



Η ΕΠΙΣΤΗΜΗ ΤΟΥ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ

ΠΟΙΟΤΗΤΑ • ΚΑΙΝΟΤΟΜΙΑ • ΒΙΩΣΙΜΟΤΗΤΑ



25-27 Σεπτεμβρίου
2026



Ηράκλειο Κρήτης

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΣΥΝΕΔΡΙΟΥ *

ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ 25
ΣΕΠΤΕΜΒΡΙΟΥ



Αίθουσα Καστελλάκη, Επιμελητήριο Ηρακλείου
Κορωναίου 9

17:00-17:15 Προσέλευση- Εγγραφές

17:15-17:30 Έναρξη Συνεδρίου – Σύντομοι Χαιρετισμοί

17:30-18:00 Εναρκτήρια Κεντρική Ομιλία

Δρ. Εμμανουήλ Χατζάκης, Αναπληρωτής Καθηγητής, Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων,
The Ohio State University, ΗΠΑ

«Εφαρμογές της Φασματοσκοπίας NMR στην ανάλυση εδωδιμων ελαίων με έμφαση στο ελαιόλαδο»

ΣΥΝΕΔΡΙΑ I Από την ελαιοκαλλιέργεια στη χημική σύσταση και την ποιότητα του ελαιολάδου

18:00-18:20 **Δρ. Κατερίνα Βαβουράκη**, Ανώτερη Ερευνήτρια, Εργαστήριο Βιολογικών και Βιοτεχνολογικών Εφαρμογών, Τμήμα Γεωπονίας,
ΕΛΜΕΠΑ

«Ολιστική αξιολόγηση των παραγόντων που επηρεάζουν τις βιοφαινόλες του εξαιρετικού παρθένου ελαιολάδου στην Κρήτη»

18:20-18:40 **Γρηγόρης Γιακουμάκης**, Χημικός, Υποψήφιος Διδάκτορας, Τμήμα Γεωπονίας, ΕΛΜΕΠΑ

«Συγκριτική μεταγραφωμική ανάλυση για τη διερεύνηση των παραγόντων που επηρεάζουν την ποιότητα της ελιάς και του ελαιολάδου
Κορωνέικης ποικιλίας, λόγω των διαφορετικών καλλιεργητικών πρακτικών στην Κρήτη»

18:40-18:55 Διάλειμμα - Coffee Break

ΣΥΝΕΔΡΙΑ II Χημεία, ποιότητα και αισθητηριακά χαρακτηριστικά του ελαιολάδου

19:55-19:15 **Λεωνίδας Τζιανουδάκης**, Χημικός, Συγγραφέας, Επιστημονικός Συνεργάτης της CRETANTHOS για την Υγιεινή και Ασφάλεια Τροφίμων
«Διαβάζοντας το ελαιόλαδο με βοηθό τη χημεία»

19:15-19:35 **Άννα Μηλιώνη**, Υπεύθυνη Ποιότητας και Επικοινωνίας, Εργαστήριο Γευσιγνωσίας Ελαιολάδου Καλαμάτας, Πανεπιστήμιο
Πελοποννήσου

«Η μηχανική μάθηση αποκαλύπτει μοτίβα αισθητηριακών χαρακτηριστικών των ελληνικών ποικιλιών ελαιολάδου: διάκριση ποικιλιών,
τυπικότητα και υποκατηγοριοποίηση εξαιρετικών παρθένων ελαιολάδων»

ΣΥΝΕΔΡΙΑ III Κυκλική οικονομία και περιβαλλοντική βιωσιμότητα στην αλυσίδα αξίας του ελαιολάδου

19:35-19:55 **Δρ. Κωνσταντίνη Τσίγκου**, Μεταδιδακτορική Ερευνήτρια, Πολυτεχνείο της Δανίας (DTU)

«Ενεργειακή αξιοποίηση αποβλήτων ελαιοτριβείου προς παραγωγή βιοαερίου: Παράγοντες που επηρεάζουν την απόδοση της
διεργασίας»

19:55-20:15 **Φανούρης Ξημεράκης**, Διευθυντής Ανάπτυξης EUROCERT S.A. Κρήτης

«Από την ποιότητα στη βιωσιμότητα: Μετρώντας, επαληθεύοντας και επικοινωνώντας τις περιβαλλοντικές επιδόσεις στην αλυσίδα αξίας
του ελαιολάδου»

ΣΥΝΕΔΡΙΑ IV Βιοδραστικά συστατικά και λειτουργική αξία του ελαιολάδου

20:15-20:35 **Δρ. Μαρίνα Γουμένου**, Ευρωπαϊκά Πιστοποιημένη Τοξικολόγος, Ερευνητική Συνεργάτιδα Ιατρικής Σχολής Πανεπιστημίου Κρήτης

«Οι αόρατοι χημικοί κίνδυνοι στο ελαιόλαδο: από τα υπολείμματα φυτοφαρμάκων στα PFAS και τα μικροπλαστικά»

20:35-20:50 Συζήτηση- Ερωτήσεις

20:50-21:00 Συμπεράσματα πρώτης ημέρας – Ενημέρωση για το πρόγραμμα του Σαββάτου

*υπό διαμόρφωση



ΣΑΒΒΑΤΟ 26 ΣΕΠΤΕΜΒΡΙΟΥ


 Αίθουσα Καστελλάκη, Επιμελητήριο Ηρακλείου
 Κορωναίου 9

09:00-09:15 **Προσέλευση- Εγγραφές**
 09:15-09:30 **Έναρξη εργασιών δεύτερης ημέρας - Σύντομοι χαιρετισμοί**

ΣΥΝΕΔΡΙΑ V Χημική σύσταση, βιοδραστικά συστατικά και λειτουργική αξία του ελαιολάδου

- 09:30-09:50 **Δρ. Απόστολος Σπύρος**, Καθηγητής Αναλυτικής Χημείας, Τμήμα Χημείας, Πανεπιστήμιο Κρήτης
«Μελέτη του φαινολικού προφίλ του καρπού κρητικών ποικιλιών ελιάς συναρτήσει της ωρίμανσης με τη Φασματοσκοπία NMR»
- 09:50-10:10 **Δρ. Απόστολος Κυριτσάκης**, Ομότιμος Καθηγητής, Διεθνές Πανεπιστήμιο της Ελλάδος
«Από τις φαινόλες στη 3,3-Dimethyl-1-Butanol (DMB): Το νέο βιολειτουργικό συστατικό του ελαιολάδου»
- 10:10-10:30 **Δρ. Παναγιώτης Σταθόπουλος**, Εργαστηριακό Διδακτικό Προσωπικό (ΕΔΙΠ), Τμήμα Φαρμακευτικής, ΕΚΠΑ
«Βιοδραστικά Συστατικά Ελιάς και Ελαιολάδου: Από την Έρευνα στην Αξιοποίηση»
- 10:30-10:50 **Δρ. Ιωάννης Τσάκνης**, Ομότιμος Καθηγητής, Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Πανεπιστήμιο Δυτικής Αττικής
«Ελαιοκανθάλη: η πολυφαινόλη που δίνει προστιθέμενη αξία στο εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο με πολλαπλά ωφέληματα στην ανθρώπινη υγεία»

ΣΥΝΕΔΡΙΑ VI Σύγχρονες αναλυτικές τεχνικές στον έλεγχο ποιότητας και αυθεντικότητας

- 10:50-11:10 **Δρ. Άγγελος Φιλιππίδης**, Συνεργαζόμενος Ερευνητής, Ινστιτούτο Ηλεκτρονικής Δομής και Λείζερ, ΙΤΕ
«Εφαρμογή φασματοσκοπικών τεχνικών για την ταυτοποίηση και τον ποιοτικό έλεγχο του ελαιολάδου»
- 11:10-11:30 **Μιχάλης Ταμπακόπουλος**, Χημικός, Ιδιοκτήτης και Τεχνικός Υπεύθυνος, Χημικό Εργαστήριο Ελαιολάδου CHEM SOLUTIONS
«Χρωματογραφικές τεχνικές στις αναλύσεις ελαιολάδου»
- 10:30-11:50 **Δρ. Εμμανουήλ Μπαρμπούνης**, Διευθυντής Πωλήσεων και Επιστημονικής Υποστήριξης, Ν. Αστεριάδης Α.Ε.
«Μέτρηση πολυφαινολών σε ελαιόλαδα με ταχείες τεχνικές»

11:50-12:05 Διάλειμμα - Coffee Break

ΣΥΝΕΔΡΙΑ VII Αυθεντικότητα και ανίχνευση νοθείας του ελαιολάδου

- 12:05-12:25 **Παναγιώτης Κωνσταντίνου**, Διευθυντής Εργαστηρίου Ελαίων και Εγκαταστάσεων Αθηνών, Veltia
«Νοθεία ελαιολάδων: Η επιστήμη μπροστά από την «επιστήμη»
- 12:25-12:45 **Δρ. Εμμανουήλ Τραντάς**, Αναπληρωτής Καθηγητής Μεταβολικής Μηχανικής και Γονιδιωματικής, ΕΛΜΕΠΑ
«Ανάπτυξη ολοκληρωμένου πλαισίου για την ανίχνευση της νοθείας και την πιστοποίηση της γνησιότητας του ελαιολάδου με αλληλούχιση υψηλής απόδοσης, μοριακούς δείκτες και χημειομετρία»

ΣΥΝΕΔΡΙΑ VIII Οργανοληπτική αξιολόγηση, ποιότητα και επισήμανση του ελαιολάδου

- 12:45-13:05 **Μιχάλης Λυγεράκης**, Τεχνολόγος Τροφίμων, Επιθεωρητής ΕΦΕΤ
«Απαιτήσεις νομοθεσίας ως προς τις χημικές και οργανοληπτικές παραμέτρους και την επισήμανση του τυποποιημένου ελαιολάδου»
- 13:05-13:25 **Δρ. Αιμιλία Ρηγάκου**, Υπεύθυνη Έρευνας & Ανάπτυξης (R&D) και Edible Oil Expert, Ελληνικά Εκλεκτά Έλαια Α.Ε.
«Αλγόριθμος Γευσιγνωστικής Ταυτότητας Εξαιρετικού Παρθένου Ελαιολάδου (EVOO-SIA)»

13:25-13:40 Διάλειμμα - Ελαφρύ γεύμα



ΣΑΒΒΑΤΟ 26 ΣΕΠΤΕΜΒΡΙΟΥ



Αίθουσα Καστελλάκη, Επιμελητήριο Ηρακλείου
Κορωναίου 9

ΣΥΝΕΔΡΙΑ IX Κυκλική οικονομία και καινοτόμες τεχνολογίες αξιοποίησης παραπροϊόντων ελαιολιβερίου

- 13:40-14:00 **Δρ. Παρθένα (Ρένια) Φωτιάδου**, Μεταδιδακτορική Ερευνήτρια, Τμήμα Χημείας, Πανεπιστήμιο Κρήτης
«Αξιοποίηση υποπροϊόντων ελαιολιβερίων μέσω ενζυμικά καταλυόμενων διεργασιών»
- 14:00-14:20 **IGEM uniCRETE - Project REVEAL RHAEa**, Προπτυχιακή διεπιστημονική φοιτητική ομάδα, Πανεπιστήμιο Κρήτης

ΣΥΝΕΔΡΙΑ X Παραγωγή, βιωσιμότητα και διεθνής ανταγωνιστικότητα του ελαιολάδου

- 14:20-14:40 **Ευτύχης Γιακουμάκης**, Χημικός, Υπεύθυνος Χημείου Αναλύσεων Λαδιών, Νερών και Εδάφων, Ένωση Αγροτικών Συνεταιρισμών Σελίνου
«Καλλιέργεια ελιάς και ποιότητα ελαιολάδου»
- 14:40-15:00 **Δρ. Γεώργιος Τσικαλάκης**, Εργαστηριακό Διδακτικό Προσωπικό (ΕΔΙΠ), Τμήμα Επιστημών Διατροφής & Διαιτολογίας
«Προκλήσεις για το Ευρωπαϊκό Ελαιόλαδο από την ελαιοπαραγωγή της Τυνησίας»

15:20-15:35 Διάλειμμα - Coffee Break

ΣΥΝΕΔΡΙΑ XI Ποιότητα, κανονιστική συμμόρφωση και ασφάλεια του ελαιολάδου

- 15:15-15:35 **Ιωάννα Διαλυνά**, Χημικός, Υποψήφια Διδάκτορας, Τμήμα Γεωπονίας, ΕΛΜΕΠΑ
«Προφίλ φυτοστερολών ελληνικών ελαιολάδων: Μια νέα προσέγγιση στην ερμηνεία της αυθεντικότητας και της κανονιστικής συμμόρφωσης»
- 15:35-15:55 **Εφη Χριστοπούλου**, Χημικός, Εμπειρογνώμονας του Διεθνούς Συμβουλίου Ελαιοκομίας και της Ευρωπαϊκής Ένωσης
«Ελαιόλαδα εκτρεπόμενα από τα επίσημα όρια λόγω φυσικών διακυμάνσεων»
- Νίκος Κουτσούκος**, Χημικός, Γευσιγνώστης Ελαιολάδου και Επιτραπέζιας Ελιάς, Πρόεδρος και Συνιδρυτής του Σχολείου Ελιάς και
- 15:55-16:15 Ελαιολάδου Καλαμάτας
«Υδρογονάνθρακες στο ελαιόλαδο»

ΣΤΡΟΓΓΥΛΗ ΤΡΑΠΕΖΑ Το μέλλον του ελληνικού ελαιολάδου: από την παραγωγή και την ποιότητα στη βιωσιμότητα και τις διεθνείς αγορές

- 16:15-17:15 **Συντονιστής: Νίκος Αγγελάκης**, Δημοσιογράφος Politica.gr
Συμμετέχοντες:
Ιωάννης Ανδριανός, Υφυπουργός Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων
Ευτύχης Γιακουμάκης, Ένωση Αγροτικών Συνεταιρισμών Σελίνου
Εμμανουήλ Καρπαδάκης, Σύνδεσμος Εξαγωγέων Κρήτης
Ελευθέριος Ρενιέρης, Ιδρυτής της PENIERHS IKE
Φώτης Σούσαλης, Σύνδεσμος Τυποποιητών Κρήτης

17:15-17:35 Συζήτηση- ερωτήσεις

ΑΠΟΝΟΜΗ ΒΡΑΒΕΙΟΥ ΚΑΛΥΤΕΡΗΣ ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΗΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ

- 17:35-17:50 **Foods Best Abstract Award**
Ανακοίνωση της βραβευθείσας περίληψης εργασίας του Συνεδρίου «Η Επιστήμη του Ελαιολάδου» και απονομή του βραβείου του διεθνούς επιστημονικού περιοδικού Foods.

17:50-18:00 **Συμπεράσματα - Λήξη επιστημονικών εργασιών**



ΚΥΡΙΑΚΗ 27
ΣΕΠΤΕΜΒΡΙΟΥ

Τμήμα Χημείας Πανεπιστημίου Κρήτης
Βούτες Ηρακλείου

ΗΜΕΡΑ ΒΙΩΜΑΤΙΚΩΝ ΔΡΑΣΕΩΝ & ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗΣ ΔΙΚΤΥΩΣΗΣ

09:00-9:30 Προσέλευση – Εγγραφές

WORKSHOP I Γευσιγνωσία Εξαιρετικού Παρθένου Ελαιολάδου με την Έφη Χριστοπούλου

09:30-11:30 Πρακτική εισαγωγή στην οργανοληπτική αξιολόγηση του ελαιολάδου, αναγνώριση θετικών χαρακτηριστικών και βασικών ελαττωμάτων και εξοικείωση με τη διαδικασία γευσιγνωσίας.
11:30-12:00 Διάλειμμα

WORKSHOP II Food Pairing - Συνδυάζοντας το Εξαιρετικό Παρθένο Ελαιόλαδο με το Τρόφιμο με την Μαρία Καλιτσουνάκη

12:00-13:30 Βιωματική προσέγγιση στη σχέση των αισθητηριακών χαρακτηριστικών διαφορετικών ελαιολάδων με τρόφιμα και γευστικούς συνδυασμούς.
13:30-14:00 Διάλειμμα

WORKSHOP III Μέτρηση πολυφαινολών στο εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο

14:00-15:30 Παρουσίαση και πρακτική επίδειξη της μέτρησης πολυφαινολών με χρήση εξειδικευμένου αναλυτικού εξοπλισμού και συζήτηση της σημασίας των αποτελεσμάτων για την ποιότητα και τη διατροφική αξία του ελαιολάδου.

15:30 Ολοκλήρωση Workshops - Λήξη Συνεδρίου

Παράλληλη δράση καθ' όλη τη διάρκεια της Κυριακής ΗΜΕΡΑ ΚΑΡΙΕΡΑΣ & ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗΣ ΔΙΚΤΥΩΣΗΣ - CAREER DAY

09:30-15:30 Τμήμα Χημείας Πανεπιστημίου Κρήτης

Καθ' όλη τη διάρκεια της τρίτης ημέρας, φοιτητές, απόφοιτοι και νέοι επιστήμονες θα έχουν τη δυνατότητα να γνωρίσουν επιχειρήσεις και επαγγελματίες από τους τομείς της χημείας, των τροφίμων, της ποιότητας, της εργαστηριακής ανάλυσης, του περιβάλλοντος και του αγροδιατροφικού κλάδου, να ενημερωθούν για επαγγελματικές δυνατότητες και να πραγματοποιήσουν άμεση δικτύωση με εκπροσώπους της αγοράς εργασίας.

Διοργάνωση:



ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑΚΟ ΤΜΗΜΑ ΚΡΗΤΗΣ



Τμήμα Χημείας

Πανεπιστήμιο Κρήτης

Department of Chemistry

University of Crete

