

6<sup>ο</sup> ΠΑΝΕΛΛΗΝΙΟ ΣΥΝΕΔΡΙΟ 2019



ΤΟ **ΚΡΕΑΣ** και τα **ΠΡΟΪΟΝΤΑ** ΤΟΥ

“από τον στάβλο στο πιάτο”

# ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ

6<sup>ο</sup> ΠΑΝΕΛΛΗΝΙΟ ΣΥΝΕΔΡΙΟ

**ΤΟ ΚΡΕΑΣ ΚΑΙ ΤΑ  
ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΤΟΥ**

«από τον στάβλο  
στο πιάτο»

ΟΡΓΑΝΩΣΗ

**meat**  
News

ΔΕΘ  
HELEXPO

## Παρασκευή, 1 Φεβρουαρίου 2019

Εγγραφές, 08.30-09.00  
Προσφωνήσεις, Χαιρετισμοί: 09.00-09.30

### Εναρκτήρια Εισήγηση

► **Ασφάλεια και υγιεινή στην πρωτογενή παραγωγή: Πρόκληση για την τροφική αλυσίδα**

Κ. Γενηγιώργης

Ομότιμος καθηγητής, School of Veterinary Medicine, University of California, Davis και

Ομότιμος καθηγητής Αριστοτελείου Πανεπιστημίου Θεσσαλονίκης

### Α΄ Συνεδρίαση: 10.00-11.30

#### Ι. ΠΡΩΤΟΓΕΝΗΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗ, ΖΩΟΤΡΟΦΕΣ, ΠΟΙΟΤΗΤΑ

Συντονιστές: Π. Φλώρου - Πανέρη, Ε. Σωσσίδου

► **Ι.01 Προσθήκη θυμόλης και καρβακρόλης σε προστατευμένη μορφή στην τροφή των κρεοπαραγωγών ορνιθίων με σκοπό τη βελτίωση της ποιότητας του κρέατος**

Γιάννενας<sup>1</sup> Η., Ε. Σιδηροπούλου<sup>1</sup>, Ε. Μπόνος<sup>2</sup>, Γ. Φιλιούσης<sup>3</sup>, Α. Τζώρα<sup>2</sup>, Ι. Σκούφος<sup>2</sup>, Ε. Χρηστάκη<sup>1</sup>, Π. Φλώρου - Πανέρη<sup>1</sup>

<sup>1</sup> Εργαστήριο Διατροφής, Τμήμα Κτηνιατρικής, Σχολή Επιστημών Υγείας, Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης.

<sup>2</sup> Τμήμα Γεωπονίας, Σχολή Γεωπονίας, Πανεπιστήμιο Ιωαννίνων.

<sup>3</sup> Εργαστήριο Μικροβιολογίας και Λοιμωδών Νοσημάτων, Τμήμα Κτηνιατρικής, Σχολή Επιστημών Υγείας, Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης.

► **Ι.02 Η επίδραση της προσθήκης στην τροφή κρεοπαραγωγών ορνιθίων δύο μιγμάτων αιθέριων ελαίων στις αποδόσεις και τη χημική σύσταση του κρέατος**

Σιδηροπούλου<sup>1</sup> Ε., Ε. Μπόνος<sup>2</sup>, Η. Γιάννενας<sup>1</sup>, Δ. Λάζαρη<sup>3</sup>, Ι. Σκούφος<sup>2</sup>, Α. Τζώρα<sup>2</sup>, Ε. Χρηστάκη<sup>1</sup>, Π. Φλώρου-Πανέρη<sup>1</sup>

<sup>1</sup> Εργαστήριο Διατροφής, Τμήμα Κτηνιατρικής, Σχολή Επιστημών Υγείας, Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης.

<sup>2</sup> Τμήμα Γεωπονίας, Σχολή Γεωπονίας, Πανεπιστήμιο Ιωαννίνων.

<sup>3</sup> Εργαστήριο Φαρμακογνωσίας, Τμήμα Φαρμακευτικής, Σχολή Επιστημών Υγείας, Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης.

► **Ι.03 Επίδραση ενός προβιοτικού στη χημική σύσταση και την οξειδωτική σταθερότητα του κρέατος κρεοπαραγωγών ορνιθίων**

Μπόνος<sup>1</sup> Ε., Η. Γιάννενας<sup>2</sup>, Ε. Σιδηροπούλου<sup>2</sup>, Α. Τζώρα<sup>1</sup>, Ι. Σκούφος<sup>1</sup>, Ε. Χρηστάκη<sup>2</sup>, Π. Φλώρου-Πανέρη<sup>2</sup>

<sup>1</sup> Τμήμα Γεωπονίας, Σχολή Γεωπονίας, Πανεπιστήμιο Ιωαννίνων.

<sup>2</sup> Εργαστήριο Διατροφής, Τμήμα Κτηνιατρικής, Σχολή Επιστημών Υγείας, Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης.

► **I.04 Χρησιμοποίηση των υποπροϊόντων της βιομηχανίας τροφίμων στα σιτηρέσια των αγροτικών ζώων και επίδρασή τους στην αντιοξειδωτική ικανότητα και στα ποιοτικά χαρακτηριστικά του κρέατος**

Σιμιτζής<sup>1</sup> Π., Ι. Μπιζέλης<sup>2</sup>

<sup>1</sup> Επίκουρος Καθηγητής, Εργαστήριο Γενικής και Ειδικής Ζωοτεχνίας, Τμήμα Επιστήμης Ζωικής Παραγωγής και Υδατοκαλλιεργειών, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών

<sup>2</sup> Καθηγητής, Εργαστήριο Γενικής και Ειδικής Ζωοτεχνίας, Τμήμα Επιστήμης Ζωικής Παραγωγής και Υδατοκαλλιεργειών, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών

► **I.05 Χρήση στερεών αποβλήτων της παραγωγής τοματοπολτού για παραγωγή ζωοτροφών**

Γούλας Π., Κ. Πετρωτός

Τμήμα Τεχνολόγων Γεωπόνων- Σχολή Τεχνολογίας Γεωπονίας-Τεχνολογίας Τροφίμων και Διατροφής  
ΤΕΙ Θεσσαλίας

► **I.06 Επίδραση της προσθήκης στην τροφή χηλικού σίδηρου με τυροσίνη στην υγεία του πεπτικού συστήματος και στις αποδόσεις κρεοπαραγωγών ορνιθίων φυσικώς μολυθέντων με *Campylobacter jejuni*.**

Τζώρα<sup>1</sup> Α., Γ. Σκούφος<sup>1</sup>, Η. Γιάννας<sup>2</sup>, Ε. Μπόνος<sup>1</sup>, Α. Σίνας<sup>1</sup>, Κ. Φώτου<sup>1</sup>, Α. Καραμούσιος<sup>1</sup>, Ε. Χρηστάκη<sup>2</sup>, Π. Φλώρου-Πανέρη<sup>2</sup>, Π. Σουλτανάς<sup>3</sup>, J. Mahdavi<sup>3</sup>

<sup>1</sup> Τμήμα Γεωπονίας, Σχολή Γεωπονίας, Πανεπιστήμιο Ιωαννίνων

<sup>2</sup> Εργαστήριο Διατροφής, Τμήμα Κτηνιατρικής, Σχολή Επιστημών Υγείας, Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης

<sup>3</sup> School of Chemistry, Centre for Biomolecular Sciences, University Park, University of Nottingham

**11.30-11.45 Διάλειμμα**

---

**Β΄ Συνεδρίαση: 11.45-13.15**

**II. ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΥΠΟΠΡΟΪΟΝΤΩΝ**

**Συντονιστές: Δ. Μίντζα, Α. Λάγιου**

► **II.01 Νομοθεσία για τη χρήση ζωικών υποπροϊόντων στις μονάδες παραγωγής βιοαερίου**

Πλόσκα<sup>1</sup> Β., Π. Παπαδάκη<sup>1</sup>

<sup>1</sup> Κτηνίατρος, Διεύθυνση Κτηνιατρικής Δημόσιας Υγείας, Γενική Διεύθυνση Κτηνιατρικής, Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων

► **II.02 Μείωση του κόστους παραγωγής του κρέατος μέσω της κυκλικής οικονομίας και ειδικότερα μέσω της αναερόβιας χώνευσης**

Ζαμάνης<sup>1</sup> Θ. Α., Π. Κούγιας<sup>2</sup>, Α. Ζουμπούλης<sup>1</sup>

<sup>1</sup> Εργαστήριο Γενικής και Περιβαλλοντικής Τεχνολογίας, Τμήμα Χημείας Α.Π.Θ.

<sup>2</sup> Ελληνικός Γεωργικός Οργανισμός - ΔΗΜΗΤΡΑ

### ▶ II.03 Αναερόβια χώνευση αδρανοποιημένων ζωικών υποπροϊόντων με υψηλή περιεκτικότητα σε πρωτεΐνες και λίπη

Διαμαντής<sup>1,2</sup> Β., Α. Ευταξίας<sup>1,2</sup>, Π. Χαριτίδης<sup>1,3</sup>, Α. Παπαδόπουλος<sup>3</sup>

<sup>1</sup> Τμήμα Μηχανικών Περιβάλλοντος, Δημοκρίτειο Πανεπιστήμιο Θράκης

<sup>2</sup> Τεχνολογίες Περιβάλλοντος και Βιοαερίου ΙΚΕ

<sup>3</sup> Απ. Παπαδόπουλος και ΣΙΑ ΟΕ

### ▶ II.04 Αναερόβια συγχώνευση κτηνοτροφικών αποβλήτων και αδρανοποιημένων ζωικών υποπροϊόντων σε αντιδραστήρα PFR

Ευταξίας<sup>1</sup> Α., Σ. Παππάς<sup>1</sup>, Α. Κουμαρά<sup>1</sup>, Μ. Ν. Κοσκινάρη<sup>1</sup>, Χ. Μιχαηλίδης<sup>1</sup>, Β. Διαμαντής<sup>1</sup>, Κ. Αρικήδης<sup>2</sup> Π. Σιόρεντας<sup>2</sup>, Α. Αϊβαζίδης<sup>1</sup>

<sup>1</sup> Τμήμα Μηχανικών Περιβάλλοντος, Δημοκρίτειο Πανεπιστήμιο Θράκης

<sup>2</sup> Ενεργειακή Ηπείρου Ε.Π.Ε. (BIOENERCON LTD)

### ▶ II.05 Ο νέος Ευρωπαϊκός κανονισμός για τα λιπάσματα και οι επιπτώσεις του στην αξιοποίηση του χωνεμένου υπολείμματος μονάδων βιοαερίου

Αλεξανδρίδης<sup>1</sup> Κ., Β. Διαμαντής<sup>1</sup>, Α. Θ. Ζαμάνης<sup>1,2</sup>

<sup>1</sup> Ελληνικός Σύνδεσμος Παραγωγών Βιοαερίου (ΕΣΠΑΒ)

<sup>2</sup> Εργαστήριο Γενικής και Περιβαλλοντικής Τεχνολογίας, Τμήμα Χημείας Α.Π.Θ

### ▶ II.06 Αξιοποίηση υπο/παρα-προϊόντων της βιομηχανίας επεξεργασίας φρούτων και λαχανικών στην παραγωγή προϊόντων με βάση το κρέας

Κασαπίδου<sup>1</sup> Ε., Ε. Σωσσίδου<sup>2</sup>

<sup>1</sup> Επιστημονική Συνεργάτιδα, Τμήμα Τεχνολόγων Γεωπόνων, Κατεύθυνση Ποιοτικού Ελέγχου Αγροτικών Προϊόντων, Τεχνολογικό Εκπαιδευτικό Ίδρυμα Δυτικής Μακεδονίας

<sup>2</sup> Ερευνήτρια, Ελληνικός Γεωργικός Οργανισμός – ΔΗΜΗΤΡΑ, Ινστιτούτο Κτηνιατρικών Ερευνών

## 13.15 -14.15 ΜΕΣΗΜΒΡΙΝΗ ΔΙΑΚΟΠΗ

### Γ΄ Συνεδρίαση: 14.15-15.45

### III. ΕΥΖΩΙΑ, ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΣΤΗΝ ΑΛΥΣΙΔΑ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΤΟΥ ΚΡΕΑΤΟΣ

Συντονιστές: Ι. Μπιζέλης, Π. Φορτομάρης

#### ▶ III.01 Μεταφορά Ζώων, Ευζωία και Ποιότητα Κρέατος

Ε.Ν. Σωσσίδου

Κτηνίατρος-Ερευνήτρια Α', Ελληνικός Γεωργικός Οργανισμός - ΔΗΜΗΤΡΑ, Ινστιτούτο Κτηνιατρικών Ερευνών

#### ▶ III.02 Νεότερα δεδομένα και βέλτιστες πρακτικές για την προστασία των ζώων κατά τη θανάτωση

Ζαφειρίδης<sup>1</sup> Χ., Κ. Μαρίνου<sup>1</sup>, Σ. Ντουντουνάκης<sup>1</sup>

<sup>1</sup> Κτηνίατροι, Διεύθυνση Προστασίας των Ζώων, Φάρμακων και Κτηνιατρικών Εφαρμογών, Γενική Διεύθυνση Κτηνιατρικής, Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων

► **III.03 Ταξινόμηση ελληνικών σφάγιων χοίρου σε κλάσεις ποιότητας σε συνάρτηση με το βάρος σφαγής και το φύλο με τη χρήση συσκευής ταξινόμησης Optigrade**

**Β. Σχοινά**

*Κτηνίατρος, Τμήμα Κτηνιατρικής ΔΑΟΚ ΠΕΛΛΑΣ*

*Υποψήφια διδάκτωρ Τομέας Ζωικής Παραγωγής, Τμήμα Γεωπονίας, ΑΠΘ*

► **III.04 Διερεύνηση των χαρακτηριστικών ποιότητας των παραγόμενων σφάγιων βοοειδών στην Ελλάδα.**

**Νικολάου<sup>1</sup> Κ., Π. Κουτσούλη<sup>2</sup>, Δ. Παπαδημητρίου<sup>3</sup>, Ι. Μπιζέλης<sup>4</sup>**

<sup>1</sup> Προϊσταμένη Τμήματος, Τμήμα Βοοτροφίας & Μονότιλων, Γεν. Δ/ση Γεωργίας, Δ/ση Συστημάτων Εκτροφής Ζώων, Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης & Τροφίμων

<sup>2</sup> Επίκουρος καθηγήτρια, Εργαστήριο Γενικής & Ειδικής Ζωοτεχνίας, Τμήμα Επιστήμης Ζωικής Παραγωγής & Υδατοκαλλιεργειών, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών

<sup>3</sup> Γεωπόνος Ζωοτέχνης-Διδάκτωρ Γ.Π.Α., Τμήμα Βοοτροφίας & Μονότιλων, Γεν. Δ/ση Γεωργίας, Δ/ση Συστημάτων Εκτροφής Ζώων, Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης & Τροφίμων

<sup>4</sup> Καθηγητής, Εργαστήριο Γενικής & Ειδικής Ζωοτεχνίας, Τμήμα Επιστήμης Ζωικής Παραγωγής & Υδατοκαλλιεργειών, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών

► **III.05 Αντιμετώπιση των επιδημιών του ζωικού κεφαλαίου στη Μητροπολιτική Ενότητα Θεσσαλονίκης**

**Ε. Τσιαμάδης**

*Δρ. Κτηνίατρος, Διεύθυνση Κτηνιατρικής Μητροπολιτικής Ενότητας Θεσσαλονίκης*

► **III.06 Χρήση μείγματος φυτικού εκχυλίσματος και οργανικών οξέων για την βελτίωση των αποδόσεων και της ευζωίας των ορνιθίων κρεοπαραγωγής κατά την κρίσιμη περίοδο της ανάπτυξης τους**

**Ζησίδης<sup>1</sup> Ν., Ι. Καρακούσης<sup>1</sup>, Π. Τσινόπουλος<sup>2</sup>, Ο.-Β. Ζησίδης<sup>3</sup>**

<sup>1</sup> Κτηνίατρος,

<sup>2</sup> Χημικός,

<sup>3</sup> Γεωπόνος-Τεχνολόγος τροφίμων

**15.45 -16.00 Διάλειμμα**

---

**Δ΄ Συνεδρίαση: 16.00-17.00**

**IV. ΠΡΩΤΟΓΕΝΗΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗ, ΔΗΜΟΣΙΑ ΥΓΕΙΑ**

**Συντονιστές: Η. Παπαδόπουλος, Π. Γούλας**

► **IV.01 Η Υγιεινή του κρέατος υπό το πρίσμα της Ενιαίας Υγείας (One Health)**

**Ε. Οικονόμου**

*Επίκουρος Καθηγητής, Εργαστήριο Υγιεινής Τροφίμων Ζωικής Προέλευσης – Κτηνιατρικής, Δημόσιας Υγείας, Τμήμα Κτηνιατρικής ΑΠΘ.*

► **IV.02 Νεότερα επιζωοτιολογικά δεδομένα από τη διεθνή βιβλιογραφία για την αλαρίωση**

**Δήμζας<sup>1</sup> Δ., Α. Διάκου<sup>2</sup>**

<sup>1</sup> Υποψήφιος Διδάκτορας, Εργαστήριο Παρασιτολογίας και Παρασιτικών Νοσημάτων, Τμήμα Κτηνιατρικής, Σχολή Επιστημών Υγείας, Α.Π.Θ.

<sup>2</sup> Αναπλ. Καθηγήτρια, Εργαστήριο Παρασιτολογίας και Παρασιτικών Νοσημάτων, Τμήμα Κτηνιατρικής, Σχολή Επιστημών Υγείας, Α.Π.Θ.

► **IV.03 Μοντέρνες διαγνωστικές προσεγγίσεις στις μυϊκές παρασιτώσεις**

Συμεωνίδου<sup>1</sup> Η., Η. Παπαδόπουλος<sup>2</sup>

<sup>1</sup> Λέκτορας, Εργαστήριο Παρασιτολογίας και Παρασιτικών Νοσημάτων, Τμήμα Κτηνιατρικής Α.Π.Θ.

<sup>2</sup> Καθηγητής, Εργαστήριο Παρασιτολογίας και Παρασιτικών Νοσημάτων, Τμήμα Κτηνιατρικής Α.Π.Θ.

► **IV.04 Η ανίχνευση προνυμφών Trichinella με τη μέθοδο της τεχνητής πέψης δειγμάτων μυών με τη βοήθεια μαγνητικού αναδευτήρα**

Κ.Τερψίδης, DVM, PhD

Στρατιωτικός Κτηνίατρος, Διευθυντής Υγειονομικού Μεραρχίας Υποστήριξης

---

**Ε΄ Συνεδρίαση: 17.00-19.00**

**V. A CERT**

**ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΚΤΗΝΟΤΡΟΦΙΚΩΝ ΜΟΝΑΔΩΝ ΚΑΙ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΙΚΗΣ ΕΝΕΡΓΕΙΑΣ**

**Συντονιστές: Ν. Ναλμπάντη, Σ. Μπίλλας**

► **V.01 Πιστοποίηση HACCP σε Μονάδα παραγωγής βιοαερίου από Κτηνοτροφικά απόβλητα και βιώσιμη διαχείρισή τους.**

Παρινός<sup>1</sup> Ε., Ι. Αχλαδιώτης<sup>2</sup>

<sup>1</sup> Στρατιωτικός Κτηνίατρος, Ιστολόγος

<sup>2</sup> Γεωπόνος, Msc

► **V.02 Ολοκληρωμένη Διαχείριση Κτηνοτροφικών Μονάδων – Ιδιωτικό Σχήμα Πιστοποίησης της A-Cert. Σύγκριση με Globalgar.**

Παρινός<sup>1</sup> Ε., Ι. Αχλαδιώτης<sup>2</sup>

<sup>1</sup> Στρατιωτικός Κτηνίατρος, Ιστολόγος

<sup>2</sup> Γεωπόνος, Msc

► **V.03 Διαχείριση περιβάλλοντος σε κτηνοτροφικές μονάδες. Πιστοποίηση σύμφωνα με το πρότυπο ISO 14001**

Α. Δ. Γκολφινόπουλος

Μηχανολόγος Μηχανικός, Επικεφαλής Επιθεωρητής Συστημάτων Διαχείρισης A CERT AE

► **V.04 Εκμετάλλευση της ενέργειας που παράγεται κατά τη διαχείριση προϊόντων και υποπροϊόντων κτηνοτροφικών μονάδων. Πιστοποίηση σύμφωνα με το πρότυπο ISO 5001**

Α. Δ. Γκολφινόπουλος

Μηχανολόγος Μηχανικός, Επικεφαλής Επιθεωρητής Συστημάτων Διαχείρισης A CERT AE

► **V.05 Εφαρμογή ορθής υγιεινής πρακτικής σε επίπεδο εκτροφής**

Σ. Β. Ραμαντάνης

Παν. Δυτικής Αττικής



### **V.06 Βιολογική κτηνοτροφία και διαχείριση περιβάλλοντος**

I. Παπαδόπουλος

Γεωπόνος, Επιχειρησιακή Επιθεωρητής Πιστοποίησης Προϊόντων A CERT AE

### **► V.07 Επεξεργασία κρέατος: αδειοδότηση και επιθεώρηση πιστοποιημένου HACCP**

E. Χρόνης

Κτηνίατρος- Μικροβιολόγος, Αξιολογητής Επιθεωρήσεων ΣΔΑΤ, A CERT AE

### **► V.08 Βιολογικά πιστοποιημένο κρέας: Οι δυσχέρειες στην Ελληνική πραγματικότητα**

A. Σιάσιος

Κτηνίατρος- Ιστοπαθολόγος, Επιθεωρητής βιολογικής παραγωγής, A CERT AE

## **19.00-19.15 Διάλειμμα**

### **ΣΤ Συνεδρίαση 19.15-20.45**

## **VI. ΚΑΙΝΟΤΟΜΙΑ ΚΑΙ ΑΝΤΑΓΩΝΙΣΤΙΚΟΤΗΤΑ ΤΟΥ ΕΛΛΗΝΙΚΟΥ ΚΡΕΑΤΟΣ**

### **ΣΤΡΟΓΓΥΛΗ ΤΡΑΠΕΖΑ**

**Συντονιστής: Γ. Αρσένος**

### **► VI.01 Εφαρμογή καινοτόμων τεχνολογιών για αύξηση της ανταγωνιστικότητας του ελληνικού κρέατος**

Αρσένος<sup>1</sup> Γ., Π. Φορτομάρης<sup>1</sup>, Ι. Αμβροσιάδης<sup>2</sup>, Ε. Οικονόμου<sup>3</sup>, Δ. Κουρέτας<sup>4</sup>, Γ. Μπίκας<sup>5</sup>, Σ. Τσοποζίδης<sup>6</sup>

<sup>1</sup> Καθηγητής, Εργαστήριο Ζωοτεχνίας, Τμήμα Κτηνιατρικής, Σχολή Επιστημών Υγείας, Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης

<sup>2</sup> Καθηγητής, Εργαστήριο Τεχνολογίας Τροφίμων Ζωικής Προέλευσης, Τμήμα Κτηνιατρικής, Σχολή Επιστημών Υγείας, Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης

<sup>3</sup> Επίκουρος Καθηγητής, Εργαστήριο Υγιεινής Τροφίμων Ζωικής Προέλευσης – Κτηνιατρικής Δημόσιας Υγείας, Τμήμα Κτηνιατρικής Σχολή Επιστημών Υγείας, Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης

<sup>4</sup> Καθηγητής, Τμήμα Βιοχημείας & Βιοτεχνολογίας, Σχολή Επιστημών Υγείας, Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας

<sup>5</sup> ΜΠΙΚΑΣ ΑΝΩΝΥΜΗ ΕΤΑΙΡΕΙΑ

<sup>6</sup> ΦΑΡΜΑ ΧΑΛΑΣΤΡΑΣ, Ανώνυμη εταιρεία εμπορίας κρεάτων και ειδών διατροφής

### **► VI.02 Διαβατήριο για το ελληνικό κρέας: καινοτομίες και πιστοποίηση**

Σκαπέρδα<sup>1</sup> Ζ.-Β., Ε.Κερασιώτη<sup>2</sup>, Α. Βεσκούκης<sup>2</sup>, Δ. Κουρέτας<sup>3</sup>

<sup>1</sup> Υποψήφια διδάκτορας, <sup>2</sup> Μεταδιδακτορικός Ερευνητής, <sup>3</sup> Καθηγητής, Εργαστήριο Φυσιολογίας Ζωικών Οργανισμών, Τμήμα Βιοχημείας και Βιοτεχνολογίας, Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας, Σχολή Επιστημών Υγείας, Βιόπολις, 41500 Λάρισα

### **► VI.03 Νέες τεχνολογίες ποιοτικής κατάταξης των σφάγιων**

Οικονόμου<sup>1</sup> Ε., Μ. Πατσιάκας<sup>2</sup>, Α. Τσίτσος<sup>3</sup>, Α. Θεοδωρίδης<sup>4</sup>, Ι. Αμβροσιάδης<sup>5</sup>, Γ. Αρσένος<sup>6</sup>

<sup>1</sup> Επίκουρος Καθηγητής, Εργαστήριο Υγιεινής Τροφίμων Ζωικής Προέλευσης – Κτηνιατρικής Δημόσιας Υγείας, Τμήμα Κτηνιατρικής ΑΠΘ.

<sup>2</sup> Καθηγητής, Εργαστήριο Απεικονιστικής Διαγνωστικής, Τμήμα Κτηνιατρικής ΑΠΘ.

<sup>3</sup> Εργαστήριο Υγιεινής Τροφίμων Ζωικής Προέλευσης – Κτηνιατρικής Δημόσιας Υγείας, Τμήμα Κτηνιατρικής ΑΠΘ.

<sup>4</sup> Επίκουρος Καθηγητής, Εργαστήριο Οικονομίας Ζωικής Παραγωγής, Τμήμα Κτηνιατρικής ΑΠΘ

<sup>5</sup> Εργαστήριο Υγιεινής Τροφίμων Ζωικής Προέλευσης – Κτηνιατρικής Δημόσιας Υγείας, Τμήμα Κτηνιατρικής ΑΠΘ.

<sup>6</sup> Καθηγητής, Εργαστήριο Ζωοτεχνίας, Τμήμα Κτηνιατρικής ΑΠΘ.

► **VI.04 Παραγωγή ελληνικού χοιρινού κρέατος με υψηλά οργανοληπτικά και διατροφικά χαρακτηριστικά**

Παπασιός Β.<sup>1</sup>, Κ. Πετρωτός<sup>2</sup>, Π. Ανδρουλάκης<sup>3</sup>, Κ. Γιαννακόπουλος<sup>4</sup>, Ε. Μπουχλαριώτης<sup>5</sup>

<sup>1</sup> Παθολογική Κλινική, Τμήμα Κτηνιατρικής, Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας

<sup>2</sup> Τμήμα Τεχνολόγων Γεωπόνων, Σχολή Τεχνολογίας Γεωπονίας και Τεχνολογίας Τροφίμων και Διατροφής, ΤΕΙ Θεσσαλίας

<sup>3</sup> Π. Ανδρουλάκης και συνεργάτες

<sup>4</sup> Pharmacell A.E.

<sup>5</sup> Φάρμα Αφοι Μπουχλαριώτη

► **VI.05 Εξελιξεις στη συσκευασία του κρέατος**

Οικονόμου<sup>1</sup> Ε., Αμβροσιάδης<sup>2</sup> Ι., Φορτομάρης<sup>3</sup> Π., Αρσένος<sup>3</sup> Γ.

<sup>1</sup> Επίκουρος Καθηγητής, Εργαστήριο Υγιεινής Τροφίμων Ζωικής Προέλευσης – Κτηνιατρικής Δημόσιας Υγείας, Τμήμα Κτηνιατρικής ΑΠΘ.

<sup>2</sup> Καθηγητής, Εργαστήριο Τεχνολογίας Τροφίμων Ζωικής Προέλευσης, Τμήμα Κτηνιατρικής ΑΠΘ.

<sup>3</sup> Καθηγητής, Εργαστήριο Ζωοτεχνίας, Τμήμα Κτηνιατρικής ΑΠΘ.

**Συμμετέχουν με παρεμβάσεις: Ι. Αμβροσιάδης, Ν. Κασαλιάς, Χ. Μπίκας και Σ. Τσοπουζίδης.**

**ΛΗΞΗ ΠΡΩΤΗΣ ΗΜΕΡΑΣ**



**Σάββατο, 2 Φεβρουαρίου 2019**

**Α΄ Συνεδρίαση: 09.00-11.00**

**VII. ΝΕΕΣ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΕΣ**

**Συντονιστές: Γ.-Ι. Ε. Νυχάς, Ε. Τσιγαρίδα**

► **VII.01 Διεργασίες Αναλυτικής Τεχνολογίας στη Βιομηχανία των Τροφίμων: Δυνατότητες Εφαρμογής στην Παραγωγή Κρέατος και Προϊόντων του**

Λιανού Α. και Γ.-Ι. Ε. Νυχάς

*Εργαστήριο Μικροβιολογίας και Βιοτεχνολογίας Τροφίμων, Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου, Σχολή Τροφίμων Βιοτεχνολογίας & Ανάπτυξης, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών*

► **VII.02 Υιοθέτηση και Εκμετάλλευση των Νέων Τεχνολογιών και της Πληροφορικής στις Διεργασίες Αναλυτικής Τεχνολογίας στη Βιομηχανία Κρέατος**

Τσακανίκας Π., Α. Λιανού, Ε. Ζ. Πανάγου, Γ.-Ι. Ε. Νυχάς

*Εργαστήριο Μικροβιολογίας και Βιοτεχνολογίας Τροφίμων, Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου, Σχολή Τροφίμων Βιοτεχνολογίας & Ανάπτυξης, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών*

► **VII.03 Παρακολούθηση και αξιολόγηση της ποιότητας και της ασφάλειας φρέσκων προϊόντων πουλερικών με τεχνολογίες επόμενης γενιάς**

Τάσσου<sup>1</sup> Χ., Α. Ι. Δουλγεράκη<sup>1</sup>, Α. Α. Αργύρη<sup>1</sup>, Γ.-Ι. Ε. Νυχάς<sup>2</sup>

<sup>1</sup> *Ινστιτούτο Τεχνολογίας Αγροτικών Προϊόντων, Ελληνικός Γεωργικός Οργανισμός - ΔΗΜΗΤΡΑ*

<sup>2</sup> *Εργαστήριο Μικροβιολογίας και Βιοτεχνολογίας Τροφίμων, Τμήμα Επιστήμης τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών (ΓΠΑ)*

► **VII.04 Έλεγχος παρουσίας και μοριακή ταυτοποίηση του γένους *Campylobacter* σε προϊόντα πουλερικών**

Λύτου<sup>1</sup> Α., Ρενιέρη<sup>1</sup> Χ., Δουλγεράκη<sup>2</sup> Α., Γ.-Ι. Ε. Νυχάς<sup>1</sup>

<sup>1</sup> *Εργαστήριο Μικροβιολογίας και Βιοτεχνολογίας Τροφίμων, Τμήμα Επιστήμης τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών (ΓΠΑ)*

<sup>2</sup> *Ινστιτούτο Τεχνολογίας Αγροτικών Προϊόντων, Ελληνικός Γεωργικός Οργανισμός - ΔΗΜΗΤΡΑ*

► **VII.05 Χρήση καινοτόμων νανοτεχνολογιών για την καταπολέμηση βιουμενίων στην βιομηχανία κρέατος**

Χωριανόπουλος<sup>1</sup> Ν., Α. Α. Αργύρη<sup>1</sup>, Χ. Τάσσου<sup>1</sup>, Γ. Μουλάς<sup>2</sup> και Α. Ι. Δουλγεράκη<sup>1</sup>

<sup>1</sup> *Ινστιτούτο Τεχνολογίας Αγροτικών Προϊόντων, Ελληνικός Γεωργικός Οργανισμός - ΔΗΜΗΤΡΑ*

<sup>2</sup> *Moulas Scientific*

► **VII.06 Πρόβλεψη της ανάπτυξης του παθογόνου μικροοργανισμού *Listeria monocytogenes* σε θερμικά επεξεργασμένα, κομμένα στο σημείο λιανικής πώλησης, προϊόντα κρέατος.**

Τσαλούμη<sup>1</sup> Σ., Ε. Τσιγαρίδα<sup>2</sup>, Γ. Γαροφαλάκης<sup>2</sup>, Φ. Γαϊτής<sup>3</sup>, Ζ. Ασπρίδου<sup>1</sup>, Κ. Κουτσουμανής<sup>1</sup>

<sup>1</sup> *Εργαστήριο Μικροβιολογίας και Υγιεινής Τροφίμων, Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Σχολή Γεωπονίας, Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης*

<sup>2</sup> *Διεύθυνση για τη Διατροφική Πολιτική και Έρευνα, Ελληνική Υπηρεσία Τροφίμων*

<sup>3</sup> *Εργαστήριο Ελέγχου Τροφίμων, Ελληνική Υπηρεσία Τροφίμων*

► **VII.07 Εφαρμογές αντιμικροβιακής ενεργού συσκευασίας σε προϊόντα ζωικής και φυτικής προέλευσης**  
**Καπετανάκου Α.Ε., Π. Ν. Σκανδάμης**

Εργαστήριο Ποιοτικού Ελέγχου & Υγιεινής Τροφίμων & Ποτών, Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων & Διατροφής του Ανθρώπου, Σχολή Τροφίμων, Βιοτεχνολογίας και Ανάπτυξης, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών

► **VII.08 Evaluation of antimicrobial activities of plant aqueous extracts against different strains of Salmonella Typhimurium and their application to improve safety of pork meat**

**Gavrili A.K., A-E.G Papadopoulos E.A , Zilelidou., C. Gardeli, S.A. Haroutounian, P.N. Skandamis**

Laboratory of Food Quality Control & Hygiene, Department of Food Science & Human Nutrition, Agricultural University of Athens

11.00-11.15 Διάλειμμα

**Β΄ Συνεδρίαση: 11.15-12.45**

**VIII. ΝΕΕΣ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΕΣ**

**Συντονιστές: Ι. Αμβροσιάδης, Κ. Κουτσουμανής**

► **VIII.01 Development of a microbial time temperature indicator for monitoring the shelf life of meat**

**Mataragas<sup>1</sup> M., V. C. Bikouli<sup>2</sup>, M. Korre<sup>2</sup>, A. Sterioti<sup>2</sup>, P. N. Skandamis<sup>2</sup>**

<sup>1</sup> Hellenic Agricultural Organization – DEMETER, Institute of Technology of Agricultural Products, Department of Dairy Research

<sup>2</sup> Laboratory of Food Quality Control & Hygiene, Department of Food Science & Human Nutrition, Agricultural University of Athens

► **VIII.02 In vitro evaluation of oxygen availability on growth and inter-strain interactions of L. monocytogenes on different culture media simulating food products of animal origin**

**Gkrekou M. A., K. G. Athanasei, E.H. Drosinos, P. N. Skandamis**

Laboratory of Food Quality Control & Hygiene, Department of Food Science & Human Nutrition, Agricultural University of Athens

► **VIII.03 Πολυφασματική ανάλυση εικόνας για την ταχεία εκτίμηση της ποιότητας φρέσκων πουλερικών**

**Σπυρέλλη<sup>1</sup> Ε. Δ., Α. Ι. Δουλγεράκη<sup>2</sup> Α. Α., Αργυρή<sup>2</sup>, Χ. Τάσσου<sup>2</sup>, Α. Λιανού<sup>1</sup>, Ε. Ζ. Πανάγου<sup>1</sup>, Γ.-Ι. Ε. Νυχάς<sup>1</sup>**

<sup>1</sup> Εργαστήριο Μικροβιολογίας και Βιοτεχνολογίας Τροφίμων, Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου, Σχολή Τροφίμων, Βιοτεχνολογίας και Ανάπτυξης, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών

<sup>2</sup> Ινστιτούτο Τεχνολογίας Αγροτικών, Εθνικό Ίδρυμα Αγροτικής Έρευνας

► **VIII.04 Αξιολόγηση της Μικροβιολογικής Ποιότητας Χοιρινού Κιμά μέσω των Τεχνικών της Φασματοσκοπίας Υπερύθρου με Μετασχηματισμό Fourier και της Πολυφασματικής Απεικόνισης**

**Φέγγου Λ.-Χ., Ε. Σπυρέλλη, Α. Λιανού, Ε. Ζ. Πανάγου, Γ.-Ι. Ε. Νυχάς**

Εργαστήριο Μικροβιολογίας και Βιοτεχνολογίας Τροφίμων, Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου, Σχολή Τροφίμων Βιοτεχνολογίας & Ανάπτυξης, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών

**VIII.05 Η Πολυφασματική Απεικόνιση ως «Εργαλείο» Ταχείας Ανίχνευσης της Νοθείας Νωπού Κρέατος**

**Φέγγου Λ.-Χ., Δ. Ρουμάνη, Α. Λιανού, Π. Τσακανίκας, Ε. Ζ. Πανάγου, Γ.-Ι. Ε. Νυχάς**

Εργαστήριο Μικροβιολογίας και Βιοτεχνολογίας Τροφίμων, Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου, Σχολή Τροφίμων Βιοτεχνολογίας & Ανάπτυξης, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών

► **VIII.06 Παραγωγή αλλαντικών ωρίμανσης ζυμούμενων με προσθήκη στελέχους του *Lactobacillus plantarum* με προβιοτικό δυναμικό και ταχεία ανίχνευση της ποιότητάς τους με τη Φασματοσκοπία Υπερύθρου με μετατροπή Fourier (FTIR)**

Παυλή<sup>1,2</sup> Φ., Α. Α. Αργύρη<sup>1</sup>, Ν. Χωριανόπουλος<sup>1</sup>, Γ.-Ι. Ε. Νυχάς<sup>2</sup> και Χ. Τάσσου<sup>1</sup>

<sup>1</sup> Ινστιτούτο Τεχνολογίας Αγροτικών Προϊόντων, Ελληνικός Γεωργικός Οργανισμός - ΔΗΜΗΤΡΑ

<sup>2</sup> Τμήμα Επιστήμης τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου, Εργαστήριο Μικροβιολογίας και Βιοτεχνολογίας Τροφίμων, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών (ΓΠΑ)

---

**Γ΄ Συνεδρίαση 12.45-14.00**

► **ΙΧ. ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΚΤΗΝΙΑΤΡΙΚΗ ΑΚΑΔΗΜΙΑ  
ΕΠΙΣΙΤΙΣΤΙΚΗ ΕΠΑΡΚΕΙΑ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ  
Συντονιστές: Κ. Γενηγιώργης Ν. Κωστομητσόπουλος**

► **ΙΧ.01 Η υφιστάμενη κατάσταση και προοπτικές επισιτιστικής επάρκειας στον κόσμο**

Α. Ράντσιος  
Πρόεδρος ΕΚΑ

► **ΙΧ.02 Ο δεσμός μεταξύ ύδατος, ενέργειας και τροφίμων στο πλαίσιο των παγκόσμιων κινδύνων: οι αλληλεπιδράσεις μεταξύ επισιτιστικής ασφάλειας, ασφάλειας των υδάτινων πόρων και ενεργειακής ασφάλειας**

Σ. Β. Ραμαντάνης  
Παν. Δυτικής Αττικής

► **ΙΧ.03 Η γονιδιωματική στην επισιτιστική κρίση και ασφάλεια των ζωικών τροφίμων**

Α. Γκόβαρης  
Καθηγητής, Εργαστήριο Υγιεινής Τροφίμων Ζωικής Προέλευσης, Τμήμα Κτηνιατρικής, Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας

► **ΙΧ.04 Η συμβολή του χοιρινού κρέατος στη διατροφή του ανθρώπου**

Π. Φλώρου-Πανέρη  
Καθηγήτρια, Διευθύντρια Εργαστηρίου Διατροφής  
Τμήμα Κτηνιατρικής, Σχολή Επιστημών Υγείας, Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης

► **ΙΧ.05 Τρόφιμα: Κατανάλωση - Απώλειες & Απορρίμματα Τροφίμων**

Α. Ε. Τυρπένου,  
Τ. Ερευνητής Α΄, Ελληνικός Γεωργικός Οργανισμός - ΔΗΜΗΤΡΑ (ΕΘΙΑΓΕ)

**14.00-15.00 ΜΕΣΗΜΒΡΙΝΗ ΔΙΑΚΟΠΗ**

**Δ΄ Συνεδρίαση: 15.00-16.00**  
**Χ. ΥΓΙΕΙΝΗ, ΠΟΙΟΤΗΤΑ, ΝΕΕΣ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΕΣ**  
**Συντονιστές: Α. Πεξαρά, Γ. Ιωαννίδης**

► **Χ.01 Έρευνα πεδίου για τη θερμοκρασιακή κατανομή και την υγιεινολογική κατάσταση των οικιακών ψυγείων στη Λήμνο**

Στασινού<sup>1</sup> Β., Δ. Τσερόλας<sup>1</sup>, Ν. Ανδρίτσος<sup>2</sup>, Ε. Γκιαούρης<sup>3</sup>

<sup>1</sup> Προπτυχιακός Φοιτητής

<sup>2</sup> Πανεπιστημιακός Υπότροφος

<sup>3</sup> Επίκουρος Καθηγητής

Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής, Σχολή Περιβάλλοντος, Πανεπιστήμιο Αιγαίου

► **Χ.02 Δεύτερα ή φτωχά κομμάτια από μοσχάρι για ψήσιμο**

Β. Χ. Παρίσης

Msc – MSc, Σχολή Επαγγελματιών Κρέατος Λάρισας, Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης & Τροφίμων

► **Χ.03 Αξιολόγηση των ποιοτικών και οργανοληπτικών χαρακτηριστικών μοσχαρίσιου κρέατος ωσμοτικά επεξεργασμένου με υγρό καπνό**

Δημακοπούλου-Παπάζογλου<sup>1</sup> Δ., Α. Θεοχαρίδου<sup>2</sup>, Ε. Τσαρδάκης<sup>2</sup>, Π. Τσιτλακίδου<sup>3</sup>, Ι. Μουρτζίνος<sup>4</sup>, Κατσανίδης<sup>5</sup> Ε.

<sup>1</sup> Υποψήφια διδάκτορας, e-mail: ddimakor@agro.auth.gr

<sup>2</sup> Προπτυχιακή φοιτήτρια

<sup>3</sup> Υποψήφια διδάκτορας

<sup>4</sup> Επίκουρος Καθηγητής

<sup>5</sup> Αναπληρωτής Καθηγητής

Εργαστήριο Επεξεργασίας και Μηχανικής Τροφίμων, Τομέας Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Τμήμα Γεωπονίας, Σχολή Γεωπονίας, Δασολογίας και Φυσικού Περιβάλλοντος, Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης

► **Χ.04. Βελτίωση του διατροφικού περιεχομένου χωριάτικων λουκάνικων με μερική υποκατάσταση του χοίρειου λίπους και του αλατιού**

Ζαμπούνη<sup>1</sup> Κ., Α. Σονιάδης<sup>1</sup> και Ε. Κατσανίδης<sup>2</sup>

<sup>1</sup> Μεταπτυχιακοί φοιτητές

<sup>2</sup> Αναπληρωτής Καθηγητής

Εργαστήριο Επεξεργασίας και Μηχανικής Τροφίμων, Τομέας Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Τμήμα Γεωπονίας, Σχολή Γεωπονίας, Δασολογίας και Φυσικού Περιβάλλοντος, Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης

**16.00-16.15 Διάλειμμα**

Ε΄ Συνεδρίαση: 16.15 -18.15

XI. A CERT

**ΕΠΙΔΡΑΣΕΙΣ ΣΤΗΝ ΑΠΟΔΟΣΗ ΤΩΝ ΣΥΣΤΗΜΑΤΩΝ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ (ΣΔΑΤ): Η (ΟΛΙΚΗ;) ΕΛΛΕΙΨΗ ΤΩΝ ΠΡΟΤΥΠΩΝ;**  
Συντονιστές: Ν. Σολωμάκος, Ε. Οικονόμου

▶ **XI.01 Η παγκόσμια επιβάρυνση της υγείας του ανθρώπου από τα τροφιμογενή νοσήματα**

Σ. Β. Ραμαντάνης

*Παν. Δυτικής Αττικής*

▶ **XI.02 Γενική Θεωρία των Συστημάτων, εγγύς και ευρύ περιβάλλον του Συστήματος Διαχείρισης της Ασφάλειας των Τροφίμων (ΣΔΑΤ) και επιδράσεις στην απόδοσή του**

Σ. Β. Ραμαντάνης

*Παν. Δυτικής Αττικής*

▶ **XI.03 Συστημικοί κίνδυνοι: μια νέα πρόκληση στην αξιολόγηση και διαχείριση του κινδύνου**

Σ. Β. Ραμαντάνης

*Παν. Δυτικής Αττικής*

▶ **XI.04 Ανάλυση της επικινδυνότητας στη σύγχρονη παραγωγή ασφαλών τροφίμων: Προϋπόθεση της Ενιαίας Υγείας και Βιωσιμότητας της Ανάπτυξης**

Θ. Καλλίτσης

*Κτηνίατρος Α.Π.Θ., M.Sc., Ph.D., Διευθυντής Διαχείρισης Έργων, Hellenic Catering A.E.*

▶ **XI.05 Ευρύ περιβάλλον του ΣΔΑΤ: μια προσέγγιση των τρεχουσών και μελλοντικών μικροβιολογικών κινδύνων στην αλυσίδα τροφίμων**

Σ. Β. Ραμαντάνης

*Παν. Δυτικής Αττικής*

▶ **XI.06 Αξιολόγηση της επικινδυνότητας των συγκυριακών παραγόντων ενός ΣΔΑΤ σε σχέση με την παρεχόμενη μικροβιολογική ασφάλεια του τροφίμου**

Σ. Β. Ραμαντάνης

*Παν. Δυτικής Αττικής*

▶ **XI.07 Βασικές αλλαγές που θα απασχολήσουν τη βιομηχανία κρέατος στο νέο ISO 22000:2018 και FSSC 22000 ver. 5**

Παρινός<sup>1</sup> Ε., Ι. Αχλαδιώτης<sup>2</sup>

<sup>1</sup> Στρατιωτικός Κτηνίατρος, Ιστολόγος

<sup>2</sup> Γεωπόνος, Msc

► **XI.08 Impact of the High Level Structure (HLS) on the new ISO 22000:2018**

Σ. Β. Ραμαντάνης  
Παν. Δυτικής Αττικής

18.15-18.30 Διάλειμμα

ΣΤ' ΣΥΝΕΔΡΙΑΣΗ: 18.30-20.00

XII. ΕΔΟΚ

ΘΕΣΜΙΚΟΙ ΦΟΡΕΙΣ ΣΤΗΝ ΑΓΟΡΑ ΤΟΥ ΚΡΕΑΤΟΣ

Συντονιστές: Γ. Αρσένος, Ι. Σκούφος

► **XII.01 Η αγορά του κρέατος στην Ελλάδα – Ο ρόλος της ΕΔΟΚ**

Ε. Γίτσας  
Πρόεδρος ΕΔΟΚ

► **XII.02 Προγράμματα προβολής της Ελληνικής προβατοτροφίας και του αιγοπρόβειου κρέατος: Meet the Lamb - Signed by Nature**

Σ. Δελής  
Γεωπόνος-Ζωοτέχνης MSc., ΕΔΟΚ –Υπηρεσία Παρακολούθησης, Υλοποίησης Προγραμμάτων

► **XII.03 Χαρτογράφηση των επαγγελματιών του τομέα του κρέατος στην Ελλάδα**

Β. Τικέλλης  
Οικονομολόγος, ΕΔΟΚ - Υπηρεσία Διασύνδεσης και Προγραμματισμού Εφαρμοστικών Έργων.

► **XII.04 Διακλαδικές συνεργασίες στην Ελλάδα και το εξωτερικό για την αντιμετώπιση της δυσφήμισης των προϊόντων ζωικής προέλευσης**

Γ. Γεωργούδης BSc, MSc. Πολιτικών Επιστημών  
Επιχειρηματίας

► **XII.05 Αξιοποίηση του εγχώριου ζωικού γενετικού υλικού για την παραγωγή ερυθρών κρεάτων**

Δρ. Α. Γκαρσέν  
Προϊστάμενος Κέντρου Ζωικών Γενετικών Πόρων Θεσσαλονίκης -Δνση ΖΓΠ & Κτηνοτροφικών Εγκαταστάσεων ΥΠΑΑ&Τ

► **XII.06 Το αιγοπρόβειο σφάγιο στην μαζική εστίαση και ο ρόλος των Ελλήνων chefs.**

Ν. Φωτιάδης  
Executive chef της Διοίκησης της Τραπέζης της Ελλάδος, Πρόεδρος της επαγγελματικής ομάδας «Μπιριγάδα»

**ΛΗΞΗ ΔΕΥΤΕΡΗΣ ΗΜΕΡΑΣ**

**Κυριακή, 3 Φεβρουαρίου 2019**

**Α΄ Συνεδρίαση: 09.00-11.00**

**▶ XIII. ΑΝΤΙΜΙΚΡΟΒΙΑΚΕΣ ΟΥΣΙΕΣ, ΔΗΜΟΣΙΑ ΥΓΕΙΑ**

**Συντονιστές: Α. Γκόβαρης, Δ, Σεργκελίδης**

**▶ XIII.01 Θεσμοί της Ευρωπαϊκής Ένωσης και κατάλοιπα κτηνιατρικών φαρμάκων**

**Η. Παπαπαναγιώτου**

*Αναπληρωτής Καθηγητής, Τομέας Υγιεινής και Τεχνολογίας Τροφίμων Ζωικής Προελεύσεως, Τμήμα Κτηνιατρικής, Σχολή Επιστημών Υγείας, Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης*

**▶ XIII.02 Πωλήσεις αντιμικροβιακών ουσιών στην Ευρώπη το 2016 - Αντιμικροβιακή αντοχή**

**Κουκουράνος<sup>1</sup> Α., Η. Παπαπαναγιώτου<sup>2</sup>, Μ. Παπαγιάννη<sup>3</sup>, Δ. Φλετούρης<sup>4</sup>**

<sup>1</sup> Υποψήφιος Διδάκτωρ

<sup>2</sup> Αναπληρωτής Καθηγητής

<sup>3</sup> Καθηγήτρια

<sup>4</sup> Καθηγητής

*Τομέας Υγιεινής και Τεχνολογίας Τροφίμων Ζωικής Προελεύσεως, Τμήμα Κτηνιατρικής, Σχολή Επιστημών Υγείας, Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης*

**▶ XIII.03 Παρουσία του ανθεκτικού στη μεθικιλίνη *Staphylococcus aureus* (MRSA) στο κρέας στις διάφορες χώρες**

**Α. Πεξαρά**

*Επίκουρη Καθηγήτρια, Εργαστήριο Υγιεινής Τροφίμων Ζωικής Προέλευσης, Τμήμα Κτηνιατρικής, Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας*

**▶ XIII.04 Η *Yersinia enterocolitica* στην αλυσίδα χοιρινού κρέατος και η σημασία για τη Δημόσια Υγεία**

**Ν. Σολωμάκος**

*Επίκουρος Καθηγητής, Εργαστήριο Υγιεινής Τροφίμων Ζωικής Προέλευσης, Τμήμα Κτηνιατρικής, Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας*

**▶ XIII.05 Μελέτη της αντιμικροβιακής δράσης του αιθέριου ελαίου ρίγανης, της νισίνης και του συνδυασμού τους κατά της *Listeria monocytogenes* σε κιμά βόειου κρέατος**

**Σολωμάκος<sup>1</sup> Ν., Α. Πεξαρά<sup>2</sup>, Α. Γκόβαρης<sup>3</sup>**

<sup>1</sup> Επίκουρος καθηγητής

<sup>2</sup> Επίκουρη καθηγήτρια

<sup>3</sup> Καθηγητής

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

**▶ XIII.06 Η διάθεση έτοιμου για κατανάλωση φαγητού και η συντήρησή του σε συνθήκες ψύξης πριν να καταναλωθεί: Η μεγάλη ευκολία αλλά και πόσο μεγαλύτερη πρόκληση;**

**Θ. Καλλιτίσης**

*Κτηνίατρος Α.Π.Θ., M.Sc., Ph.D., Διευθυντής Διαχείρισης Έργων, Hellenic Catering A.E.*



► **XIII.07 Ιχθυολασιμότητα: οι νέες τεχνολογίες στην υπηρεσία της επιχείρησης και του καταναλωτή**

Κ. Κόλλιας

Γεωπόνος, Διευθυντής Πωλήσεων G Logic A.E.

► **XIII.08 Ο άνθρωπος ως υπεύθυνος για τη μετάδοση των εξωτικών νοσημάτων στα ζώα. Η περίπτωση της Αφρικανικής Πανώλους των Χοίρων**

Σ. Κ. Κρήτας

DVM, M.Sc., Ph.D., Dipl ECPHM, Εργαστήριο Μικροβιολογίας και Λοιμωδών Νοσημάτων

Τμήμα Κτηνιατρικής, Σχολή Επιστημών Υγείας, Α.Π.Θ.

11.00-11.15 Διάλειμμα

Β΄ Συνεδρίαση: 11.15-12.30

XIV. ΣΕΒΕΚ

ΕΠΩΝΥΜΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΚΡΕΑΤΟΣ ΚΑΙ ΣΥΓΧΡΟΝΕΣ ΕΞΕΛΙΞΕΙΣ

Συντονιστές: Π. Παπαδάκη, Μ. Μπόρη

► **XIV.01 Η Συμβολή και η Δυναμική του Τομέα Κρέατος στην Τοπική και Εθνική Οικονομία**

Δ. Μπακιρλή

Γενική Γραμματέας Δ.Σ ΣΕΒΕΚ

► **XIV.02 Η μετάβαση από την τέχνη των παρασκευασμάτων κρέατος, στην επιστήμη των σύγχρονων παραγωγικών διαδικασιών**

Σ. Σκαρίμπας

Αντιπρόεδρος ΔΣ ΣΕΒΕΚ

► **XIV.03 Παραδοσιακά ελληνικά προϊόντα κρέατος. Από την κατοχύρωση, στην εμπορική τους αξιοποίηση**

Ι. Αμβροσιάδης

Καθηγητής, Τμήμα Κτηνιατρικής, Σχολή Επιστημών Υγείας του Α.Π.Θ.

► **XIV.04 Σύγχρονες διατροφικές τάσεις: ο ρόλος τους στην ανάπτυξη νέων προϊόντων**

Μ. Ε. Κουντουρά

Διατολόγος - Διατροφολόγος

► **XIV.05 Η συμβουλευτική επιτροπή τεχνικών εμπειρογνομόνων του ΣΕΒΕΚ και το Ινστιτούτο προϊόντων κρέατος**

Γ. Ι. Οικονόμου

Εντεταλμένος Σύμβουλος ΣΕΒΕΚ

**Γ΄ Συνεδρίαση: 12.30-13.30**  
**XV. ΕΝΙΑΙΟΣ ΦΟΡΕΑΣ ΕΛΕΓΧΟΥ ΤΡΟΦΙΜΩΝ (ΕΦΕΤ)**  
**Συντονιστές: Ε. Θεολογίδου, Θ. Καλλίτσης**

- **XV.01 Παρουσίαση αποτελεσμάτων ελέγχων επιχειρήσεων επεξεργασίας κρέατος και προϊόντων τους από την Περιφερειακή Διεύθυνση Ανατολικής Μακεδονίας και Θράκης του Ενιαίου Φορέα Ελέγχου Τροφίμων, νοθείες και μη συμμορφώσεις με την νομοθεσία.**

**Κουτσαμάνης<sup>1</sup> Χ., Π. Παπαδόπουλος<sup>1</sup>**

*<sup>1</sup> Κτηνίατρος MSc, Ε.Φ.Ε.Τ. Π.Δ.Α.Μ.Θ., Τμήμα ελέγχων ασφάλειας τροφίμων*

- **XV.02 Αντοχή στα αντιβιοτικά και ασφάλεια τροφίμων**

**Π. Γούσια**

*Κτηνίατρος, Ph.D., Προϊσταμένη Τμήματος Εργαστηρίων Δοκιμών και Ερευνών Τροφίμων Θεσσαλονίκης, Διεύθυνση Εργαστηριακών Δομών, Κεντρική Υπηρεσία, ΕΦΕΤ*

- **XV.03 Μικροβιολογικά κριτήρια στον τομέα του κρέατος**

**Γκίζα<sup>1</sup> Ε., Π. Σταυρόπουλος<sup>2</sup>**

*<sup>1</sup> Κτηνίατρος Ph.D., Διεύθυνση Ασφάλειας Τροφίμων, Κεντρική Υπηρεσία ΕΦΕΤ*

*<sup>2</sup> Γεωπόνος MSc, Διεύθυνση Ασφάλειας Τροφίμων, Κεντρική Υπηρεσία ΕΦΕΤ*

- **XV.04 Επικοινωνία της Επικινδυνότητας ως εργαλείο ενημέρωσης του καταναλωτή**

**Κατερέλος<sup>1</sup> Ν. Α., Ε. Τσιγαρίδα<sup>2</sup>**

*<sup>1</sup> Χημικός Μηχανικός, Ph.D., Ειδικό Επιστημονικό Προσωπικό, Προϊστάμενος Τμήματος Επικοινωνίας της Διεύθυνσης Αξιολόγησης Επικινδυνότητας και Διατροφής, Κεντρική Υπηρεσία, ΕΦΕΤ*

*<sup>2</sup> Γεωπόνος, Ph.D., Προϊσταμένη Διεύθυνσης Αξιολόγησης Επικινδυνότητας και Διατροφής, Κεντρική Υπηρεσία, ΕΦΕΤ*

**13.30-14.30 ΜΕΣΗΜΒΡΙΝΗ ΔΙΑΚΟΠΗ**

---

**Δ΄ Συνεδρίαση: 14.30-15.45**  
**XVI. ΒΙΟΛΟΓΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ, ΝΟΜΟΘΕΤΙΚΟ ΠΛΑΙΣΙΟ**  
**Συντονιστές: Π. Γούσια, Ε. Γκίζα**

- **XVI.01 Βιολογική κτηνοτροφία -πηνοτροφία: η εναλλακτική λύση**

**Σ. Κουρνέτα**

*Κτηνίατρος-Υγιειονολόγος*

*Τμήμα Επίβλεψης & Προδιαγραφών, Διεύθυνση Πιστοποίησης & Προδιαγραφών, Γενική Διεύθυνση Διασφάλισης Ποιότητας Αγροτικών Προϊόντων, ΕΛΓΟ-ΔΗΜΗΤΡΑ*

- **XVI.02 Έλεγχος και πιστοποίηση βιολογικών προϊόντων: ανάλυση απαιτήσεων**

**Γ. Ιωαννίδης**

*Γεωπόνος – Περιβαλλοντολόγος MSc, Επικεφαλής Αξιολογητής Εθνικού Συστήματος Διαπίστευσης (ΕΣΥΔ)*

▶ **XVI.03 Οδηγός για την εφαρμογή συστήματος βάσει των αρχών HACCP στα σφαγεία οπληφόρων**

Λάγιου<sup>1</sup> Α., Π. Παπαδάκη<sup>1</sup>

<sup>1</sup> Κτηνίατρος, Διεύθυνση Κτηνιατρικής Δημόσιας Υγείας, Γενική Διεύθυνση Κτηνιατρικής, Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων

▶ **XVI.04 Δειγματοληψία σε σφάγια πουλερικών και οπληφόρων στο πλαίσιο του αυτοελέγχου και του επισήμου ελέγχου**

Παπαδάκη<sup>1</sup> Π., Α. Λάγιου<sup>2</sup>

<sup>1</sup> Κτηνίατρος, Προϊσταμένη Τμήματος Σφαγείων, Διεύθυνση Κτηνιατρικής Δημόσιας Υγείας, Γενική Διεύθυνση Κτηνιατρικής, Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων

<sup>2</sup> Κτηνίατρος, Υπάλληλος Τμήματος Σφαγείων, Διεύθυνση Κτηνιατρικής Δημόσιας Υγείας, Γενική Διεύθυνση Κτηνιατρικής, Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων

▶ **XVI.05 Ευελιξία για τις μικρές επιχειρήσεις και η διάθεση μικρών ποσοτήτων προϊόντων ζωικής προέλευσης**

Δ. Μίντζα

Κτηνίατρος, Διεύθυνση Κτηνιατρικής Δημόσιας Υγείας, Γενική Διεύθυνση Κτηνιατρικής, Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων

**15.45-16.00 Διάλειμμα**

**Ε΄ Συνεδρίαση: 16.00-17.00**

**XVII. Γ΄ ΚΤΗΝΙΑΤΡΙΚΟ ΝΟΣΟΚΟΜΕΙΟ**

**Συντονιστές: Κ. Τερψίδης, Α. Ράντσιος**

▶ **XVII.01 Έλεγχος ειδικών παθογόνων σε κρέας και προϊόντα του: Shigatoxin-producing Escherichia coli ( STEC), Campylobacter spp., Salmonella spp.**

Ι. Τζαβάρας

Κτηνίατρος PhD - Μικροβιολόγος

Μεραρχία Υποστηρίξεως/Διεύθυνση Υγειονομικού

▶ **XVII.02 Ιοί και Τρόφιμα. Η περίπτωση της Ηπατίτιδας Ε**

Κ. Παπαγεωργίου

Κτηνίατρος-Μικροβιολόγος, PhD, Γ΄ Κτηνιατρικό Νοσοκομείο

▶ **XVII.03 Μέθοδοι και μικροβιολογικά κριτήρια τροφίμων στο παρελθόν**

Ε. Χρόνης

Κτηνίατρος- Μικροβιολόγος, Γ΄ Κτηνιατρικό Νοσοκομείο

► **XVII.04 Μηχανικά Διαχωρισμένο Κρέας (ΜΔΚ) και παρουσία οστίτη ιστού στα προϊόντα κρέατος: Νομικό πλαίσιο, Εργαστηριακός έλεγχος, Γνωμάτευση**

Σιάσιος<sup>1</sup> Α., Ε. Καραβάνης<sup>2</sup>

<sup>1</sup> Κτηνίατρος-Ιστολόγος, Γ' Κτηνιατρικό Νοσοκομείο

<sup>2</sup> Κτηνίατρος- Ιστολόγος, PhD, 424 Γενικό Στρατιωτικό Νοσοκομείο Εκπαιδεύσεως

---

**ΣΤ' Συνεδρίαση: 17.00-18.00**  
**XVIII. ΑΠΟ ΤΟ ΣΦΑΓΕΙΟ ΣΤΟ ΚΡΕΟΠΩΛΕΙΟ**  
**ΣΥΓΧΡΟΝΕΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΗ ΔΙΑΚΙΝΗΣΗ ΚΡΕΑΤΟΣ**  
**ΣΤΡΟΓΓΥΛΗ ΤΡΑΠΕΖΑ**  
Συντονιστής: Γ. Κατερίνης

Συμμετέχουν εκπρόσωποι ΥΠΑΑΤ - ΕΦΕΤ - ΕΛΓΟ Δήμητρα και οι κλαδικό φορείς ΠΟΚΚ, Ένωση Σφαγείων Ελλάδος, Ένωση Εμπόρων Κρέατος και Ζώντων Ζώων Μακεδονίας - Θράκης - Θεσσαλίας

**18.00-18.15 Διάλειμμα**

---

**Ζ' Συνεδρίαση: 18.15-19.45**  
**XIX. ΝΕΕΣ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΕΣ, ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗ**  
Συντονιστές: Α. Τυρπένου, Κ. Παρινός

► **XIX.01 Καλλιεργημένο κρέας: Το τρόφιμο του μέλλοντος;**

Δ. Σεργκελίδης

Αν. Καθηγητής, Εργαστήριο Υγιεινής Τροφίμων Ζωικής Προέλευσης-Κτηνιατρικής Δημόσια Υγείας, Τμήμα Κτηνιατρικής, Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης

► **XIX.02 Ενσωμάτωση φυσικών λειτουργικών συστατικών σε κρεατο-παρασκευάσματα με στόχο την αντικατάσταση χημικών πρόσθετων ουσιών στα πλαίσια της κυκλικής οικονομίας**

Βαρελιτζής<sup>1</sup> Π., Δ. Πετρίδης<sup>2</sup>, Α. Πετροπούλου<sup>3</sup>, Φ. Τσαμπτροπούλου<sup>3</sup>, Π. Ραϊζή<sup>3</sup>, Ν. Κεμανετζή<sup>4</sup>

<sup>1</sup> Επίκουρος καθηγητής, Εργαστήριο Τεχνολογιών Βιομηχανιών Τροφίμων και Αγροτικών Βιομηχανιών, Τμήμα Χημικών Μηχανικών, Α.Π.Θ.

<sup>2</sup> Καθηγητής, Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων, Α.Τ.Ε.Ι.Θ.

<sup>3</sup> Φοιτητές τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων, Α.Τ.Ε.Ι.Θ.

<sup>4</sup> Φοιτήτρια τμήματος Χημικών Μηχανικών, Α.Π.Θ.

► **XIX.03 Βελτίωση της ικανότητας συγκράτησης νερού χοιρινού κρέατος με χρήση προσθέτων φυτικής προέλευσης**

Κασαλιά<sup>1</sup> Ε., Ε. Κατσανίδης<sup>2</sup>

<sup>1</sup> Μεταπτυχιακή Φοιτήτρια

<sup>2</sup> Αναπληρωτής Καθηγητής

Εργαστήριο Επεξεργασίας και Μηχανικής Τροφίμων, Τομέας Επιστήμης & Τεχνολογίας Τροφίμων, Τμήμα Γεωπονίας, Σχολή Γεωπονίας, Δασολογίας και Φυσικού Περιβάλλοντος, Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης

### ► XIX.04 Ανάπτυξη καμπύλης βαθμονόμησης για τον προσδιορισμό της χημικής σύνθεσης παραδοσιακών χωριάτικων λουκάνικων με φασματοσκοπία εγγύς υπέρυθρου (NIR)

Κασαπίδου<sup>1</sup> Ε., Φ. Στεφανής<sup>2</sup>, Β. Παπαδόπουλος<sup>3</sup>, Π. Μητλιγάκα<sup>4</sup>

<sup>1</sup> Επιστημονική Συνεργάτιδα, Τμήμα Τεχνολόγων Γεωπόνων, Κατεύθυνση Ποιοτικού Ελέγχου Αγροτικών Προϊόντων, Τεχνολογικό Εκπαιδευτικό Ίδρυμα Δυτικής Μακεδονίας

<sup>2</sup> Μεταπτυχιακός Φοιτητής, Πρόγραμμα Σπουδών «Ανάλυση και Ποιοτικός Έλεγχος Τροφίμων», Τμήμα Τεχνολόγων Γεωπόνων, Τεχνολογικό Εκπαιδευτικό Ίδρυμα Δυτικής Μακεδονίας

<sup>3</sup> Ειδικό Τεχνικό Εργαστηριακό Προσωπικό, Τμήμα Τεχνολόγων Γεωπόνων, Κατεύθυνση Ποιοτικού Ελέγχου Αγροτικών Προϊόντων Τεχνολογικό Εκπαιδευτικό Ίδρυμα Δυτικής Μακεδονίας

<sup>4</sup> Καθηγήτρια, Τμήμα Τεχνολόγων Γεωπόνων, Κατεύθυνση Ποιοτικού Ελέγχου Αγροτικών Προϊόντων, Τεχνολογικό Εκπαιδευτικό Ίδρυμα Δυτικής Μακεδονίας

### ► XIX.05 Ποιοτικός έλεγχος και διερεύνηση της συμμόρφωσης για ορθή επισήμανση, σε δημοφιλείς κατηγορίες προϊόντων με βάση το κρέας θερμικής επεξεργασίας της Ελληνικής αγοράς

Αναστασάκης<sup>1</sup> Χ., Π. Μητλιγάκα<sup>2</sup>, Ε. Κασαπίδου<sup>3</sup>

<sup>1</sup> Κτηνίατρος-Μεταπτυχιακός Φοιτητής, Πρόγραμμα Σπουδών «Ανάλυση και Ποιοτικός Έλεγχος Τροφίμων», Τμήμα Τεχνολόγων Γεωπόνων, Τεχνολογικό Εκπαιδευτικό Ίδρυμα Δυτικής Μακεδονίας

<sup>2</sup> Καθηγήτρια, Τμήμα Τεχνολόγων Γεωπόνων, Κατεύθυνση Ποιοτικού Ελέγχου Αγροτικών Προϊόντων, Τεχνολογικό Εκπαιδευτικό Ίδρυμα Δυτικής Μακεδονίας

<sup>3</sup> Επιστημονική Συνεργάτιδα, Τμήμα Τεχνολόγων Γεωπόνων, Κατεύθυνση Ποιοτικού Ελέγχου Αγροτικών Προϊόντων, Τεχνολογικό Εκπαιδευτικό Ίδρυμα Δυτικής Μακεδονίας

### ► XIX.06 Επισήμανση αλλεργιογόνων των μη προσσκευασμένων τροφίμων (παρασκευάσματα) στα κρεοπωλεία

Νίγδελη<sup>1</sup> Σ., Ν. Ζιώγας<sup>2</sup>

<sup>1</sup> Κτηνίατρος - MSc, Σχολή Επαγγελματιών Κρέατος Θεσσαλονίκης

<sup>2</sup> Κτηνίατρος - MSc, Τμήμα Ελέγχων Επιχειρήσεων, Περιφερειακή Διεύθυνση Κεντρικής Μακεδονίας ΕΦΕΤ

## ΛΗΞΗ ΣΥΝΕΔΡΙΟΥ

