



Ευρωπαϊκή Ένωση  
Ευρωπαϊκό Ταμείο  
Θάλασσας και Αλιείας



ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ  
Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης  
και Τροφίμων



Ε.Π. ΑΛΙΕΙΑΣ ΚΑΙ ΘΑΛΑΣΣΑΣ  
2014 - 2020



ανάπτυξη - εργασία - αλληλεγγύη

## 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

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