

ΒΡΑΒΕΙΟ ΕΥΡΩΠΑΙΟΥ ΕΦΕΥΡΕΤΗ 2026:**Ελληνο-Σουηδή επιστήμονας φιναλίστ
για Βελτίωση γεύσης και υφής στα ροφήματα βρώμης**

- Η Αγγελική Τριανταφύλλου ανέπτυξε μία ενζυμική μέθοδο που βελτιώνει τη σταθερότητα, τη γεύση και τη λειτουργικότητα των ροφημάτων βρώμης
- Η μέθοδος αυξάνει τη διαλυτότητα των πρωτεϊνών χωρίς να τις διασπά, επιτρέποντας τη δημιουργία σταθερών προϊόντων κατάλληλων για εφαρμογές όπως τα ροφήματα καφέ
- Η Ελληνο-Σουηδή εφευρέτρια είναι φιναλίστ στην κατηγορία «Βιομηχανία» και οι νικητές θα ανακοινωθούν στις 2 Ιουλίου 2026 στο Βερολίνο
- Η δημόσια ψηφοφορία για το Βραβείο Κοινού, ξεκινά σήμερα, και διαρκεί έως την τελετή απονομής (2/07/2026)

Αθήνα, 12 Μαΐου 2026. Η δυσανεξία στη λακτόζη είναι ιδιαίτερα διαδεδομένη παγκοσμίως, με ακαδημαϊκές μελέτες (Science Direct 2025) να εκτιμούν ότι έως και 65% του παγκόσμιου πληθυσμού εμφανίζει μειωμένη ικανότητα πέψης της λακτόζης. Παράλληλα, σύμφωνα με την Ευρωπαϊκή Επιτροπή, η πρόσληψη φυτικών ινών παραμένει χαμηλότερη από τα συνιστώμενα επίπεδα, γεγονός που σχετίζεται με αυξημένους κινδύνους για την υγεία.

Αυτό έχει ενισχύσει τη ζήτηση για φυτικά εναλλακτικά γαλακτοκομικών προϊόντων, που συνδυάζουν καλή γεύση, ευχάριστη υφή και υψηλή διατροφική αξία για καθημερινή χρήση. Ωστόσο, τα πρώτα ροφήματα βρώμης συχνά παρουσίαζαν θέματα, όπως ανομοιογενή υφή, αστάθεια και χαμηλή απόδοση σε εφαρμογές, όπως τα ροφήματα καφέ. Η βιοτεχνολόγος Αγγελική Τριανταφύλλου ανέπτυξε μια κατοχυρωμένη με ευρεσιτεχνία ενζυμική μέθοδο που ξεπερνά αυτούς τους περιορισμούς, επιτρέποντας την παραγωγή σταθερών ροφημάτων βρώμης σε βιομηχανική κλίμακα. Για την καινοτομία της αυτή, επιλέχθηκε από ανεξάρτητη κριτική επιτροπή ως φιναλίστ στην κατηγορία «Βιομηχανία» του Βραβείου Ευρωπαϊού Εφευρέτη 2026.

Ξεπερνώντας βασικές προκλήσεις στα ροφήματα βρώμης

Η βρώμη αποτελεί μία πολλά υποσχόμενη πρώτη ύλη για θρεπτικά και εύπεπτα φυτικά γαλακτομικά ανάλογα. Ωστόσο, οι πρώτες μέθοδοι παραγωγής δεν κατάφεραν να προσφέρουν ένα προϊόν που να ανταποκρίνεται πλήρως στις προσδοκίες των καταναλωτών ως καθημερινό ισοδύναμο του γάλακτος. Τα ροφήματα βρώμης συχνά είχαν «κοκκώδη» υφή, πικρή επίγευση και τάση διαχωρισμού κατά τη θέρμανση ή την αποθήκευση. Βασική πρόκληση ήταν η αύξηση της διαλυτής πρωτεΐνης χωρίς αλλοίωσή της, καθώς οι συμβατικές πρωτεάσες διασπούσαν τις πρωτεΐνες, οδηγώντας σε ανεπιθύμητες αλλαγές στη γεύση, το χρώμα και τη σταθερότητα κατά τη διάρκεια επεξεργασίας σε υψηλές θερμοκρασίες.

Η Αγγελική Τριανταφύλλου αντιμετώπισε αυτό το πρόβλημα, ενώ εργαζόταν στη σουηδική εταιρεία τροφίμων Oatly, όπου ανέπτυξε μια ενζυμική διαδικασία που συνδυάζει ένζυμα αποαμιδώνωσης πρωτεϊνών (deamidases) με αμυλάσες ώστε να αυξάνεται η διαλυτότητα της πρωτεΐνης της βρώμης κατά την αποδόμηση του αμύλου. Σε αντίθεση με πολλές πρωτεάσες, τα ένζυμα αυτά τροποποιούν τις πρωτεΐνες χωρίς να τις διασπούν, διατηρώντας τη δομή τους και βελτιώνοντας τη γεύση, το χρώμα και τη σταθερότητα. Το τελικό προϊόν έχει υψηλότερη περιεκτικότητα σε διαλυτή πρωτεΐνη, πιο λευκή όψη και δημιουργεί λεπτό και σταθερό αφρό, καθιστώντας το κατάλληλο για χρήση σε ροφήματα, όπως είναι αυτά του καφέ.

Η καινοτομία αυτή συνέβαλε στην ευρύτερη υιοθέτηση των φυτικών ροφημάτων βρώμης και στην προώθηση πιο βιώσιμων διατροφικών προτύπων, καθώς τέτοια προϊόντα συνδέονται γενικά με χαμηλότερη χρήση πόρων και μικρότερο περιβαλλοντικό αποτύπωμα σε σχέση με τα συμβατικά γαλακτοκομικά.

«Για πολλά χρόνια, η αγορά αντιμετώπιζε τα φυτικά ροφήματα ως προϊόν για άτομα με αλλεργίες και όχι για το ευρύ κοινό. Όμως αυτή η συγκεκριμένη “barista” εκδοχή ήταν λειτουργική, αποδοτική και γευστική, άνοιξε έναν εντελώς νέο δρόμο φέρνοντας στο προσκήνιο όλα αυτά τα φυτικά ροφήματα», δήλωσε η Αγγελική Τριανταφύλλου.

Εξέλιξη μίας ενζυμικής καινοτομίας για τη βιομηχανία τροφίμων

Η έρευνα ξεκίνησε στις αρχές της δεκαετίας του 1990 στο Πανεπιστήμιο Lund, στο πλαίσιο συνεργασίας με τον Σουηδικό αγροτικό συνεταιρισμό, με στόχο την αξιοποίηση υποπροϊόντων βρώμης. Παράλληλα, το ακαδημαϊκό ενδιαφέρον για τροφικές δυσανεξίες και αλλεργίες αυξανόταν τόσο στη Σουηδία, όσο και παγκοσμίως, ενισχύοντας την έρευνα για εναλλακτικές λύσεις αντί του αγελαδινού γάλακτος. Κατά τη διάρκεια της διδακτορικής της διατριβής στη βιοτεχνολογία, η Αγγελική Τριανταφύλλου εντάχθηκε σε αυτή την πρωτοβουλία, η οποία εξελίχθηκε στη μετέπειτα εταιρεία Oatly, διαδραματίζοντας καθοριστικό ρόλο στην ανάπτυξη και βελτιστοποίηση της μεθόδου. Η κατοχυρωμένη με ευρεσιτεχνία μέθοδος εφαρμόστηκε σε βιομηχανική κλίμακα, συμβάλλοντας στη μετατροπή των ροφημάτων βρώμης από εξειδικευμένο προϊόν σε ευρέως αποδεκτή εναλλακτική του γάλακτος, συμπεριλαμβανομένων εκδοχών ειδικά σχεδιασμένων για χρήση μαζί με καφέ.

Σήμερα, η ίδια συνεχίζει το έργο της στην ανάπτυξη και βελτίωση ενζυμικών διεργασιών μέσω της εταιρείας της Cerealqy AB, εστιάζοντας στην ανάπτυξη υψηλής ποιότητας φυτικών ροφημάτων από βρώμη και όσπρια.

«Ζούμε σε έναν κόσμο που αλλάζει καθημερινά με περισσότερους ανθρώπους και λιγότερους πόρους. Είναι απαραίτητο να κάνουμε την παραγωγή τροφίμων πιο έξυπνη και αποδοτική. Αυτή η εφεύρεση δείχνει πώς η επιστήμη μπορεί να εφαρμοστεί ακόμη και σε έναν φαινομενικά παραδοσιακό τομέα όπως είναι η παραγωγή τροφίμων», ανέφερε η Αγγελική Τριανταφύλλου.



Η Αγγελική Τριανταφύλλου είναι μία από τους τρεις φιναλίστ στην κατηγορία «Βιομηχανία» του Βραβείου Ευρωπαϊκού Εφευρέτη 2026. Οι υπόλοιποι φιναλίστ της κατηγορίας είναι οι Roberto Crippa, Christiano Crippa και η ομάδα τους για μία μέθοδο που επιτρέπει της ταχεία, τοπική παραγωγή probe cards για την πρωτοτυποποίηση μικροκυκλωμάτων και ο Ευάγγελος Ελευθερίου και η ομάδα του για την ανάπτυξη βασικών τεχνολογιών που βελτίωσαν τον τρόπο αποθήκευσης, ανάγνωσης και επεξεργασίας των ψηφιακών δεδομένων. Το Ευρωπαϊκό Γραφείο Διπλωμάτων Ευρεσιτεχνίας (European Patent Office – EPO) θα ανακοινώσει τους νικητές κατά τη διάρκεια τελετής που θα μεταδοθεί ζωντανά ([streaming link](#)) από το Βερολίνο στις 2 Ιουλίου 2026. Παράλληλα με τις θεματικές κατηγορίες, το Βραβείο Κοινού θα απονεμηθεί μέσω συνδυασμένης ψηφοφορίας κοινού και επιτροπής. Η ψηφοφορία ξεκινά στις 12 Μαΐου 2026 και ολοκληρώνεται την ημέρα της τελετής στις 2 Ιουλίου 2026.

Περισσότερες πληροφορίες σχετικά με την τεχνολογία, τον αντίκτυπό της και τους εφευρέτες είναι διαθέσιμες [εδώ](#).

Προς τους δημοσιογράφους:

Για περισσότερες πληροφορίες παρακαλούμε επικοινωνείτε:

European Patent Office

Roberta Romano-Götsch

press@epo.org

Tel.: +49 89 2399-1833

Σχετικά με το Βραβείο Ευρωπαϊκού Εφευρέτη

Το Βραβείο Ευρωπαϊκού Εφευρέτη (European Inventor Award) αποτελεί ένα από τα σημαντικότερα βραβεία καινοτομίας στην Ευρώπη. Θεσπίστηκε το 2006 από το Ευρωπαϊκό Γραφείο Διπλωμάτων Ευρεσιτεχνίας (European Patent Office - EPO) και τιμά εφευρέτες και ομάδες που έχουν συμβάλει στην αντιμετώπιση μερικών από τις μεγαλύτερες προκλήσεις της εποχής μας. Η κριτική επιτροπή αποτελείται από πρώην φιναλίστ του βραβείου, οι οποίοι αξιολογούν τις υποψηφιότητες με βάση την τεχνική, επιχειρηματική και πνευματική ιδιοκτησιακή τους εμπειρία. Όλοι οι εφευρέτες πρέπει να διαθέτουν ευρωπαϊκό δίπλωμα ευρεσιτεχνίας για την εφεύρεσή τους. Διαβάστε περισσότερα [εδώ](#) σχετικά με τις διάφορες κατηγορίες, τα βραβεία, τα κριτήρια επιλογής και την τελετή που θα μεταδοθεί ζωντανά στις 2 Ιουλίου στο Βερολίνο.

Σχετικά με το EPO

Το [Ευρωπαϊκό Γραφείο Διπλωμάτων Ευρεσιτεχνίας](#) (European Patent Office - EPO) απασχολεί περίπου 6.300 εργαζόμενους και αποτελεί έναν από τους μεγαλύτερους δημόσιους οργανισμούς στην Ευρώπη. Με έδρα το Μόναχο και γραφεία σε Βερολίνο, Βρυξέλλες, Χάγη και Βιέννη, ιδρύθηκε με στόχο την ενίσχυση της συνεργασίας στον τομέα των πατεντών στην Ευρώπη. Μέσω της κεντρικής διαδικασίας χορήγησης διπλωμάτων ευρεσιτεχνίας, οι εφευρέτες μπορούν να αποκτήσουν υψηλού επιπέδου προστασία σε έως και 46 χώρες, καλύπτοντας μια αγορά περίπου 700 εκατομμυρίων ανθρώπων. Το EPO αποτελεί επίσης τη σημαντικότερη παγκόσμια αρχή στον τομέα της πληροφόρησης και αναζήτησης πατεντών.