

Προτίμηση μικρογευμάτων παρασκευασμένα με προϊόντα Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης και Προστατευόμενης Γεωγραφικής Ένδειξης και η διατροφική τους αξία

ΚΑΝΛΗ ΕΥΑΓΓΕΛΙΑ

Επιβλέπων: ΚΑΛΟΓΙΑΝΝΗΣ ΣΤΑΥΡΟΣ
ΚΟΥΛΟΥΡΗ ΑΛΕΞΑΝΔΡΑ
ΠΑΛΗΣΙΔΗΣ ΓΕΩΡΓΙΟΣ



Τμήμα Διατροφής & Διαιτολογίας
Αλεξάνδρειο Τεχν. Εκπαιδευτικό Ίδρυμα

Εισαγωγή

Οι τρεις ανάγκες για μικρογεύματα:

•Απόλαυση

- Ευχαρίστηση
- Εμπειρίες και αρέσκεια
- Γευστική σύσταση
- Έντονη επιθυμία για συγκεκριμένα τρόφιμα

• Ενέργεια

• Τόνωση

Παράγοντες που καθορίζουν τις διατροφικές επιλογές του γενικού πληθυσμού

- ◆ Γενετικοί παράγοντες, όρεξη και κατάσταση υγείας
- ◆ Κοινωνικο-ψυχολογικοί παράγοντες και συσχέτιση κατανάλωσης τροφής και πρότυπης εικόνας σώματος που υπαγορεύουν τα μέσα μαζικής ενημέρωσης
- ◆ Ηλικία
- ◆ Θρησκευτικοί παράγοντες και πολιτισμικοί παράγοντες
- ◆ Η ποιότητα ως βασικό κριτήριο
- ◆ Οικονομικοί παράγοντες και άνιση κατανομή τροφής
- ◆ Περιβαλλοντικοί παράγοντες και γεωργία

Προϊόντα Π.Ο.Π., Π.Γ.Ε. και Ε.Π.Ι.Π και Ε.Ε.

- ◆ 1992: θεσπίστηκαν κανονισμοί για την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων και των ονομασιών προέλευσης των γεωργικών προϊόντων
- ◆ 2006: οι κανονισμοί αντικαταστάθηκαν, χωρίς ωστόσο να μεταβληθεί το πεδίο εφαρμογής τους και η σκοπιμότητά τους.
- ◆ 2012: νέα σχήματα ποιότητας όπως οι προαιρετικές ενδείξεις
 - ◆ «Προϊόν ορεινής παραγωγής»,
 - ◆ «Προϊόν νησιωτικής γεωργίας».

Ευρωπαϊκά λογότυπα προέλευσης και ποιότητας



Οφέλη της καταχώρησης των προϊόντων Π.Ο.Π. και Π.Γ.Ε.

- Δίνει στους παραγωγούς αποκλειστικά δικαιώματα για τη χρήση της καταχωρημένης ονομασίας και των λογότυπων της Ε.Ε. για τα προϊόντα τους.
- Ο χαρακτηρισμός ωφελεί στην απόκτηση μιας υψηλότερης τιμής για την ποιότητα των προϊόντων που παράγονται παραδοσιακά σε συγκεκριμένες τοποθεσίες .
- Διασφαλίζεται η ποιότητα των πρώτων υλών και η ακεραιότητα της διαδικασίας παραγωγής.

Σκοπός

Σκοπός της παρούσας εργασίας είναι ο καθορισμός των χαρακτηριστικών και των συστατικών των μικρογευμάτων, που επηρεάζουν την προτίμηση των καταναλωτών.

Μεθοδολογία

- ◆ Εργαστήριο 'HEALTHY SNACKS'
- ◆ Σύντομη παρουσίαση για το κάθε ένα από τα πέντε μικρογεύματα.
- ◆ Δώθηκαν στους συμμετέχοντες-δοκιμαστές τα μικρογεύματα και το ερωτηματολόγιο για την αξιολόγησή τους.

Προϊόντα Π.Ο.Π. και Π.Γ.Ε. τα οποία χρησιμοποιήθηκαν στα μικρογεύματα

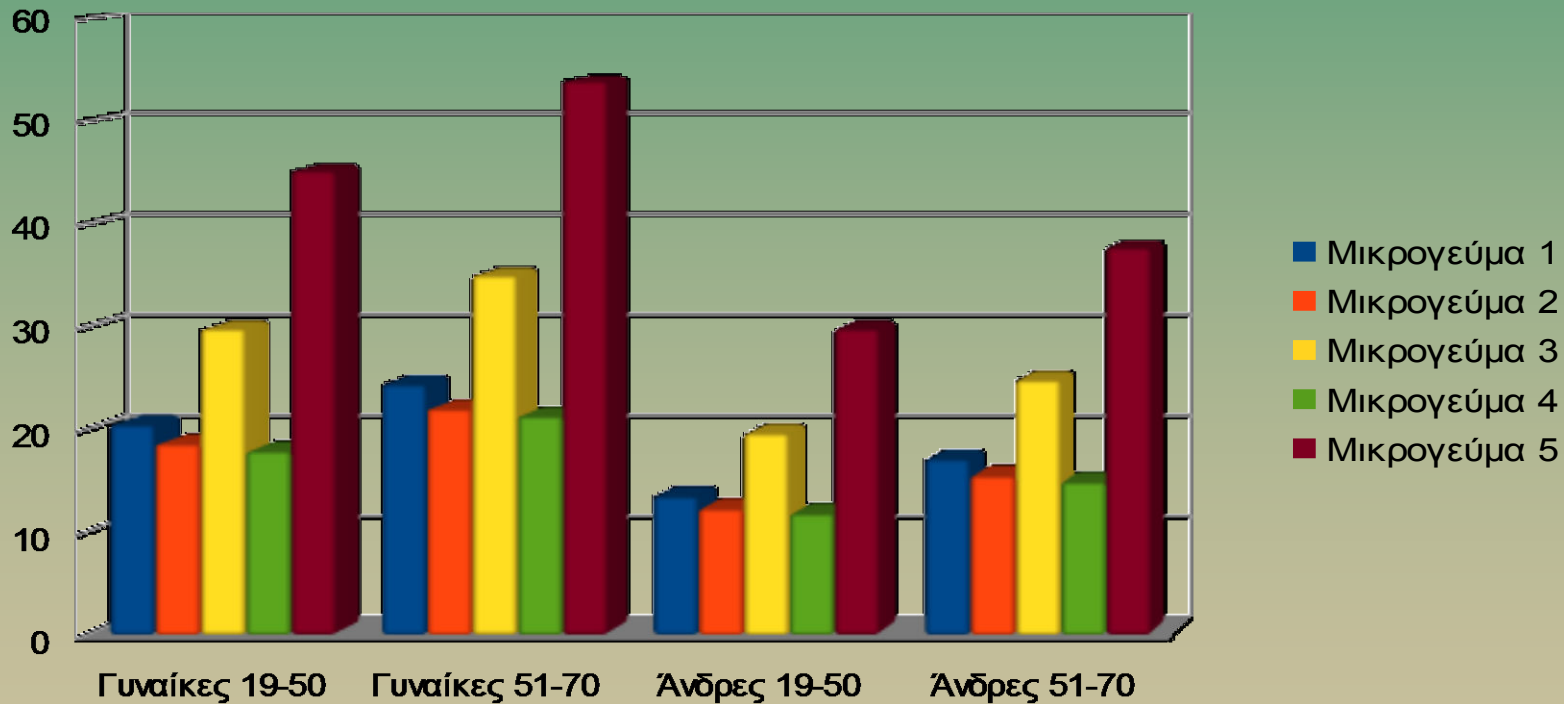
Στα μικρογεύματα χρησιμοποιήθηκαν προϊόντα Π.Ο.Π. και Π.Γ.Ε. όπως:

- ◆ Ξηρά Σύκα Ταξιάρχη
- ◆ Μανούρι Τοματάκι Σαντορίνης
- ◆ Κατίκι Δομοκού
- ◆ Γραβιέρα Νάξου και
- ◆ Εξαιρετικό Παρθένο Ελαιόλαδο Σέλινο Κρήτης

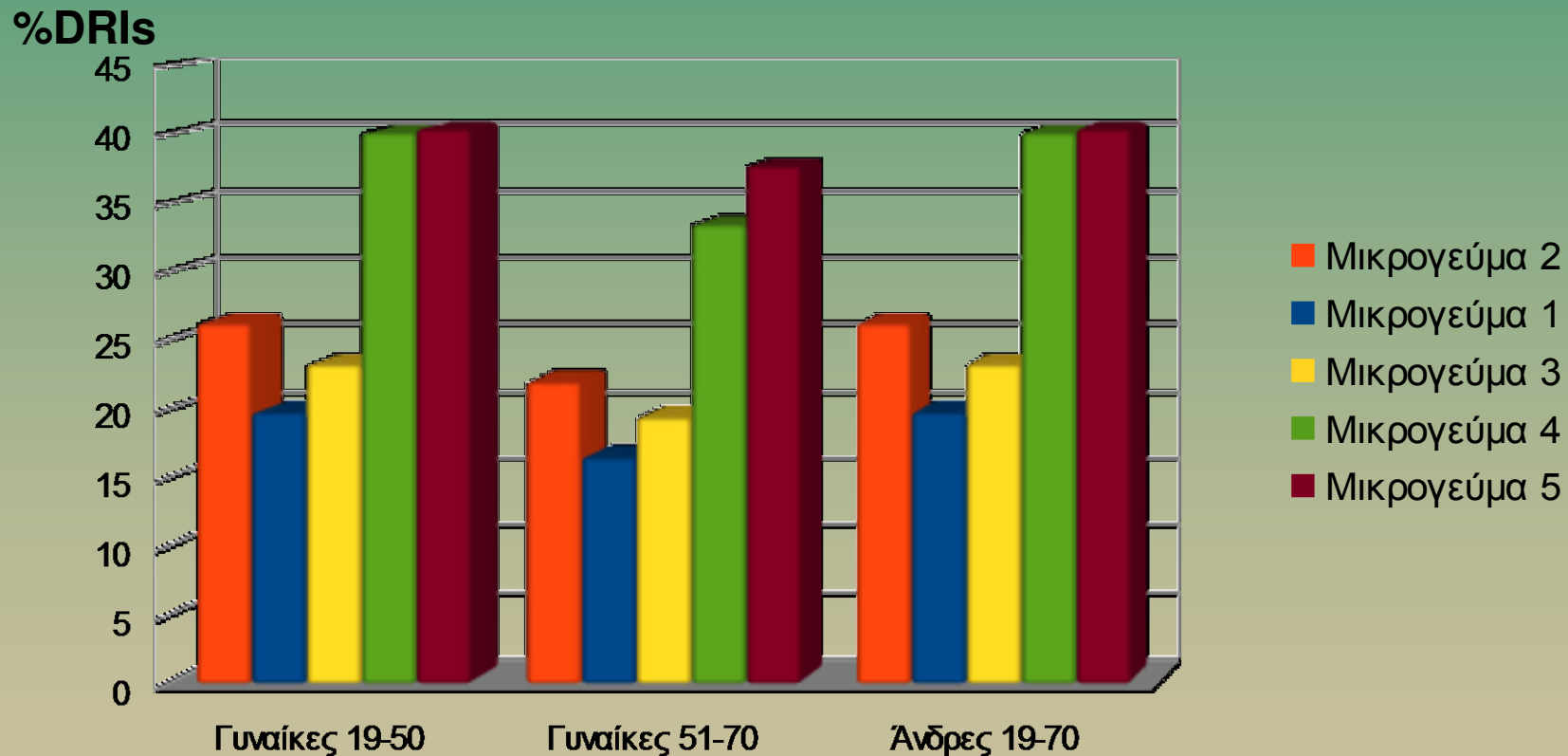
ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ

Ποσοστιαία σύσταση διαιτητικής ίνας σε σύγκριση με τα DRIs

%DRIs

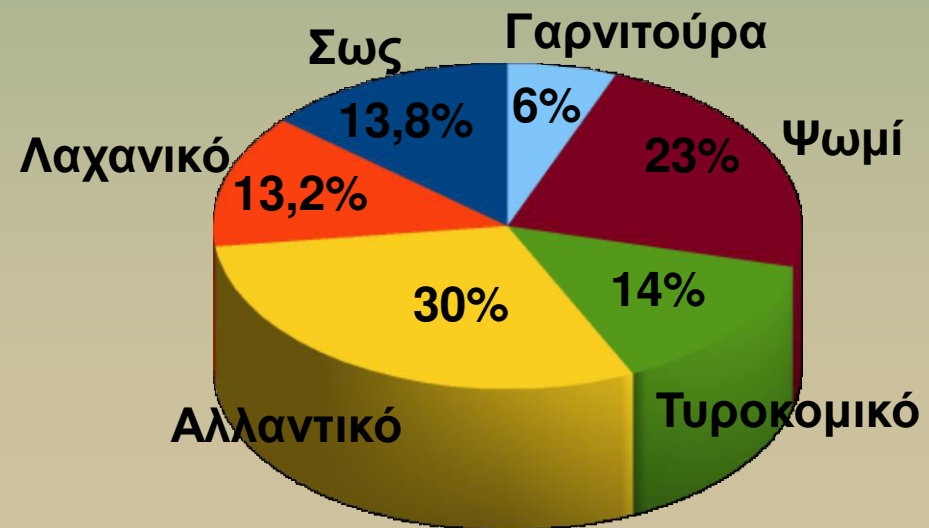
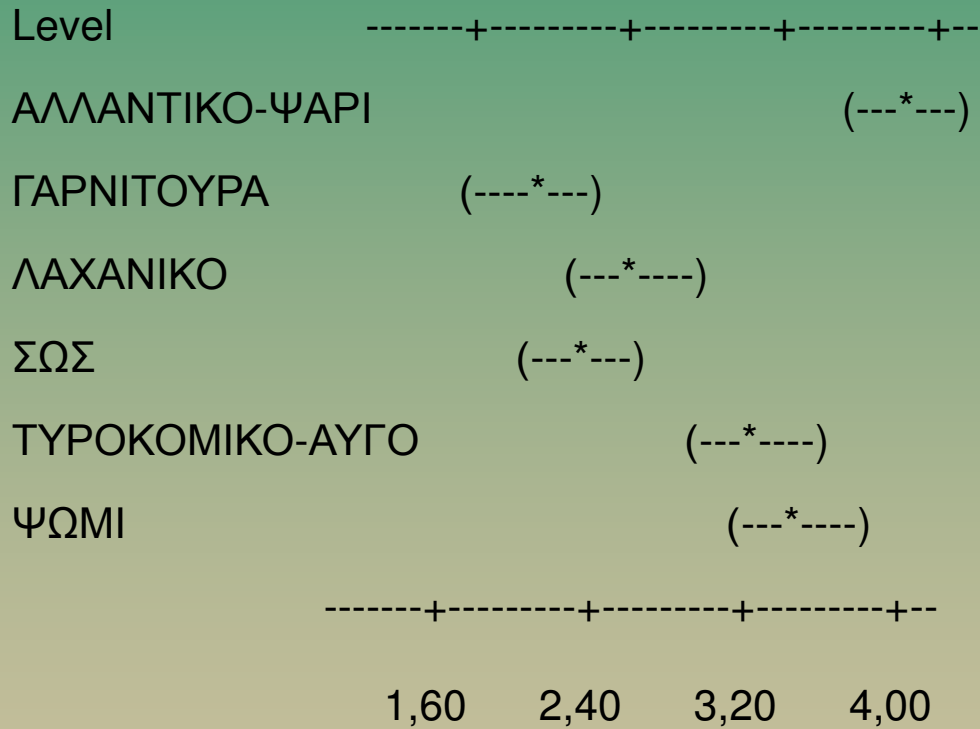


Ποσοστιαία σύσταση ασβεστίου σε σύγκριση με τα DRIs

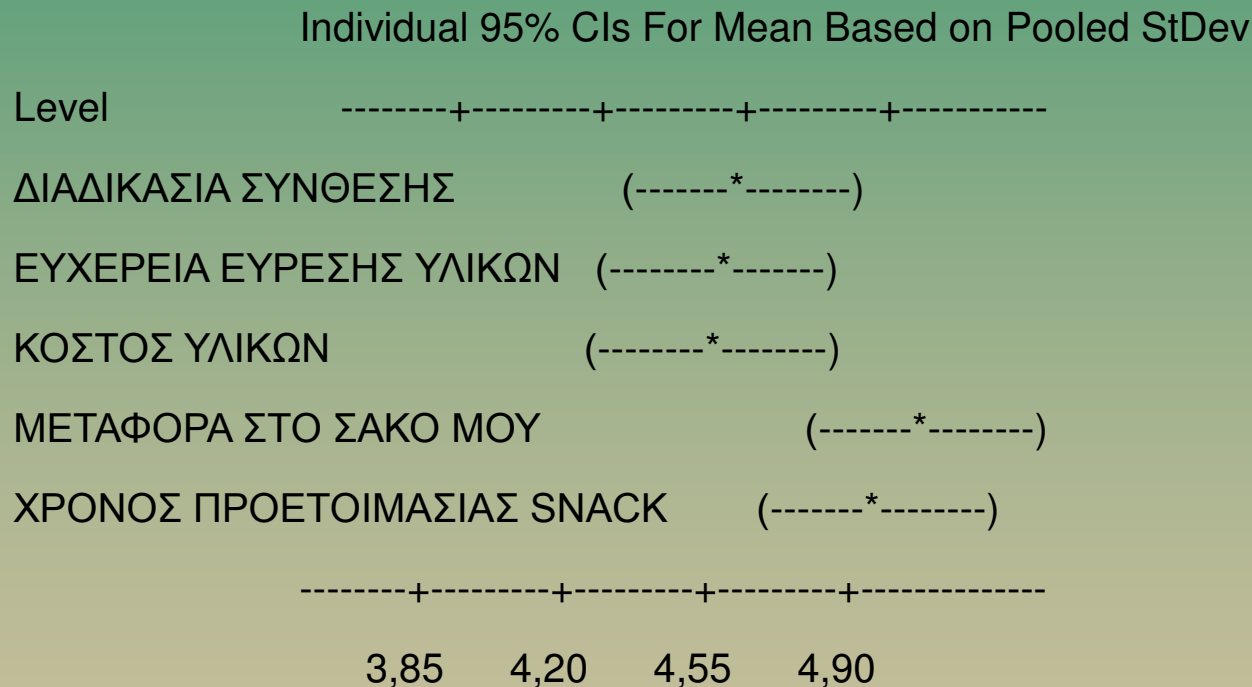


Σύγκριση υλικών 1ου μικρογεύματος

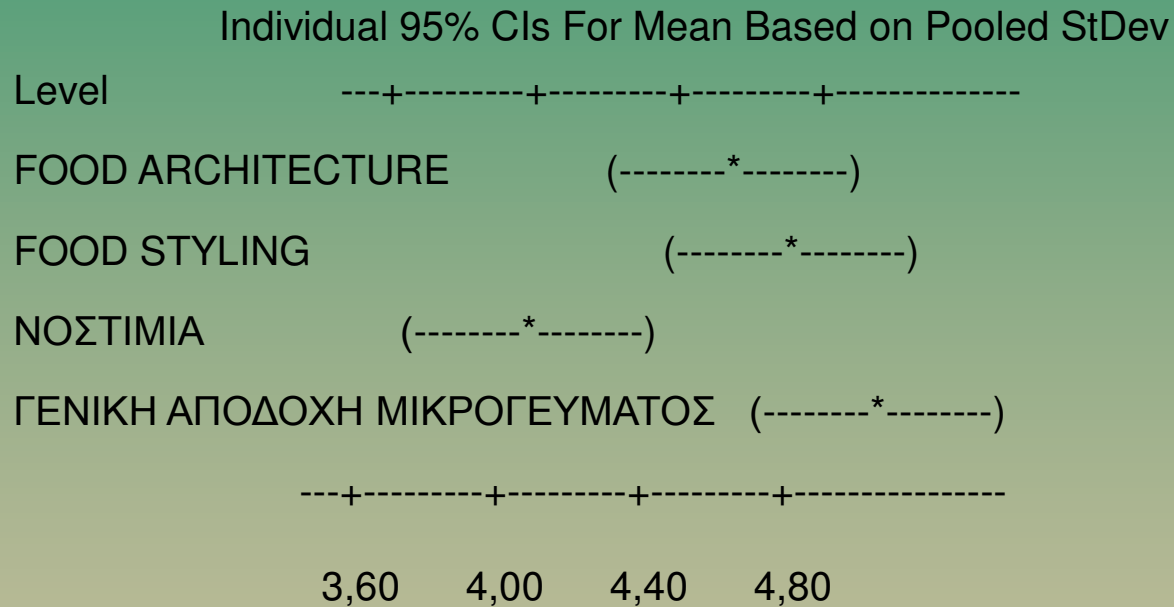
Individual 95% CIs For Mean Based on Pooled StDev



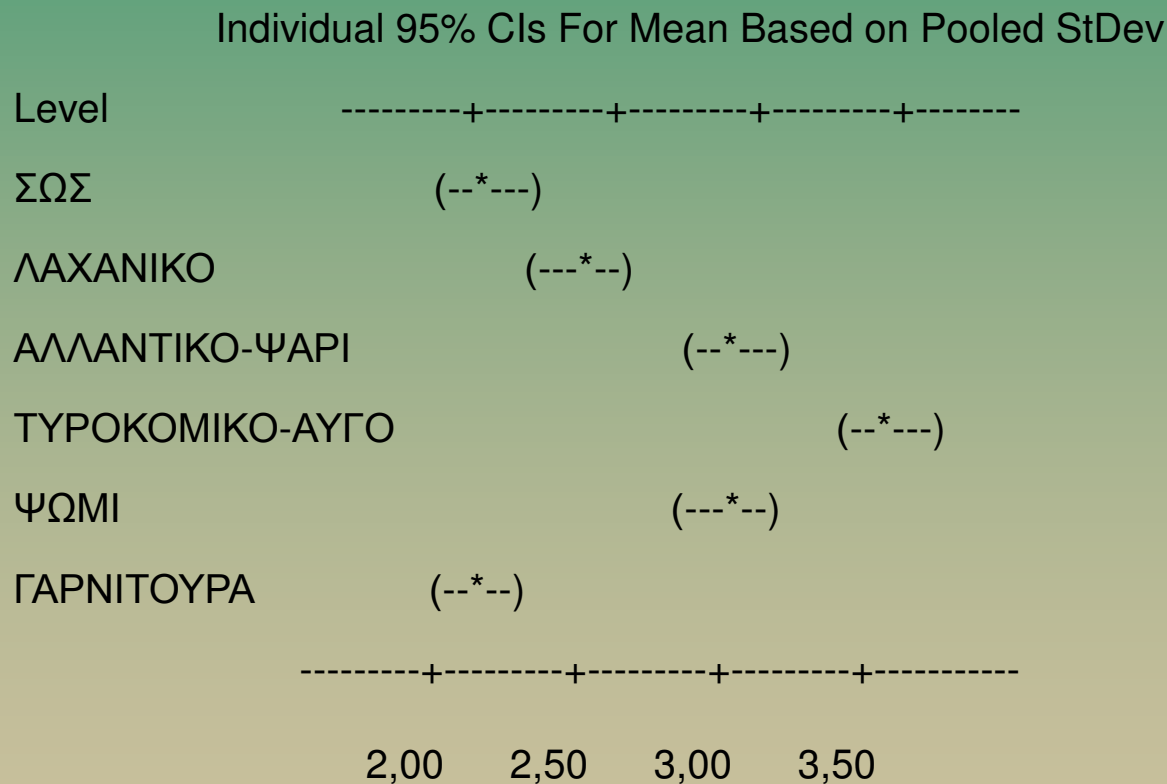
Σύγκριση πρακτικού μέρους 2ου μικρογεύματος



Συνολική αξιολόγηση 4ου μικρογεύματος

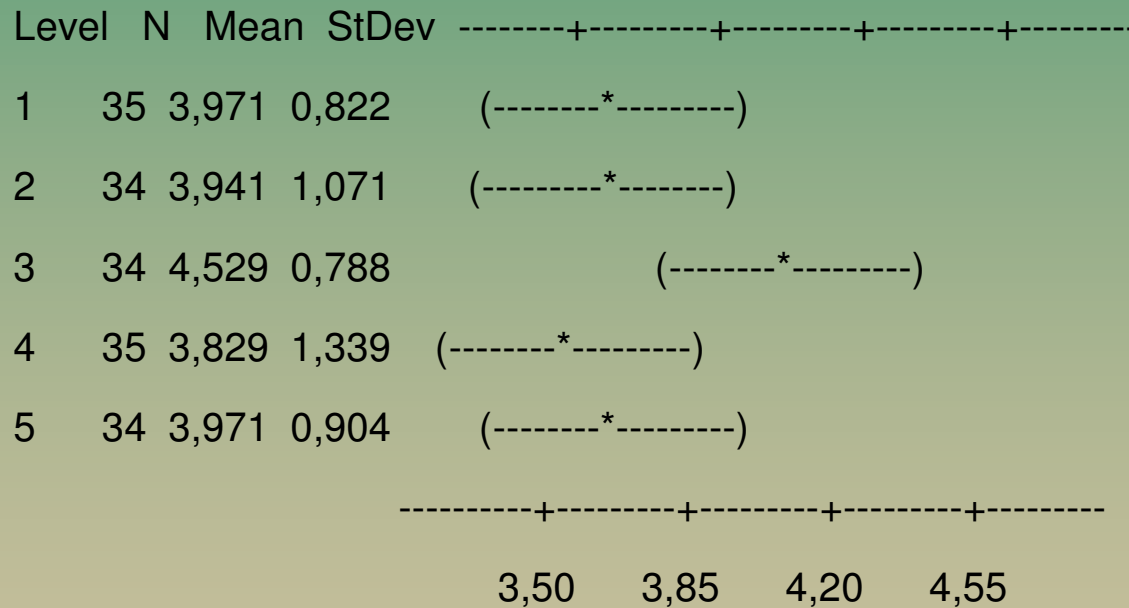


Σύγκριση υλικών μεταξύ των μικρογευμάτων



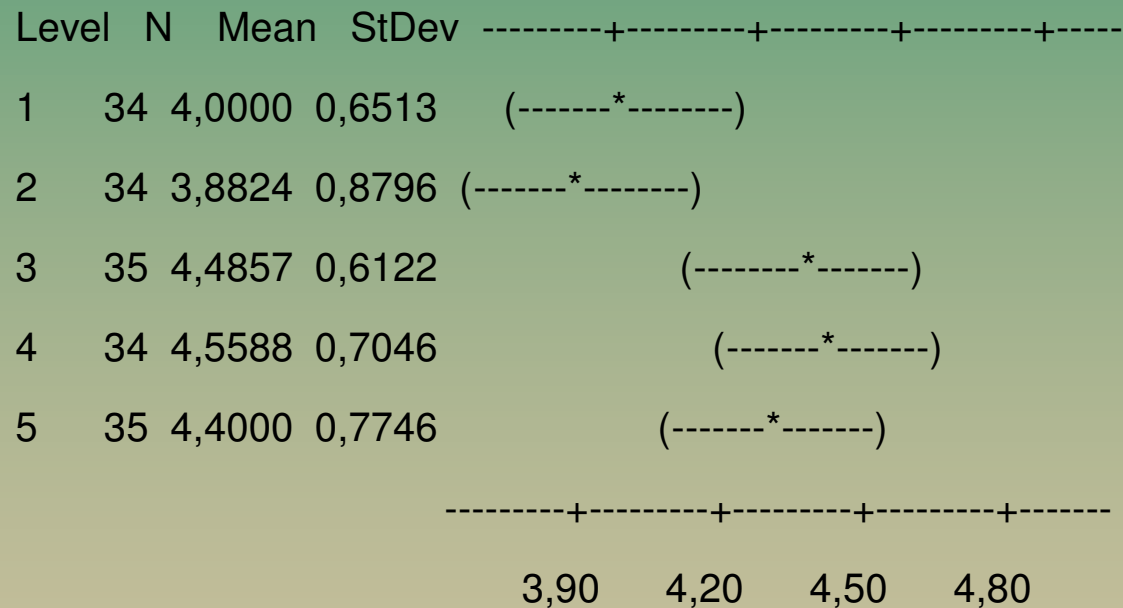
Σύγκριση μεταξύ των μικρογευμάτων – παράγοντας νοστιμιά

Individual 95% CIs For Mean Based on Pooled StDev



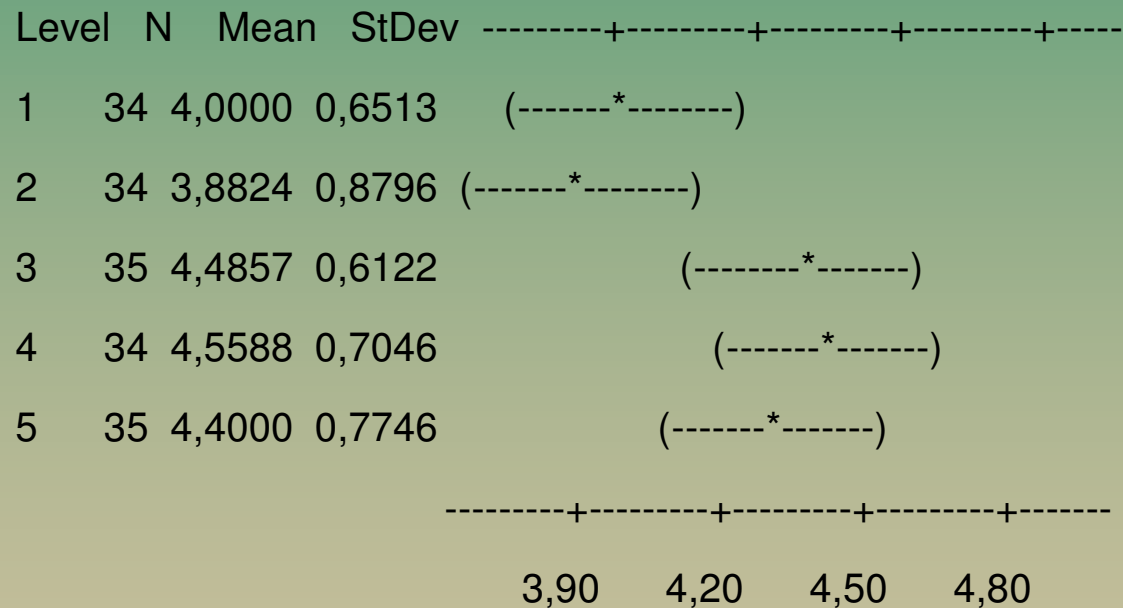
Σύγκριση food styling μεταξύ των μικρογευμάτων

Individual 95% CIs For Mean Based on Pooled StDev



Σύγκριση food styling μεταξύ των μικρογευμάτων

Individual 95% CIs For Mean Based on Pooled StDev



Συμπεράσματα

- ◆ Ως σημαντικότερα υλικά σε ένα μικρογεύμα αξιολογήθηκαν τα αρτοσκευάσματα, το τυροκομικό ή αυγό και το αλλαντικό ή ψάρι, που έχουν χρησιμοποιηθεί για την παρασκευή τους.
- ◆ Για όλα τα μικρογεύματα εύκολη κρίθηκε η μεταφορά, σε αντίθεση με την ευχέρεια εύρεσης των υλικών για την παρασκευή τους.
- ◆ Στη γενική αποδοχή των μικρογευμάτων μεγάλο μερίδιο της επιρροής στους δοκιμαστές είχε το food styling και το food architecture.
- ◆ Το πλέον νόστιμο από τα μικρογεύματα, με το καλύτερο food architecture έχει τη μεγαλύτερη γενική αποδοχή από όλα.

Ευχαριστώ για την προσοχή σας!