



ΤΟ ΚΡΕΑΣ ΚΑΙ ΤΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΤΟΥ
“από τον στάβλο στο πιάτο”

3, 4, 5 Φεβρουαρίου 2023
ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ

Στο πλαίσιο της έκθεσης  **Zootechnia**

ΔΙΟΡΓΑΝΩΣΗ

meat
NEWS

ΔΕΘ
HELEXPO

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΣΥΝΕΔΡΙΟΥ

Παρασκευή, 3 Φεβρουαρίου 2023

Εγγραφές, 08.30-09.00

Προσφωνήσεις, Χαιρετισμοί: 09.00-09.30

- Γ. Κατερίνης, Πρόεδρος της Οργανωτικής Επιτροπής
- Σ. Ραμαντάνης, Πρόεδρος της Επιστημονικής Επιτροπής
- Σ. Κεδίκογλου, Υφυπουργός Αγροτικής Ανάπτυξης & Τροφίμων
- Ν. Παπαϊωάννου, Πρύτανης ΑΠΘ
- Σ. Χαρουτουγιάν, Πρόεδρος ΕΛΓΟ-ΔΗΜΗΤΡΑ*
- Α. Ζαμπέλας, Πρόεδρος ΕΦΕΤ*
- Ι. Δοντά, Πρόεδρος Ελληνικής Κτηνιατρικής Ακαδημίας
- Μ. Λινού, Πρόεδρος Ελληνικής Κτηνιατρικής Εταιρείας*
- Α. Αποστολάκος, Πρόεδρος ΟΚΑΑ

*Έχουν προσκληθεί

Εναρκτήρια Εισήγηση

Ο ρόλος του κτηνίατρου στην αντιμετώπιση της σπατάλης τροφίμων ζωικής προέλευσης

Ι. Αμβροσιάδης

Ομότιμος καθηγητής Αριστοτελείου Πανεπιστημίου Θεσσαλονίκης

Α' Συνεδρίαση: 10.00-11.30
I. ΠΡΩΤΟΓΕΝΗΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗ, ΖΩΟΤΡΟΦΕΣ, ΠΟΙΟΤΗΤΑ
Συντονιστές: Ε. Σωσσίδου και Η. Γιάννενας

I.01 Μελέτη της συμπεριφοράς των εκτατικά εκτρεφόμενων μηρυκαστικών με εφαρμογές κτηνοτροφίας ακριβείας

Γ. Συμεών¹, Γ. Λαλιώτης², Μ. Φειδάκης³, Π. Κασνέσης³, Β. Θεοδωρικάκης⁴, Ε. Κονδύλη⁵, Χ. Πατρικάκης³ και Ι. Μπιζέλης²

¹ ΕΛΓΟ-ΔΗΜΗΤΡΑ, Ινστιτούτο Επιστήμης Ζωικής Παραγωγής, Γιαννιτσά, Πέλλα

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

³ Εργαστήριο Δικτύων και Υπηρεσιών Υπολογιστών-CoNSeRT, Τμήμα Ηλεκτρολόγων και Ηλεκτρονικών Μηχανικών, Πανεπιστήμιο Δυτικής Αττικής

⁴ Γενικός Αγροτικός Συνεταιρισμός Ιωαννίνων «Ένωση Αγροτών»

⁵ ΕΛΓΟ-ΔΗΜΗΤΡΑ, Ινστιτούτο Τεχνολογίας Αγροτικών Προϊόντων, Τμήμα Γάλακτος Ιωαννίνων

I.02 Μεθοδολογίες εκτίμησης αερίων του θερμοκηπίου από τα αγροτικά ζώα

Κ. Ακαμάτη, Γ. Λαλιώτης και Ι. Μπιζέλης

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

I.03 Εκτίμηση του ανθρακικού αποτυπώματος στην Ελληνική Χοιροτροφία

Κ. Ακαμάτη, Γ. Λαλιώτης και Ι. Μπιζέλης

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

I.04 Αξιολόγηση της επίδρασης της φυλής και της ελεύθερης βόσκησης στη διατροφική αξία του κρέατος της Ελληνικής βραχυκερατικής φυλής βοοειδών

Π. Βράντζα^{1,2}, Χ. Μιτσάγγα², Α. Κυριακούλη³, Ι. Μουρτζίνος³, Ι. Καζόγλου⁴, Ρ. Κωστή⁵ και Ι. Γιαβάσης²

¹ Κτηνίατρος, MSc, Τμήμα Ιατρικής Σχολής Πανεπιστημίου Θεσσαλίας

² Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής Πανεπιστημίου Θεσσαλίας

³ Τμήμα Γεωπονίας, Τομέας Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης

⁴ Τμήμα Δασολογίας, Επιστημών Ξύλου και Σχεδιασμού Πανεπιστημίου Θεσσαλίας

⁵ Τμήμα Διαιτολογίας και Διατροφολογίας Πανεπιστημίου Θεσσαλίας

I.05 Γενετική ποικιλότητα, ετεροζυγωτία, φυλογενετική και συχνότητα γονιδίων που σχετίζονται με την εξωτερική μορφολογία της αυτόχθονης φυλής προβάτων Καραμάνικο

Ι.Α. Γιάντσης¹, Δ. Γαλαμάτης², Ι. Τσακμακίδης¹, Ν. Δεκόλης³, Δ. Αντωνοπούλου³, Κ. Ζαραλής³ και Μ. Αυδή³

¹ Επίκουρος Καθηγητής, Τμήμα Γεωπονίας, Σχολή Γεωπονικών Επιστημών, Πανεπιστήμιο Δυτικής Μακεδονίας

² Τμήμα Ζωικής Παραγωγής, Σχολή Γεωπονικών Επιστημών, Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας

³ Τμήμα Γεωπονίας, Σχολή Γεωπονίας, Δασολογίας και Φυσικού Περιβάλλοντος, ΑΠΘ

I.06 Παραγωγή μοσχαριών κατάλληλων για πάχυνση από αγελάδες γαλακτοπαραγωγής, με την αξιοποίηση των δυνατοτήτων της υποβοηθούμενης αναπαραγωγής

Θ. Τσιλιγιάννη¹, Ε. Κρυσταλλίδου², Α. Σαράτση³, Ζ. Καζάρη⁴, Κ. Ρέκκας⁵, Χ. Λίγδα¹ και Φ. Σαμαρτζή⁵

¹ Διευθύντρια Ερευνών, Ινστιτούτο Κτηνιατρικών Ερευνών, ΕΛΓΟ-ΔΗΜΗΤΡΑ

² Διευθύντρια Γραφείου Διαχείρισης Στρατηγικών Έργων, Αμερικάνικη Γεωργική Σχολή

³ Εντεταλμένη Ερευνήτρια, Ινστιτούτο Κτηνιατρικών Ερευνών, ΕΛΓΟ-ΔΗΜΗΤΡΑ

⁴ Ερευνήτρια, Αμερικάνικη Γεωργική Σχολή

⁵ Κύριος Ερευνητής, Ινστιτούτο Κτηνιατρικών Ερευνών, ΕΛΓΟ-ΔΗΜΗΤΡΑ

11.30-11.45 Διάλειμμα

Β' Συνεδρίαση: 11.45-14.15
II. ΠΡΩΤΟΓΕΝΗΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗ, ΖΩΟΤΡΟΦΕΣ, ΠΟΙΟΤΗΤΑ
Συντονιστές: Θ. Τσιλιγιάννη και Σ. Σωτηράκη

II.01 Η χρήση των εντόμων στη διατροφή των κρεοπαραγωγών ορνιθίων και ο ρόλος τους στη ποιότητα του παραγόμενου κρέατος

Σ. Βασιλόπουλος¹, Η. Γιάννενας¹, Γ. Αρσένος², Η. Παπαδόπουλος³ και Π. Φορτομάρης²

¹ Εργαστήριο Διατροφής, Τμήμα Κτηνιατρικής, Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης

² Εργαστήριο Ζωοτεχνίας, Τμήμα Κτηνιατρικής, Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης

³ Εργαστήριο Παρασιτολογίας και Παρασιτικών Νόσων, Τμήμα Κτηνιατρικής, Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης

II.02 Διερεύνηση της χρήσης καινοτόμων αλεύρων εντόμων σε σιτηρέσια απογαλακτισμένων χοιριδίων και η επίδραση τους στη χημική σύσταση, τη μικροβιολογική ανάλυση και την οξειδωτική ικανότητα του παραγόμενου κρέατος

Χ. Ζαχάρης¹, Γ. Μαγκλάρας¹, Ι. Γιαβάσης², Η. Γιάννενας³, Ε. Αντωνοπούλου⁴, Α. Τσίνας¹, Α. Γρηγοριάδου^{5,6}, Σ. Ανδρεάδης⁵, Χ. Αθανασίου⁷, Α. Τζώρα¹, Ι. Σκούφος¹ και Ε. Μπόνος¹

¹ Τμήμα Γεωπονίας, Πανεπιστήμιο Ιωαννίνων

² Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής, Σχολή Γεωπονικών Επιστημών, Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας

³ Τμήμα Κτηνιατρικής, Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης

⁴ Τμήμα Βιολογίας, Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης

⁵ Ινστιτούτο Γενετικής Βελτίωσης και Φυτογενετικών Πόρων, ΕΛΓΟ-ΔΗΜΗΤΡΑ

⁶ Ελληνική Βιομηχανία Ζωοτροφών

⁷ Τμήμα Γεωπονίας Φυτικής Παραγωγής και Αγροτικού Περιβάλλοντος, Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας

II.03 Επίδραση της διατροφικής χρήσης καινοτόμου ενσιρώματος σε παραμέτρους υγείας και στα ποιοτικά χαρακτηριστικά του κρέατος απογαλακτισμένων χοιριδίων

Γ. Μαγκλάρας¹, Ι. Σκούφος¹, Χ. Ζαχάρης¹, Ι. Γιαβάσης², Α. Τσίνας³, Ε. Μπόνος¹, Η. Γιάννενας⁴ και Α. Τζώρα³

¹ Εργαστήριο Επιστήμης Ζωικής Παραγωγής, Διατροφής και Βιοτεχνολογίας, Τμήμα Γεωπονίας, Πανεπιστήμιο Ιωαννίνων

² Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής, Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας

³ Εργαστήριο Υγείας των Ζώων – Υγιεινής και Ποιότητας Τροφίμων, Τμήμα Γεωπονίας, Πανεπιστήμιο Ιωαννίνων

⁴ Εργαστήριο Διατροφής, Τμήμα Κτηνιατρικής, Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης

II.04 Η επίδραση της χρήσης υποπροϊόντων/αποβλήτων της φυτικής παραγωγής και αρωματικών φυτών στην πάχυνση των αρνιών

Α. Στεφανάκης¹, Γ. Σερετίδου², Ε. Στεφανάκης³, Ν. Βουτζουράκης⁴ και Σ. Σωτηράκη⁵

¹ Κτηνίατρος, Διδάκτωρ, Βιοερευνητικά Εργαστήρια,

² Γεωπόνος, Φαρσάρης ΑΒΕΕ

³ Προπτυχιακός κτηνίατρος, Βιοερευνητικά Εργαστήρια

⁴ Διαιτολόγος- Διατροφολόγος, Διδάκτωρ, Βιοερευνητικά Εργαστήρια

⁵ Διευθύντρια Ερευνών, Ινστιτούτο Κτηνιατρικών Ερευνών, ΕΛΓΟ-ΔΗΜΗΤΡΑ

II.05 Αξιοποίηση παραπροϊόντων της βιομηχανίας βιοκαυσίμων στην κρεοπαραγωγή πτηνοτροφία

Ε. Σωσίδου¹, Α. Δεδούση², Μ-Ζ. Κρίτσα³, Κ. Κοντογιαννόπουλος⁴ και Σ. Πάτσιος⁵

¹ Διευθύντρια Ερευνών, ΕΛΓΟ-ΔΗΜΗΤΡΑ, Ινστιτούτο Κτηνιατρικών Ερευνών

² Εντεταλμένη Ερευνήτρια, ΕΛΓΟ-ΔΗΜΗΤΡΑ, Ινστιτούτο Κτηνιατρικών Ερευνών

³ Υποψήφια Διδάκτωρ-Εξωτερική Συνεργάτης, ΕΛΓΟ-ΔΗΜΗΤΡΑ, Ινστιτούτο Κτηνιατρικών Ερευνών

⁴ Ερευνητής-Εξωτερικός Συνεργάτης, ΕΛΓΟ-ΔΗΜΗΤΡΑ, Ινστιτούτο Κτηνιατρικών Ερευνών

⁵ Εθνικό Κέντρο Έρευνας & Τεχνολογικής Ανάπτυξης, Ινστιτούτο Χημικών Διεργασιών & Ενεργειακών Πόρων

II.06 Αξιοποίηση παραπροϊόντων της βιομηχανίας αρτοποιίας στη χοιροτροφία:

Προκαταρκτική έρευνα

Ε. Σωσίδου¹, Μ-Ζ Κρίτσα², Α. Δεδούση³, Σ. Πάτσιοι⁴ και Γ. Μπανιάς⁵

¹ Διευθύντρια Ερευνών, ΕΛΓΟ-ΔΗΜΗΤΡΑ, Ινστιτούτο Κτηνιατρικών Ερευνών

² Υποψήφια Διδάκτωρ-Εξωτερική Συνεργάτης, ΕΛΓΟ-ΔΗΜΗΤΡΑ, Ινστιτούτο Κτηνιατρικών Ερευνών

³ Εντεταλμένη Ερευνήτρια, ΕΛΓΟ-ΔΗΜΗΤΡΑ, Ινστιτούτο Κτηνιατρικών Ερευνών

⁴ Ερευνητής-Εξωτερικός Συνεργάτης, ΕΛΓΟ-ΔΗΜΗΤΡΑ, Ινστιτούτο Κτηνιατρικών Ερευνών

⁵ Κύριος Ερευνητής, Εθνικό Κέντρο Έρευνας & Τεχνολογικής Ανάπτυξης, Ινστιτούτο Βιοοικονομίας & Αγροτεχνολογίας

II.07 Η χρήση προβιοτικών ή παραπροβιοτικών με σκοπό την ενίσχυση των αποδόσεων των κρεοπαραγωγών ορνιθίων και την βελτίωση του παραγόμενου κρέατος

Σ. Σαθβίδου¹, Ι. Παντισίδη², Ι. Στυλιανάκη³, Η. Γιάννενας² και Ν. Παπαιωάννου³

¹ Ινστιτούτο Επιστήμης Ζωικής Παραγωγής, ΕΛΓΟ-ΔΗΜΗΤΡΑ

² Εργαστήριο Διατροφής, Τμήμα Κτηνιατρικής, Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης

³ Εργαστήριο Παθολογικής Ανατομικής, Τμήμα Κτηνιατρικής, Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης

II.08 Συστήματα πάχυνσης αρνιών και κατσικών στην Κρήτη

Α. Στεφανάκης¹, Ε. Στεφανάκης², Ν. Βουτζουράκης³ και Σ. Σωτηράκη⁴

¹ Κτηνίατρος, Διδάκτωρ, Βιοερευνητικά Εργαστήρια

² Προπτυχιακός κτηνίατρος, Βιοερευνητικά Εργαστήρια

³ Διαιτολόγος- Διατροφολόγος, Διδάκτωρ, Βιοερευνητικά Εργαστήρια

⁴ Διευθύντρια Ερευνών, Ινστιτούτο Κτηνιατρικών Ερευνών, ΕΛΓΟ-ΔΗΜΗΤΡΑ

II.09 Ποιότητα κρέατος από εκτατικά συστήματα εκτροφής προβάτων

Γ. Μπακογιώργος¹, Γ. Αρσένος² και Α. Παντέρα³

¹ Υποψήφιος διδάκτορας, Τμήμα Δασολογίας και Διαχείρισης Περιβάλλοντος, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών

² Καθηγητής, Εργαστήριο Ζωοτεχνίας, Τμήμα Κτηνιατρικής, Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης

³ Καθηγήτρια, Εργαστήριο Αγροδοσπονίας και Δασικής Εδαφολογίας, Τμήμα Δασολογίας και Διαχείρισης Περιβάλλοντος, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών

II.10 Αντιευθραστότητα στα αγροτικά συστήματα

Σ. Β. Ραμαντάνης

DVM, Dr. med. vet., Dipl. ECVPH

14.15 -15.15

ΜΕΣΗΜΒΡΙΝΗ ΔΙΑΚΟΠΗ

Γ' Συνεδρίαση: 15.15 -17.30

III. ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΖΩΙΚΩΝ ΥΠΟΠΡΟΪΟΝΤΩΝ, ΑΠΟΒΛΗΤΩΝ

Συντονιστές: Ν. Σολωμάκος και Δ. Μίντζα

III.01 Ζωικά Υποπροϊόντα: Η διαδρομή από το τρόφιμο έως τη ζωοτροφή

Δ. Παπανικολάου

Κτηνίατρος-Υγιεινολόγος, BVM, MSc / Προϊσταμένη Τμήματος ΖΥΠ, Γενική Δνση Κτηνιατρικής, Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων

III.02 Εναλλακτικές ζωοτροφές για διατροφή των παραγωγικών ζώων

Ε. Γιαμούρη¹ και Γ. Ζέρβας²

¹ Διδάκτωρ Γεωπονικού Πανεπιστημίου Αθηνών

² Ομ. Καθηγητής Γεωπονικού Πανεπιστημίου Αθηνών

III.03 Η αξιοποίηση των υποπροϊόντων της γαλακτοβιομηχανίας στην παραγωγή κρέατος

Γ. Ε. Βαλεργάκης

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

III.04 Διαχείριση των ζωικών υποπροϊόντων στα πτηνοσφαγεία

Α. Λάγιου², και Δ. Παπανικολάου²

¹ Κτηνίατρος, MSc. Υγιεινολόγος

² Κτηνίατρος-Υγιεινολόγος, BVM, MSc / Προϊσταμένη Τμήματος ΖΥΠ, Γενική Δνση Κτηνιατρικής, Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων

III.05 Η εφαρμογή των αρχών της HACCP στην αλυσίδα των ζωικών υποπροϊόντων

Κ. Μήλιος

Προϊστάμενος Τμήματος, Τμήμα Κτηνιατρικής Δημόσιας Υγείας, Διεύθυνση Κτηνιατρικής, Περιφέρεια Δυτικής Ελλάδας

III.06 Αξιοποίηση των ζωικών υποπροϊόντων στην παραγωγή τροφών για ζώα συντροφιάς

Σ. Μπούρμπου

Κτηνίατρος, Προϊσταμένη του Τμήματος Υγείας Ζώων, Δνση Αγροτικής και Κτηνιατρικής Πολιτικής, Περιφέρεια Αττικής

III.07 Αξιοποίηση της Ηλιακής Ενέργειας στη Μετατροπή Υπολειμμάτων Τροφίμων σε Συστατικά Ζωοτροφών

Θ. Μανιός

Καθηγητής, Σχολή Γεωπονικών Επιστημών, Τμήμα Γεωπονίας, Ελληνικό Μεσογειακό Πανεπιστήμιο

III.08 Νομοθετικές απαιτήσεις για τα απόβλητα τροφίμων/ΖΥΠ – Ηλεκτρονικό Μητρώο Αποβλήτων Τροφίμων

Σ. Μάνη

Προϊσταμένη τμήματος διαχείρισης αποβλήτων, Διεύθυνση Διαχείρισης Αποβλήτων, Γενική Γραμματεία Συντονισμού Διαχείρισης Αποβλήτων, Υπουργείο Περιβάλλοντος και Ενέργειας

III.09 Κυκλική οικονομία, διαχείριση ζωικών υποπροϊόντων & zero waste

Χ. Μήλιου

Διευθύντρια Εμπορικού Τμήματος, Fargeco Hellas

17.30-17.45 Διάλειμμα

Δ' Συνεδρίαση: 17.45-19.15

IV. ΝΕΕΣ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΕΣ

Συντονιστές: Α. Γκόβαρης και Α. Πεξαρά

IV.01 Τεχνολογία BLOCKCHAIN: Ψηφιακή ιχνηλάτηση της διακίνησης του κρέατος

Ν. Χωριανόπουλος¹, Χ. Τάσσου², Α. Αργύρη² και Γ.-Ι. Νυχάς¹

¹ Εργαστήριο Μικροβιολογίας & Βιοτεχνολογίας Τροφίμων, Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων & Διατροφής του Ανθρώπου, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών, Αθήνα, Αττική

² Ινστιτούτο Τεχνολογίας Αγροτικών Προϊόντων, ΕΛΓΟ- ΔΗΜΗΤΡΑ, Λυκόβρυση, Αττική

IV.02 Η Επιστήμη των δεδομένων στην υπηρεσία της ασφάλειας και ποιότητας του κρέατος και των προϊόντων του

Γ.-Ι. Νυχάς¹, F. Mohareb², N. Χωριανόπουλος¹ και C. Brewster³

¹Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων & Διατροφής Ανθρώπου, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών

² Applied Bioinformatics, Cranfield University, Cranfield, UK

³ Institute of Data Science, Maastricht University, The Netherlands

IV.03 Σύντομη επισκόπηση για την ταχεία εκτίμηση της μικροβιολογικής ποιότητας σε τρόφιμα ζωικής προέλευσης

Λ.-Χ. Φέγγου, Α. Λύτου, και Γ.-Ι. Νυχάς

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

IV.04 Υποτιμημένοι μικροβιακοί πληθυσμοί σε κρέας κοτόπουλου που συντηρείται υπό ψύξη: η περίπτωση του *Photobacterium phosphoreum*

Δ. Δούρου¹, Α. Δουλγεράκη¹, Σ. Βίτσου-Αναστασίου^{1,2}, Α. Αργύρη¹, Ν. Χωριανόπουλος², Γ.-Ι. Νυχάς² και Χ. Τάσσου¹

¹ Ινστιτούτο Τεχνολογίας Αγροτικών Προϊόντων, ΕΛΓΟ- ΔΗΜΗΤΡΑ

² Εργαστήριο Μικροβιολογίας και Τεχνολογίας Τροφίμων, Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου, Σχολή Επιστημών Τροφίμων & Διατροφής, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών

IV.05 Χρήση φασματοσκοπικών αισθητήρων για την χαμηλού κόστους και σε πραγματικό χρόνο εκτίμηση της μικροβιακής ποιότητας κρέατος κοτόπουλου

Δ. Δούρου¹, Α. Αργύρη¹, Σ. Βίτσου-Αναστασίου^{1,2}, Α. Δουλγεράκη¹, Ν. Χωριανόπουλος², Γ.-Ι. Νυχάς² και Χ. Τάσσου¹

¹ Ινστιτούτο Τεχνολογίας Αγροτικών Προϊόντων, ΕΛΓΟ- ΔΗΜΗΤΡΑ

² Εργαστήριο Μικροβιολογίας και Τεχνολογίας Τροφίμων, Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου, Σχολή Επιστημών Τροφίμων & Διατροφής, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών

IV.06 Εφαρμογή Πολυφασματικής Απεικόνισης (Multispectral Imaging - MSI) σε συνδυασμό με μοντέλα μηχανικής εκμάθησης για την ταχεία εκτίμηση της ποιότητας και της νοθείας του κρέατος και των προϊόντων του

Α. Λύτου¹, Λ. Φέγγου¹, N. Schultz², J.M. Carstensen² και Γ.-Ι. Νυχάς¹

¹ Εργαστήριο Μικροβιολογίας και Τεχνολογίας Τροφίμων, Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου, Σχολή Επιστημών Τροφίμων & Διατροφής, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών

² Videometer, Herlev, Denmark

Ε' Συνεδρίαση: 19.15 – 21.15

V. ΠΟΙΟΤΗΤΑ, ΥΓΙΕΙΝΗ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΚΡΕΑΤΟΣ

Συντονιστές: Α. Τζώρα και Α. Λάγιου

V.01 Το κρέας πριν από το πιάτο μας. Η διαχρονική σύνδεση της ποιότητας, της ασφάλειας και των ιδιαίτερων χαρακτηριστικών ενός τροφίμου με το παραγωγικό πρότυπο

Γ. Σκούφος, Χ. Βόιδαρου, Ε. Μπόνος, Α. Τσίνας, Γ. Μαγκλάρας, Μ. Βενάρδου, Κ. Νέλλη και Α. Τζώρα
Εργαστήριο Υγείας των Ζώων και Υγιεινής και Ποιότητας Τροφίμων, Τμήμα Γεωπονίας, Πανεπιστήμιο Ιωαννίνων

V.02 Βόειο κρέας ξηρής ωρίμανσης: μικροβιολογικά και ποιοτικά χαρακτηριστικά

Α. Πεξαρά

Αναπληρώτρια Καθηγήτρια, Εργαστήριο Υγιεινής Τροφίμων Ζωικής Προέλευσης, Τμήμα Κτηνιατρικής, Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας

V.03 Εκτίμηση των οργανοληπτικών χαρακτηριστικών του βόειου κρέατος ξηρής ωρίμανσης

A. Ζαρταλούδη¹, A. Πεξαρά², N. Σολωμάκος² και A. Γκόβαρης³

¹Τεχνολόγος Γεωπόνος, Π.Μ.Σ. «Εφαρμοσμένη Δημόσια Υγεία και Περιβαλλοντική Υγιεινή», Τμήμα Ιατρικής, Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας

²Αναπληρωτής Καθηγητής, Εργαστήριο Υγιεινής Τροφίμων Ζωικής Προέλευσης, Τμήμα Κτηνιατρικής, Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας

³Καθηγητής, Εργαστήριο Υγιεινής Τροφίμων Ζωικής Προέλευσης, Τμήμα Κτηνιατρικής, Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας

V.04 Αξιολόγηση επιλεγμένων ποιοτικών χαρακτηριστικών του κρέατος με αναλυτικές και φασματοσκοπικές τεχνικές

I. Μαρτινάκος, Δ. Δημακοπούλου-Παπάζογλου και Ε. Κατσανίδης

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

V.05 Ψυχρό Πλάσμα και Ποιότητα Κρέατος

A. Γκόβαρης

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

V.06 Ποιότητα κρέατος-Τεχνολογικά χαρακτηριστικά

Ε. Ψωμάς, I. Σακαρίδης και Γ. Σαμούρης

Ινστιτούτο Κτηνιατρικών Ερευνών, ΕΛΓΟ-ΔΗΜΗΤΡΑ

V.07 Ανίχνευση *Listeria monocytogenes* σε σφάγια βοοειδών και διερεύνηση των οδών μόλυνσης. Προκαταρκτικά αποτελέσματα

A. Τσίτσος¹, Π. Περρατικός², A. Δαμιανός², Π. Γούσια³, Γ. Αρσένος⁴, Χ. Χατζηχριστοδούλου⁵, Ν. Σούλτος⁶ και Ε. Οικονόμου⁷

¹Υποψήφιος διδάκτορας, Εργαστήριο Υγιεινής Τροφίμων Ζωικής Προελεύσεως και Κτηνιατρικής Δημόσιας Υγείας, Τμήμα Κτηνιατρικής, Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης

²Κτηνίατρος, Εργαστήριο Υγιεινής Τροφίμων Ζωικής Προελεύσεως και Κτηνιατρικής Δημόσιας Υγείας, Τμήμα Κτηνιατρικής, Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης

³Κτηνίατρος, MSc, PhD, Εργαστήριο Δοκιμών και Ερευνών Τροφίμων Θεσσαλονίκης, ΕΦΕΤ

⁴Καθηγητής, Εργαστήριο Ζωοτεχνίας, Τμήμα Κτηνιατρικής, Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης

⁵Καθηγητής, Εργαστήριο Υγιεινής & Επιδημιολογίας, Τμήμα Ιατρικής Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας

⁶Αφυπ. Καθηγητής, Εργαστήριο Υγιεινής Τροφίμων Ζωικής Προελεύσεως και Κτηνιατρικής Δημόσιας Υγείας, Τμήμα Κτηνιατρικής, Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης

⁷Αναπλ. Καθηγητής, Εργαστήριο Υγιεινής Τροφίμων Ζωικής Προελεύσεως και Κτηνιατρικής Δημόσιας Υγείας, Τμήμα Κτηνιατρικής, Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης

V.08 Επιπολασμός, παράγοντες λοιμογονικότητας και γενετική ποικιλομορφία του *Staphylococcus aureus* και του ανθεκτικού στη μεθικιλίνη *S. aureus* (MRSA) σε τρία σφαγεία στη Βόρεια Ελλάδα

Δ. Κομοδρόμος¹, Χ. Κοτζαμανίδης², Β. Γιαντζή², Σ. Παππά³, Α. Παπά³, Α. Ζδράγκας², Α. Αγγελίδης⁴ και Δ. Σεργκελίδης¹

¹Εργαστήριο Υγιεινής Τροφίμων-Κτηνιατρικής Δημόσιας Υγείας, Κτηνιατρική Σχολή, Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης

²ΕΛΓΟ-ΔΗΜΗΤΡΑ, Ινστιτούτο Κτηνιατρικών Ερευνών

³Τομέας Μικροβιολογίας, Ιατρική Σχολή, Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης

⁴Εργαστήριο Υγιεινής και Ποιότητας του Γάλακτος και των Γαλακτοκομικών Προϊόντων, Κτηνιατρική Σχολή, Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης

V.09 Το *Toxoplasma gondii* στο κρέας και άλλα τρόφιμα: Νεότερα επιδημιολογικά δεδομένα.

Δ. Δήμζας¹ και Α. Διάκου²

¹Υποψήφιος Διδάκτορας, Εργαστήριο Παρασιτολογίας και Παρασιτικών Νοσημάτων, Τμήμα Κτηνιατρικής, Σχολή Επιστημών Υγείας, Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης

²Καθηγήτρια, Εργαστήριο Παρασιτολογίας και Παρασιτικών Νοσημάτων, Τμήμα Κτηνιατρικής, Σχολή Επιστημών Υγείας, Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης

ΛΗΞΗ ΠΡΩΤΗΣ ΗΜΕΡΑΣ

Σάββατο, 4 Φεβρουαρίου 2023

Α' Συνεδρίαση: 09.00-11.00

VI. ΝΕΕΣ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΕΣ

Συντονιστές: Γ.- Ι. Νυχάς και Ν. Χωριανόπουλος

VI.01 Προσδιορισμός δεικτών αλλοίωσης του κρέατος με σκοπό τη δημιουργία αισθητήρων συσκευασίας

Α. Αργύρη¹, Β. Δαγρές¹, Β. Μπικούλη¹, Α. Καπετανάκου², Κ. Αθανασέλη², Α. Δουλγεράκη¹, Α. Μαλλούχος³, Ν. Χωριανόπουλος⁴ και Π. Σκανδάμης²

¹Ινστιτούτο Τεχνολογίας Αγροτικών Προϊόντων, ΕΛΓΟ-ΔΗΜΗΤΡΑ

²Εργαστήριο Ποιοτικού Ελέγχου & Υγιεινής Τροφίμων και Ποτών, Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων & Διατροφής του Ανθρώπου, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών

³Εργαστήριο Χημείας & Ανάλυσης Τροφίμων, Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων & Διατροφής του Ανθρώπου, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών

⁴Εργαστήριο Μικροβιολογίας & Βιοτεχνολογίας Τροφίμων, Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων & Διατροφής του Ανθρώπου, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών

VI.02 Επίδραση του θρεπτικού μέσου ανάπτυξης στην παρεμποδιστική δράση βιολογικών βοτάνων έναντι παθογόνων μικροοργανισμών

Β. Μπικούλη, Ν. Χωριανόπουλος, Α. Αργύρη, Χ. Τάσσου και Α. Δουλγεράκη

Ινστιτούτο Τεχνολογίας Αγροτικών Προϊόντων, ΕΛΓΟ-ΔΗΜΗΤΡΑ

VI.03 E-platon: Διαδικτυακή πλατφόρμα για την αξιοποίηση χρονο-χρονικών πολυμετρικών δεδομένων ποιότητας και ασφάλειας των τροφίμων με δυνατότητα online πολύ-μεταβλητής ανάλυσης

Π.Ν. Σκανδάμης¹, Α.Σ. Γουναδάκη¹, Α. Τσίπουρας², Σ. Μεταλίδης², Η. Μασαθέτας³, Ε. Μπελεσιώτης³, Δ. Μελισσός³ και Χ. Τσιτούρης³

¹Εργαστήριο Ποιοτικού Ελέγχου και Υγιεινής Τροφίμων και Ποτών, Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων & Διατροφής του Ανθρώπου, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών

²Infomed C.S. LTD

³Αναλυτικά Εργαστήρια QACs-ΕΡΓΑΝΑ

VI.04 Απόκριση κυττάρων θερμικής καταπόνησης των *Salmonella spp.* και *E. coli* 0157:H7 κατά τη διάρκεια μη ορθής αποθήκευσης επαρκώς και μερικώς ψημένου γύρου χοιρινού κρέατος

Α. Ε. Καπετανάκου, Κ.Γ. Αθανασέλη και Π.Ν. Σκανδάμης

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

VI.05 In vitro μελέτη των μικροβιακών αλληλεπιδράσεων και του μεταβολισμού των μικροοργανισμών αλλοίωσης που σχετίζονται με το κρέας υπό αερόβιες και αναερόβιες συνθήκες

A.E. Καπετανάκου¹, Κ. Γ. Αθανασέλη¹, Β. Ηλιόπουλος², Δ.-Ε. Δημητρακέλη¹, Α. Κωνσταντάκης¹ και Π.Ν. Σκανδάμης¹

¹ Εργαστήριο Ποιοτικού Ελέγχου και Υγιεινής Τροφίμων και Ποτών, Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών

² Εργαστήριο Φυσιολογίας Θρέψεως και Διατροφής, Τμήμα Επιστήμης Ζωικής Παραγωγής, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών

VI.06 Εφαρμογή εδώδιμων μεμβρανών με αιθέριο έλαιο ρίγανης στον έλεγχο του παθογόνου μικροοργανισμού *Listeria monocytogenes* σε φέτες νούμπουλου κατά την υπό κενό συντήρηση στους 10°C

Α.Σ. Γουναδάκη, Δ. Μποζινάκη, Χ. Μαννάκη και Π.Ν. Σκανδάμης

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

VI.07 TemeRe: Ένα διαδραστικό διαδικτυακό εργαλείο στοχαστικής ποσοτικής μικροβιολογίας και η εφαρμογή του σε προϊόντα κρέατος

Κ-Ρ. Στεφάνου¹, και Κ.-Κουτσομανής²

¹ Υποψήφιος Διδάκτορας, Εργαστήριο Μικροβιολογίας και Υγιεινής Τροφίμων, Τμήμα Γεωπονίας, Αγρόκτημα ΑΠΘ

² Καθηγητής, Εργαστήριο Μικροβιολογίας και Υγιεινής Τροφίμων, Τμήμα Γεωπονίας, Αγρόκτημα ΑΠΘ

VI.08 Η μεταβολομική ανάλυση στην ποιότητα του κρέατος

Μ. Γκόβαρη^{1,2}, Δ. Τσολιάκου^{1,2}, Α. Σλάβκο¹, Ε. Δροσινός², Π.Ν. Σκανδάμης², Ι. Καπόλος¹, Κ. Παπαδημητρίου² και Μ. Παπαδέλλη¹

¹ Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Πανεπιστήμιο Πελοποννήσου

² Εργαστήριο Ποιοτικού Ελέγχου & Υγιεινής Τροφίμων, Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων & Διατροφής του Ανθρώπου, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών

11.00 -11.15 Διάλειμμα

Β' Συνεδρίαση: 11.15-12.30

VII. ENIAIA YΓEIA

Συντονιστές: Σ. Κρήτας και Ε. Οικονόμου

VII.01 Κτηνιατρική Δημόσια και Ενιαία Υγεία. Ο ρόλος του Κτηνιάτρου

Ε. Πετρίδου, DVM, M.Sc., Ph.D., Dipl ECVCM

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

VII.02 Συχνά παράσιτα των ζώων που προσβάλλουν τον άνθρωπο

Η. Παπαδόπουλος¹ και Γ. Σιούτας²

¹ Καθηγητής, Εργαστήριο Παρασιτολογίας και Παρασιτικών Νοσημάτων, Τμήμα Κτηνιατρικής, Σχολή Επιστημών Υγείας, Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης

² Κτηνίατρος, Εργαστήριο Παρασιτολογίας και Παρασιτικών Νοσημάτων, Τμήμα Κτηνιατρικής, Σχολή Επιστημών Υγείας, Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης

VII.03 Χρήση αντιβιοτικών στην κτηνιατρική: Συσχέτιση με το φαινόμενο της μικροβιακής αντοχής, ορθή κτηνιατρική πρακτική και ρυθμιστική νομοθεσία

Γ. Δελής

Επίκουρος Καθηγητής, Εργαστήριο Φαρμακολογίας, Τμήμα Κτηνιατρικής, Σχολή Επιστημών Υγείας, Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης

VII.04 Ασφάλεια Τροφίμων και Ενιαία Υγεία

Ν. Σολωμάκος

Αναπληρωτής Καθηγητής, Εργαστήριο Υγιεινής Τροφίμων Ζωικής Προέλευσης, Τμήμα Κτηνιατρικής, Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας

Γ' Συνεδρίαση: 12.30 -14.30

VIII. ΒΙΟΑΣΦΑΛΕΙΑ «ΑΠΟ ΤΟΝ ΣΤΑΒΛΟ ΣΤΟ ΠΙΑΤΟ»

Συντονιστές: Ε. Πετρίδου και Ι. Σκούφος

VIII.01 Κανόνες βιοασφάλειας στις εκτροφές. Το παράδειγμα της Αφρικανικής Πανώλης του Χοίρου

Σ. Κρήτας, DVM, M.Sc., Ph.D., Dipl ECPHM

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

VIII.02 Αφρικανική Πανώλης των Χοίρων: βιοασφάλεια και κίνδυνοι μετάδοσης από τις πρώτες ύλες και το τελικό προϊόν

Η. Γιάννενας¹, Ε. Οικονόμου² και Η. Παπαπαναγιώτου³

¹ Επίκουρος Καθηγητής, Εργαστήριο Διατροφής, Τμήμα Κτηνιατρικής, Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης

² Αναπληρωτής Καθηγητής, Εργαστήριο Υγιεινής Τροφίμων Ζωικής Προελεύσεως και Κτηνιατρικής Δημόσιας Υγείας, Τμήμα Κτηνιατρικής, Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης

³ Αναπληρωτής Καθηγητής, Εργαστήριο Υγιεινής Τροφίμων Ζωικής Προελεύσεως και Κτηνιατρικής Δημόσιας Υγείας, Τμήμα Κτηνιατρικής, Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης

VIII.03 Βιοασφάλεια στις εκτροφές των μηρυκαστικών

Γ. Αρσένος¹ και Μ.Ε. Φιλιππιτζή²

¹ Εργαστήριο Ζωοτεχνίας, Τμήμα Κτηνιατρικής, Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης

² Εργαστήριο Οικονομίας Ζωικής Παραγωγής, Τμήμα Κτηνιατρικής, Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης

VIII.04 Βιοασφάλεια στις πτηνοτροφικές εκμεταλλεύσεις

B Τσιούρης¹, Τ. Μάντζιος², Κ. Κισκίνης², Ε. Οικονόμου³, Γ. Παπαδόπουλος⁴, Η. Κουτσοτόλης⁵, Η. Γιάννενας⁶, Α. Πατσιάς⁷ και Π. Φορτομάρης⁸

¹ Αναπλ. Καθηγητής, Μονάδα Παθολογίας Πτηνών, Κλινική Παραγωγικών Ζώων, Τμήμα Κτηνιατρικής, Σχολή Επιστημών Υγείας, Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης

² Υποψ. Διδάκτορας, Μονάδα Παθολογίας Πτηνών, Κλινική Παραγωγικών Ζώων, Τμήμα Κτηνιατρικής, Σχολή Επιστημών Υγείας, Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης

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

⁴ Επίκ. Καθηγητής, Εργαστήριο Ζωοτεχνίας, Τμήμα Κτηνιατρικής, Σχολή Επιστημών Υγείας, Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης

⁵ Γεωπόνος-Υπεύθυνος παραγωγής, ΟVO FRESCO Ανώνυμη Βιομηχανική Και Εμπορική Εταιρεία, 1ο χλμ Μπιζανίου-Αμπελιάς, 45500 Ανατολή, Ιωάννινα, Ελλάδα

⁶ Επίκ. Καθηγητής, Εργαστήριο Διατροφής των Ζώων, Τμήμα Κτηνιατρικής, Σχολή Επιστημών Υγείας, Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης, Σταύρου Βουτουρά 11, 54627, Θεσσαλονίκη, Ελλάδα

⁷ Βιολόγος-Υπεύθυνος Μικροβιολογικού-Χημικού-Μοριακού Εργαστηρίου, Αγροτικός Πτηνοτροφικός Συνεταιρισμός Ιωαννίνων ΠΙΝΔΟΣ

⁸ Καθηγητής, Εργαστήριο Ζωοτεχνίας, Τμήμα Κτηνιατρικής, Σχολή Επιστημών Υγείας, Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης

VIII.05 Μέτρα βιοασφάλειας στα σφαγεία

Δ. Σεργκελίδης¹ και Θ. Λάζου²

¹ Καθηγητής, Εργαστήριο Υγιεινής Τροφίμων – Κτηνιατρικής Δημόσιας Υγείας, Τμήμα Κτηνιατρικής, Σχολή Επιστημών Υγείας, Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης

² Κτηνίατρος, MSc, PhD, Dipl. ECVPH (FS), Εργαστήριο Υγιεινής Τροφίμων Ζωικής Προέλευσης – Κτηνιατρική Δημόσια Υγεία, Τμήμα Κτηνιατρικής, Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης

VIII.06 Κανόνες Βιοασφάλειας στο Εργαστήριο

Δ. Βούρτσης

Τεχνολόγος Ιατρικών Εργαστηρίων, BSc, ASCP LMU, IFBA PC

Πρόεδρος Ελληνικής Εταιρείας Βιοασφάλειας

Γενικός Γραμματέας Διοικητικού Συμβουλίου EBSA (Ευρωπαϊκού Συλλόγου Βιοασφάλειας)

Υπεύθυνος Σχεδιασμού & Επικοινωνίας IFBA (Διεθνούς Ομοσπονδίας Βιοασφάλειας)

VIII.07 Εκτίμηση Επικινδυνότητας και διαχείριση βιολογικών κινδύνων στην επισιτιστική ασφάλεια και την πρωτογενή παραγωγή

Δ. Παπαδόπουλος PhD^{1,3} και Κ. Παπαγεωργίου PhD^{2,3}

¹ 350 Πτέρυγα Κατευθυνόμενων Βλημάτων/ Διεύθυνση Προστασίας Δυνάμεων

² Γ' Κτηνιατρικό Νοσοκομείο

³ Εργαστήριο Μικροβιολογίας και Λοιμωδών Νοσημάτων, Τμήμα Κτηνιατρικής, Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης

14.30 -15.30

ΜΕΣΗΜΒΡΙΝΗ ΔΙΑΚΟΠΗ

Δ' Συνεδρίαση: 15.30-17.30

ΙΧ. ΔΗΜΟΣΙΑ ΥΓΕΙΑ, ΕΠΙΣΗΜΟΙ ΕΛΕΓΧΟΙ, ΝΟΜΟΘΕΤΙΚΟ ΠΛΑΙΣΙΟ

Συντονιστές: Ι. Αμβροσιάδης και Θ. Καλίτσης

ΙΧ.01 Κανονισμός (ΕΕ) 2017/625 για τους επίσημους ελέγχους: σχόλια και παραινήσεις

Σ. Β. Ραμαντάνης

DVM, Dr. med. vet., Dipl. ECVPH

ΙΧ.02 Ζωνοί και τροφιμογενή νοσήματα στην Ευρωπαϊκή Ένωση: Οι τάσεις για τα έτη 2020 και 2021

Δ. Μίντζα¹, Κ. Μήλιος² και Δ. Τέγος³

¹ Κτηνίατρος- Msc, Προϊσταμένη, Τμήμα Αλιευμάτων, Γάλακτος και Λοιπών Τροφίμων Ζωικής Προέλευσης, Διεύθυνση Κτηνιατρικής Δημόσιας Υγείας, Γενική Διεύθυνση Κτηνιατρικής, Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων

² Κτηνίατρος, MSc, PhD, Προϊστάμενος, Τμήμα Κτηνιατρικής Δημόσιας Υγείας, Διεύθυνση Κτηνιατρικής, Περιφέρεια Δυτικής Ελλάδας

³ Κτηνίατρος – Msc DVM, Προϊστάμενος, Τμήμα Κτηνιατρικής, Διεύθυνση Αγροτικής Οικονομίας και Κτηνιατρικής Π.Ε. Ξάνθης, Γενική Διεύθυνση Περιφερειακής Αγροτικής Οικονομίας και Κτηνιατρικής, Περιφέρεια Ανατολικής Μακεδονίας Θράκης

ΙΧ.03 Ειδικό βαρόμετρο 2022 για την ασφάλεια των τροφίμων: Συγκριτικά στοιχεία ΕΕ και Ελλάδας

Π. Λαλούση¹, Χ. Πετράκη²

¹ Κτηνίατρος, MSc, Τμήμα Κρέατος & Αλιευμάτων, Διεύθυνση Ασφάλειας Τροφίμων, ΕΦΕΤ

² Κτηνίατρος, MPH, MSc, Διεύθυνση Ασφάλειας Τροφίμων, ΕΦΕΤ

ΙΧ.04 Οι κυριότεροι παράγοντες κινδύνου του κρέατος και προϊόντων του συμπεριλαμβανομένου του κρέατος πουλερικών που κοινοποιήθηκαν στο σύστημα RASFF μεταξύ Ιανουαρίου 2017 και Οκτωβρίου 2022

Δ. Μίντζα¹, Ε. Χατζηγιαννακού², Ε. Αρμάου³ και Ι. Τραγουλιά³

¹ Κτηνίατρος- Msc, Προϊσταμένη, Τμήμα Αλιευμάτων, Γάλακτος και Λοιπών Τροφίμων Ζωικής Προέλευσης, Διεύθυνση Κτηνιατρικής Δημόσιας Υγείας, Γενική Διεύθυνση Κτηνιατρικής, Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων

² Κτηνίατρος - Msc, Τμήμα Αλιευμάτων, Γάλακτος και Λοιπών Τροφίμων Ζωικής Προέλευσης, Διεύθυνση Κτηνιατρικής Δημόσιας Υγείας, Γενική Διεύθυνση Κτηνιατρικής, Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων

³ Κτηνίατρος, Τμήμα Αλιευμάτων, Γάλακτος και Λοιπών Τροφίμων Ζωικής Προέλευσης, Διεύθυνση Κτηνιατρικής Δημόσιας Υγείας, Γενική Διεύθυνση Κτηνιατρικής, Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων

ΙΧ.05 Μεθοδολογία προγραμματισμού επίσημων ελέγχων σε εγκαταστάσεις επιχειρήσεων τροφίμων και σε επιχειρήσεις πρωτογενούς παραγωγής - Αξιολόγηση κινδύνου και κατάταξή τους σε βαθμό επικινδυνότητας

Ε. Χατζηγιαννακού¹, Π. Παπαδάκη² και Δ. Μίντζα³

¹ Κτηνίατρος - Msc, Τμήμα Αλιευμάτων, Γάλακτος και Λοιπών τροφίμων ζωικής προέλευσης, Διεύθυνση Κτηνιατρικής Δημόσιας Υγείας, Γενική Διεύθυνση Κτηνιατρικής, Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων

² Κτηνίατρος – Msc, Προϊσταμένη, Τμήμα Σφαγείων, Διεύθυνση Κτηνιατρικής Δημόσιας Υγείας, Γενική Διεύθυνση Κτηνιατρικής, Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων

³ Κτηνίατρος - Msc, Προϊσταμένη, Τμήμα Αλιευμάτων, Γάλακτος και Λοιπών τροφίμων ζωικής προέλευσης, Διεύθυνση Κτηνιατρικής Δημόσιας Υγείας, Γενική Διεύθυνση Κτηνιατρικής, Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων

ΙΧ.06 Νέα προσέγγιση για τον υπολογισμό της δυναμικότητας των σφαγείων

Π. Παπαδάκη

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

ΙΧ.07 Επίκαιρα Ζητήματα στην Υγιεινή & Ασφάλεια των επιχειρήσεων τροφίμων και των ξενοδοχειακών μονάδων κατά τη διάρκεια και μετά την Covid εποχή

Μ.Π. Ζήκος

Κτηνίατρος, Μ.Sc., Προϊστάμενος Περιφερειακής Διεύθυνσης Ηπείρου, ΕΦΕΤ

ΙΧ.08 Αποτελέσματα μικροβιολογικών δοκιμών που πραγματοποιήθηκαν στα Εργαστήρια του ΕΦΕΤ την τριετία 2020-2022 στο πλαίσιο του Επισήμου Ελέγχου Τροφίμων

Π. Γούσια¹, Μ. Δανδουλάκη², Ε. Παπαποστόλου³, Ρ. Σκιαδά⁴ και Α. Καρπούζα⁵

¹ Προϊσταμένη, Τμήμα Εργαστηρίων Δοκιμών και Ερευνών Τροφίμων Θεσσαλονίκης, ΕΦΕΤ

² Τεχνικός Υπεύθυνος- Αναλύτρια, Τμήμα Εργαστηρίων Δοκιμών και Ερευνών Τροφίμων Αθήνας, ΕΦΕΤ

³ Αναλύτρια, Τμήμα Εργαστηρίων Δοκιμών και Ερευνών Τροφίμων Θεσσαλονίκης, ΕΦΕΤ

⁴ Αναλύτρια, Τμήμα Εργαστηρίων Δοκιμών και Ερευνών Τροφίμων Αθήνας, ΕΦΕΤ

⁵ Προϊσταμένη, Διεύθυνση Εργαστηριακών Δομών, Κεντρική Υπηρεσία ΕΦΕΤ

17.30 -17.45 Διάλειμμα

Ε' Συνεδρίαση: 17.45 -19.00

Χ. ΕΠΙΣΗΜΟΙ ΕΛΕΓΧΟΙ, ΝΟΜΟΘΕΤΙΚΟ ΠΛΑΙΣΙΟ

Συντονιστές: Δ. Σεργκελίδης και Θ. Λάζου

Χ.01 Παρουσίαση περίπτωσης με πρόθεση παραπλάνησης καταναλωτών ως προς την καταγωγή του κρέατος και με πρόθεση χρήσης πλαστών εγγράφων και αντιποίησης της ταυτότητας μιας επιχείρησης τροφίμων για το σκοπό αυτό - Νομοθετικό πλαίσιο - Επιβολή διοικητικών και ποινικών κυρώσεων

Ε. Πεξαρά¹ και Μ. Μπαμπίνα²

¹ Κτηνίατρος, MSc, Τμήμα Ελέγχων Ασφάλειας Τροφίμων Ζωικής Προέλευσης & Σύνθετων Τροφίμων, Περιφερειακή Δ/ση Αττικής, ΕΦΕΤ

² Τεχνολόγος, Τμήμα Ελέγχων Ασφάλειας Τροφίμων Ζωικής Προέλευσης & Σύνθετων Τροφίμων, Περιφερειακή Δ/ση Αττικής, ΕΦΕΤ

Χ.02 Παραγωγή και επισήμανση παρασκευασμάτων κρέατος

Χ. Κουτσαμάνης

Κτηνίατρος, Msc, Τμήμα ελέγχων ασφάλειας τροφίμων, Περιφερειακή Διεύθυνση Ανατολικής Μακεδονίας και Θράκης, ΕΦΕΤ

Χ.03 Νοοτροπία ασφάλειας των τροφίμων (FSC)

Χ. Πετράκη

Κτηνίατρος, MPH, MSc, Διεύθυνση Ασφάλειας Τροφίμων, ΕΦΕΤ

Χ.04 Βελτιωμένη προοπτική κατανόησης, αξιολόγησης και βελτίωσης της κουλτούρας (νοοτροπίας) ασφάλειας των τροφίμων

Σ. Β. Ραμαντάνης

DVM, Dr. med. vet., Dipl. ECVPH

ΣΤ' Συνεδρίαση: 19.00 – 20.15

ΧΙ. ΥΓΙΕΙΝΗ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΚΡΕΑΤΟΣ

Συντονιστές: Κ. Κουτσουμανής και Ε. Κασαπίδου

ΧΙ.01 Επιπολασμός και κατανομή καμπυλοβακτηριδίων σε δείγματα ορνίθιου κρέατος: Η περίπτωση των *Campylobacter jejuni* και *Campylobacter coli*

*N. Ανδρίτσος*¹, *N. Τζιμοτούδης*² και *M. Ματαράγκας*³

¹ Επίκουρος Καθηγητής, Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Σχολή Γεωπονικών Επιστημών, Πανεπιστήμιο Πατρών

² Αρχικτηνίατρος, Τμηματάρχης Μικροβιολογικού Εργαστηρίου, Κέντρο Βιολογικών Ερευνών Στρατού

³ Κύριος Ερευνητής, Τμήμα Γάλακτος, Ινστιτούτο Τεχνολογίας Αγροτικών Προϊόντων, ΕΛΓΟ-ΔΗΜΗΤΡΑ

ΧΙ.02 Επιπολασμός σημαντικών τροφιμογενών παθογόνων βακτηρίων σε νωπά προϊόντα κοτόπουλου από καταστήματα λιανικής πώλησης στη Λήμνο και έλεγχος αντοχής σε αντιβιοτικά των απομονωθέντων καμπυλοβακτηριδίων

*Δ. Κώστογλου*¹, *Μ. Σιμώνη*², *N. Ανδρίτσος*³ και *Ε. Γκιαούρης*⁴

¹ Υποψήφια διδάκτορας, Εργαστήριο Μικροβιολογίας και Υγιεινής Τροφίμων, Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής, Σχολή Περιβάλλοντος, Πανεπιστήμιο Αιγαίου

² Φοιτήτρια, Εργαστήριο Μικροβιολογίας και Υγιεινής Τροφίμων, Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής, Σχολή Περιβάλλοντος, Πανεπιστήμιο Αιγαίου

³ Επίκουρος Καθηγητής, Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Σχολή Γεωπονικών Επιστημών, Πανεπιστήμιο Πατρών

⁴ Αναπληρωτής Καθηγητής, Εργαστήριο Μικροβιολογίας και Υγιεινής Τροφίμων, Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής, Σχολή Περιβάλλοντος, Πανεπιστήμιο Αιγαίου

ΧΙ.03 Ωμός vs κατεψυγμένος χοιρινός γύρος: πρόβλεψη ταυτόχρονης ανάπτυξης παθογόνων και αλλοιογόνων μικροοργανισμών υπό εμπορικά σενάρια ψησίματος και επιπέδων μόλυνσης

A.E. Καπετανάκου, *Κ.Γ. Αθανασέλη*, *Μ. Κολοστούμπη*, *Κ. Πάσσιου* και *Π.Ν. Σκανδάμης*

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

ΧΙ.04 Διερεύνηση της παρουσίας του γονιδίου ανθεκτικότητας στις β-λακτάμες και των ανθεκτικών στη μεθικιλλίνη σταφυλοκόκκων από σφαγεία χοίρων στην Θεσσαλία

*Γ. Ευαγγελοπούλου*¹, *Ζ.Σ. Μπέλλου*², *Ι.Σ. Παππάς*³, *Σ.Κ. Γεωργίου-Σιάφη*⁴, *Α. Πεξαρά*⁵ και *Ν. Σολωμάκος*⁶

¹ Στρατιωτικός Κτηνίατρος, Κτηνιατρική ΑΠΘ, MSc Ιατρική Πανεπιστημίου Θεσσαλίας, PhD Κτηνιατρική Πανεπιστημίου Θεσσαλίας, ΚΕΝΟΚ-Λάρισα.

² Κτηνίατρος, Κτηνιατρική, Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας

³ Καθηγητής, Εργαστήριο Φαρμακολογίας και Τοξικολογίας, Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας

⁴ Εργαστήριο Φαρμακολογίας και Τοξικολογίας, Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας

⁵ Αναπληρώτρια Καθηγήτρια, Εργαστήριο Υγιεινής Τροφίμων Ζωικής Προέλευσης, Τμήμα Κτηνιατρικής, Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας

⁶ Αναπληρωτής Καθηγητής, Εργαστήριο Υγιεινής Τροφίμων Ζωικής Προέλευσης, Τμήμα Κτηνιατρικής, Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας

ΛΗΞΗ ΔΕΥΤΕΡΗΣ ΗΜΕΡΑΣ

Κυριακή, 5 Φεβρουαρίου 2023

Α' Συνεδρίαση: 09.00 – 11.00

XII. ΝΕΕΣ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΕΣ, ΥΓΙΕΙΝΗ

Συντονιστές: Π.Ν. Σκανδάμης και Ν. Ανδρίτσος

XII.01 Υβριδικές πηκτές ως υποκατάστατο λίπους και σύστημα μεταφοράς βιοενεργών συστατικών σε χοιρινά μπιφτέκια

Γ. Κασιούρας¹, Κ. Ζαμπούνη², Δ. Δημακοπούλου-Παπάζογλου³, Α. Παππά⁴, Θ. Μοσχάκης⁵ και Ε. Κατσανίδης⁶

¹ Μεταπτυχιακός Φοιτητής, Τομέας Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης

² Υποψηφία Διδάκτορας, Τομέας Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης

³ Μεταδιδακτορική Ερευνήτρια, Τομέας Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Τμήμα Γεωπονίας, Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης

⁴ Μεταπτυχιακή Φοιτήτρια, Τομέας Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Τμήμα Γεωπονίας, Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης

⁵ Αναπληρωτής Καθηγητής, Τομέας Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Τμήμα Γεωπονίας, Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης

⁶ Αναπληρωτής Καθηγητής, Τομέας Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Τμήμα Γεωπονίας, Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης

XII.02 Μερική υποκατάσταση του ζωικού λίπους με συστήματα υβριδικών πηκτών σε ημίξηρα προϊόντα κρέατος

Κ. Ζαμπούνη¹, Κ. Παπαδημητρίου², Α. Φιλίππου³, Φ. Γιαννακάκη³, Δ. Δημακοπούλου-Παπάζογλου⁴, Α. Λαζαρίδου⁵, Θ. Μοσχάκης⁶ και Ε. Κατσανίδης⁷

¹ Υποψηφία Διδάκτορας, Τομέας Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Τμήμα Γεωπονίας, Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης

² Προπτυχιακός φοιτητής, Τομέας Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Τμήμα Γεωπονίας, Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης

³ Μεταπτυχιακή φοιτήτρια, Τομέας Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Τμήμα Γεωπονίας, Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης

⁴ Μεταδιδακτορική ερευνήτρια, Τομέας Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Τμήμα Γεωπονίας, Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης

⁵ Αναπληρώτρια καθηγήτρια, Τομέας Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Τμήμα Γεωπονίας, Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης

⁶ Αναπληρωτής καθηγητής, Τομέας Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Τμήμα Γεωπονίας, Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης

⁷ Αναπληρωτής καθηγητής, Τομέας Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Τμήμα Γεωπονίας, Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης

XII.03 Αξιολόγηση διαφορετικών διαδικασιών μαρινάρισματος στην ποιότητα και τις μικροβιολογικές ιδιότητες σνακ κρέατος (jerkies) από πρόβειο κρέας

Ε. Οικονόμου¹, Α. Τσίτσος², Θ. Καλλίτσης³, Α. Θεοδωρίδης⁴, Γ. Αρσένος⁵ και Ι. Αμβροσιάδης⁶

¹ Αναπλ. Καθηγητής, Εργαστήριο Υγιεινής Τροφίμων Ζωικής Προελεύσεως και Κτηνιατρικής Δημόσιας Υγείας, Τμήμα Κτηνιατρικής, Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης

² Υποψήφιος διδάκτορας, Εργαστήριο Υγιεινής Τροφίμων Ζωικής Προελεύσεως και Κτηνιατρικής Δημόσιας Υγείας, Τμήμα Κτηνιατρικής, Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης

³ Κτηνίατρος, DVM, MSc, PhD, Τμ. Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Perrotis College, Μαρίνου Αντύπα 54, 570 01 Θέρμη Θεσσαλονίκης

⁴ Αναπλ. Καθηγητής, Εργαστήριο Οικονομικής της Ζωικής Παραγωγής, Τμήμα Κτηνιατρικής, Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης

⁵ Καθηγητής, Εργαστήριο Ζωοτεχνίας, Τμήμα Κτηνιατρικής, Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης

⁶ Ομότιμος Καθηγητής, Εργαστήριο Τεχνολογίας Τροφίμων Ζωικής Προελεύσεως, Τμήμα Κτηνιατρικής Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης

XII.04 Αξιοποίηση όξινου ορού γιαούρτης για τρυφεροποίηση ζωικών ιστών: μελέτη περίπτωσης σε βόειο κρέας

Δ. Πετρόπουλος¹, Β. Ανδρέου², Γ. Θεοδώρου³ και Γ. Κατσαρός⁴

¹ Φοιτητής, Τμήμα Ζωικής Παραγωγής, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών

² Μεταδιδακτορική ερευνήτρια, Ινστιτούτο Τεχνολογίας Αγροτικών Προϊόντων, ΕΛΓΟ-ΔΗΜΗΤΡΑ

³ Εργαστήριο Γενικής & Ειδικής Ζωοτεχνίας, Τμήμα Ζωικής Παραγωγής, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών

⁴ Ερευνητής, Ινστιτούτο Τεχνολογίας Αγροτικών Προϊόντων, ΕΛΓΟ-ΔΗΜΗΤΡΑ

XII.05 Προσδιορισμός επικινδυνότητας της αλλοίωσης θερμικά επεξεργασμένου χοιρινού που κόβεται σε φέτες στα σημεία λιανικής πώλησης

Σ. Τσαλούμη¹, και Κ.Κουτσομανής²

¹ Υποψήφια Διδάκτορας, Εργαστήριο Μικροβιολογίας και Υγιεινής Τροφίμων, Τμήμα Γεωπονίας, Αγρόκτημα ΑΠΘ

² Καθηγητής, Εργαστήριο Μικροβιολογίας και Υγιεινής Τροφίμων, Τμήμα Γεωπονίας, Αγρόκτημα ΑΠΘ

XII.06 Ποσοτικός προσδιορισμός επικινδυνότητας του *Escherichia coli* O157 σε συσκευασμένο βοδινό κιμά

Λ. Σταθάς¹, Ζ. Ασπρίδου² και Κ.Κουτσομανής³

¹ Υποψήφιος Διδάκτορας, Εργαστήριο Μικροβιολογίας και Υγιεινής Τροφίμων, Τμήμα Γεωπονίας, Αγρόκτημα ΑΠΘ

² Μεταδιδακτορική Ερευνήτρια, Εργαστήριο Μικροβιολογίας και Υγιεινής Τροφίμων, Τμήμα Γεωπονίας, Αγρόκτημα ΑΠΘ

³ Καθηγητής, Εργαστήριο Μικροβιολογίας και Υγιεινής Τροφίμων, Τμήμα Γεωπονίας, Αγρόκτημα ΑΠΘ

XII.07 Η βιομηχανική κάνναβη (*Cannabis sativa* L.) ως λειτουργικό συστατικό στην παραγωγή προϊόντων κρέατος

Γ. Παπατζήμος¹ και Ε. Κασαπίδου²

¹ Κτηνίατρος – Υγιεινολόγος, Υποψήφιος Διδάκτορας, Τμήμα Γεωπονίας, Σχολή Γεωπονικών Επιστημών, Πανεπιστήμιο Δυτικής Μακεδονίας

² Αναπληρώτρια Καθηγήτρια, Τμήμα Γεωπονίας, Σχολή Γεωπονικών Επιστημών, Πανεπιστήμιο Δυτικής Μακεδονίας

XII.08 Επίδραση προσθήκης κανναβέλαιου στη διατροφική σύνθεση και τη διάρκεια ζωής αλλαντικού ωρίμανσης

Γ. Παπατζήμος¹, Ζ. Μπασδιαγιάννη², Β.Τόρτοκα³ και Ε. Κασαπίδου⁴

¹ Κτηνίατρος – Υγιεινολόγος, Υποψήφιος Διδάκτορας, Τμήμα Γεωπονίας, Σχολή Γεωπονικών Επιστημών, Πανεπιστήμιο Δυτικής Μακεδονίας

² Επίκουρη Καθηγήτρια, Τομέας Ζωικής Παραγωγής, Τμήμα Γεωπονίας, Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης

³ Μεταπτυχιακή Φοιτήτρια, Πρόγραμμα Μεταπτυχιακών Σπουδών, «ΠΟΙΟΤΙΚΟΣ ΕΛΕΓΧΟΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ» Τμήμα Χημικών Μηχανικών, Πολυτεχνική Σχολή, Πανεπιστήμιο Δυτικής Μακεδονίας

⁴ Αναπληρώτρια Καθηγήτρια, Τμήμα Γεωπονίας, Σχολή Γεωπονικών Επιστημών, Πανεπιστήμιο Δυτικής Μακεδονίας

11.00 -11.15 Διάλειμμα

Β' Συνεδρίαση: 11.15-13.00

XIII. ΙΠΚ - ΣΕΒΕΚ

ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΚΡΕΤΟΣ: ΑΣΦΑΛΕΙΑ, ΠΟΙΟΤΗΤΑ, ΔΙΑΤΡΟΦΙΚΗ ΑΞΙΑ ΚΑΙ ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΑ

Συντονιστές: Π. Παπαδάκη και Π. Γούσια

XIII.01 Ο ρόλος του Ινστιτούτου Προϊόντων Κρέατος – ΙΠΚ

Β. Γκίζα

Δρ. Κτηνίατρος, Πρόεδρος ΙΠΚ

XIII.02 Ασφαλή προϊόντα κρέατος, με εφαρμογή των νέων τεχνολογιών Industry 4.0 και IoT (Internet of Things)

Σ. Σκαρίμπας

Δρ. Χημικός, Αντιπρόεδρος ΣΕΒΕΚ

XIII.03 Ποιοτικά Χαρακτηριστικά, δείκτες γνησιότητας, και σύγχρονα συστήματα επαλήθευσης ασφάλειας στο πλαίσιο εφαρμογής της ενιαίας υγείας (One Health) σε βιομηχανίες πουλερικών

Α. Πασιάς

Υπεύθυνος Χημικού-Μικροβιολογικού Εργαστηρίου ΑΠΣΙ ΠΙΝΔΟΣ

XIII.04 Συγκριτική διατροφική αξιολόγηση προϊόντων κρέατος

Γ. Μπόσκου¹ και Μ. Αδάμ²

Αναπληρωτής Καθηγητής, Χαροκόπειο Πανεπιστήμιο

Μεταπτυχιακή φοιτήτρια, Χαροκόπειο Πανεπιστήμιο

XIII.05 Κρέας και γαστρονομία, οι τάσεις του 2023

Γ. Παλησίδης,

Ερευνητής γαστρονομίας

XIII.06 Η ποιότητα του κρέατος από την θεωρία στην πράξη

Θ. Καλλίτσης

Κτηνίατρος PhD, Διευθυντής Αγροκτήματος Αμερικανικής Γεωργικής Σχολής

XIII.07 Κρέας και διατροφή

Α. Βασιλοπούλου

Επίκουρη Καθηγήτρια, Διεθνές Πανεπιστήμιο της Ελλάδας

XIII.08 Νέες τεχνολογίες της G-Logic για τις επιχειρήσεις κρέατος

Κ. Κόλλιας

Εμπορικός Διευθυντής G-Logic

Γ' Συνεδρίαση: 13.00 -14.15

XIV. ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΤΗΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΚΡΕΑΤΟΣ

Συντονιστές: Μ.Π. Ζήκος και Π. Λαλούση

XIV.01 Οδηγός για την εφαρμογή του HACCP σε πτηνοσφαγεία

Α. Λάγιου

Κτηνίατρος Υγιεινολόγος MSc

XIV.02 Προληπτικά και προσαρμοσμένα στον κίνδυνο μέτρα ελέγχου για τη βελτίωση της μικροβιολογικής κατάστασης των σφαγίων βοοειδών κατά την εφαρμογή ΣΔΑΤ στο σφαγείο

Θ. Λάζου¹ και Δ. Σεργκελίδης²

¹Κτηνίατρος, MSc, PhD, Dipl. ECVPH (FS), Εργαστήριο Υγιεινής Τροφίμων Ζωικής Προέλευσης – Κτηνιατρική Δημόσια Υγεία, Τμήμα Κτηνιατρικής, Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης

²Καθηγητής, Εργαστήριο Υγιεινής Τροφίμων Ζωικής Προέλευσης – Κτηνιατρική Δημόσια Υγεία, Τμήμα Κτηνιατρικής, Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης

XIV.03 Κρέας Halal: Απαιτήσεις, Σημασία, Αγορές και Ευκαιρίες

Dr Mohamed Moawad Abd El-Tawab

Certification Manager, Halal Assurance & Quality Greece SMPC

XIV.04 Διασύνδεση του ΣΔΑΤ και της στρατηγικής διοίκησης: η διττή έννοια του κινδύνου

Σ. Β. Ραμαντάνης

DVM, Dr. med. vet., Dipl. ECVPH

XIV.05 Αποτίμηση και έλεγχος της στρατηγικής του οργανισμού: η προσέγγιση της ισορροπημένης στοχοθεσίας στη βιομηχανία τροφίμων

Σ. Β. Ραμαντάνης

DVM, Dr. med. vet., Dipl. ECVPH

14.15 -15.15

ΜΕΣΗΜΒΡΙΝΗ ΔΙΑΚΟΠΗ

Δ' Συνεδρίαση: 15.15 – 17.00

XV. ΝΕΕΣ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΕΣ, ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗΣ

Συντονιστές: Ι. Αμβροσιάδης και Γ. Αρσένος

XV.01 Παρασκευή σταθερής κόκκινης χρωστικής με δυνητική εφαρμογή στα αλλαντικά θερμικής επεξεργασίας

Π. Καρατσιώλη, Ι. Καζάκος, Α-Μ. Μενελάου, Κ. Παρμαξή και Π. Βαρελτζής

Τμήμα Χημικών Μηχανικών, Εργαστήριο Τεχνολογιών Βιομηχανικών Τροφίμων και Αγροτικών Βιομηχανιών, Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης

XV.02 Αξιολόγηση της φασματοσκοπίας NIR σε συνδυασμό με πολυπαραγοντική στατιστική ανάλυση για ανίχνευση νοθείας σε μείγματα κρέατος

Δ. Δημακοπούλου-Παπάζογλου¹, Δ. Στεφάνου², Π. Μαμουγιώργη² και Ε. Κατσανίδης³

¹Μεταδιδακτορική ερευνήτρια, Τομέας Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Τμήμα Γεωπονίας, Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης

²Γεωπόνος, Τομέας Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Τμήμα Γεωπονίας, Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης

³Αναπληρωτής Καθηγητής, Τομέας Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Τμήμα Γεωπονίας, Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης

XV.03 Ανάπτυξη νέων λυοφιλιωμένων ακινητοποιημένων αρχικών καλλιιεργειών kefir

Ι. Καραπάντζου¹, Ι. Πράπα¹, Ε. Δημούλα¹, Α. Ντομπρούλου², Κ. Παπαδοπούλου² και Ι. Κουρκουτάς¹

¹Εργαστήριο Εφαρμοσμένης Μικροβιολογίας και Βιοτεχνολογίας, Τμήμα Μοριακής Βιολογίας και Γενετικής, Δημοκρίτειο Πανεπιστήμιο Θράκης

²ΜΕΝΟΙΚΙΟ - Αγροκτηνοτροφικός Βιομηχανικός Συνεταιρισμός Προσοτσάνης

XV.04 I. Συμμόρφωση με τη διατροφική δήλωση και τα όρια ανοχής σύμφωνα με την Ευρωπαϊκή Νομοθεσία

II. Διαφορές στην περιεκτικότητα θρεπτικών συστατικών μεταξύ προϊόντων επώνυμης και ιδιωτικής ετικέτας

Ε. Κασαπίδου¹, Γ. Παπατζήμος², Γ. Αυλογιάρης³ και Π. Μητλιάγκα⁴

¹ Αναπληρώτρια Καθηγήτρια, Τμήμα Γεωπονίας, Σχολή Γεωπονικών Επιστημών, Πανεπιστήμιο Δυτικής Μακεδονίας

² Κτηνίατρος – Υγιεινολόγος, Υποψήφιος Διδάκτορας, Τμήμα Γεωπονίας, Σχολή Γεωπονικών Επιστημών, Πανεπιστήμιο Δυτικής Μακεδονίας

³ Επίκουρος Καθηγητής, Τμήμα Στατιστικής και Ασφαλιστικής Επιστήμης, Σχολή Οικονομικών Επιστημών, Πανεπιστήμιο Δυτικής Μακεδονίας

⁴ Καθηγήτρια, Τμήμα Χημικών Μηχανικών, Πολυτεχνική Σχολή, Πανεπιστήμιο Δυτικής Μακεδονίας

XV.05 Παραγωγή προϊόντων κρέατος με βελτιωμένη διατροφική αξία για τους Έλληνες καταναλωτές

Ε. Κασαπίδου¹ και Γ. Παπατζήμος²

¹ Αναπληρώτρια Καθηγήτρια, Τμήμα Γεωπονίας, Σχολή Γεωπονικών Επιστημών, Πανεπιστήμιο Δυτικής Μακεδονίας

² Κτηνίατρος – Υγιεινολόγος, Υποψήφιος Διδάκτορας, Τμήμα Γεωπονίας, Σχολή Γεωπονικών Επιστημών, Πανεπιστήμιο Δυτικής Μακεδονίας

XV.06 Αντιλήψεις των καταναλωτών ως προς το κρέας κοτόπουλου στην περίοδο Covid-19

Μ. Σταματοπούλου¹ και Ε. Τζίμητρα-Καλογιάννη²

¹ Δρ. Γεωπόνος, Εργαστήριο Ελέγχου Κυκλοφορίας Ζωοτροφών Θεσσαλονίκης, Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων

² Ομότιμη Καθηγήτρια, Σχολή Γεωπονίας, Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης

XV.07 Εφαρμογή «γρήγορης ανταπόκρισης» (QR code) στη συσκευασία σήμανση του κρέατος: Διασφάλιση ιχνηλασιμότητας και ολοκληρωμένης πληροφόρησης για τον καταναλωτή.

Θ. Καλλίτσης¹ και Γ. Αρσένος²

¹ Κτηνίατρος Α.Π.Θ., M.Sc., Ph.D., Farm Manager, Αμερικανική Γεωργική Σχολή

² Καθηγητής Κτηνιατρικής Αριστοτέλειου Πανεπιστημίου Θεσσαλονίκης, Διευθυντής Εργαστηρίου Ζωοτεχνίας

17.00-17.15 Διάλειμμα

Ε' Συνεδρίαση: 17.15 – 20.30

XVI. ΠΡΟΚΛΗΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΓΟΡΑ ΚΡΕΑΤΟΣ

Συντονιστές: Γ. Οικονόμου και Γ. Κατερίνης

XVI.01 Στρογγυλή Τράπεζα: Παρόν και μέλλον της ζωικής παραγωγής – Εκτίμηση παρούσας κατάστασης – προτάσεις ανάπτυξης

Ι. Αμβροσιάδης¹, Γ. Αρσένος², Ι. Σκούφος³ και Ν. Κασαλιάς⁴

¹ Επίτιμος καθηγητής Τεχνολογίας Τροφίμων, Κτηνιατρική Σχολή, Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης

² Καθηγητής, εργαστήριο ζωοτεχνίας, Κτηνιατρική Σχολή Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης

³ Καθηγητής, εργαστήριο ζωικής παραγωγής, Γεωπονική Σχολή, Πανεπιστήμιο Ιωαννίνων

⁴ Κτηνίατρος – Μικροβιολόγος Τροφίμων, Kasalias Food Industry Consultants

XVI.02 Το συνοικιακό κρεοπωλείο βασικός πρωταγωνιστής στην ποιότητα του κρέατος

Σ. Κεσίδης

Πρόεδρος Πανελληνίας Ομοσπονδίας Καταστηματαρχών Κρεοπωλών

XVI.03 Λειτουργία του πρώτου ΔΙΕΚ «Τεχνικός Κρέατος και Κρεατοσκευασμάτων»:

Προκλήσεις και Ευκαιρίες

Α. Ντόντορου, Ε. Καραμάνος, Μ. Αλεξίου και Γ. Ευαγγελολογίωργος

ΔΙΕΚ Ιωαννίνων

XVI.04 Προβλήματα τυποποίησης σε τεμαχισμό, ονοματολογία, εκπαίδευση σφάγιων βοοειδών - χοιρινών – αιγοπροβάτων

Β. Χ. Παρίσης

Κτηνίατρος Msc – Msc

XVI.05 Μεταφορά τεχνογνωσίας στους επαγγελματίες του κρέατος. Το επιτυχημένο παράδειγμα της Bonivillage

Ν. Κεχαγιάς

Bonivillage Ambassador, Αντιπρόεδρος Λέσχης Ελλήνων Κρεοτεχνών

XVI.06 Μη συμμορφώσεις κατά τον επίσημο έλεγχο σε παρασκευαστήριο παρακείμενου χώρου κρεοπωλείων εντός της ΠΕ Πειραιά, για τα έτη 2015-2022

Σ. Ρίζου¹, Α. Παπαληθείου¹, Γ. Δούβρης¹ και Δ. Μίντζα²

¹Κτηνίατρος, Διεύθυνση Αγροτικής Οικονομίας και Κτηνιατρικής Περιφερειακής Ενότητας Πειραιά

²Κτηνίατρος- Msc, Προϊσταμένη του Τμήματος Αλιευμάτων, Γάλακτος και Λουπών Τροφίμων Ζωικής

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

XVI.07 Δημιουργία Υπεραξιών μέσω της ολιστικής διαχείρισης κρέατος Ελληνικού βούβαλου

Α. Κασαλιά

Τεχνολόγος Τροφίμων, Διεθνές Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης

XVI.08 Το παρόν και το μέλλον της αυτόχθονης φυλής μαύρου χοίρου, Διαχείριση – παραγωγή καινοτόμων προϊόντων, ευκαιρίες και απειλές

Γ. Γιωρούδης¹ και Ν. Κασαλιάς²

¹ Πρόεδρος του πανελληνίου κτηνοτροφικού συνεταιρισμού εκτροφέων μαύρου χοίρου «Μυρτάλη»

² Κτηνίατρος – Μικροβιολόγος Τροφίμων, Kasalias Food Industry Consultants

XVI.09 Πρόγραμμα GREQUM: Σκοπιμότητα, βιωσιμότητα, διαχείριση πρόβειου κρέατος, παραγωγή καινοτόμων προϊόντων, κατάθεση πατέντας

Ν. Κασαλιάς

Κτηνίατρος – Μικροβιολόγος Τροφίμων, Kasalias Food Industry Consultants

XVI.10 Αγροτικά Σχολεία Μαθητείας, εκπαίδευση

Δ. Μιχαηλίδης

Συγγραφέας, ΑγροΝεα, AgroBus

XVI.11 Βιολογικά/παραδοσιακά προϊόντα, Οικοτεχνία

Α.-Ε. Μιχαηλίδου

Πρόβειο ΚΟΡΔΑΛΗΣ

ΧVI.12 Χρήσεις γης, Παραγωγή ζωοτροφών, Αδειοδότηση

Μ. Κοντογιάννη

Κτηνοτρόφος, Μενίδι Αττικής, Γραμματέας Κτηνοτροφικού Συλλόγου Περιφέρειας Αττικής-Άγιος Γεώργιος

ΧVI.13 Η δράση του Αγροτικού Συνεταιρισμού Καστοριάς για την αποκατάσταση της Ελληνικής Κόκκινης φυλής Καστοριάς – Κρυσταλλοπηγής

Μ. Μόσχος

Αγροτικός Συνεταιρισμός Δημητριακών και Κτηνοτροφικών Προϊόντων Καστοριάς

ΛΗΞΗ ΣΥΝΕΔΡΙΟΥ