

Σαλιγκάρια: Μια...παρεξηγημένη τροφή..

[/ Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Τα σαλιγκάρια αποτελούν εκλεκτό έδεσμα από την

εποχή της Μινωικής Κρήτης, έχουν κατακτήσει τη δική τους θέση στις ευρωπαϊκές γκουρμέ κουζίνες, ενώ συχνά χρησιμοποιούνται για την παρασκευή ακόμη και ...καλλυντικών.

Ο λόγος για τα σαλιγκάρια, ένα προϊόν με συνεχώς αυξανόμενη ζήτηση, αφού, όπως εξηγεί ο καθηγητής στο Τμήμα Γεωπονίας, Ιχθυολογίας και Υδάτινου Περιβάλλοντος του Πανεπιστημίου Θεσσαλίας, Χρήστος Νεοφύτου, το κρέας τους παρουσιάζει σημαντική διατροφική και φαρμακευτική αξία.

“Κατ’αρχήν, το κρέας των σαλιγκαριών αποτελεί λιχουδιά για τους γευσιγνώστες, αλλά συγκεντρώνει και αρκετά πλεονεκτήματα σε σχέση με άλλα κρέατα. Παρουσιάζει αφενός μεν χαμηλή περιεκτικότητα σε θερμίδες και λίπη, αφετέρου δε υψηλή περιεκτικότητα σε ανόργανα θρεπτικά στοιχεία, απαραίτητα αμινοξέα και ευεργετικά λιπαρά οξέα”, σημειώνει ο κ. Νεοφύτου, ο οποίος διευθύνει το Εργαστήριο Εκτροφής Γαστεροπόδων του Πανεπιστημίου. [\(περισσότερα...\)](#)