Συμμετοχή του Τμήματος Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Πανεπιστημίου Θεσσαλίας στο 2025 workshop of the International Commission on Food Mycology (ICFM, IUMS)

Η ερευνητική εργασία της Επίκουρης Καθηγήτριας **Mupσίνης Κακαγιάννη**, με τίτλο: **«Probabilistic assessment of deoxynivalenol (DON) exposure from pita bread consumption: A Greek population study»**, παρουσιάστηκε με επιτυχία στο **2025 workshop of the International Commission on Food Mycology (ICFM, IUMS)**, το οποίο πραγματοποιήθηκε στις 7-9 Ιουλίου στην Ουτρέχτη της Ολλανδίας.

Η συγκεκριμένη μελέτη αποτελεί συνεργασία μεταξύ του Τμήματος Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Πανεπιστημίου Θεσσαλίας, του Γεωπονικού Πανεπιστημίου Αθηνών, του Εθνικού και Καποδιστριακού Πανεπιστημίου Αθηνών και του Πανεπιστημίου της Μάλτας, στο πλαίσιο του ευρωπαϊκού ερευνητικού προγράμματος PRIMA – FLATBREADMINE.

Η παρούσα μελέτη αξιολόγησε την έκθεση του ελληνικού πληθυσμού στη μυκοτοξίνη δεοξυνιβαλενόλη (DON) μέσω της κατανάλωσης επιπέδου ψωμιού πίτας (flatbread), αξιοποιώντας δεδομένα από την Εθνική Μελέτη Διατροφής και Υγείας (HNNHS) και εφαρμόζοντας την πιθανολογική μεθοδολογία με τη χρήση του μοντέλου ImproRisk. Τα αποτελέσματα κατέδειξαν ότι, παρόλο που τα υψηλότερα επίπεδα έκθεσης καταγράφηκαν σε παιδιά και εφήβους, η πρόσληψη DON δεν υπερέβη το αποδεκτό ημερήσιο όριο (TDI: 1 μg/kg bw/day), υποδεικνύοντας χαμηλό σχετικό κίνδυνο για την υγεία του πληθυσμού.

Περισσότερες πληροφορίες για το συνέδριο και το πρόγραμμα διατίθενται στην επίσημη ιστοσελίδα: https://www.foodmycology.org/programme

Participation of the Department of Food Science and Nutrition, University of Thessaly, in the 2025 Workshop of the International Commission on Food Mycology (ICFM, IUMS)

The research work of Assistant Professor Myrsini Kakagianni, titled "Probabilistic assessment of deoxynivalenol (DON) exposure from pita bread consumption: A Greek population study", was successfully presented at the 2025 Workshop of the International Commission on Food Mycology (ICFM, IUMS), held on July 7–9 in Utrecht, the Netherlands.

This study is a collaborative effort between the **Department of Food Science and Nutrition of the University of Thessaly, the Agricultural University of Athens, the National and Kapodistrian University of Athens, and the University of Malta, conducted within the framework of the European research program PRIMA – FLATBREADMINE.**

The study assessed the exposure of the Greek population to the mycotoxin deoxynivalenol (DON) through the consumption of flatbread, using data from the Hellenic National Nutrition and Health Survey (HNNHS) and applying a probabilistic approach via the ImproRisk model. Results indicated that, although the highest exposure levels were observed among children and adolescents, DON intake did not exceed the tolerable daily intake (TDI: 1 μ g/kg body weight/day), indicating a low relative risk to public health.

More information about the workshop and the program is available on the official website: https://www.foodmycology.org/programme



Tuesday 8 July 2025

Session 3. Food Spoilage Reduction – Biocontrol and Processing. Monika Coton.

9.00 Myrsini Kakagianni, Department of Food Science and Nutrition, School of Agriculture Sciences, University of Thessaly, 43100, Karditsa, Greece – [online]

 $\textit{Probabilistic assessment of deoxynival enol (DON) exposure from pit a bread consumption: A \textit{Greek population study}. \\$



