



ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΠΑΤΡΩΝ – ΕΠΙΜΕΛΗΤΗΡΙΟ ΑΧΑΪΑΣ
Ανοιχτός Κύκλος Συναντήσεων – Συζητήσεων
Τετάρτη 27 Φεβρουαρίου 2013
Επιμελητήριο Αχαΐας

Σας καλούμε να παρευρεθείτε στον ανοιχτό κύκλο συναντήσεων – συζητήσεων που συνδιοργανώνουν το Γραφείο Καινοτομίας και Μεταφοράς Τεχνογνωσίας του Πανεπιστημίου Πατρών σε συνεργασία με το Επιμελητήριο Αχαΐας, την Τετάρτη 27 Φεβρουαρίου 2013. Η συνάντηση θα γίνει στην αίθουσα του Επιμελητηρίου Αχαΐας με θέμα: **«Νέες Τεχνολογίες στον ποιοτικό έλεγχο τροφίμων και νερών – Μοριακό κέντρο IWaterFood»**.

Στόχος της συνάντησης είναι η παρουσίαση των ερευνητικών δραστηριοτήτων και των καινοτόμων ιδεών των ερευνητών του Μοριακού κέντρου της μονάδας Περιβαλλοντικής Μικροβιολογίας του Εργαστηρίου Υγιεινής του Πανεπιστημίου Πατρών. Οι συζητήσεις που θα γίνουν αφορούν συγκεκριμένες υπηρεσίες και συγκεκριμένο κοινό (υπηρεσίες υγείας – τροφίμων) καθώς & δυνητικούς επενδυτές με στόχο την σύσφιξη σχέσεων και την ανάπτυξη συνεργασιών μεταξύ παραγωγικού τομέα και έρευνας. Επιδιώκεται η ανταλλαγή πληροφόρησης τόσο για τις ερευνητικές δυνατότητες του εργαστηρίου όσο και για τα ζητήματα ανάπτυξης στο τομέα υγεία & τρόφιμα.

Προκειμένου να παρευρεθείτε μπορείτε να αποστείλετε αίτηση συμμετοχής στην ηλεκτρονική διεύθυνση: itto@upatras.gr (προαιρετικά)

Περισσότερες πληροφορίες αναφορικά με τις ιδέες/υπηρεσίες που θα παρουσιαστούν θα βρείτε ακολούθως. Παραμένουμε στην διάθεσή σας για κάθε επιπλέον διευκρίνιση,

Γραφείο Καινοτομίας και Μεταφοράς Τεχνογνωσίας

Τηλ.: 2610996635, 2610969042

Ανοιχτός Κύκλος Συναντήσεων – Συζητήσεων

Τετάρτη 27-02-2013

Ώρα: 18:00-18:30 → Ταχείες Μοριακές τεχνικές ελέγχου ποιότητας τροφίμων και εκτίμηση κινδύνου στη βιομηχανία

Ώρα: 18:30-19:00 → Νέες εναλλακτικές τεχνικές απολύμανσης υγρών και τροφίμων

Ώρα: 19:00-20:00 → Μοριακό κέντρο IWaterFood- Ανοιχτή συζήτηση

Η συμμετοχή είναι ελεύθερη.



Πρόγραμμα

Τετάρτη 27 Φεβρουαρίου 2013, ώρα 18:00 – 20:00

Παρουσίαση Μονάδας Περιβαλλοντικής Μικροβιολογίας Εργαστηρίου Υγιεινής



- 17:30–18:00** Προσέλευση – Υποδοχή-Καφές
- 18:00-18:30** Ταχείες Μοριακές τεχνικές ελέγχου ποιότητας τροφίμων και εκτίμηση κινδύνου στη βιομηχανία
- 18:30-19:00** Νέες εναλλακτικές τεχνικές απολύμανσης υγρών και τροφίμων
- 19:00-20:00** Παρουσίαση Μοριακού Κέντρου, Μον. Περιβαλλοντικής Μικροβιολογίας, Εργαστηρίου Υγιεινής (IWaterFood) - Ανοιχτή συζήτηση

Λίγα Λόγια για το εργαστήριο

Η Μονάδα Περιβαλλοντικής Μικροβιολογίας, του Εργαστηρίου Υγιεινής, ανήκει στο Τμήμα Ιατρικής του Πανεπιστημίου Πατρών. Η μονάδα είναι οργανωμένη σε δύο υπομονάδες: α) Μικροβιολογίας Περιβάλλοντος και Τροφίμων και β) Μοριακού Κέντρου Ελέγχου ποιότητας Περιβάλλοντος και τροφίμων. Το Εργαστήριο είναι διαπιστευμένο από τον ΕΣΥΔ, κατά το πρότυπο ISO 17025, για τη διενέργεια μικροβιολογικών αναλύσεων υδάτων, τροφίμων και ζωοτροφών και είναι το μοναδικό διαπιστευμένο εργαστήριο στην Ελλάδα για τη διενέργεια ιολογικών αναλύσεων τροφίμων και υδάτων. Αποτελεί εργαστήριο αναφοράς για τον ιολογικό έλεγχο εισαγόμενων τροφίμων, όπως λαχανικά, μαλακά φρούτα, οστρακοειδή κ.α., σε συνεργασία με τον ΕΦΕΤ και το Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων και υποστηρίζει επιδημιολογικές μελέτες για τη διερεύνηση υδατογενών και τροφιμογενών επιδημιών σε συνεργασία με το ΚΕΕΛΠΝΟ. Η μονάδα είναι και μέλος του Πανεπιστημιακού Δικτύου BIOMET. Η μονάδα αναπτύσσει και εφαρμόζει αναλυτικά πρωτόκολλα ταχείας ανίχνευσης και τυποποίησης τροφιμογενών/υδατογενών παθογόνων και μικροοργανισμών αλλοίωσης της ποιότητας, σε αλυσίδες παραγωγής και επεξεργασίας τροφίμων με τη χρήση μοριακών

τεχνικών παρέχοντας με αυτή τη δυνατότητα σύγχρονες υπηρεσίες εκτίμησης κινδύνου σε βιομηχανίες τροφίμων. Επιπλέον αναπτύσσει εναλλακτικές τεχνικές απολύμανσης υγρών και στερεών τροφίμων. Περισσότερες πληροφορίες για τη μονάδα μπορείτε να βρείτε στην ιστοσελίδα του εργαστηρίου (<http://www.iwaterfood.gr/>).

Ενδιαφερόμενο Κοινό: Βιομηχανίες Ποτών και Τροφίμων, Καθετοποιημένες επιχειρήσεις τροφίμων, Εστιατόρια και μονάδες εστίασης, Εταιρείες ύδρευσης, Ξενοδοχεία.

Λόγος για να παρευρεθείτε

Το εργαστήριο προσφέρει υπηρεσίες που μπορούν να χρησιμοποιηθούν για την αναβάθμιση της ποιότητας των τροφίμων από τις παρεχόμενες βιομηχανίες και επιχειρήσεις. Η μονάδα αναπτύσσει και εφαρμόζει σύγχρονα πρωτόκολλα ποιοτικού ελέγχου παρέχοντας με αυτή τη δυνατότητα σύγχρονες υπηρεσίες εκτίμησης κινδύνου σε βιομηχανίες και επιχειρήσεις τροφίμων.

Επενδυτικό Ενδιαφέρον

Ενδιαφερόμενες επιχειρήσεις/ιδιώτες μπορούν να συνεργαστούν μαζί μας ώστε να αναπτύξουμε πειραματικά και εμπορικά πρωτόκολλα ταχείας ανίχνευσης και τυποποίησης τροφιμογενών/υδατογενών παθογόνων και μικροοργανισμών αλλοίωσης της ποιότητας, σε αλυσίδες παραγωγής και επεξεργασίας τροφίμων με τη χρήση μοριακών τεχνικών, καθώς και εναλλακτικές τεχνικές απολύμανσης τροφίμων