|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ΩΡΑ | Όνομα | Τίτλος |
| **10:00-10:30** | **ΠΡΟΣΕΛΕΥΣΗ** |  |
| **10:30-11:00** | **ΕΝΑΡΞΗ -** | **ΧΑΙΡΕΤΙΣΜΟΙ ΕΠΙΣΗΜΩΝ** |
|  | **ΣΥΝΕΔΡΙΑ 1** | **ΠΡΩΤΟΓΕΝΗΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΚΑΙ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝ**  **Προεδρείο:** |
| **11:00-11:15** | Γούλας Π | Πρόταση για δημιουργία 20.000 θέσεων εργασίας στον ιδιωτικό τομέα, για ανέργους πτυχιούχους Γεωπονικών Σχολών Πανεπιστημίων και Α.Τ.Ε.Ι. σε συνδυασμό με τα εισαγόμενα προϊόντα του πρωτογενούς τομέα και το επάγγελμά τους. |
| **11:15-11:25** | Βασιλάκογλου Ι | Δημιουργία φυσικού ζιζανιοκτόνου για βιολογικές καλλιέργειες και παραγωγικότητα της στέβιας στη Λάρισα |
| **11:25-11:35** | Βογιατζή Ε | Μελέτη του αιθερίου ελαίου της Μέντας (Mentha piperita) σε διάφορα συστήματα καλλιέργειας |
| **11:35-11:45** | Βραχνάκης Μ | Δασογεωργικά Συστήματα: Μία καινοτόμα "παλιά" πρακτική αναμόρφωσης της γεωργικής γης στα πλαίσια της ΚΑΠ |
| **11:45-11:55** | Γιαλαμάς Θ | Ατυχήματα – Ασφάλεια – Κόπωση των χειριστών γεωργικών ελκυστήρων και μηχανημάτων εκτός δρόμου. |
| **11:55-12:05** | Γράβαλος Ι | Καινοτομία και νέες τεχνολογίες στη Γεωργική Μηχανολογία |
| **12:05-12:15** | Καλφούντζος Δ | Καινοτόμα Συστήματα Υδροπονίας για την παραγωγή Χορτονομής |
| **12:15-12:25** | Κουρέτας Δ | Βελτίωση της οξειδοαναγωγικής κατάστασης στο Αίμα και σε Ιστούς νεαρών Χοιριδίων (πάγκρεας – στομάχι - ήπαρ), στην περίοδο απογαλακτισμού, με την χρήση πολυφαινολικών προσθέτων από επεξεργασμένα υγρά απόβλητα ελαιοτριβείου: |
| **12:25-12:35** | Μουλάς Α | Βιώσιμη διαχείριση οργανικών αποβλήτων για παραγωγή ενέργειας και λιπάσματος |
| **12:35-12:45** | Παπαδόπουλος Σ | Νέες μέθοδοι αναπαραγωγής προβάτων |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ΩΡΑ | Όνομα | Τίτλος |
| **12:45-12:55** | Παπολυμέρου Γ | Παραγωγή Βιοκαυσίμων από Άλγεις |
| **12:45-13:05** | Παπαχατζής Α | Adapt2Change, LIFE+, Γεωθερμικά θερμοκήπια για ελάχιστη κατανάλωσης ενέργειας και νερού |
| **13:05-13:15** | Παπαχατζής Α | Καρυδιά Καλιφόρνιας για αναδιάρθρωση καλλιεργειών |
| **13:15-13:25** | Τσινίδης Κ | «Γίνε Παραγωγός» |
| **13:25-14:00** | **ΔΙΑΛΕΙΜΜΑ** |  |
|  | **ΣΥΝΕΔΡΙΑ 2** | **ΤΡΟΦΙΜΑ**  **Προεδρείο:** |
| **14:00-14:10** | Αθανασιάδης Β | Εμπλουτισμός επιτραπέζιας ελιάς με πολυφαινόλες από εκχύλισμα φύλλων ελιάς |
| **14:10-14:20** | Γεωργόπουλος Θ | Lactomelo: βιολειτουργικό επιδόρπιο με βιολογικό ρύζι και γάλα, μέλι και ινουλίνη, χωρίς συντηρητικά. |
| **14:20-14:30** | Γιαβάσης Ι | Αξιοποίηση πολυφαινολών ελιάς από κατσίγαρο στην ανάπτυξη και συντήρηση καινοτόμων γαλακτοκομικών προϊόντων και αλλαντικών |
| **14:30-14:40** | Γούλας Π | Συνεργασία κτηνοτροφικών συνεταιρισμών και φορέων αγροτουρισμού για την αύξηση της προστιθέμενης αξίας των πιστοποιημένων κρεάτων αμνοεριφίων γάλακτος σε Π.Ο.Π. (Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης) |
| **14:40-14:50** | Μαλισιόβα Ε | Double Joy: επιδόρπιο υψηλό σε πρωτεΐνες- χαμηλό σε λιπαρά, με φιλοπεριβαλλοντικό χαρακτήρα και χωρίς συντηρητικά. |
| **14:50-15:00** | Μανούρας Α | KetsupEco: κέτσαπ χωρίς ζάχαρη με στέβια και ινουλίνη, με πρεβιοτικές ιδιότητες, χωρίς συντηρητικά. |
| **15:00-15:10** | Μουλάς Α | Ανάπτυξη και μελέτη γιαούρτης εμπλουτισμένης με βιταμίνη D |
| **15:10-15:20** | Πετρωτός Κ | Βελτιστοποίηση Υφής – Διατηρησιμότητας και Γεύσης Γλυκισμάτων με Βάση τον Χαλβά |
| **15:30** |  | Παρουσίαση καινοτόμων προϊόντων και γευσιγνωσία καινοτόμων τροφίμων |

