



ΗΜΕΡΙΔΑ ΚΑΙΝΟΤΟΜΕΣ ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΑΛΙΕΥΣΗΣ, ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ ΚΑΙ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ ΓΙΑ ΤΗ ΒΕΛΤΙΩΣΗ ΤΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΚΑΙ ΤΗΣ ΔΙΑΤΗΡΗΣΙΜΟΤΗΤΑΣ ΦΡΕΣΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΙΧΘΥΟΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑΣ



WORKSHOP

ΚΑΙΝΟΤΟΜΕΣ ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΑΛΙΕΥΣΗΣ, ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ ΚΑΙ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ ΓΙΑ ΤΗ ΒΕΛΤΙΩΣΗ ΤΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΚΑΙ ΤΗΣ ΔΙΑΤΗΡΗΣΙΜΟΤΗΤΑΣ ΦΡΕΣΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΙΧΘΥΟΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑΣ

Πέμπτη 26 Μαΐου 2022

Αμφιθέατρο Πολυμέσων Κεντρική Βιβλιοθήκη ΕΜΠ | Πολυτεχνειούπολη Ζωγράφου

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ

ΠΡΟΣΕΛΥΣΗ	
09:00-09:30	Χαιρετισμοί – Εισαγωγή και Παρουσίαση των Ερευνητικών Δραστηριοτήτων
09:30-10:00	Καινοτόμες τεχνικές αλίευσης, επεξεργασίας και συσκευασίας για τη βελτίωση της ποιότητας και της διατηρησιμότητας φρέσκων προϊόντων ιχθυοκαλλιέργειας ΠΕΤΡΟΣ Σ. ΤΑΟΥΚΗΣ , Καθηγητής ΕΜΠ
10:00-10:30	Μελέτη και εφαρμογή καινοτόμων μεθόδων στα στάδια της αλίευσης και της επεξεργασίας για τη βελτίωση της ποιότητας και της διατηρησιμότητας των ιχθυοψαλίων ΑΘΗΝΑ ΝΤΖΙΜΑΝΗ , Μεταδιδακτορική Ερευνήτρια, Εργαστήριο Χημείας και Τεχνολογίας Τροφίμων (ΕΜΠ) ΘΕΟΦΑΝΙΑ ΤΣΙΡΩΝΗ , Επίκουρη Καθηγήτρια ΓΠΑ
10:30-11:00	Η γενετική βάση της φρεσκάδας – αλληλεπίδραση με τις τεχνικές αλίευσης ΡΑΦΑΗΛ ΑΓΓΕΛΑΚΟΠΟΥΛΟΣ , Υπ. Διδάκτωρ, Εργαστήριο Γενετικής, Συγκριτικής & Εξελικτικής Βιολογίας (ΓΘ)
ΔΙΑΛΕΙΜΜΑ – ΚΑΦΕΣ	
11:00-11:15	
11:15-11:45	Εφαρμογή Καινοτόμου Τεχνολογίας Ψυχρού Πλάσματος για την Παραγωγή φιλέτων ιχθυοψαλίων υψηλής ποιότητας και με αυξημένο χρόνο ζωής ΓΕΩΡΓΙΟΣ ΚΑΤΣΑΡΟΣ , Ερευνητής Γ', ΓΠΑ – ΕΛΓΟ ΔΗΜΗΤΡΑ
11:45-12:15	Εφαρμογή ήπιας επεξεργασίας με Υπερωξυγόνη Πίεση σε φιλέτα ιχθυοψαλίων για μείωση του μικροβιακού φορτίου ΜΑΡΙΑ ΤΖΕΒΔΟΥ , Μεταδιδακτορική Ερευνήτρια, Εργαστήριο Χημείας και Τεχνολογίας Τροφίμων (ΕΜΠ)
12:15-12:45	Εφαρμογή έξυπνης και ενεργής συσκευασίας ιχθυοψαλίων και ανάπτυξη καινοτόμου συστήματος διαχείρισης και διασφάλισης υψηλής ποιότητας και βελτιωμένης διατηρησιμότητας ΕΛΕΝΗ ΓΩΓΟΥ , Επίκουρη Καθηγήτρια ΓΘ ΜΑΡΙΑ ΚΑΤΣΟΥΛΗ , Μεταδιδακτορική Ερευνήτρια, Εργαστήριο Χημείας και Τεχνολογίας Τροφίμων (ΕΜΠ)
12:45-13:15	Προσδιορισμός των απαιτήσεων των καταναλωτών αναφορικά με τη φρεσκάδα και την ποιότητα των ιχθυοψαλίων ΚΡΙΤΩΝ ΓΡΗΓΟΡΑΚΗΣ , Ερευνητής Α', Ελληνικό Κέντρο Θαλασσίων Ερευνών (ΕΛ.ΚΕ.Θ.Ε.) ΕΥΑΓΓΕΛΙΑ ΝΑΝΟΥ , Ερευνήτρια, Ελληνικό Κέντρο Θαλασσίων Ερευνών (ΕΛ.ΚΕ.Θ.Ε.)
13:15-13:45	Η ιχθυοκαλλιέργεια στην Ελλάδα – Προκλήσεις και δυνατότητες για το παρόν και το μέλλον ΝΙΚΟΛΑΟΣ ΛΥΜΠΕΡΗΣ , Διευθύνων Σύμβουλος PHILOSOFISH A.E. ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΣ ΤΖΟΚΑΣ , Διευθυντής Έρευνας & Ανάπτυξης AVRAMAR A.E.
13:45-14:15	ΣΥΖΗΤΗΣΗ & ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑΤΑ – ΕΛΑΦΡΥ ΓΕΥΜΑ



ΟΠΣ 5033036



Ευρωπαϊκή Ένωση
Ευρωπαϊκό Ταμείο
Θάλασσας και Αλιείας



ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ
Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης
και Τροφίμων



Ε.Π. ΑΛΙΕΙΑΣ ΚΑΙ ΘΑΛΑΣΣΑΣ
2014 - 2020

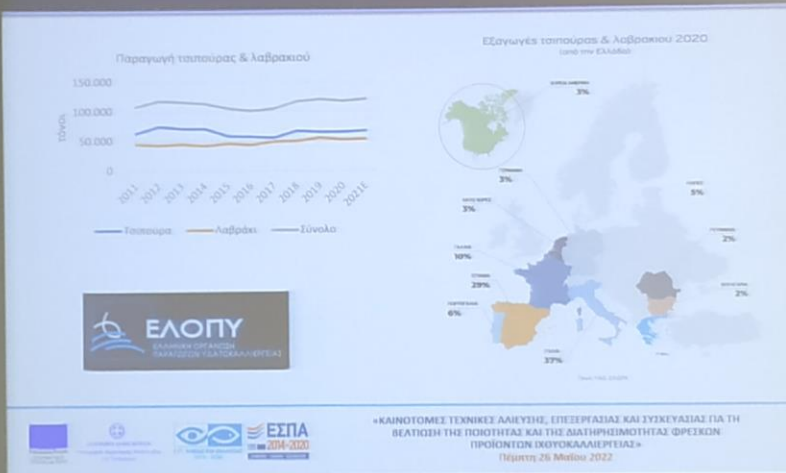


ΕΣΠΑ
2014-2020
ανάπτυξη - εργασία - αλληλεγγύη

Πέμπτη 26 Μαΐου 2022
Αμφιθέατρο Πολυμέσων | Κεντρική Βιβλιοθήκη ΕΜΠ
Πολυτεχνειούπολη Ζωγράφου



ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΤΣΙΠΟΥΡΑΣ & ΛΑΒΡΑΚΙΟΥ ΣΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ



ΓΕΩΦΑΝΙΑ ΤΣΙΡΩΝΗ
ΠΕΤΡΟΣ ΤΑΟΥΚΗΣ
ΓΕΩΡΓΙΟΣ ΚΑΤΛΑΡΟΣ

ΕΘΝΙΚΟ ΜΕΤΣΒΙΟ ΠΟΛΥΤΕΧΝΕΙΟ
NATIONAL TECHNICAL UNIVERSITY OF ATHENS



SMART FISH
smartfish.ctimmarionline.gr

Διακυμάνσεις θερμοκρασίας κατά τη διανομή και αποθήκευση των προϊόντων

ΚΑΙΝΟΤΟΜΕΣ ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΔΙΕΥΣΗΣ, ΕΠΙΞΕΡΓΑΣΙΑΣ ΚΑΙ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ ΓΙΑ ΤΗ ΒΕΛΤΙΩΣΗ ΤΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΚΑΙ ΤΗΣ ΔΙΑΤΗΡΗΣΙΜΟΤΗΤΑΣ ΦΡΕΣΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΙΧΘΥΟΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑΣ

ΕΤΠΑ 517 5033036



ΘΕΟΦΑΝΙΑ ΤΣΙΡΩΝΗ



ΠΕΤΡΟΣ ΤΑΟΥΚΗΣ

ΓΕΩΡΓΙΟΣ ΚΑΤΣΑΡΟΣ



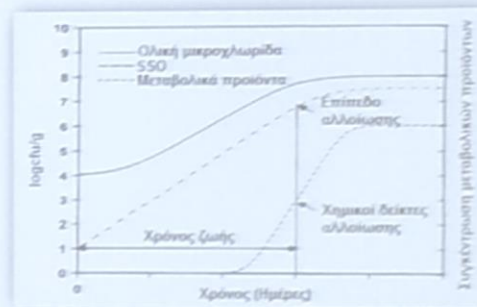
ΕΘΝΙΚΟ ΜΕΤΣΩΒΙΟ ΠΟΛΥΤΕΧΝΕΙΟ
NATIONAL TECHNICAL UNIVERSITY OF ATHENS

ΠΡΟΚΛΗΣΕΙΣ ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ ΙΧΘΥΟΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑΣ

SMART FISH
www.fish-smartingreece.gr

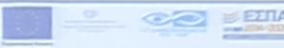
Πρόκληση της ελληνικής ιχθυοκαλλιέργειας: η διατήρηση της φρεσκότητας του ιχθύος για χρονικό διάστημα που διευκολύνει τις εξαγωγές και τη μεταφορά του.

Αντιμετώπιση πρόκλησης: επιβράδυνση των βιοχημικών και μικροβιολογικών μηχανισμών που κινητοποιούνται με την αλίευση και ευθύνονται για τη σταδιακή υποβάθμιση του προϊόντος.



ΚΑΙΝΟΤΟΜΕΣ ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΑΛΙΕΥΣΗΣ, ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ ΚΑΙ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ ΓΙΑ ΤΗ ΒΕΛΤΙΩΣΗ ΤΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΚΑΙ ΤΗΣ ΔΙΑΤΗΡΗΣΙΜΟΤΗΤΑΣ ΦΡΕΣΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΙΧΘΥΟΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑΣ

ΕΠΛΑ ΟΠΣ
5033036



Θεοφάνια Τσιρώνη

Θεοφάνια Τσιρώνη

ΘΕΟΦΑΝΙΑ ΤΣΙΡΩΝΗ

ΠΕΤΡΟΣ ΤΑΟΥΚΗΣ

Γεώργιος Κατσαρός

ΓΕΩΡΓΙΟΣ ΚΑΤΣΑΡΟΣ

ΕΘΝΙΚΟ ΜΕΤΣΟΒΙΟ ΠΟΛΥΤΕΧΝΕΙΟ
NATIONAL TECHNICAL UNIVERSITY OF ATHENS



Προσδιορισμός των απαιτήσεων των καταναλωτών αναφορικά με τη φρεσκότητα και την ποιότητα των ιχθυρών

WORKSHOP

ΚΑΙΝΟΤΟΜΕΣ ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΑΛΙΕΥΣΗΣ, ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ ΚΑΙ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ
ΓΙΑ ΤΗ ΒΕΛΤΙΩΣΗ ΤΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΚΑΙ ΤΗΣ ΔΙΑΤΗΡΗΣΙΜΟΤΗΤΑΣ
ΦΡΕΣΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΙΧΘΥΟΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑΣ

Πέμπτη 26 Μαΐου 2022

Κεντρική Βιβλιοθήκη, Πολυτεχνειούπολη Ζωγράφου Εθνικό
Μετσόβιο Πολυτεχνείο

ΚΑΙΝΟΤΟΜΕΣ ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΑΛΙΕΥΣΗΣ, ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ ΚΑΙ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ ΓΙΑ ΤΗ ΒΕΛΤΙΩΣΗ ΤΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ
ΚΑΙ ΤΗΣ ΔΙΑΤΗΡΗΣΙΜΟΤΗΤΑΣ ΦΡΕΣΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΙΧΘΥΟΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑΣ

ΕΠΑΛ ΟΠΣ
5033036



ΘΕΟΦΑΝΙΑ ΤΣΙΡΟΝΗ

ΠΕΤΡΟΣ ΤΑΟΥΚΗΣ

ΓΕΩΡΓΙΟΣ ΚΑΤΣΙΑΡΟΣ



ΕΘΝΙΚΟ ΜΕΤΣΟΒΙΟ ΠΟΛΥΤΕΧΝΕΙΟ
NATIONAL TECHNICAL UNIVERSITY OF ATHENS

Προσδιορισμός των απαιτήσεων των καταναλωτών αναφορικά με τη φρεσκότητα και την ποιότητα των ιχθυηρών

WORKSHOP

ΚΑΙΝΟΤΟΜΕΣ ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΑΛΙΕΥΣΗΣ, ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ ΚΑΙ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ
ΓΙΑ ΤΗ ΒΕΛΤΙΩΣΗ ΤΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΚΑΙ ΤΗΣ ΔΙΑΤΗΡΗΣΙΜΟΤΗΤΑΣ
ΦΡΕΣΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΙΧΘΥΟΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑΣ

Πέμπτη 26 Μαΐου 2022

Κεντρική Βιβλιοθήκη, Πολυτεχνειούπολη Ζωγράφου Εθνικό
Μετσόβιο Πολυτεχνείο

ΚΑΙΝΟΤΟΜΕΣ ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΑΛΙΕΥΣΗΣ, ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ ΚΑΙ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ ΓΙΑ ΤΗ ΒΕΛΤΙΩΣΗ ΤΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ
ΚΑΙ ΤΗΣ ΔΙΑΤΗΡΗΣΙΜΟΤΗΤΑΣ ΦΡΕΣΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΙΧΘΥΟΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑΣ

ΕΠΛΛ ΟΠΣ
5033036



Speaking

ΘΕΟΦΑΝΙΑ ΤΣΙΡΩΝΗ

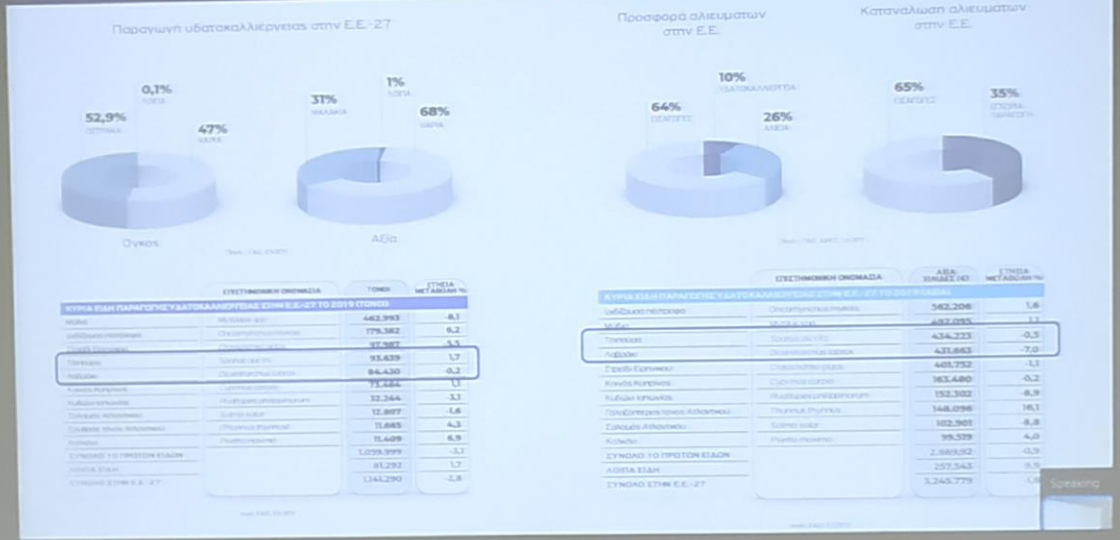
ΠΕΤΡΟΣ ΤΑΟΥΚΗΣ

ΓΕΩΡΓΙΟΣ ΚΑΤΣΑΡΟΣ



ΕΘΝΙΚΟ ΜΕΤΣΟΒΙΟ ΠΟΛΥΤΕΧΝΕΙΟ
NATIONAL TECHNICAL UNIVERSITY OF ATHENS

65% της κατανάλωσης αλιευμάτων στην Ε.Ε. -27 από εισαγωγές
Μόνο το 10% της προσφοράς αλιευμάτων από υδατοκαλλιέργεια παραγωγής Ε.Ε.



Man speaking at a podium on the left side of the stage.

ΘΕΟΦΑΝΙΑ ΤΣΙΡΩΝΗ ΠΕΤΡΟΣ ΤΑΟΥΚΗΣ ΓΕΩΡΓΙΟΣ ΚΑΤΣΑΡΟΣ



Man sitting at a table in the center, and another man standing on the right side of the stage.



