



Ανάπτυξη ερευνητικών υποδομών για τον σχεδιασμό, την παραγωγή και την ανάδειξη των χαρακτηριστικών ποιότητας και ασφάλειας αγροδιατροφικών και βιολειτουργικών προϊόντων» (ΕΥ-ΑΓΡΟΔΙΑΤΡΟΦΗ)

ΠΡΟΣΚΛΗΣΗ



Με τη συγχρηματοδότηση της Ελλάδας και της Ευρωπαϊκής Ένωσης

Σας προσκαλούμε στην ημερίδα – συζήτηση που οργανώνει το Πανεπιστήμιο Ιωαννίνων, με αφορμή την ολοκλήρωση του έργου «ΕΥ-ΑΓΡΟΔΙΑΤΡΟΦΗ». Η ημερίδα θα πραγματοποιηθεί την

Παρασκευή 29/09/2023, στις 10:00,

στο

Συνεδριακό Κέντρο "Κάρολος Παπούλιας" – Πανεπιστήμιο Ιωαννίνων

Θα χαιρετίσει η Πρύτανης του Πανεπιστημίου Ιωαννίνων, κα. Άννα Μπατιστάτου.

Η ημερίδα και το workshop υλοποιήθηκαν στο πλαίσιο της Πράξης «Ανάπτυξη ερευνητικών υποδομών για τον σχεδιασμό, την παραγωγή και την ανάδειξη των χαρακτηριστικών ποιότητας και ασφάλειας αγροδιατροφικών και βιολειτουργικών προϊόντων» (ΕΥ-ΑΓΡΟΔΙΑΤΡΟΦΗ)» (MIS 5047235) που εντάσσεται στη Δράση «Ενίσχυση των Υποδομών Έρευνας και Καινοτομίας» και χρηματοδοτείται από το Επιχειρησιακό Πρόγραμμα «Ανταγωνιστικότητα, Επιχειρηματικότητα και Καινοτομία» στο πλαίσιο του ΕΣΠΑ 2014-2020, με τη συγχρηματοδότηση της Ελλάδας και της Ευρωπαϊκής Ένωσης (Ευρωπαϊκό Ταμείο Περιφερειακής Ανάπτυξης).

Χρόνος	Θέμα	Υπεύθυνοι Δράσεων / Ομιλητές*
10:00-10:05	<ul style="list-style-type: none"> Χαιρετισμός 	Άννα Μπατιστάτου, Πρύτανης του Π.Ι.
	<ul style="list-style-type: none"> Εισαγωγή, παρουσίαση προγράμματος ημερίδας 	Τ. Αλμπάνης, ΕΥ έργου
ΠΕ 1: «Ποιότητα Αγροδιατροφικών Προϊόντων»		
10:05-10:20	<ul style="list-style-type: none"> Δ1.1: Ανάπτυξη μεθοδολογίας NGS για την ανάδειξη ποιοτικών χαρακτηριστικών του γάλακτος και τυροκομικών προϊόντων. Δ1.2: Ανεύρεση ποιοτικών χαρακτηριστικών κρέατος ορνιθίων και μικρών μηρυκαστικών σε διαφοροποιημένα παραγωγικά συστήματα μέσω μεθοδολογιών NGS. Δ1.6: Εφαρμογή μεθοδολογίας NGS για την ανάδειξη της παραγωγής ιχθύων ιχθυοκαλλιεργειών με διαφορετικά συστήματα διατροφής 	Α. Τζώρα – Α. Τσίνας Ι. Σκούφος – Χ. Βόιδαρου
10:20-10:30	<ul style="list-style-type: none"> Δ1.3: Αποτίμηση χαρακτηριστικών ποιότητας γαλακτοκομικών προϊόντων της Ηπείρου. Δ1.4: Αποτίμηση χαρακτηριστικών ποιότητας οίνων της Ηπείρου. 	Ι. Ρούσης
10:30-10:35	<ul style="list-style-type: none"> Δ1.5: Μεθοδολογίες ελέγχου ποιότητας υδάτων ιχθυοκαλλιεργειών και οι επιδράσεις της παραγωγικής διαδικασίας. 	Τ. Αλμπάνης – Ι. Κωνσταντίνου
10:35-10:40	<ul style="list-style-type: none"> Δ1.7: Εφαρμογές τεχνικών NMR στον έλεγχο επιλεγμένων αγροδιατροφικών προϊόντων. 	Α. Γαρούφης
ΠΕ 2 : «Μεθοδολογίες και τεχνικές ελέγχου ασφάλειας αγροδιατροφικών προϊόντων»		
10:40-10:50	<ul style="list-style-type: none"> Δ2.1: Εφαρμογή μεθοδολογιών προσδιορισμού υπολειμμάτων χημειοθεραπευτικών και φυτοπροστατευτικών ενώσεων σε επιλεγμένα τρόφιμα. Δ2.3: Προσδιορισμός μικροπλαστικών και βιομηχανικών χημικών-προσθέτων πλαστικών σε περιβαλλοντικά συστήματα ιχθυοκαλλιεργειών. 	Τ. Αλμπάνης – Ι. Κωνσταντίνου Α. Καλαμπούνιας
10:50-10:55	<ul style="list-style-type: none"> Δ2.2: Προσδιορισμός μικροβιολογικών δεικτών ασφάλειας επιλεγμένων τυροκομικών προϊόντων και ειδών κρέατος από διαφοροποιημένα παραγωγικά συστήματα εκτροφής της Ηπείρου. 	Α. Τζώρα – Α. Τσίνας
10:55-11:00	<ul style="list-style-type: none"> Δ2.4: Ανάπτυξη απορριπτόμενων αισθητήρων για την ασφάλεια τροφίμων. 	Μ. Προδρομίδης

11:00-11:05	<ul style="list-style-type: none"> Δ2.5: Προσδιορισμός βαρέων μετάλλων και ιχνοστοιχείων σε επιλεγμένα τρόφιμα. 	Δ. Γκιώκας
11:05-11:30	Διάλειμμα καφέ	
ΠΕ 3 : «Χρήση νέων υλικών στην τυποποίηση και συντήρηση τροφίμων»		
11:30-11:35	<ul style="list-style-type: none"> Δ3.1: Ανάπτυξη νέων υλικών για ενεργή και έξυπνη συσκευασία 	Α. Αυγερόπουλος
11:35-11:40	<ul style="list-style-type: none"> Δ3.2: Εφαρμογές και έλεγχος συσκευασιών τροφίμων από ανακυκλωμένα υλικά. 	Π. Δεμερτζής
11:40-11:45	<ul style="list-style-type: none"> Δ3.3: Ανάπτυξη νέων υλικών συσκευασίας για την επιμήκυνση του χρόνου συντήρησης σε επιλεγμένα τρόφιμα. 	Α. Μπαδέκα
ΠΕ 4 : «Επιλογή και έλεγχος Αρωματικών –Φαρμακευτικών φυτών και εδώδιμων Μακρομυκήτων. Αξιοποίησή τους σε βιολειτουργικά προϊόντα»		
11:45-12:00	<ul style="list-style-type: none"> Δ4.1: Επιλογή αρωματικών φαρμακευτικών λαχανευόμενων φυτών και εδώδιμων μυκήτων με βάση τις βιολογικές δράσεις και τη χημική-λειτουργική σύσταση αυτών. Δ4.2: Σχεδιασμός και έλεγχος ελαιολάδου με βιολειτουργικές ιδιότητες. Δ4.3: Σχεδιασμός και έλεγχος βιολειτουργικού υλικού συσκευασίας. 	Μ.Ε. Λέκκα
12:00-12:05	<ul style="list-style-type: none"> Δ4.4: Ανάπτυξη μεθοδολογίας εξειδικευμένης παραγωγής κρέατος υψηλής προστιθέμενης αξίας με τη χρήση διατροφολογικών προϊόντων και αρωματικών - φαρμακευτικών φυτών στη διατροφή των ζώων. 	Ε. Μπόνος – Ι. Σκούφος
12:05-12:10	<ul style="list-style-type: none"> Δ4.5: Βελτίωση της ποιότητας επιλεγμένων τροφίμων της Ηπείρου με προσθήκη ΑΦΦ. 	Ι. Ρούσης
ΠΕ 5 : «Διάχυση και αξιοποίηση αποτελεσμάτων»		
12:10-12:15	<ul style="list-style-type: none"> Δ5.1: Διάχυση-Αξιοποίηση αποτελεσμάτων. 	Ι. Κωνσταντίνου
Workshop		
12:15 – 12:30	<ul style="list-style-type: none"> Οικονομικά Στοιχεία Αμοιβές Τρίτων / Διαδικασία συμβάσεων Αναμορφώσεις Προμήθεια εξοπλισμού Προμήθειες αναλωσίμων Λοιπές δαπάνες 	Τ. Αλμπάνης
12:30 – 13:00	<ul style="list-style-type: none"> Βιωσιμότητα / μελλοντική χρήση εξοπλισμού Συζήτηση 	Ανοιχτή συζήτηση
13:00 – 13:30	Λήξη εργασιών – ελαφρύ γεύμα	

*Οι παρουσιάσεις θα γίνουν από τους Υπεύθυνους Δράσεων ή από συνεργάτες αυτών.