

**«Funjuice - Σύγχρονες διατροφικές τάσεις & νέα προϊόντα τροφίμων»**

<b>ΩΡΑ</b>	<b>ΘΕΜΑ</b>
<b>14:00-14:15</b>	<b>Οι πρωτοβουλίες της Βιομηχανίας Τροφίμων για την Υγιεινή Διατροφή</b> Ομιλητής: κα Κ. Βαρταλίτη/ Επιτροπή Διατροφικής Πολιτικής ΣΕΒΤ - Διευθύντρια Νομοθεσίας Τροφίμων και Επιστημονικών Υποθέσεων / NESTLE ΕΛΛΑΣ ΑΕ
<b>14:15-14:30</b>	<b>ΙΕΛΚΑ- Έρευνα για τις σύγχρονες καταναλωτικές τάσεις</b> Ομιλητής: κ Λ. Κιοσές/ Γεν. Διευθυντής ΙΕΛΚΑ
<b>Best practices εταιρειών</b>	
<b>14:30-14:40</b>	<b>Mindful Snacking</b> Ομιλητής: κα Κ. Παπακωνσταντίνου/ Corporate & Government Affairs Manager Mondelez Greece
<b>14:40-14:50</b>	<b>Functional Foods</b> Ομιλητής: ΔΕΛΤΑ ΤΡΟΦΙΜΑ ΑΕ
<b>14:50-15:00</b>	<b>Q&amp;As</b>
<b>FunJuice</b>	
<b>Φυσικοί χυμοί φρούτων εμπλουτισμένοι με προβιοτικά βακτήρια και άλλα βιολειτουργικά συστατικά σε ενθυλακωμένη μορφή</b>	
<b>15:00-15:05</b>	<b>Άνοιγμα εκδήλωσης</b>
<b>15:05-15:20</b>	<b>Παρουσίαση έργου Funjuice</b> Ομιλητής: Καθ. Κ. Κουτσουμανής/ ΑΠΘ
<b>15:20-15:35</b>	<b>Ανάπτυξη και χαρακτηρισμός δομημένων συστημάτων εγκλεισμού για την ενσωμάτωση και την προστασία προβιοτικών και βιολειτουργικών συστατικών σε φυσικούς χυμούς φρούτων</b> Ομιλητής: Αν. Καθ. Θ. Μοσχάκης/ ΑΠΘ
<b>15:35-15:50</b>	<b>Εφαρμογές προβιοτικών μικροοργανισμών στα τρόφιμα</b> Ομιλητής: Δρ. Α. Αργύρη/ ΕΛΓΟ-ΔΗΜΗΤΡΑ
<b>15:50-16:05</b>	<b>Επίδραση της κατανάλωσης φυσικών χυμών φρούτων εμπλουτισμένων με προβιοτικά βακτήρια και άλλα βιολειτουργικά συστατικά σε δείκτες υγείας</b> Ομιλητής: Επ. Καθ. Α. Παπακωνσταντίνου/ ΓΠΑ
<b>16:05-16:20</b>	<b>Έρευνα αποδοχής &amp; εμπορικής εκμετάλλευσης φυσικών χυμών εμπλουτισμένων με προβιοτικά βακτήρια και άλλα βιολειτουργικά συστατικά</b> Ομιλητής: Δρ. Ν. Καπετανάκου/ Υπεύθυνη προγραμμάτων ΣΕΒΤ
<b>16:20-16:30</b>	<b>Κλείσιμο εκδήλωσης</b>