|  |
| --- |
| **UthLogoΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΘΕΣΣΑΛΙΑΣ** |
| **ΣΧΟΛΗ ΓΕΩΠΟΝΙΚΩΝ ΕΠΙΣΤΗΜΩΝ** |
| **ΤΜΗΜΑ ΓΕΩΠΟΝΙΑΣ ΙΧΘΥΟΛΟΓΙΑΣ ΚΑΙ ΥΔΑΤΙΝΟΥ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ**  **Εργ. Εμπορίας & Τεχνολογίας Αλιευτικών Προϊόντων και Τροφίμων** |
| Οδός Φυτόκου – ΤΚ 384 46 – Νέα Ιωνία Μαγνησίας |
| 🕿 242 109 3153 🕿 242 109 3085 Email: boziaris@uth.gr |

**Πληροφορίες:** Δέσποινα Κοκιούμη, Τηλέφωνο: 24210-93085, Email: dkokioum@uth.gr

**Δελτίο Τύπου**

Στο πλαίσιο ολοκλήρωσης του προγράμματος με τίτλο «**Ελαφρώς μεταποιημένα προϊόντα προστιθέμενης αξίας από λαβράκι (valueSeabass)**» **με Επιστημονικά Υπεύθυνο τον κ. Ιωάννη Μποζιάρη**, Καθηγητή του Τμήματος Γεωπονίας Ιχθυολογίας και Υδάτινου Περιβάλλοντος θα πραγματοποιηθεί επιστημονική ημερίδα με τίτλο:

**«Ελαφρώς μεταποιημένα προϊόντα προστιθέμενης αξίας από λαβράκι »**

**την Παρασκευή 17 Μαρτίου 2023, ώρα 12:00 μ.μ., στο Αμφιθέατρο του Τμήματος Γεωπονίας Ιχθυολογίας και Υδάτινου Περιβάλλοντος της Σχολής Γεωπονικών Επιστημών, οδός Φυτόκου, Βόλος**

Το αντικείμενο της ημερίδας αφορά το σκοπό της ερευνητικής πρότασης “valueSeabass” που είναι η δημιουργία ελαφρά μεταποιημένων προϊόντων έτοιμων προς κατανάλωση (ready to eat) και έτοιμων προς μαγείρεμα (ready to cook) με βάση το λαβράκι, σε συνεργασία με τον εταίρο του έργου ‘Ιχθυοτροφεία Κεφαλονιάς’ τα οποία θα πληρούν εκτός των ποιοτικών προδιαγραφών και τα επίπεδα ασφάλειας τροφίμων όπως ορίζονται από την Eυρωαπαϊκή και Διεθνή Νομοθεσία.

Για την επίτευξη του σκοπού πραγματοποιήθηκε:

1. Διερεύνηση μεθόδων μαριναρίσματος και ελαφράς αλάτισης σε ολόκληρα φιλέτα ή/και μικρότερα τεμάχια, ώστε να επιτευχθούν οι επιθυμητές φυσικοχημικές παράμετροι για την οργανοληπτική ποιότητα αλλά και την ασφάλεια σε σχέση με το *Clostridium botulinum* Τype Ε (pH, aw-αλατότητα).

**2**. Επιλογή (ι) συσκευασιών και (ιι) συνθηκών συντήρησης οι οποίες θα επιτυγχάνουν ικανοποιητικό εμπορικό χρόνο ζωής.

**3.** Τυποποίηση της παραγωγικής διαδικασίας σε συνθήκες παρασκευαστηρίου των Ιχθυοτροφίων Κεφαλονιάς ώστε να προδιαγραφούν με ακρίβεια οι συνθήκες επεξεργασίας ώστε να προκύπτει σταθερό ποιοτικά προϊόν.

**4.** Τεκμηρίωση της μικροβιολογικής ασφάλειας και του εμπορικού χρόνος ζωής σε σχέση με το κριτήριο σχετικά με την *Listeria monocytogenes* για τα έτοιμα προς κατανάλωση προϊόντα.

**5.** Έρευνα αποδοχής του καταναλωτή για τα παραγόμενα προϊόντα.

Το έργο υλοποιήθηκε στο πλαίσιο των  «Ειδικών Δράσεων: «ΥΔΑΤΟΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΕΣ» - «ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΑ ΥΛΙΚΑ» - «ΑΝΟΙΧΤΗ ΚΑΙΝΟΤΟΜΙΑ ΣΤΟΝ ΠΟΛΙΤΙΣΜΟ» συγχρηματοδοτήθηκε από το Ευρωπαϊκό Ταμείο Περιφερειακής Ανάπτυξης (ΕΤΠΑ) της Ευρωπαϊκής Ένωσης και εθνικούς πόρους μέσω του Ε.Π. Ανταγωνιστικότητα, Επιχειρηματικότητα & Καινοτομία  (ΕΠΑνΕΚ) (κωδικός έργου:Τ6ΥΒΠ-00380).

