ΔΡΑΣΗ ΕΘΝΙΚΗΣ ΕΜΒΕΛΕΙΑΣ:
«ΕΡΕΥΝΩ-ΔΗΜΙΟΥΡΓΩ-ΚΑΙΝΟΤΟΜΩ Β' ΚΥΚΛΟΣ»

Υλοποίηση στο πλαίσιο του: **Επιχειρησιακού Προγράμματος «Ανταγωνιστικότητα Επιχειρηματικότητα και Καινοτομία» (ΕΠΑνΕΚ), ΕΣΠΑ 2014 – 2020**

Ειδική Υπηρεσία Διαχείρισης Επιχειρησιακού Προγράμματος Ανταγωνιστικότητα Επιχειρηματικότητα και Καινοτομία (ΕΥΔ ΕΠΑνΕΚ)

Ειδική Υπηρεσία Διαχείρισης και Εφαρμογής Δράσεων στους τομείς Έρευνας, Τεχνολογικής Ανάπτυξης και Καινοτομίας (ΕΥΔΕ ΕΤΑΚ)

Συγχρηματοδότηση από: **Ευρωπαϊκό Ταμείο Περιφερειακής Ανάπτυξης (ΕΤΠΑ)**

Τίτλος έργου:

Βελτιστοποίηση τεχνολειτουργικών χαρακτηριστικών και βιολειτουργικών ιδιοτήτων γαλακτοκομικού προϊόντος με ενσωμάτωση βακτηριακής κυτταρίνης από απόβλητα κατανάλωσης καφέ

Optimizing the technofunctional and biofunctional attributes of a yoghurt-based product using Bacterial Cellulose Fiber from spent coffee grounds

CoFi bio-yo (Coffee Fiber bio-Yogurt)

ΚΩΔΙΚΟΣ ΕΡΓΟΥ: Τ2ΕΔΚ-02242

ΕΤΑΙΡΟΙ:

ΜΕΒΓΑΛ
Φρέσκο γάλα Μακεδονίας

EXANDIA

ΕΠΑνΕΚ 2014-2020
ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΙΑΚΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ
ΑΝΤΑΓΩΝΙΣΤΙΚΟΤΗΤΑ
ΕΠΙΧΕΙΡΗΜΑΤΙΚΟΤΗΤΑ
ΚΑΙΝΟΤΟΜΙΑ

ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΝΩΣΗ
ΕΥΡΩΠΑΪΚΟ ΤΑΜΕΙΟ ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑΚΗΣ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ

ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ
ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ ΚΑΙ ΕΠΕΝΔΥΣΕΩΝ

ΕΣΠΑ 2014-2020
ανάπτυξη - εργασία - αλληλεγγύη

Με τη συγχρηματοδότηση της Ελλάδας και της Ευρωπαϊκής Ένωσης.

Στόχος είναι η παραγωγή μιας νέας σειράς γαλακτοκομικών προϊόντων με ενσωμάτωση βακτηριακής κυτταρίνης

Δημιουργία μιας σειράς νέων προϊόντων γιαουρτιού

- Ανάπτυξη κλινικής μελέτης με στόχο τη διερεύνηση των βιολειτουργικών ιδιοτήτων των προϊόντων
- Μελέτη ανταπόκρισης του καταναλωτικού κοινού στα νέα προϊόντα

Επιστήμη & Επιχειρηματικότητα

Ένα ερευνητικό πρόγραμμα για τη βελτιστοποίηση των παραδοσιακών προϊόντων και την παραγωγή νέων καινοτόμων τροφίμων

Γενικός Στόχος

Μια ολοκληρωμένη προσέγγιση αναφορικά με την αλληλεπίδραση και τον συγκερασμό 2 συνιστωσών: της διατροφικής προσέγγισης, και της αειφορικής ανάπτυξης.

- Συνεργασία πανεπιστημιακών ιδρυμάτων με επιχειρήσεις, οι οποίες διαθέτουν πολυετή εμπειρία

Αντικείμενο του έργου

Βασικός στόχος του CoFi bio-yo είναι η παραγωγή μιας νέας σειράς γαλακτοκομικών προϊόντων με ενσωμάτωση βακτηριακής κυτταρίνης. Η βακτηριακή κυτταρίνη θα προκύψει από την αξιοποίηση/επεξεργασία ενός άφθονου αποβλήτου του τομέα εστίασης (απόβλητο κατανάλωσης καφέ).

Στόχοι

- Βιοτεχνολογική παραγωγή βακτηριακής κυτταρίνης (Bacterial Cellulose, BC) από απόβλητα κατανάλωσης καφέ (Spent Coffee Grounds, SCG)
- Πιλοτική ανάπτυξη νέων προϊόντων
- Βελτιστοποίηση των τέχνο-/βιο-λειτουργικών χαρακτηριστικών του νέου προϊόντος
- Αξιολόγηση των τέχνο-/βιο-λειτουργικών χαρακτηριστικών του νέου προϊόντος
- Διερεύνηση της εμπορικής αξιοποίησης των ερευνητικών αποτελεσμάτων
- Ανάπτυξη Πλατφόρμας και εφαρμογής συλλογής και επεξεργασίας δεδομένων

Αποτελέσματα

Τα αναμενόμενα αποτελέσματα του έργου συνοψίζονται ως εξής:

- Βιοτεχνολογική αξιοποίηση του αποβλήτου κατανάλωσης καφέ μέσω της ανάπτυξης μιας διεργασίας που στοχεύει στην ορθολογική διαχείρισή του, συμβάλλοντας στην στρατηγική για μια κυκλική οικονομία.
- Βελτιστοποίηση του παραδοσιακού προϊόντος (γιαουρτιού) με προσθήκη συστατικών τα οποία δύνανται να συμβάλλουν στην υγεία των καταναλωτών.
- Βελτίωση της ανταγωνιστικότητας της τοπικής και εθνικής οικονομίας, μέσω της ενίσχυσης της έρευνας, της τεχνολογικής ανάπτυξης και της καινοτομίας.
- Δημιουργία νέων θέσεων εργασίας, τόσο στα ερευνητικά ιδρύματα όσο και στις εταιρείες που συμμετέχουν, καθώς και αξιοποίηση της δεξαμενής γνώσεων και δεξιοτήτων των νέων ερευνητών.

Ολοκληρωμένη προσέγγιση

Θα αναπτυχθεί μία ολοκληρωμένη προσέγγιση αναφορικά με την αλληλεπίδραση και τον συγκερασμό 2 συνιστωσών: της διατροφικής προσέγγισης, και της αειφορικής ανάπτυξης.