

FoodOmicsGR

National Research Infrastructure
for the Comprehensive
Characterisation of Foods

Ενδεδειγμένος Χαρακτηρισμός και Ανάδειξη της Αλυσίδας Αξίας των Ελληνικών Τροφίμων

20 Σεπτεμβρίου 2022

Μεγάλη Αίθουσα του Πανεπιστημίου Αθηνών

(κεντρικό κτήριο, Πανεπιστημίου 30), Αθήνα

Πρόγραμμα

11:30 – 12:00 Υποδοχή - εγγραφές - καφές

12:10 – 12:50 Παρουσίαση Εθνικής Ερευνητικής Υποδομής

Ομιλητές:

Γεώργιος Θεοδωρίδης (ΑΠΘ, Αναλυτική Χημεία), Νικόλαος Θωμαΐδης, (ΕΚΠΑ, Αναλυτική Χημεία), Στέλλα Μηνούδη (ΑΠΘ, Βιολογία Γενετική), Γεώργιος Τσάγκαρης (ΙΙΒΕΑΑ), Κωνσταντίνος Γεωργίου (Γεωπονικό Παν/μιο Αθηνών), Εμμανουήλ Μικρός (ΕΚΠΑ, Φαρμακευτική)

12:50 – 13:50 FoodOmics: Τι προσφέρει στη βιομηχανία τροφίμων και διατροφής. Δυναμικό και εφαρμογές του πεδίου.

12:50 – 13:10 Αυθεντικότητα τροφίμων - HRMS τεχνικές και καινοτόμα εργαλεία για την τεκμηρίωση της αυθεντικότητας τροφίμων. Ν. Θωμαΐδης, ΕΚΠΑ

13:10 – 13:15 Στοιχειακή μεταβολομική στον προσδιορισμό προέλευσης. Κ. Γεωργίου, Γεωπ. Παν/μιο Αθηνών

13:15 - 13:20 Η πρωτεωμική στην ανάλυση των τροφίμων. Γ. Τσάγκαρης, ΙΙΒΕΑΑ

13:20 – 13:25 Foodomics και η ανάδειξη της ταυτότητας των Ελληνικών παραγωγικών συστημάτων για ποιοτικό και ασφαλές κρέας. Ι. Σκούφος, Π. Ιωαννίνων

13:25 – 13:30 HRMS μεθοδολογίες και εφαρμογές για την ενδεδειγμένη τεκμηρίωση αυθεντικότητας τροφίμων ζωικής προέλευσης. Α. Κρητικού, ΕΚΠΑ

13:30 – 13:35 Ποιοτική και ποσοτική ταυτοποίηση ειδών σε προϊόντα κρέατος. Σ. Μηνούδη, ΑΠΘ

13:35 – 13:40 Γενετικό προφίλ του ελληνικού προβάτου και ταυτοποίηση φυλών. Β. Σ. Μηνούδη, ΑΠΘ

13:40 – 13:45 Αποτύπωση του μεταβολικού προφίλ με βάση τη φασματοσκοπία NMR: η περίπτωση της επιτραπέζιας ελιάς. Ε. Μικρός, ΕΚΠΑ

13:45 – 13:50 Χαρακτηρισμός τροφίμων και προϊόντων διατροφής με χρήση φασματομετρίας μάζας. Α. Λιούπη, ΑΠΘ

13:55 – 14:20 FoodOmics: Διατροφή, ευεξία και υγεία. Εισηγητής Ε. Μικρός, ΕΚΠΑ

Nutritional metabolomics: Μέθοδοι, αναλυτικά εργαλεία και εφαρμογές. Ο. Μπέγου ΑΠΘ

14:20 – 14:30 Βάση δεδομένων FoodOmicsGR.

Βάσεις δεδομένων ελληνικών τροφίμων. Σ. Καλογιάννης, ΔΙΠΑΕ

14:30 – 15:20 Διάλειμμα, ελαφρύ γεύμα και παρουσίαση poster

15:20 – 16:10 FoodOmics: Ο δρόμος των τροφίμων του μέλλοντος. Ασφάλεια, νέα τρόφιμα, καινοτομία, αξιοποίηση αποβλήτων βιομηχανίας. Εισηγητής Κ. Γεωργίου

15:25 – 15:30 Μεταβολομική Ανάλυση βασισμένη στην τεχνική NMR για τον έλεγχο της αυθεντικότητας τροφίμων, Ε. Μικρός, ΕΚΠΑ

15:30 – 15:35 Στοιχειακή μεταβολομική. Ανάπτυξη νέων προϊόντων. Κ. Γεωργίου, Γεωπ. Παν/μιο Αθηνών

15:35 – 15:40 Foodomics και ο ρόλος της έρευνας στη παραγωγή μονοποικιλιακών τυριών, και ιχνηλασιμότητας της αυθεντικότητας των τυροκομικών προϊόντων. Ι. Σκούφος, Π. Ιωαννίνων

15:40 – 15:45 Foodomics και κεφαλογραβιέρα ω3: Η διάσταση της επιστήμης στην ανάδειξη της αυθεντικότητας των τυριών του μέλλοντος. Ι. Σκούφος, Π. Ιωαννίνων

15:45 – 15:55 Ολοκληρωμένη διαχείριση αγροβιομηχανικών αποβλήτων – η προσέγγιση του FoodomicsGR. Α. Στασινάκης, Π. Αιγαίου

15:55 – 16:00 Ποιος είναι ο μεγαλύτερος εχθρός των οίνων: το οξυγόνο, ή θερμότητα ή το φως; Π. Αραπίτσας, ΠΑΔΑ

16:00 – 16:05 Προσδιορισμός υπολειμμάτων παρασιτοκτόνων σε οίνους με εκχύλιση QuEChERS και χρήση υγρής χρωματογραφίας-φασματομετρία μάζας υψηλής διακριτικής ικανότητας και ακρίβειας. Ι. Κωνσταντίνου, Π. Ιωαννίνων

16:05 – 16:10 Προσδιορισμός ολιγομερών PET από περιέκτες τροφίμων σε βιολογικά δείγματα και τρόφιμα. Δ. Διαμαντίδου, ΑΠΘ

16:10 – 17:00 Συζήτηση. Ερωτήσεις από το κοινό.

17:00 Κλείσιμο ημερίδας.