

ΗΜΕΡΙΔΑ ΜΕ ΘΕΜΑ: ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ ΤΟΥ ΕΡΓΟΥ

“ καινοτόμες προσεγγίσεις αξιοποίησης της σάρκας και του κελύφους του μηλε καβουριού (*Callinectes sapidus*) ”



Ευρωπαϊκό Ταμείο Θάλασσας και Αλιείας
Επιχειρησιακό Πρόγραμμα Αλιείας και Θάλασσας 2014-2020
Τίτλος Πράξης: Καινοτόμες προσεγγίσεις αξιοποίησης της σάρκας και του κελύφους του μηλε καβουριού (*Callinectes sapidus*) (MIS: 5010582)
Προϋπολογισμός: 192.708,79€



Το ερευνητικό πρόγραμμα με τίτλο «**Καινοτόμες προσεγγίσεις αξιοποίησης της σάρκας και του κελύφους του μπλε καβουριού (*Callinectes sapidus*)**» αποτελεί ερευνητική συνεργασία μεταξύ των επιστημονικών ομάδων του Εργαστηρίου Ζωολογίας του Πανεπιστημίου Ιωαννίνων, των Εργαστηρίων Αναλυτικής Χημείας και Βιομηχανικής Χημείας του Πανεπιστημίου Ιωαννίνων και του Ινστιτούτου Αλιευτικής Έρευνας -ΕΛΓΟ Δήμητρα.

Το μπλε καβούρι, ή όπως επιστημονικά ονομάζεται "*Callinectes sapidus*", ή κατά απόδοση της επιστημονικής του ονομασίας *νόστιμος καλός κολυμβητής*, εμφανίστηκε στα παράκτια οικοσυστήματα της Μεσογείου τη δεκαετία του 50'. Πρόκειται για ένα είδος ιδιαίτερα γνωστό στη Δυτική Ευρώπη όπου και κατέχει υψηλή εμπορική αξία. Περιλαμβάνεται μεταξύ των 100 πιο επικίνδυνων ξενικών ειδών της Μεσογείου, καθώς η παρουσία του επιφέρει αρνητικές επιπτώσεις στα υδάτινα οικοσυστήματα. Στην προσπάθεια συνδυασμένων αντιμετώπισης του προβλήματος των περιβαλλοντικών και οικονομικών επιπτώσεων, αλλά και της ανάπτυξης καινοτόμου τεχνολογίας απόλυτα φιλικής προς το περιβάλλον, καθώς και της ανάδειξης επιχειρηματικών ευκαιριών, υλοποιήθηκε το εν λόγω Έργο.

Σκοπός του έργου είναι η ανάπτυξη τεχνολογίας όσο αφορά την αξιοποίηση του συγκεκριμένου είδους για την παραγωγή προϊόντων υψηλής προστιθέμενης αξίας από τη σάρκα και το κέλυφος του. Συγκεκριμένα, μεταξύ των στόχων είναι η ανάπτυξη τεχνολογίας για την αξιοποίηση της σάρκας του μπλε καβουριού, για την παραγωγή διατροφικών προϊόντων υψηλής προστιθέμενης αξίας και επιπλέον την παραγωγή βιομηχανικών-εμπορικών προϊόντων από το κέλυφος του, όπως υδροξυαπατίτη και χιτοζάνης. Μεταξύ των ερευνητικών δράσεων της πράξης περιλαμβάνεται και η εκπόνηση επιχειρηματικού πλάνου για την ανάπτυξη και λειτουργία μονάδας επεξεργασίας – παραγωγής των προϊόντων.

Το έργο με τίτλο «**Καινοτόμες προσεγγίσεις αξιοποίησης της σάρκας και του κελύφους του μπλε καβουριού (*Callinectes sapidus*)**» υλοποιείται στα πλαίσια του Επιχειρησιακού Προγράμματος «Αλιείας και Θάλασσας 2014-2020» και συγχρηματοδοτείται από το «Ευρωπαϊκό Ταμείο Θάλασσας και Αλιείας» και από εθνικούς πόρους.



10.00 - 10.15

Εγγραφές

10.15 - 10.30

Καλωσόρισμα - Χαιρετισμοί

10.30 - 10.50

Παρουσίαση του ερευνητικού προγράμματος
(Ομιλητής: **Ιωάννης Λεονάρδος**)

10.50 - 11.10

Παραγωγή προϊόντων διατροφής υψηλής προστιθέμενης αξίας από τη σάρκα του καβουριού
(Ομιλητής: **Ιωάννης Γεωργιάτς**)

11.10 - 11.30

Χημική σύσταση του μπλε καβουριού και εκτίμηση της διατροφικής αξίας του
(Ομιλητής: **Θεόδωρος Χατζημητάκος**)

11.30 - 12.00

Διάλειμμα για καφέ

12.00 - 12.20

Αξιοποίηση απορριμμάτων από αλιευτικά προϊόντα για παραγωγή βιώσιμων υλικών υψηλής προστιθέμενης αξίας. Χιτοζάνη από μπλε καβούρι
(Ομιλητής: **Γεώργιος Παπαγεωργίου**)

12.20 - 12.40

Παραγωγή υδροξυαπατίτη από το κέλυφος του μπλε καβουριού με στόχο την εμπορική του αξιοποίηση
(Ομιλητής: **Κωνσταντίνος Σταλίκας**)

12.40 - 13.00

Εναλλακτικές προτάσεις στη διαχείριση των πληθυσμών του μπλε καβουριού
(Ομιλητής: **Ιωάννης Λεονάρδος**)

13.00 - 13.20

Απολογισμός Ημερίδας - Συζήτηση

**Οι συμμετέχοντες εισέρχονται με την επίδειξη πιστοποιητικού εμβολιασμού ή νόσησης ή βεβαίωσης αρνητικού διαγνωστικού ελέγχου για COVID-19 (PCR/rapid test, 72/48 ώρες αντίστοιχα).*