

## Τεχνολογία τροφίμων [από το οπισθόφυλλο του βιβλίου]

Το συγκριτικό πλεονέκτημα της Ελλάδας είναι ότι παράγει τρόφιμα με υψηλή προστιθέμενη αξία (π.χ. ελαιόλαδο, κρασί, τυριά) τα οποία χάρη στις σύγχρονες μεθόδους της Τεχνολογίας των Τροφίμων μπορούν να πωληθούν πρακτικά σε όλο τον πλανήτη. Για παράδειγμα, ο πιο δημοφιλής προορισμός του φιλέτου τσιπούρας ιχθυοτροφείου είναι η Μεγάλη Βρετανία χάρη στη συσκευασία υπό τροποποιημένη ατμόσφαιρα. Στο βιβλίο αυτό αναλύονται όλες οι σύγχρονες εφαρμογές της τεχνολογίας αλλά και της βιοτεχνολογίας των τροφίμων με σκοπό να δοθεί στον αναγνώστη ένα χρήσιμο εργαλείο σχεδίασης και παραγωγής τροφίμων με διατροφική αξία και εμπορευσιμότητα.

Το βιβλίο είναι απαραίτητο για Χημικούς, Βιολόγους, Κτηνιάτρους, Γεωπόνους, Μικροβιολόγους, Χημικούς Μηχανικούς, Τεχνολόγους Τροφίμων, για εργαζόμενους σε τμήματα έρευνας και ανάπτυξης (R+D), για συμβούλους επιχειρήσεων, για υπεύθυνους διασφάλισης ποιότητας, για στελέχη επιχειρήσεων μαζικής εστίασης (chefs, Food and Beverage Managers) και για στελέχη διοίκησης επιχειρήσεων τροφίμων, αλλά και για όλους τους μη ειδικούς που θα θελήσουν να εντρυφήσουν στο μαγικό κόσμο των τροφίμων.

Το βιβλίο «Τεχνολογία Τροφίμων» συνιστά ένα σύγχρονο βοήθημα για τους φοιτητές των Θετικών Επιστημών αλλά και μία ακαδημαϊκή προσέγγιση της Βιομηχανίας Τροφίμων. Οι συγγραφείς, σ' ένα περιορισμένο όγκο κειμένου και με τη βοήθεια ενός λιτού και περιεκτικού επιστημονικού λόγου, προσπαθούν να προσεγγίσουν τις σύνθετες έννοιες της επιστήμης των τροφίμων, όπως είναι η ασφάλεια των τροφίμων, η συντήρηση και η συσκευασία τους, ο έλεγχος της ποιότητας και των διαφόρων διεργασιών της Βιομηχανίας, ενώ δεν παραλείπουν να θίξουν, με εκπαιδευτική απλότητα, τις πλέον τελευταίες εφαρμογές της Γενετικής Μηχανικής και της Μοριακής Βιολογίας στη Βιομηχανία Τροφίμων. Στο τέλος του βιβλίου τους οι συγγραφείς παρουσιάζουν διάφορες εφαρμογές της Τεχνολογίας Τροφίμων, που μπορούν να χρησιμεύσουν σαν εργαστηριακές ασκήσεις των ασκούμενων Φοιτητών των Χημικών Τμημάτων των Πανεπιστημίων. Εκ μέρους της Βιομηχανίας Τροφίμων, χαιρετίζω την επιστημονική αυτή προσπάθεια των αγαπητών συγγραφέων και εύχομαι ολόψυχα να τύχει το βιβλίο αυτό της ανάλογης εκτίμησης και από την πλευρά του φοιτητικού κόσμου της χώρας μας.

Δρ. Δημήτρης Λαδικός  
Χημικός  
Διευθυντής Εργοστασίου της  
Εταιρείας ΓΙΩΤΗΣ Α.Ε.