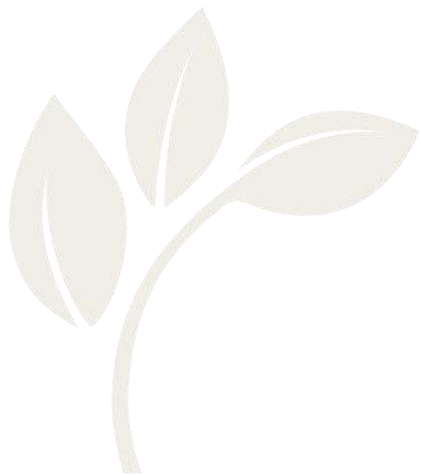




Νέες πρακτικές στην αξιοποίηση των φυτικών αγροτικών προϊόντων





1989- Ίδρυση

Signature προϊόν:
Spring Rolls με λαχανικά



Στρατηγική στόχευση:

Φυτοφαγία, μέσω της αξιοποίησης
φυτικών πρώτων υλών



**2016- Δημιουργία
Veganact brand**

Σχεδιασμός vegan προϊόντων σε
συνεργασία με τη The Vegan Society και
λανάρισμα στην ελληνική αγορά



**2018- Συνεργασία με
Χαροκόπειο Πανεπιστήμιο**

Σχεδιασμός προϊόντων εναλλακτικού
κρέατος σε συνεργασία με το Χαροκόπειο
Πανεπιστήμιο

**2019- Λανσάρισμα σειράς
Genius meat-free**

Ο στόχος μας

- Προσφορά προϊόντων για ικανοποίηση διατροφικών απαιτήσεων των καταναλωτών τα οποία:
 - Παράγονται υπεύθυνα από ποιοτικές πρώτες ύλες
 - Υψηλής ποιότητας και διατροφικής αξίας



Για την υλοποίηση ΤΟΥ

- Υποστηρίζουμε δράσεις σε όλη την αλυσίδα παραγωγής προϊόντων – πρακτικές παραγωγής-συσκευασίας μέσω της στρατηγικής Farm to Fork



Από το αγρόκτημα στο πιάτο

Στόχοι της δράσης

- ✓ Εξασφάλιση οικονομικά προσιτών και βιώσιμων τροφίμων
- ✓ Αντιμέτωση της κλιματικής αλλαγής
- ✓ Εξασφάλιση ικανοποιητικής οικονομικής απόδοσης στην αλυσίδα τροφίμων
- ✓ Προστασία του περιβάλλοντος και διατήρηση της βιοποικιλότητας





Από το χωράφι στο πιάτο – Εφαρμογή στη βιομηχανία τροφίμων

- Βελτιστοποίηση μεθόδων παραγωγής και συσκευασίας
- Μείωση του περιβαλλοντικού αποτυπώματός τους
- Αλλαγή στη σύσταση των τροφίμων (ανασύνθεση)





Ανασύνθεση τροφίμων



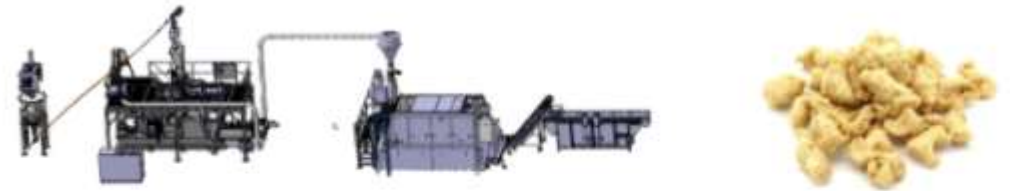
Αλλαγή στη σύσταση των τροφίμων-
ανασύνθεση μέσω extrusion
(textured vegetable proteins ή
HMEC) για εναλλακτικό κρέας

- **Από το ζωικό στο φυτικό κρέας**
- **Από τα κορεσμένα στα ακόρεστα λιπαρά**

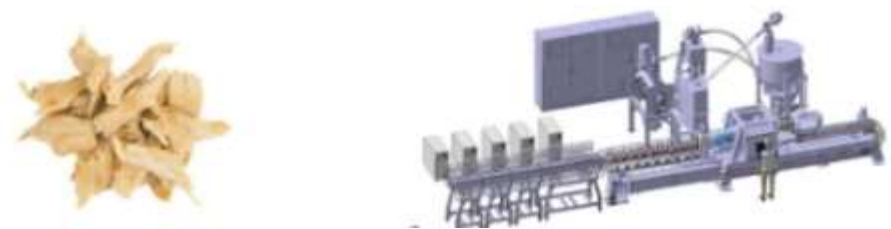
Extrusion process for texturized vegetable proteins used as meat-analogues

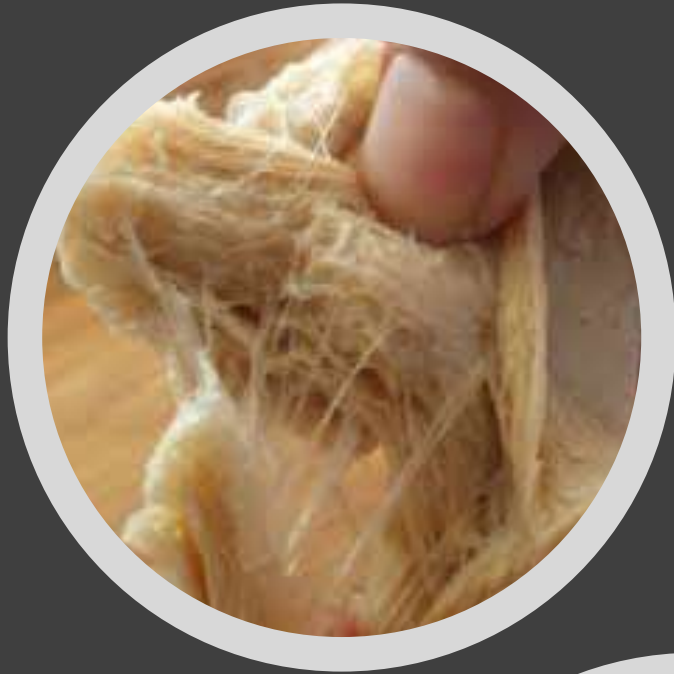
1. Απομόνωση της φυτικής πρωτεΐνης και άλλων θρεπτικών συστατικών των αγροτικών προϊόντων οσπρίων και δημητριακών όπως σόγια, μπιζέλι, σιτάρι, λούπινο κ.ά.
2. Παραγωγή πρωτεϊνικής μάζα με έως και 90% περιεκτικότητα σε πρωτεΐνες
3. Τροφοδοσία εξωθητή (extruder) υφιοποίησης για παραγωγή TVP ή HMEC

TVP (TEXTURIZED VEGETABLE PROTEINS) => DRY Process



HMEC (HIGH MOISTURE EXTRUSION COOKING) => WET Process





Προϊόν με μίμηση υφών κρέατος

Διατροφικά οφέλη προϊόντων εναλλακτικού κρέατος

- Γεύματα πλούσια σε πρωτεΐνες και με χαμηλή περιεκτικότητα σε λιπαρά, ιδιαίτερα σε κορεσμένα λιπαρά
- Είναι κατάλληλα για άτομα που ακολουθούν vegan/vegetarian διατροφή, νηστεία, διατροφή χαμηλών λιπαρών, δίαιτα υψηλών πρωτεϊνών κ.α.
- Έχουν χαμηλή περιεκτικότητα σε υδατάνθρακες, και ακόμη περισσότερο σε απλά σάκχαρα





Να ακολουθήσουμε τις σωστές πρακτικές παραγωγής για την πράσινη οικονομία