



Υπό την αιγίδα του  
ΥΠΟΥΡΓΕΙΟΥ ΑΓΡΟΤΙΚΗΣ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ ΚΑΙ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

2ο

Πανελλήνιο συνέδριο για  
το κρέας και τα προϊόντα του  
«από το στάβλο στο πιάτο»

Πρώην Ανατολικό Αεροδρόμιο Αθηνών  
24, 25, 26 Σεπτεμβρίου 2010



Πρόγραμμα  
Συνεδρίου

2<sup>nd</sup>

Hellenic Congress  
on meat and products thereof  
"from stable to table"

Congress  
Schedule

Χορηγοί



Οργάνωση



Ευρωπαϊκός Οργανισμός  
Στρατηγικού Σχεδιασμού



Νομαρχία Πειραιά

Υπο την αιγίδα





## ΟΡΓΑΝΩΤΙΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

### ΠΡΟΕΔΡΟΣ:

**Νίκος Τρικαλίτης,** *Οικονομολόγος*

### ΜΕΛΗ:

**Κώστας Μήτσος** *Γεωπόνος ΑΠΘ, Ειδικός Σύμβουλος ΕΟΣΣ*

**Ειρήνη Ψαχούλια** *Εκπρόσωπος ΕΟΣΣ*

**Έφη Χυδεριώτου** *Γεωπόνος ΕΟΣΣ, Υπεύθυνη Έκθεσης*

**Στάθης Παπαχριστόπουλος** *Χημικός Μηχανικός*

## ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

### ΠΡΟΕΔΡΟΣ:

**Σπυρίδων Ραμαντάνης** *Καθηγητής, Τ.Ε.Ι.Α.*

### ΜΕΛΗ:

**Ιωάννης Αμβροσιάδης** *Καθηγητής, Α.Π.Θ.*

**Βασίλειος Βοζίκης** *Διευθυντής, Κέντρο Κτηνιατρικών Ιδρυμάτων Θεσσαλονίκης, Υπ.Α.Α.Τ.*

**Φραγκίσκη Βραΐλα** *Αν. Προϊσταμένη Γενικής Διεύθυνσης Κτηνιατρικής, Υπ.Α.Α.Τ.*

**Σπυρίδων Γεωργάκης** *Ομότιμος Καθηγητής, Α.Π.Θ.*

**Αλέξανδρος Γκόβαρης** *Αναπλ. Καθηγητής, Π.Θ.*

**Αντώνιος Ζαμπέλας,** *Αναπλ. Καθηγητής, Γ.Π.Α.*

**Γεώργιος Ζέρβας** *Καθηγητής, Πρύτανης Γ.Π.Α.*

**Σπυρίδων Κυριάκης†** *Ομότιμος Καθηγητής, Α.Π.Θ., Αντ. Μέλος της Ακαδημίας Αθηνών, Πρόεδρος Ε.Κ.Ε. και ΕΘ.Ι.ΑΓ.Ε.*

**Γεωργία Μεθενίτου** *Διευθύντρια, Ινστιτούτο Υγιεινής Τροφίμων, Υπ. Α.Α.Τ.*

**Ιωάννης Μενεγάτος** *Καθηγητής, Γ.Π.Α.*

**Σοφία Μπελιμπασάκη** *Διευθύντρια, Ινστιτούτο Κτηνιατρικών Ερευνών Θεσσαλονίκης, ΕΘ.Ι.ΑΓ.Ε.*

**Γεώργιος-Ιωάννης Νυχάς** *Καθηγητής, Γ.Π.Α., Πρόεδρος ΕΦΕΤ*

**Ευτυχία Ξυλούρη** *Αναπλ. Καθηγήτρια, Γ.Π.Α.*

**Χρυσάνθη Παπαδοπούλου** *Αναπλ. Καθηγήτρια, Πανεπιστήμιο Ιωαννίνων*

**Αντώνιος Φωτόπουλος** *Προϊστάμενος Εποπτών, ΕΛ.Ο.ΓΑ.Κ.*

## **ΠΡΟ - ΣΥΝΕΔΡΙΑΚΟ FORUM**

**ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ, 24 ΣΕΠΤΕΜΒΡΙΟΥ 2010: 10.00-12.00**

Συνάντηση του Υφυπουργού Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων με τους εκπροσώπους των φορέων του κλάδου για ζητήματα που αφορούν στην παραγωγή, διακίνηση και κατανάλωση του κρέατος και των προϊόντων του.

*Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων, Εποπτευόμενοι φορείς και Επαγγελματικές Ενώσεις και Σύνδεσμοι*

## **2ο ΠΑΝΕΛΛΗΝΙΟ ΣΥΝΕΔΡΙΟ**

**Εγγραφές, 12.00-12.30, Προσφωνήσεις, Χαιρετισμοί: 12.30-13.00**

## **Α' ΣΥΝΕΔΡΙΑΣΗ**

**13.00 - 13.15**

### **I. ΠΡΩΤΟΓΕΝΗΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗ**

**Συντονιστές: Ι. Μπιζέλης, Ε. Αποστολάκη**

**Παραγωγή ποιοτικού κρέατος από διατροφή των ζώων στη βοσκή**

*Ι. Χατζηγεωργίου*

*Εργαστήριο Φυσιολογίας Θρέψεως και Διατροφής, Τμήμα Επιστήμης Ζωικής Παραγωγής και Υδατοκαλλιεργειών, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών, Ιερά Οδός 75, 118 55 Αθήνα, e-mail: ihadjig@aua.gr*

**Παράγοντες κινδύνου και μέτρα ελέγχου στις ζωοτροφές**

*Ε. Αποστολάκη<sup>1</sup> και Π. Σιμιτζής<sup>2</sup>*

*<sup>1</sup>Τμήμα Ζωοτροφών, Διεύθυνση Εισροών Ζωικής Παραγωγής, Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων, Βερανζέρου 46, Τ.Κ. 10438, Αθήνα, e-mail: elapostol66@yahoo.gr*

*<sup>2</sup>Εργαστήριο Γενικής και Ειδικής Ζωοτεχνίας, Τμήμα Επιστήμης Ζωικής Παραγωγής & Υδατοκαλλιεργειών, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών, Ιερά Οδός 75, Τ.Κ. 11855, Αθήνα*

**Επίδραση της διαιτητικής ενσωμάτωσης της εσπεριδίνης στα χαρακτηριστικά του ορνίθιου και του πρόβειου κρέατος**

*Π.Ε. Σιμιτζής, Μ.Α. Χαρισμάδου, Γ.Κ. Σιμεών, Ά.Γ. Αγιουτάντη και Σ. Γ. Δεληγεώργης*

*Εργαστήριο Ειδικής και Γενικής Ζωοτεχνίας, Τμήμα Επιστήμης Ζωικής Παραγωγής και Υδατοκαλλιεργειών, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών, Ιερά Οδός 75, Τ.Κ. 11855, e-mail: pansimitzis@yahoo.gr*

**Από την ευζωία των κρεοπαραγωγών ορνιθίων στην ποιότητα του κρέατος,**

*Ε. Ν. Σωσσίδου και Ε. Szücs*

*<sup>1</sup>Εθνικό Ίδρυμα Αγροτικής Έρευνας (ΕΘ.Ι.ΑΓ.Ε.), Ινστιτούτο Κτηνιατρικών Ερευνών, 57001 Θέρμη, Θεσσαλονίκη, Ελλάδα*

*<sup>2</sup>Szent István University Faculty for Agricultural and Environmental Science, Páter K. u. 1.H 2103 Gödöllő, 2103, Hungary*

## Επίδραση της εποχής και του συστήματος παραγωγής στη μικροβιολογική κατάσταση σφαγίων ορνιθίων βιολογικής και συμβατικής εκτροφής

I. Χατζηδημητράκος<sup>1</sup>, I. Γαβάσης<sup>2</sup>, H. Γιάννας<sup>3</sup> και E. Κασαπίδου<sup>4</sup>

<sup>1</sup>Προπτυχιακός Φοιτητής, Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων, ΤΕΙ Λάρισας, Παράρτημα Καρδίτσας

<sup>2</sup>Καθηγητής Εφαρμογών, Εργαστήριο. Μικροβιολογίας και Βιοτεχνολογίας Τροφίμων, Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων, ΤΕΙ Λάρισας, Παράρτημα Καρδίτσας. E-mail: igianasis@teilar.gr

<sup>3</sup>Λέκτορας, Εργαστήριο Διατροφής και Ζωοτεχνίας, Τμήμα Κτηνιατρικής, Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας

<sup>4</sup>Επιστημονική Συνεργάτης, Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων, ΤΕΙ Λάρισας, Παράρτημα Καρδίτσας

## Β' ΣΥΝΕΔΡΙΑΣΗ

14.30 - 15.45

## II. ΠΡΩΤΟΓΕΝΗΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗ, ΒΙΟΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ

Συντονιστές: E. Σωσσίδου, Χρ. Παπαδόπουλος

### Εφαρμογή της τεχνικής του ενουοχισμού στην παραγωγή ορνίθιου κρέατος ειδικής ποιότητας

Γ.Κ. Συμεών<sup>1</sup>, Φ. Μάντης<sup>2</sup>, I.A. Μπιζέλης<sup>1</sup>, A. Κομινάκης<sup>1</sup> και E. Ρογδάκης<sup>1</sup>

<sup>1</sup>Εργαστήριο Γενικής & Ειδικής Ζωοτεχνίας, Τμήμα Επιστήμης Ζωικής Παραγωγής & Υδ/ων, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών, Ιερά οδός 75, 11855, Αθήνα

<sup>2</sup>Εργαστήριο Τεχνολογίας Κρέατος & Ποιοτικού Ελέγχου, Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων, Τεχνολογικό Εκπαιδευτικό Ίδρυμα Αθηνών, Αγ. Σπυρίδωνος, 12210, Αθήνα

### Ιμπρονας, ένα πρωτοποριακό εμβόλιο για τον έλεγχο της οσμής κήπου στους αρσενικούς χοίρους

Χρ. Παπαδόπουλος<sup>1</sup> και Θ. Κανέλλος<sup>2</sup>

<sup>1</sup>Κτηνίατρος, Τεχνικός Διευθυντής, Πφάιζερ Ελλάς, Μεσογείων 243, Τ.Κ 15451, Αθήνα, E-mail:chr.papadopoulos@pfizer.com

<sup>2</sup>Associate Director, BDGASP/Global Alliances Pfizer Animal Health 23-25, avenue du Dr. Lannelongue, F- 75668 Paris Cedex 14

### Κλωνοποίηση παραγωγικών ζώων: Πρόσφατα δεδομένα

A. Μπατρίνου, Β. Σινάνογλου και Σ. Β. Ραμαντάνης

Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων, Τεχνολογικό Εκπαιδευτικό (ΤΕΙ) Ίδρυμα Αθήνας, Αθήνα, email: batrinou@teiath.gr

### Η γονιδιωματική στην ασφάλεια και ποιότητα του κρέατος

A. Γκόβαρης

Αναπληρωτής Καθηγητής, Εργαστήριο Υγιεινής Τροφίμων Ζωικής Προέλευσης,

Τμήμα Κτηνιατρικής, Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας, Τρικάλων 224, Καρδίτσα, ΤΚ. 43100, E-mail: agovaris@vet.uth.gr

### Επιπολασμός της Escherichia coli O157:H7 σε μονάδες εκτροφής ορνιθίων αναπαραγωγής της περιοχής των Ιωαννίνων

E.Οικονόμου, Π. Γούσια και Χ. Παπαδοπούλου

Μονάδα Μικροβιολογίας Τροφίμων, Υδάτων και Περιβάλλοντος, Εργαστήριο Μικροβιολογίας, Ιατρική Σχολή Πανεπιστημίου Ιωαννίνων

**1η ΣΤΡΟΓΓΥΛΗ ΤΡΑΠΕΖΑ**

**16.00-17.00**

**III. ΠΡΩΤΟΓΕΝΗΣ ΤΟΜΕΑΣ**

**Συντονιστής: Η. Γιάννενας**

**Πρωτογενής τομέας αιγοπροβατοτροφίας και βοοτροφίας: Παραγωγή κρέατος -δεδομένα και προοπτικές**

*Ε. Χρόνης<sup>1</sup>, Η. Γιάννενας<sup>2</sup> και Ν. Κασαλιάς<sup>1</sup>*

*<sup>1</sup>SCG ltd - Συμβουλευτική Επιχειρήσεων Ε.Π.Ε.*

*<sup>2</sup>Εργαστήριο Διατροφής και Ζωοτεχνίας, Τμήμα Κτηνιατρικής, Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας*

**Δεδομένα και προοπτικές της εγχώριας παραγωγής χοιρινού και ορνίθιου κρέατος**  
*Η. Γιάννενας<sup>1</sup> και Ε. Χρόνης<sup>2</sup>*

*<sup>1</sup>Εργαστήριο Διατροφής και Ζωοτεχνίας, Τμήμα Κτηνιατρικής, Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας*

*<sup>2</sup>SCG ltd - Συμβουλευτική Επιχειρήσεων Ε.Π.Ε.*

**Αξιοποίηση των εντοπίων φυλών αγροτικών ζώων για την παραγωγή πιστοποιημένων τοπικών προϊόντων κρέατος**

*Χρ. Λίγδα*

*Εντεταλμένη Ερευνήτρια, ΕΘΙΑΓΕ, Κέντρο Γεωργικής Έρευνας Βόρειας Ελλάδας, Τ.Θ. 60 458, 57001 Θεσσαλονίκη, [chligda@otenet.gr](mailto:chligda@otenet.gr)*

**Γ' ΣΥΝΕΔΡΙΑΣΗ:**

**17.15-18.45**

**IV. ΙΧΝΗΛΑΣΙΜΟΤΗΤΑ, ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗ, RASFF**

**Συντονιστές: Κ. Μπαρμπέρης, Γ. Μπόσκου**

**Ανιχνευσιμότητα (ιχνηλασιμότητα) και επισήμανση ζωοτροφών**

*Ε. Αποστολάκη<sup>1</sup> και Π. Σμιτζής<sup>2</sup>*

*<sup>1</sup>Τμήμα Ζωοτροφών, Διεύθυνση Εισροών Ζωικής Παραγωγής, Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων, Βερανζέρου 46, Τ.Κ. 10438, Αθήνα, e-mail: [elapostol66@yahoo.gr](mailto:elapostol66@yahoo.gr)*

*<sup>2</sup>Εργαστήριο Γενικής και Ειδικής Ζωοτεχνίας, Τμήμα Επιστήμης Ζωικής Παραγωγής & Υδατοκαλλιεργειών, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών, Ιερά Οδός 75, Τ.Κ. 11855, Αθήνα*

**Από την ζύγιση στην ιχνηλασιμότητα: Ό,τι πρέπει να ξέρει μια βιομηχανία τροφίμων για τα σύγχρονα συστήματα ζύγισης και σήμανσης**

*Σ. Ποθητάκης*

*Market Manager Industrial,*

*METTLER TOLEDO AG*

**Προαιρετική επισήμανση βοείου κρέατος**

*Β. Φυντανή*

*Διεύθυνση Πιστοποίησης και Προδιαγραφών, Οργανισμός Πιστοποίησης και Επίβλεψης Γεωργικών Προϊόντων (Ο.Π.Ε.Γ.Π.-AGROGERT), Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης & Τροφίμων, Ανδρού 1 & Πατησίων, Αθήνα ΤΚ 112 57, e-mail [vfitani@agrocert.gr](mailto:vfitani@agrocert.gr)*

## Κρέας και προϊόντα του: RASFF - Διαχείριση του κινδύνου

Κ. Μπαρμπέρης και Θ. Νέστορα

Ενιαίος Φορέας Ελέγχου Τροφίμων, Κηφισίας 124 και Ιατρίδου 2, 11526 Αθήνα

## Ανάλυση και συσχέτιση δεδομένων 20ετίας του RASFF για κρέατα, πουλερικά και προϊόντα τους

Γ. Μπόσκου<sup>1</sup>, Γ. Π. Γκρίντζαλη<sup>2</sup> και Χ. Κωστάκη<sup>3</sup>

<sup>1</sup> Χημικός, Χαροκόπειο Πανεπιστήμιο (gboskou@hua.gr)

<sup>2</sup> ΤΕ Υγιεινολόγος - ΕΦΕΤ,

<sup>3</sup> Οικονομολόγος, Χαροκόπειο Πανεπιστήμιο

## 19.00: ΤΕΛΕΤΗ ΕΓΚΑΙΝΙΩΝ

ΣΑΒΒΑΤΟ, 25 ΣΕΠΤΕΜΒΡΙΟΥ 2010

### Α' ΣΥΝΕΔΡΙΑΣΗ:

09.00-10.30

## V. ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΕΣ, ΔΙΑΤΡΟΦΗ, ΔΙΑΤΡΟΦΙΚΟΙ ΙΣΧΥΡΙΣΜΟΙ, ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΚΑ ΤΡΟΦΙΜΑ

Συντονιστές: Ν. Καλογερόπουλος, Λ. Τσιαπάρας

### Η ευζωία των παραγωγικών ζώων ως παράμετρος της συμπεριφοράς καταναλωτών κρέατος στις χώρες-εταίρους του προγράμματος WELANIMAL

Ε. Ν Σωσσίδου<sup>1</sup>, L.T. Csiszter<sup>2</sup>, M. Peneva<sup>3</sup>, Sz. Konrád<sup>4</sup>, E. Szücs<sup>5</sup>, J. Venglovsky<sup>6</sup> και Ζ. Bozkurt,<sup>7</sup>

<sup>1</sup>Εθνικό Ίδρυμα Αγροτικής Έρευνας (ΕΘ.Ι.ΑΓ.Ε.), Ινστιτούτο Κτηνιατρικών Ερευνών, 57001 Θέρμη, Θεσσαλονίκη, Ελλάδα; <sup>2</sup>Banat University of Agricultural Sciences and Veterinary Medicine, Faculty of Animal Sciences and Biotechnologies, Calea Aradului 119, 300645 Timisoara, Romania; <sup>3</sup>University of National and World Economy (UNWE), Studentski Grad "Hristo Botev", 1700 Sofia, Bulgaria; <sup>4</sup>University of West Hungary, Faculty of Agricultural and Food Sciences Institute of Animal Science, H-9200 Vár 2. Mosonmagyaróvár, Hungary; <sup>5</sup>Szent István University (SZIU), Faculty for Agricultural and Environmental Science, Páter K. u. 1.H 2103 Gödöllő, 2103, Hungary; <sup>6</sup>University of Veterinary Medicine in Kosice, Komenského 73-041 81, Kosice, Slovak Republic; <sup>7</sup>Afyon Kocatepe University (AKU), Ahmet Necdet Sezer Campus, 03200 Afyonkarahisar, Turkey

### Κρέας και προϊόντα κρέατος στην Ελληνική διατροφή και γαστρονομία

Ν. Κατσαρός

Επιστημονικός Συνεργάτης ΕΚΕΦΕ ΔΗΜΟΚΡΙΤΟΣ, Αντιπρόεδρος ΕΣΤΙΑ

**Εξελίσξεις στην κοινοτική νομοθεσία για την επισήμανση των τροφίμων. Η πορεία των συζητήσεων στα Ευρωπαϊκά Θεσμικά όργανα της πρότασης Κανονισμού για την παροχή πληροφοριών για τα τρόφιμα στους καταναλωτές. Εφαρμογές στο κρέας και τα προϊόντα του**

**Α. Ράικος**

*Δ/ση Αξιολόγησης Εγκρίσεων, Κ.Υ. ΕΦΕΤ e-mail: araikos@efet.gr*

**Ενημερώνοντας τους καταναλωτές μέσα από εναρμονισμένους διαθρεπτικούς ισχυρισμούς**

**Α. Γ. Τσιαπάρας**

*Χημικός Μηχανικός, μέλος Συμβουλευτικής Επιτροπής Τεχνικών Εμπειρογνομόνων ΣΕΒΕΚ*

**Πολυακόρεστα ω3 λιπαρά Οξέα σε κοτόπουλα από την ελληνική αγορά**

**Ν. Καλογερόπουλος<sup>1</sup>, Μ. Χρηστέα<sup>2</sup>, Ε. Γαβαλά<sup>3</sup> και Ν. Κ. Ανδρικόπουλος<sup>4</sup>**

*<sup>1</sup>Επίκουρος Καθηγητής, e-mail: nickal@hua.gr, <sup>2</sup>ΕΤΕΠ, <sup>3</sup>Επιστημονικός Συνεργάτης, <sup>4</sup>Καθηγητής*

*Εργ Χημείας-Βιοχημείας-Φυσικοχημείας Τροφίμων, Τμήμα Επιστήμης Διαιτολογίας-Διατροφής, Χαροκόπειο Πανεπιστήμιο, Ελ Βενιζέλου 70, 17671 Αθήνα*

**Λειτουργικά εδέσματα με κρεατικά. Μέθοδοι παρασκευής και σερβιρίσματος με στόχο την προστιθέμενη διατροφική αξία**

**Γ. Παλησίδης και Γ. Μπόσκου**

*Τμήμα Επιστήμης Διαιτολογίας-Διατροφής, Χαροκόπειο Πανεπιστήμιο, (gpal@hua.gr)*

## **2η ΣΤΡΟΓΓΥΛΗ ΤΡΑΠΕΖΑ**

**10.45-11.30**

### **VI. Η ΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΣΤΟ ΧΩΡΟ ΤΟΥ ΚΡΕΑΤΟΣ ΣΤΗΝ ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΑΓΟΡΑ**

**Συντονιστής: Γ. Οικονόμου**

**Επιτακτικότερη όσο ποτέ η σύσταση Διεπαγγελματικής Οργάνωσης Κρέατος**

**Γ. Οικονόμου**

*Εντεταλμένος Σύμβουλος ΣΕΒΕΚ*

**Η διακίνηση του κρέατος στην Ελληνική αγορά**

**Δ. Χατζηγεωργίου**

*Πρόεδρος ΣΠΑΚΒΕ, ΕΔΕΣΜΑ ΑΕΒΕ*

**Τρέχοντα προβλήματα στον κλάδο του κρέατος: Προτάσεις**

**Ν. Κασαλιάς**

*Διευθυντής ΣΠΑΚΒΕ*



**3η ΣΤΡΟΓΓΥΛΗ ΤΡΑΠΕΖΑ**

11.45-13.15

**VII. ΝΟΜΟΘΕΤΙΚΟ ΠΛΑΙΣΙΟ, ΕΠΙΣΗΜΟΙ ΕΛΕΓΧΟΙ**

**Συντονιστής: Ι. Αμβροσιάδης**

**Προτάσεις για την ταξινόμηση και τις προδιαγραφές των προϊόντων που παράγονται από κρέας**

*Ι. Αμβροσιάδης*

*Α.Π.Θ.*

**Νέος οδηγός υγιεινής για το κρέας και τα προϊόντα του**

*Κ. Παρινός*

*Στρ. Κτηνίατρος, Msc*

**Κανονισμοί (ΕΚ) αριθ. 882 και 854/2004: Επίσημος έλεγχος σε εγκαταστάσεις κρέατος και προϊόντων του. Η έννοια της επιθεώρησης και της εξέτασης**

*Σ. Β. Ραμαντάνης*

*ΤΕΙ Αθήνας*

**Απαιτήσεις του ΕΛ.Ο.ΓΑ.Κ. που προκύπτουν από τη νομοθεσία στον τομέα του κρέατος**

*Α. Μέγα<sup>1</sup> και Α. Φωτόπουλος<sup>2</sup>*

*<sup>1</sup> Δρ Κτηνίατρος, Επόπτρια ΕΛΟΓΑΚ Ηπείρου, Εθν.Αντίστασης 3 45500 Κατσικάς Ιωαννίνων, E-mail: mega@elog.gr*

*<sup>2</sup> Κτηνίατρος, Προϊστάμενος Εποπτών ΕΛΟΓΑΚ, Βηλαρά 2 (Πλ. Αγ. Κωνσταντίνου) 10437 Αθήνα, E-mail: fotopoulos@elog.gr*

**Ο ΕΛ.Ο.ΓΑ.Κ στον έλεγχο του κρέατος. Παρατηρήσεις - συμπεράσματα**

*Ι. Τσιλιγιάννη<sup>1</sup> και Α. Φωτόπουλος<sup>2</sup>*

*<sup>1</sup> Κτηνίατρος- Υγειονολόγος, Επόπτρια ΕΛ.Ο.ΓΑ.Κ. Πελοποννήσου και Δυτικής Ελλάδας, Κοζάνης 106 - 26443 Πάτρα, E-mail: tsiligianni@elog.gr*

*<sup>2</sup> Κτηνίατρος, Προϊστάμενος Εποπτών ΕΛ.Ο.ΓΑ.Κ., Βηλαρά 2 (Πλ. Αγ.Κωνσταντίνου) 10437 Αθήνα, E-mail: fotopoulos@elog.gr*

**VIII. ΕΤΕΡΑ ΠΡΟΪΟΤΑ, ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ, ΝΕΕΣ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΕΣ**

**Συντονιστές: Ε. Δροσινός, Π. Σκανδάμης**

**Το δέρμα και τα προϊόντα του**

**Π. Κουτσούλη και Ι.Α. Μπιζέλης**

*1 Εργαστήριο Γενικής & Ειδικής Ζωοτεχνίας, Τμήμα Επιστήμης Ζωικής Παραγωγής & Υδ/ων, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών, Ιερά οδός 75, 11855, Αθήνα*

**Λιπαρά οξέα ενδομυϊκού και ενδοκοιλιακού λίπους.**

**Συγκριτική μελέτη σε παραγωγικά ζώα**

**Β. Ι. Σινάνογλου<sup>1</sup>, Θ. Σπηλιωτόπουλος<sup>1</sup>, Α. Μπατρίνου<sup>1</sup>, Ε. Στρατή<sup>1</sup>, Φ. Μάντης<sup>1</sup> και Ι. Μπιζέλης<sup>2</sup>**

*<sup>1</sup>Εργαστήριο Ενόργανης Ανάλυσης, Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων, Τεχνολογικό Εκπαιδευτικό Ίδρυμα (ΤΕΙ) Αθήνας, Αιγάλεω, Αθήνα, v\_sinapoglou@yahoo.gr*

*<sup>2</sup>Τμήμα Ζωικής Παραγωγής, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών, Αθήνα*

**Συγκριτική αξιολόγηση της οξεοανθεκτικότητας και της θερμοανθεκτικότητας στελεχών *Salmonella* απομονωμένων από ζωοτροφές και επιβίωση τους μετά από ήπια θέρμανση και έκθεση σε γαστρικό υγρό**

**Α.Σ. Γουναδάκη, Σ. Γ. Μανιός, Π. Πετσίδης, Ι. Μυτιλιναίος και Π.Ν. Σκανδάμης**

*Εργαστήριο Ποιοτικού Ελέγχου και Υγιεινής Τροφίμων και Ποτών, Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών, Ιερά οδός 75, 115 27, Αθήνα*

**Καλύπτει τις νέες προδιαγραφές υγιεινής ο εξοπλισμός που χρησιμοποιούν οι ελληνικές βιομηχανίες τροφίμων;**

**Σ. Ποθητάκης**

*METTLER TOLEDO AG*

**Μελέτη των επιπτώσεων της εφαρμογής ατμού στα υγειονομικά χαρακτηριστικά σφαγίων αμνών**

**Κ. Μήλιος<sup>1</sup>, Μ. Ματαράγκας<sup>2</sup>, Α. Παντουβάκης<sup>3</sup>, Ε. Δροσινός<sup>4</sup> και Π. Ζωϊόπουλος<sup>5</sup>**

*<sup>1</sup>Κτηνίατρος, Δ/ση Κτηνιατρικής Αιτωλίας, Ηρώων Πολυτεχνείου 47, 30200 Μεσολόγγι, E-mail: milios@aitnia.gr*

*<sup>2</sup>Λέκτορας, Εργαστήριο Ελέγχου Υγιεινής και Ποιότητας τροφίμων, Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών, Ιερά Οδός 75, 11855 Αθήνα*

*<sup>3</sup>Επίκουρος Καθηγητής, Πανεπιστήμιο Πειραιώς, Καραολή Δημητρίου 80, 18534, Πειραιάς*

*<sup>4</sup>Αναπληρωτής Καθηγητής, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών, Ιερά Οδός 75, 11855 Αθήνα*

*<sup>5</sup>Καθηγητής, Εργαστήριο Ζωικής Παραγωγής, Τμήμα Διοίκησης Επιχειρήσεων Αγροτικών Προϊόντων και Τροφίμων, Πανεπιστήμιο Ιωαννίνων, Γ. Σεφέρη 2, 30100 Αγρίνιο*

## Κατανομή οροτύπων και μοντελοποίηση κατά Bayes της παρουσίας *Listeria monocytogenes* σε δείγματα χοίρειου κιμά

Ν. Δ. Ανδρίτσος<sup>1</sup>, Σ. Παραμυθιώτης<sup>2</sup>, Μ. Ματαράγκας<sup>3</sup>, και Ε. Χ. Δροσινός<sup>4</sup>

<sup>1</sup>Υποψ. Διδάκτωρ, Εργαστήριο Ποιοτικού Ελέγχου & Υγιεινής Τροφίμων & Ποτών, Τμήμα Επιστήμης & Τεχνολογίας Τροφίμων, Γ.Π.Α.φ, Ιερά Οδός 75, 118 55 Αθήνα

<sup>2</sup>Ι.Δ.Α.Χ., Εργαστήριο Ποιοτικού Ελέγχου & Υγιεινής Τροφίμων & Ποτών, Τμήμα Επιστήμης & Τεχνολογίας Τροφίμων, Γ.Π.Α., Ιερά Οδός 75, 118 55 Αθήνα

<sup>3</sup>Λέκτορας, Εργαστήριο Ποιοτικού Ελέγχου & Υγιεινής Τροφίμων & Ποτών, Τμήμα Επιστήμης & Τεχνολογίας Τροφίμων, Γ.Π.Α., Ιερά Οδός 75, 118 55 Αθήνα

<sup>4</sup>Αναπλ. Καθηγητής, Εργαστήριο Ποιοτικού Ελέγχου & Υγιεινής Τροφίμων & Ποτών, Τμήμα Επιστήμης & Τεχνολογίας Τροφίμων, Γ.Π.Α., Ιερά Οδός 75, 118 55 Αθήνα

## Γ' ΣΥΝΕΔΡΙΑΣΗ

15.15-17.00

### ΙΧ. ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΚΑΙ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ

Συντονιστές: Μ. Σπέντζου, Σ. Σκαρίμπας

**Ποιότητα: Απαιτήση του καταναλωτή, υποχρέωση κάθε σύγχρονης βιομηχανίας**  
Σ. Σκαρίμπας

Μέλος Συμβουλευτικής Επιτρ. Τεχν. Εμπειρογνομόνων ΣΕΒΕΚ

**Εφαρμογή δοκιμών διάρκειας ζωής σε έτοιμα προς κατανάλωση προϊόντα κρέατος και σύνδεσή τους με τα σύγχρονα συστήματα διαχείρισης της ασφάλειας των τροφίμων**

Θ. Χατσιόπουλος

DVM, MSc, Διευθυντής Alpha Plan Θεσσαλίας, Ηρ. Πολυτεχνείου 171, 41223, Λάρισα, e-mail: chatsioroulos@aplana.gr

**FSSC 22000 - Το νέο πρότυπο για συστήματα διαχείρισης της ασφάλειας τροφίμων**

Χ. Γαλατσάνος<sup>1</sup> και Δ. Χατζημανώλη<sup>1</sup>

<sup>1</sup> Πρόεδρος Δ.Σ., EQA HELLAS A.E. 413 36 Λάρισα e-mail: galatsanos@eqa.gr

<sup>1</sup> Τεχνολόγος Τροφίμων, EQA HELLAS A.E. 413 36 Λάρισα

**Προαπαιτούμενα προγράμματα για τις επιχειρήσεις επεξεργασίας κρέατος, όπως αυτές καθορίζονται από τις Τεχνικές Οδηγίες ISO / TS 22002-1:2009**

**(Προαπαιτούμενα προγράμματα για την ασφάλεια των τροφίμων)**

Κ. Παρινός<sup>1</sup> και Ε. Παρινός<sup>2</sup>

<sup>1</sup> Στρ. Κτηνίατρος, Msc, Προϊστάμενος επιθεωρήσεων Συστημάτων Ασφάλειας Τροφίμων, A CERT Ευρωπαϊκός Οργανισμός Πιστοποίησης Α.Ε., Τήλου 2, 54638 Θεσσαλονίκη, e-mail: kp@a-cert.org

<sup>2</sup> Στρ. Κτηνίατρος, Αξιολογητής Συστημάτων Ασφάλειας Τροφίμων, A CERT Ευρωπαϊκός Οργανισμός Πιστοποίησης Α.Ε., Τήλου 2, 54638 Θεσσαλονίκη

## 2ο Πανελλήνιο συνέδριο για το κρέας και τα προϊόντα του «από το στάβλο στο πιάτο»

### Κρίσιμα Σημεία Ελέγχου (CCPs) και Νομοθετικά Σημεία Ελέγχου (CPs) κατά την επιθεώρηση των εγκαταστάσεων κρέατος και προϊόντων του

Σ. Β. Ραμαντάνης

ΤΕΙ Αθήνας

### Πιστοποίηση χοιρινού κρέατος - Πρότυπα της σειράς AGRO 3

Μ. Σπέντζου

Προϊσταμένη Τμήματος Προδιαγραφών, Οργανισμός Πιστοποίησης και Επίβλεψης Γεωργικών Προϊόντων (Ο.Π.Ε.Γ.Ε.Π.-AGROGERT)-Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων, Άνδρου 1 & Πατησίων, Αθήνα ΤΚ 112 57, e-mail [agrocet@otenet.gr](mailto:agrocet@otenet.gr)

### Πιστοποίηση προϊόντων ειδικών πτηνοτροφικών εκτροφών

Ό. Παπαδοπούλου

Διεύθυνση Πιστοποίησης και Προδιαγραφών, Οργανισμός Πιστοποίησης και Επίβλεψης Γεωργικών Προϊόντων (Ο.Π.Ε.Γ.Ε.Π.-AGROCERT), Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης & Τροφίμων, Άνδρου 1 & Πατησίων, Αθήνα ΤΚ 112 57, e-mail [orapadopolou@agrocet.gr](mailto:orapadopolou@agrocet.gr)

## 4η ΣΤΡΟΓΓΥΛΗ ΤΡΑΠΕΖΑ

17.15-18.00

### Χ. ΜΕΤΑΠΟΙΗΣΗ ΚΡΕΑΤΟΣ

Συντονιστής: Δ. Χατζηγεωργίου

#### Προτάσεις και προβληματισμοί για μία σύγχρονη ταξινόμηση- κατηγοριοποίηση των προϊόντων κρέατος

Δ. Μπακιρλή

Γενική Γραμματέας ΣΕΒΕΚ

#### Η Ελληνική βιομηχανία παραγωγής προϊόντων κρέατος: Παρόν και μέλλον

Δ. Χατζηγεωργίου

Πρόεδρος ΣΠΑΚΒΕ, ΕΔΕΣΜΑ ΑΕΒΕ

#### Η κατάσταση στην Ελληνική μεταποίηση, εξωστρέφεια, ανταγωνιστικότητα, δημιουργία εξαγωγίμων προϊόντων, προβλήματα των Ελλήνων μεταποιητών

Ν. Κασαλιάς

Διευθυντής ΣΠΑΚΒΕ

## Δ' ΣΥΝΕΔΡΙΑΣΗ

18.15-20.00

### ΧΙ. ΝΕΕΣ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΕΣ

Συντονιστές: Α.. Γκόβαρης, Γ. Τσακανίκας

#### Επίδραση ήπιων μη θερμικών επεξεργασιών στην υγιεινή κατάσταση νωπού κρέατος

Ι. Γιαβάσης,<sup>1</sup> Β. Φούκης<sup>1</sup> και Α. Ζησοπούλου<sup>1</sup>

<sup>1</sup>Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων ΤΕΙ Λάρισας,  
Εργαστήριο Μικροβιολογίας & Βιοτεχνολογίας Τροφίμων,  
Τέρμα Ν. Τεμπονέρα, 43100 Καρδίτσα

#### Εξεύρεση μεθόδου ταξινόμησης σφάγιων χοίρου γδαρτού τύπου

Β. Ηλιάδης<sup>1</sup>, Γ. Τσακανίκας<sup>2</sup>, Η. Τσολιού<sup>3</sup>, Μ. Ρώνη<sup>4</sup>, Λ. Συρογιαννούλη<sup>5</sup>, Σ. Ηλιάδης<sup>6</sup> και Δ. Παπαδόπουλος<sup>7</sup>

<sup>1</sup>Κτηνίατρος, Q & D A.E., Τ.Ε.Ι. Ηπείρου  
<sup>2</sup>Κτηνίατρος, Q&D A.E., Επιστημονικό & Τεχνολογικό Πάρκο Ηπείρου, Πανεπιστημιούπολη, ΤΚ 45 110 Ιωάννινα, email: tsakanikas@q-d.gr  
<sup>3</sup>Κτηνίατρος, Μ. Κοτοπούλη 97, ΤΚ 45 445 Ιωάννινα  
<sup>4</sup>Κτηνίατρος, Ε.Τ.Ε.Π.Η., Πανεπιστημιούπολη, ΤΚ 45 110 Ιωάννινα  
<sup>5</sup>Στατιστικολόγος, Ε.Τ.Ε.Π.Η., Πανεπιστημιούπολη, ΤΚ 45 110 Ιωάννινα  
<sup>6</sup>Στατιστικολόγος, Ε.Τ.Ε.Π.Η., Πανεπιστημιούπολη, ΤΚ 45 110 Ιωάννινα  
<sup>7</sup>Γεωπόνος, Ε.Τ.Ε.Π.Η., Πανεπιστημιούπολη, ΤΚ 45 110 Ιωάννινα

#### Μελέτη της επίδρασης στο χοιρινό σουβλάκι της συσκευασίας σε τροποποιημένη ατμόσφαιρα και της προσθήκης συνδυασμού αιθέριου ελαίου ρίγανης και νισίνης

Ν. Σολωμάκος<sup>1</sup>, Α. Πεξαρά<sup>2</sup> και Α. Γκόβαρης<sup>3</sup>

<sup>1</sup>Λέκτορας, Εργαστήριο Υγιεινής Τροφίμων Ζωικής Προέλευσης, Τμήμα Κτηνιατρικής, Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας, 43100 Καρδίτσα, nsolom@vet.uth.gr  
<sup>2</sup>Λέκτορας, Εργαστήριο Υγιεινής Τροφίμων Ζωικής Προέλευσης, Τμήμα Κτηνιατρικής, Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας, 43100 Καρδίτσα  
<sup>3</sup>Αναπληρωτής καθηγητής, Εργαστήριο Υγιεινής Τροφίμων Ζωικής Προέλευσης, Τμήμα Κτηνιατρικής, Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας, 43100 Καρδίτσα

#### Επίδραση της συσκευασίας σε κενό και τροποποιημένες ατμόσφαιρες στις μικροβιολογικές, φυσικοχημικές και οργανοληπτικές μεταβολές κουνελιού σε εργαστηριακή και εμπορική κλίμακα στους 1.5 και 8°C

Ν. Π. Αλεξανδράκης, Μ. Γιαλιτάκη και Π. Ν. Σκανδάμης

Εργαστήριο Ποιοτικού Ελέγχου & Υγιεινής Τροφίμων & Ποτών, Τμήμα Επιστήμης & Τεχνολογίας Τροφίμων, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών, Ιερά Οδός 75, 118 55, Αθήνα. pskan@aua.gr

#### Η δυναμική της HS/SPME-GC/MS στην ανίχνευση και παρακολούθηση της αλλοίωσης βόειου κιμά κατά τη συντήρησή του σε διαφορετικές συσκευασίες και θερμοκρασίες

Α. Α. Αργύρη<sup>1,2</sup>, Α. Μαλλούχος<sup>1</sup>, Ε. Ζ. Πανάγου<sup>1</sup> και Γ.-Ι. Ε. Νυχάς<sup>1</sup> \*

<sup>1</sup>Εργ. Μικροβιολογίας & Βιοτεχνολογίας Τροφίμων, Τμήμα Επιστήμης & Τεχνολογίας Τροφίμων, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών, Ιερά οδός 75, Αθήνα 11855, Τηλ: +30-210-5294938, e-mail: gjn@aua.gr\*

<sup>2</sup>Applied Mycology Group, Cranfield Health, Cranfield University, Bedford MK43 0AL, UK

**Βελτίωση της ικανότητας συγκράτησης ύδατος (ΙΣΥ) μαγειρεμένου κιμά βόειου κρέατος με την προσθήκη διαφόρων διαλυμάτων αλάτων και πρωτεΐνης**

*Π. Βαρελιτζής<sup>1</sup> και Α. Γκόβαρης<sup>2</sup>*

<sup>1</sup> Λέκτορας με σύμβαση 407/80 Εργαστήριο Υγιεινής Τροφίμων Ζωικής Προέλευσης,

Τμήμα Κτηνιατρικής, Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας

<sup>2</sup> Αναπληρωτής Καθηγητής

Εργαστήριο Υγιεινής Τροφίμων Ζωικής Προέλευσης,

Τμήμα Κτηνιατρικής, Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας

Τρικάλων 224, Καρδίτσα, ΤΚ. 43100

**Functionality and self life for meat products and products based on meat**

*G. Herbst*

*Food Technologist, KARL KONRAD GMBH & CO.KG, GERMANY, FOOD TECHNOLOGY SOLUTIONS, GREECE*

**ΚΥΡΙΑΚΗ, 26 ΣΕΠΤΕΜΒΡΙΟΥ 2010**

**Α' ΣΥΝΕΔΡΙΑΣΗ**

**09.00-11.30**

**XII. ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ, ΥΓΙΕΙΝΗ, ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΚΑΙ ΠΟΙΟΤΗΤΑ**

**Συντονιστές: Ε. Μπεζιρτζόγλου, Γ. Μεθενίτου**

**Ασφάλεια τροφίμων-Κανονιστικές διατάξεις για τον καθορισμό ορίων καταλοίπων των φαρμακολογικά δραστικών ουσιών στα τρόφιμα ζωικής προέλευσης**

*Μ. Παντελιά και Γ. Μεθενίτου*

<sup>1</sup>Κέντρο Κτηνιατρικών Ιδρυμάτων Αθηνών, Ινστιτούτο Υγιεινής Τροφίμων Αθηνών

Νεαπόλεως 25, 15310 Αγία Παρασκευή, 210 6013899, kkia@otenet.gr

**Ανίχνευση καταλοίπων αντιβιοτικών σε χοιρινό και ορνίθιο κρέας με την μέθοδο STAR Test**

*Μ. Λιούσια, Π. Γούσια, Ε. Οικονόμου και Χ. Παπαδοπούλου*

*Μονάδα Μικροβιολογίας Τροφίμων, Εργαστήριο Μικροβιολογίας, Ιατρική Σχολή, Πανεπιστήμιο Ιωαννίνων*

**Νωπό κρέας: Μικροβιολογικά χαρακτηριστικά**

*Χ. Βοΐδαρου<sup>1</sup>, Ε. Σταυροπούλου<sup>2</sup> και Ε.Μπεζιρτζόγλου<sup>1</sup>*

<sup>1</sup>Κατεύθυνση Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Τμήμα Αγροτικής Ανάπτυξης, Δημοκρίτειο Πανεπιστήμιο Θράκης, Ελλάδα

<sup>2</sup>Δημοκρίτειο Πανεπιστήμιο Θράκης, Ελλάδα

**Αξιολόγηση της υγιεινής και ασφάλειας των εγκαταστάσεων παραγωγής προϊόντων με βάση το κρέας και ο επίσημος έλεγχος**

*Β. Σαλάτας<sup>1</sup>, G.Bonazzi<sup>2</sup>και M.Iotti<sup>2</sup>*

<sup>1</sup>Κτηνίατρος, Phd, Τμήμα Κ.Δ.Υ. Εγκαταστάσεων & Ψυκτικών Χώρων,

Δ/ση Κτηνιατρικής Νομαρχίας Αθηνών

<sup>2</sup>Sector of Territory Resources, Department of Animal Health, University of Parma

---

## Όχρατοξίνη Α στο χοιρινό κρέας και τα προϊόντα του

Α. Πεξαρά<sup>1</sup>, Ν. Σολωμάκος<sup>2</sup> και Α. Γκόβαρης<sup>3</sup>

<sup>1</sup>Λέκτορας, Εργαστήριο Υγιεινής Τροφίμων Ζωικής Προέλευσης,

Τμήμα Κτηνιατρικής, Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας

<sup>2</sup>Λέκτορας, Εργαστήριο Υγιεινής Τροφίμων Ζωικής Προέλευσης, Τμήμα Κτηνιατρικής, Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας

<sup>3</sup>Αναπληρωτής Καθηγητής Εργαστήριο Υγιεινής Τροφίμων Ζωικής Προέλευσης, Τμήμα Κτηνιατρικής, Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας, Τρικάλων 224, ΤΚ. 43100, Καρδίτσα, E-mail: agonaris@vet.uth.gr

---

## Έλεγχος υγιεινής κατάστασης σε σφάγια. Τεχνική και οικονομική προσέγγιση.

Σ. Β. Καραγεώργης

Κέντρο Κτηνιατρικών Ιδρυμάτων Αθηνών, Ινστιτούτο Υγιεινής Τροφίμων Αθηνών

Νεαπόλεως 25, 15310 Αγία Παρασκευή, 210 6013899, kkia@otenet.gr

---

## Διοξίνες σε κρέας: Η Ευρωπαϊκή και Ελληνική πραγματικότητα

Κ. Μπαρμπέρης και Λ. Παλίλης

Δ/ση Εργαστηριακών Ελέγχων, Ενιαίος Φορέας Ελέγχου Τροφίμων

---

## Υγιονομικό προφίλ κρεοπωλείων του κεντρικού και νοτίου τομέα της Αθήνας

Γ. Π. Γκρίντζαλη<sup>1</sup>\*, Ε. Πεξαρά<sup>1</sup>, Σ. Σερίφης<sup>2</sup> και Γ. Μπόσκου<sup>3</sup>

<sup>1</sup> Τμήμα Ελέγχου Επιχειρήσεων, Περιφερειακή Δ/ση ΕΦΕΤ Αττικής

<sup>2</sup> πρώην Αστυκηνίατρος

<sup>3</sup> Τμήμα Επιστήμης Διαιτολογίας-Διατροφής, Χαροκόπειο Πανεπιστήμιο

\* ggrintzali@efet.gr

---

## Μικροβιολογική ανάλυση κρέατος κουνελιού και λαγού της περιοχής της Ηπείρου

Χ. Βοϊδαρου<sup>1</sup>, Α. Τζώρα<sup>2</sup>, Ι. Αναγνωστοπούλου<sup>3</sup>, Γ. Ρόζος<sup>1</sup>, Ε. Μαυρομάτη<sup>1</sup>, Δ. Βάσσος<sup>2</sup>, Α.

Τσίνας<sup>2</sup>, Ι. Σκούφος<sup>2</sup> και Ε. Μπεζιρτζόγλου<sup>1</sup>

<sup>1</sup>Κατεύθυνση Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Τμήμα Αγροτικής Ανάπτυξης, Δημοκρίτειο Πανεπιστήμιο Θράκης, Ελλάδα

<sup>2</sup>ΤΕΙ Ηπείρου, Τμήμα Ζωικής Παραγωγής, Εργαστήριο Μικροβιολογίας και Λοιμώδη Νοσημάτων, Άρτα 47100, Ελλάδα

<sup>3</sup>Δ/ση Υγείας και Πρόνοιας, Άρτα 47100, Ελλάδα

---

## Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 854/2004 και Διεθνές Πρότυπο ISO/IEC 17021: Σχήμα αξιολόγησης του κινδύνου κατά την επιθεώρηση των επιμέρους εγκαταστάσεων κρέατος και προϊόντων του

Σ. Β. Ραμαντάνης

ΤΕΙ Αθήνας

### XIII. ΤΟ ΕΛΛΗΝΙΚΟ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟ ΚΡΕΟΠΩΛΕΙΟ ΚΑΙ ΟΙ ΣΗΜΕΡΙΝΕΣ ΠΡΟΚΛΗΣΕΙΣ

Συντονιστής: Μ. Μπόρη

Το παραδοσιακό κρεοπωλείο και προκλήσεις της νέας εποχής

Γ. Μπατζακίδης

Πρόεδρος Σωματίου κρεοπωλών Ξάνθης

Παρασκευαστήρια παρακείμενου χώρου καταστημάτων λιανικής πώλησης κρεάτων  
Μ. Μπόρη

Διεύθυνση Κτηνιατρικής, Θεσσαλονίκη

### B' ΣΥΝΕΔΡΙΑΣΗ

### XIV. ΥΓΙΕΙΝΗ, ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΚΑΙ ΠΟΙΟΤΗΤΑ

Συντονιστές: Π. Σκανδάμης, Π. Γούσια

Μεταβολές στο βαθμό οξειδωσης και στη σύνθεση του λίπους σε λιπαρά οξέα κρέατος αμνού γάλακτος κατά τη συντήρηση του στους +4°C και -18°C

Α. Ελευθεριάδου<sup>1</sup>, Γ. Σαμούρης<sup>2</sup>, Μ. Ιωαννίδου<sup>3</sup> και Ε. Κασσιπίδου<sup>4</sup>

<sup>1</sup>Αναπληρώτρια Καθηγήτρια, Εργαστήριο Τεχνολογίας Κρέατος, Τμήμα Ζωικής Παραγωγής, Σχολή Τεχνολογίας Γεωπονίας, Α.Τ.Ε.Ι. Θεσσαλονίκης, E-mail: anelef@ap.teithe.gr

<sup>2</sup>Έντεταλμένος Ερευνητής, Εργαστήριο Υγιεινής και Τεχνολογίας Τροφίμων Ζωικής Προέλευσης, Ινστιτούτο Κτηνιατρικών Ερευνών Θεσσαλονίκης - ΕΘΙΑΓΕ

<sup>3</sup>Χημικός, Εργαστήριο Υγιεινής και Τεχνολογίας Τροφίμων Ζωικής Προέλευσης, Ινστιτούτο Κτηνιατρικών Ερευνών Θεσσαλονίκης - ΕΘΙΑΓΕ

<sup>4</sup>Επιστημονική Συνεργάτης, Εργαστήριο Τεχνολογίας Κρέατος, Τμήμα Ζωικής Παραγωγής, Σχολή Τεχνολογίας Γεωπονίας, Α.Τ.Ε.Ι. Θεσσαλονίκης

Απομόνωση και ταυτοποίηση οξυγαλακτικών βακτηρίων

από παραδοσιακά αλλαντικά ωρίμανσης

Τ. Μάγρα<sup>1</sup>, Ι. Αμβροσιάδης<sup>1</sup>, Ν. Σουλτος<sup>1</sup>, Χ. Δόβας<sup>1</sup> και Ι. Μπλούκας<sup>2</sup>

<sup>1</sup> Γεωπόνος, Msc, υποψήφια διδάκτορας Κτηνιατρικής Σχολής Α.Π.Θ. - Τομέας Υγιεινής και Τεχνολογίας τροφίμων Ζωικής Προέλευσης, (taxiarhoula@gmail.com),

<sup>1</sup> Καθηγητής Κτηνιατρικής Σχολής Α.Π.Θ. - Τομέας Υγιεινής και Τεχνολογίας τροφίμων Ζωικής Προέλευσης

<sup>1</sup> Αν. Καθηγητής Κτηνιατρικής Σχολής Α.Π.Θ. - Τομέας Υγιεινής και Τεχνολογίας τροφίμων Ζωικής Προέλευσης,

<sup>1</sup> Λέκτορας Κτηνιατρικής Σχολής Α.Π.Θ. - Τομέας Λοιμωδών και Παρασιτικών Νοσημάτων και Παθολογικής Ανατομικής

<sup>2</sup> Καθηγητής Γεωπονικής Σχολής Α.Π.Θ. - Τομέας Επιστήμης και Τεχνολογίας τροφίμων



---

**Επίδραση κοινών πρακτικών απόψυξης, μεθόδων και βαθμού θερμικής επεξεργασίας στην επιβίωση των παθογόνων μικροοργανισμών *Salmonella* και *Escherichia coli* O157:H7 σε μπιφτέκια βόειου κιμά**

Σ. Γ. Μανιός, Θ. Γ. Γιοβάνης, Α. Σ. Λαλεχού και Π. Ν. Σκανδάμης

Εργαστήριο Ποιοτικού Ελέγχου και Υγιεινής Τροφίμων και Ποτών, Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών, Ιερά οδός 75, 115 27, Αθήνα

---

**Η πολυμεταβλητή ανάλυση ως εργαλείο αξιολόγησης της μικροβιολογικής ποιότητας και υγιεινής χοίρειου κιμά**

Ν. Δ. Ανδρίτσος<sup>1</sup>, Α. Σταματίου<sup>2</sup>, Μ. Ματαράγκας<sup>3</sup>, \* και Ε. Χ. Δροσινός<sup>4</sup>

<sup>1</sup>Υποψ. Διδάκτωρ, Εργαστήριο Ποιοτικού Ελέγχου & Υγιεινής Τροφίμων & Ποτών, Τμήμα Επιστήμης & Τεχνολογίας Τροφίμων, Γ.Π.Α.†, Ιερά Οδός 75, 118 55 Αθήνα

<sup>2</sup>Ε.Τ.Ε.Π., Εργαστήριο Μικροβιολογίας & Βιοτεχνολογίας Τροφίμων, Τμήμα Επιστήμης & Τεχνολογίας Τροφίμων, Γ.Π.Α., Ιερά Οδός 75, 118 55 Αθήνα

<sup>3</sup>Λέκτορας, Εργαστήριο Ποιοτικού Ελέγχου & Υγιεινής Τροφίμων & Ποτών, Τμήμα Επιστήμης & Τεχνολογίας Τροφίμων, Γ.Π.Α., Ιερά Οδός 75, 118 55 Αθήνα

<sup>4</sup>Αναπλ. Καθηγητής, Εργαστήριο Ποιοτικού Ελέγχου & Υγιεινής Τροφίμων & Ποτών, Τμήμα Επιστήμης & Τεχνολογίας Τροφίμων, Γ.Π.Α., Ιερά Οδός 75, 118 55 Αθήνα

---

**Ποσοτικός προσδιορισμός της μεταφοράς του παθογόνου μικροοργανισμού *Listeria monocytogenes* από επιφάνειες επεξεργασίας τροφίμων σε φιλέτα βοείου κρέατος**

Ε. Γκάνα<sup>1</sup>, Α. Γρούντα<sup>1</sup>, Ν. Γ. Χωριανόπουλος<sup>1</sup>, Α. Σταματίου<sup>1</sup>, Κ. Π. Κουτσουμανής<sup>2</sup> και Γ.-Ι.Ε. Νυχάς<sup>1</sup>

<sup>1</sup>Εργαστήριο Μικροβιολογίας και Βιοτεχνολογίας Τροφίμων, Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών, Ιερά Οδός 75, Αθήνα 11855

<sup>2</sup>Εργαστήριο Μικροβιολογίας Τροφίμων και Υγιεινής, Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Τεχνολογίας, Γεωπονική Σχολή, Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης, Θεσσαλονίκη 54124

---

**Μελέτη της διασταυρούμενης επιμόλυνσης φιλέτων μόσχου από βιοϋμενικά κύτταρα του παθογόνου βακτηρίου *Listeria monocytogenes***

Α. Γρούντα<sup>1</sup>, Ε. Γκάνα<sup>1</sup>, Ν. Γ. Χωριανόπουλος<sup>1</sup>, Β. Ηλιόπουλος<sup>1</sup>, Κ. Π. Κουτσουμανής<sup>2</sup> και Γ.-Ι. Ε. Νυχάς<sup>1</sup>

<sup>1</sup>Εργαστήριο Μικροβιολογίας και Βιοτεχνολογίας Τροφίμων, Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών, Ιερά Οδός 75, Αθήνα 11855

<sup>2</sup>Εργαστήριο Μικροβιολογίας Τροφίμων και Υγιεινής, Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Τεχνολογίας, Γεωπονική Σχολή, Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης, Θεσσαλονίκη 54124

---

**Μελέτη της ευαισθησίας στα αντιβιοτικά των στελεχών *Citrobacter* spp., *Enterobacter* spp. και *Klebsiella* spp. που απομονώθηκαν από δείγματα κρέατος**

Π. Γούσια, Ε. Οικονόμου και Χ. Παπαδοπούλου

Μονάδα Μικροβιολογίας Τροφίμων, Εργαστήριο Μικροβιολογίας, Ιατρική Σχολή, Πανεπιστήμιο Ιωαννίνων, E-mail: pgosusia@cc.uoi.gr

---

**Μελέτη της αντοχής στα αντιβιοτικά εντερόκοκκων που απομονώθηκαν από δείγματα κρέατος**

Π. Γούσια, Ε. Οικονόμου και Χ. Παπαδοπούλου

Μονάδα Μικροβιολογίας Τροφίμων, Εργαστήριο Μικροβιολογίας, Ιατρική Σχολή, Πανεπιστήμιο Ιωαννίνων,  
E-mail: pgousia@cc.uoi.gr

**Μελέτη της εναλλαγής της μικροβιακής χλωρίδας κατά την συντήρηση μοσχαρίσιων φιλέτων σε διαφορετικές θερμοκρασίες**

Α. Ι. Δουλιγεράκη<sup>1,2</sup> και Γ.-Ι. Ε. Νυχάς<sup>1</sup>

<sup>1</sup> Εργαστήριο Μικροβιολογίας και Βιοτεχνολογίας Τροφίμων, Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών, Ιερά Οδός 75, Αθήνα 11855

<sup>2</sup> Laboratory of Applied Microbiology, Cranfield Health, Cranfield University, College Road, Bedford MK43 0AL, United Kingdom

**Ποσοτικός προσδιορισμός της μεταφοράς του παθογόνου μικροοργανισμού *Salmonella enterica* ser. Typhimurium από μηχανή κιμά σε φιλέτα βοείου κρέατος**

Ο. Παπαδοπούλου<sup>1,2</sup>, Ε. Γκάντα<sup>1</sup>, Α. Γρούντα<sup>1</sup>, Ν. Γ. Χωριανόπουλος<sup>1</sup>, Κ. Π. Κουτσουμανής<sup>3</sup> και Γ.-Ι.Ε. Νυχάς<sup>1</sup>

<sup>1</sup> Εργαστήριο Μικροβιολογίας και Βιοτεχνολογίας Τροφίμων, Τμήμα Επιστήμης & Τεχνολογίας Τροφίμων, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών, Ιερά Οδός 75, Αθήνα 11855

<sup>2</sup> Εθνικό Ίδρυμα Αγροτικής Έρευνας, Ινστιτούτο Τεχνολογίας Αγροτικών Προϊόντων, Σ. Βενιζέλου 1, 14123 Λυκόβρυση

<sup>3</sup> Εργαστήριο Μικροβιολογίας Τροφίμων και Υγιεινής, Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Τεχνολογίας, Γεωπονική Σχολή, Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης, Θεσσαλονίκη 54124

**ΛΗΞΗ ΣΥΝΕΔΡΙΟΥ: 15.30**

**ΜΕΤΑ - ΣΥΝΕΔΡΙΑΚΟ FORUM**

**1Η ΣΥΝΑΝΤΗΣΗ ΚΤΗΝΙΑΤΡΩΝ ΔΗΜΟΣΙΑΣ  
ΥΓΕΙΑΣ ΠΡΩΤΟΓΕΝΟΥΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΚΑΙ  
ΤΡΟΦΙΜΩΝ**

**15.30 - 17.00**

**Προβλήματα και προοπτικές**

Σ. Β. Ραμαντάνης<sup>1</sup>, Η. Γιάννας<sup>2</sup> και Ν. Κασαλιάς<sup>3</sup>

<sup>1</sup> ΤΕΙ Αθήνας

<sup>2</sup> Εργαστήριο Διατροφής και Ζωοτεχνίας, Τμήμα Κτηνιατρικής, Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας

<sup>3</sup> Διευθυντής ΣΠΑΚΒΕ





## ΧΟΡΗΓΟΙ ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑΣ

**MEAT**  
PLACE

**Agrenda**

**Αγροτική**  
εξέλιξη

**allpack** (ΕΛ)

**Ζωοκόμος**  
ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗ ΚΑΡΝΩΝ ΚΑΙ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

**βιώσιμη** ανάπτυξη

**ΚΤΗΝΟΤΡΟΦΙΑ**  
σήμερα

**Σύγχρονη**  
Χοιροτροφία

η ΠΤΗΝΟΤΡΟΦΙΑ  
σήμερα

**City Press**

**ΑΓΡΟ Τύπος** ΑΕ

**metro**

www.atodokos.gr  
**ΑΥΤΟΔΙΟΙΚΗΣΗ**



**bio port**

**Αγγελιο** Χώρος