

ΚΑΙΝΟΤΟΜΑ ΑΡΤΟΣΚΕΥΑΣΜΑΤΑ ΥΠΟ ΤΟ ΠΡΙΣΜΑ ΤΗΣ ΒΙΩΣΙΜΟΤΗΤΑΣ



Υποπροϊόντα Επεξεργασίας Αρωματικών Φυτών & Σουσαμιού:

Πηγές λειτουργικών συστατικών
για καινοτόμα αρτοσκευάσματα

ΗΜΕΡΙΔΑ ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗΣ ΤΩΝ ΤΕΛΙΚΩΝ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΩΝ ΤΟΥ ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΟΥ ΕΡΓΟΥ



Β' Κύκλος Ερευνών – Δημιουργώ - Καινοτομώ
(Τ2ΕΔΚ-00946)
(<https://byvalue.gr>)

Αμφιθέατρο Ινστιτούτου Γενετικής Βελτίωσης & Φυτογενετικών Πόρων
(ΕΛΓΟ ΔΗΜΗΤΡΑ)
Θέρμη, Θεσσαλονίκη

Παρασκευή 20 Οκτωβρίου 2023



Τμήμα Γεωπονίας
Τομέας Επιστήμης &
Τεχνολογίας Τροφίμων
Εργαστήριο Χημείας &
Βιοχημείας Τροφίμων



ΕΠΑνΕΚ 2014-2020
ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΙΑΚΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ
ΑΝΤΑΓΩΝΙΣΤΙΚΟΤΗΤΑ
ΕΠΙΧΕΙΡΗΜΑΤΙΚΟΤΗΤΑ
ΚΑΙΝΟΤΟΜΙΑ



Με τη συγχρηματοδότηση της Ελλάδας και της Ευρωπαϊκής Ένωσης

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΗΜΕΡΙΔΑΣ

Παρασκευή 20 Οκτωβρίου 2023



10:00 – 10:30	Προσέλευση – Εγγραφές
10:30 – 10:40	Καλωσόρισμα – Παρουσίαση ημερίδας <i>Κων/νος Μπυλιαδέρης, Ομ. Καθηγητής, ΑΠΘ, Επιστημονικά Υπεύθυνος έργου</i>
10:40 – 10:50	Συνοπτική παρουσίαση του ερευνητικού έργου By-Value <i>Μαρία Ηρακλή, Κύρια Ερευνήτρια ΕΛΓΟ ΔΗΜΗΤΡΑ, Συντονίστρια έργου</i>
10:50 – 11:10	Τάσεις, προοπτικές και προκλήσεις στην παραγωγή λειτουργικών προϊόντων για την κάλυψη αναγκών των καταναλωτών και ενδιαφερόντων της βιομηχανίας τροφίμων <i>Κων/νος Μπυλιαδέρης, Ομ. Καθηγητής, ΑΠΘ, Επιστημονικά Υπεύθυνος έργου</i>
11:10 – 11:25	Υποπροϊόντα απόσταξης βιομηχανίας αιθέριων ελαίων: ελπιδοφόρες πηγές βιοδραστικών συστατικών για τη βιομηχανία τροφίμων <i>Πασχαλίνα Χαϊζοπούλου, Διευθύντρια Ερευνών, ΕΛΓΟ ΔΗΜΗΤΡΑ</i>
11:25 – 11:40	Εξερευνώντας το δρόμο των λειτουργικών συστατικών με καινοτόμες πράσινες τεχνολογίες στο πλαίσιο της κυκλικής οικονομίας και αξιοποίησης των υποπροϊόντων βιομηχανίας τροφίμων <i>Μαρία Ηρακλή, Κύρια Ερευνήτρια, ΕΛΓΟ ΔΗΜΗΤΡΑ</i>
11:40 – 12:00	Διάλειμμα - Καφές
12:00 – 12:15	Πίτα σουσαμιού – Ένα υποπροϊόν της βιομηχανίας επεξεργασίας σουσαμιού ως λειτουργικό πρόσθετο σε προϊόντα αρτοποιίας <i>Αθηνά Λαζαρίδου, Αναπληρώτρια Καθηγήτρια, ΑΠΘ</i>
12:15 – 12:30	Εμπλουτισμένα αρτοσκευάσματα με υψηλό αντιοξειδωτικό δυναμικό: Μια εναλλακτική λύση αξιοποίησης των υποπροϊόντων επεξεργασίας των αρωματικών/φαρμακευτικών φυτών <i>Χρυσάνθη Νούσκα, Μεταδιδακτορική Ερευνήτρια, ΑΠΘ</i>
12:30 – 12:45	Μικροενθυλάκωση βιοενεργών ουσιών από αρωματικά φυτά με τη μέθοδο του μοριακού εγκλεισμού <i>Ελένη Γαλλή, Μεταπτυχιακή Φοιτήτρια, ΑΠΘ</i>
12:45 – 13:00	Νέες τάσεις και καινοτομίες στη βιομηχανία αρτοποιίας <i>Ηλίας Αθανασιάδης, Stirixis Group</i>
13:00 – 13:30	Συζήτηση και λήξη ημερίδας
13:30	Παρουσίαση προϊόντων του έργου By-Value: Αρτοσκευάσματα εμπλουτισμένα με πίτα σουσαμιού και στερεά υπολείμματα απόσταξης αιθέριων ελαίων – Ελαφρύ γεύμα



Με τη συγχρηματοδότηση της Ελλάδας και της Ευρωπαϊκής Ένωσης

«Το έργο αυτό υλοποιείται στο πλαίσιο της Δράσης ΕΡΕΥΝΩ-ΔΗΜΙΟΥΡΓΩ-ΚΑΙΝΟΤΟΜΩ και συγχρηματοδοτήθηκε από το Ευρωπαϊκό Ταμείο Περιφερειακής Ανάπτυξης (ΕΤΠΑ) της Ευρωπαϊκής Ένωσης και εθνικούς πόρους μέσω του Ε.Π. Ανταγωνιστικότητα, Επιχειρηματικότητα & Καινοτομία (ΕΠΑνΕΚ) (Ακρωνύμιο: By-Value, Κωδικός Έργου: Τ2ΕΔΚ-00946)»