



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

ΕΡΓΑΣΤΗΡΙ

Προϊόντα Ελιάς:
Βελτίωση Ποιότητας και Οργανοληπτική Αξιολόγηση
ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΟ «ΜΟΥΙΚΙΣ», ΑΡΓΟΣΤΟΛΙ, ΚΕΦΑΛΟΝΙΑ
Σάββατο 31 Μαΐου 2014

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟΥ

10:00 – 10:30	Εγγραφές
10:30 – 11:30	Επίδραση των συνθηκών εξαγωγής και της αποθήκευσης στα ποιοτικά χαρακτηριστικά του παρθένου ελαιολάδου Κώτσιου Καλή, Τμήμα 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:

