

ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΗ ΗΜΕΡΙΔΑ
ΤΟΥ ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟΥ ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑΣ ΚΑΙ ΒΙΟΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ
ΤΟΥ ΤΜΗΜΑΤΟΣ ΕΠΙΣΤΗΜΗΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΚΑΙ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ
ΤΟΥ ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟΥ ΘΕΣΣΑΛΙΑΣ

Με Θέμα:

**«Παρουσίαση Αποτελεσμάτων Ερευνητικών Έργων του Τμήματος
Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής στα πλαίσια του Μέτρου 16 του
Υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων (ΥΠΑΑΤ)»**

**Κυριακή, 9/3/2025, 14:00-16:00, Σκεπαστή Αγορά Λάρισας,
Έκθεση Agrothessaly 6-9/3/2025**

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΗΜΕΡΙΔΑΣ

ΩΡΑ	ΘΕΜΑ	ΟΜΙΛΗΤΗΣ
14:00-14:10	Προσέλευση - Εγγραφές	
14:10-14:20	Σύντομοι Χαιρετισμοί	
14:20-14:40	Παρουσίαση συνεργαζόμενων φορέων, στόχων, χρηματοδότησης και παραδοτέων στα έργα Biowineries και Innovaroultry	Δημήτριος Κούρας, ΑΜΚΕ JOIN4CS, Συντονιστής έργων M16
14:40-15:00	“Αξιολόγηση της Χρήσης Υποπροϊόντων Ροδιού, Ελιάς και Στέμφυλων στην Διατροφή Κρεατοπαραγωγών Ορνιθίων” στα πλαίσια του έργου “Innovaroultry”	Ιωάννης Γιαβάσης, Αναπληρωτής Καθηγητής, ΤΕΤΔ-ΠΘ
15:00-15:20	«Βελτίωση της διατροφής, της υγείας και παραγωγικότητας των ζώων και της ποιότητας του κρέατος μέσω της χρήσης φυσικών αντιοξειδωτικών-αντιμικροβιακών πολυφαινολών στη διατροφή των ζώων» στα πλαίσια του έργου “Innovaroultry”	Χρυσάνθη Μιτσάγγα, Υποψήφια Διδάκτωρ ΤΕΤΔ-ΠΘ
15:20-15:40	«Παραγωγή φυσικού οίνου χωρίς θειώδη, με φυσικά αντιοξειδωτικά & ταυτοποίηση αυτόχθονων ζυμών οينوποίησης» στα πλαίσια του έργου “Biowineries”	Παρασκευή Μπούκη, Υποψήφια Διδάκτωρ ΤΕΤΔ-ΠΘ
15:40-16:00	«Παραγωγή βαλσαμικού ξυδιού ανώτερης ποιότητας από το ΠΓΕ λιαστό κρασί Σιάτιστας» στα πλαίσια του έργου “Biowineries”	Ιωάννης Γιαβάσης, Αναπληρωτής Καθηγητής, ΤΕΤΔ-ΠΘ
16:00	Σύνοψη-Συζήτηση Αποτελεσμάτων των έργων Biowineries και Innovaroultry	