



## ΔΕΛΤΙΟ ΤΥΠΟΥ

### ΕΛΛΗΝΙΚΟ ΜΕΣΟΓΕΙΑΚΟ ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ

ΤΙΤΛΟΣ Δ/Τ.: Εκδήλωση με θέμα "Βέλτιστη Αξιοποίηση του Δυναμικού της Χαρουπιάς"

Τα Τμήματα Γεωπονίας και Επιστημών Διατροφής & Διαιτολογίας του Ελληνικού Μεσογειακού Πανεπιστημίου (ΕΛΜΕΠΑ), πραγματοποίησαν εκδήλωση/παρουσίαση του προγράμματος "Βέλτιστη Αξιοποίηση του Δυναμικού της Χαρουπιάς" που χρηματοδοτεί και επιβλέπει η Περιφέρεια Κρήτης και συνεργάζονται το ΕΛΜΕΠΑ και το Πανεπιστήμιο Κρήτης. Η εκδήλωση πραγματοποιήθηκε την Τετάρτη 15/2/2023, στο Ηράκλειο, 12.00' - 14.30', στην αίθουσα εκδηλώσεων της Σχολής Επιστημών Υγείας του ΕΛΜΕΠΑ στο Ηράκλειο (περιοχή Εσταυρωμένος).

#### Πρόγραμμα της εκδήλωσης

- 12:00-12:15 Προσφωνήσεις - Χαιρετισμοί
- 12:15-13:15 Γεωπονική προσέγγιση της αξιοποίησης της Χαρουπιάς
  - 12:15-12:35 Διερεύνηση των μορφολογικών χαρακτηριστικών των φαινοτύπων της Κρητικής Χαρουπιάς (Καθ. Π.Α. Νεκτάριος)
  - 12:35-12:55 Πολλαπλασιασμός της χαρουπιάς με ιστοκαλλιέργεια (Επ. Καθ. Μ. Δραγασάκη)
  - 12:55-13:15 Η επίδραση της λίπανσης στη θρέψη της Χαρουπιάς (Επ. Καθ. Β. Τζανακάκης)
- 13:15-13:30 Διάλειμα
  - 13:30-13:50 Διατροφική προσέγγιση της αξιοποίησης της Χαρουπιάς - Το χαρούπι στη διατροφή του ανθρώπου (Αν. Καθ. Γ. Α. Φραγκιαδάκης)
- 13:50-14:30 Ερωτήσεις - Συζήτηση - Αποφώνηση

Η εκδήλωση και η συζήτηση που ακολούθησε επικεντρώθηκε:

Α). Στη μελέτη των ιδιαίτερων χαρακτηριστικών επιλεγμένων δειγμάτων φυτικού υλικού χαρουπόδεντρων, καλλιεργητικά και ποιοτικά (π.χ. ποιότητα καρπού, χαρακτηριστικά της κόμης κ.α.) και στην οργάνωση του πρότυπου χαρουπιώνα στο Αγρόκτημα του ΕΛΜΕΠΑ.

Β). Στον πολλαπλασιασμό του φυτικού υλικού της χαρουπιάς με σύγχρονες μεθοδολογίες ιστοκαλλιέργειας, για τη διευκόλυνση της διαθεσιμότητας φυταρίων, που θα χρησιμοποιηθούν αρχικά στην έρευνα και μετά στην προσφορά πολλαπλασιαστικού υλικού.

Γ). Στη βέλτιστη, ποιοτικά και οικονομικά, λίπανση της χαρουπιάς στο πεδίο.

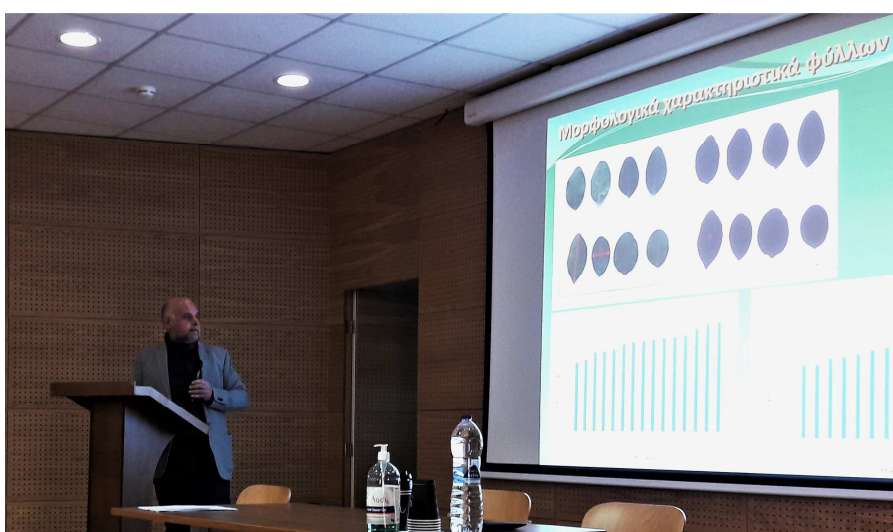
Δ). Στη διατροφική αξιοποίηση του χαρουπιού στη διατροφή του ανθρώπου, την αξία του χαρουπιού στην υγιεινή διατροφή, την καταγραφή των προσφερόμενων τροφίμων από/με χαρούπι στην Κρήτη κ.α.

Κύριο συμπέρασμα της εκδήλωσης και της συζήτησης που ακολούθησε είναι ότι το πρόγραμμα θα διευκολύνει την περαιτέρω παραγωγή και κατανάλωση προϊόντων χαρουπιού στην Κρήτη, συμβάλλοντας τελικά στο εισόδημα των παραγωγών και στη διαθεσιμότητα υψηλής ποιότητας διατροφικών προϊόντων συμβατών με την Κρητική διατροφή και την παράδοση.

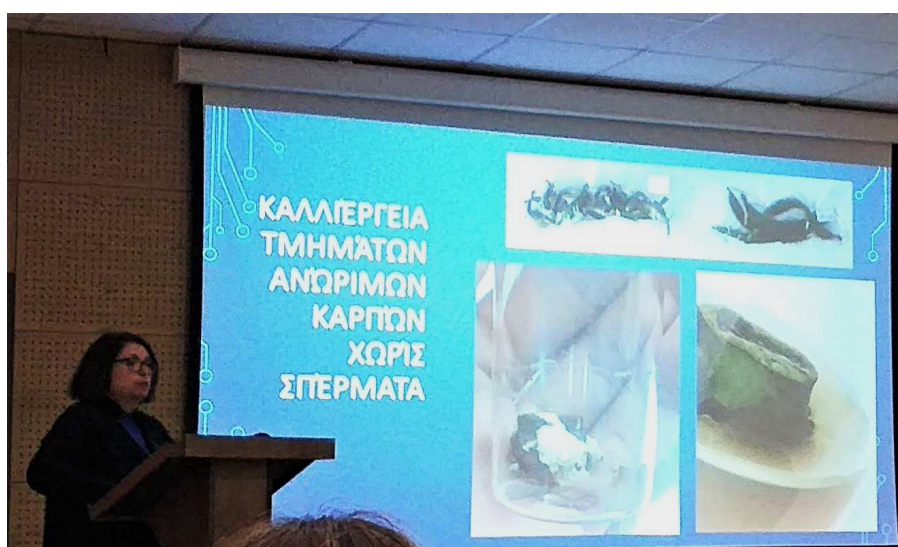
Για πρόσθετες πληροφορίες σχετικά με το πρόγραμμα, παρακαλώ επικοινωνήστε με τον Αν. Καθηγητή του ΕΛΜΕΠΑ κ. Γιώργο Α. Φραγκιαδάκη, στο τηλέφωνο 28430-20016.



Η χαρουπιά και το χαρούπι (Φωτογραφία: Σχολή Γεωπονίας ΕΛΜΕΠΑ)



Ομιλεί ο Κοσμήτορας της Σχολής Γεωπονίας Καθηγητής Π. Νεκτάριος



Ομιλεί η Επίκουρη Καθηγήτρια Μ. Δραγασάκη



Ομιλεί ο Επίκουρος Καθηγητής Β. Τζανακάκης



Ομιλεί ο Αναπληρωτής Καθηγητής Γ. Α. Φραγκιαδάκης



Συμμετέχοντες στην εκδήλωση