



ΒΙΟΓΡΑΦΙΚΟ ΣΗΜΕΙΩΜΑ

Παναγιώτης Δ. Καραγιαννακίδης

Τεχνολόγος Τροφίμων, Ph.D.

Α. ΠΡΟΣΩΠΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ

Όνομα: Παναγιώτης Δ. Καραγιαννακίδης
Διεύθυνση: Σπερχειού 3, Τ.Κ. 54634 Θεσσαλονίκη, Ελλάδα
Τηλέφωνο: Γραφείου: 2310013914, Κινητό: 6972882590
e-mail: pkarayannakidis@ihu.gr
Ημερομηνία γέννησης: 26^η Μαΐου 1978
Φύλο: Άρρεν
Οικογενειακή κατάσταση: Παντρεμένος
Αριθμός τέκνων: 1

Β. ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ

Β.1. Σεπτέμβριος 2003 – Δεκέμβριος 2007

The University of Lincoln, Faculty of Health, Life and Social Sciences, National Center for Food Manufacturing, Brayford Pool, LN6 7TS, Lincoln, UK,
<http://www.lincoln.ac.uk/home/holbeach/>

Διδακτορικό Δίπλωμα στην Τεχνολογία Τροφίμων με εξειδίκευση στην Τεχνολογία και τον Ποιοτικό Έλεγχο Αλιευμάτων και τίτλο διδακτορικής διατριβής: 'The effect of washing, frozen storage, and various additives on the properties of sardine (*Sardina pilchardus*) mince kamaboko gels'.

Β.2. Σεπτέμβριος 1997 – Σεπτέμβριος 2003

Αλεξάνδρειο Τεχνολογικό Εκπαιδευτικό Ίδρυμα Θεσσαλονίκης, Σχολή Τεχνολογίας Τροφίμων και Διατροφής, Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων, Τ.Θ. 141, Τ.Κ. 57400 Θεσσαλονίκη, Ελλάδα, www.food.teithe.gr

Πτυχίο Τεχνολόγου Τροφίμων, με τίτλο διπλωματικής εργασίας: 'Πειραματικός προσδιορισμός θρεπτικών συστατικών και ενεργειακού περιεχομένου Ελληνικών παραδοσιακά μαγειρεμένων οσπρίων' και εξάμηνη πρακτική άσκηση στο Τμήμα Ποιοτικού Ελέγχου της εταιρείας 'Hellenic Catering A.E.'.

Γ. ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΕΜΠΕΙΡΙΑ

Γ.1. 17 Φεβρουαρίου 2025 – Σήμερα

Διεθνές Πανεπιστήμιο της Ελλάδος, Σχολή Γεωτεχνικών Επιστημών, Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Τ.Θ. 141, Τ.Κ. 57400 Θεσσαλονίκη, Ελλάδα, <https://www.food.ihu.gr/>

Θέση: Τεχνολόγος Τροφίμων

Κύριες αρμοδιότητες: Επίκουρος Καθηγητής με γνωστικό αντικείμενο την «Επιστήμη και Τεχνολογία Κρέατος και Αλιευμάτων».

Γ.2. 18 Ιουλίου 2017 – 14 Φεβρουαρίου 2025

Εταιρεία Ύδρευσης & Αποχέτευσης Θεσσαλονίκης Α.Ε., Εγνατίας 127, Τ.Κ. 54635 Θεσσαλονίκη, Ελλάδα, <https://www.eyath.gr/>

Θέση: Τεχνολόγος Τροφίμων

Γ.2.1. 2 Νοεμβρίου 2020 – 14 Φεβρουαρίου 2025

Γραφείο Εργαστηριακού Ελέγχου Πόσιμου Νερού, Τμήμα Εργαστηρίου Εγκατάστασης Επεξεργασίας Νερού, Διεύθυνση Εγκαταστάσεων Ύδρευσης ως:

- Υπεύθυνος του Γραφείου Εργαστηριακού Ελέγχου Πόσιμου Νερού
- Υπεύθυνος Ποιότητας του Εργαστηρίου Εγκατάστασης Επεξεργασίας Νερού (9/12/2020 – 14/02/2025)
- Τεχνικός Υπεύθυνος του Εργαστηρίου Μικροβιολογίας Πόσιμου Νερού

Κύριες αρμοδιότητες: Τοποθετημένος ως Υπεύθυνος του Γραφείου Εργαστηριακού Ελέγχου Πόσιμου Νερού, Υπεύθυνος Ποιότητας του Εργαστηρίου Εγκατάστασης Επεξεργασίας Νερού αναφορικά με το πρότυπο ISO 17025 και Τεχνικός Υπεύθυνος του Εργαστηρίου Μικροβιολογίας Πόσιμου Νερού. Ποιοτικός Έλεγχος του Πόσιμου Νερού του δικτύου διανομής της Θεσσαλονίκης, διασφάλιση της συμμόρφωσης με την εκάστοτε ισχύουσα νομοθεσία και της εφαρμογής τυποποιημένων διαδικασιών – διορθωτικών ενεργειών.

Γ.2.2. 18 Ιουλίου 2017 – 1 Νοεμβρίου 2020

Τμήμα Εργαστηριακού Ελέγχου Αποχέτευσης και Περιβάλλοντος, Διεύθυνση Εγκαταστάσεων και Δικτύων Αποχέτευσης ως:

- Αναπληρωτής Τεχνικός Υπεύθυνος του Εργαστηρίου (18/7/2017 – 31/12/2018)
- Αναπληρωτής Υπεύθυνος Ποιότητας των Εργαστηρίων Ύδρευσης και Αποχέτευσης της ΕΥΑΘ Α.Ε. (21/12/2017 – 24/1/2020)
- Τεχνικός Υπεύθυνος του Εργαστηρίου Αποχέτευσης (1/1/2019 – 2/11/2020)
- Υπεύθυνος Ποιότητας των Εργαστηρίων Ύδρευσης και Αποχέτευσης της ΕΥΑΘ Α.Ε. (24/1/2020 – 9/12/2020)

Κύριες αρμοδιότητες: Τοποθετημένος στο Τμήμα Εργαστηριακού Ελέγχου Αποχέτευσης και Περιβάλλοντος με τις ως άνω θέσεις ευθύνης. Διενέργεια δειγματοληψιών υγρών αποβλήτων και λυμάτων από βιομηχανίες τροφίμων, Εγκαταστάσεις Επεξεργασίας Λυμάτων (ΕΕΛ), καθώς και καταστήματα υγειονομικού ενδιαφέροντος και Ποιοτικός Έλεγχος των ληφθέντων δειγμάτων.

Γ.3. 28 Μαρτίου 2024 - Σήμερα

Εθνικό Σύστημα Διαπίστευσης (Ε.ΣΥ.Δ.), Θησέως 7, Τ.Κ. 17676 Αθήνα, Ελλάδα, <https://esyd.gr/home-2/>

Θέση: Εμπειρογνώμων Εργαστηρίων σε χημικές δοκιμές

Γ.4. 30 Σεπτεμβρίου 2019 – 7 Φεβρουαρίου 2025

Διεθνές Πανεπιστήμιο της Ελλάδος, Σχολή Οικονομίας και Διοίκησης, Τμήμα Διοίκησης Εφοδιαστικής Αλυσίδας, Τ.Κ. 60100 Κατερίνη, Ελλάδα, <https://logistics.ihu.gr/>

Θέση: Ακαδημαϊκός Υπότροφος

Κύριες αρμοδιότητες: Διδασκαλία των παρακάτω μαθημάτων με συμβάσεις εργασίας ορισμένου χρόνου: **‘Διοίκηση Ποιότητας ΙΙ’** (Εργαστήριο), **‘Τεχνολογία και Διαχείριση Υλικών’** (Θεωρία και Εργαστήριο), **‘Μεθοδολογία Έρευνας’** (Εργαστήριο) και **‘Εργαλεία Ποσοτικής Ανάλυσης’** (Θεωρία), καθώς και του μαθήματος **‘Ειδικά Θέματα Εφοδιαστικής και Σύγχρονες Εξελίξεις στην Εφοδιαστική’** με 3ωρη ανάθεση έργου στα πλαίσια του Προγράμματος Μεταπτυχιακών Σπουδών **‘Διοίκηση Εφοδιαστικής Αλυσίδας’**, με την ιδιότητα του Τεχνολόγου Τροφίμων.

Γ.5. 20 Φεβρουαρίου 2017 – 8 Φεβρουαρίου 2019

Τεχνολογικό Εκπαιδευτικό Ίδρυμα Κεντρικής Μακεδονίας, Σχολή Διοίκησης Οικονομίας, Τμήμα Διοίκησης Συστημάτων Εφοδιασμού, Τ.Κ. 60100 Κατερίνη, Ελλάδα, <https://logistics.ihu.gr/>

Θέση: Ακαδημαϊκός Υπότροφος

Κύριες αρμοδιότητες: Διδασκαλία του παρακάτω μαθήματος με συμβάσεις εργασίας ορισμένου χρόνου: **‘Διοίκηση Ποιότητας ΙΙ’** (Εργαστήριο).

Γ.6. 23 Μαρτίου 2012 – 30 Ιουνίου 2017

Αλεξάνδρειο Τεχνολογικό Εκπαιδευτικό Ίδρυμα Θεσσαλονίκης, Σχολή Τεχνολογίας Τροφίμων και Διατροφής, Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων, Τ.Θ. 141, Τ.Κ. 57400 Θεσσαλονίκη, Ελλάδα, www.food.teithe.gr

Θέση: Μεταδιδακτορικός Ερευνητής, Ακαδημαϊκός Υπότροφος

Κύριες αρμοδιότητες: Υλοποίηση (σχεδιασμός και εκτέλεση πειραμάτων, στατιστική επεξεργασία και καταγραφή των αποτελεσμάτων) ερευνητικών προγραμμάτων, καθώς και διδασκαλία του μαθήματος **‘Τεχνολογία και Έλεγχος**

Ποιότητας Αλιευμάτων (Θεωρία και Εργαστήριο) στο Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων του Α.Τ.Ε.Ι.Θ.

Γ.7. 10 Οκτωβρίου 2016 – 10 Φεβρουαρίου 2017

Τεχνολογικό Εκπαιδευτικό Ίδρυμα Κεντρικής Μακεδονίας, Σχολή Διοίκησης Οικονομίας, Τμήμα Διοίκησης Συστημάτων Εφοδιασμού, Τ.Κ. 60100, Κατερίνη, Ελλάδα, <https://logistics.ihu.gr/>

Θέση: Εργαστηριακός Συνεργάτης με πλήρη προσόντα

Κύριες αρμοδιότητες: Διδασκαλία του παρακάτω μαθήματος με σύμβαση εργασίας ορισμένου χρόνου: **‘Διοίκηση Ποιότητας ΙΙ’** (Εργαστήριο).

Γ.8. 2 Φεβρουαρίου 2015 – 30 Νοεμβρίου 2015

Ελληνικός Γεωργικός Οργανισμός (ΕΛ.Γ.Ο.) Δήμητρα, Ινστιτούτο Αλιευτικής Έρευνας, Τ.Κ. 64007, Νέα Πέραμος, Καβάλα, Ελλάδα, <https://inale.gr/>

Θέση: Μεταδιδακτορικός Ερευνητής

Κύριες αρμοδιότητες: Υλοποίηση (σχεδιασμός και εκτέλεση πειραμάτων, στατιστική επεξεργασία και καταγραφή των αποτελεσμάτων, πραγματοποίηση ημερίδων για την ενημέρωση της παραγωγικής βάσης) του ακόλουθου ερευνητικού έργου: **‘Βιομετατροπή υποπροϊόντων βιομηχανιών επεξεργασίας αλιευμάτων σε πρωτεϊνικά υδρολύματα και δυνητικές βιομηχανικές χρήσεις’.**

Γ.9. 15 Οκτωβρίου 2012 – 14 Οκτωβρίου 2014

Τεχνολογικό Εκπαιδευτικό Ίδρυμα Ηπείρου, Τμήμα Ιχθυοκομίας - Αλιείας, Τ.Κ. 46100 Ηγουμενίτσα, Ελλάδα, <http://www.teiep.gr/>

Θέση: Μεταδιδακτορικός Ερευνητής

Κύριες αρμοδιότητες: Υλοποίηση (σχεδιασμός και εκτέλεση πειραμάτων, στατιστική επεξεργασία και καταγραφή των αποτελεσμάτων) του ακόλουθου ερευνητικού έργου: **‘Εκτίμηση της διακύμανσης ποιοτικών παραμέτρων των εκτρεφόμενων ιχθύων από διαφορετικές παραγωγικές μονάδες της Β.Δ. Ελλάδας’.**

Γ.10. 1 Φεβρουαρίου 2012 – 30 Απριλίου 2015

Αλεξάνδρειο Τεχνολογικό Εκπαιδευτικό Ίδρυμα Θεσσαλονίκης, Σχολή Διοίκησης Οικονομίας, Τμήμα Διοίκησης Συστημάτων Εφοδιασμού, Τ.Κ. 60100 Κατερίνη, Ελλάδα, <https://logistics.ihu.gr/>

Θέση: Μεταδιδακτορικός Ερευνητής

Κύριες αρμοδιότητες: Υλοποίηση (σχεδιασμός και εκτέλεση πειραμάτων, στατιστική επεξεργασία και καταγραφή των αποτελεσμάτων) 2 ερευνητικών προγραμμάτων.

Γ.11. 4 Απριλίου 2011 – 3 Φεβρουαρίου 2012

Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων, Κτηνιατρικό Εργαστήριο Καβάλας, Τμήμα Εργαστηριακής Εξέτασης Τροφίμων, Τ.Κ. 64012 Αμυγδαλεώνας, Καβάλα, Ελλάδα.

Θέση: Τεχνολόγος Τροφίμων, Αναλυτής

Κύριες αρμοδιότητες: Τοποθετημένος στο Τμήμα Εργαστηριακής Εξέτασης Τροφίμων του Κτηνιατρικού Εργαστηρίου Καβάλας, που είναι διαπιστευμένο κατά το πρότυπο ΕΛΟΤ EN ISO/IEC 17025. Εφαρμογή των μεθόδων ISO 16649-3 και 6579 για την ανίχνευση *E. Coli* και *Salmonella spp.*, αντίστοιχα, σε δίδυρα – μαλάκια και άλλα ιχθυηρά, καθώς και άλλων μικροβιολογικών παραμέτρων σε διάφορα τρόφιμα.

Γ.12. 2 Αυγούστου 2009 – 31 Δεκεμβρίου 2010

The University of Rhode Island, College of the Environment and Life Sciences, Department of Nutrition and Food Sciences, Food Science and Nutrition Research Center, 530 Liberty Lane, West Kingston, RI 02892, USA.

Θέση: Μεταδιδακτορικός Ερευνητής

Κύριες αρμοδιότητες: Υλοποίηση (σχεδιασμός και εκτέλεση πειραμάτων, στατιστική επεξεργασία και καταγραφή των αποτελεσμάτων) 5 ερευνητικών προγραμμάτων, καθώς και διδασκαλία των παρακάτω μαθημάτων: Aquaculture and Fisheries Science (AFS) 311: '**Exploration of Marine Bioresources**' (Θεωρία) και Nutrition and Food Sciences (NFS/AFS) 434: '**Aquatic Food Quality and Processing**' (Θεωρία και Εργαστήριο) στο Πολιτειακό Πανεπιστήμιο του Ρόουντ Άιλαντ.

Γ.13. 13 Ιουνίου 2008 – 6 Νοεμβρίου 2008

Ελληνικός Στρατός, 16^ο Τάγμα Υποστηρίξεως, Λόχος Εφοδιασμού – Μεταφορών, Μεταξάδες, Έβρος, Ελλάδα

Θέση: Βοηθός Διαχειριστή Τροφίμων

Κύριες αρμοδιότητες: Τοποθετημένος στο Τμήμα Διαχείρισης Τροφίμων και Αρτοκλιβάνων του Λόχου με ανάθεση καθηκόντων που περιλάμβαναν: 1) τον εφοδιασμό των υπόλοιπων μονάδων του Ν. Έβρου με τρόφιμα, 2) τη δειγματοληψία νερού και αλεύρων για την ποιοτική τους εκτίμηση και 3) τη τήρηση των αντίστοιχων λογιστικών βιβλίων.

Γ.14. 12 Ιανουαρίου 2008 – 12 Ιουνίου 2008

Ελληνικός Στρατός, 779 Λόχος Εφοδιασμού – Μεταφορών, Δράμα, Ελλάδα

Θέση: Βοηθός Διαχειριστή Τροφίμων

Κύριες αρμοδιότητες: Τοποθετημένος στο Τμήμα Διαχείρισης Τροφίμων του Λόχου με ανάθεση καθηκόντων που περιλάμβαναν 1) τον εφοδιασμό των υπόλοιπων μονάδων των νομών Δράμας και Καβάλας με τρόφιμα, 2) τη δειγματοληψία αλεύρων

για την ποιοτική τους εκτίμηση και 3) τη τήρηση των αντίστοιχων λογιστικών βιβλίων.

Γ.15. 4 Απριλίου 2005 – 30 Ιουνίου 2007

Αλεξάνδρειο Τεχνολογικό Εκπαιδευτικό Ίδρυμα Θεσσαλονίκης, Σχολή Τεχνολογίας Τροφίμων και Διατροφής, Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων, Τ.Θ. 141, Τ.Κ. 57400 Θεσσαλονίκη, Ελλάδα, www.food.teithe.gr

Θέση: Μεταπτυχιακός Ερευνητής

Κύριες αρμοδιότητες: Υλοποίηση (σχεδιασμός και εκτέλεση πειραμάτων, στατιστική επεξεργασία και καταγραφή των αποτελεσμάτων) του ακόλουθου ερευνητικού έργου: **‘Παρασκευή πρωτεϊνικών προϊόντων αλιευμάτων (surimi) από πελαγικά αλιεύματα που υπό-αξιοποιούνται από τη βιομηχανία’.**

Δ. ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΗ ΕΜΠΕΙΡΙΑ

Δ.1 ‘Pathogen Contamination Emergency Response Technologies’,
PathoCERT, Horizon 2020, EU,
<https://cordis.europa.eu/project/id/883484/reporting>

Περιγραφή: Με σκοπό την ενίσχυση του συντονισμού των πρώτων ανταποκριτών αναφορικά με τη διαχείριση συμβάντων μόλυνσης από παθογόνους μικροοργανισμούς που μεταδίδονται στο νερό, επιτρέποντας την ταχεία και ακριβή ανίχνευσή τους βελτιώνοντας παράλληλα την επίγνωση της κατάστασης, καθώς και την ικανότητα των πρώτων ανταποκριτών να ελέγχουν καταστάσεις έκτακτης ανάγκης που περιλαμβάνουν παθογόνα μικρόβια.

Φορέας Υποδοχής: Εταιρεία Ύδρευσης & Αποχέτευσης Θεσσαλονίκης Α.Ε., Διεύθυνση Εγκαταστάσεων Ύδρευσης, Τμήμα Εργαστηρίου Εγκατάστασης Επεξεργασίας Νερού, Γραφείο Εργαστηριακού Ελέγχου Πόσιμου Νερού, Τ.Κ. 57008 Ιωνία, Ελλάδα.

Διάρκεια σύμβασης: 1/9/2020 – 28/2/2024

Δ.2. ‘Στρατηγική της χρήσης της ανταγωνιστικότητας για την εδραίωση της οικονομικής βιωσιμότητας του τομέα των ευρωπαϊκών αλιευτικών προϊόντων’,
Success, Horizon 2020, EU,
<https://cordis.europa.eu/project/id/635188>

Περιγραφή: Με σκοπό την βελτίωση της ποιότητας προϊόντων αποφλοιωμένων μυδιών αναφορικά με τα οργανοληπτικά τους χαρακτηριστικά και τη διάρκεια ζωής σε σχέση με παθογόνους και μη μικροοργανισμούς (π.χ. *β-glucuronidase positive Escherichia coli*, *Salmonella* spp. και των ζώντων μικροοργανισμών) υπό συνθήκες ψύξης.

Φορέα Υποδοχής: Αλεξάνδρειο Τεχνολογικό Εκπαιδευτικό Ίδρυμα Θεσσαλονίκης, Σχολή Τεχνολογίας Γεωπονίας και Τεχνολογίας Τροφίμων και Διατροφής, Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων, Τ.Θ. 141, Τ.Κ. 57400 Θεσσαλονίκη, Ελλάδα.

Διάρκεια σύμβασης: 1/12/2015 – 30/6/2017

Δ.3. 'Βιομετατροπή υποπροϊόντων βιομηχανιών επεξεργασίας αλιευμάτων σε πρωτεϊνικά υδρολύματα και δυνητικές βιομηχανικές χρήσεις', Εκπόνηση Σχεδίων Ερευνητικών και Τεχνολογικών Αναπτυξιακών Έργων Καινοτομίας (Αγρο-ΕΤΑΚ), Επιχειρησιακό Πρόγραμμα Ανάπτυξη Ανθρώπινου Δυναμικού, ΕΛ.Γ.Ο. Δήμητρα, Υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων, Ελλάδα.

Περιγραφή: Με σκοπό την ανάπτυξη μίας σύντομης, ενεργειακά οικονομικής και φιλικής προς το περιβάλλον τεχνολογίας για την αξιοποίηση των υποπροϊόντων που σχηματίζονται από τις βιομηχανίες επεξεργασίας αλιευμάτων και την παραγωγή ιχθυαλεύρων μέσω υδρολυτικών διεργασιών.

Φορέας Υποδοχής: Ελληνικός Γεωργικός Οργανισμός (ΕΛ.Γ.Ο.) Δήμητρα, Ινστιτούτο Αλιευτικής Έρευνας, Τ.Κ. 64007 Νέα Πέραμος, Καβάλα, Ελλάδα.

Διάρκεια σύμβασης: 2/2/2015 – 30/11/2015

Δ.4. 'Καινοτόμες πρακτικές για βιώσιμη και περιβαλλοντικά φιλική μυδοκαλλιέργεια', Επιχειρησιακό Πρόγραμμα Αλιείας, Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων, Ελλάδα.

Περιγραφή: Με σκοπό την εφαρμογή σωστών διαχειριστικών πρακτικών για τη βελτίωση της ποιότητας των μυδιών και την επανάκτηση της ανταγωνιστικότητας του προϊόντος στη διεθνή αγορά.

Φορέα Υποδοχής: Αλεξάνδρειο Τεχνολογικό Εκπαιδευτικό Ίδρυμα Θεσσαλονίκης, Σχολή Τεχνολογίας Γεωπονίας και Τεχνολογίας Τροφίμων και Διατροφής, Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων, Τ.Θ. 141, Τ.Κ. 57400 Θεσσαλονίκη, Ελλάδα.

Διάρκεια σύμβασης: 1/10/2014 – 30/10/2015

Δ.5. 'Μελέτη φαινομένων που συμβαίνουν κατά τη συντήρηση συστημάτων πραλίνας και μαρμελάδας εντός της ζύμης του croissant', Ερευνητικό Πρόγραμμα σε συνεργασία με την εταιρεία Chipita.

Περιγραφή: Διεξαγωγή αναλύσεων αναφορικά με το προφίλ των λιπαρών οξέων των εν λόγω προϊόντων με αέρια χρωματογραφία με ανιχνευτή ιονισμού φλόγας.

Φορέα Υποδοχής: Αλεξάνδρειο Τεχνολογικό Εκπαιδευτικό Ίδρυμα Θεσσαλονίκης, Σχολή Τεχνολογίας Γεωπονίας και Τεχνολογίας Τροφίμων και Διατροφής, Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων, Τ.Θ. 141, Τ.Κ. 57400 Θεσσαλονίκη, Ελλάδα.

Διάρκεια σύμβασης: 6/5/2015 – 30/6/2015

Δ.6. 'Ολοκληρωμένη επεξεργασία αποβλήτων με υψηλή περιεκτικότητα σε μελάσα για την ανάκτηση προϊόντων υψηλής προστιθέμενης αξίας και τη μείωση του ρυπαντικού φορτίου, Επιχειρησιακό Πρόγραμμα Ανταγωνιστικότητα και Επιχειρηματικότητα (ΕΠΑΝ ΙΙ), Γενική Γραμματεία Έρευνας και Τεχνολογίας, Ελλάδα.

Περιγραφή: Με σκοπό την ανάπτυξη ολοκληρωμένης μεθοδολογίας για την επεξεργασία υγρών αποβλήτων μελάσσας και τη μείωση του ρυπαντικού τους φορτίου (π.χ. μείωση COD και BOD₅, αποχρωματισμός της εκροής).

Φορέα Υποδοχής: Αλεξάνδρειο Τεχνολογικό Εκπαιδευτικό Ίδρυμα Θεσσαλονίκης, Σχολή Τεχνολογίας Γεωπονίας και Τεχνολογίας Τροφίμων και Διατροφής, Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων, Τ.Θ. 141, Τ.Κ. 57400 Θεσσαλονίκη, Ελλάδα.

Διάρκεια σύμβασης: 10/2/2015 – 30/6/2015

Δ.7. 'Εφαρμογή πράσινης ανάπτυξης στη διαχείριση εφοδιαστικών αλυσίδων του αγροδιατροφικού τομέα', Θαλής – Ενίσχυση της Διεπιστημονικής ή και Διιδρυματικής Έρευνας και Καινοτομίας με Δυνατότητα Προσέλκυσης Ερευνητών Υψηλού Επιπέδου από το Εξωτερικό μέσω της Διενέργειας Βασικής και Εφαρμοσμένης Έρευνας Αριστείας, Επιχειρησιακό Πρόγραμμα Εκπαίδευση και Δια Βίου Μάθηση, Γενική Γραμματεία Έρευνας και Τεχνολογίας, Ελλάδα.

Περιγραφή: Με σκοπό την ανάπτυξη καινοτόμων ποιοτικών και ποσοτικών μεθοδολογιών για την αποτελεσματικότερη και αποδοτικότερη διαχείριση των διαδικασιών εφοδιαστικής (logistics) στον αγροδιατροφικό τομέα, με γνώμονα την άμεση εφαρμογή τους και την ανάπτυξη πολιτικών διαχείρισης φιλικών προς το περιβάλλον και το ευρύτερο κοινωνικό σύνολο.

Φορέα Υποδοχής: Αλεξάνδρειο Τεχνολογικό Εκπαιδευτικό Ίδρυμα Θεσσαλονίκης, Σχολή Διοίκησης και Οικονομίας, Τμήμα Διοίκησης Συστημάτων Εφοδιασμού (Logistics), Τ.Κ. 60100 Κατερίνη, Ελλάδα.

Διάρκεια σύμβασης: 2/4/2012 – 30/4/2015

Δ.8. 'Αποτελεσματική συνεκχύλιση ζελατίνης και λιπιδίων από υποπροϊόντα επεξεργασίας λιπαρών ψαριών', Ενίσχυση Μεταδιδακτόρων Ερευνητών, Επιχειρησιακό Πρόγραμμα Εκπαίδευση και Δια Βίου Μάθηση, Γενική Γραμματεία Έρευνας και Τεχνολογίας, Ελλάδα.

Περιγραφή: Με σκοπό την ανάπτυξη τεχνολογιών για την αξιοποίηση των υποπροϊόντων αλιευμάτων (π.χ. δέρματα, οστά, λέπια κ.ά.) και την παραγωγή και ποιοτικό χαρακτηρισμό προϊόντων προστιθέμενης αξίας, όπως ζελατίνη (π.χ. χημική σύσταση, προφίλ αμινοξέων, Bloom value, ιξώδες, σημείο πήξης και πήξης, χαρακτηρισμός των πρωτεϊνικών μορίων με ηλεκτροφόρηση σε πηκτή πολυακρυλαμιδίου) και ιχθυέλαιο (π.χ. κατανομή λιπαρών οξέων με αέρια

χρωματογραφία, διαχωρισμός με χρωματογραφία λεπτής στιβάδας, τιμή υπεροξειδίων).

Φορέα Υποδοχής: Αλεξάνδρειο Τεχνολογικό Εκπαιδευτικό Ίδρυμα Θεσσαλονίκης, Σχολή Τεχνολογίας Γεωπονίας και Τεχνολογίας Τροφίμων και Διατροφής, Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων, Τ.Θ. 141, Τ.Κ. 57400 Θεσσαλονίκη, Ελλάδα.

Διάρκεια σύμβασης: 23/3/2012 – 22/2/2015

Δ.9. Έκτίμηση της διακύμανσης ποιοτικών παραμέτρων των εκτρεφόμενων ιχθύων από διαφορετικές παραγωγικές μονάδες της Β.Δ. Ελλάδας, Αρχιμήδης ΙΙΙ, Ενίσχυση Ερευνητικών Ομάδων στα Τ.Ε.Ι., Επιχειρησιακό Πρόγραμμα Εκπαίδευση και Δια Βίου Μάθηση, Υπουργείο Παιδείας και Θρησκευμάτων, Ελλάδα.

Περιγραφή: Με σκοπό την εκτίμηση της χημικής σύστασης (υγρασία, πρωτεΐνη, λίπος, τέφρα και του προφίλ των λιπαρών οξέων) στο ήπαρ, καθώς και στους λευκούς και ερυθρούς μύες των εκτρεφόμενων ειδών ιχθύων, όπως το φαγκρί (*Pagrus pagrus*).

Φορέα Υποδοχής: Τεχνολογικό Εκπαιδευτικό Ίδρυμα Ηπείρου, Τμήμα Ιχθυοκομίας - Αλιείας, Τ.Κ. 46100 Ηγουμενίτσα, Ελλάδα,

Διάρκεια σύμβασης: 15/10/2012 – 14/10/2014

Δ.10. Διερεύνηση εφαρμογής της θερμικής ανάλυσης στην ιχνηλασιμότητα Ελληνικού εξαιρετικά παρθένου ελαιολάδου, Πρόγραμμα Επιτροπής Ερευνών Α.Τ.Ε.Ι.Θ., Θεσσαλονίκη, Ελλάδα.

Περιγραφή: Με σκοπό την ανάπτυξη πρωτοκόλλων θερμικής ανάλυσης (θερμιδομετρία διαφορικής σάρωσης) και αέριας χρωματογραφίας για το χαρακτηρισμό της γεωγραφικής προέλευσης και ποικιλίας Ελληνικών εξαιρετικά παρθένων ελαιολάδων.

Φορέα Υποδοχής: Αλεξάνδρειο Τεχνολογικό Εκπαιδευτικό Ίδρυμα Θεσσαλονίκης, Σχολή Διοίκησης και Οικονομίας, Τμήμα Διοίκησης Συστημάτων Εφοδιασμού (Logistics), Τ.Κ. 60100 Κατερίνη, Ελλάδα.

Διάρκεια σύμβασης: 1/2/2012 – 31/1/2013

Δ.11. Συμμετοχή στα παρακάτω ερευνητικά προγράμματα ως προσκεκλημένος Μεταδιδακτορικός Ερευνητής στο Πολιτειακό Πανεπιστήμιο του Ρόουντ Άιλαντ των Ηνωμένων Πολιτειών Αμερικής.

Δ.11.1. 'Solving a squid processing waste disposal problem through bioconversion into organic fertilizer and process streamlining', Rhode Island Sea Grant College Program, National Oceanic and Atmospheric Administration (NOAA), United States Department of Commerce, USA.

Περιγραφή: Με σκοπό την αξιοποίηση των υποπροϊόντων (πλοκάμια, κεφάλια, πτερύγια, δέρμα κ.ά.) βιομηχανιών επεξεργασίας καλαμαριών (*Loligo pealeii*) και τη μετατροπή τους μέσω υδρολυτικών διεργασιών με ενδογενείς πρωτεάσες σε πρωτεϊνικό υδρόλυμα και την μετέπειτα χρήση του ως οργανικό λίπασμα ή ιχθυοτροφή.

Δ.11.2. 'Assessment of nutraceutical properties and palatability of squid processing byproduct hydrolysate for human and pet food supplements', Saltonstall-Kennedy Grant Program, National Oceanic and Atmospheric Administration (NOAA), United States Department of Commerce, USA.

Περιγραφή: Απομόνωση και χαρακτηρισμός των λειτουργικών ιδιοτήτων (αντιοξειδωτική ικανότητα, αναστολή της δράσης της α-αμυλάσης και α-γλυκοσιδάσης, αναστολή δράσης του μετατρεπτικού ενζύμου της αγγειοτενσίνης) πεπτιδίων που προκύπτουν κατά την υδρόλυση των πρωτεϊνών που υπάρχουν σε υποπροϊόντα επεξεργασίας καλαμαριών (*Loligo pealeii*), καθώς και του περιεχόμενου σε αυτά λίπους (κατανομής λιπαρών οξέων και προσδιορισμού φωσφολιπιδίων).

Δ.11.3. 'Alternative proteins for summer flounder and Atlantic cod diets', National Marine Aquaculture Initiative Program, National Oceanic and Atmospheric Administration (NOAA), United States Department of Commerce, USA.

Περιγραφή: Μελέτη της χρήσης φυτικών πρωτεϊνών στην εκτροφή ιχθύων σε υδατοκαλλιέργειες προς αντικατάσταση των χρησιμοποιούμενων ζωικών πρωτεϊνών, καθώς και μελέτη της επίδρασής τους στο ρυθμό ανάπτυξης και τα ποιοτικά χαρακτηριστικά (οργανοληπτικά χαρακτηριστικά και βιοχημική σύσταση αναφορικά με την περιεκτικότητα σε πρωτεΐνη, υγρασία, τέφρα, λίπος και λιπαρά οξέα) των εκτρεφόμενων ειδών ιχθύων.

Δ.11.4. 'Soy protein concentrate as fish meal replacement in diets for summer flounder', United Soy Board, USA.

Περιγραφή: Μελέτη της χρήσης πρωτεϊνών σόγιας στην εκτροφή ιχθύων σε υδατοκαλλιέργειες προς αντικατάσταση των χρησιμοποιούμενων ζωικών πρωτεϊνών, καθώς και μελέτη της επίδρασής τους στο ρυθμό ανάπτυξης και τα ποιοτικά χαρακτηριστικά (οργανοληπτικά χαρακτηριστικά και βιοχημική σύσταση αναφορικά με την περιεκτικότητα σε πρωτεΐνη, υγρασία, τέφρα, λίπος και λιπαρά οξέα) των εκτρεφόμενων ειδών ιχθύων.

Δ.11.5 'Utilization of Gracilaria for human consumption: processing, nutrient and sensory analysis', Rhode Island Sea Grant College Program, National Oceanic and Atmospheric Administration (NOAA), United States Department of Commerce, USA.

Περιγραφή: Με σκοπό την αξιοποίηση της μακροάλγης *Gracilaria edulis* για λογαριασμό του εστιατορίου Matunuck Oyster Bar. Ποιοτικός χαρακτηρισμός της μακροάλγης, σταθεροποίηση του χρώματος, δοκιμή συντήρησης αναφορικά με τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά και την μικροβιολογική ποιότητα και ανάπτυξη τεχνολογίας για το σερβίρισμα νωπής σαλάτας.

Φορέας Υποδοχής: The University of Rhode Island, College of the Environment and Life Sciences, Department of Nutrition and Food Sciences, Food Science and Nutrition Research Center, 530 Liberty Lane, West Kingston, RI 02892, USA.

Διάρκεια σύμβασης: 2/8/2009 – 31/12/2010

Δ.12. 'Παρασκευή πρωτεϊνικών προϊόντων αλιευμάτων (surimi) από πελαγικά αλιεύματα που υπό-αξιοποιούνται από τη βιομηχανία', Αρχιμήδης ΙΙ, Ενίσχυση Ερευνητικών Ομάδων στα Τ.Ε.Ι., Επιχειρησιακό Πρόγραμμα Εκπαίδευσης και Αρχικής Επαγγελματικής Κατάρτισης, Υπουργείο Παιδείας και Θρησκευμάτων, Ελλάδα.

Περιγραφή: Με σκοπό την αξιοποίηση αλιευμάτων, κυρίως σκουρόσαρκων λιπαρών ψαριών, όπως η σαρδέλα, που παρουσιάζουν ανομοιομορφία σε βάρος και μέγεθος, και την επεξεργασία τους για την παρασκευή πρωτεϊνικών προϊόντων αλιευμάτων υψηλής διατροφικής αξίας. Ανάπτυξη νέας τεχνολογίας, έλεγχος της αποτελεσματικότητάς αναφορικά με την ανάκτηση δομικών πρωτεϊνών, καθώς και της απομάκρυνσης του περιεχόμενου λίπους, και ποιοτικός έλεγχος των θερμικά επεξεργασμένων πρωτεϊνικών συμπυκνωμάτων αναφορικά με το χρώμα (δείκτης λευκότητας), την υφή (σκληρότητα, συνεκτικότητα και ελαστικότητα) και τις μεταβολές στις περιεχόμενες πρωτεΐνες με διάφορες μεθόδους, όπως θερμιδομετρία διαφορικής σάρωσης και δυναμική μηχανική ανάλυση.

Φορέας Υποδοχής: Αλεξάνδρειο Τεχνολογικό Εκπαιδευτικό Ίδρυμα Θεσσαλονίκης, Σχολή Τεχνολογίας Τροφίμων και Διατροφής, Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων, Τ.Θ. 141, Τ.Κ. 57400 Θεσσαλονίκη, Ελλάδα.

Διάρκεια σύμβασης: 4/4/2005 – 30/6/2007

Ε. ΔΙΔΑΚΤΙΚΗ ΕΜΠΕΙΡΙΑ

Ε.1. 17/2/2025 – Σήμερα, Διεθνές Πανεπιστήμιο της Ελλάδος, Σχολή Γεωτεχνικών Επιστημών, Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Τ.Θ. 141, Τ.Κ. 57400 Θεσσαλονίκη, Ελλάδα

Περιγραφή: Διδασκαλία των μαθημάτων **‘Τεχνολογία και Έλεγχος Ποιότητας Νερού’**, **‘Τεχνολογία και Έλεγχος Ποιότητας Αλιευμάτων’**, **‘Τεχνολογία και Έλεγχος Ποιότητας Κρέατος’** και **‘Τεχνολογία και Έλεγχος Ποιότητας Νερού’** σε επίπεδο Θεωρίας αλλά και Εργαστηρίου.

E.2. 30/9/2024 – 7/2/2025, Διεθνές Πανεπιστήμιο της Ελλάδος, Σχολή Οικονομίας και Διοίκησης, Τμήμα Διοίκησης Εφοδιαστικής Αλυσίδας (Logistics), Τ.Κ. 60100 Κατερίνη, Ελλάδα

Περιγραφή: Διδασκαλία του εργαστηριακού μαθήματος: **‘Μεθοδολογία Έρευνας’** (8 ώρες/εβδομάδα), ως ακαδημαϊκός υπότροφος στο Διεθνές Πανεπιστήμιο της Ελλάδος.

E.3. 1/3/2024 – 31/7/2024, Διεθνές Πανεπιστήμιο της Ελλάδος, Σχολή Οικονομίας και Διοίκησης, Τμήμα Διοίκησης Εφοδιαστικής Αλυσίδας (Logistics), Τ.Κ. 60100 Κατερίνη, Ελλάδα

Περιγραφή: Διδασκαλία του μαθήματος **‘Ειδικά Θέματα Εφοδιαστικής και Σύγχρονες Εξελίξεις στην Εφοδιαστική’** με 3ωρη ανάθεση έργου στα πλαίσια του Προγράμματος Μεταπτυχιακών Σπουδών **‘Διοίκηση Εφοδιαστικής Αλυσίδας’**, με την ιδιότητα του Τεχνολόγου Τροφίμων.

E.4. 29/2/2024 – 28/6/2024, Διεθνές Πανεπιστήμιο της Ελλάδος, Σχολή Οικονομίας και Διοίκησης, Τμήμα Διοίκησης Εφοδιαστικής Αλυσίδας (Logistics), Τ.Κ. 60100 Κατερίνη, Ελλάδα

Περιγραφή: Διδασκαλία των μαθημάτων: **‘Εργαλεία Ποσοτικής Ανάλυσης’** Θεωρία (4 ώρες/εβδομάδα) και **‘Τεχνολογία και Διαχείριση Υλικών’** Εργαστήριο (2 ώρες/εβδομάδα), καθώς και της αντίστοιχης Θεωρίας (2 ώρες/εβδομάδα), ως ακαδημαϊκός υπότροφος στο Διεθνές Πανεπιστήμιο της Ελλάδος.

E.5. 11/10/2023 – 9/2/2024, Διεθνές Πανεπιστήμιο της Ελλάδος, Σχολή Οικονομίας και Διοίκησης, Τμήμα Διοίκησης Εφοδιαστικής Αλυσίδας (Logistics), Τ.Κ. 60100 Κατερίνη, Ελλάδα

Περιγραφή: Διδασκαλία του εργαστηριακού μαθήματος: **‘Μεθοδολογία Έρευνας’** (8 ώρες/εβδομάδα), ως ακαδημαϊκός υπότροφος στο Διεθνές Πανεπιστήμιο της Ελλάδος.

E.6. 24/2/2023 – 31/7/2023, Διεθνές Πανεπιστήμιο της Ελλάδος, Σχολή Οικονομίας και Διοίκησης, Τμήμα Διοίκησης Εφοδιαστικής Αλυσίδας (Logistics), Τ.Κ. 60100 Κατερίνη, Ελλάδα

Περιγραφή: Διδασκαλία του μαθήματος **‘Ειδικά Θέματα Εφοδιαστικής και Σύγχρονες Εξελίξεις στην Εφοδιαστική’** με 3ωρη ανάθεση έργου στα πλαίσια του Προγράμματος Μεταπτυχιακών Σπουδών **‘Διοίκηση Εφοδιαστικής Αλυσίδας’**, με την ιδιότητα του Τεχνολόγου Τροφίμων.

E.7. 13/3/2023 – 30/6/2023, Διεθνές Πανεπιστήμιο της Ελλάδος, Σχολή Οικονομίας και Διοίκησης, Τμήμα Διοίκησης Εφοδιαστικής Αλυσίδας (Logistics), Τ.Κ. 60100 Κατερίνη, Ελλάδα

Περιγραφή: Διδασκαλία του μαθήματος: **‘Εργαλεία Ποσοτικής Ανάλυσης’** Θεωρία (4 ώρες/εβδομάδα), ως ακαδημαϊκός υπότροφος στο Διεθνές Πανεπιστήμιο της Ελλάδος.

E.8. 3/3/2024 – 30/6/2023, Διεθνές Πανεπιστήμιο της Ελλάδος, Σχολή Οικονομίας και Διοίκησης, Τμήμα Διοίκησης Εφοδιαστικής Αλυσίδας (Logistics), Τ.Κ. 60100 Κατερίνη, Ελλάδα

Περιγραφή: Διδασκαλία του μαθήματος: **‘Τεχνολογία και Διαχείριση Υλικών’** Εργαστήριο (2 ώρες/εβδομάδα), καθώς και της αντίστοιχης Θεωρίας (2 ώρες/εβδομάδα), ως ακαδημαϊκός υπότροφος στο Διεθνές Πανεπιστήμιο της Ελλάδος.

E.9. 5/10/2022 – 10/2/2023, Διεθνές Πανεπιστήμιο της Ελλάδος, Σχολή Οικονομίας και Διοίκησης, Τμήμα Διοίκησης Εφοδιαστικής Αλυσίδας (Logistics), Τ.Κ. 60100 Κατερίνη, Ελλάδα

Περιγραφή: Διδασκαλία του εργαστηριακού μαθήματος: **‘Μεθοδολογία Έρευνας’** (8 ώρες/εβδομάδα), ως ακαδημαϊκός υπότροφος στο Διεθνές Πανεπιστήμιο της Ελλάδος.

E.10. 8/4/2022 – 1/7/2022, Διεθνές Πανεπιστήμιο της Ελλάδος, Σχολή Οικονομίας και Διοίκησης, Τμήμα Διοίκησης Εφοδιαστικής Αλυσίδας (Logistics), Τ.Κ. 60100 Κατερίνη, Ελλάδα

Περιγραφή: Διδασκαλία του μαθήματος: **‘Τεχνολογία και Διαχείριση Υλικών’** Εργαστήριο (2 ώρες/εβδομάδα), καθώς και της αντίστοιχης Θεωρίας (2 ώρες/εβδομάδα), ως ακαδημαϊκός υπότροφος στο Διεθνές Πανεπιστήμιο της Ελλάδος.

E.11. 30/10/2020 – 5/2/2021, Διεθνές Πανεπιστήμιο της Ελλάδος, Σχολή Οικονομίας και Διοίκησης, Τμήμα Διοίκησης Εφοδιαστικής Αλυσίδας (Logistics), Τ.Κ. 60100 Κατερίνη, Ελλάδα

Περιγραφή: Διδασκαλία του εργαστηριακού μαθήματος: **‘Διοίκηση Ποιότητας II’** (4 ώρες/εβδομάδα), ως ακαδημαϊκός υπότροφος στο Διεθνές Πανεπιστήμιο της Ελλάδος.

E.12. 30/9/2019 – 7/2/2020, Διεθνές Πανεπιστήμιο της Ελλάδος, Σχολή Οικονομίας και Διοίκησης, Τμήμα Διοίκησης Εφοδιαστικής Αλυσίδας (Logistics), Τ.Κ. 60100 Κατερίνη, Ελλάδα

Περιγραφή: Διδασκαλία του εργαστηριακού μαθήματος: **‘Διοίκηση Ποιότητας II’** (4 ώρες/εβδομάδα), ως ακαδημαϊκός υπότροφος στο Διεθνές Πανεπιστήμιο της Ελλάδος.

E.13. 1/10/2018 – 8/2/2019, Τεχνολογικό Εκπαιδευτικό Ίδρυμα Κεντρικής Μακεδονίας, Σχολή Διοίκησης και Οικονομίας, Τμήμα Διοίκησης Συστημάτων Εφοδιασμού (Logistics), Τ.Κ. 60100 Κατερίνη, Ελλάδα

Περιγραφή: Διδασκαλία του εργαστηριακού μαθήματος: **‘Διοίκηση Ποιότητας ΙΙ’** (4 ώρες/εβδομάδα), ως ακαδημαϊκός υπότροφος στο Διεθνές Πανεπιστήμιο της Ελλάδος.

E.14. 2/10/2017 – 9/2/2018, Τεχνολογικό Εκπαιδευτικό Ίδρυμα Κεντρικής Μακεδονίας, Σχολή Διοίκησης και Οικονομίας, Τμήμα Διοίκησης Συστημάτων Εφοδιασμού (Logistics), Τ.Κ. 60100 Κατερίνη, Ελλάδα

Περιγραφή: Διδασκαλία του εργαστηριακού μαθήματος: **‘Διοίκηση Ποιότητας ΙΙ’** (4 ώρες/εβδομάδα), ως ακαδημαϊκός υπότροφος στο ΤΕΙ Κεντρικής Μακεδονίας.

E.15. 20/2/2017 – 30/6/2017, Τεχνολογικό Εκπαιδευτικό Ίδρυμα Κεντρικής Μακεδονίας, Σχολή Διοίκησης και Οικονομίας, Τμήμα Διοίκησης Συστημάτων Εφοδιασμού (Logistics), Τ.Κ. 60100 Κατερίνη, Ελλάδα

Περιγραφή: Διδασκαλία του εργαστηριακού μαθήματος: **‘Ποιοτικός Έλεγχος’** (12 ώρες/εβδομάδα), ως ακαδημαϊκός υπότροφος στο ΤΕΙ Κεντρικής Μακεδονίας.

E.16. 3/10/2016 – 17/2/2017, Αλεξάνδρειο Τεχνολογικό Εκπαιδευτικό Ίδρυμα Θεσσαλονίκης, Σχολή Τεχνολογίας Γεωπονίας και Τεχνολογίας Τροφίμων και Διατροφής, Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων, Τ.Θ. 141, Τ.Κ. 57400 Θεσσαλονίκη, Ελλάδα

Περιγραφή: Αυτόνομη διδασκαλία του μαθήματος Θεωρίας (3 ώρες/εβδομάδα) αλλά και του Εργαστηρίου(12 ώρες/εβδομάδα): **‘Τεχνολογία και Έλεγχος Ποιότητας Αλιευμάτων’**, στα πλαίσια της απόκτησης ακαδημαϊκής εμπειρίας σε νέους επιστήμονες κατόχους διδακτορικού διπλώματος στο Αλεξάνδρειο Τεχνολογικό Εκπαιδευτικό Ίδρυμα Θεσσαλονίκης.

E.17. 10/10/2016 – 10/2/2017, Τεχνολογικό Εκπαιδευτικό Ίδρυμα Κεντρικής Μακεδονίας, Σχολή Διοίκησης και Οικονομίας, Τμήμα Διοίκησης Συστημάτων Εφοδιασμού (Logistics), Τ.Κ. 60100 Κατερίνη, Ελλάδα

Περιγραφή: Διδασκαλία των εργαστηριακών μαθημάτων: **‘Επεξεργασία Τροφίμων Φυτικής και Ζωικής Προέλευσης’** (4 ώρες/εβδομάδα) και **‘Διοίκηση Ποιότητας ΙΙ’** (4 ώρες/εβδομάδα), ως Εργαστηριακός συνεργάτης με πλήρη προσόντα.

E.18. 18/1/2016, Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης, Σχολή Θετικών Επιστημών, Τμήμα Βιολογίας

Περιγραφή: Διδασκαλία του μαθήματος: **‘Οι πρόοδοι στη διατροφή των ιχθύων για βιώσιμη υδατοκαλλιέργεια’** στα πλαίσια του μεταπτυχιακού προγράμματος σπουδών του Τμήματος Βιολογίας του ΑΠΘ στις Υδατοκαλλιέργειες.

E.19. 2/9/2009 – 31/12/2010, The University of Rhode Island, College of the Environment and Life Sciences, Department of Nutrition and Food Sciences, Food Science and Nutrition Research Center, 530 Liberty Lane, West Kingston, RI 02892, USA

Περιγραφή: Διδασκαλία των μαθημάτων Aquaculture and Fisheries Science (AFS) 311: **Exploration of Marine Bioresources** και Nutrition and Food Sciences (NFS/AFS) 434: **Aquatic Food Quality and Processing** ως μεταδιδακτορικός ερευνητής στο Πολιτειακό Πανεπιστήμιο του Ρόουντ Άιλαντ.

ΣΤ. ΔΗΜΟΣΙΕΥΣΕΙΣ ΣΕ ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΑ ΠΕΡΙΟΔΙΚΑ

ΣΤ.1. Karayannakidis, P.D., Petridis, D., Galinou-Mitsoudi, S., Spyridon, A. Tsiaras, Chatziantoniou, S.E. Avdelas, L. and Papaharisis, L. 2024. A simple production process for prolonging the microbiological shelf-life and improving the sensorial quality of shucked mussel (*Mytilus galloprovincialis*) products marketed in Greece. *Journal of Aquatic Food Product Technology*, **33**, 697-713.

ΣΤ.2. Karayannakidis, P.D., Chatziantoniou, S.E. and Lee, C.M. 2024. Utilization of blackmouth catshark (*Galeus melastomus*) skins as an alternative source of gelatin: Extraction and physicochemical characterization in comparison to porcine skin gelatin. *Biomass*, **4**, 349-362.

ΣΤ.3. Tsochatzis, E.D., **Karayannakidis, P.D.** and Kalogiannis, S. 2019. Determination of selected dichloroanilines and phthalates in lyophilised mussels samples with ultra-high performance liquid chromatography-tandem mass spectrometry after QuEChERS clean-up. *Food Additives & Contaminants: Part A*, **36**, 1253-1260.

ΣΤ.4. Lee, C.M., Volson, B., Kang, B. **Karayannakidis, P.D.**, Gamez, E., Miller, J., Betty, G., Andrikos, C., Attwater, A. and Bengtson, D.A. 2018. Effects of dietary scallop and squid hydrolysates on growth of European seabass, *Dicentrarchus labrax*; California yellowtail, *Seriola lalandi*; and barramundi, *Lates calcarifer*, *Journal of the World Aquaculture Society*, **49**, 971-984.

ΣΤ.5. Kampouris, I.D., **Karayannakidis, P.D.**, Banti, D.C., Sakoula, D., Konstantinidis, D., Yiangou, M. and Samaras, P. 2018. Evaluation of a novel quorum quenching strain for membrane biofouling. *Water Research*, **143**, 56-65.

ΣΤ.6. Papoti, V.T., Kizaki, N., Skaltzi, A., **Karayannakidis, P.D.**, Papageorgiou, M. 2018. The phytochemical rich potential of acorn (*Quercus aegilops*) products and by products, *Food Science and Biotechnology*, **27**, 819-828.

- ΣΤ.7.** Banti, D.C., **Karayannakidis, P.D.**, Samaras, P. Mitrakas, M.G. 2017. An innovative bioreactor set-up that reduces membrane fouling by adjusting the filamentous bacterial population. *Journal of Membrane Science*, **542**, 430-438.
- ΣΤ.8.** Tsochatzis, E.D., Begou, O., Gika, H.G., **Karayannakidis, P.D.** and Kalogiannis, S. 2017. A hydrophilic interaction chromatography-tandem mass spectrometry method for amino acid profiling in mussels. *Journal of Chromatography B*, **1047**, 197-206.
- ΣΤ.9.** Apostolidis, E., **Karayannakidis, P.D.** and Lee, C.M. 2016. Recovery of bioactive compounds and omega-3 fatty acids-containing phospholipids from squid processing byproduct. *Journal of Aquatic Food Product Technology*, **25**, 496-506.
- ΣΤ.10.** **Karayannakidis, P.D.** and Zotos, A. 2016. Fish processing byproducts as a potential source of gelatin: A review. *Journal of Aquatic Food Product Technology*, **25**, 65-92.
- ΣΤ.11.** Temenouga, V., Charitidis, T., Avgidou, M., **Karayannakidis, P.D.**, Dimopoulou, M., Kalogianni, E.P., Panayiotou, C. and Ritzoulis, C. 2016. Novel emulsifiers as products from internal Maillard reaction in okra hydrocolloid mucilage, *Food Hydrocolloids*, **52**, 972-981.
- ΣΤ.12.** **Karayannakidis, P.D.** and Zotos, A. 2015. Co-extraction of gelatin and lipids from yellowfin tuna (*Thunnus albacares*) skins: Physicochemical characterization, process simulation and economic analysis. *Journal of Food Processing and Preservation*, **39**, 2361-2370.
- ΣΤ.13.** **Karayannakidis, P.D.** and Zotos, A. 2015. Physicochemical properties of yellowfin tuna (*Thunnus albacares*) skin gelatin and its modification by the addition of various coenhancers. *Journal of Food Processing and Preservation*, **39**, 530-538.
- ΣΤ.14.** Folinas, D. Aidonis, D. **Karayannakidis, P.** 2015. Greening the canned peach production. *Journal of Agricultural Informatics*, **6**, 24-39.
- ΣΤ.15.** Ritzoulis, C., Marini, E., Aslanidou, A., Georgiadis, N., **Karayannakidis, P.D.**, Koukiotis, C., Filotheou, A., Lousinian, S. and Tzimpilis, E. 2014. Hydrocolloids from quince seed: Extraction, characterization, and study of their emulsifying/stabilizing capacity. *Food Hydrocolloids*, **42**, 178-186.
- ΣΤ.16.** Rousi, Z., Ritzoulis, C. and **Karayannakidis, P.D.** 2014. Emulsion flocculation and stability in a simple in vitro gastrointestinal model. *Food Digestion*, **5**, 1-7.
- ΣΤ.17.** **Karayannakidis, P.D.**, Chatziantoniou, S.E. and Zotos, A. 2014. Effects of selected process parameters on physical and sensorial properties of yellowfin tuna (*Thunnus albacares*) skin gelatin. *Journal of Food Process Engineering*, **37**, 461-473.

- ΣΤ.18. Karayannakidis, P.D.**, Apostolidis, E. and Lee, C.M. 2014. Comparison of direct steam injection and steam jacketed-heating in squid protein hydrolysis for energy consumption and hydrolysis performance. *Food Science and Technology*, **57**, 134-140.
- ΣΤ.19.** Chatziantoniou, S.E., Triantafyllou, D.J., **Karayannakidis, P.D.** and Diamantopoulos, E. 2014. Traceability monitoring of Greek extra virgin olive oil by Differential Scanning Calorimetry. *Thermochimica Acta*, **576**, 9-17.
- ΣΤ.20.** Enterria, A., Slocum, M., Bengtson, D.A., **Karayannakidis, P.D.**, and Lee, C.M. 2011. Partial replacement of fish meal with plant protein sources singly and in combination in diets for summer flounder, *Paralichthys dentatus*. *Journal of the World Aquaculture Society*, **42**, 753-765.
- ΣΤ.21.** Apostolidis, E., **Karayannakidis, P.D.**, Kwon, Y.-I., Lee, C.M. and Seeram, N.P. 2011. Seasonal variation of phenolic antioxidant-mediated α-glucosidase inhibition of *Ascophyllum nodosum*. *Plant Foods for Human Nutrition*, **66**, 313-319.
- ΣΤ.22. Karayannakidis, P.D.**, Zotos, A., Petridis, D. and Taylor, K.D.A. 2008. Physicochemical changes of sardines (*Sardina pilchardus*) at -18°C and functional properties of kamaboko gels enhanced with Ca²⁺ ions and MTGase. *Journal of Food Process Engineering*, **31**, 372-397.
- ΣΤ.23. Karayannakidis, P.D.**, Zotos, A., Petridis, D. and Taylor, K.D.A. 2008. The effect of washing, microbial transglutaminase, salts and starch addition on the functional properties of sardine (*Sardina pilchardus*) kamaboko gels. *Food Science and Technology International*, **14**, 167-177.
- ΣΤ.24. Karayannakidis, P.D.**, Zotos, A., Petridis, D. and Taylor, K.D.A. 2007. The effect of initial wash at acidic and alkaline pHs on the properties of protein concentrate (kamaboko) products from sardine (*Sardina pilchardus*) samples. *Journal of Food Engineering*, **78**, 775-783.

Z. ΠΡΟΦΟΡΙΚΕΣ ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΕΙΣ ΣΕ ΣΥΝΕΔΡΙΑ

- Z.1. Καραγιαννακίδης, Π.Δ.**, Κρέη, Γ., Σταμάτης, Ν. Και Καλλιανιώτης, Α. 2016. Βιομετατροπή απορριπτόμενων μυδιών (*Mytilus galloprovincialis*) σε πρωτεϊνικό υδρόλυμα και δυννητική χρήση του ως ιχθυοστροφή. 16^ο Πανελλήνιο Συνέδριο Ιχθυολόγων, σελ. 417-420, 6 – 9 Οκτωβρίου, Καβάλα, Ελλάδα.
- Z.2.** Banti, D.C., Kampouris, I.D., **Karayannakidis, P.D.**, Boutli, A., Koukla, I., Yiangou, M., Mitras, M.M. and Samaras, P. 2016. Performance of a membrane bioreactor (MBR) treating municipal wastewater. Book of abstracts of *Green*

Development Infrastructure Technology (GREDIT), pp.123-124, 31 March – 1 April, Skopje, FYROM.

Z.3. Lee, C.M., Volson, B., Kang, B., **Karayannakidis, P.D.**, Miller, J., Bengtson, D.A., Walters, W.R., Burr, G.S. and Burrows, R. 2015. Hydrolysates from scallop and squid processing byproducts as specialty aquafeed ingredients. Book of abstracts of *World Aquaculture*, pp. 374, 26-30 May, Jeju, Korea.

Z.4. Πορλού, Δ., **Καραγιαννακίδης, Π.**, Ναθαναηλίδης, Κ. και Μιχαηλίδης, Β. 2015. Διερεύνηση των εποχιακών μεταβολών των λιπιδίων στο φαγκρί *Pagrus pagrus* (Linnaeus, 1758). Πρακτικά του 11^{ου} Πανελληνίου Συμποσίου Ωκεανογραφίας + Αλιείας, σελ. 289-292, 13-17 Μαΐου, Μυτιλήνη, Ελλάδα.

Z.5. Folinas, D., Aidonis, D. and **Karayannakidis, P.D.** 2014. Greening the canned peach production. Proceedings of *Agricultural Informatics International Conference*, pp. 93, 13-15 November, Debrecen, Hungary.

Z.6. Porlou, D., Athanasiou, D., Vlachonichola, E., Nathanailides, C., **Karayannakidis, P.**, Chatziantoniou, S., Karapanagiotidis, I. and Michaelidis, B. 2014. Study on the seasonal energy investment in red porgy *Pagrus pagrus* (Linnaeus, 1758). Proceedings of *1st International Congress of Applied Ichthyology and Aquatic Environment*, pp. 56-61, 13-15 November, Volos, Greece.

Z.7. **Karayannakidis, P.D.** and Zotos, A. 2014. Physicochemical characterization of blackmouth catshark (*Galeus melastomus*) skin gelatin and its modification by various oxidized phenolic compounds. Conference program and schedule of *4th International Conference on Food Studies*, pp. 44, 20-21 October, Prato, Italy.

Z.8. Chatziantoniou, S.E., Triantafyllou, D.J. and **Karayannakidis, P.D.** 2013. Use of Differential Scanning Calorimetry for monitoring extra virgin olive oil's origin. Proceedings of *XXXV CIOSTA and CIGR V Conference*, 3-5 July, Billund, Denmark.

Z.9. Bengtson, D.A., Lee, C.M., Volson, B. and **Karayannakidis, P.D.** 2011. Replacement of fish meal with soybean meal and soy protein concentrate in diets for summer flounder, *Paralichthys dentatus*. *World Aquaculture*, 7-10 June, Natal, Brazil.

Z.10. Papastergiadis, A., **Karayannakidis, P.D.**, Petridis, D. and Zotos, A. 2007. Physicochemical changes in sardine (*Sardina pilchardus*) muscle during storage at -18°C and functional properties of produced surimi gels enhanced with Ca²⁺ ions and MTGase. Proceedings of *5th International Congress on Food Technology*, Vol. 1, pp. 635-643, 9-11 March, Thessaloniki, Greece.

Z.11. **Καραγιαννακίδης, Π.**, Μισαηλίδης, Ν., Τριανταφύλλου, Δ. και Κατσίκας, Χ. 2004. Πειραματικός προσδιορισμός θρεπτικών συστατικών και ενεργειακού περιεχομένου παραδοσιακά μαγειρεμένων οσπρίων της Ελλάδας. Πρόγραμμα –

Πρακτικά 6^{ου} Μακεδονικού Συνεδρίου Διατροφής, σελ. 198-199, 19-21 Νοεμβρίου, Θεσσαλονίκη, Ελλάδα.

H. ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΕΙΣ ΣΕ ΣΥΝΕΔΡΙΑ (POSTER)

H.1. Chatziantoniou, S.E., Karayannakidis, P.D., Voulgarakis, N., Triantafyllou, D.J., Kladovasilakis, N. and Kostavelis, I. 2024. Plastic films with the addition of silver (I) complex as active packaging films aimed for food preservation. *Proceedings of the 5th Olympus International Conference on Supply Chains*, pp. 52-59, 24-26 May, Katerini, Greece.

H.2. Καμπούρης, Ι., **Καραγιαννακίδης, Π.**, Μπαντή, Δ., Γιάγκου, Μ. και Σαμαράς, Π. 2016. Αξιοποίηση στελέχους με ικανότητα διάσπασης Ν-άκυλο-ομοσερινολακτονών για τον περιορισμό της έμφραξης σε βιοαντιδραστικές μεμβράνης. Πρακτικά 38^{ου} Ετήσιου Επιστημονικού Συνεδρίου της Ελληνικής Εταιρείας Βιολογικών Επιστημών, σελ. 76-77, 26-28 Μαΐου, Καβάλα, Ελλάδα.

H.3. **Karayannakidis, P.D.**, Krey, G., Stamatis, N. and Kallianiotis, A. 2015. Bioconversion of tuna (*Thunnus alalunga*) processing by-products into hydrolysate and potential use as an aquaculture feed ingredient. *Novel Methods for Integrated Exploitation of Agricultural By-Products*, 16-17 November, Thessaloniki, Greece.

H.4. **Karayannakidis, P.D.**, Chatziantoniou, S.E. and Zotos, A. 2015. Co-extraction of gelatin and lipids from yellowfin tuna (*Thunnus albacares*) skins: Process simulation and economic analysis. *Proceedings of Asian Conference on Engineering and Natural Sciences*, pp. 656-665, 3-5 February, Tokyo, Japan.

H.5. **Karayannakidis, P.D.**, Chatziantoniou, S., Zotos, A. And Lee, C.M. 2014. Bioconversion of round sardinella (*Sardinella aurita*) processing byproducts into hydrolysate and potential use as an aquaculture feed ingredient. Program and exhibit directory of *IFT Annual meeting + Food Expo*, Poster No. 108-04, 21-24 June, New Orleans, LA, USA.

I.6. **Karayannakidis, P.D.**, Chatziantoniou, S. and Zotos, A. 2014. Comparison of blackmouth catshark (*Galeus melastomus*) and yellowfin tuna (*Thunnus albacares*) skin gelatins with bovine skin gelatin. Program and exhibit directory of *IFT Annual meeting + Food Expo*, Poster No. 108-03, 21-24 June, New Orleans, LA, USA.

H.7. **Karayannakidis, P.D.** and Zotos, A. 2014. Production of gelatin from yellowfin tuna (*Thunnus albacares*) skins: Physicochemical characterization and its modification by various coenhancers. Book of abstracts of 3rd *International ISEKI_Food Conference*, pp. 252, 21-23 May, Athens, Greece.

H.8. **Karayannakidis, P.D.**, Chatziantoniou, S. and Zotos, A. 2014. Functional characterization of yellowfin tuna (*Thunnus albacares*) skin gelatin as affected by

processing conditions. Book of abstracts of *3rd International ISEKI_Food Conference*, pp. 251, 21-23 May, Athens, Greece.

H.9. Ritzoulis, C., Marini, E., Aslanidou, A., Georgiadis, N., **Karayannakidis, P.D.** and Koukiotis, C. 2014. Quince seed hydrocolloids: extraction and characterization. *15th Food Colloids Conference*, 13-16 April, Karlsruhe, Germany.

H.10. Ritzoulis, C., Temenouga, V., Charitidis, T. and **Karayannakidis, P.D.** 2014. Novel okra hydrocolloids from Maillard reactions: preparation, characterization and emulsifying capacity. *15th Food Colloids Conference*, 13-16 April, Karlsruhe, Germany.

H.11. Chatziantoniou, S.E., Triantafillou, D.J. and **Karayannakidis, P.D.** 2013. Varietal and geographical origin determination of Greek extra virgin olive oils by DSC in combination with GC. *Proceedings of International Conference on Food and Biosystems Engineering Conference*, pp. 442-451, 30 May – 2 June, Skiathos, Greece.

H.12. **Karayannakidis, P.D.**, Apostolidis, E. and Lee, C.M. 2011. Comparison of direct steam injection and steam-jacketed heating in squid (*Loligo pealeii*) protein hydrolysis for energy consumption and hydrolysis performance. *IFT Annual meeting + Food Expo*, 11-14 June, New Orleans, LA, USA.

H.13. Apostolidis, E., **Karayannakidis, P.D.** and Lee, C.M. 2011. Degree of hydrolysis on squid bioactive peptide production and evaluation of ACE-I inhibitory activity relevant to hypertension management. *IFT Annual meeting + Food Expo*, 11-14 June, New Orleans, LA, USA.

H.14. Kazantzis, C., Apostolidis, E., **Karayannakidis, P.D.** and Lee, C.M. 2011. Potential of *Ascophyllum nodosum* and *Ecklonia cava* for phenolic antioxidant-mediated type 2 diabetes management. *IFT Annual meeting + Food Expo*, 11-14 June, New Orleans, LA, USA.

I.15. **Karayannakidis, P.D.**, Apostolidis, A. and Lee, C.M. 2010. Degree of hydrolysis on squid bioactive peptide production and evaluation of antioxidant and type 2 diabetes prevention potential. Program and exhibit directory of *IFT Annual meeting + Food Expo*, Poster No. 282-06, 17-20 July, Chicago, IL, USA.

H.16. Apostolidis, A., **Karayannakidis, P.D.** and Lee, C.M. 2010. Seasonal variation of phenolic antioxidant mediated type 2 diabetes management potential of *Ascophyllum nodosum*. Program and exhibit directory of *IFT Annual Meeting + Food Expo*, Poster No. 282-07, 17-20 July, Chicago, IL, USA.

H.17. Kazantzis, C., Apostolidis, A., **Karayannakidis, P.D.** and Lee, C.M. 2010. Potential of lemon peel water extract as a natural source of phenolic antioxidants. Program and exhibit directory of *IFT Annual Meeting + Food Expo*, Poster No. 285-02, 17-20 July, Chicago, IL, USA.

Θ. ΚΕΦΑΛΑΙΑ ΣΕ ΒΙΒΛΙΑ

Θ.1. Ritzoulis C. and **Karayannakidis, P.D.** 2015. Proteins as texture modifiers. In Chen, J. and Rosenthal, A. (Eds.), Modifying food texture, Vol. 1. Cambridge: Woodhead Publishing, pp. 51-69.

Ι. ΔΙΠΛΩΜΑΤΑ ΕΥΡΕΣΙΤΕΧΝΙΑΣ

I.1. **Καραγιαννακίδης, Π.Δ.**, Ζώτος, Α.Δ. και Χατζηαντωνίου Σ.Ε. 2013. Διεργασία παραγωγής ζελατίνης από δέρματα άπαχων ή λιπαρών ψαριών, Δίπλωμα Ευρεσιτεχνίας Αρ. 1008421, Διεθνής Ταξινόμηση: C09H 3/00, A23J 1/04.

ΙΑ. ΚΡΙΤΗΣ ΣΕ ΔΙΕΘΝΗ ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΑ ΠΕΡΙΟΔΙΚΑ

- Journal of the Science of Food and Agriculture
- Journal of Aquatic Food Product Technology
- Food Chemistry
- International Journal of Biological Macromolecules
- Journal of Food Science and Technology
- Food Science and Technology (LWT)
- Plant Foods for Human Nutrition
- Food and Bioprocess Technology
- Complementary and Alternative Medicine
- Foods
- Marine Drugs
- Nutrients
- Scientific Reports
- International Journal of Peptides Research and Therapeutics
- European Food Research and Technology