

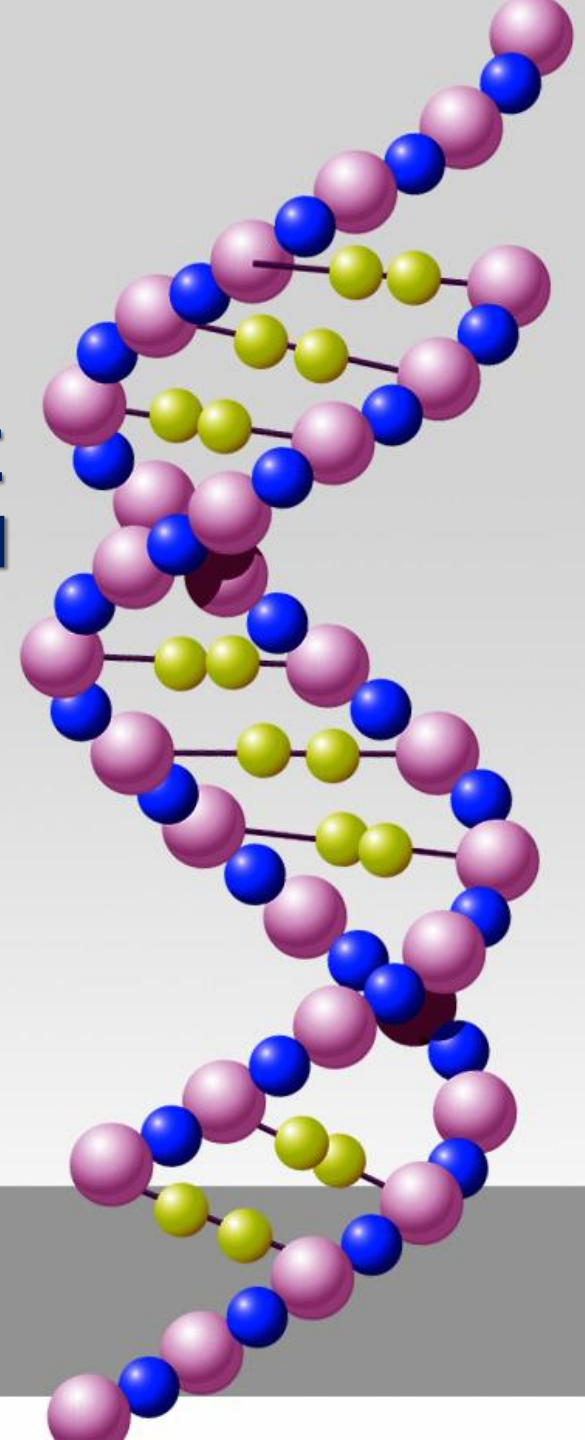


ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟ ΕΛΕΓΧΟΥ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΚΑΙ ΠΟΤΩΝ

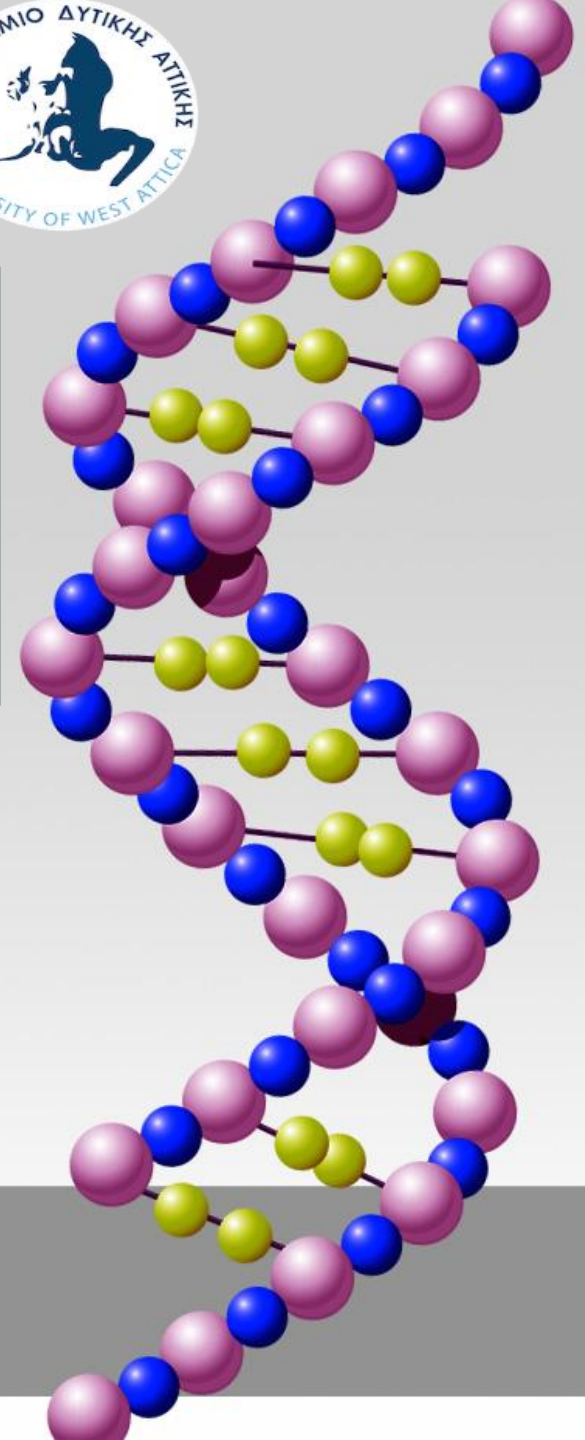
Παν/μιο δυτικής ατικής

<https://foodsafety.uniwa.gr/>

Διευθύντρια Εργαστηρίου
Καθηγήτρια Δήμητρα Χούχουλα



Θεσμοθετημένο Ερευνητικό Εργαστήριο της Σχολής
Επιστημών Τροφίμων του Πανεπιστημίου Δυτικής
Αττικής



ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟΥ

Το Εργαστήριο Ελέγχου Ποιότητας και Ασφάλειας Τροφίμων και Ποτών διαθέτει ένα σύγχρονο μοριακό εργαστήριο και είναι σε θέση να παρέχει ένα ολοκληρωμένο πακέτο αναλύσεων για ανίχνευση και τυποποίηση με μοριακές αναλυτικές τεχνικές αλλά και ενόργανης ανάλυσης

1. Μικροοργανισμών
2. Νοθεία
3. Γενετικά τροποποιημένα τρόφιμα
4. Αλλεργιογόνα
5. Γενετική προέλευση
6. Ολικό Μικροβίωμα
7. Ταυτοποίηση με HPLC/MS αντιοξειδωτικών ενώσεων από φυτά της Ελλάδας

1. Η προστασία της υγείας των καταναλωτών και η αποφυγή επιδημιών όσον αφορά τις τροφιμογενείς λοιμώξεις.
2. Η προστασία του καταναλωτή από παραπλανητική-λανθασμένη σήμανση



ΣΤΟΧΟΙ-ΔΡΑΣΕΙΣ

ΕΡΕΥΝΑ

Δημοσιεύσεις σε διεθνή περιοδικά
και συνέδρια

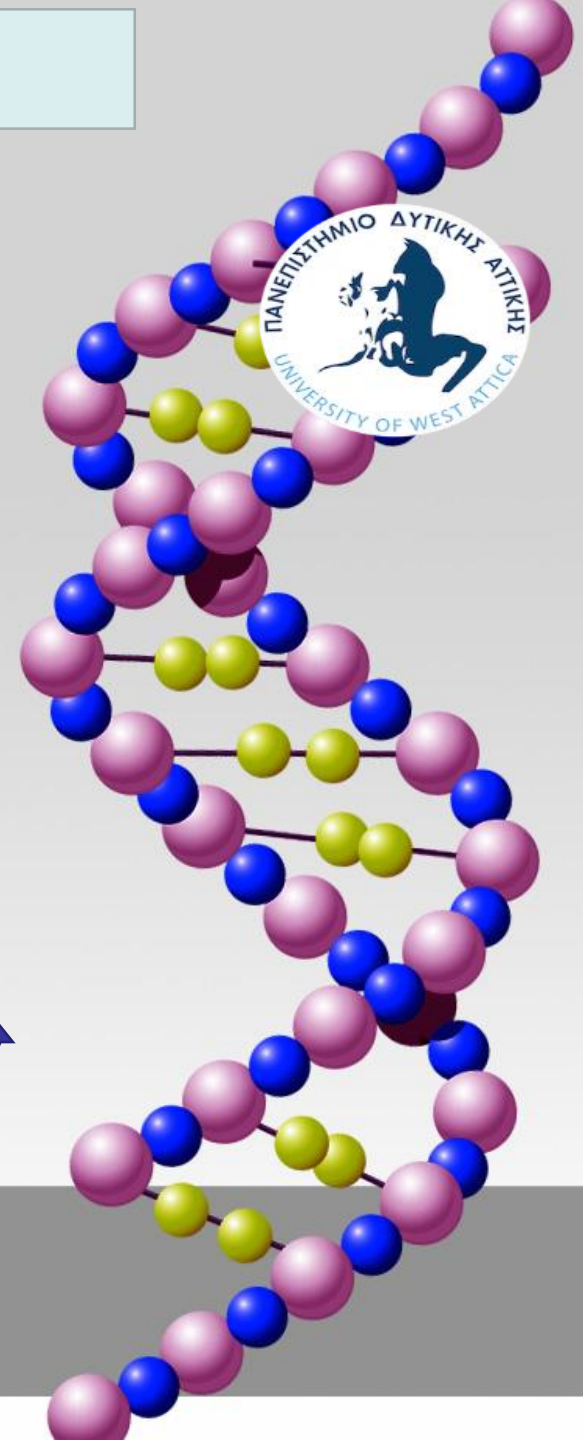
ΣΥΜΜΕΤΟΧΗ ΣΕ 10 ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ

ΣΥΝΕΡΓΑΣΙΕΣ ΜΕ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΕΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

ΠΑΡΟΧΗ ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ

ΑΝΑΠΤΥΞΗ ΚΑΙΝΟΤΟΜΩΝ
ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΥΨΗΛΗΣ
ΔΙΑΤΡΟΦΙΚΗΣ ΑΞΙΑΣ

Μοριακές και
Αναλυτικές τεχνικές



ΣΤΟΧΟΙ-ΔΡΑΣΕΙΣ

Πέντε (5) υποψήφιοι διδάκτορες

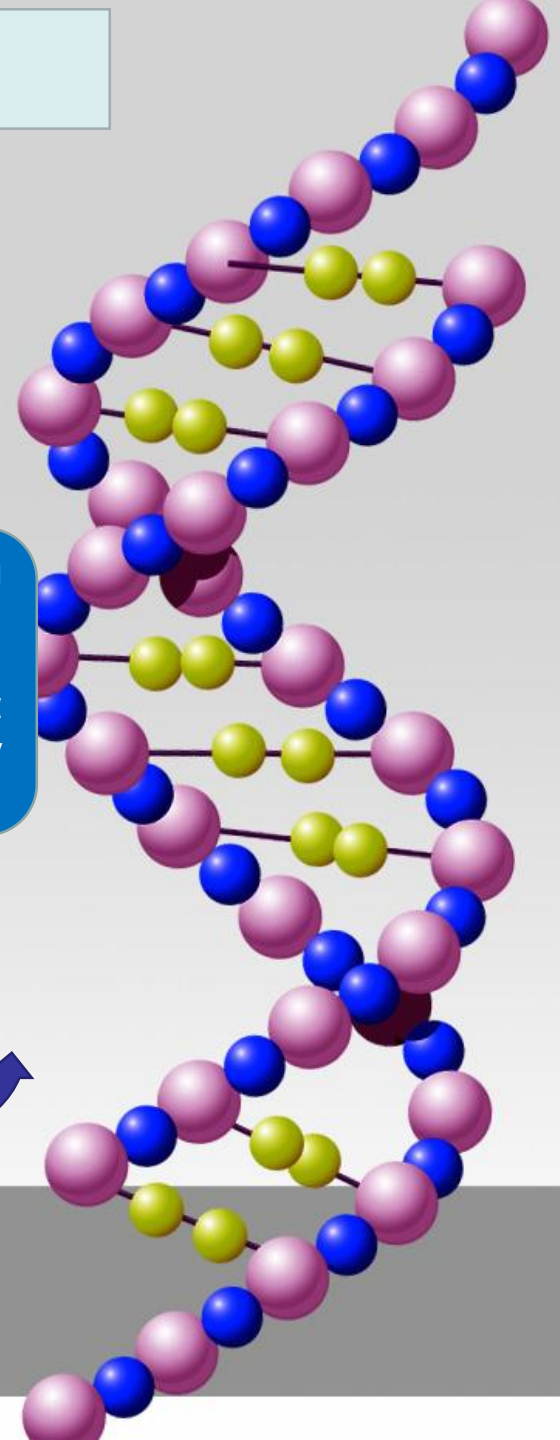
Πάνω από 200 πτυχιακές εργασίες
Πάνω από 10 διπλωματικές
Μεταπτυχιακών Φοιτητών

ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ

ΗΜΕΡΙΔΕΣ
ΣΥΝΕΔΡΙΑ-ΣΕΜΙΝΑΡΙΑ
WORKSHOP

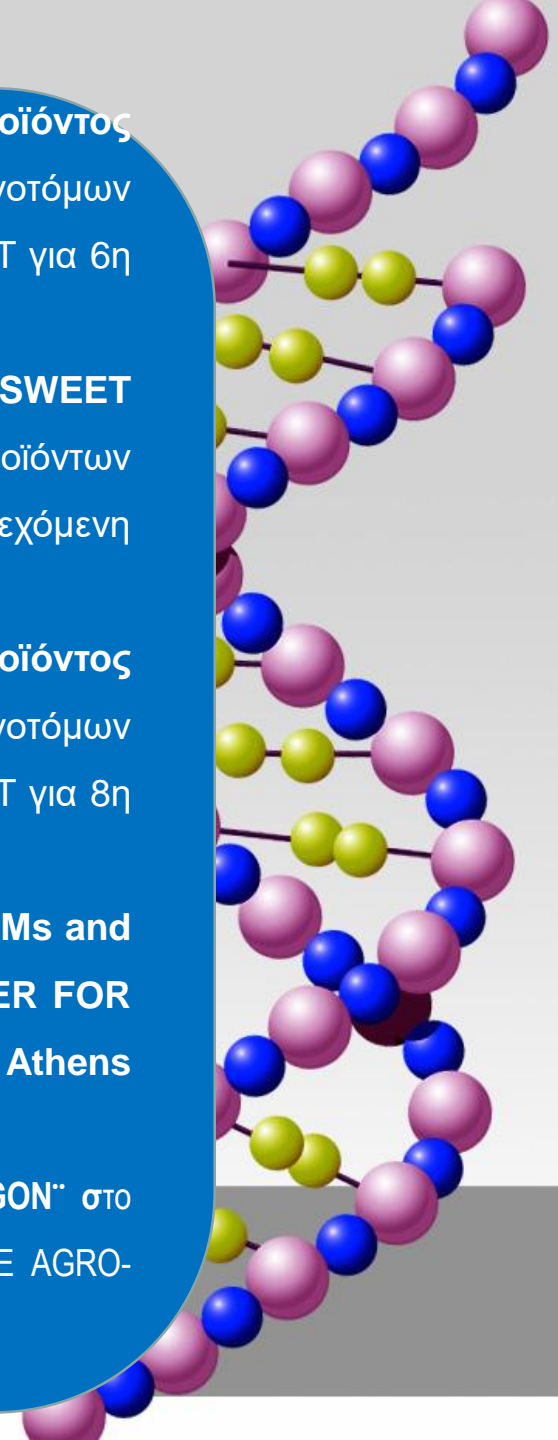
Το Εργαστήριο Ελέγχου Ποιότητας και Ασφάλειας Τροφίμων και Ποτών έχει διοργανώσει ημερίδες σε συνεργασία με τη βιομηχανία τροφίμων και WORKSHOP για την εκπαίδευση μοριακών τεχνικών στην ανίχνευση παθογόνων στα τρόφιμα.

ΣΥΜΜΕΤΟΧΗ ΣΕ ΔΙΑΓΩΝΙΣΜΟΥΣ



ΔΙΑΓΩΝΙΣΜΟΙ

- ❖ **Επιβλέπουμε για την ανάπτυξη καινοτόμου προϊόντος τροφίμου “DEMAVIE”** στο πλαίσιο του Διαγωνισμού Οικολογικών - Καινοτόμων Προϊόντων Διατροφής ECOTROPHELIA 2016 που διοργάνωσε ο ΣΕΒΤ για 6η συνεχόμενη χρονιά.
- ❖ **Επιβλέπουμε για την ανάπτυξη καινοτόμου προϊόντος τροφίμου “SWEET CHOICE”** στο πλαίσιο του Διαγωνισμού Οικολογικών - Καινοτόμων Προϊόντων Διατροφής ECOTROPHELIA 2017 που διοργάνωσε ο ΣΕΒΤ για 7η συνεχόμενη χρονιά.
- ❖ **Επιβλέπουμε για την ανάπτυξη καινοτόμου προϊόντος τροφίμου “YOGON”** στο πλαίσιο του Διαγωνισμού Οικολογικών - Καινοτόμων Προϊόντων Διατροφής ECOTROPHELIA 2018 που διοργάνωσε ο ΣΕΒΤ για 8η συνεχόμενη χρονιά.
- ❖ **Επιβλέπουμε για την ανάπτυξη καινοτόμου προϊόντος τροφίμου “Ms and Mr Milky”** στο πλαίσιο του Διαγωνισμού Ignite Ideas **ATHENS CENTER FOR ENTREPRENEURSHIP AND INNOVATION** σε συνεργασία με το **Athens University of Economics and Business** και τη **NESTLE**
- ❖ **Επιβλέπουμε για την ανάπτυξη καινοτόμου προϊόντος τροφίμου “MILKYGON”** στο πλαίσιο του Διαγωνισμού Interreg Adrion **ADRIATIC-IONIAN INNOVAGRO IN THE AGRO-FOOD SECTOR** Chania 2020



- ❖ 2^ο Βραβείο για την ανάπτυξη καινοτόμου προϊόντος τροφίμου “YOGON” στο πλαίσιο του Διαγωνισμού Οικολογικών - Καινοτόμων Προϊόντων Διατροφής ECOTROPHELIA 2018 που διοργάνωσε ο ΣΕΒΤ για 8η συνεχόμενη χρονιά.
- ❖ 2^ο Βραβείο για την ανάπτυξη καινοτόμου προϊόντος τροφίμου “MILKYGON” στο πλαίσιο του Διαγωνισμού Interreg Adrion ADRIATIC-IONIAN INNOVAGRO IN THE AGRO-FOOD SECTOR Chania 2020

- ❖ 1^ο Έπαινο Βασικής Έρευνας με θέμα: «Νανοςωματίδια Χρυσού για την ταυτοποίηση των παθογόνων *Staphylococcus aureus* και *Listeria monocytogenes*». Στα πλαίσια του 40^{ου} Πανελληνίου Ιατρικού Συνεδρίου, Αθήνα, Μάϊος 2014.

- ❖ 2^ο Βραβείο για την ανάπτυξη καινοτόμου προϊόντος τροφίμου “YOGON” στο πλαίσιο του Διαγωνισμού Οικολογικών - Καινοτόμων Προϊόντων Διατροφής ECOTROPHELIA 2018 που διοργάνωσε ο ΣΕΒΤ για 8η συνεχόμενη χρονιά.
- ❖ 2^ο Βραβείο για την ανάπτυξη καινοτόμου προϊόντος τροφίμου “MILKYGON” στο πλαίσιο του Διαγωνισμού Interreg Adrion ADRIATIC-IONIAN INNOVAGRO IN THE AGRO-FOOD SECTOR Chania 2020

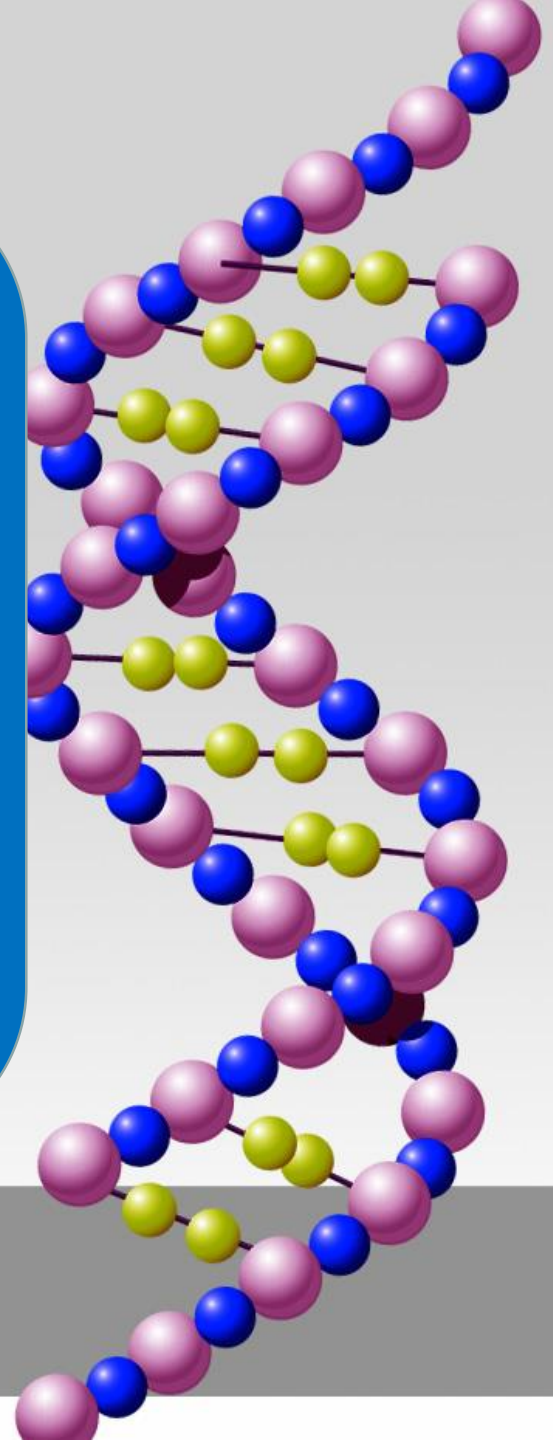
- ❖ 1^ο Έπαινο Βασικής Έρευνας με θέμα: «Νανοςωματίδια Χρυσού για την ταυτοποίηση των παθογόνων *Staphylococcus aureus* και *Listeria monocytogenes*». Στα πλαίσια του 40^{ου} Πανελληνίου Ιατρικού Συνεδρίου, Αθήνα, Μάϊος 2014.

❖ Απόκτηση Πατέντας από τον Οργανισμό Βιομηχανικής Ιδιοκτησίας για την δημιουργία 3d printed microfluidic για την ανίχνευση με ισοθερμική ενίσχυση παθογόνων μικροοργανισμών (2023).

- ❖ 1 ο Βραβείο (ως επιβλέπουσα) από το 19ο Πανελλήνιο Διαβητολογικό Συνέδριο με θέμα "ΣΥΣΧΕΤΙΣΗ ΤΟΥ ΠΟΛΥΜΟΡΦΙΣΜΟΥ Gln223Arg ΤΟΥ ΥΠΟΔΟΧΕΑ ΤΗΣ ΛΕΠΤΙΝΗΣ ΚΑΙ ΤΗΣ ΟΞΕΙΔΩΤΙΚΗΣ ΑΠΟΙΚΟΔΟΜΗΣΗΣ ΤΩΝ ΛΙΠΙΔΙΩΝ ΣΕ ΑΣΘΕΝΕΙΣ ΜΕ ΣΑΚΧΑΡΩΔΗ ΔΙΑΒΗΤΗ ΤΥΠΟΥ 2" 2-3 Μαΐου, Αθήνα, 2021
- ❖ 2ο Βραβείο (ως επιβλέπουσα) από το 20ο Πανελλήνιο Διαβητολογικό Συνέδριο με θέμα "ΣΥΣΧΕΤΙΣΗ ΤΩΝ ΓΟΝΙΔΙΑΚΩΝ ΠΟΛΥΜΟΡΦΙΣΜΩΝ ΤΟΥ ΓΟΝΙΔΙΟΥ ΤΗΣ SIRT1 ΚΑΙ ΤΟΥ ΑΝΤΙΟΞΕΙΔΩΤΙΚΟΥ ΦΟΡΤΙΟΥ ΣΤΗΝ ΚΥΗΣΗ ΜΕ ΣΑΚΧΑΡΩΔΗ ΔΙΑΒΗΤΗ" 18-21 Μαΐου, Αθήνα, 2022

ΣΚΟΠΟΣ ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟΥ

Για όλα τα παραπάνω τα οποία ο καταναλωτής καθημερινά μπορεί να βρει στη διατροφή του είναι απαραίτητο με αρωγό στην προσπάθεια αυτή η Βιομηχανία Τροφίμων να προσφέρει μέσω της ανάπτυξης/αναβάθμισης ενός πρότυπου Εργαστηρίου Ελέγχου Ποιότητας Ασφάλειας Τροφίμων και Ποτών αναλύσεις τροφίμων ώστε να μπορεί να διασφαλίσει υψηλού επιπέδου προστασίας της ανθρώπινης υγείας και των συμφερόντων των καταναλωτών.



- Θα πραγματοποιούνται Ταχεία και αξιόπιστα αποτελέσματα στην ανίχνευση ανεπιθύμητων ουσιών στα τρόφιμα ευρείας κατανάλωσης προκειμένου να προστατευτεί η ανθρώπινη υγεία. Άρα θα υπάρχει έτοιμο ένα εργαστήριο σε περίπτωση απρόβλεπτων καταστάσεων τροφιμογενών λοιμώξεων, νοθείας, κ.α
- Θα εκσυγχρονίσει περαιτέρω τον επιστημονικό του εξοπλισμό με τις πλέον σύγχρονες συσκευές και συστήματα προσομοίωσης τελευταίας τεχνολογίας, που θα ενσωματωθούν άμεσα στην εκπαιδευτική και ερευνητική δραστηριότητα του Εργαστηρίου (Παροχή Σεμιναρίων και στην από το εξειδικευμένο προσωπικό)
- Θα αποκτήσει ένα επιπλέον τομέα, εκπαιδευτικής –ερευνητικής εργασίας, υψηλότερων προδιαγραφών που θα καλύπτει τις πλέον σύγχρονες τεχνικές επεξεργασίας προϊόντων τροφίμων και αποβλήτων αυτών, αναλύσεων.