



ΓΕΩΠΟΝΙΚΟ ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΑΘΗΝΩΝ

ΤΜΗΜΑ ΕΠΙΣΤΗΜΗΣ & ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

40^ο εργαστήριο
γαλακτοκομίας
1964 - 2004

Σαράντα χρόνια συμβολής

στη γαλακτοκομική

έρευνα και εκπαίδευση.



ΑΘΗΝΑ, ΙΟΥΛΙΟΣ 2004



ISBN: 960-85847-7-9

Εκδότης: Εργαστήριο Γαλακτοκομίας, Γεωπονικού Πανεπιστημίου Αθηνών.

Το φυλλάδιο διατίθεται δωρεάν.

Απαγορεύεται η αναδημοσίευση ή αναπαραγωγή του παρόντος έργου στο σύνολό του ή τμημάτων του με οποιονδήποτε τρόπο, καθώς και η μετάφραση ή διασκευή του ή εκμετάλλευσή του με τρόπο μηχανικό ή ηλεκτρονικό ή οποιονδήποτε άλλο χωρίς γραπτή άδεια του εκδότη.

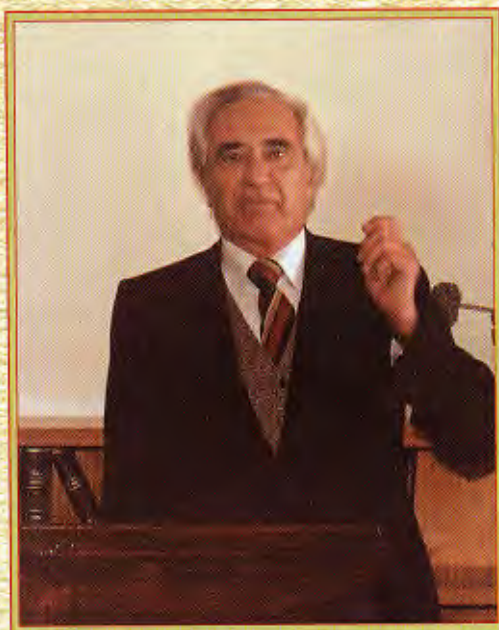
ΓΕΩΠΟΝΙΚΟ ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΑΘΗΝΩΝ
ΤΜΗΜΑ ΕΠΙΣΤΗΜΗΣ & ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

40 *το εργαστήριο*
γαλακτοκομίας
1 9 6 4 - 2 0 0 4

Σαράντα χρόνια συμβολής
στη γαλακτοκομική
έρευνα και εκπαίδευση.



ΑΘΗΝΑ, ΙΟΥΛΙΟΣ 2004



Στη μνήμη του Βύρωνα Κ. Βεϊνόγλου, πρώην Πρύτανη του
Γεωπονικού Πανεπιστημίου Αθηνών, πρώτου Καθηγητή
και Διευθυντή του Εργαστηρίου Γαλακτοκομίας.



Η χορηγία της έκδοσης από συνεργάτες του Εργαστηρίου Γαλακτοκομίας, αποτελεί έμπρακτη εκδήλωση τιμής και εμπιστοσύνης.

ΧΟΡΗΓΟΙ ΤΗΣ ΕΚΔΟΣΗΣ

Για την εκτύπωση της παρούσας έκδοσης, το Εργαστήριο Γαλακτοκομίας είχε τρεις επιλογές. Να ζητήσει από το Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών να καλύψει τα σχετικά έξοδα, να δεχθεί σχετική χορηγία μεγάλης γαλακτοβιομηχανίας της χώρας μας ή να απευθυνθεί σε συνεργάτες του, που το στήριξαν οικονομικά τα 40 χρόνια της λειτουργίας του. Προτιμήθηκε η τελευταία λύση, γιατί θεωρήθηκε ότι με τον τρόπο αυτόν το Εργαστήριο τιμά αυτούς που επί χρόνια στάθηκαν δίπλα του στην προσπάθεια του για την αναβάθμιση της ελληνικής γαλακτοκομίας.

Με σχετική επιστολή κοινοποιήθηκε στους συνεργάτες του Εργαστηρίου η πρόθεσή του να δεχθεί συμβολικές χορηγίες για την έκδοση των πεπραγμένων του, το ύψος των οποίων θα καθόριζε καθένας μόνος του. Η ανταπόκριση ήταν συγκινητική. Σε διάστημα ολίγων ημερών υπερκαλύφθηκε το ποσό που εκτιμήθηκε ότι χρειαζόταν για την έκδοση και τη δημοσιοποίησή της. Για μένα, που σε λίγες ημέρες ολοκληρώνω τη μακρόχρονη απασχόλησή μου στο Εργαστήριο Γαλακτοκομίας, αυτή η εκδήλωση αγάπης και εκτίμησης αποτέλεσε την πιο όμορφη στιγμή της σταδιοδρομίας μου.

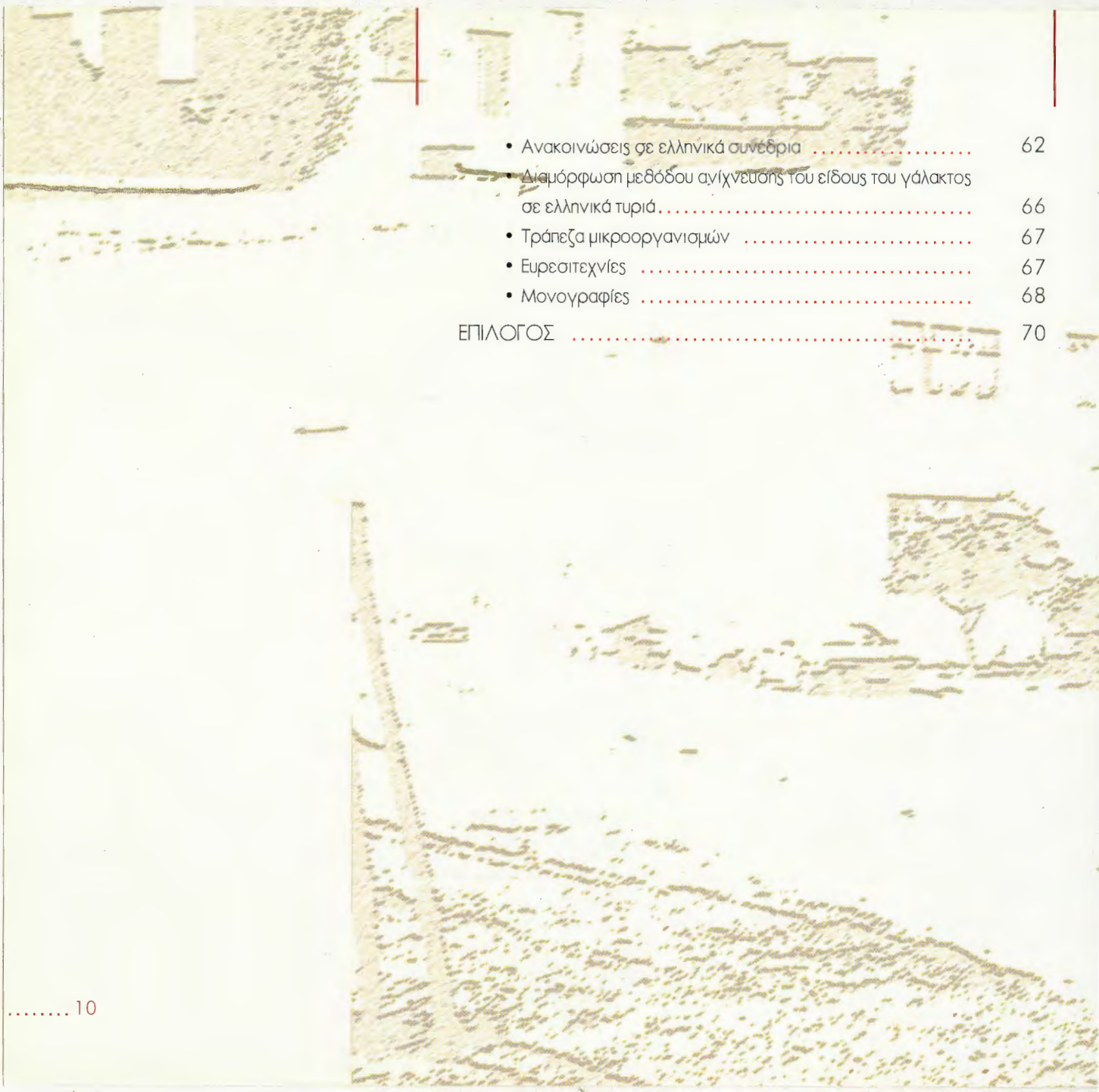
Στη συνέχεια παρατίθενται, κατά τάξη μεγέθους χορηγίας, όσοι συμμετείχαν στα έξοδα παραγωγής και διανομής της έκδοσης αυτής, προς τους οποίους εκφράζονται θερμότερες ευχαριστίες. Το πλεόνασμα χρημάτων που υπάρχει θα διατεθεί στην έρευνα του Εργαστηρίου.

- ΔΕΛΤΑ, ΠΡΟΤΥΠΟΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑ ΓΑΛΑΚΤΟΣ Α.Ε.
- ΣΥΝΔΕΣΜΟΣ ΕΛΛΗΝΙΚΩΝ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΩΝ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ
- ΛΟΤΟΥΣ, ΕΠΙΧΕΙΡΗΜΑΤΙΚΕΣ, ΣΥΜΒΟΥΛΕΥΤΙΚΕΣ & ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΕΣ ΥΠΗΡΕΣΙΕΣ Ε.Π.Ε.
- ΗΠΕΙΡΟΣ Α.Ε.Β.Ε., ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΓΑΛΑΚΤΟΣ
- ΣΥΛΛΟΓΟΣ ΤΥΡΟΚΟΜΩΝ Ν. ΡΕΘΥΜΝΗΣ
- ΤΕΤΡΑ ΠΑΚ ΕΛΛΑΣ
- ΦΑΓΕ Α.Ε., ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ ΓΑΛΑΚΤΟΣ

- ΒΙΓΛΑ Α.Ε.Β.Ε.
- ΑΓΡΟΤΙΚΗ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑ ΓΑΛΑΚΤΟΣ ΗΠΕΙΡΟΥ Α.Ε., ΔΩΔΩΝΗ
- AGROPLAN Α.Ε.
- ALINDA Α.Ε.
- ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ ΓΑΛΑΚΤΟΣ, ΜΠΙΖΙΟΣ Α.Ε.
- ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΗ ΚΡΗΤΗΣ Α.Ε.
- ΙΩΑΝΝΗΣ ΔΟΥΚΙΔΗΣ & ΥΙΟΙ Ο.Ε., ΤΥΡΟΚΟΜΙΚΑ, ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗ ΠΕΡΙΟΧΗ ΚΟΜΟΤΗΝΗΣ
- ΚΟΥΡΕΛΑΣ Α.Ε., ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ ΓΑΛΑΚΤΟΣ
- RHODIA HELLAS Α.Ε.Β.Ε.
- ΣΥΛΛΟΓΟΣ ΤΥΡΟΚΟΜΩΝ ΚΕΦΑΛΛΗΝΙΑΣ
- ΤΕΣΚΟ Α.Ε., ΤΕΧΝΙΚΗ & ΕΜΠΟΡΙΚΗ ΕΤΑΙΡΕΙΑ
- ΧΩΤΟΣ Α.Β.Ε.Ε.
- ΕΝΩΣΗ ΑΓΡΟΤΙΚΩΝ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΩΝ ΝΑΞΟΥ
- ΣΥΛΛΟΓΟΣ ΤΥΡΟΚΟΜΩΝ ΚΑΙ ΜΕΤΑΠΟΙΗΤΩΝ ΓΑΛΑΚΤΟΣ Ν. ΧΑΝΙΩΝ, ΤΑ ΛΕΥΚΑ ΟΡΗ
- ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑ ΓΑΛΑΚΤΟΣ, ΜΕΓΓΑΛ Α.Ε.
- ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΜΑΝΤΑΜΑΔΟΥ, ΜΥΣΤΑΚΕΛΛΗΣ Ε. ΙΩΑΝΝΗΣ
- ΕΛΛΗΝΙΚΟΣ ΟΡΓΑΝΙΣΜΟΣ ΓΑΛΑΚΤΟΣ
- ΕΛΣΑ Α.Ε.
- ΕΝΩΣΗ ΑΓΡΟΤΙΚΩΝ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΩΝ ΚΑΛΑΒΡΥΤΩΝ
- ΑΦΟΙ ΤΖΟΥΡΜΠΑΚΗ Ο.Ε.
- ΣΙΣΜΑΝΙΔΗΣ, ΓΡΑΦΟΗΡΤΙΚΑ SUPPLIES
- ΪΔΡΥΜΑ ΒΑΡΩΝΟΥ ΜΙΧΑΗΛ ΤΟΣΙΤΣΑ, ΤΥΡΟΚΟΜΕΙΟ, ΜΕΤΣΟΒΟ
- ΜΑΛΒΑ Ε.Π.Ε.
- ΑΦΟΙ ΑΝ. ΣΤΑΜΟΥΛΗ Ο.Ε.
- ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΟΣ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΟΣ ΠΥΛΑΡΟΥ
- ΕΝΩΣΗ ΑΓΡΟΤΙΚΩΝ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΩΝ ΤΗΝΟΥ

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

ΠΡΟΛΟΓΟΣ	11-14
ΤΟ ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΑΣ	15
• ΓΕΝΙΚΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ	15
• ΙΣΤΟΡΙΚΟ ΙΔΡΥΣΗΣ	15
• ΠΡΟΣΩΠΙΚΟ	18
♦ Που υπηρετεί	18
♦ Που υπηρέτησε	19
• ΔΙΑΤΕΛΕΣΑΝΤΕΣ ΔΙΕΥΘΥΝΤΕΣ	19
• ΚΤΙΡΙΑΚΗ ΥΠΟΔΟΜΗ	20
• ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΑΚΟΣ ΚΑΙ ΑΛΛΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ	21
• ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΕΣ	26
♦ Εκπαιδευτική	26
♦ Συμμετοχή στη λειτουργία του Γ.Π.Α.	29
♦ Εξωπανεπιστημιακή δραστηριότητα	30
♦ Ερευνητικά προγράμματα - Χρηματοδοτήσεις	43
♦ Ερευνητικό έργο	47
• Δημοσιεύσεις σε διεθνή περιοδικά	47
• Δημοσιεύσεις σε ελληνικά περιοδικά	55
• Ανακοινώσεις σε διεθνή συνέδρια	62



• Ανακοινώσεις σε ελληνικά συνέδρια	62
• Διαμόρφωση μεθόδου αγίνευσης του είδους του γάλακτος σε ελληνικά τυριά	66
• Τράπεζα μικροοργανισμών	67
• Ευρεσιτεχνίες	67
• Μονογραφίες	68

ΕΠΙΛΟΓΟΣ	70
----------------	----

ΠΡΟΛΟΓΟΣ

*Αισθάνομαι προνομιούχος που
έτυχε σε μένα η τιμή να κάνω
ένα σύντομο απολογισμό των
πεπραγμένων του Εργαστηρίου
Γαλακτοκομίας του Γ.Π.Α.*

Το Εργαστήριο Γαλακτοκομίας του Γεωπονικού Πανεπιστημίου Αθηνών άρχισε τη λειτουργία του πριν από σαράντα περίπου χρόνια. Παραλήφθηκε από τον πρώτο Διευθυντή του σε «θλιβερή» κατάσταση, αφού οι ανάγκες της εποχής είχαν επιβάλλει τη χρήση του ως πιπνατροφείου. Αυτό όμως δεν εμπόδισε αυτούς που το πρωτόστελέχωσαν, με σκληρή προσωπική εργασία, να αποκαταστήσουν τη λειτουργία του και να το μετατρέψουν σε ένα από τα πιο σύγχρονα, για την εποχή εκείνη, κέντρα έρευνας και εκπαίδευσης στη γαλακτοκομία, σε Ευρωπαϊκό επίπεδο.

Από τις πρώτες ημέρες της λειτουργίας του διαπιστώθηκε ότι οι διαθέσιμες σχετικές κρατικές πιστώσεις ήταν περιορισμένες και δεν επαρκούσαν ούτε, για την εκπαίδευση των φοιτητών του. Για το λόγο αυτό απευθύνθηκε σε διάφορους κρατικούς και ιδιωτικούς φορείς αλλά και σε γαλακτοβιομηχανίες προτείνοντας καινή δράση για την αναβάθμιση της σχεδόν ανύπαρκτης γαλακτοκομικής έρευνας και εκπαίδευσης της χώρας μας. Η προσπάθεια αυτή απέδωσε καρπούς και πολύ σύντομα αναπτύχθηκαν συνεργασίες που του επέτρεψαν να οργανώσει την έρευνά του, να προσφέρει πλήρη προπτυχιακή εκπαίδευση στους φοιτητές του και να ιδρύσει αλλά και να λειτουργήσει, σε χρόνους χαλεπούς, Τμήμα Μεταπτυχιακών Σπουδών στη Γαλακτοκομία, το μοναδικό στις Γεωπονικές Σχολές της χώρας μας.

Αργότερα υπέβαλε πολλές ερευνητικές προτάσεις τόσο προς την Ευρωπαϊκή Ένωση όσο και προς τη Γενική Γραμματεία Έρευνας και Τεχνολογίας, που σχεδόν στο σύνολό τους εγκρίθηκαν, ενώ παράλληλα χρηματοδοτήθηκε πολλές φορές από το Υπουργείο Γεωργίας, σημερινό Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων. Απέκτησε έτσι σταδιακά προσωπικό και εξοπλισμό που κατέστησαν πιο εύκολο το έργο του και πιο σημαντική τη συμβολή του στη γαλακτοκομία μας. Στη σημερινή του μορφή, πέραν των γραφείων του προσωπικού του και της γραμματείας του περιλαμβάνει αίθουσες χημείας και μικροβιολογίας για εκπαίδευση των φοιτητών, χώρους για πραγματοποίηση έρευνας, αίθουσα διαλέξεων και βιβλιοθήκης, αίθουσα συλλογής μικροοργανισμών αυτόχθονης χλωρίδας



Το έργο που θα παρουσιαστεί, μικρό ή μεγάλο, είναι αποτέλεσμα προσπάθειας όλων όσων υπηρέτησαν κατά καιρούς στο Εργαστήριο.




και σε πιλοτική μορφή όλα τα τμήματα ενός σύγχρονου γαλακτοκομείου, όπου οι φοιτητές του ασκούνται στην παραγωγή διαφόρων γαλακτοκομικών προϊόντων. Παράλληλα παρέχει στέγη και στην Εθνική Επιτροπή Γάλακτος Ελλάδος, ύστερα από σχετική απόφαση της συγκλήτου του Γεωπονικού Πανεπιστημίου. Είναι από τα Εργαστήρια με την πιο εξωστρεφή επιστημονική δράση, που διαθέτει πλούσιο και σύγχρονο εξοπλισμό, άξιο προσωπικό και μεγάλη διάθεση προσφοράς που δεν περιορίζεται στα όρια του Πανεπιστημίου.

Κατά ευτυχή συγκυρία, τα σαράντα χρόνια της λειτουργίας και προσφοράς του συμπίπτουν με δύο πολύ σημαντικά, γι' αυτό, γεγονότα. Το ένα είναι ότι, μετά από προσπάθειες ετών, το Υπουργείο Παιδείας αποφάσισε να χρηματοδοτήσει την ανακαίνιση και τον εκσυγχρονισμό των κτιριακών του εγκαταστάσεων, ώστε σύντομα να λειτουργεί πιο άνετα και πιο αποτελεσματικά. Ο πλούσιος εξοπλισμός του, σύγχρονος και παλιός, θα αναδιαταχθεί κατά τρόπο που να εξυπηρετεί τις σημερινές ανάγκες του ενώ δημιουργείται χώρος για νέες δραστηριότητες, έρευνα και εκπαίδευση των φοιτητών. Το άλλο γεγονός σχετίζεται με το προσωπικό του. Με το τέλος του τρέχοντος ακαδημαϊκού έτους ολοκληρώνεται η αποχώρηση των παλαιών στελεχών του, με ευθύνη των οποίων λειτούργησε όλα αυτά τα χρόνια. Δημιουργούνται έτσι νέες προϋποθέσεις και καλύτερες προοπτικές για τη συνέχιση της δραστηριότητας του για έργο ποσοτικά και ποιοτικά καλύτερο, που είναι βέβαιο ότι θα πραγματοποιηθεί.

Στις συνθήκες αυτές η δημοσιοποίηση του έργου που πραγματοποίησε το Εργαστήριο Γαλακτοκομίας στα περίπου σαράντα χρόνια της λειτουργίας αποτελεί υποχρέωση προς όλους που με οποιονδήποτε τρόπο συνέβαλαν σε αυτό αλλά και προς αυτούς που υπηρετούν σήμερα τη γαλακτοκομία της χώρας μας και επιθυμούν ενημέρωση. Τονίζεται με έμφαση ότι το έργο που θα παρουσιαστεί στην έκδοση αυτή, μικρό ή μεγάλο, είναι αποτέλεσμα κοινής προσπάθειας όλων όσων κατά καιρούς υπηρέτησαν στο Εργαστήριο.

Είναι προφανές ότι το συνολικό έργο σαράντα χρόνων λειτουργίας ενός «ζωντανού» Εργαστηρίου, όπως είναι της Γαλακτοκομίας, δεν



Οι δυνατότητες και η δυναμική του Εργαστηρίου σήμερα, αποτελούν εγγύηση για περισσότερο και πιο ποιοτικό έργο στο μέλλον.

είναι δυνατόν να παρουσιαστεί σε μία μικρή έκδοση όπως είναι η παρούσα.


Για το λόγο αυτό θα καταβληθεί προσπάθεια να αναδειχθούν οι πιο σημαντικές πλευρές του.

Το Εργαστήριο Γαλακτοκομίας εκφράζει τις πιο θερμές του ευχαριστίες προς το Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών γιατί το αγκάλιασε όλα τα χρόνια της λειτουργίας του και του συμπαραστάθηκε, στο μέτρο του δυνατού, στις όποιες δραστηριότητες ανέπτυξε. Ενδεχόμενα η οικονομική του συμβολή να ήταν περιορισμένη, γιατί τέτοιες ήταν και είναι οι δυνατότητες του, όμως ποτέ μέχρι σήμερα δεν αποτέλεσε ανασταλτικό παράγοντα στις επιλογές του. Εύχομαι ολόψυχα αυτό να συνεχιστεί και στο μέλλον, καθώς δεν είναι σπάνιες οι περιπτώσεις για το αντίθετο.

Το Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων υπήρξε και είναι ο πιο στενός συνεργάτης του. Χρηματοδότησε πολλές από τις δραστηριότητες του, συνέβαλε σημαντικά στον εκσυγχρονισμό του εξοπλισμού του και αποδεχτηκε πολλές από τις προτάσεις που κατά καιρούς του υπέβαλε, ενώ ανέπτυξαν κοινή δράση σε πολλά σημαντικά θέματα που αφορούν την Ελληνική γαλακτοκομία.

Δεν είναι όμως μόνο το Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων που συνεργάστηκε με το Εργαστήριο και βοήθησε το έργο του. Υπάρχει μία σειρά από κρατικούς και ιδιωτικούς φορείς, συνεταιρισμούς, γαλακτοβιομηχανίες και ιδιώτες, που στο μέτρο των δυνατοτήτων τους, έπραξαν ανάλογα. Μεταξύ αυτών, εξέχουσα θέση έχουν η Γενική Γραμματεία Έρευνας και Τεχνολογίας, η Ευρωπαϊκή Ένωση και η Βιομηχανία Γαλακτος ΔΕΛΤΑ Α.Ε. Προς όλους, από τους πιο μικρούς μέχρι τους πιο μεγάλους, που με οποιονδήποτε τρόπο το βοήθησαν να επιτελέσει την αποστολή του εκφράζονται δημόσια θερμές ευχαριστίες και ευχή να συνεχίσουν να του συμπαραστέκονται και στο μέλλον.

Με σεβασμό ανακάτω συχνά στη μνήμη μου το όνομα του πρώτου Διευθυντή του Εργαστηρίου Βύρωνα Βεϊνόγλου ενώ εκφράζω ιδιαίτερες ευχαριστίες στον Ομότιμο Καθηγητή Γαλακτοκομίας του Πανεπιστημίου μας κ. Γεώργιο Καλαντζόπουλο, για όσα προσέφεραν κατά το διάστημα της μακράς θητείας τους σε αυτό.



Ολοκληρώνοντας σε λίγες ημέρες την ακαδημαϊκή μου σταδιοδρομία θα ήθελα να εκφράσω τις πιο θερμές και ειλικρινείς μου ευχαριστίες προς όλους ανεξαιρέτως τους συνεργάτες μου κατά το διάστημα των τριάντα επτά χρόνων θητείας μου στο Εργαστήριο Γαλακτοκομίας και να τους ευχηθώ να συνεχίσουν να εργάζονται αρμονικά, δημιουργικά, υπεύθυνα και με αξιοπρέπεια για το δικό τους καλό και της ελληνικής γαλακτοκομίας. Είμαι βέβαιος ότι τα χρόνια που έρχονται θα είναι «καλύτερα» γι' αυτούς και το Εργαστήριο.

Προς το Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων αλλά και προς το Πανεπιστήμιο μας υποβάλλω θερμή παράκληση να διασφαλίσουν, όπως μέχρι σήμερα, συνθήκες ανεμπόδιστης λειτουργίας του Εργαστηρίου Γαλακτοκομίας και στο μέλλον, για να μπορεί να προγραμματίζει και να επιτελεί το έργο που έχει ανάγκη η γαλακτοκομία μας και να προβάλλει το Πανεπιστήμιο μας στην Πανεπιστημιακή Κοινότητα της χώρας μας και στην κοινωνία της.



ΤΟ ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΑΣ

ΓΕΝΙΚΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ

Το Εργαστήριο Γαλακτοκομίας ανήκει στο Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων του Γεωπονικού Πανεπιστημίου Αθηνών. Η ταχυδρομική του διεύθυνση είναι Ιερά Οδός 75 - 118 55 Αθήνα. Τηλέφωνα: 210 5294671 & 210 5294672, fax: 210 5294672, e-mail: idte2kid@aua.gr.

ΙΣΤΟΡΙΚΟ ΙΔΡΥΣΗΣ

Το Εργαστήριο Γαλακτοκομίας είναι από τα παλαιότερα του Γεωπονικού Πανεπιστημίου.

Η Γαλακτοκομία αποτέλεσε ανέκαθεν σημαντικό γνωστικό αντικείμενο στο πλαίσιο του προγράμματος σπουδών της Ανωτάτης Γεωπονικής Σχολής Αθηνών, σήμερα Γεωπονικού Πανεπιστημίου Αθηνών. Για το λόγο αυτό προβλέφθηκε στον ιδρυτικό της νόμο (Ν.1844/1920) η δημιουργία χωριστής έδρας. Τον ίδιο χρόνο, με Διάταγμα, ιδρύθηκε το Εργαστήριο Γαλακτοκομίας, το οποίο αρχικά εντάχθηκε στην έδρα της Ζωοτεχνίας, καθώς η βιομηχανία γάλακτος την εποχή εκείνη ήταν σχεδόν ανύπαρκτη και η σχετική εκπαίδευση περιορισμένη. Με την πάροδο των ετών η γαλακτοπαραγωγή της χώρας μας άρχισε σταδιακά να αναπτύσσεται, γεγονός που δημιούργησε την ανάγκη της βελτίωσης της ποιότητάς της, της ίδρυσης βιομηχανιών επεξεργασίας της και της οργάνωσης γαλακτοκομικής έρευνας και εκπαίδευσης.

Το Εργαστήριο Γαλακτοκομίας, συνέβαλε και συμβάλλει σημαντικά στην ανάπτυξη της ελληνικής γαλακτοκομίας. Η αρχική κτιριακή και μηχανολογική του υποδομή σχεδιάστηκε κατά τρόπο που να εξυπηρετεί τις εκπαιδευτικές ανάγκες του Γεωπονικού Πανεπιστημίου Αθηνών. Αργότερα προστέθηκε σ' αυτό, με έξοδα του Υπουργείου Γεωργίας και της Αμερικανικής Αποστολής στην Ελλάδα, ένα πλήρες πρότυπο Γαλακτοκομείο, όπου εγκαταστάθηκαν διάφορα μηχανήματα επεξεργασίας γάλακτος, που δωρίστηκαν από το



Οι πρώτοι βοηθοί και μετέπειτα καθηγητές Γαλακτοκομίας Γ. Κ. Καλαντζόπουλος και Ε. Μ. Ανυφαντάκης.

Διεθνή Οργανισμό UNICEF. Σκοποί της ίδρυσης του Πρότυπου Γαλακτοκομείου ήταν:

Σκοποί της ίδρυσης του Πρότυπου Γαλακτοκομείου ήταν:

- Η πληρέστερη εκπαίδευση των φοιτητών της Σχολής στη Γαλακτοκομία.
- Η εκπαίδευση στελεχών για την "επάνδρωση" των βιομηχανιών γάλακτος.
- Η πραγματοποίηση εφαρμοσμένης έρευνας σε θέματα που απασχολούσαν τα εργοστάσια γάλακτος της χώρας.
- Η εκπαίδευση φοιτητών από παραμεσόγειες χώρες.

Το Πρότυπο Γαλακτοκομείο, για τη δημιουργία του οποίου διατέθηκαν σημαντικές πιστώσεις, ολοκληρώθηκε το 1950 και περιελάμβανε τα τμήματα:

- Παραλαβής γάλακτος.
- Παστερίωσης γάλακτος.
- Παρασκευής βουτύρου.
- Παρασκευής γιαούρτης.
- Παρασκευής τυριών.
- Παρασκευής παγωτών.

Όπως τελικά διαμορφώθηκε, εξοπλίστηκε και εκσυγχρονίστηκε στη συνέχεια, υπήρξε και εξακολουθεί να είναι ένα από τα πληρέστερα κέντρα στο είδος σε Ευρωπαϊκό επίπεδο, με μεγάλες δυνατότητες τόσο για διεξαγωγή βασικής και εφαρμοσμένης έρευνας, όσο και για εκπαίδευση φοιτητών σε προπτυχιακό και μεταπτυχιακό επίπεδο.

Το έτος 1955 ιδρύθηκε στην Ανώτατη Γεωπονική Σχολή έδρα Γαλακτοκομίας, «επί επιμισθίω», η οποία το 1962 μετατράπηκε σε έδρα «επί μισθίω», στην οποία εκλέχθηκε Καθηγητής ο αείμνηστος Βύρωνας Κ. Βεϊνόγλου. Με την πρόσληψη του Γεωργίου Καλαντζοπούλου, ως βοηθού του Εργαστηρίου, άρχισε ουσιαστικά από το 1964 η λειτουργία του Εργαστηρίου Γαλακτοκομίας, που ασχολείται έκτοτε με την εκπαίδευση

Οι κρατικές πιστώσεις προς τα Πανεπιστήμια, ήταν και είναι περιορισμένες.

των προπτυχιακών και μεταπτυχιακών φοιτητών του Γεωπονικού Πανεπιστημίου Αθηνών σε θέματα χημείας, φυσικοχημείας, βιοχημείας, μικροβιολογίας, βιοτεχνολογίας και τεχνολογίας γάλακτος και γαλακτοκομικών προϊόντων, καθώς και με τη διενέργεια σχετικής έρευνας.

Στόχος του υπήρξε πάντοτε η αρτιότερη εκπαίδευση των φοιτητών του Πανεπιστημίου, η αναβάθμιση της ποιότητας του ελληνικού γάλακτος και των προϊόντων του, η δημιουργία νέων προϊόντων και η επίλυση προβλημάτων των βιομηχανιών γάλακτος της χώρας.

Όλα τα χρόνια της λειτουργίας του Εργαστηρίου Γαλακτοκομίας, οι πιστώσεις του από τον κρατικό προϋπολογισμό ήταν περιορισμένες και ουσιαστικά δεν επαρκούσαν ούτε για τα λειτουργικά του έξοδα. Πέραν αυτού, το επιστημονικό του προσωπικό ήταν ελάχιστο και το αποτελούσαν για πολλά χρόνια ο σεμνητάς Καθηγητής Βύρων Κ. Βεϊνόγλου και οι δύο νεαροί τότε βοηθοί του, Γεώργιος Κ. Καλαντζόπουλος και Εμμανουήλ Μ. Ανυφαντάκης.

Όμως αυτό δεν το εμπόδισε να αναπτύξει συνεργασίες με υπηρεσίες, φορείς και ιδιώτες που του επέτρεψαν να πραγματοποιήσει δραστηριότητες προς διάφορες κατευθύνσεις. Θεωρείται το Εργαστήριο του Πανεπιστημίου με τις περισσότερες εξωπανεπιστημιακές συνεργασίες χάρη στις οποίες και στα προγράμματα που κατά καιρούς έφερε στο Πανεπιστήμιο, απέκτησε κατά τα τελευταία 15 χρόνια εξοπλισμό και νέο προσωπικό ώστε σήμερα να είναι, από την άποψη αυτή, από τα πιο προνομιούχα του Γεωπονικού Πανεπιστημίου.





2004

Το Εργαστήριο Γαλακτοκομίας σήμερα είναι πλούσιο σε προσωπικό, αριθμητικά και ποιοτικά, που εξασφάλισε αποκλειστικά από ερευνητικά του προγράμματα.

ΠΡΟΣΩΠΙΚΟ που υπηρετεί

Μέλη ΔΕΠ

Ανυφαντάκης Εμμανουήλ (Καθηγητής)
Κανδαράκης Ιωάννης (Αναπληρωτής Καθηγητής)
Τσακαλίδου Ευθυμία (Αναπληρώτρια Καθηγήτρια)
Καμινारीδης Στυλιανός (Αναπληρωτής Καθηγητής)

Μέλη ΕΕΔΙΠ

(Ειδικό Εργαστηριακό και Διδακτικό Προσωπικό)

Ακτύπης Αναστάσιος (Δρ.)
Ζωΐδου Ευαγγελία
Μανωλοπούλου Ευγενία
Μασούρας Θεοφύλακτος (Δρ.)
Μασάτσου Γκόλφω (Δρ.)
Μοσχοπούλου Αικατερίνη (Δρ.)

Μέλη ΕΤΕΠ (Ειδικό Τεχνικό Εργαστηριακό Προσωπικό)

Κυτίνου Δήμητρα
Πάσχος Θεόδωρος

Διοικητικοί Υπάλληλοι

Αναστασία Φυρανία (Δρ.)
Γεωργάλα Αικατερίνη (Δρ.)
Γεωργιάκη Μαρίνα (Δρ.)
Γραμματικός Ηλίας
Γραμματικής Χριστόδουλος

Συμβασιούχοι

Αναστασίακ Είρηνι
Ζουμποπούλου Γεωργία



2002



ΠΡΟΣΩΠΙΚΟ που υπηρέτησε

Στο εργαστήριο υπηρέτησαν κατά καιρούς, ως μόνιμο προσωπικό ή συμμετέχοντας σε διάφορα προγράμματα, πολλοί επιστήμονες και τεχνικό προσωπικό που συνέτελεσαν σημαντικά στην υλοποίηση του έργου που παρουσιάζεται στην έκδοση αυτή.

Ιδιαίτερη αναφορά γίνεται στον Βύρωνα Κ. Βεινόγλου, πρώτο Καθηγητή Γαλακτοκομίας και Διευθυντή του Εργαστηρίου επί 20 χρόνια περίπου και στον πρώτο βοηθό του και μετέπειτα Καθηγητή Γαλακτοκομίας, Γεώργιο Καλαντζόπουλο, για την μακρόχρονη και εξαιρετική συμβολή τους στην ανάπτυξη και λειτουργία του Εργαστηρίου.

Η παράθεση των ονομάτων όλων όσων προσέφεραν τις υπηρεσίες τους στο Εργαστήριο, μετά από τόσα χρόνια λειτουργίας του, είναι αδύνατη. Ενδεικτικά αναφέρονται οι Σ. Ζαχαριουδάκης, Ι. Στειακάκης, Κ. Κοτούζα, Ε. Βογιατζόγλου, Ε. Καμπάρη, Α. Ράμμου, Κ. Γιαννακοπούλου, Ι. Μαθιουδάκης, Ι. Βασταρδής, Α. Γαρδίκι, Π. Σφαλαγκάκου, Κ. Καραβάσιλης, Ε. Φισκατώρης, Ε. Λάτσι, Ε. Μπούρα, Θ. Σκούρτη, Π. Σιακάρης, Ι. Παπακώστας, Χ. Καυρολογάκης, Β. Φέκας, Β. Δάρα, Θ. Πανωρίου, Ι. Κρασανάκη, Α. Πανάρετου, Χ. Μίαρης, Γ. Βάγιας, Κ. Κατσαρού, & Δ. Λεούση.

ΔΙΑΤΕΛΕΣΑΝΤΕΣ ΔΙΕΥΘΥΝΤΕΣ

- | | |
|---------------------|--------------------------|
| ■ 1962-1981 | Βύρωνας Κ. Βεινόγλου |
| ■ 1982-1984 | Ευθύμιος Κ. Στοφόρος |
| ■ 1984 μέχρι σήμερα | Εμμανουήλ Μ. Ανυφαντάκης |





Το εργαστήριο Γαλακτοκομίας

Σχεδιάστηκε ώστε να καλύπτει τις ανάγκες για έρευνα και εκπαίδευση των φοιτητών του Πανεπιστημίου και στελεχών των βιομηχανιών γάλακτος.

Μετά 40 χρόνων λειτουργίας, ο εκσυγχρονισμός του ήταν επιβεβλημένος



Εναρξη εργασιών ανακατασκευής του

ΚΤΙΡΙΑΚΗ ΥΠΟΔΟΜΗ

Το Εργαστήριο Γαλακτοκομίας είναι, σε έκταση, από τα μεγαλύτερα του Γεωπονικού Πανεπιστημίου. Η αρχιτεκτονική του είναι χαρακτηριστική και σπάνια. Είναι κάτι που πρέπει να προσεχθεί, να διατηρηθεί και να αναδειχθεί. Πέραν των γραφείων του προσωπικού και των χώρων διοίκησης, περιλαμβάνει:

- Αίθουσες Χημείας και Μικροβιολογίας, εξοπλισμένες με τα απαραίτητα όργανα και συσκευές για τις εργαστηριακές ασκήσεις των προπτυχιακών και μεταπτυχιακών φοιτητών του.
- Αίθουσες με σύγχρονο εργαστηριακό εξοπλισμό για την πραγματοποιούμενη έρευνα.
- Αίθουσα βιβλιοθήκης και διαλέξεων.
- Σε πιλοτική μορφή όλα τα τμήματα ενός σύγχρονου γαλακτοκομείου με τον αντίστοιχο εξοπλισμό τους, χώρους υποδοχής και ψύξης γάλακτος, παραγωγής παστεριωμένου και συμπυκνωμένου γάλακτος, γιαούρτης, παγωτού, βουτύρου, τυριών, ανακατεργασμένων τυριών, χώρους ωρίμανσης και συντήρησης τυριών, παραγωγής και διανομής ατμού, αποδυτήρια προσωπικού και άλλους.
- Αίθουσα συλλογής μικροοργανισμών που έχουν απομονωθεί από παραδοσιακά γαλακτοκομικά προϊόντα μας και μελετούνται στο Εργαστήριο.
- Χώρους στους οποίους στεγάζεται, ύστερα από απόφαση της συγκλήτου, η Εθνική Επιτροπή Γάλακτος Ελλάδος.

Σήμερα οι κτιριακές εγκαταστάσεις του Εργαστηρίου εκσυγχρονίζονται ώστε να καταστούν πιο λειτουργικές και να στεγάσουν τις σημερινές του ανάγκες, σε εξοπλισμό και προσωπικό. Όταν ολοκληρωθούν οι εργασίες που βρίσκονται σε εξέλιξη, πιστεύεται ότι θα αρχίσει μία νέα τεσσαρακονταετία με πολύ καλύτερες προοπτικές απ' αυτήν που πέρασε.

ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΑΚΟΣ ΚΑΙ ΑΛΛΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ

Από πιστώσεις ερευνητικών του προγραμμάτων εξασφάλισε τον πλέον σύγχρονο εργαστηριακό εξοπλισμό για τις ανάγκες του.

Το Εργαστήριο Γαλακτοκομίας διαθέτει μεγάλη ποικιλία συσκευών και εξοπλισμού παραδοσιακής και σύγχρονης τεχνολογίας. Πέραν του μηχανολογικού εξοπλισμού των διαφόρων τμημάτων επεξεργασίας γάλακτος του πρότυπου γαλακτοκομείου και των εργαστηριακών συσκευών που χρησιμοποιούνται για την εκπαίδευση, διαθέτει και πολλά όργανα ανάλυσης σύγχρονης τεχνολογίας με αξία πολλών χιλιάδων ευρώ, που επιτρέπουν την πραγματοποίηση προχωρημένης έρευνας από το προσωπικό του.

Μεταξύ αυτών τα πιο σημαντικά είναι συσκευές αυτόματης χρωματογραφικής ανάλυσης (HPLC & FPLC), αεριοχρωματογράφοι, χρωματογράφος μάζας, φασματοφωτόμετρα UV-V και Eliza, φασματοφωτόμετρα ατομικής απορρόφησης, λυοφυλιωτές, βιοαντιδραστήρας (fermentor), συσκευές κάθετης ηλεκτροφόρησης, συσκευή ισοηλεκτρικής εστίασης, συσκευή Milco-Scan 133 για τον αυτόματο προσδιορισμό των κυρίων συστατικών του γάλακτος, συσκευές Kjeldahl για τον προσδιορισμό του αζώτου, συσκευή Fossomatic για τον αυτόματο προσδιορισμό των σωματικών κυττάρων, αυτόματο δειγματολήπτη υπερκείμενης φάσης για μέτρηση αρωματικών συστατικών στα γαλακτοκομικά προϊόντα, υπερφυγόκεντρο, σύστημα πυρηνικής φασματοσκοπίας για τη μέτρηση β- και γ- ακτινοβολίας, σαρωτής πηκτών, φθορισμόμετρο και συσκευή μέτρησης ρεολογικών ιδιοτήτων.



Οπτικό μικροσκόπιο με σύστημα αποθήκευσης και επεξεργασίας εικόνας (image analysis).

Αυτόματες συσκευές
χρωματογραφικής ανάλυσης
υψηλής απόδοσης (HPLC, FPLC).



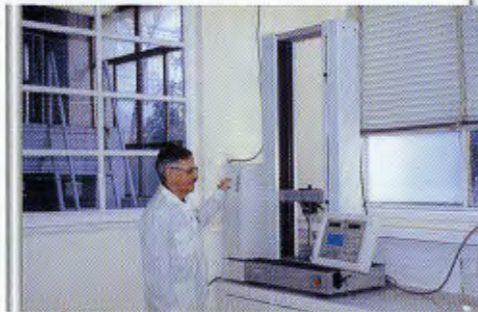
Συσκευή αέριας χρωματογραφίας
με φασματογράφο μάζας
(GC-MS).

Μετρητές β- και γ-
ακτινοβολίας.



Βιοαντιδραστήρας (Fermentor).

Συσκευή ατομικής απορρόφησης. ▶



◀ Συσκευή μέτρησης ρεολογικών ιδιοτήτων (Instron).

Θάλαμος νηματικής ροής. ▶



◀ Συσκευή λιοφιλίωσης.

Συσκευή μέτρησης
ρεολογικών ιδιοτήτων
τυροπήγματος (Formagraph) ▶



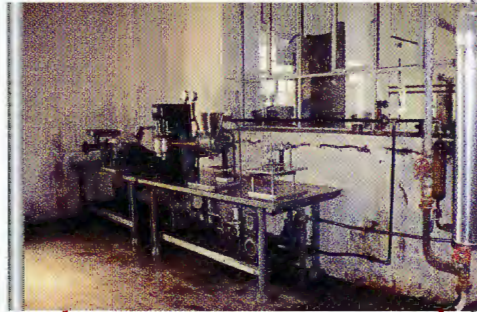
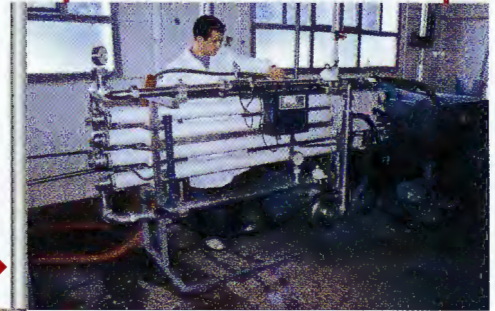
◀ Συσκευή προσδιορισμού αζώτου
(Kjeldahl).

Φυγόκεντρος. ▶



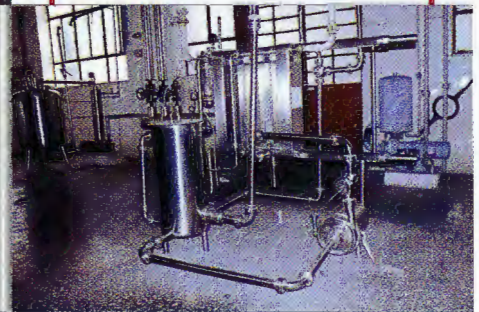
◀ Αποψη πιλοτικής μονάδας τυροκομείου.

Μονάδα υπερδιήθησης. ▶



◀ Πιλοτική μονάδα ανακατεργασμένων τυριών.

▶ Παστεριωτήρας.



◀ Άποψη πιλοτικής μονάδας τυροκομείου.

ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΕΣ

Τα 40 χρόνια της λειτουργίας του, το Εργαστήριο Γαλακτοκομίας υπήρξε και είναι ένα από τα πιο ζωντανά κύτταρα του Γεωπονικού Πανεπιστημίου με πολλές και σημαντικές δραστηριότητες σε διάφορους τομείς της γαλακτοκομίας. Η αποτύπωση όλων αυτών των δραστηριοτήτων και των αποτελεσμάτων τους σε ένα έντυπο της μορφής του παρόντος είναι αδύνατη. Για το λόγο αυτό θα καταβληθεί προσπάθεια να παρουσιαστούν συνοπτικά οι πιο σημαντικές:

ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΗ ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΑ

Εκπαίδευση προπτυχιακών φοιτητών του Πανεπιστημίου.

Η συμβολή του στην εκπαιδευτική διαδικασία του Πανεπιστημίου ήταν και είναι σημαντική.

Για πολλά χρόνια, το Εργαστήριο Γαλακτοκομίας στήριξε, σε σημαντικό βαθμό, το εκπαιδευτικό έργο των ειδικοτήτων, τότε, της Ζωοτεχνίας και των Γεωργικών Βιομηχανιών. Με την αναβάθμιση της Ανώτατης Γεωπονικής Σχολής σε Πανεπιστήμιο, των ειδικοτήτων αυτών σε Τμήματα, τη δημιουργία πληθώρας νέων μαθημάτων, το διορισμό νέων καθηγητών και με την καθιέρωση της εξάωρης διδασκαλίας κατά μέλος ΔΕΠ την εβδομάδα, ο εκπαιδευτικός του ρόλος έχει περιοριστεί, παραμένει όμως πάντοτε σημαντικός.

Μέλη του έχουν αναλάβει κατά καιρούς, αυτοδύναμα ή σε συνεργασία με συναδέλφους τους του Τμήματος Επιστήμης & Τεχνολογίας Τροφίμων τη διδασκαλία των μαθημάτων, Εισαγωγή στην Επιστήμη και Τεχνολογία Τροφίμων, Γαλακτοκομία, Βιοχημεία Τροφίμων I, Αρχές Βιοτεχνολογίας Τροφίμων, Υγιεινή και Ασφάλεια Τροφίμων, Τεχνολογία Γάλακτος I, Τεχνολογία Γάλακτος II, Αρχές Διατροφής του Ανθρώπου, Βιομηχανικές Ζυμώσεις, Υγιεινή και Ασφάλεια Τροφίμων, Γεωργικές Βιομηχανίες, Τεχνολογία Προϊόντων Ζωικής Προέλευσης, Μικροβιολογία Τροφίμων III, Βιοχημεία Τροφίμων II, καθώς και την πραγματοποίηση των εργαστηριακών ασκήσεων των μαθημάτων Γαλακτοκομία, Βιοχημεία Τροφίμων I, Αρχές Βιοτεχνολογίας Τροφίμων, Υγιεινή και Ασφάλεια Τροφίμων, Τεχνολογία Γάλακτος I, Τεχνολογία Γάλακτος II, Οινολογία I, Οινολογία II, Βιομηχανικές



Φοιτητές σε ώρα Εργαστηρίου.



Επίδειξη λειτουργίας μηχανημάτων του τυροκομείου.

Ζυμώσεις, Γεωργικές Βιομηχανίες, Τεχνολογία Προϊόντων Ζωικής Προέλευσης, Μικροβιολογία Τροφίμων III, Βιοχημεία Τροφίμων II. Μπορεί να λεχθεί με βεβαιότητα ότι, μέχρι σήμερα, το Εργαστήριο έχει διδάξει γαλακτοκομία, που είναι και το αντικείμενο του, σε περισσότερους από 10.000 φοιτητές του Γεωπονικού Πανεπιστημίου.

Πρακτική εξάσκηση φοιτητών - Πτυχιακές μελέτες.

Πέραν της συμβολής του Εργαστηρίου στη διδασκαλία διαφόρων μαθημάτων του Γεωπονικού Πανεπιστημίου, αυτό υπήρξε χώρος όπου πραγματοποίησαν την πρακτική τους εξάσκηση και την πτυχιακή τους διατριβή εκατοντάδες φοιτητές του. Αξιοσημείωτο είναι ότι χρηματοδότησε πολλές φορές πτυχιακές μελέτες φοιτητών από πιστώσεις που εξασφάλιζε εκτός Πανεπιστημίου, μιας και αυτές που διατίθενται από την Πολιτεία ήταν και είναι περιορισμένες.

Ίδρυση Τμήματος Μεταπτυχιακής Εξειδίκευσης στη Γαλακτοκομία.

Ίδρυσε και λειτούργησε το πρώτο Μεταπτυχιακό Τμήμα του Πανεπιστημίου μας.

Σε μια εποχή που η λειτουργία Μεταπτυχιακών Τμημάτων στη χώρα μας σπάνιζε, το Εργαστήριο Γαλακτοκομίας οργάνωσε και λειτούργησε το πρώτο και μοναδικό, την περίοδο αυτή, Τμήμα Μεταπτυχιακών Σπουδών του Πανεπιστημίου μας, διετούς διάρκειας. Με τη συμπαράσταση των συναδέλφων του ομώνυμου Εργαστηρίου του Αριστοτελείου Πανεπιστημίου Θεσσαλονίκης και με πιστώσεις που, κατά κύριο λόγο, προέρχονταν από συνεργασίες του με βιομηχανίες και μη Πανεπιστημιακούς φορείς, το Τμήμα αυτό λειτούργησε με επιτυχία περίπου για μία δεκαετία. Αποφοίτησαν από αυτό εξειδικευμένοι επιστήμονες που στελέχωσαν υπηρεσίες του Υπουργείου Γεωργίας, της Αγροτικής Τράπεζας, των Βιομηχανιών Γάλακτος αλλά και άλλους φορείς. Δυστυχώς η λειτουργία του διακόπηκε, κατά κύριο λόγο, από την αρνητική θέση των φοιτητών της εποχής -«όχι στην εκπαίδευση των δύο ταχυτήτων»- με την οποία συντάχθηκαν σε μεγάλο βαθμό και οι τότε Πρυτανικές αρχές.



Προσωπικό του Εργαστηρίου και φοιτήτριες από το Βέλγιο.

Στερήθηκαν έτσι τη δυνατότητα Μεταπτυχιακής εξειδίκευσης πολλοί «μη προνομιούχοι επιστήμονες» από «προοδευτικές απόψεις και πράξεις» που έχουν ευτυχώς αναθεωρηθεί. Σημαντικό είναι ότι σήμερα γίνεται προσπάθεια αναβίωσης του Μεταπτυχιακού Τμήματος της Γαλακτοκομίας, το οποίο πιστεύεται ότι θα λειτουργήσει από το επόμενο ακαδημαϊκό έτος. Για το τμήμα αυτό έχουν επιδείξει ιδιαίτερο ενδιαφέρον οι ελληνικές βιομηχανίες γάλακτος.

Εκπαίδευση φοιτητών μεταπτυχιακών Τμημάτων του Πανεπιστημίου.

Πέραν της συμβολής του Εργαστηρίου στην εκπαίδευση των προπτυχιακών φοιτητών του Πανεπιστημίου μας, αυτό συμμετέχει και στη λειτουργία των μεταπτυχιακών τμημάτων α) Έπιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων του Τμήματος Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, β) Αμπελουργίας και Οινολογίας των Τμημάτων Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων και Φυτικής Παραγωγής και γ) Οργάνωση και Διοίκηση Επιχειρήσεων Τροφίμων και Γεωργίας των Τμημάτων Επιστήμης & Τεχνολογίας Τροφίμων και Αγροτικής Οικονομίας & Ανάπτυξης.

Διακίνηση φοιτητών σε και από Πανεπιστήμια εξωτερικού.

Τα τελευταία χρόνια, από διάφορα προγράμματα της Ευρωπαϊκής Ένωσης, χρηματοδοτείται η μετακίνηση φοιτητών των Πανεπιστημίων της. Στο πλαίσιο των προγραμμάτων αυτών το Εργαστήριο Γαλακτοκομίας έχει συμβάλει στην αποστολή φοιτητών του στο εξωτερικό αλλά και έχει δεχθεί και πολλούς άλλων Πανεπιστημίων για πρακτική εξάσκηση και έρευνα. Η ανταλλαγή φοιτητών είναι μια δραστηριότητα που το Εργαστήριο θεωρεί ιδιαίτερα σημαντική για τους φοιτητές του και στηρίζει με κάθε τρόπο.

Εκπαιδευτικές εκδρομές.

Τα προγράμματα της προπτυχιακής και μεταπτυχιακής εκπαίδευσης των φοιτητών του Γεωπονικού Πανεπιστημίου Αθηνών περιλαμβάνουν την

πραγματοποίηση εκπαιδευτικών εκδρομών στο εσωτερικό και το εξωτερικό. Το Εργαστήριο Γαλακτοκομίας είχε ανέκαθεν σημαντική συμβολή στη δραστηριότητα αυτή, που δίδει τη δυνατότητα στους φοιτητές του να επικοινωνήσουν με τον «έξω» κόσμο και να αποκτήσουν μία πρώτη εμπειρία για τα θέματα που θα αντιμετωπίσουν αργότερα.

Υφηγεσίες - Διδακτορικά.

Στα χρόνια της λειτουργίας του το Εργαστήριο Γαλακτοκομίας ανέδειξε δύο Υφηγίες (Γ. Καλαντζόπουλος & Ε. Ανυφαντάκης) και έχει δώσει και πολλά διδακτορικά (Γ. Καλαντζόπουλος, Ε. Ανυφαντάκης, Ι. Κανδαράκης, Σ. Καμιναρίδης, Α. Γεωργάλα, Γ. Μοάτσου, Α. Ακτύπης, Σ. Παραμυθιώτης, Α. Μοσχοπούλου, Π. Σαραντινόπουλος, Π. Μαραγκουδάκης, Π. Αγγελόπουλος, Ι. Δαλέζιος), ενώ αυτήν την περίοδο πραγματοποιούν τη διδακτορική τους διατριβή οι υποψήφιοι διδάκτορες Κ. Παπαδημητρίου, Α. Βαμβακάκη & Γ. Ζουμπούλου.

ΣΥΜΒΟΛΗ ΣΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΤΟΥ ΓΕΩΠΟΝΙΚΟΥ ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟΥ

Έχει σημαντική συμβολή στη λειτουργία και στις δραστηριότητες του Πανεπιστημίου.

Τα τελευταία 20 χρόνια έγιναν σημαντικές αλλαγές στη δομή και τον τρόπο λειτουργίας των Ανώτατων Εκπαιδευτικών Ιδρυμάτων, οι οποίες επηρέασαν και την τότε Ανωτάτη Γεωπονική Σχολή, που εξελίχθηκε στη συνέχεια σε Γεωπονικό Πανεπιστήμιο. Πέραν των αλλαγών στην εκπαιδευτική διαδικασία και η διοικητική οργάνωση και λειτουργία του Πανεπιστημίου άλλαξε. Δημιουργήθηκαν Τομείς και Τμήματα, καθένα από τα οποία διαθέτει τη δική του οργάνωση.

Το Εργαστήριο Γαλακτοκομίας εντάχθηκε στον Τομέα Γεωργικών Βιομηχανιών που εξελίχθηκε αργότερα σε Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων. Και τις δύο μονάδες διύθυναν με επιτυχία, το μεγαλύτερο διάστημα της μέχρι σήμερα λειτουργίας τους, μέλη του Εργαστηρίου Γαλακτοκομίας, μετά από εκλογές, και μάλιστα σε εποχές δύσκολες και χωρίς καμία διοικητική υποστήριξη.



Ημερίδα για τα γαλακτοκομικά στο πλαίσιο της Γεωπονικής Εβδομάδας.

Είναι από τα Εργαστήρια του Πανεπιστημίου με σημαντική εξωπανεπιστημιακή δράση.

Πέραν αυτών, μέλη του συμμετείχαν πολύ συχνά στη Σύγκλητο του Πανεπιστημίου, στην Επιτροπή Προγράμματος Σπουδών του, στο Ειδικό τμήμα και στο Διοικητικό Συμβούλιο της εταιρείας Αξιοποίησης και Διαχείρισης της περιουσίας του συμβάλλοντας στην εύρυθμη λειτουργία τους, ενώ το εκπροσώπησαν για πολλά χρόνια και στο ΔΙΚΑΤΣΑ.

Σημαντική ήταν η συμβολή του Εργαστηρίου στην οργάνωση των "Εβδομάδων Γεωπονικού Πανεπιστημίου ΕΓΕΠΑ".

ΕΞΩΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΑΚΗ ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΑ

Με δεδομένο ότι η αποστολή των Α.Ε.Ι. "δεν εξαντλείται με τη διδασκαλία και την έρευνα, αλλά επεκτείνεται και στην ελεύθερη μετάδοση της γνώσης και έξω από το Πανεπιστήμιο, που είναι απαραίτητη για την αντιμετώπιση της ανάγκης για συνεχιζόμενη εκπαίδευση και επιμόρφωση του λαού" το Εργαστήριο Γαλακτοκομίας ανέπτυξε διάφορες εξωπανεπιστημιακές δραστηριότητες, προκειμένου να ανταποκριθεί στην αποστολή του. Θεωρείται από τα πιο εξώστρεφη Εργαστήρια του Γεωπονικού Πανεπιστημίου. Χωρίς να υστερεί στην πραγματοποίηση έρευνας γενικού ενδιαφέροντος έχει αφιερώσει μεγάλο μέρος της δραστηριότητάς του στην επίλυση προβλημάτων της ελληνικής γαλακτοκομίας και στην αναβάθμιση των επαγγελματικών γνώσεων των τυροκόμων και κτηνοτρόφων μας.

Για το σκοπό αυτό έχει αναπτύξει συνεργασίες με κρατικές υπηρεσίες, φορείς και βιομηχανίες γάλακτος της χώρας μας αλλά και του εξωτερικού, που το βοήθησαν να εξασφαλίσει πιστώσεις για τη λειτουργία του, για την επιμόρφωση του προσωπικού του στις σύγχρονες εξελίξεις στην Επιστήμη και την Τεχνολογία του γάλακτος αλλά και για να διακινήσει γνώση από και προς τις βιομηχανίες γάλακτος της χώρας μας. Οι πιο σημαντικές απ' αυτές είναι:

Συνεργασία με Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων.

Οι πολλές συνεργασίες του με κρατικούς, συνεταιριστικούς και ιδιωτικούς φορείς, αποτελεί ασυνήθη περίπτωση για τη χώρα μας.

Το Εργαστήριο Γαλακτοκομίας είχε πάντοτε, όπως είναι φυσικό, άριστη συνεργασία με το Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων, από το οποίο χρηματοδοτήθηκε πολλές φορές τόσο για τον εκσυγχρονισμό και την επέκταση των εγκαταστάσεων και του εξοπλισμού του, όσο και για την πραγματοποίηση έρευνας.

Ανταποδίδει όμως την προσφορά αυτή, με τη συμμετοχή του σε διάφορες δραστηριότητες του Υπουργείου, με την έκφραση επιστημονικής άποψης επί θεμάτων που κατά καιρούς προκύπτουν, με συμμετοχή σε επιστημονικές επιτροπές του και πολλές φορές με εκπροσώπηση του κατά τη συζήτηση διαφόρων επιστημονικών θεμάτων σε εθνικό και διεθνές επίπεδο. Είναι μία συνεργασία ποιοτική, στο πλαίσιο της οποίας έχουν γίνει πολλά.

Συνεργασία με Εργαστήριο Τεχνολογίας Γάλακτος του Τμήματος Γεωπονίας του Αριστοτελείου Πανεπιστημίου Θεσσαλονίκης.

Με το αδελφό Εργαστήριο της Θεσσαλονίκης υπάρχει συνεχής συνεργασία επί θεμάτων που αναφέρονται και αφορούν τη γαλακτοκομική εκπαίδευση και έρευνα στη χώρα μας.

Ιδιαίτερη αναφορά γίνεται σε συνεργασίες που αφορούσαν την εφαρμογή διαφόρων προγραμμάτων βελτίωσης της ποιότητας του γάλακτος του Υπουργείου Γεωργίας, την υποβολή κοινών προτάσεων για χρηματοδότηση ερευνητικών προγραμμάτων και τη λειτουργία του Τμήματος της Μεταπτυχιακής Εξειδίκευσης στη Γαλακτοκομία.

Παρά τις αλλαγές που έγιναν στα δύο Εργαστήρια, σε επίπεδο επιστημόνων, η συνεργασία τους υπήρξε και είναι άψογη και παραγωγική.

Συνεργασία με Αγροτική Τράπεζα Ελλάδος (ΑΤΕ).

Για να συμβάλει στην ανάπτυξη της γαλακτοκομίας μας η Α.Τ.Ε. συμμετείχε στην ίδρυση και λειτουργία, σε διάφορες περιοχές της χώρας, 13 βιομηχανιών επεξεργασίας γάλακτος, τις οποίες στελέχωσε με μετεκπαιδευθέντες στο εξωτερικό γεωπόνους. Για την επίλυση αναφυόμενων προβλημάτων στις βιομηχανίες αυτές, αλλά και για την πραγματοποίηση γαλακτοκομικής έρευνας, η ΑΤΕ συνεργάστηκε επί σειρά ετών με το Εργαστήριο γαλακτοκομίας το οποίο χρηματοδότησε και ενίσχυσε με προσωπικό. Και όλα αυτά σε μια εποχή που συνεργασίες των Πανεπιστημίων με τη βιομηχανία δεν ήταν σύνηθες φαινόμενο.

Συνεργασία με Ι.Τ.Ε. Κρήτης, Ινστιτούτο Γάλακτος και Ινστιτούτο Τεχνολογίας Γεωργικών Προϊόντων Λυκόβρυσος - ΕΘΙΑΓΕ.

Με τους φορείς αυτούς υποβλήθηκαν στη Γενική Γραμματεία Έρευνας και Τεχνολογίας κοινά ερευνητικά προγράμματα τα οποία εγκρίθηκαν και υλοποιήθηκαν στο πλαίσιο μίας άψογης συνεργασίας.

Συνεργασία με γαλακτοβιομηχανίες της χώρας.

Το Εργαστήριο Γαλακτοκομίας, από τα πρώτα χρόνια της λειτουργίας του, αφιέρωσε ένα σημαντικό μέρος της δραστηριότητάς του στην επίλυση προβλημάτων της ελληνικής γαλακτοκομίας. Συνεργάστηκε γι' αυτό με διάφορους κρατικούς φορείς αλλά και πολλές ελληνικές γαλακτοβιομηχανίες. Εστίασε τη δραστηριότητά του, κυρίως σε τέσσερα θέματα:

- στην επαγγελματική κατάρτιση των ασχολούμενων στην παραγωγή και επεξεργασία του γάλακτος,
- στην αναβάθμιση της ποιότητας του παραγόμενου στη χώρα γάλακτος,
- στην απογραφή, μελέτη, ποιοτική αναβάθμιση, κατοχύρωση και προβολή των παραδοσιακών γαλακτοκομικών μας προϊόντων και τέλος,
- στην επίλυση τρεχόντων τεχνολογικών προβλημάτων τους.

Η αρχή έγινε με τα εργοστάσια μετοχικού ενδιαφέροντος της Αγροτικής Τράπεζας (ΣΕΡΓΑΛ Σερρών, ΝΕΟΓΑΛ Δράμας, ΡΟΔΟΠΗ Ξάνθης, ΟΛΥΜΠΟΣ Λαρίσης, Κοινοπραξία Τρικάλων-Τρίκαλα, Κοινοπραξία Λαμίας-Λαμία, ΗΛΒΙΓΑΛ-Γαστούνη, ΔΩΔΩΝΗ Α.Ε.-Ιωάννινα, ΑΕΒΕΚ-Κερκύρας, ΕΣΠΩ Καλπακίου, ΑΓΝΟ Θεσσαλονίκης, Κοινοπραξία Κωπαΐδας-Κωπαΐδα, Ένωση Γεωργικών Συνεταιρισμών Κιλκίς), τα οποία διύθυαν άξιοι συνάδελφοι που κατανόησαν εξ αρχής τη σημασία της συνεργασίας μας και την προώθησαν. Αργότερα, τα εργοστάσια αυτά συνασπίστηκαν στο πλαίσιο μιας εταιρείας περιορισμένης ευθύνης της ΣΥΝΕΡΓΑΛ ΕΠΕ. Η συνεργασία αυτή επεκτάθηκε παράλληλα και προς τις μεγάλες ιδιωτικές γαλακτοβιομηχανίες, με αποτέλεσμα το Εργαστήριο να αποκτήσει ένα δίκτυο συνεργατών διεσπαρμένων σε ολόκληρη την επικράτεια. Σήμερα, το σύνολο σχεδόν των εργοστασίων μετοχικού ενδιαφέροντος της ΑΤΕ ιδιωτικοποιήθηκαν και οι εξελίξεις οδήγησαν στη δημιουργία ενός νέου φορέα, του ΣΕΒΓΑΠ, με τον οποίο το Εργαστήριο διατηρεί άριστη συνεργασία. Στον ΣΕΒΓΑΠ έχουν ενταχθεί οι γαλακτοβιομηχανίες Αγροτική Βιομηχανία Γάλακτος Ηπείρου Α.Ε., "ΔΩΔΩΝΗ", ΑΛΠΙΝΟ ΑΒΕΕ, ΒΙΓΛΑ ΑΕΒΕ, Βιομηχανία Γάλακτος Ξάνθης Α.Ε., ΡΟΔΟΠΗ, ΔΕΛΤΑ Βιομηχανία Παγωτού Α.Ε., ΔΕΛΤΑ Πρότυπος Βιομηχανία Γάλακτος Α.Ε., ΔΕΛΦΟΙ Α.Ε., ΕΒΓΑ Α.Ε., ΕΒΡΟΦΑΡΜΑ ΑΒΕΕ, ΗΠΕΙΡΟΣ ΑΕΒΕ, ΚΡΙ-ΚΡΙ Α.Ε., ΜΕΒΓΑΛ Α.Ε., ΜΠΙΖΙΟΣ Α.Ε., ΝΕΟΓΑΛ Α.Ε., NESTLE ΕΛΛΑΣ Α.Ε., ΟΛΥΜΠΟΣ Α.Ε., ΦΑΓΕ Α.Ε. Συνεργασία Όμως διατηρεί το Εργαστήριο και με πολλές άλλες γαλακτοβιομηχανίες της χώρας.

Συμμετοχή σε Προγράμματα Βελτίωσης Ποιότητας του Γάλακτος.

Ένα από τα πιο σημαντικά προβλήματα της γαλακτοκομίας μας ήταν, σε κάποιο βαθμό εξακολουθεί να είναι, η ποιότητα του γάλακτος που παράγουμε. Για την αναβάθμισή της το Υπουργείο Γεωργίας εκπόνησε και εφάρμοσε κατά καιρούς διάφορα προγράμματα στη διαμόρφωση των οποίων συμμετείχε πάντοτε το Εργαστήριο Γαλακτοκομίας. Σε συνεργασία με το ομώνυμο Εργαστήριο του Αριστοτελείου Πανεπιστημίου Θεσσαλονίκης συνέταξαν όλους τους Κανονισμούς Βελτίωσης της Ποιότητας του Γάλακτος που εφαρμόστηκαν και ανέλαβαν, με Υπουργικές Αποφάσεις, την παρακολούθηση εφαρμογής τους από τις γαλακτοβιομηχανίες της χώρας.



Εκπαιδευτικό υλικό για τους συμμετέχοντες στο σεμινάριο.

Με ενέργειές του ιδρύθηκε η Εθνική Επιτροπή Γάλακτος, τη λειτουργία της οποίας στηρίζει μέχρι σήμερα με στελέχη του.



Ετήσια Σύνοδος της Διεθνούς Ομοσπονδίας Γάλακτος, Αθήνα.

Οργάνωση Σεμιναρίων.

Από τη συνεργασία με τις γαλακτοβιομηχανίες της Νότιας Ελλάδας, προέκυψε ότι υπήρχε ανάγκη επιμόρφωσης του προσωπικού τους, τουλάχιστον αυτού που ασχολούνταν με τη βελτίωση της ποιότητας του γάλακτος. Για την αντιμετώπιση του προβλήματος το Εργαστήριο οργάνωσε, σε συνεργασία και με έξοδα των γαλακτοβιομηχανιών, σεμινάρια επιμόρφωσης του προσωπικού τους που θεωρήθηκαν από όλους ότι είχαν ιδιαίτερα θετική συμβολή στην όλη προσπάθεια.

Συνεργασία με την Εθνική Επιτροπή Γάλακτος Ελλάδος (ΕΕΓ).

Για την προαγωγή της παγκόσμιας γαλακτοκομίας ιδρύθηκε το 1943, η Διεθνής Ομοσπονδία Γάλακτος (International Dairy Federation - I.D.F.) με έδρα τις Βρυξέλλες. Στην Οργάνωση αυτή συμμετέχουν σήμερα 44 χώρες, οι οποίες εκπροσωπούνται από τις Εθνικές τους Επιτροπές. Η Ελλάδα απέκτησε Εθνική Επιτροπή Γάλακτος το 1979, χάρη στις προσπάθειες του τότε Διευθυντή του Εργαστηρίου Γαλακτοκομίας Βύρωνα Βεϊνόγλου, ο οποίος υπήρξε και Πρόεδρος της μέχρι το θάνατό του. Η Επιτροπή αυτή, που κατά γενική ομολογία προσφέρει σημαντικό έργο στην ελληνική γαλακτοκομία, αναβαθμίστηκε πρόσφατα σε νομικό πρόσωπο ιδιωτικού δικαίου μη κερδοσκοπικού χαρακτήρα εποπτευόμενο από το Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης & Τροφίμων. Η συμβολή του Γεωπονικού Πανεπιστημίου Αθηνών και ιδιαίτερα του Εργαστηρίου Γαλακτοκομίας στη λειτουργία της Εθνικής Επιτροπής Γάλακτος ήταν και είναι σημαντική και εκδηλώνεται με διάφορους τρόπους:

■ Με απόφαση της Συγκλήτου του, η Εθνική Επιτροπή Γάλακτος στεγάζεται στους χώρους του.

- Οι Διευθυντές του Εργαστηρίου Γαλακτοκομίας υπήρξαν εκλεγμένοι Πρόεδροι της, στο μεγαλύτερο διάστημα της λειτουργίας της.
- Επιστήμονες του Εργαστηρίου είναι μέλη πολλών Μονίμων Επιτροπών της IDF, και εκπροσωπούν τη χώρα μας, συμμετέχοντας σε επιστημονικές συζητήσεις και αποφάσεις της.
- Μέλη του έχουν συμβάλει στην οργάνωση Συνεδρίων και Σεμιναρίων της IDF, διεθνούς και εθνικής εμβέλειας, που πρόβαλαν τη χώρα μας διεθνώς και έδωσαν την ευκαιρία συμμετοχής πολλών εκατοντάδων διακεκριμένων ξένων επιστημόνων.
- Επιστήμονές του έκαναν εισηγήσεις στις παραπάνω εκδηλώσεις και είναι συγγραφείς πολλών εργασιών των δύο περιοδικών που εκδίδει η Εθνική Επιτροπή Γάλακτος Ελλάδος.

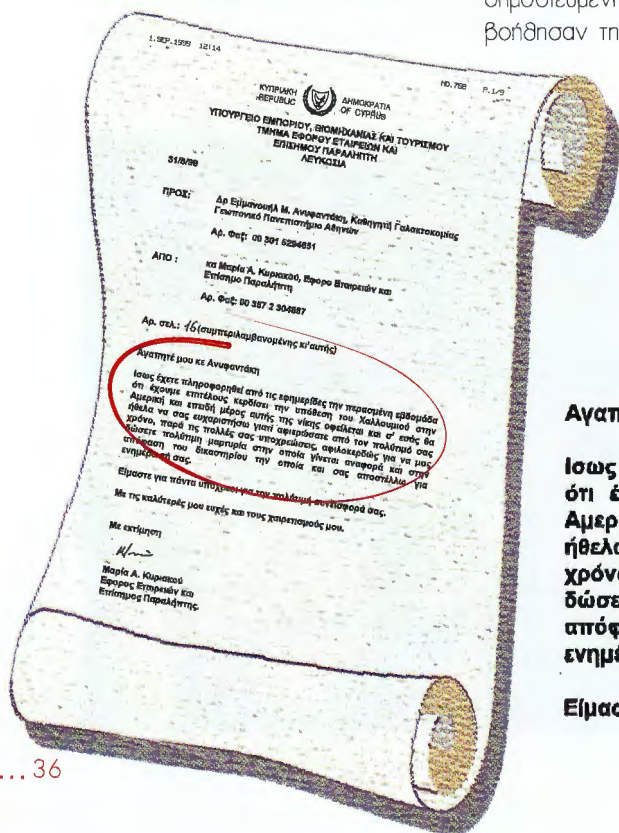


*Πρώτο Παγκόσμιο Συμπόσιο
Παγωτού, Αθήνα 1997.*

Συνεργασία με Κύπρο.

Μελέτησε το Κυπριακό Χαλλούμι και βοήθησε σημαντικά στη κατοχύρωσή του.

Το Εργαστήριο Γαλακτοκομίας είχε την ευκαιρία να συνεργαστεί με τη Κυπριακή Γαλακτοκομική Βιομηχανία, καθώς και με υπηρεσίες και φορείς του νησιού σε θέματα που αφορούν την ποιότητα του γάλακτος, τη μελέτη των Κυπριακών τυριών και την κατοχύρωσή τους. Μάλιστα χρηματοδοτήθηκε για την πραγματοποίηση και σχετικής έρευνας, σε συνεργασία με ερευνητικό κέντρο της Ισπανίας. Χαρακτηριστικό είναι ότι από τις δημοσιεύσεις που έχουν γίνει για το Χαλούμι της Κύπρου σε παγκόσμιο επίπεδο, οι περισσότερες έχουν γίνει στο Εργαστήριο Γαλακτοκομίας. Ιδιαίτερα σημαντική θεωρείται η συμβολή του Εργαστηρίου στην κατοχύρωση του παραπάνω τυριού. Η δημοσιευμένη σε έγκυρα περιοδικά σχετική έρευνα του και η εμπειρία του βοήθησαν την Κύπρο στην προσπάθεια της για κατοχύρωση του Χαλλουμιού.



Συνεργάτες από φορείς της Κύπρου.

Αγαπητέ μου κε Ανυφαντάκη

Ίσως έχετε πληροφορηθεί από τις εφημερίδες την περασμένη εβδομάδα ότι έχουμε επιτέλους κερδίσει την υπόθεση του Χαλλουμιού στην Αμερική και επειδή μέρος αυτής της νίκης οφείλεται και σ' εσάς θα ήθελα να σας ευχαριστήσω γιατί αφιερώσατε από τον πολύτιμό σας χρόνο, παρά τις πολλές σας υποχρεώσεις, αφιλοκερδώς για να μας δώσατε πολύτιμη μαρτυρία στην οποία γίνεται αναφορά και στην απόφαση του δικαστηρίου την οποία και σας αποστέλλω για ενημέρωσή σας.

Είμαστε για πάντα υπόχρεοι για την πολύτιμή συνεισφορά σας.

Συνεργασία με το Βιομηχανικό Επιμελητήριο Λέσβου και Οργανισμό Προώθησης Εξαγωγών.

Στο πλαίσιο της συνεργασίας αυτής έγινε απογραφή των γαλακτοκομικών προϊόντων του Νομού Λέσβου και των τεχνολογιών τους ενώ παράλληλα μελετήθηκε και η χημική τους σύσταση. Με τα στοιχεία που συγκεντρώθηκαν, στα οποία προστέθηκε και φωτογραφικό υλικό, δημιουργήθηκε ειδικό εγχειρίδιο, στην ελληνική και Αγγλική, το οποίο χρησιμοποιήθηκε και χρησιμοποιείται για την προστασία και προβολή των προϊόντων αυτών, εντός και εκτός της χώρας μας.

Ελληνοβουλγαρική συνεργασία.

Σε μία εποχή που οι διακρατικές συνεργασίες προς Ανατολάς δεν ήταν σύνθημα φαινόμενο, το Εργαστήριο ανέπτυξε συνεργασία με το Ινστιτούτο Τεχνολογίας Τροφίμων της Φιλιππούπολης με χρηματοδότηση της Γενικής Γραμματείας Έρευνας και Τεχνολογίας, η οποία αρχικά περιελάμβανε ανταλλαγή επιστημόνων και αργότερα την πραγματοποίηση κοινών ερευνητικών προγραμμάτων. Η συνεργασία μεταξύ των δύο ερευνητικών ομάδων ήταν εξαιρετική και τα αποτελέσματα της δημοσιεύτηκαν σε έγκυρα περιοδικά. Μάλιστα υπήρξαν και δύο ευρεσιτεχνίες που κατοχυρώθηκαν από τις αρμόδιες υπηρεσίες στην Ελλάδα και Βουλγαρία.

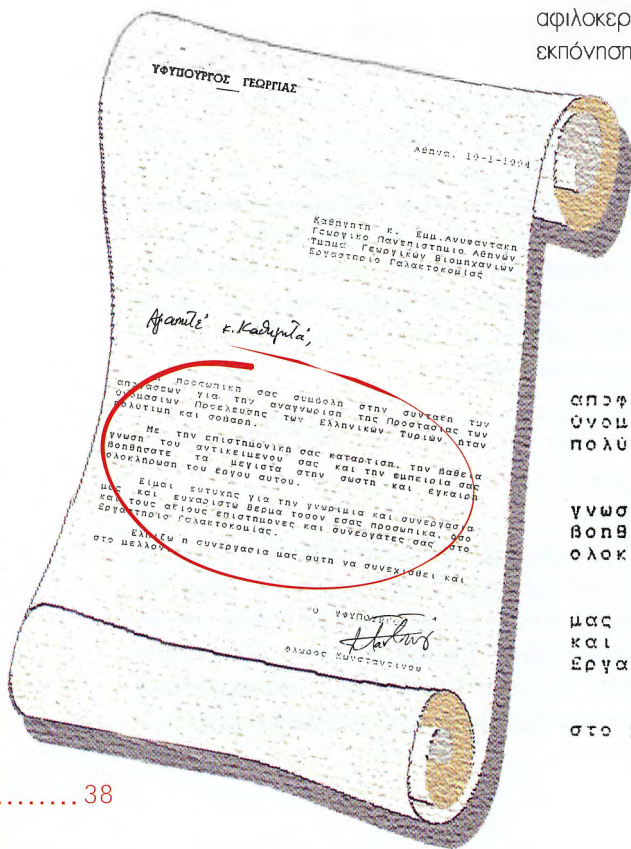


Συμμετοχή του Εργαστηρίου στη Γιορτή της Φέτας, στην Ελασσόνα.

Συμβολή στην κατοχύρωση και προβολή των παραδοσιακών μας τυριών.

Είναι γενικά αποδεκτό και έχει καταγραφεί κατ' επανάληψη στον τύπο ότι το Εργαστήριο Γαλακτοκομίας είναι αυτό που έθεσε πρώτο το θέμα της κατοχύρωσης των παραδοσιακών μας τυριών και ιδιαίτερα της Φέτας μας και το υπερέπνε, σε συνεργασία με την Εθνική Επιτροπή Γάλακτος, περισσότερο από οποιονδήποτε άλλο φορέα. Το έθεσε πριν ακόμα δημιουργηθούν προβλήματα και τετελεσμένα από άλλες χώρες. Δυστυχώς καθυστέρησε πολύ η

Έθεσε πρώτο το θέμα της κατοχύρωσης των παραδοσιακών μας τυριών και συμμετείχε ενεργά σε όλες τις σχετικές προσπάθειες.



αποδοχή της άποψης αυτής από την πολιτεία αλλά και από τους φορείς των κτηνοτρόφων και των τυροκόμων μας, με αποτέλεσμα η κατοχύρωση της Φέτας να περνάει σήμερα από το Ευρωπαϊκό Δικαστήριο.

Το Εργαστήριο πίστευε και πιστεύει ότι θα πρέπει να καταγραφούν όλα τα παραδοσιακά γαλακτοκομικά προϊόντα μας, να συγκεντρωθούν στοιχεία για την ιστορία τους, να μελετηθούν, να αναδειχθούν τα πρωτότυπα χαρακτηριστικά τους, να αναβαθμιστεί η ποιότητα τους, να τυποποιηθούν, να κατοχυρωθούν και να προβληθούν. Το οφείλουμε σε αυτούς που τα δημιούργησαν και μας τα κληροδότησαν αλλά το απαιτεί και το εθνικό συμφέρον. Όμως, η προσπάθεια αυτή απαιτεί χρόνο, κόπο και χρήμα που δεν υπάρχει. Ένα πρώτο βήμα προς την κατεύθυνση αυτή έγινε, χάρη στις αφιλοκερδείς και φιλότιμες προσπάθειες μελών του Εργαστηρίου, με την εκπόνηση 14 μονογραφιών για τα πιο σημαντικά μας τυριά.

Πέραν αυτού, το Εργαστήριο συμμετείχε ενεργά στη διαμόρφωση της νομοθεσίας μας για τα τυριά αυτά, στην προετοιμασία των σχετικών φακέλων που υποβλήθηκαν στην Ευρωπαϊκή Ένωση, για να εγγραφούν στα σχετικά μπρώα ως Προϊόντα Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης και πρωτοστάτησε σε όλες τις προσπάθειες κατοχύρωσης και προβολής τους.

Η προσωπική σας συμβολή στην συνταξη των αποφάσεων για την αναγνώριση της Προστασίας των Ονομασιών Προέλευσης των Ελληνικών Τυριών ήταν πολύτιμη και σοβαρή.

Με την επιστημονική σας κατάρτιση, την βαθειά γνώση του αντικείμενου σας και την εμπειρία σας βοηθήσατε τα μέγιστα στην σωστή και έγκαιρη ολοκλήρωση του έργου αυτού.

Είμαι ευτυχής για την γνωριμία και συνεργασία μας και ευχαριστώ θερμά τσσον εσας προσωπικά, όσο και τσους αξίους επιστημόνες και συνεργάτες σας στο Εργαστήριο Γαλακτοκομίας.

Ελπίζω η συνεργασία μας αυτή να συνεχισθεί και στο μέλλον.

Συμβολή στην προβολή του πρόβειου και γίδινου γάλακτος.

Τα γάλατα αυτά συμβάλλουν πολύ λίγο στην παγκόσμια γαλακτοπαραγωγή, μόνον κατά 4% περίπου. Πέραν τούτου παράγονται σε χώρες όπου με ελάχιστες εξαιρέσεις, δεν υπάρχουν οι προϋποθέσεις για έρευνα και προβολή τους, με αποτέλεσμα το διεθνές ενδιαφέρον γι' αυτά και τα προϊόντα τους να είναι περιορισμένο. Όμως για τη χώρα μας είναι σημαντικά. Για την παραγωγή τους εργάζονται περισσότερες από 200.000 οικογένειες, αντιπροσωπεύουν το 60% περίπου της γαλακτοπαραγωγής μας, είμεθα τέταρτοι στον κόσμο σε παραγωγή γίδινου γάλακτος και πέμπτοι σε πρόβειο, κατέχουμε τη δεύτερη θέση σε Ευρωπαϊκό επίπεδο και στα δύο, η κατά κάτοικο παραγωγή μας είναι η μεγαλύτερη στον κόσμο, ενώ το 90% περίπου της τυροπαραγωγής μας προέρχεται απ' αυτά.

Το Εργαστήριο Γαλακτοκομίας με την Εθνική Επιτροπή Γάλακτος πρωτοστάτησε σε μία προσπάθεια διεθνούς προβολής του πρόβειου και γίδινου γάλακτος και των προϊόντων τους και σε συνεργασία και με άλλους φορείς διοργάνωσε με επιτυχία δύο Διεθνή συνέδρια, στα οποία συμμετείχαν επιστήμονες από όλο τον κόσμο. Οι εκδηλώσεις αυτές δημιούργησαν μία δυναμική που οδηγεί σε ολοένα μεγαλύτερη προβολή και αποδοχή της διαφορετικότητας αυτών των ειδών γάλακτος, με θετικές συνέπειες για τη γαλακτοκομία μας.

Συμβολή στην ίδρυση και λειτουργία του Ενιαίου Φορέα Ελέγχου Τροφίμων.

Είχε ουσιαστική συμβολή στην ίδρυση του ΕΦΕΤ και του ΕΛΟΓ.

Πάγια άποψη του Εργαστηρίου είναι ότι όλες οι υπηρεσίες που ασχολούνται με την Υγιεινή, την Ασφάλεια και τον Έλεγχο των Τροφίμων στη χώρα μας θα έπρεπε να ενταχθούν σε ένα πραγματικά ενιαίο φορέα, υπό το Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων. Την άποψη αυτή υποστήριξε δημόσια με άρθρα μελών του και σε σχετικές ομάδες εργασίας που έγιναν κατά καιρούς. Η άποψη αυτή στηρίχθηκε και από την πλειοψηφία μεγάλης

διεπιστημονικής ομάδας εργασίας που συγκρότησε ο τότε Υπουργός Γεωργίας, στην οποία μάλιστα προήδρευε μέλος του Εργαστηρίου. Δυστυχώς τα πράγματα εξελίχθηκαν διαφορετικά και κατά τη γνώμη του Εργαστηρίου προς λάθος κατεύθυνση. Παρά ταύτα βοήθησε, στο μέτρο που του ζητήθηκε, να λειτουργήσει ο Ενιαίος Φορέας ελέγχου Τροφίμων και αυτό γιατί στις σημερινές συνθήκες η ύπαρξη του αποτελεί αναγκαιότητα. Μάλιστα συμμετέχει στο Επιστημονικό του Συμβούλιο και μέλος του.

Συμβολή στη δημιουργία του Ελληνικού Οργανισμού Γάλακτος.

Για την ανάγκη της δημιουργίας του Οργανισμού αυτού υπήρξε σχετική εισήγηση του Εργαστηρίου προς το Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων από τα πρώτα χρόνια της λειτουργίας του. Στις πολλές συζητήσεις που έγιναν κατά καιρούς για το θέμα αυτό το Εργαστήριο συμμετείχε πάντοτε και υποστήριξε τις απόψεις του. Όμως η σχετική απόφαση καθυστέρησε. Είναι ευτύχημα ότι η Ευρωπαϊκή Ένωση απαίτησε τη δημιουργία του, για τον έλεγχο των ποσοτώσεων του αγελαδινού γάλακτος, γεγονός που επιτάχυνε την ίδρυση του. Βέβαια το Εργαστήριο προσδοκούσε να δοθεί μία άλλη ευρύτερη αποστολή στον Οργανισμό αυτόν, οπωσδήποτε όμως και στις σημερινές συνθήκες λειτουργίας του προσφέρει θετικό έργο στην ελληνική γαλακτοκομία.

Κριτές επιστημονικών άρθρων για περιοδικά.

Για κάθε επιστήμονα η δημοσίευση των αποτελεσμάτων της έρευνας του σε έγκριτα περιοδικά με κριτές αποτελεί αναγνώριση της ποιότητας της από την επιστημονική κοινότητα. Όμως ο ορισμός του ως κριτή εργασιών άλλων ερευνητών είναι ξεχωριστή διάκριση για τον ίδιο. Αυτό το προνόμιο το έχουν σήμερα πολλά μέλη του Εργαστηρίου Γαλακτοκομίας που κρίνουν εργασίες συναδέλφων τους για τα περιοδικά International Journal of Food Science and Technology, Journal of Dairy Research, Le Lait, Biotechnology Progress, Journal of Pharmacy and Pharmacology, Επιστήμη και Τεχνολογία Γάλακτος και Γεωργική Έρευνα.

Επιστημονικά συγγράμματα.

Με τα συγγράμματα των επιστημόνων του βοήθησε στην αναβάθμιση της επαγγελματικής κατάρτισης των ασχολουμένων με τη γαλακτοκομία μας.

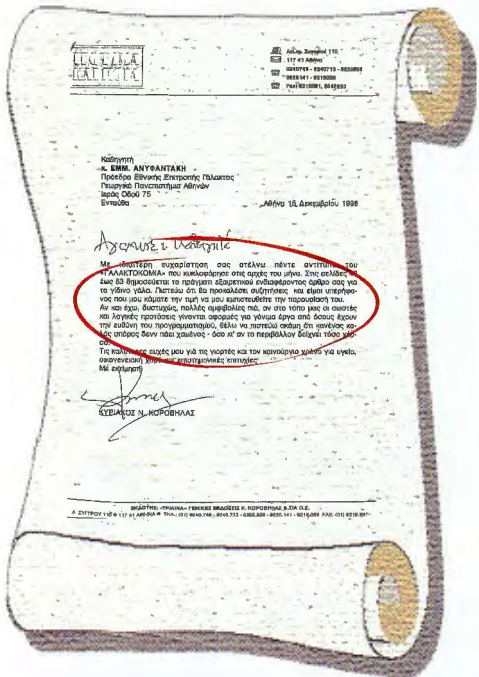
Πέραν των επιστημονικών παραδόσεων και σημειώσεων, που μέλη του Εργαστηρίου διανέμουν στους προπτυχιακούς και μεταπτυχιακούς φοιτητές τους, για να αποτελέσουν διδακτικά βοηθήματα, στο εμπόριο κυκλοφορούν και συγγράμματα τους που χρησιμοποιούνται ευρύτατα από επιστήμονες και επιχειρηματίες της χώρας μας που απασχολούνται στη γαλακτοκομία. Εάν κρίνει κανείς από τη αποδοχή των συγγραμμάτων αυτών οδηγείται στο συμπέρασμα ότι αυτά αποτελούν ένα πολύ αποτελεσματικό τρόπο μεταφοράς σύγχρονης γνώσης. Οι τίτλοι των πιο σημαντικών από αυτά είναι:

- Χημεία και ανάλυση του γάλακτος.
- Μέθοδοι εξέτασης του γάλακτος.
- Γαλακτοκομία.
- Τυροκομία-Χημεία, Φυσικοχημεία, Μικροβιολογία.
- Ελληνικά τυριά, στην αγγλική και ελληνική γλώσσα.
- Μαθήματα εφαρμοσμένης μικροβιολογίας γάλακτος και γαλακτοκομικών προϊόντων.

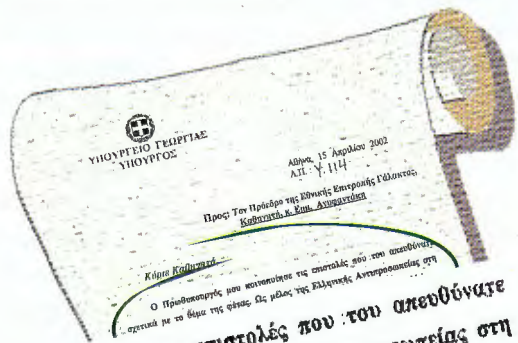
Άρθρα στον ημερήσιο και περιοδικό τύπο.

Είχε θέσεις για όλα τα σημαντικά θέματα της γαλακτοκομίας μας, τις οποίες υποστήριξε δημόσια. Όταν χρειάστηκε, απευδύνθηκε ακόμη και στον Πρωθυπουργό της χώρας.

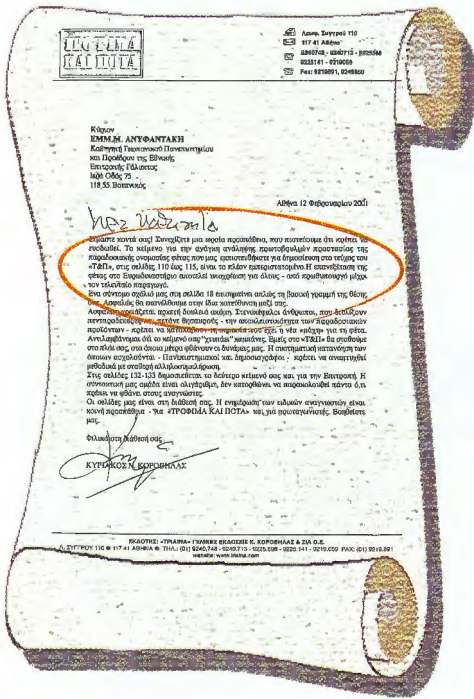
Το Εργαστήριο Γαλακτοκομίας είχε πάντα θέσεις για όλα τα σημαντικά θέματα της ελληνικής γαλακτοκομίας που υποστήριξε δημόσια με συνέπεια και ανιδιοτέλεια. Όταν χρειάστηκε, αποτάθηκε ακόμη και στον Πρωθυπουργό της χώρας. Δεν έλειψε ποτέ από σοβαρές συζητήσεις και διεργασίες που αναφέρονται στο αντικείμενο του. Με σχετικά άρθρα μελών του στον ημερήσιο και περιοδικό τύπο της χώρας συνέβαλε στην ανάδειξη και την προώθηση τους. Η ανάγκη της αναβάθμισης της ποιότητας του ελληνικού γάλακτος, της μείωσης του κόστους παραγωγής του, της κατοχύρωσης των παραδοσιακών μας τυριών και της προώθησης της σχετικής έρευνας ήταν για χρόνια τα προσφιλή του αντικείμενα, επί των οποίων συνεχίζει, σε συνεργασία με το Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων, τις προσπάθειες του.



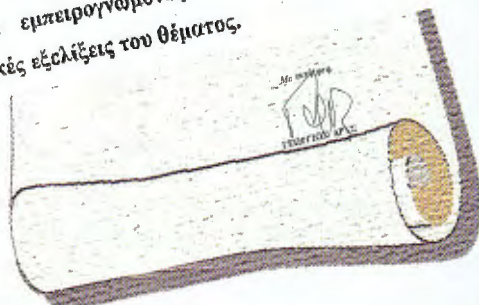
- Με ιδιαίτερη ευχαρίστηση σας στέλνω πέντε αντίτυπα του «ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΑ» που κυκλοφόρησε στις αρχές του μήνα. Στις σελίδες 46 έως 53 δημοσιεύεται το πράγματι εξαιρετικού ενδιαφέροντος άρθρο σας για το γίδινο γάλα. Πιστεύω ότι θα προκαλέσει συζητήσεις και είμαι υπερήφανος που μου κάματε την τιμή να μου εμπιστευθείτε την παρουσίασή του.



- Ο Πρωθυπουργός μου κοινοποίησε τις επιστολές που του απευθύνατε σχετικά με το θέμα της φέτας. Ως μέλος της Ελληνικής Αντιπροσωπείας στη Σύνοδο της Κανονιστικής Επιτροπής που πρόσφατα συζήτησε το θέμα αλλά και ως διακεκριμένος επιστήμονας και εμπειρογνώμονας, είμαι βέβαιος ότι γνωρίζετε τις τεχνικές και διαδικαστικές εξελίξεις του θέματος.



- Είμαστε κοντά σας! Συνεχίστε μια ωραία προσπάθεια, που πιστεύουμε ότι πρέπει να ευοδοθεί. Το κείμενο για την ανάγκη ανάληψης πρωτοβουλιών προστασίας της παραδοσιακής ονομασίας φέτας που μας εμπιστευθήκατε για δημοσίευση στο τεύχος του «Τ&Π», στις σελίδες 110 έως 115, είναι το πλέον εμπειροστατομένο. Η επανεξέταση της φέτας στο Ευρωπαϊκό Συμβούλιο αποτελεί υποχρέωση για όλους - από πρωθυπουργό μέχρι τον τελευταίο παραγωγό.



Εκπροσώπηση της χώρας σε Διεθνείς Οργανισμούς.

Επιστήμονες του εκπροσώπησαν τη χώρα μας σε Διεθνείς Οργανισμούς.

Η συστηματική, συνεχής, υπεύθυνα και έντονη παρουσία του Εργαστηρίου Γαλακτοκομίας στα δρώμενα της ελληνικής γαλακτοκομίας, είχε ως αποτέλεσμα η Πολιτεία να ορίσει σε πολλές περιπτώσεις μέλη του να εκπροσωπήσουν τη χώρα μας ή να παρασταθούν ως εμπειρογνώμονες σε Διεθνείς Οργανισμούς. Ενδεικτικά αναφέρεται ότι μέλη του εκπροσώπησαν τη χώρα στη Μικτή Επιτροπή Κυβερνητικών Εμπειρογνωμόνων του Οργανισμού Τροφίμων και Γεωργίας (FAO) και του Παγκόσμιου Οργανισμού Υγείας (WHO), συμμετείχαν στις πολλές συζητήσεις για τη Φέτα που πραγματοποιήθηκαν τόσο στο πλαίσιο της Διεθνούς Ομοσπονδίας Γάλακτος (IDF) όσο και στην ολομέλεια του FAO, ενώ παρέστησαν ως εμπειρογνώμονες στο Ευρωπαϊκό Δικαστήριο και σε συζητήσεις που έγιναν στο πλαίσιο της Ευρωπαϊκής Ένωσης.

ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ - ΧΡΗΜΑΤΟΔΟΤΗΣΕΙΣ

Το Εργαστήριο Γαλακτοκομίας δεν στήριξε ποτέ τις δραστηριότητές του στις κρατικές επιχορηγήσεις. Υπέβαλε προς διάφορους φορείς, μόνο του ή σε συνεργασία με άλλους, ερευνητικές προτάσεις, οι περισσότερες των οποίων χρηματοδοτήθηκαν.

Η ερευνητική δραστηριότητα του Εργαστηρίου Γαλακτοκομίας άρχισε και συνεχίζεται με μισθωμένες πιστώσεις από πλευράς Πολιτείας. Όμως αυτό δεν το εμπόδισε να πραγματοποιήσει σημαντικό ερευνητικό έργο. Πολλά μέλη του είχαν την ευκαιρία να ταξιδέψουν δεκάδες φορές στο εξωτερικό, να επισκεφθούν Διεθνείς Οργανισμούς, Κρατικές Υπηρεσίες, Συνεταιριστικές οργανώσεις, Γαλακτοβιομηχανίες, Ερευνητικά Κέντρα και Πανεπιστήμια, να ανταλλάξουν εμπειρία και απόψεις επί διαφόρων επιστημονικών θεμάτων με συναδέλφους τους, να ενημερωθούν για τον τρόπο σκέψης και δράσης τους και να εξετάσουν τη δυνατότητα ανάπτυξης συνεργασιών. Αποτέλεσμα της δραστηριότητας αυτής ήταν και η υποβολή κοινών ερευνητικών προγραμμάτων στην Ευρωπαϊκή Ένωση. Η παράθεση όλων των συνεργασιών του Εργαστηρίου εκφεύγει των σκοπών της παρούσας έκδοσης αλλά δεν έχει και ιδιαίτερη σημασία. Ενδεικτικά αναφέρονται μερικοί από αυτούς με τους οποίους έχει πραγματοποιήσει κοινή έρευνα: Vrije Universiteit Brussel Belgium, Royal Veterinary and Agricultural University Denmark, Dairy Products Research Centre

Teagasc Morepark Fermoy Co Cork Ireland, Valio Ltd Rarch and Development Centre (VAL) Helsinki Finland, Institut National de la Recherche Agronomique (INRA) Rennes France, Institut National de la Recherche Agronomique (INRA) Jouy en Josas France, Institut Pasteur de Lille France, University of Hohenheim Stuttgart Germany, Federel Research Centre for Nutrition Institute of Hygiene and Toxicology Karlsruhe Germany, Technical University of Munich Freising Germany, University of Bologna Italy, Universita degli Studi di Verona Italy, Istituto per la Qualita e le Tecnologie Agroalimentari Thiene Italy, Catholic University "Sacro Cuore" Piacenza Italy, Fonterra Research Centre Palmerston North New Zealand, Agricultural University of Norway Aas Norway, Utrecht University The Netherlands, Valencia Spain, Higher Institute for Food Industry, Bulgaria, Instituto National de Engenharia e Tecnologia Industrial, Spain, Institute Technique de PProduits Laitiere Caprins, France.

Το Εργαστήριο αναζήτησε και πέτυχε τη χρηματοδότηση ερευνητικών προτάσεων του από διάφορες πηγές. Είναι από τα Εργαστήρια που έφεραν στη Επιτροπή Έρευνας του Γεωπονικού Πανεπιστημίου τις περισσότερες χρηματοδοτήσεις. Οι πιο σημαντικοί φορείς χρηματοδότησης του και τα αντίστοιχα προγράμματα μέσω των οποίων εξασφαλίστηκαν πιστώσεις για έρευνα είναι:

Γενική Γραμματεία Έρευνας & Τεχνολογίας

Η ποικιλία των πηγών χρηματοδότησης και ο μεγάλος αριθμός προγραμμάτων του που χρηματοδοτήθηκαν, ασφαλώς αποτελούν δείκτη της ποιότητας των προτάσεων που υποβλήθηκαν και του κύρους του Εργαστηρίου.

- ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΕΛΛΗΝΟΒΟΥΛΓΑΡΙΚΗΣ ΣΥΝΕΡΓΑΣΙΑΣ 1978-1982.
- ΠΕΝΕΔ 91 (Πρόγραμμα Ενίσχυσης Ερευνητικού Δυναμικού / 1994-1999 / Κωδικός έργου 91ΕΔ408).
- ΥΠΕΡ 97 (Πρόγραμμα Υποτροφιών Προσανατολισμένης Έρευνας / 1998-2001 / Κωδικός Έργου 97ΥΠ1-38).
- ΕΛΛΗΝΟ-ΓΑΛΛΙΚΗ ΣΥΝΕΡΓΑΣΙΑ (1988-1990).
- ΕΠΕΤ II (Επιχειρησιακό Πρόγραμμα Έρευνας και Τεχνολογίας II / 1995-1998 / Κωδικός Έργου ΕΚΒΑΝ-Π564).
- ΠΑΒΕ (Πρόγραμμα Ανάπτυξης Βιομηχανικής Έρευνας / 1995-1997 / ΕΦΑ 45).
- ΠΕΝΕΔ (Πρόγραμμα Ενίσχυσης Ερευνητικού Δυναμικού / 1996-1998 / Κωδικός Έργου 276).

- ▣ ΕΛΛΗΝΟ-ΓΑΛΛΙΚΗ ΣΥΝΕΡΓΑΣΙΑ (1997-1999).
- ▣ ΕΠΕΤ II (Επιχειρησιακό Πρόγραμμα Έρευνας και Τεχνολογίας II / 1999-2001 / Κωδικός Έργου 97 ΔΙΑΤΡΟ-26).
- ▣ ΕΠΕΤ II (Επιχειρησιακό Πρόγραμμα Έρευνας και Τεχνολογίας II / 1999-2001 / Κωδικός Έργου 97 ΔΙΑΤΡΟ 27).
- ▣ ΕΠΕΤ II (Επιχειρησιακό Πρόγραμμα Έρευνας και Τεχνολογίας II / 1999-2001 / Κωδικός Έργου 98 ΒΙ-5).
- ▣ ΕΠΕΤ II (Επιχειρησιακό Πρόγραμμα Έρευνας και Τεχνολογίας II / 1999-2001 / Κωδικός Έργου 98 ΑΔ-1).
- ▣ ΕΛΛΗΝΟΓΑΛΛΙΚΗ ΣΥΝΕΡΓΑΣΙΑ (2002-2003).
- ▣ ΠΡΑΞΗ (2004-2006).
- ▣ ΔΙΑΚΡΑΤΙΚΗ ΣΥΝΕΡΓΑΣΙΑ ΜΕ ΤΗ ΝΕΑ ΖΗΛΑΝΔΙΑ (2004-2006).

Υπουργείο Γεωργίας

- ▣ Πρόγραμμα Βελτίωσης ποιότητας του Γάλακτος. Κανονισμοί 593/83, 283/84, 1931/88, 615/85, 1153/86, 567/87 (1983-1991).
- ▣ Ανίχνευση υπολειμμάτων αντιβιοτικών στο γάλα της Ελληνικής αγοράς (1983).
- ▣ Πρόγραμμα 72.1 ΔΙΔΑΓΕΠΚ1150/86.
- ▣ Πρόγραμμα 70.1 ΔΙΔΑΓΕΠΚ 663/88.
- ▣ Πρόγραμμα ΔΙΔΑΓΕΠΚ 619.
- ▣ ΔΗΜΗΤΡΑ 1996-2000. Εθνικό Ίδρυμα Αγροτικών Ερευνών - ΕΘΙΑΓΕ.

Υπουργείο Παιδείας

- ▣ ΗΡΑΚΛΕΙΤΟΣ (2003-2006).
- ▣ ΠΥΘΑΓΟΡΑΣ (2004-2007).

Ευρωπαϊκή Ένωση

- EEC (1993-1996 / Contract 1116/92-5.4).
- BAP (Biotechnology Action Programme / 1986-1989 / Contract no. BAP-0144).
- BAP (Biotechnology Action Programme / 1989-1990 / Contract no. BAP-0424).
- BRIDGE (Biotechnology Research for Innovation, Development and Growth in Europe / 1991-1994 / Contract no. BIOT-0263).
- ECLÁIR (European Collaborative Linkage of Agriculture and Industry through Research / 1991-1994 / Contract no. AGRE-0064).
- FLAIR (Food-Linked Agroindustrial Research / 1991-1994 / Contract no. AGRF-0053).
- FLORA-COST-95 ACTION (AIR Concerted Action 3 / 1994-1997 / Contract no. 2039).
- FAIR (Agriculture and Fisheries / 1996-1999 / Contract no. FAIR96-1126).
- FAIR (Agriculture and Fisheries / 1996-1999 / FAIR96-1024).
- FAIR (Agriculture and Fisheries / 1997-2000 / FAIR97-3078).
- FAIR (Agriculture and Fisheries / 1998-1999 / FAIR-CT97-9340).
- FAIR (Agriculture and Fisheries / 1999-2001 / CRAFT - FAIR-CT98-9598).
- QLRT-2000-01179.

Ιδιώτες

- PFIZER HELLAS (1993-1995).
- ΑΣΤΙΚΗ ΕΤΑΙΡΕΙΑ CHEESENET (1998-2001).
- ΟΡΓΑΝΙΣΜΟΣ ΚΥΠΡΙΑΚΗΣ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΗΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑΣ (2000-2001).
- ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑ ΓΑΛΑΚΤΟΣ ΔΕΛΤΑ.
- ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑ ΓΑΛΑΚΤΟΣ ΜΕΓΓΑΛ.
- ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑ ΓΑΛΑΚΤΟΣ ΔΩΔΩΝΗ.
- ΕΛΛΗΝΙΚΟΣ ΟΡΓΑΝΙΣΜΟΣ ΓΑΛΑΚΤΟΣ.

Επιτροπή Ερευνών Γεωπονικού Πανεπιστημίου Αθηνών.

- ▣ Καθαρισμός, βιοχημικός και γενετικός χαρακτηρισμός μιας Χ-πρόλυλο-διπεπτιλο-αμινοεπιιδάσης από το θερμόφιλο οξυγαλακτικό βακτήριο *Streptococcus macedonicus* (2001).

ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΟ ΕΡΓΟ

Η υψηλή στάθμη των περιοδικών που δημοσιεύτηκε το ερευνητικό έργο του Εργαστηρίου πιστοποιεί την ποιότητά του.

Τα αποτελέσματα της έρευνας που πραγματοποιήθηκε στο Εργαστήριο Γαλακτοκομίας τα 40 χρόνια της λειτουργίας του έχουν δημοσιευτεί κατά το μεγαλύτερο μέρος τους σε Διεθνή και Ελληνικά επιστημονικά περιοδικά με κριτές και ανακοινώθηκαν σε Διεθνή και Ελληνικά Συνέδρια και Ημερίδες ή αποτέλεσαν αντικείμενο μονογραφιών. Σημειώνεται ότι τα 20 πρώτα χρόνια της λειτουργίας του οι πιστώσεις και το προσωπικό του, κατά συνέπεια και το έργο του, ήταν περιορισμένα. Στη συνέχεια, αξιοποίησε όλες τις δυνατότητες χρηματοδότησης που υπήρχαν και το έργο παρουσιάζει ραγδαία εξέλιξη.

Δημοσιεύσεις σε διεθνή περιοδικά

- ▣ Kaminarides S. & E. Anifantakis (2004). *International Journal of Food Science and Technology* 39, 1-6.
- ▣ Kotzekidou P. & E. Tsakalidou (2004). *Food Biotechnology. Second Edition, Revised and Expanded. Eds. Shetty, Pometto, Paliyath, Marcel Dekker, Inc, NY.*
- ▣ Mataragas M., E.H. Drosinos, E. Tsakalidou & J. Metaxopoulos (2004). *Antonie van Leeuwenhoek Journal of Microbiology* 81, 191-198.
- ▣ Moatsou G., A. Hatzinaki, G. Psathas & E. Anifantakis (2004). *International Dairy Journal* 14, 219-22.
- ▣ Moatsou G., M. Samolada, P. Panagiotou & E. Anifantakis (2004). *Food Chemistry* 87, 75-81.
- ▣ Moatsou G., Hatzinaki A., Kandarakis I. & E. Anifantakis (2003). *Food Chemistry*, 81, 209-217.
- ▣ Moatsou G., M. Samolada, A. Katsabeki & E. Anifantakis (2004) *Le Lait* 84, 285-296.

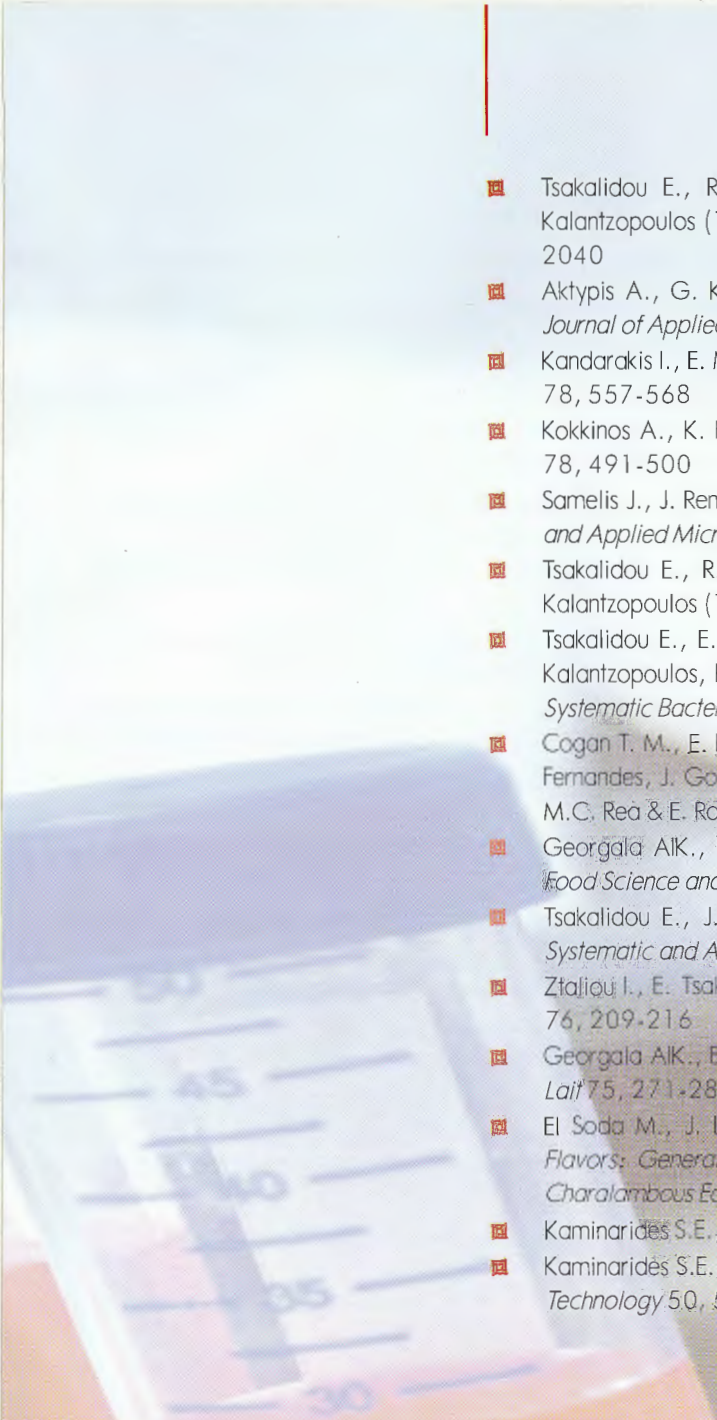


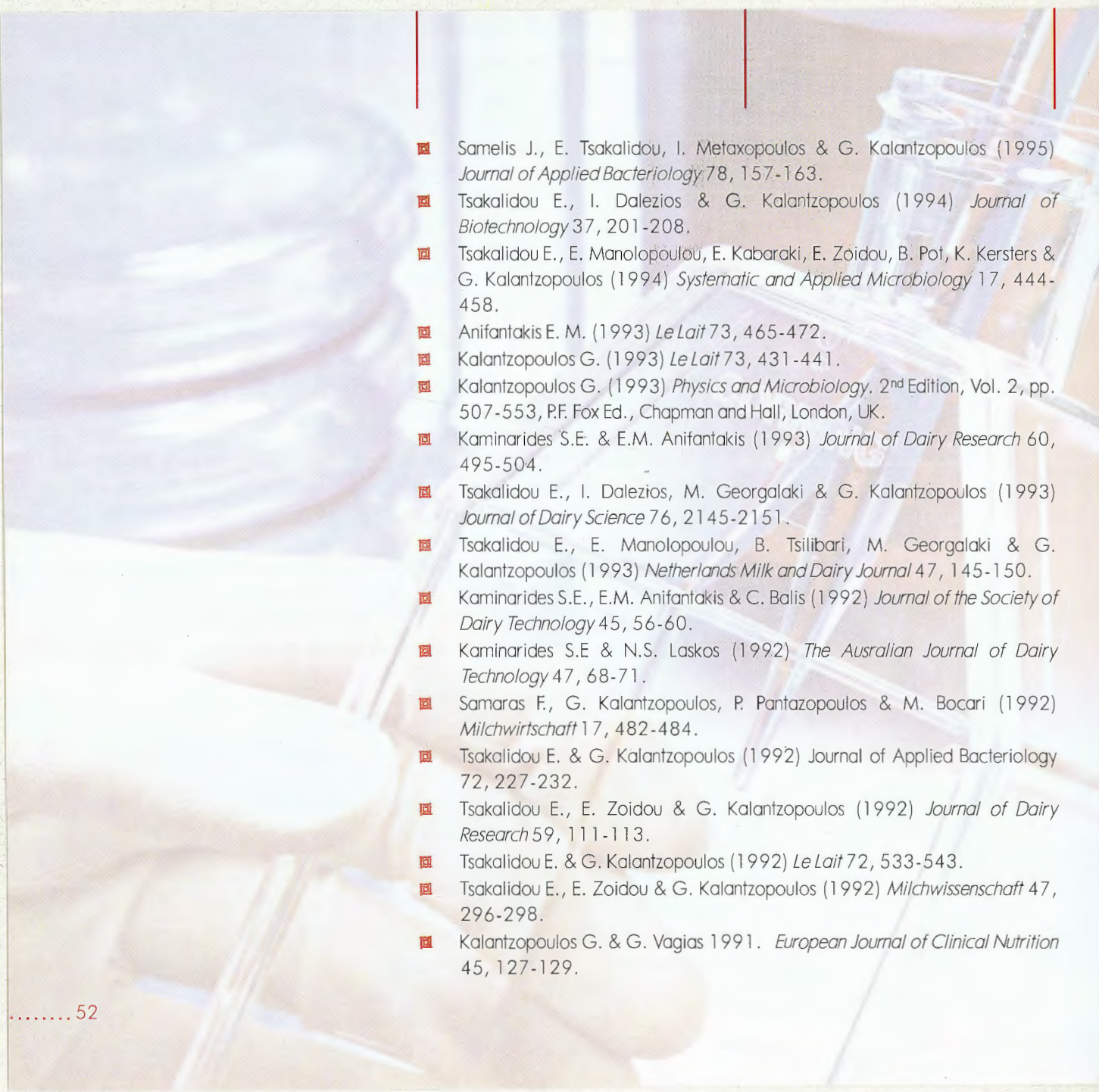
- Moatsou G., Hatzinaki A., Samolada M. & E. Anifantakis (2004). *International Dairy Journal*, *in press*.
- Stefanos G., Argyrocastritis A., Bizelis I., Moatsou G., Anifantakis E. & Rogdaki E. (2004). *Milchwissenschaft*, *in press*.
- Moatsou G., E. Moschopoulou, Aik. Georgala, E. Zoidou, I. Kandarakis, S. Kaminarides & E. Anifantakis (2004) *Food Chemistry*, *in press*
- Sgouras D., P. Maragkoudakis, K. Petraki, B. Martinez-Gonzalez, E. Eriotou, S. Michopoulos, G. Kalantzopoulos, E. Tsakalidou & A. Mentis (2004) *Applied and Environmental Microbiology* 70, 518-526.
- Tsakalidou E. & P. Kotzekidou (2004) *Food Biotechnology. Second Edition, Revised and Expanded. Eds. Shetty, Pometto, Paliyath, Marcel Dekker, Inc, NY.*
- Aktypis A. & G. Kalantzopoulos (2003) *Le Lait* 83 365-378.
- Kondyli E., T. Massouras, M.C. Kasiari & L.P. Voutsinas (2003) *International Dairy Journal* 13, 47-54.
- Mallatou H., H. Pappa & T. Massouras (2002) *International Dairy Journal* 134, 211-219.
- Manolopoulou E., P. Sarantinopoulos, E. Zoidou, A. Aktypis, E. Moschopoulou, I. Kandarakis & E. Anifantakis (2003) *International Journal of Food Microbiology*, 82 153-161.
- Moatsou G. & E. Anifantakis (2003) *International Journal of Dairy Technology* 56, 133-138.
- Moatsou G., Kandarakis I. & S. Fournarakou (2003) *Milchwissenschaft* 58, 274-277.
- Moatsou G., Hatzinaki A., Kandarakis I. & E. Anifantakis (2003) *Food Chemistry*, 81, 209-217.
- Morgan F., T. Massouras, M. Barbosa, L. Roseiro, F. Ravasco, I. Kandarakis, V. Bonnin, M. Fiskatoris, E. Anifantakis, G. Jaubert & K. Raynal-Ljutovac (2003) *Small Ruminant Research* 47, 39-49.
- Papadelli M., E. Manolopoulou, G. Kalantzopoulos & E. Tsakalidou (2003) *International Journal of Food Microbiology* 81, 231-239.
- Sarantinopoulos P., L. Makras, F. Vaningelgem, G. Kalantzopoulos, L. De Vuyst & E. Tsakalidou (2003) *International Journal of Food Microbiology*, 84, 197-206.

Ο μεγάλος αριθμός των δημοσιευμένων εργασιών του, σε διεθνή και ελληνικά περιοδικά, αποτελεί τον πλέον αξιόπιστο δείκτη της συμβολής του στην εξέλιξη της γαλακτοκομίας.

- Anastasiou R., M. Papadelli, M.D. Georgalaki, G. Kalantzopoulos & E. Tsakalidou (2002) *Journal of Applied Microbiology* 93, 52-59
- De Vuyst L., V. Schrijvers, S. Paramithiotis, B. Hoste, M. Vanconneht, J. Swings, G. Kalantzopoulos, E. Tsakalidou & W. Messens (2002) *Applied and Environmental Microbiology* 68, 6059-6069.
- Georgalaki M.D., E. Van den Berghe, D. Kritikos, B. Devreese, J. Van Beeumen, G. Kalantzopoulos, L. De Vuyst & E. Tsakalidou (2002) *Applied and Environmental Microbiology* 68, 5891-5903.
- Georgalaki M., M. Papadeli, R. Anastasiou, G. Kalantzopoulos & E. Tsakalidou (2002) *Le Lait* 82, 657-671.
- Kaminarides S. E. & P. Koukiassa (2002) *Food chemistry* 78, 53-55.
- Kaminarides S.E. & E. Anifantakis (2004) *International Journal of Food Science and Technology* 39, 319-324.
- Kondyli E., M.C. Kasiari. T. Massouras & L.P. Voutsinas (2002) *Food Chemistry* 79, 199-203.
- Moatsou G., TH. Massouras, I. Kandarakis & E. Anifantakis (2002) *Le Lait* 82, 601-611.
- Sarantinopoulos P., F. Leroy, E. Leontopoulou, M. Georgalaki, G. Kalantzopoulos, E. Tsakalidou & L. De Vuyst (2002) *International Journal of Food Microbiology* 72, 125-136.
- Sarantinopoulos P., G. Kalantzopoulos & E. Tsakalidou (2002) *International Journal of Food Microbiology* 76, 93-105.
- Tryfinopoulou P., E. Tsakalidou & G.J. Nychas (2002) *Applied and Environmental Microbiology* 68, 65-72.
- Kandarakis I., G. Moatsou, A.K. Georgala, S. Kaminarides & E. Anifantakis (2001) *Food Chemistry* 72, 369-378.
- Moatsou G., I. Kandarakis, E. Moschopoulou, E. Anifantakis & E. Alichanidis (2001) *International Journal of Dairy Technology* 54, 69-77.
- Sarantinopoulos P., C. Andrighetto, M. D. Georgalaki, M. C. Rea, A. Lombardi, T. M. Cogan, G. Kalantzopoulos & E. Tsakalidou (2001) *International Dairy Journal* 11, 621-647

- Sarantinopoulos P., G. Kalantzopoulos & E. Tsakalidou (2001) *Applied and Environmental Microbiology* 67, 5482-5487
- Volitaki A. & S. Kaminarides (2001) *Milchwissenschaft* 56, 207-210.
- Georgalaki M.D., P. Sarantinopoulos, E.S. Ferreira, L. De Vuyst, G. Kalantzopoulos & E. Tsakalidou (2000) *Journal of Applied Microbiology* 88, 817-825.
- Kakariari E., M.D. Georgalaki, G. Kalantzopoulos & E. Tsakalidou (2000) *Le Lait* 80, 491-501.
- Kaminarides S. & S. Stachtiaris (2000) *International Journal of Dairy Technology* 53, 69-74
- Kaminarides S., E. Rogoti & H. Mallatou (2000) *International Journal of Dairy Technology* 53, 100-105
- Kerjean J.R., S. Condon, R. Lodi, G. Kalantzopoulos, J.F. Chamba, T. Suomalainen, T.M. Cogan & D. Moreau (2000) *Food Research International* 33, 281-287
- Paramythiotis S., M.R.A. Mueller, M.A. Ehrmann, E. Tsakalidou, H. Seiler, R.F. Vogel & G. Kalantzopoulos (2000) *Systematic and Applied Microbiology* 23, 156-164
- Xanthopoulos V., M. Hatzikamari, T. Adamidis, E. Tsakalidou, N. Tzanetakis & E. Litopoulou-Tzanetaki (2000) *Journal of Applied Microbiology* 88, 1056-1064
- Georgala A.K., I. Kandarakis, S. Kaminarides, & E. Anifantakis (1999) *The Australian Journal of Dairy Technology* 54, 5-8
- Kaminarides S., N. Parasschopoulos & I. Béri (1999) *International Journal of Dairy Technology* 52, 11-19
- Kandarakis I., E. Moschopoulou & E. Anifantakis (1999) *Milchwissenschaft* 54, 24-26
- Moatsou G., I. Kandarakis, A.K. Georgala, E. Alichanidis & E. Anifantakis (1999) *Le Lait* 79 303-315
- Tamime A.Y., M.N.I. Barclay, A.J.R. Raw, J. Leaver, E. M. Anifantakis & T.P. O' Connor (1999) *Le Lait*, 79, 331-339

- 
- Tsakalidou E., R. Anastasiou, I. Vandenberghe, J. Van Beeumen & G. Kalantzopoulos (1999) *Applied and Environmental Microbiology* 65, 2035-2040
 - Aktypis A., G. Kalantzopoulos, J.H.J Huis in't Veld & B. ten Brink (1998) *Journal of Applied Bacteriology* 84, 568-576
 - Kandarakis I., E. Moschopoulou, G. Moatsou, & E. Anifantakis (1998) *Le Lait* 78, 557-568
 - Kokkinos A., K. Fasseas, E. Eliopoulos & G. Kalantzopoulos (1998) *Le Lait* 78, 491-500
 - Samelis J., J. Rementzis, E. Tsakalidou & J. Metaxopoulos (1998) *Systematic and Applied Microbiology* 21, 260-265
 - Tsakalidou E., R. Anastasiou, C. Papademetriou, E. Manolopoulou & G. Kalantzopoulos (1998) *Journal of Biotechnology* 59, 203-211
 - Tsakalidou E., E. Zoidou, B. Pot, W. Ludwig, L. Wassil, L.A. Devriese, G. Kalantzopoulos, K.H. Schleifer & K. Kersters (1998) *International Journal of Systematic Bacteriology* 48, 519-527
 - Cogan T. M., E. Barbosa, E. Beuvier, B. Bianchi-Salvadori, P.S. Coconcelli, I. Fernandes, J. Gomez, R. Gomez, G. Kalantzopoulos, A. Ledda, M. Medina, M.C. Rea & E. Rodríguez (1997) *Journal of Dairy Research* 64, 409-421
 - Georgala AIK., E. Tsakalidou, I. Kandarakis & G. Kalantzopoulos (1997) *Food Science and Technology International* 3, 259-263
 - Tsakalidou E., J. Samelis, J. Metaxopoulos & G. Kalantzopoulos (1997) *Systematic and Applied Microbiology* 20, 659-664
 - Ztaliou I., E. Tsakalidou, N. Tzanetakis & G. Kalantzopoulos (1996) *Le Lait* 76, 209-216
 - Georgala AIK., E. Tsakalidou, I. Kandarakis & G. Kalantzopoulos (1995) *Le Lait* 75, 271-283
 - El Soda M., J. Law, E. Tsakalidou & G. Kalantzopoulos (1995) In: *Food Flavors: Generation, Analysis and Process Influence*. pp. 1823-1847. G. Charalambous Ed. Elsevier Science B.V.
 - Kaminarides S.E., V. Siaravas & I. Potetsianaki (1995) *Le Lait* 75, 181-189
 - Kaminarides S.E., J.G. Kandarakis & E. Moschopoulou (1995) *The Australian Technology* 50, 58-61.

- 
- Samelis J., E. Tsakalidou, I. Metaxopoulos & G. Kalantzopoulos (1995) *Journal of Applied Bacteriology* 78, 157-163.
 - Tsakalidou E., I. Dalezios & G. Kalantzopoulos (1994) *Journal of Biotechnology* 37, 201-208.
 - Tsakalidou E., E. Manolopoulou, E. Kabaraki, E. Zoidou, B. Pot, K. Kersters & G. Kalantzopoulos (1994) *Systematic and Applied Microbiology* 17, 444-458.
 - Anifantakis E. M. (1993) *Le Lait* 73, 465-472.
 - Kalantzopoulos G. (1993) *Le Lait* 73, 431-441.
 - Kalantzopoulos G. (1993) *Physics and Microbiology*. 2nd Edition, Vol. 2, pp. 507-553, P.F. Fox Ed., Chapman and Hall, London, UK.
 - Kaminarides S.E. & E.M. Anifantakis (1993) *Journal of Dairy Research* 60, 495-504.
 - Tsakalidou E., I. Dalezios, M. Georgalaki & G. Kalantzopoulos (1993) *Journal of Dairy Science* 76, 2145-2151.
 - Tsakalidou E., E. Manolopoulou, B. Tsilibari, M. Georgalaki & G. Kalantzopoulos (1993) *Netherlands Milk and Dairy Journal* 47, 145-150.
 - Kaminarides S.E., E.M. Anifantakis & C. Balis (1992) *Journal of the Society of Dairy Technology* 45, 56-60.
 - Kaminarides S.E. & N.S. Laskos (1992) *The Australian Journal of Dairy Technology* 47, 68-71.
 - Samaras F., G. Kalantzopoulos, P. Pantazopoulos & M. Bocari (1992) *Milchwirtschaft* 17, 482-484.
 - Tsakalidou E. & G. Kalantzopoulos (1992) *Journal of Applied Bacteriology* 72, 227-232.
 - Tsakalidou E., E. Zoidou & G. Kalantzopoulos (1992) *Journal of Dairy Research* 59, 111-113.
 - Tsakalidou E. & G. Kalantzopoulos (1992) *Le Lait* 72, 533-543.
 - Tsakalidou E., E. Zoidou & G. Kalantzopoulos (1992) *Milchwissenschaft* 47, 296-298.
 - Kalantzopoulos G. & G. Vagias 1991. *European Journal of Clinical Nutrition* 45, 127-129.

- ▣ Kalantzopoulos G. & G. Vagias 1991. *European Journal of Clinical Nutrition* 45, 130-133.
- ▣ Kalantzopoulos G. (1990) *Rev. ENIL no 147*, p. 28-38.
- ▣ Kalantzopoulos G., E. Tsakalidou & E. Manolopoulou (1990) *Journal of Dairy Research* 57, 593-601.
- ▣ Kalantzopoulos G. & E. Christoforidou (1990) *Sciences Aliments* 8, 63-69.
- ▣ Kalantzopoulos G., E. Tsakalidou & C. Georgala (1990) *Processing and Quality of Foods Vol. 2*, p.2.52. Elsevier Applied Science, London, N.Y.
- ▣ Kaminarides S.E., E.M. Anifantakis & E. Alichanidis (1990) *Journal of Dairy Research* 57, 271-279.
- ▣ Anifantakis E. M. (1989) *IDFD-Doc 180*, 18-22.
- ▣ Mauriello R., L. Chianese, C. D' Acierno, G. Kalantzopoulos & F. Addeo (1989) *Latte XIV*, p.1071-1076.
- ▣ Kaminarides S.E. & E.M. Anifantakis (1989) *Le Lait* 69, 537-546.
- ▣ Anifantakis E. M., I.G. Mathioudakis & K.V. Giannacopoulou (1988). *Egyptian Journal of Dairy Science* 16, 1-8.
- ▣ Zourari A. & E. M. Anifantakis (1988) *Le Lait* 68, 373-392.
- ▣ Anifantakis E. M. (1987) *IDFE19D-Doc 156*, 9-11.
- ▣ Anifantakis E.M. & S.E. Kaminarides (1987). *Le Lait* 67, 527-536.
- ▣ Anifantakis E. M. (1986) *IDF Bulletin No 202*, 42-53.
- ▣ Anifantakis E. M. (1986) *IDF Bulletin No 202*, 151-152.
- ▣ Anifantakis E. M. (1986) *IDF Bulletin No 202*, 131-132.
- ▣ Alichanidis E., E. M. Anifantakis, A. Polychroniádoú & M. Nanou (1984). *Journal of Dairy Research* 51, 146-147.
- ▣ Baltadjieva M., B. Veinoglou, G. Kalantzopoulos, V. Stamenova & A. Sfakianos (1984) *Sci.Tec.Latteo Casearia*, 35, 451-464.
- ▣ Dalles T., G. Kalantzopoulos & C. Kexagias (1984) *Thermal Processing and Quality of Foods. Elsevier Applied Science Publishers. Cost 91 Athens p. 740-744.*
- ▣ Anifantakis E.M. & S.E. Kaminarides (1983) *The Australian Journal of Dairy Technology* 38, 29-31.
- ▣ Anifantakis E. M. & J.G. Kandarakis (1983) *Le Lait* 63, 416-424.

- Anifantakis E. M. & P.S. Rósakis (1983) *Egyptian Journal of Dairy Science* 11, 173-182.
- Kalantzopoulos G. (1983) *Le Lait* 63, 354-361.
- Kalantzopoulos G., M. Baltadjieva, B. Veinoglou, T. Dalles & A. Stamenova (1983) *Le Lait* 63, 345-353.
- Kalantzopoulos G. & T. Dalles (1983) *Rev. Lait* no 421, 30-34.
- Anifantakis E. M. (1982) *Journal of Dairy Science* 65, 426-429.
- Baltadjieva M., B.Veinoglou, J.Kandarakis, M.Edgarian & V.Stamenova (1982) *Le Lait* 62, 191-201.
- Beinoglou B., M. Baltadjieva, G. Kalantzopoulos, V. Stamenova & E. Papadopoulou (1982) *Le Lait* 62, 155-165.
- Veinoglou B., M. Baltadjieva, E. M. Anifantakis & M. Edgarian (1982) *Le Lait* 62, 55-66.
- Anifantakis E. M. (1981) *Le Lait* 61, 530-538.
- Anifantakis E. M., B. Veinoglou, M. Baltadjieva & M. Edgarian (1981) *Dairy Industries International* 46, 6-17.
- Anifantakis E. M., B. Veinoglou & J.G. Kandarakis (1981) *Journal of Dairy Research* 48, 513-518.
- Anifantakis E. M. & J.G. Kandarakis (1980) *Milchwissenschaft* 35, 617-619
- Anifantakis E. M., C. Kehagias, E. Kotouza & G. Kalantzopoulos (1980) *Milchwissenschaft* 35, 80-82.
- Anifantakis E. M. (1980) *Le Lait* LX, 525-531.
- Anifantakis E. M. & M.L. Green (1980) *Journal of Dairy Research* 47, 221-230.
- Anifantakis E. M. (1976) *Le Lait* No 551-552, 76-83.

Δημοσιεύσεις σε ελληνικά περιοδικά

- Μοσχοπούλου Α., Κανδαράκης Ι. & Ανυφαντάκης Ε. (2004) *Επιστήμη και Τεχνολογία Γάλακτος*, τεύχος 1, 27-42.
- Κανδαράκης Ι.Γ., Α.Κ. Γεωργάλα, Θ.Γ. Μασούρας & Ε. Μ. Ανυφαντάκης (2003) *Επιστήμη και Τεχνολογία Γάλακτος*, τεύχος 1.

- Ανυφαντάκης Ε. Μ. & Ι. Κανδαράκης (1997) *Επιστήμη και Τεχνολογία Γάλακτος* 1, 19-46.
- Kandarakis J., G. Vagia & E. M. Anifantakis (1997) *Επιστήμη και Τεχνολογία Γάλακτος* 1, 7-17.
- Τσακαλίδου Ε. (1997) *Επιστήμη και Τεχνολογία Γάλακτος* 1, 49-60.
- Βασταρδής Ι. Γ. & Ε. Μ. Ανυφαντάκης (1996) *Επιστήμη και Τεχνολογία Γάλακτος* τ.1, 23-45.
- Μοσχοπούλου Α. & Γ. Κаланτζόπουλος, (1987) *Επιστήμη και Τεχνολογία Γάλακτος* 1, 29-42.
- Ανυφαντάκης Ε. Μ., Ι. Κανδαράκης, Γ. Μοάτσου & Α. Μοσχοπούλου (1986) *Επιστήμη και Τεχνολογία Γάλακτος* 1, 52-57.
- Καμιναρίδης Σ.Ε. (1986) *Επιστήμη και Τεχνολογία Γάλακτος* 1, 7-14.
- Κανδαράκης Ι. Γ. & Ε. Μ. Ανυφαντάκης (1986) *Επιστήμη και Τεχνολογία Γάλακτος* 1, 20-33.
- Ανυφαντάκης Ε. Μ. & Γ. Σημηριώτη (1985) *Επιστήμη και Τεχνολογία Γάλακτος Τεύχος* 1, 5-15.
- Ανυφαντάκης Ε. Μ. (1985) *Επιστήμη και Τεχνολογία Γάλακτος Τεύχος* 1, 63-70.
- Ανυφαντάκης Ε., Μ. Baltadjieva, Σ. Καμιναρίδης & Μ. Edgargan (1984) *Επιστήμη και Τεχνολογία Γάλακτος* 1, 53-60.
- Βεϊνόγλου Β.Κ. & Ι.Κανδαράκης (1984) *Επιστήμη και Τεχνολογία Γάλακτος* 2, 5-19.
- Βεϊνόγλου Β., Μ. Baltadjieva, Ι.Κανδαράκης & R. Vlasseva (1984) *Επιστήμη και Τεχνολογία Γάλακτος* 1, 7-23.
- Καμιναρίδης Σ.Ε., Ε. Ανυφαντάκης & Δ. Λύκας (1984) *Επιστήμη και Τεχνολογία Γάλακτος* 3, 5- 15.
- Ανυφαντάκης Ε. Μ. & Ι. Γ. Κανδαράκης (1983) *Γεωπονικά* 298, 157-160.
- Βεϊνόγλου Β., Μ. Baltadjieva, Ε. Μ. Ανυφαντάκης & Μ. Edgargan (1983) *Επιθεώρηση Τεχνολογίας και Υγιεινής Τροφίμων* τ.1, 9-14.
- Χαραμάρα Σ. & Ε. Μ. Ανυφαντάκης (1983) *Δελτίον της Ελληνικής Κτηνιατρικής Εταιρείας* 34, 301-309.

- Ανυφαντάκης Ε.Μ. & Σ.Ε. Καμιναρίδης (1982) *Γεωργική Έρευνα* 6, 119-127.
- Βεϊνόγλου Β., Μ. Baltadjieva, Ε. Μ. Ανυφαντάκης, Μ. Edgarian & Θρ. Φατούρου (1982) *Επιθεώρηση Αγροτικών Μελετών* Τεύχος 3, 58-69.
- Ροζάκης Π. & Ε. Μ. Ανυφαντάκης (1982) *Δελτίον της Ελληνικής Κτηνιατρικής Εταιρείας* 33, 146-151.
- Ανυφαντάκης Ε.Μ. & Σ.Ε. Καμιναρίδης (1981) *Γεωργική Έρευνα* 5, 441-450.
- Κεχαγιάς Χ., Γ. Καλαντζοπουλος, Ε. Κοτούζα-Μαρκόπουλου & Ε. Μ. Ανυφαντάκης (1980) *Γεωργική Έρευνα* 4, 83-93.
- Βεϊνόγλου Β., Μ. Ι. Κωδούνη, Ε. Μ. Ανυφαντάκης, Γ. Κ. Καλατζόπουλος (1977) *Γεωργική Έρευνα* 1, 24-35.
- Ανυφαντάκης Ε.Μ. & Ι. Κανδαράκης (1976) *Χημικά Χρονικά* 41, 44-47.
- Ανυφαντάκης Ε. Μ. (1975) *Δελτίον της Ελληνικής Κτηνιατρικής Εταιρείας* 26, 75-89.
- Βεϊνόγλου Β. & Ε. Μ. Ανυφαντάκης (1972) *Δελτίον της Ελληνικής Κτηνιατρικής Εταιρείας* 26 Δελτίον της Ελληνικής Κτηνιατρικής Εταιρείας 23, 181-187.
- Βεϊνόγλου Β., Γ. Καλατζόπουλος, Ν. Σταμέλου & Ε. Μ. Ανυφαντάκης (1969) *Δελτίο Α.Τ.Ε.* 168.
- Βεϊνόγλου Β., Γ. Καλατζόπουλος, Ν. Σταμέλου & Ε. Μ. Ανυφαντάκης (1968) *Δελτίο Α.Τ.Ε.* 162.

Ανακοινώσεις σε διεθνή συνέδρια

Συμμετέχει ενεργά σε διεθνείς και ελληνικές επιστημονικές εκδηλώσεις και προβάλλει τις ελληνικές απόψεις.

- Anastasiou R., P. Leverrier, I. Krestas, A. Rouault, G. Kalantzopoulos, P. Boyaval, G. Jan & E. Tsakalidou (2004) *Symposium on Propionibacteria and Bifidobacteria, Saint Malo, France.*
- Anastasiou R., D. Kousta, E. Manolopoulou, M. Georgalaki, I. Kandarakis & E. Tsakalidou (2004) *IDF Symposium on Cheese: Ripening, Characterization & Technology, Prague, Check Republic.*
- Georgalaki M.D., T. Aktypis, E. Van den Berghe, J. Demeyere, B. Tsilia, N.



Papadopoulos, L. De Vuyst & E. Tsakalidou (2004) *IDF Symposium on Cheese: Ripening, Characterization & Technology, Prague, Check Republic*

- Fayol-Messaoudi D., C.N. Berger, M.H. Coconnier, E. Tsakalidou, G. Zoumpopoulou, G. Kalantzopoulos & A.L. Servin (2004) *3rd Workshop of the Food, GI-tract Functionality and Human Health Cluster (PROEU-HEALTH), Stiges, Spain.*
- Maragkoudakis P., D. Sgouras D., K. Petraki, B. Martinez, S. Michopoulos, G. Kalantzopoulos, B. Pot, E. Tsakalidou and A. Mentis (2003) *XVI International Workshop Gastrointestinal Pathology and Helicobacter pylori, Stockholm, Sweden.*
- Maragkoudakis P.A., G. Zoumpopoulou, G. Kalantzopoulos, B. Pot and E. Tsakalidou (2003) *2nd Probiotics and Prebiotics New Foods, Rome, Italy.*
- Paramithiotis S., S. Gioulatos, G. Kalantzopoulos and E. Tsakalidou (2003) *2nd International Symposium on Sourdough, Brussels, Belgium.*
- Paramithiotis S., S. Gioulatos, G. Kalantzopoulos and E. Tsakalidou (2003) *2nd International Symposium on Sourdough, Brussels, Belgium.*
- Zoumpopoulou G., P. Maragkoudakis, L. Michalaskaite, N. Dezeure, G. Kalantzopoulos, M. Georgalaki, L. De Vuyst and E. Tsakalidou (2003) *2nd Probiotics and Prebiotics New Foods, Rome, Italy.*
- Anastasiou R., M. Papadelli, M.D. Georgalaki, G. Kalantzopoulos & E. Tsakalidou (2002) *7th Symposium on Lactic Acid Bacteria, Egmond aan Zee, The Netherlands.*
- De Vuyst L., V. Schrijvers, S. Paramithiotis, B. Hoste, M. Vancanneyt, J. Swings, E. Tsakalidou & W. Messens (2002) *7th Symposium on Lactic Acid Bacteria, Egmond aan Zee, The Netherlands.*
- Kandarakis J., T. Massouras, E. Stamati & E. Anifantakis (2002) *IDF/FIL 26th World Dairy Congress, Paris, France.*
- Makras L., P. Sarantinopoulos, F. Vaniengelgem, G. Kalantzopoulos, L. De Vuyst & E. Tsakalidou (2002) *7th Symposium on Lactic Acid Bacteria, Egmond aan Zee, The Netherlands.*
- Maragoudakis P.A., C. Miaris, D. Sgouras, A. Mentis, G. Kalantzopoulos & E. Tsakalidou (2002) *1st Workshop of the Food, GI-tract Functionality and Health Cluster (PROEU-HEALTH), Saariselka, Finland.*

- Maragoudakis P.A., C. Miaris, D. Sgouras, A. Mentis, N. Manalis, F. Magkanari, G. Kalantzopoulos & E. Tsakalidou (2002) *7th Symposium on Lactic Acid Bacteria, Egmond aan Zee, The Netherlands*
- Massouras T., J. Kandarakis, J. Alexakis. & E. Anifantakis (2002) *IDF/FIL 26th World Dairy Congress, Paris, France.*
- Moatsou G., Hatzinaki, A. & E. Anifantakis (2002) *26th IDF Dairy Congress (CONGRILAIT), 24-27 September 2002, Paris.*
- Moschopoulou E., Alichanidis E., Kandarakis I. & E. Anifantakis (2002) *26th IDF Dairy Congress (CONGRILAIT), 24-27 September 2002, Paris*
- Papadelli M., E. Manolopoulou, G. Kalantzopoulos & E. Tsakalidou (2002) *7th Symposium on Lactic Acid Bacteria, Egmond aan Zee, The Netherlands.*
- Sarantinopoulos P., E. Rodi, G. Kalantzopoulos & E. Tsakalidou (2002) *International Symposium "Enterococci in Foods. Functional and Safety Aspects", Berlin, Germany.*
- Sarantinopoulos P., G. Kalantzopoulos & E. Tsakalidou (2002) *International Symposium "Enterococci in Foods. Functional and Safety Aspects", Berlin, Germany.*
- Sgouras D., P. Maragoudakis, K. Petraki, B. Martinez, S. Michopoulos, E. Tsakalidou, G. Kalantzopoulos & A. Mentis (2002) *1st Workshop of the Food, GI-tract Functionality and Human Health Cluster (PROEUHEALTH), Saariselka, Finland.*
- Vancanneyt M., E. Tsakalidou, G. Kalantzopoulos, W. Holzapfel, F. Dellaglio, T. Cogan, L. De Vuyst, A. Lombardi, K. Kersters & J. Swings (2002) *International Symposium "Enterococci in Foods. Functional and Safety Aspects", Berlin, Germany.*
- Van den Berghe E., M.D. Georgalaki, D. Kritikos, B. Devreese, J. Van Beeumen, G. Kalantzopoulos, L. De Vuyst & E. Tsakalidou (2002) *7th Symposium on Lactic Acid Bacteria, Egmond aan Zee, The Netherlands.*
- Georgalaki M., M. Papadeli, R. Anastasiou, G. Kalantzopoulos & E. Tsakalidou (2001) *NIZO Dairy Conference on Food Microbes, Ede, The Netherlands.*

- Kalantzopoulos G., E. Manolopoulou, A. Aktypis & E. Tsakalidou (2001) *"European Culture Collections" (ECCO) Organization Congress, Crete, Greece.*
- Moschopoulou E., I. Kandarakis & E. Anifantakis (2001) *European Conference on Advanced Technology for Safe and High Quality Foods (EUROCAFT 2001), Berlin, Germany.*
- Paramithiotis S., Y. Chouliaras, E. Tsakalidou & G. Kalantzopoulos (2001) *2nd Balkan Conference of Microbiology, Thessaloniki, Greece.*
- Paramithiotis S., A. Sofou, E. Tsakalidou & G. Kalantzopoulos (2001) *2nd Balkan Conference of Microbiology, Thessaloniki, Greece.*
- Paramithiotis S., E. Tsakalidou & G. Kalantzopoulos (2001) *2nd Balkan Conference of Microbiology, Thessaloniki, Greece.*
- Sarantinopoulos P., E. Rodi, G. Kalantzopoulos & E. Tsakalidou (2001) *NIZO Dairy Conference on Food Microbes, Ede, The Netherlands.*
- Sgouras D., P. Maragkoudakis, K. Petraki, B. Martinez, S. Michopoulos, E. Tsakalidou, G. Kalantzopoulos & A. Mentis (2001) *XIVth International Workshop Gastrointestinal Pathology and Helicobacter pylori, Strasbourg, France, Gut 49 (Supl.II), A49.*
- Anifantakis E., J. Kandarakis, TH. Massouras, E. Zoidou & A. Spilioti (2000) *7^{eme} Conference Internationale sur les Caprins, Tours, France.*
- Anifantakis E., J. Kandarakis, TH. Massouras, E. Zoidou & A. Vorria (2000) *7^{eme} Conference Internationale sur les Caprins, Tours, France.*
- Massouras TH., J. Kandarakis, E. Zoidou & E. Anifantakis, (2000) *7^{eme} Conference Internationale sur les Caprins, Tours, France.*
- Georgalaki M.D., P. Sarantinopoulos, E.S. Ferreira, L. De Vuyst, G. Kalantzopoulos & E. Tsakalidou (1999) *FEMS 6th Symposium on Lactic Acid Bacteria, Veldhoven, The Netherlands.*
- Paramithiotis S., E. Tsakalidou & G. Kalantzopoulos (1999) *XVII ICC Conference, Valencia, Spain.*
- Kakariari E., I. Dalezios, E. Tsakalidou & G. Kalantzopoulos (1998) *2nd International Symposium on Propionibacteria, Cork, Ireland.*
- Kalantzopoulos G. (1998) *III Nemzetkozi Elelmiszertudományi Konferencia, Szeged, Hungary.*

- Moschopoulou E., G. Moatsou, I. Kandarakis & E. Anifantakis (1998) *COST 95 SYMPOSIUM on Quality and Microbiology of Traditional and Raw Milk Cheeses, Dijon, France.*
- Massouras Th. (1997) *Seminaire sur la valorisation des produits laitiers des ovins et caprins en Mediterranee, CIHEM-IAMZ, Pampelune, Spain*
- Massouras Th. (1997) *Institut Agronomique Mediterranee de Saragosse, CIHEM-IAMZ, Pampelune, Spain.*
- Aktypis A. & G. Kalantzopoulos (1996) *4th Scientific Meeting of European Society of Chemotherapy, Athens, Greece.*
- Anifantakis E.M. (1996) *EAAP Publications No. 90, 182-187.*
- Anifantakis E.M. (1996) *EAAP Publication No. 83, 383-388.*
- Anifantakis E.M. (1996) *Flora Joint AIR3-CT94-2039/COST95 Plenary Meeting, Thessaloniki, Greece.*
- Anifantakis E.M. & J.G. Kandarakis (1996) *EAAP Publications No. 90, 115-127.*
- Anifantakis E.M. & Th. Massouras (1996) *FROMAGORA 6th International Symposium of traditional European cheeses, Paris, France.*
- Kalantzopoulos G. (1996) *4th EFFOST Conference on Minimal Processing in Food, Cologne, Germany.*
- Kalantzopoulos G. (1996) *International Congress of the Anaerobe Society of America, Athens, Greece.*
- Kandarakis I., S. Kaminarides & E. Moschopoulou (1995) *IDF Seminar on the Production and Utilization of Ewe's and Goat's Milk, Crete, Greece.*
- Kandarakis I., E. Anifantakis & E. Moschopoulou (1995) *IDF Seminar on the Production and Utilization of Ewe's and Goat's Milk, Crete, Greece.*
- Massouras Th. & J.M. Lebeault (1995) *7th European Congress in Biotechnology, Nice, France.*
- Massouras Th. & J.M. Lebeault (1995) *IDF-Seminar on the Production and Utilization of Ewe's and Goat's Milk, Crete, Greece.*
- Tsakalidou E., R. Anastasiou, P. Oikonomou & G. Kalantzopoulos (1995) *NATO-ASI Workshop, Kusadasi, Turkey.*

- Anifantakis E.M., J.G. Vastardis, A.A. Gardika, K. Giannakopoulou & M. Fiskatoris (1994) *EAAP Publication No. 77, 381-384.*
- Georgala C., E. Tsakalidou, J. Kandarakis & G. Kalantzopoulos (1994) *Gestion des Populations Microbiennes dans les Industries Agroalimentaires, Dijon, France.*
- Kabaraki E. & G. Kalantzopoulos (1994) *Reunion de Club des Bacteries Lactiques, Caen, France.*
- Kalantzopoulos G. (1994) *24th International Dairy Congress, Australia.*
- Kalantzopoulos G. (1994) *International symposium on somatic cells and milk of small ruminants, Bellá, Italy.*
- Massouras TH. & J.M. Lebeault (1994) *SFM Societe Francaise de Microbiologi, Gestions des Polution Microbiennes dans les industries agroalimentaire, Dijon, France.*
- Georgala C., E. Tsakalidou & G. Kalantzopoulos (1993) *FEMS 4th Symposium on Lactic Acid Bacteria, Noordwijkerhout, The Netherlands.*
- Kalantzopoulos G. (1993) *Risalti della Ricerca Comunitaria nle settore delle Biotecnologie, Genova, Italy.*
- Kalantzopoulos G. (1993) *Journees Scientifiques et Techniques, Rencotre Europeennes. Surgeres, France.*
- Kalantzopoulos G. (1991) *6th European Nutrition Conference. Plenary sessions. Athens, Greece.*
- Kalantzopoulos G., E. Tsakalidou & E. Christoforidou (1990) *Reunion de Club des Bacteries Lactiques, Jouy-en-Josas, France.*
- Kandarakis I. (1985) *Seminar on Production and Utilization of Ewe's and Goat's ilk, Athens, Greece.*
- Anifantakis E.M. & S.E. Kaminarides (1982) *XXI International Dairy Congress, Moscow USSR.*
- Dálles T. & G. Kalantzopoulos (1982) *XXI International Dairy Congress, Moscow USSR.*
- Kalantzopoulos G. (1982) *XXI International Dairy Congress, Moscow USSR.*
- Veinoglou B.C., J. Kandarakis, M. Baltadjeva, A. Andreev, & R. Vlasseva (1982) *XXI International Dairy Congress, Moscow USSR.*

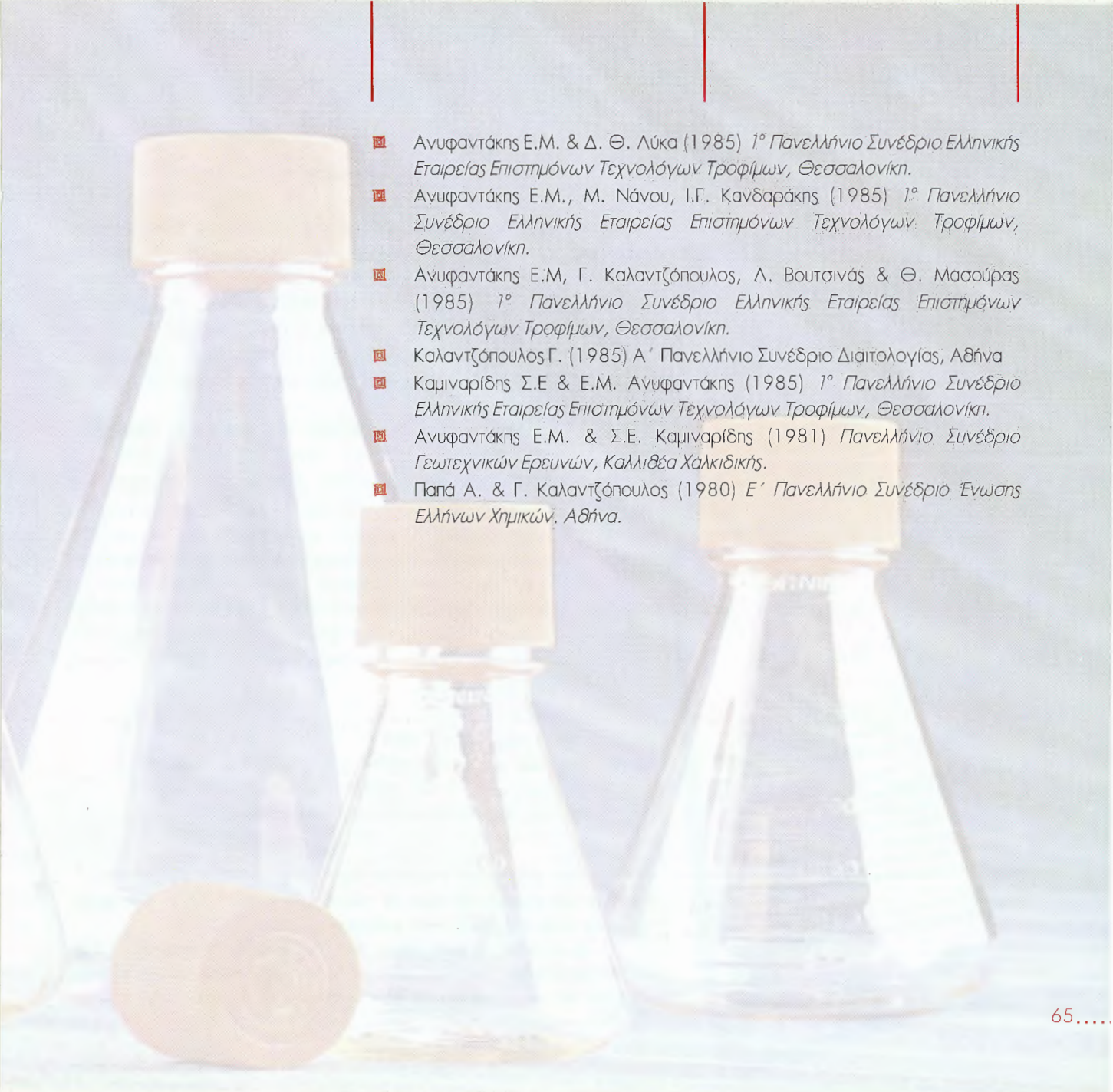
- Veinoglou B., E. M. Anifantakis & J.C. Stiakakis (1978) *XX International Dairy Congress, Paris, France.*
- Veinoglou B., E. Voyatzoglou & E. M. Anifantakis (1977) *6th Yugoslavanski Mednarodni Simpozij.*

Ανακοινώσεις σε ελληνικά συνέδρια

- Ζωίδου Ε., Καραγεώργος Δ., Μασούρας Θ., Κανδαράκης Ι., Ανυφαντάκης Ε., (2004). *3^ο Πανελλήνιο Συμπόσιο Υγιεινής και Τεχνολογίας Τροφίμων, Αθήνα.*
- Μασούρας Θ., Ζωίδου Ε., Βλαχογιάννη Φ., Κανδαράκης Ι., Ανυφαντάκης Ε., (2004). *3^ο Πανελλήνιο Συμπόσιο Υγιεινής και Τεχνολογίας Τροφίμων, Αθήνα.*
- Paradimitriou K., H. Pratsinis, D. Kletsas and E. Tsakalidou (2003) *54th Meeting of the Hellenic Society of Biochemistry and Molecular Biology, Athens*
- Αναστασίου Ρ., Μ. Παπαδέλλη, Μ. Γεωργαλάκη, Γ. Κаланτζόπουλος & Ε. Τσακαλίδου (2001) *53^ο Συνέδριο της Ελληνικής Εταιρείας Βιοχημείας και Μοριακής Βιολογίας, Αθήνα.*
- Γεωργαλάκη Μ., Δ. Κρητικός, Γ. Κаланτζόπουλος & Ε. Τσακαλίδου (2001) *53^ο Συνέδριο της Ελληνικής Εταιρείας Βιοχημείας και Μοριακής Βιολογίας, Αθήνα.*
- Καμινारीδης Σ.Ε. & Π. Κουκιάσα (2001) *18^ο Πανελλήνιο Συνέδριο Χημείας, Πειραιάς.*
- Μακράς Λ., Π. Σαραντινόπουλος, F. Vaningelgem, Γ. Κаланτζόπουλος, L. De Vuyst & Ε. Τσακαλίδου (2001) *53^ο Συνέδριο της Ελληνικής Εταιρείας Βιοχημείας και Μοριακής Βιολογίας, Αθήνα.*
- Μαραγκουδάκης Π., Χ. Μίαρης, Δ. Σγούρας, Α. Μεντής, Ν. Μανάλης, Φ. Μαγγανάρη, Γ. Κаланτζόπουλος & Ε. Τσακαλίδου (2001) *53^ο Συνέδριο της Ελληνικής Εταιρείας Βιοχημείας και Μοριακής Βιολογίας, Αθήνα.*
- Μαραγκουδάκης Π., Δ. Σγούρας, Κ. Πετράκη, Β. Martinez, Σ. Μιχόπουλος Σ., Ε. Τσακαλίδου, Γ. Κаланτζόπουλος & Α. Μεντής (2001) *6^ο Ελληνικό Συνέδριο για το Ελικοβακτηρίδιο του Πυλωρού, Αθήνα (1^ο Βραβείο).*

- Μπέσσης Ν., Π. Κουραβέλου, Σ. Παραμυθιώτης, Π. Ταραντίλης, Ε. Τσακαλίδου, Γ. Κаланτζόπουλος & Μ. Πολυσιού (2001) *18^ο Πανελλήνιο Συνέδριο Χημείας, Πειραιάς*.
- Παπαδέλλη Μ., Ε. Μανωλοπούλου, Γ. Κаланτζόπουλος & Ε. Τσακαλίδου (2001) *53^ο Συνέδριο της Ελληνικής Εταιρείας Βιοχημείας και Μοριακής Βιολογίας, Αθήνα*.
- Σγούρας Δ, Πετράκη Κ, Καραφώτη Φ, Μαραγκουδάκης Π, Μιχόπουλος Σ, Τσακαλίδου Ε, Κаланτζόπουλος Γ και Μεντής Α. (2001) *6^ο Ελληνικό Συνέδριο για το Ελικοβακτηρίδιο του Γλυωρού, Αθήνα (2ο Βραβείο)*.
- Σγούρας Δ., Π. Μαραγκουδάκης, Κ. Πετράκη, Β. Martinez, Σ. Μιχόπουλος Σ, Ε. Τσακαλίδου, Γ. Κаланτζόπουλος & Α. Μεντής (2001) *53^ο Συνέδριο της Ελληνικής Εταιρείας Βιοχημείας και Μοριακής Βιολογίας, Αθήνα*.
- Μαραγκουδάκης Π., Χ. Μίαρης, Δ. Σγούρας, Α. Μεντής, Γ. Κаланτζόπουλος & Ε. Τσακαλίδου (2000) *52^ο Συνέδριο της Ελληνικής Εταιρείας Βιοχημείας και Μοριακής Βιολογίας, Θεσσαλονίκη*.
- Μαραγκουδάκης Π., Α. Μεντής, Ε. Τσακαλίδου, Γ. Κаланτζόπουλος & Δ. Σγούρας (2000) *Πανελλήνιο Συνέδριο «Μοριακή Βιολογία-Κυτταρογενετική στην Υγεία» της Πανελλήνιο Ένωσης Βιολόγων, Αθήνα*.
- Βολιτάκη Δ.Ι. & Σ.Ε. Καμινάρη (1998) *6^ο Πανελλήνιο Συνέδριο Ελληνικής Εταιρείας Επιστημόνων Τεχνολόγων Τροφίμων, Θεσσαλονίκη*.
- Σαραντινόπουλος Π., Μ.Δ. Γεωργαλάκη, Γ. Κаланτζόπουλος & Ε. Τσακαλίδου (1998) *6^ο Πανελλήνιο Συνέδριο Ελληνικής Εταιρείας Επιστημόνων Τεχνολόγων Τροφίμων, Θεσσαλονίκη*.
- Παραμυθιώτης Σ., Ε. Τσακαλίδου, M.R.A. Mueßler, M.A. Ehrmann, H. Seiler, R.F. Vogel & Γ. Κаланτζόπουλος (1998) *6^ο Πανελλήνιο Συνέδριο Ελληνικής Εταιρείας Επιστημόνων Τεχνολόγων Τροφίμων, Θεσσαλονίκη*.
- Κουραβέλου Π., Π. Ταραντίλης, Ε. Τσακαλίδου, Γ. Κаланτζόπουλος και Μ. Πολυσιού (1998) *6^ο Πανελλήνιο Συνέδριο Ελληνικής Εταιρείας Επιστημόνων Τεχνολόγων Τροφίμων, Θεσσαλονίκη*.
- Kaminiarides S.E., J.G. Kandarakis & Ε. Μοσχοπούλου (1995) *5^ο Πανελλήνιο Συνέδριο Ελληνικής Εταιρείας Επιστημόνων Τεχνολόγων Τροφίμων, Αθήνα*.
- Μασούρας Θ., Γ. Κάνδαράκης & Ε. Ανυφαντάκης (1995) *1^ο Συμπόσιο ΕΛΟΤ για την ποιότητα και ανταγωνιστικότητα στην Ελληνική Βιομηχανία*.

- Μασούρας Θ., Ι. Κανδαράκης, Γ. Ευαγγελάτος & Ε. Ανυφαντάκης (1995) 5^ο Πανελλήνιο Συνέδριο Ελληνικής Εταιρείας Επιστημόνων Τεχνολόγων Τροφίμων, Αθήνα.
- Μασούρας Θ., Γ. Κаланτζόπουλος Γ. & J.M. Lebeault (1995) 5^ο Πανελλήνιο Συνέδριο Ελληνικής Εταιρείας Επιστημόνων Τεχνολόγων Τροφίμων, Αθήνα.
- Μασούρας Θ., Saveant N. & J.M Lebeault (1995) 5^ο Πανελλήνιο Συνέδριο Ελληνικής Εταιρείας Επιστημόνων Τεχνολόγων Τροφίμων, Αθήνα.
- Ανυφαντάκης Ε. Μ (1994) Πανελλήνιο Συνέδριο ΓΕΩΤΕ "Κτηνοτροφική Πολιτική-Θέσεις & Προσανατολισμοί", Ιωάννινα.
- Κаланτζόπουλος Γ. (1994) Πανελλήνιο Συνέδριο ΓΕΩΤΕ "Κτηνοτροφική Πολιτική-Θέσεις & Προσανατολισμοί", Ιωάννινα.
- Κаланτζόπουλος Γ. (1993) 1^ο Ετήσιο Πανελλήνιο Συνέδριο Διατροφής.
- Κаланτζόπουλος Γ. (1991) 3^ο Πανελλήνιο Συνέδριο Διαιτολογίας, Αθήνα.
- Καμιναρίδης Σ.Ε., Δ. Μαντά-Ξενάκη, Ν.Μ. Μανάλης & Δ. Παπαγιαννοπούλου (1990) 3^ο Πανελλήνιο Συνέδριο Ελληνικής Εταιρείας Επιστημόνων Τεχνολόγων Τροφίμων, Αθήνα.
- Ανυφαντάκης Ε.Μ. & Θ. Μασούρας (1988) 2^ο Πανελλήνιο Συνέδριο Ελληνικής Εταιρείας Επιστημόνων Τεχνολόγων Τροφίμων, Αθήνα.
- Κаланτζόπουλος Γ. (1988) 2^ο Πανελλήνιο Συνέδριο Ελληνικής Εταιρείας Επιστημόνων Τεχνολόγων Τροφίμων, Αθήνα.
- Κаланτζόπουλος Γ. (1988) 2^ο Πανελλήνιο Συνέδριο Ελληνικής Εταιρείας Επιστημόνων Τεχνολόγων Τροφίμων, Αθήνα.
- Κаланτζόπουλος Γ. & Ακτύπης Α. (1988) 2^ο Πανελλήνιο Συνέδριο Ελληνική Εταιρείας Επιστημόνων Τεχνολόγων Τροφίμων, Αθήνα.
- Καμιναρίδης Σ.Ε & Ε.Μ. Ανυφαντάκης (1988) 2^ο Πανελλήνιο Συνέδριο Ελληνικής Εταιρείας Επιστημόνων Τεχνολόγων Τροφίμων, Αθήνα.
- Σιδέρη Θ., Μ. Πολυσιού, Γ. Κаланτζόπουλος (1988) 2^ο Πανελλήνιο Συνέδριο Ελληνικής Εταιρείας Επιστημόνων Τεχνολόγων Τροφίμων, Αθήνα.
- Ταραντίλης Π., Μ. Πολυσιού & Γ. Κаланτζόπουλος (1988) 2^ο Πανελλήνιο Συνέδριο Ελληνικής Εταιρείας Επιστημόνων Τεχνολόγων Τροφίμων, Αθήνα.
- Ανδρικόπουλος Ν., Β. Τζαμτζής, Γ. Γιαννόπουλος, Γ. Κаланτζόπουλος & Κ. Δημόπουλος (1985) 1^ο Πανελλήνιο Συνέδριο Ελληνικής Εταιρείας Επιστημόνων Τεχνολόγων Τροφίμων, Θεσσαλονίκη.

- 
- Ανυφαντάκης Ε.Μ. & Δ. Θ. Λύκα (1985) 1^ο Πανελλήνιο Συνέδριο Ελληνικής Εταιρείας Επιστημόνων Τεχνολόγων Τροφίμων, Θεσσαλονίκη.
 - Ανυφαντάκης Ε.Μ., Μ. Νάνου, Ι.Γ. Κανδαράκης (1985) 1^ο Πανελλήνιο Συνέδριο Ελληνικής Εταιρείας Επιστημόνων Τεχνολόγων Τροφίμων, Θεσσαλονίκη.
 - Ανυφαντάκης Ε.Μ, Γ. Κаланτζόπουλος, Λ. Βουτσινάς & Θ. Μασούρας (1985) 1^ο Πανελλήνιο Συνέδριο Ελληνικής Εταιρείας Επιστημόνων Τεχνολόγων Τροφίμων, Θεσσαλονίκη.
 - Κаланτζόπουλος Γ. (1985) Α' Πανελλήνιο Συνέδριο Διαιτολογίας, Αθήνα
 - Καμιναρίδης Σ.Ε & Ε.Μ. Ανυφαντάκης (1985) 1^ο Πανελλήνιο Συνέδριο Ελληνικής Εταιρείας Επιστημόνων Τεχνολόγων Τροφίμων, Θεσσαλονίκη.
 - Ανυφαντάκης Ε.Μ. & Σ.Ε. Καμιναρίδης (1981) Πανελλήνιο Συνέδριο Γεωτεχνικών Ερευνών, Καλλιθέα Χαλκιδικής.
 - Παπά Α. & Γ. Κаланτζόπουλος (1980) Ε' Πανελλήνιο Συνέδριο Ένωσης Ελλήνων Χημικών, Αθήνα.

Διαμόρφωση μεθόδου ανίχνευσης του είδους του γάλακτος

Διαμόρφωσε μέθοδο ανίχνευσης του είδους του γάλακτος στα τυριά μας, που εντάχθηκε στη νομοθεσία μας.

Σημαντικό πρόβλημα στην προσπάθεια κατοχύρωσης της Φέτας αλλά και των άλλων παραδοσιακών μας γαλακτοκομικών αποτελούσε η έλλειψη αξιόπιστης μεθόδου προσδιορισμού του είδους του γάλακτος που παρασκευάστηκαν. Ενώ αυτό στην περίπτωση του φρέσκου γάλακτος ήταν εύκολη υπόθεση σε περιπτώσεις επεξεργασίας του, ιδιαίτερα σε τυριά που ωριμάζουν, τα πράγματα περιπλέκονταν.

Το Εργαστήριο εργάστηκε στο θέμα αυτό επί σειρά ετών και πέτυχε να διαμορφώσει μία σχετικά απλή και αξιόπιστη μέθοδο, που έλυσε το πρόβλημα για τα τυριά Φέτα, Κεφαλοτύρι και Κασέρι.

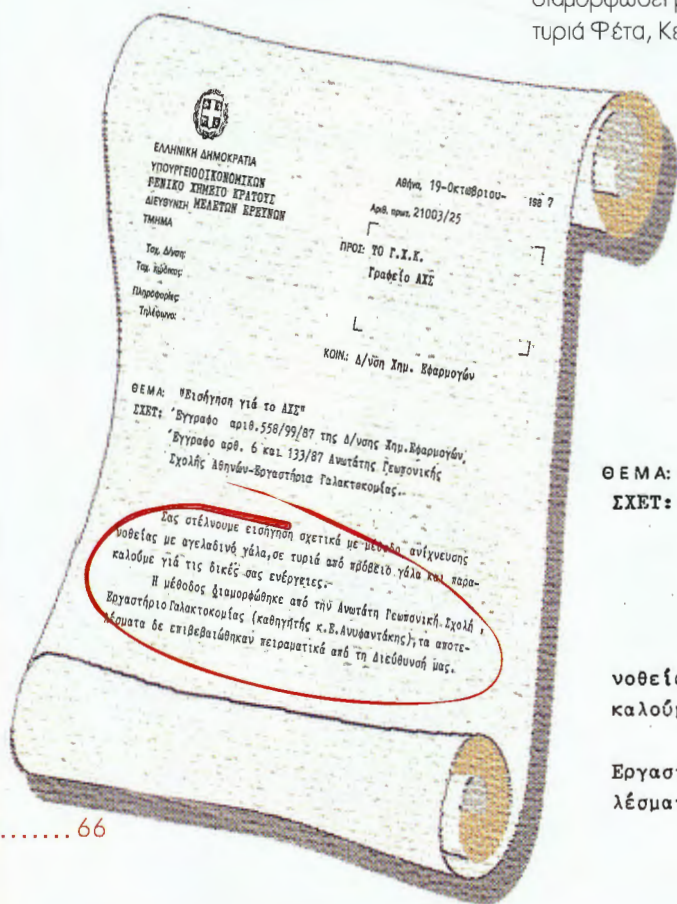
Η μέθοδος αυτή δημοσιεύτηκε και παράλληλα υποβλήθηκε στις αρμόδιες κρατικές υπηρεσίες κατ' αρχήν για επιβεβαίωση της αξιοπιστίας της και στη συνέχεια για αποδοχή της ως επισήμου μεθόδου ελέγχου. Επακολούθησαν η επίσημη επιβεβαίωση της, η αποδοχή της από την Πολιτεία με δημοσίευση της στην Εφημερίδα της Κυβερνήσεως και η εφαρμογή της από το Γενικό Χημείο του Κράτους, κατά τους ελέγχους νοθείας. Εξασφαλίστηκε έτσι ένα εργαλείο» χωρίς το οποίο θα ήταν ανέφικτος ο έλεγχος της γνησιότητας των πιο σημαντικών τυριών μας, κατά συνέπεια και η κατοχύρωση τους.

ΘΕΜΑ: "Εισήγηση για το ΔΙΣ"

ΣΧΕΤ: Έγγραφο αριθ. 558/99/87 της Δ/σης Χημ. Εφαρμογών,
Έγγραφο αρθ. 6 και 133/87 Ανωτάτης Γεωπονικής Σχολής Αθηνών-Εργαστήρια Γαλακτοκομίας.

Σας στέλνουμε εισήγηση σχετικά με μέθοδο ανίχνευσης νοθείας με αγελαδινό γάλα, σε τυριά από πρόβειο γάλα και παρακαλούμε για τις δικές σας ενέργειες.

Η μέθοδος διαμορφώθηκε από την Ανωτάτη Γεωπονική Σχολή, Εργαστήριο Γαλακτοκομίας (καθηγητής κ. Ε. Ανυφαντάκης), τα αποτελέσματα δε επιβεβαιώθηκαν πειραματικά από τη Διεύθυνσή μας.



Πολλά από τα αποτελέσματα της έρευνας του έχουν κατοχυρωθεί με ευρεσιτεχνίες.



Από την ερευνητική δραστηριότητα του Εργαστηρίου προέκυψε πλήθος εργασιών με πρωτότυπα αποτελέσματα, μερικά από τα οποία θεωρήθηκε ότι εμπεριέχουν δυνατότητα και εμπορικής αξιοποίησης.

Για το λόγο αυτό και κατοχυρώθηκαν με ευρεσιτεχνίες στη Βουλγαρία, (προϊόντα της συνεργασίας του Εργαστηρίου με φορείς της Βουλγαρίας), στην Ελλάδα (Υπουργείο Βιομηχανίας Ενέργειας και Τεχνολογίας) και στο Ευρωπαϊκό Γραφείο Ευρεσιτεχνιών.

Μονογραφίες παραδοσιακών ελληνικών τυριών.

Το Εργαστήριο Γαλακτοκομίας παρακολουθούσε και παρακολουθεί τις εξελίξεις στην Ευρωπαϊκή Ένωση που αφορούν τα γαλακτοκομικά προϊόντα. Διέγινωσε έγκαιρα ότι η κατοχύρωση, ανάδειξη και προβολή των τροφίμων, που συνδυάζουν πρωτότυπα χαρακτηριστικά, στις χώρες μέλη της, αποτελούσε αναγκαιότητα που αργά ή γρήγορα θα υπηρετούνταν με συγκεκριμένες πολιτικές. Ανέπτυξε πρωτοβουλία και μία ομάδα επιστημόνων του χωρίς καμμία οικονομική ενίσχυση, περικόποντας πιστώσεις από άλλα προγράμματα του Εργαστηρίου, προχώρησε στη μελέτη των 14 πιο σημαντικών παραδοσιακών μας τυριών και εκπόνησε σχετικές μονογραφίες που περιείχαν στοιχεία για την ιστορία τους, τη ζώνη παραγωγής τους, τις εδαφοκλιματικές συνθήκες, τη χλωρίδα τους, τις εκτρεφόμενες φυλές ζώων, την παραγόμενη ποσότητα γάλακτος, την τεχνολογία παρασκευής των τυριών, τα φυσικοχημικά χαρακτηριστικά των πρώτων υλών και των παραγόμενων προϊόντων, τις υφιστάμενες νομοθετικές ρυθμίσεις και διατάξεις καθώς και τη σχετική βιβλιογραφία. Τα τυριά που μελετήθηκαν είναι η Φέτα, το Κεφαλοτύρι, η Γραβιέρα Κρήτης, η Κεφαλογραβιέρα, το Κασέρι, ο Ανθότυρος, το Μανούρι, η Μυζήθρα, ο Μπάτζος, η Ξινομυζήθρα, η Κοπανιστή, το Γαλοτύρι, το Καλαθάκι Λήμνου και το Λαδοτύρι Μυτιλήνης.

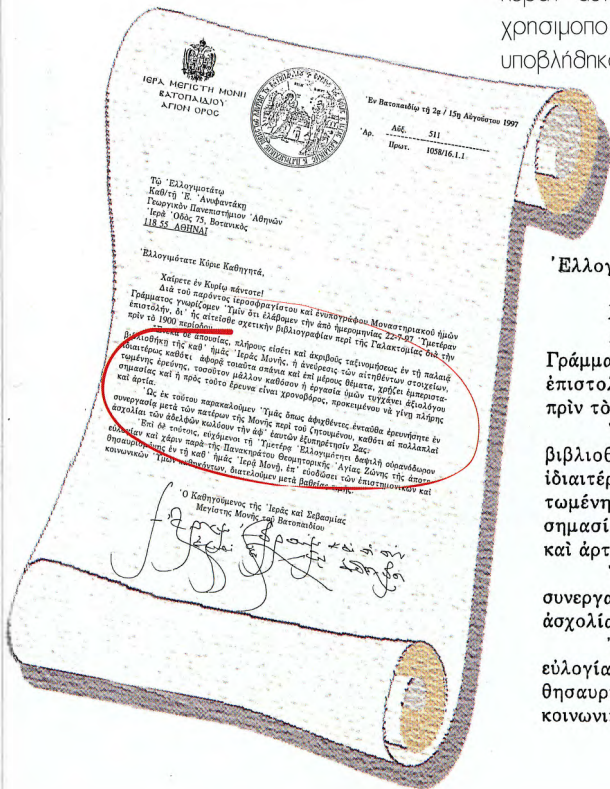
Ιδιαίτερη δυσκολία αντιμετωπίστηκε στη συγκέντρωση ιστορικών στοιχείων για τα τυριά μας και ιδιαίτερα για τη Φέτα, που ενδιαφέρει περισσότερο.

Μέλη του Εργαστηρίου και της Εθνικής Επιτροπής Γάλακτος επισκέφθηκαν βιβλιοθήκες σε διάφορες περιοχές της χώρας και συνεργάστηκαν με Πανεπιστήμια και Ινστιτούτα για το θέμα αυτό. Ακόμη και η συνδρομή των μοναχών του Αγίου

Οι μονογραφίες του για τα πιο σημαντικά τυριά μας αποτέλεσαν τη βάση για την κατοχύρωση τους στην Ευρωπαϊκή Ένωση.

Όρος ζητήθηκε για να συγκεντρωθούν στοιχεία που θα τεκμηρίωναν, κατά τρόπο αδιαμφισβήτητο, ότι η Φέτα είναι ελληνικό παραδοσιακό προϊόν. Είναι ευτύχημα ότι η προσπάθεια αυτή απέφερε καρπούς και έτσι σήμερα υπάρχουν στοιχεία που χρησιμοποιούν όσοι χειρίζονται το θέμα της κατοχύρωσης των παραδοσιακών μας τυριών.

Λίγο αργότερα η Ευρωπαϊκή Ένωση δημοσίευσε δύο Κανονισμούς της για τα παραδοσιακά τρόφιμα, τον 2081/92 και 2082/92 Ε.Ο.Κ. του Συμβουλίου, που έδιναν τη δυνατότητα στις χώρες μέλη της, με μία καθορισμένη διαδικασία, να εγγράψουν σε ειδικά μπρώα της τα παραδοσιακά τους τρόφιμα, που έχουν πρωτότυπα χαρακτηριστικά, ως Προϊόντα Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης Π.Ο.Π.-. Η χώρα μας, όπως και τα άλλα κράτη-μέλη της Ε.Ε., θα έπρεπε να προετοιμάσει και να υποβάλει αίτημα με σχετικούς φακέλους για τα παραδοσιακά της τρόφιμα. Διαπιστώθηκε τότε παντελής έλλειψη άλλων στοιχείων, πέραν αυτών που περιείχαν οι μονογραφίες του Εργαστηρίου, γι' αυτό και χρησιμοποιήθηκαν σχεδόν αυτούσιες κατά σύνταξη των σχετικών φακέλων που υποβλήθηκαν στην Ευρωπαϊκή Ένωση.



Ελλογιμώτατε Κύριε Καθηγητά,

Χαίρετε έν Κυρίω πάντοτε!

Διά τοῦ παρόντος ἱεροσφραγίστου καί ἐνυπογράφου Μοναστηριακοῦ ἡμῶν Γράμματος γνωρίζομεν ὅτι ἐλάβομεν τήν ἀπό ἡμερομηνίας 22-7-97 Ὑμετέραν ἐπιστολήν, δι' ἧς αἰτεῖσθε σχετικήν βιβλιογραφίαν περὶ τῆς Γαλακτομίας διὰ τὴν πρὶν τὸ 1900 περίοδον.

Ἐνεκα δὲ ἀπουσίας, πλήρους εἰσέτι καὶ ἀκριβοῦς ταξινομήσεως ἐν τῇ παλαιᾷ βιβλιοθήκῃ τῆς καθ' ἡμᾶς Ἱερᾶς Μονῆς, ἡ ἀνεύρεσις τῶν αἰτηθέντων στοιχείων, ἰδιαιτέρως καθότι ἀφορᾷ τοιαῦτα σπάνια καὶ ἐπὶ μέρους θέματα, χρήζει ἐμπεριστατωμένης ἐρεύνης, τοσοῦτον μᾶλλον καθόσον ἡ ἐργασία ὑμῶν τυγχάνει ἀξιολόγου σημασίας καὶ ἡ πρὸς τοῦτο ἐρευνα εἶναι χρονοβόρος, προκειμένου νὰ γίνῃ πλήρης καὶ ἀρτία.

Ὡς ἐκ τούτου παρακαλοῦμεν Ὑμᾶς ὅπως ἀφιχθέντες ἐνταῦθα ἐρευνήσητε ἐν συνεργασίᾳ μετὰ τῶν πατέρων τῆς Μονῆς περὶ τοῦ ζητουμένου, καθότι αἱ πολλαπλαῖ ἀσχολίαι τῶν ἀδελφῶν κωλύουν τὴν ἀφ' ἑαυτῶν ἐξυπηρέτησίν Σας.

Ἐπὶ δὲ τούτοις, εὐχόμενοι τῇ Ὑμετέρᾳ Ἐλλογιμώτῃ δαφιλή οὐρανόδωρον εὐλογίαν καὶ χάριν παρὰ τῆς Πανακρηράτου Θεομητορικῆς Ἁγίας Ζώνης τῆς ἀποτεθησαυρισμένης ἐν τῇ καθ' ἡμᾶς Ἱερᾷ Μονῇ, ἐπ' εὐδῶσει τῶν ἐπιστημονικῶν καὶ κοινωνικῶν Ὑμῶν καθηκόντων, διατελοῦμεν μετὰ βαθεῖας τιμῆς.

Όλα όσα σε συντομία αναφέρθηκαν, οδηγούν στο ασφαλές συμπέρασμα ότι στα 40 χρόνια της λειτουργίας του το Εργαστήριο Γαλακτοκομίας πραγματοποίησε σημαντικό διδακτικό και ερευνητικό έργο, ποσοτικά και ποιοτικά. Εκείνο όμως που πραγματικά το χαρακτηρίζει είναι η ασυνήθιστη για τα ελληνικά δεδομένα ανάπτυξη συνεργασιών με κρατικές υπηρεσίες και οργανισμούς, με μικρές και μεγάλες γαλακτοβιομηχανίες και τους φορείς τους, με ιδιώτες και ερευνητικά ιδρύματα του εσωτερικού και του εξωτερικού.

Στο πλαίσιο των συνεργασιών αυτών επιλύθηκαν πολλά προβλήματα της ελληνικής γαλακτοκομίας, διακινήθηκε γνώση από και προς τις γαλακτοβιομηχανίες, επιμορφώθηκε το επιστημονικό και τεχνικό προσωπικό, ενώ παράλληλα αναπτύχθηκαν προσωπικοί δεσμοί που το βοηθούν σημαντικά στην επιτέλεση του έργου του. Είναι βέβαιο ότι με το προσωπικό και τον εξοπλισμό που διαθέτει σήμερα, το έργο αυτό θα είναι στο άμεσο μέλλον πιο πλούσιο και πιο αναβαθμισμένο ποιοτικά.

ΕΠΙΛΟΓΟΣ

Το Εργαστήριο Γαλακτοκομίας από το νέο ακαδημαϊκό έτος μπαίνει οριστικά σε μία νέα φάση λειτουργίας. Η αναβάθμιση των κτιριακών του εγκαταστάσεων και του εξοπλισμού του που τώρα βρίσκεται σε εξέλιξη, πιστεύεται ότι θα έχει ολοκληρωθεί. Η παλαιά φρουρά θα έχει συνταξιοδοτηθεί. Μένει όμως μία αξια ομάδα νέων επιστημόνων, που είναι βέβαιο ότι έχει όνειρα και διάθεση να εργαστεί, αν την αφήσουν, για μία νέα πορεία του Εργαστηρίου πιο αποτελεσματική και σύγχρονη.

Εύχομαι να υπάρξει, όπως μέχρι σήμερα, μία ισορροπη δραστηριότητα του τόσο προς τη βασική έρευνα όσο και προς τα υπαρκτά καθημερινά προβλήματα της ελληνικής γαλακτοκομίας, γιατί μόνον τότε θα ανταποκρίνεται πραγματικά στο ρόλο που του έδωσε η Πολιτεία.

Αθήνα, Ιούλιος 2004

Εμμανουήλ Μιχ. Ανυφαντάκης
Διευθυντής του Εργαστηρίου



Ευχαριστίες:

Αναστασία Κοσμέα & Αφροδίτη Βαμβακάκη, Εθνική Επιτροπή Γάλακτος,
για την επιμέλεια του κειμένου.

Εύα Βλάχου, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών, Κεντρικό Γραφείο Υποστήριξης Εκπαιδευτικού
Έργου, για τη δημιουργική επιμέλεια του εντύπου.