

# NUTRI WINE

## ΜΙΑ ΑΚΟΜΗ ΚΑΙΝΟΤΟΜΙΑ ΑΠΟ ΤΟ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΟ ΤΗΣ ΣΑΜΟΥ ΣΕ ΣΥΝΕΡΓΑΣΙΑ ΜΕ ΤΟ ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΑΙΓΑΙΟΥ

Ο Ενιαίος Οινοποιοτικός Αγροτικός Συνεταιρισμός Σάμου (ΕΟΣ Σάμου) που παράγει τα διεθνώς αναγνωρισμένα και καταξιωμένα κρασιά Σάμου (brand name wines), σε συνεργασία με το Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων & Διατροφής του Πανεπιστημίου Αιγαίου ξεκίνησε να υλοποιεί ένα καινοτόμο ερευνητικό πρόγραμμα για την παραγωγή κρασιού με ισχυρή αντιοξειδωτική δράση, στο οποίο θα γίνεται υποκατάσταση θειωδών από τα ίδια τα εκχυλίσματα των υποπροϊόντων της οινοποίησης! Η συγκεκριμένη δράση εντάσσεται στο πρόγραμμα «**Ενίσχυση των συμφωνητικών συνεργασίας μεταξύ επιχειρήσεων και φορέων έρευνας και καινοτομίας**» με κωδικό ΟΠΣ 3901 του



ναλωτής εμφανίζεται να επιλέγει, ολοένα και περισσότερο, οίνους **χωρίς εξωγενή προσθήκη συστατικών**.

Σύμφωνα με το πρόγραμμα, γίνεται συλλογή των υποπροϊόντων οινοποίησης. Στη συνέχεια, μελετώντας την εκχύλιση τους υπό διαφορετικές συνθήκες, θα επιτευχθεί η βέλτιστη παραγωγή εκχυλίσματος ως προς την περιεκτικότητα σε διάφορες τάξεις και είδη φαινολικών ενώσεων με τις κατάλληλες δοκιμασίες (ABTS, DPPH, FRAP, CUPRAC).

επιχειρησιακού προγράμματος Βορείου Αιγαίου 2014-2020 της Περιφέρειας Βορείου Αιγαίου με Κωδικό Πράξης: ΒΑΡ2-0060608. Το έργο έχει διάρκεια δύο ετών (2021 – 2022) και συγχρηματοδοτείται από την Ευρωπαϊκή Ένωση- Ευρωπαϊκό Ταμείο Περιφερειακής



Ανάπτυξης (ΕΤΠΑ) και από Εθνικούς Πόρους.

Αυτό που το καθιστά ιδιαίτερα ενδιαφέρον αλλά και πρωτοποριακό είναι το γεγονός πως έχει ως αντικείμενο την **πilotική παραγωγή, μελέτη και προώθηση ενός καινοτόμου οίνου χωρίς προσθήκη θειωδών, με υψηλή αντιοξειδωτική δράση** και οργανοληπτική αποδοχή.

Στην ουσία, αξιοποιούνται τα παραπροϊόντα οινοποίησης και επιχειρείται υποκατάσταση των θειωδών από **βιοδραστικά συστατικά**, τα οποία προέρχονται από την ίδια τη διαδικασία οινοποίησης! Η βιοδραστικότητα του παραγόμενου οίνου θα μελετηθεί in vitro και ex-vivo και ως προς την **αντιοξειδωτική** και την **αντι-θρομβωτική δράση**, που αποτελούν παραμέτρους οι οποίες σχετίζονται με την πρόληψη από ανάπτυξη χρόνιων παθήσεων, όπως τα καρδιαγγειακά νοσήματα.

Η παραγωγή τέτοιου είδους **καινοτόμων προϊόντων οίνου** είναι σύμφωνη με τις νέες τάσεις που υποδεικνύουν οι έρευνες αγοράς στο διεθνές οινικό χώρο αλλά και στις σύγχρονες διατροφικές συνήθειες, όπου ο κατα-

στο επόμενο στάδιο, θα πραγματοποιηθεί **πilotική οινοποίηση** με προσθήκη των επιλεγμένων εκχυλισμάτων σε υποκατάσταση των θειωδών και θα παρακολουθηθεί με οινολογικές αναλύσεις. Ο παραγόμενος οίνος θα εμφιαλωθεί ως τελικό προϊόν, ενώ ταυτόχρονα θα πραγματοποιηθούν μελέτες in vitro και ex-vivo βιοδραστικότητας.

Υπεύθυνος του έργου από πλευράς της εταιρείας είναι ο **Ιωάννης Σκούτας**, πρόεδρος του Συνεταιρισμού ενώ από πλευράς Πανεπιστημίου Αιγαίου είναι ο **Χαράλαμπος Καραντώνης**, Αναπληρωτής Καθηγητής Χημείας Τροφίμων του Τμήματος Επιστήμης Τροφίμων & Διατροφής.

Τα τελευταία χρόνια, εφαρμόστηκαν αρκετές εναλλακτικές μέθοδοι και πρακτικές για εκδήλωση συντηρητικής δράσης όμοιας με του SO<sub>2</sub>, χωρίς όμως τις αρνητικές παρενέργειές του. Ορισμένες από αυτές αφορούν φυσικές μεθόδους, όπως η χρήση υψηλών πιέσεων ή υπερήχων και παλμικών ηλεκτρικών πεδίων (Guerrero & Cantos-Villar, 2015). Οι τεχνικές αυτές, παρά το πολλά υποσχόμενο αποτέλεσμα ως προς τη συντηρητική δράση, έχουν τα μειονεκτήματα της έλλειψης αντιοξειδωτικής δράσης που απαιτείται για την αποφυγή αντιδράσεων οξειδώσεως στους οίνους και του

υψηλού κόστους επένδυσης.

Με το παρόν ερευνητικό έργο Ο **ΕΝΙΑΙΟΣ ΟΙΝΟΠΟΙΗΤΙΚΟΣ ΑΓΡΟΤΙΚΟΣ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΟΣ ΣΑΜΟΥ** (ΕΟΣ Σάμου), στο πλαίσιο της σύγχρονης **στратηγικής ανάπτυξης** του στη μετά COVID-19 εποχή, ξεκινά δυναμικά και τον τομέα έρευνας και ανάπτυξης R&D για να μπορεί να προσφέρει στον καταναλωτή, σύντομα και πρώτος στη νέα εποχή, **καινοτόμα κρασιά, ιδιαίτερων συστατικών και αξίας**, με μοναδικές οργανοληπτικές ιδιότητες!

