

4^ο Πανελλήνιο Συνέδριο Βιοτεχνολογία και Τεχνολογία Τροφίμων

11-13 Οκτωβρίου 2013
ΜΕC Παιανίας

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΣΥΝΕΔΡΙΟΥ

Παρασκευή 11 Οκτωβρίου

14:30 Εγγραφές

15:30 Έναρξη-Χαιρετισμοί

Συνεδρία 1^η

16:30 *Ανάπτυξη και μαθηματική περιγραφή έξυπνων δεικτών για τον έλεγχο της αλυσίδας κατεψυγμένων τροφίμων. Επαλήθευση σε πραγματικές συνθήκες.*
Γιαννόγλου Μ., Τούλη Α., Πλατάκου Ε., Τσιρώνη Θ., Ταούκης Π.
Εργαστήριο Χημείας και Τεχνολογίας Τροφίμων, Σχολή Χημικών Μηχανικών, ΕΜΠ

16:45 *Επίδραση εδώδιμων αντιμικροβιακών μεμβρανών σε ζαμπόν και λουκάνικα Φρανκφούρτης στον έλεγχο του *Listeria monocytogenes* μετά από αναθέρμανση σε μικροκύματα.*
Καπετανάκου Α.Ε., Καρυώτης Δ., Σκανδάμης Π.Ν.
Εργαστήριο Ποιοτικού Ελέγχου και Υγιεινής Τροφίμων και Ποτών, Επιστήμη και Τεχνολογία Τροφίμων, ΓΠΑ

17:00 *Μελέτη της επίδρασης διαφορετικών μαρινάδων στη μικροχλωρίδα τεμαχίων κοτόπουλου υπό διαφορετικές συνθήκες χρόνου και θερμοκρασίας εμβάπτισης.*
Λύτου Α.Ε., Μπλάνα Β.Α., Πανάγου Ε.Ζ., Νυχάς Γ.Ι.Ε.*
Εργαστήριο Μικροβιολογίας και Βιοτεχνολογίας Τροφίμων, Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, ΓΠΑ

17:15 *Αξιοποίηση των υγρών αποβλήτων ελαιουργείων για παραγωγή μονοκυτταρικής πρωτεΐνης.*
Γιαβάσης Ι.^{1*}, Δημητράκου Λ.¹, Μπούρος Χ.¹, Ζάρα Π.¹, Ανδριόπουλος Π.¹, Μανούρας Α.¹, Πετρωτός Κ.²
¹ ΤΕΙ ΘΕΣΣΑΛΙΑΣ, Τμήμα Τεχνολογίας τροφίμων, Εργαστήριο Μικροβιολογίας και Βιοτεχνολογίας Τροφίμων
² ΤΕΙ ΘΕΣΣΑΛΙΑΣ, Τμήμα Μηχανικής Βιοσυστημάτων, Εργαστήριο Μηχανικής τροφίμων

17:30 *Επίδραση της υπερυψηλής πίεσης στην επιβίωση του παθογόνου βακτηρίου *Salmonella enterica ser. Enteritidis* και της φυσικής μικροχλωρίδας σε φιλέτα κοτόπουλου.*
Αργύρη Α.Α., Χωριανόπουλος Ν.Γ., Σουρρή Π.Ι., Σαμαράς Φ.Ι., Τάσσου Χ.Χ.
Ελληνικός Γεωργικός Οργανισμός ΔΗΜΗΤΡΑ, Ινστιτούτο Τεχνολογίας Γεωργικών Προϊόντων

17:45 Ερωτήσεις

18:00 Διάλειμμα

Συνεδρία 2^η

Αντιμικροβιακές και αντιοξειδωτικές ιδιότητες πολυφαινολών απομονωμένων από υγρά απόβλητα ελαιουργείων: Μελέτες *in vitro* και επιτυχημένες εφαρμογές σε τρόφιμα.

18:30 Γιαβάσης Ι.^{1*}, Λεοντόπουλος Σ.², Τσαούση Κ.¹, Αργυρίου Ε.Ε.¹, Κανδυλάκης Μ.¹
Κασαπίδου Ε.³, Μανούρας Α.¹, Πετρωτός Κ.²

¹ΤΕΙ ΘΕΣΣΑΛΙΑΣ, Τμήμα Τεχνολογίας τροφίμων, Εργαστήριο Μικροβιολογίας και Βιοτεχνολογίας Τροφίμων

²ΤΕΙ ΘΕΣΣΑΛΙΑΣ, Τμήμα Μηχανικής Βιοσυστημάτων, Εργαστήριο Μηχανικής τροφίμων

³ΤΕΙ ΔΥΤΙΚΗΣ ΜΑΚΕΔΟΝΙΑΣ, Τμήμα Εμπορίας και Ποιοτικού Ελέγχου Αγροτικών Προϊόντων

Μελέτη της αντιοξειδωτικής δράσης της αιγοπρόβειας πρωτεΐνης τυρογάλακτος *in vitro* και στην κυτταρική σειρά C2C12.

18:45 Κερασιώτη Ε., Πρίφτης Α., Αϊβαζίδης Σ., Στάγκος Δ., Κουρέτας Δ.

Τμήμα Βιοχημείας και Βιοτεχνολογίας, Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας

Μελέτη της δυνατότητας σύμπλεξης ιόντων χαλκού και σιδήρου από αφεψήματα Ελληνικών βοτάνων.

19:00 Κογιάννου Δ.¹, Κουνδουράκη Χ.¹, Καραβόλτσος Σ.², Σακελλάρη Α.²,
Καλογερόπουλος Ν.^{1*}

¹Τμήμα Επιστήμης Διαιτολογίας - Διατροφής, Χαροκόπειο Πανεπιστήμιο

²Εργαστήριο Χημείας Περιβάλλοντος, Τμήμα Χημείας, ΕΚΠΑ

Μελέτη της επίδρασης πολυφαινολικού εκχυλίσματος στεμφύλων σε δείκτες οξειδωτικού στρες σε μυικά και ενδοθηλιακά κύτταρα με κυτταρομετρία ροής και με φασματομετρία.

19:15 Γκουτζουρέλας Ν.¹, Καρτερολιώτη Χ.¹, Γεωργαδάκης Σ.¹, Δεμερτζής Ν.¹, Μαυρίδου Π.¹, Στάγκος Δ.¹, Αληγιάννης Ν.², Σκαλτσούνης Λ.², Κουρέτας Δ.¹

¹Τμήμα Βιοχημείας-Βιοτεχνολογίας, Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας

²Τμήμα Φαρμακευτικής, ΕΚΠΑ

Μεσογειακή διατροφή και βιοτεχνολογία.

19:30 Κατσαρός Ν.

Επιστημονικός Συνεργάτης ΕΚΕΦΕ ΔΗΜΟΚΡΙΤΟΣ

19:45 Ερωτήσεις

Σάββατο 12 Οκτωβρίου

Συνεδρία 1^η

- 10:00** *Proficiency Testing Schemes in food allergen testing.*
Alexopoulos Ch., Kakoulidis E., Lampi E.
General Chemical State Laboratory (G.C.S.L.), 5th Athens Chemical Service
- 10:15** *Detection of escolar (Lepidocybium flavobrunneum) in commercialized minced fish products by a PCR-RFLP technique.*
Houhoula D.P., Apostolou V., Lazana N., Siskos E., Toulis D., Kyrana V.R., Lougonois V.P.
Department of Food Technology, Technological Educational Institution of Athens
- 10:30** *Ανάπτυξη μεθοδολογίας μοριακής βιολογίας για την ανίχνευση αμυγδάλου σε κυπριακά τρόφιμα.*
Τέλλο Α.¹, Σειραγάκης Γ.², Δεληγιάννη Α.¹, Ευσταθίου Κ.¹, Πελεκάνου Η.¹
¹ Γενικό Χημείο Κράτους Κύπρου
² FA Food Allergens Lab Ltd., Κύπρος
- 10:45** *Detection of allergens in food animal origin.*
Ρίζου Κ.
Food Division, General Chemical State Laboratory
- 11:00** *Αλλεργιογόνο σέλινο σε φρέσκα και καταψυγμένα τυποποιημένα λαχανικά.*
Δανιάς Π., Χριστοδούλου Ε., Μπαργωτάκης Π.
FA Food Allergens Lab, Κύπρος
- 11:15** *Ερωτήσεις*
- 11:30** *Διάλειμμα*

Συνεδρία 2^η

- 12:00** *Μοριακός και αναλυτικός χαρακτηρισμός της βιοσύνθεσης τοκοχρωμανολών σε καρπούς ελιάς (Olea europaea L.).*
Γεωργιάδου Χ.¹, Γούλας Β.¹, Ντούρου Τ.², Μαγγανάρης Γ.Α.¹, Καλαϊτζής Π.², Φωτόπουλος Β.¹
¹ Τεχνολογικό Πανεπιστήμιο Κύπρου, Τμήμα Γεωπονικών Επιστημών, Βιοτεχνολογίας και Επιστήμης Τροφίμων
² Μεσογειακό Αγρονομικό Ινστιτούτο Χανίων, Τομέας Γενετικής Βελτίωσης και Βιοτεχνολογίας Οπωροκηπευτικών
- 12:15** *Rapid analysis for fungal growth and OTA production of Aspergillus carbonarius using turbidimetric measurements.*
Ioannidis A.-G.¹, Magan N.², Panagou E.Z.^{1*}
¹ Laboratory of Microbiology and Biotechnology of Foods, Department of Food Science and Technology, AUA
² Applied Mycology Group, Cranfield Health, Cranfield University, UK

- ITS-RFLP characterization of Aspergillus isolates in grapes of four traditional grape-producing areas in Greece.*
12:30 Kizis D.*, Natskoulis P., Nychas G.-J.E., Panagou E.Z.
 Laboratory of Microbiology and Biotechnology of Foods, Department of Food Science and Human Nutrition, AUA
- Μοριακές Τεχνικές στην Ασφάλεια - Ποιότητα - Γνησιότητα Τροφίμων.*
12:45 Ευαγγέλου Β.¹, Λαμπιδώνης Α.², Σειραγάκης Γ.³
¹ Food Allergens Laboratory, Αθήνα, ² Food Allergens Laboratory, Κρήτη ³ FA Food Allergens Lab Ltd, Κύπρος
- Quality Improvement & QA Tools.*
13:00 Gutschelhofer C.M.^{1*}, Niemeijer R.¹, Maune C.²
¹ R-Biopharm AG, An der neuen Bergstrasse 17, 64297 Darmstadt, Germany,
² Trilogy Analytical Laboratory, 870 Vossbrink Dr., Washington, MO 63090, USA
- 13:15 Ερωτήσεις**
- 13:30 Διάλειμμα – Ελαφρύ γεύμα**

Συνεδρία 3^η

- Μελέτη της επίδρασης της λιποπεριεκτικότητας και της προσθήκης καζεϊνικών αλάτων και συμπυκνωμάτων πρωτεϊνών ορού στα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά αναμιγμένης γιαούρτης από βουβαλίσιο γάλα.*
14:45 Ακακιάδου Π.*, Χρυσαλίδου Σ., Δημητρέλη Γ., Πετρίδης Δ.
 Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων, Σχολή Τεχνολογίας Τροφίμων και Διατροφής, Αλεξάνδρειο Τεχνολογικό Εκπαιδευτικό Ίδρυμα Θεσσαλονίκης (ΑΤΕΙΘ)
- Επιλογή των βέλτιστων συνθηκών επεξεργασίας με υπερυψηλή πίεση για την παραγωγή πορτοκαλοχυμού ποικιλίας NAVEL.*
15:00 Αλεξανδράκης Ζ., Γουργουλέτης Α., Κατσαρός Γ., Ταούκης Π.
 Εργαστήριο Χημείας και Τεχνολογίας Τροφίμων, Σχολή Χημικών Μηχανικών, ΕΜΠ
- Παραγωγή νέων προϊόντων από χυμό ροδιού με εφαρμογή κλασσικών βιοτεχνολογικών διεργασιών.*
15:15 Ορδούδη Σ.Α.*, Μαντζουρίδου Φ., Δάφτσιου Ε., Μάλο Χ., Χατζηδημητρίου Ε., Νενάδης Ν., Τσιμίδου Μ. Ζ.
 Εργαστήριο Χημείας και Τεχνολογίας Τροφίμων, Τμήμα Χημείας, ΑΠΘ
- Yeast β-glucan recovery from wine by-products: a functional and valuable ingredient in food production processing.*
15:30 Varelas V.¹, Liouni M.¹, Nerantzis E.²
¹ Laboratory of Industrial Chemistry, Dept. of Chemistry, University of Athens
² Laboratory of Biotechnology & Industrial Fermentation, Dept. of Enology, TEI of Athens
- Μελέτη Επεξεργασίας Χυμού Ιπποφαούς με Υπερυψηλή Πίεση.*
15:45 Αλεξανδράκης Ζ.¹, Κυριακοπούλου Κ.², Κατσαρός Γ.¹, Κροκίδα Μ.², Ταούκης Π.¹
¹ Εργαστήριο Χημείας και Τεχνολογίας Τροφίμων, ΕΜΠ,
² Εργαστήριο Σχεδιασμού και ανάλυσης Διεργασιών, ΕΜΠ
- 16:00 Ερωτήσεις**

16:15 Διάλειμμα

Συνεδρία 4^η

16:45 *Ανάπτυξη και επικύρωση επίσημης μεθόδου για τον προσδιορισμό βαρέων μετάλλων και ιχνοστοιχείων σε κονσερβοποιημένη πάστα τομάτας με την τεχνική της Πολυστοιχειακής Φασματομετρίας Ατομικής Απορρόφησης με ηλεκτροθερμαινόμενο φούρνο γραφίτη.*

Ραπτοπούλου Κ.¹, Πασιάς Ι.², Θωμαΐδης Ν.², Προεστός Χ.^{1*}

¹ Εργαστήριο Χημείας Τροφίμων, Τμήμα Χημείας, ΕΚΠΑ

² Εργαστήριο Αναλυτικής Χημείας, Τμήμα Χημείας, ΕΚΠΑ

17:00 *Μελέτη της ανάπτυξης στελέχους Salmonella Typhimurium σε εργαστηριακό μέσο και εκχύλισμα ρόκας σε θερμοκρασία 20°C.*

Δουλγεράκη Α.Ι.¹, Ηλιόπουλος Β.¹, Γεωργίου Κ.², Πανάγου Ε.Ζ.¹, Νυχάς Γ.-Ι.Ε.¹

¹ Εργαστήριο Μικροβιολογίας & Βιοτεχνολογίας Τροφίμων

² Εργαστήριο Χημείας Τροφίμων, Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου, ΓΠΑ

17:15 *Παραγωγή αφλατοξίνης Β1 από μύκητες που απομονώθηκαν από μαύρη σταφίδα Κρήτης και Κορίνθου.*

Καναπίτσας Α.¹, Κωσταρέλου Π.¹, Ταβουλάρη Μ.¹, Καψανάκη-Γκότση Ε.², Μαρκάκη Π.¹

¹ Εργαστήριο Χημείας Τροφίμων, Τμήμα Χημείας, ΕΚΠΑ

² Εργαστήριο Συστηματικής και Οικολογίας, Τμήμα Βιολογίας, ΕΚΠΑ

17:30 *Histamine levels in commercial cured and canned fish products commonly consumed in Greece.*

Houhoula D.P., Batrinou A., Giannakis G., Filios K., Siskos E., Toulis D., Kyraia V.R., Lougouvois V.P.

Department of Food Technology, TEI Athens

17:45 *Biotechnology and foods: Benefits and concerns*

Labropoulos A., Anestis S., Pagoni M.

TEI Athens

18:00 *Ερωτήσεις*

Κυριακή 13 Οκτωβρίου

Συνεδρία 1^η

- 10:00** *BIOTECHNOLOGICAL CORINTHIAN RAISIN EXTRACT Βιοτεχνολογική έρευνα – Απομόνωση και παραγωγή αντιοξειδωτικού συμπληρώματος διατροφής μαύρης Κορινθιακής σταφίδας.*
Κορδοπάτης Π.¹, Λάμαρη Φ.Ν.¹, Πάϊρας Γ.Ν.², Παύλου Α.^{3*}, Κατσογιάννης Κ.³, Clark B.F.C.³, Πισιμίσης Χ.⁴, Βελέντζας Δ.⁴
¹ Εργαστήριο Φαρμακογνωσίας και Χημείας Φυσικών Προϊόντων
² Εργαστήριο Φαρμακευτικής Χημείας, Τμήμα Φαρμακευτικής, Πανεπιστήμιο Πατρών
³ CORINGREEN SA, ⁴ THANOS VINEGAR SA.
- 10:15** *Μελέτη αντιοξειδωτικής δράσης πολυφαινολικού εκχυλίσματος από απόβλητα ελαιουργείου μετά από ενθυλάκωση σε πρωτεϊνή τυρογάλακτος, μαλτοδεξτρίνη και ζελατίνη.*
Φουστέρη Ζ.¹, Στάγκος Δ.¹, Πετρωτός Κ.², Ματσούκας Ι.², Κεφαλάκης Γ.², Μαντάς Χ.², Γκουτσίδης Π.², Κερασιώτη Ε.¹, Φιλίντας Α.², Κουρέτας Δ.¹
¹ Τμήμα Βιοχημείας και Βιοτεχνολογίας, Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας
² Τμήμα Μηχανικής Βιοσυστημάτων, ΤΕΙ Θεσσαλίας
- 10:30** *Οι τοκοφερόλες στις ελιές και το ελαιόλαδο στην Ελλάδα.*
Μαϊστρου Ε.Α.Δ.¹, Σειραγάκης Γ.²
¹ Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών
² Food Allergens Laboratories
- 10:45** *Μελέτη in vivo της αντιοξειδωτικής δράσης χυμού ροδιού.*
Ματθαίου Χ.², Σαράφογλου Ε.¹, Γκουτζουρέλας Ν.¹, Στάγκος Δ.¹, Χαρουτουιάν Σ.², Κουρέτας Δ.¹
¹ Τμήμα Βιοχημείας και Βιοτεχνολογίας, Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας, ² ΓΠΑ
- 11:00** *Προσδιορισμός δεικτών οξειδωτικού στρες στο αίμα κοτόπουλων κρεατοπαραγωγής που υπέστησαν αγωγή με πολυφαινολικά πρόσθετα.*
Γερασόπουλος Κ.^{1,2}, Οικονομίδης Δ.¹, Στάγκος Δ.¹, Κόκκας Σ.², Καντάς Δ.², Γούλας Π.², Σαβουϊδάκη Κ.², Ντομπρουγιάς Γ.², Πετρωτός Κ.², Κουρέτας Δ.¹
¹ Τμήμα Βιοχημείας και Βιοτεχνολογίας, Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας
² Τμήμα Μηχανικής Βιοσυστημάτων, ΤΕΙ Θεσσαλίας
- 11:15** *Ερωτήσεις*
- 11:30** *Διάλειμμα*

Συνεδρία 2^η

- 12:00** *Detection of pathogens in foods by ANSR system.*
Silars N.
Neogen Europe, Ayr, Scotland UK

- 12:15** *Συσχέτιση των ορίων επιβίωσης, ανάπτυξης και έκφρασης γονιδίων καταπόνησης και παθογένειας του *Listeria monocytogenes* κατά την απόκριση σε όξινη και ωσμωτική καταπόνηση.*
Μακαρίτη Π.Ι., Πρίντζη Α., Σκανδάμης Ν.Π.
Εργαστήριο Ποιοτικού Ελέγχου και Υγιεινής Τροφίμων, Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών
- 12:30** *Μεταβολές στα φαινοτυπικά χαρακτηριστικά των παθογόνων *Listeria monocytogenes* και *Salmonella spp.* έπειτα από προσαρμογή τους σε υψηλές συγκεντρώσεις αντιβιοτικών.*
Μανιός Σ.Γ., Ζώης Ι., Καμιντζής Γ., Σκανδάμης Π.Ν.
Εργαστήριο Ποιοτικού Ελέγχου και Υγιεινής Τροφίμων, Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών
- 12:45** *Χρήση Ελληνικών φυτών για καταπολέμηση παθογόνων στο κρέας*
Λαμπιδώνης Α., Πολίτης Μ.
Food Allergens Laboratory, Κρήτη
- 13:00** *Βιοτεχνολογική παραγωγή πτητικών οσμηρών ενώσεων από πούλπα πορτοκαλιού με τον ζυμομύκητα *Saccharomyces cerevisiae* σε ζύμωση στερεής κατάστασης.*
Λάλου Σ., Παρασκευοπούλου Α., Μαντζουρίδου Φ.*
Εργαστήριο Χημείας και Τεχνολογίας Τροφίμων, Τμήμα Χημείας, ΑΠΘ
- 13:30** **Στρογγυλό Τραπέζι**
Εφαρμογές της Βιοτεχνολογίας στον κλάδο των τροφίμων στην Ελλάδα: Επιτεύγματα & προβληματισμοί

ΑΝΑΡΤΗΜΕΝΕΣ ΕΡΓΑΣΙΕΣ

- *Εκτίμηση της ποικιλότητας εγχώριων ποικιλιών φακής (*Lens culinaris Medik.*) με τη χρήση μοριακών δεικτών.*
Κωμαΐτης Φ., Μπεμπέλη Π.
Εργαστήριο Βελτίωσης Φυτών και Γεωργικού Πειραματισμού, Τμήμα Επιστήμης Φυτικής Παραγωγής, ΓΠΑ
- *Detection of genetically modified maize lines in packed foodstuffs containing processed corn.*
Kizis D., Gallou C., Houhoula D., Koussissis S.
Department of Food Technology, Faculty of Food Technology and Nutrition, TEI Athens
- *Olive fruit respiration study under hypoxia and hyperoxygenation conditions.*
Kizis D.¹, Houhoula D.¹, Banilas G.², Christidis S.¹, Livaditi L.¹, Koussissis S.^{1*}
¹ Department of Food Technology, Faculty of Food Technology and Nutrition, TEI Athens
² Department of Oenology and Beverage Technology, Faculty of Food Technology and Nutrition, TEI Athens
- *Quantification of parvalbumin in commercially important seafood species, using real time PCR.*
Houhoula D.P., Dimitriou P., Mengezi G., Kyrana V.R., Lougovois V.P.
Department of Food Technology, TEI Athens
- *Quantification of aflatoxins in foods, using the direct competitive ELISA technique.*
Houhoula D.P., Batrinou A., Chaniotis P., Grafas L., Kizis D., Kyrana V.R., Lougovois V.P., Koussissis S.
Department of Food Technology, TEI Athens
- *Development of a Real Time PCR for the detection of potentially allergenic trace amounts of peanuts and hazelnuts in processed foods.*
Kiritisi I., Papanastasiou A., Bourdi C., Galafti P., Koussissis S., Houhoula D.P.
Department of Food Technology, TEI Athens
- *Development of a PCR for the detection of allergenic trace amounts of sesame and hazelnuts in processed foods.*
Belsis V., Lagou K., Varvaresou M., Platara P., Kollia M., Georgopoulos L., Koussissis S., Houhoula D.P.
Department of Food Technology, TEI Athens
- *Η επίδραση της θέρμανσης στα φυσικοχημικά χαρακτηριστικά και την αντιοξειδωτική ικανότητα του μελιού.*
Ευθυμίου Μ.-Ν., Γαρδέλη Χ., Χαριζάνης Π., Κωμαΐτης Μ.
¹ Εργαστήριο Χημείας και Ανάλυσης Τροφίμων, Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων & Διατροφής του Ανθρώπου, Γ.Π.Α.
² Εργαστήριο Μελισσοκομίας και Σηροτροφίας, Τμήμα Επιστήμης Φυτικής Παραγωγής, Γ.Π.Α.
- *Επίδραση του είδους του γάλακτος (βουβαλίσιο - αγελαδινό) και της προσθήκης καζεϊνικών αλάτων στις ρεολογικές ιδιότητες και στα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά αναμιγμένης γιαούρτης.*
Δελγεωργάκης Χ., Βλάχβη Κ., Δημητρέλη Γ.
Αλεξάνδρειο Τεχνολογικό Εκπαιδευτικό Ίδρυμα Θεσσαλονίκης (ΑΤΕΙΘ), Σχολή Τεχνολογίας Γεωπονίας και Τεχνολογίας Τροφίμων και Διατροφής, Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων
- *LC-MS-MS techniques for food allergens testing.*
Christofakis M.¹, Xila A.²
¹ Food Allergens Lab, Crete, ² Novartis Swiss
- *2,5-Diketopiperazine identification based on gas chromatography-mass spectrometry analysis.*
Bratakos S.M.^{1*}, Sinanoglou V.J.¹, Dourtoglou V.², Riganakos K.³
¹ Instrumental Food Analysis Laboratory, Department of Food Technology, TEI Athens
² Department of Oenology and Beverage Technology, TEI Athens
³ Food Chemistry and Technology Laboratory, Department of Chemistry, University of Ioannina

- Μελέτη της φυσιολογίας των βακτηρίων-θηρευτών *Bdellovibrio* και *Bacterionorax* και οι δυνατότητες χρήσης τους ως παράγοντες βιοπροστασίας σε τρόφιμα.
Γιαβάσης Ι.*, **Δημοπούλου Κ.**, **Νικολάκη Σ.**, **Στεργίου Α.**, **Καφετζή Ι.**, **Βουνού Θ.**, **Ιωαννίδου Ν.**
 ΤΕΙ ΘΕΣΣΑΛΙΑΣ, Τμήμα Τεχνολογίας τροφίμων, Εργαστήριο Μικροβιολογίας & Βιοτεχνολογίας Τροφίμων
- Antimicrobial effect of pomegranate juice (Punica granatum L.) on Staphylococcus aureus strains.*
Batrinou A.¹, **Lantzouraki D.²**, **Sinanoglou V.J.¹**, **Fragkouli C.¹**, **Spiliotis V.¹**
¹ Department of Food Technology, TEI Athens
² Laboratory of Food Chemistry, School of Chemistry, National and Kapodistrian University of Athens
- Σύγκριση τεσσάρων μεθόδων προσδιορισμού ολικής και μεσόφιλης χλωρίδας (O.M.X.) σε γάλα μικρών μηρυκαστικών.
Καλύβα Ζ.Χ.¹, **Ακρίδα-Δεμερτζή Κ.²**, **Δεμερτζής Π.Γ.²**
¹ Εργαστήριο Μικροβιολογίας - Παρασιτολογίας και Λοιμωδών Νοσημάτων Ζώων, Τμήμα Ζωικής Παραγωγής, ΤΕΙ Ηπείρου
² Εργαστήριο Χημείας Τροφίμων, Τμήμα Χημείας, Πανεπιστήμιο Ιωαννίνων
- Εκτίμηση της χημικής σύστασης νωπού γάλακτος εγχώριων φυλών μικρών μηρυκαστικών - Συγκριτική μελέτη ατομικών και ομαδικών δειγμάτων.
Αυγέρης Ι.Β.¹, **Δεμερτζής Π.Γ.²**, **Ακρίδα-Δεμερτζή Κ.²**
¹ Εργαστήριο Μικροβιολογίας - Παρασιτολογίας και Λοιμωδών Νοσημάτων των Ζώων, Τμήμα Ζωικής Παραγωγής, ΤΕΙ Ηπείρου
² Εργαστήριο Χημείας Τροφίμων, Τμήμα Χημείας, Πανεπιστήμιο Ιωαννίνων
- Impact of water activity, temperature and sodium metabisulfite concentration on the growth of an Aspergillus carbonarius isolate from Greek grapes.*
Natskoulis, P.¹, **Ioannidis A.-G.¹**, **Magan N.²**, **Panagou E.Z.^{1*}**
¹ Laboratory of Microbiology and Biotechnology of Foods, Department of Food Science and Technology, AUA
² Applied Mycology Group, Cranfield Health, Cranfield University, UK
- Εφαρμογή προβιοτικής καλλιέργειας εκκίνησης *Lactobacillus pentosus* σε μεγάλης κλίμακας ζύμωση επιτραπέζιας ελιάς ποικιλίας Χαλκιδικής.
Μπλάνια Β.Α., **Σταματίου Α.Π.**, **Νυχάς Γ.-Ι.**, **Πανάγου Ε.Ζ.**
 Εργαστήριο Μικροβιολογίας και Βιοτεχνολογίας Τροφίμων, Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου, ΓΠΑ
- Η μεταβολή των ελεύθερων ανθοκυανών σε οίνους πρώιμης κατανάλωσης σε συσκευασία τροποποιημένης ατμόσφαιρας.
Μπιμπίλας Α., **Τσιμογιάννης Δ.**, **Ωραιοπούλου Β.**
 Εργαστήριο Χημείας και Τεχνολογίας Τροφίμων, Σχολή Χημικών Μηχανικών, ΕΜΠ
- Μελέτη ποιοτικών χαρακτηριστικών κέικ εμπλουτισμένου με ολιγοφρουκτόζη και ινουλίνη.
Ψιμούλη Β., **Ωραιοπούλου Β.**
 Εργαστήριο Χημείας και Τεχνολογίας Τροφίμων, Σχολή Χημικών Μηχανικών, ΕΜΠ
- Ανίχνευση των τροφογενών παθογόνων *Vibrio parahaemolyticus* και *Bacillus cereus* με Μοριακές Τεχνικές.
Λαμπιδώνης Α., **Πολίτης Μ.**
 Food Allergens Laboratory, Κρήτη
- Σύγκριση ανοσοχημικών και μοριακών τεχνικών για ανίχνευση αλλεργιογόνου μουστάρδας σε τρόφιμα.
Λοϊζου Σ.^{1*}, **Κίζης Δ.^{2*}**, **Σειραγάκης Γ.²**, **Νικολάου Σ.Α.¹**
¹ St George's, University of London Medical School at the University of Nicosia,
² FA Food Allergens, Κύπρος
- Ανάκτηση και ανάλυση καροτενοειδών μετά από ενζυμική κατεργασία αποβλήτων βιομηχανικής τομάτας.
Τσέκου Χ., **Κατσούφη Σ.**, **Στρατή Ε.**, **Μπατρίνου Α.**, **Κουσίσης Σ.**
 Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων, Σχολή Τεχνολογίας Τροφίμων και Διατροφής ΤΕΙ Αθήνας

- Πρόβλεψη των οργανοληπτικών χαρακτηριστικών κέικ εμπλουτισμένου με πίτυρα δημητριακών κατεργασμένα με ξυλανάση μέσω εκτίμησης των φυσικοχημικών και θερμικών του ιδιοτήτων.*
Λεμπέση Δ., Τζιά Κ.
 Εργαστήριο Χημείας και Τεχνολογίας Τροφίμων, Σχολή Χημικών Μηχανικών, ΕΜΠ
- Παραγωγή προβιοτικών επιτραπέζιων ελιών: ενσωμάτωση προβιοτικών βακτηρίων σε εδώδιμες μεμβράνες.*
Κατσαμπές Σ., Σφακιανάκης Π., Πολυχινιάτου Β., Χανιώτη Σ., Χρανιώτη Χ., Γιάννου Β., Τζιά Κ.
 Εργαστήριο Χημείας και Τεχνολογίας Τροφίμων, Σχολή Χημικών Μηχανικών, ΕΜΠ
- Σχεδιασμός και επικύρωση διεργασιών τροφίμων με επίκεντρο τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά.*
Τζιά Κ., Γιάννου Β., Πολυχινιάτου Β., Σφακιανάκης Π., Χρανιώτη Χ., Χανιώτη Σ.
 Εργαστήριο Χημείας και Τεχνολογίας Τροφίμων, Σχολή Χημικών Μηχανικών, ΕΜΠ
- Επίδραση της μείωσης της κοκκομετρίας με τη χρήση μύλου άλεσης υψηλής πίεσης (JET MILL) στα ποιοτικά χαρακτηριστικά αλεύρου από κριθάρι.*
Δράκος Α., Κυριακάκης Γ., Πρωτονατάρη Σ., Ευαγγελίου Β.*, Μαντάλα Ι.
 Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών
- Ανίχνευση αφλατοξίνης με ταχεία ανοσοαναλυτική μέθοδο σε καρυκεύματα της Ελληνικής αγοράς.*
Μπατρίνου Α.¹, Χούχουλα Δ.¹, Καμπανοπούλου Μ.¹, Μακρυγιάννης Κ.¹, Μαρκάκη Π.²
¹Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων, ΤΕΙ Αθήνας
²Εργαστήριο Χημείας Τροφίμων, ΕΚΠΑ
- Εφαρμογές κυτταρομετρίας ροής στην μελέτη βιωσιμότητας προβιοτικών μικροοργανισμών σε γαλακτοκομικά προϊόντα.*
Μπατρίνου Α., Κολοκυθά Κ., Παναγή Α., Ερμιζίδου Α., Βράβλας Κ., Σπηλιώτης Β.
 Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων, ΤΕΙ Αθήνας
- Προσδιορισμός με χρήση μοριακών μεθόδων της αντιοξειδωτικής δραστηριότητας προϊόντων και παραπροϊόντων των σταδίων βιομηχανικής παραγωγής χυμού ροδιού.*
Μπέσιος Α.^{1*}, Στάγκος Δ.¹, Μπόκαρη Α.¹, Ορφανουδάκη Α.², Αποστόλου Α.², Χαρουτουγιάν Σ.², Κουρέτας Δ.¹
¹Τμήμα Βιοχημείας και Βιοτεχνολογίας, Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας
²Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών
- Ανίχνευση Γενετικά Τροποποιημένων Οργανισμών (Γ.Τ.Ο.) σε γαλακτοκομικά προϊόντα.*
Παραμυθιώτης Σ.¹, Αδράκτα Ν.¹, Σιγάλα Κ.², Δροσινός Ε.Χ.¹, Προεστός Χ.²
¹Εργαστήριο Ποιοτικού Ελέγχου και Υγιεινής Τροφίμων και Ποτών, Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, ΓΠΑ
²Εργαστήριο Χημείας Τροφίμων, Τμήμα Χημείας, ΕΚΠΑ
- Επίδραση του αερίου όζοντος στην ποιότητα και στο χρόνο ζωής σταφυλιών ποικιλίας sultanina.*
Πάνου Α.Α., Ρώσσοις Ξ.Κ., Ρηγανάκος Κ.Α.
 Εργαστήριο Χημείας και Τεχνολογίας Τροφίμων, Τμήμα Χημείας, Π. Ιωαννίνων
- Μελέτη της συνδυαστικής επίδρασης της προσθήκης πρωτεϊνών γάλακτος, του μεγέθους των λιποσφαιρίων και του χρόνου συντήρησης στα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά αναμιγμένης γιαούρτης από βουβαλίσιο γάλα.*
Χρυσολίδου Σ.*, Ακακιάδου Π., Δημητρέλη Γ., Πετρίδης Δ.
 Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων, Σχολή Τεχνολογίας Τροφίμων και Διατροφής, Αλεξάνδρειο Τεχνολογικό Ίδρυμα Θεσσαλονίκης (ΑΤΕΙΘ)
- Μείωση του λίπους στο παγωτό*
Ζαφειριάδης Θ.
 Τομέα Επισιτισμού - Μεταφορών, ΙΕΚ "ΕΥΝΗΣ"

- *Ανάπτυξη Ενζυμοανασοχημικής μεθόδου ELISA για τον προσδιορισμό του ζιζανιοκτόνου χλωροπυριφός σε τρόφιμα.*
Τσιάλλα Ζ.¹, Ζήκος Χ.², Ευαγγέλου Α.², Καραχάλιου Χ.², Πέτρου Π.¹, Λιβανίου Ε.², Κακαμπάκος Σ.¹
¹ Εργαστήριο Ανοσοαναλύσεων - Ανοσοαισθητήρων
² Εργαστήριο Ανοσοπεπτιδικής Χημείας, Ι.Π.Ρ.Ε.Τ.Ε.Α, ΕΚΕΦΕ «Δημόκριτος»
- *Ανάπτυξη ενζυμοανασοχημικής μεθόδου ELISA για τον προσδιορισμό της βοείου κ-καζεΐνης σε κατσικίσιο γάλα.*
Αγγελοπούλου Μ.¹, Πέτρου Π.¹, Haasnoot W.², Peters J.², Σιαφάκα-Καπάδαη Α.³, Κακαμπάκος Σ.¹
¹ Εργαστήριο Ανοσοαναλύσεων - Ανοσοαισθητήρων, Ι.Π.Ρ.Ε.Τ.Ε.Α, ΕΚΕΦΕ «Δημόκριτος»
² RIKILT Wageningen UR
³ Εργαστήριο Βιοχημείας, Τμήμα Χημείας, ΕΚΠΑ
- *Ανάπτυξη ενζυμοανασοχημικής μεθόδου ELISA ανταγωνιστικού τύπου για τον προσδιορισμό ωχρατοξίνης σε δείγματα μύρας.*
Πάγκαλη Β.¹, Πέτρου Π.¹, Haasnoot W.², Peters J.², Οικονόμου Α.³, Κακαμπάκος Σ.¹
¹ Εργαστήριο Ανοσοαναλύσεων-Ανοσοαισθητήρων, Ι.Π.Ρ.Ε.Τ.Ε.Α, ΕΚΕΦΕ «Δημόκριτος»
² RIKILT Wageningen UR
³ Εργαστήριο Βιοχημείας, Τμήμα Χημείας, ΕΚΠΑ
- *Κατανομή του είδους και της αντιβιοαντοχής Staphylococcus spp. σε πόσιμα νερά.*
Θεοδωρίδου Ε.¹, Αλεξόπουλος Α.¹, Σταυροπούλου Ε.², Πλέσσας Σ.¹, Μαντζουράνη Ι.¹, Φουρνομίτη Μ.¹, Τζούτη Β.¹, Μπεζιτζόγλου Ε.¹
¹ Δημοκρίτειο Πανεπιστήμιο Θράκης, Τμήμα Αγροτικής Ανάπτυξης, Εργαστήριο Μικροβιολογίας, Βιοτεχνολογίας και Υγιεινής, Ορεσιτιάδα
² Δημοκρίτειο Πανεπιστήμιο Θράκης, Ιατρικό Τμήμα, Αλεξανδρούπολη
- *Πώς πίνετε τον καφέ σας;*
Ταμπούρης Κ., Γεωργαντάς Δ., Μπαρμπούνης Ε.Γ.
 Τμήμα Επιστημονικής Υποστήριξης, Ν. Αστεριάδης Α.Ε., Αθήνα