



**Σάββατο, 28 Φεβρουαρίου 2015**

**A' Συνεδρίαση: 09.00-11.30**

**VII. ΝΕΕΣ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΕΣ**

**Συντονιστές: Α. Γκόβαρης, Μ. Παπαγιάννη VII-01. Μελέτη της αντιμικροβιακής δράσης μίγματος αιθέριων ελαίων (ρίγανης, θυμαριού και δενδρολίβανου), της νισίνης και του συνδυασμού τους κατά της *Listeria***

***monocytogenes***

**σε κιμά βόειου κρέατος**

*N. Σολωμάκος, Α. Πεξαρά, Α. Γκόβαρης*

Εργαστήριο Υγιεινής Τροφίμων Ζωικής Προέλευσης, Τμήμα Κτηνιατρικής, Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας, Τρικάλων 224, 43100 Καρδίτσα, E-mail: [nsolom@vet.uth.gr](mailto:nsolom@vet.uth.gr) VII-02.H

**επίδραση της προσθήκης εκχυλισμάτων φύλλων ελιάς στην οξειδωτική σταθερότητα χοιρινού κρέατος εμπλουτισμένου σε ω-3 λιπαρά οξέα**

*Ε. Μπότσογλου<sup>1</sup>, Α. Γκόβαρης<sup>1</sup>, Δ. Φλετούρης<sup>2</sup>, Σ. Ηλιάδης<sup>3</sup>*

<sup>1</sup> Εργαστήριο Υγιεινής Τροφίμων Ζωικής Προέλευσης, Τμήμα Κτηνιατρικής, Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας, Καρδίτσα, E-mail: [agonaris@vet.uth.gr](mailto:agonaris@vet.uth.gr)

<sup>2</sup> Εργαστήριο Γαλακτοκομίας, Τμήμα Κτηνιατρικής, Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης, Θεσσαλονίκη

<sup>3</sup> Εργαστήριο Βιολογικής Χημείας, Τμήμα Ιατρικής, Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης, Θεσσαλονίκη

**VII-03. Το συζευγμένο λινελαϊκό οξύ στο κρέας**

*Μ. Γκόβαρη*  
Τομέας Υγιεινής και Τεχνολογίας Τροφίμων Ζωικής Προελεύσεως, Τμήμα Κτηνιατρικής, Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης, Θεσσαλονίκη, E-mail: [mgkovari@vet.auth.gr](mailto:mgkovari@vet.auth.gr)

**V**

**I**

**I**

**-04. Μελέτη της αντιμικροβιακής δράσης του συνδυασμού αιθέριου ελαίου δενδρολίβανου και νισίνης κατά του**

***Staphylococcus aureus***

**και**

***Escherichiacoli***

**O**

**157:**

**H**

**7 σε χοιρινό σουβλάκι σε συνθήκες τροποποιημένης ατμόσφαιρας**

*N. Σολωμάκος, Α. Πεξαρά, Α. Γκόβαρης*

Εργαστήριο Υγιεινής Τροφίμων Ζωικής Προέλευσης, Τμήμα Κτηνιατρικής, Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας, Τρικάλων 224, 43100 Καρδίτσα, E-mail: [nsolom@vet.uth.gr](mailto:nsolom@vet.uth.gr) VII-05.

**Παραδοσιακά προϊόντα κρέατος και προϊόντα με βάση το κρέας στην Ελλάδα: δεδομένα ποιότητας και προοπτικές**

*Ι. Μακαρώνας<sup>1</sup>, Σ. Νικολάου<sup>1</sup>, Ε. Μαλισσιόβα<sup>1</sup>, Α. Μανούρας<sup>1</sup>, Π. Γούλας<sup>2</sup>*

<sup>1</sup> Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων, ΤΕΙ Θεσσαλίας, 43100 Καρδίτσα, E-mail: [malissiova@teilar.gr](mailto:malissiova@teilar.gr)

<sup>2</sup> Τμήμα Τεχνολογίας Γεωπονίας, Κατεύθυνση Ζωικής Παραγωγής, ΤΕΙ Θεσσαλίας, 41100 Λάρισα **VII-06. Επικύρωση της διαδικασίας ψύξης του θερμικά επεξεργασμένου κρέατος κοτόπουλου**

*A. Ευμορφοπούλου,*

Σύμβουλος Επιχειρήσεων Τροφίμων, Σωκράτους 82, Καλλιθέα 176 72, E-mail: [info@2-e.gr](mailto:info@2-e.gr)

V  
I  
I

**-07. Σημασία της ταχείας ψύξης στη μικροβιολογία του κρέατος μετά τη θερμική του επεξεργασία**

*I. Μπίλιας*

Ελεύθερος Επαγγελματίας, Λ. Μαραθώνος 53, 145 65 Άγιος Στέφανος, Αττική, E-mail: [jbilias@yahoo.gr](mailto:jbilias@yahoo.gr)

V  
I  
I  
-

**08. Παρουσία μυκήτων σε παραδοσιακά ελληνικά χωριάτικα λουκάνικα**

*Μαρία Παπαγιάννη και Ιωάννης Αμβροσιάδης*

Εργαστήριο Τεχνολογίας Προϊόντων Ζωικής Προέλευσης, Τμήμα Κτηνιατρικής, Σχολή Επιστημών Υγείας, Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης **VII-09. Ποιοτικά**

**χαρακτηριστικά χωριάτικων λουκάνικων που παρασκευάζονται σε κρεοπωλεία της πόλης της Θεσσαλονίκης**

*Κ. Κωνσταντινίδης<sup>1</sup>, Φ. Χατζηθεοδωρίδης<sup>2</sup>, Π. Μητλιάγκα<sup>2</sup>, Α. Γκόβαρης<sup>3</sup>, Ε. Κασαπίδου<sup>2</sup>*

<sup>1</sup> Τμήμα Ιατρικής, Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας, Λάρισα

<sup>2</sup> Τμήμα Τεχνολόγων Γεωπόνων, Κατεύθυνση Αγροτικής Οικονομίας, Τεχνολογικό Εκπαιδευτικό Ίδρυμα Δυτικής Μακεδονίας, Τέρμα Κοντοπούλου, 53100 Φλώρινα

<sup>3</sup> Εργαστήριο Υγιεινής Τροφίμων Ζωικής Προέλευσης, Τμήμα Κτηνιατρικής, Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας, Τρικάλων 224, 43100 Καρδίτσα **VII-10. Η εικόνα της αγοράς**

**παραδοσιακών λουκάνικων σε ένα αστικό περιβάλλον στην Ελλάδα: Η περίπτωση της πόλης της Θεσσαλονίκης**

*Κ. Κωνσταντινίδης, Ε. Κασαπίδου, Π. Μητλιάγκα, Φ. Χατζηθεοδωρίδης*

Τμήμα Τεχνολόγων Γεωπόνων, Τεχνολογικό Εκπαιδευτικό Ίδρυμα Δυτικής Μακεδονίας, Φλώρινα

**11.30-11.45 Διάλειμμα**

**Στρογγυλή τράπεζα 11.45-14.00**

**VIII. ΤΡΕΧΟΥΣΕΣ ΤΑΣΕΙΣ ΣΤΟΝ ΤΟΜΕΑ ΤΟΥ ΚΡΕΑΤΟΣ**

**Συντονιστής: Σ. Ραμαντάνης VIII-01. Επιδημιολογικά δεδομένα και τάσεις τροφιμογενών ασθενειών από κρέατα και κρεατοσκευάσματα**

*Constantin Genigeorgis*

School of Veterinary Medicine, University of California, Davis and School of Veterinary Medicine Aristotle University, E-mail [cgenigeorgis@ucdavis.edu](mailto:cgenigeorgis@ucdavis.edu) **VIII-02. Ο ρόλος της**

**Ευρωπαϊκής Αρχής Ασφάλειας των Τροφίμων (**

**EFSA**

**) στην ασφάλεια του κρέατος και των προϊόντων του**

*Κ. Π. Κουτσομανής*

Επιτροπή Βιολογικών Κινδύνων της Ευρωπαϊκής Αρχής Ασφάλειας των Τροφίμων (EFSA)

V

II

I

**-03. Η απόφαση 260/2013 του Γ,Χ.Κ. για την αντικατάσταση των άρθρων 88-91 του Κ.Τ. και η εφαρμογή της στην πράξη**

*Σ. Α. Γεωργιάκης*

Κτηνιατρική Σχολή, ΑΠΘ **VIII-04. Παραγωγή, μεταποίηση και κατανάλωση του κρέατος και των προϊόντων του στην Ελλάδα. Προβλήματα και προοπτικές**

*Ι. Αμβροσιάδης*

Εργαστήριο Τεχνολογίας Τροφίμων. Τμήμα Κτηνιατρικής της Σχολής Επιστημών Υγείας του Αριστοτελείου Πανεπιστημίου Θεσσαλονίκης, 54124 Θεσσαλονίκη, E-mail: [ambros@vet.auth.gr](mailto:ambros@vet.auth.gr)

VI

I

I

**-05. Πυρετός Q και ιός ηπατίτιδας E: αναδυόμενοι ζωνθρωπονόσοι και κρέας**

*Α. Γκόβαρης*

Καθηγητής, Εργαστήριο Υγιεινής Τροφίμων Ζωικής Προέλευσης, Τμήμα Κτηνιατρικής, Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας, Καρδίτσα **VIII-06. Χρήση μη επεμβατικών μεθόδων (no invasive**

**) στην εκτίμηση της ποιότητας στο κρέας**

*Ι. Ε. Νυχάς*

Εργαστήριο Μικροβιολογίας και Βιοτεχνολογίας Τροφίμων, Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών, Ιερά Οδός 75, 11855 Αθήνα

V

II

I

**-07. Ο ρόλος του ΕΦΕΤ στην αντιμετώπιση της νοθείας τροφίμων. «**

**Η**

**περίπτωση του κρέατος αλόγου»**

*Κ. Μπαρμπερίης, Λ. Παλίλης, Μ. Αυγέρης*

Δ/ση Εργαστηριακών Ελέγχων, Ενιαίος Φορέας Ελέγχου Τροφίμων (ΕΦΕΤ), Λ. Κηφισίας 124 & Ιατρίδου 2, 115 26 Αμπελόκηποι, Αθήνα, E-mail: [kbarberis@efet.gr](mailto:kbarberis@efet.gr) **VIII-08.**

**Εκπαίδευση των Υπευθύνων Επιχειρήσεων Κρέατος (ΥΕΚ): Ημερολόγιο αυτοελέγχου**

*Σ.Β. Ραμαντάνης*

ΤΕΙ Αθηνών

**14.00-14.30 ΜΕΣΗΜΒΡΙΝΗ ΔΙΑΚΟΠΗ**

**B' Συνεδρίαση: 14.30-16.45**

**IX. ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΕΣ ΑΙΧΜΗΣ**

**Συντονιστές: Π. Ταούκης, Κ. Κουτσομανής IX-01. Υπερυψηλή Υδροστατική Πίεση**

**για την επεξεργασία τροφίμων ζωικής προέλευσης: τρέχουσα έρευνα και εφαρμογές**

*Γ. Κατσαρός, Π. Ταούκης*

Εργαστήριο Χημείας και Τεχνολογίας Τροφίμων, Σχολή Χημικών Μηχανικών, Εθνικό Μετσόβιο Πολυτεχνείο **ΙΧ-02. Κρητικό ΡΕΘεμιώ τικο ΑΠΑΚΙ – από την παράδοση στην ποιότητα και την ασφάλεια**

*Α. Ι. Δουλγεράκη, Ν. Χωριανόπουλος*

Ελληνικός Γεωργικός Οργανισμός «Δήμητρα», Ινστιτούτο Τεχνολογίας Αγροτικών Προϊόντων Σοφ. Βενιζέλου 1, 14123 Λυκόβρυση Αττικής, E-mail: [adoulgeraki@aua.gr](mailto:adoulgeraki@aua.gr) **ΙΧ-03. Προσδιορισμός της επίδρασης του στελέχους σε μικτή καλλιέργειας *Salmonella enterica***

**Τυρhimurium κατά τη διάρκεια διασταυρούμενης επιμόλυνσης αβιοτικών επιφανειών από βόεια μπιφτέκια**

*Ε. Ν. Γάνα, Α. Ι. Δουλγεράκη, Γ.-Ι. Ε. Νυχάς*

Εργαστήριο Μικροβιολογίας και Βιοτεχνολογίας Τροφίμων, Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών, Ιερά Οδός 75, 11855 Αθήνα, E-mail: [gjn@aua.gr](mailto:gjn@aua.gr) **ΙΧ-04. Φυσικά αντιμικροβιακά συστήματα και νέες τεχνολογίες για την παραγωγή παραδοσιακών αλλαντικών υψηλής προστιθέμενης αξίας, ασφάλειας και μακράς διατηρησιμότητας - ΦΥΣΙ.Σ.-ΣΑΛ.Α.Μ.Ι.**

*Α. Α. Αργύρη, Χ. Χ. Τάσσου*

Ελληνικός Γεωργικός Οργανισμός-ΔΗΜΗΤΡΑ, Ινστιτούτο Τεχνολογίας Αγροτικών Προϊόντων Σοφ. Βενιζέλου 1, 14123 Λυκόβρυση Αττικής, E-mail: [anthi.argyri@gmail.com](mailto:anthi.argyri@gmail.com)

**ΙΧ-05. Ζύμωση παραδοσιακών αλλαντικών με τη χρήση στελέχους *Lactobacillus plantarum***

**με προβιοτικό δυναμικό**

*Φ. Γ. Παυλή, Α. Α. Αργύρη, Χ. Χ. Τάσσου, Ν. Γ. Χωριανόπουλος*

Ελληνικός Γεωργικός Οργανισμός-ΔΗΜΗΤΡΑ, Ινστιτούτο Τεχνολογίας Αγροτικών Προϊόντων, Σοφ. Βενιζέλου 1, 14123 Λυκόβρυση, Αττική, E-mail: [nchorian@nagref.gr](mailto:nchorian@nagref.gr) **ΙΧ-**

**06. Επίδραση μαρινάδων και σύγχρονων τεχνολογιών στην υγιεινή και ασφάλεια φτωχών σε νάτριο, έτοιμων-προς-κατανάλωση παραδοσιακών κρεατοσκευασμάτων**

*Γ. Μοσχονάς, Χ. Χ. Τάσσου*

Ελληνικός Γεωργικός Οργανισμός-ΔΗΜΗΤΡΑ, Ινστιτούτο Τεχνολογίας Αγροτικών Προϊόντων, Σοφ. Βενιζέλου 1, 14123 Λυκόβρυση, Αττική **ΙΧ-07. Μελέτη του προβιοτικού δυναμικού οξυγαλακτικών βακτηρίων απομονωμένων από Ελληνικά παραδοσιακά προϊόντα κρέατος**

*Φ. Γ. Παυλή, Α. Α. Αργύρη, Ό. Σ. Παπαδοπούλου, Ν. Γ. Χωριανόπουλος, Χ. Χ. Τάσσου*

Ελληνικός Γεωργικός Οργανισμός-ΔΗΜΗΤΡΑ, Ινστιτούτο Τεχνολογίας Αγροτικών Προϊόντων, Σοφ. Βενιζέλου 1, 14123 Λυκόβρυση, Αττική, E-mail: [fofpav@hotmail.com](mailto:fofpav@hotmail.com) **ΙΧ-**

**08. Επίδραση του ρυθμού και της διάρκειας κατάψυξης βόειων μπιφτεκιών διαφορετικής σύστασης στην θερμοανθεκτικότητα του παθογόνου μικροοργανισμού**

***Escherichia coli***

**O157:H7**

*Σ. Μανιός, Ε. Κανακάνη, Κ Μποσιώλη, Π. Ν. Σκανδάμης*

Εργ. Ποιοτικού Ελέγχου και Υγιεινής Τροφίμων και Ποτών, Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και

Διατροφής του Ανθρώπου, Γ.Π.Α., Ιερά οδός 75, 118 55 Αθήνα, E-mail: [pskan@aua.gr](mailto:pskan@aua.gr) **IX-09. Επιβίωση και μετέπειτα θερμοανθεκτικότητα του παθογόνου μικροοργανισμού *Escherichia coli* O157:H7 σε χοιρινό κιμά παρουσία νισίνης, λυσοζύμης και αιθέριου ελαίου ρίγανης**

*Σ. Μανιός, Κ Καλογιαννάκη, Π. Ν. Σκανδάμης*

Εργ. Ποιοτικού Ελέγχου και Υγιεινής Τροφίμων και Ποτών, Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου, Γ.Π.Α., Ιερά οδός 75, 118 55 Αθήνα, E-mail: [pskan@aua.gr](mailto:pskan@aua.gr)

**16.45-17.00 Διάλειμμα**

**Γ' Συνεδρίαση: 17.00-19.45**

**X. ΝΟΜΟΘΕΤΙΚΟ ΠΛΑΙΣΙΟ, ΕΠΙΣΗΜΟΙ ΕΛΕΓΧΟΙ**

**Συντονιστές:** Γ. Μεθενίτου, Κ. Μπαρμπέρης **X-01. Αναθεώρηση κανονισμού 882/2004 –Αλλαγές που επιφέρει το σχέδιο του νέου κανονισμού**

*Π. Παπαδάκη<sup>1</sup>, Δ. Μίντζα<sup>1</sup>, Μ. Γιαννιού<sup>2</sup>, Ε. Χατζηγιαννακού<sup>1</sup>*

<sup>1</sup> Διεύθυνση Υγιεινής και Ασφάλειας Τροφίμων Ζωικής Προέλευσης, Γενική Διεύθυνση Βιώσιμης Ζωικής Παραγωγής και Κτηνιατρικής, Υπουργείο Παραγωγικής Ανασυγκρότησης, Περιβάλλοντος και Ενέργειας, 10176 Αθήνα

<sup>2</sup> Διεύθυνση Υγείας των Ζώων, Γενική Διεύθυνση Βιώσιμης Ζωικής Παραγωγής και Κτηνιατρικής, Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων, 10176 Αθήνα **X-02.**

**Συντονισμένο σχέδιο ελέγχου της Ευρωπαϊκής Ένωσης σχετικά με την παρακολούθηση της μικροβιακής αντοχής στους ζωνοσογόνους παράγοντες και συμβιωτικά βακτήρια**

*Δ. Μίντζα<sup>1</sup>, Π. Σταμούλη<sup>2</sup>, Ε. Χατζηγιαννακού<sup>1</sup>, Ν. Μουττωτού<sup>3</sup>, Ε. Βαλκάνου<sup>3</sup>*

<sup>1</sup> Διεύθυνση Υγιεινής και Ασφάλειας Τροφίμων Ζωικής Προέλευσης, Γενική Διεύθυνση Βιώσιμης Ζωικής Παραγωγής και Κτηνιατρικής, Υπουργείο Παραγωγικής Ανασυγκρότησης, Περιβάλλοντος και Ενέργειας, 10176 Αθήνα, E-mail: [ka6u006@minagric.gr](mailto:ka6u006@minagric.gr)

<sup>2</sup> Διεύθυνση Προστασίας των Ζώων, Φαρμάκων και Κτηνιατρικών Εφαρμογών, Γενική Διεύθυνση Βιώσιμης Ζωικής Παραγωγής και Κτηνιατρικής, Υπουργείο Παραγωγικής Ανασυγκρότησης, Περιβάλλοντος και Ενέργειας, 10176 Αθήνα

<sup>3</sup> Κτηνιατρικό Εργαστήριο Χαλκίδας, Εθνικό Εργαστήριο Αναφοράς Σαλμονελλών και Μικροβιακής Αντοχής Πέι Δοκού ΤΘ 19241, 34100 Χαλκίδα **X-03. Χρήση της**

**ευελιξίας βάσει των διατάξεων που προβλέπονται στο Πακέτο Υγιεινής**

*Π. Παπαδάκη<sup>1</sup>, Δ. Μίντζα<sup>1</sup>, Π. Σταμούλη<sup>2</sup>, Ε. Χατζηγιαννακού<sup>1</sup>*

<sup>1</sup> Διεύθυνση Υγιεινής και Ασφάλειας Τροφίμων Ζωικής Προέλευσης, Γενική Διεύθυνση Βιώσιμης Ζωικής Παραγωγής και Κτηνιατρικής, Υπουργείο Παραγωγικής Ανασυγκρότησης, Περιβάλλοντος και Ενέργειας, 10176 Αθήνα, E-mail: [ka6u006@minagric.gr](mailto:ka6u006@minagric.gr)

<sup>2</sup> Διεύθυνση Προστασίας των Ζώων, Φαρμάκων και Κτηνιατρικών Εφαρμογών, Γενική Διεύθυνση Βιώσιμης Ζωικής Παραγωγής και Κτηνιατρικής, Υπουργείο Παραγωγικής Ανασυγκρότησης, Περιβάλλοντος και Ενέργειας, 10176 Αθήνα **X-04. Η διαδικασία του**

**επίσημου ελέγχου στις επιχειρήσεις επεξεργασίας κρέατος**

*Ν. Ζιώγας, Σ. Νίγδελη*

Τμήμα Ελέγχων Επιχειρήσεων, Περιφερειακή Διεύθυνση Κεντρικής Μακεδονίας ΕΦΕΤ, 11<sup>ο</sup> χλμ Ε.Ο. Θεσ/νίκης – Θέρμης, Τ.Θ. 60127, 570 01 Θέρμη

**X-05. Διαχείριση περιστατικού ανίχνευσης μεταβολιτών νιτροφουρανίων σε κρέας πουλερικών από τις επίσημες αρχές**

Α. Αγγελοπούλου<sup>1</sup>, Δ. Μίντζα<sup>2</sup>, Σ. Μπούρμπου<sup>3</sup>, Χ. Καπετανοπούλου<sup>1</sup>, Α. Χατζοπούλου<sup>1</sup>, Π. Σταμούλη

<sup>2</sup>

<sup>1</sup> Διεύθυνση Αγροτικής Οικονομίας & Κτηνιατρικής Περιφερειακής Ενότητας Αν. Αττικής Περιφέρειας Αττικής, 17ο χλμ Λ.Μαραθώνος, Παλλήνη 15351, E-mail: [aangeloroulou@patt.gov.gr](mailto:aangeloroulou@patt.gov.gr)

<sup>2</sup> Διεύθυνση Υγιεινής και Ασφάλειας Τροφίμων Ζωικής Προέλευσης, Γενική Διεύθυνση Βιώσιμης Ζωικής Παραγωγής και Κτηνιατρικής, Υπουργείο Παραγωγικής Ανασυγκρότησης, Περιβάλλοντος και Ενέργειας, 10174 Αθήνα

<sup>3</sup> Τμήμα Υγείας Ζώων Διεύθυνση Αγροτικής & Κτηνιατρικής Πολιτικής Περιφέρεια Αττικής, 11741 Αθήνα

### **X-06. Διαχείριση ζωικών υποπροϊόντων σφαγείου. Αδυναμίες και προοπτικές**

Δ. Παπανικολάου<sup>1</sup>, Β. Πλόσκα<sup>1</sup>, Π. Σαντικτσής-Δουκέλης<sup>2</sup>

<sup>1</sup> Τμήμα Ζωικών Υποπροϊόντων, Διεύθυνση Υγιεινής και Ασφάλειας Τροφίμων Ζωικής Προέλευσης, Γενική Διεύθυνση Βιώσιμης Ζωικής Παραγωγής και Κτηνιατρικής, Υπουργείο Παραγωγικής Ανασυγκρότησης, Περιβάλλοντος και Ενέργειας

<sup>2</sup> Τμήμα Κτηνιατρικής Αντίληψης, Φαρμακοεπαγρύπνησης και Ελέγχων, Διεύθυνση Αγροτικής Οικονομίας και Κτηνιατρικής Περιφερειακής Ενότητας Δυτικού Τομέα Αθηνών, Γενική Διεύθυνση Περιφερειακής Αγροτικής Οικονομίας και Κτηνιατρικής, Περιφέρεια Αττικής

### **X-07. Εργαστηριακός έλεγχος σε τρόφιμα ζωικής προέλευσης για την ανίχνευση και ταυτοποίηση καταλοίπων β-αγωνιστών**

Β. Φώτος<sup>1</sup>, Μ. Παντελιά<sup>1</sup>, Ε.Κατσαρού<sup>1</sup>, Γ. Μεθενίτου<sup>2</sup>

<sup>1</sup> Τμήμα Τοξικολογίας, Καταλοίπων και Περιβαλλοντικών Ρυπαντών, Κτηνιατρικό Κέντρο Αθηνών, Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων-Νεαπόλεως 25, Αγ. Παρασκευή, 15310 Αθήνα, E-mail: [kkia@otenet.gr](mailto:kkia@otenet.gr)

<sup>2</sup> Διεύθυνση Υγιεινής και Ασφάλειας Τροφίμων Ζωικής Προέλευσης, Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων-Καπνοκοπτηρίου 6, 10176 Αθήνα, E-mail: [ka6u016@minagric.gr](mailto:ka6u016@minagric.gr)

### **X-08. Επίσημος Έλεγχος Διοξινών στο Κρέας. Η Ελληνική Πραγματικότητα**

Κ. Μπαρμπέρης

Δ/ση Εργαστηριακών Ελέγχων, Ενιαίος Φορέας Ελέγχου Τροφίμων (ΕΦΕΤ), Λ. Κηφισίας 124 & Ιατρίδου 2, 115 26 Αμπελόκηποι, Αθήνα, E-mail: [kbarberis@efet.gr](mailto:kbarberis@efet.gr)

### **X-09. Αξιοποίηση των καταγγελιών και ενέργειες των αρμόδιων υπηρεσιών για την ανάσχεση της παράνομης διακίνησης και σφαγής ζώων - 2 περιστατικά**

Ειρ. Τσάλου, Φ. Πιπεροπούλου, Α. Αγγελοπούλου, Κ. Γεωργίου, Α. Χατζοπούλου, Χ. Καπετανοπούλου

Τμήμα Κτηνιατρικής Αν. Αττικής, 17ο χιλ. Λεωφ. Μαραθώνος, 15351 Παλλήνη, E-mail: [dagr.otikis.anat@patt.gov.gr](mailto:dagr.otikis.anat@patt.gov.gr)

### **X-10. «Ηλεκτρονικός» Έλεγχος της Διαδρομής του Κρέατος Νομοθετικό Πλαίσιο και Διασφάλιση του Καταναλωτή**

Γ. Σοφιανίδης

Ελληνικός Γεωργικός Οργανισμός-ΔΗΜΗΤΡΑ, Τμήμα Επιθεωρήσεων και Ελέγχων, Εποπτεία Κεντρικής και Δυτικής Μακεδονίας, Κηφισίας 33, 54248 Θεσσαλονίκη, E-mail: [gsofian@elog.gr](mailto:gsofian@elog.gr)

**X-11.**



**Έλεγχοι σχετικά με την προέλευση του κρέατος του Ελληνικού Γεωργικού Οργανισμού-ΔΗΜΗΤΡΑ κατά την χρονική περίοδο 2012-2014**

*A. Κιρτζαλίδου, Α. Φωτόπουλος*

ΕΛΓΟ "Δήμητρα", Πατησίων & Άνδρου 1, 11257 Αθήνα, E-mail: [kirtka@hotmail.com](mailto:kirtka@hotmail.com), kakirtzalidou@agrocet.gr

**19.45-20.00 Διάλειμμα**

**Δ' Συνεδρίαση: 20.00-21.15**

**XI. ΝΕΕΣ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΕΣ**

**Συντονιστές: Ι. Αμβροσιάδης, Π. Σκανδάμης    XI-01. Ανάπτυξη αντιμικροβιακής συσκευασίας βόειου κιμά με την χρήση τσίπουρου**

*A. Καπετανάκου, Γ.-Α. Πατεράκη, Π. Ν. Σκανδάμης*

Εργ. Ποιοτικού Ελέγχου και Υγιεινής Τροφίμων και Ποτών, Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου, Γ.Π.Α., Ιερά οδός 75, 118 55 Αθήνα, E-mail: [pskan@aua.gr](mailto:pskan@aua.gr)    XI

**-02. Μελέτη των μηχανισμών αλλοίωσης και ποιοτικής υποβάθμισης σε σαλάτες τύπου «Deli» με συστατικά ζωικής προέλευσης**

*Κ. Α. Γαβριήλ, Χ. Β. Μπικούλη, Π. Ν. Σκανδάμης*

Εργ. Ποιοτικού Ελέγχου και Υγιεινής Τροφίμων και Ποτών, Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου, Γ.Π.Α., Ιερά οδός 75, 118 55 Αθήνα, E-mail: [gavriilal@aua.gr](mailto:gavriilal@aua.gr)

**XI-03. Επίδραση των μαρινάδων ροδιού στα μικροβιολογικά και φυσικοχημικά χαρακτηριστικά φιλέτου από στήθος κοτόπουλου κατά τη συντήρησή του κάτω από αερόβιες συνθήκες**

*A. Ε. Λύτου, Β. Α. Μπλάνα, Ε. Ζ. Πανάγου, Γ.-Ι.Ε. Νυχάς*

Εργαστήριο Μικροβιολογίας και Βιοτεχνολογίας Τροφίμων, Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών, Ιερά Οδός 75, 11855 Αθήνα

**XI-04.**

**Χ**

**ρήση πολυφασματικής απεικόνισης και φασματοσκοπίας υπερύθρου με μετασχηματισμό**

**Fourier**

**(**

**FTIR**

**) για τον προσδιορισμό νοθείας του μοσχαρίσιου κιμά με χοιρινό**

*A. Ι. Ροπόδη, Δ. Ε. Παυλίδης, Δ. Λούκας, Ε. Ζ. Πανάγου, Γ.-Ι. Ε. Νυχάς*

Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών, Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου, Εργαστήριο Μικροβιολογίας & Βιοτεχνολογίας Τροφίμων, Ιερά Οδός 75, Αθήνα 11855, E-mail: [gjn@aua.gr](mailto:gjn@aua.gr)    XI-05. Παράγοντες που επηρεάζουν την ανάπτυξη της *Lis*

*teria*

***Monocytogenes***

**σε λουκάνικα τ. Φραγκφούρτης, σύνθεση και φυσικοχημικά χαρακτηριστικά**

*Μ. Μπάκα<sup>1</sup>, Ε. Νοριέγκα<sup>1</sup>, Ε. Τσάκαλη<sup>2</sup>, Γ. Βαν'Ιμπε<sup>1</sup>*

<sup>1</sup> Εργαστήριο Τεχνολογίας και Ελέγχου Χημικών και Βιοχημικών Επεξεργασιών (BioTeC), Τμήμα Χημικών Μηχανικών, Katholieke Universiteit Leuven, W. de Croylaan 46, 3001 Leuven, Belgium

<sup>2</sup> Εργαστήριο Βιομηχανικής και Μικροβιολογίας Τροφίμων, Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων, Τεχνολογικό Εκπαιδευτικό Ίδρυμα Αθήνας (Τ.Ε.Ι.), Αγίου Σπυρίδωνος, 122 44 Αιγάλεω, [ets@teiatech.gr](mailto:ets@teiatech.gr)

## ΛΗΞΗ ΔΕΥΤΕΡΗΣ ΗΜΕΡΑΣ

