

# **ΒΙΟΓΡΑΦΙΚΟ ΣΗΜΕΙΩΜΑ**

**Δρ. ΝΙΚΟΛΑΟΥ Δ. ΑΝΔΡΙΤΣΟΥ**

ΕΠΙΚΟΥΡΟΥ ΚΑΘΗΓΗΤΗ  
ΤΜΗΜΑΤΟΣ ΕΠΙΣΤΗΜΗΣ ΚΑΙ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ  
ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟΥ ΠΑΤΡΩΝ

**ΑΓΡΙΝΙΟ**

ΟΚΤΩΒΡΙΟΣ 2023

## ΣΥΝΤΟΜΟ ΒΙΟΓΡΑΦΙΚΟ ΣΗΜΕΙΩΜΑ

### ΝΙΚΟΛΑΟΥ Δ. ΑΝΔΡΙΤΣΟΥ

Ο **Νικόλαος Ανδρίτσος** είναι απόφοιτος του Τμήματος Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων (νυν Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου) του Γεωπονικού Πανεπιστημίου Αθηνών. Μετά την αποφοίτηση έτυχε διαδοχικών υποτροφιών από το Κοινωφελές Ίδρυμα Αλέξανδρος Σ. Ωνάσης για μεταπτυχιακές και διδακτορικές σπουδές στην Ελλάδα αντίστοιχα, τις οποίες και ολοκλήρωσε με επιτυχία στο ανωτέρω Τμήμα αποκτώντας αρχικά Μεταπτυχιακό Δίπλωμα Ειδίκευσης (MSc) στα *Συστήματα Διαχείρισης Ποιότητας και Διασφάλισης Υγιεινής Τροφίμων*, ενώ ακολούθως έλαβε Διδακτορικό Δίπλωμα (PhD) Γεωπονικών Επιστημών στο γνωστικό πεδίο *Μικροβιολογία και Υγιεινή Τροφίμων*.

Από το 2007 έως σήμερα, ο Δρ. Ανδρίτσος έχει συμμετάσχει ως ερευνητικός συνεργάτης ή και ως επισκέπτης ερευνητής (Πολιτειακό Πανεπιστήμιο του Κολοράντο, ΗΠΑ) σε εθνικά και διεθνή ερευνητικά προγράμματα και σε προγράμματα ιδιωτικής πρωτοβουλίας (12 συνολικά ερευνητικά προγράμματα), συνολικής χρηματοδότησης άνω των 3.500.000 ευρώ. Τα ερευνητικά του ενδιαφέροντα εστιάζονται κυρίως στην ταυτοποίηση, τυποποίηση και στον έλεγχο τροφιμογενών παθογόνων βακτηρίων, με χρήση τόσο κλασικών (φαινοτυπικών) όσο και σύγχρονων μοριακών μεθόδων. Στο αντικείμενο της έρευνάς του εντάσσονται επίσης η μικροβιακή οικολογία και η μικροβιολογική ασφάλεια των τροφίμων ζωικής προέλευσης, μαζί με τις αντίστοιχες επιδημιολογικές συσχετίσεις που προκύπτουν, καθώς και η μελέτη της αντοχής σε αντιβιοτικές και αντιμικροβιακές ουσίες στελεχών παθογόνων βακτηρίων που απομονώνονται από τρόφιμα και παρουσιάζουν ενδιαφέρον για τη Δημόσια Υγεία. Ακόμη, η υγιεινολογική κατάσταση και η εφαρμογή κανόνων ορθής υγιεινής πρακτικής στο ευρύτερο οικιακό περιβάλλον του καταναλωτή τροφίμων αποτελούν αντικείμενα μελέτης για τον ίδιο.

Το δημοσιευμένο έργο του στα παραπάνω πεδία περιλαμβάνει την έκδοση δύο (2) διδακτικών πανεπιστημιακών συγγραμμάτων (ΕΥΔΟΞΟΣ), κεφάλαια σε ελληνικούς (1) και διεθνείς (1) συλλογικούς τόμους, καθώς και αξιολογημένες από ομότιμους (peer-reviewed) διεθνείς επιστημονικές εργασίες με τη μορφή άρθρων σε περιοδικά του SCI (16), πρακτικών διεθνών (13) και πανελληνίων (23) συνεδρίων με κριτές, τεχνικών εκθέσεων και περιλήψεων έρευνας (3) και διδακτικών πανεπιστημιακών σημειώσεων (6), με συνολικά 129 (h-index: 6) και 226 (h-index: 7) ετεροαναφορές σύμφωνα με τη βάση δεδομένων Scopus (<https://www.scopus.com/authid/detail.uri?authorId=55371197600>) και Google Scholar (<https://scholar.google.com/citations?user=nl2TRU4AAAAJ&hl=el&oi=ao>) αντίστοιχα (τελευταία ενημέρωση στις 15/10/2023). Εργασίες του έχουν επίσης δημοσιευθεί σε ελληνικά περιοδικά (5) και έχουν ανακοινωθεί σε ελληνικά και διεθνή συνέδρια (19 προφορικές και 17 αναρτημένες ανακοινώσεις). Επιπλέον, ο ίδιος είναι κριτής των διεθνών επιστημονικών περιοδικών *Food Control*, *Food Research International*, *Foodborne Pathogens and Disease*, *Journal of Applied Microbiology*, *Journal of Pure and Applied Microbiology*, *Journal of Food Science*, *Journal of Food Quality*, *BMC Genomics* (SCI) και των *Applied Sciences*, *Biology*, *Pathogens* και *Heliyon* (open-access), ενώ επιπλέον είναι σύμβουλος έκδοσης (editorial consultant) του *Current Topics in Nutraceutical Research*, επιμελητής ανασκόπησης (review editor) στο τμήμα Μικροβιολογία Τροφίμων (Food Microbiology section) του *Frontiers in Microbiology*, καθώς και συνεργάτης έκδοσης (associate editor) στο ειδικό τμήμα Ασφάλεια και Ποιοτικός Έλεγχος Τροφίμων (Food Safety and Quality Control) του περιοδικού *Frontiers in Food Science and Technology* (SCI). Επίσης, συντονίζει ως προσκεκλημένος επιμελητής

(lead guest editor) ειδική έκδοση του επιστημονικού περιοδικού *Applied Sciences* (MDPI open-access, IF = 2,7) με θέμα «Ανίχνευση και έλεγχος τροφιογενών και υδατογενών παθογόνων βακτηρίων» (“Detection and control of foodborne and waterborne pathogenic bacteria”).

Ο Νικόλαος Ανδρίτσος είναι τακτικό μέλος του Γεωτεχνικού Επιμελητηρίου Ελλάδος (ΓΕΩΤΕΕ), μέλος της Διεθνούς Ενώσεως για την Προστασία των Τροφίμων (IAFP) και του Ινστιτούτου Τεχνολόγων Τροφίμων (IFT) των ΗΠΑ. Σήμερα υπηρετεί ως Επίκουρος Καθηγητής στο Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων της Σχολής Γεωπονικών Επιστημών του Πανεπιστημίου Πατρών, με έδρα το Αγρίνιο, ενώ κατά το παρελθόν έχει εργαστεί με επιτυχία τόσο στον ιδιωτικό τομέα, όπου υπήρξε Διευθυντής Μικροβιολογικού Εργαστηρίου και επικεφαλής μικροβιολογικής έρευνας στην εταιρεία «Αναλυτικά Εργαστήρια Αθηνών Α.Ε.» (2013-2021), όσο και στον ερευνητικό/ακαδημαϊκό τομέα, αρχικά ως μεταδιδακτορικός ερευνητής και επιστημονικός υπεύθυνος ερευνητικού προγράμματος στο Κέντρο Βιολογικών Ερευνών Στρατού (ΚΒΙΕΣ) (2013-2015), αλλά και ως μεταδιδακτορικός ερευνητής και Πανεπιστημιακός Υπότροφος στο Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Πανεπιστημίου Αιγαίου, με έδρα τη Λήμνο (2017-2021).

**ΒΙΟΓΡΑΦΙΚΟ ΣΗΜΕΙΩΜΑ**  
**ΝΙΚΟΛΑΟΥ Δ. ΑΝΔΡΙΤΣΟΥ**

**Περιεχόμενα**

1. ΠΡΟΣΩΠΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ.....	1
2. ΣΠΟΥΔΕΣ & ΤΙΤΛΟΙ ΣΠΟΥΔΩΝ.....	1
3. ΔΙΑΚΡΙΣΕΙΣ – ΒΡΑΒΕΙΑ.....	2
4. ΔΗΜΟΣΙΕΥΣΕΙΣ.....	2
5. ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ.....	12
6. ΔΙΔΑΚΤΙΚΟ/ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΟ & ΛΟΙΠΟ ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΟ ΕΡΓΟ.....	16
7. ΔΙΟΙΚΗΤΙΚΟ ΕΡΓΟ.....	22
8. ΣΥΝΕΧΗΣ ΚΑΤΑΡΤΙΣΗ – ΕΠΙΜΟΡΦΩΣΗ/ΣΕΜΙΝΑΡΙΑ.....	22
9. ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΕΜΠΕΙΡΙΑ.....	26
10. ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΟΙ – ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΟΙ ΦΟΡΕΙΣ & ΟΡΓΑΝΑ.....	27
11. ΞΕΝΕΣ ΓΛΩΣΣΕΣ.....	28
12. ΕΙΔΙΚΕΣ ΙΚΑΝΟΤΗΤΕΣ.....	28
13. ΣΥΣΤΑΤΙΚΕΣ ΕΠΙΣΤΟΛΕΣ.....	28

## 1. ΠΡΟΣΩΠΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ

- Ονοματεπώνυμο: **Νικόλαος Ανδρίτσος**
- Πατρώνυμο: Δημήτριος
- Ημερομηνία γέννησης: 30/03/1981
- Τόπος γέννησης: Λάρισα
- Διεύθυνση κατοικίας: Πυλίνης & Μουστακλή 16, 301 00 Αργίριο
- Τηλ. Γραφείου/κινητό: 26410 74176/6974 638 469
- E-mail: [nandritsos@upatras.gr](mailto:nandritsos@upatras.gr)
- Webpage: [www.researchgate.net/profile/Nikolaos\\_Andritsos](http://www.researchgate.net/profile/Nikolaos_Andritsos)
- Οικογενειακή κατάσταση: Έγγαμος με ένα τέκνο
- Στρατιωτικές υποχρεώσεις: Εκπληρωμένες

## 2. ΣΠΟΥΔΕΣ & ΤΙΤΛΟΙ ΣΠΟΥΔΩΝ

### 2.1. 1996 – 1998 Τίτλος: **Απολυτήριο Λυκείου**

Ίδρυμα: 1<sup>ο</sup> Γενικό Λύκειο Λάρισας | Βαθμός Απολυτηρίου: 17 και 8/10 «ΛΙΑΝ ΚΑΛΩΣ» | Ημερ/νία λήψης τίτλου (αριθ. Μητρώου Μαθητ.: 3857): 11/06/1998.

### 2.2. 2000 – 2006 Τίτλος: **Πτυχίο Γεωπόνου Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων & Integrated Master** στη Γεωπονική Επιστήμη (MSc in Agricultural Science)

Κατεύθυνση: **Τεχνολογία Προϊόντων Ζωικής Προέλευσης & Γάλακτος** | Τμήμα: Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων | Ίδρυμα: Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών | Βαθμός Πτυχίου: 7,58 «ΛΙΑΝ ΚΑΛΩΣ» | Ημερομηνία λήψης τίτλου (αριθ. Πτυχίου: 8949): 14/07/2006 | Ημερομηνία εγγραφής: 05/10/2000.

### 2.3. 2002 – 2006 Τίτλος: **Πιστοποιητικό Οινολόγου**

Τμήμα: Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων | Ίδρυμα: Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών | Μαθήματα: Γενική Αμπελουργία, Ειδική Αμπελουργία, Οινολογία Ι, Οινολογία ΙΙ.

### 2.4. 2006 – 2008 Τίτλος: **Μεταπτυχιακό Δίπλωμα Ειδίκευσης (ΜΔΕ/MSc) “Επιστήμη και Τεχνολογία Τροφίμων & Διατροφή του Ανθρώπου”**

Επιστημονικός Τομέας: **Συστήματα Διαχείρισης Ποιότητας & Διασφάλισης Υγιεινής Τροφίμων** | Τμήμα: Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων | Ίδρυμα: Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών | Βαθμός ΜΔΕ: 8,98 «ΑΡΙΣΤΑ» | Ημερομηνία λήψης τίτλου (αριθ. Διπλώμ.: 863): 09/05/2008 | Ημερομηνία εγγραφής: 11/10/2006.

### 2.5. 2008 – 2012 Τίτλος: **Διδακτορικό Δίπλωμα (PhD) Γεωπονικών Επιστημών**

Γνωστικό Πεδίο: **Μικροβιολογία και Υγιεινή Τροφίμων** | Τμήμα: Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων | Ίδρυμα: Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών | Εργαστήριο: Ποιοτικού Ελέγχου και Υγιεινής Τροφίμων και Ποτών | Επιβλέπων Καθηγητής: Ελευθέριος Χ. Δροσινός, Άν. Καθηγητής | Βαθμός διδακτορικής διατριβής: «ΑΡΙΣΤΑ» | Ημερομηνία λήψης τίτλου (αριθ. Διπλώμ.: 533): 08/05/2012 | Ημερ/νία ορισμού 3μελούς συμβουλευτικής επιτροπής: 29/09/2008.

### 2.6. 2013 – 2015 Τίτλος: **Μεταδιδακτορική (Post Doc) Έρευνα** στην Επιστήμη και Τεχνολογία Τροφίμων

Γνωστικό Πεδίο: **Μικροβιολογία και Υγιεινή Τροφίμων** | Ίδρυμα: Κέντρο Βιολογικών Ερευνών Στρατού  
| Διάρκεια: 01/10/2013 – 01/10/2015 (24 μήνες) (βλ. § 5.1.7.).

2.7. 2020 – 2021 Τίτλος: **Μεταδιδακτορική (Post Doc) Έρευνα** στην Επιστήμη και  
Τεχνολογία Τροφίμων

Γνωστικό Πεδίο: **Μικροβιολογία και Επιδημιολογία Τροφιμογενών Νοσημάτων** | Τμήμα: Επιστήμης Τροφίμων  
και Διατροφής | Ίδρυμα: Πανεπιστήμιο Αιγαίου | Διάρκεια: 16/04/2020 – 15/11/2021 (19 μήνες) (βλ. § 5.1.9.).

### 3. ΔΙΑΚΡΙΣΕΙΣ - ΒΡΑΒΕΙΑ

- 3.1. **2019 Βραβείο διακεκριμένης εργασίας** ως μία εκ των δύο (2) καλύτερων εργασιών (8μελής επιτροπή κρίσεως εργασιών) του 12<sup>ου</sup> Πανελληνίου Συνεδρίου της Ελληνικής Εταιρείας Ελέγχου Λοιμώξεων, ανάμεσα σε 21 προφορικές και 60 αναρτημένες ανακοινώσεις (βραβείο καλύτερης αναρτημένης ανακοίνωσης).
- 3.2. **2012 Εκδήλωση ενδιαφέροντος για τα αποτελέσματα της διδακτορικής διατριβής** και πρόσκληση συμμετοχής από το Γαλλικό Οργανισμό Τυποποίησης (AFNOR) στις συνεδριάσεις των ad' hoc ομάδων εργασίας CEN/TC 275/WG 6 και ISO/TC 34/SC 9 που ασχολούνται με την έκδοση προσχεδίων ή και την αναθεώρηση/επικαιροποίηση των σχετικών ευρωπαϊκών και διεθνών προτύπων για *Listeria* (ορισμός από τον Ελληνικό Οργανισμό Τυποποίησης [ΕΛΟΤ] του επιβλέποντα της διδακτορικής διατριβής, Καθηγητή Ε. Χ. Δροσινού, ως εθνικού εμπειρογνώμονα στις προαναφερόμενες ομάδες εργασίας).
- 3.3. **2008 – 2011 Υποτροφία Κοινωφελούς Ιδρύματος Αλέξανδρος Σ. Ωνάσης για διδακτορικές σπουδές** στην Ελλάδα (Κωδικός Αριθμός Υποτροφίας: G ZC 003-2/2008-2009).
- 3.4. **2006 – 2008 Υποτροφία Κοινωφελούς Ιδρύματος Αλέξανδρος Σ. Ωνάσης για μεταπτυχιακές σπουδές** στην Ελλάδα (Κωδικός Αριθμός Υποτροφίας: G ZC 003/2006-2007).
- 3.5. **2006 3<sup>η</sup> θέση στη σειρά κατάταξης πτυχιούχων** του Τμήματος Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων του Γεωπονικού Πανεπιστημίου Αθηνών (Ημερομηνία α' εγγραφής: 05/10/2000, με αριθ. μητρώου Ε12859).
- 3.6. **2000 1<sup>ος</sup> επιτυχών στο Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων** του Γεωπονικού Πανεπιστημίου Αθηνών με το σύστημα των Πανελληνίων Εξετάσεων-Δέσμες (Ατομικό Δελτίο Επιτυχίας: 13840).

### 4. ΔΗΜΟΣΙΕΥΣΕΙΣ

- 4.1. **Διατριβές**
  - 4.1.1. **Ανδρίτσος, Ν. Δ.** (2006). *Ταυτοποίηση ειδών κρέατος στα τρόφιμα ζωικής προέλευσης με ηλεκτροφόρηση πηκτής πολυακρυλαμιδίου (SDS-PAGE)*. (Πτυχιακή μελέτη). Αθήνα: Εργαστήριο Ποιοτικού Ελέγχου και Υγιεινής Τροφίμων και Ποτών, Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών.

- 4.1.2. **Ανδρίτσος, Ν. Δ.** (2008). *Επίδραση της προσαρμογής σε συνθήκες όξινης και θερμοκρασιακής καταπόνησης στην οξεοανθεκτικότητα και το πρωτέωμα του παθογόνου *Listeria monocytogenes* Scott A.* (Μεταπτυχιακή μελέτη). Αθήνα: Εργαστήριο Ποιοτικού Ελέγχου και Υγιεινής Τροφίμων και Ποτών, Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών.
- 4.1.3. **Ανδρίτσος, Ν. Δ.** (2012). *Βιοποικιλότητα και ποσοτική εκτίμηση του πληθυσμού του *Listeria monocytogenes* σε νωπό κρέας και προϊόντα του.* (Διδακτορική διατριβή). Αθήνα: Εργαστήριο Ποιοτικού Ελέγχου και Υγιεινής Τροφίμων και Ποτών, Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών.
- 4.2. Επιστημονικά συγγράμματα**
- 4.2.1. **Ανδρίτσος, Ν.** (2020). *Επιδημιολογία τροφιμογενών νοσημάτων.* Αθήνα: Εκδόσεις Έμβρυο.
- 4.2.2. **Ανδρίτσος, Ν.** (2021). *Ασφάλεια και ποιότητα τροφίμων.* Αθήνα: Εκδόσεις Έμβρυο.
- 4.3. Κεφάλαια σε ελληνικούς συλλογικούς τόμους**
- 4.3.1. **Ανδρίτσος, Ν.** (2015). Προβιοτικά τρόφιμα και πρόληψη εκφυλιστικών ασθενειών. Στο Α. Κουτελιδάκης (Επιμ.), *Λειτουργικά τρόφιμα: Ο Ρόλος τους στην Προαγωγή της Υγείας* (σελ. 163-180). Θεσσαλονίκη: Εκδόσεις Ζήτη.
- 4.4. Κεφάλαια σε διεθνείς συλλογικούς τόμους**
- 4.4.1. Drosinos, E. H., Paramithiotis S., & **Andritsos N.** (2011). Microbial foodborne pathogens. In L. M. L. Nollet & F. Toldrà (Eds.), *Handbook of Analysis of Edible Animal By-Products* (pp. 219-237). Boca Raton, FL: CRC Press.
- 4.5. Ερευνητικές δημοσιεύσεις σε περιοδικά του Science Citation Index (SCI) με κριτές** [ο συντελεστής απήχησης IF (impact factor) όλων των περιοδικών είναι για το έτος δημοσίευσης κάθε άρθρου, για δε τα έτη 2022-2023 είναι αυτός του 2022. Οι ετεροαναφορές δίδονται σύμφωνα με τη βάση δεδομένων Scopus (τελευταία ενημέρωση στις 15/10/2023)].
- 4.5.1. **Andritsos, N. D.**, Mataragas M., Mavrou, E., Stamatiou, A., & Drosinos, E. H. (2012). The microbiological condition of minced pork prepared at retail stores in Athens, Greece. *Meat Science*, 91 (4), 486-489. <https://doi.org/10.1016/j.meatsci.2012.02.036> (Ετεροαναφορές: 21, IF = 2,754)
- 4.5.2. Geornaras, I. Yang, H., Manios, S., **Andritsos, N.**, Belk, K. E., Nightingale, K. K., Woerner, D. R., Smith, G. C., & Sofos, J. N. (2012). Comparison of decontamination efficacy of antimicrobial treatments for beef trimmings against *Escherichia coli* O157:H7 and 6 non-O157 Shiga toxin-producing *E. coli* serogroups. *Journal of Food Science*, 77 (9), 539-544. <https://doi.org/10.1111/j.1750-3841.2012.02878.x> (Ετεροαναφορές: 23, IF = 1,775)
- 4.5.3. **Andritsos, N. D.**, Mataragas, M., Paramithiotis, S., & Drosinos, E. H. (2013). Quantifying *Listeria monocytogenes* prevalence and concentration in minced pork meat and estimating performance of three culture media from presence/absence

- microbiological testing using a deterministic and stochastic approach. *Food Microbiology*, 36 (2), 396-405. <https://doi.org/10.1016/j.fm.2013.06.020> (Ετεροαναφορές: 22, IF = 3,374)
- 4.5.4. Hadjilouka, A., **Andritsos, N. D.**, Paramithiotis, S., Mataragas, M., & Drosinos, E. H. (2014). *Listeria monocytogenes* serotype prevalence and biodiversity in diverse food products. *Journal of Food Protection*, 77 (12), 2115-2120. <https://doi.org/10.4315/0362-028X.JFP-14-072> (Ετεροαναφορές: 30, IF = 1,849)
- 4.5.5. Skandamis, P. N., **Andritsos, N.**, Psomas, A., & Paramithiotis, S. (2015). New risk metrics and mathematical tools for risk analysis: Current and future challenges. *AIP Conference Proceedings*, 1642, 310-313. <https://doi.org/10.1063/1.4906680> (Ετεροαναφορές: 0, IF = 0,18)
- 4.5.6. Koutelidakis, A. E., **Andritsos, N. D.**, Kabolis, D., Kapsokefalou, M., Drosinos, E. H., & Komaitis, M. (2016). Antioxidant and antimicrobial properties of tea and aromatic plant extracts against bacterial foodborne pathogens: A comparative evaluation. *Current Topics in Nutraceutical Research*, 14 (2), 133-142. (Ετεροαναφορές: 6, IF = 0,161)
- 4.5.7. **Andritsos, N. D.**, Kallitsis, T., & Roukas, D. (2019). Growth potential of *Listeria monocytogenes* in ready-to-eat Feta cheese-based sauce stored at 4°C. *Journal of Food Safety*, 39 (2), e12599. <https://doi.org/10.1111/jfs.12599> (Ετεροαναφορές: 4, IF = 1,133)
- 4.5.8. **Andritsos, N. D.**, Tzimotoudis, N., & Mataragas, M. (2020). Estimating the performance of four culture media used for enumeration and detection of *Campylobacter* species in chicken meat. *LWT-Food Science and Technology*, 118, 108808. <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2019.108808> (Ετεροαναφορές: 1, IF = 4,952)
- 4.5.9. **Andritsos, N. D.**, Paramithiotis, S., Mataragas, M., & Drosinos, E. H. (2021). *Listeria monocytogenes* serogroup 1/2 strains have a competitive growth advantage over serotype 4b during refrigerated storage of an artificially contaminated ready-to-eat pork meat product. *Applied Sciences*, 11 (13), 6096. <https://doi.org/10.3390/app11136096> (Ετεροαναφορές: 4, IF = 2,838)
- 4.5.10. **Andritsos, N. D.**, Stasinou, V., Tserolas, D., & Giaouris, E. (2021). Temperature distribution and hygienic status of domestic refrigerators in Lemnos island, Greece. *Food Control*, 127, 108121. <https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2021.108121> (Ετεροαναφορές: 7, IF = 6,652)
- 4.5.11. Kokkoni, E.-A., **Andritsos, N.**, Sakarikou, C., Michailidou, S., Argiriou, A., & Giaouris, E. (2021). Investigating for possible induction of resistance and/or virulence in stationary phase *Listeria monocytogenes* cells surviving sublethal antimicrobial exposure through targeted gene expression analysis. *Foods*, 10 (10), 2382. <https://doi.org/10.3390/foods10102382> (Ετεροαναφορές: 4, IF = 5,561)
- 4.5.12. Lazaridis, D. G., Karabagias, V. K., Karabagias, I. K., **Andritsos, N. D.**, & Giannakas, A. E. (2023). Physicochemical and phytochemical characterization of green coffee,



cinnamon clove, and nutmeg EEGO, and aroma evaluation of the raw powders. *European Food Research and Technology* <https://doi.org/10.1007/s00217-023-04367-x> (Ετεροαναφορές: 0, IF = 3,300)

- 4.5.13. **Andritsos, N. D.**, & Mataragas, M. (2023). Characterization and antibiotic resistance of *Listeria monocytogenes* strains isolated from Greek Myzithra soft whey cheese and related food processing surfaces over two-and-a-half years of safety monitoring in a cheese processing facility. *Foods*, 12 (6), 1200. <https://doi.org/10.3390/foods12061200> (Ετεροαναφορές: 1, IF = 5,200)
- 4.5.14. Giannakas, A. E., Karabagias, V. K., Moschovas, D., Leontiou, A., Karabagias, I. K., Georgopoulos, S., Karydis-Messinis, A., Zaharioudakis, K., **Andritsos, N.**, Kehayias, G., Avgeropoulos, A., Proestos, C., & Salmas, C. E (2023). Thymol@activated carbon nanohybrid for low-density polyethylene-based active packaging films for pork fillets' shelf-life extension. *Foods*, 12 (13), 2590. <https://doi.org/10.3390/foods12132590> (Ετεροαναφορές: 1, IF = 5,200)
- 4.5.15. **Andritsos, N. D.**, Tzimotoudis, N., & Mataragas, M (2023). Prevalence and distribution of thermotolerant *Campylobacter* species in poultry: A comprehensive review with a focus on the factors affecting the detection and enumeration of *Campylobacter jejuni* and *Campylobacter coli* in chicken meat. *Applied Sciences*, 13 (14), 8079. <https://doi.org/10.3390/app13148079> (Ετεροαναφορές: 0, IF = 2,700)
- 4.5.16. Barmpaki, A. A., Zavvou, E. E., Drivas, C., Papapetros, K., Sygellou, L., Andrikopoulos, K. S., Kennou, S., **Andritsos, N. D.**, Giannakas, A., Salmas, C. E., Ladavos, A., Svarnas, P., Karahaliou, P. K., & Krontiras, C. A. (2023). Atomic layer deposition of ZnO on PLA/TiO<sub>2</sub> bionanocomposites: Evaluation of surface chemistry and physical properties toward food packaging applications. *Journal of Applied Polymer Science*, 140 (39), e54465. <https://doi.org/10.1002/app.54465> (Ετεροαναφορές: 0, IF = 3,000)
- 4.6. Ανακοινώσεις σε διεθνή συνέδρια με κριτές**
- 4.6.1. **Andritsos, N.**, Stamatiou, A., Drosinos, E., & Mataragas, M. (2010). Application of multivariate analysis to study the microbial association of minced pork meat obtained from local markets. *22<sup>nd</sup> International ICFMH Symposium: Microbial Behaviour in the Food Chain (Food Micro 2010)*, (Abstract book; p. 187, poster presentation). Copenhagen: Kandrups Bogtrykkeri A/S.
- 4.6.2. **Andritsos, N.**, Paramithiotis, S., Drosinos, E., & Mataragas, M. (2010). Bayesian inference for quantifying *Listeria monocytogenes* presence in minced pork meat as well as sensitivity and specificity of culture methods. *22<sup>nd</sup> International ICFMH Symposium: Microbial Behaviour in the Food Chain (Food Micro 2010)*, (Abstract book; p. 152, poster presentation). Copenhagen: Kandrups Bogtrykkeri A/S.
- 4.6.3. Koutelidakis, A. E., **Andritsos N. D.**, Kabolis, D., Kapsokefalou, M., Drosinos, E. H., & Komaitis M. (2011). Tea and Greek aromatic plant infusions: antioxidant and antibacterial activities. *ISANH 4<sup>th</sup> World Congress on Tea and Health. Recent Clinical Advances and Applications*, (Abstract book; p. 29, poster presentation). Berlin: International Society of Antioxidants in Nutrition and Health (ISANH).

- 4.6.4. **Andritsos, N. D.**, Paramithiotis, S., Mataragas, M., & Drosinos, E. H. (2014). *Listeria monocytogenes* serovar prevalence and dominance dynamics in meat products: A useful insight into the underrepresentation of serovar 4b strains among food isolates. *17<sup>th</sup> World Congress of Food Science and Technology: Research that Resonates*, (Final detailed program; p. 139, UP420, [poster presentation](#)). Montreal: International Union of Food Science and Technology (IUFoST).
- 4.6.5. **Andritsos, N.**, Kallitsis, T., & Roukas, D. (2016). Growth potential of *Listeria monocytogenes* in Feta sauce packed under aerobic conditions and stored at 4°C. *12<sup>th</sup> IAFP's European Symposium on Food Safety*, (Poster abstracts; p. 91, P1-18, [poster presentation](#)). Athens: International Association for Food Protection (IAFP).
- 4.6.6. **Andritsos, N.**, Tzimotoudis, N., & Mataragas, M. (2016). Microbiological hygiene indicators and *Campylobacter* enumeration by four different plating procedures in naturally contaminated chicken meat samples. *12<sup>th</sup> IAFP's European Symposium on Food Safety*, (Poster abstracts; pp. 91-92, P1-19, [poster presentation](#)). Athens: International Association for Food Protection (IAFP).
- 4.6.7. **Andritsos, N. D.**, Moschonas, G., & Roukas, D. (2016). Elimination of *Escherichia coli* from mussels during treatment in a shellfish depuration system. In M. Chatziefstathiou (Ed.), *2<sup>nd</sup> International Congress on Applied Ichthyology & Aquatic Environment (HydroMediT 2016)*, (Proceedings; pp. 493-496, [poster presentation](#)). Messolonghi: Department of Ichthyology and Aquatic Environment, University of Thessaly – School of Agricultural Sciences.
- 4.6.8. Moschonas, G., **Andritsos, N. D.**, Roukas, D. (2018). Fate of *Escherichia coli* in mussels during depuration and chill storage. In P. Berillis & I. Karapanagiotidis (Eds.), *3<sup>rd</sup> International Congress on Applied Ichthyology & Aquatic Environment (HydroMediT 2018)*, (Proceedings; pp. 713-715, [poster presentation](#)). Volos: Department of Ichthyology and Aquatic Environment, University of Thessaly – School of Agricultural Sciences.
- 4.6.9. Kokkoni, E., **Andritsos, N.**, Sakarikou, C., Michailidou, S., Argiriou, A., & Giaouris, E. (2021). Relative quantification of the expression of some key stress response and virulence associated genes in stationary phase *Listeria monocytogenes* cells surviving sub-lethal antimicrobial exposure. *Virtual IAFP's European Symposium on Food Safety* (Poster Session 1 – Antimicrobials; P1-01, [e-poster presentation](#)). Virtual Meeting: International Association for Food Protection (IAFP).
- 4.6.10. Mika, M., Stathi, A., Bompou, M.-E., Velegraki, A., Simou, M., **Andritsos, N.**, Petropoulou, N., Paparrizou, Z., Banou, K., Tourkantoni, N., Marsellou, I., Kattamis, A., & Zachariadou, L. (2021). First reported case of *Bacillus fordii* bacteraemia in an 11-month-old female infant with rhabdoid brain tumor. *31<sup>st</sup> Congress of Clinical Microbiology and Infectious Diseases (ECCMID 2021)*, (Poster abstracts; Abstract No. 01257, [e-poster presentation](#)). Vienna: European Society of Clinical Microbiology and Infectious Diseases (ESCMID).

- 4.6.11. Kostoglou, D., Simoni, M., Gala, F., Iroglidou, M., Maniki, I., Vafiadis, G., Kaftantzis, N.-M., **Andritsos, N.**, & Giaouris, E. (2022). Investigating the prevalence of *Campylobacter* spp. in raw poultry and fresh packaged salads sold in Greek retail stores, antimicrobial resistance, and biofilm-forming capacities of the isolates. *27<sup>th</sup> International ICFMH Conference: Next Generation Challenges in Food Microbiology (Food Micro 2022)*, (Poster abstracts; Abstract No. P1.36, [e-poster presentation](#)). Athens: International Committee on Food Microbiology and Hygiene.
- 4.6.12. **Andritsos, N.**, & Mataragas, M. (2022). Phenotypic and molecular characterization of *Listeria monocytogenes* isolated from Greek Myzithra soft cheese and related food processing surfaces. *27<sup>th</sup> International ICFMH Conference: Next Generation Challenges in Food Microbiology (Food Micro 2022)*, (Poster abstracts; Abstract No. P7.1, [e-poster presentation](#)). Athens: International Committee on Food Microbiology and Hygiene.
- 4.6.13. Kostoglou, D., Mucka, E., **Andritsos, N.**, & Giaouris, E. (2022). A combined study on the antibiotic resistance and biofilm-forming abilities of *Campylobacter jejuni* and *Campylobacter coli* isolates from retail raw chicken samples. *4<sup>th</sup> International Conference on Biofilms (Asia-Pacific Biofilms 2022)*, (Scientific program; p. 21, [oral presentation](#)). Guangzhou: Asia-Pacific Biofilms 2022.
- 4.7. Ανακοινώσεις σε ελληνικά συνέδρια με κριτές**
- 4.7.1. **Ανδρίτσος, Ν.**, Παραμυθιώτης, Σ., & Δροσινός, Ε. Χ. (2007). Το πρόβλημα της αυθεντικότητας του κρέατος και προτεινόμενες λύσεις. *2<sup>ο</sup> Πανελλήνιο Συνέδριο Βιοτεχνολογία και Τεχνολογία Τροφίμων*, (Πρακτικά σελ. 191-193, [αναρτημένη ανακοίνωση](#)). Αθήνα: Ένωση Ελλήνων Χημικών & Πανελλήνιος Σύλλογος Χημικών Μηχανικών.
- 4.7.2. **Ανδρίτσος, Ν. Δ.**, Παραμυθιώτης, Σ., Σκανδάμης, Π. Ν., & Δροσινός Ε. Χ. (2009). Επίδραση μεμονωμένης προσαρμογής σε συνθήκες όξινης και θερμοκρασιακής καταπόνησης στην οξεοανθεκτικότητα και το πρωτέωμα του παθογόνου *Listeria monocytogenes*. *3<sup>ο</sup> Πανελλήνιο Συνέδριο Βιοτεχνολογία και Τεχνολογία Τροφίμων*, (Πρακτικά σελ. 65-68, [προφορική ανακοίνωση](#)). Ρέθυμνο: Ένωση Ελλήνων Χημικών & Πανελλήνιος Σύλλογος Χημικών Μηχανικών.
- 4.7.3. **Ανδρίτσος, Ν. Δ.**, Μαύρου, Ε., Καραμπέρη, Β., Ματαράγκας, Μ., & Δροσινός, Ε.Χ. (2010). Μικροβιολογική ποιότητα και δείκτες υγιεινής χοιρινού κιμά από καταστήματα λιανικής πώλησης κρέατος του κέντρου και της ευρύτερης περιοχής της Αθήνας. *3<sup>ο</sup> Πανελλήνιο Συνέδριο ΔΕΔΥΤ. Σύγχρονες Αντιλήψεις Ασφάλειας και Ποιότητας Τροφίμων: Η Σύγκλιση των Επιστημών*, (Περίληψεις εισηγήσεων σελ. 66, P03, [αναρτημένη ανακοίνωση](#)). Θεσσαλονίκη: Διεπιστημονική Εταιρεία Διασφάλισης Υγιεινής Τροφίμων (ΔΕΔΥΤ).
- 4.7.4. **Ανδρίτσος, Ν. Δ.**, Καραμπέρη, Β., Μαύρου, Ε., Παραμυθιώτης, Σ., Ματαράγκας, Μ., & Δροσινός, Ε. Χ. (2010). Ανίχνευση *Listeria monocytogenes* σε δείγματα χοιρινού κιμά από καταστήματα λιανικής πώλησης κρέατος του κέντρου και της ευρύτερης περιοχής της Αθήνας. *3<sup>ο</sup> Πανελλήνιο Συνέδριο ΔΕΔΥΤ. Σύγχρονες Αντιλήψεις*

Ασφάλειας και Ποιότητας Τροφίμων: Η Σύγκλιση των Επιστημών, (Περιλήψεις εισηγήσεων σελ. 67, Ρ04, αναρτημένη ανακοίνωση). Θεσσαλονίκη: Διεπιστημονική Εταιρεία Διασφάλισης Υγιεινής Τροφίμων (ΔΕΔΥΤ).

- 4.7.5. Παραμυθιώτης, Σ., **Ανδρίτσος, Ν. Δ.**, Δροσινός, Ε. Χ., & Σκανδάμης, Π. Ν. (2010). Συγκριτική επίδραση ταυτόχρονης και διαδοχικής προσαρμογής σε συνθήκες όξινης και θερμοκρασιακής καταπόνησης στην οξεοανθεκτικότητα και το πρωτέωμα του παθογόνου *Listeria monocytogenes*. 3<sup>ο</sup> Πανελλήνιο Συνέδριο ΔΕΔΥΤ. Σύγχρονες Αντιλήψεις Ασφάλειας και Ποιότητας Τροφίμων: Η Σύγκλιση των Επιστημών, (Περιλήψεις εισηγήσεων σελ. 14, Ο13, προφορική ανακοίνωση). Θεσσαλονίκη: Διεπιστημονική Εταιρεία Διασφάλισης Υγιεινής Τροφίμων (ΔΕΔΥΤ).
- 4.7.6. **Ανδρίτσος, Ν. Δ.**, Σταματίου, Α., Ματαράγκας, Μ., & Δροσινός Ε. Χ. (2010). Η πολυμεταβλητή ανάλυση ως εργαλείο αξιολόγησης της μικροβιολογικής ποιότητας και υγιεινής χοίρειου κιμά. Στο Σ. Β. Ραμαντάνης (Επιμ.), 2<sup>ο</sup> Πανελλήνιο Συνέδριο για το Κρέας και τα Προϊόντα του. Από τον Στάβλο στο Πιάτο, (Πρακτικά σελ. 412-416, προφορική ανακοίνωση). Αθήνα: Ευρωπαϊκός Οργανισμός Στρατηγικού Σχεδιασμού.
- 4.7.7. **Ανδρίτσος, Ν. Δ.**, Παραμυθιώτης, Σ., Ματαράγκας, Μ., & Δροσινός, Ε. Χ. (2010). Κατανομή οροτύπων και μοντελοποίηση κατά Bayes της παρουσίας *Listeria monocytogenes* σε δείγματα χοίρειου κιμά. Στο Σ. Β. Ραμαντάνης (Επιμ.), 2<sup>ο</sup> Πανελλήνιο Συνέδριο για το Κρέας και τα Προϊόντα του. Από τον Στάβλο στο Πιάτο, (Πρακτικά σελ. 235-240, προφορική ανακοίνωση). Αθήνα: Ευρωπαϊκός Οργανισμός Στρατηγικού Σχεδιασμού.
- 4.7.8. **Ανδρίτσος, Ν. Δ.**, Ματαράγκας, Μ., Σταματίου Α., & Δροσινός, Ε. Χ. (2011). Εφαρμογή της πολυμεταβλητής στατιστικής ανάλυσης για τη μελέτη της μικροβιολογικής ποιότητας και υγιεινής χοίρειου κιμά της στιγμή της πώλησης. Στο Α. Ε. Τυρπένου (Επιμ.), 4<sup>ο</sup> Πανελλήνιο Συνέδριο Τροφίμων. Σύγχρονη Προσέγγιση στην Υγιεινή και Ασφάλεια Τροφίμων, (Πρακτικά σελ. 1-15, 'παράρτημα έκδοσης' [Εργασία Νο. 110, σελ. 56 τελικού προγράμματος], προφορική ανακοίνωση). Θεσσαλονίκη: Ελληνική Κτηνιατρική Εταιρεία, Κλάδος Κτηνιάτρων Δημόσιας Υγείας.
- 4.7.9. **Ανδρίτσος, Ν. Δ.**, Ματαράγκας, Μ., Παραμυθιώτης, Σ., & Δροσινός, Ε. Χ. (2011). Παράμετροι επίδοσης τριών μικροβιολογικών υποστρωμάτων που χρησιμοποιούνται για την ανίχνευση του παθογόνου μικροοργανισμού *Listeria monocytogenes*: Εφαρμογή σε έρευνα πεδίου που πραγματοποιήθηκε σε δείγματα χοίρειου κιμά. Στο Α. Ε. Τυρπένου (Επιμ.), 4<sup>ο</sup> Πανελλήνιο Συνέδριο Τροφίμων. Σύγχρονη Προσέγγιση στην Υγιεινή και Ασφάλεια Τροφίμων, (Πρακτικά σελ. 412-420, τόμος Β', προφορική ανακοίνωση). Θεσσαλονίκη: Ελληνική Κτηνιατρική Εταιρεία, Κλάδος Κτηνιάτρων Δημόσιας Υγείας.
- 4.7.10. **Ανδρίτσος, Ν. Δ.**, Ματαράγκας, Μ., Παραμυθιώτης, Σ., & Δροσινός, Ε. Χ. (2011). Εκτίμηση του επιπολασμού του παθογόνου μικροοργανισμού *Listeria monocytogenes* και της ευαισθησίας των μεθόδων ανίχνευσης του βακτηρίου με τη βοήθεια της Μπαγεσιανής προσεγγιστικής μεθόδου: Εφαρμογή σε έρευνα πεδίου

που πραγματοποιήθηκε σε δείγματα χοίρειου κιμά. Στο Α. Ε. Τυρπένου (Επιμ.), 4<sup>ο</sup> Πανελλήνιο Συνέδριο Τροφίμων. Σύγχρονη Προσέγγιση στην Υγιεινή και Ασφάλεια Τροφίμων, (Πρακτικά σελ. 307-316, τόμος Β', προφορική ανακοίνωση). Θεσσαλονίκη: Ελληνική Κτηνιατρική Εταιρεία, Κλάδος Κτηνιάτρων Δημόσιας Υγείας.

- 4.7.11. **Ανδρίτσος, Ν. Δ.**, Παραμυθιώτης, Σ., Ματαράγκας, Μ., Δροσινός, Ε. Χ. (2012). Βιοποικιλότητα στελεχών *Listeria monocytogenes* απομονωθέντων από χοίρειο κιμά. 3<sup>ο</sup> Πανελλήνιο Συνέδριο για το Κρέας και τα Προϊόντα του. Από τον Στάβλο στο Πιάτο, (Πρακτικά σελ. 350-353, προφορική ανακοίνωση). Αθήνα: o.mindcreatives & Meat Place.
- 4.7.12. **Ανδρίτσος, Ν. Δ.**, Ράππος, Π., Παραμυθιώτης, Σ., Ματαράγκας, Μ., & Δροσινός, Ε. Χ. (2014). Επιπολασμός ορότυπων του *Listeria monocytogenes* κατά τη συντήρηση έτοιμου προς κατανάλωση προϊόντος χοίρειου κρέατος ενοφθαλμισμένου με στελέχη του μικροοργανισμού. 3<sup>ο</sup> Πανελλήνιο Συνέδριο Κτηνιατρικής Παραγωγικών Ζώων και Υγιεινής Τροφίμων, (Πρακτικά σελ. 172-173, προφορική ανακοίνωση). Ιωάννινα: Ελληνική Κτηνιατρική Εταιρεία, Κλάδος Κτηνιάτρων Παραγωγικών Ζώων & Κλάδος Κτηνιάτρων Δημόσιας Υγείας.
- 4.7.13. **Ανδρίτσος, Ν. Δ.**, Πρέντζα, Ε., Τζιμοτούδης, Ν., & Ρουκάς, Δ. (2014). Χαρακτηριστικά επίδοσης μεθόδων ανίχνευσης *Salmonella* spp. και *Listeria monocytogenes* σε τρόφιμα ζωικής προέλευσης. 3<sup>ο</sup> Πανελλήνιο Συνέδριο Κτηνιατρικής Παραγωγικών Ζώων και Υγιεινής Τροφίμων, (Πρακτικά σελ. 158-159, προφορική ανακοίνωση). Ιωάννινα: Ελληνική Κτηνιατρική Εταιρεία, Κλάδος Κτηνιάτρων Παραγωγικών Ζώων & Κλάδος Κτηνιάτρων Δημόσιας Υγείας.
- 4.7.14. **Ανδρίτσος, Ν. Δ.** (2015). Μικροβιολογικός έλεγχος αέρα σε χώρους επεξεργασίας τροφίμων. 13<sup>ο</sup> Πανελλήνιο Κτηνιατρικό Συνέδριο. Η Κτηνιατρική Επιστήμη στην Ολότητα της, (Τόμος περιλήψεων σελ. 142, αναρτημένη ανακοίνωση). Αθήνα: Ελληνική Κτηνιατρική Εταιρεία.
- 4.7.15. **Ανδρίτσος, Ν.**, Παπανδρέου, Α., Σημαντηράκης, Σ., Μοσχονάς, Γ., & Τζανακάκη, Γ. (2017). Οροτυπία στελεχών *Listeria monocytogenes* απομονωθέντων κατά τον μικροβιολογικό έλεγχο τροφίμων. 4<sup>ο</sup> Πανελλήνιο Συνέδριο Κτηνιατρικής Παραγωγικών Ζώων και Υγιεινής Τροφίμων, (Τόμος περιλήψεων, ΥΤ03, προφορική ανακοίνωση). Βόλος: Ελληνική Κτηνιατρική Εταιρεία, Κλάδος Κτηνιάτρων Παραγωγικών Ζώων & Κλάδος Κτηνιάτρων Δημόσιας Υγείας.
- 4.7.16. **Ανδρίτσος, Ν.**, & Μοσχονάς, Γ. (2018). Δοκιμές ευαισθησίας στα αντιβιοτικά στελεχών *Listeria monocytogenes* απομονωθέντων κατά τον μικροβιολογικό έλεγχο τροφίμων. 14<sup>ο</sup> Πανελλήνιο Κτηνιατρικό Συνέδριο. Η Κτηνιατρική σε Έναν Κόσμο που Αλλάζει, (Τόμος περιλήψεων, σελ. 174-175, ΠΑ053, προφορική ανακοίνωση). Θεσσαλονίκη: Ελληνική Κτηνιατρική Εταιρεία.
- 4.7.17. Τζιμοτούδης, Ν., & **Ανδρίτσος, Ν.** (2018). Καταμέτρηση *Campylobacter* spp. σε νωπό κρέας σφάγιων κοτόπουλων. 27<sup>ο</sup> Ιατρικό Συνέδριο Ενόπλων Δυνάμεων. Υγειονομικό στις Ένοπλες Δυνάμεις: Μια Νότα Αισιοδοξίας για το Μέλλον και την Κοινωνία,

(Τόμος περιλήψεων, 0018, προφορική ανακοίνωση). Θεσσαλονίκη: Γενικό Επιτελείο Εθνικής Άμυνας/Διεύθυνση Υγειονομικού.

- 4.7.18. Στασινού, Β., Τσερόλας, Δ., **Ανδρίτσος, Ν.**, & Γκιαούρης, Ε. (2019). Έρευνα πεδίου για τη θερμοκρασιακή κατανομή και την υγιεινολογική κατάσταση των οικιακών ψυγείων στη Λήμνο. Στο Γ. Κατερίνης (Επιμ.), *6<sup>ο</sup> Πανελλήνιο Συνέδριο για το Κρέας και τα Προϊόντα του. Από τον Στάβλο στο Πιάτο*, (Πρακτικά σελ. 309-317, προφορική ανακοίνωση). Θεσσαλονίκη: Meat News.
- 4.7.19. Κώστογλου, Δ., Ηλιάδης, Ι., Γαρουφαλλίδου, Ν., Σκαρμούτσου, Γ., **Ανδρίτσος, Ν.**, & Γκιαούρης, Ε. (2019). Συγκριτική αξιολόγηση απολυμαντικών δράσεων θυμόλης και χλωριούχου βενζαλκονίου έναντι προσκολλημένων, πάνω σε επιφάνεια ανοξειδωτού χάλυβα, κυττάρων *Listeria monocytogenes*. *41<sup>ο</sup> Επιστημονικό Συνέδριο Ελληνικής Εταιρείας Βιολογικών Επιστημών*, (Πρακτικά, κωδ. ανακοίνωσης: 91, P12, αναρτημένη ανακοίνωση). Κατερίνη: Ελληνική Εταιρεία Βιολογικών Επιστημών.
- 4.7.20. **Ανδρίτσος, Ν. Δ.**, & Βελονάκης, Ε. Ν. (2019). Μικροβιολογικός έλεγχος αέρα σε εσωτερικούς χώρους νοσοκομειακού περιβάλλοντος. *12<sup>ο</sup> Πανελλήνιο Συνέδριο Ελέγχου Λοιμώξεων. Έλεγχος Λοιμώξεων: Η Τέχνη της Καθοδήγησης*, (Τόμος περιλήψεων, AA019, αναρτημένη ανακοίνωση). Αθήνα: Ελληνική Εταιρεία Ελέγχου Λοιμώξεων.
- 4.7.21. **Ανδρίτσος, Ν.**, & Ματαράγκας Μ. (2022). Ανάλυση γονιδιώματος και αντιβιογράμματα στελεχών *Listeria monocytogenes* απομονωθέντων από δείγματα τυριού τυρογάλακτος (Μυζήθρα) και επιφάνειες επεξεργασίας τυριών. *15<sup>ο</sup> Πανελλήνιο Κτηνιατρικό Συνέδριο*, (Τόμος περιλήψεων σελ. 30-31, προφορική ανακοίνωση). Αθήνα: Ελληνική Κτηνιατρική Εταιρεία.
- 4.7.22. **Ανδρίτσος, Ν.**, Τζιμοτούδης, Ν., & Ματαράγκας, Μ. (2023). Επιπολασμός και κατανομή καμπυλοβακτηριδίων σε δείγματα ορνίθιου κρέατος: Η περίπτωση των *Campylobacter jejuni* και *Campylobacter coli*. *7<sup>ο</sup> Πανελλήνιο Συνέδριο για το Κρέας και τα Προϊόντα του. Από τον Στάβλο στο Πιάτο*, (Πρακτικά σελ. 309-317, προφορική ανακοίνωση). Θεσσαλονίκη: Meat News.
- 4.7.23. Κώστογλου, Δ., Σιμώνη, Μ., **Ανδρίτσος, Ν.**, & Γκιαούρης, Ε. (2023). Επιπολασμός σημαντικών τροφιμογενών παθογόνων βακτηρίων σε νωπά προϊόντα κοτόπουλου από καταστήματα λιανικής πώλησης στη Λήμνο και έλεγχος αντοχής σε αντιβιοτικά των απομονωθέντων καμπυλοβακτηριδίων. *7<sup>ο</sup> Πανελλήνιο Συνέδριο για το Κρέας και τα Προϊόντα του. Από τον Στάβλο στο Πιάτο*, (Πρακτικά σελ. 428-444, προφορική ανακοίνωση). Θεσσαλονίκη: Meat News.
- 4.8. Δημοσιεύσεις σε ελληνικά περιοδικά χωρίς κριτές**
- 4.8.1. **Ανδρίτσος, Ν.**, Παραμυθιώτης, Σ., & Δροσινός, Ε. Χ. (2007). Το πρόβλημα της αυθεντικότητας του κρέατος και οι προτεινόμενες λύσεις: Επιστημονικές τεχνικές ταυτοποίησης για τη βιομηχανία και τις ελεγκτικές αρχές. *Meat Point*, 4, 58-61.

- 4.8.2. **Ανδρίτσος, Ν.**, Παραμυθιώτης, Σ., & Δροσινός, Ε. Χ. (2007). Ποιοι παράγοντες καθορίζουν το χρώμα σε κρέας και κρεατοσκευάσματα. *Meat Point*, 7, 42-46.
- 4.8.3. **Ανδρίτσος, Ν.**, Παραμυθιώτης, Σ., & Δροσινός, Ε. Χ. (2007). Τα μυστικά της συσκευασίας: Υλικά, μέθοδοι και είδη. *Meat Point*, 11, 54-61.
- 4.8.4. **Ανδρίτσος, Ν.**, Παραμυθιώτης, Σ., & Δροσινός, Ε. Χ. (2008). Λιστέρια: Ένας πονοκέφαλος για τις επιχειρήσεις τροφίμων. *Meat Point*, 12, 52-55.
- 4.8.5. **Ανδρίτσος, Ν. Δ.** (2015). Νέα είδη λιστέρια: Η σημασία της ανακάλυψής τους για το διαγνωστικό έλεγχο των τροφίμων. *Meat News*, 29, 32-34.
- 4.9. Τεχνικές εκθέσεις έρευνας**
- 4.9.1. Geornaras, I., Yang, H., **Andritsos, N.**, Fouladkhah, A., Manios, S., Moschonas, G. D., Nunnely, M., Belk, K. E., Nightngale, K. K., Woerner, D. R., Smith, G. C., & Sofos, J. N. (2011). *Evaluation of chemical decontamination treatments for beef trimmings against Escherichia coli O157:H7, non-O157 Shiga toxin-producing E. coli and antibiotic and susceptible Salmonella Typhimurium and Salmonella Newport* (pp. 1-94). Fort Collins, USA: Center for Meat Safety and Quality, Department of Animal Sciences, Colorado State University.
- 4.9.2. Geornaras, I., **Andritsos, N.**, Manios, S., Moschonas, G., Yang, H., Belk, K. E., Woerner, D. R., & Sofos, J. N. (2012). Effect of type of tissue, application method, and other parameters on the chemical decontamination of beef trimmings inoculated with Shiga toxin-producing *Escherichia coli* and antibiotic-resistant and susceptible *Salmonella* Newport. *72<sup>nd</sup> IFT Annual Meeting* (Technical abstract 136-03, poster presentation). Las Vegas, NV: Institute of Food Technologists (IFT).
- 4.9.3. Geornaras, I., Yang, H., Manios, S., **Andritsos, N.**, Belk, K. E., Woerner, D. R., & Sofos, J. N. (2012). Comparison of sensitivity of Shiga toxin-producing *Escherichia coli* serotypes inoculated on beef trimmings to various chemical decontamination treatments. *99<sup>th</sup> IAFP Annual Meeting* (Technical abstract P2-10, poster presentation). Providence, RI: International Association for Food Protection (IAFP).
- 4.10. Πανεπιστημιακές σημειώσεις μαθημάτων**
- 4.10.1. **Ανδρίτσος, Ν.** (2017). *Υγιεινή Τροφίμων και συμπεριφορά καταναλωτή*. Μύρινα: Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής, Πανεπιστήμιο Αιγαίου.
- 4.10.2. **Ανδρίτσος, Ν.** (2019). *Ασφάλεια και ποιότητα τροφίμων*. Μύρινα: Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής, Πανεπιστήμιο Αιγαίου.
- 4.10.3. **Ανδρίτσος, Ν.** (2019). *Επιδημιολογία τροφιμογενών νοσημάτων*. Μύρινα: Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής, Πανεπιστήμιο Αιγαίου.
- 4.10.4. **Ανδρίτσος, Ν.** (2021). *Ασφάλεια τροφίμων*. Αγρίνιο: Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Πανεπιστήμιο Πατρών.
- 4.10.5. **Ανδρίτσος, Ν.** (2021). *Συστήματα διασφάλισης ποιότητας*. Αγρίνιο: Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Πανεπιστήμιο Πατρών.

4.10.6. **Ανδρίτσος, Ν.** (2021). *Τεχνολογία και ποιοτικός έλεγχος τροφίμων ζωικής προέλευσης Ι - Μέρος Α΄: Τεχνολογία νωπού κρέατος*. Αγρίνιο. Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Πανεπιστήμιο Πατρών.

#### 4.11. Άλλες δημοσιεύσεις

4.11.1. **Ανδρίτσος, Ν.** (2013). *Εργαστηριακός οδηγός μικροβιολογικού εργαστηρίου*. Αθήνα: Αναλυτικά Εργαστήρια Αθηνών Α.Ε.

4.11.2. **Ανδρίτσος, Ν.** (2017). *Κανονισμός λειτουργίας μικροβιολογικού εργαστηρίου*. Αθήνα: Αναλυτικά Εργαστήρια Αθηνών Α.Ε.

## 5. ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ

### 5.1. Ερευνητικά προγράμματα που χρηματοδοτήθηκαν

5.1.1. *ΜΕΛΕΤΗ ΜΕΘΟΔΩΝ ΒΕΛΤΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΚΑΙ ΧΡΟΝΟΥ ΖΩΗΣ ΈΤΟΙΜΩΝ ΠΡΟΣ ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΖΩΙΚΗΣ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ* (Κωδικός Έργου: ΑΤΤ\_92)

Χρηματοδότηση έργου: Ευρωπαϊκή Ένωση & Γενική Γραμματεία Έρευνας και Τεχνολογίας, ΠΕΠ ΑΤΤΙΚΗΣ 2000-2006 | Συνολικός προϋπολογισμός: 582.471,00 € | Διάρκεια έργου: 1/11/2006 έως 31/10/2008 (24 μήνες) | Διάρκεια συμμετοχής: από 1/10/2007 έως και 31/11/2007 (2 μήνες) ως άμισθος ερευνητικός συνεργάτης | Φορέας υλοποίησης: Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών (ΓΠΑ) | Επιστημονικός Υπεύθυνος: Ελευθέριος Χ. Δροσινός, Επίκ. Καθηγητής ΓΠΑ.

5.1.2. *ΜΕΛΕΤΗ ΕΠΤΑΖΥΜΟΥ ΑΡΤΟΥ*

Χρηματοδότηση έργου: Puratos Hellas | Συνολικός προϋπολογισμός: 5.672,27 € | Διάρκεια έργου: 1/8/2007 έως 31/7/2008 (12 μήνες) | Διάρκεια συμμετοχής: από 1/1/2008 έως και 31/1/2008 (1 μήνας) ως ερευνητικός συνεργάτης-Γεωπόνος με σύμβαση έργου | Φορέας υλοποίησης: Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών (ΓΠΑ) | Επιστημονικός Υπεύθυνος: Ελευθέριος Χ. Δροσινός, Επίκ. Καθηγητής ΓΠΑ.

5.1.3. *ΈΛΕΓΧΟΣ ΚΑΙ ΠΡΟΛΗΨΗ ΑΝΑΔΥΟΜΕΝΩΝ ΚΑΙ ΜΕΛΛΟΝΤΙΚΩΝ ΠΑΘΟΓΟΝΩΝ ΣΕ ΚΥΤΤΑΡΙΚΟ ΚΑΙ ΜΟΡΙΑΚΟ ΕΠΙΠΕΔΟ ΣΤΗ ΔΙΑΤΡΟΦΙΚΗ ΑΛΥΣΙΔΑ («CONTROL AND PREVENTION OF EMERGING AND FUTURE PATHOGENS AT CELLULAR AND MOLECULAR LEVEL THROUGHOUT THE FOOD CHAIN»)* (Pathogen Combat, Κωδικός έργου: PathogenCombat-00781)

Χρηματοδότηση έργου: Ευρωπαϊκή Ένωση (6<sup>ο</sup> Πρόγραμμα Πλαίσιο) | Συνολικός προϋπολογισμός: 299.760,00 € | Διάρκεια έργου: 2005-2010 (60 μήνες) | Διάρκεια συμμετοχής: από 1/11/2008 έως και 31/12/2008, από 1/1/2009 έως και 30/6/2009 (8 μήνες) ως ερευνητικός συνεργάτης-Γεωπόνος με σύμβαση έργου | Φορέας υλοποίησης: Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών (ΓΠΑ) | Επιστημονικός Υπεύθυνος: Ευθυμία Τσακαλίδου, Αναπ. Καθηγήτρια ΓΠΑ.

5.1.4. *ΈΛΕΓΧΟΣ ΤΗΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΟΥ ΒΟΔΙΝΟΥ ΚΡΕΑΤΟΣ («ADVANCING BEEF SAFETY AND QUALITY THROUGH RESEARCH AND INNOVATION»)* (ProSafeBeef, Κωδικός έργου: FOOD-CT-2006-36241)

Χρηματοδότηση έργου: Ευρωπαϊκή Ένωση (7<sup>ο</sup> Πρόγραμμα Πλαίσιο) | Συνολικός προϋπολογισμός: 958.300,00 € | Διάρκεια έργου: 2007-2012 (60 μήνες) | Διάρκεια συμμετοχής: από 1/3/2009 έως και 30/9/2009, από 15/11/2010 έως και 31/12/2010 (8,5 μήνες) ως ερευνητικός συνεργάτης-Γεωπόνος με



σύμβαση έργου | Φορέας υλοποίησης: Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών (ΓΠΑ) | Επιστημονικός Υπεύθυνος: Γεώργιος-Ιωάννης Ε. Νυχάς, Καθηγητής ΓΠΑ.

#### 5.1.5. SYMBIOSIS-EU (Κωδικός έργου: KBBE-211638)

Χρηματοδότηση έργου: Ευρωπαϊκή Ένωση (7<sup>ο</sup> Πρόγραμμα Πλαίσιο) | Συνολικός προϋπολογισμός: 475.600,00 € | Διάρκεια έργου: 2008-2012 (48 μήνες) | Διάρκεια συμμετοχής: από 1/3/2009 έως και 1/9/2009, από 11/11/2009 έως και 11/2/2010 (9 μήνες) ως άμισθος ερευνητικός συνεργάτης | Φορέας υλοποίησης: Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών (ΓΠΑ) | Επιστημονικός Υπεύθυνος: Γεώργιος-Ιωάννης Ε. Νυχάς, Καθηγητής ΓΠΑ.

#### 5.1.6. ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΜΕΤΑΧΕΙΡΙΣΕΩΝ ΧΗΜΙΚΗΣ ΕΞΥΓΙΑΝΣΗΣ ΤΕΜΑΧΙΩΝ ΒΟΕΙΟΥ ΚΡΕΑΤΟΣ ΈΝΑΝΤΙ *ESCHERICHIA COLI O157:H7*, *E. COLI ΔΥΝΑΜΕΝΩΝ ΝΑ ΠΑΡΑΓΟΥΝ SHIGA ΤΟΞΙΝΗ ΠΛΗΝ ΕΚΕΙΝΩΝ ΜΕ ΟΡΟΤΥΠΟ O157* ΚΑΙ ΤΩΝ ΑΝΘΕΚΤΙΚΩΝ ΑΛΛΑ ΚΑΙ ΕΠΙΔΕΚΤΙΚΩΝ ΣΤΑ ΑΝΤΙΒΙΟΤΙΚΑ *SALMONELLA TYPHIMURIUM* ΚΑΙ *SALMONELLA NEWPORT* («*EVALUATION OF CHEMICAL DECONTAMINATION TREATMENTS FOR BEEF TRIMMINGS AGAINST ESCHERICHIA COLI O157:H7, NON-O157 SHIGA TOXIN-PRODUCING E. COLI AND ANTIBIOTIC AND SUSCEPTIBLE SALMONELLA TYPHIMURIUM AND SALMONELLA NEWPORT*»)

Χρηματοδότηση έργου: Ίδρυμα Αμερικανικού Ινστιτούτου Κρέατος (AMIF) | Συνολικός προϋπολογισμός: 88.800,00 \$ | Διάρκεια έργου: 2010-2011 (12 μήνες) | Διάρκεια συμμετοχής: από 15/1/2011 έως και 15/6/2011 (5 μήνες) ως επισκέπτης ερευνητής στις ΗΠΑ-Γεωπόνος με σύμβαση έργου | Φορέας υλοποίησης: Πολιτειακό Πανεπιστήμιο του Κολοράντο, ΗΠΑ (CSU) | Επιστημονικός Υπεύθυνος: Ιωάννης Ν. Σοφός, Διακεκριμένος Καθηγητής CSU.

#### 5.1.7. ΠΟΣΟΤΙΚΗ ΕΚΤΙΜΗΣΗ ΤΟΥ ΠΛΗΘΥΣΜΟΥ ΤΩΝ *CAMPYLOBACTER JEJUNI* ΚΑΙ *CAMPYLOBACTER COLI* ΣΕ ΟΡΝΙΘΕΙΟ ΚΡΕΑΣ

Χρηματοδότηση έργου: Ιδία | Συνολικός προϋπολογισμός: 5.000,00 € | Διάρκεια έργου: 2013-2015 (24 μήνες) | Διάρκεια συμμετοχής: από 1/10/2013 έως και 1/10/2015 (24 μήνες) ως άμισθος μεταδιδακτορικός ερευνητής | Φορέας υλοποίησης: Κέντρο Βιολογικών Ερευνών Στρατού (ΚΒΙΕΣ) | Επιστημονικός Υπεύθυνος: **Δρ. Νικόλαος Δ. Ανδρίτσος** (Συγγραφή της ερευνητικής πρότασης).

#### 5.1.8. ΔΟΚΙΜΕΣ ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗΣ ΕΝΟΣ ΕΤΟΙΜΟΥ ΕΜΠΟΡΙΚΟΥ ΠΛΑΚΙΔΙΟΥ ΓΙΑ ΓΡΗΓΟΡΗ ΚΑΙ ΑΚΡΙΒΗ ΑΝΙΧΝΕΥΣΗ ΒΑΚΤΗΡΙΩΝ ΤΟΥ ΕΙΔΟΥΣ *LEGIONELLA PNEUMOPHILA* ΣΤΟ ΝΕΡΟ («*TESTING AND EVALUATION OF A LAB-ON-CHIP KIT FOR ULTRAFAST AND HIGHLY ACCURATE DETECTION OF LEGIONELLA PNEUMOPHILA BACTERIA IN WATER*»)

Χρηματοδότηση έργου: Nanoplasmas Private Company | Συνολικός προϋπολογισμός: 15.000,00 € | Διάρκεια έργου: 2019-2021 (24 μήνες) | Διάρκεια συμμετοχής: από 7/1/2019 έως και 6/9/2021 (24 μήνες) ως υπεύθυνος μικροβιολογικής έρευνας Αναλυτικών Εργαστηρίων Αθηνών Α.Ε. | Φορέας υλοποίησης: Αναλυτικά Εργαστήρια Αθηνών Α.Ε. | Επιστημονικός Υπεύθυνος: Ευάγγελος Γκογγολίδης, Ερευνητής Α΄ Ινστιτούτου Νανοεπιστήμης & Νανοτεχνολογίας ΕΚΕΦΕ «Δημόκριτος».

#### 5.1.9. ΜΕΤΑΓΡΑΦΙΚΟΣ ΠΡΟΣΔΙΟΡΙΣΜΟΣ ΣΥΝΔΥΑΣΤΙΚΗΣ ΕΠΑΓΩΓΗΣ ΑΝΘΕΚΤΙΚΟΤΗΤΑΣ (ΠΡΟΣΑΡΜΟΓΗΣ ΣΤΟ ΣΤΡΕΣ) ΚΑΙ ΜΟΛΥΣΜΑΤΙΚΟΤΗΤΑΣ ΣΕ ΚΥΤΤΑΡΑ *LISTERIA MONOCYTOGENES* ΣΥΝΕΠΕΙΑ ΕΚΘΕΣΗΣ ΑΥΤΩΝ ΣΕ ΑΝΤΙΜΙΚΡΟΒΙΑΚΕΣ ΕΝΩΣΕΙΣ

Πράξη: «Υποστήριξη ερευνητών με έμφαση στους νέους ερευνητές – κύκλος Β΄» | Χρηματοδότηση έργου: Επιχειρησιακό Πρόγραμμα (ΕΠ) «Ανάπτυξη Ανθρώπινου Δυναμικού, Εκπαίδευση και Δια Βίου Μάθηση» (ΑΝΑΔ-ΕΔΒΜ) του Ευρωπαϊκού Κοινωνικού Ταμείου (ΕΚΤ) | Συνολικός προϋπολογισμός: 46.000,00 € |

Διάρκεια έργου: 2020-2021 (19 μήνες) | Διάρκεια συμμετοχής: από 16/4/2020 έως 15/11/2021 (19 μήνες) ως υπότροφος μεταδιδακτορικός ερευνητής | Φορέας υλοποίησης: Πανεπιστήμιο Αιγαίου | Επιστημονικός Υπεύθυνος: Ευστάθιος Γκιαούρης, Επίκ. Καθηγητής Πανεπιστημίου Αιγαίου, ακαδημαϊκός σύμβουλος του έργου.

5.1.10. ΔΙΑΓΝΩΣΗ *LEGIONELLA SPP.* ΣΕ 2 ΩΡΕΣ: ΕΝΑ ΜΙΚΡΟΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟ ΣΕ ΨΗΦΙΔΑ (LAB-ON-A-CHIP) ΓΙΑ ΤΑΧΕΙΑ ΧΡΩΜΑΤΙΚΗ ΑΝΙΧΝΕΥΣΗ ΣΕ ΝΕΡΑ («*LEGIONELLA SPP. DIAGNOSIS IN 2 HOURS: A LAB-ON-A-CHIP FOR RAPID, COLORIMETRIC DETECTION IN WATER*») (LEGEND, Κωδικός έργου: Τ2ΕΔΚ-03877)

Δράση εθνικής εμβέλειας: «Ερευνώ-Δημιουργώ-Καινοτομώ, Β' Κύκλος» | Χρηματοδότηση έργου: ΕΠΑνΕΚ – ΕΤΑΚ | Συνολικός προϋπολογισμός: 419.010,72 € | Διάρκεια έργου: 2020-2023 (30 μήνες) | Διάρκεια συμμετοχής: από 29/9/2020 (ημερομηνία έναρξης του έργου) έως 31/12/2021 (15 μήνες) ως μισθωτός ερευνητικός συνεργάτης-Γεωπόνος | Φορέας συντονιστής: Nanoplasm Private Company | Φορέας υλοποίησης: Αναλυτικά Εργαστήρια Αθηνών Α.Ε. | Επιστημονικός Υπεύθυνος: Δρ. Κατερίνα Τσουγένη, επικεφαλής έρευνας και ανάπτυξης της Nanoplasm Private Company.

5.1.11. ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΗ ΥΠΟΔΟΜΗ «MILKQUALITY» ΣΤΗΝ ΑΓΡΟΔΙΑΤΡΟΦΗ: ΕΛΕΓΧΟΣ ΤΗΣ ΜΑΣΤΙΤΙΔΑΣ ΣΕ ΜΙΚΡΑ ΜΗΡΥΚΑΣΤΙΚΑ ΓΑΛΑΚΤΟΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΚΑΙ ΒΕΛΤΙΩΣΗ ΤΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΤΟΥ ΝΩΠΟΥ ΓΑΛΑΚΤΟΣ ΚΑΙ ΤΩΝ ΤΥΡΟΚΟΜΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΜΕ ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΠΡΟΧΩΡΗΜΕΝΩΝ ΜΟΡΙΑΚΩΝ ΚΑΙ ΣΤΑΤΙΣΤΙΚΩΝ ΜΕΘΟΔΩΝ (MILKQUALITY, MIS: 5045647)

Δράση εθνικής εμβέλειας: «Υποστήριξη της Περιφερειακής Αριστείας» | Χρηματοδότηση έργου: ΕΠΑνΕΚ – ΕΤΠΑ | Συνολικός προϋπολογισμός: 751.000,00 € | Διάρκεια έργου: 2021-2023 (21 μήνες) | Διάρκεια συμμετοχής: από 1/9/2021 (ημερομηνία έναρξης σύμβασης) έως 19/5/2023 (21 μήνες) ως ερευνητικός συνεργάτης-Γεωπόνος με σύμβαση έργου | Φορέας υλοποίησης: Ινστιτούτο Τεχνολογίας Αγροτικών Προϊόντων, Τμήμα Γάλακτος Ιωαννίνων (ΙΤΑΠ-ΤΠ) | Επιστημονικός Υπεύθυνος: Δρ. Μάριος Ματαράγκας, Εντεταλμένος Ερευνητής ΕΛΓΟ-ΔΗΜΗΤΡΑ/ΙΤΑΠ-ΤΠ.

5.1.12. ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΟΣ ΕΛΕΓΧΟΣ ΤΗΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΖΩΙΚΗΣ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ

Δράση: «Πρόγραμμα “ΜΕΔΙΚΟΣ” – Ενίσχυση Νεοδιοριζόμενων Μελών ΔΕΠ» | Χρηματοδότηση έργου: Επιτροπή Ερευνών Πανεπιστημίου Πατρών | Συνολικός προϋπολογισμός: 5.000,00 € | Διάρκεια έργου: 2022-2024 (24 μήνες) | Διάρκεια συμμετοχής: από 15/2/2022 (ημερομηνία έγκρισης προϋπολογισμού έργου) έως σήμερα ως Επιστημονικός Υπεύθυνος | Φορέας υλοποίησης: Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Πανεπιστήμιο Πατρών | Επιστημονικός Υπεύθυνος: **Νικόλαος Ανδρίτσος, Επίκ. Καθηγητής Πανεπιστημίου Πατρών (Συγγραφή της ερευνητικής πρότασης).**

5.1.13. ΣΥΜΒΟΥΛΕΥΤΙΚΗ – ΑΝΑΛΥΣΕΙΣ ΚΑΙ ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗ ΒΙΟΤΕΧΝΙΑΣ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ

Χρηματοδότηση έργου: Διαμαντόπουλος Νικόλαος (Παραγωγή Προϊόντων Σοκολατοποιίας & Ζαχαροπλαστικής) | Συνολικός προϋπολογισμός: 8.060,00 € | Διάρκεια έργου: 20/1/2023 έως 20/1/2025 (24 μήνες) | Διάρκεια συμμετοχής: από 1/1/2023 έως και σήμερα ως άμισθος ερευνητικός συνεργάτης-Γεωπόνος | Φορέας υλοποίησης: Πανεπιστήμιο Πατρών | Επιστημονικός Υπεύθυνος: Άρης Επ. Γιαννακάς, Επίκ. Καθηγητής Πανεπιστημίου Πατρών.

5.2. Υποβαλλόμενα ερευνητικά προγράμματα που δεν έτυχαν χρηματοδότησης

5.2.1. ΚΙΝΗΤΙΚΗ ΑΥΞΗΣΗΣ ΚΑΙ ΔΥΝΑΜΙΚΗ ΕΠΙΚΡΑΤΗΣΗΣ ΣΤΕΛΕΧΩΝ ΤΟΥ *LISTERIA MONOCYTOGENES* ΣΕ ΕΤΟΙΜΑ ΠΡΟΣ ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΚΡΕΑΤΟΣ

Χρηματοδότηση έργου: Ίδρυμα Αλέξανδρος Σ. Ωνάσης | Συνολικός προϋπολογισμός: 20.000,00 € | Ημερομηνία υποβολής: 3/2014 | Διάρκεια έργου: 24 μήνες | Φορέας υλοποίησης: Γεωπονικό

Πανεπιστήμιο Αθηνών | Επιστημονικός Υπεύθυνος: **Δρ. Νικόλαος Δ. Ανδρίτσος** (Συγγραφή της ερευνητικής πρότασης).

5.2.2. *ENHANCING SAFE DOMESTIC FOOD PRACTICES THROUGH CO-DESIGNED TOOLS, TECHNOLOGIES AND STRATEGIES (Safe Food PracTTS)*

Χρηματοδότηση έργου: Ευρωπαϊκή Ένωση (Horizon 2020) | Συνολικός προϋπολογισμός: 9.500,00 € | Ημερομηνία υποβολής: 2/2016 | Διάρκεια έργου: 60 μήνες | Φορέας συντονιστής: Queen's University of Belfast (QUB), UK | Φορέας υλοποίησης: Αναλυτικά Εργαστήρια Αθηνών Α.Ε. | Επιστημονικός Υπεύθυνος: Prof. Christopher Elliott, QUB.

5.2.3. *ΔΥΝΑΜΙΚΗ ΠΛΗΘΥΣΜΩΝ ΤΩΝ LISTERIA MONOCYTOGENES ΚΑΙ YERSINIA ENTEROCOLITICA ΚΑΤΑ ΤΗ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΣΥΣΚΕΥΑΣΜΕΝΩΝ ΥΠΟ ΚΕΝΟ ΕΤΟΙΜΩΝ ΠΡΟΣ ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΧΟΙΡΕΙΟΥ ΚΡΕΑΤΟΣ ΕΝΟΦΘΑΛΜΙΣΜΕΝΩΝ ΜΕ ΣΤΕΛΕΧΗ ΤΩΝ ΠΑΘΟΓΟΝΩΝ*

Χρηματοδότηση έργου: Ίδρυμα Αλέξανδρος Σ. Ωνάσης | Συνολικός προϋπολογισμός: 20.000,00 € | Ημερομηνία υποβολής: 3/2017 | Διάρκεια έργου: 24 μήνες | Φορέας υλοποίησης: Πανεπιστήμιο Αιγαίου | Επιστημονικός Υπεύθυνος: **Δρ. Νικόλαος Δ. Ανδρίτσος** (Συγγραφή της ερευνητικής πρότασης).

5.2.4. *ΣΥΝΔΙΑΣΜΕΝΗ ΕΠΙΔΡΑΣΗ ΧΡΟΝΟΥ ΚΑΙ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ ΕΠΩΑΣΗΣ ΣΤΟ ΣΧΗΜΑΤΙΣΜΟ ΒΙΟΪΜΕΝΙΟΥ ΑΠΟ ΜΙΓΜΑ ΣΤΕΛΕΧΩΝ LISTERIA MONOCYTOGENES ΠΑΝΩ ΣΕ ΕΠΙΦΑΝΕΙΑ ΑΝΟΞΕΙΔΩΤΟΥ ΧΑΛΥΒΑ ΕΜΒΑΠΤΙΣΜΕΝΗ ΣΕ ΖΩΜΟ ΜΑΡΟΥΛΙΟΥ ΚΑΙ ΣΥΓΚΡΙΤΙΚΗ ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΑΠΟΛΥΜΑΝΤΙΚΩΝ ΔΡΑΣΕΩΝ ΣΥΝΘΕΤΩΝ ΧΗΜΙΚΩΝ ΚΑΙ ΦΥΣΙΚΩΝ ΑΝΤΙΜΙΚΡΟΒΙΑΚΩΝ ΠΑΡΑΓΟΝΤΩΝ ΕΝΑΝΤΙ ΤΩΝ ΒΙΟΪΜΕΝΙΚΩΝ ΚΥΤΤΑΡΩΝ*

Χρηματοδότηση έργου: Ίδρυμα Αλέξανδρος Σ. Ωνάσης | Συνολικός προϋπολογισμός: 20.000,00 € | Ημερομηνία υποβολής: 3/2018 | Διάρκεια έργου: 24 μήνες | Φορέας υλοποίησης: Πανεπιστήμιο Αιγαίου | Επιστημονικός Υπεύθυνος: **Δρ. Νικόλαος Δ. Ανδρίτσος**.

5.2.5. *ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΣΥΣΤΗΜΑΤΩΝ ΑΚΡΙΒΕΙΑΣ ΣΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΤΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΜΕΣΩ ΤΩΝ ΕΡΓΑΛΕΙΩΝ ΤΗΣ ΓΟΝΙΔΙΩΜΑΤΙΚΗΣ ΚΑΙ ΒΙΟΠΛΗΡΟΦΟΡΙΚΗΣ («A PRECISION SYSTEMS APPLICATION TO FOOD SAFETY BY THE MEANS OF GENOMICS AND BIOINFORMATICS TOOLS»)* (FoodSafetyPrecision, Κωδικός έργου: Τ2ΕΔΚ-02283)

Δράση εθνικής εμβέλειας: «Ερευνώ-Δημιουργώ-Καινοτομώ, Β΄ Κύκλος» | Χρηματοδότηση έργου: ΕΠΑΝΕΚ – ΕΤΑΚ | Συνολικός προϋπολογισμός: 990.880,26 € | Ημερομηνία υποβολής: 5/2019 | Διάρκεια έργου: 30 μήνες | Φορέας συντονιστής: Ινστιτούτο Τεχνολογίας Αγροτικών Προϊόντων, Τμήμα Γάλακτος Ιωαννίνων (ΙΤΑΠ-ΤΓΙ) | Φορέας υλοποίησης: Αναλυτικά Εργαστήρια Αθηνών Α.Ε. | Επιστημονικός Υπεύθυνος: Δρ. Μάριος Ματαράγκας, Εντεταλμένος Ερευνητής ΕΛΓΟ-ΔΗΜΗΤΡΑ/ΙΤΑΠ-ΤΓΙ.

5.2.6. *ΑΞΙΟΠΟΙΗΣΗ ΠΑΡΑΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ ΟΣΤΡΑΚΟΕΙΔΩΝ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΝΑΠΤΥΞΗ ΚΑΙΝΟΤΟΜΩΝ ΒΙΟΔΡΑΣΤΙΚΩΝ ΝΑΝΟΔΟΜΩΝ ΧΙΤΟΖΑΝΗΣ Η/ΚΑΙ ΕΝΕΡΓΟΥ ΑΝΘΡΑΚΑ ΚΑΙ ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΤΟΥΣ ΩΣ ΒΡΩΣΙΜΕΣ ΕΠΙΚΑΛΥΨΕΙΣ ΦΡΟΥΤΩΝ ΚΑΙ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ Η/ΚΑΙ ΦΙΛΤΡΑ ΑΠΟΡΡΥΠΑΝΣΗΣ ΝΕΡΟΥ*

Χρηματοδότηση έργου: Ίδρυμα Αλέξανδρος Σ. Ωνάσης | Συνολικός προϋπολογισμός: 20.000,00 € | Ημερομηνία υποβολής: 3/2022 | Διάρκεια έργου: 24 μήνες | Φορέας υλοποίησης: Πανεπιστήμιο Πατρών | Επιστημονικός Υπεύθυνος: **Νικόλαος Ανδρίτσος, Επίκ. Καθηγητής Πανεπιστημίου Πατρών**.

5.2.7. *A NEXT GENERATION APPROACH TO ONE HEALTH EPIDEMIOLOGICAL SURVEILLANCE AND POPULATION BIOLOGY OF LISTERIA MONOCYTOGENES*

Χρηματοδότηση έργου: Ελληνικό Ίδρυμα Έρευνας & Καινοτομίας (ΕΛ.ΙΔ.Ε.Κ.) | Συνολικός προϋπολογισμός: 170.000,00 € | Ημερομηνία υποβολής: 10/2022 | Διάρκεια έργου: 24 μήνες | Φορέας υλοποίησης: Ελληνικός Γεωργικός Οργανισμός – ΔΗΜΗΤΡΑ (ΕΛΓΟ-ΔΗΜΗΤΡΑ) | Επιστημονικός Υπεύθυνος: Μάριος Ματαράγκας, Εντεταλμένος Ερευνητής ΕΛΓΟ-ΔΗΜΗΤΡΑ/ΙΤΑΠ-ΤΓΓ.

5.2.8. *DEVELOPMENT OF BIODEGRADABLE 3D PRINTED PLUS CORONA TREATED ACTIVE PACKAGING BASED ON POLY-LACTIDE ACID AND NATURAL BIOACTIVE TERNARY NANONSTRUCTURES*

Χρηματοδότηση έργου: Ελληνικό Ίδρυμα Έρευνας & Καινοτομίας (ΕΛ.ΙΔ.Ε.Κ.) | Συνολικός προϋπολογισμός: 170.000,00 € | Ημερομηνία υποβολής: 10/2022 | Διάρκεια έργου: 24 μήνες | Φορέας υλοποίησης: Πανεπιστήμιο Πατρών | Επιστημονικός Υπεύθυνος: Άρης Γιαννακάς, Επίκ. Καθηγητής Πανεπιστημίου Πατρών.

5.2.9. *FOOD ACCESS AMONG VULNERABLE EU POPULATIONS*

Χρηματοδότηση έργου: European Cooperation in Science & Technology (COST) | Συνολικός προϋπολογισμός: 9.500.000,00 € | Ημερομηνία υποβολής: 10/2022 | Διάρκεια έργου: 48 μήνες | Φορέας υλοποίησης: University of Copenhagen | Επιστημονικός Υπεύθυνος: Assoc. Prof. Wesley Dean, University of Copenhagen.

5.2.10. *ΜΙΚΡΟΒΙΩΜΑ ΑΠΟ ΕΝΤΟΜΑ ΚΑΙ ΦΥΤΑ ΜΕ ΕΝΙΣΧΥΜΕΝΟ ΣΥΣΤΗΜΑ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΠΡΩΤΕΪΝΗΣ ΓΙΑ ΑΝΘΡΩΠΙΝΗ ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗ («MICROBIOME ENHANCED PROTEIN PRODUCTION SYSTEM FOR HUMAN CONSUMPTION FROM INSECTS AND PLANTS»)*

Χρηματοδότηση έργου: Συνεργασία για Έρευνα και Καινοτομία (PRIMA) | Συνολικός προϋπολογισμός: 4.100.000 € | Διάρκεια έργου: 36 μήνες | Φορέας υλοποίησης: Πανεπιστήμιο Πατρών | Επιστημονικός Υπεύθυνος: Γεώργιος Τσιάμης, Αναπληρωτής Καθηγητής Πανεπιστημίου Πατρών.

## 6. ΔΙΔΑΚΤΙΚΟ/ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟ & ΛΟΙΠΟ ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΟ ΕΡΓΟ

### 6.1. Διδακτικό έργο

- 6.1.1. **Επικουρία στη διεξαγωγή εργαστηριακών ασκήσεων** του προπτυχιακού μαθήματος «**Τεχνολογία Ζωοκομικών Προϊόντων**» (9<sup>ο</sup> εξάμηνο/Τμήμα Επιστήμης Ζωικής Παραγωγής και Υδατοκαλλιεργειών, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών), ακαδ. έτη (4) 2008-2009, 2009-2010, 2010-2011, 2011-2012.
- 6.1.2. **Επικουρία στη διεξαγωγή εργαστηριακών ασκήσεων** του προπτυχιακού μαθήματος «**Τεχνολογία Προϊόντων Ζωικής Προέλευσης**» (8<sup>ο</sup> εξάμηνο/Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών), ακαδ. έτος 2009-2010.
- 6.1.3. **Αυτοδύναμη διδασκαλία** του προπτυχιακού μαθήματος «**Επιδημιολογία Τροφιμογενών Νοσημάτων**» (8<sup>ο</sup> εξάμηνο/Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής, Πανεπιστήμιο Αιγαίου), ακαδ. έτη (5) 2016-2017, 2017-2018, 2018-2019, 2019-2020, 2020-2021.

- 6.1.4. **Αυτοδύναμη διδασκαλία** του προπτυχιακού μαθήματος «**Υγιεινή Τροφίμων και Συμπεριφορά Καταναλωτή**» (7<sup>ο</sup> εξάμηνο/Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής, Πανεπιστήμιο Αιγαίου), ακαδ. έτη (4) 2017-2018, 2018-2019, 2019-2020, 2020-2021.
- 6.1.5. **Αυτοδύναμη διδασκαλία** του προπτυχιακού μαθήματος «**Ασφάλεια και Ποιότητα Τροφίμων**» (7<sup>ο</sup> εξάμηνο/Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής, Πανεπιστήμιο Αιγαίου), ακαδ. έτη (3) 2018-2019, 2019-2020, 2020-2021.
- 6.1.6. **Αμισθί διδασκαλία και διεξαγωγή εργαστηριακών ασκήσεων** των προπτυχιακών μαθημάτων «**Ασφάλεια Τροφίμων**» και «**Τεχνολογία & Ποιοτικός Έλεγχος Τροφίμων Ζωικής Προέλευσης Ι**» (5<sup>ο</sup> εξάμηνο/Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Πανεπιστήμιο Πατρών) και **αμισθί διδασκαλία** του προπτυχιακού μαθήματος «**Συστήματα Διασφάλισης Ποιότητας**» (5<sup>ο</sup> εξάμηνο/Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Πανεπιστήμιο Πατρών), ακαδ. έτος 2021-2022.
- 6.1.7. **Αυτοδύναμη διδασκαλία (θεωρία) και διεξαγωγή εργαστηριακών ασκήσεων** του προπτυχιακού μαθήματος «**Τεχνολογία & Ποιοτικός Έλεγχος Τροφίμων Ζωικής Προέλευσης II**» (6<sup>ο</sup> εξάμηνο/Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Πανεπιστήμιο Πατρών), ακαδ. έτος 2021-2022 και συνδιδασκαλία κατά το ακαδ. έτος 2023-2024.
- 6.1.8. **Αυτοδύναμη διδασκαλία** του προπτυχιακού μαθήματος επιλογής «**Ζωοτεχνία-Διατροφή Αγροτικών Ζώων**» (6<sup>ο</sup>-8<sup>ο</sup> εξάμηνο/Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Πανεπιστήμιο Πατρών), ακαδ. έτος 2021-2022.
- 6.1.9. **Αυτοδύναμη διδασκαλία (θεωρία) και διεξαγωγή εργαστηριακών ασκήσεων** του προπτυχιακού μαθήματος «**Ασφάλεια Τροφίμων**» (5<sup>ο</sup> εξάμηνο/Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Πανεπιστήμιο Πατρών), ακαδ. έτη (2) 2022-2023, 2023-2024.
- 6.1.10. **Αυτοδύναμη διδασκαλία** του προπτυχιακού μαθήματος «**Συστήματα Διασφάλισης Ποιότητας και Υγιεινής Τροφίμων**» (5<sup>ο</sup> εξάμηνο/Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Πανεπιστήμιο Πατρών), ακαδ. έτος 2022-2023.
- 6.1.11. **Αυτοδύναμη διδασκαλία** του προπτυχιακού μαθήματος «**Νομοθεσία Τροφίμων**» (8<sup>ο</sup> εξάμηνο/Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Πανεπιστήμιο Πατρών), ακαδ. έτη (2) 2022-23, 2023-2024.
- 6.1.12. **Αυτοδύναμη διδασκαλία** του προπτυχιακού μαθήματος επιλογής «**Επιδημιολογία Τροφιμογενών Νοσημάτων**» (5<sup>ο</sup>-6<sup>ο</sup> εξάμηνο/Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Πανεπιστήμιο Πατρών), ακαδ. έτη (2) 2022-2023, 2023-2024.
- 6.1.13. **Αυτοδύναμη διδασκαλία** του προπτυχιακού μαθήματος «**Υγιεινή και Ασφάλεια Βιομηχανιών Τροφίμων**» (9<sup>ο</sup> εξάμηνο/Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Πανεπιστήμιο Πατρών), ακαδ. έτος 2023-2024.

6.1.14. **Συνδιδασκαλία (θεωρία) και διεξαγωγή εργαστηριακών ασκήσεων** του προπτυχιακού μαθήματος «Τεχνολογία & Ποιοτικός Έλεγχος Τροφίμων Ζωικής Προέλευσης Ι (5<sup>ο</sup> εξάμηνο/Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Πανεπιστήμιο Πατρών), ακαδ. έτος 2023-2024.

## 6.2. Εκπαιδευτικό έργο

6.2.1. *Εργαστηριακή άσκηση φοιτητών (ως υποψήφιος διδάκτορας στα πλαίσια εκπόνησης πτυχιακών και μεταπτυχιακών μελετών των φοιτητών)*

6.2.1.1. Συμμετοχή στην επίβλεψη και διεξαγωγή της πειραματικής **πτυχιακής μελέτης** της κας Μαύρου Ε. με τίτλο «Έλεγχος μικροβιολογικών δεικτών υγιεινής σε χοιρινό κιμά με ταυτόχρονη έμφαση στην ανίχνευση *Listeria monocytogenes*», η οποία εκπονήθηκε στο Εργαστήριο Ποιοτικού Ελέγχου και Υγιεινής Τροφίμων και Ποτών του Γεωπονικού Πανεπιστημίου Αθηνών (Μάρτιος-Ιούλιος 2009) με επιβλέπων τον Αναπ. Καθηγητή Ελευθέριο Χ. Δροσινό.

6.2.1.2. Συμμετοχή στην επίβλεψη και διεξαγωγή της πειραματικής **μεταπτυχιακής μελέτης** της κας Καραμπέρη Β. με τίτλο «Έλεγχος της μικροβιολογικής ποιότητας, δείκτες υγιεινής και επιπολασμός του μικροοργανισμού *Listeria monocytogenes* σε δείγματα χοίρειου κιμά», η οποία εκπονήθηκε στο Εργαστήριο Ποιοτικού Ελέγχου και Υγιεινής Τροφίμων και Ποτών του Γεωπονικού Πανεπιστημίου Αθηνών (Σεπτέμβριος 2009-Ιανουάριος 2010) με επιβλέπων τον Αναπ. Καθηγητή Ελευθέριο Χ. Δροσινό.

6.2.1.3. Συμμετοχή στην επίβλεψη και διεξαγωγή της πειραματικής **πτυχιακής μελέτης** του κου Καμπόλη Δ. με τίτλο «Μελέτη της αντιοξειδωτικής ικανότητας και της αντιμικροβιακής δραστηριότητας επιλεγμένων αφεψημάτων αρωματικών φυτών και ειδών τσαγιού», η οποία εκπονήθηκε στα Εργαστήρια Χημείας και Ανάλυσης Τροφίμων & Ποιοτικού Ελέγχου και Υγιεινής Τροφίμων και Ποτών του Γεωπονικού Πανεπιστημίου Αθηνών (Ιούλιος-Σεπτέμβριος 2010) με επιβλέπων τον Καθηγητή Μιχαήλ Κωμαΐτη.

6.2.2. *Πτυχιακές μελέτες φοιτητών (ως Πανεπιστημιακός Υπότροφος στα πλαίσια αυτοδύναμης διδασκαλίας μαθημάτων στο Πανεπιστήμιο Αιγαίου).*

6.2.2.1. Συμμετοχή στην επίβλεψη και διεξαγωγή της πειραματικής **πτυχιακής μελέτης** των φοιτητών Βασιλική Στασινού και Δημήτριου Τσερόλα με τίτλο «Κατανομή θερμοκρασιών και υγιεινολογική κατάσταση οικιακών ψυγείων στη Λήμνο», η οποία εκπονήθηκε στο Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Πανεπιστημίου Αιγαίου (Απρίλιος-Οκτώβριος 2018) με επιβλέπων τον Επίκ. Καθηγητή Ευστάθιο Γκιαούρη.

6.2.2.2. Συμμετοχή στην επίβλεψη και διεξαγωγή της βιβλιογραφικής **πτυχιακής μελέτης** της φοιτήτριας Σταυρούλας Χριστοδουλάκου με τίτλο «Διαταραχές ψυχικής υγείας σχετιζόμενες με τροφιμογενή παθογόνα παράσιτα», η οποία εκπονήθηκε στο Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Πανεπιστημίου Αιγαίου (Οκτώβριος 2019 – Φεβρουάριος 2020) με επιβλέπων τον Επίκ. Καθηγητή Ευστάθιο Γκιαούρη.

- 6.2.3. *Πτυχιακές μελέτες φοιτητών (ως Επίκουρος Καθηγητής στο Πανεπιστήμιο Πατρών).*
- 6.2.3.1. Επιβλέπων της πειραματικής **πτυχιακής μελέτης** της φοιτήτριας Αντιγόνης Ζηνοβίου με τίτλο «*Σχεδιασμός και εφαρμογή συστήματος HACCP σε βιομηχανική εγκατάσταση παραγωγής ελαιολάδου και προϊόντων βρώσιμης ελιάς*» (Οκτώβριος 2023 – σήμερα).
- 6.2.4. *Συμμετοχή σε φοιτητικούς διαγωνισμούς.*
- 6.2.4.1. Συμμετοχή στον 12<sup>ο</sup> εθνικό διαγωνισμό ECOTROPHELIA 2022 με το καινοτόμο αλειφόμενο φυτικό προϊόν *Ελ-γυμ*, προϊόν έρευνας και ανάπτυξης του Τμήματος Επιστήμης & Τεχνολογίας Τροφίμων του Πανεπιστημίου Πατρών και του Τμήματος Επιστήμης Τροφίμων & Διατροφής του Πανεπιστημίου Πατρών με την εταιρεία Gaea Products S.A. (επιβλέπων καθηγητής).
- 6.2.4.2. Συμμετοχή στον 13<sup>ο</sup> εθνικό διαγωνισμό ECOTROPHELIA 2023 με το καινοτόμο πρωτεϊνούχο vegan ρόφημα *For God's Shake*, προϊόν έρευνας και ανάπτυξης του Τμήματος Επιστήμης & Τεχνολογίας Τροφίμων του Πανεπιστημίου Πατρών με την εταιρεία παραγωγής φυτικών πρωτεϊνών AMINO ANIMO (επιβλέπων καθηγητής).
- 6.2.4.3. Επικουρία στη συμμετοχή στον 13<sup>ο</sup> εθνικό διαγωνισμό ECOTROPHELIA 2023 του καινοτόμου αλειφόμενου τυροκομικού προϊόντος *Dip Into Health*, προϊόν έρευνας και ανάπτυξης του Τμήματος Επιστήμης & Τεχνολογίας Τροφίμων του Πανεπιστημίου Πατρών με την εταιρεία τυροκομικών προϊόντων ΒΑΣΙΛΕΙΟΥ.
- 6.2.5. *Πρακτική άσκηση φοιτητών/σπουδαστών (από 9/2014 έως 3/2022, ως υπεύθυνος μικροβιολογικού εργαστηρίου στα πλαίσια εκπόνησης πρακτικής άσκησης στον Φορέα 'Αναλυτικά Εργαστήρια Αθηνών Α.Ε.'. Σε παρένθεση ο αριθμός των ατόμων ανά ειδικότητα που έχουν πραγματοποιήσει την πρακτική τους στον φορέα).*
- Γεωπόνοι (ειδικοτήτων Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Γεωπονικής Βιοτεχνολογίας) (11)
  - Κτηνίατροι (Π.Μ.Σ. «Επιστήμη και Τεχνολογία Τροφίμων») (1)
  - Επιστήμης Τροφίμων (7)
  - Τεχνολόγοι Τροφίμων (33)
- 6.2.6. *Προσκεκλημένες διαλέξεις/εισηγήσεις/συμμετοχές σε επιτροπές.*
- 6.2.6.1. Προσκεκλημένη εισήγηση στο ΔΣ της Ένωσης Λιανοπωλητών Καταστηματαρχών Κρεοπωλών Αθήνας – Αττικής «ΟΙ ΤΑΞΙΑΡΧΕΣ», με θέμα «*Απαιτήσεις νομοθεσίας για τα καταστήματα λιανικής πώλησης κρέατος: προτάσεις και λύσεις*» (14 Ιανουαρίου 2015, ΔΣ «ΤΑΞΙΑΡΧΕΣ», Αθήνα).
- 6.2.6.2. Προσκεκλημένη διάλεξη στο Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών στα πλαίσια του Προγράμματος Μεταπτυχιακών Σπουδών (ΠΜΣ) 'Επιστήμης & Τεχνολογίας Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου', με θέμα «*Απαιτήσεις νομοθεσίας για τις επιχειρήσεις κρέατος: προτάσεις και λύσεις ενός εργαστηρίου μικροβιολογικών δοκιμών*» (29 Μαΐου 2015, ΓΠΑ, Αθήνα).

- 6.2.6.3. Προσκεκλημένη διάλεξη στο Πανεπιστήμιο Αιγαίου στα πλαίσια του κύκλου διαλέξεων 'Τρόφιμα και Διατροφή' που διοργάνωσε το Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων & Διατροφής, με θέμα «Έλεγχος τροφίμων και εργαστήρια μικροβιολογικών δοκιμών: Η εμπειρία από τα Αναλυτικά Εργαστήρια Αθηνών» (25 Νοεμβρίου 2015, ΤΕΤΔ, Μύρινα, Λήμνος).
- 6.2.6.4. Προσκεκλημένη εισήγηση σε συνέδριο προπτυχιακών φοιτητών του Τμήματος Χημείας του Πανεπιστημίου Πατρών, με θέμα «Η Χημεία ως εφαλτήριο στη σύγχρονη αγορά εργασίας» με ειδική αναφορά στον κλάδο των τροφίμων» (31 Μαρτίου 2022, Ξενοδοχείο Astir, Πάτρα)
- 6.2.6.5. Προσκεκλημένη εκπαιδευτική εισήγηση στον Β' κύκλο (*Technical requirements pathway*) του προγράμματος AGRIFOOD Exports 360° που διοργανώνει η αστική μη κερδοσκοπική εταιρεία «Νέα Γεωργία Νέα Γενιά», με θέμα "*Manufacturing microbiology & hygiene*" (31 Μαΐου 2021 & 30 Μαΐου 2022, Virtual Meeting).
- 6.2.6.6. Προσκεκλημένη συμμετοχή ως συντονιστής στο προεδρείο (chair) θεματικής ενότητας (session) του 7<sup>ου</sup> Πανελληνίου Συνεδρίου για το Κρέας και τα Προϊόντα του 'Από τον Στάβλο στο Πιάτο', με τίτλο «Νέες Τεχνολογίες, Υγιεινή» (4 Φεβρουαρίου 2023, Συνεδριακό Κέντρο «Ιωάννης Βελλίδης», Θεσσαλονίκη).
- 6.2.6.7. Προσκεκλημένη εισήγηση στο Regional Growth Conference 2023 που διοργάνωσε το Πανεπιστήμιο Πατρών, με θέμα "*Food safety and food security*" (17 Μαρτίου 2023, Συνεδριακό Κέντρο Πανεπιστημίου Πατρών, Ρίο, Πάτρα).
- 6.2.6.8. Προσκεκλημένη εισήγηση στην ημερίδα 'Παγκόσμιες διατροφικές τάσεις & βιώσιμη ανάπτυξη' που διοργάνωσε η Πανελλήνια Ένωση Τεχνολόγων Τροφίμων και το Πανεπιστήμιο Πατρών σε συνεργασία με την Περιφέρεια Δυτικής Ελλάδας, με θέμα «*Ανάπτυξη καινοτόμων προϊόντων διατροφής με στοιχεία οικολογικής καινοτομίας στη βιομηχανία τροφίμων: Η περίπτωση του διαγωνισμού "Ecotrophelia"*» (1 Απριλίου 2023, Ξενοδοχείο Βυζαντινό, Πάτρα).
- 6.2.6.9. Προσκεκλημένη εισήγηση στην ημερίδα 'Η δυναμική του αγροδιατροφικού τομέα ως πυλώνας ανάπτυξης' που διοργάνωσε η εφημερίδα «Γνώμη» Πατρών με την υποστήριξη της Περιφέρειας Δυτικής Ελλάδας, με θέμα «*Η επισιτιστική ασφάλεια και η ασφάλεια τροφίμων ως αντίστοιχοι πυλώνες επάρκειας και ποιότητας των τροφίμων*» (28 Αυγούστου 2023, Ξενοδοχείο Βυζαντινό, Πάτρα).
- 6.2.6.10. Προσκεκλημένη παρουσία στην στρογγυλή τράπεζα της ημερίδας 'Κουλτούρα ασφάλειας και καινοτομία, ως συστατικά στοιχεία στην σύγχρονη βιομηχανική παραγωγή-συσκευασία τροφίμων και την διατροφή' που διοργανώνει η Πανελλήνια Ένωση Τεχνολόγων Τροφίμων, με θέμα «*Ασφάλεια και καινοτομία στη συσκευασία τροφίμων*» (11 Νοεμβρίου 2023, Metropolitan Expo, Αθήνα).
- 6.2.6.11. Προσκεκλημένη παρουσία και εισήγηση στην εναρκτήρια συνάντηση του 'Belt and Road' Food Security Education and Technology Innovation Consortium που



διοργανώνει το Sichuan Agricultural University της Κίνας, με θέμα «*Food security and food safety: Two sides of the same coin*» (16 Νοεμβρίου 2023, Sichuan, Κίνα).

### 6.3. Λοιπό επιστημονικό έργο

6.3.1. Κριτής ερευνητικών εργασιών των διεθνών επιστημονικών περιοδικών (σε πρώτη παρένθεση ο αριθμός των αξιολογήσεων – reviews– μέχρι σήμερα):

- *Foodborne Pathogens and Disease* (15) (κριτής από 28/05/2011)
- *Journal of Food Science* (3) (κριτής από 18/04/2013)
- *Food Control* (28) (κριτής από 15/06/2017)
- *Current Topics in Nutraceutical research* (1) (κριτής από 13/11/2017)
- *Heliyon* (5) (κριτής από 10/09/2019)
- *Journal of Food Quality* (4) (κριτής από 20/11/2020)
- *Journal of Pure and Applied Microbiology* (1) (κριτής από 14/03/2022)
- *Journal of Applied Microbiology* (3) (κριτής από 07/04/2022)
- *BMC Genomics* (1) (κριτής από 09/11/2022)
- *Biology* (1) (κριτής από 23/3/2023)
- *Pathogens* (1) (κριτής από 29/5/2023)
- *Food Research International* (1) (κριτής από 09/10/2023)

6.3.2. **Σύμβουλος σύνταξης (editorial consultant)** του επιστημονικού περιοδικού (SCI) *Current Topics in Nutraceutical Research* (από 01/01/2018)

6.3.3. **Προσκεκλημένος επιμελητής (guest editor)** ειδικού τεύχους σε ειδική έκδοση (special issue) του *Applied Sciences* (MDPI· open access) με θέμα «Ανίχνευση και έλεγχος τροφιμογενών και υδατογενών παθογόνων βακτηρίων» (“Detection and control of foodborne and waterborne pathogenic bacteria”) (από 23/03/2020).

6.3.4. **Συντάκτης κριτικών (review editor)** του επιστημονικού περιοδικού *Frontiers in Microbiology* (από 06/05/2022).

6.3.5. **Συνεργάτης έκδοσης (associate editor)** στο ειδικό τμήμα Ασφάλεια και Ποιοτικός Έλεγχος Τροφίμων (Food Safety and Quality Control) του περιοδικού *Frontiers in Food Science and Technology* (από 13/12/2022).

6.3.6. Συμμετοχή ως εκπρόσωπος του ΓΕΩΤΕΕ σε Τεχνική Επιτροπή του ΕΛΓΟ-ΔΗΜΗΤΡΑ για τη σύνταξη σχεδίων προτύπου και κατευθυντήριας οδηγίας της προδιαγραφής για την παραγωγή «πιστοποιημένου χοιρινού κρέατος», στα πλαίσια του προτύπου AGRO 8 (από 31/03/2021 έως 24/06/2021).

6.3.7. **Εισήγηση και σύνταξη Διατμηματικού Προγράμματος Μεταπτυχιακών Σπουδών (ΔΠΜΣ)** του Τμήματος Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων και του Τμήματος Χημείας του Πανεπιστημίου Πατρών, με τίτλο «**Έρευνα & Ανάπτυξη Καινοτόμων Προϊόντων Διατροφής για τη Βιομηχανία Τροφίμων**».

### 6.4. Λοιπό εκπαιδευτικό έργο

6.4.1. Συμμετοχή στη δράση «τα Σχολεία πηγαίνουν Πανεπιστήμιο» που διοργάνωσε το Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων του Πανεπιστημίου Πατρών, με

ενημέρωση μαθητών του 4<sup>ου</sup> Γενικού Λυκείου Αγρινίου σε θέματα Υγιεινής Τροφίμων (22/03/2022, Τμήμα ΕΤΤ, Αγρίνιο) και ενημέρωση μαθητών του Λυκείου Μεσολογγίου για τις προοπτικές και τις δράσεις του Τμήματος ΕΤΤ (14/03/2023, Τμήμα Γεωπονίας, Μεσολόγγι).

## 7. ΔΙΟΙΚΗΤΙΚΟ ΕΡΓΟ

### 7.1. Συμμετοχή σε όργανα διοίκησης

- 7.1.1. Μέλος της Συνέλευσης του (μη αυτοδύναμου) Τμήματος Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων (από 18/01/2022 έως 31/08/2022).
- 7.1.2. Μέλος της προσωρινής Συνέλευσης του Τμήματος Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων (απόφαση Συγκλήτου υπ' αριθμ. 207/25.08.2022 συνεδρία, με ισχύ από 01.09.2022 έως 13/10/2022).
- 7.1.3. Μέλος της Συνέλευσης του (αυτοδύναμου) Τμήματος Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων (από 13/10/2022 έως σήμερα).

### 7.2. Συμμετοχή σε επιτροπές

- 7.2.1. Μέλος μόνιμων επιτροπών του Τμήματος Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων (από 14/12/2022 έως σήμερα): Επιτροπή Υγιεινής & Ασφάλειας (τακτικό μέλος), Ομάδα Εσωτερικής Αξιολόγησης (ΟΜΕΑ) (αναπληρωματικό μέλος), Επιτροπή Επαγγελματικών Δικαιωμάτων, Επιτροπή Προγράμματος Σπουδών, Επιτροπή Διδακτορικών Σπουδών, Επιτροπή Μεταπτυχιακών Σπουδών, Επιτροπή Ελέγχου Καθαριότητας (αναπληρωματικό μέλος).
- 7.2.2. Μέλος διάφορων ad hoc επιτροπών του Τμήματος Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων για την κατάρτιση του μητρώου γνωστικών αντικειμένων του Τμήματος, τη σύνταξη του αναπτυξιακού σχεδίου του Τμήματος, την αναγνώριση μαθημάτων, την αξιολόγηση υποψηφιοτήτων μετά από σχετική προκήρυξη και την εισήγηση για την πρόσληψη εντεταλμένων διδασκόντων και πανεπιστημιακών υποτρόφων στο Τμήμα.

## 8. ΣΥΝΕΧΗΣ ΚΑΤΑΡΤΙΣΗ – ΕΠΙΜΟΡΦΩΣΗ/ΣΕΜΙΝΑΡΙΑ

### 8.1. Συμμετοχή σε επιστημονικά συνέδρια

- 8.1.1. Αθήνα, 18-19 Μαρτίου 2004: 3<sup>ο</sup> Πανελλήνιο Συνέδριο Υγιεινής και Τεχνολογίας Τροφίμων (Νομοθεσία, Ασφάλεια, Υγιεινή και Ποιότητα Τροφίμων). Ελληνική Κτηνιατρική Εταιρεία (ΕΚΕ), Κλάδος Κτηνιάτρων Υγιεινολόγων και Τεχνολόγων Τροφίμων.
- 8.1.2. Πειραιάς, 18-19 Φεβρουαρίου 2005: 4<sup>ο</sup> Διεθνές Συνέδριο Τεχνολογίας Τροφίμων: Πρόσβαση στις Χρήσιμες Τεχνολογίες... Βελτιστοποίηση της Ασφάλειας Τροφίμων και της Διατροφής. Πανελλήνια Ένωση Τεχνολόγων Τροφίμων (ΠΕΤΕΤ) & Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων ΤΕΙ Αθηνών.

- 8.1.3. Αθήνα, 31 Μαρτίου – 2 Απριλίου 2005: 1<sup>ο</sup> Πανελλήνιο Συνέδριο 'Βιοτεχνολογία και Τεχνολογία Τροφίμων'. Ένωση Ελλήνων Χημικών (ΕΕΧ) & Πανελλήνιος Σύλλογος Χημικών Μηχανικών (ΠΣΧΜ)
- 8.1.4. Αθήνα, 4 Νοεμβρίου 2006: *Επιστημονική Ημερίδα: Διαθρεπτική Επισήμανση (Ετικέτες Τροφίμων)*. Πανελλήνιος Σύλλογος Διαιτολόγων-Διατροφολόγων.
- 8.1.5. Αθήνα, 29 Νοεμβρίου – 2 Δεκεμβρίου 2006: 2<sup>ο</sup> Πανελλήνιο Συνέδριο *Αθηροσκληρώσης*. Πανελλήνιος Φαρμακευτικός Σύλλογος & Πανελλήνιος Σύλλογος Διαιτολόγων-Διατροφολόγων.
- 8.1.6. Αθήνα, 29-31 Μαρτίου 2007: 2<sup>ο</sup> Πανελλήνιο Συνέδριο 'Βιοτεχνολογία και Τεχνολογία Τροφίμων'. Ένωση Ελλήνων Χημικών (ΕΕΧ) & Πανελλήνιος Σύλλογος Χημικών Μηχανικών (ΠΣΧΜ).
- 8.1.7. Θεσσαλονίκη, 6-8 Ιουνίου 2008: 2<sup>ο</sup> Πανελλήνιο Συνέδριο ΔΕΔΥΤ: *Σύγχρονες Διατροφικές Προκλήσεις για την Ασφάλεια και την Ποιότητα των Τροφίμων*. Διεπιστημονική Εταιρεία Διασφάλισης Υγιεινής Τροφίμων (ΔΕΔΥΤ).
- 8.1.8. Αθήνα, 9-10 Οκτωβρίου 2008: 1<sup>ο</sup> Πανελλήνιο Επιστημονικό Συνέδριο για το Γάλα και τα Προϊόντα του. Εθνική Επιτροπή Γάλακτος Ελλάδας.
- 8.1.9. Πειραιάς, 10-12 Οκτωβρίου 2008: 1<sup>ο</sup> Πανελλήνιο Συνέδριο για το Κρέας και τα Προϊόντα του 'Από τον Στάβλο στο Πιάτο'. Ευρωπαϊκό Δίκτυο Περιφερειακής Ανάπτυξης, Ευρωπαϊκός Οργανισμός Στρατηγικού Σχεδιασμού (ΕΟΣΣ).
- 8.1.10. Ρέθυμνο, 15-17 Οκτωβρίου 2009: 3<sup>ο</sup> Πανελλήνιο Συνέδριο 'Βιοτεχνολογία και Τεχνολογία Τροφίμων'. Ένωση Ελλήνων Χημικών (ΕΕΧ) & Πανελλήνιος Σύλλογος Χημικών Μηχανικών (ΠΣΧΜ).
- 8.1.11. Θεσσαλονίκη, 4-6 Ιουνίου 2010: 3<sup>ο</sup> Πανελλήνιο Συνέδριο ΔΕΔΥΤ: *Σύγχρονες Αντιλήψεις Ασφάλειας και Ποιότητας Τροφίμων, Η Σύγκλιση των Επιστημών*. Διεπιστημονική Εταιρεία Διασφάλισης Υγιεινής Τροφίμων (ΔΕΔΥΤ).
- 8.1.12. Κοπεγχάγη (Δανία), 30 Αυγούστου – 3 Σεπτεμβρίου 2010: 22<sup>ο</sup> Διεθνές Συμπόσιο ICFMH: *Μικροβιακή Συμπεριφορά στην Τροφική Αλυσίδα (Food Micro 2010)*. Διεθνής Ένωση Μικροβιολογίας Τροφίμων και Υγιεινής (ICFMH).
- 8.1.13. Αθήνα, 24-26 Σεπτεμβρίου 2010: 2<sup>ο</sup> Πανελλήνιο Συνέδριο για το Κρέας και τα Προϊόντα του 'Από τον Στάβλο στο Πιάτο'. Ευρωπαϊκό Δίκτυο Περιφερειακής Ανάπτυξης, Ευρωπαϊκός Οργανισμός Στρατηγικού Σχεδιασμού (ΕΟΣΣ).
- 8.1.14. Βερολίνο (Γερμανία), 27-28 Οκτωβρίου 2011: 4<sup>ο</sup> Παγκόσμιο Συνέδριο ISANH: *Τσάι και Υγεία, Πρόσφατες Κλινικές Πρόοδοι και Εφαρμογές*. Διεθνής Εταιρεία Αντιοξειδωτικών στη Διατροφή και την Υγεία (ISANH).

- 8.1.15. Θεσσαλονίκη, 11-13 Νοεμβρίου 2011: 4<sup>ο</sup> Πανελλήνιο Συνέδριο Τροφίμων: Σύγχρονη Προσέγγιση στην Υγιεινή και Ασφάλεια των Τροφίμων. Ελληνική Κτηνιατρική Εταιρεία (ΕΚΕ), Κλάδος Κτηνιάτρων Δημόσιας Υγείας.
- 8.1.16. Αθήνα, 29 Σεπτεμβρίου – 1 Οκτωβρίου 2012. 3<sup>ο</sup> Πανελλήνιο Συνέδριο για το Κρέας και τα Προϊόντα του 'Από τον Στάβλο στο Πιάτο'. Περιοδικό Meat Place.
- 8.1.17. ΜΕΚ Παιανίας, 11-13 Οκτωβρίου 2013: 4<sup>ο</sup> Πανελλήνιο Συνέδριο 'Βιοτεχνολογία και Τεχνολογία Τροφίμων'. Ένωση Ελλήνων Χημικών (ΕΕΧ) & Πανελλήνιος Σύλλογος Χημικών Μηχανικών (ΠΣΧΜ).
- 8.1.18. Metropolitan Expo, Σπάτα, 16 Μαρτίου 2014: Meat Forum 2014: Συνέδριο για το Κρέας και τα Προϊόντα του. Περιοδικό Meat News.
- 8.1.19. Ιωάννινα, 2-4 Μαΐου 2014: 3<sup>ο</sup> Πανελλήνιο Συνέδριο Κτηνιατρικής Παραγωγικών Ζώων και Υγιεινής Τροφίμων. Ελληνική Κτηνιατρική Εταιρεία (ΕΚΕ).
- 8.1.20. Μόντρεαλ (Καναδάς), 17-21 Αυγούστου 2014: 17<sup>ο</sup> Διεθνές Συνέδριο Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων: Έρευνα που απηχεί. Διεθνής Ένωση Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων (IUFOST).
- 8.1.21. Αθήνα, 8-10 Μαΐου 2015: 13<sup>ο</sup> Πανελλήνιο Κτηνιατρικό Συνέδριο «Η Κτηνιατρική Επιστήμη στην Ολότητα της». Ελληνική Κτηνιατρική Εταιρεία (ΕΚΕ).
- 8.1.22. Καρδίτσα, 12 Νοεμβρίου 2015: Επιστημονική Ημερίδα. Το *Campylobacter* spp. στην Τροφική Αλυσίδα των Ορνιθίων Κρεοπαραγωγής: Εκτίμηση και Διαχείριση των Κινδύνων για τη Δημόσια Υγεία. Τμήμα Κτηνιατρικής Καρδίτσας, Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας.
- 8.1.23. Αθήνα, 11-13 Μαΐου 2016: 12<sup>ο</sup> Ευρωπαϊκό Συμπόσιο Ασφάλειας Τροφίμων IAFP. Διεθνής Ένωση για την Προστασία των Τροφίμων (IAFP).
- 8.1.24. Μεσολόγγι, 10-12 Νοεμβρίου 2016: 2<sup>ο</sup> Διεθνές Συνέδριο Εφαρμοσμένης Ιχθυολογίας & Υδάτινου Περιβάλλοντος HYDROMEDIT 2016. Τμήμα Γεωπονίας Ιχθυολογίας και Υδάτινου Περιβάλλοντος, Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας.
- 8.1.25. Βόλος, 12-14 Μαΐου 2017: 4<sup>ο</sup> Πανελλήνιο Συνέδριο Κτηνιατρικής Παραγωγικών Ζώων και Υγιεινής Τροφίμων. Ελληνική Κτηνιατρική Εταιρεία (ΕΚΕ).
- 8.1.26. Θεσσαλονίκη, 11-13 Μαΐου 2018: 14<sup>ο</sup> Πανελλήνιο Κτηνιατρικό Συνέδριο «Η Κτηνιατρική σε έναν κόσμο που αλλάζει». Ελληνική Κτηνιατρική Εταιρεία (ΕΚΕ).
- 8.1.27. Θεσσαλονίκη, 18-20 Οκτωβρίου 2018: 27<sup>ο</sup> Ιατρικό Συνέδριο Ενόπλων Δυνάμεων "Υγειονομικό στις Ένοπλες Δυνάμεις: Μια νότα αισιοδοξίας για το μέλλον και την κοινωνία". Γενικό Επιτελείο Εθνικής Άμυνας/Διεύθυνση Υγειονομικού.

- 8.1.28. Βόλος, 8-11 Νοεμβρίου 2018: 3<sup>ο</sup> Διεθνές Συνέδριο Εφαρμοσμένης Ιχθυολογίας & Υδάτινου Περιβάλλοντος *HYDROMEDIT 2018*. Τμήμα Γεωπονίας Ιχθυολογίας και Υδάτινου Περιβάλλοντος, Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας.
- 8.1.29. Θεσσαλονίκη, 1-3 Φεβρουαρίου 2019: 6<sup>ο</sup> Πανελλήνιο Συνέδριο για το Κρέας και τα Προϊόντα του 'Από τον Στάβλο στο Πιάτο'. Περιοδικό Meat News.
- 8.1.30. Κατερίνη, 9-11 Μαΐου 2019: 41<sup>ο</sup> Επιστημονικό Συνέδριο της Ελληνικής Εταιρείας Βιολογικών Επιστημών. Ελληνική Εταιρεία Βιολογικών Επιστημών.
- 8.1.31. Αθήνα, 6-8 Νοεμβρίου 2019: 12<sup>ο</sup> Πανελλήνιο Συνέδριο Ελέγχου Λοιμώξεων. Ελληνική Εταιρεία Ελέγχου Λοιμώξεων.
- 8.1.32. Διαδικτυακή συνάντηση (Virtual meeting), 27-28 Απριλίου 2021: 16<sup>ο</sup> Ευρωπαϊκό Συμπόσιο Ασφάλειας Τροφίμων *IAFP*. Διεθνής Ένωση για την Προστασία των Τροφίμων (IAFP).
- 8.1.33. Διαδικτυακή συνάντηση (Online), 9-12 Ιουλίου 2021: 31<sup>ο</sup> Συνέδριο Κλινικής Μικροβιολογίας και Λοιμωδών Νοσημάτων (*ECCMID 2021*). Ευρωπαϊκή Εταιρεία Κλινικής Μικροβιολογίας και Λοιμωδών Νοσημάτων.
- 8.1.34. Αθήνα, 28-31 Αυγούστου 2022: 27<sup>ο</sup> Διεθνές Συνέδριο *ICFMH: Προκλήσεις Επόμενης Γενιάς στη Μικροβιολογία Τροφίμων (Food Micro 2022)*. Διεθνής Ένωση Μικροβιολογίας Τροφίμων και Υγιεινής (ICFMH).
- 8.1.35. Αθήνα, 4-6 Νοεμβρίου 2022: 15<sup>ο</sup> Πανελλήνιο Κτηνιατρικό Συνέδριο. Ελληνική Κτηνιατρική Εταιρεία (ΕΚΕ).
- 8.1.36. Γκουανγκζού (Κίνα), 20-23 Οκτωβρίου 2022: 3<sup>ο</sup> Διεθνές Συνέδριο στα Βιοϋμενίων (*Asia-Pacific Biofilms 2022*). Πανεπιστήμιο Τεχνολογίας Νότιας Κίνας & Νότιο Πανεπιστήμιο Επιστήμης και Τεχνολογίας.
- 8.1.37. Θεσσαλονίκη, 3-5 Φεβρουαρίου 2023: 7<sup>ο</sup> Πανελλήνιο Συνέδριο για το Κρέας και τα Προϊόντα του 'Από τον Στάβλο στο Πιάτο'. Περιοδικό Meat News.
- 8.2. Συμμετοχή σε σεμινάρια/εκπαιδευτικά εργαστήρια (workshops)**
- 8.2.1. Ελευσίνα, 4-7 Μαΐου 2006: Σεμινάριο Εσωτερικών Επιθεωρητών Συστημάτων Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων κατά *EN ISO 22000:2005* (30 διδακτικές ώρες). TÜV Rheinland Group.
- 8.2.2. Αθήνα, 15 Οκτωβρίου 2008: Διεθνές Σεμινάριο Βασικών Αρχών Υγιεινής και Ασφάλειας Τροφίμων. Ίδρυμα Αριστείδης Δασκαλόπουλος & Κέντρο για την Ασφάλεια και Ποιότητα του Κρέατος (Πολιτειακό Πανεπιστήμιο του Κολοράντο, ΗΠΑ).
- 8.2.3. Χαλκίδα, 20 Μαΐου 2016: Θεωρητική και Τεχνική Εκπαίδευση στις Μεθόδους: Ανίχνευση Σαλμονελλών, Οροτυποποίηση Σαλμονελλών, Προσδιορισμός

Μικροβιακής Αντοχής (workshop). Κτηνιατρικό Εργαστήριο Χαλκίδας, Εθνικό Εργαστήριο Αναφοράς Σαλμονελλών & Μικροβιακής Αντοχής.

8.2.4. Αθήνα, 21 Σεπτεμβρίου 2019: *Μέθοδοι και Εργαλεία Υπολογισμού Αβεβαιοτήτων*. Ελληνική Ένωση Εργαστηρίων.

## 9. ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΕΜΠΕΙΡΙΑ

9.1. 1/2022 – σήμερα Θέση: **Επίκουρος Καθηγητής (επί θητεία)**

Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων (Ε.Τ.Τ.) | Σχολή Γεωπονικών Επιστημών | Πανεπιστήμιο Πατρών | Αγρίνιο | **Γνωστικό αντικείμενο: «Ασφάλεια Τροφίμων»** | Μέλος Δ.Ε.Π. Τμήματος Ε.Τ.Τ.

9.2. 9/2021 – 5/2023 Θέση: **Υπεύθυνος Ποιότητας Ερευνητικής Υποδομής**

Ερευνητική Υποδομή «MilkQuality» | Τμήμα Γάλακτος | Ινστιτούτο Τεχνολογίας Αγροτικών Προϊόντων | Ελληνικός Γεωργικός Οργανισμός – ΔΗΜΗΤΡΑ | Εξωτερικός επιστημονικός συνεργάτης (21 μήνες, βλ. §5.1.11.) | Μελέτη εγκατάστασης Συστήματος Διαχείρισης Ποιότητας κατά το διεθνές πρότυπο ISO 17025.

9.3. 5/2014 – 1/2022 Θέση: **Υπεύθυνος (Δ/ντης) Μικροβιολογικού Εργαστηρίου**

Αναλυτικά Εργαστήρια Αθηνών Α.Ε. | Αθήνα | **Εργαστηριακή εμπειρία πλέον των 7,5 ετών** | Αναλύσεις τροφίμων, νερών, λυμάτων και περιβαλλοντικών δειγμάτων (π.χ. αέρα, επιφανειών) | Διαπίστευση εργαστηρίου κατά ISO 17025 | Διαχείριση αποτελεσμάτων μικροβιολογικών αναλύσεων και έλεγχος λειτουργίας εργαστηρίου μέσω ηλεκτρονικής εφαρμογής λογισμικού (LIMS, Laboratory Information Management System) | Μικροβιακές δοκιμές πρόκλησης καταλλήλως ενοφθαλμισμένων τροφίμων (microbial challenge testing) | Προρρητική μικροβιολογία τροφίμων – προγνωστικά μαθηματικά μοντέλα (predictive modeling programs) | Στατιστική επεξεργασία δεδομένων | Συντονιστής έρευνας Μικροβιολογικού Εργαστηρίου.

9.4. 2/2017 – 9/2021 Θέση: **Πανεπιστημιακός Υπότροφος & Μεταδιδακτορικός Ερευνητής**

Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής | Σχολή Περιβάλλοντος | Πανεπιστήμιο Αιγαίου | Λήμνος | **Γνωστικό πεδίο «Υγιεινή και Ασφάλεια Τροφίμων»** | Αυτοδύναμη διδασκαλία 4 ακαδ. ετών | Υπεύθυνος των προπτυχιακών μαθημάτων: *Επιδημιολογία Τροφιμογενών Νοσημάτων* (8<sup>ο</sup> εξάμηνο σπουδών από ακαδ. έτος 2016-17), *Υγιεινή Τροφίμων και Συμπεριφορά Καταναλωτή* (7<sup>ο</sup> εξάμηνο σπουδών από ακαδ. έτος 2017-18), *Ασφάλεια και Ποιότητα Τροφίμων* (7<sup>ο</sup> εξάμηνο σπουδών από ακαδ. έτος 2018-19) | **Μεταδιδακτορική έρευνα** μέσω συμμετοχής σε ερευνητικό πρόγραμμα (19 μήνες, βλ. §5.1.9.).

9.5. 10/2013 – 10/2015 Θέση: **Μεταδιδακτορικός Ερευνητής (άμισθη θέση)**

Κέντρο Βιολογικών Ερευνών Στρατού | Π. Πεντέλη, Αττική | **Επιστημονικός Υπεύθυνος ερευνητικού προγράμματος** (24 μήνες, βλ. §5.1.7.) | Ανίχνευση και ποσοτικοποίηση των θερμόφιλων παθογόνων καμπυλοβακτηριδίων σε ορνίθιο κρέας με χρήση διαφορετικών εκλεκτικών θρεπτικών υποστρωμάτων | Αξιολόγηση αποτελεσμάτων και δημιουργία μαθηματικών μοντέλων πρόβλεψης του επιπολασμού και της συγκέντρωσης των παθογόνων *Campylobacter* spp. στο κρέας.

9.6. 6/2013 – 4/2014 Θέση: **Επιστημονικός Συνεργάτης Μικροβιολογικού Εργ.**

Αναλυτικά Εργαστήρια Αθηνών Α.Ε. | Αθήνα | **Εργαστηριακή εμπειρία 10 μηνών** | Μικροβιολογικές εργαστηριακές αναλύσεις προσδιορισμού παθογόνων μικροοργανισμών και μικροβιολογικών δεικτών υγιεινής σε τρόφιμα, νερά και περιβαλλοντικά δείγματα σύμφωνα με το πρότυπο ISO17025 | Επικύρωση και επιβεβαίωση διάρκειας διατήρησης-εμπορίας τροφίμων | Στατιστική επεξεργασία δεδομένων.

9.7. 6/2012 – 1/2013 Θέση: **Βοηθός Έρευνας Μικροβιολογικού Εργαστηρίου**

Κέντρο Βιολογικών Ερευνών Στρατού | Π. Πεντέλη, Αττική | **Ειδικός επιστήμονας** με εργαστηριακή εμπειρία 7 μηνών | Ποιοτικός έλεγχος, παρασκευή θρεπτικών υλικών και μικροβιολογικές εργαστηριακές αναλύσεις προσδιορισμού παθογόνων μικροοργανισμών και μικροβιολογικών δεικτών υγιεινής σε τρόφιμα και νερά που καταναλώνονται από το προσωπικό των Ενόπλων Δυνάμεων, σύμφωνα με το πρότυπο ISO 17025.

9.8. 1/2011 – 6/2011 Θέση: **Επιστημονικός Συνεργάτης**

Κέντρο για την Ασφάλεια και Ποιότητα του Κρέατος | Τομέας Ασφάλειας Τροφίμων | Τμήμα Επιστημών Ζωικής Παραγωγής | Πολιτειακό Πανεπιστήμιο του Κολοράντο, ΗΠΑ | **Επισκέπτης ερευνητής** (5 μήνες, βλ. §5.1.6.) | Εφαρμογή και αξιολόγηση χημικών αντιμικροβιακών σκευασμάτων που χρησιμοποιούνται στη βιομηχανία κρέατος.

9.9. 10/2007 – 1/2012 Θέση: **Υποψήφιος Διδάκτορας & Επιστημονικός Συνεργάτης**

Εργαστήριο Ποιοτικού Ελέγχου και Υγιεινής Τροφίμων και Ποτών | Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων | Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών | Υποψήφιος διδάκτορας (40 μήνες, βλ. §6.1.1. & 6.1.2.) και ερευνητικός συνεργάτης (28,5 μήνες, βλ. §5.1.1., 5.1.2., 5.1.3., 5.1.4. & 5.1.5.) | Παροχή επικουρικού έργου και συμμετοχή σε ερευνητικά προγράμματα.

9.10. 3/2007 – 5/2007 Θέση: **Εσωτερικός Επιθεωρητής ΣΔΠ & ΣΔΑΤ**

META Management Services | Ολοκληρωμένες Υπηρεσίες Υποστήριξης Επιχειρήσεων | Αθήνα | Εργασιακή εμπειρία 2 μηνών | Εξωτερικός συνεργάτης μερικής απασχόλησης για το σχεδιασμό και ανάπτυξη Συστημάτων Διαχείρισης Ποιότητας (ΣΔΠ) και Συστημάτων Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων (ΣΔΑΤ) σε επιχειρήσεις, σύμφωνα με τα πρότυπα ISO 9001 και ISO 22000.

9.11. 7/2004 – 8/2004 Θέση: **Ασκούμενος πρακτικής**

Γαλακτοβιομηχανία Λάρισας «Όλυμπος» Α.Ε. | Λάρισα | **Πρακτική άσκηση** (2 μήνες) | Χημικές και μικροβιολογικές εργαστηριακές αναλύσεις νωπού και παστεριωμένου γάλακτος | Τεχνολογία παραδοσιακής γιαούρτης | Συστήματα διαχείρισης ποιότητας και διασφάλισης υγιεινής στη βιομηχανία γάλακτος.

## 10. ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΟΙ – ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΟΙ ΦΟΡΕΙΣ & ΟΡΓΑΝΑ

- 10.1. Τακτικό μέλος του Γεωτεχνικού Επιμελητηρίου Ελλάδας (ΓΕΩΤΕΕ) (2006 – σήμερα)
- 10.2. Μέλος του Ινστιτούτου Τεχνολόγων Τροφίμων (IFT) των ΗΠΑ (2011 – σήμερα)
- 10.3. Μέλος της Διεθνούς Ενώσεως για την Προστασία των Τροφίμων (IAFP) των ΗΠΑ (2016 – σήμερα)
- 10.4. Εκπρόσωπος του ΓΕΩΤΕΕ στις συνεδριάσεις της αρμόδιας Τεχνικής Επιτροπής για την εκπόνηση του προτύπου AGRO 8 που αφορά στην «Προδιαγραφή για την παραγωγή πιστοποιημένου χοιρινού κρέατος» και στην Κατευθυντήρια Οδηγία για την πιστοποίηση ως προς το πρότυπο (2021)
- 10.5. Ειδικός Γραμματέας Συνδέσμου Λιδωρικών «Η Γκιάνα» (2019 – σήμερα)
- 10.6. Γραμματέας του Συλλόγου Μεταπτυχιακών Φοιτητών Γεωπονικού Πανεπιστημίου Αθηνών (2007 – 2009)
- 10.7. Εκπρόσωπος του Συλλόγου Μεταπτυχιακών Φοιτητών Γεωπονικού Πανεπιστημίου Αθηνών στο Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων (2006 – 2011)

- 10.8. Εκπρόσωπος του Συλλόγου Φοιτητών Γεωπονικού Πανεπιστημίου Αθηνών στο Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων (2003 – 2006)

## 11. ΞΕΝΕΣ ΓΛΩΣΣΕΣ

- 11.1. Αγγλικά Άριστη γνώση (Certificate of Proficiency in English, 1997)

## 12. ΕΙΔΙΚΕΣ ΙΚΑΝΟΤΗΤΕΣ

- 12.1. Άδεια ασκήσεως επαγγέλματος γεωτεχνικού ειδικότητας γεωπόνων (ΓΕΩΤΕΕ)  
12.2. Άδεια επάρκειας προσόντων ασκήσεως επαγγέλματος οινολόγου (ΓΠΑ)  
12.3. Άδεια επάρκειας γνώσης αγγλικής γλώσσας με δυνατότητα διδασκαλίας (ΥΠΕΠΘ)

## 13. ΣΥΣΤΑΤΙΚΕΣ ΕΠΙΣΤΟΛΕΣ

Διαθέσιμες από τον Καθηγητή Ελευθέριο Χ. Δροσινό (Συστήματα Διασφάλισης Ποιότητας και Υγιεινής Τροφίμων), τον Αναπληρωτή Καθηγητή Ευστάθιο Γκιαούρη (Μικροβιολογία Τροφίμων) και τον Κύριο Ερευνητή Μάριο Ματαράγκα (Μοριακή Μικροβιολογία Γάλακτος), εφόσον ζητηθούν.