



**“AVOYOG Smoothie beverage” is  
a functional, ecofriendly,  
innovative smoothie beverage from  
avocado and Greek yoghurt whey**

“AVOYOG” is a smoothie beverage containing Greek avocado and strained (Greek or Greek-type) yoghurt whey, enriched with prebiotic fibers, natural antioxidant extract and vitamin C. It has great nutritional value as it contains vegetable fats, mainly monounsaturated fibers, proteins, vitamins and minerals provided by the main ingredients, and has increased antioxidant activity. It is free of preservatives, colour additives and others, and most importantly no sugar is added. High Pressure processing used for the cold pasteurization to achieve microbiological stability contributes to the preservation of “fresh-like” flavour, taste, appearance and nutritional properties (similar to the freshly blended and prepared smoothie beverages). One essential characteristic is that “AVOYOG” is an eco-friendly product since it uses strained (Greek or Greek-type) yoghurt industry by-product (acid whey), the exploitation of which is a major issue for the dairy industry.

“AVOYOG” aims to fulfill consumer demands for on-the-go consumption, fresh-like appeal and health boosting properties offered by smoothies and smoothie-type beverages, and can be consumed as breakfast, workout or between-meals snacks during the day. The shelf life of the product is estimated at 6 months under refrigeration.

Supervisors: E. Dermesonlouoglou, V. Andreou, Team manager: E. Paraskevopoulou  
Team members: E. Papamichail, Z. Xanthou, E. Sarantakou  
efider@chemeng.ntua.gr, vandreou@chemeng.ntua.gr, eleni\_paraskevopoulou@outlook.com



## Το «AVOYOG Smoothie beverage» είναι ένα λειτουργικό ρόφημα αβοκάντο και ορού στραγγιστού γιαουρτιού

Το «AVOYOG Smoothie Beverage» είναι ένα ρόφημα που παρασκευάζεται από αβοκάντο Ελληνικής καλλιέργειας και ορό στραγγιστού γιαουρτιού με προσθήκη πρεβιοτικών ινών, φυσικού αντιοξειδωτικού εκχυλίσματος και βιταμίνης C. Το ρόφημα αποτελεί πηγή πρεβιοτικών και φυτικών διαιτητικών ινών καθώς και φυτικών λιπιδίων, πρωτεϊνών, βιταμινών και ανόργανων συστατικών που προέρχονται από τα δύο κύρια συστατικά. Επιπλέον παρουσιάζει υψηλή αντιοξειδωτική δράση. Δεν περιέχει συντηρητικά, τεχνητά πρόσθετα χρώματος κ.α. καθώς και πρόσθετη ζάχαρη. Η επεξεργασία με Υπερυψηλή Πίεση που έχει χρησιμοποιηθεί ως μέθοδος ψυχρής παστερίωσης για την επίτευξη μικροβιολογικής σταθερότητας συμβάλλει στη διατήρηση των οργανοληπτικών χαρακτηριστικών (κρεμώδης υφή, άρωμα/γένυση φρέσκου φρούτου, πράσινο χρώμα) και των θρεπτικών ιδιοτήτων του προϊόντος. Το πιο σημαντικό είναι ότι είναι οικολογικό καθώς χρησιμοποιεί παραπροϊόν της βιομηχανίας του στραγγιστού (Ελληνικού ή Ελληνικού-τύπου) γιαουρτιού το οποίο είναι ιδιαίτερα δύσκολο στη διαχείρισή του.

Το AVOYOG έρχεται να ικανοποιήσει τις απαιτήσεις του σύγχρονου καταναλωτή για λειτουργικά τρόφιμα με ανώτερα θρεπτικά και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά με ευκολία στη χρήση και οικολογικό χαρακτήρα. Μπορεί να καταναλωθεί ως ρόφημα πρωινού και κατά τη διάρκεια της ημέρας μεταξύ γευμάτων. Η διάρκεια ζωής του είναι 6 μήνες υπό ψύξη.

Ε. Δερμεσονλούογλου, Β. Ανδρέου, Ε. Παρασκευοπούλου

Ε. Παπαμχαήλ, Ζ. Ξάνθου, Ε. Σαραντάκου

efider@chemeng.ntua.gr, vandreu@chemeng.ntua.gr, eleni\_paraskevopoulou@outlook.com

National Technical University of Athens, School of Chemical Engineering,

Laboratory of Food Chemistry and Technology

Tel no: +30 210 772 -3118, -3119, Fax no: +30 210 772 3163

www.taoukisfoodntua.net



Find us on  
facebook !