

ΔΙΕΘΝΗΣ ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΗ ΕΤΑΙΡΕΙΑ
ΕΛΑΙΟΚΑΝΘΑΛΗΣ
ΣΥΝΕΔΡΙΟ 2016



OLYMPIA HEALTH & NUTRITION AWARDS

Αρχαία Ολυμπία, 2-3 Ιουνίου 2016

E X T R A V I R G I N O L I V E O I L



“Τα καλύτερα εξαιρετικά παρθένα ελαιόλαδα στον κόσμο είναι αυτά που ωφελούν την υγεία των καταναλωτών και αυτό μπορεί να αποδειχθεί με επιστημονικά, ιατρικά και γαστρονομικά κριτήρια”

ΑΡΧΑΙΑ ΟΛΥΜΠΙΑ



Το λίκνο των Ολυμπιακών Αγώνων είναι τώρα το λίκνο του πρώτου διαγωνισμού για τα βραβεία:

EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

“HEALTH and NUTRITION” AWARDS.

Μια ανταμοιβή για τους ανθρώπους που ενδιαφέρονται για το ελαιόλαδο και την υγεία.

Στις εγκαταστάσεις της Διεθνούς Ολυμπιακής Ακαδημίας

ΕΙΣΟΔΟΣ ΔΩΡΕΑΝ

Συνδιοργάνωση: Περιφέρεια Δυτικής Ελλάδας



Πέμπτη 2 Ιουνίου	
9:30-11:30	Εγγραφές
11:30-12	Χαιρετισμοί
12-1:30	<ul style="list-style-type: none"> • Dr. Amerigo Jose (OIS President) “The Oleocanthal International Society(OIS): HEALTH, OLIVE AND FOOD, The Mediterranean Diet Experience” • Prof. Magiatis Prokopios, Univ. of Athens “Olympia awards: one more competition or the big change in olive oil?” • Dan Flynn, Univ. of California Davis Olive center “The Market Potential of Oleocanthal”
1:30-3	Γεύμα
3-4:30	<ul style="list-style-type: none"> • Prof. Kales Stefanos, Harvard Medical School “Mediterranean Diet Epidemiological Studies in Workplace Settings” • Prof. Estruch Ramon, Univ. of Barcelona “The PREDIMED project” • Prof. Mashek Douglas, Univ. of Minnesota “Unraveling new ways through which olive oil promotes health”
4:30-5	Διάλειμμα - καφέ
5-7	<ul style="list-style-type: none"> • Tsolakou Annia, Univ. of Athens “Stability studies of oleocanthal and related phenolics in olive oil under different storage conditions” • Diamantakos Panagiotis, Univ. of Athens “The role of malaxation time and temperature on the oleocanthal and related phenolics concentration in olive oil” • Kalampoki Iliana, Univ. of Athens “Comparison of Folin-Ciocalteu, ARISTOLEO and NMR methods for the measurement of Oleocanthal in olive oil” • Kiritsakis Konstantinos, Univ. of Thessaloniki “ Enhancement of the main bioactive phenolic compounds and quality characteristics of produced olive oil by recycling of olive mill waste water” • Dr. Martha-Spyridoula Katsarou, Univ of Athens “The effect of Kalamata type olive consumption on lipidemic profile of healthy volunteers” • Dr. Lagouri Vassiliki “Optical non-destructive UV-VIS-NIR spectroscopic tools and chemometrics in the monitoring of olive oil quality parameters and phenolic compounds” • Ανοιχτή συζήτηση
7-8	Συνάντηση παραγωγών: “Σύσταση της ένωσης Ελλήνων παραγωγών ελαιολάδου με υψηλές φαινόλες”

Παρασκευή 3 Ιουνίου	
9:30-11	Internal meeting of Oleocanthal International Society members
11-11:30	Διάλειμμα - καφές
11:30-1:30	<ul style="list-style-type: none"> • Prof. Melliou Eleni, Univ. Of Athens “The discovery of the Olympia variety” • Prof. Dimopoulos Vasilios, TEI of Peloponnese “Correlation of oleocanthal and oleacein with pungency and bitterness in Koroneiki EVOOs of Messinia, Greece” • Prof. Kiritsakis Apostolos, President IOOS Greek Division of Health and agrifood (IOOS:International Observatory of Oxidative Stress), “The Observatory of Oxidative Stress - Olive Products again oxidative stress” • Prof. Gertsis Athanasios “Smart & Holistic Agriculture and olive oil quality - The Krinos Olive Center at Perrotis College, American Farm School, Thessaloniki
1:30-3	Γεύμα
3-4:30	<ul style="list-style-type: none"> • Prof. Flynn Mary, Brown University “ Olive oil - let food be they medicine” • Prof. Bouaziz Mohamed, Sfax University "Tunisian olive oil: composition, high added values food and health benefits” • Prof. Priego Capote Feliciano, Univ. of Cordova “New findings on Oleocanthal analysis” • Prof. Li Li Ji, Univ. of Minnesota “Bioavailability studies of oleocanthal”
4:30-5	Διάλειμμα - καφές
5-6:30	<ul style="list-style-type: none"> • Prof. Newman John, USDA “Effects of extra virgin olive oil oleocanthal and oleacein content on platelet reactivity and plasma metabolomics in healthy adults” • Prof. Tangalos Eric, Mayo Clinic "The Vascular and Inflammatory Components of Alzheimer's Disease" • Prof. Kaddoumi Amal Univ. of Louisiana at Monroe: “Neuroprotective effects of extra-virgin olive oil and oleocanthal in Alzheimer's disease”
6:30-8:00	Τελετή Βραβείων – Κλείσιμο συνεδρίου
9:30-12:00	Δείπνο – Επίδειξη μαγειρικής (Touris Club, Olympia)

*Θα υπάρχει ταυτόχρονη μετάφραση στα Ελληνικά



ΚΑΤΗΓΟΡΙΕΣ ΒΡΑΒΕΙΩΝ

**ΚΑΛΥΤΕΡΟΣ ΠΑΡΑΓΩΓΟΣ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ ΜΕ ΤΗΝ ΥΨΗΛΟΤΕΡΗ
ΠΕΡΙΕΚΤΙΚΟΤΗΤΑ ΣΕ ΕΛΑΙΟΚΑΝΘΑΛΗ ΚΑΙ ΣΥΝΑΦΕΙΣ
ΦΑΙΝΟΛΕΣ**

GOLD-SILVER-BRONZE AWARDS - FIRST- SECOND -THIRD DIPLOMAS

**ΚΑΛΥΤΕΡΗ ΕΤΑΙΡΕΙΑ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ ΠΟΥ ΥΠΟΣΤΗΡΙΖΕΙ ΤΗ
ΒΙΟΙΑΤΡΙΚΗ ΕΡΕΥΝΑ**

GOLD-SILVER-BRONZE AWARDS - FIRST- SECOND- THIRD DIPLOMAS

**ΚΑΛΥΤΕΡΗ ΕΤΑΙΡΕΙΑ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ ΠΟΥ ΥΠΟΣΤΗΡΙΖΕΙ ΤΙΣ
ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΚΕΣ ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΕΣ**

GOLD-SILVER-BRONZE AWARDS - FIRST- SECOND-THIRD DIPLOMAS

**ΚΑΛΥΤΕΡΟ ΙΔΡΥΜΑ ΓΙΑ ΙΑΤΡΙΚΗ ΕΡΕΥΝΑ ΣΤΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ,
ΕΛΑΙΟΚΑΝΘΑΛΗ ΚΑΙ ΛΟΙΠΕΣ ΦΑΙΝΟΛΕΣ**

GOLD-SILVER-BRONZE AWARDS - FIRST- SECOND -THIRD DIPLOMAS

**ΚΑΛΥΤΕΡΗ ΕΤΑΙΡΙΑ ΠΩΛΗΣΕΩΝ ΓΙΑ
ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ/ΕΛΑΙΟΚΑΝΘΑΛΗ**

GOLD-SILVER-BRONZE AWARDS - FIRST- SECOND- THIRD DIPLOMAS

ΚΑΛΥΤΕΡΟ ΕΛΑΙΟΤΡΙΒΕΙΟ ΠΟΥ ΕΝΔΙΑΦΕΡΕΤΑΙ ΓΙΑ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ ΜΕ ΙΣΧΥΡΙΣΜΟ ΥΓΕΙΑΣ

GOLD-SILVER-BRONZE AWARDS - FIRST- SECOND- THIRD DIPLOMAS

ΤΙΜΗΤΙΚΟ ΔΙΠΛΩΜΑ ΓΙΑ ΟΛΑ ΤΑ ΕΛΑΙΟΛΑΔΑ ΠΟΥ ΞΕΠΕΡΝΟΥΝ ΤΟ ΟΡΙΟ ΤΟΥ ΕΥΡΩΠΑΙΚΟΥ ΙΣΧΥΡΙΣΜΟΥ ΥΓΕΙΑΣ



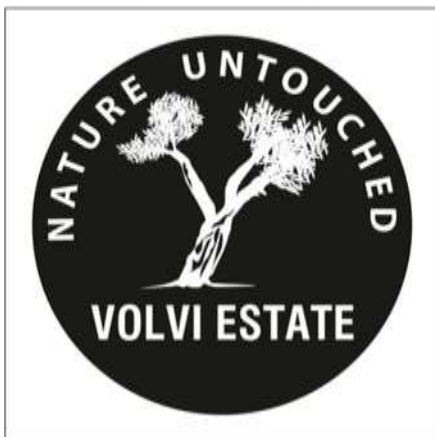
**Η τελετή βράβευσης θα γίνει στις εγκαταστάσεις της διεθνούς Ολυμπιακής
Ακαδημίας στην Αρχαία Ολυμπία στη λήξη του συνεδρίου στις 3 Ιουνίου 2016
18:30-20:00**

Περισσότερες πληροφορίες:
Αν. Καθ. Προκόπης Μαγιάτης
Τηλ: 6974046430
Email: magiatis@pharm.uoa.gr

Δρ. Ελένη Μέλλιου
Τηλ: 6972634077
Email: emelliou@pharm.uoa.gr

ΧΟΡΗΓΟΙ







Perrotis College
krinos Olive Center

AMERICAN FARM SCHOOL • THESSALONIKI • GREECE

GEA



Natural Foods
Premium taste



Συνδιοργάνωση:



Υπό την αιγίδα του Δήμου Αρχαίας Ολυμπίας