

ΒΙΟΓΡΑΦΙΚΟ ΣΗΜΕΙΩΜΑ (Μάιος 2012)

Σταύρος Λαλάς

I. Προσωπικά Στοιχεία

- **Παρούσα θέση:** Αναπληρωτής Καθηγητής, Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων, Τ.Ε.Ι. Λάρισας (Παράρτημα Καρδίτσας), Τέρμα Ν. Τεμπονέρα, Τ.Κ. 43100, Καρδίτσα.
- **Τηλ. Εργασίας:** 24410-76454 εσ. 103, **Φαξ:** 24410-41080, **Κιν. τηλ:** 697-4725803
- **E-mail:** slalas@teilar.gr / st.lalas@gmail.com
- **Academia:** <http://teilar.academia.edu/StavrosLalas>

II. Τίτλοι και Σπουδές

- **Doctor of Philosophy (PhD). (1998).** Quality and stability characterisation of *Moringa oleifera* seed oil. **University of Lincolnshire and Humberside**, Αγγλία. *Καθηγητές:* Dr. Michael Hole, Dr. Gillian Smith. *Εξεταστές:* Dr. David Hamilton (University of Liverpool) και Dr. John Ahmad (University of Lincolnshire and Humberside).
- **Τεχνολόγος Τροφίμων. (1995).** Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων. **Σχολή Τεχνολογίας Τροφίμων και Διατροφής, Τ.Ε.Ι. Αθήνας.**
- **Τεχνολόγος Γεωπόνος. (1991).** Τμήμα Φυτικής Παραγωγής. **Σχολή Τεχνολογίας Γεωπονίας, Τ.Ε.Ι. Κοζάνης (νυν Δυτικής Μακεδονίας).**

III. Ερευνητική Εμπειρία-Προγράμματα

Συμμετοχή σε επιδοτούμενα προγράμματα της Ευρωπαϊκής Ένωσης, της Γενικής Γραμματείας Έρευνας & Τεχνολογίας, του Υπουργείου Παιδείας, των Περιφερειακών Επιχειρησιακών Προγραμμάτων. (Επιστημονικός υπεύθυνος ή βασικός ερευνητής ή μέλος της ερευνητικής ομάδας)

- 1) **Development of *Moringa oleifera* and *Moringa stenopetala* trees to provide valuable products: Coagulant for water/wastewater treatment and vegetable oil (TS3*CT94-0309 DG 12 HSMU for developing countries).** Συμμετείχαν: (1) University of Leicester (Αγγλία), (2) Kenya Forestry Research Institute (Κένυα), (3) Federal Research Centre for Nutrition Karlsruhe (Γερμανία), (4) Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων-Τ.Ε.Ι. Αθήνας (Ελλάδα). Αναφορές στο πρόγραμμα αυτό έγιναν από τους «Times» του Λονδίνου στις 15/9/1995, από τη Γαλλική εφημερίδα "Le Monde" στις 17-18 /09/1995 και από "ΤΟ ΕΘΝΟΣ" στις 20/01/2001. **(Βασικός ερευνητής)**
- 2) **Μελέτη Θειογλυκοζινολεϊτών.** Ελληνογαλλική συνεργασία PLATON. Συμμετέχοντες: (1) Τ.Ε.Ι. Αθήνας και (2) Université d'Orleans (Γαλλία). **(Μέλος της ερευνητικής ομάδας)**
- 3) **Τροποποίηση Μεθόδου Ανίχνευσης της Οξειδωσης με HPLC σε Φυτικά Λάδια (1994-1996).** Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων-Τ.Ε.Ι. Αθήνας. **(Βασικός ερευνητής)**
- 4) **Πρόγραμμα «In flying Catering».** Τ.Ε.Ι. Αθήνας.
- 5) **Αυτοχρηματοδοτούμενο πρόγραμμα για στελέχη του κλάδου τροφίμων & ποτών με τίτλο «The principles and Application of HACCP in the Safe Manufacturing and Processing of Food».** Συμμετέχοντες: University of Hull (Αγγλία) και Τ.Ε.Ι. Αθήνας.
- 6) **Ελληνικές Παραδοσιακές Σαλάτες.** Επιχειρησιακό Πρόγραμμα Έρευνας και Τεχνολογίας (97-ΔΙΑΤΡΟ ΕΠΕΤ II ΓΓΕΤ). Συμμετείχαν: (1) Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων του Τ.Ε.Ι. Αθήνας, (2) Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών, (3) Olympus Foods A.E. **(Βασικός ερευνητής)**
- 7) **Πρόγραμμα με τίτλο «Υγιεινή και Ασφάλεια Τροφίμων» της εταιρίας ΡΟΗ Α.Ε..** Τ.Ε.Ι. Αθήνας.
- 8) **Παραγωγή Αρωματικών Ενώσεων από Μικροβιακές Ζυμώσεις.** Πρόγραμμα BIOFLAVOUR: Παραγωγή βιοαρτυμάτων από σπόρια μυκήτων (FAIR-CT98-3559 Ε.Ε.). **(Μέλος της ερευνητικής ομάδας)**
- 9) **Πρόγραμμα με τίτλο «Εκπαίδευση εργαζομένων στο σύστημα HACCP» της εταιρίας Αφροδίτη Νικόλαος Καλέλλης.** Τ.Ε.Ι. Αθήνας.
- 10) **Πρόγραμμα με τίτλο «Κατάρτιση στελεχών που θα υποστηρίξουν τις δομές του Εθνικού Συμβουλίου Διαπίστευσης - Ε.Σ.Υ.Δ.».** Επιχειρησιακό Πρόγραμμα Ανταγωνιστικότητα, Μέτρο 8, Δράση 8.2.3. Εθνικό Συμβούλιο Διαπίστευσης (Ε.Σ.Υ.Δ.).

- 11) Πρόγραμμα με τίτλο «Προγράμματα Προπτυχιακών Σπουδών του Τεχνολογικού Εκπαιδευτικού Ιδρύματος Δυτικής Μακεδονίας».** ΕΠΕΑΕΚ (Κατηγορία Πράξεων 2.2.2α: Αναμόρφωση Προπτυχιακών Προγραμμάτων Σπουδών. Τ.Ε.Ι. Δυτικής Μακεδονίας.
- 12) Πρόγραμμα με τίτλο «Έλεγχος για την Ασφάλεια των Τροφίμων».** Κωδ. 367. Εθνική Σχολή Δημόσιας Υγείας και το Υπουργείο Υγείας.
- 13) Μελέτη Παραγόντων που Επηρεάζουν την Παραγωγή Υγιεινών & Ασφαλών Τροφίμων με προηγμένες τεχνολογικές μεθόδους.** ΕΠΕΑΕΚ II (Αρχιμήδης I – Ενίσχυση Ερευνητικών Ομάδων στα Τ.Ε.Ι.). Συμμετέχοντες: (1) Τ.Ε.Ι. Αθήνας (Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων & Τμήμα Ιατρικών Οργάνων), (2) Εργαστήριο Ανίχνευσης Γενετικά Τροποποιημένων Οργανισμών του Ινστιτούτου Βιολογικών Ερευνών και Βιοτεχνολογίας του Εθνικού Ιδρύματος Ερευνών, (3) Ακτινοθεραπευτικό Τμήμα του Νοσοκομείου Μεταξά, (4) Εργαστήριο Ιατρικής Φυσικής του Πανεπιστημίου Αθηνών, (5) VETERIN A.B.E.E. **(Βασικός ερευνητής)**
- 14) Πρόγραμμα με τίτλο «Εκπαίδευση Ολυμπιακών Εθελοντών σε θέματα Υγιεινής και Ασφάλειας Τροφίμων».** Επιχειρηματικό Πρόγραμμα Ανταγωνιστικότητα, Μέτρο 8.2. Ενιαίος Φορέας Ελέγχου Τροφίμων (Ε.Φ.Ε.Τ.).
- 15) Απομόνωση Αντιοξειδωτικών από Αρωματικά Φυτά για Χρήση στη Βιομηχανία Τροφίμων και Καλλυντικών.** ΕΠΕΑΕΚ II (Αρχιμήδης I – Ενίσχυση Ερευνητικών Ομάδων στα Τ.Ε.Ι.). Συμμετέχοντες: (1) Τ.Ε.Ι. Αθήνας (Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων & Τμήμα Κοσμητολογίας - Αισθητικής), (2) Εθνικό και Καποδιστριακό Πανεπιστήμιο Αθήνας (Τομέας Φαρμακογνωσίας – Χημείας Φυσικών προϊόντων του Τμήματος Φαρμακευτικής), (3) Ινστιτούτο Βιολογίας του Ε.ΚΕ.Φ.Ε. Δημόκριτος. **(Βασικός ερευνητής)**
- 16) Μελέτες – Χρήσεις Φυσικών Προϊόντων Ελληνικής Προέλευσης στην Κοσμητολογία - Αισθητική.** ΕΠΕΑΕΚ II (Αρχιμήδης I – Ενίσχυση Ερευνητικών Ομάδων στα Τ.Ε.Ι.). Συμμετέχοντες: (1) Τ.Ε.Ι. Αθήνας (Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων & Τμήμα Κοσμητολογίας - Αισθητικής), (2) Εθνικό και Καποδιστριακό Πανεπιστήμιο Αθήνας (Τομέας Φαρμακογνωσίας – Χημείας Φυσικών προϊόντων του Τμήματος Φαρμακευτικής, Εργαστήριο Δερματολογίας της Ιατρικής Σχολής). **(Βασικός ερευνητής)**
- 17) Ανάπτυξη Νέας Τεχνολογίας για την Ταχεία Αποπίκρυνση της Ελιάς και την Παρασκευή Υψηλής Θρεπτικής Αξίας Προϊόντων.** ΕΠΕΑΕΚ II (Αρχιμήδης I – Ενίσχυση Ερευνητικών Ομάδων στα Τ.Ε.Ι.). Συμμετέχοντες: Τ.Ε.Ι. Αθήνας (Σχολή Τεχνολογίας Τροφίμων & Διατροφής). **(Βασικός ερευνητής)**
- 18) Εφαρμογή Τεχνικών Απλών Καθάρων Τεχνολογιών (Εκχύλιση σε Θερμοκρασία Νέφωσης, Αερόβια Θερμόφιλη Λιπασματοποίηση) σε Ολοκληρωμένο Σύστημα Πλήρους Αξιοποίησης Αποβλήτων Οινοποίησης για την Παραγωγή Φυσικών Αντιοξειδωτικών και Φυτοχώματος.** (ΑΘΗΝΑ 2004 - Ενίσχυση Ερευνητικών Ομάδων στο Τ.Ε.Ι. Αθήνας). Συμμετέχοντες: (1) Τ.Ε.Ι. Δυτικής Μακεδονίας (Τμήμα Εμπορίας & Ποιοτικού Ελέγχου Αγροτικών Προϊόντων), (2) Τ.Ε.Ι. Αθήνας (Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων). **(Βασικός ερευνητής)**
- 19) Μελέτη Φυσικών Συστατικών και Βιολογικών Δράσεων Παραδοσιακών Ηδύποτων: «Μαστίχα Χίου» και «Κίτρου Νάξου».** (ΑΘΗΝΑ 2004 - Ενίσχυση Ερευνητικών Ομάδων στο Τ.Ε.Ι. Αθήνας). Συμμετέχοντες: (1) Τ.Ε.Ι. Δυτικής Μακεδονίας (Τμήμα Εμπορίας & Ποιοτικού Ελέγχου Αγροτικών προϊόντων), (2) Τ.Ε.Ι. Αθήνας (Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων & Τμήμα Κοσμητολογίας - Αισθητικής), (3) Εθνικό και Καποδιστριακό Πανεπιστήμιο Αθήνας (Τομέας Φαρμακογνωσίας - Χημείας Φυσικών Προϊόντων του Τμήματος Φαρμακευτικής) **(Βασικός ερευνητής)**
- 20) Βελτιστοποίηση των Βιολογικών Δράσεων Αιθέριων Ελαίων Ελληνικών Αρωματικών Φυτών.** ΕΠΕΑΕΚ II (Αρχιμήδης II - Ενίσχυση Ερευνητικών Ομάδων στα Τ.Ε.Ι.). Συμμετέχοντες: (1) Τ.Ε.Ι. Δυτικής Μακεδονίας (Τμήμα Εμπορίας & Ποιοτικού Ελέγχου Αγροτικών Προϊόντων), (2) Τ.Ε.Ι. Αθήνας (Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων & Τμήμα Κοσμητολογίας - Αισθητικής), (3) Εθνικό και Καποδιστριακό Πανεπιστήμιο Αθήνας (Τομέας Φαρμακογνωσίας - Χημείας Φυσικών προϊόντων του Τμήματος Φαρμακευτικής) (4) Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθήνας (Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων). **(Επιστημονικός υπεύθυνος και βασικός ερευνητής)**
- 21) Επιχειρηματική Στρατηγική και Ανάπτυξη** του Τ.Ε.Ι. Δυτικής Μακεδονίας στο πλαίσιο του Μέρους 3.1 «Ενθάρρυνση Επιχειρηματικών Δράσεων, Καινοτόμων Εφαρμογών και Μαθημάτων Επιλογής Φοιτητών του Τ.Ε.Ι. Δυτικής Μακεδονίας» (Ενέργεια 3.1.2, Κατηγορία Πράξεων 3.1.2β). **(Μέλος της Επιστημονικής Ομάδας)**
- 22) Διεύρυνση της Τριτοβάθμιας Εκπαίδευσης** στο Τ.Ε.Ι. ΛΑΡΙΣΑΣ για το Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων. Συμμετοχή στα Πακέτα Εργασίας Π.Ε.2 (Αξιολόγηση, πρόσληψη και αμοιβή συμβασιούχων διδασκόντων και διαλέξεις), Π.Ε.3 (Οργάνωση και πρώτη λειτουργία των εργαστηρίων του Τμήματος)

και Π.Ε. 5 (Ανάπτυξη εκπαιδευτικού υλικού σε θεωρητικά και εργαστηριακά μαθήματα και ανάπτυξη εναλλακτικού τρόπου αξιολόγησης). (Μέλος της Επιστημονικής Ομάδας)

- 23) Έρευνα και Ανάπτυξη Συστήματος Διασφάλισης Υγιεινής Τροφίμων (HACCP) για την Εταιρία Selective Foods Ε.Π.Ε.** (Απόφαση Συμβουλίου Επιτροπής Ερευνών του Τ.Ε.Ι. Λάρισας 20/01-03-2007). Πρόγραμμα Συνεργασίας με συμμετέχοντες: (1) Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων - Τ.Ε.Ι. Λάρισας (2) Selective Foods Ε.Π.Ε. (Επιστημονικός υπεύθυνος)
- 24) Επιχειρησιακό Πρόγραμμα Εκπαίδευσης και Αρχικής Επαγγελματικής Κατάρτισης II (ΕΠΕΑΕΚ II) - Πιλοτικά Προγράμματα Σχολείων (Δημοτικά, Γυμνάσια, Ενιαία Λύκεια, ΤΕΕ). Μέτρο 2.4.3.α.** Συμμετέχοντες: 5^ο Γυμνάσιο Καρδίτσας, Κτηνιατρική Σχολή Πανεπιστημίου Θεσσαλίας, Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων Τ.Ε.Ι. Λάρισας. (Μέλος της Επιστημονικής Ομάδας).
- 25) Ευρωπαϊκό Πρόγραμμα «e-Dairy Farm» στα πλαίσια του Leonardo da Vinci.** Συμμετέχοντες: Βέλγιο (Food-MAC Network - MAC-Team aisbl), Γαλλία (CCC - Communauté de Communes du Cézalier, ENIVL Aurillac Ecole Nationale des Industries Laitières et de la Viande d'Aurillac Syndicat des Jeunes Agriculteurs du Cantal), Ελλάδα (Τ.Ε.Ι. Αθήνας, ΑΤExcelixi, Εθνική Επιτροπή Γάλακτος, Αναπτυξιακή Καρδίτσας Α.Ε.), Ουγγαρία (Széchenyi István - Agricultural secondary technical and vocational school, METE - Hungarian Scientific Society for Food Industry, HBMTAK Chamber of Agriculture Hajdú-Bihar County), Πορτογαλία (AESBUC - Associação para a Escola Superior de Biotecnologia da Universidade Católica, ANCOSE - Associação Nacional de Criadores de Ovinos Serra da Estrela).
- 26) «Δημιουργία τροποποιημένων παραγωγικών διαδικασιών για την παραγωγή διαφορών ειδών επιτραπέζιας ελιάς εμπλουτισμένων σε φυσικά αντιοξειδωτικά με απώτερο σκοπό την δημιουργία λειτουργικών προϊόντων» για την Εταιρία ΡΟΗ Α.Ε.** (Απόφαση Συμβουλίου Επιτροπής Ερευνών του Τ.Ε.Ι. Λάρισας 40/10-02-2009). Πρόγραμμα συνεργασίας με συμμετέχοντες: (1) Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων - Τ.Ε.Ι. Λάρισας (2) ΡΟΗ Α.Ε. (Επιστημονικός υπεύθυνος)
- 27) «Ανάκτηση πολυφαινόλων από απόβλητα οινοποιείου για τη δημιουργία προϊόντων προστιθέμενης αξίας» για την Εταιρία Οινοποιείο Καραμήτρου.** Πρόγραμμα στα πλαίσια της Δράσης «Κουπόνια Καινοτομίας για Μικρομεσαίες Επιχειρήσεις» με συμμετέχοντες: (1) Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων - Τ.Ε.Ι. Λάρισας (2) Οινοποιείο Καραμήτρου. (Επιστημονικός υπεύθυνος)
- 28) «Παρασκευή νανοτεμαχιδίων διασποράς που περιέχουν πρόπολη με απώτερο σκοπό την απόσπηση της καθώς & την αύξηση της διαλυτότητας της σε υδατικά μέσα» για την Εταιρία Μελισσοκομική Ελλάς-Κωνσταντίνος Ντούλιας.** Πρόγραμμα στα πλαίσια της Δράσης «Κουπόνια Καινοτομίας για Μικρομεσαίες Επιχειρήσεις» με συμμετέχοντες: (1) Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων - Τ.Ε.Ι. Λάρισας (2) Μελισσοκομική Ελλάς-Κωνσταντίνος Ντούλιας. (Επιστημονικός υπεύθυνος)
- 29) «Έρευνα εφαρμογής καινοτόμων χημικώς καθαρών τεχνικών (θερμοκρασία σημείου νέφωσης με χρήση εδώδιμων επιφανειοδραστικών ουσιών), κατά την παραγωγή αφυδατωμένων πρωτεϊνικών συμπυκνωμάτων τυρογάλακτος με αναμενόμενα αποτελέσματα την παραγωγή προϊόντων με βελτιωμένες λειτουργικές ιδιότητες, ποιοτικά αναβαθμισμένα με ευρεία εφαρμογή στη βιομηχανία Τροφίμων» για την Εταιρία Πρωτεΐνες Κεντρικής Ελλάδος Α.Ε.** Πρόγραμμα στα πλαίσια της Δράσης «Κουπόνια Καινοτομίας για Μικρομεσαίες Επιχειρήσεις» με συμμετέχοντες: (1) Κέντρο Έρευνας και Τεχνολογίας και Ανάπτυξης Θεσσαλίας (2) Πρωτεΐνες Κεντρικής Ελλάδος Α.Ε. (Μέλος της ερευνητικής ομάδας)
- 30) «Ανάπτυξη νέου λειτουργικού προϊόντος που θα συνδυάζει τη χαμηλή περιεκτικότητα σε λιπαρά και την απουσία ζάχαρης» για την Στέργιος Λάτσιοι & Σια Ο.Ε.** Πρόγραμμα στα πλαίσια της Δράσης «Κουπόνια Καινοτομίας για Μικρομεσαίες Επιχειρήσεις» με συμμετέχοντες: (1) Κέντρο Έρευνας και Τεχνολογίας και Ανάπτυξης Θεσσαλίας (2) Στέργιος Λάτσιοι & ΣΙΑ Ο.Ε. (Μέλος της ερευνητικής ομάδας)
- 31) «Μελέτη, έρευνα και ανάπτυξη ειδικών συνθηκών κατά την παραγωγή, με αναμενόμενο αποτέλεσμα την παραγωγή, συμπυκνωμάτων ορού γάλακτος με σταθερά μικρό μικροβιακό φορτίο καθ' όλη τη διάρκεια της γαλακτικής περιόδου, με συνέπεια τη βελτίωση της ποιότητάς του και την ευρεία εφαρμογή του στη βιομηχανία Τροφίμων» για την Εταιρία Αχαϊκές Πρωτεΐνες Α.Ε.** Πρόγραμμα στα πλαίσια της Δράσης «Κουπόνια Καινοτομίας για Μικρομεσαίες Επιχειρήσεις» με συμμετέχοντες: (1) Κέντρο Έρευνας και Τεχνολογίας και Ανάπτυξης Θεσσαλίας (2) Αχαϊκές Πρωτεΐνες Α.Ε. (Μέλος της ερευνητικής ομάδας)
- 32) «Μελέτη, έρευνα των υπαρχόντων παραγωγικών ιδιαιτεροτήτων και των συνθηκών συντήρησης προϊόντων ζύμης με γέμιση διάφορα λαχανικά και τυριά, με αναμενόμενα οφέλη στην επιμήκυνση του χρόνου ζωής των προϊόντων με ταυτόχρονη διατήρηση των φυσικοχημικών και οργανοληπτικών χαρακτηριστικών τους» για την Εταιρία Ντόβα Ελένη.** Πρόγραμμα στα πλαίσια της Δράσης «Κουπόνια Καινοτομίας για Μικρομεσαίες Επιχειρήσεις» με συμμε-

τέχοντες: (1) Κέντρο Έρευνας και Τεχνολογίας και Ανάπτυξης Θεσσαλίας (2) Ντόβα Ελένη. **(Μέλος της ερευνητικής ομάδας)**

- 33) «Μελέτη και έρευνα των ειδικών συνθηκών παραγωγής και χρήσης των επιτρεπόμενων πρόσθετων που απαιτούνται και ανάπτυξη ενός νέου προϊόντος αφυδατωμένου επιλιπασμένου ορού γάλακτος με πολύ χαμηλό ποσοστό ελεύθερου λίπους, για ευρεία χρήση στη βιομηχανία τροφίμων» για την Εταιρία Μακεδονικές Πρωτεΐνες Α.Ε.** Πρόγραμμα στα πλαίσια της Δράσης «Κουπόνια Καινοτομίας για Μικρομεσαίες Επιχειρήσεις» με συμμετέχοντες: (1) Κέντρο Έρευνας και Τεχνολογίας και Ανάπτυξης Θεσσαλίας (2) Μακεδονικές Πρωτεΐνες Α.Ε. **(Μέλος της ερευνητικής ομάδας)**
- 34) «Ανάκτηση λυκοπενίου από απόβλητα παραγωγής χυμού τομάτας για τη δημιουργία προϊόντων προστιθέμενης αξίας» για την Εταιρία Ηλιογέννημα - Ραχμάνη Αλεξάνδρα** (Παραγωγή χυμών από φρούτα και λαχανικά). Πρόγραμμα στα πλαίσια της Δράσης «Κουπόνια Καινοτομίας για Μικρομεσαίες Επιχειρήσεις» με συμμετέχοντες: (1) Κέντρο Έρευνας και Τεχνολογίας και Ανάπτυξης Θεσσαλίας (2) Ηλιογέννημα - Ραχμάνη Αλεξάνδρα **(Μέλος της ερευνητικής ομάδας)**
- 35) «Μελέτη κι έρευνα της βελτιστοποίησης των υπάρχοντων συνθηκών παραγωγής, αναμένεται να αποκτηθεί η απαραίτητη γνώση για την παραγωγή αφυδατωμένων πρωτεϊνικών συμπυκνωμάτων ορού γάλακτος εμπλουτισμένων σε πολυακόρεστα λιπαρά (ελεύθερης και εγκλωβισμένης μορφής), για χρήση ως συστατικά στη βιομηχανία τροφίμων» για την Εταιρία Ηπειρωτικές Πρωτεΐνες Α.Ε.** Πρόγραμμα στα πλαίσια της Δράσης «Κουπόνια Καινοτομίας για Μικρομεσαίες Επιχειρήσεις» με συμμετέχοντες: (1) Κέντρο Έρευνας και Τεχνολογίας και Ανάπτυξης Θεσσαλίας (2) Ηπειρωτικές Πρωτεΐνες Α.Ε. **(Μέλος της ερευνητικής ομάδας)**
- 36) «Μελέτη της επίδρασης γνωστών και καινοτόμων αντιμικητιασικών παραγόντων στα χαρακτηριστικά του τυριού Γραβιέρα Κρήτης» για την Εταιρία Τυροκομική Αμαρίου Α.Ε.** Πρόγραμμα στα πλαίσια της Δράσης «Κουπόνια Καινοτομίας για Μικρομεσαίες Επιχειρήσεις» με συμμετέχοντες: (1) Κέντρο Έρευνας και Τεχνολογίας και Ανάπτυξης Θεσσαλίας (2) Τυροκομική Αμαρίου Α.Ε. **(Μέλος της ερευνητικής ομάδας)**
- 37) «Μελέτη-κατασκευή μηχανικού συστήματος, ηλεκτρονικά ελεγχόμενου για την παρασκευή νανοτεμαχιδίων με βιολογικό ενδιαφέρον» για την Εταιρία Ενεργειακή-Σταυρακάκης Ευάγγελος.** Πρόγραμμα στα πλαίσια της Δράσης «Κουπόνια Καινοτομίας για Μικρομεσαίες Επιχειρήσεις» με συμμετέχοντες: (1) Κέντρο Έρευνας και Τεχνολογίας και Ανάπτυξης Θεσσαλίας (2) Ενεργειακή-Σταυρακάκης Ευάγγελος. **(Μέλος της ερευνητικής ομάδας)**
- 38) «Μελέτη του χρόνου ζωής και βελτιστοποίηση οργανοληπτικών χαρακτηριστικών, καινοτόμων γαλακτοκομικών προϊόντων».** Πρόγραμμα συνεργασίας με συμμετέχοντες: (1) Κέντρο Έρευνας, Τεχνολογίας και Ανάπτυξης Θεσσαλίας (2) Τυροκομική Αμαρίου Α.Ε. **(Μέλος της ερευνητικής ομάδας)**
- 39) «Study of the antimicrobial activity of Chios mastic gum fractions before and after encapsulation in liposomes in order to prolong the shelf life and enhance the biological activities and sensory characteristics of milk products».** Αρχιμήδης ΙΙΙ. Συμμετέχοντες: (1) Τ.Ε.Ι. Αθήνας (Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων & Τμήμα Κοσμητολογίας - Αισθητικής), (2) Τ.Ε.Ι. Λάρισας (Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων), (3) Εθνικό και Καποδιστριακό Πανεπιστήμιο Αθήνας (Τμήμα Φαρμακευτικής - Τομέας Φαρμακογνωσίας - Χημείας Φυσικών προϊόντων του) (4) Πανεπιστήμιο Ιωαννίνων (Τμήμα Χημείας-Εργαστήριο Χημείας Τροφίμων). **(Μέλος της κύριας ερευνητικής ομάδας)**
- 40) «Εστίαση-Έλεγχος της ποιότητας και ασφάλειας των τροφίμων σε χώρους μαζικής εστίασης - Παρεμβατικά προγράμματα».** (MIS 372969) ΕΣΠΑ- Υπουργείο Υγείας & Κοινωνικής Αλληλεγγύης. Υπεύθυνος έργου: Τ.Ε.Ι. Αθήνας (Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων) **(Μέλος της κύριας ερευνητικής ομάδας)**
- 41) Μνημόνιο συνεργασίας της Εταιρίας ΒΙΟΡΥΛ Α.Ε. (Χημική & Γεωργική Βιομηχανία-Έρευνα) (03/04/2012 ως σήμερα) (απόφαση Επιτροπής Ερευνών Τ.Ε.Ι. Λάρισας 112/03-04-2012).** Ανάπτυξη προγραμμάτων και εργασιών έρευνας στα θέματα Ι) Ανάλυση φυσικών εκχυλισμάτων (π.χ. αιθερίων ελαίων), ΙΙ) Ανάπτυξη νέων προϊόντων τροφίμων, ΙΙΙ) Μέτρηση αντοχής λιπαρών υλών στην οξειδωση, ΙV) Μέτρηση υπολειμμάτων φυτοφαρμάκων, V) Προσδιορισμός βαρέων μετάλλων, VI) Προσδιορισμός περιεκτικότητας σε αφλατοξίνες, VII) Προσδιορισμός περιεκτικότητας σε θρεπτικά στοιχεία (π.χ. βιταμίνες), VIII) Δημιουργία λειτουργικών τροφίμων με έμφαση στην μικροενκαψάλιση βιοδραστικών συστατικών, IX) Διαχείριση και αξιοποίηση απόβλητων βιομηχανικών τροφίμων για την δημιουργία προϊόντων προστιθέμενης αξίας, X) Αύξηση του χρόνου ζωής και βελτίωση της βιοδραστικότητας μικροσυστατικών των τροφίμων με προσθήκη εκχυλισμάτων φυτικών προϊόντων, XI) Βελτιστοποίηση βιοδιαθεσιμότητας βιταμινών και ιχνοστοιχείων και XII) Ε-

κτίμηση χημικών και βιολογικών κινδύνων στα τρόφιμα, ανίχνευση και προσδιορισμός αλλεργιογόνων σε τρόφιμα και σε αγροτικά προϊόντα. (Επιστημονικός Υπεύθυνος).

IV. Εκπαιδευτική Εμπειρία

1. Διδακτορικές Διατριβές

- **Μέλος της Τριμελούς Συμβουλευτικής Επιτροπής για εκπόνηση διδακτορικής διατριβής (ως τις 25-02-2010)** του κυρίου Κ. Παπαοικονόμου στα πλαίσια του προγράμματος «Ηράκλειτος II» με θέμα: «**Αλληλεπιδράσεις και βιοδρατικότητα βιταμινών μετά από την σύνδεση τους με πρωτεϊνικά και λιπιδικά μόρια**» στο Εργαστήριο Βιοχημείας του Τμήματος Κτηνιατρικής του Πανεπιστημίου Θεσσαλίας (Αριθμ. πρωτ. έγκρισης Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων 703/24-03-2009).
- **Μέλος της Τριμελούς Συμβουλευτικής Επιτροπής για εκπόνηση διδακτορικής διατριβής** της κυρίας Φ. Παρλαπάνη στα πλαίσια του προγράμματος «Ηράκλειτος II» με θέμα: «**Ειδικοί αλλοιογόνοι μικροοργανισμοί και η επίδραση τους στην ποιότητα και στην τύχη των παθογόνων μικροοργανισμών στα αλιευτικά προϊόντα**» στο Εργαστήριο Ιχθυολογίας-Υδροβιολογίας του Τμήματος του Τμήματος Γεωπονίας Ιχθυολογίας & Υδάτινου Περιβάλλοντος της Σχολής Γεωπονικών Επιστημών του Πανεπιστημίου Θεσσαλίας.
- **Μέλος της Τριμελούς Συμβουλευτικής Επιτροπής για εκπόνηση διδακτορικής διατριβής** της κυρίας Γ. Μπάτρα με θέμα: «**Καινοτόμα τρόφιμα με ελαφρά επεξεργασία καρπών - μελέτη επίδρασης προσυλλεκτικών και μετασυλλεκτικών μεταχειρίσεων στην οργανοληπτική ποιότητα και τη διαθρεπτική αξία**» στο Εργαστήριο Δενδροκομίας του Τμήματος Γεωπονίας Φυτικής Παραγωγής και Αγροτικού Περιβάλλοντος του Πανεπιστημίου Θεσσαλίας.
- **Μέλος της Τριμελούς Συμβουλευτικής Επιτροπής για εκπόνηση διδακτορικής διατριβής** του κυρίου Ι. Γιοβανούδη με θέμα: «**Ενεργά συστατικά από παραπροϊόντα βιομηχανιών μεταποίησης καρπών: αριστοποίηση ποσότητας και ποιότητας και ανάκτηση αυτών με καινοτόμο μεθοδολογία**» στο Εργαστήριο Δενδροκομίας του Τμήματος Γεωπονίας Φυτικής Παραγωγής και Αγροτικού Περιβάλλοντος του Πανεπιστημίου Θεσσαλίας.

2. Μεταπτυχιακές διατριβές

- **Επιβλέπων της μεταπτυχιακής διπλωματικής εργασίας** με τίτλο «Χρήση χουμικών και φουλβικών οξέων για τον καθαρισμό του νερού από βαρέα μέταλλα» του κ. Β. Αθανασιάδη στο Μεταπτυχιακό Πρόγραμμα Σπουδών με τίτλο «Εφαρμοσμένη Δημόσια Υγεία και Περιβαλλοντική Υγιεινή» που διοργανώνει το Τμήμα Ιατρικής της Σχολής Επιστημών Υγείας του Πανεπιστημίου Θεσσαλίας.
- **Μέλος της τριμελούς επιτροπής της μεταπτυχιακής διπλωματικής εργασίας** με τίτλο «Συγκριτική αξιολόγηση του προφίλ των λιπαρών οξέων σε δείγματα συμβατικού και βιολογικού αίγειου και πρόβειου γάλακτος» της κας Α. Αλημπαντέ στο Μεταπτυχιακό Πρόγραμμα Σπουδών με τίτλο «Εφαρμοσμένη Δημόσια Υγεία και Περιβαλλοντική Υγιεινή» που διοργανώνει το Τμήμα Ιατρικής της Σχολής Επιστημών Υγείας του Πανεπιστημίου Θεσσαλίας.
- **Μέλος της τριμελούς επιτροπής της μεταπτυχιακής διπλωματικής εργασίας** με τίτλο «Συγκριτική μελέτη των επιπέδων λιπόφιλων βιταμινών (Α, D, E) σε συμβατικά και βιολογικά δείγματα αίγειου και πρόβειου γάλακτος» του κ. Δ. Λιάπη στο Μεταπτυχιακό Πρόγραμμα Σπουδών με τίτλο «Εφαρμοσμένη Δημόσια Υγεία και Περιβαλλοντική Υγιεινή» που διοργανώνει το Τμήμα Ιατρικής της Σχολής Επιστημών Υγείας του Πανεπιστημίου Θεσσαλίας.
- **Μέλος της τριμελούς επιτροπής της μεταπτυχιακής διπλωματικής εργασίας** με τίτλο «Συγκριτική μελέτη ανίχνευσης βαρέων μετάλλων σε δείγματα πόσιμου ύδατος του Νομού Μαγνησίας» του κ. Χ. Μπαλαή στο Μεταπτυχιακό Πρόγραμμα Σπουδών με τίτλο «Εφαρμοσμένη Δημόσια Υγεία και Περιβαλλοντική Υγιεινή» που διοργανώνει το Τμήμα Ιατρικής της Σχολής Επιστημών Υγείας του Πανεπιστημίου Θεσσαλίας.

3. Μεταπτυχιακά Προγράμματα Σπουδών

- **Καθηγητής στο Μεταπτυχιακό Πρόγραμμα Σπουδών** με τίτλο «Εφαρμοσμένη Δημόσια Υγεία και Περιβαλλοντική Υγιεινή» και εξειδίκευση στον τομέα «**Ποιότητα - Ασφάλεια Τροφίμων και Δημόσια Υγεία**» που διοργανώνει το Τμήμα Ιατρικής της Σχολής Επιστημών Υγείας του Πανεπιστημίου Θεσσαλίας από το 2007. Συμμετέχοντες: α) Σχολή Επιστημών Υγείας του Πανεπιστημίου Θεσσαλίας, β) Τμήμα Ιατρικών εργαστηρίων του Τ.Ε.Ι. Λάρισας, γ) Τμήμα Ιατρικών εργαστηρίων, Τ.Ε.Ι. Αθήνας και δ) Harvard School of Public Health - Cyprus International Institute.

4. Τριτοβάθμια εκπαίδευση

- **Τ.Ε.Ι. Αθήνας, Σχολή Τεχνολογίας Τροφίμων και Διατροφής. Έκτακτος καθηγητής (εργαστηριακός συνεργάτης)**
 - **Οκτώβριος 2000 ως Ιούλιος 2001.** Διδασκόμενα μαθήματα: Χημεία Τροφίμων (Εργαστηριακό μέρος) και Ενόργανη Ανάλυση (Εργαστηριακό μέρος).
 - **Οκτώβριος 2001 ως Ιούλιος 2002.** Διδασκόμενα μαθήματα: Χημεία Τροφίμων (Εργαστηριακό μέρος) και Γενική Χημεία (Εργαστηριακό μέρος).
 - **Οκτώβριος 2002 ως Ιούλιος 2003.** Διδασκόμενα μαθήματα: Γενική Χημεία (Εργαστηριακό μέρος) και Οργανική Χημεία (Εργαστηριακό μέρος).
- **Τ.Ε.Ι. Δυτικής Μακεδονίας, Σχολής Τεχνολογίας Γεωπονίας, Καθηγητής Εφαρμογών. (12/09/2003 ως 06/09/2005).** Αντικείμενο «Τυποποίηση & Συντήρηση Αγροτικών Προϊόντων» του Τμήματος Εμπορίας και Ποιοτικού Ελέγχου Αγροτικών Προϊόντων της Διδασκόμενα μαθήματα: Συντήρηση Αγροτικών Προϊόντων (Υπεύθυνος μαθήματος-Θεωρητικό μέρος & Εργαστηριακές ασκήσεις), Διασφάλιση Ποιότητας Αγροτικών Προϊόντων (Εργαστηριακό μέρος), Τυποποίηση Αγροτικών Προϊόντων (Υπεύθυνος μαθήματος-Θεωρητικό μέρος & Εργαστηριακές ασκήσεις) και Μικροβιολογία Τροφίμων (Θεωρητικό μέρος).
- **Τ.Ε.Ι. Λάρισας (Παράρτημα Καρδίτσας). Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων. Καθηγητής Εφαρμογών (06/09/2005 ως σήμερα).**
 - **Ακαδημαϊκό Έτος 2005-2006.** Διδασκόμενα μαθήματα: (1) Ποσοτική Χημεία (Θεωρητικό μέρος), (2) Εισαγωγή στην Επιστήμη & Τεχνολογία Τροφίμων (Υπεύθυνος Μαθήματος-Θεωρητικό μέρος), (3) Ποσοτική Χημεία (Θεωρητικό μέρος), (4) Βιολογία (Εργαστηριακές ασκήσεις), (5) Γενική Χημεία (Εργαστηριακό μέρος), (6) Τρόφιμα & Ασφάλεια (Προαιρετικό-Θεωρητικό μέρος).
 - **Ακαδημαϊκό Έτος 2006-2007.** Διδασκόμενα μαθήματα: (1) Χημεία Τροφίμων (Υπεύθυνος μαθήματος-Θεωρητικό μέρος & Εργαστηριακές ασκήσεις), (2) Ανάλυση Τροφίμων ΙΙ (Υπεύθυνος μαθήματος-Θεωρητικό μέρος & Εργαστηριακές ασκήσεις), (3) Οργανική Χημεία (Θεωρητικό μέρος) (4) Εισαγωγή στην Επιστήμη & Τεχνολογία Τροφίμων (Υπεύθυνος Μαθήματος-Θεωρητικό μέρος), (5) Τρόφιμα & Ασφάλεια (Προαιρετικό-Θεωρητικό μέρος).
 - **Ακαδημαϊκό Έτος 2007-2008.** Διδασκόμενα μαθήματα: (1) Ανάλυση Τροφίμων ΙΙ (Υπεύθυνος μαθήματος-Θεωρητικό μέρος & Εργαστηριακές ασκήσεις) (2) Τεχνολογία & Ποιοτικός Έλεγχος Λιπών & Ελαίων (Υπεύθυνος μαθήματος-Θεωρητικό μέρος & Εργαστηριακές ασκήσεις), (3) Ασφάλεια Τροφίμων, Διασφάλιση Ποιότητας & Νομοθεσία (Υπεύθυνος Μαθήματος-Θεωρητικό μέρος), (4) Εισαγωγή στην Επιστήμη & Τεχνολογία Τροφίμων (Υπεύθυνος Μαθήματος-Θεωρητικό μέρος), (5) Αμπελουργία και Προϊόντα Αμπέλου (Υπεύθυνος Μαθήματος-Θεωρητικό μέρος), (6) Τρόφιμα & Ασφάλεια (Προαιρετικό-Θεωρητικό μέρος).
 - **Ακαδημαϊκό Έτος 2008-2009.** Διδασκόμενα μαθήματα: (1) Ανάλυση Τροφίμων ΙΙ (Υπεύθυνος μαθήματος-Θεωρητικό μέρος & Εργαστηριακές ασκήσεις) (2) Τεχνολογία & Ποιοτικός Έλεγχος Λιπών & Ελαίων (Υπεύθυνος μαθήματος-Θεωρητικό μέρος & Εργαστηριακές ασκήσεις), (3) Εισαγωγή στην Επιστήμη & Τεχνολογία Τροφίμων (Υπεύθυνος Μαθήματος-Θεωρητικό μέρος), (4) Ασφάλεια Τροφίμων, Διασφάλιση Ποιότητας & Νομοθεσία (Υπεύθυνος Μαθήματος-Θεωρητικό μέρος) (5) Ανάλυση Τροφίμων Ι (Θεωρητικό μέρος-Διδασκαλία για 3 εβδομάδες).
 - **Ακαδημαϊκό Έτος 2009-2010.** Διδασκόμενα μαθήματα: (1) Ανάλυση Τροφίμων ΙΙ (Υπεύθυνος μαθήματος-Θεωρητικό μέρος & Εργαστηριακές ασκήσεις) (2) Τεχνολογία & Ποιοτικός Έλεγχος Λιπών & Ελαίων (Υπεύθυνος μαθήματος-Θεωρητικό μέρος), (3) Χημεία Τροφίμων-Χειμερινό Εξάμηνο (Υπεύθυνος Μαθήματος-Θεωρητικό μέρος).
 - **Ακαδημαϊκό Έτος 2010-2011.** Διδασκόμενα μαθήματα: (1) Ανάλυση Τροφίμων ΙΙ (Υπεύθυνος μαθήματος-Θεωρητικό μέρος & Εργαστηριακές ασκήσεις) (2) Τεχνολογία & Ποιοτικός Έλεγχος Λιπών & Ελαίων (Υπεύθυνος μαθήματος-Θεωρητικό μέρος & Εργαστηριακές ασκήσεις).
 - **Ακαδημαϊκό Έτος 2011-2012.** Διδασκόμενα μαθήματα: (1) Ανάλυση Τροφίμων ΙΙ (Υπεύθυνος μαθήματος-Θεωρητικό μέρος & Εργαστηριακές ασκήσεις) (2) Τεχνολογία & Ποιοτικός Έλεγχος Λιπών & Ελαίων (Υπεύθυνος μαθήματος-Θεωρητικό μέρος), (3) Τεχνολογία & Ποιοτικός Έλεγχος Πρόσθετων & Γλυκαντικών Υλών (Υπεύθυνος μαθήματος-Θεωρητικό μέρος), (3) Διατροφή (Υπεύθυνος μαθήματος-Θεωρητικό μέρος).

5. Επαγγελματική εκπαίδευση

- **Εκπαίδευση των επιθεωρητών τοπικών αυτοδιοικήσεων σε θέματα Ασφάλειας και Υγιεινής Τροφίμων. (20/05/2002-24/05/2002).** Εθνικό Κέντρο Δημόσιας Διοίκησης.

- **Εκπαίδευση των επιθεωρητών του Ε.Φ.Ε.Τ. σε θέματα Ασφάλειας και Υγιεινής Τροφίμων (HACCP). (08/07/2002-19/07/2002).** Ενιαίος Φορέας Ελέγχου Τροφίμων (Κεντρική Υπηρεσία-Αθήνα).
- **Εκπαίδευση των επιθεωρητών τοπικών αυτοδιοικήσεων του Νομού Αττικής σε θέματα Ασφάλειας και Υγιεινής Τροφίμων. (16/12/2002-20/12/2002).** Εθνικό Κέντρο Δημόσιας Διοίκησης (Αθήνα).
- **Εκπαίδευση των επιθεωρητών τοπικών αυτοδιοικήσεων Περιφέρειας Δυτικής Ελλάδας σε θέματα Ασφάλειας και Υγιεινής Τροφίμων. (17/03/2003-21/03/2003).** Εθνικό Κέντρο Δημόσιας Διοίκησης (Πάτρα).
- **Εκπαίδευση των επιθεωρητών τοπικών αυτοδιοικήσεων Περιφέρειας Κρήτης σε θέματα Ασφάλειας και Υγιεινής Τροφίμων. (07/04/2003-11/04/2003).** Εθνικό Κέντρο Δημόσιας Διοίκησης (Ηράκλειο).

V. Προϋπηρεσία σε Δημόσιες Υπηρεσίες

- **Ενιαίος Φορέας Ελέγχου Τροφίμων (Ε.Φ.Ε.Τ.),** Διεύθυνση Αξιολόγησης & Εγκρίσεων & Διεύθυνση Εκπαίδευσης-Ενημέρωσης-Πληροφορικής. (05/02/2002 - 11/09/2003).
- **Τμήμα Εμπορίας και Ποιοτικού Ελέγχου Αγροτικών Προϊόντων της Σχολής Τεχνολογίας Γεωπονίας του Τ.Ε.Ι. Δυτικής Μακεδονίας (Παράρτημα Φλώρινας)** (12/09/2003-06/09/2005) (ΦΕΚ 194/14-08-2003). (Καθηγητής Εφαρμογών με εξειδίκευση στην «Τυποποίηση & Συντήρηση Αγροτικών Προϊόντων»).
- **Αναπληρωτής Προϊστάμενος του Τμήματος Εμπορίας & Ποιοτικού Ελέγχου Αγροτικών Προϊόντων του Τ.Ε.Ι. Δυτ. Μακεδονίας.**
- **Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων, Τ.Ε.Ι. Λάρισας (Παράρτημα Καρδίτσας)** (07/09/2005-σήμερα).
- **Αναπληρωτής Προϊστάμενος/Προϊστάμενος του Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων του Τ.Ε.Ι. Λάρισας** (01/10/2009 - 31/08/2010).

VI. Διοικητικό Έργο

- Υπεύθυνος του Εργαστηρίου Ενόργανης Αναλυτικής Χημείας του Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων.
- Συμμετοχή σε διάφορες επιτροπές ή εκλεκτορικά του Τμήματος Εμπορίας & Ποιοτικού Ελέγχου Αγροτικών Προϊόντων, του Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων ή άλλων Τμημάτων.

VII. Αμειβόμενη δραστηριότητα ως Τεχνολόγος Τροφίμων-ελεύθερος επαγγελματίας

- **MACRO Cash & Carry Α.Ε.** Ποιοτικός έλεγχος ελαιολάδου ARO & ΑΛΤΙΣ. Αεριοχρωματογραφική ανάλυση μεθυλεστέρων λιπαρών οξέων.
- **ΒΙΟΡΥΛ Α.Ε.** (Ανάπτυξη προϊόντων χημικής και γεωργική έρευνας). Παραγωγή φυσικών αντιοξειδωτικών από κατάλοιπα της γεωργικής βιομηχανίας.
- **ΒΙΟΡΥΛ Α.Ε.** Μελέτη της αντιοξειδωτικής δράσης των φυσικών εκχυλισμάτων «Rosemax» και «Fraision».
- **ΣΤΥΛΙΑΝΟΣ ΓΙΑΝΝΙΚΑΣ** (Εισαγωγή-Εμπόριο προϊόντων σοκολατοποιίας CALIBAU). Εγκατάσταση εργοστασίου επεξεργασίας σοκολάτας και αποθήκης τροφίμων σύμφωνα με τις αρχές του συστήματος HACCP.
- **ΑΔΑΜΗΣ Α.Β.Ε.Ε.** (Επεξεργασία ταραμά και αφαλατωμένου κατεψυγμένου βακαλάου. Παραγωγή σαλατών και προψημένων κατεψυγμένων παρασκευασμάτων ψαριών και ψαρικών. Συσκευασία κατεψυγμένων ψαριών και ψαρικών.) Εφαρμογή συστήματος HACCP.
- **ΣΤΕΔΙΠ Α.Ε.** Ανάπτυξη και εφαρμογή μεθόδων χημικής ανάλυσης.
- **Dolce Italia-ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΥ ΔΗΜ. & ΣΙΑ Ε.Ε.** Μελέτη εγκατάστασης εργοστασίου ζαχαροπλαστικής σύμφωνα με τις αρχές του συστήματος HACCP.
- **ΒΙΟΡΥΛ Α.Ε.** Μελέτη της αντιοξειδωτικής δράσης διαφόρων φυσικών εκχυλισμάτων.
- **Δ. ΤΣΑΟΥΣΙΔΗΣ Α.Β.Ε.Ε.** (Παραγωγή κατεψυγμένων παρασκευασμάτων κρέατος και πουλερικών, τυροκοκετών). Μελέτη και εγκατάσταση συστήματος HACCP.

VIII. Γλώσσες

- Αγγλικά (Διδακτορικό Δίπλωμα).
- Γαλλικά (Certificat).

IX. Διαπιστεύσεις και συμμετοχή σε επαγγελματικά μητρώα και επιστημονικές επιτροπές

- **Certificate in HACCP Principles and their Application in Food Safety. (2001).** RIPHH, The Royal Institute of Public Health and Hygiene, United Kingdom.
- Μέλος της Ειδικής Τεχνικής Επιτροπής HACCP (Ε.Τ.Ε. HACCP) του Εθνικού Συμβουλίου Διαπίστευσης (Ε.Σ.Υ.Δ.) ως εκπρόσωπος του Ε.Φ.Ε.Τ.
- **Lead Auditor (ISO 9000:2000 Series Standards) (2003).** International Registered of Certified Auditors (IRCA). TÜV Hellas (RWTÜV).
- **Επιθεωρητής στην «Ανάλυση Επικινδυνότητας Κρίσιμων Σημείων Ελέγχου HACCP» για τις Εταιρίες Τροφίμων και τις Βασικές Αρχές Επιθεώρησης Συστημάτων HACCP. (2003).** TÜV Hellas (RWTÜV).
- Μέλος του Μητρώου Εκπαιδευτών του Εθνικού Κέντρου Δημόσιας Διοίκησης (Ε.Κ.Δ.Δ.) σε θέματα Τεχνολογίας Τροφίμων και Ασφάλειας Τροφίμων.
- Μέλος του Μητρώου Εκπαιδευτών Στελεχών Επιχειρήσεων Τροφίμων του Ενιαίου Φορέα Ελέγχου Τροφίμων (Ε.Φ.Ε.Τ.).
- Αναπληρωματικό Μέλος του Β' Τμήματος (Κλάδος Τεχνολογικών Γεωτεχνικών Επιστημών και Τροφίμων) του Διοικητικού Συμβουλίου του Διεπιστημονικού Οργανισμού Αναγνώρισης Τίτλων Ακαδημαϊκών & Πληροφόρησης (Δ.Ο.Α.Τ.Α.Π. - Hellenic Naric). Επίσης, ακαδημαϊκός σύμβουλος στον ίδιο Οργανισμό.
- Επίκουρος Ερευνητής στο Κέντρο Τεχνολογικής Έρευνας Θεσσαλίας στους Τομείς Προστασίας Περιβάλλοντος & Βιοτεχνολογίας.
- Υπεύθυνος μαζί με την Δρ. Ό. Γκορτζή του Εργαστηρίου Ασφάλειας και Υγιεινής Τροφίμων και Ποτών του Ινστιτούτου Τεχνολογίας και Διαχείρισης Αγροοικουσυστημάτων (ΙΤΕΔΑ) του Κέντρου Έρευνας Τεχνολογικής και Ανάπτυξης Θεσσαλίας.
- Μέλος του οργάνου «Διοίκησης και διαχείρισης της υποτροφίας Αλεξοπούλου». Δήμος Καρδίτσας.

X. Επιστημονικό έργο

1. Δημοσιευμένο έργο

➤ Μονογραφίες

1. **Quality and stability characterisation of *Moringa oleifera* seed oil.** (1998). S. Lalas. Ph.D. Thesis University of Lincolnshire and Humberside, United Kingdom.
2. **Απομόνωση φυσικών αντιοξειδωτικών από το φυτό *Sideritis euboica*.** (1995). Δαλάς Σ. Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων, Σχολή Τεχνολογίας Τροφίμων και Διατροφής, Τ.Ε.Ι. Αθήνας.
3. **Παχύφυτα και κάκτοι.** (1991). Δαλάς Σ. Τμήμα Φυτικής Παραγωγής, Σχολή Τεχνολογίας Γεωπονίας, Τ.Ε.Ι. Δυτικής Μακεδονίας (Παράρτημα Φλώρινας).

➤ Διεθνή επιστημονικά περιοδικά με σύστημα κριτών

1. **Characterisation of crude and purified pumpkin seed oil.** (1997). Tsaknis J., Lalas S. and Lazos E. *Grasas Y Aceites*, 48 (5), 267-272.
2. **Quality changes of selected vegetable oils during frying of doughnuts.** (1997). Aggelousis G. and Lalas S. *Rivista Italiana Delle Sostanze Grasse*, LXXIV, 559-565.
3. **Comparison of antimicrobial activity of seeds of different *Moringa oleifera* varieties.** (1997). Spiliotis V, Lalas S., Gergis V. and Dourtoglou V. *Pharmaceutical and Pharmacological Letters*, 7 (4), 39-40.
4. **Characteristics and composition of tomato seed oil.** (1998). Lazos E., Tsaknis J., and Lalas S. *Grasas Y Aceites*, 49(5/6), 440-445.
5. **A total characterisation of *Moringa oleifera* Malawi seed oil.** (1998). Tsaknis J., Lalas S., Gergis V. and Spiliotis V. *Rivista Italiana Delle Sostanze Grasse*, 75 (1), 21-27.
6. **Quality changes of *Moringa oleifera*, variety of Blantyre seed oil during frying.** (1998). Tsaknis J., Lalas S., Gergis V., Dourtoglou V. and Spiliotis V. *Rivista Italiana Sostanze Grasse*, 75 (4), 181- 190.
7. **Rapid High-Performance Liquid Chromatography Method of Determining Malondialdehyde for Evaluation of Rancidity in Edible Oils.** (1998). Tsaknis J., Lalas S., Hole M., Smith G., and Tychoopoulos V. *Analyst*, 123, 325-327. Η μέθοδος επιλέχθηκε και περιλήφθηκε στην εγκυκλοπαίδεια Biomedicine (ISSN 0261 - 4707) που εκδίδεται από την Sheffield Academic Press.
8. **Determination of malondialdehyde in traditional fish products by HPLC.** (1999). Tsaknis J., Lalas S., and Evmorforoulos E. *Analyst*, 124, 843-845. Η μέθοδος επιλέχθηκε και περιλήφθηκε στην εγκυκλοπαίδεια Biomedicine που εκδίδεται από την Sheffield Academic Press.

9. **Characterization of *Moringa oleifera* variety Mbololo seed oil of Kenya.** (1999). Tsaknis J., Lalas S., Gergis V., Dourtoglou V. and Spiliotis V. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 47 (11), 4495-4499.
10. **Quality changes of *Moringa oleifera*, variety Mbololo of Kenya, seed oil during frying.** (1999). Tsaknis J., Spiliotis V., Lalas S., Gergis V. and Dourtoglou V. *Grasas Y Aceites*, 50 (1), 37-48.
11. **Quick regiospecific analysis of fatty acids in triacylglycerols with GC using 1,3-specific lipase in butanol.** (2001). Dourtoglou Th., Stefanou E., Lalas S., Dourtoglou V. and Poulos C. *Analyst*, 126 (7), 1032-1036.
12. **Stability during frying of *Moringa oleifera* seed oil variety "Periyakulam 1".** (2002). Tsaknis J. and Lalas S. *Journal of Food Composition and Analysis*, 15, 79-101.
13. **Characterisation of *Moringa oleifera* seed oil variety "Periyakulam 1".** (2002). Lalas S. and Tsaknis J. *Journal of Food Composition and Analysis*, 15, 65-77.
14. **Effectiveness of the antioxidants BHA and BHT in selected vegetable oils during intermittent heating.** (2002). Tsaknis J., Lalas S. and Protopapa E. *Grasas Y Aceites*, 53 (2), 199-205.
15. **Extraction and identification of natural antioxidant from the seeds of *Moringa oleifera* tree variety of Malawi.** (2002). Lalas S. and Tsaknis J. *Journal of the American Oil Chemists' Society*, 79 (7), 677-683.
16. **Characterisation of *Moringa stenopetala* seed oil variety "Marigat" from island Kokwa.** (2003). Lalas S., Tsaknis J., and Sflomos K. *European Journal of Lipid Science and Technology*, 105 (1), 23-31.
17. **Detection of olive oil adulteration using principal component analysis applied on total and regio FA content.** (2003). Dourtoglou V., Dourtoglou Th., Antonopoulos A., Stefanou E., Lalas S. and Poulos C. *Journal of the American Oil Chemists' Society*, 80 (3), 203-208. Χρησιμοποιείται από τη χημική υπηρεσία της Αυστραλίας ως επίσημη μέθοδος.
18. **Use of rosemary extract in preventing oxidation during deep fat frying of potato chips.** (2003). Lalas S. and Dourtoglou V. *Journal of the American Oil Chemists' Society*, 80 (6), 579-583.
19. **Methanolic extract of *Verbascum macrum* as a source of natural preservatives against oxidative rancidity.** (2003). Aligiannis N., Mitaku S., Tsitsa-Tsardis E., Harvala C., Tsaknis I., Lalas S., and Haroutounian S. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 51 (25), 7308-7312.
20. **Extraction and identification of natural antioxidant from *Sideritis euboica* (mountain tea).** (2005). Tsaknis J. and Lalas S. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 53 (16), 6375-6381.
21. **Physicochemical changes of olive oil and selected vegetable oils during frying.** (2006). Chatzilazarou A., Gortzi O., Lalas S., Zoidis E. and Tsaknis J. *Journal of Food Lipids*, 13 (1), 27-35. Η δημοσίευση αυτή ανακηρύχτηκε από τον εκδοτικό οίκο Blackwell Publishing ως η καλύτερη για το έτος 2006 στον τομέα των λιπιδίων τροφίμων (Food Lipids).
22. **Effect of essential oil of *Citrus cinensis* cv new hall – *Citrus aurantium* (indigenous in Greece) upon growth of *Yarrowia lipolytica*.** (2006). O. Gortzi, S. Papanikolaou, S. Lalas, M. Galiotou-Panayotou and P. Mitliaga. *Planta Medica* (2006), 72 (11). DOI: 10.1055/s-2006-950112.
23. **Application of cloud point extraction using surfactants in the isolation of physical antioxidants (phenols) from olive mill wastewater** (2006). E. Katsoyannos, A. Chatzilazarou, O. Gortzi, S. Lalas, Sp. Konteles and P. Tataridis. *Fresenius Environmental Bulletin*, 15 (9B), 1122-1125.
24. **Frying stability of *Moringa stenopetala* seed oil.** (2006). Lalas S., Gortzi O. and Tsaknis J. *Plant Foods for Human Nutrition*, 61 (2), 99-108.
25. **Reevaluation of antimicrobial and antioxidant activity of *Thymus* spp. extracts before and after encapsulation in liposomes.** (2006). O. Gortzi, S. Lalas, I. Chinou and J. Tsaknis. *Journal of Food Protection*, 69 (12), 2998-3005.
26. **Evaluation of the antimicrobial and antioxidant activities of *Origanum dictamnus* extracts before and after encapsulation in liposomes.** (2007). O. Gortzi, S. Lalas, J. Tsaknis and I. Chinou. *Molecules*, 12, 932-945.
27. **Enhanced bioactivity of *Citrus limon* (Lemon Greek cultivar) extracts, essential oil and isolated compounds before and after encapsulation in liposomes.** (2007). O. Gortzi, S. Lalas, J. Tsaknis, I. Chinou. *Planta Medica*, 73 (9). DOI: 10.1055/s-2007-986965.
28. **Irradiation effect on oxidative condition and tocopherol content of vegetable oils.** (2007). Lalas S., Gortzi O., Tsaknis J. and Sflomos K. *International Journal of Molecular Sciences*, 8, 533-540.
29. **Protection of traditional Greek foods using a plant extract.** (2007). Lalas S., Aggelousis G., Gortzi O., Dourtoglou V., and Tsaknis J. *Italian Journal of Food Science*, 19 (3), 279-286.
30. **Hepatoprotective effect of *Pistacia lentiscus* var. *Chia* total extract against carbon tetrachloride-induced liver damage in rats.** (2008). Mavridis S.K., Gortzi O., Lalas S., Paraschos S., Skaltsounis A.L., Pappas I.S. *Planta Medica*, 74 (9), 131. DOI: 10.1055/s-0028-1084336.

31. **Recovery of natural antioxidants from olive mill wastewater using Genapol-X080.** (2008). Gortzi O., Lalas S., Chatzilazarou A., Katsoyannos E., Papakonstandinou Sp. and Dourtoglou E. *Journal of the American Oil Chemists' Society*, 85 (2), 133-140.
 32. **Reevaluation of bioactivity and antioxidant activity of *Myrtus communis* extract before and after encapsulation in liposomes.** (2008). O. Gortzi, S. Lalas, I. Chinou and J. Tsaknis. *European Food Research and Technology*, 226 (3), 583-590.
 33. **Effect of *Citrus* essential oil addition upon growth and cellular lipids of *Yarrowia lipolytica* yeast** (2008). Papanikolaou S., Gortzi O., Margeli E., Chinou I., Galiotou-Panayotou M., Lalas S. *European Journal of Lipid Science and Technology*, 110 (11), 997-1006.
 34. **Liposomal incorporation of carvacrol and thymol isolated from the essential oil of *Origanum dictamnus L.* and *in vitro* antimicrobial activity** (2009). C.C. Liolios, O. Gortzi, S. Lalas, J. Tsaknis and I. Chinou. *Food Chemistry*, 112, 77-83.
 35. **Removal of polyphenols from wine wastes using cloud point extraction.** (2010). A. Chatzilazarou, E. Katsoyannos, O. Gortzi, S. Lalas, Y. Paraskevopoulos, E. Dourtoglou, and J. Tsaknis. *Journal of the Air & Waste Management Association*, 60, 454-459.
 36. **Chemical composition - biological activities of selected samples of propolis from South Greece.** (2010). K. Graikou, I. Chinou, O. Gortzi, S. Lalas. *Planta Medica*, 76 (12). DOI: 10.1055/s-0030-1264321.
 37. **Enrichment of table olives with phenolic compounds from olive leaves.** (2011). S. Lalas, V. Athanasiadis, M. Bounitsi, I. Giovanoudis, O. Gortzi. *Food Chemistry*, accepted for publication, DOI: 10.1016/j.foodchem.2011.02.009.
 38. **Effects of essential oils on milk production and composition, and rumen microbiota in Chios dairy ewes.** (2011). Giannenas, I., Skoufos, J., Giannakopoulos, C., Wiemann, M., Gortzi, O., Lalas, S., and Kyriazakis, I. *Journal of Dairy Science*, 94 (11), 5569-5577.
 39. **Determination of antimicrobial activity and resistance to oxidation of *Moringa peregrina* seed oil** (2012). Lalas S., Gortzi O., Athanasiadis V., Tsaknis J. and Chinou I. *Molecules*, 17, 2330-2334.
 40. **Development and evaluation of a novel membrane mimic system (PC/CHOL liposome- β -Lg formulation) for vitamin E delivery.** (2012). M. Rovoli, O. Gortzi, S. Lalas and G. Kon-topidis. *Annals of Nutrition and Metabolism* 60: 131 - 145. DOI:10.1159/000337881.
 41. **Evaluation of the suitability of low hazard surfactants for the separation of phenols and carotenoids from red-flesh orange juice and olive mill waste water using cloud point extraction.** (2012). E. Katsoyannos, O. Gortzi, Ar. Chatzilazarou, V. Athanasiadis, J. Tsaknis, and S. Lalas. *Journal of Separation Science*, accepted for publication (DOI: 10.1002/JSSC.2012000356).
 42. **Full characterisation of *Crambe abyssinica* seed oil.** (2012). S. Lalas, O. Gortzi, V. Athanasiadis, Ef. Dourtoglou and V. Dourtoglou. *Journal of the American Oil Chemists' Society*, under review.
- * Υπάρχουν περισσότερες από 475 ετεροαναφορές στις παραπάνω εργασίες. Ο συνολικός Impact Factor είναι 76,655 και οι H-index: α) Scopus=11 και β) Google Scholar = 12

➤ *Βιβλία*

1. Lalas S. (2008). **Quality of frying oil** (Chapter 4). In: *Advances in Deep Fat Frying of Foods*, (Eds. Sahin S., Sumnu S.G.), CRC Press (Taylor & Francis Group), pp. 57-80.

➤ *Παρουσιάσεις εργασιών σε επιστημονικά συνέδρια με κριτές*

1. **Μελέτη της σταθερότητας παραδοσιακών σαλατών στην οξείδωση.** (2003). Τσάκνης Ι., Λαλάς Σ. και Ντουρτόγλου Β. 3^ο Διεθνές Συνέδριο Τεχνολογίας Τροφίμων, Αρτοποιίας και Ζαχαροπλαστικής που πραγματοποιήθηκε από την Πανελλήνια Ένωση Τεχνολόγων Τροφίμων στον Ο.Λ.Π. Πειραιά (07 ως 08/02/2003).
2. **Χρήση εκχυλίσματος δεντρολίβανου για την προστασία από την οξείδωση λαδιού που χρησιμοποιείται για τηγάνισμα και της λιπαρής φάσης ταραμοσαλάτας.** (2004). Λαλάς Σ. και Ντουρτόγλου Β. 3^ο Πανελλήνιο Συνέδριο Υγιεινής & Τεχνολογίας Τροφίμων που πραγματοποιήθηκε από την Ελληνική Κτηνιατρική Εταιρία (18 ως 19/03/2004).
3. **Μελέτη εφαρμογής της μεθόδου Βιοφωταύγιας στην μελέτη της μικροβιακής σταθερότητας τζατζικιού.** (2004). Λαλάς Σ. και Ντουρτόγλου Β. 3^ο Πανελλήνιο Συνέδριο Υγιεινής & Τεχνολογίας Τροφίμων που πραγματοποιήθηκε από την Ελληνική Κτηνιατρική Εταιρία (18 ως 19/03/2004).
4. **Chemical Hazards – An Overview.** (2004). Tsaknis J. and Lalas S. International Symposium on Dairy Safety and Hygiene – A Farm to Table Approach for Emerging and Developed Dairy Countries, που οργανώθηκε από: (1) τον Food and Agricultural Organization (F.A.O.), (2) International Dairy Federa-

- tion (IDF) και (3) World Organization for Animal Health (OIE), Cape town, Νότια Αφρική (02 ως 05/03/2004).
5. **Quality changes of olive oil and other selected vegetable oils during frying.** (2005). Tsaknis J., Chatzilazarou A., Gortzi O., Zoidis E., S. Lalas, and Bratakos M. Traditional Mediterranean Diet: Past, Present and Future, 2nd International Conference, που οργανώθηκε από: (1) το Υπουργείο Ανάπτυξης, (2) τον Δήμο Αθηναίων, (3) τον Ενιαίο Φορέα Ελέγχου Τροφίμων (Ε.Φ.Ε.Τ.) και (4) την Εταιρεία Έρευνας και Τεχνολογικής Ανάπτυξης Βιομηχανίας Τροφίμων (Ε.Τ.Α.Τ. α.ε.). Εθνικό Ίδρυμα Ερευνών, Αθήνα (21-22 Απριλίου).
 6. **Μέτρηση της Επίδρασης Ιονίζουσας Ακτινοβολίας στην Περιεκτικότητα σε Τοκοφερόλες και στην Αντίσταση στην Οξειδωση Διαφόρων Ειδών Λαδιού.** (2005). Σ. Λαλάς, Β. Σινάνογλου, Δ. Νικολόπουλος, Θ. Πάνου και Κ. Σφλώμος. 1^ο Πανελλήνιο Συνέδριο με τίτλο «Σύγχρονες Τάσεις Στον Τομέα Των Λιπών Και Ελαίων» που οργανώθηκε από το Greek Lipid Forum. Εθνικό Ίδρυμα Ερευνών, Αθήνα (8-9 Ιουνίου).
 7. **Επίδραση της γ-ακτινοβολίας στα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά και στην λιπιδική σύσταση του κρόκου του αυγού.** (2005). Β. Σινάνογλου, Κ. Σφλώμος, Ν. Πανοπούλου, Σ. Λαλάς, Α. Μπατρίνου και Ι. Κανδαράκης. 1^ο Πανελλήνιο Συνέδριο με τίτλο «Σύγχρονες Τάσεις Στον Τομέα Των Λιπών Και Ελαίων» που οργανώθηκε από το Greek Lipid Forum. Εθνικό Ίδρυμα Ερευνών, Αθήνα (8-9 Ιουνίου).
 8. **Χαρακτηρισμός του ελαιολάδου ως προς τη γεωγραφική του προέλευση με την χρήση της Principal Component Analysis βασισμένη στο επί τοις εκατό ποσοστό των λιπαρών οξέων.** (2005). Β. Ντουρτόγλου, Θ. Ντουρτόγλου, Α. Μάμαλος, Θ. Λουπέτης, Β. Διαμαντοπούλου, Ε. Στεφάνου και Σ. Λαλάς. 1^ο Πανελλήνιο Συνέδριο με τίτλο «Σύγχρονες Τάσεις Στον Τομέα Των Λιπών Και Ελαίων» που οργανώθηκε από το Greek Lipid Forum. Εθνικό Ίδρυμα Ερευνών, Αθήνα (8-9 Ιουνίου).
 9. **Re-evaluation of bioactivities of various plants (*Origanum dictamnus*, *Thymus* and *Myrtus species*) of Greek origin, before and after encapsulation in liposomes.** (2005). I. Chinou, O. Gortzi, C. Liolios, S. Lalas and I. Tsaknis. 53rd Annual Congress of GA, Florence, Italy (21st-25th August).
 10. **Application of cloud point temperature extraction with the aid of surfactants in the isolation of physical antioxidants (phenols and vitamin E) from olive mill wastewater (OMW) and wine production wastes.** (2005). E. Katsoyannos, A. Chatzilazarou, O. Gortzi, S. Lalas, Sp. Konteles and P. Tataridis. 13th International Symposium on Environmental Pollution and its Impact on Life in the Mediterranean Region, Thessaloniki – Greece (8th-12th October).
 11. **Ethnobotanical review of the Greek endemic plant *Origanum dictamnus*. Volatile constituents- Biological activities.** (2005). C. Liolios, S. Lalas, E. Protopappa, I. Tsaknis, I. Chinou. Conference of the Phytochemical Society of Europe: "Phytotherapy - the role of an ancient tradition in modern times". Funchal, Madeira, Spain (1st-5th November).
 12. **Μελέτες- χρήσεις φυσικών προϊόντων (πρόπολη και βασιλικός πολτός) Ελληνικής προέλευσης στην κοσμητολογία – αισθητική.** (2005). Ο. Γκορτζή, Ι. Χήνου, Σ. Λαλάς και Ε. Πρωτόπαπα. 1^ο Συνέδριο ΕΠΕΑΕΚ Αρχιμήδης «Καινοτόμος Ανάπτυξη και Τεχνολογία: Ποσοτική και Ποιοτική Αντιμετώπιση». Αθήνα (24 ως 26 Νοεμβρίου).
 13. **Απομόνωση αντιοξειδωτικών από αρωματικά φυτά [*Myrtus communis*, *Origanum dictamnus* (άγριος και καλλιεργημένος)] για χρήση στη βιομηχανία τροφίμων και καλλυντικών.** (2005). Ο. Γκορτζή, Ι. Χήνου, Σ. Λαλάς και Ι. Τσάκνης. 1^ο Συνέδριο ΕΠΕΑΕΚ Αρχιμήδης «Καινοτόμος Ανάπτυξη και Τεχνολογία: Ποσοτική και Ποιοτική Αντιμετώπιση». Αθήνα (24 ως 26 Νοεμβρίου).
 14. **Screening for antioxidant activity of Greek plant extracts.** (2006). N. Aligiannis, E. Kalpoutzakis, O. Gortzi, S. Lalas, A.I. Skaltsounis and S. Mitakou. 4th International Conference on Natural Products: A change for the future of mankind. Leysin, Switzerland (28th – 31st May).
 15. **Επανεκτίμηση της βιοδραστικότητας του βασιλικού πολτού μετά τον εγκλωβισμό σε λιποσώματα.** (2006). Ο. Γκορτζή, Ε. Μέλλιου, Σ. Λαλάς, Ι. Τσάκνης, Ι. Χήνου και Ε. Πρωτόπαπα. Ημερίδα της Ελληνικής Εταιρίας Βιοτεχνολογίας με θέμα «Αειφόρος Ανάπτυξη και Βιοτεχνολογία». Εθνικό Ίδρυμα Ερευνών, Αθήνα (5 Ιουνίου).
 16. **Extraction of natural antioxidants (polyphenols, carotens, tocopherols) from food industry wastes with cloud point extraction using food grade surfactants.** (2006). E. Katsoyannos, A. Chatzilazarou, O. Gortzi, S. Lalas, and E. Dourtoglou. International Congress of Bioprocesses in Food Industries (ICBF-2006). University of Patras, Rio-Patras, Greece (18th-21st June).
 17. **Effect of essential oil of *Citrus cinensis* cv new hall – *Citrus aurantium* (indigenous in Greece) upon growth of *Yarrowia lipolytica*.** (2006). O. Gortzi, S. Papanikolaou, S. Lalas, M. Galiotou-Panayotou and P. Mitliaga. International Congress and 54th Annual Meeting of the Society for Medicinal Plant Research (GA 2006) Helsinki, Finland (29th August-2nd September).

18. **Μελέτες- χρήσεις φυσικών προϊόντων (πρόπολη και βασιλικός πολτός) Ελληνικής προέλευσης στην κοσμητολογία – αισθητική.** (2006). Ο. Γκορτζή, Ι. Χήνου, Σ. Λαλάς, Β. Κεφαλά και Ε. Πρωτόπαπα. 2^ο Συνέδριο ΕΠΕΑΕΚ Αρχιμήδης «Καινοτόμος Ανάπτυξη και Τεχνολογία: Ποσοτική και Ποιοτική Αντιμετώπιση». Αθήνα (22 ως 24 Νοεμβρίου).
19. **Απομόνωση αντιοξειδωτικών από αρωματικά φυτά *Origanum dictamnus* (άγριος και καλλιεργημένος) για χρήση στη βιομηχανία τροφίμων και καλλυντικών.** (2006). Ο. Γκορτζή, Ι. Χήνου, Σ. Λαλάς, Α. Χατζηλαζάρου και Ι. Τσάκνης. 2^ο Συνέδριο ΕΠΕΑΕΚ Αρχιμήδης «Καινοτόμος Ανάπτυξη και Τεχνολογία: Ποσοτική και Ποιοτική Αντιμετώπιση». Αθήνα (22 ως 24 Νοεμβρίου).
20. **Effect of essential oil of *Citrus cinensis* cv new hall – *Citrus aurantium* upon growth of *Yarrowia lipolytica* and *Saccharomyces cerevisiae*.** (2007). S. Papanikolaou, O.Gortzi, E. Margeli, N. Niklis, P. Mitliaga, P. Diamantopoulou and S. Lalas. 5th International Congress on Food technology with the title «Consumer Protection through Food Process Improvement & Innovation in the Real World». Hellenic Association of Food Technologists (PETET). Θεσσαλονίκη (9-11 Μαρτίου).
21. **Extraction of natural antioxidants (polyphenols, carotens, tocopherols) from food industry wastes with cloud point extraction using food grade surfactants.** (2007). E. Katsoyannos, A. Chatzilazarou, O. Gortzi, S. Lalas, and Sp. Konteles. 5th International Congress on Food technology with the title «Consumer Protection through Food Process Improvement & Innovation in the Real World». Hellenic Association of Food Technologists (PETET). Θεσσαλονίκη (9-11 Μαρτίου). Μέλος της Επιστημονικής Επιτροπής.
22. **Enhanced bioactivity of *Citrus limon* (Lemon Greek cultivar) extracts, essential oil and isolated compounds before and after encapsulation in liposomes.** (2007). O. Gortzi, S. Lalas, J. Tsaknis, I. Chinou. International Congress and 55th Annual Meeting of the Society for Medicinal Plant Research (GA 2007). Graz, Austria (2nd-6th September).
23. **Βελτιστοποίηση των Βιολογικών Δράσεων Αιθέριων Ελαίων Ελληνικών Αρωματικών Φυτών** (Μελέτη βιοδραστικότητας αιθέριου ελαίου του *Citrus limon*, πριν και μετά από τον εγκλωβισμό σε λιποσώματα). (2007). Ό. Γκορτζή, Σ. Λαλάς, Π. Μητλιάγκα, Ν. Νίκλης, Π. Καμαρινού, Π. Πετρόπουλος, Ι. Χήνου. Παρουσίαση αποτελεσμάτων υποέργων του ερευνητικού έργου Αρχιμήδη ΙΙ του Τ.Ε.Ι. Δυτικής Μακεδονίας. Φλώρινα & Γρεβενά (29 Νοεμβρίου και 7 Δεκεμβρίου).
24. **Hepatoprotective effect of *Pistacia lentiscus* var. *Chia* total extract against carbon tetrachloride-induced liver damage in rats.** (2008). Mavridis S.K., Gortzi O., Lalas S., Paraschos S., Skaltsounis A.L., Pappas I.S. 7th Joint Meeting of AFERP, ASP, GA, PSE & SIF. Natural Products with Pharmaceutical, Nutraceutical, Cosmetic and Agrochemical Interest. Athenaeum Intercontinental. Athens Greece (3-8 August).
25. **Screening for antioxidant activity of Greek plant extracts.** (2008). Kalpoutzakis E., Gortzi O., Aligiannis N., Lalas S., Skaltsounis A.L. 7th Joint Meeting of AFERP, ASP, GA, PSE & SIF. Natural Products with Pharmaceutical, Nutraceutical, Cosmetic and Agrochemical Interest. Athenaeum Intercontinental. Athens Greece (3-8 August).
26. **Chemical Composition Biological activities of selected samples of propolis from South Greece** (2010). Graikou K., Chinou I., Gortzi O., Lalas S. 58th International Congress and Annual Meeting of the Society for Medicinal Plant and Natural Product Research, Berlin, Germany (29 August- 2nd September).
27. **Εμπλουτισμός επιτραπέζιας ελιάς Καλαμών σε φυσικά αντιοξειδωτικά** (2010). Β. Αθανασιάδης, Σ. Λαλάς, Ό. Γκορτζή, Ι. Γιοβανούδης, Μ. Μπουνίτση και Ι. Τσάκνης. Ημερίδας με τίτλο "Νέες Τεχνολογίες στα Τρόφιμα" που οργανώθηκε από το "Εργαστήριο Ασφάλειας και Υγιεινής Τροφίμων και Ποτών" του Ινστιτούτου Τεχνολογίας και Διαχείρισης Αγρο-οικοσυστημάτων (ΙΤΕΔΑ) στην Καρδίτσα (27-11-2010).
28. **Η αξία του τυποποιημένου προϊόντος στην επαγγελματική εστίαση** (2011). Σ. Λαλάς. 1ο Συμπόσιο Βαλκανικών Χωρών Επαγγελματιών Επισιτιστικού Κλάδου στα πλαίσια της 21ης Διεθνούς Έκθεσης Τροφίμων, Ποτών Μηχανημάτων & Εξοπλισμού (DETROP), Θεσσαλονίκη (10-03-2011).
29. **Extraction of tocopherols from olive mill wastewater using cloud point extraction.** (2012). O. Gortzi, E. Katsoyannos, Ar. Chatzilazarou, V. Athanasiadis, I. Giovanoudis, E. Ili-adou, Al. Papachatzis, and S. Lalas. 15th International Conference on Fat Soluble Vitamins, FSV 2012, Kalabaka, Greece (22-24 March).
30. **Development and evaluation of a novel membrane mimic system (PC/CHOL liposome- β-Lg formulation) for vitamin E delivery.** (2012). M. Rovoli, O. Gortzi, S. Lalas and G. Kontopidis. 15th International Conference on Fat Soluble Vitamins, FSV 2012, Kalabaka, Greece (22-24 March). Η εργασία βραβεύτηκε από την La Société Francophone Vitamines et Biofacteurs (<http://www.sfvb.org/>)

➤ Άλλες δημοσιευμένες εργασίες

1. **Το Ελαιόλαδο.** (2003). Σ. Λαλάς και Σ. Παπανικολάου. Ενιαίος Φορέας Ελέγχου Τροφίμων (Ε.Φ.Ε.Τ.).
2. **Η ρύπανση της τροφικής αλυσίδας από τις τοξικές ουσίες «διοξίνες».** (2003). Σ. Παπανικολάου και Σ. Λαλάς. Ενιαίος Φορέας Ελέγχου Τροφίμων (Ε.Φ.Ε.Τ.).
3. **Παρουσία της τοξικής ουσίας ακρυλαμίδιο στα διάφορα είδη τροφίμων.** (2003). Σ. Παπανικολάου και Σ. Λαλάς. Ενιαίος Φορέας Ελέγχου Τροφίμων (Ε.Φ.Ε.Τ.).

2. Εκπαιδευτικές σημειώσεις

- Διδακτικές σημειώσεις στο εργαστηριακό μάθημα «Διασφάλιση Ποιότητας Αγροτικών Προϊόντων» με τίτλο «Εισαγωγή στα HACCP & ISO» στο Τμήμα Εμπορίας & Ποιοτικού Ελέγχου Αγροτικών Προϊόντων του Τ.Ε.Ι. Δυτ. Μακεδονίας.
- Διδακτικές σημειώσεις στο εργαστηριακό μάθημα «Συντήρηση Αγροτικών Προϊόντων» με ομώνυμο τίτλο στο Τμήμα Εμπορίας & Ποιοτικού Ελέγχου Αγροτικών Προϊόντων του Τ.Ε.Ι. Δυτ. Μακεδονίας.
- Ηλεκτρονικό υλικό διδασκαλίας (τηλεκπαίδευση) στο μάθημα Διασφάλιση Ποιότητας Αγροτικών Προϊόντων του Τμήματος Εμπορίας και Ποιοτικού Ελέγχου Αγροτικών Προϊόντων της Σχολής Τεχνολογίας Γεωπονίας του Τ.Ε.Ι. Δυτικής Μακεδονίας.
- Ηλεκτρονικό υλικό εξέτασης (τηλεκπαίδευση) στο μάθημα Διασφάλιση Ποιότητας Αγροτικών Προϊόντων του Τμήματος Εμπορίας και Ποιοτικού Ελέγχου Αγροτικών Προϊόντων της Σχολής Τεχνολογίας Γεωπονίας του Τ.Ε.Ι. Δυτικής Μακεδονίας.
- Διδακτικές σημειώσεις στο θεωρητικό μάθημα «Εισαγωγή στην Επιστήμη & Τεχνολογία Τροφίμων» στο Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων του Τ.Ε.Ι. Λάρισας.
- Διδακτικές σημειώσεις στο εργαστηριακό τμήμα του μαθήματος «Τεχνολογία & Ποιοτικός Έλεγχος Λιπών & Ελαίων» στο Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων του Τ.Ε.Ι. Λάρισας.
- Διδακτικές σημειώσεις στο θεωρητικό μάθημα «Ασφάλεια Τροφίμων, Διασφάλιση Ποιότητας & Νομοθεσία» στο Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων του Τ.Ε.Ι. Λάρισας.

3. Κριτής (reviewer) σε διεθνή επιστημονικά περιοδικά

- European Food Research and Technology, Springer (Impact Factor 2010: 1,585).
- Bioresource Technology, Elsevier (Impact Factor 2010: 4,365).
- International Journal of Food Science and Technology, Blackwell Publishing (Impact Factor 2010: 1,223).
- Food Research International, Elsevier (Impact Factor 2010: 2,416).
- Journal of Chemical Technology and Biotechnology, Wiley (Impact Factor 2010: 1,818).
- Journal of American Oil Chemists' Society, Springer (Impact Factor 2010: 1,587).
- Food Chemistry, Elsevier (Impact Factor 2010: 3,458).
- Analytica Chimica Acta, Elsevier (Impact Factor 2010: 4,310).
- Plant Foods for Human Nutrition, Springer (Impact Factor 2010: 2,463).
- Innovative Food Science and Emerging Technologies, Elsevier (Impact Factor 2010: 2,825).
- Journal of Microencapsulation, Taylor and Francis Group (Impact Factor 2010: 1,515).
- Critical Reviews in Food Science and Nutrition, Taylor and Francis Group (Impact Factor 2010: 4,510).
- European Journal of Lipid Science and Technology, Wiley (Impact Factor 2010: 1,487).
- African Journal of Microbiology Research, Academic Journals (Impact Factor 2010: 0,528).
- Food Biophysics, Springer (Impact Factor 2010: 1,648).
- Chemical Engineering Journal, Elsevier (Impact Factor 2010: 3,074).
- CyTA - Journal of Food, Taylor and Francis Group (Impact Factor 2010: 0,345).
- Journal of Medicinal Plants Research, Academic Journals (Impact Factor 2010: 0,879).
- Journal of Separation Science, Wiley (Impact Factor 2010: 2,631).
- African Journal of Pharmacy and Pharmacological Research, International Research Journals (Impact Factor 2010: 0,500).
- International Research Journal of Agricultural Science and Soil Science (formerly, International Research Journal of Agricultural Science), International Research Journals (Impact Factor 2010: -).
- International Food Research Journal, Faculty of Food Science & Technology, UPM (Impact Factor 2010: -).
- Science Journal of Agricultural Research, Science Journals Publications (Impact Factor 2010: -).
- Journal of Agriculture and Biodiversity Research, Online Research Journals (Impact Factor 2010: -).

- African Journal of Agricultural Research, Academic Journals (Impact Factor 2010: 0,263).
- Journal of the Taiwan Institute of Chemical Engineers, Elsevier (Impact Factor 2010: 1,260).
- Powder Technology, Elsevier (Impact Factor 2010: 1,887).

5. Συντακτική επιτροπή σε περιοδικά

- E-Journal of Chemistry (<http://www.hindawi.com/journals/chem/>).
- E-Journal of Science and Technology (<http://e-jst.teiath.gr/editors.htm>).

6. Συμμετοχές-παρακολουθήσεις συνεδρίων-ημερίδων

- **5^ο Πανελλήνιο συνέδριο Επιστήμης και Τεχνολογίας τροφίμων.** (1995).
- **Σεμινάριο με θέμα Οργανοληπτικός Έλεγχος Τροφίμων που πραγματοποιήθηκε στο Εθνικό Μετσόβιο Πολυτεχνείο και οργανώθηκε από τον Πανελλήνιο Σύλλογο Χημικών Μηχανικών.** (2002).
- **Πρόγραμμα επιμόρφωσης με θέμα «Υγιεινή και Ασφάλεια Τροφίμων» (σύμφωνα με τις διατάξεις του άρθρου 34 του Ν. 1943/91).** (2002). Εθνικό Κέντρο Δημόσιας Διοίκησης. Τομέας Οικονομίας Χωροταξίας & Περιβαλλοντικού Σχεδιασμού.
- **Κύριος ομιλητής στο 13^ο Πανελλήνιο Συνέδριο Ζαχαροπλαστικής** με θέμα νομικές απαιτήσεις για την εφαρμογή συστήματος HACCP σε επιχειρήσεις ζαχαροπλαστικής. (2002).
- **Ημερίδα για την Ασφάλεια των Τροφίμων.** (2002). Τ.Ε.Ι. Αθήνας.
- **Μέλος του στρογγυλού τραπέζιού ως αντιπρόσωπος του Ενιαίου Φορέα Ελέγχου Τροφίμων στην ημερίδα με θέμα «Η ποιότητα του νερού ανθρώπινης κατανάλωσης».** (2002) Γενικό Χημείο του Κράτους. Διοργανώθηκε από την Ελληνική Ένωση Εργαστηρίων.
- **Κύριος ομιλητής στην ημερίδα για τις νομικές απαιτήσεις και τους οδηγούς υγιεινής.** (2002). Σύνδεσμος Παραγωγών Προϊόντων Σφολιάτας.
- **Ημερίδα με θέμα «Νέες Τάσεις στην ποιότητα της Ευρωπαϊκής Ανώτατης Εκπαίδευσης.** “Εφαρμογή του ECTS και του Παραρτήματος Διπλώματος στα Τ.Ε.Ι.» (2004). Ξενοδοχείο Τιτάνια-Αθήνα (15 Οκτωβρίου).
- **6^η Εμποροβιομηχανική Έκθεση Καρδίτσας** (2006). Β. Καραθάνος, Ι. Χουλιάρης, Σ. Λαλάς & Ο. Γκορτζή. Ομιλία με θέμα: «Το Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων και η Συμβολή του στην Ανάπτυξη της Θεσσαλικής Βιομηχανίας» (7 Οκτωβρίου).
- **Σύλλογος Βιοκαταναλωτών Θεσσαλίας.** (2011). Κύριος ομιλητής με θέμα «Χημικοί κίνδυνοι που προέρχονται από τα τρόφιμα». Οργάνωση: Σύλλογος Βιοκαταναλωτών Θεσσαλίας με την υποστήριξη του Δημοτικού Οργανισμού Πολιτισμού Αθλητισμού και Επιστημών Λάρισας (Λάρισα, 5 Νοεμβρίου).