

**1<sup>ο</sup> ΠΑΝΕΛΛΗΝΙΟ ΣΥΝΕΔΡΙΟ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ  
ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΚΑΙ ΠΟΤΩΝ  
ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΣΥΝΕΔΡΙΟΥ**

**Δευτέρα 17 Μαρτίου 2008 (πρωί)  
Εναρκτήρια Συνεδρία - Αίθουσα Α**

<b>ΧΡΟΝΟΣ</b>	<b>ΘΕΜΑ</b>	<b>ΕΙΣΗΓΗΤΕΣ</b>
<b>09:00-10:00</b>	<b>Εγγραφές, καφές, γνωριμία των συνέδρων.</b>	
<b>10:00-10:20</b>	<b>Έναρξη του Συνεδρίου. Χαιρετισμοί.</b>	
<b>10:20-10:45</b>	Η σύγχρονη συσκευασία και τα επώνυμα Προϊόντα.	<b>Νίκος Καραγεωργίου,</b> Πρόεδρος Ελληνικού Συνδέσμου Βιομηχανιών Επωνύμων Προϊόντων (ΕΣΒΕΠ).
<b>10:45-11:10</b>	Έξυπνες συσκευασίες για γρήγορη διαχείριση προϊόντων στο κατάστημα.	<b>Νίκος Βερόπουλος,</b> Πρόεδρος της Βερόπουλοι Αφοί ΑΕΒΕ.
<b>11:10-11:35</b>	Η επιτυχία της ανακύκλωσης συσκευασιών δεν εξαρτάται από νομοθετικές ρυθμίσεις αλλά από τις καινοτόμες δυνάμεις της αγοράς.	<b>Κυριάκος Οικονόμου,</b> Πρόεδρος της ΜΕΛ, Μακεδονική Εταιρία Χάρτου Α.Ε.
<b>11:35-11:50</b>	<b>ΔΙΑΛΕΙΜΜΑ</b>	
<b>11:50-12:15</b>	The packaging market and the packaging education in Turkey.	<b>Dogan Erberk,</b> General Secretary of the Turkish Packaging Manufacturers Association (ASD).
<b>12:15-12:40</b>	12 years heading for a better packaging quality.	<b>Lemia Chekir Thabet,</b> General Director of Tunisian Packaging Centre.
<b>12:40-14:00</b>	<b>Πρόχειρο γεύμα (Μπουφές)</b>	

**Δευτέρα 17 Μαρτίου 2008 (απόγευμα):  
Παράλληλη συνεδρία Α1- ΑΙΘΟΥΣΑ Α**

**Συμμετοχή της συσκευασίας στην παραγωγή του τελικού προϊόντος.**

<b>ΧΡΟΝΟΣ</b>	<b>ΘΕΜΑ</b>	<b>ΕΙΣΗΓΗΤΕΣ</b>
<b>14:00-14:15</b>	Ανάπτυξη μιας καινοτόμου συσκευασίας με βάση την ενσωμάτωση προστατευτικής καλλιέργειας Lactobacillus sakei σε εδώδιμη μεμβράνη καζεϊνικού νατρίου: Μελέτη της αντιμικροβιακής δράσης και των φυσικοχημικών ιδιοτήτων.	<b>Χ. Γιαλαμάς, Κ. Μπιλαδέρης, Κ. Κουτσουμανής,</b> Τομέας Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Γεωπονική Σχολή ΑΠΘ
<b>14:15-14:30</b>	Διατήρηση ελιών συσκευασμένων σε τροποποιημένη ατμόσφαιρα.	<b>Ε. Γιαννίτσαρου<sup>1</sup>, Α. Κερασιώτης<sup>2</sup>, Δ. Σκόνδρας<sup>2</sup>, Κ. Τζιά<sup>1</sup></b> ΕΜΠ Σχολή Χημικών Μηχανικών, (1)Εργ. Χημείας και Τεχνολογίας Τροφίμων, και (2) Γαία ΑΒΕΕ.
<b>14:30-14:45</b>	Συνδυαστική χρήση ακτινοβόλησης και συσκευασίας σε τροποποιημένες ατμόσφαιρες για την αύξηση του χρόνου ζωής του νωπού κοτόπουλου.	<b>Ειρήνη Χουλιάρá,</b> Εργαστήριο Χημείας και Τεχνολογίας Τροφίμων, Τμήμα Χημείας, Πανεπιστήμιο Ιωαννίνων.

<b>14:45-15:00</b>	Εφαρμογή εδώδιμων επικαλύψεων σε βλαστούς σπαραγγιών.	<b>Μ. Τζουμάκη<sup>1</sup>, Γ. Μαγγανάρης<sup>2</sup>, Μ. Βασιλακάκης<sup>2</sup>, Κ. Μπιλιαδέρης<sup>1</sup>,</b> (1)Εργαστήριο Χημείας και Βιοχημείας Τροφίμων, (2)Εργαστήριο Δενδροκομίας Γεωπονική Σχολή, Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης.
<b>15:00-15:15</b>	Φυσικές ιδιότητες και αντιμικροβιακή δράση εδώδιμων μεμβρανών από βιοπολυμερή.	<b>Κυριακή Ζηνοβιάδου, Ε. Kristo, Κ. Κουτσουμανής, Κ. Μπιλιαδέρης,</b> Τομέας Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Γεωπονική Σχολή, Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης.
<b>15:15-15:45</b>	<b>ΔΙΑΛΕΙΜΜΑ</b>	
<b>15:45-16:00</b>	Συγκριτική μελέτη της επίδρασης της γυάλινης συσκευασίας και της συσκευασίας bag-in-box στα ποιοτικά χαρακτηριστικά λευκών κρασιών συναρτήσει του χρόνου και των συνθηκών συντήρησης.	<b>Κυριάκος Ρηγανάκος,</b> Εργαστήριο Χημείας και Τεχνολογίας Τροφίμων, Τμήμα Χημείας, Πανεπιστήμιο Ιωαννίνων.
<b>16:00-16:15</b>	Συσκευασία τροφίμων για χρήση σε φούρνο μικροκυμάτων.	<b>Σπ. Ε. Παπαδάκης,</b> Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων ΤΕΙ Αθήνας.
<b>16:15-16:30</b>	Σταθερότητα των βιταμινών του γάλακτος ως συνάρτηση της θερμοκρασίας αποθήκευσης και της διαπερατότητας στο φως του υλικού συσκευασίας.	<b>Μ. Γαλάνη, Ε. Δερμεσονλουόγλου, και Π. Ταούκης,</b> ΕΜΠ Σχολή Χημικών Μηχανικών, Εργ. Χημείας & Τεχνολογίας Τροφίμων.
<b>16:30-16:45</b>	Αλληλεπίδραση προϊόντος - υλικών συσκευασίας κατά τη διάρκεια του χρόνου ζωής του προϊόντος.	<b>Αντ. Καναβούρας,</b> ΑΤΕΙΘ, Παράρτημα Κατερίνης.
<b>16:45-17:00</b>	Μελέτη παρουσίας φθαλικών εστέρων στα τρόφιμα-Πηγές προέλευσης.	<b>Ιωάννης Ιεραπετρίτης, Α. Λιούπης, Α. Βλάχου, Ε. Λαμπή,</b> Γενικό Χημείο του Κράτους.
<b>17:00-17:15</b>	Αξιολόγηση της τοξικολογικής επίπτωσης από τη χρήση υλικών και αντικειμένων σ' επαφή με τρόφιμα.	<b>Ε. Λαμπή, Α. Λιούπης, Ι. Ιεραπετρίτης,</b> Εργαστήριο υλικών, Γενικό Χημείο του Κράτους.
<b>17:15-17:45</b>	<b>ΕΠΙΣΚΕΨΗ ΣΤΗΝ ΕΚΘΕΣΗ SYSKEVASIA 2008</b>	
<b>ΑΝΟΙΧΤΗ ΣΥΖΗΤΗΣΗ</b> <b>Αίθουσα Α</b>		
<b>18:00-19:00</b>	<b>Α. Ο σχεδιασμός του προϊόντος</b>	<b>(1)</b> Τι προηγείται στο σχεδιασμό της συσκευασίας ενός νέου προϊόντος: Η ανάπτυξη του γραφιστικού ή του λειτουργικού μέρους; <b>(2)</b> Η περιβαλλοντική μέριμνα ξεκινάει από το σχεδιασμό της συσκευασίας και όχι από την συλλογή των απορριμμάτων.
<b>Δευτέρα 17 Μαρτίου 2008 (απόγευμα) :</b> <b>Παράλληλη συνεδρία Β1 - Αίθουσα Β</b>		
<b>Σχεδιασμός συσκευασίας και λιαν εμπόριο</b>		
<b>ΧΡΟΝΟΣ</b>	<b>ΘΕΜΑ</b>	<b>ΕΙΣΗΓΗΤΕΣ</b>
<b>14:00-14:15</b>	Η στρατηγική σημασία της συσκευασίας: Καινοτομία και αποδοτικότητα.	<b>Γιώργος- Μιχαήλ Κλήμης,</b> Πάντειο Πανεπιστήμιο, <b>Κων/νος Καραβασίλης ,</b> ΕΛΑΙΣ-Unilever ΑΕ.

<b>14:15-14:30</b>	Η αντίληψη των Ελλήνων καταναλωτών για τα καινοτόμα επώνυμα προϊόντα ευρείας κατανάλωσης.	<b>Αδάμ Βρεχόπουλος, Ευαγγελία Μάντζαρη, Βασίλειος Κουτσιουρής, Γεώργιος Δουκίδης,</b> Τμήμα Διοικητικής Επιστήμης και Τεχνολογίας, Οικονομικό Πανεπιστήμιο Αθηνών.
<b>14:30-14:45</b>	Η συσκευασία ως όπλο στη στρατηγική του μάρκετινγκ: Το παράδειγμα των αναψυκτικών της ΕΨΑ.	<b>Παναγιώτης Μίλης,</b> ΕΨΑ ΑΕ
<b>14:45-15:00</b>	Βιομηχανικός Σχεδιασμός και ταυτότητα προϊόντων.	<b>Ξενοφών Ρητσόπουλος,</b> Βιομηχανικός Σχεδιαστής, "IN THE BOX" Display & Packaging, Ηράκλειο, Κρήτης.
<b>15:00-15:30</b>	<b>ΔΙΑΛΕΙΜΜΑ</b>	
<b>15:30-15:45</b>	Συσκευασία νέου προϊόντος τροφίμου: Χαρακτηριστικά ποιότητας και ασφάλειας τροφίμου - καινοτομία και προώθηση προϊόντος.	<b>Α. Αλυσανδράτου, Κ. Τζιά,</b> ΕΜΠ, Σχολή Χημικών Μηχανικών, Εργ. Χημείας και Τεχνολογίας Τροφίμων.
<b>15:45-16:00</b>	Εύκαμπτη Συσκευασία: Νέες λύσεις για τη συσκευασία μερίδων γάλακτος, για συσκευασίες με δυνατότητα προωθητικών/ διαφημιστικών μηνυμάτων και για πακέτα που συνδυάζουν ευκολία στη χρήση.	<b>Λευτέρης Τουρασανίδης,</b> Α. Χατζόπουλος ΑΕ.
<b>16:00-16:15</b>	Έξυπνη συσκευασία. Καινοτομίες στη διαμόρφωση της κουλτούρας.	<b>Νομικός Σπυρίδων1,2, Ρενιέρη Δέσποινα1, Καλαιτζή Σοφία1, Βλάχος Γεώργιος1, Δαρζέντας Ιωάννης2,</b> (1)Α.Τ.Ε.Ι. Αθήνας, Τμήμα Τεχνολογίας, Σ.Γ.Τ.Κ.Σ.,(2) Πανεπιστήμιο Αιγαίου, Τμήμα Μηχανικών Σχεδίασης Προϊόντων και Συστημάτων.
<b>16:15-16:30</b>	Σύγχρονος σχεδιασμός συσκευασίας, Αντιλήψεις - Παράμετροι - Στρατηγικές.	<b>Τσιρώνη Γεωργία,</b> Ελληνικό Ανοικτό Πανεπιστήμιο, ΕΑΠ.
<b>16:30-16:45</b>	Εταιρική κοινωνική ευθύνη και συσκευασία.	<b>Νικηφόρος Ηλιόπουλος, Χρυσοβαλάντης Τσιούτσιας, Παν. Σταυρόπουλος,</b> ΕΤΑΤ ΑΕ.
<b>16:45-18:00</b>	<b>ΕΠΙΣΚΕΨΗ ΣΤΗΝ ΕΚΘΕΣΗ SYSKEVASIA 2008</b>	

**ΑΝΟΙΧΤΗ ΣΥΖΗΤΗΣΗ**  
**Αίθουσα Α**

<b>18:00-19:00</b>	<b>Α. Ο σχεδιασμός του προϊόντος</b>	<b>(1)</b> Τι προηγείται στο σχεδιασμό της συσκευασίας ενός νέου προϊόντος: Η ανάπτυξη του γραφιστικού ή του λειτουργικού μέρους; <b>(2)</b> Η περιβαλλοντική μέριμνα ξεκινάει από το σχεδιασμό της συσκευασίας και όχι από την συλλογή των απορριμμάτων.
--------------------	--------------------------------------	--

**Τρίτη 18 Μαρτίου 2008 (πρωί):**  
**Γενική Συνεδρία - Αίθουσα Α**

<b>ΧΡΟΝΟΣ</b>	<b>ΘΕΜΑ</b>	<b>ΕΙΣΗΓΗΤΕΣ</b>
<b>10:00-10:25</b>	Η συσκευασία και η επισήμανση ως μέσο επικοινωνίας με τους καταναλωτές.	<b>Ιωάννα Πετροχειλου, Φουρναράκου Ματίνα,</b> ΕΤΑΤ ΑΕ.
<b>10:25-10:50</b>	Προϊοντική Ταυτότητα: Γένεση, επανατοποθέτηση και τάσεις.	<b>Λία Προέδρου,</b> Brandexcel Branding Consultants.
<b>10:50-11:15</b>	Νομοθετικό πλαίσιο για τα υλικά σε επαφή με τρόφιμα - Έλεγχος της αγοράς-Σύγχρονες τάσεις.	<b>Ευγενία Λαμπή,</b> Γενικό Χημείο του Κράτους.

<b>11:15-11:45</b>	<b>ΔΙΑΛΕΙΜΜΑ</b>	
<b>11:45-12:10</b>	Ερευνητικές δραστηριότητες του Πανεπιστημίου Ιωαννίνων στο πεδίο της συσκευασίας τροφίμων.	<b>Μιχάλης Κοντομηνάς,</b> Πανεπιστήμιο Ιωαννίνων.
<b>12:10-12:35</b>	Έξυπνη συσκευασία: Διαδραστικός έλεγχος ποιότητας προϊόντος από την παραγωγή στην κατανάλωση.	<b>Πέτρος Σ. Ταούκης,</b> ΕΜΠ, Σχολή Χημικών Μηχανικών, Εργ. Χημείας και Τεχνολογίας Τροφίμων.
<b>12:35-13:00</b>	Η υλοποίηση συστημάτων ιχνηλασιμότητας στις επιχειρήσεις τροφίμων και υλικών συσκευασίας.	<b>Φίλιππος Σφυρής και Ευάγγελος Θεοδώρου,</b> Θεοδώρου Αυτοματισμοί ΑΒΕΤΕ.
<b>13:00-14:00</b>	<b>Πρόχειρο γεύμα (μπουφές)</b>	
<b>Τρίτη 18 Μαρτίου 2008 (απόγευμα):</b> <b>Παράλληλη συνεδρία Α2 - Αίθουσα Α</b>		
<b>Καινοτομικός σχεδιασμός και νέες τεχνολογίες</b>		
<b>ΧΡΟΝΟΣ</b>	<b>ΘΕΜΑ</b>	<b>ΕΙΣΗΓΗΤΕΣ</b>
<b>14:00-14:15</b>	Η συμβολή του Συστήματος GS1 για την ιχνηλασιμότητα των τροφίμων.	<b>Τάσος Τσαπραλής,</b> GS1 Ελλάς.
<b>14:15-14:30</b>	Η επίδραση του RFID σε διαφορετικά επίπεδα συσκευασίας για τον εκσυγχρονισμό των διαδικασιών αποθήκευσης.	<b>Αγγελική Καραγιαννάκη,</b> <b>Κατερίνα Πραματάρη, Γεώργιος Δουκίδης,</b> Ερευνητικό Κέντρο ELTRUN, Τμήμα Διοικητικής Επιστήμης και Τεχνολογίας, Οικονομικό Πανεπιστήμιο Αθηνών.
<b>14:30-14:45</b>	Τεχνολογίες Ταχείας Ανάπτυξης Προϊόντων: Εφαρμογές στον σχεδιασμό προϊόντων συσκευασίας.	<b>Ι. Γιαννατσής, Χ. Σχίζας,</b> <b>Β. Δεδούσης και Δ. Καραλέκας,</b> Εργαστήριο Σύγχρονων Τεχνολογιών Παραγωγής & Ελέγχου, Τμήμα Βιομηχανικής Διοίκησης και Τεχνολογίας, Πανεπιστήμιο Πειραιώς.
<b>14:45-15:00</b>	Τα οφέλη και η στάση των καταναλωτών απέναντι σε καινοτόμες υπηρεσίες από την εφαρμογή της τεχνολογίας RFID στην συσκευασία προϊόντος.	<b>Αριστείδης Θεοτόκης,</b> <b>Κατερίνα Πραματάρη, Γεώργιος Δουκίδης,</b> ELTRUN, Τμήμα Διοικητικής Επιστήμης και Τεχνολογίας, Οικονομικό Πανεπιστήμιο Αθηνών.
<b>15:15-15:45</b>	<b>ΔΙΑΛΕΙΜΜΑ</b>	
<b>15:45-16:00</b>	Ανάπτυξη ενός μικροβιακού χρονοθερμοκρασιακού δείκτη (Time Temperature Indicator, TTI) για την παρακολούθηση της ποιότητας των τροφίμων.	<b>Χαρίκλεια Βαϊκούση, Κων. Κουτσουμανής και Κων. Μπιλιαδέρης,</b> Τομέας Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων Γεωπονική Σχολή, Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης.
<b>16:00-16:15</b>	Υπολογισμός βέλτιστης συσκευασίας για την επίτευξη μέγιστης διατηρησιμότητας ξηρών τροφίμων σε δυναμικές συνθήκες συντήρησης.	<b>Π. Σ. Ταούκης, Γ.Ι. Κατσαρός, Β. Καπόπουλος,</b> <b>Ε. Δερμεσονλούογλου,</b> ΕΜΠ, Σχολή Χημικών Μηχανικών, Εργαστήριο Χημείας και Τεχνολογίας Τροφίμων.
<b>16:15-16:30</b>	Ανάπτυξη και χρήση μαθηματικών μοντέλων για την επιλογή συσκευασίας τροποποιημένης ατμόσφαιρας νωπών φιλέτων ψαριού.	<b>Θ. Τσιρώνη, Μ. Τσεβδού και Π. Ταούκης,</b> Εργαστήριο Χημείας και Τεχνολογίας Τροφίμων, Σχολή Χημικών Μηχανικών,  Εθνικό Μετσόβιο Πολυτεχνείο.
<b>16:30-17:45</b>	<b>ΕΠΙΣΚΕΨΗ ΣΤΗΝ ΕΚΘΕΣΗ SYSKEVASIA 2008</b>	
<b>17:45-18:00</b>	<b>Ανακοίνωση Βραβείων Σπουδαστών (Αίθουσα Α).</b>	

<b>ΑΝΟΙΧΤΗ ΣΥΖΗΤΗΣΗ</b>		
<b>Αίθουσα Α</b>		
<b>18:00-19:00</b>	<b>Β. Οι εξελίξεις στις καταναλωτικές αγορές και συσκευασία .</b>	<b>(1)</b> Συσκευασία και δημογραφικές μεταβολές σε ένα παγκοσμιοποιημένο περιβάλλον. <b>(2)</b> Συσκευασία, το λιαν εμπόριο και ο καταναλωτής.
<b>Τρίτη 18 Μαρτίου 2008 (απόγευμα):</b> <b>Παράλληλη συνεδρία Β2 - Αίθουσα Β</b>		
<b>Υλικά μηχανές και διαδικασίες</b>		
<b>ΧΡΟΝΟΣ</b>	<b>ΘΕΜΑ</b>	<b>ΕΙΣΗΓΗΤΕΣ</b>
<b>14:00-14:15</b>	Συσκευασία και logistics.	<b>Κώστας Λάμπρου, Μιχάλης Βλαζάκης,</b> ΜΑΒΕ ΕΠΕ.
<b>14:15-14:30</b>	Σχεδιασμός της κατάλληλης συσκευασίας προστασίας από φυσικούς κινδύνους κατά μεταφορά και αποθήκευση.	<b>Αντώνης Καναβούρας,</b> ΑΤΕΙΘ, Παράρτημα Κατερίνης.
<b>14:30-14:45</b>	Συσκευασία και παράγοντες που επεμβαίνουν στην αποθήκη.	<b>Χρήστος Σακκόπουλος,</b> Σέφερ Ελλάς ΑΕ.
<b>14:45-15:00</b>	Καινοτομίες στην διαχείριση εργασιών στις εκτυπώσεις συσκευασίας.	<b>Αναστάσιος Πολίτης,</b> ΤΕΙ Αθήνας, Τμήμα Τεχνολογίας Γραφικών Τεχνών.
<b>15:00-15:15</b>	<b>Adding Value in Commodity Markets:</b> Strategies employed in delivering added value to clients in commodity markets with particular focus on the secondary packaging industry.	<b>Simon Weller,</b> Μαίλλης ΑΕ.
<b>15:15-15:30</b>	The Challenge of Sustainable Development and Packaging – an EMPAC Perspective.	<b>Guy Standaert</b> EMPAC – ΣΕΚΑΣΥΛ.
<b>15:30-15:45</b>	<b>ΔΙΑΛΕΙΜΜΑ</b>	
<b>15:45-16:00</b>	Βιο-διασπώμενα πλαστικά. Εύκολη και ασφαλής οικολογική λύση στο πρόβλημα της περιβαλλοντικής ρύπανσης, με τη χρήση προσθέτων κατά την παραγωγή τους.	<b>Eugen Karl Mössner</b> IKNG S.A (IONIAN KALK BOPEIOY ELLAΔOS ABEE)
<b>16:00-16:15</b>	Πλαστική Συσκευασία : Αναβάθμιση λειτουργικότητας και εμφάνισης με την ενσωμάτωση ειδικών προσθέτων.	<b>Γ. Κόρκακας Μ. Μετοχιανάκη,</b> Πλαστικά Κρήτης ΑΕ.
<b>16:15-16:30</b>	Βασικές ιδιότητες χρωστικών που χρησιμοποιούνται στη συσκευασία τροφίμων και ποτών.	<b>Θεόδωρος Νικλάνοβιτς, Γιάννης Μακρής,</b> Σούρης και Σια ΑΒΕΕ.
<b>16:30-16:45</b>	Εφαρμογές, περιορισμοί και προοπτικές του βιοδιασπώμενου πολυμερούς PLA (polylactic acid or polylactide).	<b>Κωνσταντίνος Στριγγλόγιαννης,</b> Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών.
<b>16:45-17:00</b>	Βελτίωση της συσκευαστικής συμπεριφοράς πολυμερικών μεμβρανών με την ενσωμάτωση νανοσωματιδίων.	<b>Κώστας Δελίδης,</b> ΤΕΙ Κοζάνης.
<b>17:00-17:15</b>	Φωτο-βιοαποικοδομήσιμα πλαστικά ως υλικά συσκευασίας τροφίμων.	<b>Νίκος Κατσαρός,</b> ΕΚΕΦΕ Δημόκριτος.
<b>17:15-17:45</b>	<b>ΕΠΙΣΚΕΨΗ ΣΤΗΝ ΕΚΘΕΣΗ SYSKEVASIA 2008</b>	
<b>17:45-18:00</b>	<b>Ανακοίνωση Βραβείων Σπουδαστών (Αίθουσα Α)</b>	

<b>ΑΝΟΙΧΤΗ ΣΥΖΗΤΗΣΗ</b>		
<b>Αίθουσα Α</b>		
<b>18:00-19:00</b>	<b>Β. Οι εξελίξεις στις καταναλωτικές αγορές και συσκευασία.</b>	<b>(1)</b> Συσκευασία και δημογραφικές μεταβολές σε ένα παγκοσμιοποιημένο περιβάλλον. <b>(2)</b> Συσκευασία, το λιανεμπόριο και ο καταναλωτής.

#### ΑΝΑΡΤΗΜΕΝΕΣ ΕΙΣΗΓΗΣΕΙΣ (POSTERS)

Αρχές αξιολόγησης μιας συσκευασίας με περιβαλλοντικά κριτήρια. Η περίπτωση συσκευασίας σαμπουάν.	<b>Μ. Κερκίδου, Μ. Κουρεμπελέ, Κ. Κόνδυλα,</b> Πανεπιστήμιο Πειραιώς & Εθνικό Μετσόβιο Πολυτεχνείο, Τμήμα Βιομηχανικής Διοίκησης & Χημικών Μηχανικών.
Βελτίωση της ποιότητας και της υγιεινής κατάστασης του χωριάτικου λουκάνικου και χαλβά Φαρσάλων σε συσκευασία τροποποιημένης ατμόσφαιρας.	<b>Α. Γκόβαρης<sup>1</sup>, Π. Γιανούλη<sup>2</sup>, Λ. Σακκάς<sup>1</sup>, Η. Χαντζιάρας<sup>1</sup>, Ν. Σολωμάκος<sup>1</sup>, Α. Πεξαρά<sup>1</sup>, Γ. Γαροφαλάκης<sup>3</sup></b> (1)Τμήμα Κτηνιατρικής Παν.Θεσσαλίας, (2) Γεωπονικό Τμήμα Παν. Θεσσαλίας, (3) ΕΤΑΤ
Φιάλη ελαιόλαδου "Λήκυθος".	<b>Δαμιανός Ιατρίδης,</b> Βιομηχανικός Σχεδιαστής
Καινοτομικός σχεδιασμός εμφιαλωμένου νερού.	<b>Γ. Χιονίδης, Π. Κυράτσης, Β. Δινοπούλου.</b> ΤΕΙ Δυτικής Μακεδονίας, Τμήμα Βιομηχανικού Σχεδιασμού.
Θεωρητική ανάπτυξη πρωτότυπης συσκευασίας μπίρας.	<b>Γ. Μήτρακας, Ι.Γ. Μπλούκας</b> Τομέας Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Γεωπονική Σχολή ΑΠΘ.
Σχεδιασμός πρωτότυπης συσκευασίας ελαιόλαδου.	<b>Α. Σμαρόπουλος<sup>1</sup>, Β.Δινοπούλου<sup>2</sup>, Π. Κυράτσης<sup>3</sup></b> ΤΕΙ Δυτικής Μακεδονίας, Τμήμα Βιομηχανικού Σχεδιασμού.
Επίδραση νανοεγκλεισμάτων μοντμοριλλονίτη στην μοριακή δυναμική και τις θερμικές ιδιότητες του πολυγαλακτικού οξέος.	<b>Άννα Σπανουδάκη<sup>1</sup>, Π. Πίσσης<sup>1</sup>, Ι. Ζουμπουρτικούδης<sup>2</sup>, Σ.Μαρράς<sup>3</sup> και Κ. Παναγιώτου<sup>3</sup>.</b> (1)Τομέας Φυσικής, Σχολή Εφαρμοσμένων Μαθηματικών και Φυσικών Επιστημών, ΕΜΠ (2)Σχολή Βιομηχανικού Σχεδιασμού, ΤΕΙ Δυτικής Μακεδονίας (3)Σχολή Χημικών Μηχανικών, Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης.
Η υπεριώδης ακτινοβολία ως εργαλείο αποστείρωσης στην Βιομηχανία Τροφίμων και όχι μόνο.	<b>Δ. Σταυρούλιας,</b> ΛΙΘΟΜΗΧΑΝΙΚΗ ΕΠΕ
Οι σύγχρονες περιβαλλοντικές απαιτήσεις της βιομηχανίας της συσκευασίας από τα εκτυπωτικά υποστρώματα. Πράσινα υλικά συσκευασίας.	<b>Μ.Κ. Τσιγώνιας<sup>1,2</sup>, Ν.Κ.Κακίζης<sup>1</sup>, Σ.Ι. Νομικός<sup>2</sup>, Ε. Πλούμη<sup>2</sup>, Β.Ν.Ακύλας<sup>1</sup>, Ν.Κ.Κανελλόπουλος<sup>1</sup>,</b> (1) Εργαστήριο μεμβρανών και υλικών για περιβαλλοντικούς διαχωρισμούς, Ινστιτούτο Φυσικοχημείας, ΕΚΕΦΕ Δημόκριτος,(2)Τμήμα Τεχνολογίας Γραφικών Τεχνών, ΑΤΕΙ Αθήνας.
Συσκευασία τροφίμων και HACCP.	<b>Χ. Σούκουλης, Δ. Λεμπέση, Κ. Τζιά</b> Εργαστήριο Χημείας και Τεχνολογίας Τροφίμων ΕΜΠ.