

Αρτυματικά και Αρωματικά Λαχανικά

Φώτιος Α. Μπλέτσος

Γεωπόνος MSc, PhD, Διατελέσας Τακτικός Ερευνητής ΕΛΓΟ-ΔΗΜΗΤΡΑ

Στο βιβλίο αναπτύσσονται πρακτικές καλλιέργειας, παραγωγής και χρήσης των κυριότερων αρτυματικών και αρωματικών λαχανικών που χρησιμοποιούνται σχεδόν καθημερινά στην ελληνική κουζίνα (άνηθος, δυόσμος, εστραγκόν, κάρδαμο, κρίταμος, κύμινο, μαϊντανός, μάραθος, σέλινο, σκόρδο, στέβια, σχοινόπρασο, σχοινόσκόρδο και τριγωνέλλα).

Τα αρτυματικά και τα αρωματικά λαχανικά χρησιμοποιούνται φρέσκα, αποξηραμένα ή αλεσμένα (αλεύρι) σε όλες τις σαλάτες και τα φαγητά. Είναι πλούσια σε ανόργανα στοιχεία (Fe, Ca, K, Mg, P) και βιταμίνες (A, B C, D, E, K), βελτιώνουν την εμφάνιση και τη γευστικότητα των φαγητών και των εδεσμάτων. Μαζί με τα παραδοσιακά προϊόντα διαμορφώνουν μοναδική γαστρονομική συνήθεια, συντηρούν την πολιτιστική κληρονομιά, έλκουν το ενδιαφέρον των ταξιδιωτών και συμμετέχουν στην οικονομική ανάπτυξη της περιοχής. Προσφέρονται για την παραγωγή



καινοτόμων προϊόντων και δίνουν διέξοδο στην απασχόληση νέων αγροτών.

Το βιβλίο απευθύνεται στους καλλιεργητές (επαγγελματίες και ερασιτέχνες), στους νέους αγρότες, στους ερευνητές, στους γεωπόνους, στους γυναικείους συνεταιρισμούς (παρασκευή τοπικών εδεσμάτων), στους χρήστες (μάγειροι, σεφ, νοικοκυρές), στο διατροφικό κίνημα για καθαρά τρόφιμα (παραγωγή λαχανικών για ιδία χρήση) και στους καταναλωτές που ενδιαφέρονται για την υγιεινή διατροφή και τα συμπεριλαμβάνουν στο ημερήσιο διαιτολόγιό τους.

Στην καλύτερη εξοικείωση των αναγνωστών με τα αρτυματικά και αρωματικά λαχανικά βοηθούν οι 300 σχετικές έγχρωμες φωτογραφίες που περιέχονται στο βιβλίο.

Πληροφορίες: Εκδόσεις ZHTH, ISBN: 978-960-456-500-9

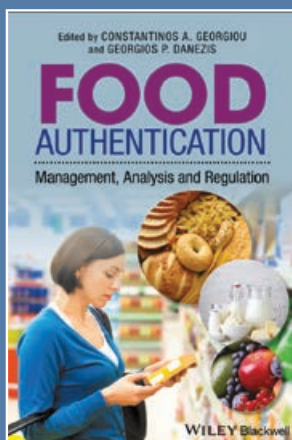
Σελ.: 168, έγχρωμες φωτογραφίες: 300, Τηλ. Συγγραφέα: 2310 442137

FOOD AUTHENTICATION: Management, Analysis & Regulation

Constantinos A. Georgiou, Georgios P. Danezis

Η αυθεντικότητα των τροφίμων αφορά τη διαδικασία με την οποία ένα τρόφιμο πιστοποιείται ότι ανταποκρίνεται στην ετικέτα περιγραφής, για παράδειγμα για την προέλευσή του, γεωγραφική και γενετική, τον τρόπο παραγωγής του, π.χ. βιολογική καλλιέργεια, παραδοσιακές διαδικασίες, ζώα ελεύθερας βοσκής και προϊόντα τους καθώς και τεχνολογίες επεξεργασίας (π.χ. ακτινοβόληση, κατάψυξη κ.ά.). Ιδιαίτερου ενδιαφέροντος είναι η διευκρίνιση συγκεκριμένων ποιοτικών χαρακτηριστικών σε τρόφιμα μεγάλης αξίας. Η απόδειξη της προέλευσης έχει γίνει ένα σημαντικό θέμα στο πλαίσιο της ασφάλειας και της ποιότητας των τροφίμων αλλά και της προστασίας του καταναλωτή, σε συμφωνία με την εθνική νομοθεσία, τα διεθνή πρότυπα και τις κατευθυντήριες γραμμές. Λόγω της παγκοσμιοποίησης της αγοράς τροφίμων και της αυξημένης εισαγωγής προϊόντων από άλλες χώρες, οι καταναλωτές ενδιαφέρονται για τη γεωγραφική προέλευση και την επακόλουθη ποιότητα των προϊόντων που καλύπτουν την διατροφή τους. Επίσης από την οικονομική και νομική πλευρά, η ποιότητα των τροφίμων και ποτών καθώς και οι μέθοδοι που χρησιμοποιούνται για τον έλεγχο και τη διασφάλισή τους, χρήζουν ιδιαίτερης σημασίας.

Η αξιολόγηση της αυθεντικότητας των τροφίμων αποτελεί ζωτικό στοιχείο του ελέγχου ποιότητας και ασφάλειας των τροφίμων. Η σημασία της είναι φανερά τα τελευταία χρόνια από τα μεγάλα σκάνδαλα στην παγκόσμια αλυσίδα τροφίμων, όπως με το κρέας αλόγου και τη μελαμίνη σε βρεφικό γάλα. Εκτός από την ασφάλεια, η αυθεντικότητα αποτελεί επίσης κριτήριο ποιότητας για τα τρόφιμα και τα συστατικά των τροφίμων. Οι



καταναλωτές και οι ρυθμιστικές αρχές απαιτούν τα προϊόντα που διακινούνται να είναι αυτά που περιγράφονται.

Το βιβλίο αυτό καλύπτει τις αναλυτικές τεχνικές που χρησιμοποιούνται για τον έλεγχο ταυτότητας μεγάλου αριθμού προϊόντων σε όλο τον κόσμο. Τα κεφάλαια επικεντρώνονται στις νέες προχωρημένες τεχνικές που έχουν αναπτυχθεί τα τελευταία χρόνια, όπως η φασματομετρία μαζών υψηλής διακριτικής ικανότητας. Ένα εισαγωγικό τμήμα καλύπτει τις έννοιες της γνησιότητας των τροφίμων, ενώ το δεύτερο τμήμα εξετάζει λεπτομερώς τις αναλυτικές τεχνικές για την ανίχνευση της απάτης σε σχέση με τη γεωγραφική και γενετική προέλευση των τροφίμων και των συστατικών τους. Τέλος, το τρίτο τμήμα εξετάζει τη στάση των καταναλωτών απέναντι στην αυθεντικότητα των τροφίμων, την εφαρμογή της χημειομετρίας και της βιοπληροφορικής σε αυτόν τον τομέα καθώς και τα συμπεράσματα των συντακτών για τις μελλοντικές προοπτικές.

Εκτός του ότι στοχεύει να γίνει αναφορά για ερευνητές που εργάζονται στον έλεγχο της αυθεντικότητας των τροφίμων, θα αποτελέσει πηγή πληροφοριών για επιστήμονες που ασχολούνται με την ανάλυση τροφίμων. Αυτό το βιβλίο θα είναι σύντροφος σε προπτυχιακούς και μεταπτυχιακούς φοιτητές στην περιπλάνησή τους στην πιστοποίηση των τροφίμων και έχει ως στόχο να είναι χρήσιμο για τους ερευνητές σε πανεπιστήμια και ερευνητικά ιδρύματα.

Εκδόσεις: Wiley - Blackwell, Chichester 2017, Σελίδες: 548