**Δημοσίευση εργασίας του Τμήματος Γεωπονίας στο Eπιστημονικό περιοδικό Microorganisms για τη συσχέτιση συστατικών της διατροφής και του εντερικού μικροβιώματος του χοίρου για πρώτη φορά στην Ελλάδα**

Πως μια ευτελής διατροφή από υποπροϊόντα της Ελληνικής φυτικής και ζωικής παραγωγής (υποπροϊόντα ελαιουργίας, οινοποιείας και τυροκομίας σε ειδικές αναλογίες) μπορεί να αλλάξει το μικροβίωμα του εντέρου στον χοίρο. Από την ηλικία του απογαλακτισμού μέχρι την προπάχυνση. Μετά αφαιρείς τη χρήση αυτών των υποπροϊόντων από το σιτηρέσιο και αλλάζει ξανά το εντερικό μικροβίωμα προσομοιάζοντας την πρότερη κατάσταση. Μετά την προσθέτεις στην πάχυνση και βλέπεις τη μεταβολή του μικροβιώματος που επανέρχεται στα ευεργετικά χαρακτηριστικά που είχε όταν πρωτοέβαλες την τροφή στο σιτηρέσιο. Μην ξεχνάτε ο χοίρος είναι άνθρωπος στους πειραματισμούς. Ποιες τροφές λοιπόν κάνουν τον χοίρο υγιέστερο με βάση τις μεταβολές στο μικροβίωμα του που με τη σειρά του ρυθμίζει όλη τη φυσιολογία του ζώου, την υγεία, την ανοσολογία και τα ποιοτικά χαρακτηριστικά του κρέατος; Άρα ποιες τροφές τροποποιούν το εντερικό μικροβίωμα και στον άνθρωπο και τον χαρίζουν υγεία! Μια εξαιρετική εργασία, η πρώτη πανελλαδικά που παρακολουθεί τις μεταβολές όλων των μικροβιακών οργανισμών που βρίσκονται στον αυλό και το ενδοθήλιο του λεπτού και του παχέος εντέρου του χοίρου σε σχέση με συγκεκριμένες μεταβολές των συστατικών της τροφής του. Διαύγαση λέγεται αυτή η μέθοδος της αναζήτησης στα άγνωστα νερά του μικροβιώματος. Η αρχή για μια σειρά εργασιών που θα δημιουργήσουν την ταυτότητα του Ελληνικού χοιρινού κρέατος. Η ομάδα του Τμήματος Γεωπονίας του Π. Ιωαννίνων στα μεγάλα κέφια της! Αθηνά, Λευτέρης, Κωνσταντίνα, Λίτσα, Κατερίνα, Ηλίας, Γιώργος, Χρήστος, Στέλιος και ο υπογράφων συνωμοτούν για το καλύτερο. Ο Γιάννενας ακόμη πιο κεφάτος και οι Κινέζοι συνάδελφοι από το Γεωπονικό Πανεπιστήμιο της Νanjing ευτυχείς. Ερευνητικά έργα Green Pro, Ελλάδα Κίνα και Ευ Αγροδιατροφή. Παρουσιάστηκαν προσφάτως και στο Παγκόσμιο/Πανευρωπαϊκό Συνέδριο της Ζωικής παραγωγής στη Γαλλία. Όσοι πιστοί να προσέλθουν για να κοινωνήσουν με το μοναδικό Ελληνικό χοιρινό κρέας που ιχνηλατείται η αυθεντικότητά του! Οι πειραματισμοί και οι προηγμένες τεχνολογίες ταυτοποίησης του μικροβιώματος έγιναν όλοι στα εργαστήρια Υγείας των ζώων και Υγιεινής και Ποιότητας Τροφίμων. Κολυμπώντας στην απόλαυση της γεύσης του χοιρινού κρέατος βεβαίως, βεβαίως!

