



Ευρωπαϊκή Ένωση
Ευρωπαϊκό Ταμείο
Περιφερειακής Ανάπτυξης



ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ
ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ
ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ ΚΑΙ ΕΠΕΝΔΥΣΕΩΝ
ΕΙΔΙΚΗ ΓΡΑΜΜΑΤΕΙΑ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ
ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΩΝ ΕΤΠΑ & ΤΣ
ΕΥΔ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ «ΑΝΤΑΓΩΝΙΣΤΙΚΟΤΗΤΑ»

ΕΠΑνεΚ 2014-2020
ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΙΑΚΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ
ΑΝΤΑΓΩΝΙΣΤΙΚΟΤΗΤΑ
ΕΠΙΧΕΙΡΗΜΑΤΙΚΟΤΗΤΑ
ΚΑΙΝΟΤΟΜΙΑ



Με τη συγχρηματοδότηση της Ελλάδας και της Ευρωπαϊκής Ένωσης



ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ
ΑΙΓΑΙΟΥ

ΤΜΗΜΑ ΕΠΙΣΤΗΜΗΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΚΑΙ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ

Ημερίδα

Αξιοποίηση παραπροϊόντων και άλευρων εναλλακτικών του σιταριού για την παραγωγή καινοτόμων κράκερ.
(ΑΚΡΩΝΥΜΙΟ: NewCracker)

Διοργάνωση:

Τμήμα Επιστήμης τροφίμων και Διατροφής
Εταιρία “ΟΙΚΟΓΕΝΕΙΑ ΠΟΡΙΑΖΗ-ΛΗΜΝΟΣ”

Τόπος: Γαροφαλλίδειο Αμφιθέατρο- Συνεδριακή αίθουσα (Αίθουσα Νο 2)

26 Μαΐου 15:00-18:00

Η ημερίδα είναι ανοιχτή προς το κοινό.

14:30 – 15:00 Προσέλευση

15:00 – 15:20 Παρουσίαση του έργου NewCracker

“ΑΝΑΖΗΤΩΝΤΑΣ ΛΥΣΕΙΣ ΣΤΙΣ ΠΡΟΣΚΛΗΣΕΙΣ ΤΟΥ ΜΕΛΛΟΝΤΟΣ”

- Συντονιστής του έργου: Φωτεινή Ποριάζη, Εταιρία “ΟΙΚΟΓΕΝΕΙΑ ΠΟΡΙΑΖΗ-ΛΗΜΝΟΣ”

“Η συνέργεια της τεχνολογίας τροφίμων και διατροφής για την ανάπτυξη της παράδοσης”

- Επιστημονικός Υπεύθυνος του έργου: Γκατζώνης Κωνσταντίνος, Αν. Καθηγητής, Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής, Πανεπιστήμιο Αιγαίου

Παρουσίαση αποτελεσμάτων

15:20 – 15:40 Αρτοσκευάσματα χωρίς γλουτένη: ιδιότητες, τεχνολογικές προσεγγίσεις.

- Μπιλιαδέρης Κωνσταντίνος, Ομότιμος Καθηγητής, Τμήμα Γεωπονίας, Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης

15:40 – 15:55 Αξιοποίηση παραπροϊόντων του αγροδιατροφικού τομέα για την παραγωγή βιώσιμων και υγιεινών τροφίμων

- Μουρτζίνος Ιωάννης, Αν. Καθηγητής, Τμήμα Γεωπονίας, Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης

Υλοποιήθηκε στο πλαίσιο της Δράσης ΕΡΕΥΝΩ – ΔΗΜΙΟΥΡΓΩ - ΚΑΙΝΟΤΟΜΩ και συγχρηματοδοτήθηκε από το Ευρωπαϊκό Ταμείο Περιφερειακής Ανάπτυξης (ΕΤΠΑ) της Ευρωπαϊκής Ένωσης και εθνικούς πόρους μέσω του Ε.Π. Ανταγωνιστικότητα, Επιχειρηματικότητα & Καινοτομία (ΕΠΑνεΚ) (κωδικός έργου: Τ2ΕΔΚ-02137).



Ευρωπαϊκή Ένωση
Ευρωπαϊκό Ταμείο
Περιφερειακής Ανάπτυξης



ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ
ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ
ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ ΚΑΙ ΕΠΕΝΔΥΣΕΩΝ
ΕΙΔΙΚΗ ΓΡΑΜΜΑΤΕΙΑ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ
ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΩΝ ΕΤΠΑ & ΤΣ
ΕΥΔ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ «ΑΝΤΑΓΩΝΙΣΤΙΚΟΤΗΤΑ»

ΕΠΑνΕΚ 2014-2020
ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΙΑΚΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ
ΑΝΤΑΓΩΝΙΣΤΙΚΟΤΗΤΑ
ΕΠΙΧΕΙΡΗΜΑΤΙΚΟΤΗΤΑ
ΚΑΙΝΟΤΟΜΙΑ



Με τη συγχρηματοδότηση της Ελλάδας και της Ευρωπαϊκής Ένωσης

15:55 – 16:10 Σύγχρονες τεχνικές χημικής ανάλυσης για τη διερεύνηση του αποτυπώματος τοπικών προϊόντων ετικέτας, προώθηση των διατροφικών ισχυρισμών και της ανταγωνιστικότητας.

- Καλογιούρη Νατάσα, Επ. Καθηγήτρια, Τμήμα Χημείας, Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης

16:10 – 16:25 ΔΙΑΛΕΙΜΜΑ

16:25 – 16:40 Οι παράγοντες της διαπολιτισμικότητας και κουλτούρας στις μελέτες καταναλωτή και αισθητηριακή ανάλυση προϊόντων.

- Κουκουμάκη Ι. Δανάη, υποψήφια διδάκτορας, Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής, Πανεπιστήμιο Αιγαίου
- Γκατζιώνης Κωνσταντίνος, Αν. Καθηγητής, Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής, Πανεπιστήμιο Αιγαίου

16:40 – 16:55 Μελέτη της διατροφικής αξίας και της βιοδραστικότητας καινοτόμων κράκερ με εναλλακτικά άλευρα.

- Δέσποινα Χατζηαραλάμπους, υποψήφια διδάκτορας, Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής, Πανεπιστήμιο Αιγαίου
- Αντώνης Κουτελιδάκης, Επ. Καθηγητής, Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής, Πανεπιστήμιο Αιγαίου

16:55 – 17:10 Τεχνολογικός χαρακτηρισμός καινοτόμων προϊόντων με παραδοσιακές πρώτες ύλες.

- Γιαννούτσος Κωνσταντίνος, υποψήφιος διδάκτορας, Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής, Πανεπιστήμιο Αιγαίου
- Γκατζιώνης Κωνσταντίνος, Αν. Καθηγητής, Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής, Πανεπιστήμιο Αιγαίου

17:10 – 17:25 ΔΙΑΛΕΙΜΜΑ

17:25 – 17:35 Αξιοποίηση υποπροϊόντων οινοβιομηχανίας για παρασκευή αρτοσκευασμάτων.

- Ελένη Ναζίρη, Επ. Καθηγήτρια, Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής, Πανεπιστήμιο Αιγαίου

17:35 – 17:45 Υπολογιστικά εργαλεία στην επιστήμη τροφίμων.

- Καλούδης Ευστάθιος, Επ. Καθηγητής, Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής, Πανεπιστήμιο Αιγαίου

17:45 – 18:00 Συζήτηση στρογγυλής τραπέζης- Τοποθετήσεις κοινού και συμμετεχόντων

Κλείσιμο ημερίδας