

Πρόγραμμα Ημερίδας

Vegan Burger Project

«Ανάπτυξη καινοτόμων λειτουργικών προϊόντων αναλόγων κρέατος χρησιμοποιώντας εναλλακτικές πηγές φυτικών πρωτεϊνών και καινοτόμες τεχνολογίες»

Αμφιθέατρο Πολυμέσων, Κεντρική Βιβλιοθήκη ΕΜΠ

Πολυτεχνειούπολη Ζωγράφου

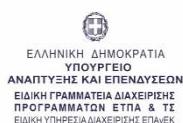
Τρίτη 23 Μαΐου 2023, 14.00 με 18.00

14:00-14:30	Προσέλευση-Εγγραφή
14:30-14:50	Συνοπτική παρουσίαση του ερευνητικού έργου VEGAN BURGER: Ανάπτυξη καινοτόμων λειτουργικών προϊόντων αναλόγων κρέατος χρησιμοποιώντας εναλλακτικές πηγές φυτικών πρωτεϊνών και καινοτόμες τεχνολογίες Μαγδαληνή Κροκίδα , Καθηγήτρια, Εργαστήριο Σχεδιασμού και Ανάλυσης Διεργασιών, Σχολή Χημικών Μηχανικών, Εθνικό Μετσόβιο Πολυτεχνείο
14:50-15:10	Ανάκτηση πρωτεϊνών και φυτικών ινών από όσπρια και εγκλεισμός ω-3 λιπαρών και άλλων βιοδραστικών συστατικών Αλεξάνδρα Μάρη , Ερευνήτρια, Εργαστήριο Σχεδιασμού και Ανάλυσης Διεργασιών, Σχολή Χημικών Μηχανικών, Εθνικό Μετσόβιο Πολυτεχνείο
15:10-15:30	Παραγωγή πρωτεϊνών υψηλής διατροφικής σύστασης από εδώδιμα στελέχη βασιδιομυκήτων Γιώργος Μπακρατσάς , Ερευνητής, Εργαστήριο Βιοτεχνολογίας, Τμήμα Βιολογικών Εφαρμογών και Τεχνολογιών, Πανεπιστήμιο Ιωαννίνων
15:30-15:50	Ανάπτυξη μπιφτεκιού vegan υψηλής διατροφικής αξίας και οργανοληπτικής ποιότητας Χριστίνα Πάνου , Διευθύντρια Διαχείρισης Ποιότητας Ομίλου Εστίασης GOODY'S EVEREST Παναγιώτα Θασίτου , Διαχείριση Ποιότητας Hellenic Catering A.E.
15:50-16:10	Αξιολόγηση διατροφικής παρέμβασης με το καινοτόμο προϊόν-ανάλογο κρέατος Τζώρτζης Νομικός , Αναπληρωτής Καθηγητής, Τμήμα Επιστήμης Διαιτολογίας Διατροφής, Χαροκόπειο Πανεπιστήμιο



Vegan Burger Project

16:10-16:40	ΣΥΖΗΤΗΣΗ & ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑΤΑ Ανάπτυξη τροφίμων που ενισχύουν την υγιεινή διατροφή - με χαμηλές θερμίδες και υψηλή διατροφική αξία - και ανταποκρίνονται στη Vegan κοινότητα
16:40-18:00	Κλείσιμο ημερίδας Ελαφρύ γεύμα και δοκιμή vegan burger



Με τη συγχρηματοδότηση της Ελλάδας και της Ευρωπαϊκής Ένωσης