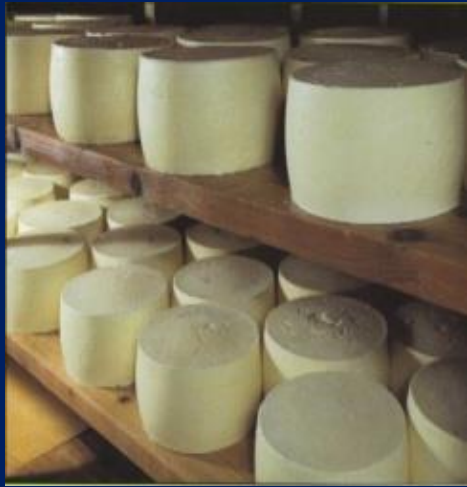


«Καινοτομία στο γαλακτοκομικό τομέα»



Θεόφ. Μασούρας
Αναπλ. Καθηγητής Γαλακτοκομίας
Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων & Διατροφής του Ανθρώπου
Εργαστήριο Γαλακτοκομίας
Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών

Λειβαδιά 9/12/2017

Καινοτομία

- ◆ Η κατανόησή και η συμφωνία του τι είναι τελικά καινοτομία είναι το πρώτο και θεμελιώδες βήμα
- ◆ Η ανάπτυξη καινοτομιών συνδέεται με το ευρύτερο σύστημα καινοτομίας μιας χώρας ή μιας περιοχής που περιλαμβάνει το σύνολο των φορέων και των θεσμών που έχουν σχέση με την ανάπτυξη και τη διάχυση νέας γνώσης ή νέους συνδυασμούς υφιστάμενης γνώσης

Ας προσπαθήσουμε να την ορίσουμε..... Ορισμός

Η Καινοτομία αναφέρεται στη διαδικασία:

- μετατροπής νέων «ιδεών» ή/και**
- «ερευνητικών αποτελεσμάτων» ή/και**
- στοιχείων γνώσης σε προϊόντα ή διεργασίες με εμπορική αξία στην αγορά.**

Στόχοι καινοτομίας προϊόντων

- Η εισαγωγή νέων προϊόντων
- Αύξηση του μεριδίου αγοράς
- Ικανοποίηση των προσδοκιών και των απαιτήσεων των πελατών
- Οι βελτιώσεις της παραγωγικότητας και η μείωση του κόστους παραγωγής

Καινοτομία στον Αγροτοδιατροφικό Τομέα

Καινοτομία στον τομέα των τροφίμων

- Στη παραγωγή πρώτων υλών (γεωργική παραγωγή)
- Στην επεξεργασία τροφίμων
- Στα συστατικά των τροφίμων
- Στον εξοπλισμό
- Στη συσκευασία των τροφίμων
- Στον τομέα των υπηρεσιών τροφίμων (marketing, διανομή ...)
- Στο λιανικό εμπόριο τροφίμων (αποθήκευση, διανομή, διαφήμιση, πωλήσεις)

Έρευνα και Καινοτομία

- Η έρευνα δεν είναι το μέσο για παραγωγή ενός τελικού προϊόντος, αλλά το σημείο εκκίνησης για την ανάπτυξη του προϊόντος.
- Οι επενδύσεις στην έρευνα θα είναι άχρηστες για τους αγρότες και τους συνεταιρισμούς τους, εάν τα αποτελέσματα δεν μετατρέπονται σε προϊόντα και υπηρεσίες διαθέσιμες για τους αγρότες αλλά και τους καταναλωτές.
- Ως εκ τούτου, είναι σημαντικό, οι καινοτομίες και τα αποτελέσματα της έρευνας να διαδίδονται και να κοινοποιούνται εύκολα στους τελικούς χρήστες.

Προβλήματα

- Υπάρχουν σημαντικοί παράγοντες που μπορούν να περιορίσουν την καινοτομία, όπως οι ανεπαρκείς πόροι του προϋπολογισμού (ΕΕ, ΚΜ) για την έρευνα στον τομέα της γεωργίας και των τροφίμων.
- Κακός βαθμός συντονισμού μεταξύ των ιδιωτικών και δημόσιων ερευνητικών φορέων (αποτέλεσμα του κατακερματισμού), και η ανεπαρκής νομική προστασία σε περιπτώσεις της καινοτομίας.
- Σε μια όλο και πιο παγκοσμιοποιημένη οικονομία, η έρευνα μπορεί να είναι επιτυχής μόνο αν η καινοτομία προστατεύεται από δικαιώματα πνευματικής ιδιοκτησίας.

Προβλήματα

- Μερικές φορές το πρόβλημα δεν είναι η έλλειψη της έρευνας, αλλά η έλλειψη μέριμνας, προκειμένου να φθάσουν τα αποτελέσματα της έρευνας στους αγρότες.
- Η Διάδοση των αποτελεσμάτων της έρευνας και της καινοτομίας θα πρέπει να γίνει με την άμεση συμμετοχή των αγροτών ή τις οργανώσεις τους, ώστε να διασφαλιστεί ότι το μήνυμα είναι κατανοητό και εύκολα εφαρμόσιμο.
- Οι αρχές θα μπορούσαν να βοηθήσουν, διευκολύνοντας τη δημιουργία πλατφορμών ανταλλαγής μεταξύ επιστημόνων, συμβούλων παραγωγών, κ.α.

Δράσεις στον τομέα της έρευνας και της καινοτομίας

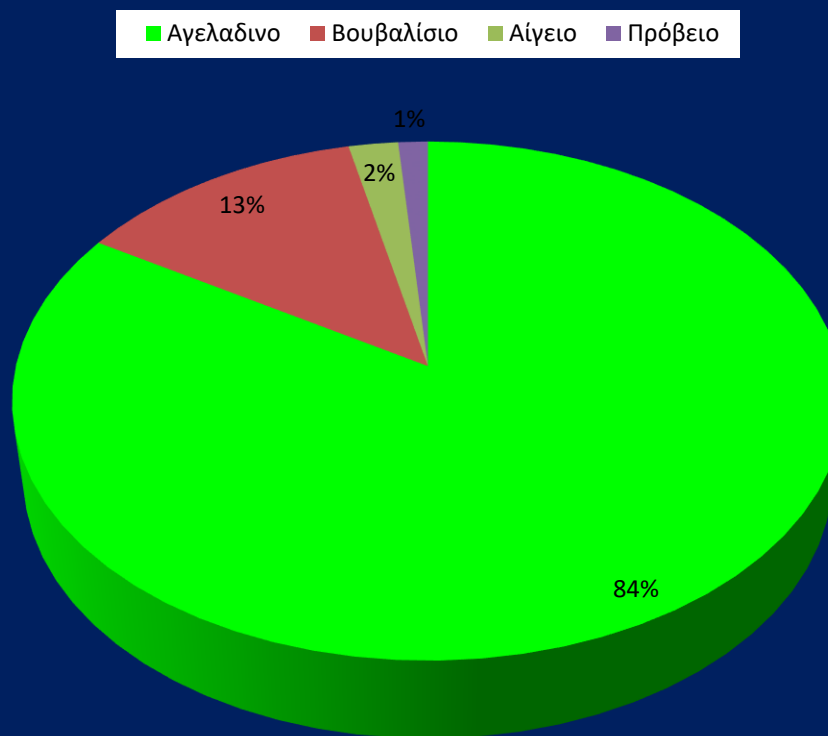
- Εργαλεία και στρατηγικές (εργασίας, γεωργικές εισροές, κόστος των ζωοτροφών, ενέργειας, εξοικονόμηση ενέργειας και της χρήσης του νερού, διαχείριση του αερίων θερμοκηπίου και βιολογικών πόρων
- Για τη ζωική παραγωγή, Υγεία και καλή διαβίωση των ζώων, αναπαραγωγή, ...
- Έρευνα σε θέματα που αφορούν τις ζωοτροφές και τα γαλακτοκομικά προϊόντα, συμπεριλαμβανομένης της έρευνας σχετικά με την ιχνηλασιμότητα, οργανοληπτική ποιότητα, την ασφάλεια των τροφίμων, τη διατροφή και τεχνολογικές ιδιότητες και την τεχνολογική αναβάθμιση των διαφόρων ειδικών μεθόδων παραγωγής.

Γιατί υστερούμε στην Ελλάδα?

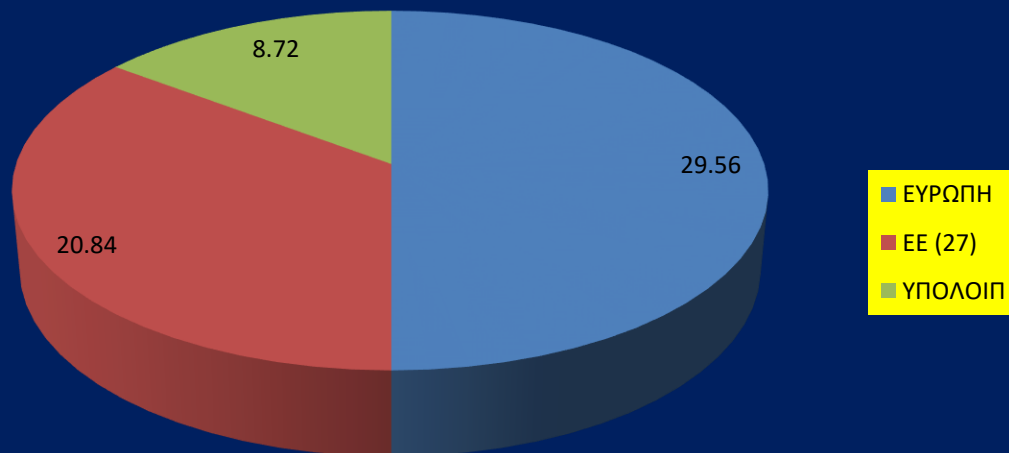
- ◆ **Αργή εξέλιξη οργάνωσης σύγχρονων δομών ανάπτυξης από την πρωτογενή στην εφαρμοσμένη έρευνα και τη δημιουργία πρωτότυπων προϊόντων (πανεπιστήμια, τεχνολογικά πάρκα,)**
- ◆ **Προσανατολισμός της όποιας έρευνας στις έννοιες απορροφητικότητα και δημοσιεύσεις**
- ◆ **Επιχειρήσεις χωρίς επενδύσεις στους τομείς R&D-απουσία και κρατικών πολιτικών ενίσχυσης**
- ◆ **Έλλειψη επιχειρηματικού πνεύματος στην ελληνική κοινωνία – κοινωνικό μοντέλο ασφάλειας-επιχειρηματικότητα ανάγκης**
- ◆ **Επιφανειακή και ευκαιριακή προσέγγιση της έννοιας καινοτομίας**
- ◆ **Μόλις πρόσφατα ξεκίνησε η προσπάθεια χρησιμοποίησης σύγχρονων χρηματοδοτικών εργαλείων**

Συμβολή (%) των διαφόρων ειδών γάλακτος στην παγκόσμια γαλακτοπαραγωγή

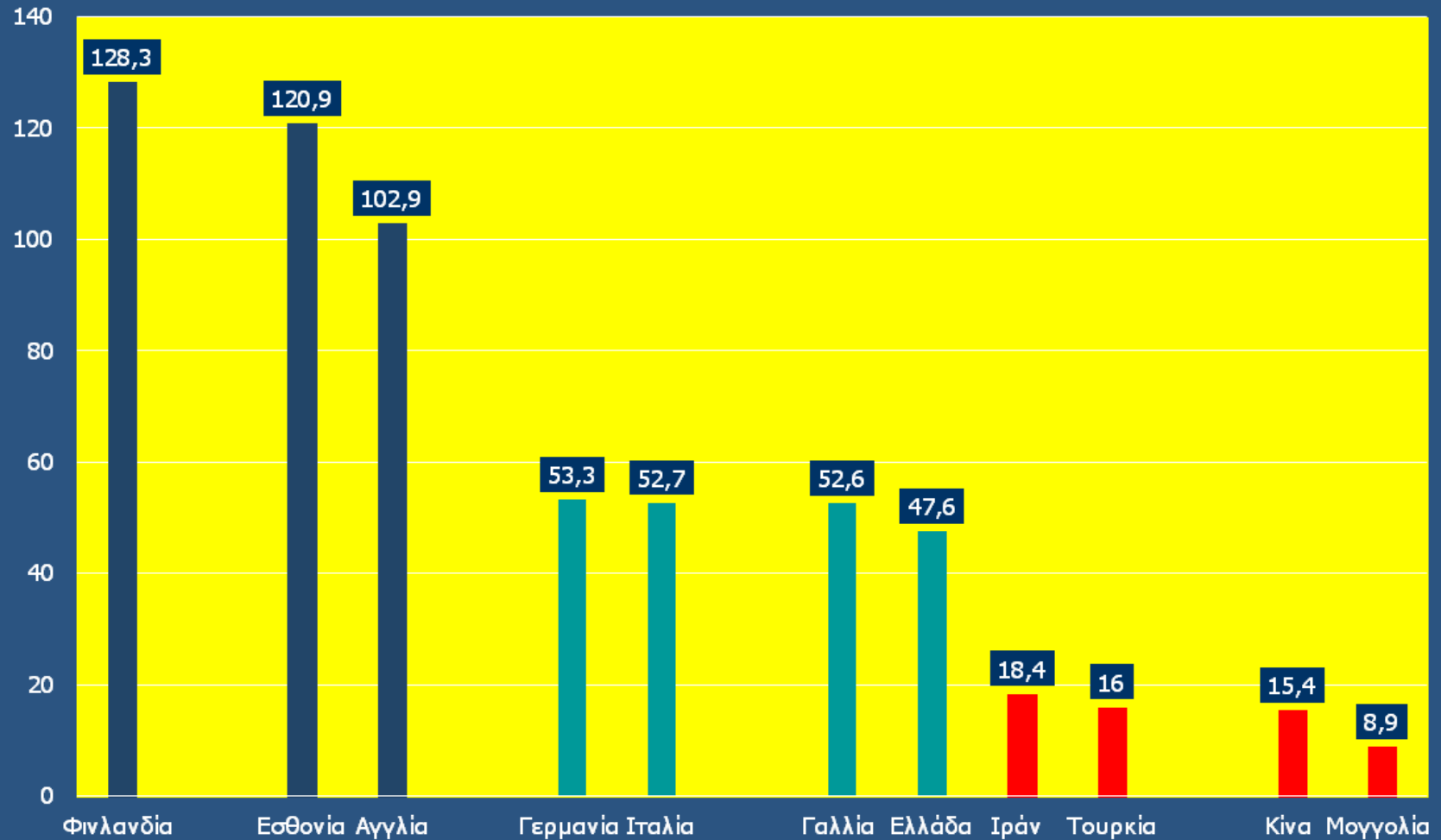
Παγκόσμια παραγωγή γάλακτος (εκατομ. Τόνοι)	
Αγελαδινό	580
Βουβαλίσιο	89
Αίγαιο	15,2
Πρόβειο	9,1



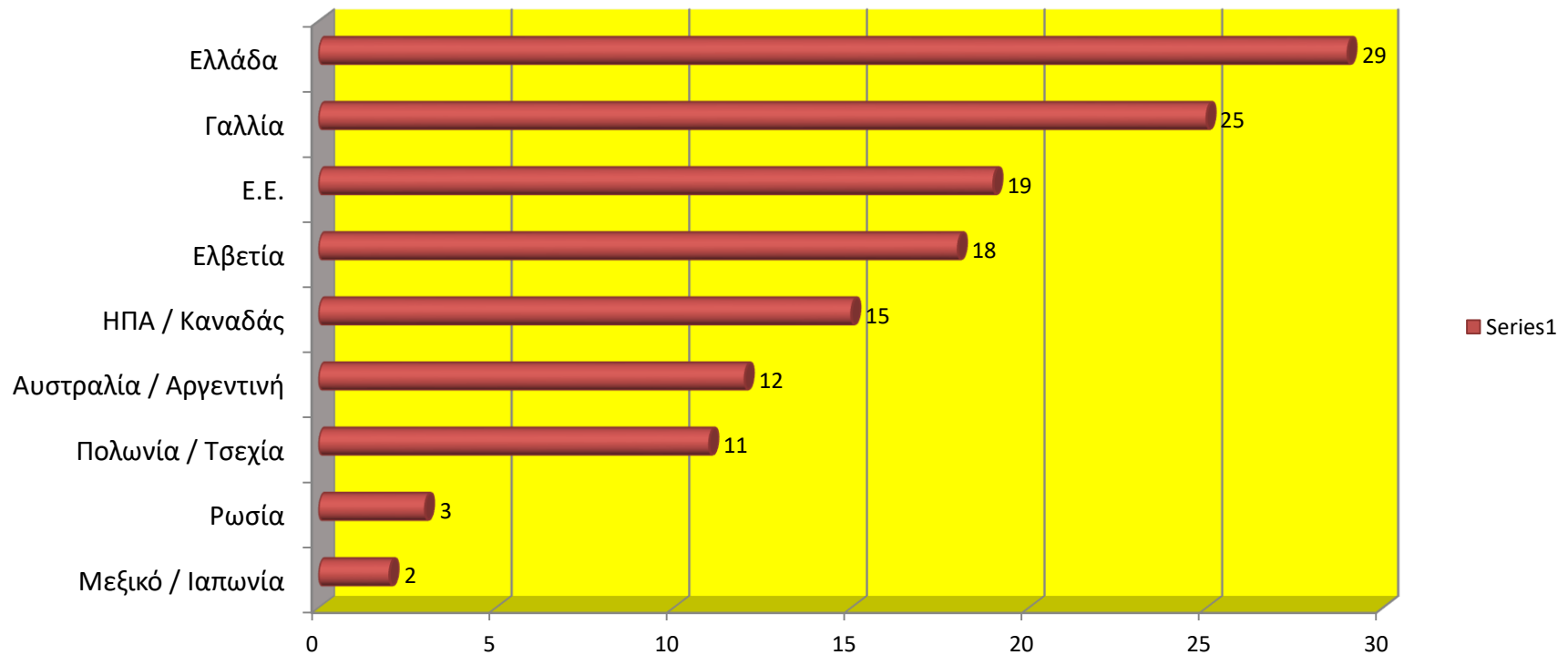
Παγκόσμια και ευρωπαϊκή παραγωγή γάλακτος (%)



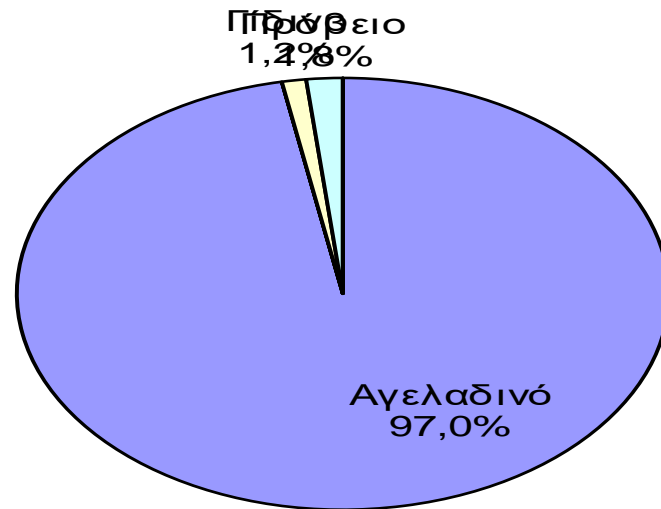
Κατανάλωση γάλακτος (Λίτρα ανά άτομο)



Ετήσια κατανάλωση τυριού ανά κάτοικο, σε διάφορες χώρες

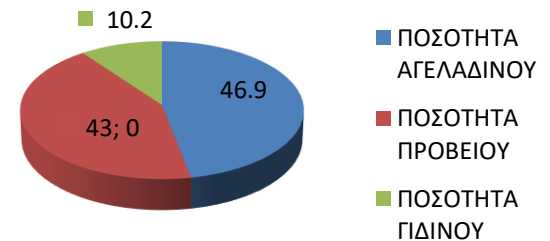
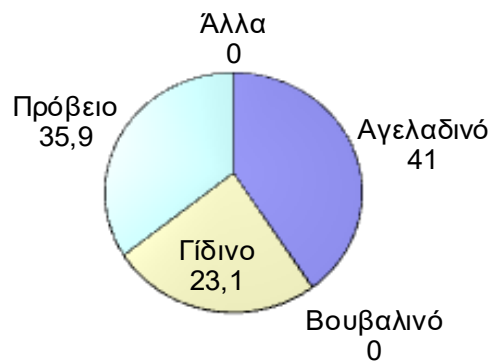


Συμβολή (%) των διαφόρων ειδών γάλακτος στην γαλακτοπαραγωγή της Ευρωπαϊκής Ένωσης



ΘΕΣΗ ΤΗΣ ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ
ΓΑΛΑΚΤΟΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΣΤΗΝ Ε.Ε ΚΑΙ
ΣΤΟΝ ΚΟΣΜΟ

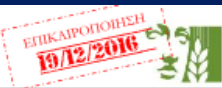
Συμβολή (%) των διαφόρων ειδών γάλακτος στην ελληνική γαλακτοπαραγωγή



Ετήσια παραγωγή γάλακτος

- 615.000 τόνοι αγελαδινό (800.000)
- 520.000 τόνοι πρόβειο (700.000)
- 143.000 τόνοι αίγαιο (400.000)
- 1.268.000* τόνοι 1.800.000

**ΕΛΟΓΑΚ: Ποσότητα που επεξεργάζεται η βιομηχανία*

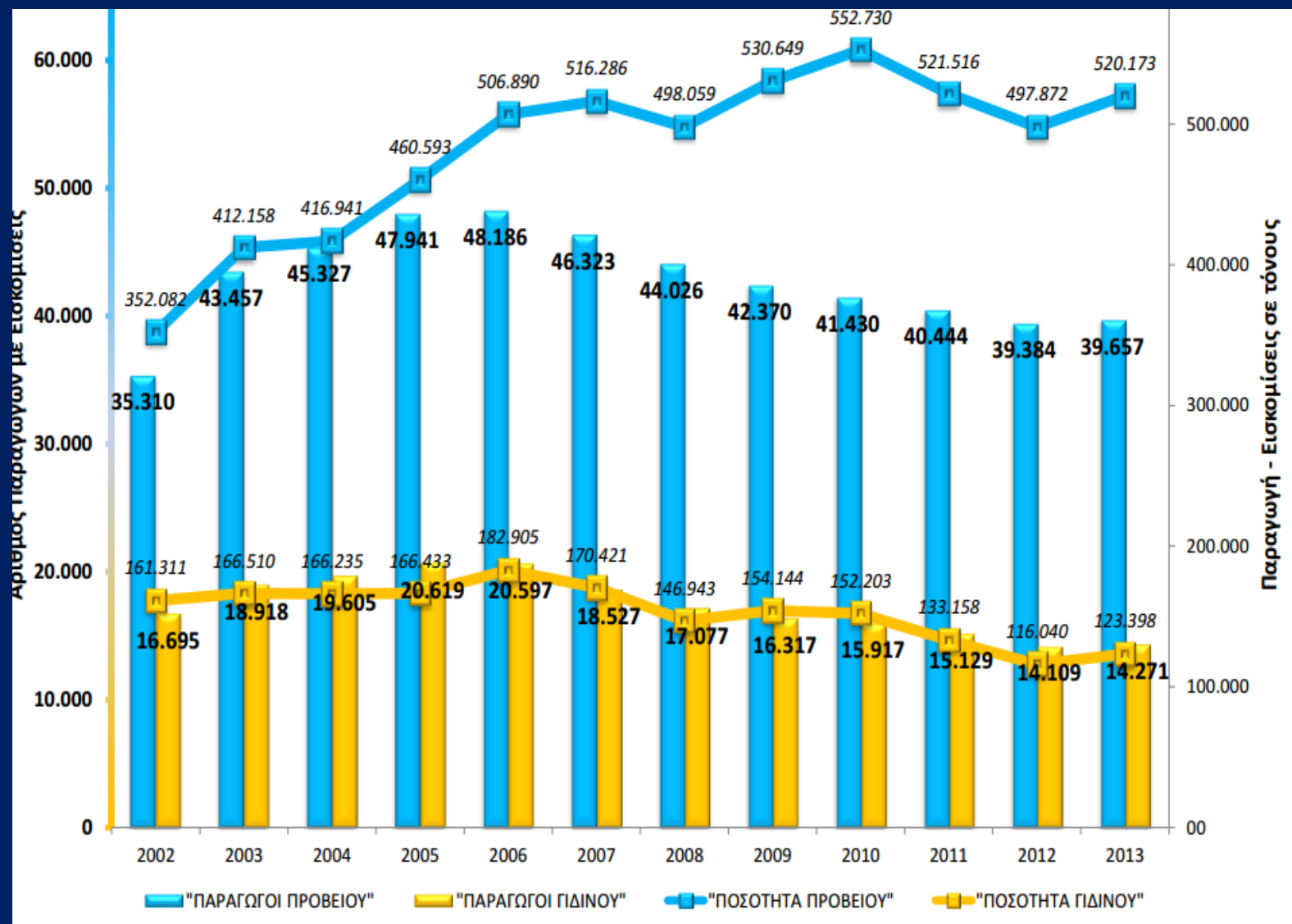


ΠΑΡΑΔΟΣΕΙΣ ΠΑΡΑΓΩΓΩΝ ΠΡΟΒΕΙΟΥ & ΓΙΛΙΝΟΥ ΓΑΛΑΚΤΟΣ ΑΝΑ ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑ - ΝΟΜΟ & ΜΕΣΗ ΤΙΜΗ ΓΑΛΑΚΤΟΣ ΗΜΕΡΟΛΟΓΙΑΚΟ ΕΤΟΣ 2015

ΣΥΝΟΛΙΚΕΣ ΠΑΡΑΔΟΣΕΙΣ ΠΑΡΑΓΩΓΩΝ - ΣΕ ΕΠΙΠΕΔΟ ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑΣ

ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑ	ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑΚΗ ΕΝΟΤΗΤΑ (ΝΟΜΟΣ)	ΑΡΙΘΜΟΣ ΚΩΔΙΚΩΝ ΠΡΟΒΕΙΟΥ	ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΠΡΟΒΕΙΟΥ	ΜΕΣΗ ΤΙΜΗ ΝΟΜΟΥ		ΑΡΙΘΜΟΣ ΚΩΔΙΚΩΝ ΓΙΛΙΝΟΥ	ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΓΙΛΙΝΟΥ	ΜΕΣΗ ΤΙΜΗ ΝΟΜΟΥ		ΜΕ ΟΡΙΣΜΕΝΟ ΟΥΡΟΥΝΟ *	ΠΡΟΒΕΙΟ	ΓΙΛΙΝΟ
				0,9333	0,9072			0,9202	0,5905			
ΑΤΤΙΚΗΣ	ΑΤΤΙΚΗΣ	413	5.858.224	0,9333	0,9202	121	858.451	0,5905	0,5913	449	8.266.823	1.048.202
	ΠΕΙΡΑΙΔΕΣ	41	387.688	0,9072		13	188.751	0,5920		47		
ΒΟΡΕΙΟΥ ΑΙΓΑΙΟΥ	ΛΕΣΒΟΥ	2.425	31.848.743	0,9518		751	2.982.201	0,5584		2.575	31.890.488	3.448.363
	ΣΑΜΟΥ	9	37.675	1,0500	0,9921	8	74.478	0,5446	0,5485	16		
	ΧΙΟΥ	4	4.051	0,9748		44	411.675	0,5425		44		
ΝΟΤΙΟΥ ΑΙΓΑΙΟΥ	ΔΩΔΕΚΑΝΗΣΟΥ	14	60.818	1,0249	0,8932	18	82.343	0,7581	0,6171	24	885.607	1.080.876
	ΚΥΚΛΑΔΩΝ	166	832.691	0,7814		195	998.833	0,4781		234		
ΔΥΤΙΚΗΣ ΕΛΛΑΔΑΣ	ΑΙΤΩΛΟΑΚΑΡΝΑΝ	4.736	50.281.118	0,9852		1.103	4.182.894	0,5688		5.073	102.119.308	16.243.135
	ΑΧΑΪΑΣ	2.498	27.206.088	0,9844	0,9491	1.135	7.736.161	0,5724	0,5612	2.869		
	ΗΛΕΙΑΣ	2.032	24.832.103	0,9178		444	3.324.080	0,5545		2.135		
ΠΕΛΟΠΟΝΝΗΣΟΥ	ΑΡΓΟΛΙΔΑΣ	627	6.283.684	0,9489		343	3.898.473	0,8082		879		
	ΑΡΚΑΔΙΑΣ	877	9.896.197	0,9808	0,9481	431	5.404.593	0,8057		1.128		
	ΚΟΡΙΝΘΙΑΣ	450	6.234.808	0,9538		244	2.850.253	0,5993	0,6007	617	34.833.318	21.816.875
	ΛΑΚΩΝΙΑΣ	527	6.830.768	0,9702		508	8.888.110	0,8058		917		
	ΜΕΣΣΗΝΙΑΣ	485	5.787.863	0,9091		91	574.248	0,5844		528		
ΗΠΕΙΡΟΥ	ΑΡΤΑΣ	1.139	9.811.284	0,9352		298	924.939	0,5781		1.225		
	ΘΕΣΠΡΟΤΙΑΣ	1.006	10.787.886	0,9808	0,9512	348	1.883.369	0,8143		1.170	60.644.775	7.384.764
	ΙΩΑΝΝΙΝΩΝ	2.203	17.566.551	0,9570		588	2.720.035	0,8119	0,6018	2.413		
	ΠΡΕΒΕΖΑΣ	1.204	12.578.955	0,9518		438	2.236.412	0,8029		1.380		
ΙΟΝΙΩΝ ΝΗΣΩΝ	ΖΑΚΥΝΘΟΥ	12	42.132	0,9002		3	6.130	0,5527		15		
	ΚΕΡΚΥΡΑΣ	10	95.683	0,9172	0,9315	5	17.874	0,8097		10	4.888.272	1.688.495
	ΚΕΦΑΛΛΟΝΙΑΣ	409	4.335.938	0,9988		162	1.470.821	0,8816		501		
	ΛΕΥΚΑΔΑΣ	29	212.521	0,9100		20	103.560	0,5200		42		
ΣΤΕΡΕΑΣ ΕΛΛΑΔΑΣ	ΒΟΙΩΤΙΑΣ	389	5.255.401	0,9532		90	834.308	0,5530		428		
	ΕΥΒΟΙΑΣ	628	4.071.011	0,9235	0,9465	277	1.394.828	0,6881		710		
	ΕΥΡΥΤΑΝΙΑΣ	141	967.866	0,9520		60	206.772	0,5342	0,5652	158	22.114.448	4.629.609
	Φθιώτιδας	880	9.980.618	0,9547		277	1.658.088	0,5738		986		
	Φθιώτιδας	183	1.829.554	0,9490		91	834.743	0,5993		239		
ΑΝΑΤΟΛΙΚΗΣ ΜΑΚΕΔΟΝΙΑΣ & ΘΡΑΚΗΣ	ΔΡΑΜΑΣ	360	6.783.000	0,9819		163	1.608.183	0,5674		467		
	ΕΒΡΟΥ	365	2.418.443	0,8988	0,9312	249	2.373.498	0,5258		568		
	ΚΑΒΑΛΑΣ	385	5.821.087	0,9578		267	2.988.133	0,5598	0,5462	550	28.088.028	8.823.889
	ΞΑΝΘΗΣ	517	6.950.420	0,9388		230	1.893.482	0,5448		651		
	ΡΟΔΩΠΗΣ	603	4.315.088	0,9008		127	758.403	0,5334		682		
ΔΥΤΙΚΗΣ ΜΑΚΕΔΟΝΙΑΣ	ΓΡΕΒΕΝΩΝ	372	5.718.377	0,9976		278	2.857.583	0,5882		482		
	ΚΑΣΤΟΡΙΑΣ	329	6.086.300	0,9890	0,9804	202	933.928	0,5643		357	36.048.584	5.610.189
	ΚΟΖΑΝΗΣ	740	15.515.655	0,9739		426	3.587.639	0,5838	0,5728	901		
	ΦΛΩΡΙΝΑΣ	503	7.748.252	0,9810		235	1.131.051	0,5549		355		
ΚΕΝΤΡΙΚΗΣ ΜΑΚΕΔΟΝΙΑΣ	ΗΜΑΘΙΑΣ	269	3.828.619	0,9458		150	886.268	0,5647		355		
	ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ	750	13.467.298	0,9213		528	8.177.403	0,5770		1.136		
	ΚΙΛΙΚΙΑΣ	608	13.005.977	0,9581	0,9505	244	3.406.262	0,5634		739		
	ΠΕΛΛΑΣ	632	10.356.694	0,9481		300	2.355.018	0,5388	0,5643	758	78.388.194	28.028.108
	ΠΙΕΡΙΑΣ	561	13.197.644	0,9920		327	3.120.229	0,5714		723		
	ΣΕΡΡΩΝ	1.145	16.921.988	0,9264		461	5.369.719	0,5512		1.433		
ΘΕΣΣΑΛΙΑΣ	ΧΑΛΚΙΔΙΚΗΣ	264	7.807.985	0,9835		298	5.733.237	0,5853		503		
	ΚΑΡΔΙΤΣΑΣ	1.021	12.683.330	0,9724		162	691.657	0,5837		1.076		
	ΛΑΡΙΣΑΣ	2.713	70.889.886	0,9987	0,9868	886	14.369.088	0,8189	0,6067	3.192	110.878.438	22.385.638
	ΜΑΓΝΗΣΙΑΣ	591	10.888.380	1,0008		240	2.809.611	0,8352		748		
ΚΡΗΤΗΣ	ΤΡΙΚΑΛΩΝ	1.184	16.757.822	0,9754		490	4.495.184	0,5911		1.383		
	ΗΡΑΚΛΕΙΟΥ	1.307	13.888.180	0,8817		136	609.059	0,5659		1.327		
	ΛΑΣΙΘΙΟΥ	358	2.644.578	0,9281	0,9058	113	325.924	0,5528		392	46.304.019	3.928.343
	ΡΕΘΥΜΝΟΥ	1.962	22.233.565	0,9033		373	2.414.835	0,8057	0,5824	2.025		
	ΧΑΝΙΩΝ	645	6.037.688	0,9121		76	676.580	0,8051		660		
		41.701	648.146.276	0,9562		16.173	128.332.033	0,5844		48.474	549.145.275	129.882.038

* ΣΥΝΟΛΙΚΟΣ ΑΡΙΘΜΟΣ ΑΜΙΓΩΝ & ΜΙΚΤΩΝ ΕΚΜΕΤΑΛΛΕΥΣΕΩΝ ΜΕ ΠΑΡΑΔΟΣΕΙΣ (ΚΩΔΙΚΟΙ ΠΑΡΑΓΩΓΩΝ)
 ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΗ: ΕΚΡΕΜΕΙ Η ΚΑΤΑΧΩΡΗΣΗ 64 tn ΠΡΟΒΕΙΟΥ & 30 tn ΓΙΛΙΝΟΥ ΓΑΛΑΚΤΟΣ ΛΟΓΩ ΕΛΛΕΙΨΗΣ ΣΤΟΙΧΕΙΩΝ ΤΑΥΤΟΠΟΙΗΣΗΣ ΤΩΝ ΠΑΡΑΓΩΓΩΝ



Νομός Βοιωτίας

Πρόβειου		Αίγειου	
Παραγωγοί	Ποσότητα	Παραγωγοί	Ποσότητα
389	5235451	90	634606

Μεταποίηση γάλακτος

Αγελαδινό γάλα

Εμφιάλωση στο
80% της
παραγωγής

Αιγοπρόβειο
γάλα

Παραγωγή
τυριών κατά 90%

Μεταποίηση αγελαδινού γάλακτος

- Παστεριωμένο περίπου 400.000 τόνοι
- Παραγωγή τυριών από **αγελαδινό** γάλα 14.000 τόνοι εκ των οποίων:
 - 4.500 τόνοι μαλακά τυριά
 - 6.500 τόνοι ημίσκληρα τυριά
 - 3.000 τόνοι σκληρά τυριά

Μεταποίηση αγελαδινού γάλακτος

Παραγωγή άλλων γαλακτοκομικών
προϊόντων

- 40.000 τόνοι συμπυκνωμένο γάλα
- 120.000 τόνοι γιαούρτι
- 30.000 τόνοι λοιπά προϊόντα

Μεταποίηση αιγοπρόβειου γάλακτος

Παραγωγή τυριών από **αιγοπρόβειο** γάλα

Όγκος παραγωγής: 150.000 τόνοι

- 120.000 τόνοι μαλακά τυριά,
(φέτα: 110.000 τόνοι)
- 5000 τόνοι ημίσκληρα τυριά
- 20.000 τόνοι σκληρά τυριά
- 15.000 τόνοι τυριά τυρογάλακτος

Ελληνική γαλακτοκομία

- Ο τομέας γαλακτοκομίας έχει ιδιαίτερη σημασία, τόσο για τη Γεωργική όσο και την Εθνική μας Οικονομία, γιατί εφοδιάζει τον πληθυσμό με προϊόντα υψηλής βιολογικής αξίας και δίνει απασχόληση σε χιλιάδες οικογένειες.
- Περίπου 115.000 οικογένειες ασχολούνται με την κτηνοτροφία και πάνω από 300.000 άτομα βρίσκουν μερική ή ολική απασχόληση στον πρωτογενή τομέα της παραγωγή γάλακτος.
- Το ζωικό κεφάλαιο της χώρας μας περίπου 14 εκατομμύρια αιγοπρόβατα (9,5 εκατομ. Πρόβατα και 4,5 εκατομ. Αίγες -12% των προβάτων και 48% των αιγών της Ε.Ε), 154. 000 αγελάδες γαλακτοπαραγωγής (0,6% της Ε.Ε).

Ελληνική γαλακτοκομία

- Στον τομέα της μεταποίησης λειτουργούν 725 μονάδες επεξεργασίας γάλακτος και γαλακτοκομικών προϊόντων, μαζί όμως με τις μικρές μονάδες μεταποίησης σε βιοτεχνικό επίπεδο (εργαστήρια παραγωγής γιαούρτης και προϊόντων ζαχαροπλαστικής) ανέρχονται στις 1200. Από τις παραπάνω οι **585** είναι τυροκομεία.
- Αξιοσημείωτο είναι ότι η χώρα μας παράγει το 30% περίπου του συνολικώς παραγόμενου στην Ε.Ε πρόβειου και αιγείου γάλακτος.
- Το παραγόμενο πρόβειο και αίγιο γάλα κατευθύνεται σε διάφορες χρήσεις με κύρια την παραγωγή τυριών (90%), ενώ το αγελαδινό για εμφιάλωση σε ποσοστό 80%.

Ελληνική γαλακτοκομία

Από το σύνολο του παραγομένου γάλακτος παράγονται ετησίως περίπου:

220-230.000 τόνοι τυριών εκ των οποίων το 90% παράγονται από αιγοπρόβειο γάλα. Το μεγαλύτερο ποσοστό των παραγομένων τυριών είναι τυριά Προστασίας Ονομασίας Προέλευσης (ΠΟΠ) με τη φέτα να καταλαμβάνει το μεγαλύτερο ποσοστό.

Δυνατά σημεία:

- Τα τυροκομικά προϊόντα αποτελούν βασικό είδος διατροφής. Θεωρούνται αναπόσπαστο κομμάτι της «μεσογειακής» διατροφής για όλες τις ηλικίες.
- Τα τυριά παρουσιάζουν (στο σύνολό τους) σχετικά χαμηλή ελαστικότητα ζήτησης ως προς την τιμή πώλησης και το διαθέσιμο εισόδημα.
- Η μεγάλη παράδοση της Ελλάδας στην παραγωγή τυροκομικών προϊόντων.
- Η ποικιλία τυριών που διατίθενται στην αγορά και η υψηλή ποιότητα αυτών.
- Η κατοχύρωση της φέτας και άλλων τυριών ως προϊόντα Π.Ο.Π.



Αδύνατα σημεία:

- Ο κατακερματισμός και η διασπορά που χαρακτηρίζει την πρωτογενή παραγωγή γάλακτος επιβαρύνει τις βιομηχανίες με υψηλό κόστος, το οποίο σχετίζεται με τη συλλογή και μεταφορά της εν λόγω πρώτης ύλης.
- Η έλλειψη επαρκών και οργανωμένων ελεγκτικών μηχανισμών σε ό,τι αφορά την ποιότητα των τυροκομικών προϊόντων αλλά και της πρώτης ύλης.

Ευκαιρίες:

- Η διεύρυνση των εξαγωγών σε «νέες» γεωγραφικές αγορές (π.χ. Ασία, Μέση Ανατολή).
- Η κατοχύρωση της φέτας αλλά και άλλων γαλακτοκομικών ως προϊόντα Π.Ο.Π. μπορεί να δώσει ώθηση στις εξαγωγές.
- Η ανάπτυξη της καινοτομίας στα προϊόντα (π.χ. στη συσκευασία, στις ποικιλίες κλπ) μπορεί να ενισχύσει περαιτέρω τις εξαγωγές στις χώρες που ήδη δραστηριοποιούνται οι ελληνικές επιχειρήσεις.
- Η δημιουργία νέων προϊόντων (π.χ. βιολογικών) και προϊόντων που απευθυνόμενα σε πληθυσμιακές ομάδες με συγκεκριμένες διατροφικές συνήθειες και ανάγκες (π.χ. προϊόντα, με χαμηλότερη περιεκτικότητα σε λιπαρά κ.λπ.) αποτελεί ευκαιρία για περαιτέρω διεύρυνση του καταναλωτικού κοινού.

■ **Απειλές:**

- Ενδεχόμενες μελλοντικές διατροφικές κρίσεις προερχόμενες από ασθένειες του ζωικού κεφαλαίου.
- Τα λευκά τυριά που πωλούνται ως «απομίμηση» της φέτας στο εξωτερικό.
- Η ενδεχόμενη μείωση της εγχώριας παραγωγής γάλακτος.
- Η ανάπτυξη και διάθεση στην αγορά υποκατάστατων προϊόντων φυτικής προέλευσης (τυριά τα οποία δεν παράγονται από ζωικά λιπαρά αλλά αποκλειστικά από φυτικά).
- Τα προβλήματα ρευστότητας των επιχειρήσεων και η αύξηση των επισφαλειών γενικότερα στην αγορά, λόγω της οικονομικής ύφεσης.
- Η συρρίκνωση του διαθέσιμου εισοδήματος των καταναλωτών.

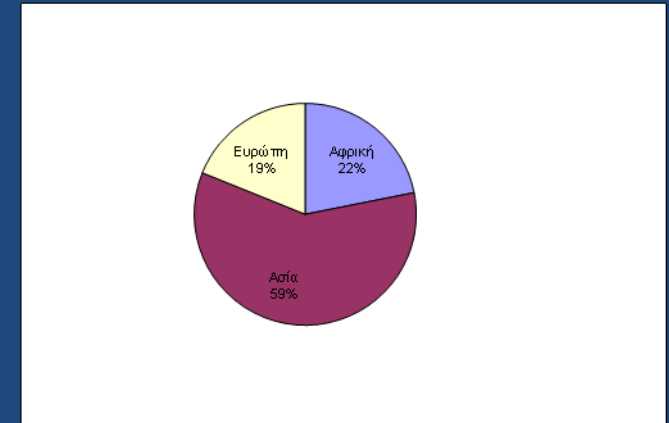


ΤΟ ΓΙΔΙΝΟ ΓΑΛΑ

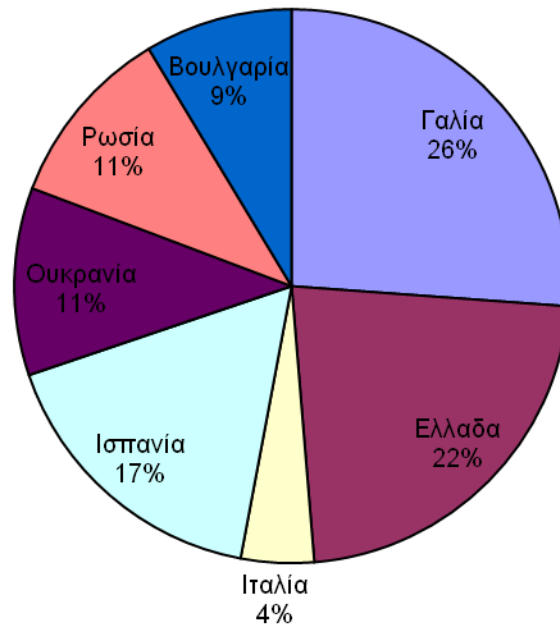


Παγκόσμια παραγωγή γίδινου γάλακτος σε χιλ. τον.

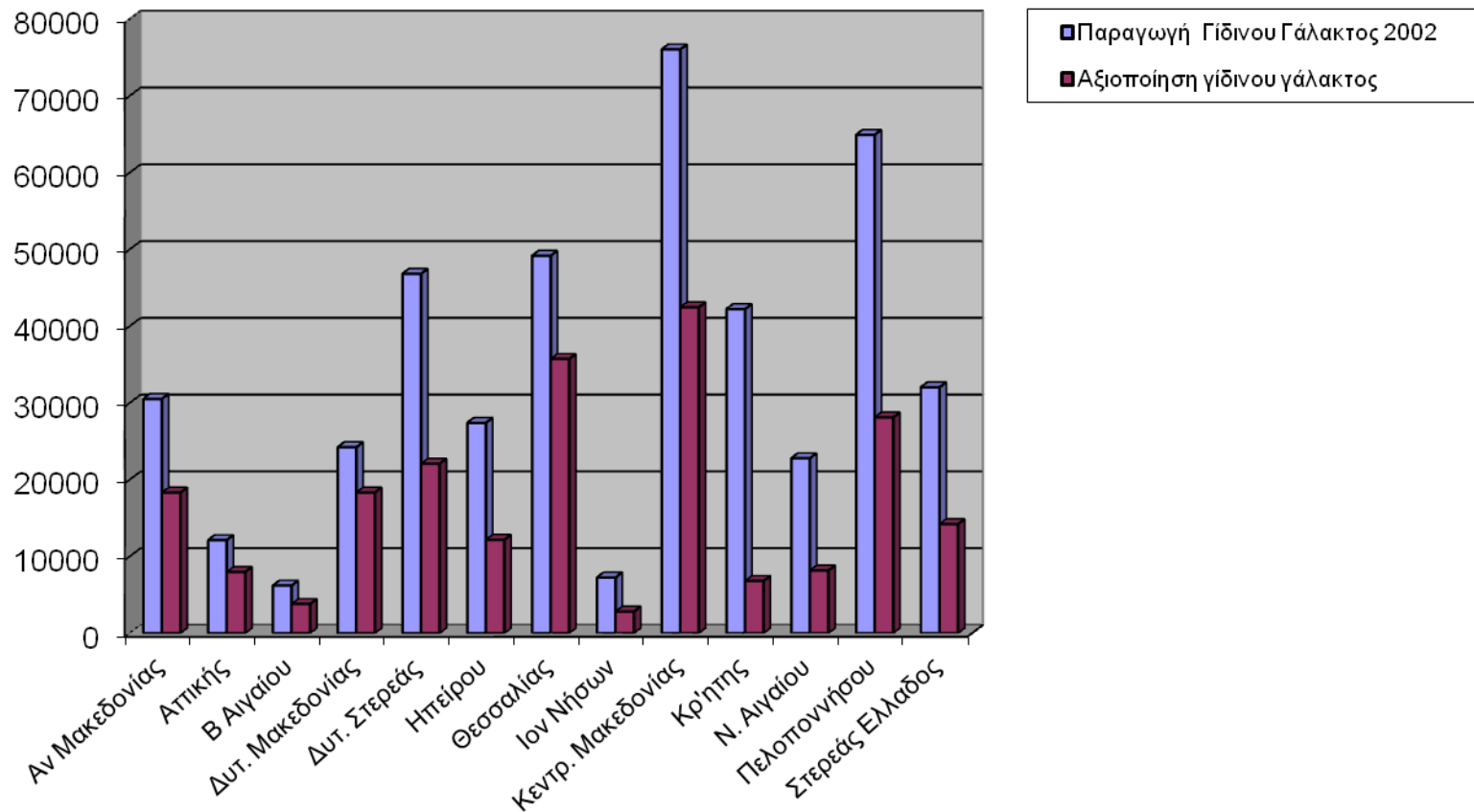
Χώρες	Παραγωγή	% Ποσοστό
Africa	2599	21,28
Sudan		
Somalia		
Asia	7039	57,64
Bangladesh	1328	10,88
India	3128	25,62
Pakistan	818	6,70
Iran	398	3,26
Europe	2245	18,39
France	492	4,03
Greece	424	3,47
Italy	80	0,66
Spain	317	2,60
TotalEU	1394	11,42
Ukrania	206	1,69
Rusia	200	1,64
Bulgaria	162	1,33
World	12211	100,00



Κατανομή της παραγωγής γίδινου γάλακτος στην Ευρώπη



Παραγωγή και αξιοποίηση γίδινου γάλακτος (τόνους)



Χαρακτηριστικά της ελληνικής αιγοτροφίας

- Η ετήσια κατά ζώο γαλακτοπαραγωγή είναι μικρή και εποχιακή.
- Το ελληνικό αίγειο γάλα είναι πολύ πλούσιο σε στερεά συστατικά, ιδιαίτερα σε λίπος και πρωτεΐνες.
- Η μικροβιακή του ποιότητα ανταποκρίνεται σε σημαντικό βαθμό στις απαιτήσεις της Ευρωπαϊκής Ένωσης.
- Χρησιμοποιείται κατά κύριο λόγο στην παρασκευή τυριών, συνήθως στη Φέτα, μαζί με το πρόβειο.
- Η Ελλάδα έχει τη μεγαλύτερη κατά κάτοικο παραγωγή γίδινου γάλακτος στον κόσμο.
- Η Ελλάδα δεν παράγει σε σημαντικές ποσότητες επώνυμα προϊόν από αίγειο γάλα.

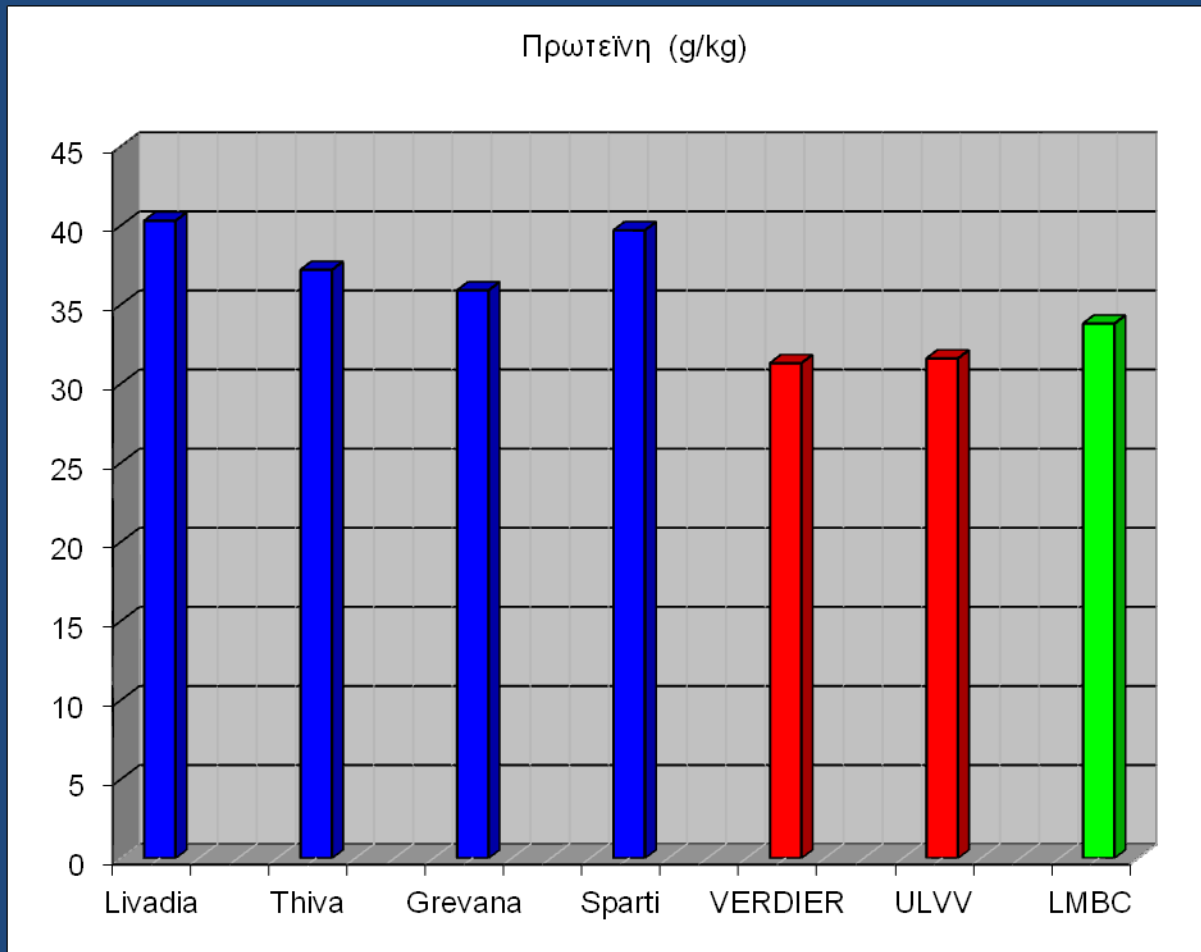
Σημαντικές διαφορές στη χημική σύσταση μεταξύ αίγειου και αγελαδινού γάλακτος

- Στο λίπος
 - Λιπαρά οξέα
 - Λιποσφαίρια
 - Λιπόλυση
 - CLA
- Στις πρωτεΐνες
 - Κύρια κλάσματα καζεϊνών
 - Αμινοξέα
 - Ηλεκτροφορητική κινητικότητα
 - Μικρότερη αντοχή στη θέρμανση
 - Ασθενέστερο πήγμα
 - Μικρότερο χρόνο πήξης με πυτιά

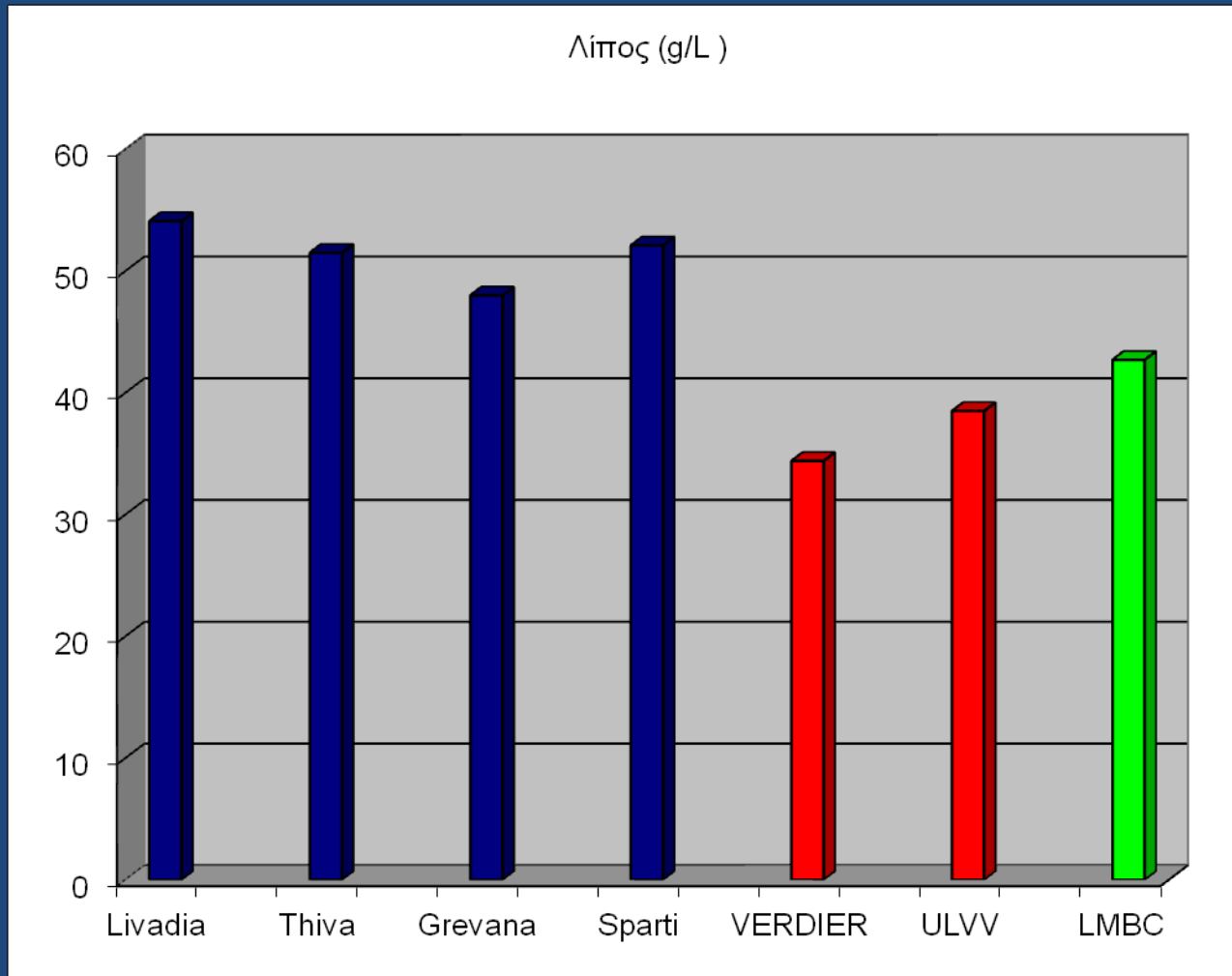
Διαφορές στη χημική σύσταση μεταξύ αίγειου και αγελαδινού γάλακτος

- Σε βιταμίνες
 - Φολικό οξύ
 - Βιταμίνη B12
- Σε ένζυμα
 - Φωσφατάση
 - Ξανθίνη οξειδάση

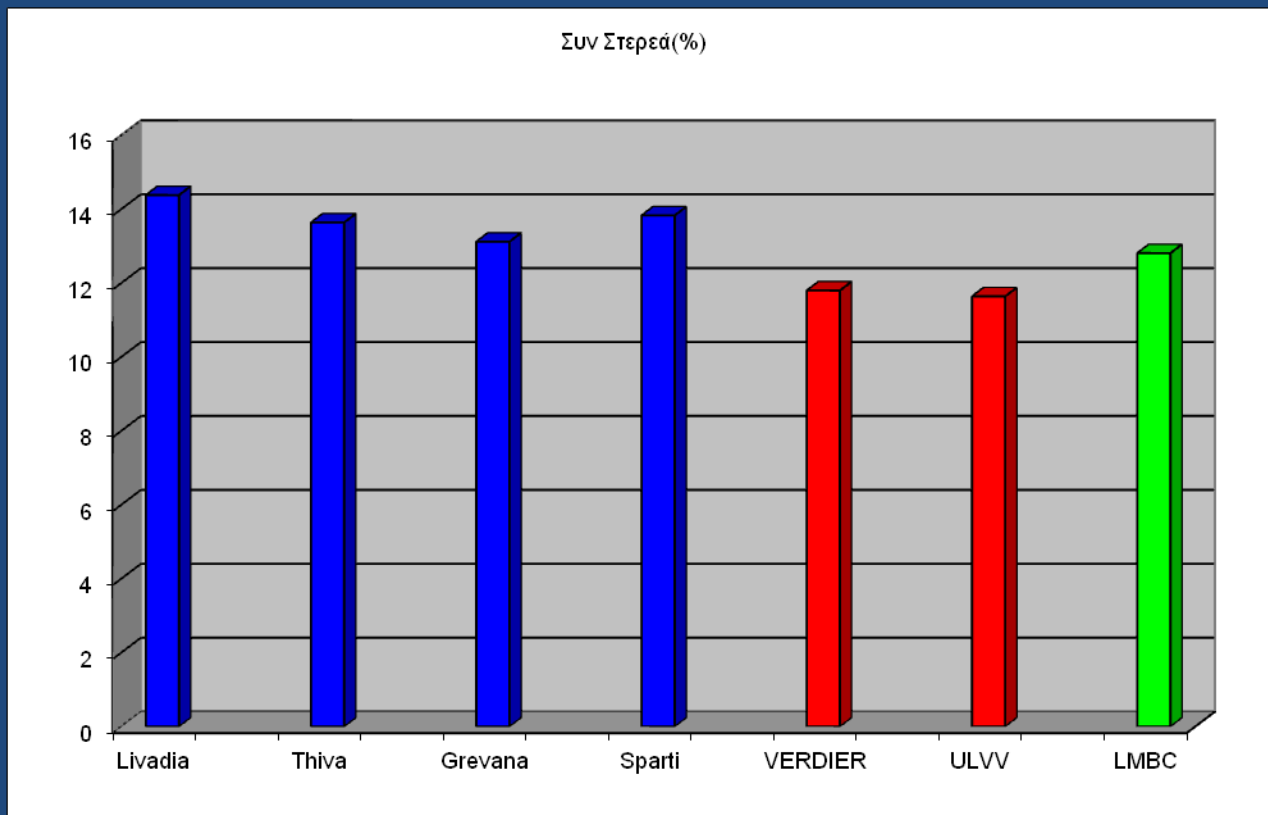
Σύγκριση της συγκέντρωσης πρωτεϊνών (g/kg) αίγειου γάλακτος από διάφορες χώρες



Σύγκριση της συγκέντρωσης του λίπους (g/kg) αίγειου γάλακτος από διάφορες χώρες



Σύγκριση συνολικών στερεών (g/kg) αίγειου γάλακτος από διάφορες χώρες



Διατροφική αξία του γίδινου γάλακτος

- Αποτελεί πηγή πολύτιμων συστατικών για τη διατροφή του ανθρώπου όλων των ηλικιών
 - Πρωτεΐνες
 - Λίπος
 - Λακτόζη
 - Άλατα
- Οι πρωτεΐνες του είναι υψηλής βιολογικής αξίας, βιοδιαθεσιμότητας και δεν προκαλούν αλλεργία
- Στη δομή του λίπους του συμμετέχουν σε αξιόλογες ποσότητες τα απαραίτητα λιπαρά οξέα
- Επίσης, σε μεγάλη αναλογία λιπαρά οξέα μικρού και μεσαίου μοριακού βάρους

Διατροφική αξία του γίδινου γάλακτος

- Είναι φυσική πηγή βιοενεργών συστατικών
- Δίδει πιο μαλακό και εύθραυστο πήγμα
- Είναι πιο εύπεπτο από το αγελαδινό
- Συμβάλλει στη διατήρηση της υγείας του πεπτικού συστήματος
- Έχει υψηλή περιεκτικότητα σε CLA
- Έχει συνήθως χαρακτηριστικά βιολογικού προϊόντος
- Υστερεί σε βιταμίνη B12 και φολικό οξύ

Προϊόντα γίδινου γάλακτος

Τυροκομικές ιδιότητες γίδινου γάλακτος

Ιδιότητες που επηρεάζουν την αλληλουχία των φάσεων της τυροκόμησης, την πορεία της ωρίμανσης και την ποιότητα των τυριών

–χημική σύσταση

–φυσικοχημικές ιδιότητες

–μικροβιακή ποιότητα

Γιαούρτι από γίδινο γάλα

- Χαμηλή περιεκτικότητα as_1 καζεΐνη
- Ασθενές πήγμα
- Μικρό μέγεθος λιποσφαιρίων

Βελτίωση:

- Συμπύκνωση με εξάτμιση ή υπερδιήθηση
- Προσθήκη σταθεροποιητών
- Προσθήκη άπαχης σκόνης
ή πρωτεϊνών τυρογάλακτος (WPC)

Τυριά γίδινου γάλακτος

- Χαμηλή απόδοση σε τυρί
- Ασθενές και εύθραυστο πήγμα
- Μεγάλος χρόνος πήξης



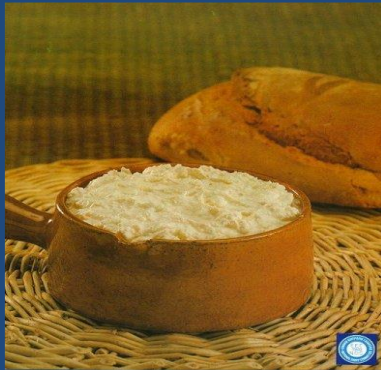
Προϊόντα από Γίδινο γάλα στην Ελλάδα

- ✓ Γάλα κατανάλωσης
 - Παστεριωμένο,
 - UHT
- ✓ Τυριά
- ✓ Τυριά τυρογάλακτος
- ✓ Γιαούρτια
- ✓ Διάφορα ζυμωμένα προϊόντα (όπως ξινόγαλα, αριάνη, κ.α οξιγάλατα με βιοενεργά συστατικά, προβιοτικά)
- ✓ Παγωτά
- ✓ Σκόνη γάλακτος και τυρογάλακτος

Από αιγοπρόβειο γάλα

- ✓ Τυριά
- ✓ Γιαούρτια
- ✓ Τυριά τυρογάλακτος
- ✓ Διάφορα ζυμούμενα προϊόντα όπως ξυνόγαλα
- ✓ Άλλα προϊόντα με βάση το πρόβειο γάλα (τραχανάς, χυλοπίτες κ.α)

Γαλοτύρι από γίδινο γάλα



Αλλά τυριά



Προϊόντα από γίδινο γάλα σε άλλες χώρες









Σκόνη γάλακτος



Παραδείγματα

- *Ανάδειξη ιδιαίτερων χαρακτηριστικών γάλακτος και προϊόντων του*
- *Αξιοποίηση Φυσικών Αντιοξειδωτικών στην Εκτροφή των Αγροτικών Ζώων για Παραγωγή Προϊόντων Ποιότητας.*
- *.....*

Συγκεντρωτικός πίνακας μεταβολών FA

Λιπαρό οξύ	Καραγκούνικη Φυλή		Χιώτικη Φυλή	
	Εσπεριδίνη	Ναριγγίνη	Εσπεριδίνη	Ναριγγίνη
C6:0	↑	-	-	-
C8:0	↑	-	-	-
C10:0	↑	-	-	-
C12:0	-	-	-	↑
C13:0	-	-	-	↑
C14:0	-	↑	↑	-
C18:0	-	↓	↓	-
C14:1	-	-	-	↑
C18:1 ω-9	↓	-	-	-

Στατιστικά σημαντικές ($P < 0,05$) μεταβολές συγκέντρωσης: αύξηση (↑), μείωση (↓), καμία μεταβολή (-)

Συγκεντρωτικός πίνακας μεταβολών FA (... συνέχεια)

Λιπαρό οξύ	Καραγκούνικη Φυλή		Χιώτικη Φυλή	
	Εσπεριδίνη	Ναριγγίνη	Εσπεριδίνη	Ναριγγίνη
C18:2 ω-6	-	↑	↑	-
C18:3 ω-3	↓	-	-	-
C18:3 ω-6	↓	-	-	-
CLA	-	↓	-	-
C20:1 ω-9	-	-	-	↑
C20:2 ω-6	-	-	↑	-
C20:5 ω-3	-	-	↑	-
UFA/SFA	↓	-	-	-
MUFA/SFA	↓	-	-	-
PUFA/SFA	-	↑	↑	-

Στατιστικά σημαντικές ($P < 0,05$) μεταβολές συγκέντρωσης: αύξηση (↑), μείωση (↓), καμία μεταβολή (-)



ΜΟΝΑΔΑ ΑΞΙΟΠΟΙΗΣΗΣ
ΑΙΓΕΙΟΥ ΓΑΛΑΚΤΟΣ



**Επιχειρηματικό
σχέδιο**

Μελέτη βιωσιμότητας μικρών γαλακτοκομικών Μονάδων

- Ανάλυση του κλάδου.
- Διεξαγωγή έρευνας σε ενδιαφερόμενους (κτηνοτρόφους).
- Παρουσίαση ενός πλήρους επιχειρηματικού σχεδίου μιας μικρής γαλακτοκομικής μονάδας.

Από την ανάλυση των ερωτηματολογίων διαπιστώθηκε το ενδιαφέρον των κτηνοτρόφων.

Επιπλέον δόθηκε ένα πλήρες επιχειρηματικό σχέδιο για τη δημιουργία μιας μικρής γαλακτοκομικής μονάδας κόστους εγκατάστασης 164.000 ευρώ, με δυνατότητα απασχόλησης 5 ατόμων (μια οικογένεια) και επιπλέον, από το τρίτο έτος θα αποφέρει και κέρδη.

Κλειδί επιτυχίας αποτελεί η ενημέρωση, η εκπαίδευση, η επιστημονική βοήθεια από αρμόδιους φορείς.

Ιδιαίτερη έμφαση πρέπει να δοθεί στην ποιότητα, και σε στοιχεία μάρκετινγκ που θα εξασφαλίσουν τη διάθεση των προϊόντων, γεγονός το οποίο αποτελεί το μεγαλύτερο εμπόδιο των νεοεισερχομένων.

Σημασία Αίγιου Γάλακτος

- Σημαντικό μέσο πρόσληψης πολλών θρεπτικών συστατικών που συμβάλλουν σε μια υγιεινή και ισορροπημένη διατροφή
- Οι πρωτεΐνες είναι υψηλής βιολογικής αξίας, βιοδιαθεσιμότητας και δεν προκαλούν τόσο συχνά αλλεργία, σε σχέση με άλλα είδη γάλακτος
- Στη δομή του λίπους του συμμετέχουν σε αξιόλογες ποσότητες τα απαραίτητα λιπαρά οξέα
- Αποτελεί πηγή πολύτιμων συστατικών για τη διατροφή του ανθρώπου όλων των ηλικιών όπως πρωτεΐνες, λίπος, λακτόζη, βιταμίνες και μέταλλα

Ταυτότητα της Επιχείρησης

- Έδρα:
Νομός Αιτωλοακαρνανίας,

- Νομική μορφή:

Ιδιωτική Κεφαλαιουχική Εταιρεία
(ΙΚΕ)

- Αντικείμενο της Επιχείρησης:
Παραγωγή και εμπορία προϊόντων αίγιου γάλακτος



Τα προϊόντα μας

ΤΕΛΙΚΑ
ΠΡΟΪΟΝΤΑ
ΕΤΑΙΡΕΙΑΣ



Βούτυρο 250gr

Βουτυρόγαλα 0,5lt

**Βουτυρόγαλα με γεύσεις
0,5lt**

Ξινόγαλα 0,5lt

Ξινόγαλα με γεύσεις 0,5lt

Άπαχο γάλα 1lt

Άπαχο γάλα Choco 0,5lt

Διάγραμμα Ροής

Γάλα

Άπαχο Γάλα

Κρέμα

Προϊόντα
Άπαχου
Γάλακτος

Ξινόγαλα

Βούτυρο

Βουτυρόγαλα

Άπαχο γάλα

Άπαχο γάλα
Choco

Ξινόγαλα με
γεύσεις

Ξινόγαλα

Βουτυρόγαλα
με γεύσεις

Βουτυρόγαλα

Παραγόμενη ποσότητα ανά έτος και αγορές διάθεσης τους

	1 ^ο κ 2 ^ο έτος (ανά έτος)	Αγορές διάθεσης	3 ^ο ,4 ^ο και 5 ^ο έτος (ανά έτος)	Αγορές διάθεσης
Άπαχο Γάλα Classic	235.980	Ν.Αιτωλοακαρνανίας, Ν.Αχαΐας, Ν.Πρεβέζης, Ν.Λευκάδος	295.920	Ν.Αιτωλοακαρνανίας, Ν.Αχαΐας, Ν.Πρεβέζης, Ν.Λευκάδος Ν.Ηλείας Ν.Άρτας Ν.Κορινθίας
Άπαχο γάλα Choco	236.040		296.160	
Ξυνόγαλα Classic	252.660		316.920	
Ξυνόγαλα με γεύσεις	252.660		316.920	
Βουτυρόγαλα Classic	58.080		72.840	
Βουτυρόγαλα με γεύσεις	58.080		72.840	
Βούτυρο	172.800		216.000	

Ανάλυση SWOT

ΔΥΝΑΜΕΙΣ	ΑΔΥΝΑΜΙΕΣ
Ευελιξία παραγωγικής Διαδικασίας	Εποχικότητα αίγιου γάλακτος
Αίγιο γάλα ως πρώτη ύλη (διατροφική αξία)	Ανάγκη μεγάλου αρχικού κεφαλαίου (κτίριο, εγκαταστάσεις κτλ)
Καινοτομία προϊόντων (είσοδος προϊόντων αίγιου γάλακτος, είσοδος βουτυρογάλακτος στην ελληνική αγορά, εμπλουτισμός με αρώματα και γεύσεις)	Κόστος διαχείρισης επιστροφών
Περιορισμένα απόβλητα (νερό από το πλύσιμο του εξοπλισμού και της μονάδας)	Ιδιαίτερα οργανοληπτικά χαρ/κά
Μεγάλη διάρκεια διατηρησιμότητας των περισσότερων προϊόντων.	
ΕΥΚΑΙΡΙΕΣ	ΑΠΕΙΛΕΣ
Ελάχιστοι άμεσοι ανταγωνιστές	Έντονος ανταγωνισμός στον τομέα των γαλακτοκομικών προϊόντων
Ύπαρξη προγραμμάτων στήριξης ΜΜΕ (χρηματοδοτήσεις, επιδοτήσεις)	Μεγάλη διαπραγματευτική δύναμη αγοραστών (super market)
Στροφή στα ελληνικά προϊόντα, τη μεσογειακή και υγιεινή διατροφή	Χαμηλή αγοραστική δύναμη καταναλωτών
Χαμηλή διαπραγματευτική δύναμη προμηθευτών (κτηνοτρόφων)	
Ύπεραξία προϊόντων Τοποθεσία	