



**ΠΑΝΕΛΛΗΝΙΑ
ΕΝΩΣΗ
ΤΕΧΝΟΛΟΓΩΝ
ΤΡΟΦΙΜΩΝ**

ΗΜΕΡΙΔΑ ΤΗΣ ΠΑΝΕΛΛΗΝΙΑΣ ΕΝΩΣΗΣ ΤΕΧΝΟΛΟΓΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

με θέμα:

**«Τεχνολογία-Καινοτομία στην αρτοποιία και
ζαχαροπλαστική»**



**7^η ΑΡΤΟΖΥΜΑ ΔΕΘ-ΗΕΛΕΧΡΟ,
Συνεδριακό κέντρο Ν.Γερμανός, Αίθουσα Α**

Σάββατο 27/02/2016

14:00- 14:30 Προσέλευση- Εγγραφές

14:30- 15:00 Χαιρετισμός Κ.Ποζρικήδη, Δ/ντος Συμβούλου της **ΔΕΘ-ΗΕΛΕΧΡΟ**

Χαιρετισμός Σ.Ραφαηλίδη, Διευθυντή της Σχολής Τεχνολογίας Τροφίμων **ΑλεξάνδρειουΤ.Ε.Ι.Θ**

Χαιρετισμός Π.Καλφούντζου, Προέδρου Συνεταιρισμού **ΘΕΣΓΗ**

Χαιρετισμός Ι.Σμαρνάκη, Προέδρου **Π.Ε.ΤΕ.Τ.**

ΟΜΙΛΙΕΣ

15:00-15:20 Μιχάλης Ορεσιτίδης, Τεχνολόγος Τροφίμων, Σύμβουλος Τεχνολογίας και Καινοτομίας
Θέμα: Σύγχρονες τεχνολογίες στην παραγωγή άρτων και αρτοσκευασμάτων

15:20- 15:40 Ελένη Καλογιάννη, Αν.Καθηγήτρια Σχολής Τεχνολογίας Τροφίμων, Τ.Ε.Ι. Θεσσαλονίκης
Θέμα: Μετανάστευση συστατικών μεταξύ αρτοσκευασμάτων και γεμίσεων

15:40- 16:00 Παπαγεωργίου Μαρία, Αν.Καθηγήτρια Σχολής Τεχνολογίας Τροφίμων, Τ.Ε.Ι. Θεσσαλονίκης
Θέμα: Προϊόντα ολικής άλεσης και υγεία. Ο ρόλος των διαιτητικών ινών

16:00- 16:20 Δημήτρης Χατζηζήσης MSc Χημικός Μηχανικός, Υπευθυνος Έρευνας & ανάπτυξης Μύλων Παπαφίλη
Θέμα: Αργή ωρίμανση στην αρτοποιία

16:20- 16:40 Σταύρος Τσιαγγίδης, Τεχνολόγος Τροφίμων
Θέμα: Εφαρμογή συστήματος αυτοελέγχου σε αρτοζαχαροπλαστικό με απλά βήματα

16:40-17:00 Θωμάς Ζαφειριάδης, MSc Τεχνολόγος τροφίμων-Κτηνίατρος
Θέμα: Μείωση της περιεκτικότητας αλατιού στις ζύμες αρτοποιίας

17:00-17:20 Θεοφάνης Γεωργόπουλος, Καθηγητής Εφαρμογών Σχολής Τεχνολογίας Τροφίμων, Τ.Ε.Ι. Θεσσαλίας
Θέμα: Καινοτομίες σε προϊόντα αρτοποιίας & ζαχαροπλαστικής

17:20- 18:00 Στρογγυλό τραπέζι-Ερωτήσεις

Συντονιστής: **Χρήστος Βελιάνης** Πρόεδρος Περιφ.Τμήματος Β.Ελλάδος Π.Ε.ΤΕ.Τ.