



ΤΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΤΩΝ ΗΜΕΡΙΔΩΝ MEAT DAYS

HALL 2 - STAGE 2

ΣΑΒΒΑΤΟ 9 ΝΟΕΜΒΡΙΟΥ

12.00 - 14.30

Ημερίδα ΠΕΤΕΤ

«Ασφάλεια και καινοτομία, οι σταθερές ανάπτυξης στην επεξεργασία και την τυποποίηση προϊόντων κρέατος»

12.00 - 12.20

Προσέλευση - Χαιρετισμοί

12.20 - 14.30

Θεματικές ενότητες

- Νέες τάσεις και καινοτομία στην επεξεργασία κρέατος
- Παραγωγή και βιώσιμη ανάπτυξη - Επιρροή των υλικών συσκευασίας
- 4η Βιομηχανική Επανάσταση - Τεχνητή Νοημοσύνη: πώς επηρεάζουν την παραγωγή προϊόντων κρέατος
- Επίκαιρη ευρωπαϊκή νομοθεσία για το κρέας
- Αναλύσεις ως εργαλείο ποιότητας ασφάλειας

ΣΥΜΜΕΤΕΧΟΥΝ ΟΙ:

ΑΘΑΝΑΣΙΟΣ ΜΠΛΑΝΑΣ - Κτηνίατρος - Επικεφαλής επιθεωρητής, EUROCERT

ΣΠΥΡΙΔΩΝ ΜΑΡΚΟΣ - Βιολόγος - Βιοτεχνολόγος Τροφίμων MSc Sales & Key Account Manager, QACS LABS

ΑΠΟΣΤΟΛΟΣ ΓΚΑΓΚΟΜΟΙΡΟΣ - Χημικός - Διευθυντής Λειτουργίας, TSAKALIDIS ANALYSIS & TESTING

ΣΟΦΙΑ ΤΣΑΚΩΝΑ - Γεωπόνος - Τεχνολόγος Τροφίμων, Q ADVISORS

ΔΗΜΗΤΡΙΟΣ ΓΕΩΡΓΑΝΤΕΛΗΣ - Χημικός - Διδάκτωρ Κτηνιατρικής Σχολής ΑΠΘ - Τεχνικός Σύμβουλος και μέλος της Διοίκησης, ΠΑΣΣΙΑΣ ΑΒΕΕ
Την εκδήλωση θα συντονίζει η **ΕΦΗ ΓΚΑΝΤΗ**, Τεχνολόγος Τροφίμων, ΝΙΚΑΣ ΑΕ

Σημ.: Η συμμετοχή είναι δωρεάν, ενώ θα χορηγηθούν βεβαιώσεις παρακολούθησης από την ΠΕΤΕΤ.

15.00 - 17.00

Ημερίδα ΣΕΒΕΚ

«Σύγχρονες τεχνολογίες στην υπηρεσία του Ελέγχου Ποιότητας & Ασφάλειας στην επεξεργασία Κρέατος»

Σημ.: Το συγκεκριμένο θέμα αποτελεί μέρος της έρευνας στο πλαίσιο του Ευρωπαϊκού Έργου FOOD-GUARD (EU Project - 101136542).

15.00 - 16.00

Α' ΕΝΟΤΗΤΑ

ΣΥΜΜΕΤΕΧΟΥΝ ΟΙ:

15.00 - 15.15

ΔΡ. ΣΤΕΛΙΟΣ ΣΚΑΡΙΜΠΑΣ - Πρόεδρος ΣΕΒΕΚ: «Ανάγκη διαρκούς υιοθέτησης, από τη Βιομηχανία Τροφίμων, νέων τεχνολογιών στον χώρο του Ποιοτικού Ελέγχου, της Διασφάλισης ποιότητας και ασφάλειας. Σημασία της συνεργασίας της επιστήμης, των κρατικών φορέων ελέγχου και της επιχειρηματικής κοινότητας, με στόχο την ανάδειξη των τελικών προϊόντων και της τεχνολογικής προόδου».

15.15 - 15.30

ΔΡ. ΒΕΝΗ ΓΚΙΖΑ - Πρόεδρος Ινστιτούτου Προϊόντων Κρέατος: «Σημασία της συμβουλευτικής εργαστηρίου και της αξίας της διαχείρισης των αναλυτικών δεδομένων-μετρήσεων-αναλύσεων, μέσα από ένα ενιαίο σύστημα Ποιοτικού Ελέγχου κάθε επιχείρησης».

15.30 - 15.45

ΑΠΟΣΤΟΛΟΣ ΠΑΤΣΙΑΣ - Υπεύθυνος Χημικού-Μικροβιολογικού Εργαστηρίου, ΠΙΝΔΟΣ ΑΠΣΙ: «Αναδυόμενη χρήση μοριακών τεχνικών στο περιβάλλον του ποιοτικού ελέγχου καθετοποιημένης παραγωγής κρέατος κοτόπουλου. Αξιοποίηση των εργαστηριακών αποτελεσμάτων κατά την ανίχνευση μοριακών στόχων, παθογόνων ή αλλοιογόνων οργανισμών. Δυνατότητες πρόβλεψης και πρόληψης κινδύνων με μοριακές μεθόδους».

15.45 - 16.00

ΠΑΝΑΓΙΩΤΗΣ ΚΑΤΟΙΚΟΣ - Κτηνίατρος - Διαχειριστής Κτηνιατρικής Νομοθεσίας: «Προαιρετική επισήμανση αλλεργιογόνων. Το τρέχον νομοθετικό πλαίσιο και η διαχείριση από τη Βιομηχανία Τροφίμων, τις ελεγκτικές υπηρεσίες και τα πρότυπα ασφαλείας τροφίμων».

16.00 - 17.00

Β' ΕΝΟΤΗΤΑ

«Μικροβίωμα κρέατος: Από τη χαρτογράφηση του έως την ψηφιακή διαχείριση για την ποιότητα και ασφάλεια των προϊόντων του κρέατος»

ΣΥΜΜΕΤΕΧΟΥΝ ΟΙ:

ΓΙΩΡΓΟΣ ΙΩΑΝΝΗΣ ΝΥΧΑΣ - Ομότιμος Καθηγητής ΓΠΑ: «Ταχείες, μη-επιμεβατικές μέθοδοι εκτίμησης της ποιότητας και ασφάλειας του κρέατος, μεταγονιδιωμιακή, μικροβίωμα»
ΠΑΝΑΓΙΩΤΗΣ ΣΚΑΝΔΑΜΗΣ - Καθηγητής ΓΠΑ-ΕΤΔΑ: «Εξυπνη συσκευασία κρέατος, TTIs, OLEDS, έξυπνες ετικέτες»

ΧΡΥΣΟΥΛΑ ΤΑΣΣΟΥ - Διευθύντρια Ερευνών ΙΤΑΠ, ΕΛΓΟ-ΔΗΜΗΤΡΑ: «Βιοσυντήρηση προϊόντων κρέατος»
ΝΙΚΟΣ ΧΩΡΙΑΝΟΠΟΥΛΟΣ - Αν. Καθηγητής ΓΠΑ-ΕΤΔΑ: «Τεχνολογία Blockchain και ψηφιακή ικνυλάτηση του κρέατος και των προϊόντων του»

ΚΥΡΙΑΚΗ 10 ΝΟΕΜΒΡΙΟΥ

11.00 - 13.00

Διπλή Πανελλαδική Έρευνα για το Κρέας «Πανελλαδική έρευνα καταναλωτικών συνθηκών» - «Παρόν και Μέλλον του κρεοπωλείου, θέματα κρεοπωλών»

Τα σωματεία κρεοπωλών Θεσσαλονίκης και Ηρακλείου Κρήτης, σε συνεργασία με την O.MIND CREATIVES και την KASALIAS Food Industry Consultants, θα παρουσιάσουν, στην 8η έκθεση MEAT DAYS, τις πανελλαδικές έρευνες που διενεργήθηκαν για τον προσδιορισμό των καταναλωτικών συνθηκών που αφορούν στην αγορά του κρέατος.

11:00 - 12:00

Α' ΕΝΟΤΗΤΑ

«Πανελλαδική έρευνα καταναλωτικών συνθηκών»

ΝΙΚΟΣ ΜΠΑΛΑΜΠΑΝΙΔΗΣ - Πρόεδρος Σωματείου Κρεοπωλών Νομού Θεσσαλονίκης: «Κρέας και καταναλωτές»

ΑΛΕΞΑΝΔΡΑ ΚΑΣΑΛΙΑ - Bsc Επιστήμη και Τεχνολογία Τροφίμων KASALIAS F.I.C.: «Κρέας και νέοι καταναλωτές»

12.00 - 13.00

Β' ΕΝΟΤΗΤΑ

«Παρόν και Μέλλον του κρεοπωλείου, θέματα κρεοπωλών»

ΛΕΥΤΕΡΗΣ ΝΤΟΥΡΑΚΗΣ - Πρόεδρος Σωματείου Κρεοπωλών Νομού Ηρακλείου: Παρουσίαση Έρευνας
ΝΙΚΟΣ ΚΑΣΑΛΙΑΣ - Κτηνίατρος - Μικροβιολόγος Τροφίμων KASALIAS F.I.C.: Ανάλυση Συμπερασμάτων Έρευνας
ΔΗΜΗΤΡΗΣ ΒΑΣΙΛΕΙΑΔΗΣ - Οικονομολόγος, INTERVIEW: Ανάλυση Συμπερασμάτων Έρευνας

14.00 - 16.00

Εκδήλωση- συζήτηση: «Δημιουργώντας & Λειτουργώντας το Σύγχρονο Ψητοπωλείο»

Τα νέα καταστήματά τους θα παρουσιάσουν:
ΜΙΧΑΛΗΣ ΜΑΝΤΖΟΥΡΑΝΗΣ, Jackaroo (Νέος Κόσμος, Περιστέρι)
ΣΤΑΜΑΤΗΣ ΜΑΡΙΝΕΛΗΣ, Sam Burgers (Κουκάκι)
ΧΡΗΣΤΟΣ ΤΑΧΙΑΣ, Talking Breads (Χολαργός, Σύνταγμα)
Στη συζήτηση παρεμβαίνουν στελέχη επιχειρήσεων εξοπλισμού μαζικής εστίασης, εισαγωγής και εξαγωγής νωπών προϊόντων και επεξεργασίας κρέατος

16.30-17.30

ΕΤΑΙΡΙΚΗ ΕΚΔΗΛΩΣΗ ΣΙΚΑ: «Ανθεκτικά και βιώσιμα δάπεδα στη βιομηχανία τροφίμων: Κλειδί για υγιεινή & ασφάλεια σε χώρους υψηλών απαιτήσεων»

ΤΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΤΩΝ ΔΙΑΓΩΝΙΣΜΩΝ & ΕΠΙΔΕΙΞΕΩΝ

HALL 2 - STAGE 3

ΣΑΒΒΑΤΟ 9 ΝΟΕΜΒΡΙΟΥ

11.00 - 14.00

8η Οργανοληπτική Αξιολόγηση ελληνικών προϊόντων με βάση το κρέας & ελληνικών κρεατοσκευασμάτων

14.00 - 16.00

Το παραδοσιακό ψήσιμο από την αρχαιότητα μέχρι σήμερα

Από την ομάδα του Grill Philosophy

16.00 - 18.30

Χριστουγεννιάτικες & Εορταστικές Βιτρίνες
Από τον ειδικό σε θέματα βιτρίνας, **ΠΑΝΑΓΙΩΤΗ ΜΑΡΙΟΛΗ**

ΚΥΡΙΑΚΗ 10 ΝΟΕΜΒΡΙΟΥ

11.30 - 13.00

Τεχνικό σεμινάριο γαλλικής κοπής και αξιοποίησης

Από τους **BOVILLAGE AMBASSADORS**

13.00 - 14.30

Χριστουγεννιάτικες & Εορταστικές Βιτρίνες

Από τον ειδικό σε θέματα βιτρίνας, **ΠΑΝΑΓΙΩΤΗ ΜΑΡΙΟΛΗ**

14.30 - 16.00

Επίδειξη γαλλικών κοπών και τεχνοτροπιών

Από τον φημισμένο Γάλλο κρεοπώλη, **CHRISTOPHE IP YAN FAT**

16.00 - 18.00

Το παραδοσιακό ψήσιμο από την αρχαιότητα μέχρι σήμερα

Από την ομάδα του **GRILL PHILOSOPHY**

ΔΕΥΤΕΡΑ 11 ΝΟΕΜΒΡΙΟΥ

13.00 - 15.00

Γευστιγνώσια προϊόντων από βουβάλι
Η εκδήλωση θα είναι με προσκλήσεις και θα αφορά ιδιοκτήτες εστιατορίων, chefs και διανομείς.
Από την **KERKINI FARM**