

Τζόναθαν Ρόουντς

Σύντομο Βιογραφικό Σημείωμα

Τελευταία ενημέρωση Φεβρουάριος 2025

Προσόντα

Διδακτορικό: «Η Αντιμικροβιακή δράση της χιτοσάνης και η εφαρμογή της ως συντηρητικό τροφίμων», London South Bank University, 2003.

Βασικό πτυχίο: Μικροβιολογία (Βιοτεχνολογία), First Class (Άριστα), University of Surrey 1996.

Γλώσσες: Αγγλική (μητρική), Ελληνική (κάτοχος της πιστοποίησης επάρκειας ελληνομάθειας επίπεδο Δ').

Τρέχουσα Απασχόληση

Αναπληρωτής Καθηγητής, Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Διεθνές Πανεπιστήμιο της Ελλάδος, Θεσσαλονίκη. Από 2025. Μικροβιολογία τροφίμων, ασφάλεια τροφίμων, επιδημιολογία τροφιμογενών νοσημάτων, αντιμικροβιακές και βιοδραστικές ουσίες στα τρόφιμα, αειφορία και τρόφιμα και τοπικά συστήματα τροφίμων. Διδάσκων σε πέντε μαθήματα με θέματα τη μικροβιολογία (γενική και τροφίμων), επιδημιολογία και δημόσια υγεία, αειφορία και τρόφιμα και τεχνικά αγγλικά.

Ιστορικό Απασχόλησης

ΕΛΛΑΔΑ

Ακαδημαϊκός Υπότροφος, Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Διεθνές Πανεπιστήμιο της Ελλάδος, Θεσσαλονίκη. 2019-2025, ετήσιες συμβάσεις. Σχεδιασμός και διδασκαλία θεωρητικών μαθημάτων στην επιδημιολογία τροφιμογενών νοσημάτων, δημόσια υγεία και προγνωστική μικροβιολογία. Εργαστήρια στην γενική μικροβιολογία και μικροβιολογία τροφίμων. Επίβλεψη πτυχιακών εργασιών.

Εργαστηριακός Συνεργάτης, ΑΤΕΙΘ (τόρα Διεθνές Πανεπιστήμιο της Ελλάδος), Θεσσαλονίκη. 2011-2013 και 2015-2019, πολλαπλές συμβάσεις ενός εξαμήνου. Εργαστηριακά και θεωρητικά μαθήματα στην μικροβιολογία (γενική και τροφίμων). Έρευνα και συμβουλευτικά έργα για εμπορικές εταιρίες και για άλλα ερευνητικές ομάδες.

Ερευνητής, Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων, ΑΤΕΙΘ (τόρα Διεθνές Πανεπιστήμιο της Ελλάδος), Θεσσαλονίκη. Νοε 2010 – Μαρ 2011 και Νοε 2011 – Φεβ 2012. Διεξαγωγή έρευνας σε δύο έργα για μικρές εμπορικές εταιρίες: 1) Η αποτελεσματικότητα καινοτόμου αντιμικροβιακού απορρυπαντικού και 2) η ασφάλεια και σταθερότητα έτοιμου προς κατανάλωση προϊόντος πατάτας.

Ερευνητής, Τομέας Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Τμήμα Γεωπονίας, Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης. Απρ 2007 – Ιούν 2008. Εργαστηριακή και βιβλιογραφική έρευνα σχετικά με την ασφάλεια του βοδινού κρέατος ως μέρος ευρωπαϊκού ερευνητικού προγράμματος (ProSafeBeef).

Μεταφραστής (ελεύθερος επαγγέλματος). Νοέ. 2011 – Σεπ 2012. Μετάφραση του συγγράμματος «Φυσικοχημεία Τροφίμων» από την ελληνική στην αγγλική γλώσσα για λογαριασμό αμερικανικού εκδοτικού οίκου.

ΗΝΩΜΕΝΟ ΒΑΣΙΛΕΙΟ

Επιστήμονας, Ινστιτούτο Προστασίας Υγείας, Λονδίνο. Αύγ 2004 – Σεπ 2006 (συμβάσεις ορισμένου χρόνου). Συντονισμός εθνικού προγράμματος δειγματοληψίας και ανάλυσης για τη *Salmonella* σε αυγά. Δημιουργία βάσης δεδομένων για την ασφάλεια τροφίμων.

Ερευνητής, Σχολή Βιοεπιστημών Τροφίμων, Πανεπιστήμιο του Ρέντινγκ (Reading). Ιαν 2002 – Ιαν 2004. Έρευνα με θέμα την παρεμπόδιση προσκόλλησης παθογόνων βακτηριών στο έντερο. χρηματοδοτούμενο από την εταιρεία Novartis Medical Nutrition (τώρα Nestlé).

Ανώτερος Ερευνητικός Επιστήμονας, Leatherhead Food International. Μάρ 2000 – Νοέ 2001. Προτάσεις και διαχείριση ερευνητικών έργων για βιομηχανίες, παροχή συμβουλευτικών υπηρεσιών σε βιομηχανίες τροφίμων, επίβλεψη εργαστηρίου μικροβιολογίας, παρουσιάσεις σε επαγγελματικά εκπαιδευτικά προγράμματα.

Βοηθός Ερευνητής και Υποψήφιος Διδάκτορας, London South Bank University. Ιαν 1997 – Φεβ 2000. Έρευνα στις αντιμικροβιακές ιδιότητες της χιτοσάνης (ένας πολυσακχαρίτης που προέρχεται από χιτίνη) και η εφαρμογή της στα τρόφιμα, ως μέρος διεθνούς ερευνητικού προγράμματος της Ευρωπαϊκής Ένωσης (FAIR CT96-1066 Natural Antimicrobials).

Βοηθός Μικροβιολογός, South East Water (εταιρία ύδρευσης). Ιούν – Αύγ 1995 (καλοκαιρινές διακοπές) και Ιούλ – Δεκ 1996. Μικροβιολογική ανάλυση νερού. Ταυτοποίηση φυκών και μικρών ασπόνδυλων.

Βοηθός Εργαστηρίου (μικροβιολογία), Milk Marketing Board. Δεκ 1989 – Απρ 1994. Μικροβιολογική ανάλυση τροφίμων, νερών και περιβαλλοντικών δειγμάτων σε πιστοποιημένο εργαστήριο. Εκτίμηση κινδύνου υδραυλικών συστημάτων κτηρίων για την ασθένεια των λεγεωνάριων.

Δημοσιεύσεις

ΣΕ ΔΙΕΘΝΗ ΠΕΡΙΟΔΙΚΑ ΜΕ ΚΡΙΤΕΣ

1. Frangopoulos, T., Marinopoulou, A., Petridis, D., Rhoades, J., Likotrafiti, E., Goulas, A., Fetska, S., Flegka, D., Mati, E., Tosounidou, A., Triantafyllou, V., Tsihlikis, K., Veskou, E., Ylli, S. & Karageorgiou, V. (2025). Films from Starch Inclusion Complexes with Bioactive Compounds as Food Packaging Material. *Food and Bioprocess Technology*.
2. Frangopoulos, T., Marinopoulou, A., Goulas, A., Likotrafiti, E., Rhoades, J., Petridis, D., Kannidou, E., Stamelos, A., Theodoridou, M., Arampatzidou, A., Tosounidou, A., Tsekmes, L., Tsihlikis, K., Gkikas, G., Tourasanidis, E., & Karageorgiou, V. (2023). Optimizing the Functional Properties of Starch-Based Biodegradable Films. *Foods*, **12**(14), 2812.
3. Rhoades, J., Fotiadou, S., Paschalidou, G., Papadimitriou, T., Alvarez-Ordóñez, A., Kormas, K., Vardaka, E. & Likotrafiti, E. (2023). Microbiota and cyanotoxin content of retail spirulina supplements and spirulina supplemented foods. *Microorganisms* **11**, 1175.
4. Rogkotis, K., Matsia, S., Likotrafiti, E., Rhoades, J., Kountouras, D., Katalalos, K., Pavlidou, E., Ritzoulis, C. & Salifoglou, A. (2022). Selective antimicrobial food packaging of composite poly (lactic acid) cobalt-citrate films. *Food Packaging and Shelf Life* **34**, 100959.
5. Rhoades, J., Katsouda, V., Matsia, S., Rogkotis, K., Taousani, S., Kiriazidi, N., Salifoglou, A. & Likotrafiti, E. (2022). Antimicrobial activity of cobalt (II)-citrate against common foodborne pathogens and its potential for incorporation into food packaging material. *Applied Sciences* **12**, 10855.
6. Kazeli, K., Tsamesidis, I., Theocharidou, A., Malletzidou, L., Rhoades, J., Pouroutzidou, G.K., Likotrafiti, E., Chrissafis, K., Lialiaris, T., Papadopoulou, L., Kontonasaki, E. & Lympiraki, E. (2021). Synthesis and characterization of novel calcium-silicate nanobioceramics with magnesium: Effect of heat treatment on biological, physical and chemical properties. *Ceramics*, **4** (4), 628-651.
7. Rhoades, J., Anastasiou, I., Michailidou, S., Koinidis, A., Doulgarakis, C., Alexa, E.A., Alvarez-Ordóñez, A., Argiriou, A. & Likotrafiti, E. (2021). Microbiological analysis of Greek Protected Designation of Origin cheeses and characterization of the isolated lactic acid bacteria. *International Dairy Journal*, **123**, 105183.
8. Michailidou, S., Pavlou, E., Pasentsis, K., Rhoades, J., Likotrafiti, E. & Argiriou, A. (2021). Microbial profiles of Greek PDO cheeses assessed with amplicon metabarcoding. *Food Microbiology*, **99**, 103836.

9. Omar, A.A., Mahgoub, S., Salama, A., Likotrafiti, E., Rhoades, J., Christakis, C. & Samaras, P. (2021). Evaluation of *Lactobacillus kefir* and manganese peroxidase-producing bacteria for decolorization of melanoidins and reduction of chemical oxygen demand. *Water and Environment Journal* **35** (2), 704-714.
10. Pouroutzidou, G.K., Theodorou, G.S., Kontonasaki, E., Tsamesidis, I., Pantaleo, A., Patsiaoura, D., Papadopoulou, L., Rhoades, J., Likotrafiti, E., Lioutas, C.B., Chrissafis, K., Paraskevopoulos, K.M. (2019). Effect of ethanol/TEOS ratios and amount of ammonia on the properties of copper-doped calcium silicate nanoceramics. *Journal of Materials Science: Materials in Medicine* **30** (9), article number 98.
11. Likotrafiti, E., Valavani, P., Argiriou, A. and Rhoades, J. (2015). *In vitro* evaluation of potential antimicrobial synbiotics using *Lactobacillus kefir* isolated from kefir grains. *International Dairy Journal* **45**, 23-30.
12. Likotrafiti, E., Anagnou, M., Lampiri P. and Rhoades, J. (2014). Effect of storage temperature on the behaviour of *Escherichia coli* O157:H7 and *Salmonella enterica* serotype Typhimurium on salad vegetables. *Journal of Food Research* **3** (2), 1-8.
13. Likotrafiti, E., Smirniotis, P., Nastou, A and Rhoades, J. (2013). Effect of relative humidity and storage temperature on the behaviour of *Listeria monocytogenes* on fresh vegetables. *Journal of Food Safety* **33** (4), 545-551.
14. Rhoades J, Gialagkolidou K, Gogou M, Mavridou O, Blatsiotis N, Ritzoulis C and Likotrafiti E. (2013) Oregano essential oil as an antimicrobial additive to detergent for hand washing and food contact surface cleaning. *Journal of Applied Microbiology* **115** (4), 987-994
15. Rhoades, J., Kargiotou, C., Katsanidis, E. and Koutsoumanis K.P. (2013). Use of marination for controlling *Salmonella enterica* and *Listeria monocytogenes* in raw beef. *Food Microbiology* **36** (2), 248-253.
16. Nastou A, Rhoades J, Smirniotis P, Makri I, Kontominas M and Likotrafiti E (2012). Efficacy of household washing treatments for the control of *Listeria monocytogenes* on salad vegetables. *International Journal of Food Microbiology* **159**, 247-253.
17. Kargiotou C, Katsanidis E, Rhoades J, Kontominas M and Koutsoumanis K (2011). Efficacies of soy sauce and wine base marinades for controlling spoilage of raw beef. *Food Microbiology* **28** (1), 158-163.
18. Rhoades JR, Duffy G & Koutsoumanis K (2009). Prevalence and concentration of verocytotoxigenic *Escherichia coli*, *Salmonella enterica* and *Listeria monocytogenes* in the beef production chain: a review. *Food Microbiology* **26**, 357-376.
19. Rhoades J, Manderson K, Wells A, Hotchkiss AT, Gibson GR, Formentin K, Beer M, Rastall RA (2008). Oligosaccharide-mediated inhibition of the adhesion of pathogenic *Escherichia coli* strains to human gut epithelial cells in vitro. *Journal of Food Protection* **71** (11), 2272-2277.
20. Little CL, Rhoades JR, Hucklesby L, Greenwood M, Surman-Lee S, Bolton FJ, Meldrum R, Wilson I, McDonald C, de Pinna E, Threlfall EJ & Chan C-H (2008). Survey of *Salmonella* contamination of raw shell eggs used in food service premises in the United Kingdom, 2005 through 2006. *Journal of Food Protection* **71** (1), 19-26.
21. Little CL, Rhoades JR, Sagoo SK, Harris J, Greenwood M, Mithani V, Grant K & McLauchlin J (2008) Microbiological quality of retail cheeses made from raw, thermised or pasteurised milk in the UK. *Food Microbiology* **25** (2), 304-312.
22. Rhoades J, Gibson GR, Formentin K, Beer M & Rastall RA (2006). Inhibition of the adhesion of enteropathogenic *Escherichia coli* strains to HT-29 cells in culture by chito-oligosaccharides. *Carbohydrate Polymers* **64**, 57-59.
23. Rhoades JR, Gibson GR, Formentin K, Beer M, Greenberg N & Rastall RA (2005). Caseinoglyco-macropptide inhibits adhesion of pathogenic *Escherichia coli* strains to human cells in culture. *Journal of Dairy Science* **88**, 3455-3459.

24. Helander IM, Nurmiäho-Lassila E-L, Ahvenainen R, Rhoades J & Roller S (2001). Chitosan disrupts the barrier properties of the outer membrane of Gram-negative bacteria. *International Journal of Food Microbiology* **71** (2-3), 235-244.
25. Kelly NA, Reuben BG, Rhoades J & Roller S (2000). Solvent extraction of bacteriocins from model solutions and fermentation broths. *Journal of Chemical Technology and Biotechnology* **75** (9), 777-784.
26. Rhoades J and Roller S (2000). Antimicrobial action of degraded and native chitosan against spoilage organisms in laboratory media and foods. *Applied and Environmental Microbiology* **66** (1), 80-86.
27. Bell C, Rhoades JR, Neaves P & Scannella D (1995). An evaluation of the IDEXX SNAP test for the detection of β -lactam antibiotics in ex-farm raw milks. *Nederlands Melk en Zuiveltijdschrift* **49** (1), 15-25.

ΠΕΡΙΛΗΨΕΙΣ ΣΕ ΠΡΑΚΤΙΚΑ ΕΘΝΙΚΩΝ ΚΑΙ ΔΙΕΘΝΩΝ ΣΥΝΕΔΡΙΩΝ

Rhoades J, Michailidou S, Anastasiou I, Argiriou A and Likotrafiti E. Study of the microbiota of Greek P.D.O. soft cheeses and characterisation of isolated lactic acid bacteria. Probiotics, Prebiotics and New Foods, Nutraceuticals and Botanicals for Nutrition and Human and Microbiota Health, Rome, September 2019.

Nastou A, Makri I, Rhoades JR, Kontominas M and Likotrafiti E. Factors affecting the efficacy of decontamination of *Listeria monocytogenes* from ready to eat vegetables. Fourth Panhellenic Conference on Food of the Hellenic Veterinary Society, 2011.

Kargiotou C, Rhoades J, Katsanidis E and Koutsoumanis K. Effect of soy sauce- and wine-based marinades on the microbiological quality of beef. Third Panhellenic Conference of the Interdisciplinary Society for Food Hygiene Assurance, Thessaloniki, 2010.

Rhoades J & Rastall R. Oligosaccharides and *E. coli* Adhesion. European Society for Parenteral and Enteral Nutrition, 25th Congress, Cannes, France, 2003.

Rhoades J & Roller S. Modification of chitosan for food preservation. The 3rd Karlsruhe Nutrition Symposium, Karlsruhe, Germany, 1998.

ΑΛΛΕΣ

Κεφαλαίο βιβλίου: Probiotics, prebiotics, synbiotics and foodborne illness. Likotrafiti, E. and Rhoades, J. In: Watson, R.R. and Preedy, V.R. (Eds). Bioactive Foods in Promoting Health: Probiotics, Prebiotics and Synbiotics, 2nd Edition. Elsevier Inc.

Μετάφραση (ελληνική στην αγγλική): Ritzoulis, C. Introduction to the Physical Chemistry of Foods. CRC Press, Taylor & Francis Group, 2013. ISBN 9781466511750.

Πατέντα: US 7,842,678. 30/11/2010. Compositions comprising oligosaccharides. Nestec S.A. Inventors: Rhoades, J.R., Rastall, R. & Gibson, G.R.

Άρθρο: Rhoades J & Rastall R (2004). Chitosan as an antimicrobial agent. *Food Technology International* 2004, 32-33.

Ερευνητικά Έργα

ΕΥΡΩΠΑΪΚΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ

Local Development and Cross Border Cooperation in the area of Agricultural Products and Traditional Food (LOC-FOOD) [Τοπική Ανάπτυξη και Διασυνοριακή Συνεργασία στον Τομέα των Αγροτικών Προϊόντων και Παραδοσιακών Τροφίμων]. Χρηματοδότηση: Black Sea Cross Border Cooperation, Joint Operational Programme Black Sea Basin 2014-2020. Διεθνές Πανεπιστήμιο της Ελλάδος, 2020-2022.

Improving the safety of beef and beef products for the consumer in production and processing (ProSafeBeef), FP6-FOOD ref 36241. Βελτίωση της ασφάλειας και ποιότητας του βοδινού κρέατος. Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης, 2007-08.

Antimicrobial Peptides: Studies aimed at Application in Food and Food Products, FAIR97-3135. Έρευνα στην αποδοτικότητα των καινοτόμων πεπτιδίων με αντιμικροβιακή δραστηριότητα και τη πιθανή εφαρμογή τους στα τρόφιμα. Leatherhead Food Research Association, UK, 2000-01.

Natural Antimicrobials, FAIR CT96-1066. Έρευνα στα φυσικά αντιμικροβιακά και την εφαρμογή τους στα τρόφιμα. London South Bank University, 1997-2000.

ΕΘΝΙΚΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ

Μελέτη φυσικοχημικών χαρακτηριστικών και κατάλληλης θερμικής επεξεργασίας έτοιμου πουρέ πατάτας με σκοπό τη δημιουργία ενός μικροβιολογικά ασφαλούς προϊόντος. Χρηματοδοτούμενο από την Γενική Γραμματεία Έρευνας και Τεχνολογίας, Κουπόνια Καινοτομίας για Μικρομεσαίες επιχειρήσεις, ΕΣΠΑ, Ανταγωνιστικότητα και Επιχειρηματικότητα (ΕΠΑΝ II). ΑΤΕΙΘ 16/11/2011 – 16/02/2012.

Ανάπτυξη διαδικασίας παραγωγικής απόσταξης ρίγανης και άλλων ελληνικών βοτάνων για τη βελτιστοποίηση των αντισηπτικών τους ιδιοτήτων. Χρηματοδοτούμενο από την Γενική Γραμματεία Έρευνας και Τεχνολογίας, Κουπόνια Καινοτομίας για Μικρομεσαίες επιχειρήσεις, ΕΣΠΑ, Ανταγωνιστικότητα και Επιχειρηματικότητα (ΕΠΑΝ II). ΑΤΕΙΘ 03/11/2010 – 02/03/2011.

Salmonella σε αυγά από χώρους εστίασης. Μελέτη για τη συχνότητα εμφάνισης της Salmonella σε αυγά από εστιατόρια, καντίνες, και ιδρύματα στην Αγγλία και στην Ουαλία. Food Standards Agency and Health Protection Agency, UK, 2005-06.

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ ΧΡΗΜΑΤΟΔΟΤΟΥΜΕΝΑ ΑΠΌ ΕΜΠΟΡΙΚΕΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ

Μελέτη της διάρκειας ζωής φυτικών τυροκομικών προϊόντων διαφορετικής σύστασης μετά από επιμόλυνσή τους με μύκητες-ζύμες σε διαφορετικές θερμοκρασίες αποθήκευσης. Χρηματοδοτούμενο από την εταιρεία ARIVIA A.B.E.E. ΑΤΕΙΘ 2015-2017, πολλαπλές ολιγόμηνες συμβάσεις.

Παρεμπόδιση προσκόλλησης παθογόνων βακτηριών στο έντερο. Χρηματοδοτούμενο από την εταιρεία Novartis Medical Nutrition (τώρα Nestlé). Πανεπιστήμιο του Reading, UK, 2002-04.

Διάφορα απόρρητα ερευνητικά και συμβουλευτικά έργα με χρηματοδότηση από διάφορες εταιρίες της βιομηχανίας τροφίμων. Παραδείγματα: Μελέτη της ανάπτυξης του *Cl. botulinum* σε θερμικά επεξεργασμένα σάλτσα, μελέτη της ανάπτυξης του *St. aureus* σε ψωμί πίττα σε τροποποιημένη ατμόσφαιρα, μελέτη της διάρκειας ζωής φρέσκων ζυμαρικών. Leatherhead Food Research Association, UK, 2000-01.