

## Η Athos Olive έχει ως αντικείμενο την παραγωγή, επεξεργασία και εμπορία βρώσιμων ελαιών.

Η εταιρία ATHOS OLIVE ξεκίνησε την δραστηριότητά της το 2006 από τον Στέλιο Χούτα και τον Πώργο Μαρδά και λειτουργεί σε ιδιόκτητες εγκαταστάσεις 8000m<sup>2</sup> με έδρα την Ορμύλια. Πρόκειται για την μεγαλύτερη περιοχή της Ελλάδας όπου καλλιεργείται η ποικιλία της ελιάς Χαλκιδικής, εξασφαλίζοντας έτσι την άμεση προμήθεια άριστης ποιότητας προϊόντος κατευθείαν από τους αγρότες παραγωγούς.

Με το Σύστημα Ολοκληρωμένης Διαχείρισης παραγωγής, η εταιρία εισήλθε δυναμικά στον τομέα της επεξεργασίας, τυποποίησης και εμπορίας με αποτέλεσμα την άριστη ποιότητα της βρώσιμης ελιάς Χαλκιδικής. Η ATHOS OLIVE διαθέτει μεγάλη δυνατότητα επεξεργασίας αρκετών τόνων χωρίς συμβιβασμούς στην ποιότητα. Η διαδικασία επεξεργασίας γίνεται πάντα με τρόπους φιλικούς προς το περιβάλλον.

Η ATHOS OLIVE διαθέτει πιστοποιητικά ΕΛΟΤ EN ISO 22000:2005, EN ISO 9001:2008, Certificate of Conformity BRC, International Featured Standards IFS.

📍 Ορμύλια Χαλκιδικής ☎ 2371051330 ✉ athosolive2006@gmail.com

[www.athosolive.gr](http://www.athosolive.gr)



Με τη συγχρηματοδότηση  
της Ευρωπαϊκής Ένωσης



Πρόγραμμα  
Κεντρική Μακεδονία

«Η πράξη (έργο) υλοποιείται στο πλαίσιο της Δράσης «Επενδυτικά Σχέδια Καινοτομίας» και συγχρηματοδοτείται από την Ευρωπαϊκή Ένωση (ΕΕ) και Εθνικούς Πόρους μέσω του Προγράμματος «Κεντρική Μακεδονία», ΕΣΠΑ 2021-2027».

"The project «FILELIA – Development of edible olives friendly to reduced salt diet » (Project code: KMP6-0079456) is implemented in the framework of the Action «Investment Plans of Innovation» of the Program «Central Macedonia», PARD 2021-2027», that is co-funded by the European Union and Greece".

# Athos Olive

ΧΟΥΤΑΣ – ΜΑΡΔΑΣ Α.Ε.

**Επενδυτικά Σχέδια Καινοτομίας**

Κωδ. Έργου: KMP6-0079456

**ΦΙΛΕΛΙΑ** - Ανάπτυξη βρώσιμης ελιάς φιλική προς τη μειωμένη σε αλάτι διατροφή

**FILELIA** - Development of edible olives friendly to reduced salt diet



ΑΡΙΣΤΟΤΕΛΕΙΟ  
ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ  
ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ

**Συμμετέχουν**

- Εργαστήριο Χημείας και Τεχνολογίας Τροφίμων
- Εργαστήριο Βιοχημείας
- Εργαστήριο Γεωργικών Εφαρμογών και Αγροτικής Κοινωνιολογίας



## Ενότητες Εργασίας:

1

Ανάλυση της συμπεριφοράς των καταναλωτών ως προς την πράσινη ελιά μειωμένης αλατοπεριεκτικότητας

2

Βελτιστοποίηση επεξεργασίας πράσινης ελιάς ισπανικού τύπου με ζύμωση σε άλμη μειωμένης αλατοπεριεκτικότητας

3

Βελτιστοποίηση συνθηκών αποθήκευσης / συσκευασίας και διατροφική επισήμανση

4

Παραγωγή πράσινης ελιάς ισπανικού τύπου μειωμένης αλατοπεριεκτικότητας σε βιομηχανική κλίμακα

5

Μελέτη Βιωσιμότητας – Σκοπιμότητας της προτεινόμενης μονάδας

6

Διάχυση αποτελεσμάτων

## Περιγραφή

Το προτεινόμενο επενδυτικό σχέδιο «ΦΙΛΕΛΙΑ» περιλαμβάνει την διεξαγωγή βιομηχανικής έρευνας με στόχο την ανάπτυξη και επιτυχή παραγωγή και τυποποίηση πράσινης ελιάς ισπανικού τύπου ποικιλίας «Χαλκιδική» και «Χονδρολιά Χαλκιδικής» μειωμένης περιεκτικότητας σε νάτριο.

Η παρούσα βιομηχανική έρευνα, περιλαμβάνει την πραγματοποίηση στοχευμένων τεχνολογικών παρεμβάσεων κατά κύριο λόγο στην παραδοσιακή μέθοδο μεταποίησης της πράσινης ελιάς με τη χρήση άλμης μειωμένης αλατοπεριεκτικότητας και κατά δεύτερο λόγο στην αποθήκευση και συσκευασία του τελικού προϊόντος έτσι ώστε να διατηρείται το χαρακτηριστικό μειωμένης αλατοπεριεκτικότητας.

Η επιλογή της βέλτιστης τεχνικής ζύμωσης θα εφαρμοστεί πιλοτικά σε βιομηχανική κλίμακα με σκοπό να δημιουργηθεί η τεχνολογική ωριμότητα για την ανάπτυξη του νέου προϊόντος και την εμπορευματοποίησή του.

Το προτεινόμενο Έργο θα υλοποιηθεί από την επιχείρηση «Χούτας – Μαρδάς Α.Ε.» σε συνεργασία με 3 εργαστήρια του Αριστοτελείου Πανεπιστημίου Θεσσαλονίκης ήτοι το «Εργαστήριο Χημείας και Τεχνολογίας Τροφίμων», το «Εργαστήριο Βιοχημείας» και το «Εργαστήριο Γεωργικών Εφαρμογών και Αγροτικής Ανάπτυξης».