



2^ο ΦΟΙΤΗΤΙΚΟ ΣΥΝΕΔΡΙΟ ΕΠΙΣΤΗΜΗ ΚΑΙ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

ΠΕΜΠΤΗ 19 ΙΟΥΝΙΟΥ 2025

Πρόγραμμα

10.30 Προσέλευση Έναρξη

- 10.45**
- Χαιρετισμός Προέδρου του Τμήματος Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων
 - Χαιρετισμός φοιτητών
-

11.00-11.15 Μελέτη της επίδρασης του βαθμού ωρίμανσης στα ποιοτικά χαρακτηριστικά ελαιόλαδου διαφορετικών ποικιλιών.

Τσίγκου Αικατερίνη, Προπτυχιακή φοιτήτρια

11.15-11.30 Μελέτη της εκρόφησης του λεμονιού από υποστρώματα αμύλου διαφορετικής προέλευσης με αέρια χρωματογραφία

Μαρία – Μαγδαληνή Εμμανουήλ, Προπτυχιακή φοιτήτρια

11.30-11.45 Επίδραση της θερμοκρασίας στην ικανότητα αλκοολικής ζύμωσης στελέχους *Saccharomyces cerevisiae* απομονωμένο από αμπελώνες ποικιλίας μοσχοφίλερου.

Μαρία Νιζάμη, Προπτυχιακή φοιτήτρια

11.45-12.00 Εφαρμογή προβιοτικών στην παραγωγή λειτουργικών φρουτοχυμών .

Ελένη Γάτου, Προπτυχιακή φοιτήτρια

12.00-12.15 Συνδυαστική δράση της υψηλής οξύτητας του ελαιόλαδου και της προσθήκης υδροκολλοειδών στη σταθερότητα γαλακτωμάτων.

Σπυρίδων Γιαννάς, Προπτυχιακός φοιτητής

12.15-12.30 Μελέτη της επίδρασης της προσθήκης υδροκολλοειδών από πατάτα στη σταθερότητα γαλακτωμάτων.

Γεωργία-Ειρήνη Παούρη, Προπτυχιακή φοιτήτρια

12.30-12.45 Μέτρηση μικροβιακού πληθυσμού με χρωματογραφικές και μικροβιολογικές μεθόδους.

Μαριάννα Μάντζου, Προπτυχιακή φοιτήτρια

12.45-13.00 Προσαρμογόνα βότανα: βιοδραστικότητα, λειτουργικότητα και η χρήση τους στην τεχνολογία τροφίμων.

Νεφέλη-Ουρανία Τσινίδου, Προπτυχιακή φοιτήτρια



13.00-13.15 Ανάλυση κύκλου ζωής προϊόντος Μελέτη περίπτωσης : Ελληνικό γιαούρτι σε πήλινη συσκευασία.

Μελίνα Κυριακού, Προπτυχιακή φοιτήτρια

13.15-13.30 Οι πολυφαινόλες του ερυθρού οίνου στην διατροφή και την υγεία μας.

Δανάη Ευγενία Δημητρέα, Προπτυχιακή φοιτήτρια

13.30-14.00 Διάλλειμα

14.00-14.20 Διαχείριση της Μικροβιολογικής Ασφάλειας στην Ψηφιακή Εποχή: Σύγχρονες προσεγγίσεις σε τρόφιμα ζωικής προέλευσης

Ζαφείρω Ασπρίδου Επίκουρη Καθηγήτρια Τμήματος ΕΠΙΤΕΤΡΟ

14.20-14.35 Μικροπλαστικά από τα τρόφιμα στο πιάτο μας. Διερεύνηση μικροπλαστικών σε γεωργικά εδάφη και στο θαλάσσιο περιβάλλον. Μελέτη περίπτωσης μικροπλαστικών στη γεωργία σε καλλιέργεια καρπουζιού και τομάτας για κονσερβοποίηση.

Χρυσούλη Κατσουλώτου, Απόφοιτη Τμήματος ΕΠΙΤΕΤΡΟ

14.35-14.50 Διερεύνηση της βιοποικιλότητας και των ιδιοτήτων του μικροβιώματος ζύμωσης της Π.Ο.Π. επιτραπέζιας ελιάς «Καλαμάτα»

Αναστάσιος Τσούγγος, Υποψήφιος διδάκτορας

14.50-15.05 Πολυ-ομική προσέγγιση για τη μικροβιακή και αρωματική ανάλυση του οίνου ΠΟΠ Νεμέα

Αναστάσιος Σακελλαρίδης, Υποψήφιος διδάκτορας