



National Technical
University
of Athens



Agricultural
University
of Athens

ΠΡΟΣΚΛΗΣΗ ΣΤΗΝ ΔΙΕΘΝΗ ΗΜΕΡΙΔΑ ΕΡΓΑΣΙΑΣ

«Quality Management of the Chill Chain»

Παρασκευή 16 Δεκεμβρίου- Εκπαιδευτικό Κέντρο Εθνικής Τράπεζας

Ποσειδώνος 41-43, ΓΛΥΦΑΔΑ

Η σημασία της ψυκτικής αλυσίδας στην ασφάλεια και την ποιότητα των τροφίμων, που διακινούνται και συντηρούνται υπό ψύξη, αναγνωρίζεται από όλους τους εμπλεκόμενους – τη Βιομηχανία τροφίμων, τη διακίνηση και το λιαν εμπόριο, τις ελέγχουσες αρχές και τον ίδιο τον καταναλωτή.

Η παρακολούθηση και ο έλεγχος, και η με βάση αυτόν σωστή διαχείριση της ψυκτικής αλυσίδας, αποτελούν σημαντικό ζητούμενο. Ένα ολοκληρωμένο σύστημα διαχείρισης της ψυκτικής αλυσίδας, στοχεύει στη βελτιστοποίηση της διακίνησης των προϊόντων από την άποψη της ποιότητας και της ασφάλειας. Στο σύστημα αυτό, αντί της συμβατικής μεθόδου FIFO (first in first out) χρησιμοποιείται μια νέα προσέγγιση που βασίζεται σε πραγματική εκτίμηση ποιότητας και ανάλυση επικινδυνότητας στα σημαντικά σημεία της ψυκτικής αλυσίδας. Με βάση την αξιολόγηση αυτή λαμβάνονται οι αποφάσεις για την διαχείριση των προϊόντων κατά τη διακίνηση, έτσι ώστε να υπάρχει βελτιστοποίηση ποιότητας και ελαχιστοποίηση ρίσκου κατά την κατανάλωση. Η αξιολόγηση αυτή είναι εφικτή με βάση τη συνεχή παρακολούθηση του θερμοκρασιακού ιστορικού κάθε προϊόντος, που είναι δυνατή με Χρονοθερμοκρασιακούς Δείκτες (ΤΤΙ), και τη χρήση προρρητικών μοντέλων για την ανάπτυξη αλλοιογόνων και παθογόνων μικροοργανισμών. Το σύστημα αυτό με το ακρωνύμιο SMAS (“Safety Monitoring and Assurance System”) αποτελεί αντικείμενο του Ευρωπαϊκού Προγράμματος, (Project N° QLK1-CT2002-02545, “Quality of Life and Management of Living Resources”, Key Action 1-Health Food and Environment) το οποίο συντονίζεται από το ΕΜΠ. Επτά Ευρωπαϊκοί φορείς, ερευνητικοί και από τη Βιομηχανία, εργάζονται με συνολικό τελικό παραδοτέο ένα αποτελεσματικό εργαλείο διαχείρισης της ψυκτικής αλυσίδας (<http://smas.chemeng.ntua.gr>)

Στη Διεθνή Ημερίδα Εργασίας που οργανώνεται σαν επιστέγασμα του ερευνητικού έργου SMAS και στην οποία σας προσκαλούμε, θα παρουσιαστεί η πλέον σύγχρονη επιστημονική και εφαρμοσμένη γνώση σε θέματα που είναι συνιστώσες της αποτελεσματικής διαχείρισης της Ψυκτικής Αλυσίδας. Επιστήμονες διεθνούς κύρους θα είναι ομιλητές στην Ημερίδα. Η γλώσσα του συνεδρίου θα είναι Αγγλικά.

Θα δοθεί πιστοποιητικό παρακολούθησης σε όλους τους μετέχοντες.

Η θεματολογία θα καλύψει:

- Problems and solutions in chill chain management
- Recent developments and prospects of the microbiology of chilled foods
- Tools for effective microbial growth prediction and risk assessment
- Chilled foods shelf life modelling and prediction
- Development and application of TTI for chilled food monitoring
- Presentation of the SMAS chill chain management system vs the FIFO practice
- TTI uses and acceptance by industry and consumers

Πιστεύοντας στην αξία της συνεχούς ενημέρωσης, εκπαίδευσης και ανταλλαγής απόψεων σε κρίσιμα θέματα που αφορούν την ποιότητα και ασφάλεια των προϊόντων τροφίμων ευελπιστούμε στην παρουσία σας και των συνεργατών σας.

Μετά τιμής,

Πέτρος Ταούκης
Αναπληρωτής Καθηγητής ΕΜΠ
Επιστημονικός Υπεύθυνος και Συντονιστής Έργου SMAS
taoukis@chemeng.ntua.gr

Γεώργιος- Ιωάννης Νυχάς
Καθηγητής ΓΠΑ

gjn@aua.gr

Δηλώσεις Συμμετοχής: <http://smas.chemeng.ntua.gr/workshop>