

Αγαπητοί Φίλοι και  
Συμπατριώτες μου,

με τα newsletters που θα αποστέλλονται κάθε εβδομάδα, ελπίζω να λαμβάνετε χρήσιμες πληροφορίες για θέματα που αφορούν τον ελαιοκομικό κλάδο και ενημέρωση σχετικά με τις δράσεις που έγιναν στα πλαίσια του προγράμματος που υλοποιούμε σε συνεργασία με την Περιφέρεια Β. Αιγαίου. Το πρόγραμμα αυτό μας επέτρεψε να έχουμε επιστημονική τεκμηρίωση για το βιοδραστικό περιεχόμενο του ελαιολάδου μας και όλα τα συστατικά που αναδεικνύουν την εξαιρετική ποιότητα των ποικιλιών ελιάς του Βορείου Αιγαίου. Έτσι, αποκτήσαμε νέα ισχυρά εργαλεία marketing που ενισχύουν τη διεθνή αναγνωρισιμότητα του ελαιολάδου, διευκολύνουν τις εξαγωγές αλλά και τις πωλήσεις με καλύτερες τιμές αγοράς, κάτι εντελώς απαραίτητο στην τρέχουσα συγκυρία.

Στη διάθεσή σας.



**Νικόλαος Θωμαΐδης**  
Καθηγητής Αναλυτικής  
Χημείας στο Εθνικό και  
Καποδιστριακό  
Πανεπιστήμιο Αθηνών



16/10/2020

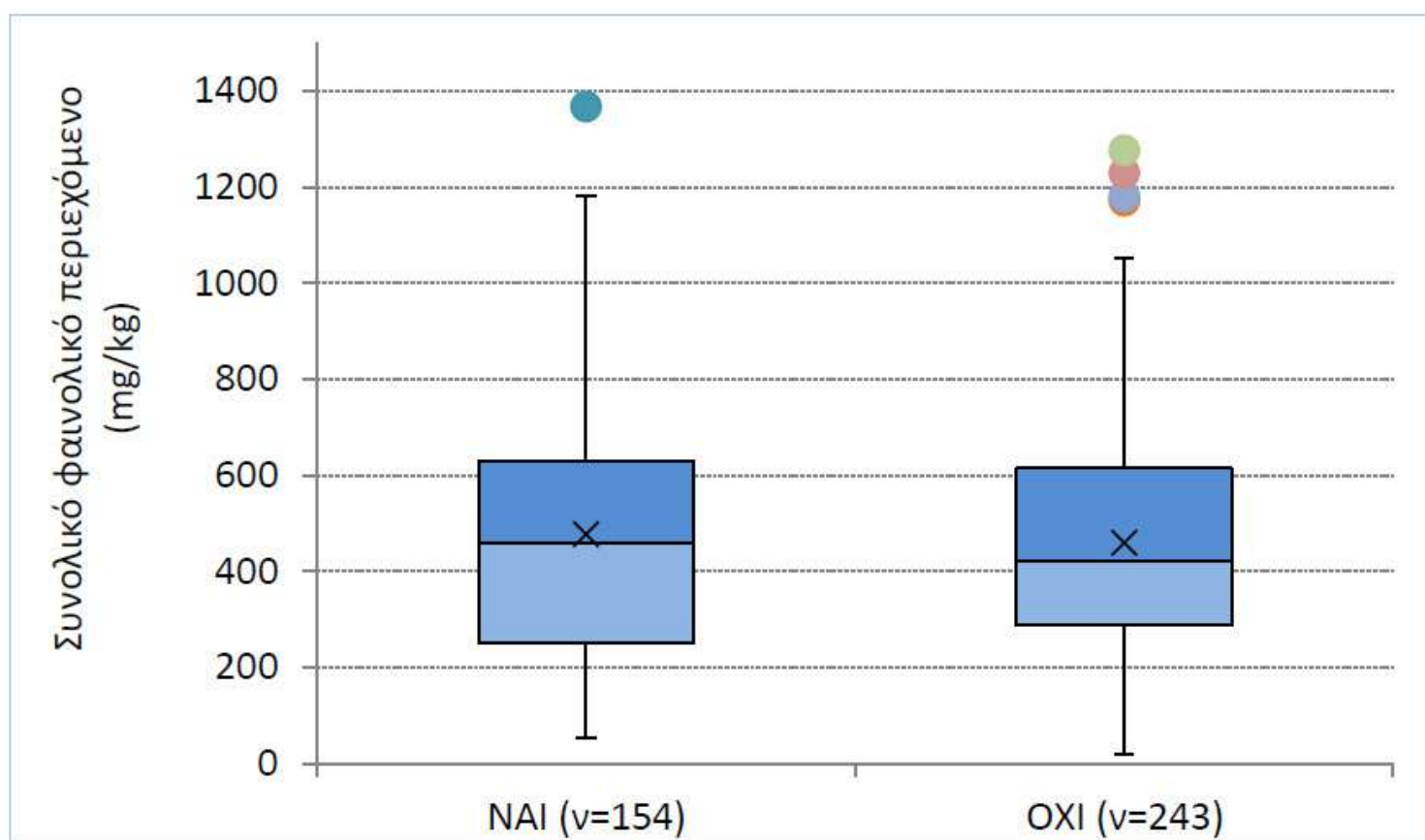
Τεύχος 21

## Η ιστορία της ελιάς

Στο Βασίλειο της Πύλου το ελαιόλαδο αποτελούσε ένα προϊόν, που στήριζε την οικονομία, καθώς και ένας ρυθμιστικός παράγοντας της ευημερίας του. Στο παλάτι του Νέστορα στην Μεσσηνία βρέθηκαν δεκάδες λυχνάρια φωτισμού και αποθήκες με τεράστια πιθάρια. Οι πινακίδες της Γραμμικής Β, που βρέθηκαν εκεί, μαρτυρούν την παρουσία του λαδιού στην καθημερινή ζωή. Σε κάποια πινακίδα παρατηρείται δίγλα από το ιδεόγραμμα της ελιάς η λέξη φοβρή ή φοβράς, που αναφέρεται σε βρώσιμες ελιές. Το λάδι από άχριες ελιές ήταν για αλοιφές και χρώματα. Το λάδι επίσης αρωματιζόταν με μάραθο, μέντα, φασκόμηλο, κάρδαμο, σέλινο, ρίζες ίριδας, άνθη κυδωνιάς, και ρόδα. Οι Μυκηναίοι πρόσφεραν αρωματισμένο ελαιόλαδο στους θεούς.

## Διακύμανση φαινολικού περιεχομένου με βάση την προσθήκη νερού κατά τη μάλαξη

Κατασκευάστηκε διάγραμμα για το συνολικό φαινολικό περιεχόμενο συναρτήσει της προσθήκης ή μη νερού κατά τη μάλαξη για το σύνολο των νησιών Β. Αιγαίου. Αξίζει να σημειωθεί, ότι η ποσότητα νερού που προστέθηκε στο μαλακτήρα θεωρείται αμελητέα σε σχέση με τη συνολική ποσότητα του ελαιοκάρπου. Ενδεικτικά αναφέρεται ότι σε 500 kg ελαιοκάρπου προστέθηκαν 10 L νερού.



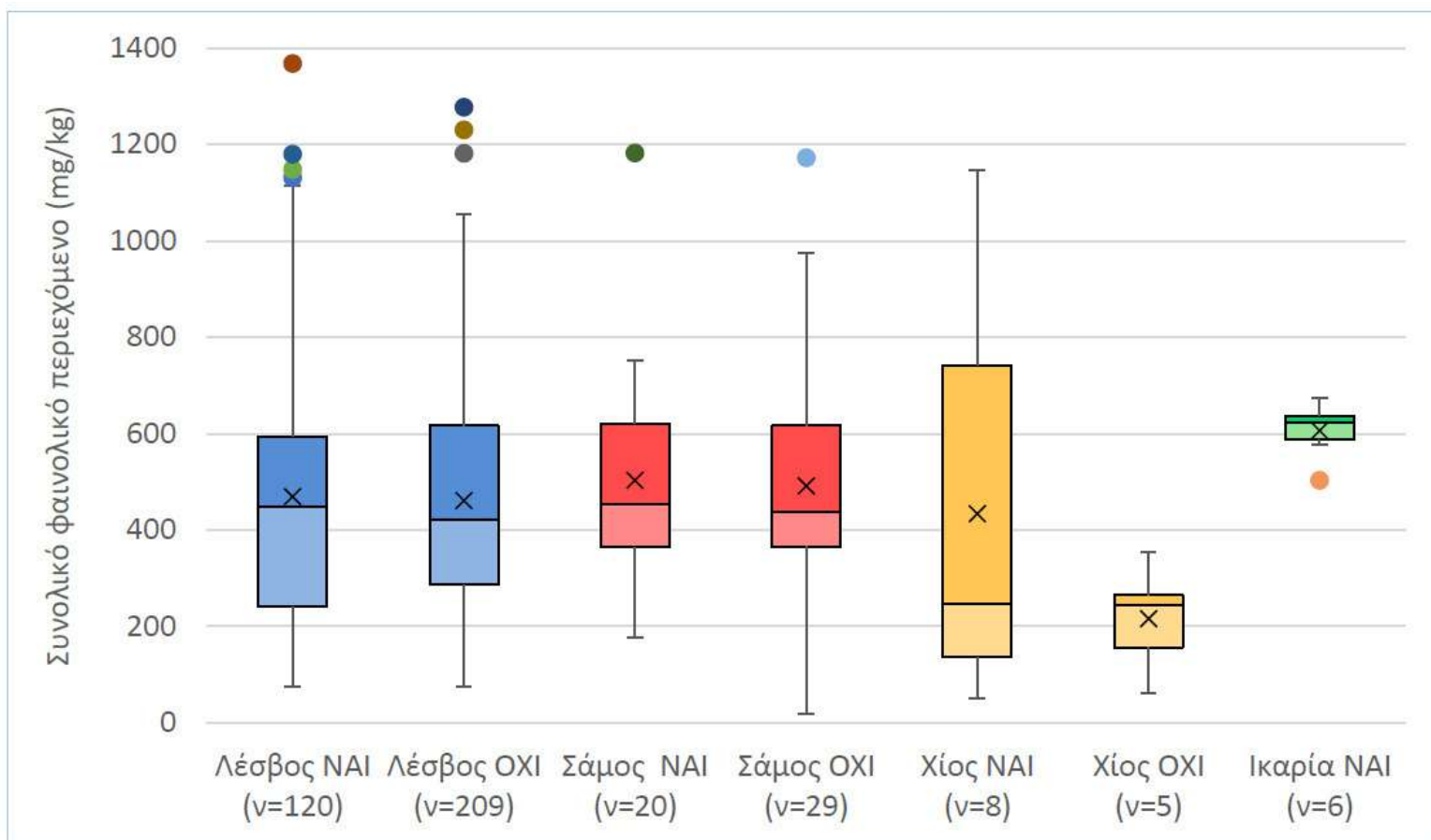
**Διάγραμμα συνολικού φαινολικού περιεχομένου με βάση την προσθήκη νερού κατά τη μάλαξη στο σύνολο των δειγμάτων Β. Αιγαίου**

Τα αποτελέσματα με τη χρήση ANOVA έδειξαν ότι οι δύο μέσοι όροι, για την προσθήκη ή μη νερού κατά τη μάλαξη, δεν παρουσιάζουν στατιστικά σημαντική διαφορά, έχοντας παρόμοιες τιμές συνολικού φαινολικού περιεχομένου.

Στον παρακάτω πίνακα φαίνονται οι στατιστικές παράμετροι συνολικού φαινολικού περιεχομένου με βάση την προσθήκη νερού κατά τη μάλαξη στο σύνολο των δειγμάτων Β. Αιγαίου.

	Διάμεση τιμή (mg/kg)	Μέσος όρος (mg/kg)	Τυπική απόκλιση (mg/kg)	Εύρος (mg/kg)
NAI (v=154)	457	477	269	52-1368
OXI (v=243)	421	460	231	20-1277

Κατασκευάστηκε επίσης το παρακάτω διάγραμμα για το κάθε νησί ξεχωριστά, λαμβάνοντας υπόψη την προσθήκη ή μη, νερού κατά τη μάλαξη.



**Διάγραμμα συνολικού φαινολικού περιεχομένου με βάση τη χρήση ή όχι νερού κατά τη μάλαξη για κάθε νησί του Β. Αιγαίου**

Τα αποτελέσματα έδειξαν ότι οι δύο μέσοι όροι δεν παρουσιάζουν στατιστικά σημαντική διαφορά στα νησιά της Λέσβου και της Σάμου. Για τα υπόλοιπα νησιά, ο αριθμός δειγμάτων δεν ήταν ικανοποιητικός για την εξαγωγή ασφαλούς στατιστικού συμπεράσματος, παρόλα ταύτα περιλαμβάνονται στο διάγραμμα για λόγους απεικόνισης.

Στον ακόλουθο πίνακα φαίνονται οι στατιστικές παράμετροι συνολικού φαινολικού περιεχομένου με βάση τη χρήση ή όχι νερού κατά τη μάλαξη για κάθε νησί του Β. Αιγαίου.

	Διάμεση τιμή (mg/kg)	Μέσος όρος (mg/kg)	Τυπική απόκλιση (mg/kg)	Εύρος (mg/kg)
Λέσβος NAI (v=120)	449	469	273	74 - 1368
Λέσβος OXI (v=209)	422	461	234	75 - 1277
Σάμος NAI (v=20)	453	503	221	176 - 1182
Σάμος OXI (v=29)	436	492	251	20 - 1172
Χίος NAI (v=8)	247	434	401	52 - 1146
Χίος OXI (v=5)	244	216	112	61 - 355
Ικαρία NAI (v=6)	623	606	59	503 - 673

# Θετική η πορεία εξαγωγών των ελαίων



Η πορεία των ελληνικών εξαγωγών τον Αύγουστο του 2020 ήταν αρνητική, σύμφωνα με τα προσωρινά στοιχεία που ανακοίνωσε στις 07.10.2020 η Ελληνική Στατιστική Αρχή και επεξεργάστηκε το Ινστιτούτο Εξαγωγικών Ερευνών και Σπουδών (ΙΕΕΣ) του ΣΕΒΕ. Συγκεκριμένα, οι ελληνικές εξαγωγές μειώθηκαν κατά €342,4 εκατ., δηλαδή 14,2% ανερχόμενες στο ποσό των €2.063,4 εκατ. έναντι €2.405,8 εκατ. τον Αύγουστο του 2019.

Τα τρόφιμα και τα χημικά παρέμειναν ο κινητήριος μοχλός υποστήριξης των ελληνικών εξαγωγών καταγράφοντας ανοδική τάση στο σύνολο του οκταμήνου. Οι εξαγωγές τροφίμων αυξήθηκαν κατά €352,4 εκατ., δηλαδή 11,2%, ενώ των χημικών προϊόντων κατά €522,0, δηλαδή 19,7%. Θετική ήταν και η πορεία των εξαγωγών ποτών και καπνών (€32,9 εκατ., δηλαδή 6,6%) και λιπών και ελαίων (€100,8 εκατ., δηλαδή 38,0%).

Πηγή: seve.gr

## Η αγορά ακολουθεί την πορεία της πανδημίας

Την πορεία της πανδημίας φαίνεται να ακολουθεί ως ένα βαθμό η αγορά, σύμφωνα με τα στοιχεία, που προκύπτουν από την πρόσφατη έρευνα του Ινστιτούτου Έρευνας Λιανεμπορίου Καταναλωτικών Αγαθών (ΙΕΛΚΑ). Σημαντική είναι και η αύξηση για τη μαγειρική και τις παρασκευές στο σπίτι σε σχέση με το προηγούμενο έτος, ενώ επανέρχονται τα οικονομικά κριτήρια στις προτεραιότητες των καταναλωτών. Μάλιστα, μια μερίδα του καταναλωτικού κοινού είναι ακόμα σε mood καραντίνας. Διατηρούν δηλαδή ακόμα σε μεγάλο βαθμό κάποιες συνήθειες, αλλά σε μικρότερη ένταση από πριν. Το Ινστιτούτο θα συνεχίσει τη διεξαγωγή ερευνών με αμείωτο ενδιαφέρον μέχρι το τέλος της χρονιάς.

## Το ελληνικό ελαιόλαδο στο Βέλγιο

Το ελληνικό ελαιόλαδο κατέχει τη 10η θέση ανάμεσα στα επιλεγμένα ελληνικά προϊόντα που εξάγονται στο Βέλγιο. Σημαντικό ρόλο παίζει η παρουσία μεγάλου αριθμού ελληνικών εστιατορίων σε όλο το Βέλγιο που διευκολύνουν την επιτυχή διείσδυση των ελληνικών προϊόντων.

Λόγω του σταθερού και αυξανόμενου τουρισμού προς την Ελλάδα, το Βελγικό κοινό είναι αρκετά εξοικειωμένο με τη γεύση και την ποιότητα των ελληνικών προϊόντων. Ο Βέλγος καταναλωτής επιδιώκει υψηλή ποιότητα και ανταγωνιστικές τιμές. Οι θέσεις που καταλαμβάνουν άλλα ελληνικά προϊόντα είναι: -Φιλέτα ψαριών και κατεψυγμένα ψάρια (10η)

- Μέλι (9η) -Τουρσιά (8η)
- Γιαούρτι (7η) -Κρασί (7η)
- Παρασκευάσματα κρέατος (6η)
- Κατεψυγμένα λαχανικά (5η)
- Ζωμοί, σούπες (4η)

Πηγή: fnbdaily.gr

**B2B**  
**συναντήσεις**  
**για τις**  
**εξαγωγικές**  
**επιχειρήσεις**  
**25-27/11/2020**  
**μέσω διαδικτύου**

Η διοργάνωση της εκδήλωσης γίνεται  
υπό την αιγίδα του  
Υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων



# Γιώργος Καμπουρέλλης



Ο Γιώργος Καμπουρέλλης ξεκίνησε να ασχολείται με τις ελιές από μικρή ηλικία. Κληρονόμησε αρκετά κτήματα από τους γονείς του και το 1990 ξεκίνησε επαγγελματικά πλέον να ασχολείται με την ελαιοπαραγωγή με μεράκι και ενθουσιασμό. Εκείνη την εποχή οι παραγωγές ήταν καλές, το κλίμα ευνοϊκό και το εισόδημα πολύ ικανοποιητικό. Στη συνέχεια νοίκιασε αρκετά κτήματα και κατάφερε να λαμβάνει μια καλή επιδότηση, από το 2004 που άρχισε να δίνεται κάθε χρόνο στους αγρότες. Η ετήσια παραγωγή του ανέρχεται περίπου σε δώδεκα τόνους ελαιολάδου.

Ωστόσο είναι πολλά τα προβλήματα που έχει να αντιμετωπίσει. Όπως είπε ο ίδιος: «Τα τελευταία χρόνια άλλαξε το κλίμα, δεν έχουμε βαρύ χειμώνα, η έλλειψη νερού είναι μεγάλη, οπότε δεν μπορούμε να έχουμε ποτιστικές τις ελιές και να είναι μεγάλη η παραγωγή. Φέτος δεν υπάρχει νερό στη λιμνοδεξαμενή του Μολύβου διότι πέρυσι ήταν η πιο στεγνή χρονιά που υπήρξε ποτέ στα χρονικά της Λέσβου, έπεσαν κάτω από είκοσι έξι ίντσες νερό. Εδώ και τρία χρόνια δεν έχουμε καλό εισόδημα γιατί η τιμή του ελαιολάδου μειώθηκε αρκετά, βασίζομαι πλέον κυρίως στις επιδοτήσεις. Στήριξη δεν βλέπουμε από πουθενά, ούτε από τον συνεταιρισμό, ούτε από Δήμο ή Περιφέρεια.

Δεν μπορεί πλέον να ζήσει κανείς άνετα ασκώντας το επάγγελμα του ελαιοπαραγωγού. Εγώ δεν τυποποιώ γιατί η ελαιοκομική περίοδος πολλές φορές διαρκεί μέχρι τέλη Απριλίου, δεν μένει πολύς χρόνος για να ασχοληθώ και όλη την ποσότητά μου τη δίνω στον συνεταιρισμό του Μολύβου ή της Στύψης.»

Στην ερώτηση πώς βλέπει το μέλλον του ελαιοκομικού τομέα, ο κ. Καμπουρέλλης δήλωσε ότι «το μέλλον για τους αγρότες δεν φαίνεται ευοίωνο. Η Λέσβος είναι ακριτικό νησί, το κόστος μεταφοράς είναι μεγάλο, οπότε είναι δύσκολο να ανταγωνιστεί κανείς τους παραγωγούς της Πελοποννήσου, για παράδειγμα. Επίσης, η ποικιλία που καλλιεργούμε εμείς εδώ, στο βόρειο μέρος του νησιού, είναι η αδραμυτιανή που δεν βγάζει χαμηλές οξύτητες και δεν παίρνουμε βραβεία. Επίσης για να ασχοληθεί κάποιος με την ελαιοκαλλιέργεια χρειάζεται χέρια, να έχει μεγάλη οικογένεια να τον βοηθά, να έχει απογόνους ώστε να κληρονομήσουν αυτά που θα δημιουργήσει. Γιατί αν δεν ασχοληθεί κάποιος απόγονος και τα κτήματα μείνουν ακαλλιέργητα, θα πάρει ένα μικρό ενοίκιο όταν φτάσει σε μεγάλη ηλικία. Εγώ έχω δύο κόρες που σπούδασαν και θα ασχοληθούν με άλλο επάγγελμα. Αν είχα γιο, θα τον παρότρυνα να ασχοληθεί με τα κτήματα, να συνεχίσει αυτά που έφτιαξα εγώ και να είναι αφεντικό στη δουλειά του. Γιατί βλέπουμε πόση δυσκολία υπάρχει και με άλλες δουλειές. Η ανεργία είναι μεγάλη και όσοι εργάζονται, παίρνουν τον κατώτατο μισθό. Ωστόσο, δε θα πρότεινα σε κάποιον νέο να αρχίσει τώρα να ασχολείται με την ελαιοκαλλιέργεια γιατί δε θα μπορεί να ξεκινήσει με κάποια καλά εισοδήματα και θα απογοητευτεί. Οι νέοι αγρότες πήραν μια μικρή ενίσχυση αλλά αυτά τα χρήματα είναι λίγα για να ξεκινήσει κανείς. Παλιότερα ήταν αλλιώς, τα κτήματα είχαν μεγάλη αξία γιατί οι γονείς μας ασχολούνταν μόνο το λάδι και ήταν διαφορετική η κατάσταση. Τώρα μπαίνουν δυναμικά πολλές



χώρες στην παραγωγή, όπως η Κίνα, το Μαρόκο, η Τυνησία, η Τουρκία και γίνεται βιομηχανοποίηση της παραγωγής. Θα είναι δύσκολο να μαζεύει κάποιος ελιές με τα χέρια, η δική μας ποικιλία δεν μαζεύεται με μηχανήματα και δεν είναι εύκολο να την αλλάξουμε. Εγώ σκέφτομαι μόνο για τα επόμενα δύο, τρία χρόνια να κάνω το καλύτερο που μπορώ γιατί θέλω να βλέπω τα κτήματά μου σε καλή κατάσταση.»

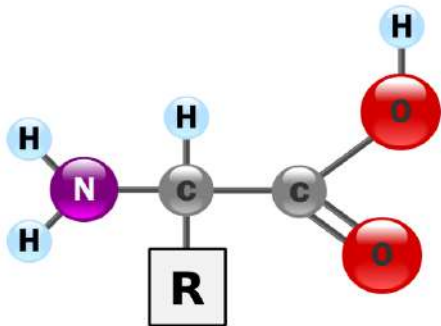
Όσον αφορά τους αγρότες της Λέσβου, ο κ. Καμπουρέλλης υποστήριξε: «Πιστεύω ότι στη Περιφέρεια πρέπει να υπάρχει κάποιος που να ασχολείται αποκλειστικά με τον αγροτικό τομέα, διότι τα τελευταία χρόνια τα προβλήματα είναι πολλά και συνεχώς αναδύονται καινούρια. Θα ήταν καλό να δημιουργηθούν λιμνοδεξαμενές σε διάφορες περιοχές του νησιού και να βελτιωθεί η αγροτική οδοποιία. Το συνεταιριστικό κίνημα έχει καταρρεύσει και οι ιδιώτες δεν διεκδικούν

κάτι παραπάνω. Η Περιφέρεια και οι δύο Δήμοι μας δεν πρέπει να ασχολούνται μόνο με τα μεγάλα ζητήματα, όπως το μεταναστευτικό θέμα. Πρέπει να ασχοληθούν και με τους αγρότες. Στο νησί μας υπάρχουν πενήντα χιλιάδες ελαιοπαραγωγοί, συμπεριλαμβάνω και αυτούς που κάνουν άλλη δουλειά αλλά παράλληλα καλλιεργούν ελιές και παράγουν το δικό τους λάδι. Η Περιφέρεια θα μπορούσε να κάνει σεμινάρια να ενημερώνει τους αγρότες και να τους δείχνει διεξόδους στη δύσκολο περίοδο που διανύουμε. Ο ανταγωνισμός μεγαλώνει μέρα με τη μέρα στην αγορά του ελαιολάδου. Πιστεύω ότι το πρόγραμμα στο οποίο επιστημονικά υπεύθυνος είναι ο κ. Νικόλαος Θωμαΐδης, καθηγητής Αναλυτικής Χημείας του ΕΚΠΑ, θα βοηθήσει πολύ στην προώθηση του λεσβιακού ελαιολάδου. Αφού, επιτέλους, υπάρχει επιστημονική τεκμηρίωση για την ποιότητα του προϊόντος μας.»





# Αμινοξέα στην ελιά



Κάθε φυτό, όπως όλοι οι οργανισμοί χρειάζεται ορισμένες προϋποθέσεις για να ζήσει, ήλιο, αέρα, νερό, μακροστοιχεία και μικροστοιχεία από το έδαφος. Το βασικό συστατικό κάθε ζωντανού κυττάρου είναι οι πρωτεΐνες. Το δομικό συστατικό κάθε κυττάρου είναι τα αμινοξέα και γενικά οι πρωτεΐνες σχηματίζονται από αλυσίδες αμινοξέων κατά τη διάρκεια της πρωτεϊνοσύνθεσης. Αν λάβουμε υπόψη τα παραπάνω, τα αμινοξέα είναι απαραίτητα για την αύξηση της παραγωγής και της ποιότητας του καρπού της ελιάς.

Η χρήση των αμινοξέων στην καλλιέργεια της ελιάς είναι σημαντική και πρέπει να γίνεται σε συγκεκριμένες χρονικές περιόδους που έχουν να κάνουν με το στάδιο ανάπτυξης της καλλιέργειας.

- Ξεκινώντας από την αρχή της κάθε χρονιάς, η πρώτη προτεινόμενη εφαρμογή στο φύλλωμα τοποθετείται τον χειμώνα, κατά τη διαφοροποίηση των οφθαλμών, από το τέλος Ιανουαρίου έως το πρώτο 15ήμερο του Μαρτίου

- Επόμενη διαφυλλική εφαρμογή μετά το φούσκωμα των οφθαλμών και πριν την έναρξη της άνθησης, κατά το «κρόκιασμα» των ανθέων δηλαδή,

- Τρίτη και πολύ σημαντική εφαρμογή –ιδίως για το ποσοστό διαφοροποίησης των οφθαλμών της επόμενης χρονιάς αλλά και για το μέγεθος, την ποιότητα του καρπού και το ποσοστό του ελαιολάδου της τρέχουσας περιόδου– είναι αυτή που πραγματοποιείται διαφυλλικά κατά την έναρξη της πήξης του πυρήνα (κουκουτσιού) και χρονικά τοποθετείται από τα μέσα Ιουνίου έως τα μέσα Ιουλίου, ανάλογα με την περιοχή και την ποικιλία.

- Με τις τρεις παραπάνω πολύ βασικές διαφυλλικές εφαρμογές, εφαρμοζόμενες κάθε

χρόνο, εξασφαλίζουμε, εκτός των προαναφερθέντων ευεργετικών αποτελεσμάτων, και μεγαλύτερη αντοχή σε προσβολές από παθογόνα καθώς και μείωση της έντασης του φαινομένου της παρενιαυτοφορίας της ελιάς.

## Τα οφέλη της χρήσης αμινοξέων

### -Αύξηση της πρωτεϊνοσύνθεσης

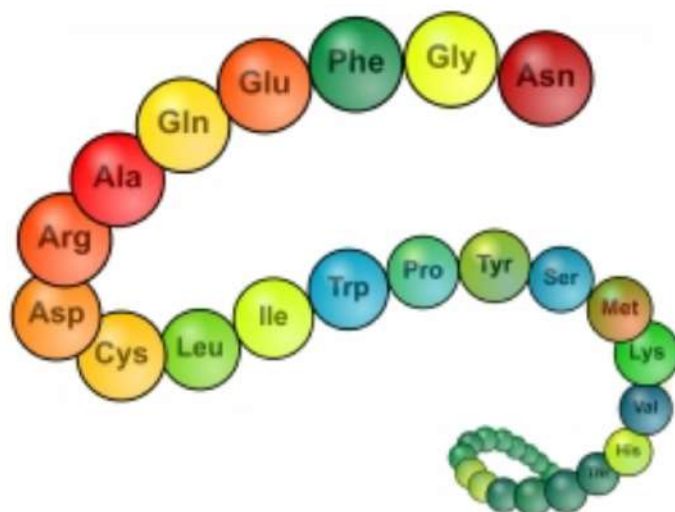
### -Αντοχή στο στρες

Συνθήκες που δημιουργούν στρες όπως οι υψηλές θερμοκρασίες, η χαμηλή εδαφική υγρασία, ο παγετός, οι προσβολές από έντομα, έχουν αρνητικό αποτέλεσμα στο μεταβολισμό του φυτού και ακολούθως έχει αρνητικό αποτέλεσμα στην ποσότητα και στην ποιότητα της παραγωγής. Η εφαρμογή αμινοξέων τόσο κατά τη διάρκεια όσο και μετά το στρες, περιορίζει το στρες αλλά έχει και θεραπευτικό ρόλο κατά αυτού, αφού τα αμινοξέα συσχετίζονται άμεσα με τη φυσιολογία του στρες.

### -Αύξηση στη φωτοσύνθεση

### -Αύξηση της γονιμοποίησης και του σχηματισμού των καρπών

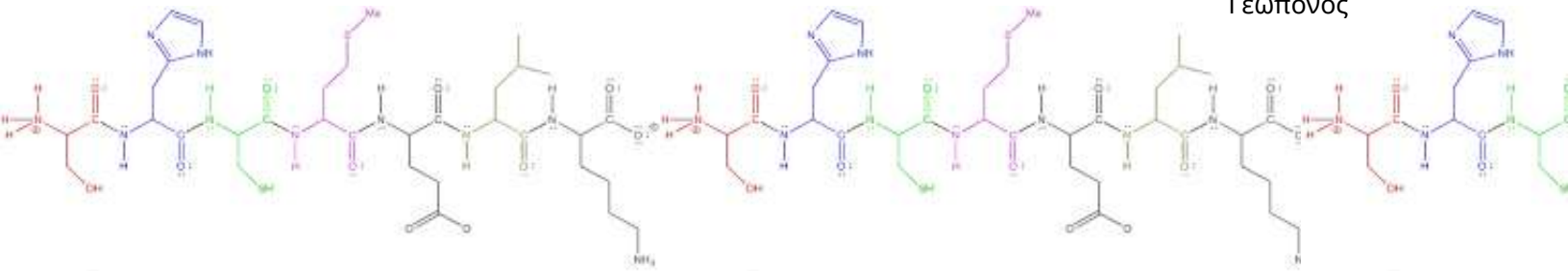
Η εφαρμογή των αμινοξέων δεν καλύπτει την εφαρμογή των βασικών μακρο- και μικροστοιχείων που χρειάζεται η ελιά αλλά εφαρμόζονται για να δώσουν το κάτι παραπάνω στην ποιότητα και την ποσότητα του παραγόμενου ελαιόκαρπου και ελαιόλαδου.



# Τα 22 βασικά αμινοξέα

- ▶ **Αλανίνη:** εντοπίζεται στα αντιβιοτικά και στα κυτταρικά τοιχώματα των βακτηριδίων
- ▶ **Αργινίνη:** περιέχει το μεγαλύτερο ποσοστό αζώτου, είναι κύριο συστατικό των ιστονών, είναι ενσωματωμένο σε πολλά αλκαλοειδή
- ▶ **Ασπαραγίνη:** εντοπίζεται στα ψυχανθή γι' αυτό και παίζει σημαντικό ρόλο στην αζωτοδέσμευση
- ▶ **Ασπαρτικό οξύ:** συστατικό ενζύμων αντοχής στα παθογόνα, σύνθεση αδενοσίνης
- ▶ **Κυστεΐνη:** περιέχει θείο, φωτοσύνθεση
- ▶ **Γλουταμικό οξύ:** σχηματίζει ένζυμα και πρωτεΐνες
- ▶ **Γλουταμίνη:** εναλλακτική πηγή ενέργειας και αζώτου, εμφανίζεται σε μεγάλες συγκεντρώσεις στα όσπρια και στα σταυρανθή
- ▶ **Γλυσίνη:** είναι το απλούστερο αμινοξύ, χρησιμοποιείται στα ζιζανιοκτόνα
- ▶ **Ιστιδίνη:** βοηθάει τα φυτά να ανέχονται σε μεγαλύτερο βαθμό τα βαρέα μέταλλα
- ▶ **Ισολευκίνη:** ενεργοποιεί το ανοσοποιητικό σύστημα των φυτών ενάντια στα διάφορα παθογόνα
- ▶ **Λευκίνη:** ανοσοποιητικό και αμυντικό σύστημα των φυτών, το πιο κοινό αμινοξύ πάνω στη γη
- ▶ **Λυσίνη:** εμπλέκεται στις αντιδράσεις των φυτών απέναντι στις περιβαλλοντικές μεταβολές, αναπαραγωγή φυτών, γενετική έκφραση της δομής του DNA
- ▶ **Μεθειονίνη:** περιέχει θείο, έχει χρησιμοποιηθεί για τη σύνθεση της φυτικής ορμόνης του αιθυλενίου, υπάρχει σε μεγάλες ποσότητες στα σπέρματα
- ▶ **Φαινυλαλανίνη:** μεταβολισμός του φυτού
- ▶ **Προλίνη:** ο δακτύλιος αζώτου στη μοριακή δομή περιέχει ισχυρούς δεσμούς που παρέχουν την ακαμψία του μορίου που μπορεί να αντέξει ακραίες συνθήκες στο περιβάλλον
- ▶ **Πυρολυσίνη:** είναι το πιο πρόσφατα ανακαλυφθέν αμινοξύ, έχει βρεθεί σε ένζυμα βακτηρίων
- ▶ **Σελενοκυστεΐνη:** σχηματίζει μοναδικά ένζυμα με το σελήνιο, παρέχοντάς του καταλυτικές ιδιότητες
- ▶ **Σερίνη:** αρχικά βρέθηκε στο μετάξι, πρόδρομος ουσία του φυλλικού οξέος
- ▶ **Θρεονίνη:** δημιουργεί ένζυμα που αποτρέπουν τους εχθρούς των φυτών (επιβλαβή έντομα)
- ▶ **Τρυπτοφάνη:** υπεύθυνη για τα περισσότερα εμπορικά αρώματα, αναστολέας σημαντικών βιομορίων
- ▶ **Τυροσίνη:** είναι ενσωματωμένη στη δομή πολλών φυτικών ορμονών, μειώνει την πιθανότητα περιβαλλοντικού στρες
- ▶ **Βαλίνη:** συστατικό ορισμένων φυτικών αντιβιοτικών για την καταπολέμηση παθογόνων οργανισμών

Δημήτρης Θεοδωρέλλης  
Γεωπόνος





# Τα πρώτα βήματα για εξαγωγές



Αν έχουμε ήδη ένα προϊόν με έτοιμη συσκευασία, ετικέτα, ονομασία, μια χρηστική ιστοσελίδα και θέλουμε να προχωρήσουμε σε εξαγωγές θα πρέπει να γίνουν κάποια βασικά βήματα:

## -Προβολή μέσω social media και Search Engine Marketing

Με αυτό τον τρόπο εδραιωνόμαστε στην αγορά που είμαστε ήδη και είναι ένας αποτελεσματικός τρόπος διείσδυσης σε άλλες αγορές. Πρέπει να έχουμε ένα επαγγελματικό προφίλ στα αγγλικά, μιας και είναι δύσκολο να υπάρχει προφίλ στη γλώσσα της κάθε χώρας που απευθυνόμαστε. Μια επαγγελματική σελίδα στο Facebook και στο LinkedIn με ενδιαφέρον περιεχόμενο, το οποίο ανανεώνεται συχνά, με διαφημίσεις στοχευμένες που κοστίζουν ελάχιστα μπορούν να κάνουν ευρέως γνωστό το προϊόν σας. Πριν προχωρήσει κανείς σε διαφήμιση σε κάποιο από τα social media θα πρέπει να κάνει μια έρευνα ώστε να δει ποιο έχει τη μεγαλύτερη απήχηση στη χώρα που τον ενδιαφέρει να εξάγει.

Οι διαφημίσεις στις μηχανές αναζήτησης εμφανίζονται όταν κάποιος αναζητά ένα προϊόν σαν το δικό μας. Δηλαδή, δεν μπαίνει κάπου μια διαφήμιση ευελπιστώντας ότι κάποιος θα τη δει και όταν θα θέλει να αγοράσει ένα τέτοιο προϊόν ίσως να θυμηθεί να επιλέξει το δικό μας. Επίσης επιλέγουμε την γεωγραφική περιοχή που θέλουμε να εμφανίζεται η διαφήμισή μας. Αντίθετα οι καταχωρήσεις σε παραδοσιακά μέσα όπως εφημερίδες, περιοδικά και ραδιόφωνα δεν έχουν πλέον απήχηση, αφού δεν είναι καθόλου στοχευμένες.

## -Συμμετοχή σε εκθέσεις

Με μια γρήγορη αναζήτηση στο ίντερνετ μπορούμε να βρούμε ποιες εκθέσεις έχουν ενδιαφέρον για μας, ανάλογα με το προϊόν μας και τις χώρες στις οποίες στοχεύουμε. Πρόκειται για μια ακριβή διαδικασία αλλά είναι μια καλή επένδυση εφόσον έχει σχεδιαστεί σωστά. Πολύ σημαντικό είναι να έχει στελεχωθεί το περίπτερο με καλούς συνεργάτες που μιλάνε άριστα αγγλικά ώστε να επικοινωνούν με όσο το δυνατό περισσότερους επισκέπτες. Τα διαφημιστικά φυλλάδια θα πρέπει να είναι πολύ προσεγμένα, με μια ωραία παρουσίαση των προϊόντων ώστε να τραβάει την προσοχή του ενδιαφερόμενου. Λόγω του μεγάλου ανταγωνισμού θα πρέπει να προβάλετε το ανταγωνιστικό σας πλεονέκτημα έναντι των άλλων (συσκευασία, ποιότητα, καινοτομία, περιοχή προέλευσης, βραβεία κλπ)

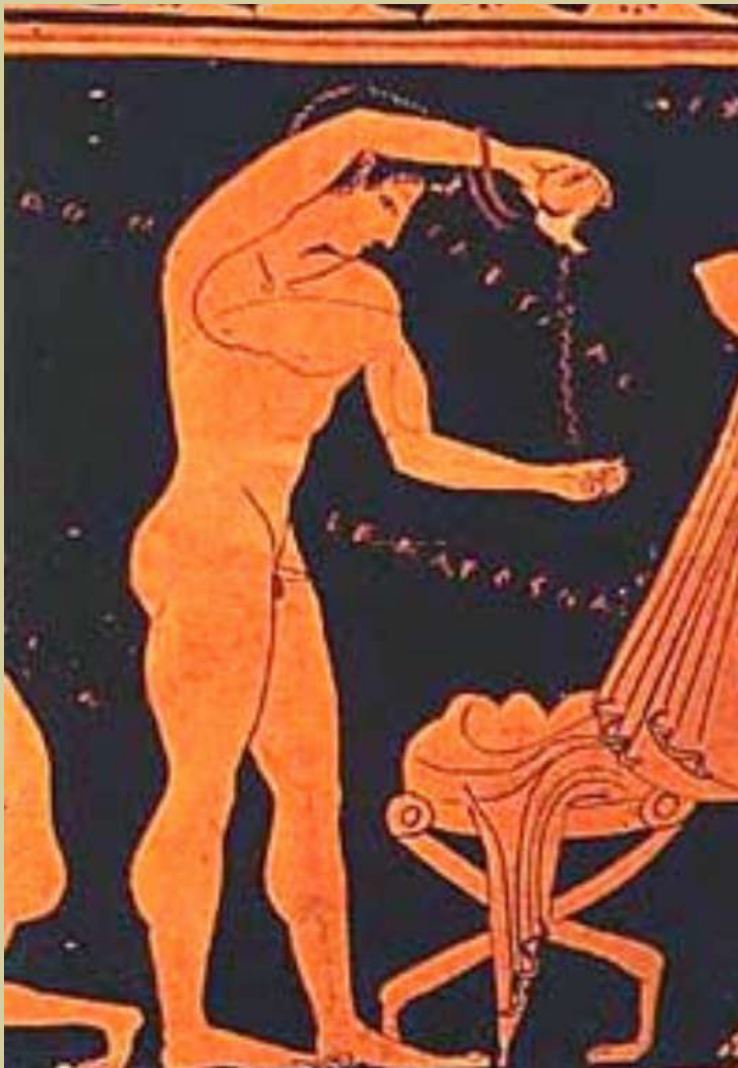
# ελαιόλαδο και αθλητές στην αρχαία Ελλάδα



Ο Αγώνας. Αρχαία ελληνική θεότητα, προσωποποίηση του αγωνιστικού πνεύματος. Στα χέρια του διακρίνεται ο κότινος. Αργυρό τετράδραχμο της αρχαίας Πεπαρήθου, που ανάγεται στο τέλος του 6ου αιώνα π.Χ.



Περιποίηση αθλητή με ελαιόλαδο



Καθαρισμός αθλητή με ελαιόλαδο



575-525 π.Χ Αττικός μελανόμορφος παναθηναϊκός αμφορέας



"Εξειδικευμένη έρευνα προώθησης  
ελαιολάδου και προϊόντων ελιάς Βορείου  
Αιγαίου μέσω ανάδειξης του βιοδραστικού  
περιεχομένου και των ιδιαίτερων  
χαρακτηριστικών ποιότητας"



Έργο της Περιφέρειας Β. Αιγαίου & του Ε.Κ.Π.Α.  
με τη συμμετοχή του ΕΛΓΟ ΔΗΜΗΤΡΑ και του  
Πανεπιστημίου Αιγαίου