

2-3-4 ΝΟΕΜΒΡΙΟΥ 2013
METROPOLITAN EXPO

στο πλαίσιο των

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΠΑΡΑΛΛΗΛΩΝ ΕΚΔΗΛΩΣΕΩΝ



ΧΟΡΗΓΟΙ ΕΚΔΗΛΩΣΕΩΝ



■ ΣΑΒΒΑΤΟ 2 ΝΟΕΜΒΡΙΟΥ

10.30 π.μ. / Χώρος δραστηριοτήτων, Hall 1

**2η Οργανοληπτική Αξιολόγηση Ελληνικών προϊόντων με βάση το κρέας
και ελληνικών κρεατοσκευασμάτων**

Με την υποστήριξη του ΣΕΒΕΚ και του ΣΠΑΚΒΕ



Μια μεγάλη ευκαιρία ανάδειξης των τοπικών κρεατοσκευασμάτων και προϊόντων κρέατος και των τοπικών Ελλήνων παραγωγών αποτελεί ο διαγωνισμός, που διοργανώνει το περιοδικό MEAT PLACE και η εταιρεία o.mind Creatives, με την υποστήριξη και συνδιοργάνωση του Συνδέσμου Ελληνικών Βιομηχανιών Επεξεργασίας Κρέατος (ΣΕΒΕΚ) και του Συλλόγου για την Προστασία και Ανάπτυξη της Ελληνικής Παραγωγής Εμπορίας και Μεταποίησης Κρέατος Β. Ελλάδος (ΣΠΑΚΒΕ).

Οι διαγωνιζόμενοι Έλληνες παραγωγοί θα θέσουν τα προϊόντα τους στην κριτική επιτροπή, η οποία αποτελείται από 50 επιστήμονες και τεχνολόγους τροφίμων, με σκοπό να διεκδικήσουν κάποια διάκριση και να πάρουν μία θέση στη λίστα των ποιοτικών Ελλήνων παραγωγών που θα βραβευθούν. Οι βασικές κατηγορίες που θα διαγωνιστούν είναι: Προϊόντα με βάση το κρέας (αλλαντοποιία), παρασκευάσματα κρέατος, λουκάνικα χωριάτικα, παραδοσιακά προϊόντα.

11.00 π.μ. / Αίθουσα συνεδρίων, Hall 1

Επιστημονική ημερίδα: "Η Ελληνική παραγωγή γαλακτοκομικών προϊόντων & οι προοπτικές ανάπτυξης του κλάδου"

Σε συνεργασία με το Ινστιτούτο Γάλακτος Ιωαννίνων - ΕΛΓΟ ΔΗΜΗΤΡΑ



Διοργανώνεται στο πλαίσιο της 1ης έκθεσης Γαλακτοκομίας & Τυροκομίας DAIRY EXPO 2013 σε συνεργασία με το Ινστιτούτο Γάλακτος Ιωαννίνων - ΕΛΓΟ ΔΗΜΗΤΡΑ.

Στόχος της ημερίδας είναι η παρουσίαση της κατάστασης του πρωτογενή τομέα της χώρας μας όσον αφορά την παραγωγή γάλακτος, τυριού και συναφών προϊόντων, η προβολή των δυνατοτήτων που έχει ο κλάδος της μεταποίησης, η ανάδειξη των νέων τεχνολογιών που αφορούν τη γαλακτοκομία και τυροκομία, καθώς και οι προοπτικές ανάπτυξης των τομέων αυτών. Τα θέματα που θα αναπτυχθούν έχουν επιγραμματικά ως εξής:

Πρωτογενής τομέας, μεταποίηση (χημεία, μικροβιολογία, τεχνολογία, ποιοτικός έλεγχος), νομοθεσία, νέες τεχνολογίες - εξοπλισμός, πιστοποίηση ελληνικών γαλακτοκομικών προϊόντων.

Μπορείτε να βρείτε το πλήρες πρόγραμμα της ημερίδας στις σελίδες 44-45 του καταλόγου.

Είσοδος ελεύθερη

17.00 π.μ. / Αίθουσα συνεδρίων, Hall 1

Έρευνα για τις συνήθειες και προτιμήσεις των καταναλωτών σε σχέση με το κρέας

Από την εταιρεία ερευνών Interview



Τι κρέας προτιμούν οι καταναλωτές; Τι τους αρέσει να βρίσκουν στα κρεοπωλεία; Γιατί εμπιστεύονται τον παραδοσιακό κρεοπώλη τους; Τις αρέσει η ιδέα της ζεστής γωνιάς; Αγοράζουν κρέας από τα supermarkets; Πόσο στηρίζουν τους Έλληνες παραγωγούς και τα εγχώρια προϊόντα;

Αυτά και πολλά ακόμη ερωτήματα έχει θέσει η εταιρεία ερευνών Interview, η οποία πραγματοποίησε μεγάλη έρευνα για το κρέας, τις συνήθειες και τις προτιμήσεις των καταναλωτών. Τα αποτελέσματα της θα παρουσιαστούν στην έκθεση MEAT DAYS 2013, το Σάββατο 2 Νοεμβρίου στις 17:00.

Η έρευνα πραγματοποιήθηκε για λογαριασμό της o.mind Creatives, διοργανώτριας εταιρείας της έκθεσης και εκδότριας του περιοδικού MEAT PLACE και της εταιρείας Συμβούλων SCB, με σκοπό την ενημέρωση των κρεοπωλών, των εμπόρων και των παραγωγών, ώστε να γνωρίζουν την άποψη και τις προτιμήσεις των πελατών τους και ευρύτερα των Ελλήνων καταναλωτών.

Είσοδος ελεύθερη

2-3-4 ΝΟΕΜΒΡΙΟΥ 2013
METROPOLITAN EXPO

στο πλαίσιο των

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΠΑΡΑΛΛΗΛΩΝ ΕΚΔΗΛΩΣΕΩΝ



7^η ΕΚΘΕΣΗ (ΕΛΛΗΝΙΚΙΑ) & ΞΥΠΡΟΚΙΑ

■ ΚΥΡΙΑΚΗ 3 ΝΟΕΜΒΡΙΟΥ

11.00 π.μ. / Αίθουσα συνεδρίων, Hall 1

Ημερίδα: "Το παρόν και το μέλλον των Ελληνικών σφαγείων"

Σε συνεργασία με τον Πανελλήνιο Σύνδεσμο Βιομηχανικών Σφαγείων & Κρέατος



Η εύρυθμη λειτουργία των σφαγείων και η σωστή διαδικασία που πρέπει να τηρείται για την καλύτερη ποιότητα του τελικού προϊόντος είναι τα θέματα που θα αναπτυχθούν στην ενημερωτική ημερίδα που διοργανώνει η εταιρεία o.mind creatives σε συνεργασία με τον Πανελλήνιο Σύνδεσμο Βιομηχανικών Σφαγείων & Κρέατος. Για το Ελληνικό σφαγείο θα μιλήσουν έγκριτοι επιστήμονες, εκπρόσωποι φορέων, ομοσπονδιών, συνδέσμων και εταιρειών. Πιο αναλυτικά στην ημερίδα θα αναπτυχθούν οι εξής θεματικές ενότητες:

1. Ιδανικές θερμοκρασίες και διαδικασία συντήρησης σφάγιου - Σωστή διαχείριση του κρέατος από το σφαγείο ως το πιάτο του καταναλωτή.
2. Πλήρης αξιοποίηση όλων των προϊόντων, παραπροϊόντων και υποπροϊόντων σφαγής.
3. Μέθοδοι απολύμανσης και καθαρισμού χώρων σταβλισμού και σφαγείου.
4. Το μέλλον των Ελληνικών σφαγείων. Προοπτικές και βιωσιμότητα.
5. Ανοικτή συζήτηση της διοίκησης και των μελών Πανελληνίου Συνδέσμου Σφαγείων με εκπροσώπους Ομοσπονδιών, Συνδέσμων, Σωματείων & Ενώσεων.

Είσοδος ελεύθερη

15.00 μ.μ. / Χώρος δραστηριοτήτων, Hall 1

Welcome to the MEATropolis!

Σεμινάριο δημιουργίας κρεατοσκευασμάτων από την Provil. Στο πλαίσιο της MEAT DAYS σας καλούμε στις 15.00 μ.μ. σε ένα διαδραστικό σεμινάριο επίδειξης εμπνευσμένων και πρωτότυπων κρεατοσκευασμάτων στο ειδικά διαμορφωμένο χώρο δραστηριοτήτων της έκθεσης.

Για περισσότερες πληροφορίες το team της Provil θα βρίσκεται στη διάθεσή σας στο περίπτερο C02D01.

Είσοδος ελεύθερη

17.00 μ.μ. / Αίθουσα συνεδρίων, Hall 1

Παρουσίαση και ανοικτή συζήτηση με θέμα τον Νέο Αγρονομικό και Υγειονομικό Κώδικα

Ο νέος Αγρονομικός και Υγειονομικός Κώδικας καθώς και ο νέος Κώδικας Τροφίμων και Ποτών είναι θέματα που αφορούν άμεσα τους κρεοπώλες και όσους δραστηριοποιούνται στον τομέα των τροφίμων και της μαζικής εστίασης. Όλες οι νέες αλλαγές και τα δεδομένα που δημιουργούνται από την εφαρμογή τους θα συζητηθούν στην ενημερωτική παρουσίαση που πραγματοποιεί η εταιρεία o.mind creatives και το περιοδικό MEAT PLACE.

Είσοδος ελεύθερη

■ ΔΕΥΤΕΡΑ 4 ΝΟΕΜΒΡΙΟΥ

13.00 μ.μ. / Αίθουσα συνεδρίων, Hall 1

Workshop: "Τεχνικές δημιουργίας προϊόντων ιδιωτικής ετικέτας"

Από την εταιρεία SCG-FTS



Η SCG - FTS, στο πλαίσιο της έκθεσης MEAT DAYS 2013, διοργανώνει την Δευτέρα 4 Νοεμβρίου 2013 και ώρα 13:00, εκδήλωση με θέμα "Τεχνικές δημιουργίας προϊόντων ιδιωτικής ετικέτας" με παράλληλη γευστική δοκιμή - αξιολόγηση προϊόντων από μοσχαρίσιο, χοιρινό, βουβαλίσιο κρέας καθώς και προϊόντων από κουνέλι και κατόπουλο. Η εκδήλωση αφορά παραγωγούς παρσκευασμάτων και αθλητικών, αγοραστές s/m, προμηθευτές - διακινητές, αθλοσφαιρών κρεοπωλείων και εστιατορίων.

Είσοδος ελεύθερη κατόπιν υπόδειξης της ειδικής πρόσκλησης

Πρόγραμμα επιστημονικής ημερίδας
ΣΑΒΒΑΤΟ 2 ΝΟΕΜΒΡΙΟΥ 2013

«**Η Ελληνική παραγωγή
γαλακτοκομικών προϊόντων
και οι προοπτικές
ανάπτυξης του κλάδου**»

Σε συνεργασία με το Ινστιτούτο Γάλακτος Ιωαννίνων - ΕΛΓΟ ΔΗΜΗΤΡΑ

στο πλαίσιο της...

**Dairy
Expo.gr**

1^η ΕΚΘΕΣΗ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΑΣ & ΤΥΡΟΠΛΑΣΗ
2-3-4 ΝΟΕΜΒΡΙΟΥ 2013
METROPOLITAN EXPO

ΧΟΡΗΓΟΙ ΕΚΔΗΛΩΣΗΣ



MULTIVAC
BETTER PACKAGING

ALFA FROST A.E.
www.alfafrost.gr



Milkplan
FARMING TECHNOLOGIES

- 10.30 - 10.50 Προσέλευση - Εγγραφές
- 10.50 - 11.00 Χαιρετισμοί Επισήμων και Διοργανωτών
- 11.00 - 11.15 Η δυναμική του μετακινούμενου συστήματος εκτροφής αιγοπροβάτων στην Ελλάδα
Επιδράσεις στη βιοποικιλότητα - οικοσύστημα και η χρησιμότητά του στο πλαίσιο των κλιματικών αλλαγών
Ζδράγκας Α., Μπιστόπουλος Ι., Σαμούρης Γ., Βαφέας Γ., Παπαδόπουλος Θ. και Λάγκα Β.
ΕΛΓΟ-ΔΗΜΗΤΡΑ- Ινστιτούτο Κτηνιατρικών Ερευνών Θεσσαλονίκης
- 11.15 - 11.30 Ανάλυση της αλυσίδας εμπορίας του γάλακτος προβάτων και αιγών στην Ήπειρο: Περιορισμοί και δυνατότητες
Τζουραμάνη Ε. ¹, Λίγδα Χ. ², Σωσσίδου Ε. ²
¹ ΕΛΓΟ-ΔΗΜΗΤΡΑ - Ινστιτούτο Γεωργοοικονομικών & Κοινωνιολογικών Ερευνών
² ΕΛΓΟ-ΔΗΜΗΤΡΑ - Ινστιτούτο Κτηνιατρικών Ερευνών Θεσσαλονίκης
- 11.30 - 11.45 Αλμειγή και ψύξη γάλακτος: Χρήση παγολεκανών στη συντήρηση και μεταφορά του γάλακτος
Παρουσίαση από εκπρόσωπο της εταιρείας MILKPLAN
- 11.45 - 12.00 Ελληνικό σήμα γάλακτος και Γαλακτοκομικών προϊόντων
Σπέντζου Μ., Γεωπόνος, Προϊστομένη Τμήματος Προδιαγραφών ΕΛΓΟ - ΔΗΜΗΤΡΑ
- 12.00 - 12.15 Έλεγχος και πιστοποίηση τυροκομικών προϊόντων Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης (Π.Ο.Π.)
Παθιάκη Ε., Χημικός, ΕΛΓΟ-ΔΗΜΗΤΡΑ - Γενική Δ/νση Διασφάλισης Ποιότητας Αγροτικών Προϊόντων, Τμήμα Πιστοποίησης
- 12.15 - 12.30 Προστασία τροφίμων και εφοδιαστική αλυσίδα
Νούλης Α., Χημικός, Διευθυντής Ανάπτυξης LRQA για Ελλάδα, Εταιρεία Lloyd's
- 12.30 - 12.45 Διαλειμμα
- 12.45 - 13.00 Αντιοξειδωτικά συστατικά παραδοσιακών ελληνικών γαλακτοκομικών προϊόντων
Μπαργιώτης Π., Γεωπόνος u.M.Sc μέλος της ομάδας του Food Allergens Lab
- 13.00 - 13.15 Μικροβιολογική ασφάλεια γαλακτοκομικών προϊόντων: Από την πρώτη ύλη στο τελικό προϊόν
Σκανδόμης Π., Επίκουρος Καθηγητής, Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου-Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών
- 13.15 - 13.30 Φυτικοχημικά και διαθρεπτικά χαρακτηριστικά προϊόντων με βάση το γάλα και τα δημητριακά
Χατζή Κ., Ζωΐδου Ε., Μασσούρας Θ.
Εργαστήριο Γαλακτοκομίας, Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών
- 13.30 - 13.45 Η άλη ως μέσο ωρίμανσης και διατήρησης των τυριών
Μοάτσου Γ., Επίκουρος Καθηγήτρια, Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου,
Εργαστήριο Γαλακτοκομίας-Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών
- 13.45 - 14.00 Μελέτη της ωρίμανσης και συντήρησης λευκών τυριών αλμης σε δεξαμενές μεγάλης χωρητικότητας
Μασσούρας Θ. ¹, Σακκάς Α. ¹, Ζωΐδου Ε. ¹, Μοάτσου Γ. ¹, Μοσχοπούλου Α. ¹, Παπαθεοδώρου Κ. ²
¹ Εργαστήριο Γαλακτοκομίας, Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών
² SHM Hellas AEBE, ΠΗΛΙΟΝ ΤΥΡΟΚΟΜΙΚΗ
- 14.00 - 14.15 Νέα προϊόντα τυρογάλακτος με μειωμένα λιπαρά
Δημόπουλος Ε., Ανδρεοδάκη Ι., Ζωΐδου Ε., Μασσούρας Θ., Καρναρίδης Σ.
Εργαστήριο Γαλακτοκομίας, Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών
- 14.15 - 14.30 Γάλα γαϊδούρας: Μιο σύγχρονη διατροφική πρόκληση;
Γιαννοπούλου Α., Καρπά Α., Νικολοπούλου Α., Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων, Τ.Ε.Ι. Θεσσαλίας
- Ερωτήσεις - Συζήτηση

Η παρακολούθηση της ημερίδας είναι δωρεάν

o.mindcreatives
DESIGN - COPY - PROMOTION - TRADE SHOWS - PHOTOGRAPHY

Πρόγραμμα ημερίδας

ΚΥΡΙΑΚΗ 3 ΝΟΕΜΒΡΙΟΥ 2013

Αίθουσα Συνεδρίων, Hall 1

«Το παρόν & το μέλλον των Ελληνικών σφαγείων»

Σε συνεργασία με τον Πανελλήνιο Σύνδεσμο Βιομηχανικών Σφαγείων & Κρέατος



2-3-4 ΝΟΕΜΒΡΙΟΥ 2013
METROPOLITAN EXPO

ΧΟΡΗΓΟΙ ΕΚΔΗΛΩΣΗΣ



MULTIVAC
BETTER PACKAGING

ALFA FROST A.E.
www.alfafrost.gr



- 10.30 Προσέλευση - Εγγραφή
- 11.00 Έναρξη ημερίδας - Χαιρετισμοί φορέων
- 11.20 Διασφάλιση υγιεινής και ποιότητας των σφάγιων - Ιδανικές θερμοκρασίες και διαδικασία συντήρησης σφάγιου Ιωάννης Αμβροσιάδης, καθηγητής κτηνιατρικής Α.Π.Θ.
- 11.40 Αποτέφρωση ζωικών υποπροϊόντων κατηγοριών 1, 2, 3
Αντώνης Σωτηρίου, διπλωματούχος μηχανολόγος, ηλεκτρολόγος μηχανικός, εταιρεία ΑΣΤΕ
- 12.00 ΕΛΓΟ - ΔΗΜΗΤΡΑ / Ηλεκτρονική διασύνδεση σφαγείων μέσω συστήματος Άρτεμις
Βασίλης Παλιούρας, Διπλ. Ηλ/γος Μηχ/κος & Μηχ/κος Η/Υ MSc in Information Security,
Προϊστάμενος Τμήματος Πληροφορικής, πρώην ΕΛΟΓΑΚ
- 12.20 Σταβλικές εγκαταστάσεις ως παράγοντας για την παραγωγή ποιοτικών προϊόντων
Νίκος Παπαδόπουλος, Γεωπόνος Επιστήμης & Τεχνολογίας Τροφίμων, Διοίκηση Ανθρώπινου Δυναμικού MSc. / Ελληνική Γεωργία
- 12.40 Το μέλλον των βιομηχανικών σφαγείων. Βιωσιμότητα και προοπτικές
Νίκος Κασαλιάς, κτηνίατρος - μικροβιολόγος τροφίμων
- 13.00 Καθαρισμός και απολύμανση εργαλείων κοπής - Τεχνολογία " Insprexx"
Κώστας Καδραμίτσας, διευθυντής marketing και υποστήριξης πωλήσεων Food & Beverage Division
- 13.20 Ανοικτή συζήτηση της διοίκησης και των μελών Πανελληνίου Συνδέσμου Σφαγείων
με εκπροσώπους Ομοσπονδιών, Συνδέσμων, Σωματείων & Ενώσεων.
- 14.30 Λήξη ημερίδας

Η παρακολούθηση της ημερίδας είναι δωρεάν

o.mindcreatives
REBRANDING • DESIGN • STRATEGY • TRADE SHOWS • PHOTOGRAPHY