



Κυριακή, 1 Μαρτίου 2015

Α' Συνεδρίαση: 09.00-10.45

XII. ΥΓΙΕΙΝΗ, ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΚΑΙ ΠΟΙΟΤΗΤΑ

Συντονιστές: Κ. Κουτσουμανής, Α. Αλυσσανδράκης **XII-01. Ετερογένεια στον ατομικό χρόνο θανάτου κυττάρων**

Salmonella

Agona

: Μία νέα στοχαστική προσέγγιση μικροβιακής αδρανοποίησης σε προϊόντα κρέατος

Z. Ασπρίδου¹, Α. Μπαλωμένος², Π. Τσακανίκας³, Η. Μανωλάκος², Κ. Κουτσουμανής¹

¹ Εργαστήριο Μικροβιολογίας και Υγιεινής Τροφίμων, Τομέας Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Τμήμα Γεωπονίας, Σχολή Γεωπονίας, Δασολογίας και Φυσικού Περιβάλλοντος, Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης, E-mail: zasprido@agro.auth.gr

² Τμήμα Πληροφορικής και Τεχνολογιών, Εθνικό Καποδιστριακό Πανεπιστήμιο Αθηνών

³ Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής Ανθρώπου, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών

XII-02. Μικροενθυλάκωση προβιοτικής καλλιέργειας για εφαρμογή σε προϊόντα κρέατος

Μ. Γουγουλή¹, Μ. Κακαγιάννη¹, Ζ. Ασπρίδου¹, Θ. Βασιλειάδης¹, Α. Μυγδαλιά², Δ.

Δουρβανίδης

Θ. Μοσχάκης

³

, Κ. Μπιλιαδέρης

²

, Κ. Κουτσουμανής

¹

¹ Εργαστήριο Μικροβιολογίας και Υγιεινής Τροφίμων, Τμήμα Γεωπονίας, Α.Π.Θ., 54124 Θεσσαλονίκη, E-mail: kkoutsou@agro.auth.gr

² Εργαστήριο Χημείας – Βιοχημείας Τροφίμων, Τμήμα Γεωπονίας, Α.Π.Θ., 54124 Θεσσαλονίκη

³ Εργαστήριο Τεχνολογίας Γάλακτος, Τμήμα Γεωπονίας, Α.Π.Θ., 54124 Θεσσαλονίκη

03. Εκτίμηση της ανάπτυξης του βακτηρίου

Escherichia

coli

O

157:

H

7 σε βόειο κιμά κατά τη συντήρησή του στην ελληνική ψυκτική αλυσίδα

Μ. Κακαγιάννη, Κ. Κουτσουμανής

Εργαστήριο Μικροβιολογίας και Υγιεινής Τροφίμων, Τομέας Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Τμήμα Γεωπονίας, Σχολή Γεωπονίας, Δασολογίας και Φυσικού Περιβάλλοντος, ΑΠΘ, 54124 Θεσσαλονίκη, E-mail: kkoutsou@agro.auth.gr

XII-04. Ωσμωτική αφυδάτωση μοσχαρίσιου κρέατος με χρήση μαλτοδεξτρίνης και NaCl

Δ. Δημακοπούλου-Παπάζογλου¹, Κ. Κουτσουμανής², Ε. Κατσανίδης¹

¹ Εργαστήριο Επεξεργασίας και Μηχανικής Τροφίμων, Τομέας Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Τμήμα Γεωπονίας, Σχολή Γεωπονίας, Δασολογίας και Φυσικού Περιβάλλοντος, ΑΠΘ, 54124 Θεσσαλονίκη, E-mail: ddimakor@agro.auth.gr

² Εργαστήριο Μικροβιολογίας και Υγιεινής Τροφίμων, Τομέας Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Τμήμα Γεωπονίας, Σχολή Γεωπονίας, Δασολογίας και Φυσικού Περιβάλλοντος, ΑΠΘ, 54124 Θεσσαλονίκη, E-mail: kkoutsou@agro.auth.gr **XII-05. Ανάπτυξη ενός πρότυπου μοντέλου τροφίμου για προσομοίωση μοσχαρίσιου κρέατος σε διεργασίες ωσμωτικής αφυδάτωσης**

M. Μιχαηλίδου, Ε. Κατσανίδης

Εργαστήριο Επεξεργασίας και Μηχανικής Τροφίμων, Τομέας Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Τμήμα Γεωπονίας, Σχολή Γεωπονίας, Δασολογίας και Φυσικού Περιβάλλοντος, ΑΠΘ, 54124, E-mail: michailidoumr@hotmail.com **XII-06. Διερεύνηση της συχνότητας παρουσίας των *Enterococcus spp.***

σε σφάγια θηλαστικών σε δύο σφαγεία της Βορ. Ελλάδας

Δ. Κομοδρόμος¹, Ε. Μαλισσιόβα², Ε. Χουλιάρα¹, Χ. Χατζηχριστοδούλου³, Δ. Σεργκελίδης¹

¹Εργαστήριο Υγιεινής Τροφίμων Ζωικής Προέλευσης, Τμήμα Κτηνιατρικής, Σχολή Επιστημών Υγείας, Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης

²Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων, Σχολή Τεχνολογίας Γεωπονίας και Τεχνολογίας Τροφίμων και Διατροφής, Τεχνολογικό Εκπαιδευτικό Ίδρυμα (Τ.Ε.Ι.) Θεσσαλίας

³Εργαστήριο Υγιεινής και Επιδημιολογίας, Τμήμα Ιατρικής, Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας

10.45-11.00 Διάλειμμα

Β' Συνεδρίαση: 11.00-12.45

XIII. ΠΟΙΟΤΗΤΑ, ΔΙΑΤΡΟΦΗ

Συντονιστές: Κ. Γενηγεώργης, Γ. Οικονόμου **XIII-01.GroPIN & SOPHY: Σύγχρονα, φιλικά-προς-το χρήστη εργαλεία πρόρρησης της ποιότητας και της ασφάλειας τροφίμων από το στάβλο στο τραπέζι**

Π. Ν. Σκανδάμης, Γ. Σ. Μανιός, Α. Ε. Καπετανάκου, Α. Ψωμάς

¹ Laboratory of Food Quality Control and Hygiene, Department of Food Science and Human Nutrition, Agricultural University of Athens, Iera Odos 75, 11855 Athens, E-mail: pskan@aua.gr **XIII-02.**

Σήμα Ποιότητας Μεσογειακής Διατροφής MedDiet για εστιατόρια

Κ. Γιαννιός¹, Ν. Κατσαρός²

¹ Συνεργάτης Επιμελητηρίου Μεσσηνίας, E-mail: kalli.giannios@gmail.com

² Π. Πρόεδρος ΕΦΕΤ, Διευθυντής τμήματος διατροφολογίας Ν.Υ.Σ., Ειδικός Σύμβουλος Επιμελητηρίου Μεσσηνίας, E-mail: atsaros@chem.demokritos.gr **XIII-03.**

Κρεατοσκευάσματα χωρίς συντηρητικά! Εξέλιξη, σημερινές τάσεις, ενδοιασμοί και προκλήσεις

Constantin Genigeorgis

School of Veterinary Medicine, University of California, Davis and School of Veterinary Medicine Aristotle University, E-mail: cgenigeorgis@ucdavis.edu **XIII-04. Μείωση Na⁺ / (άλατος)**

σε προϊόντα με βάση το κρέας :

Τεχνολογική προσέγγιση

Β. Κ. Τσουκαλάς, Κ. Β Τσουκαλάς

Ελεύθεροι επαγγελματίες **XIII-05. Πρόσθετα στα προϊόντα κρέατος**

Ν. Κατσαρός

ΕΚΕΦΕ Δημόκριτος

XIII-06. Η ιχνηλασιμότητα και η αυθεντικότητα στην εφοδιαστική αλυσίδα των προϊόντων κρέατος και η διαχείριση τους μέσω των Συστημάτων Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων

Ι. Τσιριγωτάκης

TUV HELLAS (TUV NORD), Τεχνολογικό Πάρκο Κρήτης, Ι.Τ.Ε., 71110 Βούτες Ηρακλείου,

E-mail: itsirigotakis@tuv-nord.com **XIII-07.**

Γ. Οικονόμου

ΣΕΒΕΚ **12.45-13.00 Διάλειμμα**

Στρογγυλή τράπεζα 13.00-14.00

XIV. ΤΟ ΚΡΕΑΣ: Ο ΑΔΥΝΑΤΟΣ ΚΡΙΚΟΣ ΜΕ ΤΗΝ ΜΕΓΑΛΥΤΕΡΗ ΠΡΟΟΠΤΙΚΗ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ

Συντονιστής: Γ. Κατερίνης XIV-01. Οι διεπαγγελματικές συμφωνίες ως μέσο για την ενεργοποίηση των διαθέσιμων πόρων της χώρας

Α. Γίτσας

Εθνική Διεπαγγελματική Οργάνωση Κρέατος **XIV-02. Οι σύγχρονες Ελληνικές φυλές βοοειδών, τα χαρακτηριστικά τους και οι δυνατότητες αξιοποίησής τους**

Α. Ζαγορίτης XIV-03. Ο ρόλος των παχυντών

Γ. Βουγιούκας XIV-04.

Β. Μεγαλοβασίλης

Πανελλαδικός Σύνδεσμος Βιομηχανικών Σφαγείων **XIV-05. Οι παραδοσιακοί κρεοπώλες ως κρίκος μεταξύ παραγωγικής διαδικασίας και κατανάλωσης**

Σ. Πέρρος και Σ. Κεσίδης

Πανελλήνια Ομοσπονδία Καταστηματαρχών Κρεοπωλών **XIV-06. Η ολοκλήρωση ενός συστήματος ελέγχων και ιχνηλασιμότητας του κρέατος**

Α. Γεωργούδης Καθηγητής ΑΠΘ, Εντεταλμένος Σύμβουλος ΕΔΟΚ 14.00-14.15

Διάλειμμα

Στρογγυλή τράπεζα 14.15-15.15

XV. ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΚΑΙ ΠΡΟΠΤΙΚΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΤΟΥ ΣΥΓΧΡΟΝΟΥ ΚΡΕΟΠΩΛΕΙΟΥ

Συντονιστής: Α. Φωτόπουλος XV-01. Το πλαίσιο λειτουργίας του κρεοπωλείου στην επόμενη δεκαετία

Σταύρος Πέρρος και Σάββας Κεσίδης

Πανελλήνια Ομοσπονδία Καταστηματαρχών Κρεοπωλών **XV-02. Οι νομοθετικές απαιτήσεις του Επίσημου Ελέγχου στα κρεοπωλεία**

Νικόλαος Ζιώγας

ΕΦΕΤ **XV-03. Ρύθμιση θεμάτων λειτουργίας παρασκευαστηρίου παρακείμενου χώρου καταστημάτων λιανικής πώλησης κρεάτων**

Παναγιώτα Παπαδάκη

Τμήμα Σφαγείων και Λοιπών Εγκαταστάσεων Κρέατος και Προϊόντων Κρέατος, Γενική Διεύθυνση Βιώσιμης Ζωικής Παραγωγής και Κτηνιατρικής, Υπουργείο Παραγωγικής Ανασυγκρότησης, Περιβάλλοντος και Ενέργειας □

15.15-15.30 Διάλειμμα

Γ' Συνεδρίαση: 15.30-17.30

XVI. ΤΟ ΚΡΕΑΣ ΚΑΙ ΤΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΤΟΥ, ΚΥΡΙΟ ΕΦΟΔΙΟ ΓΙΑ ΤΗ ΔΙΑΤΡΟΦΗ ΤΩΝ ΕΝΟΠΛΩΝ ΔΥΝΑΜΕΩΝ ΕΛΛΑΔΑΣ ΚΑΙ ΚΥΠΡΟΥ

Συντονιστές: Κ. Τερψίδης, Ε. Γιώτας XVI-01. Μελέτη Απαιτήσεων Εφαρμογής

Συστήματος Υγιεινής και Ασφάλειας Τροφίμων στους χώρους Μαζικής Εστίασης των Μονάδων της Εθνικής Φρουράς στην Κύπρο

Κ. Ν. Παρινός¹, Ε. Κυρανάς²

¹ Κτηνιατρικό Τμήμα ΓΕΕΦ/ΔΥΓ, Α CERT Ευρωπαϊκός Οργανισμός Πιστοποίησης Α.Ε.,
E-mail: kr@a-cert.org

² Σχολή Τεχνολογίας Τροφίμων και Διατροφής, “Αλεξάνδρειο” Τ.Ε.Ι. Θεσσαλονίκης, 54006 Θεσσαλονίκη, E-mail: ekiranas@nutr.teithe.gr **XVI-02. Οι απαιτήσεις της Στρατιωτικής Υπηρεσίας και η επιλογή των εγκαταστάσεων παραγωγής και επεξεργασίας κρέατος**

Ι. Καζάκης, Ε. Γιώτας

Γ' Κτηνιατρικό Νοσοκομείο, Θεσσαλονίκη **XVI-03. Η κατανάλωση κρέατος και των προϊόντων του από τις Ελληνικές Ένοπλες Δυνάμεις**

Δ. Σταύρου

Κτηνιατρική Σχολή, Α.Π.Θ. **XVI-04. Αξιολόγηση Συστήματος Τροφοδοσίας Catering σε Κέντρο Κατάταξης στην Κύπρο**

Κ. Ν. Παρινός¹, Ε. Κυρανάς²

¹ Κτηνιατρικό Τμήμα ΓΕΕΦ/ΔΥΓ, Α CERT Ευρωπαϊκός Οργανισμός Πιστοποίησης Α.Ε.,
E-mail: kr@a-cert.org

² Σχολή Τεχνολογίας Τροφίμων και Διατροφής, “Αλεξάνδρειο” Τ.Ε.Ι. Θεσσαλονίκης, 54006 Θεσσαλονίκη, E-mail: ekiranas@nutr.teithe.gr **XVI-05. Η παραγωγή προϊόντων κρέατος για τις ανάγκες των Ενόπλων Δυνάμεων, με το βλέμμα της βιομηχανίας Λιόντας XVI-06. Διατροφική Αξιολόγηση Τροφοδοσίας σε Κέντρο Κατάταξης στην Κύπρο τον Ιανουάριο του 2014**

Κ. Ν. Παρινός¹, Ε. Κυρανάς²

¹ Κτηνιατρικό Τμήμα ΓΕΕΦ/ΔΥΓ, Α CERT Ευρωπαϊκός Οργανισμός Πιστοποίησης Α.Ε.,
E-mail: kr@a-cert.org

² Σχολή Τεχνολογίας Τροφίμων και Διατροφής, “Αλεξάνδρειο” Τ.Ε.Ι. Θεσσαλονίκης, 54006 Θεσσαλονίκη, E-mail: ekiranas@nutr.teithe.gr **XVI-07. Ο έλεγχος της ασφάλειας και ποιότητας των προϊόντων κρέατος: Η μικροσκοπική ανάλυση**

Ε. Καραβάνης

Γ' Κτηνιατρικό Νοσοκομείο, Θεσσαλονίκη **XVI-08. Ο έλεγχος της ασφάλειας και ποιότητας των προϊόντων κρέατος: Η χημική ανάλυση**

Ι. Σαρακασιάνος, Ε. Μιχαηλίδης

Γ' Κτηνιατρικό Νοσοκομείο, Θεσσαλονίκη **17.15-17.30 Διάλειμμα**

Δ' Συνεδρίαση: 17.30-18.30

XVII. ΜΗΧΑΝΙΚΩΣ ΔΙΑΧΩΡΙΣΜΕΝΟ ΚΡΕΑΣ (ΜΔΚ)

Συντονιστές: Σ. Γεωργάκης, Β. Τσουκαλάς **XVII-01. Η έννοια του ΜΔΚ: Νομοθετικές απαιτήσεις, υπότυποι, χρήση, αξιολόγηση μικροβιολογικών κριτηρίων**

Σ. Β. Ραμαντάνης

ΤΕΙ Αθηνών **XVII-02. Μηχανικά διαχωρισμένο κρέας (ΜΔΚ): “Είδος Κρέατος” με ειδικά χαρακτηριστικά – Δυνητικές παράμετροι ελέγχου**

Β. Κ. Τσουκαλάς

Ελεύθερος επαγγελματίας **XVII-03. Μηχανικά διαχωρισμένο κρέας (ΜΔΚ): μια σύγχρονη πρόκληση στην τεχνολογία του κρέατος**

Σ. Α. Γεωργάκης

Κτηνιατρική Σχολή, ΑΠΘ

XVII-04. Η ανίχνευση του Μηχανικά Διαχωρισμένου Κρέατος. Η μικροσκοπική ανάλυση

Ε. Καραβάνης

Γ' Κτηνιατρικό Νοσοκομείο, Θεσσαλονίκη

XVII-05. Η ανίχνευση του Μηχανικά Διαχωρισμένου Κρέατος. Η χημική ανάλυση

Ι. Σαρακασιάνος¹, Κ. Αδαμόπουλος², Β. Σαμανίδου³

¹ Γ' Στρατιωτικό Κτηνιατρικό Νοσοκομείο, Χημικό Εργαστήριο, Θέρμη Θεσσαλονίκης

² Εργαστήριο Τεχνολογίας Βιομηχανιών Τροφίμων και Αγροτικών Βιομηχανιών - Τμήμα Χημικών Μηχανικών, Πολυτεχνική Σχολή ΑΠΘ, 54124 Θεσσαλονίκη

³ Εργαστήριο Αναλυτικής Χημείας - Τμήμα Χημείας, Σχολή Θετικών Επιστημών ΑΠΘ, 54124 Θεσσαλονίκη

18.30-18.45 Διάλειμμα

Ε' Συνεδρίαση: 18.45-20.00

XVIII. ΥΓΙΕΙΝΗ, ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΚΑΙ ΠΟΙΟΤΗΤΑ

Συντονιστές: Ν. Σούλτος, Ε. Μαλισσιόβα

XVIII-01. Αξιολόγηση της

αποτελεσματικότητας των πρακτικώ ν που εφαρμόζονται σε σφαγιοτεχνικές εγκαταστάσεις -εργαλείο εκτίμησης επικινδυνότητας

Α. Μπίτσιου¹, Ε. Μαλισσιόβα², Α. Μανούρας², Π. Γούλας³

¹ Catering Χούτος, 54006 Θεσσαλονίκη

² Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων, ΤΕΙ Θεσσαλίας, 43100 Καρδίτσα, E-mail: malissiova@teilar.gr

³ Καθηγητής, Τμήμα Τεχνολογίας Γεωπονίας, Κατεύθυνση Ζωικής Παραγωγής, ΤΕΙ

Θεσσαλίας, 41100 Λάρισα

XVIII-02. Επιμήκυνση της διάρκειας ζωής νωπού

κρέατος κοτόπουλου με την εφαρμογή εδώ διμων αντιμικροβιακώ ν επικαλύψεων βιοπολυμερώ ν

Α. Τσατάς, Ν. Κ., Τ. Αδαμίδης, Κ. Ζηνοβιάδου

Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Perrotis College, Αμερικάνικη Γεωργική Σχολή

X

V

II

I

-03. Διερεύνηση της παρουσίας και της αντιμικροβιακής αντοχής των

Listeria

monocytogenes

και

Salmonella

spp

. σε σφάγια χοίρων

Θ. Λάζου, Κ. Φείμης, Κ Παρασκευόπουλος, Χ. Παπαχρήστος, Ε. Ιωσηφίδου, Ν. Σούλτος

Εργαστήριο Υγιεινής Τροφίμων Ζ.Π., Τμήμα Κτηνιατρικής, Σχολή Επιστημών Υγείας,

Α.Π.Θ., 54124 Θεσσαλονίκη, E-mail: thomilazou@yahoo.gr

XVIII-04. Καινοτόμες

εφαρμογές πολυφαινολώ ν ελιάς ως φυσικά αντιοξειδωτικά και αντιμικροβιακά

συστατικά σε προϊόντα κρέατος, και ως υποκατάστατα των νιτρωδώ ν αλάτων σε

ζυμούμενα αλλαντικά

Ι. Γιαβάσης¹, Μ. Κανδυλάκης¹, Χ. Μιτσάγγα¹, Κ. Τσαούση¹, Ε.-Ε. Αργύρη¹, Κ. Πετρωτός²

¹ Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων, Εργαστήριο Μικροβιολογίας & Βιοτεχνολογίας Τροφίμων, ΤΕΙ Θεσσαλίας, Τέρμα Ν. Τεμπονέρα, 43100 Καρδίτσα

² Τμήμα Μηχανικής Βιοσυστημάτων, Εργαστήριο Γεωργικής Μηχανικής & Μηχανικής Τροφίμων, ΤΕΙ Θεσσαλίας, Περιφερειακός Λάρισας-Τρικάλων **XVIII-05. Αξιολόγηση του σφαγίου του ελληνικού βούβαλου**

Μ. Καλαϊτζίδου¹, Α. Ελευθεριάδου², Β. Σκαπέτας², Ι. Μητσόπουλος², Κ. Βασιλειάδης², Ι. Κάτανος

2

, Β.Α. Μπαμπίδης

2

¹Τμήμα Κτηνιατρικής, Διεύθυνση Αγροτικής Οικονομίας και Κτηνιατρικής, Περιφερειακή Ενότητα Θεσσαλονίκης, Περιφέρεια Κ. Μακεδονίας, Θεσσαλονίκη

²Τομέας Ζωικής Παραγωγής, Σχολή Τεχνολογίας Γεωπονίας, Τεχνολογίας Τροφίμων και Διατροφής, Αλεξάνδρειο Τεχνολογικό Εκπαιδευτικό Ίδρυμα, Θεσσαλονίκη, E-mail: M.Kalaitzidou@pkm.gov.gr

ΛΗΞΗ ΣΥΝΕΔΡΙΟΥ: 20.15

Ασπέρα Ημέρα Συνεδρίου
20 Φεβρουαρίου 2015

Πρώτη Ημέρα Συνεδρίου
27 Φεβρουαρίου 2015

Υπό Ημέρα Συνεδρίου
1 Μαρτίου 2015