

ΔΕΛΤΙΟ ΤΥΠΟΥ

Δυναμική παρουσία του Πανεπιστημίου Κρήτης στην έκθεση InnoDays 2025: 1ο και 3ο βραβείο για φοιτητικές ομάδες στο Hackathon Καινοτομίας

Με δύο σημαντικές διακρίσεις ολοκληρώνεται η παρουσία του Πανεπιστημίου Κρήτης στο InnoDays 2025, την τριήμερη έκθεση καινοτομίας που πραγματοποιείται στις Γούβες Ηρακλείου και διοργανώνεται από την Περιφέρεια Κρήτης κάθε δύο χρόνια. Το Πανεπιστήμιο συμμετείχε με περίπτερο που φιλοξενούσε ερευνητικά εργαστήρια και δράσεις του Ιδρύματος, ενώ στον Μαραθώνιο Καινοτομίας “Αρτέμης Σαϊτάκης” συμμετείχαν πέντε φοιτητικές ομάδες του Πανεπιστημίου. Δύο από αυτές ξεχώρισαν με τις ιδέες και τις παρουσιάσεις τους, κατακτώντας το 1ο και το 3ο βραβείο ανάμεσα σε 17 συνολικά ομάδες από όλη την Κρήτη.

1ο Βραβείο για τον Cretan Artisan Cube

Η ομάδα των Αγγελικής Γιαννούλη, Χριστίνης Φιωτάκη και Ντανιελίτας Ντάναϊ, με μέντορα τον κ. Μάρκο Κουργιαντάκη, διακρίνεται για το *Cretan Artisan Cube* – έναν καινοτόμο, φυσικό και παραδοσιακό “κύβο” μαγειρικής με γεύση κρητικού αρνιού, ελαιόλαδο ΠΟΠ Κρήτης και αρωματικά του νησιού. Η ιδέα αξιοποιεί αποκλειστικά τοπικές πρώτες ύλες, ενισχύει τους παραγωγούς και ενσωματώνει αρχές κυκλικής οικονομίας, αξιοποιώντας μέρη του αρνιού που συνήθως δεν φτάνουν στο ράφι. Το προϊόν απευθύνεται τόσο σε επισκέπτες και καταστήματα *delicatessen* που αναζητούν αυθεντικές γαστρονομικές εμπειρίες, όσο και σε νέους που επιλέγουν γρήγορη αλλά ποιοτική και παραδοσιακή κουζίνα: μια πρόταση που φιλοδοξεί να αποτελέσει πρεσβευτή της κρητικής γαστρονομικής κληρονομιάς στην Ελλάδα και το εξωτερικό.

3ο Βραβείο για την Agro BioSolutions

Το τρίτο βραβείο απονεμήθηκε στην ομάδα των Ρένια Φωτιάδου, Εύας Πολέντα, Φωτεινής Μπατσολάκη και Χαράς Ρακοπούλου, με μέντορα τον κ. Ιωάννη Παπαδημητρίου, για την πρόταση Agro BioSolutions. Η ιδέα αφορά μία βιοτεχνολογική μονάδα που εστιάζει στην παραγωγή πρωτεϊνών και ενζύμων (βιολογικών καταλυτών) με στόχο την ενίσχυση και ανάδειξη του πρωτογενή τομέα της Κρήτης, μέσα από τρεις πυλώνες. Ο πρώτος πυλώνας αφορά την παραγωγή ενός νέου γλυκαντικού προϊόντος πρωτεϊνικής φύσης από ενδημικό

φυτό της Κρήτης, ως εναλλακτική στα κοινά υδατανθρακικά γλυκαντικά. Ο δεύτερος εστιάζει στην παραγωγή ενζύμων που μπορούν να αξιοποιηθούν από τη γαλακτοβιομηχανία, για την ανάπτυξη καινοτόμων προϊόντων με ιδιαίτερα χαρακτηριστικά -γεύση, οσμή, υφή- βασισμένων στο κρητικό γάλα. Ο τρίτος πυλώνας επικεντρώνεται στην παραγωγή ενζύμων για την αξιοποίηση αγροτοβιομηχανικών βιο-απόβλητων, όπως ο κασίγαρος, με στόχο τη δημιουργία νέων προϊόντων, όπως αντιοξειδωτικές ενώσεις και φυτικές ίνες, με την υπογραφή της κρητικής παραγωγής. Συνολικά, η Agro BioSolutions στοχεύει να προσφέρει βιοτεχνολογικά εργαλεία που ενισχύουν και αναδεικνύουν τη γαστρονομική κληρονομιά της Κρήτης, σε συνεργασία με τοπικούς παραγωγούς και τη βιομηχανία τροφίμων, με γνώμονα την κυκλική οικονομία και τη βιωσιμότητα.

Ο Μαραθώνιος Καινοτομίας “Αρτέμης Σαϊτάκης” στο πλαίσιο της έκθεσης Innodays αποτελεί έναν από τους σημαντικότερους θεσμούς προώθησης της νεανικής επιχειρηματικότητας στην Κρήτη, δημιουργώντας ένα περιβάλλον όπου η γνώση, η τεχνολογία και η δημιουργικότητα συναντιούνται κάτω από πραγματικές συνθήκες ανάπτυξης και συνεργασίας. Το Πανεπιστήμιο Κρήτης συγχαίρει θερμά τις ομάδες για τη διάκριση και την ξεχωριστή συμβολή τους στο οικοσύστημα καινοτομίας του νησιού.