



ΚΑΛΟΣΗΡΩΑΤΕ ΣΤΗ  
**ΝΕΑ ΕΠΟΧΗ ΝΙΚΑΣ**

**Ο Χημικός στη Βιομηχανία Τροφίμων**  
**Ευάγγελος Ανδριανός – RnD Manager**



## Στόχοι:

- ▶ Προτεραιότητα στην ολοκληρωμένη διατροφή
- ▶ Ανάπτυξη προϊόντων με βάση τις νέες διατροφικές ανάγκες
- ▶ Προϊόντα με επιλεγμένες πρώτες ύλες, με λιγότερο αλάτι, χαμηλά λιπαρά, χωρίς γλουτένη
- ▶ Έτοιμα γεύματα χωρίς συντηρητικά, με έξτρα παρθένο ελαιόλαδο.
- ▶ Καινοτομίες με στόχο ένα βιώσιμο περιβάλλον

# Η Ιστορία της εταιρείας

- 1966 – Ίδρυση της εταιρείας με κύρια δραστηριότητα την παραγωγή και διανομή αλλαντικών
- 1972 – 1<sup>η</sup> εταιρεία που παράγει αλλαντικά σε τετράγωνο σχήμα για τوست & 1<sup>η</sup> εταιρεία που παράγει παριζάκι
- 1985 – παραγωγή αλλαντικού με βάση το στήθος γαλοπούλας
- 1995 – Αρχίζει να εφαρμόζεται μελέτη HACCP
- 1996 – 1<sup>η</sup> αλλαντοβιομηχανία που λαμβάνει ISO 9001
- 2006 – Λανσάρισμα αλλαντικών με χαμηλότερο αλάτι και χαμηλά λιπαρά
- 2016 – Λανσάρισμα αλλαντικών χωρίς γλουτένη
- 2017 – Συνεργασία με την εταιρεία ΝΙΤΣΙΑΚΟΣ, δημιουργία ολοκληρωμένης σειράς αλλαντικών με βάση το Ελληνικό, νωπό κοτόπουλο
- 2022 – Δημιουργείται παριζάκι χωρίς συντηρητικά
- 2023 – Δημιουργία νέας προϊόντικής κατηγορίας έτοιμων γευμάτων



# Η Εταιρεία Σήμερα

1 ΕΡΓΟΣΤΑΣΙΟ ΣΤΟΝ ΑΓΙΟ ΣΤΕΦΑΝΟ

500 ΕΡΓΑΖΟΜΕΝΟΙ

~ 530 SKU's

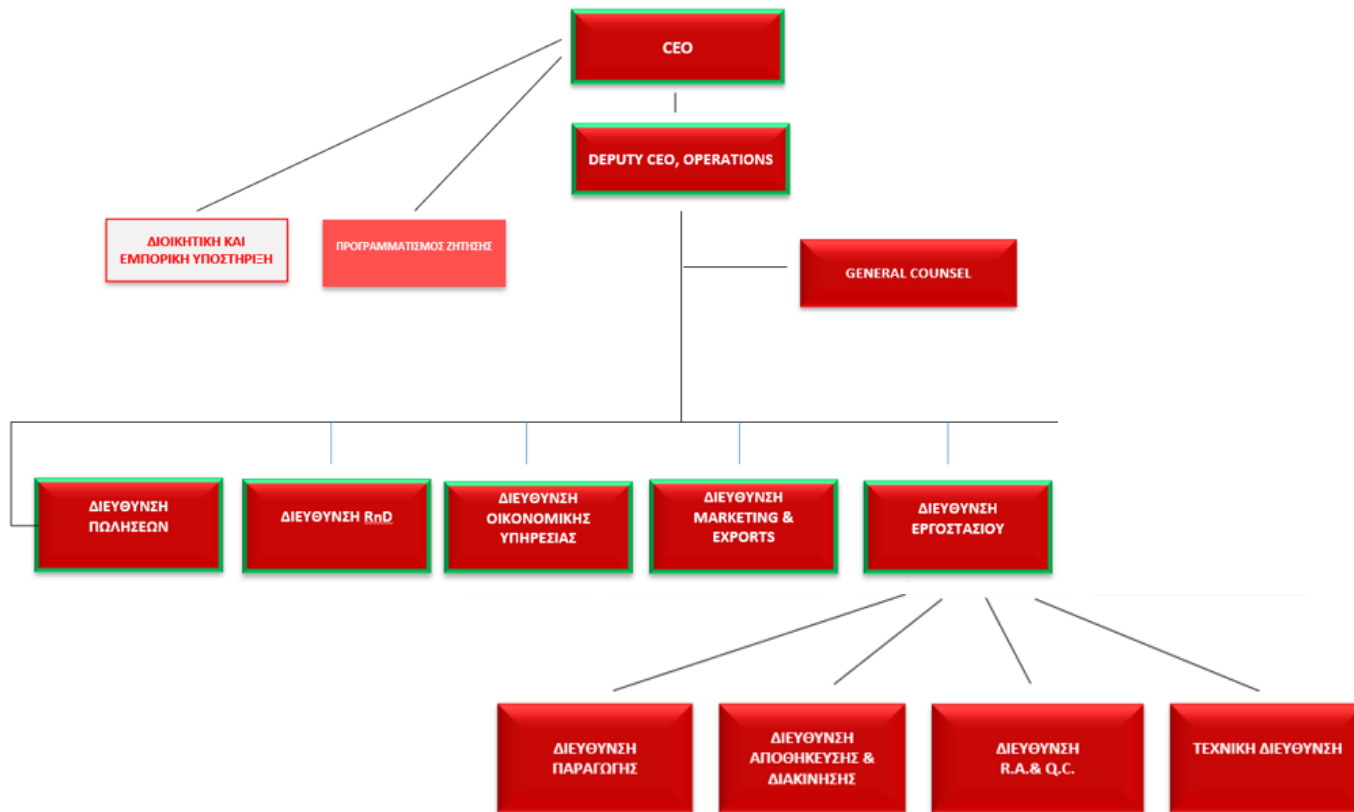
ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΓΙΑ ΟΤ – HORECA – B2B – ΕΞΑΓΩΓΕΣ

Συνεργασία PL με τις μεγαλύτερες Ελληνικές αλυσίδες ΟΤ

# Πιστοποιήσεις

- ISO 9001:2015 – Διασφάλιση ποιότητας προϊόντος για τον καταναλωτή
- ISO 22000:2018 HACCP – Σύστημα διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων
- ISO 14001:2015 – Σύστημα Περιβαλλοντικής Διαχείρισης
- BRC (British Retail Consortium)
- IFS (International Food Standard)
- Πιστοποίηση Halal για ορισμένα προϊόντα







## ΚΩΔΙΚΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΚΑΙ ΠΟΤΩΝ ΟΜΑΔΑ Α (1-3)

Προϊόντα κρέατος η εξυγίανση των οποίων επιτυγχάνεται με τη θερμική επεξεργασία ή/και ωρίμανση

### ΑΣΦΑΛΕΙΑ

- ❖ Θερμοκρασία
- ❖ Συνθήκες περιβάλλοντος
- ❖ Καλές υγειονομικές πρακτικές
- ❖ Ημερομηνία ανάλωσης
- ❖ Ανάλωση μετά το άνοιγμα της συσκευασίας

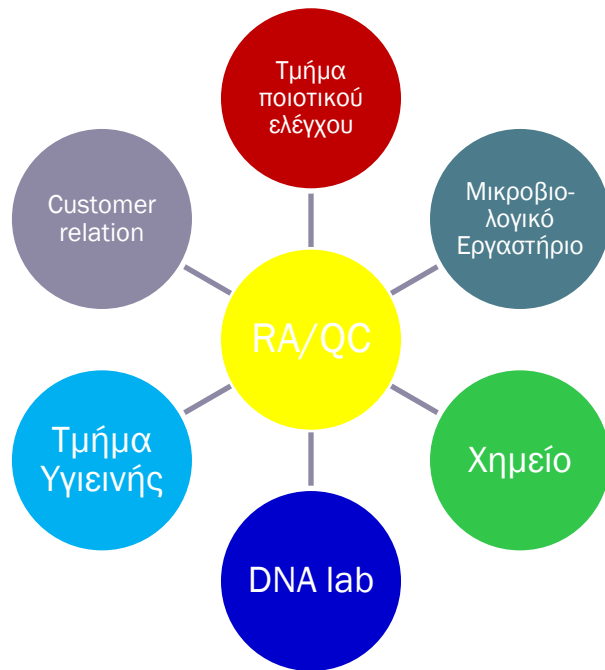
**QUALITY  
& SAFETY**  
**OUR TOP  
PRIORITIES**



**Είναι ΝΙΚΑΣ, γιατί το αξίζει!**



ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ	No.
ΚΤΗΝΙΑΤΡΟΣ	1
ΧΗΜΙΚΟΣ	1
ΓΕΩΠΟΝΟΣ	1
ΤΕΧΝΟΛΟΓΟΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	6
ΠΡΑΚΤΙΚΗ ΑΣΚΗΣΗ	3



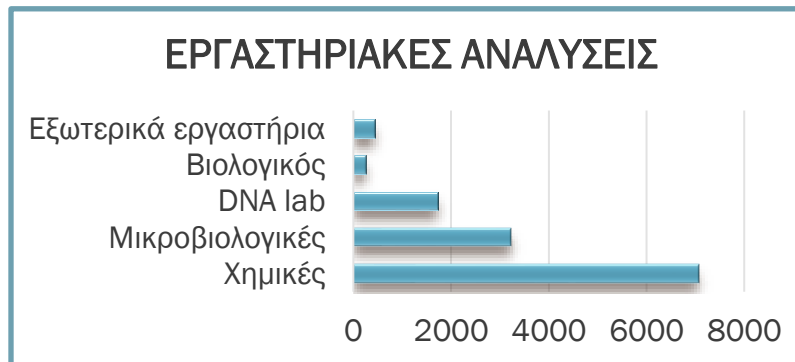


# Δεδομένα αναλύσεων



- ❑ ΠΡΩΤΗ ΥΛΗ  
(Κρέας, β' ύλες, ΥΑΕΤ)
- ❑ ΕΝΔΙΑΜΕΣΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ
- ❑ ΤΕΛΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ
- ❑ Νερό, Αέρας, Επιφάνειες

ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΑΚΕΣ ΑΝΑΛΥΣΕΙΣ	2023
Χημικές	7076
Μικροβιολογικές	3229
DNA lab	1731
Βιολογικός	253
Εξωτερικά εργαστήρια	428
<b>Σύνολο:</b>	<b>12771</b>

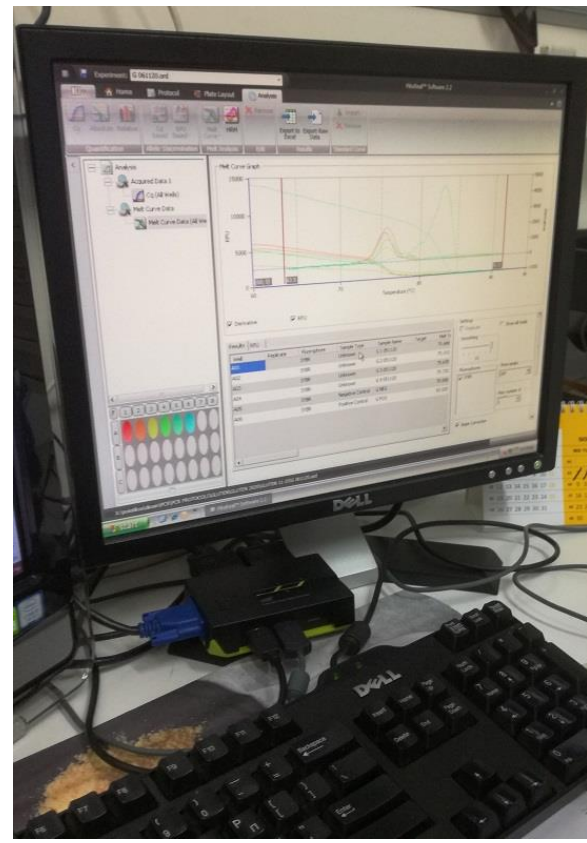


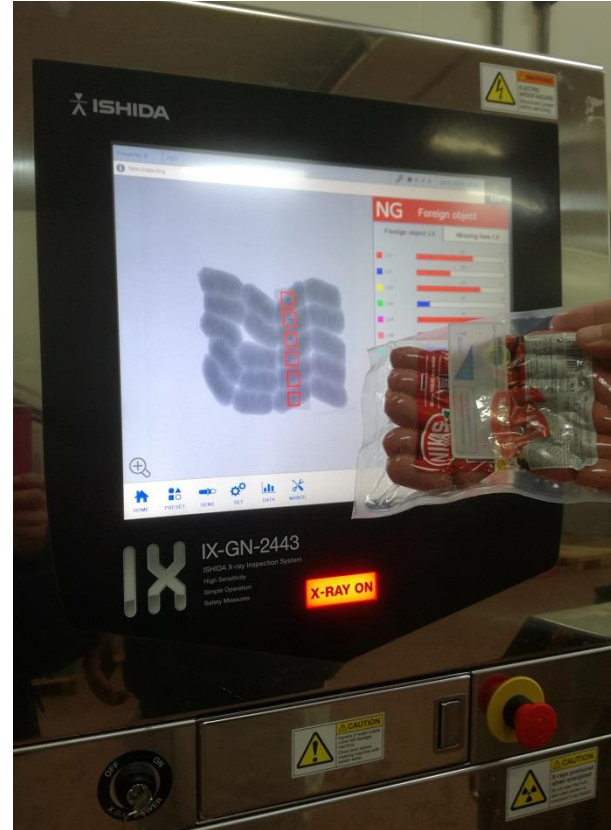
Περίπου από **1100 αναλύσεις/μήνα**

**Είναι ΝΙΚΑΣ, γιατί το αξίζει!**









**Είναι ΝΙΚΑΣ, γιατί το αξίζει!**

- ✓ Παρακολουθεί τις ποιοτικές αναφορές, προτείνει διορθωτικές ενέργειες και ελέγχει την εφαρμογή τους
- ✓ Εσωτερικές επιθεωρήσεις
- ✓ Τεστ ανακλήσεων προϊόντων
- ✓ Παρακολουθεί τη νομοθεσία
- ✓ Συνεργασία δημόσιες υπηρεσίες σε θέματα ποιότητας/περιβάλλοντος
- ✓ Αξιολόγηση προμηθευτών (+ audit)
- ✓ Εκπαιδεύσεις /Μελέτες (κουλτούρα ασφάλειας του προσωπικού ή/και ικανοποίησης πελατών)
- ✓ Εποπτεία απολυμάνσεων & pest control
- ✓ Καταγράφει/αναθεωρεί τις προδιαγραφές – επισήμανση προϊόντων



**Είναι ΝΙΚΑΣ, γιατί το αξίζει!**



## Γραμμή αναφοράς

Διεύθυνση Λειτουργιών Εργοστασίου

## Αντικείμενο

- Δημιουργία και ανάπτυξη νέων προϊόντων
- Έλεγχος ανταγωνισμού
- Αξιολόγηση νέων υλικών
- Βελτίωση παραγωγικών διαδικασιών με χρήση νέων τεχνολογιών
- Συνεργασία με Πανεπιστήμια (ΕΚΠΑ – ΕΜΠ), ερευνητικά προγράμματα & επιστημονικές δημοσιεύσεις



ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ	No.
ΧΗΜΙΚΟΣ	1
ΤΕΧΝΟΛΟΓΟΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	1
ΓΕΩΠΟΝΟΣ	1



## Validating Accelerated Shelf Life Testing Methodology for Predicting Shelf Life in High-Pressure-Processed Meat Products

by Athina Ntzimani <sup>1</sup> ✉, Maria Tsevdou <sup>1</sup> ✉ , Evangelos Andrianos <sup>2</sup> ✉, Dimitrios Gounaris <sup>2</sup> ✉, Theodosios Spiliotopoulos <sup>2</sup> ✉, Petros Taoukis <sup>1</sup> ✉  and Maria C. Giannakourou <sup>1,\*</sup> ✉ 

<sup>1</sup> Laboratory of Food Chemistry and Technology, School of Chemical Engineering, National Technical University of Athens, 5 Heron Polytechniou Str., 157 80 Athens, Greece

<sup>2</sup> Research and Development Department, P.G. NIKAS S.A., 22nd km Athens-Lamia National Road, 145 65 Agios Stefanos, Attica, Greece

\* Author to whom correspondence should be addressed.

*Appl. Sci.* **2025**, *15*(3), 1264; <https://doi.org/10.3390/app15031264>

Submission received: 7 November 2024 / Revised: 9 January 2025 / Accepted: 22 January 2025 /

Published: 26 January 2025



---

**Είναι ΝΙΚΑΣ, γιατί το αξίζει!**