



**ΑΡΙΣΤΟΤΕΛΕΙΟ ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ
ΓΡΑΦΕΙΟ ΤΥΠΟΥ**

Τηλ. 2310 997158, 2310 997162, e-mail: press@auth.gr

Κτίριο Διοίκησης «Κ. Καραθεοδωρή» ΑΠΘ, Τ.Κ. 541 24, Θεσσαλονίκη

ΔΕΛΤΙΟ ΤΥΠΟΥ

(ΟΡΘΗ ΕΠΑΝΑΛΗΨΗ ΛΟΓΩ ΑΛΛΑΓΗΣ ΤΟΥ ΧΩΡΟΥ ΤΗΣ ΕΚΔΗΛΩΣΗΣ)

**Επιστημονική ημερίδα
«Η ελιά η αιθαλής και αιωνόβια-Συμβολή στην ανάδειξη των
προϊόντων της»**

Θεσσαλονίκη, 21/2/2019

«Η ελιά η αιθαλής και αιωνόβια-Συμβολή στην ανάδειξη των προϊόντων της» είναι ο τίτλος της επιστημονικής ημερίδας που διοργανώνουν το **Εργαστήριο Χημείας & Τεχνολογίας Τροφίμων του Τμήματος Χημείας του Αριστοτέλειου Πανεπιστημίου Θεσσαλονίκης** σε συνεργασία με το **Περιφερειακό Τμήμα Κεντρικής & Δυτικής Μακεδονίας της Ένωσης Ελλήνων Χημικών** και τον **Σύνδεσμο Χημικών Βορείου Ελλάδος**.

Η ημερίδα θα πραγματοποιηθεί το **Σάββατο 2 Μαρτίου 2019** και ώρες **10:30-13:00**, **στη Συνεδριακή Αίθουσα «Αιμίλιος Ριάδης» της Διεθνούς Εκθέσεως Θεσσαλονίκης (ΔΕΘ-Helexpo)**, στο πλαίσιο των εκδηλώσεων της 28^{ης} Διεθνούς Εκθέσεως Τροφίμων, Ποτών, Μηχανημάτων, Εξοπλισμού και Συσκευασίας **«Detrop 2019»**.

Η παρουσία του ελαιόδενδρου χαρακτηρίζει το ελλαδικό τοπίο χειμώνα-καλοκαίρι, ενώ 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. Η καλλιέργεια αυτή επηρεάζεται σήμερα από πολλαπλούς παράγοντες (κλιματική αλλαγή, ασθένειες). Με δεδομένο, ωστόσο, ότι τα προϊόντα της ελιάς έχουν αναγνωρισθεί παγκοσμίως

ως υψηλής διατροφικής αξίας στο πλαίσιο της Μεσογειακής Διατροφής, παρατηρείται επέκταση της καλλιέργειας της ελιάς στο νότιο ημισφαίριο, αλλά και σε χώρες του βόρειου ημισφαιρίου που δεν γνώριζαν τίποτα για αυτήν πριν μερικές δεκαετίες (Κίνα, Ιράν). Οι προκλήσεις για την ανταγωνιστικότητα των ελληνικών προϊόντων ως εκ τούτου είναι πολλές.

Το Εργαστήριο Χημείας & 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 του Εργαστηρίου παρουσιάζουν:

(α) επιστημονικά και στατιστικά στοιχεία για τα χαρακτηριστικά της ελαιοκαλλιέργειας και της παραγωγής ελαιολάδου συγκριτικά με εκείνα των κυρίαρχων λιπαρών υλών σε παγκόσμια κλίμακα.

(β) τρέχοντα θέματα που αφορούν στην εμπορία του ελαιολάδου, δηλ. τον έλεγχο της γνησιότητας, της ποιότητας και την ανάδειξη των ευεργετικών συστατικών του, όπως ορισμένες φαινολικές ενώσεις που περιέχονται μόνο σε αυτό, με στόχο την έγκυρη ενημέρωση παραγωγικών φορέων και καταναλωτών.

(γ) τα χαρακτηριστικά μιας αναδυόμενης ελαιοπαραγωγού χώρας, της γειτονικής Τουρκίας.

(δ) τις προσεγγίσεις για τη μεταποίηση παραδοσιακών προϊόντων, όπως η επιτραπέζια ελιά, λαμβάνοντας υπόψη αφενός σύγχρονες διατροφικές απόψεις, όπως τη μείωση πρόσληψης αλατιού αφετέρου δε, τις αρχές της κυκλικής οικονομίας.

(ε) τις δυνατότητες αύξησης της προστιθέμενης αξίας του παραγόμενου ελαιόλαδου στη χώρα μας, μέσω της χρήσης του σε προϊόντα με γαλακτοποιημένη μορφή.

Η εκδήλωση είναι ανοιχτή για το κοινό, ενώ μπορούν να δοθούν βεβαιώσεις συμμετοχής. (Η είσοδος στη ΔΕΘ-Helexpo είναι ελεύθερη με επίδειξη φοιτητικής ταυτότητας ή σχετικής επαγγελματικής κάρτας).

Επισυνάπτονται το πρόγραμμα και η αφίσα της εκδήλωσης.