

Πρόγραμμα επιστημονικής ημερίδας  
ΣΑΒΒΑΤΟ 2 ΝΟΕΜΒΡΙΟΥ 2013

# «Η Ελληνική παραγωγή γαλακτοκομικών προϊόντων και οι προοπτικές ανάπτυξης του κλάδου»

στο πλαίσιο της...

# Dairy Expo.gr

1<sup>η</sup> ΕΚΘΕΣΗ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΑΣ & ΤΥΡΟΚΟΜΙΑΣ

2-3-4 ΝΟΕΜΒΡΙΟΥ 2013  
METROPOLITAN EXPO

Σε συνεργασία με το Ινστιτούτο Γάλακτος Ιωαννίνων - ΕΛΓΟ ΔΗΜΗΤΡΑ

- 10.30 – 10.50** Προσέλευση – Εγγραφές
- 10.50 – 11.00** Χαιρετισμοί Επισήμων και Διοργανωτών
- 11.00 – 11.15** Η δυναμική του μετακινούμενου συστήματος εκτροφής αιγοπροβάτων στην Ελλάδα  
Επιδράσεις στη βιοποικιλότητα – οικοσύστημα και η χρησιμότητά του στο πλαίσιο των κλιματικών αλλαγών  
Ζδράγκας Α., Μητσόπουλος Ι., Σαμούρης Γ., Βαφέας Γ., Παπαδόπουλος Θ. και Λάγκα Β.  
ΕΛΓΟ-ΔΗΜΗΤΡΑ- Ινστιτούτο Κτηνιατρικών Ερευνών Θεσσαλονίκης
- 11.15 – 11.30** Ανάλυση της αλυσίδας εμπορίας του γάλακτος προβάτων και αιγών στην Ήπειρο: Περιορισμοί και δυνατότητες  
Τζουραμάνη Ε.<sup>1</sup>, Λίγδα Χ.<sup>2</sup>, Σωσίδου Ε.<sup>2</sup>  
<sup>1</sup> ΕΛΓΟ-ΔΗΜΗΤΡΑ - Ινστιτούτο Γεωργοοικονομικών & Κοινωνιολογικών Ερευνών  
<sup>2</sup> ΕΛΓΟ-ΔΗΜΗΤΡΑ - Ινστιτούτο Κτηνιατρικών Ερευνών Θεσσαλονίκης
- 11.30 – 11.45** Αλμειά και ψύξη γάλακτος: Χρήση παγολεκανών στη συντήρηση και μεταφορά του γάλακτος  
Παρουσίαση από εκπρόσωπο της εταιρείας MILKPLAN
- 11.45 – 12.00** Ελληνικό σήμα γάλακτος και Γαλακτοκομικών προϊόντων  
Σπέντζου Μ., Γεωπόνος, Προϊσταμένη Τμήματος Προδιαγραφών ΕΛΓΟ - ΔΗΜΗΤΡΑ
- 12.00 – 12.15** Έλεγχος και πιστοποίηση τυροκομικών προϊόντων Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης (Π.Ο.Π.)  
Παθιάκη Ε., Χημικός, ΕΛΓΟ-ΔΗΜΗΤΡΑ - Γενική Δ/ση Διασφάλισης Ποιότητας Αγροτικών Προϊόντων, Τμήμα Πιστοποίησης
- 12.15 – 12.30** Προστασία τροφίμων και εφοδιαστική αλυσίδα  
Νούλης Α., Χημικός, Διευθυντής Ανάπτυξης LRQA για Ελλάδα, Εταιρεία Lloyd's
- 12.30 – 12.45** Διάλειμμα
- 12.45 – 13.00** Αντιοξειδωτικά συστατικά παραδοσιακών ελληνικών γαλακτοκομικών προϊόντων  
Σιραγάκης Γ., Χημικός M.Sc., Food Allergens Lab
- 13.00 – 13.15** Μικροβιολογική ασφάλεια γαλακτοκομικών προϊόντων: Από την πρώτη ύλη στο τελικό προϊόν  
Σκανδάμης Π., Επίκουρος Καθηγητής, Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου-Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών
- 13.15 – 13.30** Φυσικοχημικά και διαθρεπτικά χαρακτηριστικά προϊόντων με βάση το γάλα και τα δημητριακά  
Χατζή Κ., Ζωίδου Ε., Μασσούρας Θ.  
Εργαστήριο Γαλακτοκομίας, Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών
- 13.30 – 13.45** Η άλμη ως μέσο ωρίμανσης και διατήρησης των τυριών  
Μοάτσου Γ., Επίκουρος Καθηγήτρια, Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου,  
Εργαστήριο Γαλακτοκομίας-Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών
- 13.45 – 14.00** Μελέτη της ωρίμανσης και συντήρησης λευκών τυριών αλμης σε δεξαμενές μεγάλης χωρητικότητας  
Μασσούρας Θ.<sup>1</sup>, Σακκάς Α.<sup>1</sup>, Ζωίδου Ε.<sup>1</sup>, Μοάτσου Γ.<sup>1</sup>, Μοσχοπούλου Α.<sup>1</sup>, Παπαθεοδώρου Κ.<sup>2</sup>  
<sup>1</sup> Εργαστήριο Γαλακτοκομίας, Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών  
<sup>2</sup> SHM Hellas AEBE, ΠΗΛΙΟΝ ΤΥΡΟΚΟΜΙΚΗ
- 14.00 – 14.15** Νέα προϊόντα τυρογάλακτος με μειωμένα λιπαρά  
Δημόπουλος Ε., Ανδρεαδάκη Ι., Ζωίδου Ε., Μασσούρας Θ., Καμινारीδης Σ.  
Εργαστήριο Γαλακτοκομίας, Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών
- 14.15 – 14.30** Γάλα γαϊδούρας: Μια σύγχρονη διατροφική πρόκληση;  
Γιαννοπούλου Α., Καμπά Α., Νικολοπούλου Α., Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων, Τ.Ε.Ι. Θεσσαλίας

Ερωτήσεις – Συζήτηση

Η παρακολούθηση της ημερίδας είναι δωρεάν