

ΒΙΟΓΡΑΦΙΚΟ ΣΗΜΕΙΩΜΑ

Σταύρος Λαλάς

Περιεχόμενα

I. Προσωπικά Στοιχεία

II. Τίτλοι και Σπουδές

III. Επαγγελματική - Ερευνητική Προϋπηρεσία

1. Επαγγελματική δραστηριότητα στον ιδιωτικό τομέα
2. Επαγγελματική δραστηριότητα στον δημόσιο τομέα
3. Συμμετοχή σε ερευνητικά προγράμματα
4. Συμμετοχή σε προγράμματα που αφορούν συστήματα ασφάλειας τροφίμων
5. Συμμετοχή σε προγράμματα που αφορούν την εκπαίδευση
6. Συμμετοχή σε μνημόνιο συνεργασίας
7. Συμμετοχή σε «Κουπόνια Καινοτομίας για Μικρομεσαίες Επιχειρήσεις»

IV. Εκπαιδευτική Εμπειρία

1. Διδακτορικές Διατριβές
2. Μεταπτυχιακές Διατριβές
3. Μεταπτυχιακά Προγράμματα Σπουδών
4. Τριτοβάθμια εκπαίδευση
5. Λοιπά

V. Διοικητικό Έργο

VI. Ξένες Γλώσσες

VII. Διαπιστεύσεις και συμμετοχή σε επαγγελμ. μητρώα και επιστημονικές επιτροπές

VIII. Επιστημονικό έργο

1. Δημοσιευμένο έργο (*Μονογραφίες, Διεθνή επιστημονικά περιοδικά με σύστημα κριτών, Βιβλία, Συνέδρια, Άλλες δημοσιευμένες εργασίες*)
2. Εκπαιδευτικές σημειώσεις
3. Ευχαριστίες (acknowledgements)
4. Συντακτική επιτροπή (Editorial Board) σε διεθνή επιστημονικά περιοδικά
5. Κριτής (reviewer) σε διεθνή επιστημονικά περιοδικά
6. Κριτής (reviewer) σε βιβλία και διεθνείς ειδικές επιστημονικές εκδόσεις
7. Συμμετοχές-παρακολουθήσεις συνεδρίων-ημερίδων

IX. Πρόσθετα στοιχεία

I. Προσωπικά Στοιχεία

- **Παρούσα θέση:** Καθηγητής, Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων, Σχολή Τεχνολογίας Γεωπονίας και Τεχνολογίας Τροφίμων και Διατροφής, Τ.Ε.Ι. Θεσσαλίας, Τέρμα Ν. Τεμπονέρα, Τ.Κ. 43100, Καρδίτσα.
- **Ημερομηνία γέννησης:** 25-09-1969
- **Τηλ. Εργασίας:** 24410-41082 εσ. 103, **Φαξ:** 24410-41080, **Κιν. τηλ:** 697-4725803
- **E-mail:** slalas@teilar.gr, st.lalas@gmail.com
- **Προσωπική ιστοσελίδα:** <http://www.teilar.gr/person.php?pid=97>
- **Academia:** <http://teilar.academia.edu/StavrosLalas>
- **Linkedin:** <http://gr.linkedin.com/pub/stavros-lalas/4b/6bb/179>
- **ResearchGate:** https://www.researchgate.net/profile/Stavros_Lalas/?ev=hdr_xprf
- **Ιστοσελίδα εργαστηρίου ευθύνης:** <https://sites.google.com/site/deptfoodtech1/>

II. Τίτλοι και Σπουδές

- **Doctor of Philosophy (PhD). (1998).** Quality and stability characterisation of *Moringa oleifera* seed oil. **University of Lincolnshire and Humberside**, Αγγλία (Αναγνωρισμένο από το ΔΙ.Κ.Α.Τ.Σ.Α, Αρ. Πράξης 2-251/05-10-2001). *Καθηγητές:* Dr. Michael Hole, Dr. Gillian Smith. *Εξεταστές:* Dr. David Hamilton (University of Liverpool) και Dr. John Ahmad (University of Lincolnshire and Humberside).
- **Τεχνολόγος Τροφίμων. (1995).** Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων. **Σχολή Τεχνολογίας Τροφίμων και Διατροφής, Τ.Ε.Ι. Αθήνας.**
- **Τεχνολόγος Γεωπόνος Φυτικής Παραγωγής κατεύθυνσης Δενδροκομίας. (1991).** Τμήμα Φυτικής Παραγωγής. **Σχολή Τεχνολογίας Γεωπονίας, Τ.Ε.Ι. Κοζάνης (νυν Δυτικής Μακεδονίας).**

III. Επαγγελματική - Ερευνητική Προϋπηρεσία

1. Επαγγελματική δραστηριότητα στον ιδιωτικό τομέα

- **MACRO Cash & Carry A.E.** Ποιοτικός έλεγχος ελαιολάδου ARO & ΑΛΤΙΣ. Αεριοχρωματογραφική ανάλυση μεθυλεστέρων λιπαρών οξέων (8/1996 & 2/1997).
- **ΒΙΟΡΥΛ Α.Ε.** (Ανάπτυξη προϊόντων χημικής και γεωργική έρευνας). Παραγωγή φυσικών αντιοξειδωτικών από κατάλοιπα της γεωργικής βιομηχανίας (10/1996).
- **ΒΙΟΡΥΛ Α.Ε.** Μελέτη της αντιοξειδωτικής δράσης των φυσικών εκχυλισμάτων «RoseMax» και «Fraision» (2/2001).
- **ΣΤΥΛΙΑΝΟΣ ΓΙΑΝΝΙΚΑΣ** (Εισαγωγή - Εμπόριο προϊόντων σοκολατοποιίας CALIBAU). Εγκατάσταση εργοστασίου επεξεργασίας σοκολάτας και αποθήκης τροφίμων σύμφωνα με τις αρχές του συστήματος HACCP (2/2001 ως 5/2001).
- **ΑΔΑΜΗΣ Α.Β.Ε.Ε.** (Επεξεργασία ταραμά και αφαλατωμένου κατεψυγμένου βακαλάου. Παραγωγή σαλατών και προψημένων κατεψυγμένων παρασκευασμάτων ψαριών και ψαρικών. Συσκευασία κατεψυγμένων ψαριών και ψαρικών.) Εφαρμογή συστήματος HACCP (4/2001 ως 6/2001).
- **ΣΤΕΔΙΠ Α.Ε.** Ανάπτυξη και εφαρμογή μεθόδων χημικής ανάλυσης (7/2001 & 8/2001).

- **Dolce Italia-ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΥ ΔΗΜ. & ΣΙΑ Ε.Ε.** Μελέτη εγκατάστασης εργοστασίου ζαχαροπλαστικής σύμφωνα με τις αρχές του συστήματος HACCP (9/2001).
- **ΒΙΟΡΥΛ Α.Ε.** Μελέτη της αντιοξειδωτικής δράσης διαφόρων φυσικών εκχυλισμάτων (12/2001).
- **Δ. ΤΣΑΟΥΣΙΔΗΣ Α.Β.Ε.Ε.** (Παραγωγή κατεψυγμένων παρασκευασμάτων κρέατος και πουλερικών, τυροκροκετών). Μελέτη και εγκατάσταση συστήματος HACCP (1/2002).

2. Επαγγελματική δραστηριότητα στον δημόσιο τομέα

- **Δόκιμος Υπάλληλος με ειδικότητα Τεχνολογία Τροφίμων (ΤΕ/Τεχνολόγων Τροφίμων) στον Ενιαίο Φορέα Ελέγχου Τροφίμων (Ε.Φ.Ε.Τ.), Διεύθυνση Αξιολόγησης & Εγκρίσεων & Διεύθυνση Εκπαίδευσης-Ενημέρωσης-Πληροφορικής. (05/02/2002 - 11/09/2003) (ΦΕΚ 2/Τ.Ν.Π.Δ.Δ./07-01-2002).** Αντικείμενα εργασίας: (α) Συμμετοχή στην Επιτροπή για την έγκριση προγραμμάτων φορέων που θα εκπαιδεύουν (Επίπεδο 1 και 2) στελέχη επιχειρήσεων (β) Συμμετοχή στην Επιτροπή για την εγκατάσταση συστήματος ISO 9000:2000 στον Ε.Φ.Ε.Τ. (γ) Συμμετοχή ως εμπειρογνώμονας στο θέμα του πρόσθετου τροφίμων E425 (Κοηjas) και την αρχική μελέτη για το ακρυλαμίδιο.
- **Καθηγητής Εφαρμογών με εξειδίκευση στην «Τυποποίηση & Συντήρηση Αγροτικών Προϊόντων» στο Τμήμα Εμπορίας και Ποιοτικού Ελέγχου Αγροτικών Προϊόντων της Σχολής Τεχνολογίας Γεωπονίας του Τ.Ε.Ι. Δυτικής Μακεδονίας (Παράρτημα Φλώρινας) (12/09/2003-06/09/2005) (ΦΕΚ 194/14-08-2003).**
- **Τοποθέτηση ως Καθηγητής Εφαρμογών με εξειδίκευση στην «Τυποποίηση & Συντήρηση Αγροτικών Προϊόντων» στο Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων, Τ.Ε.Ι. Λάρισας (Παράρτημα Καρδίτσας) (07/09/2005-24-09-2009) (απόφαση Υπουργού Παιδείας υπ' αριθμ. 58654/Ε5/06-09-2005, ΦΕΚ 244ΝΠΔΔ/28-09-2005).** Μονιμοποίηση ως Καθηγητής Εφαρμογών στο Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων, Τ.Ε.Ι. Λάρισας (Παράρτημα Καρδίτσας) (ΦΕΚ 272Γ'/23-04-2007).
- **Αναπληρωτής Καθηγητής στο Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων του Τ.Ε.Ι. Λάρισας (24-09-2009 ως 28-08-2013) (Ανάληψη υπηρεσίας ως με το αριθμ. πρωτ. 8493/24-09-2009 - ΦΕΚ 863Γ'/26-10-2009).**
- **Καθηγητής στο Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων του Τ.Ε.Ι. Θεσσαλίας (29-08-2013 ως σήμερα) (ΦΕΚ 962Γ/28-08-2013).**
- **Αναπληρωματικό Μέλος (02-06-2010 ως 24-07-2013) του Β' Τμήματος (Κλάδος Τεχνολογικών Γεωτεχνικών Επιστημών και Τροφίμων) στο Διοικητικό Συμβούλιο του Διεπιστημονικού Οργανισμού Αναγνώρισης Τίτλων Ακαδημαϊκών & Πληροφόρησης (Δ.Ο.Α.Τ.Α.Π. - Hellenic Naric). (ΦΕΚ 196 Τεύχος Υ.Ε.Θ.Ο.Δ.Φ.Δ.Ε.Δ.Τ./02-06-2010).**

3. Συμμετοχή σε ερευνητικά προγράμματα

- **Development of *Moringa oleifera* and *Moringa stenopetala* trees to provide valuable products: Coagulant for water/wastewater treatment and vegetable oil (TS3*CT94-0309 DG 12 HSMU for developing countries). (1995-1998).** Συμμετείχαν: (1) University of Leicester (Αγγλία), (2) Kenya Forestry Research Institute (Κένυα), (3) Federal Research Centre for Nutrition - Karlsruhe

- (Γερμανία), (4) Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων-Τ.Ε.Ι. Αθήνας (Ελλάδα). Αναφορές στο πρόγραμμα αυτό έγιναν από τους «Times» του Λονδίνου στις 15/09/1995, από τη Γαλλική εφημερίδα "Le Monde" στις 17-18/09/1995 και από την εφημερίδα "Το Έθνος" στις 20/01/2001. **(Βασικός ερευνητής)**
- **Μελέτη θειογλυκοζινολεϊτών.** Ελληνογαλλική συνεργασία PLATON. **(01/10/1995 ως 31/1/1996).** Συμμετέχοντες: (1) Τ.Ε.Ι. Αθήνας και (2) Université d' Orleans (Γαλλία). **(Μέλος της ερευνητικής ομάδας)**
 - **Τροποποίηση μεθόδου ανίχνευσης της οξειδωσης με HPLC σε Φυτικά Λάδια (1994-1996).** Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων-Τ.Ε.Ι. Αθήνας. **(Βασικός ερευνητής)**
 - **«Ελληνικές παραδοσιακές σαλάτες» (3/2000 ως 4/2001).** Επιχειρησιακό Πρόγραμμα Έρευνας και Τεχνολογίας (97-ΔΙΑΤΡΟ ΕΠΕΤ II ΓΓΕΤ). Συμμετείχαν: (1) Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων του Τ.Ε.Ι. Αθήνας, (2) Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών, (3) Olympus Foods A.E. **(Βασικός ερευνητής)**
 - **«Παραγωγή αρωματικών ενώσεων από μικροβιακές ζυμώσεις» (4/2001 ως 6/2001).** Πρόγραμμα BIOFLAVOUR: Παραγωγή βιοαρτυμάτων από σπόρια μυκήτων (FAIR-CT98-3559 E.E.). **(Μέλος της ερευνητικής ομάδας)**
 - **«Μελέτη παραγόντων που επηρεάζουν την παραγωγή υγιεινών & ασφαλών τροφίμων με προηγμένες τεχνολογικές μεθόδους» (01/07/2004 ως 31/12/2004, 01/01/2005 ως 31/12/2005, 02/01/2006 ως 31/08/2006).** ΕΠΕΑΕΚ II (Αρχιμήδης Ι – Ενίσχυση Ερευνητικών Ομάδων στα Τ.Ε.Ι.). Συμμετέχοντες: (1) Τ.Ε.Ι. Αθήνας (Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων & Τμήμα Ιατρικών Οργάνων), (2) Εργαστήριο Ανίχνευσης Γενετικά Τροποποιημένων Οργανισμών του Ινστιτούτου Βιολογικών Ερευνών και Βιοτεχνολογίας του Εθνικού Ιδρύματος Ερευνών, (3) Ακτινοθεραπευτικό Τμήμα του Νοσοκομείου Μεταξά, (4) Εργαστήριο Ιατρικής Φυσικής του Πανεπιστημίου Αθηνών, (5) VETERIN A.B.E.E. **(Βασικός ερευνητής)**
 - **«Απομόνωση αντιοξειδωτικών από αρωματικά φυτά για χρήση στη βιομηχανία τροφίμων και καλλυντικών» (01/02/2004 ως 31/12/2005 & 01/04/2006 ως 31/08/2006).** ΕΠΕΑΕΚ II (Αρχιμήδης Ι – Ενίσχυση Ερευνητικών Ομάδων στα Τ.Ε.Ι.). Συμμετέχοντες: (1) Τ.Ε.Ι. Αθήνας (Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων & Τμήμα Κοσμητολογίας - Αισθητικής), (2) Εθνικό και Καποδιστριακό Πανεπιστήμιο Αθήνας (Τομέας Φαρμακογνωσίας - Χημείας Φυσικών Προϊόντων του Τμήματος Φαρμακευτικής), (3) Ινστιτούτο Βιολογίας του Ε.ΚΕ.Φ.Ε. Δημόκριτος. **(Βασικός ερευνητής)**
 - **«Μελέτες - χρήσεις φυσικών προϊόντων ελληνικής προέλευσης στην κοσμητολογία - αισθητική» (01/02/2004 ως 31/08/2006).** ΕΠΕΑΕΚ II (Αρχιμήδης Ι – Ενίσχυση Ερευνητικών Ομάδων στα Τ.Ε.Ι.). Συμμετέχοντες: (1) Τ.Ε.Ι. Αθήνας (Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων & Τμήμα Κοσμητολογίας - Αισθητικής), (2) Εθνικό και Καποδιστριακό Πανεπιστήμιο Αθήνας (Τομέας Φαρμακογνωσίας - Χημείας Φυσικών Προϊόντων του Τμήματος Φαρμακευτικής, Εργαστήριο Δερματολογίας της Ιατρικής Σχολής). **(Βασικός ερευνητής)**
 - **«Ανάπτυξη νέας τεχνολογίας για την ταχεία αποπύκνωση της ελιάς και την παρασκευή υψηλής θρεπτικής αξίας προϊόντων» (01/01/2006 ως 31/08/2006).** ΕΠΕΑΕΚ II (Αρχιμήδης Ι – Ενίσχυση Ερευνητικών Ομάδων στα Τ.Ε.Ι.). Συμμετέχοντες: Τ.Ε.Ι. Αθήνας (Σχολή Τεχνολογίας Τροφίμων & Διατροφής). **(Βασικός ερευνητής)**

- «Εφαρμογή τεχνικώς απλών καθαρών τεχνολογιών (εκχύλιση σε θερμοκρασία νέφωσης, αερόβια θερμόφιλη λιπασματοποίηση) σε ολοκληρωμένο σύστημα πλήρους αξιοποίησης αποβλήτων οινοποίησης για την παραγωγή φυσικών αντιοξειδωτικών και φυτοχώματος» (01/01/2006 ως 31/03/2006). (ΑΘΗΝΑ 2004 - Ενίσχυση Ερευνητικών Ομάδων στο Τ.Ε.Ι. Αθήνας). Συμμετέχοντες: (1) Τ.Ε.Ι. Δυτικής Μακεδονίας (Τμήμα Εμπορίας & Ποιοτικού Ελέγχου Αγροτικών Προϊόντων), (2) Τ.Ε.Ι. Αθήνας (Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων). **(Βασικός ερευνητής)**
- «Μελέτη φυσικών συστατικών και βιολογικών δράσεων παραδοσιακών ηδύποτων: «Μαστίχα Χίου» και «Κίτρου Νάξου» (01/02/2005 ως 01/02/2007). (ΑΘΗΝΑ 2004 - Ενίσχυση Ερευνητικών Ομάδων στο Τ.Ε.Ι. Αθήνας). Συμμετέχοντες: (1) Τ.Ε.Ι. Δυτικής Μακεδονίας (Τμήμα Εμπορίας & Ποιοτικού Ελέγχου Αγροτικών προϊόντων), (2) Τ.Ε.Ι. Αθήνας (Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων & Τμήμα Κοσμητολογίας - Αισθητικής), (3) Εθνικό και Καποδιστριακό Πανεπιστήμιο Αθήνας (Τομέας Φαρμακογνωσίας - Χημείας Φυσικών Προϊόντων του Τμήματος Φαρμακευτικής) **(Βασικός ερευνητής)**
- «Βελτιστοποίηση των βιολογικών δράσεων αιθέριων ελαίων ελληνικών αρωματικών φυτών» (01/01/2005 ως 31/12/2007). ΕΠΕΑΕΚ II (Αρχιμήδης II - Ενίσχυση Ερευνητικών Ομάδων στα Τ.Ε.Ι.). Συμμετέχοντες: (1) Τ.Ε.Ι. Δυτικής Μακεδονίας (Τμήμα Εμπορίας & Ποιοτικού Ελέγχου Αγροτικών Προϊόντων), (2) Τ.Ε.Ι. Αθήνας (Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων & Τμήμα Κοσμητολογίας - Αισθητικής), (3) Εθνικό και Καποδιστριακό Πανεπιστήμιο Αθήνας (Τομέας Φαρμακογνωσίας - Χημείας Φυσικών Προϊόντων του Τμήματος Φαρμακευτικής) (4) Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθήνας (Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων). **(Επιστημονικός υπεύθυνος και βασικός ερευνητής)**
- «Δημιουργία τροποποιημένων παραγωγικών διαδικασιών για την παραγωγή διαφορών ειδών επιτραπέζιας ελιάς εμπλουτισμένων σε φυσικά αντιοξειδωτικά με απώτερο σκοπό την δημιουργία λειτουργικών προϊόντων» για την Εταιρία ΡΟΗ Α.Ε. (10/02/2009 ως 31/12/2010). Πρόγραμμα συνεργασίας με συμμετέχοντες: (1) Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων - Τ.Ε.Ι. Λάρισας (2) ΡΟΗ Α.Ε. **(Επιστημονικός υπεύθυνος)**. Το νέο προϊόν της εταιρίας ΡΟΗ Α.Ε. (σήμερα ιδιοκτησία του Ομίλου εταιριών Υφαντής) κατοχυρώθηκε με το δίπλωμα ευρεσιτεχνίας Νο. 1007892 (Παραγωγή επιτραπέζιας ελιάς εμπλουτισμένης σε φυσικά αντιοξειδωτικά από φύλλα ελιάς).
- «Παρασκευή νανοτεμαχιδίων διασποράς που περιέχουν πρόπολη με απώτερο σκοπό την απόσπηση της καθώς & την αύξηση της διαλυτότητάς της σε υδατικά μέσα» για την Εταιρία Μελισσοκομική Ελλάς-Κωνσταντίνος Ντούλιας (30/06/2011 ως 30/10/2011). Πρόγραμμα στα πλαίσια της Δράσης «Κουπόνια Καινοτομίας για Μικρομεσαίες Επιχειρήσεις» με συμμετέχοντες: (1) Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων - Τ.Ε.Ι. Λάρισας (2) Μελισσοκομική Ελλάς-Κωνσταντίνος Ντούλιας. **(Επιστημονικός υπεύθυνος)**
- «Εκτίμηση της αντιμικροβιακής δράσης των κλασμάτων της μαστίχας πριν και μετά τον εγκλωβισμό τους σε λιποσωμικούς φορείς με στόχο την επιμήκυνση του χρόνου ζωής και την βελτιστοποίηση βιολογικών δράσεων & οργανοληπτικών χαρακτηριστικών προϊόντων γάλακτος» («Study of the antimicrobial activity of Chios mastic gum fractions before and after encapsulation in liposomes in order to prolong the shelf life and enhance the biological activities and sensory characteristics of milk products») (01/07/2012 ως 31/07/2013 και 01/11/2013 ως

30/05/2014). Έργο «Αρχιμήδης III - Ενίσχυση ερευνητικών ομάδων στο Τ.Ε.Ι. Αθήνας» (κωδικός MIS 379389). Συμμετέχοντες: (1) Τ.Ε.Ι. Αθήνας (Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων & Τμήμα Κοσμητολογίας - Αισθητικής), (2) Τ.Ε.Ι. Λάρισας (Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων), (3) Εθνικό και Καποδιστριακό Πανεπιστήμιο Αθήνας (Τομέας Φαρμακογνωσίας - Χημείας Φυσικών Προϊόντων του Τμήματος Φαρμακευτικής) (4) Πανεπιστήμιο Ιωαννίνων (Τμήμα Χημείας-Εργαστήριο Χημείας Τροφίμων). **(Μέλος της κύριας ερευνητικής ομάδας)**

- **«Μελέτη βελτιστοποίησης λειτουργίας της μονάδας εκχύλισης φυσικών αντιοξειδωτικών από φύλλα ελιάς με το διακριτικό όνομα Belis» για την Εταιρία ΡΟΗ Α.Ε. (09/10/2012 ως 31/12/2013).** Πρόγραμμα συνεργασίας με συμμετέχοντες: (1) Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων - Τ.Ε.Ι. Λάρισας (2) ΡΟΗ Α.Ε. **(Επιστημονικός υπεύθυνος)**
 - **«Real Time Non-invasive Microwave Fingerprint Sensor for the Authentication and Quality Control of Olive Oil»** στα πλαίσια της πρόσκλησης «Sustainable Food Security: Authentication of olive oil» (SFS-14a-2014) του ευρωπαϊκού προγράμματος Horizon 2020. Συμμετέχοντες: (1) Liverpool John Moores University(Coordinator), UK, (2) Cooperativa Cambrils, Spain, (3) Protoulis, Greece, (4) CICAP, Spain, (5) Technological Educational Institute of Athens, Greece, (5) Mechan Controls PLC, UK. Κατατέθηκε για έγκριση. **(Subcontractor στο Τ.Ε.Ι. Αθήνας)**
 - **«Θεσσαλικά τρόφιμα και ποτά: Η παράδοση εισιτήριο για το μέλλον μέσω της καινοτομίας».** Πρόταση που αποστάλθηκε προς το Συμβούλιο Καινοτομίας της Περιφέρειας Θεσσαλίας (δια του Υπευθύνου του Ιδρύματός μας). **Στην πρόταση έχουν δηλώσει συμμετοχή έξι (επί συνόλου εννέα εταιριών) από τις μεγαλύτερες βιομηχανίες τροφίμων της Περιφέρειας Θεσσαλίας.**
4. Συμμετοχή σε προγράμματα που αφορούν συστήματα ασφάλειας τροφίμων
- **«Υγιεινή και ασφάλεια τροφίμων» της εταιρίας ΡΟΗ Α.Ε. (01/02/2001 ως 28/02/2001).** Τ.Ε.Ι. Αθήνας.
 - **«Έρευνα και ανάπτυξη συστήματος διασφάλισης υγιεινής τροφίμων (HACCP) για την εταιρία Selective Foods Ε.Π.Ε.» (01/03/2007 ως 30/09/2007).** Πρόγραμμα Συνεργασίας με συμμετέχοντες: (1) Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων - Τ.Ε.Ι. Λάρισας (2) Selective Foods Ε.Π.Ε. **(Επιστημονικός υπεύθυνος)**
 - **«Εστίαση-Έλεγχος της ποιότητας και ασφάλειας των τροφίμων σε χώρους μαζικής εστίασης - Παρεμβατικά προγράμματα».** (MIS 372969) **(01/06/2012 ως 28/02/2014).** Επιχειρησιακό Πρόγραμμα «Ανάπτυξη Ανθρώπινου Δυναμικού 2007-2013» συγχρηματοδοτούμενο από την Ευρωπαϊκή Ένωση και από εθνικούς πόρους. Υπεύθυνος έργου: Τ.Ε.Ι. Αθήνας (Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων) **(Μέλος της κύριας ερευνητικής ομάδας)**
5. Συμμετοχή σε προγράμματα που αφορούν την εκπαίδευση
- **Πρόγραμμα «In flying Catering» (06/11/2000 ως 06/12/2000).** Τ.Ε.Ι. Αθήνας.
 - **«The principles and application of HACCP in the safe manufacturing and processing of food».** (09/11/2000 ως 09/12/2000, 08/01/2001 ως 08/04/2001, 18/08/2001 ως 18/12/2001 και 26/02/2002 ως 26/04/2002). Συμμετέχοντες: University of Hull (Αγγλία) και Τ.Ε.Ι. Αθήνας.

- «Εκπαίδευση εργαζομένων στο σύστημα HACCP» της εταιρίας Αφροδίτη Νικόλαος Καλέλλης. (01/10/2001 ως 31/10/2001). Τ.Ε.Ι. Αθήνας.
- «Κατάρτιση στελεχών που θα υποστηρίξουν τις δομές του Εθνικού Συμβουλίου Διαπίστευσης - Ε.Σ.Υ.Δ.» (02/05/2003 ως 11/07/2003). Επιχειρηματικό Πρόγραμμα Ανταγωνιστικότητα, Μέτρο 8, Δράση 8.2.3. Εθνικό Συμβούλιο Διαπίστευσης (Ε.Σ.Υ.Δ.).
- «Προγράμματα προπτυχιακών σπουδών του Τεχνολογικού Εκπαιδευτικού Ιδρύματος Δυτικής Μακεδονίας» (22/10/2003 ως 31/08/2005). ΕΠΕΑΕΚ (Κατηγορία Πράξεων 2.2.2α: Αναμόρφωση Προπτυχιακών Προγραμμάτων Σπουδών. Τ.Ε.Ι. Δυτικής Μακεδονίας.
- «Έλεγχος για την ασφάλεια των τροφίμων» (19/05/2003 ως 31/05/2003). Κωδ. 367. Εθνική Σχολή Δημόσιας Υγείας και το Υπουργείο Υγείας.
- «Εκπαίδευση ολυμπιακών εθελοντών σε θέματα υγιεινής και ασφάλειας τροφίμων» (17/05/2004 ως 21/05/2004). Επιχειρηματικό Πρόγραμμα Ανταγωνιστικότητα, Μέτρο 8.2. Ενιαίος Φορέας Ελέγχου Τροφίμων (Ε.Φ.Ε.Τ.).
- «Επιχειρηματική στρατηγική & ανάπτυξη» στο έργο «ενθάρρυνση επιχειρηματικών δράσεων, καινοτόμων εφαρμογών, και μαθημάτων επιλογής φοιτητών του Τεχνολογικού Εκπαιδευτικού Ιδρύματος Δυτικής Μακεδονίας» (04/10/2005 ως 31/08/2007). ΕΠΕΑΕΚ (Μέτρο 3.1, Ενέργεια 3.1.2, Κατηγορία Πράξης 3.1.2β (MIS 99239). Τ.Ε.Ι. Δυτικής Μακεδονίας. **(Μέλος της Επιστημονικής Ομάδας)**
- «Διεύρυνση της τριτοβάθμιας εκπαίδευσης» (01/07/2005 ως 31/08/2006) & (01/09/2006 ως 31/08/2008) στο Τ.Ε.Ι. ΛΑΡΙΣΑΣ για το Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων. Συμμετοχή στα Πακέτα Εργασίας Π.Ε.2 (Αξιολόγηση, πρόσληψη και αμοιβή συμβασιούχων διδασκόντων και διαλέξεις), Π.Ε.3 (Οργάνωση και πρώτη λειτουργία των εργαστηρίων του Τμήματος) και Π.Ε. 5 (Ανάπτυξη εκπαιδευτικού υλικού σε θεωρητικά και εργαστηριακά μαθήματα και ανάπτυξη εναλλακτικού τρόπου αξιολόγησης). **(Μέλος της Επιστημονικής Ομάδας)**
- Ευρωπαϊκό πρόγραμμα «e-Dairy Farm» στα πλαίσια του Leonardo da Vinci (01/02/2008 ως 31/08/2009). Συμμετέχοντες: Βέλγιο (Food-MAC Network - MAC-Team aisbl), Γαλλία (CCC - Communauté de Communes du Cézallier, ENIVL Aurillac Ecole Nationale des Industries Laitières et de la Viande d'Aurillac Syndicat des Jeunes Agriculteurs du Cantal), Ελλάδα (Τ.Ε.Ι. Αθήνας, ΑΤExcelixi, Εθνική Επιτροπή Γάλακτος, Αναπτυξιακή Καρδίτσας Α.Ε.), Ουγγαρία (Széchenyi István - Agricultural secondary technical and vocational school, METE - Hungarian Scientific Society for Food Industry, HBMTAK Chamber of Agriculture Hajdú-Bihar County), Πορτογαλία (AESBUC - Associação para a Escola Superior de Biotecnologia da Universidade Católica, ANCOSE - Associação Nacional de Criadores de Ovinos Serra da Estrela).
- «Πρακτική άσκηση φοιτητών Τ.Ε.Ι. Λάρισας» (01/10/2010 ως 30/09/2013) το οποίο υλοποιείται στο πλαίσιο του Επιχειρησιακού Προγράμματος «Εκπαίδευση και Δια Βίου Μάθηση» και συγχρηματοδοτείται από την Ευρωπαϊκή Ένωση και το Ελληνικό Δημόσιο. Τ.Ε.Ι. Λάρισας.

6. Συμμετοχή σε μνημόνιο συνεργασίας

- **Μνημόνιο συνεργασίας με την εταιρία ΒΙΟΡΥΛ Α.Ε. (Χημική & Γεωργική Βιομηχανία-Έρευνα) (03/04/2012 ως σήμερα)** (απόφαση Επιτροπής Ερευνών Τ.Ε.Ι. Λάρισας 112/03-04-2012). Ανάπτυξη προγραμμάτων και εργασιών έρευνας στα θέματα I) Ανάλυση φυσικών εκχυλισμάτων (π.χ. αιθερίων ελαίων), II) Ανάπτυξη νέων προϊόντων τροφίμων, III) Μέτρηση αντοχής λιπαρών υλών στην οξειδωση, IV) Μέτρηση υπολειμμάτων φυτοφαρμάκων, V) Προσδιορισμός βαρέων μετάλλων, VI) Προσδιορισμός περιεκτικότητας σε αφλατοξίνες, VII) Προσδιορισμός περιεκτικότητας σε θρεπτικά στοιχεία (π.χ. βιταμίνες), VIII) Δημιουργία λειτουργικών τροφίμων με έμφαση στην μικροενκαψλίωση βιοδραστικών συστατικών, IX) Διαχείριση και αξιοποίηση απόβλητων βιομηχανιών τροφίμων για τη δημιουργία προϊόντων προστιθέμενης αξίας, X) Αύξηση του χρόνου ζωής και βελτίωση της βιοδραστικότητας μικροσυστατικών των τροφίμων με προσθήκη εκχυλισμάτων φυσικών προϊόντων, XI) Βελτιστοποίηση βιοδιαθεσιμότητας βιταμινών και ιχνοστοιχείων και XII) Εκτίμηση χημικών και βιολογικών κινδύνων στα τρόφιμα, ανίχνευση και προσδιορισμός αλλεργιογόνων σε τρόφιμα και σε αγροτικά προϊόντα. **(Επιστημονικός Υπεύθυνος)**
7. Συμμετοχή σε προγράμματα στα πλαίσια της Δράσης «Κουπόνια Καινοτομίας για Μικρομεσαίες Επιχειρήσεις» (εγκεκριμένα αλλά σε αναμονή της τελικής απόφασης ένταξης-χρηματοδότησης)
- **«Ανάκτηση πολυφαινολών από απόβλητα οινοποιείου για τη δημιουργία προϊόντων προστιθέμενης αξίας» για την Εταιρία Οινοποιείο Καραμήτρου (σε αναμονή της τελικής απόφασης ένταξης-χρηματοδότησης).** Πρόγραμμα στα πλαίσια της Δράσης «Κουπόνια Καινοτομίας για Μικρομεσαίες Επιχειρήσεις» με συμμετέχοντες: (1) Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων - Τ.Ε.Ι. Λάρισας (2) Οινοποιείο Καραμήτρου. **(Επιστημονικός υπεύθυνος)**
 - **«Έρευνα εφαρμογής καινοτόμων χημικώς καθαρών τεχνικών (θερμοκρασία σημείου νέφωσης με χρήση εδώδιμων επιφανειοδραστικών ουσιών), κατά την παραγωγή αφυδατωμένων πρωτεϊνικών συμπυκνωμάτων τυρογάλακτος με αναμενόμενα αποτελέσματα την παραγωγή προϊόντων με βελτιωμένες λειτουργικές ιδιότητες, ποιοτικά αναβαθμισμένα με ευρεία εφαρμογή στη βιομηχανία Τροφίμων» για την Εταιρία Πρωτεΐνες Κεντρικής Ελλάδος Α.Ε. (σε αναμονή της τελικής απόφασης ένταξης-χρηματοδότησης).** Πρόγραμμα στα πλαίσια της Δράσης «Κουπόνια Καινοτομίας για Μικρομεσαίες Επιχειρήσεις» με συμμετέχοντες: (1) Κέντρο Έρευνας και Τεχνολογίας και Ανάπτυξης Θεσσαλίας (2) Πρωτεΐνες Κεντρικής Ελλάδος Α.Ε. **(Μέλος της ερευνητικής ομάδας)**
 - **«Ανάπτυξη νέου λειτουργικού προϊόντος που θα συνδυάζει τη χαμηλή περιεκτικότητα σε λιπαρά και την απουσία ζάχαρης» για την Στέργιος Λάτσιοι & Σια Ο.Ε.** Πρόγραμμα στα πλαίσια της Δράσης «Κουπόνια Καινοτομίας για Μικρομεσαίες Επιχειρήσεις» με συμμετέχοντες: (1) Κέντρο Έρευνας και Τεχνολογίας και Ανάπτυξης Θεσσαλίας (2) Στέργιος Λάτσιοι & ΣΙΑ Ο.Ε. **(Μέλος της ερευνητικής ομάδας)** [*Το συγκεκριμένο κουπόνι εντάχθηκε για χρηματοδότηση στις 24-06-2011 αλλά η έρευνα δεν πραγματοποιήθηκε γιατί η εταιρία είχε ήδη ενταχθεί -στο διάστημα από την υπογραφή της σύμβασης (την 29-05-2009) ως την ένταξη του κουπονιού- σε άλλο επιδοτούμενο πρόγραμμα για κατασκευή εγκαταστάσεων το οποίο απαιτούσε τη μη συμμετοχή της σε άλλες δράσεις).

- «Μελέτη, έρευνα και ανάπτυξη ειδικών συνθηκών κατά την παραγωγή, με αναμενόμενο αποτέλεσμα την παραγωγή, συμπυκνωμάτων ορού γάλακτος με σταθερά μικρό μικροβιακό φορτίο καθ' όλη τη διάρκεια της γαλακτικής περιόδου, με συνέπεια τη βελτίωση της ποιότητάς του και την ευρεία εφαρμογή του στη βιομηχανία Τροφίμων» για την Εταιρία Αχαϊκές Πρωτεΐνες Α.Ε. (σε αναμονή της τελικής απόφασης ένταξης-χρηματοδότησης). Πρόγραμμα στα πλαίσια της Δράσης «Κουπόνια Καινοτομίας για Μικρομεσαίες Επιχειρήσεις» με συμμετέχοντες: (1) Κέντρο Έρευνας και Τεχνολογίας και Ανάπτυξης Θεσσαλίας (2) Αχαϊκές Πρωτεΐνες Α.Ε. (Μέλος της ερευνητικής ομάδας)
- «Μελέτη, έρευνα των υπαρχόντων παραγωγικών ιδιαιτεροτήτων και των συνθηκών συντήρησης προϊόντων ζύμης με γέμιση διάφορα λαχανικά και τυριά, με αναμενόμενα οφέλη στην επιμήκυνση του χρόνου ζωής των προϊόντων με ταυτόχρονη διατήρηση των φυσικοχημικών και οργανοληπτικών χαρακτηριστικών τους» για την Εταιρία Ντόβα Ελένη. (σε αναμονή της τελικής απόφασης ένταξης-χρηματοδότησης). Πρόγραμμα στα πλαίσια της Δράσης «Κουπόνια Καινοτομίας για Μικρομεσαίες Επιχειρήσεις» με συμμετέχοντες: (1) Κέντρο Έρευνας και Τεχνολογίας και Ανάπτυξης Θεσσαλίας (2) Ντόβα Ελένη. (Μέλος της ερευνητικής ομάδας)
- «Μελέτη και έρευνα των ειδικών συνθηκών παραγωγής και χρήσης των επιτρεπόμενων πρόσθετων που απαιτούνται και ανάπτυξη ενός νέου προϊόντος αφυδατωμένου επιλιπασμένου ορού γάλακτος με πολύ χαμηλό ποσοστό ελεύθερου λίπους, για ευρεία χρήση στη βιομηχανία τροφίμων» για την Εταιρία Μακεδονικές Πρωτεΐνες Α.Ε. (σε αναμονή της τελικής απόφασης ένταξης-χρηματοδότησης). Πρόγραμμα στα πλαίσια της Δράσης «Κουπόνια Καινοτομίας για Μικρομεσαίες Επιχειρήσεις» με συμμετέχοντες: (1) Κέντρο Έρευνας και Τεχνολογίας και Ανάπτυξης Θεσσαλίας (2) Μακεδονικές Πρωτεΐνες Α.Ε. (Μέλος της ερευνητικής ομάδας)
- «Ανάκτηση λυκοπενίου από απόβλητα παραγωγής χυμού τομάτας για τη δημιουργία προϊόντων προστιθέμενης αξίας» για την Εταιρία Ηλιογέννημα - Ραχμάνη Αλεξάνδρα (Παραγωγή χυμών από φρούτα και λαχανικά) (σε αναμονή της τελικής απόφασης ένταξης-χρηματοδότησης). Πρόγραμμα στα πλαίσια της Δράσης «Κουπόνια Καινοτομίας για Μικρομεσαίες Επιχειρήσεις» με συμμετέχοντες: (1) Κέντρο Έρευνας και Τεχνολογίας και Ανάπτυξης Θεσσαλίας (2) Ηλιογέννημα - Ραχμάνη Αλεξάνδρα (Μέλος της ερευνητικής ομάδας)
- «Μελέτη κι έρευνα της βελτιστοποίησης των υπαρχόντων συνθηκών παραγωγής, αναμένεται να αποκτηθεί η απαραίτητη γνώση για την παραγωγή αφυδατωμένων πρωτεϊνικών συμπυκνωμάτων ορού γάλακτος εμπλουτισμένων σε πολυακόρεστα λιπαρά (ελεύθερης και εγκλωβισμένης μορφής), για χρήση ως συστατικά στη βιομηχανία τροφίμων» για την Εταιρία Ηπειρωτικές Πρωτεΐνες Α.Ε. (σε αναμονή της τελικής απόφασης ένταξης-χρηματοδότησης). Πρόγραμμα στα πλαίσια της Δράσης «Κουπόνια Καινοτομίας για Μικρομεσαίες Επιχειρήσεις» με συμμετέχοντες: (1) Κέντρο Έρευνας και Τεχνολογίας και Ανάπτυξης Θεσσαλίας (2) Ηπειρωτικές Πρωτεΐνες Α.Ε. (Μέλος της ερευνητικής ομάδας)
- «Μελέτη της επίδρασης γνωστών και καινοτόμων αντιμυκητιασικών παραγόντων στα χαρακτηριστικά του τυριού Γραβιέρα Κρήτης» για την εταιρία Τυροκομική Αμαρίου Α.Ε. (σε αναμονή της τελικής απόφασης ένταξης-χρηματοδότησης). Πρόγραμμα στα πλαίσια της Δρά-

σης «Κουπόνια Καινοτομίας για Μικρομεσαίες Επιχειρήσεις» με συμμετέχοντες: (1) Κέντρο Έρευνας και Τεχνολογίας και Ανάπτυξης Θεσσαλίας (2) Τυροκομική Αμαρίου Α.Ε. **(Μέλος της ερευνητικής ομάδας)**

- **«Μελέτη-κατασκευή μηχανικού συστήματος, ηλεκτρονικά ελεγχόμενου για την παρασκευή ναυοτεμαχιδίων με βιολογικό ενδιαφέρον» για την εταιρία Ενεργειακή-Σταυρακάκης Ευάγγελος (σε αναμονή της τελικής απόφασης ένταξης-χρηματοδότησης).** Πρόγραμμα στα πλαίσια της Δράσης «Κουπόνια Καινοτομίας για Μικρομεσαίες Επιχειρήσεις» με συμμετέχοντες: (1) Κέντρο Έρευνας και Τεχνολογίας και Ανάπτυξης Θεσσαλίας (2) Ενεργειακή-Σταυρακάκης Ευάγγελος. **(Μέλος της ερευνητικής ομάδας)**

IV. Εκπαιδευτική Εμπειρία

1. Διδακτορικές Διατριβές

- **Μέλος της Τριμελούς Συμβουλευτικής Επιτροπής για εκπόνηση διδακτορικής διατριβής (ως τις 25-02-2010) του κ. Κ. Παπαϊκονόμου (Χημικού) στα πλαίσια του προγράμματος «Ηράκλειτος ΙΙ» με θέμα: «Αλληλεπιδράσεις και βιοδραστικότητα βιταμινών μετά από τη σύνδεσή τους με πρωτεϊνικά και λιπιδικά μόρια» στο Εργαστήριο Βιοχημείας του Τμήματος Κτηνιατρικής του Πανεπιστημίου Θεσσαλίας (αριθμ. πρωτ. έγκρισης Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων 703/24-03-2009). Επιβλέπων: Δρ. Γεώργιος Κοντοπίδης (Επικ. Καθηγητής, Τμήμα Κτηνιατρικής, Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας). Συνεπιβλέπων: Δρ. Ιωάννης Παππάς (Αναπ. Καθηγητής, Τμήμα Κτηνιατρικής, Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας).**
- **Μέλος της Τριμελούς Συμβουλευτικής Επιτροπής για εκπόνηση διδακτορικής διατριβής της κυρίας Φ. Παρλαπάνη (Τεχνολόγου Αλιείας και Υδατοκαλλιεργειών) στα πλαίσια του προγράμματος «Ηράκλειτος ΙΙ» (Θεματική ενότητα 4, Κωδ. Πρωτ. 4, Ανακοίνωση έγκρισης 07-12-2010) με θέμα: «Ειδικοί αλλοιωγόνοι μικροοργανισμοί και η επίδρασή τους στην ποιότητα και στην τύχη των παθογόνων μικροοργανισμών στα αλιευτικά προϊόντα» στο Εργαστήριο Ιχθυολογίας-Υδροβιολογίας του Τμήματος Γεωπονίας Ιχθυολογίας & Υδάτινου Περιβάλλοντος της Σχολής Γεωπονικών Επιστημών του Πανεπιστημίου Θεσσαλίας (αριθμ. πρωτ. Πανεπ. Θεσσαλίας 436/05-03-2009 και αριθμ. πρωτ. έγκρισης Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων 703/24-03-2009). Επιβλέπων: Δρ. Ιωάννης Μποζιάρης (Επικ. Καθηγητής, Τμήμα Γεωπονίας Ιχθυολογίας και Υδάτινου Περιβάλλοντος, Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας). Συνεπιβλέπων: Δρ. Παναγιώτης Σκανδάμης (Επικ. Καθηγητής, Τμήμα Επιστήμης & Τεχνολογίας Τροφίμων, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθήνας). Επίσης, **μέλος της Επταμελούς Εξεταστικής Επιτροπής** σύμφωνα με το 1511/05-12-2013 έγγραφο του Προέδρου του Τμήματος Γεωπονίας Ιχθυολογίας & Υδάτινου Περιβάλλοντος της Σχολής Γεωπονικών Επιστημών του Πανεπιστημίου Θεσσαλίας. **Η διατριβή υποστηρίχθηκε την 19-12-2013 (Βαθμός Άριστα).****
- **Μέλος της Τριμελούς Συμβουλευτικής Επιτροπής για εκπόνηση διδακτορικής διατριβής της κυρίας Γ. Μπάτρα (Γεωπόνου) με θέμα: «Καινοτόμα τρόφιμα με ελαφρά επεξεργασία καρπών - μελέτη επίδρασης προσυλλεκτικών και μετασυλλεκτικών μεταχειρίσεων στην οργανοληπτική ποιότητα και τη διαθρεπτική αξία» στο Εργαστήριο Δενδροκομίας του Τμήματος Γεωπονίας Φυτικής Παραγωγής και Αγροτικού Περιβάλλοντος του Πανεπιστημίου Θεσσαλίας. Επιβλέπων:**

Δρ. Γεώργιος Νάνος (Αναπλ. Καθηγητής, Τμήμα Γεωπονίας Φυτικής Παραγωγής και Αγροτικού Περιβάλλοντος, Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας). Συνεπιβλέπουσα: Δρ. Όλγα Γκορτζή (Επίκ. Καθηγήτρια, Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων, Τ.Ε.Ι. Λάρισας).

- **Μέλος της Τριμελούς Συμβουλευτικής Επιτροπής για εκπόνηση διδακτορικής διατριβής** του κυρίου Ι. Γιοβανούδη (Χημικού Μηχανικού) με θέμα: «**Ενεργά συστατικά από παραπροϊόντα βιομηχανιών μεταποίησης καρπών: αριστοποίηση ποσότητας και ποιότητας και ανάκτηση αυτών με καινοτόμο μεθοδολογία**» στο Εργαστήριο Δενδροκομίας του Τμήματος Γεωπονίας Φυτικής Παραγωγής και Αγροτικού Περιβάλλοντος του Πανεπιστημίου Θεσσαλίας. Επιβλέπων: Δρ. Γεώργιος Νάνος (Αναπλ. Καθηγητής, Τμήμα Γεωπονίας Φυτικής Παραγωγής και Αγροτικού Περιβάλλοντος, Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας). Συνεπιβλέπουσα: Δρ. Όλγα Γκορτζή (Επίκ. Καθηγήτρια, Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων, Τ.Ε.Ι. Λάρισας).
- **Μέλος της Τριμελούς Συμβουλευτικής Επιτροπής για εκπόνηση διδακτορικής διατριβής** του κυρίου Β. Αθανασιάδη (Τεχνολόγου Τροφίμων, MSc) με θέμα: «Μελέτη αντιοξειδωτικών σε τρόφιμα» στο Τμήμα Χημείας της Σχολής Θετικών Επιστημών του Πανεπιστημίου Ιωαννίνων. Επιβλέπων: Δρ. Ιωάννης Ρούσσης (Αναπλ. Καθηγητής, Τμήμα Χημείας, Πανεπιστήμιο Ιωαννίνων). Συνεπιβλέπουσα: Δρ. Όλγα Γκορτζή (Επίκ. Καθηγήτρια, Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων, Τ.Ε.Ι. Λάρισας).
- **Reviewer of the PhD thesis of Mr. Quan Van Vuong** entitled «*Extraction and Preparation of Bioactive Components from Green Teas*», School of Environmental and Life Sciences, University of Newcastle, Australia.

2. Μεταπτυχιακές Διατριβές

- **Επιβλέπων της μεταπτυχιακής διπλωματικής εργασίας με τίτλο «Χρήση χουμικών και φουλβικών οξέων για τον καθαρισμό του νερού από βαρέα μέταλλα» του κ. Β. Αθανασιάδη στο Μεταπτυχιακό Πρόγραμμα Σπουδών με τίτλο «Εφαρμοσμένη Δημόσια Υγεία και Περιβαλλοντική Υγιεινή» που διοργανώνει το Τμήμα Ιατρικής της Σχολής Επιστημών Υγείας του Πανεπιστημίου Θεσσαλίας.** Συνεπιβλέποντες: α) Ό. Γκορτζή, Επίκ. Καθηγήτρια, Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων, Τ.Ε.Ι. Λάρισας, β) Α. Τσακάλωφ, Επίκ. Καθηγητής, Τμήμα Ιατρικής Παν/μίου Θεσσαλίας. Έχει υποστηριχθεί (βαθμός: 10).
- **Μέλος της τριμελούς επιτροπής της μεταπτυχιακής διπλωματικής εργασίας με τίτλο «Συγκριτική αξιολόγηση του προφίλ των λιπαρών οξέων σε δείγματα συμβατικού και βιολογικού αίγιου και πρόβειου γάλακτος» της κας Α. Αλημπαντέ στο Μεταπτυχιακό Πρόγραμμα Σπουδών με τίτλο «Εφαρμοσμένη Δημόσια Υγεία και Περιβαλλοντική Υγιεινή» που διοργανώνει το Τμήμα Ιατρικής της Σχολής Επιστημών Υγείας του Πανεπιστημίου Θεσσαλίας.** Επιβλέπουσα: Ό. Γκορτζή, Επίκ. Καθηγήτρια, Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων, Τ.Ε.Ι. Λάρισας. Συνεπιβλέπων: Χ. Χατζηχριστοδούλου, Αναπλ. Καθηγητής, Τμήμα Ιατρικής Παν/μίου Θεσσαλίας. Έχει υποστηριχθεί (βαθμός: 10).
- **Μέλος της τριμελούς επιτροπής της μεταπτυχιακής διπλωματικής εργασίας με τίτλο «Συγκριτική μελέτη των επιπέδων λιπόφιλων βιταμινών (A,D,E) σε συμβατικά και βιολογικά δείγματα αίγιου και πρόβειου γάλακτος» του κ. Δ. Λιάπη στο Μεταπτυχιακό Πρόγραμμα**

Σπουδών με τίτλο «Εφαρμοσμένη Δημόσια Υγεία και Περιβαλλοντική Υγιεινή» που διοργανώνει το Τμήμα Ιατρικής της Σχολής Επιστημών Υγείας του Πανεπιστημίου Θεσσαλίας. Επιβλέπουσα: Ό. Γκορτζή, Επίκ. Καθηγήτρια, Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων, Τ.Ε.Ι. Λάρισας. Συνεπιβλέπων: α) Χ. Χατζηχριστοδούλου, Αναπλ. Καθηγητής, Τμήμα Ιατρικής Παν/μίου Θεσσαλίας. Έχει υποστηριχθεί (βαθμός: 10).

- **Μέλος της τριμελούς επιτροπής της μεταπτυχιακής διπλωματικής εργασίας με τίτλο «Συγκριτική μελέτη ανίχνευσης βαρέων μετάλλων σε δείγματα πόσιμοι υδάτος του Νομού Μαγνησίας» του κ. Χ. Μπαλαή στο Μεταπτυχιακό Πρόγραμμα Σπουδών με τίτλο «Εφαρμοσμένη Δημόσια Υγεία και Περιβαλλοντική Υγιεινή» που διοργανώνει το Τμήμα Ιατρικής της Σχολής Επιστημών Υγείας του Πανεπιστημίου Θεσσαλίας.** Επιβλέπουσα: Ό. Γκορτζή, Επίκ. Καθηγήτρια, Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων, Τ.Ε.Ι. Λάρισας. Συνεπιβλέπων: Α. Τσακάλωφ, Επίκ. Καθηγητής, Τμήμα Ιατρικής Παν/μίου Θεσσαλίας. Έχει υποστηριχθεί (βαθμός: 10).

3. Μεταπτυχιακά Προγράμματα Σπουδών

- **Καθηγητής στο Μεταπτυχιακό Πρόγραμμα Σπουδών με τίτλο «Εφαρμοσμένη Δημόσια Υγεία και Περιβαλλοντική Υγιεινή» και εξειδίκευση στον τομέα «Ποιότητα - Ασφάλεια Τροφίμων και Δημόσια Υγεία» που διοργανώνει το Τμήμα Ιατρικής της Σχολής Επιστημών Υγείας του Πανεπιστημίου Θεσσαλίας.** Συμμετέχοντες: α) Σχολή Επιστημών Υγείας του Πανεπιστημίου Θεσσαλίας, β) Τμήμα Ιατρικών εργαστηρίων του Τ.Ε.Ι. Λάρισας, γ) Τμήμα Ιατρικών εργαστηρίων, Τ.Ε.Ι. Αθήνας και δ) Harvard School of Public Health - Cyprus International Institute. Διδασκόμενα μαθήματα για το Γ' εξάμηνο του Α.Ε. 2007-2008: «Ασφάλεια και ποιότητα τροφίμων και Δημόσια Υγεία» (διάρκεια: 4 ώρες), για το Β' εξάμηνο του Α.Ε. 2008-2009: «Γενικές Αρχές HACCP, Ιχνηλασιμότητα Τροφίμων, Γενικές Αρχές Προτυποποιημένου Υγειονομικού ελέγχου» (διάρκεια: 3 ώρες), για το Β' εξάμηνο του Α.Ε. 2008-2009: «Προτυποποιημένος Έλεγχος Μονάδων Παραγωγής Τροφίμων» (διάρκεια: 3 ώρες), για το Β' εξάμηνο του Α.Ε. 2009-2010: «Νομοθεσία Περιβάλλοντος, Γενικές Αρχές HACCP και Προτυποποιημένου Υγειονομικού Ελέγχου» (διάρκεια: 6 ώρες), για το Β' εξάμηνο του Α.Ε. 2010-2011: «Προτυποποιημένος Έλεγχος Μονάδων Παραγωγής Τροφίμων» (διάρκεια: 3 ώρες), για το Γ' εξάμηνο του Α.Ε. 2010-2011 και του Α.Ε. 2011-2012: «Προτυποποιημένος Έλεγχος Μονάδων Παραγωγής Τροφίμων και Υδάτων» (διάρκεια: 3 ώρες και 6 ώρες, αντίστοιχα), για το Γ' εξάμηνο του Α.Ε. 2011-2012: «Γενικές Αρχές HACCP» (διάρκεια: 6 ώρες).

4. Τριτοβάθμια εκπαίδευση

- **Τ.Ε.Ι. Αθήνας. Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων & Τμήμα Οινολογίας & Τεχνολογίας Ποτών. Σχολή Τεχνολογίας Τροφίμων και Διατροφής. Ωρομίσθιος καθηγητής (Εργαστηριακός Συνεργάτης):**
 - **Οκτώβριος 2000 ως Ιούλιος 2001.** Διδασκόμενα μαθήματα: Χημεία Τροφίμων (Εργαστηριακό μέρος) και Ενόργανη Ανάλυση (Εργαστηριακό μέρος).
 - **Οκτώβριος 2001 ως Ιούλιος 2002.** Διδασκόμενα μαθήματα: Χημεία Τροφίμων (Εργαστηριακό μέρος) και Γενική Χημεία (Εργαστηριακό μέρος).

- **Οκτώβριος 2002 ως Ιούλιος 2003.** Διδασκόμενα μαθήματα: Γενική Χημεία (Εργαστηριακό μέρος) και Οργανική Χημεία (Εργαστηριακό μέρος).
- **Τ.Ε.Ι. Δυτικής Μακεδονίας. Τμήμα Εμπορίας & ποιοτικού Ελέγχου Αγροτικών Προϊόντων. Σχολής Τεχνολογίας Γεωπονίας. Καθηγητής Εφαρμογών. (12/09/2003 ως 06/09/2005).** Αντικείμενο «Τυποποίηση & Συντήρηση Αγροτικών Προϊόντων» του Τμήματος Εμπορίας και Ποιοτικού Ελέγχου Αγροτικών Προϊόντων της Σχολής Τεχνολογίας Γεωπονίας. Διδασκόμενα μαθήματα: Συντήρηση Αγροτικών Προϊόντων (Υπεύθυνος μαθήματος-Θεωρητικό μέρος & Εργαστηριακές ασκήσεις), Διασφάλιση Ποιότητας Αγροτικών Προϊόντων (Εργαστηριακό μέρος), Τυποποίηση Αγροτικών Προϊόντων (Υπεύθυνος μαθήματος-Θεωρητικό μέρος & Εργαστηριακές ασκήσεις) και Μικροβιολογία Τροφίμων (Θεωρητικό μέρος).
- **Τ.Ε.Ι. Θεσσαλίας. Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων. Καθηγητής Εφαρμογών (06/09/2005 ως 24/09/2009), Αναπληρωτής Καθηγητής (25/09/2009 ως 28/08/2013) και Καθηγητής (29/08/2009 ως σήμερα).**
 - **Ακαδημαϊκό Έτος 2005-2006.** Διδασκόμενα μαθήματα: (1) Ποσοτική Χημεία (Θεωρητικό μέρος), (2) Εισαγωγή στην Επιστήμη & Τεχνολογία Τροφίμων (Υπεύθυνος Μαθήματος-Θεωρητικό μέρος), (3) Ποσοτική Χημεία (Θεωρητικό μέρος), (4) Βιολογία (Εργαστηριακές ασκήσεις), (5) Γενική Χημεία (Εργαστηριακό μέρος), (6) Τρόφιμα & Ασφάλεια (Προαιρετικό-Θεωρητικό μέρος) (Πρακτικά Συμβουλίου Τ.Ε.Ι. Λάρισας 224/10-11-2005 και 241/10-03-2006).
 - **Ακαδημαϊκό Έτος 2006-2007.** Διδασκόμενα μαθήματα: (1) Χημεία Τροφίμων (Υπεύθυνος μαθήματος-Θεωρητικό μέρος & Εργαστηριακές ασκήσεις), (2) Ανάλυση Τροφίμων ΙΙ (Υπεύθυνος μαθήματος-Θεωρητικό μέρος & Εργαστηριακές ασκήσεις), (3) Οργανική Χημεία (Θεωρητικό μέρος) (4) Εισαγωγή στην Επιστήμη & Τεχνολογία Τροφίμων (Υπεύθυνος Μαθήματος-Θεωρητικό μέρος), (5) Τρόφιμα & Ασφάλεια (Προαιρετικό-Θεωρητικό μέρος) (Πρακτικά Συμβουλίου Τ.Ε.Ι. Λάρισας 249/05-05-2006 και 290/15-03-2007)
 - **Ακαδημαϊκό Έτος 2007-2008.** Διδασκόμενα μαθήματα: (1) Ανάλυση Τροφίμων ΙΙ (Υπεύθυνος μαθήματος-Θεωρητικό μέρος & Εργαστηριακές ασκήσεις) (2) Τεχνολογία & Ποιοτικός Έλεγχος Λιπών & Ελαίων (Υπεύθυνος μαθήματος-Θεωρητικό μέρος & Εργαστηριακές ασκήσεις), (3) Ασφάλεια Τροφίμων, Διασφάλιση Ποιότητας & Νομοθεσία (Υπεύθυνος Μαθήματος-Θεωρητικό μέρος), (4) Εισαγωγή στην Επιστήμη & Τεχνολογία Τροφίμων (Υπεύθυνος Μαθήματος-Θεωρητικό μέρος), (5) Αμπελουργία και Προϊόντα Αμπέλου (Υπεύθυνος Μαθήματος-Θεωρητικό μέρος), (6) Τρόφιμα & Ασφάλεια (Προαιρετικό-Θεωρητικό μέρος). (Πρακτικά Συμβουλίου Τ.Ε.Ι. Λάρισας 304/06-06-2007 και 335/27-02-2008).
 - **Ακαδημαϊκό Έτος 2008-2009.** Διδασκόμενα μαθήματα: (1) Ανάλυση Τροφίμων ΙΙ (Υπεύθυνος μαθήματος-Θεωρητικό μέρος & Εργαστηριακές ασκήσεις) (2) Τεχνολογία & Ποιοτικός Έλεγχος Λιπών & Ελαίων (Υπεύθυνος μαθήματος-Θεωρητικό μέρος & Εργαστηριακές ασκήσεις), (3) Εισαγωγή στην Επιστήμη & Τεχνολογία Τροφίμων (Υπεύθυνος Μαθήματος-Θεωρητικό μέρος), (4) Ασφάλεια Τροφίμων, Διασφάλιση Ποιότητας & Νομοθεσία (Υπεύθυνος Μαθήματος-Θεωρητικό μέρος) (5) Ανάλυση Τροφίμων Ι (Θεωρητικό μέρος.-Διδασκαλία για 3 εβδομάδες) (Πρακτικά Συμβουλίου Τ.Ε.Ι. Λάρισας 352/26-06-2008 και 397/07-05-2009).

- **Ακαδημαϊκό Έτος 2009-2010.** Διδασκόμενα μαθήματα: (1) Ανάλυση Τροφίμων ΙΙ (Υπεύθυνος μαθήματος-Θεωρητικό μέρος & Εργαστηριακές ασκήσεις) (2) Τεχνολογία & Ποιοτικός Έλεγχος Λιπών & Ελαίων (Υπεύθυνος μαθήματος-Θεωρητικό μέρος), (3) Χημεία Τροφίμων-Χειμερινό Εξάμηνο (Υπεύθυνος Μαθήματος-Θεωρητικό μέρος) (Πρακτικά Συμβουλίου Τ.Ε.Ι. Λάρισας 419/15-10-2009 και 441/18-03-2010)
- **Ακαδημαϊκό Έτος 2010-2011.** Διδασκόμενα μαθήματα: (1) Ανάλυση Τροφίμων ΙΙ (Υπεύθυνος μαθήματος-Θεωρητικό μέρος & Εργαστηριακές ασκήσεις) (2) Τεχνολογία & Ποιοτικός Έλεγχος Λιπών & Ελαίων (Υπεύθυνος μαθήματος-Θεωρητικό μέρος & Εργαστηριακές ασκήσεις) (Πρακτικό Συμβουλίου Τ.Ε.Ι. Λάρισας 469/08-10-2010).
- **Ακαδημαϊκό Έτος 2011-2012.** Διδασκόμενα μαθήματα: (1) Ανάλυση Τροφίμων ΙΙ (Υπεύθυνος μαθήματος-Θεωρητικό μέρος & Εργαστηριακές ασκήσεις) (2) Τεχνολογία & Ποιοτικός Έλεγχος Λιπών & Ελαίων (Υπεύθυνος μαθήματος-Θεωρητικό μέρος), (3) Τεχνολογία & Ποιοτικός Έλεγχος Πρόσθετων & Γλυκαντικών Υλών (Υπεύθυνος μαθήματος-Θεωρητικό μέρος), (3) Διατροφή (Υπεύθυνος μαθήματος-Θεωρητικό μέρος) (Πρακτικά Συμβουλίου Τ.Ε.Ι. Λάρισας 519/20-10-2011 και 539/23-02-2012).
- **Ακαδημαϊκό Έτος 2012-2013.** Διδασκόμενα μαθήματα Χειμερινού Εξαμήνου: (1) Τεχνολογία & Ποιοτικός Έλεγχος Λιπών & Ελαίων (Υπεύθυνος μαθήματος-Θεωρητικό μέρος) (αριθμ. πρωτ. 865/26-03-2012). Διδασκόμενα μαθήματα Εαρινού Εξαμήνου: (1) Ανάλυση Τροφίμων ΙΙ (Υπεύθυνος μαθήματος-Θεωρητικό μέρος & Εργαστηριακές ασκήσεις) (2) Τεχνολογία & Ποιοτικός Έλεγχος Λιπών & Ελαίων (Υπεύθυνος μαθήματος-Θεωρητικό μέρος), (3) Τεχνολογία & Ποιοτικός Έλεγχος Πρόσθετων & Γλυκαντικών Υλών (Υπεύθυνος μαθήματος-Θεωρητικό μέρος), (3) Διατροφή (Υπεύθυνος μαθήματος-Θεωρητικό μέρος) (Πρακτικά Συμβουλίου Τ.Ε.Ι. Λάρισας 519/20-10-2011 και 539/23-02-2012).
- **Ακαδημαϊκό Έτος 2013-2014.** Διδασκόμενα μαθήματα Χειμερινού Εξαμήνου: (1) Εισαγωγή στην Επιστήμη & Τεχνολογία Τροφίμων (Υπεύθυνος μαθήματος-Θεωρητικό μέρος) (2) Τεχνολογία & Ποιοτικός Έλεγχος Λιπών & Ελαίων (Υπεύθυνος μαθήματος-Θεωρητικό & Εργαστηριακό μέρος). Διδασκόμενα μαθήματα Εαρινού Εξαμήνου: (1) Ανάλυση Τροφίμων ΙΙ (Υπεύθυνος μαθήματος-Θεωρητικό & Εργαστηριακό μέρος) (2) Τεχνολογία & Ποιοτικός Έλεγχος Φρούτων & Λαχανικών (Υπεύθυνος μαθήματος-Θεωρητικό μέρος).

5. Λοιπά

- **Εκπαίδευση των επιθεωρητών τοπικών αυτοδιοικήσεων σε θέματα Ασφάλειας και Υγιεινής Τροφίμων. (20/05/2002-24/05/2002).** Εθνικό Κέντρο Δημόσιας Διοίκησης.
- **Εκπαίδευση των επιθεωρητών του Ε.Φ.Ε.Τ. σε θέματα Ασφάλειας και Υγιεινής Τροφίμων (HACCP). (08/07/2002-19/07/2002).** Ενιαίος Φορέας Ελέγχου Τροφίμων (Κεντρική Υπηρεσία-Αθήνα).
- **Εκπαίδευση των επιθεωρητών τοπικών αυτοδιοικήσεων του Νομού Αττικής σε θέματα Ασφάλειας και Υγιεινής Τροφίμων. (16/12/2002-20/12/2002).** Εθνικό Κέντρο Δημόσιας Διοίκησης (Αθήνα).

- **Εκπαίδευση των επιθεωρητών τοπικών αυτοδιοικήσεων Περιφέρειας Δυτικής Ελλάδας σε θέματα Ασφάλειας και Υγιεινής Τροφίμων. (17/03/2003-21/03/2003).** Εθνικό Κέντρο Δημόσιας Διοίκησης (Πάτρα).
- **Εκπαίδευση των επιθεωρητών τοπικών αυτοδιοικήσεων Περιφέρειας Κρήτης σε θέματα Ασφάλειας και Υγιεινής Τροφίμων. (07/04/2003-11/04/2003).** Εθνικό Κέντρο Δημόσιας Διοίκησης (Ηράκλειο).

V. Διοικητικό Έργο

1. Επιστημονικός υπεύθυνος του ερευνητικού εργαστηρίου **Food InnovaLab** του Τ.Ε.Ι. Θεσσαλίας (http://www.teilar.gr/tmimata/show_lab.php?lid=19). Το αυτοχρηματοδοτούμενο αυτό εργαστήριο περιλαμβάνει τα επιμέρους εργαστήρια: Ενόργανης Αναλυτικής Χημείας, Κυτταρικών Καλλιιεργειών και Ανάλυσης Επιμολυντών Τροφίμων, Ημιβιομηχανικής Κλίμακας, Μικροβιολογίας Τροφίμων, Γάλακτος & Γαλακτοκομικών Προϊόντων και Οργανοληπτικού Ελέγχου του Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων. Ενδεικτικά αντικείμενα ενδιαφέροντος του εργαστηρίου είναι: 1) Ανάλυση τροφίμων και επιμολυντών τους. 2) Έρευνα και ανάπτυξη νέων τροφίμων σε εργαστηριακή και βιομηχανική-ημιβιομηχανική κλίμακα. 3) Επίλυση προβλημάτων παραγωγής τροφίμων, 4) Εκτίμηση κινδύνων και αύξηση χρόνου ζωής των τροφίμων. 5) Θρεπτική αξία των τροφίμων και βελτίωσή της. 6) Βιολειτουργικά και νεοφανή τρόφιμα. 7) Αξιοποίηση υποπροϊόντων βιομηχανιών τροφίμων με χημικούς καθαρές μεθόδους. 8) HACCP.
2. Μέλος του ερευνητικού εργαστηρίου **Δενδροκηπευτικών και Εδαφικών Πόρων** του Τ.Ε.Ι. Θεσσαλίας (http://www.teilar.gr/tmimata/show_lab.php?lid=17). Ενδεικτικά αντικείμενα ενδιαφέροντος του εργαστηρίου είναι: 1) Προγράμματα αναδιάρθρωσης καλλιιεργειών. 2) Οργάνωση, εγκατάσταση και διαχείριση οπωρώνων (turn key projects) και «θεματικών πάρκων». 3) Συμβουλευτικές και γεωτεχνικές υπηρεσίες σε ιδιώτες, φορείς και δήμους. 4) Οργάνωση, εγκατάσταση και διαχείριση θερμοκηπιακών μονάδων. 5) Αναπαραγωγή φυτών. 6) Αναλύσεις εδαφών, φυτών, λιπασμάτων και νερού άρδευσης. 7) Αναλύσεις οίνων και αποσταγμάτων καθώς και ελαιολάδου. 8) Ποιοτικός έλεγχος και πιστοποιήσεις προϊόντων φυτικής προέλευσης και των υποπροϊόντων τους μετά από επεξεργασία. 9) Συνταγογράφηση δραστικών ουσιών φυτοπροστατευτικών επεμβάσεων. 10) Εκπαίδευση αγροτών σε σύγχρονες καλλιέργειες.
3. Μέλος του ερευνητικού εργαστηρίου **Ελέγχου Ποιότητας Υπηρεσιών Υγείας** του Τ.Ε.Ι. Θεσσαλίας (http://www.teilar.gr/tmimata/show_lab.php?lid=13). Ενδεικτικά αντικείμενα ενδιαφέροντος του εργαστηρίου είναι: 1) Διοργάνωση διεργαστηριακών σχημάτων ελέγχου ικανότητας για τον εξωτερικό έλεγχο ποιότητας των διαγνωστικών εργαστηρίων των κέντρων υγείας της χώρας, 2) Διοργάνωση διεργαστηριακών σχημάτων ελέγχου ικανότητας για τον εξωτερικό έλεγχο ποιότητας των βιοαναλυτικών εργαστηρίων των ΔΕΥΑ της χώρας. 3) Έλεγχος ποιότητας κλινικών διεργασιών. 4) Έλεγχος ποιότητας διαδικασιών διαχείρισης στον χώρο της υγείας. 5) Έλεγχος ποιότητας τροφίμων.

4. Υπεύθυνος του Εργαστηρίου Ενόργανης Αναλυτικής Χημείας του Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων του Τ.Ε.Ι. Θεσσαλίας (αριθμ. Πρακτικού Συμβουλίου Τ.Ε.Ι. Θεσσαλίας: 371/20-11-2008 και 446/29-04-2010). Στο συγκεκριμένο Εργαστήριο (<https://sites.google.com/site/deptfoodtech1/>):
- ο Πραγματοποιούνται εργαστηριακές ασκήσεις των μαθημάτων «Ανάλυση Τροφίμων Ι», «Ανάλυση Τροφίμων ΙΙ», «Τεχνολογία & Ποιοτικός Έλεγχος Λιπών & Ελαίων» και «Χημεία Τροφίμων». Επίσης είναι χώρος για την πραγματοποίηση των μετρήσεων ενόργανων αναλύσεων σε πτυχιακές εργασίες.
 - ο Γίνονται μελέτες-αναλύσεις τροφίμων (με Προγράμματα Συνεργασίας) που αφορούν: Περιεκτικότητα σε βαρέα μέταλλα, Υπολείμματα φυτοφαρμάκων, Περιεκτικότητα σε αφλατοξίνες, Περιεκτικότητα σε θρεπτικά στοιχεία (π.χ. βιταμίνες), Μέτρηση αντοχής λιπαρών υλών στην οξείδωση, Αναλύσεις, ταυτοποίηση και κλασματοποίηση φυσικών εκχυλισμάτων (π.χ. αιθερίων ελαίων), Διάφορες αναλύσεις τροφίμων, Ανάπτυξη νέων προϊόντων.
 - ο Είναι εγκατεστημένα:
 - Σύστημα υγρής χρωματογραφίας-φασματοσκοπίας (HPLC)/Diode Array/ Fluorescence/Refractive Index (Shimadzu Prominence LC20A)
 - Αέριος χρωματογράφος συζευγμένος με φασματογράφο μάζας (GC/MS) και ανιχνευτή φλόγας (FID) (Agilent 5975B Inert GC/MS System)
 - Διαφορικό θερμιδόμετρο σάρωσης (DSC) με σύστημα ψύξης (Perkin Elmer Diamond DSC)
 - Φασματοφωτόμετρο υπερύθρου με μετασχηματισμό Fourier (FTIR) (Shimadzu IRPrestige-21)
 - Φασματοφωτόμετρο Ορατού-Υπεριώδους (UV-Vis) διπλής δέσμης (Shimadzu UV-1700)
 - Συσκευή επιταχυνόμενης οξείδωσης λιπαρών υλών (Rancimat) (Metrhom Rancimat 743)
 - Χρωματόμετρο (Lovibond CAM-System 500)
 - Συσκευή ομογενοποίησης (T25 digital Ultra-Turrax)
 - Σύστημα παραγωγής υπερκαθαρού νερού (Human Nex Power 1000 Integrate)
 - Επιτραπέζιο διαθλασίμετρο (θερμαινόμενο) (Medline Convex & CW-05GL)
 - Σύστημα περιστροφικού εξατμιστήρα (Heidolph Laborota 4000/G3 + Rotovac Valve Control)
 - Αυτόματο σύστημα εκχύλισης δειγμάτων στερεής φάσης (Millipore)
 - Υδατόλουτρο ψυχόμενο (-20°C) (Peter Huber CC1-K6)
 - Ηλεκτρονικός ζυγός ακριβείας ακρίβειας 0,00001g (Shimadzu AUW-220D)
 - Εργαστηριακός καταψύκτης -40°C (Angelantoni Platinum 500SV)
 - Εργαστηριακό ψυγείο (Frigorex FV650)
 - Εργαστηριακό πεχάμετρο (Hanna P210)
 - Διαθλασίμετρο χειρός (Medline SR-95)
5. Συμμετοχή στο σύστημα ΑΠΕΛΛΑ
- ο Μητρώο εξωτερικών μελών του Πανεπιστημίου Πατρών.
 - ο Μητρώο εξωτερικών μελών του Τ.Ε.Ι. Θεσσαλίας.
 - ο Μητρώο εξωτερικών μελών της Σχολής Τεχνολογίας Τροφίμων & Διατροφής και της Σχολής Καλλιτεχνικών Σπουδών του Τ.Ε.Ι. Αθήνας.

- Μητρώο εξωτερικών μελών της Σχολής Καλλιτεχνικών Σπουδών του Τ.Ε.Ι. Αθήνας.
- Μητρώο εξωτερικών μελών της Σχολής Τεχνολογίας Γεωπονίας & Τροφίμων & Διατροφής του Τ.Ε.Ι. Δυτικής Μακεδονίας.
- Μητρώο εξωτερικών μελών του Τμήματος Τεχνολόγων Αλιείας & Υδατοκαλλιεργειών του Τ.Ε.Ι. Δυτικής Ελλάδας.
- Μητρώο εξωτερικών μελών του Τ.Ε.Ι. Ανατολικής Μακεδονίας και Θράκης.

6. Συμμετοχή σε Εκλεκτορικά Σώματα

- Μέλος του Εκλεκτορικού Σώματος του Τμήματος Εμπορίας & Ποιοτικού Ελέγχου Αγροτικών Προϊόντων του Τ.Ε.Ι. Δυτ. Μακεδονίας για θέση Ε.Π. βαθμίδας Καθηγητή Εφαρμογών στο αντικείμενο «Παραγωγή & Μεταποίηση Αγροτικών Προϊόντων Ζωικής Προέλευσης».
- Μέλος του Εκλεκτορικού Σώματος του Τμήματος Εμπορίας & Ποιοτικού Ελέγχου Αγροτικών Προϊόντων του Τ.Ε.Ι. Δυτικής Μακεδονίας για θέση Ε.Π. βαθμίδας Καθηγητή Εφαρμογών στο αντικείμενο «Παραγωγή & Μεταποίηση Αγροτικών Προϊόντων Φυτικής Προέλευσης».
- Μέλος του Εκλεκτορικού Σώματος του Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων του Τ.Ε.Ι. Λάρισας για θέση Ε.Π. βαθμίδας Καθηγητή Εφαρμογών στο αντικείμενο «Μικροβιολογία Τροφίμων».
- Μέλος του Εκλεκτορικού Σώματος του Τμήματος Τουριστικών Επιχειρήσεων-Σχολή Διοίκησης & Οικονομίας του Τ.Ε.Ι. Λάρισας για θέση Ε.Π. βαθμίδας Καθηγητή Εφαρμογών στο αντικείμενο «Εστιατορική -Μπαρ».
- Μέλος του Εκλεκτορικού Σώματος του Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων του Τ.Ε.Ι. Λάρισας για θέση Ε.Π. βαθμίδας Καθηγητή Εφαρμογών στο αντικείμενο «Τεχνολογία & Ποιοτικός Έλεγχος Σιτηρών & Αρτοσκευασμάτων».
- Μέλος του Εκλεκτορικού Σώματος του Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων του Τ.Ε.Ι. Λάρισας για θέση Ε.Π. βαθμίδας Καθηγητή Εφαρμογών στο αντικείμενο «Τεχνολογία & Ποιοτικός Έλεγχος Γάλακτος & Γαλακτοκομικών Προϊόντων».
- Αναπληρωματικό Μέλος του Εκλεκτορικού Σώματος του Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων του Τ.Ε.Ι. Αθήνας για θέση Ε.Π. βαθμίδας Καθηγητή Εφαρμογών στο αντικείμενο «Τεχνολογία & Ποιότητα Λιπών & Λαδιών».
- Αναπληρωματικό Μέλος του Εκλεκτορικού Σώματος του Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων του Τ.Ε.Ι. Αθήνας για θέση Ε.Π. βαθμίδας Επίκουρου Καθηγητή στο αντικείμενο «Τεχνολογία & Ποιότητα Φρούτων & Λαχανικών».
- Μέλος του Εκλεκτορικού Σώματος του Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων του Τ.Ε.Ι. Αθήνας για θέση Ε.Π. βαθμίδας Επίκουρου Καθηγητή με γνωστικό αντικείμενο «Τεχνολογία και Ποιότητα Φρούτων και Λαχανικών».
- Μέλος του Εκλεκτορικού Σώματος του Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων του Τ.Ε.Ι. Καλαμάτας για θέση Ε.Π. βαθμίδας Καθηγητή Εφαρμογών με ειδικότητα «Ποιοτικός Έλεγχος και Τυποποίηση Γεωργικών Προϊόντων».

- Μέλος του Εκλεκτορικού Σώματος του Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων του Τ.Ε.Ι. Λάρισας για τη μονιμοποίηση του κ. Ι. Γιαβάση σε θέση Ε.Π. βαθμίδας Καθηγητή Εφαρμογών με ειδικότητα «Μικροβιολογία Τροφίμων».
- Μέλος του Εκλεκτορικού Σώματος του Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων του Τ.Ε.Ι. Λάρισας για τη μονιμοποίηση του κ. Ι. Γιοβανούδη σε θέση Ε.Π. βαθμίδας Καθηγητή Εφαρμογών με ειδικότητα «Μηχανική Τροφίμων».
- Αναπληρωματικό Μέλος του Εκλεκτορικού Σώματος του Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων του Τ.Ε.Ι. Καλαμάτας για θέση Ε.Π. βαθμίδας Αναπληρωτή Καθηγητή με εξειδίκευση «Επεξεργασία Φυτικών Προϊόντων».
- Αναπληρωματικό Μέλος του Εκλεκτορικού Σώματος του Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων του Τ.Ε.Ι. Καλαμάτας για θέση Ε.Π. βαθμίδας Καθηγητή με εξειδίκευση «Χημεία και Βιοχημεία Γεωργικών Προϊόντων».
- Μέλος της Ειδικής Επταμελούς Επιτροπής Μονιμοποίησης του Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων του Τ.Ε.Ι. Λάρισας για τη μονιμοποίηση του κ. Αρ. Τσιότσια σε θέση Ε.Π. βαθμίδας Επίκουρου Καθηγητή με ειδικότητα «Εφαρμοσμένη Μικροβιολογία Τροφίμων - Βιοτεχνολογία».
- Μέλος της Ειδικής Επταμελούς Επιτροπής Μονιμοποίησης του Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων του Τ.Ε.Ι. Λάρισας για τη μονιμοποίηση του κ. Θ. Γεωργόπουλου σε θέση Ε.Π. βαθμίδας Καθηγητή Εφαρμογών με εξειδίκευση «Τεχνολογία & Ποιοτικός Έλεγχος Σιτηρών & Αρτοσκευασμάτων».
- Πρόεδρος και μέλος της Ειδικής Επταμελούς Επιτροπής Μονιμοποίησης του Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων του Τ.Ε.Ι. Θεσσαλίας για τη μονιμοποίηση της κ. Ε. Μαλισσιόβα σε θέση Ε.Π. βαθμίδας Καθηγητή Εφαρμογών με εξειδίκευση «Τεχνολογία & Ποιοτικός Έλεγχος Γάλακτος & Γαλακτοκομικών Προϊόντος».
- Αξιολογητής για τη μονιμοποίηση του κ. Π. Ταταρίδη σε θέση Ε.Π. βαθμίδας Καθηγητή Εφαρμογών ειδικότητας Οινολόγου με εξειδίκευση «Μηχανική Διεργασιών Οινοποίησης» του Τμήματος Οινολογίας & Τεχνολογίας Ποτών του Τ.Ε.Ι. Αθήνας.
- Αναπληρωματικό μέλος της Ειδικής Επταμελούς Επιτροπής Επιλογής ή Εξέλιξης του Τμήματος Μηχανικής Βιοσυστημάτων του Τ.Ε.Ι. Θεσσαλίας για μια θέση Ε.Π. βαθμίδας Αναπληρωτή Καθηγητή με γνωστικό αντικείμενο «Μηχανική Μεταποίηση των Γεωργικών Προϊόντων».
- **Εξωτερικός αξιολογητής του «Faculty Promotions Committee for Science and IT» του University of Newcastle (Australia)** για την εξέλιξη καθηγητή από τη βαθμίδα του Λέκτορα (Lecturer) στη βαθμίδα του Επίκουρου Καθηγητή (Senior Lecturer).

7. Συμμετοχή σε επιτροπές και υπευθυνότητες

- Υπεύθυνος Παραρτήματος Διπλώματος Τμήματος Εμπορίας & Ποιοτικού Ελέγχου Αγροτικών Προϊόντων του Τ.Ε.Ι. Δυτ. Μακεδονίας.
- Υπεύθυνος Διδακτικών Μονάδων (ECTS) Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων του Τ.Ε.Ι. Λάρισας.
- Προετοιμασία Παραρτήματος Διπλώματος Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων του Τ.Ε.Ι. Λάρισας.
- Υπεύθυνος Ιστοσελίδας Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων (<http://www.food.teilar.gr>).

- ο Μέλος της ομάδας δημιουργίας του Οδηγού Σπουδών του Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων του Τ.Ε.Ι. Λάρισας.
- ο Συγγραφή του Προγράμματος Εξοπλισμός για Υποστήριξη Πράξεων Ε.Κ.Τ. Νέων Τμημάτων Διεύρυνσης Ανώτατης Εκπαίδευσης Δ' ΦΑΣΗ (2005-2006-ΕΤΠΑ)».
- ο Μέλος της Επιτροπής παραλαβής εξοπλισμού για την υποστήριξη πράξεων ΕΚΤ-Διεύρυνση Τριτοβάθμιας Εκπαίδευσης Τμημάτων του Τ.Ε.Ι. Δυτ. Μακεδονίας.
- ο Πρόεδρος επιτροπής παραλαβής υλικών εξοπλισμού εστιατορίου της Σπουδαστικής Εστίας του Παραρτήματος Φλώρινας του Τ.Ε.Ι. Δυτ. Μακεδονίας.
- ο Μέλος των Επιτροπών παρακολούθησης και ελέγχου της λειτουργίας του εστιατορίου του Παραρτήματος Καρδίτσας, του κυλικείου και του Παραρτήματος Τρικάλων.
- ο Μέλος των Επιτροπών παραλαβής: α) Εργαστηριακών αναλωσίμων, β) Υλικών καθαριότητας, γ) Γραφικής ύλης, δ) Πολλαπλών εκτυπώσεων και ε) Οδηγού σπουδών & ενημερωτικών φυλλαδίων.
- ο Μέλος της Επιτροπής αξιολόγησης εκτάκτων καθηγητών Πληροφορικής του Παραρτήματος Καρδίτσας για το Α.Ε. 2006-2007.
- ο Εισηγητής - Βαθμολογητής στις κατατακτήριες εξετάσεις του Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων του Τ.Ε.Ι. Λάρισας για τα Α.Ε. 2006-2007, 2007-2008, 2009-2010, 2010-2011, 2011-2012 και 2013-2014 και του Τμήματος Τεχνολογίας Διατροφής-Διαιτολογίας του Τ.Ε.Ι. Λάρισας για το Α.Ε. 2010-2011, Α.Ε. 2011-2012 και Α.Ε. 2013-2014.
- ο Μέλος της επταμελούς Επιτροπής για τις κατατακτήριες εξετάσεις του Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων του Τ.Ε.Ι. Λάρισας για το Εαρινό Εξάμηνο του Α.Ε. 2012-2013.
- ο Μέλος της επταμελούς Επιτροπής για τις κατατακτήριες εξετάσεις του Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων και του Τμήματος Διατροφής & Διαιτολογίας του Τ.Ε.Ι. Θεσσαλίας για το Α.Ε. 2013-2014.
- ο Μέλος της Επιτροπής Ε.Τ.Π.Α. (Δημόσιος διεθνής διαγωνισμός για την προμήθεια & εγκατάσταση επίπλων, Η/Υ, και ηλεκτρονικών συστημάτων, επιστημονικών οργάνων και λοιπού εξοπλισμού για τις ανάγκες των Τμημάτων Τεχνολογίας Τροφίμων του Παραρτήματος Καρδίτσας και Ανακαίνισης και Αποκατάστασης Κτηρίων του Παραρτήματος Τρικάλων του Τ.Ε.Ι. Λάρισας).
- ο Μέλος της Επιτροπής για την ποιοτική και ποσοτική παραλαβή και διαπίστωση καλής λειτουργίας του εξοπλισμού και τη σύνταξη πρωτοκόλλου για το διαγωνισμό για την προμήθεια και εγκατάσταση (επίπλων, Η/Υ, επιστημονικών οργάνων, κ.λ.π) για τις ανάγκες των Τμημάτων Τεχνολογίας Τροφίμων Παρ/τος Καρδίτσας και Ανακαίνισης και Αποκατάστασης Κτιρίων Παρ/τος Τρικάλων.
- ο Μέλος της Επιτροπής κατάρτισης μενού σίτισης των σπουδαστών του Τ.Ε.Ι. Λάρισας.
- ο Πρόεδρος της Επιτροπής διενέργειας ανοικτού δημόσιου διαγωνισμού για την προμήθεια και εγκατάσταση εργαστηριακών πάγκων για τις ανάγκες του Εργαστηρίου Μικροβιολογίας Τροφίμων του Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων του Τ.Ε.Ι. Λάρισας.
- ο Μέλος της Επιτροπής αγοράς υλικών του Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων του Τ.Ε.Ι. Λάρισας για τα έτη 2007, 2008 και 2009.
- ο Μέλος της Επιτροπής για την προμήθεια εργαστηριακού εξοπλισμού για τις ανάγκες του Παραρτήματος Καρδίτσας του Τ.Ε.Ι. Λάρισας.

- Μέλος της Επιτροπής παραλαβής υλικών-βιβλίων-εργασιών και αγορών του Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων του Τ.Ε.Ι. Λάρισας για τα έτη 2008, 2009, 2010 και 2013 (αναπληρωματικό μέλος).
- Αναπληρωματικό μέλος της Επιτροπής παραλαβής καυσίμων του Παραρτήματος Καρδίτσας του Τ.Ε.Ι. Λάρισας για το έτος 2010.
- Μέλος της Επιτροπής διενέργειας διαγωνισμού για το κυλικείο του Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων του Τ.Ε.Ι. Λάρισας για το έτος 2008.
- Μέλος της Επιτροπής Ευρωπαϊκών Προγραμμάτων του Τ.Ε.Ι. Λάρισας.
- Πρόεδρος ή Μέλος των Επιτροπών αξιολόγησης σπουδαστών για απασχόληση στα εργαστήρια του Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων.
- Μέλος της Επιτροπής διενέργειας ανοικτού δημόσιου διαγωνισμού για την ανάδειξη αναδόχου, για τον καθαρισμό των χώρων του Παραρτήματος Καρδίτσας, των Σπουδαστικών Εστιών του και του Παραρτήματος Τρικάλων.
- Μέλος της Επιτροπής εκπόνησης πτυχιακών εργασιών του Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων του Τ.Ε.Ι. Λάρισας.
- Μέλος της Επιτροπής πρακτικής άσκησης σπουδαστών του Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων του Τ.Ε.Ι. Λάρισας.
- Μέλος της Τριμελούς Επιτροπής για την αξιολόγηση υποψηφίων για μία θέση Ειδικού Τεχνικού Προσωπικού (ΕΤΠ) με εξειδίκευση στην «Τεχνολογία και Ποιοτικό Έλεγχο Τροφίμων Ζωικής Προέλευσης» του Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων του Παραρτήματος Καρδίτσας του ΤΕΙ Λάρισας..
- Μέλος της Τριμελούς Επιτροπής για την αξιολόγηση των αιτήσεων των νέο-εισακτέων Κατατακτηρίων Εξετάσεων 2008 και 2011 για απαλλαγή από μαθήματα του Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων του Παραρτήματος Καρδίτσας του Τ.Ε.Ι. Λάρισας. Επίσης, μέλος της τριμελούς Επιτροπής για την αξιολόγηση των νέο-εισακτέων για απαλλαγή από τα μαθήματα του Τμήματος Διατροφής και Διαιτολογίας.
- Αναπληρωματικός Πρόεδρος της Επιτροπής διενέργειας ανοικτού δημόσιου διαγωνισμού για την προμήθεια και εγκατάσταση επίπλων εργαστηριακής υποδομής για τις ανάγκες των εργαστηρίου του Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων του Παραρτήματος Καρδίτσας του Τ.Ε.Ι. Λάρισας.
- Αναπληρωματικός Πρόεδρος της Επιτροπής διενέργειας ανοικτού δημόσιου διαγωνισμού για την προμήθεια και εγκατάσταση εργαστηριακών πάγκων για τις ανάγκες του Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων του Παραρτήματος Καρδίτσας του Τ.Ε.Ι. Λάρισας.
- Μέλος της Τριμελούς Επιτροπής για την σύνταξη πρωτοκόλλων ανάλωσης ενσωμάτωσης, καταστροφής και απομάκρυνσης υλικού για το Παράρτημα Καρδίτσας και το Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων για το 2009 και για το Παράρτημα Καρδίτσας το 2011.
- Μέλος της Τριμελούς Επιτροπής για την παραλαβή των πακέτων εργασίας του έργου «Διεύρυνση Τριτοβάθμιας Εκπαίδευσης Τ.Ε.Ι. Λάρισας 2005-2006».
- Μέλος της Επιτροπής διενέργειας ανοικτού δημόσιου διαγωνισμού για την προμήθεια και εγκατάσταση ηλεκτρονικού εξοπλισμού για τις ανάγκες των Τμημάτων του Παραρτήματος Καρδίτσας.

- Πρόεδρος της Επιτροπής διενέργειας ανοικτού διεθνούς διαγωνισμού για την προμήθεια εργαστηριακού εξοπλισμού για τις ανάγκες του Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων του Παραρτήματος Καρδίτσας του Τ.Ε.Ι. Λάρισας.
- Μέλος της Επιτροπής κατατάξεων του Τμήματος Διατροφής Διαιτολογίας του Τ.Ε.Ι. Λάρισας για το Α.Ε. 2009-2010.
- Μέλος της Επιτροπής κατατάξεων του Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων του Τ.Ε.Ι. Λάρισας για το Α.Ε. 2010-2011.
- Μέλος της Επιστημονικής Επιτροπής Σπουδών (Ε.Ε.Σ.) του Τμήματος Διατροφής και Διαιτολογίας του Παραρτήματος Καρδίτσας του Τ.Ε.Ι. Λάρισας.
- Μέλος της Επιτροπής αξιολόγησης υποψηφίων με σχέση εργασίας ιδιωτικού δικαίου ορισμένου χρόνου (ΙΔΟΧ) στο Τ.Ε.Ι. Λάρισας.
- Μέλος της Επιστημονικής Επιτροπής της 1^{ης} Ημερίδας της Εταιρίας Δημόσιας Υγείας & Περιβαλλοντολογικής Υγιεινής (ΕΔΥΠΥ). Λάρισα 11 Ιουνίου 2010.
- Μέλος της Επιτροπής αξιολόγησης Επιστημονικών και Εργαστηριακών Συνεργατών του Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων και του Τμήματος Διατροφής και Διαιτολογίας του Παραρτήματος Καρδίτσας για το Α.Ε. 2010-2011.
- Μέλος της Επιτροπής αξιολόγησης Επιστημονικών και Εργαστηριακών Συνεργατών του Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων του Παραρτήματος Καρδίτσας για το Α.Ε. 2012-2013.
- Αναπληρωματικό μέλος της πενταμελούς επιτροπής για την εκλογή προϊσταμένου του Τμήματος Σχεδιασμού - Τεχνολογίας Ξύλου και Επίπλου του Παραρτήματος Καρδίτσας του Τ.Ε.Ι. Λάρισας.
- Μέλος της πενταμελούς επιτροπής σπουδών του Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων.
- Πρόεδρος της Επιτροπής διενέργειας ανοικτού διεθνούς επαναληπτικού διαγωνισμού για την προμήθεια εργαστηριακού εξοπλισμού για τις ανάγκες του Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων του Παραρτήματος Καρδίτσας του Τ.Ε.Ι. Λάρισας.
- Πρόεδρος της Ομάδας Εσωτερικής Αξιολόγησης (ΟΜ.Ε.Α.) του Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων του Παραρτήματος Καρδίτσας του Τ.Ε.Ι. Λάρισας.
- Μέλος της οργανωτικής επιτροπής της Ημερίδας με τίτλο «Νέες Τεχνολογίες στα Τρόφιμα» που οργανώθηκε από το «Εργαστήριο Ασφάλειας και Υγιεινής Τροφίμων και Ποτών» του Ινστιτούτου Τεχνολογίας και Διαχείρισης Αγρο-οικοσυστημάτων (ΙΤΕΔΑ) στην Καρδίτσα, της Αναπτυξιακής Καρδίτσας και Νομαρχίας Καρδίτσας (27-11-2010).
- Αναπληρωματικό μέλος της Επιτροπής παραλαβής καυσίμων του Παραρτήματος Καρδίτσας του Τ.Ε.Ι. Λάρισας για το έτος 2011.
- Αναπληρωματικό μέλος της Επιτροπής αγορών του Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων του Τ.Ε.Ι. Λάρισας για το έτος 2011.
- Πρόεδρος της Επιτροπής παρακολούθησης και ελέγχου της λειτουργίας του εστιατορίου του Παραρτήματος Καρδίτσας και της καταλληλότητας των παρασκευαζόμενων εδεσμάτων που προσφέρονται στους σπουδαστές.
- Μέλος της Επιτροπής διενέργειας πρόχειρου μειοδοτικού διαγωνισμού για την προμήθεια εκπαιδευτικού υλικού για τις ανάγκες του Τμήματος Διατροφής και Διαιτολογίας.

- Πρόεδρος της Επιτροπής διενέργειας ανοικτού διεθνούς διαγωνισμού 6/2011 για την προμήθεια επιστημονικών οργάνων για τις ανάγκες του Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων του Παραρτήματος Καρδίτσας του Τ.Ε.Ι. Λάρισας.
- Αναπληρωματικός Πρόεδρος της Επιτροπής διενέργειας ανοικτού διεθνούς επαναληπτικού διαγωνισμού για την προμήθεια επιστημονικών οργάνων για τις ανάγκες του Τμήματος Διατροφής & Διαιτολογίας του Παραρτήματος Καρδίτσας του Τ.Ε.Ι. Λάρισας.
- Μέλος της Επιτροπής διενέργειας δημόσιων, διεθνών διαγωνισμών εργαστηριακού εξοπλισμού του Παραρτήματος Καρδίτσας μέχρι την 31-12-2012.
- Αναπληρωματικό μέλος της πενταμελούς επιτροπής για την εκλογή προϊσταμένου του Τμήματος Σχεδιασμού - Τεχνολογίας Ξύλου και Επίπλου του Παραρτήματος Καρδίτσας του Τ.Ε.Ι. Λάρισας.
- Μέλος της Επιτροπής διενέργειας διαγωνισμού για τα κυκλεία του Παραρτήματος Καρδίτσας του Τ.Ε.Ι. Λάρισας.
- Μέλος της Ομάδας πυρασφάλειας κτιρίου του Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων του Τ.Ε.Ι. Θεσσαλίας.
- Μέλος της επιτροπής παρουσίασης πτυχιακών εργασιών του Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων για το Χειμερινό Εξάμηνο του ΑΕ 2013-2014.
- Μέλος της τριμελούς Επιτροπής για την αναμόρφωση του προγράμματος σπουδών του Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων.
- Αναπληρωματικό μέλος των επιτροπών «Παραλαβής Υλικών και Εργασιών» και «Παραλαβής Εκτυπωμένων Σημειώσεων Καρδίτσας» του Παραρτήματος Καρδίτσας του Τ.Ε.Ι. Λάρισας.
- Αναπληρωματικό μέλος της επιτροπής διενέργειας επαναληπτικού ανοιχτού δημόσιου διαγωνισμού για προμήθεια αναλωσίμου υλικού αντιδραστηρίων για τις ανάγκες του έργου της Πράξης με ΟΠΣ 375722.
- Αναπληρωματικός εκπρόσωπος του Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων στην Επιτροπή Εκπαίδευσης & Ερευνών του Τ.Ε.Ι. Θεσσαλίας.
- Πρόεδρος της Επιτροπής ελέγχου του κυκλείου του Τ.Ε.Ι. Θεσσαλίας στην Καρδίτσα.
- Πρόεδρος της Επιτροπής για τον έλεγχο των δικαιολογητικών των επιτυχόντων της διαδικασίας μεταφοράς θέσης εισαγωγής στο Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων του Τ.Ε.Ι. Θεσσαλίας.
- Αναπληρωματικό μέλος της Επιτροπής Εκπαίδευσης & ερευνών του Τ.Ε.Ι. Θεσσαλίας.
- Διενεργών Ένορκη Διοικητική Εξέταση για θέματα του Τ.Ε.Ι. Θεσσαλίας (ΕΜΠ 50/24-04-2014).
- **Αναπληρωτής Προϊστάμενος του Τμήματος Εμπορίας & Ποιοτικού Ελέγχου Αγροτικών Προϊόντων του Τ.Ε.Ι. Δυτικής Μακεδονίας.**
- **Προϊστάμενος/Αναπληρωτής Προϊστάμενος του Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων του Τ.Ε.Ι. Λάρισας (01/10/2009 ως 31/08/2010).**

VI. Ξένες Γλώσσες

- Αγγλικά (Διδακτορικό Δίπλωμα).
- Γαλλικά (Certificat).

VII. Διαπιστεύσεις και συμμετοχή σε επαγγελματ. μητρώα και επιστημονικές επιτροπές

- **Certificate in HACCP Principles and their Application in Food Safety. (2001).** R.I.P.H.H., The Royal Institute of Public Health and Hygiene, United Kingdom.
- Μέλος της **American Chemical Society** (www.acs.org).
- **Referee of The Institute of Food Science & Technology (IFST)**, London, United Kingdom.
- Μέλος του **Ελληνικού Φόρουμ Επιστήμης και Τεχνολογίας Λιπιδίων** (Greek Lipid Forum) (<http://www.greeklipidforum.gr/Default.aspx?tabid=55>).
- Μέλος του **International Observatory of Oxidative Stress** (Παρατηρητήριο Οξειδωτικού Στρες – Παράρτημα Υγείας & Τροφίμων).
- Μέλος της **Πανελλήνιας Ένωσης Τεχνολόγων Τροφίμων** (Π.Ε.Τ.Ε.Τ.) (<http://www.petet.org.gr/pages/>).
- **Lead Auditor (ISO 9000:2000 Series Standards) (2003).** International Registered of Certified Auditors (IRCA). TÜV Hellas (RWTÜV).
- **Επιθεωρητής στην «Ανάλυση Επικινδυνότητας Κρίσιμων Σημείων Ελέγχου HACCP» για τις Εταιρίες Τροφίμων και τις Βασικές Αρχές Επιθεώρησης Συστημάτων HACCP. (2003).** TÜV Hellas (RWTÜV).
- Μέλος της Ειδικής Τεχνικής Επιτροπής HACCP (Ε.Τ.Ε. HACCP) του **Εθνικού Συμβουλίου Διαπίστευσης (Ε.ΣΥ.Δ.)** ως εκπρόσωπος του Ε.Φ.Ε.Τ. (3/2002 ως 11/09/2003).
- Μέλος του **Μητρώου Εκπαιδευτών του Εθνικού Κέντρου Δημόσιας Διοίκησης (Ε.Κ.Δ.Δ.) σε θέματα Τεχνολογίας Τροφίμων και Ασφάλειας Τροφίμων** (5/2002 ως σήμερα). Απόφαση Ε.Κ.Δ.Δ. 2591/28-05-2002.
- Μέλος του **Μητρώου Εκπαιδευτών Στελεχών Επιχειρήσεων Τροφίμων του Ενιαίου Φορέα Ελέγχου Τροφίμων (Ε.Φ.Ε.Τ.) (Α.Μ. 28)**. (6/2004 ως σήμερα). Απόφαση με Αρ. Πρωτ. 7994/22-06-2004.
- **Ακαδημαϊκός σύμβουλος στο Διεπιστημονικό Οργανισμό Αναγνώρισης Τίτλων Ακαδημαϊκών & Πληροφόρησης (Δ.Ο.Α.Τ.Α.Π. - Hellenic Naric)**. (5/2006 ως σήμερα). Απόφαση με Αρ. Πρωτ. 15523/19-05-2006.
- **Κύριος Ερευνητής στο Κέντρο Τεχνολογικής Έρευνας Θεσσαλίας στους Τομείς Βιοτεχνολογίας αλλά και Προστασίας Περιβάλλοντος & Βιοτεχνολογίας** (1/2007 ως σήμερα). (<http://www.trc-thessaly.gr>).
- **Συνεργαζόμενος ερευνητής του Κέντρου Έρευνας Τεχνολογικής και Ανάπτυξης Θεσσαλίας με συμμετοχή στην ερευνητική ομάδα του Ινστιτούτου Τεχνολογίας και Διαχείρισης Αγροοικουσυστημάτων (ΙΤΕΔΑ) με ειδικότερη απασχόληση στον τομέα τροφίμων & ποτών** (26/05/2009 ως σήμερα).
- **Υπεύθυνος μαζί με την Δρ. Ό. Γκορτζή του Εργαστηρίου Ασφάλειας και Υγιεινής Τροφίμων και Ποτών του Ινστιτούτου Τεχνολογίας και Διαχείρισης Αγροοικουσυστημάτων (ΙΤΕΔΑ) του Κέντρου Έρευνας Τεχνολογικής και Ανάπτυξης Θεσσαλίας** (02/2010 ως σήμερα). (<http://itema.cereteth.gr/?p=320>)

- Μέλος της Επιστημονικής Επιτροπής του 5^{ου} Διεθνούς Συνεδρίου Τεχνολογίας Τροφίμων με τίτλο «Προστασία Καταναλωτή μέσω της Βελτίωσης Διεργασιών Τροφίμων & της Καινοτομίας στον Πραγματικό Κόσμο» που διοργανώθηκε από την Πανελλήνια Ένωση Τεχνολόγων Τροφίμων (Π.Ε.Τ.Ε.) στη Θεσσαλονίκη (9-11 Μαρτίου 2007) όπου το Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων του Τ.Ε.Ι. Λάρισας ήταν συνδιοργανωτής.
- Μέλος της οργανωτικής επιτροπής της Δημερίδας με τίτλο «Τρόφιμα & Υγεία» που πραγματοποιήθηκε από το Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων του Τ.Ε.Ι. Λάρισας στις 16 και 17 Ιουνίου 2006.
- Μέλος της οργανωτικής επιτροπής της Ημερίδας με τίτλο «Τεχνολογία Τροφίμων: Παρόν & Μέλλον» που πραγματοποιήθηκε από το Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων του Τ.Ε.Ι. Λάρισας στις 12 Μαρτίου 2007.

VIII. Επιστημονικό έργο

1. Δημοσιευμένο έργο

➤ Μονογραφίες

1. **Quality and stability characterisation of *Moringa oleifera* seed oil.** (1998). Stavros Lalas. **Ph.D. Thesis** University of Lincolnshire and Humberside, United Kingdom. Καθηγητές: Michael Hole, Gillian Smith. Εξεταστές: David Hamilton (University of Liverpool) και John Ahmad (University of Lincolnshire and Humberside).
2. **Απομόνωση φυσικών αντιοξειδωτικών από το φυτό *Sideritis euboica*.** (1995). Λαλάς Σ. Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων, Σχολή Τεχνολογίας Τροφίμων και Διατροφής, Τ.Ε.Ι. Αθήνας.
3. **Παχύφυτα και κάκτοι.** (1991). Λαλάς Σ. Τμήμα Φυτικής Παραγωγής, Σχολή Τεχνολογίας Γεωπονίας, Τ.Ε.Ι. Δυτικής Μακεδονίας (Παράρτημα Φλώρινας).

➤ Διεθνή επιστημονικά περιοδικά με σύστημα κριτών

1. **Characterisation of crude and purified pumpkin seed oil.** (1997). Tsaknis J., Lalas S. and Lazos E. *Grasas Y Aceites*, 48 (5), 267-272.
2. **Quality changes of selected vegetable oils during frying of doughnuts.** (1997). Aggelousis G. and Lalas S. *Rivista Italiana Delle Sostanze Grasse*, LXXIV, 559-565.
3. **Comparison of antimicrobial activity of seeds of different *Moringa oleifera* varieties.** (1997). Spiliotis V., Lalas S., Gergis V. and Dourtoglou V. *Pharmaceutical and Pharmacological Letters*, 7 (4), 39-40.
4. **Characteristics and composition of tomato seed oil.** (1998). Lazos E., Tsaknis J., and Lalas S. *Grasas Y Aceites*, 49(5/6), 440-445.
5. **A total characterisation of *Moringa oleifera* Malawi seed oil.** (1998). Tsaknis J., Lalas S., Gergis V. and Spiliotis V. *Rivista Italiana Delle Sostanze Grasse*, 75 (1), 21-27.
6. **Quality changes of *Moringa oleifera*, variety of Blantyre seed oil during frying.** (1998). Tsaknis J., Lalas S., Gergis V., Dourtoglou V. and Spiliotis V. *Rivista Italiana Delle Sostanze Grasse*, 75 (4), 181- 190.

7. **Rapid high-performance liquid chromatography method of determining malondialdehyde for evaluation of rancidity in edible oils.** (1998). Tsaknis J., Lalas S., Hole M., Smith G., and Tychopoulos V. *Analyst*, 123, 325-327. *Η μέθοδος επιλέχθηκε και περιλήφθηκε στην εγκυκλοπαίδεια Biomedicine (ISSN 0261 - 4707) που εκδίδεται από την Sheffield Academic Press.*
8. **Determination of malondialdehyde in traditional fish products by HPLC.** (1999). Tsaknis J., Lalas S., and Evmorforopoulos E. *Analyst*, 124, 843-845. *Η μέθοδος επιλέχθηκε και περιλήφθηκε στην εγκυκλοπαίδεια Biomedicine που εκδίδεται από την Sheffield Academic Press.*
9. **Characterization of *Moringa oleifera* variety Mbololo seed oil of Kenya.** (1999). Tsaknis J., Lalas S., Gergis V., Dourtoglou V. and Spiliotis V. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 47 (11), 4495-4499.
10. **Quality changes of *Moringa oleifera*, variety Mbololo of Kenya, seed oil during frying.** (1999). Tsaknis J., Spiliotis V., Lalas S., Gergis V. and Dourtoglou V. *Grasas Y Aceites*, 50 (1), 37-48.
11. **Quick regiospecific analysis of fatty acids in triacylglycerols with GC using 1,3-specific lipase in butanol.** (2001). Dourtoglou Th., Stefanou E., Lalas S., Dourtoglou V. and Poulos C. *Analyst*, 126 (7), 1032-1036.
12. **Stability during frying of *Moringa oleifera* seed oil variety "Periyakulam 1".** (2002). Tsaknis J. and Lalas S. *Journal of Food Composition and Analysis*, 15, 79-101.
13. **Characterisation of *Moringa oleifera* seed oil variety "Periyakulam 1".** (2002). Lalas S. and Tsaknis J. *Journal of Food Composition and Analysis*, 15, 65-77.
14. **Effectiveness of the antioxidants BHA and BHT in selected vegetable oils during intermittent heating.** (2002). Tsaknis J., Lalas S. and Protopapa E. *Grasas Y Aceites*, 53 (2), 199-205.
15. **Extraction and identification of natural antioxidant from the seeds of *Moringa oleifera* tree variety of Malawi.** (2002). Lalas S. and Tsaknis J. *Journal of the American Oil Chemists' Society*, 79 (7), 677-683.
16. **Characterisation of *Moringa stenopetala* seed oil variety "Marigat" from island Kokwa.** (2003). Lalas S., Tsaknis J., and Sflomos K. *European Journal of Lipid Science and Technology*, 105 (1), 23-31.
17. **Detection of olive oil adulteration using principal component analysis applied on total and regio FA content.** (2003). Dourtoglou V., Dourtoglou Th., Antonopoulos A., Stefanou E., Lalas S. and Poulos C. *Journal of the American Oil Chemists' Society*, 80 (3), 203-208.
18. **Use of rosemary extract in preventing oxidation during deep fat frying of potato chips.** (2003). Lalas S. and Dourtoglou V. *Journal of the American Oil Chemists' Society*, 80 (6), 579-583.
19. **Methanolic extract of *Verbascum macrurum* as a source of natural preservatives against oxidative rancidity.** (2003). Aligiannis N., Mitaku S., Tsitsa-Tsardis E., Harvala C., Tsaknis I., Lalas S., and Haroutounian S. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 51 (25), 7308-7312.
20. **Extraction and identification of natural antioxidant from *Sideritis euboica* (mountain tea).** (2005). Tsaknis J. and Lalas S. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 53 (16), 6375-6381.
21. **Physicochemical changes of olive oil and selected vegetable oils during frying.** (2006). Chatzilarou A., Gortzi O., Lalas S., Zoidis E. and Tsaknis J. *Journal of Food Lipids*, 13 (1), 27-35. *Η δημοσίευση*

ση αυτή ανακηρύχτηκε από τον εκδοτικό οίκο *Blackwell Publishing* ως η καλύτερη για το έτος 2006 στον τομέα των λιπιδίων τροφίμων (*Food Lipids*).

22. **Effect of essential oil of *Citrus cinensis* cv new hall - *Citrus aurantium* (indigenous in Greece) upon growth of *Yarrowia lipolytica*.** (2006). O. Gortzi, S. Papanikolaou, S. Lalas, M. Galiotou-Panayotou and P. Mitliaga. *Planta Medica*, 72 (11), 1074-1074.
23. **Application of cloud point extraction using surfactants in the isolation of physical antioxidants (phenols) from olive mill wastewater** (2006). E. Katsoyannos, A. Chatzilazarou, O. Gortzi, S. Lalas, Sp. Konteles and P. Tataridis. *Fresenius Environmental Bulletin*, 15 (9B), 1122-1125.
24. **Frying stability of *Moringa stenopetala* seed oil.** (2006). Lalas S., Gortzi O. and Tsaknis J. *Plant Foods for Human Nutrition*, 61 (2), 99-108.
25. **Reevaluation of antimicrobial and antioxidant activity of *Thymus* spp. extracts before and after encapsulation in liposomes.** (2006). O. Gortzi, S. Lalas, I. Chinou and J. Tsaknis. *Journal of Food Protection*, 69 (12), 2998-3005.
26. **Evaluation of the antimicrobial and antioxidant activities of *Origanum dictamnus* extracts before and after encapsulation in liposomes.** (2007). O. Gortzi, S. Lalas, J. Tsaknis and I. Chinou. *Molecules*, 12, 932-945.
27. **Enhanced bioactivity of *Citrus limon* (Lemon Greek cultivar) extracts, essential oil and isolated compounds before and after encapsulation in liposomes.** (2007). O. Gortzi, S. Lalas, J. Tsaknis, I. Chinou. *Planta Medica*, 73 (9), 881-881.
28. **Irradiation effect on oxidative condition and tocopherol content of vegetable oils.** (2007). Lalas S., Gortzi O., Tsaknis J. and Sflomos K. *International Journal of Molecular Sciences*, 8, 533-540.
29. **Protection of traditional Greek foods using a plant extract.** (2007). Lalas S., Aggelousis G., Gortzi O., Dourtoglou V., and Tsaknis J. *Italian Journal of Food Science*, 19 (3), 279-286.
30. **Hepatoprotective effect of *Pistacia lentiscus* var. *Chia* total extract against carbon tetrachloride-induced liver damage in rats.** (2008). Mavridis S.K., Gortzi O., Lalas S., Paraschos S., Skaltsounis A.L., Pappas I.S. *Planta Medica*, 74 (9), 1023-1023.
31. **Recovery of natural antioxidants from olive mill wastewater using Genapol-X080.** (2008). Gortzi O., Lalas S., Chatzilazarou A., Katsoyannos E., Papakonstandinou Sp. and Dourtoglou E. *Journal of the American Oil Chemists' Society*, 85 (2), 133-140.
32. **Reevaluation of bioactivity and antioxidant activity of *Myrtus communis* extract before and after encapsulation in liposomes.** (2008). O. Gortzi, S. Lalas, I. Chinou and J. Tsaknis. *European Food Research and Technology*, 226 (3), 583-590.
33. **Effect of *Citrus* essential oil addition upon growth and cellular lipids of *Yarrowia lipolytica* yeast.** (2008). Papanikolaou S., Gortzi O., Margeli E., Chinou I., Galiotou-Panayotou M., Lalas S. *European Journal of Lipid Science and Technology*, 110 (11), 997-1006.
34. **Liposomal incorporation of carvacrol and thymol isolated from the essential oil of *Origanum dictamnus* L. and *in vitro* antimicrobial activity.** (2009). C.C. Liolios, O. Gortzi, S. Lalas, J. Tsaknis and I. Chinou. *Food Chemistry*, 112, 77-83.

35. **Removal of polyphenols from wine sludge using cloud point extraction.** (2010). A. Chatzilazarou, E. Katsoyannos, O. Gortzi, S. Lalas, Y. Paraskevopoulos, E. Dourtoglou, and J. Tsaknis. *Journal of the Air & Waste Management Association*, 60 (4), 454-459.
36. **Chemical composition - biological activities of selected samples of propolis from South Greece.** (2010). K. Graikou, I. Chinou, O. Gortzi, S. Lalas. *Planta Medica*, 76 (12), 1198-1198.
37. **Enrichment of table olives with phenolic compounds from olive leaves.** (2011). S. Lalas, V. Athanasiadis, O. Gortzi, M. Bounitsi, I. Giovanoudis, J. Tsaknis, F. Bogiatzis. *Food Chemistry*, 127 (4), 1521-1525.
38. **Effects of essential oils on milk production and composition, and rumen microbiota in Chios dairy ewes.** (2011). Giannenas, I., Skoufos, J., Giannakopoulos, C., Wiemann, M., Gortzi, O., Lalas, S. and Kyriazakis, I. *Journal of Dairy Science*, 94 (11), 5569-5577.
39. **Determination of antimicrobial activity and resistance to oxidation of *Moringa peregrina* seed oil** (2012). Lalas S., Gortzi O, Athanasiadis V., Tsaknis J. and Chinou I. *Molecules*, 17, 2330-2334.
40. **Development and evaluation of a novel membrane mimic system (PC/CHOL liposome- β -Lg formulation) for vitamin E delivery.** (2012). M. Rovoli, O. Gortzi, S. Lalas and G. Kontopidis. *Annals of Nutrition and Metabolism* 60, 131-145. DOI:10.1159/000337881.
41. **Evaluation of the suitability of low hazard surfactants for the separation of phenols and carotenoids from red-flesh orange juice and olive mill waste water using cloud point extraction.** (2012). E. Katsoyannos, O. Gortzi, Ar. Chatzilazarou, V. Athanasiadis, J. Tsaknis, and S. Lalas. *Journal of Separation Science*, 35 (19), 2665-2670.
42. **Full characterisation of *Crambe abyssinica* Hochst. seed oil.** (2012). S. Lalas, O. Gortzi, V. Athanasiadis, Ef. Dourtoglou and V. Dourtoglou. *Journal of the American Oil Chemists' Society*, 89 (12), 2253-2258.
43. **An improved method for the discrimination of oils and fats.** (2013). Th. Dourtoglou, V. Dourtoglou, V. Diamadopoulou and S. Lalas. *Analytical Methods*, 5(2), 546-553.
44. **Effect of artificial aging using eleven different wood chips on the antioxidant activity, phenolic profile, sensory properties and color of two Greek red wines.** (2013). O. Gortzi, X. Metaxa, G. Mantanis and S. Lalas. *Food Chemistry*, 141 (3), 2887-2895.
45. **β -Lactoglobulin improves liposome's encapsulation for vitamin E delivery.** (2014). Gortzi O., Rovoli M., Lalas S. and Kontopidis G. *Journal of Liposome Research*, 24 (1), 74-81.
46. **Discrimination of varietal wines according to their volatiles.** (2014). Dourtoglou V., Antonopoulos A., Lalas S. and Dourtoglou Th. *Food Chemistry*, 159, 181-187.
47. **Nutritional value characterization of leaves and herbal tea from *Moringa oleifera* Lam. tree cultivated in Greece.** (2014). S. Lalas, V. Athanasiadis and O. Gortzi. *Food Chemistry*, 1st revision submitted.
48. **Leg problems in broiler chickens reared by intensive way.** (2014). I. Giannenas, E. Tsalie, D. Doukas, D. Tontis, O. Gortzi, S. Lalas, and C. Iben. *Veterinary Quarterly*, under review.
49. **Reduction of heavy metals in water by the use of humic and fulvic acids.** (2014). S. Lalas, V. Athanasiadis, O. Gortzi and Ef. Tamoutsidis. *Journal of Separation Science*, submitted for publication.

* Υπάρχουν 775 ετεροαναφορές στις παραπάνω εργασίες.

Ο συνολικός Impact Factor των δημοσιευμένων εργασιών είναι 90,656 και ο h-index 14 (Scopus).

➤ *Βιβλία*

Lalas S. (2008). **Quality of frying oil** (Chapter 4). In: *Advances in Deep Fat Frying of Foods*, (Eds. Sahin S., Sumnu S.G.), CRC Press (Taylor & Francis Group), pp. 57-80.

➤ *Παρουσιάσεις εργασιών σε επιστημονικά συνέδρια και ημερίδες*

1. **Μελέτη της σταθερότητας παραδοσιακών σαλατών στην οξείδωση.** (2003). Τσάκνης Ι., Λαλάς Σ. και Ντουρτόγλου Β. 3^ο Διεθνές Συνέδριο Τεχνολογίας Τροφίμων, Αρτοποιίας και Ζαχαροπλαστικής που πραγματοποιήθηκε από την Πανελλήνια Ένωση Τεχνολόγων Τροφίμων στον Ο.Λ.Π. Πειραιά (07 ως 08/02/2003).
2. **Χρήση εκχυλίσματος δεντρολίβανου για την προστασία από την οξείδωση λαδιού που χρησιμοποιείται για τηγάνισμα και της λιπαρής φάσης ταραμοσαλάτας.** (2004). Λαλάς Σ. και Ντουρτόγλου Β. 3^ο Πανελλήνιο Συνέδριο Υγιεινής & Τεχνολογίας Τροφίμων που πραγματοποιήθηκε από την Ελληνική Κτηνιατρική Εταιρία (18 ως 19/03/2004).
3. **Εφαρμογή της μεθόδου Βιοφωταύγιας στη μελέτη της μικροβιακής σταθερότητας τζατζικιού.** (2004). Λαλάς Σ. και Ντουρτόγλου Β. 3^ο Πανελλήνιο Συνέδριο Υγιεινής & Τεχνολογίας Τροφίμων που πραγματοποιήθηκε από την Ελληνική Κτηνιατρική Εταιρία (18 ως 19/03/2004).
4. **Chemical Hazards – An Overview.** (2004). Tsaknis J. and Lalas S. International Symposium on Dairy Safety and Hygiene – A Farm to Table Approach for Emerging and Developed Dairy Countries, που οργανώθηκε από: (1) τον Food and Agricultural Organization (F.A.O.), (2) International Dairy Federation (IDF) και (3) World Organization for Animal Health (OIE), Cape town, Νότια Αφρική (02 ως 05/03/2004).
5. **Quality changes of olive oil and other selected vegetable oils during frying.** (2005). Tsaknis J., Chatzilazarou A., Gortzi O., Zoidis E., Lalas S., and Bratakos M. Traditional Mediterranean Diet: Past, Present and Future, 2nd International Conference, που οργανώθηκε από: (1) το Υπουργείο Ανάπτυξης, (2) το Δήμο Αθηναίων, (3) τον Ενιαίο Φορέα Ελέγχου Τροφίμων (Ε.Φ.Ε.Τ.) και (4) την Εταιρεία Έρευνας και Τεχνολογικής Ανάπτυξης Βιομηχανίας Τροφίμων (Ε.Τ.Α.Τ. α.ε.). Εθνικό Ίδρυμα Ερευνών, Αθήνα (21-22 Απριλίου).
6. **Μέτρηση της Επίδρασης Ιονίζουσας Ακτινοβολίας στην Περιεκτικότητα σε Τοκοφερόλες και στην Αντίσταση στην Οξείδωση Διαφόρων Ειδών Λαδιού.** (2005). Σ. Λαλάς, Β. Σινάνογλου, Δ. Νικολόπουλος, Θ. Πάνου και Κ. Σφλώμος. 1^ο Πανελλήνιο Συνέδριο με τίτλο «Σύγχρονες Τάσεις στον Τομέα των Λιπών και Ελαίων» που οργανώθηκε από το Greek Lipid Forum. Εθνικό Ίδρυμα Ερευνών, Αθήνα (8-9 Ιουνίου).
7. **Επίδραση της γ-ακτινοβολίας στα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά και στη λιπιδική σύσταση του κρόκου του αυγού.** (2005). Β. Σινάνογλου, Κ. Σφλώμος, Ν. Πανοπούλου, Σ. Λαλάς, Α. Μπατρίνου και Ι. Κανδαράκης. 1^ο Πανελλήνιο Συνέδριο με τίτλο «Σύγχρονες Τάσεις Στον Τομέα Των Λι-

- πών Και Ελαίων» που οργανώθηκε από το Greek Lipid Forum. Εθνικό Ίδρυμα Ερευνών, Αθήνα (8-9 Ιουνίου).
8. **Χαρακτηρισμός του ελαιολάδου ως προς τη γεωγραφική του προέλευση με τη χρήση της Principal Component Analysis βασισμένη στο επί τοις εκατό ποσοστό των λιπαρών οξέων.** (2005). Β. Ντουρτόγλου, Θ. Ντουρτόγλου, Α. Μάμαλος, Θ. Λουπέτης, Β. Διαμαντοπούλου, Ε. Στεφάνου και Σ. Λαλάς. 1^ο Πανελλήνιο Συνέδριο με τίτλο «Σύγχρονες Τάσεις Στον Τομέα Των Λιπών Και Ελαίων» που οργανώθηκε από το Greek Lipid Forum. Εθνικό Ίδρυμα Ερευνών, Αθήνα (8-9 Ιουνίου).
 9. **Re-evaluation of bioactivities of various plants (*Origanum dictamnus*, *Thymus* and *Myrtus species*) of Greek origin, before and after encapsulation in liposomes.** (2005). Ι. Chinou, Ο. Gortzi, C. Liolios, S. Lalas and Ι. Tsaknis. 53rd Annual Congress of GA, Florence, Italy (21st-25th August).
 10. **Application of cloud point temperature extraction with the aid of surfactants in the isolation of physical antioxidants (phenols and vitamin E) from olive mill wastewater (OMW) and wine production wastes.** (2005). Ε. Katsoyannos, Α. Chatzilazarou, Ο. Gortzi, S. Lalas, Sp. Konteles and P. Tataridis. 13th International Symposium on Environmental Pollution and its Impact on Life in the Mediterranean Region, Thessaloniki – Greece (8th-12th October).
 11. **Ethnobotanical review of the Greek endemic plant *Origanum dictamnus*. Volatile constituents- Biological activities.** (2005). C. Liolios, S. Lalas, Ε. Protopappa, Ι. Tsaknis, Ι. Chinou. Conference of the Phytochemical Society of Europe: “Phytotherapy - the role of an ancient tradition in modern times”. Funchal, Madeira, Spain (1st-5th November).
 12. **Μελέτες- χρήσεις φυσικών προϊόντων (πρόπολη και βασιλικός πολτός) Ελληνικής προέλευσης στην κοσμητολογία – αισθητική.** (2005). Ο. Γκορτζή, Ι. Χήνου, Σ. Λαλάς και Ε. Πρωτόπαπα. 1^ο Συνέδριο ΕΠΕΑΕΚ Αρχιμήδης «Καινοτόμος Ανάπτυξη και Τεχνολογία: Ποσοτική και Ποιοτική Αντιμετώπιση». Αθήνα (24 ως 26 Νοεμβρίου).
 13. **Απομόνωση αντιοξειδωτικών από αρωματικά φυτά [*Myrtus communis*, *Origanum dictamnus* (άγριος και καλλιεργημένος)] για χρήση στη βιομηχανία τροφίμων και καλλυντικών.** (2005). Ο. Γκορτζή, Ι. Χήνου, Σ. Λαλάς και Ι. Τσάκνης. 1^ο Συνέδριο ΕΠΕΑΕΚ Αρχιμήδης «Καινοτόμος Ανάπτυξη και Τεχνολογία: Ποσοτική και Ποιοτική Αντιμετώπιση». Αθήνα (24 ως 26 Νοεμβρίου).
 14. **Screening for antioxidant activity of Greek plant extracts.** (2006). Ν. Aligiannis, Ε. Kalpoutzakis, Ο. Gortzi, S. Lalas, Α.Ι. Skaltsounis and S. Mitakou. 4th International Conference on Natural Products: A change for the future of mankind. Leysin, Switzerland (28th – 31st May).
 15. **Επανεκτίμηση της βιοδραστικότητας του βασιλικού πολτού μετά τον εγκλωβισμό σε λιπώματα.** (2006). Ο. Γκορτζή, Ε. Μέλλιου, Σ. Λαλάς, Ι. Τσάκνης, Ι. Χήνου και Ε. Πρωτόπαπα. Ημερίδα της Ελληνικής Εταιρίας Βιοτεχνολογίας με θέμα «Αειφόρος Ανάπτυξη και Βιοτεχνολογία». Εθνικό Ίδρυμα Ερευνών, Αθήνα (5 Ιουνίου).
 16. **Extraction of natural antioxidants (polyphenols, carotens, tocopherols) from food industry wastes with cloud point extraction using food grade surfactants.** (2006). Ε. Katsoyannos, Α. Chatzilazarou, Ο. Gortzi, S. Lalas, and Ε. Dourtoglou. 2nd International Congress of Bioprocesses in Food Industries (ICBF-2006). University of Patras, Rio-Patras, Greece (18th-21st June).

17. **Effect of essential oil of *Citrus cinensis* cv new hall – *Citrus aurantium* (indigenous in Greece) upon growth of *Yarrowia lipolytica*.** (2006). O. Gortzi, S. Papanikolaou, S. Lalas, M. Galiotou-Panayotou and P. Mitliaga. International Congress and 54th Annual Meeting of the Society for Medicinal Plant Research (GA 2006) Helsinki, Finland (29th August-2nd September).
18. **Μελέτες- χρήσεις φυσικών προϊόντων (πρόπολη και βασιλικός πολτός) Ελληνικής προέλευσης στην κοσμητολογία – αισθητική.** (2006). Ο. Γκορτζή, Ι. Χήνου, Σ. Λαλάς, Β. Κεφαλά και Ε. Πρωτόπαπα. 2^ο Συνέδριο ΕΠΕΑΕΚ Αρχιμήδης «Καινοτόμος Ανάπτυξη και Τεχνολογία: Ποσοτική και Ποιοτική Αντιμετώπιση». Αθήνα (22 ως 24 Νοεμβρίου).
19. **Απομόνωση αντιοξειδωτικών από αρωματικά φυτά *Origanum dictamnus* (άγριος και καλλιεργημένος) για χρήση στη βιομηχανία τροφίμων και καλλυντικών.** (2006). Ο. Γκορτζή, Ι. Χήνου, Σ. Λαλάς, Α. Χατζηλαζάρου και Ι. Τσάκνης. 2^ο Συνέδριο ΕΠΕΑΕΚ Αρχιμήδης «Καινοτόμος Ανάπτυξη και Τεχνολογία: Ποσοτική και Ποιοτική Αντιμετώπιση». Αθήνα (22 ως 24 Νοεμβρίου).
20. **Effect of essential oil of *Citrus cinensis* cv new hall – *Citrus aurantium* upon growth of *Yarrowia lipolytica* and *Saccharomyces cerevisiae*.** (2007). S. Papanikolaou, O. Gortzi, E. Margeli, N. Niklis, P. Mitliaga, P. Diamantopoulou and S. Lalas. 5th International Congress on Food technology with the title «Consumer Protection through Food Process Improvement & Innovation in the Real World». Hellenic Association of Food Technologists (PETET). Θεσσαλονίκη (9-11 Μαρτίου).
21. **Extraction of natural antioxidants (polyphenols, carotens, tocopherols) from food industry wastes with cloud point extraction using food grade surfactants.** (2007). E. Katsoyannos, A. Chatzilazarou, O. Gortzi, S. Lalas, and Sp. Konteles. 5th International Congress on Food technology with the title «Consumer Protection through Food Process Improvement & Innovation in the Real World». Hellenic Association of Food Technologists (PETET). Θεσσαλονίκη (9-11 Μαρτίου).
22. **Enhanced bioactivity of *Citrus limon* (Lemon Greek cultivar) extracts, essential oil and isolated compounds before and after encapsulation in liposomes.** (2007). O. Gortzi, S. Lalas, J. Tsaknis, I. Chinou. International Congress and 55th Annual Meeting of the Society for Medicinal Plant Research (GA 2007). Graz, Austria (2nd-6th September).
23. **Βελτιστοποίηση των Βιολογικών Δράσεων Αιθέριων Ελαίων Ελληνικών Αρωματικών Φυτών** (Μελέτη βιοδραστικότητας αιθερίου ελαίου του *Citrus limon*, πριν και μετά από τον εγκλωβισμό σε λιποσώματα). (2007). Ο. Γκορτζή, Σ. Λαλάς, Π. Μητλιάγκα, Ν. Νίκλης, Π. Καμαρινού, Π. Πετρόπουλος, Ι. Χήνου. Παρουσίαση αποτελεσμάτων υποέργων του ερευνητικού έργου Αρχιμήδη ΙΙ του Τ.Ε.Ι. Δυτικής Μακεδονίας. Φλώρινα & Γρεβενά (29 Νοεμβρίου και 7 Δεκεμβρίου).
24. **Hepatoprotective effect of *Pistacia lentiscus* var. *Chia* total extract against carbon tetrachloride induced liver damage in rats.** (2008). Mavridis S.K., Gortzi O., Lalas S., Paraschos S., Skaltsounis A.L., Pappas I.S. 7th Joint Meeting of AFERP, ASP, GA, PSE & SIF. Natural Products with Pharmaceutical, Nutraceutical, Cosmetic and Agrochemical Interest. Athenaeum Intercontinental. Athens Greece (3-8 August).
25. **Chemical composition biological activities of selected samples of propolis from South Greece** (2010). Graikou K., Chinou I., Gortzi O., Lalas S. 58th International Congress and Annual Meeting of the

Society for Medicinal Plant and Natural Product Research, Berlin, Germany (29 August- 2nd September).

26. **Εμπλουτισμός επιτραπέζιας ελιάς Καλαμών σε φυσικά αντιοξειδωτικά** (2010). Β. Αθανασιάδης, Σ. Λαλάς, Ό. Γκορτζή, Ι. Γιοβανούδης, Μ. Μπουνίτση και Ι. Τσάκνης. Ημερίδας με τίτλο "Νέες Τεχνολογίες στα Τρόφιμα" που οργανώθηκε από το "Εργαστήριο Ασφάλειας και Υγιεινής Τροφίμων και Ποτών" του Ινστιτούτου Τεχνολογίας και Διαχείρισης Αγρο-οικοσυστημάτων (ΙΤΕΔΑ) στην Καρδίτσα (27-11-2010).
27. **Η αξία του τυποποιημένου προϊόντος στην επαγγελματική εστίαση** (2011). Σ. Λαλάς. 1ο Συμπόσιο Βαλκανικών Χωρών Επαγγελματιών Επισιτιστικού Κλάδου στα πλαίσια της 21^{ης} Διεθνούς Έκθεσης Τροφίμων, Ποτών Μηχανημάτων & Εξοπλισμού (DETROP), Θεσσαλονίκη (10-03-2011).
28. **Extraction of tocopherols from olive mill wastewater using cloud point extraction.** (2012). Ο. Gortzi, E. Katsoyannos, Ar. Chatzilazarou, V. Athanasiadis, I. Giovanoudis, E. Pliadou, Al. Papachatzis, and S. Lalas. 15th International Conference on Fat Soluble Vitamins, FSV 2012, Kalabaka, Greece (22-24 March).
29. **Development and evaluation of a novel membrane mimic system (PC/CHOL liposome- β-Lg formulation) for vitamin E delivery.** (2012). M. Rovoli, O. Gortzi, S. Lalas and G. Kontopidis. 15th International Conference on Fat Soluble Vitamins, FSV 2012, Kalabaka, Greece (22-24 March). Η εργασία βραβεύτηκε από την La Société Francophone Vitamines et Biofacteurs (<http://www.sfvb.org/>).
30. **Preparation and characterization of Chios mastic gum fractions before and after encapsulation in liposomes by three different methods.** (2013). Ο. Gortzi, V. Athanasiadis, S. Lalas, J. Tsaknis. 5^ο Πανελλήνιο Συνέδριο «Σύγχρονες Τάσεις στον Τομέα των Λιπιδίων» που διοργανώθηκε από το Ελληνικό Φόρουμ για την Επιστήμη και Τεχνολογία Λιπιδίων (Greek Lipid Forum). Χαροκόπειο Πανεπιστήμιο, Αθήνα (29 Μαρτίου).
31. **Απομόνωση προϊόντων προστιθέμενης αξίας από απόβλητα βιομηχανιών τροφίμων με την μέθοδο εκχύλισης στο σημείο εκνέφωσης (Cloud Point Extraction).** (2013). Ι. Γιοβανούδης, Ε. Σπανού, Β. Αθανασιάδης, Σ. Λαλάς και Ό. Γκορτζή. 1ο Πανελλήνιο Forum με τίτλο «Βιομηχανία Τροφίμων και Περιβάλλον» που διοργανώθηκε από τη Πανελλήνια Ένωση Τεχνολόγων Τροφίμων (Π.Ε.Τ.Ε.Τ.) στο Μ.Ε.Σ. Παιανίας στα πλαίσια των εκθέσεων CHEM και ECOLINK (13 Οκτωβρίου).
32. **Preparation and characterization of chios mastic gum fractions before and after encapsulation in liposomes by three different methods.** (2013). Ο. Gortzi, V. Athanasiadis, S. Lalas, J. Tsaknis. 6th International Symposium on Recent Advances in Food Analysis, Prague, Czech Republic (5-8 November).
33. **Εμπλουτισμός επιτραπέζιας ελιάς με πολυφαινόλες, από εκχύλισμα φύλλων ελιάς.** (2014). Σ. Λαλάς, Β. Αθανασιάδης και Ό. Γκορτζή. Ημερίδα της Πανελληνίας Ένωσης Τεχνολόγων Τροφίμων με θέμα: «Παραδοσιακά ελληνικά τρόφιμα και τεχνολογία τροφίμων μια αρμονική συνύπαρξη» στα πλαίσια της έκθεσης FOODEXPO. Metropolitan Expo Αεροδρόμιο Ελευθέριος Βενιζέλος (16 Μαρτίου).
34. **Antioxidant activity of Chios mastic gum extracts before and after encapsulation in liposome** (2014). Gortzi O., Athanasiadis V., Lalas S., Tsaknis J. 9th International Symposium on Chromatography of Natural Products. Lublin, Poland (26-29 May).

35. **Reduction of heavy metals in water by the use of humic and fulvic acids.** (2014). V. Athanasiadis, O. Gortzi, S. Lalas. 4th International Conference on Industrial and Hazardous Waste Management, Chania, Grete, Greece (2-5 September).

➤ Άλλες δημοσιευμένες εργασίες

1. **Η ρύπανση της τροφικής αλυσίδας από τις τοξικές ουσίες «διοξίνες».** (2003). Σ. Παπανικολάου και Σ. Λαλάς. Ενιαίος Φορέας Ελέγχου Τροφίμων (Ε.Φ.Ε.Τ.).
2. **Παρουσία της τοξικής ουσίας ακρυλαμίδιο στα διάφορα είδη τροφίμων.** (2003). Σ. Παπανικολάου και Σ. Λαλάς. Ενιαίος Φορέας Ελέγχου Τροφίμων (Ε.Φ.Ε.Τ.).
3. **Το Ελαιόλαδο.** (2003). Σ. Λαλάς και Σ. Παπανικολάου. Ενιαίος Φορέας Ελέγχου Τροφίμων (Ε.Φ.Ε.Τ.).

2. Εκπαιδευτικές σημειώσεις

- Διδακτικές σημειώσεις στο εργαστηριακό μάθημα «Διασφάλιση Ποιότητας Αγροτικών Προϊόντων» με τίτλο «Εισαγωγή στα HACCP & ISO» στο Τμήμα Εμπορίας & Ποιοτικού Ελέγχου Αγροτικών Προϊόντων του Τ.Ε.Ι. Δυτ. Μακεδονίας.
- Ηλεκτρονικό υλικό διδασκαλίας και εξέτασης (τηλεκπαίδευση) στο μάθημα Διασφάλιση Ποιότητας Αγροτικών Προϊόντων του Τμήματος Εμπορίας και Ποιοτικού Ελέγχου Αγροτικών Προϊόντων της Σχολής Τεχνολογίας Γεωπονίας του Τ.Ε.Ι. Δυτικής Μακεδονίας.
- Διδακτικές σημειώσεις στο εργαστηριακό τμήμα του μαθήματος «Τεχνολογία & Ποιοτικός Έλεγχος Λιπών & Ελαίων» στο Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων του Τ.Ε.Ι. Λάρισας.
- Διδακτικές σημειώσεις στο θεωρητικό μάθημα «Ασφάλεια Τροφίμων, Διασφάλιση Ποιότητας & Νομοθεσία» στο Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων του Τ.Ε.Ι. Λάρισας.

3. Ευχαριστίες (acknowledgements)

- I. Giannenas, E. Tsalie, Ef. Chronis, S. Mavridis, D. Tontis, I. Kyriazakis (2011). Consumption of *Agaricus bisporus* mushroom affects the performance, intestinal microbiota composition and morphology, and antioxidant status of turkey poult. *Animal Feed Science and Technology* 165, 218-229.
- I. Giannenas, D. Tontis, E. Tsalie, E.F. Chronis, D. Doukas, I. Kyriazakis. (2010). Influence of dietary mushroom *Agaricus bisporus* on intestinal morphology and microflora composition in broiler chickens. *Research in Veterinary Science* 89, 78-84.
- Κωνσταντίνος Σφλώμος. Εργαστηριακές Ασκήσεις Χημείας Τροφίμων. Αθήνα 2009. Αυτοέκδοση.

4. Συντακτική επιτροπή (Editorial Board) σε διεθνή επιστημονικά περιοδικά

- **Journal of Chemistry** (<http://www.hindawi.com/journals/chem/>).
- **Biodiversitas, Journal of Biological Diversity** (<http://biodiversitas.mipa.uns.ac.id/D/editor.htm>).
- **Journal of Agriculture and Biodiversity Research** (<http://onlineresearchjournals.org/JABR/editors.htm>).

- **International Journal of Agricultural Sciences and Veterinary Medicine** (<http://www.ijasvm.com/EditorialBoard.php#1>)
- **Journal of Chemica Acta** (<http://www.jchemacta.com/index.php/jchemacta/about/editorialTeam>)
- **Peak Journal of Food Science and Technology** (<http://www.peakjournals.org/sub-journals-PJFST.html>)
- **E-Journal Science and Technology** (<http://e-jst.teiath.gr/editors.htm>).

5. Κριτής (reviewer) σε διεθνή επιστημονικά περιοδικά

- **Food Chemistry**, Elsevier (Impact Factor 2012: 3,334). (Αριθμός κρίσεων: 29)
- **Journal of American Oil Chemists' Society**, Springer (Impact Factor 2012: 1,592). (Αριθμός κρίσεων: 20)
- **International Journal of Food Science and Technology**, Blackwell Publishing (Impact Factor 2012: 1,240). (Αριθμός κρίσεων: 10)
- **European Food Research and Technology**, Springer (Impact Factor 2012: 1,436). (Αριθμός κρίσεων: 9)
- **Bioresource Technology**, Elsevier (Impact Factor 2012: 4,750). (Αριθμός κρίσεων: 6)
- **Journal of Microencapsulation**, Taylor and Francis Group (Impact Factor 2012: 1,571). (Αριθμός κρίσεων: 5)
- **Chemical Engineering Journal**, Elsevier (Impact Factor 2012: 3,473). (Αριθμός κρίσεων: 5)
- **Journal of Separation Science**, Wiley (Impact Factor 2012: 2,591). (Αριθμός κρίσεων: 4)
- **Journal of Medicinal Plants Research**, Academic Journals (Impact Factor 2010: 0,879). (Αριθμός κρίσεων: 4)
- **African Journal of Pharmacy and Pharmacological Research**, International Research Journals (Impact Factor 2011: 0,839). (Αριθμός κρίσεων: 2)
- **Innovative Food Science and Emerging Technologies**, Elsevier (Impact Factor 2012: 2,528). (Αριθμός κρίσεων: 2)
- **European Journal of Lipid Science and Technology**, Wiley (Impact Factor 2012: 2,266). (Αριθμός κρίσεων: 2)
- **Analytical Methods**, RSC Publishing - Royal Society of Chemistry (Impact Factor 2012: 1,855). (Αριθμός κρίσεων: 2)
- **CyTA - Journal of Food**, Taylor and Francis Group (Impact Factor 2012: 0,500). (Αριθμός κρίσεων: 2)
- **African Journal of Microbiology Research**, Academic Journals (Impact Factor 2011: 0,539). (Αριθμός κρίσεων: 3)
- **International Research Journal of Agricultural Science and Soil Science (formerly, International Research Journal of Agricultural Science)**, International Research Journals (Impact Factor 2012: -). (Αριθμός κρίσεων: 2)
- **Food Research International**, Elsevier (Impact Factor 2012: 3,005). (Αριθμός κρίσεων: 2)
- **Phytotherapy Research**, Wiley (Impact Factor 2012: 2,068). (Αριθμός κρίσεων: 1)

- ***Journal of Chemical Technology and Biotechnology***, Wiley (Impact Factor 2012: 2,504). (Αριθμός κρίσεων: 1)
- ***Chemistry Central Journal***, Chemistry Central (Part of Springer Science + Business Media) (Impact Factor 2012: 1,312). (Αριθμός κρίσεων: 1)
- ***Journal of the Science of Food and Agriculture***, Wiley (Impact Factor 2012: 1,759). (Αριθμός κρίσεων: 1)
- ***Molecules***, MDPI - Open Access Publishing (Impact Factor 2012: 2,428). (Αριθμός κρίσεων: 1)
- ***Analytica Chimica Acta***, Elsevier (Impact Factor 2012: 4,387). (Αριθμός κρίσεων: 1)
- ***Plant Foods for Human Nutrition***, Springer (Impact Factor 2012: 2,358). (Αριθμός κρίσεων: 1)
- ***Fuel***, Elsevier (Impact Factor 2012: 3,357). (Αριθμός κρίσεων: 1)
- ***Critical Reviews in Food Science and Nutrition***, Taylor and Francis Group (Impact Factor 2012: 4,820). (Αριθμός κρίσεων: 1)
- ***Food Biophysics***, Springer (Impact Factor 2012: 1,642). (Αριθμός κρίσεων: 1)
- ***International Food Research Journal***, Faculty of Food Science & Technology, UPM (Impact Factor 2012: -). (Αριθμός κρίσεων: 4)
- ***Recent Patents on Food, Nutrition & Agriculture***, Bentham Science Publishers (Impact Factor 2012: -). (Αριθμός κρίσεων: 1)
- ***Journal of Agriculture and Biodiversity Research***, Online Research Journals (Impact Factor 2012: -). (Αριθμός κρίσεων: 1)
- ***African Journal of Agricultural Research***, Academic Journals (Impact Factor 2012: -). (Αριθμός κρίσεων: 1)
- ***Journal of the Taiwan Institute of Chemical Engineers***, Elsevier (Impact Factor 2012: 2,084). (Αριθμός κρίσεων: 1)
- ***Powder Technology***, Elsevier (Impact Factor 2012: 2,024). (Αριθμός κρίσεων: 1)
- ***The Open Conference Proceedings Journal***, Bentham Science Publishers (Impact Factor 2012: -). (Αριθμός κρίσεων: 1)
- ***Online International Journal of Food Science***, Online Research Journals (Impact Factor 2012: -). (Αριθμός κρίσεων: 1)
- ***Global Research Journal of Microbiology***, Global Research Journals (Impact Factor 2012: -). (Αριθμός κρίσεων: 1)
- ***Food Reviews International***, Taylor and Francis Group (Impact Factor 2011: 1,917). (Αριθμός κρίσεων: 1)
- ***Journal of Environmental Management***, Elsevier (Impact Factor 2012: 3,057).
- ***Separation & Purification Reviews***, Taylor and Francis Group (Impact Factor 2012: 3,154). (Αριθμός κρίσεων: 1)
- ***Pakistan Journal of Scientific & Industrial Research***, Scientific Information Centre of PCSIR (Impact Factor 2012: -). (Αριθμός κρίσεων: 1)

- **Herald Journal of Agricultural and Food Science Research**, Herald International Research Journals (Impact Factor 2012: -). (Αριθμός κρίσεων: 1)
- **Peak Journal of Food Science and Technology**, Peak Journals (Impact Factor 2012: -). (Αριθμός κρίσεων: 3)
- **Chemical Engineering Communications**, Taylor and Francis Group (Impact Factor 2012: 1,052). (Αριθμός κρίσεων: 1)
- **Biocatalysis and Agricultural Biotechnology**, Elsevier (Impact Factor 2012: -). (Αριθμός κρίσεων: 1)
- **British Microbiology Research Journal**, Sciencedomain International (SDI) (Impact Factor 2012: -). (Αριθμός κρίσεων: 1)
- **European Journal of Medicinal Plants**, Sciencedomain international (SDI) (Impact Factor 2012: -). (Αριθμός κρίσεων: 1)
- **Asian Journal of Agricultural Extension, Economics & Sociology**, Sciencedomain international (SDI) (Impact Factor 2012: -). (Αριθμός κρίσεων: 1)
- **Journal of the Institute of Brewing**, Wiley (Impact Factor 2012: 0,883). (Αριθμός κρίσεων: 1)
- **Journal of Scientific Research and Reports**, Sciencedomain international (SDI) (Impact Factor 2012: -). (Αριθμός κρίσεων: 1)
- **British Journal of Applied Science & Technology**, Sciencedomain International (SDI) (Impact Factor 2012: -). (Αριθμός κρίσεων: 1)
- **Journal of Chemistry**, Hindawi Publishing Corporation (Impact Factor 2012: 0,484). (Αριθμός κρίσεων: 1)
- **African Journal of Biotechnology**, Academic Journals (Impact Factor 2011: 0,539). (Αριθμός κρίσεων: 1)
- **Peak Journal of Biotechnology**, Peak Journals (Impact Factor 2012: -). (Αριθμός κρίσεων: 1)
- **Food Biophysics**, Springer (Impact Factor 2012: 1.64).
- **International Journal of Food Properties**, Taylor and Francis Online (Impact Factor 2012: 0,877). (Αριθμός κρίσεων: 2)
- **Greener Journal of Agricultural Sciences**, Greener Journals (Impact Factor 2012: 0,7904). (Αριθμός κρίσεων: 1)
- **Natural Product Research**, Taylor and Francis (Impact Factor 2012: 1,031). (Αριθμός κρίσεων: 1)
- **The Journal of Microbiology, Biotechnology and Food Sciences**, Faculty of Biotechnology and Food Sciences (Slovak University of Agriculture in Nitra) (Impact Factor 2012: 0,9801). (Αριθμός κρίσεων: 1)
- **Journal of Food Composition and Analysis**, Elsevier (Impact Factor 2012: 2,088). (Αριθμός κρίσεων: 1)
- **Sky Journal of Microbiology Research**, Sky Journals (Impact Factor 2012: -). (Αριθμός κρίσεων: 1)
- **Sky Journal of Medicine and Medical Sciences**, Sky Journals (Impact Factor 2012: -). (Αριθμός κρίσεων: 1)
- **Journal of Food and Nutrition Sciences**, Science Publishing Group (Impact Factor 2012: -).

6. Κριτής (reviewer) σε βιβλία και διεθνείς ειδικές επιστημονικές εκδόσεις (Special Issues)

- **“Prospects and Perspective of Sustainable Use of Olive Oil Mill Wastes in Agriculture”**, Bentham Science Publishers.
- **“Natural Products and Melanoma”**, Journal of Chemistry, Hindawi Publishing Corporation.
- **“Damage to Biological Systems Induced by Radiation at Short Time Scales”**, Hindawi Publishing Corporation.
- **“Micro/nanoencapsulation in Foods”**, Hindawi Publishing Corporation.
- **“Interactions of Proteins with Bioactive Molecules in Protein-Rich Food Systems: Effects on food Quality and Digestion”**, Journal of Chemistry, Hindawi Publishing Corporation.
- **“Novel Polyphenols-based Products: Extraction, Structure and Function”**, Journal of Chemistry, Hindawi Publishing Corporation.
- **“Bioactive Food Components; the Structure and Function of Biomolecules in Food, and Their Role in Producing Sustainable and Functional Foods”**, Journal of Chemistry, Hindawi Publishing Corporation.
- **“Nutraceutical Potential of Polyphenols from Food”**, Journal of Chemistry, Hindawi Publishing Corporation.
- **“Bee Products”**, Journal of Chemistry, Hindawi Publishing Corporation.
- **“Food Allergies”**, Journal of Chemistry, Hindawi Publishing Corporation.
- **“Extraction of Bioactive Compounds from Waste”**, Journal of Chemistry, Hindawi Publishing Corporation.

7. Συμμετοχές-παρακολουθήσεις συνεδρίων-ημερίδων

- **5^ο Πανελλήνιο συνέδριο Επιστήμης και Τεχνολογίας τροφίμων.** (1995).
- **Σεμινάριο με θέμα Οργανοληπτικός Έλεγχος Τροφίμων που πραγματοποιήθηκε στο Εθνικό Μετσόβιο Πολυτεχνείο και οργανώθηκε από τον Πανελλήνιο Σύλλογο Χημικών Μηχανικών.** (2002).
- **Πρόγραμμα επιμόρφωσης με θέμα «Υγιεινή και Ασφάλεια Τροφίμων» (σύμφωνα με τις διατάξεις του άρθρου 34 του Ν. 1943/91).** (2002). Εθνικό Κέντρο Δημόσιας Διοίκησης. Τομέας Οικονομίας Χωροταξίας & Περιβαλλοντικού Σχεδιασμού.
- **Κύριος ομιλητής στο 13^ο Πανελλήνιο Συνέδριο Ζαχαροπλαστικής** με θέμα νομικές απαιτήσεις για την εφαρμογή συστήματος HACCP σε επιχειρήσεις ζαχαροπλαστικής. (2002).
- **Ημερίδα για την Ασφάλεια των Τροφίμων.** (2002). Τ.Ε.Ι. Αθήνας.
- **Μέλος του στρογγυλού τραπέζιού ως αντιπρόσωπος του Ενιαίου Φορέα Ελέγχου Τροφίμων στην ημερίδα με θέμα «Η ποιότητα του νερού ανθρώπινης κατανάλωσης».** (2002) Γενικό Χημείο του Κράτους. Διοργανώθηκε από την Ελληνική Ένωση Εργαστηρίων.
- **Κύριος ομιλητής στην ημερίδα για τις νομικές απαιτήσεις και τους οδηγούς υγιεινής.** (2002). Σύνδεσμος Παραγωγών Προϊόντων Σφολιάτας.

- **Ημερίδα με θέμα «Νέες Τάσεις στην ποιότητα της Ευρωπαϊκής Ανώτατης Εκπαίδευσης.** “Εφαρμογή του ECTS και του Παραρτήματος Διπλώματος στα Τ.Ε.Ι.». (2004). Ξενοδοχείο Τιτάνια-Αθήνα (15 Οκτωβρίου).
- **6^η Εμποροβιομηχανική Έκθεση Καρδίτσας** (2006). Β. Καραθάνος, Ι. Χουλιάρης, Σ. Λαλάς & Ο. Γκορτζή. Ομιλία με θέμα: «Το Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων και η Συμβολή του στην Ανάπτυξη της Θεσσαλικής Βιομηχανίας» (7 Οκτωβρίου).
- **Σύλλογος Βιοκαταναλωτών Θεσσαλίας.** (2011). Κύριος ομιλητής με θέμα «Χημικοί κίνδυνοι που προέρχονται από τα τρόφιμα». Οργάνωση: Σύλλογος Βιοκαταναλωτών Θεσσαλίας με την υποστήριξη του Δημοτικού Οργανισμού Πολιτισμού Αθλητισμού και Επιστημών Λάρισας (Λάρισα, 5 Νοεμβρίου).
- **Η αξία του τυποποιημένου προϊόντος στην επαγγελματική εστίαση** (2011). Σ. Λαλάς. 1ο Συμπόσιο Βαλκανικών Χωρών Επαγγελματιών Επισιτιστικού Κλάδου στα πλαίσια της 21^{ης} Διεθνούς Έκθεσης Τροφίμων, Ποτών Μηχανημάτων & Εξοπλισμού (DETROP), Θεσσαλονίκη (10-03-2011).
- **Εργαστήριο για εκπαιδευτικούς** με θέμα: «Νοθεία και ποιοτικός έλεγχος ελαίων» στο Εργαστήριο Ενόργανης Αναλυτικής Χημείας του Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων του Τ.Ε.Ι. Λάρισας στα πλαίσια της 6^{ης} Εκδήλωσης για τις Φυσικές Επιστήμες που διοργανώθηκε από το Εργαστηριακό Κέντρο Φυσικών Επιστημών (Ε.Κ.Φ.Ε.) Καρδίτσας (Τετάρτη 24 Απριλίου 2013).

IX. Πρόσθετα στοιχεία

Επίβλεψη ή συμμετοχή στην επίβλεψη πτυχιακών και μεταπτυχιακών διατριβών στα πλαίσια των εκπαιδευτικών δραστηριοτήτων στη Σχολή Τεχνολογίας Τροφίμων και Διατροφής του Τ.Ε.Ι. Αθήνας, του Τμήματος Εμπορίας και Ποιοτικού Ελέγχου Αγροτικών Προϊόντων της Σχολής Τεχνολογίας Γεωπονίας του Τ.Ε.Ι. Δυτικής Μακεδονίας, του Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων και του Τμήματος Διατροφής & Διαιτολογίας του Τ.Ε.Ι. Θεσσαλίας.

1. Leeuwestein N. (1996). Isolation of natural antioxidants from various plants (Erasmus Training Project, Τ.Ε.Ι. Αθήνας).
2. Μουμτζίδου Κ. (2000). Oxidative stability of traditional Greek salads (MSc project, Τ.Ε.Ι. Αθήνας).
3. Στιβαχτάκης Κ. (2000). Χρήση φυσικών αντιοξειδωτικών στο τηγάνισμα τσιπς (πτυχιακή εργασία, Τ.Ε.Ι. Αθήνας).
4. Makinen A. - Kolehmainen S. (2001). Use of natural antioxidants in taramosalata salad (Erasmus training project, Τ.Ε.Ι. Αθήνας).
5. Σαφάκα Ε.-Καράλη Γ. (2002). Χρήση φυσικών αντιοξειδωτικών σε κρουασάν (πτυχιακή εργασία, Τ.Ε.Ι. Αθήνας).
6. Θανέλας Α.- Μηρισιώτης Χ. (2003). Απομόνωση φυσικών αντιοξειδωτικών από ξύλο βελανιδιάς (πτυχιακή εργασία, Τ.Ε.Ι. Αθήνας).
7. Λουπέτης Θ.- Μάμαλος Α. (2003). Εύρεση νοθείας σε ελαιόλαδο με τη χρήση principal component analysis σε μεθυλεστέρες και sn-1,3 βουτυλεστέρες (πτυχιακή εργασία, Τ.Ε.Ι. Αθήνας).
8. Γαλανού Χ.- Διαμαντοπούλου Β. (2003). Εξαγωγή καψαϊκίνης από πιπεριές και εφαρμογές σε τρόφιμα (πτυχιακή εργασία, Τ.Ε.Ι. Αθήνας).

9. Μπουτζικάκης Μ. (2004). Χρήση φυσικών αντιοξειδωτικών σε κριτσίνια και baced rolls (πτυχιακή εργασία, Τ.Ε.Ι. Αθήνας).
10. Σωτηρίου Α.- Τσακμάκη Γ. (2004). Χρήση φυσικών αντιοξειδωτικών σε κέικ (πτυχιακή εργασία, Τ.Ε.Ι. Αθήνας).
11. Στάμου Μ. – Κουρτικάκης Μ. (2004). Χρήση φυσικών αντιοξειδωτικών σε δίπλες (πτυχιακή εργασία, Τ.Ε.Ι. Αθήνας).
12. Κούκιος Ν. (2004). HACCP σε σαλάτες catering (πτυχιακή εργασία, Τ.Ε.Ι. Δυτ. Μακεδονίας).
13. Γιάγκα Φ. (2004). HACCP σε νωπά και κονσερβοποιημένα ροδάκινα (πτυχιακή εργασία, Τ.Ε.Ι. Δυτ. Μακεδονίας).
14. Γκούσιος Γ. (2004). Συντήρηση γαλακτοκομικών προϊόντων και επίδραση τους σε αυτά (πτυχιακή εργασία, Τ.Ε.Ι. Δυτ. Μακεδονίας).
15. Τσολάκου Μ. (2004). HACCP στην παραγωγή κρασιού (πτυχιακή εργασία, Τ.Ε.Ι. Δυτ. Μακεδονίας).
16. Μαρνέρης Η. (2004). HACCP στην παραγωγή φέτας (πτυχιακή εργασία, Τ.Ε.Ι. Δυτ. Μακεδονίας).
17. Χατζάκη Ε. (2004). HACCP σε μαζική εστίαση (προϊόντα κρέατος) (πτυχιακή εργασία, Τ.Ε.Ι. Δυτ. Μακεδονίας).
18. Χλιάπα Ε. (2004). Καλλιέργεια αμπέλου-Παραγωγή κρασιού (πτυχιακή εργασία, Τ.Ε.Ι. Δυτ. Μακεδονίας).
19. Κυριακού Π. (2004). ISO 22000 (πτυχιακή εργασία, Τ.Ε.Ι. Δυτ. Μακεδονίας).
20. Καράγκιολη Νομική (2004). HACCP στην παραγωγή ψωμιού (πτυχιακή εργασία, Τ.Ε.Ι. Δυτ. Μακεδονίας).
21. Χασιώτου Α. (2004). Συντήρηση ακτινιδίων με κατάψυξη (πτυχιακή εργασία, Τ.Ε.Ι. Δυτ. Μακεδονίας).
22. Δαγλή Δ. (2004). Συντήρηση κρασιού (πτυχιακή εργασία, Τ.Ε.Ι. Δυτ. Μακεδονίας).
23. Τσιρδάνη Αικ. (2005). HACCP σε ταραμοσαλάτα (πτυχιακή εργασία, Τ.Ε.Ι. Δυτ. Μακεδονίας).
24. Πετρόπουλος Π. (2005). HACCP σε επιχειρήσεις παραγωγής & εμπορίας αλλαντικών θερμικής επεξεργασίας (πτυχιακή εργασία, Τ.Ε.Ι. Δυτ. Μακεδονίας).
25. Ζιώγα Γ. (2005). Βιολογική καλλιέργεια μηλιάς (πτυχιακή εργασία, Τ.Ε.Ι. Δυτ. Μακεδονίας).
26. Λαζαρίδου Σ. (2005). HACCP στη βιομηχανία ζάχαρης (πτυχιακή εργασία, Τ.Ε.Ι. Δυτ. Μακεδονίας).
27. Μπουνταλάς Α. (2005). Πρόσθετα-Αντιοξειδωτικά τροφίμων (πτυχιακή εργασία, Τ.Ε.Ι. Δυτ. Μακεδονίας).
28. Περάκη Σ.-Ε. (2005). HACCP σε επιχειρήσεις παραγωγής παγωτού (πτυχιακή εργασία, Τ.Ε.Ι. Δυτ. Μακεδονίας).
29. Γαλιώτος Α. (2005). HACCP στη χυμοποίηση πορτοκαλιών (πτυχιακή εργασία, Τ.Ε.Ι. Δυτ. Μακεδονίας).
30. Μπαρούδας Ν. (2005). HACCP σε επιτραπέζια ελιά (πτυχιακή εργασία, Τ.Ε.Ι. Δυτ. Μακεδονίας).
31. Αυγουστίδου Αντ. (2005). HACCP σε επιχειρήσεις παραγωγής μαρμελάδας και κομπόστας (πτυχιακή εργασία, Τ.Ε.Ι. Δυτ. Μακεδονίας).
32. Ντουμουλιάκου Αικ. (2005). HACCP σε επιχειρήσεις παραγωγής εμφιαλωμένου νερού (πτυχιακή εργασία, Τ.Ε.Ι. Δυτ. Μακεδονίας).

33. Αργυράκης Ι. (2006). HACCP σε επιχειρήσεις παραγωγής προψημένου μπιφτεκιού (πτυχιακή εργασία, Τ.Ε.Ι. Δυτ. Μακεδονίας).
34. Ιωαννίδης Γ. (2006). HACCP σε παστεριωμένο γάλα (πτυχιακή εργασία, Τ.Ε.Ι. Δυτ. Μακεδονίας).
35. Σταματέλου Εφ. και Σαραντοπούλου Υ. (2006). Έλεγχος αντιοξειδωτικής δράσης εκχυλισμάτων από Ελληνικά αρωματικά φυτά (πτυχιακή εργασία, Τ.Ε.Ι. Αθήνας).
36. Γιάγκου Αλεξ. (2006). HACCP σε επιχειρήσεις παραγωγής επιδορπίου γιαουρτιού (πτυχιακή εργασία, Τ.Ε.Ι. Δυτ. Μακεδονίας).
37. Κίρμπα Ε. (2006). HACCP σε επιχειρήσεις παραγωγής γιαουρτιού (πτυχιακή εργασία, Τ.Ε.Ι. Δυτ. Μακεδονίας).
38. Παπαδοπούλου Σ. (2006). HACCP σε πολτό ελιάς (πτυχιακή εργασία, Τ.Ε.Ι. Δυτ. Μακεδονίας).
39. Γκουδουσίδης Β. (2009). Εφαρμογή συστήματος HACCP σε βιομηχανία παραγωγής κρουασάν (πτυχιακή εργασία, Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων-Τ.Ε.Ι. Λάρισας).
40. Καλογήρου Ε.-Αδάμος Ν. (2009). Χρήση υδροκολοειδών και πρωτεϊνών σε γαλακτώματα και επίδραση τους στη γαλακτοματοποιητική ικανότητα και στην σταθερότητα αυτών (πτυχιακή εργασία, Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων-Τ.Ε.Ι. Λάρισας).
41. Αλημπαντέ Αγ. (2010). Ανάκτηση φαινολικών από απόβλητα οινοποιείου με την χρήση χημικώς καθαρών τεχνικών για τη δημιουργία προϊόντων προστιθέμενης αξίας (πτυχιακή εργασία, Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων-Τ.Ε.Ι. Λάρισας).
42. Παπαδημητρίου Ε. - Πεταλά Π. (2009). Περιεκτικότητα σε βαρέα μέταλλα του πόσιμου νερού της περιοχής Καρδίτσας (πτυχιακή εργασία, Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων-Τ.Ε.Ι. Λάρισας)
43. Κούτρου Π. (2009). Ανάκτηση φαινολικών από απόβλητα ελαιοτριβείου με την χρήση χημικώς καθαρών τεχνικών για τη δημιουργία προϊόντων προστιθέμενης αξίας (πτυχιακή εργασία, Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων-Τ.Ε.Ι. Λάρισας)
44. Αθανασιάδης Β. (2010). Εμπλουτισμός επιτραπέζιας ελιάς Καλαμών σε φυσικά αντιοξειδωτικά (2010). αξίας (πτυχιακή εργασία, Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων-Τ.Ε.Ι. Λάρισας)
45. Βαρτζή Π. (2011). Προσδιορισμός αντιοξειδωτικής δράσης μικρογαλακτωμάτων εκχυλισμάτων πιπεριάς (*Capsicum annuum* L.) (πτυχιακή εργασία, Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων-Τ.Ε.Ι. Λάρισας)
46. Μαγδαληνού Α. (2012). Παραγωγή νέων προϊόντων από επιτραπέζιες ελιές (πτυχιακή εργασία, Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων-Τ.Ε.Ι. Λάρισας)
47. Καλαϊτσίδα Ε. (2012). Προσδιορισμός της εποχιακής διακύμανσης των ολικών λιπαρών ουσιών και ιχνοστοιχείων σε ιστό Σαρδέλας (*Sardina pilchardus*) αλιευμένη από τρία διαφορετικά αλιευτικά πεδία (Πλατανιά Βόλου, Ν. Μηχανιώνα, Λευκάδα) (συνεπιβλέπων στην πτυχιακή εργασία, Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων-Τ.Ε.Ι. Λάρισας)
48. Πυροστιάνης Δ.-Κουλαμά Μ.Ι. (2014). Ανάκτηση προϊόντων προστιθέμενης αξίας από απόβλητα οινοποιείου και επεξεργασίας πορτοκαλιών με τη χρήση χημικά καθαρής τεχνολογίας (Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων-Τ.Ε.Ι. Θεσσαλίας) (σε εξέλιξη)
49. Κονάκης Σπ. (2014). Ανάκτηση προϊόντων προστιθέμενης αξίας από απόβλητα ελαιοτριβείου με τη χρήση χημικά καθαρής τεχνολογίας (Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων-Τ.Ε.Ι. Θεσσαλίας) (σε εξέλιξη)

50. Ξενάκη Μ.-Κωνσταντινίδου Ευ. (2014). Ανάκτηση προϊόντων προστιθέμενης αξίας από απόβλητα βιομηχανίας επεξεργασίας ροδάκινου με τη χρήση χημικά καθαρής τεχνολογίας (Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων-Τ.Ε.Ι. Θεσσαλίας) (σε εξέλιξη)
51. Τσαγκαραλεξάκης Δ. (2014). Ανίχνευση βαρέων μετάλλων και ανάλυση λιπαρών οξέων σε δίθυρα μαλάκια (συνεπιβλέπων στην πτυχιακή εργασία, Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων-Τ.Ε.Ι. Θεσσαλίας) (σε εξέλιξη)
52. Χλύβα Χ.- Ζιρνόβα Α. (2014). Συσχέτιση μικροβιολογικής κατάστασης και αντιοξειδωτικής δράσης σε τζατζίκι με στραγγιστό γιαούρτι (Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων-Τ.Ε.Ι. Θεσσαλίας) (σε εξέλιξη)
53. Προύσαλης Γ. (2014). Παραγωγή «μπάρα» με υψηλή διατροφική αξία, χωρίς γλουτένη και πλούσια σε αντιοξειδωτικά (Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων-Τ.Ε.Ι. Θεσσαλίας) (σε εξέλιξη)
54. Κογιώνου Β. (2014). Μελέτη παραδοσιακών προϊόντων διατροφής της Θεσσαλίας (Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων-Τ.Ε.Ι. Θεσσαλίας) (σε εξέλιξη)
55. Λαζαρίδη Α.Β. (2014). Η επίδραση της οικονομικής κρίσης στις συνήθειες των φοιτητών του Τ.Ε.Ι. Θεσσαλίας στην Καρδίτσα σχετικά με την κατανάλωση φρούτων και λαχανικών (Τμήμα Διατροφή & Διαιτολογίας -Τ.Ε.Ι. Θεσσαλίας) (σε εξέλιξη)
56. Λάππα Στ. - Γκάνη Αρτ. (2014). Παραγωγή αναψυκτικών με βιοδραστικές ιδιότητες (Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων -Τ.Ε.Ι. Θεσσαλίας) (σε εξέλιξη)
57. Αγάθου Σ.Χ. (2014). Εκπίκρυνση ελιάς χωρίς καυστικό νάτριο και αλάτι (Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων -Τ.Ε.Ι. Θεσσαλίας) (σε εξέλιξη)
58. Ζευγαράς Αλ. (2014). Παραγωγή νέων προϊόντων μελιού με την προσθήκη αρωματικών και φαρμακευτικών φυτών (Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων -Τ.Ε.Ι. Θεσσαλίας) (σε εξέλιξη)