



ΜΥΛΟΙ ΧΡΗΣΤΙΔΗ Α.Ε.

ΑΛΕΥΡΟΠΟΙΙΑ - ΣΙΜΙΓΔΑΛΟΠΟΙΙΑ

ΑΝΑΠΤΥΞΗ ΚΑΙ ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΣΥΓΧΡΟΝΗΣ ΜΕΘΟΔΟΥ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΑΛΕΥΡΟΥ ΣΙΤΟΥ ΜΕ ΜΕΙΩΜΕΝΗ ΑΣΠΑΡΑΓΙΝΗ ΚΑΙ ΑΡΤΟΣΚΕΥΑΣΜΑΤΩΝ ΜΕ ΜΕΙΩΜΕΝΟ ΑΚΡΥΛΑΜΙΔΙΟ

Η ΧΡΗΣΤΙΔΗΣ ΑΝΩΝΥΜΗ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗ ΚΑΙ ΕΜΠΟΡΙΚΗ ΕΤΑΙΡΕΙΑ με μονάδες παραγωγής ειδικών αλεύρων από μαλακό και σκληρό σιτάρι, καλαμπόκι, κριθάρι και σίκαλη, και έδρα την Πτολεμαΐδα υλοποιεί στα πλαίσια του προγράμματος «**Επενδυτικά Σχέδια Καινοτομίας, Έρευνας και Ανάπτυξης Επιχειρήσεων, κλάδων Αγροδιατροφής, Οινοποιίας – Αμπελουργίας, Γουνοποιίας**» του επιχειρησιακού προγράμματος Δυτικής Μακεδονίας 2014-2020 της Περιφέρειας Δυτικής Μακεδονίας το ως άνω ερευνητικό πρόγραμμα (ΚΩΔΙΚΟΣ ΠΡΑΞΗΣ: ΔΜΡ1-0016993) σε συνεργασία με το Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων & Διατροφής του Πανεπιστημίου Αιγαίου (υπεργολάβος του προγράμματος). Το έργο συγχρηματοδοτείται από την Ευρωπαϊκή Ένωση – Ευρωπαϊκό Ταμείο Περιφερειακής Ανάπτυξης (ΕΤΠΑ) και από Εθνικούς Πόρους.

Αντικείμενο του παρόντος προγράμματος είναι η ανάπτυξη και εφαρμογή μιας νέας μεθόδου καλλιέργειας σίτου που θα οδηγήσει σε **μειωμένη ποσότητα ασπαργίνης** στο παραγόμενο αλεύρι. Στη συνέχεια, το αλεύρι αυτό θα χρησιμοποιηθεί για την παραγωγή αρτοσκευασμάτων που θα περιέχουν **μειωμένο ακρυλαμίδιο** ενώ θα διατηρούν ταυτόχρονα και υψηλά ποιοτικά χαρακτηριστικά. Στόχος του έργου είναι οι Μύλοι Χριστίδη να αντιμετωπίσουν τις νέες προκλήσεις της ανθρώπινης διατροφής και να συμβάλουν στην παραγωγή καινοτόμων και ασφαλέστερων τροφίμων προς διάθεση των καταναλωτών, κερδίζοντας ταυτόχρονα ανταγωνιστικό πλεονέκτημα. Πολλές επιστημονικές μελέτες και ινστιτούτα διεθνώς συστήνουν την πραγματοποίηση ερευνών και την παραγωγή νέων προϊόντων στην κατηγορία των αρτοσκευασμάτων με μειωμένη ποσότητα ακρυλαμιδίου η οποία θεωρείται σημαντική και αναπτυσσόμενη εμπορικά.



ACRYLESS

Η βιομηχανία αγρο-διατροφής αντιμετωπίζει την πρόκληση να τροποποιήσει διαδικασίες και παράγοντες επεξεργασίας των τροφίμων, προκειμένου να ελαττωθεί το ακρυλαμίδιο σε αυτά χωρίς να υποβαθμιστεί η ποιότητα και τα οργανοληπτικά τους χαρακτηριστικά. Η Ευρωπαϊκή Επιτροπή (ΕΕ) και η Αμερικάνικη Υπηρεσία Τροφίμων και Φαρμάκων (FDA) προτείνει στους υπευθύνους των επιχειρήσεων τροφίμων να ελαττώσουν τα επίπεδα ακρυλαμιδίου σε τρόφιμα, συμπεριλαμβανομένων και των αρτοσκευασμάτων. Η σύσταση του κανονισμού

ΕΕ 2017/2158 θεσπίζει μέτρα άμβλυνσης του κινδύνου και επίπεδα αναφοράς για τον περιορισμό της παρουσίας ακρυλαμιδίου στα τρόφιμα.

Υπεύθυνος του έργου από πλευράς της εταιρείας είναι ο **Θεμιστοκλής Χριστίδης**, Αντιπρόεδρος και Διευθύνων Σύμβουλος του Διοικητικού Συμβουλίου με επιστημονικά υπεύθυνη την επίκουρο καθηγήτρια **Ελπίδα Σαμαρά**, ενώ από πλευράς Πανεπιστημίου Αιγαίου είναι ο **Δημήτρης Σκάλκος**, Αναπληρωτής Καθηγητής Διοίκησης καινοτομίας στις επιχειρήσεις τροφίμων του Τμήματος Χημείας του Πανεπιστημίου Ιωαννίνων.

Με το παρόν ερευνητικό έργο η ΧΡΗΣΤΙΔΗΣ ΑΒΕΕ, στο πλαίσιο της σύγχρονης στρατηγικής ανάπτυξής της, ξεκινάει δυναμικά και τον τομέα έρευνας και ανάπτυξης (R&D) για να μπορέσει να προσφέρει σύντομα και πρώτη στην ελληνική αρτοποιία αλεύρι με μειωμένο ακρυλαμίδιο, και στον καταναλωτή νέα, καινοτόμα αρτοσκευάσματα, ιδιαίτερης διατροφικής αξίας και μοναδικά προϊόντα με μειωμένο ακρυλαμίδιο!!!



ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ
ΑΙΓΑΙΟΥ
ΣΧΟΛΗ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ
ΤΜΗΜΑ ΕΠΙΣΤΗΜΗΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ
ΚΑΙ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ

Με τη
συγχρηματοδότηση
της Ελλάδας και της
Ευρωπαϊκής Ένωσης

