

1^ο Πανελλήνιο Επιστημονικό Συνέδριο

ΓΙΑ ΤΟ ΓΑΛΑ ΚΑΙ ΤΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΤΟΥ

9 & 10 Οκτωβρίου 2008

Ξενοδοχείο Athens Imperial Hotel
Αθήνα (Μεταξουργείο)

ΕΘΝΙΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ ΓΑΛΑΚΤΟΣ ΕΛΛΑΔΑΣ (Ε.Ε.Γ.Ε.)

Διοικητικό Συμβούλιο

- Ανυφαντάκης Εμμανουήλ (Πρόεδρος), Ομότιμος Καθηγητής Γαλακτοκομίας του Γεωπονικού Πανεπιστημίου Αθηνών
- Σωτηρίου Περικλής (Αντιπρόεδρος), Αναπληρωτής Δ/ντής στη Δ/νση Εισροών Ζωικής Παραγωγής του Υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης & Τροφίμων
- Κεχαγιάς Χρήστος (Μέλος), Ομότιμος Καθηγητής Τεχνολογίας Γάλακτος του Τεχνολογικού Εκπαιδευτικού Ιδρύματος Αθήνας
- Τζιότζιος Μιχάλης (Μέλος), Πρόεδρος Ομοσπονδίας Κτηνοτροφικών Συλλόγων Ν. Λάρισας
- Χιώτης Δημήτριος (Μέλος), Μέλος Δ.Σ. Συνομοσπονδίας Δημοκρατικών Αγροτικών Συλλόγων Ελλάδος

Οργανωτική Επιτροπή

- Κεχαγιάς Χρήστος (Πρόεδρος)
- Ανυφαντάκης Εμμανουήλ
- Βαμβακάκη Αφροδίτη
- Ζτάλιου Ιωάννα
- Κανδαράκης Ιωάννης
- Λάζος Ευάγγελος
- Μαραγκός Ανδρέας
- Παππά Ιωάννα

Επιστημονική Επιτροπή

- Ζερφυρίδης Γρηγόριος (Πρόεδρος)
- Αθηχανίδης Ευστάθιος
- Αποστολόπουλος Χρήστος
- Βασιλειάδου Δέσποινα
- Βουτσινάς Λεάνδρος
- Ζαμπέλης Αντώνιος
- Καθαντζόπουλος Γιώργος
- Μάντης Αντώνιος
- Παπαγεωργίου Δημήτριος
- Τζανετάκης Νικόλαος
- Τσακαλίδου Έφη
- Χατζημηνάογλου Ιωάννης
- Χροναίος Ιωάννης

1^{ου} πρόγραμμα

Πανελληνίου Επιστημονικού Συνέδριου
για το Γάλα και τα Προϊόντα του



8 Οκτωβρίου 2008

18.30 Εγγραφές
20.30

9 Οκτωβρίου 2008

08.00 Εγγραφές

09.00 Χαιρετισμοί:

09.30 **Ανυφαντάκης Εμμανουήλ**, Πρόεδρος Εθνικής Επιτροπής Γάλακτος Ελλάδας

Μπαττατζής Κοσμάς, Πρόεδρος Ελληνικού Οργανισμού Γάλακτος

Ζαμπέλης Αντώνιος, Πρόεδρος Ενιαίου Φορέα Ελέγχου Τροφίμων

Νότος Θωμάς, Πρόεδρος Οργανισμού Πιστοποίησης και Επίβλεψης Γεωργικών Προϊόντων

Κασσαπιάς Εμμανουήλ, Πρόεδρος Συνδέσμου Ελληνικών Βιομηχανιών Γαλακτοκομικών Προϊόντων

Καραμίχας Τζανέτος, Πρόεδρος Πανελληνίας Συνομοσπονδίας Ενώσεως Αγροτικών Συνεταιρισμών

Κοντός Αλέξανδρος, Υπουργός Αγροτικής Ανάπτυξης & Τροφίμων

9.30 Τιμητική διάκριση κας. Πολλυχρονιάδου Άννας, Ομότιμης Καθηγήτριας

9.40 Γεωπονικής Σχολής του Αριστοτελείου Πανεπιστημίου Θεσσαλονίκης, και κ. Κεχαγιά Χρήστου, Ομότιμου Καθηγητή Τεχνολογίας Γάλακτος του Τεχνολογικού Εκπαιδευτικού Ιδρύματος Αθηνών

Συνεδρία 1: «Πρωτογενής παραγωγή»

Προεδρείο: Ζέρβας Γεώργιος – Ρογδάκης Εμμανουήλ

09.40 **Επιπτώσεις στο εισόδημα των προβατοτροφικών εκμεταλλεύσεων από την**
10.00 **άνοδο των τιμών των σιτηρών**, Κ. Τσιμπούκας
Αναπληρωτής Καθηγητής του Τμήματος Αγροτικής Οικονομίας & Ανάπτυξης του Γεωπονικού Πανεπιστημίου Αθηνών

- 10.00 **Χρησιμοποίηση των αρωματικών φυτών και των αντίστοιχων αιθέριων ελαίων**
 10.15 **στην διατροφή των μηρυκαστικών και επίδρασή τους στα χαρακτηριστικά του**
παραγόμενου γάλακτος, Π. Σιμιτζής¹, Ι. Μπιζέλης¹, Σ. Δελιγεώργης¹,
Θ. Μασούρας²

¹Εργαστήριο Γενικής και Ειδικής Ζωοτεχνίας, Τμήμα Επιστήμης Ζωικής Παραγωγής & Υδατοκαλλιέργειών, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών

²Εργαστήριο Γαλακτοκομίας, Τμήμα Επιστήμης & Τεχνολογίας Τροφίμων, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών

- 10.15 **Επίδραση της προσθήκης στο σιτηρέσιο προβατίνων αιθέριου ελαίου**
 10.30 **ρίγανης στα χαρακτηριστικά του παραγόμενου γάλακτος, Χ. Γκεσούλη¹,**
Α. Μόσχου¹, Θ. Μασούρας², Ι. Μπιζέλης¹, Σ. Δελιγεώργης¹, Π. Σιμιτζής¹

¹Εργαστήριο Ζωοτεχνίας, Τμήμα Επιστήμης Ζωικής Παραγωγής και Υδατοκαλλιέργειών, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών

²Εργαστήριο Γαλακτοκομίας, Τμήμα Επιστήμης & Τεχνολογίας Τροφίμων, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών

- 10.30 **Προσδιορισμός τερπενίων και μελέτη της επίδρασής τους στα**
 10.45 **φυσικοχημικά χαρακτηριστικά του αίγειου γάλακτος, Ι. Πουλιπούδου¹,**
Ι. Χατζηγεωργίου¹, Ε. Ζωίδης¹, Β. Τσούφης², Θ. Μασούρας²

¹Εργαστήριο Διατροφής Ζώων, Τμήμα Επιστήμης Ζωικής Παραγωγής και Υδατοκαλλιέργειών, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών

²Εργαστήριο Γαλακτοκομίας, Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών

- 10.45 **Χαρακτηριστικά του αιγείου γάλακτος ελληνικών αυτοχθόνων φυλών,**
 11.00 **Γ. Μοάτσου¹, Α. Μοσκοπούδου¹, Α. Ν. Βαμβακάκη², D. Mollé³, V. Gagnaire³,**
Ι. Κανδαράκης¹, Ε. Μ. Ανυφαντάκης², J. Léonil³

¹Εργαστήριο Γαλακτοκομίας, Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών

²Εθνική Επιτροπή Γάλακτος Ελλάδας

³UMR 1253 Agrocampus, Science et Technologie du Lait et de l'Œuf

- 11.00 Συζήτηση

11.15

- 11.15 Διάλειμμα – Καφές – Πόστερ

11.35

Συνεδρία 2: «Προϊόντα επεξεργασίας γάλακτος»

Προεδρείο: Καθαντζόπουλος Γεώργιος – Παππά Ιωάννα

- 11.35 **Εκτίμηση της επικινδυνότητας της *Listeria monocytogenes* σε γαλακτοκομικά**
 11.55 **προϊόντα, Δ. Βασιλειάδου, Κ. Χατζηλαμπής**

Τομέας Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Γεωπονική Σχολή, Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης

- 11.55 **Ασφάλεια και υγιεινή του γάλακτος και των γαλακτοκομικών προϊόντων,**
 12.10 **Α. Τυρπένου**

Κτηνίατρος Υγιεινολόγος Τροφίμων

- 12.10 **Φυσικοχημικά και μικροβιολογικά χαρακτηριστικά του παραδοσιακού τυριού**
 12.25 **“Λαδοτύρι Ζακύνθου”**, Θ. Μασούρας, Α. Ακτύπης, Μ. Δημητράκοπούλου,
 Ι. Χαντζεμμανουήλ, Μ. Ντούδη, Ι. Κανδαράκης
*Εργαστήριο Γαλακτοκομίας, Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων,
 Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών*
- 12.25 **Δυναμική επίδρασης υπέρ-υψηλής και χαμηλής θερμοκρασίας στο άρωμα**
 12.40 **του γιαουρτιού**, Α. Λαμπρόπουλος, Μ. Τσιάκα
*Εργαστήριο Μηχανικής Τροφίμων, Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων, Σχολή
 Τεχνολογίας Τροφίμων και Διατροφής, Τεχνολογικό Εκπαιδευτικό Ίδρυμα Αθηνών*
- 12.40 **Μελέτη της επίδρασης της Υπερυψηλής Υδροστατικής Πίεσης στις**
 12.55 **αμινοπεπτιδάσες του *Lactococcus lactis***, Γ. Κατσαρός, Μ. Γιαννόγλου,
 Π. Ταούκης
*Εργαστήριο Χημείας και Τεχνολογίας Τροφίμων, Σχολή Χημικών Μηχανικών,
 Εθνικό Μετσόβιο Πολυτεχνείο*
- 12.55 **Εκτίμηση της αντιλιστεριακής δράσης νωπού και θερμισμού γάλακτος για**
 13.10 **παραγωγή τυριού Γραβιέρα παρουσία ή απουσία οξυγαλακτικών βακτηρίων**
που παράγουν βακτηριοσίνες, Α. Λιανού, Ι. Σαμέλης
Ινστιτούτο Γάλακτος Ιωαννίνων, Εθνικό Ίδρυμα Αγροτικής Έρευνας
- 13.10 **Μελέτη της επίδρασης του βακτηριοσινογόνου στελέχους *Str. thermophilus***
 13.25 **ACA-DC0040 στα μικροβιολογικά, φυσικοχημικά και ρεολογικά**
χαρακτηριστικά της παραδοσιακής πρόβειας γιαούρτης, Α. Ακτύπης,
 Δ. Μπάκουλης, Θ. Μασούρας, Ι. Κανδαράκης
*Εργαστήριο Γαλακτοκομίας, Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων,
 Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών*
- 13.25 Συζήτηση
 13.40
- 13.40 Διάλειμμα – Γεύμα – Πόστερ
 15.10

Προεδρείο: Κανδαράκης Ιωάννης – Χροναίος Ιωάννης

- 15.10 **Οι τεχνολογικές εξελίξεις στη βιομηχανία γάλακτος στην υπηρεσία της**
 15.30 **βελτίωσης της ποιότητας των γαλακτοκομικών προϊόντων**, Χ. Αποστολόπουλος
 Δ/ντής Ποιότητας & Ασφάλειας Τροφίμων (Friesland Food Hellas), Μέλος Δ.Σ.
 του Σ.Ε.Β.Γ.Α.Π.
- 15.30 **Μελέτη και πρόβλεψη της επίδρασης της θερμοκρασίας και του αρχικού**
 15.45 **πληθισμού στην αύξηση και στην παραγωγή εντεροτοξίνης του *Staphylococcus aureus***
σε διαφορετικά είδη παστεριωμένου γάλακτος, Ε. Φωτεινοπούλου,
 Π. Σκανδάμης
*Εργαστήριο Ποιοτικού Ελέγχου & Υγιεινής Τροφίμων και Ποτών, Τμήμα Επιστήμης
 & Τεχνολογίας Τροφίμων, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών*

- 15.45 **Εφαρμογή της ανάλυσης Αστοχίας (FMEA) και της ανάλυσης Αιτίου & Αιτι-
ατού σε συνδυασμό με το ISO22000 σε μια μονάδα παραγωγής Γραβιέρας
16.00 Κρήτης και Κεφαλοτυριού, Θ. Βαρζάκας¹, Ι. Αρβανιτογιάννης², Α. Βακαλόπουλος³**
¹ Τμήμα Τεχνολογίας Αγροτικών Προϊόντων, Σχολή Γεωπονικών Επιστημών,
Τεχνολογικό Εκπαιδευτικό Ίδρυμα Καλαμάτας
² Τμήμα Γεωπονίας, Ιχθυολογίας και Υδάτινου Περιβάλλοντος, Σχολή Γεωπονικών
Επιστημών, Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας
³ Διεύθυνση Ελέγχων Επιχειρήσεων, Ενιαίος Φορέας Ελέγχου Τροφίμων

16.00 Συζήτηση

16.15

Συνεδρία 3: «Διατροφική αξία γαλακτοκομικών προϊόντων»

Προεδρείο: Ζαμπέλλας Αντώνιος – Τριχοπούλου Αντωνία

- 16.15 **Εξελίξεις στην κοινοτική νομοθεσία στον τομέα της επισήμανσης και των
16.35 διατροφικών ισχυρισμών που αφορούν στα τρόφιμα, με έμφαση στο γάλα
και στα γαλακτοκομικά προϊόντα, Β. Μαθιουδάκης**
Head of Unit “Food Law, Nutrition and Labelling”, Health and Consumers
Directorate - General, European Commission

- 16.35 **Φυσικοχημικές και διατροφικές παράμετροι παραδοσιακών τυριών από
16.50 αιγοπρόβριο γάλα, Μ. Δημητρακοπούλου¹, Μ. Γκούμα², Θ. Μασούρας¹,
Α. Gomes³, Γ. Σιραγάκης⁴, Υ. Boisselier⁵**

¹ Εργαστήριο Γαλακτοκομίας, Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων,
Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών

² Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων, Τεχνολογικό Εκπαιδευτικό Ίδρυμα Αθήνας

³ Escola Superior de Biotecnologia, Universidade Católica Portuguesa, R. Dr.
António Bernardino de Almeida, Porto, Portugal

⁴ Food Allergens Laboratory

⁵ MAC-team, Brussels

- 16.50 Διάλειμμα – Καφές – Πόστερ

17.10

- 17.10 **Το γάλα και τα γαλακτοκομικά προϊόντα στη διατροφή του ανθρώπου.**

- 17.30 **Εξελίξεις και προοπτικές, Α. Μιχαηλίδου**

Λέκτορας Επιστήμης Τροφίμων-Διατροφής, Τομέας Επιστήμης και Τεχνολογίας
Τροφίμων, Σχολή Γεωπονίας, Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης

- 17.30 **Λειτουργική βιοδιαφοροποίηση μιγμάτων στελεχών εκκινητών για την**

- 17.45 **παραγωγή γαλακτοκομικών προϊόντων ζύμωσης, J. Hugenholtz**
NIZO Food Research, Kluyver Centre for Genomics of Industrial Fermentation,
University of Amsterdam

- 17.45 **Μελέτη διατηρησιμότητας εμπορικών γαλακτοκομικών προϊόντων που περιέχουν υπερβιωτικούς μικροοργανισμούς**, Μ. Τσεβδού, Μ. Δημουλά, Π. Τσούκνης
 18.00 *Εργαστήριο Χημείας και Τεχνολογίας Τροφίμων, Σχολή Χημικών Μηχανικών, Εθνικό Μετσόβιο Πολυτεχνείο*
- 18.00 Συζήτηση
- 18.15

10 Οκτωβρίου 2008

Ειδική Συνεδρία: «Προοπτικές ανάπτυξης στον τομέα του γάλακτος και των γαλακτοκομικών προϊόντων»
Προεδρείο: Κατσιάρη Μαρία – Πολυχρονιάδου Άννα

- 09.00 **Ο τομέας της γαλακτοκομίας στο πλαίσιο της Κοινής Αγροτικής Πολιτικής**
 09.30 **The dairy sector in the framework of the Common Agricultural Policy**, R. Mildon
 Director "Economics of agricultural markets and single Common Market Organisation", Directorate General Agriculture and Rural Development, European Commission
- 09.30 **Εξελίξεις και θέματα που απασχολούν την παγκόσμια γαλακτοκομία και η συμβολή της Διεθνούς Ομοσπονδίας Γάλακτος (IDF) στην επίλυσή τους**
 10.00 **Issues that concern the international dairy sector and the role of IDF to their resolution**, J. Seifert
 Technical Director of the International Dairy Federation (IDF)
- 10.00 **Απόψεις Ευρωπαϊκής Γαλακτοκομικής Ένωσης (EDA) στις διεθνείς εξελίξεις**
 10.30 **International development of the dairy sector from the standpoint of the European Dairy Association (EDA)**, T. van Winsen
 Trade & Economics Officer, European Dairy Association (EDA)
- 10.30 Συζήτηση
- 10.45
- 10.45 Διάλειμμα – Καφές – Πόστερ
- 11.15

Προεδρείο: Αληχανίδης Ευστάθιος – Γιαννιώτης Σταύρος

- 11.15 **Μέτρα της Ευρωπαϊκής Ένωσης για τη μεταποίηση και εμπορία των αγροτικών προϊόντων με έμφαση τα γαλακτοκομικά (2^{ος} Πυλώνας Κ.Α.Π.)**
 11.45 **Measures of the European Union for processing and trading of agricultural products, with emphasis on dairy products (2nd Pillar of the Common Agricultural Policy)**, Ι. Παππά
 Αναπληρώτρια Προϊσταμένη του Τμήματος Αξιοποίησης Γάλακτος και Γαλακτοκομικών Προϊόντων, Δ/ση Ζωικής Παραγωγής και ΑΠΑ του Υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης & Τροφίμων

- 11.45 **Η αγελαδοτροφία στην Κύπρο. Παρελθόν, παρόν και η προοπτική**
12.15 **παραπέρα ανάπτυξης**
Development and perspectives of the Cyprian dairy sector, Α. Μαραγκός
Διευθυντής Οργανισμού Κυπριακής Γαλακτοκομικής Βιομηχανίας
- 12.15 **Εξελίξεις και προοπτικές της ελληνικής γαλακτοκομίας**
12.45 **Development and perspectives of the Greek dairy sector**, Π. Σωτηρίου
Αντιπρόεδρος Εθνικής Επιτροπής Γάλακτος Ελλάδας, Αναπληρωτής
Δ/ντής στη Δ/ση Εισροών Ζωικής Παραγωγής του Υπουργείου Αγροτικής
Ανάπτυξης & Τροφίμων
- 12.45 **Η κατάσταση της ελληνικής γαλακτοκομίας σε σχέση με την ευρωπαϊκή**
13.15 **και ελληνική νομοθεσία**
The state of the Greek dairy sector in reference to the European and
Greek legislation, Κ. Μπαντάσης
Διευθυντής Κτηνιατρικής Δημόσιας Υγείας του Υπουργείου Αγροτικής
Ανάπτυξης & Τροφίμων
- 13.15 Συζήτηση
13.45
- 13.45 Διάλειμμα - Γεύμα - Πόστερ
15.30

Posters

- 1. Αξιολόγηση των διαφόρων μεθόδων ελέγχου των μαστίτιδων [Fossomatic, χαρτάκι (Βονί-vet), δοκιμή της Καθιφόρνιας και αγωγιμότητα] στο γάλα αγελάδων με σκοπό την πρόληψή τους, Ε. Ξυλούρη¹, Κ. Σωτηράκογλου², Δ. Αντωνόπουλος³, Α. Μικρόπουλος⁴**
¹ Εργαστήριο Ανατομίας και Φυσιολογίας Αγροτικών Ζώων, Τμήμα Επιστήμης Ζωικής Παραγωγής και Υδατοκαθλιεργειών, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών
² Εργαστήριο Μαθηματικών και Στατιστικής, Γενικό Τμήμα, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών
³ Ποιοτικός Έλεγχος, Δ/ση Ζώνης Γάλακτος Vivotia
⁴ Διεύθυνση Ζώνης Γάλακτος Vivotia
- 2. Χαρακτηριστικά ελληνικών τυριών Π.Ο.Π., Α. Νέγκα^{1,2}, Γ. Μοάτσου¹, Χ. Κεχαγιάς²**
¹ Εργαστήριο Γαλακτοκομίας, Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών
² Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων, Τεχνολογικό Εκπαιδευτικό Ίδρυμα Αθήνας
- 3. Χημική σύσταση και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά τυριού Φέτα που παρασκευάστηκε από γάλα δύο ελληνικών φυλών προβάτων, Ε. Κονδύλη, Χ. Σβάρνας, Ε. Παππά, Μ. Κατσιάρη**
Ινστιτούτο Γάλακτος Ιωαννίνων, Εθνικό Ίδρυμα Αγροτικής Έρευνας
- 4. Σύνθεση της Φέτας μετά από μεταβολές της θερμοκρασίας αποθήκευσης, Σ. Κοντελής¹, Α. Κερίμη¹, Χ. Κεχαγιάς¹, Α. Μοσχοπούλου², Σ. Κουλούρης¹, Μ. Μηρατάκος¹**
¹ Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων, Τεχνολογικό Εκπαιδευτικό Ίδρυμα Αθήνας
² Εργαστήριο Τεχνολογίας Γάλακτος, Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών
- 5. Υφή και σύνθεση της Φέτας σε σχέση με το σχήμα που συσκευάζεται σε δοχεία ή βαρέλια, Β. Κουτιλέλλη, Φ. Κατσιφέρης, Ν. Ζόγκζας, Χ. Κεχαγιάς**
Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων, Τεχνολογικό Εκπαιδευτικό Ίδρυμα Αθήνας
- 6. Μεταβολή βάρους, pH και χαρακτηριστικών υφής Φέτας μετά από αυξομειώσεις της θερμοκρασίας συντήρησης, Χ. Πιστεύου, Α. Κερίμη, Σ. Κοντελής, Κ. Πιστεύου, Ν. Ζόγκζας, Σ. Κουλούρης, Χ. Κεχαγιάς**
Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων, Τεχνολογικό Εκπαιδευτικό Ίδρυμα Αθήνας
- 7. Προσδιορισμός ασβεστίου και σιδήρου σε γάλα της ελληνικής αγοράς, Μ. Ρουμανά, Σ. Σφαέλου, Μ. Σουπιώνη**
Εργαστήριο Πυρηνικής Χημείας, Τομέας Φυσιοχημείας, Ανόργανης και Πυρηνικής Χημείας, Τμήμα Χημείας, Πανεπιστήμιο Πατρών

8. **Προσδιορισμός της πλακτόζης, των οργανικών οξέων και της αιθανόλης με χρήση Υγρής Χρωματογραφίας Υψηλής Πίεσης (HPLC) στο παραδοσιακό τυρί Κοπανιστή**, Φ. Καραλή, Μ. Γεωργαλάκη, Σ. Καμιναρίδης, Ε. Τσακαλίδου
Εργαστήριο Γαλακτοκομίας, Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών
9. **Πτητικά αρωματικά συστατικά του παραδοσιακού τυριού Κοπανιστή που προσδιορίστηκαν με αέρια χρωματογραφία σε συνδυασμό με φασματομετρία μαζών (GC-MS)**, Φ. Καραλή, Θ. Μασούρας, Σ. Καμιναρίδης
Εργαστήριο Γαλακτοκομίας, Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών
10. **Ο ρόλος διαφόρων παραγόντων στην πρωτεόλυση ελληνικών τυριών που υφίστανται ωρίμανση: βιβλιογραφική ανασκόπηση**, Α. Γεωργάλα, Σ. Καμιναρίδης
Εργαστήριο Γαλακτοκομίας, Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών
11. **Παρασκευή βιολειτουργικού γάλακτος και γιαούρτης με προσθήκη οθρευρωπεΐνης**, Ε. Ζωίδου^{1,2}, Π. Μαγιάτσης², Μ. Κωνσταντίνου², Α. Σκαλτσούνης²
¹ *Εργαστήριο Γαλακτοκομίας, Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών*
² *Τομέας Φαρμακογνωσίας και Χημείας Φυσικών Προϊόντων, Φαρμακευτικό Τμήμα, Εθνικό και Καποδιστριακό Πανεπιστήμιο Αθηνών*
12. **Επίδραση της Υπερψηλής Υδροστατικής Πίεσης (ΥΥΠ) στο σύστημα πλάσμινης του πρόβειου γάλακτος**, Γ. Μοάτσου¹, Γ. Κατσαρός², Π. Ταούκνης², Ι. Πολίτης³
¹ *Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών*
² *Σχολή Χημικών Μηχανικών, Εθνικό Μετσόβιο Πολυτεχνείο*
³ *Τμήμα Ζωικής Παραγωγής, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών*
13. **Παραγωγή πρόβειου τυριού άηλης με χρήση οξυγαλακτικής καλλιέργειας εκκίνησης επεξεργασμένης με Υπερψηλή Υδροστατική Πίεση (ΥΥΠ)**, Δ. Μανιού¹, Α. Τσάλα¹, Γ. Κατσαρός², Π. Ταούκνης², Γ. Μοάτσου¹
¹ *Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών*
² *Σχολή Χημικών Μηχανικών, Εθνικό Μετσόβιο Πολυτεχνείο*
14. **Μελέτη της επίδρασης της Υπερψηλής Υδροστατικής Πίεσης στη συμπεριφορά του αγελαδινού γάλακτος κατά την πήξη με πυτιά**, Γ. Κατσαρός¹, Μ. Τσουκαλά¹, Γ. Ταβαντζής¹, Μ. Γιαννόγλου¹, Γ. Μοάτσου², Π. Ταούκνης¹
¹ *Εργαστήριο Χημείας και Τεχνολογίας Τροφίμων, Σχολή Χημικών Μηχανικών, Εθνικό Μετσόβιο Πολυτεχνείο*
² *Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών*
15. **Παρουσίαση και αξιολόγηση των αποτελεσμάτων ελέγχου που αφορά στη χρήση πρόσθετων – σορβικών, βενζοϊκών και ναταμυκίνης – σε γαλακτοκομικά προϊόντα της εσωτερικής αγοράς**, Σ. Βλάχου, Γ. Καρανικόλοπουλος, Λ. Καραγιάννη, Α. Παπαθανασίου
Εργαστήριο Α΄ Χημικής Υπηρεσίας Πειραιά, Γενικό Χημείο του Κράτους

16. **Μελέτη μεγέθους σωματιδίων θερμικά επεξεργασμένου αγελαδινού γάλακτος με μονοφασική χρωματογραφία φυγοκεντρικού πεδίου**, Β. Ραΐκος¹, Λ. Φαρμάκης¹, Γ. Καπόλιος², Α. Κολιαδήμα¹, Γ. Καραϊσκάκης¹
¹ Τμήμα Χημείας, Πανεπιστήμιο Πατρών
² Τμήμα Τεχνολογίας Γεωργικών Προϊόντων, Τεχνολογικό Εκπαιδευτικό Ίδρυμα Καλαμάτας
17. **Μελέτη της επίδρασης των εναλλακτικών σακχάρων στα φαινόμενα ανακρυστάλλωσης, τη ρεολογία και την υφή του παγωτού**, Χ. Σούκουλης, Κ. Τζιά
Εργαστήριο Χημείας και Τεχνολογίας Τροφίμων, Σχολή Χημικών Μηχανικών, Εθνικό Μετσόβιο Πολυτεχνείο
18. **Μελέτη της πρωτεόλυσης σε ζυμούμενο γάλα με προβιοτική καλλιέργεια**, Α. Αμπουλού, Κ. Δανιάς, Ν. Φιλιππίδου, Α. Μιχαηλίδου, Α. Βαφοπούλου, Δ. Βασιλειάδου
Τομέας Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Γεωπονική Σχολή, Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης
19. **Κατανόηση του μηχανισμού πήξης των καζεϊνών του γάλακτος με μια καινούργια μέθοδο παρακολούθησης ενσωματωμένων σωματιδίων**, Θ. Μοσχάκης¹, Β. S. Murray², E. Dickinson²
¹ Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων, Τεχνολογικό Εκπαιδευτικό Ίδρυμα Λάρισας
² Procter Department of Food Science, University of Leeds
20. **Ανίχνευση ζελατίνης σε γιαούρτια**, Χ. Αντώνογλου, Γ. Σπυρόπουλος, Λ. Καραγιάννη
Εργαστήριο Α΄ Χημικής Υπηρεσίας Πειραιά, Γενικό Χημείο του Κράτους
21. **Διερεύνηση της δυνατότητας υποκατάστασης του συμβατικού δείκτη ωρίμανσης WSN%TN με δείκτες παρακολούθησης της ωρίμανσης που στηρίζονται σε ταχείες μεθόδους στο τυρί κεφαλογραβιέρα**, Α. Ιωαννίδη, Α. Μιχαηλίδου, Α. Βαφοπούλου-Μαστρογιαννάκη
Τομέας Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Γεωπονική Σχολή, Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης
22. **Προσδιορισμός λιποπεριεκτικότητας προϊόντων με βάση το γάλα με φασματοσκοπικές μεθόδους. NMR**, Θ. Μασούρας¹, Λ. Στέργιος¹, Δ. Αλεξανδράκης²
¹ Εργαστήριο Γαλακτοκομίας, Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών
² Βιομηχανία Τροφίμων ΓΙΩΤΗΣ Α.Ε.
23. **Χημικά και μικροβιολογικά χαρακτηριστικά του μαλακού Ξινοτυριού Νάξου που παρασκευάστηκε από νωπό γίδινο γάλα**, Ε. Μαηλάτου, Ε. Χ. Παππά, Α. Κακούρη, Ι. Σαμέλης
Ινστιτούτο Γάλακτος Ιωαννίνων, Εθνικό Ίδρυμα Αγροτικής Έρευνας
24. **Μεταβολές στα χημικά, μικροβιολογικά και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του τυριού Γραβιέρα κατά τη διάρκεια της παρασκευής και ωρίμανσης**, Ε. Χ. Παππά¹, Α. Λιανού¹, Ε. Μαηλάτου¹, Μ. Δ. Γεωργαλάκη², Ε. Τσακαλίδου², Ι. Σαμέλης¹
¹ Ινστιτούτο Γάλακτος Ιωαννίνων, Εθνικό Ίδρυμα Αγροτικής Έρευνας
² Εργαστήριο Γαλακτοκομίας, Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών

- 25. Μικροδιήθηση μερικά αποβουτυρωμένου αγελαδινού γάλακτος: Επίδραση στη σύσταση, στα μικροβιολογικά και τεχνολογικά χαρακτηριστικά του,** Γ. Πανόπουλος, Α. Μοσχοπούλου, Ι. Κανδαράκης
Εργαστήριο Γαλακτοκομίας, Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών
- 26. Ανάπτυξη μαθηματικών προτύπων για τον προσδιορισμό της αλλοίωσης και του χρόνου εμπορίας γιασούρτης με φρούτα,** Β. Δημητρίου, Μ. Ματαράγκας, Ε. Χ. Δροσινός
Εργαστήριο Ποιοτικού Ελέγχου και Υγιεινής Τροφίμων και Ποτών, Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών
- 27. Αποτύπωση της διαχείρισης του νωπού αιγοπρόβειου γάλακτος από τους παραγωγούς του ΕΛΟΓ,** Π. Φάσσας¹, Χ. Ματαρά¹, Δ. Βασιλειάδου²
¹ *Ελληνικός Οργανισμός Γάλακτος*
² *Τομέας Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Γεωπονική Σχολή, Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης*
- 28. Ανίχνευση του *Streptococcus macedonicus* σε ελληνικά παραδοσιακά τυριά,** Μ. Γεωργαλάκη¹, Ε. Μανωλοπούλου¹, Ρ. Αναστασίου¹, Μ. Παπαδέλλη², Ε. Τσακαλίδου¹
¹ *Εργαστήριο Γαλακτοκομίας, Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών*
² *Τμήμα Τεχνολογίας Γεωργικών Προϊόντων, Τεχνολογικό Εκπαιδευτικό Ίδρυμα Καλαμάτας*
- 29. Παρουσία ζυμών στην επιφάνεια ελληνικών παραδοσιακών τυριών,** Σ. Ρουσιίδης, Ν. Τζανετάκης, Ε. Λιτοπούλου-Τζανετάκη
Εργαστήριο Μικροβιολογίας και Υγιεινής Τροφίμων, Τομέας Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Γεωπονική Σχολή, Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης
- 30. Ταυτοποίηση και ικανότητα βιοσυντήρησης εντεροκόκκων που επικρατούσαν σε ώριμο τυρί Γραβιέρα που παρασκευάστηκε από θερμισμένο γάλα χωρίς τη χρήση εμπορικών καλλιεργειών εκκινητών,** Ε. Γιάννου^{1,2}, Α. Λιανού¹, Α. Κακούρη¹, Α. Καλλιμάνης², Κ. Δραΐνας², Ι. Σαμέλης¹
¹ *Ινστιτούτο Γάλακτος Ιωαννίνων, Εθνικό Ίδρυμα Αγροτικής Έρευνας*
² *Εργαστήριο Βιοχημείας, Τμήμα Χημείας, Πανεπιστήμιο Ιωαννίνων*
- 31. Επίδραση διαφόρων θερμικά ξηραμένων αρχικών καλλιεργειών στην ωρίμανση ξηρών τυριών τυρογάλακτος,** Δ. Δημητρήλλου¹, Π. Κανδύλης¹, Ι. Κουρκουτάς², Α. Α. Κουτίνης¹, Μ. Κανελλάκη¹
¹ *Ομάδα Βιοτεχνολογίας Τροφίμων, Τομέας Αναλυτικής, Εφαρμοσμένης Χημείας Περιβάλλοντος, Τμήμα Χημείας, Πανεπιστήμιο Πατρών*
² *Τμήμα Μοριακής Βιολογίας και Γενετικής, Δημοκρίτειο Πανεπιστήμιο Θράκης*
- 32. Επίδραση της υπερ-υψηλής πίεσης στη σύσταση και στους μικροβιακούς πληθυσμούς κατά τη διάρκεια της ωρίμανσης πρόβειου τυριού άλης,** Α. Μοσχοπούλου¹, Α. Τσάλα¹, Γ. Κατσαρός², Π. Ταούκης², Γ. Μοάτσου¹
¹ *Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών*
² *Σχολή Χημικών Μηχανικών, Εθνικό Μετσόβιο Πολυτεχνείο*

- 33. Παραγωγή μικροβιακού λίπους και κυτταρικής μάζας κατά την αύξηση ζυγομυκήτων στο τυρόγαλα χρησιμοποιούμενο ως υπόστρωμα**, Α. Ν. Βαμβακάκη^{1,2}, Ι. Κανδαράκης², Α. Χατζηφράγκου¹, Δ. Σαρρής¹, Μ. Γαλιώτου – Παναγιώτου¹, Μ. Κωμαΐτης³, Σ. Παπανικολάου¹
¹ Εργαστήριο Μικροβιολογίας και Βιοτεχνολογίας Τροφίμων, Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών
² Εργαστήριο Γαλακτοκομίας, Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών
³ Εργαστήριο Χημείας και Ανάλυσης Τροφίμων, Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών
- 34. Τάσεις κατανάλωσης γαλακτοκομικών προϊόντων από σπουδαστές του Α.Τ.Ε.Ι. Θεσσαλονίκης**, Μ. Σ. Καλαμάκη¹, Α. Σ. Αγγελίδης², Χ. Τσάλιου¹, Α. Ελευθεριάδου¹
¹ Εργαστήριο Γαλακτοκομίας, Τμήμα Ζωικής Παραγωγής, Τεχνολογικό Εκπαιδευτικό Ίδρυμα Θεσσαλονίκης
² Εργαστήριο Γαλακτοκομίας, Κτηνιατρική Σχολή, Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης
- 35. Καταγραφή και αξιολόγηση της κατανάλωσης γάλακτος και προϊόντων γάλακτος από φοιτητές του Αριστοτελείου Πανεπιστημίου Θεσσαλονίκης**, Μ. Συμεωνίδου¹, Α. Μιχαηλίδου¹, Β. Καραγιαννίδου²
¹ Τομέας Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Γεωπονική Σχολή, Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης
² Διατροφολόγος-Διαιτολόγος
- 36. Καταγραφή και αξιολόγηση της κατανάλωσης γάλακτος και προϊόντων γάλακτος από μαθητές της πρωτοβάθμιας εκπαίδευσης**, Τ. Χατζηπαντωνίου, Μ. Φωτίου, Μ. Συμεωνίδου, Α. Μιχαηλίδου
Τομέας Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Γεωπονική Σχολή, Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης
- 37. Καταγραφή και αξιολόγηση της κατανάλωσης γάλακτος και προϊόντων γάλακτος από μαθητές της δευτεροβάθμιας εκπαίδευσης**, Μ. Συμεωνίδου, Ε. Κοτσώνη, Μ. Φωτίου, Α. Μιχαηλίδου
Τομέας Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Γεωπονική Σχολή, Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης
- 38. Η συμμετοχή του γάλακτος και των γαλακτοκομικών προϊόντων στη διατροφή των εγκύων**, Μ. Φωτίου¹, Α. Κουτσός¹, Κ. Λεβέντης¹, Α. Μιχαηλίδου¹, Α. Αθανασιάδης²
¹ Τομέας Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Γεωπονική Σχολή, Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης
² Τομέας Χειρουργικής, Εργαστήριο/Κλινική Ά Μαιευτικής-Γυναικολογίας, Ιατρική Σχολή, Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης
- 39. Η συμβολή της Γαλακτοκομικής Σχολής Ιωαννίνων στην ελληνική γαλακτοκομία**, Λ. Μουσελίμης
Γαλακτοκομική ΕΠΑ.Σ. Ιωαννίνων, Ο.Γ.Ε.Ε.Κ.Α. «ΔΗΜΗΤΡΑ»