



ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΗΜΕΡΙΔΑΣ

- 10:00 Προσέλευση, εγγραφές, καφές**
- 10:30 Έναρξη - Χαιρετισμός**
Μ. Καφοκεφάλου – Αναπληρώτρια Πρύτανης Φοιτητικής Μέριμνας, Ακαδημαϊκών Συνεργασιών και Διασύνδεσης
- 10:40 «Παρουσίαση του έργου Nonastru»**
Ι. Μαντάλα – Επίκουρη Καθηγήτρια, Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων & Διατροφής του Ανθρώπου Γεωπονικού Πανεπιστημίου Αθηνών
- 11:00 «Φυσικά Αντιοξειδωτικά Τροφίμων και Επίδραση στην Υγεία μας»**
Δ. Ξενάκη – Διευθύντρια Τμήματος Διατροφής & Επιστημονικής Επικοινωνίας ΕΛΑΪΣ-Unilever
- 11:30 Coffee Break**
- 11:45 «High throughput electro-hydrodynamic atomization as a new processing method for food encapsulation and food packaging»**
Jose Maria Lagaron – Group Leader and Founder of the group Novel Materials and Nanotechnology at the Institute of Agrochemistry and Food Technology (IATA) of the Spanish Council for Scientific Research(CSIC)
- 12:30 «Εστεροποίηση της γαλλικής επιγαλλοκατεχίνης (EGCG) - Μελέτη ενθυλάκωσης των κατεχινών EGCG και εστεροποιημένης EGCG σε απλά γαλακτώματα αναστροφής φάσης καθώς και σε διπλά γαλακτώματα»**
Ε. Παναγοπούλου – Υπ. Διδάκτορας
- 13:00 «Μελέτη της βιοδιαθεσιμότητας νανογαλακτωμάτων γαλλικής επιγαλλοκατεχίνης (EGCG) σε μοντέλο πειραματικών ποντικών»**
Α. Κουτελιδάκης – Διδάσκων Διατροφής Ανθρώπου-Βαθμίδα Λέκτορα ΠΔ 407/80
- 13:30 Lunch**
- 14:15 «Βιοσύνθεση και ανάλυση ιδιοτήτων της βακτηριακής κυτταρίνης που παράγεται από βιομηχανικά παραπροϊόντα και απόβλητα»**
Ε. Τσούκο – Υπ. Διδάκτορας
- 14:45 «Η Βακτηριακή κυτταρίνη ως σταθεροποιητής σε γαλακτώματα. Επίδραση της ενσωμάτωσης της EGCG στα γαλακτώματα»**
Ε. Παξιμαδά – Υπ. Διδάκτορας
- 15:15 Ερωτήσεις - Συζήτηση**