



πρόσκληση

**Πέμπτη
26 Νοεμβρίου 2015**

Το Τμήμα Γεωπονικών Επιστημών, Βιοτεχνολογίας και Επιστήμης Τροφίμων του Τεχνολογικού Πανεπιστημίου Κύπρου σας προσκαλεί στις πιο κάτω διαλέξεις με θέμα:

Αμφιθέατρο 1,
Κτήριο Τάσσος Παπαδόπουλος,
Θέμιδος και Ιφιγενείας
γωνία, ΤΕΠΑΚ

Ομιλητές:

19:00-19:45 **Καινοτομικά (νέα) Τρόφιμα - Υγεία και Ποιότητα Ζωής:
Αλήθειες - Μύθοι και Προκλήσεις για τη βιομηχανία
τροφίμων**

Δρ. Κώστας Μπλιαδέρης, Καθηγητής,
Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης

19:45 – 20:30 **Διαχείριση της ασφάλειας των τροφίμων με βάση
την ανάλυση επικινδυνότητας**

Δρ. Κώστας Κουτσουμανής, Αναπληρωτής Καθηγητής,
Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης

20:30 -21:00 Ερωτήσεις- Συζήτηση

Πληροφορίες:
Δρ. Γεώργιος Μαγγανάρης
τηλ.: 25 002307



Περίληψη διαλέξεων:

Καινοτομικά (νέα) Τρόφιμα - Υγεία και Ποιότητα Ζωής: Αλήθειες - Μύθοι και Προκλήσεις για τη βιομηχανία τροφίμων

Οι όροι 'καινοτόμα (νέα)', 'βιολειτουργικά' ή απλώς 'λειτουργικά' τρόφιμα (Functional Foods) και βιοενεργά συστατικά (nutraceuticals, food bioactives), παρόλο που δεν έχουν νομοθετικά πλήρως κατοχυρωθεί στις περισσότερες χώρες, αναφέρονται σε μια νέα κατηγορία προϊόντων διατροφής τα οποία επιδεικνύουν ωφέλειες στην υγεία πέραν εκείνων της παροχής θρεπτικών ουσιών. Συγκεκριμένα, με την αναδυόμενη αγορά των 'λειτουργικών τροφίμων' επιδιώκεται η βελτίωση της υγείας μας μέσω επιθυμητών φυσιολογικών επιδράσεων που ορισμένα συστατικά των τροφίμων φαίνεται ότι έχουν στον ανθρώπινο οργανισμό. Η πλειονότητα των προϊόντων που εμφανίζονται στις διεθνείς αγορές είναι προβιοτικά (γαλακτοκομικά και άλλα) και τρόφιμα ή ποτά εμπλουτισμένα με διαιτητικές ίνες, φυτοστερόλες, ω-3 λιπαρά, βιταμίνες, φυσικά αντιοξειδωτικά, ανόργανα συστατικά, κ.α. Οι ενεργές βιολογικές συνθέσεις των 'λειτουργικών τροφίμων' υπόσχονται ότι προσφέρουν 'μείωση της χοληστερόλης και των τριγλυκεριδίων', 'βελτίωση του μεταβολικού ρυθμού', 'καλύτερη πέψη και καλύτερη εντερική λειτουργία', 'αποτελεσματικότερο έλεγχο των μεταγευματικών επιπέδων του σακχάρου και της έκκρισης ινσουλίνης', 'ενίσχυση του ανοσοποιητικού συστήματος' και 'μείωση του κινδύνου εμφάνισης χρόνιων παθήσεων', κ.α.. Ατυχώς πολλοί από τους παραπάνω 'ισχυρισμούς υγείας' (health claims) δεν επιβεβαιώνονται με κλινικά ή επιδημιολογικά στοιχεία δημιουργώντας σύγχυση στον καταναλωτή, ιδιαίτερα μάλιστα κάτω από ένα διαρκώς εξελισσόμενο νομοθετικό πλαίσιο που μέχρι στιγμής διέπει την παραγωγή, εμπορία και χρήση αυτών των προϊόντων στις περισσότερες χώρες. Παρόλο που οι προοπτικές για την ανάπτυξη αυτών των προϊόντων νέας γενιάς είναι αρκετά ευοίωνες, η εξέλιξή τους και οι προσδοκίες διεύρυνσης της αγοράς τους θα εξαρτηθούν σε μεγάλο βαθμό από την έρευνα - επιστημονική τεκμηρίωση της διατροφικής τους αξίας, της γευστικής τους αποδοχής από τον καταναλωτή, αλλά και των (βιο)λειτουργικών τους ιδιοτήτων που θα υποστηρίζονται όμως με στοιχεία κλινικών ή/και επιδημιολογικών μελετών. Επιπλέον, κρίνεται επιβεβλημένη η έγκαιρη και ορθή ενημέρωση του καταναλωτή, ο οποίος παρόλο που εμφανίζεται σήμερα περισσότερο επιδεκτικός στην πληροφόρηση και ενδιαφέρεται για τη βελτίωση της υγείας και της ευεξίας του, έχει ανάγκη την επιβεβαίωση των 'ισχυρισμών υγείας' που συνοδεύουν αυτά τα προϊόντα. Παράλληλα, η θέσπιση συγκεκριμένων προτύπων στην παραγωγή και διακίνηση αυτών των προϊόντων από τη βιομηχανία τροφίμων, σε μια έντονα ανταγωνιστική και παγκοσμιοποιημένη αγορά, επιβάλλεται για τη διασφάλιση της ποιότητας αυτών των προϊόντων, της σταθερότητάς τους στο ράφι αλλά και της ουσιαστικής τους συμβολής στη βελτίωση της υγείας των καταναλωτών ή και στη μείωση των κινδύνων εμφάνισης χρόνιων παθήσεων.

Διαχείριση της ασφάλειας των τροφίμων με βάση την ανάλυση επικινδυνότητας

Την περασμένη δεκαετία, μια σειρά διατροφικών κρίσεων έπληξε σημαντικά το κύρος της βιομηχανίας τροφίμων και συγχρόνως ενεργοποίησε το ενδιαφέρον των καταναλωτών και των κρατικών μηχανισμών για την ασφάλεια των τροφίμων. Η παραπάνω εξέλιξη οδήγησε στην αναγνώριση της ανάγκης για ανάπτυξη δραστικότερων συστημάτων διαχείρισης της ασφάλειας των τροφίμων. Στις αρχές της δεκαετίας του 1990 ξεκίνησε η ανάπτυξη και διάδοση της Ανάλυσης Επικινδυνότητας, ενός νέου εργαλείου διαχείρισης της ασφάλειας των τροφίμων με ισχυρά επιστημονική βάση. Πολύ γρήγορα, οι νομοθετικοί μηχανισμοί τόσο σε εθνικό όσο και σε διεθνές επίπεδο αναγνώρισαν την δυναμική της συστηματικής αυτής προσέγγισης για την ποσοτικοποίηση της συμπεριφοράς των μικροβιακών κινδύνων στην αλυσίδα τροφίμων αλλά και της σχέσης μεταξύ έκθεσης στον κίνδυνο και πιθανότητας ασθένειας. Έτσι, η εφαρμογή της Ανάλυσης Επικινδυνότητας έδωσε την δυνατότητα αναθεώρησης της ασφάλειας των τροφίμων από ποιοτική («είναι ασφαλές το προϊόν;») σε ποσοτική («πόσο ασφαλές είναι το προϊόν;») έννοια και άρχισε να αποτελεί τη βάση για την λήψη αποφάσεων σχετικά με την αναζήτηση του απαιτούμενου «βαθμού ασφάλειας» των τροφίμων. Βάση της νέας αυτής προσέγγισης, η CAC (Codex Alimentarius Commission) υιοθέτησε τον όρο «Κατάλληλο Επίπεδο Προστασίας του καταναλωτή-ΚΕΠ» (Appropriate level of consumer protection-ALOP) από τη συμφωνία για την εφαρμογή των υγειονομικών και φυτοϋγειονομικών μέτρων ελέγχου του Παγκόσμιου Οργανισμού Εμπορίου (WTO/SPS Agreement). Μετά τον καθορισμό του ΚΕΠ, η CAC εισήγαγε τον όρο «Στόχοι Ασφάλειας των Τροφίμων-ΣΑΤ» (Food Safety Objectives-FSO) για τη μετάφραση των ΚΕΠ σε όρους μέγιστης παρουσίας/συγκέντρωσης του κινδύνου τη στιγμή της κατανάλωσης. Δεδομένου ότι οι ΣΑΤ εφαρμόζονται τη στιγμή της κατανάλωσης, δεν είναι άμεσα αντιληπτοί από τη βιομηχανία τροφίμων και είναι αναγκαία η μετατροπή τους σε δείκτες που να είναι δυνατόν να μετρηθούν και να ελεγχθούν σε προγενέστερα στάδια της τροφικής αλυσίδας. Έτσι οι ΣΑΤ μπορούν να μετατραπούν σε «στόχους επίδοσης» (Performance Objective), «κριτήρια επίδοσης» (Performance criterion) και «κριτήρια επεξεργασίας» (Process criterion) αποτελώντας έτσι το συνδυαστικό κρίκο μεταξύ των στόχων δημόσιας υγείας και των μέτρων ελέγχου που εφαρμόζονται στη βιομηχανία.

Το αντικείμενο της παρουσίασης είναι η ανάλυση της δομής της νέας προσέγγισης στον έλεγχο της ασφάλειας των τροφίμων και η παρουσίαση των αποτελεσμάτων των εφαρμογών Ανάλυσης Επικινδυνότητας στην Ελληνική αλυσίδα τροφίμων που βρίσκονται υπό ανάπτυξη από το Εργαστήριο Μικροβιολογίας και Υγιεινής Τροφίμων του Α.Π.Θ.

Βιογραφικό Ομιλητών



Ο **Κωνσταντίνος Μπυλιαδέρης** είναι απόφοιτος του Τμήματος Γεωπονίας του Α.Π.Θ. (1975) και κάτοχος M.Sc (1978) και Ph.D. (1980) από το Πανεπιστήμιο Saskatchewan του Καναδά. Εργάστηκε ως ερευνητής στο National Research Council of Canada (1980), ως post-doctoral fellow στο Univ. of California, Davis (1981) και ως project chemist στο ερευνητικό κέντρο της εταιρίας Kraft - General Foods, Inc. (Cobourg, Ontario, Καναδάς), στο Τμήμα Ανάπτυξης Νέων Προϊόντων (1984). Στο διάστημα 1982-84, παράλληλα με την εκπλήρωση της στρατιωτικής του θητείας, δίδαξε ως ωρομίσθιος Καθηγητής στο Τμήμα Ζωικής Παραγωγής στο Τ.Ε.Ι. Λάρισας. Την περίοδο 1985 - 1993 υπηρέτησε ως Assistant Professor και ως tenured Associate Professor στο Πανεπιστήμιο Manitoba του Καναδά. Το 1993 εξελέγη Αναπληρωτής Καθηγητής στο Τμήμα Γεωπονίας του Α.Π.Θ. και στη συνέχεια προήχθη στη βαθμίδα του Καθηγητή (1996) στο ίδιο πανεπιστήμιο με αντικείμενο "Επιστήμη και Τεχνολογία Τροφίμων με έμφαση τη Χημεία και Φυτικοχημεία Τροφίμων". Διδάσκει αρκετά προπτυχιακά και μεταπτυχιακά μαθήματα στο Α.Π.Θ. και από 1997-σήμερα διδάσκει μεταπτυχιακά μαθήματα και στο Mediterranean Agronomic Institute of Chania. Τα ερευνητικά του ενδιαφέροντα καλύπτουν θέματα του ευρύτερου χώρου της τεχνολογίας τροφίμων, της χημείας - φυτικοχημείας συστημάτων τροφίμων και συστατικών τους όπως και των μεταβολών που αυτά υφίστανται κατά την επεξεργασία και τη συντήρηση προϊόντων. Έχει επιβλέψει την εκπόνηση 8 διδακτορικών και 28 μεταπτυχιακών διατριβών και την έρευνα 6 μεταδιδακτορικών ερευνητών, ενώ έχει συμμετάσχει ως προσκεκλημένος εξωτερικός κριτής στην εξέταση 16 διδακτορικών διατριβών σε πανεπιστήμια της αλλοδαπής. Υπήρξε επιστημονικός υπεύθυνος σε περισσότερα από 30 ερευνητικά έργα (με εθνική ή διεθνή χρηματοδότηση), καθώς και σε προγράμματα εφαρμοσμένης έρευνας που χρηματοδοτήθηκαν από βιομηχανικούς φορείς. Έχει δημοσιεύσει περισσότερες από 180 ερευνητικές εργασίες σε διεθνή περιοδικά (ISI - Web of Science), 28 εργασίες σε πρακτικά διεθνών συνεδρίων, 15 κεφάλαια σε ξενόγλωσσα επιστημονικά βιβλία στο πεδίο της χημείας και φυτικοχημείας των συστατικών των τροφίμων και ήταν συν-εκδότης (Costas Biliaderis and Marta Izydorczyk) επιστημονικού βιβλίου με τίτλο: "Functional Food Carbohydrates" (CRC Press, 2007 – Αγγλική έκδοση, και 2009 - Κινέζικη έκδοση). Είναι Associate Editor στο περιοδικό 'Bioactive Carbohydrates and Dietary Fiber', και διετέλεσε ή είναι μέλος του Editorial Board άλλων τριών επιστημονικών περιοδικών (Carbohydrate Polymers, Journal of Food Protection, International Journal of Food Sciences and Nutrition). Έχει σημαντική διεθνή παρουσία, ως μέλος της οργανωτικής και της επιστημονικής επιτροπής αρκετών διεθνών συνεδρίων, ως προσκεκλημένος ομιλητής (34 ομιλίες) σε διεθνή συνέδρια ή Πανεπιστημιακά και Ερευνητικά Ιδρύματα του εξωτερικού, και έχει περισσότερες από 200 συνολικά συμμετοχές (του ιδίου ή των φοιτητών-συνεργατών του) με τη μορφή ανακοινώσεων - ομιλίες και αναρτημένες εργασίες. Για το ερευνητικό του έργο έχει βραβευτεί από το Πανεπιστήμιο Manitoba του Καναδά (1989 και 1991) και το Α.Π.Θ. (2004), ενώ από το 2003 περιλαμβάνεται στην ομάδα των Highly Cited Researchers (ISI – Thomson Scientific) στην κατηγορία των Γεωπονικών Επιστημών, με περισσότερες από 9000 ετεροαναφορές (h-index 57, Web of Science). Είναι Διευθυντής του Εργαστηρίου Χημείας και Βιοχημείας Τροφίμων όπως και του Εργαστηρίου Τεχνολογίας Γάλακτος στο Α.Π.Θ., ενώ παράλληλα ασκεί τα καθήκοντα του Διευθυντή του Τομέα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων. Υπήρξε μέλος του Επιστημονικού Συμβουλίου του Ε.Φ.Ε.Τ. (2001-2004), μέλος του Επιστημονικού Συμβουλίου του Εθνικού Ιδρύματος Αγροτικής Έρευνας (1998-2004), και από το 2007 είναι εκλεγμένο τακτικό μέλος της Ελληνικής Γεωργικής Ακαδημίας στο Τμήμα Επιστημών Τροφίμων.

Αναλυτικό βιογραφικό σημείωμα του κ. Μπυλιαδέρη υπάρχει στον σύνδεσμο:

<http://food-science.agro.auth.gr/GR/staff/DEP/Biliaderis%20C-CV-short-gr.html>



Ο **Κωνσταντίνος Κουτσουμανής** είναι Αν. Καθηγητής στον Τομέα Επιστήμης & Τεχνολογίας Τροφίμων της Γεωπονικής Σχολής του Α.Π.Θ. Σπούδασε στο Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων του Γεωπονικού Πανεπιστημίου Αθηνών όπου αποφοίτησε το 1997. Συνέχισε τις σπουδές του στο ίδιο τμήμα από όπου πήρε διδακτορικό δίπλωμα το 2000. Στη συνέχεια πραγματοποίησε μεταδιδακτορική έρευνα στο τμήμα Animal Science του Colorado State University. Επέστρεψε στην Ελλάδα και το 2002 διορίστηκε στη βαθμίδα του Λέκτορα στον Τομέα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων της Γεωπονικής Σχολής του Α.Π.Θ με γνωστικό αντικείμενο «Ποιοτικός Έλεγχος και διασφάλιση Ποιότητας». Το 2007 εξελίχθηκε στη βαθμίδα του Επίκουρου Καθηγητή και το 2013 στη Βαθμίδα του Αν. Καθηγητή. Από το 2011 είναι μέλος της επιτροπής Βιολογικών κινδύνων της Ευρωπαϊκής Αρχής Ασφάλειας Τροφίμων (EFSA). Είναι επίσης μέλος των συντακτικών επιτροπών των περιοδικών International Journal of Food Microbiology και Food Microbiology. Ως επιστημονικός υπεύθυνος έχει λάβει χρηματοδοτήσεις άνω του 1,5 εκατομμυρίου ευρώ από ευρωπαϊκά και εθνικά προγράμματα. Τα ερευνητικά του ενδιαφέροντα περιλαμβάνουν την μελέτη και βελτίωση της μικροβιολογικής ποιότητας και ασφάλειας των τροφίμων, την ανάπτυξη εργαλείων ποσοτικής μικροβιολογίας (μαθηματικά μοντέλα) και προσδιορισμού επικινδυνότητας, την ανάπτυξη στοχαστικών προσεγγίσεων στην ποιότητα και ασφάλεια των τροφίμων, την ανάπτυξη και εφαρμογή χρονο-θερμοκρασιακών δεικτών και καινοτόμων συσκευασιών των τροφίμων κλπ. Τα αποτελέσματα της έρευνάς του έχουν δημοσιευθεί σε 68 ερευνητικές εργασίες σε διεθνή επιστημονικά περιοδικά του SCI, 7 κεφάλαια σε βιβλία και πάνω από εκατό πρακτικά επιστημονικών συνεδρίων. Το δημοσιευμένο έργο του έχει περισσότερες από 2500 αναφορές και δείκτη h=32.

Αναλυτικό βιογραφικό σημείωμα του κ. Κουτσουμανή υπάρχει στον σύνδεσμο:

<http://food-science.agro.auth.gr/GR/staff/DEP/Koutsoumanis%20C-CV-short-gr.html>