ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΕΤΑΙΡΕΙΑ
Περιβάλλοντος και Πολιτισμού

# «Το Σάββατο του Παραγωγού»

**20 Ιανουαρίου 2018**

## *Επιτραπέζια Ελιά*
## *Διατροφικά Οφέλη & Μεταποίηση*

## ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ

***Συντονισμός:*** **Αντωνία Τριχοπούλου,** Καθηγήτρια, Πρόεδρος Ελληνικού Ιδρύματος Υγείας

**12:00-12:15** **Κατηγορίες Επιτραπέζιας ελιάς - παραδοσιακός τρόπος μεταποίησης.**
**Γιώργος Ντούτσιας,** *Πρόεδρος Διεπαγγελματικής Οργάνωσης για την Επιτραπέζια Ελιά - ΔΟΕΠΕΛ*
**Ευστάθιος Πανάγου**, *Καθηγητής Γεωπονικού Πανεπιστημίου Αθηνών*

**12:15-12:30** **Τι γνωρίζουμε για τα βιοενεργά συστατικά της επιτραπέζιας ελιάς;**
Η σύσταση της ελιάς και τα χαρακτηριστικά που της δίνουν εξέχουσα θέση στην διατροφή μας. Συμβουλές προς τους παραγωγούς.
**Μαρία Τσιμίδου**, *Καθηγήτρια, Τμήμα Χημείας, Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης*

**12:30- 12:45** **Παραγωγή επιτραπέζιας ελιάς με μειωμένη αλατοπεριεκτικότητα.**
Τρόποι μεταποίησης & οι συνέπειες στη διατροφική αξία. Καινοτόμες ιδέες στην παραγωγή της ελιάς.
**Φανή Μαντζουρίδου**, *Επίκουρη Καθηγήτρια, Τμήμα Χημείας, Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης*

**12:45-13:15** **Η Άποψη του Παραγωγού**
Τα αποτελέσματα και οι προκλήσεις της παραγωγής της ελιάς, μέσα από τις εμπειρίες των παραγωγών
**Φραντζέσκα Αθανασοπούλου**, *Παραγωγός Επιτραπέζιας Ελιάς*
**Δημήτρης Πόρτολος**, *Παραγωγός Επιτραπέζιας Ελιάς*

**13:15-13:30** **ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑ**
**Η Οργανοληπτική Αξιολόγηση της Επιτραπέζιας Ελιάς: Νομοθεσία, Εμπορικές κατηγορίες, Κριτήρια περιγραφής, Ειδικό Φύλλο Οργανοληπτικού προφίλ, Τελική Κατάταξη βάσει της συνολικής εικόνας.**
**Βασίλης Καμβύσης**, *Χημικός, Διεθνώς Διαπιστευμένος Γευσιγνώστης Ελαιολάδου, Μέλος Δ/Σ Λέσχης Φίλων Ελαιολάδου - ΦΙΛΑΙΟΣ*

**13:30-14:00** **Συζήτηση με το κοινό**

**14:00** **Γεύμα εμπνευσμένο από την ελιά**

***Σας ευχαριστούμε για τη συμμετοχή σας***