

Εργαστήριο Ελέγχου Ποιότητας Οίνου και Αποσταγμάτων του Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων του ΤΕΙ Ιονίων Νήσων

Ενημέρωση παραγωγών οίνου και αποσταγμάτων σχετικά με τις δυνατότητες ελέγχου ποιότητας των προϊόντων τους

Στα πλαίσια της ολοκλήρωσης των εργασιών εγκατάστασης του εξοπλισμού στο Εργαστήριο Ελέγχου Ποιότητας Οίνου και Αποσταγμάτων, του Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων του ΤΕΙ Ιονίων Νήσων, πραγματοποιήθηκαν επιδείξεις των οργάνων και των μεθόδων ελέγχου ποιότητας σε ενδιαφερόμενους παραγωγούς οίνου και αποσταγμάτων της Κεφαλονιάς. Οι επισκέπτες είχαν την ευκαιρία να συναντήσουν και να συνομιλήσουν με τον κ. Blas Martinez, Τεχνικό Διευθυντή του οίκου επιστημονικών οργάνων οινολογικής ανάλυσης TDI/Ισπανίας και ειδικό στην Ευρώπη στην οινολογική ανάλυση και οργανολογία, που κατά το ίδιο χρονικό διάστημα βρισκόταν στο χώρο και επιδείκνυε τις δυνατότητες των οργάνων του εργαστηρίου. Επίσης οι παρευρισκόμενοι είχαν την ευκαιρία να ενημερωθούν από το προσωπικό του εργαστηρίου σχετικά με τις τεχνολογικές εξελίξεις στον τομέα ελέγχου ποιότητας οινικών προϊόντων.



Ο Προϊστάμενος του Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων του ΤΕΙ Ιονίων Νήσων και Υπεύθυνος του Εργαστηρίου, Καθηγητής κ. Ιωάννης Σαμαράς, ευχαριστεί θερμά τον κ. Blas Martinez και την εταιρεία TDI/Ισπανίας για τη συμβολή τους στην ολοκλήρωση των διαδικασιών πιστοποίησης των μεθόδων που εφαρμόζονται στο Εργαστήριο, το τεχνικό και επιστημονικό προσωπικό του Εργαστηρίου, αλλά και τους παραγωγούς οίνου και αποσταγμάτων της Κεφαλονιάς για την παρουσία τους, το ενδιαφέρον και τα ευγενή σχόλιά τους σχετικά με το νεοσύστατο εργαστήριο. Ιδιαίτερες ευχαριστίες αποδίδονται στην κ. Λ. Μινέτου και τους κ. Σ. Αντωνάτο, Γ. Δαναλάτο, εκπρόσωπο του Αγροβιομηχανικού Συνεταιρισμού Παραγωγών Ρομπόλας της

Κεφαλονιάς, Δ. και Θ. Καραντώνη, Π. Μαρκαντωνάτο από το Οινοποιείο Gentilini, Σ. Παπαδάτο, Δ. Παπαναστασάτο, Σ. Ταβλιανάτο, Η. Τζαμαριά, Χ. Χαριτάτο και Π. Χαρτουλιάρη, οι οποίοι παρευρέθηκαν στην επίδειξη λειτουργίας, ενημερώθηκαν για τις δυνατότητές του Εργαστηρίου, διέθεσαν δείγματα οίνου και αποσταγμάτων των επιχειρήσεών τους προς ανάλυση και είχαν την ευκαιρία να διαπιστώσουν οι ίδιοι την ακρίβεια και επαναληψιμότητα των μετρήσεων.

Το Εργαστήριο Ελέγχου Ποιότητας Οίνου και Αποσταγμάτων βρίσκεται πλέον σε πλήρη λειτουργία και σύμφωνα με την ελληνική και ευρωπαϊκή νομοθεσία εφαρμόζει τις πρότυπες μεθόδους ανάλυσης για τον έλεγχο της ποιότητας αυτών των προϊόντων. Ήδη, αναπτύσσεται και πρόκειται σύντομα να ολοκληρωθεί το πρώτο επίσημο και επιστημονικά τεκμηριωμένο πρωτόκολλο πιστοποίησης της ποιικιλίας ρομπόλα με ανάλυση φάσματος, ενώ αντίστοιχες δράσεις προγραμματίζονται και για τις υπόλοιπες ΠΟΠ ποιικιλίες αμπέλου του νησιού.

Το Εργαστήριο Ελέγχου Ποιότητας Οίνου & Αποσταγμάτων με κύρια εργαλεία του την διδασκαλία και την εφαρμοσμένη έρευνα, στοχεύει στην υποστήριξη και ανάπτυξη του αμπελοοινικού τομέα. Με γνώμονα τη συμβολή του στη βελτίωση, προστασία και ανάδειξη ενός από τα κορυφαία προϊόντα της Περιφέρειας Ιονίων Νήσων, το Εργαστήριο επιδιώκει και ενθαρρύνει τη συνεργασία με φορείς και παραγωγούς και παραμένει διαθέσιμο να παρέχει τις υπηρεσίες του σε κάθε ενδιαφερόμενο.

