

## ΑΝΑΚΤΗΣΗ ΠΟΛΥΤΙΜΩΝ ΣΥΣΤΑΤΙΚΩΝ ΑΠΟ ΤΑ ΑΠΟΒΛΗΤΑ ΕΛΑΙΟΥΡΓΕΙΟΥ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΚΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Εκπρόσωπος Ερευνητικής Ομάδας: ΧΑΡΗΣ ΓΑΛΑΝΑΚΗΣ

Αυτή η πατενταρισμένη μεθοδολογία είναι πράσινη, βιώσιμη και φθηνή, αφού χρησιμοποιεί μόνο φυσικές μεθόδους και ανακυκλώσιμο οινόπνευμα. Τα ανακτώμενα συστατικά υψηλής προστιθέμενης αξίας είναι η ηηκτίνη και το εκχύλισμα πολυφαινολών (Lundoliv).

Η ηηκτίνη μπορεί να αντικαταστήσει το λίπος σε προϊόντα κρέατος ή άλλα τρόφιμα. Το Lundoliv έχει ισχυρή αντιοξειδωτική δράση και περιέχει υδροξυτυροσόλη, ουσία εγκεκριμένη από την Ευρωπαϊκή Αρχή Ασφάλειας Τροφίμων (EFSA) για τη διατήρηση χαμηλών επιπέδων LDL-χοληστερόλης και την προστασία οξείδωσης των λιπιδίων.

Το Lundoliv χρησιμοποιείται ήδη ως πρόσθετο από σουηδικά σοκολατοβιομηχανία, ενώ διερευνάται η χρήση του από ελληνικές εταιρείες αρτοποιίας και καλλυντικών.

Άλλες προτεινόμενες εφαρμογές περιλαμβάνουν ανθρακίνα νερά, φρουτοποτά, chips, γιαούρτια και φυσική συντήρηση κρέατος. Ενδεικτικά, η εφαρμογή στην παρασκευή γιαουρτιών μπορεί να αποφέρει κέρδος 20 φορές μεγαλύτερο του κόστους αρχικής επένδυσης, εντός 5 ετών.

