



**ΑΡΙΣΤΟΤΕΛΕΙΟ ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ
ΓΡΑΦΕΙΟ ΤΥΠΟΥ**

Τηλ. 2310 997158, 2310 997162, 2310 997157, e-mail: press@auth.gr

Κτίριο Διοίκησης «Κ. Καραθεοδωρή» ΑΠΘ, Τ.Κ. 541 24, Θεσσαλονίκη

[@Aristoteleio](https://www.facebook.com/Aristoteleio) [@auth_university_thessaloniki](https://www.instagram.com/auth_university_thessaloniki) [@Auth_University](https://www.youtube.com/channel/UCv8v8v8v8v8v8v8v8v8v8v8)

ΔΕΛΤΙΟ ΤΥΠΟΥ

**Το Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης παρουσιάζει την
ερευνητική υποδομή FoodOmicsGR_RI για την ανάδειξη της ποιότητας
των ελληνικών τροφίμων**

Θεσσαλονίκη, 10/12/2020

Η διεπιστημονική ομάδα **BIOMIC** του Κέντρου Διεπιστημονικής Έρευνας και Καινοτομίας (ΚΕΔΕΚ) του ΑΠΘ παρουσιάζει την Εθνική Ερευνητική Υποδομή **FoodOmicsGR_RI** για τον ενδεδειγμένο χαρακτηρισμό τροφίμων με στόχο την ανάδειξη της ποιότητας και των μοναδικών χαρακτηριστικών των ελληνικών τροφίμων.

Η παρουσίαση θα πραγματοποιηθεί τη **Τρίτη 15 Δεκεμβρίου 2020**, ώρες **15.00 - 18.00**, διαδικτυακά μέσω της πλατφόρμας Zoom.

Στο έργο συμμετέχουν οκτώ (8) Ακαδημαϊκά και Ερευνητικά Ιδρύματα: το Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης (συντονιστής του έργου), το Εθνικό και Καποδιστριακό Πανεπιστήμιο Αθηνών, το Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών, το Πανεπιστήμιο Ιωαννίνων, το Πανεπιστήμιο Κρήτης, το Πανεπιστήμιο Αιγαίου, το Διεθνές Πανεπιστήμιο Ελλάδας και το Ίδρυμα Ιατροβιολογικών Ερευνών της Ακαδημίας Αθηνών (ΙΙΒΕΑΑ).

Καθώς η Ελλάδα παρουσιάζει μοναδική βιοποικιλότητα και παράγει μοναδικά αγροδιατροφικά/αλιευτικά προϊόντα, ο χαρακτηρισμός αυτών ως προϊόντων υψηλής αξίας μέσω της χρήσης εξελιγμένης τεχνολογίας αναδεικνύει τα μοναδικά χαρακτηριστικά τους.

Η Ερευνητική Υποδομή αποσκοπεί στην αναβάθμιση εργαστηριακών τεχνολογιών και την ενίσχυση των υποδομών έρευνας της χώρας. Με χρηματοδότηση ύψους 3 εκατ. ευρώ έως το τέλος του 2021, μία ισχυρή ομάδα νέων ερευνητών, Υποψηφίων Διδασκόντων και Μεταδιδασκόντων σε συνέργεια με 60 μέλη τακτικού προσωπικού

ελληνικών ιδρυμάτων (μέλη ΔΕΠ και ερευνητές) εργάζονται σε τομείς όπως η γενομική, η πρωτεωμική, η μεταβολομική, η στοιχειακή μεταβολομική, η ζωοτεχνία και η μοριακή μικροβιολογία για την εναρμόνιση μεθόδων και πρωτοκόλλων.

Σκοπός του έργου είναι η ανάπτυξη ερευνητικών υπηρεσιών τόσο για ερευνητές όσο και παραγωγούς με στόχο:

1. Τον έλεγχο της αυθεντικότητας, της ιχνηλασιμότητας, της γεωγραφικής και γενετικής προέλευσης τροφίμων μέσω του γενετικού/μοριακού χαρακτηρισμού του ελαιόλαδου, των οίνων και αποσταγμάτων του γάλακτος και των γαλακτοκομικών προϊόντων, του μελιού, καθώς και άλλων τροφίμων και προϊόντων με στόχο την ανάδειξη των ποιοτικών χαρακτηριστικών της Ελληνικής πρωτογενούς παραγωγής.
2. Την ανάδειξη και βελτίωση μοναδικών χαρακτηριστικών των ελληνικών τυποποιημένων τροφίμων αναφορικά με την ποιότητα, την ασφάλεια και την διατηρησιμότητα.
3. Την ανάδειξη της ταυτότητας και αυθεντικότητας των Ελληνικών τροφίμων, όπως και τη βελτίωση της θρεπτικής τους αξίας. Οι ενδεδειγμένες αναλύσεις θα προωθήσουν την αξία της διατροφικής παρέμβασης σε ειδικές ομάδες όπως παχύσαρκων, ηλικιακών ομάδων ή χρόνιων πασχόντων.
4. Τη μελέτη της αξιοποίησης αποβλήτων της βιομηχανίας για ανάκτηση δραστικών συστατικών, χρήσιμων για την υγεία: τυροκομία, οινοποίηση, ελαιουργία, χυμοποιεία, τυποποίηση φρούτων.
5. Τον ενδεδειγμένο έλεγχο για παρουσία ρυπαντών, τοξινών και ανεπιθύμητων συστατικών.

Η Εθνική Ερευνητική Υποδομή FoodOmicsGR, η οποία εντάσσεται στη Δράση «Ενίσχυση των Υποδομών Έρευνας και Καινοτομίας», είναι ανοιχτή σε συνεργασίες και δέχεται σχετικές προτάσεις με απώτερο στόχο τη διερεύνηση ερευνητικών-αναπτυξιακών θεμάτων.

Για την συμμετοχή απαιτείται εγγραφή στον παρακάτω σύνδεσμο:

<https://docs.google.com/forms/d/1UNtSNXne5Z4BT1MdlWbxPAw11L7Q2IcNuIVGF8svUFM/edit?ts=5faa72c6&gxids=7628>

Το αναλυτικό πρόγραμμα της εκδήλωσης παρουσιάζεται στο παρακάτω link:

<http://foodomics.gr/?p=239>

Περισσότερες πληροφορίες για την Εθνική Ερευνητική Υποδομή FoodOmicsGR_RI:

<http://www.foodomics.gr>

Επικοινωνία: Αλέξανδρος Πεχλιβάνης, μεταδιδακτορικός ερευνητής του Τμήματος Χημείας του ΑΠΘ, τηλ. 6973216424, e-mail: apechliv@chem.auth.gr, foodomicsgr@gmail.com
