



«Η Χημεία στην Επιστήμη των Τροφίμων και Ποτών: Καινοτομία, Ασφάλεια και Ποιότητα»

Σάββατο 31 Μάϊου 2025, 12.00-13.00 | Metropolitan Expo, Hall 3

Διοργάνωση: [Σχολή Επιστημών Τροφίμων, Πανεπιστήμιο Δυτικής Αττικής \(ΠΑΔΑ\)](#)

Προεδρείο:

Βασιλεία Σινάνογλου, Καθηγήτρια, Κοσμήτορας Σχολής Επιστημών Τροφίμων ΠΑΔΑ

Παναγιώτης Ζουμπουλάκης, Καθηγητής, Πρόεδρος Τμήματος Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων ΠΑΔΑ

Ηλίας Κόρκας, Καθηγητής, Πρόεδρος Τμήματος Επιστημών Οίνου, Αμπέλου & Ποτών ΠΑΔΑ

12.00-12.10 Ανάπτυξη μεθόδου RP-HPLC για τον προσδιορισμό λακτοφερίνης σε γάλα και γαλακτοκομικά προϊόντα

Ευσταθία Τσάκαλη, Αναπληρώτρια Καθηγήτρια

Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων ΠΑΔΑ

12.10-12.20 Micro LC -TOF MS: Μια οργανολογία αιχμής για τον χαρακτηρισμό και την αξιολόγηση φυτοχημικών εκχυλισμάτων

Θάλεια Τσιάκα, Επίκουρη Καθηγήτρια

Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων ΠΑΔΑ

12.20-12.30 Ανάκτηση και αξιοποίηση βιοδραστικών συστατικών στην επεξεργασία και συντήρηση τροφίμων

Ελένη Γώγου, Επίκουρη Καθηγήτρια

Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων ΠΑΔΑ

12.30-12.40 Αξιοποίηση αποβλήτων οινοποίησης για την εύρεση βιοδραστικών πεπτιδίων με πολλαπλές δράσεις

Αλεξάνδρα Ευαγγέλου, Επίκουρη Καθηγήτρια

Τμήμα Επιστημών Οίνου, Αμπέλου & Ποτών ΠΑΔΑ

12.40-12.50 Η γλυκομική και η γλυκοπρωτεομική για την αναζήτηση νέων βιολογικών λειτουργιών

Αριστοτέλης Αντωνόπουλος, Αναπληρωτής Καθηγητής

Τμήμα Επιστημών Οίνου, Αμπέλου & Ποτών ΠΑΔΑ

12.50-13.00 Χημική μετανάστευση από υλικά σ' επαφή με το κρασί

Νίκη Μαραγκού, Επίκουρη Καθηγήτρια

Τμήμα Επιστημών Οίνου, Αμπέλου & Ποτών ΠΑΔΑ

Η συμμετοχή στο Workshop είναι ελεύθερη για τους επισκέπτες της Έκθεσης CHEM25, χωρίς να απαιτείται εγγραφή.



12th ΔΙΕΘΝΗΣ ΕΚΘΕΣΗ ΧΗΜΙΚΩΝ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ ΠΟΙΟΤΙΚΟΥ ΕΛΕΓΧΟΥ

[ΤΜΗΜΑ ΕΠΙΣΤΗΜΗΣ ΚΑΙ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ](#)

Επισκεφθείτε μας στο

Περίπτερο B19

[ΤΜΗΜΑ ΕΠΙΣΤΗΜΩΝ ΟΙΝΟΥ, ΑΜΠΕΛΟΥ ΚΑΙ ΠΟΤΩΝ](#)

Επισκεφθείτε μας στο

Περίπτερο B21