

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 & ΤΥΡΟΚΟΜΙΑΣ

2-3-4 ΝΟΕΜΒΡΙΟΥ 2013

METROPOLITAN EXPO

ΧΟΡΗΓΟΙ ΕΚΔΗΛΩΣΗΣ



MULTIVAC
BETTER PACKAGING

ALFA FROST A.E.
www.alfafrost.gr



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., Μητσόπουλος 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, Σωσίδου Ε. ²
¹ ΕΛΓΟ-ΔΗΜΗΤΡΑ – Ινστιτούτο Γεωργοοικονομικών & Κοινωνιολογικών Ερευνών
² ΕΛΓΟ-ΔΗΜΗΤΡΑ – Ινστιτούτο Κτηνιατρικών Ερευνών Θεσσαλονίκης

11.30 – 11.45

Αλμεγή 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, Προϊσταμένη 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/ση 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

Διάλειμμα

12.45 – 13.00

Αντιοξειδωτικά συστατικά παραδοσιακών ελληνικών γαλακτοκομικών προϊόντων
Μπαργωτάκης Π., Γεωπόνος υ.Μ.Σς μέλος της ομάδας του Food Allergens Lab

13.00 – 13.15

Μικροβιολογική ασφάλεια γαλακτοκομικών προϊόντων: Από την πρώτη ύλη στο τελικό προϊόν
Σκανδάκης Π., Επίκουρος Καθηγητής, Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου-Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών

13.15 – 13.30

Φυσικοχημικά και διαθρεπτικά χαρακτηριστικά προϊόντων με βάση το γάλα και τα δημητριακά
Χατζή Κ., Ζωίδου Ε., Μασσούρας Θ.
Εργαστήριο Γαλακτοκομίας, Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών

13.30 – 13.45

Η άλμη 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 Λ. ¹, Ζωίδου 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., Ανδρεαδάκη Ι., Ζωίδου Ε., Μασσούρας Θ., Καμινάρη Σ.
Εργαστήριο Γαλακτοκομίας, Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών

14.15 – 14.30

Γάλα γαϊδούρας: Μια σύγχρονη διατροφική πρόκληση;
Γιαννοπούλου Α., Καμπά Α., Νικολοπούλου Α., Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων, Τ.Ε.Ι. Θεσσαλίας

Ερωτήσεις – Συζήτηση

Η παρακολούθηση της ημερίδας είναι δωρεάν

o.mindcreatives
ADVERTISING >> PUBLICATIONS >> TRADE SHOWS >> PRODUCTIONS