



Νέες τεχνολογίες τροποποιημένης ατμόσφαιρας, χάρη στις οποίες παρατείνεται η διάρκεια ζωής φρούτων, όπως τα ροδάκινα και τα νεκταρίνια, σχεδιάζεται να εφαρμοστούν το επόμενο χρονικό διάστημα από παραγωγούς της Ημαθίας.

Πρόσφατα ολοκληρώθηκαν στο Πανεπιστήμιο Δυτικής Αττικής οι πειραματικές εργαστηριακές δοκιμές σε ροδάκινα και νεκταρίνια από την περιοχή της Βέροιας και τα αποτελέσματα ήταν ιδιαίτερα θετικά.

Όπως αναφέρει στο Αθηναϊκό-Μακεδονικό Πρακτορείο Ειδήσεων ο καθηγητής Ιωάννης Τσάκνης, κοσμήτορας της Σχολής Επιστημών Τροφίμων, ενώ τα φρούτα αυτά αλλοιώνονται σε οκτώ με δέκα μέρες και δεν επιλέγονται για τον λόγο αυτό από τον καταναλωτή, στις ειδικές συσκευασίες τροποποιημένης ατμόσφαιρας που χρησιμοποιήθηκαν παρατάθηκε ο χρόνος ζωής τους μέχρι και στις 25 μέρες από την ημερομηνία συγκομιδής.

«Αυτό σημαίνει ότι τα ροδάκινα και τα νεκταρίνια θα “αντέχουν” περισσότερο στο ράφι των καταστημάτων και μάλιστα όχι μόνο των ελληνικών αλλά και των ευρωπαϊκών, αφού η ανθεκτικότητα του προϊόντος, του παρέχει καλύτερες δυνατότητες εξαγωγών», τονίζει, από την πλευρά του, στο ΑΠΕ-ΜΠΕ ο αν. προϊστάμενος της Αυτοτελούς Διεύθυνσης Υποστήριξης Καινοτομίας και Επιχειρηματικότητας της Περιφέρειας Κεντρικής Μακεδονίας, Κώστας Μιχαηλίδης.

Αφαιρείται οξυγόνο, προστίθενται αδρανή αέρια

Συγκεκριμένα, με τις νέες τεχνολογίες τροποποιημένης ατμόσφαιρας, αφαιρείται από τη συσκευασία του τροφίμου μια ποσότητα οξυγόνου και προστίθενται αδρανή αέρια, όπως το διοξείδιο του άνθρακα ή το άζωτο, τα οποία αφενός δεν προσβάλλουν το τρόφιμο, αφετέρου το καθιστούν περισσότερο ανθεκτικό στην αλλοίωση.

«Εμείς προσπαθούμε να αλλάξουμε τη σύνθεση του αέρα που έρχεται σε επαφή με το φρούτο, γι' αυτό και η σχετική τεχνολογία φέρει την ονομασία της τροποποιημένης ατμόσφαιρας. Καθώς ο αέρας έχει 16% οξυγόνο, προσπαθούμε να αφαιρέσουμε οξυγόνο ώστε το ποσοστό του να φτάσει στο 4 ή το 6% και προσθέτουμε τα αδρανή αέρια που δεν έχουν επιπτώσεις στο φρούτο και μπορούν να χρησιμοποιηθούν ακόμη και στην κονσερβοποίηση», σημειώνει ο κ. Τσάκνης.

Ο ίδιος διευκρινίζει ότι η συγκεκριμένη τεχνολογία έχει εφαρμοστεί κυρίως στο εξωτερικό, όχι όμως ειδικά στα ροδάκινα και τα νεκταρίνια, για τα οποία υπάρχει αυτή τη στιγμή μεγάλο ενδιαφέρον από τους παραγωγούς της Ημαθίας. Σχολιάζει, επίσης, ότι οι εργαστηριακές δοκιμές είναι απαραίτητες για κάθε είδος φρούτου, καθώς το καθένα «συμπεριφέρεται» διαφορετικά και επισημαίνει ότι το κόστος εφαρμογής της τεχνολογίας αυτής δεν είναι μεγάλο, γεγονός που προσφέρει μεγάλο πλεονέκτημα στους παραγωγούς.

«Οι παραγωγοί, όταν το συζητήσαμε, το βρήκαν πολύ ενδιαφέρον. Δεν είναι μια τεχνολογία υψηλού κόστους. Ο εξοπλισμός είναι χαμηλού κόστους ενώ οι ενδιαφερόμενοι θα μπορούν να προμηθεύονται τα αέρια που διατίθενται από εταιρείες και μια συσκευαστική μηχανή που θα μπορεί να εγκλωβίζει το αέριο μέσα στη συσκευασία», αναφέρει. Γνωστοποιεί, άλλωστε, ότι ενδέχεται οι νέες αυτές τεχνολογίες τροποποιημένης ατμόσφαιρας να εφαρμοστούν στα ροδάκινα και τα νεκταρίνια της Ημαθίας ακόμη και από την επόμενη περίοδο συγκομιδής.

Συνδετικός κρίκος η Περιφέρεια Κεντρικής Μακεδονίας

Ως συνδετικός κρίκος ανάμεσα στους παραγωγούς της Ημαθίας και το Πανεπιστήμιο Δυτικής Αττικής λειτούργησε η Περιφέρεια Κεντρικής Μακεδονίας καθώς, σύμφωνα με τον κ. Μιχαηλίδη, η Διεύθυνση Υποστήριξης Καινοτομίας και Επιχειρηματικότητας της Περιφέρειας έφερε τις δύο πλευρές σε επαφή, προκειμένου να διερευνηθούν τρόποι παράτασης της διάρκειας ζωής των φρούτων, όταν αυτά συσκευάζονται. «Μέσα από αυτή την πρωτοβουλία της Περιφέρειας Κεντρικής Μακεδονίας ενισχύεται σημαντικά η ανταγωνιστικότητα του πρωτογενή τομέα καθώς δίνεται η δυνατότητα στους παραγωγούς και στους εμπόρους ροδάκινων και νεκταρινιών να προσεγγίσουν πιο μακρινές αγορές καθώς το προϊόν τους θα διατηρείται για περισσότερες ημέρες αναλλοίωτο», σχολιάζει.

Αναφορά στις νέες τεχνολογίες τροποποιημένης ατμόσφαιρας έγινε προ ημερών και στο τελικό διεθνές συνέδριο του έργου «Agrolabs» (σ.σ. πρόκειται για έργο ενταγμένο στο Πρόγραμμα Interreg Balkan Mediterranean) που πραγματοποιήθηκε στη Βέροια. «Τα αποτελέσματα του έργου Agrolabs απέδειξαν το πόσο σημαντική είναι η πρωτοβουλία του Περιφερειάρχη Κεντρικής Μακεδονίας Απόστολου Τζιτζικώστα, να ιδρυθεί στην Περιφέρεια Μηχανισμός Υποστήριξης Καινοτομίας και Επιχειρηματικότητας προκειμένου να υποστηριχθούν ο παραγωγικός κόσμος και η πραγματική οικονομία της Περιφέρειας μέσα από την προώθηση συνεργασιών με τα ερευνητικά ιδρύματα της χώρας μας»,

Συντάχθηκε απο τον/την inaoussa
Δευτέρα, 20 Ιανουάριος 2020 11:31

προσθέτει ο κ. Μιχαηλίδης.

Τονίζει, παράλληλα, ότι «μέσα από τη συνεργασία της Περιφέρειας Κεντρικής Μακεδονίας, του Πανεπιστημίου Δυτικής Αττικής, παραγωγών και εμπόρων ροδάκινου, του κλάδου της τυποποίησης/συσκευασίας και των μεταφορών μπήκαν οι βάσεις για την ίδρυση ενός συνεργατικού σχηματισμού γύρω από το ροδάκινο που θα έχει ως μέλη του εκπροσώπους από όλη την αλυσίδα αξίας του ροδάκινου, από την παραγωγή μέχρι το ράφι».

Επιπλέον, η επιστημονική ομάδα του Πανεπιστημίου Δυτικής Αττικής που έκανε τις εργαστηριακές δοκιμές σε ροδάκινα και νεκταρίνια έχει ανακοινώσει ότι είναι ανοιχτή σε συνεργασίες με παραγωγούς, συνεταιρισμούς, εμπόρους ροδάκινων και νεκταρινιών για να προσαρμοστεί η καινοτόμος αυτή μέθοδος συσκευασίας και σε άλλα είδη φρούτων.

Δες ακόμα: [Στήλες](#)

πηγή:real.gr



LAB
ΔΙΑΓΝΩΣΤΙΚΟ
ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΟ ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟ

ΚΑΡΑΓΚΟΥΝΗΣ ΧΡΗΣΤΟΣ
ΜΕΤΡΟΣ - ΒΙΟΧΗΜΙΚΟΣ
ΚΛΙΝΙΚΟΣ ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΟΣ
Εξειδικευμένος στη Γενική Παθολογία στο
University Hospital of Coventry & Warwickshire
United Kingdom
Τηλ: 2320 20320 - Fax: 0044 246 8001 (Ενωμένο Βασίλειο)
e-mail: thelab@karagounis.gr