



**ΠΑΝΕΛΛΗΝΙΑ
ΕΝΩΣΗ
ΤΕΧΝΟΛΟΓΩΝ
ΤΡΟΦΙΜΩΝ**

ΗΜΕΡΙΔΑ ΤΗΣ ΠΑΝΕΛΛΗΝΙΑΣ ΕΝΩΣΗΣ ΤΕΧΝΟΛΟΓΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

με θέμα:
**«Βιοτεχνική αρτοζαχαροπλαστική-Τεχνολογικές-νομοθετικές
προσεγγίσεις »**

15^η ΑΡΤΟΖΑ -Metropolitan Expo Center .Αίθουσα C2



Σάββατο 4/03/2017

- 14:10- 14:40 Προσέλευση- Εγγραφές**
- 14:40- 15:00** Χαιρετισμός κου Ν.Χουδαλάκη, Προέδρου της FORUM Α.Ε.
Χαιρετισμός κου Αντώνη Γ.Γραμματέα Υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης
Χαιρετισμός Κας Ειρήνης Τσιγαρίδα, Προϊστάμενης Δ/σης Διατροφικής Πολιτικής & Ερευνών ΕΦΕΤ
Χαιρετισμός Ιωάννη Σμαρνάκη, Προέδρου Π.Ε.ΤΕ.Τ.

ΟΜΙΛΙΕΣ

- 15:00-15:20** **Μιχάλης Ορεστίδης**, Τεχνολόγος Τροφίμων, Σύμβουλος Τεχνολογίας και Καινοτομίας
Θέμα: Διαδικασία ωρίμανσης κατά την τεχνολογία αρτοποιίας (Προζύμια-Μαγιά)
- 15:20- 15:40** **Γεώργιος Μαράκης**, Διατροφολόγος ,Δ/ση διατροφικής Πολιτικής ΕΦΕΤ
Θέμα: Στρατηγική του ΕΦΕΤ για τη Μείωση Πρόσληψης Αλατιού
- 15:40- 16:00** **Νικόλαος Βαλλέτ**, Χημικός, Υπεύθυνος Νέων Τεχνολογιών – Chipita S.A.
Θέμα: Νέα διατροφικά κριτήρια και αρτοσκευάσματα
- 16:00- 16:20** **Κωσταντίνη Εύα**, Γεωπόνος-Τεχνολόγος Τροφίμων MSc –Σύμβουλος επιχειρήσεων
Θέμα: Γευσιγνωσία άρτου ως επιστημονικό εργαλείο προσέγγισης της ποιότητας του.
- 16:20- 16:40** **Μυρτώ Τριάντη**, ΕΕΣ τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων-Τ.Ε.Ι. Αθήνας
Θέμα: Το "Ιδανικό Ψωμί"-Μια παρέμβαση στην αρτοποιία .
- 16:40-17:00** **Δρ Σπυριδων Παραμυθιώτης**, Ερευνητής-Μέλος ΕΔΙΠ -Γεωπονικού Πανεπιστημίου Αθηνών
Θέμα: Προζύμι στην αρτοποιία: Παραδοσιακή συνταγή με καινοτομο δυναμική.
- 17:00-17:20** **Ιωάννης Κακός**, Τεχνολόγος Τροφίμων, Επικεφαλής επιθεωρητής TUV AUSTRIA HELLAS
Θέμα: Τον άρτον ημών τον επιούσιον –Σχέσεις εμπιστοσύνης μέσω της ασφάλειας και ποιότητας άρτου&αρτοσκευασμάτων.
- 17.20-17.40** **Μαργαρίτα Τσάκωνα** ,Γεωπόνος-Επιστήμων Τροφίμων -Στέλεχος βιομηχανίας τροφίμων.
Θέμα: Επισήμανση-Παρουσίαση-Αλλεργιογόνα στο Αρτοζαχαροπλαστείο.

17:40- 18:00 **Στρογγυλό τραπέζι-Ερωτήσεις**

Συντονίστρια: Μαρίνα Πούλιου – Γ.Γραμματέας Π.Ε.ΤΕ.Τ.