



**Τμήμα Χημείας (εργαστήριο Χημείας Τροφίμων)
ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΙΩΑΝΝΙΝΩΝ)**



“ΕΡΕΥΝΑ ΠΡΟΤΙΜΗΣΗΣ ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΩΝ ΓΙΑ ΤΟ ΟΡΕΙΝΟ ΗΠΕΙΡΟΥ την περίοδο του Πάσχα 2025»

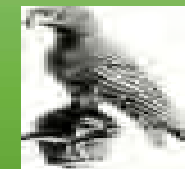
**Παρουσίαση στην εκδήλωση:
ΗΠΕΙΡΩΤΙΚΗ ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΑ:
ΠΑΡΕΛΘΟΝ – ΠΑΡΟΝ – ΜΕΛΛΟΝ**

Δημήτρης Σκάλκος, Ιωάννα Κοσμά

**ΙΩΑΝΝΙΝΑ
2 Ιουλίου 2025**



Τμήμα Χημείας (εργαστήριο Χημείας Τροφίμων) ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΙΩΑΝΝΙΝΩΝ



Στην Ήπειρο υπάρχουν 20 κτηνοτρόφοι με 3500* πρόβατα **ΟΡΕΙΝΟ ΗΠΕΙΡΟΥ**
(Μπούτσικο, Καλέσο, Κάτσενο, Βάκρο, Λάιο, Μπέλο)

που προωθούνται στην αγορά «ανώνυμα» με τις υπόλοιπες «εισαγόμενες» φυλές

* Καταγραφή κέντρου γενετικής βελτίωσης ζώων Ιωαννίνων



Συνέντευξη τύπου 7 Απριλίου 2025:

Ανακοίνωση προώθησης προβάτων Ορεινό Ηπείρου
«ΕΠΩΝΥΜΑ» με ονομασία προέλευσης για το Πάσχα
από 5 επιλεγμένα κρεοπωλεία των Ιωαννίνων
(Συνεργασία με το «Σωματείο Κρεοπωλών Ιωαννίνων»)



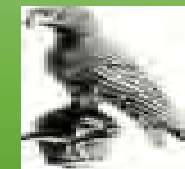
110 ζώα ΟΡΕΙΝΑ ΗΠΕΙΡΟΥ προωθήθηκαν **«επώνυμα»** σε καταναλωτές



Η αφίσα στα κρεοπωλεία



Τμήμα Χημείας (εργαστήριο Χημείας Τροφίμων) ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΙΩΑΝΝΙΝΩΝ)



ΔΙΕΞΑΓΩΓΗ ΤΗΣ ΕΡΕΥΝΑΣ

Χρόνος: 22-26 Απριλίου (εβδομάδα μετά το Πάσχα)
Συμμετέχοντες: 30 καταναλωτές (έψησαν και έφαγαν ΟΡΕΙΝΟ ΗΠΕΙΡΟΥ)
Τρόπος διεξαγωγής: Τηλεφωνικές συνεντεύξεις (χρήση δομημένου ερωτηματολογίου)
Ορίστε, στην κλίμακα μεταξύ 1-10 (1 το χειρότερο και 10 το άριστο)

		ΟΡΕΙΝΟ ΗΠΕΙΡΟΥ	ΣΥΜΒΑΤΙΚΟ
1	Εμφάνιση (appearance)		
2	Οσμή, που βγάζει το ψητό (smell)		
3	Γεύση, όταν το τρώτε (taste)		
4	Άρωμα αν έχει (aroma)		
5	Τρυφερότητα (tenderness)		
6	Χυμώδες (juiciness)		
7	Λιγότερο λιπαρό (όπως το τρως)		
8	Προτίμηση στο επώνυμο κρέας		
9	Τιμή σε σχέση με την αξία του κρέατος		
10	Διάθεση πληρωμής επιπλέον τιμής για το ΟΡΕΙΝΟ ΗΠΕΙΡΟΥ		
11	ΣΥΝΟΛΟ ΜΟΝΑΔΩΝ		



**Τμήμα Χημείας (εργαστήριο Χημείας Τροφίμων)
ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΙΩΑΝΝΙΝΩΝ)**



“ΕΡΕΥΝΑ ΠΡΟΤΙΜΗΣΗΣ ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΩΝ ΓΙΑ ΤΟ ΟΡΕΙΝΟ ΗΠΕΙΡΟΥ την περίοδο του Πάσχα 2025»

ΕΡΩΤΗΜΑΤΟΛΟΓΙΟ βασισμένο στο Αυστραλιανό μοντέλο:

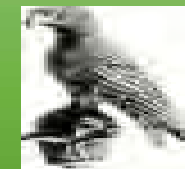
“A model relating a function of tenderness, juiciness, flavour and overall liking to the eating quality of sheep meat” A.B. Pleasant, J.M. Thompson, D.W. Pethick, Australian Journal of Experimental Agriculture, 2005, 45, 483-489

Επεξεργασία των δεδομένων:

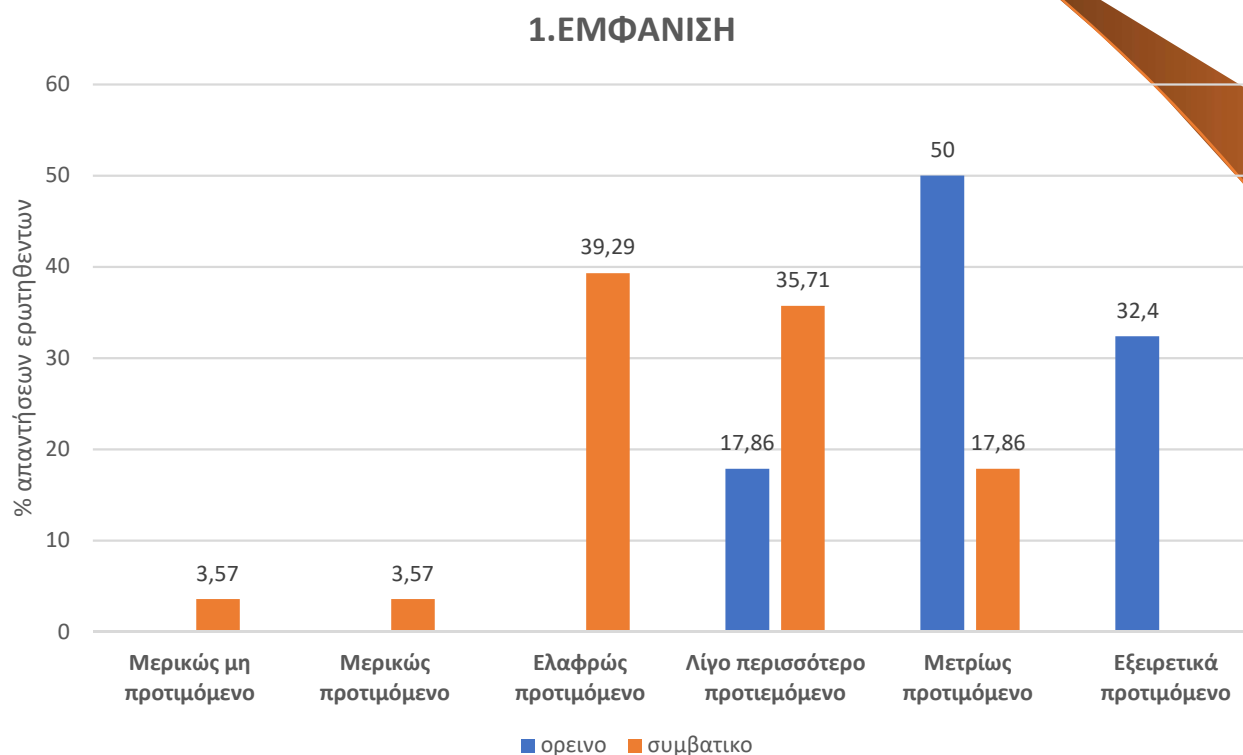
Τα δεδομένα που προέκυψαν από τη μελέτη αναλύθηκαν με τη βοήθεια
βασικών στατιστικών εργαλείων SPSS



Τμήμα Χημείας (εργαστήριο Χημείας Τροφίμων) ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΙΩΑΝΝΙΝΩΝ

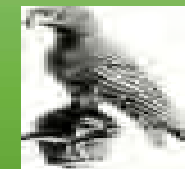


“ΕΡΕΥΝΑ ΠΡΟΤΙΜΗΣΗΣ ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΩΝ ΓΙΑ ΤΟ ΟΡΕΙΝΟ ΗΠΕΙΡΟΥ την περίοδο του Πάσχα 2025» ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ



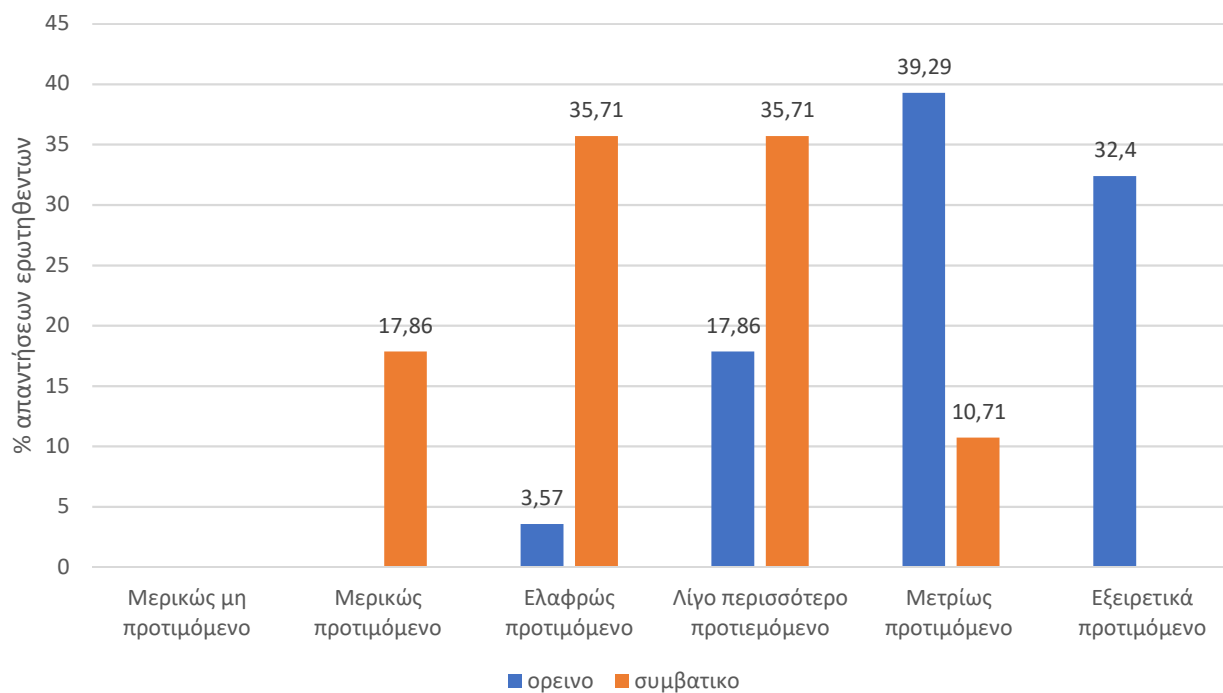


Τμήμα Χημείας (εργαστήριο Χημείας Τροφίμων) ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΙΩΑΝΝΙΝΩΝ



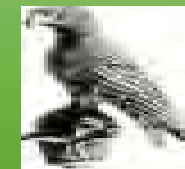
“ΕΡΕΥΝΑ ΠΡΟΤΙΜΗΣΗΣ ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΩΝ ΓΙΑ ΤΟ ΟΡΕΙΝΟ ΗΠΕΙΡΟΥ την περίοδο του Πάσχα 2025» ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ

2. ΟΣΜΗ

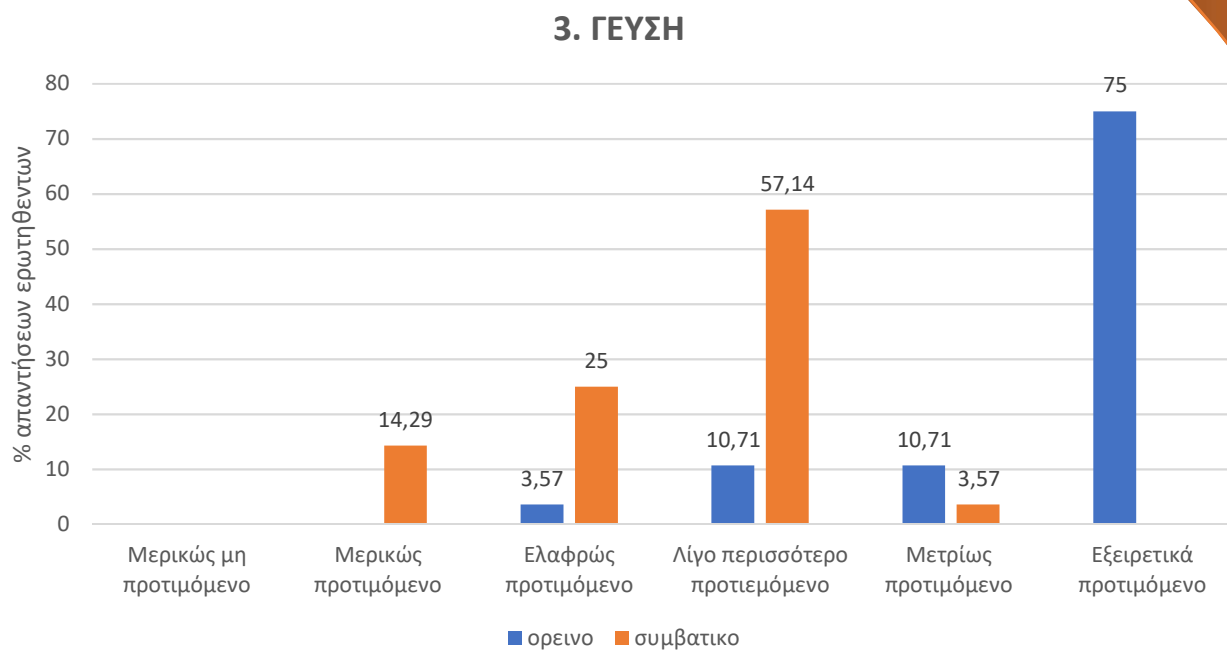




Τμήμα Χημείας (εργαστήριο Χημείας Τροφίμων) ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΙΩΑΝΝΙΝΩΝ

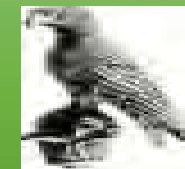


“ΕΡΕΥΝΑ ΠΡΟΤΙΜΗΣΗΣ ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΩΝ ΓΙΑ ΤΟ ΟΡΕΙΝΟ ΗΠΕΙΡΟΥ την περίοδο του Πάσχα 2025» ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ





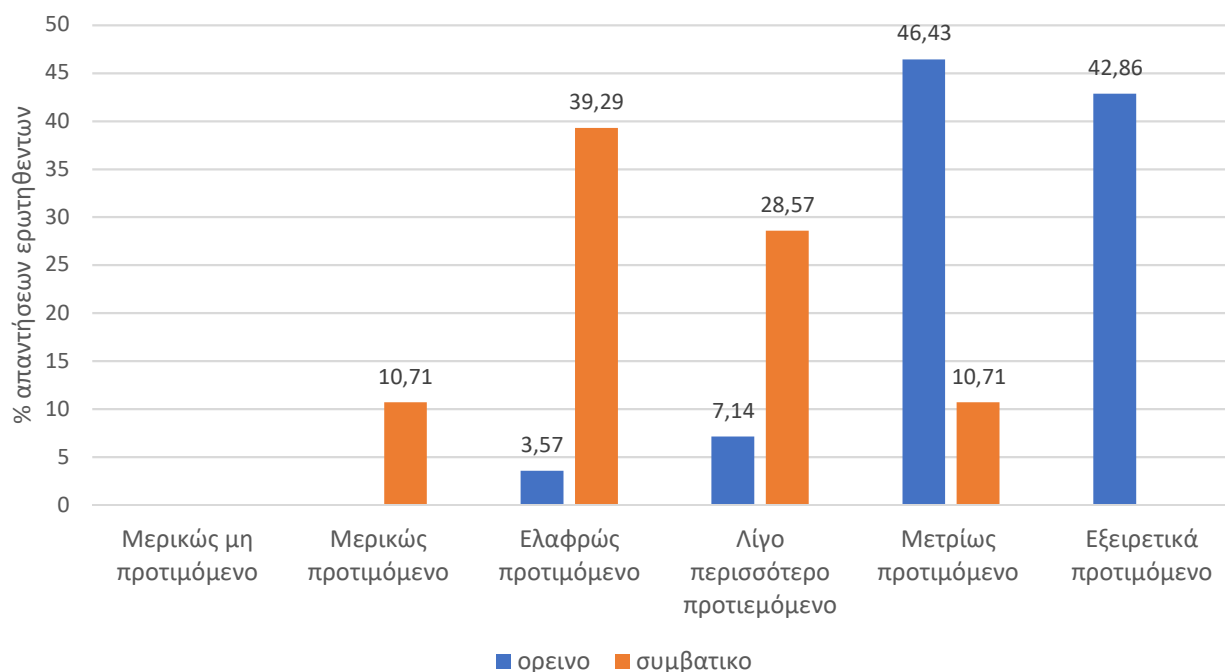
Τμήμα Χημείας (εργαστήριο Χημείας Τροφίμων) ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΙΩΑΝΝΙΝΩΝ



“ΕΡΕΥΝΑ ΠΡΟΤΙΜΗΣΗΣ ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΩΝ ΓΙΑ ΤΟ ΟΡΕΙΝΟ ΗΠΕΙΡΟΥ την περίοδο του Πάσχα 2025» ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ

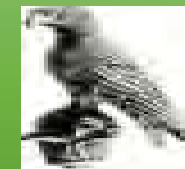
4. ΑΡΩΜΑ (αν έχει):
ούτε το ΟΡΕΙΝΟ ΗΠΕΙΡΟΥ ούτε το ΣΥΜΒΑΤΙΚΟ εμφάνισαν ιδιαίτερο άρωμα

5. ΤΡΥΦΕΡΟΤΗΤΑ

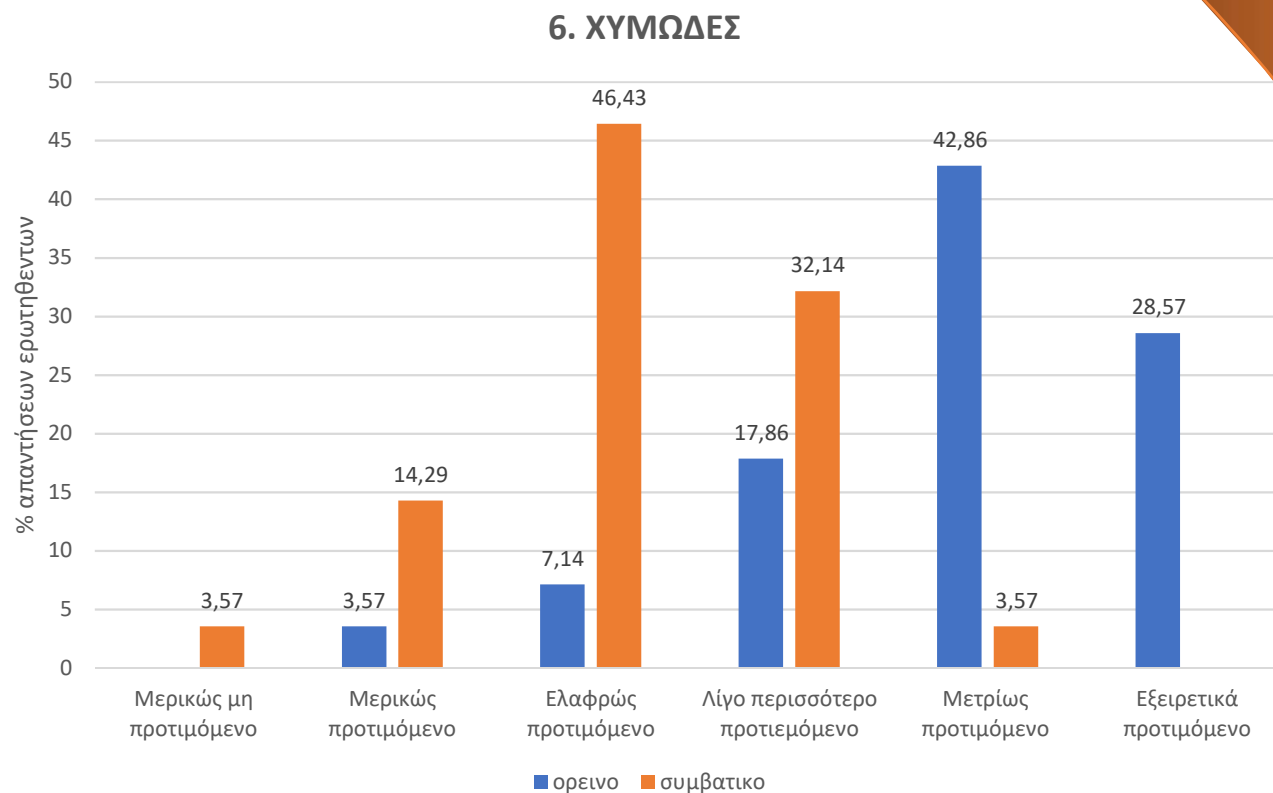




Τμήμα Χημείας (εργαστήριο Χημείας Τροφίμων) ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΙΩΑΝΝΙΝΩΝ

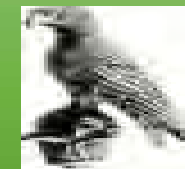


“ΕΡΕΥΝΑ ΠΡΟΤΙΜΗΣΗΣ ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΩΝ ΓΙΑ ΤΟ ΟΡΕΙΝΟ ΗΠΕΙΡΟΥ την περίοδο του Πάσχα 2025» ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ



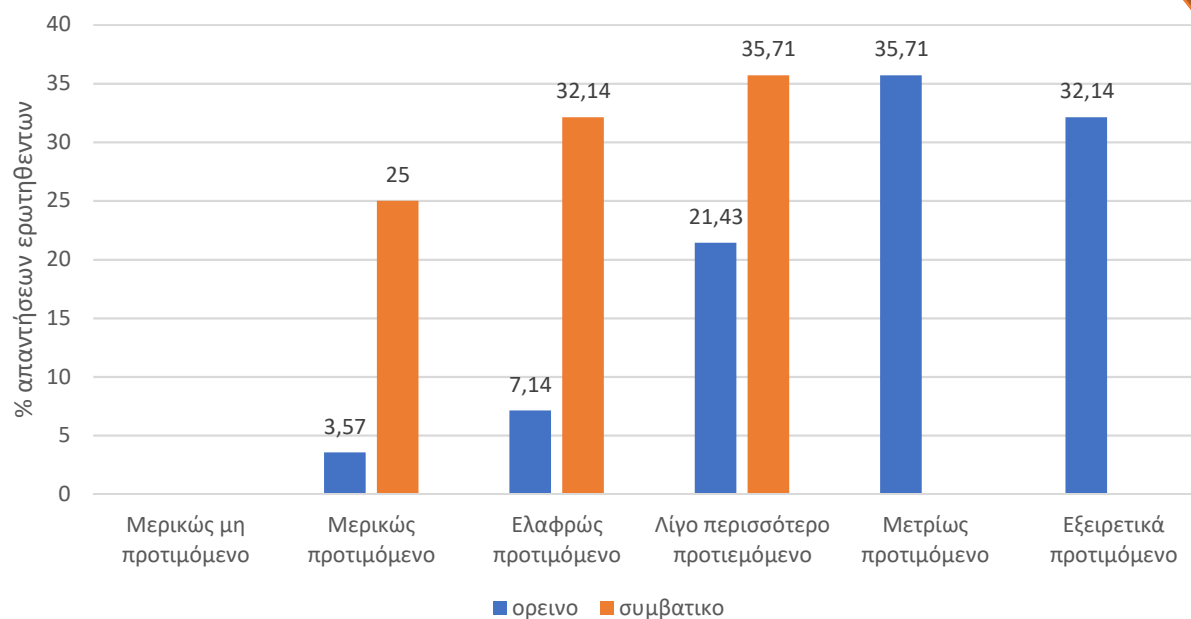


Τμήμα Χημείας (εργαστήριο Χημείας Τροφίμων) ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΙΩΑΝΝΙΝΩΝ



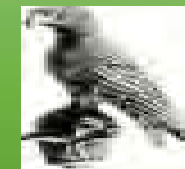
“ΕΡΕΥΝΑ ΠΡΟΤΙΜΗΣΗΣ ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΩΝ ΓΙΑ ΤΟ ΟΡΕΙΝΟ ΗΠΕΙΡΟΥ την περίοδο του Πάσχα 2025» ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ

7. ΛΙΓΟΤΕΡΟ ΛΙΠΑΡΟ (θετικό πρόστιμο)



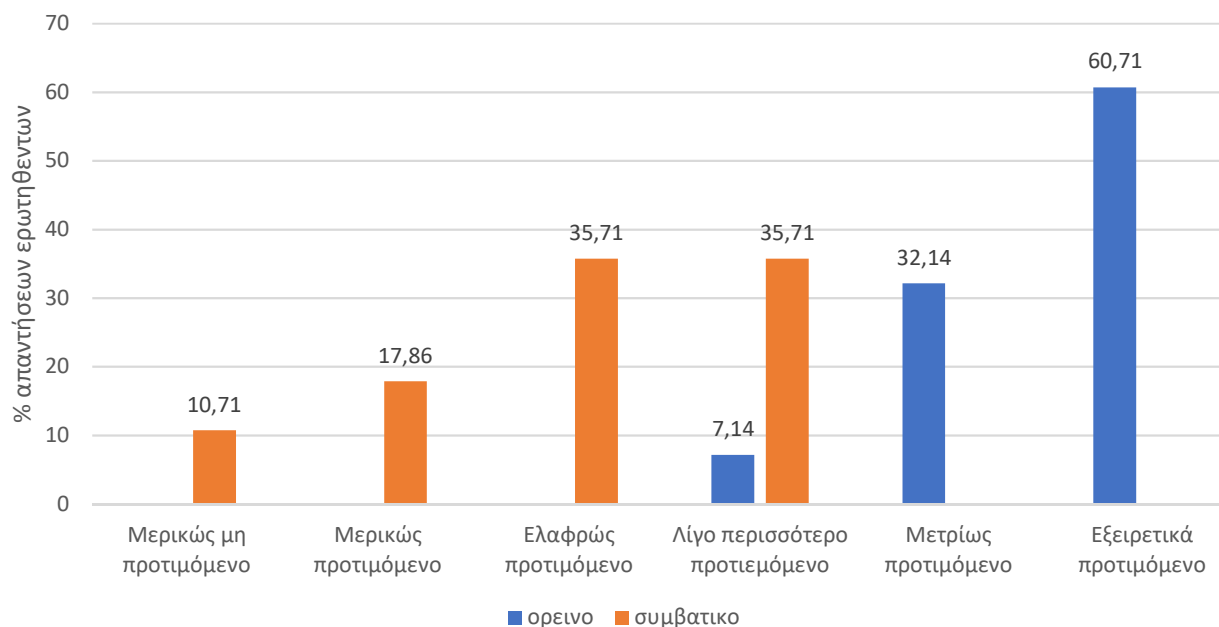


Τμήμα Χημείας (εργαστήριο Χημείας Τροφίμων) ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΙΩΑΝΝΙΝΩΝ



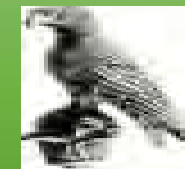
“ΕΡΕΥΝΑ ΠΡΟΤΙΜΗΣΗΣ ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΩΝ ΓΙΑ ΤΟ ΟΡΕΙΝΟ ΗΠΕΙΡΟΥ την περίοδο του Πάσχα 2025» ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ

8. ΠΡΟΤΙΜΗΣΗ "ΕΠΩΝΥΜΟΥ" ΟΡΕΙΝΟΥ ΗΠΕΙΡΟΥ



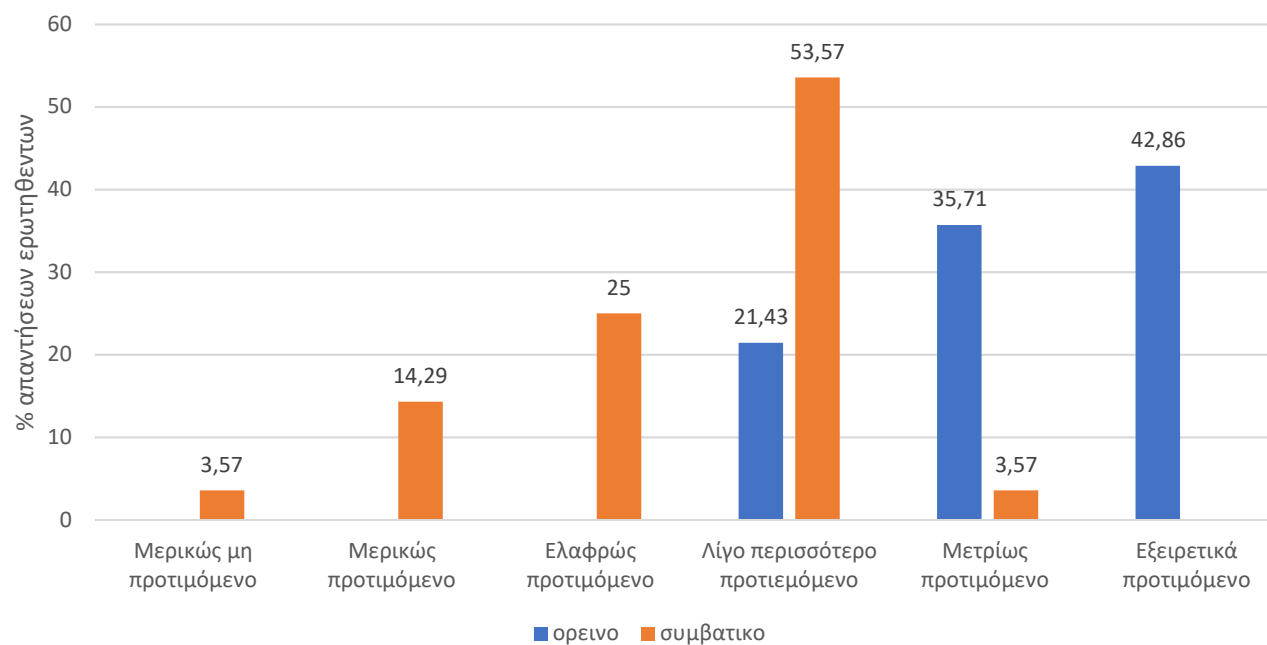


Τμήμα Χημείας (εργαστήριο Χημείας Τροφίμων) ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΙΩΑΝΝΙΝΩΝ



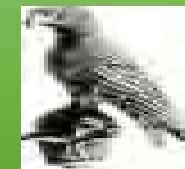
“ΕΡΕΥΝΑ ΠΡΟΤΙΜΗΣΗΣ ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΩΝ ΓΙΑ ΤΟ ΟΡΕΙΝΟ ΗΠΕΙΡΟΥ την περίοδο του Πάσχα 2025» ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ

9. ΣΧΕΣΗ ΑΞΙΑΣ ΤΙΜΗΣ





Τμήμα Χημείας (εργαστήριο Χημείας Τροφίμων) ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΙΩΑΝΝΙΝΩΝ

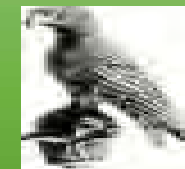


“ΕΡΕΥΝΑ ΠΡΟΤΙΜΗΣΗΣ ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΩΝ ΓΙΑ ΤΟ ΟΡΕΙΝΟ ΗΠΕΙΡΟΥ την περίοδο του Πάσχα 2025» ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ





Τμήμα Χημείας (εργαστήριο Χημείας Τροφίμων) ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΙΩΑΝΝΙΝΩΝ



“ΕΡΕΥΝΑ ΠΡΟΤΙΜΗΣΗΣ ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΩΝ ΓΙΑ ΤΟ ΟΡΕΙΝΟ ΗΠΕΙΡΟΥ την περίοδο του Πάσχα 2025»

ΣΥΝΟΛΙΚΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ

Απαντήσεις: ΣΥΝΟΛΙΚΑ (μέτρια προτιμώμενο + εξαιρετικά προτιμώμενο

		ΟΡΕΙΝΟ ΗΠΕΙΡΟΥ	ΣΥΜΒΑΤΙΚΟ
1	Εμφάνιση (appearance)	82,4	17,86
2	Οσμή, που βγάζει το ψητό (smell)	72,3	10,71
3	Γεύση, όταν το τρώτε (taste)	85,71	3,57
4	Άρωμα αν έχει (aroma)	-	-
5	Τρυφερότητα (tenderness)	89,29	10,71
6	Χυμώδες (juiciness)	71,43	3,57
7	Λιγότερο λιπαρό (όπως το τρως)	67,85	
8	Προτίμηση στο επώνυμο κρέας	92,85	
9	Τιμή σε σχέση με την αξία του κρέατος	78,57	3,57
10	Διάθεση πληρωμής επιπλέον τιμής για το ΟΡΕΙΝΟ ΗΠΕΙΡΟΥ	92,86	7,14
11	ΣΥΝΟΛΟ ΜΟΝΑΔΩΝ (μέσος όρος)	(73,32)	(5,72)

Η έρευνα θα παρουσιαστεί στο διεθνές συνέδριο τροφίμων

6th International Electronic Conference of Foods (28 – 30 October 2025)

Η προσπάθεια ανάδειξης του ΟΡΕΙΝΟΥ ΗΠΕΙΡΟΥ «ΕΠΩΝΥΜΑ» στην αγορά.... Συνεχίζεται!!