩΝΤΑΣ!**

**Αθήνα, 9 Σεπτεμβρίου 2020** - Την Τρίτη, 8 Σεπτεμβρίου, πραγματοποιήθηκε στην Αθήνα, ο **Εθνικός Διαγωνισμός Οικολογικών - Καινοτόμων Προϊόντων Διατροφής ECOTROPHELIA 2020**. Ο Διαγωνισμός-Θεσμός, τον οποίο διοργανώνει με συνέπεια ο Σύνδεσμος Ελληνικών Βιομηχανιών Τροφίμων, συμπλήρωσε φέτος 10 χρόνια επιτυχούς παρουσίας στην Ελλάδα. Κατά τη διάρκεια όλων αυτών των ετών, περισσότεροι από 490 φοιτητές, από 15 Πανεπιστημιακά Ιδρύματα της χώρας, είχαν την ευκαιρία να παρουσιάσουν τις καινοτόμες ιδέες τους και να αναπτύξουν πρωτοποριακά προϊόντα διατροφής.

Φέτος, λόγω των ιδιαίτερων συνθηκών εξαιτίας της πανδημίας, ο Διαγωνισμός έγινε διαδικτυακά, ενώ η Τελετή Βράβευσης μεταδόθηκε ζωντανά μέσω live streaming. Οι συμμετέχουσες ομάδες ανταποκρίθηκαν με ενθουσιασμό στο κάλεσμα και παρά τις αντιξοότητες συναγωνίστηκαν εικονικά με αξιοθαύμαστο πάθος, βγαίνοντας όλοι νικητές σε αυτή την προσπάθεια! Για μια ακόμη χρονιά αναδείχθηκαν η καινοτομία, η ποιότητα, τα ιδιαίτερα διατροφικά και οικολογικά χαρακτηριστικά των προϊόντων των φοιτητών.

Στην τελική φάση του Εθνικού Διαγωνισμού πέρασαν 11 ομάδες φοιτητών από 7 Πανεπιστήμια της χώρας, οι οποίες παρουσίασαν με πραγματικό επαγγελματισμό τα προϊόντα τους στην Εθνική Κριτική Επιτροπή.

Το **1<sup>ο</sup> βραβείο** κατέκτησε η ομάδα του Πανεπιστημίου Αιγαίου – Τμήμα Διατροφής και Επιστήμης Τροφίμων, για το προϊόν **O-live**, οικολογικά κριτσίνια με αλεύρι ελιάς και γέμιση από 100% ελληνικά φρούτα και λαχανικά, σε 5 γεύσεις. **Η νικήτρια ομάδα θα εκπροσωπήσει τη χώρα μας στον αντίστοιχο Ευρωπαϊκό Διαγωνισμό.**

Το **2<sup>ο</sup> βραβείο** κέρδισε η ομάδα του Αριστοτέλειου Πανεπιστημίου Θεσσαλονίκης - Τμήμα Χημικών Μηχανικών, για το προϊόν **PROATO**, ένα αφέψημα βρώμης, εμπλουτισμένο με πρωτεΐνη ορού γάλακτος και καζεΐνη, ιχνοστοιχεία και βιταμίνες.

Το **3<sup>ο</sup> βραβείο** απέσπασε η ομάδα του Γεωπονικού Πανεπιστημίου Αθηνών - Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων & Διατροφής του Ανθρώπου, για το προϊόν **NISSOS GUM**, μια λειτουργική τσίχλα, σύμμαχος της στοματικής υγείας, με γεύση μαστίχα ή μανταρίνι.

Τιμητική διάκριση για την «**Καλύτερη Παρουσίαση**» απονεμήθηκε στην ομάδα του Πανεπιστημίου Θεσσαλίας - Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων & Διατροφής, για το προϊόν **CrackTales**, ένα καινοτόμο βιολογικό σνακ από άλευρα και πρωτεΐνες οσπρίων και δημητριακών, χωρίς προσθήκη ζάχαρης με βιολογικά αλείμματα φρούτων και λαχανικών.

Τέλος τιμητική διάκριση για το «**Καλύτερο Πλάνο Μάρκετινγκ & Εμπορίας**» απονεμήθηκε στην ομάδα των Αριστοτέλειου Πανεπιστημίου Θεσσαλονίκης - Τμήμα Χημικών Μηχανικών & Πανεπιστημίου Θεσσαλίας – Τμήμα Αρχιτεκτονικής, για το προϊόν **Doozy**, φουρνιστά κράκερ χωρίς γλουτένη, με αμύγδαλο, καρύδα, ιπποφάες και καλλιέργειες *L. Acidophilus*.



Κατά την τελετή βράβευσης, ο κ. Ε. Καλούσης, Πρόεδρος του ΣΕΒΤ, τόνισε την ανάγκη προώθησης της Έρευνας & Καινοτομίας και της διασύνδεσης της Ακαδημαϊκής/Ερευνητικής Κοινότητας με τον παραγωγικό ιστό της χώρας, προκειμένου να αξιοποιηθούν τα αποτελέσματα της έρευνας και της γνώσης και δήλωσε: «Ο Διαγωνισμός ECOTROPHELIA δίνει το βήμα στη νέα γενιά, να αναδείξει το ταλέντο, τη δημιουργικότητα και τις καινοτόμες ιδέες της, που η Ελληνική Βιομηχανία Τροφίμων χρειάζεται και μπορεί να αξιοποιήσει μελλοντικά».

Στη συνέχεια απηύθυνε χαιρετισμό ο Υφυπουργός Ανάπτυξης & Επενδύσεων (υπεύθυνος για την Έρευνα & Τεχνολογία), κ. Χ. Δήμας, ο οποίος αναγνώρισε τη σπουδαιότητα του Διαγωνισμού και τόνισε την προτεραιότητα της Πολιτείας να συνδεθούν αποτελεσματικότερα η έρευνα, η καινοτομία και η τεχνολογία με τον πρωτογενή τομέα και τη μεταποίηση, για την παραγωγή ποιοτικών προϊόντων με σεβασμό στο περιβάλλον.

Οι νικήτριες ομάδες εξέφρασαν τον ενθουσιασμό τους, έστω και από απόσταση, ενώ η Τελετή έκλεισε με την υπόσχεση να γιορτάσουμε τον Διαγωνισμό και να δοκιμάσουμε τα προϊόντα από κοντά, μόλις οι συνθήκες το επιτρέψουν!

**Η νέα γενιά συνεχίζει να δημιουργεί και να τροφοδοτεί με νέες ιδέες την Ελληνική Βιομηχανία Τροφίμων, που τις αναδεικνύει και τις αξιοποιεί, δημιουργώντας καινοτόμα προϊόντα!**

#### Χορηγοί Επικοινωνίας:



\*\*\*