

# ΑΠΟΣΤΟΛΟΣ Σ. ΘΩΜΑΡΕΪΣ

## ΒΙΟΓΡΑΦΙΚΟ ΣΗΜΕΙΩΜΑ

### 1 ΠΡΟΣΩΠΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ

Επώνυμο: Θωμάρεϊς

Όνομα: Απόστολος

Όνομα πατέρα: Σοφοκλής

Ημερομηνία γέννησης: 25 Οκτωβρίου 1957

Τόπος γέννησης: Θεσσαλονίκη

Οικογενειακή κατάσταση: Έγγαμος, δύο παιδιά

Επαγγελματική κατάσταση: Καθηγητής Ελέγχου και Διασφάλισης Ποιότητας

Διεύθυνση εργασίας: Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Διεθνές

Πανεπιστήμιο της Ελλάδος (ΔΠΠΑΕ), ΤΘ 141, 574 00 Θεσσαλονίκη

Διεύθυνση κατοικίας: Αηδονιών 33 Β, 542 50 Θεσσαλονίκη

Τηλ: 2310 013887

E-mail: athomar@ihu.gr

### 2 ΣΠΟΥΔΕΣ

1981 Πτυχίο Γεωπονίας, κατεύθυνση “Γεωργικές Βιομηχανίες και Τεχνολογία Τροφίμων”, Γεωπονική και Δασολογική Σχολή, Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης. Τίτλος πτυχιακής διατριβής: “Τα νιτρικά και νιτρώδη στα αλλαντικά. Ρόλος και προσδιορισμός τους”.

1982 Μεταπτυχιακό Δίπλωμα (DEA), ειδικότητα “Επιστήμη Τροφίμων”, Εθνικό Πολυτεχνικό Ινστιτούτο Λωρραίνης (INPL), Nancy, Γαλλία. Τίτλος μεταπτυχιακής διατριβής: “Séparation solide-liquide. Etude de la filtration sur filtre-pressé et filtre clos” [Διαχωρισμός στερεού-υγρού. Μελέτη της διήθησης με φιλτρόπρεσα και κλειστό φίλτρο].

1986 Διδακτορικό Δίπλωμα (Diplôme de Docteur), ειδικότητα “Βιοτεχνολογία και Βιομηχανίες Τροφίμων”, INPL, Nancy, Γαλλία. Τίτλος διδακτορικής διατριβής: “Propriétés thermophysiques des produits laitiers. Cas des fromages fondus” [Θερμοφυσικές ιδιότητες των γαλακτοκομικών προϊόντων. Ιδιαίτερη περίπτωση των ανακατεργασμένων τυριών].

### **3 ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΑ ΕΝΔΙΑΦΕΡΟΝΤΑ**

Ρεολογικές και θερμοφυσικές ιδιότητες τροφίμων, απομόνωση και χρήση ενζύμων, οργανοληπτική αξιολόγηση τροφίμων, σχεδιασμός και ανάπτυξη νέων προϊόντων διατροφής, ανάπτυξη συστημάτων διαχείρισης ποιότητας (ISO 9001, HACCP – ISO 22000) για βιομηχανίες τροφίμων.

### **4 ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΕΜΠΕΙΡΙΑ**

- 1988 (6 μήν.) Εργαστηριακός Συνεργάτης του Τμήματος Έρευνας και Ποιοτικού Ελέγχου στη Γαλακτοβιομηχανία SAINT-HUBERT, Ludres, Γαλλία.
- 11.88 – 08.89 Υπεύθυνος Παραγωγής και Ποιοτικού Ελέγχου στη Βιομηχανία Τροφίμων ALFA FOODS, Νέα Ραιδεστός Θεσσαλονίκης.
- 08.89 – 06.95 Υπεύθυνος Έρευνας και Ποιοτικού Ελέγχου στη Βιομηχανία Τροφίμων της Ένωσης Αγροτικών Συνεταιρισμών Θεσσαλονίκης (ΟΜΟΣΠΟΝΔΙΑ), Γέφυρα Θεσσαλονίκης.

### **5 ΔΙΔΑΚΤΙΚΗ ΕΜΠΕΙΡΙΑ**

- 1982 – 1986 Εργαστηριακός Συνεργάτης του Εργαστηρίου Φυσικοχημείας και Μηχανικής Τροφίμων, INPL, Nancy, Γαλλία. Διδασκαλία εργαστηριακού μέρους των μαθημάτων: “Φυσικοχημεία Τροφίμων”, “Μηχανική Τροφίμων” και “Επεξεργασία Τροφίμων”.
- 1991 – 1995 Έκτακτος Καθηγητής στο Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων του Αλεξάνδρειου Τεχνολογικού Εκπαιδευτικού Ιδρύματος (ΑΤΕΙ) Θεσσαλονίκης. Διδασκαλία θεωρητικού μέρους των μαθημάτων: “Έλεγχος και Διασφάλιση Ποιότητας”, “Τεχνολογία Φρούτων και Λαχανικών”, “Μηχανική Τροφίμων Ι”, “Μηχανική Τροφίμων ΙΙ” και “Επεξεργασία Τροφίμων Ι”.
- 1995–σήμερα Καθηγητής Ελέγχου και Διασφάλισης Ποιότητας στο Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων του Διεθνούς Πανεπιστημίου της Ελλάδος. Διδασκαλία θεωρητικού και εργαστηριακού μέρους των μαθημάτων: “Έλεγχος και Διασφάλιση Ποιότητας”, “Διαχείριση Ποιότητας”, “Επεξεργασία Τροφίμων Ι”, “Επεξεργασία Τροφίμων ΙΙ”, “Μηχανική Τροφίμων Ι” και “Μηχανική Τροφίμων ΙΙ”.
- 1999 – 2001 Συμμετοχή στο Πρόγραμμα Σπουδών Επιλογής (ΠΣΕ):

“Καινοτομικές Εφαρμογές στην Αγροτική Οικονομία και Βιομηχανία” του ΑΤΕΙ Θεσσαλονίκης. Διδασκαλία των μαθημάτων: “Καινοτομικά Συστήματα και Μέθοδοι Πρωτογενούς και Δευτερογενούς Παραγωγής” και “Καινοτομικά Συστήματα και Μέθοδοι Δευτερογενούς Παραγωγής”.

2004 – 2009 Συμμετοχή στο Διατμηματικό Πρόγραμμα Μεταπτυχιακών Σπουδών “Επιστήμη Τροφίμων και Διατροφή” (Σύμπραξη του Τμήματος Χημείας του Πανεπιστημίου Ιωαννίνων και της Σχολής Τεχνολογίας Τροφίμων και Διατροφής του ΑΤΕΙ Θεσσαλονίκης). Διδασκαλία μέρους του μαθήματος: “Συστήματα Διαχείρισης Ποιότητας”.

2009–σήμερα Συμμετοχή στο Πρόγραμμα Μεταπτυχιακών Σπουδών “Συστήματα Διαχείρισης Ποιότητας και Οργάνωσης Παραγωγής στη Βιομηχανία Τροφίμων” του Τμήματος Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων του Διεθνούς Πανεπιστημίου της Ελλάδος. Διδασκαλία μέρους του μαθήματος: “Συστήματα Διαχείρισης Ποιότητας”.

## **6 ΣΥΜΜΕΤΟΧΗ ΣΕ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ**

1998 – 2001 Πρόγραμμα ΕΠΕΑΕΚ με τίτλο: “Προγράμματα Σπουδών – Βιβλιογραφική Υποστήριξη του Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων του ΑΤΕΙ Θεσσαλονίκης”, ως Επιστημονικός Συνεργάτης, Β’ ΚΠΣ.

1999 – 2000 Πρόγραμμα ΕΠΕΑΕΚ με τίτλο: “Αποτίμηση του Εκπαιδευτικού Έργου και των Παρεχομένων Υπηρεσιών του Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων του ΑΤΕΙ Θεσσαλονίκης”, ως Επιστημονικός Υπεύθυνος, Β’ ΚΠΣ.

2001 – 2003 Ερευνητικό πρόγραμμα με τίτλο: “Μελέτη της υφής των ανακατεργασμένων τυριών”, ως Επιστημονικός Υπεύθυνος, Επιτροπή Ερευνών ΑΤΕΙ Θεσσαλονίκης.

01.04 – 12.05 Ερευνητικό πρόγραμμα ΕΠΕΑΕΚ (ΑΡΧΙΜΗΔΗΣ) με τίτλο: “Ανάπτυξη και χρήση οργάνων μέτρησης ρεολογικών ιδιοτήτων τροφίμων”, Υποέργο 2.2.22, ως Επιστημονικός Συνεργάτης.

04.04 – 08.07 Ερευνητικό πρόγραμμα ΕΠΕΑΕΚ (ΑΡΧΙΜΗΔΗΣ) με τίτλο: “Βιοτεχνολογική παραγωγή του πρωτεολυτικού ενζύμου ακτινιδίνη και προϊόντων υψηλής προστιθέμενης αξίας (ξανθάνη, καροτένια,

- χλωροφύλλη) από φρούτα χαμηλής εμπορικής αξίας (ακτινίδια)”, Υποέργο 2.2.8, ως Επιστημονικός Συνεργάτης.
- 04.05 – 12.07 Ερευνητικό πρόγραμμα ΕΠΕΑΕΚ (ΑΡΧΙΜΗΔΗΣ ΙΙ) με τίτλο: “Μελέτη των λειτουργικών ιδιοτήτων του μορφοποιημένου προζελατινοποιημένου αμύλου”, Υποέργο 2.2.12, ως Επιστημονικός Συνεργάτης.
- 01.06 – 06.07 Ερευνητικό πρόγραμμα ΕΠΕΑΕΚ (ΑΡΧΙΜΗΔΗΣ ΙΙ) με τίτλο: “Παρασκευή πρωτεϊνικών προϊόντων αλιευμάτων (surimi) από πελαγικά αλιεύματα που υποαξιοποιούνται από τη βιομηχανία”, Υποέργο 2.2.5, ως Επιστημονικός Συνεργάτης.
- 06.06 – 06.07 Ερευνητικό πρόγραμμα ΕΠΕΑΕΚ (ΑΡΧΙΜΗΔΗΣ ΙΙ) με τίτλο: “Η επίδραση του υγρού καπνίσματος με εφαρμογή πίεσης στην υγιεινή και την ποιότητα των καπνιστών αλιευμάτων”, Υποέργο 2.2.11, ως Επιστημονικός Συνεργάτης.
- 10.04 – 03.08 Πρόγραμμα ΠΕΠ Κεντρικής Μακεδονίας με τίτλο: “Αναβάθμιση του εξοπλισμού των εργαστηρίων βασικής έρευνας του ΑΤΕΙ Θεσσαλονίκης”, ως Ιδρυματικός Επιστημονικός Υπεύθυνος, Γ' ΚΠΣ.
- 09.12 – 08.15 Ερευνητικό πρόγραμμα “Εκπαίδευση και Διά Βίου Μάθηση” (ΑΡΧΙΜΗΔΗΣ ΙΙΙ) με τίτλο: “Καινοτόμες εφαρμογές στην τεχνολογία παρασκευής προϊόντων κεφίρ”, ως Επιστημονικός Συνεργάτης.
- 01.12 – 12.15 Ερευνητικό πρόγραμμα “Εκπαίδευση και Διά Βίου Μάθηση” (ΑΡΧΙΜΗΔΗΣ ΙΙΙ) με τίτλο: “Ανάπτυξη μελετών περιπτώσεων και διαδικτυακών εφαρμογών για την προσομοίωση φυσικοχημικών φαινομένων και διεργασιών στην επεξεργασία τροφίμων”, ως Επιστημονικός Συνεργάτης.
- 01.22 – 12.23 Ερευνητικό πρόγραμμα με τίτλο: “Ανάπτυξη ανακατεργασμένων τυριών από ελληνικά παραδοσιακά τυριά”, σε συνεργασία με την Π. Μαβίδης ΜVΔ – Θεσσαλονίκη, ως Επιστημονικός Υπεύθυνος.

## **7 ΚΑΘΟΔΗΓΗΣΗ – ΕΠΙΒΛΕΨΗ ΜΕΤΑΠΤΥΧΙΑΚΩΝ – ΔΙΔΑΚΤΟΡΙΚΩΝ**

- 12 (δώδεκα) Μεταπτυχιακές Διατριβές
- 2 (δύο) Διδακτορικές Διατριβές

## 8 ΔΗΜΟΣΙΕΥΣΕΙΣ – ΑΝΑΚΟΙΝΩΣΕΙΣ

1. Thomareis A.S., Hardy J. (1985). Evolution de la chaleur spécifique apparente des fromages fondus entre 40 et 100°C. Influence de leur composition. *Journal of Food Engineering*, 4, 117–134.
2. Thomareis A.S., Hardy J. (1985). Masse volumique des fromages fondus. Influence de la composition et de la température. *Sciences des Aliments*, 5, 175–179.
3. Thomareis A.S., Hardy J. (1992). Diffusivité thermique des fromages fondus : Etude expérimentale et modélisation. *Sciences des Aliments*, 12, 5–18.
4. Dimitreli G., Thomareis A.S. (2004). Effect of temperature and chemical composition on processed cheese apparent viscosity. *Journal of Food Engineering*, 64, 265–271.
5. Dimitreli G., Thomareis A.S., Smith P.G. (2005). Effect of emulsifying salts on casein peptization and apparent viscosity of processed cheese. *International Journal of Food Engineering*, 1(4), art. 2, 1–17.
6. Kontaratos D., Kitsianos S., Thomareis A.S., Karypidis F. (2006). Development and implementation of the HACCP system in the Hellenic Brewery of Rhodes. 2<sup>nd</sup> Panhellenic Conference on Standardization, Quality and Standards, ENEPROT, Thessaloniki, 133–152.
7. Karypidis F., Belidis A., Thomareis A.S., Magganaris G. (2006). Environmental analysis for small enterprises implementing national quality systems. 2<sup>nd</sup> Panhellenic Conference on Standardization, Quality and Standards, ENEPROT, Thessaloniki, 323–330.
8. Dimitreli G., Thomareis A.S. (2007). Texture evaluation of block-type processed cheese as a function of chemical composition and in relation to its apparent viscosity. *Journal of Food Engineering*, 79, 1364–1373.
9. Dimitreli G., Thomareis A.S. (2007). Effect of emulsifying salts on the textural and viscoelastic properties of processed cheese and in relation to its apparent viscosity. 5<sup>th</sup> International Congress on Food Technology, PETET, Thessaloniki, 19–29.
10. Chatziantoniou S., Triantafillou D., Thomareis A.S., Pologeorgi A. (2007). Partial purification of actinidin from kiwifruit and its application to the hydrolysis of casein and soy proteins. 5<sup>th</sup> International Congress on Food Technology, PETET, Thessaloniki, 21–30.

11. Chatziantoniou S., Triantafillou D., Thomareis A.S. (2007). Hydrolysis of soy proteins with the use of actinidin and study of functional properties of hydrolysates. 2<sup>nd</sup> Panhellenic Conference on Biotechnology and Food Technology, Association of Greek Chemists – Panhellenic Association of Chemical Engineers, Athens, 21–26.
12. Chatziantoniou S., Triantafillou D., Thomareis A.S. (2007). Functional properties of sodium caseinate modified enzymatically by actinidin. BIO International Convention: New ideas, bold ventures, global benefits, Biotechnology Industry Organization (BIO), Boston, USA, 41–42.
13. Chatziantoniou S., Triantafillou D., Thomareis A.S. (2007). Functional properties of enzymatically hydrolysed soy proteins, using actinidin. International Symposium on “Functional Foods in Europe – International Developments in Science and Health Claims”, Malta.
14. Chatziantoniou S., Triantafillou D., Thomareis A.S. (2007). Enzymatic hydrolysis of proteins using actinidin isolated from kiwifruit (*Actinidia chinensis*). International Conference on Enzyme Technology “Relatenz 2007”, Latin American Network for Enzyme Technology, Matanzas, Cuba.
15. Dimitreli G., Thomareis A.S. (2008). Effect of chemical composition on the linear viscoelastic properties of spreadable-type processed cheese. Journal of Food Engineering, 84, 368–374.
16. Dimitreli G., Thomareis A.S. (2009). Instrumental textural and viscoelastic properties of processed cheese as affected by emulsifying salts and in relation to its apparent viscosity. International Journal of Food Properties, 12, 261–275.
17. Thomareis A.S., Chatziantoniou S. (2011). Evaluation of the consistency of low-fat mayonnaise by squeezing flow viscometry. 11<sup>th</sup> International Congress on Engineering and Food (ICEF 11), Athens, Greece, Procedia Food Science 1, 1997–2002.
18. Chatziantoniou S., Katopodis S., Thomareis A.S. (2013). Rheological behavior of suspensions and emulsions produced with different stabilizers. International Conference on Food and Biosystems Engineering (FaBE 2013), Skiathos Island, Greece.

19. Thomareis A.S., Chatziantoniou S., Kotsoglou N., Zagana D. (2013). Preparation and evaluation of spreadable processed Feta cheeses. International Conference on Food and Biosystems Engineering (FaBE 2013), Skiathos Island, Greece.
20. Thomareis A.S., Panagiou A., Chatziantoniou S.E., Dimitreli G. (2014). Preparation of low-fat and egg-free mayonnaise-type emulsions and study of their physicochemical properties during storage. 3<sup>rd</sup> International ISEKI Food Conference, Athens, Greece.
21. Dimitreli G., Exarhopoulos S., Antoniou K., Raphaelides S., Thomareis A. (2014). Effect of starter culture and fermentation temperature on the rheological properties of kefir. 3<sup>rd</sup> International ISEKI Food Conference, Athens, Greece.
22. Exarhopoulos S., Dimitreli G., Antoniou K., Raphaelides S., Thomareis A. (2014). Rheological behavior of kefir during gel formation as affected by sodium caseinate addition. 3<sup>rd</sup> International ISEKI Food Conference, Athens, Greece.
23. Thomareis A.S., Babami M., Ressou R., Chatziantoniou S., Dimopoulou M. (2015). Effect of guar, locust bean and xanthan gums on the rheological properties of low-fat mayonnaise-type emulsions during storage. 2<sup>nd</sup> International Conference on Food and Biosystems Engineering (FaBE 2015), Mykonos Island, Greece.
24. Thomareis A.S., Mintis N., Amoiridou E., Chatziantoniou S., Dimopoulou M. (2015). Effect of oil content and xanthan gum concentration on the rheological and physicochemical properties of low-fat mayonnaise-type emulsions. 2<sup>nd</sup> International Conference on Food and Biosystems Engineering (FaBE 2015), Mykonos Island, Greece.
25. Dimitreli G., Exarhopoulos S., Antoniou K., Raphaelides S.N., Thomareis A.S. (2015). Effect of milk protein addition and storage time on the rheological properties of kefir. 12<sup>th</sup> International Congress on Engineering and Food (ICEF 12), Québec City, Canada.
26. Chatziantoniou S.E., Thomareis A.S., Kontominas M.G. (2015). Effect of chemical composition on physico-chemical, rheological and sensory properties of spreadable processed whey cheese. *European Food Research & Technology*, 241(6), 737–748.

27. Antoniou K.D., Exarhopoulos S., Raphaelides S.N., Dimitreli G., Thomareis A.S. (2016). Effect of sodium caseinates addition on the rheological properties of kefir during gel formation. *Journal of Food Research*, 5(1), 114–120.
28. Thomareis A.S., Mintis N. (2017). Rheological and physicochemical properties of low-fat and egg-free mayonnaise-type emulsions as affected by oil and xanthan gum content. 6<sup>th</sup> International Congress on Food Technology, Athens, Greece.
29. Thomareis A.S., Assioti C., Peteinou A. (2017). Effect of xanthan and guar gums on the structure and texture of low-fat mayonnaise-type emulsions during storage. 7<sup>th</sup> Panhellenic Conference of the Greek Lipid Forum “Current Trends in Lipids Field”, Thessaloniki, Greece.
30. Thomareis A.S., Rekoumi G., Tsina A. (2017). Effect of xanthan and locust bean gums on the structure and texture of low-fat mayonnaise-type emulsions during storage. 7<sup>th</sup> Panhellenic Conference of Greek Lipid Forum “Current Trends in Lipids Field”, Thessaloniki, Greece.
31. Chatziantoniou S.E., Thomareis A.S., Kontominas M.G. (2019). Effect of different stabilizers on rheological properties, fat globule size and sensory attributes of novel spreadable processed whey cheese. *European Food Research and Technology*, 245, 2401–2412.
32. Thomareis A.S., Dragoudaki C., Xanthopoulou C. (2019). Development and study of cheese substitutes prepared with sodium caseinate and sunflower oil. 8<sup>th</sup> Panhellenic Conference of the Greek Lipid Forum “Current Trends in Lipids Field”, Athens, Greece.
33. Pluta-Kubica A., Černíková M., Dimitreli G., Nebesářová J., Exarhopoulos S., Thomareis A.S., Salek R.N., Buňka F. (2021). Influence of the melt holding time on fat droplet size and the viscoelastic properties of model spreadable processed cheeses with different compositions. *International Dairy Journal*, 113, 104880.
34. Thomareis A.S., Kotsoglou N. (2021). Effect of sunflower oil and xanthan gum content on the physicochemical and rheological properties of low-fat mayonnaise substitutes. 9<sup>th</sup> Panhellenic Conference of the Greek Lipid Forum “Current Trends in Lipids Field”, Athens, Greece.
35. Thomareis A.S., Dimitreli G. (2022). Techniques used for processed cheese characterization. Ch. 12, *In Processed Cheese Science and Technology*:



Ingredients, Manufacture, Functionality, Quality, and Regulations, M. El-Bakry, B. Mehta (eds), Woodhead Publishing, Elsevier, 295–348.

36. Thomareis A.S., Chatziantoniou S.E. (2022). Quality and testing of processed cheese: Defects, QA, QC. Ch. 13, *In Processed Cheese Science and Technology: Ingredients, Manufacture, Functionality, Quality, and Regulations*, M. El-Bakry, B. Mehta (eds), Woodhead Publishing, Elsevier, 349–425.
37. Thomareis A.S. (2022). Development and study of spreadable processed Feta cheeses. 5<sup>th</sup> Edition of the ISEKI e-Conferences.
38. Thomareis A.S. (2022). Development and study of low-fat and egg-free mayonnaise-type emulsions during storage. 10<sup>th</sup> Panhellenic Conference of the Greek Lipid Forum “Current Trends in the Field of Lipids”, Athens, Greece.
39. Spyrogianni M., Thomareis A.S. (2023). Development and study of cream cheese produced from traditional Greek yogurt. Aristotle Conference on Chemistry, Thessaloniki, Greece.
40. Thomareis A.S. (2023). Development of a cream cheese product with yogurt: Correlation between sensory and instrumental results. 6<sup>th</sup> Edition of the ISEKI-Food e-Conferences.

## **9 ΔΙΑΦΟΡΕΣ ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΕΣ**

- Ερευνητική συνεργασία με το Food and Biological Sciences Department, University of Lincoln, Μ. Βρετανία, από το 2000 έως το 2006.
- Ερευνητική συνεργασία με το Τμήμα Χημείας του Πανεπιστημίου Ιωαννίνων, από το 2007 έως σήμερα.
- Ερευνητική συνεργασία με το Department of Food Technology, Tomas Bata University, Zlín, Τσεχία, από το 2015 έως σήμερα.
- Κριτής εργασιών στα επιστημονικά περιοδικά: “International Journal of Dairy Technology”, “Journal of Food Process Engineering”, “Dairy Science and Technology”, “Food Hydrocolloids”, “The Open Food Science Journal”, “Journal of Texture Studies”, “Food Research International”, “Small Ruminant Research”, “Foods”, “Gels”, “Journal of Food Processing and Preservation”, “Environmental Challenges”, “LWT–Food Science and Technology”, “Molecules”, “Fermentation”, “Dietetics”, “Beverages”, “Animals”, “Sustainability”, “Food and Bioprocess

Technology”, “Processes”, “Fluids”, “Applied Sciences”, “Nutrients”, “International Journal of Environmental Research and Public Health”, “World Journal of Modeling and Simulation”.

- Μέλος επιστημονικής επιτροπής στα πανελλήνια και βαλκανικά συνέδρια της ΕΝΕΠΙΡΟΤ και τα διεθνή συνέδρια της FaBE.
- Επικεφαλής Επιθεωρητής Ποιότητας, αναγνωρισμένος από τον IRCA.
- Μέλος του Ελεγκτικού Οργάνου του Φορέα Πιστοποίησης QMSCERT ΕΠΕ, Θεσσαλονίκη, από το 2002 έως σήμερα.
- Μέλος της Επιτροπής Αμεροληψίας του Φορέα Πιστοποίησης ΘΕΟΔΥΝΑΜΙΚΗ ΕΠΕ, Θεσσαλονίκη, από το 2009 έως σήμερα.
- Μέλος της Εθνικής Επιτροπής Γάλακτος Ελλάδος, κατά την τριετία 2000 – 2003.
- Μέλος του Γεωτεχνικού Επιμελητηρίου Ελλάδας.