

Παρουσίαση της Εθνικής Ερευνητικής Υποδομής FoodomicsGR_RI

Τρίτη 15 Δεκεμβρίου 2020

15:00-18:00

Χαιρετισμοί

Φωτεινή Αραμπατζή, Υφυπουργός Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων (ΥΦΑΑΤ)

Απόστολος Τζιτζικώστας, Περιφερειάρχης Κεντρικής Μακεδονίας

Νίκος Παπαϊωάννου - Πρύτανης ΑΠΘ

Ευστράτιος Στυλιανίδης – Αντιπρύτανης Έρευνας και Δια Βίου Εκπαίδευσης ΑΠΘ

Τμήμα Α. Παρουσίαση κεντρικών τεχνολογιών της Υποδομής: (Συντονιστής Γ. Θεοδωρίδης)

Συνοπτική παρουσίαση δυναμικού, εξοπλισμού και πρωτοκόλλων. Γεώργιος Θεοδωρίδης
Καθηγητής Τμήμα Χημείας ΑΠΘ

Μεταβολομική τροφίμων με φασματομετρία μαζών: Νέες προσεγγίσεις. Νικόλαος
Θωμάϊδης Καθηγητής Τμήμα Χημείας ΕΚΠΑ

NMR μεταβολομική. Απόστολος Σπύρος, Αν. Καθηγητής Πανεπιστήμιο Κρήτης

Πρωτεωμική: τεχνολογίες, εφαρμογές στα τρόφιμα. Δρ. Γεώργιος Τσάγκαρης, Ερευνητής Α,
ΙΙΒΕΑΑ

Μικροβίωμα: Ταυτότητα, ασφάλεια και ποιότητα τροφίμων. Ιωάννης Σκούφος, Καθηγητής,
Τμήμα Γεωπονίας, Πανεπιστήμιο Ιωαννίνων

Γενετικές και Γονιδιωματικές αναλύσεις στα τρόφιμα. Αλέξανδρος Τριανταφυλλίδης, Αν.
Καθηγητής Τμήμα Βιολογίας ΑΠΘ

Στοιχειακή μεταβολομική - Προσδιορισμός προέλευσης. Κωνσταντίνος Γεωργίου,
Καθηγητής, Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου, ΓΠΑ

Βάσεις δεδομένων ελληνικών τροφίμων. Σταύρος Καλογιάννης, Αν. Καθηγητής Τμήμα
Διατροφής, ΔΙΠΑΕ

Φασματομετρία μαζών στην ασφάλεια-προσδιορισμό επιμολυντών τροφίμων. Ιωάννης
Κωνσταντίνου, Καθηγητής, Τμήμα Χημείας, Πανεπιστήμιο Ιωαννίνων

Αξιοποίηση αποβλήτων βιομηχανίας. Αθανάσιος Στασινάκης, Αν. Καθηγητής Τμήμα
Περιβάλλοντος, Πανεπιστήμιο Αιγαίου

Διάλειμμα 20 λεπτών

Τμήμα Β. “Στρογγυλή Τράπεζα, Συζήτηση με εκπροσώπους ιδιωτικού τομέα

Παροχή Ερευνητικών υπηρεσιών: Ανάδειξη ταυτότητας/ποιότητας τροφίμων. Συνέργειες με παραγωγικό τομέα.

Συντονιστές:

Εμμανουήλ Μικρός, Καθηγητής, Τμήμα Φαρμακευτικής ΕΚΠΑ,

Γεώργιος Αρσένος, Καθηγητής, Τμήμα Κτηνιατρικής ΑΠΘ

Διάρκεια 30 λεπτά

Τμήμα Γ. Εφαρμογές (Συντονιστής Ι. Κωνσταντίνου)

Διαδικτυακή Εφαρμογή: Συστατικά σε Ελληνικά Τρόφιμα. Δρ. Dritan Kodra, Τμήμα Χημείας ΑΠΘ

HRMS μεθοδολογίες και εφαρμογές για τον έλεγχο αυθεντικότητας τροφίμων προτεραιότητας. Αναστασία Κρητικού, Υπ Διδάκτορας, Τμήμα Χημείας ΕΚΠΑ

Μεταβολομική ανάλυση για την ανάδειξη της επίδρασης διατροφικής παρέμβασης - Πιλοτική μελέτη με χαρούπι σε πειραματόζωα. Δρ. Όλγα Μπέγου, Τμήμα Χημείας ΑΠΘ

Στοιχειακή μεταβολομική - Προέλευση φάβας, μελιού και κρέατος. Δρ. Γεώργιος Δανέζης, Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου, ΓΠΑ

Ποιοτικός έλεγχος αναψυκτικών με τη Φασματοσκοπία NMR. Δρ. Ευσταθία Μανωλοπούλου, Τμήμα Χημείας, Πανεπιστήμιο Κρήτης

Πρωτεωμική ανάλυση γάλακτος όνου. Σταύρος Πρωϊκάκης, Υπ. Διδάκτορας, ΙΙΒΕΑΑ

Ιχνηλάτηση της καινοτομίας σε παραγωγικά συστήματα εκτροφής ζώων: Η περίπτωση της κεφαλογραβιέρας. Αθηνά Τζώρα, Καθηγήτρια - Αικατερίνη Νέλλη Υποψήφια Διδάκτορας, Τμήμα Γεωπονίας, Πανεπιστήμιο Ιωαννίνων

Χρήση μικροφυκών για την επεξεργασία και αξιοποίηση των τυροκομικών αποβλήτων. Δρ. Ειρήνη Ζκέρη, Παν. Αιγαίου

Προσδιορισμός υπολειμμάτων παρασιτοκτόνων σε δείγματα κρασιού με χρήση υγρής χρωματογραφίας-φασματομετρίας μάζας υψηλής διακριτικής ικανότητας και ακρίβειας. Δρ. Χριστίνα Κοσμά, Τμήμα Χημείας, Πανεπιστήμιο Ιωαννίνων

Ποιοτική και ποσοτική γενετική ταυτοποίηση ειδών σε προϊόντα κρέατος. Στέλλα Μηνούδη Υπ Διδάκτορας, Τμήμα Βιολογίας ΑΠΘ

HS-SPME-GC-MS ανάλυση πτητικών ενώσεων σε δείγματα ελαιολάδου Κρήτης και ελιάς Χαλκιδικής. Άρτεμις Λιούπη, Υπ. Διδάκτορας, Τμήμα Χημείας ΑΠΘ

Ερωτήσεις-Συζήτηση. Διάρκεια 20 λεπτά

Συμπεράσματα-Κλείσιμο ημερίδας