

ΝΕΑ
ΓΕΩΡΓΙΑ
ΓΙΑ ΤΗ ΝΕΑ
ΓΕΝΙΑ

ΠΙΛΟΤΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ - ΜΕΛΕΤΕΣ ΠΕΡΙΠΤΩΣΕΩΝ

ΡΟΦΗΜΑ ΓΙΑΟΥΡΤΙΟΥ ΑΠΟ ΚΑΤΣΙΚΙΣΙΟ ΓΑΛΑ

ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΣ ΚΑΙ ΥΛΟΠΟΙΗΣΗ:

ΔΡΑΣΗ: ΑΝΑΔΕΙΚΝΥΟΝΤΑΣ ΤΑ ΕΛΛΗΝΙΚΑ ΚΤΗΝΟΤΡΟΦΙΚΑ ΠΡΟΙΟΝΤΑ
ΑΜΕΡΙΚΑΝΙΚΗ ΓΕΩΡΓΙΚΗ ΣΧΟΛΗ

Επιχειρηματική ομάδα: Μάρτος Νικόλαος, Ιωάννης Καπούλας, Γιώργος Σεχτανίδης,
Σταυρούλα Σκαρτούλη

Ερευνητική ομάδα: Ε. Κρυσταλλίδου, Project Leader ΑΓΣ, Γ. Παπαβασιλείου, μέλος
ερευνητικής ομάδας ΑΓΣ, Ε. Κουτσομπτροπούλου, στέλεχος της R&D "NEW MILK",
Θ. Μοσχάκης, Καθηγητής Α.Π.Θ

Το πρόγραμμα ΝΕΑ ΓΕΩΡΓΙΑ ΓΙΑ ΤΗ ΝΕΑ ΓΕΝΙΑ υλοποιείται

Υπό την καθοδήγηση του:



Σε συνεργασία με:



ΓΕΩΠΟΝΙΚΟ ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ
ΑΘΗΝΩΝ



ΑΜΕΡΙΚΑΝΙΚΗ
ΓΕΩΡΓΙΚΗ ΣΧΟΛΗ

Με αποκλειστική δωρεά από το:



ΙΔΡΥΜΑ ΣΤΑΥΡΟΣ ΝΙΑΡΧΟΣ
STAVROS NIARCHOS FOUNDATION



ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

1. ΔΡΑΣΗ.....	3
2. Η ΟΜΑΔΑ.....	4
3. Η ΙΔΕΑ.....	5
4. ΤΟ ΠΡΟΪΟΝ.....	6
5. ΔΙΑΤΡΟΦΙΚΗ ΔΗΛΩΣΗ.....	8
6. ΔΗΜΟΣΙΕΥΣΕΙΣ.....	9
7. ΕΚΔΗΛΩΣΕΙΣ.....	13



1. ΔΡΑΣΗ

Στο πλαίσιο του Προγράμματος ΝΕΑ ΓΕΩΡΓΙΑ ΓΙΑ ΤΗ ΝΕΑ ΓΕΝΙΑ, με αποκλειστική χρηματοδότηση του Ιδρύματος Σταύρος Νιάρχος, αναπτύχθηκε από την Δράση της «Αιγοπροβατοτροφία: Αναδεικνύοντας τα ελληνικά κτηνοτροφικά προϊόντα» η παραγωγή του ροφήματος γιαουρτιού (αριάνι) από κατσικίσιο γάλα.

Τον Δεκέμβριο του 2018, ολοκληρώθηκε η πρώτη χρονιά του προγράμματος συμβουλευτικής πάνω στις ορθές πρακτικές ζωοτεχνίας των αιγοπροβάτων καθώς και της τυροκομίας από εξειδικευμένους εκπαιδευτές της Αμερικανικής Γεωργικής Σχολής.

Στόχος του έργου είναι να υποστηρίξει νέους και υπάρχοντες κτηνοτρόφους παρέχοντας ένα νέο επιχειρηματικό μοντέλο με βάση την αξιοποίηση του κατσικίσιου γάλακτος.

Το καινοτόμο αυτό προϊόν δημιουργήθηκε μετά το πέρας των εκπαιδεύσεων



2. Η ΟΜΑΔΑ

Η ομάδα που συνεργάστηκε για τη δημιουργία του κασικίσιου αριάνι είναι:

- Δρ. Ε. Κρυσταλλίδου, Γεωπόνος - Ζωοτέχνης Project Leader, Γραφείου Διαχείρισης Στρατηγικών Έργων - ΑΓΣ
- Δρ. Γ. Παπαβασιλείου, Χημικός, μέλος ερευνητικής ομάδας Γραφείου Διαχείρισης Στρατηγικών Έργων - ΑΓΣ,
- Δρ. Ε. Κουτσομπτροπούλου, Χημικός Μηχανικός, στέλεχος της R&D "NEW MILK" της CRETA FARMS,
- Δρ. Θ. Μοσχάκης, Επίκουρος Καθηγητής στον Τομέα Επιστήμης & Τεχνολογίας Τροφίμων του Τμήματος Γεωπονίας του Α.Π.Θ
- Ν. Μάρτος, ωφελούμενος του προγράμματος και ιδιοκτήτης τυροκομικής και κτηνοτροφικής μονάδας
- Ι. Καπούλας, κτηνοτρόφος
- Γ. Σεχτανίδης, κτηνοτρόφος
- Σ. Σκαρτούλη, κτηνοτρόφος



ΑΡΙΣΤΟΤΕΛΕΙΟ
ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ
ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ





3. Η ΙΔΕΑ

Μετά από έναν σχεδόν αιώνα αρνητικής φήμης, η εκτροφή αιγών στην Ευρώπη έχει πλέον θετική προοπτική καθώς είναι σημαντική για τις οικονομίες των μεσογειακών χωρών.

Η βελτίωση της πρόσβασης σε επιστημονικές πληροφορίες που είναι αποτέλεσμα έρευνας μπορεί να ωφελήσει τις βιομηχανίες αιγών των αναπτυσσόμενων περιοχών όπου η ζήτηση αυξάνεται λόγω του αυξανόμενου ανθρώπινου πληθυσμού και των συναφών αναγκών τους. Η αποδοχή από τον καταναλωτή προϊόντων αιγών υψηλής ποιότητας σε συνδυασμό με τις μακροχρόνιες πολιτιστικές παραδόσεις θέτει μια θετική προοπτική για τον τομέα της εκτροφής των αιγών στις χώρες αυτές. Παραμένει σημαντικό, ωστόσο, ότι εφαρμόζονται κατάλληλες πολιτικές για κάθε περίπτωση (J. Boyazoglu et al., 2005).

Το κατσικίσιο ρόφημα γιαουρτιού (αριάνι) «Παγγαίο» είναι ένα καινοτόμο προϊόν αποτέλεσμα της έρευνας και της συνεργασίας ομάδας κτηνοτρόφων του Παγγαίου με επιστήμονες και επιχειρηματίες του κλάδου και κυκλοφορεί σε δύο γεύσεις, σύκο και φράουλα.



4. ΤΟ ΠΡΟΪΟΝ

Το κάθε μπουκάλι περιέχει 250 ml ροφήματος γιαουρτιού σε υγρή μορφή.

Στόχος ήταν να μεταφέρει όλα τα πλεονεκτήματα του κατσικίσιου γάλακτος και να γίνει πιο ελκυστικό στους καταναλωτές λόγω της ευχάριστης γεύσης του και της απουσίας έντονης οσμής του γάλακτος αυτού.

Η σύνθεσή του υπερέχει σε πολλά σημεία έναντι άλλων γαλάτων, και συγκεκριμένα:

Τα λιπαρά που περιέχει αποτελούνται από μικρής αλυσίδας λιπαρά οξέα, τα οποία διασπώνται ευκολότερα διευκολύνοντας έτσι την πέψη τους. Επίσης, περιέχει μεγάλες ποσότητες μονοακόρεστων (MUFA) και πολυακόρεστων (PUFA) λιπαρών οξέων και περιέχει λιγότερη λακτόζη από άλλα γάλατα, όπως το αγελαδινό. Η σύνθεση των πρωτεϊνών του είναι διαφορετική από του αγελαδινού και έτσι μπορεί να καταναλωθεί από άτομα που εμφανίζουν αλλεργία στις πρωτεΐνες του αγελαδινού γάλακτος, είναι δε οι πρωτεΐνες αυτές υψηλής βιολογικής αξίας και βιοδιαθεσιμότητας. Επιπλέον, περιέχει πολλά απαραίτητα συστατικά όπως ασβέστιο, βιταμίνες και άλλα ιχνοστοιχεία πολύτιμα για τον ανθρώπινο οργανισμό.

Το ρόφημα γιαουρτιού (αριάνι) από κατσικίσιο γάλα έχει όλα τα παραπάνω οφέλη και επιπλέον τις ευεργετικές ιδιότητες των ενεργών οξυγαλακτικών βακτηρίων που ωφελούν το πεπτικό σύστημα και συνεισφέρουν στην ευεξία και καλή διατήρηση της υγείας.

Επιπλέον έχει υπέροχη γεύση και απολαυστική κρεμώδη υφή. Είναι είτε λευκό είτε με προσθήκη φράουλας ή σύκου και γλυκαντικά από το φυτό στέβια ώστε να είναι χαμηλής θερμιδικής αξίας.



ΝΕΑ
ΓΕΩΡΓΙΑ
ΓΙΑ ΤΗ ΝΕΑ
ΓΕΝΙΑ





NEA
ΓΕΩΡΓΙΑ
ΓΙΑ ΤΗ ΝΕΑ
ΓΕΝΙΑ

5. ΔΙΑΤΡΟΦΙΚΗ ΔΗΛΩΣΗ

Ιδιαίτερα θρεπτικό και γευστικό προϊόν, κατάλληλο για μικρούς και μεγάλους που παράγεται από φρέσκο πιστοποιημένο ελληνικό κρινογάλα ΓΑΛΑ και στέβηλο σίτου.

Προϊόν συνεργασίας της εταιρείας με την **Αμερικανική Γεωργική Σχολή**. Η Σχολή συμμετέχει στην επιλογή, επιτήρηση και αρθροποίηση των αγροπροϊόντων με τους οποίους και υπάρχει σύμβαση συνεργασίας η εταιρεία. Βελτιστοποιεί συγκεκριμένες παραγωγικές διαδρομές και ευνοεί την βιωσιμότητα.

Produced in collaboration with the **American Farm School**. The School participates in the selection, supervision and organization of the sheep and goat farmers with whom the company has concluded a cooperation agreement, establishing efficient routes and animal welfare standards.

Συστατικά: Κρινογάλα Ελληνικό ΓΑΛΑ, μαρμελάδα στέβηλοσπιραμένης, στέβηλο σίτου 5%, 18,2 Σίτου, 50% μαρμελάδα σίτου, 50% Στάβηλο, καλλιέργεια γιορτές.

Ingredients: Partly skimmmed Greek Goat's MILK, fig syrup (old figs, 50% natural fig juice, 50% Sugar) yogurt cultivation.

Διατροφική Δήλωση / Nutritional Declaration

Πίνακας Θρεπτ. Συστατικών Table Nutrients	Ανά 100ml Per 100ml	Ανά μερίδα (250ml) Per serving (250ml)
Ενέργεια / Energy	269kJ/63kcal	670kJ/157.5kcal
Λιπαρά / Total Fat	1g	2.5g
εκ των οποίων κορεσμένα Saturated Fat	0.4g	1g
Υδατάνθρακες / Total Carbohydrate	10.6g	26.5g
εκ των οποίων σάκχαρα Sugars	7.5g	18.75g
Πρωτεΐνες / Proteins	3g	7.5g
Αλάτι / Salt	0.12g	0.3g

Παρασκευάζεται από την
**Βιομηχανία Γάλακτος Καβάλας
ΜΑΡΤΟΣ ΝΙΚΟΛΑΟΣ**

Ένωση Εθνικού Στάβηλο / Ελευθεροπόλην / Τ.Κ. 64100
Tηλ. 2592023860 Φαξ. 2592021060
www.paseo.gr / info@paseo.gr

ΕΛΛΗΝΙΚΟ Σήμα

ΠΑΓΓΑΙΟ
Παράδοση από το 1963

ΜΕ ΤΗΝ ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΗ ΥΠΟΣΤΡΗΞΗ:
ΑΜΕΡΙΚΑΝΙΚΗ ΓΕΩΡΓΙΚΗ ΣΧΟΛΗ
Θεσσαλονίκης

ΚΑΤΣΙΚΙΣΙΟ ΑΡΙΑΝΙ με σύκο

1% ΛΙΠΑΡΑ 100% ΓΑΛΑΚΤΟ ΓΑΛΑ

250ml

Ιδιαίτερα θρεπτικό και γευστικό προϊόν, κατάλληλο για μικρούς και μεγάλους που παράγεται από φρέσκο πιστοποιημένο ελληνικό κρινογάλα ΓΑΛΑ και στέβηλο σίτου.

Προϊόν συνεργασίας της εταιρείας με την **Αμερικανική Γεωργική Σχολή**. Η Σχολή συμμετέχει στην επιλογή, επιτήρηση και αρθροποίηση των αγροπροϊόντων με τους οποίους και υπάρχει σύμβαση συνεργασίας η εταιρεία. Βελτιστοποιεί συγκεκριμένες παραγωγικές διαδρομές και ευνοεί την βιωσιμότητα.

Produced in collaboration with the **American Farm School**. The School participates in the selection, supervision and organization of the sheep and goat farmers with whom the company has concluded a cooperation agreement, establishing efficient routes and animal welfare standards.

Συστατικά: Κρινογάλα Ελληνικό ΓΑΛΑ, μαρμελάδα στέβηλοσπιραμένης, στέβηλο σίτου 11%, φράουλες 11%, Στάβηλο, νερό, μαρμελάδα στέβηλοσπιραμένης και στέβηλο σίτου 23%, σταβηλοσπίραση - πικασί, λιωμένα κομμάτια φρούτων και όξινη καλλιέργεια γιορτές.

Ingredients: Partly skimmmed Greek Goat's MILK, strawberry syrup 11%, (Sugar, water, strawberry juice from concentrated juice 20%, stabiliser: pectin, Citric Acid, Calcium Diacetate) yogurt culture.

Διατροφική Δήλωση / Nutritional Declaration

Πίνακας Θρεπτ. Συστατικών Table Nutrients	Ανά 100ml Per 100ml	Ανά μερίδα (250ml) Per serving (250ml)
Ενέργεια / Energy	290kJ/69kcal	730kJ/175kcal
Λιπαρά / Total Fat	1g	2.5g
εκ των οποίων κορεσμένα Saturated Fat	0.4g	1g
Υδατάνθρακες / Total Carbohydrate	12g	30g
εκ των οποίων σάκχαρα Sugars	10g	25g
Πρωτεΐνες / Proteins	3g	7.5g
Αλάτι / Salt	0.12g	0.3g

Παρασκευάζεται από την
**Βιομηχανία Γάλακτος Καβάλας
ΜΑΡΤΟΣ ΝΙΚΟΛΑΟΣ**

Ένωση Εθνικού Στάβηλο / Ελευθεροπόλην / Τ.Κ. 64100
Tηλ. 2592023860 Φαξ. 2592021060
www.paseo.gr / info@paseo.gr

ΕΛΛΗΝΙΚΟ Σήμα

ΠΑΓΓΑΙΟ
Παράδοση από το 1963

ΜΕ ΤΗΝ ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΗ ΥΠΟΣΤΡΗΞΗ:
ΑΜΕΡΙΚΑΝΙΚΗ ΓΕΩΡΓΙΚΗ ΣΧΟΛΗ
Θεσσαλονίκης

ΚΑΤΣΙΚΙΣΙΟ ΑΡΙΑΝΙ με φράουλα

1% ΛΙΠΑΡΑ 100% ΓΑΛΑΚΤΟ ΓΑΛΑ

250ml



6. ΔΗΜΟΣΙΕΥΣΕΙΣ

Η καινοτόμα συνταγή για το πόσιμο κασικίσιο γιαούρτι «Παγγαίο» το οποίο αναπτύχθηκε στο πλαίσιο του προγράμματος «Νέα Γεωργία για τη νέα γενιά», με την αποκλειστική χρηματοδότηση του Ιδρύματος Σταύρος Νιάρχος, παρουσιάστηκε και δοκιμάστηκε για πρώτη φορά στην 83^η ΔΕΘ.







Το κασικίσιο αριάνι «Παγγαίο» έχει ήδη κυκλοφορήσει στην Περιφέρεια Ανατολικής Μακεδονίας και Θράκης και σε επιλεγμένα καταστήματα στην Θεσσαλονίκη έχοντας κατακτήσει την θέση του στις προτιμήσεις των καταναλωτών. Στις παρακάτω ιστοσελίδες αποτυπώνονται τα θετικά σχόλια για το συγκεκριμένο προϊόν.

- Voria <https://www.voria.gr/article/vgeni-katsikisio-ariani-me-sintagi-tis-amerikanikis-georgikis-scholis>
- Agronews https://www.agronews.gr/files/pdf/agrenda_pdf/691_Agrenda.pdf
- Dairynews <http://www.dairynews.gr/2019/02/12/%CE%BA%CE%B1%CF%84%CF%83%CE%B9%CE%BA%CE%AF%CF%83%CE%B9%CE%BF-%CE%B1%CF%81%CE%B9%CE%AC%CE%BD%CE%B9-%CF%80%CE%B1%CE%B3%CE%B3%CE%B1%CE%AF%CE%BF-%CF%80%CF%81%CE%BF%CF%83%CE%B5%CF%87%CF%8E/>
- Capital <https://www.capital.gr/epikairotita/3341559/to-programma-nea-georgia-gia-ti-nea-genia-parousiastike-stin-ekthesi-zootechnia>
- Economistas https://www.economistas.gr/oikonomia/7122_o-agrodiatrotikos-tomeas-tha-anoixei-260000-theseis-ergasias



- Analitis <https://analitis.gr/to-kainotomo-katsikisio-ariani-paggaiio-apo-ton-martio-stis-agores-kabalas-dramas-kai-serrwn/>
- Ekirikas <https://www.ekirikas.com/%CE%B1%CE%BE%CE%B9%CE%BF%CF%80%CE%BF%CE%AF%CE%B7%CF%83%CE%B7-%CF%84%CE%B7%CF%82-%CE%BD%CE%B5%CE%BF%CE%BB%CE%B1%CE%AF%CE%B1%CF%82-%CE%BA%CE%B1%CE%B9-%CF%84%CE%BF%CF%85-%CE%B1%CE%B3%CF%81%CE%BF%CE%B4/>
- Kavalanews <http://www.kavalanews.gr/8749-neoi-ktinotrofoi-paggaioy-protoporoy-nvgazoy-n-ariani-se-nees-geyseis.html>
- Ecopress <http://ecopress.gr/?p=17712>
- Kavalapost <https://www.kavalapost.gr/215619/kainotomo-proion-apo-to-paggaiio-katakta-tin-elliniki-agera/>
- MiniMarketMag <https://www.minimarketmag.gr/to-ariani-pangeo-apo-to-martio-sta-souper-market/>
- Eforigi <https://eforigi.com.gr/news/inno/item/7236-to-katsikisio-ariani-paggaiio-se-geyseis-syko-kai-fraoula>
- Nooz <https://www.nooz.gr/economy/1542100/to-paggaiio-etoimo-na-kataktisei-tin-elliniki-agera>
- Zougla <https://www.zougla.gr/money/agores/article/to-katsikisio-ariani-pangeo-se-gefsis-siko-ke-fraoula-stin-elliniki-agera>
- NeaAgoras <http://nea-agoras.over-blog.com/2019/06/-6.html>
- FortuneGreece <https://www.fortunegreece.com/article/ariani-pangeo-to-proto-proion-pou-stirizete-apo-to-programma-nea-georgia-gia-ti-nea-genia/>



7. ΕΚΔΗΛΩΣΕΙΣ

Την Κυριακή 6 Μαΐου 2018, η Αμερικανική Γεωργική Σχολή διοργάνωσε την εκδήλωση «Μέρα Μαγιού». Η συγκεκριμένη εκδήλωση επαναλαμβάνεται κάθε χρόνο και αποτελεί ένα ψυχαγωγικό και πολιτιστικό φεστιβάλ για όλη την οικογένεια, στο οποίο στόχο έχει την ανάδειξη του ρόλου του Μη Κερδοσκοπικού Εκπαιδευτικού Ιδρύματος και την ενίσχυση των υποτροφιών των μαθητών της και των φοιτητών του Perrotis College. Πάνω από 4000 άτομα επισκέφτηκαν τη σχολή τη συγκεκριμένη μέρα.

Στο διάστημα του φεστιβάλ δόθηκε η ευκαιρία να δοκιμασθεί το κασικίσιο αριάνι καθώς και να γίνει γνωστό στο καταναλωτικό κοινό της Θεσσαλονίκης. Μέρος της προώθησης ήταν διάφορες δραστηριότητες – παιχνίδια με τα παιδιά με κοινό στοιχείο το αριάνι.

Δοκιμάσαμε και πειραματιστήκαμε με γεύσεις. Αριάνι με μέλι και κανέλα, με σιρόπι σύκου, με πατέ φρούτων. Ντρέσινγκ σαλάτας με αριάνι και μυρωδικά από την ελληνική φύση... Το συμπέρασμα ήταν πάντα το ίδιο. Άπειροι ταιριαστοί συνδυασμοί με βάση ένα μοναδικό προϊόν, το κασικίσιο αριάνι. Στη συνέχεια, τα παιδιά είχαν την ευκαιρία να δημιουργήσουν την δική τους ετικέτα και να φτιάξουν την δική τους συσκευασία, στην οποία περιλάμβανε το δικό τους συνδυασμό.







ΝΕΑ
ΓΕΩΡΓΙΑ
ΓΙΑ ΤΗ ΝΕΑ
ΓΕΝΙΑ



