

Η ελιά η αιθαλής και αιωνόβια- Συμβολή στην ανάδειξη των προϊόντων της

Θεσσαλονίκη, 2-3-2019

Το **Σάββατο 2 Μαρτίου 2019**, διοργανώθηκε **ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΗ ΗΜΕΡΙΔΑ**, με θέμα: «**Η ελιά η αιθαλής και αιωνόβια- Συμβολή στην ανάδειξη των προϊόντων της**», στο πλαίσιο εκδηλώσεων της 28^{ης} Διεθνούς Έκθεσης τροφίμων, ποτών, μηχανήματων εξοπλισμού και συσκευασίας (**ΔΕΤΡΟΠ 2019**). Η εκδήλωση έλαβε χώρα στην Αίθουσα Αιμίλιος Ριάδης της HELEXPO-ΔΕΘ και ώρες 10:30-13:00, και διοργανώθηκε από το **Περιφερειακό Τμήμα Κ. & Δ. Μακεδονίας της Ένωσης Ελλήνων Χημικών** σε συνεργασία με το **Σύνδεσμο Χημικών Βορείου Ελλάδος** και το **Εργαστήριο Χημείας & Τεχνολογίας Τροφίμων** του Τμήματος Χημείας του Αριστοτελείου Πανεπιστημίου Θεσσαλονίκης.

Την ημερίδα χαιρέτισαν η Αντιπεριφερειάρχης Αγροτικής Οικονομίας της Περιφέρειας της Κεντρικής Μακεδονίας κ. Γερακίνα Μπισμπινά, η Πρόεδρος του Περιφερειακού Τμήματος Κεντρικής και Δυτικής Μακεδονίας της Ένωσης Ελλήνων Χημικών, Καθηγήτρια κ. Βικτωρία Σαμανίδου, ο Ειδικός Γραμματέας της ΕΕΧ και ταμίας του Συνδέσμου Χημικών Βορείου Ελλάδος κ. Ιωάννης Βαφειάδης, ο Αναπληρωτής Πρόεδρος του Τμήματος Χημείας του ΑΠΘ Καθηγητής κ. Δημήτριος Αχιλιάς και η Διευθύντρια του Εργαστηρίου Χημείας και Τεχνολογίας Τροφίμων του Τμήματος Χημείας Καθηγήτρια κ. Μαρία Τσιμίδου. Την εκδήλωση τίμησε με την παρουσία του επίσης ο Πρόεδρος της ΕΕΧ κ. Αθανάσιος Παπαδόπουλος και πάνω από 150 προσκεκλημένοι.

Το κύριο θέμα της ημερίδας, όπως φαίνεται και από τον τίτλο ήταν το ελαιόδενδρο και τα προϊόντά του. Η επιλογή του θέματος οφείλεται στο γεγονός ότι η παρουσία του ελαιόδενδρου χαρακτηρίζει το ελλαδικό τοπίο χειμώνα-καλοκαίρι, η καλλιέργειά του - και η επιβίωσή της μέσα στις χιλιετίες-χαρακτηρίζει την αγροτική μας παραγωγή. Η ελαιοκαλλιέργεια σε σκληρά εδάφη και ανάγλυφα νησιωτικών και ημιορεινών περιοχών της χώρας, εκεί που δύσκολα μπορούν να καλλιεργηθούν άλλα είδη, αποτέλεσε και αποτελεί βασική πηγή εισοδήματος των αγροτών. Η εκμετάλλευση των προϊόντων της ελιάς από τους ίδιους τους παραγωγούς, τις ενώσεις τους, τη βιομηχανία και τους εξαγωγικούς φορείς συνεισφέρει σημαντικά στο ακαθάριστο εισόδημα της χώρας.

Στην ημερίδα τονίστηκε ότι η καλλιέργεια αυτή επηρεάζεται από πολλαπλούς παράγοντες (κλιματική αλλαγή, ασθένειες), αλλά καθώς τα προϊόντα της ελιάς έχουν αναγνωρισθεί παγκοσμίως ως υψηλής διατροφικής αξίας στο πλαίσιο της

Μεσογειακής Διατροφής παρατηρείται επέκτασή της στο Νότιο ημισφαίριο, αλλά και σε χώρες του Βόρειου ημισφαιρίου που δε γνώριζαν τίποτα για αυτήν πριν μερικές δεκαετίες (Κίνα, Ιράν). Με αποτέλεσμα να αυξάνεται συνεχώς η ανταγωνιστικότητα των ελληνικών προϊόντων.

Το Εργαστήριο Χημείας και Τεχνολογίας Τροφίμων του Τμήματος Χημείας του ΑΠΘ, έχει να επιδείξει συνεισφορά δεκαετιών στην έρευνα για την ανάδειξη των προϊόντων της ελιάς. Στη συγκεκριμένη ημερίδα μέλη ΔΕΠ, μεταπτυχιακοί φοιτητές, υποψήφιοι διδάκτορες και μεταδιδάκτορες παρουσίασαν:

(α) επιστημονικά και στατιστικά στοιχεία για τα χαρακτηριστικά της ελαιοκαλλιέργειας και της παραγωγής ελαιολάδου συγκριτικά με εκείνα των κυρίαρχων λιπαρών υλών σε παγκόσμια κλίμακα (Ε. Αδαμοπούλου, Α. Γκινάλη, Δ. Ζερκίδου, Μ. Λελούδη, Σ. Τερζίδης, χημικοί, Μ/κοί φοιτητές)

(β) τρέχοντα θέματα που αφορούν στην εμπορία του, δηλ. τον έλεγχο της γνησιότητας, ποιότητας και την ανάδειξη ευεργετικών συστατικών του όπως ορισμένες φαινολικές ενώσεις που περιέχονται μόνο σε αυτό με σκοπό την έγκυρη ενημέρωση παραγωγικών φορέων και καταναλωτών (Ν. Νενάδης, Γ. Μπλέκας, Μ Τσιμίδου, μέλη ΔΕΠ)

(γ) τα χαρακτηριστικά μιας αναδύμενης ελαιοπαραγωγού χώρας, της γειτονικής Τουρκίας (μεταδιδακτορικός ερευνητής Onur Özdikicioglu)

(γ) προσεγγίσεις για τη μεταποίηση παραδοσιακών προϊόντων όπως η επιτραπέζια ελιά που λαμβάνουν υπόψη αφενός σύγχρονες διατροφικές απόψεις, όπως τη μείωση πρόσληψης αλατιού αφετέρου δε τις αρχές της κυκλικής οικονομίας (Α. Μαστραλέξη και Ε Παπαδάκη, υποψήφιες διδάκτορες και Φ. Μαντζουρίδου, μέλος ΔΕΠ)

(δ) δυνατότητες αύξησης της προστιθέμενης αξίας του παραγόμενου ελαιολάδου στη χώρα μας μέσω της χρήσης του σε προϊόντα με γαλακτοποιημένη μορφή (Β. Κιοσέογλου, Α. Παρασκευοπούλου, μέλη ΔΕΠ)

Το πρόγραμμα της ημερίδας είχε ως εξής:

ΕΓΓΡΑΦΗ:10:00-13:00

ΧΑΙΡΕΤΙΣΜΟΙ:10:30-10:45

ΕΝΟΤΗΤΑ 1^η. ΠΑΡΘΕΝΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ	
10:45-11:00	Γιατί η ποιότητα είναι μονόδρομος για τη διασφάλιση της παρουσίας του ελαιολάδου στον κόσμο των λιπών και ελαίων: Ε. Αδαμοπούλου, Α. Γκινάλη, Δ. Ζερκίδου, Μ. Λελούδη, Σ. Τερζίδης , χημικοί, Μ/κοί φοιτητές του ΕΧΤΤ
11:00-11:15	Αναλυτικές ελλείψεις στην τρέχουσα ευρωπαϊκή νομοθεσία για το ελαιόλαδο –Η συμβολή του Ευρωπαϊκού προγράμματος OLEUM: Γ. Μπλέκας, Αν. Καθηγητής , Ν. Νενάδης, Επίκ. Καθηγητής
11:15-11:30	Οικοδομώντας την εμπιστοσύνη των καταναλωτών. Η περίπτωση του ισχυρισμού υγείας για τις «πολυφαινόλες» του παρθένου ελαιολάδου σύμφωνα με τον ΕΚ 432/2012: Μ. Τσιμίδου, καθηγήτρια
11:30-11:45	Olive oil production beyond the EU countries. Case study Turkey: Onur, Özkdikicierler, Dr., Postgraduate researcher, AUTH and Ege University
ΕΝΟΤΗΤΑ 2^η ΕΠΙΤΡΑΠΕΖΙΑ ΕΛΙΑ	
11:45-12:00	Ισορροπώντας ανάμεσα στον παραδοσιακό τρόπο μεταποίησης της επιτραπέζιας ελιάς και τις σύγχρονες διατροφικές τάσεις: Α. Μαστραλέξη, υποψήφια διδάκτορας ΕΧΤΤ
12:00-12:15	Αξιοποιούμε τα απόβλητα της επεξεργασίας της επιτραπέζιας ελιάς –συμβάλλουμε στην ανάπτυξη της κυκλικής οικονομίας: Ε. Παπαδάκη, υποψήφια διδάκτορας ΕΧΤΤ, Φ. Μαντζουρίδου, Επίκ. Καθηγήτρια
ΕΝΟΤΗΤΑ 3^η ΓΑΛΑΚΤΩΜΑΤΟΠΟΙΗΜΕΝΕΣ ΜΟΡΦΕΣ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ	
12:15-12:30	Φυσικά και τεχνητά γαλακτώματα και η σημασία τους στη βιομηχανία λιπών και ελαίων: Β. Κισσέογλου, Καθηγητής
12:30-12:45	Οικεία αλλά σύνθετα. Η περίπτωση του λαδολέμονου και της μαγιονέζας: Α. Παρασκευοπούλου, Αν. Καθηγήτρια

Στο τέλος της εκδήλωσης ακολούθησε συζήτηση, την οποία συντόνισαν οι κ. κ. Αδαμαντίνη Παρασκευοπούλου και Μαρία Τσιμίδου.









Β.Σαμανίδου, Μ.Τσιμίδου