



Ευρωπαϊκή Ένωση
Ευρωπαϊκό Ταμείο
Περιφερειακής Ανάπτυξης

ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ
ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ
ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ ΚΑΙ ΕΠΕΝΔΥΣΕΩΝ
ΕΙΔΙΚΗ ΓΡΑΜΜΑΤΕΙΑ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ
ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΩΝ ΕΤΠΑ, ΤΣ & ΕΚΤ
ΕΙΔΙΚΗ ΥΠΗΡΕΣΙΑ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ ΕΠΑΝΕΚ

ΕΠΑΝΕΚ 2014-2020
ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΙΑΚΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ
ΑΝΤΑΓΩΝΙΣΤΙΚΟΤΗΤΑ
ΕΠΙΧΕΙΡΗΜΑΤΙΚΟΤΗΤΑ
ΚΑΙΝΟΤΟΜΙΑ



ανάπτυξη - εργασία - αλληλεγγύη

Με τη συγχρηματοδότηση της Ελλάδας και της Ευρωπαϊκής Ένωσης



ΤΙΤΛΟΣ ΕΡΓΟΥ: «ΚΑΙΝΟΤΟΜΟΣ ΒΙΟΤΕΧΝΟΛΟΓΙΚΗ ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΑΝΤΙΟΞΕΙΔΩΤΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΦΥΤΙΚΗΣ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ ΑΠΟ ΜΙΚΡΟΒΙΑΚΑ ΕΡΓΟΣΤΑΣΙΑ, ΚΑΙ ΑΙΘΕΡΙΑ ΕΛΑΙΑ ΑΠΟ ΑΥΤΟΦΥΗ ΦΥΤΑ ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ ΧΛΩΡΙΔΑΣ ΓΙΑ ΤΗ ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΑ ΝΕΩΝ ΠΟΙΟΤΙΚΩΝ ΥΓΕΙΟΠΡΟΣΤΑΤΕΥΤΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΚΑΙ ΔΙΑΤΡΟΦΙΚΩΝ ΣΥΜΠΛΗΡΩΜΑΤΩΝ»

ΑΚΡΩΝΥΜΙΟ: ANTIOX – PLUS, ΚΩΔΙΚΟΣ ΕΡΓΟΥ: Τ1ΕΔΚ - 04267

ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΕΡΓΟΥ

ΠΕΡΙΛΗΨΗ ΠΡΟΤΑΣΗΣ

Οι εμπλεκόμενοι φορείς συνεργάστηκαν για την παραγωγή 2 καινοφανών προϊόντων/σκευασμάτων, που θα παραχθούν μέσω καινοτόμων βιοτεχνολογιών. Θα δημιουργηθούν δύο διατροφικά υψηλής ποιότητας υγειοπροστατευτικά συμπληρώματα από προϊόντα αρχικά φυτικής προέλευσης. Το Σκεύασμα (Α) θα παραχθεί από Μικροβιακά Εργοστάσια που έχουν μεταβολικά τροποποιηθεί (τεχνολογία Συνθετικής Βιολογίας), θα περιέχει ως κύριο συστατικό του καθαρή Υδροξυτυροσόλη (ΗΤ, Hydroxytyrosol), που θα απομονωθεί από υγρές καλλιέργειες *Escherichiacoli*. Το Σκεύασμα (Β) θα συνίσταται από έναν συνδυασμό αιθέριων ελαίων προερχόμενα από αυτοφυή φυτά Ελληνικής Χλωρίδας, που θα απομονωθούν από επιλεγμένους βιότυπους υψηλής ελαιοπεριεκτικότητας, Ικαριώτικης ρίγανης (*Origanum vulgare var. hirtum*), φασκόμηλου (*Salvia sp*) και κρίταμου (*Crithmum maritimum*). Μετά από την παρασκευή τους τα Σκευάσματα Α και Β θα ελεγχθούν ως προς την ενδεχόμενη τοξικολογική τους δράση με *in-vitro* και *in-vivo* βιοδοκιμές σε κυτταρικές σειρές μυών και σε πειραματόζωα αντίστοιχα, εάν και ποιες δοσολογίες μπορεί να χρησιμοποιηθούν για την δημιουργία βιολειτουργικών τροφίμων με βάση το ελαιόλαδο και το μέλι.

ΣΚΟΠΟΣ

Το έργο ANTIOX-PLUS συνεισφέρει στη παραγωγή αποτελεσμάτων, τα οποία θα δώσουν ώθηση σε ένα τμήμα της ελληνικής οικονομίας, και ιδιαίτερα σε αυτό που σχετίζεται με την δημιουργία λειτουργικών και καινοφανών τροφίμων.

Εισάγοντας καινοτομία στο τρέχον επίπεδο πρακτικής και έρευνας, το έργο ANTIOX-PLUS φέρνει στο προσκήνιο αντικείμενα έξυπνης εξειδίκευσης στο χώρο των τροφίμων, αφενός με την αξιοποίηση της ελληνικής βιοποικιλότητας και των επιλεγμένων βιοτύπων των Φαρμακευτικών προϊόντων, μετατρέποντάς τα σε λειτουργικά τρόφιμα. Παράλληλα, το ANTIOX-PLUS συμβάλλει στην περαιτέρω ανάπτυξη και εφαρμογή της απαιτούμενης τεχνογνωσίας (συνθετικής βιολογίας), για την ανάπτυξη και παραγωγή καινοτόμων τελικών προϊόντων όπως συμπληρωμάτων διατροφής και βιολειτουργικών τροφίμων.

ΠΡΩΤΕΣ ΥΛΕΣ & ΠΑΡΑΓΟΜΕΝΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ

Δυο πολύ σημαντικά προϊόντα της Ελληνικής γεωργίας, το ελαιόλαδο και το μέλι, θα χρησιμοποιηθούν σαν βάση για τον εμπλουτισμό τους με Υδροξυτυροσώλη σε καθαρή μορφή η οποία θα παραχθεί κατά την διάρκεια του έργου μέσα από διαδικασίες ζυμώσεων από γενετικά τροποποιημένα βακτήρια, και με μείγμα αιθέριων ελαίων από τα φυτά ρίγανη, φασκόμηλο, και κρίταμο.

Τα ενισχυμένα αυτά προϊόντα τα οποία με την προσθήκη των σκευασμάτων θα μπορούν να χαρακτηριστούν σαν λειτουργικά τρόφιμα, θα αξιολογηθούν ως προς τις οργανοληπτικές και οργανοχημικές τους ιδιότητες και να τεκμηριωθεί η ασφαλή χρήση τους από τον άνθρωπο. Οι τεχνικές μελέτες από τις διαδικασίες παραγωγής θα συνεπικουρηθούν από αντίστοιχες οικονομοτεχνικές μελέτες που θα τεκμηριώσουν την έξοδο στην αγορά ενός καθ' όλα καινοτόμου προϊόντος Βιοτεχνολογίας. Επίσης, θα μορφοποιηθούν εναλλακτικά συμπληρώματα διατροφής σε μορφή κάψουλας ή δισκίου ανάλογα με την πορεία της βιομηχανικής έρευνας, για την περίπτωση που τα νέα καινοφανή προϊόντα δεν καταφέρουν να εξυπηρετήσουν και τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά που θα πρέπει να έχουν (άρωμα, γεύση, μετάγευση, γλυκύτητα), για να ελκύσουν τον καταναλωτή.

ΕΜΠΟΡΙΚΗ ΑΞΙΟΠΟΙΗΣΗ

-Η εμπορική αξιοποίηση και εμπορική εκμετάλλευση των ερευνητικών αποτελεσμάτων του έργου ANTIOX-PLUS αναμένεται να αποφέρει οικονομικό όφελος τόσο για τους συμμετέχοντες σε αυτό, όσο και για τους φορείς που αποτελούν τους «τελικούς χρήστες» των αποτελεσμάτων (καταναλωτές).

-Σε μακροπρόθεσμο επίπεδο, το έργο αναμένεται να συμβάλλει στην ευρύτερη οικονομική και κοινωνική ανάπτυξη του κράτους, στη δημιουργία νέων θέσεων εργασίας και επαγγελματικών ευκαιριών και στη βελτίωση της ποιότητας ζωής μέσα από την αξιοποίηση των νέων προϊόντων και υπηρεσιών, που δημιουργεί.

-Η εμπορική αξιοποίηση θα γίνει με την παραγωγή και πώληση των καινοφανών διατροφικών σκευασμάτων που δρουν κυρίως ως υγειοπροστατευτικά συμπληρώματα διατροφής.

-Τα αποτελέσματα του έργου ANTIOX-PLUS αναμένεται να οδηγήσουν στην ανακάλυψη νέων και ταυτόχρονα παραδοσιακών προϊόντων αιχμής (ελαιοκομικό προϊόν, ενισχυμένο μέλι, κλπ) και να οδηγήσει στα παρακάτω αναμενόμενα αποτελέσματα συνοψίζονται.

Για περισσότερες πληροφορίες παρακαλώ επισκεφθείτε τη σελίδα του έργου www.antiox-plus.gr

