

ΑΝΑΛΥΤΙΚΟ ΒΙΟΓΡΑΦΙΚΟ ΣΗΜΕΙΩΜΑ

Όνομα: Νικόλαος Γ. Χωριανόπουλος
Ημερομηνία γέννησης: 14 Μαΐου 1976
Τόπος γέννησης: Αθήνα, Ελλάδα
Ιδιότητα: Γεωπόνος- Επιστήμων Τεχνολόγος Τροφίμων
Διεύθυνση Εργασίας: Ιερά Οδός 75, Αθήνα 11855, Ελλάδα
Τηλ.: +30 210 5294938
E-mails: nchorian@aua.gr & nchorianopoulos@gmail.com

ΜΟΡΦΩΣΗ

- Πτυχιούχος Γεωπονικού Πανεπιστημίου Αθηνών, Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων (2002).
- Κάτοχος Διδακτορικού Διπλώματος του Γεωπονικού Πανεπιστημίου Αθηνών, Γενικό Τμήμα (2007).

1. ΚΑΡΙΕΡΑ

- 1.1 Αναπληρωτής Καθηγητής στο Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών, Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων & Διατροφής του Ανθρώπου (Μικροβιολογία Τροφίμων & Αναδυόμενες Τεχνολογίες Επεξεργασίας Τροφίμων), 19/9/2022-σήμερα.
- 1.2 Κύριος Ερευνητής ΕΛΓΟ-ΔΗΜΗΤΡΑ (Υγιεινή Τροφίμων Ζωικής Προέλευσης με έμφαση στα κρεατοσκευάσματα), Ινστιτούτο Τεχνολογίας Αγροτικών Προϊόντων, ΕΛΓΟ-ΔΗΜΗΤΡΑ (πρώην ΕΘΙΑΓΕ), 3/9/2019-16/9/2022.
- 1.3 Εντεταλμένος Ερευνητής ΕΛΓΟ-ΔΗΜΗΤΡΑ (Υγιεινή Τροφίμων Ζωικής Προέλευσης με έμφαση στα κρεατοσκευάσματα), Ινστιτούτο Τεχνολογίας Αγροτικών Προϊόντων, ΕΛΓΟ-ΔΗΜΗΤΡΑ (πρώην ΕΘΙΑΓΕ), 27/4/2015-3/9/2019.
- 1.4 Δόκιμος Ερευνητής ΕΛΓΟ-ΔΗΜΗΤΡΑ (Υγιεινή Τροφίμων Ζωικής Προέλευσης με έμφαση στα κρεατοσκευάσματα), Ινστιτούτο Τεχνολογίας Αγροτικών Προϊόντων, ΕΛΓΟ-ΔΗΜΗΤΡΑ (πρώην ΕΘΙΑΓΕ), 10/2/2011-27/4/2015.
- 1.5 Μεταδιδακτορικός Ερευνητής, Εργαστήριο Μικροβιολογίας και Βιοτεχνολογίας Τροφίμων (Υπεύθυνος Καθηγητής: Γ.-Ι. Ε. Νυχάς), Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών, 9/5/2009-9/2/2011, σε θέματα ασφάλειας κρέατος και υγιεινής επιφανειών επεξεργασίας τροφίμων.
- 1.6 Μεταδιδακτορικός Ερευνητής, Center for Meat Safety and Quality Food Safety Cluster (Supervisor: J. N. Sofos), Department of Animal Sciences, Colorado State University, Fort Collins 80523, USA, 9/11/2008-8/5/2009, σε θέματα ασφάλειας προϊόντων κρέατος και υγιεινής εγκαταστάσεων βιομηχανιών.
- 1.7 Μεταδιδακτορικός Ερευνητής, Εργαστήριο Μικροβιολογίας και Βιοτεχνολογίας Τροφίμων (Υπεύθυνος Καθηγητής: Γ.-Ι. Ε. Νυχάς), Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών, 1/1/2008-8/11/2008, σε θέματα υγιεινής εγκαταστάσεων βιομηχανιών με τη χρήση εναλλακτικών τρόπων καταπολέμησης βακτηρίων (αιθέρια έλαια, υδρολύματα, TiO₂ & φωτοκατάλυση).
- 1.8 Υπότροφος του Ιδρύματος Κρατικών Υποτροφιών (Ι.Κ.Υ.) για μεταδιδακτορική έρευνα, για το έτος 2008 (Μελέτη και καταπολέμηση βιο-υμενίων που απαντώνται στη βιομηχανία τροφίμων).
- 1.9 Διδακτορική Διατριβή, Εργαστήριο Χημείας (Υπεύθυνος Καθηγητής: Σ. Α. Χαρουτουνιάν) Γενικό Τμήμα, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών, 2003–2007 (Προσδιορισμός της χημικής σύστασης και μελέτη της αντιμικροβιακής δράσης αιθέριων ελαίων της Ελληνικής βιοποικιλότητας με στόχο την παρασκευή ασφαλών τροφίμων).
- 1.10 Επιστήμων Τεχνολόγος Τροφίμων - Ερευνητής, Εργαστήριο Μικροβιολογίας και Βιοτεχνολογίας Τροφίμων (Υπεύθυνος Καθηγητής: Γ.-Ι. Ε. Νυχάς), Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών, 1999–2007, σε θέματα

микροβιολογίας, χημείας και βιοτεχνολογίας τροφίμων (Ασφάλεια και ποιότητα προϊόντων κρέατος, ιχθύων, γαλακτοκομικών, ελιών, λαχανικών).

- 1.11Επιστήμων Τεχνολόγος Τροφίμων - Ερευνητής, Εθνικό Ίδρυμα Αγροτικής Έρευνας (ΕΘ.Ι.ΑΓ.Ε.), 11/2006–2/2007, σε θέματα μικροβιολογικών και χημικών αναλύσεων κατά την ζύμωση της ελιάς.

2. ΥΠΟΤΡΟΦΙΕΣ

2.1Ίδρυμα Κρατικών Υποτροφιών (Ι.Κ.Υ.) για μεταδιδακτορική έρευνα, για το έτος 2008.

2.2Colorado State University, USA, Fellowship for Post Doctoral Research for 2009.

3. ΔΗΜΟΣΙΕΥΣΕΙΣ

Εβδομήντα εννέα (79) επιστημονικά άρθρα σε περιοδικά του SCI με Impact Factor – IF (ΣΙΦ: 361.267, **IF/δημοσίευση: 4.573**, **h-index: 33**, Scopus: <https://www.scopus.com/authid/detail.uri?authorId=8931822000>, με **3809** **ετεροαναφορές**), δύο (2) επιστημονικά άρθρα σε περιοδικά εκτός SCI (Google Scholar Citation Index database), τέσσερα κεφάλαια σε βιβλία (4), εκατόν εβδομήντα πέντε (175) παρουσιάσεις σε διεθνή και εθνικά συνέδρια, σαράντα πέντε (45) παρουσιάσεις σε εθνικά συνέδρια και επτά (7) άλλες δημοσιεύσεις.

3.1 ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΑ ΑΡΘΡΑ ΣΕ ΠΕΡΙΟΔΙΚΑ ΤΟΥ SCI

- 3.1.1 Spyropoulou K. E., **Chorianopoulos N. G.**, Skandamis P. N., and Nychas G.-J. E. (2001). Control of *Escherichia Coli* O157:H7 during the fermentation of Spanish – style green table olives (conservolea variety) supplemented with different carbon sources. *International Journal of Food Microbiology* 66: 3 - 11. **I.F.:** 5.277, **Cited:** 85 times.
- 3.1.2 **Chorianopoulos N.**, Kalpoutzakis E., Aligiannis N., Mitaku S., Nychas G.-J., and Haroutounian S. A. (2004). Essential oils of *Satureja*, *Origanum* and *Thymus* species: Chemical Composition and antibacterial activities against foodborne pathogens. *Journal of Agricultural Food Chemistry* 52: 8261 - 8266. **I.F.:** 5.279, **Cited:** 216 times.
- 3.1.3 **Chorianopoulos N. G.**, Boziaris I. S., Stamatou A. P., and Nychas G.-J. E. (2005). Microbial association and acidity development of unheated and pasteurised Spanish-style green olives fermentation by using different sugar sources and levels. *Food Microbiology* 22: 117-124. **I.F.:** 5.516, **Cited:** 44 times.
- 3.1.4 Proestos C., **Chorianopoulos N.**, Nychas, G.-J. E., and Komaitis M. (2005). RP-HPLC analysis of the phenolic compounds of plant extracts. Investigation of their antioxidant capacity and antimicrobial activity. *Journal of Agricultural and Food Chemistry* 53: 1190 - 1199. **I.F.:** 5.279, **Cited:** 279 times.
- 3.1.5 Giaouris E., **Chorianopoulos N.**, and Nychas, G.-J. E. (2005). Effect of temperature, pH and water activity on biofilm formation by *Salmonella enterica* Enteritidis PT4 on stainless steel surfaces, as indicated by bead vortexing method and by conductance measurements. *Journal of Food Protection* 68: 2149 - 2154. **I.F.:** 1.581, **Cited:** 97 times.
- 3.1.6 **Chorianopoulos N. G.**, Lambert R. J. W., Skandamis P. N., Evergetis E. T., Haroutounian S. A., and Nychas G.-J. E. (2006). A newly developed assay to study the minimum inhibitory concentration of *Satureja spinosa* essential oil. *Journal of Applied Microbiology* 100: 778-786. **I.F.:** 3.772, **Cited:** 36 times.
- 3.1.7 **Chorianopoulos N.**, Evergetis E., Mallouchos A., Kalpoutzakis E., Nychas G.-J. E., and Haroutounian S. A. (2006). Characterization of the essential oil volatiles of *Satureja thymbra* and *Satureja parnassica*: Influence of harvesting time and antimicrobial activity. *Journal of Agricultural and Food Chemistry* 54: 3139-3145. **I.F.:** 5.279, **Cited:** 50 times.
- 3.1.8 **Chorianopoulos N. G.**, Evergetis E., Aligiannis N., Mitakou S., Nychas G.-J. E., and Haroutounian S. A. (2007). Correlation between chemical composition and antibacterial activity against food-borne pathogens of Greek essential oils. *Natural Product*

Communications 2: 419-426. **I.F.:** 0.986, **Cited:** 8 times.

- 3.1.9 Michaelakis A., Theotokatos S. A., Koliopoulos G., and **Chorianopoulos N. G.** (2007). Essential oils of *Satureja* species: Insecticidal effect on *Culex pipiens* Larvae (Diptera: Culicidae). *Molecules* 12: 2567-2578. **I.F.:** 4.411, **Cited:** 33 times.
- 3.1.10 **Chorianopoulos N. G.**, Giaouris E. D., Skandamis P. N., Haroutounian S. A., and Nychas G.-J. E. (2008). Disinfectant test against monoculture and mixed-culture biofilms composed of technological, spoilage and pathogenic bacteria: bactericidal effect of essential oil and hydrosol of *Satureja thymbra* and comparison with standard acid-base sanitizers. *Journal of Applied Microbiology* 104: 1586-1596. **I.F.:** 3.772, **Cited:** 129 times.
- 3.1.11 Anastasiadi M., **Chorianopoulos N. G.**, Nychas G.-J. E., and Haroutounian S. A. (2009). Assay of phenolic content and antilisterial activities of grapes and vinification by-products extracts. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 57: 457-463. **I.F.:** 5.279, **Cited:** 102 times.
- 3.1.12 Nisiotou A., **Chorianopoulos N.**, Nychas G.-J. E., and Panagou E. Z. (2010). Yeast heterogeneity during spontaneous fermentation of naturally black olives in different brine solutions. *Journal of Applied Microbiology*, 108: 396-405. **I.F.:** 3.772, **Cited:** 75 times.
- 3.1.13 **Chorianopoulos N. G.**, Giaouris E. D., Kourkoutas Y., and Nychas G.-J. E. (2010). Early stages of biofilm development by *Salmonella* Enteritidis on stainless steel are inhibited by the cell-free culture supernatant of *Hafnia alvei*. *Applied and Environmental Microbiology*, 76: 2018-2022. **I.F.:** 4.792, **Cited:** 43 times.
- 3.1.14 **Chorianopoulos N. G.**, Tsoukleris D. S., Panagou E. Z., Falaras P., and Nychas G.-J. E. (2011). Use of titanium dioxide (TiO₂) photocatalysts as alternative means for *Listeria monocytogenes* biofilm disinfection in food processing. *Food Microbiology*, 28: 164-170. **I.F.:** 5.516, **Cited:** 124 times.
- 3.1.15 Boziaris, I. S., **Chorianopoulos N. G.**, Haroutounian S. A., and Nychas G.-J. E. (2011). Effect of *Satureja thymbra* essential oil on growth-no growth interfaces of *Listeria monocytogenes* Scott A and *Salmonella* Enteritidis PT4, at various temperatures, pH, and water activities. *Journal of Food Protection* 74: 45-54. **I.F.:** 1.581, **Cited:** 6 times.
- 3.1.16 **Chorianopoulos N. G.**, Giaouris E. D., Grigoraki I., Skandamis P. N., and Nychas G.-J. E. (2011). Effect of acid tolerance response (ATR) on attachment of *Listeria monocytogenes* to stainless steel under extended exposure to acid or/and salt stress and resistance of sessile cells to subsequent strong acid challenges. *International Journal of Food Microbiology* 145: 400-406. **I.F.:** 5.277, **Cited:** 32 times.
- 3.1.17 Papadopoulou O., **Chorianopoulos N. G.**, Gkana E., Grounta A., Koutsoumanis K. P., and Nychas G.-J. E. (2012). Transfer of foodborne pathogenic bacteria to non-inoculated beef fillets through meat mincing machine. *Meat Science* 90: 865-869. **I.F.:** 5.209, **Cited:** 20 times.
- 3.1.18 Kostaki M., **Chorianopoulos N.**, Braxou E., Nychas G.-J., and Giaouris E. (2012). Differential biofilm formation and chemical disinfection resistance of sessile cells of *Listeria monocytogenes* strains under mono-species and dual-species (with *Salmonella enterica*) conditions. *Applied and Environmental Microbiology* 78: 2586-2595. **I.F.:** 4.792, **Cited:** 98 times.
- 3.1.19 Giaouris E., Samoilis G., **Chorianopoulos N.**, Ercolini D., and Nychas G.-J. (2013). Comparative proteomic analysis of *Salmonella enterica* serovar Enteritidis PT4 planktonic and sessile cells on stainless steel surface provides new insights in protein determinants involved in the maintenance of a biofilm community. *International Journal of Food Microbiology* 162: 105-113. **I.F.:** 5.277, **Cited:** 39 times.
- 3.1.20 Nisiotou A., **Chorianopoulos N.**, Gounadaki A., Panagou E., and Nychas G.-J. (2013). Effect of wine-based marinades on the behavior of *Salmonella* Typhimurium and background flora in beef fillets. *International Journal of Food Microbiology* 164: 119-127. **I.F.:** 5.277, **Cited:** 25 times.
- 3.1.21 Giaouris E., **Chorianopoulos N.**, Doulgeraki A., and Nychas G.-J. (2013). Co culture with *Listeria monocytogenes* within a dual-species biofilm community strongly increases resistance of *Pseudomonas putida* to benzalkonium chloride. *Plos One* 8(10): e77276. **I.F.:** 3.240, **Cited:** 77 times.

- 3.1.22 Giaouris E., **Chorianopoulos N.**, and Nychas G.-J. (2014). Impact of acid adaptation on attachment of *Listeria monocytogenes* to stainless steel during long-term incubation under low or moderate temperature conditions and on subsequent recalcitrance of attached cells to lethal acid treatments. *International Journal of Food Microbiology* 171, 1-7. **I.F.:** 5.277, **Cited:** 16 times.
- 3.1.23 Buncic S., Nychas G.-J., Lee M. R. F., Koutsoumanis K., Hébraud M., Desvaux M., **Chorianopoulos N.**, Bolton D., Blagojevic B., and Antic D. (2014). Microbial pathogen control in the beef chain: Recent research advances. *Meat Science* 97, 288-297. **I.F.:** 5.209, **Cited:** 47 times.
- 3.1.24 Giaouris E., Heir E., Hébraud M., **Chorianopoulos N.**, Langsrud S., Møretro T., Habiman O., Desvaux M., Renier S., and Nychas G.-J. (2014). Attachment and biofilm formation by foodborne bacteria in meat processing environments: causes, implications, role of bacterial interactions and control by alternative novel methods. *Meat Science* 97, 298-309. **I.F.:** 5.209, **Cited:** 192 times.
- 3.1.25 Giaouris E., **Chorianopoulos N.**, and Nychas G.-J. (2014). Acquired acid adaptation of *Listeria monocytogenes* during its planktonic growth enhances subsequent survival of its sessile population to disinfection with natural organic compounds. *Food Research International* 64, 1896-900. **I.F.:** 6.475, **Cited:** 7 times.
- 3.1.26 Argyri A.A., Tassou, C. C., Samaras F., Mallidis C., and **Chorianopoulos N.** (2014). Effect of high hydrostatic pressure processing on microbiological shelf-life and quality of fruits pretreated with ascorbic acid or SnCl₂. *Biomed Research International*, Article ID 819209. **I.F.:** 3.411, **Cited:** 7 times.
- 3.1.27 Kourkoutas, Y., Karatzas, K.A.G., Valdramidis, V.P. and **Chorianopoulos, N.** (2015). Bioactive natural products: Facts, applications, and challenges- Editorial. *Biomed Research International*, Article ID 684109. **I.F.:** 3.411, **Cited:** 0 times.
- 3.1.28 Galanis A., Kourkoutas Y., Tassou C.C and **Chorianopoulos N.** (2015). Detection and identification of probiotic *Lactobacillus plantarum* strains by multiplex PCR using RAPD-derived primers. *International Journal of Molecular Sciences* 16(10), 25141-25153. **I.F.:** 5.923, **Cited:** 19 times.
- 3.1.29 Kourkoutas, Y., **Chorianopoulos, N.**, Nisiotou, A., Valdramidis, V.P. and Karatzas, K.A.G. (2016). Application of Innovative Technologies for Improved Food Quality and Safety- Editorial. *Biomed Research International*, Article ID 9160375. **I.F.:** 3.411, **Cited:** 3 times.
- 3.1.30 Saxami G., Papadopoulou O., **Chorianopoulos N.**, Kourkoutas Y., Tassou C.C and Galanis A. (2016). Molecular detection of two potential probiotic lactobacilli strains and evaluation of their performance as starter adjuncts in yogurt production. *International Journal of Molecular Sciences* 17, 668. **I.F.:** 5.923, **Cited:** 7 times.
- 3.1.31 Papadopoulou, O.S., **Chorianopoulos, N.G** (2016) Production of a functional fresh cheese enriched with the probiotic strain *Lb. Plantarum* T571 isolated from traditional greek product. *Current Research in Nutrition and Food Science* 4, 169-181. **I.F.:** -, **Cited:** 6 times.
- 3.1.32 Kourkoutas, Y., **Chorianopoulos, N.**, Karatzas, K.A.G., Banat, I.M. (2016) Bioactive Natural Products 2016 - Editorial. *BioMed Research International*, Article ID 9749305. **I.F.:** 3.411, **Cited:** 1 times.
- 3.1.33 Sidira M., Santarmaki V., Kiourtzidis M., Argyri A. A., Papadopoulou O. S., **Chorianopoulos N.**, Tassou C., Kaloutsas S., Galanis A., and Kourkoutas Y. (2017). Evaluation of immobilized *Lactobacillus plantarum* 2035 on whey protein as adjunct probiotic culture in yoghurt production. *LWT - Food Science and Technology* 75, 137-146. **I.F.:** 4.952, **Cited:** 26 times.
- 3.1.34 Gkana, E., **Chorianopoulos, N.**, Grounta, A., Koutsoumanis, K., Nychas, G.-J.E. (2017). Effect of inoculum size, bacterial species, type of surfaces and contact time to the transfer of foodborne pathogens from inoculated to non-inoculated beef fillets via food processing surfaces. *Food Microbiology* 62, 51-57. **I.F.:** 5.516, **Cited:** 5 times.
- 3.1.35 Gkana, E., Doulgeraki, A., **Chorianopoulos, N.**, Nychas, G.-J.E. (2017). Anti-adhesion and Anti-biofilm Potential of Organosilane Nanoparticles against Foodborne Pathogens. *Frontiers in Microbiology* 8:1295. doi: 10.3389/fmicb.2017.01295. **I.F.:** 5.640, **Cited:** 17 times.
- 3.1.36 Santarmaki, V., Kourkoutas, Y., Zoumpopoulou, G., Mavrogonatou, E., Kiourtzidis, M., **Chorianopoulos, N.**, Tassou, C., Tsakalidou, E., Simopoulos, C., Ypsilantis, P. (2017).

- Survival, Intestinal Mucosa Adhesion, and Immunomodulatory Potential of *Lactobacillus plantarum* Strain. *Current Microbiology* 74, 1061-1067. **I.F.:** 2.188, **Cited:** 13 times.
- 3.1.37** Pavli, F., Kovaïou, I., Apostolakopoulou, G., Kapetanakou, A., Skandamis, P., Nychas, G.-J.E., Tassou, C., **Chorianopoulos, N.** (2018). Alginate-Based Edible Films Delivering Probiotic Bacteria to Sliced Ham Pretreated with High Pressure Processing. *International Journal of Molecular Sciences* 19, 150. **I.F.:** 5.923, **Cited:** 16 times.
- 3.1.38** Argyri, A. A., Papadopoulou, O.S., Nisiotou, A., Tassou, C., **Chorianopoulos, N.** (2018). Effect of high pressure processing on the survival of *Salmonella* Enteritidis and shelf-life of chicken fillets. *Food Microbiology* 70, 55-64. **I.F.:** 5.516, **Cited:** 21 times.
- 3.1.39** Pavli, F., Tassou, C., Nychas, G.-J.E., **Chorianopoulos, N.** (2018). Probiotic incorporation in edible films and coatings: Bioactive solution for functional foods. *International Journal of Molecular Sciences* 18, 1867. **I.F.:** 5.923, **Cited:** 47 times.
- 3.1.40** Papadopoulou, O.S., Argyri, A. A., Varzakis, E., Tassou, C., **Chorianopoulos, N.** (2018). Greek functional Feta cheese: Enhancing quality and safety using a *Lactobacillus plantarum* strain with probiotic potential. *Food Microbiology* 74, 21-33. **I.F.:** 5.516, **Cited:** 25 times.
- 3.1.41** Pavli, F., Argyri, A. A., Nychas, G.-J.E., Tassou, C., **Chorianopoulos, N.** (2018). Use of Fourier transform infrared spectroscopy for monitoring the shelf life of ham slices packed with probiotic supplemented edible films after treatment with high pressure processing. *Food Research International* 106, 1061-1068. **I.F.:** 6.475, **Cited:** 12 times.
- 3.1.42** Kourkoutas, Y., **Chorianopoulos, N.**, Lazar, V., Di Ciccio, P. (2018) Bioactive Natural Products 2018 - Editorial. *BioMed Research International*, Article ID 5063437. **I.F.:** 3.411, **Cited:** 1 times.
- 3.1.43** Papadopoulou O., Argyri, A. A., Varzakis E., Sidira M., Kourkoutas Y., Galanis A., Tassou, C., **Chorianopoulos, N.** (2019). Safety and quality aspects of traditional fermented milk using lactobacilli strains with probiotic potential. *International Dairy Journal*. **I.F.:** 3.032, **Cited:** 4 times.
- 3.1.44** Pavli, F. G., Argyri, A. A., Skandamis, P., Nychas, G.-J.E., Tassou C. C. and **Chorianopoulos, N. G.** (2019). Antimicrobial activity of oregano essential oil incorporated in sodium alginate edible films: Control of *Listeria monocytogenes* and spoilage in ham slices treated with High Pressure Processing. *Materials*, 12(22), 3726. **I.F.:** 3.623, **Cited:** 8 times.
- 3.1.45** Argyri, A. A., Papadopoulou, O., Sourri, P., **Chorianopoulos, N. G.** and Tassou C. C. (2019). Quality and safety of fresh chicken fillets after high pressure processing: survival of indigenous *Brochothrix thermosphacta* and inoculated *Listeria monocytogenes*. *Microorganisms*, 7(11), 520. **I.F.:** 4.128, **Cited:** 4 times.
- 3.1.46** Pavli, F., Argyri, A. A., **Chorianopoulos, N.**, Nychas, G.-J.E., Tassou, C. (2020). Evaluation of *Lactobacillus plantarum* L125 strain with probiotic potential on physicochemical, microbiological and sensorial characteristics of dry-fermented sausages. *LWT - Food Science and Technology* 118, 108810. **I.F.:** 4.952, **Cited:** 19.
- 3.1.47** Papadopoulou, O.S., Iliopoulos, V., Mallouchos, A., Panagou, E.Z., **Chorianopoulos, N.**, Tassou, C., Nychas, G.-J.E. (2020). Spoilage potential of pseudomonas (*P. fragi*, *P. putida*) and LAB (*Leuconostoc mesenteroides*, *Lactobacillus sakei*) strains and their volatilome profile during storage of sterile pork meat using GC/MS and data analytics. *Foods*, 9(5), 633. **I.F.:** 4.350, **Cited:** 10 times.
- 3.1.48** Syrokou, M.K., Themeli, C., Paramithiotis, S., Mataragas, M., Bosnea, L., Argyri, A.A., **Chorianopoulos, N.G.**, Skandamis P.N. and Drosinos E.H. (2020). Microbial Ecology of Greek Wheat Sourdoughs, Identified by a Culture-Dependent and a Culture-Independent Approach. *Foods*, 9, 1603. **I.F.:** 4.350, **Cited:** 0 times.
- 3.1.49** Doulgeraki, A.I., Bikouli, V., Argyri, A.A., **Chorianopoulos, N.**, Mitre, E., Charvourou, G., Sourri, P., Tassou C.C. and Oikonomou A. (2020). Exploring the bacterial communities of the kaiafas thermal spring anigrades nymphes in greece prior to rehabilitation actions. *International Journal of Environmental Research and Public Helth*, 17, 9133. **I.F.:** 3.390, **Cited:** 0 times.
- 3.1.50** Dourou, D., Grounta, A., Argyri, A.A., Froutis, G., Tsakanikas, P., Nychas, G.-J.E., **Chorianopoulos, N.G.** and Tassou C.C. (2021). Rapid Microbial Quality Assessment of Chicken Liver Inoculated or Not With *Salmonella* Using FTIR Spectroscopy and Machine Learning. *Frontiers in Microbiology*, 11, 623788. **I.F.:** 5.640, **Cited:** 0 times.

- 3.1.51 Dourou, D., Spirelli, E.D., Doulgeraki, A.I., Argyri, A.A., Grounta, A., Nychas, G.-J.E., **Chorianopoulos, N.G.** and Tassou C.C. (2021). Microbiota of Chicken Breast and Thigh Fillets Stored under Different Refrigeration Temperatures Assessed by Next-Generation Sequencing. *Foods*, 10, 765. **I.F.:** 4.350, **Cited:** 0 times.
- 3.1.52 Papadopoulou, O., Argyri, A.A., Kounani, V., Tassou C.C. and **Chorianopoulos, N.G.** (2021). Use of Fourier transform infrared spectroscopy for monitoring the shelf life and safety of yogurts supplemented with a *Lactobacillus plantarum* strain with probiotic potential. *Frontiers in Microbiology*, 12, 678356, **I.F.:** 5.640, **Cited:** 0 times.
- 3.1.53 Tsafrakidou, P., Sameli, N., Bosnea, L., **Chorianopoulos, N.** and Samelis J. (2021). Assessment of the spoilage microbiota in minced free-range chicken meat during storage at 4°C in retail modified atmosphere packages. *Food Microbiology*, 99, 103822, **I.F.:** 5.516, **Cited:** 0 times.
- 3.1.54 Argyri, A.A., Doulgeraki, A.I., Varla, E.G., Bikouli, V.C., Natskoulis, P.I., Haroutounian S.A., Moulas G.A., Tassou, C.C. and **Chorianopoulos, N.G.** (2021) Evaluation of plant origin essential oils as herbal biocides for the protection of caves belonging to natural and cultural heritage sites. *Microorganisms*, 9(9), 1836. **I.F.:** 4.128, **Cited:** 0 times.
- 3.1.55 Stergiou, O.S., Tegopoulos, K., Kiouisi, D.E., Tsifintaris, M., Papageorgiou, A.C. Tassou, C. **Chorianopoulos, N.**, Kolovos, P. and Galanis, A. (2021). Whole-Genome Sequencing, Phylogenetic and Genomic Analysis of *Lactiplantibacillus pentosus* L33, a Potential Probiotic Strain Isolated From Fermented Sausages. *Frontiers in Microbiology*. **I.F.:** 5.640, **Cited:** 0 times.
- 3.1.56 Tegopoulos, K., Stergiou, O.S., Kiouisi, D.E., Tsifintaris, M., Koletsou, E., Papageorgiou, A.C. Argyri, A.A. **Chorianopoulos, N.**, Galanis, A. and Kolovos, P. (2021). Genomic and phylogenetic analysis of *Lactiplantibacillus plantarum* L125, and evaluation of its anti-proliferative and cytotoxic activity in cancer cells. *Biomedicines*. **I.F.:** 6.081, **Cited:** 0 times.
- 3.1.57 Eliopoulos, C., Arapoglou, D., **Chorianopoulos, N.**, Markou, G., Haroutounian, S.A. (2022) Conversion of brewers' spent grain into proteinaceous animal feed using solid state fermentation. *Environmental Science and Pollution Research*, 29, 29562-29569. **I.F.:** 4.223, **Cited:** 0 times.
- 3.1.58 Kamarinou, C., Papadopoulou, O.S., Doulgeraki, A., Tassou, C.C., Galanis, A., **Chorianopoulos, N.** and Argyri, A.A. (2022). Isolation, Characterization and Application of Native Lactic Acid Bacteria Isolated From Traditional Dairy Products. *Microorganisms*, 10(2), 246. **I.F.:** 4.128, **Cited:** 0 times.
- 3.1.59 Eliopoulos, C., Markou, G., **Chorianopoulos, N.**, Haroutounian, S.A., Arapoglou, D., (2022) Preliminary Research Concerning the Enrichment of Industrial Hemp Extract Residues via Solid State Fermentation with *Pleurotus ostreatus*. *Applied Sciences*, 12(5), 2376. **I.F.:** 2.679, **Cited:** 0 times.
- 3.1.60 Kiouisi, D.E., **Chorianopoulos, N.**, Tassou, C.C., Galanis, A. (2022). The Clash of Microbiomes: From the Food Matrix to the Host Gut. *Microorganisms*, 10(1), 116. **I.F.:** 4.128, **Cited:** 0 times
- 3.1.61 Eliopoulos, C., Markou, G., **Chorianopoulos, N.**, Haroutounian, S.A., Arapoglou, D. (2022) The production of high added value products from olive mill stone waste mixtures with oat bran or *Lathyrus clymenum* pericarp using solid state fermentation *Waste Management*, 149, 168-176. **I.F.:** 7.145, **Cited:** 0 times.
- 3.1.62 Papadopoulou, O.S., Argyri, A.A., Bikouli, V.C., Lambrinea, E., **Chorianopoulos, N.** (2022) Evaluating the Quality of Cheese Slices Packaged with Na-Alginate Edible Films Supplemented with Functional Lactic Acid Bacteria Cultures after High-Pressure Processing. *Foods*, 11, 2855. **I.F.:** 4.350, **Cited:** 0 times.
- 3.1.63 Mitropoulou G. Prapa I., Nikolaou A., Tegopoulos K., Tsirka T., **Chorianopoulos N.**, Tassou C., Kolovos P., Grigoriou M., and Kourkoutas Y. (2022). Effect of Free or Immobilized *Lactiplantibacillus plantarum* T571 on Feta-Type Cheese Microbiome. *Frontiers in Bioscience Elite*, 14, 31. **I.F.:** -, **Cited:** 0 times.
- 3.1.64 Kamarinou, C.S., Papadopoulou, O.S., Doulgeraki, A.I., Tassou, Chrysoula C., Galanis, A., **Chorianopoulos, N.G.**, Argyri, A.A. (2023). Application of multi-functional lactic acid bacteria strains in a pilot scale feta cheese production. *Frontiers in Microbiology*, 14, 1254598. **I.F.:** 5.640, **Cited:** 0 times.

- 3.1.65 Kassalia, M.-E., **Chorianopoulos, N.**, Nychas, G.-J., Pavlatou, E.A. (2023). Investigation of the Photoinduced Antimicrobial Properties of N-Doped TiO₂ Nanoparticles under Visible-Light Irradiation on Salmonella Typhimurium Biofilm. *Applied Sciences*, 13(7), 4498. **I.F.:** 2.679, **Cited:** 0 times.
- 3.1.66 Doulgeraki, A.I., Kamarinou, C.S., Nychas, G.-J.E., Argyri, A.A., Tassou, C.C., Moulas, G., **Chorianopoulos, N.** (2023). Role of Microbial Interactions across Food-Related Bacteria on Biofilm Population and Biofilm Decontamination by a TiO₂-Nanoparticle-Based Surfactant. *Pathogens*, 12(4), 573. **I.F.:** 2.679, **Cited:** 0 times.
- 3.1.67 Dourou, D., Doulgeraki, A.I., Vitsou-Anastasiou, S., **Chorianopoulos, N.G.**, Argyri, A.A., Nychas, G.-J.E., Tassou, C.C. (2023). Deciphering the growth responses and genotypic diversity of bioluminescent Photobacterium phosphoreum on chicken meat during aerobic refrigerated storage. *International Journal of Food Microbiology*, 405, 110334. **I.F.:** 5.277, **Cited:** 0 times.
- 3.1.68 Kamarinou, C.S., Kiouisi D.E., Repanas P., Argyri, A.A., **Chorianopoulos, N.G.**, Galanis, A. (2024). Dissecting the Genetic Basis of the Technological, Functional, and Safety Characteristics of *Lactocaseibacillus paracasei* SRX10. *Microorganisms*, 12, 93. **I.F.:** 4.128, **Cited:** 0 times.
- 3.1.69 Eliopoulos, C.; Papadomichelakis, G.; Voitova, A.; Chorianopoulos, N.; Haroutounian, S.A.; Markou, G.; Arapoglou, D. (2024). Improved Antioxidant Blood Parameters in Piglets Fed Diets Containing Solid-State Fermented Mixture of Olive Mill Stone Waste and Lathyrus clymenum Husks. *Antioxidants*, 13, 630. **I.F.:** 4.128, **Cited:** 0 times.
- 3.1.70 Doukaki, A.; Papadopoulou, O.S.; Tzavara, C.; Mantzara, A.-M.; Michopoulou, K.; Tassou, C.; Skandamis, P.; Nychas, G.-J.; Chorianopoulos, N. (2024). Monitoring the Bioprotective Potential of Lactiplantibacillus pentosus Culture on Pathogen Survival and the Shelf-Life of Fresh Ready-to-Eat Salads Stored under Modified Atmosphere Packaging. *Pathogens*, 13, 557. **I.F.:** 4.128, **Cited:** 0 times.
- 3.1.71 Doukaki, A. Papadopoulou, O.S.; Baraki, A.; Siapka, M.; Ntalakas, I.; Tzoumikas, I.; Papadimitriou, K.; Tassou, C.; Skandamis, P.; Nychas, G.-J.; Chorianopoulos N. (2024). Effect of the Bioprotective Properties of Lactic Acid Bacteria Strains on Quality and Safety of Feta Cheese Stored under Different Conditions. *Microorganisms*, 12, 1870. **I.F.:** 4.128, **Cited:** 0 times.
- 3.1.72 A. Lytou, L.-C. Fengou, A. Koukourikos, P. Karampiperis, P. Zervas, A. Schultz Carstensen, A. Del Genio, J. M. Carstensen, N. Schultz, N. Chorianopoulos, G.-J. Nychas. (2024). Seabream Quality Monitoring Throughout the Supply Chain Using a Portable Multispectral Imaging Device. *Journal of Food Protection*, 87, 100274. **I.F.:** 4.128, **Cited:** 0 times.
- 3.1.73 Agiomavriti, A.-A.; Nikolopoulou, M.P.; Bartzanas, T.; Chorianopoulos, N.; Demestichas, K.; Gelasakis, A.I. (2024). Spectroscopy-Based Methods and Supervised Machine Learning Applications for Milk Chemical Analysis in Dairy Ruminants. *Chemosensors*, 12, 263. **I.F.:** 4.128, **Cited:** 0 times.

ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΑ ΑΡΘΡΑ ΣΕ ΠΕΡΙΟΔΙΚΑ ΕΚΤΟΣ SCI

- 3.1.74 Chorianopoulos N. G., Nychas G.-J. E., and Haroutounian S. A. (2007). Essential oils of *Lamiaceae* family Taxa as natural preservatives of food preparations. *Food* 1: 202-215. **I.F.:** -(Google Scholar Citation Index database), **Cited:** 1 time.
- 3.1.75 Pavli, F. G., Argyri, A. A., Papadopoulou, O.S., Nychas, G.-J.E, **Chorianopoulos, N. G.** and Tassou C. C. (2016). Probiotic potential of lactic acid bacteria from traditional fermented dairy and meat products: Assessment by in vitro tests and molecular characterization. *Journal of Probiotics & Health*, 4: 157, doi: 10.4172/2329-8901.1000157. **I.F.:** 1.720 (Google Scholar Citation Index database), **Cited:** 4 times.

3.2 ΚΕΦΑΛΑΙΑ ΣΕ ΒΙΒΛΙΑ

- 3.2.1 **Chorianopoulos N.**, Skandamis, P., Nychas, G.-J., & Haroutounian S. A. (2008). Essential oils as natural antibacterials in food preparations. In: Psarianos C. and Kourkoutas Y.

(Eds), *Microbial implication for safe and qualitative food products*, chapter 5, 87-103.

- 3.2.2** Giaouris, E., **Chorianopoulos, N.**, Skandamis, P., & Nychas, G.-J. (2011). Attachment and biofilm formation by *Salmonella* in food processing environments. E-chapter. In: Mahmoud, B.S.M. (Ed.), *Salmonella* / Book 1. Intech Open Access Publisher, Croatia, chapter 8, 157-180.
- 3.2.3** Tassou, C. C., **Chorianopoulos, N.G.**, Skandamis, P. N., & Nychas, G.-J. E. (2012). Herbs, spices and their active components as natural preservatives in food preparation. In: Peters, K. V. (Ed.), *Handbook of herbs and spices*. Vol. II, 2nd ed., CRC Press Woodhead Publishing Ltd., chapter 2, 17 - 50.
- 3.2.4** **Chorianopoulos, N. G.**, Tassou, C. C., Skandamis, P. N., & Nychas, G.-J. E. (2012). Essential oils as natural additives for the preservation of meat. In: Valgimigli, L. (Ed.), *Essential Oils as Natural Food Additives. Composition, applications, antioxidant and antimicrobial properties*. Nova Science Publishers, Inc., chapter 13, 321-336.

3.3 ΟΜΙΛΙΕΣ ΣΕ ΔΙΕΘΝΗ ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΑ ΣΥΝΕΔΡΙΑ ΜΕ ΚΡΙΤΕΣ

- 3.3.1** **Chorianopoulos, N. G.**, “Use of predictive modeling to describe the survival of *Listeria monocytogenes* in fermentation of green table olives“, Brussels, April 24-25, 2003.
- 3.3.2** **Chorianopoulos, N.G.**, “Fate of *Listeria monocytogenes* on fermented green olives and evaluation of post fermentation quality during storage under different packaging conditions“, Brussels, November 20-21, 2003.
- 3.3.3** **Chorianopoulos N. G.**, “Results of the European food packaging projects SYMBIOSIS and ProSafeBeef“, 1st Nafispack Conference on Natural antimicrobials for innovative and safe packaging, May 20, Brussels, Belgium, 2010.
- 3.3.4** O. Papadopoulou, E. Gkana, A. Grounta, **N. G. Chorianopoulos**, K. P. Koutsoumanis, and G.-J. E. Nychas, “Transfer of *Salmonella enterica* ser. Typhimurium to non-inoculated beef fillets through meat mincing machine“, Advancing Beef Safety and Quality through Research and Innovation – An international conference organized by ProSfeBeef, October 6-7, Aberystwyth, Wales, UK, 2010.
- 3.3.5** E. Gkana, A. Grounta, **N. G. Chorianopoulos**, A. Stamatiou, K. P. Koutsoumanis, and G.-J. E. Nychas, “Transfer of *Listeria monocytogenes* from food processing surfaces to non-inoculated beef fillets“, Advancing Beef Safety and Quality through Research and Innovation – An international conference organized by ProSfeBeef, October 6-7, Aberystwyth, Wales, UK, 2010.
- 3.3.6** A. Grounta, E. Gkana, **N. G. Chorianopoulos**, V. Iliopoulos, K. P. Koutsoumanis, and G.-J. E. Nychas, “Transfer of *Listeria monocytogenes* biofilm cells to non-inoculated beef fillets“, Advancing Beef Safety and Quality through Research and Innovation – An international conference organized by ProSfeBeef, October 6-7, Aberystwyth, Wales, UK, 2010.
- 3.3.7** E. Giaouris, **N. Chorianopoulos**, M. Kostaki, and G.-J. E. Nychas, “Study of biofilm formation by foodborne pathogenic and technological bacteria on model stainless steel surfaces, under monospecies and dual-species conditions, and evaluation of resistance of these sessile communities to chemical disinfectants “Biofilms Friend or Foe – COST Explanatory Workshop, June 22-23, Berlin, Germany, 2011.
- 3.3.8** Kouklada T., **Chorianopoulos N.**, Giaouris E., Panagou E. and Nychas G.-J. 2012. Evaluation of biofilm resistance on stainless steel surfaces and study of their adaptability after the use of inadequate disinfectant solutions. Advancing Beef Safety and Quality through Research and Innovation, International Conference organised by the European Commission Research Project: “ProSafeBeef”, 07-09.02.2012, Teagasc Food Research Centre, Ashtown, Dublin, Ireland.
- 3.3.9** Giaouris E., **Chorianopoulos N.**, Doulgeraki A. and Nychas G.-J. 2013. Evaluation of resistance and adaptability of mono-species and dual-species biofilms of *Pseudomonas putida* and *Listeria monocytogenes* against sublethal concentration of benzalkonium chloride. International Association for Food Protection (IAFP), European Symposium on Food Safety, 15-17.05.2013, Marseille, France.
- 3.3.10** **Nikos G. Chorianopoulos** (2015). ‘Attachment and biofilm formation by foodborne bacteria in food processing environments’. Challenges in developing materials for improving processing oil and sugar production, Workshop, 6-8 May, NTUA, Greece.

- 3.3.11 Agapi G. Doulgeraki, **Nikos G. Chorianopoulos**, (2015) 'Cretan Rethemnian Apaki - from tradition to quality and safety'. 2nd INTERNATIONAL CONFERENCE FABE2015, Mykonos, Greece.
- 3.3.12 **Nikos G. Chorianopoulos**, Olga S. Papadopoulou, Anthoula A. Argyri, Evangelos E. Varzakis, Chrysoula C. Tassou. (2015) Greek functional Feta cheese using a *Lactobacillus plantarum* strain with probiotic activity. 2nd INTERNATIONAL CONFERENCE FABE2015, Mykonos, Greece.
- 3.3.13 Anthoula A. Argyri, **Nikos G. Chorianopoulos** and Chrysoula C. Tassou (2015). 'Natural antimicrobial systems and new technologies for the production of traditional meat products of high added value, safety and extended shelf life'. 2nd INTERNATIONAL CONFERENCE FABE2015, Mykonos, Greece
- 3.3.14 Fotini Pavli, Anthoula A. Argyri, Olga S. Papadopoulou, **Nikos G. Chorianopoulos** and Chrysoula C. Tassou (2015). 'Probiotic potential of lactic acid bacteria isolated from traditional meat products'. 2nd INTERNATIONAL CONFERENCE FABE2015, Mykonos, Greece.
- 3.3.15 Olga S. Papadopoulou, Evangelos E. Varzakis, Anthoula A. Argyri, Chrysoula C. Tassou and **Nikos G. Chorianopoulos** (2015). 'Production of Greek yoghurt using a *Lactobacillus plantarum* strain with probiotic potential as starter adjunct'. 2nd INTERNATIONAL CONFERENCE FABE2015, Mykonos, Greece.
- 3.3.16 Fotini Pavli, Anthoula A. Argyri, Chrysoula C. Tassou and **Nikos G. Chorianopoulos** (2015). 'Fermentation of traditional sausages using a *Lactobacillus plantarum* strain with probiotic potential'. 2nd INTERNATIONAL CONFERENCE FABE2015, Mykonos, Greece
- 3.3.17 Anthoula A. Argyri, **Nikos G. Chorianopoulos**, Foteini G. Pavli and Chrysoula C. Tassou. "Production of traditional meat products of high added value, safety and extended shelf life through the use of natural antimicrobial systems and new technologies", 1st Intl. Multidisciplinary CONFERENCE on Nutraceuticals and Functional Foods, KALAMATA, 7-9 july, 2016.
- 3.3.18 Agapi I Doulgeraki and **Nikos G. Chorianopoulos**. "Effect of local herbs on the quality and safety of a traditional Cretan meat product", 1st Intl. Multidisciplinary CONFERENCE on Nutraceuticals and Functional Foods, KALAMATA, 7-9 july, 2016.
- 3.3.19 Olga S. Papadopoulou and **Nikos G. Chorianopoulos**. "Production of functional traditional Greek Anthotyros type cheese enriched with the probiotic strain *Lb. plantarum* T571 isolated from traditional Greek product", 1st Intl. Multidisciplinary CONFERENCE on Nutraceuticals and Functional Foods, KALAMATA, 7-9 july, 2016.
- 3.3.20 Pavli F., Argyri A.A., Tassou C.C. and **Chorianopoulos N.** "Traditional fermentation of sausages with the use of three strains of the genus *Lactobacillus* with probiotic potential as co-starter cultures", 1st Intl. Multidisciplinary CONFERENCE on Nutraceuticals and Functional Foods, KALAMATA, 7-9 july, 2016.
- 3.3.21 Foteini Pavli, Anthoula Argyri, Ioanna Kovaïou, Georgia Apostolakopoulou, Anastasia Kapetanakou, Panagiotis Skandamis, Chrysoula Tassou and **Nikos Chorianopoulos**. "Rapid detection of microbial spoilage of ham slices treated with High Pressure Processing and packed with oregano essential oil edible films using Fourier Transform Infrared Spectroscopy", 1st Intl. Multidisciplinary CONFERENCE on Nutraceuticals and Functional Foods, KALAMATA, 7-9 july, 2016.
- 3.3.22 Foteini Pavli, Anthoula Argyri, Ioanna Kovaïou, Georgia Apostolakopoulou, Panagiotis Skandamis, George-John Nychas, Chrysoula Tassou and **Nikos Chorianopoulos**. "Monitoring of the shelf life of ham slices treated with High Pressure Processing and packed with probiotic edible films using Fourier Transform Infrared Spectroscopy", 1st Intl. Multidisciplinary CONFERENCE on Nutraceuticals and Functional Foods, KALAMATA, 7-9 july, 2016.
- 3.3.23 Pavli, F., Argyri, A.A., Kovaïou, I., Apostolakopoulou, G., Tasoula, V., Nychas, G.-J.E., Tassou C.C., and **Chorianopoulos N.** (2017). Use of Fourier Transform Infrared Spectroscopy for rapid detection of microbial spoilage of ham slices packed with oregano essential oil edible films after treatment with High Pressure Processing. International Conference on Quantitative Tools for Sustainable Food and Energy in the Food Chain 'Q-Safe', 10-12 April, Syros, Greece. pp 30

- 3.3.24** Pavli, F., Argyri, A.A., Kovaïou, I., Apostolakopoulou, G., Tasoula, V., Nychas, G.-J.E., Tassou C.C., and **Chorianopoulos N.** (2017). Use of Fourier Transform Infrared Spectroscopy for monitoring the shelf life of ham slices packed with probiotic supplemented edible films after treatment with High Pressure Processing. International Conference on Quantitative Tools for Sustainable Food and Energy in the Food Chain ‘Q-Safe’, 10-12 April, Syros, Greece. pp 60.
- 3.3.25** Pavli, F., Argyri, **Chorianopoulos N.**, and Tassou C.C. (2017). Fermentation of traditional sausages using three strains of *Lactobacillus plantarum* with probiotic potential as co-starter cultures. International Conference on Quantitative Tools for Sustainable Food and Energy in the Food Chain ‘Q-Safe’, 10-12 April, Syros, Greece. pp 70
- 3.3.26** Doulgeraki A.I., Kamarinou C., Argyri A.A., Tassou C.C., Nychas G.J.E., **Chorianopoulos N.** (2019) Monitoring the effect of food spoilage bacteria on the photocatalytic activity of a TiO₂ nanoparticle based surfactant against biofilms formed by foodborne bacteria. 8th Mikrobiokosmos Conference, 18-20 April, Patra, Greece.
- 3.3.27** Foteini Pavli, Anthoula Argyri, Ioanna Kovaïou, Georgia Apostolakopoulou, Panagiotis Skandamis, George-John Nychas, Chrysoula Tassou and Nikos Chorianopoulos. Q-SAFE conference (2017)

3.4 ANAPHTHMENES EPTASIEΣ ΣΕ ΔΙΕΘΝΗ ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΑ ΣΥΝΕΔΡΙΑ ΜΕ ΚΡΙΤΕΣ

- 3.4.1** Skandamis, P. N, Iliopoulos, V., **Chorianopoulos, N. G.**, Tsigarida, E., and Nychas, G-J. E., “Modelling the effect of temperature and CO₂ packaging on spoilage of fresh meat“, SMAS, Quimper, June 15-19, 2003.
- 3.4.2** Skandamis, P. N., **Chorianopoulos, N. G.**, and Nychas, G-J. E., “Modelling the survival of *Listeria monocytogenes* in fermentation of green table olives“, SMAS, Quimper, June 15-19, 2003.
- 3.4.3** **Chorianopoulos, N.G.**, Haroutounian S. A., and Nychas, G-J., “Effect of specific essential oils on *Escherichia coli*, *Salmonella* ser. Enteritidis, *Staphylococcus aureus*, *Listeria monocytogenes* and *Bacillus cereus*“, Eleventh International Flavor Conference, Samos, June 29-July 2, 2004.
- 3.4.4** P.N. Skandamis, E.Z. Panagou, **N.G. Chorianopoulos** and G.-J. E. Nychas, “Modeling the survival of *Listeria monocytogenes*, *Escherichia coli* 0157:H7 in fermentation of green table olives“, SFAM, Norwich, 13-14 January, 2005.
- 3.4.5** **N.G. Chorianopoulos**, P.N. Skandamis, S.A. Haroutounian and G.-J. E. Nychas, “A newly developed method to study the minimum inhibitory concentration of *Satureja spinosa* essential oil“, SFAM, Norwich, 13-14 January, 2005.
- 3.4.6** E.Z. Panagou, **N.G. Chorianopoulos**, P.N. Skandamis and G.-J.E. Nychas, “Fate of *Listeria monocytogenes* in home-made traditional Greek appetizers“, SFAM, Norwich, 13-14 January, 2005.
- 3.4.7** Y. Kourkoutas, **N. Chorianopoulos**, D. Dimitrellou, G.-J. E. Nychas, and A. A. Koutinas, “Incorporation of the bacteriocin producing strain *Leuconostoc mesenteroides* L124 in kefir microflora“, ICBF, Patra, June 18-21, 2006.
- 3.4.8** **N. G. Chorianopoulos**, S. A. Haroutounian and G.-J. E. Nychas, “Antibacterial properties of *Satureja thymbra* and *Satureja parnassica* essential oils as regards the seasonal variation in their composition“, ICBF, Patra, June 18-21, 2006.
- 3.4.9** **N. G. Chorianopoulos**, E. D. Giaouris, Y. Kourkoutas and G.-J. E. Nychas, “Biofilm formation by *Salmonella enterica* serovar Enteritidis“, ICBF, Patra, June 18-21, 2006.
- 3.4.10** E. D. Giaouris, **N. G. Chorianopoulos**, P. N. Skandamis, S. A. Haroutounian and G.-J. E. Nychas, “Biofilm disinfection using natural antibacterial substances“, FoodMicro, 2006.
- 3.4.11** E. Z. Panagou, C. C. Tassou, **N. G. Chorianopoulos**, and G.-J. E. Nychas, “Survival of *Salmonella* Enteritidis in black olive fermentation“, IAFP, Florida, USA, 2007.
- 3.4.12** M. Anastasiadi, **N. G. Chorianopoulos**, S. A. Theotokatos, G.-J. E. Nychas, and S. A. Haroutounian, “Quantitation of polyphenolic content and determination of antilisterial activities of grapes and vinification byproducts“, 7th Joint Meeting of AFERP, ASP, GA, PSE & SIF, Natural Products, Athens Greece, 3-8 August 2008.

- 3.4.13N. G. Chorianopoulos, P. N. Skandamis, G.-J. E. Nychas, and S. A. Haroutounian, "Use of essential oil treatments to control the *Listeria monocytogenes* growth in various food commodities" 7th Joint Meeting of AFERP, ASP, GA, PSE & SIF, Natural Products, Athens Greece, 3-8 August 2008.
- 3.4.14N. G. Chorianopoulos, E. D. Giaouris, P. N. Skandamis, G.-J. E. Nychas, and S. A. Haroutounian, "Disinfectant test in biofilms: natural against chemical sanitizers" 7th Joint Meeting of AFERP, ASP, GA, PSE & SIF, Natural Products, Athens Greece, 3-8 August 2008.
- 3.4.15 N. G. Chorianopoulos, I. Geornaras, G.-J. E. Nychas, K. E. Belk, G. C. Smith, and J. N. Sofos, "Transfer of *Escherichia coli* O157:H7 to Beef Steaks through Needle Tenderization", IAFP, Texas, USA, 2009.
- 3.4.16N. G. Chorianopoulos, E. D. Giaouris, E. Z. Panagou, and G.-J. E. Nychas, "Early stages of biofilm development by *Salmonella* Enteritidis on stainless steel are inhibited by the cell-free culture supernatant of *Hafnia alvei* ", EFFoST, November 11-13, Budapest, Hungary, 2009.
- 3.4.17N. G. Chorianopoulos, E. D. Giaouris, I. Grigoraki, P. N. Skandamis, E. Z. Panagou, and G.-J. E. Nychas, "Effect of *Listeria monocytogenes* acid tolerance response (ATR) on its adherent survival under food processing-related stresses and on the subsequent disinfection of attached cells with standard acid and natural sanitizers", EFFoST, November 11-13, Budapest, Hungary, 2009.
- 3.4.18Chorianopoulos N. G., Giaouris E. D., and Nychas G.-J. E., "Potential implication of extracellular signals produced by *Hafnia alvei* on the early stages of biofilm development by *Salmonella enterica* serovar Enteritidis on stainless steel", International Conference on Strategic and Targeted Controls for Microbial Pathogens and Chemical Residues in Beef (Teagasc, Ashtown Food Research Centre), March 25-26, Dublin, Ireland, 2009.
- 3.4.19Chorianopoulos, N. G., Geornaras, I., Gupta, S., Ko, K. Y., Nychas, G.-J. E., Belk, K. E., Smith, G. C., & Sofos, J. N., "Effect of brine ingredients on *Escherichia coli* O157:H7 during storage and cooking of moisture-enhanced vacuum-packaged beef", 97th Annual Meeting of the International Association for Food Protection, August 1-4, Anaheim, CA, USA, 2010.
- 3.4.20N.G. Chorianopoulos, E.D. Giaouris, P.N. Skandamis, J.N. Sofos and G.-J.E. Nychas, "Effect of *Listeria monocytogenes* acid tolerance response (ATR) on its adherent survival under food processing-related stresses and on the subsequent disinfection of attached cells with standard acid and natural sanitizers", 97th Annual Meeting of the International Association for Food Protection, August 1-4, Anaheim, CA, USA, 2010.
- 3.4.21Ko, K. Y., Gupta, S., Chorianopoulos, N. G., Geornaras, I., Belk, K. E., Smith, G. C., & Sofos, J. N., "Fate of *Escherichia coli* O157:H7 during aerobic storage at 4 or 12°C and subsequent thermal inactivation during cooking of beef moisture-enhanced with different brining ingredients", 70th Annual Meeting of the Institute of Food Technologists, July 17-20, Chicago, IL, USA, 2010.
- 3.4.22G.-J. Nychas, P. Skandamis, N. Chorianopoulos, and E. Giaouris, "Effect of *Listeria monocytogenes* acid tolerance response (ATR) on its adherent survival under food processing-related stresses and on the subsequent disinfection of attached cells with standard acid and natural sanitizers ", 22nd International ICFMH Symposium Food Micro, August 30- September 3, Copenhagen, Denmark, 2010.
- 3.4.23N. G. Chorianopoulos, E. D. Giaouris, P. N. Skandamis, J. N. Sofos, and G.-J. E. Nychas, "Effect of *Listeria monocytogenes* acid tolerance response on its adherent survival under food processing-related stresses and on the subsequent disinfection of attached cells with standard acid and natural sanitizers", Advancing Beef Safety and Quality through Research and Innovation – An international conference organized by ProSfeBeef, October 6-7, Aberystwyth, Wales, UK, 2010.
- 3.4.24Giaouris E., Chorianopoulos N., Kostaki M. and Nychas G.-J. 2011. Study of biofilm formation by foodborne pathogenic and technological bacteria on model stainless steel surfaces, under mono-species and dual-species conditions, and evaluation of resistance of these sessile communities to chemical disinfectants. COST Exploratory Workshop, 22-23.06.2011, Berlin, Germany
- 3.4.25Kouklada T., Chorianopoulos N., Giaouris E., Panagou E. and Nychas G.-J. (2012). Evaluation of biofilm resistance on stainless steel surfaces and study of their adaptability after the use of

inadequate disinfectant solutions. Advancing Beef Safety and Quality through Research and Innovation, International Conference organised by the European Commission Research Project: “ProSafeBeef”, 07-09/02/2012, Teagasc Food Research Centre, Ashtown, Dublin, Ireland.

- 3.4.26 Kostaki M., Giaouris E., **Chorianopoulos N.**, Panagou E. and Nychas G.-J. (2012). Study of biofilm formation by foodborne pathogenic and useful bacteria on stainless steel surfaces and subsequent disinfection: molecular identification and evaluation of strain resistance. Advancing Beef Safety and Quality through Research and Innovation, International Conference organised by the European Commission Research Project: “ProSafeBeef”, 07-09/02/2012, Teagasc Food Research Centre, Ashtown, Dublin, Ireland.
- 3.4.27 A. Grounta, E. Gkana, **N.G. Chorianopoulos**, V. Iliopoulos, K.P. Koutsoumanis, E.Z. Panagou and G.-J.E. Nychas, (2012). Study of cross-contamination of beef fillets by biofilm cells of *Escherichia coli* O157:H7 and *Salmonella enterica* ser. Typhimurium Advancing Beef Safety and Quality through Research and Innovation, International Conference organised by the European Commission Research Project: “ProSafeBeef”, 07-09/02/2012, Teagasc Food Research Centre, Ashtown, Dublin, Ireland.
- 3.4.28 E. Gkana, A. Grounta, **N. G. Chorianopoulos**, A. Stamatiou, K. P. Koutsoumanis and G.-J. E. Nychas, (2012). Transfer of *Salmonella enterica* Typhimurium and *Escherichia coli* O157:H7 from food processing surfaces to non-inoculated beef fillets. Advancing Beef Safety and Quality through Research and Innovation, International Conference organised by the European Commission Research Project: “ProSafeBeef”, 07-09/02/2012, Teagasc Food Research Centre, Ashtown, Dublin, Ireland.
- 3.4.29 O. Papadopoulou , E. Gkana, A. Grounta, **N. G. Chorianopoulos**, K. P. Koutsoumanis and G.-J. E. Nychas, (2012). Transfer of *Escherichia coli* O157H7 and *Listeria monocytogenes* scott A to non-inoculated beef fillets through meat mincing machine. Advancing Beef Safety and Quality through Research and Innovation, International Conference organised by the European Commission Research Project: “ProSafeBeef”, 07-09/02/2012, Teagasc Food Research Centre, Ashtown, Dublin, Ireland.
- 3.4.30 **N. G. Chorianopoulos**, A. Grounta, E. Gkana, K. Koutsoumanis, E. Panagou and G.-J. E. Nychas, (2012). Biofilm vs planktonic cells: a comparative study on cross-contamination levels at beef fillets by the pathogenic bacteria *Listeria monocytogenes*, *Escherichia coli* O157:H7 and *Salmonella enterica* ser. Typhimurium. 99th Annual Meeting of International Association of Food Protection (IAFP), 22-25/07/2012, Providence, Rhode Island, USA.
- 3.4.31 Kouklada T., **Chorianopoulos N.**, Giaouris E., Panagou E. and Nychas G.-J. (2012). Evaluation of biofilm adaptability after the use of inadequate disinfectant solutions. 99th Annual Meeting of International Association of Food Protection (IAFP), 22-25/07/2012, Providence, Rhode Island, USA.
- 3.4.32 Kostaki M., **Chorianopoulos N.**, Brahou E., Nychas G.-J. and Giaouris E. (2012). Dual-species biofilm formation on stainless steel surfaces by *Listeria monocytogenes* and *Salmonella enterica* and subsequent chemical disinfection: molecular characterization of population dynamics and evaluation of strain resistance. 23rd International ICFMH Symposium, Food Micro 2012, Global Issues in Food Microbiology, 03-07/09/2012, Istanbul, Turkey.
- 3.4.33 C. Tassou, E. Mitre, M. Pasiotou, A. Smpiraki, G. Charvourou, **N. Chorianopoulos** and C. Mallidis, (2012). *Salmonella* serotypes in dried food products of plant origin. 23rd International ICFMH Symposium, Food Micro 2012, Global Issues in Food Microbiology, 03-07/09/2012, Istanbul, Turkey.
- 3.4.34 Papadopoulou O., Panagou E.Z., Samaras F.J., **Chorianopoulos N.**, Nychas G.-J.E. and Tassou C.C. (2012). An assessment of the microbiological quality and safety of white soft cheeses from the Greek market. 23rd International ICFMH Symposium, Food Micro 2012, Global Issues in Food Microbiology, 03-07/09/2012, Istanbul, Turkey.
- 3.4.35 Giaouris E., **Chorianopoulos N.**, Ercolini D. and Nychas G.-J. 2013. Comparative proteomic analysis of *Salmonella enterica* serovar Enteritidis PT4 planktonic and sessile cells on stainless steel surface provides new insights in protein determinants involved in the maintenance of a biofilm community. 2nd MC Meeting and WG Workshops of the COST Action FA1202: “A European Network For Mitigating Bacterial Colonisation and Persistence On Foods and Food Processing Environments”, 04-05.04.2013, Postdam, Germany

- 3.4.36 Giaouris E., **Chorianopoulos N.**, Ercolini D. and Nychas G.-J. 2013. Comparative proteomic analysis of *Salmonella enterica* serovar Enteritidis PT4 planktonic and sessile cells on stainless steel surface provides new insights in protein determinants involved in the maintenance of a biofilm community. International Association for Food Protection (IAFP), European Symposium on Food Safety, 15-17.05.2013, Marseille, France
- 3.4.37 Giaouris E., **Chorianopoulos N.** and Nychas G.-J. 2013. Acquired acid adaptation of *Listeria monocytogenes* during its planktonic growth enhances subsequent survival of its sessile population to disinfection with natural organic compounds. 1st Conference of BacFoodNet and 3rd Joint MC/WG Meetings of the COST Action FA1202: “A European Network For Mitigating Bacterial Colonisation and Persistence On Foods and Food Processing Environments”, 27-28.11.2013, Prague, Czech Republic.
- 3.4.38 Argyri, A.A., **Chorianopoulos, N.G.**, Sourri, P., Nychas, G.-J. E., Tassou, C. C. (2014). Effect of high pressure processing on the survival of *Listeria monocytogenes* and shelf-life of chicken fillets. IAFP 2014, Budhapest.
- 3.4.39 **N. G. Chorianopoulos**, O. S. Papadopoulou, E. E. Varzakis, A. A. Argyri, C. C. Tassou. 2014. Fermentation of traditional sour milk using a *Lactobacillus plantarum* strain with probiotic potential, FoodMicro 2014, Nantes.
- 3.4.40 A. A. Argyri, **N. G. Chorianopoulos**, P. Sourri, C. C. Tassou. 2014. Effect Of High Pressure Processing On The Survival Of *Salmonella* Enteritidis And Shelf-Life Of Chicken Fillets, FoodMicro 2014, Nantes.
- 3.4.41 A. Nisiotou, G. Banilas, **N. G. Chorianopoulos**, and C. Tassou, 2014. “Multi-strain indigenous yeast starters for ‘Wild-Ferment’ wine production“, ISSY31: 31st international specialised symposium on yeast, October 9-12, Vipana and Nova Gorica, Slovenia, 2014.
- 3.4.42 **Chorianopoulos, N.G.**, Tsakalidou, E., Kourkoutas, Y., Koutsoumanis, K., and Tassou, C. 2014. Functional dairy and meat products with high added value fermented or enriched with new probiotic microorganisms isolated from Greek traditional products – “ProbioDairyMeat”, 28th EFFoST Conference and 7th International Conference on the Food Factory for the Future, 2014. Uppsala, Sweden, November 26-28.
- 3.4.43 **Chorianopoulos N.**, Pavli F., Argyri A., Sidira M., Galanis A., Kourkoutas Y., Tassou C. (2015) Production of fermented sausages with a potential probiotic *Lactobacillus plantarum* strain. EUROPEAN BIOTECHNOLOGY CONGRESS July 2015, Bucharest, published also in Journal of Biotechnology vol.208 supplement pg. S67.
- 3.4.44 Argyri, A. A., **Chorianopoulos, N. G.** and Tassou, C.C. (2015). Effect Of High Pressure Processing On The Survival Of *Campylobacter jejuni* And Shelf-Life Of Chicken Fillets. IAFP European Symposium on Food Safety, 20-22 April, Cardiff, Wales. P07, pp 79
- 3.4.45 Olga S. Papadopoulou, **Nikos G. Chorianopoulos**, Evangelos E. Varzakis, Anthoula A. Argyri, Chrysoula C. Tassou. (2015). Survival of *Listeria monocytogenes* during shelf life of traditional Greek dairy products with probiotic potential. IAFP 2015, Cardiff, UK
- 3.4.46 **Nikos G. Chorianopoulos**, Olga S. Papadopoulou, Evangelos E. Varzakis, Anthoula A. Argyri, Chrysoula C. Tassou. (2015) Fermentation of traditional sour milk using a *Lactobacillus plantarum* strain with probiotic potential. FEMS, Maastricht, Netherlands.
- 3.4.47 Anthoula A. Argyri, Olga S. Papadopoulou, Evangelos E. Varzakis, Chrysoula C. Tassou, **Nikos G. Chorianopoulos**. (2015) Production Of Greek Yoghurt Using A *Lactobacillus Plantarum* Strain With Probiotic Potential As Starter Adjunct. FEMS, Maastricht, Netherlands.
- 3.4.48 Tassou C., Argyri A., Papadopoulou O., Varzakis E. **Chorianopoulos N.** (2015). Production of functional feta cheese using a *Lactobacillus plantarum* strain with probiotic potential. SFAM Summer Meeting: Fermented foods and beverages, 29/6 -2/7/2015, Dublin, Ireland.
- 3.4.49 Mitropoulou, G., Sidira, M., **Chorianopoulos, N.**, Tassou, C., Argyri, A., Papadopoulou, O., Kourkoutas, I. (2015). Assessment of *Lactobacillus plantarum* T571 as a potent probiotic culture for Greek feta type cheese production and characterization of microbial flora by next-generation sequencing technology. 38th SOMED, 11-13 October, Verona, Italy. P24, pp 86
- 3.4.50 Pavli F. Argyri A., Tassou C. and **Chorianopoulos N.** (2015). Fermentation of traditional sausages with the use of three different strains of *Lactobacillus plantarum* with probiotic potential as co-starter cultures. 38th Somed Congress-Society for Microbial Ecology and

Disease, Human Microbiome: from the Bench to Health Benefits 2015, 11-13 October 2015, Verona Italy.

- 3.4.51** Tassou C., Argyri A., Papadopoulou O., Varzakis E. **Chorianopoulos N.** (2015). Production of Greek set-type yoghurt using two different strains of *Lactobacillus plantarum* with probiotic potential as co-starter cultures. 38th Somed Congress-Society for Microbial Ecology and Disease, Human Microbiome: from the Bench to Health Benefits 2015, 11-13 October 2015, Verona Italy.
- 3.4.52** Pavli F., Argyri A. **Chorianopoulos N.** Papadopoulou O., and Tassou C. (2015). Probiotic potential of lactic acid bacteria isolated from traditional meat and dairy products. 29th EFFoST International Conference Food Science Research and Innovation, 10-12/11/2015, Athens Greece.
- 3.4.53** Pantelidou Maria, Gialitaki Maria, **Nikos Chorianopoulos** and Panagiotis Skandamis. "The Effect of Oregano Essential Oil Encapsulated in Liposomes and High-pressure Processing on the Survival and Heat Tolerance of *Escherichia coli* O157:H7 in Ground Beef", IAFP's 12th European Symposium on Food Safety, 2016, 11-13 May, Athens.
- 3.4.54** Foteini Pavli, Ioanna Kovaïou, Georgia Apostolakopoulou, Anastasia Kapetanakou, Panagiotis Skandamis, Chrysoula Tassou and **Nikos Chorianopoulos**. "Efficacy of the combined application of High Pressure Processing and oregano essential oil-based antimicrobial edible films for the control of *Listeria monocytogenes* on ham slices", IAFP's 12th European Symposium on Food Safety, 2016, 11-13 May, Athens.
- 3.4.55** G. Mitropoulou, D. Tsimogiannis, A. Bibilas, V. Oreopoulou, **N. Chorianopoulos**, C. Tassou and Y. Kourkoutas. "Assessment of Antimicrobial Activity of *Satureja thymbra* Essential Oils and Extracts against Food Spoilage and Pathogenic Species ", IAFP's 12th European Symposium on Food Safety, 2016, 11-13 May, Athens.
- 3.4.56** E. Mitre, M. Pasiotou, A. Smpiraki, G. Charvourou, A. Argyri, **N. Chorianopoulos** and C. Tassou. "Occurrence of Different *Salmonella* Serotypes in Food Products of Plant-origin", IAFP's 12th European Symposium on Food Safety, 2016, 11-13 May, Athens.
- 3.4.57** Foteini Pavli, Ioanna Kovaïou, Georgia Apostolakopoulou, Anastasia Kapetanakou, Panagiotis Skandamis, **Nikos Chorianopoulos** and Chrysoula Tassou. "Application Of Edible Films Supplemented With Probiotic Bacteria In Ham Slices Packaged After High Pressure Processing", IAFP's 12th European Symposium on Food Safety, 2016, 11-13 May, Athens.
- 3.4.58** Foteini Pavli, Ioanna Kovaïou, Georgia Apostolakopoulou, Anastasia Kapetanakou, Panagiotis Skandamis, **Nikos Chorianopoulos** and Chrysoula Tassou. "ALGINATE-BASED EDIBLE FILMS AS A VEHICLE FOR DELIVERING PROBIOTIC BACTERIA TO HAM SLICES PRETREATED WITH HIGH PRESSURE PROCESSING", Food Micro, 2016, 19-22 July, Dublin.
- 3.4.59** Foteini Pavli, Ioanna Kovaïou, Georgia Apostolakopoulou, Anastasia Kapetanakou, Panagiotis Skandamis, Chrysoula Tassou and **Nikos Chorianopoulos**. "Effect of oregano essential oil-based edible films on spoilage of ham slices with or without prior high pressure processing", Food Micro, 2016, 19-22 July, Dublin.
- 3.4.60** C. Tassou, E. Mitre, A. Smpiraki, G. Charvourou, P. Sourri, A. Argyri, **N. Chorianopoulos** Occurrence And Identification Of Salmonella Isolates Present In Sesame Imported To Greece. IAFP European Symposium on Food safety, 29-31 March 2017, Brussels, Belgium.
- 3.4.61** **Chorianopoulos N.** Argyri A.A., Tassou C.C., Nychas G.J.E., Moulas G., Doulgeraki A.I., (2018). Application of nanotechnology to decontaminate food industry surfaces – Nanoclean. 26th International ICFMH Conference - FoodMicro 2018, September 3rd -6th, Freie Universität, Berlin, Germany.
- 3.4.62** Samelis J., Argyri A., Doulgeraki A., Koukkou A.I., Skandamis P., Athanasoulas A., Pappas D., **Chorianopoulos N.** (2018). Development of novel biofunctional foods and total quality enhancement of traditional dairy products by suitable management of their microbial ecology – BIO TRUST. 26th International ICFMH Conference - FoodMicro 2018, September 3rd -6th, Freie Universität, Berlin, Germany
- 3.4.63** Doulgeraki A.I., Kamarinou C., Argyri A.A., Tassou C.C., Nychas G.J.E., **Chorianopoulos N.** (2018). Monitoring the effect of food spoilage bacteria on *Salmonella* Enteritidis biofilm formation. 26th International ICFMH Conference - FoodMicro 2018, September 3rd -6th, Freie

Universität, Berlin, Germany.

- 3.4.64 Argyri A., Doulgeraki A., Varla E., Chatzipavlidis I., Tassou C., **Chorianopoulos N.**, Evaluation of novel plant origin materials for the cleaning - protection of caves belonging to natural and cultural heritage of Greece, 2019, 8th Conference of the Hellenic Scientific Society of Mikrobiokosmos, 18-20 April 2019, Patras, Greece.
- 3.4.65 O. Papadopoulou, A. Argyri, C. Kamarinou, A. Doulgeraki, C. Tassou, and **N. Chorianopoulos** (2020). *In Vitro* And *In Situ* Anti-Listerial Activity Of Lactic Acid Bacteria With Probiotic Potential Isolated From Traditional Dairy Products. ASM Microbe 2020 in Chicago, Illinois, June 18 - 22, 2020.
- 3.4.66 C. Kamarinou, O. Papadopoulou, A. Doulgeraki, C. Tassou, **N. Chorianopoulos** and A. Argyri (2020). Mapping The Key Technological Characteristics Including Yeasts Inhibition Of Indigenous Lactic Acid Bacteria Isolated From Greek Traditional Fermented Dairy Products. ASM Microbe 2020 in Chicago, Illinois, June 18 - 22, 2020.
- 3.4.67 Dourou D., Grounta A., Doulgeraki A., Argyri A., **Chorianopoulos N.** and Tassou C. (2021) Changes in the Diversity of Chicken Breast Fillets Microbiome during Shelf Life at Different Storage Temperatures Monitored By Next-Generation Sequencing. IAFP European Symposium, 22-24 April 2021, (virtual)
- 3.4.68 Grounta A., Dourou D., Argyri A., Doulgeraki A., **Chorianopoulos N.** and Tassou C. (2021) Spoilage of Chicken Liver at Chill (0, 4o C) and Abuse Temperature (8o C) and Fate of Inoculated Salmonella Enteritidis. IAFP European Symposium, 22-24 April 2021, (virtual)
- 3.4.69 Dourou D., Grounta A., Frouitis G., Argyri A., Doulgeraki A., **Chorianopoulos N.** and Tassou C. (2021) Non-invasive Rapid Assessment of Chicken Liver Spoilage Through FTIR. 2021-A-4646-MICROBE, World Microbe Forum, 20-24 June 2021 (virtual).
- 3.4.70 Grounta A., Dourou D., Frouitis G., Argyri A., Doulgeraki A., **Chorianopoulos N.** and Tassou C. (2021) Spoilage Assessment Of Chicken Burgers At Isothermal And Dynamic Temperature Conditions By FTIR Spectroscopy. 2021-A-7103-MICROBE, World Microbe Forum, 20-24 June 2021 (virtual).
- 3.4.71 Christina Kamarinou, Anthoula Argyri, Olga Papadopoulou, Agapi Doulgeraki, Chrysoula Tassou and **Nikos Chorianopoulos**. In Vitro And In Situ inhibition of food-borne Pathogens From Indigenous Lactic Acid Bacteria Isolated From Traditional Dairy Product EFFOST 2021, Lausanne, Switzerland.
- 3.4.72 Christina Kamarinou, Olga Papadopoulou, **Nikos Chorianopoulos**, Agapi Doulgeraki, Chrysoula Tassou, Anthoula Argyri. Isolation, Characterization and Industrial Application of Native Lactic Acid Bacteria Isolated From Traditional Dairy Products. EFFOST 2021, Lausanne, Switzerland.
- 3.4.73 Athena Grounta, Dimitra Dourou, Anthoula Argyri, **Nikos Chorianopoulos**, Agapi Doulgeraki and Chrysoula Tassou. Prevalence of Salmonella spp., Campylobacter spp. and Listeria monocytogenes in different chicken products. EFFOST 2021, Lausanne, Switzerland.
- 3.4.74 Agapi I. Doulgeraki, Evaggelos Dagres, Anthoula A. Argyri, Georgios Moulas, Chrysoula C. Tassou, **Nikos Chorianopoulos**. Efficacy of an innovative surfactant based on TiO2 nanoparticles on surface decontamination in food industry. EFFOST 2021, Lausanne, Switzerland.
- 3.4.75 Kamarinou C., Papadopoulou O., **Chorianopoulos N.**, Doulgeraki A., Tassou C. and Argyri A. (2021). Application of native lactic acid bacteria with technological and probiotic properties in a pilot scale feta cheese production. 11th International Conference, Probiotics, Prebiotics and New Foods, nutraceuticals and botanicals for nutrition and human and microbiota health. 12-14 September 2021, Rome, Italy
- 3.4.76 Bikouli V., **Chorianopoulos N.**, Argyri A., Tassou C. and Doulgeraki A. (2021). Effect of organic herbs on growth of *Salmonella* Enteritidis in meat broth. 11th International Conference, Probiotics, Prebiotics and New Foods, nutraceuticals and botanicals for nutrition and human and microbiota health. 12-14 September 2021, Rome, Italy
- 3.4.77 Argyri A., Kamarinou C., Papadopoulou O., Doulgeraki A., Tassou C. and **Chorianopoulos N.** (2021). Fate of Listeria monocytogenes during production and storage of feta cheese using multi-functional strains with probiotic potential. 11th International Conference, Probiotics, Prebiotics and New Foods, nutraceuticals and botanicals for nutrition and human and microbiota

health. 12-14 September 2021, Rome, Italy

- 3.4.78 Papadopoulou O., and **Chorianopoulos N.** (2021). Evaluation Of Na-Alginate Edible Films As Vehicles For Delivering Probiotic Bacteria To Sliced Cheese Pretreated With High Pressure Processing. 9th Conference of Mikrobiokosmos, 16-18 December, Athens, Greece
- 3.4.79 Kamarinou C., Papadopoulou O., Doulgeraki A., Tassou C, **Chorianopoulos N.** and Argyri A. (2021). Mapping The Key Technological and Probiotic Characteristics Of Indigenous Lactic Acid Bacteria Isolated From Greek Traditional Dairy Products. 9th Conference of Mikrobiokosmos, 16-18 December, Athens, Greece
- 3.4.80 Kamarinou C., Argyri A., Papadopoulou O., Doulgeraki A., Tassou C, and **Chorianopoulos N.** (2021). Monitoring the bioprotective potential of lactic acid bacteria isolated from traditional dairy products against *Listeria monocytogenes* in yogurt. 9th Conference of Mikrobiokosmos, 16-18 December, Athens, Greece.

3.5 ΟΜΙΛΙΕΣ ΣΕ ΕΘΝΙΚΑ ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΑ ΣΥΝΕΔΡΙΑ ΜΕ ΚΡΙΤΕΣ

- 3.5.1P. N. Skandamis, V. Iliopoulos, **N. G. Chorianopoulos**, E. Tsigarida, and G.-J. E. Nychas, “Predictive modeling on meat: Effect of temperature and modified atmosphere packaging (Προρρητική μικροβιολογία στο νωπό κρέας: επίδραση της θερμοκρασίας και της συσκευασίας με τροποποιημένες ατμόσφαιρες)“, 3rd Hellenic Symposium: Food Hygiene and Technology, March 18-19, Athens, 2004.
- 3.5.2E. Giaouris, **N. G. Chorianopoulos**, K. Koutsoumanis, and G.-J. E. Nychas, “Effect of temperature, pH and water activity on biofilm formation by *Salmonella enterica* Enteritidis PT4 (Επίδραση της θερμοκρασίας, του pH και της ενεργότητας νερού στο σχηματισμό βιο-υμενίου από το παθογόνο βακτήριο *Salmonella* Enteritidis)“, 3rd Hellenic Symposium: Food Hygiene and Technology, March 18-19, Athens, 2004.
- 3.5.3**N. G. Chorianopoulos**, P. N. Skandamis, E. Tsigarida, and G.-J. E. Nychas, “*Listeria monocytogenes*: Survival and death in traditional Greek salads (*Listeria monocytogenes*: Ζωή, επιβίωση και θάνατος σε παραδοσιακές ελληνικές σαλάτες)“, 3rd Hellenic Symposium: Food Hygiene and Technology, March 18-19, Athens, 2004.
- 3.5.4**N. G. Chorianopoulos**, A. Stamatiou, P. N. Skandamis, and G.-J. E. Nychas, “Survival of *Listeria monocytogenes* in fermentation of green table olives (Επιβίωση της *Listeria monocytogenes* κατά την διάρκεια ζύμωσης πράσινων επιτραπέζιων ελιών)“, 3rd Hellenic Symposium: Food Hygiene and Technology, March 18-19, Athens, 2004.
- 3.5.5I. S. Boziaris, P. N. Skandamis, **N. G. Chorianopoulos**, and G.-J. E. Nychas, “Microbial association and survival of *Escherichia coli* O157: H7 and *Listeria monocytogenes* Scott A in fermentation of green table olives (Εξέλιξη της Μικροβιακής Αλληλουχίας και επιβίωση του *Escherichia coli* O157: H7 και *Listeria monocytogenes* Scott A, κατά την ζύμωση πράσινων Ελιών)“, 1st Hellenic Meeting: Food Technology and Biotechnology, March 31-April 2, Athens, 2005.
- 3.5.6**N. G. Chorianopoulos**, P. N. Skandamis, S. A. Haroutounian, and G.-J. E. Nychas, “A new method to study the minimum inhibitory concentration of *Satureja spinosa* essential oil (Μια νέα μέθοδος για την μέτρηση της ελάχιστης ανασταλτικής συγκέντρωσης του αιθέριου ελαίου της *Satureja spinosa*)“, 1st Hellenic Meeting: Food Technology and Biotechnology, March 31-April 2, Athens, 2005.
- 3.5.7**N. G. Chorianopoulos**, P. N. Skandamis, and G.-J. E. Nychas, “Survival of *Listeria monocytogenes* in traditional Greek appetizers (Επιβίωση της *Listeria monocytogenes* σε παραδοσιακές ελληνικές σαλάτες)“, 1st Hellenic Meeting: Food Technology and Biotechnology, March 31-April 2, Athens, 2005.
- 3.5.8A. Grounta, E. Gkana, **N. G. Chorianopoulos**, V. Iliopoulos, K. P. Koutsoumanis, and G.-J. E. Nychas, “Transfer of *Listeria monocytogenes* biofilm cells to non-inoculated beef fillets (Μελέτη της διασταυρούμενης επιμόλυνσης φιλέτων μόσχου από βιοϋμενικά κύτταρα του παθογόνου βακτηρίου *Listeria monocytogenes*)“, 2nd Hellenic conference for meat and meat products – from farm to fork, September 24-26, Athens, Greece, 2010.
- 3.5.9O. Papadopoulou, E. Gkana, A. Grounta, **N. G. Chorianopoulos**, K. P. Koutsoumanis, and G.-J. E. Nychas, “Transfer of *Salmonella enterica* ser. Typhimurium to non-inoculated beef fillets

through meat mincing machine (Ποσοτικός προσδιορισμός της μεταφοράς του παθογόνου μικροοργανισμού *Salmonella enterica* ser. Typhimurium από μηχανή κιμά σε φιλέτα βοείου κρέατος)“, 2nd Hellenic conference for meat and meat products – from farm to fork, September 24-26, Athens, Greece, 2010.

- 3.5.10** E. Gkana, A. Grounta, **N. G. Chorianopoulos**, A. Stamatiou, K. P. Koutsoumanis, and G.-J. E. Nychas, “Transfer of *Listeria monocytogenes* from food processing surfaces to non-inoculated beef fillets (Ποσοτικός προσδιορισμός της μεταφοράς του παθογόνου μικροοργανισμού *Listeria monocytogenes* από επιφάνειες επεξεργασίας τροφίμων σε φιλέτα βοείου κρέατος)“, 2nd Hellenic conference for meat and meat products – from farm to fork, September 24-26, Athens, Greece, 2010.
- 3.5.11** E. Gkana, A. Grounta, **N. G. Chorianopoulos**, A. Stamatiou, K. P. Koutsoumanis, and G.-J. E. Nychas, “Transfer of *Salmonella enterica* ser. Typhimurium and *Escherichia coli* O157:H7 from food processing surfaces to non-inoculated beef fillets (Ποσοτικός προσδιορισμός της μεταφοράς του παθογόνου μικροοργανισμού *Salmonella enterica* ser. Typhimurium και *Escherichia coli* O157:H7 από επιφάνειες επεξεργασίας τροφίμων σε φιλέτα βοείου κρέατος)“, 3rd Mikroviosmos conference, December 16-18, Thessaloniki, Greece, 2010.
- 3.5.12** A. Grounta, E. Gkana, **N. G. Chorianopoulos**, V. Iliopoulos, K. P. Koutsoumanis, and G.-J. E. Nychas, “Transfer of *Salmonella enterica* ser. Typhimurium and *Escherichia coli* O157:H7 biofilm cells to non-inoculated beef fillets (Μελέτη της διασταυρούμενης επιμόλυνσης φιλέτων μόσχου από βιοϋμενικά κύτταρα του παθογόνου βακτηρίου *Salmonella enterica* ser. Typhimurium και *Escherichia coli* O157:H7)“, 2nd Conference of Hellenic Veterinary Medical Society, March 18-20, Thessaloniki, Greece, 2011.
- 3.5.13** O. Papadopoulou, E. Gkana, A. Grounta, **N. G. Chorianopoulos**, K. P. Koutsoumanis, and G.-J. E. Nychas, “Transfer of *Listeria monocytogenes* and *Escherichia coli* O157:H7 to non-inoculated beef fillets through meat mincing machine (Ποσοτικός προσδιορισμός της μεταφοράς του παθογόνου μικροοργανισμού *Listeria monocytogenes* και *Escherichia coli* O157:H7 από μηχανή κιμά σε φιλέτα βοείου κρέατος)“, 2nd Conference of Hellenic Veterinary Medical Society, March 18-20, Thessaloniki, Greece, 2011.
- 3.5.14** M. Kostaki, E. Giaouris, **N. Chorianopoulos**, and G.-J. Nychas, “Study of biofilm formation from foodborne pathogens and useful bacteria on stainless steel surfaces under different mixed bacterial cultures and disinfection tests (Μελέτη σχηματισμού βιο-υμενίων από τροφιμογενή παθογόνα και χρήσιμα βακτήρια πάνω σε πρότυπες επιφάνειες ανοξείδωτου χάλυβα, υπό διάφορες συνθήκες μικτής καλλιέργειας και δοκιμές απολύμανσης)“, 2nd Conference of Hellenic Veterinary Medical Society, March 18-20, Thessaloniki, Greece, 2011.
- 3.5.15** **Chorianopoulos N.** 2011. ProSafeBeef results. Info-day for the Presentation of Research Results for the Food Industry, Food Industrial Research and Technological Development Company (ETAT SA), 06.04.2011, Athens, Greece.
- 3.5.16** Kouklada T., **Chorianopoulos N.G.**, Giaouris E., Panagou E.Z. and Nychas G.-J.E., Evaluation of biofilm resistance on stainless steel surfaces and study of their adaptability after the use of inadequate disinfectant solutions, 4ο Πανελλήνιο Συνέδριο Τροφίμων «Σύγχρονη Προσέγγιση στην Υγιεινή και Ασφάλεια των Τροφίμων», Ελληνική Κτηνιατρική Εταιρεία, 11-13 Νοεμβρίου 2011, Θεσσαλονίκη.
- 3.5.17** Kostaki M., Giaouris E., **Chorianopoulos N.G.**, Panagou E.Z. and Nychas G.-J.E., Study of biofilm formation by foodborne pathogenic and useful bacteria on stainless steel surfaces and subsequent disinfection: Molecular identification and evaluation of strain resistance, 4ο Πανελλήνιο Συνέδριο Τροφίμων «Σύγχρονη Προσέγγιση στην Υγιεινή και Ασφάλεια των Τροφίμων», Ελληνική Κτηνιατρική Εταιρεία, 11-13 Νοεμβρίου 2011, Θεσσαλονίκη.
- 3.5.18** Grounta A., Gana E., **Chorianopoulos N.G.**, Stamatiou A., Iliopoulos B., Koutsoumanis K.P., Panagou E.Z. and Nychas G.-J.E., Biofilm vs Planktonic cells: a comparative study on cross-contamination level of beef fillets by the pathogenic bacteria *Listeria monocytogenes* and *Salmonella enterica* ser. Typhimurium, 4ο Πανελλήνιο Συνέδριο Τροφίμων «Σύγχρονη Προσέγγιση στην Υγιεινή και Ασφάλεια των Τροφίμων», Ελληνική Κτηνιατρική Εταιρεία, 11-13 Νοεμβρίου 2011, Θεσσαλονίκη.
- 3.5.19** Kostaki M., **Chorianopoulos N.**, Brahou, Nychas G.-J. and Giaouris E. (2012). Study of biofilm formation by *Listeria monocytogenes* strains under monoculture and mixed-culture conditions

with *Salmonella enterica* strains and evaluation of resistance of biofilm cells against chemical disinfection. Hellenic Congress Meat Days 2012: Meat and Meat Products: From Farm to Table, 29/09-01/10/2012, Athens, Metropolitan Expo, Greece.

- 3.5.20 Kouklada T., **Chorianopoulos N.**, Nychas G.-J. and Giaouris E. (2012). Evaluation of resistance and adaptability of biofilm cells of *Pseudomonas putida* and *Listeria monocytogenes* against sublethal concentration of benzalkonium chloride. Hellenic Congress Meat Days 2012: Meat and Meat Products: From Farm to Table, 29/09-01/10/2012, Athens, Metropolitan Expo, Greece.
- 3.5.21 Αργύρη, Α. Α., **Χωριανόπουλος, Ν. Γ.**, Σουρρή, Π.Ι., Σαμαράς, Φ.Ι. και Τάσσου, Χ.Χ.. 2013. Επίδραση της υπερυψηλής πίεσης στην επιβίωση του παθογόνου βακτηρίου *Salmonella enterica* ser. Enteritidis και της φυσικής μικροχλωρίδας σε φιλέτα κοτόπουλου. 4ο Πανελλήνιο Συνέδριο Βιοτεχνολογίας και Τεχνολογίας Τροφίμων 11-13 Οκτωβρίου, MEC Παιανίας, Αθήνα.
- 3.5.22 **Χωριανόπουλος Ν.**, Παπαδοπούλου Ο., Βαρζάκης Ε., Αργύρη Α., Τάσσου Χ. (2014). Προβιοτικά γαλακτικά βακτήρια ως εκκινητές στην παραγωγή παραδοσιακού γιαουρτιού. DairyEXPO'14, Αθήνα
- 3.5.23 **Χωριανόπουλος Ν.**, Αργύρη Α., Τσακαλίδου Ε., Κουρκουτάς Ι., Κουτσουμανής Κ. και Τάσσου Χ. (2014). Λειτουργικά γαλακτοκομικά προϊόντα και προϊόντα κρέατος υψηλής προστιθέμενης αξίας ζυμούμενα ή εμπλουτισμένα με νέους προβιοτικούς μικροοργανισμούς απομονωμένους από Ελληνικά παραδοσιακά προϊόντα. DairyEXPO'14, Αθήνα
- 3.5.24 Φ. Παυλή, Α. Αργύρη, **Ν. Χωριανόπουλος** και Χ. Τάσσου (2015). Μελέτη του προβιοτικού δυναμικού οξυγαλακτικών βακτηρίων απομονωμένων από Ελληνικά παραδοσιακά προϊόντα κρέατος. ΔΕΤΡΟΠ 2015, Πανελλήνιο συνέδριο 'Το κρέας και τα προϊόντα του', Θεσσαλονίκη
- 3.5.25 Φ. Παυλή, Α. Αργύρη, Χ. Τάσσου και **Ν. Χωριανόπουλος** (2015). Ζύμωση παραδοσιακών αλλαντικών με τη χρήση στελέχους *Lactobacillus plantarum* με προβιοτικό δυναμικό. ΔΕΤΡΟΠ 2015, Πανελλήνιο συνέδριο 'Το κρέας και τα προϊόντα του', Θεσσαλονίκη
- 3.5.26 **Χωριανόπουλος Ν.**, Παπαδοπούλου Ο., Βαρζάκης Ε., Αργύρη Α. και Τάσσου Χ. (2015). Ελληνική παραδοσιακή φέτα: βελτίωση των ποιοτικών χαρακτηριστικών και της ασφάλειας του προϊόντος με τη χρήση στελέχους *Lactobacillus plantarum* με προβιοτικό δυναμικό. Μικροβιόκοσμος 2015, Αθήνα.
- 3.5.27 **Χωριανόπουλος Ν.**, Αργύρη Α., Βαρζάκης Ε., Παπαδοπούλου Ο. και Τάσσου Χ. (2015). Παραγωγή Ελληνικού γιαουρτιού με τη χρήση πρόσθετης καλλιέργειας στελέχους *Lactobacillus plantarum* με προβιοτικό δυναμικό. 6ο Πανελλήνιο Συνέδριο Μικροβιόκοσμου, 3-5 Απριλίου, Αθήνα
- 3.5.28 Παπαδοπούλου Ο. και **Χωριανόπουλος Ν.** (2015). Παραγωγή λειτουργικών παραδοσιακών τυριών της ορεινής και νησιώτικης Ελλάδας, εμπλουτισμένα με προβιοτικούς μικροοργανισμούς απομονωμένους από παραδοσιακά Ελληνικά τρόφιμα. 3η Επιστημονική Ημερίδα Γαλακτοκομίας και Τυροκομίας, 7 Νοεμβρίου 2015, Διεθνής Αερολιμένας Ελευθέριος Βενιζέλος, DairyEXPO'15, Αθήνα.
- 3.5.29 **Chorianopoulos N.** Argyri A.A., Tassou C.C., Nychas G.J.E., Moulas G., Doulgeraki A.I., (2019). Application of nanotechnology to decontaminate meat industry surfaces. PanHellenic Congress on meat and meat products thereof «from stable to table», 1-3 February, Thessaloniki, Greece.

3.6 ΑΝΑΡΤΗΜΕΝΕΣ ΕΡΓΑΣΙΕΣ ΣΕ ΕΘΝΙΚΑ ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΑ ΣΥΝΕΔΡΙΑ ΜΕ ΚΡΙΤΕΣ

- 3.6.1 **N. G. Chorianopoulos**, "Essential oils from plants of Greek biodiversity: Chemical composition and antibacterial activities for the development of alternative food additives and biofilm disinfection (Ελληνική βιοποικιλότητα ως πηγή ανάπτυξης φυσικών συντηρητικών τροφίμων με στόχο την: α) παραγωγή ασφαλών τροφίμων με αναβαθμισμένη ποιότητα και β) καταπολέμηση βιοϋμενίων)", 1st Hellenic Meeting of Food Science and Nutrition, October 31-November 1, Athens, 2006.
- 3.6.2 **N. G. Chorianopoulos**, P. Falaras, and G.-J. E. Nychas, "Use of titanium dioxide as alternative mean for *Listeria monocytogenes* biofilm disinfection (Μελέτη του βιο-υμενίου του παθογόνου βακτηρίου *Listeria monocytogenes* και εναλλακτικοί τρόποι καταπολέμησής του με τη χρήση

νανοτεχνολογιών και UV φωτός)“, 2nd Hellenic Meeting of Food Science and Nutrition, April 9, Athens, 2009.

- 3.6.3N. G. Chorianopoulos**, D. S. Tsoukleris, E. Z. Panagou, P. Falaras, and G.-J. E. Nychas, “Use of natural antimicrobial systems and nanotechnologies as alternative means for *Listeria monocytogenes* biofilm disinfection (Εναλλακτικοί τρόποι καταπολέμησης του βιο-υμενίου του παθογόνου βακτηρίου *Listeria monocytogenes* με τη χρήση φυσικών αντιμικροβιακών συστημάτων και νανοτεχνολογιών)“, 3rd Hellenic Meeting of D.E.D.Y.T. (Διεπιστημονική Εταιρεία Διασφάλισης Υγιεινής Τροφίμων), June 4-6, Thessaloniki, 2010.
- 3.6.4A. Grounta**, E. Gkana, **N. G. Chorianopoulos**, V. Iliopoulos, K. P. Koutsoumanis, and G.-J. E. Nychas, “Transfer of *Salmonella enterica* ser. Typhimurium and *Escherichia coli* O157:H7 biofilm cells to non-inoculated beef fillets (Μελέτη της διασταυρούμενης επιμόλυνσης φιλέτων μόσχου από βιοϋμενικά κύτταρα του παθογόνου βακτηρίου *Salmonella enterica* ser. Typhimurium και *Escherichia coli* O157:H7)“, 3rd Mikrobiokosmos conference, December 16-18, Thessaloniki, Greece, 2010.
- 3.6.5O. Papadopoulou**, E. Gkana, A. Grounta, **N. G. Chorianopoulos**, K. P. Koutsoumanis, and G.-J. E. Nychas, “Transfer of *Listeria monocytogenes* and *Escherichia coli* O157:H7 to non-inoculated beef fillets through meat mincing machine (Ποσοτικός προσδιορισμός της μεταφοράς του παθογόνου μικροοργανισμού *Listeria monocytogenes* και *Escherichia coli* O157:H7 από μηχανή κιμά σε φιλέτα βοείου κρέατος)“, 3rd Mikrobiokosmos conference, December 16-18, Thessaloniki, Greece, 2010.
- 3.6.6M. Kostaki**, E. Giaouris, **N. Chorianopoulos**, and G.-J. Nychas, “Study of biofilm formation from foodborne pathogens and useful bacteria on stainless steel surfaces under different mixed bacterial cultures and disinfection tests (Μελέτη σχηματισμού βιο-υμενίων από τροφιμογενή παθογόνα και χρήσιμα βακτήρια πάνω σε πρότυπες επιφάνειες ανοξείδωτου χάλυβα, υπό διάφορες συνθήκες μικτής καλλιέργειας και δοκιμές απολύμανσης)“, 3rd Mikrobiokosmos conference, December 16-18, Thessaloniki, Greece, 2010.
- 3.6.7E. Gkana**, A. Grounta, **N. G. Chorianopoulos**, A. Stamatiou, K. P. Koutsoumanis, and G.-J. E. Nychas, “Transfer of *Salmonella enterica* ser. Typhimurium and *Escherichia coli* O157:H7 from food processing surfaces to non-inoculated beef fillets (Ποσοτικός προσδιορισμός της μεταφοράς του παθογόνου μικροοργανισμού *Salmonella enterica* ser. Typhimurium και *Escherichia coli* O157:H7 από επιφάνειες επεξεργασίας τροφίμων σε φιλέτα βοείου κρέατος)“, 2nd Conference of Hellenic Veterinary Medical Society, March 18-20, Thessaloniki, Greece, 2011.
- 3.6.8A. Nisiotou**, **N. G. Chorianopoulos**, and C. Tassou, “Wild-Wine EU project“, 5th Conference of Mikrobiokosmos, December 13-15, Athens, Greece, 2012.
- 3.6.9Παυλή, Φ., Χωριανόπουλος Ν., Αργύρη Α. και Τάσσου Χ. (2015).** Χρήση στελέχους *Lactobacillus plantarum* με προβιοτικό δυναμικό για τη ζύμωση παραδοσιακών αλλαντικών. Μικροβιόκοσμος 2015, Αθήνα

3.7 ΑΛΛΕΣ ΔΗΜΟΣΙΕΥΣΕΙΣ

- 3.7.1Τάσσου Χ. και Χωριανόπουλος Ν. (2011).** Επιτραπέζιες προβιοτικές ελιές. Ένα νέο λειτουργικό τρόφιμο. Περιοδικό ΕΘΙΑΓΕ, τεύχος 45, 18-21.
- 3.7.2Νησιώτου Α., Χωριανόπουλος, Ν. και Τάσσου Χ. (2012).** "Wildwine": Η αξιοποίηση της ενδογενούς μικρο-χλωρίδας για την παραγωγή οίνων με γεωγραφικό αποτύπωμα. Περιοδικό FoodMagazine, τεύχος 29, 4-6.
- 3.7.3Νησιώτου Α., Χωριανόπουλος, Ν. και Τάσσου Χ. (2014).** "Το Ινστιτούτο Οίνου ερευνά μεθόδους για την παραγωγή κρασιών «άγριας» ζύμωσης. Περιοδικό ΕΛΓΟ-ΔΗΜΗΤΡΑ, τεύχος 7, 18-19.
- 3.7.4Χωριανόπουλος Ν. και Τάσσου Χ. (2014).** Λειτουργικά γαλακτοκομικά προϊόντα και αλλαντικά με προβιοτικούς μικροοργανισμούς από παραδοσιακά ελληνικά προϊόντα. Περιοδικό ΕΛΓΟ-ΔΗΜΗΤΡΑ, τεύχος 8, 26.
- 3.7.5Σκανδάμης Π. Ουζουνίδου Γ. και Χωριανόπουλος Ν. (2016).** “Veggie it”: ένα σνακ υψηλής διατροφικής αξίας. Περιοδικό ΕΛΓΟ-ΔΗΜΗΤΡΑ, τεύχος 15.

- 3.7.6 Χωριανόπουλος Ν.** και Τάσσου Χ. (2017). Λειτουργικά γαλακτοκομικά προϊόντα και αλλαντικά με προβιοτικούς μικροοργανισμούς από παραδοσιακά ελληνικά προϊόντα. Περιοδικό Dairy News, τεύχος 6, 52-55.
- 3.7.7 Χωριανόπουλος Ν.,** Νησιώτου Α., και Τάσσου Χ. (2019). Καινοτόμες προσεγγίσεις για την παραγωγή τροφίμων υψηλής θρεπτικής αξίας. Ύπαιθρος Χώρα, 9/1/2019. link: https://www.ypaithros.gr/paragogi-threptikon-trofimon-orthes-praktikes/?fbclid=IwAR2mEeJ-E-r5oDSTT4265fpVZRPJtXwuP4rWRvG3VUvSR_rrmlU1TK0coYM

4. ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ

Έχει εργαστεί σε περισσότερα από σαράντα πέντε (**50**) ερευνητικά προγράμματα σε δεκα (**10**) ως Συντονιστής/Επιστημονικός Υπεύθυνος όλου του προγράμματος και δύο (**2**) ως συντονιστής του φορέα (ΙΤΑΠ). Χαρακτηριστικό είναι ότι τα τελευταία 10 χρόνια που εργάζεται ως ερευνητής στο ΙΤΑΠ, έχει φέρει από προγράμματα ως Συντονιστής/Επιστημονικός Υπεύθυνος/ Συντονιστής Φορέα πάνω από **1.670.000 Ευρώ** στα ταμεία του ΙΤΑΠ για έρευνα (**≈167.000 Ευρώ/έτος**).

4.1 ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ ΠΟΥ ΕΓΚΡΙΘΗΚΑΝ

- 4.1.1 Τίτλος:** ‘Bio-control of olive fermentation; Microbiological and sensory studies for the improvement of safety, quality and acceptability of the final product FAIR 9526 project’.
Προϋπολογισμός: 130000 Ευρώ.
Πηγή Στήριξης: ΕΕ.
Ρόλος στην επιστημονική ομάδα: Μικροβιολογικές και φυσικοχημικές αναλύσεις.
Ημερομηνία έναρξης – Ημερομηνία λήξης: 1999 – 2001.
- 4.1.2 Τίτλος:** ‘Development of a software for the prediction of spoilage of *Sparus aurata*’.
Προϋπολογισμός: 30000 Ευρώ.
Πηγή Στήριξης: ΓΓΕΤ.
Ρόλος στην επιστημονική ομάδα: Μικροβιολογικές και φυσικοχημικές αναλύσεις.
Ημερομηνία έναρξης – Ημερομηνία λήξης: 1999 – 2001.
- 4.1.3 Τίτλος:** ‘Microbiological quality monitoring of sterilized milk using innovative electrical, magnetic electromagnetic and optical technologies for rapid reliable and sensitive detection of the total spoilage – Microqual – QLK1-1036’
Προϋπολογισμός: 130000 Ευρώ.
Πηγή Στήριξης: ΕΕ.
Ρόλος στην επιστημονική ομάδα: Πειραματικός σχεδιασμός, μικροβιολογικές και φυσικοχημικές αναλύσεις.
Ημερομηνία έναρξης – Ημερομηνία λήξης: 2002 – 2004.
- 4.1.4 Τίτλος:** ‘Development and Application of a TTI based safety monitoring and assurance system (SMAS) for chilled meat products QLRT – 2001 – 02545’.
Προϋπολογισμός: 250000 Ευρώ.
Πηγή Στήριξης: ΕΕ.
Ρόλος στην επιστημονική ομάδα: Πειραματικός σχεδιασμός, μικροβιολογικές και φυσικοχημικές αναλύσεις.
Ημερομηνία έναρξης – Ημερομηνία λήξης: 2003 – 2005.
- 4.1.5 Τίτλος:** ‘Plant essential oils as antibacterial substances’.
Προϋπολογισμός: 10000 Ευρώ.
Πηγή Στήριξης: ΓΓΕΤ.
Ρόλος στην επιστημονική ομάδα: Πειραματικός σχεδιασμός, μικροβιολογικές και φυσικοχημικές αναλύσεις.
Ημερομηνία έναρξης – Ημερομηνία λήξης: 2003 – 2004.
- 4.1.6 Τίτλος:** ‘Software of quality control and food management’.
Προϋπολογισμός: 10000 Ευρώ.
Πηγή Στήριξης: ΓΓΕΤ.

Ρόλος στην επιστημονική ομάδα: Πειραματικός σχεδιασμός, μικροβιολογικές και φυσικοχημικές αναλύσεις.

Ημερομηνία έναρξης – Ημερομηνία λήξης: 2003 – 2004.

4.1.7 Τίτλος: ‘Assessment and improvement of safety of traditional dry sausages from producers to consumers’.

Προϋπολογισμός: 185000 Ευρώ.

Πηγή Στήριξης: ΕΕ.

Ρόλος στην επιστημονική ομάδα: Πειραματικός σχεδιασμός, μικροβιολογικές και φυσικοχημικές αναλύσεις.

Ημερομηνία έναρξης – Ημερομηνία λήξης: 2003 – 2005.

4.1.8 Τίτλος: ‘An integrated system of quality control of products sensitive to temperature changes’.

Προϋπολογισμός: 10000 Ευρώ.

Πηγή Στήριξης: ΓΓΕΤ.

Ρόλος στην επιστημονική ομάδα: Πειραματικός σχεδιασμός, μικροβιολογικές και φυσικοχημικές αναλύσεις.

Ημερομηνία έναρξης – Ημερομηνία λήξης: 2003 – 2004.

4.1.9 Τίτλος: ‘TrueFood-EU’.

Προϋπολογισμός: 400000 Ευρώ.

Πηγή Στήριξης: ΕΕ.

Ρόλος στην επιστημονική ομάδα: Συγγραφή πρότασης, πειραματικός σχεδιασμός, μικροβιολογικές και φυσικοχημικές αναλύσεις.

Ημερομηνία έναρξης – Ημερομηνία λήξης: 2006 – 2009.

4.1.10 Τίτλος: ‘An innovative food packaging system of meat products for the assurance of its safety and spoilage’.

Προϋπολογισμός: 30000 Ευρώ.

Πηγή Στήριξης: ΓΓΕΤ.

Ρόλος στην επιστημονική ομάδα: Πειραματικός σχεδιασμός, μικροβιολογικές και φυσικοχημικές αναλύσεις.

Ημερομηνία έναρξης – Ημερομηνία λήξης: 2006 – 2008.

4.1.11 Τίτλος: ‘Development of a financial procedure for the accomplished administration through the use of winery wastes’.

Προϋπολογισμός: 100000 Ευρώ.

Πηγή Στήριξης: ΕΕ.

Ρόλος στην επιστημονική ομάδα: Πειραματικός σχεδιασμός, φυσικοχημικές αναλύσεις.

Ημερομηνία έναρξης – Ημερομηνία λήξης: 2005 – 2007.

4.1.12 Τίτλος: ‘Microbiological and chemical analyses during fermentation of black olives with probiotic cultures of lactic acid bacteria’.

Προϋπολογισμός: 17000 Ευρώ.

Πηγή Στήριξης: ΓΓΕΤ.

Ρόλος στην επιστημονική ομάδα: Πειραματικός σχεδιασμός, μικροβιολογικές και φυσικοχημικές αναλύσεις.

Ημερομηνία έναρξης – Ημερομηνία λήξης: 2006 – 2007.

4.1.13 Τίτλος: ‘Safety of beef – GSRT’.

Προϋπολογισμός: 30000 Ευρώ.

Πηγή Στήριξης: ΓΓΕΤ.

Ρόλος στην επιστημονική ομάδα: Συγγραφή πρότασης, πειραματικός σχεδιασμός, μικροβιολογικές και φυσικοχημικές αναλύσεις.

Ημερομηνία έναρξης – Ημερομηνία λήξης: 2007 – 2009.

4.1.14 Τίτλος: ‘ProSafeBeef – EU’.

Προϋπολογισμός: 800000 Ευρώ.

Πηγή Στήριξης: ΕΕ.

Ρόλος στην επιστημονική ομάδα: Συγγραφή πρότασης, πειραματικός σχεδιασμός, μικροβιολογικές και φυσικοχημικές αναλύσεις.

Ημερομηνία έναρξης – Ημερομηνία λήξης: 2007 – 2012.

4.1.15 Τίτλος: ‘SYMBIOSIS-EU’.

Προϋπολογισμός: 436000 Ευρώ.

Πηγή Στήριξης: ΕΕ.

Ρόλος στην επιστημονική ομάδα: Συγγραφή πρότασης, πειραματικός σχεδιασμός, μικροβιολογικές και φυσικοχημικές αναλύσεις.

Ημερομηνία έναρξης – Ημερομηνία λήξης: 2009 – 2012.

4.1.16 Τίτλος: ‘Restoration of stricken Mediterranean forests – safety and efficiency of 4 interventions in Natura 2000 sites of Rhodes (*LIFE*+ 2010)’.

Προϋπολογισμός: 230000 Ευρώ.

Πηγή Στήριξης: ΕΕ.

Ρόλος στην επιστημονική ομάδα: Επιστημονικός συνεργάτης.

Ημερομηνία έναρξης – Ημερομηνία λήξης: 2010 – 2012.

4.1.17 Τίτλος: ‘BIOLIST’.

Προϋπολογισμός: 30000 Ευρώ.

Πηγή Στήριξης: ΕΕ- ΓΓΕΤ.

Ρόλος στην επιστημονική ομάδα: Επιστημονικός συνεργάτης.

Ημερομηνία έναρξης – Ημερομηνία λήξης: 2011 – 2013.

4.1.18 Τίτλος: ‘Incorporation of natural antimicrobial substances of plant origin for the production of added value sausages and other meat products’.

Προϋπολογισμός: 200000 Ευρώ.

Πηγή Στήριξης: ΓΓΕΤ.

Ρόλος στην επιστημονική ομάδα: Συγγραφή πρότασης, πειραματικός σχεδιασμός, επιστημονικός συνεργάτης.

Ημερομηνία έναρξης – Ημερομηνία λήξης: 2012 – 2013.

4.1.19 Τίτλος: ‘Στοιχειοθέτηση μοντέλου πρόβλεψης μελιτοέκκρισης των μελιτογόνων εντόμων πεύκης και ελάτης’.

Προϋπολογισμός: 7700 Ευρώ.

Πηγή Στήριξης: ΥΠΑΑΤ.

Ρόλος στην επιστημονική ομάδα: Επιστημονικός συνεργάτης.

Ημερομηνία έναρξης – Ημερομηνία λήξης: 2011 2012.

4.1.20 Τίτλος: ‘Transfer of foodborne pathogen bacteria from food processing equipment to noninoculated meat and meat products and evaluation of different disinfection strategies (Η παρούσα πρόταση είχε κατατεθεί πριν την πρόσληψη του Δρ. Ν. Χωριανόπουλου στον ΕΛΓΟ-ΔΗΜΗΤΡΑ ατομικά στα πλαίσια της ενίσχυσης μεταδιδακτορικής έρευνας στην Ελλάδα από την ΓΓΕΤ και ήταν αρνητική η απάντηση της ΓΓΕΤ στο αίτημα για χρηματοδότηση της πρότασης)’.

Προϋπολογισμός: 160000 Ευρώ.

Πηγή Στήριξης: ΓΓΕΤ.

Ρόλος στην επιστημονική ομάδα: Συντονιστής έργου, συγγραφή πρότασης.

4.1.21 Τίτλος: ‘WILDWINE-EU’.

Προϋπολογισμός: 230000 Ευρώ.

Πηγή Στήριξης: ΕΕ.

Ρόλος στην επιστημονική ομάδα: Αναπληρωτής συντονιστής, συγγραφή πρότασης, πειραματικός σχεδιασμός, μικροβιολογικές και φυσικοχημικές αναλύσεις.

Ημερομηνία έναρξης – Ημερομηνία λήξης: 2012 – 2015.

4.1.22 Τίτλος: ‘Ανάπτυξη, μαθηματική περιγραφή και άριστος σχεδιασμός καινοτόμων μη θερμικών τεχνολογιών για την επεξεργασία, συσκευασία, διακίνηση και αποθήκευση τροφίμων βελτιωμένης ποιότητας και ασφάλειας’.

Προϋπολογισμός: 170000 Ευρώ.

Πηγή Στήριξης: ΓΓΕΤ.

Ρόλος στην επιστημονική ομάδα: Επιστημονικός συνεργάτης, συγγραφή πρότασης, πειραματικός σχεδιασμός, μικροβιολογικές αναλύσεις.

Ημερομηνία έναρξης – Ημερομηνία λήξης: 2012 – 2015.

4.1.23 Τίτλος: ‘Functional dairy and meat products with high added value fermented or enriched with new probiotic microorganisms isolated from Greek traditional products’.

Προϋπολογισμός: 270000 Ευρώ.

Πηγή Στήριξης: ΓΓΕΤ.

Ρόλος στην επιστημονική ομάδα: Συντονιστής ΕΛΓΟ-ΔΗΜΗΤΡΑ, Επιστημονικός υπεύθυνος, συγγραφή πρότασης, πειραματικός σχεδιασμός, μικροβιολογικές και φυσικοχημικές αναλύσεις.

Ημερομηνία έναρξης – Ημερομηνία λήξης: 2013 – 2015.

4.1.24 Τίτλος: ‘My-Wine’.

Προϋπολογισμός: 320000 Ευρώ.

Πηγή Στήριξης: ΓΓΕΤ.

Ρόλος στην επιστημονική ομάδα: Αναπληρωτής συντονιστής, συγγραφή πρότασης, πειραματικός σχεδιασμός, μικροβιολογικές και φυσικοχημικές αναλύσεις.

Ημερομηνία έναρξης – Ημερομηνία λήξης: 2013 – 2015.

4.1.25 Τίτλος: ‘Διερεύνηση και Αξιολόγηση των ποιοτικών χαρακτηριστικών γάλακτος στις περιοχές αρμοδιότητας του ΕΕΠΓ Πάτρας’.

Προϋπολογισμός: 154000 Ευρώ.

Πηγή Στήριξης: ΕΛΓΟ-ΕΛΟΓΑΚ.

Ρόλος στην επιστημονική ομάδα: Συντονιστής έργου, συγγραφή πρότασης, πειραματικός σχεδιασμός.

Ημερομηνία έναρξης – Ημερομηνία λήξης: 2014 – 2015.

4.1.26 Τίτλος: ‘Διερεύνηση και Αξιολόγηση των ποιοτικών χαρακτηριστικών γάλακτος στις περιοχές αρμοδιότητας του ΕΕΠΓ Δυτικής Ελλάδας & Πελοποννήσου’.

Προϋπολογισμός: 206000 Ευρώ.

Πηγή Στήριξης: ΕΛΓΟ-ΕΛΟΓΑΚ.

Ρόλος στην επιστημονική ομάδα: Συντονιστής έργου, συγγραφή πρότασης, πειραματικός σχεδιασμός.

Ημερομηνία έναρξης – Ημερομηνία λήξης: 2015 – 2016.

4.1.27 Τίτλος: ‘Διερεύνηση και Αξιολόγηση των ποιοτικών χαρακτηριστικών γάλακτος στις περιοχές αρμοδιότητας του ΕΕΠΓ Αχαΐας, Λάρισας, Λέσβου και Ρεθύμνου’.

Προϋπολογισμός: 161000 Ευρώ.

Πηγή Στήριξης: ΕΛΓΟ-ΕΛΟΓΑΚ.

Ρόλος στην επιστημονική ομάδα: Συντονιστής έργου, συγγραφή πρότασης, πειραματικός σχεδιασμός.

Ημερομηνία έναρξης – Ημερομηνία λήξης: Το πρόγραμμα ενώ εγγρίθηκε δεν προχώρησε προς υλοποίηση.

4.1.28 Τίτλος: ‘Διερεύνηση και Αξιολόγηση των ποιοτικών χαρακτηριστικών γάλακτος στις περιοχές αρμοδιότητας του ΕΕΠΓ Αχαΐας, Λάρισας και Ρεθύμνου’.

Προϋπολογισμός: 231000 Ευρώ.

Πηγή Στήριξης: ΕΛΓΟ-ΕΛΟΓΑΚ.

Ρόλος στην επιστημονική ομάδα: Συντονιστής έργου, συγγραφή πρότασης, πειραματικός σχεδιασμός.

Ημερομηνία έναρξης – Ημερομηνία λήξης: 2016 – 2017.

4.1.29 Τίτλος: ‘Πρότυπο Έξυπνο Σύστημα Παρακολούθησης και Αξιολόγησης της Ποιότητας και της Ασφάλειας Φρέσκων Προϊόντων Πουλερικών’.

Προϋπολογισμός ΕΛΓΟ-ΙΤΑΠ: 190987 Ευρώ.

Πηγή Στήριξης: ΓΓΕΤ.

Ρόλος στην επιστημονική ομάδα: Μέλος ομάδας έργου, συγγραφή πρότασης, πειραματικός σχεδιασμός.

Ημερομηνία έναρξης – Ημερομηνία λήξης: 2018 – 2021.

4.1.30 Τίτλος: ‘Καινοτόμα Λειτουργικά Τρόφιμα: Ανάπτυξη, Παραγωγή, Χαρακτηρισμός, Ιδιότητες’.

Προϋπολογισμός ΕΛΓΟ-ΙΤΑΠ: 19500 Ευρώ (υπεργολαβία).

Πηγή Στήριξης: ΓΓΕΤ.

Ρόλος στην επιστημονική ομάδα: Μέλος ομάδας έργου, συγγραφή πρότασης, πειραματικός σχεδιασμός.

Ημερομηνία έναρξης – Ημερομηνία λήξης: 2018 – 2021.

- 4.1.31 Τίτλος:** ‘Αξιοποίηση νέας φυσικής Ελληνικής μικροβιακής χλωρίδας προς παραγωγή οίνων υψηλής ποιότητας’.
Προϋπολογισμός ΕΛΓΟ-ΙΤΑΠ: 160000 Ευρώ.
Πηγή Στήριξης: ΓΓΕΤ.
Ρόλος στην επιστημονική ομάδα: Μέλος ομάδας έργου, πειραματικός σχεδιασμός.
Ημερομηνία έναρξης – Ημερομηνία λήξης: 2018 – 2021.
- 4.1.32 Τίτλος:** ‘Χρήση καινοτόμων νανοτεχνολογιών για την καταπολέμηση βιο-υμενίων στη βιομηχανία επεξεργασίας τροφίμων’.
Προϋπολογισμός ΕΛΓΟ-ΙΤΑΠ: 60000 Ευρώ (υπεργολαβία-Παρέμβαση Ι).
Πηγή Στήριξης: ΓΓΕΤ.
Ρόλος στην επιστημονική ομάδα: Επιστημονικός υπεύθυνος έργου, συγγραφή πρότασης, πειραματικός σχεδιασμός.
Ημερομηνία έναρξης – Ημερομηνία λήξης: 2018 – 2021.
- 4.1.33 Τίτλος:** ‘Καινοτόμες Στρατηγικές Αξιοποίησης Όξινου Ορού Γιαούρτης’.
Προϋπολογισμός ΕΛΓΟ-ΙΤΑΠ: 65450 Ευρώ.
Πηγή Στήριξης: ΓΓΕΤ.
Ρόλος στην επιστημονική ομάδα: Μέλος ομάδας έργου.
Ημερομηνία έναρξης – Ημερομηνία λήξης: 2018 – 2021.
- 4.1.34 Τίτλος:** ‘Ανάπτυξη, αξιολόγηση και αξιοποίηση νέων υλικών φυτικής προέλευσης για τον καθαρισμό-προστασία σπηλαίων που εντάσσονται στην πολιτιστική κληρονομιά της Ελλάδος’.
Προϋπολογισμός ΕΛΓΟ-ΙΤΑΠ: 17360 Ευρώ (υπεργολαβία-Παρέμβαση Ι).
Πηγή Στήριξης: ΓΓΕΤ.
Ρόλος στην επιστημονική ομάδα: Επιστημονικός υπεύθυνος έργου, συγγραφή πρότασης, πειραματικός σχεδιασμός.
Ημερομηνία έναρξης – Ημερομηνία λήξης: 2018 – 2021.
- 4.1.35 Τίτλος:** ‘Ανάπτυξη νέων ελληνικών προϊόντων αρτοποιίας με βελτιωμένα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά και μεγαλύτερη διάρκεια χρόνου ζωής χρησιμοποιώντας μικροοργανισμούς τεχνολογικού ενδιαφέροντος’.
Προϋπολογισμός ΕΛΓΟ-ΙΤΑΠ: 337210 Ευρώ (130000 Ευρώ για ΙΤΑΠ Λυκόβρυση).
Πηγή Στήριξης: ΓΓΕΤ.
Ρόλος στην επιστημονική ομάδα: Συντονιστής ΕΛΓΟ για την Λυκόβρυση, συγγραφή πρότασης, πειραματικός σχεδιασμός.
Ημερομηνία έναρξης – Ημερομηνία λήξης: 2018 – 2021.
- 4.1.36 Τίτλος:** ‘Δημιουργία νέων ζωοτροφών υψηλής διατηρητικής αξίας από υποπροϊόντα της ελληνικής αγροτοβιομηχανίας με σκοπό την πλήρη ή μερική αντικατάσταση των εισαγομένων πρωτεϊνούχων ζωοτροφών’.
Προϋπολογισμός ΕΛΓΟ-ΙΤΑΠ: 77500 Ευρώ (υπεργολαβία-Παρέμβαση Ι).
Πηγή Στήριξης: ΓΓΕΤ.
Ρόλος στην επιστημονική ομάδα: Μέλος ομάδας έργου, συγγραφή πρότασης, πειραματικός σχεδιασμός.
Ημερομηνία έναρξης – Ημερομηνία λήξης: 2018 – 2021.
- 4.1.37 Τίτλος:** ‘Παραγωγή προϊόντων κρέατος φυσικής ωρίμανσης από άγρια θηράματα που διατρέφονται με βαλανίδια’.
Προϋπολογισμός ΕΛΓΟ-ΙΤΑΠ: 180000 Ευρώ (90000 Ευρώ για ΙΤΑΠ Λυκόβρυση).
Πηγή Στήριξης: ΓΓΕΤ.
Ρόλος στην επιστημονική ομάδα: Συντονιστής ΕΛΓΟ για την Λυκόβρυση, συγγραφή πρότασης, πειραματικός σχεδιασμός.
Ημερομηνία έναρξης – Ημερομηνία λήξης: 2018 – 2021.
- 4.1.38 Τίτλος:** ‘Ανάπτυξη νέων βιολειτουργικών τροφίμων και βελτίωση της ολικής ποιότητας παραδοσιακών προϊόντων γάλακτος με κατάλληλη διαχείριση της μικροβιακής τους οικολογίας’.
Προϋπολογισμός ΕΛΓΟ-ΙΤΑΠ: 280000 Ευρώ.
Πηγή Στήριξης: ΓΓΕΤ.
Ρόλος στην επιστημονική ομάδα: Συντονιστής έργου, συγγραφή πρότασης, πειραματικός σχεδιασμός.

Ημερομηνία έναρξης – Ημερομηνία λήξης: 2018 – 2021.

4.1.39 Τίτλος: ‘PDA FETA: Let’s get real’ to the markets of Germany, France and UK.

Προϋπολογισμός ΕΛΓΟ: 2999861 Ευρώ.

Πηγή Στήριξης: ΕΕ.

Ρόλος στην επιστημονική ομάδα: Μέλος ομάδας έργου, συγγραφή πρότασης.

Ημερομηνία έναρξης – Ημερομηνία λήξης: 2018 – 2021.

4.1.40 Τίτλος: ‘PDA FETA: Let’s get real’ to the markets of USA and Canada.

Προϋπολογισμός ΕΛΓΟ: 3469470 Ευρώ.

Πηγή Στήριξης: ΕΕ.

Ρόλος στην επιστημονική ομάδα: Μέλος ομάδας έργου, συγγραφή πρότασης.

Ημερομηνία έναρξης – Ημερομηνία λήξης: 2018 – 2021.

4.1.41 Τίτλος: ‘Μελέτη Μικροβιακής Χλωρίδας - Καθαρισμός Λουτρών Καϊάφα’.

Προϋπολογισμός ΕΛΓΟ: 15000 Ευρώ.

Πηγή Στήριξης: Υπουργείο Πολιτισμού.

Ρόλος στην επιστημονική ομάδα: Μέλος ομάδας έργου, συγγραφή πρότασης.

Ημερομηνία έναρξης – Ημερομηνία λήξης: 2018 – 2019.

4.1.42 Τίτλος: ‘Establishment of a system for monitoring the survival of probiotic microorganisms in fruit juices’.

Προϋπολογισμός ΕΛΓΟ: 18600 Ευρώ.

Πηγή Στήριξης: Περιφέρεια Πελοποννήσου.

Ρόλος στην επιστημονική ομάδα: Συντονιστής ΙΤΑΠ, συγγραφή πρότασης.

Ημερομηνία έναρξης – Ημερομηνία λήξης: 2019 – 2020.

4.1.43 Τίτλος: ‘Ανάπτυξη καινοτόμου έξυπνης συσκευασίας επιτόπιας-μη καταστρεπτικής αποτίμησης ποιότητας τροφίμων με εφαρμογή οργανικής φωτονικής στο υλικό συσκευασίας - OLED_Lumin_FoodPack T2ΕΔΚ-04175.’

Προϋπολογισμός ΕΛΓΟ: 190.000 Ευρώ.

Πηγή Στήριξης: ΓΓΕΤ.

Ρόλος στην επιστημονική ομάδα: Επιστημονικός Υπεύθυνος έργου, συγγραφή πρότασης.

Ημερομηνία έναρξης – Ημερομηνία λήξης: 2020 – 2023.

4.1.44 Τίτλος: ‘Διερεύνηση και Αξιολόγηση των ποιοτικών χαρακτηριστικών γάλακτος στις περιοχές αρμοδιότητας των ΕΕΠΓ’.

Προϋπολογισμός: 650.000 Ευρώ.

Πηγή Στήριξης: ΕΛΓΟ-ΕΛΟΓΑΚ.

Ρόλος στην επιστημονική ομάδα: Επιστημονικός συνεργάτης, συγγραφή πρότασης, πειραματικός σχεδιασμός.

Ημερομηνία έναρξης – Ημερομηνία λήξης: 2020 – 2021.

4.1.45 Τίτλος: ‘Πιλοτικό πρόγραμμα ελέγχου ισοζυγίων και ιχνηλασιμότητας γάλακτος στην περιοχή της Θεσσαλίας.’

Προϋπολογισμός ΕΛΓΟ: 99.140 Ευρώ.

Πηγή Στήριξης: ΕΛΓΟ-ΕΛΟΓΑΚ.

Ρόλος στην επιστημονική ομάδα: Επιστημονικός Υπεύθυνος έργου, συγγραφή πρότασης, πειραματικός σχεδιασμός.

Ημερομηνία έναρξης – Ημερομηνία λήξης: 2020 – 2021.

4.1.46 Τίτλος: ‘Digital Technologies as an enabler for a continuous transformation of food safety system” DiTECT – H2020- SFS-37-2019 – 861915-2 Duration 11/2020-10/2023 Διάρκεια: 11/2020 - 10/2023. (<https://ditect.eu/>).’

Προϋπολογισμός ΕΛΓΟ: 230.000 Ευρώ.

Πηγή Στήριξης: ΕΕ.

Ρόλος στην επιστημονική ομάδα: Μέλος ομάδας, συγγραφή πρότασης, πειραματικός σχεδιασμός.

Ημερομηνία έναρξης – Ημερομηνία λήξης: 2020 – 2023.

4.1.47 Τίτλος: ‘Φυσικοί χυμοί φρούτων εμπλουτισμένοι με προβιοτικά βακτήρια και άλλα βιολειτουργικά συστατικά σε ενθλακωμένη μορφή” FunJuice T2ΕΔΚ-01922.’

Προϋπολογισμός ΕΛΓΟ: 235.000 Ευρώ.

Πηγή Στήριξης: ΓΓΕΤ.

Ρόλος στην επιστημονική ομάδα: Μέλος ομάδας, συγγραφή πρότασης, πειραματικός σχεδιασμός.

Ημερομηνία έναρξης – Ημερομηνία λήξης: 2020 – 2023.

4.1.48 Τίτλος: ‘Ανάπτυξη νέου έτοιμου προς χρήση βιολογικού ζωμού κοτόπουλου με κρητικά βότανα για την ενίσχυση της ολικής ποιότητας και ασφάλειάς του με ακρωνύμιο «BIOPOCOLLO»’

Προϋπολογισμός ΕΛΓΟ: 74.400 Ευρώ.

Πηγή Στήριξης: ΓΓΕΤ.

Ρόλος στην επιστημονική ομάδα: Μέλος ομάδας, συγγραφή πρότασης, πειραματικός σχεδιασμός.

Ημερομηνία έναρξης – Ημερομηνία λήξης: 2020 – 2023.

4.1.49 Τίτλος: ‘Χρήση οικικών τεχνολογιών για τον εμπλουτισμό του βρεφικού γάλακτος’

Πηγή Στήριξης: ΓΓΕΤ.

Ρόλος στην επιστημονική ομάδα: Μέλος ομάδας.

Ημερομηνία έναρξης – Ημερομηνία λήξης: 2020 – 2023.

4.1.50 Τίτλος: ‘Παραγωγή καινοτόμου προϊόντος επιδόρπιου γιαουρτιού με χρήση μικροφυκών.’

Πηγή Στήριξης: ΓΓΕΤ.

Ρόλος στην επιστημονική ομάδα: Μέλος ομάδας.

Ημερομηνία έναρξης – Ημερομηνία λήξης: 2020 – 2023.

4.2 ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ ΠΟΥ ΔΕΝ ΕΓΚΡΙΘΗΚΑΝ (αναφέρονται μόνο αυτά που υποβλήθηκαν ως συντονιστής ή επιστημονικός υπεύθυνος φορέα)

4.2.1 Τίτλος: ‘Demonstrative agriculture in natura 2000 sites – MIL0S’.

Προϋπολογισμός: 1600000 Ευρώ.

Πηγή Στήριξης: ΕΕ.

Ρόλος στην επιστημονική ομάδα: Συντονιστής έργου, συγγραφή πρότασης.

4.2.2 Τίτλος: ‘Development and evaluation of encapsulation systems for improving the survival of probiotic cultures in FUNCTIONAL FOODS, FUNFOODS’.

Προϋπολογισμός: 340000 Ευρώ.

Πηγή Στήριξης: ΕΕ.

Ρόλος στην επιστημονική ομάδα: Συντονιστής για τον ΕΛΓΟ, συγγραφή πρότασης.

4.2.3 Τίτλος: ‘Safety of ready-to-eat salads - SAFESALAD’.

Προϋπολογισμός: 81000 Ευρώ.

Πηγή Στήριξης: ΕΕ-ΕΘΙΑΓΕ.

Ρόλος στην επιστημονική ομάδα: Συντονιστής έργου, συγγραφή πρότασης.

4.2.4 Τίτλος: ‘Cross-contamination of meat from food processing equipment and evaluation of “green” sanitizers as disinfectants - GreenDisinfectMeat’

Προϋπολογισμός: 580000 Ευρώ.

Πηγή Στήριξης: ΓΓΕΤ.

Ρόλος στην επιστημονική ομάδα: Συντονιστής για τον ΕΛΓΟ, συγγραφή πρότασης.

4.2.5 Τίτλος: ‘Application of encapsulated probiotics in various foodstuffs to increase their functional role-PROBIOCAPSULE’.

Προϋπολογισμός: 230000 Ευρώ.

Πηγή Στήριξης: ΕΕ.

Ρόλος στην επιστημονική ομάδα: Συντονιστής για τον ΕΛΓΟ, συγγραφή πρότασης.

4.2.6 Τίτλος: ‘Cross-contamination of meat from food processing equipment and evaluation of natural sanitizers as disinfectants’

Προϋπολογισμός: 545000 Ευρώ.

Πηγή Στήριξης: ΓΓΕΤ.

Ρόλος στην επιστημονική ομάδα: Συντονιστής έργου, συγγραφή πρότασης.

4.2.7 Τίτλος: ‘Δημιουργία νέων ζωοτροφών υψηλής διατητικής αξίας από υποπροϊόντα της ελληνικής ελαιουργίας (ελαιοπυρήνα-ελαιόψιχα) με σκοπό την πλήρη ή μερική αντικατάσταση των εισαγομένων ακριβών πρωτεϊνικών ζωοτροφών’.

Προϋπολογισμός: 140000 Ευρώ.

Πηγή Στήριξης: ΓΓΕΤ.

Ρόλος στην επιστημονική ομάδα: Συντονιστής για τον ΕΛΓΟ, συγγραφή πρότασης.

4.2.8 Τίτλος: 'Ενσωμάτωση φυσικών αντιμικροβιακών συστημάτων φυτικής προέλευσης στην παραγωγή αλλαντικών υψηλής προστιθέμενης αξίας'.

Προϋπολογισμός: 52500 Ευρώ.

Πηγή Στήριξης: ΓΓΕΤ.

Ρόλος στην επιστημονική ομάδα: Συντονιστής έργου, συγγραφή πρότασης.

4.2.9 Τίτλος: 'Application of the encapsulated probiotics in fruit juices'.

Προϋπολογισμός: 70000 Ευρώ.

Πηγή Στήριξης: ΓΓΕΤ.

Ρόλος στην επιστημονική ομάδα: Συντονιστής για τον ΕΛΓΟ, συγγραφή πρότασης.

4.2.10 Τίτλος: 'Integrated information and education campaign for the sustainable development of the primary sector in Natura 2000 areas of Greek Islands AGROECO – LIFE+ INFORMATION'.

Προϋπολογισμός: 1000000 euros.

Πηγή Στήριξης: ΕΕ.

Ρόλος στην επιστημονική ομάδα: Συντονιστής για τον ΕΛΓΟ, συγγραφή πρότασης.

4.2.11 Τίτλος: 'Pumpkin-derived bioactive compounds to treat patients with Type 2 diabetes mellitus and associated complications - BIOMOL'.

Προϋπολογισμός: 450000 euros.

Πηγή Στήριξης: ΕΕ.

Ρόλος στην επιστημονική ομάδα: Συντονιστής για τον ΕΛΓΟ, συγγραφή πρότασης.

4.2.12 Τίτλος: 'Development of an Agricultural Environmental Performance protocol_AGREEN – LIFE 2015'.

Προϋπολογισμός: 2000000 euros.

Πηγή Στήριξης: ΕΕ.

Ρόλος στην επιστημονική ομάδα: Συντονιστής προγράμματος, συγγραφή πρότασης.

4.2.13 Τίτλος: 'Integrated solution for the minimization of impacts of aquaculture units to the marine environment_ICHTHYS – LIFE 2015'.

Προϋπολογισμός: 2195000 euros.

Πηγή Στήριξης: ΕΕ.

Ρόλος στην επιστημονική ομάδα: Συντονιστής για τον ΕΛΓΟ, συγγραφή πρότασης.

4.2.14 Τίτλος: 'Integrated-whole Genome sequencing (WGS) approach for Microbial Risk Assessment of local foods in Mediterranean_MIRAGenoMe_ARIMNet 2016'.

Προϋπολογισμός: 30000 euros.

Πηγή Στήριξης: ΕΕ-ΕΛΓΟ.

Ρόλος στην επιστημονική ομάδα: Συντονιστής για τον ΕΛΓΟ, συγγραφή πρότασης.

4.2.15 Τίτλος: 'Βελτίωση της ποιότητας και της ασφάλειας προϊόντων ζωικής προέλευσης με χρήση καινοτόμων τεχνολογιών'.

Προϋπολογισμός ΕΛΓΟ-ΙΤΑΠ: 165000 Ευρώ.

Πηγή Στήριξης: ΓΓΕΤ.

Ρόλος στην επιστημονική ομάδα: Συντονιστής για τον ΕΛΓΟ, συγγραφή πρότασης, πειραματικός σχεδιασμός.

4.2.16 Τίτλος: 'Ανάπτυξη μεθόδων ανίχνευσης νοθείας σε ελληνικά παραδοσιακά προϊόντα κρέατος'.

Προϋπολογισμός ΕΛΓΟ-ΙΤΑΠ: 210000 Ευρώ.

Πηγή Στήριξης: ΓΓΕΤ.

Ρόλος στην επιστημονική ομάδα: Συντονιστής για τον ΕΛΓΟ, συγγραφή πρότασης, πειραματικός σχεδιασμός.

4.2.17 Τίτλος: 'Circular economy strategies for controlling and managing waste generation- CENSE'.

Προϋπολογισμός: 280000 Ευρώ.

Πηγή Στήριξης: ΕΕ – ENI MED.

Ρόλος στην επιστημονική ομάδα: Συντονιστής για τον ΕΛΓΟ, συγγραφή πρότασης.

4.2.18 Τίτλος: 'Αξιοποίηση υποπροϊόντων της Ελληνικής αγροτοβιομηχανίας για την παραγωγή καινοτόμων ζωοτροφών υψηλής διατροφικής αξίας, μέσω της δημιουργίας συστήματος ορθής διαχείρισης και επεξεργασίας των υποπροϊόντων'.

Προϋπολογισμός: 900000 Ευρώ.

Πηγή Στήριξης: ΓΓΕΤ ΕΛΙΔΕΚ.

Ρόλος στην επιστημονική ομάδα: Συντονιστής για τον ΕΛΓΟ, συγγραφή πρότασης.

4.2.19 Τίτλος: ‘Cognitive system for dynamically certified Human ROBot collaboration and food products MAnipulation and safety- CHROMA’.

Προϋπολογισμός φορέα ΕΛΓΟ: 480000 Ευρώ.

Πηγή Στήριξης: ΕΕ.

Ρόλος στην επιστημονική ομάδα: Συντονιστής για τον ΕΛΓΟ, συγγραφή πρότασης.

5. ΑΛΛΕΣ ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΕΣ

ΟΡΓΑΝΩΤΙΚΗ-ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ ΣΥΝΕΔΡΙΑΩΝ

- Μέλος της επιστημονικής επιτροπής στο διεθνές συνέδριο 1st Intl. Multidisciplinary CONFERENCE on Nutraceuticals and Functional Foods, KALAMATA 2016
- Μέλος της επιστημονικής επιτροπής στο διεθνές συνέδριο 4th Intl. FASE CONFERENCE, CRETE 2019

ΠΡΟΕΔΡΟΣ ΣΥΝΕΔΡΙΑΣ (CHAIRMAN) ΣΕ ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΑ ΣΥΝΕΔΡΙΑ

- Chairman of the session “Nutraceuticals” στο διεθνές συνέδριο 1st Intl. Multidisciplinary CONFERENCE on Nutraceuticals and Functional Foods, KALAMATA 2016

ΔΙΑΓΩΝΙΣΜΟΙ

- 1^η θέση στο διαγωνισμό Ecotrophelia 2016 σε συνεργασία με το Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών, εργαστήριο Ποιοτικού Ελέγχου & Υγιεινής Τροφίμων & Ποτών με το προϊόν ‘Veggie it’ (Συντονιστής ομάδας ΕΛΓΟ-ΔΗΜΗΤΡΑ)

ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΕΣ ΚΟΙΝΟΤΗΤΕΣ

- Μέλος του Γεωτεχνικού Επιμελητηρίου Ελλάδος (ΓΕΩΤ.Ε.Ε.)
- Μέλος της επιστημονικής εταιρείας Μικροβιόκοσμος

ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΗ ΕΜΠΕΙΡΙΑ

- Εργαστήρια Ανόργανης και Οργανικής Χημείας στους προπτυχιακούς φοιτητές, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών, Γενικό Τμήμα (2/2003-2006).
- Εργαστήρια Μικροβιολογίας Τροφίμων Ι και ΙΙ στους προπτυχιακούς φοιτητές, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών, Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων (10/2000-2008 και 5/2009-2013).
- Διαλέξεις Μικροβιολογίας Τροφίμων στους μεταπτυχιακούς φοιτητές, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών, Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων (5/2009-2013).
- Πρόσληψη Διδασκόντων σύμφωνα με το Προεδρικό Διάταγμα 407/1980 για τις διδακτικές ανάγκες του μαθήματος «Μικροβιολογία Τροφίμων» με κωδικό 3660 (μάθημα επιλογής 3ου εξαμήνου του Τμήματος Βιοτεχνολογίας), με καθεστώς μερικής απασχόλησης (5 ώρες διδασκαλίας εβδομαδιαίως) και στη βαθμίδα του Επίκουρου Καθηγητή στους προπτυχιακούς φοιτητές, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών (2020).

ΕΠΙΒΛΕΨΗ-ΣΥΝΤΟΝΙΣΜΟ ΜΕΤΑΔΙΔΑΚΤΟΡΙΚΩΝ ΜΕΛΕΤΩΝ

Στον ΕΛΓΟ-ΔΗΜΗΤΡΑ, ΙΤΑΠ στα πλαίσια της πράξης ΑγροΕΤΑΚ:

- Δουλγεράκη Αγάπη
- Παπαδοπούλου Όλγα

ΕΠΙΒΛΕΨΗ-ΣΥΝΤΟΝΙΣΜΟ ΜΕΤΑΔΙΔΑΚΤΟΡΙΚΩΝ ΜΕΛΕΤΩΝ

Στον ΕΛΓΟ-ΔΗΜΗΤΡΑ, ΙΤΑΠ για το ΙΔΡΥΜΑ ΚΡΑΤΙΚΩΝ ΥΠΟΤΡΟΦΙΩΝ (Ι.Κ.Υ.) - Υπότροφος εσωτερικού της πλαίσιο της πράξης «Ενίσχυση Μεταδιδακτόρων ερευνητών/ερευνητριών – Β κύκλος»:

- Παπαδοπούλου Όλγα

ΕΠΙΤΡΟΠΗ ΕΞΕΤΑΣΗΣ-ΕΠΙΒΛΕΨΗΣ ΔΙΔΑΚΤΟΡΙΚΩΝ ΔΙΑΤΡΙΒΩΝ

Στο Γ.Π.Α. σε διδακτορικές διατριβές:

- Παυλή Φωτεινή
- Γκερέκου Μαρία (μέλος της τριμελούς επιτροπής της διδακτορικής διατριβής)
- Βασιλική-Ναυσικά Καψάσκη

Στο Δ.Π.Θ. σε διδακτορικές διατριβές:

- Καμαρινού Χριστίνα (μέλος της τριμελούς επιτροπής της διδακτορικής διατριβής)

Στο University of Reading external examiner σε διδακτορική διατριβή:

- Carolina Bruschi Silva

ΕΠΙΒΛΕΨΗ ΠΤΥΧΙΑΚΩΝ ΜΕΛΕΤΩΝ

Στο Γ.Π.Α. σε μεταπτυχιακό επίπεδο:

- Καλομοίρης Μιχάλης
- Βέρδος Γεώργιος (μέλος της τριμελούς εξεταστικής επιτροπής της μεταπτυχιακής διατριβής)

Στο Χαροκόπειο Πανεπιστήμιο σε μεταπτυχιακό επίπεδο:

- Βαρούνης Νικόλαος (μέλος της τριμελούς εξεταστικής επιτροπής της μεταπτυχιακής διατριβής)

Στο Γ.Π.Α. σε προπτυχιακό επίπεδο:

- Γρηγοράκη Ιωάννα
- Μπράχου Ευαγγελία
- Κωστάκη Μαρία
- Κουκλάδα Θεοδώρα
- Μακρής Συμεών
- Ψαραύτη Αικατερίνη
- Φραντζή Αικατερίνη
- Σπυράτου Μαρία-Κωνσταντίνα
- Δουκάκη Αγγελική
- Σουλιώτη Χριστίνα

Στο Πανεπιστήμιο Αιγαίου σε προπτυχιακό επίπεδο:

- Αποστολακοπούλου Γεωργία

Στο Πανεπιστήμιο Δυτικής Αττικής σε προπτυχιακό επίπεδο:

- Κρεμεζή Γεωργία

Στο Δ.Π.Θ. σε προπτυχιακό επίπεδο:

- Κάραλης Ιωάννης

ΕΠΙΒΛΕΨΗ ΠΡΑΚΤΙΚΩΝ ΑΣΚΗΣΕΩΝ

Στο Γ.Π.Α. σε προπτυχιακό επίπεδο:

- Μεϊμάρη Δήμητρα
- Μαντζώρος Χρήστος
- Κουλτσόπουλος Βασίλειος
- Μούντριχα Μαρία

- Χασάνης Ιάσων
- Βλαχογιάννης Παναγιώτης

Στα ΙΕΚ Αμαρουσίου:

- Μανουδάκης Ιάσων
- Χαλβατζίδη Δήμητρα
- Φαρούκος Σπυρίδων

ΜΕΛΟΣ ΣΥΝΤΑΚΤΙΚΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ ΔΙΕΘΝΩΝ ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΩΝ ΠΕΡΙΟΔΙΚΩΝ

- Current opinion in Food Science -Guest Editor (*I.F.* = 3.828)
- Biomed Research International -Guest Editor (*I.F.* = 2.583)
- Materials -Guest Editor (*I.F.* = 2.972)
- Frontiers in Microbiology -Associate Editor (*I.F.* = 5.640)
- Fermentation -Associate Editor (*I.F.* = 5.123)

ΚΡΙΤΗΣ ΣΕ ΔΙΕΘΝΗ ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΑ ΠΕΡΙΟΔΙΚΑ

- Biomed Research International (*I.F.* = 2.583)
- Food Microbiology (*I.F.* = 4.090)
- Food Research International (*I.F.* = 3.520)
- International Journal of Molecular Sciences (*I.F.* = 3.687)
- International Journal of Food Microbiology (*I.F.* = 3.451)
- Journal of Applied Microbiology (*I.F.* = 2.160)
- Letters in Applied Microbiology (*I.F.* = 1.471)
- Molecules (*I.F.* = 3.098)
- Plos One (*I.F.* = 2.806)
- LWT- Food Science and Technology (*I.F.* = 3.129)
- Biochemical Engineering Journal (*I.F.* = 3.226)
- International Biodeterioration and Biodegradation (*I.F.* = 3.562)
- Food and Bioproducts Processing (*I.F.* = 2.744)
- International Journal of Food Science and Technology (*I.F.* = 2.383)
- Journal of Food Science (*I.F.* = 2.018)
- International Journal of Environmental Health Research (*I.F.* = 1.433)
- Meat Science (*I.F.* = 2.821)
- Foods (*I.F.* = 3.011)
- Fermentation (*I.F.* = 5.123)
- Journal of Functional Foods (*I.F.* = 3.470)
- Materials (*I.F.* = 2.972)
- Trends in Food Science and Technology (*I.F.* = 11.077)
- Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety (*I.F.* = 9.912)

ΜΟΝΙΜΟ ΜΕΛΟΣ ΤΟΥ ADVISORY BOARD | NEW AGRICULTURE NEW GENERATION

Μόνιμο μέλος του Advisory Board του New Agriculture - New Generation του Ιδρύματος Σταύρος Νιάρχος.

ΜΕΛΟΣ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΤΙΚΩΝ ΕΠΙΤΡΟΠΩΝ – ΟΜΑΔΩΝ ΕΡΓΑΣΙΩΝ

Εκπρόσωπος του ΕΛΓΟ-ΔΗΜΗΤΡΑ στη διαχειριστική επιτροπή για τη σύνταξη του Τεχνικού Δελτίου για το Μέτρο 16 (Άρθρο 35).

Εκπρόσωπος του ΕΛΓΟ-ΔΗΜΗΤΡΑ στη διαχειριστική επιτροπή για τη σύνταξη των κριτηρίων επιλεξιμότητας για το Μέτρο 16 (Άρθρο 35).

Αναπληρωματικό Μέλος της ομάδας εργασίας του ΥΠΑΑΤ για το ελληνικό γιαούρτι.

Εκπρόσωπος του ΕΛΓΟ-ΔΗΜΗΤΡΑ στην Περιφέρεια Αττικής στην αγροδιατροφή.

Εκπρόσωπος του ΕΛΓΟ-ΔΗΜΗΤΡΑ στην ομάδα συντονισμού του ΥΠΑΑΤ σε θέματα αγροδιατροφής.

Τακτικό Μέλος της επιστημονικής πλατφόρμας της ΓΤΕΚ για την Αγροδιατροφή.

ΠΡΟΣΚΛΗΣΕΙΣ ΓΙΑ ΟΜΙΛΙΑ

- Παρουσίαση ερευνητικών αποτελεσμάτων για την βιομηχανία τροφίμων – ProSafeBeef findings, Γενική Γραμματεία Έρευνας και τεχνολογίας, ΕΤΑΤ, 6 Απριλίου 2011.
- Παρουσίαση ερευνητικών αποτελεσμάτων σε ημερίδα – Δήμος Μήλου, 1 Οκτωβρίου 2016.
- Παρουσίαση ερευνητικών αποτελεσμάτων σε ημερίδα – ΕΟΒΕ Τρίπολη, 15 Ιανουαρίου 2017.
- Παρουσίαση ερευνητικών αποτελεσμάτων σε ημερίδα – Μενδενίτσα Φθιώτιδος, 7 Δεκεμβρίου 2018.

ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΕΙΣ ΣΕ ΜΜΕ

Στην τηλεόραση

- NET – Ειδήσεις 29/10/2006 [Ενεργή Συσκευασία]
- ΣΤΑΡ κεντρικής Ελλάδος – Ειδήσεις 12/12/2018 [Παραγωγή/Κτηνοτροφία/Προοπτικές] link: https://digitalstar.gr/ypaithros/26278-ypaithros-12-12-2018?fbclid=IwAR1hKwTAVpb5epC9h5LMGXayn-QitfQ0PIAEcSjo5NPpWDbT86_s2HEpc98

ΛΟΙΠΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ

- Ξένες γλώσσες: Αγγλικά (πολύ καλά-επίπεδο Γ1 του Υπουργείου παιδείας).
- Γνώση Η/Υ - κάτοχος ECDL διπλώματος.