

f (<http://www.facebook.com/pages/Greenagendagr/417405178354957>) t (<https://twitter.com/GreenagendaGr>)

g+ (<http://www.google.gr>) y (<https://www.youtube.com/user/GreenAgendaTV>) r (<http://greenagenda.gr/feed/>)

GREENAGENDA^{.gr} (<http://greenagenda.gr>)



🏠 Αρχική (<http://greenagenda.gr/>) › AGROFOOD

(<http://greenagenda.gr/category/agrofood/>) › Πρωτοποριακή αξιοποίηση του ελληνικού ελαιολάδου



ΠΡΩΤΟΠΟΡΙΑΚΗ ΑΞΙΟΠΟΙΗΣΗ ΤΟΥ ΕΛΛΗΝΙΚΟΥ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ

AGROFOOD (HTTP://GREENAGENDA.GR/CATEGORY/AGROFOOD/) / 10 ΜΑΡΤΙΟΥ 2016 /

του Δημήτρη Διαμαντίδη

Την καινοτομία, την υψηλή τεχνολογία και παράλληλα την προώθηση της **μεσογειακής διατροφής**, αξιοποιώντας τα καλύτερα **αγροδιατροφικά προϊόντα** της χώρας μας, αναδεικνύει η **ARDUS.tech** (Ελληνικά Μικροενθυλακωμένα Τρόφιμα), που είναι μια νέα εταιρεία που δραστηριοποιείται στη βιομηχανία λειτουργικών **τροφίμων και ποτών**. ↑

Χρησιμοποιώντας την τεχνολογία της μικροενθυλάκωσης, η εταιρεία μπορεί να προσφέρει στους πελάτες της ένα ευρύ φάσμα προϊόντων υψηλής διατροφικής αξίας ανώτερης ποιότητας.

Με αφετηρία τη δημιουργία προϊόντων που βασίζονται στη μετατροπή του ελληνικού ελαιολάδου σε στερεή μορφή (Greek olive oil powder), στόχος της ARDUS.tech είναι η δημιουργία ελληνικών προϊόντων που θα ανταποκρίνονται στις ανάγκες της σύγχρονης αγοράς διεθνώς, για λύσεις και προϊόντα υψηλής προστιθέμενης αξίας.

Όπως εξηγεί στη **Greenagenda.gr** ο ένας εκ των δύο ιδρυτών της εταιρείας, ο κ. **Βασίλης Σιώρος**, με την κατάλληλη παραγωγική διαδικασία το ελαιόλαδο μπορεί να μετατραπεί σε στερεή μορφή (σκόνη ή και ταμπλέτα) και να αποτελέσει συστατικό άλλων τροφίμων, διατηρώντας το άρωμα και τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του.

«Οι ιδιότητες του προσαρμόζονται κάθε φορά ανάλογα με το τρόφιμο, στο οποίο θα μπει το ελαιόλαδο ως ingredient. Μπορεί πχ η σκόνη του ελαιολάδου να θέλουμε να είναι υδατοδιαλυτή για να μπει σε κάποιο τρόφιμο, το οποίο εντέλει θα διαλυθεί μέσα σε νερό. Μέχρι στιγμής έχουμε ετοιμάσει 8 διαφορετικούς κωδικούς **μικροενθυλακωμένου ελαιολάδου**, που διαφέρουν, είτε γιατί έχουν διαφορετικές ιδιότητες ανάλογα με το τρόφιμο στο οποίο είναι προορισμένο να μπουν, είτε γιατί είναι διαφορετικές ποικιλίες ελαιολάδου», εξηγεί ο ίδιος.

Όσον αφορά στην εμπορική αξιοποίηση του προϊόντος, ο κ. Σιώρος επισημαίνει πως υπάρχει ενδιαφέρον, τόσο από ελαιοπαραγωγούς, όσο και από εταιρεία με συμπληρώματα διατροφής.

«Εκτιμούμε πως πιλοτικά θα ξεκινήσουμε παραγωγή με μικρές ποσότητες αρχικά σε εγκαταστάσεις στην Ολλανδία μέχρι τις αρχές του καλοκαιριού. Στην Ολλανδία θα γίνει αρχικά η παραγωγή γιατί στη χώρα μας δεν έχουμε μονάδα με ανάλογη τεχνολογία. Όμως, φιλοδοξία μας είναι να φτιάξουμε μία τέτοια μονάδα στην Ελλάδα», σημειώνει.

Εκτός από το ελαιόλαδο, θα υπάρξει σύντομα δραστηριοποίηση της εταιρείας στην μικροενθυλάκωση ενός ακόμη ελληνικού αγροδιατροφικού προϊόντος.

