ΠΡΟΒΟΛΗ ΤΟΥ ΤΜΗΜΑΤΟΣ ΓΕΩΠΟΝΙΑΣ ΣΤΗΝ ΑΡΤΑ ΣΤΗΝ ΕΚΠΟΜΠΗ ΤΗΣ ΕΡΤ3 +άνθρωποι ΜΕ ΤΟ ΓΙΑΝΝΗ ΔΑΡΡΑ, ΤΡΙΤΗ 30 ΝΟΕΜΒΡΙΟΥ 13:00 & 18:30

Τα εργαστήρια Υγείας των ζώων - Υγιεινής και Ποιότητας Τροφίμων & Επιστήμης Ζωικής Παραγωγής Διατροφής και Βιοτεχνολογίας του Τμήματος Γεωπονίας του Πανεπιστημίου Ιωαννίνων στην Άρτα είναι στην αιχμή της έρευνας και αποτελούν συνεργάτες μεγάλων ελληνικών και διεθνών επιχειρήσεων του Αγροδιατροφικού τομέα και της βιοτεχνολογίας ώστε η προωθητική τους δύναμη για την κτηνοτροφία και τα ελληνικά τρόφιμα να χτίζει μαζί με άλλες ερευνητικές ομάδες τα πρότυπα παραγωγικά συστήματα του αύριο.

Στόχος των εργαστηρίων, μέσω της ερευνητικής δραστηριότητας, είναι η ανάδειξη νέων παραγωγικών συστημάτων για την ανάπτυξη αγροδιατροφικών προϊόντων με ειδικούς χαρακτηρισμούς όπως πράσινο κρέας (green meat) στην παραγωγή κρέατος κοτόπουλου, χοιρινού και ψαριών υδατοκαλλιέργειας αλλά και η διασφάλιση εκτροφών ελεύθερων από χρήση αντιβιοτικών (animal production antibiotic free). Οι «έξυπνες» ζωοτροφές ως αποτέλεσμα λεπτομερούς έρευνας και ανάλυσης με τη χρήση νέων πρωτεϊνικών πηγών αλλά και φυσικών πρόσθετων όπως αρωματικά φαρμακευτικά φυτά, συνιστούν ιδιαίτερο τομέα δραστηριότητας του εργαστηρίου με την προαγωγή της εθνοφαρμακολογίας στη ζωική παραγωγή μέσω των διακρατικών έργων Ελλάδας-Κίνας. Παράλληλα, μελετώνται, αξιοποιούνται και χρησιμοποιούνται τα υποπροϊόντα της γεωργίας για την παραγωγή βιοενεργών ζωοτροφών σε προγράμματα INTERREG σε συνεργασία με ιταλικά Πανεπιστήμια και Ερευνητικά Κέντρα.

Η τεχνογνωσία των εργαστηρίων σε συνδυασμό με τον σύγχρονο εργαστηριακό εξοπλισμό που διαθέτoυν αποτελεί βασικό πυλώνα για την αγροδιατροφή και την αυθεντικότητα των ελληνικών τροφίμων συμμετέχοντας στο εμβληματικό έργο Foodomics. Η ανάπτυξη νέων συστημάτων ιχνηλασιμότητας της αυθεντικότητας, της ποιότητας και της ασφάλειας των τροφίμων ζωικής προέλευσης από τα εργαστήριά μας μπορεί να οδηγήσει στην ανάδειξη της πραγματικής ταυτότητας του γάλακτος, του κρέατος, των Ηπειρωτικών τυριών από αυτόχθονες φυλές προβάτων και αιγών (προγράμματα INTERREG). Η εφαρμογή καινοτόμων μεθόδων για τον ενδελεχή χαρακτηρισμό των τροφίμων ζωικής προέλευσης με απώτερο σκοπό τη διασφάλιση της ποιότητάς τους, καλούνται να καλύψουν ερευνητικά ανάγκες που έχουν δημιουργηθεί σε βιομηχανικό και επιστημονικό επίπεδο, στοχεύοντας στην ανάπτυξη γρήγορων και αξιόπιστων μεθοδολογιών, δυνητικά εφαρμόσιμων στη ρουτίνα παραγωγής.

Το τμήμα είναι πρωτοπόρο στα νέα πρότυπα κτηνοτροφικής παραγωγής με μοναδικά χαρακτηριστικά (Προγράμματα ΕΡΕΥΝΩ – ΚΑΙΝΟΤΟΜΩ), για την ανάπτυξη βιολειτουργικών τροφίμων, την ανάπτυξη τεχνητών τενόντων και βιοϋλικών που συμβάλλουν στην αγγειογένεση (Προγράμματα HORIZON 2020 & EuroNanoMed), με διεθνή εμβέλεια και αναγνωρισιμότητα.

Ευχαριστούμε τις πτηνοτροφικές επιχειρήσεις Μίχα στην Άρτα που μας στηρίζουν εδώ και 15 χρόνια στην ερευνητική μας δράση, τους Πτηνοτροφικούς Συνεταιρισμούς ΠΙΝΔΟΣ και ΑΡΤΑΣ, την τυροκομική Λάκκα Σούλι Φάρμα Κίτσιου, την οινοποιεία ΜΗΤΟΣ, τον παραγωγό αρωματικών φυτών στη Θεσπρωτία Φώτη Σταυράτη, που από την Ήπειρο μας εμπιστεύτηκαν και προχωρήσαμε μαζί σε τόσο σημαντικά έργα.

Το έργο του Τμήματος Γεωπονίας του Πανεπιστημίου Ιωαννίνων στην Άρτα θα προβληθεί την Τρίτη 30 Νοεμβρίου στις 13.00 και 18.30 από την εκπομπή +άνθρωποι με τον δημοσιογράφο Γιάννη Δάρρα από την ΕΡΤ3. Όλοι στις οθόνες σας.