ΕΣΠΑ 2014-2020
ανάπτυξη - εργασία - αλληλεγγύη

Ευρωπαϊκή Ένωση
Ευρωπαϊκά Διαρθρωτικά και Επενδυτικά Ταμεία

ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΙΑΚΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΔΥΤΙΚΗ ΕΛΛΑΔΑ 2014-2020
Με τη συγχρηματοδότηση της Ελλάδας και της Ευρωπαϊκής Ένωσης

ΑΜΦΙΓΑΛ
2008

ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΑΙΓΑΙΟΥ
ΣΧΟΛΗ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ
ΤΜΗΜΑ ΕΠΙΣΤΗΜΗΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΚΑΙ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ

ΤΥΡΕΛΑΙΑ

ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ

Δημιουργία λειτουργικών αλειφόμενων τυριών εμπλουτισμένων με εκχυλίσματα και αιθέρια έλαια αρωματικών και φαρμακευτικών φυτών

[Κωδικός έργου: ΔΕΡ6-0022638]

ΑΝΑΔΟΧΟΣ ΤΟΥ ΕΡΓΟΥ:

ΑΜΦΙΓΑΛ

ΥΠΕΡΓΟΛΑΒΟΣ:

Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων & Διατροφής

ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΑΙΓΑΙΟΥ

ΑΜΦΙΓΑΛ: ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΤΥΡΟΚΟΜΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

Η νεοσύστατη τυροκομική εταιρεία ΑΜΦΙΓΑΛ ιδρύθηκε με σκοπό την εκμετάλλευση και την δημιουργία προστιθέμενης αξίας του γάλακτος της Αιτωλοακαρνανίας. Διαθέτει υπερσύγχρονη μονάδα παραγωγής δυνατότητας επεξεργασίας 50 τόνων αιγοπρόβειου γάλακτος ημερησίως, και ετήσια δυναμικότητα 6000 τόνων πρόβειου και 1.000 τόνων κατσικίσιου. Από το 2016 παράγει και διαθέτει στην εγχώρια και ξένη αγορά σχεδόν όλη την γκάμα των ελληνικών τυριών από αιγοπρόβειο γάλα συμπεριλαμβανομένης και της γραβιέρας αμφιλοχίας (μοναδικής ποιότητας και γεύσης τοπικό προϊόν)

«Έμφαση στην ποιότητα, την ασφάλεια, την καινοτομία, και την ΜΟΝΑΔΙΚΟΤΗΤΑ των προϊόντων προς όφελος του σύγχρονου, απαιτητικού καταναλωτή»

Επιλεγμένα τυροκομικά προϊόντα ΑΜΦΙΓΑΛ

ΣΚΟΠΟΣ ΤΟΥ ΕΡΓΟΥ «ΤΥΡΕΛΑΙΑ»:

Αντικείμενο του έργου είναι η δημιουργία, μελέτη και παρουσίαση ενός νέου καινοτόμου προϊόντος στην κατηγορία των γαλακτοκομικών προϊόντων (τυριού) με υψηλού επιπέδου οργανοληπτικά χαρακτηριστικά, που θα αξιοποιεί τα βότανα και φαρμακευτικά φυτά της περιοχής Δυτικής Ελλάδας. Επιπλέον, να αναδείξει την υψηλή διατροφική του αξία και να το υποστηρίξει κατάλληλα για την εισαγωγή του τόσο στην εγχώρια αλλά και στη διεθνή αγορά με στόχο την υψηλή αποδοχή και προτίμησή του από τους καταναλωτές. Η καινοτομία του παραγόμενου προϊόντος θα έγκειται αφενός μεν στην ειδική του σύσταση με στόχο την καρδιοπροστατευτική δράση και την πρόληψη της μεταγευματικής λιπαιμίας και γλυκαιμίας, ιδιότητες που θα μελετηθούν τόσο σε in vitro όσο και σε in vivo επίπεδο, αφετέρου δε στη χρήση της τεχνολογίας των κυκλοδεξτρινών.

Με το παρόν έργο

Η νεοσύστατη ΑΜΦΙΓΑΛ, ξεκινάει δυναμικά και τον τομέα έρευνας και ανάπτυξης R&D για να μπορέσει να προσφέρει σύντομα στον καταναλωτή νέα, καινοτόμα, ιδιαίτερης διατροφικής αξίας προϊόντα!!!

ΜΕΘΟΔΟΛΟΓΙΑ ΥΛΟΠΟΙΗΣΗΣ ΤΟΥ ΕΡΓΟΥ:

Το έργο υλοποιείτε σε 7 ενότητες εργασίας (Ε.Ε.):

ΕΕ1: Μελέτη των αντιοξειδωτικών ιδιοτήτων διαφόρων εκχυλισμάτων από επιλεγμένα ελληνικά αρωματικά και φαρμακευτικά φυτά και η εφαρμογή τεχνολογίας μικροενθυλάκωσης για την επίτευξη της βέλτιστης σταθερότητας των εκχυλισμάτων αυτών.

ΕΕ2: Πιλοτική παραγωγή των αλειφόμενων τυριών με προσθήκη εκχυλίσματα βοτάνων

ΕΕ3: Έλεγχος της σταθερότητας, του χρόνου ζωής, επιλογή της συσκευασίας και διαμόρφωση ετικέτας. Οργανοληπτικός έλεγχος και έλεγχος αγοράς των παραγόμενων προϊόντων σε αντιπροσωπευτικό δείγμα του πληθυσμού

ΕΕ4: Μελέτη της αντιοξειδωτικής, αντιδιαβητικής και αντιθρομβωτικής δράσης in vitro των παραγόμενων πιλοτικών αλειφόμενων τυριών

ΕΕ5: Μελέτη της βιοδραστικότητας του αλειφόμενου τυριού με έμφαση στη διερεύνηση της επίδρασης στη μεταγευματική λιπαιμία και γλυκαιμία.

ΕΕ6: Μελέτη Σκοπιμότητας

ΕΕ7: Έκθεσή έργου

ΑΝΑΜΕΝΟΜΕΝΑ ΑΠΟΤΕΛΜΑΤΑ ΤΟΥ ΕΡΓΟΥ:

Η οικονομική και εμπορική αξιοποίηση του παραγόμενου προϊόντος στο τέλος του έργου αναμένεται:

• Να ωφελήσει την επιχείρηση οικονομικά αφού θα είναι η μόνη στην Ελλάδα που θα μπορεί να παρέχει τέτοιου είδους γαλακτοκομικό προϊόν υψηλής προστιθέμενης αξίας.

• Να δημιουργήσει νέες θέσεις εργασίας στην επιχείρηση.

• Να ενισχύσει την παραγωγή ποιοτικών προϊόντων, περισσότερο ασφαλή για τους καταναλωτές με υψηλή προστιθέμενη αξία και πρόσοδο καθιστώντας τα παραγόμενα προϊόντα τυριού ανταγωνιστικά προϊόντα της Περιφέρειας Δυτικής Ελλάδας.

• Να αυξήσει την ανταγωνιστικότητα της επιχείρησης λόγω της μοναδικότητας του προϊόντος στην Ελληνική και διεθνή αγορά.

• Να αυξήσει τον εξαγωγικό χαρακτήρα της επιχείρησης λόγω της μοναδικότητας και της υψηλής διατροφικής αξίας του προϊόντος που μέσω της χρήσης των βοτάνων την χρήση στοιχείων της μεσογειακής διατροφής που αποτελεί από τα πιο γνωστά πρότυπα διατροφής για την προάσπιση της υγείας των πληθυσμών που την υιοθετούν.

• Να συνεισφέρει στην τόνωση αλληλοσυμπληρούμενων οικονομικών δραστηριοτήτων μεταξύ πρωτογενή τομέα παραγωγής αιγοπρόβιου γάλακτος, και δευτερογενή τομέα

ΓΕΝΙΚΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΤΟΥ ΕΡΓΟΥ:

Το έργο υλοποιείται στο πλαίσιο της δράσης «Ενίσχυση Σχεδίων Έρευνας Ανάπτυξης και Καινοτομίας στον Τομέα Προτεραιότητας της RIS3 Αγροδιατροφή» και χρηματοδοτείται από το Επιχειρησιακό Πρόγραμμα «Δυτική Ελλάδα, 2014-2020».
Η διάρκεια του έργου είναι συνολικά 2 χρόνια: 2019 - 2020
Ο συνολικός προϋπολογισμός: 250.000, 00 € (δημόσια δαπάνη: 187.500,00 €)
Ο κωδικός του έργου είναι: ΔΕΡ6-0022638
Επιστημονικός υπεύθυνος του έργου από την πλευρά της ΑΜΦΙΓΑΛ είναι ο Γενικός Διευθυντής **κ. Γιώργος Τουμπής**, ενώ από το Πανεπιστήμιο Αιγαίου (υπεργολάβος) είναι ο Επίκουρος Καθηγητής του Τμήματος Διατροφής **κ. Αντώνης Κουτελιδάκης.**

ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑΣ:

Για την ΑΜΦΙΓΑΛ:

Περιοχή Κεχρινιάς

ΑΜΦΙΛΟΧΙΑ

Τηλ.: / Fax: +30 26420 71500 – 502 / +30 26420 71510

E-mail: INFO@AMFIGAL.COM.GR

Web site: https://amfigal.com.gr/