



## ΕΜΠΛΟΥΤΙΣΜΟΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΜΕ ΕΛΑΙΑ, ΒΟΤΑΝΑ ΚΑΙ ΒΙΤΑΜΙΝΕΣ!

### ΚΑΙΝΟΤΟΜΙΑ

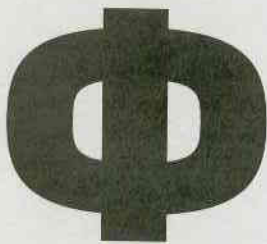
**Μέθοδος εγκλωβισμού ελαιολάδου,** φυτικών ελαίων και βιταμινών σε λιποσώματα για χρήση και παραγωγή καινοτόμων τροφίμων

### ΦΟΡΕΑΣ

**Σύμβουλοι Ανάπτυξης Πωλήσεων ΕΠΕ**

### ΕΚΠΡΟΣΩΠΟΣ

**Δημήτρης Κεράνης**



ανταστέιτε ένα λουκάνικο χωρίς extra ζωικό λίπος, με βότανα ή βιταμίνες, γευστικό και ζουμερό

ακόμη κι αν ψηθεί και μείνει στο ψυγείο. Φανταστείτε μια σοκολάτα που δεν λιώνει στον ήλιο ή ένα προϊόν χωρίς γλουτένη, π.χ. ένα κριτσίνι, που θα είναι νόστιμο, θρεπτικό και δεν θα θρυμματίζεται. Σας φαίνονται απίθανα όλα αυτά; Και όμως. Ο Δημήτρης Κεράνης και ο Μαντζουράνης Μαντζουράνης της εταιρείας Σύμβουλοι Ανάπτυξης Πωλήσεων και ο βιοτεχνο-

λόγος Κώστας Γιουρνάς, χρησιμοποιώντας την τεχνολογία των λιποσωμάτων που ο τελευταίος ανέπτυξε επί σειρά ετών στις ΗΠΑ, έχουν καταφέρει να παραγάγουν τέτοια προϊόντα, τα οποία σύντομα θα κυκλοφορήσουν στην αγορά.

Πώς; Κατόπιν συστηματικής έρευνας έχουν καταφέρει να εγκλωβίσουν μέσα σε λιπόσωμα έλαια, βότανα και βιταμίνες, δημιουργώντας ένα λιποσωμικό σύστημα για την παραγωγή καινοτόμων τροφίμων, το οποίο απελευθερώνει στο πεπτικό σύστημα τις θρεπτικές ουσίες που εμπεριέχει (π.χ. βιταμίνες), ενώ επιτελεί διαφορετικές λειτουργίες ανάλογα με τον τομέα όπου εφαρμόζεται. Στα προϊόντα χωρίς γλουτένη δίνει ελαστικότητα, πλαστικότητα, συνοχή και αφράτη αίσθηση. Στα λουκάνικα επιτρέπει την αφαίρεση του extra ζωικού λίπους. Στη σοκολάτα αποτρέπει το λιώσιμο σε υψηλές θερμοκρασίες και άρα δίνει τη δυνατότητα επέκτασης των πωλήσεων καθ' όλη τη διάρκεια του έτους. Συνεπώς δίνει νέες δυνατότητες παραγωγής πρωτοποριακών προϊόντων, βελτιώνοντας τα χαρακτηριστικά τους και κάνοντάς τα πιο υγιεινά. Η εφαρμογή του λιποσωμικού συστήματος σε ελληνικά προϊόντα τα καθιστά ανταγωνιστικά στη διεθνή αγορά και θελκτικά στο ευρύ κοινό.

Τι είναι τα λιποσώματα; Σφαιρίδια σε μέγεθος κυττάρου, όπου εγκλωβίζονται ενεργά συστατικά σε ελαιώδη μορφή. Το 80% του όγκου του λιποσωμάτος παραμένει κενό και καλύπτεται από τις βιταμίνες ή τα έλαια. Αν δείτε την πρώτη ύλη, έχει όψη και υφή παρόμοια με εκείνη του γιαουρτιού. Η διαδικασία παραγωγής του λιποσωμικού συστήματος έχει πατενταριστεί από την εταιρεία στην Ελλάδα, ενώ έχουν τη δυνατότητα υποβολής αίτησης για πατέντα σε κάθε χώρα όπου θα εξαχθεί το προϊόν.

«Διαθέτουμε την τεχνολογία, την οποία αποφασίσαμε να εφαρμόσουμε, διευρύνοντας το εγχείρημά μας προς την παραγωγή καινοτόμων προϊόντων. Καταλήξαμε να παράγουμε, οι ίδιοι, τελικά προϊόντα με το δικό μας brand name, αφού διαπιστώσαμε ότι οι περισσότερες επιχειρήσεις τροφίμων στην Ελλάδα δεν "εισάγουν" εύκολα στην παραγωγική τους διαδικασία νέες τεχνολογίες και λόγω της οικονομικής κρίσης έχουν πέσει στον κυκεώνα της χαμηλής τιμής», λέει ο κ. Κεράνης. «Μέσω του διαγωνισμού προσβλήσαμε στο να γίνει το προϊόν μας πιο γνωστό και να βρούμε ενδιαφερομένους που να θέλουν να αναπτύξουν νέα προϊόντα και να τα εξαγάγουν».

**MANINA NTANOY**