



ΠΑΝΕΛΛΗΝΙΑ  
ΕΝΩΣΗ  
ΤΕΧΝΟΛΟΓΩΝ  
ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΩΝ  
ΤΡΟΦΙΜΩΝ



Επιστημονική Ημερίδα της ΠΕΤΕΤ βορείου Ελλάδος  
με θέμα:  
**Καινοτομία και Προκλήσεις στην Αρτοζαχαροπλαστική  
και την Τεχνολογία Τροφίμων**

14<sup>Η</sup> ΑΡΤΟΖΥΜΑ 2026  
ΔΕΘ Θεσσαλονίκης – Περίπτερο 13  
Χώρος: *The Expert Lab*  
Σάββατο 28/02/2026 13:30-15:30

Προσέλευση – Χαιρετισμοί  
Τραπέζι Συζήτησης  
Συντονίστρια: Λαζαρίδου Κορίνα, Πρόεδρος ΔΣ ΠΕΤΕΤ Β. Ελλάδας

Ομιλίες:

**Λεωνίδας Μαδεμλής** Επιστήμονας Τροφίμων, Σύμβουλος Βιομηχανιών Τροφίμων  
Θέμα: *GLP-1 Ready Bakery: Πώς η νέα καταναλωτική εποχή αναδιαμορφώνει την ελληνική Αρτοβιομηχανία*

**Μαρία Παπαγεωργίου, Δρ., Καθηγήτρια, Σχολή Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, ΔΙΠΑΕ**  
Θέμα: *Διατροφικοί και Ισχυρισμοί Υγείας σε Προϊόντα Αρτοποιίας*

**Μαρία Κοψαχείλη, Χημικός, MSc, Διδάκτωρ Τμήματος Χημείας ΑΠΘ**  
Θέμα: *Ακρυλαμίδιο στα Τρόφιμα: Κατάσταση στην Ελλάδα, Νομοθετικό Πλαίσιο, Στρατηγικές Μείωσης και Ερευνητικές Προκλήσεις*

**Χριστόδουλος Δεληγιωργάκης, Τεχνολόγος Τροφίμων, MSc, Υποψήφιος Διδάκτορας ΔΙΠΑΕ**  
Θέμα: *Ακρυλαμίδιο στα Τρόφιμα: Κατάσταση στην Ελλάδα, Νομοθετικό Πλαίσιο, Στρατηγικές Μείωσης και Ερευνητικές Προκλήσεις*

**Σμαρνάκης Ιωάννης, Τεχνολόγος Τροφίμων, Πρόεδρος ΠΕΤΕΤ, Δ/ντης Εργοστασίου & R&D, Λάβδας Α.Ε. Ζαχαρώδη**  
Θέμα: *Τεχνολογικές Προκλήσεις – Καινοτόμες Προσεγγίσεις στην Αρτοζαχαροπλαστική*

Συζήτηση - ερωτήσεις

Θα χορηγηθούν βεβαιώσεις παρακολούθησης κατόπιν αιτήματος πριν την έναρξη της ημερίδας.