



ΒΙΟΓΡΑΦΙΚΟ ΣΗΜΕΙΩΜΑ

Δρ. Ιωάννης Γιαβάσης

Διεύθυνση: 25^{ης} Μαρτίου 34, 43132, Καρδίτσα

E-mail: igiavasis@uth.gr

Προσωπική Ιστοσελίδα: <https://food.uth.gr/ιωάννης-γιαβάσης/>

ResearchGate: <https://www.researchgate.net/profile/Ioannis-Giavasis>

Scholar Google Profile:

<https://scholar.google.com/citations?user=26vsXOIAAAAJ&hl=en&oi=ao>

ORCID ID <https://orcid.org/0000-0001-9066-1627>

Τηλ.: 24410-24046, 6977-455433

Ημερομηνία Γέννησης : 24/01/1975

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 Βιοδιεργασιών (Bioprocess Monitoring & Control), Βιοδιαχωρισμοί (Downstream Processing), Φασματοσκοπία FT-IR, Ρεολογία, Χρωματογραφία.

7/1996-8/1996 **Έμμισθος Ερευνητής (Research Assistant)**, 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 Ενιαίου - Αδιάσπαστου Κύκλου Σπουδών (Intergrated Master)**, Τομέας Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης (5ετές πτυχίο).

- 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 Πειραματικής Πτυχιακής Διατριβής : Μελέτη της τεχνολογίας παραγωγής και της χημικής και μικροβιολογικής ταυτότητας του παραδοσιακού τυριού «Πασκιδάν». Επιβλέποντες: Νικόλαος Τζανετάκης, Ευανθία Λιτοπούλου-Τζανετάκης [Διάρκεια Διατριβής 1.5 έτος, παρουσίαση της εργασίας σε διεθνές συνέδριο του IDF (International Dairy Foundation) στη Γαλλία].
- Βαθμός Διατριβής : 10 .

Εκπαιδευτική – Επαγγελματική Εμπειρία

- 3/2019 – σήμερα **Αναπληρωτής Καθηγητής** Πανεπιστημίου Θεσσαλίας, Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής, με γνωστικό αντικείμενο «Μικροβιολογία Τροφίμων και Μικροβιακές Ζυμώσεις για Παραγωγή Βιοπολυμερών». Υπεύθυνος του Εργαστηρίου Μικροβιολογίας και Βιοτεχνολογίας Τροφίμων. Υπεύθυνος Διδασκαλίας των μαθημάτων: Γενική Μικροβιολογία, Μικροβιολογία Τροφίμων, Βιοτεχνολογία Τροφίμων, Τεχνολογία και Ποιότητα Ζυμούμενων Τροφίμων, Νέες Τάσεις στην Επιστήμη Τροφίμων και Διατροφής, Τροφιμογενή Νοσήματα.
- 8/2014 – 3/2019 **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 I & II», «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 I & II», «Βιοτεχνολογία Τροφίμων-Βιομηχανική Μικροβιολογία» του Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων.

Συνολικές φόρτος διδασκαλίας : 16-18 ώρες / εβδομάδα στη βαθμίδα του Καθ. Εφαρμογών, 14-15 ώρες/εβδομάδα στη βαθμίδα του Επίκουρου Καθηγητή του ΤΕΙ Θεσσαλίας και 8 ώρες/εβδομάδα στη βαθμίδα του Αναπληρωτή Καθηγητή του Πανεπιστημίου Θεσσαλίας.

Διδασκαλία σε Μεταπτυχιακά Προγράμματα Σπουδών

- 2022-2026 **Υπεύθυνος και διδάσκων του μαθήματος «Σύσταση, Ποιοτικά Χαρακτηριστικά και Διατροφική Αξία Τροφίμων Ζωικής Προέλευσης»** του διατμηματικού μεταπτυχιακού προγράμματος «Τεχνολογία, Ποιότητα και Ασφάλεια Τροφίμων Ζωικής Προέλευσης» του Τμήματος Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής και Ιχθυολογίας και Υδάτινου Περιβάλλοντος της Σχολής Γεωπονικών Επιστημών του Παν. Θεσσαλίας (4 έτη διδασκαλίας). Επίβλεψη 9 μεταπτυχιακών διπλωματικών διατριβών.
- 2015-2025 **Διδασκαλία των μαθημάτων «Τεχνολογία Τροφίμων» / «Βιοτεχνολογία Τροφίμων και Μικροβιακές Ζυμώσεις» (2016-2025) και «Διατροφή» / «Βιολειτουργικά Τρόφιμα» (2015) στο Μεταπτυχιακό Πρόγραμμα «Βιοτεχνολογία –Ποιότητα Διατροφής και Περιβάλλοντος», Τμήμα Βιοχημείας και Βιοτεχνολογίας του Παν. Θεσσαλίας (σύνολο 8 εξάμηνα διδασκαλίας). Επίβλεψη 2 μεταπτυχιακών διατριβών.**
- 2008-2009 & 2009-2010 **Επισκέπτης-Καθηγητής (Visiting Lecturer) στο MAIX (Μεσογειακό Αγρονομικό Ινστιτούτο Χανίων) στα πλαίσια του διεθνούς (αγγλόφωνου) μεταπτυχιακού προγράμματος “Food Quality and Chemistry of Natural Products” για τη διδασκαλία**

του εξαμηνιαίου Μεταπτυχιακού Μαθήματος “Food Microbiology”. Επανάκληση στην ίδια θέση για 2^η χρονιά έπειτα από πολύ θετική (ανώνυμη) αξιολόγηση από τους μεταπτυχιακούς φοιτητές (σύνολο 2 εξάμηνα διδασκαλίας). Επίβλεψη 1 μεταπτυχιακής διατριβής.

- 11/2014 **Εισηγητής Εκπαιδευτικών Σεμιναρίων στα πλαίσια του προγράμματος «Τριπτόλεμος»** (ΤΕΙ Θεσσαλίας) με θέμα «Βιώσιμη επιχειρηματικότητα μονάδων παραγωγής και μεταποίησης γάλακτος με έμφαση στην Ασφάλεια, Ποιότητα και Καινοτομία των προϊόντων». Διάλεξη με θέμα «Μικροβιολογία Γάλακτος».
- 2013-2015 **Εισηγητής Εκπαιδευτικών Σεμιναρίων στα Κέντρα Δια Βίου Μάθησης (ΚΔΒΜ)** Μουζακίου, Σοφάδων, Παλαμά, για διδασκαλία του 25ωρου σεμιναρίου «Ασφάλεια και Ποιότητα Τροφίμων» (3 σεμινάρια συνολικά, ένα για κάθε ΚΔΒΜ).
- 4/2010 **Εισηγητής Εκπαιδευτικών Σεμιναρίων Πτυχιούχων Επιστημόνων** με θέμα (α) Βιοτεχνολογικές Εφαρμογές στη Βιομηχανία Τροφίμων και Βιολειτουργικά Τρόφιμα και (β) Εκτίμηση και Βελτίωση της Διάρκειας Ζωής Τροφίμων. Διοργάνωση: Κυπριακή Εταιρία Πιστοποίησης (CYCERT).
- 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 7^{ου} ΤΥΠ-ΛΕΜ, Προβατόνας Έβρου.
γ) Εξάμηνη 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 Assistant/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 Assistant)**, Τυροκομείο Ερευνητικού Ινστιτούτου

Alpenlandische Milchwirtschaft, Rotholz, Αυστρία. Εργασία στην παραγωγή διαφόρων ευρωπαϊκών τυριών, και επιτόπια παραγωγή τελεμέ (με προσωπικό σχεδιασμό και επίβλεψη).

Ερευνητική Εμπειρία ως Μεταδιδακτορικός Ερευνητής/Βοηθός Ερευνητής

- 1/2005-12/2005 **Συνεργαζόμενος Ερευνητής** στο πρόγραμμα «ΑΡΧΙΜΗΔΗΣ II» 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.
- 4/2001-6/2002 **Μεταδιδακτορικός Ερευνητής (Industrial 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)** σε Ερευνητικό πρόγραμμα του Παν/μιου Strathclyde σε συνεργασία με την εταιρία Thermo-Nicolet Co., UK. “The use of FT-NIR spectroscopy for process control during gellan production by *Sphingomonas paucimobilis*”.
- 1/2001-6/2002 **Βοηθός Ερευνητής (Research Assistant)** σε Ερευνητικό πρόγραμμα του Παν/μιου Strathclyde σε συνεργασία με την εταιρία Thermo-Nicolet Co., UK. “The use of NMR spectroscopy for process control during gellan production by *S. paucimobilis*”.

Επίβλεψη ή Συμμετοχή σε Ερευνητικά Προγράμματα ως Επιστημονικός Υπεύθυνος/Υπεύθυνος Ερευνητικής Ομάδας

A) Ανταγωνιστικά Ερευνητικά Προγράμματα (εθνικά ή/και με ευρωπαϊκή χρηματοδότηση):

- 2021-2025 **BIOWINERIES** – “Παραγωγή φυσικού οίνου χωρίς θειώδη, με φυσικά αντιοξειδωτικά, ταυτοποίηση αυτόχθονων ζυμών οινοποίησης και παραγωγή βαλσάμικου ξυδιού ανώτερης ποιότητας από το ΠΓΕ λιαστό κρασί Σιάτιστας”. (2021-2022 Α’ φάση, 2023-2026 Β’ φάση). Συγχρηματοδοτούμενο εθνικό πρόγραμμα του ΥΠΑΑΤ (Μέτρο 16). Προϋπολογισμός: 295.000 €. Επιστημονικός Υπεύθυνος Ιωάννης Γιαβάσης.

- 2020-2025 **INNOVAPOULTRY**-“ Βελτίωση της διατροφής, της υγείας και παραγωγικότητας των ζώων και της ποιότητας του κρέατος μέσω της χρήσης φυσικών αντιοξειδωτικών-αντιμικροβιακών πολυφαινόλων στη διατροφή των ζώων” (2021-2022 Α’ φάση, 2022-2025 Β’ φάση). Συγχρηματοδοτούμενο εθνικό πρόγραμμα του ΥΠΑΑΤ (Μέτρο 16). Προϋπολογισμός: 200.000 €. Επιστημονικός Υπεύθυνος Ιωάννης Γιαβάσης.
- 5/2021-12/2022 **“FUNGIWOOD**- Αξιοποίηση των υπολειμμάτων καλλιέργειών και υπολειμμάτων επεξεργασίας ξύλου από υπόστρωμα μανιταριών, για την δημιουργία ενός συνεκτικού δομικού υλικού για την αντικατάσταση πλαστικών προϊόντων μιας χρήσης” (2021-2022). Συγχρηματοδοτούμενο εθνικό πρόγραμμα του Πράσινου Ταμείου. Προϋπολογισμός: 50.000 €. Επιστημονικός Υπεύθυνος Ιωάννης Γιαβάσης.
- 1/2019-1/2022 **Συμμετοχή ως Μέλος της Επιστημονικής Ομάδας του έργου NanoBioPack - «Βιώσιμες συσκευασίες τροφίμων βασιζόμενες σε αιθέρια έλαια σε πολυμερικές μήτρες»,** στα πλαίσια του προγράμματος «ΥΔΑΤΟΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΕΣ», «ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΑ ΥΛΙΚΑ», «ΑΝΟΙΧΤΗ ΚΑΙΝΟΤΟΜΙΑ ΣΤΟΝ ΠΟΛΙΤΙΣΜΟ» (ΕΣΠΑ 2014-2020), με Επιστημονικός Υπεύθυνο τον Καθ. Στέφανο Ζαούτσο, σε συνεργασία με το ΙΤΕ Κρήτης, ΤΕΙ Κρήτης, Αμερικάνικη Γεωργική Σχολή, εταιρίες Νανότυπος και Τσιανάβας ΑΒΕΕ. Προϋπολογισμός: 598.716 ευρώ (για το ΤΕΙ Θεσσαλίας 118.350 ευρώ). Συντονιστής Έργου : Νανότυπος & ΣΙΑ Ο.Ε.
- 1/2019-2021 **Συμμετοχή ως Μέλος της Επιστημονικής Ομάδας** (υπεύθυνος πακέτων εργασίας στο εργαστήριο Μικροβιολογίας και Βιοτεχνολογίας) του εγκεκριμένου έργου ΕΥΔΕ-ΕΤΑΚ ΕΡΕΥΝΩ ΔΗΜΙΟΥΡΓΩ ΚΑΙΝΟΤΟΜΩ (έγκριση 12/2017) με θέμα **«ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΦΥΣΙΚΩΝ ΟΙΚΟΛΟΓΙΚΩΝ ΑΝΤΙΜΙΚΡΟΒΙΑΚΩΝ ΟΥΣΙΩΝ ΓΙΑ ΧΡΗΣΗ ΣΕ ΤΡΟΦΙΜΑ-ΚΑΛΛΥΝΤΙΚΑ ΚΑΙ ΣΕ ΕΦΑΡΜΟΓΕΣ ΦΥΤΟΠΡΟΣΤΑΣΙΑΣ ΜΕ ΣΥΝΕΡΓΙΣΜΟ ΠΟΛΥΦΑΙΝΟΛΩΝ ΕΛΙΑΣ ΜΕ ΕΚΧΥΛΙΣΜΑΤΑ ΥΠΟΛΕΙΜΜΑΤΩΝ ΧΥΜΟΠΟΙΗΣΗΣ ΡΟΔΙΟΥ ΚΑΙ ΠΟΡΤΟΚΑΛΙΩΝ (POLY_ECO_NATURAL)»** με επιστημονικό υπεύθυνο τον Δρ. Κωνσταντίνο Πετρωτό. *Προϋπολογισμός : 200.000 ευρώ.*
- 1/2019-1/2021 **Συμμετοχή ως Μέλος της Επιστημονικής Ομάδας** στο ερευνητικό έργο **"INNOTRITION-Innovative Use of Olive, winery and cheese waste by products in animal nutrition for the production of functional foods from animals", Interreg V Programme, Greece-Italy 2014-2020.** Μέλος Επιστημονικής Ομάδας του ΤΕΙ Θεσσαλίας που συμμετέχει ως εταίρος. Επιστημονικός Υπεύθυνος Ιωάννης Σκουφός, ΤΕΙ Ηπείρου-Πανεπιστήμιο Ηπείρου. Διάρκεια 1-2-2-19 έως 31-1-2021. Προϋπολογισμός 600.000 ευρώ.
- 11/2018-4/2021 **Συμμετοχή ως μέλος (11/2018-4/2020) και εν συνεχεία ως Επιστημονικός Υπεύθυνος (2/2020-4/2020) της επιστημονικής ομάδας στο Ευρωπαϊκό έργο “BRACKET - Boosting a novel and innovative training approach of key enabling technologies” με αντικείμενο τη διάχυση τεχνολογίας και εκπαίδευσης στα αντικείμενα της Βιοτεχνολογίας και των Βιοϋλικών, στα πλαίσια του Erasmus + με συμμετοχή από Κροατία, Ελλάδα (ΤΕΙ Θεσσαλίας), Ισπανία, Σλοβενία, Λετονία, Πολωνία. Επιστημονική Υπεύθυνος του Ευρωπαϊκού Consortium: Almudena Muñoz (Ισπανία). Συνολικός προϋπολογισμός 271.075€. Προϋπολογισμός για το ΤΕΙ Θεσσαλίας: 47.930 €. Διάρκεια 11/2018 - 4/2021.**
- 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 με υπεύθυνο (ανάδοχο) τον Δρ. Ιωάννη Καφαντάρη (Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας) υπό την επίβλεψη του Δρ. Δημήτρη Κουρέτα. 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 Μέλος της 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 καλλιιεργειών. Επιστημονικός Υπεύθυνος Δρ. Κωνσταντίνος Πετρωτός, ΤΕΙ Λάρισας. *Προϋπολογισμός 100.000 Ευρώ.*
- 10/2011-12/2015 **Συμμετοχή ως Μέλος Ερευνητικής Ομάδας** στο εγκεκριμένο Πρόγραμμα «**Αρχιμήδης**» της Γ.Γ.Ε.Τ. (Γενική Γραμματεία Έρευνας & Τεχνολογίας) με τίτλο «**“MONITORING THE QUALITY OF FARMED FISH IN 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 Ευρώ.*
- 2011-2014 **Συμμετοχή ως μέλος της κύριας ομάδας ειδικών επιχειρηματικότητας** στο εγκεκριμένο Πρόγραμμα «**ΜΟΝΑΔΑ ΚΑΙΝΟΤΟΜΙΑΣ ΚΑΙ ΕΠΙΧΕΙΡΗΜΑΤΙΚΟΤΗΤΑΣ ΤΕΙ**» της πρότασης με τίτλο «**ΜΟΝΑΔΑ ΚΑΙΝΟΤΟΜΙΑΣ ΚΑΙ 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.
- 1/2010-2012 **Επιβλέπων ή Συμμετέγων στα παρακάτω δέκα (10) ερευνητικά προγράμματα «Κουπόνια Καινοτομίας» της Γ.Γ.Ε.Τ. για βιομηχανική έρευνα και μεταφορά τεχνολογίας:**
- «**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. Επιστημονικός Υπεύθυνος Δρ. Ιωάννης Γιαβάσης*
 - «**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 ελαιολιτριβείων**». Συνεργασία με την εταιρία «Δ. Τσακίριδης & ΣΙΑ Ο.Ε.» (ελαιολιτριβείο), 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 «Εξαρχος Α.Ε.» (τυροκομείο), Λάρισα. Αρ. Κουπονιού 18189370-01-000098. 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 αιγοπρόβριο 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 του Πανεπιστημίου Θεσσαλίας ή του ΤΕΙ Θεσσαλίας ή του Κέντρου Τεχνολογίας και Έρευνας (ΚΤΕ) Θεσσαλίας:

- 7/2025 – 12/2026 «Ποιοτικός Έλεγχος Έτοιμων Συσκευασμένων Σαλατών». Σε συνεργασία με την εταιρία «ΧΑΤΖΗΣ» - Αγροεφόδια, Παραγωγή Έτοιμων Σαλατών, Καρδίτσα. Επιστημονικός Υπεύθυνος: Ιωάννης Γιαβάσης. Προϋπολογισμός : 2000 ευρώ + ΦΠΑ.
- 12/2025 – 2/2026 «Ποιοτικός Έλεγχος Δειγμάτων τοματοχυμού και Προϊόντων Τομάτας και Εκπαίδευση Προσωπικού στον Εργαστηριακό Ποιοτικό Έλεγχο Προϊόντων Τομάτας». Σε συνεργασία με την εταιρία DAMAVAND, Φίλια Καρδίτσας. Επιστημονικός Υπεύθυνος : Ιωάννης Γιαβάσης. Προϋπολογισμός: 2420 ευρώ + ΦΠΑ.
- 7/2025 – 3/2026 «Συγγραφή ψηφιακού εκπαιδευτικού υλικού για την επαγγελματική εκπαίδευση και κατάρτιση-MainSys». Επιστημονικός Υπεύθυνος Ιωάννης Γιαβάσης. Προϋπολογισμός: 29400 + ΦΠΑ.
- 10/2023–12/2025 «Μελέτη της βιολειτουργικής δράσης εδώδιμου εκχυλίσματος καρπού ελιάς σε δείκτες υγείας και στο εντερικό μικροβίωμα υγείων σκύλων του Ελληνικού Στρατού». Επιστημονικός Υπεύθυνος Ιωάννης Γιαβάσης. Προϋπολογισμός: 43000 ευρώ + ΦΠΑ.
- 10/2023-8/2024 «Βελτιστοποίηση της παραγωγής αλοιφής αυγοτάραχου και εκτίμηση της διάρκειας ζωής της μετά από προσθήκη αντιμικροβιακών ουσιών, αντιοξειδωτικών και σταθεροποιητών». Σε συνεργασία με την εταιρία ΤΡΙΚΑΛΙΝΟΣ, επεξεργασία αλιευμάτων και αυγοτάραχου, Αθήνα. Επιστημονικός Υπεύθυνος: Ιωάννης Γιαβάσης. Προϋπολογισμός: 5000 ευρώ + ΦΠΑ.
- 2/2023-1/2024 «Ποιοτικός έλεγχος προϊόντων και έλεγχος υγιεινής εργαστηρίου παραγωγής ζυμαρικών». Μπούσδρα Αικατερίνη, Εργαστήριο Ζυμαρικών, Καρδίτσα. Επιστημονικός Υπεύθυνος: Ιωάννης Γιαβάσης. Προϋπολογισμός : 700 ευρώ + ΦΠΑ.
- 1/2023 – 1/2025 «Τεχνική μελέτη για τις τεχνικές και τεχνολογίες ανάπτυξης προϊόντων τροφίμων καλλιεργημένου κρέατος σε εργαστηριακή κλίμακα». Σε συνεργασία με την Food Novelties IKE, Αθήνα και μέλη ΔΕΠ-Ερευνητές από το ΠΑΔΑ, ΕΚΠΑ, Πανεπιστήμιο Ιωαννίνων.

Επιστημονικός Υπεύθυνος: Ιωάννης Γιαβάσης. Προϋπολογισμός: 16192,02 ευρώ + ΦΠΑ.

- 2021-2022 **«Ποιοτικός και μικροβιολογικός έλεγχος γαλακτοκομικών προϊόντων, ροφημάτων, χυμών φρούτων και επιδορπίων και βελτίωση της υγιεινής και διάρκειας ζωής αυτών».** Σε συνεργασία με την εταιρία ΓΑΙΤΑΝΙΔΗΣ, Ν. Ικόνιο Καρδίτσας.
Επιστημονικός Υπεύθυνος: Ιωάννης Γιαβάσης.
- 3/2023-12/2023 **«Έρευνα και ανάπτυξη προϊόντων κοτόπουλου πανέ με προστιθέμενη υψηλή διατροφική αξία, θρεπτική αξιολόγηση αυτών και επιστημονική υποστήριξη για την προώθηση τους».** Επιστημονική Υπεύθυνη: Κωστή Ρένα. Συμμετοχή ως μέλος της Ερευνητικής ομάδας και Αναπληρωτής Επιστημονικός Υπεύθυνος.
- 5/2021-5/2022 **"Μικροβιολογικός, χημικός και οργανοληπτικός έλεγχος ποιότητας τροφίμων".** Παροχή υπηρεσιών ανάλυσης τροφίμων σε συνεργασία με την εταιρία Hellenic Asinus Farm και άλλες εταιρίες τροφίμων. Επιστημονικός Υπεύθυνος Δρ. Κωνσταντίνος Πετρωτός. Συμμετοχή ως μέλος της Ερευνητικής ομάδας.
- 5/2021-12/2021 **"iKNOW-WHO AB" International Ice Cream Challenge.** Πρόγραμμα συνεργασίας με την Εταιρία Unilever (μέσω της iKnow-who AB). Επιστημονικός Υπεύθυνος Αναστασόπουλος Ηλίας. Συμμετοχή ως μέλος της Ερευνητικής ομάδας και Αναπληρωτής Επιστημονικός Υπεύθυνος. Προϋπολογισμός 20.000 ευρώ.
- 9/2020-9/2021 **«Ανάπτυξη και βελτιστοποίηση βιοδιεργασιών υγρής ζύμωσης για την παραγωγή καλλιέργειών προβιοτικών βακτηρίων και ζυμών».** Πρόγραμμα συνεργασίας με την εταιρία Foodoxys. Επιστημονικός Υπεύθυνος Δρ. Ιωάννης Γιαβάσης. Προϋπολογισμός 20.088 ευρώ.
- 4/2020 -10/2021 **«Ποιοτική ανάλυση δειγμάτων κρέατος από βοοειδή της Ελληνικής Βραχυκερατικής φυλής».** Πρόγραμμα συνεργασίας με την εταιρία ΕΕΒΦΒ. Επιστημονικός Υπεύθυνος Δρ. Ιωάννης Γιαβάσης. Προϋπολογισμός 26.784 ευρώ.
- 7/2019-10/2019 **«Μελέτη αντιμικροβιακής δράσης καινοτόμων απολυμαντικών ως υποκατάστατων χλωρίου».** Πρόγραμμα συνεργασίας με την εταιρία «Σ. ΑΙΒΑΖΙΔΗΣ ΑΕΒΕ». Επιστημονικός Υπεύθυνος Δρ. Ιωάννης Γιαβάσης. Προϋπολογισμός 1.612 ευρώ ευρώ.
- 5/2019-5/2020 **«Ανάπτυξη, Βελτίωση και Ποιοτικός Έλεγχος Προϊόντων Φυτικών Πολυφαινολών με Αντιμικροβιακή και Αντιοξειδωτική Δράση».** Πρόγραμμα συνεργασίας με την εταιρία POLYHEALTH A.E. Επιστημονικός Υπεύθυνος Δρ. Ιωάννης Γιαβάσης. Προϋπολογισμός 3500 ευρώ.
- 5/2019-5/2020 **«Ποιοτικός Έλεγχος Προϊόντων της Αλλαντοβιομηχανίας Τσιανάβας».** Πρόγραμμα συνεργασίας με την εταιρία ΤΣΙΑΝΑΒΑΣ ΑΒΕΕ. Επιστημονικός Υπεύθυνος Δρ. Ιωάννης Γιαβάσης. Προϋπολογισμός 1860 ευρώ.
- 4/2019-4/2020 **«Παροχή Συμβουλευτικών Υπηρεσιών και Ανάπτυξη Νέων Προϊόντων Επεξεργασμένων και Ζυμούμενων Λαχανικών».** Πρόγραμμα συνεργασίας με την εταιρία ΙΟΡΔΑΝΗΣ ΤΣΑΓΚΑΡΟΠΟΥΛΟΣ Α.Ε. Επιστημονικός Υπεύθυνος Δρ. Ιωάννης Γιαβάσης. Προϋπολογισμός 2480 ευρώ.
- 3/2019-12/2020 **«Έλεγχος και Βελτίωση Ποιότητας και Υγιεινής γαλακτοκομικών και άλλων προϊόντων για την εταιρία ΓΑΪΤΑΝΙΔΗΣ».** Πρόγραμμα συνεργασίας με την εταιρία «ΓΑΪΤΑΝΙΔΗΣ». Επιστημονικός Υπεύθυνος Δρ. Ιωάννης Γιαβάσης. Προϋπολογισμός 1240 ευρώ.
- 11/2018-12/2019 **«Παραγωγή τζελλάνης από αποπρωτεϊνωμένο τυρόγαλο (απόγαλο) και μελέτη της πηκτικής δύναμης και διάρκειας συντήρησης»** Πρόγραμμα συνεργασία με την εταιρία «LATOCHEMA». Επιστημονικός Υπεύθυνος Δρ. Ιωάννης Γιαβάσης. Προϋπολογισμός 2000 ευρώ.

- 3/2018-3/2019 «**Μελέτη της μικροχλωρίδας και της διάρκειας ζωής νωπών προϊόντων ζύμης υπό ψύξη, με χρήση φυσικών ή συνθετικών αντιμικροβιακών και αντιοξειδωτικών ουσιών**». Πρόγραμμα Συνεργασίας με την εταιρία «ΑΘΑΝΑΣΙΟΣ Δ. ΚΟΥΚΟΥΤΑΡΗΣ Α.Ε.Β.Ε.» (παραγωγή προϊόντων ζύμης). Επιστημονικός Υπεύθυνος Δρ. Ιωάννης Γιαβάσης. Προϋπολογισμός 7192 ευρώ.
- 3/2018-3/2019 «**Ανάπτυξη νέων προϊόντων φυτικών τυριών χωρίς συντηρητικά και λοιπών αναπληρωμάτων γαλακτοκομικών τύπου vegan**». Πρόγραμμα Συνεργασίας με την εταιρία ΚΡΕΜΕΛ (παραγωγή φυτικών αναπληρωμάτων τυριών και γαλακτοκομικών). Επιστημονικός Υπεύθυνος Δρ. Ιωάννης Γιαβάσης. Προϋπολογισμός 1240 ευρώ.
- 2/2018-2/2019 «**Παραγωγή μανιταριών μαύρης και λευκής τρούφας σε υγρό συνθετικό υπόστρωμα και βελτιστοποίηση των συνθηκών ζύμωσης**». Πρόγραμμα Συνεργασίας με την εταιρία Latochema (παραγωγή και εμπορία προσθέτων τροφίμων και ζωοτροφών, Κύπρος-Γαλλία). Επιστημονικός Υπεύθυνος Δρ. Ιωάννης Γιαβάσης. Προϋπολογισμός 7000 ευρώ.
- 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 «LATOHEMA» (παραγωγή και εμπορία προσθέτων τροφίμων και ζωοτροφών, Κύπρος-Γαλλία). Επιστημονικός Υπεύθυνος Δρ. Ιωάννης Γιαβάσης. Προϋπολογισμός 1000 ευρώ.
- 20/7/17-20/10/17 **Διερεύνηση 2 νέων προϊόντων (Medoliva Powder & Norgrape) στα ποσοτικά και ποιοτικά χαρακτηριστικά κοτόπουλων κρεοπαραγωγής.** Επιστημονικός Υπεύθυνος Δρ. Κωνσταντίνος Πετρωτός. Προϋπολογισμός 3700 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 «ΤΣΙΑΝΑΒΑΣ 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.
- 18/11-18/11/2016 «**Παροχή Επιστημονικών Συμβουλευτικών Υπηρεσιών για Ανάπτυξη Νέων Συσκευασιών Επεξεργασίας Τροφίμων**» με αντικείμενο Μικροβιολογικές αναλύσεις για κατασκευή νέων υλικών επεξεργασίας τροφίμων. Πρόγραμμα Συνεργασίας με την εταιρία «TEN ΜΠΙΡΚ». Επιστημονικός Υπεύθυνος Δρ. Κωνσταντίνος Πετρωτός. Επιστημονικός Συνεργάτης Δρ. Ιωάννης Γιαβάσης. Προϋπολογισμός 6.200 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 πολυφαινόλων και ανάπτυξη νέων βιολειτουργικών προϊόντων με βάση πολυφαινόλες φυτικής προέλευσης**». Πρόγραμμα Συνεργασίας με την εταιρία «Polyhealth» (παραγωγή πολυφαινόλων 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 «Tegos 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 **«Πιστοποίηση & 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 **«Efficacy 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 *B. 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 Σφάγιων, 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 παραγόμενων 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.
- 11/2009-2012 **«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.

Οργάνωση - Επίβλεψη Εκπαιδευτικών Προγραμμάτων του ΚΕΔΙΒΙΜ Παν. Θεσσαλίας

Κωδικός Έργου Τίτλος Έργου ΕΛΚΕ Π.Θ.

- 4165.0147 Εκπαίδευση σε Συστήματα Διαχείρισης Ποιότητας και Ασφάλειας Τροφίμων Σύμφωνα με τα Πρότυπα ISO 9001:2015 & ISO 22000:2018 - Νομοθεσία και Επισήμανση Τροφίμων (2020-2021). Επιστημονικός Υπεύθυνος Ιωάννης Γιαβάσης
- 4165.0148 Ποιοτικός Έλεγχος Τροφίμων - Μέθοδοι Ελέγχου και Εκτίμησης Ποιότητας, Διάρκειας Ζωής και Ασφάλειας Τροφίμων (2020-2021). Επιστημονικός Υπεύθυνος Ιωάννης Γιαβάσης
- 4165.0149 Εκπαίδευση σε Συστήματα Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων GFSI Σύμφωνα με το Πρότυπο FSSC 22000 V5 (2020-2021). Επιστημονικός Υπεύθυνος Ιωάννης Γιαβάσης
- 4165.0150 Μικροβιολογία Τροφίμων και Εργαστηριακή Μικροβιολογική Ανάλυση (2020-2021). Επιστημονικός Υπεύθυνος Ιωάννης Γιαβάσης

Σημαντικά Ακαδημαϊκά Επιτεύγματα-Επιστημονική Αναγνώριση

2024-σήμερα **Συμμετοχή στον Διεθνή Οργανισμό Οίνου και Αμπέλου (OIV) ως Επιστημονικός Εκπρόσωπος της Ελλάδας (Scientific Expert – Delegate of Greece) σε 5 διαφορετικές επιτροπές – ομάδες εργασίας για θέματα που αφορούν στον Ευρωπαϊκό σχεδιασμό της νομοθεσίας και έρευνας σε ειδικούς τομείς της Αμπελουργίας - Οινολογίας.**

- Commissions II Oenology,
- Commission IV Safety,
- Expert group Microbiology (MICRO),
- Expert group Consumption, Nutrition and Health (CONUSA) and
- Expert group Food Safety (SECUAL).

2024-2025 **Νικητής ως μέλος ομάδας και ως επιβλέπων σε τρία Hackathon Εφαρμοσμένης Κοινωνικής – Περιβαλλοντικής Καινοτομίας υπό τη διοργάνωση της Αναπτυξιακής Καρδίτσας.**

- Ως μέλος της Ομάδας για την Τοπική Παραγωγή Εντόμων από Αγροτικά Υποπροϊόντα (Καρδίτσα, 2024), σε συνεργασία με φοιτητές του Τμήματος Φυτικής Παραγωγής του Παν. Θεσσαλίας. <https://food.uth.gr/?s=hackathon> ,
<https://food.uth.gr/1%ce%bf%cf%82->

<https://schoolgardens.gr/category/%CE%BD%CE%B5%CE%B1/%CE%BA%CE%B1%CE%B9%CE%BD%CE%BF%CF%84%CF%8C%CE%BC%CF%89%CE%BD-%CE%B9%CE%B4%CE%B5%CF%8E%CE%BD-hackathon/>

- Ως μέλος της Ομάδας των «Σχολικών Κήπων» - Carava Project, για τη δημιουργία σχολικών κήπων στο Ν. Καρδίττας και την παραγωγή εκπαιδευτικού υλικού (Καρδίτσα, 2024 και 2025). 1^η Θέση στο τοπικό και 2^η θέση στο διατοπικό (εθνικό) Hackathon. Περισσότερα στο <https://schoolgardens.gr/category/%CE%BD%CE%B5%CE%B1/%CE%BA%CE%B1%CE%B9%CE%BD%CE%BF%CF%84%CF%8C%CE%BC%CF%89%CE%BD-%CE%B9%CE%B4%CE%B5%CF%8E%CE%BD-hackathon/> και <https://food.uth.gr/?s=%CE%BA%CE%B7%CF%80%CE%BF%CE%B9>
- Ως επιβλέπων της ομάδας για την Αξιοποίηση Υπολειμμάτων Καφέ για την παραγωγή λαδιού και υποκατάστατων ξυλίας (Καρδίτσα, 2025), σε συνεργασία με φοιτητές του Τμήματος Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής. <https://food.uth.gr/?s=hackathon> ,

2022 – σήμερα **Συμπερίληψη για 4 συνεχόμενα έτη στη λίστα του κορυφαίου και επιδραστικότερου 2% των Επιστημόνων παγκοσμίως στον τομέα της επιστήμης τροφίμων και αγροδιατροφής**, σύμφωνα με την απήχηση και βαρύτητα του δημοσιευμένου έργου, με βάση τον εκδοτικό οίκο Elsevier (Elsevier Data Repository), όπως φαίνεται στους παρακάτω συνδέσμους.

1) <https://elsevier.digitalcommonsdata.com/datasets/btchxktzyw/8>

2) [file:///F:/22235%20DATA/UTH/%CE%94%CE%99%CE%91%CE%9A%CE%A1%CE%99%CE%A3%CE%95%CE%99%CE%A3%20%CE%94%CE%95%CE%A0%20\(2%25\)/top2%25%202022/%CE%95%CF%80%CF%84%CE%AC%20%CE%9A%CE%B1%CE%B8%CE%B7%CE%B3%CE%B7%CF%84%CE%AD%CF%82%20%CE%B1%CF%80%CF%8C%20%CF%84%CE%B1%20%CE%91%CE%95%CE%99%20%CF%84%CE%B7%CF%82%20%CE%9A%CE%B1%CF%81%CE%B4%CE%AF%CF%84%CF%83%CE%B1%CF%82%20%CF%83%CF%84%CE%B7%CE%BD%20%CE%BA%CE%BF%CF%81%CF%85%CF%86%CE%AE%20%CF%84%CE%B7%CF%82%20%CF%80%CE%B1%CE%B3%CE%BA%CF%8C%CF%83%CE%BC%CE%B9%CE%B1%CF%82%20%CE%BA%CE%B1%CF%84%CE%AC%CF%84%CE%B1%CE%BE%CE%B7%CF%82%20%20%CE%9D%CE%95%CE%9F%CE%A3%20%CE%91%CE%93%CE%A9%CE%9D.htm](file:///F:/22235%20DATA/UTH/%CE%94%CE%99%CE%91%CE%9A%CE%A1%CE%99%CE%A3%CE%95%CE%99%CE%A3%20%CE%94%CE%95%CE%A0%20(2%25)/top2%25%202022/%CE%95%CF%80%CF%84%CE%AC%20%CE%9A%CE%B1%CE%B8%CE%B7%CE%B3%CE%B7%CF%84%CE%AD%CF%82%20%CE%B1%CF%80%CF%8C%20%CF%84%CE%B1%20%CE%91%CE%95%CE%99%20%CF%84%CE%B7%CF%82%20%CE%9A%CE%B1%CF%81%CE%B4%CE%AF%CF%84%CF%83%CE%B1%CF%82%20%CF%83%CF%84%CE%B7%CE%BD%20%CE%BA%CE%BF%CF%81%CF%85%CF%86%CE%AE%20%CF%84%CE%B7%CF%82%20%CF%80%CE%B1%CE%B3%CE%BA%CF%8C%CF%83%CE%BC%CE%B9%CE%B1%CF%82%20%CE%BA%CE%B1%CF%84%CE%AC%CF%84%CE%B1%CE%BE%CE%B7%CF%82%20%20%CE%9D%CE%95%CE%9F%CE%A3%20%CE%91%CE%93%CE%A9%CE%9D.htm)

3) [file:///F:/22235%20DATA/UTH/%CE%94%CE%99%CE%91%CE%9A%CE%A1%CE%99%CE%A3%CE%95%CE%99%CE%A3%20%CE%94%CE%95%CE%A0%20\(2%25\)/top%202%25%202023/%CE%9A%CE%B1%CE%B8%CE%B7%CE%B3%CE%B7%CF%84%CE%AD%CF%82%20%CF%84%CE%BF%CF%85%20%CE%A0%CE%B1%CE%BD%CE%B5%CF%80%CE%B9%CF%83%CF%84%CE%B7%CE%BC%CE%AF%CE%BF%CF%85%20%CE%98%CE%B5%CF%83%CF%83%CE%B1%CE%BB%CE%AF%CE%B1%CF%82%20%CE%AD%CE%BB%CE%B1%CE%B2%CE%B1%CE%BD%20%CE%B4%CE%B9%CE%B5%CE%B8%CE%BD%CE%AE%20%CE%B4%CE%B9%CE%AC%CE%BA%CF%81%CE%B9%CF%83%CE%B7%20%CE%B3%CE%B9%CE%B1%20%CF%84%CE%BF%20%CE%B5%CF%81%CE%B5%CF%85%CE%BD%CE%B7%CF%84%CE%B9%CE%BA%CF%8C%20%CE%AD%CF%81%CE%B3%CE%BF%20%CF%84%CE%BF%CF%85%CF%82%20%CF%84%CE%BF%202022%20-%20%CE%9D%CE%95%CE%9F%CE%A3%20%CE%91%CE%93%CE%A9%CE%9D.htm](file:///F:/22235%20DATA/UTH/%CE%94%CE%99%CE%91%CE%9A%CE%A1%CE%99%CE%A3%CE%95%CE%99%CE%A3%20%CE%94%CE%95%CE%A0%20(2%25)/top%202%25%202023/%CE%9A%CE%B1%CE%B8%CE%B7%CE%B3%CE%B7%CF%84%CE%AD%CF%82%20%CF%84%CE%BF%CF%85%20%CE%A0%CE%B1%CE%BD%CE%B5%CF%80%CE%B9%CF%83%CF%84%CE%B7%CE%BC%CE%AF%CE%BF%CF%85%20%CE%98%CE%B5%CF%83%CF%83%CE%B1%CE%BB%CE%AF%CE%B1%CF%82%20%CE%AD%CE%BB%CE%B1%CE%B2%CE%B1%CE%BD%20%CE%B4%CE%B9%CE%B5%CE%B8%CE%BD%CE%AE%20%CE%B4%CE%B9%CE%AC%CE%BA%CF%81%CE%B9%CF%83%CE%B7%20%CE%B3%CE%B9%CE%B1%20%CF%84%CE%BF%20%CE%B5%CF%81%CE%B5%CF%85%CE%BD%CE%B7%CF%84%CE%B9%CE%BA%CF%8C%20%CE%AD%CF%81%CE%B3%CE%BF%20%CF%84%CE%BF%CF%85%CF%82%20%CF%84%CE%BF%202022%20-%20%CE%9D%CE%95%CE%9F%CE%A3%20%CE%91%CE%93%CE%A9%CE%9D.htm)

4) [file:///F:/22235%20DATA/UTH/%CE%94%CE%99%CE%91%CE%9A%CE%A1%CE%99%CE%A3%CE%95%CE%99%CE%A3%20%CE%94%CE%95%CE%A0%20\(2%25\)/top%202%25%202024/%CE%A0%CE%AD%CE%BD%CF%84%CE%B5%20%CE%BA%CE%B1%CE%B8%CE%B7%CE%B3%CE%B7%CF%84%CE%AD%CF%82%20%CE%B1%CF%80%CF%8C%20%CF%84%CE%B1%20%CE%91%CE%95%CE%99%20%CF%84%CE%B7%CF%82%20%CE%9A%CE%B1%CF%81%CE%B4%CE%AF%CF%84%CF%83%CE%B1%CF%82%20%CE%AD%CE%BB%CE%B1%CE%B2%CE%B1%CE%BD%20%CE%B4%CE%B9%CE%B5%CE%B8%CE%BD%CE%AE%20%CE%B4%CE%B9%CE%AC%CE%BA%CF%81%CE%B9%CF%83%CE%B7%20%CE%B3%CE%B9%CE%B1%20%CF%84%CE%BF%20%CE%B5%CF%81%CE%B5%CF%85%CE%BD%CE%B7%CF%84%CE%B9%CE%BA%CF%8C%20%CE%AD%CF%81%CE%B3%CE%BF%20%CF%84%CE%BF%CF%85%CF%82%20%CF%84%CE%BF%202023%20-%20%CE%9D%CE%95%CE%9F%CE%A3%20%CE%91%CE%93%CE%A9%CE%9D.htm](file:///F:/22235%20DATA/UTH/%CE%94%CE%99%CE%91%CE%9A%CE%A1%CE%99%CE%A3%CE%95%CE%99%CE%A3%20%CE%94%CE%95%CE%A0%20(2%25)/top%202%25%202024/%CE%A0%CE%AD%CE%BD%CF%84%CE%B5%20%CE%BA%CE%B1%CE%B8%CE%B7%CE%B3%CE%B7%CF%84%CE%AD%CF%82%20%CE%B1%CF%80%CF%8C%20%CF%84%CE%B1%20%CE%91%CE%95%CE%99%20%CF%84%CE%B7%CF%82%20%CE%9A%CE%B1%CF%81%CE%B4%CE%AF%CF%84%CF%83%CE%B1%CF%82%20%CE%AD%CE%BB%CE%B1%CE%B2%CE%B1%CE%BD%20%CE%B4%CE%B9%CE%B5%CE%B8%CE%BD%CE%AE%20%CE%B4%CE%B9%CE%AC%CE%BA%CF%81%CE%B9%CF%83%CE%B7%20%CE%B3%CE%B9%CE%B1%20%CF%84%CE%BF%20%CE%B5%CF%81%CE%B5%CF%85%CE%BD%CE%B7%CF%84%CE%B9%CE%BA%CF%8C%20%CE%AD%CF%81%CE%B3%CE%BF%20%CF%84%CE%BF%CF%85%CF%82%20%CF%84%CE%BF%202023%20-%20%CE%9D%CE%95%CE%9F%CE%A3%20%CE%91%CE%93%CE%A9%CE%9D.htm)

5) <https://neosagon.gr/kathigites-apo-ta-aei-tis-karditsas-anamesa-stous-kataxiomenous-erevnites->

pagkosmos-foto/?fbclid=IwY2xjawNCCUdleHRuA2FlbQlXMQABHgEboY0fVNPjWVs8e06zv_HU2M5sPoH9qWgtu5vwjWKiH3SaLMgnA3s59mOI_aem_77ClhFFBcX9kqPx5sx93ww

- 2025-σήμερα **Αξιολογητής Προτάσεων στο Ευρωπαϊκό Πρόγραμμα COST Action** για την ερευνητική διασύνδεση ιδρυμάτων, εργαστηρίων και ερευνητών για τη αντιμετώπιση κοινών ερευνητικών προκλήσεων και τη μεταφορά τεχνογνωσίας.
- 2020-σήμερα **Προσκεκλημένο Μέλος** της ομάδας Κριτών ή της Επιστημονικής Επιτροπής Ενστάσεων ερευνητικών προγραμμάτων του Ε.Λ.Ι.Δ.Ε.Κ, του ΙΚΥ, Ερευνητικών Προγραμμάτων διαφορετικών Περιφερειών της Ελλάδας.
- 2019-σήμερα **Προσκεκλημένος Πιστοποιητής** για εγκεκριμένα ερευνητικά έργα στα πλαίσια του προγράμματος «ΕΡΕΥΝΩ-ΔΗΜΙΟΥΡΓΩ-ΚΑΙΝΟΤΟΜΩ».
- 2019-σήμερα **Μέλος της Επιστημονικής Επιτροπής** των κάτωθι διεθνών συνεδρίων:
- 4th International Food & Biosystems Engineering Congress, Crete, 30-5-2/6/2019
 - BIOMIODS – Microbial Biotechnologies and Opportunities for Socioeconomic Development, 16-18/10/2029, Ifrane, Morocco.
 - 7th International Congress of Food Science and Technology – Innovation and Sustainability Challenges, 8-9/11/2025, Athens.
- 2011 – σήμερα **Chairman – Εισηγητής Θεματικών Ενοτήτων Διεθνών Συνεδρίων**
- IV International Conference on Environmental, Industrial and Applied Microbiology (BioMicroWorld2011), 14-16 September, 2011, Torremolinos (Spain).
 - International Conference on Food and Biosystems Engineering (FABE), 01- 04 June 2017, Rhodes island, Greece.
 - 4th International Food & Biosystems Engineering Congress (FABE), Crete, 30-5-2/6/2019.
 - 4th International Conference On Biopolymers & Bioplastics Congress, 14 – 15 November 2022, Rome, Italy
 - 38th Effost International Food Science and Technology Conference, 12 – 14 November, 2024, Brugge, Belgium.
- 2017-σήμερα **Μέλος του Editorial Board στα περιοδικά** Foods, Beverages, International Journal of Foods and Biosystems Engineering, Nutrition and Food Science, American Journal of Clinical Microbiology and Antimicrobials
- 2012-σήμερα **Προσκεκλημένος κριτής (Reviewer)** στα επιστημονικά περιοδικά Foods, Beverages, Molecules, Fermentation, Agroengineering, Food Science and Technology International, Journal of Food Science and Engineering, Journal of Food Processing and Preservation, Froniers in Microbiology, Frontiers in Nutrition, Bioactive Carbohydrates and Dietary Fibre, Trends in Food Science and Technology, Food Research International, Food Reviews International, Carbohydrate Polymers, Food Hydrololoids, LWT-Food Science & Technology, International Journal of Biological Macromolecules, Current Nutrition and Food Science, Food and Function, International Journal of Functional Nutrition, Food and Bioproducts Processing, Food Control, OMICS, Asian Journal of Biotechnology and Bioresource Technology, Plos One.
- 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 «Βιοτεχνολογία, Ποιότητα Τροφίμων, Διατροφής και Περιβάλλοντος» για τη διδασκαλία των μαθημάτων (α) Βιολειτουργικά Τρόφιμα, (β) Βιοτεχνολογία Τροφίμων και Μικροβιακές

Ζυμώσεις

- 2017 **Μέλος της Επιστημονικής Επιτροπής** στο Διεθνές συνέδριο 6th International Congress on Food Technology “Current 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 συνέδριο** 3th Food 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 (χαμηλόν 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 FoodDrinkEurope του **Ecotrophelia Europe στην έκθεση Milan Food Expo 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 **Μέλος 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 8 πιο 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 Οκτωβρίου 2014, Παρίσι (ήταν το ένα από τα δύο μοναδικά προϊόντα από Ελλάδα).
- 11/2014 **Επιστημονικός Αξιολογητής της ΓΓΕΤ** για το ερευνητικό-επενδυτικό πρόγραμμα Βελτίωση εδάδιμων 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». 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 πολυφαινόλων 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 Τσιμισιράκη και Σέργιο Τουχιγιάν, σε συνεργασία με τον καθηγητή Δρ. Κωνσταντίνο Πετρωτό, την αλλαντοβιομηχανία ΤΣΙΑΝΑΒΑΣ ΑΒΕΕ και την εταιρία παραγωγής πολυφαινόλων Polyhealth Α.Ε. 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.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
- 6/2013-2018 **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 **Μέλος 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.
- 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 NAFI International Food Congress 2011 (Izmir, Turkey).
- 2010 **Βραβείο καλύτερης εργασίας στην 1^η 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 MAIX (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 2^η 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)

Επιστημονικές Συνεργασίες, Διοργάνωση Ημερίδων και Δικτύωση με φορείς και άλλα Τμήματα/Ιδρύματα της Ελλάδας και του Εξωτερικού

- Υπεύθυνος οργάνωσης Επιστημονικής Ημερίδας στο Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Παν. Θεσσαλίας με θέμα με θέμα: «Ερευνα, Καινοτομία και Αειφορία στη Σύγχρονη Παραγωγή Τροφίμων», 6/12/2025, Καρδίτσα.
<https://food.uth.gr/?s=%CE%B7%CE%BC%CE%B5%CF%81%CE%B9%CE%B4%CE%B1>
- Υπεύθυνος διοργάνωσης Ενημερωτικής Ημερίδας για την Αγροδιατροφή με θέμα: «Υγιεινή διατροφή παιδιών και εφήβων – Απομάκρυνση από τις υγιείς μορφές διατροφής του παρελθόντος», με έμφαση στη βιωσιμότητα και ποιότητα της Αγροδιατροφής, 11/5/2025, Καρδίτσα.
<https://food.uth.gr/?s=%CE%B7%CE%BC%CE%B5%CF%81%CE%B9%CE%B4%CE%B1>
- Συνδιοργάνωση ενημερωτικών δράσεων σε συνεργασία με την Αναπτυξιακή Καρδίτσας για το πρόγραμμα Ready for Work Mentoring.
<https://food.uth.gr/%ce%b5%ce%bd%ce%b7%ce%bc%ce%b5%cf%81%cf%89%cf%83%ce%b7-%cf%83%cf%87%ce%b5%cf%84%ce%b9%ce%ba%ce%b1-%ce%bc%ce%b5-%cf%84%ce%bf-%cf%80%cf%81%ce%bf%ce%b3%cf%81%ce%b1%ce%bc%ce%bc%ce%b1-ready-for-work/>
- Υπεύθυνος διοργάνωσης Επιστημονικής Ημερίδας στο Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων του ΤΕΙ Θεσσαλίας με θέμα «Καινοτομία και Εξωστρέφεια της Βιομηχανίας Τροφίμων στην Εποχή της Οικονομικής Κρίσης», Απρίλιος 2018.
<https://www.google.com/url?sa=t&source=web&rct=j&opi=89978449&url=http://www.teit>

hessaly.gr/dbData/TmimataNews/pr-473dae7d.doc&ved=2ahUKEwjwx9zug52SAxW_SPEDHTEyIJQQFnoECBwQAQ&usg=AOvVawlLudrKtjXI0vw4c3nwRz4y

- Συνεργασία με τον καθηγητή Frank Devlieghere, University of Ghent, Belgium στις μελέτες αντιμικροβιακής δράσης και την challenge studies παθογόνων βακτηρίων σε τρόφιμα.
- Συνεργασία με την καθηγήτρια Tereza Lopez Diaz, University of Leon, Spain, για την αναστολή ανάπτυξης μυκήτων και παραγωγής μυκοτοξινών με φυσικές αντιμικροβιακές ουσίες, καθώς και την μελέτη φαρμακευτικών μυκήτων.
- Συνεργασία με τους Αθανάσιο Τζιαμούρτα (Καθηγητή) και Χαρά Δελλή (Αναπλ. Καθηγήτρια) στο ΤΕΦΦΑ Παν. Θεσσαλίας στη διενέργεια κλινικών μελετών για τη χρήση βιοδραστικών ουσιών σε τρόφιμα και μελέτη των βιολογικών δράσεων σε εθελοντές.
- Συνεργασία με τους Καθηγητές Δημήτρη Κουρέτα, Καλλιόπη Παπαδοπούλου, Δημήτριο Καρπούζα, Δημήτριο Μόσσιαλο, (Τμήμα Βιοχημείας – Βιοτεχνολογίας Παν. Θεσσαλίας) σχετικά με την κοινή έρευνα στους τομείς των βιολειτουργικών τροφίμων, αντιμικροβιακών ουσιών, βιοπροστατευτικών μικροοργανισμών, προβιοτικών μικροοργανισμών και πρεβιοτικών ουσιών.
- Συνεργασία με τον κ. Ηλία Αναστασόπουλο (Τμήμα Περιβάλλοντος, Παν. Θεσσαλίας) και τον κ. Θωμά Μοσχάκη (Τμήμα Γεωπονίας, ΑΠΘ) για την μελέτη κρυοπροστατευτικών ουσιών και σταθεροποιητών και την εφαρμογή τους σε παγωτά με μικρό μέγεθος παγοκρυστάλλων.
- Συνεργασία με τον Καθηγητή Γιώργο Πατρινό, Τμήμα Φαρμακευτικής, Πανεπιστήμιο Πατρών, και τον κ. Ιωάννη Μανουσόπουλο, Ερευνητή του ΕΛΓΟ-ΔΗΜΗΤΡΑ (Πάτρα) και τον μεταδιδακτορικό ερευνητή Μανούσο Καμπούρη σχετικά με την εφαρμογή ηλεκτρικών πεδίων για την ηλεκτροδιέγερση μικροοργανισμών.
- 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 Γεωπονίας Αριστοτέλειου Παν/μιου Θεσ/νίκης, Τομέας Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων. Ερευνητική συνεργασία με τους Δρ. Κωνσταντίνο Μπιλιαδέρη, Δρ. Ευγένιο Κατσάνιδη 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.
- Τμήμα 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

Μετακινήσεις για Διδασκαλία και Εκπαίδευση-Επιμόρφωση σε άλλα Ερευνητικά Εκπαιδευτικά Ιδρύματα

Κινητικότητατες Erasmus+ για διδασκαλία και επιμόρφωση:

- 27/9/2022–29/9/2022: Ghent University, Belgium (Erasmus Code: B GENT01)
- 24/10/2023 – 26/10/2023: Universidad de Leon, Spain (Erasmus Code: E LEON01)
- 01/07/2019 – 05/07/2019: University of Strathclyde Glasgow, της Μεγάλης Βρετανίας (Erasmus Code: UK GLASGOW02).

Επίβλεψη Διδακτορικών Διατριβών, ως επιβλέπων ή ως μέλος της τριμελούς συμβουλευτικής επιτροπής

1. **Μελέτη φυσιολογίας και βελτιστοποίηση καλλιέργειας των μυκήτων *Ganoderma lucidum* και *Monascus purpureus* και συγκριτική εξέταση των βιοδραστικών τους ιδιοτήτων in vitro και σε ανθρώπους.** Διδακτορική Διατριβή της υποψήφιας διδάκτορος Χρυσάνθης Μιτσάγγα (MSc), εγγεγραμμένης στο Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής (2/2020-σήμερα). Επιβλέπων: Ιωάννης Γιαβάσης.
2. **Μοριακή ταυτοποίηση μικροβιώματος και μελέτη φυσιολογίας, τεχνολογικών ιδιοτήτων και προβιοτικού δυναμικού αυτοχθόνων οξυγαλακτικών βακτηρίων απομονωμένων από παραδοσιακό γιαούρτι φυσικής ζύμωσης.** Διδακτορική Διατριβή της υποψήφιας διδάκτορος Μπούκη Παρασκευής (MSc), εγγεγραμμένης στο Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής (10/2020-σήμερα). Επιβλέπων: Ιωάννης Γιαβάσης.
3. **Διερεύνηση της βιοδραστικότητας και του μικροβιώματος του ελληνικού μελισσόψωμου.** Διδακτορική διατριβή του υποψήφιου διδάκτορα Νικόλαου Ασούτη, εγγεγραμμένου στο Τμήμα Βιοχημείας και Βιοτεχνολογίας του Πανεπιστημίου Θεσσαλίας (3/2020). Συμμετοχή στην 3μελή συμβουλευτική επιτροπή. Παρουσιάστηκε επιτυχώς στις 22/12/2023.

Μέλος της 7μελούς επιτροπής εξέτασης διδακτορικών διατριβών

1. **Σχεδιασμός και εφαρμογή συστημάτων ελαιοπηκτών και υβριδικών πηκτών σε τρόφιμα.** Διδακτορική Διατριβή της υποψήφιας διδάκτορος Ζαμπούνη Κωνσταντινιάς, εγγεγραμμένης στο Τμήμα Γεωπονίας του Αριστοτέλειου Πανεπιστημίου Θεσσαλονίκης. Συμμετοχή στην 7μελή συμβουλευτική επιτροπή (2023).
2. **Production of high – value nutritional ingredients by submerged fermentation of *Pleurotus ostreatus*.** Διδακτορική διατριβή του υποψήφιου διδάκτορα Μπακρατσά Γεώργιου, εγγεγραμμένου στο Τμήμα Βιολογικών Εφαρμογών και Τεχνολογιών του Πανεπιστημίου Ιωαννίνων. Συμμετοχή στην 7μελή συμβουλευτική επιτροπή (2024).
3. **Orange waste peel polyphenols: study on composition and valorization for the enrichment and oxidative stability of edible oils.** Διδακτορική Διατριβή του υποψήφιου διδάκτορα Καλομπάσιου Δημήτριου, εγγεγραμμένου στο Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής. Συμμετοχή στην 7μελή συμβουλευτική επιτροπή (2025).
4. **Μελέτη της χρήσης αλεύρων εντόμων *Tenebrio molitor* και του προβιοτικού χιτοσάνη στη διατροφή χοίρων.** Διδακτορική Διατριβή του υποψήφιου διδάκτορα Ζάχαρη Χρήστου, εγγεγραμμένου στο Τμήμα Γεωπονίας του Πανεπιστημίου Ιωαννίνων. Συμμετοχή στην 7μελή συμβουλευτική επιτροπή (2026).

5. **Study of the use of agro – food by – products and essential oils in pig nutrition and their effect on animal performance, health and meat quality.** Διδακτορική Διατριβή του υποψήφιου διδάκτορα Μαγκλάρα Γεώργιου, εγγεγραμένου στο Τμήμα Γεωπονίας του Πανεπιστημίου Ιωαννίνων. Συμμετοχή στην 7μελή συμβουλευτική επιτροπή (2026).
6. **Χαρακτηρισμός της βιολογικής δράσης του μικροβιώματος και των μηχανισμών αντιμικροβιακής δράσης ελληνικών τύπων μελιού.** Διδακτορική Διατριβή της υποψήφιας διδάκτορος Τσαδήλας Χριστίνας, εγγεγραμμένης στο Τμήμα Βιοχημείας και Βιοτεχνολογίας του Πανεπιστημίου Θεσσαλίας. Συμμετοχή στην 7μελή συμβουλευτική επιτροπή (2023).
7. **Μελέτη της βιολογικής δράσης εκχυλισμάτων γηγενών ποικιλιών οίνου, σε in vitro και in vivo συστήματα με τη χρήση μοριακών τεχνικών.** Διδακτορική Διατριβή του υποψήφιου διδάκτορα Τέκου Φώτιου, εγγεγραμμένης στο Τμήμα Βιοχημείας και Βιοτεχνολογίας του Πανεπιστημίου Θεσσαλίας. Συμμετοχή στην 7μελή συμβουλευτική επιτροπή (2023).

Επίσης, μέρος της Διδακτορικής Διατριβής με τίτλο «**Μελέτη της Σύστασης σε Βιοδραστικές και Ευεργετικές για την Υγεία του Ανθρώπου Ενώσεις σε Καρπού του Φυτού Goji Berry**» του υποψήφιου Διδάκτορα Σκεντερίδη Πρόδρομο του Τμήματος Ιατρικής του Παν. Θεσσαλίας, διενεργήθηκε στο εργαστήριο ευθύνης μου υπό την επίβλεψή μου ως προς τη μελέτη αντιμικροβιακής-αντιοξειδωτικής και πρεβιοτικής δράσης εκχυλισμάτων goji berry. Η Διδακτορική Διατριβή παρουσιάστηκε επιτυχώς το 2019 και περιελάμβανε σχετική δημοσίευση για τα αποτελέσματα του μέρους του διδακτορικού που υλοποιήθηκε στο εργαστήριο ευθύνης μου.

Επίβλεψη Μεταπτυχιακών διατριβών, ως επιβλέπων ή μέλος της τριμελούς επιτροπής επίβλεψης

1. **Μελέτη διεγερτικής δράσης ηλεκτρικών πεδίων χαμηλής έντασης στην ανάπτυξη και την παραγωγή μεταβολιτών από οξυγαλακτικά βακτήρια.** Μεταπτυχιακή Διατριβή της υποψήφιας φοιτήτριας Τσούτσουρα Γεωργίας, εγγεγραμμένης στο Τμήμα Βιοχημείας και Βιοτεχνολογίας του Πανεπιστημίου Θεσσαλίας. Σε εξέλιξη, υπό την επίβλεψή μου.
2. **Μελέτη μικροχλωρίδας κρέατος και κοπράνων πουλερικών μετά την προσθήκη αντιοξειδωτικών φυτικών υποπροϊόντων στην διατροφή τους.** Μεταπτυχιακή Διατριβή του υποψήφιου φοιτητή Παππά Νικόλαου, εγγεγραμμένου στο ΔΠΜΣ «Τεχνολογία, Ποιότητα και Ασφάλεια Τροφίμων Ζωικής Προέλευσης» του Πανεπιστημίου Θεσσαλίας (2025). Ολοκληρώθηκε υπό την επίβλεψή μου.
3. **Ανάλυση πρόσφατων καταγεγραμμένων περιπτώσεων απάτης σε προϊόντα ζωικής προέλευσης σε Ευρωπαϊκό και Εθνικό επίπεδο.** Μεταπτυχιακή Διατριβή της υποψήφιας φοιτήτριας Καπαγερίδου Σοφίας, εγγεγραμμένης στο ΔΠΜΣ «Τεχνολογία, Ποιότητα και Ασφάλεια Τροφίμων Ζωικής Προέλευσης» του Πανεπιστημίου Θεσσαλίας (2025). Ολοκληρώθηκε, υπό την επίβλεψή μου.
4. **Ανίχνευση Αφλατοξίνης M1 σε νοπό γάλα και προϊόντα του.** Μεταπτυχιακή Διατριβή του υποψήφιου φοιτητή Μακρογιάννη Ευθύμιου, εγγεγραμμένου στο ΔΠΜΣ «Τεχνολογία, Ποιότητα και Ασφάλεια Τροφίμων Ζωικής Προέλευσης» του Πανεπιστημίου Θεσσαλίας (2025) . Ολοκληρώθηκε, υπό την επίβλεψή μου.
5. **Καταγραφή Ψυκτικής Αλυσίδας Λιανεμπορίου και Μελέτη Επιπτώσεων στην Ποιότητα/Αλλοίωση Νωπών Κρεάτων.** Μεταπτυχιακή Διατριβή του υποψήφιου φοιτητή Μακρογιάννη Αντώνιου, εγγεγραμμένου στο ΔΠΜΣ «Τεχνολογία, Ποιότητα και Ασφάλεια Τροφίμων Ζωικής Προέλευσης» του Πανεπιστημίου Θεσσαλίας (2025). Ολοκληρώθηκε, υπό την επίβλεψή μου.
6. **Εφαρμογή παλλόμενου ηλεκτρικού πεδίου χαμηλής έντασης (PEF) για την εξυγίανση υγρών**

τροφίμων έναντι παθογόνων βακτηρίων. Μεταπτυχιακή Διατριβή του υποψήφιου Ελευθερίου Αλέξανδρου, εγγεγραμένου στο Τμήμα Βιοχημείας και Βιοτεχνολογίας του Πανεπιστημίου Θεσσαλίας (2024). Ολοκληρώθηκε, υπό την επίβλεψή μου.

7. **Καταγραφή και ανάλυση των περιπτώσεων βιολογικών κινδύνων σε γαλακτοκομικά προϊόντα που δηλώθηκαν σε χώρες της Ε.Ε τα τελευταία έτη.** Μεταπτυχιακή Διατριβή του υποψήφιου φοιτητή Κυριτσόπουλου Γεωργίου, εγγεγραμένου στο ΔΠΜΣ «Τεχνολογία, Ποιότητα και Ασφάλεια Τροφίμων Ζωικής Προέλευσης» του Πανεπιστημίου Θεσσαλίας (2023). Ολοκληρώθηκε, υπό την επίβλεψή μου.
8. **Καταγραφή και ανάλυση των περιπτώσεων βιολογικών κινδύνων σε κρέατα και κρεατοσκευάσματα που δηλώθηκαν σε χώρες της Ε.Ε. τα τελευταία έτη.** Μεταπτυχιακή Διατριβή της υποψήφιας φοιτήτριας Γκάνιας Αφροδίτης, εγγεγραμμένης στο ΔΠΜΣ «Τεχνολογία, Ποιότητα και Ασφάλεια Τροφίμων Ζωικής Προέλευσης» του Πανεπιστημίου Θεσσαλίας (2023). Ολοκληρώθηκε, υπό την επίβλεψή μου.
9. **Εκτίμηση της αποτελεσματικότητας εδώδιμων μεμβρανών στην συσκευασία ιχθύων και κρέατος.** Μεταπτυχιακή Διατριβή του υποψήφιου Χολέβα Δημήτριου, εγγεγραμμένου στο ΔΠΜΣ “ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝ ΚΑΙ ΑΓΡΟΔΙΑΤΡΟΦΗ” του Πανεπιστημίου Ιωαννίνων (2022). Ολοκληρώθηκε, υπό την επίβλεψή μου.
10. **Ταυτοποίηση και χαρακτηρισμός ενός Gram αρνητικού βακτηρίου με αντιμικροβιακή δράση.** Μεταπτυχιακή Διατριβή της υποψήφιας φοιτήτριας Μιτσάγγα Χρυσάνθης, εγγεγραμμένης στο Τμήμα Βιοχημείας και Βιοτεχνολογίας του Πανεπιστημίου Θεσσαλίας (2016-2018). Ολοκληρώθηκε, υπό την επίβλεψή μου.
11. **Αξιολόγηση της επίδρασης της φυλής και της ελεύθερης βόσκησης στη διατροφική αξία του κρέατος – Ελληνική Βραχυκερατική φυλή βοοειδών.** Μεταπτυχιακή Διατριβή της υποψήφιας φοιτήτριας Βράντζας Παναγιώτας, εγγεγραμμένης στο Τμήμα Ιατρικής του Πανεπιστημίου Θεσσαλίας (2022). Συμμετοχή στην τριμελή επιτροπή επίβλεψης.
12. **Ανάπτυξη φυσικών αντιμικροβιακών για εφαρμογή σε τρόφιμα.** Μεταπτυχιακή Διατριβή της υποψήφιας φοιτήτριας Καρκαντά Φανής, εγγεγραμμένης στο Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας, Τμήμα Ιατρικής, MSc Δημόσια Υγεία και Υγιεινή (2016-2018). Συμμετοχή στην τριμελή επιτροπή επίβλεψης.
13. **Βελτίωση της διάρκειας ζωής και της ασφάλειας νωπών σκαλοπινιών συσκευασμένων σε τροποποιημένη ατμόσφαιρα (MAP) με τη χρήση βακτηριοσινών, *Lactobacillus curvatus*, EDTA και γαλακτικού-διοξικού νατρίου.** Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας, Τμήμα Ιατρικής, MSc Δημόσια Υγεία και Υγιεινή. Μεταπτυχιακή Διατριβή της φοιτήτριας Βάγιας Τιβικέλη υπό την επίβλεψή μου.
14. **Food Borne Pathogens: State of the art and current developments.** Μεταπτυχιακό Πρόγραμμα του MAIX (Μεσογειακό Αγρονομικό Ινστιτούτο Χανίων). Βιβλιογραφική Μεταπτυχιακή Διατριβή της φοιτήτριας Μαρίας Ζέρβα (2010). Ολοκληρώθηκε υπό την επίβλεψή μου.

Επίβλεψη Προπτυχιακών διατριβών

- **Επίβλεψη πτυχιακών διατριβών στο Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Πανεπιστημίου Θεσσαλίας (2023-σήμερα):**
 1. Αντιμικροβιακή Δράση Νανοσωματιδίων Οξειδίων Μετάλλων Σε Τρόφιμα, Υλικά Συσκευασίας

- Και Επιφάνειες Εξοπλισμού. ΑΓΜ Φοιτητή: 2819070
2. Εκτίμηση Αντιμικροβιακής Και Αντιοξειδωτικής Δράσης Φλοιού Κάστανου Μετά Από Διαφορετικές Μεθόδους Εκχύλισης Και Ξήρανσης. ΑΓΜ Φοιτητή: 2819008
 3. Μελέτη Επιβίωσης Προβιοτικών Βακτηρίων Με Διαφορετικές Μεθόδους Ξήρανσης Και Ενθυλάκωσης. ΑΓΜ Φοιτητών: 2819130 – 2819127
 4. Μελέτη Αντιμικροβιακών Ιδιοτήτων Των Βακτηρίων *Janthinobacterium lividum* Και Δυο Άγριων Ειδών *Pseudomonas* sp. Και *Bacillus* sp. In Vitro Και Σε Τρόφιμα. ΑΓΜ Φοιτητή: 2819099
 5. Αντιμικροβιακά Και Βιοαποικοδομήσιμα Φιλμ Απο Πολυγαλακτικό Οξύ Και Τη Μελέτη Της Αντιμικροβιακής Τους Δράσης In Vitro Και Σε Τρόφιμα (Κρέας-Αλλαντικά). ΑΓΜ Φοιτητών: 2819006 – 2819115
 6. Αναστολή Ανάπτυξης Μύκητα *Aspergillus flavus* Και Παραγωγής Αφλατοξίνης Με Χρήση Προστατευτικών Καλλιεργειών. ΑΓΜ Φοιτητών: 2819060 – 2819107
 7. Συγκριτική Μελέτη Αντιμικροβιακών Ουσιών Για Την Αναστολή Αλλοιογόνων Μυκήτων In Vitro Και Σε Τρόφιμα Συντηρημένα Υπό Ψύξη. ΑΓΜ Φοιτητή: 2819138.
 8. Τεχνολογία Και Μελέτη Φυσικοχημικών Και Μικροβιολογικών Παραμέτρων Από Απαστερίωτο Γάλα. ΑΓΜ Φοιτητή: 2819035
 9. Συγκριτική Μελέτη Ποιοτικών Χαρακτηριστικών Εμπορικών Προβιοτικών Βακτηρίων. ΑΓΜ Φοιτητή: 2819038
 10. Παραγωγή Vegan Προϊόντων Από Φρέσκο Και Ξηρό Μυκήλιο Και Μανιτάρι *Pleurotus ostreatus* Υγρής Και Στερεής Ζύμωσης Και Μελέτη Ποιοτικών Χαρακτηριστικών. ΑΓΜ Φοιτητών: 2820128 – 2820073
 11. Βελτιστοποίηση Φυσικής Εκπίκρυνσης Πράσινων Ελιών Και Μελέτη Του Προβιοτικού Η/ Και Πρεβιοτικού Δυναμικού Τους. ΑΓΜ Φοιτητή: 2820049
 12. Παραγωγή Παστεριωμένου Και Ζυμούμενου Χορτοφαγικού Αλλαντικού Και Μελέτη Των Μικροβιολογικών Και Φυσικοχημικών Χαρακτηριστικών Τους. ΑΓΜ Φοιτητών: 2820085 – 2820088
 13. Παραγωγή Μπύρας Από Μέλι – Έλεγχος Της Πορείας Της Ζύμωσης Και Των Ποιοτικών Χαρακτηριστικών Του Τελικού Προϊόντος. ΑΓΜ Φοιτητή: 2820132
 14. Παραγωγή Τεχνητού Μελισσόγωμου Από Ζυμούμενη Γύρη – Βελτιστοποίηση Ζύμωσης Και Μελέτη Χημικής Σύστασης Και Βιολειτουργικών Ιδιοτήτων. ΑΓΜ Φοιτητών: 2820028 – 2820115
 15. Μελέτη Αντιοξειδωτικών Και Αντιμικροβιακών Ιδιοτήτων Εκχυλισμάτων Από Φλοιό Ροδιού. ΑΓΜ Φοιτητή: 2821047

• **Επίβλεψη πτυχιακών διατριβών στο Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων του ΤΕΙ Θεσσαλίας (2008-2018)**

Τίτλος Πτυχιακής Διατριβής:

1. Κλινική Μελέτη Διερεύνησης Της Πρεβιοτικής Δράσης Πολυφαινολών Ελιάς Σε Επιδόρπιο Γιαούρτης Και Χυμό Πορτοκαλιού.
2. Μελέτη Διάρκειας Ζωής Αλειφόμενων Τυριών Με Προσθήκη Φυσικών Συντηρητικών, Εφαρμογή Παστερίωσης Και Συσκευασία Με Ή Χωρίς Κενό.
3. Επιμήκυνση Διάρκειας Ζωής Επιδόρπιων Γιαούρτης Με Τη Χρήση Φυσικών Αντιμικροβιακών Ουσιών.
4. Ανάπτυξη Απολυμαντικού Με Αιθέριο Έλαιο Ρίγανης Και Μελέτη Της Αντιμικροβιακής Δράσης.
5. Βελτιστοποίηση Συνθηκών Παραγωγής Βακτηριοσινών Από Γαλακτικά Βακτήρια Του Γένους *Pediococcus*.
6. Επιμήκυνση Του Χρόνου Ζωής Τεμαχισμένων Ροδάκινων Με Εμβάπτιση Σε Αντιμικροβιακές Ουσίες, Συσκευασία Κενού Και Υψηλή Υδροστατική Πίεση.
7. Παραγωγή Μπύρας Απαστερίωτης Και Παστεριωμένης Με Θέρμανση Και Υπερυψηλές Πιέσεις Και Χρήση Συμβατικής Και Προβιοτικής Καλλιέργειας.
8. Μελέτη Και In Vitro Αντιμικροβιακής Δράσης Ελαίου Κάνναβης Και Αιθέριου Ελαίου Ρίγανης, Προ Και Μετά Από Ενθυλάκωση.

9. Παραγωγή, Επεξεργασία Και Ιδιότητες Μανιταριών *Agaricus Bisporus* & *Pleurotus Ostreatus*.
10. In Vitro & In Vitro Μελέτη Επιβίωσης Προβιοτικών Βακτηρίων Ενσωματωμένων Σε Πραλίνα Φουντουκιού Χωρίς Ζάχαρη.
11. Μελέτη Φυσιολογίας Και Βελτιστοποίηση Ανάπτυξης Του Κυανοβακτηρίου *Arthospira (Spirulina) Platensis* Σε Διαφορετικές Συνθήκες Καλλιέργειας.
12. Χρήση Ενθυλακωμένης Σκόνης Ριγανέλαιου & Πολυφαινόλων Ελιάς Για Βελτίωση Διάρκειας Ζωής Κρεατοσκευασμάτων, Σαλατών Και Χούμους.
13. Συγκριτική Μελέτη Βακτηριοκτόνου Δράσης.
14. Βελτιστοποίηση Συνθηκών Υγείας Καλλιέργειας Και Μελέτη Αντιμικροβιακής Δράσης Του *Lentinus Edoder*.
15. Αντιμικροβιακές Ιδιότητες Εκχυλισμάτων Βασιδιομύκητα *Grifola Frondosa*.
16. Μελέτη Μικροβιακού Φορτίου Σε Διαφορετικά Τυποποιημένα Τεμάχια Πουλερικών Κατά Τη Συντήρηση Υπό Ψύξη.
17. Παραγωγή Και Έλεγχος Διατηρησιμότητας Ζυμούμενων Φυτικών Επιδόρπιων Από Ροφήματα Αμυγδάλου Και Καρύδας.
18. Απολύμανση Φρέσκων Λαχανικών Με Χλωρίωση Και Εναλλακτικές Μεθόδους.
19. Μελέτη Επίδρασης Εκχυλίσματος Πολυφαινόλων Ελιάς Στην Παραγωγή Του *Oenococcus Oeni* Κατά Τη Μηλογαλακτική Ζύμωση.
20. Συντήρηση Και Ποιοτικά Χαρακτηριστικά Μυζήθρας Μετά Από Εφαρμογή Υψηλής Υδροστατικής Πίεσης Και Προσθήκη Αντιμικροβιακών Ουσιών.
21. Επίδραση Ηλεκτρικών Πεδίων Χαμηλής Έντασης Στην Επιβίωση Παθογόνων Και Αλλοιωγόνων.
22. Παραγωγή Μηλίτη Με Διαφορετικές Καλλιέργειες Εκκίνησης Και Επεξεργασία Με Παστερίωση Και Ηλεκτρικά Πεδία Χαμηλής Έντασης.
23. Παραγωγή Κεφίρ Με Προσθήκη Εκχυλίσματος Ελιάς Και Αρώνιας Και Μελέτη Της Ζύμωσης Και Των Ποιοτικών Χαρακτηριστικών.
24. Μελέτη Ζύμωσης Και Ποιοτικών Χαρακτηριστικών Πράσινων Ελιών Με Ή Χωρίς Προσθήκη Καλλιεργιών Οξίνισης Και Οργανικών Οξέων.
25. Μελέτη Ζύμωσης Βολβών Του Είδους *Raphanus Sativus* Var. *Longipinnatus* Για Την Παραγωγή Φυτικών Αντιμικροβιακών Προϊόντων
26. Καταμέτρηση Μικροοργανισμών Σε Παραδοσιακά Γιαούρτια Φυσικής Ζύμωσης Κατά Την Εμπορική Διάρκεια Ζωής Τους.
27. Μελέτη Μικροβιολογικών Και Ποιοτικών Χαρακτηριστικών Μπύρας Lager-Ale Απαστερίωτης Και Παστεριωμένης Με Υψηλή Υδροστατική Πίεση (Hpp).
28. Παραγωγή Μπύρας Τύπου Ale Με Ή Χωρίς Προσθήκη Αρώνιας Ή Goji Berries Και Σύγκριση Των Ποιοτικών Χαρακτηριστικών Κατά Τη Ζύμωση, Ωρίμανση Και Συντήρηση.
29. Μελέτη Αντιμικροβιακής Δράσης Συμπυκνωμένου Εκχυλίσματος Ελιάς Και Μελάσας Εσπεριδοειδών.
30. Παραγωγή Φυτικών Οίνων Χωρίς Προσθήκη Θειωδών Αλάτων Και Καλλιεργειών Εκκίνησης.
31. Τεχνολογία Παραγωγής Και Ποιοτικά, Μικροβιολογικά, Βιοχημικά Και Προβιοτικά Χαρακτηριστικά Του Κεφίρ.
32. Μέθοδος Παραγωγής Μυκοπρωτεΐνης Με Υγρή Ζύμωση Και Ποιοτικά Χαρακτηριστικά Προϊόντων Μυκοπρωτεΐνης Τύπου Quorn.
33. Παραγωγή, Εφαρμογές Και Ωφέλειες Θανατωμένων Προβιοτικών Κυττάρων Σε Τρόφιμα.
34. Φυσικές Αντιμικροβιακές Ουσίες Φυτικής Προέλευσης Και Πιθανές Χρήσεις Στα Τρόφιμα.
35. Επιβίωση *Lactobacillus Rhamnosus* Lgg Σε Μαγιονέζα, Μαργαρίνη, Ξινόγαλα, Πραλίνα Σοκολάτας Και Ταχίνι Σε Συνθήκες Προσομοίωσης Γαστρικών Και Εντερικών Υγρών.
36. Συγκριτική Μελέτη Ποιοτικών Χαρακτηριστικών Εμπορικών Προβιοτικών Βακτηρίων.
37. Βελτιστοποίηση Συνθηκών Παραγωγής Προβιοτικών Βακτηρίων Με Χρήση Τεχνητών Και Μη Τεχνητών Υποστρωμάτων.
38. Επίδραση Της Ηλεκτροδιέγερσης Στην Ανάπτυξη Βακτηρίων *Lactobacillus* Και Ζυμών *Saccharomyces*.
39. Ο Αντίκτυπος Της Δυτικής Διατροφής Στην Παγκόσμια Υγεία.
40. Παραγωγή Επιτραπέζιων Ελιών Με Μειωμένη Συγκέντρωση Άλατος.
41. Παραγωγή Ερυθρού Και Λευκού Οίνου Χωρίς Θειώδη Με Πολυφαινόλες Ελιάς Και Κρασιού.

- 42.Αναστολή Μικροβιακής Και Ενζυμικής Δράσης (Με Φυσικές Και Συνθετικές Ουσίες) Για Την Αύξηση Διατηρησιμότητας Νωπών Φρούτων. Αναστολή Μικροβιακής Και Ενζυμικής Δρασης (Με Φυσικές Και Συνθετικές Ουσίες) Για Την Αύξηση Διατηρησιμότητας Νωπών Φρούτων.
- 43.Τεχνολογία Παραγωγής Ξυδιού Από Φρούτα Και Μπαλσάμικου Ξυδιού.
- 44.Μελέτη Ανάπτυξης Προβιοτικών *Lactobacillus* Σε Ενθλακωμένη Μορφή Σε Ξυνόγαλο Και Επιβίωσης Σε Συνθήκες Προσομοίωσης Γαστρικών Εντερικών Υγρών.
- 45.Μελέτη In Vitro Πρεβιοτικής Δράσης Σκόνης Μανιταριών Έναντι Προβιοτικών Ειδών *Lactobacillus*.
- 46.Εφαρμογή Φυσικών Αντιμικροβιακών Ουσιών Μικροβιακής Προέλευσης Στη Συντήρηση Τροφίμων.
- 47.Υγιεινή Και Απολύμανση Διαφορετικών Φυλών Κοπής Κρεάτων Με Διαφορετικά Είδη Τομής Ξύλου Και Χρήση Φυσικών Αντιμικροβιακών Ουσιών Και Επεξεργασιών.
- 48.Μελέτη Και Βελτίωση Επιβίωσης Ενθλακωμένων Προβιοτικών Ειδών *Bifidobacterium* Σε Συνθήκες Προσομοίωσης Γαστρικών Και Εντερικών Υγρών. Φοιτητής:
- 49.Αξιοποίηση Υποπροϊόντων Ελαιοτριβείου Και Πούλπας Ροδακίνων Για Παραγωγή Κιτρικού Οξέος Με Τη Χρήση Των Μικροοργανισμών *Aspergillus Niger* Και *Yarrowia Lipolytica*.
- 50.Συγκριτική Παραγωγή Ξανθιάς Και Μαύρης Μπύρας Με Συμβατική Καλλιέργεια Και Προβιοτική Καλλιέργεια *Saccharomyces Boulardii*.
- 51.Παραγωγή Παστεριωμένου Χωριάτικου Λουκάνικου Με Χρήση Φυσικών Αντιμικροβιακών Ουσιών Και Οργανικών Οξέων.
- 52.Αντιμικροβιακές Και Αντιοξειδωτικές Ιδιότητες Υδατικών Και Μεθανολικών Εκχυλισμάτων Από Το Φλοιό Ροδιού.
- 53.Ανασκόπηση Δοκιμών In Vitro Σε Πειραματόζωα Και Σε Ανθρώπους Για Τις Ευεργετικές Δράσεις Προβιοτικών Βακτηρίων Στην Ανθρώπινη Υγεία.
- 54.Επίδραση Καλλιεργητικών Μεθόδων Και Συνθηκών Ζύμωσης Στην Εμφάνιση Αεροθάλαμου Σε Πράσινες Ελιές Και Μέτρα Αντιμετώπισης Της Αλλοίωσης.
- 55.Επίδραση Πολυφαινολών Ελιάς Στην Ανάπτυξη Προβιοτικών Βακτηρίων Του Γένους *Bifidobacterium* Σε Σύνθετα Υποστρώματα.
- 56.Αντιμικροβιακή Και Αντιοξειδωτική Δράση Πολυφαινολών Ελιάς, Οργανικών Οξέων, Citrox, Και Edta Κατά Τη Συντήρηση Τυροσαλάτας Χωρίς Συντηρητικά.
- 57.Παραγωγή Ζυμώμενου Γάλακτος Με Χρήση Βιοδραστικών Μυκήτων.
- 58.Αξιοποίηση Μελάσσας Ως Υπόστρωμα Για Την Παραγωγή Βιοτεχνολογικών Προϊόντων.
- 59.Βιολειτουργικές Και Φυσικοχημικές Ιδιότητες Του Gel Των Φύλλων Αλόης Vera Και Δυνατότητα Εφαρμογής Τους Σε Τρόφιμα. Καλλιέργεια Των Φαρμακευτικών Μανιταριών *Ganoderma* Και *Lentinus* Και Συγκριτική Μελέτη Της Σύστασης Και Των Βιοδραστικών
- 60.Ιδιοτήτων Τους.
- 61.Μελέτη Των Πρεβιοτικών Ιδιοτήτων Εδώδιμων Μανιταριών Έναντι Των Βακτηρίων Του Γένους *Bifidobacterium*.
- 62.Η Επίδραση Πολυφαινολών Ελιάς Στη Ζύμωση Και Παραγωγή Του Κεφίρ.
- 63.Απομάκρυνση Και Χρήση Προβιοτικών Βακτηρίων, Επιδράσεις Στην Ανθρώπινη Υγεία Και Προϋποθέσεις Προβιοτικής Δράσης.
- 64.Βελτιστοποίηση Παραγωγής Μυκηλιακής Βιομάζας Και Ανοσοδιεγερτικών Πολυσακχαριτών Από Τον Μύκητα *Ganoderma Lucidum* Σε Υγρό Και Στερεό Υπόστρωμα.
- 65.Φυσικές Και Χημικές Μέθοδοι Βελτίωσης Της Ποιότητας Και Συντηρήσης Ζυμούμενων Γαλακτοκομικών Τύπου Γιαούρτης Και Ημίσκληρου Τυριού Με Χρήση Τυρογάλακτος, Πρωτεϊνών Γαλακτικών Και Αντιμυκητιακών Ουσιών.
- 66.Παραγωγή Τζελλάνης Από Μελάσσα Από Το Βακτήριο *Sphingomonas Paucimobilis*.
- 67.Εκτίμηση Της Αντιμυκητιακής Δράσης Των Ζυμών *Yarrowia Lipolytica* Και *Metschnikowia Fruticola* In Vitro Και Εφαρμογή Τους Σε Τυριά.
- 68.Μελέτη Προβιοτικών Και Αντιμικροβιακών Δράσεων Ονογάλακτος Με Ή Χωρίς Εμπλουτισμό Με Πολυφαινόλες Ελιάς
- 69.Βιολογική Απολύμανση Υδάτων Με Το Βακτήριο Θηρευτή *Bdellovibrio Bacteriovorus*.
- 70.Βελτίωση Συντήρησης Και Υγιεινής Κατάστασης Νωπού Κοτόπουλου Με Φυσικοχημικές Και Βιολογικές Διεργασίες.
- 71.Μέθοδοι Χημικής Και Βιολογικής Αντιμετώπισης Μικροβιολογικών Αλλοιώσεων Κατά Τη Ζύμωση Πράσινων Ελιών.

72. Μελέτη Αντιμικροβιακών Και Αντιοξειδωτικών Ιδιοτήτων Εκχυλισμάτων Πρόπολης.
73. Παραγωγή Σαλαμιού Αέρος Με Πολυφαινόλες Ελιάς Και Μελέτη Μικροβιολογικών Και Οργανοληπτικών Χαρακτηριστικών.
74. Παρασκευή Ερυθρού Οίνου Με Προσθήκη Θεωδών Αλάτων , Επεξεργασία Υν Και Ωρίμανση Αυτού Με Μυλογαλακτική Ζύμωση Και Προσθήκη Ξυλοτεμαχιδίων.
75. Φυσικοχημικά Και Μικροβιολογικά Χαρακτηριστικά Του Τυριού " Μπάτζιος". Ένα Ελληνικό Παραδοσιακό Τυρί Και Η Τεχνολογία Του.
76. Μελέτη Της Φυσιολογίας Των Βακτηρίων *Bdellovibrio* Και *Bacterionorax Stolpii* Κατά Την Ανάπτυξη Τους Σε Συνθετικά Υποστρώματα Και Εφαρμογές Σε Τρόφιμα.
77. Μελέτη Της Επίδρασης Της Χορήγησης Τοματοχυμού Και Του Προϊόντος Feta - Bar 50/50 Στους Δείκτες Οξειδωτικού Στρες Δρομέων Μεγάλων Αποστάσεων.
78. Μελέτη Της Επίδρασης Του Υποστρώματος Στην Παραγωγή Πολυσακχαριτών Από Το Μύκητα *Lucidus*.
79. Μελέτη Της Φυσιολογίας Των Βακτηρίων *Bdellovibrio* Και *Bacterionorax Stolpii* Κατά Την Ανάπτυξη Τους Σε Συνθετικά Υποστρώματα Και Εφαρμογές Σε Τρόφιμα.
80. Ανάπτυξη Χρωμογόνων Βιοδεικτών Για Τον Εντοπισμό Της Αλλοίωσης Σε Νωπά Και Παστεριωμένα Αλιεύματα.
81. Επίδραση Προστατευτικών Καλλιιεργειών Και Αντιμυκητιακών Ουσιών Στην Ανάπτυξη Τοξιγενών Και Αλλοιογόνων Μυκήτων Σε Σιτηρά, Φρούτα Και Λαχανικά.
82. Επίδραση Προστατευτικών Καλλιιεργειών Και Αντιμυκητιακών Ουσιών Στην Ανάπτυξη Τοξιγενών Και Αλλοιογόνων Μυκήτων Σε Σιτηρά, Φρούτα Και Λαχανικά.
83. Βακτηριοκτόνος Δράση Του Βακτηρίου *Bdellovibrio Bacterionorus* In Vitro Και Εφαρμογή Σε Ζωικά Τρόφιμα.
84. Χημική Αμαύρωση Λευκού Οίνου Σε Πρότυπο Δείγμα.
85. Καταγραφή Φυσικοχημικών Και Μικροβιολογικών Παραμέτρων Του Ποσίμου Νερού Στο Ν. Καρδίτσας
86. Παραγωγή Σαλαμιού Αέρος Με Αντικατάσταση Νιτρωδών Αλάτων Με Πρωτεΐνες Αίματος
87. Αντιμικροβιακές Και Αντιοξειδωτικές Ιδιότητες Πολυφαινόλης Από Υγρά Απόβλητα Ελαιουργείου.
88. Μελέτη Της Χρήσης Του Βακτηρίου *Bacterionorax Stlpii* Για Την Καταπολέμηση Παθογόνων Και Αλλοιογόνων Μικροοργανισμών In Vitro Και Σε Νωπά Ζωικά Προϊόντα.
89. Παραγωγή Γαλακτικού Οξέος Με Ζύμωση Αποπρωτεϊνομένου Τυρογάλακτος Από *Lactobacillus* Και *Kluyveromyces Lactis*.
90. Ο Ρόλος Των Ιών Στην Τεχνολογία Και Ασφάλεια Τροφίμων.
91. Παραγωγή Ζυμούμενου Χοιρομεριού Με Αντικατάσταση Των Νιτρωδών Αλάτων Με Προστατευτικές Καλλιέργειες, Βακτηριοσίνες Και Φυσικές Χρωστικές.
92. Παραγωγή Ζυμούμενου Χοιρομεριού Με Αντικατάσταση Των Νιτρωδών Αλάτων Με Προστατευτικές Καλλιέργειες, Βακτηριοσίνες Και Φυσικές Χρωστικές.
93. Μικροβιολογική Ποιότητα Προϊόντων Συμπυκνωμένου Και Αφυδατωμένου Τυρογάλακτος Και Η Επίδραση Των Επεξεργασιών Στη Μικροχλωρίδα Αυτών.
94. Μικροβιολογική Ποιότητα Προϊόντων Συμπυκνωμένου Και Αφυδατωμένου Τυρογάλακτος Και Η Επίδραση Των Επεξεργασιών Στη Μικροχλωρίδα Αυτών.
95. Ιπποφάες: Ένα Φαρμακευτικό Φυτό Με Εφαρμογές Σε Τρόφιμα Και Εναλλακτικά Φάρμακα
96. Τεχνολογία Παρασκευής Χαβιαριού Και Υποκατάστατων Προϊόντων.
97. Παραγωγή μονοκυτταρικής πρωτεΐνης από υγρά απόβλητα ελαιουργείου, από *Candida utilis*, *saccharomyces cerevisiae*, *pleurotus ostreatus*.
98. Επίδραση Ενός Σκευάσματος Πολυφαινόλης Από Υγρά Απόβλητα Ελαιουργείου Στην Ανάπτυξη Και Παραγωγή Οξέος Από Γαλακτικά Βακτήρια.
99. Οι Αντιοξειδωτικές Και Αντιμικροβιακές Ιδιότητες Της Πρόπολης Και Η Εφαρμογή σε Τρόφιμα Και Εναλλακτικά Φάρμακα.
100. Παραγωγή Τζελλάνης Από Υγρά Απόβλητα Ελαιουργείου.
101. Τροφοπαθογένεια
102. Παραγωγή Βιοαιθανόλης Από Τη Ζύμη '*Kluyveromyces Marxianus*' Σε Υπόστρωμα Αποπρωτεϊνομένου Τυρογάλακτος.
103. Παραγωγή Μπύρας Με Προσθήκη Μελιού.
104. Προσδιορισμός In Vitro Αντιμικροβιακής Δράσης Αιθέριων Ελαίων Ρίγανης, Κορίανδρου,

Λεμονιού Και Υγρού Καπνού.

105. Παραγωγή Παστεριωμένων Χωριάτικων Λουκάνικων Με Αντικατάσταση Των Νιτρωδών Αλάτων Με Προστατευτικές Καλλιέργειες Βακτηριοσίνες Και Φυσικές Χρωστικές.
106. Παραγωγή Τζελάνης Από Απάγαλα Από Το Βακτήριο *Sphingomonas Paucimobilis*.
107. Μελέτη Της Αντιμικροβιακής Δράσης Αιθέριων Ελαίων Φασκόμηλου.
108. Βιοχημικές Μεταβολές Που Λαμβάνουν Χώρα Κατά Την Ωρίμανση Της Φέτας.
109. Παραγωγή Μονοκυτταρικής Πρωτεΐνης Από Απόβλητα Ελαιουργείου
110. Παραγωγή Μονοκυτταρικής Πρωτεΐνης Από Αποφαινολοποιημένα Απόβλητα Ελαιουργείου.
111. Παραγωγή Μονοκυτταρικής Πρωτεΐνης Της Ζύμης Από Υγρά Απόβλητα Ελαιουργείου
112. Αντιμικροβιακές Ουσίες Μικροβιακής Προέλευσης Και Οι Πιθανές Χρήσεις Τους Στα Τρόφιμα.
113. Μικροβιακή Αποικοδόμηση Και Αξιοποίηση Αποβλήτων Ελαιουργείων.
114. Μείωση Της Επιφανειακής Μικροχλωρίδας Σφάγιων.
115. Μείωση Της Επιφανειακής Μικροχλωρίδας Σφάγιων.
116. Επίδραση Της Προσθήκης Αιθέριων Ελαίων Ρίγανης Και Κορίανδρου Στη Μικροχλωρίδα Χωριάτικων Λουκάνικων Μερικής Ωρίμανσης.
117. Παραγωγή Ετοιμών Σαλατών Με Αντικατάσταση Χημικών Συντηρητικών Με Φυσικές Αντιμικροβιακές Ουσίες.
118. Επίδραση Της Προσθήκης Αιθέριου Ελαίου Λεμονιού Στη Μικροχλωρίδα Χωριάτικων Λουκάνικων Μερικής Ωρίμανσης.

Επιπλέον, επίβλεψη περίπου 30 βιβλιογραφικών πτυχιακών διατριβών στο Τμήμα Εμπορίας & Ποιοτικού Ελέγχου Αγροτ. Προϊόντων του ΤΕΙ Δυτ. Μακεδονίας (τα έτη 2004-2008 που υπηρετούσα ως συμβασιούχος επιστημονικός συνεργάτης).

Κοινωφελές / Εθελοντικό Εκπαιδευτικό και Κοινωνικό Έργο και Δικτύωση με την Κοινωνία

- Εθελοντική συμμετοχή στο πρόγραμμα των Σχολικών Κήπων (<https://schoolgardens.gr/>) με στόχο την εγκατάσταση σχολικών κήπων σε σχολεία της περιοχής και την ενημέρωση μαθητών και διδασκόντων σε ζητήματα πρωτογενούς παραγωγής, μεταποίησης-συντήρησης τροφίμων και διατροφικής αξίας των τροφίμων.
- Διαλέξεις σε σχολεία της Καρδίτσας (στα πλαίσια συμφωνητικών συνεργασίας) με το 1^ο Πειραματικό Λύκειο και το 5^ο ΓΕΛ Καρδίτσας, και άλλα Δημοτικά, Γυμνάσια, Λύκεια της Καρδίτσας, με θέμα την Διατροφή και Υγεία, την Ασφάλεια Τροφίμων και την Υγιεινή.
- Συμμετοχή σε διάφορες δράσεις της Αναπτυξιακής Καρδίτσας (ΑΝ.ΚΑ.), του Επιμελητηρίου Καρδίτσας και της Περιφέρειας Θεσσαλίας με στόχο την κοινωνική καινοτομία, την ανάπτυξη της απασχόλησης, την τοπική οικονομική ανάπτυξη, την στήριξη της τοπικής αγροτικής παραγωγής και παραγωγής τροφίμων.
<https://food.uth.gr/?s=%CE%B1%CE%BD.%CE%BA%CE%B1>
- Εκπαίδευση μαθητών Λυκείων της Καρδίτσας σε εργαστηριακά θέματα Βιολογίας για την προετοιμασία σε συμμετοχή σε Ευρωπαϊκές Ολυμπιάδες Φυσικών Επιστημών και άλλους Ευρωπαϊκούς μαθητικούς διαγωνισμούς σε συνεργασία με το Εργαστηριακό Κέντρο Φυσικών Επιστημών (ΕΚΦΕ) Καρδίτσας (2013-2018)
- Μετεκπαίδευση Καθηγητών Δευτεροβάθμιας Εκπαίδευσης της Καρδίτσας σε θέματα Υγιεινής, Ασφάλειας και Ποιότητας Τροφίμων και Ποτών (2016)
- Συμμετοχή στο πρόγραμμα «Βραδιά του Ερευνητή» (Τρίκαλα, 2015, και Καρδίτσα, 2017) με προβολή και επίδειξη των ερευνητικών δραστηριοτήτων του Εργ. Μικροβιολογίας και Βιοτεχνολογίας Τροφίμων του ΤΕΙ Θεσσαλίας σε σχολεία και πολίτες της Θεσσαλίας.

Διοικητικό Έργο στο Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Πανεπιστημίου Θεσσαλίας

Το διοικητικό μου έργο περιλαμβάνει ενδεικτικά (όχι αποκλειστικά) τα παρακάτω (από 2019 έως 2026):

- Πρόεδρος του Τμήματος Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής (ΤΕΤΔ) (2023-2025), (2025-2028)
- Αναπληρωτής Πρόεδρος του Τμήματος Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής (ΤΕΤΔ) (2022-2023)
- Πρόεδρος OMEA ΤΕΤΔ 2020-2025 και μέλος OMEA 2025-2026
- Υπεύθυνος Προγράμματος Erasmus (ΤΕΤΔ) 2019-2026
- Μέλος της Επιτροπής Προγράμματος Σπουδών ΤΕΤΔ 2022-2026.
- Μέλος της επιτροπής ελέγχου της Φοιτητικής Λέσχης (εστιατορίου) Καρδίτσας 2022-2026.
- Μέλος της επιτροπής αξιολόγησης υποψήφιων διδασκόντων (συμβασούχων καθηγητών του Τμήματος) 2020-2026.
- Μέλος της επιτροπής κατατακτηρίων εξετάσεων, (συν)υπεύθυνος για το μάθημα Βιολογία.

Διοικητικό Έργο στο Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων του ΤΕΙ Θεσσαλίας

Το παρακάτω διοικητικό έργο μου ανατέθηκε για ένα ή περισσότερα ακαδημαϊκά έτη (από 2008-2019):

- Υπεύθυνος Erasmus του Τμήματος (2016-2018)
- Υπεύθυνος οργάνωσης πτυχιακών διατριβών του Τμήματος (οργάνωση αρχείου πτυχιακών, Κανονισμού Διενέργειας και Συγγραφής Πτυχιακών και επικοινωνίας με φοιτητές και διδάσκοντες για θέματα πτυχιακών διατριβών).
- Πρόεδρος Ομάδας Εσωτερικής Αξιολόγησης (OMEA) στο Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων (2016 – 2019). Συνεργασία με τη ΜΟΔΠ ΤΕΙ Θεσσαλίας.
- Υπεύθυνος οργάνωσης Επιστημονικής Ημερίδας στο Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων με θέμα «Καινοτομία και Εξωστρέφεια της Βιομηχανίας Τροφίμων στην Εποχή της Οικονομικής Κρίσης», Απρίλιος 2018.
- Αναπληρωτής Πρόεδρος Τμήματος Διατροφής-Διαιτολογίας (ακαδημ. Έτος 2016-2017)
- Πρόεδρος των Φοιτητικών Εστιών Καρδίτσας (2014-2016) και μέλος της Επιτροπής Φοιτητών Εστιών Καρδίτσας για τουλάχιστον 2 έτη.
- Μέλος της Επιτροπής Φοιτητικής Λέσχης (Εστιατορίου) Καρδίτσας για τουλάχιστον 2 έτη (έλεγχος τήρησης προγράμματος εστίασης και συνθηκών υγιεινής).
- 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 της βιβλιοθήκης του Τμήματος (παραγγελία ελληνόγλωσσων 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
- Μέλος Επιτροπής Ελέγχου δικαιολογητικών για μεταγραφές φοιτητών για τουλάχιστον 2 έτη
- Υπεύθυνος λειτουργίας λογαριασμού ΧΕΠ του Τμήματος για τουλάχιστον 2 έτη για προμήθεια τροφίμων και παρεμφερών ειδών από το λιανεμπόριο
- Υπεύθυνος κατάρτισης του προγράμματος εξετάσεων για τις 3 ετήσιες εξεταστικές περιόδους για τουλάχιστον 3 έτη
- Συμμετοχή στην κατάρτιση του οδηγού σπουδών του Τμήματος

- Πρόεδρος ή/και μέλος της Επιτροπής Κανσίων Παραρτήματος Καρδίτσας του ΤΕΙ Λάρισας και του Παραρτήματος Τρικάλων του ΤΕΙ Λάρισας (νυν Θεσσαλίας)
- Πρόεδρος της τριμελούς Επιτροπής Αξιολόγησης σπουδαστών για χορήγηση υποτροφίας για 10ωρη απασχόληση στα εργαστήρια του Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων για τουλάχιστον 6 έτη και του Τμήματος Διατροφής Διαιτολογίας για 3 έτη.
- Υπεύθυνος οργάνωσης εκπαιδευτικών εκδρομών για το Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων (για 2 έτη, 2009-2010)
- Υπεύθυνος ενημέρωσης και επικοινωνίας με συμβασιούχους καθηγητές (εργαστηριακούς-επιστημονικούς συνεργάτες) για τουλάχιστον 2 έτη.
- Πρόεδρος της Επιτροπής Αξιολόγησης φακέλων εκτάκτων συνεργατών/πανεπιστημιακών υποτρόφων για 3 έτη (2015-2018)
- Μέλος της τριμελούς Επιτροπής Πρακτικής Άσκησης σπουδαστών
- Μέλος της τριμελούς Επιτροπής Κατατακτήριων Εξετάσεων του Τμήματος, υπεύθυνος του μαθήματος Βιολογία (2009-2011, 2015-2018)
- Μέλος σε δύο Εισηγητικές Επιτροπές και 3 Εκλεκτορικά Σώματα για 2 θέσεις Καθ. Εφαρμογών και 1 θέση Επικ. Καθηγητή του Τμήματος
- Μέλος μέσω του συστήματος ΑΠΕΛΛΑ σε 1 εκλεκτορικό σώμα για βαθμίδα Επικ. Καθηγητή στο ΤΕΙ Ανατολικής Μακεδονίας και Θράκης (Τμήμα Οινολογίας και Τεχνολογίας Ποτών) και αναπληρωματικό μέλος σε άλλα 3 εκλεκτορικά σώματα (ΤΕΙ Αθήνας-Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων, ΑΠΘ-Τμήμα Χημείας, ΑΠΘ-Τμήμα Γεωπονίας,
- Μέλος της επιτροπής αξιολόγησης για πρόσληψη μέσω προκήρυξης μέλους ΕΤΠ (Ειδικό Τεχνικό Προσωπικό).
- Επικουρικό Επιστημονικό Προσωπικό για την σύνταξη πρότασης Διατμηματικού Μεταπτυχιακού Προγράμματος Σπουδών με τίτλο «Επιχειρηματική και Τεχνολογικής Καινοτομία» (ΤΕΙ Θεσσαλίας)
- Συμμετοχή σε πλήθος επιτροπών (περίπου διαφορετικών 30 επιτροπών από το 2008-σήμερα) διενέργειας διεθνών, εθνικών, ή πρόχειρων διαγωνισμών ή επιτροπών παραλαβής ή αγορών με απευθείας ανάθεση ή μέσω 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.

Γνώση-Χρήση Ενδεικτικών Επιστημονικών Μεθόδων/Τεχνικών/Πρακτικών

- Εφαρμογή πρωτοκόλλων HACCP, ISO, GMP (Good Manufacturing Practice), GLP (Good Lab Practice) σε Βιομηχανίες και Εργαστήρια Ανάλυσης Τροφίμων.
- Χειρισμός-λειτουργία βιοαντιδραστήρων (ζυμωτήρων) και έλεγχος βιοδιεργασιών (bioprocess monitoring) on-line και at-line με φασματοσκοπικές και ρεολογικές μεθόδους.
- Τεχνικές μικροβιολογικής ανάλυσης (καταμέτρηση-απομόνωση-ταυτοποίηση μικροοργανισμών) με κλασσικές μικροβιολογικές, βιοχημικές, μικροσκοπικές και σύγχρονες ανοσολογικές (ELISA) μεθόδους.
- Μελέτη αντιμικροβιακής δράσης φυσικών ουσιών (και συντηρητικών-αντιβιοτικών) έναντι παθογόνων/αλλοιογόνων μικροοργανισμών
- Μελέτη πρεβιοτικής δράσης φυσικών ουσιών έναντι προβιοτικών βακτηρίων
- 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.
- Μέθοδοι (βιο)χημικής ανάλυσης τροφίμων και υγρών ζύμωσης
- Απομόνωση DNA και (βακτηριακών) πλασμιδίων
- Ηλεκτροφόρηση (SDS-PAGE)
- Υγρή Χρωματογραφία και χρωματογραφία μοριακής διήθησης (GPC/SEC, HPLC)

- Φασματοσκοπία (Φασματοφωτόμετρο UV, Φασματοσκόπιο NIR, FT-NIR)
- Απομόνωση-προσδιορισμός μεγαλομορίων με τεχνικές Laser Scattering (LS)
- Ρεολογία-Ιξωδομετρία τροφίμων και υγρών ζύμωσης
- Λυοφυλίωση (Freeze-drying) μικροβιακών κυττάρων και πολυσακχαριτών
- Ενζυματικές μέθοδοι ανάλυσης (για σάκχαρα, πρωτεΐνες, οξέα, ιόντα, κ.ά.)
- Απομόνωση-καθαρισμός ουσιών (downstream processing) με μεθόδους φυγοκέντρωσης, διήθησης, εκχύλισης, απόσταξης, χρωματογραφίας, κ.ά.
- Χειρισμός μικροσκοπίου και χρώσεις για μελέτη ζωικών και μικροβιακών κυττάρων και ενδοσπορίων

Συμμετοχή σε Επιστημονικές Οργανώσεις

- Μέλος του European Federation of Food Scientists and Technologists (Effost)
- Μέλος του Society for Applied Microbiology (SfAM)
- Μέλος του European Federation of Biotechnology (EFB)
- Μέλος του Society of General Microbiology (SGM)
- Μέλος του Society of Chemistry and Industry (SCI)
- Μέλος του Institute of Chemical Engineers (IChemE)
- Μέλος του Γεωτεχνικού Επιμελητηρίου Ελλάδας (ΓΕΩΤΕ)
- Μέλος της Πανελλήνιας Ένωσης Τεχνολόγων Τροφίμων (ΠΕΤΕΤ)
- Μέλος της εταιρίας Μικροβιόκοσμος

Ξένες Γλώσσες-Υπολογιστές-Λοιπές Δεξιότητες

- **Αγγλικά** - Πτυχίο Proficiency (Πανεπιστημίου Cambridge), Άδεια Διδασκαλίας της Αγγλικής γλώσσας και Δίπλωμα Μεταφραστή από το Βρετανικό Συμβούλιο.
- **Γερμανικά** - Πτυχίο “Mittlestufe Pruefung” (Ινστιτούτο Goethe).
- **Ισπανικά** - Επίπεδο αρχαρίου (Language Centre, Παν/μιο Strathclyde).
- **Χειρισμός Η/Υ** (Word, Excel, Powerpoint, Internet, Sigmaplot, SPSS και εξειδικευμένα προγράμματα επιστημονικών εφαρμογών).
- **Δίπλωμα οδήγησης** I.X. αυτοκινήτου
- **Δίπλωμα ιστιοπλοΐας (skipper)**

ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΕΣ ΔΗΜΟΣΙΕΥΣΕΙΣ

Επιστημονικές Δημοσιεύσεις σε Διεθνή Περιοδικά με Κριτές

Πλήρης Λίστα δημοσιεύσεων, αναφορών και h-index στο
<https://scholar.google.com/citations?user=26vsXOIAAAAJ&hl=en&oi=ao>

1. Magklaras, G., Skoufos, I., Bonos, E., Zacharis, C., Nikolaou, K., Gouva, E., Giannenas, I., **Giavasis, I.** & Tzora, A. (2026). Sustainable Use of Agro-Industrial By-Products as Feed in Finishing Pigs. *Veterinary Sciences*, 13(1), 39.
2. Bouki, P., Mitsagga, C., Tousia Becker, A., & **Giavasis, I.** (2025). Characterization of Microbial Population of Organic Grapes, Must and Natural Wine During Spontaneous Vinification of Limniona Red Grape Variety. *Beverages*, 11(6), 160.
3. Koutsogianni, K., Koumentakou, I., Kosheleva, R., **Giavasis, I.**, Kehagias, N., & Kyzas, G. (2025). Development of nanopillar-structured poly (lactic acid) films incorporating grape pomace-derived activated carbon for smart food packaging applications. *SciForum*, MDPI. Published in The 3rd International Online Conference on Polymer Science session Biobased, Biodegradable-compostable, and Recyclable Polymers.
4. Bouki, P., Mitsagga, C., Becker, A. T., & **Giavasis, I.** (2025). Monitoring and Characterization of the Microbiome of Organic Grapes, Must and Natural Wine During Spontaneous Alcoholic and Malolactic Fermentation. *Preprints.org*. (<https://www.preprints.org/manuscript/202508.1970>)
5. Kambouris, M., Spanou, G., Kritikou, S., Milioni, A., Stathoulas, A., Goudoudaki, S., ... & **Giavasis, I.** (2024). Induction of liquid bacterial and solid fungal cultures by conductive electrostimulation. *Research Square* (<https://doi.org/10.21203/rs.3.rs-5104209/v1>)
6. Zacharis, C., Bonos, E., Voidarou, C., Magklaras, G., Fotou, K., Giannenas, I., **Giavasis, I.**, Mitsagga, C., Athanassiou, C. & Skoufos, I. (2024). Combined dietary supplementation of *Tenebrio molitor* larvae and chitosan in growing pigs: a pilot study. *Veterinary Sciences*, 11(2), 73.
7. Kakagianni, M., & **Giavasis, I.** (2023). The Enemy in the Dish: Current and Projected Foodborne Biorisks and Liabilities. In *Biosecurity in the Making* (pp. 29-48). CRC Press.
8. Spanou, G., Daskou, M., Kambouris, M. E., Mitsagga, C., Mossialos, D., Velegraki, A., ... & **Giavasis, I.** (2023). Introducing multifactorial electrocultiromics: Alternating Current Electric Pulses, combined with mild thermal treatment, exhibit antimicrobial or stimulatory effects on bacterial pathogens and enteroviruses, implying prospects for targeted microbiomics applications. *bioRxiv*, 2023-11.
9. Magklaras, G., Skoufos, I., Bonos, E., Tsinas, A., Zacharis, C., **Giavasis, I.**, ... & Tzora, A. (2023). Innovative use of olive, winery and cheese waste by-products as novel ingredients in weaned pigs nutrition. *Veterinary Sciences*, 10(6), 397.
10. **Giavasis, I.**, Pyrovolou, K., Roussou, A., Mitsagga, C., & Ntalos, G. (2022). Comparative Study Of Natural Or Self-Disinfection Methods Of Different Types Of Wood Surfaces After Contact With Fresh Meat Or Inoculation With Pathogenic Bacteria. *Acta Scientiarum Polonorum Silvarum Colendarum Ratio Et Industria Lignaria*, 21(4).
11. Ntalos, G., Mitsanga, C., Mitani, A., & **Giavasis, I.** (2022). Production Of Wood And Polysterine Alternative Composites From Fungal Mycelium And Cellulosic Biomass And A Study Of Their

- Functional Properties. *Acta Scientiarum Polonorum Silvarum Colendarum Ratio Et Industria Lignaria*, 21(4).
12. Bonos, E., Skoufos, I., Petrotos, K., **Giavasis, I.**, Mitsagga, C., Fotou, K., ... & Tzora, A. (2022). Innovative use of olive, winery and cheese waste by-products as functional ingredients in broiler nutrition. *Veterinary Sciences*, 9(6), 290.
 13. Magklaras, G., Mitsagga, C., **Giavasis, I.**, Petrotos, K., Zacharis, C., Tzora, A., ... & Skoufos, I. (2022). Effects on meat quality characteristics of 74 days old piglets fed by products rich in polyphenols, beneficial bacteria, and antimicrobial peptides. *Prevention*, 357, 365. IPVS202226th International Pig Veterinary Society Congress - Rio de Janeiro - Brazil
 14. Kambouris, M. E., Goudoudaki, S., Kritikou, S., Milioni, A., Karamperis, K., **Giavasis, I.**, ... & Manoussopoulos, Y. (2022). Beyond the microbiome: germ-ganism? An integrative idea for microbial existence, organization, growth, pathogenicity, and therapeutics. *Omics: A Journal of Integrative Biology*, 26(4), 204-217.
 15. Leontopoulos, S., Skenderidis, P., Petrotos, K., Mitsagga, C., & **Giavasis, I.** (2022). Preliminary studies on suppression of important plant pathogens by using pomegranate and avocado residual peel and seed extracts. *Horticulturae*, 8(4), 283.
 16. Petrotos, K., Papaioannou, C., Kokkas, S., Gkoutisidis, P., Skoufos, I., Tzora, A., Bonos, E., Tsinas, A., **Giavasis, I.** and Mitsagga, C., 2021. Optimization of the Composition of a Novel Bioactive Silage Produced by Mixing of Ground Maize Grains with Olive Mill Waste Waters, Grape Pomace and Feta Cheese Whey. *AgriEngineering*, 3(4), pp.868-894.
 17. Skenderidis, P., Leontopoulos, S., Petrotos, K., Mitsagga, C. and **Giavasis, I.**, 2021. The In Vitro and In Vivo Synergistic Antimicrobial Activity Assessment of Vacuum Microwave Assisted Aqueous Extracts from Pomegranate and Avocado Fruit Peels and Avocado Seeds Based on a Mixtures Design Model. *Plants*, 10(9), p.1757.
 18. Didaras, N.A., Kafantaris, I., Dimitriou, T.G., Mitsagga, C., Karatasou, K., **Giavasis, I.**, Stagos, D., Amoutzias, G.D., Hatjina, F. and Mossialos, D., 2021. Biological Properties of Bee Bread Collected from Apiaries Located across Greece. *Antibiotics*, 10(5), p.555.
 19. Skenderidis, P., Leontopoulos, S., Petrotos, K., & **Giavasis, I.** (2021). Vacuum microwave-assisted aqueous extraction of polyphenolic compounds from avocado (*Persea americana*) solid waste. *Sustainability*, 13(4), 2166.
 20. Mitsagga, C., Petrotos, K. and **Giavasis, I.**, 2021. Antimicrobial Properties of Lyophilized Extracts of Olive Fruit, Pomegranate and Orange Peel Extracts against Foodborne Pathogenic and Spoilage Bacteria and Fungi In Vitro and in Food Matrices. *Molecules*, 26(22), p.7038.
 21. Leontopoulos, S., Skenderidis, P., Petrotos, K. and **Giavasis, I.**, 2021. Corn Silage Supplemented with Pomegranate (*Punica granatum*) and Avocado (*Persea americana*) Pulp and Seed Wastes for Improvement of Meat Characteristics in Poultry Production. *Molecules*, 26(19), p.5901.
 22. Skenderidis, P., Leontopoulos, S., Petrotos, K. and **Giavasis, I.**, 2021. Vacuum Microwave-Assisted Aqueous Extraction of Polyphenolic Compounds from Avocado (*Persea Americana*) Solid Waste. *Sustainability*, 13(4), p.2166.
 23. Petrotos, K., **Giavasis, I.**, Gerasopoulos, K., Mitsagga, C., Papaioannou, C. and Gkoutisidis, P., 2021. Optimization of the Vacuum Microwave Assisted Extraction of the Natural Polyphenols and Flavonoids from the Raw Solid Waste of the Pomegranate Juice Producing Industry at Industrial Scale. *Molecules*, 26(4), p.1033.

24. Petrotos, K., **Giavasis, I.**, Gerasopoulos, K., Mitsagga, C., Papaioannou, C. and Gkoutisidis, P., 2021. Optimization of Vacuum-Microwave-Assisted Extraction of Natural Polyphenols and Flavonoids from Raw Solid Waste of the Orange Juice Producing Industry at Industrial Scale. *Molecules*, 26(1), p.246.
25. Skenderidis, P., Leontopoulos, S., Petrotos, K. and **Giavasis, I.**, 2020. Optimization of vacuum Microwave-Assisted Extraction of pomegranate fruits peels by the evaluation of extracts' phenolic content and antioxidant activity. *Foods*, 9(11), p.1655.
26. Petrotos, K., **Giavasis, I.**, Gerasopoulos, K., Mitsagga, C., Papaioannou, C., & Gkoutisidis, P. (2020). Mathematical modeling and optimization of the microwave assisted extraction of the natural polyphenols and flavonoids from the raw solid waste of the orange juice industry. *J. Food Sci. Eng*, 10, 55-81.
27. Leontopoulos, S., Mitsagga, C., **Giavasis, I.**, Papaioannou, C., Vasilakoglou, I. and Petrotos, K., 2020. Potential Synergistic Action of Liquid Olive Fruit Polyphenol Extract with Aqueous Extracts of Solid Wastes of Pomegranate or/and Orange Juice Industry as Organic Phyto-protective Agents against Important Plant Pathogens-Part 1 (in vitro Studies). *Univers. J. Agric. Res.*, 8, pp.202-222.
28. Petrotos, K.B., **Giavasis, I.**, Gerasopoulos, K., Mitsagga, C., Papaioannou, C. and Gkoutisidis, P., 2020. Mathematical modeling and optimization of the microwave assisted extraction of the solid waste of the pomegranate juice industry. *J. Food Sci. Eng*, 10, pp.55-81.
29. D. DeVallance, A. Farkaš, **I. Giavasis**, K. Horvatinčić², A. Muñoz, G. Ntalos, P. Plageras, A. Ruk, S. Tišma. Comparative analysis on general needs by vocational education and training towards key enabling technologies. Full paper in the Proceedings of INTED 2020 Congress, Valencia, Spain, 14th International Technology, Education and Development Conference, 2-4/3/2020. <https://library.iated.org/view/DEVALLANCE2020COM> Pages: 3462-3469, Publication year: 2020, ISBN: 978-84-09-17939-8, ISSN: 2340-1079, doi: [10.21125/inted.2020.0980](https://doi.org/10.21125/inted.2020.0980)
30. Skenderidis, P., Mitsagga, C., Lampakis, D., Petrotos, K., & **Giavasis, I.** (2020). The Effect of Encapsulated Powder of Goji Berry (*Lycium barbarum*) on Growth and Survival of Probiotic Bacteria. *Microorganisms*, 8(1), 57.
31. Skenderidis, P., Mitsagga, C., **Giavasis, I.**, Petrotos, K., Lampakis, D., Leontopoulos, S., Hadjichristodoulou C. & Tsakalof, A. (2019). The in vitro antimicrobial activity assessment of ultrasound assisted *Lycium barbarum* fruit extracts and pomegranate fruit peels. *Journal of Food Measurement and Characterization*, 1-15.
32. Skenderidis, P., Lampakis, D., **Giavasis, I.**, Leontopoulos, S., Petrotos, K., Hadjichristodoulou, C., & Tsakalof, A. (2019). Chemical Properties, Fatty-Acid Composition, and Antioxidant Activity of Goji Berry (*Lycium barbarum* L. and *Lycium chinense* Mill.) Fruits. *Antioxidants*, 8(3), 60.
33. I. Kafantaris, D. Stagos, B. Kotsampasi, A. Hatzis, A. Kypriotakis¹, K. Gerasopoulos, S. Makri, N. Goutzourelas, C. Mitsagga, **I. Giavasis**, K. Petrotos, S. Kokkas, D. Kouretas. 2019. Whey protein concentrate improves antioxidant capacity, fecal microbiota and fatty acid profile of growing piglets. *Journal of Agricultural Science*, 157 (1), 72-82.
34. Vaia Tivikeli and **Ioannis Giavasis** 2018. Improving safety and storability of fresh pork escallops packed in MAP and treated with *Lactobacillus curvatus* suspensions, sodium lactate and EDTA solutions. *Food Control*. Submitted for publication.

35. 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 2018. Grape pomace improves performance, antioxidant status, fecal microbiota and meat quality of piglets. *Animal*, July 2017, 1-10.
36. Prodromos Skenderidis, Kostantinos Petrotos, **Ioannis Giavasis**, Christos Hadjichristodoulou, Andreas Tsakalof, 2017. Optimization of ultrasound assisted extraction of goji berry (*Lycium barbarum*) fruits and evaluation of extracts' bioactivity. *Journal of Food Process Engineering*, 40(5), 1-12.
37. 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).
38. 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.
39. 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.
40. **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.
41. **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.
42. 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 (Elsevier)*, 4: 327 – 337.
43. Skenderidis Prodromos, Petrotos Kostantinos, **Giavasis Ioannis**, Hadjichristodoulou Christos, Tsakalof Andreas 2015. Optimization of ultrasound assisted extraction of goji berries and evaluation of extracts phytochemistry. *Food and Biosystems Engineering Conference Proceedings 2015* (full paper), p. 200-214.
44. Fani Karkanta, Chrysanthi Mitsagga, Paraskevi Bouki, Sergios Touchikian, Konstantinos Petrotos, Ioannis S. Boziaris, **Ioannis Giavasis** 2015. Study of the antibacterial and antifungal properties of olive polyphenols and citrox encapsulated powders in vitro and in food samples. *Food and Biosystems Engineering Conference Proceedings 2015* (full paper), p. 223-229.
45. 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.
46. **Ioannis Giavasis** 2014. Bioactive fungal polysaccharides as potential functional ingredients in food and nutraceuticals. *Current opinion in Biotechnology*, 26:162–173.

47. **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>).
48. 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.
49. Konstantinos B. Petrotos, Fani K. Karkanta, Paschalis E. Gkoutisidis, **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.
50. **I. Giavasis**, E. Tsante, P. Goutsidis K. Papatheodorou and 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.
51. E Wogiatzi, S Dalakoura, K Petrotos, **I Giavasis** 2011. Comparative study of chemical and antimicrobial characteristics of essential oils from in-house farmed *Salvia* species (*Salvia officinalis* & *Salvia triloba*). In *Novel Approaches in Food Industry*, p. 429-433.
52. **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.
53. **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.
54. 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.
55. **Ioannis Giavasis**, Linda M. Harvey and Brian McNeil, 2000. Gellan Gum. *Critical Reviews in Biotechnology*, 20 (3): 177-211.

Κεφάλαια σε Επιστημονικά Βιβλία Διεθνών και Ελληνικών Εκδόσεων

1. Paraskevi Bouki , Chrysanthi Mitsagga Manousos E Kambouris and **Ioannis Giavasis** 2020. Microbiomic prospects in food and beverage technology. In *Ubiquitous microbiomics - Dimensions, aspects and applications of microbiote – Omics*. Editors Manousos Kambouris and Aristeia Velegraki, Elsevier Publishing.
2. Patrinos, G. P., Zerva, L., Arabatzis, M., **Giavasis, I.**, & Kambouris, M. E. (2020). Bacteriome and Archaeome: the core family under the microbiomic roof. In *Microbiomics* (pp. 7-27). Academic Press.
3. **Ioannis Giavasis**, Bob Seviour, Paul Hudman and Brian McNeil 2019. Fungal Bioproducts. In “Advances in Food Bioproducts and Bioprocessing Technologies”, Ed. M. Chavez-Gonzalez, N. Balagurusami, C.N. Aguilar. CRC Press, Boca Raton. <https://doi.org/10.1201/9780429331817>
4. **Ιωάννης Γιαβάσης** 2015. Παραγωγή βιολειτουργικού, οικολογικού σαλαμιού αέρος χωρίς συντηρητικά. Στο βιβλίο «Εξελίξεις στην Επιστήμη και την Τεχνολογία Τροφίμων», τόμος II

«Έρευνα και Ανάπτυξη Νέων Προϊόντων Τροφίμων και Ποτών». Επιμέλεια Έκδοσης Σφλώμος Κωνσταντίνος, Βαρζάκας Θεόδωρος. Κωδικός Εύδοξος 50658723.

5. **Ιωάννης Γιαβάσης** 2015. Παραγωγή βιολειτουργικού επιδορπίου γιαούρτης από τυρόγαλο. Στο βιβλίο «Εξελίξεις στην Επιστήμη και την Τεχνολογία Τροφίμων», τόμος II «Έρευνα και Ανάπτυξη Νέων Προϊόντων Τροφίμων και Ποτών». Επιμέλεια Έκδοσης Σφλώμος Κωνσταντίνος, Βαρζάκας Θεόδωρος. Κωδικός Εύδοξος 50658723.
6. **Ioannis Giavasis** 2014. Polysaccharides from Medicinal Mushrooms for Potential Use as Nutraceuticals. In: *Polysaccharides: Natural Fibers in Food and Nutrition*. Nouredine Benkeblia (Ed.), CRC Press (Taylor & Francis Group), Florida. (<http://www.crcpress.com/product/isbn/9781466571815>).
7. **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.
8. Brian McNeil, Linda M. Harvey, Neil J. Rowan and **Ioannis Giavasis** 2013. Fermentation monitoring and control of microbial cultures for food ingredient manufacture (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>).
9. **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.
10. **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.

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 Πασκιδάν. Αριστοτέλειο Παν/μιο Θεσ/νίκης

Πατέντες-Διπλώματα Ευρεσιτεχνίας

1. Πετρωτός Κ, **Γιαβάσης Ι.**, Γκουτσίδης Π. και Παπαθεοδώρου Κ. Κατοχύρωση 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. Κατοχύρωση 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). Ημερομηνία Κατάθεσης 30/10/2015, Ημερομηνία Έγκρισης 3/10/2017. Αρ. Κατάθεσης 20150100468. Αριθμός Διπλώματος Ευρεσιτεχνίας 1009004.
4. **Γιαβάσης Ιωάννης**, Πετρωτός Κωνσταντίνος, Γκουτσίδης Πασχάλης (2016). «Προϊόντα και μέθοδος παραγωγής παστεριωμένων αλλαντικών χωρίς συντηρητικά, με χρήση πολυφαινολών φυτικής προέλευσης σε ενθυλακωμένη μορφή». Οργανισμός Βιομηχανικής Ιδιοκτησίας (ΟΒΙ). Ημερομηνία Κατάθεσης: 10/11/2016, Αριθμός Διπλώματος Ευρεσιτεχνίας 1009576.
5. Πετρωτός Κωνσταντίνος, Βασιλάκογλου Ιωάννης, Παπαϊωάννου Χρυσούλα, **Γιαβάσης Ιωάννης**, Λεντόπουλος Στέφανος, Μιτσάγγα Χρυσάνθη, Γκουτσίδης Πασχάλης. «ΥΓΡΑ ΦΥΣΙΚΑ ΦΥΤΟΠΡΟΣΤΑΤΕΥΤΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΜΕ ΒΑΣΗ ΤΑ ΑΠΟΒΛΗΤΑ ΕΛΑΙΟΤΡΙΒΕΙΟΥ ΚΑΙ ΤΑ ΣΤΕΡΕΑ ΑΠΟΒΛΗΤΑ ΧΥΜΟΠΟΙΗΣΗΣ ΡΟΔΙΟΥ ΚΑΙ ΕΣΠΕΡΙΔΟΕΙΔΩΝ». Οργανισμός Βιομηχανικής Ιδιοκτησίας (ΟΒΙ). Ημερομηνία Κατάθεσης - 30/06/2020, Ημερομηνία Έγκρισης 13/01/2022. Αρ. Κατάθεσης 20200100380. Αριθμός Κατάθεσης Διπλώματος Ευρεσιτεχνίας 20200100380.
6. Πετρωτός Κωνσταντίνος, **Γιαβάσης Ιωάννης**, Σκενδερίδης Πρόδρομος, Λεοντόπουλος Στέφανος. 2021. «ΒΙΟΔΡΑΣΤΙΚΟ ΕΝΣΙΡΩΜΑ Α' ΥΛΗ ΖΩΟΤΡΟΦΩΝ ΠΑΡΑΓΟΜΕΝΟ ΑΠΟ ΜΙΓΜΑ ΣΤΕΡΕΩΝ ΑΠΟΒΛΗΤΩΝ ΧΥΜΟΠΟΙΗΣΗΣ ΡΟΔΙΟΥ ΚΑΙ ΦΛΟΙΩΝ ΚΑΙ ΕΝΔΟΚΑΡΠΙΩΝ ΑΒΟΚΑΝΤΟ ΚΑΙ ΜΕΘΟΔΟΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΤΟΥ». Οργανισμός Βιομηχανικής Ιδιοκτησίας (ΟΒΙ). Ημερομηνία Κατάθεσης: 11/06/2021, Αριθμός Διπλώματος Ευρεσιτεχνίας 1010326 (σε ισχύ).

Παρουσιάσεις σε Επιστημονικά Συνέδρια και Επιστημονικές Ημερίδες

1. Paraskevi Bouki, Chrysanthi Mitsagga, Konstantina Mitani, Georgia Stougiannou, Afroditi Tousia, Elisabeth Koussissi and **Ioannis Giavasis**. Production, characterization and evaluation of natural Greek red wine “Limniona” without sulfites, using natural antioxidants and indigenous microflora. 16 – 18 June, 2025, Singapore. Poster presentation.
2. Chrysanthi Mitsagga, Paraskevi Bouki, Nikolaos Pappas, Ioannis Skoufos, Athina Tzora and **Ioannis Giavasis**. Natural, Antioxidant and Prebiotic Feed Additives from Pomegranate Peels, Olive Fruit Extract, and Grape Pomace Improve Poultry Health, Gut Microbiome and Quality Characteristics of Poultry Meat. 16 – 18 June, 2025, Singapore. Flash talk presentation.
3. Chrysanthi Mitsagga, Paraskevi Bouki, Nikolaos Pappas, Ioannis Skoufos, Athina Tzora and **Ioannis Giavasis**. Natural, Antioxidant and Prebiotic Feed Additives from Pomegranate Peels, Olive Fruit Extract, and Grape Pomace Improve Poultry Health, Gut Microbiome and Quality Characteristics of Poultry Meat. 16 – 18 June, 2025, Singapore. Poster presentation.

4. Chrysanthi Mitsagga, Paraskevi Bouki, Nikolaos Pappas, Vasiliki Makri, Evangelia Intze, Ioannis Skoufos, Athina Tzora and **Ioannis Giavasis**. Beneficial effects of natural feed additives from olive fruit, pomegranate peels and grape pomace on growth, gut microbiome and meat quality of broilers. 1st International Congress on Sustainable Food, Green Chemistry and Human Nutrition, 7 – 9 April, 2025, Dubrovnik, Croatia. Oral presentation.
5. **Ioannis Giavasis**, Paraskevi Bouki, Chrysanthi Mitsagga, Konstantina Mitani, Georgia Stougiannou, Afroditi Tousia and Elisabeth Koussissi. Characterization of indigenous microflora and quality parameters of natural Greek red wine, produced with natural antioxidants, without use of sulphites and (commercial) starter cultures. 1st International Congress on Sustainable Food, Green Chemistry and Human Nutrition, 7 – 9 April, 2025, Dubrovnik, Croatia. Oral presentation.
6. M. Pitropaki, E. Triantafyllou, D. Tapes, G. Ntararas, **I. Giavasis**, C. Mitsagga, K. Moraiti, A. Tsaknaki, V. Vaggeli, J. Suchodolski, P. Xenoulis. Effects of a dietary supplement containing olive polyphenols on specific gut microorganisms in military dogs. ECVIM-CA 35th Annual Congress, 18 – 20 September 2025, Maastricht, The Netherlands. Poster Presentation.
7. Ioannis Skoufos, Eleftherios Bonos, Christos Zacharis, Evaggelia Gouva, Ilias Giannenas, **Ioannis Giavasis**, Athina Tzora, 2025. "Εναλλακτικές ζωοτροφές και κυκλική οικονομία: αποτελέσματα χρήσης υποπροϊόντων της αγροδιατροφής σε χοίρους πάχυνσης". Προφορική παρουσίαση στο 16ο Πανελλήνιο Κτηνιατρικό Συνέδριο, 31/10-2/11, Θεσσαλονίκη.
8. Mitsagga Chrysanthi, Bouki Paraskevi and **Giavasis Ioannis**. Prebiotic activity of *Monascus purpureus* and *Ganoderma lucidum* mycelia and filtrates towards lactobacilli and bididobacteria. 38th Effost International Conference, 12 – 14 November, 2024, Brugge, Belgium. Poster presentation.
9. **Giavasis Ioannis** and Mitsagga Chrysanthi. Effect of light and drying methods on bioactivity of *Monascus purpureus* and *Ganoderma lucidum* cultures. 38th Effost International Conference, 12 – 14 November, 2024, Brugge, Belgium. Poster presentation.
10. Paraskevi Bouki, Chrysanthi Mitsagga, Anastasia Giannota, Christina Tsadila, Dimitrios Mossialos and **Ioannis Giavasis**. Evaluation of Probiotic Potential of bacterial strains isolated from artisanal, naturally fermented traditional Greek yogurt from sheep and cow milk. International Scientific Conference Probiotics, Prebiotics, Gut Microbiota and Health, 18 – 20 June 2024, Prague, Czechia. Poster presentation.
11. **Giavasis Ioannis**. Stimulation of growth and metabolite production by probiotic bacteria using olive polyphenols and low intensity electric current. International Scientific Conference Probiotics, Prebiotics, Gut Microbiota and Health, 18 – 20 June 2024, Prague, Czechia. Oral presentation.
12. Βράντζα Π., Μιτσάγγα Χ., Κυριακούλη Α., Μουρτζίνος Ι., Καζόγλου Ι., Κωστή Ρ. και **Γιαβάσης Ι.** Αξιολόγηση της επίδρασης της φυλής και της ελεύθερης βόσκησης στη διατροφική αξία του κρέατος της Ελληνικής βραχυκερατικής φυλής βοοειδών. 7^ο Πανελλήνιο Συνέδριο Το Κρέας και Τα Προϊόντα του στα πλαίσια της έκθεσης Zootexnia, 3 – 5 Φεβρουαρίου 2023, Θεσσαλονίκη. Προφορική Παρουσίαση.
13. Χ. Ζαχάρης, Γ. Μαγκλάρας, **Ι. Γιαβάσης**, Η. Γιάννενας, Ε. Αντωνοπούλου, Α.Τσίνας, Α. Γρηγοριάδου, Σ. Ανδρεάδης, Χ. Αθανασίου, Α. Τζώρα, Ι. Σκούφος και Ε. Μπόνος. Διερεύνηση της χρήσης καινοτόμων αλεύρων εντόμων σε σιτηρέσια απογαλακτισμένων χοιριδίων και η επίδραση τους στη χημική σύσταση, τη μικροβιολογική ανάλυση και την οξειδωτική ικανότητα του παραγόμενου κρέατος. 7^ο Πανελλήνιο Συνέδριο Το Κρέας και Τα Προϊόντα του στα πλαίσια της έκθεσης Zootexnia, 3 – 5 Φεβρουαρίου 2023, Θεσσαλονίκη. Προφορική Παρουσίαση.

14. Γ. Μαγκλάρας, Ι. Σκούφος, Χ. Ζαχάρης, **Ι. Γιαβάσης**, Α.Τσίνας, Ε. Μπόνος, Η. Γιάννενας και Α. Τζώρα. Επίδραση της διατροφικής χρήσης καινοτόμου ενσιρώματος σε παραμέτρους υγείας και στα ποιοτικά χαρακτηριστικά του κρέατος απογαλακτισμένων χοιριδίων. 7^ο Πανελλήνιο Συνέδριο Το Κρέας και Τα Προϊόντα του στα πλαίσια της έκθεσης Zootexnia, 3 – 5 Φεβρουαρίου 2023, Θεσσαλονίκη. Προφορική Παρουσίαση.
15. C. Zacharis, G. Magklaras, **I. Giavasis**, I. Giannenas, E. Antonopoulou, A. Tsinas, C. Athanasiou, A. Tzora, I. Skoufos, E. Bonos 2023. Investigation of the suitability of two *Tenebrio molitor* meals on weaned piglets' diets. 74th EAAP ANNUAL MEETING LYON France, August 26th - September 1st, 2023.
16. **Giavasis I**, Spanou G, Drakouli D, Daskou M, Prountzou P, Koursari K, Kambouris M, Mitani C, Mitsagga C, Mossialos D, Manoussopoulos Y, Patrinos G. Microbial Electrostimulation And Electrocutation Using Low Intensity Electric Fields - A Novel Approach For Selective Control Of Microbial Growth In Vitro And In Food Matrices. 10th International Conference Mikrobiokosmos 30 November – 2 December, 2023, Larissa, Greece. Oral presentation.
17. Mitsagga C and **Giavasis I**. Effects of Culture and Bioprocess Conditions on the Mycelium Growth and Production of Bioactive Substances of *Ganoderma lucidum* And *Monascus purpureus*. 10th International Conference Mikrobiokosmos 30 November – 2 December, 2023, Larissa, Greece. Poster presentation.
18. Bouki P, Tsadila C, Mitsagga C, **Giavasis I**, Mossialos D. Determination, Characterization And Bioprotective Properties Of The Microflora Of Naturally Fermented Traditional Greek Yogurt From Sheep And Cow Milk Of Different Artisanal Dairy Producers. 10th International Conference Mikrobiokosmos 30 November – 2 December, 2023, Larissa, Greece. Poster presentation.
19. Chrysanthi Mitsagga, **Ioannis Giavasis**, Konstantinos Petrotos, Athanasios Jamurtas. Submerged cultivation of *Ganoderma lucidum*, *Monascus purpureus* and in vitro comparative study of their bioactivity. 36th EFFoST International Conference 2022, 7 – 9 November, Dublin, Ireland. Poster presentation.
20. **Ioannis Giavasis**, Chrysanthi Mitsagga, Paraskevi Bouki, Stefanos Zaoutsos, Konstantinos Petrotos, Emmanouel Koudoumas, Nikos Kehagias. Antimicrobial properties of nanoprinted PLA-based films with embeded antimicrobials and use in meat preservation. 36th EFFoST International Conference 2022, 7 – 9 November, Dublin, Ireland. Poster presentation.
21. Georgios Magklaras, Eleftherios Bonos, Christos Zacharis, Kostas Petrotos, **Ioannis Giavasis**, Athina Tzora, Anastasios Tsinas, Ilias Giannenas, Angela Gardinali, Ioannis Skoufos 2022. Sustainable use of agro-industrial by-products as feed in finishing pigs' diets. IPVS2022 - 26^o International Pig Veterinary Society Congress, Rio De Janeriro, Brasil. Poster Presentation.
22. Georgios Magklaras, Chrysanthi Mitsagga, **Ioannis Giavasis**, Kostas Petrotos, Christos Zacharis, Athina Tzora, Evaggelia Gouva, Nikolaos Kasalias, Eleftherios Bonos, Ioannis Skoufos 2022. Effects on meat quality characteristics of 74 days old piglets fed by products rich in polyphenols, beneficial bacteria, and antimicrobial peptides. IPVS2022 - 26^o International Pig Veterinary Society Congress, Rio De Janeriro, Brasil. Poster Presentation.
23. Athina Tzora, Georgios Magklaras, Ioannis Skoufos, Chrysanthi Mitsagga, Kostas Petrotos, Christos Zacharis, Evaggelia Gouva, Nikolaos Kasalias, Eleftherios Bonos, **Ioannis Giavasis** 2022. Microbiological data of meat of weaned piglets fed a silage containing cheese

whey, grape pomace, and olive oil wastewater. IPVS2022 - 26^o International Pig Veterinary Society Congress, Rio De Janeiro, Brasil. Poster Presentation.

24. Georgios Magklaras, Ioannis Skoufos, Christos Zacharis, Kostas Petrotos, **Ioannis Giavasis**, Chrysanthi Mitsagga, Athina Tzora, Anastasios Tsinas, Ilias Giannenas, Angela Gabriella D'Alessandro, Eleftherios Bonos 2022. Effects of using olive, winery, and cheese waste by-products in the diet of weaned piglets on their performance parameters. IPVS2022 - 26^o International Pig Veterinary Society Congress, Rio De Janeiro, Brasil. Poster Presentation.
25. **Giavasis Ioannis**. Biodegradable polylactate films produced with nanoprinting and addition of antimicrobials for use in active packaging. 4th International Conference On Biopolymers & Bioplastics Congress, 14 – 15 November 2022, Rome, Italy. Oral presentation.
26. George Ntalos, Chrysanthi Mitsanga, Andromachi Mitani, **Ioannis Giavasis**. Production of wood and polysterine alternative composites from fungal mycelium and cellulosic biomass and study of their functional properties. Wood – Science – Economy, Sustainable forestry and forests - opportunities and constraints under climate change congress, 14 – 16 September 2022, Poznan, Poland. Oral presentation.
27. **Ioannis Giavasis**, Katerina Pyrovolou, Alexandra Roussou, Chrysanthi Mitsagga, George Ntalos. Comparative study of natural or self-disinfection methods of different types of wood surfaces after contact with fresh meat or inoculation with pathogenic bacteria. Wood – Science – Economy, Sustainable forestry, and forests - opportunities and constraints under climate change congress, 14 – 16 September 2022, Poznan, Poland. Oral presentation.
28. **Ioannis Giavasis**, Grigoria Spanou, Danai Drakouli, Maria Daskou, Pavlina Prountzou, Elpida Koursari, Manousos Kambouris, Constantina Mitani, Chrysanthi Mitsagga, Dimitrios Mossialos, Yannis Manoussopoulos, George Patrinos. Microbial Electrocution and Electrostimulation using low intensity electric current: a novel approach for controlling the pathogenic, spoilage and fermentation microbiota. 27th International ICFMH Conference (FoodMicro 2022), 28 – 31 August 2022, Athens, Greece. Poster presentation.
29. Stefanos Leontopoulos, Prodromos Skenteridis, Konstantinos Petrotos, **Ioannis Giavasis** 2021. "Pomegranate and Avocado Residual Peel and Seed Extracts Used as Alternative and Potential Antimicrobial Compound for Suppression of Plant Pathogens" (Paper ID:281), 3rd International Eurasian Conference on Science, Engineering and Technology (EurasianSciEnTech 2021). On-line oral presentation.
30. **Ιωάννης Γιαβάσης** 2021. Διατροφή πουλερικών κρεατοπαραγωγής με ζυμούμενα υποπροϊόντα ελαιουργίας, τυροκομίας και οινοποιίας, με στόχο την παραγωγή κρέατος με ανώτερα ποιοτικά χαρακτηριστικά. Επιστημονική Ημερίδα του Προγράμματος Interreg INNO.TRITON, 7/12/2021, Άρτα. Διοργάνωση Πανεπιστημίου Ιωαννίνων. Προφορική Παρουσίαση.
31. **Ιωάννης Γιαβάσης** 2021. Ποια είναι τα ποιοτικά χαρακτηριστικά του κρέατος από τη διατροφή των πτηνών με υποπροϊόντα της γεωργικής παραγωγής; Επιστημονική Ημερίδα του Προγράμματος Interreg INNO.TRITON, 7/12/2021, Άρτα. Διοργάνωση Επιμελητήριο Άρτας. Προφορική Παρουσίαση.
32. **Ιωάννης Γιαβάσης** 2021. “Βιοαποικοδομήσιμες συσκευασίες και εδώδιμα φιλμ επικάλυψης για τη βιώσιμη συντήρηση τροφίμων”. 16^ο Πανελλήνιο Συνέδριο Διατροφής & Διαιτολογίας, 09 – 12 Δεκεμβρίου 2021 (διαδικτυακή οργάνωση). Προφορική παρουσίαση.

33. Stefanos Leontopoulos, Prodormos Skenderidis, Konstantinos Petrotos, **Ioannis Giavasis 2021**. Pomegranate and Avocado Residual Peel and Seed Extracts Used as Alternative and Potential Antimicrobial Compound for Suppression of Plant Pathogens. International Conference on Ecological Agriculture and Forestry (ICEAF-21) 24th November 2021, Crete Greece. Oral presentation.
34. D. DeVallance, A. Farkaš, **I. Giavasis**, K. Horvatinčić², A. Muñoz, G. Ntalos, P. Plageras, A. Ruk, S. Tišma. Comparative analysis on general needs by vocational education and training towards key enabling technologies. Virtual Presentation at INTED 2020 Congress, Valencia, Spain, 14th International Technology, Education and Development Conference, 2-4/3/2020.
35. **Ioannis Giavasis** 2019. Utilization of olive polyphenols from olive mill waste as novel antimicrobials, antioxidants and prebiotics for foods and nutraceuticals. **Invited lecture**, 5th International Conference on Microbial Biotechnologies and Socio-economic Development Opportunities (BIOMIODS 2019), 16-18/10/2019, Infrane, Morocco.
36. yriakos Karaiskos, Chrysanthi Mitsagga and **Ioannis Giavasis**. Comparative treatment of bacterial food pathogens with Bdellovibrio bacteriovorus and T7 bacteriophage in vitro and in food matrices. 8th Conference of the Hellenic Scientific Society of Microbiokosmos, 18-20 April 2019, Patra Greece. Poster Presentation.
37. Chrysanthi Mitsagga, **Ioannis Giavasis**, Athanasia Katsoula, Sotirios Vasileiadis, Dimitrios Karpouzas and Kalliopi Papadopoulou. Characterization, identification and physiological studies of a pigment-producing tentative Pseudomonas spp. with antifungal properties. 8th Conference of the Hellenic Scientific Society of Microbiokosmos, 18-20 April 2019, Patra Greece. Oral Presentation.
38. **Ioannis Giavasis**, Chrysanthi Mitsagga, Vasilios Gogolos, Iakovos Giabouras, Stefanos Zaoutsos, Konstantinos Petrotos. Fermentative production of gellan gum from deproteinized cheese whey-bioprocess optimization and effects of lactose on productivity and physicochemical and structural properties. 4th International Food & Biosystems Engineering Congress, Crete, 30-5-2/6/2019. Oral presentation.
39. Ioannis Makrigiannis, Chrysanthi Mitsagga, Chrysoula Papaioannou, Konstantinos Petrotos, **Ioannis Giavasis** 2019. Production of unpasteurized and thermally or high pressure pasteurized beer with conventional and probiotic culture. 4th International Food & Biosystems Engineering Congress, Crete, 30-5-2/6/2019. Oral presentation.
40. **Ioannis Giavasis**, Chrysanthi Mitsagga, Archakou Anastasia, Saplaouras Panagiotis, Alexandros Ntontos, Kalliopi Georgakouli, Anastasios Mpesios, Demetrios Kouretas, Athanasios Jamurtas, Konstantinos Petrotos 2019. Antioxidant, hypolipidemic and prebiotic effects of olive polyphenols added in feed and food: *In vivo* and clinical studies. 4th International Food & Biosystems Engineering Congress (FABE), Crete, 30-5-2/6/2019. Oral presentation.
41. Valentina Efthimiou, Zoi Michail, **Ioannis Giavasis** 2019. Preservation of probiotic bacteria population after addition in milk and hazelnut praline: *in vitro* and clinical studies. 4th International Food & Biosystems Engineering Congress (FABE), Crete, 30-5-2/6/2019. Poster presentation.
42. Elissavet Athanassiou, Chrysanthi Mitsagga, **Ioannis Giavasis** 2019. Optimization of

- bioprocess conditions for pediocin production and activity by submerged cultures *Pediococcus pentosaceus* and *Pediococcus acidilactici*. 4th International Food & Biosystems Engineering Congress, Crete, 30-5-2/6/2019. Poster presentation.
43. **Γιαβάσης Ι. 2018.** «Σύγχρονες εξελίξεις στην παραγωγή παστεριωμένων αλλαντικών χωρίς νιτρώδη άλατα». Προσκεκλημένος Ομιλητής στην Επιστημονική Ημερίδα της ΠΕΤΕΤ «Νέες προσεγγίσεις στην τεχνολογία αλλαντικών και κρεατοσκευασμάτων», 11/11/2018, Meat Days 2018, Metropolitan Expo, Αθήνα.
 44. **Γιαβάσης Ι. 2018.** «Καινοτομία και Εξωστρέφεια του Τμήματος Τεχνολογίας τροφίμων-Συνεργασίες με τη Βιομηχανία Τροφίμων. Προφορική Παρουσίαση στην Επιστημονική Ημερίδα Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων ΤΕΙ Θεσσαλίας, 27/4/2018 με θέμα «Καινοτομία και εξωστρέφεια της βιομηχανίας τροφίμων στην εποχή της οικονομικής κρίσης». Διοργάνωση Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων (Οργανωτική Επιτροπή Γιαβάσης Ι, Μανούρας Α., Σμαρνάκης Ι.) σε συνεργασία με την ΠΕΤΕΤ (Πανελλήνια Ένωση Τεχνολόγων Τροφίμων).
 45. **Γιαβάσης Ι. 2017.** Αξιοποίηση υποπροϊόντων βιομηχανιών τροφίμων: προστασία περιβάλλοντος και παραγωγή ουσιών υψηλής προστιθέμενης αξίας. Ημερίδα στα πλαίσια της 17^{ης} Οικολογική Γιορτής Καρδίτσας 17/9/2017. Προφορική Παρουσίαση μετά από πρόσκληση.
 46. 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 (FABE), 01-04 June 2017, Rhodes island, Greece.
 47. Prodromos Skenderidis, Chrsanthi 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 (FABE), 01-04 June 2017, Rhodes island, Greece.
 48. 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 (FABE), 01-04 June 2017, Rhodes island, Greece.
 49. 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 (FABE), 01- 04 June 2017, Rhodes island, Greece.
 50. 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.
 51. Mitsagga Ch., **Giavasis Ι.** Choremi K. , Vidalis K., Vasilaki A., Grigorakis K., Athanasopoulou F., Nathanailides C 2016. Quality Control of Wild and Farmed Gilthead Sea Bream during chilled storage. HydroMediT 2016. Poster Presentation. 2nd International Congress on Applied Ichthyology & Aquatic Environment November 10-12, Messolonghi, Greece.

52. 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, July 7-9 2016. Oral presentation.
53. 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, July 7-9 2016. Oral presentation.
54. 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, July 7-9 2016. Poster presentation.
55. 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, July 7-9 2016. Poster presentation.
56. **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.
57. 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.
58. 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.
59. Aris Miron and **Ioannis Giavasis** 2015. Optimization of submerged culture conditions for the production of mycelial biomass and immunostimulatory polysaccharides from the fungus *Ganoderma lucidum*. 6th Global Summit on Food & Beverages August 03-05, 2015 Orlando-FL, USA. Oral presentation.
60. **Γιαβάσης Ι.**, Μιτσάγγα Χ., Τσαντέ Ε., Κανδυλάκης Μ., Τουχικιάν Σ. και Πετρωτός Κ. 2015. Ωφέλιμες δράσεις πολυφαινόλων ελιάς από ελαιουργικά απόβλητα έναντι γαλακτικών και προβιοτικών βακτηρίων in vitro και σε ζυμούμενα τρόφιμα. 6^ο Πανελλήνιο Συνέδριο Μικροβιόκοσμος, Εθνικό Ίδρυμα Ερευνών, Αθήνα, 3-5/4/2015. Προφορική Παρουσίαση.
61. **Γιαβάσης Ι.**, Γκίτη Σ., Βουνού Θ., Ιωαννίδου Ν., Στεργίου Α., Καφετζή Ι., Δημοπούλου Κ., Νικολάκη Σ. 2015. Μελέτες φυσιολογίας και εφαρμογές των βακτηρίων-θηρευτών

- Bdellovibrio* και *Bacteriovorax* σε τρόφιμα και νερά. 6^ο Πανελλήνιο Συνέδριο Μικροβιόκοσμος, Εθνικό Ίδρυμα Ερευνών, Αθήνα, 3-5/4/2015. Παρουσίαση σε Πόστερ.
62. Aris Miron, Eleftheria Kyrilaki, 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.
 63. 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.
 64. **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 νιτρικών 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.
 65. **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 10^{ης} Πανελλήνιας Γεωργικής-Κτηνοτροφικής-Περιβαλλοντικής Έκθεσης, Λάρισα 14/2/2015. Προφορική παρουσίαση.
 66. 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 (προφορική παρουσίαση).
 67. **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).
 68. Konstantinos B. Petrotos, Fani K. Karkanta, Stefanos P. Zaoutsos, Paschalis E. Gkoutisidis, **Ioannis Giavasis**, Alexandros C. Ntontos 2014. Use of Differential Scanning Calorimetry to Test the Encapsulation Efficiency of Natural Olive Fruit Polyphenols to be used for Production of Bioactive Food Products. 6ο Πανελλήνιο Συνέδριο Θερμικής Ανάλυσης και Θερμιδομετρίας, Λάρισα 26-28 Σεπτεμβρίου 2014 (προφορική παρουσίαση).
 69. **Γιαβάσης Ι.** 2014. Ελληνικά γαλακτοκομικά προϊόντα και καινοτόμες τεχνολογίες παραγωγής. Επιστημονική 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).
 70. **Γιαβάσης Ι.** "Δια ελιάς και αέρος": μια επιτυχημένη μεταφορά της επιστημονικής καινοτομίας στη βιομηχανία τροφίμων. Επιστημονική Ημερίδα 25^{ης} 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.

71. **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 MEC Παιανίας, Αθήνα (προφορική παρουσίαση).
72. **Γιαβάσης Ι.**, Λεοντόπουλος Σ., Τσαούση Κ., Αργυρίου Ε.Ε., Κανδυλάκης Μ., Κασαπίδου Ε., Μανούρας Α., Πετρωτός Κ. Αντιμικροβιακές και αντιοξειδωτικές ιδιότητες πολυφαινόλων απομονωμένων από υγρά απόβλητα ελαιουργείων: Μελέτες in vitro και επιτυχημένες εφαρμογές σε τρόφιμα. 4ο Πανελλήνιο Συνέδριο Βιοτεχνολογίας και Τεχνολογίας Τροφίμων, 11-13 Οκτωβρίου 2013 MEC Παιανίας, Αθήνα. (προφορική παρουσίαση).
73. **Γιαβάσης Ι.**, Δημοπούλου Κ., Νικολάκη Σ., Στεργίου Α., 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, MEC Παιανίας, Αθήνα. (Παρουσίαση σε πόστερ).
74. **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, Wales.
75. **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 (Oral presentation).
76. 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).
77. 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).
78. **Ioannis Giavasis**, Ioanna Ntasi, Ourania Margaroni and Konstantinos Papaoikonomou. Effects of different stages and degrees of processing upon microbial flora and safety of whey protein concentrate and whey protein powder. FoodMicro 2012, Istanbul, 3-7 September 2012 (Poster presentation).
79. 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.
80. Anastasia Brinia, Violeta Giannakelou and **Ioannis Giavasis**. Replacement of nitrites in vacuum-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.

81. **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 «Μικροβίocosμος». Ιωάννινα, 21-23 Οκτωβρίου 2011.
82. **Γιαβάσης Ι**, Γόγολος Β, Γιαμπουράς Ι, Γκουτσίδης Π και Πετρωτός Κ. Βιομετατροπή αποπρωτεϊνωμένου τυρογάλακτος σε ένα νέο πηκτωματοποιητή/σταθεροποιητή ανεπεξέργαστης τζελλάνης. Πανελλήνιο συνέδριο της επιστημονικής εταιρίας «Μικροβίocosμος» Ιωάννινα, 21-23 Οκτωβρίου 2011.
83. 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.
84. **I. Giavasis**, E. Tsante, P. Goutsidis K. Papatheodorou and 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.
85. **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.
86. 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.
87. **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.
88. Χατζηδημητράκος Γιάννης, **Γιαβάσης Ιωάννης**, Γιάννενας Ηλίας και Κασαπίδου Ελένη. Επίδραση της εποχικότητας και του συστήματος εκτροφής στη μικροχλωρίδα σφάγειων ορνιθίων βιολογικής και συμβατικής εκτροφής. 2^ο Πανελλήνιο Συνέδριο για το Κρέας και τα προϊόντα του, 24-26 Σεπτεμβρίου 2010, Αθήνα. Προφορική παρουσίαση.
89. Ζησοπούλου Αντιγόνη, Φούκης Βασίλειος και **Γιαβάσης Ιωάννης**. Μείωση μικροχλωρίδας νωπού κρέατος με μη θερμικές επεξεργασίες. 2^ο Πανελλήνιο Συνέδριο για το Κρέας και τα προϊόντα του, 24-26 Σεπτεμβρίου 2010, Αθήνα. Προφορική παρουσίαση.
90. Ζησοπούλου Αντιγόνη, Φούκης Βασίλειος και **Γιαβάσης Ιωάννης**. Βελτίωση υγιεινής κατάστασης νωπού κρέατος με ήπιες επεξεργασίες. 1^η Επιστημονική Ημερίδα της ΕΔΥΠΥ (Εταιρία Δημόσιας Υγείας και Περιβαλλοντικής Υγιεινής), Ιατρική Σχολή Παν/μιου Θεσσαλίας, Ιούνιος 2010. **Βραβείο καλύτερης εργασίας.**
91. **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. (Oral presentation).
92. **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).
 93. **Ioannis Giavasis** and Costas Biliaderis, 2009. Immunostimulating microbial polysaccharides and their potential use in functional food. 3rd Hellenic Food Biotechnology Conference, 15-17 October, Rethymono, Crete. (Oral presentation).
 94. 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. (Oral presentation).
 95. 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. (Oral presentation).
 96. 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 (Oral presentation).
 97. **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)
 98. **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).

99. 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).
100. **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).
101. 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. (Oral presentation).
102. **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. (Oral presentation)
103. **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).
104. **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).
105. **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).
106. **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. (Oral presentation)
107. **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).
108. **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).

Επιμέλεια Εκδόσεων τόμων Βιβλίων (ως Editor)

1. Γιαβάσης Ιωάννης, Μποζιάρης Ιωάννης, Γκιαούρης Ευστάθιος 2021. Επιμέλεια μετάφρασης και έκδοσης (Editor) στα ελληνικά του βιβλίου “Food Microbiology-An Introduction”, Thomas Montville, Karl Matthews and Kalmia Kniel (ASM Press, Washington D.C., 2017), σε συνεργασία με τις εκδόσεις Δίσιγμα, Θεσσαλονίκη.
2. 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.
3. 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.

Λοιπά Συγγράμματα

1. Ανάπτυξη Προγράμματος Σπουδών και (συν)Συγγραφή Εκπαιδευτικού Υλικού για την ειδικότητα ΣΑΕΚ (πρώην ΙΕΚ) «ΤΕΧΝΙΚΟΣ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ ΚΑΙ ΜΕΤΑΠΟΙΗΣΗΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΖΩΙΚΗΣ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ» (2025), σε συνεργασία με την εταιρία MAINSYS.
2. Γιαβάσης Ιωάννης 2017. Σημειώσεις Θεωρίας Τεχνολογίας & Ποιοτικού Ελέγχου Ζυμούμενων Τροφίμων ΤΕΙ Θεσσαλίας
3. Γιαβάσης Ιωάννης 2016. Εργαστηριακές Σημειώσεις Τεχνολογίας & Ποιοτικού Ελέγχου Ζυμούμενων Τροφίμων ΤΕΙ Θεσσαλίας.
4. Γιαβάσης Ιωάννης 2015. Εργαστηριακές Σημειώσεις Μικροβιολογίας Τροφίμων ΙΙ, Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων ΤΕΙ Θεσσαλίας.
5. Γιαβάσης Ιωάννης 2015. Εργαστηριακές Σημειώσεις Βιοτεχνολογίας Τροφίμων-Βιομηχανικής Μικροβιολογίας, Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων ΤΕΙ Θεσσαλίας.
6. Γιαβάσης Ιωάννης, Μπούκη Παρασκευή, Αθανάσιος Μανούρας 2013. Οδηγός Επαγγέλματος Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων ΤΕΙ Θεσσαλίας.
7. Γιαβάσης 2013. «Μικροβιολογία Τροφίμων». Εργαστηριακές Σημειώσεις, Τμήμα Διατροφής-Διαιτολογίας ΤΕΙ Θεσσαλίας.
8. Γιαβάσης Ιωάννης, Μοσχάκης Θωμάς, Κισκίνη Αλεξάνδρα, 2008. «Μικροβιολογία Τροφίμων Ι». Εργαστηριακές Σημειώσεις, Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων, ΤΕΙ Λάρισας
9. Γιαβάσης Ιωάννης, 2007. «Παραγωγή και Μεταποίηση Ζωικών Προϊόντων». Εργαστηριακές Σημειώσεις, Τμήμα Εμπορίας & Ποιοτ. Ελέγχου Αγροτ. Προϊόντων, ΤΕΙ Δυτ. Μακεδονίας (Φλώρινα).
10. 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 δημοσιευμένων επιστημονικών εργασιών (Βάση Δεδομένων “Scholar Google” 2026)

Είδος Δημοσίευσης	Αριθμός δημοσιεύσεων
Δημοσιευμένες επιστημονικές εργασίες σε περιοδικά	55
Κεφάλαια σε Βιβλία Ξένων Εκδόσεων	9
Κεφάλαια σε Βιβλία Ελληνικών Εκδόσεων	2
Διατριβές	2
Πατέντες	6
Παρουσιάσεις σε Διεθνή/Εθνικά Συνέδρια και Ημερίδες	108
Έκδοση Βιβλίων ως Εκδότης (Editor)	3
Διδακτικά Συγγράμματα	10
Σύνολο αναφορών	2611
Συνολικό h-index	22