



Utilization of biophenols from Olea Europea products
Olives, virgin olive oil and olive mill wastewater

ΕΡΓΑΣΤΗΡΙ

**Προϊόντα Ελιάς:
Βελτίωση Ποιότητας και Οργανοληπτική Αξιολόγηση**

**ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΟ «ΠΑΛΑΤΙΝΟ», ΖΑΚΥΝΘΟΣ
Σάββατο 3 Μαΐου 2014**

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟΥ

- | | |
|----------------------|---|
| 10:00 – 10:30 | Εγγραφές |
| 10:30 – 11:00 | Η Ελαιοκαλλιέργεια στο Νομό Ζακύνθου
Ιωάννης Κλάδης, Γεωπόνος, Δ/ση Αγροτικής Οικονομίας
Περιφερειακής ενότητας Ζακύνθου |
| 11:00 – 11:30 | Επίδραση των συνθηκών εξαγωγής και της αποθήκευσης στα ποιοτικά χαρακτηριστικά του παρθένου ελαιολάδου
Δρ. Μαρία Τασιούλα-Μάργαρη, Καθηγήτρια Τμήματος Χημείας,
Πανεπιστήμιο Ιωαννίνων |
| 11:30 – 11:45 | Διάλειμμα - Καφές |
| 11:45 – 12:30 | Οργανοληπτική Αξιολόγηση Παρθένου Ελαιολάδου
Δρ. Μαρία Τασιούλα-Μάργαρη, Καθηγήτρια Τμήματος Χημείας,
Πανεπιστήμιο Ιωαννίνων |
| 12:30 – 13:30 | Επίδειξη δοκιμασίας οργανοληπτικών χαρακτηριστικών ελαιολάδου |
| 13:30 – 14:00 | Συζήτηση |

διοργάνωση στο πλαίσιο του έργου «BIO-OLEA:
Χρήση των βιοφαινολών από τα προϊόντα του
είδους Olea Europea – Ελιές, Παρθένο Ελαιόλαδο
και υγρά απόβλητα ελαιοτριβείων»



ΔΙΟΡΓΑΝΩΣΗ



Περιφέρεια Ιονίων Νήσων
Region of Ionian Islands
<http://www.pin.gov.gr/>

Υποστήριξη:

