

**ΠΑΡΕΧΟΜΕΝΕΣ ΥΠΗΡΕΣΙΕΣ ΚΑΙ ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΑ
ΕΝΔΙΑΦΕΡΟΝΤΑ ΓΙΑ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ
ΑΠΟ ΘΕΟΦΑΝΗ ΓΕΩΡΓΟΠΟΥΛΟ,
ΚΑΘΗΓΗΤΗ ΕΦΑΡΜΟΓΩΝ
ΤΜΗΜΑ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ
ΤΕΙ ΘΕΣΣΑΛΙΑΣ**

e-mail f.georgopoulos@teilar.gr, τηλ. 6977750615

- Παροχή συμβουλών σε επιχειρήσεις τροφίμων για την επισήμανση τροφίμων σύμφωνα με τον Ευρωπαϊκό Κανονισμό 1169/2011.
- Παροχή συμβουλών σε αγρότες για «**ΟΙΚΟΤΕΧΝΙΚΗ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ**», σύμφωνα με την ΥΑ 4912/120862 (ΦΕΚ 2468/17-11-2015)
- Μετάφραση συσκευασιών-επισημάνσεων τροφίμων (από αγγλική γλώσσα στην ελληνική και από την ελληνική γλώσσα στην αγγλική γλώσσα).
- Επιθεώρηση προμηθευτών επιχειρήσεων τροφίμων για λογαριασμό επιχειρήσεων λιανικής πώλησης (super markets).
- Παροχή συμβουλών σε επιχειρήσεις τροφίμων που εμπορεύονται, αποθηκεύουν, παράγουν και συσκευάζουν **τρόφιμα χωρίς γλουτένη**.
- Επισήμανση αλλεργιογόνων σε ζαχαροπλαστική, αρτοποιεία και σε εταιρείες υγειονομικού ενδιαφέροντος π.χ. εστιατόρια, ξενοδοχεία, μαζική εστίαση (**προσυσκευασμένων και μη προσυσκευασμένων τροφίμων σύμφωνα με τον Ευρωπαϊκό Κανονισμό για την επισήμανση των τροφίμων 1169/2011, ισχύει από 13/12/2014**).
- Παροχή συμβουλών για τα πρόσθετα τροφίμων, χρωστικές τροφίμων, γλυκαντικά τροφίμων (Κώδικας Τροφίμων και Ποτών, κανονισμοί 1130/2011, 1129/2011, 1131/2011) και για την ορθή εφαρμογή του ελληνικού κώδικα τροφίμων και ποτών (ΚΤΠ).

- Παροχή συμβουλών σε επιχειρήσεις τροφίμων για την εφαρμογή ισχυρισμών διατροφής και υγείας των τροφίμων σύμφωνα με τον Ευρωπαϊκό Κανονισμό 1924/2006.
- Παροχή συμβουλών σε επιχειρήσεις τροφίμων σχετικά με την νομοθεσία τροφίμων για την υγιεινή και ασφάλεια των τροφίμων και συστήματα ποιότητας (Κανονισμός 852/2004, HACCP, ISO 22000, ISO 9001).
- Εκπαίδευση προσωπικού επιχειρήσεων τροφίμων σύμφωνα με την νομοθεσία του ΕΦΕΤ επιπέδου 1 και επιπέδου 2 (εγγεγραμμένος εκπαιδευτής στο μητρώο του ΕΦΕΤ).
- Εκπροσώπηση εταιρειών ως Γεωπόνος Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων για τα δείγματα τροφίμων τα οποία εξετάζονται στις Υπηρεσίες του Γενικού Χημείου του Κράτους, σύμφωνα με τον Κώδικα τροφίμων και ποτών.
- Παροχή συμβουλών για νομοθεσία, HACCP, Τεχνολογία και ποιοτικό έλεγχο παραδοσιακών ζυμαρικών, Τεχνολογία και ποιοτικός έλεγχος ρυζιού, Τεχνολογία και ποιοτικό έλεγχο προϊόντων αρτοποιίας.
- Μέτρηση ρεολογικών ιδιοτήτων αλεύρων ολικής άλεσης, αλεύρων αρτοποιίας.
- Επίδραση πρόσθετων αλεύρων (βελτιωτικά, ένζυμα, βυναλεύρων) στα φυσικοχημικά χαρακτηριστικά άρτου, αρτοσκευασμάτων και αλεύρων.
- Ποιοτικός έλεγχος, διασφάλιση ποιότητας, διαχείριση ασφάλειας και υγιεινής αλευροβιομηχανιών και βιομηχανιών αρτοποιίας, ζαχαροπλαστικής, ζαχαρωδών προϊόντων (μαρμελάδες, ζελέ, γλυκών κουταλιού, παστέλι, караμέλα, λουκούμια).
- Επισήμανση και νομοθεσία προϊόντων σιτηρών. Διατροφική επισήμανση τροφίμων, προϊόντων σιτηρών και αρτοσκευασμάτων.
- Οργανοληπτικός έλεγχος τροφίμων και ποτών
- Έρευνα και ανάπτυξη νέων αλεύρων, αρτοσκευασμάτων, προϊόντων ζαχαροπλαστικής, παραδοσιακών ζυμαρικών, ζαχαρωδών προϊόντων (μαρμελάδες, ζελέ, γλυκών κουταλιού, παστέλι, караμέλα, λουκούμια).

- Έρευνα και ανάπτυξη αρτοσκευασμάτων, προϊόντων ζαχαροπλαστικής παραδοσιακών ζυμαρικών, ζαχαρωδών προϊόντων (μαρμελάδες, ζελέ, γλυκών κουταλιού, παστέλι, καραμέλα, λουκούμια) με μειωμένες θερμίδες (μειωμένα σάκχαρα, μειωμένα λιπαρά).
- Έρευνα και ανάπτυξη αρτοσκευασμάτων χωρίς γλουτένη, προϊόντων ζαχαροπλαστικής παραδοσιακών ζυμαρικών χωρίς γλουτένη, μαγιονέζας, κέτσαπ, μουστάρδας, διαφόρων εδεσμάτων.
- Έρευνα και ανάπτυξη αρτοσκευασμάτων, προϊόντων ζαχαροπλαστικής παραδοσιακών ζυμαρικών με χαμηλό γλυκαιμικό δείκτη.
- Προσδιορισμός γλυκαιμικού δείκτη σε προϊόντα ζαχαροπλαστικής, γλυκισμάτων, ζελέδων, παραδοσιακών ζυμαρικών, αρτοσκευάσματα.
- Υπολογισμός διατροφικής δήλωσης των προσσκευασμένων τροφίμων (υποχρεωτική από 13/12/2016).