

Πρόσκληση σε Επιστημονικό Συνέδριο

Στο πλαίσιο του ερευνητικού έργου «Συμπλήρωση και επέκταση των ερευνητικών υποδομών του Τμήματος Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων του ΠΑΠΕΛ, με στόχο την ανάπτυξη καινοτόμων εργαλείων για την πιστοποίηση της αυθεντικότητας των αγροτικών προϊόντων και τροφίμων της Περιφέρειας Πελοποννήσου», ενταγμένο στο Ε.Π. «Πελοπόννησος 2021-2027», διοργανώνεται υβριδικό (δια ζώσης και διαδικτυακό) Επιστημονικό Συνέδριο με θέμα



**«Ελληνικά Π.Ο.Π. και Π.Γ.Ε. Τρόφιμα και Οίνοι»
στις 29 – 30 Νοεμβρίου 2024**

στο Κεντρικό Αμφιθέατρο του Πανεπιστημίου Πελοποννήσου (κόμβος Αντικαλάμου)
στην Καλαμάτα. Σύνδεσμος παρακολούθησης του συνεδρίου για τους συμμετέχοντες εξ
αποστάσεως: <https://jitsi.uop.gr/conference>

Η παρουσία σας θα είναι ιδιαίτερη τιμή για εμάς.



ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ
ΠΕΛΟΠΟΝΝΗΣΟΥ
UNIVERSITY of the PELOPONNESE



Με τη συγχρηματοδότηση
της Ευρωπαϊκής Ένωσης



ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ
ΠΕΛΟΠΟΝΝΗΣΟΣ



**Πρόγραμμα Συνεδρίου
Παρασκευή 29 Νοεμβρίου 2024**

11:00 - 11:30

Προσέλευση - Εγγραφές

11:30 - 11:40

Άνοιγμα Συνεδρίου

Ιωάννης Καπόλος, Καθηγητής του Τμήματος Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Πανεπιστήμιο Πελοποννήσου

11:40 - 12:00

Χαιρετισμοί

Κωνσταντίνος Μαυρέας, Αντιπρύτανης Πανεπιστημίου Πελοποννήσου

Ευστάθιος Αναστασόπουλος, Αντιπεριφερειάρχης Π.Ε. Μεσσηνίας

Δημήτριος Πετρόπουλος, Κοσμήτορας της Σχολής Γεωπονίας και Τροφίμων Πανεπιστημίου Πελοποννήσου

Ιωακείμ Σπηλιόπουλος, Πρόεδρος του Τμήματος Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων Πανεπιστημίου Πελοποννήσου

Ομιλίες

12:00 - 12:20

Παρουσίαση του ερευνητικού προγράμματος του Ε.Π. «Πελοπόννησος 2014-2020»:
«Συμπλήρωση και επέκταση των ερευνητικών υποδομών του Τμήματος Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων του ΠΑΠΕΛ, με στόχο την ανάπτυξη καινοτόμων εργαλείων για την πιστοποίηση της αυθεντικότητας των αγροτικών προϊόντων και τροφίμων της Περιφέρειας Πελοποννήσου».

Ιωάννης Καπόλος, Καθηγητής του Τμήματος Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Πανεπιστήμιο Πελοποννήσου, Επιστημονικά Υπεύθυνος του έργου

12:20 - 12:40

Ανάπτυξη εργαλείων για τον προσδιορισμό της αυθεντικότητας Π.Ο.Π. φασολιών Φενεού και Μήλων Πιλαφά.

Ιωάννα Θεοδωροπούλου, Υποψήφια Διδάκτορας του Τμήματος Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Πανεπιστήμιο Πελοποννήσου

12:40 - 13:00

Μελέτη του Π.Ο.Π. οίνου Αγιωργίτικο Νεμέας με τη χρήση πολλαπλών ομικών τεχνολογιών.

Αναστάσιος Σακελλαρίδης, Υποψήφιος Διδάκτορας του Τμήματος Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Πανεπιστήμιο Πελοποννήσου

Κεντρική Ομιλία

13:00 - 13:30

Ανάδειξη και σημασία της ένδειξης ΠΟΠ στους οίνους. Αναφορά στις βασικές τοποποικιλίες της Ελλάδας και στα ιδιαίτερα γνωρίσματά τους.

Κολάκη Φωτεινή, Χημικός-Οινολόγος MSc Πανεπιστημίου Bordeaux II

13:30 - 14:00

Διάλειμμα

Ομιλίες

14:00 - 14:20

Διερεύνηση της βιοποικιλότητας και των ιδιοτήτων του μικροβιώματος ζύμωσης της Π.Ο.Π. επιτραπέζιας ελιάς «Καλαμάτα».

Αναστάσιος Τσουγγός, Υποψήφιος Διδάκτορας του Τμήματος Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Πανεπιστήμιο Πελοποννήσου

Κεντρική Ομιλία

14:20- 14:50

Χρήση πολλαπλών ομικών τεχνολογιών στη μελέτη των Π.Ο.Π. τροφίμων ζύμωσης

Κώστας Παπαδημητρίου, Επίκουρος Καθηγητής του Τμήματος Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών

Κεντρική Ομιλία

14:50 - 15:20

Απολογισμός της πορείας των Π.Ο.Π., Π.Γ.Ε. και Ε.Π.Ι.Π. στην ελληνική επιτραπέζια ελιά ως εργαλείο marketing

Δρ. Γεώργιος Θεόδωρος Ντούτσιας, Γεωπόνος - Τεχνολόγος Τροφίμων, Πρόεδρος Εθνικής Διεπαγγελματικής Οργάνωσης Επιτραπέζιας Ελιάς (Δ.Ο.ΕΠ.ΕΛ.)

15:20 – 16:00

Συζήτηση

Σάββατο 30 Νοεμβρίου 2024

Ομιλίες

10:00 - 10:20

Τεχνολογία παραγωγής μελιτζάνας τουρσί: Το παράδειγμα της Π.Ο.Π. Τσακωνικής Μελιτζάνας.

Αλεξάνδρα Slavko, Υποψήφια Διδάκτορας του Τμήματος Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Πανεπιστήμιο Πελοποννήσου

10:20 - 10:40

Μελέτη του Π.Ο.Π. οίνου Μοσχοφίλερο Μαντινείας με τη χρήση μεταγονιδιωματικών και μεταβολομικών τεχνολογιών.

Ιωάννης Σταθάς, Υποψήφιος Διδάκτορας του Τμήματος Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Πανεπιστήμιο Πελοποννήσου

10:40 - 11:00

Χρήση τεχνικών πολυτροπικής μηχανικής μάθησης στην ανάλυση δεδομένων από φασματοσκοπία υπερύθρου για την πιστοποίηση της αυθεντικότητας του Π.Ο.Π. ελαιολάδου Καλαμάτας.

Καλλιόπη Δαλακλείδη, Μεταδιδακτορική Ερευνήτρια του Τμήματος Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Πανεπιστήμιο Πελοποννήσου

Κεντρική Ομιλία

11:00 - 11:30

Γευσιγνωστικά Χαρακτηριστικά Π.Ο.Π. Ελαιολάδων της Περιφέρειας Πελοποννήσου

Βασίλειος Δημόπουλος, Καθηγητής του Τμήματος Γεωπονίας, Πανεπιστήμιο Πελοποννήσου

11:30 – 12:00

Διάλειμμα

Ομιλίες

12:00 - 12:20

Διερεύνηση των τεχνολογικών ιδιοτήτων του Π.Ο.Π. τυριού Σφέλα με τη χρήση ομικών τεχνολογιών ευρείας κλίμακας.

Ναταλία Τσούγγου, Υποψήφια Διδάκτορας του Τμήματος Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Πανεπιστήμιο Πελοποννήσου

12:20 - 12:40

Ανάπτυξη μεθοδολογίας για την παραγωγή λευκών τυριών άλμης σε εργαστηριακή κλίμακα μινιατούρας για τη μελέτη των Π.Ο.Π τυριών Φέτα και Σφέλα.

Βιολέτα Πεμάι, Υποψήφια Διδάκτορας του Τμήματος Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Πανεπιστήμιο Πελοποννήσου

12:40 - 14:00

Συζήτηση, Σύνοψη και Συμπεράσματα του Συνεδρίου

Λήξη Εργασιών Συνεδρίου

Ιωάννης Καπόλος, Καθηγητής του Τμήματος Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων,
Πανεπιστήμιο Πελοποννήσου

Σύνδεσμος παρακολούθησης του συνεδρίου για τους συμμετέχοντες εξ αποστάσεως:

<https://jitsi.uop.gr/conference>



ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ
ΠΕΛΟΠΟΝΝΗΣΟΥ
UNIVERSITY of the PELOPONNESE



Με τη συγχρηματοδότηση
της Ευρωπαϊκής Ένωσης



ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ
ΠΕΛΟΠΟΝΝΗΣΟΣ