



ΒΙΟΓΡΑΦΙΚΟ ΣΗΜΕΙΩΜΑ

Ιωάννης Τσάκνης

ΠΡΟΣΩΠΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ

Όνομα πατέρα: Παναγιώτης

Επάγγελμα: Καθηγητής Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων του ΤΕΙ Αθήνας

Διευθυντής της Σχολής Τεχνολογίας Τροφίμων και Διατροφής του ΤΕΙ Αθήνας

Διεύθυνση Αγίου Σπυρίδωνος, Τ. Κ. 12210, Αιγάλεω, Αθήνα. Τηλ. 210-5385500 & 6937082860

εργασίας: E-mail: jtsaknis@teiath.gr, ioannis.tsaknis@gmail.com, <http://users.teiath.gr/jtsaknis>

ΣΠΟΥΔΕΣ:

1992-1996: Διδακτορικό (*Ph.D.*) στην Τεχνολογία Τροφίμων με θέμα “ Isolation and identification of antioxidant from *Sideritis euboica* (*Mountain tea*)”, University of Lincolnshire & Humberside, UK.

1990-1992: *Master of Philosophy* (by research) στην Τεχνολογία Τροφίμων με θέμα “Quality changes of olive oil and other selected vegetable oils during frying”, Humberside University, UK.

1999: *Μέλος της Ακαδημίας Επιστημών της Νέας Υόρκης* (New York Academy of Sciences)

1998: *Certificate ‘Chartered Chemist’* από τη Royal Society of Chemistry της Αγγλίας

2001: *Certificate* in “HACCP principles and their application in food safety”, Royal Institute of Public Health & Hygiene, UK

1976-1980: Πτυχίο Τεχνολόγου Τροφίμων, ΤΕΙ Αθήνας.

1982-1983: Πτυχίο Παιδαγωγικών Σπουδών, Σχολή Εκπαιδευτικών Λειτουργών (Σ.Ε.Λ.Ε.Τ.Ε).

ΠΡΟΫΠΗΡΕΣΙΑ:

1980-1985: *Υπεύθυνος Ποιοτικού Ελέγχου* στην “ΕΛΑΙΟΥΡΓΙΚΗ ΣΥΝ ΠΕ”.

1985-1992: *Καθηγητής Εφαρμογών* στο ΤΕΙ Αθήνας.

- 1993-1998: *Επίκουρος Καθηγητής* στο ΤΕΙ Αθήνας.
- 1998-2002: *Καθηγητής* ΤΕΙ Αθήνας
- 2002: *Τακτικός Καθηγητής* ΤΕΙ Αθήνας
- 2005-2013: *Μέλος της Επιστημονικής Επιτροπής και διδάσκων Καθηγητής* στο Μεταπτυχιακό Πρόγραμμα Σπουδών της *Ιατρικής Σχολής του Εθνικού και Καποδιστριακού Πανεπιστημίου Αθηνών* με τίτλο “Περιβάλλον και υγεία, διαχείριση περιβαλλοντικών θεμάτων με επιπτώσεις στην υγεία”.
- 2007-2009: **Διδασκαλία στο Μεταπτυχιακό Πρόγραμμα Σπουδών του Πανεπιστημίου Ιωαννίνων** με τίτλο “*Επιστήμη Τροφίμων και Διατροφή*” (Συνεργαζόμενα Τμήματα (1) Τμήμα Χημείας Πανεπιστημίου Ιωαννίνων, (2) Τμήμα Διατροφής, ΤΕΙ Θεσσαλονίκης (3) Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων, ΤΕΙ Αθήνας).
- 1992-1996: **Μέλος της επιτροπής και εκπρόσωπος του Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων στο Διαπανεπιστημιακό Πρόγραμμα Συνεργασίας στα πλαίσια του προγράμματος Erasmus**, που συντονίζονταν από το Royal Agricultural College της Αγγλίας.
- 1993-2001: **Μέλος της Συντονιστικής Επιτροπής και διδάσκων καθηγητής στο μεταπτυχιακό (M.Sc.)** με τίτλο “Τεχνολογία Τροφίμων” που οργάνωσε το ΤΕΙ Αθήνας σε συνεργασία με το *University of Lincoln, UK*.
- 1999-2004: **Ακαδημαϊκός Υπεύθυνος** του ευρωπαϊκού προγράμματος ERASMUS του Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων του ΤΕΙ Αθήνας.
- 1992-2014: **Υπεύθυνος του Εργαστηρίου Τεχνολογίας/Ποιότητας Λιπών & Λαδιών** του Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων.

ΔΙΟΙΚΗΤΙΚΗ ΕΜΠΕΙΡΙΑ:

- 2014-2018: **Διευθυντής** της Σχολής Τεχνολογίας Τροφίμων και Διατροφής του ΤΕΙ Αθήνας
- 2006-2010: **Διευθυντής** της Σχολής Τεχνολογίας Τροφίμων & Διατροφής του ΤΕΙ Αθήνας
- 2003-2013: **Πρόεδρος** της Ομοσπονδίας Συλλόγων Εκπαιδευτικού Προσωπικού (ΟΣΕΠ) των ΤΕΙ, για πέντε συνεχόμενες θητείες, όπου είχα την ευκαιρία να ασχοληθώ πέρα από τα συνδικαλιστικά και με τα θεσμικά θέματα των ΤΕΙ.
- 2002-2003 & 2004-2005: **Αναπληρωτής Υπεύθυνος Τομέα Τεχνολογικών Μαθημάτων** του Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων
- 6/1998 έως 6/2004: **Μέλος του επταμελούς Συμβουλίου** της Επιτροπής Εκπαίδευσης & Ερευνών

- 6/2004 έως
6/2013 **Αντιπρόεδρος** της Επιτροπής Εκπαίδευσης & Ερευνών
- 2004-2013: Μέλος του **Εθνικού Συμβουλίου Παιδείας (ΕΣΥΠ)** και του **Συμβουλίου Ανώτατης Τεχνολογικής Εκπαίδευσης (ΣΑΤΕ)**, εκπροσωπώντας το Εκπαιδευτικό Προσωπικό των ΤΕΙ.
- 2013: **Πρόεδρος της Επιτροπής Ηθικής και Δεοντολογίας του ΤΕΙ Αθήνας**
- 1999 – 2011: **Συντονιστής της Ελληνικής Μόνιμης Επιτροπής "Residues and Chemical Contaminants"** του Γεωπονικού Πανεπιστημίου Αθήνας και Εθνικός Εκπρόσωπος στη Διεθνή Ομοσπονδία Γάλακτος (International Dairy Federation -IDF).

ΣΥΜΜΕΤΟΧΗ ΣΕ ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΕΣ ΕΝΩΣΕΙΣ ΚΑΙ ΕΠΙΤΡΟΠΕΣ:

- Μέλος της Επιστημονικής Επιτροπής **Διατροφικής Πολιτικής** (2011, με τριετή θητεία)
 - 2007-2008: Μέλος της **Επιτροπής Χωροταξικού Στρατηγικού Σχεδιασμού των ΤΕΙ**, η οποία συγκροτήθηκε από τον Υπουργό Παιδείας για να μελετήσει το πρόβλημα των περιφερειακών ΤΕΙ με την καθιέρωση της βάσης του 10.
 - 2009 – 2013: Παρατηρητής στο **Συμβούλιο Πρωτοβάθμιας και Δευτεροβάθμιας Εκπαίδευσης (Σ.Π.Δ.Ε.)** του Εθνικού Συμβουλίου Παιδείας.
- 2009 - 2014: Μέλος του **Επιστημονικού Συμβουλίου της Εθνικής Τεχνολογικής Πλατφόρμας** στα πλαίσια της Ευρωπαϊκής Τεχνολογικής Πλατφόρμας "Food For Life".
- 2008: **Αξιολογητής και Πιστοποιητής** στο υποέργο με τίτλο "ΑΚΜΩΝ-107 Ανάπτυξη εργαστηριακών ερευνητικών υποδομών για την παροχή εξειδικευμένων επιστημονικών υπηρεσιών στους τομείς ελέγχου τροφίμων και της διαχείρισης περιβάλλοντος" που αφορούσε το **Μπενάκειο Φυτοπαθολογικό Ινστιτούτο (Γ' ΚΟΙΝΟΤΙΚΟ ΠΛΑΙΣΙΟ ΣΤΗΡΙΞΗΣ 2000-2006, Ε.Π. ΑΝΤΑΓΩΝΙΣΤΙΚΟΤΗΤΑ, ΜΕΤΡΟ 4.2, ΔΡΑΣΗ 4.4.2, ΕΡΓΟ ΑΚΜΩΝ)**
- 1998-2013: Μέλος της **Royal Society of Chemistry** της Αγγλίας (Chartered Chemist).
 - Μέλος της **Ακαδημίας Επιστημών** της Νέας Υόρκης
 - Μέλος του Τμήματος Τροφίμων της Ένωσης Ελλήνων Χημικών.
 - Μέλος της Πανελληνίας Ένωσης Τεχνολόγων Τροφίμων.

ΔΙΑΛΕΞΕΙΣ ΣΕ ΞΕΝΑ ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΑ (μέσω του προγράμματος SOCRATES/ERASMUS)

- 1995: Techniques of isolation and identification of antioxidants from natural sources (Universitat Autònoma de Barcelona, Ισπανία).

- 1997: The mechanism of antioxidant action in vitro (Polytechnic de Viana do Castelo, Πορτογαλία).
- 1998: Characterization of *Moringa oleifera* variety Mbololo seed oil of Kenya (University of Nairobi, Κένυα). (Η διάλεξη αυτή έγινε στα πλαίσια Ευρωπαϊκού ερευνητικού προγράμματος *Contact No: TS3*CT94-0309 DG 12 HSMU*)
- 1999: Mechanisms of synergistic effects of combined antioxidants (University of Udine, Ιταλία).
- 2000: Autoxidation of saturated acyl lipids (JATE University, Szeged College of Food Industry, Ουγγαρία)
- 2000: The antioxidant action of tocopherols and tocotrienols (Espoo-Vantaa Polytechnic, Φιλανδία)
- 2001: Chemical modifications of selected vegetable oils during frying (Institute of Chemical Technology, Τσεχία)

KΡΙΤΗΣ (REVIEWER) ΣΕ ΔΙΕΘΝΗ ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΑ ΠΕΡΙΟΔΙΚΑ

- **Journal of American Oil Chemists' Society**, Springer (Impact Factor 2011: 1,773).
- **Journal of the Agricultural and Food Chemistry**, ACS Publications (Impact Factor 2011: 2,823).
- **European Journal of Lipid Science and Technology**, Wiley (Impact Factor 2011: 1,733).
- **Food Chemistry**, Elsevier (Impact Factor 2011: 3,655).
- **Molecules**, MDPI - Open Access Publishing (Impact Factor 2011: 2,386).
- **Analytika Chimika Acta**, Elsevier (Impact Factor 2011: 4,555).
- **Plant Foods for Human Nutrition**, Springer (Impact Factor 2011: 2,505).
- **Industrial Crops and Products**, Elsevier (Impact Factor 2011: 2,469).

ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΕΣ ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΕΣ:

1. *Επιστημονικός Υπεύθυνος* στο πρόγραμμα με τίτλο «**Εστίαση-Έλεγχος της ποιότητας και ασφάλειας των τροφίμων σε χώρους μαζικής εστίασης - Παρεμβατικά προγράμματα**». (MIS 372969). ΕΣΠΑ- Υπουργείο Υγείας & Κοινωνικής Αλληλεγγύης. Συμμετέχοντες: (1) ΤΕΙ Αθήνας (Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων), (2) Εθνικό και Καποδιστριακό Πανεπιστήμιο Αθήνας (Τομέας Φαρμακογνωσίας - Χημείας Φυσικών προϊόντων του Τμήματος Φαρμακευτικής, (3) Πανεπιστήμιο Ιωαννίνων (Τμήμα Χημείας Τροφίμων), (4) ΤΕΙ Λάρισας (Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων - Παράρ-

τημα Καρδίτσας, Εργαστήριο Ανάλυσης Τροφίμων και Εργαστήριο Κυτταρικών Καλλιεργειών). Ο προϋπολογισμός του προγράμματος είναι 610.414 € (2012-2014).

2. **Επιστημονικός Υπεύθυνος** στο ερευνητικό πρόγραμμα με τίτλο **“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 τη βελτιστοποίηση βιολογικών δράσεων και οργανοληπτικών χαρακτηριστικών των προϊόντων γάλακτος”** που χρηματοδοτήθηκε από το Επιχειρησιακό Πρόγραμμα Εκπαίδευση & Δια Βίου Μάθηση (Αρχιμήδης ΙΙΙ – Ενίσχυση Ερευνητικών Ομάδων στα ΤΕΙ). Συμμετέχοντες: (1) ΤΕΙ Αθήνας (Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων & Τμήμα Κοσμητολογίας - Αισθητικής), (2) Εθνικό και Καποδιστριακό Πανεπιστήμιο Αθήνας (Τομέας Φαρμακογνωσίας – Χημείας Φυσικών προϊόντων του Τμήματος Φαρμακευτικής, (3) Πανεπιστήμιο Ιωαννίνων (Τμήμα Χημείας Τροφίμων), (4) ΤΕΙ Λάρισας (Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων - Παράρτημα Καρδίτσας, Εργαστήριο Ανάλυσης Τροφίμων και Εργαστήριο Κυτταρικών Καλλιεργειών). Ο προϋπολογισμός του προγράμματος είναι 95.000 € (2011-2014).
3. **Ερευνητής** στο ερευνητικό πρόγραμμα με τίτλο **“Αντιδρωτικά και Υγεία”** που χρηματοδοτήθηκε από το Επιχειρησιακό Πρόγραμμα Εκπαίδευση & Δια Βίου Μάθηση (Αρχιμήδης ΙΙΙ – Ενίσχυση Ερευνητικών Ομάδων στα ΤΕΙ). Συμμετέχοντες: (1) ΤΕΙ Αθήνας (Τμήμα Κοσμητολογίας – Αισθητικής και Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων), (2) Εθνικό και Καποδιστριακό Πανεπιστήμιο Αθήνας (Εργαστήριο Φαρμακευτικής Χημείας & Ορμονολογικό Εργαστήριο), (3) Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας (Τμήμα Βιοχημείας – Βιοτεχνολογίας, Εργαστήριο Βιοχημείας). Ο προϋπολογισμός του προγράμματος είναι 83.000 € (2011-2014).
4. **Επιστημονικός Υπεύθυνος** στο ερευνητικό πρόγραμμα με τίτλο **“Απομόνωση Αντιοξειδωτικών από Αρωματικά Φυτά για Χρήση στη Βιομηχανία Τροφίμων και Καλλυντικών”** που χρηματοδοτήθηκε από το ΕΠΕΑΕΚ ΙΙ (Αρχιμήδης Ι – Ενίσχυση Ερευνητικών Ομάδων στα ΤΕΙ). Συμμετέχοντες: (1) ΤΕΙ Αθήνας (Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων & Τμήμα Κοσμητολογίας - Αισθητικής), (2) Εθνικό και Καποδιστριακό Πανεπιστήμιο Αθήνας (Τομέας Φαρμακογνωσίας – Χημείας Φυσικών προϊόντων του Τμήματος Φαρμακευτικής, Εργαστήριο Δερματολογίας της Ιατρικής Σχολής), (3) Ινστιτούτο Βιολογίας του ΕΚΕΦΕ Δημόκριτος. Ο προϋπολογισμός του προγράμματος είναι 51.738 € (2004-2007).
5. **Ερευνητής** στο ερευνητικό πρόγραμμα με τίτλο **“Μελέτες – Χρήσεις Φυσικών Προϊόντων Ελληνικής Προέλευσης στην Κοσμητολογία - Αισθητική”** που χρηματοδοτήθηκε από το ΕΠΕΑΕΚ ΙΙ (Αρχιμήδης Ι – Ενίσχυση Ερευνητικών Ομάδων στα ΤΕΙ). Συμμετέχοντες: (1) ΤΕΙ Αθήνας (Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων & Τμήμα Κοσμητολογίας - Αισθητικής), (2) Εθνικό και Καποδιστριακό Πανεπιστήμιο Αθήνας (Τομέας Φαρμακογνωσίας – Χημείας Φυσικών προϊόντων του Τμήματος Φαρμακευτικής, Εργαστήριο Δερματολογίας της Ιατρικής Σχολής). Ο προϋπολογισμός του προγράμματος είναι 50.895 € (2004-2007).

6. *Ερευνητής* στο ερευνητικό πρόγραμμα με τίτλο **“Ανάπτυξη νέας Τεχνολογίας για την Ταχεία Παλαίωση των Κρασιών και των Ποτών”** που χρηματοδοτήθηκε από το ΕΠΕΑΕΚ II (Αρχιμήδης I – Ενίσχυση Ερευνητικών Ομάδων στα ΤΕΙ) και υλοποιείται στο Τμήμα Τεχνολογίας τροφίμων του ΤΕΙ Αθήνας. Ο προϋπολογισμός του προγράμματος είναι 51.202 € (2004-2007).
7. *Ερευνητής* στο ερευνητικό πρόγραμμα με τίτλο **“Ανάπτυξη νέας Τεχνολογίας για την Ταχεία Αποπίκρυνση της Ελιάς και την Παρασκευή Υψηλής Θρεπτικής αξίας προϊόντων”** που χρηματοδοτήθηκε από το ΕΠΕΑΕΚ II (Αρχιμήδης I – Ενίσχυση Ερευνητικών Ομάδων στα ΤΕΙ) και υλοποιείται στο Τμήμα Τεχνολογίας τροφίμων του ΤΕΙ Αθήνας. Ο προϋπολογισμός του προγράμματος είναι 50.244 € (2004-2007).
8. *Ερευνητής* στο ερευνητικό πρόγραμμα με τίτλο **“Καινοτόμες Μέθοδοι Παραγωγής Καυσίμου BIODIESEL από Ελληνικά Γεωργικά Προϊόντα”** που χρηματοδοτήθηκε από το ΕΠΕΑΕΚ II (Αρχιμήδης – Ενίσχυση Ερευνητικών Ομάδων στα ΤΕΙ). Συμμετέχοντες: (1) ΤΕΙ Αθήνας (Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων), (2) ΤΕΙ ΚΑΒΑΛΑΣ (Τμήμα Τεχνολόγων Πετρελαίου) και (3) Πανεπιστήμιο Ιωαννίνων (Τμήμα Χημείας). Ο προϋπολογισμός του προγράμματος είναι 52.006 € (2004-2007).
9. *Ερευνητής* στο ερευνητικό πρόγραμμα με τίτλο **“Μελέτη Παραγόντων που Επηρεάζουν την Παραγωγή Υγιεινών & Ασφαλών Τροφίμων με Προηγμένες Τεχνολογικές Μεθόδους”** που χρηματοδοτήθηκε από το ΕΠΕΑΕΚ II (Αρχιμήδης I – Ενίσχυση Ερευνητικών Ομάδων στα ΤΕΙ). Συμμετέχοντες: (1) ΤΕΙ Αθήνας (Τμήματα: Τεχνολογίας Τροφίμων, Τεχνολογίας Ιατρικών Οργάνων), (2) ΙΑΤΡΙΚΗ ΣΧΟΛΗ (Τμήμα Ιατρικής φυσικής – Μορφολειτουργικός Τομέας), (3) Εθνικό Ίδρυμα Ερευνών (Ινστιτούτο Βιολογικών ερευνών και Βιοτεχνολογίας – Εργαστήριο ΓΤΟ). Ο προϋπολογισμός του προγράμματος είναι 50.933 € (2004-2007).
10. *Ερευνητής* στο ερευνητικό πρόγραμμα με τίτλο **“Βελτιστοποίηση των βιολογικών δράσεων αιθέριων ελαίων Ελληνικών αρωματικών φυτών”** που χρηματοδοτήθηκε από το ΕΠΕΑΕΚ II (Αρχιμήδης II – Ενίσχυση Ερευνητικών Ομάδων στα Τ.Ε.Ι.). Συμμετέχοντες: (1) Τ.Ε.Ι. Δυτικής Μακεδονίας (Τμήμα Εμπορίας & Ποιοτικού Ελέγχου Αγροτικών προϊόντων), (2) Τ.Ε.Ι. Αθήνας (Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων & Τμήμα Κοσμητολογίας - Αισθητικής), (3) Εθνικό και Καποδιστριακό Πανεπιστήμιο Αθήνας (Τομέας Φαρμακογνωσίας – Χημείας Φυσικών προϊόντων του Τμήματος Φαρμακευτικής) (4) Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθήνας (Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας τροφίμων). Ο προϋπολογισμός του προγράμματος είναι 63.000 € (2005-2006).
11. *Συμμετοχή* στο πρόγραμμα με τίτλο **“Διεύρυνση της Τριτοβάθμιας Εκπαίδευσης”** στο Τ.Ε.Ι. ΛΑΡΙΣΑΣ για το Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων. Συγκεκριμένα συμμετείχα στα Πακέτα Εργασίας Π.Ε.5 (Ανάπτυξη εκπαιδευτικού υλικού σε θεωρητικά και εργαστηριακά μαθήματα και ανάπτυξη εναλλακτικού τρόπου αξιολόγησης), και Π.Ε. 9 (Αξιολόγηση της λειτουργίας του νέου Τμήματος). Διάρκεια έργου 01/07/2005 ως 31/08/2006 & 01/09/2006-31/08/2008.
12. *Επιστημονικός Υπεύθυνος* στο ερευνητικό πρόγραμμα με τίτλο **“Μελέτη Φυσικών Συστατικών και Βιολογικών Δράσεων Παραδοσιακών Ηδύποτων: Μαστίχα Χίου και Κίτρου Νάξου”** που

χρηματοδοτήθηκε από το πρόγραμμα (ΑΘΗΝΑ 2004 - Ενίσχυση Ερευνητικών Ομάδων στο Τ.Ε.Ι. Αθήνας). Συμμετέχοντες: (1) Τ.Ε.Ι. Δυτικής Μακεδονίας (Τμήμα Εμπορίας & Ποιοτικού Ελέγχου Αγροτικών προϊόντων), (2) Τ.Ε.Ι. Αθήνας (Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων & Τμήμα Κοσμητολογίας - Αισθητικής), (3) Εθνικό και Καποδιστριακό Πανεπιστήμιο Αθήνας (Τομέας Φαρμακογνωσίας - Χημείας Φυσικών Προϊόντων του Τμήματος Φαρμακευτικής). Ο προϋπολογισμός του προγράμματος είναι 5.000 € (01/02/2005 - 01/02/2007).

13. *Ερευνητής* στο πρόγραμμα με τίτλο **“Ενθάρρυνση Επιχειρηματικών Δράσεων των Φοιτητών του ΤΕΙ Αθήνας”** – με κωδικό MIS 86191 της Κατηγορίας Πράξεων 3.1.2.β του ΕΠΕΑΕΚ ΙΙ”. Ο προϋπολογισμός του προγράμματος είναι 120.000 € (2003-2005).
14. *Επιστημονικός Υπεύθυνος* στο πρόγραμμα με τίτλο: **Μελέτη της Δράσεως της Μαστίχας Χίου σε διάφορες Παθολογικές Καταστάσεις και Ανάπτυξη Νέων Προϊόντων (Αφέψημα, Αεριούχο Ποτό και Λιπολυτικά Σκευάσματα για το Αδυνάτισμα)**. Συμμετέχοντες: (1) Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων, ΤΕΙ Αθήνας, (2) Τμήμα Αισθητικής- Κοσμητολογίας, ΤΕΙ Αθήνας, (3) Εργαστήριο Βιολογικής Χημείας Ιατρικής Σχολής, Παν. Αθηνών, (4) Νεφρολογικό Τμήμα Λαϊκού Νοσοκομείου Αθηνών, (5) Καρδιολογικό Τμήμα Λαϊκού Νοσοκομείου Αθηνών, προϋπολογισμού 30.000 € (2004-2005).
15. *Συντονιστής Ομάδας Εργασίας* για τη συγγραφή **«Οδηγού Υγιεινής για τη Λιανική Πώληση Τροφίμων»** που εκδόθηκε από τον Ενιαίο Φορέα Ελέγχου Τροφίμων (2003).
16. *Επιστημονικός Υπεύθυνος* στο Διακρατικό Ερευνητικό Πρόγραμμα με τίτλο **“Development of Moringa oleifera and Moringa stenopetala tree to provide valuable products: Coagulant for water/wastewater treatment and vegetable oil”**. [Contact No: TS3*CT94-0309 DG 12 HSMU]. PARTICIPANTS: (1) TEI of Athens (dept. of Food Technology), Athens, Greece, (2) University of Leicester, UK, (3) Federal Research Centre for Nutrition, Karlsruhe, Germany, (4) Kenya Forestry Research Institute, Nairobi, Kenya, προϋπολογισμού 500.000 ECU (1994-1998).

Αναφορές στο πρόγραμμα αυτό έγιναν από τους **Times του Λονδίνου** στις 15/9/1995, από τη Γαλλική εφημερίδα **"Le Monde"** στις 17-18 /9/1995 και από **"ΤΟ ΕΘΝΟΣ"** στις 20/01/2001.

Στα πλαίσια του προγράμματος έδωσα διάλεξη στο Πανεπιστήμιο του Nairobi, Κένυα με θέμα "Characterization of Moringa oleifera Variety Mbololo Seed Oil of Kenya".

17. *Επιστημονικός Υπεύθυνος* στο πρόγραμμα Leonardo Da Vinci (**PISCES-Processing and Inspection of Seafood and Cultured fish to European Standards**). **Participants:** (1) TEI of Athens, (2) Hull University, (3) Research Institute of Fish culture & Hydrobiology – University of south Bohemia, Czech, (4) CzeInspectorate for Health Protection – Netherlands, (5) Mike Dillon Associates Ltd, UK, (6) Greencastle Sea Foods Ltd – Ireland, προϋπολογισμού 50.000 ECU (1999-2000).

18. *Επιστημονικός Υπεύθυνος* του ερευνητικού προγράμματος με τίτλο **“Τροποποίηση μεθόδου ανίχνευσης της οξειδωσης με HPLC σε φυτικά λάδια”**, το οποίο χρηματοδοτήθηκε από κονδύλια του Ειδικού Λογαριασμού του ΤΕΙ Αθήνας, προϋπολογισμού 1.500.000 δρχ. (1994-1996).
19. *Επιστημονικός Υπεύθυνος* του ερευνητικού προγράμματος **“Απομόνωση και ταυτοποίηση φυσικών αντιοξειδωτικών από αρωματικά φυτά”**, το οποίο χρηματοδοτήθηκε από κονδύλια του Ειδικού Λογαριασμού του ΤΕΙ Αθήνας, προϋπολογισμού 1.500.000 δρχ. (1998-1999).
20. *Επιστημονικός Υπεύθυνος* του προγράμματος κατάρτισης στελεχών της βιομηχανίας τροφίμων & ποτών με τίτλο: **“Διοίκηση Ολικής Ποιότητας / Διασφάλιση Ποιότητας & Ποιοτικός Έλεγχος”**, διάρκειας 150 ωρών, που υλοποιήθηκε στο ΤΕΙ Αθήνας και χρηματοδοτήθηκε από το Υπουργείο Ανάπτυξης με 4.500.000 δρχ. (1999).
21. *Επιστημονικός Υπεύθυνος* του προγράμματος κατάρτισης στελεχών της βιομηχανίας τροφίμων & ποτών με τίτλο: **“Υγιεινή & Ασφάλεια Τροφίμων / HACCP Κλάδος τροφίμων & Ποτών”**, διάρκειας 100 ωρών, που υλοποιήθηκε στο ΤΕΙ Αθήνας και χρηματοδοτήθηκε από το Υπουργείο Ανάπτυξης με 3.000.000 δρχ (1999).
22. *Επιστημονικός Υπεύθυνος* του προγράμματος κατάρτισης στελεχών της βιομηχανίας τροφίμων & ποτών με τίτλο: **“Τυποποίηση και Συσκευασία Ελαιολάδου”**, διάρκειας 100 ωρών, που υλοποιήθηκε στο ΤΕΙ Αθήνας και χρηματοδοτήθηκε από το Υπουργείο Ανάπτυξης με 3.000.000 δρχ. (1999).
23. *Επιστημονικός Υπεύθυνος* του Ενδοεπιχειρησιακού Προγράμματος Εκπαίδευσης του προσωπικού της Olympic Catering με τίτλο **“Inflight Catering”**. Το πρόγραμμα αυτό υλοποιήθηκε σε συνεργασία με το Hull University της Αγγλίας και είχε προϋπολογισμό 6.000.000 δρχ.(1999).
24. *Επιστημονικός Υπεύθυνος και Εισηγητής* 8 αυτοχρηματοδοτούμενων Εξειδικευμένων Σεμιναρίων (διάρκειας 32 ωρών το καθένα) για στελέχη του κλάδου τροφίμων & ποτών με τίτλο **“The Principles and Application of HACCP in the Safe Manufacturing and Processing of Food”**. Τα σεμινάρια έγιναν σε συνεργασία του ΤΕΙ Αθήνας με το Hull University και οι συμμετέχοντες μετά από εξετάσεις απέκτησαν Certificate στο σύστημα HACCP από το πανεπιστήμιο του Hull (1998 - 2003).
25. *Επιστημονικός Υπεύθυνος* του προγράμματος RETEX με τίτλο **“Ανάπτυξη και εφαρμογή συστήματος HACCP σε προμαγειρευμένο μπιφτέκι”** της εταιρείας “Δ. ΤΣΑΟΥΣΙΔΗΣ ΕΠΕ” (κωδικός έργου 10144583). Το πρόγραμμα αυτό χρηματοδοτήθηκε από το Υπουργείο Ανάπτυξης, προϋπολογισμού 5.000.000 δρχ (1998-2000).
26. *Ερευνητής* στο EU Διακρατικό Ερευνητικό Πρόγραμμα με τίτλο **“Qualpoiss project (Healthy Quality of fish)”**. Partners: ΤΕΙ Αθήνας και Hull University της Αγγλίας, προϋπολογισμού 6.000 ECU (1995-1996).

27. *Ερευνητής* στο Ευρωπαϊκό πρόγραμμα AFFILUENCE με τίτλο “**Μελέτη και εφαρμογή της φθορισμομετρίας στον προσδιορισμό ενώσεων βιολογικού ενδιαφέροντος**” (συνεργασία ΤΕΙ Αθήνας και Βιομηχανίας ΒΙΟΡΥΛ, συνολικού προϋπολογισμού 300 εκ.) (1996-1998).
28. *Ερευνητής* στο πρόγραμμα με τίτλο “**Natural Antioxidants**”. A cooperation between TEI of Athens, Den Bosch and Delft Agricultural Colleges, The Netherlands (1996-1998).
29. *Ερευνητής* στο πρόγραμμα ‘ΣΥΝ’ της Γενικής Γραμματείας Έρευνας & Τεχνολογίας με τίτλο “**Ανάπτυξη τεχνολογίας για την παραγωγή φυσικής ..2,5- διμεθυλο-4-υδροξυ-3Η- (2Η) – φουρανόνης (Fraisin) και 2,5- διμεθυλο-4- μεθοξυ- 3Η- (2Η)- φουρανόνης (Mesifuran) από φυσικές πρώτες ύλες**”, προϋπολογισμού 46.293.000 δρχ. (1998-1999).
30. *Ερευνητής* στο πρόγραμμα με τίτλο “**Λιπολυτικές ουσίες σε μικρογαλακτώματα: εφαρμογή σε σκευάσματα αδυνατίσματος**”, που χρηματοδοτήθηκε από τον ειδικό λογαριασμό του ΤΕΙ Αθήνας, με 3.046.000 δρχ. Συμμετέχοντες φορείς: (1) ΤΕΙ Αθήνας, (2) Τομέας Φαρμακευτικής Τεχνολογίας του Τμήματος Φαρμακευτικής του πανεπιστημίου Αθηνών, (3) Ινστιτούτο Βιολογικών Ερευνών & Βιοτεχνολογίας (IBEB) του Εθνικού Ιδρύματος Ερευνών (1999-2001).
31. *Ερευνητής* στο πρόγραμμα με τίτλο “**Ανάπτυξη βιοτεχνολογικής μεθόδου παραγωγής ρουσβεατρόλης**”, που χρηματοδοτήθηκε από τον ειδικό λογαριασμό του ΤΕΙ Αθήνας, με 2.300.000 δρχ (1999-2001).
32. *Ερευνητής* στο πρόγραμμα ΕΠΕΤ II, με τίτλο “**Ελληνικές Παραδοσιακές Σαλάτες**”. Συμμετέχοντες: (1) ΤΕΙ Αθήνας, (2) Γεωπονικό Πανεπιστήμιο, (3) Olympus Foods S.A., προϋπολογισμού 70.000.000 δρχ (2000-2001).
33. *Επιστημονικός Υπεύθυνος* σε **64** προγράμματα που χρηματοδοτήθηκαν από διάφορες βιομηχανίες τροφίμων και ποτών.
34. *Συμμετοχή* σε προγράμματα Επαγγελματικής Κατάρτισης, καθώς και συνεργασίες με διάφορους Επιστημονικούς φορείς σε θέματα Επιστήμης Τροφίμων και υποστήριξης Μελετών HACCP, GMP, GLP, ISO, Διαχείριση περιβάλλοντος, κλπ.

ΔΗΜΟΣΙΕΥΣΕΙΣ ΣΕ ΔΙΕΘΝΗ ΠΕΡΙΟΔΙΚΑ ΜΕ ΣΥΣΤΗΜΑ ΚΡΙΤΩΝ

1. Κοκκότης, Α., Τσάκνης, Ι. και Πρωτόπαπα, Ε. (2014). Κλιματικές αλλαγές και Κουνούπια, *Επιθεώρηση Κλινικής Φαρμακολογίας και Φαρμακοκινητικής*, **32**, 65-72, Pharmakon Press.
2. E. Katsoyannos, O. Gortzi, Ar. Chatzilazarou, V. Athanasiadis, I. Tsaknis, and S. Lalas. (2012). Evaluation of the suitability of low hazard surfactants for the separation of phenols and carotenoids from red-flesh orange juice and olive mill waste water using cloud point extraction, *Journal of Separation Science*, **35**, 2665-2670.
3. Lalas, S., Gortzi, O., Athanasiadis, V., Tsaknis, I. and Chinou, I. (2012). Determination of Antimicrobial Activity and Resistance to Oxidation of *Moringa peregrina* Seed Oil, *Molecules*, **17**, 2330-2334.

4. Lalas, S., Athanasiadis, V., Gortzi, O., Bounitsi, M., Giovanoudis, I., Tsaknis, J. and Bogiatzis F. (2011). Enrichment of table olives with phenolic compounds from olive leaves, *Food Chemistry*, **127**, 1521-1525.
5. Chatzilazarou, A., Katsoyannos, E., Gortzi, O., Lalas, S., Paraskevopoulos, Y., Dourtoglou, E., and Tsaknis, J. (2010). Removal of polyphenols from wine wastes using cloud point extraction, *Journal of the Air & Waste Management Association*, **60**, 454-459.
6. Liolios, C.C., Gortzi, O., Lalas, S., Tsaknis, J. and Chinou, I. (2009). Liposomal incorporation of carvacrol and thymol isolated from the essential oil of *Origanum dictamnus L.* and *in vitro* antimicrobial activity, *Food Chemistry*, **112**, 77-83.
7. Gortzi, O., Lalas, S., Chinou, I. and Tsaknis, J. (2008). Reevaluation of bioactivity and antioxidant activity of *Myrtus communis* extract before and after encapsulation in liposomes, *European Food Research and Technology*, **226** (3), 583-590.
8. Gortzi, O., Lalas, S., Tsaknis, J. and Chinou, I. (2007). Enhanced bioactivity of *Citrus limon* (Lemon Greek cultivar) extracts, essential oil and isolated compounds before and after encapsulation in liposomes., *Planta Medica*, **73** (9), 881.
9. Lalas, S., Gortzi, O., Tsaknis, J. and Sflomos, K. (2007). Irradiation effect on oxidative condition and tocopherol content of vegetable oils, *International Journal of Molecular Sciences*, **8**, 533-540.
10. Gortzi, O., Lalas, S., Tsaknis, J. and Chinou, I. (2007). Evaluation of the antimicrobial and antioxidant activities of *Origanum dictamnus* extracts before and after encapsulation in liposomes, *Molecules*, **12**, 932-945.
11. Triantafyllou, A., Chaviaras, N., Sergentanis, T.N., Protopapa, E. and Tsaknis, J. (2007). Chios mastic gum modulates serum biochemical parameters in a human population, *Journal of Ethnopharmacology*, **111** (1), 43-49.
12. Lalas, S., Aggelousis, G., Gortzi, O., Dourtoglou, V. and Tsaknis, J. (2007). Protection of traditional Greek products using a plant extract, *Italian Journal of Food Science*, **19** (3), 1-8.
13. Gortzi, O., Lalas, S., Chinou, I. and Tsaknis, J. (2006). Re-evaluation of antimicrobial and antioxidant activity of *Thymus* spp. extracts before and after encapsulation in liposomes, *Journal of Food Protection*, **69** (12), 2998-3005.
14. Lalas S., Gortzi, O. and Tsaknis J. (2006). Frying stability of *Moringa stenopetala* seed oil, *Plant Foods for Human Nutrition*, **61** (2), 99-108.
15. Chatzilazarou A., Gortzi O., Lalas S., Zoidis E. and Tsaknis J. (2006). Physicochemical changes of olive oil and selected vegetable oils during frying. *Journal of Food Lipids*, **13** (1), 27-35. Blackwell Publishing presented this article as the best on Food Lipids for the year 2006.

16. Tsaknis, J. and Lalas, S. (2005). Extraction and Identification of Natural Antioxidant from *Sideritis euboica* (Mountain Tea), *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, **53**, 6375-6381.
17. Gerolimatou, C., Batrinou, A., Tsaknis, J. and Spiliotis, V. (2004). Comparison of the Impedance Splitting Method to the Agar Dilution Method for the Estimation of the Antimicrobial Activity of Food Preservatives, *Journal of Rapid Methods and Automation in Microbiology*, **12**, 259-267.
18. Lalas, S., Tsaknis, J. and Sflomos, K. (2003). Characterisation of *Moringa stenopetala* seed oil variety "Marigat" from Iceland Kokwa, *European Journal of Lipid Sciences and Technology* **105** (1), 23-31.
19. Aligiannis, N., Mitaku, S., Tsitsa-Tsardis, E., Harvala, C., Tsaknis, J., Lalas, S., and Haroutounian, S. (2003). Methanolic Extract of *Verbascum macrum* as a Source of natural Preservatives against Oxidative Rancidity, *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, **51**, 7308-7312.
20. Lalas, S. and Tsaknis, J. (2002). Extraction and identification of natural antioxidant from the seeds of *Moringa oleifera* tree variety of Malawi, *Journal of the American Oil Chemists' Society*, **79** (7), 677-683.
21. Tsaknis, J. and Lalas, S. (2002). Stability during frying of *Moringa oleifera* seed oil variety "Periyakulam 1", *Journal of Food Composition and Analysis*, **15** (1), 79-101.
22. Lalas, S. and Tsaknis, J. (2002). Characterisation of *Moringa oleifera* seed oil variety "Periyakulam 1", *Journal of Food Composition and Analysis*, **15** (1), 65-77.
23. Tsaknis, J., Lalas, S. and Protopapa, E. (2002) Effectiveness of the Antioxidants BHA and BHT in Selected Vegetable Oils During Intermittent Heating, *Grasas Y Aceites*, **53** (3), 199 - 205.
24. Protopapa, E.E., Heliou, A., Tsigonia, A., Kefala, A., Triantafyllou, A. and Tsaknis, J. (2001). The anti-phlogistic action of the Chios essential oil: Treatment of skin irritations resulting from hair epilation and peeling with lotions containing mastic essential oil, *Epitheorisis Klinikes Farmakologias and Farmakokinetikis, International Edition*, **16**, 203-205.
25. Protopapa, E.E., Spiliotis, B., Kefala, A., Triantafyllou, A. and Tsaknis, J. (2001). The antibacterial and the antifungal action of the Chios mastic essential oil, *Epitheorisis Klinikes Farmakologias and Farmakokinetikis, International Edition*, **16**, 199-201.
26. Tsaknis, J., Lalas, S. and Evmorfopoulos E. (1999). Determination of Malondialdehyde (MDA) in Traditional Fish Products by HPLC, *Analyst*, **124**, 843-845.
27. Tsaknis, J., Lalas, S., Gergis, V., Dourtoglou, V. and Spiliotis, V. (1999). Characterization of *Moringa oleifera* Variety Mbololo Seed Oil of Kenya, *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, **47**, 4495-4499.
28. Tsaknis, J., Spiliotis, V., Lalas, S., Gergis, V. and Dourtoglou, V. (1999). Quality changes of *Moringa Oleifera*, variety Mbololo of Kenya seed oil during frying, *Grasas y Aceites*, **50** Fasc. (1), 37-48.

29. Tsaknis, J., Hole, M., Smith, G., Lalas, S., and Tychopoulos, B. (1998). An HPLC Rapid Method of Determining malondialdehyde (MDA) for Evaluation of Rancidity in Edible Oils, *Analyst*, **123**, 325-327.
30. Tsaknis, J. (1998). Characterisation of *Moringa peregrina* Arabia seed oil, *Grasas y Aceites*, **49** (2), 170-176.
31. Tsaknis, J., Lalas, S., Gergis, V. and Spiliotis, V. (1998). A Total Characterisation of *Moringa oleifera* Malawi seed oil, *La Rivista Italiana Sostanze Grasse*, **75** (1), 21-27.
32. Tsaknis, J., Lalas, S., Gergis, V., Dourtoglou, V. and Spiliotis, V. (1998). Quality changes of *Moringa oleifera*, variety of Blantyre seed oil during frying, *La Rivista Italiana Sostanze Grasse*, **75** (4), 181-190.
33. Lazos, E., Tsaknis, J., and Lalas, S. (1998). Characterisation and composition of tomato seed oil, *Grasas Aceites*, **49** Fasc. 5-6, 440-445.
34. Dementzos, C., Katerinopoulos, H., Kouvarakis, A., Stratigakis, N., Loukis, A., Ekonomakis, C., Spiliotis, V. and Tsaknis, J. (1997). Composition and antimicrobial activity of the essential oil of *Cistus creticus* subsp. *Erioccephalus*, *Planta Medica*, **63**, 1-3.
35. Tsaknis, J., Lalas, S. and Lazos, E. (1997). Characterisation of crude and purified pumpkin seed oil, *Grasas y Aceites*, **48** (Fasc.5), 267-272.
36. Lazos, E., Tsaknis, J., and Bante, M. (1995). Changes in pumpkin seed oil during heating, *Grasas y Aceites*, **46** Fasc. 4-5, 233-239.

ΕΤΕΡΟΑΝΑΦΟΡΕΣ (CITATIONS)

- Υπάρχουν περισσότερες από 630 ετεροαναφορές στις παραπάνω εργασίες (Scopus-ISI-Google Scholar). Ο H-index (Scopus) είναι 11.

ΣΥΜΜΕΤΟΧΗ ΣΕ ΣΥΝΕΔΡΙΑ

1. O. Gortzi, V. Athanasiadis, S. Lalas, I. Chinou and John Tsaknis (2014). Study of antioxidant and antimicrobial activity of Chios mastic gum fractions (neutral, acidic) before and after encapsulation in liposomes. **187th OMICS Group Conference - 3rd International Conference and Exhibition on Food Processing & Technology**, Las Vegas, USA (July 21-23).
2. Physicochemical characterization of liposomes encapsulating total fraction of Chios mastic gum. (2014). O. Gortzi, V. Athanasiadis, S. Lalas, J. Tsaknis. 187th OMICS Group Conference - 3rd International Conference and Exhibition on Food Processing & Technology, Las Vegas, USA (July 21-23)
Έλαβε τη διάκριση της καλλίτερης εργασίας του συνεδρίου.
<http://omicsgroup.com/conferences/past-conference-reports/food-technology-2014-past/index.php>

3. O. Gortzi, V. Athanasiadis, S. Lalas, J. Tsaknis (2013). Preparation and characterization of Chios mastic gum fractions before and after encapsulation in liposomes by three different methods. **6th International Symposium on Recent Advances in Food Analysis**, RAFA 2013, Prague, Czech Republic. (4-8 November).
4. H. Damianakos, K. Graikou, J. Tsaknis and I. Chinou (2013). Headspace Solid Phase Microextraction procedure and chemical analysis of mastic gum. **TERPNET 2013, 11th International meeting, Biosynthesis, Function and Biotechnology of Isoprenoids in Terrestrial and Marine Organisms** (organised by Department of Pharmaceutical Science of Aristotle University of Thessaloniki), Kolyvari, Crete, Greece, June 1-5.
5. O. Gortzi, V. Athanasiadis, S. Lalas, J. Tsaknis (2013). Preparation and characterization of Chios mastic gum fractions before and after encapsulation in liposomes by three different methods. **Greek Lipid Forum**, Harokopeio University, Athens, March 29th.
6. H. Damianakos, K. Graikou, J. Tsaknis, I. Chinou (2013). Headspace Solid Phase Microextraction procedure for mastic gum "Green" chemical analysis. **Greek Lipid Forum**, Harokopeio University, Athens, March 29th.
7. Μέλος της Επιστημονικής Επιτροπής του Συνεδρίου με τίτλο «*Τεχνολογικές εξελίξεις και Διδακτικές Εφαρμογές στην ΤΕΕ – Καινοτομικές Δράσεις και Προοπτικές Ανάπτυξης*», Α.Σ.ΠΑΙ.Τ.Ε., 16-17 Δεκεμβρίου 2011.
8. Τσάκνης, Ι. (2010). *Διατροφή για την αντιμετώπιση της οξειδωσης των ελευθέρων ριζών*, **13^ο Επιστημονικό Συνέδριο Αισθητικής και Κοσμητολογίας**, Κύπρος, 6-7 Μαρτίου.
9. Μέλος της Επιστημονικής Επιτροπής του Συνεδρίου με τίτλο «*Η εκπαίδευση των Εκπαιδευτικών της Δευτεροβάθμιας Επαγγελματικής και Τεχνολογικής Εκπαίδευσης στην Ελλάδα*», Α.Σ.ΠΑΙ.Τ.Ε., 11-12 Δεκεμβρίου 2009.
10. Τσάκνης, Ι. (2008). *Συστήματα διαχείρισης της ασφάλειας τροφίμων*, **5^ο Πανελλήνιο Συνέδριο Ξενοδοχειακής Διοίκησης – Υπό την Αιγίδα του Υπουργείου Ανάπτυξης (ΕΟΤ)**, Αθήνα, 22-23 Μαρτίου.
11. Kitsos, C.P. and Tsakins, I. (2007): **Risk analyses on dairy products**, International Conference on Statistics and Risk Analysis (ICSMRA), sponsored by the Risk Assessment Committee and the Life Science Assessment Committee of the International Statistical Institute, August 30-31, Lisbon (PORTUGAL).
12. **Enhanced bioactivity of *Citrus limon* (Lemon Greek cultivar) extracts, essential oil and isolated compounds before and after encapsulation in liposomes.** (2007). O. Gortzi, S. Lalas, J. Tsaknis, I. Chinou. International Congress and 55th Annual Meeting of the Society for Medicinal Plant Research (GA 2007). Graz, Austria (2nd-6th September).

13. Graikou, K., Tsaknis, I., Protopappa, E., and Chinou, I. (2006). **Analyses of three Traditional Greek Liquors**, 5th International Symposium on Chromatography of Natural Products (ISCNP), June 19-22, 2006, Lublin (POLAND).
14. Graikou, K., Protopappa, E., Tsaknis, I. and Chinou, I. (2006). **Chemical analyses of the essential oils of *Citrus Medica* from Naxos**, 5th International Symposium on Chromatography of Natural Products (ISCNP), June 19-22, 2006, Lublin (POLAND).
15. **Απομόνωση αντιοξειδωτικών από αρωματικά φυτά - *Origanum dictamnus* (άγριος και καλλιεργημένος) για χρήση στη βιομηχανία τροφίμων και καλλυντικών.** (2006). Ο. Γκορτζή, Ι. Χήνου, Σ. Λαλάς, Α. Χατζηλαζάρου και Ι. Τσάκνης. 2^ο Συνέδριο ΕΠΕΑΕΚ Αρχιμήδης Ι «Καινοτόμος Ανάπτυξη και Τεχνολογία: Ποσοτική και Ποιοτική Αντιμετώπιση». Αθήνα (22 ως 24 Νοεμβρίου).
16. **Ethnobotanical review of the Greek endemic plant *Origanum dictamnus*. Volatile constituents-Biological activities.** (2005). C. Liolios, S. Lalas, E. Protopappa, I. Tsaknis, I. Chinou. Madeira, Spain (1st-4th October).
17. **Re-evaluation of bioactivities of various plants (*Origanum dictamnus*, *Thymus* and *Myrtus* species) of Greek origin, before and after encapsulation in liposomes** (2005). C. Liolios, O. Gortzi, S. Lalas, I. Tsaknis, I. Chinou. 53rd Annual Congress of GA, Florence, Italy (21st-25th August).
18. **Re-evaluation of bioactivities of Royal Jelly before and after encapsulation in liposomes.** (2005). E. Melliou, O. Gortzi, E. Protopappa, I. Tsaknis, Ioanna Chinou. Madeira, Spain, (10th October)
19. Tsaknis I., Xatzilazarou A., Gortzi O., Zoidis E., Lalás S., and Bratakos M. (2005). **Quality changes of olive oil and other selected vegetable oils during frying**, Traditional Mediterranean Diet: Past, Present and Future, 2nd International Conference, Αθήνα (Εθνικό Ίδρυμα Ερευνών) 21 -22 Απριλίου.
20. **Απομόνωση αντιοξειδωτικών από αρωματικά φυτά [*Myrtus communis*, *Origanum dictamnus* (άγριος και καλλιεργημένος)] για χρήση στη βιομηχανία τροφίμων και καλλυντικών.** (2005). Ο. Γκορτζή, Ι. Χήνου, Σ. Λαλάς και Ι. Τσάκνης. 1^ο Συνέδριο ΕΠΕΑΕΚ Αρχιμήδης «Καινοτόμος Ανάπτυξη και Τεχνολογία: Ποσοτική και Ποιοτική Αντιμετώπιση». Αθήνα (24 ως 26 Νοεμβρίου).
21. Tsaknis, I. and Lalas, S. (2004). *Chemical Hazards – An Overview*, “**International Symposium on Dairy Safety and Hygiene – A Farm to Table Approach for Emerging and Developed Dairy Countries**” που οργανώθηκε από: (1) τον Food and Agricultural Organization (FAO), (2) International Dairy Federation (IDF) και (3) World Organization for Animal Health (OIE), Cape town 2 -5 Μαρτίου.
22. Τσάκνης Ι., Λαλάς Σ. και Ντουρτόγλου Β. (2003). *Μελέτη της σταθερότητας παραδοσιακών σαλατών στην οξείδωση*, 3^ο Διεθνές Συνέδριο Τεχνολογίας Τροφίμων, Αρτοποιίας και Ζαχαροπλαστικής που πραγματοποιήθηκε από την Πανελλήνια Ένωση Τεχνολόγων Τροφίμων στον Ο.Λ.Π. Πειραιά.

23. Τσάκνης, Ι. (2002). Ανάλυση κινδύνων και κρίσιμα σημεία ελέγχου των καλλυντικών (HACCP), **1st International Symposium of Aesthetics**, Αθήνα 24-25 Μαΐου.
24. Τσάκνης, Ι. (2002). *Πρόεδρος* της Οργανωτικής Επιτροπής του Συνεδρίου για την Ασφάλεια των Τροφίμων, που οργανώθηκε από το Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων του ΤΕΙ Αθήνας. Παρουσίαση διάλεξης με τίτλο **“Εφαρμογή του Συστήματος HACCP σε ιχθυοκαλλιέργειες”**.
25. Τσάκνης, Ι., Γκέργκης, Β. και Αγγελούσης, Γ. (1998). Απομόνωση και ταυτοποίηση φυσικών αντιοξειδωτικών από το τσάι του βουνού (Sideritis Euboea) – Μηχανισμός αντιοξειδωτικής δράσης, **1^ο Πανελλήνιο Συνέδριο Ελευθέρων Ριζών και Οξειδωτικού Στρες (Με διεθνή συμμετοχή)**, Ιωάννινα 1-3 Οκτωβρίου.
26. Γκέργκης, Β., Γιάννοβιτς-Αργυριάδη, Ν., Τσάκνης, Ι. και Σπηλιώτης, Β. (1996). Χημική σύσταση του αιθέριου ελαίου της δάφνης (*Laurus Nobilis- Lauraceae*), και μελέτη της αντιμικροβιακής του δράσης, **17^ο Πανελλήνιο Συνέδριο Χημείας**, , 467-470, Πάτρα, 1-5 Δεκεμβρίου.

ΒΡΑΒΕΙΑ - ΔΙΑΚΡΙΣΕΙΣ

Η ερευνητική μας ομάδα έχει βραβευτεί για ερευνητικές εργασίες από επιστημονικές εταιρείες και συνέδρια:

- 1. Physicochemical changes of olive oil and selected vegetable oils during frying.** (2006). Chatzilazarou A., Gortzi O., Lalas S., Zoidis E. and Tsaknis J. *Journal of Food Lipids*, 13 (1), 27-35. **Η δημοσίευση αυτή ανακηρύχτηκε από τον εκδοτικό οίκο Blackwell Publishing ως η καλύτερη για το έτος 2006 στον τομέα των λιπιδίων τροφίμων (Food Lipids).**
- 2. Physicochemical characterization of liposomes encapsulating total fraction of Chios mastic gum.** (2014). O. Gortzi, V. Athanasiadis, S. Lalas, J. Tsaknis. 187th OMICS Group Conference - 3rd International Conference and Exhibition on Food Processing & Technology, Las Vegas, USA (July 21-23) **Έλαβε τη διάκριση της καλύτερης εργασίας του συνεδρίου.** <http://omicsgroup.com/conferences/past-conference-reports/food-technology-2014-past/index.php>

ΣΥΜΜΕΤΟΧΗ ΣΕ ΗΜΕΡΙΔΕΣ

- Τσάκνης, Ι. (2014). Διάλεξη με τίτλο «Εστίαση, Έλεγχος ποιότητας και ασφάλειας των τροφίμων σε χώρους μαζικής εστίασης – Παρεμβατικά Προγράμματα – ΥΠΟΕΡΓΟ 2: ΔΙΑΧΥΣΗ ΚΑΙ ΠΡΟΒΟΛΗ ΤΟΥ ΕΡΓΟΥ, (MIS 372969) ΕΣΠΑ- Υπουργείο Υγείας & Κοινωνικής Αλληλεγγύης. Καλαμάτα 3 Οκτωβρίου 2014.
- Τσάκνης, Ι. (2014). Διάλεξη με τίτλο «Συνοπτική παρουσίαση της τρέχουσας ερευνητικής δραστηριότητας του ΤΕΙ Αθήνας» **στα πλαίσια της ημερίδας η Έρευνα στο ΤΕΙ Αθήνας**, 11 Ιουνίου 2014 - Συνεδριακό Κέντρο ΤΕΙ Αθήνας.

3. Τσάκνης, Ι. (2014). Διάλεξη με τίτλο «**Πιστοποίηση Προγραμμάτων Σπουδών ΑΕΙ**» που οργανώθηκε από το ΤΕΙ Πειραιά σε συνεργασία με την Αρχή Διασφάλισης Ποιότητας την Τετάρτη 26/02/2014 στο ΤΕΙ Πειραιά.
4. Τσάκνης, Ι. (2013). Προεδρεύων και εισηγητής στη θεματική ενότητα «**Περιβάλλον – Αειφόρος Ανάπτυξη**», στο Πανελλήνιο Συνέδριο Νέων, που οργανώθηκε από τον *Επιστημονικό Όμιλο Νέων Πολιτικών Επιστημόνων*, Βουλή των Ελλήνων, 20 & 21 Δεκεμβρίου 2013.
5. Τσάκνης, Ι. (2013). Διάλεξη με τίτλο “*Γενετικά Τροποποιημένα Τρόφιμα*” στα πλαίσια του **Ευρωπαϊκού Προγράμματος Ευρώπη για τους Πολίτες 2007-2013**, στο *Σχέδιο: Η Κοινή Αγροτική Πολιτική στο Περιβάλλον της Οικονομικής κρίσης – Προκλήσεις και προοπτικές*, Εταίροι: Δήμοι Ευρώτα Λακωνίας, Calimanesti Ρουμανίας, Ρορονο Βουλγαρίας και Carannori Ιταλίας, 1-6 Μαρτίου 2013 Δημοτικό Στάδιο Βλαχιώτη Δήμου Ευρώτα.
6. Τσάκνης, Ι. (2012). Διάλεξη με τίτλο “*Εφαρμογές της Βιοτεχνολογίας στη Δημιουργία Γενετικά Τροποποιημένων Τροφίμων*” που οργανώθηκε από το Πρόγραμμα Μεταπτυχιακών Σπουδών της Ιατρικής Σχολής Αθηνών «*Διαχείριση Περιβαλλοντικών Θεμάτων με Επιπτώσεις στην Υγεία*» την Παρασκευή 18/01/2013 στο Εθνικό και Καποδιστριακό Πανεπιστήμιο Αθηνών.
7. Τσάκνης, Ι. (2012). Μέλος στο Στρογγυλό Τραπέζι – *Συζήτηση για την αξιοποίηση δεικτών ΕΤΑΚ στο σχεδιασμό δημόσιων πολιτικών και επιχειρηματικών στρατηγικών* στην ημερίδα με τίτλο “**Δείκτες ερευνητικής δραστηριότητας και σχεδιασμός πολιτικών για την Έρευνα, την Τεχνολογική Ανάπτυξη και την Καινοτομία (ΕΤΑΚ)**” που οργανώθηκε από τη Γενική Γραμματεία Έρευνας και Τεχνολογίας & το Εθνικό Κέντρο Τεκμηρίωσης την Τετάρτη 2 Μαΐου 2012 στο Εθνικό Ίδρυμα Ερευνών (Αμφιθέατρο Λ. Ζέρβας, Βασ. Κωνσταντίνου 48, Αθήνα).
8. Τσάκνης, Ι. (2009). Διάλεξη με τίτλο «*Εφαρμογή του Συστήματος Διαχείρισης της Ασφάλειας Τροφίμων σε Κουζίνα Νοσοκομείου*» στην ημερίδα - Ασφάλεια Τροφίμων & Ποτών - Ελαχιστοποίηση των Κινδύνων κατά τη Διακίνηση και Αποθήκευσή τους, που οργανώθηκε από το Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων και το Τμήμα Οινολογίας και Τεχνολογίας Ποτών του ΤΕΙ Αθήνας, Αθήνα, 11 Ιουνίου 2009 (Επίσης, στην παραπάνω ημερίδα ήμουν και μέλος της *Οργανωτικής Επιτροπής*).
9. Τσάκνης, Ι. (2009). Διάλεξη με τίτλο «*Ελαιόλαδο: Κανόνες Υγιεινής και Ασφάλειας στα σημεία λιανικής πώλησης*» που οργανώθηκε από τον Σύνδεσμο Ελληνικών Βιομηχανιών Τυποποίησης Ελαιολάδου, στο πλαίσιο της έκθεσης ΕΛΑΙΟΤΕΧΝΙΑ 2009, Αθήνα, 8 Μαΐου 2009.
10. Τσάκνης, Ι. (2008). Διάλεξη με τίτλο «*Έλεγχος και Ασφάλεια Τροφίμων*» που οργανώθηκε από το Μεσογειακό Γραφείο Πληροφόρησης (MIO ECSDE) για το Περιβάλλον, τον Πολιτισμό και την Αειφόρο Ανάπτυξη στη θεματική ενότητα «**Γεωργία – Διατροφή – Ποιότητα Ζωής**» και απευθυνόταν σε στελέχη των Κέντρων Περιβαλλοντικής Εκπαίδευσης της Αττικής, Αθήνα, 20 Οκτωβρίου 2008.

11. Τσάκνης, Ι. (2008). Διάλεξη με τίτλο «*Συστήματα Διαχείρισης της Ασφάλειας Τροφίμων στα Ελαιολατρικά*» που οργανώθηκε από τον Σύνδεσμο Ελληνικών Ελαιουργείων στο πλαίσιο της έκθεσης ΕΛΑΙΟΤΕΧΝΙΑ 2008, Αθήνα, 23 Μαΐου 2008.
12. Τσάκνης, Ι. (2008). Διάλεξη με τίτλο «*Διαχείριση της ασφάλειας Τροφίμων*» που οργανώθηκε από τον Σύνδεσμο Ελληνικών Βιομηχανιών Επεξεργασίας Κρέατος, Αθήνα, 6 Μαρτίου.
13. Τσάκνης, Ι. (2007). Διάλεξη με τίτλο «*Μαστίχα, ιάματα και εδέσματα*», ημερίδα που οργανώθηκε από το Κέντρο Περιβαλλοντικής Εκπαίδευσης Δήμου Ομηρούπολης Χίου με θέμα “**Φυσικά προϊόντα και υγιεινή διαβίωση, η περίπτωση της μαστίχας – επιμορφωτικό σεμινάριο για εκπαιδευτικούς**”, Χίος 27, 28 & 29 Απριλίου.
14. Τσάκνης, Ι. (2007). Διάλεξη με τίτλο «*Συστήματα Διαχείρισης της Ασφάλειας Τροφίμων*», **FESTIVAL ΦΟΙΤΗΣΗΣ (που τελούσε υπό την Αιγίδα του Υπουργείου Εθνικής Παιδείας και Θρησκευμάτων)**, Εκθεσιακό Κέντρο Περιστερίου 7-9 Δεκεμβρίου.
15. Τσάκνης, Ι. (2006). Διάλεξη με τίτλο «*Οινολογία, καινοτομία και η συμβολή του ΤΕΙ Αθήνας*», ημερίδα που οργανώθηκε από το Γραφείο Διαμεσολάβησης του ΤΕΙ Αθήνας με θέμα “**Η προώθηση και κατοχύρωση της καινοτομίας και ο ρόλος της εκπαίδευσης**”, Αθήνα 19 Δεκεμβρίου 2006.
16. Ο. Γκορτζή, Ε. Μέλλιου, Σ. Λαλάς, Ι. Τσάκνης, Ι. Χήνου και Ε. Πρωτόπαππα. (2006). **Επανεκτίμηση της βιοδραστικότητας του βασιλικού πολτού μετά τον εγκλωβισμό σε λιποσώματα**. Ημερίδα της Ελληνικής Εταιρίας Βιοτεχνολογίας με θέμα «*Αειφόρος Ανάπτυξη και Βιοτεχνολογία*». Εθνικό Ίδρυμα Ερευνών, Αθήνα (5 Ιουνίου).
17. Τσάκνης, Ι. (2005). Αποτίμηση Ρίσκου και Ασφάλεια Τροφίμων, **ημερίδα που οργανώθηκε από το Εθνικό Ίδρυμα Ερευνών (β΄ κύκλος ομιλιών, στο πλαίσιο των Μορφωτικών Εκδηλώσεων Επιστήμης κοινωνία)**, Αθήνα 11-25 Ιανουαρίου.
18. Τσάκνης, Ι. (2002). Πρόεδρος της οργανωτικής επιτροπής και παρουσίαση διάλεξης με θέμα «*Η εφαρμογή του Συστήματος HACCP στις Ιχθυοκαλλιέργειες*», στην **ημερίδα που αφορούσε την Ασφάλεια των Τροφίμων** και οργανώθηκε από το Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων του ΤΕΙ Αθήνας.

ΑΡΘΡΑ ΣΕ ΕΛΛΗΝΙΚΑ ΠΕΡΙΟΔΙΚΑ

Τσάκνης, Ι. (2009). *Σπιτικές Κονσέρβες*, med Nutrition (<http://www.mednutrition.gr>), Αύγουστος 2009.

ΣΥΓΓΡΑΦΙΚΟ ΕΡΓΟ

1. Τσάκνης, Ι. και Γρηγοράκης Κ. (2014). “**Οργανοληπτικός Έλεγχος Τροφίμων**”, εκδόσεις Παπασωτηρίου, Αθήνα.
2. Τσάκνης, Ι., Τυμπής, Δ., Γκορτζή, Ο., Λαλάς, Σ. και Τσάκαλη, Ε. (2014). “**Υγιεινή και Ασφάλεια Τροφίμων σε Χώρους Μαζικής Εστίασης Νοσοκομείων, Γηροκομείων και Θεραπευτηρίων Χρονίων Παθήσεων – Οδηγός Ευαισθητοποίησης Εργαζομένων – ISBN 978-960-98739-5-6**”,

εκδόθηκε από το ΤΕΙ Αθήνας στα πλαίσια του προγράμματος ΕΣΠΑ- Υπουργείο Υγείας & Κοινωνικής Αλληλεγγύης (MIS 372969).

3. Τσάκνης, Ι. (2009). “**Διασφάλιση Ποιότητας Τροφίμων**”, εκδόσεις Παπασωτηρίου, Αθήνα.
4. Τσάκνης, Ι. (2002). “**Διασφάλιση Ποιότητας Τροφίμων**”, εκδόθηκε από το ΤΕΙ Αθήνας.
5. Τσάκνης, Ι. (2001). “**Όργανοληπτικός Έλεγχος**”, εκδόθηκε από το ΤΕΙ Αθήνας.
6. Τσάκνης, Ι. (1999). “**Ποιοτικός Έλεγχος-Διασφάλιση Ποιότητας Τροφίμων**”, εκδόθηκε από το ΤΕΙ Αθήνας.
7. Τσάκνης, Ι. (1999). “**Εργαστηριακές Ασκήσεις Ποιοτικού Ελέγχου-Διασφάλισης Ποιότητας τροφίμων**”, εκδόθηκε από το ΤΕΙ Αθήνας.
8. Γκέργκης, Β. & Τσάκνης, Ι. (1997). “**Εργαστηριακές Ασκήσεις Ανάλυσης Τροφίμων Ι**”, εκδόθηκε από το ΤΕΙ Αθήνας.
9. Τσάκνης, Ι. (1983). **Το Ελαιόλαδο**, εκδόθηκε από το Ελληνικό Κέντρο Παραγωγικότητας (ΕΛ.ΚΕ.ΠΑ), Αθήνα.

ΚΡΙΤΗΣ ΒΙΒΛΙΩΝ ΠΑΙΔΑΓΩΓΙΚΟΥ ΙΝΣΤΙΤΟΥΤΟΥ

1. *Θέματα διατροφής (Α΄ Τάξη, 1^{ου} κύκλου)* του τομέα Υγείας και Πρόνοιας
2. *Διατροφικές απαιτήσεις κατά τον κύκλο της ζωής (Β΄ Τάξη, 1^{ου} κύκλου)* του τομέα Υγείας και Πρόνοιας.
3. *Διατροφικές απαιτήσεις κατά τον κύκλο της ζωής – Εργαστηριακός οδηγός (Β΄ Τάξη, 1^{ου} κύκλου)* του τομέα Υγείας και Πρόνοιας

ΕΠΙΒΛΕΨΗ (SUPERVISION) OF MSC PROJECTS

- (2014). Επιβλέπων καθηγητής στο Project με τίτλο “ *Παραγωγή ελαιολάδου: Κίνδυνοι για την ανθρώπινη υγεία και το περιβάλλον, μέθοδοι αντιμετώπισης και εφαρμογή συστημάτων διαχείρισης*”, (ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΜΕΤΑΠΤΥΧΙΑΚΩΝ ΣΠΟΥΔΩΝ ΙΑΤΡΙΚΗΣ ΣΧΟΛΗΣ “Περιβάλλον και Υγεία. Διαχείριση περιβαλλοντικών θεμάτων με επιπτώσεις στην Υγεία”).
- (2014). Επιβλέπων καθηγητής στο Project με τίτλο “*Επιβάρυνση της ποιότητας του αέρα εσωτερικών χώρων. Ο ρόλος της παραμονής των ανθρώπων και οι διατάξεις θέρμανσης*”, (ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΜΕΤΑΠΤΥΧΙΑΚΩΝ ΣΠΟΥΔΩΝ ΙΑΤΡΙΚΗΣ ΣΧΟΛΗΣ “Περιβάλλον και Υγεία. Διαχείριση περιβαλλοντικών θεμάτων με επιπτώσεις στην Υγεία”).
- (2014). Επιβλέπων καθηγητής στο Project με τίτλο “ *Ο Ρόλος των Αντιοξειδωτικών Ουσιών στην Ανθρώπινη Υγεία*”, (ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΜΕΤΑΠΤΥΧΙΑΚΩΝ ΣΠΟΥΔΩΝ ΙΑΤΡΙΚΗΣ ΣΧΟΛΗΣ “Περιβάλλον και Υγεία. Διαχείριση περιβαλλοντικών θεμάτων με επιπτώσεις στην Υγεία”).

- (2014). Επιβλέπων καθηγητής στο Project με τίτλο “ *Επιβάρυνση της Υγείας από τα φυτοφάρμακα στις καλλιέργειες θερμοκηπίων*”, (ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΜΕΤΑΠΤΥΧΙΑΚΩΝ ΣΠΟΥΔΩΝ ΙΑΤΡΙΚΗΣ ΣΧΟΛΗΣ “Περιβάλλον και Υγεία. Διαχείριση περιβαλλοντικών θεμάτων με επιπτώσεις στην Υγεία”).
- (2013). Επιβλέπων καθηγητής στο Project με τίτλο “ *Κλιματικές αλλαγές και κουνούπια. Κίνδυνοι για τη δημόσια υγεία και τρόποι αντιμετώπισης*”, (ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΜΕΤΑΠΤΥΧΙΑΚΩΝ ΣΠΟΥΔΩΝ ΙΑΤΡΙΚΗΣ ΣΧΟΛΗΣ “Περιβάλλον και Υγεία. Διαχείριση περιβαλλοντικών θεμάτων με επιπτώσεις στην Υγεία”).
- (2013). Επιβλέπων καθηγητής στο Project με τίτλο “ *Ανεπιθύμητες ουσίες στο γάλα από το περιβάλλον*”, (ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΜΕΤΑΠΤΥΧΙΑΚΩΝ ΣΠΟΥΔΩΝ ΙΑΤΡΙΚΗΣ ΣΧΟΛΗΣ “Περιβάλλον και Υγεία. Διαχείριση περιβαλλοντικών θεμάτων με επιπτώσεις στην Υγεία”).
- (2013). Μέλος της τριμελούς εξεταστικής επιτροπής στο Project με τίτλο “ *Συστήματα Οικολογικών Σημάτων - ECO Labeling Schemes*”, (ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΜΕΤΑΠΤΥΧΙΑΚΩΝ ΣΠΟΥΔΩΝ ΙΑΤΡΙΚΗΣ ΣΧΟΛΗΣ “Περιβάλλον και Υγεία. Διαχείριση περιβαλλοντικών θεμάτων με επιπτώσεις στην Υγεία”).
- (2012). Επιβλέπων καθηγητής στο Project με τίτλο “ *Ορθή Πρακτική Διαχείρισης Ζωικών Υποπροϊόντων - Προτάσεις Βελτιστοποίησης των Υφιστάμενων Πρακτικών στην Ελλάδα*”, (ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΜΕΤΑΠΤΥΧΙΑΚΩΝ ΣΠΟΥΔΩΝ ΙΑΤΡΙΚΗΣ ΣΧΟΛΗΣ “Περιβάλλον και Υγεία. Διαχείριση περιβαλλοντικών θεμάτων με επιπτώσεις στην Υγεία”).
- (2011). Πρόεδρος της τριμελούς εξεταστικής επιτροπής στο Project με τίτλο “ *Επιπτώσεις στη δημόσια υγεία από την προαγωγή και τη διαχείριση των νοσοκομειακών αποβλήτων* ”, (ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΜΕΤΑΠΤΥΧΙΑΚΩΝ ΣΠΟΥΔΩΝ ΙΑΤΡΙΚΗΣ ΣΧΟΛΗΣ “Περιβάλλον και Υγεία. Διαχείριση περιβαλλοντικών θεμάτων με επιπτώσεις στην Υγεία”).
- (2011). Πρόεδρος της τριμελούς εξεταστικής επιτροπής στο Project με τίτλο “ *Περιβαλλοντική επίδραση στο ανθρώπινο δέρμα*”, (ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΜΕΤΑΠΤΥΧΙΑΚΩΝ ΣΠΟΥΔΩΝ ΙΑΤΡΙΚΗΣ ΣΧΟΛΗΣ “Περιβάλλον και Υγεία. Διαχείριση περιβαλλοντικών θεμάτων με επιπτώσεις στην Υγεία”).
- (2011). Πρόεδρος της τριμελούς εξεταστικής επιτροπής στο Project με τίτλο “ *Ψυχολογικά προβλήματα που προκύπτουν από την περιβαλλοντική ρύπανση*”, (ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΜΕΤΑΠΤΥΧΙΑΚΩΝ ΣΠΟΥΔΩΝ ΙΑΤΡΙΚΗΣ ΣΧΟΛΗΣ “Περιβάλλον και Υγεία. Διαχείριση περιβαλλοντικών θεμάτων με επιπτώσεις στην Υγεία”).
- (2011). Πρόεδρος της τριμελούς εξεταστικής επιτροπής στο Project με τίτλο “ *Περιβαλλοντικοί παράγοντες που επιμολύνουν τα τρόφιμα και τα καλλυντικά*”, (ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΜΕΤΑΠΤΥΧΙΑΚΩΝ ΣΠΟΥΔΩΝ ΙΑΤΡΙΚΗΣ ΣΧΟΛΗΣ “Περιβάλλον και Υγεία. Διαχείριση περιβαλλοντικών θεμάτων με επιπτώσεις στην Υγεία”).

- (2011). Επιβλέπων καθηγητής στο Project με τίτλο *“Επίδραση των φυτοφαρμάκων στην υγεία”*, (ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΜΕΤΑΠΤΥΧΙΑΚΩΝ ΣΠΟΥΔΩΝ ΙΑΤΡΙΚΗΣ ΣΧΟΛΗΣ “Περιβάλλον και Υγεία. Διαχείριση περιβαλλοντικών θεμάτων με επιπτώσεις στην Υγεία”).
- (2011). Πρόεδρος της τριμελούς εξεταστικής επιτροπής στο Project με τίτλο *“Χημική και μικροβιακή ρύπανση του νερού και επιπτώσεις στην υγεία”*, (ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΜΕΤΑΠΤΥΧΙΑΚΩΝ ΣΠΟΥΔΩΝ ΙΑΤΡΙΚΗΣ ΣΧΟΛΗΣ “Περιβάλλον και Υγεία. Διαχείριση περιβαλλοντικών θεμάτων με επιπτώσεις στην Υγεία”).
- (2011). Επιβλέπων καθηγητής στο Project με τίτλο *“Η δράση των φθαλικών εστέρων ως ενδοκρινικών διαταρακτών, στην υγεία του σύγχρονου ανθρώπου”*, (ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΜΕΤΑΠΤΥΧΙΑΚΩΝ ΣΠΟΥΔΩΝ ΙΑΤΡΙΚΗΣ ΣΧΟΛΗΣ “Περιβάλλον και Υγεία. Διαχείριση περιβαλλοντικών θεμάτων με επιπτώσεις στην Υγεία”).
- (2011). Πρόεδρος της τριμελούς εξεταστικής επιτροπής στο Project με τίτλο *“Δράση και αντιμετώπιση των ελευθέρων ριζών του δέρματος από καλλυντικές ουσίες”*, (ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΜΕΤΑΠΤΥΧΙΑΚΩΝ ΣΠΟΥΔΩΝ ΙΑΤΡΙΚΗΣ ΣΧΟΛΗΣ “Περιβάλλον και Υγεία. Διαχείριση περιβαλλοντικών θεμάτων με επιπτώσεις στην Υγεία”).
- (2010). Επιβλέπων καθηγητής στο Project με τίτλο *“Συγκριτική μελέτη της αντιοξειδωτικής δράσης του εκχυλίσματος καρπών της μυρτιάς (Myrtus cummunis L.)”*, (ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΜΕΤΑΠΤΥΧΙΑΚΩΝ ΣΠΟΥΔΩΝ ΤΜΗΜΑΤΟΣ ΧΗΜΕΙΑΣ ΤΟΥ ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟΥ ΙΩΑΝΝΙΝΩΝ “Επιστήμη τροφίμων & διατροφή”).
- (2009). Πρόεδρος της τριμελούς εξεταστικής επιτροπής στο Project με τίτλο *“Προστασία της Υγείας των πολιτών της Ε.Ε. από πιθανές επιβλαβείς ουσίες στα καλλυντικά – Ανάλυση της οδηγίας 76/768”*, (ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΜΕΤΑΠΤΥΧΙΑΚΩΝ ΣΠΟΥΔΩΝ ΙΑΤΡΙΚΗΣ ΣΧΟΛΗΣ “Περιβάλλον και Υγεία. Διαχείριση περιβαλλοντικών θεμάτων με επιπτώσεις στην Υγεία”).
- (2009). Πρόεδρος της τριμελούς εξεταστικής επιτροπής στο Project με τίτλο *“Οι περιβαλλοντικές επιδράσεις στη διατροφή”*, (ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΜΕΤΑΠΤΥΧΙΑΚΩΝ ΣΠΟΥΔΩΝ ΙΑΤΡΙΚΗΣ ΣΧΟΛΗΣ “Περιβάλλον και Υγεία. Διαχείριση περιβαλλοντικών θεμάτων με επιπτώσεις στην Υγεία”).
- (2009). Πρόεδρος της τριμελούς εξεταστικής επιτροπής στο Project με τίτλο *“Καλλυντικά – τοξικές ουσίες και επιπτώσεις τους στον ανθρώπινο οργανισμό”*, (ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΜΕΤΑΠΤΥΧΙΑΚΩΝ ΣΠΟΥΔΩΝ ΙΑΤΡΙΚΗΣ ΣΧΟΛΗΣ “Περιβάλλον και Υγεία. Διαχείριση περιβαλλοντικών θεμάτων με επιπτώσεις στην Υγεία”).
- (2009). Επιβλέπων καθηγητής στο Project με τίτλο *“Επίδραση των περιβαλλοντικών παραγόντων στο γάλα και τα προϊόντα γάλακτος”*, (ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΜΕΤΑΠΤΥΧΙΑΚΩΝ ΣΠΟΥΔΩΝ ΙΑΤΡΙΚΗΣ ΣΧΟΛΗΣ “Περιβάλλον και Υγεία. Διαχείριση περιβαλλοντικών θεμάτων με επιπτώσεις στην Υγεία”).

- (2009). Μέλος της τριμελούς εξεταστικής επιτροπής στο Project με τίτλο “*Υφιστάμενη κατάσταση αναφορικά με τη διασφάλιση της ποιότητας των προϊόντων της θαλάσσιας ιχθυοκαλλιέργειας, στην Ελλάδα. Εκτίμηση πιθανών κινδύνων για τη δημόσια υγεία*”, (ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΜΕΤΑΠΤΥΧΙΑΚΩΝ ΣΠΟΥΔΩΝ ΙΑΤΡΙΚΗΣ ΣΧΟΛΗΣ “Περιβάλλον και Υγεία. Διαχείριση περιβαλλοντικών θεμάτων με επιπτώσεις στην Υγεία”).
- (2007). Επιβλέπων καθηγητής στο Project με τίτλο “*Μελέτη προσδιορισμού κρίσιμων σημείων ελέγχου στο εμφιαλωμένο νερό*”, (ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΜΕΤΑΠΤΥΧΙΑΚΩΝ ΣΠΟΥΔΩΝ ΙΑΤΡΙΚΗΣ ΣΧΟΛΗΣ “Περιβάλλον και Υγεία. Διαχείριση περιβαλλοντικών θεμάτων με επιπτώσεις στην Υγεία”).
- (2007). Μέλος της τριμελούς εξεταστικής επιτροπής στο Project με τίτλο “*Οι εξωγενείς ορμόνες και η επίδρασή τους στον άνθρωπο*”, (ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΜΕΤΑΠΤΥΧΙΑΚΩΝ ΣΠΟΥΔΩΝ ΙΑΤΡΙΚΗΣ ΣΧΟΛΗΣ “Περιβάλλον και Υγεία. Διαχείριση περιβαλλοντικών θεμάτων με επιπτώσεις στην Υγεία”).
- (2007). Μέλος της τριμελούς εξεταστικής επιτροπής στο Project με τίτλο “*Δράση γεωργικών φαρμάκων στην εμφάνιση νεοπλασιών στους αγρότες*”, (ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΜΕΤΑΠΤΥΧΙΑΚΩΝ ΣΠΟΥΔΩΝ ΙΑΤΡΙΚΗΣ ΣΧΟΛΗΣ “Περιβάλλον και Υγεία. Διαχείριση περιβαλλοντικών θεμάτων με επιπτώσεις στην Υγεία”).
- (2007). Μέλος της τριμελούς εξεταστικής επιτροπής στο Project με τίτλο “*Μόλυβδος και περιβάλλον εργασίας*”, (ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΜΕΤΑΠΤΥΧΙΑΚΩΝ ΣΠΟΥΔΩΝ ΙΑΤΡΙΚΗΣ ΣΧΟΛΗΣ “Περιβάλλον και Υγεία. Διαχείριση περιβαλλοντικών θεμάτων με επιπτώσεις στην Υγεία”).
- (2000). Oxidative Stability of Traditional Greek Salads, **University of Lincolnshire (UK)**, (Συνεργασία Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων & Lincolnshire University).
- (1999). Possibilities of Production of Low-Calorie Mayonnaise, **University of Lincolnshire (UK)**. (Συνεργασία Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων & Lincolnshire University).
- (1997). Quality Changes of Selected Vegetable Oils during Frying of Doughnuts, **University of Lincolnshire (UK)**. (Συνεργασία Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων & Lincolnshire University).
- (1996). Application of environmental management system in the olive oil industry of Greece. **University of Strathclyde**, Scotland. (Συνεργασία Τμήματος Φυσικής Χημείας & Τεχνολογίας Υλικών του TEI Αθήνας & University of Strathclyde).
- (1994). Quality changes of fresh and frozen mussels during storage. **University of Lincolnshire (UK)**. (Συνεργασία Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων & Lincolnshire University).

ΕΠΙΒΛΕΨΗ (SUPERVISION) OF Ph.D. PROJECTS

1. Lalas, S: Quality and stability characterisation of Moringa Oleifera seed oil. **University of Lincolnshire**, UK, (awarded 20th March 1998), το οποίο εκπονήθηκε στα πλαίσια του Ευρωπαϊκού Ερευνητικού Προγράμματος “**Development of Moringa oleifera and Moringa stenopetala tree to pro-**

vide valuable products: Coagulant for water/wastewater treatment and vegetable oil". [*Contact No: TS3*CT94-0309 DG 12 HSMU*], στο οποίο ήμουν επιστημονικός υπεύθυνος.

2. Legas, M: Quality changes in maricultured Sea bream (*S. auratus*), in modified atmosphere packaging, **University of Lincolnshire**, UK, (in progress).

ΞΕΝΕΣ ΓΛΩΣΣΕΣ

Γνωρίζω πολύ καλά την Αγγλική Γλώσσα