



ΠΑΝΕΛΛΗΝΙΑ  
ΕΝΩΣΗ  
ΤΕΧΝΟΛΟΓΩΝ  
ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΩΝ  
ΤΡΟΦΙΜΩΝ

 **Artozyma**  
HELIXPO

2024

**Σύγχρονες διατροφικές  
τάσεις και προοπτικές  
στην  
Αρτοζαχαροπλαστική  
και το Παγωτό.**

Περίπτερο 15  
Seminars and Workshops area  
Σάββατο 24/02/2024  
και ώρα 13:00-15:00



**Σας περιμένουμε  
στο ΠΕΡΙΠΤΕΡΟ 15  
STAND A 15**



**Λύσεις και προκλήσεις  
στην  
Αρτοζαχαροπλαστική**

Περίπτερο 15  
Seminars and Workshops area  
Κυριακή 25/02/2024  
και ώρες 13:00-15:00



**η τέχνη της σοκολάτας**

Περίπτερο 14  
Pastry lab  
Κυριακή 25/02/2024  
και ώρες 10:30-12:30





ΠΑΝΕΛΛΗΝΙΑ  
ΕΝΩΣΗ  
ΤΕΧΝΟΛΟΓΩΝ  
ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΩΝ  
ΤΡΟΦΙΜΩΝ



Ημερίδα της Π.Ε.Τ.Ε.Τ. βόρειου Ελλάδος  
με θέμα:

## Σύγχρονες διατροφικές τάσεις και προοπτικές στην Αρτοζαχαροπλαστική και το Παγωτό.

ΑΡΤΟΖΥΜΑ HELEXPO 2024 – ΔΕΘ Θεσσαλονίκης – Περίπτερο 15  
Seminars and Workshops area

Σάββατο 24/02/2024 και ώρα 13:00-15:00

13:00-13:15 Προσέλευση – Χαιρετισμοί

13:15-15:00 Τραπέζι συζήτησης

Συντονίστρια: Λαζαρίδου Κορίνα, Επ. Τεχνολόγος τροφίμων, Msc.

- ✓ **Μαρία Παπαγεωργίου**, Αν. Καθηγήτρια, Σχολή Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, ΔΙΠΑΕ
- ✓ **Δημήτρης Νένδος**, Chairman Selectbakery
- ✓ **Παλικρούσης Λ. Θωμάς**, Τεχνολόγος Τροφίμων & Διαιτολόγος – Διατροφολόγος.
- ✓ **Νικόλαος Χατζηλίας**, Χημικός μηχανικός, σχεδιαστής-food Engineer.
- ✓ **Σμαρνάκης Ιωάννης**, Τεχνολόγος Τροφίμων, Πρόεδρος ΠΕΤΕΤ, Δ/ντης Εργοστασίου και R&D, Λάβδας Α.Ε. Ζαχαρώδη

15:00-15:15 Συζήτηση – ερωτήσεις

Είσοδος ελεύθερη.

Θα δοθούν βεβαιώσεις για όποιον το ζητήσει.

*Επιπλέον, όλες τις ημέρες της Έκθεσης, θα μας βρείτε στο Stand A15, Περίπτερο 15.*



ΠΑΝΕΛΛΗΝΙΑ  
ΕΝΩΣΗ  
ΤΕΧΝΟΛΟΓΩΝ  
ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΩΝ  
ΤΡΟΦΙΜΩΝ



Ημερίδα της Π.Ε.Τ.Ε.Τ. Βορείου Ελλάδος  
με θέμα:

## η τέχνη της σοκολάτας

*Παράλληλες δράσεις*

ΑΡΤΟΖΥΜΑ HELEXPO 2024 – ΔΕΘ Θεσσαλονίκης – Περίπτερο 14  
Κυριακή 25/02/2024 και ώρες 10:30-12:30

Η ΠΕΤΕΤ Β. Ελλάδος σε συνεργασία με τη Λέσχη Ζαχαροπλαστών για πρώτη φορά συνδιοργανώνει το σεμινάριο **CHOCOLATE ART** με θέμα την σοκολάτα από την Επιστημονική και Τεχνική σκοπιά.

Ομιλητές:

κα Ελένη Καλογιάννη, Καθηγήτρια, Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Διεθνές Πανεπιστήμιο της Ελλάδος, Αντιπρόεδρος του Ευρωπαϊκού Οργανισμού Επιστήμης και Τεχνολογίας των Λιπιδίων.

Κος Βασιλειάδης Ανδρέας, Chef Patissier , Le Cordon Bleu Paris

Είσοδος ελεύθερη.

*Επιπλέον, όλες τις ημέρες της Έκθεσης, θα μας βρείτε στο Stand A15, Περίπτερο 15.*



ΠΑΝΕΛΛΗΝΙΑ  
ΕΝΩΣΗ  
ΤΕΧΝΟΛΟΓΩΝ  
ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΩΝ  
ΤΡΟΦΙΜΩΝ



Ημερίδα της Π.Ε.Τ.Ε.Τ. Βορείου Ελλάδος  
με θέμα:

## Λύσεις και προκλήσεις στην Αρτοζαχαροπλαστική

*Παράλληλες δράσεις*

ARTOZYMA HELEXPO 2024 – ΔΕΘ Θεσσαλονίκης – Περίπτερο 15  
Seminars and Workshops area

Κυριακή 25/02/2024 και ώρες 13:00-15:00

**13:00-13:10 Χαιρετισμοί**

**13:10-13:30 Σύστημα Αναερόβιας Χώνεψης Οργανικών Αποβλήτων της Βιομηχανίας Τροφίμων (η περίπτωση της αρτοβιομηχανίας).**

Ομιλητής: Νικόλαος Χατζηλιάς, Χημικός μηχανικός, σχεδιαστής- Food Engineer

**13:00-13:50 Γήρανση γεμίσεων αρτοσκευασμάτων και άλλες προκλήσεις στην τεχνολογία προϊόντων ζαχαροπλαστικής**

Ομιλήτρια: Ελένη Καλογιάννη, Καθηγήτρια, Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων ΔΙΠΑΕ, Αντιπρόεδρος του Ευρωπαϊκού Οργανισμού Επιστήμης και Τεχνολογίας των Λιπιδίων.

**13:50-14:10 Ανάπτυξη Νέων Προϊόντων Τροφίμων, των τελειόφοιτων του Τμήματος Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων ΔΙΠΑΕ.**

**1. Βάση Πίτσας με βρώμη, σίτο και ξηρούς καρπούς** Ομιλητές: Αγιασλλάρι Βασιλική, Κωνσταντού Βασιλική, Σχοινάς Κωνσταντίνος, Τζανέτου Ελένη, Φυλιούση Βασιλική-Νίνα

**2. Κεφίρ με γεύση χαρούπι -αντικατάσταση ροφήματος σοκολάτας** Ομιλητές: Παρασκευαΐδου Ειρήνη Χρυσοβαλάντου, Πούλιου Νικολέττα, Σκεμπέ Άννα-Μαρία, Σπανού Ελένη, Στεφανοπούλου Βασιλεία

**14:10-14:30 «Για ένα κομμάτι πίτα..» Οι παραδοσιακές πίτες της Ελλάδας ως αντικείμενο γαστρονομικού τουρισμού.**

Ομιλητές: Μπόσκου Γεώργιος Καθηγητής Τμήμα Διατροφής -Διαιτολογίας Χαροκόπειο Πανεπιστήμιο Ελλάδος, Γιώργος Παλησίδης Διοίκηση τουριστικών επιχειρήσεων, Msc.

Είσοδος ελεύθερη.

Θα δοθούν βεβαιώσεις για όποιον το ζητήσει.

*Επιπλέον, όλες τις ημέρες της Έκθεσης, θα μας βρείτε στο Stand A15, Περίπτερο 15.*

