



ΤΟ ΚΡΕΑΣ ΚΑΙ ΤΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΤΟΥ

“από τον στάβλο στο πιάτο”

1, 2, 3 Φεβρουαρίου 2019

ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ

Στο πλαίσιο της έκθεσης  **Zootechnia**

ΔΙΟΡΓΑΝΩΣΗ



ΠΡΟΚΑΤΑΡΚΤΙΚΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΣΥΝΕΔΡΙΟΥ

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: 10.00-11.45

Ι. ΠΡΩΤΟΓΕΝΗΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗ, ΖΩΟΤΡΟΦΕΣ, ΠΟΙΟΤΗΤΑ

I.01 Προσθήκη θυμόλης και καρβακρόλης σε προστατευμένη μορφή στην τροφή των κρεοπαραγωγών ορνιθίων με σκοπό τη βελτίωση της ποιότητας του κρέατος
Γιάννενας¹ Η., Ε. Σιδηροπούλου¹, Ε. Μπόνος², Γ. Φιλιούσης³, Α. Τζώρα², Ι. Σκούφος², Ε. Χρηστάκη¹, Π. Φλώρου –Πανέρη¹

¹Εργαστήριο Διατροφής, Τμήμα Κτηνιατρικής, Σχολή Επιστημών Υγείας, Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης.

²Τμήμα Γεωπονίας, Σχολή Γεωπονίας, Πανεπιστήμιο Ιωαννίνων.

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

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

Ε. Σιδηροπούλου¹, Ε. Μπόνος², Η. Γιάννενας¹, Δ. Λάζαρη³, Ι. Σκούφος², Α. Τζώρα², Ε. Χρηστάκη¹, Π. Φλώρου-Πανέρη¹

¹Εργαστήριο Διατροφής, Τμήμα Κτηνιατρικής, Σχολή Επιστημών Υγείας, Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης.

²Τμήμα Γεωπονίας, Σχολή Γεωπονίας, Πανεπιστήμιο Ιωαννίνων.

³Εργαστήριο Φαρμακογνωσίας, Τμήμα Φαρμακευτικής, Σχολή Επιστημών Υγείας, Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης.

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

Ε. Μπόνος¹, Η. Γιάννενας², Ε. Σιδηροπούλου², Α. Τζώρα¹, Ι. Σκούφος¹, Ε. Χρηστάκη², Π. Φλώρου-Πανέρη²

¹Τμήμα Γεωπονίας, Σχολή Γεωπονίας, Πανεπιστήμιο Ιωαννίνων.

²Εργαστήριο Διατροφής, Τμήμα Κτηνιατρικής, Σχολή Επιστημών Υγείας, Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης.

I.04 Χρήση μείγματος φυτικού εκχυλίσματος και οργανικών οξέων για την βελτίωση των αποδόσεων και της ευζωίας των ορνιθίων κρεοπαραγωγής κατά την κρίσιμη περίοδο της ανάπτυξής τους

Ζησίδης¹ Ν., Ι. Καρακούσης¹, Π. Τσινόπουλος², Ο.-Β. Ζησίδης³

¹Κτηνίατρος,

²Χημικός,

³Γεωπόνος-Τεχνολόγος τροφίμων

I.05 Χρησιμοποίηση των υποπροϊόντων της βιομηχανίας τροφίμων στα σιτηρέσια των αγροτικών ζώων και επίδρασή τους στην αντιοξειδωτική ικανότητα και στα ποιοτικά χαρακτηριστικά του κρέατος

Σιμιτζής¹ Π., Ι. Μπιζέλης²

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

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

I.06 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.07 Επίδραση της προσθήκης στην τροφή χηλικού σίδηρου με τυροσίνη στην υγεία του πεπτικού συστήματος και στις αποδόσεις κρεοπαραγωγών ορνιθίων φυσικώς μολυθέντων με *Campylobacter jejuni*.

Τζώρα¹ Α., Γ. Σκούφος¹, Η. Γιάννενας², Ε. Μπόνος¹, Α. Τσίνας¹, Κ. Φώτου¹, Α. Καραμούτσιος¹, Ε. Χρηστάκη², Π. Φλώρου-Πανέρη², Π. Σουλτανάς³, J. Mahdavi³

¹Τμήμα Γεωπονίας, Σχολή Γεωπονίας, Πανεπιστήμιο Ιωαννίνων

²Εργαστήριο Διατροφής, Τμήμα Κτηνιατρικής, Σχολή Επιστημών Υγείας, Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης

³ School of Chemistry, Centre for Biomolecular Sciences, University Park, University of Nottingham

Β' Συνεδρίαση: 12.00-13.30
II. ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΥΠΟΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

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

Πλόσκα Β.¹, Π. Παπαδάκη¹

¹Κτηνίατρος, 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

Ζαμάνης¹ Θ. Α., Π. Κούγιας² και Α. Ζουμπούλης¹

¹Εργαστήριο Γενικής και Περιβαλλοντικής Τεχνολογίας, Τμήμα Χημείας Α.Π.Θ,

²Ελληνικός Γεωργικός Οργανισμός - Δήμητρα

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

Διαμαντής^{1,2} Β., Α. Ευταξίας^{1,2}, Π. Χαριτίδης^{1,3}, Α. Παπαδόπουλος³

¹Τμήμα Μηχανικών Περιβάλλοντος, Δημοκρίτειο Πανεπιστήμιο Θράκης

²Τεχνολογίες Περιβάλλοντος και Βιοαερίου ΙΚΕ

³Απ. Παπαδόπουλος και ΣΙΑ ΟΕ

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

*Ευταξίας¹ Α., Σ. Παππάς¹, Α. Κουμαρά¹, Μ. Ν. Κοσκινάρη¹, Χ. Μιχαηλίδης¹, Β. Διαμαντής¹, Κ. Αρικήδης²
Π. Σιόρεντας², Α. Αϊθαζίδης¹*

¹Τμήμα Μηχανικών Περιβάλλοντος, Δημοκρίτειο Πανεπιστήμιο Θράκης

²Ενεργειακή 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

Αλεξανδρίδης¹ Κ., Β. Διαμαντής¹, Α. Θ. Ζαμάνης^{1,2}

¹Ελληνικός Σύνδεσμος Παραγωγών Βιοαερίου (ΕΣΠΑΒ)

²Εργαστήριο 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

Κασαπίδου¹ Ε., Ε. Σωσίδου²

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

²Ερευνήτρια, Ελληνικός Γεωργικός Οργανισμός – ΔΗΜΗΤΡΑ, Ινστιτούτο Κτηνιατρικών Ερευνών

13.30 -14.30
ΜΕΣΗΜΒΡΙΝΗ ΔΙΑΚΟΠΗ

Γ' Συνεδρίαση: 14.30-15.45

III. ΕΥΖΩΙΑ, ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΣΤΗΝ ΑΛΥΣΙΔΑ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΤΟΥ ΚΡΕΑΤΟΣ

III.01 Μεταφορά Ζώων, Ευζωία και Ποιότητα Κρέατος

Ε.Ν. Σωσίδου

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

Ζαφειρίδης¹ Χ., Κ. Μαρίνου¹, Σ. Ντουντουνάκης¹

¹Κτηνίατροι, 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.

Νικολάου¹ Κ., Π. Κουτσούλη², Δ. Παπαδημητρίου³, Ι. Μπιζέλης⁴

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

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

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

⁴Καθηγητής, 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

15.45 -16.00 Διάλειμμα

Δ' Συνεδρίαση: 16.00-17.00

IV. ΠΡΩΤΟΓΕΝΗΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗ, ΔΗΜΟΣΙΑ ΥΓΕΙΑ

IV.01 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.

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

Δήμζας¹ Δ., Α. Διάκου²

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

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

IV.03 Μοντέρνες διαγνωστικές προσεγγίσεις στις μυϊκές παρασιτώσεις

Συμεωνίδου¹ Η., Η. Παπαδόπουλος²

¹Λέκτορας, Εργαστήριο Παρασιτολογίας και Παρασιτικών Νοσημάτων, Τμήμα Κτηνιατρικής Α.Π.Θ.

²Καθηγητής, 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

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

Παρινός¹ Ε., Ι. Αχλαδιώτης²

¹ Στρατιωτικός Κτηνίατρος, Ιστολόγος

² Γεωπόνος, Msc

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

Παρινός¹ Ε., Ι. Αχλαδιώτης²

¹ Στρατιωτικός Κτηνίατρος, Ιστολόγος

² 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

Ι. Παπαδόπουλος

Γεωπόνος, Επικεφαλής Επιθεωρητής Πιστοποίησης Προϊόντων A CERT AE

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

Παρινός¹ Ε., Ι. Αχλαδιώτης²

¹ Στρατιωτικός Κτηνίατρος, Ιστολόγος

² Γεωπόνος, Msc

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

Α. 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

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

Αρσένος¹ Γ., Π. Φορτομάρης¹, Ι. Αμβροσιάδης² Ε. Οικονόμου³, Δ. Κουρέτας⁴, Γ. Μπίκας⁵, Σ.

Τσοποζίδης⁶

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

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

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

⁴Καθηγητής, Τμήμα Βιοχημείας & Βιοτεχνολογίας, Σχολή Επιστημών Υγείας, Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας

⁵ΜΠΙΚΑΣ ΑΝΩΝΥΜΗ ΕΤΑΙΡΕΙΑ

⁶ΦΑΡΜΑ ΧΑΛΑΣΤΡΑΣ, Ανώνυμη εταιρεία εμπορίας κρεάτων και ειδών διατροφής

VI.02 Νέες τεχνολογίες ποιοτικής κατάταξης των σφάγιων

Οικονόμου¹ Ε., Μ. Πατσίκας², Α. Τσίτσος³, Α. Θεοδωρίδης⁴, Ι. Αμβροσιάδης⁵, Γ. Αρσένος⁶.

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

² Καθηγητής, Εργαστήριο Απεικονιστικής Διαγνωστικής, Τμήμα Κτηνιατρικής ΑΠΘ.

³ Εργαστήριο Υγιεινής Τροφίμων Ζωικής Προέλευσης – Κτηνιατρικής Δημόσιας Υγείας, Τμήμα Κτηνιατρικής ΑΠΘ.

⁴ Επίκουρος Καθηγητής, Εργαστήριο Οικονομίας Ζωικής Παραγωγής, Τμήμα Κτηνιατρικής ΑΠΘ

⁵ Εργαστήριο Υγιεινής Τροφίμων Ζωικής Προέλευσης – Κτηνιατρικής Δημόσιας Υγείας, Τμήμα Κτηνιατρικής ΑΠΘ.

⁶ Καθηγητής, Εργαστήριο Ζωοτεχνίας, Τμήμα Κτηνιατρικής ΑΠΘ.

VI.03 Παραγωγή ελληνικού χοιρινού κρέατος με υψηλά οργανοληπτικά και διατροφικά χαρακτηριστικά

Παπατοίρος Β.¹, Κ. Πετρωτός², Π. Ανδρουλάκης³, Κ. Γιαννακόπουλος⁴, Ε. Μπουχλαριώτης⁵

¹Παθολογική Κλινική, Τμήμα Κτηνιατρικής, Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας

²Τμήμα Τεχνολόγων Γεωπόνων, Σχολή Τεχνολογίας Γεωπονίας και Τεχνολογίας Τροφίμων και Διατροφής, ΤΕΙ Θεσσαλίας

³Π. Ανδρουλάκης και συνεργάτες

⁴Pharmacell A.E.

⁵Φάρμα Αφοι Μπουχλαριώτη

VI.04 Εξελίζεις στη συσκευασία του κρέατος

Οικονόμου¹ Ε., Αμβροσιάδης² Ι., Φορτομάρης³ Π., Αρσένος³ Γ.

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

² Καθηγητής, Εργαστήριο Τεχνολογίας Τροφίμων Ζωικής Προέλευσης, Τμήμα Κτηνιατρικής ΑΠΘ.

³ Καθηγητής, Εργαστήριο Ζωοτεχνίας, Τμήμα Κτηνιατρικής ΑΠΘ.

VI.05 Διαβατήριο για το ελληνικό κρέας: καινοτομίες και πιστοποίηση

Σκαπέρδα¹ Ζ.-Β., Ε.Κερασιώτη², Α. Βεσκούκης², Δ. Κουρέτας³

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

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

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

Τάσσου¹ Χ., Α. Ι. Δουλγεράκη¹, Α. Α. Αργύρη¹, Γ.-Ι. Ε. Νυχάς²

¹Ινστιτούτο Τεχνολογίας Αγροτικών Προϊόντων, Ελληνικός Γεωργικός Οργανισμός- ΔΗΜΗΤΡΑ

²Εργαστήριο 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

Λύτου¹ Α., Ρενιέρη¹ Χ., Δουλγεράκη² Α., Γ.-Ι. Ε. Νυχάς¹

¹Εργαστήριο Μικροβιολογίας και Βιοτεχνολογίας Τροφίμων, Τμήμα Επιστήμης τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών (ΓΠΑ)

²Ινστιτούτο Τεχνολογίας Αγροτικών Προϊόντων, Ελληνικός Γεωργικός Οργανισμός –ΔΗΜΗΤΡΑ

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

Χωριανόπουλος¹ Ν., Α. Α. Αργύρη¹, Χ. Τάσσου¹, Γ. Μουλάς² και Α. Ι. Δουλγεράκη¹

¹Ινστιτούτο Τεχνολογίας Αγροτικών Προϊόντων, Ελληνικός Γεωργικός Οργανισμός ΔΗΜΗΤΡΑ

²Moulas Scientific

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

Τσαλούμη¹ Σ., Ε. Τσιγαρίδα², Γ. Γαροφαλάκης², Φ. Γαϊτης³, Ζ. Ασπρίδου¹, Κ. Κουτσουμανής¹

¹Εργαστήριο Μικροβιολογίας και Υγιεινής Τροφίμων, Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Σχολή Γεωπονίας, Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης

²Διεύθυνση για τη Διατροφική Πολιτική και Έρευνα, Ελληνική Υπηρεσία Τροφίμων

³Εργαστήριο 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

Gavril 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

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

Mataragas¹ M., V. C. Bikouli², M. Korre², A. Sterioti², P. N. Skandamis²

¹Hellenic Agricultural Organization – DEMETER, Institute of Technology of Agricultural Products, Department of Dairy Research

²Laboratory 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

Gkerekou M. A., K. G. Athanaseli, 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

Σπυρέλλη¹ Ε. Δ., Α. Ι. Δουλιγεράκη² Α. Α., Αργυρή², Χ. Τάσσου², Α. Λιανού¹, Ε. Ζ. Πανάγου¹, Γ.-Ι. Ε. Νυχάς¹

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

²Ινστιτούτο 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^{1,2} Φ., Α. Α. Αργύρη¹, Ν. Χωριανόπουλος¹, Γ.-Ι. Ε. Νυχάς² και Χ. Τάσσου¹

¹Ινστιτούτο Τεχνολογίας Αγροτικών Προϊόντων, Ελληνικός Γεωργικός Οργανισμός ΔΗΜΗΤΡΑ

²Τμήμα 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

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

A. 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

A. 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

A. E. Τυρπένου,
DVM, MPhil, PhD, Υγιεινολόγος τροφίμων

14.00-15.00 ΜΕΣΗΜΒΡΙΝΗ ΔΙΑΚΟΠΗ

Δ' Συνεδρίαση: 15.00-16.00
Χ. ΥΓΙΕΙΝΗ, ΠΟΙΟΤΗΤΑ, ΝΕΕΣ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΕΣ

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

Στασινού¹ Β., Δ. Τσερόλας¹, Ν. Ανδρίτσος², Ε. Γκιαούρης³

¹Προπτυχιακός Φοιτητής, Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής, Σχολή Περιβάλλοντος, Πανεπιστήμιο Αιγαίου

²Πανεπιστημιακός Υπότροφος, Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής, Σχολή Περιβάλλοντος, Πανεπιστήμιο Αιγαίου

³Επίκουρος Καθηγητής, Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής, Σχολή Περιβάλλοντος, Πανεπιστήμιο Αιγαίου)

Χ.02 Δεύτερα ή φτωχά κομμάτια από μοσχάρι για ψήσιμο

Β. Χ. Παρίσης
Σχολή Επαγγελματιών Κρέατος Λάρισας, Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης & Τροφίμων

X.03 Αξιολόγηση των ποιοτικών και οργανοληπτικών χαρακτηριστικών μοσχαρίσιου κρέατος ωσμοτικά επεξεργασμένου με υγρό καπνό

Δημακοπούλου-Παπάζογλου¹ Δ., Α. Θεοχαρίδου², Ε. Τσαρδάκης², Π. Τσιτλακίδου³, Ι. Μουρτζίνος⁴, Κατσανίδης⁵ Ε.

¹Υποψήφια διδάκτορας, Εργαστήριο Επεξεργασίας και Μηχανικής Τροφίμων, Τομέας Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Τμήμα Γεωπονίας, Σχολή Γεωπονίας, Δασολογίας και Φυσικού Περιβάλλοντος, Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης, e-mail:ddimakop@agro.auth.gr

²Προπτυχιακή φοιτήτρια, Εργαστήριο Επεξεργασίας και Μηχανικής Τροφίμων, Τομέας Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Τμήμα Γεωπονίας, Σχολή Γεωπονίας, Δασολογίας και Φυσικού Περιβάλλοντος, Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης,

³Υποψήφια διδάκτορας, Εργαστήριο Χημείας και Βιοχημείας Τροφίμων, Τομέας Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Τμήμα Γεωπονίας, Σχολή Γεωπονίας, Δασολογίας και Φυσικού Περιβάλλοντος, Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης

⁴Επίκουρος Καθηγητής, Εργαστήριο Χημείας και Βιοχημείας Τροφίμων, Τομέας Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Τμήμα Γεωπονίας, Σχολή Γεωπονίας, Δασολογίας και Φυσικού Περιβάλλοντος, Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης

⁵Αναπληρωτής Καθηγητής, Εργαστήριο Επεξεργασίας και Μηχανικής Τροφίμων, Τομέας Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Τμήμα Γεωπονίας, Σχολή Γεωπονίας, Δασολογίας και Φυσικού Περιβάλλοντος, Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης

X.04. Βελτίωση του διατροφικού περιεχομένου χωριάτικων λουκάνικων με μερική υποκατάσταση του χοίρειου λίπους και του αλατιού

Ζαμπούνη¹Κ., Α. Σονιάδης¹ και Ε. Κατσανίδης²

¹Μεταπτυχιακοί φοιτητές, Εργαστήριο Επεξεργασίας και Μηχανικής Τροφίμων, Τομέας Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Τμήμα Γεωπονίας, Σχολή Γεωπονίας, Δασολογίας και Φυσικού Περιβάλλοντος, Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης,

²Αναπληρωτής 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. Α CERT

ΕΠΙΔΡΑΣΕΙΣ ΣΤΗΝ ΑΠΟΔΟΣΗ ΤΩΝ ΣΥΣΤΗΜΑΤΩΝ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ (ΣΔΑΤ): Η (ΟΛΙΚΗ;) ΕΛΛΕΙΨΗ ΤΩΝ ΠΡΟΤΥΠΩΝ;

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 Επεξεργασία κρέατος: αδειοδότηση και επιθεώρηση πιστοποιημένου HACCP

Ε. Χρόνης
Κτηνίατρος- Μικροβιολόγος, Αξιολογητής Επιθεωρήσεων ΣΔΑΤ, A CERT AE

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

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 αιγοπρόβριο σφάγιο στην μαζική εστίαση και ο ρόλος των Ελλήνων chefs.

Ν. Φωτιάδης

Executive chef της Διοίκησης της Τραπεζής της Ελλάδος
Πρόεδρος της επαγγελματικής ομάδας «Μπριγάντα»

ΛΗΞΗ ΔΕΥΤΕΡΗΣ ΗΜΕΡΑΣ

Κυριακή, 3 Φεβρουαρίου 2019

Α' Συνεδρίαση: 09.00-11.00

XIII. ΑΝΤΙΜΙΚΡΟΒΙΑΚΕΣ ΟΥΣΙΕΣ, ΔΗΜΟΣΙΑ ΥΓΕΙΑ

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 ανταρχή

Κουκουράνος¹, Α., Η. Παπαπαναγιώτου², Μ. Παπαγιάννη³, Δ. Φλετούρης⁴

¹ Υποψήφιος Διδάκτωρ, Τομέας Υγιεινής και Τεχνολογίας Τροφίμων Ζωικής Προελεύσεως, Τμήμα Κτηνιατρικής, Σχολή Επιστημών Υγείας, Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης

² Αναπληρωτής Καθηγητής, Τομέας Υγιεινής και Τεχνολογίας Τροφίμων Ζωικής Προελεύσεως, Τμήμα Κτηνιατρικής, Σχολή Επιστημών Υγείας, Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης

³ Καθηγήτρια, Τομέας Υγιεινής και Τεχνολογίας Τροφίμων Ζωικής Προελεύσεως, Τμήμα Κτηνιατρικής, Σχολή Επιστημών Υγείας, Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης

⁴ 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

A. 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

N. 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

Σολωμάκος¹ N., A. Πεξαρά², A. Γκόβαρης³

¹ Επίκουρος καθηγητής, Εργαστήριο Υγιεινής Τροφίμων Ζωικής Προέλευσης, Τμήμα Κτηνιατρικής, Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας

² Επίκουρη καθηγήτρια, Εργαστήριο Υγιεινής Τροφίμων Ζωικής Προέλευσης, Τμήμα Κτηνιατρικής, Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας

³ 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. Καλλίτης

Κτηνίατρος Α.Π.Θ., M.Sc., Ph.D.

Διευθυντής Διαχείρισης Έργων, Hellenic Catering A.E.

XIII.07 Ιχνηλασιμότητα: οι νέες τεχνολογίες στην υπηρεσία της επιχείρησης και του καταναλωτή

K. Κόλλιας

Γεωπόνος

Διευθυντής Πωλήσεων G Logic A.E.

XIII.08 Η Υγιεινή του κρέατος υπό το πρίσμα της Ενιαίας Υγείας (One Health)

E. Οικονόμου

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

11.00-11.15 Διάλειμμα

Β' Συνεδρίαση: 11.15-12.30
XIV. ΣΕΒΕΚ
ΕΠΩΝΥΜΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΚΡΕΑΤΟΣ ΚΑΙ ΣΥΓΧΡΟΝΕΣ ΕΞΕΛΙΞΕΙΣ

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. Σκαρίμπα
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
Διαιτολόγος - 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. ΕΦΕΤ

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.

Κουτσαμάνης¹ Χ., Π. Παπαδόπουλος¹
¹Κτηνίατρος 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

Γκίζα¹ Ε., Π. Σταυρόπουλος²
¹Κτηνίατρος Ph.D, Διεύθυνση Ασφάλειας Τροφίμων, Κεντρική Υπηρεσία ΕΦΕΤ
² Γεωπόνος MSc, Διεύθυνση Ασφάλειας Τροφίμων, Κεντρική Υπηρεσία ΕΦΕΤ

XV.04 Επικοινωνία της Επικινδυνότητας ως εργαλείο ενημέρωσης του καταναλωτή

Κατερέλος¹ N. A., Ε. Τσιγαρίδα²

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

²Γεωπόνος, 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

XVI.01 Βιολογική κτηνοτροφία -πτηνοτροφία: η εναλλακτική λύση

Σ. Κουρνέτα

Κτηνίατρος-Υγιεινολόγος

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

XVI.02 Έλεγχος και πιστοποίηση βιολογικών προϊόντων: ανάλυση απαιτήσεων

Γ. Ιωαννίδη

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

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

Λάγιου¹ Α., Π. Παπαδάκη¹

¹Κτηνίατρος, 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 επίσημου ελέγχου

Παπαδάκη¹ Π., Α. Λάγιου²

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

²Κτηνίατρος, 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

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

I. 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

Σιάσιος¹ Α., Ε. Καραβάνης²

¹Κτηνίατρος-Ιστολόγος, Γ' Κτηνιατρικό Νοσοκομείο

²Κτηνίατρος- 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

ΣΤΡΟΓΥΛΗ ΤΡΑΠΕΖΑ

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

18.00-18.15 Διάλειμμα

Ζ' Συνεδρίαση: 18.15-19.45
XIX. ΝΕΕΣ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΕΣ, ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗ

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**

Βαρελτζής¹ Π., Δ. Πετρίδης², Α. Πετροπούλου³, Φ. Τσαμητροπούλου³, Π. Ραϊζή³, Ν. Κεμανετζή⁴

¹ Επίκουρος καθηγητής, Εργαστήριο Τεχνολογιών Βιομηχανικών Τροφίμων και Αγροτικών

Βιομηχανιών, Τμήμα Χημικών Μηχανικών, Α.Π.Θ.

² Καθηγητής, Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων, Α.Τ.Ε.Ι.Θ.

³ Φοιτητές τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων, Α.Τ.Ε.Ι.Θ.

⁴ Φοιτήτρια τμήματος Χημικών Μηχανικών, Α.Π.Θ.

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

Κασαλιά¹ Ε. και Ε. Κατσανίδης²

¹ Μεταπτυχιακή Φοιτήτρια

² 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)**

Κασαπίδου¹ Ε, Φ. Στεφανής², Β. Παπαδόπουλος³, Π. Μητλιάγκα⁴

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

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

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

⁴Καθηγήτρια, 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**

Αναστασάκης¹ Χ., Π. Μητλιάγκα², Ε. Κασαπίδου³

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

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

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

**XIX.06 Επισήμανση αλλεργιογόνων των μη προσυσκευασμένων τροφίμων
(παρασκευάσματα) στα κρεοπωλεία.**

Νίνδελη¹ Σ., Ν. Ζιώγας²

¹Κτηνίατρος - MSc, Σχολή Επαγγελμάτων Κρέατος Θεσσαλονίκης

²Κτηνίατρος - MSc, Τμήμα Ελέγχων Επιχειρήσεων, Περιφερειακή Διεύθυνση Κεντρικής Μακεδονίας
ΕΦΕΤ