



ΗΜΕΡΙΔΑ

Βιώσιμα Συστήματα Τροφίμων: Επιστροφή στο μέλλον

Παρασκευή 2 Ιουνίου 2023

09:00-09:30	Προσέλευση- Εγγραφή
09:30-09:45	Χαιρετισμός και Παρουσίαση Ημερίδας <i>Νικόλαος Κοψαχειλής, Av. Καθηγητής ΙΠ, Επ. Υπεύθ. FOODBIOMES ΙΠ</i>
09:45-10:00	Παρουσίαση Υποδομής Εφαρμογών Μικροβιώματος σε Συστήματα Τροφίμων-FOODBIOMES <i>Ιωάννης Κουρκουτάς, Καθηγητής ΔΠΘ, Συντονιστής Ερευνητικής Υποδομής FOODBIOMES</i>
Παρουσιάσεις της ερευνητικής ομάδας της FOODBIOMES από το Δημοκρίτειο Πανεπιστήμιο Θράκης (ΔΠΘ)	
10:00-10:15	Ανάπτυξη καινοτόμων λειτουργικών συστατικών για τη βιομηχανία τροφίμων <i>Ιωάννα Πράπα, Υποψήφια Διδάκτωρ ΔΠΘ • Χρύσα Παυλάτου, Υποψήφια Διδάκτωρ ΔΠΘ</i>
10:15-10:30	Φυτικά εκχυλίσματα ως λειτουργικοί ρυθμιστές του μικροβιώματος των τροφίμων <i>Γρηγορία Μητροπούλου, Μεταδιδακτορική Ερευνήτρια ΔΠΘ</i>
10:30-10:45	Από την αποτύπωση του μικροβιώματος των τροφίμων στην αλληλούχιση του γονιδιώματος νέων στελεχών μικροοργανισμών <i>Ηλέκτρα Στυλιανοπούλου, Μεταδιδακτορική Ερευνήτρια ΔΠΘ • Γιώργος Σκάβδης, Αναπλ. Καθηγητής ΔΠΘ</i>
10:45-11:00	Προκλινικές δοκιμές προβιοτικών στελεχών και φυσικών προϊόντων σε ζωικά πρότυπα: μεταβολές στο εντερικό μικροβίωμα και αξιολόγηση της γενικής υγείας <i>Ιωάννα Φαρμακιώτη, Υποψήφια Διδάκτωρ ΔΠΘ • Ευαγγελία Καραγιάννη, Υποψήφια Διδάκτωρ ΔΠΘ • Μαριρένα Γρηγορίου, Καθηγήτρια ΔΠΘ</i>
Παρουσιάσεις της ερευνητικής ομάδας της FOODBIOMES από το Πανεπιστήμιο Ιωαννίνων (ΠΙ)	
11:00-11:15	Αξιοποίηση φαρμακευτικών / αρωματικών φυτών για την ανάπτυξη νέων προϊόντων <i>Ανδρέας Τζάκος, Αναπλ. Καθηγητής ΠΙ • Χριστόδουλος Φασουλής, Μεταπτυχιακός φοιτητής ΠΙ</i>
11:15-11:30	Ταυτοποίηση φυτών μέσω μοριακών τεχνικών <i>Σταυρούλα Λέτσιου, Μεταπτυχιακή φοιτήτρια ΠΙ • Θωμάς Αντωνίου, Μεταπτυχιακός φοιτητής ΠΙ</i>
11:30-11:45	Σύγχρονες προσεγγίσεις για την παραγωγή και ανάλυση φυτικών εκχυλισμάτων <i>Ανδρονίκη Κωσταγιάννη, Υποψήφια Διδάκτωρ ΠΙ • Σταυρούλα Κύρκου, Μεταπτυχιακή φοιτήτρια ΠΙ</i>
11:45-12:15	Διάλειμμα για καφέ
Παρουσιάσεις της ερευνητικής ομάδας της FOODBIOMES από το Πανεπιστήμιο Αιγαίου (ΠΑ)	
12:15-12:25	Μελέτη επίδρασης λειτουργικού προϊόντος γιαουρτιού εμπλουτισμένου με προβιοτικά και αντιοξειδωτικά σε βιοδείκτες μεταγευματικής λιπαιμίας, γλυκαιμίας και αντιοξειδωτικής ικανότητας υγιών εθελοντών <i>Πανωραία Μπουσδούνη, Υποψήφια Διδάκτωρ ΠΑ • Αικατερίνη Κανδυλιάρη, PhD • Αντώνης Κουτελιδάκης, Αναπλ. Καθηγητής ΠΑ</i>
12:25-12:35	Χρήση του ζυμομύκητα <i>K. marxianus</i> ως εναλλακτική πηγή πρωτεΐνης μέσω της αξιοποίησης τυρογάλακτος <i>Δανάη Κουκουμάκη, Υποψήφια Διδάκτωρ ΠΑ</i>
12:35-12:45	Μελέτη αύξησης στελεχών της ζύμης <i>Rhodotorula</i> σε γεωργο-βιομηχανικά υπο-προϊόντα και απόβλητα για την παραγωγή βιοδραστικών ενώσεων προστιθέμενης αξίας <i>Μαρία Κοθρή, Υποψήφια Διδάκτωρ ΠΑ</i>
Παρουσιάσεις της ερευνητικής ομάδας της FOODBIOMES από το Ιόνιο Πανεπιστήμιο (ΙΠ)	
12:45-13:00	Βιοτεχνολογική παραγωγή και χαρακτηρισμός καροτενοειδών από ζύμες <i>Rhodospiridium</i> sp <i>Φανή Σερέτη, Υποψήφια Διδάκτωρ ΙΠ</i>
13:00-13:15	Κλασμάτωση του σπόρου βιομηχανικής κάνναβης για την ανάπτυξη προϊόντων υψηλής προστιθέμενης αξίας <i>Αικατερίνη Νάτσια, Υποψήφια Διδάκτωρ ΙΠ</i>
13:15-13:30	Αξιοποίηση τυρογάλακτος για την ανάπτυξη εδώδιμων μεμβρανών ως φορείς ενθυλάκωσης γαλακτικών βακτηρίων <i>Δήμητρα Αλιμπούμπα, Υποψήφια Διδάκτωρ ΙΠ</i>
Προσκεκλημένες εταιρείες και ομιλητές	
13:30-14:30	Ιχθυοτροφεία Κεφαλονιάς - Kefalonia fisheries <i>Εύη Αμπατζίδου, Βιολόγος, Διευθύντρια Ιχθυογεννητικού Σταθμού, Υπεύθυνη R&D • Εύα Τρωιάνου, Βιολόγος, MSc, Τμήμα R&D</i>
	Ορεάλιος Γη-Συνεταιρισμός Ρομπόλας Κεφαλληνίας <i>Γεράσιμος Δαναλάτος, Γεωπόνος</i>
	Εταιρεία Σταμούλης (φάρμα-σφαγείο-τυροκομείο) <i>Γρηγόρης Σταμούλης, Υγιεινολόγος</i>
	ΓΙΩΤΗΣ Α.Ε. <i>Ιωάννης Μυτιληναίος, MSc, PhD, R&D and Quality Process Design • Αικατερίνη Πισσαρίδη, PhD, Research Project Supervisor</i>
14:30-15:00	Συζήτηση και λήξη ημερίδας
15:00-16:00	Ελαφρύ γεύμα

