



πρόσκληση

**Παρασκευή**  
**22 Νοεμβρίου 2013**  
**6:00μμ - 8:00μμ**

Αμφιθέατρο  
Πεύκιος Γεωργιάδης  
Κτήριο Ανδρέας  
Θεμιστοκλέους  
Οδός Αθηνών

Το Τμήμα Γεωπονικών Επιστημών, Βιοτεχνολογίας και Επιστήμης Τροφίμων και η Ελληνική Εταιρεία της Επιστήμης των Οπωροκηπευτικών σας προσκαλούν σε σεμινάριο με τίτλο:

**Νέες πρόοδοι και καινοτόμες εφαρμογές στη τεχνολογία συντήρησης και συσκευασίας νωπών προϊόντων**

**Ομιλητές:**

- Prof. John Fellman, Washington State University, USA
- Prof. Giancarlo Colelli, University of Foggia, Italy

**Πρόγραμμα συνεδρίου:**

- 18:00-18:45** Prof. John Fellman, Washington State University, USA  
**Controlled atmosphere (CA) storage in apple flavor and aroma**
- 18:45-19:30** Prof. Giancarlo Colelli, University of Foggia, Italy  
**Modified atmosphere packaging (MAP) design on fresh-cut produce**
- 19:30-20:00** Συζήτηση

Πληροφορίες:  
25002307  
[www.cut.ac.cy](http://www.cut.ac.cy)





### John Fellman

Είναι καθηγητής στο Τμήμα Οπωροκηπευτικών και Αρχιτεκτονικής Τοπίου του Πανεπιστημίου της πολιτείας Washington. Υπηρέτησε ως Επίκουρος και Αναπληρωτής Καθηγητής στο Πανεπιστήμιο του Idaho τις περιόδους 1988-1993 και 1993-1995, αντίστοιχα. Το 1995 προσλήφθηκε στο Πανεπιστήμιο Washington State όπου εργάστηκε αρχικά ως αναπληρωτής καθηγητής (1995-2002) και κατόπιν ως Καθηγητής (2002-σήμερα). Για το ημερολογιακό έτος 2013 έχει λάβει υποτροφία κινητικότητας Fullbright και απασχολείται ως Επισκέπτης Καθηγητής στο Τμήμα Γεωπονικών Επιστημών, Βιοτεχνολογίας και Τεχνολογίας Τροφίμων του Τεχνολογικού Πανεπιστημίου Κύπρου. Είναι κάτοχος διδακτορικού διπλώματος στη Βιοχημεία (1982, Πανεπιστήμιο του Idaho). Έχει επιβλέψει 13 διδακτορικές διατριβές και 11 μεταπτυχιακές εργασίες. Το συγγραφικό του έργο περιλαμβάνει 76 εργασίες σε έγκριτα επιστημονικά περιοδικά. Τέλος έχει συμμετοχή σε περισσότερα από 50 ανταγωνιστικά προγράμματα, είτε ως Συντονιστής ή ως εταίρος. Διδάσκει τα μαθήματα της Αμπελουργίας και της Μετασυλλεκτικής Φυσιολογίας και Τεχνολογίας. Μεγάλο μέρος των ερευνητικών του ενδιαφερόντων αφορούν τη διερεύνηση του αρώματος σε καρπούς μηλιάς και κερασιάς και κατά πόσο επηρεάζεται κατά τη ψυχρή συντήρηση και την εφαρμογή διαφόρων μετασυλλεκτικών χειρισμών.



### Giancarlo Colelli

Είναι τακτικός καθηγητής στο Πανεπιστήμιο της Foggia (Ιταλία) με γνωστικό αντικείμενο τη μετασυλλεκτική τεχνολογία οπωροκηπευτικών προϊόντων. Είναι παράλληλα συντονιστής του διδακτορικού προγράμματος με τίτλο «Management of Innovation in agricultural and food systems of the Mediterranean Region». Τα κυριότερα επιστημονικά του ενδιαφέροντα σχετίζονται με R&D δραστηριότητες σε θέματα όπως: (1) εφαρμογή μη καταστροφικών τεχνολογιών για την αξιολόγηση των χαρακτηριστικών της ποιότητας σε νωπά οπωροκηπευτικά προϊόντα, (2) αύξηση της μετασυλλεκτικής διάρκειας ζωής ελάχιστα επεξεργασμένων προϊόντων, (3) σχεδιασμός νέων προϊόντων και (4) βελτιστοποιήσεις στην τεχνολογία φρεσκοκομμένων προϊόντων. Ήταν επιβλέπων καθηγητής 8 διδακτορικών διατριβών και είναι συγγραφέας σημαντικού αριθμού εργασιών (>170) σε έγκριτα επιστημονικά περιοδικά, πρακτικά διεθνών συνεδρίων, κεφάλαια βιβλίων και εργασιών ανασκόπησης. Έχει διαχειριστεί ως Συντονιστής 8 εθνικά προγράμματα και σημαντικό αριθμό προγραμμάτων χρηματοδοτούμενων από τον ιδιωτικό τομέα. Έχει συμμετάσχει σε 3 διεθνή προγράμματα και σήμερα είναι συντονιστής του προγράμματος QUAFETY - Comprehensive approach to enhance quality and safety of ready to eat fresh products" με συνολικό προϋπολογισμό άνω των 4 εκατομμυρίων €. Είχε πρόσφατα διοργανώσει με μεγάλη επιτυχία το διεθνές συνέδριο «Controlled and Modified Atmosphere Storage». Τέλος, έχει προσκληθεί ως ομιλητής σε σημαντικό αριθμό συνεδρίων και ημερίδων.