



Πρόγραμμα Συνεδρίου



ΗΜΕΡΕΣ ΧΗΜΕΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ 2015

Λειτουργικά Τρόφιμα

Αθήνα, 26 και 27 Νοεμβρίου 2015

Αμφιθέατρο ΤΕΙ Αθήνας, Αιγάλεω





Λειτουργικά τρόφιμα

Πέμπτη 26 Νοεμβρίου 2015 Διάρκεια εργασιών 14:00 – 17:00		
13:30-14:00	Εγγραφές	
14:00-14:30	Χαιρετισμοί – Έναρξη εργασιών	
Θεματική ενότητα (I): Ευρωπαϊκό θεσμικό πλαίσιο και τάσεις αγοράς.		
14:30-14:45	Λειτουργικά τρόφιμα: Η προσέγγισή τους μέσα από το θεσμικό πλαίσιο της Ένωσης.	Στεφανίτση Δ. ΓΧΚ
14:45-15:00	Νομοθετικό πλαίσιο για τη χρήση ισχυρισμών διατροφής και υγείας στην επισήμανση, παρουσίαση και διαφήμιση των τροφίμων	Καρπούζα Α. ΕΦΕΤ
15:00-15:15	Από τον τεχνολόγο τροφίμων στον καταναλωτή: Σχεδιασμός τροφίμων με στόχο την δημόσια υγεία. Εισαγωγή στο nutrient profiling (περιγράμματα θρεπτικών συστατικών τροφίμων).	Βλασόπουλος Α. Nestlé, ΕΛΒΕΤΙΑ
15:15-15:30	Λειτουργικά τρόφιμα το 2050: προκλήσεις και προοπτικές.	Μαραγκουδάκης Π. European Commission DG Joint Research Centre
15:30-15:45	Ερωτήσεις-Συζήτηση	
15:45-16:00	Διάλειμμα	
Θεματική ενότητα (II): Πρωτοβουλίες στον ελληνικό χώρο		
16:00-16:15	Σχεδιασμός και ανάπτυξη λειτουργικού τροφίμου.	Τζιά Κ., Γιάννου Β. ΕΜΠ
16:15-16:30	Οι δράσεις της Βιομηχανίας Τροφίμων για την προώθηση της έρευνας και της καινοτομίας.	Γαμβρός Ρ. ΣΕΒΤ
16:30-16:45	Βιοενεργά συστατικά ως μοχλός ανάπτυξης της ελληνικής διατροφής και των ελληνικών προϊόντων διατροφής: Πορίσματα μελέτης του ΠΡΑΞΗ για λογαριασμό του ΣΕΒ.	Πετροχείλου Ι., Γαμβρός Ρ.
16:45-17:00	Ερωτήσεις-Συζήτηση / Λήξη εργασιών πρώτης ημέρας	





Λειτουργικά τρόφιμα

Παρασκευή 27 Νοεμβρίου 2015
Διάρκεια εργασιών 9:00 – 17:30

Θεματική ενότητα (III): Βιοδραστικότητα φυσικών προϊόντων

9:00-9:15	Βιοδραστικά φυσικά προϊόντα φυτικής προέλευσης.	Ταραντίλης Π., ΓΠΑ
9:15-9:25	Σύγκριση μεθόδων εκχύλισης βιοδραστικών ενώσεων από το φυτό Λουίζα, <i>Lippia citriodora</i> . Μελέτη αντιοξειδωτικού και αντιμικροβιακού προφίλ.	Μακρής Κ., Λαντζουράκη Δ., Τσιάκα Θ., Χαϊρόπουλος Γ., Σοκονιέ Μ., Προεστός Χ., Σινάνογλου Β., Ζουμπουλάκης Π., ΤΕΙ Αθήνας, ΕΙΕ, ΕΚΠΑ
9:25-9:35	Μελέτη αρωματικών φυτών της οικογένειας <i>Lamiaceae</i> για απομόνωση δραστικών αντιοξειδωτικών κλασμάτων και εφαρμογή τους σε συστήματα τροφίμων.	Χουλιτούδη Ε., Μπιμπίλας Α., Μπράβου Κ., Τσιμογιάννης Δ., Ωραιοπούλου Β. ΕΜΠ
9:35-9:45	Φαινολικά αντιοξειδωτικά και αντιοξειδωτική δράση μανιταριών <i>Pleurotus</i> που αναπτύχθηκαν σε διαφορετικά υποστρώματα.	Κουτρώσιος Γ., Σταθόπουλος Π., Καλιώρα Α., Ζερβάκης Γ., Καλογερόπουλος Ν. Χαροκόπειο Παν/μιο
9:45-9:55	Συγκριτική μελέτη σύστασης ολικών φαινολικών και αντιοξειδωτικής ικανότητας Ελληνικών μονοποικιλιακών ερυθρών οίνων.	Λαντζουράκη Δ., Γιαννούλης Ν., Φέγγαρος Μ., Στρατή Ε., Φωτάκης Χ., Ζουμπουλάκης Π., Σινάνογλου Β. ΤΕΙ Αθήνας, ΕΙΕ
9:55-10:05	Φαινολικά αντιοξειδωτικά και αντιοξειδωτικές ιδιότητες ζύθων από Ελληνικές μικροζυθοποιίες.	Μπέμπη Ε., Μαυρίκου Γ., Παπαντωνοπούλου Γ., Καλιώρα Α., Σακελλάρη Α., Καραβόλτσος Σ., Καλογερόπουλος Ν. Χαροκόπειο Παν/μιο
10:05-10:15	Επίδραση της μαγιάς της μύρας στη μείωση του γλυκαιμικού δείκτη του άρτου: μια προσέγγιση πέρα από τις φυτικές ίνες.	Γιάννη Α., Χαροκόπειο Παν/μιο
10:15-10:25	Αντιοξειδωτική δράση και δέσμευση δραστικών μορφών οξυγόνου από υδατικά και ολικά εκχυλίσματα διαφόρων γιαουρτιών.	Παπαδάκη Ε., Ρούσσης Ι. Παν/μιο Ιωαννίνων
10:25-10:35	β-Γλυκάνη και Λειτουργικά τρόφιμα.	Βαρελάς Β., Λιούνη Μ., Ταταρίδης Π., Νεράντζης Η. ΕΚΠΑ, ΤΕΙ Αθήνας





Λειτουργικά τρόφιμα

10:35-10:45	Βιολειτουργικές ζωοτροφές από υποπροϊόντα γεωργικών εκμεταλλεύσεων.	Κουρέτας Δ. Παν/μιο Θεσσαλίας
10:45-10:55	Προσδιορισμός δεικτών οξειδωτικού στρες στο αίμα και τους ιστούς προβάτων κρεατοπαραγωγής μετά από χορήγηση τροφής εμπλουτισμένη με πολυφαινολικά πρόσθετα από στέμφυλα.	Καφαντάρης Ι., Πετρωτός Κ., Κούκα Π., Κόκκα Ε., Τερζοπούλου Ζ., Γερασόπουλος Κ., Μπέσιος Α., Γκουτζουρέλας Ν., Κόκκας Σ., Στάγκος Δ., Κοτσάμπαση Β., Χριστοδούλου Β., Κουρέτας Δ. Παν/μιο Θεσσαλίας ΤΕΙ Λάρισας Ελληνικός Γεωργικός Οργανισμός "ΔΗΜΗΤΡΑ"
10:55-11:05	Αντιοξειδωτική δράση πολυφαινολικού εκχυλίσματος από στέμφυλα μέσω τροποποίησης του συστήματος της γλουταθειόνης σε μυϊκά κύτταρα.	Γκουτζουρέλας Ν., Δεμερτζής Ν, Μαυρίδου Π., Χουσμεκερίδου Α., Καραπούλιου Χ., Στάγκος Δ., Αλιγιάννης Ν., Σκαλτσούνης Λ, Κουρέτας Δ. Παν/μιο Θεσσαλίας, ΕΚΠΑ
11:05-11:15	Ερωτήσεις-Συζήτηση	
11:15-11:45	Διάλειμμα-καφές	
Θεματική ενότητα (IV): Προβιοτικοί μικροοργανισμοί και τρόφιμα		
11:45-12:00	Προβιοτικά: Μύθος ή πραγματικότητα? Το παράδειγμα της μικροβιακής χλωρίδας των Ελληνικών παραδοσιακών τροφίμων.	Τσακαλίδου Ε. ΓΠΑ
12:00-12:10	Νέες τεχνολογίες στην παραγωγή προβιοτικών τροφίμων	Κουρκουτάς Ι. Δημοκρίτειο Παν/μιο Θράκης
12:10-12:20	Μελέτη της προσκόλλησης και της αντιπολλαπλασιαστικής δράσης των δυνητικά προβιοτικών λακτοβάκιλλων L. Pentosus B281 και L. Plantarum B282 σε καρκινικά κύτταρα του εντέρου.	Σαξάμη Γ., Καραπέτσας Α., Τιπτιρή-Κουρπέτη Α., Φίτσιου Ε., Τάσσου Χ., Γαλάνης Α. Δημοκρίτειο Παν/μιο Θράκης, ΕΘΙΑΓΕ
12:20-12:30	In vitro διερεύνηση της επίδρασης της ακινητοποίησης στην ικανότητα προσκόλλησης προβιοτικών μικροοργανισμών στο εντερικό επιθήλιο.	Σιδηρά Μ., Κουρκουτάς Ι., Κανελλάκη Μ., Χαραλαμπίδης Δ. Δημοκρίτειο Παν/μιο Θράκης, Παν/μιο Πάτρας, University of Reading, UK



Λειτουργικά τρόφιμα

12:30-12:40	Χρήση της μεικτής καλλιέργειας κεφίρ στη ζύμωση των ελιών.	Παπαφωτοπούλου-Πατρινού Ε., Καλλής Μ., Καρκατζούλης Λ., Τασιοπούλου Ε., Μπεκατώρου Α. Κανελλάκη Μ., Κουτίνας Α. Παν/μιο Πάτρας, ΓΠΑ
12:40-12:50	Αξιολόγηση του <i>Lactobacillus plantarum</i> T-571 ως πιθανή προβιοτική καλλιέργεια για παραγωγή Ελληνικού τυριού τύπου φέτας και χαρακτηρισμός της μικροβιακής χλωρίδας με Next Generation Sequencing.	Μητροπούλου Γ., Χωριανόπουλος Ν., Αργυρή Α., Παπαδοπούλου Ο., Τάσσου Χ., Κουρκουτάς Ι. Δημοκρίτειο Παν/μιο Θράκης, Ελληνικός Γεωργικός Οργανισμός ΕΛΓΟ-ΔΗΜΗΤΡΑ
12:50-13:00	Ερωτήσεις-Συζήτηση	
Ειδική Διάλεξη		
13:00-13:20	Πρόσδος στις ομικές προσεγγίσεις για τη διαπίστωση της νοθείας στο άρτυμα σαφράνι στο πλαίσιο της δράσης FA1101 SaffronOmics.	Τσιμίδου Μ. ΑΠΘ
Θεματική ενότητα (V): Μεθοδολογία Εργαστηριακών Προσδιορισμών		
13:20-13:30	Βιοδραστικά συστατικά τροφίμων, μέθοδοι ανάλυσης τους με σύγχρονες αναλυτικές τεχνικές.	Προεστός Χ. ΕΚΠΑ
13:30-13:40	Προσδιορισμός της αντιοξειδωτικής δράσης και των φαινολικών συστατικών σε διαφορετικές ποικιλίες ροδιών (<i>Punica granatum</i> L.) και οίνους με φασματοφωτομετρικές μεθόδους, GC-MS και HPLC-PDA-ESI-MSn τεχνικές ανάλυσης.	Λαντζουράκη Δ., Τσιάκα Θ., Προεστός Χ., Ζουμπουλάκης Π. Σινάνογλου Β. ΤΕΙ Αθηνών, ΕΚΠΑ, ΕΙΕ
13:40-13:50	On-line εκτίμηση της ικανότητας φαινολικών ενώσεων του αφεψήματος φύλλων κουμαριάς να δεσμεύουν τη ρίζα DPPH μετά από διαχωρισμό τους με RP-HPLC.	Νενάδης Ν., Ερκέκογλου Ι. ΑΠΘ
13:50-14:00	Εργαστηριακές αναλύσεις βιοδραστικών συστατικών για τεκμηρίωση ισχυρισμών υγείας.	Σειραγάκης Γ. Food Allergens Lab
13:30-13:45	Ερωτήσεις-Συζήτηση	
13:45-14:35	Διάλειμμα-καφές	



Λειτουργικά τρόφιμα

Θεματική ενότητα (VI): Νέες τεχνολογίες-Εφαρμογές		
14:35-14:50	Ο ρόλος της τεχνολογίας στην παραγωγή νέων δομών με βελτιωμένα χαρακτηριστικά.	Μαντάλα Ι. ΓΠΑ
14:50-15:00	Λειτουργικά Προϊόντα. Ο ρόλος της συσκευασίας στην διατήρηση των αξιώσεων.	Καναβούρας Α. ΓΠΑ
15:00-15:10	Τεχνικές ενσωμάτωσης συστατικών τροφίμων σε εδώδιμα βιοπολυμερή -Εφαρμογές σε συστήματα τροφίμων με βελτιωμένα χαρακτηριστικά.	Τζιά Κ., Γιάννου Β., Χρανιώτη Χ. ΕΜΠ
15:10-15:20	Δομικός χαρακτηρισμός και αντιμικροβιακή δράση σε εδώδιμους φορείς νισίνης.	Χατζηδάκη Δ. Μ., Αλεξανδράκη Σ., Παπαδημητρίου Κ., Αναη Yaghmur, Παπαδημητρίου Β., Τσακαλίδου Έ., Ξενάκης Α. ΕΙΕ, ΓΠΑ
15:20-15:30	Μελέτη της βιοδιαθεσιμότητας και της βιοδραστικότητας νανογαλακτωμάτων γαλλικής επιγαλλοκατεχίνης έπειτα από in vitro πέψη και εντός μοντέλου πειραματικών ποντικών.	Κουτελιδάκης Α., Αργύρη Κ., Σεβαστού Ζ., Λαμπρινάκη Δ., Παναγοπούλου Ε., Παξιμαδά Ε., Σαλή Α., Παπαλαζάρου Β., Κωστούρου Β., Μαλούχος Α., Ευαγγελίου Β., Μαντάλα Ι., Καψοκεφάλου Μ. Παν/μιο Αιγαίου, ΓΠΑ
15:30-15:40	Απομόνωση μεγαλομοριακού πρωτεϊνικού συμπλόκου από απόνερα ελαιοτριβείου και η χρήση του ως γαλακτοματοποιητή σε εδώδιμες νανοδιασπορές.	Khemakhem M., Σωτηρούδης Γ., Σωτηρούδης Θ.Γ., Bouzouita N., Παπαδημητρίου Β. ΕΙΕ
15:40-15:50	Η βιώσιμη παραγωγή λειτουργικών τροφίμων: ένα case study από το χώρο της ιχθυοκαλλιέργειας.	Σιορίκη Ε., Ζαμπετάκης Ι. ΕΚΠΑ
15:50-16:00	Χρήση βιοδραστικών συστατικών αρωματικών φυτών για την παραγωγή καινοτόμου προϊόντος καραμέλας.	Ροϊδάκη Α., Κόλλια Ε., Ταξιάρχη Ε., Φραγκιαδάκη Ε., Μηλόπουλος Ι., Πασιάς Ι., Σακελλάρη Κ., Μαρκάκη Π., Προεστός Χ. ΕΚΠΑ
16:00-16:10	Επιδόρπια χωρίς ζάχαρη με χαμηλό γλυκαιμικό δείκτη: Καινοτόμες προσεγγίσεις.	Γιατράκου Β. "Τμήμα Έρευνας & Ανάπτυξης" ΓΙΩΤΗΣ ΑΕ
16:10-16:20	Ερωτήσεις-Συζήτηση	



Λειτουργικά τρόφιμα

Στρογγυλό τραπέζι		
16:20-17:15	Λειτουργικά τρόφιμα: Προοπτικές και προκλήσεις για τις εγχώριες επιχειρήσεις και τους καταναλωτές.	Καψοκεφάλου Μ., Συντονίστρια Γ.Π.Α Κουρέτας Δ., Παν/μιο Θεσσαλίας Καμπάνης Α., Σ.Ε.Β.Τ. Ξενάκη Δ, Unilever Αλευρίτου Ε., ΕΚΠΟΙΖΩ Καρπούζα Α., ΕΦΕΤ
17:15-17:30	Συμπεράσματα / Λήξη εργασιών Συνεδρίου	Κυριακίδης Σ., Γ.Χ.Κ. - Επιστημονική Επιτροπή Συνεδρίου, μέλος Καψοκεφάλου Μ., Γ.Π.Α., Πρόεδρος Επιστημονικής Επιτροπής Συνεδρίου Κλαδά Θ. Ε.Ε.Χ. –Πρόεδρος Οργανωτικής Επιτροπής Συνεδρίου