



## 20 ΕΚΔΗΛΩΣΕΙΣ ΣΤΗΝ ΦΕΤΙΝΗ MDF EXPO 2022

# HALL 2

**MEAT & GRILL** DAYS  
ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΑ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ · Α΄ ΥΛΕΣ · FOOD SERVICE

Χώρος Εκδηλώσεων – STAGE 2 – HALL 2

► ΣΑΒΒΑΤΟ 12 ΝΟΕΜΒΡΙΟΥ

**11.00 – 11.30** «Η Ζεστή Γωνιά» υπό την επίβλεψη της Rational .....



**12.00 – 14.00** «Κρέας & Παρασκευάσματα – Προκλήσεις & Προοπτικές Ανάπτυξης» / Ημερίδα της Πανελληνίας Ένωσης Τεχνολόγων Τροφίμων (ΠΕΤΕΤ) .....



- **Ηλίας Αλεξίου** | Τεχνολόγος Τροφίμων, Αντιπρόεδρος ΠΕΤΕΤ, Επιθεωρητής Περιφέρειας Αττικής
- **Χρήστος Βογιάνου** | Τεχνολόγος Τροφίμων, Pronil A.E.
- **Γιώργος Μπόσκου** | Καθηγητής Χαροκοπείου Πανεπιστημίου
- **Ευάγγελος Μπελεσιώτης** | Μοριακός Βιολόγος Ph, Erganal Εργαστήρια Αναλύσεων
- **Παναγιώτης Κατοίκος** | Κτηνίατρος, M.Sc.
- **Μαργαρίτα Τσάκωνα** | Γεωπόνος-Επιστήμονας Τροφίμων
- **Συντονίστρια: Ευθυμία Γκαντή** | Τεχνολόγος Τροφίμων

**14.30 – 16.30** «Υγρή & Ξηρή Ωρίμανση Κρέατος - Μύθοι & Πραγματικότητα» / Εκδήλωση του περιοδικού Meat Place .....



- **Νίκος Κασαλιάς** | Κτηνίατρος, Μικροβιολόγος Τροφίμων της Kasalias Food Industry Consultants
- **Γεωργία (Γωγώ) Κυλερτζή** | Κρεοπώλισσα - Κρεοτέχνης στην «Βοοτροφική Ριτσώνας - Κυλερτζής Α.Ε.»

- **Αποστόλης (Τόλης) Κουκουρλής** | Κρεοπώλης - Κρεοτέχνης στην επιχείρηση «Tolis the Butcher»
- **Σταμάτης Σαρβανίδης** | Εμπορικός Διευθυντής της «ΑΦΟΙ ΣΑΡΒΑΝΙΔΗ Ο.Ε.»
- **Στέλιος Μαστοράκος** | Ιδιοκτήτης και Υπεύθυνος Σπουδών της Σχολής «Meat Pro Academy»

**15.00 - 19.00** «Εργαστήριο Ζωντανής Παραγωγής Αλλαντικών & Κρεατοσκευασμάτων»  
από την **ΤΕΧΝΙΚΑ ΙΝΟΧ - ΒΑΣΙΒΑΓΛΗΣ A12A14 - B11B13 - HALL 2**



## ► ΚΥΡΙΑΚΗ 13 ΝΟΕΜΒΡΙΟΥ

**11.00 - 11.30** «Η Ζεστή Γωνιά» υπό την επίβλεψη της Rational. ....



**12.00 - 13.30** «Δημιουργώντας το Σύγχρονο Ψητοπωλείο» / Εκδήλωση του περιοδικού Grill Magazine. ....



- **Χαιρετισμός**  
Ιωάννης Δαβερώνης, Γενικός Γραμματέας της Πανελληνίας Ομοσπονδίας Εστιατορικών και Συναφών Επαγγελματιών
- **Real Estate, Αρχιτεκτονική & Διακόσμηση**  
Κωνσταντίνα Μπάστα, Αρχιτεκτόνισσα, BASTA TEAM
- **Ψηφιακός Μετασχηματισμός Διαδικασιών & Διασφάλιση Ποιότητας**  
Κωνσταντίνος Μπρεσουφλιώτης, Μηχανικός Παραγωγής και Διοίκησης, VOULTHERM
- **Επιλογή Εξοπλισμού για Επιχειρήσεις Εστίασης**  
Θοδωρής Κοκώσης, ESTIASH
- **Παράγοντες Επιτυχίας στην Διαμόρφωση Μενού**  
Νίκος Κασαλιάς, Μικροβιολόγος Τροφίμων, KASALIAS - FOOD INDUSTRY CONSULTANTS
- **Η Εμπειρία Δημιουργίας Σύγχρονου Ψητοπωλείου**  
Ο αρχισυντάκτης του περιοδικού Grill Magazine, Θανάσης Αντωνίου συνομιλεί με τους Βασιλική Παπαδεράκη (Brisket Bro) & Μιχάλη Μαντζουράνη (Jackaroo)

# ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ

**15.00 – 17.00** «Χρηματοδοτήσεις & Προγράμματα Επιδοτήσεων στον Τομέα του Κρέατος» / **MEATPLACE**  
Εκδήλωση του περιοδικού Meat Place .....

**Αχιλλέας Αδαμόπουλος** | Οικονομολόγος-Σύμβουλος Επιχειρήσεων, CEO της  
«Arbitrage Financial Solutions»

**Υψηλάντης Τζούρος** | Σύμβουλος Επιχειρήσεων, CEO της «Ependysis Business  
Consultants»

**Κωνσταντίνος Παντελής** | Οικονομολόγος, CEO της «Αποδος Συμβουλευτική»

**Αλέξανδρος Μπουζούδης** | Προϊστάμενος Αναπτυξιακών Προγραμμάτων και  
Εκπαίδευσης της «Alpha Plan Consultants»

**Γιώργος Κακαβάς** | Ιδιοκτήτης και Γενικός Διευθυντής της «BizTEC Ε.Π.Ε.»

**17.00 – 17.30** «Η Ζεστή Γωνιά» υπό την επίβλεψη της Rational .....



**13.00 – 16.00** «Εργαστήριο Ζωντανής Παραγωγής Αλλαντικών & Κρεατοσκευασμάτων»  
από την **ΤΕΧΝΙΚΑ INOX – ΒΑΣΙΒΑΓΛΗΣ A12A14 – B11B13 – HALL 2** .....



## Χώρος Εκδηλώσεων – STAGE 3 – HALL 2

### ▶ ΣΑΒΒΑΤΟ 12 ΝΟΕΜΒΡΙΟΥ

**11.00 – 14.00** Οργανοληπτική Αξιολόγηση Προϊόντων Κρέατος από το περιοδικό  
Meat Place .....



**15.00 – 15.30** Σεμινάριο «Βασικές Αρχές Κοστολόγησης Κρέατος» από τη Σχολή  
Κρέατος Μπατσολάκης .....



**17.30 – 18.30** «Αρχές Γαλλικού Τεμαχισμού» από τη Σχολή Κρέατος  
Μπατσολάκης .....



### ▶ ΚΥΡΙΑΚΗ 13 ΝΟΕΜΒΡΙΟΥ

**11.00 – 14.00** «Butcher Battles» από τη Λέσχη Ελλήνων Κρεοτεχνών



**14.00 – 14.30** Απονομή Βραβείων Butcher Battles .....

**15.00 – 15.30** «Αρχές Μαγειρικής Αξιοποίησης» από τη Σχολή Κρέατος Μπατσολάκης .....



# HALL 1

**DAIRY EXPO**  
ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΑ · ΤΥΡΟΚΟΜΙΑ · ΚΤΗΝΟΤΡΟΦΙΑ

**FROZEN FOOD**  
ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗ ΨΥΞΗ · FOOD LOGISTICS · ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΑ ΤΡΟΦΙΜΑ

## Χώρος Εκδηλώσεων – STAGE 1 – HALL 1

ΣΑΒΒΑΤΟ 12 ΝΟΕΜΒΡΙΟΥ

**12.00 – 15.00** «Επιστημονικό Συνέδριο Γαλακτοκομίας & Τυροκομίας» / Με τη συνεργασία του περιοδικού Dairy News και της Γαλακτοκομικής Σχολής Ιωαννίνων & Πανεπιστημιακών Ιδρυμάτων  
Παρουσιάζει και συντονίζει ο Αντώνης Ανδρονικάκης, Δημοσιογράφος Υπαιθρος Χώρα



- **Χαιρετισμός**

Δρ. Χρήστος Αποστολόπουλος, Πρόεδρος Συνδέσμου Ελληνικών Βιομηχανιών Γαλακτοκομικών Προϊόντων (ΣΕΒΓΑΠ)



- **Εφαρμογές κτηνοτροφίας ακριβείας στην διαχείριση εκτατικά εκτρεφόμενων γαλακτοπαραγωγών μηρυκαστικών**

Γεώργιος Λαλιώτης, Γ. Συμεών, Μ. Φειδάκης, Π. Κασνέσης, Β. Θεοδωράκης, Ε. Κονδύλη, Χ. Πατρικάκης, Ι. Μπιζέλης

- **Τεχνολογία BLOCKCHAIN – Ψηφιακή ιχνηλάτηση της διακίνησης του γάλακτος από τον ΕΛΓΟ-ΔΗΜΗΤΡΑ**

Νικόλαος Χωριανόπουλος, Χ. Τάσσου, Α. Αργύρη, Ε. Νικολάου, Π. Χατζηνικολάου, Σ. Χαρουτουγιάν, Β. Τσέζος και Γ.- Ι. Νυχάς

- **Πιστοποίηση προϊόντων γάλακτος με γενετικά εργαλεία**

Δημήτριος Παπαχρήστου, Π. Κουτσούλη, Γ. Λαλιώτης, Ι. Μπιζέλης  
Εργαστήριο Γενικής και Ειδικής Ζωοτεχνίας, Τμήμα Επιστήμης Ζωικής Παραγωγής, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών

- **Στοιχειακή Μεταβολομική – Δημιουργία νέων προϊόντων: Επισήμανση γαλακτοκομικών με Σπάνιες Γαίες**

Λήδα Παπαλάμπρου, Κωνσταντίνος Γεωργίου  
Εργαστήριο Γενικής Χημείας, Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών

## ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΕΙΣ ΕΤΑΙΡΕΙΩΝ

- **QACS/ ERGANAL, Αθήνα**  
 «Μεταγονιδιωματική χαρτογράφηση του εργοστασιακού περιβάλλοντος, ένα νέο εργαλείο στα χέρια του Ποιοτικού Ελέγχου της σύγχρονης γαλακτοβιομηχανίας»  
 Σπύρος Μάρκος, Βιολόγος – Βιοτεχνολόγος Τροφίμων MSc.
- **ΠΥΤΙΑ- ΠΗΞΙΣ, Ελασσόνα**  
 «Μπορεί η Ελλάδα να δημιουργήσει μια αγορά φυσικής πυτιάς;»  
 Νικόλαος Παλάσκας
- **E&MY, Αθήνα**  
 «Ολοκληρωμένο Πρόγραμμα Διαχείρισης Επιβλαβών Οργανισμών: Ελληνική πραγματικότητα, Θεσμικό πλαίσιο και τα πρότυπο EN 16636 CEPA»  
 Δημήτρης Αντωνιάδης, Γεωπόνος
- **BCT GROUP, Αθήνα**  
 «Παραγωγή και Στράγγισση Φέτας: Η σημασία της σταθερότητας των συνθηκών αέρα για Αποδοτική Παραγωγή»  
 Κάτια Β. Μπουγάτσου, Διπλ. Μηχανολόγος Μηχανικός ΕΜΠ, Δ.Σ. BCT Group, President Elect ASHRAE Greece
- **Χαιρετισμός**  
 Θεόδωρος Βασιλόπουλος, Αντιπεριφερειάρχης Αγροτικής Ανάπτυξης Δυτικής Ελλάδας
- **Εφαρμογή της ομογενοποίησης στην τυροκόμηση πρόβειου τυριού μειωμένων λιπαρών**  
 Λάμπρος Σακκάς, Θεόδωρος Πάσχος, Γκόλφω Μοάτσου  
 Εργαστήριο Γαλακτοκομίας, Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου,  
 Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών
- **Ο ρόλος των βιολειτουργικών και βιοπροστατευτικών καλλιεργειών στην παραγωγή παραδοσιακών γαλακτοκομικών προϊόντων με έμφαση στα προϊόντα ΠΟΠ-ΠΓΕ**  
 Ανθούλα Αργύρη, Ο. Παπαδοπούλου, Χ. Καμαρινού, Α. Δουλγεράκη, Χ. Τάσσου, Ν. Χωριανόπουλος


### **Το ελληνικό γιαούρτι, ένα προϊόν με διεθνή ταυτότητα**



Θεόφιλος Μασούρας, Ευαγγελία Ζωίδου, Γκόλφω Μοάτσου, Αικατερίνη Μοσκοπούλου, Μαρούσα Κοντοδήμου, Μάρκος Ψαρράκης  
 Εργαστήριο Γαλακτοκομίας, Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων & Διατροφής του Ανθρώπου,  
 Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών

### **Ο Δρόμος του Τυριού αποτελεί καινοτόμο κινητήριο μοχλό πολιτιστικής κληρονομιάς για την ανάπτυξη του αγροτουρισμού στην διασυνοριακή περιοχή – Cheese Cult. Το Διασυνοριακό Πρόγραμμα IPA Ελλάδα – Αλβανία και η συμμετοχή του Ελληνικού Γεωργικού Οργανισμού -ΔΗΜΗΤΡΑ (ΕΛΓΟ-ΔΗΜΗΤΡΑ)**



Αλεξάνδρα Μέγα


ΕΛΓΟ-ΔΗΜΗΤΡΑ, ΔΙΕΚ Γαλακτοκομίας Ιωαννίνων- Γαλακτοκομική Σχολή



**15.30 – 16.30** Σεμινάριο «Η ικνηλασιμότητα ενισχύει την αλυσίδα αξίας στην ψυχρή εφοδιαστική» / Εκδήλωση της Ελληνικής Ένωσης Βιομηχανιών Ψύχους & Logistics ..... 

**12.00 & 17.00** «Οικογενειακό Τυροκομείο. Παραγωγή Λευκού Τυριού» από την INOX DESIGN ΚΑΤΕΡΗΣ **A2B1 – HALL 1** .....  



► **ΚΥΡΙΑΚΗ 13 ΝΟΕΜΒΡΙΟΥ**

**11.00 – 12.30** «Προσέγγιση της Η0.ΡΕ.ΣΑ. αγοράς: Το route2market σήμερα» / Εκδήλωση του Ινστιτούτου Εφοδιαστικής Αλυσίδας, με την επιστημονική υποστήριξη της Planning .....  

**13.00 – 14.30** Σεμινάριο «Πώς να μετρήσετε και να μειώσετε το Μεταφορικό σας Κόστος» / Ένα χρηστικό σεμινάριο προς εκθέτες και επισκέπτες ως added value υπηρεσία του Supply Chain & Logistics magazine, από τα στελέχη της OPTILOG Advisory Services..... 

**12.00** «Οικογενειακό Τυροκομείο. Παραγωγή Λευκού Τυριού» από την INOX DESIGN ΚΑΤΕΡΗΣ **A2B1 – HALL 1** .....  

**Dairy News – C8 – Hall 1**

**11.00 – 14.00** Οργανοληπτική Αξιολόγηση Τυροκομικών Προϊόντων από το περιοδικό Dairy News και το κολλέγιο Perrotis .....  

ΧΟΡΗΓΟΙ ΕΚΘΕΣΗΣ



ΧΟΡΗΓΟΙ ΕΚΔΗΛΩΣΕΩΝ



ΥΠΟΣΤΗΡΙΞΗ & ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ ΕΚΔΗΛΩΣΕΩΝ



ΧΟΡΗΓΟΙ ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑΣ

