

**ΣΕΜΙΝΑΡΙΑ ΔΙΑΧΥΣΗΣ ΚΑΙ ΠΡΟΑΓΩΓΗΣ ΤΩΝ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΩΝ ΤΟΥ ΕΡΓΟΥ
INNOTRITION ΑΠΟ ΤΟ ΤΜΗΜΑ ΓΕΩΠΟΝΙΑΣ ΤΟΥ ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟΥ
ΙΩΑΝΝΙΝΩΝ ΣΤΗΝ ΑΡΤΑ ΚΑΙ ΤΟ ΕΠΙΜΕΛΗΤΗΡΙΟ ΑΡΤΑΣ**



Αγαπητοί επιχειρηματίες του κλάδου της αγροδιατροφής, αγαπητοί παραγωγοί, αγαπητοί καταναλωτές, αγαπητοί φοιτητές, αγαπητοί συνάδελφοι

Έχουμε την τιμή να σας προσκαλέσουμε στα σεμινάρια που αφορούν το έργο **Innotrition**, την **πρώτη** για τους επιχειρηματίες της αγροδιατροφής, τις επιχειρήσεις και τους παραγωγούς και για τους επιστήμονες, τους καταναλωτές και το ευρύ κοινό που μπορούν να συμμετέχουν στα αποτελέσματα του έργου και να επωφεληθούν από αυτά.

Το έργο συμβάλλει στην ανάπτυξη καινοτόμων πρώτων υλών για τη διατροφή των ζώων, στην έξυπνη διατροφή των ζώων για την παραγωγή τροφίμων ιδιαίτερων χαρακτηριστικών, την χρήση υποπροϊόντων ελαιουργίας, αμπελουργίας και τυροκομίας στη διατροφή των ζώων με πολλαπλά οφέλη για την υγεία τους και για τα παραγόμενα προϊόντα (γάλα και κρέας) και τέλος για τα οφέλη των καταναλωτών από τη χρήση των παραγόμενων τροφίμων από αυτά τα σιτηρέσια και τη δυνατότητα πιστοποίησης και ιχνηλάτησής τους.

Στις ημερίδες του έργου Innotrition που η πρώτη θα γίνει για τους επιχειρηματίες και τους παραγωγούς την Τρίτη 7-12-2021 στις 10.30 στο ξενοδοχείο BYZANTINO στην Άρτα και για τους φοιτητές, τους καταναλωτές και το ευρύ κοινό την Τετάρτη 8-12-2021 στις 10.00 στην αίθουσα του κτιρίου του Επιμελητηρίου της Άρτας στην κεντρική πλατεία, οι ομιλητές θα αναλύσουν πολύ ενδιαφέροντα θέματα όπως τη σημασία χρήσης φυτογενών ουσιών στη διατροφή των ζώων, την αξιοποίηση υποπροϊόντων ελαιουργίας, οινοποιείας και τυροκομίας για την παραγωγή βιολειτουργικών ζωοτροφών, την επίδραση ζυμούμενων υποπροϊόντων της φυτικής παραγωγής στην υγεία των ζώων και στα ποιοτικά χαρακτηριστικά του κρέατος, τη δυνατότητα ιχνηλάτησης του Ηπειρωτικού κρέατος μέσω των διατροφικών του επιλογών, τη χρήση των φύλλων ελιάς και ελαιοπυρήνα στη διατροφή των ζώων, την απάντηση στο ερώτημα ποιο είναι το κρέας του μέλλοντος και ποιος ο ρόλος της βιομηχανίας τροφίμων στην παραγωγή του, την ανάπτυξη του ερωτήματος αν έχουν πλεονεκτήματα οι vegan και vegeterians έναντι των κρεατοφάγων, την ανάλυση αν υπάρχει Ελληνικό κρέας και σε τι συνίσταται και τέλος ποια είναι η αξία της πιστοποίησης του κρέατος για τη γαστρονομία και τον τουρισμό.

Οι ομιλητές είναι άνθρωποι που εργάζονται πολλά χρόνια στον τομέα της διατροφής των ζώων, της υγείας του ζωικού κεφαλαίου και των τροφίμων, της μικροβιολογίας τροφίμων, της ανάπτυξης προϊόντων κρέατος με ειδικά ποιοτικά χαρακτηριστικά, του

slow food, από τα Πανεπιστήμια Ιωαννίνων, το Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας, το Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης και της Λέσχης Γαστρονομίας Ηπείρου και του ιδιωτικού τομέα.

Το πρόγραμμα υλοποιείται στο πλαίσιο του Interreg Ελλάδα-Ιταλία με επικεφαλής εταίρο το Επιμελητήριο Άρτας και με Επιστημονικό υπεύθυνο του έργου το Τμήμα Γεωπονίας του Πανεπιστημίου Ιωαννίνων στην Άρτα.

Promo video

<https://e1.pcloud.link/publink/show?code=XZ7mqJZv0MPybnqs70c2F9VcUF3suwDX0d7>

site: <https://www.interreginnutrition.eu/>



Τμήμα Γεωπονίας,
Παν. Ιωαννίνων

Επισυνάπτονται η πρόσκληση και το πρόγραμμα των ημερίδων