

Αθήνα, 02/05/2013

Δελτίο Τύπου

Αποτελέσματα της Ημερίδας του ΕΦΕΤ για την Καινοτομία και την Επιχειρηματικότητα στην Παραγωγή Τροφίμων (26/04/2013)

Με ιδιαίτερη επιτυχία πραγματοποιήθηκε στις 26 Απριλίου 2013 η ημερίδα του ΕΦΕΤ για την Καινοτομία και την Επιχειρηματικότητα στην Παραγωγή Τροφίμων. Η ημερίδα διοργανώθηκε στα πλαίσια των δραστηριοτήτων του ΕΦΕΤ στο έργο KnowInTarget. Στόχος της ημερίδας ήταν αφενός η παρουσίαση των προκλήσεων για την καινοτομία στα τρόφιμα και η συζήτηση πιθανών στρατηγικών για την ενθάρρυνση αυτής και, αφετέρου, η παρουσίαση συγκεκριμένων τεχνολογικών και μη καινοτομιών με δυνατότητα άμεσης εφαρμογής στον χώρο των τροφίμων. Την ημερίδα παρακολούθησαν, μεταξύ άλλων, στελέχη επιχειρήσεων, εκπρόσωποι κλαδικών φορέων, στελέχη φορέων του Δημοσίου και επιστήμονες από τον χώρο των τροφίμων και της διατροφής.

Την εκδήλωση χαιρέτισε ο Αντιπρόεδρος του Δ.Σ. του ΕΦΕΤ, κ. Παναγιώτης Βασιλόπουλος, ο οποίος επανέλαβε τη βούληση του ΕΦΕΤ για στενότερη, παραγωγικότερη συνεργασία με τους φορείς του χώρου των τροφίμων, με πρωταρχικούς απώτερους στόχους την καλύτερη προστασία και ενημέρωση του καταναλωτή και την παραγωγή ποιοτικότερων, ασφαλών τροφίμων.

Εκ μέρους του Συνδέσμου Ελληνικών Βιομηχανιών Τροφίμων, η κα. Φ. Σάλτα παρουσίασε τα χαρακτηριστικά του κλάδου των τροφίμων αναφέροντας εν συντομία τους παράγοντες που δυσχεραίνουν την καινοτομικότητα αλλά και περιγράφοντας τις τρέχουσες πρωτοβουλίες για τη βελτίωση της κατάστασης.

Ο κ. Λιβιεράτος (ΕΜΠ, ΒΙC Αττικής), η κα. Γιαννούκου (Πανεπιστήμιο Πατρών) και ο κ. Σωτηρόπουλος (DS Consulting) παρουσίασαν τις δυνατότητες ανάπτυξης μέσα από την καλύτερη αξιοποίηση της εταιρικής γνώσης και τη σωστή επιλογή επιχειρηματικών συνεργασιών, τη συστηματική προσπάθεια για καλύτερη προώθηση προϊόντων, καθώς και τη βελτίωση των περιβαλλοντικών επιδόσεων των επιχειρήσεων τροφίμων και τη σχετική ενημέρωση του καταναλωτή, αντίστοιχα.

Στη συνέχεια της εκδήλωσης, παρουσιάστηκε μία σειρά από τεχνολογικές καινοτομίες, οποίες μπορούν να τύχουν, άμεσα, περαιτέρω εφαρμογής. Ο κ. Ταούκης (ΕΜΠ) εξήγησε τις δυνατότητες της τεχνολογίας Υπερυψηλής Υδροστατικής Πίεσης στην επεξεργασία τροφίμων με στόχο την βελτίωση του χρόνου ζωής ή των ποιοτικών τους χαρακτηριστικών, χωρίς ταυτόχρονη υποβάθμιση του διατροφικού τους περιεχομένου. Η κα. Τζιά (ΕΜΠ) παρουσίασε τη βελτίωση του χρόνου ζωής μέσω της εφαρμογής εδωδιμων επικαλύψεων σε ένα ευρύ φάσμα φρούτων και λαχανικών, τεμαχισμένων και μη. Τέλος, η κα. Τσακαλίδου (Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών), μίλησε για τις δυνατότητες της χρήσης οξυγαλακτικών βακτηρίων τόσο ως προς τη βελτίωση της ασφάλειας των τροφίμων όσο και στην πιθανή βελτίωση της συμβολής αυτών στην υγεία.

Το έργο KnowInTarget, κάτω από το οποίο διοργανώθηκε η ημερίδα, συγχρηματοδοτείται από το Ευρωπαϊκό Ταμείο Περιφερειακής Ανάπτυξης υπό το πρόγραμμα MED (2007-2013). Το έργο υλοποιείται από μία κοινοπραξία 10 φορέων, συντονιστής της οποίας είναι ο ΕΦΕΤ. Κύριοι στόχοι του έργου είναι η βελτίωση του μηχανισμού μεταφοράς γνώσης και της καινοτομικότητας, εν γένει, στον αγρο-διατροφικό χώρο, καθώς και η γενικότερη συμβολή στη δόμηση της κοινωνίας της γνώσης. Περισσότερες πληροφορίες για το έργο υπάρχουν στη διεύθυνση www.knowintarget.eu.

Οι παρουσιάσεις των ομιλητών έχουν αναρτηθεί στο παρακάτω σύνδεσμο:
http://www.efet.gr/images/efet_res/docs/presentations_26042013.rar

Παρατίθενται φωτογραφίες από την έναρξη της ημερίδας στις οποίες ο Αντιπρόεδρος του Δ.Σ. του ΕΦΕΤ, κ. Π. Βασιλόπουλος απευθύνει χαιρετισμό στους συμμετέχοντες.



