



ΕΠΩΝΥΜΟ: ΛΑΖΟΣ

ΟΝΟΜΑ : ΕΥΑΓΓΕΛΟΣ

ΟΝ. ΠΑΤΡΟΣ : ΣΤΑΥΡΟΣ

ΤΟΠΟΣ - ΗΜ/ΝΙΑ ΓΕΝΝΗΣΕΩΣ: Πραγγί Διδ/χου, Ν. Έβρου, 4/12/1950

ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΚΑΤΟΙΚΙΑΣ: Ι. Φωκά 112 Γαλάτσι, 111 46

Τηλ : 2920036, e-mail: elazos@ath.forthnet.gr

ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΕΡΓΑΣΙΑΣ: Αγίου Σπυρίδωνος, 122 10 Αιγάλεω, Τηλ: 5385505, FAX: 5907897, e-mail: elazos@teiath.gr

ΟΙΚΟΓΕΝΕΙΑΚΗ ΚΑΤΑΣΤΑΣΗ: Χήρος και πατέρας ενός παιδιού

ΤΙΤΛΟΣ-ΠΑΡΟΥΣΑ ΘΕΣΗ: Καθηγητής επεξεργασίας τροφίμων & υπεύθυνος του Εργαστηρίου Επεξεργασίας τροφίμων, Πρόεδρος του Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων, Διευθύντης του Μεταπτυχιακού προγράμματος Σπουδών στην Επιστήμη & Τεχνολογία Τροφίμων (Master of Food Science & Technology) και μέλος της Συνέλευσης του ΤΕΙ Αθήνας.

Τηλ.: +30 210 5385537 & +30 210 5385551, **FAX:** +30 210 5907897, **E-mail:** elazos@teiath.gr

ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ/ΕΞΕΙΔΙΚΕΥΣΕΙΣ:

Ίδρυμα: University of Lincolnshire & Humberside, UK

Ημ/νία: 1991

Τίτλος: Intensive Course: "The Quality of Fishery Produce Through Handling and Processing"

Ίδρυμα: AGRO - UETP COMETT

Ημ/νία: 1989

Τίτλος: Advanced Course in Biotechnology

Ίδρυμα: Εθνικό Μετσόβιο Πολυτεχνείο

Ημ/νία: 1983 - 1988

Τίτλος: Ph.D. στη Χημική Μηχανική

Ίδρυμα: Εθνικό & Καποδιστριακό Πανεπιστήμιο Αθηνών

Ημ/νία: 1978 - 1982

Τίτλος: Χημεία

Ίδρυμα: Τεχνολογικό Εκπαιδευτικό Ίδρυμα Αθήνας

Ημ/νία: 1973 - 1977

Τίτλος: Τεχνολογία Τροφίμων

ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΑ ΕΝΔΙΑΦΕΡΟΝΤΑ: Θερμική Επεξεργασία, Θερμοφυσικές ιδιότητες, Φαινόμενα ροφήσεως, Ωσμωτική αφυδάτωση, Ρεολογία ζυμαριών, Ιχνοστοιχεία σε ελληνικά τρόφιμα, Επεξεργασία φυτικών ελαίων, Παραδοσιακά τρόφιμα, Φυσικά αντιοξειδωτικά, Εξώθηση τροφίμων.

ΜΕΘΟΔΟΙ: Θερμική επεξεργασία, DSC, ρεομετρία/ιξωδομετρία, ανάλυση υφής τροφίμων, χρωματογραφικές τεχνικές, φασματομετρία ατομικής απορροφήσεως.

ΔΙΔΑΚΤΙΚΗ ΕΜΠΕΙΡΙΑ

Α. Διδασκαλία, μεταπτυχιακό επίπεδο: επεξεργασία τροφίμων, συσκευασία, διασφάλιση ποιότητας και οργάνωση της βιομηχανίας τροφίμων.

Β. Διδασκαλία & Εργαστήριο, προπτυχιακό επίπεδο: Επεξεργασία Τροφίμων Ι & ΙΙ (Φυσικές διεργασίες όπως εφαρμόζονται στα τρόφιμα), Τεχνολογία & Ποιότητα Σιτηρών.

Γ. Σε δημόσια ΙΕΚ, ΚΕΚ. ΤΕΙ: Μέθοδοι επεξεργασίας τροφίμων και ποιοτικός έλεγχος/διασφάλιση ποιότητας τροφίμων.

ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΕΜΠΕΙΡΙΑ

2014-σήμερα, Διευθυντής, Μεταπτυχιακό πρόγραμμα σπουδών Επιστήμη & Τεχνολογία Τροφίμων (Master of Food Science & Technology)

2013-σήμερα, Πρόεδρος, τμήμα τεχνολογίας τροφίμων

2008, Ενιαίος Φορέας Ελέγχου Τροφίμων (ΕΦΕΤ), Πρόεδρος

2005-2008, Ενιαίος Φορέας Ελέγχου Τροφίμων (ΕΦΕΤ), Αντιπρόεδρος

2000-2005, Προϊστάμενος, Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων ΤΕΙ Αθήνας

1994-2003, LDK Σύμβουλοι Μηχανικοί & Εταίροι, Κύριος Σύμβουλος – Εξωτερικός Συνεργάτης

2002, ΛΕΛΙΑ Βιομηχανία Ελιάς, Τεχνικός Σύμβουλος - Επεξεργασία Ελιάς

2002, ΠΑΛΙΡΡΟΙΑ Βιομηχανίες Επεξεργασίας Τροφίμων, Τεχνικός Σύμβουλος - Έτοιμα Προϊόντα

2001, IDEAL Co Ltd Βιομηχανίες Ελιάς, Τεχνικός Σύμβουλος - Εκτίμηση Χρόνου Ζωής Προϊόντων

1996, 2000, Υπουργείο Εθνικής Οικονομίας, Αξιολογητής & Τεχνικός Σύμβουλος επί Επενδύσεων στη Βιομηχανία Τροφίμων (Αλάτι, Επεξεργασία Τομάτας, Βιομηχανίες Επεξεργασίας Κρέατος)

1999, Κάιρο, Αίγυπτος, CESAM Foods Ltd, Τεχνικός Σύμβουλος – Βιομηχανική Επεξεργασία & Ποιοτικός Έλεγχος

1991-4, Ρόδος, HARITOS Εταιρεία Επεξεργασίας Μαρμελάδας, Σαλτσών, Ζάχαρης & Καφέ, Τεχνικός Σύμβουλος - Ανάπτυξη Προϊόντων

1996, Σπάρτη, ΗΛΙΟΠΟΥΛΟΣ Επεξεργασία Χυμών, Τεχνικός Σύμβουλος - Ανάπτυξη Προϊόντος, Προβλήματα Αλλοιώσεως

1995, Αθήνα, XENIOS Προϊόντα Αρτοποιίας & Ζαχαροπλαστικής, Τεχνικός Σύμβουλος - Προβλήματα Αλλοιώσεως

1978, Αθήνα, ΕΒΓΑ Βιομηχανία Επεξεργασίας Γάλακτος, Ανάπτυξη Προϊόντων - Ποιοτικός Έλεγχος

ΕΠΙΒΛΕΨΗ ΜΕΤΑΠΤΥΧΙΑΚΩΝ ΔΙΑΤΡΙΒΩΝ

- "Osmotic Dehydration of Fruits", N. Faradouris, School of Food Fisheries & Environmental Studies, Humberside University (U.K.) (1994).
- "Rheology of Some Specific Purpose Doughs", E. Chatzistavrou, School of Food Fisheries & Environmental Studies, Humberside University (U.K.) (1994).
- "Sorption Phenomena in Some High Sugar and Protein Traditional Greek Foods: The Case of Halva", M. Fotopoulou, School of Food Fisheries & Environmental Studies, Humberside University (U.K.) (1994).
- "Thermophysical Properties of Plant Foods", V. Papadoni, School of Applied Science & Technology, University of Lincolnshire & Humberside (UK) (1996).
- "Kinetics of Xanthan Production with *Xanthomonas campestris* from whey", I. Giannakis, School of Applied Science & Technology, University of Lincolnshire & Humberside (UK) (1996).

- "Rheology of Batter Type Doughs", L. Sasloglou, School of Applied Science & Technology, University of Lincolnshire & Humberside (UK) (1996).
- "Kinetics of Acid Hydrolysis of Lactose in Whey", S. Tripatzis, School of Applied Science & Technology, University of Lincolnshire & Humberside (UK) (1998).
- "Aluminium in Selected Greek Foods", S. Bratakos, School of Applied Science & Technology, University of Lincolnshire & Humberside (UK) (1998).
- "Thermophysical properties of minced meat - breadcrumb combinations", A. Kalemi, School of Applied Science & Technology, University of Lincolnshire & Humberside (UK) (1999).
- "Kinetics of Thiamine Degradation in Peas", M.-E. Valasidou, Department of Biological & Food Science, University of Lincolnshire & Humberside (UK) (2000).
- "Effect of Heat Processing on Thiamine in Peas", P. Tsintoni, Department of Biological & Food Science, University of Lincolnshire & Humberside (UK) (2000).

ΜΕΛΟΣ ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΩΝ ΕΤΑΙΡΕΙΩΝ

Μέλος, Πανελλήνια Ένωση τεχνολόγων τροφίμων

Μέλος, Ένωση Ελλήνων Χημικών

Professional member of the Institute of Food Technologists (USA)

Review Services

- Κριτής στα Περιοδικά:

Journal of Food Composition & Analysis

The Science of the Total Environment

Journal of Foodservice

Journal of Food Processing and Preservation

Food Chemistry

Chemistry and Physics of Lipids

Biochemical Engineering Journal

Molecules

Journal of Food Biochemistry

International Journal of Food Science & Technology

Journal of Agricultural Science and Technology

International Journal of Molecular Sciences

Acta Physiologiae Plantarum

International Food Research Journal

Chemistry Central Journal

Food Science and Technology International

African Journal of Biotechnology

International Research Journal of Pure and Applied Chemistry

Journal of Environmental Management

International Journal of Environmental Research and Public Health

Foods

European Journal of Medicinal Plants

Arabian Journal of Chemistry

ΕΙΛΕΓΜΕΝΕΣ ΔΗΜΟΣΙΕΥΣΕΙΣ

Journal Publications

- Lafka, T.-I.; Lazou, A.E.; Sinanoglou, V.J.; LAZOS, E.S. (2013). Phenolic Extracts from Wild Olive Leaves and Their Potential as Edible Oils Antioxidants. *Foods*, 2, 18-31. 5 citations.
- Bratakos, S.M., Lazou, A.E., Bratakos, M.S. and LAZOS, E.S. (2012). Aluminium in food and daily dietary intake estimate in Greece. *Food Additives and Contaminants: Part B*, 5, (1), 33-44. 5 citations.
- Lafka, T.-I., Lazou, A. E., Sinanoglou, V. J. LAZOS, E. S. (2011). Phenolic and antioxidant potential of olive oil mill wastes. *Food Chemistry*, 125, (1), 92-98. 31 citations.
- Lafka, T.-I., Sinanoglou, V., and LAZOS, E.S. (2007). On the extraction and antioxidant activity of phenolic compounds from winery wastes. *Food Chemistry*, 104(3), 1206-1214. 111 citations
- Bratakos, M.S., LAZOS, E.S., and Bratakos, S.M. (2002). Chromium content of selected Greek foods. *The Science of the Total Environment*, 290: 47-58. 68 citations.
- LAZOS, E.S., Tsaknis, J. and Lalas, S. (1998). Characterization of crude and purified tomato seed oil. *Grasas y Aceites*, 49(5/6): 440-445. 24 citations.
- Tsaknis, J., Lalas, S. and LAZOS, E.S. (1997). Characterization of crude and purified pumpkin seed oil. *Grasas y Aceites*, 48(5): 267-272. 33 citations.
- LAZOS, E.S. (1997). Thermal degradation of apple texture (abstract). *Chimika Chronika, New Series*, 26:226.
- LAZOS, E.S. (1997). Freshwater Nase (*Chondrostoma nasus*): Thermally Processed as a Potential Food Resource. *J. Aquat. Food Product Technol.*, 6(2): 45-63. 2 citations
- LAZOS, E.S., Servos, D.C., and Parliaros, D. (1996). Kinetics of texture degradation in apples during thermal processing. *Chim. Chron. New Series*, 25:11-28. 3 citations.
- LAZOS, E.S. (1996). Utilization of freshwater bream for canned fish ball manufacture. *J. Aquat. Food Product Technol.*, 5(2):47-64. 11 citations.
- LAZOS, E.S., Tsaknis, J., and Bante, M. (1995). Changes in Pumpkin Seed Oil during Heating. *Grasas y Aceites*, 46(7/8):233-239. 9 citations.
- LAZOS, E.S. (1995). Thermal processing of freshwater cyprinids: chub (*Leuciscus cephalus*) and ide (*Leuciscus idus*). *J. Aquat. Food Product Technol.*, 4(1):31-50. 3 citations.
- LAZOS, E.S., Aggelousis, G., and Bratakos, M.(1993). Fermentation of Trahanas: A milk - wheat flour combination. *Plant Foods for Human Nutrition*, 44:45-62. 11 citations.
- LAZOS, E.S.(1992). Certain functional properties of defatted pumpkin seed flour. *Plant Foods for Human Nutrition*, 42:257-273. 35 citations.
- LAZOS, E.S.(1991). Composition and oil characteristics of apricot, peach and cherry kernel. *Grasas y Aceites*, 42:127-131. 8 citations.
- Aggelousis, G. and LAZOS, E.S.(1991). Fatty acid composition of the lipids from eight freshwater fish species from Greece. *J. Food Comp. Anal.*, 4:68-76. 36 citations.
- LAZOS, E.S., Aggelousis, G., and Alexakis, A. (1989). Metal and proximate composition of the edible portion of 11 freshwater fish species. *J. Food Comp. Anal.*, 2:371-381. 20 citations.

- LAZOS, E.S. and Alexakis, A. (1989). Metal ion content of some Greek wines. *Int. J. Food Sci. Technol.*, 24:39-46.
- LAZOS, E.S. and Kalathenos, P. (1988). Composition of Tomato Processing Wastes. *Int. J. Food Sci. Technol.* 23:649-652.
- LAZOS, E.S. and Servos, D.C. (1988). Nutritional and chemical characteristics of orange seed oil. *Grasas y Aceites*, 39:232-234.
- LAZOS, E.S. (1986). Nutritional, fatty acid, and oil characteristics of pumpkin and melon seeds. *J. Food Sci.*, 51:1382-1383. 96 citations.
- LAZOS, E.S. (1986). Some chemical and physical characteristics of pumpkin seed oil. *Chim. Chron. New Series*, 15:91-96.
- LAZOS, E.S. (1984). Kinetics of Maillard reaction between arginine and some sugars in solution and high temperatures. *Food Technol. Hyg. Rev.*, 6: 3-10.
- LAZOS, E.S. (1983). Salt content of some snacks, bakery products and salted dried seeds. *Food Technol. Hyg. Rev.*, 5:98-101.
- LAZOS, E. S. (1983). Yeasts and molds in foods. *Chim. Chron.*, 48: 264-270.
- LAZOS, E.S. (1978). Wine '77. *Food & Beverage Review*, No 12, 39-44.
- LAZOS, E.S. (1978). Food Quality Control Diagrams. *Food & Beverage Review*, No 14, 66-68.
- LAZOS, E.S. (1978). High Temperature Short Time Heat Processes. I. General Aspects. *Food & Beverage Review*, No 14, 48-51.
- LAZOS, E.S. (1978). High Temperature Short Time Heat Processes. II. Chemical and Flavor Changes during HTST processes. *Food & Beverage Review*, No 15, 32-34.
- LAZOS, E.S. (1978). High Temperature Short Time Heat Processes. III. The problem of enzyme inactivation and regeneration during HTST processes. *Food & Beverage Review*, No 16, 68-70.
- LAZOS, E.S. (1978). Ice-cream spoilage during retail shelling. *Food & Beverage Review*, No 16, 48-49.
- LAZOS, E.S. (1978). Vegetable Juices. *Food & Beverage Review*, No 17, 36-38.
- LAZOS, E.S. (1978). Wine Technology. *Food & Beverage Review*, No 18, 26-32, 69.
- LAZOS, E.S. (1979). The necessity of food standards. *Food & Beverage Review*, No 20/21, 60-65.
- LAZOS, E.S. (1979). Botulism in canned foods. *Food & Beverage Review*, No 28, 106-110.
- LAZOS, E.S. (1980). New Food Product Development. *Food & Beverage Review*, No 30, 42-48.
- LAZOS, E.S. (1980). Freeze-drying of foods. *Food & Beverage Review*, No 32, 43-48.
- LAZOS, E.S. (1981). Thermal Processes of Foods. Optimization for the Production of more nutritive foods. *Food & Beverage Review*, No 39, 51-55.
- LAZOS, E.S. (1981). Shelf-life of Processed Foods. *Food & Beverage Review*, No 41, 53-58.
- LAZOS, E.S. (1978). Effective Ways for Energy Conservation in Canneries. *Food & Beverage Review*, No 46, 60-66.
- LAZOS, E.S. (1982). Storage of Canned Foods. Part A. *Food & Beverage Review*, No 56, 55-60.
- LAZOS, E.S. (1983). Storage of Canned Foods. Part B. *Food & Beverage Review*, No 57, 55-59.
- LAZOS, E.S. (1983). Theory and techniques for wine aging. *Food & Beverage Review*, No 58, 53-61.
- LAZOS, E.S. (1989). Controlled/Modified Atmospheres in Foods. *Food & Beverage Review*, No 121, 114-116.

- LAZOS, E.S. and Bratakos, M. (1980). Green olives by lactic fermentation: Quality and acceptance trials. *Food & Beverage Review*, No 31, 66-70.
- LAZOS, E.S. (1989). Aseptic Packaging Systems. *Packaging*, No 1, 60-65.
- LAZOS, E.S. (1991). Sanitation in Confection Manufacture. *Confectionery*, No 25, 12-23.
- LAZOS, E.S. (1991). Ice-cream: preparation and handling, *Confectionery* No 26, 53-63.
- LAZOS, E.S. (1991). Food Additives. *Confectionery*, No 27, 75-76.
- LAZOS, E.S. (1991). Whipped Cream. *Confectionery*, No 29, 116-122.
- LAZOS, E.S. (1991). Non Sugar Sweeteners. *Confectionery*, No 30, 122-126.
- LAZOS, E.S. (1992). Minimally Processed Foods: process and packaging. *Gastronomy & Catering*, No 1, 76-81.

ΑΝΑΓΝΩΡΙΣΗ ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΟΥ ΕΡΓΟΥ

Το δημοσιευμένο ερευνητικό έργο έχει τύχει ευρείας διεθνούς αναγνωρίσεως, καθώς έχει λάβει συνολικά άνω των **511** αναφορών (citations).

ΒΙΒΛΙΑ

- ΛΑΖΟΣ, Ε.Σ. και Μπρατάκος, Μ. (1978). Μικροβιολογία Τροφίμων. Αθήνα.
- ΛΑΖΟΣ, Ε.Σ.(2002). Εργαστηριακές Ασκήσεις Επεξεργασίας Τροφίμων Ι, 2^η Έκδοση. Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων, ΤΕΙ Αθήνας.
- ΛΑΖΟΣ, Ε.Σ. (1997). Μόλυνση Περιβάλλοντος & Αξιοποίηση Υποπροϊόντων Βιομηχανιών Τροφίμων, 2^η Έκδοση. Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων, ΤΕΙ Αθήνας.
- ΛΑΖΟΣ, Ε.Σ. (2002). Εργαστηριακές Ασκήσεις Επεξεργασίας Τροφίμων ΙΙ, 2^η Έκδοση. Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων, ΤΕΙ Αθήνας.
- ΛΑΖΟΣ, Ε.Σ. και Μπρατάκος Μ.Σ (2000). Φυσικοχημικές Μέθοδοι Ανάλυσης. ΥΠΕΠΘ, Παιδαγωγικό Ινστιτούτο. Οργανισμός εκδόσεων Διδακτικών Βιβλίων (ISBN 960-06-1003-7).
- ΛΑΖΟΣ, Ε.Σ. και Μπρατάκος Μ.Σ (2000). Φυσικοχημικές Μέθοδοι Ανάλυσης, Εργαστηριακός Οδηγός. ΥΠΕΠΘ, Παιδαγωγικό Ινστιτούτο. Οργανισμός εκδόσεων Διδακτικών Βιβλίων (ISBN).
- LAZOS, E. S. (Editor) (2003). Proceedings of 3rd International Congress on Food Technology. Published by the Hellenic Association of Food Technologists, Koumoundourou St., Athens, GREECE.
- LAZOS, E. S. (Editor) (2005). Proceedings of 4th International Congress on Food Technology. Set of two volumes. Published by Hellenic Association of Food Technologists, Greece & Department of Food Technology, Technological Educational Institution of Athens, Greece.
- LAZOS, E. S. (Editor) (2007). Proceedings of 5th International Congress on Food Technology. Set of three volumes. Published by: Hellenic Association of Food Technologists, North Greece Branch, Thessaloniki, Greece & Alexander Technological Educational Institution of Thessaloniki (Sindos) Faculty of Food Technology & Nutrition Thessaloniki, Greece.
- ΛΑΖΟΣ, Ε.Σ.(2010). Επεξεργασία Τροφίμων, τόμος 1. Εκδόσεις Interbooks, Αθήνα.
- ΛΑΖΟΣ, Ε.Σ.(2010). Επεξεργασία Τροφίμων, τόμος 2. Εκδόσεις Interbooks, Αθήνα.

Κεφάλαια Βιβλίων/Πρακτικά Συνεδρίων

- ΛΑΖΟΣ, Ε.Σ.(1989). Πρωτεΐνες: Εισαγωγή & Λειτουργικές Ιδιότητες. Πρακτικά Σεμιναρίου "Πρωτεΐνες: Δυνατότητες & Εφαρμογές στη Βιομηχανία Τροφίμων", Αθήνα 13-12-1989.
- ΛΑΖΟΣ, Ε.Σ.(1989). Συσκευασία με Ελεγχόμενες/Τροποποιημένες Ατμόσφαιρες. Πρακτικά Σεμιναρίου "Σύγχρονες Πρόοδοι στη Συσκευασία Τροφίμων", Αθήνα.
- ΛΑΖΟΣ, Ε.Σ., Λέρης, Α., Τότσιου, Γ. και Ωραιοπούλου, Β. (1989). Νέες Τεχνολογίες στη Βιομηχανία Τροφίμων. Πρακτικά Β' Συνεδρίου Βιομηχανίας: Οι Προοπτικές της Ελληνικής Βιομηχανίας. Τόμος 4ος Οι Εξελίξεις στους Βιομηχανικούς Κλάδους, Σελ. 129-147. Τεχνικό Επιμελητήριο Ελλάδας.
- ΛΑΖΟΣ, Ε.Σ.(1990). Διαθέσιμες τεχνολογίες για την παραγωγή ενέργειας από βιομάζα. Πρακτικά "Προβλήματα στη Δυτική Αττική και οι Δυνατές Λύσεις τους", Σελ. 29-37, Εκδόσεις ΙΩΝ, Αθήνα.
- ΛΑΖΟΣ, Ε.Σ.(1991). Ταχείες Μέθοδοι Προετοιμασίας Δείγματος για Ενόργανη Ανάλυση. Πρακτικά "Ταχείες Μέθοδοι Ανάλυσης στο Ποιοτικό Έλεγχο των Τροφίμων", Σελ. 69-76, Σεμινάριο, COMETT. Εκδόσεις ΙΩΝ, Αθήνα.
- ΛΑΖΟΣ, Ε.Σ.(1991). Ταχύς Προσδιορισμός Μετάλλων και Ιχνοστοιχείων. Πρακτικά "Ταχείες Μέθοδοι Ανάλυσης στο Ποιοτικό Έλεγχο των Τροφίμων", Σελ. 77-89, Σεμινάριο, COMETT. Εκδόσεις ΙΩΝ, Αθήνα.
- ΛΑΖΟΣ, Ε.Σ και Αγγελούσης, Γ.Μ. (1991). Σύνθεση λιπαρών οξέων των λαδιών μερικών ψαριών του γλυκού νερού. "Ποιοτικός Έλεγχος και Τρόφιμα", Σελ. 54-59. Ημερίδα. Εκδόσεις ΙΩΝ, Αθήνα.
- Αγγελούσης, Γ.Μ. και ΛΑΖΟΣ, Ε.Σ (1991). Περιεκτικότητα μετάλλων μερικών ψαριών του γλυκού νερού. "Ποιοτικός Έλεγχος και Τρόφιμα", Σελ. 60-67. Ημερίδα. Εκδόσεις ΙΩΝ, Αθήνα.
- LAZOS, E.S.(1991). "Energy production from food processing wastes" In "Environment and Energy", Pp. 60-66. Short Intensive Course, Godolo, 21-31 May 1991, Agricultural University of Godolo, Hungary.
- LAZOS, E.S. (1993). Milk as food and raw material. Proceedings "Milk, Fermented Milk Products & Cheese Technology", Pp.1-11, Intensive Course, ERASMUS, Ioannina, Greece.
- LAZOS, E.S. (1993). UHT milk processing: Principles and quality. Proceedings "Milk, Fermented Milk Products & Cheese Technology", pp.59-70, Intensive Course, ERASMUS, Ioannina, Greece.
- ΛΑΖΟΣ, Ε.Σ. (1995). Θερμική υποβάθμιση της υφής των μήλων. Πρακτικά "16^ο Πανελλήνιο Συνέδριο Χημείας. Χημεία και Ποιότητα Ζωής", Αθήνα 4-8 Δεκεμβρίου 1995. Β' τόμος, σελ.763-767.
- Μπρατάκος, Μ.Σ. ΛΑΖΟΣ, Ε.Σ. και Αγγελούσης, Γ.Μ (1996). Συγκέντρωση χρωμίου σε τρόφιμα που παράγονται και καταναλώνονται στην Ελλάδα. Διαιτητική λήψη χρωμίου. Πρακτικά "%ο Συνέδριο Χημείας Κύπρου-Ελλάδας. Χημεία και Καταναλωτικά Αγαθά", Λευκωσία 4-7 Σεπτεμβρίου 1996. Σελ. 103-107.
- LAZOS, E.S. and Labropoulos, A. (2000). Rheology of batter-type doughs. 2000 IFT Annual Meeting, 14A-1.
- ΛΑΖΟΣ Ε.Σ. (2001). Ψωμί από ξινή ζύμη - Το πραγματικό ψωμί San Francisco. 2^ο Διεθνές Συνέδριο Τεχνολογίας τροφίμων, Αρτοποιίας, Ζαχαροπλαστικής & Παγωτού. 16-18 Φεβρουαρίου 2001. ΟΛΠ Πειραιάς.
- LAZOS, E.S., Labropoulos, A.E., and Kalemi, A. (2001). Thermal diffusivity of meat-breadcrumb combinations. 2001 IFT Annual Meeting, 88C-13.

- Labropoulos, A.E., Hsu, S.H., LAZOS, E.S., and Dimitroglou, D. (2001). Rheological concepts of edible shellac coatings. 2001 IFT Annual Meeting, 12-11.
- ΛΑΖΟΣ, Ε.Σ. (2003). Ρεολογία Λεπτόρρευστων Ζυμαριών. 3^ο Διεθνές Συνέδριο Τεχνολογίας τροφίμων, Αρτοποιίας, Ζαχαροπλαστικής & Παγωτού. ΟΛΠ Πειραιάς.
- M. Baeva, I. Panchev, & E. LAZOS (2003). Investigation of the retaining effect of an edible film containing pectin upon the ageing of the crumb of dietetic sucrose-free sponge cake. 3rd International Congress on Food Technology “Bakery, Confectionery & Ice cream”. 7-8 February 2003, OLP Piraeus.
- LAZOS, E.S. (2005). Effect of Fat on Rheological Properties of Batter Type Dough. Proceedings of 4th International Congress on Food Technology. Vol I, pp. 162-170.
- Stasini M., Grigorakis K., Bratakos M., LAZOS E., Alexis M., Iliadis K. (2005). Proximate Composition & Antinutrients in Different Chickpeas (*Cicer arietinum*) and Peas (*Pisum sativum*). 4th International Congress on Food Technology, OLP Piraeus.
- T.I. Lafka, V. Sinanoglou, P., M. Bratakos, E. S. LAZOS (2005). On the Extraction and Antioxidant Activity of Phenolic Compounds from Olive Mill Wastes. 4th International Congress on Food Technology, OLP Piraeus.
- Lafka, T.-I., LAZOS, E.S. and Bratakos, M.S. (2007). Influence of Fat and Hydrocolloids on Batter-type Dough Rheological Behavior. Proceedings of 5th International Congress on Food Technology. Vol I, pp. 61-70.
- Lafka, T.I., Mastorakos, P., Sinanoglou, V., Konteles, S., Lazou, A., and LAZOS, E.S. (2007). Extraction, Antioxidant and Antibacterial Activity of Carotenoids from Tomato Waste. Proceedings of 5th International Congress on Food Technology. Vol I, pp. 35-41.
- Lafka, T.I., Sinanoglou, V., Konteles, S., Lazou, A., and LAZOS, E.S. (2007). Comparison of Antioxidant and Antibacterial Activity of Some Food Industry Waste Extracts. Proceedings of 5th International Congress on Food Technology. Vol I, pp. 42-49.
- Lazos. E.S., Lafka, T., Lazou, A.E., Labropoulos, A., (2008) “Evaluation of rheological properties of wheat flour-water doughs with added hydrocolloids or fat”, No 08-A-1585-IFT, Technical Research Papers. IFT Annual Meeting, USA
- Lazos, E. S. Lafka, T., Lazou, A. and Labropoulos, A. (2009). Thermophysical Properties of Eggplant and Zucchini. Abs.No 09-A-2689-IFT, Technical Research Papers. IFT Annual Meeting, USA.
- LAZOS, E. S. Lafka, T.-I., Lazou, A. E., Labropoulos, A. (2010). Fermentation and characteristics of a traditional sweet dough baked product (tsoureki). 2010-TRP-2793-IFT, IFT Annual Meeting Abs No 228-01.

ΕΠΙΤΕΥΓΜΑΤΑ

ΛΟΙΠΑ ΚΑΘΗΚΟΝΤΑ & ΑΝΑΘΕΣΕΙΣ

1993-2000: MSc Course Leader, University of Lincolnshire & Humberside /TEI Athens Joint Programme.

1993-today: Teaching, post-graduate (advanced) level on food processing, packaging quality assurance & food enterprise organization.

1990-today: Examiner, National Foundation for Scholarships

1990-today: Supervision of postgraduate (MSc & PhD) students. Overseas scholars, National Foundation for Scholarships.

1992-1996: Coordinating person for ERASMUS EC programme for the Department of Food Technology.
1999-2005: Head, Department of Food Technology, TEI Athens
2005-2008: Member of the National Committee for Nutritional Policy, Ministry of Health
2005-2008: Member of National Consumers' Council, Ministry of Development.
2005-2008: Member of Scientific Council for Food Control (E.S.E.T.), EFET, Ministry of Development.
2005-2008: Associate Chairman, National Council of Policy for Food Control (E.S.P.E.T), EFET, Ministry of Development.
2006- 2008: Member of Advisory Forum, European Food Safety Authority, EU
2005-2008: Vice-President, Hellenic Food Authority, Ministry of Development.
2008 : President, Hellenic Food Authority, Ministry of Development.
2013-today: Head, Department of Food Technology, TEI Athens

Ειδική Εμπειρία σε Ανατολικές Ευρωπαϊκές Χώρες

Χώρα: Ουγγαρία Ημ/νία: 1991

Καθήκοντα: Industry staff training at the University of Godolo

Συνέδρια

2013: Member of Scientific Committee of the FABE 2013 International Conference on Food and Biosystems Engineering. 30 May – 02 June 2013, Skiathos Island, Greece.
2010: Member of Scientific Committee of the 11th International Congress on Engineering and Food, "Food Process Engineering in a Changing World", May 22-26, 2011, Athens, Greece.
2008: Member of organizing committee. 1st National Congress on Milk and its Products. Organizer: Greek National Committee of International Dairy Federation. 9-10/10/2008.
2007: Chairman of the Scientific Committee: 5th International Congress on Food Technology. Thessaloniki, Greece.
2005: Chairman of the Scientific Committee: 4th International Congress on Food Technology, OLP Piraeus, Greece.
2003: Chairman of the Scientific Committee: 3rd International Congress on Food Technology "Bakery, Confectionery & Ice cream". 7-8 February 2003, OLP Piraeus, Greece.
2001: Chairman of the Scientific Committee: 2nd International Congress of Food Technology "Bakery, Confectionery & Ice cream". 7-8 February 2001, OLP Piraeus, Greece.

Προσκλήσεις

1991: Invited Speaker to the Agricultural University of Godolo, Hungary". "Environment and Energy", Subject: "Energy production from food processing wastes, 21-31 May 1991
2005: Invited Speaker to the Meeting of Technical Chamber of Greece, "Safety management in food chain". Subject "Experience ad problems in HACCP application – the EFET aspect" 7-8/7/2005
2006: Invited Speaker to the Meeting of SEVT (Hellenic Food Industry Confederation), "Annual Meeting". Subject "Food safety & control: the new regulations"

- 2006: Invited Speaker to the Ministry of Health of Cyprus "Staff Training Seminar". Subject "Food Recalls"
- 2006: Invited Speaker to the Ministry of Health of Cyprus "Staff Training Seminar". Subject "Food Claims"
- 2006: Invited Speaker to the Ministry of Health of Cyprus "Staff Training Seminar". Subject "New EU Food Regulations"
- 2007: Invited Speaker to the Federation of Town Halls of Nicosia Region, Cyprus, "Staff Training Seminar". Subject "HACCP Implementation under the New EU Food Regulations"

ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ

- Επιστημονικός Υπεύθυνος & Συντονιστής: "Αξιοποίηση Ψαριών του Γλυκού Νερού με Κονσερβοποίηση σε Μονάδες Μικρής Κλίμακας" (1989-1993).
- Ερευνητής: "Λειτουργικές Ιδιότητες και Χρησιμοποίηση των Πρωτεϊνών μερικών Cucurbitaceae σε Προϊόντα Τροφίμων" (1992-1994).
- Επιστημονικός Υπεύθυνος & Συντονιστής: "Ωσμωτική Αφυδάτωση Φρούτων και Λαχανικών" (1994-1996).
- ΛΑΖΟΣ, Ε.Σ. κ.α. (1989). "Νέες Τεχνολογίες στη Βιομηχανία Τροφίμων και Δυνατότητες Εφαρμογής των στην Ελλάδα. Μελέτη, Ομάδα Εργασίας, ΤΕΕ (Αριθ. Συμβ. 2627/207/5-1-1989). Προϋπολογισμός: ~29000 €.
- ΛΑΖΟΣ, κ. α. (1997). Σκοπιμότητα Διαχείρισης Αποσυρόμενων Φρούτων στο Νομό Πέλλας. Μελέτη, Νομαρχία Πέλλας. Προϋπολογισμός: ~348000 € (120.000.000 δρχ.)
- Coordinator & Researcher: "Natural Antioxidants". Cooperation between TEI of Athens, Den Bosch and Delft Agricultural Colleges, the Netherlands (1996-1998).
- Αναμόρφωση Προγράμματος Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων, ΕΠΕΑΕΚ, Β ΚΠΣ (1997-2000). Προϋπολογισμός: ~322000 € (111.000.000δρχ.).
- Αξιοποίηση Αποβλήτων Βιομηχανίας Γαλακτοκομικών Προϊόντων για Βιοτεχνολογική Παραγωγή Ξανθανίου και Χρήση του ως Γαλακτωματοποιητή / Σταθεροποιητή σε Αγαθά Διατροφής. ΕΠΕΤ II. 98ΒΙ- (1999-2001).
- Utilization of Olive oil mill wastes for the production of natural antioxidants. Joint Research and Technology Programmes, 2002 – 2005. Bilateral Cooperation, Greece - Slovenia. Cooperating Institution: University of Maribor, Slovenia. General Secretariat for Research & Technology, Ministry of Development. Budget: 11.739 €. Project co-ordinator, main researcher.
- Αξιοποίηση Απόβλητων της Βιομηχανίας Τροφίμων για την Παραγωγή Φυσικών Αντιοξειδωτικών & Αντιμικροβιακών και Εφαρμογή Αυτών σε Διάφορα Προϊόντα Τροφίμων. ΥΠΕΠΘ, ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΙΑΚΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ & ΑΡΧΙΚΗ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΚΑΤΑΡΤΙΣΗ (ΕΠΕΑΕΚ II), 2004-2006. Προϋπολογισμός: 52839 €.
- Ερευνητής, Μελέτη παρασκευής παραδοσιακών προϊόντων αρτοποιίας και διερεύνηση της δυνατότητας ανάπτυξης σύγχρονης τεχνολογίας παρασκευής αυτών. ΥΠΕΠΘ, ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΙΑΚΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ & ΑΡΧΙΚΗ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΚΑΤΑΡΤΙΣΗ (ΕΠΕΑΕΚ II), Πρόγραμμα Αρχιμήδης II, 2004-2007. Προϋπολογισμός: 50000 €.