

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



newmilk



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





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 επαναλαμβάνετε 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



