



ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟ  
ΧΗΜΕΙΑΣ ΚΑΙ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑΣ  
ΤΡΟΦΙΜΩΝ



ΕΝΩΣΗ ΕΛΛΗΝΩΝ  
ΧΗΜΙΚΩΝ  
Π.Τ.Κ.Δ.Μ



ΣΥΝΔΕΣΜΟΣ  
ΧΗΜΙΚΩΝ ΒΟΡΕΙΟΥ  
ΕΛΛΑΔΟΣ



## ΔΕΛΤΙΟ ΤΥΠΟΥ

ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΗ ΗΜΕΡΙΔΑ με θέμα

### ΥΓΕΙΑ, ΒΙΩΣΙΜΟΤΗΤΑ ΚΑΙ ΚΑΙΝΟΤΟΜΙΑ ΣΤΟΝ ΣΧΕΔΙΑΣΜΟ ΤΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΤΟΥ ΜΕΛΛΟΝΤΟΣ

**Σάββατο 18 Φεβρουαρίου 2023, 11:00-14:00**

**(ΔΕΘ ΗΕΛΕΧΡΟ, Περίπτερο 8, Συνεδριακό Κέντρο Νικόλαος Γερμανός, Αίθουσα Β)**

Το Εργαστήριο Χημείας & Τεχνολογίας Τροφίμων του Τμήματος Χημείας του Αριστοτελείου Πανεπιστημίου Θεσσαλονίκης, το Περιφερειακό Τμήμα Κ. & Δ. Μακεδονίας της Ένωσης Ελλήνων Χημικών, τον Σύνδεσμο Χημικών Βορείου Ελλάδος και το One Stop Liaison Office της Περιφέρειας Κεντρικής Μακεδονίας συνδιοργάνωσαν επιστημονική ημερίδα, το **Σάββατο 18 Φεβρουαρίου 2023**, ώρες 11:00-14:00, στο πλαίσιο των εκδηλώσεων της ΔΕΤΡΟΠ 2023 στο Συνεδριακό Κέντρο Νικόλαος Γερμανός (ΔΕΘ ΗΕΛΕΧΡΟ, Περίπτερο 8). Το θέμα της ημερίδας ήταν: «Υγεία, βιωσιμότητα και καινοτομία στον σχεδιασμό των τροφίμων του μέλλοντος».

Στην ημερίδα τονίστηκε η ανάγκη μετάβασης σε συστήματα τροφίμων υγιεινά και βιώσιμα, καθώς και ο κεντρικός ρόλος που αναμένεται να διαδραματίσει η καινοτομία σ' αυτή. Τα θέματα που αναπτύχθηκαν συνδύαζαν τους τρεις πυλώνες: της βιωσιμότητας, της καινοτομίας και της υγείας, σε μια προσπάθεια να απαντήσουν στις προκλήσεις της επισιτιστικής ασφάλειας, της υγείας των πολιτών και της προστασίας του οικοσυστήματος, ενώ, επίσης, παρουσιάστηκε η στρατηγική που εφαρμόζει η Περιφέρεια Κεντρικής Μακεδονίας στην υποστήριξη σύνδεσης της έρευνας, της καινοτομίας με την πραγματική οικονομία.

Το πρόγραμμα των ομιλιών είχε ως εξής:

**11:00**      **ΕΝΑΡΞΗ – ΧΑΙΡΕΤΙΣΜΟΙ**

**11:10**      **Υγιεινά τρόφιμα με γνώμονα τη βιωσιμότητα και την καινοτομία**

*Αδαμαντίνη Παρασκευοπούλου, Αναπλ. Καθηγήτρια, Δ/ντρια ΕΧΤΤ, Τμήμα Χημείας, ΑΠΘ*

**11:20**      **Κτίζοντας ανθεκτικά συστήματα τροφίμων-Παρούσα κατάσταση & προοπτικές**

*Φανή Μαντζουρίδου, Αναπλ. Καθηγήτρια, ΕΧΤΤ, Τμήμα Χημείας, ΑΠΘ*

- 11:30** **Επόμενα βήματα στον τομέα της βιώσιμης οινοπαραγωγής**  
*Ευφημία Χατζηδημητρίου, Επίκ. Καθηγήτρια, ΕΧΤΤ, Τμήμα Χημείας ΑΠΘ*
- 11:40** **Νέες πηγές πρωτεϊνών: από τα όσπρια και τους ξηρούς καρπούς έως τα έντομα και τα φύκη**  
*Ανθια Ματσακίδου, Μεταδιδακτορική Ερευνήτρια, ΕΧΤΤ, Τμήμα Χημείας ΑΠΘ*
- 11:50** **Αγροτοβιομηχανικά υποπροϊόντα ως νέες πηγές φυσικών προσθέτων για τρόφιμα και ζωοτροφές**  
**Αξιοποίηση υποπροϊόντων της βιομηχανίας παραγωγής ελαιολάδου στην παρασκευή τροφίμων και ζωοτροφών με λειτουργικές ιδιότητες**  
*Νικόλαος Νενάδης, Επίκ. Καθηγητής, ΕΧΤΤ, Τμήμα Χημείας ΑΠΘ*  
**Αγροτοβιομηχανικά απόβλητα φρούτων ως πηγές φυσικών χρωστικών για τρόφιμα με πιο «καθαρή ετικέτα»**  
*Στέλλα Ορδούδη, Δρ., Εργαστηριακό Διδακτικό Προσωπικό, ΕΧΤΤ, Τμήμα Χημείας ΑΠΘ*
- 12:10** **ΔΙΑΛΕΙΜΜΑ-ΚΑΦΕΣ**
- 12:40** **Καινοτόμα ζυμωμένα προϊόντα: μετουσιώνοντας την εμπειρία της παράδοσης σε επιστημονική γνώση και τεχνολογική πρόοδο**  
*Σοφία Λάλου, Μεταδιδακτορική Ερευνήτρια, ΕΧΤΤ, Τμήμα Χημείας ΑΠΘ*
- 12:50** **Οι “ισχυρισμοί υγείας” ως εργαλείο μεταφοράς μηνυμάτων στον καταναλωτή για καινοτόμα επιτεύγματα της βιομηχανίας τροφίμων**  
*Μαρία Τσιμίδου, Ομότιμη Καθηγήτρια, ΕΧΤΤ, Τμήμα Χημείας ΑΠΘ*
- 13:00** **Στρατηγική Καινοτομίας Περιφέρειας Κ. Μακεδονίας 2021-2027. Τάσεις στην Αγροδιατροφή. Χρήση της πλατφόρμας [horizonscanning.gr](http://horizonscanning.gr)**  
*Σταύρος Μαντζανάκης, Τεχνικός Υπεύθυνος One Stop Liaison Office, ΠΚΜ*
- 13:15** **ΣΤΡΟΓΓΥΛΟ ΤΡΑΠΕΖΙ – Συντονίστρια: Δρ. Έρη Τόκα, Υπεύθυνη Γραφείου Μεταφοράς Τεχνολογίας, ΕΛΚΕ ΑΠΘ, **Συμμετέχοντες: Δρ. Κωνσταντίνος Τερτιβανίδης, Γεωπόνος, Δ/ντής του Περιφερειακού Ταμείου Ανάπτυξης Κεντρικής Μακεδονίας, Στυλιανός Χούτας, Γεωπόνος, Α' Αντιπρόεδρος Επιμελητηρίου Χαλκιδικής, Θοδωρής Σοφιανός, Επιστ. Τροφίμων, Founder/CEO της start-up εταιρείας Digital Bites, Παναγιώτα Παγκάκου, Τεχνολ. Τροφίμων, Υπεύθυνη Διασφάλισης Ποιότητας και Τμήματος Έρευνας & Ανάπτυξης της εταιρείας Galaxy-Σ.ΜΑΒΙΔΟΥ & ΥΙΟΙ ΟΕ, Αδαμαντίνη Παρασκευοπούλου, Αναπλ. Καθηγήτρια, Τμήμα Χημείας, ΑΠΘ, Φανή Μαντζουρίδου, Αναπλ. Καθηγήτρια, Τμήμα Χημείας, ΑΠΘ)****

Την εκδήλωση συντόνισε η Αδαμαντίνη Παρασκευοπούλου, Αναπλ. Καθηγήτρια ΑΠΘ, Διευθύντρια του Εργαστηρίου Χημείας & Τεχνολογίας Τροφίμων και Γενική Γραμματέας ΠΤΚΔΜ/ΕΕΧ και την παρακολούθησαν περισσότερα από 120 άτομα. Στην αρχή της εκδήλωσης απηύθυναν χαιρετισμό ο Δρ. Νικόλαος Τζόλλας, Εντεταλμένος Περιφερειακός Σύμβουλος Καινοτομίας στην ΠΚΜ, ο Πρόεδρος του Τμήματος Χημείας ΑΠΘ Καθηγητής κ. Θεόδωρος

Καραπάντσιος, η Πρόεδρος ΠΤΚΔΜ/ΕΕΧ και Αναπληρώτρια Πρόεδρος του Τμήματος Χημείας ΑΠΘ Καθηγήτρια Βικτωρία Σαμανίδου, και η Πρόεδρος του ΣΧΒΕ κ. Ελένη Δεληγιάννη.

Στο τέλος των ομιλιών ακολούθησε στρογγυλό τραπέζι διαλόγου με εκπροσώπους δημόσιων, επιστημονικών και παραγωγικών φορέων, στο οποίο συζητήθηκαν οι δράσεις/τα προγράμματα που χρηματοδοτεί την τρέχουσα περίοδο η ΠΚΜ στον αγροδιατροφικό κλάδο, κατά πόσο η καινοτομία αποτελεί ευκαιρία ανάπτυξης των μικρών επιχειρήσεων, η ανάπτυξη νεοφυούς επιχειρηματικότητας στον κλάδο των τροφίμων, και πώς η έρευνα που επιτελείται στο Εργαστήριο Χημείας και Τεχνολογίας Τροφίμων του Τμήματος Χημείας του ΑΠΘ συμβάλλει στην αντιμετώπιση των προκλήσεων που καλείται να αντιμετωπίσει ο κλάδος των τροφίμων στο μέλλον. Τις εργασίες του τραπέζιού συντόνισε η Δρ. Έρη Τόκα Υπεύθυνη Γραφείου Μεταφοράς Τεχνολογίας, ΕΛΚΕ ΑΠΘ.

Η ημερίδα έκλεισε με υποβολή ερωτήσεων, αλλά και τοποθετήσεων από το ακροατήριο.

#### **Προβολή της δράσης:**

1. <https://www.grtimes.gr/ellada/koinwnia/detrop-2023-imerida-gia-ta-trofima-toy-mellontos?fbclid=IwAR2QrwMhhjB9IADomomLLuvuvIEaEMiqMUzxUpsq2pbxReeQmO5b9DM4aYQ>
2. <https://www.detrop-expo.gr/wp-content/uploads/2023/02/program-el-5.pdf>
3. <https://www.ris3rcm.eu/2023/02/13/epistimoniki-imerida-me-thema-ygeia-v/>
4. <https://www.voria.gr/article/apth-tahytata-ayxanomeni-i-agora-ton-proteinon-apo-mi-symbatikes-piges?fbclid=IwAR2zfjLoUzodMFNeCY5Ibu3fccE8RGbsS2GKulxnrVphChoVukXNxyx0cxE>
5. <https://www.ertnews.gr/ert3/thessaloniki-detrop-ta-entoma-sta-trofima-tou-mellontos/?fbclid=IwAR3n-QakKDxF5xnVXjxvh9tMnV927jWJ0BrrHD2uDYKuPARGMaH1TZNLtDQ>
6. <https://soundcloud.com/user-665020045/karatzafeni-18-02-23?fbclid=IwAR0-4TYpYZ60Bx6CeV9k86wkq3gx1xcQ36QGQFtto1fzU7ynqoi6hGGuOUk>

# ΥΓΕΙΑ ΒΙΩΣΙΜΟΤΗΤΑ & ΚΑΙΝΟΤΟΜΙΑ ΣΤΟΝ ΣΧΕΔΙΑΣΜΟ ΤΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΤΟΥ ΜΕΛΛΟΝΤΟΣ

# 1812

2023

Σάββατο 1 1:00-14:00

ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΗ ΗΜΕΡΙΔΑ

στο πλαίσιο των εκδηλώσεων της ΔΕΠΡΟΠ 2023

ΔΕΘ ΗΕΛΕΥΡΟ, ΠΕΡΙΠΤΕΡΟ 8

Συνεδριακό Κέντρο Νικόλαος Γερμανός, Αίθουσα Β

## ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ

11:00 ΕΝΑΡΞΗ - ΧΑΙΡΕΤΙΣΜΟΙ

11:10 Υγιεινά τρόφιμα με γνώριμα τη βιωσιμότητα και την καινοτομία

Αδαμαντίνη Παροσκεισοπούλου, Αναπλ. Καθηγήτρια, Δ/ντρια ΕΧΤΤ, Τμήμα Χημείας, ΑΠΘ

11:20 Κτιζοντας ανθεκτικά συστήματα τροφίμων- Παρούσα κατάσταση & προοπτικές

Φανή Μαντζουρίδου, Αναπλ. Καθηγήτρια, ΕΧΤΤ, Τμήμα Χημείας, ΑΠΘ

11:30 Επόμενα βήματα στον τομέα της βιώσιμης οίνοπαραγωγής

Ευαγγελία Χατζηδημητρίου, Επίκ. Καθηγήτρια, ΕΧΤΤ, Τμήμα Χημείας ΑΠΘ

11:40 Νέες πηγές πρωτεϊνών: από τα όσπρια και τους ξηρούς καρπούς έως τα έντομα και τα φυκά

Ανθή Ματακίδου, Μεταδοκτορική Ερευνήτρια, ΕΧΤΤ, Τμήμα Χημείας ΑΠΘ

11:50 Αγροτοβιομηχανικά υποπροϊόντα ως νέες πηγές φυσικών προσθέτων για τρόφιμα και ζωοτροφές

Αξιοποίηση υποπροϊόντων της βιομηχανίας παραγωγής ελαιολάδου στην παρασκευή τροφίμων και ζωοτροφών με λειτουργικές ιδιότητες

Νικόλαος Νεσίδης, Επίκ. Καθηγητής, ΕΧΤΤ, Τμήμα Χημείας ΑΠΘ

Αγροτοβιομηχανικά απόβλητα φρούτων ως πηγές φυσικών χρωστικών για τρόφιμα με πιο «καθαρή ετικέτα»

Ειρέλλα Ορβόδη, Δρ., Εργαστηριακό Διδακτικό Προσωπικό, ΕΧΤΤ, Τμήμα Χημείας ΑΠΘ

12:10 ΔΙΑΛΕΙΜΜΑ -ΚΑΦΕΣ

12:40 Καινοτομα ζυμωμένα προϊόντα: μεταουσιώνοντας την εμπειρία της παράδοσης σε επιστημονική γνώση και τεχνολογική πρόοδο

Σοφία Λύλου, Μεταδοκτορική Ερευνήτρια, ΕΧΤΤ, Τμήμα Χημείας ΑΠΘ

12:50 Οι "ισχυρισμοί υγείας" ως εργαλείο

μεταφοράς μηνυμάτων στον καταναλωτή για καινοτόμα επιτεύγματα της βιομηχανίας τροφίμων

Μαρία Τσιρίδου, Ομότιμη Καθηγήτρια, ΕΧΤΤ, Τμήμα Χημείας ΑΠΘ

13:00 Στρατηγική Καινοτομίας Περιφέρειας Κ. Μακεδονίας 2021-2027. Τάσεις στην Αγροδιατροφή. Χρήση της πλατφόρμας horizonseanning.gr

Ευάγγελος Μαντζανάκης, Τεχνικός Υπεύθυνος One Stop Liaison Office, ΙΚΜ

13:15 ΣΤΡΟΓΓΥΛΟ ΤΡΑΠΕΖΙ

Εισηγήτριες: Δρ. Έφη Τόκα, Υπεύθυνη Προέχεις Μεταφοράς Τεχνολογίας, ΕΛΚΕ ΑΠΘ, Σοφιστέωντες

Δρ. Κωνσταντίνος Τριτσανίδης, Γνωστικός, Δ/τής του Περιφερειακού Τμήματος Ανάπτυξης Κεντρικής Μακεδονίας, Στυλιανός Χούτας, Γνωστικός, Α' Αντιπρόεδρος Επιμελητηρίου Χαλκιδικής,

Φοδωρίς Σοφριανός, Επιστ. Τροφίμων, Founder /CEO της start-up εταιρείας Digital Bites,

Παναγιώτα Παγκάκου, Τεχνολ. Τροφίμων, Υπεύθυνη Διασφάλισης Ποιότητας και Τμήματος Έρευνας & Ανάπτυξης της εταιρείας Galaxy-Σ.ΜΑΒΙΔΟΥ & ΥΙΟΙ ΟΕ,

Αδαμαντίνη Παροσκεισοπούλου, Αναπλ. Καθηγήτρια, Τμήμα Χημείας ΑΠΘ,

Φανή Μαντζουρίδου, Αναπλ. Καθηγήτρια, Τμήμα Χημείας ΑΠΘ

Υπεύθυνοι επικοινωνίας:

Α. Παροσκεισοπούλου,

Αναπλ. Καθηγήτρια ΑΠΘ,

Γενικό Προγραμματικό ΠΤΚΔΜ - ΕΧ 2310 197882,adp@ptkdm.ioniof.edu.gr

ΠΤΚΔΜ 2310 278077, ptkdm@ioniof.edu.gr



ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟ ΧΗΜΕΙΑΣ ΚΑΙ  
ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ



ΕΝΩΣΗ ΕΛΛΗΝΩΝ  
ΧΗΜΙΚΩΝ Π.Τ.Κ.Δ.Μ



ΣΥΝΔΕΣΜΟΣ ΧΗΜΙΚΩΝ  
ΒΟΡΕΙΟΥ ΕΛΛΑΔΟΣ



ONE STOP  
LIAISON OFFICE























