



ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ
ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΚΡΗΤΗΣ

ΣΧΟΛΗ ΘΕΤΙΚΩΝ & ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΚΩΝ ΕΠΙΣΤΗΜΩΝ
ΤΜΗΜΑ ΧΗΜΕΙΑΣ

Το Τμήμα Χημείας με ιδιαίτερη χαρά σας προσκαλεί την Παρασκευή, 4 Οκτωβρίου 2024, 13:00 (Αμφιθέατρο Α1 στο κτήριο της Χημείας) στη διάλεξη του Επίτιμου Διδάκτορα του Πανεπιστημίου Κρήτης, **Καθηγητή Richard N. Zare** με τίτλο:

«Chemistry in the Kitchen»

Σύντομα βιογραφικά στοιχεία για τον ομιλήτή

Ο Richard Zare κατέχει την καθηγητική έδρα Marguerite Blake Wilbur στις Φυσικές Επιστήμες στο Πανεπιστήμιο Stanford των ΗΠΑ, στο οποίο είναι Καθηγητής στο Τμήμα Χημείας από το 1977 (chemistry.stanford.edu/people/richard-zare). Διεξάγει πρωτοποριακή έρευνα στα πεδία της Φασματοσκοπίας, Δυναμικής Χημικών Αντιδράσεων και Αναλυτικής Χημείας. Το εκτενές διδακτικό έργο περιλαμβάνει τη διδασκαλία του εισαγωγικού μαθήματος της Γενικής Χημείας και μαθημάτων που εστιάζονται στη διεπιστημονική μελέτη βιολογικών συστημάτων με έμφαση στις αλληλεπιδράσεις του φωτός με βιομόρια σε ζώντες οργανισμούς. Ο καθηγητής Zare είναι μέλος της Εθνικής Ακαδημίας Επιστημών των ΗΠΑ, της Αμερικανικής Ακαδημίας Τεχνών και Επιστημών, της Αμερικανικής Φιλοσοφικής Εταιρείας και πολλών επιστημονικών εταιρειών σε διάφορες χώρες. Για την αφοσίωσή του στην έρευνα και τη διδασκαλία έχει τιμηθεί με πολλά βραβεία, μεταξύ αυτών το Εθνικό Μετάλλιο Επιστημών των ΗΠΑ, το Βραβείο Wolf στη Χημεία και το Προεδρικό Βραβείο Αριστείας στις Φυσικές Επιστήμες, τα Μαθηματικά και τη Μηχανική για το ρόλο του ως μέντορα νέων επιστημόνων και ερευνητών.

Περίληψη της ομιλίας (στην Αγγλική)

This lecture is based on a course I have taught for the last five years to entering undergraduate students, which has become the most popular course in the Stanford Chemistry Department. The course, '[Chemistry in the Kitchen](#)', examines the chemistry relevant to food and drink preparation, both in homes and in restaurants, which makes what we consume more pleasurable. Good cooking is more often considered an art rather than a science, but a small bit of understanding goes a long way to make the preparation and consumption of food and drink more enjoyable. The intention is to have demonstrations and tastings as a part of every class meeting. We examine some rather familiar items: eggs, dairy products, meats, breads, vegetables, pastries, and carbonated beverages. We shall playfully explore the chemistry that turns food into meals. In this lecture I am planning to concentrate on milk (dairy).