

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΗΜΕΡΙΔΑΣ

«ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΤΗΣ ΕΡΕΥΝΑΣ ΥΠΟΨΗΦΙΩΝ ΔΙΔΑΚΤΟΡΩΝ ΤΗΣ ΣΧΟΛΗΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΒΙΟΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑΣ ΚΑΙ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ»

(ΠΕΜΠΤΗ 8/12/2016, ΣΥΝΕΔΡΙΑΚΟ ΑΜΦΙΘΕΑΤΡΟ Γ.Π.Α.)

09.00-09.30	Χαιρετισμοί	<ul style="list-style-type: none"> • Επαμεινώνδας Πατλωματάς, Αναπληρωτής Πρύτανη Ακαδημαϊκών Υποθέσεων ΓΠΑ • Ευθυμία Τσακαλίδου, Αναπληρώτρια Πρόεδρος Συμβουλίου Ιδρύματος Γ.Π.Α. • Σπυρίδων Κίντζιος, Κοσμήτορας Σχολής Τροφίμων Βιοτεχνολογίας και Ανάπτυξης Γ.Π.Α. • Ιωάννης Χρονόπουλος, Ομότ. Καθηγητής, Πρόεδρος Συλλόγου Αποφοίτων Γ.Π.Α. 	
09.30-10.45	Ενότητα 1	Μοριακές τεχνικές για ταυτοποίηση μικροοργανισμών – μικροβιακή οικολογία Προεδρείο: Ε. Πανάγου, Επίκ. Καθηγητής & Ε. Τσακαλίδου, Καθηγήτρια	
	α/α	Υποψήφιος/-α Διδάκτωρ	Θέμα διατριβής
	1/1	Α λεξανδράκη Βούλα	Genome sequencing and characterization of <i>Streptococcus thermophilus</i> , <i>Lactobacillus delbreueckii</i> subsp. <i>lactis</i> and <i>Lactobacillus delbreueckii</i> subsp. <i>bulgaricus</i> . Physiological, evolutionary and technological implications
	2/2	Κ άζου Μαρία	Genome sequencing and characterization of of <i>Lactobacillus zymae</i> , <i>Lactobacillus acidipiscis</i> and <i>Lactobacillus rennini</i> . Physiological, evolutionary and technological implications
	3/3	Κ ογκάκη Ευσταθία	Μελέτη της επίδρασης φυσικών, χημικών και βιοτικών παραγόντων στην ανάπτυξη και παραγωγή ωχρατοξίνης Α μαύρων ασπέργιλλων απομονωμένων από Ελληνικούς αμπελώνες
	4/4	Μ πονάτσου Σταματούλα	Απομόνωση και χαρακτηρισμός ζυμών από διαφορετικούς εμπορικούς τύπους επιτραπέζιας ελιάς και μελέτη των τεχνολογικών ιδιοτήτων τους
	5/5	Χ ατζηλουκά Αγνή	Μοριακός χαρακτηρισμός στελεχών του παθογόνου μικροοργανισμού <i>Listeria monocytogenes</i> απομονωθέντων από φυτικά προϊόντα

10.45-11.30	Ενότητα 2	Βιολογία και Βιοτεχνολογία Κυττάρου/Βιοτεχνολογία Ζώων Προεδρείο: Σ. Κίντζιος, Καθηγητής & Ε. Ντούνη, Επίκ. Καθηγήτρια	
	α/α	Υποψήφιος/-α Διδάκτωρ	Θέμα διατριβής
	1/6	Τ ερζενίδου Μαρία Ειρήνη	Μελέτη του παθογενετικού ρόλου του μιτοχονδριακού μεταφορέα SLC25A46 σε ένα γενετικό μοντέλο νευρολογικής νόσου στο ποντίκι
	2/7	Π απαδάκη Μαρία	Μελέτη του ρόλου της κυτταροκίνης RANKL σε οστεοανοσολογικές αλληλεπιδράσεις με διαγονιδιακά ζωικά μοντέλα οστικής απώλειας
	3/8	Β ιολιτζή Φωτεινή	Μελέτη του παθοφυσιολογικού ρόλου του DnaJC11 γονιδίου σε ένα μοντέλο νευρομυϊκής νόσου στο ποντίκι
11.30-11.45	Διάλειμμα - καφέ		
	4/9	Α ποστόλου Θεοφύλακτος	Ανάπτυξη προηγμένων κυτταρικών και μοριακών βιοασθητήρων για τη μελέτη αλληλεπίδρασης νευρομεταβιβαστών και προοπτικές εφαρμογών στην Βιολογία και την Ιατρική
	5/10	Π αϊβανά Γεωργία	Ανάπτυξη ολοκληρωμένου συστήματος βιοασθητήρα για εφαρμογές στην τοξικολογία και φαρμακολογία
11.45-12.45	Ενότητα 3	Βιοδραστικές ουσίες και λειτουργικά τρόφιμα Προεδρείο: Κ. Μπεθάνης, Επίκ. Καθηγητής & Π. Ταραντίλης, Αναπλ. Καθηγητής	
	α/α	Υποψήφιος/-α Διδάκτωρ	Θέμα διατριβής
	1/11	Φ ουρτάκα Κατερίνα	Μελέτη προϊόντων εγκλεισμού βιοδραστικών ουσιών σε κυκλοδεξτρίνες
	2/12	Π απαϊωάννου Ανδρέας	Μελέτη εγκλεισμού συστατικών τροφίμων σε κυκλοδεξτρίνες
	3/13	Π αυλή Φωτεινή	Μελέτη μικροοργανισμών με προβιοτικό δυναμικό από παραδοσιακά προϊόντα με βάση το κρέας
	4/14	Σ ουρρή Πάτρα	Χημική και μικροβιολογική προσέγγιση στη συντήρηση των χυμών φρούτων
12.45-13.15	ΠΑΝΕΛ ΣΥΖΗΤΗΣΗΣ 1 Καινοτόμες Προσεγγίσεις στις Βιοεπιστήμες <ul style="list-style-type: none"> ▪ Αντώνης Καμπάνης, Regulatory and scientific affairs at Nestle ▪ Χρυσούλα Τάσσου, Τακτική Ερευνήτρια ΕΛΓΟ Δήμητρα ▪ Πολύβιος Κρίτσαλης, Διευθύνων Σύμβουλος Logotech ▪ Δρ Οδυσσέας Καρτάλος, Logotech ▪ Δημήτρης Λίτινας, Γαστρονόμος-Επιχειρηματίας 		
13.15-14.15	Διάλειμμα – Ελαφρύ Γεύμα		

14.15-15.15	Ενότητα 4	Καινοτόμα συστατικά Προεδρείο: Η. Κουλαδούρος, Καθηγητής & Ν. Λάμπρου, Καθηγητής	
	α/α	Υποψήφιος/-α Διδάκτωρ	Θέμα διατριβής
	1/15	Καπέλλα Άννα	Οργανική Σύνθεση νέων ενώσεων με εφαρμογές στη Φαρμακευτική Χημεία και στη Μικροηλεκτρονική
	2/16	Ρέβελου Παναγιώτα	Απομόνωση ισοθειακυανικών ενώσεων απο σταυρανθή λαχανικά. Μελέτη και συνθεση αναλογων τους
	3/17	Πούλιου Φωτεινή	Ανασχεδιασμός της δομής του ενζύμου τρανφεράση της γλουταθειόνης με στόχο την τροποποίηση των καταλυτικών και δομικών του ιδιοτήτων
	4/18	Περπεροπούλου Φερενίκη	Πρωτεϊνική Μηχανική και μοριακή μελέτη του ενζύμου τρανφεράση της γλουταθειόνης
15.15-16.15	Ενότητα 5	Νέα προγνωστικά και μαθησιακά μοντέλα Προεδρείο: Α. Κουτσούρης, Αναπλ. Καθηγητής & Ν. Αλβέρτος, Επίκ. Καθηγητής	
	α/α	Υποψήφιος/-α Διδάκτωρ	Θέμα διατριβής
	1/19	Παπακωνσταντίνου Ελένη	Εφαρμογή Υπολογιστικών Μεθόδων στη στόχευση πρωτεϊνών για την καταστολή διεργασιών αναγνώρισης και μεταβολισμού φυσιολογικού και καρκινικού κυττάρου.
	2/20	Μάζου Ευγενία	Δυναμικές μεταβολές θερμοκρασίας εδάφους με χρήση βελτιωμένων νευρωνικών μοντέλων: εκτίμηση και πρόγνωση
	3/21	Σεργιάννη Δήμητρα	Η δικτυακή προσέγγιση των Γεωργικών Εφαρμογών. Στρατηγική επικοινωνίας για την ολοκληρωμένη αγροτική ανάπτυξη
	4/22	Ζαρόκωστα Ελένη	Εμπειρικό Αγροτικό Σχολείο: Η βιωματική μάθηση στον ελληνικό αγροτικό χώρο
16.15-16.30	Διάλειμμα - καφέ		
16.30-18.00	Ενότητα 6	Υγιεινή και ασφάλεια τροφίμων Προεδρείο: Π.Ν. Σκανδάμης, Επίκ. Καθηγητής & Ελ. Δροσινός, Καθηγητής	
	α/α	Υποψήφιος/-α Διδάκτωρ	Θέμα διατριβής
	1/23	Ποιμενίδου Σοφία	Σχηματισμός και ανθεκτικότητα βιοϋμενίων, προσαρμοστικότητα σε λαχανικά και διαστελεχιακές παραλλαγές σε γονίδια παθογένειας στη <i>Listeria monocytogenes</i>
	2/24	Ζιλελίδου Ευαγγελία	Ο ρόλος των διαστελεχιακών αλληλεπιδράσεων στην ανάπτυξη, παθογένεια και ανίχνευση του <i>Listeria monocytogenes</i>
	3/25	Μακαρίτη Ιφιγένεια	<i>In vitro</i> μελέτη της φυσιολογίας του <i>Listeria monocytogenes</i> σε φαινοτυπικό και μεταγραφικό επίπεδο υπό συνθήκες ήπιας καταπόνησης

	4/26	Γ ριβοκωστόπουλος Νικόλαος	Μελέτη των παραγόντων που επηρεάζουν την προσκόλληση, εσωτερικοποίηση και οξεοανθεκτικότητα του <i>Salmonella</i> spp. σε φυλλώδη λαχανικά
	5/27	Γ αβριήλ Αλκμήνη	Μελέτη της ασφάλειας και της μικροβιακής βιοποικιλότητας μαγιονέζας και προϊόντων με βάση τη μαγιονέζα
	6/28	Λ ύτου Αναστασία	Μελέτη της επίδρασης διαφορετικών μαρινάδων στη μικροχλωρίδα τεμαχίων κοτόπουλου υπό διαφορετικές συνθήκες χρόνου και θερμοκρασίας εμβάπτισης
18.00-19.15	Ενότητα 7	Σύγχρονες (μη καταστροφικές) μέθοδοι για εκτίμηση ποιότητας, αυθεντικότητας/νοθείας και ιχνηλασιμότητας τροφίμων Προεδρείο: Σ. Καλλίθρακα, Επίκ. Καθηγήτρια , Θ. Μασούρας, Αναπλ. Καθηγητής & Χ. Παππάς, Επίκ. Καθηγητής	
	α/α	Υποψήφιος/-α Διδάκτωρ	Θέμα διατριβής
	1/29	Μ πασαλέκου Μαριάνθη	Η χρήση της φασματοσκοπίας υπερύθρου (FT-IR) στην παρακολούθηση της παλαίωσης του οίνου
	2/30	Π αυλίδης Δημήτριος	Προσδιορισμός της αλλοίωσης ή/και της ποιότητας του κρέατος με ταχείες μη-παρεμβατικές μεθόδους
	3/31	Ρ οπόδη Αθηνά	Εκτίμηση της μικροβιολογικής ποιότητας του κρέατος με χρήση μεθόδων υπολογιστικής νοημοσύνης
	4/32	Π αππά Ιωάννα	Ηλεκτρονικά συστήματα ιχνηλασιμότητας: εργαλείο για την πιστοποίηση της προέλευσης των γαλακτοκομικών προϊόντων
	5/33	Μ πλούχος Πέτρος	Μελέτη της εφαρμογής καινοτόμων στοιχείων βιοαναγνώρισης σε κυτταρικούς βιοαισθητήρες για την ανίχνευση τοξικών και άλλων παραγόντων σε τρόφιμα και ποτά
19.15-19.45	Πάνελ Συζήτησης 2 Προηγμένες μέθοδοι σύνθεσης, ανάλυσης ποιότητας και μοντελοποίησης <ul style="list-style-type: none"> ▪ Ανδρέας Περισίδης, Συνδρυτής και Διευθύνων Σύμβουλος της Βιονista, Πρόεδρος της Hellenic BioCluster ▪ Γιώργος Βεκίνης, Διευθύνων Ερευνητής, Τομέας Επιστήμης Υλικών, Ε.Κ.Ε.Φ.Ε. Δημόκριτος ▪ Πολύβιος Κρίτσαλης, Διευθύνων Σύμβουλος της Logotech Σύμβουλοι Επιχειρήσεων ▪ Γιάννης Σπυρόπουλος, Ιδρυτής και διευθύνων σύμβουλος της OCTANE Σύμβουλοι Επιχειρήσεων ▪ Κωνσταντίνος Καραβασίλης, Quality Management & Product Development Director at ELBISCO 		
Κλείσιμο ημερίδας			