

6ο Πανελλήνιο Επιστημονικό συνέδριο
«ΣΥΓΧΡΟΝΕΣ ΤΑΣΕΙΣ ΣΤΟΝ ΤΟΜΕΑ ΤΩΝ ΛΙΠΙΔΙΩΝ»

Αθήνα 11 και 12 Ιουνίου 2015

Εθνικό Ίδρυμα Ερευνών

Πρόγραμμα Συνεδρίου

ΠΕΜΠΤΗ 11 Ιουνίου 2015

- 13:00-13:30 Προσέλευση - Εγγραφές
- 13:30-13:40 Χαιρετισμοί Δρ Β. Γρηγορίου Πρόεδρος ΕΙΕ
- 13:40-14:10 Keynote presentation: Αντωνία Τριχοπούλου
Διατροφική πολιτική στην Ελλάδα: Η σημασία της εθνικής μελέτης για την υγεία και τη διατροφή του πληθυσμού (Μελέτη ΥΔΡΙΑ) Πρόεδρος Ελληνικού Ιδρύματος Υγείας
- 14:10-16:30 Στρογγυλό Τραπέζι: Συνδιοργάνωση Greek Lipid Forum με Ελαιοκομικά Προϊόντα Πιστοποιημένης Ποιότητας Συντονιστής: Β. Ζαμπούνης
- Τα φαινολικά συστατικά, μέθοδοι ανάλυσης, ισχυρισμοί υγείας και η βιολογική αξία του ελαιόλαδου Ομιλητές: Δημήτρης Μπόσκου, Μαρία Τσιμίδου, Λέανδρος Σκαλτσούνης, Κώστας Μπαρμπέρης, Προκόπης Μαγιάτης
- 16:30-17:00 Διάλειμμα, Καφές, Πόστερς

Θεματική Ενότητα: • ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ

- Προεδρείο: Π. Λάγιου
Λ. Σκαλτσούνης
- 17:00-17:20 O-1 Συναντήσεις χημικών εμπειρογνομόνων σε ΕΕ και ΔΣΕ – 2015 [ενημέρωση – εξελίξεις – συμπεράσματα] Σ. Ιωσηφίδου, Ο. Ρομπόκου, Γ. Καρύγιαννης, Θ. Κλαδά
- 17:20-17:40 O-2 Παράγοντες που επηρεάζουν την περιεκτικότητα του ελαιόλαδου σε πολυφαινόλες. Ν. Μαυροειδής
- 17:40-18:00 O-3 Διάκριση ποικιλιών ελαιόλαδου μέσω μεθόδου γονοτύπησης βασιζόμενης σε φθορίζοντα μικροσφαιρίδια Δ.Π. Καλογιάννη, Χ. Μπαζάκος, Λ. Μ. Μπουτσικα, Μ. Ben Targem, Θ.Κ. Χριστόπουλος, Π. Καλαϊτζής, Π. Χ. Ιωάννου
- 18:00-18:20 O-4 Προσθήκη Σησαμέλαιου αυξάνει την σταθερότητα του ελαιόλαδου κατά το τηγάνισμα Ε. Ιωάννου, Κ. Γεωργίου

ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ 12 Ιουνίου 2015

09:30-10:20 Τιμητική Εκδήλωση στη μνήμη Σοφίας Μαστρονικολή, Πάνου Κεφάλα, Χρήστου Πετράκη Μ. Κωμαΐτης, Π. Καλαϊτζής, Β. Ζαμπούνης

- Θεματική Ενότητα:**
- **Οξείδωση λιπαρών-Αντιοξειδωτικά**
 - **Λίπη, έλαια και διατροφή**
 - **Εφαρμογές βιοτεχνολογίας**

Προεδρείο:

Κ. Γρηγοράκης
Δ. Γερασόπουλος
Ε. Χουλιτούδη, Κ. Μπράβου,
Α. Μπιμπίλας, Δ.
Τσιμογιάννης, Β.
Ωραιοπούλου
Ε. Ναζίρη, Μ.Ζ. Τσιμίδου

10:20-10:40 O-5 Παραλαβή αντιοξειδωτικών από το αρωματικό φυτό *Satureja thymbra* (θρούμπι) και μελέτη της δράσης τους σε συστήματα τροφίμων

10:40-11:00 O-6 Χημικός χαρακτηρισμός των προϊόντων οξείδωσης του σκουαλενίου και εκτίμηση της προ-οξειδωτικής τους δράσης σε κλάσμα τριακυλογλυκερολών ελαιολάδου

11:00-11:20 O-7 Χρήση λιπών και ελαίων κατά το μαγείρεμα – αποτελέσματα της εθνικής μελέτης για την υγεία και τη διατροφή «ΥΔΡΙΑ»

11:20-11:40 O-8 Βιοτεχνολογικές προοπτικές των λιπιδίων των μικροφυκών

11:40-12:00 O-9 Παραγωγή μικροβιακών λιπιδίων κατά τη καλλιέργειά της ζύμης *Cryptococcus curvatus* σε συνυποστρώματα τυρογάλακτος με υδρόλυμα οινολάσπης

Φ. Ορφανός, Ε. Πέππα, Ε. Βαλάνου, Ε. Κλινάκη, Α. Νάσκα, Α. Τριχοπούλου

Σ. Μπέλλου, Μ.Ν. Baeshen, Α.Μ. Elazzazy, Δ. Αγγελή, F. Sayegh, Γ. Αγγελής

Ε. Ξενόπουλος, Α. Παπαδάκη, Ν. Κοψαχείλης, Α. Κουτίνας, Σ. Παπανικολάου

12:00-12:30 Διάλειμμα, Καφές, Πόστερς

- Θεματική Ενότητα:**
- **Μεταβολισμός και βιολογική δράση Λιπιδίων**
 - **Λειτουργικά συστατικά**

Προεδρείο:

Α. Λεοντιάδης
Σ. Αντωνοπούλου
Ι. Πατρίκιος, Θ.
Μαυρομούστακος

12:30-12:50 O-10 Αιθέρια ολιγομερή μονοακορεστων λιπαρών οξέων που σχηματίζονται κατά τη διάρκεια βρασμού αγνού παρθένου ελαιολάδου παρουσιάζουν συγκολλητική δράση κατά των ανθρώπινων ερυθροκυττάρων

12:50-13:10	O-11	Χαρακτηρισμός του βιοσυνθετικού μονοπατιού της βιταμίνης Ε στον καρπό της ελιάς	<u>Π. Καλαϊτζής</u> , Ε. Γεωργιάδου, Θ. Ντούρου, Β. Γούλας, Γ.Α. Μανγκανάρης, Β. Φωτόπουλος
13:10-13:30	O-12	Βρώσιμες νανοδιασπορές τύπου νερού σε έλαιο ως φορείς υδροξυτυροσόλης. Σχηματισμός, χαρακτηρισμός και πέψη	<u>Μ.Δ. Χατζηδάκη</u> , D. Amadei, Β. Παπαδημητρίου, J. Monteil, F. Leal-Calderon, F. Carrière, Α. Ξενάκης
13:20-13:40	O-13	Μελέτη της αντιφλεγμονώδους δράσης της τυροσόλης, της ρεσβερατρόλης και των παραγώγων τους σε κύτταρα U-937	<u>Ι. Βλαχογιάννη</u> , Ε. Φραγκοπούλου, Γ.Μ. Σταματάκης, Ι.Κ. Κωστάκης, Σ. Αντωνοπούλου
13:40-14:00	O-14	Μεταβολισμός λιπιδίων στη ζύμη <i>Yarrowia lipolytica</i>	<u>Ε.Ε. Τριανταφυλλίδου</u> , Σ. Μπέλλου, Π. Μιζεράκης, Γ. Αγγελής
14:00-14:20	O-15	Επίδραση των διαφορετικών τρόπων παρασκευής ροφημάτων καφέ στα περιεχόμενα λιπαρά οξέα, καφεΐνη και φυτοστερόλες	<u>Κ. Γρηγορίου</u> , Σ. Καραβόλτσος, Α. Καλιώρα, Α. Σακελλάρη, Ν. Καλογερόπουλος
14:20-14:40	O-16	Πτητικά συστατικά άγριων και εκτρεφόμενων κраниών (<i>Argyrosomus regius</i>)	<u>Ι. Γιόγιος</u> , Κ. Γρηγοράκης, Κ. Ναθαναηλίδης, Ν. Καλογερόπουλος
14:40-15:30		Διάλειμμα, Γεύμα, Πόστερς	

Θεματική Ενότητα:

- **Εξελίξεις στις τεχνολογίες λιπαρών**
- **Ασφάλεια και ποιότητα**

		<u>Προεδρείο:</u>	Β. Κιοσσέογλου Α. Κουτίνας
15:30-15:50	O-17	Βιολογική ασφάλεια και φυσικοχημική σταθερότητα φυτικού «γάλακτος» ελαιωσμάτων μετά από θερμική επεξεργασία	Ε. Ναζίρη, Σ. Δονσούζη, Θ. Κουπάντσης, Φ. Μαντζουρίδου, Α. Παρασκευοπούλου, Μ.Ζ. Τσιμίδου, <u>Β. Κιοσσέογλου</u>
15:50-16:10	O-18	Σύνθεση νανοδιασπορών και χρήση τους ως αντικαταστάτες της ελαιώδους και της λιπαρής φάσης μακρογαλακτωμάτων	<u>Ε. Μήτσου</u> , Γ. Ταβαντζής, Α. Ξενάκης, Β. Παπαδημητρίου
16:10-16:30	O-19	Μελέτη της σταθερότητας και των ιδιοτήτων w/o νανογαλακτωμάτων με βάση το ελαιολαδο με ενσωματωμένα ενδογενή συστατικά του ελαιολάδου	Μ. Κατσούλη, <u>Β. Πολυχινιάτου</u> , Κ. Τζιά
16:30-16:50	O-20	Αλληλεπίδραση λιπαρών-συσκευασίας και επακόλουθοι δείκτες πρόβλεψης της συντήρησης του προϊόντος	<u>Α. Καναβούρας</u>
16:50-17:10	O-21	Μελέτη περιεκτικότητας και μετανάστευσης προσθέτων και	<u>Τ. Τογκαλίδου</u> , Ε. Πουλιμά

- ολιγομερών ουσιών από
ελαστομερείς σωλήνες που
χρησιμοποιούνται σε ελαιουργεία
- 17:10-17:30 O-22 Μελέτη της επίδρασης των Ε. Κόλλια, Α. Γουρδομιχάλη,
μεθανολικών εκχυλισμάτων της Ε. Πρίλλη, Π. Μαρκάκη, Χ.
αγκινάρας, της αγριαγκινάρας, της Προεστός, Π. Ζουμπουλάκης
ρίγανης, του ροδιού και του γκότζι
μπέρι στην ανάπτυξη του
αφλατοξινογόνου μύκητα
Aspergillus parasiticus
- 17:30-17:50 O-23 Αφλατοξίνες (B1, B2, G1, G2) σε Γ. Σειραγάκης, Π. Τσιάντας,
Ελληνικά φυτικά έλαια Φ. Σπιθουράκη

17:50-19:00 Πόστερς

Πόστερς

- P-1 Βιομετατροπή της βιομηχανικής γλυκερόλης Δ. Αντωνίου, Ρ. Φιλιπούση, Π.
σε πολυόλες και κιτρικό οξύ από στελέχη των Τρυφίνοπούλου, Α. Κουτίνας, Γ. Ι.
ζυμών *Yarrowia lipolytica* και *Debariomyces* Νυχάς, Σ. Παναγιωτόπουλου
hansenii
- P-2 Παραγωγή και μελέτη των λιπιδίων του Μ. Αθενάκη, Χ. Γαρδέλη, Α.
μύκητα *Mortierella isabellina* κατά την Μαλλούχος, Ο. Καλαντζή, Α. Α.
αύξηση του σε υποστρώματα με βάση τη Κουτίνας, Σ. Παπανικολάου
βιομηχανική γλυκερόλη
- P-3 Επιλεκτική πρόσληψη κορεσμένων και Σ. Μπέλλου, Χ. Χατζηκωτούλα, Β.
ακόρεστων λιπαρών οξέων από τη ζύμη Κομπότη, Γ. Αγγελής
Yarrowia lipolytica
- P-4 Μελέτη της σύνθεσης και σύστασης των Π. Διαμαντοπούλου, Σ.
λιπιδίων ανώτερων εδωδιμων μυκήτων κατά Παπανικολάου, Μ. Κωμαΐτης, Γ.
την καλλιέργειά τους σε υπόστρωμα Αγγελής, Α. Φιλιπούσης
γλυκόζης σε ζυμώσεις βυθού
- P-5 Πρότυπη φορητή συσκευή μέτρησης Α. Γκιμίσης, Β. Λαγούρη, Β.
ποιοτικών χαρακτηριστικών ελαιολάδου Μαντη, Ε. Σμυρλή, Υ. Τσουλουγιαν,
Α. Βέλκου, Σ. Βραϊμάκης, Σ. Δήμου,
Θ. Δομβογλου, Σ. Κουτσούκος, Δ.
Λενης, Μ. Μανιάτης, Γ.
Σταυρόπουλος, Κ. Γρηγορίου, Δ.
Κωστοπούλου, Λ. Λεωντιάδης, Ι.
Βασιλιάδου
- P-6 Εμπλουτισμός μικρογαλακτωμάτων με Ε.Ν. Γαδ, Μ.Δ. Χατζηδάκη, Σ.
αιθέρια έλαια και νισίνη. Έλεγχος της Αλεξανδράκη, Β. Παπαδημητρίου,
αντιμικροβιακής δράσης των Α. Ξενάκης, Κ. Παπαδημητρίου, Ε.
μικρογαλακτωμάτων. Τσακαλίδου
- P-7 Η σύσταση σε λιπαρά οξέα της γιαούρτης και Α. Γεωργάλα
προϊόντων τύπου γιαούρτης: παρουσίαση
ορισμένων πρόσφατων βιβλιογραφικών
δεδομένων
- P-8 Διαχωρισμός φαινολών από υγρά απόβλητα Ι. Γιουβανούδης, Β. Αθανασιάδης, Γ.
ελαιοτριβείου με εκχύλιση στο σημείο Νάνος, Ο. Γκορτζή, Σ. Λαλάς
εκνέφωσης χρησιμοποιώντας

- επιφανειοδραστικές ουσίες κατάλληλες για
τρόφιμα
- P-9 Παραγωγή ω-3 και ω-6 λιπαρών οξέων από το μικροφύκος *Chlamydomonas reinhardtii* Δ. Σπηλιωτακοπούλου, Χ. Παπαεμμανουήλ, Π. Καταπόδης, Α. Τζάκος, Α. Πολύδερρα, Ι. Γεροθανάσης, Χ. Σταμάτης
- P-10 Βελτίωση της θερμικής σταθερότητας κρέμας με υψηλή λιποπεριεκτικότητα, που παραλαμβάνεται από υδατικό εκχύλισμα ελαιοσωμάτων σησαμόσπορου Μ. Κυριμιλίδου, Α. Ματσακίδου, Β. Κιοσέογλου
- P-11 Παραγωγή μικροβιακού λίπους απομόνωση ελαιογόνων ζυμών και μελέτη διαφορετικών υποστρωμάτων για τη βιοτεχνολογική παραγωγή μικροβιακού λίπους Σ. Μάινα, Χ. Πατεράκη, Σ. Παραμυθιώτης, Ε. Δροσινός, Σ. Παπανικολάου, Α. Κουτίνας
- P-12 Φασματοσκοπία σύγχρονου φθορισμού για τον προσδιορισμό νοθείας ελαίου αργκάν με καλαμποκέλαιο Γ. Μούσδης, Φ. Μέλλου, Κ. Γεωργίου
- P-13 Αξιοποίηση οινολάσπης και τυρογάλακτος προς την παραγωγή μικροβιακού λίπους από τον μύκητα *Mortierella rammaniana* Α. Παπαδάκη, Ε. Ξενόπουλος, Ν. Κοψαχείλης, Σ. Παπανικολάου, Α. Κουτίνας
- P-14 Απομόνωση συμπλεγμάτων πρωτεϊνών-πολυφαινόλων υψηλού μοριακού βάρους από απόνερα ελαιοτριβείου και οι γαλακτωματοποιητικές τους ικανότητες Μ. Khemakhem, Β. Παπαδημητρίου, Γ. Σωτηρούδης, Θ.Γ. Σωτηρούδης, Ν. Bouzouita
- P-15 Ανάπτυξη «πράσινων» βιοδιεργασιών για την αξιοποίηση φαινολικών αντιοξειδωτικών από υγρά απόβλητα ελαιοτριβείων Ε. Λάππα, Α.Α. Παπαδοπούλου, Μ. Πατήλα, Α. Πολύδερρα, Π. Καταπόδης, Χ. Σταμάτης
- P-16 Μελέτη διατροφικής αξίας εξαιρετικά παρθένων ελαιολάδων από την τοπική αγορά της Λήμνου Ν. Παπαποστόλου, Χ.Χ. Καραντώνης
- P-17 Σχεδιασμός συστοιχειών νανοϋλικών-ενζύμων για την ανάπτυξη ισχυρών νανοβιοκαταλυτών με λιπολυτική δράση Μ. Πατήλα, Γ. Ορφανάκης, Ζ. Χακίμ, Α. Παπαδοπούλου, Π. Καταπόδης, Δ. Γουρνής, Χ. Σταμάτης
- P-18 Αξιοποίηση χαμηλής αξίας υποστρωμάτων πλούσιων σε σάκχαρα από εδώδιμους ασκομύκητες για την παραγωγή μυκηλιακής μάζας και ακόρεστων λιπαρών οξέων Δ. Σαρρής, Π. Διαμαντοπούλου, Σ. Παπανικολάου, Α. Φιλιπούσης
- P-19 Επιλογή στελεχών ζυμών ικανών να αφομοιώνουν την ξυλόζη προς παραγωγή μικροβιακών λιπιδίων Δ. Σαρρής, Μ. Γεωργούσης, Δ. Ψαριανός, Χ. Γαρδέλη, Α.Α. Κουτίνας, Γ. Αγγελής, Σ. Παπανικολάου
- P-20 Παραγωγή βιομάζας και κυτταρικών λιπιδίων κατά την αύξηση ζυμομυκήτων σε υποστρώματα με βάση μίγματα ξυλόζης και απόβλητης βιομηχανικής γλυκερόλης Δ. Σαρρής, Α.Α. Κουτίνας, Α. Μαλλούχος, Γ. Αγγελής, Σ. Παπανικολάου
- P-21 Δραστηριότητα μιας θερμοσταθερής λιπολυτικής ενζυμικής δράσης στην επιφάνεια των κυττάρων του θαλάσσιου μικροφύκου *Nannochloropsis oceanica* Μ.Θ. Σαββίδου, Θ.Γ. Σωτηρούδης, Φ.Ν. Κολίσης

- P-22 Προσδιορισμός φαινολικών ενώσεων από παραπροϊόντα επεξεργασίας ελαιολάδου με χρήση υγρής χρωματογραφίας υψηλής απόδοσης Π. Σιαμανδούρα, Σ. Χανιώτη, Κ. Τζιά
- P-23 Μεθοδολογία εκχύλισης για την παραλαβή φυτικών ελαίων από αρωματικά φυτά Π. Ζουμπουλάκης, Δ. Λαντζουράκη, Κ. Μακρής, Θ. Τσιάκα, Γ. Χαϊρόπουλος, Α. Τουρτουροπούλου, Κ. Χατζημπατζάκης, Β. Σινάνογλου S. Sadjeu Tchakouteu, Ο. Καλαντζή, Χ. Γαρδέλη, Α. Κουτίνας, Γ. Αγγελής, Σ. Παπανικολάου
- P-24 Μετατροπή της βιομηχανικής γλυκερόλης σε μικροβιακά λιπίδια με χρήση των ζυμών *Rhodosporidium toruloides* και *Lipomyces starkeyi* S. Sadjeu Tchakouteu, Ο. Καλαντζή, Χ. Γαρδέλη, Α. Κουτίνας, Γ. Αγγελής, Σ. Παπανικολάου
- P-25 Μικρογαλακτώματα ελαίου σε νερό ως φορείς αντιοξειδωτικών ουσιών του ελαιολάδου: ενθυλάκωση σκουαλενίου και δομική μελέτη Ι. Θεοχάρη, Α. Ξενάκης, Β. Παπαδημητρίου
- P-26 Το δενδρολίβανο (*Rosmarinus officinalis*) ως πηγή φυσικών αντιοξειδωτικών Μ. Στριλιγκά, Ε. Γώγου, Δ. Τσιμογιάννης, Β. Ωραιοπούλου
- P-27 Οργανοληπτική αξιολόγηση παρθένων ελαιολάδων της ποικιλίας Λιανολιά, όπως επηρεάζεται από το στάδιο ωρίμανσης και τη διαδικασία εκχύλισης, και συσχέτιση με τη σύσταση σε πτητικές και φαινολικές ενώσεις Ε. Ανδρέου, Κ. Κώτσιου, Μ. Τασιούλα-Μάργαρη
- P-28 Μελέτη δεικτών διατροφικής αξίας για φυτικά έλαια από την τοπική αγορά της Λήμνου Μ. Νάνι, Χ. Χ. Καραντώνης
- P-29 Λιπαρά οξέα, εργοστερόλη και λειτουργικές ιδιότητες μανιταριών *Pleurotus ostreatus* Π. Σταθόπουλος, Μ.Ε. Κουγιουμτζή, Ε. Κουτσοθεοδώρου, Γ. Κουτρώτσιος, Α. Καλιώρα, Α. Μαστρογιάννης, Λ. Λαχούβαρης, Γ.Ι. Ζερβάκης, Ν. Καλογερόπουλος
- P-30 Επίπεδα δεικτών φλεγμονής στην καρδιά υπερχοληστερολαιμικών επίμυων που λαμβάνουν εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο ή ηλιέλαιο, εμπορικά διαθέσιμα ή χημικά τροποποιημένα Α. Ι. Κατσαρού, Α. Χ. Καλιώρα, Α. Παπαλόης, Ν. Καλογερόπουλος, Ν. Κ. Ανδρικόπουλος, Α. Χίου