



ΒΙΟΓΡΑΦΙΚΟ ΣΗΜΕΙΩΜΑ

Βασίλειος Αθανασιάδης, MSc, PhD

Τεχνολόγος Τροφίμων



Οκτώβριος 2021

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

I. Προσωπικά Στοιχεία.....	3
II. Τίτλοι Σπουδών.....	3
III. Ερευνητική Εμπειρία	3
IV. Επαγγελματική Εμπειρία.....	6
V. Εκπαιδευτική Εμπειρία	7
VI. Επιμόρφωση	9
A. Εκδηλώσεις.....	9
B. Δραστηριότητες	10
Γ. Σεμινάρια	10
VII. Επιστημονικό Έργο	10
A. Δημοσιευμένο έργο.....	11
i. Μονογραφίες.....	11
ii. Διεθνή επιστημονικά περιοδικά με σύστημα κριτών	11
iii. Παρουσιάσεις εργασιών σε επιστημονικά συνέδρια.....	13
B. Μέλος της Συντακτικής Επιτροπής (Editorial Board Member)	16
Γ. Μέλος της Θεματικής Συμβουλευτικής Επιτροπής (Topical Advisory Panel Member).....	16
Δ. Κριτής (Reviewer)	17
E. Ευχαριστίες (Acknowledgements)	17
ΣΤ. Εκπαιδευτικές σημειώσεις.....	18
Ζ. Εκπαιδευτικές δραστηριότητες	18
Η. Δημόσιες θέσεις - Παρεμβάσεις	19
Θ. Λοιπές επιστημονικές δραστηριότητες	19
VIII. Έπαινοι	20
IX. Γλώσσες	21
X. Πρόσθετες Γνώσεις - Δεξιότητες	21
XI. Ερευνητικά Ενδιαφέροντα	21
XII. Παρακολουθήσεις Συνεδρίων - Ημερίδων	21
XIII. Τρόποι Επικοινωνίας/Μέσα Κοινωνικής Δικτύωσης/Βάσεις Δεδομένων ..	23

I. Προσωπικά Στοιχεία

- **Παρούσα θέση:** Μεταδιδακτορικός Ερευνητής, Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων & Διατροφής του Πανεπιστημίου Θεσσαλίας. Τηλ. Επικοινωνίας: +30-24410-64780 | 64787.
- **Ημερομηνία & Τόπος γέννησης:** 30 Μαρτίου 1988, Γιαννιτσά, Ν. Πέλλας.
- **Καταγωγή:** Καρυώτισσα Πέλλας.
- **Υπηκοότητα:** Ελληνική.
- **Οικογενειακή κατάσταση:** Έγγαμος.
- **Στρατιωτική θητεία:** Εκπληρωμένη.
- **Τηλ.:** +30-6974545988.
- **e-mail:** vs.athanas@gmail.com / vaathanasiadis@uth.gr



II. Τίτλοι Σπουδών

- **Διδακτορικό Δίπλωμα (PhD). (2014-2018).** Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής της Σχολής Περιβάλλοντος του Πανεπιστημίου Αιγαίου με εξειδίκευση στον τομέα «Επιστήμη Τροφίμων και Διατροφής».
 - Βαθμός διδακτορικού διπλώματος: «Άριστα».
- **Μεταπτυχιακό Δίπλωμα Ειδίκευσης (MSc). (2011-2013).** Στην «Εφαρμοσμένη Δημόσια Υγεία & Περιβαλλοντική Υγιεινή» με εξειδίκευση στον τομέα «Ποιότητα - Ασφάλεια Τροφίμων & Υδάτων & Δημόσια Υγεία» του Τμήματος Ιατρικής της Σχολής Επιστημών Υγείας του Πανεπιστημίου Θεσσαλίας.
 - Βαθμός μεταπτυχιακού διπλώματος ειδίκευσης: **6,90** «Λίαν Καλώς».
- **Πτυχιούχος Τεχνολογίας Τροφίμων (BSc). (2006-2010).** Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων του τ. Τ.Ε.Ι. Θεσσαλίας (πρώην Τ.Ε.Ι. Λάρισας, νυν Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας).
 - Βαθμός πτυχίου: **8,37** «Λίαν Καλώς».

III. Ερευνητική Εμπειρία

1. «Δημιουργία τροποποιημένων παραγωγικών διαδικασιών για την παραγωγή διαφόρων ειδών επιτραπέζιας ελιάς εμπλουτισμένων σε φυσικά αντιοξειδωτικά με απώτερο σκοπό την δημιουργία λειτουργικών προϊόντων» **για την εταιρία ΡΟΗ Α.Ε., από 10/02/2009 έως 30/06/2010.** Έμμισθος Βασικός Ερευνητής στο πρόγραμμα συνεργασίας με συμμετέχοντες: (1) Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων - πρώην Τ.Ε.Ι. Λάρισας (2) ΡΟΗ Α.Ε.
2. «Παρασκευή νανοτεμαχιδίων διασποράς που περιέχουν πρόπολη με απώτερο σκοπό την απόσμησή της καθώς & την αύξηση της διαλυτότητάς της σε υδατικά μέσα» **για την εταιρία Μελισσοκομική Ελλάς - Κωνσταντίνος Ντούλιας, από 30/06/2011 έως 30/10/2011.** Έμμισθος Βασικός Ερευνητής στο πρόγραμμα στα πλαίσια της Δράσης «Κουπόνια Καινοτομίας για Μικρομεσαίες Επιχειρήσεις» με συμμετέχοντες: (1) Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων - πρώην Τ.Ε.Ι. Λάρισας (2) Μελισσοκομική Ελλάς - Κωνσταντίνος Ντούλιας.

3. «*Εκτίμηση της αντιμικροβιακής δράσης των κλασμάτων της μαστίχας πριν και μετά τον εγκλωβισμό τους σε λιποσωμικούς φορείς με στόχο την επιμήκυνση του χρόνου ζωής και την βελτιστοποίηση βιολογικών δράσεων & οργανοληπτικών χαρακτηριστικών προϊόντων γάλακτος*» («*Study of the antimicrobial activity of Chios mastic gum fractions before and after encapsulation in liposomes in order to prolong the shelflife and enhance the biological activities and sensory characteristics of milk products*») από 1/03/2012 έως 30/06/2015. Έμμισθος Ερευνητής στο πρόγραμμα στο πλαίσιο της κατηγορίας πράξης «**Αρχιμήδης ΙΙΙ - Ενίσχυση ερευνητικών ομάδων στα Τ.Ε.Ι.**» που συγχρηματοδοτούνται από την Ευρωπαϊκή Ένωση μέσω του Ε.Π. «Εκπαίδευση & Δια Βίου Μάθηση» με συνεργαζόμενα Ιδρύματα: (1) Τμήμα Φαρμακευτικής - Πανεπιστήμιο Αθηνών (2) Τμήμα Χημείας - Πανεπιστήμιο Ιωαννίνων (3) Τμήμα Κοσμητολογίας & Αισθητικής - τ. Τ.Ε.Ι. Αθήνας (4) Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων - πρώην Τ.Ε.Ι. Λάρισας (5) Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων - τ. Τ.Ε.Ι. Αθήνας.
4. «*Μελέτη βελτιστοποίησης λειτουργίας της μονάδας εκχύλισης φυσικών αντιοξειδωτικών από φύλλα ελιάς με το διακριτικό όνομα Belis*» για την εταιρία ΡΟΗ Α.Ε., από 26/09/2012 έως 31/12/2013. Έμμισθος Βασικός Ερευνητής στο πρόγραμμα συνεργασίας με συμμετέχοντες: (1) Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων - πρώην Τ.Ε.Ι. Λάρισας (2) ΡΟΗ Α.Ε.
5. «*Εστίαση-Έλεγχος της ποιότητας και ασφάλειας των τροφίμων σε χώρους μαζικής εστίασης - Παρεμβατικά προγράμματα*» με κωδικό MIS 372969 στο ΕΣΠΑ από 6/12/2012 έως 31/08/2013. Έμμισθος Ερευνητής στο πρόγραμμα για το Υπουργείο Υγείας & Κοινωνικής Αλληλεγγύης που χρηματοδοτείται από την Ευρωπαϊκή Ένωση μέσω του Ε.Π. «Ανάπτυξη Ανθρώπινου Δυναμικού» για το Ίδρυμα: Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων - τ. Τ.Ε.Ι. Αθήνας.
6. «*Αποπύκνωση ελιάς χωρίς καυστικό νάτριο και αλάτι*» από 24/11/2013 έως 23/07/2014. Υποτροφία Έρευνας από την Επιτροπή Εκπαίδευσης & Ερευνών του τ. Τ.Ε.Ι. Θεσσαλίας για το Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων. *Επιστημονικός υπεύθυνος:* Δρ. Σταύρος Λαλάς, Καθηγητής.
7. «*Ανάλυση Τροφίμων*» από 24/11/2013 έως 23/07/2014. Υποτροφία Έρευνας από την Επιτροπή Εκπαίδευσης & Ερευνών του τ. Τ.Ε.Ι. Θεσσαλίας για το Τμήμα Διατροφής & Διαιτολογίας. *Επιστημονικός υπεύθυνος:* Δρ. Κωνσταντίνος Δεληγιάννης, Αναπληρωτής Καθηγητής.
8. «*Real Time Non-invasive Microwave Fingerprint Sensor for the Authentication and Quality Control of Olive Oil*» στα πλαίσια της πρόσκλησης «Sustainable Food Security: Authentication of olive oil» (SFS-14a-2014) του ευρωπαϊκού προγράμματος Horizon 2020. Συμμετέχοντες: (1) Liverpool John Moores University (Coordinator), UK, (2) Cooperativa Cambrils, Spain, (3) Protoulis, Greece, (4) CICAP, Spain, (5) Technological Educational Institute of Athens, Greece, (5) Mechan Controls PLC, UK. **Δεν χρηματοδοτήθηκε.**
9. «*Θεσσαλικά τρόφιμα και ποτά: Η παράδοση εισιτήριο για το μέλλον μέσω της καινοτομίας*». Πρόταση που αποστάληκε προς το Συμβούλιο Καινοτομίας της Περιφέρειας Θεσσαλίας.

- Στην πρόταση έχουν δηλώσει συμμετοχή έξι (επί συνόλου εννέα εταιριών) από τις μεγαλύτερες βιομηχανίες τροφίμων της Περιφέρειας Θεσσαλίας. **Δεν χρηματοδοτήθηκε.**
10. «Καθαρισμός επιφανειακών και υπόγειων υδάτων από βαρέα μέταλλα, φυτοφάρμακα και ζιζανιοκτόνα με τη χρήση χουμικών και φουλβικών οξέων». Πρόταση που αποστάλθηκε προς το Συμβούλιο Καινοτομίας της Περιφέρειας Θεσσαλίας. **Δεν χρηματοδοτήθηκε.**
 11. «Ολοκληρωμένη διαχείριση και πλήρης αξιοποίηση υποπροϊόντων βιομηχανιών τροφίμων για την παραγωγή προϊόντων προστιθέμενης αξίας (φυσικά αντιοξειδωτικά, χρωστικές, βιταμίνες, οργανικά οξέα κ.α.) με χημικώς καθαρές τεχνολογίες». Πρόταση που αποστάλθηκε προς το Συμβούλιο Καινοτομίας της Περιφέρειας Θεσσαλίας. **Δεν χρηματοδοτήθηκε.**
 12. «*Authentication of olive oil throughout Europe and Mediterranean basin*» στα πλαίσια της πρόσκλησης «Sustainable Food Security: Authentication of olive oil» (SFS-14b-2015) του ευρωπαϊκού προγράμματος Horizon 2020. Συμμετέχοντες: (1) Technological Educational Institute of Athens, Greece (Coordinator) (2) Technological Educational Institute of Thessaly, Greece, (3) Istituto Tecnico Tecnologico "G. e M. Montani", Italy, (4) Agencia De Gestion Agraria Y Pesquera De Andalucia, Spain, (5) Dr. Andrija Stampar Institute of Public Health, Croatia (5) SFAX Institut De L'olivier, Tunisia (6) National Technical University of Athens, Greece. **Δεν χρηματοδοτήθηκε.**
 13. «Απομόνωση βιοδραστικών ουσιών υψηλής προστιθέμενης αξίας από υποπροϊόντα επεξεργασίας τροφίμων με καινοτόμο και καθαρή τεχνολογία για χρήση στην βιομηχανία τροφίμων, φαρμάκων και καλλυντικών». Πρόταση που κατατέθηκε στα πλαίσια του επιχειρησιακού προγράμματος «Ανάπτυξη Ανθρώπινου Δυναμικού, Εκπαίδευση και Δια Βίου Μάθηση» με τίτλο «Υποστήριξη ερευνητών με έμφαση στους νέους ερευνητές». **Δεν χρηματοδοτήθηκε.**
 14. «Ενίσχυση της διαθρεπτικής αξίας πολτού φράουλας με την προσθήκη νανοδομημένων σωματιδίων υπερτροφών, για τη δημιουργία καινοτόμων τροφίμων». Πρόταση που κατατέθηκε στα πλαίσια του επιχειρησιακού προγράμματος «Ανάπτυξη Ανθρώπινου Δυναμικού, Εκπαίδευση και Δια Βίου Μάθηση» με τίτλο «Υποστήριξη ερευνητών με έμφαση στους νέους ερευνητές». **Δεν χρηματοδοτήθηκε.**
 15. «*Development of new technological approaches to the exploitation of industrial waste for the isolation of bioactive compounds*». Πρόταση που κατατέθηκε στα πλαίσια της προκήρυξης ερευνητικών έργων ΕΛΙΔΕΚ για την ενίσχυση μεταδιδακτόρων ερευνητών/τριών από το Ελληνικό Ίδρυμα Έρευνας και Καινοτομίας (ΕΛΙΔΕΚ)». **Δεν χρηματοδοτήθηκε.**
 16. «*Comparison of the nutritional value of Lycium barbarum L., Aronia melanocarpa L., Moringa oleifera L., Sambucus nigra L. and Rosa canina L. extracts, before and after their entrapment at the (into) nano-dispersion systems (microemulsions)*». Πρόταση που κατατέθηκε στα πλαίσια της προκήρυξης ερευνητικών έργων ΕΛΙΔΕΚ για την ενίσχυση μεταδιδακτόρων ερευνητών/τριών από το ΕΛΙΔΕΚ». **Δεν χρηματοδοτήθηκε.**

17. «Αντικατάσταση ζάχαρης στο σιρόπι κομπόστας ροδάκινου» για την εταιρεία Κρόνος Α.Ε. Πρόταση που κατατέθηκε στην Παρέμβαση Ι «Έρευνα και Ανάπτυξη από Επιχειρήσεις» του Β΄ κύκλου της προκήρυξης ερευνητικών έργων της Ενιαίας Δράσης Κρατικών Ενισχύσεων Έρευνας, Τεχνολογικής Ανάπτυξης & Καινοτομίας «ΕΡΕΥΝΩ-ΔΗΜΙΟΥΡΓΩ-ΚΑΙΝΟΤΟΜΩ». *Επιστημονικός υπεύθυνος: Δρ. Βασίλειος Αθανασιάδης, Υπεύθυνος Έρευνας & Ανάπτυξης. Δεν χρηματοδοτήθηκε.*
18. «Επίδραση μετασυλλεκτικών πρακτικών στα ποιοτικά χαρακτηριστικά και την ασφάλεια των ροδάκινων και προϊόντων επεξεργασίας τους (χυμοί, φρουτοσαλάτες, κομπόστες, πολτοί, αποξηραμένα)» για την εταιρεία Κρόνος Α.Ε. Πρόταση που κατατέθηκε στην Παρέμβαση ΙΙ «Συμπράξεις Επιχειρήσεων με Ερευνητικούς Οργανισμούς» του Β΄ κύκλου της προκήρυξης ερευνητικών έργων της Ενιαίας Δράσης Κρατικών Ενισχύσεων Έρευνας, Τεχνολογικής Ανάπτυξης & Καινοτομίας «ΕΡΕΥΝΩ-ΔΗΜΙΟΥΡΓΩ-ΚΑΙΝΟΤΟΜΩ». *Επιστημονικός υπεύθυνος: Δρ. Βασίλειος Αθανασιάδης, Υπεύθυνος Έρευνας & Ανάπτυξης. Δεν χρηματοδοτήθηκε.*
19. «Απόκτηση Ακαδημαϊκής Διδακτικής Εμπειρίας σε Νέους Επιστήμονες Κατόχους Διδακτορικού 2020-2021 στο Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας» με κωδικό MIS 5064860 και κωδικό έργου (ΕΛΚΕ) 6490 από 1/10/2020 έως 5/02/2021. Πανεπιστημιακός Υπότροφος με παροχή διδακτικού έργου στο Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων & Διατροφής από την **Επιτροπή Ερευνών Πανεπιστημίου Θεσσαλίας**. *Ιδρυματικά υπεύθυνος: κ. Γεώργιος Φθενάκης, Καθηγητής.*
20. «Χρήση παλλόμενου ηλεκτρικού πεδίου για την εκχύλιση πολύτιμων συστατικών από φυτικό υλικό» για την εταιρία Κορρές Α.Ε., με κωδικό MIS 5030455 και κωδικό έργου (ΕΛΚΕ) 5956, από 16/11/2020 έως 27/06/2021. Έμμισθος Μεταδιδακτορικός Ερευνητής για το πρόγραμμα το οποίο έχει ενταχθεί στην Ενιαία Δράση Κρατικών Ενισχύσεων Έρευνας, Τεχνολογικής Ανάπτυξης & Καινοτομίας «ΕΡΕΥΝΩ-ΔΗΜΙΟΥΡΓΩ-ΚΑΙΝΟΤΟΜΩ». *Συντονιστής & Επιστημονικός υπεύθυνος έργου: Δρ. Σταύρος Λαλάς, Καθηγητής.*
21. «Δημιουργία βιολειτουργικών μεταλλικών νερών με την προσθήκη εκχυλισμάτων φρούτων, λαχανικών, ελληνικών αρωματικών βοτάνων, κάνναβης, φύλλων *Moringa oleifera* και φύλλων ελληνικών ποικιλιών ελιάς που έχουν παραχθεί με καινοτόμο τεχνολογία (βαθέως εύτηκτοι διαλύτες) ή με την προσθήκη χουμικών και φουλβικών οξέων (*Biofunctional-Water*)» για την εταιρία **Φυσικό Μεταλλικό Νερό ΣΑΜΑΡΙΝΑ**, με κωδικό MIS 5074556 και κωδικό έργου (ΕΛΚΕ) 6623, από 1/02/2021 έως 28/04/2023. Έμμισθος Μεταδιδακτορικός Ερευνητής για το πρόγραμμα το οποίο έχει ενταχθεί στην Ενιαία Δράση Κρατικών Ενισχύσεων Έρευνας, Τεχνολογικής Ανάπτυξης & Καινοτομίας «ΕΡΕΥΝΩ-ΔΗΜΙΟΥΡΓΩ-ΚΑΙΝΟΤΟΜΩ». *Συντονιστής & Επιστημονικός υπεύθυνος έργου: Δρ. Σταύρος Λαλάς, Καθηγητής.*

IV. Επαγγελματική Εμπειρία

1. Ένωση Γεωργικών Συνεταιρισμών Γιαννιτσών (νυν Αγροτικός Συνεταιρισμός Πέλλας)

- (Διαλογητήριο - Προφυκτήριο). Εργάτης Μεταποίησης Φρούτων, από 24/07/2006 έως 31/07/2006. (<http://www.acpella.gr>).
2. **Kronos S.A.** (Κονσερβοποιία Φρούτων). Βοηθός Προϊσταμένου Παραγωγής, από 12/07/2007 έως 1/09/2007. (<http://www.kronos.com.gr>).
 3. **Kronos S.A.** Ποιοτικός Ελεγκτής & Βοηθός Προϊσταμένου Παραγωγής, 9/07/2008 έως 30/09/2008.
 4. **Πρακτική άσκηση** στο Εργαστήριο Ενόργανης Αναλυτικής Χημείας του Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων του πρώην Τ.Ε.Ι. Λάρισας (Παράρτημα Καρδίτσας), από 1/10/2009 έως 31/03/2010. Υπεύθυνος εργαστηρίου: Δρ. Σταύρος Λαλάς, Καθηγητής. (<https://sites.google.com/site/deptfoodtech1>).
 5. **Ελεύθερος Επαγγελματίας**, αναλαμβάνοντας Χημικές Μελέτες & Έρευνες, εφαρμόζοντας Συστήματα Ποιότητας Τροφίμων και παρέχοντας Υπηρεσίες Εκπαίδευσης, από 1/07/2013 έως 31/07/2013 & και από 1/01/2014 έως 31/08/2015 (Σύνολο 21 μήνες ασφάλισης στον Ο.Α.Ε.Ε.).
 6. **Στρατιωτική θητεία** στον Στρατό Ξηράς την 2015 Ε' ΕΣΣΟ. Στρατιώτης του Όπλου των Διαβιβάσεων (ΔΒ) και με ειδικότητα του Χειριστή Ψηφιακών Τερματικών Συσκευών & Κρυπτομηχανών, από 9/09/2015 έως 9/06/2016.
 7. **Intercomm Foods S.A.** (Επεξεργασία, Τυποποίηση & Εμπορία Αγροτικών Προϊόντων). Ποιοτικός Ελεγκτής, από 7/07/2016 έως 26/08/2016. (www.intercomm.gr).
 8. **Kronos S.A.** Εσωτερικός Επιθεωρητής Ποιότητας, από 3/10/2016 έως 13/10/2016.
 9. **AgroCell P.C.** (ιδιοκτησία της AgroFresh Holding France SAS). Τεχνικός Μετασυλλεκτικής Εφαρμογής του Συστήματος Ποιότητας SmartFreshSM, από 3/07/2017 έως 3/11/2017. (www.agrofresh.com).
 10. **Kronos S.A.** Υπεύθυνος Παραγωγής και Έρευνας & Ανάπτυξης (R&D) Νέων Προϊόντων, από 9/07/2018 έως 25/09/2020.
 11. **HG Molenaar.** Μετεκπαίδευση σε γραμμή παραγωγής για κουπάκια PET (Noorder-Paarl Area, South Africa), από 25/02/2019 έως 22/03/2019. (www.hgmolenaar.co.za).
 12. **Ελεύθερος Επαγγελματίας**, αναλαμβάνοντας Χημικές Μελέτες & Έρευνες, εφαρμόζοντας Συστήματα Ποιότητας Τροφίμων και παρέχοντας Υπηρεσίες Τριτοβάθμιας Εκπαίδευσης, από 21/09/2020 έως σήμερα.

V. Εκπαιδευτική Εμπειρία

1. **τ. Τ.Ε.Ι. Θεσσαλίας.** Σχολή Τεχνολογίας Γεωπονίας & Τεχνολογίας Τροφίμων & Διατροφής. **Ωρομίσθιος Καθηγητής (Πανεπιστημιακός ή Ακαδημαϊκός Υπότροφος).**
 - τ. Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων (νυν Επιστήμης Τροφίμων & Διατροφής):
 - **Ακαδημαϊκό έτος 2013-2014** (από 24/11/2013 έως 28/02/2014 & από 3/03/2014 έως 23/07/2014).
 - Διδασκόμενα μαθήματα: (1) Ανάλυση Τροφίμων I (Εργαστηριακό μέρος),
 - (2) Ανάλυση Τροφίμων II (Εργαστηριακό μέρος),

- (3) Επεξεργασία & Αξιοποίηση Υποπροϊόντων Βιομηχανιών Τροφίμων (Εργαστηριακό μέρος).
- **Ακαδημαϊκό έτος 2014-2015 (από 3/11/2014 έως 20/02/2015 & από 1/04/2015 έως 10/07/2015).**
Διδασκόμενα μαθήματα:
 - (1) Ανάλυση Τροφίμων Ι (Θεωρητικό & Εργαστηριακό μέρος),
 - (2) Ανάλυση Τροφίμων ΙΙ (Εργαστηριακό μέρος),
 - (3) Επεξεργασία & Αξιοποίηση Υποπροϊόντων Βιομηχανιών Τροφίμων (Εργαστηριακό μέρος),
 - (4) Έρευνα & Ανάπτυξη Νέων Προϊόντων (Εργαστηριακό μέρος),
 - (5) Τεχνολογία & Ποιοτικός Έλεγχος Λιπών & Ελαίων (Εργαστηριακό μέρος),
 - (6) Τεχνολογία & Ποιοτικός Έλεγχος Φρούτων & Λαχανικών (Εργαστηριακό μέρος).
 - **Ακαδημαϊκό έτος 2016-2017 (από 6/03/2017 έως 30/06/2017).**
Διδασκόμενο μάθημα:
 - (1) Τεχνολογία & Ποιοτικός Έλεγχος Λιπών & Ελαίων (Εργαστηριακό μέρος).
 - **Ακαδημαϊκό έτος 2017-2018 (από 5/03/2018 έως 29/06/2018).**
Διδασκόμενο μάθημα:
 - (1) Τεχνολογία & Ποιοτικός Έλεγχος Λιπών & Ελαίων (Εργαστηριακό μέρος).
- τ. Τμήμα Διατροφής & Διαιτολογίας (νυν Διαιτολογίας & Διατροφολογίας):
- **Ακαδημαϊκό έτος 2013-2014 (από 24/11/2013 έως 28/02/2014).**
Διδασκόμενο μάθημα:
 - (1) Ανάλυση Τροφίμων (Εργαστηριακό μέρος).
 - **Ακαδημαϊκό έτος 2014-2015 (από 3/11/2014 έως 20/02/2015).**
Διδασκόμενο μάθημα:
 - (1) Ανάλυση Τροφίμων (Εργαστηριακό μέρος).
 - **Ακαδημαϊκό έτος 2017-2018 (από 24/10/2017 έως 16/02/2018).**
Διδασκόμενο μάθημα:
 - (1) Χημεία & Τεχνολογία Τροφίμων (Εργαστηριακό μέρος).
2. **Ίδρυμα Νεολαίας & Δια Βίου Μάθησης (Ι.ΝΕ.ΔΙ.ΒΙ.Μ.). Κέντρα Δια Βίου Μάθησης (Κ.Δ.Β.Μ.) – Προγράμματα Τοπικής Εμβέλειας. Ωρομίσθιος Εκπαιδευτής.**
- Περιφέρεια Θεσσαλίας (ΚΔΒΜ Καρδίτσας, Μουζακίου):
- **Εκπαιδευτικό έτος 2013-2014 (από 8/01/2014 έως 19/06/2014).**
Διδασκόμενη ενότητα:
 - (1) Ασφάλεια & Ποιότητα Τροφίμων.*Συνολική διάρκεια ενότητας: 25 ώρες / Ανάθεση τμημάτων: 3.*
3. **Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας. Σχολή Γεωπονικών Επιστημών. Πανεπιστημιακός Υπότροφος ή Διδάσκοντας επί συμβάσει (βάσει του Π.Δ. 407/80).**
- Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων & Διατροφής:

- **Ακαδημαϊκό έτος 2020-2021 (από 1/10/2020 έως 5/02/2021 & από 2/03/2021 έως 9/07/2021).**
Διδασκόμενα μαθήματα: (1) Εισαγωγή στην Επιστήμη & Τεχνολογία Τροφίμων (Θεωρητικό & Φροντιστηριακό μέρος),
 (2) Βιοχημεία (Θεωρητικό & Εργαστηριακό μέρος),
 (3) Ενόργανη Ανάλυση (Εργαστηριακό μέρος).
- **Ακαδημαϊκό έτος 2021-2022 (από 1/10/2021 έως 31/12/2021).**
Διδασκόμενα μαθήματα: (1) Γενική & Ανόργανη Χημεία (Θεωρητικό & Εργαστηριακό μέρος).

4. **Aegean Omiros College.** Ιδιωτική τριτοβάθμια μεταλυκειακή εκπαίδευση. **Ακαδημαϊκός Εκπαιδευτής.**

- Δομή Θεσσαλίας (Λάρισα) – Τμήμα Διαιτολογίας:
 - **Ακαδημαϊκό έτος 2021-2022 (από 20/10/2021 έως 28/02/2022).**
Διδασκόμενη ενότητα: (1) Επιστήμη, Ασφάλεια και Διαχείριση Τροφίμων (Food Science, Safety and Catering).

VI. Επιμόρφωση

A. Εκδηλώσεις

1. **Τεχνολογία & Ποιοτικός Έλεγχος Λιπών & Ελαίων.** (2012). Σ. Λαλάς και B. Αθανασιάδης. Στα πλαίσια της «5^{ης} Εκδήλωσης για τις Φυσικές Επιστήμες» που πραγματοποιήθηκε στην Καρδίτσα στο Εργαστήριο Ενόργανης Αναλυτικής Χημείας του Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων από το Ε.Κ.Φ.Ε. (Εργαστηριακό Κέντρο Φυσικών Επιστημών) Καρδίτσας **στις 30/04/2012.**
2. **Νοθεία & Ποιοτικός Έλεγχος Ελαίων.** (2013). Σ. Λαλάς, B. Αθανασιάδης και Α. Καλογήρου. Στα πλαίσια της «6^{ης} Εκδήλωσης για τις Φυσικές Επιστήμες» που πραγματοποιήθηκε στην Καρδίτσα στο Εργαστήριο Ενόργανης Αναλυτικής Χημείας του Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων από το Ε.Κ.Φ.Ε. Καρδίτσας **στις 24/04/2013.**
3. **Ευρωπαϊκό Πρόγραμμα Erasmus+.** (2014). Ο. Γκορτζή, B. Αθανασιάδης και Ε. Μαλισσιόβα. Στα πλαίσια της ενημέρωσης για το πρόγραμμα Erasmus+ και τις νέες δράσεις της Ευρωπαϊκής Ένωσης για την εκπαίδευση – κινητικότητα καθηγητών και φοιτητών κατά την περίοδο 2014-2020 που πραγματοποιήθηκε στο Αμφιθέατρο του Τμήματος Σχεδιασμού & Τεχνολογίας Ξύλου & Επίπλου από το Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων **στις 12/06/2014.**
4. **Απορρύπανση του νερού από τοξικά μέταλλα με καινοτόμα τεχνολογία.** (2018). B. Αθανασιάδης και Σ. Λαλάς. Στα πλαίσια ημερίδας του Συλλόγου Νέων Καλλιφωνίου «Εν Δράσει» που πραγματοποιήθηκε στο Καλλιφώνι Καρδίτσας **στις 2/04/2018.**

B. Δραστηριότητες

1. **Πρόγραμμα απασχόλησης** (10 ώρες την εβδομάδα) στο Εργαστήριο Ενόργανης Αναλυτικής Χημείας του Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων του πρώην Τ.Ε.Ι. Λάρισας (Παράρτημα Καρδίτσας), **από 14/04/2008 έως 30/06/2009**.
2. **Πρόγραμμα εκπαίδευσης εκπαιδευτών για τα Κέντρα Διά Βίου Μάθησης**. Το πρόγραμμα υλοποιήθηκε στο πλαίσιο του Υποέργου «10» με τίτλο «Εκπαίδευση Εκπαιδευτών» των Πράξεων «Κέντρα Δια Βίου Μάθησης – Προγράμματα Εθνικής Εμβέλειας & Προγράμματα Τοπικής Εμβέλειας ΑΠ7 & ΑΠ8», **από 29/03/2014 έως 20/04/2014** και είχε συνολική διάρκεια **37 διδακτικών ωρών**.
3. **Θερινό Σχολείο για την Τοπική Αγροδιατροφική Παραγωγή**. Το Θερινό Σχολείο υλοποιήθηκε στο πλαίσιο του Υποέργου «04» με τίτλο «Στοχευμένες Δράσεις Ενίσχυσης & Προβολής της Κεφαλονιάς» της Πράξης «Ανάδειξη του Τεχνολογικού Ιδρύματος Ιονίων Νήσων ως Διεθνούς Πόλου Εκπαίδευσης και Καινοτομίας» (MIS: 352400) του Επιχειρησιακού Προγράμματος «Εκπαίδευση και Δια Βίου Μάθηση» που πραγματοποιήθηκε από το τ. Τ.Ε.Ι. Ιονίων Νήσων στην Κεφαλονιά **από 1/09/2014 έως 7/09/2014** και είχε συνολική διάρκεια **40 διδακτικών ωρών**.

Γ. Σεμινάρια

1. **Seminars** by Agilent Technologies, Shimadzu, LECO, Restek, Gerstel, IonSense, KR Analytical, for the systems: Mass spectrometry (MS), Liquid chromatography (LC)-MS/MS, Gas chromatography (GC)-MS/MS, Direct analysis in Real Time (DART)-MS, Fourier transform (FT)-IR (*Infrared*) & Raman spectroscopy, Chemometrics, etc. in the **6th International Symposium on Recent Advances in Food Analysis** (www.rafa2013.eu), RAFA 2013, Prague, Czech Republic (**5-8/11/2013**).
2. **Ενημερωτικό σεμινάριο** της εταιρείας ΑΝΑΛΥΤΙΚΕΣ ΣΥΣΚΕΥΕΣ Α.Ε. στα πλαίσια της συνεργασίας με τον οίκο Agilent Technologies για τα συστήματα Φασματοφωτομετρίας ICP (*Inductively coupled plasma*), ICP-MS, AAS (*Atomic absorption spectroscopy*), FT-IR & UV-VIS-NIR που πραγματοποιήθηκε στο Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης **στις 11/11/2016** και είχε συνολική διάρκεια **6 ώρες**.
3. **Σεμινάρια κατάρτισης** από την Π.Ε.Τ.Ε.Τ. (*Πανελλήνια Ένωση Τεχνολόγων Επιστημόνων Τροφίμων*) σχετικά με (1) Αρχές Κοστολόγησης Παραγωγής Τροφίμων και (2) Επισήμανση-Καν. 1169/2011 - Διατροφική Ετικέτα Τροφίμων που πραγματοποιήθηκε στη Σιβιτανίδειο Δημόσια Σχολή Τεχνών και Επαγγελματιών, Καλλιθέα, Αθήνα **στις 8-10/12/2016** και είχε συνολική διάρκεια **10 ώρες**.
4. **Σεμινάριο κατάρτισης** από την TUV HELLAS με θέμα «ISO 22000:2018 Βασικές Αρχές Συστημάτων Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων», που πραγματοποιήθηκε στο ξενοδοχείο Grand Hotel Palace, Θεσσαλονίκη **στις 25-26/11/2019** και είχε συνολική διάρκεια **14 ώρες**.

VII. Επιστημονικό Έργο

A. Δημοσιευμένο έργο

i. Μονογραφίες

1. **Recovery of antioxidant polyphenols from olive leaves (*Olea europaea* spp.) using a novel deep eutectic solvent, made of bioorganic molecules.** (2018). V. Athanasiadis. *PhD thesis*, Dept. of Food Science and Nutrition, University of the Aegean (Supervisor: Dr. Dimitris P. Makris, Assistant Professor. Advisory Committee Members: D.P. Makris, S. Lalas and H.C. Karantonis).
2. **Χρήση χουμικών και φουλβικών οξέων για τον καθαρισμό του νερού από βαρέα μέταλλα.** (2013). B. Αθανασιάδης. *Διπλωματική εργασία*, Τμήμα Ιατρικής, Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας (Επιβλέπων: Δρ. Σταύρος Λαλάς, Καθηγητής. Τριμελής Συμβουλευτική Επιτροπή: Σ. Λαλάς, Ο. Γκορτζή και Α. Τσακάλωφ).
3. **Εμπλουτισμός επιτραπέζιας ελιάς Καλαμών σε φυσικά αντιοξειδωτικά.** (2010). B. Αθανασιάδης. *Πτυχιακή εργασία*, Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων, τ. Τ.Ε.Ι. Θεσσαλίας (Επιβλέπων: Δρ. Σταύρος Λαλάς, Καθηγητής).

ii. Διεθνή επιστημονικά περιοδικά με σύστημα κριτών

1. **Enrichment of table olives with polyphenols extracted from olive leaves.** (2011). S. Lalas, V. Athanasiadis, O. Gortzi, M. Bounitsi, I. Giovanoudis, J. Tsaknis and F. Bogiatzis. *Food Chemistry*, 127 (4), 1521-1525.
2. **Determination of antimicrobial activity and resistance to oxidation of *Moringa peregrina* seed oil.** (2012). S. Lalas, O. Gortzi, V. Athanasiadis, J. Tsaknis and I. Chinou. *Molecules*, 17 (3), 2330-2334.
3. **Evaluation of the suitability of low hazard surfactants for the separation of phenols and carotenoids from red-flesh orange juice and olive mill wastewater using cloud point extraction.** (2012). E. Katsoyannos, O. Gortzi, A. Chatzilazarou, V. Athanasiadis, J. Tsaknis and S. Lalas. *Journal of Separation Science*, 35 (19), 2665-2670.
4. **Full characterisation of *Crambe abyssinica* Hochst. seed oil.** (2012). S. Lalas, O. Gortzi, V. Athanasiadis, E. Dourtoglou and V. Dourtoglou. *Journal of the American Oil Chemists' Society*, 89 (12), 2253-2258.
5. **Study of antioxidant and antimicrobial activity of Chios mastic gum fractions (neutral, acidic) before and after encapsulation in liposomes.** (2014). O. Gortzi, V. Athanasiadis, S. Lalas, I. Chinou and J. Tsaknis. *Journal of Food Processing & Technology*, 5 (8), 355-359.
6. **Nutritional characterization of leaves and herbal tea of *Moringa oleifera* cultivated in Greece.** (2017). S. Lalas, V. Athanasiadis, I. Karageorgou, G. Batra, G.D. Nanos and D.P. Makris. *Journal of Herbs, Spices & Medicinal Plants*, 23 (4), 320-330.
7. **Highly efficient extraction of antioxidant polyphenols from *Olea europaea* leaves using an eco-friendly glycerol/glycine deep eutectic solvent.** (2018). V. Athanasiadis,

- S. Grigorakis, S. Lalas and D.P. Makris. *Waste and Biomass Valorization*, 9 (11), 1985–1992.
8. **Methyl β -cyclodextrin as a booster for the extraction for *Olea europaea* leaf polyphenols with a bio-based deep eutectic solvent.** (2018). V. Athanasiadis, S. Grigorakis, S. Lalas and D.P. Makris. *Biomass Conversion and Biorefinery*, 8 (2), 345–355.
 9. **Effect of methyl β -cyclodextrin on radical scavenging kinetics of olive leaf extracts and interactions with ascorbic acid.** (2017). V. Athanasiadis, S. Lalas and D.P. Makris. *ChemEngineering*, 1 (1), 6.
 10. **Humic and fulvic acids as potentially toxic metal reducing agents in water.** (2018). S. Lalas, V. Athanasiadis and V.G. Dourtoglou. *CLEAN - Soil, Air, Water*, 46 (2), 1–6.
 11. **Use of 2,5-dimethyl-4-hydroxy-3(2H)-furanone in preventing oxidation during fat frying of potato chips and baking of croissants.** (2018). S. Lalas, V. Athanasiadis, K. Katsoulis, I. Karageorgou, E. Bozinou and V.G. Dourtoglou. *Journal of Food Measurement and Characterization*, 12 (2), 1211–1218.
 12. **Stability effects of methyl β -cyclodextrin on *Olea europaea* leaf extracts in a natural deep eutectic solvent.** (2018). V. Athanasiadis, S. Grigorakis, S. Lalas and D.P. Makris. *European Food Research and Technology*, 244, 1783–1792.
 13. **Study of the self-stabilization ability of Tzatziki (a traditional Greek ready-to-eat deli salad).** (2019). S. Lalas, V. Athanasiadis, I. Karageorgou, E. Bozinou and V.G. Dourtoglou. *International Journal of Food Studies*, 8 (1), 76–86.
 14. **Manufacturing process and physicochemical analysis of Kariki: a traditional cheese from the Island of Tinos, Greece.** (2021). D. Ourailoglou, V. Athanasiadis, E. Bozinou, C. Salakidou, E. Evmorfopoulos and S. Lalas. *International Food Research Journal*, 28 (2), 262–268.
 15. **Extraction of volatile aroma compounds from toasted oak wood using pulsed electric field.** (2021). G.V. Ntourtoglou, F. Drosou, Y. Enoch, E.A. Tsapou, E. Bozinou, V. Athanasiadis, A. Chatzilazarou, E.G. Dourtoglou, S.I. Lalas and V.G. Dourtoglou. *Journal of Food Processing and Preservation*, 45 (6), e15577.
 16. **Use of pulsed electric field as a low-temperature and high-performance “green” extraction technique for the recovery of high added value compounds from olive leaves.** (2021). V.M. Pappas, A. Lakka, D. Palaiogiannis, E. Bozinou, G. Ntourtoglou, G. Batra, V. Athanasiadis, D.P. Makris, V.G. Dourtoglou and S.I. Lalas. *Beverages*, 7 (3), 45.
 17. **Pulsed Electric Field and *Salvia officinalis* L. leaves: A successful combination for the extraction of high added value compounds.** (2021). V. Athanasiadis, A. Lakka, D. Palaiogiannis, V.M. Pappas, E. Bozinou, G. Ntourtoglou, D.P. Makris, V.G. Dourtoglou and S.I. Lalas. *Foods*, 10 (9), 2014.
 18. **Enhancement of polyphenols recovery from *Rosa canina*, *Calendula officinalis* and *Castanea sativa* using Pulsed Electric Field.** (2021). A. Lakka, E. Bozinou, G. Stavropoulos, I. Samanidis, V. Athanasiadis, V.G. Dourtoglou, D.P. Makris and S.I. Lalas. *Beverages*, 7 (3), 63.

19. **Humic and fulvic acids as specific sorbents of herbicides in water.** (2021). E. Vrantsi, A. Lakka, E. Bozinou, V. Athanasiadis, E.S. Papadaki, V.G. Dourtoglou and S.I. Lalas. *CLEAN–Soil, Air, Water*, 2000467.
20. **Optimization of pulsed electric field as standalone “green” extraction procedure for the recovery of high value-added compounds from fresh olive leaves.** (2021). V.M. Pappas, A. Lakka, D. Palaiogiannis, V. Athanasiadis, E. Bozinou, G. Ntourtoglou, D.P. Makris, V.G. Dourtoglou and S.I. Lalas. *Antioxidants*, 10 (10), 1554.

* Υπάρχουν περισσότερες από 370 ετεροαναφορές (Scopus, Google Scholar, Web) στις παραπάνω επιστημονικές εργασίες. Ο συνολικός Impact Factor (2020) είναι 48,944 (M.O. 2,447) και ο h-index 8 (Google Scholar).

iii. Παρουσιάσεις εργασιών σε επιστημονικά συνέδρια

1. **Εμπλουτισμός επιτραπέζιας ελιάς Καλαμών σε φυσικά αντιοξειδωτικά.** (2010). B. Αθανασιάδης, Σ. Λαλάς, Ό. Γκορτζή, Ι. Γιοβανούδης, Μ. Μπουνίτση και Ι. Τσάκνης. Στα πλαίσια της ημερίδας με θέμα «**Νέες Τεχνολογίες στα Τρόφιμα & την Διασφάλιση Ποιότητας**» που πραγματοποιήθηκε στην Καρδίτσα στο χώρο του Ι.ΤΕ.Δ.Α (*Ινστιτούτο Τεχνολογίας & Διαχείρισης Αγροοικοσυστημάτων*) από το Εργαστήριο Ασφάλειας & Υγιεινής Τροφίμων & Ποτών του Ι.ΤΕ.Δ.Α, τη Νομαρχιακή Αυτοδιοίκηση Καρδίτσας & την ΑΝ.ΚΑ. (*Αναπτυξιακή Καρδίτσας*) **στις 27/11/2010.**
 - ✓ **Διακρίσεις:**
 - **Μέλος της Οργανωτικής Επιτροπής.**
 - **Καταχώρηση poster.** Η καταχώρηση του poster έγινε στην επίσημη ιστοσελίδα της εταιρίας POH A.E. (http://www.lesia.gr/?page_id=103).
2. **Extraction of tocopherols from olive mill wastewater using cloud point extraction.** (2012). O. Gortzi, E. Katsoyannos, A. Chatzilazarou, V. Athanasiadis, I. Giovanoudis, E. Pliadou, Al. Papachatzis and S. Lalas. In the **15th International Conference on Fat Soluble Vitamins, FSV 2012**, Kalabaka, Greece (22-24/03/2012).
3. **Preparation and characterization of Chios neutral mastic gum fractions before and after encapsulation in liposomes by three different methods.** (2013). O. Gortzi, V. Athanasiadis, S. Lalas and J. Tsaknis. Στα πλαίσια του 5^{ου} Πανελληνίου Συνεδρίου «**Σύγχρονες Τάσεις στον Τομέα των Λιπιδίων**» που πραγματοποιήθηκε στο Χαροκόπειο Πανεπιστήμιο από το Ελληνικό Φόρουμ Επιστήμης και Τεχνολογίας Λιπιδίων (Greek Lipid Forum) **στις 29 & 30/03/2013.**
4. **Απομόνωση προϊόντων προστιθέμενης αξίας από απόβλητα βιομηχανιών τροφίμων με την μέθοδο εκχύλισης στο σημείο εκνέφωσης (Cloud Point Extraction).** (2013). Ι. Γιοβανούδης, Ε. Σπανού, B. Αθανασιάδης, Σ. Λαλάς και Ό. Γκορτζή. Στα πλαίσια της ημερίδας με θέμα «**Βιομηχανία Τροφίμων & Διαχείριση Περιβάλλοντος**» που πραγματοποιήθηκε στο Μ.Ε.Σ. (*Μεσογειακό Εκθεσιακό Κέντρο*) στην Παιανία (Chem-EcoLink, 2013) από την Π.Ε.Τ.Ε.Τ. **στις 12/10/2013.**

5. **Preparation and characterization of Chios mastic gum fractions before and after encapsulation in liposomes by three different methods.** (2013). O. Gortzi, V. Athanasiadis, S. Lalas and J. Tsaknis. In the **6th International Symposium on Recent Advances in Food Analysis** (www.rafa2013.eu), RAFA 2013, Prague, Czech Republic (5-8/11/2013).
6. **Εμπλουτισμός επιτραπέζιας ελιάς με πολυφαινόλες από εκχύλισμα φύλλων ελιάς.** (2014). Σ. Λαλάς, B. Αθανασιάδης και Ό. Γκορτζή. Στα πλαίσια της ημερίδας με θέμα «Παραδοσιακά ελληνικά τρόφιμα και τεχνολογία τροφίμων μια αρμονική συνύπαρξη» που πραγματοποιήθηκε στο Metropolitan Expo Αεροδρόμιο Ελευθέριος Βενιζέλος (Food Expo, 2014) από την Π.Ε.Τ.Ε.Τ. **στις 16/03/2014.**
 - ✓ **Διακρίσεις:**
 - **Πατέντα Ευρεσιτεχνίας.** Η τεχνολογία που δημιουργήθηκε κατοχυρώθηκε με το δίπλωμα ευρεσιτεχνίας **Νο. 1007892** για τον εμπλουτισμό επιτραπέζιας ελιάς εμπλουτισμένης με φυσικά αντιοξειδωτικά από φύλλα ελιάς, σε συσκευασία χωρίς πρόσθετη άλμη.
7. **Antioxidant activity of Chios mastic gum extracts before and after encapsulation in liposomes.** (2014). O. Gortzi, V. Athanasiadis, S. Lalas and J. Tsaknis. In the **9th International Symposium on Chromatography of Natural Products**, ISCNP 2014, Lublin, Poland (26-29/05/2014).
8. **Physicochemical characterization of liposomes encapsulating total fraction of Chios mastic gum.** (2014). O. Gortzi, V. Athanasiadis, S. Lalas and J. Tsaknis. In the **3rd International Conference and Exhibition on Food Processing & Technology**, Las Vegas, USA (21-23/07/2014).
 - ✓ **Διακρίσεις:**
 - **Best Poster Award.** Η εργασία βραβεύτηκε από τον όμιλο OMICS Group ως το καλύτερο poster του συνεδρίου.
9. **Nutritional value characterization of leaves and herbal tea from *Moringa oleifera* Lam. tree cultivated in Greece.** (2014). S. Lalas, V. Athanasiadis and O. Gortzi. In the **3rd International Conference and Exhibition on Food Processing & Technology**, Las Vegas, USA (21-23/07/2014).
10. **Phenols separation from olive mill wastewater and liquid wine sludge wastes by cloud point extraction with Cremophor.** (2014). E. Katsoyannos, O. Gortzi, A. Chatzilazarou, V. Athanasiadis and S. Lalas. In the **4th International Conference on Industrial and Hazardous Waste Management**, Chania, Grete, Greece (2-5/09/2014).
 - ✓ **Διακρίσεις:**
 - **Workshop on «Olive Oil Waste».** Η εργασία προτάθηκε από την Οργανωτική Επιτροπή του συνεδρίου να παρουσιαστεί στην ειδική διάλεξη.
11. **Reduction of heavy metals in water by the use of humic and fulvic acids.** (2014). V. Athanasiadis, O. Gortzi and S. Lalas. In the **4th International Conference on Industrial**

and Hazardous Waste Management, Chania, Grete, Greece (2-5/09/2014).

12. **Καθαρισμός ύδατος από βαρέα μέταλλα με καινοτόμα τεχνολογία.** (2014). Σ. Λαλάς, B. Αθανασιάδης και Ό. Γκορτζή. Στα πλαίσια της ημερίδας με θέμα «**Περιβάλλον & Υγεία - Διασφάλιση Ποιότητας Ύδατος**» που πραγματοποιήθηκε στο συνεδριακό χώρο του τ. Τ.Ε.Ι. Θεσσαλίας, στη Λάρισα από το Ερευνητικό Εργαστήριο Ελέγχου Ποιότητας του τ. Τ.Ε.Ι. Θεσσαλίας - Προγράμματα ELQA (*External Laboratory Quality Assessment*) **στις 5/12/2014**.
13. **Εμπλουτισμός επιτραπέζιας ελιάς με πολυφαινόλες από εκχύλισμα φύλλων ελιάς.** (2015). B. Αθανασιάδης, Ό. Γκορτζή και Σ. Λαλάς. Στα πλαίσια της ημερίδας με θέμα «**Καινοτόμες Εφαρμογές στον Αγροδιατροφικό & Περιβαλλοντικό Τομέα**» που πραγματοποιήθηκε στην 10^η Πανελλήνια Γεωργική, Κτηνοτροφική & Περιβαλλοντική Έκθεση Λάρισας **στις 14/02/2015**.
14. **Effects of dietary supplementation with *Moringa oleifera* on antioxidant status of raw and cooked breast and drumstick meat of broiler chickens.** (2015). I. Giannenas, O. Gortzi, A. Galidi, S. Popović, N. Spasevski, L. Kostadinović, V. Athanasiadis and S. Lalas. In the 2nd **International Conference on Food & Biosystems Engineering**, FaBE 2015, Mykonos island, Greece (28-31/05/2015).
15. **Phenols separation from olive mill wastewater by cloud point extraction with food grade surfactants.** (2015). I. Giovanoudis, V. Athanasiadis, G. Nanos, O. Gortzi and S. Lalas. Στα πλαίσια του 6^{ου} Πανελληνίου Συνεδρίου «**Σύγχρονες Τάσεις στον Τομέα των Λιπιδίων**» που πραγματοποιήθηκε στο Εθνικό Ίδρυμα Ερευνών από το Ελληνικό Φόρουμ Επιστήμης και Τεχνολογίας Λιπιδίων (Greek Lipid Forum) **στις 11 & 12/06/2015**.
16. **Assessment of biological activity of Chios mastic gum fractions (neutral, acidic) before and after encapsulation in liposomes.** (2015). O. Gortzi, V. Athanasiadis, S. Lalas, D-A. Karagkini, D. Kouretas and J. Tsaknis. In the **International Conference of Science in Technology**, SCinTE 2015, Athens, Greece (5-7/11/2015).
17. **Nutritional value characterization of leaves and herbal tea from *Moringa oleifera* Lam. tree cultivated in Greece.** (2015). S. Lalas, V. Athanasiadis and O. Gortzi. In the 1st **International Symposium on Moringa**, Manila, Philippines (15-18/11/2015).
18. ***Moringa oleifera*. The miracle tree.** (2016). S. Lalas, I. Karageorgou, G. Batra and V. Athanasiadis. In the **International Scientific Symposium Horticulture, Food and Environment: Priorities and Perspectives**, Craiova, Romania (27-28/10/2016).
19. **Separation of value added compounds from liquid tomato wastewater using cloud point extraction.** (2017). I. Giovanoudis, V. Athanasiadis, G. Nanos and S. Lalas. In the 7th **International Symposium on Natural Resources Management**, ISNRM 7, Zaječar, Serbia (31/05/2017).
20. **Μελέτη εμπλουτισμού πορτοκαλοχυμού και ελαιολάδου.** (2017). Ο. Γκορτζή, Α. Αλημπαντέ, B. Αθανασιάδης και Ι. Ρούσσης. Στα πλαίσια του 5^{ου} Συνεδρίου του Τμήματος Χημείας Ιωαννίνων «**40 Χρόνια Τμήμα Χημείας**» που πραγματοποιήθηκε στο

Πανεπιστήμιο Ιωαννίνων στις 29-30/09/2017.

21. **Eco-friendly glycerol/glycine low-transition temperature mixture (LTTM) as an effective solvent for the extraction of antioxidant polyphenols from *Olea europaea* leaves.** (2017). V. Athanasiadis, S. Grigorakis, S. Lalas and D.P. Makris. Στα πλαίσια του 7^{ου} Πανελληνίου Συνεδρίου «**Σύγχρονες Τάσεις στον Τομέα των Λιπιδίων**» που πραγματοποιήθηκε στο Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων του Αλεξάνδρειου τ. Τ.Ε.Ι. Θεσσαλονίκης από το Ελληνικό Φόρουμ Επιστήμης και Τεχνολογίας Λιπιδίων (Greek Lipid Forum) **στις 5/10/2017.**
22. **Εξαιρετικά αποδοτική εκχύλιση πολυφαινόλων από φύλλα ελιάς (*Olea europaea*) με βαθέως εύτηκτο διαλύτη χρησιμοποιώντας μεθυλ-β-κυκλοδεξτρίνη.** (2017). B. Αθανασιάδης, Σ. Γρηγοράκης, Σ. Λαλάς και Δ. Μακρής. Στα πλαίσια της ημερίδας με θέμα «**Βιομηχανία Τροφίμων & Περιβάλλον**» που πραγματοποιήθηκε στο Εκθεσιακό Κέντρο του MEC στην Παιανία (Chem-EcoLink, 2017) από την Π.Ε.Τ.Ε.Τ. **στις 26/11/2017.**
23. **Επεξεργασία & Αξιοποίηση Υποπροϊόντων της Βιομηχανίας ΚΡΟΝΟΣ Α.Ε.** (2019). B. Αθανασιάδης. Στα πλαίσια της επιστημονικής ημερίδας με θέμα «**Τεχνολογίες και Καινοτομίες στην Παραγωγή και Συσκευασία Τροφίμων & Ποτών**» στη θεματική ενότητα «**Φρούτα & Λαχανικά**» που πραγματοποιήθηκε στο Metropolitan Expo Αεροδρόμιο Ελευθέριος Βενιζέλος (Food Expo, 2019) από την Π.Ε.Τ.Ε.Τ. **στις 12/10/2019.**
24. **Έλεγχος ποιότητας και αυθεντικότητας σοκολάτας στη βιομηχανία τροφίμων και σε ερευνητικά εργαστήρια.** (2020). B. Αθανασιάδης. Στα πλαίσια της ημερίδας (webinar) με θέμα «**Η Χημεία στη Σοκολάτα**» που πραγματοποιήθηκε διαδικτυακά από την ομάδα ReAcTiON του Τμήματος Χημείας του ΑΠΘ (Αριστοτελείου Πανεπιστημίου Θεσσαλονίκης) **στις 15/10/2020.**
25. **Extraction of antioxidants from *Calendula officinalis* and *Rosa canina* using Pulsed Electric Field.** (2021). V. Athanasiadis, A. Lakka, E. Bozinou, V.G. Dourtoglou, D.P. Makris and S.I. Lalas. Στα πλαίσια του 9^{ου} Πανελληνίου Συνεδρίου «**Σύγχρονες Τάσεις στον Τομέα των Λιπιδίων**» που πραγματοποιήθηκε διαδικτυακά από το Ελληνικό Φόρουμ Επιστήμης και Τεχνολογίας Λιπιδίων (Greek Lipid Forum) **στις 22/10/2021.**

B. Μέλος της Συντακτικής Επιτροπής (Editorial Board Member)

1. *LWT - Food Science and Technology*, Elsevier. (IF 2020: 4,952). (<https://www.journals.elsevier.com/lwt/editorial-board>).

G. Μέλος της Θεματικής Συμβουλευτικής Επιτροπής (Topical Advisory Panel Member)

1. *Sustainability*, MDPI. (IF 2020: 3,251). (https://www.mdpi.com/journal/sustainability/topical_advisory_panel). Θεματική περιοχή: Τομέας Αειφόρων Τροφίμων (Sustainable Food Section).

A. Κριτής (Reviewer)

1. *African Journal of Biotechnology*, Academic Journals. (IF*: -) [1].
2. *African Journal of Food Science*, Academic Journals. (IF: -) [1].
3. *Antioxidants*, MDPI. (IF: 6,312) [9].
4. *Applied Sciences*, MDPI. (IF: 2,679) [3].
5. *Current Research in Food Science*, Elsevier. (IF: -) [1].
6. *Dairy*, MDPI. (IF: -) [1].
7. *Food Research International*, Elsevier. (IF: 6,475) [5].
8. *Food Science and Technology International*, SAGE. (IF: 2,023) [2].
9. *Foods*, MDPI. (IF: 4,350) [9].
10. *International Journal of Molecular Sciences*, MDPI. (IF: 5,923) [4].
11. *Journal of Chemistry*, Hindawi Publishing Corporation. (IF: 2,506) [1].
12. *Journal of Food Measurement and Characterization*, Springer. (IF: 2,431) [6].
13. *Journal of Food Science and Technology*, Springer. (IF: 2,701) [24].
14. *Journal of Food Science*, Wiley. (IF: 3,167) [2].
15. *Journal of Medicinal Plants Research*, Academic Journals. (IF: -) [3].
16. *LWT - Food Science and Technology*, Elsevier. (IF: 4,952) [144].
17. *Medicina*, MDPI. (IF: 2,430) [1].
18. *Molecules*, MDPI. (IF: 4,411) [3].
19. *Nutrients*, MDPI. (IF: 5,717) [2].
20. *Pharmaceuticals*, MDPI. (IF: 5,863) [2].
21. *Plants*, MDPI. (IF: 3,935) [5].
22. *Polish Journal of Food and Nutrition Sciences*, Polish Academy of Sciences. (IF: 2,111) [2].
23. *Polymers*, MDPI. (IF: 4,329) [1].
24. *Separations*, MDPI. (IF: 2,777) [2].
25. *Sustainability*, MDPI. (IF: 3,251) [2].

* IF (Impact Factor 2020) ή Συντελεστής Απήχησης του Περιοδικού και [#] ο αριθμός κρίσεων. Υπάρχουν περισσότερες από 230 κρίσεις στα παραπάνω διεθνή επιστημονικά περιοδικά. Η επικύρωση των κρίσεων έχει πραγματοποιηθεί από το [Publons](#).

E. Ευχαριστίες (Acknowledgements)

- Σφλώμος, Κ. (2010). Χημεία Τροφίμων με Στοιχεία Διατροφής. Τόμος I: «Χημεία Τροφίμων». Εκδόσεις: Αυτοέκδοση. Αθήνα. ISBN 978-960-92818-4-3.
- Σφλώμος, Κ. (2010). Χημεία Τροφίμων με Στοιχεία Διατροφής. Τόμος II: «Στοιχεία Διατροφής του ανθρώπου». Εκδόσεις: Αυτοέκδοση. Αθήνα. ISBN 978-960-92818-5-0.
- Ροβολή, Μ.Δ. (2015). Μελέτη σύνδεσης και βιοδραστικότητας βιταμινών μετά από τη σύνδεσή τους με πρωτεϊνικά και λιπιδικά μόρια. Διδακτορική Διατριβή, Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας, Καρδίτσα.

ΣΤ. Εκπαιδευτικές σημειώσεις

- Αθανασιάδης, Β. (2014). Ηλεκτρονικό υλικό διδασκαλίας (τηλεκπαίδευση) στο εργαστηριακό μέρος του μαθήματος «**Ανάλυση Τροφίμων**» (301^E) στο Τμήμα Διατροφής & Διαιτολογίας του τ. Τ.Ε.Ι. Θεσσαλίας στην πλατφόρμα Open eClass του τ. Τ.Ε.Ι. Θεσσαλίας.
- Κατσούλης, Κ. και Αθανασιάδης, Β. (2014). Διδακτικές σημειώσεις στο εργαστηριακό μέρος του μαθήματος «**Επεξεργασία & Αξιοποίηση Υποπροϊόντων Βιομηχανιών Τροφίμων**» (703^E) στο Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων του τ. Τ.Ε.Ι. Θεσσαλίας.
- Αθανασιάδης, Β. (2015). Ηλεκτρονικό υλικό διδασκαλίας (τηλεκπαίδευση) στο θεωρητικό μέρος του μαθήματος «**Ανάλυση Τροφίμων Ι**» (304^Θ) στο Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων του τ. Τ.Ε.Ι. Θεσσαλίας στην πλατφόρμα Open eClass του τ. Τ.Ε.Ι. Θεσσαλίας.
- Αθανασιάδης, Β. (2018). Ηλεκτρονικό υλικό διδασκαλίας (τηλεκπαίδευση) στο εργαστηριακό μέρος του μαθήματος «**Τεχνολογία & Ποιοτικός Έλεγχος Λιπών & Ελαίων**» (604^E) στο Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων του τ. Τ.Ε.Ι. Θεσσαλίας στην πλατφόρμα Open eClass του τ. Τ.Ε.Ι. Θεσσαλίας.
- Αθανασιάδης, Β. (2020). Ηλεκτρονικό υλικό διδασκαλίας (τηλεκπαίδευση) στο θεωρητικό & φροντιστηριακό μέρος του μαθήματος «**Εισαγωγή στην Επιστήμη & Τεχνολογία Τροφίμων**» (ΜΚ-105) στο Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων & Διατροφής του Πανεπιστημίου Θεσσαλίας στην πλατφόρμα Open eClass του Πανεπιστημίου Θεσσαλίας.
- Αθανασιάδης, Β. (2020). Ηλεκτρονικό υλικό διδασκαλίας (τηλεκπαίδευση) στο θεωρητικό & εργαστηριακό μέρος του μαθήματος «**Βιοχημεία**» (ΒΠ-301) στο Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων & Διατροφής του Πανεπιστημίου Θεσσαλίας στην πλατφόρμα Open eClass του Πανεπιστημίου Θεσσαλίας.
- Αθανασιάδης, Β. (2021). Ηλεκτρονικό υλικό διδασκαλίας (τηλεκπαίδευση) στο εργαστηριακό μέρος του μαθήματος «**Ενόργανη Ανάλυση**» (ΒΠ-401) στο Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων & Διατροφής του Πανεπιστημίου Θεσσαλίας στην πλατφόρμα Open eClass του Πανεπιστημίου Θεσσαλίας.
- Αθανασιάδης, Β. (2021). Ηλεκτρονικό υλικό διδασκαλίας (τηλεκπαίδευση) στο θεωρητικό & εργαστηριακό μέρος του μαθήματος «**Γενική & Ανόργανη Χημεία**» (ΒΠ-101) στο Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων & Διατροφής του Πανεπιστημίου Θεσσαλίας στην πλατφόρμα Open eClass του Πανεπιστημίου Θεσσαλίας.

Z. Εκπαιδευτικές δραστηριότητες

Επίβλεψη ή συμμετοχή στην επίβλεψη Πτυχιακών εργασιών στα πλαίσια των εκπαιδευτικών δραστηριοτήτων στα Τμήματα Τεχνολογίας Τροφίμων (1) και Διατροφής & Διαιτολογίας (2) του τ. Τ.Ε.Ι. Θεσσαλίας.

- Προύσαλης, Γ. (2014). Μπάρα υψηλής διατροφικής αξίας, χωρίς γλουτένη και πλούσια σε αντιοξειδωτικά. (1)
- Ηλιάδη, Δ. (2014). Μελέτη της αντιοξειδωτικής δράσης της βιταμίνης E κατά τον

εγκλωβισμό της σε φορείς λιπιδικής σύστασης-λιποσώματα. (1)

- Καζαντζίδου, Μ. (2014). Διατροφική και ιστορική μελέτη παραδοσιακών τροφίμων της Δυτικής Μακεδονίας. (2)
- Ζίνγκο, Β. (2015). Εκτίμηση της συγκέντρωσης ακρυλαμιδίου σε τρόφιμα υψηλού κινδύνου. (2)
- Μπούμπουκα, Ν. (2015). Ανάπτυξη και βελτιστοποίηση οργανοληπτικών χαρακτηριστικών νέων βιολειτουργικών εδεσμάτων δημητριακών. (1)
- Γκάνη, Α. και Λάππα, Σ. (2015). Ποτά με βιολειτουργικές ιδιότητες. (1)
- Αγάθου, Σ. (2017). Προσδιορισμός λιπαρών οξέων και βιταμίνης Ε σε δείγματα τροφίμων. (1)
- Καπετάνου, Α. (2017). Περιεκτικότητα διάφορων τροφίμων σε αναστολείς μεθυλοκουμαρινών αντιθρομβωτικών (βιταμίνης Κ1). (2)
- Κουππή, Χ. (2017). Εκτίμηση της συγκέντρωσης 30 χημικών στοιχείων (μέταλλα, αμέταλλα, μεταλλοειδή) και ενός αλκαλοειδούς (καφεΐνη) σε υπερ/ισο/υπο-τονικά ποτά του εμπορίου. (2)
- Ασημακόπουλος, Δ. και Μάρκου, Κ. (2017). Μελέτη εμπλουτισμού εξαιρετικού παρθένου ελαιόλαδου με βιοδραστικές ουσίες, προερχόμενες από τρόφιμα φυτικής προέλευσης. (1)
- Διαλυνά, Ι. (2018). Λικέρ ροδιού και πορτοκαλιού με στέβια. (1)
- Παπάρα, Β. και Ράγγα, Ε. (2018). Τεχνολογία και ποιοτικός έλεγχος κηραλοιφών με φυσικά προϊόντα τροφίμων. (1)
- Βασιλός, Π. και Παπαδοβασιλάκης, Γ. (2018). Ποιοτικός έλεγχος ελαιολάδων περιοχής Ηρακλείου Κρήτης & Βόλου και μελέτη ενίσχυσής τους με Κρητικό δίκταμο. (1)
- Καραδήμου, Ν. και Καραδήμου, Κ. (2018). Μελέτη χρησιμότητας φοινικέλαιου στη βιομηχανία τροφίμων: Ποιοτικός έλεγχος και μελέτη ύπαρξης επιβλαβών χημικών παραγόντων για την ανθρώπινη υγεία. (1)
- Μυστακίδου, Π. (2018). Συγκριτική μελέτη περιεκτικότητας βιοενεργών συστατικών και αντιοξειδωτική ικανότητα διαφόρων ξηρών καρπών. (1)
- Λαμπράκης, Ν. (2018). Μελέτη εμπλουτισμού ηλιέλαιου με φυσικές βιοδραστικές ουσίες, προερχόμενες από τρόφιμα φυτικής προέλευσης. (1)
- Παπαδάκη, Ν. (2018). Συγκριτική μελέτη περιεκτικότητας καφεΐνης διαφόρων τροφίμων: Διατροφική αξία, οφέλη και κίνδυνοι για την υγεία. (2)

H. Δημόσιες θέσεις - Παρεμβάσεις

- **Ευρωπαϊκό Σκάνδαλο με το Χρωματισμένο Ηλιέλαιο – Νοθεία Ελαιολάδου.** (2017). **Β. Αθανασιάδης.** Συνέντευξη που δόθηκε στο Θεσσαλία TV στο κεντρικό δελτίο ειδήσεων στις 28/11/2017. (<https://youtu.be/n7bk3cxSOiw>).

Θ. Λοιπές επιστημονικές δραστηριότητες

- **Μέλος του ερευνητικού εργαστηρίου «Food InnovaLab» του Τμήματος Τεχνολογίας**

Τροφίμων της Σχολής Τεχνολογίας Γεωπονίας & Τεχνολογίας Τροφίμων & Διατροφής του τ. Τ.Ε.Ι. Θεσσαλίας (ΦΕΚ Ίδρυσης: 1390/B/6-7-2015), από 27/05/2010 έως 29/06/2018. Το αυτοχρηματοδοτούμενο αυτό εργαστήριο περιλαμβάνει τα επιμέρους εργαστήρια: Ενόργανης Αναλυτικής Χημείας, Κυτταρικών Καλλιεργειών και Ανάλυσης Επιμολυντών Τροφίμων, Ημιβιομηχανικής Κλίμακας, Μικροβιολογίας Τροφίμων, Γάλακτος & Γαλακτοκομικών Προϊόντων και Οργανοληπτικού Ελέγχου του Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων. Ενδεικτικά αντικείμενα ενδιαφέροντος του εργαστηρίου είναι: 1) Ανάλυση τροφίμων και επιμολυντών τους. 2) Έρευνα και ανάπτυξη νέων τροφίμων σε εργαστηριακή και βιομηχανική-ημιβιομηχανική κλίμακα. 3) Επίλυση προβλημάτων παραγωγής τροφίμων. 4) Εκτίμηση κινδύνων και αύξηση χρόνου ζωής των τροφίμων. 5) Θρεπτική αξία των τροφίμων και βελτίωση της. 6) Βιολειτουργικά και νεοφανή τρόφιμα. 7) Αξιοποίηση υποπροϊόντων βιομηχανιών τροφίμων με χημικώς καθαρές μεθόδους. 8) Μελέτες HACCP (http://www.teilar.gr/tmimata/show_lab.php?lid=19).

- Μέλος της Π.Ε.Τ.Ε.Τ. με Α.Μ. 1723, από 12/10/2013 έως σήμερα (<http://www.petet.org.gr>).

VIII. Έπαινοι

- **Υποτροφία Επίδοσης** από το Ι.Κ.Υ. (Ίδρυμα Κρατικών Υποτροφιών) κατά τα ακαδημαϊκά έτη 2006-2007 (BSc - 1^ο έτος) και 2007-2008 (BSc - 2^ο έτος).
- **Βραβείο** από το Ι.Κ.Υ. κατά το ακαδημαϊκό έτος 2007-2008 (BSc - 2^ο έτος).
- **Best Poster Award**. Η εργασία βραβεύτηκε από τον όμιλο OMICS Group ως το καλύτερο poster του συνεδρίου 3rd **International Conference and Exhibition on Food Processing & Technology**, Las Vegas, USA (21-23/07/2014).
- **Certificate of Reviewing**. Πιστοποιημένος κριτής από την πλατφόρμα Αναγνώρισης Κριτών του οίκου Elsevier για τα επιστημονικά περιοδικά *LWT - Food Science and Technology* (IF 2020: 4,952) και *Food Research International* (IF 2020: 6,475).
- **Publons Peer Review Awards 2018**. Βραβείο καλύτερου κριτή στις Γεωπονικές Επιστήμες στη γενική βάση δεδομένων του Publons κατά το έτος 2017-2018.
- **Review Confirmation Certificate**. Πιστοποιημένος κριτής από την πλατφόρμα Αναγνώρισης Κριτών του οίκου MDPI για τα επιστημονικά περιοδικά *Antioxidants* (IF 2020: 6,312), *Foods* (IF 2020: 4,350), *Polymers* (IF 2020: 4,329), *Sustainability* (IF 2020: 3,251), *Applied Sciences* (IF 2020: 2,679) και *Medicina* (IF 2020: 2,430).
- **Publons Peer Review Awards 2019**. Βραβείο καλύτερου κριτή στις Γεωπονικές Επιστήμες στη γενική βάση δεδομένων του Publons κατά το έτος 2018-2019.
- **Reviewer Certificate**. Πιστοποιημένος κριτής από την πλατφόρμα Αναγνώρισης Κριτών του οίκου Wiley για το επιστημονικό περιοδικό *Journal of Food Science* (IF 2020: 3,167).
- **Certificate of Completion**. Πιστοποιητικό ολοκλήρωσης ενότητας *Introduction to the Certified Peer Reviewer Course* από την Ακαδημία Ερευνητών του οίκου Elsevier (Elsevier Researcher Academy).

IX. Γλώσσες

- **Αγγλικά** (Καλή γνώση – B2). TOEIC (*Test of English for International Communication*) Certificate.

X. Πρόσθετες Γνώσεις - Δεξιότητες

- **Δίπλωμα Οδήγησης**, κατηγορία οχήματος B, από 04/2006.
- **Κάτοχος Διεθνούς Πιστοποιητικού Δεξιοτήτων χρήσης Η/Υ** (*International Diploma in IT Skills Proficiency of the University of Cambridge*), από 09/2009.
 - ✓ Επεξεργασία Κειμένου Proficiency (**MS Word 2002**, GR).
 - ✓ Υπολογιστικά φύλλα Proficiency (**MS Excel 2002**, GR).
 - ✓ Υπηρεσίες Διαδικτύου Proficiency (**IE 6.0, MS Outlook 2002, Front page 2002**, GR).
 - ✓ Βάσεις Δεδομένων Proficiency (**MS Access 2002**, GR).
 - ✓ Παρουσιάσεις Proficiency (**MS Power point 2002**, GR).
- **Δεξιότητες χρήσης συστημάτων ενόργανης ανάλυσης τροφίμων:**
 - ✓ Φασματοφωτομετρίας: **UV-Vis** (ορατού-υπεριώδους), **FT-IR** (υπερύθρου με μετασχηματισμό Fourier), **AAS** (ατομικής απορρόφησης), **ICP-OES** (οπτικής εκπομπής με επαγωγικά συζευγμένο πλάσμα αργού), **ICP-MS** (μάζας με επαγωγικά συζευγμένο πλάσμα αργού).
 - ✓ Χρωματογραφίας: **HPLC-(DAD/FLD/RID)** (υγρή χρωματογραφία υψηλής απόδοσης με ανιχνευτές συστοιχίας φωτοδιόδων, φθορισμού, δείκτη διάθλασης), **GC-(MS/FID)** (αέρια χρωματογραφία με ανιχνευτές φασματογράφου μάζας, ιονισμού φλόγας).
 - ✓ Θερμικής μεθόδου: **DSC** (διαφορική θερμιδομετρία σάρωσης με σύστημα ψύξης).
 - ✓ Χρωματομετρίας: **CIELab** (μοντέλο εκτίμησης του χρώματος).
 - ✓ Μεθόδου προσομοίωσης: **Rancimat** (μελέτη οξειδωτικής σταθερότητας λιπαρών υλών).

XI. Ερευνητικά Ενδιαφέροντα

- | | |
|---|---|
| • Ασφάλεια Τροφίμων & Διασφάλιση Ποιότητας. | • Λειτουργικά Τρόφιμα. |
| • Ενόργανη Ανάλυση Τροφίμων. | • Νανοτεχνολογία Τροφίμων. |
| • Έρευνα & Ανάπτυξη Νέων Καινοτόμων Τροφίμων. | • Τοξικά (Βαρέα) Μέταλλα & Δημόσια Υγεία. |
| • Θρεπτική Αξιολόγηση Τροφίμων. | • Φυσικά Αντιοξειδωτικά. |
| | • Χημεία & Ανάλυση Τροφίμων. |















XII. Παρακολουθήσεις Συνεδρίων - Ημερίδων

- Διημερίδα με θέμα «**Τρόφιμα & Υγεία**» που πραγματοποιήθηκε στο Μεγάλο Αμφιθέατρο του Παραρτήματος Καρδίτσας από το Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων του πρώην Τ.Ε.Ι.

Λάρισας (Παράρτημα Καρδίτσας) στις 16 & 17/07/2006.

- 5^ο Διεθνές Συνέδριο Τεχνολογίας Τροφίμων, που πραγματοποιήθηκε στη Θεσσαλονίκη από την Π.Ε.Τ.Ε.Τ. στις 9-11/03/2007.
- Ημερίδα με θέμα «Κινητικότητα Καθηγητών & Φοιτητών στα πλαίσια του ERASMUS» που πραγματοποιήθηκε στο Αμφιθέατρο του Τμήματος Σχεδιασμού & Τεχνολογίας Εύλου & Επίπλου από το Παράρτημα Καρδίτσας του πρώην Τ.Ε.Ι. Λάρισας στις 22/03/2011.
- Ημερίδα με θέμα «Εφαρμογή και αξιολόγηση νέων μεθόδων οργάνωσης & διοίκησης της αλυσίδας παραγωγής ποιοτικών προϊόντων χοιρινού κρέατος» που πραγματοποιήθηκε στην αίθουσα του Επιμελητηρίου Καρδίτσας από το Greek Pork (Υπεύθυνος έργου: Γεώργιος Διδάγγελος), στο πλαίσιο του Ευρωπαϊκού Έργου «Q-Pork Chains» στις 11/05/2011.
- 2^ο Πανελλήνιο Συνέδριο του Φόρουμ Δημόσιας Υγείας & Κοινωνικής Ιατρικής, που πραγματοποιήθηκε στη Λάρισα από το Εργαστήριο Υγιεινής & Επιδημιολογίας του Ιατρικού Τμήματος του Πανεπιστημίου Θεσσαλίας & την Εταιρία Δημόσιας Υγείας & Περιβαλλοντικής Υγιεινής στις 25-27/11/2011.
- Ημερίδα με θέμα «Τοπικά Παραδοσιακά Τρόφιμα & Βιώσιμη Ανάπτυξη» που πραγματοποιήθηκε στο Δημοτικό Κινηματοθέατρο Μουζακίου από το τ. Τ.Ε.Ι. Θεσσαλίας – Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων, το Κ.Δ.Β.Μ.Π.Α. (Κέντρο Δια Βίου Μάθησης για το Περιβάλλον και την Αειφορία) Μουζακίου και τον ΕΛ.Γ.Ο. (Ελληνικός Γεωργικός Οργανισμός) «Δήμητρα» Καρδίτσας στις 17/01/2014.
- Διημερίδα με θέμα «ISO 22000:05 και η σύνδεση του με εμπορικά πρότυπα BRC & IFS» που πραγματοποιήθηκε στη Θεσσαλονίκη από την Π.Ε.Τ.Ε.Τ. στις 4-5/04/2014.
- Ημερίδα με θέμα: «Τροφοφάρμακα στην Υγεία» που πραγματοποιήθηκε στην Διεθνή Έκθεση Τροφίμων, Ποτών, Μηχανημάτων, Εξοπλισμού & Συσκευασίας (DETROP 2015) στη Θεσσαλονίκη από το Διεθνές Παρατηρητήριο Οξειδωτικού Στρες, Παράρτημα Υγείας & Τροφίμων στις 28/02/2015.
- Επιστημονική Ημερίδα με θέμα: «Καινοτομία και Εξωστρέφεια της Βιομηχανίας Τροφίμων στην Εποχή της Οικονομικής Κρίσης» που πραγματοποιήθηκε στο Αμφιθέατρο του Τμήματος Σχεδιασμού & Τεχνολογίας Εύλου & Επίπλου από το Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων του τ. Τ.Ε.Ι. Θεσσαλίας στις 27/04/2018.

XIII. Τρόποι Επικοινωνίας/Μέσα Κοινωνικής Δικτύωσης/Βάσεις Δεδομένων

	
	+30-6974545988
	
	<i>vs.athanas@gmail.com / vaathanasiadis@uth.gr</i>
	<i>v.athanas / Vasilis Athanasiadis</i>
	<i>https://www.facebook.com/vs.athanas</i>
	<i>http://teilar.academia.edu/vathanasiadis</i>
	<i>https://www.linkedin.com/in/vathanasiadis</i>
	<i>https://www.mendeley.com/profiles/vassilis-athanasiadis</i>
	<i>https://www.researchgate.net/profile/Vassilis-Athanasiadis</i>
	<i>https://scholar.google.gr/citations?user=nfloHDYAAA&hl=el</i>
	<i>https://publons.com/a/1369534</i>
	<i>https://sciprofiles.com/profile/623491</i>
	<i>http://orcid.org/0000-0002-8707-8809</i> OrcID: 0000-0002-8707-8809
	<i>http://www.researcherid.com/rid/C-1679-2015</i> ResearcherID: C-1679-2015
	<i>http://www.scopus.com/authid/detail.url?authorId=36990187700</i> Scopus Author ID: 36990187700