**Ακόμη μια χρονιά διακρίσεων για το Πρόγραμμα Σπουδών Τεχνολογίας Τροφίμων στο Διαγωνισμό Ecotrophelia 2020**

Το Πρόγραμμα Σπουδών Τεχνολογίας Τροφίμων, του Πανεπιστημίου Θεσσαλίας, για 8η χρονιά συμμετείχε στο διαγωνισμό Ecotrophelia 2020 που διοργανώνει ο ΣΕΒΤ (Σύνδεσμος Ελληνικών Βιομηχανιών Τροφίμων), με σκοπό την ανάδειξη καινοτόμων και οικολογικών τροφίμων που αναπτύσσουν ομάδες φοιτητών από όλη την Ελλάδα σε συνεργασία με εταιρείες τροφίμων. Ο διαγωνισμός πραγματοποιήθηκε στις 8 Σεπτεμβρίου 2020, διαδικτυακά με συμμετοχή στη τελική του φάση 11 ομάδων από Πανεπιστήμια όλης της χώρας. Tο βραβείο καλύτερης παρουσίασης απονεμήθηκε στην ομάδα του Προγράμματος Σπουδών Τεχνολογίας Τροφίμων για το προϊόν **“CrackTales”.**

Το **CrackTales** είναι πλούσιο σε πρωτεΐνες και φυτικές ίνες και αποτελεί ένα vegan σνακ από άλευρο του δημητριακού *Tritordeum και των* αλεύρων οσπρίων και πρωτεϊνών οσπρίων και βρώμης με φυσικά γλυκαντικά, χωρίς προσθήκη ζάχαρης, συντηρητικών και χρωστικών. Συνοδεύεται από βιολογικά αλείμματα φρούτων και λαχανικών (αγγούρι, παντζάρι, κάστανου, καρότο). Απευθύνεται σε ανθρώπους με έντονο φόρτο εργασίας, αλλά και σε παιδιά, ώστε να εντάξουν στην διατροφή τους στοιχεία της Μεσογειακής Διατροφής, στηρίζοντας ταυτόχρονα την αειφόρο ανάπτυξη και τη κυκλική οικονομία καθώς και παραγωγούς της Θεσσαλίας. Η χρήση μυρωδικών όπως είναι το λεμονοθύμαρο, η ρίγανη και ο βασιλικός δίνει αρώματα ελληνικής φύσης. Η συσκευασία του cracktales είναι 100% βιοδιασπώμενη που παράγεται από βιομάζα ζαχαροκάλαμου και παρέχει χαμηλότερο ενεργειακό αποτύπωμα σε σχέση με τα πολυμερή.

Το προϊόν αναπτύχθηκε απ τις φοιτήτριες του Προγράμματος Σπουδών Τεχνολογίας Τροφίμων**, Ε. Βλαχου, Α. Τροχουτσου και Ε.Αποστόλου** υπό την επίβλεψη των κκ. **Θεοφάνη Γεωργόπουλο**, Λέκτορα Εφαρμογών, του Τμήματος Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής και **Αθ. Μανούρα**, Καθηγητή του Τμήματος Διαιτολογίας και Διατροφολογίας με την υποστήριξη των καθηγητών του Πανεπιστημίου Θεσσαλίας κκ. Γ. Καραγκούνη, Μ. Τρίγκα, γραφίστα κ. Μιχάλη Κούλη, της εταιρείας ζαχαροπλαστικής Ε.Κ. Στεργίου, της εταιρείας συσκευασίας Ιnova, εταιρείας πρώτων υλών τροφίμων. Falcon Ingredients S.A. Τέλος, θα θέλαμε να ευχαριστήσουμε για την βοήθεια τους, τον Αλέξανδρο Τζέκο και την Μαρία Kυριάκη.

Το Πρόγραμμα Σπουδών Τεχνολογίας Τροφίμων του Πανεπιστημίου Θεσσαλίας, από την πόλη της Καρδίτσας, για ακόμη μια χρονιά διαγωνίζεται με κορυφαία τριτοβάθμια ιδρύματα και διακρίνεται, υλοποιώντας το όραμα του για ανταγωνιστική εκπαίδευση, έρευνα, καινοτομία και τη διαρκή στήριξη των Ελληνικών επιχειρήσεων τροφίμων.