



**ΑΡΙΣΤΟΤΕΛΕΙΟ ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ  
ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ  
ΤΜΗΜΑ ΧΗΜΕΙΑΣ  
ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟ ΧΗΜΕΙΑΣ ΚΑΙ  
ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ  
54124 ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ**



**ΕΝΩΣΗ  
ΕΛΛΗΝΩΝ  
ΧΗΜΙΚΩΝ  
Π.Τ.Κ.Δ.Μ**



**ΣΥΝΔΕΣΜΟΣ  
ΧΗΜΙΚΩΝ ΒΟΡΕΙΟΥ  
ΕΛΛΑΔΟΣ**

## **ΔΕΛΤΙΟ ΤΥΠΟΥ**

Στο πλαίσιο της 26<sup>ης</sup> Διεθνούς Έκθεσης Τροφίμων, Ποτών, Μηχανημάτων Εξοπλισμού και Συσκευασίας, (ΔΕΤΡΟΠ 2017), την Κυριακή 5 Μαρτίου 2017 πραγματοποιήθηκε με μεγάλη επιτυχία ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΗ ΗΜΕΡΙΔΑ με θέμα «ΚΑΙΝΟΤΟΜΙΑ & ΙΔΙΟΤΥΠΑ-ΠΟΠ-ΠΓΕ ΠΡΟΪΟΝΤΑ», στο Συνεδριακό Κέντρο Νικόλαος Γερμανός (Αίθουσα Β) (10:00-13:00, ΔΕΘ), με σκοπό την ανάδειξη της ανάγκης συνεχούς εξέλιξης των «παραδοσιακών» προϊόντων με την εφαρμογή ήπιων, καινοτόμων προσεγγίσεων που συνάδουν με τις σύγχρονες διατροφικές και τεχνολογικές τάσεις.

Την ημερίδα διοργάνωσε το Περιφερειακό Τμήμα Κεντρικής και Δυτικής Μακεδονίας της ΕΕΧ, σε συνεργασία με το Εργαστήριο Χημείας και Τεχνολογίας Τροφίμων του Τμήματος Χημείας του ΑΠΘ και το Σύνδεσμο Χημικών Βορείου Ελλάδος.

Στην εκδήλωση συμμετείχαν περίπου 120 άτομα (μέλη της Δημόσιας Διοίκησης, Παραγωγικών και Ερευνητικών φορέων και προπτυχιακοί/μεταπτυχιακοί φοιτητές ιδρυμάτων της τριτοβάθμιας εκπαίδευσης), τα οποία είχαν την ευκαιρία να παρακολουθήσουν την παρουσίαση των επιτευγμάτων ερευνητικών ομάδων του Εργαστηρίου Χημείας και Τεχνολογίας Τροφίμων του Τμήματος Χημείας ΑΠΘ σε θέματα που σχετίζονται με καινοτομίες που αφορούν στα ΙΔΙΟΤΥΠΑ- Παραδοσιακά ΠΡΟΪΟΝΤΑ.

Συγκεκριμένα, παρουσιάστηκε ένα νέο, ανταγωνιστικό προϊόν ελιάς υψηλής ποιότητας και διατροφικής αξίας με την επωνυμία «HALKIDELEAR» που απέσπασε το 3ο βραβείο στο Διαγωνισμό ECOTROPHELIA 2016. Η κ. Φ. Μαντζουρίδου (Επικ. Καθηγήτρια) εκπροσωπώντας την ερευνητική ομάδα έκανε αναφορά στην όλη επιστημονική προσπάθεια που ακολουθήθηκε προκειμένου να

γίνει εφικτή η παρασκευή του συγκεκριμένου προϊόντος. Η προσπάθεια επί της ουσίας αφορούσε τη βελτίωση της διατροφικής αξίας της Πράσινης Ελιάς Χαλκιδικής με μείωση του αλατοπεριεκτικότητας του τελικού προϊόντος, σύμφωνα με τις διεθνείς διατροφικές συστάσεις και τις συνεπακόλουθες τεχνολογικές αλλαγές που παρατηρούνται στη βιομηχανία τροφίμων. Τα αναμενόμενα οφέλη είναι η ενίσχυση της εξωστρέφειας της πράσινης ελιάς Χαλκιδικής, ενός προϊόντος που έχει καταχωρηθεί στο κοινοτικό μητρώο προστατευομένων ονομασιών προέλευσης και γεωγραφικών ενδείξεων από το 2012 και καλύπτει το 50% της ελληνικής παραγωγής με αποτέλεσμα τη σημαντική συμβολή του στην τοπική, αλλά και στην εθνική οικονομία. Στην παρουσίαση των πεπραγμένων του ερευνητικού έργου με τίτλο «Αξιοποίηση ελαιωσμάτων από ελαιούχες φυτικές πηγές στην ανάπτυξη καινοτόμων προϊόντων τροφίμων» στο πλαίσιο της πράξης ΑΡΙΣΤΕΙΑ Ι, η κα Α. Ματσακίδου, (υποψήφια διδάκτορας) εκπροσωπώντας την ερευνητική ομάδα παρουσίασε τις καινοτόμες προσεγγίσεις που ακολουθήθηκαν για την αξιοποίηση των λιπαρών υλών από σειρά ελαιούχων φυτικών υλών. Η παραλαβή έγινε με τη φυσική μορφή των ελαιωσμάτων που χρησιμοποιήθηκαν στην παρασκευή νέων πρωτογενών, όσο και δευτερογενών προϊόντων με ιδιαίτερα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά και υψηλή διατροφική αξία. Οι περισσότερες από τις πρώτες ύλες που αξιοποιήθηκαν ήταν διαθέσιμες στην ευρύτερη περιοχή της Περιφέρειας της Κεντρικής Μακεδονίας. Παρουσιάζοντας τους στόχους και προγραμματισμένες δράσεις του ευρωπαϊκού προγράμματος «OLEUM» για τη Διασφάλιση της ποιότητας και της γνησιότητας του ελαιολάδου στο πλαίσιο της Δράσης H2020 ο Επικ. Καθηγητής κος Ν. Νενάδης τόνισε την πολυπλοκότητα των αναλυτικών θεμάτων που πρέπει να αντιμετωπισθούν για τον έλεγχο γνησιότητας, γεωγραφικής προέλευσης, φρεσκάδας και ισχυρισμών υγείας και ότι τα αποτελέσματα των ερευνών θα κοινοποιούνται προς όλους τους ενδιαφερόμενους που δραστηριοποιούνται στον τομέα του ελαιολάδου και τους καταναλωτές μέσω κατάλληλου ιστοχώρου (<http://www.oleumproject.eu/>). Μάλιστα ζητήθηκε η ενεργή συμμετοχή διαφόρων φορέων για την επίτευξη των στόχων του έργου. Παρουσιάζοντας τις σύγχρονες τάσεις στην παραγωγή της ρετσίνας, ενός αποκλειστικά ελληνικού οίνου με «Ονομασία κατά Παράδοση» η Επικ. Καθηγήτρια κα Ε. Χατζηδημητρίου παρουσίασε τις προσπάθειες που γίνονται για την παραγωγή οίνου υψηλής ποιότητας, τις τεχνολογικές παρεμβάσεις που έχουν

οδηγήσει στην απόσπαση διεθνών βραβείων και το αυξανόμενο ενδιαφέρον και την ανοδική πορεία του προϊόντος στη διεθνή αγορά.

Τέλος ακολούθησε στρογγυλό τραπέζι με εκπροσώπους της πολιτείας, του ακαδημαϊκού χώρου και των παραγωγικών φορέων με σκοπό την ανάδειξη της ανάγκης συνεχούς εξέλιξης των «παραδοσιακών» προϊόντων με την εφαρμογή ήπιων, καινοτόμων προσεγγίσεων που συνάδουν με τις σύγχρονες διατροφικές και τεχνολογικές τάσεις. Μέσα από τη συζήτηση προσδιορίστηκε η έννοια και το περιεχόμενο του όρου «ΚΑΙΝΟΤΟΜΙΑ», διατυπώθηκε η άποψη ότι ακόμη και μικρές τροποποιήσεις στην παραδοσιακή παραγωγική διεργασία των ΙΔΙΟΤΥΠΩΝ-ΠΟΠ-ΠΓΕ προϊόντων μπορούν να βελτιώσουν σε μεγάλο βαθμό την ποιότητα και τη διατροφική αξία των εν λόγω προϊόντων και αναδείχτηκε πόσο σημαντικό είναι να αξιοποιηθούν τα πολύ αξιόλογα ερευνητικά αποτελέσματα που παράγονται από τους ερευνητικούς φορείς της χώρας σε αυτή την κατεύθυνση. Επίσης, αναδείχτηκε ο σκοπός της Αγροδιατροφικής Σύμπραξης Περιφέρειας Κεντρικής Μακεδονίας και ο ρόλος της για την προώθηση στόχων και προγραμμάτων του αγροδιατροφικού τομέα της Περιφέρειας Κεντρικής Μακεδονίας. Ως επιστέγασμα της συζήτησης διατυπώθηκε η ισχυρή διαθέση από όλους τους εμπλεκόμενους φορείς για στενή συνεργασία με σκοπό την ικανοποίηση της παραπάνω ανάγκης. Ο συντονισμός έγινε από την κα Φ. Μαντζουρίδου.

## **ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ**

**10:00-10:10** Έναρξη – Χαιρετισμοί

**10:10-10:15** Παρουσίαση του σκοπού της Ημερίδας (Μαρία Τσιμίδου, Δ/ντρια ΕΧΤΤ, Καθηγήτρια, Τμήμα Χημείας, ΑΠΘ)

**10:15-10:40** Καινοτομία και Πράσινη Ελιά Χαλκιδικής. Η περίπτωση του προϊόντος «**HALKIDELEAR**» (Φανή Μαντζουρίδου, Ασπασία Μαστραλέξη, Μαρία Φιλιππίδου, Μαρία Τσιμίδου)

**10:40-11:05** Πεπραγμένα του ερευνητικού έργου με τίτλο «**Αξιοποίηση ελαιοσωμάτων από ελαιούχες φυτικές πηγές στην ανάπτυξη καινοτόμων προϊόντων τροφίμων**» (ΑΡΙΣΤΕΙΑ II) (Άνθια Ματσακίδου, Ελένη Ναζίρη, Αδαμαντίνη Παρασκευοπούλου, Φανή Μαντζουρίδου, Μαρία Τσιμίδου, Βασίλειος Κιοσέογλου)

**11:05-11:30** Οι στόχοι και δράσεις του ευρωπαϊκού προγράμματος «**OLEUM**» (Δράση *HORIZON 2020*) (Νικόλαος Νενάδης, Ασπασία Μαστραλέξη, Γεώργιος Μπλέκας, Μαρία Τσιμίδου)

**11:30-11:55** «**Οι σύγχρονες τάσεις στην παραγωγή της Ρετσίνας**» (Ευφημία Χατζηδημητρίου, Γεώργιος Μπλέκας, Νικόλαος Νενάδης, Μάγδα Ιακωβίδου)

**11:55-12:15** Διάλειμμα

**12:15-13:00** Στρογγυλό τραπέζι με θέμα «**ΚΑΙΝΟΤΟΜΙΑ & ΙΔΙΟΤΥΠΑ-ΠΟΠ-ΠΓΕ ΠΡΟΪΟΝΤΑ**» (Συντονίστρια: Φανή Μαντζουρίδου, Επίκουρη Καθηγήτρια, Τμήμα Χημείας, ΑΠΘ) (Συμμετέχοντες: Κωνσταντίνος Τερτιβανίδης, Γεωπόνος, Αναπληρωτής Πρ/νος ΔΑΟΑ ΠΚΜ, Νικόλαος Μαίτης, Γεωπόνος,-Οινολόγος, ΠΚΜ, Αδαμαντίνη Παρασκευοπούλου, Αναπληρώτρια Καθηγήτρια, Τμήμα Χημείας, ΑΠΘ, Ευφημία Χατζηδημητρίου, Επίκουρη Καθηγήτρια, Τμήμα Χημείας, ΑΠΘ)



ΑΡΙΣΤΟΤΕΛΕΙΟ ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ  
ΤΜΗΜΑ ΧΗΜΕΙΑΣ  
ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟ ΧΗΜΕΙΑΣ ΚΑΙ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ  
54124 ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ



ΕΝΩΣΗ  
ΕΛΛΗΝΩΝ ΧΗΜΙΚΩΝ  
Π.Τ.Κ.Δ.Μ



ΣΥΝΔΕΣΜΟΣ  
ΧΗΜΙΚΩΝ ΒΟΡΕΙΟΥ ΕΛΛΑΔΟΣ

## ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΗ ΗΜΕΡΙΔΑ

στο πλαίσιο των εκδηλώσεων της ΔΕΤΡΟΠ 2017

με θέμα

# «ΚΑΙΝΟΤΟΜΙΑ & ΙΔΙΟΤΥΠΑ -ΠΟΠ-ΠΓΕ ΠΡΟΪΟΝΤΑ»

## 5 Μαρτίου 2017

\*Η εκδήλωση είναι ανοικτή στο κοινό και δεν απαιτείται η αγορά εισιτηρίου για τη ΔΕΤΡΟΠ.



Ώρες 10:00-13:00

ΔΕΘ, Συνεδριακό Κέντρο Νικόλαος Γερμανός,  
Αίθουσα Β

Επικοινωνία: Φανή Μαντζουρίδου, Επίκουρη Καθηγήτρια, ΑΠΘ  
(Τηλ.: 2310-997774, Email: [fmantz@chem.auth.gr](mailto:fmantz@chem.auth.gr))  
Περιφερειακό Τμήμα Κ.Δ.Μ. της Ε.Ε.Χ. (Τηλ.: 2310-278077, Email: [ptkdm@eex.gr](mailto:ptkdm@eex.gr))



