

Ημερίδα

Πέμπτη, 27 Σεπτεμβρίου 2018, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών

Με την τιμητική υποστήριξη



“Ο ρόλος της Τεχνολογίας των Πληροφοριών και των Διεργασιών Αναλυτικής Τεχνολογίας στην εκτίμηση της νοθείας, ποιότητας και ασφάλειας των τροφίμων - Η περίπτωση του έργου PhasmaFOOD”

Sensing FOOD for SAFETY

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ

Ώρα έναρξης: 15.00

ΔΙΑΡΚΕΙΑ

- 20' Προσέλευση & εγγραφές
- 10' Χαιρετισμός, προτεραιότητες για την Βιομηχανία Τροφίμων
Παπαδημητρίου Βάσω, Γενική Διευθύντρια ΣΕΒΤ
- 15' Εισαγωγή στην έννοια των Διεργασιών Αναλυτικής Τεχνολογίας στη Βιομηχανία των Τροφίμων
Λιανού Αλεξάνδρα, Εργαστήριο Μικροβιολογίας & Βιοτεχνολογίας Τροφίμων του ΓΠΑ
- 20' Εισαγωγή στην έννοια των μη επεμβατικών μεθόδων ανάλυσης των τροφίμων – Η περίπτωση του έργου PhasmaFOOD
Κουταλιέρης Γεώργιος, INTRASOFT International, Συντονιστής Έργου PhasmaFOOD
- 20' Εξόρυξη γνώσης (data mining) από την εφαρμογή μη επεμβατικών μεθόδων μέσω της διαδικτυακής πλατφόρμας SorfML
Καθ. Νυχάς Γεώργιος, Εργαστήριο Μικροβιολογίας & Βιοτεχνολογίας Τροφίμων του ΓΠΑ
- 45' Case-Studies
α) Επίδειξη της συσκευής και παρουσίαση των επιτευγμάτων του έργου PhasmaFOOD
Μπούργος Παρασκευάς, WINGS, Τεχνικός Συντονιστής PhasmaFOOD
β) Ανάπτυξη αποθετηρίου δεδομένων (cloud base repository) -Εφαρμογή μη επεμβατικών μεθόδων στην εκτίμηση της ποιότητας του κρέατος & αξιολόγηση των αποτελεσμάτων & Παρακολούθηση εφοδιαστικής αλυσίδας νωπού κρέατος – το έργο QAPP
Αναπλ. Καθ. Πανάγου Ευστάθιος, Εργαστήριο Μικροβιολογίας & Βιοτεχνολογίας Τροφίμων του ΓΠΑ
γ) Είναι δυνατή η εφαρμογή Blockchain στην βιομηχανία Τροφίμων; Παράδειγμα από συναφείς τομείς.
Καθ. Εφραιμίδης Παύλος, Δημοκρίτειο Πανεπιστήμιο Θράκης
- 30' Στρογγυλό τραπέζι - συζήτηση – ερωτήσεις και κλείσιμο ημερίδας



Το έργο PhasmaFood χρηματοδοτείται από το Πρόγραμμα Πλαίσιο Horizon 2020 της Ευρωπαϊκής Επιτροπής και σκοπός του είναι η δημιουργία ενός καινοτόμου αισθητήρα πολύ μικρών διαστάσεων, μέσω του οποίου θα δοθεί τα επόμενα χρόνια η δυνατότητα τόσο στις Αρχές, στις επιχειρήσεις διακίνησης και εμπορίας, όσο και στους Έλληνες καταναλωτές να αξιολογούν την ποιότητα και την πιθανή νοθεία στα τρόφιμα που αγοράζουν.

**Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών,
Αμφιθέατρο του Κτιρίου της Βιβλιοθήκης,
Ιερά Οδός 75, Τ.Κ. 118 5**

Επικοινωνία/Εγγραφές: info@phasmafood.eu
Επικοινωνία σχετικά με το έργο: Γεώργιος Κουταλιέρης,
INTRASOFT International, georgios.koutalieris@intrasoft-intl.com

Contact Us: Project Coordinator:
INTRASOFT International SA

Tel. +322 2381711
info@phasmafood.eu

Join Us at:

@PhasmaFOOD
#PhasmaFOOD

PhasmaFOOD

PhasmaFOOD Project Community on Sensing Technologies for Food Quality & Safety Group



This project has received funding from the European Union's Horizon 2020 research and innovation programme under grant agreement No 732541

www.phasmafood.eu

