



7^ο Πανελλήνιο Συνέδριο του Greek Lipid Forum
“Σύγχρονες τάσεις στον τομέα των λιπιδίων”
5 Οκτωβρίου 2017, ΑΤΕΙΘ, Θεσσαλονίκη

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ

9:00 – 9:20	Προσέλευση – Εγγραφές
9:20 – 9:45	Χαιρετισμοί <ul style="list-style-type: none">• <i>Κ. Βαρσαμίδης (Πρύτανης ΑΤΕΙΘ)</i>• <i>Σ. Ραφαηλίδης (Κοσμητορας Σχολής Τεχνολογίας Γεωπονίας & Τεχνολογίας Τροφίμων και Διατροφής)</i>• <i>Β. Παπαδημητρίου (Γενική Διευθύντρια Συνδέσμου Ελληνικών Βιομηχανιών Τροφίμων)</i>• <i>Ι. Σμαρνάκης (Πρόεδρος ΠΕΤΕΤ)</i>• <i>Α. Ξενάκης (Πρόεδρος Greek Lipid Forum)</i>
9:45 – 11:15	Θεματική Περιοχή 1: Οξειδωση Λιπαρών – Αντιοξειδωτικά – Ασφάλεια και Ποιότητα Προεδρείο: Β. Ωραιοπούλου (ΕΜΠ), Α. Μωρίκη (ΑΤΕΙ Θεσσαλονίκης)
9:45 – 10:00	Συγκριτική ανάλυση επιπέδων λιποδιαλυτών βιταμινών και λιπαρών οξέων σε πρόβειο και αίγιο γάλα βιολογικής και συμβατικής προέλευσης <i>Α. Αλημπαντέ, Δ. Λιαπής, Ε. Μαλισσιόβα, Χ. Χατζηχριστοδούλου, Ο. Γκορτζή</i> <i>Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων, ΤΕΙ Θεσσαλίας</i>
10:00 – 10:15	Μέθοδος αποτίμησης της τοξικότητας ελαίων τηγανίσματος στο θαλάσσιο φωτοβακτήριο <i>Vibrio fischeri</i> <i>Α. Μωρίκη, Χ. Παπαδημητρίου, Ε.Π. Καλογιάννη, Δ. Γεωργίου, Θ. Γαρδικιώτη, Β. Καράϊ</i> <i>Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων, ΑΤΕΙ Θεσσαλονίκης</i>
10:15 – 10:30	Δείκτες αυτο-οξειδωτικής αλλοίωσης φυτικών ελαίων σε χαμηλές θερμοκρασίες με τη χρήση της FTIR τεχνικής φασματομετρίας <i>Α. Σταματάκης, Χ. Παππάς, Α. Καναβούρας</i> <i>Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών</i>
10:30 – 10:45	Αρχή και Εφαρμογές της Δοκιμής Αποχρωματισμού της Κροκίνης στη Μελέτη Υδρόφιλων Αντιοξειδωτικών <i>Σ. Ορδούδη, Μ. Τσιμίδου</i> <i>Εργαστήριο Χημείας & Τεχνολογίας Τροφίμων, Τμήμα Χημείας, ΑΠΘ</i>
10:45 – 11:00	Καινοτόμος γρήγορη τεχνική για την αποτίμηση της ποιότητας των ελαίων κατά το τηγάνισμα <i>Ε.Π. Καλογιάννη, Δ. Γεωργίου, Α. Μαρινοπούλου, Σ. Εξαρχόπουλος, Γ. Δημητρέλη</i> <i>Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων, ΑΤΕΙ Θεσσαλονίκης</i>
11:00 – 11:15	Οξειδωση Λιπιδίων και Οργανοληπτική Αξιολόγηση για την εκτίμηση της Διάρκειας Ζωής Προϊόντων Snacks <i>Σ. Μαραντίδου</i> <i>U & A Unismack SA</i>
11:15 - 11:45	Διάλειμμα – Καφές
11:45 – 13:00	Θεματική Περιοχή 2: Ελαιόλαδο Προεδρείο: Α. Ξενάκης (Εθνικό Ίδρυμα Ερευνών), Α. Γκέρτσης (Perrotis College)
11:45 – 12:00	Επίδραση των αγρονομικών παραγόντων (ποικιλίας, πυκνότητα φύτευσης, άρδευσης, επιφανειακής και διαφυλλικής λίπανσης) στα ποιοτικά χαρακτηριστικά ελαιολάδων παραγόμενων από γραμμικά συστήματα υπέρπυκνης φύτευσης ελιάς, προσαρμοσμένα για μηχανική συγκομιδή <i>Α. Γκέρτσης, Κ. Ζουκίδης, Β. Τ. Παπώτη, R. Kostovska, Σ. Βαμβακά</i> <i>Κέντρο Ελιάς Krinos, Perrotis College, Αμερικάνικη Γεωργική Σχολή</i>

16:30 - 16:45	Διάλειμμα – Καφές
16:45 – 18:00	Θεματική Περιοχή 5: Εξελίξεις στην Τεχνολογία Λιπαρών – Εφαρμογές Βιοτεχνολογίας Προεδρείο: Γ. Αγγελής (Παν. Πατρών), Σ. Παπανικολάου (Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών)
16:45 – 17:00	Αξιοποίηση βιοδραστικών εκχυλισμάτων <i>Satureja thymbra</i> και <i>Rosmarinus officinalis</i> σε ενεργό και εδώδιμη συσκευασία Ε. Χουλιπούδη, Α. Βελλιοπούλου, Σ. Γανιάρη, Κ. Μπράβου, Δ. Τσιμογιάννης, Β. Ωραιοπούλου <i>Εργαστήριο Χημείας και Τεχνολογίας Τροφίμων, Σχολή Χημικών Μηχανικών, Ε.Μ.Π</i>
17:00– 17:15	Έλεγχος / Παρακολούθηση της διεργασίας της εκχύλισης ελαίου από ελαιούχους σπόρους με διαλύτες διαφορετικής πολικότητας μέσω των φυσικών ιδιοτήτων του ελαιοδιαλύματος Σ. Χανιωτή, Π. Σιαμαντούρα, Μ. Κατσούλη, Κ. Τζιά <i>Σχολή Χημικών Μηχανικών, Ε.Μ.Π</i>
17:15– 17:30	Αξιοποίηση των αποβλήτων επεξεργασίας πράσινης ελιάς Ισπανικού-τύπου με σκοπό την παραγωγή καροτενοειδών από το μύκητα <i>Blakeslea trispora</i> Ε. Παπαδάκη, Φ.Θ. Μαντζουρίδου <i>Εργαστήριο Χημείας και Τεχνολογίας Τροφίμων, Τμήμα Χημείας, ΑΠΘ</i>
17:30– 17:45	Μοτίβο συσσώρευσης ενδοκυτταρικών λιπιδίων στους ελαιογόνους μικροοργανισμούς και βιοτεχνολογικές προοπτικές των μονοκυτταρικών λιπιδίων Ν. Περδικούλη, Γ. Αγγελής <i>Εργαστήριο Μικροβιολογίας, Τομέας Γενετικής, Βιολογίας Κυττάρου και Ανάπτυξης του, Τμήμα Βιολογίας, Πανεπιστήμιο Πατρών</i>
17:45– 18:00	Συγκριτική μελέτη O/W νανογαλακτωμάτων με βάση το εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο και το πυρηνέλαιο και ενσωματωμένα βιοδραστικά συστατικά Μ. Κατσούλη, Κ. Τζιά <i>Σχολή Χημικών Μηχανικών, Ε.Μ.Π</i>
18:00– 18:15	Παρουσίαση Προγράμματος Tempus: "Improvement of olive oil and table olive processing in Jordan" F. Favati <i>Department of Biotechnology, University of Verona, Italy</i>
18:15– 18:45	Παρουσίαση Χορηγών – Συζήτηση – Κλείσιμο συνεδρίου Προεδρείο: Α. Ξανάκης (Εθνικό Ίδρυμα Ερευνών), Ε. Καλογιάννη (ΑΤΕΙ Θεσσαλονίκης)



ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΕΙΣ ΑΦΙΣΑΣ

Οξειδωση Λιπαρών – Αντιοξειδωτικά – Ασφάλεια και Ποιότητα	
P1-1	<p>Θεωρητική μελέτη επιλεγμένων υδροξυστιλβενίων και παραγώγων τους ως προς την ικανότητα δέσμευσης ελευθέρων ριζών με απόδοση ηλεκτρονίου Κ. Σταύρα, Ν. Νενάδης <i>Εργαστήριο Χημείας & Τεχνολογίας Τροφίμων, Τμήμα Χημείας, ΑΠΘ</i></p>
P1-2	<p>Επίδραση διαφορετικών μεθόδων συντήρησης στο προφίλ των λιπιδίων και των λιπαρών οξέων του λαβρακιού (<i>Dicentrarchus labrax</i>) Β.Ι. Σινάνογλου, Β.Ρ. Κυρανά, Δ. Ανδρέου, Λ. Παπαδημητρίου, Β.Π. Λουγκοβόης <i>Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων, ΤΕΙ Αθήνας</i></p>
P1-3	<p>Μελέτη οξειδωτικής σταθερότητας σησαμέλαιου και σογιέλαιου μετά από εμπλουτισμό τους με φυσικά και συνθετικά αντιοξειδωτικά Ε.Φ. Στρατή, Μ. Δαμιανίδη, Β.Ι. Σινάνογλου <i>Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων, ΤΕΙ Αθήνας</i></p>
P1-4	<p>Αποτίμηση των εμπορικά διαθέσιμων γρήγορων τεχνικών για τη μελέτη της ποιότητας τηγανισμένων ελαίων Δ. Γεωργίου, Μ. Ρωμαϊδή, Σ. Εξαρχόπουλος, Γ. Δημητρέλη, Κ. Καραστογιαννίδου, Ε.Π. Καλογιάννη <i>Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων, ΑΤΕΙ Θεσσαλονίκης</i></p>
P1-5	<p>Επίδραση της προσθήκης εσπεριδίνης και πούλπας πορτοκαλιού στη ζωτροφή, στο προφίλ των λιπαρών οξέων και τις τάξεις λιπιδίων κρόκων αυγών Δ.Ζ. Λαντζουράκη¹, Π.Ζουμπούλακης², Μ. Γκολιομύτης³, Α.Κ. Καλοκαιρινός¹, Β.Ι. Σινάνογλου⁴ ¹<i>Εργαστήριο Αναλυτικής Χημείας, Τμήμα Χημείας, Εθνικό & Καποδιστριακό Πανεπιστήμιο Αθηνών</i> ²<i>Ινστιτούτο Βιολογίας, Φαρμακευτικής Χημείας και Βιοτεχνολογίας, Εθνικό Ίδρυμα Ερευνών</i> ³<i>Τμήμα Επιστήμης Ζωικής Παραγωγής και Υδατοκαλλιέργειών, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών</i> ⁴<i>Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων, ΤΕΙ Αθήνας</i></p>
P1-6	<p>Αξιοποίηση τριχοειδούς διείσδυσης λιπαρών για την ανάπτυξη μεθόδου αποτίμησης του χρόνου ζωής προϊόντων τροφίμων Δ. Γεωργίου, Ε.Π. Καλογιάννη <i>Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων, ΑΤΕΙ Θεσσαλονίκης</i></p>
P1-7	<p>Επίδραση του μεθυλεστέρα του καφεϊκού οξέος στην ποιότητα ελαιολάδου Γ. Βλάσσης-Δημάκος, Δ. Φωκάς, Ι. Ρούσσης <i>Εργαστήριο Χημείας Τροφίμων, Τμήμα Χημείας, Πανεπιστήμιο Ιωαννίνων</i></p>
P1-8	<p>Χημική αποδόμηση δειγμάτων ελαίων παρασκευασμένα κάτω από ελεγχόμενες συνθήκες τηγανίσματος και δειγμάτων από τον τομέα μαζικής εστίασης Σ. Εξαρχόπουλος¹, Θ. Παλικρούσης¹, Κ. Καραστογιαννίδου², Ε.Π. Καλογιάννη¹ ¹<i>Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων, ΑΤΕΙ Θεσσαλονίκης</i> ²<i>Τμήμα Διατροφής & Διαιτολογίας, ΑΤΕΙ Θεσσαλονίκης</i></p>
P1-9	<p>Αδρανοποίηση των λιπολυτικών ενζύμων του πίτυρου ρυζιού με υπέρυθρη ακτινοβολία και η επίδρασή της στην σταθερότητα κατά την αποθήκευση και στην ποιότητα του ελαίου από πίτυρο ρυζιού Μ. Ηράκλη, Δ. Κατσαντώνης, Φ. Κλεισιάρης, Π. Χατζοπούλου <i>Ελληνικός Γεωργικός Οργανισμός ΔΗΜΗΤΡΑ, Ινστιτούτο Γενετικής Βελτίωσης & Φυτογενετικών Πόρων</i></p>
Ελαιόλαδο – Αξιοποίηση Παραπροϊόντων	
P2-1	<p>Επίδραση των συνθηκών επεξεργασίας στα ποιοτικά χαρακτηριστικά του ελαιολάδου Ε.Π. Καλογιάννη, Π. Ιωακειμίδης, Ε. Κίτσιος <i>Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων, ΑΤΕΙ Θεσσαλονίκης</i></p>
P2-2	<p>Ανάκτηση φαινολικών συστατικών από υγρά απόβλητα ελαιουργείων με χαμηλού κόστους βιοπροσροφητικά υλικά Μ. Βερβέρη, Λ. Παπαιοκονόμου, Κ. Καδερίδης, Α.Μ. Γούλα <i>Τμήμα Γεωπονίας, Σχολή Γεωπονίας, Δασολογίας και Φυσικού περιβάλλοντος, ΑΠΘ</i></p>
P2-3	<p>Oil-in-water pickering emulsions stabilized by vinification by-products Α. Παύλου^{1,2}, Κ. Παναγιώτου¹, Χ. Ριτζούλης² ¹<i>Τμήμα Χημικών Μηχανικών, ΑΠΘ,</i> ²<i>Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων, ΑΤΕΙ Θεσσαλονίκης</i></p>
P2-4	<p>A systematic study of composite emulsifiers from winery by-products Α. Παύλου², Δ. Γεωργίου², Ε.Π. Καλογιάννη², Κ. Παναγιώτου¹, Χ. Ριτζούλης² ¹<i>Τμήμα Χημικών Μηχανικών, ΑΠΘ,</i> ²<i>Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων, ΑΤΕΙ Θεσσαλονίκης</i></p>



P2-5	Modeling olive oil production – quality and environmental perspective I. Djekic ¹ , Ε.Π. Καλογιάννη ² ¹ Food Safety and Quality Management Department, University of Belgrade, Faculty of Agriculture ² Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων, ΑΤΕΙ Θεσσαλονίκης
P2-6	Table Olive Kokërmadh Berati - The analytical and nutritional study - Its economic potential D. Topi Faculty of Natural Sciences, University of Tirana, Boulevard Zogu 1, 1010, Tirana, Albania
P2-7	Προσδιορισμός πολυφαινολών σε παρθένο ελαιόλαδο σε περιοχές της Νοτιοδυτικής Ελλάδας (Μεσσηνία) με υψηλή χρωματογραφία υψηλής απόδοσης συζευγμένη με ανιχνευτή υπεριώδους/ορατού συστοιχίας διόδων Α. Στεφανίτση ¹ , Β. Σακκάς ¹ , Μ. Χαλαμπαλάκη ² , Λ. Σκαλτσούνης ² ¹ Τμήμα Χημείας, Πανεπιστήμιο Ιωαννίνων ² Τμήμα Φαρμακευτικής, ΕΚΠΑ
P2-8	Παραγωγή αρωματισμένου έξτρα παρθένου ελαιόλαδου με φύλλα Cistus Creticus αυξημένης in vitro αντιοξειδωτικής και αντιαθηρογόνου δράσης Χ. Δήμου, Δ. Κοντούσιας, Π.- Ν. Μακούδης, Χ. Καραντώνης Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής, Σχολή Περιβάλλοντος, Πανεπιστήμιο Αιγαίου
P2-9	Ανάπτυξη Αναλυτικών Μεθοδολογιών για την Χαρτογράφηση του Ελληνικού Ελαιολάδου και τον Προσδιορισμό των Βιοδραστικών του Συστατικών Π. Σταθόπουλος, Γ. Σαδικάκη, Θ. Νίκου, Σ.Μπετεινάκης, Μ. Χαλαμπαλάκη, Λ. Σκαλτσούνης Τμήμα Φαρμακευτικής, ΕΚΠΑ
Λειτουργικά Συστατικά – Αιθέρια Έλαια	
P3-1	Κινητική μελέτη της εκχύλισης βιοδραστικών συστατικών από τη ρίγανη με υδραλκοολικά διαλύματα Γ. Γούσιας, Α. Ωραιοπούλου, Δ. Τσιμογιάννης, Β. Ωραιοπούλου Εργαστήριο Χημείας και Τεχνολογίας Τροφίμων, Σχολή Χημικών Μηχανικών, Ε.Μ.Π.
P3-2	Βιοδραστικά μικροσυστατικά σε νωπούς και αποξηραμένους φλοιούς κελυφωτών φιστικιών (Pistacia vera) Μ. Κασκάνη, Ε. Καρβέλα, Γ. Νομικός, Ν. Καλογερόπουλος Τμήμα Επιστήμης Διαιτολογίας & Διατροφής, Χαροκόπειο Πανεπιστήμιο
P3-3	Επίδραση σιτηρεσιών ορνίθων εμπλουτισμένων με διαφορετικά φυσικά αντιοξειδωτικά στο χρώμα και τα ολικά καροτενοειδή κρόκων αυγών Δ.Ζ. Λαντζουράκη ¹ , Π. Ζουμπουλάκης ² , Μ. Γκολιομύτης ³ , Μ. Χαρισσιάδου ³ , Σ. Δεληγεώργης ³ , Α.Κ. Καλοκαιρινός ¹ , Β.Ι. Σινάνογλου ⁴ ¹ Εργαστήριο Αναλυτικής Χημείας, Τμήμα Χημείας, Εθνικό & Καποδιστριακό Πανεπιστήμιο Αθηνών ² Ινστιτούτο Βιολογίας, Φαρμακευτικής Χημείας και Βιοτεχνολογίας, Εθνικό Ίδρυμα Ερευνών ³ Τμήμα Επιστήμης Ζωικής Παραγωγής και Υδατοκαλλιέργειών, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών ⁴ Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων, ΤΕΙ Αθήνας
P3-4	Μαρμελάδα και γλυκό κουταλιού από ελιά ή καρύδι ως πηγή πολικών φαινολικών ενώσεων Ε.Α. Παναγοπούλου, Α. Γκέκα, Β. Καραθάνος, Α. Χίου Τμήμα Επιστήμης Διαιτολογίας & Διατροφής, Χαροκόπειο Πανεπιστήμιο
P3-5	Αιθέρια έλαια από Ελληνικά αρωματικά φυτά της οικογένειας Lamiaceae: εφαρμογή στην αρτοποιία και αντιοξειδωτική δράση Α. Σκεντή ^{1,2} , Μ. Ηρακλή ¹ , Π. Χατζοπούλου ¹ , Μ. Παπαγεωργίου ² ¹ Ελληνικός Γεωργικός Οργανισμός ΔΗΜΗΤΡΑ, Ινστιτούτο Γενετικής Βελτίωσης & Φυτογενετικών Πόρων ² Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων, ΑΤΕΙΘ
P3-6	Μελέτη της σταθερότητας και της αντικαρκινικής δράσης κλασμάτων μαστίχας Χίου (ουδέτερο, όξινο) μετά τον εγκλωβισμό τους σε λιπώματα Ο. Γκορτζή, Μ. Ροβολή, Δ. Καραγκίνη, Δ. Στάγκος, Δ. Κουρέτας Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων, ΤΕΙ Θεσσαλίας
P3-7	Διερεύνηση της πιθανής αλληλεπίδρασης αμυλοπηκτικής με λιπόφιλες ουσίες βιολογικής δραστηριότητας Α. Μαρινοπούλου, Σ.Ν. Ραφαηλίδης Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων, ΑΤΕΙ Θεσσαλονίκης
P3-8	Επίδραση αιθέριου έλαιου ρίγανης είτε λεμονιού στην ποιότητα ελαιολάδου Γ. Βλάσσης-Δημάκος, Ε. Γαλάνη, Ι. Ρούσσης Εργαστήριο Χημείας Τροφίμων, Τμήμα Χημείας, Πανεπιστήμιο Ιωαννίνων
Εξελίξεις στην Τεχνολογία Λιπαρών	
P4-1	Χρήση καινοφανούς μίγματος γλυκερόλης/γλυκίνης χαμηλής θερμοκρασίας μετάβασης για την εκχύλιση αντιοξειδωτικών πολυφαινολών από φύλλα ελιάς (Olea europaea) Β. Αθανασιάδης ^{1,3} , Σ. Γρηγοράκης ² , Σ. Λαλάς ³ , Δ. Μακρής ¹



	¹ Εργαστήριο Βιοτεχνολογίας, Τμήμα Βιολογικών Εφαρμογών και Τεχνολογιών, Πανεπιστήμιο Ιωαννίνων ² Τμήμα Μηχανικών Επιστήμης Υλικών – Πανεπιστήμιο Ιωαννίνων ³ Τομέας Οργανικής Χημείας και Βιοχημείας Τμήμα Χημείας, Πανεπιστήμιο Ιωαννίνων ⁴ Τομέας Ποιοτικού Ελέγχου Αγροτικών Προϊόντων, Σχολή Τεχνολογίας Γεωπονίας & Τεχνολογίας Τροφίμων και Διατροφής, Τμήμα Τεχνολόγων Γεωπόνων, ΤΕΙ Δυτικής Μακεδονίας
Π5-5	Σύσταση λιπαρών οξέων ερυθροκυττάρων πριν και μετά από διαλειμματική άσκηση που προσομοιάζει αγώνα ποδοσφαίρου. Συσχέτιση με δείκτες ασκησιογενούς μυϊκής βλάβης Ι. Κωτσής, Ε. Περσία, Κ. Αρεστή, Ν. Καλογερόπουλος, Τ. Νομικός <i>Τμήμα Επιστήμης Διαιτολογίας & Διατροφής, Χαροκόπειο Πανεπιστήμιο</i>
Π5-6	Καταστολή του φαινομένου της αποδόμησης των ενδοκυτταρικών λιπιδίων στη ζύμη <i>Yarrowia lipolytica</i> Α. Δασκαλάκη & Γ. Αγγελής <i>Εργαστήριο Μικροβιολογίας, Τομέας Γενετικής, Βιολογίας Κυττάρου και Ανάπτυξης του, Τμήμα Βιολογίας, Πανεπιστήμιο Πατρών</i>
Π5-7	Βιομετατροπή της βιομηχανικής γλυκερόλης, υποπροϊόντος της διεργασίας παραγωγής βιοντήζελ, σε κυτταρική μάζα και προστιθέμενης αξίας μεταβολίτες με χρήση των ζυμών <i>Metschnikowia</i> sp. και <i>Yarrowia lipolytica</i> Δ. Αντωνίου ¹ , Ρ. Φιλιππούση ¹ , F. Blanchard ² , E. Rondags ² , Π. Διαμαντοπούλου ³ , Α. Α. Κουτίνας ¹ , Ι. Chevalot ² , Σ. Παπανικολάου ¹ ¹ Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων & Διατροφής του Ανθρώπου, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών ² Laboratoire Réactions Génie des Procédés (LRGP-CNRS UMR 7274), Université de Lorraine, Vandoeuvre-lès-Nancy, France ³ Εργαστήριο Εδώδιμων Μυκήτων, Ινστιτούτο Τεχνολογίας Γεωργικών Προϊόντων, ΕΛΓΟ – ΔΗΜΗΤΡΑ
Π5-8	Επιλογή στελεχών ζυμών δυνάμενων να μετατρέψουν τη βιομηχανική γλυκερόλη, υποπροϊόν της διεργασίας παραγωγής βιοντήζελ, σε κυτταρική μάζα και προστιθέμενης αξίας μεταβολίτες Δ. Αντωνίου ¹ , Ρ. Φιλιππούση ¹ , Π. Διαμαντοπούλου ² , Α.Α. Κουτίνας ¹ , Σ. Παπανικολάου ² ¹ Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων & Διατροφής του Ανθρώπου, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών ² Εργαστήριο Εδώδιμων Μυκήτων, Ινστιτούτο Τεχνολογίας Γεωργικών Προϊόντων, ΕΛΓΟ – ΔΗΜΗΤΡΑ

