



«Το Σάββατο του Παραγωγού»

20 Ιανουαρίου 2018

Επιτραπέζια Ελιά Διατροφικά Οφέλη & Μεταποίηση

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ

Συντονισμός: Αντωνία Τριχοπούλου, Καθηγήτρια, Πρόεδρος Ελληνικού Ιδρύματος Υγείας

- 12:00-12:15** Κατηγορίες Επιτραπέζιας ελιάς - παραδοσιακός τρόπος μεταποίησης.
Γιώργος Ντούτσιος, Πρόεδρος Διεπαγγελματικής Οργάνωσης για την Επιτραπέζια Ελιά - ΔΟΕΠΕΛ
Ευστάθιος Πανάγου, Καθηγητής Γεωπονικού Πανεπιστημίου Αθηνών
- 12:15-12:30** Τι γνωρίζουμε για τα βιοενεργά συστατικά της επιτραπέζιας ελιάς;
Η σύσταση της ελιάς και τα χαρακτηριστικά που της δίνουν εξέχουσα θέση στην διατροφή μας.
Συμβουλές προς τους παραγωγούς.
Μαρία Τσιμίδου, Καθηγήτρια, Τμήμα Χημείας, Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης
- 12:30- 12:45** Παραγωγή επιτραπέζιας ελιάς με μειωμένη αλατοπεριεκτικότητα.
Τρόποι μεταποίησης & οι συνέπειες στη διατροφική αξία. Καινοτόμες ιδέες στην παραγωγή της ελιάς.
Φανή Μαντζουρίδου, Επίκουρη Καθηγήτρια, Τμήμα Χημείας, Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης
- 12:45-13:15** Η Αποψη του Παραγωγού
Τα αποτελέσματα και οι προκλήσεις της παραγωγής της ελιάς, μέσα από τις εμπειρίες των παραγωγών
Φραντζέσκα Αθανασοπούλου, Παραγωγός Επιτραπέζιας Ελιάς
Δημήτρης Πόρτολος, Παραγωγός Επιτραπέζιας Ελιάς
- 13:15-13:30** ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑ
Η Οργανοληπτική Αξιολόγηση της Επιτραπέζιας Ελιάς: Νομοθεσία, Εμπορικές κατηγορίες, Κριτήρια περιγραφής, Ειδικό Φύλλο Οργανοληπτικού προφίλ, Τελική Κατάταξη βάσει της συνολικής εικόνας.
Βασίλης Καμβύσης, Χημικός, Διεθνώς Διαπιστευμένος Γευσιγνώστης Ελαιολάδου, Μέλος Δ/Σ Λέσχης Φίλων Ελαιολάδου - ΦΙΛΑΙΟΣ
- 13:30-14:00** Συζήτηση με το κοινό
- 14:00** Γεύμα εμπνευσμένο από την ελιά

Σας ευχαριστούμε για τη συμμετοχή σας