



Ευρωπαϊκή Ένωση
Ευρωπαϊκό Ταμείο
Περιφερειακής Ανάπτυξης



ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ
ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ
ΟΙΚΟΝΟΜΙΑΣ & ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ
ΕΙΔΙΚΗ ΓΡΑΜΜΑΤΕΙΑ ΕΠΠΑ & ΤΣ
ΕΙΔΙΚΗ ΥΠΗΡΕΣΙΑ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ ΕΠΑΝΕΚ

ΕΠΑΝΕΚ 2014-2020
ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΙΑΚΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ
ΑΝΤΑΓΩΝΙΣΤΙΚΟΤΗΤΑ
ΕΠΙΧΕΙΡΗΜΑΤΙΚΟΤΗΤΑ
ΚΑΙΝΟΤΟΜΙΑ



ΕΣΠΑ
2014-2020
ανάπτυξη - εργασία - αλληλεγγύη



ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΙΩΑΝΝΙΝΩΝ

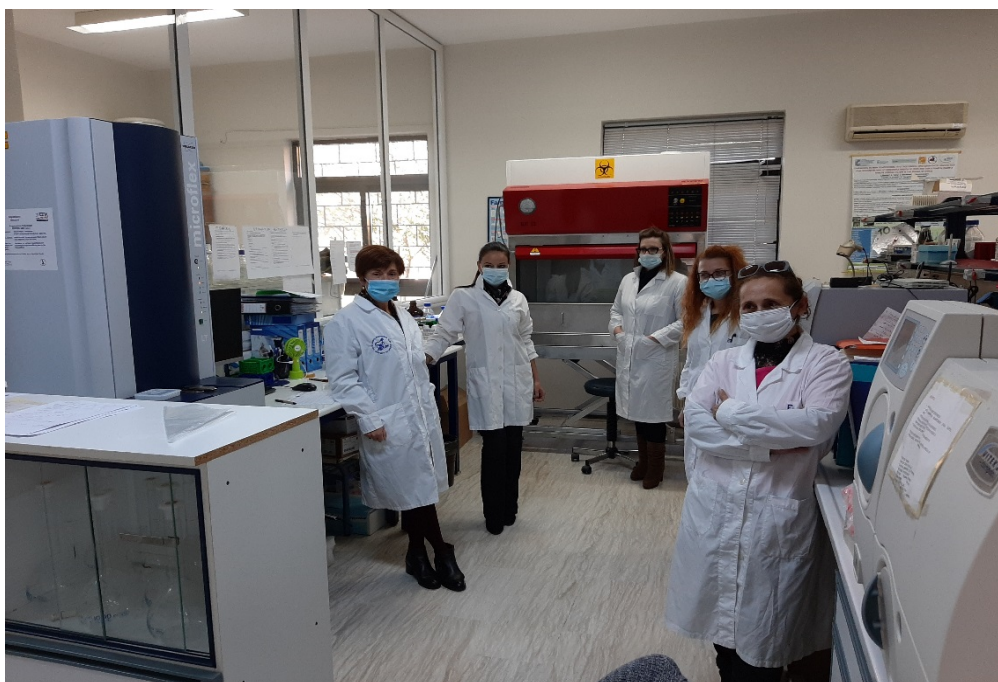
ΤΜΗΜΑ ΓΕΩΠΟΝΙΑΣ

ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟΥΠΟΛΗ ΚΩΣΤΑΚΙΩΝ ΑΡΤΑΣ

ΔΕΛΤΙΟ ΤΥΠΟΥ

Το Τμήμα Γεωπονίας του Πανεπιστημίου Ιωαννίνων στο πλαίσιο της Δράσης Εθνικής Εμβέλειας, Διμερής και Πολυμερής Συνεργασία Έρευνας Τεχνολογίας Ελλάδας – Κίνας 2014-2020 του Επιχειρησιακού Προγράμματος «Ανταγωνιστικότητα, Επιχειρηματικότητα και Καινοτομία» της Γενικής Γραμματείας Έρευνας & Τεχνολογίας υλοποιεί ερευνητικό έργο με τίτλο: **«Διερεύνηση καινοτόμων στρατηγικών διατροφής με βάση τα βότανα, ώστε να μειωθεί η χρήση των αντιμικροβιακών ουσιών στην παραγωγή του χοιρινού και ορνίθιου κρέατος με ελάχιστες περιβαλλοντικές επιδράσεις, GreenPro».**

Το έργο αποτελεί συνέχεια του ολοκληρωμένου προγράμματος “GreenPork”, για το οποίο το Τμήμα Γεωπονίας είχε βραβευτεί από τη ΓΓΕΤ, με κύριο στόχο να εφαρμοστούν οι τεχνολογίες του μειωμένου περιβαλλοντικού αποτυπώματος στην παραγωγή κρέατος κοτόπουλου και χοιρινού χωρίς τη χρήση αντιβιοτικών ουσιών σε κανένα μέρος της παραγωγικής διαδικασίας με τη χρήση καινοτόμων στρατηγικών διατροφής και βιοασφάλειας με βάση τα βότανα και φυσικά προσθετικά τροφής που ενισχύουν τη φυσική ανοσία, την ωφέλιμη μικροβιακή ταυτότητα των ζώων, την ευζωία την ασφάλεια του τελικού τροφίμου και τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του. Το έργο θα μελετήσει τη σχέση μεταξύ καινοτόμων διατροφικών στοιχείων, βιοδραστικών ουσιών εκχυλισμάτων αρωματικών φυτών με αντιμικροβιακή δράση της Ελληνικής και Κινέζικης βοτανολογικής παράδοσης και της φυσικής μικροβιακής χλωρίδας των ζώων, καθώς και την επίδρασή τους στην υγεία του ζώου και στο παραγόμενο κρέας.



Η συγκεκριμένη πράξη συμβάλει στη βελτίωση της ανταγωνιστικής θέσης Ελληνικών κτηνοτροφικών προϊόντων διατροφής, αξιοποιεί τη μοναδικότητα της Ελληνικής βιοποικιλότητας για να βελτιώσει χαρακτηριστικά και να προσδώσει νέα επιθυμητά στο ορνίθιο και χοιρινό κρέας με στόχο τις διεθνείς αγορές, τη βελτίωση της ποιότητας και της ασφάλειας των τροφίμων ζωικής προέλευσης με βάση τα νέα χαρακτηριστικά ζωοτροφών, την ανάπτυξη νέας ταυτότητας τροφίμων σε καταναλωτές που επιθυμούν οι καινοτόμες τεχνολογίες να μπουν στο πιάτο τους (πράσινα τρόφιμα, τρόφιμα που έχουν παραχθεί από ζώα ελεύθερα αντιβιοτικών), ώστε αυτά τα προϊόντα να βρουν θέση σε όλη την υφήλιο και να αποκτήσουν υψηλή προστιθέμενη αξία, καθώς θα περιέχουν και βιολογικά ενεργά συστατικά από αιθέρια έλαια της Ελληνικής χλωρίδας με μεθοδολογία που θα τα ενσωματώνει στο τελικό προϊόν, όπως και την ανάλυση ελληνικών τροφίμων ζωικής παραγωγής με έμφαση μικροθρεπτικά συστατικά με ενδιαφέροντα εμπορικά χαρακτηριστικά. Η σύνδεση με την Κίνα συνδυάζει την ενίσχυση της κατανόησης της σχέσης μεταξύ διατροφής και υγείας, τομέας που είναι ιδιαίτερα προωθημένος λόγω της ενισχυμένης παράδοσης φύσης- ανθρώπου και των εθνοφαρμακευτικών επιλογών των δύο χωρών, την αξιολόγηση της θρεπτικής αξίας τροφίμων από τις δύο χώρες, τη δημιουργία διατροφικών προϊόντων για ειδικές ομάδες καταναλωτών, όπως και ανάπτυξη προσωποποιημένων τροφίμων για τη διεθνή αγορά, τη μελέτη και το ρόλο παραδοσιακών φυτικών ειδών στη φαρμακολογία, ενώ επιχειρεί να διαχειριστεί και το σημαντικό θέμα της μικροβιοανθεκτικότητας.

Το έργο στοχεύει να αποτελέσει κέντρο αναφοράς για την ανάπτυξη αγροδιατροφικών προϊόντων με ειδικούς χαρακτηρισμούς όπως «greenmeat» και «meatantibioticfree», που αποτελούν εξαιρετικά υψηλού ενδιαφέροντος και πρωτεύουσας προτεραιότητας στόχους σε διεθνείς οργανισμούς, όπως του Παγκόσμιου Οργανισμού Υγείας, της Ευρωπαϊκής Ένωσης (GreenDial 2020-2026) και του Παγκόσμιου Οργανισμού Τροφίμων.



Στο έργο συμμετέχουν το Τμήμα Γεωπονίας του Πανεπιστημίου Ιωαννίνων με Επιστημονικό Υπεύθυνο τον καθηγητή κ. Γιάννη Σκούφο και τους καθηγητές κα. Αθηνά Τζώρα, κ. Αναστάσιο Τσίνα, τον αναπληρωτή καθηγητή κ. Ελευθέριο Μπόνο, και τον λέκτορα εφαρμογών κ. Λάμπρο Χατζηζήση, όπως και η κα. Κωνσταντίνα Φώτου, κα. Ευαγγελία Γκούβα και κος Γεώργιος Μαγκλάρας, όλα μέλη ΕΔΙΠ του Τμήματος. Συμμετέχουν επίσης στο Τμήμα Κτηνιατρικής του Αριστοτέλειου Πανεπιστημίου Θεσσαλονίκης με επιστημονικό υπεύθυνο τον Επίκουρο Καθηγητή κ. Ηλία Γιάννενα και τον καθηγητή κ. Γεώργιο Αρσένοκαι ο Αγροτικός Πτηνοτροφικός Συνεταιρισμός Ιωαννίνων ΠΙΝΔΟΣ με υπεύθυνους τον Πρόεδρο κ. Ανδρέα Δημητρίου και τον Διευθύνοντα Σύμβουλο κ. Λάζαρο Τσακανίκα. Από πλευράς της Λαϊκής Δημοκρατίας της Κίνας συμμετέχουν το Αγροτικό Πανεπιστήμιο της Nanjing, το Εθνικό Κέντρο για Διεθνή Έρευνα στη διατροφή των ζώων και υγείας του πεπτικού συστήματος με επικεφαλής τον καθηγητή κ. JingWang και μια από τις κορυφαίες εταιρείες βιοτεχνολογίας και διατροφής, η Meritech Biotechnology, Guangzhou με επικεφαλής τον Πρόεδρο της εταιρείας κ. JinLizhi. Οι παρασκευές και η ανάλυση των Ελληνικών αιθέριων ελαίων που θα χρησιμοποιηθούν θα γίνουν από το Ινστιτούτο Γενετικής Βελτίωσης και Φυτογενετικών Πόρων, Γενική Διεύθυνση Αγροτικής Έρευνας του ΕΛΓΟ – ΔΗΜΗΤΡΑ με υπεύθυνες τις ερευνήτριες κα. Ελένη Μαλούπα και κα. Αικατερίνη Γρηγοριάδου.

Στο έργο θα απασχοληθούν για τρία χρόνια 5 νέοι ερευνητές και δύο προπτυχιακοί φοιτητές στο Τμήμα Γεωπονίας και 3 στο Τμήμα Κτηνιατρικής

Το Τμήμα Γεωπονίας του Πανεπιστημίου Ιωαννίνων με τον ισχυρά εξωστρεφή του ρόλο και την διαρκή σύνδεσή του με τους παραγωγούς και τις επιχειρήσεις της αλυσίδας αξίας της Αγροδιατροφής στην Ήπειρο και στην Ελλάδα, αλλά και στο εξωτερικό, προσπαθεί να αναπτύξει πρότυπα Ελληνικής κτηνοτροφικής παραγωγής για διακριτά και διεθνώς αναγνωρισμένα συστήματα παραγωγής και τρόφιμα ζωικής προέλευσης με εξαιρετικά καινοτόμο χαρακτήρα και υψηλή προστιθέμενη αξία.