



**«Παραγωγή καινοτόμου προϊόντος ποιοποιίας με  
μαστίχα και χωρίς αλκοόλ»  
κωδικός έργου: ΒΑΡ2-0061846**



Με τη συγχρηματοδότηση της Ελλάδας και της Ευρωπαϊκής Ένωσης

# Χρηματοδότηση



Η παρούσα έρευνα χρηματοδοτείται στα πλαίσια της δράσης: «Ενίσχυση των συμφωνητικών συνεργασίας μεταξύ επιχειρήσεων και φορέων έρευνας και καινοτομίας» στο πλαίσιο του Επιχειρησιακού Προγράμματος «Βόρειο Αιγαίο 2014-2020» και συγχρηματοδοτείται από την Ευρωπαϊκή Ένωση και εθνικούς πόρους

**κωδικός έργου: ΒΑΡ2-0061846**



# ΒΑΣΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΕΡΓΟΥ



<b>ΤΙΤΛΟΣ ΕΡΓΟΥ :</b>	<b>Παραγωγή καινοτόμου προϊόντος ποτοποιίας με μαστίχα και χωρίς αλκοόλ</b>
<b>ΤΙΤΛΟΣ ΕΡΓΟΥ στα αγγλικά :</b>	<b>Production of innovative mastiha and alcohol-free distillery</b>
<b>ΑΚΡΩΝΥΜΙΟ :</b>	<b>MASTEAC</b>
<b>ΕΝΑΡΞΗ :</b>	<b>27/05/2021</b>
<b>ΔΙΑΡΚΕΙΑ ΣΕ ΜΗΝΕΣ :</b>	<b>ΕΙΚΟΣΙΤΕΣΣΕΡΙΣ (24) ΕΙΚΟΣΙΕΞΙ (26)</b>
<b>ΕΝΟΤΗΤΕΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ:</b>	<b>ΕΞΙ (6)</b>



# Το έργο

Το έργο έχει ως αντικείμενο τον σχεδιασμό και την ανάπτυξη νέου καινοτόμου προϊόντος στο χώρο των μη αλκοολούχων (αναψυκτικά μη αεριούχα) με βάση την μαστίχα Χίου, το οποίο δεν υπάρχει στην αγορά, ενσωματώνοντας καινοτομία, δημιουργώντας ανταγωνιστικό πλεονέκτημα και ενισχύοντας το **brand name** της επιχείρησης.

Επίσης, μέσω του έργου στοχεύεται η ανάπτυξη τεχνολογίας παραγωγής του προϊόντος σε βιομηχανική κλίμακα με όλες τις απαραίτητες αναλύσεις για την ασφάλεια και τη συντηρησιμότητα του προϊόντος με την ταυτόχρονη ανάδειξη μαστίχας Χίου.



# Στόχοι του έργου

1. Σχεδιασμός και ανάπτυξη νέου μη αλκοολούχου ποτού με βελτιωμένα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά με την προσθήκη μαστίχας Χίου ΠΟΠ
2. Διαφοροποίηση και μετασχηματισμός των παραγωγικών διαδικασιών με την ενσωμάτωση της έρευνας και της καινοτομίας
3. Παραγωγή νέου, τελικού προϊόντος βασισμένο στη γνώση και στην βιώσιμη εξειδίκευση σε πιλοτική γραμμή παραγωγής το οποίο καταλήγει σε προώθησή του στην αγορά
4. Άμεση εμπορική αξιοποίηση του νέου προϊόντος προσδίδοντας στην επιχείρηση προστιθέμενη αξία και σημαντικό ανταγωνιστικό πλεονέκτημα





Η "Ποτοποιία Χίου Στουπάκη Α.Ε" διαθέτει μεγάλη παράδοση και ιστορία καθότι είναι μια επιχείρηση που ιδρύθηκε το 1900 από τον Γιάννη Στουπάκη ως αποστακτήριο ούζου με έδρα τον Δαφνώνα Χίου. Η μοναδική συνταγή του ούζου με το χιώτικο γλυκάνισο, η υψηλή ποιότητα παραγωγής και η αναλλοίωτη γεύση καθιέρωσαν την επιχείρηση στο χώρο της ποτοποιίας και της προσέδωσαν ένα ισχυρό brand name. Το 2008 η μετοχική σύνθεση της εταιρίας ενισχύθηκε με νέους μετόχους και η επιχείρηση εκσυγχρονίστηκε δημιουργώντας μια νέα παραγωγική μονάδα, διατηρώντας τον παραδοσιακό τρόπο απόσταξης του ούζου και συνδυάζοντας τη γνώση, την πείρα, την παράδοση με τις πλέον σύγχρονες παραγωγικές διαδικασίες με ταυτόχρονη ενίσχυση της εξωστρέφειάς της.



# ΜΕΘΟΔΟΛΟΓΙΑ

## ΕΝΟΤΗΤΑ ΕΡΓΑΣΙΑΣ 1

Αξιολόγηση πρώτων υλών  
και προσθέτων

ΕΕ1



ΕΕ2

## ΕΝΟΤΗΤΑ ΕΡΓΑΣΙΑΣ 2

Ανάπτυξη τεχνολογίας  
παραγωγής μη  
αλκοολούχου ποτού με την  
προσθήκη της μαστίχας

## ΕΝΟΤΗΤΑ ΕΡΓΑΣΙΑΣ 3

Πιλοτική εφαρμογή  
της τεχνολογίας  
παραγωγής μη  
αλκοολούχου  
ποτού

ΕΕ3



ΕΕ4

## ΕΝΟΤΗΤΑ ΕΡΓΑΣΙΑΣ 4

Βιομηχανική εφαρμογή  
παραγωγής  
μη αλκοολούχου ποτού

## ΕΝΟΤΗΤΑ ΕΡΓΑΣΙΑΣ 5

Μελέτη τεχνικής  
σκοπιμότητας

ΕΕ5



## ΕΝΟΤΗΤΑ ΕΡΓΑΣΙΑΣ 6

Δημοσιοποίηση  
ερευνητικών  
αποτελεσμάτων,  
προώθηση και εμπορική  
αξιοποίηση προϊόντος





# ΕΝΟΤΗΤΑ ΕΡΓΑΣΙΑΣ 1: Αξιολόγηση πρώτων υλών και προσθέτων

**Στόχος** της 1ης ενότητας εργασίας είναι η αξιολόγηση πρώτων και πρόσθετων υλών που πρόκειται να χρησιμοποιηθούν για την παραγωγή του μη αλκοολούχου ποτού.

1. Έκθεση αξιολόγησης φυσικοχημικών και μικροβιολογικών ιδιοτήτων πρώτων υλών (νερού) για την παραγωγή του μη αλκοολούχου ποτού.
2. Έκθεση αξιολόγησης φυσικοχημικών και μικροβιολογικών ιδιοτήτων προσθέτων υλών (μαστίχα, γλυκαντικές ουσίες, αιθέρια έλαια) για την παραγωγή του μη αλκοολούχου ποτού.
3. Αξιολόγηση και διερεύνηση της δυνατότητας τεχνολογικής αξιοποίησης πρόσθετων υλών και κύρια φυσικής μαστίχας Χίου

Σύμφωνα με τις πραγματοποιηθείσες αναλύσεις των πρόσθετων υλών για την παραγωγή του προϊόντος με την ονομασία «MASTEAC GREEN WITH MASTIHA (Με γλυκαντικά – χωρίς ζάχαρη)» κρίθηκε κατάλληλο και ασφαλές σύμφωνα με την υπάρχουσα νομοθεσία.







## ΕΝΟΤΗΤΑ ΕΡΓΑΣΙΑΣ 2: Ανάπτυξη τεχνολογίας παραγωγής μη αλκοολούχου ποτού με την προσθήκης της μαστίχας

### Ανάπτυξη τεχνολογίας παραγωγής νέου προϊόντος - Έκθεση

Πράσινο τσάι με μαστίχα και άλλα αρώματα.

Αναλυτικά προτείνονται:

1. **GREEN TEA with MASTIHA – ΠΡΑΣΙΝΟ ΤΣΑΙ με ΜΑΣΤΙΧΑ ΧΙΟΥ** (Μη αλκοολούχο, μη ανθρακούχο ποτό με εκχύλισμα πράσινου τσαγιού και αρωματική ύλη μαστιχελαίου Χίου. Με γλυκαντικά. Χωρίς ζάχαρη).
2. **GREEN TEA MATCHA TEA with MASTIHA - ΠΡΑΣΙΝΟ ΤΣΑΙ ΜΑΤΣΑ με ΜΑΣΤΙΧΑ ΧΙΟΥ** (Μη αλκοολούχο, μη ανθρακούχο ποτό με εκχύλισμα πράσινου τσαγιού, εκχύλισμα τσαγιού matcha και αρωματική ύλη μαστιχελαίου Χίου. Με γλυκαντικά. Χωρίς ζάχαρη).
3. **GREEN TEA LOUISA with MASTIHA - ΠΡΑΣΙΝΟ ΤΣΑΙ ΛΟΥΙΖΑ με ΜΑΣΤΙΧΑ ΧΙΟΥ** (Μη αλκοολούχο, μη ανθρακούχο ποτό με εκχύλισμα πράσινου τσαγιού και αρωματικές ύλες φυσικού αρώματος λουίζας και μαστιχελαίου Χίου. Με γλυκαντικά. Χωρίς ζάχαρη).



# ΕΝΟΤΗΤΑ ΕΡΓΑΣΙΑΣ 3: Πιλοτική εφαρμογή της τεχνολογίας παραγωγής μη αλκοολούχου ποτού



Στόχος της **3ης ενότητας** εργασίας είναι η πιλοτική εφαρμογή της τεχνολογίας παραγωγής που έχει επιλεγεί και διερευνηθεί για την παραγωγή του τελικού προϊόντος

Π3.1 Προϊόν σε πιλοτική κλίμακα

Π3.2 Έκθεση ελέγχου ασφάλειας και εκτίμησης συντηρησιμότητας του νέου προϊόντος

Π3.3 Έκθεση ερευνητικών αποτελεσμάτων της προκαταρκτικής έρευνας για την εκτίμηση της αποδεκτότητας του νέου προϊόντος από το καταναλωτικό κοινό



Ευρωπαϊκή Ένωση  
Ευρωπαϊκό Ταμείο  
Περιφερειακής Ανάπτυξης



# ΕΝΟΤΗΤΑ ΕΡΓΑΣΙΑΣ 4: Βιομηχανική εφαρμογή παραγωγής μη αλκοολούχου ποτού



Στόχος της 4ης ενότητας εργασίας είναι η βιομηχανική εφαρμογή της τεχνολογίας παραγωγής που έχει επιλεγεί και διερευνηθεί για την παραγωγή του τελικού προϊόντος.

Π4.1 Προϊόν σε βιομηχανική κλίμακα

Π4.2 Τελική Έκθεση ελέγχου ασφάλειας και εκτίμησης συντηρησιμότητας του προϊόντος



Ευρωπαϊκή Ένωση  
Ευρωπαϊκό Ταμείο  
Περιφερειακής Ανάπτυξης



# ΕΝΟΤΗΤΑ ΕΡΓΑΣΙΑΣ 5: Μελέτη Τεχνικής Σκοπιμότητας



Ο στόχος της 5ης ενότητας εργασίας είναι η εκπόνηση της μελέτης τεχνικής σκοπιμότητας του Έργου με ενσωμάτωση της μελέτης βιωσιμότητας του προϊόντος από την εμπορική του αξιοποίηση.



# ΕΝΟΤΗΤΑ ΕΡΓΑΣΙΑΣ 6:

## Δημοσιοποίηση ερευνητικών αποτελεσμάτων, προώθηση και εμπορική αξιοποίηση προϊόντος



Στόχος της 6ης ενότητας εργασίας είναι η υλοποίηση δράσεων διάχυσης και προβολής των αποτελεσμάτων του έργου μέσω ποικίλων μορφών δημοσιοποίησης καθώς και δράσεις εμπορικής αξιοποίησης του νέου προϊόντος:

1. Ετικέτα και ταυτότητα νέου προϊόντος και ενημερωτικό φυλλάδιο
2. Αναβάθμιση και εκσυγχρονισμός ιστοσελίδας επιχείρησης και παρουσία στα μέσα κοινωνικής δικτύωσης
3. Συμμετοχή σε δύο εμπορικές εκθέσεις του εξωτερικού και δύο του εσωτερικού
4. Οργάνωση δύο ημερίδων ενημέρωσης στη Χίο για τη διάχυση των αποτελεσμάτων του έργου
5. Οργάνωση B2B εκδήλωσης και γευσιγνωσίας στην Αθήνα για την προώθηση του νέου προϊόντος
6. Δημοσίευση ερευνητικών αποτελεσμάτων έργου σε επιστημονικό περιοδικό
7. Δημοσίευση των αποτελεσμάτων του έργου με ανακοινώσεις σε συνέδριο εθνικής εμβέλειας και σε συνέδριο διεθνούς εμβέλειας



# ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ



Τα **αποτελέσματα** του Έργου είναι:

1. **Ανάπτυξη** ενός νέου μη αλκοολούχου ποτού (αναψυκτικό μη αεριούχο) με την προσθήκη μαστίχας Χίου ΠΟΠ
2. Εισαγωγή **νέων μεθόδων και πρακτικών** και επέκταση του ερευνητικού πεδίου στο χώρο της ποιοποίησης και γενικότερα της Αγροδιατροφής
3. Προώθηση του εταιρικού προφίλ της επιχείρησης με την ένταξη καινοτόμων διεργασιών και προβολή και προώθηση και των υφιστάμενων προϊόντων της
4. Ενδυνάμωση της ανταγωνιστικής θέσης της επιχείρησης στην Ελληνική αγορά και διεύρυνση της σε νέες αγορές
5. Το έργο συμβάλει θετικά στην απασχόληση, με **νέες θέσεις εργασίας** υψηλού επιστημονικού επιπέδου





Με τη συγχρηματοδότηση της Ελλάδας και της Ευρωπαϊκής Ένωσης