

# FoodOmicsGR

National Research Infrastructure  
for the Comprehensive  
Characterisation of Foods

## Ενδεδειγμένος Χαρακτηρισμός και Ανάδειξη της Αλυσίδας Αξίας των Ελληνικών Τροφίμων

20 Σεπτεμβρίου 2022

Μεγάλη Αίθουσα του Πανεπιστημίου Αθηνών  
(κεντρικό κτήριο, Πανεπιστημίου 30), Αθήνα

### Πρόγραμμα

11:30 – 12:00 Υποδοχή - εγγραφές - καφές

12:10 – 12:50 Παρουσίαση Εθνικής Ερευνητικής Υποδομής

Ομιλητές:

Γεώργιος Θεοδωρίδης (ΑΠΘ, Αναλυτική Χημεία), Νικόλαος Θωμαΐδης, (ΕΚΠΑ, Αναλυτική Χημεία), Στέλλα Μηνούδη (ΑΠΘ, Βιολογία Γενετική), Γεώργιος Τσάγκαρης (ΙΙΒΕΑΑ), Κωνσταντίνος Γεωργίου (Γεωπονικό Παν/μιο Αθηνών), Εμμανουήλ Μικρός (ΕΚΠΑ, Φαρμακευτική)

12:50 – 13:50 FoodOmics: Τι προσφέρει στη βιομηχανία τροφίμων και διατροφής. Δυναμικό και εφαρμογές του πεδίου.

12:50 – 13:10 Αυθεντικότητα τροφίμων - HRMS τεχνικές και καινοτόμα εργαλεία για την τεκμηρίωση της αυθεντικότητας τροφίμων. Ν. Θωμαΐδης, ΕΚΠΑ

13:10 – 13:15 Στοιχειακή μεταβολομική στον προσδιορισμό προέλευσης. Κ. Γεωργίου, Γεωπ. Παν/μιο Αθηνών

13:15 - 13:20 Η πρωτεωμική στην ανάλυση των τροφίμων. Γ. Τσάγκαρης, ΙΙΒΕΑΑ

13:20 – 13:25 Foodomics και η ανάδειξη της ταυτότητας των Ελληνικών παραγωγικών συστημάτων για ποιοτικό και ασφαλές κρέας. Ι. Σκούφος, Π. Ιωαννίνων

13:25 – 13:30 HRMS μεθοδολογίες και εφαρμογές για την ενδεδειγμένη τεκμηρίωση αυθεντικότητας τροφίμων ζωικής προέλευσης. Α. Κρητικού, ΕΚΠΑ

13:30 – 13:35 Ποιοτική και ποσοτική ταυτοποίηση ειδών σε προϊόντα κρέατος. Σ. Μηνούδη, ΑΠΘ

13:35 – 13:40 Γενετικό προφίλ του ελληνικού προβάτου και ταυτοποίηση φυλών. Β. Σ. Μηνούδη, ΑΠΘ

13:40 – 13:45 Αποτύπωση του μεταβολικού προφίλ με βάση τη φασματοσκοπία NMR: η περίπτωση της επιτραπέζιας ελιάς. Ε. Μικρός, ΕΚΠΑ

13:45 – 13:50 Χαρακτηρισμός τροφίμων και προϊόντων διατροφής με χρήση φασματομετρίας μάζας. Α. Λιούπη, ΑΠΘ

**13:55 – 14:20 FoodOmics: Διατροφή, ευεξία και υγεία.** Εισηγητής Ε. Μικρός, ΕΚΠΑ

Nutritional metabolomics: Μέθοδοι, αναλυτικά εργαλεία και εφαρμογές. Ο. Μπέγου ΑΠΘ

**14:20 – 14:30 Βάση δεδομένων FoodOmicsGR.**

Βάσεις δεδομένων ελληνικών τροφίμων. Σ. Καλογιάννης, ΔΙΠΑΕ

**14:30 – 15:20 Διάλειμμα, ελαφρύ γεύμα και παρουσίαση poster**

**15:20 – 16:10 FoodOmics: Ο δρόμος των τροφίμων του μέλλοντος. Ασφάλεια, νέα τρόφιμα, καινοτομία, αξιοποίηση αποβλήτων βιομηχανίας.** Εισηγητής Κ. Γεωργίου

15:25 – 15:30 Μεταβολομική Ανάλυση βασισμένη στην τεχνική NMR για τον έλεγχο της αυθεντικότητας τροφίμων, Ε. Μικρός, ΕΚΠΑ

15:30 – 15:35 Στοιχειακή μεταβολομική. Ανάπτυξη νέων προϊόντων. Κ. Γεωργίου, Γεωπ. Παν/μιο Αθηνών

15:35 – 15:40 Foodomics και ο ρόλος της έρευνας στη παραγωγή μονοποικιλιακών τυριών, και ιχνηλασιμότητας της αυθεντικότητας των τυροκομικών προϊόντων. Ι. Σκούφος, Π. Ιωαννίνων

15:40 – 15:45 Foodomics και κεφαλογραβιέρα ω3: Η διάσταση της επιστήμης στην ανάδειξη της αυθεντικότητας των τυριών του μέλλοντος. Ι. Σκούφος, Π. Ιωαννίνων

15:45 – 15:55 Ολοκληρωμένη διαχείριση αγροβιομηχανικών αποβλήτων – η προσέγγιση του FoodomicsGR. Α. Στασινάκης, Π. Αιγαίου

15:55 – 16:00 Ποιος είναι ο μεγαλύτερος εχθρός των οίνων: το οξυγόνο, ή θερμότητα ή το φως; Π. Αραπίτσας, ΠΑΔΑ

16:00 – 16:05 Προσδιορισμός υπολειμμάτων παρασιτοκτόνων σε οίνους με εκχύλιση QuEChERS και χρήση υγρής χρωματογραφίας-φασματομετρία μάζας υψηλής διακριτικής ικανότητας και ακρίβειας. Ι. Κωνσταντίνου, Π. Ιωαννίνων

16:05 – 16:10 Προσδιορισμός ολιγομερών PET από περιέκτες τροφίμων σε βιολογικά δείγματα και τρόφιμα. Δ. Διαμαντίδου, ΑΠΘ

**16:10 – 17:00 Συζήτηση. Ερωτήσεις από το κοινό.**

**17:00 Κλείσιμο ημερίδας.**