

## ΒΙΟΓΡΑΦΙΚΟ ΣΗΜΕΙΩΜΑ

*Όνοματεπώνυμο:* Ιωάννης Κ. Καραμπάγιας

*Ιδιότητα:* Επίκουρος Καθηγητής

Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Πανεπιστήμιο Πατρών

*Ταχυδρομική διεύθυνση:* Γ. Σεφέρη 2, Τ.Κ. 30100, Αγρίνιο

*Τηλέφωνο:* 2641074179, 6978286866

*E-mail:* [ikaraba@upatras.gr](mailto:ikaraba@upatras.gr); [ioanniskarabagias@gmail.com](mailto:ioanniskarabagias@gmail.com)

Skype: ioannis.karabagias

ResearchGate: Ioannis Karabagias

## **ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ**

1992-1997. 6<sup>ο</sup> Γυμνάσιο- 4<sup>ο</sup> Γενικό Λύκειο Καλαμάτας, Μεσσηνία, Πελοπόννησος, Ελλάδα.

### **Σπουδές**

Τμήμα Χημείας Πανεπιστημίου Ιωαννίνων

1999-2004. Πτυχίο Χημείας, Κύκλος Ανόργανης και Αναλυτικής Χημείας

2004-2008. Μεταπτυχιακό Δίπλωμα Ειδίκευσης στην Επιστήμη και Τεχνολογία Τροφίμων. Μεταπτυχιακή διατριβή « *Συνδυαστική χρήση συσκευασίας τροποποιημένης ατμόσφαιρας και θυμαρέλαιου στη παράταση του χρόνου συντήρησης νωπού αρνίσιου κρέατος* ».

2010-2014. Διδάκτωρ Χημείας. Διδακτορική διατριβή:

« *Διαφοροποίηση της βοτανικής και γεωγραφικής προέλευσης ελληνικών δειγμάτων μελιού με τη βοήθεια ενόργανης χημικής και στατιστικής ανάλυσης* ».

2014-2021. Μεταδιδακτορικός ερευνητής στο Τμήμα Χημείας, Εργαστήριο Χημείας Τροφίμων, Πανεπιστήμιο Ιωαννίνων.

## **ΣΤΡΑΤΙΩΤΙΚΕΣ ΥΠΟΧΡΕΩΣΕΙΣ**

Εκπληρωμένες 2007-2008.

## **ΞΕΝΕΣ ΓΛΩΣΣΕΣ-Η/Υ**

Αγγλικά

Γερμανικά

Δίπλωμα ECDL

## **ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΑ ΕΝΔΙΑΦΕΡΟΝΤΑ**

Χημεία Τροφίμων, Ανάλυση Τροφίμων, Αυθεντικότητα Τροφίμων, Επεξεργασία Τροφίμων, Τεχνολογία Τροφίμων, Διατροφικά Χαρακτηριστικά Τροφίμων, Συσκευασία Τροφίμων, Προϊόντα Ζύμωσης, Φυσικά Αντιοξειδωτικά.

## ΔΙΔΑΚΤΙΚΗ ΕΜΠΕΙΡΙΑ

16/10/2008-31/05/2009. Σύμβαση εργασίας στην Δευτεροβάθμια Εκπαίδευση-Πρόσθετη Διδακτική Στήριξη Χημείας στα Λύκεια Λογγάζ, Αρφαρών (Καλαμάτα).

15/12/2009-20/06/2010. Σύμβαση εργασίας στην Δευτεροβάθμια Εκπαίδευση-Πρόσθετη Διδακτική Στήριξη Χημείας στα Λύκεια Ε.Π.Α.Λ, Αρφαρών, Θουρίας, (Καλαμάτα).

Νοέμβριος 2016. Διδασκαλία της θεματικής ενότητας “Φασματοσκοπία μαζών του λόγου ισοτόπων: θεωρία, οργανολογία, και εφαρμογές στην ανάλυση τροφίμων” στα πλαίσια του μεταπτυχιακού μαθήματος « Προχωρημένη Ανάλυση Τροφίμων » του Μεταπτυχιακού Προγράμματος σπουδών στη Χημεία και Τεχνολογία Τροφίμων, Τμήμα Χημείας, Πανεπιστήμιο Ιωαννίνων.

Ακαδημαϊκό έτος 2016-2017 (1/3/2017-1/6/2017) . Διδασκαλία του μαθήματος « Διατροφή » στο Τμήμα Χημείας του Πανεπιστημίου Ιωαννίνων, στα πλαίσια του προγράμματος: « Απόκτηση ακαδημαϊκής διδακτικής εμπειρίας σε νέους επιστήμονες κατόχους διδακτορικού στο Πανεπιστήμιο Ιωαννίνων ».

Δεκέμβριος 2017. Διδασκαλία της θεματικής ενότητας “Φασματοσκοπία μαζών του λόγου ισοτόπων: θεωρία, οργανολογία, και εφαρμογές στην ανάλυση τροφίμων” στα πλαίσια του μεταπτυχιακού μαθήματος « Προχωρημένη Ανάλυση Τροφίμων » του Μεταπτυχιακού Προγράμματος σπουδών στη Χημεία και Τεχνολογία Τροφίμων, Τμήμα Χημείας, Πανεπιστήμιο Ιωαννίνων.

Ακαδημαϊκό έτος 2017-2018 (1/3/2018-30/6/2018) . Διδασκαλία του μαθήματος « Διατροφή » στο Τμήμα Χημείας του Πανεπιστημίου Ιωαννίνων, στα πλαίσια του προγράμματος: « Απόκτηση ακαδημαϊκής διδακτικής εμπειρίας σε νέους επιστήμονες κατόχους διδακτορικού στο Πανεπιστήμιο Ιωαννίνων ».

Ακαδημαϊκό έτος 2018-2019. Διδασκαλία των μαθημάτων « Οινολογία Ι, Οινολογία ΙΙ» στο Τμήμα Χημείας του Πανεπιστημίου Ιωαννίνων, στα πλαίσια του προγράμματος: « Απόκτηση ακαδημαϊκής διδακτικής εμπειρίας σε νέους επιστήμονες κατόχους διδακτορικού στο Πανεπιστήμιο Ιωαννίνων ».

Νοέμβριος 2018. Διδασκαλία της θεματικής ενότητας “Φασματοσκοπία μαζών του λόγου ισοτόπων: θεωρία, οργανολογία, και εφαρμογές στην ανάλυση τροφίμων” στα πλαίσια του μεταπτυχιακού μαθήματος « Προχωρημένη Ανάλυση Τροφίμων » του Μεταπτυχιακού Προγράμματος σπουδών στη Χημεία και Τεχνολογία Τροφίμων, Τμήμα Χημείας, Πανεπιστήμιο Ιωαννίνων.

10/10/2020-14/02/2021. Διδασκαλία των μαθημάτων α) Ποιοτικός και Οργανοληπτικός Έλεγχος Οινικών Προϊόντων, β) Τεχνική Οινικών Προϊόντων, γ) Οργανική Χημεία και Βιοχημεία (Θ+Ε) στο Δ.Ι.ΕΚ Ηγουμενίτσας.

Ακαδημαϊκό έτος 2020-2021. Διδασκαλία των μαθημάτων « Οινολογία Ι, Οινολογία ΙΙ» στο Τμήμα Χημείας του Πανεπιστημίου Ιωαννίνων, στα πλαίσια του προγράμματος: « Απόκτηση ακαδημαϊκής διδακτικής εμπειρίας σε νέους επιστήμονες κατόχους διδακτορικού στο Πανεπιστήμιο Ιωαννίνων ».

Ακαδημαϊκό έτος 2021-2022. Διδασκαλία του μαθήματος “Διατροφή και Θρεπτική Αξία Τροφίμων” ως Επίκουρος Καθηγητής στο Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων του Πανεπιστημίου Πατρών.

Ακαδημαϊκό έτος 2021-2022. Διδασκαλία του μαθήματος “Χημεία Τροφίμων” (Θ+Ε) ως Επίκουρος Καθηγητής στο Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων του Πανεπιστημίου Πατρών.

Ακαδημαϊκό έτος 2021-2022. Διδασκαλία του μαθήματος “Οινολογία” (Θ+Ε) ως Επίκουρος Καθηγητής στο Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων του Πανεπιστημίου Πατρών.

Ακαδημαϊκό έτος 2021-2022. Σημειώσεις εργαστηριακών φυλλαδίων στα πλαίσια των μαθημάτων “Χημεία Τροφίμων” και “Οινολογία” στο Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων του Πανεπιστημίου Πατρών.

Ακαδημαϊκό έτος 2022-2023. Διδασκαλία του μαθήματος “Τεχνολογία και Ποιοτικός Έλεγχος Τροφίμων Φυτικής Προέλευσης Ι” (Θ+Ε) ως Επίκουρος Καθηγητής στο Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων του Πανεπιστημίου Πατρών.

Ακαδημαϊκό έτος 2022-2023. Διδασκαλία του μαθήματος “Τεχνολογία Αλκοολούχων Ποτών” (Θ+Ε) ως Επίκουρος Καθηγητής στο Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων του Πανεπιστημίου Πατρών.

Ακαδημαϊκό έτος 2023-2024. Διδασκαλία του μαθήματος “Τεχνολογία και Ποιοτικός Έλεγχος Τροφίμων Φυτικής Προέλευσης Ι” (Θ+Ε) ως Επίκουρος Καθηγητής στο Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων του Πανεπιστημίου Πατρών.

Ακαδημαϊκό έτος 2023-2024. Διδασκαλία του μαθήματος “Τεχνολογία Αλκοολούχων Ποτών” (Θ+Ε) ως Επίκουρος Καθηγητής στο Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων του Πανεπιστημίου Πατρών.

Ακαδημαϊκό έτος 2023-2024. Διδασκαλία του μαθήματος “Οινολογία ΙΙ” (Θ+Ε) ως Επίκουρος Καθηγητής στο Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων του Πανεπιστημίου Πατρών.

Ακαδημαϊκό έτος 2023-2024. Σημειώσεις εργαστηριακών φυλλαδίων στα πλαίσια των μαθημάτων “Τεχνολογία και Ποιοτικός Έλεγχος Τροφίμων Φυτικής Προέλευσης Ι” και “Οινολογία ΙΙ” στο Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων του Πανεπιστημίου Πατρών.

### **ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΗ ΕΜΠΕΙΡΙΑ**

24/01/2013-30/06/2015. Επιστημονικός συνεργάτης στο ερευνητικό πρόγραμμα « Αυθεντικότητα Επιλεγμένων Ηπειρωτικών Προϊόντων », ΝΕΑ ΓΝΩΣΗ, ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑ ΗΠΕΙΡΟΥ, ΕΣΠΑ 2007-2013.

2014-2021. Μεταδιδασκτορικός ερευνητής στο Τμήμα Χημείας, Εργαστήριο Χημείας Τροφίμων, Πανεπιστήμιο Ιωαννίνων.

2019-2021. Επιστημονικός συνεργάτης στο ερευνητικό πρόγραμμα “Παραγωγή νέων μεταποιημένων προϊόντων κρέατος με εφαρμογή σύγχρονων μεθόδων για αύξηση των επιπέδων υγιεινού χρόνου ζωής, μικροβιολογικής ασφάλειας και διατροφικής τους αξίας”, ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑ ΗΠΕΙΡΟΥ, ΕΣΠΑ 2014-2020.

2/09/2020-30/6/2021. Επιστημονικός συνεργάτης στο ερευνητικό πρόγραμμα ” Ανάπτυξη μεθοδολογίας εντοπισμού γεωγραφικής προέλευσης αγροτικών προϊόντων με τη χρήση μετρήσεων ισοτοπικών λόγων σε επιλεγμένα αγροτικά προϊόντα και τρόφιμα. ”MEDFOODTTHUBS-TRACE & TRUST HUBS FOR MED FOOD, Πανεπιστήμιο Πατρών.

10/03/2021-31/12/2021. Επιστημονικός συνεργάτης στο ερευνητικό πρόγραμμα “ Υποδομή Εφαρμογών Μικροβιώματος σε Συστήματα Τροφίμων (FOODBIOMES) ”, Ανταγωνιστικότητα, Επιχειρηματικότητα και Καινοτομία. Υπουργείο Ανάπτυξης και Επενδύσεων, Ιόνιο Πανεπιστήμιο.

### **ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΕΜΠΕΙΡΙΑ**

04/11/2008-31/01/2009. Σύμβαση εργασίας-Χημικοί Επιστήμονες Βιομηχανίας στην εταιρία ΠΥΡΗΝΑΣ Α.Ε. (Καλαμάτα): Παραγωγή ακατέργαστου πυρηνέλαιου.

02/11/2009-28/02/2010. Σύμβαση εργασίας-Χημικοί Επιστήμονες Βιομηχανίας στην εταιρία ΠΥΡΗΝΑΣ Α.Ε. (Καλαμάτα): Παραγωγή ακατέργαστου πυρηνέλαιου.

2009-2010. Επιστημονικός σύμβουλος της εταιρίας ΚΛΗΜΗΣ , Ασπρόχωμα, Καλαμάτα.

01/11/2010-31/01/2011. Σύμβαση εργασίας-Χημικοί Επιστήμονες Βιομηχανίας στην εταιρία ΠΥΡΗΝΑΣ Α.Ε. (Καλαμάτα): Παραγωγή ακατέργαστου πυρηνέλαιου.

16/10/2008-31/05/2009. Σύμβαση εργασίας στην Δευτεροβάθμια Εκπαίδευση-Πρόσθετη Διδακτική Στήριξη Χημείας στα Λύκεια Λογιάς, Αρφαρών (Καλαμάτα).

15/12/2009-20/06/2010. Σύμβαση εργασίας στην Δευτεροβάθμια Εκπαίδευση-Πρόσθετη Διδακτική Στήριξη Χημείας στα Λύκεια Ε.Π.Α.Λ, Αρφαρών, Θουρίας, (Καλαμάτα).

21/09/2009-25/06/2010. Εργαστηριακός Συνεργάτης στο Α.Τ.Ε.Ι Καλαμάτας-Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων, Εργαστήριο Χημείας και Βιοχημείας Γεωργικών Προϊόντων.

Ακαδημαϊκό έτος 2011-2012. Παροχή άμισθου επικουρικού έργου στο Εργαστήριο Χημείας και Ανάλυσης Τροφίμων και Προχωρημένο Εργαστήριο Χημείας Τροφίμων του Πανεπιστημίου Ιωαννίνων. Εργαστηριακές ασκήσεις: Γάλα, Κρασί, Τυρί.

Ακαδημαϊκό έτος 2012-2013. Παροχή έμμισθου επικουρικού έργου στο Εργαστήριο Χημείας και Ανάλυσης Τροφίμων του Πανεπιστημίου Ιωαννίνων. Εργαστηριακές ασκήσεις: Γάλα, Κρασί.

Ακαδημαϊκό έτος 2015-2016 (12 ημέρες). Εργαστηριακός Συνεργάτης στο Α.Τ.Ε.Ι Καλαμάτας-Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων, Εργαστήριο Επεξεργασίας Τροφίμων Ι.

Νοέμβριος 2016. Διδασκαλία της θεματικής ενότητας “Φασματοσκοπία μαζών του λόγου ισοτόπων: θεωρία, οργανολογία, και εφαρμογές στην ανάλυση τροφίμων” στα πλαίσια του μεταπτυχιακού μαθήματος « Προχωρημένη Ανάλυση Τροφίμων » του Μεταπτυχιακού Προγράμματος σπουδών στη Χημεία και Τεχνολογία Τροφίμων, Τμήμα Χημείας, Πανεπιστήμιο Ιωαννίνων.

Ακαδημαϊκό έτος 2016-2017 (1/3/2017-1/6/2017) . Διδασκαλία του μαθήματος « Διατροφή » στο Τμήμα Χημείας του Πανεπιστημίου Ιωαννίνων, στα πλαίσια του προγράμματος: « Απόκτηση ακαδημαϊκής διδακτικής εμπειρίας σε νέους επιστήμονες κατόχους διδακτορικού στο Πανεπιστήμιο Ιωαννίνων ».

Δεκέμβριος 2017. Διδασκαλία της θεματικής ενότητας “Φασματοσκοπία μαζών του λόγου ισοτόπων: θεωρία, οργανολογία, και εφαρμογές στην ανάλυση τροφίμων” στα πλαίσια του μεταπτυχιακού μαθήματος « Προχωρημένη Ανάλυση Τροφίμων » του Μεταπτυχιακού Προγράμματος σπουδών στη Χημεία και Τεχνολογία Τροφίμων, Τμήμα Χημείας, Πανεπιστήμιο Ιωαννίνων.

Ακαδημαϊκό έτος 2017-2018 (1/3/2018-30/6/2018) . Διδασκαλία του μαθήματος « Διατροφή » στο Τμήμα Χημείας του Πανεπιστημίου Ιωαννίνων, στα πλαίσια του προγράμματος: « Απόκτηση ακαδημαϊκής διδακτικής εμπειρίας σε νέους επιστήμονες κατόχους διδακτορικού στο Πανεπιστήμιο Ιωαννίνων ».

Ακαδημαϊκό έτος 2018-2019. Διδασκαλία των μαθημάτων « Οινολογία Ι, Οινολογία ΙΙ» στο Τμήμα Χημείας του Πανεπιστημίου Ιωαννίνων, στα πλαίσια του προγράμματος: « Απόκτηση ακαδημαϊκής διδακτικής εμπειρίας σε νέους επιστήμονες κατόχους διδακτορικού στο Πανεπιστήμιο Ιωαννίνων ».

Νοέμβριος 2018. Διδασκαλία της θεματικής ενότητας “Φασματοσκοπία μαζών του λόγου ισοτόπων: θεωρία, οργανολογία, και εφαρμογές στην ανάλυση τροφίμων” στα πλαίσια του μεταπτυχιακού μαθήματος « Προχωρημένη Ανάλυση Τροφίμων » του Μεταπτυχιακού Προγράμματος σπουδών στη Χημεία και Τεχνολογία Τροφίμων, Τμήμα Χημείας, Πανεπιστήμιο Ιωαννίνων.

10/10/2020-14/02/2021. Διδασκαλία των μαθημάτων α) Ποιοτικός και Οργανοληπτικός Έλεγχος Οινικών Προϊόντων, β) Τεχνική Οινικών Προϊόντων, γ) Οργανική Χημεία και Βιοχημεία (Θ+Ε) στο Δ.Ι.ΕΚ Ηγουμενίτσας.

Ακαδημαϊκό έτος 2020-2021. Διδασκαλία των μαθημάτων « Οινολογία Ι, Οινολογία ΙΙ» στο Τμήμα Χημείας του Πανεπιστημίου Ιωαννίνων, στα πλαίσια του προγράμματος: « Απόκτηση ακαδημαϊκής διδακτικής εμπειρίας σε νέους επιστήμονες κατόχους διδακτορικού στο Πανεπιστήμιο Ιωαννίνων ».

Ακαδημαϊκό έτος 2021-2022. Διδασκαλία του μαθήματος “Διατροφή και Θρεπτική Αξία Τροφίμων” ως Επίκουρος Καθηγητής στο Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων του Πανεπιστημίου Πατρών.

Ακαδημαϊκό έτος 2021-2022. Διδασκαλία του μαθήματος “Χημεία Τροφίμων” (Θ+Ε) ως Επίκουρος Καθηγητής στο Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων του Πανεπιστημίου Πατρών.

Ακαδημαϊκό έτος 2021-2022. Διδασκαλία του μαθήματος “Οινολογία” (Θ+Ε) ως Επίκουρος Καθηγητής στο Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων του Πανεπιστημίου Πατρών.

Ακαδημαϊκό έτος 2022-2023. Διδασκαλία του μαθήματος “Τεχνολογία Αλκοολούχων Ποτών” (Θ+Ε) ως Επίκουρος Καθηγητής στο Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων του Πανεπιστημίου Πατρών.

Ακαδημαϊκό έτος 2022-2023. Διδασκαλία του μαθήματος “Τεχνολογία & Ποιοτικός Έλεγχος Τροφίμων Φυτικής Προέλευσης Ι” (Θ+Ε) ως Επίκουρος Καθηγητής στο Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων του Πανεπιστημίου Πατρών.

16/02/2023-30/06/2023. Διδασκαλία των μαθημάτων: Αναλυτική Χημεία ΙΙ (Θ+Ε) στο Δ.Ι.Ε.Κ Αγρινίου.

Ακαδημαϊκό έτος 2023-2024. Διδασκαλία του μαθήματος “Τεχνολογία και Ποιοτικός Έλεγχος Τροφίμων Φυτικής Προέλευσης Ι” (Θ+Ε) ως Επίκουρος Καθηγητής στο Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων του Πανεπιστημίου Πατρών.

Ακαδημαϊκό έτος 2023-2024. Διδασκαλία του μαθήματος “Τεχνολογία Αλκοολούχων Ποτών” (Θ+Ε) ως Επίκουρος Καθηγητής στο Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων του Πανεπιστημίου Πατρών.

Ακαδημαϊκό έτος 2023-2024. Διδασκαλία του μαθήματος “Οινολογία ΙΙ” (Θ+Ε) ως Επίκουρος Καθηγητής στο Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων του Πανεπιστημίου Πατρών.

## ΔΙΟΙΚΗΤΙΚΗ ΕΜΠΕΙΡΙΑ

2019-2022. Μέλος της Επιτροπής Ηθικής και Δεοντολογίας της Έρευνας στο Πανεπιστήμιο Ιωαννίνων.

2022-2025. Μέλος της Επιτροπής Ηθικής και Δεοντολογίας της Έρευνας στο Πανεπιστήμιο Ιωαννίνων.

02.04.2021 έως σήμερα. Μέλος του Μητρώου Πιστοποιημένων Αξιολογητών-Εμπειρογνομόνων του Ελληνικού Ιδρύματος Έρευνας και Καινοτομίας (ΕΛ.ΙΔ.Ε.Κ.).

01/01/2022-31/12/2023. Επιστημονικός υπεύθυνος στο ερευνητικό πρόγραμμα “ΜΕΔΙΚΟΣ”, Πανεπιστήμιο Πατρών (Προϋπολογισμός: 5000 .Euro)

19/04/2022. Επιστημονικός υπεύθυνος στο ερευνητικό πρόγραμμα “Παρασκευή καινοτόμων και πράσινων υλικών συσκευασίας τροφίμων”, «Φυσικό Περιβάλλον και Καινοτόμες Δράσεις» του Πράσινου Ταμείου (Υπουργείο Περιβάλλοντος & Ενέργειας) (Προϋπολογισμός: 200000 .Euro) (Έγκριση μέσω της Κοσμητείας της Σχολής Γεωπονικών Επιστημών του Πανεπιστημίου Πατρών-Α΄ Φάση)

Ακαδημαϊκό έτος 2021-2024. Επιτροπές: α) ΟΜΕΑ, β) Επαγγελματικών δικαιωμάτων, γ) Προγράμματος Σπουδών, δ) Κατατακτηρίων, ε) Erasmus, ζ) Συγκομιδής αποβλήτων, στο Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Πανεπιστήμιο Πατρών.

Ακαδημαϊκό έτος 2022-2024. Επιτροπές: α) ΟΜΕΑ, β) Διδακτορικών Σπουδών, γ) Επαγγελματικών δικαιωμάτων, δ) Προγράμματος Σπουδών, ε) Κατατακτηρίων, ζ) Erasmus, η) Συγκομιδής αποβλήτων, στο Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Πανεπιστήμιο Πατρών.

**ΣΥΜΜΕΤΟΧΗ ΣΕ ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΚΕΣ/ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΑΚΕΣ ΈΡΕΥΝΕΣ, ΠΤΥΧΙΑΚΕΣ,  
ΜΕΤΑΠΤΥΧΙΑΚΕΣ, ΔΙΔΑΚΤΟΡΙΚΕΣ ΔΙΑΤΡΙΒΕΣ**

- **Εργαστηριακή Έρευνα (κ. Κ. Ξέρα), Θέμα:** “Συσχέτιση της κουερσετίνης (κερκετίνης) με την ποικιλία και τη γεωγραφική προέλευση του μελιού”- Πανεπιστήμιο Ιωαννίνων.
- **Εργαστηριακή Έρευνα (κ. Α. Τασιοπούλου), Θέμα:** “Πτητικές ενώσεις μελιού από διαφορετικές ποικιλίες”- Πανεπιστήμιο Ιωαννίνων.
- **Εργαστηριακή Έρευνα (κ. Χ. Μαργαρίτη), Θέμα:** “Μελέτη του προφίλ πτητικών ενώσεων και της αντιοξειδωτικής δράσης του ροδιού”- Πανεπιστήμιο Ιωαννίνων.
- **Πτυχιακή Διατριβή (κ. Μ. Κουτσουμπού-Β. Λιάκου), Θέμα:** “Προσδιορισμός πτητικών συστατικών και αντιοξειδωτικής δράσης του φυτού *Crocus sativus* διαφορετικής γεωγραφικής προέλευσης”- Πανεπιστήμιο Ιωαννίνων.
- **Πτυχιακή Διατριβή (κ. Μ. Nassif), Θέμα:** “The determination of antioxidant and antibacterial activity of selected commercial Egyptian and Spanish EOs”-Πανεπιστήμιο Ιωαννίνων/American University in Cairo.
- **Πτυχιακή Διατριβή (κ. Μ. Προδρομίτη), Θέμα:** “ Μελέτη της αντιοξειδωτικής ικανότητας και των ολικών φαινολικών συστατικών διαφορετικών αιθανολικών εκχυλισμάτων Ελληνικού χυμού φραγκόσυκου ”- Πανεπιστήμιο Ιωαννίνων.
- **Μεταπτυχιακή Διατριβή (κ. Χ. Νικολάου), Θέμα:** “Διαφοροποίηση φρέσκου Ελληνικού πορτοκαλοχυμού ποικιλίας Μέρλιν με βάση τη γεωγραφική του προέλευση χρησιμοποιώντας ενόργανη ανάλυση και χημειομετρία”-Πανεπιστήμιο Ιωαννίνων.
- **Μεταπτυχιακή Διατριβή (κ. Α. Zeid), Θέμα:** “Preparation and evaluation of polylactic acid antioxidant packaging films containing thyme, rosemary and oregano essential oils”- Πανεπιστήμιο Ιωαννίνων/American University in Cairo.
- **Μεταπτυχιακή Διατριβή (κ. Η. Γατζιάς), Θέμα:** “Διαφοροποίηση της φυλής προβάτων με βάση φυσικοχημικές παραμέτρους και πτητικά συστατικά του πρόβειου γάλακτος με τη βοήθεια της χημειομετρίας ”–Πανεπιστήμιο Ιωαννίνων.
- **Μεταπτυχιακή Διατριβή (κ. Ε. Ασάντη), Θέμα:** “ Παράταση του χρόνου ζωής σε κιμά κοτόπουλο, με συνδυαστική χρήση κενού και χιτοζάνης ”–Πανεπιστήμιο Ιωαννίνων.
- **Μεταπτυχιακή Διατριβή (κ. Μ. Βάβουρα), Θέμα:** “ Βοτανική και γεωγραφική διαφοροποίηση φρέσκου χυμού πορτοκαλιού με βάση τις πτητικές ενώσεις, τα φλαβονοειδή και τις συμβατικές φυσικοχημικές παραμέτρους του με τη βοήθεια της Χημειομετρίας ”– Πανεπιστήμιο Ιωαννίνων.
- **Διδακτορική Διατριβή (κ. Α. Πάνου), Θέμα:** “ Συνδυαστική επίδραση της επεξεργασίας με αέριο όζον και άλλων μεθόδων συντήρησης στα φυσικοχημικά χαρακτηριστικά και στην επέκταση του χρόνου ζωής φρούτων και λαχανικών”- Πανεπιστήμιο Ιωαννίνων.
- **Διδακτορική Διατριβή (κ. Ι. Γκέρτζου), Θέμα:** ” Επίδραση της συνδυαστικής χρήσης οζονισμού και φυσικών αντιμικροβιακών παραμέτρων (χιτοζάνης και αιθέριων ελαίων) στην αύξηση του χρόνου ζωής νωπού κοτόπουλου συσκευασμένου σε τροποποιημένη ατμόσφαιρα, υπό κενό και αέρα και συντηρούμενο υπό ψύξη ”- Πανεπιστήμιο Ιωαννίνων.



## ΣΥΜΜΕΤΟΧΗ ΣΕ ΠΡΑΚΤΙΚΗ ΑΣΚΗΣΗ

- Επικουρική επίβλεψη και καθοδήγηση σε τεχνικές ενόργανης χημικής ανάλυσης, φασματοφωτομετρικές τεχνικές, κτλ. σε προϊόντα όπως μέλι (μέθοδος DPPH), σαφράν (μέθοδος FRAP), πορτοκαλοχυμό (προσδιορισμός σακχάρων και οργανικών οξέων με HPLC), στη πρακτική άσκηση της κ. Ε. Δημητρίου, φοιτήτριας του ΑΤΕΙ Πελοποννήσου-Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων.

## ΜΕΛΟΣ ΕΞΕΤΑΣΤΙΚΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ ΔΙΔΑΚΤΟΡΙΚΗΣ ΔΙΑΤΡΙΒΗΣ ΣΤΟ ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΚΑΝΜΠΕΡΑ, ΑΥΣΤΡΑΛΙΑ, ΣΧΟΛΗ ΕΠΙΣΤΗΜΩΝ ΥΓΕΙΑΣ.

**Διδακτορική Διατριβή (Ms. Caroline Anne Gouws), Θέμα:** ‘‘ Compositional Analysis of Prickly Pear (*Opuntia* spp.) Fruit and its Physiological Effects upon Consumption in Humans’’.

## ΕΠΙΒΛΕΠΩΝ ΔΙΔΑΚΤΟΡΙΚΗΣ ΔΙΑΤΡΙΒΗΣ ΣΤΟ ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΠΑΤΡΩΝ, ΣΧΟΛΗ ΓΕΩΠΟΝΙΚΩΝ ΕΠΙΣΤΗΜΩΝ, ΤΜΗΜΑ ΕΠΙΣΤΗΜΗΣ ΚΑΙ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Επιβλέπω 1 διδακτορική διατριβή που πραγματοποιείται στο Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων της Σχολής Γεωπονικών Επιστημών του Πανεπιστημίου Πατρών.

## ΕΠΙΒΛΕΠΩΝ ΜΕΤΑΔΙΔΑΚΤΟΡΙΚΗΣ ΕΡΕΥΝΑΣ ΣΤΟ ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΠΑΤΡΩΝ, ΣΧΟΛΗ ΓΕΩΠΟΝΙΚΩΝ ΕΠΙΣΤΗΜΩΝ, ΤΜΗΜΑ ΕΠΙΣΤΗΜΗΣ ΚΑΙ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Επιβλέπω 1 μεταδιδακτορική έρευνα που πραγματοποιείται στα πλαίσια του ερευνητικού προγράμματος ‘‘ΜΕΔΙΚΟΣ’’ στο Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων της Σχολής Γεωπονικών Επιστημών του Πανεπιστημίου Πατρών.



## ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΕΙΣ/ΣΥΜΜΕΤΟΧΕΣ ΣΕ ΔΙΕΘΝΗ/ΕΘΝΙΚΑ ΣΥΝΕΔΡΙΑ ΜΕ ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΕΣ ΕΡΓΑΣΙΕΣ/ΜΕΛΟΣ ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΩΝ ΕΠΙΤΡΟΠΩΝ ΣΥΝΕΔΡΙΩΝ

### Διεθνή συνέδρια

- 1) Συμμετοχή με πλήρη παρουσίαση στο Διεθνές Συνέδριο Ελλάδα-Κύπρου, 2-4 Ιουλίου 2009, Ηράκλειο. Θέμα: « Συνδυαστική χρήση συσκευασίας τροποποιημένης ατμόσφαιρας και θυμαρέλαιου στη παράταση του χρόνου συντήρησης ναπού αρνίσιου κρέατος », **I. Καραμπάγιας**, Μ.Γ. Κοντομηνάς.
- 2) Συμμετοχή με πλήρη παρουσίαση στο Διεθνές Συνέδριο Ελλάδα-Κύπρου την 8-10 Μαΐου 2015 στη Θεσσαλονίκη:  
Εργασία 1, Θέμα: « Διαφοροποίηση της βοτανικής προέλευσης ελληνικών ελαιολάδων με ενόργανη ανάλυση και χημειομετρία », Ι.Κ. Κοσμά, **I.K. Καραμπάγιας**, Σ. Κοντάκος, Μ.Γ. Κοντομηνάς, Α.Β. Μπαδέκα.  
Εργασία 2, Θέμα: « Διαφοροποίηση της βοτανικής και γεωγραφικής προέλευσης ελληνικών μελιών με βάση συμβατικές φυσικοχημικές παραμέτρους, ιχνοστοιχεία, και το συνδυασμό αυτών με τη χρήση χημειομετρίας », **I.K. Καραμπάγιας**, Α.Π. Λούπητης, Α.Β. Μπαδέκα, Σ. Κοντάκος, Μ.Γ. Κοντομηνάς, Χ. Παπαστεφάνου.
- 3) Συμμετοχή με ερευνητική εργασία στο Διεθνές Συνέδριο Ελλάδα-Κύπρου την 8-10 Μαΐου 2015 στη Θεσσαλονίκη. Θέμα: « Διαφοροποίηση της φυλής προβάτων με βάση τις φυσικοχημικές παραμέτρους, προφίλ λιπαρών οξέων και προφίλ πτητικών συστατικών του πρόβειου γάλακτος και τη βοήθεια της χημειομετρίας » Η. Γατζίας, **I. Καραμπάγιας**, Σ. Κοντάκος, Μ.Γ. Κοντομηνάς και Α. Μπαδέκα.
- 4) Συμμετοχή με πλήρη παρουσίαση στο διεθνές συνέδριο IMA 2015, Καλαμάτα 20-24 Σεπτεμβρίου 2015. Θέμα: « Differentiation of fresh orange juice prepared by Merlin cultivar according to geographical origin based on organic acid and sugar content using chromatographic and chemometric analyses », **Ioannis K. Karabagias**, Christos Nikolaou, Ilias Gatzias, Stavros Kontakos, Anastasia Badeka, and Michael G.Kontominas.
- 5) Συμμετοχή με ερευνητική εργασία στο 4th International ISEKI Food Conference 2016. Θέμα: « Effect of combination of ozonation and packaging on shelf life extension of fresh chicken legs during storage under refrigeration », Gertzou, I.N., Drosos, P.E., **Karabagias, I.K.**, Riganakos, K.A. Vienna, Austria, July 6-8, 2016.
- 6) Συμμετοχή με E-poster στο 23rd International Conference on Food Technology & Processing, October 07-08, 2019 Dublin, Ireland. Θέμα « Preparation and Evaluation of Bee Pollen Yoghurt ». **Ioannis K. Karabagias**, Vassilios K. Karabagias, Ilias Gatzias and Kyriakos A. Riganakos
- 7) Συμμετοχή με E-poster στο International Conference on Food Science and Nutrition, October 23-25, 2019 Rome, Italy. Θέμα: « The Potential of Specific Aldehyde Ratios as Indicators of Lamb Meat Quality During Storage Under Refrigeration ». **Ioannis K. Karabagias**
- 8) Συμμετοχή με πλήρη παρουσίαση στο International Congress on Food Science and Public Health., September 14-16, 2021, Tehran, Iran. Θέμα: « Prickly pear seed oil by shelf-grown cactus fruits: Waste or maste ? », Vassilios K. Karabagias, **Ioannis K. Karabagias**, Anastasia V. Badeka.
- 9) Μέλος Επιστημονικής Επιτροπής στο διεθνές συνέδριο “ 2<sup>nd</sup> International Congress on Bee Sciences”, Icbes, 14-16/06/2023.

### Εθνικά συνέδρια

- 10) Συμμετοχή με πλήρη παρουσίαση στο συνέδριο μεταπτυχιακών σπουδών του τμήματος Χημείας του Πανεπιστημίου Ιωαννίνων, 28-30 Μαρτίου, 2013. Θέμα: « Διαφοροποίηση της γεωγραφικής προέλευσης ελληνικών δειγμάτων πευκόμελου με βάση τα πτητικά συστατικά και τις φυσικοχημικές τους παραμέτρους », **I. Καραμπάγιας**, Α. Μπαδέκα, Μ., Κοντομηνάς.

- 11) Συμμετοχή με ερευνητική εργασία στο διήμερο επιστημονικό συνέδριο Ημέρες Χημείας Τροφίμων 2015, Λειτουργικά τρόφιμα, Αθήνα 26 και 27 Νοεμβρίου 2015. Θέμα: « Επίδραση του συνδυασμού οξονισμού και συσκευασίας στο χρόνο ζωής νεπού κοτόπουλου συντηρημένου υπό ψύξη », Ιωάννα Ν. Γκέρτζου, Παναγιώτης Ε. Δρόσος, **Ιωάννης Κ. Καραμπάγιας**, και Κυριάκος Α. Ρηγανάκος.

### ΠΑΡΑΚΟΛΟΥΘΗΣΕΙΣ ΣΥΝΕΔΡΙΩΝ/ΕΠΙΜΟΡΦΩΣΕΙΣ

- 1) 5<sup>ο</sup> Συνέδριο Χημείας, του τμήματος Χημείας του Πανεπιστημίου Ιωαννίνων, Ιωάννινα 22-24 Οκτωβρίου 2002.
- 2) Ημερίδα « Επαγγελματικές Προοπτικές των Χημικών », 3 Δεκεμβρίου 2004, Πανεπιστήμιο Ιωαννίνων.
- 3) Ημερίδα « Κλιματικές αλλαγές, το φαινόμενο του θερμοκηπίου και εναλλακτικές μορφές ενέργειας », Ιωάννινα, 22 Ιουνίου 2007.
- 4) 10<sup>ο</sup> Διεθνές Συνέδριο Ελλάδας-Κύπρου « Χημική συνείδηση στον 21<sup>ο</sup> αιώνα », 2-4 Ιουλίου 2009, Τμήμα Χημείας, Πανεπιστήμιο Ηρακλείου.
- 5) Συνέδριο « Διεθνές Έτος Χημείας 2011: Ημέρες Χημείας Τροφίμων 2011 », Αθήνα 4-5 Νοεμβρίου 2011.
- 6) 4<sup>ο</sup> Πανελλήνιο Συνέδριο « Πράσινης Χημείας και Βιώσιμης Ανάπτυξης », 30 Οκτωβρίου-1 Νοεμβρίου 2014, Πανεπιστήμιο Ιωαννίνων.
- 7) 12<sup>ο</sup> Διεθνές Συνέδριο Ελλάδας-Κύπρου, 8-10 Μαΐου 2015, Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης.
- 8) Σεμινάριο Μελισσοκομίας για αρχάριους και νέους μελισσοκόμους (διάρκειας 15 ωρών), Ιωάννινα 2015.
- 9) Διεθνές Συνέδριο « 9<sup>th</sup> International Conference on Instrumental Methods of Analysis: Modern Trends and Applications » (IMA-2015), Kalamata, Greece, September 20-24, 2015.

### ΣΥΝΕΡΓΑΣΙΑ ΜΕ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ

2010-2022. Ερευνητική συνεργασία με τη Μελισσοκομική Εταιρία ‘ΑΤΤΙΚΗ’-ΑΛΕΞ. ΠΙΠΤΑΣ Α.Ε.Β.Ε.

(A)

1. Shelf life extension of lamb meat using thyme or oregano essential oils and modified atmosphere packaging. **Karabagias I**, Badeka A, Kontominas MG. (2011), Meat Science, 88(1), 109-116. **IF: 7,10.**
2. Botanical discrimination of Greek unifloral honeys with physico-chemical and chemometric analyses. **Karabagias, I.K.**, Badeka, A.V., Kontakos, S., Karabournioti, S., Kontominas, M.G. (2014). Food Chemistry, 165, 181-190. **IF: 8,8.**
3. Differentiation of Greek thyme honeys according to geographical origin based on the combination of phenolic compounds and conventional quality parameters using chemometrics. **Karabagias, I.K.**, Vavoura, M.V., Badeka, A., Kontakos, S., Kontominas, M.G.(2014). Food Analytical Methods,7(10), 2113-2121. **IF: 2,90.**
4. Characterization and classification of *Thymus capitatus* (L.) honey according to geographical origin based on volatile compounds, physicochemical parameters and chemometrics. **Karabagias, I.K.**, Badeka, A., Kontakos, S., Karabournioti, S., Kontominas, M.G.(2014). Food Research International, 55, 363-372. **IF: 8,10.**
5. Characterisation and classification of Greek pine honeys according to their geographical origin based on volatiles, physicochemical parameters and chemometrics. **Karabagias, I.K.**, Badeka, A.,Kontakos, S., Karabournioti, S., Kontominas, M.G.(2014). Food Chemistry, 146, 548-557. **IF: 8,80.**
6. Floral authentication of Greek unifloral honeys based on the combination of phenolic compounds, physicochemical parameters and chemometrics. **Karabagias, I.K.**, Vavoura, M.V.,Nikolaou, C., Badeka, A.V., Kontakos, S.,Kontominas, M.G.(2014). Food Research International, 62, 753-760. **IF: 8,10.**
7. Classification of Western Greek virgin olive oils according to geographical origin based on chromatographic, spectroscopic, conventional and chemometric analyses. **I. Karabagias**, Ch. Michos, A. Badeka, S. Kontakos, I. Stratis, M.G. Kontominas. (2013). Food Research International, 54(2), 1950–1958. **IF: 8,10.**
8. Combined effect of N,O-carboxymethyl chitosan and oregano essential oil to extend shelf life and control *Listeria monocytogenes* in raw chicken meat fillets. Khanjari, A., **Karabagias, I.K.**, Kontominas, M.G. (2013). LWT - Food Science and Technology, 53(1), 94-99. **IF: 6,0.**

9. Monitoring the oxidative stability and volatiles in blanched, roasted and fried almonds under normal and accelerated storage conditions by DSC, thermogravimetric analysis and ATR-FTIR. Valdés, A., Beltran, A., **Karabagias, I.**, Badeka, A., Kontominas, M.G., Garrigós, M.C. (2015). *European Journal of Lipid Science and Technology*, 117(8), 1199-1213. **IF: 3,196.**
10. Phenolic profile, colour intensity, and radical scavenging activity of Greek unifloral honeys. **Karabagias, I.K.**, Dimitriou, E., Kontakos, S., Kontominas, M.G. (2016). *European Food Research and Technology*, 242(8), 1201-1210. **IF: 3,3.**
11. Characterization and classification of extra virgin olive oil from five less known Greek olive cultivars. Kosma, I., Vavoura, M., Kontakos, S., **Karabagias, I.K.**, Kontominas, M., Kiritsakis, A., Badeka, A. (2016). *Journal of the American Oil Chemists' Society*, 93(6), 837-848. **IF: 2,0.**
12. Characterization and differentiation of Greek commercial thyme honeys according to geographical origin based on quality and some bioactivity parameters using chemometrics. Nousias, P., **Karabagias, I.K.**, Kontakos, S. Riganakos, K.A. (2017). *Journal of Food Processing and Preservation*, 41(4), e13061. **IF: 2,5.**
13. Characterization and geographical discrimination of Greek pine and thyme honeys based on their mineral content, using chemometrics. **Karabagias, I.K.**, Louppis, P.A., Kontakos, S., Papastephanou, C., Kontominas, M.G. (2017) *European Food Research and Technology*, 243(1), 101-113. **IF: 3,3.**
14. Investigating the impact of botanical origin and harvesting period on carbon stable isotope ratio values ( $^{13}\text{C}/^{12}\text{C}$ ) and different parameter analysis of Greek unifloral honeys: A chemometric approach for correct botanical discrimination. **Karabagias, I.K.**, Casiello, G., Kontakos, S., Louppis, P.A., Longobardi, F., Kontominas, M.G. (2016). *International Journal of Food Science and Technology*, 51, 2460-2467. **IF: 3,3.**
15. Characterization and geographical discrimination of commercial *Citrus* spp. honeys produced in different Mediterranean countries based on minerals, volatile compounds and physicochemical parameters, using chemometrics. **Karabagias, I.K.**, Louppis, P.A., Karabournioti, S., Kontakos, S., Papastephanou, C., Kontominas, M.G. (2017). *Food Chemistry*, 217, 445-455. **IF: 8,8.**
16. Characterization and classification of commercial thyme honeys produced in specific Mediterranean countries according to geographical origin, using physicochemical parameter values and mineral content in combination with chemometrics. **Karabagias, I.K.**, Louppis, P.A., Karabournioti, S., Kontakos, S., Papastephanou, C., Kontominas, M.G. (2017). *European Food Research and Technology*, 243(5), 889-900. **IF: 3,3.**
17. Volatile fraction of commercial thyme honeys produced in Mediterranean regions and key volatile compounds for geographical discrimination: A chemometric approach. **Karabagias, I.K.**, Halatsi, E.Z., Kontakos, S., Karabournioti, S., Kontominas M.G. (2017). *International Journal of Food Properties*, 20 (11), 2699-2710. **IF: 2,9.**

18. Combined effect of ozonation and packaging on shelf life extension of fresh chicken legs during storage under refrigeration. Ioanna N. Gertzou, Panagiotis E. Drosos, **Ioannis K. Karabagias**, and Kyriakos A. Riganakos. *Journal of Food Science and Technology*, 53(12), 4270-4277. **IF: 3,10.**
19. Differentiation of fresh Greek orange juice of the Merlin cultivar according to geographical origin based on the combination of organic acid and sugar content as well as physico-chemical parameters using chemometrics. Christos Nikolaou, **Ioannis K. Karabagias**, Ilias Gatzias, Stavros Kontakos, Anastasia Badeka, and Michael G. Kontominas (2017). *Food Analytical Methods*, 10(7), 2217-2228. **IF: 2,9.**
20. Characterization and geographical discrimination of saffron from Greece, Spain, Iran, and Morocco based on volatile and bioactivity markers, using chemometrics. **Ioannis K. Karabagias**, Marina Koutsoumpou, Vasiliki Liakou, Stavros Kontakos, and Michael G. Kontominas (2017). *European Food Research and Technology*, 243(9), 1577-159. **IF: 3,3.**
21. Impact of physicochemical parameters, pollen grains and phenolic compounds for the correct geographical differentiation of fir honeys produced in Greece as assessed by multivariate analyses. **Ioannis K. Karabagias**, Evangelia Z. Halatsi, Sofia Karabournioti, Stavros Kontakos, Michael G. Kontominas. (2017). *International Journal of Food Properties*, 20, S520-S533. **IF: 2,9.**
22. Effect of combination of ozonation and vacuum packaging on shelf life extension of fresh chicken legs during storage under refrigeration. Ioanna N. Gertzou, **Ioannis K. Karabagias**, Panagiotis E. Drosos, and Kyriakos A. Riganakos (2017). *Journal of Food Engineering*, 213, 18-26. **IF: 5,5.**
23. Determination of antioxidant activity of surface treated PET films coated with rosemary and clove extracts. Hebatullah H. Farghal, **Ioannis Karabagias**, Mayyada El Sayed, and Michael G. Kontominas (2017). *Packaging Technology and Science*, 30(12), 799-808. **IF: 2,6.**
24. Comparison of UV-C and thermal treatments for the preservation of carrot juice. Kyriakos A. Riganakos, **Ioannis K. Karabagias**, Ioanna Gertzou, and Mario Stahl (2017). *Innovative Food Science and Emerging Technologies*, 42, 165-172. **IF: 6,6.**
25. Botanical discrimination of Greek unifloral honeys based on mineral content in combination with physicochemical parameter analysis, using a validated chemometric approach. Artemis P. Louppis, **Ioannis K. Karabagias**, Stavros Kontakos, Michael G. Kontominas, Chara Papastephanou (2017). *Microchemical Journal*, 135, 180-189. **IF: 4,80.**
26. The impact of different heating temperatures on physicochemical, colour attributes, and antioxidant activity parameters of Greek honeys. Karabagias, V.K., **Karabagias, I.K.**, Gatzias, I. (2018). *Journal of Food Process Engineering*, 41(3), e12668. **IF: 3,0.**

27. Characterization and differentiation of sheep's milk from Greek breeds based on physicochemical parameters, fatty acid composition and volatile profile. Gatzias, I., **Karabagias, I.**, Kontakos, S., Kontominas, M., Badeka, A. (2018). *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 98(10), 3935-3942. **IF: 4,10.**
28. Geographical discrimination of pine and fir honeys using multivariate analyses of major and minor honey components identified by <sup>1</sup>H NMR and HPLC along with physicochemical data. **Karabagias, I.K.**, Vlasiou, M., Kontakos, S., Drouza, C., Kontominas, M.G., Keramidis, A.D. (2018). *European Food Research and Technology*, 244(7), 1249-1259. **IF: 3,3.**
29. The effect of different gaseous ozone treatments on physicochemical characteristics and shelf life of apricots stored under refrigeration. Andreas A. Panou, **Ioannis K. Karabagias**, Kyriakos A. Riganakos (2018). *Journal of Food Processing and Preservation*, 42(5), e13614. **IF: 2,5.**
30. Characterization and botanical differentiation of monofloral and multifloral honeys produced in Cyprus, Greece and Egypt using physicochemical parameter analysis and mineral content, in conjunction with supervised statistical techniques. **Ioannis K. Karabagias**, Artemis Louppis, Stavros Kontakos, Chryssoula Drouza, Chara Papastefhanou (2018). *Journal of Analytical Methods in Chemistry*, 2018, Article ID 7698251, 10 pages. **IF: 2,6.**
31. Bio-Functional Properties of Bee Pollen: The Case of ‘‘Bee Pollen Yoghurt’’. **Karabagias, I.K.K.**, Karabagias, V.K.K., Gatzias, I., Riganakos, K.A. (2018). *Coatings* 2018, 8(12), 423. **IF: 3,4.**
32. Volatile Profile of Raw Lamb Meat Stored at 4±1 °C: The Potential of Specific Aldehyde Ratios as Indicators of Lamb Meat Quality. **Ioannis Konstantinos Karabagias** (2018). *Foods*, 7, 40. **IF: 5,2.**
33. Discrimination of clover and citrus honeys from Egypt according to floral type using easily assessable physicochemical parameters and discriminant analysis: An external validation of the chemometric approach. **Ioannis K. Karabagias**, Sofia Karabournioti (2018). *Foods*, 7, 70. **IF: 5,2.**
34. Characterization of Eucalyptus, Chestnut and Heather Honeys from Portugal Using Multi-Parameter Analysis and Chemo-Calculus. **Karabagias, I.K.**, Maia, M., Karabagias, V.K., Gatzias, I., Badeka, A. (2018). *Foods* 7(12), 194. **IF: 5,2.**
35. Volatile metabolites or pollen characteristics as regional markers of monofloral thyme honey? **Karabagias, I.K.** (2018). *Separation Science Plus*, 1(2), 83-92. **IF: 1,1.**
36. Volatile Fingerprints of Common and Rare Honeys Produced In Greece: In Search of PHVMs with Implementation of the Honey Code. **Ioannis K. Karabagias**, Christos Nikolaou, Vassilios K. Karabagias (2019). *European Food Research and Technology*, 245(1), 23-39. **IF: 3,3.**

37. Shelf life extension of greenhouse tomatoes using ozonation in combination with packaging under refrigeration. Karakosta, E.K., **Karabagias, I.K.**, Kyriakos A. Riganakos, K.A. (2019). *Ozone: Science & Engineering*, 41(5), 389-397. **IF: 2,7.**
38. Seeking of reliable markers related to Greek nectar honey geographical and botanical origin identification based on sugar profile by HPLC-RI and electro-chemical parameters using multivariate statistics. **Karabagias, I.K.K.** (2019). *European Food Research and Technology*, 245(4), 805-816. **IF: 3,3.**
39. Characterization of prickly pear juice by means of shelf life, sensory notes, physicochemical parameters and bio-functional properties. Vassilios K. Karabagias, **Ioannis K. Karabagias**, Ilias Gatzias, Kyriakos A. Riganakos (2019). *Journal of Food Science and Technology*, 56(8), 3646-3659. **IF: 3,1.**
40. Nutritional aspects and botanical origin recognition of Mediterranean honeys based on the ‘‘mineral imprint’’ with the application of supervised and non-supervised statistical techniques. **Ioannis K. Karabagias**, Artemis P. Louppis, Anastasia Badeka, Chara Papastephanou, Michael G. Kontominas (2019). *European Food Research and Technology*, 245(9), 1939-1949. **IF: 3,3.**
41. Rapid screening of olive oil cultivar differentiation based on selected physicochemical parameters, pigment content and fatty acid composition using advanced chemometrics. **Ioannis K. Karabagias**, Anastasia Badeka, Grazia Casiello, Francesco Longobardi, Michael G. Kontominas (2019). *European Food Research and Technology*, 245(9), 2027-2038. **IF: 3,3.**
42. Preparation and evaluation of antioxidant packaging films made of polylactic acid containing thyme, rosemary and oregano essential oils. Amr Zeid, **Ioannis K. Karabagias**, Madonna Nassif, Michael G. Kontominas (2019). *Journal of Food Processing and Preservation*, 43(10), e14102. **IF: 2,5.**
43. Physico-chemical parameters, phenolic profile, in vitro antioxidant activity and volatile compounds of Ladastacho (*Lavandula stoechas*) from the region of Saidona. **Ioannis K. Karabagias**, Vassilios K. Karabagias, Kyriakos A, Riganakos (2019). *Antioxidants*, 8, 80. **IF: 7,0.**
44. Valorization of prickly pear juice geographical origin based on mineral and volatile compound contents Using LDA (2019). Vassilios K. Karabagias, **Ioannis K. Karabagias**, Artemis Louppis, Anastasia Badeka, Michael G. Kontominas, Chara Papastephanou. *Foods*, 8, 123. **IF: 5,2.**
45. Two-way characterization of beekeepers’ honey according to botanical origin on the basis of mineral content analysis using ICP-OES implemented with multiple chemometric tools (2019). Artemis Panormitis Louppis, **Ioannis Konstantinos Karabagias**, Chara Papastephanou, Anastasia Badeka. *Foods*, 8, 210. **IF: 5,2.**
46. Geographical differentiation of Cypriot multifloral honeys through specific volatile compounds and the use of DFA. **Karabagias, I.K.**, Papastephanou, C., Karabagias, V.K. (2019). *AIMS Agriculture and Food*, 4(1): 149–162. **IF: 1,8.**



47. The honey volatile code: A collective study and extended version (2019). **Ioannis K. Karabagias**, Vassilios K. Karabagias, Anastasia V. Badeka. *Foods*, 8, 508. **IF: 5,2.**
48. A decisive strategy for monofloral honey authentication using analysis of volatile compounds and pattern recognition techniques (2020). **Ioannis Karabagias**, Anastasia Badeka, Michael G. Kontominas. *Microchemical Journal*, 152,104263. **IF: 4,8.**
49. Palynological, physico-chemical and bioactivity parameters determination, of a less common Greek honeydew honey: ‘‘ dryomelo’’ (2020). **Ioannis K. Karabagias**, Sofia Karabournioti, Vassilios K. Karabagias, Anastasia V. Badeka. *Food Control* 109:106940. **IF: 6,0.**
50. Bio-functional alcoholic beverage preparation using prickly pear juice and its pulp in combination with sugar and blossom honey (2020). Vassilios K. Karabagias, **Ioannis K. Karabagias**, Mariza Prodromiti, Ilias Gatzias, Anastasia Badeka. *Food Bioscience*, 35, 100591. **IF: 5,2.**
51. Prickly pear seed oil by shelf-grown cactus fruits: Waste or maste? Vassilios K. Karabagias, **Ioannis K. Karabagias**, Ilias Gatzias, Anastasia V. Badeka (2020). *Processes*, 8(2), 132. **IF: 3,5.**
52. Quality and origin characterisation of Portuguese, Greek, Oceanian, and Asian honey, based on poly-parametric analysis hand in hand with dimension reduction and classification techniques (2020). **Ioannis K. Karabagias**, Miguel Maia, Vassilios K. Karabagias, Ilias Gatzias, Anastasia V. Badeka. *European Food Research and Technology*, 246(5), 987-1006. **IF: 3,3.**
53. Possible complementary packaging label in honey based on the correlations of antioxidant activity, total phenolic content, and effective acidity, in light of the F.O.P index using mathematical modelling (2020). **Ioannis K. Karabagias**, Vassilios K. Karabagias, Anastasia Badeka. *European Food Research and Technology*, 246, 1307-1316. **IF: 3,3.**
54. Geographical differentiation of feta cheese from northern Greece based on physicochemical parameters, volatile compounds, and fatty acid profile (2020). Ilias Gatzias, **Ioannis Karabagias**, Michael Kontominas, Anastasia Badeka (2020). *LWT-Food science and Technology*, 131, 109615. **IF: 6,0.**
55. Palynological, physicochemical, biochemical and aroma fingerprints of two rare honey types. **Ioannis K. Karabagias**, Miguel Maia, Sofia Karabournioti, Ilias Gatzias, Vassilios K. Karabagias, Anastasia Badeka (2020). *European Food Research and Technology*, 246, 1725-1739. **IF: 3,3.**
56. Shelf life evaluation of fresh chicken burgers based on the combination of chitosan dip and vacuum packaging under refrigerated storage (2020). Eleni Assanti, Vassilios K. Karabagias, **Ioannis K. Karabagias**, Anastasia Badeka, Michael G. Kontominas. *Journal of Food Science and Technology*, 58, 870-883. **IF: 3,1.**
57. Effect of gamma-irradiation on sensory characteristics, physicochemical parameters and shelf life of strawberries, stored under refrigeration (2020). Andreas Panou, **Ioannis Karabagias**, Kyriakos Riganakos. *International Journal of Fruit Science*, 20(2), 191-206. **IF: 2,4.**

58. Physico-chemical parameters complemented with aroma compounds fired up the varietal discrimination of wine using statistics (2020). **Ioannis K. Karabagias**, Dionysia Sykalia, Alberto Mannu, Anastasia Badeka. *European Food Research and Technology*, 246, 2233-2248. **IF: 3,3.**
59. <sup>13</sup>C NMR-based chemical fingerprint for the varietal and geographical discrimination of wines (2020). Alberto Mannu, **Ioannis K. Karabagias**, Maria Enrica Di Pietro, Salvatore Baldino, Vassilios K. Karabagias, and Anastasia V. Badeka. *Foods*, 9(8), 1040. **IF: 5,2.**
60. In search of the EC<sub>60</sub>: The case study of bee pollen, *Quercus ilex* honey, and saffron (2020). **Ioannis Karabagias**, Vassilios Karabagias, Anastasia Badeka. *European Food Research and Technology*, 246, 2451-2459. **IF: 3,3.**
61. New insights on the typification of Hellenic monofloral honeys using selected physico-chemical and bio-chemical indicators coupled with z-score analysis and chemometric models (2020). **Ioannis Karabagias**, Vassilios Karabagias, Chara Papastephanou, Anastasia Badeka. *European Food Research and Technology*, 247, 169-182. **IF: 3,3.**
62. Advances of spectrometric techniques in food analysis and food authentication implemented with chemometrics (2020). **Ioannis Karabagias**. *Foods*, 9(11), 1550. **IF: 5,2.**
63. <sup>13</sup>C NMR dataset qualitative analysis of Grecian wines. Alberto Mannu, Ioannis K. Karabagias, Salvatore Baldino, Cristina Prandi, Vassilios Karabagias, Anastasia Badeka (2020). *Data*, 5(3), 78. **IF: 2,6.**
64. Volatilome of white wines as indicator of authenticity and adulteration control using statistical analysis (2021). **Ioannis Karabagias**, Vassilios Karabagias, Anastasia Badeka. *Australian Journal of Grape and Wine Research*, 27(3), 269-279. **IF: 2,8.**
65. Physicochemical parameters and volatile compounds of herbal teas as indicators of products' brand name using chemometrics (2021). **Ioannis Karabagias**, Anastasia Badeka. *European Food Research and Technology*, 247, 961–974. **IF: 3,3.**
66. Development and characterization of a nutritionally rich spray-dried honey powder (2021). Yogita Suhag, Gulzar Ahmad Nayik, **Ioannis K. Karabagias**, Vikas Nanda. *Foods*, 10 (1), 162. **IF: 5,2.**
67. Aroma identification of Greek bee pollen using HS-SPME/GC–MS (2021). **Karabagias, I.K.**, Karabagias, V.K., Karabournioti, S., Badeka A.V. *European Food Research and Technology*, 247, 1781-1789. **IF: 3,3.**
68. Effect of Frying and Roasting Processes on the Oxidative Stability of Sunflower Seeds (*Helianthus annuus*) under Normal and Accelerated Storage Conditions (2021). Valdés García,

- A., Beltrán Sanahuja, A., **Karabagias, I.K.**, Badeka, A., Kontominas, M.G., Garrigós, M.C. *Foods*, 10, 944. **IF: 5,2.**
69. Optimization and development of ready to eat chocolate coated roasted flaked rice as instant breakfast food (2021). Shiv Kumar, Poonam Baniwal, Gulzar Ahmad Nayik, Khalid Ali Khan, Hamed A Ghramh, Harish Kumar, Kamlesh Prasad, **Ioannis Konstantinos Karabagias**. *Foods*, 10(7), 1658. **IF: 5,2.**
70. Consolidated bioprocessing of starch based on a bilayer cell factory without genetic modification of yeast (2021). A. Drosos, K. Boura, A. Dima, **I. K. Karabagias**, Poonam S. Nigam, M. Kanellaki, A. A. Koutinas. *Environmental Technology & Innovation*, 24, 101844. **IF: 7,1.**
71. Nutritional Profile and Potential Health Benefits of Super Foods: A Review (2021). Yash D Jagdale, Saurabh V Mahale, Beenish Zohra, Gulzar Ahmad Nayik, Aamir Hussain Dar, Khalid Ali Khan, Gholamreza Abdi, **Ioannis Konstantinos Karabagias**. *Sustainability*, 13(16), 9240. **IF: 3,9.**
72. *In vitro* antibacterial activity of gelatin-nanochitosan films incorporated with *Zataria multiflora* Boiss essential oil and its influence on microbial, chemical, and sensorial properties of chicken breast meat during refrigerated storage (2021). Iman Hematizad, Ali Khanjari, Afshin Akhondzadeh Bast **Ioannis K. Karabagias**, Negin Noori, Freshteh Ghadami, Fatemeh Gholami, Reza Teimourifard. *Food Packaging and Shelf Life*, 30, 100751. **IF: 8,0.**
73. Geographical origin discrimination of ‘ ‘ Ntopia ’ ’ olive oil cultivar from Ionian Islands using volatile compounds analysis and computational statistics (2021). Effimia Eriotou, **Ioannis K. Karabagias**, Sofia Maina, Dionysios Koulougliotis, Nikolaos Kopsahelis. *European Food Research and Technology*, 247, 3083-3098. **IF: 3,3.**
74. Development of antibacterial biocomposites based on poly (lactic acid) with spice essential oil (*Pimpinella anisum*) for food applications (2021). Negin Noori, Ali Khanjari, Mohammadreza Rezaeigolestani, **Ioannis Konstantinos Karabagias**, Sahar Mokhtari. *Polymers*, 13(21), 3791. **IF: 5,0.**
75. Antioxidant properties of bee products derived from medicinal plants as beekeeping sources (2021). Alessandra Durazzo, Massimo Lucarini, Manuela Plutino, Giuseppe Pignatti, **Ioannis K. Karabagias**, Erika Martinelli, Eliana B. Souto, Antonello Santini, Luigi Lucini. *Agriculture*, 11(11), 1136. **IF: 3,6.**
76. Headspace volatile compounds fluctuations in honeydew honey during storage at in-house conditions (2022). **Ioannis K. Karabagias**. *European Food Research and Technology*, 248, 715-726. **IF: 3,3.**

77. A targeted chemometric evaluation of the volatile compounds of *Quercus ilex* honey in relation to its provenance (2022). **Ioannis K. Karabagias**, Vassilios K. Karabagias, Gulzar Ahmad Nayik, Ilias Gatzias, Anastasia V. Badeka. *LWT-Food Science & Technology*, 154, 112588. **IF: 6,0**.
78. Consolidated bioprocessing of lactose into lactic acid and ethanol using non-engineered cell factories (2022). Vassilios Panagopoulos, Konstantina Boura, Agapi Dima, **Ioannis K. Karabagias**, Loulouda Bosnea, Poonam S.Nigam, Maria Kanellaki, Athanasios A. Koutinas. *Bioresource Technology*, 345, 126464. **IF: 11,4**.
79. Fungicides in Europe during the 21st century: a comparative assessment using agri-environmental indices of EU27 (2022). Vassilios Triantafyllidis, Chariklia Kosma, **Ioannis K. Karabagias**, Anastasios Zotos, Antonios Pittaras, George Kehayias. *Water, Air, & Soil Pollution*, 233, 52. **IF: 2,9**.
80. The honey bee *Apis mellifera*: an insect at the interface between human and ecosystem health (2022). Giulia Papa, Roberto Maier, Alessandra Durazzo, Massimo Lucarini, **Ioannis K. Karabagias**, Manuela Plutino, Elisa Bianchetto, Rita Aromolo, Giuseppe Pignatti, Andrea Ambrogio, Marco Pellicchia, Ilaria Negri. *Biology*, 11(2), 233. **IF: 4,2**.
81. HS-SPME/GC-MS metabolomic analysis for the identification of exogenous volatile metabolites of monofloral honey and quality control suggestions (2022). **Ioannis K. Karabagias**. *European Food Research and Technology*, 248, 1815-1821. **IF: 3,3**.
82. Use of Fe (II) and H<sub>2</sub>O<sub>2</sub> along with Heating for the Estimation of the Browning Susceptibility of White Wine (2022). Sofia Voltea, **Ioannis K. Karabagias**, Ioannis G. Roussis. *Applied Sciences*, 12(9), 4422. **IF: 2,7**.
83. Effect of Antimicrobial and Antioxidant rich Pomegranate Peel Based Edible Coatings on Quality and Functional Properties of Chicken Nuggets (2022). Sadaf Bashir, Muhammad Sajid Arshad, Waseem Khalid, Gulzar Ahmad Nayik, Sami Al Obaid, Mohammad Javed Ansari, Andres Moreno, **Ioannis K. Karabagias**. *Molecules*, 27(14), 4500. **IF: 4,6**.
84. Effect of cellulose-chitosan hybrid-based encapsulation on the viability and stability of probiotics under simulated gastric transit and in kefir (2022). Muhammad Afzaal, Farhan Saeed, Huda Ateeq, Yasir Abbas Shah, Muzamal Hussain, Ahsan Javed, Ali Ikram, Muhammad Ahtisham Raza, Gulzar Ahmad Nayik, Saleh Alfarraj, Mohammad Javed Ansari, **Ioannis K. Karabagias**. *Biomimetics*, 7(3) 109. **IF: 4,5**.
85. Beneficial effects of *Pistacia terebinthus* resin on wine making (2022). Michalis Kallis, Konstantina Boura, **Ioannis K. Karabagias**, Maria Kanellaki, Athanasios A Koutinas. *Applied Sciences*, 12(18), 9097. **IF: 2,7**.
86. Characterization and differentiation of fresh orange juice variety based on conventional physicochemical parameters, flavonoids, and volatile compounds using chemometrics (2022). Maria Vavoura, **Ioannis K. Karabagias**, Ioanna Kosma, Anastasia Badeka, Michael Kontominas. *Molecules*, 27(19), 6166. **IF: 4,6**.

87. Effect of *Stevia rebaudiana* aqueous extract and microencapsulation on the survivability of *Bifidobacterium bifidum* Bb-12 and *Lactobacillus acidophilus* La-5 in functional ice cream (2022). Sayed Attaul Haq Banureea, Negin Noori, Hassan Gandomi, Ali Khanjari, **Ioannis K. Karabagias**, Azita Faraki, Fereshteh Ghadami, Asghar Azizian, Sayed Ziaulhaq Banuree. International Journal of Food Science and Technology, 57(12), 7615-7621. **IF: 3,3**.
88. Giannakas, Aris E., Constantinos E. Salmas, Dimitrios Moschovas, Vassilios K. Karabagias, **Ioannis K. Karabagias**, Maria Baikousi, Stavros Georgopoulos, Areti Leontiou, Katerina Katerinopoulou, Nikolaos E. Zafeiropoulos, and et al. (2023). Development, Characterization, and Evaluation as Food Active Packaging of Low-Density-Polyethylene-Based Films Incorporated with Rich in Thymol Halloysite Nanohybrid for Fresh “Scaloppini” Type Pork Meat Fillets Preservation. Polymers 15(2), 282. **IF: 5,0**.
89. Aneela Shamshad, Iahtisham-UI-Haq, Masood Sadiq Butt, Gulzar Ahmad Nayik, Sami Al Obaid, Mohammad Javed Ansari, **Ioannis Konstantinos Karabagias**, Nazmul Sarwar, Seema Ramniwas (2023). Effect of storage on physicochemical attributes of ice cream enriched with microencapsulated anthocyanins from black carrot. Food Science & Nutrition. <https://doi.org/10.1002/fsn3.3384>. **IF: 3,9**.
90. Noshad, M., Behbahani, B.A. & **Karabagias, I.K.**(2023). Volatilomic with chemometrics: a toward authentication approach for food authenticity control. European Food Research and Technology. <https://doi.org/10.1007/s00217-023-04291-0>. **IF: 3,3**
91. Vassilios Triantafyllidis, Antonios Mavroeidis, Chariklia Kosma, **Ioannis Konstantinos Karabagias**, Anastasios Zotos, George Kehayias, Dimitrios Beslemes, Ioannis Roussis, Dimitrios Bilalis, Garyfalia Economou & Ioanna Kakabouki (2023). Water, Air, & Soil Pollution, 234,94. **IF: 2,9**.
92. **Karabagias, I.K.**, Nayik, G.A. (2023). Machine Learning Algorithms Applied to Semi-Quantitative Data of the Volatilome of Citrus and Other Nectar Honeys with the Use of HS-SPME/GC–MS Analysis, Lead to a New Index of Geographical Origin Authentication. Foods, 12(3), 509. **IF: 5,2**.
93. Salmas CE, Giannakas AE, Karabagias VK, Moschovas D, **Karabagias IK**, Gioti C, Georgopoulos S, Leontiou A, Kehayias G, Avgeropoulos A, Proestos C. (2023). Development and Evaluation of a Novel-Thymol@Natural-Zeolite/Low-Density-Polyethylene Active Packaging Film: Applications for Pork Fillets Preservation. Antioxidants, 12(2), 523. **IF: 7,0**.
94. Sykalia, Dionysia, Yvonne Chrisostomidou, and **Ioannis K. Karabagias** (2023). An Exploratory Research Regarding Greek Consumers’ Behavior on Wine and Wineries’ Character. Beverages, 9(2), 43. **IF: 3,5**.
95. Panou, Andreas, and **Ioannis Konstantinos Karabagias** (2023). Biodegradable Packaging Materials for Foods Preservation: Sources, Advantages, Limitations, and Future Perspectives. Coatings 13(7), 1176. **IF: 3,4**.

96. Ammara Tukassar, Rizwan Shukat, Rizwan Shukat, Iahtisham Ul Haq,....., **Ioannis Karabagias**, Nazmul Sarwar (2023). Compositional profiling and sensory analysis of cauliflower by-products (CBP)-enriched muffins. Food Science & Nutrition (In Press). **IF: 3,9.**
97. Giannakas AE, Karabagias VK, Moschovas D, Leontiou A, **Karabagias IK**, Georgopoulos S, Karydis-Messinis A, Zaharioudakis K, Andritsos N, Kehayias G, et al. (2023). Thymol@activated Carbon Nanohybrid for Low-Density Polyethylene-Based Active Packaging Films for Pork Fillets' Shelf-Life Extension. Foods, 12(13), 2590. **IF: 5,2.**
98. Dimitrios G. Lazaridis, Vassilios K. Karabagias, **Ioannis K. Karabagias**, Nikolaos D. Andritsos, Aris E. Giannakas (2023). Physicochemical and phytochemical characterization of green coffee, cinnamon clove, and nutmeg EGO, and aroma evaluation of the raw powders. European Food Research and Technology, <https://doi.org/10.1007/s00217-023-04367-x>. **IF: 3,3.**

Άθροισμα IF (SIF) (N=98): **423,496.**  
Μέσος όρος IF (AIF) (N=98): **4,32.**

**Εισηγητής συγγραφέας (Corresponding author): 64/98 (65,31%)**

**1ο Όνομα: 46/97 (47,42%)**

**2ο Όνομα: 25/97 ( 25,77%)**

### Αναφορές (Citations)

Scopus: Συνολικές αναφορές: 2127; Ετεροαναφορές: 1906.

ResearchGate: 2543.

H-index =23-26.

Google Scholar: 2940, H-index= 29, **i10-index=61** (**i10-index**: Ο αριθμός των δημοσιεύσεων που περιλαμβάνουν τουλάχιστον 10 παραθέσεις τα τελευταία 5 χρόνια ).

### **(B) ΔΗΜΟΣΙΕΥΣΕΙΣ ΣΕ ΔΙΕΘΝΗ ΠΕΡΙΟΔΙΚΑ ΧΩΡΙΣ ΔΕΙΚΤΗ ΑΠΗΧΗΣΗΣ (ΕΚΤΟΣ WEB OF SCIENCE-SCIENCE CITATION INDEX)**

1) Monitoring major sugars in Greek commercial fir honey and their role in geographical differentiation, using chemometrics. **Ioannis Konstantinos Karabagias** (2016). Global Journal of Medical Research, 16(2), 12-20.

2) Characterization and Geographical Classification of Greek Fir Honeys Based on Physicochemical Parameters, Colour Attributes, and Volatile Compounds Using Chemometrics. **Ioannis K. Karabagias**, Evangelia Z. Halatsi, Stavros Kontakos, Michael G. Kontominas. (2017). IOSR Journal of Agriculture and Veterinary Science, 10(1), 16-22.

- 3) The impact of geographical origin on specific properties of pine honey. **Karabagias IK**, Nikolaou C, Gatzias I. (2017). *Annals of Advances in Chemistry*, 1, 023-031.
- 4) Pollen characteristics of Egyptian clover honey. Karabournioti, S., **Karabagias, I.K.** (2017). *Journal of Botanical Sciences-Research and Reviews*, 6(3), 32-34.
- 5) Characterization of commercial honeys produced in Australia, Malaysia, New Zealand and Thailand, based on physicochemical, colour, volatile and antioxidant activity parameters. **Karabagias, I.K.** (2017). *IOSR Journal of Agriculture and Veterinary Science*, 10(8), 81-91.
- 6) Volatile profile, pigment content, and *in vitro* radical scavenging activity of flower, thyme, and fir honeys produced in Hellas. **Karabagias, I.K.**, Dimitriou, E., Halatsi, E., Nikolaou, C. (2017). *Journal of Food Chemistry & Nanotechnology*, 3(3), 98-104.
- 7) Lead contamination in honey: A hot issue. **Karabagias, I.K.** (2017). *International Journal of Nutrition and Health Sciences* 1(5), 01-02.
- 8) A preliminary study on adulteration control of Greek monofloral honeys using isotope ratio mass spectrometry. **Karabagias I.K.**, Casiello G. Longobardi F. (2017). *ChemXpress*, 10(3), 01-09.
- 9) Arachis: Nutritional Aspects and Future Perspectives. **Karabagias, I.K.** (2017). *EC Nutrition*, 11(3), 78-80.
- 10) Tracing the *in vitro* antioxidant activity of some rare honeys produced in the Hellenic Zone. **Karabagias, I.K.**, Nikolaou, C., Dimitriou, E., Gatzias, I. (2017). *SM Journal of Nutrition and Metabolism*, 3(2), 1022.
- 11) Volatile Compounds of Freshly Prepared Lemon Juice from the Region of Kalamata. **Karabagias, I.K.** (2017). *SM Analytical and Bioanalytical Techniques*, 2(2), 1013.
- 12) Honey Eating Habits in Greece: From Ancient Times to Present. **Karabagias I.K.**, Karabagias V.K., Halatsi E.Z. (2017). *EC Nutrition SI.01*, 13-14.
- 13) Donkey Milk Exploitation: Health Benefits, Potential Applications and Prospective Invigoration of the Hellenic Economy (2017). **Karabagias I.K.**, Halatsi E.Z. *Agricultural Research & Technology: Open Access Journal*, 12(5): 555863.
- 14) Pasteli: A Nutritious Home-Made Sweet. **Ioannis K Karabagias** (2018). *Acta Scientific Nutritional Health* 2.2: 01-02.
- 15) Deep inside polyphenols of Hellenic thyme honey. Nousias, P., **Karabagias, I.K.**, Riganakos, K.A. (2018). *Austin Journal of Nutrition and Food Sciences*, 6(1), 1098.
- 16) A Targeted Metabolomic Procedure for the Identification of Isophorone Related Compounds in Honey **Ioannis K. Karabagias** (2018). *Journal of Plant Biochemistry & Physiology* 6: 207.
- 17) The Potential of Mixed Honey Types on the Basis of their *In Vitro* Antioxidant Activity: A Challenge for *In Vivo* Clinical Studies. **Ioannis K. Karabagias** (2018). *Acta Scientific Nutritional Health* 2.6.
- 18) Investigation of Yeast and Mould Growth Rate in Chopped Lamb Meat Packaged Under Different Systems during Refrigerated Storage. **Ioannis K. Karabagias** (2018). *Acta Scientific Nutritional Health* 2.8: 47-50.

**Εισηγητής συγγραφέας (Corresponding author): 18/18 (100%)**

**1ο Όνομα: 16/18 (88,89%)**

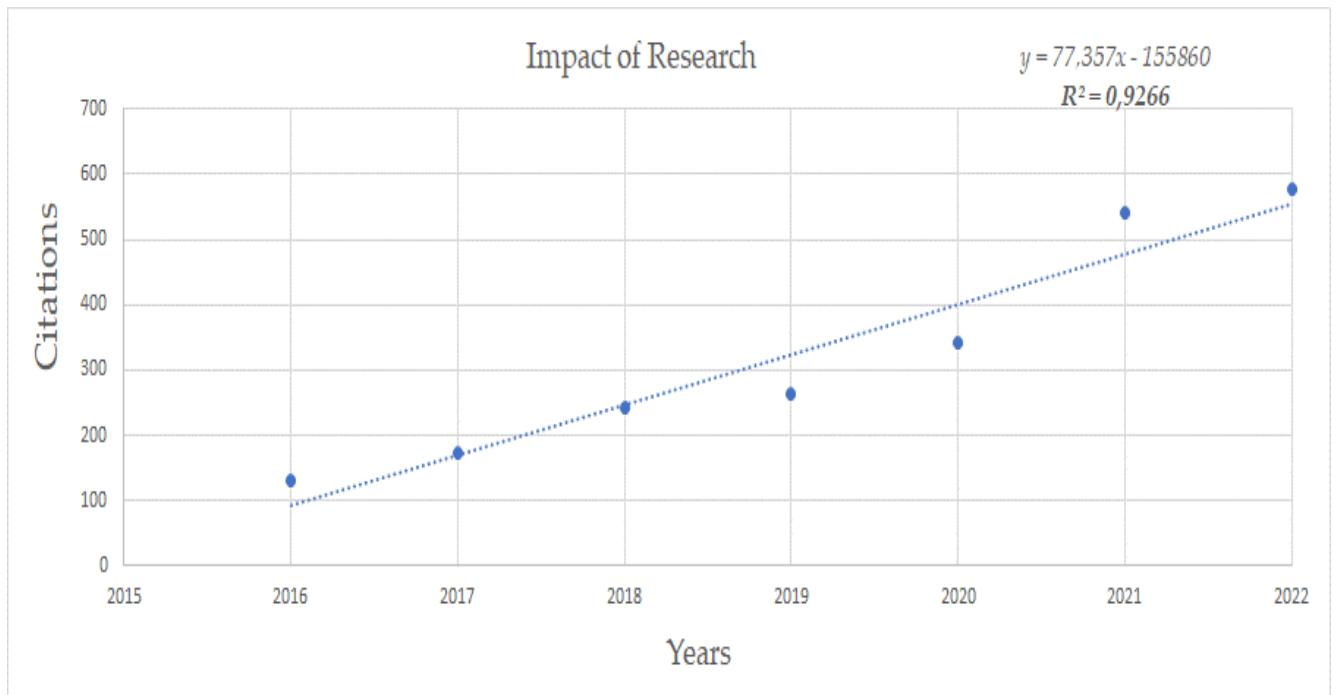
**2ο Όνομα: 2/18 ( 11,11%)**



## ΔΙΕΘΝΗ ΣΥΓΓΡΑΜΜΑΤΑ

- Κεφάλαιο** (Chapter 2). “Effect of light on vitamin loss and shelf life of pasteurized milk packages in PET bottles”. Michael G. Kontominas, Anastasia V. Badeka, Nikolaos Pournis, and **Ioannis Karabagias**. (2012). ‘Food Analysis and Preservation’, Edited by Michael G. Kontominas. CRC Press, Taylor and Francis Group.
- **Κεφάλαιο** (Chapter 29). “Potential Use of Prickly Pear Juice Prepared from Shelf-Grown Cultivars as an Authentic and Nutritional Fruit Supplement” Vassilios K. Karabagias, **Ioannis K. Karabagias**, Anastasia V. Badeka (2021) “*Opuntia* spp.: Chemistry, Bioactivity and Industrial Applications”, Edited by Mohamed Fawzy Ramadan Tamer E. Moussa Ayoub Sascha Rohn, Springer.
- Κεφάλαιο** (Chapter 14). “Future innovations in alcohol-based beverage industry” Vassilios K. Karabagias, **Ioannis K. Karabagias**, Anastasia V. Badeka (2021) “Future Foods: Global Trends, Opportunities and Sustainability Challenges”, Edited by Rajeev Bhat, Elsevier Science & Technology.
- Κεφάλαιο** (Chapter 13). “Potential Risks, Health Safety Features, and Public Acceptance of Nanoparticles in Packaging”. Monika Hans, Rosy Bansal, Gulzar Ahmad Nayik, **Ioannis K. Karabagias**, Mohammad Javed Ansari (2022) “Nanotechnology Interventions in Food Packaging and Shelf Life” Edited by Aamir Hussain Dar, Gulzar Ahmad Nayik, Boca Raton, CRC Press, Taylor & Francis Group.
- Κεφάλαιο** (Chapter 15). “Nutmeg Essential oil” Khanam, M., Dar, A.H., Beg, F., ...Nayik, G.A., **Karabagias, I.K.** (2023), *In Essential Oils: Extraction, Characterization and Applications*, pp. 391–399. Edited by Gulzar Ahmad Nayik and Mohammad Javed Ansari, Elsevier
- Βιβλία**
  - “A mechanistic bio-functional action of Hellenic authentic honeys”. Ioannis K. Karabagias, Chara Papastephanou, Vassilios K. Karabagias, Anastasia Badeka (2019). Edited by **Ioannis K. Karabagias** LAP Lambert Academic Publishing.
  - “Advances of Spectrometric Techniques in Food Analysis and Food Authentication Implemented with Chemometrics” (2020) Edited by **Ioannis K. Karabagias**, Foods MDPI.
  - “In Search of Honey Authentication” (2021), Edited by **Ioannis K. Karabagias**, Cambridge Scholars Publishing.

## ΑΝΑΓΝΩΡΙΣΗ ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΟΥ ΕΡΓΟΥ ΤΑ ΤΕΛΕΥΤΑΙΑ 6 ΕΤΗ



## ΔΙΠΛΩΜΑΤΑ ΕΥΡΕΣΙΤΕΧΝΙΑΣ ΣΕ ΕΘΝΙΚΟ Η ΔΙΕΘΝΕΣ ΕΠΙΠΕΔΟ

Κατέχω 1 δίπλωμα ευρεσιτεχνίας σε εθνικό επίπεδο.

## ΚΡΙΤΗΣ (REVIEWER) ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΩΝ ΕΡΓΑΣΙΩΝ ΣΤΑ ΔΙΕΘΝΗ ΠΕΡΙΟΔΙΚΑ

- Trends in Food Science and Technology
- Food Hydrocolloids
- Food Chemistry
- Food Research International
- Food Control
- Journal of Food Engineering
- Journal of Hazardous Materials
- LWT-Food Science and Technology
- Journal of Agricultural and Food Chemistry
- International Journal of Gastronomy and Food Science
- Journal of Food Processing and Preservation
- Journal of Food and Drug Analysis
- European Food Research and Technology
- International Journal of Food Science and Technology
- Journal of Food Composition and Analysis
- Journal of Apicultural Research
- Journal of Food Safety
- Food Analytical Methods
- International Journal of Clinical Research and Trials
- Journal of Pharmaceutical Analysis
- Molecules
- Grana
- Microchemical Journal
- Journal of Separation Science
- Czech Journal of Food Sciences
- Journal of Food Quality
- International Journal of Clinical Nutrition & Dietetics

- EC Nutrition
- Environmental Geochemistry and Health
- Food Technology and Preservation Journal
- Journal of Food Nutrition & Health
- Journal of Food Science and Nutrition
- Saudi Pharmaceutical Journal
- Natural Product Communications
- Foods
- Journal of Cell Science and Mutations
- British Food Journal
- Coatings
- Journal of Taibah University Medical Sciences
- International Journal of Food Properties
- Italian Journal of Animal Science
- Journal of Cleaner Production
- Ain Shams Engineering Journal
- Journal of Food Science and Technology
- Journal of Food Measurement and Characterization
- International Journal of Applied Ceramic Technology
- Food Reviews International
- Journal of Food Science
- European Journal of Lipid Science and Technology
- Food Science & Nutrition
- Plant Physiology and Biochemistry
- Critical Reviews in Food Science and Nutrition
- Sustainability
- Pure and Applied Chemistry (IUPAC)
- Ozone: Science & Engineering
- Journal of Stored Products Research
- Journal of Mass Spectrometry
- Ore Geology Reviews
- Arabian Journal of Chemistry
- Journal of the Science of Food and Agriculture

- Biomolecules
- Sustainability
- Chemistry Journal
- Materials
- International Journal of Fruit Science
- Membranes
- Spectrochimica Acta Part A: Molecular and Biomolecular Spectroscopy
- Heliyon
- Natural Product Research
- Grasas y Aceites: International Journal of Fats and Oil
- Journal of King Saud University
- Antibiotics
- SN Applied Sciences
- Bulletin of Environmental Contamination and Toxicology
- International Journal of Environmental Research and Public Health
- Archives of Industrial Hygiene and Toxicology
- Arabian Journal of Chemistry
- ACS Food Science & Technology
- Journal of Fungi
- Nanomaterials
- Food Science and Technology
- Resources
- Gels
- Polymers
- Nutrients
- Metabolites
- Animals
- Scientific Reports
- Chemistry

#### **ΜΕΛΟΣ ΕΚΔΟΤΙΚΗΣ ΟΜΑΔΑΣ ΣΕ ΔΙΕΘΝΗ ΠΕΡΙΟΔΙΚΑ**

- Eurasian Journal of Analytical Chemistry (Scopus)
- Sustainability (Scopus-Web of Science)
- ChemXpress
- SM Nutrition and Food Science
- Novel Techniques in Nutrition & Food Science

- International Journal of Clinical Nutrition & Dietetics
- EC Nutrition
- International Journal of Nutrition and Health Sciences
- Acta Scientific Nutritional Health
- Current Investigations in Agriculture and Current Research
- International Journal of Food and Bioscience
- Horizon Journal of Agriculture & Food Science

### **ΜΕΛΟΣ ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΗΣ ΘΕΜΑΤΟΛΟΓΙΑΣ ΣΕ ΔΙΕΘΝΗ ΠΕΡΙΟΔΙΚΑ (TOPIC BOARD MEMBER)**

- ✓ Foods

#### **ΚΡΙΤΗΣ ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΩΝ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΩΝ**

-Funding scheme SONATA, “Functional and sensorial properties of polish-originated honeys and their alcoholic fermented beverages in aspects of their antioxidant potential, phytochemicals content and Maillard reaction formation”. Executive Government Agency of National Science Center, Poland. **Budget: 547,950 (PLN).**

-PRELUDIUM 14, “Research into regulating the level of potentially harmful Maillard and caramelization reaction products in gluten-free bread”. Executive Government Agency of National Science Center, Poland. **Budget: 185,700 (PLN).**

#### **ΚΡΙΤΗΣ ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΩΝ ΠΡΟΤΑΣΕΩΝ ΤΗΣ ΙΤΑΛΙΑΣ**

- ✓ REPRISE (Register of Expert Peer Reviewers for Italian Scientific Evaluation).

#### **ΚΡΙΤΗΣ ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΩΝ ΕΡΓΑΣΙΩΝ ΣΕ ΔΙΕΘΝΗ ΣΥΝΕΔΡΙΑ**

- ✓ International Conference on Materials Chemistry and Environmental Protection (MEEP2018)

#### **ΥΠΟΒΟΛΗ ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΩΝ ΠΡΟΤΑΣΕΩΝ**

- ✓ Πρόταση ΚΥΠΕ 7734/B49. Εκπόνηση σχεδίων Ερευνητικών & Τεχνολογικών Αναπτυξιακών έργων Καινοτομίας» (ΑγροΕΤΑΚ) (Πράξη ΑγροΕΤΑΚ) (2014).ΕΛΓΟ-ΔΗΜΗΤΡΑ.
- ✓ Υποστήριξη ερευνητών με έμφαση στους νέους ερευνητές». Εκπαίδευση & Δια Βίου Μάθηση (ΕΔΒΜ34, 2017) (<http://www.edulll.gr>). Υπουργείο Παιδείας και Θρησκευμάτων, Ειδική Υπηρεσία Διαχείρισης.
- ✓ 1<sup>η</sup> Προκήρυξη ερευνητικών έργων ΕΛΙΔΕΚ (Ελληνικό Ίδρυμα Έρευνας & Καινοτομίας) για την ενίσχυση Μεταδιδασκτόρων Ερευνητών/τριών (2017).

- ✓ 2<sup>η</sup> Προκήρυξη ερευνητικών έργων ΕΛΙΔΕΚ για την ενίσχυση Μεταδιδασκτόρων Ερευνητών/τριών (2018).
- ✓ Φυσικό Περιβάλλον και Καινοτόμες Δράσεις του Πράσινου Ταμείου (Υπουργείο Περιβάλλοντος & Ενέργειας) (2022).
- ✓ PRIMA, Partnership for Research and Innovation in the Mediterranean Area (2022).
- ✓ Χρηματοδότηση Νέων Ερευνητών/τριών» της Προκήρυξης «Χρηματοδότηση της Βασικής Έρευνας (Οριζόντια υποστήριξη όλων των Επιστημών), Εθνικό Σχέδιο Ανάκαμψης και Ανθεκτικότητας (Ελλάδα 2.0)-ΕΛΙΔΕΚ (2022).

#### **ΠΡΟΣΚΕΚΛΗΜΕΝΟΣ ΕΚΔΟΤΗΣ/ΣΥΝ-ΕΚΔΟΤΗΣ ΣΕ ΔΙΕΘΝΗ ΠΕΡΙΟΔΙΚΑ**

- ✓ Περιοδικό: Foods, Thematic Issue: « Advances of Spectrometric Techniques in Food Analysis and Food Authentication Implemented with Chemometrics ».
- ✓ Περιοδικό: Journal of Food Quality, Thematic Issue: « Implementation of Multivariate Analysis (Chemometrics) for Quality Control and Authentication of Foods » Εκδότης: Professor Yi Chen, State Key Laboratory of Food Science and Technology Nanchang University, Nanchang, Jiangxi, 330047, China.
- ✓ Περιοδικό: Foods, Thematic Issue: « Worldwide Inquiries into Natural Eternity—Wine: Chemical Composition, Stability, Health Benefits, and Authenticity Issues ».
- ✓ Περιοδικό: Foods, Thematic Issue: « Honeybee Products: Analysis, Authenticity and Health Impact ».

#### **ΔΙΑΚΡΙΣΕΙΣ**

- 1994.. Αριστείο Προόδου 6<sup>ο</sup> Γυμνάσιο Καλαμάτας, Μεσσηνία, Πελοπόννησος, Ελλάδα.
- 1992 και 1993. Διακρίσεις PALSΟ στην Αγγλική γλώσσα.
- 1997-1998. Υποτροφία Ι.Κ.Υ για καλύτερη θέση επιτυχόντων στο τμήμα Μηχανολογίας του Τ.Ε.Ι Λάρισας,, Θεσσαλία, Ελλάδα..
- 2014. Πρόσκληση συγγραφής της Διδακτορικής διατριβής σε βιβλίο από το διεθνή εκδοτικό οίκο: LAP Lambert Academic Publishing (LAP LAMBERT Academic Publishing is a trademark of OmniScriptum GmbH & Co. KG).
- 2014. Βεβαίωση διάδοσης της διδακτορικής μου διατριβής στο Αμερικάνικο Πανεπιστήμιο του Καίρου, Τμήμα Χημείας. - Παρουσίαση της διδακτορικής μου διατριβής από τον επισκέπτη Καθ. Μ.Γ. Κοντομηνά στο Αμερικάνικο Πανεπιστήμιο του Καίρου, Τμήμα Χημείας 30 Νοεμβρίου 2014, Θέμα: « Differentiation of botanical and geographical origin of Greek honey using instrumental analysis and chemometrics ».
- 2015. Πρόσκληση συγγραφής της Διδακτορικής διατριβής σε βιβλίο από το διεθνή εκδοτικό οίκο: Nova Science Publishers Inc.,USA.
- 2015- Προσκεκλημένος ομιλητής στην ημερίδα: « Τα προϊόντα της Μέλισσας », Άρτα 28 Μαΐου 2015.
- 2017. Πρόσκληση συγγραφής βιβλίου: « Honey Processing Project», από το διεθνή εκδοτικό οίκο: Springer, New York, USA.
- 2018. Foods-Travel Awards 2018.
- 2021. Ένταξη μου στη λίστα με τους κορυφαίους επιστήμονες του κόσμου (2%) από το Πανεπιστήμιο του Στανφορντ (έκδοση 2021).



-2022. Ένταξη μου στη λίστα με τους κορυφαίους επιστήμονες του κόσμου (2%) από το Πανεπιστήμιο του Στανφορντ (έκδοση 2022).

-2023. Ένταξη μου στη λίστα με τους κορυφαίους επιστήμονες του κόσμου (2%) από το Πανεπιστήμιο του Στανφορντ (έκδοση 2023).

## **ΕΝΔΙΑΦΕΡΟΝΤΑ**

Μέλος της Ένωσης Ελλήνων Χημικών, μουσική, γυμναστική, υπολογιστές, σεμινάρια-ημερίδες-συνέδρια, νέα γνώση.

## **ΆΛΛΕΣ ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΕΣ**

-2003. Πρόεδρος των φοιτητών του τμήματος Χημείας του Πανεπιστημίου Ιωαννίνων.

-01.05.2007-30.09.2007. Εστιατορας-Επόπτης Εστιατορίων ΚΕΔΒ Καλαμάτας, κατά τη διάρκεια της στρατιωτικής θητείας.

-2004 έως σήμερα. Μέλος της Ένωσης Ελλήνων Χημικών.