

ΝΙΚΟΛΑΟΣ Γ. ΣΤΟΦΟΡΟΣ

Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών
Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου
Εργαστήριο Μηχανικής και Επεξεργασίας Τροφίμων
Ιερά Οδός 75, 11855 Αθήνα

Τηλ.: +30-210 529 4706

e-mail: stoforos@aua.gr

Φθιώτιδος 57
Αμπελόκηποι
11522 Αθήνα

+30-210 64 39 405
Κινητό: 6972876645

ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΑΚΕΣ ΣΠΟΥΔΕΣ

Διδακτορικό Δίπλωμα Doctor of Philosophy (Ph.D.) στη Μηχανική (Engineering) από το Πανεπιστήμιο της Καλιφόρνιας, στο Davis των ΗΠΑ (Department of Biological and Agricultural Engineering, University of California, Davis), Ιούνιος 1988. Τίτλος Διατριβής: Μεταφορά θερμότητας σε ετερογενή μείγματα τροφίμων αποτελούμενα από υγρά και στερεά προϊόντα κατά τη διάρκεια κατεργασίας σε αξονικά περιστρεφόμενες κονσέρβες. (Dissertation: Heat transfer in axially rotating canned liquid/particulate food systems.) Σύμβουλος καθηγητής: Dr. R. Larry Merson.

Μεταπτυχιακός Τίτλος Master of Science στην Επιστήμη Τροφίμων (Food Science) από το Πανεπιστήμιο της Καλιφόρνιας, στο Davis των ΗΠΑ (Department of Food Science and Technology, University of California, Davis), Σεπτέμβριος 1984. Τίτλος Διατριβής: Αποχωρισμός ορού στο κέτσαπ και άλλων προϊόντων τομάτας. (Thesis: Serum separation of tomato ketchup.) Σύμβουλος καθηγητής: Dr. David S. Reid.

Δίπλωμα Χημικού Μηχανικού της Ανωτάτης Σχολής Χημικών Μηχανικών του Εθνικού Μετσοβίου Πολυτεχνείου, Ιούνιος 1978. Τίτλος Διπλωματικής Μελέτης: Παραγωγή νικοτίνης και νικοτινικού οξέος από Ελληνικά καπνά. Επιβλέπων καθηγητής: Dr. Γεώργιος Βαλκανάς.

ΠΑΡΑΚΟΛΟΥΘΗΣΗ ΜΑΘΗΜΑΤΩΝ ΚΑΤΑ ΤΗ ΔΙΑΡΚΕΙΑ ΤΩΝ ΜΕΤΑΠΤΥΧΙΑΚΩΝ ΣΠΟΥΔΩΝ (Πανεπιστήμιο της Καλιφόρνιας, στο Davis των ΗΠΑ, 1983 - 1987)

Γενικά: Βακτηριολογία, Εργαστήριο Βακτηριολογίας, Βιοχημεία (Α και Β), Εφαρμογές Ηλεκτρονικών Υπολογιστών, Έλεγχος Παραγωγής και Εργαστηριακών Αναλύσεων με Ηλεκτρονικούς Υπολογιστές, Σχεδιασμός και Στατιστική Ανάλυση Πειραμάτων Μηχανικής (εμβάθυνση).

Επιστήμη και Τεχνολογία Τροφίμων: Μικροβιολογία Τροφίμων, Εργαστήριο Μικροβιολογίας Τροφίμων, Μέθοδοι Ανάλυσης Τροφίμων, Βιοχημεία Τροφίμων (εμβάθυνση), Εισαγωγή στην Τεχνολογία Τροφίμων, Αρχές Τεχνολογίας Γαλακτοκομικών, Θερμικές Διεργασίες Τροφίμων, Εργαστήριο Θερμικών Διεργασιών Τροφίμων.

Μηχανική Τροφίμων: Τεχνική και Τεχνολογία Θερμικών Διεργασιών, Προχωρημένη Τεχνική Διεργασιών στην Τεχνολογία και Μηχανική Τροφίμων (εμβάθυνση), Βασικές Αρχές Ρευστομηχανικής και Μεταφοράς Θερμότητας (εμβάθυνση), Προχωρημένη Ρευστομηχανική και Μεταφορά Θερμότητας (εμβάθυνση), Συστήματα Κατεργασίας Τροφίμων (εμβάθυνση), Προχωρημένος Σχεδιασμός Θερμικών Διεργασιών Τροφίμων (εμβάθυνση).

Εφαρμοσμένα Μαθηματικά: Εισαγωγή στις Αριθμητικές Μεθόδους, Εφαρμοσμένα Μαθηματικά (Α, Β και Γ, εμβάθυνση), Προχωρημένη Μαθηματική Ανάλυση στους Χημικούς Μηχανικούς (εμβάθυνση).

Διαχείριση Νερού και Αποβλήτων: Έλεγχος και Επεξεργασία Νερού, Σχεδιασμός Συστημάτων για Έλεγχο και Επεξεργασία Νερού, Χημικές και Φυσικές Μέθοδοι για την Επεξεργασία Νερού και Λυμάτων (εμβάθυνση), Βιολογικές Μέθοδοι για την Επεξεργασία Νερού και Λυμάτων (εμβάθυνση), Διαχείριση Γεωργικών Αποβλήτων.

Σεμινάρια: Μεταπτυχιακό Σεμινάριο στην Επιστήμη και Τεχνολογία Τροφίμων (3 τρίμηνα), Μεταπτυχιακό Σεμινάριο στην Αγροτική Μηχανική, Μεταπτυχιακό Σεμινάριο "Επιτεύγματα στη Μηχανική Τροφίμων".

ΠΑΡΟΥΣΑ ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΑ

Καθηγητής του Τμήματος Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου της Σχολής Τροφίμων Βιοτεχνολογίας και Ανάπτυξης του Γεωπονικού Πανεπιστημίου Αθηνών με γνωστικό αντικείμενο "Συντήρηση Τροφίμων", 3/3/2016 - σήμερα.

ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΗ ΠΡΟΫΠΗΡΕΣΙΑ

Αναπληρωτής Καθηγητής του Τμήματος Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου (πρώην Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων) της Σχολής Τροφίμων Βιοτεχνολογίας και Ανάπτυξης του Γεωπονικού Πανεπιστημίου Αθηνών με γνωστικό αντικείμενο "Συντήρηση Τροφίμων", 14/10/2009 – 2/3/2016.

Επίκουρος Καθηγητής του Τομέα Τεχνολογιών του Τμήματος Χημικών Μηχανικών της Πολυτεχνικής Σχολής του Αριστοτελείου Πανεπιστημίου της Θεσσαλονίκης με γνωστικό αντικείμενο "Μηχανική Βιομηχανιών Τροφίμων", 12/9/2000 – 13/10/2009.

Ερευνητής Μηχανικός στο Εργαστήριο Χημείας και Τεχνολογίας Τροφίμων, Τομέας Σύνθεσης και Ανάπτυξης Βιομηχανικών Διαδικασιών (IV), Σχολή Χημικών Μηχανικών του Εθνικού Μετσοβίου Πολυτεχνείου, 16/9/1996 – 11/9/2000.

Έρευνα σε θέματα σχεδιασμού και αξιολόγησης θερμικών διεργασιών τροφίμων (με χρήση χρονοθερμοκρασιακών δεικτών και μαθηματικών μεθόδων). Επίσης, έρευνα σχετικά με την ασφάλεια και την ποιότητα τροφίμων, που έχουν υποβληθεί σε διεργασίες υπερυψηλών πιέσεων (κινητική προσέγγιση).

Ερευνητής Μηχανικός στο Εργαστήριο Τεχνολογίας Τροφίμων (Faculty of Agricultural and Applied Biological Sciences, Department of Food and Microbial Technology, Laboratory of Food Technology) του Καθολικού Πανεπιστημίου του Leuven (Katholieke Universiteit Leuven), στο Heverlee του Βελγίου, 3/1994 - 10/1995.

Έρευνα σε θέματα θερμοκρασιακής κατανομής στο περιβάλλον διεργασίας, μεταφοράς θερμότητας στο προϊόν και σχεδιασμού και αξιολόγησης διεργασιών κατά τη διάρκεια θερμικών διεργασιών τροφίμων. Επίσης, συμμετοχή στη διδασκαλία για το μεταπτυχιακό πρόγραμμα του Πανεπιστημίου Master in Postharvest and Food Preservation Engineering International Program.

Ερευνητής Μηχανικός Λαμία, 7/1992 - 2/1994 και 11/1995 - 9/1996.

Έρευνα σε θέματα θερμικής επεξεργασίας τροφίμων (Σύγκριση διαφόρων μεθόδων για υπολογισμούς θερμικών διεργασιών τροφίμων, σχεδιασμός θερμικών διεργασιών τροφίμων για προϊόντα που παρουσιάζουν μη "γραμμικά" χαρακτηριστικά μεταφοράς θερμότητας (Broken Heating Curves), ασηπτικές και παραδοσιακές θερμικές κατεργασίες τροφίμων που αποτελούνται από υγρά και στερεά προϊόντα).

Ερευνητής Μηχανικός (Research Engineer) στο Τμήμα Τεχνολογιών Επεξεργασίας (Process Technologies Division) του Δυτικού Ερευνητικού Εργαστηρίου (Western Research Laboratory), του National Food Processors Association, στο Dublin της Καλιφόρνιας των ΗΠΑ, 10/1989 - 6/1992.

Έρευνα σε μεθόδους υπολογισμού θερμικής επεξεργασίας τροφίμων. Επίσης, έρευνα σε θέματα μεταφοράς θερμότητας, διακύμανσης του χρόνου παραμονής των στερεών και μικροβιολογικών προσδιορισμών κατά τη διάρκεια ασηπτικών διεργασιών τροφίμων που αποτελούνται από υγρά και στερεά προϊόντα. Επιπλέον, έρευνα σε θερμικές διεργασίες τροφίμων σε περιβάλλον μείγματος ατμού και αέρα. Τέλος, συμμετοχή στην επίλυση προβλημάτων που παρουσιάζονται στις βιομηχανίες επεξεργασίας τροφίμων. Παράλληλα, συνεργασία με το Πανεπιστήμιο της Καλιφόρνιας, στο Davis των ΗΠΑ, με συμμετοχή στη διδασκαλία μαθημάτων και σε έρευνα με μεταπτυχιακούς φοιτητές.

Μεταδιδακτορικός Ερευνητής (Post-Graduate Researcher) στο Τμήμα "Επιστήμη και Τεχνολογία Τροφίμων" του Πανεπιστημίου της Καλιφόρνιας, στο Davis των ΗΠΑ, 7/1988 - 10/1989.

Έρευνα σε θέματα μεταφοράς θερμότητας κατά τη διάρκεια ασηπτικών διεργασιών τροφίμων που αποτελούνται από υγρά και στερεά προϊόντα.

Βοηθός Έρευνας (Research Assistant) στα Τμήματα "Επιστήμη και Τεχνολογία Τροφίμων" και "Αγροτική Μηχανική" του Πανεπιστημίου της Καλιφόρνιας, στο Davis των ΗΠΑ, 1/1985 - 6/1988.

Θεωρητική και πειραματική ανάλυση μεταφοράς θερμότητας σε ετερογενή μείγματα τροφίμων που αποτελούνται από υγρά και στερεά προϊόντα κατά τη διάρκεια κατεργασίας σε αξονικά περιστρεφόμενες κονσέρβες.

Βοηθός Έρευνας (Research Assistant) στο Τμήμα "Επιστήμη και Τεχνολογία Τροφίμων" του Πανεπιστημίου της Καλιφόρνιας, στο Davis των ΗΠΑ, 7/1983 - 9/1984.

Έρευνα παραγόντων που επηρεάζουν το διαχωρισμό φάσεων στο κέτσαπ και σε άλλα προϊόντα τομάτας.

ΣΥΜΜΕΤΟΧΗ ΣΕ ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ

Ερευνητικού Έργου: "Ανάπτυξη και Βελτίωση Παραγωγικών Διαδικασιών". Στα πλαίσια της Πράξης Κουπόνια Καινοτομίας για Μικρομεσαίες Επιχειρήσεις "Vouchers for SMEs" αποφασίστηκε (Α.Π.: ΕΥΔΕ – ΕΤΑΚ 1251) η ένταξη και χρηματοδότηση στο Περιφερειακό Ε.Π. Θεσσαλίας-Στερεάς Ελλάδας-Ηπείρου, Α.Π. 8 "Ψηφιακή Συγκλιση και Επιχειρηματικότητα Στερεάς Ελλάδας", Σχεδίου Μεταφοράς Τεχνογνωσίας με τίτλο "Ανάπτυξη και βελτίωση Παραγωγικών Διαδικασιών" με δικαιούχο την Επιχείρηση "ΑΦΕΣ Ι. ΓΑΛΑΝΗ & ΣΙΑ Ο.Ε." και Φορέα Καινοτομίας το ΓΕΩΠΟΝΙΚΟ ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΑΘΗΝΩΝ (ΓΠΑ), με Αριθμό Κουπονιού 55452835-04-000036. Προϋπολογισμός έργου: 7000€, έναρξη 27/11/2012, διάρκεια: 4 μήνες. Επιστημονικός Υπεύθυνος.

Ερευνητικό Πρόγραμμα: "ΘΑΛΗΣ- ΕΜΠ: Ανάπτυξη, μαθηματική περιγραφή και άριστος σχεδιασμός καινοτόμων μη θερμικών τεχνολογιών για την επεξεργασία, συσκευασία, διακίνηση και αποθήκευση τροφίμων βελτιωμένης ποιότητας και ασφάλειας" με κωδικό MIS 379425 που υλοποιείται στο πλαίσιο του Επιχειρησιακού Προγράμματος Εκπαίδευσης και Δια Βίου Μάθησης και συγχρηματοδοτείται από την Ευρωπαϊκή Ένωση (Ευρωπαϊκό Κοινωνικό Ταμείο) και από Εθνικούς πόρους. Προϋπολογισμός έργου: 600000€, έναρξη 01/07/2012, διάρκεια: 39 μήνες, Συντονιστής φορέας: Εθνικό Μετσόβιο Πολυτεχνείο, Επιστημονικός Υπεύθυνος: Ταούκης Πέτρος. Μέλος της Ερευνητικής Ομάδας.

Ερευνητικό πρόγραμμα: "Υπερψηλή υδροστατική πίεση για την παραγωγή βελτιωμένων προϊόντων τομάτας: Μελέτη συνθηκών και ανάπτυξη τεχνικών ελέγχου της διεργασίας", στα πλαίσια του Προγράμματος Ενίσχυσης του Ερευνητικού Δυναμικού (ΠΕΝΕΔ)-2003 του Επιχειρησιακού Προγράμματος "Ανταγωνιστικότητα" (ΕΠΑν) της ΓΓΕΤ (Αξονας 8 "Ανθρώπινοι Πόροι", Μέτρο 8.3, "Ανάπτυξη του Ανθρώπινου Ερευνητικού και Τεχνολογικού Δυναμικού", Δράση 8.3.1). Προϋπολογισμός έργου: 110000€, έναρξη: 7/11/2005, διάρκεια: 36 μήνες (Ανάδοχος Φορέας: Εθνικό Ίδρυμα Αγροτικής Έρευνας (ΕΘΙΑΓΕ), Επιστημονικός Υπεύθυνος: Κωνσταντίνος Μαλλίδης), Επιστημονικός Υπεύθυνος του Α.Π.Θ. (Συμμετέχων Φορέας).

Ερευνητικό πρόγραμμα: "Μελέτη ανάπτυξης της *Listeria monocytogenes* σε χαμηλές θερμοκρασίες συναρτήσεως του είδους και της συγκέντρωσης κρουροπροστατευτικών ουσιών που υπάρχουν στα τρόφιμα", στα πλαίσια του Επιχειρησιακού Προγράμματος "Εκπαίδευση & Αρχική Επαγγελματική Κατάρτιση (Ε.Π.Ε.Α.Ε.Κ. II)" του ΥΠΕΠΘ (Μέτρο 2.2 "Αναμόρφωση Προγραμμάτων Σπουδών – Διεύρυνση της Τριτοβάθμιας Εκπαίδευσης", Ενέργεια 2.2.3 "Προγράμματα Μεταπτυχιακών Σπουδών – Έρευνα - Υποτροφίες", Κατηγορία Πράξεων 2.2.3.στ "ΠΥΘΑΓΟΡΑΣ II: Ενίσχυση Ερευνητικών Ομάδων στα Πανεπιστήμια"). Τίτλος Έργου: "ΠΥΘΑΓΟΡΑΣ II: - Ενίσχυση Ερευνητικών Ομάδων στο Πανεπιστήμιο (ΕΕΟΠ) ΑΡΙΣΤΟΤΕΛΕΙΟ ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ", Προϋπολογισμός υποέργου: 50000€, 1/4/2005-31/12/2006

(Επιστημονικός Υπεύθυνος: Μ. Λιακοπούλου-Κυριακίδου), Μέλος της Ερευνητικής Ομάδας.

Ανταγωνιστικό πρόγραμμα "Εφαρμογή της τεχνολογίας υπερυψηλής πίεσης για την παραγωγή Ελληνικών προϊόντων υψηλής θρεπτικής αξίας και ποιότητας" της ΓΓΕΤ στα πλαίσια του Προγράμματος ΕΠΕΤ II (Υποπρόγραμμα 2, Μέτρο 2.3, Τομεακό πρόγραμμα Διατροφής) 97-ΔΙΑΤΡΟ-8, 1999-2001, (Κύριος φορέας: ΕΜΠ), Συνεργάτης ερευνητής.

Ευρωπαϊκό πρόγραμμα FAIR "Combined High Pressure Thermal Treatment of Foods: A Kinetic Approach to Food Safety and Quality Evaluation" (FAIR-CT95-1175), 1996-1999, Συνεργάτης ερευνητής.

Research Training Grant, through Training and Mobility of Researchers program (Return Grant), Commission of the European Communities (Contract ref. # ERBFMICT961261), 9/1996 - 9/1997, Κύριος Ερευνητής- Υπότροφος.

Institutional Research Training Fellowship, through Human Capital and Mobility program, Commission of the European Communities (Contract ref. # ERBCHBGCT930288), 10/1994 - 10/1995, Κύριος Ερευνητής- Υπότροφος.

Individual Research Training Fellowship, through Human Capital and Mobility program, Commission of the European Communities (Contract ref. # AGRF-CT93-7569), 3/1994 - 8/1994, Κύριος Ερευνητής- Υπότροφος.

ΔΙΔΑΚΤΙΚΗ ΠΡΟΫΠΗΡΕΣΙΑ

Καθηγητής ή Αναπληρωτής Καθηγητής στο Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων του Γεωπονικού Πανεπιστημίου Αθηνών, 14/10/2009 - σήμερα.

Διδασκαλία των μαθημάτων:

"Προχωρημένα μαθήματα συντήρησης - επεξεργασίας τροφίμων" (Υποχρεωτικό Μάθημα Κατεύθυνσης του Προγράμματος Μεταπτυχιακών Σπουδών "Επιστήμη και Τεχνολογία Τροφίμων", Εαρινό Εξάμηνο 2013-2020).

"Σχεδιασμός Θερμικών Διεργασιών" (Κατ' επιλογή μάθημα του Προγράμματος Μεταπτυχιακών Σπουδών "Επιστήμη και Τεχνολογία Τροφίμων και Διατροφή του Ανθρώπου", Χειμερινό Εξάμηνο 2012 και 2016).

"Συντήρηση Τροφίμων με Φυσικές Μεθόδους" (Κατ' επιλογή μάθημα του Προγράμματος Μεταπτυχιακών Σπουδών "Επιστήμη και Τεχνολογία Τροφίμων και Διατροφή του Ανθρώπου", Χειμερινό Εξάμηνο 2009-2011).

"Προσομοίωση Διεργασιών Επεξεργασίας Τροφίμων σε Η/Υ" (Κατ' επιλογή μάθημα του Προγράμματος Μεταπτυχιακών Σπουδών "Επιστήμη και Τεχνολογία Τροφίμων και Διατροφή του Ανθρώπου", Εαρινό Εξάμηνο 2010).

"Συντήρησης Τροφίμων" (Υποχρεωτικό μάθημα 5^ο εξαμήνου, Χειμερινό Εξάμηνο 2016-2020) ίδιο μάθημα με όνομα "Αρχές Συντήρησης Τροφίμων" διδάχτηκε κατά το Εαρινό Εξάμηνο 2010-2016, Υποχρεωτικό μάθημα 8^ο εξαμήνου, στο παλαιό πρόγραμμα σπουδών).

"Εφαρμογές Η/Υ στην Επεξεργασία Τροφίμων" (Κατ' επιλογή μάθημα 8^ο εξαμήνου, Εαρινό Εξάμηνο 2010 - 2016).

Συμμετοχή στη διδασκαλία των μαθημάτων:

"Τεχνολογία Προϊόντων Φυτικής Προέλευσης" (Κατ' επιλογή μάθημα 7^ο εξαμήνου, Χειμερινό Εξάμηνο 2010-2020).

"Αρχές Μηχανικής Τροφίμων" (Υποχρεωτικό μάθημα 3^ο εξαμήνου, Χειμερινό Εξάμηνο 2015-2020).

"Μηχανική Τροφίμων" (Υποχρεωτικό Μάθημα Κατεύθυνσης του Προγράμματος Μεταπτυχιακών Σπουδών "Επιστήμη και Τεχνολογία Τροφίμων", Χειμερινό Εξάμηνο 2015-2020).

"Εφαρμογές Η/Υ στην Επεξεργασία Τροφίμων" (Κατ' επιλογή μάθημα 6^ο εξαμήνου, Εαρινό Εξάμηνο 2017 - 2020).

Διάλεξη:

"Επεξεργασία Τροφίμων με Υψηλή Πίεση" (Στα πλαίσια του προγράμματος μεταπτυχιακών σπουδών "Επιστήμη και Τεχνολογία Τροφίμων" που διοργανώνει το Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων, του ΤΕΙ Αθηνών, Εαρινό Εξάμηνο 2014-2018).

"Θερμική επεξεργασία" (Στα πλαίσια του προγράμματος μεταπτυχιακών σπουδών "Καινοτομία Ποιότητα & Ασφάλεια Τροφίμων" που διοργανώνει το Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, του Πανεπιστημίου Δυτικής Αττικής, Χειμερινό Εξάμηνο 2018-2020).

Επίκουρος Καθηγητής στο Τμήμα Χημικών Μηχανικών του Αριστοτελείου Πανεπιστημίου Θεσσαλονίκης, Σεπτέμβριος 2000 – Οκτώβριος 2009.

Διδασκαλία των μαθημάτων:

"Μηχανική Τροφίμων" (Υποχρεωτικό μάθημα 7^ο εξαμήνου, Χειμερινό Εξάμηνο 2000-2009).

"Εργαστήριο Τροφίμων – Βιοτεχνολογίας" (Κατ' επιλογή μάθημα 9^ο εξαμήνου, Χειμερινό Εξάμηνο 2000-2009).

"Πρακτική Άσκηση Τρόφιμα – Βιοτεχνολογία" (Κατ' επιλογή μάθημα 9^ο εξαμήνου, Εαρινό Εξάμηνο 2001-2008).

Συμμετοχή στη διδασκαλία των μαθημάτων:

"Εφαρμογές Η/Υ και Χημική Μηχανική" (Υποχρεωτικό μάθημα 4^ο εξαμήνου, Εαρινό Εξάμηνο 2001-2009).

"Συσκευασία και Αποθήκευση Προϊόντων Τροφίμων" (Κατ' επιλογή μάθημα 8^ο εξαμήνου, Εαρινό Εξάμηνο 2001).

"Έλεγχος και Διασφάλιση Ποιότητας στις Βιομηχανίες Τροφίμων" (Κατ' επιλογή μάθημα 8^ο εξαμήνου, Εαρινό Εξάμηνο 2001).

Συνδιδασκαλία του μαθήματος "Μοντέλα στην Επιστήμη Τροφίμων", Κατ' επιλογή μάθημα 6^ο εξαμήνου του Τομέα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων της Γεωπονικής Σχολής, Α.Π.Θ., Εαρινό Εξάμηνο 2007-2009.

Διδάσκων (Instructor) στο Τμήμα "Μικροβιολογικής Τεχνολογίας και Τεχνολογίας Τροφίμων" του Καθολικού Πανεπιστημίου του Leuven, στο Heverlee του Βελγίου. Διδασκαλία του μεταπτυχιακού μαθήματος "Συντήρηση τροφίμων σε χαμηλές θερμοκρασίες" (ψύξη - κατάψυξη) (Low Temperature Processing of Foods), Μάρτιος - Μάιος 1995. Συμμετοχή στη διδασκαλία του μεταπτυχιακού μαθήματος "Θερμικές Διεργασίες Τροφίμων" (Thermal Processing of Foods), Μάρτιος - Μάιος 1994.

Διδάσκων (Instructor) στο Τμήμα "Επιστήμη και Τεχνολογία Τροφίμων" του Πανεπιστημίου της Καλιφόρνιας, στο Davis των ΗΠΑ, Μάρτιος - Ιούνιος 1990 και Μάρτιος - Ιούνιος 1992. Διδασκαλία του μεταπτυχιακού μαθήματος "Προχωρημένος Σχεδιασμός Θερμικών Διεργασιών Τροφίμων" (Advanced Thermal Process Design). Έρευνα με μεταπτυχιακούς φοιτητές σε σχεδιασμό ασηπτικών διεργασιών για κατεργασία τροφίμων που αποτελούνται από υγρά και στερεά προϊόντα.

Προσκεκλημένος για Διαλέξεις (Invited Lectures) στα Τμήματα "Αγροτική Μηχανική" και "Επιστήμη και Τεχνολογία Τροφίμων" του Πανεπιστημίου της Καλιφόρνιας, στο Davis των ΗΠΑ, στα μαθήματα "Προχωρημένος Σχεδιασμός Θερμικών Διεργασιών Τροφίμων", Μάρτιος - Ιούνιος 1988 και "Φυσικές Αρχές στις Κατεργασίες Τροφίμων" (Physical Principles in Food Processing), Σεπτέμβριος - Δεκέμβριος 1988, αντίστοιχα.

Διδάσκων (Associate Instructor) στο Τμήμα "Επιστήμη και Τεχνολογία Τροφίμων" του Πανεπιστημίου της Καλιφόρνιας, στο Davis των ΗΠΑ, στο μάθημα και "Φυσικές Αρχές στις Κατεργασίες Τροφίμων", Σεπτέμβριος - Δεκέμβριος 1987.

Βοηθός Διδασκαλίας (Teaching Assistant) στο Τμήμα "Επιστήμη και Τεχνολογία Τροφίμων" του Πανεπιστημίου της Καλιφόρνιας, στο Davis των ΗΠΑ, στα μαθήματα "Θερμικές Διεργασίες Τροφίμων" (Thermal Processing of Foods), Μάρτιος - Ιούνιος 1987 και "Φυσικές Αρχές στις Κατεργασίες Τροφίμων", Σεπτέμβριος - Δεκέμβριος 1984 και 1986.

ΔΙΔΑΚΤΙΚΕΣ ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ

1. Στοφόρος, Ν.Γ., 2015. Εργαστηριακές Ασκήσεις για το μάθημα: *Εφαρμογές Η/Υ στην Επεξεργασία Τροφίμων*. Σελίδες: 158.
Οι σημειώσεις αυτές βασίζονται εν μέρει σε παλαιότερες σημειώσεις (βλέπε παρακάτω: Στοφόρος, Ν.Γ., 2002)
2. Στοφόρος, Ν.Γ., 2012. Πανεπιστημιακές Σημειώσεις για το μάθημα: *Αρχές Συντήρησης Τροφίμων*. Σελίδες: 155.
Οι σημειώσεις αυτές βασίζονται εξ ολοκλήρου σε παλαιότερες σημειώσεις με τίτλο:
Στοφόρος, Ν.Γ., 2003. Σχεδιασμός Θερμικών Διεργασιών: Προβλήματα. Σημειώσεις για το μάθημα: *Μηχανική Βιομηχανιών Τροφίμων*. Σελίδες: 153.
3. Στοφόρος, Ν.Γ., 2010. Εργαστηριακές Ασκήσεις για το μάθημα: *Αρχές Συντήρησης Τροφίμων*. Σελίδες: 31.
4. Στοφόρος, Ν.Γ., Λιακοπούλου-Κυριακίδου, Μ., Μαρκόπουλος, Ι.Ν. και Αδαμόπουλος, Κ., 2007. Ασκήσεις. Σημειώσεις για το μάθημα: *Εργαστήριο Τροφίμων - Βιοτεχνολογίας*. Σελίδες: 52.
5. Στοφόρος, Ν.Γ., 2002. Εισαγωγή στα λογιστικά φύλλα: Χρήση Microsoft Excel – Εφαρμογές Excel στην επίλυση προβλημάτων Χημικής Μηχανικής. Σημειώσεις για το μάθημα: *Εφαρμογές Η/Υ και Χημική Μηχανική*. Σελίδες: 117.

ΕΠΙΒΛΕΨΗ ΔΙΠΛΩΜΑΤΙΚΩΝ ΕΡΓΑΣΙΩΝ

1. Φουντούκης Χρήστος, Μέση συγκέντρωση ποιοτικού παράγοντα σε κονσερβοποιημένα προϊόντα που θερμαίνονται με αγωγή με βάση μετρήσεις θερμοκρασίας σε ένα κατάλληλο σημείο. Τμήμα Χημικών Μηχανικών Α.Π.Θ., Οκτώβριος 2002.
2. Τυροβούζης Νικόλαος, Μαθηματική έκφραση της μικροβιακής ανάπτυξης στα τρόφιμα: Αρχές και εφαρμογές. Τμήμα Χημικών Μηχανικών Α.Π.Θ., Φεβρουάριος 2003.
3. Μιχολίτση Βασιλική και Χρανιώτη Χαρίκλεια, Μελέτη της κατανομής των χρόνων παραμονής και του συντελεστή μεταφοράς θερμότητας κατά τη διάρκεια ασηπτικών διεργασιών ετερογενών τροφίμων. Τμήμα Χημικών Μηχανικών Α.Π.Θ., Μάρτιος 2003.
4. Μπουλούκου Κορνηλία, Κινητική μελέτη θερμικής αδρανοποίησης α-αμυλάσης υπό ισοθερμοκρασιακές ή μη συνθήκες. Τμήμα Χημικών Μηχανικών Α.Π.Θ., Ιούλιος 2003.
5. Πανάρετος Κωνσταντίνος, Μελέτη της σταθερότητας γαλακτωμάτων τύπου μαγιονέζας. Τμήμα Χημικών Μηχανικών Α.Π.Θ., Ιούλιος 2003.
6. Πάζιου Ελένη, Επιθεώρηση μονάδων παραγωγής τροφίμων: Μια συστηματική προσέγγιση. Τμήμα Χημικών Μηχανικών Α.Π.Θ., Ιούλιος 2003.
7. Καραϊσκος Απόστολος, Λειτουργικά τρόφιμα. Τμήμα Χημικών Μηχανικών Α.Π.Θ., Νοέμβριος 2003.
8. Γεωργούδης Κωνσταντίνος, Υπολογισμός ποιοτικής υποβάθμισης κονσερβοποιημένων τροφίμων: Προσδιορισμός ποιοτικά ισοδύναμων σημείων σε προϊόντα που θερμαίνονται με αγωγή. Τμήμα Χημικών Μηχανικών Α.Π.Θ., Ιούλιος 2004.
9. Σισμανίδου Ελπίδα, Επίδραση της θερμοκρασίας και του αέρα της συσκευασίας στην περιεκτικότητα σε ασκορβικό οξύ και στην αντιοξειδωτική δράση χυμού πορτοκαλιού κατά τη διάρκεια αποθήκευσής του. Τμήμα Χημικών Μηχανικών Α.Π.Θ., Νοέμβριος 2005.
10. Γκουγκουλιά Ειρήνη και Τσιμπώνη Σοφία, Μελέτη της αλλοίωσης και προστασίας του χρώματος οίνου με ή χωρίς την προσθήκη αντιοξειδωτικών – Σύγχρονες τάσεις έρευνας στο χώρο του οίνου. Τμήμα Χημικών Μηχανικών Α.Π.Θ., Νοέμβριος 2005.

11. Πίττακας Χαράλαμπος. Χρήση αλγεβρικών εξισώσεων για την προσέγγιση των διαγραμμάτων του Ball για το σχεδιασμό θερμικών διεργασιών κονσερβοποιημένων τροφίμων. Τμήμα Χημικών Μηχανικών Α.Π.Θ., Νοέμβριος 2007.
12. Σοφουλάκη Αικατερίνη. Μελέτη της ανάπτυξης της *Listeria monocytogenes* στους 7°C παρουσία L-καρνιτίνης. Τμήμα Χημικών Μηχανικών Α.Π.Θ., Νοέμβριος 2008.
13. Προκοπίου Πολύβιος. Κινητική μελέτη θερμικής απενεργοποίησης L-καρνιτίνης. Τμήμα Χημικών Μηχανικών Α.Π.Θ., Νοέμβριος 2008.
14. Δραβίλλας Θεόδωρος. Σχεδιασμός ασηπτικών διεργασιών για ετερογενή τρόφιμα που αποτελούνται από υγρά και στερεά προϊόντα. Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου Γ.Π.Α., Φεβρουάριος 2014.
15. Μαχαίρα Βαρβάρα. Μελέτη της δράσης της πηκτινομεθυλεστεράσης στα ρεολογικά χαρακτηριστικά χυμού τομάτας. Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου Γ.Π.Α., Νοέμβριος 2016.
16. Παπαχρηστίδης Κωνσταντίνος. Ωσμωτική αφυδάτωση καρότων (*Daucus carota*). Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου Γ.Π.Α., Ιούνιος 2017.
17. Παλιογιώργου Γ. Ανδριάνα. Μελέτη του λίπους και των λιπαρών οξέων κελυφωτών φιστικιών μολυσμένων με αφλατοξικογόνα στελέχη του μύκητα *Aspergillus* sc *Flavi*. Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου Γ.Π.Α., Νοέμβριος 2017.
18. Κορφιάτη Ουρανία. Προσδιορισμός παραμέτρων θερμικής απενεργοποίησης οξυγαλακτικών βακτηρίων σε πάστα ελιάς. Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου Γ.Π.Α., Μάρτιος 2018.
19. Παπαποστόλου Αικατερίνη. Επίδραση της δράσης εξωγενούς πηκτινομεθυλεστεράσης στα ρεολογικά χαρακτηριστικά χυμού τομάτας. Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου Γ.Π.Α., Απρίλιος 2018.
20. Κοντοπάνου Μαρία. Θερμική αδρανοποίηση α-αμυλάσης. Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου Γ.Π.Α., Απρίλιος 2018.
21. Κατσίνη Λυδία. Ανάπτυξη φιλικού προς τον χρήστη εργαλείου σε περιβάλλον EXCEL για τον σχεδιασμό θερμικών διεργασιών με τη μέθοδο του Ball. Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου Γ.Π.Α., Απρίλιος 2019.
22. Τράντας Ιωάννης. Μελέτη της επίδρασης θερμικών και μη θερμικών επεξεργασιών σε κύβους μήλου. Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου Γ.Π.Α., Μάιος 2019.
23. Καφτάνη Χρυσούλα. Προσδιορισμός της συγκέντρωσης αφλατοξίνης στο έλαιο μολυσμένων κελυφωτών φιστικιών. Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου Γ.Π.Α., Νοέμβριος 2019.
24. Κωνσταντίνος Πανουργιάς. Συνδυασμοί χρόνου παραμονής και θερμοκρασίας θραύσης κατά την παρασκευή τοματοπολτού. Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου Γ.Π.Α., Νοέμβριος 2019.
25. Σοφία Μακρυνιώτη. Προσδιορισμός παραμέτρων θερμικής αδρανοποίησης πρωτεασών κυστεΐνης (παπαΐνη, ακτινιδίνη). Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου Γ.Π.Α., Ιούνιος 2020.
26. Μαρία-Ιωάννα Τζουάνη. Επίδραση του ζεματίσματος στα ποιοτικά χαρακτηριστικά των αποξηραμένων σύκων. Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου Γ.Π.Α., Ιούλιος 2020.
27. Κάλχερ Κατερίνα. Μελέτη μεταφοράς μάζας συνολικών φαινολικών ουσιών και ελλαγικών τανινών από τσιπς δρυός προς προσομοιωτές οίνου. Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου Γ.Π.Α., Δεκέμβριος 2020.

ΕΠΙΒΛΕΠΩΝ ΥΠΟΨΗΦΙΩΝ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΩΝ ΜΕΤΑΠΤΥΧΙΑΚΩΝ ΣΠΟΥΔΩΝ

1. Σαλταούρας Κωνσταντίνος-Φιλίπ. Διερεύνηση κατάλληλων δυναμικών θερμοκρασιακών συνθηκών επεξεργασίας για τον προσδιορισμό κινητικών παραμέτρων θερμικής απενεργοποίησης. Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών, Πρόγραμμα Μεταπτυχιακών Σπουδών "Επιστήμη και Τεχνολογία Τροφίμων και Διατροφή του Ανθρώπου", 30 Σεπτεμβρίου, 2014.
2. Μαραγκουδάκης Σ. Στυλιανός. Μελέτη της "πλήρωση εν θερμώ" διεργασίας για την παραγωγή τοματοπολτού και βελτιστοποίησή της με τη βοήθεια υπολογιστικής ρευστοδυναμικής. Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών, Πρόγραμμα Μεταπτυχιακών Σπουδών "Επιστήμη και Τεχνολογία Τροφίμων και Διατροφή του Ανθρώπου", 30 Ιουνίου, 2015.
3. Μάρας Α. Δημήτριος. Υπολογισμός ποιοτικής υποβάθμισης και ποιοτικά ισοδύναμων σημείων σε προϊόντα που θερμαίνονται με αγωγή με χρήση CFD. Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών, Πρόγραμμα Μεταπτυχιακών Σπουδών "Επιστήμη και Τεχνολογία Τροφίμων και Διατροφή του Ανθρώπου", 1 Οκτωβρίου, 2015.
4. Αλευρά Ελπίδα. Θερμική υποβάθμιση των ποιοτικών χαρακτηριστικών του ελαιολάδου. Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών, Πρόγραμμα Μεταπτυχιακών Σπουδών "Επιστήμη και Τεχνολογία Τροφίμων και Διατροφή του Ανθρώπου", 15 Οκτωβρίου, 2015.
5. Μητράκης Παναγιώτης. Κινητική μελέτη απενεργοποίησης της πηκτινομεθυλεστεράσης μέσω θερμικής επεξεργασίας και αξιολόγηση ποιοτικών παραμέτρων σε χυμό μανταρινιού. Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών, Πρόγραμμα Μεταπτυχιακών Σπουδών "Επιστήμη και Τεχνολογία Τροφίμων και Διατροφή του Ανθρώπου", 14 Δεκεμβρίου, 2015.
6. Βαλάση Χ. Λυδία. Ποιοτικός και ποσοτικός προσδιορισμός αφλατοξίνης σε κελυφωτά φιστίκια και φιστικέλαιο Αγίνης με τις φασματοσκοπικές τεχνικές FTIR και RAMAN. Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών, Πρόγραμμα Μεταπτυχιακών Σπουδών "Επιστήμη και Τεχνολογία Τροφίμων και Διατροφή του Ανθρώπου", 24 Οκτωβρίου, 2016 (συνεπίβλεψη με Σ. Γιαννιώτη).
7. Ρωμανίδου Μαρία. Μοντέλα ανάπτυξης μικροοργανισμών σε προϊόντα τροφίμων κάτω από σταθερές και μη συνθήκες θερμοκρασίας: Κριτική ανασκόπηση βιβλιογραφίας. Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων, Τεχνολογικό Εκπαιδευτικό Ίδρυμα Αθήνας, Πρόγραμμα Μεταπτυχιακών Σπουδών στην Επιστήμη & Τεχνολογία Τροφίμων με κατεύθυνση Επεξεργασία, Συντήρηση & Καινοτομία Τροφίμων, 12 Ιουλίου, 2017 (συνεπίβλεψη με Μ.Χ. Γιαννακούρου).
8. Μαγκουσάκης Εμμανουήλ. Μελέτη εναλλάκτη θερμότητας πλακών με χρήση υπολογιστικής ρευστοδυναμικής. Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών, Πρόγραμμα Μεταπτυχιακών Σπουδών "Επιστήμη και Τεχνολογία Τροφίμων και Διατροφή του Ανθρώπου", 30 Νοεμβρίου, 2018.
9. Βασιλείου Ηλιάνα. Βελτιστοποίηση της «πλήρωσης εν θερμώ» διεργασίας παραγωγής τοματοπολτού με τη χρήση της υπολογιστικής ρευστοδυναμικής. Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών, Πρόγραμμα Μεταπτυχιακών Σπουδών "Επιστήμη και Τεχνολογία Τροφίμων και Διατροφή του Ανθρώπου", 30 Νοεμβρίου, 2018.
10. Στεργίου Παναγιώτα. Επίδραση της νέας τεχνολογίας του κρύου πλάσματος σε δείκτες ποιότητας έτοιμης προς κατανάλωσης σαλάτας. Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών, Πρόγραμμα Μεταπτυχιακών Σπουδών "Επιστήμη και Τεχνολογία Τροφίμων και Διατροφή του Ανθρώπου", 30 Νοεμβρίου, 2018.
11. Καλομοίρη Ευφροσύνη. Μελέτη της διεργασίας της ξήρανσης τυριών τυρογάλακτος. Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών, Πρόγραμμα Μεταπτυχιακών Σπουδών

"Επιστήμη και Τεχνολογία Τροφίμων και Διατροφή του Ανθρώπου", 25 Ιουνίου, 2019.

12. Ξεσφίγγης Ιωάννης. Διερεύνηση παραμέτρων που επηρεάζουν τη ζύμωση της φυσικής μαύρης ελιάς Καλαμών. Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών, Πρόγραμμα Μεταπτυχιακών Σπουδών "Επιστήμη και Τεχνολογία Τροφίμων και Διατροφή του Ανθρώπου", 29 Οκτωβρίου, 2019.
13. Λαμπρόπουλος Κωνσταντίνος. Ανάλυση της θερμικής διεργασίας παραγωγής κονσερβών με ντολμαδάκια γιαλατζί με χρήση Υπολογιστικής Ρευστοδυναμικής. Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών, Πρόγραμμα Μεταπτυχιακών Σπουδών "Επιστήμη και Τεχνολογία Τροφίμων", 28 Νοεμβρίου, 2019.
14. Διαμάντης Ηλίας. Βιοτεχνολογική επεξεργασία των εμπλουτισμένων με σάκχαρα υγρών αποβλήτων ελαιουργίας προς παραγωγή μυκηλιακών προϊόντων υψηλής προστιθέμενης αξίας: βιοκινητικές μελέτες. Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών, Πρόγραμμα Μεταπτυχιακών Σπουδών "Επιστήμη και Τεχνολογία Τροφίμων", 17 Ιουλίου, 2020 (συνεπίβλεψη με Π. Διαμαντοπούλου).
15. Μανιάς Ιωάννης-Αίας. Σχεδιασμός ασηπτικών διεργασιών για ετερογενή μίγματα τροφίμων με τη χρήση Υπολογιστικής Ρευστοδυναμικής. Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών, Πρόγραμμα Μεταπτυχιακών Σπουδών "Επιστήμη και Τεχνολογία Τροφίμων", 18 Φεβρουαρίου, 2021.
16. Λαζαρίδου Σοφία. Μεταφορά θερμότητας κατά την ξήρανση σταφυλιών σε ρεύμα θερμού αέρα: Προσομοίωση με CFD. Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών, Πρόγραμμα Μεταπτυχιακών Σπουδών "Επιστήμη και Τεχνολογία Τροφίμων", 30 Μαρτίου, 2021.

ΕΠΙΒΛΕΠΩΝ ΥΠΟΨΗΦΙΩΝ ΔΙΔΑΚΤΟΡΩΝ

1. Τυροβούζης Νικόλαος, 2004. Μελέτη παραμέτρων που διέπουν την ανάπτυξη του μικροοργανισμού *Listeria monocytogenes* σε χαμηλές θερμοκρασίες. Τμήμα Χημικών Μηχανικών, Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης. Εξέταση: 11 Ιουνίου, 2014.
2. Μπουλέκου Σοφία, 2005. Μελέτη της επίδρασης των παραμέτρων της διεργασίας Υπερυψηλής Υδροστατικής Πίεσης στα ένζυμα της τομάτας και εφαρμογή για την παραγωγή προϊόντων με επιθυμητά χαρακτηριστικά. Τμήμα Χημικών Μηχανικών, Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης. Εξέταση: 6 Ιουλίου, 2010.
3. Αργύρη Αγγελική, 2015. Επίδραση διεργασιών επεξεργασίας και συντήρησης στα ποιοτικά χαρακτηριστικά προϊόντων κερασιού. Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών. (Αίτηση αναστολής την 1/2/2018. Αίτηση και διαγραφή στις 16/9/2019.)
4. Χατζηδάκης Στυλιανός, 2016. Σχεδιασμός ασηπτικών διεργασιών ετερογενών τροφίμων που περιέχουν υγρά και στερεά προϊόντα. Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών.

ΣΥΜΜΕΤΟΧΗ ΣΕ ΤΡΙΜΕΛΕΙΣ ΣΥΜΒΟΥΛΕΥΤΙΚΕΣ ΕΠΙΤΡΟΠΕΣ ΥΠΟΨΗΦΙΩΝ ΔΙΔΑΚΤΟΡΩΝ

1. Μουρουζίδης-Μουρούζης Στέφανος, 2000. Μελέτη ρύπανσης ανόργανων μεμβρανών μικροδιήθησης για επεξεργασία πρωτεϊνικών διαλυμάτων. Τμήμα Χημικών Μηχανικών, Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης, Επιβλέπων Καθηγητής: Α. Καράμπελας. Εξέταση: 18 Δεκεμβρίου, 2009.
2. Κόνσουλα Ζωή, 2001. Παραγωγή πολυμερών από μικροοργανισμούς με τη χρήση υποστρωμάτων παραπροϊόντων βιομηχανιών τροφίμων. Τμήμα Χημικών

- Μηχανικών, Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης, Επιβλέπων Καθηγητής: Μ. Λιακοπούλου-Κυριακίδου. Εξέταση: 4 Οκτωβρίου, 2005.
3. Πολύδερα Αγγελική, 2001. Κινητική μελέτη των διατροφικών και ποιοτικών παραμέτρων γυμών επεξεργασμένων με υπερυψηλή πίεση. Σχολή Χημικών Μηχανικών, Εθνικό Μετσόβιο Πολυτεχνείο, Επιβλέπων Καθηγητής: Π. Ταούκης. Εξέταση: 12 Δεκεμβρίου, 2003.
 4. Δομπάζης Γεώργιος, 2002. Δυναμική προσομοίωση αντιδραστήρων ρευστοστερεάς κλίνης παραγωγής πολυολεφινών: Πρόβλεψη της κατανομής των πολυμερικών σωματιδίων. Τμήμα Χημικών Μηχανικών, Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης, Επιβλέπων Καθηγητής: Κ. Κυπαρισσίδης. Εξέταση: 10 Μαΐου, 2007.
 5. Μιχαήλωφ Χρυσούλα, 2002. Ανάπτυξη φυσικοχημικών διεργασιών αξιοποίησης παραπροϊόντων ελαιολιβεύου. Τμήμα Χημικών Μηχανικών, Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης, Επιβλέπων Καθηγητής: Κ. Παναγιώτου. Εξέταση: 19 Μαρτίου, 2008.
 6. Ναλμπάντης Αθανάσιος, 2002. Συστήματα ημισυνεχούς ενζυμικής υδρόλυσης αμυλούχων υλικών. Τμήμα Χημικών Μηχανικών, Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης, Επιβλέπων Καθηγητής: Μ. Λιακοπούλου-Κυριακίδου. (Προσωρινή αναστολή από 19-12-2005)
 7. Δερμεσονλούογλου Ευφημία, 2003. Μελέτη μη θερμικών διεργασιών για τη βελτίωση της ποιότητας κατεψυγμένων φυτικών προϊόντων. Σχολή Χημικών Μηχανικών, Εθνικό Μετσόβιο Πολυτεχνείο, Επιβλέπων Καθηγητής: Π. Ταούκης. Εξέταση: 8 Ιανουαρίου, 2009.
 8. Παπαϊωάννου Εμμανουήλ, 2003. Διεργασίες ανάκτησης και καθαρισμού των καροτενοειδών που παράγονται από το μύκητα *Blakeslea trispora* σε διαφορετικά υποστρώματα. Τμήμα Χημικών Μηχανικών, Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης, Επιβλέπων Καθηγητής: Μ. Λιακοπούλου-Κυριακίδου. Εξέταση: 16 Μαρτίου, 2009.
 9. Κατσαρός Γεώργιος, 2004. Μελέτη της επίδρασης της διεργασίας υπερυψηλής πίεσης σε πρωτεολυτικά ένζυμα τροφίμων. Σχολή Χημικών Μηχανικών, Εθνικό Μετσόβιο Πολυτεχνείο, Επιβλέπων Καθηγητής: Π. Ταούκης. Εξέταση: 16 Ιανουαρίου, 2009.
 10. Mahendra Aryal, 2006. Απομάκρυνση τοξικών οργανικών και ανοργάνων ενώσεων με μικροβιακές μεθόδους από υδατικά συστήματα. Τμήμα Χημικών Μηχανικών, Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης, Επιβλέπων Καθηγητής: Μ. Λιακοπούλου-Κυριακίδου. Εξέταση: 2 Νοεμβρίου, 2012.
 11. Σιλέλογλου Ναυσικά, 2007. Μελέτη συστημάτων υδρόλυσης αμυλούχων υλικών σε μονοφασικά και διφασικά συστήματα – μοντελοποίηση. Τμήμα Χημικών Μηχανικών, Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης, Επιβλέπων Καθηγητής: Μ. Σταματούδης.
 12. Λιανού Αλεξάνδρα, 2008. Study of the strain variability of the behavior of *Salmonella enterica*. Γεωπονική Σχολή, Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης, Επιβλέπων Καθηγητής: Κ. Κουτσουμανής. Εξέταση: 17 Δεκεμβρίου, 2012.
 13. Χρανιώτη Χαρίκλεια, 2008. Μελέτη των ρευστοδυναμικών φαινομένων κατά τη θερμική επεξεργασία της επιτραπέζιας ελιάς. Επίδραση της επεξεργασίας επί των ποιοτικών χαρακτηριστικών της. Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών, Επιβλέπων Καθηγητής: Σ. Γιαννιώτης. (Διεγράφει.)
 14. Δήμου Ανδρέας, 2009. Μελέτη της θερμικής επεξεργασίας τροφίμων με διαφορετικές γεωμετρίες με τη βοήθεια της υπολογιστικής ρευστοδυναμικής. Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών, Επιβλέπων Καθηγητής: Σ. Γιαννιώτης. Εξέταση: 2 Οκτωβρίου, 2015.
 15. Νταντάσιος Αντώνιος, 2009. Προσδιορισμός κατεχολαμινών σε βιολογικά δείγματα. Ρεολογική συμπεριφορά δειγμάτων – Βιολογική αξιολόγηση. Τμήμα Χημικών Μηχανικών, Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης, Επιβλέπων Καθηγητής: Μ. Λιακοπούλου-Κυριακίδου.

16. Παπαδοπούλου Ιωάννα, 2010. Επίδραση των εξωτερικών παραγόντων και των συνθηκών ελαιοποίησης στην παρουσία και περιεκτικότητα σε βιοδραστικά συστατικά του ελαιολάδου. Τμήμα Χημικών Μηχανικών, Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης, Επιβλέπων Καθηγητής: Κωνσταντίνος Γ. Αδαμόπουλος. (Διεγράφει στις 29/3/2019.)
17. Κουτή Ιωάννα, 2010. Επίδραση του όζοντος και άλλων αερίων μιγμάτων στα φυσικοχημικά χαρακτηριστικά των φρούτων ροδιού σε συνθήκες ψύξης. Τμήμα Χημικών Μηχανικών, Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης, Επιβλέπων Καθηγητής: Κωνσταντίνος Γ. Αδαμόπουλος. (Διεγράφει στις 19/4/2019.)
18. Τσατσαράγκου Κλεοπάτρα, 2011. Επίδραση πρωτεϊνών και διαιτητικών ινών φυτικής προέλευσης στην ανάπτυξη προϊόντων ελεύθερων γλουτένης με βελτιωμένα ποιοτικά χαρακτηριστικά. Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών, Επιβλέπων Καθηγητής: Ι. Μαντάλα. Εξέταση: 20 Ιουλίου, 2015.
19. Αποστολίδου Χριστίνα, 2012. Έλεγχος αντιοξειδωτικής δράσης του ερυθρού οίνου με τη μέθοδο δέσμευσης ελευθέρων ριζών, και μέτρηση ειδικών αντιοξειδωτικών ενζύμων. Συσχετισμός της κατανάλωσης αυτού με τα καρδιαγγειακά νοσήματα περιοχών της Βορείου Ελλάδος. Τμήμα Χημικών Μηχανικών, Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης, Επιβλέπων Καθηγητής: Κωνσταντίνος Γ. Αδαμόπουλος. Εξέταση: 13 Οκτωβρίου, 2016.
20. Μοσχονά Αλεξάνδρα, 2012. Βιοτεχνολογική αξιοποίηση και παραγωγή προϊόντων υψηλής προστιθέμενης αξίας από το Ιπποφάες (*Hippophae rhamnoides L.*). Τμήμα Χημικών Μηχανικών, Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης, Επιβλέπων Καθηγητής: Μ. Λιακοπούλου-Κυριακίδου. Εξέταση: 24 Νοεμβρίου, 2016.
21. Παξιμαδά Παρασκευή, 2013. Χρήση διαφορετικών διεργασιών για την παρασκευή γαλακτωμάτων με σκοπό τον μικροεγκλεισμό διοεργών συστατικών. Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών, Επιβλέπων Καθηγητής: Ι. Μαντάλα. Εξέταση: 13 Ιουνίου, 2017.
22. Σοφία Τσάκωνα, 2013 Μελέτη της αξιοποίησης βιομηχανικών αποβλήτων προϊόντων ζαχαροπλαστικής για τη βιοτεχνολογική παραγωγή μικροβιακών ελαίων με χρήση ελαιογόνων ζυμών. Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών, Επιβλέπων Καθηγητής: Α. Κουτίνας. Εξέταση: 10 Σεπτεμβρίου, 2021.
23. Ανδρέου Βαρβάρα, 2014. Έρευνα και εφαρμογή των τεχνολογιών Υπερυψηλής Πίεσης και Παλλόμενων Ηλεκτρικών Πεδίων στην παραγωγή υψηλής ποιότητας φυτικών προϊόντων. Σχολή Χημικών Μηχανικών, Εθνικό Μετσόβιο Πολυτεχνείο, Επιβλέπων Καθηγητής: Π. Ταούκης. Εξέταση: 14 Ιουλίου, 2020.
24. Βαλάση Λυδία, 2016 Διαφοροποίηση κελυφωτών φιστικιών (*Pistacia vera*) ποικιλίας Αιγίνης και ελαίων τους με φασματοσκοπικές και χημειομετρικές μεθόδους». Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών, Επιβλέπων Καθηγητής: Χ. Παππάς. Εξέταση: 1 Μαρτίου, 2022.
25. Σαράντου Σοφία, 2016. Αξιοποίηση της ακάθαρτης γλυκερόλης, υποπροϊόντος της διεργασίας παραγωγής καυσίμου τύπου βιοντίζελ, προς βιοτεχνολογική παραγωγή μικροβιακών λιπιδίων και λοιπών μεταβολιτών προστιθέμενης αξίας χρησιμοποιούμενων στη βιομηχανία των τροφίμων. Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών, Επιβλέπων Καθηγητής: Σ. Παπανικολάου.
26. Λουκόπουλος Παναγιώτης, 2017. Ανθεκτικό άμυλο. Επεξεργασία και ενσωμάτωσή του σε νανοδομές. Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών, Επιβλέπων Καθηγητής: Ι. Μαντάλα.
27. Χαλούλος Παναγιώτης, 2018. Επίδραση της ξήρανσης στην παραγωγή αλεύρων από το βλαστό και τον καρπό φραγκοσυκιάς (*Opuntia ficus-indica*). Εφαρμογές σε μοντέλα τροφίμων. Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών, Επιβλέπων Καθηγητής: Ι. Μαντάλα.
28. Βασταρούχα Ελένη-Σταυρούλα, 2018. Μελέτη της φυσιολογικής συμπεριφοράς της ζύμης *Yarrowia lipolytica* κατά την αύξηση της σε υποστρώματα με βάση τη

γλυκερόλη. Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών, Επιβλέπων Καθηγητής: Σ. Παπανικολάου.

29. Σεμένογλου Ιωάννα, 2019. Μελέτη και βελτιστοποίηση διεργασιών ανάκτησης συστατικών υψηλής προστιθέμενης αξίας από παραπροϊόντα αλίευσης και παραγωγής προϊόντων ιχθυρών. Σχολή Χημικών Μηχανικών, Εθνικό Μετσόβιο Πολυτεχνείο, Επιβλέπων Καθηγητής: Π. Ταούκης.
30. Αποστολίδης Ευτύχιος, 2019. Ανάπτυξη και αξιοποίηση δομών ανθεκτικού αμύλου και λειτουργικές ιδιότητες καινοτόμων αμυλούχων προϊόντων. Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών, Επιβλέπων Καθηγητής: Ι. Μαντάλα.
31. Καραγιάννης Δημήτριος, 2021. Βιοτεχνολογική μετατροπή της ακάθαρτης γλυκερόλης σε υψηλής προστιθέμενης αξίας μικροβιακά προϊόντα μέσω πράσινων και αειφορικών διεργασιών. Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών, Επιβλέπων Καθηγητής: Σ. Παπανικολάου.

ΣΥΜΜΕΤΟΧΗ ΣΕ ΕΠΤΑΜΕΛΕΙΣ ΕΞΕΤΑΣΤΙΚΕΣ ΕΠΙΤΡΟΠΕΣ ΥΠΟΨΗΦΙΩΝ ΔΙΔΑΚΤΟΡΩΝ

1. Κωνσταντίνος Π. Κουτσουμανής. Μικροβιολογική αλλοίωση των ιχθυρών και πρόβλεψη της διάρκειας ζωής. Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών, Επιβλέπων Καθηγητής: Γ. Νυχάς, 24 Νοεμβρίου, 2000.
2. Χαράλαμπος Φ. Γιαννουλάκης. Εφαρμογή των πληθυσμιακών ισοζυγίων στην πρόβλεψη της κατανομής μεγέθους σωματιδίων σε ετερογενείς καταλυτικούς αντιδραστήρες ρευστοστερεάς κλίνης παραγωγής πολυολεφινών. Τμήμα Χημικών Μηχανικών, Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης, Επιβλέπων Καθηγητής: Κ. Κυπαρισσίδης, 10 Ιανουαρίου, 2001.
3. Βασίλειος Γ. Δήμος. Πειραματικός και θεωρητικός προσδιορισμός της διαχυτότητας των α-ολεφινών σε πολυολεφίνες και κινητική μελέτη του ετερογενούς καταλυτικού πολυμερισμού του αιθυλενίου. Τμήμα Χημικών Μηχανικών, Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης, Επιβλέπων Καθηγητής: Κ. Κυπαρισσίδης, 2 Νοεμβρίου, 2001.
4. Μαρία Γ. Τζήκα. Πειραματική μελέτη της παρασκευής λιπασμάτων ελεγχόμενης απελευθέρωσης με τη βοήθεια φυσικών και χημικών μεθόδων εγκλεισμού. Τμήμα Χημικών Μηχανικών, Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης, Επιβλέπων Καθηγητής: Κ. Κυπαρισσίδης, 14 Μαΐου, 2002.
5. Αθανάσιος Καρακατσάνης. Ενζυμικός αποπολυμερισμός αμυλούχων υλικών προς αξιοποιήσιμα oligομερή και μονομερή σε διάφορα υδατικά συστήματα. Τμήμα Χημικών Μηχανικών, Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης, Επιβλέπων Καθηγητής: Μ. Λιακοπούλου-Κυριακίδου, 9 Ιουλίου 2002.
6. Εμμανουήλ Ι. Ζούλιας. Μελέτη υποκατάστασης λιπαρών ουσιών και σακχαρόζης σε προϊόντα αρτοποιίας: Μπισκότα. Σχολή Χημικών Μηχανικών, Εθνικό Μετσόβιο Πολυτεχνείο, Επιβλέπων Καθηγητής: Β. Ωραιοπούλου, 9 Σεπτεμβρίου, 2002.
7. Μαρία Χ. Γιαννακούρου. Πρόρρηση διατηρησιμότητας τροφίμων με μειωμένη διαθεσιμότητα νερού – Εφαρμογή σε κατεψυγμένα λαχανικά. Σχολή Χημικών Μηχανικών, Εθνικό Μετσόβιο Πολυτεχνείο, Επιβλέπων Καθηγητής: Π. Ταούκης, 14 Μαρτίου, 2003.
8. Δήμητρα Π. Χούχουλα. Μελέτη της θερμοοξειδωτικής αλλοίωσης των ελαίων και της επίδρασης φυσικών αντιοξειδωτικών κατά το τηγάνισμα τροφίμων. Σχολή Χημικών Μηχανικών, Εθνικό Μετσόβιο Πολυτεχνείο, Επιβλέπων Καθηγητής: Β. Ωραιοπούλου, 7 Ιουλίου, 2003.
9. Αθηνά Α. Λαζαρίδου. Σχέσεις δομής και ιδιοτήτων πολυσακχαριτών σε συστήματα χαμηλής και υψηλής συγκέντρωσης διαλύτη. Σχολή Γεωτεχνικών Επιστημών, Τμήμα Γεωπονίας, Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης, Επιβλέπων Καθηγητής: Κ. Μπιλιαδέρης, 29 Σεπτεμβρίου, 2003.

10. Κώστας Σ. Λασκαρίδης. Αξιολόγηση Ελληνικών τροφίμων με προσδιορισμό βιολογικά ενεργών λιπαρών οξέων. Τμήμα Χημικών Μηχανικών, Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης, Επιβλέπων Καθηγητής: Σ.Ν. Ζλατάνος, 7 Νοεμβρίου, 2003.
11. Ζωή Δ. Κεχαγιά. Πειραματική και Θεωρητική Μελέτη των Διεργασιών Απογύμνωσης και Χημικής Δέσμευσης Πτητικών Ενώσεων σε Πολυμερικά Σωματίδια. Τμήμα Χημικών Μηχανικών, Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης, Επιβλέπων Καθηγητής: Κ. Κυπαρισσίδης, 26 Ιουνίου, 2004.
12. Μαρία Α. Αναγνωστοπούλου. Ανάλυση, Διευκρίνιση Δομής και Μελέτη της Αντιοξειδωτικής Δράσης των Φλαβονοειδών Συστατικών του Φλοιού του *Citrus Sinensis*. Τμήμα Χημικών Μηχανικών, Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης, Επιβλέπων Καθηγητής: Β. Παπαγεωργίου, 31 Ιανουαρίου, 2005.
13. Αθανασία Μ. Γούλα. Εφαρμογή της Τεχνικής Spray Drying στην Ξήρανση Υγρών Τροφίμων – Πολτού Τομάτας. Τμήμα Χημικών Μηχανικών, Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης, Επιβλέπων Καθηγητής: Γ. Σακελλαρόπουλος, 15 Φεβρουαρίου, 2005.
14. Σταύρος Κ. Ψωμάς. Βιοαποικοδόμηση αμυλούχων υλικών για την παραγωγή προϊόντων υψηλής προστιθέμενης αξίας ή/και οργανικών διαλυτών. Τμήμα Χημικών Μηχανικών, Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης, Επιβλέπων Καθηγητής: Μ. Λιακοπούλου-Κυριακίδου, 3 Οκτωβρίου 2005.
15. Eleana Cristo. Φυσικοχημικές ιδιότητες σύνθετων εδώδιμων μεμβρανών από υδροκολλοειδή. Γεωπονική Σχολή, Τμήμα Γεωπονίας, Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης, Επιβλέπων Καθηγητής: Κ. Μπιλιαδέρης, 31 Οκτωβρίου, 2006.
16. Μαρία Γ. Ζιαγκοβά. Αποικοδόμηση αρωματικών οργανικών ενώσεων με μικροοργανισμούς. Τμήμα Χημικών Μηχανικών, Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης, Επιβλέπων Καθηγητής: Μ. Λιακοπούλου-Κυριακίδου, 5 Ιουνίου, 2007.
17. Χρήστος Κούτσας. Σύνθεση ολιγοπεπτιδίων και σύζευξή τους με άλλες, χαμηλού Μ.Β., οργανικές ενώσεις. Μελέτη της βιολογικής δράσης. Τμήμα Χημικών Μηχανικών, Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης, Επιβλέπων Καθηγητής: Μ. Λιακοπούλου-Κυριακίδου, 21 Μαρτίου, 2008.
18. Δημήτριος Τσιμογιάννης. Αντιοξειδωτική δράση φλαβονοειδών ενώσεων και εκχυλισμάτων αρωματικών φυτών: Αναγωγή ελευθέρων ριζών και προστασία φυτικών ελαίων. Σχολή Χημικών Μηχανικών, Εθνικό Μετσόβιο Πολυτεχνείο, Επιβλέπων Καθηγητής: Β. Ωραιοπούλου, 19 Δεκεμβρίου, 2008.
19. Χαρίκλεια Βαϊκούση. Ανάπτυξη και εφαρμογή κινητικών μεθόδων εκτίμησης της ποιότητας των τροφίμων. Γεωπονική Σχολή, Τμήμα Γεωπονίας, Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης, Επιβλέπων Καθηγητής: Κ. Μπιλιαδέρης, 11 Ιουνίου, 2009.
20. Κωνσταντίνος Ε. Πατσιαλάς. Σχεδιασμός και σύνθεση πεπτιδίων με πιθανή αντιθρομβωτική δράση. Τμήμα Χημικών Μηχανικών, Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης, Επιβλέπων Καθηγητής: Μ. Λιακοπούλου-Κυριακίδου, 18 Δεκεμβρίου, 2009.
21. Ελένη Γ. Γώγου. Ανάπτυξη δεικτών επεξεργασίας για την αξιολόγηση και έλεγχο της διεργασίας υπερυψηλής υδροστατικής πίεσης. Σχολή Χημικών Μηχανικών, Εθνικό Μετσόβιο Πολυτεχνείο, Επιβλέπων Καθηγητής: Π. Ταούκης, 11 Ιανουαρίου, 2010.
22. Θεοφάνια Ν. Τσιρώνη. Μελέτη μη θερμικών προκατεργασιών για τη βελτίωση διατηρησιμότητας ιχθυρών. Σχολή Χημικών Μηχανικών, Εθνικό Μετσόβιο Πολυτεχνείο, Επιβλέπων Καθηγητής: Π. Ταούκης, 25 Φεβρουαρίου, 2010.
23. Δημήτριος Α. Γιαλαμουίδης. Απομάκρυνση τοξικών μετάλλων με βιορόφηση ή βιοσυσσώρευση από υγρά απόβλητα. Τμήμα Χημικών Μηχανικών, Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης, Επιβλέπων Καθηγητής: Μ. Λιακοπούλου-Κυριακίδου, 28 Ιουνίου, 2011.
24. Ghada AlBandak. Recovery, characterization and study of the activity of antioxidant components of the plant *Majorana syriaca*. Σχολή Χημικών

- Μηχανικών, Εθνικό Μετσόβιο Πολυτεχνείο, Επιβλέπων Καθηγητής: Β. Ωραιοπούλου, 30 Ιουνίου, 2011.
25. Χαρίκλεια Κ. Χρανιώτη. Μικροεγκλεισμός αρωματικών, χρωστικών και γευστικών παραγόντων τροφίμων σε δομές πολυμερών. Σχολή Χημικών Μηχανικών, Εθνικό Μετσόβιο Πολυτεχνείο, Επιβλέπων Καθηγητής: Κ. Τζια, 18 Δεκεμβρίου, 2014.
 26. Sidoine Sadjou Tchakouteu. Μελέτη της παραγωγής λιπιδίων, πολυσακχαριδίων και λοιπών μεταβολικών προϊόντων βιοτεχνολογικού ενδιαφέροντος κατά την αύξηση των ζυμών σε ανανεώσιμα υποστρώματα χαμηλού κόστους. Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών, Επιβλέπων Καθηγητής: Σ. Παπανικολάου, 19 Δεκεμβρίου, 2014.
 27. Ζαχαρίας Σ. Αλεξανδράκης. Μελέτη βιοχημικών, καταλυτικών και δομικών μεταβολών φυτικών ενζύμων σε συνθήκες υπερυψηλής πίεσης. Σχολή Χημικών Μηχανικών, Εθνικό Μετσόβιο Πολυτεχνείο, Επιβλέπων Καθηγητής: Π. Ταούκης, 13 Φεβρουαρίου, 2015.
 28. Μαρία Σ. Τσεβδού. Μελέτη εναλλακτικών τεχνολογιών επεξεργασίας του γάλακτος και υπερβιοτικών μικροοργανισμών κατά την παραγωγή και συντήρηση γαλακτοκομικών προϊόντων. Σχολή Χημικών Μηχανικών, Εθνικό Μετσόβιο Πολυτεχνείο, Επιβλέπων Καθηγητής: Π. Ταούκης, 8 Μαΐου, 2015.
 29. Βασιλική Ψιμούλη. Μελέτη ιδιοτήτων προϊόντων αρτοποιίας εμπλουτισμένων με λειτουργικά συστατικά και υποκατάστατα λιπαρού ή ζάχαρης. Σχολή Χημικών Μηχανικών, Εθνικό Μετσόβιο Πολυτεχνείο, Επιβλέπων Καθηγητής: Β. Ωραιοπούλου, 7 Ιουλίου, 2015.
 30. Χαραλαμπία Δήμου. Ανάπτυξη και σχεδιασμός καινοτόμου βιοδιωλιστηρίου που βασίζεται στην αξιοποίηση της οινολάσσης και της ακατέργαστης γλυκερόλης προς παραγωγή προϊόντων προστιθέμενης αξίας και πολύ-3-υδροξυ-βουτυρικού εστέρα μέσω μικροβιακών ζυμώσεων. Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών, Επιβλέπων Καθηγητής: Α. Κουτίνας, 9 Νοεμβρίου, 2016.
 31. Μαριάννα Ν. Γιαννόγλου. Έλεγχος της δομής και της δράσης ενζύμων με υπερυψηλή πίεση: Εφαρμογή στην παραγωγή και ωρίμανση γαλακτοκομικών προϊόντων. Σχολή Χημικών Μηχανικών, Εθνικό Μετσόβιο Πολυτεχνείο, Επιβλέπων Καθηγητής: Π. Ταούκης, 25 Νοεμβρίου, 2016.
 32. Στυλιανή Β. Πρωτονοταρίου. Ανάπτυξη διεργασιών άλεσης δημητριακών καρών με χρήση πεπιεσμένου αέρα. Εφαρμογή και ποιοτική αξιολόγηση σε προϊόντα αρτοποιίας. Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών, Επιβλέπων Καθηγητής: Ι. Μαντάλα. Εξέταση: 20 Δεκεμβρίου, 2016.
 33. Ανδρέας Μπιμπίλας. Επίδραση διεργασιών οينوποίησης στα φαινολικά συστατικά του οίνου. Σχολή Χημικών Μηχανικών, Εθνικό Μετσόβιο Πολυτεχνείο, Επιβλέπων Καθηγητής: Β. Ωραιοπούλου, 5 Μαΐου, 2017.
 34. Αικατερίνη Κ. Παπαδάκη. Αξιοποίηση ανανεώσιμων πρώτων υλών από βιομηχανίες επεξεργασίας ζαχαροκάλαμου και σπόρων πλούσιων σε φυτικά έλαια μέσω μικροβιακών και ενζυμικών διεργασιών για την παραγωγή φουμαρικού οξέος, κηρών, βιολιπαντικών και ελαιοπηκτωμάτων. Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών, Επιβλέπων Καθηγητής: Α. Κουτίνας, 17 Ιουλίου, 2018.
 35. Ερμίντα Λ. Τσούκο. Ανάπτυξη μικροβιακών και ενζυμικών διεργασιών για την αξιοποίηση παράπλευρων βιομηχανικών ρευμάτων προς παραγωγή μικροβιακών ελαίων και βιογενών εστέρων. Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών, Επιβλέπων Καθηγητής: Α. Κουτίνας, 16 Ιανουαρίου, 2019.
 36. Αναστασία-Μαρίνα Π. Παλαιογεώργου. Μελέτη της βιοτεχνολογικής παραγωγής 2,3-βουτανοδιόλης κατά την αύξηση επιλεγμένων βακτηριακών στελεχών σε σακχαρούχα ανανεώσιμα υποστρώματα. Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών, Επιβλέπων Καθηγητής: Σ. Παπανικολάου, 10 Ιουνίου, 2019.

37. Δάφνη Δημακοπούλου-Παπάζογλου. Κινητική της ωσμωτικής επεξεργασίας μοσχαρίσιου κρέατος και επίδραση στην ασφάλεια και την ποιότητά του. Σχολή Γεωπονίας, Δασολογίας και Φυσικού Περιβάλλοντος, Τμήμα Γεωπονίας, Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης, Επιβλέπων Καθηγητής: Ε. Κατσανίδης, 12 Ιουνίου, 2019.
38. Σοφία Γ. Χανιώτη. Εναλλακτικές μέθοδοι εκχύλισης φυτικών λιπαρών και βιογραφιστικών συστατικών τους. Σχολή Χημικών Μηχανικών, Εθνικό Μετσόβιο Πολυτεχνείο, Επιβλέπων Καθηγητής: Κ. Τζια, 3 Ιουλίου, 2019.
39. Κυριάκος Καδερίδης. Αξιοποίηση παραπροϊόντων βιομηχανίας ροδιού. Σχολή Γεωπονίας, Δασολογίας και Φυσικού Περιβάλλοντος, Τμήμα Γεωπονίας, Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης, Επιβλέπων Καθηγητής: Α. Γούλα, 7 Φεβρουαρίου, 2020.
40. Μαρία Α. Κατσούλη. Παρασκευή σύνθετων ναογαλακτωμάτων τροφίμων και διατήρησή τους σε ψύξη. Σχολή Χημικών Μηχανικών, Εθνικό Μετσόβιο Πολυτεχνείο, Επιβλέπων Καθηγητής: Κ. Τζια, 14 Ιουλίου, 2020.
41. Αντώνιος Β. Δράκος. Μελέτη των φυσικοχημικών χαρακτηριστικών λεπτόκοκκων αλεσμάτων δημητριακών. Εφαρμογή στην Τεχνολογία Τροφίμων με έμφαση σε προϊόντα διατροφής. Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών, Επιβλέπων Καθηγητής: Β. Ευαγγελίου, 20 Ιουλίου, 2021.
42. Ελένη Στυλιανού. Μελέτη της παραγωγής ηλεκτρικού οξέος μέσω μικροβιακών ζυμώσεων με χρήση οργανικού κλάσματος αστικών αποβλήτων και πειραματική ανάπτυξη σε καινοτόμο ηλεκτροχημικό βιοαντιδραστήρα. Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών, Επιβλέπων Καθηγητής: Α. Κουτίνας, 8 Σεπτεμβρίου, 2021.

ΣΥΜΜΕΤΟΧΗ ΣΕ ΤΡΙΜΕΛΕΙΣ ΕΞΕΤΑΣΤΙΚΕΣ ΕΠΙΤΡΟΠΕΣ ΥΠΟΨΗΦΙΩΝ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΩΝ ΜΕΤΑΠΤΥΧΙΑΚΩΝ ΣΠΟΥΔΩΝ

1. Δόβα Μαγδαληνή. Ανάπτυξη γενικευμένου μοντέλου για τη συμπύκνωση υγρών τροφίμων με άμεση όσμωση. Σχολή Γεωτεχνικών Επιστημών, Τμήμα Γεωπονίας, Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης, Πρόγραμμα Μεταπτυχιακών Σπουδών, Ειδίκευση Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Επιβλέπων Καθηγητής: Χ. Λαζαρίδης, 19 Δεκεμβρίου, 2003.
2. Τσαγκαράκη Β. Ευαγγελία. Συμβολή στη διαχείριση υγρών αποβλήτων ελαιουργείων με χρήση μεμβρανών υπερίθλησης. Γεωπονική Σχολή, Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης, Πρόγραμμα Μεταπτυχιακών Σπουδών, Ειδίκευση Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Επιβλέπων Καθηγητής: Χ. Λαζαρίδης, 26 Φεβρουαρίου, 2007.
3. Παντελάκη Ευτυχία. Τρισδιάστατη (3-D) προσομοίωση του ψησίματος προϊόντων αρτοποιίας σε βιομηχανικό φούρνο με την εφαρμογή υπολογιστικής ρευστοδυναμικής (CFD). Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών, Πρόγραμμα Μεταπτυχιακών Σπουδών "Επιστήμη και Τεχνολογία Τροφίμων και Διατροφή του Ανθρώπου", Επιβλέπων Καθηγητής: Σ. Γιαννιώτης, 13 Μαΐου, 2010.
4. Ρήγας Κωνσταντίνος. Προσομοίωση και βελτιστοποίηση της θερμικής επεξεργασίας αλλαντικών (σαλαμιού γαλοπούλας) με τη χρήση υπολογιστικής ρευστοδυναμικής σε βιομηχανικό επίπεδο. Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών, Πρόγραμμα Μεταπτυχιακών Σπουδών "Επιστήμη και Τεχνολογία Τροφίμων και Διατροφή του Ανθρώπου", Επιβλέπων Καθηγητής: Σ. Γιαννιώτης, 13 Μαΐου, 2010.
5. Μαρούλη Δήμητρα. Σχεδιασμός και εκπόνηση τεχνο-οικονομικής μελέτης διεργασιών παραγωγής βιοντήζελ από απόβλητα και παραπροϊόντα βιομηχανιών τροφίμων. Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών, Πρόγραμμα Μεταπτυχιακών Σπουδών "Επιστήμη και Τεχνολογία Τροφίμων και Διατροφή του Ανθρώπου", Επιβλέπων Καθηγητής: Α. Κουτίνας, 30 Μαΐου, 2011.

6. Σούκουλης Κωνσταντίνος Δ. Επίδραση σδώδιμων μικροσφαιριδίων στην αδρανοποίηση του *Escherichia coli* O157:H7 κατά την θερμική επεξεργασία μπιφτεκίων. Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών, Πρόγραμμα Μεταπτυχιακών Σπουδών "Επιστήμη και Τεχνολογία Τροφίμων και Διατροφή του Ανθρώπου", Επιβλέπων Καθηγητής: Π. Σκανδάμης, 5 Ιουνίου, 2013.
7. Μπουλαντζά Μαρία-Χριστοφίλη. Ανάπτυξη αρτοσκευασμάτων ελευθέρων γλουτένης με προσθήκη διαιτητικών ινών και μελέτη των φυσικών ιδιοτήτων τους. Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών, Πρόγραμμα Μεταπτυχιακών Σπουδών "Επιστήμη και Τεχνολογία Τροφίμων και Διατροφή του Ανθρώπου", Επιβλέπων Καθηγητής: Ι. Μαντάλα, 11 Φεβρουαρίου, 2014.
8. Γεωργούσης Μάριος. Βιοτεχνολογική παραγωγή λιπιδίων κατά την αύξηση ευκαρυωτικών μικροοργανισμών από λιγνοκυτταρινούχα σάκχαρα. Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών, Πρόγραμμα Μεταπτυχιακών Σπουδών "Επιστήμη και Τεχνολογία Τροφίμων και Διατροφή του Ανθρώπου", Επιβλέπων Καθηγητής: Σ. Παπανικολάου, 5 Ιουνίου, 2014.
9. Σανιδά Μαρία. Χρήση υπερήχων για την παρασκευή γαλακτωμάτων που περιέχουν κυτταρίνη με σκοπό τον μικροεγκλεισμό. Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών, Πρόγραμμα Μεταπτυχιακών Σπουδών "Επιστήμη και Τεχνολογία Τροφίμων και Διατροφή του Ανθρώπου", Επιβλέπων Καθηγητής: Ι. Μαντάλα, 5 Ιουνίου, 2014.
10. Διαμαντή Λαμπρινή. Επιβίωση παθογόνων μικροοργανισμών σε έτοιμες προς κατανάλωση σαλάτες με βάση τη μαγιονέζα με διαφορετικά ρεολογικά και φυσικοχημικά χαρακτηριστικά. Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών, Πρόγραμμα Μεταπτυχιακών Σπουδών "Επιστήμη και Τεχνολογία Τροφίμων και Διατροφή του Ανθρώπου", Επιβλέπων Καθηγητής: Π. Σκανδάμης, 12 Ιουνίου, 2014.
11. Μαρκοπούλου Αικατερίνη. Μελέτη της βιοτεχνολογικής παραγωγής 2,3-βουτανودیολης μέσω βακτηριακών ζυμώσεων. Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών, Πρόγραμμα Μεταπτυχιακών Σπουδών "Επιστήμη και Τεχνολογία Τροφίμων και Διατροφή του Ανθρώπου", Επιβλέπων Καθηγητής: Σ. Παπανικολάου, 14 Ιουλίου, 2014.
12. Βασταρδή Μαρία. Ισόθερμες ρόφησης και εκρόφησης αλεύρων σίτου χαμηλής κοκκομετρίας, λόγω άλεσης με πεπιεσμένο αέρα. Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών, Πρόγραμμα Μεταπτυχιακών Σπουδών "Επιστήμη και Τεχνολογία Τροφίμων και Διατροφή του Ανθρώπου", Επιβλέπων Καθηγητής: Ι. Μαντάλα, 17 Ιουλίου, 2014.
13. Μποσιώλη Αικατερίνη. Η επίδραση της λιποπεριεκτικότητας, της διάρκειας και του ρυθμού κατάψυξης στη μετέπειτα θερμοαντοχή του παθογόνου *Escherichia coli* O157:H7, σε εργαστηριακά υποστρώματα *in vitro*. Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών, Πρόγραμμα Μεταπτυχιακών Σπουδών "Επιστήμη και Τεχνολογία Τροφίμων και Διατροφή του Ανθρώπου", Επιβλέπων Καθηγητής: Π. Σκανδάμης, 25 Μαΐου, 2015.
14. Παπαδοπούλου Ευαγγελία. Επίδραση της ενσωμάτωσης της EGCG σε γαλακτώματα που περιέχουν βακτηριακή κυτταρίνη. Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών, Πρόγραμμα Μεταπτυχιακών Σπουδών "Επιστήμη και Τεχνολογία Τροφίμων και Διατροφή του Ανθρώπου", Επιβλέπων Καθηγητής: Ι. Μαντάλα, 30 Ιουνίου, 2015.
15. Δημητρακοπούλου Ελένη-Αλκμήνη. Επίδραση διαφόρων δομών βακτηριακής κυτταρίνης στις ιδιότητες γαλακτωμάτων. Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών, Πρόγραμμα Μεταπτυχιακών Σπουδών "Επιστήμη και Τεχνολογία Τροφίμων και Διατροφή του Ανθρώπου", Επιβλέπων Καθηγητής: Ι. Μαντάλα, 30 Ιουνίου, 2015.
16. Ακρίβου Σωτηρία. Επίδραση μικροάλεσης αλεύρου σίτου ολικής άλεσης στα ρεολογικά χαρακτηριστικά ζυμαριών και ποιοτική αξιολόγηση άρτων. Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών, Πρόγραμμα Μεταπτυχιακών Σπουδών "Επιστήμη και Τεχνολογία

- Τροφίμων και Διατροφή του Ανθρώπου", Επιβλέπων Καθηγητής: Ι. Μαντάλα, 21 Ιουλίου, 2015.
17. Καρα Θεοδώρα. Επίδραση της κοκκομετρίας χαρουπάλευρου στις θερμορεολογικές ιδιότητες ελαιωρημάτων με ρυζάλευρο και στις φυσικές ιδιότητες αρτοποιημάτων ελευθέρων γλουτένης. Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών, Πρόγραμμα Μεταπτυχιακών Σπουδών "Επιστήμη και Τεχνολογία Τροφίμων και Διατροφή του Ανθρώπου", Επιβλέπων Καθηγητής: Ι. Μαντάλα, 21 Ιουλίου, 2015.
 18. Χατζηδάκης Στυλιανός. Μελέτη μύλου άλεσης με πεπιεσμένο αέρα με χρήση τεχνικών CFD. Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών, Πρόγραμμα Μεταπτυχιακών Σπουδών "Επιστήμη και Τεχνολογία Τροφίμων και Διατροφή του Ανθρώπου", Επιβλέπων Καθηγητής: Σ. Γιαννιώτης, 1 Οκτωβρίου, 2015.
 19. Γερολυμάτου Αρχοντούλα. Μελέτη της παραγωγής λιπιδίων και λοιπών προϊόντων υψηλής προστιθέμενης αξίας κατά την ανάπτυξη του μύκητα *Thamnidium elegans* CCF-1465 σε ανανεώσιμα υποστρώματα χαμηλού κόστους. Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών, Πρόγραμμα Μεταπτυχιακών Σπουδών "Επιστήμη και Τεχνολογία Τροφίμων και Διατροφή του Ανθρώπου", Επιβλέπων Καθηγητής: Σ. Παπανικολάου, 15 Οκτωβρίου, 2015.
 20. Γιαννικάκης Ιωάννης. Αύξηση της ζύμης *Rhodotorula glutinis* σε χαμηλού κόστους υδρόφιλα υποστρώματα προς παραγωγή λιπιδίων και δευτερογενών μεταβολιτών. Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών, Πρόγραμμα Μεταπτυχιακών Σπουδών "Επιστήμη και Τεχνολογία Τροφίμων και Διατροφή του Ανθρώπου", Επιβλέπων Καθηγητής: Σ. Παπανικολάου, Μαΐου, 2015.
 21. Καντιφεδάκη Αναστασία. Βιοτεχνολογική αξιοποίηση αποβλήτων της βιομηχανίας τροφίμων προς παραγωγή χρωστικών ουσιών με στελέχη μυκήτων. Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών, Πρόγραμμα Μεταπτυχιακών Σπουδών "Επιστήμη και Τεχνολογία Τροφίμων και Διατροφή του Ανθρώπου", Επιβλέπων Καθηγητής: Α. Κουτίνας, 28 Ιουνίου, 2016.
 22. Κατσάμπουλας Δημήτριος. Αύξηση της ζύμης *Lipomyces starkeyi* σε χαμηλού κόστους υδρόφιλα υποστρώματα προς παραγωγή λιπιδίων και δευτερογενών μεταβολιτών. Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών, Πρόγραμμα Μεταπτυχιακών Σπουδών "Επιστήμη και Τεχνολογία Τροφίμων και Διατροφή του Ανθρώπου", Επιβλέπων Καθηγητής: Σ. Παπανικολάου, 30 Οκτωβρίου, 2016.
 23. Παπαλέξη Αικατερίνη. Διερεύνηση της επίδρασης της κοκκομετρίας αλεύρου στο γλυκαιμικό δείκτη, στην ινσουλίνη σιέλου και λειτουργικά χαρακτηριστικά άρτου ολικής άλεσης. Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών, Πρόγραμμα Μεταπτυχιακών Σπουδών "Επιστήμη και Τεχνολογία Τροφίμων και Διατροφή του Ανθρώπου", Επιβλέπων Καθηγητής: Αμ. Παπακωνσταντίνου, 20 Ιουλίου, 2017.
 24. Κρητικού Ελένη. Μελέτη παραγωγής λιπιδίων και άλλων μικροβιακών προϊόντων κατά την αύξηση της ζύμης *Lipomyces starkeyi* DSM 70296, σε απόβλητα της βιομηχανίας τροφίμων. Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών, Πρόγραμμα Μεταπτυχιακών Σπουδών "Επιστήμη και Τεχνολογία Τροφίμων και Διατροφή του Ανθρώπου", Επιβλέπων Καθηγητής: Σ. Παπανικολάου, 29 Σεπτεμβρίου, 2017.
 25. Φιλίππη Αικατερίνη. Μελέτη της φυσιολογικής συμπεριφοράς του μικροοργανισμού *Debaryomyces hansenii* Y-41 κατά την αύξηση του σε υδρόφιλα υποστρώματα χαμηλού κόστους. Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών, Πρόγραμμα Μεταπτυχιακών Σπουδών "Επιστήμη και Τεχνολογία Τροφίμων και Διατροφή του Ανθρώπου", Επιβλέπων Καθηγητής: Σ. Παπανικολάου, 29 Σεπτεμβρίου, 2017.
 26. Βασταρούχα Ελένη-Σταυρούλα. Μελέτη της παραγωγής πολυολών κατά την ανάπτυξη της ζύμης *Yarrowia lipolytica* σε υπόστρωμα γλυκερόλης. Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο

- Αθηνών, Πρόγραμμα Μεταπτυχιακών Σπουδών "Επιστήμη και Τεχνολογία Τροφίμων και Διατροφή του Ανθρώπου", Επιβλέπων Καθηγητής: Σ. Παπανικολάου, 29 Σεπτεμβρίου, 2017.
27. Μαραγκουδάκη Σοφία. Μελέτη παραγωγής βακτηριακής κυτταρίνης με χρήση αποβλήτων από διεργασίες επεξεργασίας εσπεριδοειδών και αξιοποίησή της ως μέσο ακινητοποίησης μικροοργανισμών προς παραγωγή ηλεκτρικού οξέος. Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών, Πρόγραμμα Μεταπτυχιακών Σπουδών "Επιστήμη και Τεχνολογία Τροφίμων και Διατροφή του Ανθρώπου", Επιβλέπων Καθηγητής: Ι. Μαντάλα, 30 Οκτωβρίου, 2017.
 28. Γιαννόπουλος Παναγιώτης. Μελέτη της ξήρανσης του καρπού και του βλαστού φραγκοσυκιάς (*Opuntia ficus-indica*) και επίδραση στα φυσικά χαρακτηριστικά τους. Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών, Πρόγραμμα Μεταπτυχιακών Σπουδών "Επιστήμη και Τεχνολογία Τροφίμων και Διατροφή του Ανθρώπου", Επιβλέπων Καθηγητής: Ι. Μαντάλα, 23 Νοεμβρίου, 2017.
 29. Χάμου Μαρία. Μελέτη σύγχρονων μη θερμικών τεχνολογιών επεξεργασίας και συντήρησης τροφίμων. Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών, Πρόγραμμα Μεταπτυχιακών Σπουδών "Επιστήμη και Τεχνολογία Τροφίμων και Διατροφή του Ανθρώπου", Επιβλέπων Καθηγητής: Α. Καναβούρας, 28 Μαρτίου, 2018.
 30. Αποστολίδης Ευτύχιος. Μελέτη νανοκρυστάλλων αμύλου επεξεργασμένων με υπερυψηλή πίεση ομογενοποίησης και επίδραση στη σταθερότητα γαλακτωμάτων (pickering emulsions). Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών, Πρόγραμμα Μεταπτυχιακών Σπουδών "Επιστήμη και Τεχνολογία Τροφίμων και Διατροφή του Ανθρώπου", Επιβλέπων Καθηγητής: Ι. Μαντάλα, 29 Ιουνίου, 2018.
 31. Μαργιωτούδης Ηλίας. Νανοσωματίδια με την τεχνολογία ηλεκτρονηματοποίησης ως φορείς για την ενθυλάκωση χρωστικών χυμού φραγκόσυκου. Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών, Πρόγραμμα Μεταπτυχιακών Σπουδών "Επιστήμη και Τεχνολογία Τροφίμων και Διατροφή του Ανθρώπου", Επιβλέπων Καθηγητής: Ι. Μαντάλα, 29 Ιουνίου, 2018.
 32. Παπαδοπούλου Μαρία. Παραγωγή βιογενών χρωστικών ουσιών μέσω μικροβιακών ζυμώσεων με χρήση του μύκητα *Penicillium Purporogenum*. Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών, Πρόγραμμα Μεταπτυχιακών Σπουδών "Επιστήμη και Τεχνολογία Τροφίμων και Διατροφή του Ανθρώπου", Επιβλέπων Καθηγητής: Α. Κουτίνας, 25 Σεπτεμβρίου, 2018.
 33. Χαλεπλή Κωνσταντίνα. Παραγωγή μικροβιακών λιπιδίων πλούσιων σε γ-λινολενικό οξύ μέσω μικραβιακών ζυμώσεων με χρήση αποβλήτων λαχανικών. Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών, Πρόγραμμα Μεταπτυχιακών Σπουδών "Επιστήμη και Τεχνολογία Τροφίμων και Διατροφή του Ανθρώπου", Επιβλέπων Καθηγητής: Α. Κουτίνας, 9 Νοεμβρίου, 2018.
 34. Ζιώγα Μαριάνθη. Ενσωμάτωση βακτηριακής κυτταρίνης σε παρασκεύασμα επικάλυψης για κέικ. Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών, Πρόγραμμα Μεταπτυχιακών Σπουδών "Επιστήμη και Τεχνολογία Τροφίμων και Διατροφή του Ανθρώπου", Επιβλέπων Καθηγητής: Ι. Μαντάλα, 9 Νοεμβρίου, 2018.
 35. Παπαφώτης Νικόλαος. Μελέτη της βιομετατροπής μιγμάτων ακάθαρτης γλυκερόλης και υγρών αποβλήτων ελαιουργείας προς παραγωγή προϊόντων προστιθέμενης αξίας με χρήση στελεχών του ζυμομύκητα *Yarrowia lipolytica*. Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών, Πρόγραμμα Μεταπτυχιακών Σπουδών "Επιστήμη και Τεχνολογία Τροφίμων και Διατροφή του Ανθρώπου", Επιβλέπων Καθηγητής: Σ. Παπανικολάου, 13 Νοεμβρίου, 2018.
 36. Κανακάκη Χριστίνα. Προσδιορισμός φυσικών και οργανοληπτικών ιδιοτήτων του καφέ, *Coffea Arabica* και *Coffea Robusta* σε σχέση με το βαθμό καβουρδίσματος και μέγεθος άλεσης. Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου,

- Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών, Πρόγραμμα Μεταπτυχιακών Σπουδών "Επιστήμη και Τεχνολογία Τροφίμων και Διατροφή του Ανθρώπου", Επιβλέπων Καθηγητής: Ι. Μαντάλα, 25 Ιουνίου, 2019.
37. Καπαμά Δέσποινα. Επεξεργασία ανθεκτικού αμύλου με σκοπό τη χρήση του ως φορέα ενθυλάκωσης. Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών, Πρόγραμμα Μεταπτυχιακών Σπουδών "Επιστήμη και Τεχνολογία Τροφίμων και Διατροφή του Ανθρώπου", Επιβλέπων Καθηγητής: Ι. Μαντάλα, 23 Ιουλίου, 2019.
38. Σταματιάδης Σπυρίδων. Επίδραση υγρών αποβλήτων ελαιούργειου στην φυσιολογική συμπεριφορά στελεχών εδώδιμων μυκήτων *Pleurotus*, *Agrocybe*, *Lentinula* και *Flammulina* σε υγρές ζυμώσεις. Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών, Πρόγραμμα Μεταπτυχιακών Σπουδών "Επιστήμη και Τεχνολογία Τροφίμων και Διατροφή του Ανθρώπου", Επιβλέπων Καθηγητής: Σ. Παπανικολάου, 13 Οκτωβρίου, 2019.
39. Χρυσικού Ιουλία Σ. Παρασκευή και μελέτη των θερμοφυσικών ιδιοτήτων πηγμάτων με βάση το ελαιόλαδο και μερική υποκατάσταση τους από φυτικούς κηρούς (oleogel). Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών, Πρόγραμμα Μεταπτυχιακών Σπουδών "Επιστήμη και Τεχνολογία Τροφίμων και Διατροφή του Ανθρώπου", Επιβλέπων Καθηγητής: Ι. Μαντάλα, 29 Οκτωβρίου, 2019.
40. Δαμάλα Χριστίνα. Ανάπτυξη θρεπτικού μέσου για τη βιοτεχνολογική παραγωγή ηλεκτρικού οξέος με χρήση του οργανικού κλάσματος από στερεά απόβλητα. Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών, Πρόγραμμα Μεταπτυχιακών Σπουδών "Επιστήμη και Τεχνολογία Τροφίμων και Διατροφή του Ανθρώπου", Επιβλέπων Καθηγητής: Α. Κουτίνας, 28 Ιανουαρίου, 2020.
41. Χαλμούκος Γρηγόριος. Βιοτεχνολογική αξιοποίηση παράπλευρων ρευμάτων βιομηχανιών τροφίμων για την παραγωγή πολύ(3-ύδροξυ βουτυρικού) εστέρα μέσω βακτηριακών ζυμώσεων. Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών, Πρόγραμμα Μεταπτυχιακών Σπουδών "Επιστήμη και Τεχνολογία Τροφίμων και Διατροφή του Ανθρώπου", Επιβλέπων Καθηγητής: Α. Κουτίνας, 25 Φεβρουαρίου, 2020.
42. Κόπανου Ελπινίκη-Ευαγγελία. Ανάπτυξη βιοδιυλιστηρίου για την αξιοποίηση παραπροϊόντων χυμοποίησης όπως και αποβλήτων από λαϊκές αγορές για τη παραγωγή βακτηριακής κυτταρίνης και άλλων προϊόντων προστιθέμενης αξίας. Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών, Πρόγραμμα Μεταπτυχιακών Σπουδών "Επιστήμη και Τεχνολογία Τροφίμων και Διατροφή του Ανθρώπου", Επιβλέπων Καθηγητής: Α. Κουτίνας, 25 Φεβρουαρίου, 2020.
43. Θάνου Ιωάννα. Φιστικέλαιο προερχόμενο από κελυφωτά φιστίκια (*Pistachia vera*): Προσδιορισμός της ελεύθερης οξύτητας, της αντιοξειδωτικής δράσης και φασματοσκοπική μελέτη του χημειότυπού του. Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών, Πρόγραμμα Μεταπτυχιακών Σπουδών "Τρόφιμα Διατροφή και Υγεία", Επιβλέπων Καθηγητής: Χ. Παππάς, 26 Μαΐου, 2020.
44. Χρόνη Αγγελική. Παραλαβή πηκτινών από πορτοκάλια και αξιοποίησή τους για την παρασκευή εδώδιμων μεμβρανών. Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών, Πρόγραμμα Μεταπτυχιακών Σπουδών "Τρόφιμα Διατροφή και Υγεία", Επιβλέπων Καθηγητής: Β. Ευαγγελίου, 21 Ιουλίου, 2020.
45. Κανής Ι. Αρίσταρχος-Χρήστος. Εκτίμηση της ικανότητας στελεχών ζυμομηκύτων να αυξάνονται στην άθαρτη γλυκερόλη παράγοντας μεταβολικά προϊόντα υψηλής προστιθέμενης αξίας. Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών, Πρόγραμμα Μεταπτυχιακών Σπουδών "Επιστήμη και Τεχνολογία Τροφίμων", Επιβλέπων Καθηγητής: Σ. Παπανικολάου, 29 Σεπτεμβρίου, 2020.
46. Σανδάλη Αικατερίνη. Παραγωγή μεταβολικών προϊόντων κατά την αύξηση στελεχών της ζύμης *Yarrowia lipolytica*, σε υποστρώματα με βάση την γλυκερόλη. Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου, Γεωπονικό

- Πανεπιστήμιο Αθηνών, Πρόγραμμα Μεταπτυχιακών Σπουδών "Επιστήμη και Τεχνολογία Τροφίμων και Διατροφή του Ανθρώπου", Επιβλέπων Καθηγητής: Σ. Παπανικολάου, 30 Σεπτεμβρίου, 2020.
47. Παπαθανασίου Σωκράτης. Παραγωγή μεταβολικών προϊόντων κατά την αύξηση στελεχών ζυγομυκήτων σε υποστρώματα με βάση την ακάθαρτη γλυκερόλη. Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών, Πρόγραμμα Μεταπτυχιακών Σπουδών "Επιστήμη και Τεχνολογία Τροφίμων", Επιβλέπων Καθηγητής: Σ. Παπανικολάου, 29 Οκτωβρίου, 2020.
 48. Βατίστας Χρήστος. Μελέτη της παραγωγής μικροβιακών ελαίων κατά την καλλιέργεια στελεχών του μικροοργανισμού *Cryptococcus curvatus* σε υποστρώματα με βάση την ακάθαρτη γλυκερόλη. Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών, Πρόγραμμα Μεταπτυχιακών Σπουδών "Επιστήμη και Τεχνολογία Τροφίμων", Επιβλέπων Καθηγητής: Σ. Παπανικολάου, 29 Οκτωβρίου, 2020.
 49. Αντωνίου Βασιλική. Ενσωμάτωση ενθυλακωμένων χρωστικών γραγκόσυκου σε γέμιση μπισκότου. Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών, Πρόγραμμα Μεταπτυχιακών Σπουδών "Επιστήμη και Τεχνολογία Τροφίμων", Επιβλέπων Καθηγητής: Ι. Μαντάλα, 26 Νοεμβρίου, 2020.
 50. Συμεωνίδης Απόστολος. Αξιοποίηση πιτύρου βρώμης και κλάσματος καρπού φραγκοσυκιάς (*Opuntia ficus – indica* L.) για την παρασκευή εμπλουτισμένων με ίνες μπισκότων. Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών, Πρόγραμμα Μεταπτυχιακών Σπουδών "Επιστήμη και Τεχνολογία Τροφίμων", Επιβλέπων Καθηγητής: Ι. Μαντάλα, 11 Ιανουαρίου, 2021.
 51. Πατσοπούλου Ισμήνη-Μαρία. Επίδραση της ενεργής στην ποιότητα και το χρόνο ζωής στο φρέσκο τοματάκι. Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών, Πρόγραμμα Μεταπτυχιακών Σπουδών "Επιστήμη και Τεχνολογία Τροφίμων", Επιβλέπων Καθηγητής: Θ. Τσιρώνη, 13 Ιανουαρίου, 2022.
 52. Γιαννάκης Νικόλαος. Μελέτη της παραγωγής μικροβιακού λίπους με χρήση υδρολύματος αποβλήτων καφέ και φλοιών πορτοκαλιού. Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών, Πρόγραμμα Μεταπτυχιακών Σπουδών "Επιστήμη και Τεχνολογία Τροφίμων", Επιβλέπων Καθηγητής: Α. Κουτίνας, 17 Ιανουαρίου, 2022.
 53. Τζώρτζης Απόστολος. Χημική Σύσταση και *in vitro* κυτταροτοξικότητα ελαίου και υδατικού εκχυλίσματος από το περικάρπιο κελυφωτών φιστικιών (*Pistachia vera*). Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών, Πρόγραμμα Μεταπτυχιακών Σπουδών "Τρόφιμα Διατροφή και Υγεία", Επιβλέπων Καθηγητής: Χ. Παππάς, 31 Μαΐου, 2022.
 54. Γερογιάννη Αναστασία. Μελέτη σταθεροποίησης γαλακτομάτων τύπου pickering με χρήση νανοσωματιδίων ανθεκτικού αμύλου. Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών, Πρόγραμμα Μεταπτυχιακών Σπουδών "Επιστήμη και Τεχνολογία Τροφίμων", Επιβλέπων Καθηγητής: Ι. Μαντάλα, 13 Ιουλίου, 2022.
 55. Μωραΐτη Ελένη. Βιοτεχνολογική αξιοποίηση γλυκερόλης προς παραγωγή βακτηριακής 1,3-προπανοδιόλης, 2,3-βουτανοδιόλης και ακετοΐνης. Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών, Πρόγραμμα Μεταπτυχιακών Σπουδών "Επιστήμη και Τεχνολογία Τροφίμων", Επιβλέπων Καθηγητής: Σ. Παπανικολάου, 30 Σεπτεμβρίου, 2022.
 56. Διαμαντή Βασιλική. Βιοτεχνολογική παραγωγή μεταβολικών προϊόντων προστιθέμενης αξίας κατά την αύξηση ζυμών του είδους *Yarrowia lipolytica* σε υποστρώματα με βάση τη γλυκερόλη. Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών, Πρόγραμμα Μεταπτυχιακών Σπουδών "Επιστήμη και Τεχνολογία Τροφίμων", Επιβλέπων Καθηγητής: Σ. Παπανικολάου, 4 Νοεμβρίου, 2022.
 57. Πλιαμέρη Ιωάννα. Ανάπτυξη καινοτόμας ενεργής συσκευασίας για την παραγωγή αλιευμάτων με υψηλή ποιότητα και μακρά διατηρησιμότητα. Τμήμα Επιστήμης

- Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών, Πρόγραμμα Μεταπτυχιακών Σπουδών "Επιστήμη και Τεχνολογία Τροφίμων", Επιβλέπων Καθηγητής: Θ. Τσιρώνη, 15 Δεκεμβρίου, 2022.
58. Χριστοφάκη Εμμανουέλα. Επίδραση των εδώδιμων επικαλύψεων στην ποιότητα και τον χρόνο ζωής στο φρέσκο τοματάκι. Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών, Πρόγραμμα Μεταπτυχιακών Σπουδών "Επιστήμη και Τεχνολογία Τροφίμων", Επιβλέπων Καθηγητής: Θ. Τσιρώνη, 15 Δεκεμβρίου, 2022.
59. Τσολακίδου Χρυσούλα. Χαρακτηρισμός αμύλων διαφορετικών πηγών με σκοπό το σχηματισμό υδρογελών και την πιθανή εφαρμογή τους σε μοντέλα τροφίμων. Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών, Πρόγραμμα Μεταπτυχιακών Σπουδών "Επιστήμη και Τεχνολογία Τροφίμων", Επιβλέπων Καθηγητής: Ι. Μαντάλα, 3 Φεβρουαρίου, 2023.
60. Αμαρτωλού Αργυρούλα. Επίδραση του τρόπου ξήρανσης σε χυμό μανταρινιού. Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών, Πρόγραμμα Μεταπτυχιακών Σπουδών "Επιστήμη και Τεχνολογία Τροφίμων", Επιβλέπων Καθηγητής: Ι. Μαντάλα, 18 Μαΐου, 2023.

ΔΙΑΦΟΡΕΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΕΣ

Συμμετοχή στο Σεμινάριο "Οργανοληπτική Εξέταση Τροφίμων", Κέντρο Συνεχιζόμενης Εκπαίδευσης, ΕΜΠ, 2-5 Φεβρουαρίου, 1997. Επιστημονικώς υπεύθυνη: Κ. Τζια.

Συμμετοχή στο Σεμινάριο "Ανάλυση Επικινδυνότητας στα Κρίσιμα Σημεία Ελέγχου (HACCP) στη Βιομηχανία Τροφίμων", Κέντρο Συνεχιζόμενης Εκπαίδευσης, ΕΜΠ, 16-19 Δεκεμβρίου, 1996. Επιστημονικώς υπεύθυνη: Κ. Τζια.

Συνοπτικό Μάθημα (Short Course), "Σχολείο για Καλύτερο Έλεγχο Διεργασιών Τροφίμων" (Better Process Control School) στο Πανεπιστήμιο της Καλιφόρνιας, στο Davis των ΗΠΑ, Μάρτιος - Ιούνιος 1983.

Εμπειρία σε Αγροτικές Καλλιέργειες (συμμετοχή στην οικογενειακή δραστηριότητα), Λαμία 1980 - 1982.

Στρατιωτική Θητεία: Σιτιστής Πεζικού, Οκτώβριος 1978 - Ιούλιος 1980.

Πρόγραμμα Ανταλλαγής Φοιτητών (IAESTE) Ινστιτούτο "Jozef Stefan", Τμήμα Κεραμικών, στη Λιουμπλιάνα της Σλοβενίας, Αύγουστος - Σεπτέμβριος 1975.

ΣΥΜΜΕΤΟΧΗ ΣΕ ΕΠΙΤΡΟΠΕΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ ΤΟΥ ΤΜΗΜΑΤΟΣ ΕΠΙΣΤΗΜΗΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΚΑΙ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ ΤΟΥ ΑΝΘΡΩΠΟΥ ΚΑΙ ΤΟΥ ΓΠΑ

Μέλος της Επιτροπής Μεταπτυχιακών Σπουδών του Γεωπονικού Πανεπιστημίου Αθηνών (2022-2023).

Διευθυντής του Εργαστηρίου Μηχανικής και Επεξεργασίας Τροφίμων του τμήματος Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών (Μάιος 2016-2022).

Αναπληρωτής Πρόεδρος του τμήματος Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών (2015-2017).

Αναπληρωτής Διευθυντής της Συντονιστικής Επιτροπής του Προγράμματος Μεταπτυχιακών Σπουδών "Επιστήμη και Τεχνολογία Τροφίμων" του Τμήματος Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου του Γεωπονικού Πανεπιστημίου Αθηνών (2018-2019 και 2019-2020).

Μέλος της Συντονιστικής Επιτροπής του Προγράμματος Μεταπτυχιακών Σπουδών "Επιστήμη και Τεχνολογία Τροφίμων και Διατροφή του Ανθρώπου" του Τμήματος Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου του Γεωπονικού Πανεπιστημίου Αθηνών (2015-2018).

Αναπληρωτής Πρόεδρος του Τεχνικού Συμβουλίου του Γεωπονικού Πανεπιστημίου Αθηνών (2015-σημερα).

Πρόεδρος της Επιτροπής διενέργειας διαγωνισμού για την εκπόνηση μελέτης «Μελέτη κτιρίου νέων Αμφιθεάτρων του Γ.Π.Α» (2018).

Πρόεδρος της Επιτροπής διεξαγωγής διαγωνισμού επιλογής αναδόχου για την εκπόνηση της μελέτης «ΑΠΟΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΚΑΙ ΕΠΑΝΑΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΣΗ ΚΤΙΡΙΟΥ ΚΑΜΠΑ ΤΟΥ Γ.Π.Α.» (2014).

Πρόεδρος της "Επιτροπής αξιολόγησης, παρακολούθησης και παραλαβής των μικρών έργων ή των εργασιών συντήρησης της Διεύθυνσης της Τεχνικής Υπηρεσίας" (Έτη 2012 και 2013).

Μέλος της "Επιτροπή Υποτροφιών-Βραβείων-Επαίνων του ΓΠΑ" (Ακαδημαϊκά έτη 2012-2013, 2013-2014, 2014-2015, 2015-2016, 2016-2017, 2017-2018, 2018-2019, 2019-2020, 2020-2021, 2021-2022, 2022-2023).

Μέλος μιας σειρά επιτροπών διεξαγωγής διαγωνισμών ή ανάθεσης, ή αξιολόγησης παρακολούθησης, παραλαβής προμηθειών υπηρεσιών ή έργων (Ακαδημαϊκά έτη 2012-2013, 2013-2014, 2014-2015, 2015-2016, 2016-2017, 2017-2018, 2018-2019, 2019-2020, 2020-2021, 2021-2022, 2022-2023).

Εκπρόσωπος Τμήματος για το Επιχειρησιακό Πρόγραμμα "Εκπαίδευση και Δια Βίου Μάθηση" - Κατηγορία Πράξης "Ψηφιακές Δράσεις Τριτοβάθμιας Εκπαίδευσης" για την παραγωγή και διάχυση των αποτελεσμάτων της Πράξης "Ανάπτυξη και Διάθεση Ψηφιακού Εκπαιδευτικού Περιεχομένου από τα Πανεπιστήμια και τα ΤΕΙ - Ανοικτά Ακαδημαϊκά Μαθήματα (Hellenic Academic Opencourses" (2011-2015).

Μέλος της Ειδικής Διατμηματικής Επιτροπής του Π.Μ.Σ. "Οργάνωση & Διοίκηση Επιχειρήσεων Τροφίμων και Γεωργίας" (Ακαδημαϊκά έτη 2011-2012, 2012-2013, 2013-2014, 2014-2015, 2014-2015).

Εκπρόσωπος Τμήματος στην Επιτροπή Διαχείρισης Δικτύου του ΓΠΑ (Ακαδημαϊκό έτος 2010-2011).

Υπεύθυνος Οδηγού Σπουδών του Τμήματος (Ακαδημαϊκό έτος 2010-2011).

Υπεύθυνος Σεμιναρίων του Τμήματος για το χειμερινό εξάμηνο του 2010-2011 και το εαρινό εξάμηνο 2018-2019.

ΣΥΜΜΕΤΟΧΗ ΣΕ ΕΠΙΤΡΟΠΕΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ ΤΟΥ ΤΜΗΜΑΤΟΣ ΧΗΜΙΚΩΝ ΜΗΧΑΝΙΚΩΝ ΚΑΙ ΤΗΣ ΠΟΛΥΤΕΧΝΙΚΗΣ ΣΧΟΛΗΣ ΤΟΥ ΑΠΘ

Επιτροπή Αξιολόγησης και Διασφάλισης Ποιότητας Σπουδών του Τμήματος (Ακαδημαϊκό έτος 2007-2008).

Επιτροπή Δημοσίων Σχέσεων, Σεμιναρίων, Εκδηλώσεων και Προβολής Τμήματος (Ακαδημαϊκό έτος 2007-2008).

Επιτροπή Τηλεματικής της Πολυτεχνικής Σχολής (Ακαδημαϊκά έτη 2000-2001, 2001-2002, 2002-2003) – Αναπληρωματικό μέλος κατά τα Ακαδημαϊκά έτη 2003-2004, 2004-2005, 2005-2006).

Επιτροπή Πληροφορικής του Τμήματος (Ακαδημαϊκά έτη 2000-2001, 2001-2002, 2002-2003, 2003-2004, 2004-2005, 2005-2006).

Επιτροπή Αξιολόγησης Προσωπικού του Τμήματος (Ακαδημαϊκά έτη 2004-2005, 2005-2006).

Επιτροπή Βιβλιοθήκης του Τμήματος (Ακαδημαϊκό έτος 2002-2003).

Επιτροπή Βραβείων του Τμήματος (Ακαδημαϊκά έτη 2000-2001, 2001-2002).

Επιτροπή Υποβολής Προγραμμάτων του Τμήματος (Ακαδημαϊκά έτη 2000-2001, 2001-2002).

ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΕΣ – ΚΟΙΝΩΝΙΚΕΣ ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΕΣ

Μέλος του Αμερικανικού Ινστιτούτου Τεχνολόγων Τροφίμων (Institute of Food Technologists, IFT).

Μέλος της Αμερικανικής Ένωσης Μηχανικών Αγροτικών, Βιολογικών και Συστημάτων Τροφίμων (The Society for Engineering in Agricultural, Food, and Biological Systems, ASABE -former ASAE).

Μέλος του Αμερικανικού Ινστιτούτου Χημικών Μηχανικών (American Institute of Chemical Engineers, AIChE).

Μέλος του Τεχνικού Επιμελητηρίου Ελλάδας (TEE).

Μέλος του Πανελλήνιου Συλλόγου Χημικών Μηχανικών.

Μέλος της Ελληνικής Εταιρείας Επιστημόνων Τεχνολόγων Τροφίμων (ΕΛ.Ε.ΤΕ.Τ.).

Κριτής άρθρων για τα επιστημονικά περιοδικά *Journal of Food Science*, *Journal of Food Process Engineering*, *International Journal of Food Science & Technology*, *Journal of Food Engineering*, *Journal of Food Protection*, *Food and Bioprocess Technology: An International Journal*, *TheScientificWorld*, *Innovative Food Science and Emerging Technologies*, *Food and Bioproducts Processing*, *African Journal of Food Science*, *Food Chemistry*, *African Journal of Microbiology Research*, *Food Control*, *International Journal of Environmental Research and Public Health*, *Foods MDPI*, *Beverages MDPI*, *Current Research in Nutrition and Food Science*, *Processes MDPI*, *Food Quality and Safety* και περιλήψεων για τα συνέδρια: *ICEF 10 (2008)*, *ICEF 11 (2011)*, *FABE 2013*, *3rd ISEKI (2014)*, *29th EFFoST (2015)* και *2015 NPW*.

Αξιολογητής ερευνητικής πρότασης για το ΤΕΙ Αθηνών (2015).

Κριτής για την αξιολόγηση προτάσεων στα πλαίσια του ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ ΕΝΙΣΧΥΣΗΣ ΒΑΣΙΚΗΣ ΕΡΕΥΝΑΣ ΠΕΒΕ 2011, ΘΕΜΑΤΙΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ ΧΗΜΙΚΩΝ ΜΗΧΑΝΙΚΩΝ, του Ε.Μ.Π. (Φεβρουάριος 2012).

Κριτής για τη χρηματοδότηση ερευνητικών προτάσεων από το πρόγραμμα National Research Initiative Competitive Grant Program (NRICGP) του USDA (United States Department of Agriculture).

Μέλος της Οργανωτικής Επιτροπής της *Ημερίδας Μηχανικής Τροφίμων*, Αθήνα, 22 Οκτωβρίου, 1998. Υπεύθυνος, σε συνεργασία με τον Π.Σ. Τσούκη, για την επιμέλεια και εκτύπωση πλήρων Πρακτικών της Ημερίδας (146 σελ.). Εκτενής αναφορά στην Ημερίδα δημοσιεύτηκε σε άρθρο του περιοδικού *Τρόφιμα και Ποτά* (Δεκέμβριος 1998, τ. 218, σελ. 120).

Μέλος της Οργανωτικής Επιτροπής του 5^{ου} Πανελλήνιου Επιστημονικού Συνεδρίου *Χημικής Μηχανικής*, Θεσσαλονίκη, 26-28 Μαΐου 2005.

Μέλος της Διεθνούς Επιστημονικής Επιτροπής του 10th *International Congress on Engineering and Food*, Viña del Mar, Chile, April 20-24, 2008.

Μέλος της Οργανωτικής και της Εθνικής Επιστημονικής Επιτροπής του 11th *International Congress on Engineering and Food*, Athens, Greece, May 22-26, 2011.

Μέλος της Διεθνούς Επιστημονικής Επιτροπής του *International Conference on Food and Biosystems Engineering – FABE 2013*, Skiathos Island, Greece, May 30 – June 2, 2013.

Μέλος της Επιστημονικής Επιτροπής του 4^{ου} Πανελλήνιου Συνεδρίου "*Βιοτεχνολογία και Τεχνολογία Τροφίμων*", Αθήνα, 11-13 Οκτωβρίου 2013

Μέλος της Διεθνούς Επιστημονικής Επιτροπής του 3rd *ISEKI Food Conference*, Athens, Greece, May 21-23, 2014.

Μέλος της Διεθνούς Επιστημονικής Επιτροπής του 2nd *International Conference on Food and Biosystems Engineering – FABE 2015*, Mykonos Island, Greece, May 28-31, 2015.

Μέλος της Επιστημονικής Επιτροπής του 10^{ου} Πανελλήνιου Επιστημονικού Συνεδρίου *Χημικής Μηχανικής*, Πάτρα, 4-6 Ιουνίου 2015.

Μέλος της Οργανωτικής Επιτροπής του 29th *EFFoST International Conference*, Athens, Greece, November 10-12, 2015.

Μέλος της Οργανωτικής και της Επιστημονικής Επιτροπής του 2015 *International Nonthermal Processing Workshop*, Athens, Greece, November 12-13, 2015.

Μέλος της Επιστημονικής Επιτροπής του 11^{ov} *Πανελλήνιου Επιστημονικού Συνεδρίου Χημικής Μηχανικής*, Θεσσαλονίκη, 25-27 Μαΐου 2017.

Μέλος του Δ.Σ. (9/1998 – 9/2000 και 9/2001 – 9/2003) και Έφορος Κολύμβησης (9/1998 – 9/2000) του Ναυτικού Αθλητικού Ομίλου Λαμίας.

ΤΙΜΗΤΙΚΕΣ ΔΙΑΚΡΙΣΕΙΣ

Βραβείο Φοιτητή στη Μνήμη του "Sherman J. Leonard" (Sherman J. Leonard Memorial Student Award), από το Πανεπιστήμιο της Καλιφόρνιας, στο Davis των ΗΠΑ, 1986-1987.

Υποτροφία Διακεκριμένου Φοιτητή (Nonresident Tuition Fee Fellowship for Distinguished Scholars), από το Πανεπιστήμιο της Καλιφόρνιας, στο Davis των ΗΠΑ, 1983-1987.

Μέλος της Επιστημονικής Ερευνητικής Ένωσης "ΣΞ" (Sigma Xi, The Scientific Research Society).

Μέλος της Τιμητικής Εταιρείας Αγροτικών Μηχανικών "ΑΕ", (Alpha Epsilon, The Honor Society of Agricultural Engineering).

Βιογραφικό καταχωρημένο (Biographee) στο *Dictionary of International Biography*, 24th edition, 1996, International Biographical Centre, Cambridge, UK.

Βιογραφικό καταχωρημένο (Biographee) στο *Who's Who in the World*, 12th edition, 1995, Marquis Who's Who, New Province, NJ, USA.

ΔΙΑΦΟΡΑ ΕΝΔΙΑΦΕΡΟΝΤΑ –ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΕΣ

Προγραμματισμός Ηλεκτρονικών Υπολογιστών.

Εφαρμοσμένα Μαθηματικά.

Τένις, κολύμβηση, ποδόσφαιρο, πινγκ-πονγκ, σκάκι, κηπουρική, οινοποίηση, ταξίδια, διάβασμα.

ΞΕΝΕΣ ΓΛΩΣΣΕΣ

Αγγλικά (πολύ καλά).

Γαλλικά (Diplôme d' Études Supérieures).

ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΕΣ ΔΗΜΟΣΙΕΥΣΕΙΣ

Εργασίες

- A1. *Διδακτορική Διατριβή*: Heat transfer in axially rotating canned liquid/particulate food systems, Department of Agricultural Engineering, University of California, Davis, USA, June 1988.
- A2. *Μεταπτυχιακή Εργασία (Master of Science)*: Serum separation of tomato ketchup, Department of Food Science and Technology, University of California, Davis, USA, September 1984.
- A3. *Διπλωματική Μελέτη*: Παραγωγή νικοτίνης και νικοτινικού οξέος από Ελληνικά καπνά, Ανωτάτη Σχολή Χημικών Μηχανικών, ΕΜΠ, Ιούνιος 1978.

- B1. Tsatsaragkou, K., Mandala, I., and Stoforos, N.G., 2023. Fermentation kinetics of gluten-free breads. Effect of carob fraction and water content. *Foods*, 12, 1809, doi: <https://doi.org/10.3390/foods12091809>.
- B2. Tsironi, T., Chatzidakis, S.M., and Stoforos, N.G., 2022. The future of PET bottles: Challenges and sustainability. *Packaging Technology and Science*, 35: 317–325, doi: <https://doi.org/10.1002/pts.2632>.
- B3. Diamantis, I., Melanouri, E.-M., Dedousi, M., Panagopoulou, I., Papanikolaou, S., Stoforos, N.G., Diamantopoulou, P., 2022. Sustainable and eco-friendly conversions of olive mill wastewater-based media by *Pleurotus pulmonarius* cultures. *Fermentation*, 8, 129, doi: <https://doi.org/10.3390/fermentation8030129>.
- B4. Apostolidis E., Kioupis D., Kakali G., Stoforos N. G., and Mandala, I., 2021. Effect of starch concentration and resistant starch filler addition on the physical properties of starch hydrogels. *Journal of Food Science*, 86: 5340–5352, doi: <https://doi.org/10.1111/1750-3841.15954>.
- B5. Giannakourou M.C., Saltaouras K-P, and Stoforos N.G., 2021. On optimum dynamic temperature profiles for thermal inactivation kinetics determination. *Journal of Food Science*, 86: 2172–2193, doi: <https://doi.org/10.1111/1750-3841.15770>.
- B6. Tsironi, T., Koutinas, A., Mandala, I., and Stoforos, N.G., 2021. Current and new Green Deal solutions for sustainable food processing. *Current Opinion in Environmental Science & Health*, 21:100244, doi: <https://doi.org/10.1016/j.coesh.2021.100244>.
- B7. Sarantou, S., Stoforos, N.G., Kalantzi, O., and Papanikolaou, S., 2021. Biotechnological valorization of biodiesel-derived glycerol: Trials with the non-conventional yeasts *Yarrowia lipolytica* and *Rhodospiridium* sp. *Carbon Resources Conversion*, 4: 61-75, doi: <https://doi.org/10.1016/j.crcon.2020.12.006>.
- B8. Tsironi, T.N., Stoforos, N.G., and Taoukis, P.S., 2020. Quality and shelf life modeling of frozen fish at constant and variable temperature conditions. *Foods*, 9, 1893, doi: <https://doi.org/10.3390/foods9121893>.
- B9. Papanikolaou, S., Diamantopoulou, P., Blanchard, F., Lambrinea, E., Chevalot, I., Stoforos, N.G., and Rondags, E., 2020. Physiological characterization of a novel wild-type *Yarrowia lipolytica* strain grown on glycerol: effects of cultivation conditions and mode on polyols and citric acid production. *Applied Sciences*, 10, 7373, doi: <https://doi.org/10.3390/app10207373>.
- B10. Giannoglou, M., Stergiou, P., Dimitrakellis, P., Gogolides, E., Stoforos, N.G., and Katsaros, G., 2020. Effect of Cold Atmospheric Plasma processing on quality and shelf-life of ready-to-eat rocket leafy salads. *Innovative Food Science and Emerging Technologies*, 66, 102502, doi: <https://doi.org/10.1016/j.ifset.2020.102502>.
- B11. Diamantopoulou, P., Stoforos, N.G., Xenopoulos, E., Sarris, D., Psarianos, D., Philippoussis, A., and Papanikolaou, S., 2020. Lipid production by *Cryptococcus curvatus* growing on commercial xylose and subsequent valorization of fermentation waste-waters for the production of edible and medicinal mushrooms. *Biochemical Engineering Journal*, 162, 107706, doi: <https://doi.org/10.1016/j.bej.2020.107706>.
- B12. Goula, A.M., Prokopiou, P., and Stoforos, N.G., 2018. Thermal degradation kinetics of L-carnitine. *Journal of Food Engineering*, 231:91-100, doi: <https://doi.org/10.1016/j.jfoodeng.2018.03.011>.
- B13. Sarris, D., Stoforos, N.G., Mallouchos, A., Kookos, I.K., Koutinas, A.A., Aggelis, G., and Papanikolaou, S., 2017. Production of added-value metabolites by *Yarrowia lipolytica* growing in olive mill wastewater-based media under aseptic and non-aseptic conditions. *Engineering in Life Sciences*, 17(6): 695–709, doi: <https://doi.org/10.1002/elsc.201600225>.

- B14. Giannakourou, M.C., and Stoforos, N.G., 2017. A theoretical analysis for assessing the variability of secondary model thermal inactivation kinetic parameters. *Foods*, 6(1):7, doi: <http://dx.doi.org/10.3390/foods6010007>.
- B15. Tchakouteu, S.S., Kopsahelis, N., Chatzifragkou, A., Kalantzi, O., Stoforos, N.G., Koutinas, A.A., Aggelis, G., and Papanikolaou, S., 2017. *Rhodospiridium toruloides* cultivated in NaCl-enriched glucose-based media: Adaptation dynamics and lipid production. *Engineering in Life Sciences*, 17(3): 237–248, doi: <http://dx.doi.org/10.1002/elsc.201500125>.
- B16. Tyrovouzis, N.A., Angelidis, A.S., and Stoforos, N.G., 2014. Bi-phasic growth of *Listeria monocytogenes* in chemically defined medium at low temperatures. *International Journal of Food Microbiology*, 186: 110–119, doi: <http://dx.doi.org/10.1016/j.ijfoodmicro.2014.06.021>.
- B17. Dimou, A., Stoforos, N.G., and Yanniotis, S., 2014. Effect of particle orientation during thermal processing of canned peach halves: A CFD simulation. *Foods*, 3(2): 304–317, doi: <http://dx.doi.org/10.3390/foods3020304>.
- B18. Yanniotis, S., and Stoforos, N.G., 2014. Modelling food processing operations with Computational Fluid Dynamics: A review. *Scientia Agriculturae Bohemica*, 45(1): 1–10, doi: <http://dx.doi.org/10.7160/sab.2014.450101>, (<http://www.sab.czu.cz/?r=5593&mp=download&sab=86&part=603>).
- B19. Dimou, A., Panagou, E., Stoforos, N.G., and Yanniotis, S., 2013. Analysis of thermal processing of table olives using Computational Fluid Dynamics. *Journal of Food Science*, 78(11): E1695–1703, doi: <http://dx.doi.org/10.1111/1750-3841.12277>.
- B20. Angelidis, A.S., Papageorgiou, D.K., Tyrovouzis, N.A., and Stoforos, N.G., 2013. Kinetics of *Listeria monocytogenes* cell reduction in processed cheese during storage. *Food Control*, 29(1): 18–21, doi: <http://dx.doi.org/10.1016/j.foodcont.2012.05.062>.
- B21. Papaioannou E.H., Stoforos, N.G. and Liakopoulou-Kyriakides, M., 2011. Substrate contribution on free radical scavenging capacity of carotenoid extracts produced from *Blakeslea trispora* cultures. *World Journal of Microbiology and Biotechnology*, 27: 851–858, doi: <http://dx.doi.org/10.1007/s11274-010-0527-z>.
- B22. Stoforos, N.G., 2010. Thermal process calculations through Ball's original formula method: A critical presentation of the method and simplification of its use through regression equations. *Food Engineering Reviews*, 2(1): 1–16, doi: <http://dx.doi.org/10.1007/s12393-010-9014-4>.
- B23. Georgoudis, K., and Stoforos N.G., 2009. A theoretical study for determination of quality equivalent points for volume average quality evaluation in conduction heating canned foods. *Journal of Food Science*, 74(2): E46–54, doi: <http://dx.doi.org/10.1111/j.1750-3841.2009.01060.x>.
- B24. Boulekou S.S., Stoforos N.G., Katsaros G.J., Taoukis P.S., and Mallidis K., 2007. Effect of high pressure on quality parameters of Cherry tomato juice. *Acta Horticulturae (ISHS)*, 758:139–144, doi: <http://dx.doi.org/10.17660/ActaHortic.2007.758.14>.
- B25. Polydera, A.C., Stoforos, N.G., and Taoukis P.S., 2005. Quality degradation kinetics of pasteurised and high pressure processed fresh Navel orange juice: Nutritional parameters and shelf life. *Innovative Food Science and Emerging Technologies*, 6:1–9, doi: <http://dx.doi.org/10.1016/j.ifset.2004.10.004>.
- B26. Polydera, A.C., Stoforos, N.G., and Taoukis P.S., 2005. Effect of high hydrostatic pressure treatment on post processing antioxidant activity of fresh Navel orange juice. *Food Chemistry*, 91:495–503, doi: <http://dx.doi.org/10.1016/j.foodchem.2004.04.040>.
- B27. Polydera, A.C., Stoforos, N.G., and Taoukis P.S., 2004. The effect of storage on the antioxidant activity of reconstituted orange juice which had been pasteurised by high pressure or heat. *International Journal of Food Science & Technology*, 39: 783–791, doi: <http://dx.doi.org/10.1111/j.1365-2621.2004.00844.x>.

- B28. Polydera, A.C., Galanou, E., Stoforos, N.G., and Taoukis P.S., 2004. Inactivation kinetics of pectin methylesterase of greek Navel orange juice as a function of high hydrostatic pressure and temperature conditions. *Journal of Food Engineering*, 62(3): 291-298, doi: [http://dx.doi.org/10.1016/S0260-8774\(03\)00242-5](http://dx.doi.org/10.1016/S0260-8774(03)00242-5).
- B29. Polydera, A.C., Stoforos, N.G., and Taoukis, P.S., 2003. Comparative shelf life study and vitamin C loss kinetics in pasteurised and high pressure processed reconstituted orange juice. *Journal of Food Engineering*, 60(1): 21-29, doi: [http://dx.doi.org/10.1016/S0260-8774\(03\)00006-2](http://dx.doi.org/10.1016/S0260-8774(03)00006-2).
- B30. Stoforos, N.G., Crelier S., Robert, M.-C., and Taoukis, P.S., 2002. Kinetics of tomato pectin methylesterase inactivation by temperature and high pressure. *Journal of Food Science*, 67(3): 1026-1031, doi: <http://dx.doi.org/10.1111/j.1365-2621.2002.tb09448.x>.
- B31. Stolt, M., Stoforos, N.G., Taoukis, P.S., and Autio, K., 1999. Evaluation and modelling of rheological properties of high pressure treated waxy maize starch dispersions. *Journal of Food Engineering*, 40(4): 293-298, doi: [http://dx.doi.org/10.1016/S0260-8774\(99\)00069-2](http://dx.doi.org/10.1016/S0260-8774(99)00069-2).
- B32. Stoforos, N.G., and Taoukis, P.S., 1998. A theoretical procedure for using multiple response time-temperature integrators for the design and evaluation of thermal processes. *Food Control*, 9(5): 279-287, doi: [http://dx.doi.org/10.1016/S0956-7135\(98\)00017-6](http://dx.doi.org/10.1016/S0956-7135(98)00017-6).
- B33. Stoforos, N.G., Noronha, J., Hendrickx, M., and Tobback, P., 1997. A critical analysis of mathematical procedures for the evaluation and design of in-container thermal processes of foods. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, 37(5): 411-441, doi: <http://dx.doi.org/10.1080/10408399709527782>.
- B34. Stoforos, N.G., Noronha, J., Hendrickx, M., and Tobback, P., 1997. Inverse superposition for calculating food product temperatures during in-container thermal processing. *Journal of Food Science*, 62(2): 219-224, 248, doi: <http://dx.doi.org/10.1111/j.1365-2621.1997.tb03972.x>.
- B35. Denys, S., Noronha, J., Stoforos, N.G., Hendrickx, M., and Tobback, P., 1996. A semi-empirical approach to handle broken-line heating: Determination of empirical parameters and evaluation of process deviations. *Journal of Food Processing and Preservation*, 20(4): 331-346, doi: <http://dx.doi.org/10.1111/j.1745-4549.1996.tb00751.x>.
- B36. Denys, S., Noronha, J., Stoforos, N.G., Hendrickx, M., and Tobback, P., 1996. Evaluation of process deviations, consisting of drops in rotational speed, during thermal processing of foods in rotary water cascading retorts. *Journal of Food Engineering*, 30(3-4): 327-338, doi: [http://dx.doi.org/10.1016/S0260-8774\(96\)00057-X](http://dx.doi.org/10.1016/S0260-8774(96)00057-X).
- B37. Stoforos, N.G., 1995. Thermal process design. *Food Control*, 6(2): 81-94, doi: [http://dx.doi.org/10.1016/0956-7135\(95\)98911-J](http://dx.doi.org/10.1016/0956-7135(95)98911-J).
- B38. Stoforos, N.G., and Merson, R.L., 1995. A solution to the equations governing heat transfer in agitating liquid/particulate canned foods. *Journal of Food Process Engineering*, 18(2): 165-185, doi: <http://dx.doi.org/10.1111/j.1745-4530.1995.tb00361.x>.
- B39. Stoforos, N.G., and Merson, R.L., 1992. Physical property and rotational speed effects on heat transfer in axially rotating liquid/particulate canned foods. *Journal of Food Science*, 57(3): 749-754, doi: <http://dx.doi.org/10.1111/j.1365-2621.1992.tb08087.x>.
- B40. Stoforos, N.G., and Reid, D.S., 1992. Factors influencing serum separation of tomato ketchup. *Journal of Food Science*, 57(3): 707-713, doi: <http://dx.doi.org/10.1111/j.1365-2621.1992.tb08078.x>.
- B41. Deniston, M.F., Kimball, R.N., Stoforos, N.G., and Parkinson, K.S., 1992. Effect of steam/air mixtures on thermal processing of an induced convection-heating product (tomato concentrate) in a Steritort. *Journal of Food Process Engineering*, 15(1): 49-64, doi: <http://dx.doi.org/10.1111/j.1745-4530.1992.tb00142.x>.

- B42. Stoforos, N.G., 1991. On Ball's formula method for thermal process calculations. *Journal of Food Process Engineering*, 13(4): 255-268, doi: <http://dx.doi.org/10.1111/j.1745-4530.1991.tb00072.x>.
- B43. Stoforos, N.G., and Merson, R.L., 1991. Measurement of heat transfer coefficients in rotating liquid/particulate systems. *Biotechnology Progress*, 7(3): 267-271, doi: <http://dx.doi.org/10.1021/bp00009a600>.
- B44. Stoforos, N.G., and Merson, R.L., 1990. Estimating heat transfer coefficients in liquid/particulate canned foods using only liquid temperature data. *Journal of Food Science*, 55(2): 478-483, 521, doi: <http://dx.doi.org/10.1111/j.1365-2621.1990.tb06791.x>.
- B45. Stoforos, N.G., and Reid, D.S., 1990. A test for evaluation of the serum separation potential of tomato ketchup. *Journal of Food Science*, 55(6): 1626-1629, doi: <http://dx.doi.org/10.1111/j.1365-2621.1990.tb03586.x>.

Δημοσιεύσεις σε Εγκυκλοπαίδειες – Βιβλία - Εγχειρίδια (κατόπιν πρόσκλησης)

Λιεθνή

- B46. Giannakourou, M.C., and Stoforos, N.G., 2018. Principles of Kinetic Modeling of Safety and Quality Attributes of Foods. In: *Food Process Engineering and Quality Assurance*, Chapter 13, p. 377-437, C.O. Mohan, E. Carvajal-Millan, C.N. Ravishankar, and A.K. Haghi, (Eds), Apple Academic Press Inc., Watetown, NJ, USA, [ISBN: 978-1-77188-576-8 (hardcover) – ISBN: 978-1-315-23296-6 (ebook)], <http://www.appleacademicpress.com/food-process-engineering-and-quality-assurance-/9781771885768>.
- B47. Stoforos, N.G., 2015. Thermal Processing. In: *Handbook of Food Processing: Food Preservation*, Chapter 2, p. 27-56, T. Varzakas and C. Tzia, (Eds), CRC Press, Taylor & Francis Group, Boca Raton, FL, USA, doi: <http://dx.doi.org/10.1201/b19397-3>.
- B48. Kookos, I.K., and Stoforos, N.G., 2014. Heat Transfer. In: *Food Engineering Handbook: Food Engineering Fundamentals*, Chapter 4, p. 75-111, T. Varzakas and C. Tzia, (Eds), CRC Press, Taylor & Francis Group, Boca Raton, FL, USA, doi: <http://dx.doi.org/10.1201/b17843-5>.
- B49. Kalamaki, M.S., Stoforos, N.G., and Taoukis, P.S., 2012. Pectic Enzymes in Tomatoes. In: *Food Biochemistry and Food Processing*, Second Edition, Chapter 12, p. 232-246, B.K. Simpson, L.M.L. Nollet, F. Toldrá, S. Benjakul, G. Paliyath, and Y.H. Hui (Ed), John Wiley & Sons, Inc, Ames, Iowa, USA, doi: <http://dx.doi.org/10.1002/9781118308035.ch12>.
First published as: Kalamaki, M.S., Stoforos, N.G., and Taoukis, P.S., 2006. Pectic Enzymes in Tomatoes. In: *Food Biochemistry and Food Processing*, Chapter 12, p. 271-290, Y.H. Hui (Ed), Blackwell Publishers, Ames, Iowa, USA, doi: <http://dx.doi.org/10.1002/9780470277577.ch12>.
- B50. Valdramidis, V.P., Taoukis, P.S., Stoforos, N.G., and Van Impe, J.F.M., 2012. Modeling the Kinetics of Microbial and Quality Attributes of Fluid Food During Novel Thermal and Non-Thermal Processes. In: *Novel Thermal and Non-Thermal Technologies for Fluid Foods*, Chapter 14, p. 433-471, P.J. Cullen, B.K. Tiwari, and V.P. Valdramidis (Eds), Elsevier Inc., London, UK, doi: <http://dx.doi.org/10.1016/B978-0-12-381470-8.00014-1>.
- B51. Stoforos, N.G., 2010. Heating and Cooling Lag Constants. In: *Encyclopedia of Agricultural, Food and Biological Engineering*, Second Edition, p. 792-797, D.R. Heldman and C. Moraru (Eds), Taylor and Francis Group LLC, New York, USA, doi: <http://www.tandfonline.com/doi/abs/10.1081/E-EAFE2-120045837>.
First published as: Stoforos, N.G., 2003. Heating and Cooling Lag Constants. In: *Encyclopedia of Agricultural, Food and Biological Engineering*, p. 484-489, D.R. Heldman (Ed), Marcel Dekker, Inc., New York, USA.

- B52. Stoforos, N.G., and Sawada, H., 2007. Aseptic Processing of Liquid/Particulate Foods. In: *Heat Transfer in Food Processing - Recent Developments and Applications*, Chapter 6, p. 187-208, S. Yanniotis and B. Sunden (Eds), WIT Press, Southampton, UK, doi: <http://dx.doi.org/10.2495/978-1-85312-932-2/06>.
- B53. Stoforos, N.G., and Taoukis, P.S., 2006. Heat Processing: Temperature – time combinations. In: *Handbook of Food Science, Technology, and Engineering*, Volume 3, *Food Engineering and Food Processing*, Part L, *Thermal Processing*, Chapter 109, p. 109-1-109-16, Y.H. Hui (Ed), CRC Press, Taylor & Francis Group, Boca Raton, FL, USA, doi: <http://dx.doi.org/10.1201/b15995-122>.

Ελληνικά

- B54. Στοφόρος, Ν.Γ., 2005. Αρχές Θερμικής Επεξεργασίας του Κρέατος και των Προϊόντων του. Στο: *Το Κρέας και τα Προϊόντα του (Παραγωγή, Εμπορία, Τεχνολογία, Υγιεινή)*, Κεφάλαιο 18, σελ. 499-529, Σ. Α. Γεωργάκης (Ed), Σύγχρονη Παιδεία, Θεσσαλονίκη (http://www.kordali.gr/product.php?id_product=48).

Βιβλία

- B55. Miranda–Zamora, W.R., and Stoforos, N.G., 2016. Procesamiento Térmico de Alimentos Teoría, Práctica y Cálculos, pp. 331, AMV Ediciones, Madrid, España, ISBN: 978–84–945558–9–3, <http://www.amvediciones.com/aliment.htm>.

Βιβλία/Περιοδικά (Editor)

Διεθνή

- B56. Taoukis, P.S., and Stoforos, N.G. (Editors) 2016. Advances in Research and Applications of Nonthermal Technologies for Food Processing and Preservation. *Innovative Food Science & Emerging Technologies*, Volume 38, Part B, pages 293-414, <http://www.sciencedirect.com/science/journal/14668564/38/part/PB>.
- Taoukis, P., and Stoforos, N., 2016. Editorial to the IFSET Special Issue “Advances in Research and Applications of Nonthermal Technologies for Food Processing and Preservation”. *Innovative Food Science & Emerging Technologies*, 38: 293, doi: <http://dx.doi.org/10.1016/j.ifset.2016.11.003>.
- B57. Taoukis, P.S., Stoforos, N.G., Gogou, E. (Editors) 2015. Sustainable Innovation Based on Science and Applied Research of Nonthermal Technologies, *Proceedings of the 2015 International Nonthermal Processing Workshop*, pp. 306, National Technical University of Athens, Greece, ISBN: 987-618-82196-2-5.
- B58. Yanniotis, S., Taoukis, P.S., Stoforos, N.G., and Karathanos, V.T. (Editors) 2013. Advances in Food Process Engineering Research and Applications, pp. 677, Springer Science+Business Media, New York (<http://www.springer.com/food+science/book/978-1-4614-7905-5>), ISSN 1571-0297, ISBN 978-1-4614-7905-5, ISBN 978-1-4614-7906-2, eBook doi: <http://dx.doi.org/10.1007/978-1-4614-7906-2>.
- B59. Saravacos G.D., Taoukis, P.S., Krokida, M., Karathanos, V.T., Lazarides, H., Stoforos, N.G., Tzia, C., and Yanniotis, S. (Guest Editors) 2011. 11th International Congress on Engineering and Food (ICEF11), *Procedia Food Science, Volume 1*: 1-2056, Elsevier B.V. (An Open Access publication, available online 23 December 2011), doi: [http://dx.doi.org/10.1016/S2211-601X\(11\)00307-5](http://dx.doi.org/10.1016/S2211-601X(11)00307-5).
- B60. Taoukis, P.S., Stoforos, N.G., Karathanos, V.T., and Saravacos G.D. (Editors) 2011. Food Process Engineering in a Changing World, *Proceedings of the 11th International Congress on Engineering and Food (ICEF 11), Vol. I, II and III*, pp. 2262, National Technical University of Athens, Greece, SET ISBN: 978-960-89789-6-6, (<http://www.icef11.org/main.php?fullpaper>).

Ελληνικά

- B61. Παπαδάκης, Σ.Εμ., Στοφόρος, Ν.Γ. και Τζια, Κ., 2023. FENNEMA Χημεία Τροφίμων. Επιστημονικές Εκδόσεις Παρισιάνου Α.Ε., Αθήνα. Σελ. 1253. Επιμελητές ελληνικής έκδοσης του: Damodaran, S. and Parkin, K.L., 2017. Fennema's food chemistry. 5th Edition. CRC Press, Taylor & Francis Group, LLC, Boca Raton, FL. pp. 1107, (<https://www.parisianou.gr/el/products/fennema-χημεια-τροφίμων-5η-εκδ>).
- B62. Γιαννιώτης, Σ., Στοφόρος, Ν.Γ. και Τζια, Κ., 2019. Εισαγωγή στη Μηχανική Τροφίμων. Επιστημονικές Εκδόσεις Παρισιάνου Α.Ε., Αθήνα. Σελ. 740. Επιμελητές ελληνικής έκδοσης του: Singh, P.R. and Heldman, D.R., 2014. Introduction to Food Engineering. 5th Edition. Academic Press, NY. pp. 867, (https://www.parisianou.gr/el/products/9789605831844?option_variant_id=0).

ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΕΙΣ ΣΕ ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΑ ΣΥΝΕΔΡΙΑ

Με Πρακτικά (Διεθνή)

- Γ1. Giannakourou M.C. and Stoforos N.G., 2015. Assessing the variability of secondary model thermal inactivation kinetic parameters. In: *29th EFFoST Conference Proceedings*, Vol. II, p. 1690-1692, E. Dermesonlouoglou and V. Giannou (Ed.), NTUA, School of Chemical Engineering, Athens, Greece. (ISBN: 978-618-82196-1-8, διαθέσιμο σε ηλεκτρονική μορφή).
Paper No. P2.113, presented at the *29th EFFoST International Conference*, Athens, Greece, November 10-12, 2015.
- Γ2. Chatzidakis S., Sardi K., Protonotariou S., Mandala I., Stoforos, N.G. and Yanniotis, S., 2015. Modeling size reduction in an air jet mill using CFD. In: *29th EFFoST Conference Proceedings*, Vol. II, p. 1699-1702, E. Dermesonlouoglou and V. Giannou (Ed.), NTUA, School of Chemical Engineering, Athens, Greece. (ISBN: 978-618-82196-1-8, διαθέσιμο σε ηλεκτρονική μορφή).
Paper No. P2.116, presented at the *29th EFFoST International Conference*, Athens, Greece, November 10-12, 2015.
- Γ3. Tsatsaragkou K., Mandala I., and Stoforos N.G., 2015. Effect of carob flour particle size on gluten-free bread dough expansion during fermentation. In: *29th EFFoST Conference Proceedings*, Vol. II, p. 755-760, E. Dermesonlouoglou and V. Giannou (Ed.), NTUA, School of Chemical Engineering, Athens, Greece. (ISBN: 978-618-82196-1-8, διαθέσιμο σε ηλεκτρονική μορφή).
Paper No. P1.026, presented at the *29th EFFoST International Conference*, Athens, Greece, November 10-12, 2015.
- Γ4. Dimou A., Stoforos N.G., and Yanniotis S., 2013. CFD simulation of thermal processing of canned peach halves: Effect of particle orientation. In: *Proceedings of FaBE 2013 International Conference on Food and Biosystems Engineering*, Vol. 2, p. 285-292, K. Petrotos and A. Filintas (Ed.), Technological Educational Institute of Thessaly, Greece. (ISBN: 978-960-9510-09-7, διαθέσιμο σε ηλεκτρονική μορφή).
Paper No. 139, presented at the International Conference on Food and Biosystems Engineering – FABE 2013, Skiathos Island, Greece, May 30 – June 2, 2013.
- Γ5. Stoforos N.G. and Taoukis P.S., 2013. Innovation challenges in food engineering and processing. In *Proceedings of FaBE 2013 International Conference on Food and Biosystems Engineering*, Vol. 2, p. 356-357, K. Petrotos and A. Filintas (Ed.), Technological Educational Institute of Thessaly, Greece. (ISBN: 978-960-9510-09-7, διαθέσιμο σε ηλεκτρονική μορφή).
Paper No. 169, presented at the International Conference on Food and Biosystems Engineering – FABE 2013, Skiathos Island, Greece, May 30 – June 2, 2013.

- Γ6. Dimou A., Stoforos N.G., and Yanniotis S., 2011. CFD simulations in still cans filled with solid food items in liquid. *Procedia Food Science*, 1: 1216-1222, doi: <http://dx.doi.org/10.1016/j.profoo.2011.09.181>.
Short version in: *Proceedings of the 11th International Congress on Engineering and Food (ICEF 11)*, Vol. I, p. 341-342, P.S. Taoukis, N.G. Stoforos, V.T. Karathanos, and G.D. Saravacos (Ed.), National Technical University of Athens, Greece.
Paper No. MCF991, presented at the 11th International Congress on Engineering and Food, Athens, Greece, May 22-26, 2011 (presented by Dimou).
- Γ7. Boulekou S., Mallidis C., Taoukis P.S., and Stoforos N.G., 2011. Quality evaluation of slightly concentrated tomato juice produced under high pressure conditions. *Procedia Food Science*, 1: 800–804, doi: <http://dx.doi.org/10.1016/j.profoo.2011.09.121>.
Short version in: *Proceedings of the 11th International Congress on Engineering and Food (ICEF 11)*, Vol. I, p. 359-360, P.S. Taoukis, N.G. Stoforos, V.T. Karathanos, and G.D. Saravacos (Ed.), National Technical University of Athens, Greece.
Paper No. NFP1184, presented at the 11th International Congress on Engineering and Food, Athens, Greece, May 22-26, 2011 (presented by Boulekou).
- Γ8. Tyrovouzis N.A., Angelidis A.S., and Stoforos N.G., 2011. Bi-phasic growth of *Listeria monocytogenes* Scott A in Modified Welshimer's broth at 7, 10 and 14°C. In: *Proceedings of the 11th International Congress on Engineering and Food (ICEF 11)*, Vol. III, p. 1797-1798, P.S. Taoukis, N.G. Stoforos, V.T. Karathanos, and G.D. Saravacos (Ed.), National Technical University of Athens, Greece.
Paper No. MFS955, presented at the 11th International Congress on Engineering and Food, Athens, Greece, May 22-26, 2011 (presented by Tyrovouzis) <http://www.icef11.org/content/papers/mfs/MFS955.pdf>.
- Γ9. Prokopiou P., Goula A.M., and Stoforos N.G., 2011. Thermal inactivation kinetics of L-carnitine. In: *Proceedings of the 11th International Congress on Engineering and Food (ICEF 11)*, Vol. III, p. 1809-1810, P.S. Taoukis, N.G. Stoforos, V.T. Karathanos, and G.D. Saravacos (Ed.), National Technical University of Athens, Greece.
Paper No. MFS969, presented at the 11th International Congress on Engineering and Food, Athens, Greece, May 22-26, 2011 (presented by Goula) <http://www.icef11.org/content/papers/mfs/MFS969.pdf>.
- Γ10. Boulekou S., Taoukis P.S., Mallidis C., and Stoforos N.G., 2007. Effect of high pressure on pectinolytic enzymes and quality parameters of tomato juice. In: *Proceedings of 5th International Congress on Food Technology*, Vol. 1, p. 159-166, E.S. Lazos (Ed.), Hellenic Association of Food Technologists, North Greece Branch and Alexander Technological Education Institution, Thessaloniki, Greece.
Presented at the 5th International Congress on Food Technology, Thessaloniki, Greece, March 9-11, 2007 (presented by Boulekou).
- Γ11. Boulekou S.S., Katsaros G.J., Stoforos N.G., Mallidis K., and Taoukis P.S., 2006. Effect of high pressure on quality parameters of Cherry tomato juice. Presented at the 10th ISHS Symposium on the Processing Tomato during the 7th World Congress on the Processing Tomato, Tunis, Tunisia, June 6-8, 2006 (presented by Boulekou).
- Γ12. Stoforos N.G., 2004. Determination of a quality equivalent point for mass average quality evaluation in canned foods. In: *Proceedings of the 9th International Congress on Engineering and Food –ICEF 9*, p. 368-373, (διαθέσιμο σε ηλεκτρονική μορφή).
Paper No. 308, presented at the 9th International Congress on Engineering and Food, Montpellier, France, March 7-11, 2004.
- Γ13. Polydera A.C., Stoforos N.G., and Taoukis P.S., 2004. Kinetics of pasteurized and high pressure processed Navel orange juice: nutritional parameters and shelf life. In: *Proceedings of the 9th International Congress on Engineering and Food –ICEF 9*, p. 331-336, (διαθέσιμο σε ηλεκτρονική μορφή).

Paper No. 150, presented at the 9th International Congress on Engineering and Food, Montpellier, France, March 7-11, 2004.

- Γ14. Stoforos N.G. and Taoukis P.S., 2001. High pressure process evaluation through kinetic modeling. In: *Proceedings of the Eighth International Congress on Engineering and Food –ICEF 8, Vol. II*, p. 1437-1441, J. Welti-Chanes, C.V. Barbosa-Cánovas, J.M. Aquilera, L.C. López-Leal, P. Wesche-Ebeling, A. López-Malo, and E. Palou-García (Ed.), Technomic Publishing Company Inc., Lancaster, PA, USA.

Paper No. O-135, presented at the 8th International Congress on Engineering and Food, Puebla, Mexico, April 9-13, 2000.

- Γ15. Taoukis P.S., Panagiotidis P., Stoforos N.G., Butz P., Fister H., and Tauscher B., 1998. Kinetics of vitamin C degradation under high pressure - moderate temperature processing in model systems and fruit juices. In: *High Pressure Food Science, Bioscience and Chemistry, Proceedings of the 35th European High Pressure Research Group Meeting*, Reading, UK, September 7-11, 1997, p.310-316, N.S. Isaacs (Ed.), The Royal Society of Chemistry, Cambridge, UK.
<http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/B978185573823250049X>.

Paper No. FP15, presented at the 35th European High Pressure Research Group Meeting, Reading, UK, September 7-11, 1997.

- Γ16. Stoforos N.G., 1994. Recent studies on aseptic processing of particulate foods. In: *Developments in Food Engineering, Part II. Proceedings of the Sixth International Congress on Engineering and Food*, p.745-747, T. Yano, R. Matsuno, and K. Nakamura (Ed.), Blackie Academic and Professional, London.

Paper No. 2.28, presented at the 6th International Congress on Engineering and Food, Makuhari Messe, Chiba, Japan, May 23-27, 1993.

- Γ17. Stoforos N.G., 1992. An overview of aseptic processing of particulate foods. In: *Developments in Food Science, Vol. 29, Food Science and Human Nutrition*, p. 665-677, G. Charalambous (Ed.), Elsevier Science Publishers B.V., Amsterdam, The Netherlands.

Presented at the 7th International Conference on "Recent Developments in Food Science and Nutrition", Pythagorion, Samos, Greece, June 24-26, 1992.

- Γ18. Stoforos N.G. and Merson R.L., 1990. An overview of heat transfer studies in rotated liquid/particulate canned foods. In: *Engineering and Food, Vol. 2, Preservation Processes and Related Techniques*, p. 50-59, W. E. L. Spiess and H. Schubert (Ed.), Elsevier Applied Science Publishers LTD., Essex, England.

Paper No. 6.03, presented at the 5th International Congress on Engineering and Food, Cologne, Germany, May 28-June 3, 1989.

- Γ19. Merson R.L. and Stoforos N.G., 1990. Motion of spherical particles in axially rotating cans. Effect on liquid-particle heat transfer. In: *Engineering and Food, Vol. 2, Preservation Processes and Related Techniques*, p. 60-69, W. E. L. Spiess and H. Schubert (Ed.), Elsevier Applied Science Publishers LTD., Essex, England.

Paper No. 6.04, presented at the 5th International Congress on Engineering and Food, Cologne, Germany, May 28-June 3, 1989 (presented by Merson).

Με Πρακτικά (Ελληνικά)

- Γ20. Στοφόρος Γ.Ν., Κοντοπάνου Μ., Γιαννακούρου Μ. και Στοφόρος Ν.Γ. Κατανομή των κινητικών παραμέτρων θερμικής απενεργοποίησης α-αμυλάσης. 13^ο Πανελλήνιο Επιστημονικό Συνέδριο Χημικής Μηχανικής, Πρακτικά Συνεδρίου (# P-179), Πάτρα, 2-4 Ιουνίου 2022. (Διαθεσίμο σε ηλεκτρονική μορφή: <https://pesxm13.chemeng.upatras.gr/>).

(Παρουσιάστηκε από τον Γ.Ν. Στοφόρο -απέσπασε το βραβείο καλύτερης προφορικής εργασίας στη θεματική ενότητα "Επιστήμη και Τεχνολογία Τροφίμων".)

- Γ21. Γιαννακούρου Μ. και Στοφόρος Ν.Γ. Ανάπτυξη μικροοργανισμών σε μεταβαλλόμενη θερμοκρασία. *12^ο Πανελλήνιο Επιστημονικό Συνέδριο Χημικής Μηχανικής, Πρακτικά Συνεδρίου* (# FE0161), Αθήνα, 29-31 Μαΐου 2019. (Διαθέσιμο σε ηλεκτρονική μορφή.)
- Γ22. Κατσίνη Α. και Στοφόρος Ν.Γ. Ανάπτυξη φιλικού προς τον χρήστη υπολογιστικού εργαλείου σε περιβάλλον EXCEL για τον σχεδιασμό θερμικών διεργασιών κονσερβοποιημένων τροφίμων με τη μέθοδο του BALL. *12^ο Πανελλήνιο Επιστημονικό Συνέδριο Χημικής Μηχανικής, Πρακτικά Συνεδρίου* (# FE0238), Αθήνα, 29-31 Μαΐου 2019. (Διαθέσιμο σε ηλεκτρονική μορφή.)
- Γ23. Γιαννόγλου Μ., Δημητρακέλλης Π., Ξανθού Ζ.Μ., Στεργίου Π., Στοφόρος Ν.Γ., Ταούκης Π., Γογγολίδης Ε. και Κατσαρός Γ. Συγκριτική μελέτη της επίδρασης άμεσης και έμμεσης εφαρμογής ψυχρού πλάσματος ατμοσφαιρικής πίεσης για εξυγίανση φρεσκοκομμένης σαλάτας ρόκας. *12^ο Πανελλήνιο Επιστημονικό Συνέδριο Χημικής Μηχανικής, Πρακτικά Συνεδρίου* (# FE0296), Αθήνα, 29-31 Μαΐου 2019. (Διαθέσιμο σε ηλεκτρονική μορφή.)
- Γ24. Μαραγκουδάκης Σ. και Στοφόρος Ν.Γ. Μελέτη της "πλήρωση εν θερμώ" διεργασίας για την παραγωγή τοματοπολτού και βελτιστοποίησή της με τη βοήθεια υπολογιστικής ρευστοδυναμικής. *11^ο Πανελλήνιο Επιστημονικό Συνέδριο Χημικής Μηχανικής, Πρακτικά Συνεδρίου* (# O2-047), Θεσσαλονίκη, 25-27 Μαΐου 2017. (Διαθέσιμο σε ηλεκτρονική μορφή.)
- Γ25. Γιαννακούρου Μ. και Στοφόρος Ν.Γ. Προσδιορισμός κινητικών παραμέτρων θερμικής απενεργοποίησης: Κριτική αξιολόγηση των εναλλακτικών μεθοδολογιών. *11^ο Πανελλήνιο Επιστημονικό Συνέδριο Χημικής Μηχανικής, Πρακτικά Συνεδρίου* (# O2-078), Θεσσαλονίκη, 25-27 Μαΐου 2017. (Διαθέσιμο σε ηλεκτρονική μορφή.)
- Γ26. Τυροβούζης Ν.Α., Αγγελίδης Α.Σ. Μ. Λιακοπούλου-Κυριακίδου Μ. και Στοφόρος Ν.Γ. Μέτρηση της ανάπτυξης της *Listeria monocytogenes* στους 7°C με τη μέθοδο της οπτικής πυκνότητας και της αρίθμησης αποικιών σε τρυβλία. *11^ο Πανελλήνιο Επιστημονικό Συνέδριο Χημικής Μηχανικής, Πρακτικά Συνεδρίου* (# O2-050), Θεσσαλονίκη, 25-27 Μαΐου 2017. (Διαθέσιμο σε ηλεκτρονική μορφή.)
- Γ27. Γιαννακούρου Μ. και Στοφόρος Ν.Γ. Διερεύνηση μεθόδων προσδιορισμού κινητικών παραμέτρων θερμικής απενεργοποίησης. *10^ο Πανελλήνιο Επιστημονικό Συνέδριο Χημικής Μηχανικής, Πρακτικά Συνεδρίου*, Πάτρα, 4-6 Ιουνίου 2015. (Διαθέσιμο σε ηλεκτρονική μορφή.)
- Γ28. Τυροβούζης Ν.Α., Αγγελίδης Α.Σ. και Στοφόρος Ν.Γ. Σύγκριση της ανάπτυξης μεμονωμένων στελεχών και μίγματος στελεχών *Listeria monocytogenes* σε χημικώς καθορισμένο υπόστρωμα στους 7°C. *10^ο Πανελλήνιο Επιστημονικό Συνέδριο Χημικής Μηχανικής, Πρακτικά Συνεδρίου*, Πάτρα, 4-6 Ιουνίου 2015. (Παρουσιάστηκε από τον Ν.Α. Τυροβούζη, διαθέσιμο σε ηλεκτρονική μορφή.)
- Γ29. Τυροβούζης Ν.Α., Αγγελίδης Α.Σ., Λιακοπούλου-Κυριακίδου Μ. και Στοφόρος Ν.Γ. Μελέτη της ανάπτυξης της *Listeria monocytogenes* στους 7°C σε χημικώς καθορισμένο υπόστρωμα παρουσία καρνοσίνης. *8^ο Πανελλήνιο Επιστημονικό Συνέδριο Χημικής Μηχανικής, Πρακτικά Συνεδρίου*, Θεσσαλονίκη, 26-28 Μαΐου 2011. (Παρουσιάστηκε από τον Ν.Α. Τυροβούζη, διαθέσιμο σε ηλεκτρονική μορφή.)
- Γ30. Προκοπίου Π., Γούλα Α.Μ. και Στοφόρος Ν.Γ. Κινητική μελέτη θερμικής απενεργοποίησης της L-καρνιτίνης. *7^ο Πανελλήνιο Επιστημονικό Συνέδριο Χημικής Μηχανικής, Πρακτικά Συνεδρίου*, Πάτρα, 3-5 Ιουνίου 2009. (Παρουσιάστηκε από τον Π. Προκοπίου, διαθέσιμο σε ηλεκτρονική μορφή.)
- Γ31. Πιττάκας Χ.Ι. και Στοφόρος Ν.Γ. Χρήση αλγεβρικών εξισώσεων για την προσέγγιση των διαγραμμάτων του Ball για το σχεδιασμό θερμικών διεργασιών κονσερβοποιημένων τροφίμων. *7^ο Πανελλήνιο Επιστημονικό Συνέδριο Χημικής Μηχανικής, Πρακτικά Συνεδρίου*, Πάτρα, 3-5 Ιουνίου 2009. (Παρουσιάστηκε από τον Χ.Ι. Πιττάκα, διαθέσιμο σε ηλεκτρονική μορφή.)
- Γ32. Μπουλέκου Σ., Μαλλίδης Κ., Ταούκης Π.Σ. και Στοφόρος Ν.Γ. Αξιολόγηση της ποιότητας ελαφρά συμπυκνωμένου χυμού τομάτας επεξεργασμένου με θέρμανση και

υπερυψηλή υδροστατική πίεση. 7^ο Πανελλήνιο Επιστημονικό Συνέδριο Χημικής Μηχανικής, Πρακτικά Συνεδρίου, Πάτρα, 3-5 Ιουνίου 2009. (Παρουσιάστηκε από την Σ. Μπουλέκου, διαθέσιμο σε ηλεκτρονική μορφή.)

- Γ33. Στοφόρος Ν.Γ. και Ταούκης Π.Σ. Μαθηματική πρόρρηση της επίδρασης των παραμέτρων επεξεργασίας και συντήρησης των τροφίμων για τη βελτιστοποίηση της ποιότητας και διατηρησιμότητάς τους. 2^ο Πανελλήνιο Συνέδριο Διεπιστημονικής Εταιρείας Διασφάλισης Υγιεινής Τροφίμων, σελ. 4-12 Θεσσαλονίκη, 6 – 8 Ιουνίου 2008. (Διαθέσιμο σε ηλεκτρονική μορφή.)
- Γ34. Τυροβούζης Ν.Α., Αγγελίδης Α.Σ., Λιακοπούλου-Κυριακίδου Μ. και Στοφόρος Ν.Γ. Κινητική ανάπτυξης της *Listeria monocytogenes* σε χαμηλές θερμοκρασίες. 2^ο Πανελλήνιο Συνέδριο Διεπιστημονικής Εταιρείας Διασφάλισης Υγιεινής Τροφίμων, σελ. 13-21 Θεσσαλονίκη, 6 – 8 Ιουνίου 2008. (Παρουσιάστηκε από τον Ν.Α. Τυροβούζη, διαθέσιμο σε ηλεκτρονική μορφή.)
- Γ35. Τυροβούζης Ν.Α., Αγγελίδης Α.Σ., Λιακοπούλου-Κυριακίδου Μ. και Στοφόρος Ν.Γ. Κινητική μελέτη της ανάπτυξης της *Listeria monocytogenes* παρουσία κρυοπροστατευτικών ουσιών σε θερμοκρασίες ψύξης. 6^ο Πανελλήνιο Επιστημονικό Συνέδριο Χημικής Μηχανικής, Πρακτικά Συνεδρίου – Τόμος Β, σελ. 1321-1324 Αθήνα, 31 Μαΐου – 2 Ιουνίου 2007. (Παρουσιάστηκε από τον Ν.Α. Τυροβούζη.)
- Γ36. Μπουλέκου Σ., Ταούκης Π.Σ., Μαλλίδης Κ. και Στοφόρος Ν.Γ. Επίδραση της υπερυψηλής υδροστατικής πίεσης στα ένζυμα και σε χαρακτηριστικά ποιότητας τομάτας. 6^ο Πανελλήνιο Επιστημονικό Συνέδριο Χημικής Μηχανικής, Πρακτικά Συνεδρίου – Τόμος Β, σελ. 1337-1340, Αθήνα, 31 Μαΐου – 2 Ιουνίου 2007. (Παρουσιάστηκε από την Σ. Μπουλέκου.)
- Γ37. Τυροβούζη Ν.Α., Αγγελίδης Α.Σ. και Στοφόρος Ν.Γ. Εφαρμογή μαθηματικών μοντέλων για την περιγραφή της ανάπτυξης της *Listeria monocytogenes* σε ορό γάλακτος υπό ψύξη. 5^ο Πανελλήνιο Επιστημονικό Συνέδριο Χημικής Μηχανικής, Θεσσαλονίκη, 26-28 Μαΐου 2005, Πρακτικά, σελ. 801-804, Εκδόσεις ΤΖΙΟΛΑ, Θεσσαλονίκη. (Παρουσιάστηκε από τον Ν.Α. Τυροβούζη.)
- Γ38. Γεωργούδης Κ., και Στοφόρος Ν.Γ. Υπολογισμός ποιοτικής υποβάθμισης κονσερβοποιημένων τροφίμων: Προσδιορισμός ποιοτικά ισοδύναμων σημείων σε προϊόντα που θερμαίνονται με αγωγή. 5^ο Πανελλήνιο Επιστημονικό Συνέδριο Χημικής Μηχανικής, Θεσσαλονίκη, 26-28 Μαΐου 2005, Πρακτικά, σελ. 805-808, Εκδόσεις ΤΖΙΟΛΑ, Θεσσαλονίκη. (Παρουσιάστηκε από τον Κ. Γεωργούδη.)
- Γ39. Κατσαρός Γ., Μπουλέκου Σ., Νασόπουλος Κ., Καταπόδης Π., Πολύδερα Α., Κέκος Δ., Γαλιατσάτου Π., Στοφόρος Ν.Γ. και Ταούκης Π.Σ. Επίδραση της υπερυψηλής υδροστατικής πίεσης σε πηκτινάσες και κυστεϊνικές πρωτεάσες φρούτων και λαχανικών. 5^ο Πανελλήνιο Επιστημονικό Συνέδριο Χημικής Μηχανικής, Θεσσαλονίκη, 26-28 Μαΐου 2005, Πρακτικά, σελ. 1173-1176, Εκδόσεις ΤΖΙΟΛΑ, Θεσσαλονίκη. (Παρουσιάστηκε από τον Γ. Κατσαρό.)
- Γ40. Ταούκης Π.Σ., Μπακάλης Σ., Γιαννακούρου Μ., Γώγου Ε., Καταπόδης Π., Ευσταθίου Δ. και Στοφόρος Ν.Γ., 2005. Μελέτη και εφαρμογή ενζύμων ως χρονοθερμοκρασιακών δεικτών θερμικών διεργασιών τροφίμων. 1^ο Πανελλήνιο Συνέδριο: Βιοτεχνολογία και Τεχνολογία Τροφίμων, Αθήνα, 31 Μαρτίου – 2 Απριλίου 2005, Πρακτικά Συνεδρίου, σελ. 485-488, Ένωση Ελλήνων Χημικών – Πανελλήνιος Σύλλογος Χημικών Μηχανικών.
- Γ41. Πολύδερα Α.Κ., Γαλανού Ε., Στοφόρος Ν.Γ. και Ταούκης Π.Σ., 2003. Κινητική μελέτη της επίδραση υπερυψηλής υδροστατικής πίεσης και θερμοκρασίας στην πηκτινομεθυλεστεράση πορτοκαλοχυμού. 4^ο Πανελλήνιο Επιστημονικό Συνέδριο Χημικής Μηχανικής, Πάτρα, 29-31 Μαΐου 2003, Πρακτικά, σελ. 949-952, Εκδόσεις ΤΖΙΟΛΑ, Θεσσαλονίκη.
- Γ42. Φουντούκης Χ. και Στοφόρος Ν.Γ., 2003. Εκτίμηση μέσης τιμής ποιοτικής παραμέτρου θερμικά κατεργασμένου προϊόντος με μετρήσεις θερμοκρασίας σε κατάλληλο σημείο του. 4^ο Πανελλήνιο Επιστημονικό Συνέδριο Χημικής Μηχανικής,

Πάτρα, 29-31 Μαΐου 2003, *Πρακτικά*, σελ. 973-976, Εκδόσεις ΤΖΙΟΛΑ, Θεσσαλονίκη. (Παρουσιάστηκε από τον Χ. Φουντούκη.)

- Γ43. Πολύδερα Α., Στοφόρος Ν.Γ. και Ταούκης Π.Σ., 2001. Επίδραση της θερμικής επεξεργασίας στις διατροφικές παραμέτρους χυμών φρούτων. *3^ο Πανελλήνιο Επιστημονικό Συνέδριο Χημικής Μηχανικής, Πρακτικά Συνεδρίου, Τόμος Β'*, σελ. 1197-1200, Αθήνα, 31 Μαΐου – 2 Ιουνίου 2001. (Παρουσιάστηκε από την Α. Πολύδερα.)
- Γ44. Στοφόρος Ν.Γ. και Ταούκης Π.Σ., 1998. Διεργασίες υπερυψηλής πίεσης: Κινητική θεώρηση ως βάση σχεδιασμού και βελτιστοποίησης. *Πρακτικά 6^{ου} Πανελλήνιου Συνεδρίου Ελληνικής Εταιρείας Επιστημόνων Τεχνολόγων Τροφίμων και 3^{ου} Πανελλήνιου Συνεδρίου Ελληνικής Εταιρείας Διατροφής και Τροφίμων*, Θεσσαλονίκη, 19-21 Νοεμβρίου, 1998.
- Γ45. Παναγιώτου Ι., Στοφόρος Ν.Γ., Χριστακόπουλος Π., και Ταούκης Π.Σ., 1998. Κινητική μελέτη θερμοάντοχης ξυλανάσης ως χρονοθερμοκρασιακού ολοκληρωτή (ΤΤΙ) θερμικών διεργασιών τροφίμων. *Πρακτικά 6^{ου} Πανελλήνιου Συνεδρίου Ελληνικής Εταιρείας Επιστημόνων Τεχνολόγων Τροφίμων και 3^{ου} Πανελλήνιου Συνεδρίου Ελληνικής Εταιρείας Διατροφής και Τροφίμων*, Θεσσαλονίκη, 19-21 Νοεμβρίου, 1998. (Παρουσιάστηκε από τον Π.Σ. Ταούκη.)
- Γ46. Ταούκης Π.Σ. και Στοφόρος Ν.Γ., 1998. Διασφάλιση ποιότητας και ασφάλειας προϊόντων νέων τεχνολογιών: Υπερυψηλή υδροστατική πίεση. *Πρακτικά 2^{ου} Συμποσίου "Ποιότητα – Ανταγωνιστικότητα στη Βιομηχανία Τροφίμων"*, σελ. 358-365, Αθήνα, 5-7 Νοεμβρίου, 1998. (Παρουσιάστηκε από τον Π.Σ. Ταούκη.)
- Γ47. Στοφόρος Ν.Γ., Ταούκης Π.Σ., Noronha, J., Van Loey, A., Hendrickx, M., and Tobback, P., 1998. Πρόσφατες εξελίξεις στις τεχνικές αξιολόγησης θερμικών επεξεργασιών. *Πρακτικά 5^{ου} Πανελλήνιου Συνεδρίου Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων*, σελ. 209-218, Αθήνα, 15-17 Νοεμβρίου, 1995, ΕΛ.Ε.ΤΕ.Τ.
- Γ48. Στοφόρος Ν.Γ. και Ταούκης Π.Σ., 1997. Χρήση χρονοθερμοκρασιακών ολοκληρωτών (ΤΤΙ) πολλαπλής απόκρισης για την αξιολόγηση και το σχεδιασμό θερμικών διεργασιών τροφίμων. *1^ο Πανελλήνιο Επιστημονικό Συνέδριο Χημικής Μηχανικής, Πρακτικά Συνεδρίου*, σελ. 961-966, Πάτρα, 29-31 Μαΐου 1997.
- Γ49. Στοφόρος Ν.Γ., 1993. Σχεδιασμός θερμικών επεξεργασιών για ετερογενή μείγματα τροφίμων που αποτελούνται από υγρά και στερεά προϊόντα: Ανασκόπηση. *Πρακτικά 4^{ου} Πανελλήνιου Συνεδρίου Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων*, σελ. 350-373, Αθήνα, 25-27 Νοεμβρίου, 1992, ΕΛ.Ε.ΤΕ.Τ.

Χωρίς Πρακτικά (Διεθνή)

- Γ50. Sampanis P.-A., Chatzidakis S.M., Stoforos N.G. Analysis of shell egg pasteurization using Computational Fluid Dynamics 39th IFTPS (Institute for Thermal Processing Specialists) Conference and Annual Meeting, New Orleans, LA, USA, February 28 - March 2, 2023.
Presented by Sampanis who won the first place of IFTPS Charles R. Stumbo Student Paper Competition 2023.
- Γ51. Stoforos G.N., Kontopanou M., Giannakourou M.C., Stoforos N.G. Probability distribution analysis of thermal inactivation kinetics for α -amylase. Paper No 119, *Conference of Food Engineering*, Raleigh, NC, USA, September 18-21, 2022.
- Γ52. Chatzidakis S., Patsopoulou I., Christofaki E., Georgiadou M., Stoforos N.G., Tsironi T. Effect of alternative active packaging systems on quality and shelf life of fresh cut tomatoes. *Institute of Food Technologists FIRST Annual Event and Expo*, Chicago, IL, USA, July 10-13, 2022.
- Γ53. Georgiadou M., Pliameri I., Stoforos N.G., Tsironi T. Evaluation and modelling of shrimp melanosis. *4th International Congress on Applied Ichthyology, Oceanography & Aquatic Environment*, Online, 4-6 November 2021.

- Γ54. Ladakis D., Chatzidakis S., Vogianou P., Stoforos G.N., Stoforos N.G., Koutinas A., Tsironi T. Cold plasma treatment for the modification of barrier properties of food packaging films. 35th *EFFoST International Conference*, Lausanne, Switzerland, 1-4 November 1-4, 2021.
- Γ55. Nikolara L., Ladakis D., Koutinas A., Stoforos N.G., Tsironi T. Current practice and challenges in food packaging waste management: The case of Greece. *Institute of Food Technologists FIRST Annual Event and Expo*, Online, July 19-21, 2021
- Γ56. Georgiadou M., Kaftani Chr., Stoforos N.G. Pistachio oil production from aflatoxin contaminated nuts: a risk assessment. Paper ID 244, 6th *ISEKI Food Conference*, Online, June 23-25, 2021.
- Γ57. Stoforos N.G. Ball Formula & General Methods: Historical perspectives and proper use. 39th *IFTPS (Institute for Thermal Processing Specialists) Conference and Annual Meeting*, San Antonio, Texas, USA, March 3-5, 2020.
- Γ58. Chatzidakis S. and Stoforos N.G. Computational fluid dynamics in thermal processing. Paper No. 356, 13th *International Congress on Engineering and Food*, Melbourne, Australia, September 23-26, 2019.
- Γ59. Giannakourou M.C. and Stoforos N.G. An overview of thermal inactivation kinetic parameters determination. Paper No. 378, 13th *International Congress on Engineering and Food*, Melbourne, Australia, September 23-26, 2019.
- Γ60. Gardeli C., Alevra E., Mallouchos A., Stoforos N.G. Shelf life assessment of olive oil from studies at accelerated storage temperature conditions. 8th *Greek Lipid Forum*, Athens, Greece, June 21, 2019.
- Γ61. Xesfiggis I., Panagou Z.E., Stoforos N.G. Effect of olive fruit size on the fermentation process of cv. Kalamata natural black olives. 8th *Conference of MikroBioKosmos*, Patras, Greece, April 18-20, 2019.
- Γ62. Stergiou P., Dimitrakellis P., Giannoglou M., Gogolides E., Stoforos N.G., Katsaros G. Production of high quality and increased shelf-life Ready-to-Eat leafy salads by application of cold atmospheric plasma technology. *IFT-EFFoST 2018 International Nonthermal Processing Workshop and Short Course*, Sorrento-Salerno, Italy, September 25-27, 2018.
- Γ63. Stoforos N.G. and Yanniotis S. Thermal process design with Computational Fluid Dynamics, 1st *International Multidisciplinary Conference on Nutraceuticals and Functional Foods*, Kalamata, Greece, July 7-9, 2016.
- Γ64. Giannakourou M.C. and Stoforos N.G. Evaluation of different approaches for thermal inactivation kinetic parameter determination, 1st *International Multidisciplinary Conference on Nutraceuticals and Functional Foods*, Kalamata, Greece, July 7-9, 2016.
- Γ65. Saltaouras K.-F., Yanniotis S. and Stoforos N.G. Optimum dynamic temperature profiles for thermal destruction kinetics determination. Paper No. P1.134, 12th *International Congress on Engineering and Food*, Québec City, Canada, June 14-18, 2015.
- Γ66. Chatzidakis S., Sardi K., Protonotariou S., Mandala I., Stoforos N.G. and Yanniotis S. Computational fluid dynamics simulation of an air jet mill. Paper No. P1.129, 12th *International Congress on Engineering and Food*, Québec City, Canada, June 14-18, 2015.
- Γ67. Valdramidis V.P., Andreou V., Haileyesus H.G., Dermesonluoglu E., Katsaros G., Taoukis P.S. and Stoforos N.G. The importance of parameter estimation in kinetic modelling: A case study on osmotic dehydration. Paper No. P3.134, 12th *International Congress on Engineering and Food*, Québec City, Canada, June 14-18, 2015.

- Γ68. Geronikos P., Manolopoulou E., Aktypis A., Rozakis S., Tsakalidou E. and Stoforos N.G. The effect of the probiotic starter *Lactobacillus fermentum* ACA-DC 179 on the self-life and safety of the PDO Greek fresh cheese “Katiki Domokou”. Paper ID 554, 3rd ISEKI Food Conference, Athens, Greece, May 21-23, 2014.
- Γ69. Dimou A., Tsafaras I., Stoforos N.G. and Yanniotis S. Modeling firmness degradation of table olives during thermal processing through CFD. Paper ID 640, 3rd ISEKI Food Conference, Athens, Greece, May 21-23, 2014.
- Γ70. Dimou A., Stoforos N.G. and Yanniotis S. Computational fluid dynamics modeling of firmness degradation during thermal processing of peach halves in syrup. Paper No. 031-10, *Institute of Food Technologists Annual Meeting*, Chicago, IL, USA, July 13-16, 2013.
- Γ71. Dimou A., Stoforos N.G. and Yanniotis S. A theoretical assessment of microbial inactivation in thermally processed fruits in syrup in still cans. Paper No. 136, 7th International Conference on Predictive Modelling of Food Quality and Safety, Dublin, Ireland, September 12-15, 2011.
- Γ72. Angelidis A.S., Stoforos N.G., and Papageorgiou D.K., 2010. Modeling the temperature dependent cell reduction of *Listeria monocytogenes* in processed cheese. 1st International Congress on Advances in Biotechnology – Industrial Microbial Biotechnology, Thessaloniki, Greece, November 3-5, 2010.
- Γ73. Tyrovouzis N.A. Angelidis A.S., Liakopoulou-Kyriakides M., and Stoforos N.G. Effect of cryoprotectants on the growth characteristics of *Listeria monocytogenes* at low temperatures. Paper No. K-04, 10th International Congress on Engineering and Food, Viña del Mar, Chile, April 20-24, 2008.
- Γ74. Katsaros G.J., Apseridis I., Boulekou S.S., Stoforos N.G., and Taoukis P.S. Modeling high hydrostatic pressure inactivation of pectinmethylesterase from a wide range of fruit and vegetable sources. Paper No. L-20, 10th International Congress on Engineering and Food, Viña del Mar, Chile, April 20-24, 2008. (Presented by Taoukis.)
- Γ75. Katsaros G.J., Sintosi B., Apseridis J., Boulekou S., Panagiotou T., Polydera A., Stoforos N.G., and Taoukis P.S. Modeling high hydrostatic pressure inactivation kinetics of pectinmethylesterase of different fruits: evaluation of source specificity. Paper No. 118-01, *Institute of Food Technologists Annual Meeting*, Chicago, IL, USA, July 28-August 1, 2007. (Presented by Katsaros.)
- Γ76. Boulekou S.S., Katsaros G.J., Stoforos N.G., Mallidis K., and Taoukis P.S. Effect of the High Hydrostatic Pressure process on Cherry tomato pectinolytic enzymes. Paper No. 72-6, *Institute of Food Technologists Annual Meeting*, Orlando, FL, USA, June 24-28, 2006.
- Γ77. Polydera A., Stoforos N.G., and Taoukis P.S. Kinetic studies of storage effect on nutritional parameters of high pressure processed reconstituted orange juice. Paper No. 55-6, *Institute of Food Technologists Annual Meeting*, Anaheim, CA, USA, June 15-19, 2002.
- Γ78. Taoukis P.S., Efstathiou D., and Stoforos N.G. Development of a prototype Time-Temperature Integrator (TTI) based on a thermostable xylanase for thermal process evaluation. Paper No. 58-11, *Institute of Food Technologists Annual Meeting*, Anaheim, CA, USA, June 15-19, 2002. (Presented by Taoukis.)
- Γ79. Polydera A., Stoforos N.G., and Taoukis P.S. A comparative study of the effect of thermal and high hydrostatic pressure processing on nutritional aspects of fruit juices. Paper No. 7.A3.014, 17th International Congress of Nutrition, Vienna, Austria, August 26-31, 2001. (Presented by Polydera.)
- Γ80. Taoukis P.S., Panagiotou J., Katapodis P., Christacopoulos P., and Stoforos N.G. Evaluation of the potential of a thermostable xylanase as a Time-Temperature

Integrator for thermal processes. Paper No. 60-2, *Institute of Food Technologists Annual Meeting*, Chicago, IL, USA, July 24-28, 1999. (Presented by Taoukis.)

- Γ81. Stoforos N.G., Panagiotidis P., and Taoukis P.S. Kinetics of high pressure induced changes in foods. *VTT Symposium 186, Fresh Novel Foods by High Pressure*, Helsinki, Finland, September 21-22, 1998.
- Γ82. Stoforos N.G., Noronha J., Hendrickx M., and Tobback P. Thermal process evaluation through physical-mathematical techniques. Paper No. L271, *9th World Congress of Food Science and Technology*, Budapest, Hungary, July 30 - August 4, 1995.
- Γ83. Noronha J., Stoforos N.G., Hendrickx M., and Tobback P. New developments in the optimisation of surface quality during in-pack sterilisation of foods. Paper No. L288, *9th World Congress of Food Science and Technology*, Budapest, Hungary, July 30 - August 4, 1995. (Presented by Noronha.)
- Γ84. Unverferth J.A., Chandarana D.I., and Stoforos N.G. Aseptic processing of particulate foods. A biological assay of hold tube-only lethality. Paper No. 45, *Institute of Food Technologists Annual Meeting*, New Orleans, LA, USA, June 20-24, 1992. (Presented by Unverferth.)
- Γ85. Chandarana D.I., Unverferth J.A., Stoforos N.G., Gavin A., III, and Koshute K.A. Particle residence time distribution of aseptically processed low-acid foods. Paper No. 534, *Institute of Food Technologists Annual Meeting*, Dallas, TX, USA, June 2-5, 1991. (Presented by Chandarana.)
- Γ86. Stoforos N.G., Sawada H., and Merson R.L. Design of aseptic processes for particulate foods. Paper No. 172, *Institute of Food Technologists Annual Meeting*, Anaheim, CA, USA, June 16-20, 1990.
- Γ87. Stoforos N.G., Park K.H. and Merson R.L. Heat transfer in particulate foods during aseptic processing. Paper No. 545, *Institute of Food Technologists Annual Meeting*, Chicago, IL, USA, June 25-29, 1989.
- Γ88. Stoforos N.G. and Merson R.L. Heat transfer coefficients during aseptic processing of particulate foods. Paper No. 47g, *American Institute of Chemical Engineers Annual Meeting*, Washington, D.C., USA, November 27-December 2, 1988.
- Γ89. Stoforos N.G. and Merson R.L. Heat transfer in liquid/particulate food systems. Paper No. 439, *Institute of Food Technologists Annual Meeting*, New Orleans, LA, USA, June 19-22, 1988.
- Γ90. Stoforos N.G. and Merson R.L. Prediction and experimental measurement of heat transfer coefficients in axially rotating cylindrical containers containing liquid and solid particles. Paper No. 27a, *American Institute of Chemical Engineers Summer National Meeting*, Minneapolis, MN, USA, August 16-19, 1987.
- Γ91. Stoforos N.G. and Merson R.L. Prediction of heat transfer coefficients in axially rotating cans containing liquid and solid particles. Paper No. 461, *Institute of Food Technologists Annual Meeting*, Las Vegas, NV, USA, June 16-19, 1987.

ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΕΙΣ ΣΕ ΗΜΕΡΙΔΕΣ ΚΑΙ ΣΕΜΙΝΑΡΙΑ

Με Πρακτικά

- Δ1. Taoukis P.S. and Stoforos N.G., 2006. Status on modeling food quality during and post processing. *Proceedings of the Workshop on Models for Safety, Quality and Competitiveness of the Food Processing Sector*.
Presented at the *Workshop on Models for Safety, Quality and Competitiveness of the Food Processing Sector*, Orlando, Florida, USA, June 23, 2006.

- Δ2. Στοφόρος Ν.Γ. και Ταούκης Π.Σ., 1998. Σχεδιασμός θερμικών διεργασιών και διεργασιών υπερυψηλής πίεσης για τη συντήρηση τροφίμων. *Πρακτικά Ημερίδας Μηχανικής Τροφίμων*, σελ. 49-59, Αθήνα, 22 Οκτωβρίου, 1998, Τμήμα Χημικών Μηχανικών ΕΜΠ.
Παρουσιάστηκε στην *Ημερίδα Μηχανικής Τροφίμων*, Τμήμα Χημικών Μηχανικών ΕΜΠ, Αθήνα, 22 Οκτωβρίου, 1998.
- Δ3. Stoforos N.G., Noronha J., Denys S., Hendrickx M., and Tobback P., 1995. Progress in procedures for designing thermal processes of foods. *Proceedings of the Cooperation on Science and Technology in Europe* (COST Project 93 and COSEMI 93/7) seminar.
Presented at the *Cooperation on Science and Technology in Europe* (COST Project 93 and COSEMI 93/7) seminar, Copenhagen, Denmark, May 8-10, 1995.

Χωρίς Πρακτικά

- Δ4. Στοφόρος Ν.Γ., 2013. Σχεδιασμός θερμικών διεργασιών τροφίμων. Παρουσιάστηκε στην *Εσπερίδα* που διοργάνωσε το Εργαστήριο Μηχανικής Τροφίμων, Επεξεργασίας και Συντήρησης Γεωργικών Προϊόντων, Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων ΓΠΑ, Αθήνα, 20 Ιουνίου, 2013.
- Δ5. Polydera A., Stoforos N.G., and Taoukis P.S. Selection of optimal high hydrostatic pressure processing conditions (based on PME inactivation) and comparative shelf life study of HHP processed orange juice with conventionally pasteurized one. Workshop on *Nonthermal food preservation*, Joint meeting of the Nonthermal processing division of IFT and EFFoST, Wageningen, The Netherlands, September 7-10, 2003. (Presented by Polydera.)
- Δ6. Stoforos N.G. Thermal process design. Paper No. SC 18, Workshop on *Process Optimization and Minimal Processed Foods*, Porto, Portugal, September 20-23, 1993.
- Δ7. Stoforos N.G. Particle residence time distribution during aseptic processing of particulate foods. Presented at the *National Food Processors Association 36th Western Research Highlights Conference*, Concord, CA, USA, October 17, 1990.
- Δ8. Stoforos N.G. Thermal processing of liquid/particulate foods. Presented at Calreco/Nestlé, Van Nuys, CA, USA, July 18, 1990.
- Δ9. Stoforos N.G. Heat transfer in liquid/particulate food systems. Presented at the Department of Agricultural Engineering, University of Manitoba, Winnipeg, Manitoba, Canada, March 30, 1989.
- Δ10. Stoforos N.G. Heat transfer in liquid/particulate food systems. Presented at the *Industrial Affiliates Program Conference*, Davis, CA, USA, October 28, 1988.
- Δ11. Stoforos N.G. Thermal process design for liquid/particulate foods. Presented at the Northern California Institute of Food Technologists and UCD Food Tech Club Annual Meeting and Banquet, Davis, CA, USA, January 26, 1988.
- Δ12. Stoforos N.G. Investigation of phase separation in ketchup. Presented at the University of California, Davis, Food Science Graduate Conference, Davis, CA, USA, April 17, 1984.

ΑΝΑΦΟΡΕΣ ΣΤΟ ΔΗΜΟΣΙΕΥΜΕΝΟ ΕΡΓΟ

Για το δημοσιευμένο έργο που εκτέθηκε παραπάνω εντοπίστηκαν (μέχρι 16 Ιουνίου 2023 μέσω του SCOPUS) 1198 αναφορές από τρίτους σε διεθνή επιστημονικά περιοδικά (*h index*=16).