

"Η Καινοτομία Στην Αξιοποίηση Της Πρωτογενούς Παραγωγής"

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ

17.50 Εισαγωγή - Χαιρετισμοί

18.00 Επίτευξη ποιότητας από το χωράφι στο πιάτο

Δρ. Πουστουρλή Κατερίνα, Υπεύθυνη Ποιότητας TEI ΣΕΡΡΩΝ

18. 15 Ανάδειξη τοπικής ζωικής παραγωγής σε προϊόντα "gourmet"

Μπόρας Ζέλιος, Διαχειριστής Ζ. ΜΠΟΡΑΣ ΚΑΙ ΣΙΑ Ο.Ε.

18. 30 Βιολειτουργικά τρόφιμα & ειδικά προϊόντα διατροφής

Μπαντής Αθανάσιος, Διευθυντής Έρευνας και ανάπτυξης ΜΥΛΟΙ ΚΑΠΛΑΝΙΔΗ Α.Ε.

18.45 Προώθηση αγροτικών προϊόντων από τον παραγωγό απευθείας στον καταναλωτή

Δρ. Καμενίδης Χρίστος, Ομότιμος καθηγητής Γεωπονικής Σχολής ΑΠΘ

19.00 Συζήτηση - Σύντομο διάλειμμα

19.20 Έρευνα, ανάπτυξη & προώθηση νέων προϊόντων στην βιομηχανία τροφίμων

Χατζή Ευσταθία, marketing εξαγωγών - Τζίκα Ευαγγελία έρευνα & ανάπτυξη ΚΡΙ ΚΡΙ Α.Ε.

19.40 Ενεργειακές καλλιέργειες – Παραγωγή βιοντίζελ

Γαβρανίδης Οδυσσέας, Διευθύνων Σύμβουλος ΦΥΤΟΕΝΕΡΓΕΙΑ Α.Ε.

19.55 Καινοτόμες πρακτικές γεωπληροφορικής στην ανάλυση του αγροτικού χώρου

Αλέξανδρος Κωνσταντινίδης, Καθηγητής εφαρμογών Γεωπληροφορικής TEI ΣΕΡΡΩΝ

20.10 Διατροφικές καινοτομίες: Νέες ποικιλίες ρυζιού για ειδικές ομάδες πληθυσμού

Αμανατίδου Βασιλική, Τεχνολόγος - Γεωπόνος, ΕΑΣ Σερρών

20.25 Συζήτηση – Κλείσιμο