

Επιστήμονες

Μεγάλη ζημιά στη διατροφική αλυσίδα από την πετρελαιοκηλίδα στον Κόλπο του Μεξικού

➤ Η κλωρίδα και η πανίδα στον Κόλπο του Μεξικού διατρέχουν τεράστιο κίνδυνο από την πετρελαιοκηλίδα που δημιούργησε η πρόσφατη βύθιση της πλατφόρμας εξόρυξης της εταιρείας BP. Το Νησί Μπρέτον, οκτώ ναυτικά μίλια από τις ακτές της Λουιζιάνα, καταφύγιο άγριας ζωής και πατρίδα μοναδικών υδροβιότοπων έχει μετατραπεί τις τελευταίες εβδομάδες σε «παρατηρητήριο» μοναδικής σημασίας για τους ειδικούς. Η ευρύτερη περιοχή φιλοξενεί τουλάχιστον 10 είδη καρχαριών και 6 είδη θαλάσσιων χελωνών που απειλούνται με εξαφάνιση, καθώς επίσης πουλιά, φάλαινες, αναρίθμητες ποικιλίες ψαριών αλλά και όστρακα. Γι' αυτό ακριβώς και οι επιπτώσεις της τεράστιας πετρελαιοκηλίδας θα είναι καταστροφικές, προειδοποιούν οι επιστήμονες που κάνουν λόγο για αλυσιδωτές αντιδράσεις στη διατροφική αλυσίδα. «Δυστυχώς



Ανυπολόγιστη είναι η καταστροφή του οικοσυστήματος στον κόλπο του Μεξικού

έχουμε μεγάλη εμπειρία από τον τρόπο με τον οποίο το πετρέλαιο επηρεάζει το θαλάσσιο οικοσύστημα, τις παράκτιες κοινότητες, αλλά και την αλιεία. Οι φωτογραφίες με τα θαλασσοπούλια που είναι βουτηγμένα στο παχύρρευστο υγρό δεν είναι παρά η κορυφή του παγόβουνου, καθώς η κηλίδα επηρεάζει τη διατροφική αλυσίδα από την αρχή ως το τέλος» λέει ο Κρίστοφερ Μαν, εκπρόσωπος του προγράμματος για τη θαλάσσια

προστασία στη μη κερδοσκοπική οργάνωση Pew Environment Group. Το μπλε καβούρι λόγω χάρη, όπως επίσης και η γαρίδα, που αποτελούν τις πολυπληθέστερες ποικιλίες θαλασσιών στις ακτές της Λουιζιάνα, αποτελούν τα πιο δημοφιλή πιάτα στα εστιατόρια της Ανατολικής Ακτής των ΗΠΑ. Παράλληλα χρησιμοποιούν και ως τροφή, για άλλα θαλάσσια είδη, όπως είναι το κοκκινόψαρο και συγκεκριμένες ποικιλίες χελωνών.

Η τραγωδία μάλιστα «χτύπησε» την περιοχή τη χειρότερη χρονική συγκυρία, καθώς η άνοιξη είναι η εποχή της αναπαραγωγής για σχεδόν όλα τα πλάσματα στον Κόλπο του Μεξικού. Πολλές από τις αποβάθρες που χρησιμοποιούν τα καβούρια για να πολλαπλασιαστούν είναι καλυμμένες με πετρέλαιο, ενώ τα αυγά και οι προνύμφες που βρίσκονται στην επιφάνεια της θάλασσας αυτή την περίοδο είναι ιδιαίτερα ευάλωτα στη μόλυνση, εξηγούν οι επιστήμονες, προβλέποντας αποδεκατισμό του πληθυσμού πολλών ειδών. «Αν γεμίσουμε ένα ποτήρι με πλαγκτόν από τα νερά της περιοχής την άνοιξη είναι βέβαιο ότι θα περιέχει τις προνύμφες από τουλάχιστον 80 εγχώρια είδη» τονίζουν ειδικοί από το Πανεπιστήμιο του Tulane για να περιγράψουν την έκταση του προβλήματος. Ο αντίκτυπος στη βιομηχανία εστίασης και την αλιεία της περιοχής θα είναι δραματικός.

Βερμόντ

Τα αμερικανικά τυριά ανταγωνίζονται πλέον επάξια τα ευρωπαϊκά

➤ Μία έκρηξη στην παραγωγή εκλεκτών τυριών -τα οποία συναγωνίζονται σε πολλές περιπτώσεις ακόμη και τα ευρωπαϊκά- βιώνουν τα τελευταία χρόνια οι Η.Π.Α. Η ιστορία της τυροκομίας στην άλλη πλευρά του Ατλαντικού ξεκινάει κατά βάση το 18ο αιώνα μαζί με τους πρώτους Άγγλους και Δανούς μετανάστες που έφθασαν σε αμερικανικό έδαφος. Έκτοτε στο περιθώριο της βιομηχανικής παραγωγής γαλακτοκομικών προϊόντων που σημειώνει άνθιση (σσ: αποτελείται από περίπου 1.200 εταιρείες, οι οποίες σε επίσημη βάση πραγματοποιούν συνολικές πωλήσεις 60 δισεκατομμυρίων δολαρίων) παρατηρείται μεγάλη ανάπτυξη στα χειροποίητα τυριά



Τυπικά αμερικανικά τυριά από την περιοχή του Βερμόντ

και τα τυριά που κατασκευάζονται σε μικρές, οικογενειακές φάρμες. Σήμερα οι περισσότερες ποικιλίες που παρασκευάζονται στις ΗΠΑ «γεννιούνται» στη Νέα Υόρκη, το Ουισκόνσιν, την Καλιφόρνια και φυσικά το Βερμόντ στη Νέα Αγγλία. Η βορειοανατολική πολιτεία των Η.Π.Α εξελίσσεται το

τελευταίο διάστημα σε «κέντρο» της τυροκομικής τέχνης από ανεξάρτητους παραγωγούς που μετακινούνται αργά, αλλά σταθερά από τα κλασικά προϊόντα τύπου τσένταρ σε πιο εκλεκτές ποικιλίες που μπορούν να σταθούν επάξια δίπλα στις ευρωπαϊκές. Οι παραγωγοί της περιοχής -που

ανήκουν σε μεγάλο βαθμό στον Αμερικανικό Σύνδεσμο Τυριών (American Cheese Society, ACS) χωρίζονται κατά κύριο λόγο σε δύο κατηγορίες: τους αγρότες καριέρας και τους επαγγελματίες διαφόρων ειδικοτήτων που εγκατέλειψαν καριέρες, μετακόμισαν στην περιοχή και έκαναν επάγγελμα το μεράκι τους. Το Βερμόντ άλλωστε έχει ήδη φροντίσει να διαφημιστεί ως γαστρονομικός παράδεισος για τους τουρίστες. Προσφέρει βιολογικά προϊόντα, ντόπιες λιχουδιές και προβάλλει δεόντως τις περίπου 40 τυροκομικές μονάδες της περιοχής, μέσω της μη κερδοσκοπικής οργάνωσης παραγωγών Vermont Cheese Council.

Cava

Η Ισπανίδα «μικρή αδελφή» της σαμπάνιας



Μεγάλη αποδοχή γνωρίζει η ισπανική σαμπάνια

➤ Η Ισπανία, μία από τις μεγαλύτερες οινοπαραγωγικές χώρες του κόσμου έχει μεγάλη ιστορία στο αφρώδες κρασί. Η παράδοση αρχίζει στο τέλος του 19ου αιώνα στην περιοχή του Πενεδές στην Βορειοανατολική Ισπανία, όταν μετά από μία πανδημία που κατέστρεψε σχεδόν ολόκληρο τον ευρωπαϊκό αμπελώνα, οι ντόπιοι παραγωγοί αποφάσισαν να δημιουργήσουν μία νέα οινοπαραγωγική περιοχή, στα πρότυπα της Γαλλικής Καμπανίας. Ο ισπανικός «αντίπαλος» της σαμπάνιας που διεκδικεί πλέον με αξιώσεις μία θέση στα εκλεκτά αφρώδη κρασιά του κόσμου - όπως είναι το ιτα-

λικό Prosecco από την περιοχή του Βένετο στην Βορειοανατολική Ιταλία- ονομάζεται cava. Σήμερα η σχετικά φθηνή ισπανική ποικιλία (οι τιμές κυμαίνονται από περίπου 15 μέχρι και 50 ευρώ το μπουκάλι)-λευκή και ροζέ με χαμηλή περιεκτικότητα αλκοόλ- αποτελεί αναπόσπαστο κομμάτι της καθημερινότητας των Ισπανών και βρίσκεται σε σταθερή πορεία ανάπτυξης σε όλες τις μεγάλες αγορές του κόσμου. Ηγέτης στην παραγωγή cava είναι η εταιρεία Freixenet, νούμερο ένα παραγωγός σφρώδους οίνου, εκτός Καμπανίας, η οποία εξαγεί τα προϊόντα της σε 150 χώρες του κόσμου.

Πωλήσεις

Η οικονομική κρίση δίνει το φιλί της ζωής στους...πλασιέ

➤ Η ύφεση αναβιώνει μία ξεαμμένη πρακτική πωλήσεων η οποία μισό και πλέον αιώνα μετά την εποχή της μεγάλης της άνθισης, φαίνεται πως αναβιώνει σε ολόκληρο τον κόσμο. Την τελευταία δεκαετία οι πωλήσεις αγαθών από πόρτα σε πόρτα έχουν αυξηθεί κατά 50%, καθώς σε περιόδους ισχνών αγελάδων, οι εταιρείες «επιστρατεύουν» πολύ πιο εύκολα πλασιέ, αλλά και οι καταναλωτές στρέφονται προς ένα νέο πιο «κοινωνικοποιημένο» τρόπο αγοραπωλησίας. «Την περασμένη χρονιά οι πωλήσεις από πόρτα σε πόρτα εκτοξεύθηκαν στα ύψη, όπως επίσης και η...στρατολόγηση νέων υπαλλήλων που αυξήθηκε έως και 12%» προσυπογράφει ο Ρίτσαρντ Μπέρνι, διευθυντής του βρετανικού Συνδέσμου Απευθείας Πωλήσεων. Χαρακτηριστι-

κό δείγμα της νέας τάσης που επενδύει στην απευθείας επαφή πωλητή-καταναλωτή, είναι οι περίφημες επιδείξεις της εταιρείας δοχείων οικιακής χρήσης Tupperware που επιστρέφουν δυναμικά. Στο ίδιο μήκος κύματος και ο κολοσσός κοσμητολογίας Avon, ο οποίος διαθέτει τουλάχιστον 6,2 εκατομμύρια εκπροσώπους που πουλάνε τα προϊόντα της παγκοσμίως. Εν μέσω κρίσης τονίζουν οι υπεύθυνοι της εταιρείας το «δυναμικό» των πλασιέ της όχι μόνο αυξήθηκε κατά 9%, αλλά βοήθησε και στον ανταγωνισμό με ιέρα τέρατα του χώρου, όπως η L'Oreal, η Procter&Gamble και η Estee Lauder. Το διαδίκτυο σημειωτέον όχι μόνο δεν εμποδίζει αλλά «συμπληρώνει» και διευκολύνει το δίκτυο των πλασιέ που το χρησιμοποιούν για να συντο-

νίσουν τις κινήσεις τους και να ενημερώσουν τα νοικοκυριά. Διάσημος «πλασιέ» είναι και ο βραβευμένος Βρετανός σερ Τζέιμι Όλιβερ, ο οποίος μαζί με μία ομάδα από 2500 συμβούλους «κτενίζει» τις κουζίνες της

γυριάς Αλβιόνας, ενημερώνει τις νοικοκυρές και πουλάει τα προϊόντα του. Διαθέτει το δικό του κατάστημα, συνεργάζεται με ένα εκτεταμένο δίκτυο λιανικής, αλλά δεν αλλάζει με τίποτα τη διαπροσωπική επαφή.



ΓΡΑΦΕΙΑ
Λεωφ. Συγγρού 110,
117 41 Αθήνα (4ος όρ.)
Τηλ.: 210 9240 748,
Fax: 210 9242 650

e-mail: info@triaina.com
www.triaina.com

Εκδότης
Νίκος Κ. Κορόβηλας
Σύμβουλος Έκδοσης
Κυριάκος Ν. Κορόβηλας
Αρχισυντάκτης
Κώστας Πλιάκος
Τμήμα Σύνταξης
editor@triaina.com

Art Director
Δημήτρης Κουμπατσής
atelie@triaina.com
Τμήμα Επικοινωνίας
marketing@triaina.com
Υπεύθυνη Διαφήμισης
Κατερίνα Γκίτσιν
k.gitsi@triaina.com

Υπεύθυνη Κυκλοφορίας
Βάγια Φωτίου
v.fotiou@triaina.com
Υπεύθυνη Λογιστηρίου
Νίκη Γαβαλά

© Copyright 2010
Τριαινα Εκδοτική



ΤΡΙΑΙΝΑ
ΕΚΔΟΤΙΚΗ
Ιδιοκτήτης
ΤΡΙΑΙΝΑ ΕΚΔΟΤΙΚΗ
Ν. ΚΟΡΟΒΗΛΑΣ & ΣΙΑ ΟΕ

Ποικιλίες τομάτας Παραδοσιακοί σπόροι VS υβριδικών

> Οι παραδοσιακές μη-υβριδικές ποικιλίες τομάτας που καλλιεργούνται εδώ και χρόνια και ξεχωρίζουν για τις γευστικές τους ιδιότητες φυλάσσονται από τους καλλιεργητές ως κόρες-οφθαλμού και ονομάζονται διεθνώς «heirloom tomatoes». Η ακριβής μετάφραση του όρου είναι το «τομάτες οικογενειακό κειμήλιο». Πολύτιμες, ανεκτίμητες και μοναδικές γευστικά, οι παραδοσιακές ποικιλίες έχουν ένα σημαντικό μειονέκτημα, είναι εξαιρετικά ευάλωτες στις ασθένειες και τα ζιζάνια που προσβάλλουν τις σοδειές. Καθώς η εποχή της τομάτας αρχίζει—από τώρα και στο εξής ο καρπός φυτεύεται και συλλέγεται στην καρδιά του καλοκαιριού, Ιούλιο

ή Αύγουστο— οι παραγωγοί στην άλλη πλευρά του Ατλαντικού δέχονται πιέσεις να διασταυρώσουν τις παραδοσιακές ποικιλίες με νέα πιο σύγχρονα και ανθεκτικά υβρίδια. Οι ειδικοί επιμένουν ότι οι «απόγονοι» θα έχουν το ίδιο μοναδικό άρωμα, χωρίς τα μειονεκτήματα του «καθαρού σπόρου». Η άλλη πλευρά επιμένει ότι θα χαθεί η μοναδική γεύση και η «καθαρότητα» και εμμένει στη μεταβίβαση της τομάτας heirloom από τη μία γενιά στην άλλη, χωρίς προσμειξεις. «Όταν ακούω τη λέξη παραδοσιακό υβρίδιο ανατριχιάζω» λέει η Έιμι Γκόλνταμ, πρόεδρος του μη κερδοσκοπικού Ταμείου για την Ανταλλαγή Σπόρων Decorah με έδρα την Αϊόβα. Η πρόκληση για τους



Ποικιλία μαύρης τομάτας. Διακρίνονται για την αλμυρή και καπνιστή γεύση τους

παραγωγούς όμως είναι μεγάλη, καθώς οι νέες ποικιλίες είναι όχι μόνο ανθεκτικές, αλλά έχουν και μεγαλύτερη διάρκεια ζωής και φυσικά καλύτερο, βελτιωμένο και πιο «εμπορεύσιμο»

σχήμα. Παρά τις ενστάσεις, τα υβρίδια τομάτας κατακτούν σιγά-σιγά και τους μικρούς καλλιεργητές, ακόμη και τους ανθρώπους που καλλιεργούν ποικιλίες στο σπίτι για οικιακή χρήση.

ΤΡΟΦΙΜΑ ΚΑΙ ΠΟΤΑ



Τρόφιμα και Ποτά Ιουνίου 2010

Διαγωνισμός προϊόντων της SIAL

Εστίαση I: Οπωροκηπευτικά

Εστίαση στο κλάδο II: Σάλτσες & Μπαχαρικά

Συστατικά: Χρωστικά

Εργοστάσιο: Αντλιές & Βαλβίδες

Εξασφαλίστε την προβολή σας μέσα από ένα δυναμικό τεύχος, στους χιλιάδες συνδρομητές - επαγγελματίες και αγοραστές του κλάδου.



ΤΡΙΑΙΝΑ
ΕΚΔΟΤΙΚΗ

Επικοινωνήστε με το τμήμα πωλήσεων στο 210 9240748

ICAP Group

Ανάλυση 40 Κορυφαίων Κλάδων της Ελληνικής Οικονομίας

➤ Μία ακόμη Ειδική και Πολυτελής Έκδοση κυκλοφόρησε η ICAP Group με συμπεράσματα από την ανάλυση 40 επιλεγμένων Κορυφαίων Κλάδων της Ελληνικής Οικονομίας. Η ICAP Group εκδίδει Κλαδικές Μελέτες από το 1991 έχοντας μέχρι σήμερα ολοκληρώσει περισσότερες από 1.000 συνολικά. Η εν λόγω Έκδοση, στηριγμένη στις αντίστοιχες Κλαδικές Μελέτες που εκδίδει ο Όμιλος, αξιοποιεί τα οικονομικά στοιχεία 27.000 Α.Ε. και Ε.Π.Ε. εταιρειών συνολικά. Για κάθε κλάδο παρουσιάζονται τα βασικότερα συμπεράσματα καθώς και οι κορυφαίες εταιρείες.

Επίσης, αναλύονται η ζήτηση, η προσφορά αλλά και η εξέλιξη των Χρηματοοικονομικών Δεικτών του κλάδου. Σύμφωνα με το περιεχόμενο της Έκδοσης, ανάμεσα στους Κλάδους που αντιτίθενται στην παρούσα οικονομική συγκυρία διακρίνονται τα Φάρμακα, τα Χημικά, τα Έπιπλα, οι Εκδόσεις-Εκτυπώσεις, τα Προϊόντα Καπνού, ο Εξοπλισμός-Μηχανήματα, τα Προϊόντα από μη Μεταλλικά Ορυκτά καθώς και ο Ηλεκτρολογικός Εξοπλισμός. Αρνητικότερες υπήρξαν οι εξελίξεις για την Γεωργία-Αλιεία, τα Ξενοδοχεία-Εσπιατόρια, τις Ασφάλειες, την Ενέργεια-

Υδρευση, τις Κατασκευές και τις Λοιπές Χρηματοπιστωτικές Υπηρεσίες. Η έκδοση διατίθεται

δωρεάν από τα Κεντρικά Γραφεία της ICAP, Ελ.Βενιζέλου 2, Καλλιθέα, τηλ. 2107200000.

ΑΝΟΙΧΤΕΣ ΠΟΡΤΕΣ 2010

Τα οινοποιεία της Κεντρικής Ελλάδος ανοίγουν τις πόρτες τους και σας προσκαλούν σε ένα μεθυστικό ταξίδι αρωμάτων και γεύσεων
το Σαββατοκύριακο 15 -16 Μαΐου 2010
από 11:00 π.μ. έως 18:00 μ.μ.



ΕΝΩΣΗ ΟΙΝΟΠΑΡΑΓΩΓΩΝ
ΑΜΠΕΛΩΝΑΣ ΚΕΝΤΡΙΚΗΣ ΕΛΛΑΔΟΣ

Κτήμα Θεόπετρα | Οινοποιείο Καραμήτρου | Οινοποιία Ελασσόνας Γλόλας - ΓΦτίκας Ο.Ε | Οινοποιία Ζαφειράκη
Κτήματα Χατζημακάλη | Αμπελώνες Παρνασσού | Θηβαϊκή Γη | Σαμαρτζής Wines | Κτήμα Μουσών Αθ. Ζαχαρίας
Αμπελώνες οινοποιητική Σύγκο ΑΕ | Οινοποιία Αγύτσα | Αμπελώνες Τζιβάνη Bio Wines | Κτήμα Σαμπάνη
Κτήμα Ζαρογκίκα | Κτήμα Αβαντίς | Lykos Winery | Vrinioti Winery

www.enoake.gr - www.inokentrika.gr

ΧΟΡΗΓΟΙ ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑΣ:



epikouria™

Fine Food and Drinks of Greece



Epikouria Spring / Summer 2010

Ειδική διανομή **Fancy Food Show 2010**

Η 10η έκδοση **Epikouria** κυκλοφορεί με κύριο θέμα:

ΤΑΞΙΔΙ ΣΤΙΣ ΓΕΥΣΕΙΣ ΤΗΣ ΕΛΛΑΔΑΣ

Επίσης θα παρουσιάσει: | **Ρετσίνα** | **Παλαιωμένα τυριά** | **Spreads & dips** | **Μπαχαρικά για υγεία και γεύση**

Τμήμα πωλήσεων sales@triaina.com



ΤΡΙΑΙΝΑ
ΕΚΔΟΤΙΚΗ

www.epikouria.com

ΕΝ ΣΥΝΤΟΜΙΑ

* Τα μέλη της Ένωσης Οινοπαραγωγών του Αμπελώνα της Βορείου Ελλάδος προσκαλούν τους επαγγελματίες του οινικού χώρου, στην εκδήλωση γνωριμίας με κρασιά και αποστάγματα του βορειοελλαδικού αμπελώνα. Η εκδήλωση θα πραγματοποιηθεί στο Τελλόγλειο Ίδρυμα Τεχνών ΑΠΘ, στη Θεσσαλονίκη, τη Δευτέρα 31 Μαΐου 2010, από τις 18:30 έως τις 22:30.

* Το υπουργείο αγροτικής ανάπτυξης και τροφίμων, στο πλαίσιο της προσπάθειας στήριξης του αμπελοοινικού τομέα και της προώθησης κρασιών σε αγορές τρίτων χωρών, υπέγραψε 6 συμβάσεις με κορυφαίες οινοποιτικές ελληνικές επιχειρήσεις για την προώθηση οίνων ΟΠΑΠ, οίνων Προστατευόμενης Γεωγραφικής Ένδειξης και τοπικών οίνων στην αγορά του Καναδά των ΗΠΑ της Αυστραλίας της Κίνας και της Ρωσίας για την τριετία 2010-2012. Βασικός στόχος του προγράμματος είναι η προβολή και προώθηση ποιοτικών κρασιών της χώρας σε αγορές-στόχους, ώστε να διεκδικήσουν αλλά και να διατηρήσουν υψηλή θέση στην προτίμηση των καταναλωτών.

* Το Cutty Sark Malt είναι Χορηγός του Ευρωπαϊκού Φεστιβάλ Τζαζ που γιορτάζει φέτος δέκα χρόνια διοργάνωσης δίνοντας ραντεβού με το μουσικόφιλο κοινό της πρωτεύουσας, από τις 21 έως και τις 30 Μαΐου 2010, στην «Τεχνόπολις» του Δήμου Αθηναίων. Το Φεστιβάλ διοργανώνει η «Τεχνόπολις» σε συνεργασία με τις Πρεσβείες και τα Μορφωτικά Ινστιτούτα των χωρών-μελών της Ευρωπαϊκής Ένωσης που συμμετέχουν και αποτελεί έναν από τους σημαντικότερους πολιτιστικούς θεσμούς της Αθήνας. Η φετινή διοργάνωση περιλαμβάνει περισσότερες από 25 συναυλίες από τα πλέον σημαντικά συγκροτήματα τζαζ της Ευρώπης

Ο.ΔΙ.Π.ΠΑ.Φ

Οικολογική διάσταση στην ελληνική φέτα

> Η αναγκαιότητα ανάδειξης της «φέτας ΠΟΠ», σε συνδυασμό με την ορθολογική και περιβαλλοντική διαχείριση της, δημιούργησε την Οικολογική Διαχείριση των προϊόντων, παραπροϊόντων-υποπροϊόντων της (Ο.ΔΙ.Π.ΠΑ.Φ). Η εν λόγω μη κερδοσκοπική οργάνωση με έδρα τη Θεσσαλία, εκτείνεται σε όλη την ενδοχώρα από τον Έβρο μέχρι την Πελοπόννησο και περιλαμβάνει τις επιχειρήσεις που διακρίνονται στο τομέα αυτόν και είναι διατεθειμένες να ακολουθήσουν την περιβαλλοντική διάσταση της παραγωγής και αξιοποίησης των παραπροϊόντων παραγωγής φέτας. Η μεγάλη απήχηση του φορέα προκάλεσε το ενδιαφέρον μικρών και μεγάλων επιχειρήσεων του κλάδου οι οποίες ανήκουν στον συνεταιριστικό και ιδιωτικό τομέα. Στόχοι αυτής της νέας οργάνωσης είναι, μεταξύ άλλων, η

συνέργεια των επιχειρήσεων για τη συνδιαχείριση των παραπροϊόντων και υποπροϊόντων και των πρώτων υλών της Φέτας ΠΟΠ η στήριξη των επιχειρήσεων-μελών της για την κατοχύρωση της ποιοτικής ταυτότητας & του «οικολογικού αποτυπώματος» του προϊόντος η δυναμική παρουσία, διεκδίκηση και προώθηση των ζητημάτων του κλάδου προς τους φορείς και όργανα του κράτους (Υπουργεία, Οργανισμοί κλπ) Η οργάνωση πραγματοποίησε κιόλας την πρώτη της γενική συνέλευση στη Λάρισα, στην οποία εκλέχθηκε το διοικητικό συμβούλιο. Ήδη ο αριθμός των εγγεγραμμένων ενεργών επιχειρήσεων-μελών αριθμεί τις 25 μικρές και μεσαίες, ιδιωτικές και συνεταιριστικές επιχειρήσεις του κλάδου. Πρώτος πρόεδρος του Ο.ΔΙ.Π.ΠΑ.Φ εξελέγη ο κ. Παντελής Ραπανάκης.

Καυτερές πιπεριές

«Φάρμακο» για την καταπολέμηση του πόνου

> Οι καυτερές πιπεριές μπορούν να βοηθήσουν στη δημιουργία ενός νέου είδους αναλγητικού, το οποίο σύμφωνα με Αμερικανούς ερευνητές θα μπορεί για πρώτη φορά να «μπλοκάρει» τον πόνο στην πηγή προέλευσής του. Επιστήμονες από την Οδοντοϊατρική Σχολή του πανεπιστημίου του Τέξας βρήκαν στο ανθρώπινο σώμα, στα σημεία του πόνου, μια ουσία παρόμοια με την καψικίνη ή καψαΐσίνη, η οποία κάνει τόσο καυτές τις κόκκινες πιπεριές. Το συστατικό αυτό που προκαλεί την αίσθηση του καψίματος στη γλώσσα εισέρχεται σε υποδοχείς που βρίσκονται στα κύτταρα

του σώματός μας. Με τον ίδιο σχεδόν τρόπο, όταν το σώμα τραυματίζεται, απελευθερώνει ουσίες τύπου καψικίνης -ειδικά λιπαρά οξέα (OLAM)- και αυτά, μέσω ανάλογων υποδοχέων, προκαλούν πόνο. Το επόμενο βήμα θα είναι να επιδιωχθεί το μπλοκάρισμα αυτών των νέων «οδών» μεταφοράς της αίσθησης του πόνου και οι επιστήμονες εργάζονται ήδη για τη δημιουργία μιας νέας γενιάς μη εθιστικών φαρμάκων με βάση την... πιπεριά, τα οποία θα μπορούν να αντιμετωπίζουν διαφορετικές μορφές χρόνιου πόνου όπως του καρκίνου και των φλεγμονωδών παθήσεων όπως η αρθρίτιδα.

ΕΜΠΟΡΕΥΜΑΤΑ

ΠΕΤΡΕΛΑΙΟ BRENT
82,20\$/βαρέλι (Απρίλιος '10)

ΣΙΤΑΡΙ
4,91/bu (Απρίλιος '10)

ΚΑΛΑΜΠΟΚΙ
3,78/bu (Απρίλιος '10)

ΖΑΧΑΡΗ
14,67/lb (Απρίλιος '10)

ΚΑΦΕΣ
136,850/bu (Απρίλιος '10)

ΒΟΟΕΙΔΗ
94,700/lb (Απρίλιος '10)

Κλείσιμο 13/05/10
Euronext-Liffe & CBOT

ΤΡΟΦΙΜΑ
ΚΑΙ ΠΟΤΑ

Διαφημιστείτε
στη νέα εβδομαδιαία
ηλεκτρονική έκδοση
του ΤΡΟΦΙΜΑ & ΠΟΤΑ
και εντυπώστε
το μήνυμά σας
σε πάνω από
4.500 παραλήπτες
επαγγελματίες
του κλάδου

Επικοινωνήστε μαζί μας στο:
sales@trifaina.com
Τηλ.: 210 9240748



ΤΡΙΑΙΝΑ
ΕΚΔΟΤΙΚΗ