

Ιούλιος 2018 | No. 1



Ποιοτική Αναβάθμιση Τοπικών Οίνων των Ιονίων Νήσων με χρήση Γηγενών Ζυμών

Newsletter 1

Ιούλιος 2018

ΤΑ ΠΡΩΤΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ

Τα πρώτα ερευνητικά αποτελέσματα του προγράμματος “Ionian Yeast” παρουσιάστηκαν υπό τη μορφή αναρτημένης ανακοίνωσης (poster) στο ετήσιο διεθνές συνέδριο που διοργανώνει το Αμερικανικό Ινστιτούτο Τεχνολόγων Τροφίμων (IFT 2018), το οποίο πραγματοποιήθηκε στο Σικάγο (ΗΠΑ) μεταξύ 15-18 Ιουλίου 2018.

Το poster είχε τίτλο “Wild yeast isolation and wine production from grapes of the local variety ‘Kakotrygis’ grown in Corfu Island (Greece)”.

Η ανακοίνωση αφορά στην ταυτοποίηση, απομόνωση και επιλογή γηγενών ζυμών την ποικιλίας λευκού σταφυλιού «Κακοτρύγης» που φύεται στην Κέρκυρα. Επιπλέον η ανακοίνωση αναφέρεται στον προσδιορισμό της αντιοξειδωτικής ικανότητας των οίνων οι οποίοι παράχθηκαν μέσω μικροοινοποιήσεων με χρήση των επιλεγμένων γηγενών ζυμών για την ελεγχόμενη ζύμωση.

Το αναλυτικό κείμενο της παρουσίασης είναι διαθέσιμο [εδώ](#).



Ποιοτική Αναβάθμιση Τοπικών Οίνων των Ιονίων Νήσων με χρήση Γηγενών Ζυμών

Newsletter 2

Μάρτιος 2020

Η ΠΡΩΤΗ ΔΗΜΟΣΙΕΥΣΗ

Βγήκε στον αέρα η πρώτη δημοσίευση σε διεθνές περιοδικό!

Η δημοσίευση έχει τίτλο “Identification of indigenous yeast strains from spontaneous vinification of grapes from the red variety *Avgoustiatis Zakynthou* (Ionian Islands, Greece) and antioxidant activity of the produced wine” και εμφανίστηκε στο περιοδικό *Journal of Food Chemistry & Nanotechnology*.

Στη δημοσίευση γίνεται αναφορά στην ταυτοποίηση γηγενών ζυμών από την ποικιλία του ερυθρού σταφυλιού «Αυγουσιιάτης» η οποία φύεται στη Ζάκυνθο.

Επιπρόσθετα, παρουσιάζονται τα αποτελέσματα προσδιορισμού της αντιοξειδωτικής ικανότητας των οίνων οι οποίοι παράχθηκαν με αποκλειστική χρήση των επιλεγμένων γηγενών ζυμών.

Ένα από τα ενδιαφέροντα συμπεράσματα της έρευνας είναι ότι υπάρχουν ενδείξεις ότι η αντιοξειδωτική ικανότητα του οίνου εξαρτάται από τον μικροοργανισμό (ζύμη) ο οποίος χρησιμοποιείται για την ελεγχόμενη ζύμωση.

Το πλήρες κείμενο της δημοσίευσης είναι διαθέσιμο στον παρακάτω σύνδεσμο

<https://doi.org/10.17756/jfcn.2020-083>



Ποιοτική Αναβάθμιση Τοπικών Οίνων των Ιονίων Νήσων με χρήση Γηγενών Ζυμών

Newsletter 3

Μάιος 2020

Η ΔΕΥΤΕΡΗ ΔΗΜΟΣΙΕΥΣΗ

Η δεύτερη δημοσίευση αναφορικά με το αντικείμενο του προγράμματος εμφανίστηκε στο διεθνές περιοδικό Current Opinion in Food Science.

Η δημοσίευση η οποία φέρει τον τίτλο “Indigenous yeasts: emerging trends and challenges in winemaking”, αναδεικνύει με ξεχωριστό τρόπο την σημασία της έρευνας η οποία πραγματοποιείται στο πλαίσιο του προγράμματος “Ionian Yeast” προκειμένου να καταστεί δυνατή η παραγωγή τοπικών οίνων των Ιονίων Νήσων με μοναδικά αρώματα με ελεγχόμενο τρόπο.

Στη δημοσίευση γίνεται κριτική αναφορά και ανάδειξη των στόχων και των παραχθέντων ερευνητικών αποτελεσμάτων του προγράμματος τα οποία συσχετίζονται με πολύ συστηματικό τρόπο με ανάλογες ερευνητικές προσπάθειες σε διεθνές επίπεδο.

Το αναλυτικό κείμενο της δημοσίευσης είναι διαθέσιμο στον παρακάτω σύνδεσμο

<https://doi.org/10.1016/j.cofs.2020.04.004>



Ποιοτική Αναβάθμιση Τοπικών Οίνων των Ιονίων Νήσων με χρήση Γηγενών Ζυμών

Newsletter 4

Σεπτέμβριος
2020

ΠΡΟΣΘΕΤΑ ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ

Πρόσθετα ερευνητικά αποτελέσματα του προγράμματος “Ionian Yeast” παρουσιάστηκαν υπό τη μορφή αναρτημένης ανακοίνωσης (poster) στο ετήσιο διεθνές συνέδριο “18th World Congress and Expo on Applied Microbiology” (Βαρκελώνη, Ισπανία) το οποίο πραγματοποιήθηκε εξ’ ολοκλήρου διαδικτυακά υπό μορφή Webinar λόγω της πανδημίας COVID-19.

Το poster είχε τίτλο “Wild yeast isolation and wine production from grapes of the local variety ‘Vertzami’ grown in Lefkada Island (Ionian Islands, Greece)” και η παρουσίασή του πραγματοποιήθηκε στις 25 Σεπτεμβρίου 2020.

Η ανακοίνωση αφορά στην ταυτοποίηση, απομόνωση και επιλογή γηγενών ζυμών την ποικιλίας ερυθρού σταφυλιού «Βερτζαμί» που φύεται στη Λευκάδα. Γίνεται επίσης αναφορά στον προσδιορισμό της αντιοξειδωτικής ικανότητας των οίνων οι οποίοι παράχθηκαν μέσω μικροοινοποιήσεων με αποκλειστική χρήση των επιλεγμένων γηγενών ζυμών.

Το πλήρες κείμενο της παρουσίασης είναι διαθέσιμο [εδώ](#).