

Τμήμα ΕΠΙΣΤΗΜΗΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΚΑΙ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ (Τ.Ε.Τ.Δ.)
σε συνεργασία με το ΜΕΛΙΣΣΟΚΟΜΙΚΟ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΟ ΛΗΜΝΟΥ

ΗΜΕΡΙΔΑ ΜΕ ΤΙΤΛΟ:

«ΜΕΛΙ ΛΗΜΝΟΥ:

Ένα φυσικό διατροφικό προϊόν ανεκτίμητης αξίας»

ΤΟΠΟΣ: Κινηματοθέατρο Μαρούλα, Μύρινα, Λήμνος
ΧΡΟΝΟΣ: 14 Μαρτίου 2018, Ώρα: 18:00

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ:

18:00 - 18:30: Προσέλευση συμμετεχόντων

18:30 – 18:40: Χαιρετισμοί Επισήμων

Χαιρετισμός Προέδρου ΜΕΛΙΣΣΟΚΟΜΙΚΟΥ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΟΥ ΛΗΜΝΟΥ κ. Δημήτρη
Παλαιολόγου

Χαιρετισμός Προέδρου Τ.Ε.Τ.Δ., Αναπληρωτή Καθηγητή κ. Χαράλαμπου Καραντώνη

Χαιρετισμός Προέδρου Φοιτητικού Συλλόγου Τ.Ε.Τ.Δ. κας. Κωνσταντίνας Θάνου

18:40 – 19:00: **Το μέλι της Λήμνου: Ένα παράδειγμα της εξέλιξης του μελιού στην χώρα μας**
Γιώργος Πίττας, Πρόεδρος & Δ/νων Σύμβουλος ΑΤΤΙΚΗ ΜΕΛΙΣΣΟΚΟΜΙΚΗ
ΕΤΑΙΡΕΙΑ ΑΛΕΞΑΝΔΡΟΣ ΠΙΤΤΑΣ ΑΕΒΕ, Αντιπρόεδρος Εθνικής Διεπαγγελματικής
Οργάνωσης Μελιού & Λοιπών Προϊόντων Κυψέλης, Πρόεδρος FEEDM, Πρόεδρος
ΣΕΤΣΕΜ (Σύνδεσμος Ελλήνων Τυποποιητών Συσκευαστών Εξαγωγέων Μελιού), Ταμίας
ΣΕΒΤ

19:00 – 19:20: **Από την Ελληνική μέλισσα στις αγορές του κόσμου: η περίπτωση της APIVITA**
Αναστάσιος Τσουκαλάς, Head of Kosmos Human Resources, APIVITA S.A.

19:20 - 19:40: **Μελισσοκομία στη Λήμνο: προκλήσεις και προοπτικές**

Δρ. Αλέξανδρος Παπαχριστοφόρου, Τμήμα Γεωπονικών Επιστημών, Βιοτεχνολογίας &
Τεχνολογίας Τροφίμων, ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΚΟ ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΚΥΠΡΟΥ, Αντιπρόεδρος
Ευρωπαϊκής Ομοσπονδίας Επαγγελματιών Μελισσοκόμων Ε.Ρ.Β.Α.

19:40 – 20:00: **Αντιμικροβιακές ιδιότητες μελιού και βιοδραστικά συστατικά: σύγχρονες
εναλλακτικές δυνατότητες ενός αρχαίου προϊόντος**

Ευστάθιος Γκιαούρης, Επίκουρος Καθηγητής Μικροβιολογίας Τροφίμων, Τ.Ε.Τ.Δ.

20:00 – 20:10: Ερωτήσεις – Συζήτηση: Σχετικά με το Μέλι της Λήμνου το παρελθόν – το παρόν – το
μέλλον του

Επιστημονικός Υπεύθυνος: Επίκουρος Καθηγητής Ευστάθιος Γκιαούρης

Πληροφορίες: κα Αθανασία Σπηλιοπούλου, Γραμματεία Τμήματος, Τηλ.2254083015