



ΕΝΩΣΗ ΕΛΛΗΝΩΝ ΧΗΜΙΚΩΝ

ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑΚΟ ΤΜΗΜΑ ΚΕΝΤΡΙΚΗΣ ΚΑΙ ΔΥΤΙΚΗΣ ΜΑΚΕΔΟΝΙΑΣ

ΔΡΑΣΕΙΣ ΤΟΥ ΠΤΚΔΜ-ΕΕΧ ΣΤΟ ΠΛΑΙΣΙΟ ΤΗΣ ΠΑΝΕΛΛΗΝΙΑΣ ΗΜΕΡΑΣ ΧΗΜΕΙΑΣ

Με αφορμή την **Πανελλήνια ημέρα Χημείας** που εορτάζεται στις 11 Μαρτίου από το 1995 έως σήμερα και έχει σκοπό να υπενθυμίζει στο ευρύτερο κοινό ότι η Χημεία αποτελεί αναπόσπαστο κομμάτι της καθημερινής ζωής του, το **Περιφερειακό Τμήμα Κεντρικής και Δυτικής Μακεδονίας (ΠΤΚΔΜ)** της **Ένωσης Ελλήνων Χημικών (ΕΕΧ)** σε συνεργασία και με το **Σύνδεσμο Χημικών Βορείου Ελλάδος (ΣΧΒΕ)** διοργάνωσε μια σειράς από δράσεις που απευθύνονται στο κοινωνικό σύνολο.

Οι δράσεις αυτές περιγράφονται αναλυτικά:

Σάββατο 2 Μαρτίου 2019

Διοργανώθηκε **ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΗ ΗΜΕΡΙΔΑ**, με θέμα: «**Η ελιά η αειθαλής και αιωνόβια- Συμβολή στην ανάδειξη των προϊόντων της**», στο πλαίσιο των εκδηλώσεων της 28^{ης} Διεθνούς Έκθεσης τροφίμων, ποτών, μηχανήματων εξοπλισμού και συσκευασίας (**ΔΕΤΡΟΠ 2019**). Η εκδήλωση έλαβε χώρα στην Αίθουσα Αιμίλιος Ριάδης της HELEXPO-ΔΕΘ και ώρες 10:30-13:00, και διοργανώθηκε σε συνεργασία με το **Εργαστήριο Χημείας & Τεχνολογίας Τροφίμων** του Τμήματος Χημείας του Αριστοτελείου Πανεπιστημίου Θεσσαλονίκης.

Την ημερίδα χαιρέτισαν η Αντιπεριφερειάρχης Αγροτικής Οικονομίας της Περιφέρειας της Κεντρικής Μακεδονίας κ. Γερακίνα Μπισμπινά, η Πρόεδρος του Περιφερειακού Τμήματος Κεντρικής και Δυτικής Μακεδονίας της Ένωσης Ελλήνων Χημικών, Καθηγήτρια κ. Βικτωρία Σαμανίδου, ο Ειδικός Γραμματέας της ΕΕΧ και ταμίας του Συνδέσμου Χημικών Βορείου Ελλάδος κ. Ιωάννης Βαφειάδης, ο Αναπληρωτής Πρόεδρος του Τμήματος Χημείας του ΑΠΘ Καθηγητής κ. Δημήτριος Αχιλιάς και η Διευθύντρια του Εργαστηρίου Χημείας και Τεχνολογίας Τροφίμων του Τμήματος Χημείας Καθηγήτρια κ. Μαρία Τσιμίδου. Την

εκδήλωση τίμησε με την παρουσία του επίσης ο Πρόεδρος της ΕΕΧ κ. Αθανάσιος Παπαδόπουλος και πάνω από 150 προσκεκλημένοι.

Το κύριο θέμα της ημερίδας, όπως φαίνεται και από τον τίτλο ήταν το ελαιόδενδρο και τα προϊόντά του. Η επιλογή του θέματος οφείλεται στο γεγονός ότι η παρουσία του ελαιόδενδρου χαρακτηρίζει το ελλαδικό τοπίο χειμώνα-καλοκαίρι, η καλλιέργειά του -και η επιβίωσή της μέσα στις χιλιετίες-χαρακτηρίζει την αγροτική μας παραγωγή.

Το πρόγραμμα της ημερίδας είχε ως εξής:

ΕΝΟΤΗΤΑ 1^η. 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 του ΕΧΤΤ
11:00-11:15	Αναλυτικές ελλείψεις στην τρέχουσα ευρωπαϊκή νομοθεσία για το ελαιόλαδο –Η συμβολή του Ευρωπαϊκού προγράμματος OLEUM: Γ. Μπλέκας, Αν. Καθηγητής, Ν. Νενάδης, Επικ. Καθηγητής
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. Τσιμίδου, καθηγήτρια
11:30-11:45	Olive oil production beyond the EU countries. Case study Turkey: Onur, Özkıkcıerler, Dr., Postgraduate researcher, AUTH and Ege University
ΕΝΟΤΗΤΑ 2^η 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, Επικ. Καθηγήτρια
ΕΝΟΤΗΤΑ 3^η ΓΑΛΑΚΤΩΜΑΤΟΠΟΙΗΜΕΝΕΣ ΜΟΡΦΕΣ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ	
12:15-12:30	Φυσικά και τεχνητά γαλακτώματα και η σημασία τους στη βιομηχανία λιπών και ελαίων: Β. Κισσόγλου, Καθηγητής
12:30-12:45	Οικεία αλλά σύνθετα. Η περίπτωση του λαδολέμονου και της μαγιονέζας: Α. Παρασκευοπούλου, Αν. Καθηγήτρια

Στο τέλος της εκδήλωσης ακολούθησε συζήτηση, την οποία συντόνισαν οι κ. κ. Αδαμαντίνη Παρασκευοπούλου και Μαρία Τσιμίδου.



Τρίτη 4 Μαρτίου 2019

Σε συνεργασία με το ΝΟΗΣΙΣ - Κέντρο Διάδοσης Επιστήμων & Μουσείο Τεχνολογίας διοργανώθηκε στις εγκαταστάσεις του ΝΟΗΣΙΣ (NOESIS – 6ο χλμ. Θεσσαλονίκης – Θέρμης, ΤΚ 57001), επιστημονική ομιλία με θέμα: "Η 41χρονη Οδύσσεια των Voyagers και η Μελλοντική Εξερεύνηση του Διαστρικού Χώρου με το Interstellar Probe".

Κεντρικός ομιλητής ήταν ο Δρ. Σταμάτη Μ. Κριμιζής, ακαδημαϊκός-διαστημικός επιστήμονας, με μακροχρόνια και διακεκριμένη καριέρα ως εκπαιδευτικός και πρωτοπόρος ερευνητής με πειράματα στα σπουδαιότερα διαστημικά προγράμματα των Η.Π.Α. καθώς και της διεθνούς επιστημονικής κοινότητας. Την ομιλία παρακολούθησαν περισσότερα από 150 άτομα.

Ο Δρ. Σταμάτιος Κριμιζής απέκτησε Πτυχίο Φυσικής από το Πανεπιστήμιο της Μινεσότα (1961) και στη συνέχεια εκπόνησε τη διδακτορική του διατριβή στο Πανεπιστήμιο της Αϊόβα (1965) και εξελέγη από τη NASA ως συνερευνητής του Van Allen για την πρώτη παγκόσμια αποστολή στο διάστημα και στον ερυθρό πλανήτη με το διαστημόπλοιο Mariner 4, που ήταν η πρώτη τότε αποστολή στον Άρη.

Εργάστηκε αρχικά ως επίκουρος καθηγητής στη Σχολή Φυσικής και Αστρονομίας του Πανεπιστημίου της Αϊόβα και το 1968 ανέλαβε την ηγεσία της Ομάδας Διαστημικής Φυσικής και Διαστημικών Οργάνων στο Εργαστήριο Εφαρμοσμένης Φυσικής του Πανεπιστημίου Johns Hopkins. Το 1980 διορίστηκε Επικεφαλής Επιστήμονας στο Τμήμα Διαστημικής, το οποίο ανέλαβε ως Διευθυντής το 1991. Από τη θέση αυτή διηύθυνε τις δραστηριότητες 600 περίπου επιστημόνων, μηχανικών και άλλου τεχνικού προσωπικού και προσωπικού υποστήριξης. Από τον Απρίλιο του 2004 είναι Επίτιμος Διευθυντής.

Εκλέχθηκε Μέλος της Ακαδημίας Αθηνών στη νεοϊδρυθείσα έδρα «Επιστήμη του Διαστήματος» το Νοέμβριο του 2004, και πρόεδρος της Τάξεως Θετικών Επιστημών για το 2007. Τον Δεκέμβριο 2006 ανέλαβε Εθνικός Εκπρόσωπος της Ελλάδος στον Ευρωπαϊκό Οργανισμό Διαστήματος.

Προς τιμή του, το 1999, η Διεθνής Αστρονομική Ένωση μετονόμασε τον Αστεροειδή 1979 UH σε 8323 KRIMIZIS.



Τετάρτη 13 Μαρτίου

Στο αμφιθέατρο σχολικού συγκροτήματος 1ου Λυκείου-Γυμνασίου Σταυρούπολης Θεσσαλονίκης έγιναν πειράματα στο 1ο γυμνάσιο - λύκειο Σταυρούπολης στο πλαίσιο της πανελλήνιας ημέρας χημείας, σε συνεργασία με τον κ. Καραγκιοζίδη, τα ΕΚΦΕ, και το 1ο γυμνάσιο-λύκειο Σταυρούπολης και με τη βοήθεια των εθελοντών φοιτητών του Τμήματος Χημείας της ομάδας ReACTiON.



Παρασκευή 15 Μαρτίου 2019

Σε συνεργασία με το Τμήμα Χημείας του ΑΠΘ, διοργανώθηκε ημερίδα για την Επαγγελματική Απασχόληση του Χημικού.

Για την ημερίδα κλήθηκαν να μιλήσουν 7 χημικοί που δραστηριοποιούνται με επιτυχία σε διάφορες ειδικότητες, οι οποίοι παρουσίασαν στους φοιτητές, προπτυχιακούς και μεταπτυχιακούς, μέσα από την προσωπική τους εμπειρία, επαγγελματικές διεξόδους στον κλάδο των χημικών. Οι μελλοντικοί συνάδελφοι είχαν τη δυνατότητα να ενημερωθούν για επιλογή κατευθύνσεων, αλλά και μεταπτυχιακών σπουδών που θα τους οδηγήσουν με μεγαλύτερη επιτυχία στην επαγγελματική τους αποκατάσταση.

Την εκδήλωση χαιρέτισαν:

-εκ μέρους του Περιφερειακού Τμήματος Κεντρικής & Δυτικής Μακεδονίας, της ΕΕΧ, η Πρόεδρος της Διοικούσας Επιτροπής, Καθηγήτρια του Τμήματος Χημείας, ΑΠΘ, Βικτωρία Σαμανίδου,

- από το ΑΠΘ, ο Πρόεδρος του Τμήματος Χημείας, Παναγιώτης Σπαθής.

- από το Σύνδεσμο Χημικών Βορείου Ελλάδος, η Πρόεδρος, Ελένη Δεληγιάννη.

Σύμφωνα με το πρόγραμμα της Ημερίδας έγινε μία σύντομη εισαγωγή από την κ.

Β.Σαμανίδου, σχετικά με τις δράσεις της ΕΕΧ και την επαγγελματική απασχόληση των χημικών και ακολούθησαν οι ομιλίες:

1. Ο ρόλος του Χημικού ως εκπαιδευτικός σε ιδιωτικό σχολείο.

Αθανασία Τόλκου MSc, Υποψήφια Διδάκτορας, Χημικός στα "Εκπαιδευτήρια Ε. Μαντουλίδη".

2. Ο Χημικός ως Επικεφαλής Επιθεωρητής Συστημάτων Διαχείρισης Ποιότητας, Περιβάλλοντος και Ασφάλειας Τροφίμων και ως Σύμβουλος Διαχείρισης Ποιότητας σε Επιχειρήσεις Υγειονομικού Ενδιαφέροντος Τροφίμων και Ποτών, Παραγωγής και Εμπορίας Καλλυντικών Προϊόντων, Φαρμάκων και Συμπληρωμάτων Διατροφής, Διάθεσης Αποβλήτων – Περιβαλλοντικής Διαχείρισης και της Χημικής Βιομηχανίας.

Ευτυχία Καραγεώργου, Δρ Χημικός ΑΠΘ MSc Χημική Ανάλυση-Έλεγχος Ποιότητας, Τμήμα Διαχείρισης Ποιότητας. Επικεφαλής επιθεωρήτρια συστημάτων διαχείρισης – Letrina S.A., Συμβουλευτική Επιχειρήσεων – ZTEK consulting group.

3. Ασφάλεια Τροφίμων και Διαχείριση Ποιότητας. Ο ρόλος του χημικού και οι σύγχρονες απαιτήσεις.

Μαρία Κισσούδη, Χημικός Α.Π.Θ., MSc Χημική Ανάλυση-Έλεγχος Ποιότητας, Τμήμα Διαχείρισης Ποιότητας, Βιομηχανία τυποποιημένων τροφίμων χωρίς γλουτένη U&S UNISMACK S.A.

4. Ερμηνεύοντας τη σχέση μεταξύ συναισθηματικής νοημοσύνης και αποτελεσματικής ηγεσίας με σκοπό την ενδυνάμωση και ενίσχυση των δεξιοτήτων των χημικών

Δρ Τζόλλας Νικόλαος, Χημικός PhD, MSc, MBA, Προϊστάμενος σε εργοστάσιο εμφιάλωσης του Φυσικού Μεταλλικού Νερού Σουρωτή, Πιστοποιημένος Εκπαιδευτής Ενηλίκων.

5. Ο ρόλος του χημικού στην σύγχρονη βιομηχανία καλλυντικών.

Χρήστος Βογιατζής, MSc, Χημικός ΑΠΘ. "Quality Assurance Manager", Tast Group.

6. Ο χημικός στον κόσμο των πωλήσεων και του μάρκετινγκ.

Αθανάσιος Πλωμαρίτης MSc, Χημικός ΑΠΘ.. Alfa Analytical Instruments – Marketing, Service, IQ.

7. Ο ρόλος του χημικού στη ζυθοποίηση.

Ιωαννίδου Αναστασία, Χημικός MSc στην Οργανική Χημεία. Αθηναϊκή Ζυθοποιία.

Μετά από κάθε ομιλία ακολούθησε συζήτηση, η οποία για μία ακόμη φορά κατέδειξε τον προβληματισμό των φοιτητών για την επαγγελματική τους αποκατάσταση και την ανάγκη για διερεύνηση νέων επαγγελματικών διεξόδων.



Σάββατο 16 Μαρτίου 2019

Συμμετείχαμε στη διεξαγωγή του **33^{ου} Πανελληνίου Μαθητικού Διαγωνισμού Χημείας (ΠΜΔΧ)** στα εξεταστικά κέντρα της Θεσσαλονίκης (Εκπαιδευτήρια Φρυγανιώτη και 30^ο ΓΕΛ Θεσσαλονίκης).

Κυριακή 17 Μαρτίου 2019

Έγινε για τρίτη συνεχόμενη χρονιά η Διανομή ενημερωτικού εντύπου σε κεντρικά σημεία της πόλης (Καμάρα και Πλατεία Αριστοτέλους στο ύψος της Μητροπόλεως) και ώρες 11-1 μμ. Το έντυπο με θέμα «Χημικό Ημερολόγιο» προβάλλει το γεγονός ότι η χημεία είναι αναπόσπαστο κομμάτι της καθημερινής μας ζωής, κάτι που εμείς οι χημικοί γνωρίζουμε πολύ καλά, αλλά στόχος ήταν να το μεταφέρουμε ως μήνυμα στο ευρύτερο κοινό της πόλης. Επιλέχθηκαν χαρακτηριστικές ενώσεις και χημικές αντιδράσεις που συνδέονται με κάθε μήνα. Η διανομή έγινε από εθελοντές φοιτητές του Τμήματος Χημείας της ομάδας ReACTiON.





ΧΗΜΙΚΟ ΗΜΕΡΟΛΟΓΙΟ

Η Χημεία στην καθημερινή μας ζωή

11 Μαρτίου Πανελλήνια Ημέρα Χημείας

Ένωση Ελλήνων Χημικών (ΕΕΧ)
Περιφερειακό Τμήμα
Κεντρικής & Δυτικής Μακεδονίας



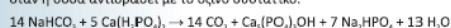
www.eex.gr/about/perifereiaka-tmimata/kentr-ditik-makedonias

www.facebook.com/groups/184770421873494/

ΙΑΝΟΥΑΡΙΟΣ



Baking powder: Το μίγμα μαγειρικής σόδας (NaHCO_3), και ενός όξινου συστατικού (π.χ. $\text{Ca}(\text{H}_2\text{PO}_4)_2$), με άμυλο, είναι αυτό που δίνει όγκο στη βασιλόπιτα, χάρη στο διοξείδιο του άνθρακα που παράγεται, όταν η σόδα αντιδράσει με το όξινο συστατικό.



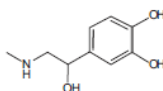
ΦΕΒΡΟΥΑΡΙΟΣ



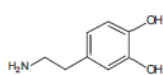
Happy Valentine's Day

Οι νευροδιαβιβαστές Ντοπαμίνη, Σεροτονίνη και Αδρεναλίνη ό,τι τρεις είναι οι βασικοί νευροδιαβιβαστές που εμπλέκονται στα στάδια της δημιουργίας μίας σχέσης.

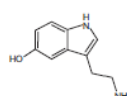
Αδρεναλίνη: Στα αρχικά στάδια του έρωτα για κάποιον, αυξάνονται τα επίπεδα της αδρεναλίνης και της κορτιζόλης στο αίμα.



Ντοπαμίνη: Στα ερωτευμένα ζευγάρια βρίσκεται σε υψηλά επίπεδα και διεγείρει την επιθυμία, οπότε τα ζευγάρια παρουσιάζουν αυξημένη ενέργεια, μειωμένη ανάγκη για ύπνο ή φαγητό, και επομένως εστιάζουν την προσοχή τους και την ευχαρίστησή τους στη νέα σχέση.



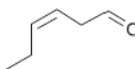
Η σεροτονίνη: Θεωρείται η κατεχοχίνη χημική ουσία που συνδέεται με την αίσθηση της ευφορίας.



ΜΑΡΤΙΟΣ



Η σχετικά ασταθής αλδεΐδη **cis-3-εξενάλη** είναι η κύρια χημική ένωση, στην οποία οφείλεται η μυρωδιά του φρεσκοκομμένου γρασιδιού.

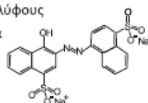


ΑΠΡΙΛΙΟΣ



Καρμोσίνη ή αζωρουμπίνη Acid red 14 (E122)

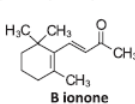
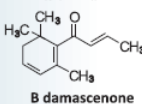
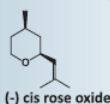
Μία από τις χρωστικές που χρησιμοποιείται στη βαφή των αυγών. Παρουσία οξικού οξέος CH_3COOH (το ξύδι που προστίθεται) πρωτονώνονται οι πρωτεΐνες στην επιφάνεια του κελύφους των αυγών και φορτίζονται θετικά, με αποτέλεσμα να σχηματίζεται σταθερό χρώμα, λόγω της έλλξης των αντίθετα φορτισμένων ομάδων της βαφής.



ΜΑΪΟΣ



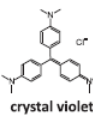
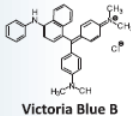
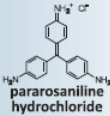
Οι ενώσεις στις οποίες οφείλεται το χαρακτηριστικό άρωμα των τριαντάφυλλων



ΙΟΥΝΙΟΣ



Μερικές από τις χρωστικές που χρησιμοποιούνται στα στυλό τύπου ball-point

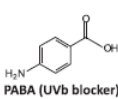
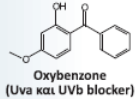
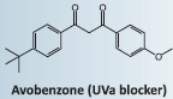


ΙΟΥΛΙΟΣ



Οι ανόργανες ενώσεις ZnO, TiO₂ σκεδάζουν την ακτινοβολία UV.

Διάφορες οργανικές ενώσεις ανάλογα με τη δομή τους απορροφούν την ακτινοβολία Uva (320-400 nm) και Uvb (290-320 nm) ή και τις δύο όπως π.χ.



ΑΥΓΟΥΣΤΟΣ

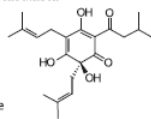


Η ζυθοποίηση ξεκινάει με τη διαδικασία της σακχαροποίησης.

Η βύνη (συνήθως κριθαριού ή σιταριού για μπίρα τύπου Weiss) που προσφέρει στο γλεύκος τα απαραίτητα ζυμώσιμα σάκχαρα για την παραγωγή αιθανόλης και ταυτόχρονα καθορίζει σε μεγάλο βαθμό τη γεύση και το χρώμα της μπίρας, θρυμματίζεται και βυθίζεται σε ζεστό νερό. Στο επόμενο στάδιο, η βύνη απομακρύνεται και το γλεύκος βράζει με την προσθήκη λυκίσκου, ο οποίος θα δώσει στο γλεύκος την επιθυμητή πικράδα, αλλά και τα χαρακτηριστικά του αρώματα, καθώς επίσης δρα και ως φυσικό συντηρητικό. Ακολουθεί η διαδικασία της αλκοολικής ζύμωσης με την προσθήκη μαγιάς, η οποία καταναλώνει τα σάκχαρα που περιέχει το γλεύκος και παράγει αιθανόλη και διοξείδιο του άνθρακα.

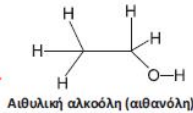
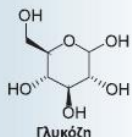
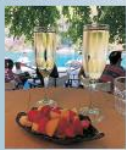
Η ζύμωση πραγματοποιείται σε θερμοκρασίες από 8°C έως 15°C για μπίρες τύπου lager, ενώ για μπίρες ale η θερμοκρασία ζύμωσης είναι μεγαλύτερη (από 15°C έως 20°C).

Όταν ολοκληρωθεί η ζύμωση, ακολουθεί η ενανθράκωση και η μπίρα εμφιαλώνεται.



Humulone (α-lupulic acid), το κύριο συστατικό της ομάδας των α-οξέων του λυκίσκου δίνει στη μπίρα τη χαρακτηριστική πικρή της γεύση.

ΣΕΠΤΕΜΒΡΙΟΣ



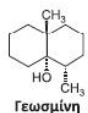
Η αλκοολική ζύμωση μετατρέπει το χυμό των σταφυλιών (γλεύκος) σε κρασί.

Οι ζυμομύκητες που βρίσκονται στο φλοιό των σταφυλιών μετατρέπουν τα σάκχαρα σε αιθανόλη και διοξείδιο του άνθρακα.

ΟΚΤΩΒΡΙΟΣ



Η μυρωδιά της βροχής προέρχεται από τη γεωσμίνη που παράγεται από βακτήρια της ομάδας *Actinobacter* που ζουν στο έδαφος και μπορεί να εντοπιστεί σε εξαιρετικά μικρές συγκεντρώσεις από την ανθρώπινη όσφρηση, όταν τη διασχίσουν οι σταγόνες βροχής και μια ελαιώδη ουσία (που παράγεται από ορισμένα φυτά).

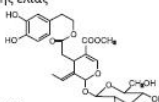


ΝΟΕΜΒΡΙΟΣ



Η ελαιουρωπαίνη (*oleuropein*) είναι ένας σεκοϊριδοειδής γλυκοζίτης και αποτελεί το κύριο φαινολικό συστατικό της ελιάς (*Olea europaea*). Το μόριό της περιέχει γλυκόζη, β-3,4-διυδροξυ-φαινυλαιθανόλη (υδροξυετυροσώλη) και ελενολικό οξύ.

Βρίσκεται στα φύλλα της ελιάς και στον ελαιόκαρπο. Η περιεκτικότητά σε ελαιουρωπαίνη είναι μεγαλύτερη στους ανώριμους ελαιόκαρπους και στην παρουσία της οφείλεται κυρίως η έντονα πικρή γεύση τους.



ΔΕΚΕΜΒΡΙΟΣ



Στη χημική αντίδραση μεταξύ αμινοξέων και αναγωγτών σακχάρων, γνωστή ως Αντίδραση **Maillard** οφείλει το χρώμα και το άρωμά της η ψημένη γαλοπούλα. Στην πραγματικότητα πρόκειται για διαδοχικές αντιδράσεις, οι οποίες ευνοούνται σε θερμοκρασίες 140-165°C και οδηγούν στο σχηματισμό μεγάλου αριθμού ενώσεων υπεύθυνων για το χρώμα (μελανοιδίνες), τη γεύση και το άρωμα (φουρανικά παράγωγα, πιραζινικά παράγωγα κ.α.).

Κυριακή 17 Μαρτίου 2019

Διοργανώθηκε η παρουσίαση του ουρανού στο ψηφιακό πλανητάριο του ΝΟΗΣΙΣ, με τίτλο:

«Ο θεαματικός έναστρος ουρανός και η χημεία του διαστήματος».

Η εκδήλωση επαναλαμβάνεται για έκτη συνεχόμενη χρονιά μετά από την εξαιρετικά μεγάλη επιτυχία που γνώρισε στο παρελθόν.

Η παρουσίαση έγινε χώρο του ΝΟΗΣΙΣ με προβολή του νυχτερινού ουρανού, με ιδιαίτερη αναφορά στη χημική σύσταση των μεσοαστρικών νεφών, της ατμόσφαιρας των πλανητών και των κομητών.

Ξεναγός στην εκδήλωση ο χημικός Πολυχρόνης Καραγκιοζίδης.

The poster features a dark background with a starry sky. At the top left are two circular logos: the Union of Greek Chemists and the North Greece Chemical Association. At the top right is the NOESIS logo. The main text is centered and reads: 'Θέαμα με επιστημονικό και φιλοσοφικό ενδιαφέρον με τίτλο: Ο ΘΕΑΜΑΤΙΚΟΣ ΕΝΑΣΤΡΟΣ ΟΥΡΑΝΟΣ ΚΑΙ Η ΧΗΜΕΙΑ ΤΟΥ ΔΙΑΣΤΗΜΑΤΟΣ Στο Πλανητάριο του ΝΟΗΣΙΣ Κυριακή 17 Μαρτίου 2019 ώρα 18.00 Προσέλευση ώρα 17.50'. Below this, it lists the organizers: 'Συνδιοργάνωση: Ένωση Ελλήνων Χημικών ΠΤΚΔΜ, Σύνδεσμος Χημικών Βορείου Ελλάδος και ΝΟΗΣΙΣ για τον εορτασμό της ημέρας χημείας.' and the ticket information: 'ΕΙΣΟΔΟΣ ΕΛΕΥΘΕΡΗ Κλείστε θέση στο τηλέφωνο 2310278077 ώρες 18.00-21.00 από Δευτέρα μέχρι Παρασκευή'. There are two inset images: one of the planetarium building and one of the planetarium interior.

ΠΕΡΙΣΣΟΤΕΡΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ

<https://www.eex.gr/about/perifereiaka-tmimata/kentr-ditik-makedonias>

<https://www.facebook.com/groups/184770421873494/>