# http://www.teilar.gr/dbData/Bio/pr-b603cc41.jpg **Βιογραφικο σημειωμα**

# Δρ. Ιωάννης Γιαβάσης

Διεύθυνση: 25ης Μαρτίου 34, 43100 Καρδίτσα

E-mail: igiavasis@teilar.gr

Τηλ.: 24410-24046, 6977-455433

Ημερομηνία Γέννησης :24/01/1975

A. Σπουδές – Ακαδημαϊκό Προφίλ

## 10/1998-7/2003 Διδακτορικές σπουδές στη Βιοτεχνολογία Τροφίμων και Εφαρμοσμένη Μικροβιολογία, Παν/μιο Strathclyde, Σχολή Βιοεπιστημών και Βιοτεχνολογίας, Γλασκώβη, Σκωτία. (Strathclyde Fermentation Centre, Dept. of Bioscience & Biotechnology).

* Τίτλος Διατριβής: Physiological studies on the synthesis of gellan gum by *Sphingomonas paucimobilis.* (Μελέτη της φυσιολογίας του βακτηρίου *Sphingomonas paucimobilis* σε σχέση με την παραγωγή του πολυσακχαρίτη gellan -τζελάνη-).
* Βασικοί Τομείς Διδακτορικής Έρευνας: Εφαρμοσμένη Μικροβιολογία, Μικροβιακές Ζυμώσεις, Μικροβιακή Φυσιολογία και Βιοτεχνολογία, Βιοχημεία, Μεταβολική/Βιοχημική Μηχανική (Metabolic/Biochemical Engineering), Αυτόματος Έλεγχος Bιοδιεργασιών (Bioprocess Monitoring & Control), Βιοδιαχωρισμοί (Downstream Processing), Φασματοσκοπία FT-IR, Ρεολογία, Χρωματογραφία.

## 7/1996-8/1996 Έμμισθος Ερευνητής (Research Asssistant), Τμήμα Μικροβιολογίας, Ερευνητικό Ινστιτούτο Alpenlandische Milchwirtschaft, Rotholz, Αυστρία.

Έρευνα στην υγιεινή γαλακτοκομικών προϊόντων και τυροκομείων, στην απομόνωση πρωτεϊνών του γάλακτος με σκοπό τον διαχωρισμό κατσικίσιου και αγελαδινού γάλακτος, στην απομόνωση πλασμιδίων από γαλακτικά βακτήρια με μεθόδους ηλεκτροφόρησης, και στην αναπαραγωγή καλλιεργειών γαλακτικών βακτηρίων (starter cultures).

9/1992-3/1998 **Πτυχίο Γεωπονίας,** Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης (5.5 έτη σπουδών).

* Βαθμός πτυχίου : 6.94 (Λίαν Καλώς).
* Ειδίκευση : Επιστήμη και Τεχνολογία τροφίμων (έμφαση στην Επιστήμη & Τεχνολογία Παραγωγής Τροφίμων Φυτικής και Ζωικής προέλευσης, Μικροβιολογία, Υγιεινή, Χημεία, Φυσικοχημεία, Βιοχημεία, Βιοτεχνολογία και Ποιοτικό Έλεγχο Τροφίμων).
* Θέμα Πειραμτικής Πτυχιακής Διατριβής : Μελέτη της τεχνολογίας παραγωγής και της χημικής και μικροβιολογικής ταυτότητας του παραδοσιακού τυριού «Πασκιτάν». (Διάρκεια Διατριβής 1.5 έτος, παρουσίαση της εργασίας σε διεθνές συνέδριο στη Γαλλία).
* Βαθμός Διατριβής : 10 .

**B. Επαγγελματική Εμπειρία**

8/2014 – σήμερα **Επίκουρος Καθηγητής** ΤΕΙ Θεσσαλίας, Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων, με γνωστικό Αντικείμενο «Μικροβιολογία Τροφίμων και Μικροβιακές Ζυμώσεις για Παραγωγή Πολυμερών». Υπεύθυνος του Εργαστηρίου Μικροβιολογίας & Βιοτεχνολογίας Τροφίμων. Υπεύθυνος διδασκαλίας των μαθημάτων «Γενική Μικροβιολογία», «Μικροβιολογία Τροφίμων Ι & ΙΙ», «Βιοτεχνολογία Τροφίμων-Βιομηχανική Μικροβιολογία», «Τεχνολογία & Ποιοτικός Έλεγχος Ζυμούμενων Τροφίμων» του Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων.

3/2008 – 8/2014 **Καθηγητής Εφαρμογών** ΤΕΙ Θεσσαλίας (πρώην ΤΕΙ Λάρισας), Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων, με εξειδίκευση «Μικροβιολογία Τροφίμων». Ευρύτερο Επιστημονικό Αντικείμενο: Μικροβιολογία & Βιοτεχνολογία Τροφίμων. Διδασκαλία των μαθημάτων «Γενική Μικροβιολογία», «Μικροβιολογία Τροφίμων Ι & ΙΙ», «Βιοτεχνολογία Τροφίμων-Βιομηχανική Μικροβιολογία» του Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων.

1/2009-9/2010 **Επισκέπτης-Καθηγητής (Visiting Lecturer)** στο ΜΑΙΧ (Μεσογειακό Αγρονομικό Ινστιτούτο Χανίων) στα πλαίσια του διεθνούς (αγγλόφωνου) μεταπτυχιακού προγράμματος “Food Quality and Chemistry of Natural Products” για τη διδασκαλία του μαθήματος “Food Microbiology”. Επανάκληση στην ίδια θέση για 2η χρονιά έπειτα από πολύ θετική (ανώνυμη) αξιολόγηση από τους μεταπτυχιακούς φοιτητές.

9/2004-3/2008 **Επιστημονικός Συνεργάτης (στη βαθμίδα Επίκουρου Καθηγητή)**

α) ΤΕΙ Δυτ. Μακεδονίας (Φλώρινα), Τμήμα Εμπορίας & Ποιοτ. Ελέγχου Αγροτ. Προϊόντων. (Ε.Π.Ε.Α.Π.)

Αντικείμενα: Μικροβιολογία Τροφ., Δημόσια Υγεία-Υγιεινή Τροφ., Παραγωγή-Μεταποίηση Ζωικών Προϊόντ., Εργαστηρ. Έλεγχος Ποιότητας Αγροτ. Προϊόντων.

β) ΤΕΙ Λάρισας, Παράρτημα Καρδίτσας, Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων. Αντικείμενο: Γενική Μικροβιολογία, Μικροβιολογία Τροφ., Βιοτεχνολογία Τροφ.

γ) ΤΕΙ Λάρισας, Σχολή Τεχνολογίας Γεωπονίας, Τμήμα Ζωικής Παραγωγής. Αντικείμενο: Τεχνολογία Γάλακτος.

3 /2005-9/2006 **Διδάσκων με το Π.Δ. 407 (στη βαθμίδα του Λέκτορα)**, Τμήμα Μοριακής Βιολογίας & Γενετικής, Δημοκρίτειο Πανεπιστήμιο Θράκης.

Αντικείμενο: «Βιοχημεία Ι» και «Βιοχημεία ΙΙ» (θεωρία και εργαστήριο).

2/2003-7/2004 **Στρατιωτική Θητεία**-Δόκιμος Αξιωματικός, Σώμα Εφοδιασμού - Μεταφορών.

α) Τετράμηνη θητεία στο ΚΕΕΜ Σπάρτης ως σιτιστής και βοηθός Κτηνιάτρου. Υπεύθυνος μακροσκοπικού ελέγχου φυτικών και ζωικών τροφίμων.

β) Εξάμηνη εργασία στο Στρατιωτικό Αρτοποιείο, και τις Αποθήκες και τα Ψυγεία Τροφίμων του 7ου ΤΥΠ-ΛΕΜ, Προβατώνας Έβρου.

γ) Eξάμηνη εργασία στο Χημείο της 884 Προκεχωρημένης Αποθήκης Βάσεως Εφοδιασμού Τροφίμων (ΠΑΒΕΤ), Μενεμένη Θεσσαλονίκης, με αντικείμενο τον ποιοτικό έλεγχο τροφίμων (κρέατα-πουλερικά-άλευρα).

10/1998-12/2002 **Έμμισθος Εργαστηριακός Βοηθός (Lab Assintant/Instructor)** στα εργαστήρια «Μικροβιολογίας» και «Βιοχημείας Τροφίμων» προπτυχιακών φοιτητών, Παν/μιο Strathclyde, Dept. of Bioscience and Biotechnology, Σκωτία.

1/1998-5/1998 **Βοηθός Ποιοτικού-Υγειονομικού Ελέγχου**, Σούπερ Μάρκετ «Άλφα-Δέλτα», Θεσσαλονίκη. Καθήκοντα: Επίβλεψη παραλαβής και συντήρησης νωπών, κατεψυγμένων και κονσερβοποιημένων τροφίμων, μακροσκοπικός έλεγχος τροφίμων (κεντρικές αποθήκες).

9/1996-10/1996  **Πρακτική άσκηση** στο Τμήμα Παραγωγής και στο Τμήμα Ποιοτικού Ελέγχου της Βιομηχανίας Χυμών-Αναψυκτικών «Φλώρινα», Θεσσαλονίκη.

7/1996-8/1996 **Έμμισθος** **Ερευνητής (Research Asssistant),** Τυροκομείο Ερευνητικού Ινστιτούτου Alpenlandische Milchwirtschaft, Rotholz, Αυστρία. Εργασία στην παραγωγή διαφόρων ευρωπαϊκών τυριών, και επιτόπια παραγωγή τελεμέ (με προσωπικό σχεδιασμό και επίβλεψη).

**Γ. Ερευνητική Εμπειρία ως Μεταδιδακτορικός Ερευνητής/Βοηθός Ερευνητής**

1/2005-12/2007 **Συνεργαζόμενος** **Ερευνητής** στο πρόγραμμα «ΑΡΧΙΜΗΔΗΣ ΙΙ» της ΓΓΕΤ με τίτλο «Βελτιστοποίηση Βιολογικών Δράσεων Αιθέριων Ελαίων», ΤΕΙ Δυτ. Μακεδονίας, Τμήμα Εμπορίας και Ποιοτικού Ελέγχου Αγροτικών Προϊόντων. Αντικείμενο: Φυτοχημική Μελέτη και Έλεγχος Αντιοξειδωτικής και Αντιμικροβιακής Δράσης Αιθέριων Ελαίων.

9/2005-9/2006 **Μεταδιδακτορικός Ερευνητής (Industrial Post-Doc)** στην εταιρία τροφίμων ΠΕΛΕΚΑΝ Αφοί Τεκτιρίδη και ΣΙΑ ΟΕ (Θεσσαλονίκη), στα πλαίσια του ερευνητικού προγράμματος «ΗΡΩΝ» της ΓΓΕΤ, με τίτλο: «Δημιουργία Νέας Γραμμής Προμαγειρευμένων Τροφίμων σε πλαστικούς ή αλουμινένιους περιέκτες». Αντικείμενα εργασίας: Παραγωγή τροφίμων ήπιας επεξεργασίας σε νέες συσκευασίες και μελέτη χημικής και μικροβιακής σταθερότητας. Επίσης, μελέτη και εφαρμογή του συστήματος HACCP σε ευρεία γκάμα προϊόντων.

4/2001-6/2003 **Μεταδιδακτορικός Ερευνητής (Ιndustrial Post-Doc),** εταιρία Masterfoods, Division of Mars Ltd, UK, Γλασκώβη, Σκωτία. Επιβλέποντες Dr. Charles Speirs και Dr. Brian McNeil. Εργασία στο Τμήμα Έρευνας και Ανάπτυξης της Masterfoods, σε ερευνητικό πρόγραμμα σε συνεργασία με το Παν/μιο Strathclyde, (Σκωτία), με αντικείμενο την βελτιστοποίηση μικροβιολογικών ζυμώσεων και φυσικοχημικών διεργασιών για την παραγωγή ενός νέου πηκτωματοποιητή μικροβιακής προέλευσης για χρήση σε προϊόντα με βάση το κρέας (structured meat). Ως αποτέλεσμα της έρευνας αυτής προέκυψε **διεθνής πατέντα** από τον οργανισμό World Intellectual Property Organization (Τίτλος «Gellan Gel», αριθμός πατέντας WO/2003/068004, ημερομηνία έκδοσης 21/08/2003, από την Mars Ltd). Η έρευνα καλύφθηκε με συμβόλαιο εμπιστευτικότητας που απαγόρευε τη δημοσίευση ευαίσθητων ερευνητικών δεδομένων (confidentiality agreement).

6/2001-6/2002 **Βοηθός Ερευνητής (Research Assistant)** σεΕρευνητικό πρόγραμμα του Παν/μιου Strathclyde σε συνεργασία με την εταιρία Thermo-Nicolet Co., UK.“The use of FT-ΝIR spectroscopy for process control during gellan production by Sphingomonas paucimobilis”.

1/2001-6/2002 **Βοηθός Ερευνητής (Research Assistant)** σεΕρευνητικό πρόγραμμα του Παν/μιου Strathclyde σε συνεργασία με την εταιρία Thermo-Nicolet Co., UK.“The use of ΝΜR spectroscopy for process control during gellan production by S. paucimobilis”.

#### Δ. Επίβλεψη/Συμμετοχή σε Ερευνητικά Προγράμματα ως Επιστημονικός Υπεύθυνος/Υπεύθυνος Ερευνητικής Ομάδας

***Α) Ανταγωνιστικά Ερευνητικά Προγράμματα (εθνικά με ευρωπαϊκή χρηματοδότηση):***

10/2014-10/2015 **Συμμετοχή ως Επιστημονικός Συνεργάτης (Υπεύθυνος συνεργαζόμενου εργαστηρίου)** στο έργο «ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΑ ΒΙΟΛΕΙΤΟΥΡΓΙΚΩΝ ΖΩΟΤΡΟΦΩΝ ΕΜΠΛΟΥΤΙΣΜΕΝΩΝ ΜΕ ΒΙΟΔΡΑΣΤΙΚΕΣ ΟΥΣΙΕΣ ΑΠΟ ΥΠΟΠΡΟΙΟΝΤΑ ΤΥΡΟΚΟΜΕΙΩΝ ΚΑΙ ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΩΝ ΚΑΙ ΜΕΛΕΤΗ ΤΗΣ ΒΙΟΛΟΓΙΚΗΣ ΤΟΥΣ ΔΡΑΣΗΣ ΣΕ ΧΟΙΡΟΥΣ ΚΡΕΑΤΟΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΚΑΙ ΠΡΟΒΑΤΑ», στα πλαίσια της Πράξης «Εκπόνηση Σχεδίων Ερευνητικών και Τεχνολογικών Αναπτυξιακών Έργων Καινοτομίας (ΑγροΕΤΑΚ)» του Υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης & Τροφίμων. Αντικείμενο συμμετοχής στο έργο: Μικροβιολογικές αναλύσεις κοπράνων για τον έλεγχο της εντερικής μικροχλωρίδας χοίρων και προβάτων. *Προϋπολογισμός έργου* 38.400 Ευρώ.

#### 10/2011-12/2015 Συμμετοχή ως Υπεύθυνος Ερευνητικής Ομάδας στο εγκεκριμένο Πρόγραμμα «Αρχιμήδης» της Γ.Γ.Ε.Τ. με τίτλο «ΑΝΑΠΤΥΞΗ ΜΕΘΟΔΟΥ ΟΛΙΚΗΣ ΑΞΙΟΠΟΙΗΣΗΣ ΑΠΟΒΛΗΤΩΝ ΕΛΑΙΟΤΡΙΒΕΙΟΥ ΓΙΑ ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΒΙΟ-ΔΡΑΣΤΙΚΩΝ ΟΥΣΙΩΝ ΥΨΗΛΗΣ ΠΡΟΣΤΙΘΕΜΕΝΗΣ ΑΞΙΑΣ ΚΑΙ ΑΓΡΟ-ΥΛΙΚΩΝ» (διάρκεια 3 έτη, 2011-2014). Έργο ομάδας: (α) Αξιοποίηση αποβλήτων ελαιουργείων για παραγωγή βιοπολυμερών και οργανικών οξέων, (β) έλεγχος βιοδραστικότητας φαινολικών ουσιών έναντι μικροβιακών καλλιεργειών. Επιστημονικός Υπεύθυνος Δρ. Κωνσταντίνος Πετρωτός, ΤΕΙ Λάρισας. *Προϋπολογισμός* 100.000 Eυρώ.

#### 10/2011-12/2015 Συμμετοχή ως Mέλος Ερευνητικής Ομάδας στο εγκεκριμένο Πρόγραμμα «Αρχιμήδης» της Γ.Γ.Ε.Τ. (Γενική Γραμματεία Έρευνας & Τεχνολογίας) με τίτλο “MONITORING THE QUALITY OF FARMED FISH ΙΝ WEST GREECE” στην οποία ο κ. Γιαβάσης συμμετέχει ως μέλος ερευνητικής ομάδας (διάρκεια 3 έτη, 2011-2014). Έργο ομάδας: Μικροβιολογικές και χημικές αναλύσεις για την εκτίμηση της ποιότητας σε εκτρεφόμενα είδη πέστροφας και τσιπούρας, εκτίμηση επίδρασης της εποχικότητας και της διαφορών μεταξύ ιχθύων του ίδιου είδους. Επιστημονικός Υπεύθυνος Δρ. Κοσμάς Ναθαναηλίδης, ΤΕΙ Ηπείρου. *Προϋπολογισμός 100.000 Eυρώ.*

#### 2011-2014 Συμμετοχή ως μέλος της κύριας ομάδας ειδικών επιχειρηματικότητας στο εγκεκριμένο Πρόγραμμα «ΜΟΝΑΔΑ ΚΑΙΝΟΤΟΜΙΑΣ ΚΑΙ ΕΠΙΧΕΙΡΗΜΑΤΙΚΟΤΗΤΑΣ ΤΕΙ» της πρότασης με τίτλο «ΜΟΝΑΔΑ ΚΑΙΝΟΤΟΜΙΑΣ KAI ΕΠΙΧΕΙΡΗΜΑΤΙΚΟΤΗΤΑΣ ΤΕΙ ΛΑΡΙΣΑΣ»,. Υπεύθυνος Δρ. Ζαούτσος Στέφανος, ΤΕΙ Λάρισας. *Προϋπολογισμός 410.549 ευρώ.* Κατάθεση Μελέτης Περίπτωσης με τίτλο «Αξιοποίηση τυρογάλακτος για παραγωγή προβιοτικών ροφημάτων» με υπεύθυνο τον κ. Ιωάννη Γιαβάση.

1/2010-σήμερα  **Επιβλέπων/Συμμετέχων στα παρακάτω δέκα (10) ερευνητικά προγράμματα «Κουπόνια Καινοτομίας» της Γ.Γ.Ε.Τ. για βιομηχανική έρευνα και μεταφορά τεχνογνωσίας:**

* **«Παραγωγή τεμαχισμένων πατατών με υποκατάσταση θειωδών με ασκορβικό οξύ και EDTA».** Συνεργασία με την εταιρία «Ι. Καραμούστος- Δ. Ντανίκας Ο.Ε.», (εταιρία επεξεργασίας πατάτας), Λάρισα. Αρ. Κουπονιού 19868038-01-000039. *Προϋπολογισμός: 8.610 ευρώ*
* **«Παραγωγή έτοιμων σαλατών και ορεκτικών χωρίς χημικά συντηρητικά, με τη χρήση συνδυασμού παρεμποδιστών».** Συνεργασία με την εταιρία «3Π - Σ. Καλιάφας - Ι. Πουρδαλάς», Καρδίτσα. Αρ. Κουπονιού 21247671-01-000222. *Προϋπολογισμός: 8.610 ευρώ*
* **«Παραγωγή βιοδραστικού παραδοσιακού γιαουρτιού με ενσωμάτωση φυτικών πολυφαινολών».** Συνεργασία με την εταιρία «Αγρόκτημα Βελεστίνου ΕΠΕ» (γαλακτοβιομηχανία), Βόλος. Αρ. Κουπονιού 32882799-01-000062. *Προϋπολογισμός: 8.610 ευρώ*
* **«Παραγωγή πολυφαινολών υψηλής προστιθέμενης αξίας από απόβλητα ελαιοτριβείων».** Συνεργασία με την εταιρία “Δ. Τσακιρίδης & ΣΙΑ Ο.Ε.” (ελαιοτριβείο), Λάρισα. Αρ. Κουπονιού 92518096-01-000141. *Προϋπολογισμός: 8.610 ευρώ.*
* **«Αξιοποίηση τυρογάλακτος με ζύμωση για παραγωγή αιθανόλης από αποπρωτεϊνωμένο τυρόγαλα (απόγαλα)».** Συνεργασία με την εταιρία «Αφοί Σ. Ρίζου Ο.Ε.» (τυροκομείο), Λάρισα. Αρ. Κουπονιού 18902762-01-000088. *Προϋπολογισμός: 8.610 ευρώ.*
* **«Αξιοποίηση τυρογάλακτος για παραγωγή μονοκυτταρικής πρωτεΐνης με ζύμωση»**. Συνεργασία με την εταιρία «Γ.Α. Νούσιας Ο.Ε.» (τυροκομείο), Γρεβενά. Αρ. Κουπονιού 72313222-01-000095. *Προϋπολογισμός: 8.610 ευρώ.*
* **«Μελέτη αξιοποίησης τυρογάλακτος για παραγωγή γαλακτικού οξέος για χρήση ως προσθέτου τροφίμων»**. Συνεργασία με την εταιρία «Έξαρχος Α.Ε.» (τυροκομείο), Λάρισα. Αρ. Κουπονιού 18189370-01-00098. *Προϋπολογισμός: 8.610 ευρώ.*
* **«Ανάπτυξη μεθόδου αξιοποίησης τυρογάλακτος με παραγωγή πολυσακχαρίτη τζελλάνης με ζύμωση».** Συνεργασία με την εταιρία «Δ. Γιώτσας ΑΒΕΕ» (γαλακτοβιομηχανία), Λάρισα. Αρ. Κουπονιού 31281037-01-000097. *Προϋπολογισμός: 8.610 ευρώ*.
* **«Αξιοποίηση τυρογάλακτος μέσω ζύμωσης για παραγωγή ξανθάνης».** Συνεργασία με την εταιρία «Χώτος ΑΒΕΕ» (τυροκομείο), Λάρισα. Αρ. Κουπονιού 18533131-01-000096. *Προϋπολογισμός: 8.610 ευρώ*.
* **«Μελέτη παραγωγής και ωρίμανσης κεφαλοτυριού από μη παστεριωμένο αιγοπρόβειο γάλα».** Συνεργασία με την εταιρία «Αφοι Δ. Αβραμούλη Ο.Ε.» (τυροκομείο), Λάρισα. Αρ. Κουπονιού 88279408-01-000122. *Προϋπολογισμός: 8.610 ευρώ*.

***Β) Ερευνητικά Προγράμματα Συνεργασίας με Βιομηχανίες Τροφίμων μέσω της Επιτροπής Ερευνών ή/και του Κέντρου Τεχνολογίας και Έρευνας (ΚΤΕ) του ΤΕΙ Θεσσαλίας:***

8/2017-12/2017 **«Μελέτη της μικροχλωρίδας, χημικής σύστασης, και οξείδωσης λίπους του κρέατος και εντέρου πουλερικών μετά από κατανάλωση φυσικών αντιοξειδωτικών φυτικής προέλευσης».** Πρόγραμμα Συνεργασίας με την εταιρία «LATOCHEMA» (παραγωγή και εμπορία προσθέτων τροφίμων και ζωοτροφών). Επιστημονικός Υπεύθυνος Δρ. Ιωάννης Γιαβάσης. *Προϋπολογισμός 1000 ευρώ.*

4/2017-4/2019 **«Μικροβιολογικές Αναλύσεις Κρεάτων, αλλαντικών και Νερού για την εταιρία ΑΦΟΙ ΜΑΛΛΙΑΡΟΥ Ο.Ε.».** Πρόγραμμα Συνεργασίας με την εταιρία «Αφοί Μαλλιαρού» (παραγωγή κρεατοσκευασμάτων). Επιστημονικός Υπεύθυνος Δρ. Ιωάννης Γιαβάσης. *Προϋπολογισμός 396,80 ευρώ.*

4/2017-4/2018 **«Μικροβιολογικές Αναλύσεις Τροφίμων, Νερού και Επιφανειών για τη Γαλακτοκομική εταιρία ΓΑΪΤΑΝΙΔΗΣ».** Πρόγραμμα Συνεργασίας με την εταιρία «ΓΑΪΤΑΝΙΔΗΣ» (παραγωγή γαλακτοκομικών προϊόντων). Επιστημονικός Υπεύθυνος Δρ. Ιωάννης Γιαβάσης. *Προϋπολογισμός 471,20 ευρώ.*

4/2017-4/2018 **«Μικροβιολογικές αναλύσεις και ποιοτικός έλεγχος αλλαντικών, κρεάτων, κρεατοσκευασμάτων και νερού».** Πρόγραμμα Συνεργασίας με την εταιρία «TΣIANABAS ΑΒΕΕ» (παραγωγή αλλαντικών και κρεατοσκευασμάτων). Επιστημονικός Υπεύθυνος Δρ. Ιωάννης Γιαβάσης. *Προϋπολογισμός 1.860 ευρώ.*

7/2017-11/2017 **«Μελέτη της μικροχλωρίδας και βελτίωση της διάρκειας ζωής έτοιμων γευμάτων οσπρίων και αλιευμάτων με χρήση φυσικών αντιμικροβιακών ουσιών σε αερόβιες και αναερόβιες συνθήκες συσκευασίας».** Πρόγραμμα Συνεργασίας με την εταιρία «RESONEM IKE» (παραγωγή έτοιμων γευμάτων). Επιστημονικός Υπεύθυνος Δρ. Ιωάννης Γιαβάσης. *Προϋπολογισμός 2.480 ευρώ.*

2/2017-10/2017 **«Μελέτη της διάρκειας ζωής αναπληρώματος τυριού μετά από αντικατάσταση των συνθετικών συντηρητικών και αντιοξειδωτικών με φυσικές αντιμικροβιακές-αντιοξειδωτικές ουσίες με βάση τις πολυφαινόλες ελιάς».** Πρόγραμμα Συνεργασίας με την εταιρία «GRISTIRREN» (παραγωγή αναπληρώματος τυριού). Επιστημονικός Υπεύθυνος Δρ. Ιωάννης Γιαβάσης. *Προϋπολογισμός 2.356 ευρώ.*

7/2016-7/2017 **«Ανάπτυξη προϊόντων γιαούρτης με βελτιωμένα φυσικοχημικά, οργανοληπτικά και μικροβιολογικά χαρακτηριστικά και παροχή συμβουλευτικών υπηρεσιών Μικροβιολογίας και Βιοτεχνολογίας Τροφίμων».** Πρόγραμμα Συνεργασίας με την εταιρία «Μανδρέκας» (παραγωγή γαλακτοκομικών). Επιστημονικός Υπεύθυνος Δρ. Ιωάννης Γιαβάσης. *Προϋπολογισμός 10.540 ευρώ.*

6/2016-12/2017 **«Ποιοτικός Έλεγχος Επεξεργασμένων Προϊόντων Τομάτας και Οσπρίων».** Πρόγραμμα Συνεργασίας με την εταιρία «Γκουσιάρης Αλέξανδρος» (παραγωγή σαλτσών και έτοιμων φαγητών). Επιστημονικός Υπεύθυνος Δρ. Ιωάννης Γιαβάσης. *Προϋπολογισμός 1000 ευρώ.*

2/2016-2/2017  **«Ποιοτικός έλεγχος φυτικών πολυφαινολών και ανάπτυξη νέων βιολειτουργικών προϊόντων με βάση πολυφαινόλες φυτικής προέλευσης».** Πρόγραμμα Συνεργασίας με την εταιρία «Polyhealth» (παραγωγή πολυφαινολών ελιάς και φυτικών εκχυλισμάτων). Επιστημονικός Υπεύθυνος Δρ. Ιωάννης Γιαβάσης. *Προϋπολογισμός 7380 ευρώ.*

6/2015-6/2016 **«Ανάπτυξη αλοιφόμενων τυριών με βάση τη φέτα και μελέτη διάρκειας ζωής αυτών».** Πρόγραμμα Συνεργασίας με την εταιρία «Νούσιας» (γαλακτοβιομηχανία). Επιστημονικός Υπεύθυνος Δρ. Κωνσταντίνος Πετρωτός. *Προϋπολογισμός 9.000 ευρώ.*

12/2015-12-2015 **«Ανάπτυξη καινοτόμων προϊόντων μαρμελάδας, ποιοτικός έλεγχος και ανάπτυξη του συστήματος διασφάλισης ποιότητας ISO 22000».** Πρόγραμμα Συνεργασίας με την εταιρία παραγωγής μαρμελάδων «Τegos Farm». Επιστημονικός Υπεύθυνος Δρ. Ιωάννης Γιαβάσης. *Προϋπολογισμός 5104,50 ευρώ.*

12/2015-12-2016 **«Μικροβιολογικές αναλύσεις και ποιοτικός έλεγχος τελικών προϊόντων για τη γαλακτοβιομηχανία Γαϊτανίδης».** Πρόγραμμα Συνεργασίας με την εταιρία «Γαϊτανίδης Γεώργιος» (γαλακτοβιομηχανία). Επιστημονικός Υπεύθυνος Δρ. Ιωάννης Γιαβάσης. *Προϋπολογισμός 1180,80 ευρώ.*

7/2015-2/2016 **«Μελέτη Διάρκειας Ζωής Λυοφυλιωμένης Σκόνης Ονογάλακτος μετά από εφαρμογή Υψηλής Υδροστατικής Πίεσης».** Πρόγραμμα Συνεργασίας με την εταιρία «Hellenic Asinus Farms-ΔΗΜΟΠΟΥΛΟΣ-ΚΡΟΝΤΗΡΑΣ Ο.Ε.». Επιστημονικός Υπεύθυνος Δρ. Ιωάννης Γιαβάσης. *Προϋπολογισμός 3.321 ευρώ.*

2/2015-2/2016 **«Παραγωγή ζυμούμενων αλλαντικών τύπου προσούτο χωρίς συντηρητικά και μικροβιολογικός και φυσικοχημικός έλεγχος αλλαντικών και κρεατοσκευασμάτων».** Πρόγραμμα Συνεργασίας με την εταιρία «ΤΡΕΜΜΑΣ». Επιστημονικός Υπεύθυνος Δρ. Ιωάννης Γιαβάσης. *Προϋπολογισμός 1.488 ευρώ.*

11/2014-12/2016 **«Μικροβιολογικός και φυσικοχημικός έλεγχος ποιότητας ζυμούμενων και παστεριωμένων αλλαντικών, κρεάτων και κρεατοσκευασμάτων».** Πρόγραμμα Συνεργασίας με την εταιρία «ΑΦΟΙ ΤΣΙΑΝΑΒΑ ΑΒΕΕ» (Αλλαντοποιία). Επιστημονικός Υπεύθυνος Δρ. Ιωάννης Γιαβάσης. *Προϋπολογισμός 1.845 ευρώ.*

9/2014-9/2015 «**Έλεγχος και Βελτίωση Μικροβιολογικής ποιότητας και υγιεινής κρεάτων στην εταιρία ΤΣΙΑΜΗΣ»** (Καλαμπάκα). Επιστημονικός Υπεύθυνος Δρ. Κωνσταντίνος Πετρωτός. Επιστημονικός Συνεργάτης Δρ. Ιωάννης Γιαβάσης. *Προϋπολογισμός 2.000 ευρώ.*

10/2013-4/2015 **«Ανάπτυξη προϊόντων αλλαντικών χωρίς συντηρητικά με προσθήκη φυσικών αντιοξειδωτικών και αντιμικροβιακών ουσιών»**. Πρόγραμμα Συνεργασίας με την εταιρία «ΑΦΟΙ ΤΣΙΑΝΑΒΑ ΑΒΕΕ» (Αλλαντοποιία). Επιστημονικός Υπεύθυνος Δρ. Ιωάννης Γιαβάσης. *Προϋπολογισμός 6.888 ευρώ*.

9/2013-9/2014 **«Βελτιστοποίηση ασφάλειας και ανάπτυξη νέων προϊόντων για λογαριασμό της εταιρίας Stella Mare A.E.».** (Συνεργασία με εταιρία μεταποίησης αλιευμάτων) Επιστημονικός Υπεύθυνος Δρ. Κωνσταντίνος Πετρωτός. Επιστημονικός Συνεργάτης Δρ. Ιωάννης Γιαβάσης (ανάπτυξη νέων προϊόντων, μικροβιολογικές και χημικές αναλύσεις και βελτίωση ποιότητας και διατηρησιμότητας αλιευμάτων). *Προϋπολογισμός 15.990 ευρώ*.

9/2013-6/2014 **«Παραγωγή φυτικού αναπληρώματος τυριού χωρίς χημικά συντηρητικά».** Συνεργασία με την εταιρία ΒΙΟΤΡΟΣ Α.Ε. Επιστημονικός Υπεύθυνος Δρ. Κωνσταντίνος Πετρωτός. Επιστημονικός Συνεργάτης Δρ. Ιωάννης Γιαβάσης (μελέτη αντιμικροβιακής δράσης φυσικών αντιμυκητιακών ουσιών ως υποκατάστατα των σορβικών αλάτων). *Προϋπολογισμός 7.380 ευρώ*.

6/2013-6/2014 **«Πιστοποποίηση & Βελτιστοποίηση Παραγωγής και Ανάπτυξη Νέων προϊόντων με γεύσεις για την επιχείρηση ΑΦΟΙ ΝΤΟΚΟΥ Ε.Π.Ε.».** Συνεργασία με εταιρία τυποποίησης και επεξεργασίας αλιευμάτων. Επιστημονικός Υπεύθυνος Δρ. Κωνσταντίνος Πετρωτός. Επιστημονικός Συνεργάτης Δρ. Ιωάννης Γιαβάσης (ανάπτυξη νέων προϊόντων, μικροβιολογικές και χημικές αναλύσεις και βελτίωση ποιότητας και διατηρησιμότητας νωπών ή επεξεργασμένων αλιευμάτων). *Προϋπολογισμός 5.658 ευρώ*.

4/2013-12/2013 «**Εfficacy studies of the probiotic “Toyocerin” upon growth and intestinal health of weaned piglets»**. Πρόγραμμα Συνεργασίας με την Ισπανική εταιρία Rubinum (παραγωγός του προβιοτικού Toyocerin από τον Β. toyoi). Υπεύθυνος R&D κ. Guillermo Jiménez, DVM, M.Sc. Επιστημονικός Υπεύθυνος Προγράμματος Δρ. Καντάς Δημήτριος (ΤΕΙ Θεσσαλίας). Μελέτη της επίδρασης προβιοτικών σκευασμάτων στην εντερική μικροχλωρίδα από τον Επιστημονικό Συνεργάτη Δρ. Ιωάννη Γιαβάση. *Προϋπολογισμός 14.800 ευρώ*.

4/2013-12/2013 **«Χημικές και Μικροβιολογικές Αναλύσεις Διαφορετικών Ειδών Γάλακτος και Τυριών και Βελτίωση της Ποιότητας Αυτών»**. Πρόγραμμα Συνεργασίας με την εταιρία «ΟΜΗΡΟΣ»-Αφοί Γιαννίτση (Τρίκαλα), Βιομηχανία Γάλακτος-Τυροκομείο. Επιστημονικός Υπεύθυνος Δρ. Ιωάννης Γιαβάσης. Προϋπολογισμός 661 ευρώ (μετά από τροποποίηση σύμβασης. *Προϋπολογισμός 415 ευρώ*.

4/2013-12/2014 **«Έλεγχος και Βελτίωση Μικροβιολογικής Ποιότητας Σφάγειων, Κρεάτων, Αλλαντικών και Νερού και Παρακολούθηση του Συστήματος ISO 22.000».** Πρόγραμμα Συνεργασίας με την εταιρία «ΕΞΑΡΧΟΣ». Επιστημονικός Υπεύθυνος Δρ. Ιωάννης Γιαβάσης. *Προϋπολογισμός 5.745 ευρώ*.

3/2013-9/2014 **«Παραγωγή και Ποιοτικός Έλεγχος και Επισήμανση Αρτοσκευασμάτων Μειωμένης Θερμιδικής Αξίας και με διαιτητικές ίνες»**. Πρόγραμμα Συνεργασίας με την εταιρία ΗΛΙΟΖΥΜΟ (Παραγωγή Αρτοσκευασμάτων). Επιστημονικός Υπεύθυνος Δρ. Αθανάσιος Μανούρας. Επιστημονικός Συνεργάτης Δρ. Ιωάννης Γιαβάσης (εκτίμηση μικροβιολογικής ποιότητας των παραγώμενων νωπών και κατεψυγμένων αρτοσκευασμάτων). *Προϋπολογισμός 3.700 ευρώ*.

1/2013-12/2013 «**Παραγωγή και Ποιοτικός Έλεγχος ζυμούμενων αλλαντικών** **από αυτούσια τεμάχια κρέατος».** Πρόγραμμα συνεργασίας με την εταιρία «ΤΡΕΜΜΑΣ Β. - Κτηνοτροφική Μονάδα- Κρεοπωλείο-Αλλαντοποιείο» (Καρδίτσα). Επιστημονικός Υπεύθυνος Δρ. Ιωάννης Γιαβάσης. *Προϋπολογισμός: 800 ευρώ*.

1/2011-1/2012 **«Βελτίωση της μικροβιολογικής ποιότητας** και της διάρκειας ζωής της κολοκύθας Butternut Squash”. Πρόγραμμα συνεργασίας με την εταιρία «Αγροκτήματα Τρικάλων», Τρίκαλα. Επιστημονικός Υπεύθυνος Δρ. Αθανάσιος Μανούρας. Επιστημονικός Συνεργάτης Δρ. Ιωάννης Γιαβάσης. *Προϋπολογισμός: 2.500 ευρώ*.

1/2010-12/2012 «**Παραγωγή ζυμούμενων αλλαντικών** **ήπιας επεξεργασίας** χωρίς τη χρήση χημικών συντηρητικών και πρόβλεψη της διάρκειας ζωής αυτών». Πρόγραμμα συνεργασίας με την εταιρία «ΤΡΕΜΜΑΣ Β. - Κτηνοτροφική Μονάδα- Κρεοπωλείο-Αλλαντοποιείο» (Καρδίτσα). Επιστημονικός Υπεύθυνος Δρ. Ιωάννης Γιαβάσης. *Προϋπολογισμός: 3.630 ευρώ.*

11/2009-σήμερα «**Βελτίωση ποιότητας** και μικροβιολογικών παραμέτρων σε κρέατα και κρεατοσκευάσματα». Πρόγραμμα συνεργασίας με την εταιρία αλλαντικών «Αφοί ΜΑΛΛΙΑΡΟΥ» (Καρδίτσα), μέσω της Επιτροπής Ερευνών του ΤΕΙ Λάρισας. Αρ. Προγράμματος 567. Επιστημονικός Υπεύθυνος Δρ. Ιωάννης Γιαβάσης. *Προϋπολογισμός 3.300 ευρώ*.

#### Ε. Υποβολή Προτάσεων για Ερευνητικά Προγράμματα ως Επιστημονικός Υπεύθυνος ή ως Υπεύθυνος ή Μέλος Ερευνητικής Ομάδας

6/2013 **Πρόγραμμα βιομηχανικής έρευνας ΠΑΒΕΤ** της ΓΓΕΤ με τίτλο «ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΚΑΙΝΟΤΟΜΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΚΡΕΑΤΟΣ ΜΕ ΝΕΕΣ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΕΣ» σε συνεργασία με την εταιρία ΕΞΑΡΧΟΣ. Επιστημονικός Υπεύθυνος Ερευνητικού Φορέα: Δρ. Ιωάννης Γιαβάσης. Προϋπολογισμός 143.225 ευρώ.

6/2013 **Πρόγραμμα βιομηχανικής έρευνας ΠΑΒΕΤ** της ΓΓΕΤ με τίτλο «Ανάπτυξη νέων προϊόντων τροφίμων με βάση την σπιρουλίνα, τεχνολογικός σχεδιασμός και παραγωγή των προϊόντων, ποιοτικός έλεγχος, μελέτη μικροβιολογικής ασφάλεια και διάρκειας ζωής, έλεγχος αντιοξειδωτικής δράσης, με στόχο την παραγωγή βιολειτουργικών τροφίμων» σε συνεργασία με την εταιρία Δίκτυο Ελληνικής Σπιρουλίνας. Επιστημονικός Υπεύθυνος Ερευνητικού Φορέα: Δρ. Ιωάννης Γιαβάσης. Προϋπολογισμός 115.000 ευρώ.

2012 **Πρόγραμμα ΕΝPI της Ε.Ε (European Neighbouring and Partnership Instrument, Mediterranean Sea Basin Joint Operational Programme).** Τίτλος έργου “Valorization of Mediterranean meat and animal products, improvement of animal health and welfare and of their environmental fingerprint”. Προϋπολογισμός 1.500.000. Πρόταση ερευνητικής συνεργασίας με σύμπραξη 5 Μεσογειακών χωρών. Επιστημονικός Υπεύθυνος Δρ. Κωνσταντίνος Πετρωτός. Υπεύθυνος ερευνητικής ομάδας Δρ. Ιωάννης Γιαβάσης.

2012 **Πρόγραμμα «Biotechnology for novel biopolymers» της Ε.Ε**. (call FP-7-KBBE-2012-6). Τίτλος έργου «New routes to novel functional polysaccharides». Σύμπραξη (Consortium) από 18 συμμετέχοντες (partners) από 13 ευρωπαϊκές χώρες από τον ακαδημαϊκό χώρο και τη βιομηχανία. Προϋπολογισμός 6.000.000 ευρώ. Συμμετοχή ως Επιστημονικός Υπεύθυνος Dr. Moscovici Misu. Υπεύθυνος ερευνητικής ομάδας Δρ. Ιωάννης Γιαβάσης.

2012 **Marie Curie-Intra European Fellowships**. Tίτλος έργου : DEVELOPMENT OF BIODEGRADABLE ANTIMICROBIAL MEMBRANES. Συμμετοχή ως μέλος ερευνητικής ομάδας. Επιστημονικός Υπεύθυνος Δρ. Ζαούτσος Στέφανος, Αναπληρωτής Καθηγητής Τμήματος Μηχανολόγων Μηχανικών ΤΕΙ Λάρισας. Προϋπολογισμός 168.000 ευρώ. Διάρκεια 2 έτη.

2011 **Πρόγραμμα** **ECO-INNOVATION** **της Ε.Ε**. Αντικείμενο: «Αξιοποίηση τυρογάλακτος για παραγωγή πρωτεΐνης με υπερδιήθιση και μικροβιακή ζύμωση», ως Υπεύθυνος Ερευνητικής Ομάδας, σε συνεργασία με τον Δρ. Κ. Πετρωτό του Τμήματος Μηχανικής Βιοσυστημάτων ΤΕΙ Λάρισας, το Cardiff Metropolitan University (UK) (Dr. Ara Kanekanian), και ένα consortium τυροκόμων της Θεσσαλίας.

2011 **Πρόγραμμα «Ενίσχυση Νέων Επιχειρήσεων»** **της ΓΓΕΤ**. Με τίτλο : «Ανάπτυξη και εφαρμογή μεθόδου ολικής αξιοποίησης αποβλήτων ελαιοτριβείου και παραγωγής ουσιών υψηλής προστιθέμενης αξία», ως Επιστημονικός Υπεύθυνος. Σε συνεργασία με την εταιρία «Τσακιρίδης Δ. – Ελαιοτριβείο». Προϋπολογισμός 150.000 ευρώ.

2010 **Πρόγραμμα «Αρχιμήδης ΙΙΙ»** **της ΓΓΕΤ** με τίτλο: «Παραγωγή σχιζοφυλλάνης (β-γλυκάνης) από το μύκητα Schizophyllum commune και μελέτη της μικροβιακής φυσιολογίας, της αντικαρκινικής δράσης, των φυσικοχημικών χαρακτηριστικών και της χρήσης σε νέα βιολειτουργικά τρόφιμα», ως Επιστημονικός Υπεύθυνος. ΤΕΙ Λάρισας, Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων. Προϋπολογισμός 100.000 ευρώ

2010 **Πρόγραμμα** **«Θαλής»** **της ΓΓΕΤ** με τίτλο : «Παραγωγή βιοδραστικών ουσιών από υγρές καλλιέργειες φαρμακευτικών μανιταριών και μελέτη και βελτιστοποίηση της μικροβιακής φυσιολογίας, και βιοσύνθεσης, διευρεύνηση των φυσικοχημικών και μηχανικών ιδιοτήτων και της ανοσοδιεγερτικής, αντικαρκινικής, αντιοξειδωτικής, κυτταροπροστατευτικής, και πρεβιοτικής δράσης αυτών σε καθαρή μορφή, και μετά από προσθήκη σε βιολειτουργικά τρόφιμα και ζωοτροφές», ως Επιστημονικός Υπεύθυνος. ΤΕΙ Λάρισας, Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων. Προϋπολογισμός 300.000 ευρώ.

2003 **Πρόγραμμα ΕΝΤΕΡ της ΓΓΕΤ** για μεταδιδακτορικούς ερευνητές, σε συνεργασία με το εργαστήριο Φυσικοχημείας του Τμήματος Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων του ΑΠΘ (καθ. Κ. Μπιλιαδέρης), και το ερευνητικό κέντρο της Ελληνικής Βιομηχανίας Ζάχαρης, Θεσσαλονίκη (Δρ. Γ. Σκαράκης). Τίτλος ερευνητικού προγράμματος: «Παραγωγή Μικροβιακής β-γλυκάνης από μελάσσα και συνθετικά υποστρώματα για χρήση ως βιοενεργό συστατικό τροφίμων» (ως κύριος ερευνητής).

2001 **Ευρωπαϊκό Πρόγραμμα Marie Curie Fellowship**, σε συνεργασία με τον Dr.Thomas Owen από το DTU-BioCentrum, Technical University of Denmark, Kopenhagen. Τίτλος ερευνητικού προγράμματος: «High gradient magnetic fishing-a new technique in dairy bioprocessing» (μαγνητικός βιοδιαχωρισμός ανοσοδιεγερτικών-αντιμικροβιακών πρωτεϊνών από γάλα διαγονιδιακών ζώων) (ως κύριος ερευνητής).

#### ΣΤ. Λοιπά Ακαδημαϊκά Επιτεύγματα-Επιστημονική Αναγνώριση-Διαλέξεις-Σεμινάρια

2017 **Ένταξη στο Μητρώο Ερευνητικού Προσωπικού** του Κέντρου Τεχνολογικής Έρευνας (ΚΤΕ) Θεσσαλίας, μετά από σχετική πρόσκληση του Διευθυντή του ΚΤΕ Θεσσαλίας.

2016-2017 **Διδασκαλία στο Πρόγραμμα Μεταπτυχιακών Σπουδών** του Παν/μιου Θεσσαλίας «Bιοτεχνολογία, Ποιότητα Τροφίμων, Διατροφής και Περιβάλλοντος» για τη διδασκαλία των μαθημάτων (α) Βιολειτουργικά Τρόφιμα, (β) Bιοτεχνολογία Τροφίμων και Μικροβιακές Ζυμώσεις

2017 **Μέλος της Επιστημονικής Επιτροπής** στο Διεθνές συνέδριο 6th Inernational Congress on Food Technology “C**urrent Trends and Future Perspectives in the Food Sector: From novel concepts to industrial applications”, Athens 18-19 March 2017.**

**2017 Μέλος της Επιστημονικής Επιτροπής** στο Διεθνές συνέδριο3thFood and Biosystems Engineering (FABE) Congress, Rhodes Island, Greece, 1-4/6/2017.

8/2015 **Βραβείο Καινοτομίας στο Διαγωνισμό Ecotrophelia 2015 από το Σύνδεσμο Ελληνικών Βιομηχανιών Τροφίμων (ΣΕΒΤ).** Μέρος του Ευρωπαϊκού διαγωνισμού Ecotrophelia, στα πλαίσια του προγράμματος της Ε.Ε. Eco-Innovation/EcoTroFood. Βράβευση με χρηματικό έπαθλο για το προϊόν «TYROYO-Raisin Delight», ένα επιδόρπιο γιαούρτης από αγελαδινό τυρόγαλα (υποπροϊόν της τυροκόμησης) και γάλα με προσθήκη β-γλυκάνης βρώμης σε συγκέντρωση που μειώνει τη χοληστερόλη του αίματος (μειώνοντας τον κίνδυνο καρδιαγγειακών παθήσεων), με πολυφαινόλες ελιάς απομονωμένες από ελαιουργικά απόβλητα οι οποίες είναι ισχυρό αντιοξειδωτικό και ενισχύουν το ανοσοποιητικό σύστημα και με μαύρη σταφίδα Κορίνθου (χαμηλόυ γλυκαιμικού δείκτη). Το προϊόν αναπτύχθηκε υπό τον σχεδιασμό και την επίβλεψη του Δρ. Ιωάννη Γιαβάση, τους φοιτητές Χρυσάνθη Μιτσάγγα, Σέργιο Τουχικιάν, Φανή Καρκαντά, σε συνεργασία με τον καθηγητή Δρ. Κωνσταντίνο Πετρωτό, την εταιρία παραγωγής πολυφαινολών Polyhealth A.E. και την γαλακτοβιομηχανία ΔΩΔΩΝΗ. Το προϊόν αναμένεται να κυκλοφορήσει στην ελληνική αγορά, έπειτα από την κατοχύρωση της σχετικής πατέντας που υποβλήθηκε στον Οργανισμό Βιομηχανικής Ιδιοκτησίας.

**Σχετικές πληροφορίες και ενδεικτικές δημοσιεύσεις:**

<http://www.sevt.gr/gr/news-details/FM-O/diagwnismos-ecotrophelia-2015-o-sebt-brabeyei-kainotoma-proi>

<http://www.altsantiri.gr/health/ellines-fitites-dimiourgisan-giaourti-kata-tis-cholisterinis/>

<http://troktiko2.com/31432>

7/2015 Συμμετοχή μετά από πρόσκληση, με το βραβευμένο από τον ΣΕΒΤ προϊόν «Δια Ελιάς & Αέρος» που αναπτύχθηκε υπό την επίβλεψη του κ. Γιαβάση, σε τιμητική εκδήλωση-συνέδριο του **Ecotrophelia Εurope στην έκθεση Μilan FoodExpo 2015** (7/2015) για την **προβολή και βράβευση των επιτυχημένων success stories ευρωπαϊκών καινοτόμων τροφίμων** που κυκλοφόρησαν στην ευρωπαϊκή αγορά αφότου διακρίθηκαν στον ευρωπαϊκό διαγωνισμό Ecotrophelia.

5/2015 **Mέλος της Επιστημονικής Επιτροπής** στο διεθνές Συνέδριο 2nd Food and Biosystems Engineering (FABE) Congress, 28-31/5/2015, Mykonos, Greece. Καθήκοντα: Κρίση υποβληθέντων εργασιών, Chairman σε Sessions του συνεδρίου.

10/2014 **Αναγνώριση και συμπερίληψη του βραβευμένου προϊόντος «Δια Ελιάς & Αέρος»** (σαλάμι αέρος με πολυφαινόλες ελιάς χωρίς συντηρητικά και χημικά πρόσθετα που αναπτύχθηκε στο Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων του ΤΕΙ Θεσσαλίας με επιβλέποντα τον κ. **Γιαβάση Ιωάννη**) σε ευρωπαϊκή έκδοση-βιβλίο του ευρωπαϊκού οργανισμού Ecotrophelia με την περιγραφή των επιτυχημένων καινοτόμων και βραβευμένων τροφίμων που οδήγησαν σε βιομηχανικές εφαρμογές (European Food Innovation-Ecotrophelia Success Stories, σελ. 6/31). Διεθνής προβολή και παρουσίαση του προϊόντος στα πλαίσια της έκθεσης SIAL, 19-20 Oκτωβρίου 2014 (ήταν το ένα από τα δύο μοναδικά προϊόντα από Ελλάδα).

11/2014 **Επιστημονικός Αξιολογητής της ΓΓΕΤ** για το ερευνητικό-επενδυτικό πρόγραμμα Βελτίωση εδώδιμων μανιταριών Pleurotus και δημιουργία μονάδας παραγωγής πολλαπλασιαστικού υλικού ("σπόρου") μανιταριών, στα πλαίσια του έργου Υποστήριξη Νέων Επιχειρήσεων για Δραστηριότητες Έρευνας και Τεχνολογικής Ανάπτυξης (ΕΥΔΕ-ΕΤΑΚ). Δικαιούχος: ΑΘΑΝΑΣΙΟΣ ΜΑΣΤΡΟΓΙΑΝΝΗΣ

11/2012-2/2015 **Επιστημονικός Αξιολογητής της ΓΓΕΤ** για το πρόγραμμα «Ανάπτυξη Ανθρώπινου

Δυναμικού-[Ενίσχυση της απασχόλησης ερευνητικού προσωπικού σε επιχειρήσεις](http://www.gsrt.gr/central.aspx?sId=108I334I1182I646I445346&olID=771&neID=761&neTa=30_1&ncID=0&neHC=0&tbid=0&lrID=2&oldUIID=aI771I0I108I334I1182I0I2&actionID=load&JScript=1)».

Τίτλος του Έργου προς Αξιολόγηση: «Παραγωγή ανοσολογικών προϊόντων για την ανίχνευση και την ποσοτικοποίηση της Αφλατοξίνης Β1 και των ολικών Αφλατοξινών (Β1, Β2, G1, G2) σε προϊόντα τροφίμων». Δικαιούχος εταιρία: Prognosis.

8/2013 **Βραβείο Καινοτομίας στο Διαγωνισμό Ecotrophelia 2013 από το Σύνδεσμο Ελληνικών Βιομηχανιών Τροφίμων (ΣΕΒΤ).** Μέρος του Ευρωπαϊκού διαγωνισμού Ecotrophelia, στα πλαίσια του προγράμματος της Ε.Ε. Eco-Innovation/EcoTroFood. Βράβευση με χρηματικό έπαθλο για το προϊόν «Δια Ελιάς και Αέρος», ένα σαλάμι αέρος χωρίς κανένα χημικό πρόσθετο και χωρίς νιτρώδη, με προσθήκη επιλεγμένων προστατευτικών καλλιεργειών και πολυφαινολών ελιάς ως φυσικό αντιμικροβιακό και αντιοξειδωτικό συστατικό. Το προϊόν αναπτύχθηκε υπό τον σχεδιασμό και την επίβλεψη του Δρ. Ιωάννη Γιαβάση, τους φοιτητές του Μάριο Κανδυλάκη, Ευθύμιο Τσιμτσιράκη και Σέργιο Τουχικιάν, σε συνεργασία με τον καθηγητή Δρ. Κωνσταντίνο Πετρωτό, την αλλαντοβιομηχανία ΤΣΙΑΝΑΒΑΣ ΑΒΕΕ και την εταιρία παραγωγής πολυφαινολών Polyhealth A.E. Το προϊόν κυκλοφόρησε στην ελληνική αγορά με τον τίτλο «Δια Ελιάς και Αέρος» στις αρχές του 2014, έπειτα από την κατοχύρωση σχετικής πατέντας από τον Οργανισμό Βιομηχανικής Ιδιοκτησίας.

**Σχετικές πληροφορίες και ενδεικτικές δημοσιεύσεις:**

<http://www.tovima.gr/society/article/?aid=526061>

[http://www.eleftheria.gr/index.asp?cat=54&aid=56108#.UnNta1MUaQw](http://www.eleftheria.gr/index.asp?cat=54&aid=56108)

<http://www.imerisia.gr/article.asp?catid=30980&subid=2&pubid=113088860>

<http://www.alpha989.com/Interview.aspx?a_id=62005>

<http://www.teilar.gr/news_detail.php?nid=490>

6/2013-σήμερα **Εκπρόσωπος του Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων στο Περιφερειακό Συμβούλιο Καινοτομίας** της Περιφέρειας Θεσσαλίας, μέλος της συντονιστικής ομάδας του ΤΕΙ Θεσσαλίας και της Περιφέρειας Θεσσαλίας για την οργάνωση και κατάθεση προτάσεων Περιφερειακής Ανάπτυξης με βάση την Καινοτομία.

2013 **Συν-εκδότης (co-editor)** του βιβλίου «Microbial production of food ingredients, enzymes

and nutraceuticals», Woodhead Publishing, UK, μετά από πρόσκληση του εκδοτικού οίκου και του καθηγητή Prof. Brian McNeil (Univ. Strathclyde).

2013 **Λήψη ανταγωνιστικής υποτροφίας (President’s Grant)** από τη Society for Applied

Microbiology (SFAM) για την παρουσίαση επιστημονικής εργασίας στο διεθνές συνέδριο

SfAM Summer Conference 2013 (Cardiff, UK) και συγγραφή επιστημονικού άρθρου μετά από πρόσκληση για στο περιοδικό *Micobiologist* της SfAM.

2013 **Mέλος της Επιστημονικής Επιτροπής και προσκεκλημένος Chairman** στο διεθνές

Συνέδριο Food and Biosystems Engineering 30/5-2/6/2013, Skiathos, Greece. Καθήκοντα: Κρίση πολλών υποβληθέντων εργασιών, Chairman σε δύο Sessions το συνεδρίου.

2012-σήμερα **Προσκεκλημένος κριτής (Reviewer)** στα επιστημονικά περιοδικά Food Science and Technology International, Journal of Food Science and Engineering, Bioactive Carbohydrates and Dietary Fibre, Trends in Food Science and Technology, Food Research International, Carbohydrate Polymers, LWT-Food Science & Technology.

2011 **Προσκεκλημένος Chairman** στο Διεθνές συνέδριο Εφαρμοσμένης Μικροβιολογίας

BioMicroworld 2011, Malaga, Spain.

2011 **Πρόσκληση για συγγραφή άρθρου** στο περιοδικό *Journal of Food Science and Engineering*, με τίτλο “Production of single cell protein by Saccharomyces cerevisiae and Candida utilis from treated (dephenolized) and untreated olive mill waste”, έπειτα από την παρουσίαση ομότιτλης εργασίας στο διεθνές συνέδριο ΝΑFI International Food Congress 2011 (Izmir, Turkey).

2010 **Βραβείο καλύτερης εργασίας στην 1η Επιστημονική Ημερίδα** της ΕΔΥΠΥ (Εταιρία Δημόσιας Υγείας και Περιβαλλοντικής Υγιεινής), Ιατρική Σχολή Παν/μιου Θεσσαλίας για την παρουσίαση της εργασίας με τίτλο  **«**Βελτίωση υγιεινής κατάστασης νωπού κρέατος με ήπιες επεξεργασίες» (από την πτυχιακή εργασία των φοιτητών μου Ζησοπούλου Αντιγόνη και Φούκη Βασίλειου).

**2009-2010 Επισκέπτης-Καθηγητής (Visiting Lecturer)** στο ΜΑΙΧ (Μεσογειακό Αγρονομικό Ινστιτούτο Χανίων) στα πλαίσια του διεθνούς (αγγλόφωνου) μεταπτυχιακού προγράμματος “Food Quality and Chemistry of Natural Products” για τη διδασκαλία του μαθήματος “Food Microbiology”. Επανάκληση στην ίδια θέση για 2η χρονιά έπειτα από πολύ θετική (ανώνυμη) αξιολόγηση από τους μεταπτυχιακούς φοιτητές.

2008-2010 **Συν-εκδότης και Υπεύθυνος για την Επιμέλεια Μετάφρασης** του βιβλίου “Food

Microbiology-An Introduction”, Thomas Montville and Karl Matthews, ASM Press,

Washington D.C., 2005. Σε συνεργασία με τον καθ. Μικροβιολογίας του ΤΕΙ Αθήνας

Σπηλιώτη Βασίλειο και τις εκδόσεις ΙΩΝ, Αθήνα.

6/2004 **Συν-εισηγητής στο εκπαιδευτικό σεμινάριο** με τίτλο "The use of FT-NIR to monitor

biomass and biopolymer concentration in near real time", Brian McNeil, Ioannis Giavasis,

Linda M. Harvey (Προσκεκλημένοι ομιλητές), Thermo European Seminar Series, Slough,

UK.

## 2/2000 Συμμετοχή σε εκπαιδευτικό-τεχνικό σεμινάριο με θέμα την απομόνωση και τον χαρακτηρισμό μεγαλομορίων (πρωτεϊνών-πολυσακχαριτών) με βιοχημικές και φυσικοχημικές μεθόδους : Gel Permeation Chromatography, Viscometry, Field Flow Fractionation, Light Scattering. Διοργανώτρια εταιρία : Optokem Ltd., UK.

## 1999-2001 Υποτροφία (Distinction Scholarship) από το Παν/μιο Strathclyde, Dept. Bioscience για την ενίσχυση των διδακτορικών σπουδών (2 Distinction Scholarships per Faculty per year)

**Ζ. Επιστημονικές Συνεργασίες και Δικτύωση με άλλα Τμήματα/Ιδρύματα της Ελλάδας και του Eξωτερικού**

* Τμήμα Τεχνολόγων Γεωπόνων ΤΕΙ Θεσσαλίας. Ερευνητική συνεργασία με τους Δρ. Κωνσταντίνο Πετρωτό, Δρ. Δημήτριο Καντά, Δρ. Παναγιώτη Γούλα, Δρ. Ελένη Βογιατζή (σε διαφορετικούς τομείς με έκαστο καθηγητή).
* Τμήμα Μηχανολόγων Μηχανικών ΤΕΙ Θεσσαλίας. Ερευνητική συνεργασία με τον κ. Δρ. Στέφανο Ζαούτσο
* Τμήμα Τεχνολογίας και Σχεδιασμού Ξύλου και Επίπλου ΤΕΙ Θεσσαλίας. Ερευνητική συνεργασία με τον Δρ. Νταλό Γεώργιο.
* Τμήμα Κτηνιατρικής, Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας. Ερευνητική συνεργασία με τους Δρ. Ηλία Γιάννενα, Δρ. Γεώργιο Κοντοπίδη (σε διαφορετικούς τομείς με έκαστο καθηγητή).
* Τμήμα Βιοχημείας και Βιοτεχνολογίας, Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας. Ερευνητική συνεργασία με τους Δρ. Δημήτρη Κουρέτα, Δημήτρη Στάγκο, Πόπη Παπαδοπούλου, Δημήτρη Καρπούζα (σε διαφορετικούς τομείς με έκαστο καθηγητή).
* Τμήμα ΤΕΦΑΑ, Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας. Ερευνητική συνεργασία με τον Δρ. Αθανάσιο Τζιαμούρτα
* Τμήμα Γεωπονίας Αριστοτέλειου Παν/μιου Θες/νίκης, Τομέας Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων. Ερευνητική συνεργασία με τους Δρ. Κωνσταντίνο Μπιλιαδέρη, Δρ. Ευγένιο Κατσανίδη και Δρ. Θωμά Μοσχάκη (σε διαφορετικούς τομείς με έκαστο καθηγητή)
* Τμήμα Ζωικής Παραγωγής, Πανεπιστήμιο του Bari (Italy). Ερευνητική συνεργασία με την Dr. Angela D’Alessandro και τον Prof. Martimucci.
* Τμήμα Χημικών Μηχανικών Πανεπιστήμιο του Birmingham (UK). Ερευνητική συνεργασία με τον Dr. Kostas Gatsionis
* Τμήμα Βιοεπιστημών, Πανεπιστήμιο του Strathclyde (UK). Ερευνητική συνεργασία με τον Prof. Brian McNeil και την Prof. Linda Harvey.
* Tμήμα Nutrition and Dietetics, Cardiff Metropolitan University (UK). Ερευνητική συνεργασία με τον Dr. Ara Kanekanian.
* Τμήμα Υγιεινής και Τεχνολογίας Τροφίμων, Κτηνιατρική Σχολή Πανεπιστημίου Leon, Ισπανία. Συνεργασία με την. Καθ. Teresa M. López Díaz

**Η. Εκπαιδευτικό Έργο στο Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων του ΤΕΙ Λάρισας (2007-2013)**

**Διδασκαλία των μαθημάτων**: Γενική Μικροβιολογία (θεωρία), Μικροβιολογία Τροφίμων Ι (θεωρία/εργαστήριο), Μικροβιολογία Τροφίμων ΙΙ (θεωρία/εργαστήριο), Βιοτεχνολογία Τροφίμων & Βιομηχανική Μικροβιολογία (θεωρία/εργαστήριο), Τεχνολογία Ζυμούμενων Τροφίμων (θεωρία/εργαστήριο).

Συνολικές ώρες διδασκαλίας : 16-18 ώρες / εβδομάδα (στη βαθμίδα του Καθ. Εφαρμογών) και 14-15 ώρες (στη βαθμίδα του Επίκουρου Καθηγητή).

**Επίβλεψη ~115 πτυχιακών διατριβών στο Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων**

**Πλήρης λίστα στο** [**http://dionysos.teilar.gr/classweb/getStaffThesis.asp**](http://dionysos.teilar.gr/classweb/getStaffThesis.asp)

**Ενδεικτικοί Τίτλοι πειραματικών πτυχιακών διατριβών:**

1. Μελέτη της αντιμικροβιακής δράσης αιθέριων ελαίων ρίγανης, κορίανδρου, λεμονιού και υγρού καπνού in vitro
2. Μελέτη της αντιμικροβιακής δράσης αιθέριων ελαίων ρίγανης και κορίανδρου έναντι αλλοιογόνων και παθογόνων μικροβίων σε χωριάτικα λουκάνικα
3. Μελέτη της αντιμικροβιακής δράσης αιθέριων ελαίων λεμονιού και υγρού καπνού έναντι αλλοιογόνων και παθογόνων μικροβίων σε χωριάτικα λουκάνικα
4. Παραγωγή έτοιμων σαλατών (τυροσαλάτας) χωρίς χημικά συντηρητικά με τη χρήση ήπιων μαρεμποδιστών (γαλακτικού νατρίου, EDTA και citrox©)
5. In vitro μελέτη της αντιμικροβιακής δράσης αιθέριου ελαίου φασκόμηλου (από Salvia triloba και Salvia officinalis) έναντι τροφοπαθογόνων μικροβίων
6. Μελέτη των μικροβιολογικών και φυσικοχημικών χαρακτηριστικών του πόσιμου νερού από διαφορετικές περιοχές του νομού Θεσσαλίας
7. Βελτίωση της υγιεινής νωπών κρεάτων με τη χρήση διαλυμάτων EDTA, γαλακτικού νατρίου και άτμισης
8. Μελέτη της μικροβιακής αλλοίωσης νωπής και παστεριωμένης γαρίδας συσκευασμένης υπό κενό και δημιουργία χρονοθερμοκρασιακών δεικτών αλλοίωσης με βάση το pH.
9. Μελέτη της μικροχλωρίδας σκόνης γάλακτος σε σχέση με την επιβίωση αλλοιογόνων και παθογόνων μικροβίων κατά τα στάδια επεξεργασίας του προϊόντος
10. Παραγωγή βραστών αλλαντικών χωρίς χημικά συντηρητικά, με τη χρήση προστατευτικών καλλιεργειών, φυσικών χρωστικών και ήπιων παρεμποδιστών
11. Παραγωγή ζυμούμενων χοιρομηρίων χωρίς χημικά συντηρητικά, με τη χρήση προστατευτικών καλλιεργειών, φυσικών χρωστικών και ήπιων παρεμποδιστών
12. Παραγωγή σαλαμιού αέρος χωρίς χημικά συντηρητικά, με τη χρήση προστατευτικών καλλιεργειών, φυσικών χρωστικών και ήπιων παρεμποδιστών
13. Βελτίωση της διάρκειας ζωής της κολοκύθας butternut squash (ολόκληρης και τεμαχισμένης) με προσθήκη φυσικών αντιμικροβιακών ουσιών
14. Συγκριτική μελέτη της μικροχλωρίδας κοτόπουλων βιολογικής και συμβατικής εκτροφής και της επίδρασης της εποχής παραγωγής αυτών
15. Μελέτη της επίδρασης πολυφαινολών από υγρά απόβλητα ελαιουργείου επί της ανάπτυξης και παραγωγής γαλακτικού οξέος από γαλακτικά βακτήρια
16. Παραγωγή μονοκυτταρικής πρωτείνης από απόβλητα ελαιουργείου από τις ζύμες Candida utilis και Saccharomyces serevisiae (συγκριτική μελέτη φυσιολογίας-βελτιστοποίηση βιοδιεργασίας)
17. Παραγωγή μονοκυτταρικής πρωτείνης από απόβλητα ελαιουργείου από τον μύκητα Pleurotus ostreatus (μελέτη φυσιολογίας-βελτιστοποίηση βιοδιεργασίας)
18. Παραγωγή βιοαιθανόλης από αποπρωτεϊνωμένο τυρόγαλο από τη ζύμη Kluyveromyces marxianus (μελέτη φυσιολογίας-βελτιστοποίηση βιοδιεργασίας)
19. Παραγωγή τζελλάνης από αποπρωτεϊνωμένο τυρόγαλο από το βακτήριο Sphingomonas paucimobilis (μελέτη φυσιολογίας-βελτιστοποίηση βιοδιεργασίας)
20. Παραγωγή τζελλάνης από αποφαινολοποιημένα υγρά απόβλητα ελαιουργείου από το βακτήριο Sphingomonas paucimobilis (μελέτη φυσιολογίας-βελτιστοποίηση βιοδιεργασίας)
21. Μελέτη της φυσιολογίας του Lactobacillus casei και Kluyveromyces lactis κατά την παραγωγή γαλακτικού οξέος από τυρόγαλο
22. Παραγωγή μπύρας με προσθήκη μελιού-μελέτη κινητικών παραμέτρων και φυσικοχημικών και οργανοληπτικών χαρακτηριστικών.
23. Μελέτη αντιμικροβιακής και αντιοξειδωτικής δράσης συμπυκνώματος πολυφαινολών από απόβλητα ελαιουργείου.
24. Μέθοδοι πιθανής αντιμετώπισης του προβλήματος του αεροθάλαμου (fish-eye) κατά τη ζύμωση πράσινων ελιών
25. Ζύμωση ερυθρού οίνου με και χωρίς θειώδη, και με τη χρήση ελεύθερων και ακινητοποιημένων καλλιεργειών μηλογαλακτικής ζύμωσης
26. Μελέτη επιβίωσης παθογόνων βακτηρίων του νερού έπειτα από επεξεργασία με χλώριο, υπεροξείδιο του υδρογόνου, όζον και ακτινοβολία UV
27. Παραγωγή ανοσοδιεγερτικών ουσιών από το μύκητα Ganoderma lucidum και μελέτη της μικροβιακής φυσιολογίας
28. Μελέτη φυσιολογίας των βακτηρίων Βacteriovorax stolpii Και Bdellovibrio bacteriovorus κατά την ανάπτυξη τους σε συνθετικά υποστρώματα και τρόφιμα
29. Μελέτη in vitro αντιοξειδωτικής και αντιμικροβιακής δράσης εκχυλισμάτων πρόπολης σε ελεύθερη και ενθυλακωμένη μορφή
30. Βελτίωση σύστασης, ποιότητας και συντήρησης γαλακτοκομικών προϊόντων τύπου επιδορπίου με καινοτόμες φυσικοχημικές και βιολογικές διεργασίες (αριστοποίηση χημικής σύνθεσης επιδορπίων γιαούρτης, χρήση προστατευτικών και αντιμικροβιακών φιλμ ή/και καλλιεργειών)
31. Παραγωγή αντιμυκητιακών ουσιών από τη ζύμη Yarrowia lipolytica και μελέτη της δράσης αυτών in vitro και σε τρόφιμα
32. Βακτηριοκτόνος δράση των βακτηρίων-θηρευτών Bdellovibrio bacteriovorus και Bacteriovorax stolpii in vitro και σε τρόφιμα
33. Παραγωγή σαλαμιού αέρος με πολυφαινόλες ελιάς και μελέτη μικροβιολογικών και φυσικοχημικών και οργανοληπτικών χαρακτηριστικών.
34. Βελτίωση ασφάλειας και διάρκειας ζωής νωπών κοτόπουλων με ήπιες φυσικοχημικές και βιολογικές μεθόδους.
35. Βιολογική απολύμανση υδάτων με προσθήκη Bdellovibrio bacteriovorus και Bacteriovorax stolpii.
36. Παραγωγή τζελλάνης από μελάσα και βελτιστοποίηση της βιοσύνθεσης από το Sphingomonas paucimobilis
37. Μελέτη in vitro των αντιμικροβιακών δράσεων του γαϊδουρινού γάλακτος με ή χωρίς εμπλουτισμό με πολυφαινόλες ελιάς έναντι του Helicobacter pylori καθώς και τυχών διεγερτικών δράσεων αυτών έναντι διαφόρων ειδών Bifidobacterium.
38. Παραγωγή ζυμούμενων γαλακτοκομικών προϊόντων με χρήση μυκήτων-μανιταριών και μελέτη μικροβιολογικών, φυσικοχημικών και οργανοληπτικών παραμέτρων.
39. Μελέτη διεγερτικής δράσης ενθυλακωμένων πολυφαινολών ελιάς έναντι προβιοτικών βακτηρίων Bifidobacterium και Lactobacillus.
40. Χρήση πολυφαινολών ελιάς στην παραγωγή κεφίρ και μελέτη της επίδρασης αυτών στα φυσικοχημικά και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά και στην ανάπτυξη της καλλιέργειας εκκίνησης κατά τη ζύμωση.

**Ενδεικτικοί Τίτλοι βιβλιογραφικών πτυχιακών διατριβών:**

1. Η παρουσία Campylobacter coli και Campylobacter jejuni σε τρόφιμα ζωικής προέλευσης-οικολογία, κίνδυνοι και μέσα αντιμετώπισης
2. Μέθοδοι πρόληψης και καταπολέμησης μυκοτοξινών σε τρόφιμα και ζωοτροφές
3. Μελέτη των αντιμικροβιακών και αντιοξειδωτικών ιδιοτήτων της πρόπολης σε σχέση με τη δυνατότητα χρήσης της σε τρόφιμα
4. Μελέτη των αντιμικροβιακών και αντιοξειδωτικών ιδιοτήτων του ιπποφαούς (Hippophaes rhamnoides) σε σχέση με τη δυνατότητα χρήσης της σε τρόφιμα
5. Μικροβιακή αποικοδόμηση και αξιοποίηση αποβλήτων ελαιουργείου
6. Αντιμικροβιακές ουσίες μικροβιακής προέλευσης και οι πιθανές χρήσεις τους στα τρόφιμα
7. Ο ρόλος των ιών στην τεχνολογία και την ασφάλεια τροφίμων

**Επίβλεψη των παρακάτω μεταπτυχιακών/διδακτορικών διατριβών**, ως μέλος της τριμελούς επιτροπής επίβλεψης :

1. Απομόνωση και μελέτη αντιοξειδωτικών και αντιμικροβιακών ιδιοτήτων από εκχυλίσματα φλοιού ροδιού (με ή χωρίς ενθυλάκωση) in vitro και σε τρόφιμα. Πειραματική Διδακτορική Διατριβή της υποψήφιας διδάκτορος Μπούκη Παρασκευής (MSc), εγγεγραμμένης στο Τμήμα Ιατρικής του Πανεπιστήμιου Θεσσαλίας (2014). Κύριος Επιβλέπων Δρ. Ιωάννης Γιαβάσης
2. Συμμετοχή στην τριμελή επιτροπή επίβλεψης της μεταπτυχιακής διατριβής της κ. Καρκαντά Φανής με τίτλο «Ανάπτυξη φυσικών αντιμικροβιακών για εφαρμογή σε τρόφιμα» (Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας). Κύριος Επιβλέπων Δρ. Κωνσταντίνος Πετρωτός.
3. Βελτίωση της διάρκειας ζωής και της ασφάλειας νωπών σκαλοπινιών συσκευασμένων σε τροποποιημένη ατμόσφαιρα (ΜΑΡ) με τη χρήση βακτηριοσινών, Lactobacillus curvatus, EDTA και γαλακτικού-διοξικού νατρίου. Μεταπτυχιακό Πρόγραμμα Τμήματος Ιατρικής του Πανεπιστήμιου Θεσσαλίας. Πειραματική Μεταπτυχιακή Διατριβή της φοιτήτριας Βάγιας Τιβικέλη (2011-12).
4. Food Borne Pathogens: State of the art and current developments. Μεταπτυχιακό Πρόγραμμα του ΜΑΙΧ (Μεσογειακό Αγρονομικό Ινστιτούτο Χανίων). Βιβλιογραφική Μεταπτυχιακή Διατριβή της φοιτήτριας Μαρίας Ζέρβα (2010).

**Σημείωση:** Οι παραπάνω πειραματικές μεταπτυχιακές και διδακτορικές διατριβές διεξήχθησαν στο εργαστήριό μου (Εργ. Μικροβιολογίας & Βιοτεχνολογίας Τροφίμων, Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων ΤΕΙ Θεσσαλίας) υπό την επίβλεψή μου. Ωστόσο, δεδομένου ότι τo Tμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων του ΤΕΙ Θεσσαλίας δεν έχει ως τώρα τη δυνατότητα να οργανώσει αυτοδύναμο Πρόγραμμα Μεταπτυχιακών ή Διδακτορικών Σπουδών, οι Καθηγητές του μπορούν να συμμετέχουν επισήμως μόνο ως μέλη της τριμελούς επιτροπής επίβλεψης σε μεταπτυχιακά/διδακτορικά προγράμματα άλλων Τμημάτων.

**Επιπλέον, επίβλεψη πάνω από 20 βιβλιογραφικών πτυχιακών διατριβών** στο Τμήμα Εμπορίας & Ποιοτικού Ελέγχου Αγροτ. Προϊόντων του ΤΕΙ Δυτ. Μακεδονίας (τα έτη 2004-2008 που υπηρετούσα ως συμβασιούχος επιστημονικός συνεργάτης)

**Θ. Διοικητικό Έργο στο Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων του ΤΕΙ Θεσσαλίας (πρώην ΤΕΙ Λάρισας)**

Το παρακάτω διοικητικό έργο μου ανατέθηκε για ένα ή περισσότερα ακαδημαϊκά έτη (από 2008-2017):

* Αναπληρωτής Πρόεδρος Τμήματος Διατροφής-Διαιτολογίας (ακαδημ. Έτος 2016-2017)
* Υπεύθυνος ΜΟΔΙΠ Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων (2016 – σήμερα)
* Πρόεδρος των Φοιτητικών Εστιών Καρδίτσας (2014-2016)
* Υπεύθυνος Αρχικής Οργάνωσης του Εργαστηρίου Μικροβιολογίας & Βιοτεχνολογίας Τροφίμων στο νεόδμητο και νεοσύστατο Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων (χωροταξικός σχεδιασμός, οργάνωση και προμήθεια βασικού εξοπλισμού, επίπλων-πάγκων και εργαστηριακού εξοπλισμού και αναλωσίμων του εργαστηρίου, μέσω διεθνών ή πρόχειρων διαγωνισμών, προετοιμασία εκπαιδευτικού υλικού, κλπ.)
* Υπεύθυνος οργάνωσης πτυχιακών διατριβών του Τμήματος και μέλος της τριμελούς επιτροπής των περισσότερων από αυτές
* Υπεύθυνος οργάνωσης της βιβλιοθήκης του Τμήματος (παραγγελία ελληνόγλωσων και ξενόγλωσσων βιβλίων)
* Υπεύθυνος έκδοσης του πολυσέλιδου Οδηγού Επαγγέλματος του Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων
* Υπεύθυνος της εκτέλεσης του προγράμματος «Ψηφιακές Δράσεις-Ψηφιοποίηση Μαθημάτων» για το Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων
* Πρόεδρος και Μέλος της Επιτροπής των Φοιτητικών Εστιών Καρδίτσας
* Υπεύθυνος λειτουργίας λογαριασμού ΧΕΠ για προμήθεια τροφίμων και παρεμφερών ειδών από το λιανεμπόριο
* Υπεύθυνος κατάρτισης του προγράμματος εξετάσεων για τις ετήσιες εξεταστικές περιόδους
* Συμμετοχή στην κατάρτιση του οδηγού σπουδών του Τμήματος
* Πρόεδρος Επιτροπής Καυσίμων Παραρτήματος Καρδίτσας του ΤΕΙ Λάρισας
* Πρόεδρος της τριμελούς Επιτροπής Αξιολόγησης σπουδαστών για χορήγηση υποτροφίας για 10ωρη απασχόληση στα εργαστήρια του Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων
* Υπεύθυνος οργάνωσης εκπαιδευτικών εκδρομών για το Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων
* Υπεύθυνος ενημέρωσης και επικοινωνίας με συμβασιούχους καθηγητές (εργαστηριακούς-επιστημονικούς συνεργάτες)
* Συμμετοχή στη Επιτροπή Αξιολόγησης φακέλων εκτάκτων συνεργατών/πανεπιστημιακών υποτρόφων
* Μέλος της τριμελούς Επιτροπής Πρακτικής Άσκησης σπουδαστών
* Μέλος της τριμελούς Επιτροπής Κατατακτήριων Εξετάσεων του Τμήματος
* Μέλος σε δύο Εισηγητικές Επιτροπές και αντίστοιχα Εκλεκτορικά Σώματα για δύο θέσεις Καθ. Εφαρμογών του Τμήματος
* Συμμετοχή σε πλήθος επιτροπών διενέργειας (πολύμηνων) διεθνών, εθνικών, ή πρόχειρων διαγωνισμών για την προμήθεια επίπλων, βιβλίων, σταθερού και φορητού εργαστηριακού εξοπλισμού, αναλωσίμων, και άλλων υλικών ή υπηρεσιών (π.χ. επιλογή συνεργείου καθαριότητας, επιλογή μεταφορικών εταιριών για τη μετακίνηση φοιτητών κατά τις εκπαιδευτικές εκδρομές, κ.ά.) του Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων, αλλά και των Τμημάτων Διατροφής-Διαιτολογίας, Τεχνολογίας Ξύλου & Επίπλου, και Δασοπονίας και Φυσικού Περιβάλλοντος του Παραρτήματος Καρδίτσας

**Ι. Γνώση-Χρήση Ενδεικτικών Επιστημονικών Μεθόδων/Τεχνικών/Πρακτικών**

1. Εφαρμογή πρωτοκόλλων HACCP, ISO, GMP (Good Manufacturing Practice), GLP (Good Lab Practice) σε Βιομηχανίες και Εργαστήρια Ανάλυσης Τροφίμων.
2. Χειρισμός-λειτουργία βιοαντιδραστήρων (ζυμωτήρων) και έλεγχος βιοδιεργασιών (bioprocess monitoring) on-line και at-line με φασματοσκποικές και ρεολογικές μεθόδους.
3. Tεχνικές μικροβιολογικής ανάλυσης (καταμέτρηση-απομόνωση-ταυτοποίηση μικροοργανισμών) με κλασσικές μικροβιολογικές, βιοχημικές, μικροσκοπικές και σύγχρονες ανοσολογικές (ΕLISA) μεθόδους.
4. Μελέτη αντιμικροβιακής δράσης φυσικών ουσιών (και συντηρητικών-αντιοβιοτικών) έναντι παθογόνων/αλλοιογόνων μικροοργανισμών
5. Μελέτη πρεβιοτικής δράσης φυσικών ουσιών έναντι προβιοτικών βακτηρίων
6. Τεχνικές έμμεσης μέτρησης μικροοργανισμών και μεταβολιτών τους με Φασματοφωτόμετρο UV, Φασματοσκόπιο NIR, FT-IR, υπολογιστικές τεχνικές και τεχνητή νοημοσύνη (computational techniques and artificial intelligence), και ανάπτυξη σχετικών μοντέλων.
7. Μέθοδοι (βιο)χημικής ανάλυσης τροφίμων και υγρών ζύμωσης
8. Απομόνωση (βακτηριακών) πλασμιδίων
9. Ηλεκτροφόρηση (SDS-PAGE)
10. Υγρή Χρωματογραφία και χρωματογραφία μοριακής διήθησης (GPC/SEC, HPLC)
11. Φασματοσκοπία (Φασματοφωτόμετρο UV, Φασματοσκόπιο NIR, FT-NIR)
12. Απομόνωση-προσδιορισμός μεγαλομορίων με τεχνικές Laser Scattering (LS)
13. Ρεολογία-Ιξωδομετρία τροφίμων και υγρών ζύμωσης
14. Λυοφυλίωση (Freeze-drying) μικροβιακών κυττάρων και πολυσακχαριτών
15. Ενζυματικές μέθοδοι ανάλυσης (για σάκχαρα, πρωτεϊνες, οξέα, ιόντα, κ.ά.)
16. Απομόνωση-καθαρισμός ουσιών (downstream processing) με μεθόδους φυγοκέντρησης, διήθησης, εκχύλισης, χρωματογραφίας, κ.ά.

**Κ.** **Συμμετοχή σε Επιστημονικές Οργανώσεις**

1. Μέλος του Society for Applied Microbiology (SfAM)
2. Μέλος του European Federation of Biotechnology (EFB)
3. Μέλος του Society of General Microbiology (SGM)
4. Μέλος του Society of Chemistry and Industry (SCI)
5. Μέλος του Institute of Chemical Engineers (IChemE)
6. Mέλος του Γεωτεχνικού Επιμελητηρίου Ελλάδας (ΓΕΩΤΕ)
7. Μέλος της Πανελλήνιας Ένωσης Τεχνολόγων Τροφίμων (ΠΕΤΕΤ)
8. Μέλος της εταιρίας Μικροβιόκοσμος

Λ. Ξένες Γλώσσες-Υπολογιστές-Λοιπές Δεξιότητες

1. **Αγγλικά** - Πτυχίο Proficiency (Πανεπιστημίου Cambridge), Άδεια Διδασκαλίας της Αγγλικής γλώσσας και Δίπλωμα Μεταφραστή από το Βρετανικό Συμβούλιο.
2. **Γερμανικά** - Πτυχίο “Mittlestuffe Pruffung” (Ινστιτούτο Goethe).
3. **Ισπανικά** - Επίπεδο αρχαρίου (Language Centre, Παν/μιο Strathclyde).
4. **Χειρισμός Η/Υ** (Word, Excel, Powerpoint, Internet, Sigmaplot, SPSS και εξειδικευμένα προγράμματα επιστημονικών εφαρμογών).
5. **Δίπλωμα οδήγησης** Ι.Χ. αυτοκινήτου
6. **Δίπλωμα ιστιοπλοϊας (skipper)**

ΥΠΟΜΝΗΜΑ ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΩΝ ΔΗΜΟΣΙΕΥΣΕΩΝ

# ΚΑΙ ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΕΩΝ ΣΕ ΣΥΝΕΔΡΙΑ

### **Μ. Επιστημονικές Δημοσιεύσεις σε Διεθνή Περιοδικά με Κριτές**

1. I. Kafantaris, D. Stagos, B. Kotsampasi, A. Hatzis, A. Kypriotakis1, K. Gerasopoulos,S. Makri, N. Goutzourelas, C. Mitsagga, **I. Giavasis**, K. Petrotos, S. Kokkas, P. Goulas,V. Christodoulou and D. Kouretas (2017). Grape pomace improves performance, antioxidant status, fecal microbiota and meat quality of piglets. Animal. July 2017, 1-10. Impact Factor 1,92.
2. Prodromos Skenderidis, Kostantinos Petrotos, **Ioannis Giavasis**, Christos Hadjichristodoulou, Andreas Tsakalof, 2017. Optimization of ultrasound assisted extraction of of goji berry (Lycium barbarum) fruits and evaluation of extracts' bioactivity. *Journal of Food Process Enginnering*, 40(5), 1-12. Impact Factor 0.745.
3. Vaia Tivikeli and **Ioannis Giavasis** 2017. Improving safety and storability of fresh pork escallops packed in MAP and treated with Lactobacillus curvatus suspensions, sodium lactate and EDTA solutions. *Fermentation* (Special Issue “Microbiology and Food Hygiene”). Submitted after personal invitation from the Editor. Accepted for publication.
4. Ioannis Kafantaris, Eleftheria Kokka, Paraskevi Kouka, Zoi Terzopoulou, Konstantinos Gerasopoulos, Dimitrios Stagos, Basiliki Kotsampasi, Vladimiros Christodoulou, Chrysanthi Mitsagga, **Ioannis Giavasis,** Konstantinos Petrotos, Dimitrios Kouretas 2017. Grape pomace improves antioxidant capacity and fecal microflora of lambs. *Journal of Animal Physiology and Animal Nutrition*, 101(5). Impact Factor 1,406.
5. Georgakouli, K., Mpesios, A., Kouretas, D., Petrotos, K., Mitsagga, C., **Giavasis, I.,** & Jamurtas, A. Z. 2016. The Effects of an Olive Fruit Polyphenol-Enriched Yogurt on Body Composition, Blood Redox Status, Physiological and Metabolic Parameters and Yogurt Microflora. *Nutrients*, *8*(6), 344. Impact Factor 3.759.
6. Leontopoulos, S. V., Petrotos, K. B., Kokkora, M. I., **Giavasis, I.**, & Papaioannou, C. 2016. In vivo evaluation of liquid polyphenols obtained from OMWW as natural bio-chemicals against several fungal pathogens on tomato plants. *Desalination and Water Treatment*, 1-15. Ιmpact factor 1.272.
7. **Giavasis, I.**, & Petrotos, K 2016 . Biovalorization of Olive Mill Waste Water for the Production of Gellan Gum from Sphingomonas paucimobilis. *British Biotechnology Journal*, 11(2): 1-15.
8. **Giavasis, I.**, & Petrotos, K. 2016. Biovalorization of Olive Mill Waste Water for the Production of Single Cell Protein from Saccharomyces cerevisiae, Candida utilis and Pleurotus. *British Biotechnology Journal*, 11(2): 1-16.
9. S.V. Leontopoulos, **I. Giavasis,** K. Petrotos and Ch. Makridis 2015**.** Effect of Different Formulations of Polyphenolic Compounds Obtained from OMWW on the Growth of Several Fungal Plant and Food Borne Pathogens. Studies *in vitro* and *in vivo****.*** *Agriculture and Agricultural Science Procedia*, 4: 327 – 337.
10. Kantas, D., Papatsiros, V. G., Tassis, P. D., **Giavasis, I.,** Bouki, P., & Tzika, E. D. (2015). A feed additive containing Bacillus toyonensis (Toyocerin®) protects against enteric pathogens in postweaning piglets. *Journal of Applied Microbiology,* Vol. 118 (3), 727-738. Ιmpact factor 2.156.
11. **Ioannis Giavasis** 2014. Bioactive fungal polysaccharides as potential functional ingredients in food and neutraceuticals. *Current opinion in Biotechnology*, 26:162–173. Impact Factor 8.314.
12. **I. Giavasis**, A. Apostolopoulou, A. Deirmentzoglou and E. Katsanidis 2014. Combined hurdle effects of process parameters on biochemical, microbiological and sensory attributes of trout fillets. *Journal of Food Processing and Preservation*. 38 (2014) 466–476. (Published online on 10/08/2012 at <http://onlinelibrary.wiley.com/doi/10.1111/j.1745-4549.2012.00795.x/abstract>). Impact Factor 0,894.
13. Athanasios Manouras, **Ioannis Giavasis**, Konstantinos Petrotos and Athanasia F. Karatsa 2013. Variation of the Chemical and Physical Parameters of the Groundwater in Central Thessaly (Trikala; Greece) as a Function of Geographical Areas and Season Periods in the Last Four Years. *Asian Journal of Agriculture and Food Sciences,* 1(4):139-150.

1. **Ioannis Giavasis**, Linda M. Harvey and Brian McNeil. The effect of different nitrogen sources on the synthesis and molecular weight of gellan in batch cultures of *Sphingomonas paucimobilis*. *Journal of Industrial Microbiology and Biotechnology.* Submitted for publication.
2. Konstantinos B. Petrotos, Fani K. Karkanta, Paschalis E. Gkoutsidis, **Ioannis Giavasis**, Konstantinos N. Papatheodorou, Alexandros C. Ntontos 2012. Production of Novel Bioactive Yogurt Enriched with Olive Fruit Polyphenols. *World Academy of Science, Engineering and Technology* 64: 867-872.
3. **I. Giavasis**, E. Tsante, P. Goutsidis K. Papatheodorouand K. Petrotos. Stimulatory effect of novel polyphenol-based supplements from olive mill waste on the growth and acid production of lactic acid bacteria, 2012. In *Microbes in Applied Research: Current Advances and Challenges.* World Scientific Publishing Group, p. 308-312.
4. **Ioannis Giavasis**, Linda M. Harvey and Brian McNeil, 2006. The effect of agitation and aeration on the synthesis and molecular weight of gellan in batch cultures of *Sphingomonas paucimobilis*. *Enzyme and Microbial Technology*, 38:101-108. Impact Factor 2,624.
5. **Ioannis Giavasis**, Linda M. Harvey and Brian McNeil, 2003. Simultaneous and rapid monitoring of biomass and biopolymer production by *Sphingomonas paucimobilis* using Fourier-transform near infrared spectroscopy. *Biotechnology Letters*, 25: 957-979. Impact Factor 1,639.
6. Eleni Mangina and **Ioannis Giavasis**. The theoretical framework of agent based monitoring for use in the production of gellan gum in a microbial fermentation system. *J Systemics, Cybernetics and Informatics*, 2003, 1(3):51-56.
7. **Ioannis Giavasis**, Linda M. Harvey and Brian McNeil, 2000. Gellan Gum. *Critical Reviews in Biotechnology,* 20 (3): 177-211. Impact Factor 7.510.

### **Ν. Κεφάλαια σε Επιστημονικά Βιβλία Διεθνών Εκδόσεων**

1. **Ioannis Giavasis** 2014. Polysaccharides from Medicinal Mushrooms for Potential Use as Nutraceuticals. Ιn: *Polysaccharides: Natural Fibers in Food and Nutrition*. Noureddine Benkeblia (Ed.), CRC Press (Taylor & Francis Group), Florida. (<http://www.crcpress.com/product/isbn/9781466571815>).
2. **Ioannis Giavasis** 2013. Production of microbial polysaccharides for use in food (chapter 16). In: “*Microbial production of food ingredients, enzymes and nutraceuticals”,* by Brian McNeil, Ioannis Giavasis, David Archer and Linda Harvey (Eds). Woodhead Publishing, London. (<http://www.woodheadpublishing.com/en/book.aspx?bookID=2519>) Published March 2013.
3. Brian McNeil, Linda M. Harvey, Neil J. Rowan and **Ioannis Giavasis** 2013. Monitoring microbial processes for the production of food ingredients (chapter 6)**.** In: “*Microbial production of food ingredients, enzymes and nutraceuticals”*, by Brian McNeil, Ioannis Giavasis, David Archer and Linda Harvey (Eds). Woodhead Publishing, London. Published March 2013 (<http://www.woodheadpublishing.com/en/book.aspx?bookID=2519>).
4. **Ioannis Giavasis** and Costas Biliaderis, 2006. Microbial polysaccharides. In: “*Functional Food Carbohydrates. Part 1”*, Chapter 8, p.167-213. Edited by Biliaderis C. and Izydorczyk M. Published by CRC Press, Florida, USA.
5. **Ioannis Giavasis,** Linda M. Harvey and Brian McNeil, 2002. Scleroglucan. In: “*Biopolymers”,* Vol.8., p. 37-60. Edited by Alexander Steinbuchel, Munster, Germany. Published by Wiley-VCH Verlag GmbH, Weinheim, Germany.

**Ξ. Διατριβές**

Διδακτορική Διατριβή (*Ioannis Giavasis,* 2002): Physiological studies on the synthesis of gellan gum by *Sphingomonas paucimobilis. University of Strathclyde, Glsgow, UK*

Πτυχιακή Διατριβή (Ιωάννης Γιαβάσης, 1997): Μελέτη της τεχνολογίας παραγωγής και της χημικής και μικροβιολογικής ταυτότητας του παραδοσιακού τυριού Πασκιτάν. Aριστοτέλειο Παν/μιο Θες/νίκης

**Ο. Πατέντες-Διπλώματα Ευρεσιτεχνίας**

1. **Πετρωτός Κ, Γιαβάσης Ι., Γκουτσίδης Π. και Παπαθεοδώρου Κ.** Kατοχύρωση πατέντας με τίτλο «Μέθοδος επιτάχυνσης βιομηχανικών ζυμώσεων με χρήση πολυφαινολών σε απλή ή ενθυλακωμένη μορφή». Οργανισμός Βιομηχανικής Ιδιοκτησίας (ΟΒΙ). Ημερομηνία Κατάθεσης 30/3/2011, Αρ. Κατάθεσης: 20110100199. Αριθμός Διπλώματος Ευρεσιτεχνίας 1007630.
2. **Γιαβάσης Ιωάννης, Πετρωτός Κωνσταντίνος, Γκουτσίδης Πασχάλης.** Kατοχύρωση πατέντας με τίτλο «Μέθοδος παραγωγής προϊόντων κρέατος με χρήση πολυφαινολών».Οργανισμός Βιομηχανικής Ιδιοκτησίας (ΟΒΙ). Ημερομηνία Κατάθεσης 29/05/2013, Ημερομηνία Έγκρισης 26/11/2014. Αρ. Κατάθεσης 20130100316. Αριθμός Διπλώματος Ευρεσιτεχνίας 1008357.
3. **Γιαβάσης Ιωάννης, Πετρωτός Κωνσταντίνος, Γκουτσίδης Πασχάλης (2015).** Βιοδραστικά Γαλακτοκομικά Προϊόντα διατροφικά ενισχυμένα με φυσικά αντιοξειδωτικά πολυφαινολών ελιάς και πολυσακχαρίτη β-γλυκάνης. Οργανισμός Βιομηχανικής Ιδιοκτησίας (ΟΒΙ).

**Π.** **Παρουσιάσεις σε Επιστημονικά Συνέδρια με Κριτές**

1. Chrysanthi Mitsagga, Ioannis Vounisios, Konstantinos Petrotos, **Ioannis Giavasis** 2017. Beneficial Effects of Olive Polyphenols on the Growth, Fecal Microflora and Lipid Oxidation in Farmed Broilers. Oral presentation. International Conference on Food and Biosystems Engineering, 01-04 June 2017, Rhodes island, Greece.
2. Prodromos Skenderidis, Chrisanthi Mitsagga, **Ioannis Giavasis**, Stefanos Leontopoulos, Konstantinos 2017. Assessment of Antimicrobial Properties of Water and Methanol UAE Extracts of Goji Berry Fruit and Pomegranate Fruit Peels in vitro. Oral presentation. International Conference on Food and Biosystems Engineering, 01-04 June 2017, Rhodes island, Greece.
3. Chrysanthi Mitsagga, Ioannis Vounisios, Alexandros Ntontos, Konstantinos Petrotos, **Ioannis Giavasis** 2017. Production of Pasteurized Sausages Free of Nitrites with Natural Antimicrobials/antioxidants and application of Thermal Versus High-Pressure Pasteurization. Oral presentation. International Conference on Food and Biosystems Engineering, 01-04 June 2017, Rhodes island, Greece.
4. Eleni Florodimitri, Lida Ketsili, Chrysanthi Mitsagga , Konstantinos Petrotos, **Ioannis Giavasis** 2017. Stimulatory Effects of Olive Polyphenols on the Growth and Lactate Production of Bifidobacterium Species During Submerged Cultivation in Synthetic Media. Poster Oral presentation. International Conference on Food and Biosystems Engineering, 01-04 June 2017, Rhodes island, Greece.
5. Alexandra Roussou, Katerina Pyrovolou, Georgios Ntalos, **Ioannis Giavasis** 2017. The Role of Natural Disinfectants, the Type of Wood and its Cutting Method on the Survival of Food Pathogens and Spoilage Bacteria on Wood Surfaces. Oral presentation. International Conference on Food and Biosystems Engineering, 01-04 June 2017, Rhodes island, Greece.
6. Mitsagga Ch., **Giavasis I.** , Choremi Κ. , Vidalis K., Vasilaki Α., Grigorakis K., Athanasopoulou F., Nathanailides C 2016. Quality Control of Wild and Farmed Gilthead Sea Bream during chilled storage. HydroMediT 2016. 2nd International Congress on Applied Ichthyology & Aquatic Environment November 10-12, Messolonghi, Greece.
7. Chrysanthi Mitsagga, Marios Kandylakis, Maria Ioakimidou, Dimitrios Sylivridis, Alexandros Ntontos, Konstantinos Petrotos and **Ioannis Giavasis** 2016. Encapsulated olive polyphenol-based formulations as novel natural antimicrobials and antioxidants in vitro, in dairy and meat products. **1st International Multidisciplinary Conference on Nutraceuticals and Functional Foods,** [Kalamata Greece](http://www.foodandnutritionjournal.org/conference/kalamata-conference-venue/)**, July 7-9 2016.** Oral presentation.
8. Prodromos Skenderidis, Eleftheria Karkanta, Dimitrios Stagos, Demetrios Kouretas, Petrotos Kostantinos, Christos Hadjichristodoulou, **Ioannis Giavasis**, Andreas Tsakalof 2016. Assessment of the antioxidant activity using in vitro and molecular methods in ultrasound aqueous extracts of Greek origin goji berries. International Conference on Nutraceuticals and Functional Foods,  [Kalamata Greece](http://www.foodandnutritionjournal.org/conference/kalamata-conference-venue/)**, July 7-9 2016.** Oral presentation.
9. Anna-Maria Haidini, Konstantinos Petrotos and **Ioannis Giavasis** 2016. Antimicrobial properties of water and methanol extracts of pomegranate fruit peels in vitro and in fresh yogurt and meat products. **1st International Multidisciplinary Conference on Nutraceuticals and Functional Foods,** [Kalamata Greece](http://www.foodandnutritionjournal.org/conference/kalamata-conference-venue/)**, July 7-9 2016**. Poster presentation.
10. Efthimia Chinou, Ioanna Karaiskou, Basiliki Kona, Chrysanthi Mitsagga and **Ioannis Giavasis** 2016. Prebiotic properties of edible mushrooms towards probiotic species of Bifidobacterium and Lactobacillus. **1st International Multidisciplinary Conference on Nutraceuticals and Functional Foods,** [Kalamata Greece](http://www.foodandnutritionjournal.org/conference/kalamata-conference-venue/)**, July 7-9 2016.** Poster presentation.
11. **Ioannis Giavasis**, Vasiliki Mitrou, Eugenia Margarita Karageorgi, Angela Gabriella D’Alessandro, Konstantinos Petrotos, and Giovanni Martemucci 2015. Investigation of the potential antimicrobial effects of donkey milk powder alone or in combination with olive polyphenols towards *Helicobacter pylori* as well as their stimulatory effects towards probiotic bacteria. FABE 2015 (International Food & Biosystems Engineering Congress, Mykonos, 28-31 March 2015). Poster presentation.

1. Angela Gabriella D’Alessandro, **Ioannis Giavasis**, Paraskevi Bouki, Konstantinos Petrotos, Panagiotis Goulas, Giovanni Martemucci 2015. Evaluation of the microbial quality of donkey milk powder as a function of the method of drying and the lactation period. FABE 2015 (International Food & Biosystems Engineering Congress, Mykonos, 28-31 March 2015). Poster presentation.
2. Fani Karkanta, Chrysanthi Mitsagga, Paraskevi Bouki, Sergios Touchikian, Konstantinos Petrotos, Ioannis S. Boziaris and **Ioannis Giavasis** 2015. Study of the antibacterial and antifungal properties of olive polyphenols and citrox® encapsulated powders in vitro and in food samples. FABE 2015 (International Food & Biosystems Engineering Congress, Mykonos, 28-31 March 2015). Oral presentation.
3. Aris Miron, Eleftheria Kyrlaki, Giakoumi Georgia and **Ioannis Giavasis** 2015. Recent studies on the optimization of growth and polysaccharide production by the pharmaceutical mushroom *Ganoderma lucidum* in submerged cultures and solid substrates. FABE 2015 (International Food & Biosystems Engineering Congress, Mykonos, 28-31 March 2015). Oral presentation.

1. Skenderidis Prodromos, Petrotos Kostantinos, **Giavasis Ioannis**, Hadjichristodoulou Christos, Tsakalof Andreas 2015. Optimization of ultrasound assisted extraction of goji berries and evaluation of extracts’ phytochemistry. FABE 2015 (International Food & Biosystems Engineering Congress, Mykonos, 28-31 March 2015). Oral presentation.

1. Γιαβάσης Ιωάννης, Κανδυλάκης Μάριος, Μιτσάγγα Χρυσάνθη, Τσαούση Κωσταντίνα, Αργύρη Ειρήνη-Ελένη, Πετρωτός Κωνσταντίνος 2015. Καινοτόμες εφαρμογές πολυφαινολών ελιάς ως φυσικά αντιοξειδωτικά και αντιμικροβιακά συστατικά σε προϊόντα κρέατος, και ως υποκατάστατα των νιτρωδών αλάτων σε ζυμούμενα αλλαντικά. Πανελλήνιο Συνέδριο «Το κρέας και τα προϊόντα του», στα πλαίσια της έκθεσης DETROP, 28/2/2015-1/3/2015, Θεσσαλονίκη. Προφορική παρουσίαση.
2. Γιαβάσης Ι. και Πετρωτός Κ. 2015. Αξιοποίηση πολυφαινολών ελιάς από κατσίγαρο στην ανάπτυξη και συντήρηση καινοτόμων γαλακτοκομικών προϊόντων και αλλαντικών. Επιστημονική Ημερίδα ΤΕΙ Θεσσαλίας «Καινοτόμες Εφαρμογές στον Αγροδιατροφικό και Περιβαλλοντικό Τομέα», στα πλαίσια της 10ης Πανελλήνιας Γεωργικής-Κτηνοτροφικής-Περιβαλλοντικής Έκθεσης, Λάρισα 14/2/2015. Προφορική παρουσίαση.
3. S.V. Leontopoulos, I. Giavasis, K. Petrotos and Ch. Makridis 2014. Effect of Different Formulations of Polyphenolic Compounds Obtained from OMWW on the Growth of Several Fungal Plant and Food Borne Pathogens. Studies *in vitro* and *in vivo.* [IRLA2014 International Symposium, 26-28 November 2014, Patras, Greece](http://irla2014.irrigation-management.eu/) (προφορική παρουσίαση).
4. Γιαβάσης Ι. 2014. Καινοτόμες χρήσεις πολυφαινολών ελιάς ως φυσικά αντιοξειδωτικά-αντιμικροβιακά συστατικά και ως ενισχυτές ζύμωσης σε γαλακτοκομικά προϊόντα και αλλαντικά. Ημερίδα της Πανελλήνιας Ένωσης Τεχνολόγων Τροφίμων (ΠΕΤΕΤ) με θέμα «**Τεχνολογία & καινοτομία στην επεξεργασία κρεατοσκευασμάτων & γαλακτοκομικών», στα πλαίσια της Έκθεσης**MEAT DAYS, 2/11/2014 (προφορική παρουσίαση μετά από τιμητική πρόσκληση του προέδρου της ΠΕΤΕΤ).
5. Konstantinos B. Petrotos, Fani K. Karkanta, Stefanos P. Zaoutsos, Paschalis E. Gkoutsidis, **Ioannis Giavasis**, Alexandros C. Ntontos 2014. Use of Diferential Scanning Calorimetry to Test the Encapsulation Efficiency of Natural Olive Fruit Polyphenols to be used for Production of Bioactive Food Products. 6o Πανελλήνιο Συνέδριο Θερμικής Ανάλυσης και Θερμιδομετρίας , Λάρισα 26-28 Σεπτεμβρίου 2014 (προφορική παρουσίαση).
6. **Γιαβάσης Ι.** 2014. Ελληνικά γαλακτοκομικά προϊόντα και καινοτόμες τεχνολογίες παραγωγής. Eπιστημονική Ημερίδα της ΠΕΤΕΤ στα πλαίσια της Έκθεσης FoodExpo με τίτλο «Παραδοσιακά ελληνικά τρόφιμα και τεχνολογία τροφίμων μια αρμονική συνύπαρξη», 16/3/2014, Αθήνα (προφορική παρουσίαση μετά από τιμητική πρόσκληση του προέδρου της ΠΕΤΕΤ).
7. Γιαβάσης Ι. "Δια ελιάς και αέρος": μια επιτυχημένη μεταφορά της επιστημονικής καινοτομίας στη βιομηχανία τροφίμων. Επιστημονική Ημερίδα 25ης Διεθνούς Έκθεσης Agrotica με τίτλο «Αγροτική Νεανική Επιχειρηματικότητα», διοργάνωση Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων, 30/1/2014-2/2/2014, Θεσσαλονίκη. Προφορική παρουσίαση μετά από τιμητική πρόσκληση του Υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων.
8. Γιαβάσης Ι., Δημητράκου Λ., Μπούρος Χ., Ζάρα Π., Ανδριόπουλος Π., Μανούρας Α., Πετρωτός Κ. Αξιοποίηση των υγρών αποβλήτων ελαιουργείων για παραγωγή μονοκυτταρικής πρωτεΐνης.4ο Πανελλήνιο Συνέδριο Βιοτεχνολογίας και Τεχνολογίας Τροφίμων, 11-13 Οκτωβρίου 2013 ΜΕC Παιανίας, Αθήνα (προφορική παρουσίαση).
9. Γιαβάσης Ι., Λεοντόπουλος Σ., Τσαούση Κ., Αργυρίου Ε.Ε., Κανδυλάκης Μ., Κασαπίδου Ε., Μανούρας Α., Πετρωτός Κ. Aντιμικροβιακές και αντιοξειδωτικές ιδιότητες πολυφαινολών απομονωμένων από υγρά απόβλητα ελαιουργείων: Μελέτες in vitro και επιτυχημένες εφαρμογές σε τρόφιμα. 4ο Πανελλήνιο Συνέδριο Βιοτεχνολογίας και Τεχνολογίας Τροφίμων, 11-13 Οκτωβρίου 2013 ΜΕC Παιανίας, Αθήνα. (προφορική παρουσίαση).
10. Γιαβάσης Ι., Δημοπούλου Κ., Νικολάκη Σ., Στεργίου A., Καφετζή Ι., Βουνού Θ., Ιωαννίδου Ν. Μελέτη της φυσιολογίας των βακτηρίων-θηρευτών Bdellovibrio και Bacteriovorax και οι δυνατότητες χρήσης τους ως παράγοντες βιοπροστασίας σε τρόφιμα. 4ο Πανελλήνιο Συνέδριο Βιοτεχνολογίας και Τεχνολογία Τροφίμων, 11-13 Οκτωβρίου 2013, ΜΕC Παιανίας, Αθήνα. (Παρουσίαση σε πόστερ).
11. Ioannis Giavasis, Evaggelia Tsante, Marios Kandylakis, Eythymios Tsimtsirakis and Konstantinos Petrotos.Novel polyphenol-based supplements from olive mill waste as stimulants of growth and lactose metabolism of lactic acid bacteria and probiotic cultures. Poster presentation. SfAM (Society for Applied Microbiology) Summer Conference 2013 1-4/7/2013, Cardiff, Whales.
12. **Ioannis Giavasis**, Vounou Thomais and Ioannidou Natasa 2012. Bacteriovorax stolpii and Bdellovibrio bacteriovorus as effective predator organisms and their use in biological disinfection in vitro and in food matrices. FoodMicro 2012, Istanbul, 3-7 September 2012 (Οral presentation).
13. Anastasia Brinia, Varvara Sedikou, Konstantinos Petrotos and **Ioannis Giavasis**. Use of bioprotective lactic cultures and bacteriocins for controlling the growth of spoilage organisms and pathogens in pasteurized sausages. FoodMicro 2012, Istanbul, 3-7 September 2012 (Poster presentation).
14. Athanasios Manouras, Stathopoulou Maria, Giachou Eleni and **Ioannis Giavasis**. Determination of the microbial and chemical quality of drinking/processing water samples from west/central Thessaly (Greece) as affected by region and season. FoodMicro 2012, Istanbul, 3-7 September 2012 (Poster presentation).
15. **Ioannis Giavasis**, Ioanna Ntasi, Ourania Margaroni and KonstantinosPapaoikonomou. Effects of different stages and degrees of processing upon microbial flora and safety of whey protein concentrate and whey protein powder. FoodMicro 2012, Instanbul, 3-7 September 2012 (Poster presentation).
16. Vaia Tivikeli and **Ioannis Giavasis**. Study on the effect of sodium lactate, EDTA and Lactobacillus curvatus solutions against spoilage and pathogenic microorganisms on pork escalopes under modified atmosphere packaging. 4th Hellenic Food Conference, Hellenic Medical Veterinary Society (HMVS), 11-13 November 2011, Thessaloniki, Greece. Προφορική παρουσίαση.
17. Anastasia Brinia, Violeta Giannakelou and **Ioannis Giavasis**. Replacement of nitrites in vaccum-packed pasteurized sausages with protective cultures of Lactobacillus curvatus, Lactococcus lactis, bacteriocins and natural colourants. 4th Hellenic Food Conference, Hellenic Medical Veterinary Society (HMVS), 11-13 November 2011, Thessaloniki, Greece. Προφορική παρουσίαση.
18. **Γιαβάσης Ι,** Τσαντέ Ε., Γκουτσίδης Π, Παπαθεοδώρου Κ και Πετρωτός Κ. Διεγερτική δράση ενός νέου σκευάσματος πολυφαινολών από υγρά απόβλητα ελαιουργείου στην ανάπτυξη και την παραγωγή γαλακτικού οξέος από γαλακτικά βακτήρια . Πανελλήνιο συνέδριο της επιστημονικής εταιρίας «Μικροβιόκοσμος». Ιωάννινα, 21-23 Οκτωβρίου 2011.

1. **Γιαβάσης I,** Γόγολος Β, Γιαμπουράς I, Γκουτσίδης Π και Πετρωτός K. Βιομετατροπή αποπρωτεϊνωμένου τυρογάλακτος σε ένα νέο πηκτωματοποιητή/σταθεροποιητή ανεπεξέργαστης τζελλάνης. Πανελλήνιο συνέδριο της επιστημονικής εταιρίας «Μικροβιόκοσμος» Ιωάννινα, 21-23 Οκτωβρίου 2011.
2. V. Tivikeli and **I. Giavasis**. Improving safety and storability of fresh escalopes packed in modified atmosphere (MAP) using Lactobacillus curvatus dispersions, sodium lactate and EDTA solutions. BioMicroWorld 2011, IV International Conference on Environmental, Industrial and applied Microbiology, 14-16 September 2011, Terremolinos, Malaga, Spain. Παρουσίαση poster.
3. **I. Giavasis**, E. Tsante, P. Goutsidis K. Papatheodorouand K. Petrotos. Stimulatory effect of novel polyphenol-based supplements from olive mill waste on the growth and acid production of lactic acid bacteria. BioMicroWorld 2011, IV International Conference on Environmental, Industrial and applied Microbiology, 14-16 September 2011, Terremolinos, Malaga, Spain. Προφορική παρουσίαση.
4. **I. Giavasis**, V. Gogolos, I. Giabouras, P. Goutsidis and K. Petrotos. Production of crude gellan gum powder from deproteinized whey and use as a novel thickener/viscosifier/stabilizer in solutions and food products. BioMicroWorld 2011, IV International Conference on Environmental, Industrial and applied Microbiology, 14-16 September 2011, Terremolinos, Malaga, Spain. Παρουσίαση Poster.
5. Eleni Wogiatzi, Sofia Dalakoura, K. Petrotos, and **I. Giavasis**.Comparative study of chemical and antimicrobial characteristics of essential oils from in-house farmed Salvia species (*S. officinalis and S. triloba*). NAFI 2011**, International Food Congress**, Cesme, Izmir, Turkey, 26-29 May 2011. Προφορική παρουσίαση.

1. **Ioannis Giavasis**, Panagiota Zara, Mpouros Christos, Panagiotis Andriopoulos, Goutsidis Paschalis and Konstantinos Petrotos. Production of single cell protein by Saccharomyces cerevisiae and Candida utilis from treated (dephenolised) and untreated olive mill waste. NAFI 2011**, International Food Congress**, Cesme, Iszmir, Turkey, 26-29 May 2011. Προφορική παρουσίαση.
2. Χατζηδημητράκος Γιάννης, **Γιαβάσης Ιωάννης**, Γιάννενας Ηλίας και Κασαπίδου Ελένη. Επίδραση της εποχικότητας και του συστήματος εκτροφής στη μικροχλωρίδα σφάγειων ορνιθίων βιολογικής και συμβατικής εκτροφής. 2ο Πανελλήνιο Συνέδριο για το Κρέας και τα προϊόντα του, 24-26 Σεπτεμβρίου 2010, Αθήνα. Προφορική παρουσίαση.
3. Ζησοπούλου Αντιγόνη, Φούκης Βασίλειος και **Γιαβάσης Ιωάννης**. Μείωση μικροχλωρίδας νωπού κρέατος με μη θερμικές επεξεργασίες. 2ο Πανελλήνιο Συνέδριο για το Κρέας και τα προϊόντα του, 24-26 Σεπτεμβρίου 2010, Αθήνα. Προφορική παρουσίαση.
4. Ζησοπούλου Αντιγόνη, Φούκης Βασίλειος και **Γιαβάσης Ιωάννης**. Βελτίωση υγιεινής κατάστασης νωπού κρέατος με ήπιες επεξεργασίες. 1η Επιστημονική Ημερίδα της ΕΔΥΠΥ (Εταιρία Δημόσιας Υγείας και Περιβαλλοντικής Υγιεινής), Ιατρική Σχολή Παν/μιου Θεσσαλίας, Ιούνιος 2010. **Βραβείο καλύτερης εργασίας.**
5. **Giavasis Ioannis**. Microbial polysaccharides as bioactive ingredients in functional food. In “Modern aspects of food safety and quality”, 3rd Hellenic conference of DEDYT (Scientific Committee for Food Hygiene and Safety), 4-6 June 2010, Thessaloniki, Greece. (Οral presentation).
6. **Giavasis Ioannis**, Stamatelos Efstathios, Sapiou Vasiliki, Giannika Ariadni and Argyrou Polina. Protective activity of essential oils and liquid smoke against foodborne pathogens in semi-fermented sausages. In “Modern aspects of food safety and quality”, 3rd Hellenic conference of DEDYT (Scientific Committee for Food Hygiene and Safety), 4-6 June 2010, Thessaloniki, Greece. (Poster presentation).
7. **Ioannis Giavasis** and Costas Biliaderis, 2009. Ιmmunostimulating microbial polysaccharides and their potential use in functional food. 3rd Hellenic Food Biotechnology Conference, 15-17 October, Rethymono, Crete. (Οral presentation).
8. Kostas Petrotos, **Ioannis Giavasis**. Utilization of whey for protein and lactose production via nanofiltration, and polysaccharide and single cell protein production via fermentation. *2nd Hellenic Conference on Animal Production & Technology*, 30 June – 1 July 2008, Larissa, Greece. (Οral presentation).
9. Brian McNeil, **Ioannis Giavasis**, Linda Harvey. Monitoring Complex Fermentation Processes Using Dispersive and FT NIR. Διάλεξη (Honorary Lecture), *NIR2005 International Conference on NIR Spectroscopy,* 10-15 April 2005, Sky City Auckland, New Zealand. (Οral presentation).
10. McNeil, B., **Giavasis, I**., and Harvey, L.M. Utility of FT-NIR in monitoring a

Manufacturing process for the biopolymer gellan. International Hydrocolloids Conference, Wrexham UK, June 2005 (Οral presentation).

1. **Ioannis Giavasis**, Linda Harvey and Brian McNeil. Bi-staged processes for improved gellan gum synthesis by *Sphingomonas paucimobilis*. *1st International Biotechnology Conference of IGBF (International Greek Biotechnology Forum)*, 10-12 June 2004, Athens, Greece. (Poster presentation)
2. **Ioannis Giavasis**, Linda Harvey and Brian McNeil. FT-NIR spectroscopy as a useful tool for bioprocess monitoring in viscous polysaccharide process fluids. *1st International Biotechnology Conference of IGBF (International Greek Biotechnology Forum)*, 10-12 June 2004, Athens, Greece. (Poster presentation).
3. Nikos Tzanetakis, **Ioannis Giavasis**, Eugenia Haritonidou and Evanthia Litopoulou-Tzanetaki. Microbiological characteristics of “Paskitan”, an artisanal yoghurt-related product. *26th IDF World Dairy Congress*, 24-27 September 2002, Paris, France. (Poster presentation).
4. **Ioannis Giavasis**, Linda Harvey and Brian McNeil. The effect of carbon/nitrogen ratio on gellan production and molecular weight. Παρουσίαση σε Poster, *6th International Hydrocolloids Conference*, 15-19 July 2002, Guelph, Canada. (Poster presentation).
5. Eleni Mangina and **Ioannis Giavasis**. The theoretical framework of agent based monitoring for use in the production of gellan gum in a microbial fermentation system. *6th World Multi Conference on Systemics, Cybernetics and Informatics*, SCI 2202, July 14 - 18, 2002, Orlando, Florida, USA. (Οral presentation).
6. **Ioannis Giavasis** and Eleni Mangina. A Multi-Agent System for monitoring the production of the microbial polysaccharide gellan. *1st HAICTA Conference* (Hellenic Association of Information and Communication Technology in Agriculture, Food and Environment), 6-7 June, 2002, Athens, Greece. (Οral presentation)
7. **Ioannis Giavasis**, Linda M. Harvey and Brian McNeil. Different fermentation strategies for optimised gellan gum production. *10th European Congress on Biotechnology*, 8-11 July 2001, Madrid, Spain. (Poster presentation).
8. **Ioannis Giavasis**, Linda M. Harvey and Brian McNeil. An investigation into the use of cheap substrates for the production of gellan gum: utilisation of cheese whey. *Biochemical Engineering XII Conference*, 10-15 June 2001, Sonoma, California, U.S.A. (Poster presentation).
9. **Ioannis Giavasis**, Linda M. Harvey and Brian McNeil. Biosynthesis of the exopolysaccharide gellan. *3rd European Symposium on Biochemical Engineering Science*, 10-13 September 2000, Copenhagen, Denmark. (Poster presentation).
10. **Ioannis Giavasis**, Linda M. Harvey and Brian McNeil. The effect of different process conditions on the biosynthesis of gellan gum. *Biotechnology 2000-International Symposium and Exhibition*, 3-8 September 2000, Berlin, Germany. (Οral presentation)
11. **Ioannis Giavasis**, Linda M. Harvey and Brian McNeil. Effect of nitrogen on rheological and molecular characteristics of gellan gum. *Biotechnology 2000-International Symposium and Exhibition*, 3-8 September, 2000, Berlin, Germany. (Poster presentation).
12. **Ioannis Giavasis**, Linda M. Harvey and Brian McNeil. Effect of organic and inorganic nitrogen sources on the production of gellan gum by *Sphingomonas paucimobilis. Scottish Microbiology Society Meeting*, Napier University, 10 April 2000, Edinburgh, UK. (Poster presentation).

### **Ρ. Επιμέλεια Εκδόσεων τόμων Βιβλίων (ως Editor)**

1. Brian McNeil, David Archer, Ioannis Giavasis, and Linda Harvey 2013. «Microbial production of food ingredients, enzymes and nutraceuticals», Επιμέλεια Έκδοσης (Editor) πλήρους τόμου βιβλίου σε συνεργασία με την Woodhead Publishing, London, UK.
2. Γιαβάσης Ιωάννης, Βασίλειος Σπηλιώτης 2010. Επιμέλεια μετάφρασης και έκδοσης (Editor) στα ελληνικά του βιβλίου “Food Microbiology-An Introduction”, Thomas Montville and Karl Matthews (ASM Press, Washington D.C., 2005), σε συνεργασία με τις εκδόσεις ΙΩΝ, Αθήνα.

### **Σ. Λοιπά Συγγράμματα**

1. Γιαβάσης Ιωάννης 2017. Σημειώσεις Θεωρίας Τεχνολογίας & Ποιοτικού Ελέγχου Ζυμούμενων Τροφίμων ΤΕΙ Θεσσαλίας
2. Γιαβάσης Ιωάννης 2016. Εργαστηριακές Σημειώσεις Τεχνολογίας & Ποιοτικού Ελέγχου Ζυμούμενων Τροφίμων ΤΕΙ Θεσσαλίας.
3. Γιαβάσης Ιωάννης 2015. Εργαστηριακές Σημειώσεις Μικροβιολογίας Τροφίμων ΙΙ, Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων ΤΕΙ Θεσσαλίας.
4. Γιαβάσης Ιωάννης 2015. Εργαστηριακές Σημειώσεις Βιοτεχνολογίας Τροφίμων-Βιομηχανικής Μικροβιολογίας, Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων ΤΕΙ Θεσσαλίας.
5. Γιαβάσης Ιωάννης, Μπούκη Παρασκευή, Αθανάσιος Μανούρας 2013. Οδηγός Επαγγέλματος Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων ΤΕΙ Θεσσαλίας.
6. Γιαβάσης 2013. «Μικροβιολογία Τροφίμων». Εργαστηριακές Σημειώσεις, Τμήμα Διατροφής-Διαιτολογίας ΤΕΙ Θεσσαλίας.
7. Γιαβάσης Ιωάννης, Μοσχάκης Θωμάς, Κισκίνη Αλεξάνδρα, 2008. «Μικροβιολογία Τροφίμων Ι». Εργαστηριακές Σημειώσεις, Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων, ΤΕΙ Λάρισας
8. Γιαβάσης Ιωάννης, 2007. «Παραγωγή και Μεταποίηση Ζωικών Προϊόντων». Εργαστηριακές Σημειώσεις, Τμήμα Εμπορίας & Ποιοτ. Ελέγχου Αγροτ. Προϊόντων, ΤΕΙ Δυτ. Μακεδονίας (Φλώρινα).
9. Γιαβάσης Ιωάννης, 2004. Δημόσια Υγεία και Υγειονομικός Έλεγχος Τροφίμων (Στοιχεία Υγιεινής Τροφίμων). Διδακτικές Σημειώσεις, Τμήμα Εμπορίας & Ποιοτ. Ελέγχου Αγροτ. Προϊόντων, ΤΕΙ Δυτ. Μακεδονίας (Φλώρινα).

**Συγκεντρωτική κατάσταση επιστημονικών δημοσιεύσεων**

**(από τη Βάση Δεδομένων “Publish or Perish”, Οκτώβριος 2017)**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Είδος Δημοσίευσης** | **Αριθμός δημοσιεύσεων** | **Συνολικό Ιmpact Factor (2017)** | **Συνολικές αναφορές** | **h-index** |
| Δημοσιευμένες επιστημονικές εργασίες σε περιοδικά \* | 19 | 30.5 | 485 | 9 |
| Κεφάλαια σε Βιβλία Ξένων Εκδόσεων \* | 5 |  |
| Επιστημονικές εργασίες υπό δημοσίευση (submitted) | 2 |  |  |  |
| Διατριβές | 2 |  |  |  |
| Πατέντες | 3 |  |  |  |
| Παρουσιάσεις σε Διεθνή και Εθνικά Συνέδρια και Επιστημονικές Ημερίδες | 60 |  |  |  |
| Έκδοση Βιβλίων ως Εκδότης (Editor) | 2 |  |  |  |
| Λοιπά Συγγράμματα | 8 |  |  |  |
| **ΣΥΝΟΛΟ** | **101** | **32,5** | **485** | **9** |

\* Ο Δρ. Ιωάννης Γιαβάσης είναι πρώτος συγγραφέας σε 13 από τις 24 δημοσιευμένες εργασίες του σε επιστημονικά περιοδικά & βιβλία, σε 2 από τις 3 πατέντες που κατέχει, και σε 31 από τις 60 εργασίες του σε επιστημονικά συνέδρια