**ΔΕΛΤΙΟ ΤΥΠΟΥ**

Το **Περιφερειακό Τμήμα Κ. & Δ. Μακεδονίας της Ένωσης Ελλήνων Χημικών** και ο **Σύνδεσμος Χημικών Βορείου Ελλάδος** σε συνεργασία με το **Εργαστήριο Χημείας & Τεχνολογίας Τροφίμων** του Τμήματος Χημείας του Αριστοτελείου Πανεπιστημίου Θεσσαλονίκης, διοργανώνουν **ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΗ ΗΜΕΡΙΔΑ**, το **Σάββατο 2 Μαρτίου 2019, ώρες 10:30-13:00**, στο πλαίσιο εκδηλώσεων της **ΔΕΤΡΟΠ 2019**, στη συνεδριακή αίθουσα «Αιμίλιος Ριάδης». Το θέμα της ημερίδας είναι: **«Η ελιά η αειθαλής και αιωνόβια- Συμβολή στην ανάδειξη των προϊόντων της».**

**ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ**

**ΕΓΓΡΑΦΗ- ΥΠΟΔΟΧΗ:10:00-13:00**

**ΧΑΙΡΕΤΙΣΜΟΙ:10:30-10:45**

|  |  |
| --- | --- |
| **ΕΝΟΤΗΤΑ 1η. ΠΑΡΘΕΝΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ** | |
| **10:45-11:00** | **Γιατί η ποιότητα είναι μονόδρομος για τη διασφάλιση της παρουσίας του ελαιολάδου στον κόσμο των λιπών και ελαίων:** Ε. Αδαμοπούλου, Α. Γκινάλη, Δ. Ζερκίδου, Μ. Λελούδη, Σ. Τερζίδης , χημικοί, Μ/κοί φοιτητές της ΕΧΤΤ |
| **11:00-11:15** | **Αναλυτικές ελλείψεις στην τρέχουσα ευρωπαϊκή νομοθεσία για το ελαιόλαδο –Η συμβολή του Ευρωπαϊκού προγράμματος ΟLEUM:**  Γ. Μπλέκας, Αν. Καθηγητής , Ν. Νενάδης, Επίκ. Kαθηγητής |
| **11:15-11:30** | **Οικοδομώντας την εμπιστοσύνη των καταναλωτών. Η περίπτωση του ισχυρισμού υγείας για τις «πολυφαινόλες» του παρθένου ελαιολάδου σύμφωνα με τον ΕΚ 432/2012:** Μ. Tσιμίδου, καθηγήτρια |
| **11:30-11:45** | **Olive oil production beyond the EU countries. Case study Turkey:** Onur Özdikicierepler, Dr., Postgraduate researcher, AUTH and Ege University |
| **ΕΝΟΤΗΤΑ 2η ΕΠΙΤΡΑΠΕΖΙΑ ΕΛΙΑ** | |
| **11:45-12:00** | **Ισορροπώντας ανάμεσα στον παραδοσιακό τρόπο μεταποίησης της επιτραπέζιας ελιάς και τις σύγχρονες διατροφικές τάσεις:** Α. Μαστραλέξη, υποψήφια διδάκτορας ΕΧΤΤ |
| **12:00-12:15** | **Αξιοποιούμε τα απόβλητα της επεξεργασίας της επιτραπέζιας ελιάς –συμβάλλουμε στην ανάπτυξη της κυκλικής οικονομίας:**Ε. Παπαδάκη, υποψήφια διδάκτορας ΕΧΤΤ, Φ. Μαντζουρίδου, Επίκ. Καθηγήτρια |
| **ΕΝΟΤΗΤΑ 3η ΓΑΛΑΚΤΩΜΑΤΟΠΟΙΗΜΕΝΕΣ ΜΟΡΦΕΣ ΕΛΑΙOΛΑΔΟΥ** | |
| **12:15-12:30** | **Φυσικά και τεχνητά γαλακτώματα και η σημασία τους στη βιομηχανία λιπών και ελαίων:** Βασίλης Κιοσέογλου, Καθηγητής |
| **12:30-12:45** | **Οικεία αλλά σύνθετα. Η περίπτωση του λαδολέμονου και της μαγιονέζας:**  Αδαμαντίνη Παρασκευοπούλου, Αν. Καθηγήτρια |
| **12:45-13:00** | **ΣΥΖΗΤΗΣΗ** |

**υπεύθυνοι επικοινωνίας:** Μαρία Τσιμίδου, καθηγήτρια ΑΠΘ, 2310997847, [tsimidou@chem.auth.gr](mailto:tsimidou@chem.auth.gr)

Αδαμαντίνη Παρασκευοπούλου, ΠΤΚΔΜ-ΕΕΧ [adparask@chem.auth.gr](mailto:adparask@chem.auth.gr)

Ιωάννης Βαφειάδης, ΣΧΒΕ, [iavafeiadis@gmail.com](mailto:iavafeiadis@gmail.com)

Γραφεία ΠΤΚΔΜ, 2310-278077, [ptkdm@eex.gr](mailto:ptkdm@eex.gr)