

ΣΑΒΒΑΤΟ 1 ΟΚΤΩΒΡΙΟΥ 2016,
ΜΕΤΡΟΠΟΛΙΤΑΝ ΕΧΡΟ, Δ.Α.Α, ΣΠΑΤΑ
4^η Επιστημονική Ημερίδα Γαλακτοκομίας & Τυροκομίας
Συνδιοργάνωση με το Ινστιτούτο Τεχνολογίας Αγροτικών
Προϊόντων - Τμήμα Γάλακτος Ιωαννίνων, ΕΛΓΟ- ΔΗΜΗΤΡΑ

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΗΜΕΡΙΔΑΣ

10.30 Προσέλευση ομιλητών & συνέδρων, εγγραφές.

11.00 Χαιρετισμός διοργανώτριας εταιρείας.

11.10 Χαιρετισμός από τον πρόεδρο του ΣΕΒΓΑΠ, **Χρήστο Αποστολόπουλο**.

11.20 Χαιρετισμός και παρουσίαση ημερίδας & ομιλητών από την συντονίστρια,
Ευθυμία Κονδύλη (Ινστιτούτο Τεχνολογίας Αγροτικών Προϊόντων - Τμήμα Γάλακτος,
ΕΛΓΟ- ΔΗΜΗΤΡΑ).

ΕΙΣΗΓΗΣΕΙΣ

11.30- 11.40 «Αναγραφή χώρας καταγωγής ή τύπου προέλευσης στο γάλα και τα γαλακτοκομικά - τυροκομικά προϊόντα»

A. Μέγα

Προϊσταμένη Εποπτείας Γάλακτος και Κρέατος Ηπείρου, Γενική Διεύθυνση Διασφάλισης Ποιότητας Αγροτικών Προϊόντων ΕΛΓΟ - ΔΗΜΗΤΡΑ

11.40- 11.50 “Στοιχειακή μεταβολομική: Ορισμός, εφαρμογή στην αυθεντικότητα γάλακτος/προϊόντων και τον προσδιορισμό προέλευσης”

Κ.Α. Γεωργίου¹, V. Brusic^{2,3}, P. Zhang², Γ. Δανέζη¹, Χ. Θεοδώρου⁴, Α. Παππάς⁴, Ε. Ζωίδης⁴, Θ. Μασσούρας⁵, Ε. Παπά⁶, Κ. Σωτηράκογλου⁷, Ι. Χατζηγεωργίου⁴

¹ Εργαστήριο Γενικής Χημείας, Τμ. Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου, ΓΠΑ

² MenziesHealthInstituteQueensland, GriffithUniversity, GoldCoast, QLDAustralia

³ SchoolofMedicineandBioinformaticsCenter, NazarbayevUniversity, Astana, Kazakhstan

⁴ Εργαστήριο Φυσιολογίας Θρέψης και Διατροφής, Τμ. Επιστήμης Ζωικής Παραγωγής και Υδατοκαλλιεργειών, ΓΠΑ

⁵ Εργαστήριο Γαλακτοκομίας, Τμ. Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου, ΓΠΑ

⁶ Ινστιτούτο Γάλακτος Ιωαννίνων, ΕΘ.Ι.ΑΓ.Ε.

⁷ Εργαστήριο Βελτίωσης Φυτών & Γεωργικού Πειραματισμού, Τμ. Επιστήμης Φυτικής Παραγωγής, ΓΠΑ

11.50- 12.00 «Ανάπτυξη μοριακών τεχνικών για την ταυτοποίηση νοθείας και γαλακτοβακίλλων στα γιαούρτια»

Ζωή Κατσιρμά ^{1,2}, Αθανάσιος Ι. Παπαδόπουλος ², Λουκία Αικατερινιάδου¹, Ευριδίκη Μπουκουβάλα¹

¹ *Ινστιτούτο Κτηνιατρικών Ερευνών, ΕΛΓΟ-ΔΗΜΗΤΡΑ, ² Τομέας Φυσιολογίας Ζώων, Τμήμα Βιολογίας, Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης*

12.00-12.10 «Δημιουργία λευκού τυριού άλμης χαμηλής λιποπεριεκτικότητας με προσθήκη β-γλυκανών»

Ε. Κονδύλη, Ε. Παππά, Ε. Ελευθεριάδης, Κ. Ισραηλίδης

Ινστιτούτο Τεχνολογίας Αγροτικών Προϊόντων – Τμήμα Γάλακτος, ΕΛΓΟ- ΔΗΜΗΤΡΑ

12.10-12.20 «Πρόβλεψη της αλλοίωσης του συμπυκνωμένου γάλακτος κατά την εξαγωγή του σε τρίτες χώρες με θερμό κλίμα»

Μ. Κακαγιάννη , Κ. Κουτσουμανής

Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Σχολή Γεωπονίας, Δασολογίας & Φυσικού Περιβάλλοντος, Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης

12.20-12.30 «Προσδιορισμός επικινδυνότητας αλλοίωσης γιαούρτης από μύκητες»

Μ. Γουγουλή ¹ , Κ. Κουτσουμανής ²

¹ *Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Κολλέγιο Περρωτής, Αμερικανική Γεωργική Σχολή Θεσσαλονίκη.*

² *Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Σχολή Γεωπονίας, Δασολογίας & Φυσικού Περιβάλλοντος, Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης*

12.30- 12.40 «Cow comfort, το "μυστικό" στην παραγωγικότητα και την ποιότητα του γάλακτος»

Σ. Σουγλής

Υπεύθυνος Εκπαιδευτικού Βουστασίου, Γαλακτοκομείου Αμερικανικής Γεωργικής Σχολής Θεσσαλονίκης

12.40- 13.00 Συμπεράσματα ημερίδας, ερωτήσεις & απαντήσεις, πέρασ ημερίδας.