



ΠΑΝΕΛΛΗΝΙΟ ΣΥΝΕΔΡΙΟ ΤΟ ΚΡΕΑΣ ΚΑΙ ΤΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΤΟΥ

“ΑΠΟ ΤΟΝ ΣΤΑΒΛΟ ΣΤΟ ΠΙΑΤΟ”

ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ

27, 28 ΦΕΒΡΟΥΑΡΙΟΥ ΚΑΙ 1 ΜΑΡΤΙΟΥ 2015

ΣΤΟ ΣΥΝΕΔΡΙΑΚΟ ΚΕΝΤΡΟ “ΙΩΑΝΝΗΣ ΒΕΛΛΙΔΗΣ”, ΑΙΘΟΥΣΑ ΟΛΥΜΠΙΑΣ
ΣΤΟ ΠΛΑΙΣΙΟ ΤΗΣ ΕΚΘΕΣΗΣ DETROP

ΠΡΟΚΑΤΑΡΤΙΚΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ 19/02/2015

Παρασκευή, 27 Φεβρουαρίου 2015

Εγγραφές, 09.00-09.30, Προσφωνήσεις, Χαιρετισμοί: 09.30-10.00

Α' Συνεδρίαση: 10.00-11.00

Ι. ΠΡΩΤΟΓΕΝΗΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗ, ΖΩΟΤΡΟΦΕΣ, ΔΙΑΤΡΟΦΗ

Συντονιστές: Π. Πανέρη, Π. Γούλας

I-01. Προσθήκη χηλικού σιδήρου στην τροφή των χοίρων με σκοπό τη βελτίωση της ποιότητας του χοιρινού κρέατος

Ι. Σκούφος¹, Α. Τζώρα¹, Α. Τσίνας¹, Δ. Φλώρος¹, Ε. Μπόνος², Ε. Χρηστάκης², Π. Φλώρου-Πανέρη²

¹Τμήμα Τεχνολόγων Γεωπόνων, Σχολή Τεχνολογίας Γεωπονίας και Τεχνολογίας Τροφίμων και Διατροφής, Τεχνολογικό Εκπαιδευτικό Ίδρυμα Ηπείρου, Άρτα.

²Εργαστήριο Διατροφής, Τμήμα Κτηνιατρικής, Σχολής Επιστημών Υγείας, Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης, 54644 Θεσσαλονίκη, E-mail: ppaneri@vet.auth.gr.

I-02. Η προσθήκη σπιρουλίνας στην τροφή των κρεοπαραγωγών ορνιθίων με σκοπό την παραγωγή λειτουργικού ορνιθίου κρέατος

Ε. Μπόνος¹, Ε. Κασαπίδου¹, Α. Καργόπουλος¹, Α. Τσιραντωνάκης¹, Α. Καράμπαμπας¹, Ε. Χρηστάκης², Π. Φλώρου-Πανέρη², Ι. Νικολακάκης¹

¹Τμήμα Τεχνολόγων Γεωπόνων, Τεχνολογικό Εκπαιδευτικό Ίδρυμα Δυτικής Μακεδονίας, Τέρμα Κοντοπούλου, 53100 Φλώρινα.

²Εργαστήριο Διατροφής, Τμήμα Κτηνιατρικής, Σχολής Επιστημών Υγείας, Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης, 54644 Θεσσαλονίκη, E-mail: ppaneri@vet.auth.gr.

**I-03. Μέθοδος Ολικής Αξιοποίησης Υγρών Αποβλήτων
Ελαιοτριβείων, για Παραγωγή Ζωοτροφών – Μέρος Ι: Δοκιμή
Παραχθέντος Ενσιρώματος στη Διατροφή Πουλερικών**

Κ. Πετρωτός^{1}, Σ. Κόκκας¹, Π. Γκουτσίδης¹, Π. Γούλας¹, Δ. Καντάς¹, Κ. Γερασόπουλος^{1,2},
Δ. Στάγκος², Δ. Κουρέτας²*

¹ Σχολή Τεχνολογίας Γεωπονίας και Τεχνολογίας Τροφίμων και Διατροφής, Τεχνολογικό Εκπαιδευτικό Ίδρυμα Θεσσαλίας, 41110, Λάρισα, Ελλάς

² Τμήμα Βιοχημείας και Βιοτεχνολογίας, Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας, Πλούτωνος 26 και Αιόλου, 41221, Λάρισα

**I-04. Μέθοδος ολικής αξιοποίησης υγρών αποβλήτων ελαιοτριβείων
για παραγωγή ζωοτροφών – Μέρος ΙΙ: Δοκιμή παραχθέντος
ενσιρώματος στη διατροφή χοίρων**

*Κ. Πετρωτός¹, Σ. Κόκκας¹, Π. Γκουτσίδης¹, Π. Γούλας¹, Δ. Καντάς¹, Κ. Γερασόπουλος^{1,2}, Δ.
Στάγκος², Δ. Κουρέτας²*

¹ Σχολή Τεχνολογίας Γεωπονίας και Τεχνολογίας Τροφίμων και Διατροφής, Τεχνολογικό Εκπαιδευτικό Ίδρυμα Θεσσαλίας, 41110, Λάρισα, Ελλάς

² Τμήμα Βιοχημείας και Βιοτεχνολογίας, Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας, Πλούτωνος 26 και Αιόλου, 41221, Λάρισα

11.00-11.15 Διάλειμμα

Β' Συνεδρίαση: 11.15-13.30

ΙΙ. ΠΡΩΤΟΓΕΝΗΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗ, ΕΥΖΩΙΑ, ΔΗΜΟΣΙΑ ΥΓΕΙΑ

Συντονιστές: Λ. Λεοντίδης, Η. Παπαδόπουλος

**ΙΙ-01. Ευρωπαϊκή οδηγία για την ευζωία των χοιρομητέρων:
Προκλήσεις στην εφαρμογή της στις Ελληνικές εκτροφές χοίρων**

Λ. Λεοντίδης

Εργαστήριο Επιδημιολογίας, Βιοστατιστικής και Οικονομίας της Υγείας των Ζώων, Τμήμα Κτηνιατρικής Παν/μίου Θεσσαλίας, Τρικάλων 224, 43100 Καρδίτσα, E-mail:

leoleont@vet.uth.gr

**ΙΙ-02. Ευζωία και μακροζωία των χοιρομητέρων τριών ελληνικών
εκτροφών: Κλινική εκτίμηση των αλλοιώσεων των χηλών και
συσχετιζόμενη με αυτές χωλότητα**

Μ. Λισγάρα¹, Β. Σκαμπαρδώνης¹, Σ. Κουρουπίδης², Λ. Λεοντίδης¹

¹ Εργαστήριο Επιδημιολογίας, Βιοστατιστικής και Οικονομίας της Υγείας των Ζώων, Τμήμα Κτηνιατρικής Παν/μίου Θεσσαλίας, Τρικάλων 224, 43100 Καρδίτσα, E-mail:

malisgar@vet.uth.gr

² Ελεύθερος επαγγελματίας, VKK, Ηρώων Πολυτεχνείου 65, 43100 Καρδίτσα

**ΙΙ-03. Ευζωία και μακροζωία των χοιρομητέρων τριών ελληνικών
εκτροφών: Ιστοπαθολογική εκτίμηση των αλλοιώσεων των
χηλών**

Ν. Βάραγκα, Β. Ψύχας, Μ. Λισγάρα, Β. Σκαμπαρδώνης, Λ. Λεοντίδης

II-04. Ευζωία και μακροζωία των χοιρομητέρων τριών ελληνικών εκτροφών: Συσχετισμοί μεταξύ αλλοιώσεων των χηλών και αναπαραγωγικών παραμέτρων

Μ. Λισγάρα¹, Β. Σκαμπαρδώνης¹, Σ. Κουρουπίδης², Λ. Λεοντίδης¹

¹ Εργαστήριο Επιδημιολογίας, Βιοστατιστικής και Οικονομίας της Υγείας των Ζώων, Τμήμα Κτηνιατρικής Παν/μίου Θεσσαλίας, Τρικάλων 224, 43100 Καρδίτσα, E-mail: malisgar@vet.uth.gr

² Ελεύθερος επαγγελματίας, VKK, Ηρώων Πολυτεχνείου 65, 43100 Καρδίτσα

II-05. Μυϊκή κυστικέρκωση χοίρου και βοοειδών: μια αναδυόμενη ζωοανθρωπονόσος στην Ευρώπη

Η. Παπαδόπουλος¹, M. Van Johansen², S. Gabriel³

¹ Αναπληρωτής Καθηγητής, Εργαστήριο Παρασιτολογίας και Παρασιτικών Νοσημάτων, Τμήμα Κτηνιατρικής Α.Π.Θ., 54124 Θεσσαλονίκη, E-mail: eliaspap@vet.auth.gr

² Department of Veterinary Disease Biology, Faculty of Health and Medical Sciences, University of Copenhagen, 1870 Frederiksberg C, Denmark

³ Department of Biomedical Sciences, Institute of Tropical Medicine, 2000 Antwerp, Belgium

II-06. Τριχινέλλωση: Μια πολύπλευρη ζωνονόσος

Η. Συμεωνίδου, Κ. Αρσενόπουλος, Η. Παπαδόπουλος

Εργαστήριο Παρασιτολογίας και Παρασιτικών Νοσημάτων, Τμήμα Κτηνιατρικής Α.Π.Θ., 54124 Θεσσαλονίκη, E-mail: isaia@vet.auth.gr

II-07. Αλαρίωση (*Alaria alata*) μια υποτιμημένη ζωοανθρωπονόσος

Κ. Αρσενόπουλος, Η. Συμεωνίδου, Η. Παπαδόπουλος

Εργαστήριο Παρασιτολογίας και Παρασιτικών Νοσημάτων, Τμήμα Κτηνιατρικής Α.Π.Θ., 54124 Θεσσαλονίκη, E-mail: isaia@vet.auth.gr

II-08. Σημασία των μυϊκών πρωτοζωώσεων στην υγεία των ζώων και του ανθρώπου

Η. Συμεωνίδου, Κ. Αρσενόπουλος, Η. Παπαδόπουλος

Εργαστήριο Παρασιτολογίας και Παρασιτικών Νοσημάτων, Τμήμα Κτηνιατρικής Α.Π.Θ., 54124 Θεσσαλονίκη, E-mail: isaia@vet.auth.gr

II-09. Ο χοίρος και το κρέας του, ως πιθανές πηγές σαλμονέλλωσης του Έλληνα καταναλωτή

Γ. Ευαγγελοπούλου¹, Σ. Κρήτας², Γ. Χριστοδουλόπουλος³, Α. Ρόδη-Burriel⁴

¹ Εργαστήριο Μικροβιολογίας και Παρασιτολογίας, Τμήμα Κτηνιατρικής, Σχολή Επιστημών Υγείας, Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας, Τρικάλων 224, 43100 Καρδίτσα, E-mail: matinavet@hotmail.com

² Εργαστήριο Μικροβιολογίας και Λοιμωδών Νοσημάτων, Κτηνιατρική Σχολή Α.Π.Θ., 54124 Θεσσαλονίκη

³ Παθολογική Κλινική, Τμήμα Κτηνιατρικής, Σχολή Επιστημών Υγείας, Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας, Τρικάλων 224, 43100 Καρδίτσα

⁴ Εργαστήριο Μικροβιολογίας και Παρασιτολογίας, Τμήμα Κτηνιατρικής, Σχολή Επιστημών Υγείας, Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας, Τρικάλων 224, 43100 Καρδίτσα

II-10. Campylobacter spp. ως τροφιμογενές παθογόνο αίτιο

Γ. Νάτσος¹, Ε. Σωσσιδου² Μ. Chemaly^{3,4}, Ν. Μουττωτού⁵, Α. Ρόδη-Burrie⁶, Κ. Κουτουλή¹

¹ Κλινική Παθολογίας Πτηνών, Τμήμα Κτηνιατρικής, Σχολή Επιστημών Υγείας, Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας, 43100 Καρδίτσα, E-mail: george.natsos@yahoo.gr

² Ελληνικός Γεωργικός Οργανισμός – Δήμητρα, Ινστιτούτο Κτηνιατρικών Ερευνών, Θεσσαλονίκη

³ Anses, Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail, UHQPAR, Unité Hygiène et Qualité des produits avicoles et porcins BP 53, 22440 Ploufragan, France

⁴ UEB: Université Européenne de Bretagne

⁵ Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης & Τροφίμων, Εθνικό Εργαστήριο Αναφοράς Σαλμονελλώσεων και Μικροβιοαντοχής, 34100 Χαλκίδα

⁶ Εργαστήριο Μικροβιολογίας και Παρασιτολογίας, Τμήμα Κτηνιατρικής, Σχολή Επιστημών Υγείας, Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας, 43100 Καρδίτσα

13.30-14.00 ΜΕΣΗΜΒΡΙΝΗ ΔΙΑΚΟΠΗ

Γ' Συνεδρίαση: 14.00-15.45

III. ΠΡΩΤΟΓΕΝΗΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗ, ΕΚΤΡΟΦΗ, ΠΟΙΟΤΗΤΑ

Συντονιστές: Γ. Αμοιρίδης, Γ. Αρσένος

III-01. Δυνητική συνεισφορά της αγελαδοτροφίας γαλακτοπαραγωγής στην παραγωγή βοείου κρέατος.

Γ. Αμοιρίδης

Κλινική Μαιευτικής & Αναπαραγωγής, Τμήμα Κτηνιατρικής, Παν/μιο Θεσσαλίας, Τρικάλων 224, Καρδίτσα, E-mail: gsamir@vet.uth.gr

III-02. Ανάπτυξη πτηνοτροφίας μικρής κλίμακας: τεχνικά και οικονομικά στοιχεία

Γ. Κ. Συμεών και Ι. Μπιζέλης

Εργαστήριο Γενικής & Ειδικής Ζωοτεχνίας, Τμήμα Επιστήμης Ζωικής Παραγωγής & Υδ/ων, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών, Ιερά οδός 75, 11855 Αθήνα, gsymewn@yahoo.gr

III-03. Δυνατότητες ανάπτυξης της κονικλοτροφίας στην Ελλάδα

Γ. Κ. Συμεών

Εργαστήριο Γενικής & Ειδικής Ζωοτεχνίας, Τμήμα Επιστήμης Ζωικής Παραγωγής & Υδ/ων, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών, Ιερά οδός 75, 11855 Αθήνα, gsymewn@yahoo.gr

III-04. Κάπροι NADOR αντικαθιστούν τον ευνουχισμό και μειώνουν τη δυσάρεστη οσμή του χοιρινού κρέατος

J. Corchero

Topigs Norsvin international

III-05. Βιομηχανική εκτροφή ινδορνίθων στην Ελλάδα

Ν. Ζησιδής, Ι. Καρακούσης

Email: vetzisis@yahoo.gr; jkarakousis@elanco.gr

III-06. Η επίδραση της φυλής, του φύλου και του σταδίου ανάπτυξης των αρνιών στο εμβαδό του «ματιού» της μπριζόλας

Σ. Βουράκη¹, Γ. Μπράμης¹, Α. Θεοδωρίδης², Γ. Αρσένος²

¹ Εργαστήριο Ζωοτεχνίας, Τμήμα Κτηνιατρικής, Σχολή Επιστημών Υγείας, Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης

² Εργαστήριο Οικονομίας Ζωικής Παραγωγής και Εφαρμοσμένης Στατιστικής, Τμήμα Κτηνιατρικής, Σχολή Επιστημών Υγείας, Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης

III-07. Επίδραση των φυσικών αντιοξειδωτικών στα ποιοτικά χαρακτηριστικά του κρέατος

Π. Σιμιτζής, Μ. Γκολιομύτης, Μ. Χαρισμιάδου, Σ. Δεληγεώργης

Εργαστήριο Γενικής και Ειδικής Ζωοτεχνίας, Τμήμα Επιστήμης Ζωικής Παραγωγής και Υδατοκαλλιεργειών, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών, Ιερά Οδός 75, 11855 Αθήνα, E-mail: pansimitzis@aua.gr

15.45-16.00 Διάλειμμα

Στρογγυλή τράπεζα: 16.00-17.30

IV ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΤΗΣ ΠΡΩΤΟΓΕΝΟΥΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ

Συντονιστής: Α. Γεωργούδης

IV-01. Η συμβολή της έρευνας στην αύξηση της ποσότητας και τη βελτίωση της ποιότητας του ελληνικού κρέατος

Γ. Αρσένος

Εργαστήριο Ζωοτεχνίας, Τμήμα Κτηνιατρικής, Σχολή Επιστημών Υγείας, Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης

IV-02. Παραγωγή βόειου κρέατος στην Ελλάδα – προοπτικές και προϋποθέσεις

Γ. Βαλεργάκης

Εργαστήριο Ζωοτεχνίας, Τμήμα Κτηνιατρικής, Σχολή Επιστημών Υγείας, Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης, Τ.Θ. 393, 54024 Θεσσαλονίκη, E-mail: geval@vet.auth.gr

IV-03. Κρίσιμα σημεία της παραγωγικής διαδικασίας που επιδέχονται βελτίωση για την αύξηση της αυτάρκειας στο βόειο κρέας

Α. Γεωργούδης

Γεωπονική Σχολή Α.Π.Θ.

IV-04. Ο ρόλος των Κέντρων Γενετικής Βελτίωσης Ζώων στην αύξηση της εγχώριας παραγωγής βοείου κρέατος

Α. Γκαρσέν

ΚΓΒΖ Θεσσαλονίκης

IV-05. Μέτρα Κτηνιατρικής Υγειονομικής Διαχείρισης χοιροτροφικών εκμεταλλεύσεων για τη βελτίωση της ποιότητας και των αποδόσεων των χοίρειων σφάγιων

Π. Δ. Τάσσης¹, Ε. Δ. Τζήκα¹, Β. Παπασιόρος²

¹ Κλινική Παραγωγικών Ζώων, Τμήμα Κτηνιατρικής, Σχολή Επιστημών Υγείας, Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης

² Παθολογική Κλινική, Τμήμα Κτηνιατρικής, Σχολή Επιστημών Υγείας, Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας

IV-06. Η δημιουργία του θεσμού του Κτηνιάτρου εκτροφής: Ο ρόλος του Πανελληνίου Κτηνιατρικού Συλλόγου

A. Τραχήλη

Πανελλήνιος Κτηνιατρικός Σύλλογος

17.30-17.45 Διάλειμμα

Στρογγυλή τράπεζα: 17.45-18.45

V. ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗ – ΣΗΜΑΤΑ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ – ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΞΕΝΩΝ ΑΓΟΡΩΝ

Συντονιστής: Κ. Ναλμπάντη

V-01. Technical regulation for meat and meat products in Customs Union of Russia, Belarus and Kazakhstan. Permit documentation for goods to be imported from Greece as required by Technical regulation legislation of the Customs Union. Obligatory and voluntary forms of compliance assessment

Vladimir V. BATOGOV

Technical Expert, Counsellor to the Director General of ANO "Soyuzexpertiza" Chamber of Commerce and Industry of the Russian Federation (CCI RF)

V-02. Requirements to compliance confirmation of meat and meat products under the Customs Union regulations. Marking, labeling and testing requirements

Gulnara MAZITOVA

Technical Expert, Deputy Director of SOEX MAIN EXPERT-ANALYTICAL CENTER, ANO "Soyuzexpertiza" Chamber of Commerce and Industry of the Russian Federation (CCI RF)

V-03. Organic Animal Breeding and Meat Products in Russia

Andrey KHODUS

Deputy Director General of the Association of the Organic Agriculture of the Russian Federation "AGROSOPHIE",
General Manager of ECO-CONTROL owner of the National Environmental Certification System and Biodynamic Farming "BIO" in Russia

V-04. Βιολογικό Κρέας: Κανόνες Παραγωγής, Πιστοποίηση και Διεθνές Εμπόριο

Σωτηρόπουλος Δημήτριος

A CERT Ευρωπαϊκός Οργανισμός Πιστοποίησης ΑΕ

18.45-19.00 Διάλειμμα

Δ' Συνεδρίαση: 19.00-20.45
VI. ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΚΑΙ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ
Συντονιστές: Α. Γκόβαρης, Α. Μπλάνας

VI-01. Τα πρόσθετα στο κρέας και στα προϊόντα του σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία

Α. Πεξαρά, Ν. Σολωμάκος, Α. Γκόβαρης

Εργαστήριο Υγιεινής Τροφίμων Ζωικής Προέλευσης, Τμήμα Κτηνιατρικής, Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας, Τρικάλων 224, 43100, Καρδίτσα, E-mail: apexara@vet.uth.gr

VI-02. Κρέας και προϊόντα κρέατος: βιωσιμότητα κλάδου – σχήματα πιστοποίησης προαπαιτούμενα για εξαγωγές-συνοδά οφέλη

Α. Μπλάνας

EUROCERT SA Χλόης 89 & Λυκοβρύσεως, Μεταμόρφωση, E-mail: thanblan@gmail.com

VI-03. Κλωνοποιημένο κρέας: πρόσφατα δεδομένα σχετικά με την ασφάλεια και την ανίχνευση του

Α. Μπατρίνου, Σ. Ραμαντάνης

Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων, Τεχνολογικό Εκπαιδευτικό (ΤΕΙ) Ίδρυμα Αθήνας, E-mail: batrinou@teiath.gr

VI-04. Lab-grown meat: Too revolutionary

Α. Labropoulos, Σ. Anestis

Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων, Τεχνολογικό Εκπαιδευτικό Ίδρυμα (ΤΕΙ) Αθήνας

VI-05. Η επίδραση του γενοτύπου στο χρόνο ζωής πρόβειου κρέατος

Ε. Κασαπίδου¹, Π. Στυλίδης¹, Π. Μητλιάγκα¹, Γ. Αρσένος²

¹ Τμήμα Τεχνολόγων Γεωπόνων, Κατεύθυνση Ποιοτικού Ελέγχου Αγροτικών Προϊόντων, Τεχνολογικό Εκπαιδευτικό Ίδρυμα Δυτικής Μακεδονίας, Τέρμα Κοντοπούλου, 53100 Φλώρινα, E-mail: ekasapidou@teiwm.gr & eleni.kasapidou@hol.gr

² Εργαστήριο Ζωοτεχνίας, Τμήμα Κτηνιατρικής, Σχολή Επιστημών Υγείας, Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης, 54124 Θεσσαλονίκη

VI-06. Κρίσιμα Σημεία Ελέγχου (CCPs) και Νομοθετικά Σημεία Ελέγχου (CPs) κατά την επεξεργασία άγριων θηραμάτων

Σ. Β. Ραμαντάνης

ΤΕΙ Αθηνών

VI-07. Κουλτούρα κρεατοφαγίας: Δημόσια Υγεία, Συμφέροντα και Απόψεις

Α. Ρόδη-Burriel

Εργαστήριο Μικροβιολογίας και Παρασιτολογίας, Τμήμα Κτηνιατρικής, Σχολή Επιστημών Υγείας, Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας, Τρικάλων 224, 431 00 Καρδίτσα

ΛΗΞΗ ΠΡΩΤΗΣ ΗΜΕΡΑΣ

Σάββατο, 28 Φεβρουαρίου 2015

Α' Συνεδρίαση: 09.00-11.30

VII. ΝΕΕΣ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΕΣ

ΣΥΝΤΟΝΙΣΤΕΣ: Α. Γκόβαρης, Μ. Παπαγιάννη

VII-01. Μελέτη της αντιμικροβιακής δράσης μίγματος αιθέριων ελαίων (ρίγανης, θυμαριού και δενδρολίβανου), της νισίνης και του συνδυασμού τους κατά της *Listeria monocytogenes* σε κιμά βόειου κρέατος

Ν. Σολωμάκος, Α. Πεξάρá, Α. Γκόβαρης

Εργαστήριο Υγιεινής Τροφίμων Ζωικής Προέλευσης, Τμήμα Κτηνιατρικής, Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας, Τρικάλων 224, 43100 Καρδίτσα, E-mail: nsolom@vet.uth.gr

VII-02. Η επίδραση της προσθήκης εκχυλισμάτων φύλλων ελιάς στην οξειδωτική σταθερότητα χοιρινού κρέατος εμπλουτισμένου σε ω-3 λιπαρά οξέα

Ε. Μπότσογλου¹, Α. Γκόβαρης¹, Δ. Φλετούρης², Σ. Ηλιάδης³

¹ Εργαστήριο Υγιεινής Τροφίμων Ζωικής Προέλευσης, Τμήμα Κτηνιατρικής, Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας, Καρδίτσα, E-mail: agonaris@vet.uth.gr

² Εργαστήριο Γαλακτοκομίας, Τμήμα Κτηνιατρικής, Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης, Θεσσαλονίκη

³ Εργαστήριο Βιολογικής Χημείας, Τμήμα Ιατρικής, Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης, Θεσσαλονίκη

VII-03. Το συζευγμένο λινελαϊκό οξύ στο κρέας

Μ. Γκόβαρη

Τομέας Υγιεινής και Τεχνολογίας Τροφίμων Ζωικής Προελεύσεως, Τμήμα Κτηνιατρικής, Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης, Θεσσαλονίκη, E-mail: mgkovari@vet.auth.gr

VII-04. Μελέτη της αντιμικροβιακής δράσης του συνδυασμού αιθέριου ελαίου δενδρολίβανου και νισίνης κατά του *Staphylococcus aureus* και *Escherichia coli* O157:H7 σε χοιρινό σουβλάκι σε συνθήκες τροποποιημένης ατμόσφαιρας

Ν. Σολωμάκος, Α. Πεξάρá, Α. Γκόβαρης

Εργαστήριο Υγιεινής Τροφίμων Ζωικής Προέλευσης, Τμήμα Κτηνιατρικής, Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας, Τρικάλων 224, 43100 Καρδίτσα, E-mail: nsolom@vet.uth.gr

VII-05. Παραδοσιακά προϊόντα κρέατος και προϊόντα με βάση το κρέας στην Ελλάδα: δεδομένα ποιότητας και προοπτικές

Ι. Μακαρώνας¹, Σ. Νικολάου¹, Ε. Μαλισσιόβα¹, Α. Μανούρας¹, Π. Γούλας²

¹ Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων, ΤΕΙ Θεσσαλίας, 43100 Καρδίτσα, E-mail: malissiona@teilar.gr

² Τμήμα Τεχνολογίας Γεωπονίας, Κατεύθυνση Ζωικής Παραγωγής, ΤΕΙ Θεσσαλίας, 41100 Λάρισα

VII-06. Επικύρωση της διαδικασίας ψύξης του θερμικά επεξεργασμένου κρέατος κοτόπουλου

Α. Ευμορφοπούλου,

Σύμβουλος Επιχειρήσεων Τροφίμων, Σωκράτους 82, Καλλιθέα 176 72, E-mail: info@2-e.gr

VII-07. Σημασία της ταχείας ψύξης στη μικροβιολογία του κρέατος μετά τη θερμική του επεξεργασία

I. Μπίλιας

Ελεύθερος Επαγγελματίας, Λ. Μαραθώνος 53, 145 65 Άγιος Στέφανος, Αττική, E-mail: jbilias@yahoo.gr

VII-08. Παρουσία μυκήτων σε παραδοσιακά ελληνικά χωριάτικα λουκάνικα

M. Παπαγιάννη και I. Αμβροσιάδης

Εργαστήριο Τεχνολογίας Προϊόντων Ζωικής Προέλευσης, Τμήμα Κτηνιατρικής, Σχολή Επιστημών Υγείας, Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης

VII-09. Ποιοτικά χαρακτηριστικά χωριάτικων λουκάνικων που παρασκευάζονται σε κρεοπωλεία της πόλης της Θεσσαλονίκης

Κ. Κωνσταντινίδης¹, Φ. Χατζηθεοδωρίδης², Π. Μητλιάγκα², Α. Γκόβαρης³, Ε. Κασαπίδου²

¹Τμήμα Ιατρικής, Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας, Λάρισα

²Τμήμα Τεχνολόγων Γεωπόνων, Κατεύθυνση Αγροτικής Οικονομίας, Τεχνολογικό Εκπαιδευτικό Ίδρυμα Δυτικής Μακεδονίας, Τέρμα Κοντοπούλου, 53100 Φλώρινα

³Εργαστήριο Υγιεινής Τροφίμων Ζωικής Προέλευσης, Τμήμα Κτηνιατρικής, Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας, Τρικάλων 224, 43100 Καρδίτσα

VII-10. Η εικόνα της αγοράς παραδοσιακών λουκάνικων σε ένα αστικό περιβάλλον στην Ελλάδα: Η περίπτωση της πόλης της Θεσσαλονίκης

Κ. Κωνσταντινίδης, Ε. Κασαπίδου, Π. Μητλιάγκα, Φ. Χατζηθεοδωρίδης

Τμήμα Τεχνολόγων Γεωπόνων, Τεχνολογικό Εκπαιδευτικό Ίδρυμα Δυτικής Μακεδονίας, Φλώρινα

11.30-11.45 Διάλειμμα

Στρογγυλή τράπεζα 11.45-14.00

VIII. ΤΡΕΧΟΥΣΕΣ ΤΑΣΕΙΣ ΣΤΟΝ ΤΟΜΕΑ ΤΟΥ ΚΡΕΑΤΟΣ

Συντονιστής: Σ. Ραμαντάνης

VIII-01. Επιδημιολογικά δεδομένα και τάσεις τροφιμογενών ασθενειών από κρέατα και κρεατοσκευάσματα

C. Genigeorgis

School of Veterinary Medicine, University of California, Davis and School of Veterinary Medicine Aristotle University, E-mail cgenigeorgis@ucdavis.edu

VIII-02. Ο ρόλος της Ευρωπαϊκής Αρχής Ασφάλειας των Τροφίμων (EFSA) στην ασφάλεια του κρέατος και των προϊόντων του

Κ. Π. Κουτσομανής

Επιτροπή Βιολογικών Κινδύνων της Ευρωπαϊκής Αρχής Ασφάλειας των Τροφίμων (EFSA)

VIII-03. Η απόφαση 260/2013 του Γ,Χ.Κ. για την αντικατάσταση των άρθρων 88-91 του Κ.Τ. και η εφαρμογή της στην πράξη

Σ. Α. Γεωργάκης

Κτηνιατρική Σχολή, ΑΠΘ

VIII-04. Παραγωγή, μεταποίηση και κατανάλωση του κρέατος και των προϊόντων του στην Ελλάδα. Προβλήματα και προοπτικές

Ι. Αμβροσιάδης

Εργαστήριο Τεχνολογίας Τροφίμων. Τμήμα Κτηνιατρικής της Σχολής Επιστημών Υγείας του Αριστοτελείου Πανεπιστημίου Θεσσαλονίκης, 54124 Θεσσαλονίκη, E-mail: ambros@vet.auth.gr

VIII-05. Πυρετός Q και ιός ηπατίτιδας Ε: αναδυόμενοι ζωνανθρωπονόσοι και κρέας

Α. Γκόβαρης

Εργαστήριο Υγιεινής Τροφίμων Ζωικής Προέλευσης, Τμήμα Κτηνιατρικής, Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας, Καρδίτσα

VIII-06. Χρήση μη επεμβατικών μεθόδων (no invasive) στην εκτίμηση της ποιότητας στο κρέας

Ι. Ε. Νυχάς

Εργαστήριο Μικροβιολογίας και Βιοτεχνολογίας Τροφίμων, Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών, Ιερά Οδός 75, 11855 Αθήνα

VIII-07. Ο ρόλος του ΕΦΕΤ στην αντιμετώπιση της νοθείας τροφίμων. «Η περίπτωση του κρέατος αλόγου»

Κ. Μπαρμπέρης, Λ. Παλίλης, Μ. Αυγέρης

Δ/ση Εργαστηριακών Ελέγχων, Ενιαίος Φορέας Ελέγχου Τροφίμων (ΕΦΕΤ), Λ. Κηφισίας 124 & Ιατρίδου 2, 115 26 Αμπελόκηποι, Αθήνα, E-mail: kbarberis@efet.gr

VIII-08. Εκπαίδευση των Υπευθύνων Επιχειρήσεων Κρέατος (ΥΕΚ): Ημερολόγιο αυτοελέγχου

Σ.Β. Ραμαντάνης

ΤΕΙ Αθηνών

14.00-14.30 ΜΕΣΗΜΒΡΙΝΗ ΔΙΑΚΟΠΗ

Β' Συνεδρίαση: 14.30-16.45

ΙΧ. ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΕΣ ΑΙΧΜΗΣ

Συντονιστές: Π. Ταούκης, Κ. Κουτσουμανής

ΙΧ-01. Υπερυψηλή Υδροστατική Πίεση για την επεξεργασία τροφίμων ζωικής προέλευσης: τρέχουσα έρευνα και εφαρμογές

Γ. Κατσαρός, Π. Ταούκης

Εργαστήριο Χημείας και Τεχνολογίας Τροφίμων, Σχολή Χημικών Μηχανικών, Εθνικό Μετσόβιο Πολυτεχνείο

ΙΧ-02. Κρητικό ΡΕΘεμνιώτικο ΑΠΑΚΙ – από την παράδοση στην ποιότητα και την ασφάλεια

Α. Ι. Δουλγεράκη, Ν. Χωριανόπουλος

Ελληνικός Γεωργικός Οργανισμός «Δήμητρα», Ινστιτούτο Τεχνολογίας Αγροτικών Προϊόντων Σοφ. Βενιζέλου 1, 14123 Λυκόβρυση Αττικής, E-mail: adoulgeraki@aua.gr

IX-03. Προσδιορισμός της επίδρασης του στελέχους σε μικτή καλλιέργειας *Salmonella enterica* Typhimurium κατά τη διάρκεια διασταυρούμενης επιμόλυνσης αβιοτικών επιφανειών από βόεια μπιφτέκια

Ε. Ν. Γκάνα, Α. Ι. Δουλγεράκη, Γ.-Ι. Ε. Νυχάς

Εργαστήριο Μικροβιολογίας και Βιοτεχνολογίας Τροφίμων, Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών, Ιερά Οδός 75, 11855 Αθήνα, E-mail: gjn@aua.gr

IX-04. Φυσικά αντιμικροβιακά συστήματα και νέες τεχνολογίες για την παραγωγή παραδοσιακών αλλαντικών υψηλής προστιθέμενης αξίας, ασφάλειας και μακράς διατηρησιμότητας - ΦΥΣΙ.Σ.- ΣΑΛ.Α.Μ.Ι.

Α. Α. Αργύρη, Χ. Χ. Τάσσου

Ελληνικός Γεωργικός Οργανισμός-ΔΗΜΗΤΡΑ, Ινστιτούτο Τεχνολογίας Αγροτικών Προϊόντων Σοφ. Βενιζέλου 1, 14123 Λυκόβρυση Αττικής, E-mail: anthi.argyri@gmail.com

IX-05. Ζύμωση παραδοσιακών αλλαντικών με τη χρήση στελέχους *Lactobacillus plantarum* με προβιοτικό δυναμικό

Φ. Γ. Παυλή, Α. Α. Αργύρη, Χ. Χ. Τάσσου, Ν. Γ. Χωριανόπουλος

Ελληνικός Γεωργικός Οργανισμός-ΔΗΜΗΤΡΑ, Ινστιτούτο Τεχνολογίας Αγροτικών Προϊόντων, Σοφ. Βενιζέλου 1, 14123 Λυκόβρυση, Αττική, E-mail: nchorian@nagref.gr

IX-06. Επίδραση μαρινάδων και σύγχρονων τεχνολογιών στην υγιεινή και ασφάλεια φτωχών σε νάτριο, έτοιμων-προς-κατανάλωση παραδοσιακών κρεατοσκευασμάτων

Γ. Μοσχονάς, Χ. Χ. Τάσσου

Ελληνικός Γεωργικός Οργανισμός-ΔΗΜΗΤΡΑ, Ινστιτούτο Τεχνολογίας Αγροτικών Προϊόντων, Σοφ. Βενιζέλου 1, 14123 Λυκόβρυση, Αττική

IX-07. Μελέτη του προβιοτικού δυναμικού οξυγαλακτικών βακτηρίων απομονωμένων από Ελληνικά παραδοσιακά προϊόντα κρέατος

Φ. Γ. Παυλή, Α. Α. Αργύρη, Ό. Σ. Παπαδοπούλου, Ν. Γ. Χωριανόπουλος, Χ. Χ. Τάσσου

Ελληνικός Γεωργικός Οργανισμός-ΔΗΜΗΤΡΑ, Ινστιτούτο Τεχνολογίας Αγροτικών Προϊόντων, Σοφ. Βενιζέλου 1, 14123 Λυκόβρυση, Αττική, E-mail: fotpav@hotmail.com

IX-08. Επίδραση του ρυθμού και της διάρκειας κατάψυξης βόειων μπιφτεκιών διαφορετικής σύστασης στην θερμοανθεκτικότητα του παθογόνου μικροοργανισμού *Escherichia coli* O157:H7

Σ. Μανιός, Ε. Κανακάνη, Κ Μποσιώλη, Π. Ν. Σκανδάμης

Εργ. Ποιοτικού Ελέγχου και Υγιεινής Τροφίμων και Ποτών, Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου, Γ.Π.Α., Ιερά οδός 75, 118 55 Αθήνα, E-mail: pskan@aua.gr

IX-09. Επιβίωση και μετέπειτα θερμοανθεκτικότητα του παθογόνου μικροοργανισμού *Escherichia coli* O157:H7 σε χοιρινό κιμά παρουσία νισίνης, λυσοζύμης και αιθέριου ελαίου ρίγανης

Σ. Μανιός, Κ Καλογιαννάκη, Π. Ν. Σκανδάμης

Εργ. Ποιοτικού Ελέγχου και Υγιεινής Τροφίμων και Ποτών, Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου, Γ.Π.Α., Ιερά οδός 75, 118 55 Αθήνα, E-mail: pskan@aua.gr

16.45-17.00 Διάλειμμα

Γ' Συνεδρίαση: 17.00-19.45

Χ. ΝΟΜΟΘΕΤΙΚΟ ΠΛΑΙΣΙΟ, ΕΠΙΣΗΜΟΙ ΕΛΕΓΧΟΙ

Συντονιστές: Γ. Μεθενίτου, Κ. Μπαρμπέρης

Χ-01. Αναθεώρηση κανονισμού 882/2004 –Αλλαγές που επιφέρει το σχέδιο του νέου κανονισμού

Π. Παπαδάκη¹, Δ. Μίντζα¹, Μ. Γιαννιού², Ε. Χατζηγιαννακού¹

¹ Διεύθυνση Υγιεινής και Ασφάλειας Τροφίμων Ζωικής Προέλευσης, Γενική Διεύθυνση Βιώσιμης Ζωικής Παραγωγής και Κτηνιατρικής, Υπουργείο Παραγωγικής Ανασυγκρότησης, Περιβάλλοντος και Ενέργειας, 10176 Αθήνα

² Διεύθυνση Υγείας των Ζώων, Γενική Διεύθυνση Βιώσιμης Ζωικής Παραγωγής και Κτηνιατρικής, Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων, 10176 Αθήνα

Χ-02. Συντονισμένο σχέδιο ελέγχου της Ευρωπαϊκής Ένωσης σχετικά με την παρακολούθηση της μικροβιακής αντοχής στους ζωνοοογόνους παράγοντες και συμβιωτικά βακτήρια

Δ. Μίντζα¹, Π. Σταμούλη², Ε. Χατζηγιαννακού¹, Ν. Μουττωτού³, Ε. Βαλκάνου³

¹ Διεύθυνση Υγιεινής και Ασφάλειας Τροφίμων Ζωικής Προέλευσης, Γενική Διεύθυνση Βιώσιμης Ζωικής Παραγωγής και Κτηνιατρικής, Υπουργείο Παραγωγικής Ανασυγκρότησης, Περιβάλλοντος και Ενέργειας, 10176 Αθήνα, E-mail: ka6u006@minagric.gr

² Διεύθυνση Προστασίας των Ζώων, Φαρμάκων και Κτηνιατρικών Εφαρμογών, Γενική Διεύθυνση Βιώσιμης Ζωικής Παραγωγής και Κτηνιατρικής, Υπουργείο Παραγωγικής Ανασυγκρότησης, Περιβάλλοντος και Ενέργειας, 10176 Αθήνα

³ Κτηνιατρικό Εργαστήριο Χαλκίδας, Εθνικό Εργαστήριο Αναφοράς Σαλμονελλών και Μικροβιακής Αντοχής Πέι Δοκού ΤΘ 19241, 34100 Χαλκίδα

Χ-03. Χρήση της ευελιξίας βάσει των διατάξεων που προβλέπονται στο Πακέτο Υγιεινής

Π. Παπαδάκη¹, Δ. Μίντζα¹, Π. Σταμούλη², Ε. Χατζηγιαννακού¹

¹ Διεύθυνση Υγιεινής και Ασφάλειας Τροφίμων Ζωικής Προέλευσης, Γενική Διεύθυνση Βιώσιμης Ζωικής Παραγωγής και Κτηνιατρικής, Υπουργείο Παραγωγικής Ανασυγκρότησης, Περιβάλλοντος και Ενέργειας, 10176 Αθήνα, E-mail: ka6u006@minagric.gr

² Διεύθυνση Προστασίας των Ζώων, Φαρμάκων και Κτηνιατρικών Εφαρμογών, Γενική Διεύθυνση Βιώσιμης Ζωικής Παραγωγής και Κτηνιατρικής, Υπουργείο Παραγωγικής Ανασυγκρότησης, Περιβάλλοντος και Ενέργειας, 10176 Αθήνα

Χ-04. Η διαδικασία του επίσημου ελέγχου στις επιχειρήσεις επεξεργασίας κρέατος

Ν. Ζιώγας, Σ. Νίγδελη

Τμήμα Ελέγχων Επιχειρήσεων, Περιφερειακή Διεύθυνση Κεντρικής Μακεδονίας ΕΦΕΤ, 11^ο χλμ Ε.Ο. Θεσ/νίκης – Θέρμης, Τ.Θ. 60127, 570 01 Θέρμη

X-05. Διαχείριση περιστατικού ανίχνευσης μεταβολιτών

νιτροφουρανίων σε κρέας πουλερικών από τις επίσημες αρχές

Α. Αγγελοπούλου¹, Δ. Μίντζα², Σ. Μπούρμπου³, Χ. Καπετανοπούλου¹, Α. Χατζοπούλου¹, Π. Σταμούλη²

¹ Διεύθυνση Αγροτικής Οικονομίας & Κτηνιατρικής Περιφερειακής Ενότητας Αν. Αττικής Περιφέρειας Αττικής, 17ο χλμ Λ.Μαραθώνος, Παλλήνη 15351, E-mail:

aangeloroulou@patt.gov.gr

² Διεύθυνση Υγιεινής και Ασφάλειας Τροφίμων Ζωικής Προέλευσης, Γενική Διεύθυνση Βιώσιμης Ζωικής Παραγωγής και Κτηνιατρικής, Υπουργείο Παραγωγικής Ανασυγκρότησης, Περιβάλλοντος και Ενέργειας, 10174 Αθήνα

³ Τμήμα Υγείας Ζώων Διεύθυνση Αγροτικής & Κτηνιατρικής Πολιτικής Περιφέρεια Αττικής, 11741 Αθήνα

X-06. Διαχείριση ζωικών υποπροϊόντων σφαγείου. Αδυναμίες και προοπτικές

Δ. Παπανικολάου¹, Β. Πλόσκα¹, Π. Σαντικτσής-Δουκέλης²

¹ Τμήμα Ζωικών Υποπροϊόντων, Διεύθυνση Υγιεινής και Ασφάλειας Τροφίμων Ζωικής Προέλευσης, Γενική Διεύθυνση Βιώσιμης Ζωικής Παραγωγής και Κτηνιατρικής, Υπουργείο Παραγωγικής Ανασυγκρότησης, Περιβάλλοντος και Ενέργειας

² Τμήμα Κτηνιατρικής Αντίληψης, Φαρμακοεπαγρύπνησης και Ελέγχων, Διεύθυνση Αγροτικής Οικονομίας και Κτηνιατρικής Περιφερειακής Ενότητας Δυτικού Τομέα Αθηνών, Γενική Διεύθυνση Περιφερειακής Αγροτικής Οικονομίας και Κτηνιατρικής, Περιφέρεια Αττικής

X-07. Εργαστηριακός έλεγχος σε τρόφιμα ζωικής προέλευσης για την ανίχνευση και ταυτοποίηση καταλοίπων β-αγωνιστών

Β. Φώτος¹, Μ. Παντελιά¹, Ε.Κατσαρού¹, Γ. Μεθενίτου²

¹ Τμήμα Τοξικολογίας, Καταλοίπων και Περιβαλλοντικών Ρυπαντών, Κτηνιατρικό Κέντρο Αθηνών, Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων-Νεαπόλεως 25, Αγ. Παρασκευή, 15310 Αθήνα, E-mail: kkia@otenet.gr

² Διεύθυνση Υγιεινής και Ασφάλειας Τροφίμων Ζωικής Προέλευσης, Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων-Καπνοκοπτηρίου 6, 10176 Αθήνα, E-mail: ka6u016@minagric.gr

X-08. Διοξίνες και κρέας: Η Ελληνική Πραγματικότητα

Κ. Μπαρμπέρης, Λ. Παλίλης

Δ/νση Εργαστηριακών Ελέγχων, Ενιαίος Φορέας Ελέγχου Τροφίμων (ΕΦΕΤ), Λ. Κηφισίας 124 & Ιατρίδου 2, 115 26 Αμπελόκηποι, Αθήνα, E-mail: lpalilis@efet.gr

X-09. Αξιοποίηση των καταγγελιών και ενέργειες των αρμόδιων υπηρεσιών για την ανάλυση της παράνομης διακίνησης και σφαγής ζώων - 2 περιστατικά

Ειρ. Τσάλου, Φ. Πιπεροπούλου, Α. Αγγελοπούλου, Κ. Γεωργίου, Α. Χατζοπούλου, Χ. Καπετανοπούλου

Τμήμα Κτηνιατρικής Αν. Αττικής, 17ο χιλ. Λεωφ. Μαραθώνος, 15351 Παλλήνη, E-mail: dagrotikis.anat@patt.gov.gr

X-10. «Ηλεκτρονικός» Έλεγχος της Διαδρομής του Κρέατος Νομοθετικό Πλαίσιο και Διασφάλιση του Καταναλωτή

Γ. Σοφινίδης

Ελληνικός Γεωργικός Οργανισμός-ΔΗΜΗΤΡΑ, Τμήμα Επιθεωρήσεων και Ελέγχων, Εποπτεία Κεντρικής και Δυτικής Μακεδονίας, Κηφισίας 33, 54248 Θεσσαλονίκη, E-mail: gsolian@elogg.gr

X-11. Έλεγχοι σχετικά με την προέλευση του κρέατος του Ελληνικού Γεωργικού Οργανισμού-ΔΗΜΗΤΡΑ κατά την χρονική περίοδο 2012-2014

A. Κιρτζαλίδου, Α. Φωτόπουλος

ΕΛΓΟ "Δήμητρα", Πατησίων & Άνδρου 1, 11257 Αθήνα, E-mail: kirtka@hotmail.com, kakirtzalidou@agrocet.gr

19.45-20.00 Διάλειμμα

Δ' Συνεδρίαση: 20.00-21.00

XI. ΝΕΕΣ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΕΣ

Συντονιστές: Ι. Αμβροσιάδης, Π. Σκανδάμης

XI-01. Ανάπτυξη αντιμικροβιακής συσκευασίας βόειου κιμά με την χρήση τσίπουρου

A. Καπετανάκου, Γ.-Α. Πατεράκη, Π. Ν. Σκανδάμης

Εργ. Ποιοτικού Ελέγχου και Υγιεινής Τροφίμων και Ποτών, Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου, Γ.Π.Α., Ιερά οδός 75, 118 55 Αθήνα, E-mail: pskan@aua.gr

XI-02. Μελέτη των μηχανισμών αλλοίωσης και ποιοτικής υποβάθμισης σε σαλάτες τύπου «Deli» με συστατικά ζωικής προέλευσης

Κ. Α. Γαβριήλ, Χ. Β. Μπικούλη, Π. Ν. Σκανδάμης

Εργ. Ποιοτικού Ελέγχου και Υγιεινής Τροφίμων και Ποτών, Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου, Γ.Π.Α., Ιερά οδός 75, 118 55 Αθήνα, E-mail: gavriilal@aua.gr

XI-03. Επίδραση των μαρινάδων ροδιού στα μικροβιολογικά και φυσικοχημικά χαρακτηριστικά φιλέτου από στήθος κοτόπουλου κατά τη συντήρησή του κάτω από αερόβιες συνθήκες

A. Ε. Λύτου, Β. Α. Μπλάνα, Ε. Ζ. Πανάγου, Γ.-Ι. Ε. Νυχάς

Εργαστήριο Μικροβιολογίας και Βιοτεχνολογίας Τροφίμων, Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών, Ιερά Οδός 75, 11855 Αθήνα

XI-04. Χρήση πολυφασματικής απεικόνισης και φασματοσκοπίας υπερύθρου με μετασχηματισμό Fourier (FTIR) για τον προσδιορισμό νοθείας του μοσχαρίσιου κιμά με χοιρινό

A. Ι. Ροπόδη, Δ. Ε. Παυλίδης, Δ. Λούκας, Ε. Ζ. Πανάγου, Γ.-Ι. Ε. Νυχάς

Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών, Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου, Εργαστήριο Μικροβιολογίας & Βιοτεχνολογίας Τροφίμων, Ιερά Οδός 75, Αθήνα 11855, E-mail: gjn@aua.gr

ΛΗΞΗ ΔΕΥΤΕΡΗΣ ΗΜΕΡΑΣ

Κυριακή, 1 Μαρτίου 2015
Α΄ Συνεδρίαση: 09.00-10.30
XII. ΥΓΙΕΙΝΗ, ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΚΑΙ ΠΟΙΟΤΗΤΑ
Συντονιστές: Κ. Κουτσουμανής, Α. Αλυσσανδράκης

XII-01. Ετερογένεια στον ατομικό χρόνο θανάτου κυττάρων *Salmonella* Agona: Μία νέα στοχαστική προσέγγιση μικροβιακής αδρανοποίησης σε προϊόντα κρέατος

Ζ. Ασπρίδου¹, Α. Μπαλωμένος², Π. Τσακανίκας³, Η. Μανωλάκος², Κ. Κουτσουμανής¹

¹ Εργαστήριο Μικροβιολογίας και Υγιεινής Τροφίμων, Τομέας Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Τμήμα Γεωπονίας, Σχολή Γεωπονίας, Δασολογίας και Φυσικού Περιβάλλοντος, Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης, E-mail: zasprido@agro.auth.gr

² Τμήμα Πληροφορικής και Τεχνολογιών, Εθνικό Καποδιστριακό Πανεπιστήμιο Αθηνών

³ Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής Ανθρώπου, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών

XII-02. Μικροενθυλάκωση προβιοτικής καλλιέργειας για εφαρμογή σε προϊόντα κρέατος

Μ. Γουγουλιή¹, Μ. Κακαγιάννη¹, Ζ. Ασπρίδου¹, Θ. Βασιλειάδης¹, Α. Μυγδαλιά², Δ. Δουρβανίδης², Θ. Μοσχάκης³, Κ. Μπλιαδέρης², Κ. Κουτσουμανής¹

¹ Εργαστήριο Μικροβιολογίας και Υγιεινής Τροφίμων, Τμήμα Γεωπονίας, Α.Π.Θ., 54124 Θεσσαλονίκη, E-mail: kkoutsou@agro.auth.gr

² Εργαστήριο Χημείας – Βιοχημείας Τροφίμων, Τμήμα Γεωπονίας, Α.Π.Θ., 54124 Θεσσαλονίκη

³ Εργαστήριο Τεχνολογίας Γάλακτος, Τμήμα Γεωπονίας, Α.Π.Θ., 54124 Θεσσαλονίκη

XII-03. Εκτίμηση της ανάπτυξης του βακτηρίου *Escherichia coli* O157:H7 σε βόειο κιμά κατά τη συντήρησή του στην ελληνική ψυκτική αλυσίδα

Μ. Κακαγιάννη, Κ. Κουτσουμανής

Εργαστήριο Μικροβιολογίας και Υγιεινής Τροφίμων, Τομέας Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Τμήμα Γεωπονίας, Σχολή Γεωπονίας, Δασολογίας και Φυσικού Περιβάλλοντος, ΑΠΘ, 54124 Θεσσαλονίκη, E-mail: kkoutsou@agro.auth.gr

XII-04. Ωσμωτική αφυδάτωση μοσχαρίσιου κρέατος με χρήση μαλτοδεξτρίνης και NaCl

Δ. Δημακοπούλου-Παπάζογλου¹, Κ. Κουτσουμανής², Ε. Κατσανίδης¹

¹ Εργαστήριο Επεξεργασίας και Μηχανικής Τροφίμων, Τομέας Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Τμήμα Γεωπονίας, Σχολή Γεωπονίας, Δασολογίας και Φυσικού Περιβάλλοντος, ΑΠΘ, 54124 Θεσσαλονίκη, E-mail: ddimakop@agro.auth.gr

² Εργαστήριο Μικροβιολογίας και Υγιεινής Τροφίμων, Τομέας Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Τμήμα Γεωπονίας, Σχολή Γεωπονίας, Δασολογίας και Φυσικού Περιβάλλοντος, ΑΠΘ, 54124 Θεσσαλονίκη, E-mail: kkoutsou@agro.auth.gr

XII-05. Ανάπτυξη ενός πρότυπου μοντέλου τροφίμου για προσομοίωση μοσχαρίσιου κρέατος σε διεργασίες ωσμωτικής αφυδάτωσης

Μ. Μιχαηλίδου, Ε. Κατσανίδης

Εργαστήριο Επεξεργασίας και Μηχανικής Τροφίμων, Τομέας Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Τμήμα Γεωπονίας, Σχολή Γεωπονίας, Δασολογίας και Φυσικού Περιβάλλοντος, ΑΠΘ, 54124, E-mail: michailidoumr@hotmail.com

XII-06. Διερεύνηση της συχνότητας παρουσίας των *Enterococcus* spp. σε σφάγια θηλαστικών σε δύο σφαγεία της Βορ. Ελλάδας

Δ. Κομοδρόμος¹, Ε. Μαλισσιόβα², Ε. Χουλιάρα¹, Χ. Χατζηχριστοδούλου³, Δ. Σεργκελίδης¹

¹Εργαστήριο Υγιεινής Τροφίμων Ζωικής Προέλευσης, Τμήμα Κτηνιατρικής, Σχολή Επιστημών Υγείας, Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης

²Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων, Σχολή Τεχνολογίας Γεωπονίας και Τεχνολογίας Τροφίμων και Διατροφής, Τεχνολογικό Εκπαιδευτικό Ίδρυμα (Τ.Ε.Ι.) Θεσσαλίας

³Εργαστήριο Υγιεινής και Επιδημιολογίας, Τμήμα Ιατρικής, Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας

10.30-10.45 Διάλειμμα

Β' Συνεδρίαση: 10.45-12.30

XIII. ΠΟΙΟΤΗΤΑ, ΔΙΑΤΡΟΦΗ

Συντονιστές: Κ. Γενηγεώργης, Γ. Οικονόμου

XIII-01. GroPIN & SOPHY: Σύγχρονα, φιλικά-προς-το χρήστη εργαλεία πρόρρησης της ποιότητας και της ασφάλειας τροφίμων από το στάβλο στο τραπέζι

Π. Ν. Σκανδάλης, Γ. Σ. Μανιός, Α. Ε. Καπετανάκου, Α. Ψωμάς

¹ Laboratory of Food Quality Control and Hygiene, Department of Food Science and Human Nutrition, Agricultural University of Athens, Iera Odos 75, 11855 Athens, E-mail: pskan@aua.gr

XIII-02. Σήμα Ποιότητας Μεσογειακής Διατροφής MedDiet για εστιατόρια

Κ. Γιαννιός¹, Ν. Κατσαρός²

¹ Συνεργάτης Επιμελητηρίου Μεσσηνίας, E-mail: kalli.giannios@gmail.com

² Π. Πρόεδρος ΕΦΕΤ, Διευθυντής τμήματος διατροφολογίας Ν.Υ.Κ., Ειδικός Σύμβουλος Επιμελητηρίου Μεσσηνίας, E-mail: atsaros@chem.demokritos.gr

XIII-03. Κρεατοσκευάσματα χωρίς συντηρητικά! Εξέλιξη, σημερινές τάσεις, ενδοιασμοί και προκλήσεις

C. Genigeorgis

School of Veterinary Medicine, University of California, Davis and School of Veterinary Medicine Aristotle University, E-mail: cgenigeorgis@ucdavis.edu

XIII-04. Μείωση Na⁺ / (άλατος) σε προϊόντα με βάση το κρέας : Τεχνολογική προσέγγιση

Β. Κ. Τσουκαλάς, Κ. Β Τσουκαλάς

Ελεύθεροι επαγγελματίες

XIII-05. Πρόσθετα στα προϊόντα κρέατος

Ν. Κατσαρός

ΕΚΕΦΕ Δημόκριτος

XIII-06. Η ιχνηλασιμότητα και η αυθεντικότητα στην εφοδιαστική αλυσίδα των προϊόντων κρέατος και η διαχείριση τους μέσω των Συστημάτων Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων

Ι. Τσιριγωτάκης

TUV HELLAS (TUV NORD), Τεχνολογικό Πάρκο Κρήτης, Ι.Τ.Ε., 71110 Βούτες Ηρακλείου,

E-mail: itsirigotakis@tuv-nord.com

XIII-07. Η σημασία του αυτοελέγχου και των συνεργειών του τομέα

Γ. Οικονόμου

ΣΕΒΕΚ

12.30-12.45 Διάλειμμα

Στρογγυλή τράπεζα 12.45-13.45

XIV. ΤΟ ΚΡΕΑΣ: Ο ΑΔΥΝΑΤΟΣ ΚΡΙΚΟΣ ΜΕ ΤΗΝ ΜΕΓΑΛΥΤΕΡΗ ΠΡΟΟΠΤΙΚΗ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ

Συντονιστής: Γ. Κατερίνης

XIV-01. Οι διεπαγγελματικές συμφωνίες ως μέσο για την ενεργοποίηση των διαθέσιμων πόρων της χώρας

Λ. Γίτσας

Εθνική Διεπαγγελματική Οργάνωση Κρέατος

XIV-02. Οι σύγχρονες Ελληνικές φυλές βοοειδών και οι δυνατότητες αξιοποίησής τους

Α. Ζαγορίτης

Σύνδεσμος Ελληνικής Κτηνοτροφίας, Εθνική Διεπαγγελματική Οργάνωση Κρέατος

XIV-03. Η ύπαρξη των παραδοσιακών παχυντών εγγύηση της συνέχισης και αύξησης της εγχώριας παραγωγής

Γ. Βουγιούκας

Παχυντής

XIV-04. Οι ελληνοποιήσεις ως αποτέλεσμα της απουσίας ελέγχων στη διακίνηση κρέατος

Β. Μεγαλοβασίλης

Πανελλήνιος Σύνδεσμος Βιομηχανικών Σφαγείων Κρέατος

XIV-05. Οι παραδοσιακοί κρεοπώλες ως κρίκος μεταξύ παραγωγικής διαδικασίας και κατανάλωσης

Σ. Πέρρος και Σ. Κεσίδης

Πανελλήνια Ομοσπονδία Καταστηματαρχών Κρεοπωλών

XIV-06. Η ολοκλήρωση ενός συστήματος ελέγχων και ιχνηλασιμότητας του κρέατος

Α. Γεωργούδης

Γεωπονική σχολή ΑΠΘ

13.45-14.15 ΜΕΣΗΜΒΡΙΝΗ ΔΙΑΚΟΠΗ

Στρογγυλή τράπεζα 14.15-15.15
XV. ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΚΑΙ ΠΡΟΟΠΤΙΚΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΤΟΥ
ΣΥΓΧΡΟΝΟΥ ΚΡΕΟΠΩΛΕΙΟΥ
Συντονιστής: Α. Φωτόπουλος

XV-01. Το πλαίσιο λειτουργίας του κρεοπωλείου στην επόμενη δεκαετία

Σ. Πέτρος και Σ. Κεσίδης

Πανελλήνια Ομοσπονδία Καταστηματαρχών Κρεοπωλών

XV-02. Οι νομοθετικές απαιτήσεις του Επίσημου Ελέγχου στα κρεοπωλεία

Ν. Ζιώγας

ΕΦΕΤ

XV-03. Ρύθμιση θεμάτων λειτουργίας παρασκευαστηρίου παρακείμενου χώρου καταστημάτων λιανικής πώλησης κρεάτων

Π. Παπαδάκη

Τμήμα Σφαγείων και Λοιπών Εγκαταστάσεων Κρέατος και Προϊόντων Κρέατος, Γενική Διεύθυνση Βιώσιμης Ζωικής Παραγωγής και Κτηνιατρικής, Υπουργείο Παραγωγικής Ανασυγκρότησης, Περιβάλλοντος και Ενέργειας

15.15-15.30 Διάλειμμα

Γ' Συνεδρίαση: 15.30-17.30

XVI. ΤΟ ΚΡΕΑΣ ΚΑΙ ΤΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΤΟΥ, ΚΥΡΙΟ ΕΦΟΔΙΟ ΓΙΑ ΤΗ
ΔΙΑΤΡΟΦΗ ΤΩΝ ΕΝΟΠΛΩΝ ΔΥΝΑΜΕΩΝ ΕΛΛΑΔΑΣ ΚΑΙ ΚΥΠΡΟΥ
Συντονιστές: Κ. Τερψίδης, Ε. Γιώτας

XVI-01. Μελέτη Απαιτήσεων Εφαρμογής Συστήματος Υγιεινής και Ασφάλειας Τροφίμων στους χώρους Μαζικής Εστίασης των Μονάδων της Εθνικής Φρουράς στην Κύπρο

Κ. Ν. Παρινός¹, Ε. Κυρανάς²

¹ Κτηνιατρικό Τμήμα ΓΕΕΦ/ΔΥΓ, Α CERT Ευρωπαϊκός Οργανισμός Πιστοποίησης Α.Ε., E-mail: kp@a-cert.org

² Σχολή Τεχνολογίας Τροφίμων και Διατροφής, "Αλεξάνδρειο" Τ.Ε.Ι. Θεσσαλονίκης, 54006 Θεσσαλονίκη, E-mail: ekiranas@nutr.teithe.gr

XVI-02. Οι απαιτήσεις της Στρατιωτικής Υπηρεσίας και η επιλογή των εγκαταστάσεων παραγωγής και επεξεργασίας κρέατος

Ι. Καζάκης, Ε. Γιώτας

Γ' Κτηνιατρικό Νοσοκομείο, Θεσσαλονίκη

XVI-03. Η κατανάλωση κρέατος και των προϊόντων του από τις Ελληνικές Ένοπλες Δυνάμεις

Δ. Σταύρου

Κτηνιατρική Σχολή, Α.Π.Θ.

XVI-04. Αξιολόγηση Συστήματος Τροφοδοσίας Catering σε Κέντρο Κατάταξης στην Κύπρο

K. N. Παρινός¹, E. Κυρανάς²

¹ Κτηνιατρικό Τμήμα ΓΕΕΦ/ΔΥΓ, Α CERT Ευρωπαϊκός Οργανισμός Πιστοποίησης Α.Ε., E-mail: kp@a-cert.org

² Σχολή Τεχνολογίας Τροφίμων και Διατροφής, "Αλεξάνδρειο" Τ.Ε.Ι. Θεσσαλονίκης, 54006 Θεσσαλονίκη, E-mail: ekiranas@nutr.teithe.gr

XVI-05. Η παραγωγή προϊόντων κρέατος για τις ανάγκες των Ενόπλων Δυνάμεων, με το βλέμμα της βιομηχανίας

Ευ. Λιόντας

ZANAE

XVI-06. Διατροφική Αξιολόγηση Τροφοδοσίας σε Κέντρο Κατάταξης στην Κύπρο τον Ιανουάριο του 2014

K. N. Παρινός¹, E. Κυρανάς²

¹ Κτηνιατρικό Τμήμα ΓΕΕΦ/ΔΥΓ, Α CERT Ευρωπαϊκός Οργανισμός Πιστοποίησης Α.Ε., E-mail: kp@a-cert.org

² Σχολή Τεχνολογίας Τροφίμων και Διατροφής, "Αλεξάνδρειο" Τ.Ε.Ι. Θεσσαλονίκης, 54006 Θεσσαλονίκη, E-mail: ekiranas@nutr.teithe.gr

XVI-07. Ο έλεγχος της ασφάλειας και ποιότητας των προϊόντων κρέατος: Η μικροσκοπική ανάλυση

Ε. Καραβάνης

Γ' Κτηνιατρικό Νοσοκομείο, Θεσσαλονίκη

XVI-08. Ο έλεγχος της ασφάλειας και ποιότητας των προϊόντων κρέατος: Η χημική ανάλυση

Ι. Σαρακατσιάνος, Ε. Μιχαηλίδης

Γ' Κτηνιατρικό Νοσοκομείο, Θεσσαλονίκη

17.30-17.45 Διάλειμμα

Δ' Συνεδρίαση: 17.45-18.45

XVII. ΜΗΧΑΝΙΚΩΣ ΔΙΑΧΩΡΙΣΜΕΝΟ ΚΡΕΑΣ (ΜΔΚ)

Συντονιστές: Σ. Γεωργάκης, Β. Τσουκαλάς

XVII-01. Η έννοια του ΜΔΚ: Νομοθετικές απαιτήσεις, υπότυποι, χρήση, αξιολόγηση μικροβιολογικών κριτηρίων

Σ. Β. Ραμαντάνης

ΤΕΙ Αθηνών

XVII-02. Μηχανικά διαχωρισμένο κρέας (ΜΔΚ): "Είδος Κρέατος" με ειδικά χαρακτηριστικά – Δυνητικές παράμετροι ελέγχου

Β. Κ. Τσουκαλάς

Ελεύθερος επαγγελματίας

XVII-03. Μηχανικά διαχωρισμένο κρέας (ΜΔΚ): μια σύγχρονη πρόκληση στην τεχνολογία του κρέατος

Σ. Α. Γεωργάκης
Κτηνιατρική Σχολή, ΑΠΘ

XVII-04. Η ανίχνευση του Μηχανικά Διαχωρισμένου Κρέατος. Η μικροσκοπική ανάλυση

Ε. Καραβάνης
Γ' Κτηνιατρικό Νοσοκομείο, Θεσσαλονίκη

XVII-05. Η ανίχνευση του Μηχανικά Διαχωρισμένου Κρέατος. Η χημική ανάλυση

Ι. Σαρακασιάνος¹, Κ. Αδαμόπουλος², Β. Σαμανίδου³

¹ Γ' Στρατιωτικό Κτηνιατρικό Νοσοκομείο, Χημικό Εργαστήριο, Θέρμη Θεσσαλονίκης

² Εργαστήριο Τεχνολογίας Βιομηχανιών Τροφίμων και Αγροτικών Βιομηχανιών - Τμήμα Χημικών Μηχανικών, Πολυτεχνική Σχολή ΑΠΘ, 54124 Θεσσαλονίκη

³ Εργαστήριο Αναλυτικής Χημείας - Τμήμα Χημείας, Σχολή Θετικών Επιστημών ΑΠΘ, 54124 Θεσσαλονίκη

18.45-19.00 Διάλειμμα

Ε' Συνεδρίαση: 19.00-20.30

XVIII. ΥΓΙΕΙΝΗ, ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΚΑΙ ΠΟΙΟΤΗΤΑ

Συντονιστές: Ν. Σούλτος, Ε. Μαλισσιόβα

XVIII-01. Παράγοντες που επηρεάζουν την ανάπτυξη της *Listeria Monocytogenes* σε λουκάνικα τ. Φραγκφούρτης, σύνθεση και φυσικοχημικά χαρακτηριστικά

Μ. Μπάκας¹, Ε. Νοριέγκα¹, Ε. Τσάκαλη², Γ. Βαν Ίμπε¹

¹ Εργαστήριο Τεχνολογίας και Ελέγχου Χημικών και Βιοχημικών Επεξεργασιών (BioTeC), Τμήμα Χημικών Μηχανικών, Katholieke Universiteit Leuven, W. de Croylaan 46, 3001 Leuven, Belgium

² Εργαστήριο Βιομηχανικής και Μικροβιολογίας Τροφίμων, Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων, Τεχνολογικό Εκπαιδευτικό Ίδρυμα Αθήνας (Τ.Ε.Ι.), Αγίου Σπυριδωνος, 122 44 Αιγάλεω, www.etsakali@teiath.gr

XVIII-02. Αξιολόγηση της αποτελεσματικότητας των πρακτικών που εφαρμόζονται σε σφαγιοτεχνικές εγκαταστάσεις -εργαλείο εκτίμησης επικινδυνότητας

Α. Μπίτσιου¹, Ε. Μαλισσιόβα², Α. Μανούρας², Π. Γούλας³

¹ Catering Χούτος, 54006 Θεσσαλονίκη

² Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων, ΤΕΙ Θεσσαλίας, 43100 Καρδίτσα, E-mail: malissiona@teilar.gr

³ Καθηγητής, Τμήμα Τεχνολογίας Γεωπονίας, Κατεύθυνση Ζωικής Παραγωγής, ΤΕΙ Θεσσαλίας, 41100 Λάρισα

XVIII-03. Επιμήκυνση της διάρκειας ζωής νωπού κρέατος κοτόπουλου με την εφαρμογή εδωδιμων αντιμικροβιακών επικαλύψεων βιοπολυμερών

Α. Τσατάς, Ν. Κ., Τ. Αδαμίδης, Κ. Ζηνοβιάδου

Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Perrotis College, Αμερικάνικη Γεωργική Σχολή

XVIII-04. Διερεύνηση της παρουσίας και της αντιμικροβιακής αντοχής των *Listeria monocytogenes* και *Salmonella* spp. σε σφάγια χοίρων

Θ. Λάζου, Κ. Φεϊμης, Κ. Παρασκευόπουλος, Χ. Παπαχρήστος, Ε. Ιωσηφίδου, Ν. Σούλτος
Εργαστήριο Υγιεινής Τροφίμων Ζ.Π., Τμήμα Κτηνιατρικής, Σχολή Επιστημών Υγείας,
Α.Π.Θ., 54124 Θεσσαλονίκη, E-mail: thomilazou@yahoo.gr

XVIII-05. Καινοτόμες εφαρμογές πολυφαινολών ελιάς ως φυσικά αντιοξειδωτικά και αντιμικροβιακά συστατικά σε προϊόντα κρέατος, και ως υποκατάστατα των νιτρωδών αλάτων σε ζυμούμενα αλλαντικά

Ι. Γαβάσης¹, Μ. Κανδυλάκης¹, Χ. Μιτσάγγα¹, Κ. Τσαούση¹, Ε.-Ε. Αργύρη¹, Κ. Πετρωτός²
¹ Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων, Εργαστήριο Μικροβιολογίας & Βιοτεχνολογίας Τροφίμων,
ΤΕΙ Θεσσαλίας, Τέρμα Ν. Τεμπονέρα, 43100 Καρδίτσα
² Τμήμα Μηχανικής Βιοσυστημάτων, Εργαστήριο Γεωργικής Μηχανικής & Μηχανικής
Τροφίμων, ΤΕΙ Θεσσαλίας, Περιφερειακός Λάρισας-Τρικάλων

XVIII-06. Αξιολόγηση του σφαγίου του ελληνικού βούβαλου

Μ. Καλαϊτζίδου¹, Α. Ελευθεριάδου², Β. Σκαπέτας², Ι. Μητσόπουλος², Κ. Βασιλειάδης², Ι. Κάτανος², Β.Α. Μπαμπίδης²
¹ Τμήμα Κτηνιατρικής, Διεύθυνση Αγροτικής Οικονομίας και Κτηνιατρικής, Περιφερειακή
Ενότητα Θεσσαλονίκης, Περιφέρεια Κ. Μακεδονίας, Θεσσαλονίκη
² Τομέας Ζωικής Παραγωγής, Σχολή Τεχνολογίας Γεωπονίας, Τεχνολογίας Τροφίμων και
Διατροφής, Αλεξάνδρειο Τεχνολογικό Εκπαιδευτικό Ίδρυμα, Θεσσαλονίκη, E-mail:
M.Kalaitzidou@pkm.gov.gr

ΛΗΞΗ ΣΥΝΕΔΡΙΟΥ: 20.30