

## Καινοτόμα γαλακτοκομικά προϊόντα από εκχυλίσματα λεβάντας

**Ι. Βελόπουλος<sup>1</sup>, Μ.Δ. Αντωνιάδου<sup>1</sup>, Σ. Κύρογλου<sup>2</sup>, Π.Κ. Βαρελτζής<sup>2</sup>, Χ. Ριτζούλης<sup>1</sup>**

1. Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων,

Διεθνές Πανεπιστήμιο της Ελλάδος, Θεσσαλονίκη, Ελλάδα

2. Τμήμα Χημικών Μηχανικών,

Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο της Θεσσαλονίκης, Θεσσαλονίκη.

(ioanvelo@food.ihu.gr)

### ΠΕΡΙΛΗΨΗ

Το παρόν αφορά την παρασκευή και το χαρακτηρισμό καινοτόμων γαλακτοκομικών προϊόντων ενισχυμένων με εκχυλίσματα λεβάντας. Η εργασία παρουσιάζει τα πρωτόκολλα παρασκευής, τις φυσικοχημικές ιδιότητες και τις προοπτικές των σκευασμάτων.

**ΛΕΞΕΙΣ ΚΛΕΙΔΙΑ:** Λεβάντα, γιαούρτι, εκχύλιση, γαλακτοκομικά, μηχανικές ιδιότητες, χρώμα.

**ΕΥΧΑΡΙΣΤΙΑ:** Η παρούσα εργασία χρηματοδοτήθηκε από το έργο “Παραγωγή και ενσωμάτωση σε γαλακτοκομικά προϊόντα εκχυλισμάτων λεβάντας” (Κωδ. Έργου 20971, Μ16-ΣΥΝ2-00065) που χρηματοδοτείται από το ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΑΓΡΟΤΙΚΗΣ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ & ΤΡΟΦΙΜΩΝ, ΥΠΟΜΕΤΡΟ 16.1 – 16.2 “ΙΔΡΥΣΗ ΚΑΙ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΙΑΚΩΝ ΟΜΑΔΩΝ ΤΗΣ ΕΥΡΩΠΑΪΚΗΣ ΣΥΜΠΡΑΞΗΣ ΚΑΙΝΟΤΟΜΙΑΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΑΡΑΓΩΓΙΚΟΤΗΤΑ ΚΑΙ ΤΗ ΒΙΩΣΙΜΟΤΗΤΑ ΤΗΣ ΓΕΩΡΓΙΑΣ”, ΔΡΑΣΗ 2: «Υλοποίηση του επιχειρησιακού σχεδίου (project) των Επιχειρησιακών Ομάδων της ΕΣΚ για την παραγωγικότητα και βιωσιμότητα της γεωργίας», Πρόγραμμα Αγροτικής Ανάπτυξης 2014 – 2020.