**5η Επιστημονική Ημερίδα Γαλακτοκομίας & Τυροκομίας**

*Επιστημονική επιμέλεια:*

*Ινστιτούτο Τεχνολογίας Αγροτικών Προϊόντων – Τμήμα Γάλακτος Ιωαννίνων, ΕΛΓΟ- Δήμητρα*

**Σάββατο 10 Νοεμβρίου 2018**

**Συνεδριακός χώρος /Hall3/Αίθουσα 3, Metropolitan Expo, Πλησίον Δ.Α.Α., Σπάτα, Αττική**

**10.30-11.00: Προσέλευση- Χαιρετισμός διοργανωτών- Χαιρετισμός: Θεοφύλακτος Μασούρας-** Αναπληρωτής Καθηγητής, Εργαστήριο Γαλακτοκομίας, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών

**11.00- 11.15: «*Σύγχρονες τάσεις στα γαλακτοκομικά προϊόντα*»**

**Δρ. Α. Μέγα**, ΕΛΓΟ-ΔΗΜΗΤΡΑ, Διευθύντρια Γαλακτοκομικής Σχολής Ιωαννίνων, Προϊσταμένη Εποπτείας Γάλακτος Ηπείρου

**11.15- 11.30: «*Ο πολυλειτουργικός ρόλος των μικροοργανισμών στα γαλακτοκομικά προϊόντα και η συλλογή μικροοργανισμών ACA-DC*»**

Ε. Μανωλοπούλου**, Γ. Ζουμποπούλου**, Μ. Γεωργαλάκη, Ρ. Αναστασίου, Μ. Κάζου, Β. Αλεξανδράκη, Α. Ακτύπης, Ε. Τσακαλίδου

*Εργαστήριο Γαλακτοκομίας, Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών*

**11.30- 11.45: «*Μελέτη του ρόλου των διαστελεχιακών αλληλεπιδράσεων στην ανάπτυξη του μικροοργανισμού Listeriamonocytogenes σε διαφορετικά τυροκομικά προϊόντα και στη μετέπειτα επιβίωσή του κατά την έκθεση σε συνθετικό γαστρικό υγρό*»**

**Μ. Γκερέκου**, Μ. Γεωργούλια, Κ. Αθανασέλη, Ε. Δροσινός, Π.Ν. Σκανδάμης

*Εργαστήριο Ποιοτικού Ελέγχου και Υγιεινής Τροφίμων και Ποτών, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών*

**11.45- 12.00: «*Μελέτη και εφαρμογή ωσμωτικής διεργασίας για την παραγωγή καινοτόμου προϊόντος αφυδατωμένου λευκού τυριού*»**

**Χ. Κουμανδράκη1, Μ. Γιαννόγλου1, Β. Ανδρέου 1, Ε. Δερμεσονλούογλου1, Π. Ταούκης1, Γ. Κατσαρός 2**

*1Εργαστήριο Χημείας και Τεχνολογίας Τροφίμων, Σχολή Χημικών Μηχανικών, ΕΜΠ*

*2 Ινστιτούτο Τεχνολογίας Αγροτικών Προϊόντων, ΕΛΓΟ-ΔΗΜΗΤΡΑ*

**12.00- 12.15: «*Χρήση γαλακτοκομικών παραπροϊόντων στην τυροκομία: Η ενσωμάτωση βουτυρογάλακτος σε τυρί μειωμένης λιποπεριεκτικότητας*»**

**Λ. Σακκάς**, Ε. Αλατίνη , Γ. Μοάτσου

*Εργαστήριο Γαλακτοκομίας, Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών*

**12.15-12.30: «*Aξιοποίησηαίγειου γάλακτος με την παρασκευή φρέσκου και ημίσκληρου τυριού*»**

**Ε. Κονδύλη**, Ε. Παππά, Λ. Μποσνέα

*Ινστιτούτο Τεχνολογίας Αγροτικών Προϊόντων- Τμήμα Γάλακτος, ΕΛΓΟ-ΔΗΜΗΤΡΑ*

**12.30- 13.00: Ερωτήσεις- απαντήσεις- τοποθετήσεις συνέδρων**