

ΗΜΕΡΕΣ ΧΗΜΕΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ 2006



Αφιέρωμα στο Ελληνικό παρθένο ελαιόλαδο



16 & 17 Δεκεμβρίου 2006

**Αίθουσα Τελετών της Παλαιάς Φιλοσοφικής του
Αριστοτέλειου Πανεπιστημίου Θεσσαλονίκης**

Χορηγοί

- Α.Β. ΒΑΣΙΛΟΠΟΥΛΟΣ
- AGROLAB A.E.
- ΑΝΑΛΥΤΙΚΕΣ ΣΥΣΚΕΥΕΣ Α.Ε. – ΔΡ. Κ.Ι. ΒΑΜΒΑΚΑΣ
- Ν. ΑΣΤΕΡΙΑΔΗΣ Α.Ε.
- ΒΙΟΗΠΕΙΡΟΣ - ΒΙΟΛΑΒ
- ΒΙΟΔΥΝΑΜΙΚΗ Α.Ε.
- CDR
- CRETA FARM A.E.
- ΕΠΤΑ - ΚΕΒΙΟ
- ΕΣΒΙΤΕ
- FOOD ALLERGENS LAB
- INTERLAB LTD – ΚΩΝ/ΝΟΣ ΟΙΚΟΝΟΜΟΥ
- ΛΕΥΚΟΣΙΔΗΡΟΥΡΓΙΑ ΚΑΒΑΛΑΣ Α.Ε.
- ΜΑΛΒΑ Α.Ε.
- ΜΙΝΕΡΒΑ Α.Ε.
- ΣΕΒΙΤΕΛ
- TESCO S.A.

Παράλληλη εκδήλωση: Οργανοληπτικό Εργαστήριο Ελαιολάδου

Σάββατο 16 Δεκεμβρίου 2006

9.00 -10.00 : Χαιρετισμοί Επισήμων

10.00-10.30 **Ράππου Λ., Εκπρόσωπος Διεθνούς Συμβουλίου Ελαιολάδου**

Πρώθηση και Ποιότητα Ελαιολάδου

Α' Ενότητα: Σύγχρονες τεχνικές ανάλυσης ελαιολάδου

10.30 -10.45: **Καλαϊτζής Π., Ντούρου Θ., Bihmidine S., Tucker Gr., Σπανιόλας Στ.** (MAIX)

Ανάπτυξη βιοτεχνολογικής μεθοδολογίας για την ταυτοποίηση της ποικιλίας προέλευσης του ελαιολάδου

10.45 -11.00: **Καμβύσης Β.** (Minerva S.A. Edible Oils Enterprises)

Ταχεία εκτίμηση οξειδωτικής αντοχής ελαιολάδου

11.00-11.15 **Πολίτης Μαν., Τσιντούλη Μ., Σειραγάκης Γ.** (Food Allergens Laboratory)

Χρήση sandwich Elisa και PCR για ανίχνευση νοθείας ελαιολάδου με φουντουκέλαιο

11.15-11.30 **Κόντου Στ., Κόρμαλη Π., Τσίπη Δέσπ.** (Γενικό Χημείο του Κράτους)

Προσδιορισμός υπολειμμάτων γεωργικών φαρμάκων σε ελαιόλαδο με τεχνικές αέριας και υγρής χρωματογραφίας / διαδοχικής φασματομετρίας μάζας (ιον trap GC/MS/MS, LC/MS/MS)

11.30-11.45 Ερωτήσεις - Συζήτηση

11.45-12.15 Διάλειμμα

Β' Ενότητα: Ποιότητα και τεχνολογίες τυποποίησης ελαιολάδου

12.15-12.30 **Σ. Πλεμμένος, Γ. Αντωνιάδης** (ΣΕΒΙΤΕΛ)

Χύμα ελαιολάδου: Μύθοι και πραγματικότητα

12.30-12.45 **Βανός Κ., Σαλιβαράς Ε.** (OMICRON Laboratories)

Παρατηρήσεις επί της εξέτασης του στερολικού κλάσματος των ελαιολάδων

12.45-13.00 **Κοϊδής Αν., Τριανταφύλλου Ε., Μπόσκου Δ.** (Α.Π.Θ.)

Ανίχνευση μικροοργανισμών στο θολό ελαιόλαδο. Τα επίπεδα τους και η σημασία τους για την ποιότητα του ελαιολάδου

13.00-13.15 **Κουτσολουκά Α., Γιάννου Β., Τζιά Κ.** (Ε.Μ.Π.)

Σταθερότητα του ελαιολάδου κατά τη θέρμανση με μικροκύματα

13.15-13.30 **Μαντή Β., Ρούνης Γ., Βέμμος Σ.** (Ένωση Αγροτικών

Συνεταιρισμών Κυνουρίας και Εργαστήριο Δενδροκομίας Γ.Π.Α.)

Βελτίωση της ποιότητας του ελαιολάδου -

Οι προσπάθειες στην Ε.Α.Σ. Κυνουρίας

13.30-13.45 **Πετρογιαννάκης Παντ.** (Νέσσος Πληροφορική)

Χρήση συγχρόνων μεθόδων πληροφορικής στη διαδικασία τυποποίησης ελαιολάδου

13.45-14.00 **Γιάννου Β., Σούκουλης Χ., Χατζή Μ., Λεμπέση Δ., Τζιά Κ.** (Ε.Μ.Π.)

Κύκλος ζωής (LCA) του ελαιολάδου

14.00-14.15 Ερωτήσεις - Συζήτηση

14.15-15.20 : Γεύμα

Γ' Ενότητα: Φαινόλες και στερόλες του ελαιολάδου

15.20-15.40 **Κιοσέογλου Β., Τσιμίδου Μ., Μπλέκας Γ.** (Εργαστήριο Χημείας και Τεχνολογίας Τροφίμων, Τμήμα Χημείας, Α.Π.Θ.)

Τιμητική παρουσίαση του έργου του καθηγητή Δ. Μπόσκου με την ευκαιρία της πρόσφατης συνταξιοδότησής του

15.40-16.00 **Νταής Φ.** (Πανεπιστήμιο Κρήτης)

Ανάλυση παρθένου ελαιολάδου με τη φασματοσκοπία NMR

16.00-16.20 **Σωτηρούδης Θ.Γ., Παπαδημητρίου Β., Ξανάκης Α.** (Ινστιτούτο Βιολογικών Ερευνών & Βιοτεχνολογίας, Εθνικό Ίδρυμα Ερευνών)

Δομή και οξειδωτική κατάσταση παρθένου ελαιολάδου: ο ρόλος των ενδογενών αμφίφιλων

16.20-16.45 Διάλειμμα

16.45-17.00 **Χατζή Μ., Λιγνού Σ., Σαμπάνης Δ., Τζιά Κ.** (Ε.Μ.Π.)

Κατανομή των στερολών κατά την παραλαβή και τον εξευγενισμό του ελαιολάδου

17.00-17.15 **Κοντογιάννη Βασ., Τσιούτσιος Χρ., Τάτσης Ευ., Εξάρχου Βασ., Ψωμιάδου Ελ., Τρογκάνης Αν., Γεροθανάσης Ιω.** (Πανεπιστήμιο Ιωαννίνων)

Μελέτη της σύστασης σε φαινολικές ενώσεις και της αντιοξειδωτικής δράσης μεθανολικών εκχυλισμάτων φύλλων ελαιοδένδρου ποικιλίας Χονδρολιά-Χαλκιδικής

17.15-17.30 **Σάλτα Φωτ., Μπόσκου Γ., Χίου Αντ., Μυλωνά Αν. και Ανδρικόπουλος Ν.** (Χαροκόπειο Πανεπιστήμιο Αθηνών)

Εμπλουτισμός εδωδιμων ελαίων με εκχύλισμα φύλλων ελιάς, αντιοξειδωτική ικανότητα και σταθερότητα οξείδωσης

17.30-17.45 **Νενάδης Ν., Hong-Yu Zhang, Τσιμίδου Μ.** (Τμήμα Χημείας, Α.Π.Θ. και Shandong Provincial Research Center for Bioinformatic Engineering and Technique, Shandong University of Technology, Zibo, China)

Μεταβολίτες της υδροξυτυροσόλης σε βιολογικά υγρά: εκτίμηση της ικανότητας δέσμευσης ελεύθερων ριζών με υπολογιστικές μεθόδους

17.45-17.55 Ερωτήσεις - Συζήτηση

17.55-18.00 Απονομή τιμητικής πλακέτας στον Καθηγητή Δ. Μπόσκου

18.00-18.15 Διάλειμμα

18.15 -19.15 **ΣΤΡΟΓΓΥΛΟ ΤΡΑΠΕΖΙ:**

Διερευνώντας τις αντιλήψεις των καταναλωτών για το ελαιόλαδο

Συντονιστής: Δ. Μπόσκου

Ομιλητές: Εκπρόσωποι ΕΣΒΙΤΕ, ΣΕΒΙΤΕΛ, ΕΦΕΤ και ΚΕΠΚΑ

Κυριακή 17 Δεκεμβρίου 2006

Δ' Ενότητα: Παράμετροι ασφάλειας ελαιολάδου

- 10.00-10.15 : **Λαμπή Ε., Ιεραπετρίτης Ι., Λιούπης Α., Grob Κ.**
(Γενικό Χημείο του Κράτους)
Παρουσία πλαστικοποιητών σε λιπαρά τρόφιμα από πλαστικά παρεμβύσματα PVC σε μεταλλικά πώματα γυάλινων δοχείων
- 10.15-10.30 **Ιεραπετρίτης Ι., Λαμπή Ε., Λιούπης Α., Παναγιωτοπούλου Β.** (Γενικό Χημείο του Κράτους)
Παρουσία φθαλικών εστέρων σε παρθένα ελαιόλαδα και λιπαρές ύλες
- 10.30-10.45 **Σαρηγιάννης Ι., Σειραγάκης Γ.** (Food Allergens Laboratory)
Επίδραση των διαδικασιών διήθησης του παρθένου ελαιολάδου στην παρουσία επιμολυντών

Ε' Ενότητα: Αξιοποίηση παραπροϊόντων ελαιολάδου

- 10.45-11.00 : **Βλυσίδης Απ., Λουκάκης Χαρ., Μάη Σοφ., Μπαραμπούτη Έλ. Μ.** (ΕΜΠ)
Αξιοποίηση παραπροϊόντων παραγωγής ελαιολάδου
- 11.00-11.15 **Ουζουνίδου Γ., Ασφή Μ., Σωτηράκης Ν., Παπαδοπούλου Π., Γάιτης Φρ.** (ΕΘΙΑΓΕ και ΕΤΑΤ ΑΕ.)
Η εφαρμογή υγρών αποβλήτων ελαιουργίας στην καλλιέργεια της ντομάτας και η επίδρασή τους στην ανάπτυξη και ποιότητα του φυτού

- 11.15-11.30 : Ερωτήσεις
11.30-12.00 : Διάλειμμα

ΣΤ' Ενότητα: Ελαιόλαδο και καταναλωτής

- 12.00-12.15 : **Αντωνάκου Ξακ., Τσιμίδου Μ.** (Α.Π.Θ.)
Ελαιόλαδο και Διαιτητικές Οδηγίες ένα project του 17ου Γ. Λυκείου Θεσσαλονίκης
- 12.15-12.30 **Μπόσκου Γ., Ζέρβας Δημ., Παναγιωτάκος Δημ.** (Χαροκόπειο Πανεπιστήμιο Αθηνών)
Κατανάλωση ελαιολάδου και άλλων λιπαρών υλών σε ελληνικά νοικοκυριά, στατιστική μελέτη
- 12.30-12.45 **Ζαμπούνης Β.** (Ελιά και Ελαιόλαδο)
Η ελαιοκομική περίοδος 2006/07 μέσα από το πρίσμα 25 χρόνων ένταξης στην Ε.Ε.
- 12.45-13.00 **Β. Κρανιάς** (ΕΣΒΙΤΕ)
Στρατηγική ποιότητας για το Ελληνικό Ελαιόλαδο
- 13.00-14.00 **ΣΤΡΟΓΓΥΛΟ ΤΡΑΠΕΖΙ:**
Ελληνικό Εξαιρετικό Παρθένο Ελαιόλαδο : Στρατηγικές για τη δημιουργία προστιθέμενης αξίας
Συντονιστής: Π. Τοκουσπαλίδης
Ομιλητές: Εκπρόσωποι ΕΣΒΙΤΕ, ΣΕΒΙΤΕΛ, ΟΠΕ, ΕΤΑΤ Α.Ε., Greek Lipid Forum, ΤΕΙ Θεσσαλονίκης και Τμήμα Γεωπονίας Α.Π.Θ.
- 14.00-14.30 Συμπεράσματα και κλείσιμο εργασιών συνεδρίου

ΔΙΟΡΓΑΝΩΣΗ

Τμήμα Τροφίμων της Ένωσης Ελλήνων Χημικών

με τη συνεργασία

του Εργαστηρίου Χημείας & Τεχνολογίας Τροφίμων του Τμήματος Χημείας του Αριστοτελείου Πανεπιστημίου Θεσσαλονίκης,

του ΕΦΕΤ,

του Γενικού Χημείου του Κράτους,

του Greek Lipid Forum και

του Περιφερειακού Τμήματος Κεντρικής και Δυτικής Μακεδονίας της ΕΕΧ.



■ Κόστος Συμμετοχής 60€

Κόστος Συμμετοχής για Φοιτητές 15€ ■

■ Πρόσθετο Κόστος Οργανοληπτικού Εργαστηρίου 10€ (θα τηρηθεί αυστηρή σειρά προτεραιότητας)

ΕΝΩΣΗ ΕΛΛΗΝΩΝ ΧΗΜΙΚΩΝ

Κάνιγγος 27, 106 82 Αθήνα, Τηλ.: 210-3821524, 210-3829266, Fax: 210-3833597

<http://www.eex.gr>, e-mail: info@eex.gr