

Όνοματεπώνυμο Υπ. Διδάκτορα:	Παπαδόπουλος Ιορδάνης
Τίτλος Διαδακτορικής Διατριβής:	Θρεπτική αξιολόγηση αυτοφυών και καλλιεργημένων λαχανουόμενων φυτών στην Ανατολική Κρήτη. Φυσιολογία και μεθοδολογία καλλιέργειας.
Τριμελής Συμβουλευτική Επιτροπή:	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ψαρουδάκη Αντωνία, (Επιβλέπουσα), Επίκουρη Καθηγήτρια Υγιεινής Διατροφής και Τροφίμων στο Τμήμα Επιστημών Διατροφής και Διαιτολογίας, Σχολή Επιστημών Υγείας, Ελληνικό Μεσογειακό Πανεπιστήμιο. 2. Πασχαλίδης Κωνσταντίνος, Αναπληρωτής Καθηγητής, Τμήμα Γεωπονίας, Σχολής Γεωπονικών Επιστημών του Ελληνικού Μεσογειακού Πανεπιστημίου. 3. Λάζαρη Αδαμαντία, Αναπληρώτρια Καθηγήτρια, Τμήμα Φαρμακευτικής, Σχολή Επιστημών Υγείας, Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης.
Περίληψη	<p>Εισαγωγή: Η διατροφή αποτελεί τη σημαντικότερη διαδικασία αυτορρυθμίσεως του ανθρώπινου οργανισμού και κατ'επέκταση της υγείας του. Η εμφάνιση χρόνιων νοσημάτων στο δυτικό τρόπο ζωής, αυξάνεται συνεχώς. Η ανάπτυξη, διατροφικών συνηθειών που θα συμβάλλουν στην καλύτερη ποιότητα ζωής του ανθρώπου κρίνεται ως η ζητούμενη λύση. Το 1960, με βάση τη διατροφή της Κρήτης, ορίστηκε από τους επιστήμονες της υγείας και της διατροφής το πρότυπο της Μεσογειακής διατροφής. Το αυξανόμενο ενδιαφέρον του ανθρώπου για την ευεξία, την ασφάλεια, την ποιότητα του τροφίμου και της διατροφής, οδηγεί στην αναβίωση και αναζήτηση διατροφικών ειδών που πριν από μερικές δεκαετίες καταναλώνονταν σε στενά γεωγραφικά όρια. Ένα από τα χαρακτηριστικά της Κρητικής Μεσογειακής διατροφής είναι η υψηλή κατανάλωση γηγενών εδώδιμων χόρτων, ψυχανθών, φρέσκων λαχανικών, ψημένων ή και αποξηραμένων, παρέχοντας στον ανθρώπινο οργανισμό πολύτιμα θρεπτικά συστατικά αλλά και πολλές βιοδραστικές ουσίες, (δευτερογενείς μεταβολίτες). Τα τελευταία χρόνια έχει δοθεί ιδιαίτερη προσοχή στους δευτερογενείς μεταβολίτες, οι οποίοι φαίνεται να επηρεάζουν θετικά τον ανθρώπινο μεταβολισμό και την υγεία του ανθρώπου. Τα αυτόχθονα εδώδιμα φυτά της Κρήτης συμπεριλαμβάνονται στην ιδιαίτερη άυλη πολιτιστική κληρονομιά της και θα μπορούσαν να συνεισφέρουν στην εστίαση, στην βιομηχανία τροφίμων και φαρμάκων. Η διάθεση στην αγορά άγριων χόρτων και λαχανικών επιβεβαιώνει την ύπαρξη συγκεκριμένου καταναλωτικού κοινού το οποίο γνωρίζει και εκτιμά την διατροφική τους αξία. Όμως η άναρχη και ανεξέλεγκτη σε μεγάλες ποσότητες συγκομιδή τους για εμπορικούς λόγους είναι δυνατόν να οδηγήσουν στην εξάλειψη των ειδών αυτών.</p> <p>Σκοπός: Σκοπός της παρούσας εργασίας είναι να συμβάλει στη διασφάλιση της συνέχειας του διατροφικού προτύπου της Κρητικής Μεσογειακής διατροφής μέσω της επάρκειας και αξιοποίησης των παραγόμενων προϊόντων, καθώς και της υιοθέτησης του από περισσότερους ανθρώπους και εκτός Κρήτης. Ο σκοπός της έρευνας</p>

	<p>θα επιτευχθεί με την ολοκλήρωση των παρακάτω στόχων: α) σύγκριση φυσιολογικών παραμέτρων καλλιεργούμενων και αυτοφυών λαχανουόμενων ειδών. β) καλλιέργεια των άγριων λαχανουόμενων φυτών σε ελεγχόμενες συνθήκες (με τεχνικές αειφορίας). γ) απομόνωση βιοδραστικών ουσιών σε επιλεγμένα είδη άγριων φυτών. δ) συγκριτική αξιολόγηση καλλιεργούμενων και αυτοφυών λαχανουόμενων σε σχέση με τη διατροφική τους αξία.</p> <p>Μεθοδολογία και Δείγμα:</p> <p>Η επιλογή των αυτοφυών εδώδιμων φυτών θα γίνει σε φυτά που έχει γίνει η βοτανική τους ταυτοποίηση και που φύονται στην Ανατολική Κρήτη. Ο πειραματικός σχεδιασμός θα έχει τους εξής άξονες: i) εντοπισμός και οριοθέτηση των αυτοφυών φυτών, ii) συγκομιδή σπόρων, στα επιλεγμένα είδη φυτών, iii) μεταφύτευση σύμφωνα με τις αρχές του γεωργικού πειραματισμού iv) μέτρηση των φωτοσυνθετικών παραμέτρων με μη επεμβατικές μεθόδους, SPAD, Fluorescence, Da meter, Chroma meter, v) μέτρηση των δευτερογενών μεταβολιτών με αξιοποίηση των παρακάτω μεθόδων προσδιορισμού: Χρωματογραφία λεπτής στοιβάδας (T.L.C.), Υγρή Χρωματογραφία υψηλής απόδοσης (HPLC), όπως και φασματοσκοπικές μέθοδοι διπλής δέσμης για τον προσδιορισμό των απομονωμένων ενώσεων και του ολικού φαινολικού.</p> <p>Συνεισφορά:</p> <p>Η αξιοποίηση της διδακτορικής διατριβής είναι πολύπλευρη και δομημένη σε διακριτά επίπεδα. Ενισχύει την διατροφική αξία των ειδών στη συνείδηση των καταναλωτών, ωθεί την παραγωγή καινοτόμων προϊόντων πρωτογενώς και δευτερογενώς, δημιουργεί πρωτόκολλα καλλιέργειας και δίνει τη δυνατότητα στους παραγωγούς να τα εντάξουν στις καλλιεργητικές τους επιλογές, προστατεύει τους αυτοφυείς πληθυσμούς και τις γενετικές δεξαμενές τους καθώς η καλλιέργειά τους θα μειώσει την πίεση στους φυσικούς πληθυσμούς και την επιβάρυνση του περιβάλλοντος.</p>
Λέξεις Κλειδιά	Αυτοφυή λαχανουόμενα φυτά, Κρητική Μεσογειακή διατροφή, δευτερογενείς μεταβολίτες, διατροφική αξία, πρωτόκολλα καλλιέργειας