



Στις παράλληλες δράσεις της ΠΕΤΕΤ β. Ελλάδας

The experts LAB

14^Η ΑΡΤΟΖΥΜΑ 2026

ΔΕΘ Θεσσαλονίκης – Περίπτερο 13

Χώρος: *The Expert Lab*

28/2/2026 με 2/3/2026

Σάββατο 28 Φεβρουαρίου

1. Ώρα: 12:00 – 13:00

Ομιλήτριες: Μαρία Παπαγεωργίου, Δρ., Καθηγήτρια, Σχολή Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, ΔΙΠΑΕ, Μαρία Κοψαχείλη, Χημικός, MSc, Διδάκτωρ Τμήματος Χημείας ΑΠΘ

Θέμα: Ακρυλαμίδιο στα Τρόφιμα: Νομοθετικό Πλαίσιο, Στρατηγικές Μείωσης και Ερευνητικές Προκλήσεις

2. Ώρα 16:30-17:30

Ομιλητές: Χριστόδουλος Δεληγιωργάκης, Τεχνολόγος Τροφίμων, MSc, Υποψήφιος Διδάκτορας ΔΙΠΑΕ

Θέμα: Ανάπτυξη και βελτιστοποίηση συνταγής μη διογκωμένου άρτου τύπου πίτας με αλεύρο ελληνικού μονόκοκκου σίτου (*Triticum monococtum*) και προζύμι από κεφίρ

Κυριακή 1 Μαρτίου

1. Ώρα: 12:00 – 12:45

Ομιλήτρια: Σουλτάνα Τάτσικα, Γεωπόνος Επιστήμης Τροφίμων, MSc, Προϊσταμένη Τμήματος Ασφάλειας Τροφίμων Ζωικής Προέλευσης και Σύνθετων Τροφίμων, Περιφερειακή Διεύθυνση Κεντρικής Μακεδονίας (ΠΔΚΜ), ΕΦΕΤ. Μαρία Γαβριηλίδου, Τεχνολόγος Τροφίμων, MSc, Τμήμα Ασφάλειας Τροφίμων Ζωικής Προέλευσης και Σύνθετων Τροφίμων, Περιφερειακή Διεύθυνση Κεντρικής Μακεδονίας (ΠΔΚΜ), ΕΦΕΤ

Θέμα: Κουλτούρα Ασφάλειας Τροφίμων: τα νέα δεδομένα της Ευρωπαϊκής Νομοθεσίας

2. Ώρα: 14:00 – 14:30

Ομιλητής: Λεωνίδας Μαδεμλής Επιστήμονας Τροφίμων, Σύμβουλος Βιομηχανιών Τροφίμων

Θέμα: AI και Τεχνολογία Τροφίμων: Προκλήσεις και Λύσεις