



Τα υψηλά και ευεργετικά χαρακτηριστικά της γαρίδας, της σαρδέλας και της κουτσουμούρας του Αμβρακικού Κόλπου, αναδεικνύονται μέσα από την επιστημονική έρευνα που χρηματοδότησε η Περιφέρεια/Π.Ε. Πρέβεζας και υλοποίησε το Τμήμα Γεωπονίας του ΤΕΙ Άρτας, (νυν Πανεπιστημίου Ιωαννίνων), με υπεύθυνο τον Καθηγητή κ. Ιωάννη Σκούφο.

Με βάση τα ιδιαίτερα, μετρήσιμα με αντικειμενικό τρόπο ποιοτικά στοιχεία, τα τρία αλιεύματα, θα προωθηθούν για την ένταξή τους στα Προϊόντα Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης (Π.Ο.Π.), δράση που αποτελεί ένα ακόμη ουσιαστικό βήμα στην προσπάθεια της Περιφερειακής Αρχής για την ανάπτυξη του πρωτογενούς τομέα, την αύξηση της απασχόλησης και την τόνωση της οικονομίας των παραθαλάσσιων περιοχών των Περιφερειακών Ενοτήτων Πρέβεζας και Άρτας.

Την Τρίτη στη Θεοφάνειο Αίθουσα της Πρέβεζας έγινε η παρουσίαση των αποτελεσμάτων της έρευνας, που εντυπωσίασαν τους παρευρισκόμενους. Ο Αντιπεριφερειάρχης Π.Ε. Πρέβεζας κ. Στράτος Ιωάννου, ο οποίος μετέφερε το χαιρετισμό του Περιφερειάρχη κ. Αλέξανδρου Καχριμάνη που απουσίαζε λόγω συνεδρίασης της Ένωσης Περιφερειών, τόνισε ότι η επιστημονική έρευνα είναι ο μόνος τρόπος για να αποδειχθεί και να καταστεί αδιαμφισβήτητο, αυτό που γνωρίζουν (και γεύονται) σήμερα οι περισσότεροι:

«Ότι δηλαδή τα αλιεύματα Αμβρακικού, η γαρίδα, η σαρδέλα και η κουτσομούρα, όπως και τα άλλα, έχουν μια ξεχωριστή γεύση, αλλά και ανώτερες ευεργετικές ιδιότητες».

Ο κ. Ιωάννου, δήλωσε ότι εκ του αποτελέσματος είναι ιδιαίτερα ικανοποιημένος και δικαιωμένος από την επιλογή της Περιφέρειας και του Περιφερειάρχη να διατεθεί το ποσό των 250.000 ευρώ για την εκπόνηση της πολύτιμης και ουσιαστικής αυτής έρευνας, αντί να διατεθούν σε άλλες δευτερεύουσες δράσεις προβολής.

Συνεχίζοντας τόνισε ότι η έρευνα, αποτελεί μια ολοκληρωμένη πανευρωπαϊκή μελέτη φυσικών ειδών ψαριών και αποτελεί ένα επιπλέον ερέθισμα για την προστασία του Αμβρακικού Κόλπου. Η Περιφέρεια πρωτοστατεί και στον τομέα αυτό, καθώς όπως υπογράμμισε σήμερα βρίσκεται σε εξέλιξη το μεγαλύτερο περιβαλλοντικό έργο στα παράλια του Αμβρακικού, όπως οι αποχετεύσεις και οι βιολογικοί καθαρισμοί, «ένα έργο προϋπολογισμού 45 εκ. ευρώ».

Καταλήγοντας ευχαρίστησε όλους όσους συνετέλεσαν στην υλοποίηση του έργου «Προσδιορισμός και ταυτοποίηση καινοτόμων προϊόντων Π.Ο.Π ή Π.Γ.Ε Αμβρακικού συγκεκριμένων ειδών της ιχθυοπανίδας του Αμβρακικού Κόλπου στο πλαίσιο της αξιοποίησης και της αειφόρου διαχείρισης των ιχθυοαποθεμάτων του κόλπου», το οποίο χρηματοδοτήθηκε με 250.000 ευρώ μέσω του προγράμματος «Ανάσα».

Στοιχεία του έργου

Σύμφωνα με τον υπεύθυνο της επιστημονικής ομάδας του έργου κ. Ιωάννη Σκούφο, στη Γαρίδα, τη Σαρδέλα και την Κουτσομούρα του Αμβρακικού Κόλπου ανακαλύφθηκαν μοναδικές ιδιότητες, ευεργετικές για την υγεία του Ανθρώπου, ενώ για να διαπιστωθούν με τρόπο αντικειμενικό και μετρήσιμο τα χαρακτηριστικά εκείνα που διαφοροποιούν τα προϊόντα του Αμβρακικού από άλλα είδη που αλιεύονται όχι μόνο στην Ελλάδα αλλά και στο εξωτερικό, χρησιμοποιήθηκαν τεχνικές υψηλού κύρους. Συγκεκριμένα για πρώτη φορά στο διεθνή χώρο αναλύθηκαν με φασματομετρία μάζας υψηλής ευκρίνειας, δείγματα σαρδέλας, γαρίδας και κουτσομούρας, από τρεις περιοχές της χώρας (τον Αμβρακικό Κόλπο, το κόλπο της Καλλονής, το Ιόνιο και το Θρακικό Πέλαγος). Επίσης, για πρώτη φορά διεθνώς ταυτοποιήθηκε και χαρακτηρίστηκε το πρωτεϊνικό περιεχόμενο των τριών αυτών ειδών.

Αποτελέσματα:

Η σαρδέλα του Αμβρακικού περιέχει 1003 πρωτεΐνες από τις οποίες οι 556 εκφράζονται αποκλειστικά σε αυτή και οι 56 από αυτές, έχουν ιδιαίτερα βιολογικά χαρακτηριστικά σε σχέση με τις σαρδέλες του Ιονίου και του κόλπου της Καλλονής. Οι 556 αυτές πρωτεΐνες μπορούν να αποτελέσουν στόχο για την ταυτοποίηση, την ιχνηλασιμότητα και την μοναδικότητα της σαρδέλας του Αμβρακικού Κόλπου.

Αντίστοιχα και η γαρίδα του Αμβρακικού έχει 347 απομονωθείσες πρωτεΐνες από τις οποίες οι 188 εκφράζονται αποκλειστικά σε αυτή και οι 22 από αυτές έχουν ιδιαίτερα βιολογικά χαρακτηριστικά.

Ευχάριστη έκπληξη είναι και η κουτσομούρα του Αμβρακικού, η οποία περιέχει 575 πρωτεΐνες και είναι πιο πλούσια σε ω-3 λιπαρά οξέα από τα άλλα δύο είδη. Μέσα λοιπόν σε αυτές τις λίστες πρωτεϊνών κρύβονται όλα τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά που κάνουν τα τρία αυτά είδη ψαριών του Αμβρακικού, μοναδικά προσδίδοντας τους ευεργετικά στοιχεία για την διαίτα του ανθρώπου.