



Ασφαλή και υγιεινά τρόφιμα αλήθειες & ψέματα

Η ισορροπημένη, ασφαλής και υγιεινή διατροφή συνεισφέρει καθοριστικά στην καλή υγεία του ανθρώπου. Επομένως, οι καταναλωτές δικαιούνται να έχουν πρόσβαση σε ασφαλή, υγιεινά και ποιοτικά τρόφιμα σε προσιτές τιμές. Η μεγάλη πρόκληση σήμερα σε πανευρωπαϊκό επίπεδο έγκειται στη διασφάλιση αυτών των βασικών για την υγεία του ανθρώπου αναγκών με παράλληλη προστασία του περιβάλλοντος και προώθηση της ανταγωνιστικότητας της ευρωπαϊκής βιομηχανίας τροφίμων. βιομηχανίας τροφίμων.

ΔΙΟΡΓΑΝΩΣΗ: **ΙΝΣΤΙΤΟΥΤΟ ΒΙΟΛΟΓΙΑΣ, ΦΑΡΜΑΚΕΥΤΙΚΗΣ ΧΗΜΕΙΑΣ & ΒΙΟΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑΣ ΙΒΦΧΒ/ΕΙΕ**

ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΟΙ ΥΠΕΥΘΥΝΟΙ:

Βασιλική Πλέτσα, Εντεταλμένη Ερευνήτρια ΙΒΦΧΒ, ΕΙΕ

Παναγιώτης Ζουμπουλάκης, Εντεταλμένος Ερευνητής ΙΒΦΧΒ/ΕΙΕ

Τρίτη 2 Φεβρουαρίου 2016

ΕΙΣΑΓΩΓΗ: **Παναγιώτης Ζουμπουλάκης** |
Ινστιτούτο Βιολογίας, Φαρμακευτικής Χημείας
και Βιοτεχνολογίας, ΕΙΕ

Ασφάλεια Τροφίμων
& Καταναλωτής

Ευάγγελος Λάζος, Καθηγητής
Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων, ΤΕΙ Αθήνας

Ακτινοβόληση τροφίμων:
Αλήθειες και μύθοι

Βασιλεία Ι. Σινάνογλου, Επικ. Καθηγήτρια,
Εργαστήριο Ενόργανης Ανάλυσης Τροφίμων,
Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων, ΤΕΙ Αθήνας,

Τρίτη 9 Φεβρουαρίου 2016

ΕΙΣΑΓΩΓΗ: **Β. Πλέτσα**, | Ινστιτούτο
Βιολογίας, Φαρμακευτικής Χημείας και
Βιοτεχνολογίας, ΕΙΕ

Ανίχνευση Γενετικά
Τροποποιημένων Οργανισμών:

μία συνεχώς αυξανόμενη
πρόκληση

Δώρα Κοράκη, Δρ. Βιολόγος, Agrolab

Γενετικά Τροποποιημένοι
Οργανισμοί: το Θεσμικό
Πλαίσιο της Ένωσης και
η εφαρμογή του στην Ελλάδα

Διονυσία Στεφανίτση, Δρ. Χημικός,
Διεύθυνση Αλκοόλης και Τροφίμων,
Γενικό Χημείο του Κράτους

Τρίτη 16 Φεβρουαρίου 2016

ΕΙΣΑΓΩΓΗ: **Β. Πλέτσα**, | Ινστιτούτο
Βιολογίας, Φαρμακευτικής Χημείας και
Βιοτεχνολογίας, ΕΙΕ

Μυκοτοξίνες και τρόφιμα
(παραγωγή -τοξικότητα-
προφυλάξεις)

Παναγιώτα Μαρκάκη, Αναπλ. Καθηγήτρια,
Τμήμα Χημείας, Εργαστήριο Χημείας
Τροφίμων, ΕΚΠΑ

Τροφογενείς λοιμώξεις
και τοξινώσεις

Σπύρος Κοντελής, Μικροβιολόγος,
Επιστημονικός Συνεργάτης ΤΕΙ Αθήνας

Τρίτη 23 Φεβρουαρίου 2016

ΕΙΣΑΓΩΓΗ: **Παναγιώτης Ζουμπουλάκης** |
Ινστιτούτο Βιολογίας, Φαρμακευτικής Χημείας
και Βιοτεχνολογίας, ΕΙΕ

Επίδραση του τηγανίσματος
στα βιοδραστικά
μικροσυστατικά των τροφίμων

Νίκος Καλογερόπουλος,
Αναπλ. Καθηγητής, Τμήμα Διαιτολογίας
και Διατροφής, Χαροκόπειο Πανεπιστήμιο

Νέα Λειτουργικά Τρόφιμα:
Καινοτομίες, διατροφή
και η επίδραση στην υγεία

Κουρκουτάς Ιωάννης,
Επίκουρος Καθηγητής, Ερευνητική Ομάδα
Εφαρμοσμένης Μικροβιολογίας και Μοριακής
Βιοτεχνολογίας, Τμήμα Μοριακής Βιολογίας
& Γενετικής, Δημοκρίτειο Παν/μιο Θράκης



ΕΘΝΙΚΟ
ΙΔΡΥΜΑ
ΕΡΕΥΝΩΝ

ΜΟΡΦΩΤΙΚΕΣ ΕΚΔΗΛΩΣΕΙΣ
[επιστήμης κοινωνία]

www.eie.gr

Απευθείας μετάδοση:
<http://media.ekt.gr/live>

ΧΟΡΗΓΟΣ:



ALPHA BANK

ΧΟΡΗΓΟΣ ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑΣ:



ΧΟΡΗΓΟΙ ΥΠΟΣΤΗΡΙΞΗΣ:



art&life

Φοιτητικά Νέα
www.foititikanea.gr

δίπλωματα
