

Σεμινάρια του έργου INNO.TRITON

Τρίτη, 07 Δεκεμβρίου 2021
Ξενοδοχείο BYZANTINO, Άρτα

Πρόγραμμα

10:30 - 11:00	Εγγραφές
11:00 - 11:15	Χαιρετισμός - Παρουσίαση του Προγράμματος από τον Επικεφαλής Εταίρο, Επιμελητήριο Άρτας, <i>Αθανασία Διαμαντοπούλου, Project Manager του έργου INNO.TRITON</i>
11:15 - 11:45	Χρήση φυτογενών ουσιών στη διατροφή πτηνών και χοίρων <i>Ελευθέριος Μπόνος, Αναπληρωτής Καθηγητής, Τμήμα Γεωπονίας Πανεπιστήμιο Ιωαννίνων, Άρτα</i>
11:45 - 12:15	Υπάρχει Ελληνικό κρέας ή πρέπει να το δημιουργήσουμε; <i>Νικόλαος Κασαλιάς, Κτηνίατρος Μικροβιολόγος D.V.M., M.Sc.</i>
12:15 - 12:45	Μπορεί να υπάρξει Ελληνική ταυτότητα και ιχνηλασιμότητα στο χοιρινό και ορνίθιο κρέας μέσω της χρήσης φυτοβιοτικών και φυσικών αντιοξειδωτικών από φυτά στη διατροφή των ζώων; <i>Γιάννης Σκούφος, Καθηγητής, Τμήμα Γεωπονίας Πανεπιστήμιο Ιωαννίνων, Άρτα</i>
12.45 - 13:15	Αξιοποίηση υποπροϊόντων ελαιουργίας, τυροκομίας και οινοποιίας με σκοπό την παραγωγή ενσιρώματος καινοτόμων βιολειτουργικών ζωοτροφών <i>Χρυσάνθη Μιτσάγγα, Υποψήφια Διδάκτωρ Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής Πανεπιστημίου Θεσσαλίας, Καρδίτσα.</i>
13.15 - 13:45	Διατροφή πουλερικών κρεατοπαραγωγής με ζυμούμενα υποπροϊόντα ελαιουργίας, τυροκομίας και οινοποιίας, με στόχο την παραγωγή κρέατος με ανώτερα ποιοτικά χαρακτηριστικά <i>Ιωάννης Γιαβάσης, Αναπληρωτής Καθηγητής, Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής Πανεπιστημίου Θεσσαλίας, Καρδίτσα</i>

- 13:45 – 14:15 Η χρήση των φύλλων της ελιάς και των υποπροϊόντων ελαιουργίας στη διατροφή των πτηνών και των χοίρων και η επίδρασή τους στην ποιότητα των παραγόμενων προϊόντων
Ηλίας Γιάννενας, Επίκουρος Καθηγητής, Τμήμα Κτηνιατρικής, Α.Π.Θ.
- 14:15 – 15:15 *Διάλειμμα – Γεύμα*
- 15:15 – 15:45 Παραγωγή χοιρινού κρέατος με ιδιαίτερα ποιοτικά χαρακτηριστικά, μέσω της διατροφής με ζωτροφές εμπλουτισμένες με ενσίρωμα αγροτικών υποπροϊόντων
Χρυσάνθη Μισάγγα, Υποψήφια Διδάκτωρ Τμήματος Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής Πανεπιστημίου Θεσσαλίας, Καρδίτσα
- 15:45 – 16:15 Η αξία της πιστοποίησης προέλευσης του κρέατος στη Γαστρονομία και τον Τουρισμό
Θεόδωρος Αλεξίου, Πρόεδρος Λέσχης Γαστρονομίας Ηπείρου
- 16:15 – 16:45 Κρεατοφάγοι και vegan, vegetarians
Ελένη Κασαλιά, B.Sc., M.Sc., Χημικός Μηχανικός, Επιστήμη και Τεχνολογία τροφίμων
- 16:45 – 17:15 Η βιομηχανία τροφίμων: Αντιλήψεις καταναλωτών και δράσεις αειφορίας για το κρέας του μέλλοντος
Νικόλαος Κασαλιάς, Κτηνίατρος Μικροβιολόγος D.V.M, M.Sc.
- 17:15 – 18:00 Ερωτήσεις – Απαντήσεις

www.greece-italy.eu



Interreg V-A Greece-Italy Programme is an European Territorial Cooperation Programme that aims to help public institutions and local stakeholders to develop cross-border projects and pilot actions and to create new policy, products and services, with the final goal to improve the citizens' quality of life. Strategically, the programme will enhance innovation in a number of fields such as blue growth, tourism and culture, agro food and cultural and creative industries. Interreg V-A Greece-Italy Programme aims to get maximum return from EUR 123 million financed per 85% by European Regional Development Fund (ERDF) and per 15% by the 2 member states through a national co-financing.