

ΚΟΨΑΧΕΙΛΗΣ ΝΙΚΟΛΑΟΣ

Χημικός, Τμήμα Χημείας, Πανεπιστήμιο Πατρών
MSc «Βιοτεχνολογίας Τροφίμων», Παν/μιο Ulster, U.K.
Διδάκτωρ Τμήματος Χημείας, Πανεπιστημίου Πατρών

ΑΝΑΠΛΗΡΩΤΗΣ ΚΑΘΗΓΗΤΗΣ
Χημείας Τροφίμων & Βιομηχανικών Ζυμώσεων
Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων
Ιόνιο Πανεπιστήμιο

ΒΙΟΓΡΑΦΙΚΟ ΣΗΜΕΙΩΜΑ

Απρίλιος 2024

Αργοστόλι

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

ΠΡΟΣΩΠΙΚΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ.....3
 ΣΠΟΥΔΕΣ3
 ΞΕΝΕΣ ΓΛΩΣΣΕΣ & ΓΝΩΣΗ Η/Υ3
 ΥΠΟΤΡΟΦΙΕΣ-ΔΙΑΚΡΙΣΕΙΣ-ΒΡΑΒΕΥΣΕΙΣ4
 ΠΡΟΣΘΕΤΑ5
 ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΕΜΠΕΙΡΙΑ-ΣΥΜΜΕΤΟΧΗ ΣΕ ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΑ ΕΡΓΑ12
 ΣΥΜΜΕΤΟΧΗ/ΥΠΟΒΟΛΗ ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΩΝ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΩΝ.....18
 ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΕΜΠΕΙΡΙΑ - ΔΙΔΑΚΤΙΚΟ-ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟ ΕΡΓΟ26
 ΓΝΩΣΕΙΣ ΤΕΧΝΙΚΩΝ & ΜΕΘΟΔΩΝ ΑΝΑΛΥΣΗΣ30
 IMPACT FACTOR31
 CITATIONS31
ΣΥΓΓΡΑΦΙΚΟ ΕΡΓΟ32
 Α. Διδακτορική Διατριβή:.....32
 Β. Δημοσιεύσεις σε διεθνή επιστημονικά περιοδικά αναγνωρισμένου κύρους με κριτές:.....32
 Γ. Κεφάλαια σε ξένους συλλογικούς τόμους (referred):46
 Δ. Διπλώματα ευρεσιτεχνίας:48
 Ε. Εργασίες που έχουν υποβληθεί για δημοσίευση σε διεθνή επιστημονικά περιοδικά αναγνωρισμένου κύρους με κριτές:.....48
 ΣΤ. Ανακοινώσεις σε διεθνή συνέδρια48
 Ζ. Ανακοινώσεις σε Πανελλήνια / Ελλάδας-Κύπρου συνέδρια63
 Η. Διδακτικές Σημειώσεις - Συγγράμματα.....66
ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Α.....67
 ΣΥΝΟΨΗ ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΟΥ (ΔΕΙΚΤΕΣ / IMPACT FACTOR/ CITATIONS).....67

ΠΡΟΣΩΠΙΚΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ

| | |
|-----------------|---|
| Όνομα : | Κοψαχείλης Νικόλαος |
| Επάγγελμα: | Αναπληρωτής Καθηγητής Ιονίου Πανεπιστημίου (ημερομηνία ορκωμοσίας: 14/11/2017) |
| Ημ. Γέννησης: | 11 Οκτωβρίου 1978 |
| Οικ. Κατάστ.: | Έγγαμος, με δύο παιδιά |
| Δ/νση: | Δοϊράνης & Αβλιχου, 28100, Αργοστόλι, Κεφαλονιά |
| Τηλ: | 6944769319 |
| E-mail : | kopsahelis@upatras.gr, kopsahelis@ionio.gr |
| Research Gate: | https://www.researchgate.net/profile/Nikolaos_Kopsahelis |
| Google Scholar: | https://scholar.google.gr/citations?user=8Np1OdIAAAAJ&hl=el&oi=ao |

ΣΠΟΥΔΕΣ

| | |
|-----------|---|
| 1998-2003 | Πτυχίο Χημείας (Λίαν καλώς), Τμήμα Χημείας, Σχολή Θετικών Επιστημών, Πανεπιστήμιο Πατρών. |
| 2003-2004 | Master in “Food Biotechnology” (Distinction), School of Biomedical Science, University of Ulster, U.K. |
| 2004-2009 | Διδακτορική Διατριβή (Άριστα), Τμήμα Χημείας, Πανεπιστήμιο Πατρών. Τίτλος: «Επίδραση συστήματος φορέων ακινητοποίησης από αγροτοβιομηχανικά απορρίμματα σε βιοαντιδραστήρα πολλαπλών κλινών στην παραγωγή οίνου και οινοπνεύματος». |
| 2011 | Δίπλωμα Ειδίκευσης στην Οινολογία , Τμήμα Χημείας, Πανεπιστήμιο Πατρών. |

ΞΕΝΕΣ ΓΛΩΣΣΕΣ & ΓΝΩΣΗ Η/Υ

| | |
|------------------|---|
| Αγγλικά | Άριστη γνώση <ul style="list-style-type: none"> • “Master” σε Πανεπιστήμιο του Ηνωμένου Βασιλείου • TOEFL (243/300) • University of Cambridge, <i>First Certificate</i> in English |
| Γερμανικά | Καλή γνώση |

| | |
|-------------------|--|
| <p>Η/Υ</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Goethe-Institut, <i>Zertifikat</i>, Deutsch als Fremdsprache <p>Άριστη γνώση χρήσης Η/Υ</p> <ul style="list-style-type: none"> • Λειτουργικά συστήματα: MS-DOS, Windows. • Λογισμικά Πακέτα: Microsoft Office (Word, Excel, PowerPoint, Access), Microcal Origin. • Qbasic με εφαρμογή και σε θέματα χημείας. |
|-------------------|--|

ΥΠΟΤΡΟΦΙΕΣ-ΔΙΑΚΡΙΣΕΙΣ-ΒΡΑΒΕΥΣΕΙΣ

| | |
|-------------------------|--|
| <p>2003-2004</p> | <p>Υποτροφία 1 έτους για την εκπόνηση του MSc in Food Biotechnology στο University of Ulster (fully funded <i>ESF Scholarship</i>).</p> |
| <p>2010-2011</p> | <p>Φιναλίστ, 1^{ος} Διαγωνισμός «Η Ελλάδα καινοτομεί». ΣΕΒΤ-EUROBANK. Παραγωγή αρχικής καλλιέργειας (μαγιάς) κατάλληλης για πολλαπλές εφαρμογές με πρώτη ύλη το τυρόγαλα, Τμήμα Χημείας Π.Π.</p> |
| <p>2021</p> | <p>3rd Poster Award for “Circular valorization of cheese whey and spent coffee grounds for the development of edible films” by P. Tzora, A. Papadaki, V. Kachrimanidou, I. Lappa, E. Eriotou, N. Kopsahelis. At the 8th International Conference on Sustainable Solid Waste Management, Thessaloniki, Greece, 23-25 June 2021.</p> |
| <p>2022</p> | <p>Special award for “Implementation of novel Lactobacilli isolates from diversified sources for biosurfactants production” by Vasiliki Kachrimanidou, Dimitra Alimpoumpa, Eleftheria Trantou, Paraskevi Topalidou, Maria Alexandri, Aikaterini Papadaki, Nikolaos Kopsahelis. At the 41st International Congress of the Society for Microbial Ecology in Health and Disease (SOMED) on 14-16 June 2022 in Alexandroupoli, Greece.</p> |
| <p>2022</p> | <p>Best presentation for “Hempseed biorefinery: a perspective towards the development of food products in the</p> |

| | |
|-------------|--|
| 2022 | <p>bioeconomy era” by Aikaterini Natsia, Aikaterini Papadaki, and Nikolaos Kopsahelis. At the 30 FFC International Conference that was held in Myrina, Lemnos, Greece on 23-25 September 2022</p> <p>Φιναλίστ Διαγωνισμού «Trophy-Τροφή Challenge 2022». Νέα Γεωργία-Νέα Γενιά. “ProbiOAT-Παραγωγή βιο-λειτουργικού σνακ βρώμης μεριδοποιημένο σε εδώδιμη συσκευασία για την καλύτερη διαχείριση του σακχαρώδη διαβήτη”. Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων Ι.Π.</p> |
|-------------|--|

ΠΡΟΣΘΕΤΑ

**ΑΞΙΟΛΟΓΗΤΗΣ
ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΩΝ
ΔΗΜΟΣΙΕΥΣΕΩΝ**

Ενδεικτικά περιοδικά: *Bioresource Technology; Fuel; Process Biochemistry; Engineering in Life Sciences; World Journal of Microbiology; Biochemical Engineering Journal; BioMed Research Int; Energy & Fuels; Arabic Journal of Chemistry; Journal of Chemistry; Sustainability; Biocatalysis & Agricultural Biotechnology; Journal of Food Science; Annals of Microbiology; Waste Management; Waste & Biomass Valorization; Applied Sciences; Bioprocess & Biosystem Engineering; Food Bioscience; Innovative Food Science & Emerging Technologies; Processes; Energies; Applied Energy; Interbational Journal of Food Science and Technology; Food Hydrocolloids; Biomolecules; Renewable & Sustainable Energy; Foods; Science of the Total Environment; Critical Reviews in Biotechnology; Molecules; Biomass Conversion & Biorefinery; Journal of Chemical Technology & Biotechnology; Biotechnology Advances; International Journal of Biological Macromolecules; Journal of Biotechnology; Food Bioscience; Trends in Food Science & Technology; Food Research International; κλπ*

**Αξιολογητής
Ερευνητικών
Προγραμμάτων**

Evaluator/Reviewer of >45 research proposals (e.g. Research-Create-Innovate/ GSRT, H.F.R.I., Regional Programmes, etc)

ΣΥΝΕΡΓΑΣΙΕΣ

University of York (Prof. J. Clark, Department of Chemistry, Green Chemistry Centre of Excellence, UK); **University of Manchester** (Prof. C. Webb, School of Chemical Engineering and Analytical Sciences, UK); **University of Cordoba** (Prof. M.P. Dorado-Pérez, Department of Physical Chemistry and Applied Thermodynamics, Spain); **Universidade Federal do Rio de Janeiro** (Prof. D.M. Guimarães Freire, Instituto de Química, Brazil); **City University of Hong Kong** (Dr C.S.K. Lin, School of Energy & Environment); **Cyprus University of Technology** (Dr M. Koutinas, Department of Environmental Science and Technology, Cyprus); **University of Lisbon** (Dr F. Ferreira, Department of Bioengineering, Portugal); **L'Università degli Studi di Roma Unitelma Sapienza** (Prof. P. Morone, Italy); **Université Cadi Ayyad (UCA)** (Dr. A. Hafidi, Morocco); **Centre de Biotechnologie, Technopole Borj Cédria (CBBC)** (Dr. A. Hayouni, Tunisia); **University of Nottingham** (Lecturer C. Kourmentza, UK); **University of Reading** (Lecturer A. Chatzifragkou, UK); **Πανεπιστήμιο Πατρών**, Τμήμα Χημείας (Ομ. Καθηγητής Α. Κουτίνας, Καθηγήτρια Μ. Κανελλάκη, Επ. Καθηγήτρια Α. Μπεκατώρου); Τμήμα Χημικών Μηχανικών (Αν. Καθηγητής Ιωάννης Κούκος); **Εθνικό Μετσόβιο Πολυτεχνείο** (Καθηγητής Γ. Λυμπεράτος); **Δημοκρίτειο Πανεπιστήμιο Θράκης** (Αν. Καθηγητής Ι. Κουρκουτάς, Αν. Καθηγήτρια Μ. Γρηγορίου); **Ιόνιο Πανεπιστήμιο**, Τμήμα Περιβάλλοντος (Καθηγητής Δ. Κουλουγλιώτης, Επ. Καθηγήτρια Α. Καμπιώτη, Αν. Καθηγητής Κ. Ποιραζίδης,

ΟΡΓΑΝΩΤΙΚΗ
ΕΠΙΤΡΟΠΗ

Αν. Καθηγητής Α. Μαρτίνης), Τμήμα Πληροφορικής (Αν. Καθηγητής Φ. Μυλωνάς, Καθηγητής Π. Βλάμος, Καθηγητής Π. Κουροθανάσης); **ΕΛΓΟ-Δήμητρα** (Ερευνητές Λ. Μποσνέα. Γ. Μάρκου, Σ. Διαμαντοπούλου, Λ. Αικατερινειάδου, Γ. Σαμούρης); **Γ.Π.Α.** (Ομ. Καθηγητής Μ. Κωμαΐτης, Καθηγητής Σ. Παπανικολάου, Καθηγήτρια Ε. Τσακαλίδου; Αν. Καθηγητής Ε. Πανάγου; Αν. Καθηγητής Π. Σκανδάμης, Αν. Καθηγήτρια Ι. Μαντάλα, Αν. Καθηγήτρια Β. Ευαγγελίου, Αν. Καθηγητής Α. Κουτίνας, Επ. Καθηγητής Α. Μαλλούχος); **Πανεπιστήμιο Αιγαίου** (Επ. Καθηγητής Δ. Σαρρής, Επ. Καθηγητής Α. Κουτελιδάκης); **Πανεπιστήμιο Ιωαννίνων** (Αν. Καθηγητής Α. Τζάκος)

Εταιρείες: Petrobras (Brazil); Chimar Hellas ΑΕ; Γιώτης ΑΕ, Αργώ ΑΕΒΕ; Πέττας Π.Ν. ΑΕΒΕ, Unilever Knorr ΑΕ, Τυροκομείο Καρακάνας, Οινοποιείο Αμπέλου Τέχνη, Γαλακτοκομείο Ζαγόρι, Γαλιατσάτος Τυροκομικά, Τυροκομικά Τζωρτζάτος, Φάρμα Σταμούλης κλπ.

2nd International Congress on Bioprocesses in Food Industries (ICBF-2006), 18-21 June, Patras, Greece.

5th International Conference on Sustainable Solid Waste Management, 21-24 June 2017, Athens, Greece

Ημερίδα με τίτλο «Αξιοποίηση αποβλήτων τυροκομείων για την παραγωγή προϊόντων υψηλής προστιθέμενης αξίας», 12 Σεπτεμβρίου 2021, Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Αργοστόλι, Κεφαλονιά

Ημερίδα με τίτλο «Βιο-οικονομία και ανάπτυξη καινοτόμων προϊόντων για τη βιομηχανία τροφίμων», 20 Ιουνίου 2022, Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας

| | |
|---|--|
| <p>ΣΥΜΜΕΤΟΧΗ σε EDITORIAL</p> | <p>Τροφίμων, Αργοστόλι, Κεφαλονιά</p> <p>Ημερίδα με τίτλο «Βιώσιμα Συστήματα Τροφίμων: Επιστροφή στο μέλλον», 2 Ιουνίου 2023, Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Αργοστόλι, Κεφαλονιά</p> <p>Guest Editor στο Special Issue με τίτλο <i>Advances in food and by-products processing towards a sustainable bioeconomy</i> στο περιοδικό <i>Foods</i> (2019)</p> <p>Guest Editor στο Special Issue με τίτλο <i>Microbiome applications in food, nutrition and health</i> στο περιοδικό <i>Frontiers in Bioscience</i> (2022)</p> <p>Guest Editor of Special Issue “The Development of Novel Functional Development: Trends, Prospectives and Possible Bioactivity” στο περιοδικό <i>Applies Sciences</i> (2023)</p> |
| <p>Editor/Editorial or section board member</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Associate Editor in Industrial Biotechnology section, <i>Frontiers in Bioengineering and Biotechnology</i> • Editorial Board member in the Journal <i>Applied Microbiology</i> • Editorial Board member in the Journal <i>Applied Sciences</i> • Section Editor of 'Food Science and Technology' in the Journal <i>Applied Sciences</i> • Section Board Member in the Journal <i>Foods</i> • Advisory Board member in the Journal <i>Biology and Life Sciences Forum</i> • Scientific Advisory Commitee of “The 2nd International Electronic Conference on Foods-Future Foods and Food Technologies for a Sustainable World” |

| | |
|---|---|
| <p>ΕΠΙΒΛΕΠΩΝ ΔΙΔΑΚΤΟΡΙΚΩΝ ΔΙΑΤΡΙΒΩΝ</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Επιβλέπων Καθηγητής της υποψήφιας διδάκτορας του Τμήματος Επιστήμης & Τεχνολογίας Τροφίμων του ΠΠ κ. Φανής Σερέτη (08/2020-σήμερα) • Επιβλέπων Καθηγητής της υποψήφιας διδάκτορας του Τμήματος Επιστήμης & Τεχνολογίας Τροφίμων του ΠΠ κ. Αικατερίνης Νάτσια (05/2021-σήμερα) • Επιβλέπων Καθηγητής της υποψήφιας διδάκτορας του Τμήματος Επιστήμης & Τεχνολογίας Τροφίμων του ΠΠ κ. Δημήτρας Αλιμπούμπα (11/2022-σήμερα) |
| <p>ΣΥΜΜΕΤΟΧΗ ΣΕ 3μελής ΕΠΙΤΡΟΠΕΣ PhD</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Μέλος 3μελούς της υποψήφιας διδάκτορα του Τμήματος Χημικών Μηχανικών του ΠΠ Ελένης Μουτουσίδου (10/2018-σήμερα) • Μέλος 3μελούς της υποψήφιας διδάκτορα του Τμήματος Μοριακής Βιολογίας και Γενετικής του ΔΠΘ Χρυσούλας Παυλάτου (11/2021-σήμερα) |
| <p>Μέλος 7μελούς εξεταστικής επιτροπής PhD</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Μέλος 7μελούς εξεταστικής επιτροπής του υποψήφιου διδάκτορα του Τμήματος Χημικών Μηχανικών του ΠΠ Εντρίτ Δεσκάλι (10/2020) • Μέλος 7μελούς εξεταστικής επιτροπής της υποψήφιας διδάκτορα του Τμήματος Μοριακής Βιολογίας και Γενετικής του ΔΠΘ Ιωάννας Πράπα (11/2023) |
| <p>Μέλος 3μελούς επιτροπής MSc</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Μέλος 3μελούς επιτροπής της μεταπτυχιακής διατριβής της υποψηφίας Selma Casasni, στο Μεσογειακό Αγρονομικό Ινστιτούτο Χανίων (ΜΑΙΧ) (09/2023) |
| <p>ΣΥΝΕΡΓΑΣΙΑ ΜΕ PostDoc</p> | <p><u>Στο Τμήμα Επιστήμης & Τεχνολογίας Τροφίμων:</u> Δρ Ιλιάδα Λάππα (2018-σήμερα) Δρ. Βασιλική Καχριμανίδου (2019-σήμερα) Δρ. Χαρίλαο Παπαποστόλου (2022-σήμερα)</p> |

**ΔΙΟΙΚΗΤΙΚΟ
ΕΡΓΟ-
ΕΠΙΤΡΟΠΕΣ-
Σύλλογος ΔΕΠ-
ΠΟΣΔΕΠ κλπ**

Δρ. Ιωάννη Καραμπάγια (2021)

Δρ. Μαρία Αλεξανδρή (2021-2022)

Δρ. Αικατερίνη Παπαδάκη (2019-2021)

- Πρόεδρος του Τμήματος Επιστήμης & Τεχνολογίας Τροφίμων (9/2021 έως σήμερα)
- Αναπληρωτής Πρόεδρος του Τμήματος Επιστήμης & Τεχνολογίας Τροφίμων (18-01-2018 έως 08/2021).
- Μέλος της 3μελούς συντονιστικής επιτροπής του Ινστιτούτου «Βιοεπισημών, Βιοτεχνολογίας, Επιστήμης Τροφίμων και Περιβάλλοντος» (08/2020-σήμερα).
- Αναπληρωτής εκπρόσωπος του Ιονίου Πανεπιστημίου στη ΓΣ του ΕΛΙΔΕΚ (2019-2021)
- Μέλος της Κοσμητείας της Σχολής Περιβάλλοντος (2018-σήμερα).
- Μέλος (και αναπληρωματικό μέλος) της Συγκλήτου του Ιονίου Πανεπιστημίου (2019-σήμερα).
- Τακτικό μέλος της Επιτροπής Ερευνών του Ιονίου Πανεπιστημίου (2023-σήμερα).
- Αναπληρωματικό μέλος της Επιτροπής Ερευνών του Ιονίου Πανεπιστημίου (2018-2023).
- Ιδρυματικός Επ. υπεύθυνος της Πράξης «Απόκτηση Ακαδημαϊκής Διδακτικής Εμπειρίας σε Νέους Επιστήμονες Κατόχους Διδακτορικού στο Ιόνιο Πανεπιστήμιο» (2021-σήμερα).

Μέλος και Πρόεδρος διαφόρων επιτροπών του Τμήματος Επιστήμης & Τεχνολογίας Τροφίμων και του Ιονίου Πανεπιστημίου. Ενδεικτικά:

ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΑ
ΥΠΟΔΟΜΩΝ

- Συντονιστής ΟΜΕΑ Τμήματος
- Πρόεδρος Επιτροπής κατατακτηρίων εξετάσεων
- Πρόεδρος Επιτροπής αντιστοίχισης μαθημάτων
- Μέλος Επιτροπής Προγράμματος Σπουδών
- Μέλος Επιτροπής αξιολόγησης ωρομισθίων
- Μέλος Επιτροπής χώρων και κτηρίων
- Μέλος Επιτροπής αξιολόγησης φυσικών προσώπων του Ιονίου Πανεπιστημίου
- Μέλος Επιτροπής ενστάσεων φυσικών προσώπων του ΕΛΚΕ του Ιονίου Πανεπιστημίου
- Μέλος επιτροπής Αειφόρου ανάπτυξης Ιονίου Πανεπιστημίου
- Μέλος Επιτροπής Διεθνών Κατατάξεων Ιονίου Πανεπιστημίου
- Μέλος Επιτροπής Δεοντολογίας Ιονίου Πανεπιστημίου
- κλπ

Μέλος της Διοικούσας Επιτροπής της ΠΟΣΔΕΠ (2022-σήμερα)

Γραμματέας του Συλλόγου ΔΕΠ του Ιονίου Πανεπιστημίου (2020-2021)

- Συμμετοχή στη δημιουργία της ερευνητικής ομάδας «Βιοδιεργασιών Τροφίμων & Βιοδιωλιστηρίων» στο ΓΠΑ και στην ανάπτυξη, λειτουργία και συντήρηση του εργαστηρίου (ως συνεργάτης του Δρ. Α. Κουτίνα).
- **Δημιουργία του εργαστηριού “Χημείας Τροφίμων & Βιομηχανικών Ζυμώσεων” στο Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων του Ιονίου Πανεπιστημίου**

ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΕΜΠΕΙΡΙΑ-ΣΥΜΜΕΤΟΧΗ ΣΕ ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΑ ΕΡΓΑ

| | |
|-----------------|---|
| 09/2005-σήμερα | Ελεύθερο Επάγγελμα ως Χημικός-Ερευνητής (Ασφαλισμένος στον ΟΑΕΕ-ΤΕΒΕ). |
| 03/2004-08/2006 | Ερευνητικό έργο στο Τμήμα Χημείας του Πανεπιστημίου Πατρών, στα πλαίσια του προγράμματος ΠΥΘΑΓΟΡΑΣ - ΕΠΕΑΚ II με τίτλο «Αξιοποίηση αποβλήτων ζυθοποιείου για την παραγωγή βιομάζας επιλεγμένων μικροοργανισμών για προϊόντα υψηλής προστιθέμενης αξίας». Προϋπολογισμός 80.000 €. |
| 02/2006-08/2007 | Ερευνητικό έργο στο Τμήμα Χημείας του Πανεπιστημίου Πατρών, στα πλαίσια του επιχειρησιακού προγράμματος ΑΝΤΑΓΩΝΙ-ΣΤΙΚΟΤΗΤΑ (ΕΠΑΝ) Μέτρο 4.3., Δράση 4.3.6.1. ΕΛΛΑΔΑ-ΣΕΡΒΙΑ ΚΟΙΝΑ ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΑ ΚΑΙ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΚΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ ΕΠΕΑΕΚ, με τίτλο «Παραγωγή κρασιού και μύρας με λυοφιλωμένα ακινητοποιημένα κύτταρα σε διάφορα συστήματα βιοαντιδραστήρων. Παραγωγή εν δυνάμει εμπορικών, ξηρών βιοκαταλυτών». Προϋπολογισμός 23.480 €. |
| 09/2007-03/2008 | Ερευνητικό έργο στο Τμήμα Χημείας του Πανεπιστημίου Πατρών, στα πλαίσια του ΠΕΠ Δυτικής Ελλάδος (ΔΕΛ 13) με τίτλο «Παραγωγή ξηρών αρχικών καλλιεργειών με πρώτη ύλη το τυρόγαλα για παραγωγή τροφίμων». Προϋπολογισμός 750.000 €. |
| 07/2005-06/2009 | Ερευνητικό έργο στο Τμήμα Χημείας του Πανεπιστημίου Πατρών, στα πλαίσια του προγράμματος της ΓΓΕΤ με τίτλο «Αξιοποίηση αγροτοβιομηχανικών απορριμμάτων ως υποστρώματα για ακινητοποιημένες οινοποιητικές ζύμες για αλκοολούχα προϊόντα». Προϋπολογισμός 150.000 €. |
| 01/2009-08/2009 | Ερευνητικό έργο στο Τμήμα Χημείας του Πανεπιστημίου Πατρών, στα πλαίσια του προγράμματος ΔΕΣΜΗ 2008 του |

| | |
|--|--|
| | <p>ΙΠΕ-ΚΥΠΡΟΥ με τίτλο «Χρήση Μαστίχας (Πίσσας) Πάφου ως Υπόστρωμα Ακινητοποίησης Ζυμών στην Παραγωγή Οίνου». Προϋπολογισμός 109.000 €.</p> |
| <p>09/2009-05/2010</p> | <p>Απασχόληση ως Χημικός και ειδικότερα ως υπεύθυνος ποιοτικού ελέγχου τροφίμων κατά τη διάρκεια της στρατιωτικής θητείας (μετά το πέρας της βασικής εκπαίδευσης και τη λήψη της ειδικότητας του Χημικού Μηχανικού).</p> |
| <p>05/2010-09/2010</p> | <p>Παροχή Επιστημονικών Υπηρεσιών, στα πλαίσια του προγράμματος του ΝΑΤΟ με τίτλο «Enhancing Environmental Security through Nitrogen Removal»</p> |
| <p>03/2011-09/2011 07/2013-08/2013 06/2015-07/2015</p> | <p>Ερευνητικό έργο ως μεταδιδάκτορας στο Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων του Γεωπονικού Πανεπιστημίου Αθηνών, στα πλαίσια του έργου «19SMEs2009» με τίτλο «Αξιοποίηση αποβλήτων τυροκομείων και οινοποιείων για την παραγωγή προϊόντων υψηλής προστιθέμενης αξίας». Προϋπολογισμός 115.000 €.</p> |
| <p>03/2011-08/2014</p> | <p>Συμμετοχή στην ομάδα έργου στο Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων του Γεωπονικού Πανεπιστημίου Αθηνών στα πλαίσια του έργου «09ΣΥΝ-32-621» με τίτλο «Ανάπτυξη καινοτόμων βιοδιεργασιών για την αξιοποίηση των υπολειμμάτων της βιομηχανίας τροφίμων προς παραγωγή βιοκαυσίμων». Προϋπολογισμός 171.625 €.</p> |
| <p>10/2012-12/2012 01/2014-03/2014 07/2014-10/2014</p> | <p>Ερευνητικό έργο ως μεταδιδάκτορας στο Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων του Γεωπονικού Πανεπιστημίου Αθηνών, στα πλαίσια του έργου «FP7-KBBE, Grant agreement no: 311935» με τίτλο «Παραγωγή καινοτόμων βιο-πολυμερών από σάκχαρα που προέρχονται από λιγνοκυτταρινούχα απόβλητα για εφαρμογές υψηλών απαιτήσεων». Προϋπολογισμός 427.740 €.</p> |

| | |
|---|---|
| 07/2013-12/2013 | Ερευνητικό έργο ως μεταδιδάκτορας στο Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων του Γεωπονικού Πανεπιστημίου Αθηνών, στα πλαίσια του έργου «11ΣΥΝ-2-718» με τίτλο «Νέες συνθέσεις και νανοδομές με σκοπό την αύξηση της βιοδιαθεσιμότητας βιοενεργών συστατικών. Η περίπτωση παρασκευής γαλακτωμάτων». Προϋπολογισμός 405.000 €. |
| 07/2013-12/2016 | Συμμετοχή στην ομάδα έργου και ερευνητικό έργο ως μεταδιδάκτορας στο Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων του Γεωπονικού Πανεπιστημίου Αθηνών στα πλαίσια του έργου με τίτλο «Production of hydrolase enzymes and bifunctional monomers (1,3-PDO, 2,3-BDO and fumaric acid) in order to produce petrochemicals», που χρηματοδοτείται από την εταιρεία Petrobras (Brazil). Προϋπολογισμός 350.000 €. |
| 2013-2016 | Συμμετοχή ως μέλος της 2 ^{ης} ομάδας εργασίας (« <i>Bioprocessing</i> ») του «FA Cost Action TD1203» με τίτλο « <i>Food waste valorisation for sustainable chemicals, materials & fuels (EUBis)</i> », με συμμετέχοντες φορείς: Ερευνητικές ομάδες από 22 χώρες. Action chair: Professor James Clark (University of York, UK). |
| 10/2011-09/2012 01/2013-06/2013 04/2014-08/2014 | Ερευνητικό έργο ως μεταδιδάκτορας στο Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων του Γεωπονικού Πανεπιστημίου Αθηνών, στα πλαίσια του έργου «09ΣΥΝ-81-715» με τίτλο «Ανάπτυξη βιοδυσλυστηρίου για την αξιοποίηση υπολειμμάτων παραγωγής βιοντήζελ προς βιοαποικοδομίσια πολυμερή και προϊόντα υψηλής προστιθέμενης αξίας». Προϋπολογισμός 211.200 €. |
| 11/2014-02/2015 11/2015-03/2016 | Ερευνητικό έργο ως μεταδιδάκτορας στο Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου του Γεωπονικού Πανεπιστημίου Αθηνών, στα πλαίσια του έργου |

| | |
|-----------------|---|
| 03/2015-10/2015 | <p>«LIFE13ENV/GR/000958» με τίτλο «Development of an intergrated strategy for reducing the carbon footprint in the food industry sector”.</p> <p>Ερευνητικό έργο ως μεταδιδάκτορας στο Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου του Γεωπονικού Πανεπιστημίου Αθηνών, στα πλαίσια της Δράσης «Διμερής E&T Συνεργασία Ελλάδας-Γερμανίας», στο έργο “2359 (Bio4oil)” με τίτλο «Νέες βιοδιεργασίες παραγωγής μικροβιακών λιπιδίων χρησιμοποιώντας ακάθαρτη γλυκερόλη και κυτταρινούχα σάκχαρα». Προϋπ 150.000 €.</p> |
| 05/2017-06/2017 | <p>Ερευνητικό έργο ως μεταδιδάκτορας στο Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων του Γεωπονικού Πανεπιστημίου Αθηνών, στα πλαίσια του έργου «Εθνική Συμμετοχή-Foodprint (Development of an integrated strategy for reducing the carbon footprint in the food industry sector)»</p> |
| 09/2017-2022 | <p>Ερευνητικό έργο στο Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων του ΤΕΙ Ιονίων Νήσων, στα πλαίσια του Επιχειρησιακού Προγράμματος «Ιόνια Νησιά 2014-2020», στο έργο με τίτλο «Διερεύνηση Βιοδραστικών και Υγειοπροστατευτικών Ουσιών του Ελαιολάδου των Ιονίων Νήσων». Προϋπολογισμός 199.325 €.</p> |
| 09/2017-2022α | <p>Ερευνητικό έργο στο Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων του ΤΕΙ Ιονίων Νήσων, στα πλαίσια του Επιχειρησιακού Προγράμματος «Ιόνια Νησιά 2014-2020», στο έργο με τίτλο «Ποιοτική αναβάθμιση τοπικών οίνων των Ιονίων Νήσων με χρήση γηγενών ζυμών». Προϋπολογισμός 202.000 €.</p> |
| 09/2017-2022α | <p>Ερευνητικό έργο στο Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων του ΤΕΙ Ιονίων Νήσων, στα πλαίσια του Επιχειρησιακού Προγράμματος «Ιόνια Νησιά 2014-2020», στο έργο με τίτλο «Σταφίδα Ζακύνθου: Ανάδειξη ευεργετικών ιδιοτήτων της,</p> |

| | |
|---------------------|---|
| | <p>παραγωγή νέων προϊόντων και αξιοποίηση παραπροϊόντων, με στόχο τη δημιουργία προστιθέμενης αξίας». Προϋπολογισμός 166.950 €.</p> |
| <p>11/2017-2022</p> | <p>Ερευνητικό έργο (Επιστημονικός Υπεύθυνος) στα πλαίσια του Επιχειρησιακού Προγράμματος «Ιόνια Νησιά 2014-2020», στο έργο με τίτλο «Αξιοποίηση αποβλήτων τυροκομείων για την παραγωγή προϊόντων υψηλής προστιθέμενης αξίας». Προϋπολογισμός 100.000 €.</p> |
| <p>11/2018-2022</p> | <p>Ερευνητικό έργο (Επιστημονικός Υπεύθυνος) στο Τμήμα Επιστήμης & Τεχνολογίας Τροφίμων του Ιονίου Πανεπιστημίου, στα πλαίσια του Επιχειρησιακού Προγράμματος «Ανταγωνιστικότητα Επιχειρηματικότητα και Καινοτομία 2014-2020», της Δράσης «Ενίσχυση των Υποδομών Έρευνας και Καινοτομίας- Β' Κύκλος», στο έργο με τίτλο « Ερευνητική Υποδομή για την Ανάπτυξη Βιοδιεργασιών Τροφίμων και την Εκμετάλλευση Καινοτομιών- Food Innovation RI». Προϋπολ ΙΠ:250.000 €.</p> |
| <p>1/2019-2022</p> | <p>Ερευνητικό έργο στο Τμήμα Επιστήμης & Τεχνολογίας Τροφίμων του Ιονίου Πανεπιστημίου, στα πλαίσια του Επιχειρησιακού Προγράμματος «Ιόνια Νησιά 2014-2020», στο έργο με τίτλο «Καταγραφή, Χαρτογράφηση, Χρονολόγηση, Αξιολόγηση της βιοποικιλότητας και Ανάδειξη των Υπεραιωνόβιων Ελαιώνων και ελαιόδεντρων των περιοχών Natura 2000 (Ζάκυνθος, Λευκάδα, Κέρκυρα και Παξοί)» της πράξης ««BIO_MNHMEΣ: Οι MNHΜειακοί Ελαιώνες και ελαιόδεντρα: Καταγραφή, Αποτύπωση, Χρονολόγηση και Ανάδειξή τους ως υψηλής αξίας οικοσυστήματα, με στόχο τη Διατήρηση/Διαχείριση και τη Βιώσιμη Ανάπτυξη της υπαίθρου των Ιονίων Νήσων». Προϋπολ ΙΠ: 310.650,07 €.</p> |

| | |
|------------------------|--|
| <p>1/2019-2022</p> | <p>Ερευνητικό έργο (Επιστημονικός Υπεύθυνος) στο Τμήμα Επιστήμης & Τεχνολογίας Τροφίμων του Ιονίου Πανεπιστημίου, στα πλαίσια του Επιχειρησιακού Προγράμματος «Ιόνια Νησιά 2014-2020», στο έργο με τίτλο «Οικολογική αξιολόγηση και ανάδειξη μνημειακών δασών του Ιονίου - Διατήρηση και αειφορική αξιοποίηση υψηλής διατροφολογικής αξίας μακρομυκήτων» της πράξης «Τα μνημειακά δάση του Ιονίου ως κοιτίδες βιοΠοικιλότητας και υψηλής διατροφολογικής αξίας μακρομυκήτων: χαρτογράφηση, καταγραφή, αξιολόγηση, δικτύωση, διατήρηση και αειφορική αξιοποίηση (ΠΑΝΑΣ)». Προϋπολ ΙΠ: 187.000 €.</p> |
| <p>11/2021-3/2022</p> | <p>Επικεφαλής του Ιονίου Πανεπιστημίου στο Έργο-Πρόγραμμα «Μεσογειακότητα-Επιχειρηματικό πλεονέκτημα για την ανάπτυξη και προώθηση παραδοσιακών και καινοτόμων προϊόντων των Ιονίων Νήσων», χρηματοδοτούμενο από τη Νέα Γεωργία-Νέα Γενιά</p> |
| <p>11/2020-11/2023</p> | <p>Ερευνητικό έργο (Επιστημονικός Υπεύθυνος) στο Τμήμα Επιστήμης & Τεχνολογίας Τροφίμων του Ιονίου Πανεπιστημίου, στα πλαίσια του Επιχειρησιακού Προγράμματος «Ανταγωνιστικότητα Επιχειρηματικότητα και Καινοτομία 2014-2020», της Δράσης «Ενίσχυση της Περιφερειακής Αριστείας», στο έργο με τίτλο «Υποδομή Εφαρμογών Μικροβιώματος σε Συστήματα Τροφίμων-FOODBIOMES (Infrastructure of Microbiome Applications in Food Systems-FOODBIOMES)». Προϋπολ ΙΠ: 975.000 €.</p> |
| <p>7/2022-σήμερα</p> | <p>Ερευνητικό έργο (Επιστημονικός Υπεύθυνος) στο Τμήμα Επιστήμης & Τεχνολογίας Τροφίμων του Ιονίου Πανεπιστημίου για «Ανάπτυξη καινοτόμου συσκευασίας με</p> |

χρήση εδώδιμων μεμβρανών» στα πλαίσια του έργου με τίτλο «Παραδοσιακά Γαστρονομικά «Πιάτα» Κεντρικής Μακεδονίας - MACEDONIAN GOURMET» (Κωδικός έργου: KMP6-0081364) στη Δράση «Επενδυτικά Σχέδια Καινοτομίας», του Επιχειρησιακού Προγράμματος «Κεντρική Μακεδονία 2014-2020» της Περιφέρειας Κεντρικής Μακεδονίας που συγχρηματοδοτήθηκε από το Ευρωπαϊκό Ταμείο Περιφερειακής Ανάπτυξης (ΕΤΠΑ) της Ευρωπαϊκής Ένωσης (ΕΕ) και Εθνικούς πόρους στο πλαίσιο του Επιχειρησιακού Προγράμματος «Κεντρική Μακεδονία» 2014-2020. Προϋπολ ΙΠ: 45.000 €.

ΣΥΜΜΕΤΟΧΗ/ΥΠΟΒΟΛΗ ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΩΝ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΩΝ

| | |
|--------------------|---|
| <p>2008</p> | <p>Ερευνητικό Πρόγραμμα στα πλαίσια της πρόσκλησης ΔΕΣΜΗ 2008, του ΙΠΕ-ΚΥΠΡΟΥ, με τίτλο «Χρήση Μαστίχας (Πίσσας) Πάφου ως Υπόστρωμα Ακινητοποίησης Ζυμών στην Παραγωγή Οίνου». Προϋπολογισμός 109.000 €. (εγκρίθηκε)</p> |
| <p>2011</p> | <p>Ερευνητικό Πρόγραμμα στα πλαίσια της πρόσκλησης ΣΥΝΕΡΓΑΣΙΑ-2011, της ΓΓΕΤ, με τίτλο «Νέες συνθέσεις και νανοδομές με σκοπό την αύξηση της βιοδιαθεσιμότητας βιοενεργών συστατικών. Η περίπτωση παρασκευής γαλακτωμάτων». Προϋπολογισμός 405.000 €. (εγκρίθηκε-11ΣΥΝ-2-718).</p> |
| <p>2011</p> | <p>Ερευνητικό Πρόγραμμα στα πλαίσια της πρόσκλησης ΣΥΝΕΡΓΑΣΙΑ-2011, της ΓΓΕΤ, με τίτλο «Αξιοποίηση αποβλήτων της βιομηχανίας τροφίμων για την παραγωγή βιοπολυμερών για εφαρμογές προστιθέμενης αξίας ». Προϋπολογισμός 428.281 €. (δεν εγκρίθηκε).</p> |
| <p>2011</p> | <p>Ερευνητικό Πρόγραμμα στα πλαίσια του FP7 της ΕΕ, με</p> |

| | |
|------|---|
| | <p>τίτλο “Improved production cost and boosted efficiency algae technology and conversion into energy carriers”. Προϋπολογισμός 275.000 €. (δεν εγκρίθηκε).</p> |
| 2011 | <p>Ερευνητικό Πρόγραμμα στα πλαίσια του FP7 της ΕΕ, με τίτλο «Παραγωγή καινοτόμων βιο-πολυμερών από σάκχαρα που προέρχονται από λιγνοκυτταρινούχα απόβλητα για εφαρμογές υψηλών απαιτήσεων». Προϋπολογισμός 427.740 €. (εγκρίθηκε-Grant agreement no: 311935).</p> |
| 2012 | <p>Ερευνητικό Πρόγραμμα στα πλαίσια του FP7 (Marie Curie -IAPP-) της ΕΕ με τίτλο «Novel bioprocessing routes for sustainable valorisation and biodegradation of industrial biowaste streams» (δεν εγκρίθηκε).</p> |
| 2012 | <p>Ερευνητικό Πρόγραμμα στα πλαίσια της πρόσκλησης Ελλάδα-Κίνα, της ΓΓΕΤ, με τίτλο «Waste valorisation for the production of sustainable and added-value products». Προϋπολογισμός 150.000 €. (δεν εγκρίθηκε)</p> |
| 2012 | <p>Ερευνητικό Πρόγραμμα στα πλαίσια της πρόσκλησης Ελλάδα-Κίνα, της ΓΓΕΤ, με τίτλο «Biorefinery of food wastes for sustainable gas biofuels and chemical production». Προϋπολογισμός 100.000 €. (δεν εγκρίθηκε).</p> |
| 2012 | <p>Ερευνητικό Πρόγραμμα της Petrobras (Brazil), με τίτλο «Production of hydrolase enzymes and bifunctional monomers (1,3-PDO, 2,3-BDO and fumaric acid) in order to produce petrochemicals». Προϋπολογισμός 350.000 €. (εγκρίθηκε).</p> |
| 2013 | <p>Ερευνητικό Πρόγραμμα στα πλαίσια της πρόσκλησης LIFE13ENV της ΕΕ, με τίτλο «Valorization of Orange Juice Manufacturing Waste towards the Production of Added-Value Chemicals». Προϋπολογισμός 150.488 €. (δεν</p> |

| | |
|------|---|
| | εγκρίθηκε) |
| 2013 | Ερευνητικό Πρόγραμμα στα πλαίσια της πρόσκλησης LIFE13ENV της ΕΕ, με τίτλο «Technology development for a Novel baker's yeast production through valorization of food industry waste Streams». Προϋπολογισμός 150.488 €. (δεν εγκρίθηκε) |
| 2013 | Ερευνητικό Πρόγραμμα στα πλαίσια της πρόσκλησης LIFE13ENV της ΕΕ, με τίτλο «Development of an intergrated strategy for reducing the carbon footprint in the food industry sector”. (εγκρίθηκε- LIFE13ENV/GR/000958) |
| 2013 | Ερευνητικό Πρόγραμμα Ελλάδα-Ισραήλ της ΓΓΕΤ, με τίτλο «Microbial and Algal Oil Production from Wastes Using Immobilized Cells in a Biorefinery approach». Προϋπολογισμός 240.000 €. (δεν εγκρίθηκε - 16^η στη βαθμολογία της Ελλάδας -εγκρίθηκαν 31 προτάσεις-, απορρίφθηκε όμως από το Ισραήλ). |
| 2013 | Ερευνητικό Πρόγραμμα Ελλάδα-Ισραήλ της ΓΓΕΤ, με τίτλο “ENhanced SUcinnic acid pRoduction from industrial food wastes and Agroindustrial wastes in a biorefiNary ConcEpt”. (δεν εγκρίθηκε - 15^η στη βαθμολογία της Ελλάδας -εγκρίθηκαν 31 προτάσεις-, απορρίφθηκε όμως από το Ισραήλ). |
| 2014 | Ερευνητικό Πρόγραμμα στα πλαίσια του Horizon2020 (<i>Waste-2-2014</i>) της ΕΕ με τίτλο «Novel Biorefining Waste Containers, New Packaging Strategy and Holistic Policy Framework for in-situ valorisation and transportation minimization of food waste». Προϋπολογισμός 550.000 €. |
| 2014 | Ερευνητικό Πρόγραμμα στα πλαίσια του Horizon2020 (<i>Waste-2-2014</i>) της ΕΕ με τίτλο «Development of strategies for feeding the future». (δεν πέρασε στη 2^η φάση) |

| | |
|------|--|
| 2014 | Ερευνητικό Πρόγραμμα στα πλαίσια του Horizon2020 (BG3-2014) της ΕΕ με τίτλο “Novel marine derived biomolecules and industrial biomaterials”. (Πήρε υψηλή βαθμολογία (7.5) - δεν πέρασε στη 2^η φάση) |
| 2014 | Ερευνητικό Πρόγραμμα στα πλαίσια του Horizon2020 (Waste-2-2014) της ΕΕ με τίτλο «FOod Residues and Waste: Advancement through Research and Development». Προϋπολογισμός 750.000 €. (Πέρασε στη 2^η φάση, ως 5^ο) |
| 2014 | Ερευνητικό Πρόγραμμα στα πλαίσια της πρόσκλησης LIFE14 της ΕΕ με τίτλο «Technology exploitation for a Novel baker’s yeast and ethyl lactate development employing food industry waste streams» Προϋπολογισμός 189.480 €. (δεν εγκρίθηκε) |
| 2014 | Ερευνητικό Πρόγραμμα στα πλαίσια της πρόσκλησης LIFE14 της ΕΕ με τίτλο «Integrated management of citrus processing industry waste towards the production of high added value Products» Προϋπολογισμός 206.615 €. (Πήρε υψηλή βαθμολογία, δε χρηματοδοτήθηκε) |
| 2014 | Ερευνητικό Πρόγραμμα στα πλαίσια της πρόσκλησης 184 του ΕΠΕΔΒΜ με τίτλο «Μεταφορά τεχνολογίας καινοτομίας για την παραγωγή αρχικής καλλιέργειας για ωρίμανση τυριών και πρωτεϊνούχου ζωοτροφής». Προϋπολογισμός 240.000 €. (Στο στάδιο αξιολόγησης) |
| 2015 | Ερευνητικό Πρόγραμμα στα πλαίσια του Horizon2020 (Waste-7-2015) της ΕΕ με τίτλο «Sustainable value agricultural chains through the integration and valorization of the generated byproducts-waste flows (AgriValueChain)». (Πέρασε στη 2^η φάση, δεν εγκρίθηκε) |

| | |
|------|--|
| 2015 | Ερευνητικό Πρόγραμμα στα πλαίσια του Horizon2020 (Waste-7-2015) της ΕΕ με τίτλο «Recycling Agricultural wastes and residues for sustainable Bio-energy and Bio-products (RABBIT)». (Δεν πέρασε στη 2^η φάση) |
| 2015 | Ερευνητικό Πρόγραμμα στα πλαίσια του Horizon2020 (Waste-7-2015) της ΕΕ με τίτλο «Methodology for a transdisciplinary Valorization of European agricultural by-products - application to vine and wine sector - (TRANSVERSE)». (Πέρασε στη 2^η φάση, δεν εγκρίθηκε) |
| 2015 | Ερευνητικό Πρόγραμμα στα πλαίσια του Horizon2020 (Waste-7-2015) της ΕΕ με τίτλο «Developments in Agri-residues Refinery Technologies (DARTs)». (Πέρασε στη 2^η φάση, δεν εγκρίθηκε) |
| 2016 | Ερευνητικό Πρόγραμμα προς την Περιφέρεια Αττικής με τίτλο «Αξιοποίηση αποβλήτων από εταιρείες παραγωγής προϊόντων ζαχαροπλαστικής και αρτοποιίας της Περιφέρειας Αττικής προς βιοτεχνολογική σύνθεση βακτηριακής κυτταρίνης με εφαρμογές στη βιομηχανία τροφίμων». (Υπό αξιολόγηση) |
| 2016 | Ερευνητικό Πρόγραμμα προς την Περιφέρεια Αττικής με τίτλο «Δημιουργία πράσινων ξενοδοχείων και χώρων εστίασης στην Περιφέρεια Αττικής με ταυτόχρονη παραγωγή προϊόντων υψηλής προστιθέμενης αξίας». (Υπό αξιολόγηση) |
| 2016 | Ερευνητικό Πρόγραμμα στα πλαίσια του Horizon2020 (Biotec-2-2016) της ΕΕ με τίτλο «Simultaneous and integrated biorefining of challenging MSW and sludgy biowastes for the development of novel value chains (ResQwaste)». (Πέρασε στη 2^η φάση, δεν εγκρίθηκε) |

| | |
|------|--|
| 2016 | Ερευνητικό Πρόγραμμα στα πλαίσια του Horizon2020 (BB-1-2016) της ΕΕ με τίτλο «Sustainability Transition Assessment and Research of Bio-based Products. (STAR-ProBio)». Προϋπολογισμός ΓΠΑ 535.400 €. (Εγκρίθηκε) |
| 2016 | Ερευνητικό Πρόγραμμα στα πλαίσια του Horizon2020 (BBI-RIA) της ΕΕ με τίτλο « Chemical building blocks from versatile MSW biorefinery (PERCAL)» Προϋπολογισμός ΓΠΑ 369.000 €. (Εγκρίθηκε) |
| 2016 | Ερευνητικό Πρόγραμμα (2ος γύρος) στα πλαίσια της πρόσκλησης «Ενίσχυση των υποδομών Έρευνας και Καινοτομίας» της ΓΓΕΤ με τίτλο «INVALOR: Ερευνητική Υποδομή για την Αξιοποίηση Αποβλήτων και Αειφόρου Διαχείρισης Φυσικών Πόρων». Προϋπολογισμός ΓΠΑ 700.000 € (Εγκρίθηκε) |
| 2016 | Ερευνητικό Πρόγραμμα στα πλαίσια της πρόσκλησης LIFE16ENV της ΕΕ με τίτλο «Biogas and digestate with controlled ammonia content by a virtuous biowaste cycle with integrated bio&chemical processes-LIFECAB (LIFE 16 ENV/IT/000179)» Προϋπολογισμός 274.975 € (Εγκρίθηκε) |
| 2017 | Ερευνητικό Πρόγραμμα στα πλαίσια του Επιχειρησιακού Προγράμματος «Ιόνια Νησιά 2014-2020», με τίτλο «Σταφίδα Ζακύνθου: Ανάδειξη ευεργετικών ιδιοτήτων της, παραγωγή νέων προϊόντων και αξιοποίηση παραπροϊόντων, με στόχο τη δημιουργία προστιθέμενης αξίας». Προϋπολογισμός 166.950 € (Εγκρίθηκε) |
| 2017 | Ερευνητικό Πρόγραμμα στα πλαίσια του Επιχειρησιακού Προγράμματος «Ιόνια Νησιά 2014-2020», με τίτλο «Ποιοτική αναβάθμιση τοπικών οίνων των Ιονίων Νήσων με χρήση γηγενών ζυμών». Προϋπολογισμός 202.000 €. (Εγκρίθηκε) |

| | |
|------|--|
| 2017 | Ερευνητικό Πρόγραμμα στα πλαίσια του Επιχειρησιακού Προγράμματος «Ιόνια Νησιά 2014-2020», με τίτλο «Διερεύνηση Βιοδραστικών και Υγειοπροστατευτικών Ουσιών του Ελαιολάδου των Ιονίων Νήσων». Προϋπολογισμός 199.325 €. (Εγκρίθηκε) |
| 2017 | Ερευνητικό Πρόγραμμα (ως Επιστημονικός Υπεύθυνος) στα πλαίσια του Επιχειρησιακού Προγράμματος «Ιόνια Νησιά 2014-2020», με τίτλο «Αξιοποίηση αποβλήτων τυροκομείων για την παραγωγή προϊόντων υψηλής προστιθέμενης αξίας». Προϋπολ. 100.000 €. (Εγκρίθηκε) |
| 2018 | Ερευνητικό Πρόγραμμα (ως Επιστημονικός Υπεύθυνος) στα πλαίσια της πρόσκλησης «Research & Innovation Infrastructure» της ΓΓΕΤ με τίτλο «Ερευνητική Υποδομή για την Ανάπτυξη Βιοδιεργασιών Τροφίμων και την Εκμετάλλευση Καινοτομιών-Food Innovation RI». Προϋπολ. ΙΠ 250.000 €. (Εγκρίθηκε) |
| 2018 | Ερευνητικό Πρόγραμμα στα πλαίσια του Επιχειρησιακού Προγράμματος «Ιόνια Νησιά 2014-2020», με τίτλο πράξης ««BIO_MNHMEΣ: Οι MNHMειακοί Ελαιώνες και ελαιόδεντρα: Καταγραφή, Αποτόπωση, Χρονολόγηση και Ανάδειξη τους ως υψηλής αξίας οικοσυστήματα, με στόχο τη Διατήρηση/Διαχείριση και τη Βιώσιμη Ανάπτυξη της υπαίθρου των Ιονίων Νήσων». Προϋπολ ΙΠ: 310.650,07 €. (Εγκρίθηκε) |
| 2018 | Ερευνητικό Πρόγραμμα (Επιστημονικός Υπεύθυνος) στα πλαίσια του Επιχειρησιακού Προγράμματος «Ιόνια Νησιά 2014-2020», με τίτλο πράξης «Τα μνημειακά δάση του Ιονίου ως κοιτίδες βιοΠοικιλότητας και υψηλής διαΤροφαρμακευτικής αξίας μακρομυκητώN: χαρτογράφηση, καταγραφή, αξιολόγηση, δικτύωση, |

| | |
|------|---|
| | <p>διΑτήρηση και αειφορική αξιοποίηση (ΠΑΝΑΣ)». Προϋπολ ΙΠ: 187.000 €. (Εγκρίθηκε)</p> |
| 2019 | <p>Υποβολή 2 Ερευνητικών Προτάσεων (Επιστημονικός Υπεύθυνος) στα πλαίσια της Πρόσκλησης «ΕΡΕΥΝΩ-ΔΗΜΙΟΥΡΓΩ-ΚΑΙΝΟΤΟΜΩ, Β΄Κύκλος» (Επιλέξιμα-Μη χρηματοδοτούμενο)</p> |
| 2019 | <p>Ερευνητικό Πρόγραμμα (ως Επιστημονικός Υπεύθυνος) στα πλαίσια της πρόσκλησης «111-Υποστήριξη της Περιφερειακής Αριστείας» του ΕΠΑΝΕΚ με τίτλο «Εφαρμογές Μικροβιώματος σε Συστήματα Τροφίμων - FoodBiomes». Προϋπολ. ΙΠ 975.000 €. (Εγκρίθηκε)</p> |
| 2021 | <p>Ερευνητικό Πρόγραμμα (ως Συντονιστής-Επιστημονικός Υπεύθυνος) στα πλαίσια της Ενότητας 2 του προγράμματος PRIMA με τίτλο «Sustainable Mediterranean food from agro-residues: new business models for small farmers-SustMed4Food». Προϋπολ. ΙΠ 250.000 €. (Δεν εγκρίθηκε)</p> |
| 2024 | <p>Ερευνητικό Πρόγραμμα (ως Επιστημονικός Υπεύθυνος) στα πλαίσια της 3ης προκήρυξης Ερευνητικών Έργων ΕΛ.ΙΔ.Ε.Κ. για την ενίσχυση Μελών ΔΕΠ. Προϋπολ. ΙΠ 299.970 €. (Υπό αξιολόγηση)</p> |
| 2024 | <p>Ερευνητικό Πρόγραμμα (ως Επιστημονικός Υπεύθυνος) στα πλαίσια του 1st CALL FOR PROPOSALS OF COMMON PROJECTS INTERREG VI-A GREECE-ITALY 2021-2027 PROGRAMME. Προϋπολ. ΙΠ 400.000 €. (Υπό αξιολόγηση)</p> |
| 2024 | <p>Πρόγραμμα (ως Επιστημονικός Υπεύθυνος) στα πλαίσια του Erasmus+ KA220-HED - Cooperation partnerships in higher education. Προϋπολ. ΙΠ 41.500 €. (Υπό αξιολόγηση)</p> |

| | |
|-------------|---|
| 2024 | Ερευνητικό Πρόγραμμα (ως Επιστημονικός Υπεύθυνος) στα πλαίσια του 1st CALL FOR PROPOSALS OF COMMON PROJECTS INTERREG VI-A GREECE-ALBANIA 2021-2027 PROGRAMME. Προϋπολ. ΙΠ 320.000 €. (Υπό αξιολόγηση) |
|-------------|---|

| |
|---|
| ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΕΜΠΕΙΡΙΑ - ΔΙΔΑΚΤΙΚΟ-ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟ ΕΡΓΟ |
|---|

| | |
|--|---|
| <p>02/2005-06/2005 02/2006-06/2006 02/2007-06/2007 02/2008-06/2008 02/2009-06/2009</p> | Επικουρικό έργο στα πλαίσια των μεταπτυχιακών εργαστηριακών μαθημάτων “Advanced Exercises of Food Chemistry and Biotechnology I” και “Advanced Exercises of Food Chemistry and Biotechnology II” του Διακρατικού “MSc in Food Biotechnology”, στο Εργαστήριο Χημείας και Βιοτεχνολογίας Τροφίμων του Τμήματος Χημείας του Πανεπιστημίου Πατρών. |
| <p>10/2005-12/2005 10/2006-12/2006 10/2007-12/2007 10/2008-12/2008</p> | Επικουρικό-Διδακτικό έργο με σύμβαση εργασίας ορισμένου χρόνου με το Πανεπιστήμιο Πατρών, στα πλαίσια του προπτυχιακού εργαστηριακού μαθήματος «Χημεία και Τεχνολογία Τροφίμων-Οινολογία Ι» στο Εργαστήριο Χημείας και Βιοτεχνολογίας Τροφίμων του Τμήματος Χημείας του Πανεπιστημίου Πατρών. |
| 2005-2009 | Εργαστηριακή επίβλεψη των διπλωματικών εργασιών 6 προπτυχιακών φοιτητών του τμήματος Χημείας του Πανεπιστημίου Πατρών (Καμπανός Α., Μαυριδάκη Κ., Καραλής Ι., Πανταζίδου Κ., Μπούρα Κ., Μπάκα Χ.) και 1 προπτυχιακής φοιτήτριας του τμήματος Βιολογίας του Πανεπιστημίου Πατρών (Κούγια Ε.), από τις οποίες οι δύο έχουν παρουσιαστεί σε διεθνή συνέδρια. |
| 2006-2009 | Εργαστηριακή επίβλεψη των διπλωματικών εργασιών 2 μεταπτυχιακών φοιτητών του τμήματος Χημείας του Πανεπιστημίου Πατρών (Παπαχρονόπουλος Α., |

| | |
|---|--|
| | <p>Βαρβαρέσου Δ.), από τις οποίες η μία έχει δημοσιευτεί σε διεθνές περιοδικό.</p> |
| 10/2010-02/2011 | <p>Διδακτικό έργο με σύμβαση εργασίας ιδιωτικού δικαίου ορισμένου χρόνου Επιστημονικού Συνεργάτη - Επίκουρου Καθηγητή στο Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων του Α.Τ.Ε.Ι. Καλαμάτας. Συγκεκριμένα, η ανάθεση περιλάμβανε 2 ώρες/βδομάδα «Ζυμώσεις-Βιοτεχνολογία», 3 ώρες/βδομάδα «Γενική και Ανόργανη Χημεία» και 4 ώρες/βδομάδα «Χυμοποίηση-Οινολογία».</p> |
| 02/2011-03/2011 02/2012-03/2012 02/2013-03/2013 | <p>Διάλεξη στα πλαίσια του μαθήματος “Food Biotechnology” του Διακρατικού “MSc in Food Biotechnology” στο Τμήμα Χημείας του Πανεπιστημίου Πατρών.</p> |
| 03/2011-06/2011 | <p>Διδακτικό έργο με σύμβαση εργασίας ιδιωτικού δικαίου ορισμένου χρόνου Επιστημονικού Συνεργάτη - Επίκουρου Καθηγητή στο Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων του Α.Τ.Ε.Ι. Καλαμάτας. Συγκεκριμένα, η ανάθεση περιλάμβανε 2 ώρες/βδομάδα «Ζυμώσεις-Βιοτεχνολογία», και 2 ώρες/βδομάδα «Χυμοποίηση-Οινολογία».</p> |
| 03/2012-06/2012 | <p>Διδακτικό έργο με σύμβαση εργασίας ιδιωτικού δικαίου ορισμένου χρόνου Εργαστηριακού Συνεργάτη στο Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων του Α.Τ.Ε.Ι. Καλαμάτας. Συγκεκριμένα, η ανάθεση περιλάμβανε 6 ώρες/βδομάδα «Βιομηχανικές Ζυμώσεις».</p> |
| 03/2011-03/2015 | <p>Εργαστηριακή επίβλεψη των διπλωματικών εργασιών 3 προπτυχιακών φοιτητών του τμήματος Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων του ΓΠΑ (Αλεξανδρή Μ., Πάππου Β., Στρατή Α.), από τις οποίες δύο έχουν δημοσιευτεί σε διεθνές περιοδικά και μία έχει παρουσιαστεί σε διεθνές συνέδριο.</p> |
| 2012-2015 | <p>Εργαστηριακή επίβλεψη των διπλωματικών εργασιών 2</p> |

| | |
|---|---|
| | <p>μεταπτυχιακών φοιτητριών του τμήματος Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων του ΓΠΑ (Παπαδάκη Α. και Τσούκο Ε.), από τις οποίες έχουν προκύψει μία δημοσίευση σε διεθνές περιοδικό και τρεις σε διεθνή συνέδρια.</p> |
| <p>2011-2017</p> | <p>Εργαστηριακή επίβλεψη 3 υποψήφιων διδασκόντων του τμήματος Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων του ΓΠΑ (Καχριμανίδου Β., Δήμου Χ. και Τσάκωνα Σ.), από τις οποίες έχει προκύψει πληθώρα δημοσιεύσεων σε διεθνή περιοδικά και συνέδρια.</p> |
| <p>2012-2013 2013-2014 2014-2015</p> | <p>Διδασκαλία μέρους του μαθήματος «Αξιοποίηση Ανανεώσιμων Πρώτων Υλών» του Β΄ εξαμήνου σπουδών του ΠΜΣ «Επιστήμη & Τεχνολογία Τροφίμων και Διατροφή του Ανθρώπου» στην κατεύθυνση «Βιοδιεργασίες Τροφίμων & Βιοδιυλιστήρια».</p> |
| <p>10/2015-02/2016</p> | <p>Σύμβαση εργασίας ιδιωτικού δικαίου ορισμένου χρόνου ως Πανεπιστημιακός Υπότροφος πλήρους απασχόλησης στο Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων του Α.Τ.Ε.Ι. Ιονίων Νήσων. Συγκεκριμένα, η ανάθεση περιλάμβανε 14 ώρες/βδομάδα Εργαστήριο «Ανάλυση Τροφίμων», 2 ώρες/βδομάδα Θεωρία «Ανάλυση Τροφίμων» και 24 ώρες/βδομάδα οργανωτικό-ερευνητικό έργο.</p> |
| <p>03/2016-06/2016</p> | <p>Σύμβαση εργασίας ιδιωτικού δικαίου ορισμένου χρόνου ως Πανεπιστημιακός Υπότροφος πλήρους απασχόλησης στο Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων του Α.Τ.Ε.Ι. Ιονίων Νήσων. Η ανάθεση περιλάμβανε 18 ώρες/βδομάδα Εργαστήριο «Χημεία Τροφίμων» και «Ενόργανη Ανάλυση Τροφίμων», 4 ώρες/βδομάδα Θεωρία «Χημεία Τροφίμων» και «Ενόργανη Ανάλυση Τροφίμων» και 18 ώρες/βδομάδα οργανωτικό-ερευνητικό έργο.</p> |
| <p>09/2016-09/2017</p> | <p>Σύμβαση εργασίας ιδιωτικού δικαίου ορισμένου χρόνου ως</p> |

| | |
|------------------------|---|
| | <p>Πανεπιστημιακός Υπότροφος πλήρους απασχόλησης στο Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων του Α.Τ.Ε.Ι. Ιονίων Νήσων. Η ανάθεση περιλάμβανε Ερευνητικό, επιστημονικό και οργανωτικό έργο και τη διδασκαλία της Θεωρίας και των Εργαστηρίων των μαθημάτων «Βιομηχανικές Ζυμώσεις», «Ανάλυση Τροφίμων», «Ενόργανη Ανάλυση Τροφίμων» και «Χημεία Τροφίμων».</p> |
| <p>10/2017-11/2017</p> | <p>Σύμβαση εργασίας ιδιωτικού δικαίου ορισμένου χρόνου ως Πανεπιστημιακός Υπότροφος πλήρους απασχόλησης στο Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων του Α.Τ.Ε.Ι. Ιονίων Νήσων. Η ανάθεση περιλάμβανε Ερευνητικό, επιστημονικό και οργανωτικό έργο και τη διδασκαλία της Θεωρίας και των Εργαστηρίων του μαθήματος «Βιομηχανικές Ζυμώσεις».</p> |
| <p>2015-σήμερα</p> | <p>Επιβλέπων Καθηγητής πτυχιακών εργασιών του Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων: 30 φοιτητών (Κουκούλα Δ., Κρέλια Β., Θεοδώρου Σ., Μπασά Κ., Γκουτιέρεζ Γ., Μαυροπούλου, Μ., Νάτσια Α., Σιγιάννης Α., Φωτοπούλου Ν., Καρούανα Γ., Μαντζώρου Α., Κλεισιάρη Δ., Νικολαΐδου Κ., Ανδριώτης Χ., Τσέλιος Μ., Μαρούλη Γ., Σταματίου, Α., Παπάζογλου Ε. Τράντου Ε., Βαρελά Γ., Αργυρός Κ., Τοπαλίδου Π., Καρανάτσιου Σ., Αλεξόπουλος Κ., Παπαστεργίου Σ., Τζώρα Π., Μπατσολάκη Φ., Πολυχρόνη Λ., Τάγιου Δ., Σταμάτης, Μ.), που έχουν ολοκληρωθεί και 9 πτυχιακών εργασιών που βρίσκονται σε εξέλιξη ή αναμένουν ημερομηνία παρουσίασης (Βοροκλινώτης Κ., Δ. Πονηρός, Δ. Αγγελίδη, Α.Μ. Θεοδόση-Καψαμπέλη, Ν. Αλμπάνη, Σ. Λυκόπουλος, Α. Κονταξάκη, Μ. Αντωνιάδου, Δ. Καζαντζίδη).</p> |
| <p>2022/2023</p> | <p>Διδασκαλία μέρους του μαθήματος «Διατροφή και Αειφορία» του ΠΜΣ με τίτλο «Τρόφιμα, Διατροφή και Μικροβίωμα» του Τμήματος Ιατρικής στο Δημοκρίτειο</p> |

| | |
|----------------|--|
| 2022/2023 | <p>Πανεπιστήμιο Θράκης. Διδασκαλία μέρους του μαθήματος «Ειδικά θέματα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων» της κατεύθυνσης «Βιοτεχνολογίας & Υγιεινής Τροφίμων» του ΠΜΣ με τίτλο «Αειφορικά Συστήματα Παραγωγής και Περιβάλλον στη Γεωργία» του Τμήματος Αγροτικής Ανάπτυξης του Δημοκριτείου Πανεπιστημίου Θράκης.</p> |
| 2022/2023 | <p>Διδασκαλία μέρους του μαθήματος «Βιοτεχνολογία Τροφίμων και Διατροφή» στα πλαίσια του ΔΠΜΣ ΒΙΟΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ του Τμήματος Βιολογίας του Εθνικού και Καποδιστριακού Πανεπιστημίου Αθηνών (ΕΚΠΑ) και του Ινστιτούτου Χημικής Βιολογίας του Εθνικού Ιδρύματος Ερευνών (Ε.Ι.Ε.).</p> |
| 11/2017-σήμερα | <p>Διδασκαλία των μαθημάτων (Θεωρία & Εργαστήριο) «Χημεία Τροφίμων» και «Βιομηχανικές Ζυμώσεις» ως Αν. Καθηγητής στο Τμήμα Επιστήμης & Τεχνολογίας Τροφίμων του Ιονίου Πανεπιστημίου</p> |

ΓΝΩΣΕΙΣ ΤΕΧΝΙΚΩΝ ΚΑΙ ΜΕΘΟΔΩΝ ΑΝΑΛΥΣΗΣ

| | |
|--------------------|--|
| Ενδεικτικά: | <ol style="list-style-type: none"> 1. Αέρια Χρωματογραφία (GC) 2. Αέρια Χρωματογραφία/Φασματοσκοπία Μάζας (GC/MS) 3. Υγρή Χρωματογραφία Υψηλής Απόδοσης (HPLC) 4. Φασματομετρία Ατομικής Απορρόφησης (AAS) 5. Σύστημα Λυοφιλίωσης (Freeze-Dryer). 6. Χρήση Βιοαντιδραστήρων σε ζυμώσεις (batch, fed-batch, continuous) 7. Kjeldahl 8. Gerber 9. Soxhlet |
|--------------------|--|

10. Κλασικές μικροβιολογικές τεχνικές και αναλύσεις
11. Χρωματογραφία λεπτής στοιβάδας
12. Παραγωγή Τροφίμων και Ποτών (οίνου, ζύθων, γαλακτοκομικών προϊόντων κλπ)
13. Κλασικές αναλύσεις Τροφίμων και Ποτών (οίνου, ζύθων, γαλακτοκομικών προϊόντων, ελαίων και λιπών, μελιού, αλεύρου κ.α.)
14. Παραγωγή SCP
15. Αναλύσεις προσδιορισμού αντιοξειδωτικής ικανότητας (DPPH), ολικών φαινολικών (Folin Ciocalteu), FAN, IP, κ.α. με χρήση φασματοφωτόμετρου.
16. Ζυμώσεις στερεάς κατάστασης (SSF).
17. Απομόνωση & Υδρόλυση (ενζυμική ή μη) πρωτεϊνών
18. Αξιοποίηση βιομηχανικών παραπροϊόντων μέσω βιοτεχνολογικών μεθόδων για την παραγωγή προϊόντων υψηλής προστιθέμενης αξίας.
19. Εμπειρία σε ζυμώσεις με βακτήρια, ζύμες ή μύκητες στην παραγωγή είτε πρωτογενών είτε δευτερογενών μεταβολιτών.
20. Εμπειρία σε ανάπτυξη βιοδιωλιστηρίων.

IMPACT FACTOR

2022

7.242 (ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Α)

CITATIONS

Αναφορές (03/24)

6460 (google scholar); 4844 (scopus); 5570 (research gate)

Ετεροαναφορές*

4588 (scopus)

*Από προσωπική έρευνα και αντιπαράθεση μεταξύ των βάσεων δεδομένων, οι ετεροαναφορές είναι περισσότερες από τον αριθμό που παρατίθεται (η διαφοροποίηση μεταξύ των βάσεων δεδομένων οφείλεται σε μεγάλο βαθμό στην καθυστερημένη ανανέωση του scopus -το οποίο όμως ταυτόχρονα είναι το μόνο που έχει επιλογή απαλοιφής των αυτοαναφορών-)

ΣΥΓΓΡΑΦΙΚΟ ΕΡΓΟ

Α. Διδακτορική Διατριβή:

| | |
|------|--|
| 2009 | Επίδραση συστήματος φορέων ακινητοποίησης από αγροτοβιομηχανικά απορρίμματα σε βιοαντιδραστήρα πολλαπλών κλινών στην παραγωγή οίνου και οινοπνεύματος. |
|------|--|

Β. Δημοσιεύσεις σε διεθνή επιστημονικά περιοδικά αναγνωρισμένου κύρους με κριτές:

| | |
|------|--|
| 2007 | 1. Kopsahelis, N. , Agouridis, N., Bekatorou, A., Kanellaki, M. (2007). Comparative study of spent grains and delignified spent grains as yeast supports for alcohol production from molasses. <i>Bioresource Technology</i> , 98 (7), 1440-1447. |
| 2007 | 2. Kopsahelis, N. , Kanellaki, M., Bekatorou, A. (2007). Low temperature brewing using cells immobilized on brewer's spent grains. <i>Food Chemistry</i> , 104 (2), 480-488. |
| 2007 | 3. Kopsahelis, N. , Panas, P., Kourkoutas, Y., Koutinas, A.A. (2007). Evaluation of thermally-dried immobilized cells of <i>Lactobacillus delbrueckii</i> subsp. <i>bulgaricus</i> on apple pieces as a potent starter culture. <i>Journal of Agricultural and Food Chemistry</i> , 55 (24), 9829-9836. |
| 2008 | 4. Agouridis, N., Kopsahelis, N. , Plessas, S., Koutinas, A.A., Kanellaki M. (2008). <i>Oenococcus oeni</i> cells Immobilized on Delignified Cellulosic Material for Malolactic Fermentation of Wine. <i>Bioresource Technology</i> , 99 (18), 9017-9020. |
| 2009 | 5. Koutinas, A.A., Papapostolou, H., Dimitrellou, D., Kopsahelis, N. , Katechaki E., Bekatorou, A., Bosnea, L.A. (2009). Whey valorisation: A complete and novel technology development for dairy industry starter culture production. <i>Bioresource Technology</i> , 100 (15), 3734-3739. |

- | | |
|------|--|
| 2009 | 6. Kopsahelis, N. , Nisiotou, A., Kourkoutas, Y., Panas, P., Nychas, G.J.-E., Kanellaki, M. (2009). Molecular characterization and molasses fermentation performance of a wild yeast strain operating in an extremely wide temperature range. <i>Bioresource Technology</i> , 100 (20), 4854-4862. |
| 2010 | 7. Koutinas, A.A., Bekatorou, A., Katechaki, E., Dimitrellou, D., Kopsahelis, N. , Papapostolou, H., Panas, P., Sideris, K., Kallis, M., Bosnea, L.A., Koliopoulos, D., Sotiropoulos, P., Panteli, A., Kourkoutas, Y., Kanellaki, M., Soupioni, M. (2010). Scale-up of Thermally Dried Kefir Production as Starter Culture for Hard-Type Cheese Making: An Economic Evaluation. <i>Applied Biochemistry and Biotechnology</i> , 160 (6), 1734-1743. |
| 2011 | 8. Golfinopoulos, A., Kopsahelis, N. , Tsaousi, K., Koutinas, A.A., Soupioni, M. (2011). Research perspectives and role of lactose uptake rate revealed by its study using ¹⁴ C-labelled lactose in whey fermentation. <i>Bioresource Technology</i> , 102, 4204-4209. |
| 2012 | 9. Kopsahelis, N. (corresponding author) , Bosnea, L., Kanellaki, M., Koutinas, A.A. (2012). Volatiles formation from grape must fermentation using a cryophilic and thermotolerant yeast. <i>Applied Biochemistry and Biotechnology</i> , 167 (5), 1183-1198. |
| 2012 | 10. Golfinopoulos, A., Soupioni, M., Kopsahelis, N. , Tsaousi, K., Koutinas, A.A. (2012). Lactose uptake rate measurements by ¹⁴ C-labelled lactose reveals promotional activity of porous cellulose in whey fermentation by kefir yeast. <i>Food Chemistry</i> , 134 (4), 1973-1981. |
| 2012 | 11. Kopsahelis, N. , Bosnea, L., Bekatorou, M., Tzia, C., |

| | |
|------|--|
| | <p>Kanellaki, M. (2012). Alcohol production from sterilized and non-sterilized molasses by <i>Saccharomyces cerevisiae</i> immobilized on brewer's spent grains in two types of continuous bioreactor systems. <i>Biomass and Bioenergy</i>, 45, 87-94.</p> |
| 2013 | <p>12. García, I.L., López, J.A., Dorado, M.P., Kopsahelis, N., Alexandri, M., Papanikolaou, S., Villar, M.A., Koutinas, A.A. (2013). Evaluation of by-products from the biodiesel industry as fermentation feedstock for poly(3-hydroxybutyrate-co-3-hydroxyvalerate) production by <i>Cupriavidus necator</i>. <i>Bioresource Technology</i>, 130, 16-22.</p> |
| 2013 | <p>13. Lin, C.S.K., Pfaltzgraff, L.A., Herrero-Davila, L., Mubofu, E.B., Abderrahim, S., Clark, J.H., Koutinas, A., Kopsahelis, N., Stamatelatou, K., Dickson, F., Thankappan, S., Mohamed, Z., Brocklesby, R., Luque, R. (2013). Food waste as a valuable resource for the production of chemicals, materials and fuels - Current situation and global perspective. <i>Energy and Environmental Science</i>, 6, 426-464.</p> |
| 2013 | <p>14. Koutinas, A.A., Garcia, I.L., Kopsahelis, N., Papanikolaou, S., Webb, C., Villar, M.A., López, J.A. (2013). Production of fermentation feedstock from <i>Jerusalem artichoke</i> tubers and its potential for polyhydroxybutyrate synthesis. <i>Waste and Biomass Valorization</i>, 4(2), 359-370.</p> |
| 2013 | <p>15. Kachrimanidou, V., Kopsahelis, N., Chatzifragkou, A., Papanikolaou, S., Yanniotis, S., Kookos, I., Koutinas, A.A. (2013). Utilisation of by-products from sunflower-based biodiesel production processes for the production of fermentation feedstock. <i>Waste and Biomass Valorization</i>, 4 (3), 529-537.</p> |
| 2014 | <p>16. Koutinas, A.A., Chatzifragkou, A., Kopsahelis, N.,</p> |

| | |
|------|--|
| | Papanikolaou, S., Kookos, I.K. (2014). Design and techno-economic evaluation of microbial oil production as a renewable resource for biodiesel and oleochemical production. <i>Fuel</i> , 116, 566-577. |
| 2014 | 17. Chatzifragkou, A., Papanikolaou, S., Kopsahelis, N. , Kachrimanidou, V., Dorado, M.P., Koutinas, A.A. (2014). Biorefinery development through utilization of biodiesel industry by-products as sole fermentation feedstock for 1,3-propanediol production. <i>Bioresource Technology</i> , 159, 167-175. |
| 2014 | 18. Koutinas, A.A., Vlysidis, A., Pleissner, D., Kopsahelis, N. , Garcia, I.L., Kookos, I.K., Papanikolaou, S., Kwan, T.H., Lin, C.S.K. (2014). Valorization of industrial waste and by-product streams via fermentation for the production of chemicals and biopolymers. <i>Chemical Society Reviews</i> , 43(8), 2587-2627. |
| 2014 | 19. Lin, C.S.K., Koutinas, A.A., Stamatelatou, K., Mubofu, E.B., Matharu, A.S., Kopsahelis, N. , Pfaltzgraff, L.A., Clark, J.H., Papanikolaou, S., Kwan, T.H., Luque, R. (2014). Current and future trends in food waste valorization for the production of chemicals, materials and fuels: a global perspective. <i>Biofuels, Bioproducts and Biorefining</i> , 8(5), 686-715. |
| 2014 | 20. Kachrimanidou, V., Kopsahelis, N. , Papanikolaou, S., Kookos, I.K., De bruyn, M., Clark, J.H., Koutinas, A.A. (2014). Sunflower-based biorefinery: Poly(3-hydroxybutyrate) and poly(3-hydroxybutyrate-co-3-hydroxyvalerate) production from crude glycerol, sunflower meal and levulinic acid. <i>Bioresource Technology</i> , 172, 121-130. |
| 2014 | 21. Tsakona, S., Kopsahelis, N. , Chatzifragkou, A., Papanikolaou, S., Kookos, I.K., Koutinas, A.A. (2014). Formulation of fermentation media from flour-rich waste |

| | |
|------|--|
| | streams for microbial lipid production by <i>Lipomyces starkeyi</i> . <i>Journal of Biotechnology</i> , 189, 36-45. |
| 2015 | 22. Leiva-Candia D.E., Tsakona, S., Kopsahelis N. , Garcia I.L., Papanikolaou, S., Dorado, M.P., Koutinas, A.A. (2015). Biorefining of by-product streams from sunflower-based biodiesel production plants for integrated synthesis of microbial oil and value-added co-products. <i>Bioresource Technology</i> , 190, 57-65. |
| 2015 | 23. Kachrimanidou, V., Kopsahelis, N. (corresponding author) , Alexandri, M., Strati, A., Gardeli, C., Papanikolaou, S., Komaitis, M., Kookos, I.K., Koutinas, A.A. (2015). Integrated sunflower-based biorefinery for the production of antioxidants, protein isolate and poly(3-hydroxybutyrate). <i>Industrial Crops and Products</i> , 71, 106-113. |
| 2015 | 24. Panagopoulou, E., Tsouko, E., Kopsahelis, N. , Koutinas, A., Mandala, I., Evageliou, V. (2015). Olive oil emulsions formed by catastrophic phase inversion using bacterial cellulose and whey protein isolate. <i>Colloids and Surfaces A: Physicochemical and Engineering Aspects</i> , 486, 203-210. |
| 2015 | 25. Tsouko, E., Kourmentza, C., Ladakis, D., Kopsahelis, N. , Mandala, I., Papanikolaou, S., Paloukis, F., Alves, V., Koutinas, A. (2015). Bacterial Cellulose Production from Industrial Waste and By-Product Streams. <i>International Journal of Molecular Sciences</i> , 16, 14832-14849. |
| 2015 | 26. Dimou, C., Kopsahelis, N. (corresponding author) , Papadaki, A., Papanikolaou, S., Kookos, I.K., Mandala, I., Koutinas, A.A. (2015). Wine lees valorization: Biorefinery development including production of a generic fermentation feedstock employed for poly(3-hydroxybutyrate) synthesis. <i>Food Research International</i> , 73, 81-87. |

| | |
|------|--|
| 2016 | 27.Koutinas, A.A., Yepez, B., Kopsahelis, N. , Freire, D.M.G., Machado de Castro, A., Papanikolaou, S., Kookos, I.K. (2016). Techno-economic evaluation of 2,3-butanediol production from renewable resources. <i>Bioresource Technology</i> , 204, 55-64. |
| 2016 | 28.Pateraki, C., Patsalou, M., Vlysidis, A., Kopsahelis, N. , Webb, C., Koutinas, A.A., Koutinas, M. (2016). <i>Actinobacillus succinogenes</i> : Advances on succinic acid production and prospects for development of integrated biorefineries. <i>Biochemical Engineering Journal</i> , 112, 285-303. |
| 2016 | 29.Paximada, P., Tsouko, E., Kopsahelis, N. , Koutinas, A.A., Mandala, I. (2016). Bacterial Cellulose as stabilizer of o/w emulsions. <i>Food Hydrocolloids</i> , 53, 225-232. |
| 2016 | 30.Tsakona, S., Skiadaresis, A.G., Kopsahelis, N. , Chatzifragkou, A., Papanikolaou, S., Kookos, I.K., Koutinas, A.A. (2016). Valorisation of side streams from wheat milling and confectionery industries for consolidated production and extraction of microbial lipids. <i>Food Chemistry</i> , 198, 85-92. |
| 2016 | 31.Kachrimanidou, V., Kopsahelis, N. (corresponding author) , Vlysidis, A., Papanikolaou, S., Kookos, I.K., Martinez, B.M., Escrig Rondan, M.C., Koutinas, A.A. (2016). Downstream separation of poly(hydroxyalkanoates) using crude enzyme consortia produced via solid state fermentation integrated in a biorefinery concept. <i>Food and Bioproducts Processing</i> , 100, 323-334. |
| 2016 | 32.Dimou, C., Vlysidis, A., Kopsahelis, N. , Papanikolaou, S., Koutinas, A.A., Kookos, I.K. (2016). Techno-economic evaluation of wine lees refining for the production of value-added products. <i>Biochemical Engineering Journal</i> , 116, 157-165. |
| 2017 | 33.Tchakouteu, S.S., Kopsahelis, N. , Chatzifragkou, A., |

| | |
|------|--|
| | <p>Kalantzi, O., Stoforos, N.G., Koutinas, A.A., Aggelis, G., Papanikolaou, S. (2017). <i>Rhodosporidium toruloides</i> cultivated in NaCl-enriched glucose-based media: Adaptation dynamics and lipid production. <i>Engineering in Life Sciences</i>, 17, 237-248.</p> |
| 2017 | <p>34. Maina, S., Pateraki, C., Kopsahelis, N., Paramithiotis, S., Drosinos, E.H., Papanikolaou, S., Koutinas, A. (2017). Microbial oil production from various carbon sources by newly isolated oleaginous yeasts. <i>Engineering in Life Sciences</i>, 17, 333-344.</p> |
| 2017 | <p>35. Bosnea, L.A., Kopsahelis, N., Kokkali, V., Terpou, A., Kanellaki, M. (2017). Production of a novel probiotic yogurt by incorporation of <i>L. casei</i> enriched fresh apple pieces, dried raisins and wheat grains. <i>Food and Bioproducts Processing</i>, 102, 62-71.</p> |
| 2017 | <p>36. Panagopoulou, E., Evageliou, V., Kopsahelis, N., Ladakis, D., Koutinas, A., Mandala, I. (2017). Stability of double emulsions with PGPR, bacterial cellulose and whey protein isolate. <i>Colloids and Surfaces A: Physicochemical and Engineering Aspects</i>, 522, 445-452.</p> |
| 2017 | <p>37. Papadaki, A., Androutsopoulos, N., Patsalou, M., Koutinas, M., Kopsahelis, N., de Castro, A.M., Papanikolaou, S., Koutinas, A.A. (2017). Biotechnological Production of Fumaric Acid: The Effect of Morphology of <i>Rhizopus arrhizus</i> NRRL 2582. <i>Fermentation</i>, 3, 33.</p> |
| 2017 | <p>38. Ganatsios, V., Koutinas, A.A., Bekatorou, A., Panagopoulos, V., Banat, I.M., Terpou, A., Kopsahelis, N. (2017). Porous cellulose as promoter of oil production by the oleaginous yeast <i>Lipomyces starkeyi</i> using mixed agroindustrial wastes. <i>Bioresource Technology</i>, 244, 629-634.</p> |

| | |
|------|---|
| 2017 | 39.Papadaki, A., Mallouchos, A., Efthymiou, M.N., Gardeli, C., Kopsahelis, N. , Aguiéiras, E.C.G., Freire, D.M.G., Papanikolaou, S., Koutinas, A.A. (2017). Production of wax esters via microbial oil synthesis from food industry waste and by-product streams. <i>Bioresource Technology</i> , 245, 274-282. |
| 2018 | 40. Kopsahelis, N. (corresponding author) , Dimou, C., Papadaki, A., Xenopoulos, E., Kyraleou, M., Kallithraka, S., Kotseridis, Y., Papanikolaou, S., Koutinas, A.A. (2018). Refining of wine lees and cheese whey for the production of microbial oil, polyphenol-rich extracts and value-added co-products. <i>Journal of Chemical Technology and Biotechnology</i> , 93, 257-268. |
| 2018 | 41.Liakou, V., Pateraki, C., Palaiogeorgou, A.M., Kopsahelis, N. , Machado de Castro, A., Freire, D.M.G., Nychas, G-J.E., Papanikolaou, S., Koutinas, A. (2018). Valorisation of fruit and vegetable waste from open markets for the production of 2,3 butanediol. <i>Food and Byproducts Processing</i> , 108, 27-36 |
| 2018 | 42.Papadaki, A., Papapostolou, H., Alexandri, M., Kopsahelis, N. , Papanikolaou, S., Machado de Castro, A., Freire, D.M.G., Koutinas, A.A. (2018). Fumaric acid production using renewable resources from biodiesel and sugarcane production processes. <i>Environmental Science and Pollution Research</i> , 25(36), 35960-35970. |
| 2019 | 43. Terpou, A., Papadaki, A., Bosnea, L., Kanellaki, M., Kopsahelis, N. (2019). Novel frozen yogurt production fortified with sea buckthorn berries and probiotics. <i>LWT- Food Science & Technology</i> , 105, 242-249. |
| 2019 | 44.Papadaki, A., Cicolatti, E.P., Aguiéiras, E.C.G., Pinto, M.C.C., Kopsahelis, N. , Freire, D.M.G., Mandala, I., Koutinas, A.A. (2019). Development of microbial oil wax- |

| | |
|------|---|
| | based oleogel with potential applications in food formulations. <i>Food and Bioprocess Technology</i> , 12, 899-909. |
| 2019 | 45.Kallis, M., Sideris, K., Kopsahelis, N. , Bosnea, L., Kourkoutas, Y., Terpou, A., Kanellaki, M. (2019). <i>Pistacia terebinthus</i> resin as yeast immobilization support for alcoholic fermentation. <i>Foods</i> , 8, 127 |
| 2019 | 46.Terpou, A., Papadaki, A., Lappa, I.K., Kachrimanidou, V., Bosnea, L.A., Kopsahelis, N. (corresponding author) (2019). Probiotics in food systems: Significance and emerging strategies towards improved viability and delivery of enhanced beneficial value. <i>Nutrients</i> , 11(7), 1591 |
| 2019 | 47.Tsakona, S., Papadaki, A., Kopsahelis, N. , Kachrimanidou, V., Papanikolaou, S., Koutinas, A.A. (2019). Development of a circular oriented bioprocess for microbial oil production using diversified mixed confectionery side-streams, <i>Foods</i> , 8, 300 |
| 2019 | 48.Papadaki, A., Kopsahelis, N. , Mallouchos, A., Mandala, I., Koutinas, A.A. (2019). Bioprocess development for the production of novel oleogels from soybean and microbial oils. <i>Food Research International</i> , 126, 108684 |
| 2019 | 49.Lappa, I.K., Papadaki, A., Kachrimanidou, V., Terpou, A., Koulougliotis, D., Eriotou, E., Kopsahelis, N. (corresponding author) (2019). Cheese whey processing: integrated biorefinery concepts and emerging food applications. <i>Foods</i> , 8(8), 347 |
| 2019 | 50. Kopsahelis, N. , Kachrimanidou, V. (corresponding author) (2019). Editorial: Advances in Food and Byproducts Processing towards a Sustainable Bioeconomy. <i>Foods</i> , 8, 425. |
| 2020 | 51.Papadaki, A., Kopsahelis, N. , Freire, D.M.G., Mandala, I., Koutinas, A.A. (2020). Olive oil oleogel formulation using |

| | |
|------|--|
| | wax esters derived from soybean fatty acid distillate. <i>Biomolecules</i> , 10(1), 106 |
| 2020 | 52.Schoina, V., Terpou, A., Papadaki, A., Bosnea, L., Kopsahelis, N. , Kanellaki, M. (2020). Enhanced aromatic profile and functionality of cheese whey beverages by incorporation of probiotic cells immobilized on pistacia terebinthus resin. <i>Foods</i> , 9(1), 13. |
| 2020 | 53.Tsouko, E., Papadaki, A., Papapostolou, H., Ladakis, D., Natsia, A., Koutinas, A., Kampioti, A., Eriotou, E., Kopsahelis, N. (corresponding author) (2020). Valorization of Zante Currant side-streams for the production of phenolic-rich extract and bacterial cellulose: A novel biorefinery concept. <i>Journal of Chemical Technology and Biotechnology</i> , 95(2), 427-438. |
| 2020 | 54.Lappa, I.K., Kachrimanidou, V., Pateraki, C., Koulougliotis, D., Eriotou, E., Kopsahelis, N. (corresponding author) (2020). Indigenous yeasts: Emerging Trends and challenges in winemaking. <i>Current Opinion in Food Science</i> , 32, 133-143. |
| 2021 | 55.Kachrimanidou, V., Vlysidis, A., Kopsahelis, N. , Kookos, I.K. (corresponding author) (2021). Increasing the volumetric productivity of fermentative ethanol production using a fed-batch vacuform process. <i>Biomass Conversion & Biorefinery</i> , 11(2), 673-680. |
| 2021 | 56.Kachrimanidou, V., Ioannidou, S.M. Ladakis, D., Papapostolou, H., Kopsahelis, N. , Koutinas, A., Kookos, I.K. (2021). Techno-economic evaluation and life-cycle assessment of poly(3-hydroxybutyrate) production within a biorefinery concept using sunflower-based biodiesel industry by-products. <i>Bioresource Technology</i> , 326, 124711 |
| 2021 | 57.Papadaki, A., Kachrimanidou, V., Lappa, I.K., Eriotou, E., |

| | |
|-------------|---|
| | <p>Sidirokastritis, N., Kampioti, A., Kopsahelis, N. (corresponding author) (2021). Mediterranean raisins/currants as traditional superfoods: Processing, health benefits, food applications and future trends within the bio-economy era. <i>Applied Sciences</i>, 11(4), 1605.</p> |
| <p>2021</p> | <p>58. Eriotou, E., Karabagias, I.K., Maina, S., Koulougliotis, D., Kopsahelis, N (corresponding author) (2021). Geographical origin discrimination of "Ntopia" olive oil cultivar from Ionian islands using volatile compounds analysis and computational statistics. <i>European Food Research and Technology</i>, 247 (12), 3083-3098. DOI: 10.1007/s00217-021-03863-2</p> |
| <p>2021</p> | <p>59. Lappa, I.K., Kachrimanidou, V., Papadaki, A., Stamatiou, A., Ladakis, D., Eriotou, E., Kopsahelis, N (corresponding author) (2021). A comprehensive bioprocessing approach to foster cheese whey valorization: On-site β-galactosidase secretion for lactose hydrolysis and sequential bacterial cellulose production. <i>Fermentation</i>, 7 (3), 184. DOI: 10.3390/fermentation7030184</p> |
| <p>2022</p> | <p>60. Kachrimanidou, V., Papadaki, A., Lappa, I., Papastergiou, S., Kleisiari, D., Kopsahelis, N (corresponding author) (2022). Biosurfactant Production from Lactobacilli: an Insight on the Interpretation of Prevailing Assessment Methods. <i>Applied Biochemistry and Biotechnology</i>, 194(2) 882-900. DOI: 10.1007/s12010-021-03686-7</p> |
| <p>2022</p> | <p>61. Papadaki, A., Manikas, A.C., Papazoglou, E., Kachrimanidou, V., Lappa, I., Galiotis, C., Mandala, I., Kopsahelis, N. (corresponding author) (2022). Whey protein films reinforced with bacterial cellulose nanowhiskers: improving edible film properties via a circular economy</p> |

- approach. *Food Chemistry*, 385, 132604.
- 2022** 62.Papadaki, A., Kachrimanidou, V., Lappa, I., Andriotis, H., Eriotou, E., **Kopsahelis, N. (corresponding author)** (2022). Tuning the physical and functional properties of whey protein edible films: effect of pH and inclusion of antioxidants from spent coffee grounds. *Sustainable Chemistry and Pharmacy*, 27, 100700
- 2022** 63.Kachrimanidou, V., Alimpoumpa, D., Papadaki, A., Lappa, I., Alexopoulos, K., **Kopsahelis, N. (corresponding author)** (2022). Cheese whey utilization for biosurfactant production: Evaluation of bioprocessing strategies using novel *Lactobacillus* strains. *Biomass Conversion and Biorefineries*, 12(10), 4621-4635.
- 2022** 64.Papadaki, A., Lappa, I.K., Kachrimanidou, V., Gonou-Zagou, Z., **Kopsahelis, N. (corresponding author)** (2022). *Trametes versicolor* as a Natural Source of Bioactive Compounds for the Production of Whey Protein Films with Functional Properties: A Holistic Approach to Valorize Cheese Whey. *Waste and Biomass Valorization*, 13 (9), 3989-3998. DOI: 10.1007/s12649-022-01874-y
- 2022** 65.Lappa, I.K., Kachrimanidou, V., Alexandri, M., Papadaki, A., **Kopsahelis, N. (corresponding author)** (2022). Novel Probiotic/Bacterial Cellulose Biocatalyst for the Development of Functional Dairy Beverage. *Foods*, 11 (17), art. no. 2586. DOI: 10.3390/foods11172586
- 2022** 66.Alexandri, M., Kachrimanidou, V., Papapostolou, H., Papadaki, A., **Kopsahelis, N. (corresponding author)** (2022). Sustainable Food Systems: The Case of Functional Compounds towards the Development of Clean Label Food Products. *Foods*, 11 (18), art. no. 2796 DOI:

| | |
|------|---|
| | 10.3390/foods11182796 |
| 2022 | 67. Kachrimanidou, V., Alexandri, M., Nascimento, M.F., Alimpoumpa, D., Torres Faria, N., Papadaki, A., Castelo Ferreira, F., Kopsahelis, N. (corresponding author) (2022). Lactobacilli and Moesziomyces Biosurfactants: Toward a Closed-Loop Approach for the Dairy Industry. <i>Fermentation</i> , 8 (10), art. no. 517 DOI: 10.3390/fermentation8100517 |
| 2023 | 68. Sereti, F., Papadaki, A., Alexandri, M., Kachrimanidou, V., Kopsahelis, N. (corresponding author) (2023). Exploring the potential of novel <i>R. kratochvilovae</i> red yeasts towards the sustainable synthesis of natural carotenoids. <i>Sustainable Chemistry and Pharmacy</i> , 31, art. no. 100927, DOI: 10.1016/j.scp.2022.100927 |
| 2023 | 69. Plessas, S., Mantzourani, I., Alexopoulos, A., Alexandri, M., Kopsahelis, N. , Adamopoulou, V., Bekatorou, A. (2023) Nutritional improvements of sourdough breads made with freeze-dried functional adjuncts based on probiotic <i>Lactiplantibacillus plantarum</i> subsp. <i>plantarum</i> and pomegranate juice. <i>Antioxidants</i> , 12, 1113. DOI: https://doi.org/10.3390/antiox12051113 |
| 2023 | 70. Papapostolou, H., Kachrimanidou, V., Alexandri, M., Plessas, S., Papadaki, A., Kopsahelis, N. (corresponding author) (2023). Natural Carotenoids: Recent Advances on Separation from Microbial Biomass and Methods of Analysis. <i>Antioxidants</i> , 12, 1030. DOI: https://doi.org/10.3390/antiox12051030 |
| 2023 | 71. Kachrimanidou, V., Papadaki, A., Papapostolou, H., Alexandri, M., Gonou-Zagou, Z., Kopsahelis, N. (corresponding author) (2023). <i>Ganoderma lucidum</i> Mycelia Mass and Bioactive Compounds Production through Grape |

| | |
|------|--|
| | Pomace and Cheese Whey Valorization. <i>Molecules</i> , 28, 6331. DOI: https://doi.org/10.3390/molecules28176331 |
| 2023 | 72. Kachrimanidou, V., Papadaki, A., Alexandri, M., Poulios, V., Gonou-Zagou, Z., Kopsahelis, N., (corresponding author) (2023). <i>Sepedonium</i> sp. and <i>Phellinus</i> sp. Novel Isolates: Growth Pattern and Production of Polysaccharide-Protein Complexes on Conventional and Grape Pomace Substrates. <i>Waste and Biomass Valorization</i> , 14(10) 3315-3326. DOI: https://doi.org/10.1007/s12649-022-02017-z |
| 2023 | 73. Kachrimanidou, V., Alexandri, M., Papapostolou, H., Papadaki, A., Kopsahelis, N. (corresponding author) 2023. Valorization of Grape Pomace for <i>Trametes versicolor</i> Mycelial Mass and Polysaccharides Production. <i>Sustainability</i> , 15(20), 15080. https://doi.org/10.3390/su152015080 |
| 2023 | 74. Papadaki, A., Alexandri, M., Kachrimanidou, V., Tzora, P., Kopsahelis, N. (corresponding author) (2023). Enhancing hydrophobic and antioxidant properties of whey protein films through the inclusion of oil and oleogel sourced from spent coffee grounds. <i>Sustain. Chem. Pharm.</i> 36, 101293. https://doi.org/https://doi.org/10.1016/j.scp.2023.101293 |
| 2024 | 75. Fardet, A., Gold, S., Delgado, A., Kopsahelis, N., Kachrimanidou, V., Kaur, L., Galli, F., & Rock, E. (2024). How can food processing achieve food and nutrition security? <i>Sustainable Development</i> , 1-14. Article in Press. DOI: https://doi.org/10.1002/sd.2899 |
| 2024 | 76. Lappa, I.K., Natsia, A., Alimpoumpa, D., Stylianopoulou, E., Prapa, I., Tegopoulos, K., Pavlatou, C., Skavdis, G., Papadaki, A., Kopsahelis, N. (corresponding author) (2024). Novel Probiotic Candidates in Artisanal Feta-Type |

| | |
|------|--|
| 2024 | <p>Kefalonian Cheese: Unveiling a Still-Undisclosed Biodiversity. <i>Probiotics & Antimicro. Prot.</i> DOI: https://doi.org/10.1007/s12602-024-10239-x</p> <p>77. Papadaki, A., Lappa, I.K., Manikas, A.C., Pastore Carbone, M.G., Natsia, A., Kachrimanidou, V., Kopsahelis, N. (corresponding author) (2024). Grafting bacterial cellulose nanowhiskers into whey protein/essential oil film composites: Effect on structure, essential oil release and antibacterial properties of films. <i>Food Hydrocolloids</i>, 147, Part A, 109374, DOI: https://doi.org/10.1016/j.foodhyd.2023.109374.</p> |
| 2024 | <p>78. Sereti, F., Alexandri, M., Papadaki, A., Papapostolou, H., Kopsahelis, N. (corresponding author) (2024). Natural lycopene and β-carotene synthesis by <i>Rhodospiridium kratochvilovae</i> yeasts: Sustainable production, chemical characterization and antioxidative properties. <i>Food Bioscience</i>, 57, 103425. DOI: https://doi.org/https://doi.org/10.1016/j.fbio.2023.103425</p> |
| 2024 | <p>79. Sereti, F., Alexandri, M., Papadaki, A., Papapostolou, H., Kopsahelis, N. (corresponding author) (2024). Carotenoids production by <i>Rhodospiridium paludigenum</i> yeasts: Characterization of chemical composition, antioxidant and antimicrobial properties. <i>Journal of Biotechnology</i>, 386, 52-63.</p> |

Γ. Κεφάλαια σε ξένους συλλογικούς τόμους (referred):

| | |
|------|---|
| 2008 | <p>80. Bosnea, L.A., Kourkoutas, Y., Kopsahelis, N., Agouridis, N., Kanellaki M. (2008). Use of fruits as substrates for cell immobilization for food production. In: <i>Current Topics on Bioprocesses in Food Industry, Vol II</i>. Eds: Koutinas, A.A.,</p> |
|------|---|

| | |
|-------------|---|
| | <p>Pandey, A., Larroche, C. Asiatech Publishers Inc., New Delhi, India, p.p. 167-183. ISBN 81-87680-17-2.</p> |
| <p>2010</p> | <p>81. Bekatorou, A., Kopsahelis, N., Mallouchos, A., Plessas, S., Droushiotis, N., Kanellaki, M., Komaitis, M., Koutinas, A.A., Nigam, P. (2010). Biotechnological Exploitation of Brewery Solid Wastes. In: <i>Current topics on Bioprocesses in Food Industry, Vol III</i>. Eds: Rao, L.V., Pandey, A., Larroche, C., Soccol, C.R., Dussap, C.-G. Asiatech Publishers Inc., New Delhi, p.p. 193-206. ISBN 81-87680-21-0.</p> |
| <p>2014</p> | <p>82. Kachrimanidou, V., Kopsahelis, N., Webb, C., Koutinas, A.A. (2014). Bioenergy Technology and Food Industry Waste Valorization for Integrated Production of Polyhydroxyalkanoates. In: <i>Bioenergy Research: Advances and Applications</i>. Eds: Gupta, V.K., Kubicek, C.P., Saddler, J., Xu, F., Tuohy, M.G. Elsevier, UK, p.p. 419-433. ISBN: 978-0-444-59561-4.</p> |
| <p>2019</p> | <p>83. Maina, S., Papadaki, A., Kachrimanidou, V., Eriotou, E. Kopsahelis, N. (corresponding author). (2019). Raw materials and pretreatment methods for vinegar production. In: <i>Advances in Vinegar Production</i>. Ed: Bekatorou, A. CRC Press (Taylor & Francis Group), ISBN: 978-0-8153-6599-0</p> |
| <p>2023</p> | <p>84. Kachrimanidou, V., Alexandri, M., Alimpoumpa, D., Lappa, I., Papadaki, A., Kopsahelis, N. (corresponding author) (2023). Biosurfactants Production by LAB and Emerging Applications. In: <i>Lactic Acid Bacteria as Cell Factories: Synthetic Biology and Metabolic Engineering</i>, Ed: Montet, D., Ray, R.C., Paramithiotis, S., De Carvalho Azevedo, V.A. Elsevier, p.p. 335-366. ISBN: 978-032391930-2, 978-032391929-6</p> |

Δ. Διπλώματα ευρεσιτεχνίας:

| | |
|------|---|
| 2007 | 85. Κανελλάκη, Μ., Κουτίνας, Α.Α., Κουψαχειλής, Ν. , Μπεκατώρου, Α., Αγουρίδης, Ν., Πλέσσας, Σ. Ακίνητοποιημένος βιοκαταλύτης σε βυνο-υπολείμματα (spent grains) και βιομηχανική /βιοτεχνική χρήση αυτού στην αλκοολική ζύμωση για παραγωγή οινοπνεύματος και αλκοολούχων ποτών. Αριθμός Δημοσίευσης 1005439, 15/02/07, Οργανισμός Βιομηχανικής Ιδιοκτησίας (ΟΒΙ). |
| 2011 | 86. Κουτίνας, Α.Α., Καλλής, Μ., Σιδέρης, Κ., Σχοινά, Β., Κουψαχειλής, Ν. , Μποσνέα, Λ., Κανελλάκη, Μ. Ακίνητοποιημένος Βιοκαταλύτης σε Μαστίχα Χίου (<i>Pistacia Lentiscus</i>) και Πάφου (<i>Pistacia Terebinthus</i>) και βιομηχανική/βιοτεχνική χρήση αυτού στην παραγωγή τροφίμων και ποτών. 20110100653, 23/11/2011, Οργανισμός Βιομηχανικής Ιδιοκτησίας (ΟΒΙ). |

Ε. Εργασίες που έχουν υποβληθεί (ή βρίσκονται στο στάδιο υποβολής) σε διεθνή επιστημονικά περιοδικά αναγνωρισμένου κύρους με κριτές:

| | |
|------|--|
| 2024 | |
|------|--|

ΣΤ. Ανακοινώσεις σε διεθνή συνέδρια

| | |
|------|--|
| 2005 | 1. Kopsahelis, N. , Agouridis, N., Koutinas, A.A., Kanellaki, M. (2005). (poster presentation) Malolactic fermentation by using <i>Oenococcus oeni</i> cells immobilized on delignified cellulosic material in wine making. <i>Biocatalysis: Enzymes, Mechanisms and Bioprocesses - a Biochemical Society Focused Meeting in association with Pro-Bio Faraday Annual Conference</i> , 21-22 November, Manchester, U.K. |
| 2006 | 2. Bosnea, L.A., Kourkoutas, Y., Kopsahelis, N. , Agouridis, N., Kanellaki, M. (2006). (oral presentation by Prof. Kanellaki) |

| | |
|------|---|
| | <p>Use of fruits as substrates for cell immobilization for food production. <i>2nd International Congress on Bioprocesses in Food Industries (ICBF-2006)</i>, 18-21 June, Rio, Patras, Greece.</p> |
| 2006 | <p>3. Kopsahelis, N., Kampanos, A., Koutinas, A.A., Kanellaki, M. (2006). (poster presentation) Ethanol production from molasses by using immobilized yeast cells on BSG, in various types of Bioreactors. <i>2nd International Congress on Bioprocesses in Food Industries (ICBF-2006)</i>, 18-21 June, Patras, Greece.</p> |
| 2008 | <p>4. Manojlovic, V., Agouridis, N., Kopsahelis, N., Kanellaki, M., Bugarski, B., Nedovic, V. (2008). (oral presentation by Mrs Manojlovic) Brewing by immobilized freeze dried cells in a novel gas flow bioreactor. <i>4th Central European Congress on Food-6th Croatian Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists</i>, 15-17 May, Cavtat, Croatia.</p> |
| 2008 | <p>5. Koutinas, A.A., Papapostolou, H., Dimitrellou, D., Bekatorou, A., Kopsahelis, N., Katechaki, E., Bosnea, L. (2008). (oral presentation by Prof Koutinas) Whey Valorization: A complete and novel technology development for starter cultures production employed in dairy industry. <i>2nd International Conference on Engineering for Waste Valorisation. WasteEng08</i>, 3-5 June, Patras, Greece.</p> |
| 2008 | <p>6. Kopsahelis, N., Kougia, E., Panas, P., Kourkoutas, Y., Kanellaki, M., Koutinas A.A. (2008). (poster presentation) Influence of drying methods on the formation of a biocatalyst suitable for whey exploitation. <i>2nd International Conference on Engineering for Waste Valorisation. WasteEng08</i>, 3-5 June, Patras, Greece.</p> |
| 2009 | <p>7. Koutinas, A.A., Kopsahelis, N., Papapostolou, H., Dimitrellou, D., Katechaki, E., Kallis, M., Sideris, K., and Bekatorou, A. (2009). (oral presentation by Dr Bekatorou)</p> |

| | |
|-------------|--|
| | <p>Scale-up of dried kefir production from liquid dairy waste, whey, for use as starter in cheese manufacturing. <i>11th International Conference on Environmental Science and Technology-CEST</i>, 3-5 September, Chania, Greece.</p> |
| <p>2010</p> | <p>8. Bosnea, L.A., Schoina, V., Kopsahelis, N., Kanellaki, M. (2010). (poster presentation) Functionality of freeze dried <i>L. casei</i> cells immobilized on raisins. <i>International Scientific Conference on Probiotics and Prebiotics -IPC2010</i>, 15th - 17th June, Kosice, Slovakia.</p> |
| <p>2010</p> | <p>9. Kallis, M., Sideris, K., Kopsahelis, N., Bosnea, L.A., Kanellaki, M., Koutinas, A.A. (2010). (poster presentation) Use of <i>Pistacia terebinthus</i> resin as support for immobilization of yeast cells for alcoholic fermentation. <i>4th International Congress on Bioprocesses in Food Industries (ICBF-2010) and X Southern Regional Meeting on Food Science and Technology (X ERSCTA)</i>, 05-08 October, Curitiba, Brazil.</p> |
| <p>2010</p> | <p>10. Bosnea, L.A., Kopsahelis, N., Koutinas, A.A., Kanellaki, M. (2010). (oral presentation by Dr Bosnea) Probiotic Dairy Products with Immobilized <i>L. casei</i> Cells on Natural Supports. <i>4th International Congress on Bioprocesses in Food Industries (ICBF-2010) and X Southern Regional Meeting on Food Science and Technology (X ERSCTA)</i>, 05-08 October, Curitiba, Brazil.</p> |
| <p>2011</p> | <p>11. Kallis, M., Sideris, K., Kopsahelis, N., Kanellaki, M. (2011). (poster presentation) Use of <i>Pistacia terebinthus</i> resin as support for immobilization of yeasts in wine making. <i>International Conference on New Horizons in Biotechnology (NHBT-2011)</i>, 21-24 November, Trivandrum, India.</p> |
| <p>2011</p> | <p>12. Bosnea, L.A., Kopsahelis, N., Bekatorou, A., Koutinas, A.A., Kanellaki, M. (2011) (oral presentation by Dr. Bosnea)</p> |

| | |
|------|---|
| | Natural immobilization supports for food production. <i>International Conference on New Horizons in Biotechnology</i> (NHBT-2011), 21-24 November, Trivandrum, India. |
| 2011 | 13. Kopsahelis, N. , Bosnea, L.A., Koutinas, A.A., Kanellaki, M. (2011) (poster presentation) Grape must fermentation and volatile formation using a cryophilic and simultaneously thermotolerant yeast. <i>International Conference on New Horizons in Biotechnology</i> (NHBT-2011), 21-24 November, Trivandrum, India. |
| 2011 | 14. Kritikou, M., Kopsahelis, N. , Chatzifragou, A., Papanikolaou, S., Koutinas, A. (2011). (poster presentation) Valorisation of food industry wastes for microbial production of single cell oil. <i>16th International Symposium on Environmental Pollution and its Impact on Life in the Mediterranean Region</i> , 24-27 September, Ioannina, Greece. |
| 2011 | 15. Marouli, D., López, J.A., García, I.L., Kopsahelis, N. , Papanikolaou, S., Yanniotis, S., Koutinas, A. (2011). (invited oral presentation by Dr Koutinas) Design and techno-economic evaluation of biodiesel production from microbial oil. <i>6th Dubrovnik Conference on Sustainable Development of Energy, Water and Environment Systems</i> , 25-29 September, Dubrovnik, Croatia. |
| 2012 | 16. Dimou, C., Tsakona, S., Kachrimanidou, V., Kopsahelis, N. , Papanikolaou, S., Koutinas, A. (2012). (poster presentation) Evaluation of PHA production from industrial waste streams. <i>8th International Conference on Renewable Resources and Biorefineries</i> (RRB8), 4-6 June, Toulouse, France. |
| 2012 | 17. Tsakona, S., Kopsahelis, N., Chatzifragkou, A., Papanikolaou, S., Koutinas, A. (2012). (oral presentation by Mrs Tsakona) Production of generic fermentation feedstock |

| | |
|------|--|
| | <p>from flour-based industrial waste streams. <i>8th International Conference on Renewable Resources and Biorefineries (RRB8)</i>, 4-6 June, Toulouse, France.</p> |
| 2012 | <p>18. Kachrimanidou, V., Kopsahelis, N., Papanikolaou, S., Komaitis, M., Koutinas, A. (2012) (oral presentation by Mrs Kachrimanidou) Valorisation of by-products from sunflower-based biodiesel production processes. <i>Proceeding of the 4th International Conference on Engineering for Waste and Biomass Valorisation (WasteEng 2012)</i> Vol. II., pp. 570-575, September 10-13, Porto, Portugal.</p> |
| 2012 | <p>19. Sideris, K., Kallis, M., Kopsahelis, N., Kanellaki, M. (2012). (oral presentation by Prof. Kanellaki) Use of Pistacia terebinthus resin as support for immobilization of yeast cells for low temperature alcoholic drinks production. <i>The 5th International Conference on Industrial Bioprocesses (IFIB-2012)</i>, 7-10 October, Taipei, Taiwan.</p> |
| 2012 | <p>20. Bosnea, L.A., Kopsahelis, N., Koutinas, A.A., Kanellaki, M. (2012) (oral presentation by Dr. Bosnea) Functionality of Probiotic cells Immobilized on natural supports and application in selected food systems. <i>The 5th International Conference on Industrial Bioprocesses (IFIB-2012)</i>, 7-10 October, Taipei, Taiwan.</p> |
| 2012 | <p>21. Bosnea, L.A., Kopsahelis, N., Terpou, A., Koutinas, A.A., Kanellaki, M. (2012) (poster presentation) Fermentative Activity of Freeze-Dried Immobilized L. casei Cells on Dried Raisins. <i>The 5th International Conference on Industrial Bioprocesses (IFIB-2012)</i>, 7-10 October, Taipei, Taiwan.</p> |
| 2012 | <p>22. Bosnea, L.A., Kopsahelis, N., Terpou, A., Koutinas, A.A., Kanellaki, M. (2012) (poster presentation) Production of Probiotic Whey cheese with L. casei ATCC 393 cells</p> |

| | |
|------|---|
| | <p>Immobilized on Wheat grains. <i>The 5th International Conference on Industrial Bioprocesses (IFIB-2012)</i>, 7-10 October, Taipei, Taiwan.</p> |
| 2012 | <p>23. Tsaousi, K., Kopsahelis, N., Koutinas, A.A. (2012) (poster presentation) Brewer's Wastes Treatment for Biocatalyst Production. <i>The 5th International Conference on Industrial Bioprocesses (IFIB-2012)</i>, 7-10 October, Taipei, Taiwan.</p> |
| 2012 | <p>24. Kopsahelis, N., Chatzifragkou, A., Papanikolaou, S., Koutinas, A. (2012). (invited oral presentation by Dr Koutinas) Biorefinery development based on food waste and biodiesel industry byproduct streams. <i>The 5th International Conference on Industrial Bioprocesses (IFIB-2012)</i>, 7-10 October, Taipei, Taiwan.</p> |
| 2012 | <p>25. Dimou, C., Mantala, I., Papanikolaou, S., Mantalaris, A., Koutinas, A., Kopsahelis, N. (2012). (invited oral presentation by Dr Kopsahelis) Valorization of wine lees as renewable resource for biorefinery development. <i>The 5th International Conference on Industrial Bioprocesses (IFIB-2012)</i>, 7-10 October, Taipei, Taiwan.</p> |
| 2013 | <p>26. Kopsahelis, N., Kachrimanidou, V., Gardeli, C., Strati, A., Papanikolaou, S., Komaitis, M., Koutinas, A.A. (invited oral presentation by Dr Koutinas) (2013). Advanced sunflower-based biorefinery. <i>2nd Iberoamerican Congress on Biorefineries</i>, 10-12 April, Jaen, Spain.</p> |
| 2013 | <p>27. Tsakona, S., Kopsahelis, N., Chatzifragkou, A., Papanikolaou, S., Koutinas, A. (poster presentation) (2013). Developing confectionery industry biorefineries. <i>TechConnect World - CleanTech Conference and Showcase 2013</i>, 12-16 May, Washington, USA.</p> |
| 2013 | <p>28. Dimou, C., Kopsahelis, N., Papanikolaou, S., Koutinas, A.A.</p> |

| | |
|-------------|--|
| | <p>(oral presentation by Mrs Dimou) (2013). Biorefinery based on wine lees valorisation. <i>FaBE 2013 - International Conference on Food and Biosystems Engineering</i>, 30 May-02 June, Skiathos Island, Greece.</p> |
| <p>2013</p> | <p>29. Tsakona, S., Kopsahelis, N., Chatzifragkou, A., Papanikolaou, S., Koutinas, A.A. (oral presentation by Mrs Tsakona) (2013). Valorization of flour-based industrial waste streams for microbial oil production. <i>FaBE 2013 - International Conference on Food and Biosystems Engineering</i>, 30 May-02 June, Skiathos Island, Greece.</p> |
| <p>2013</p> | <p>30. Kachrimanidou, V., Kopsahelis, N., Papanikolaou, S., Yanniotis, S., Kookos, I., Koutinas, A.A. (oral presentation by Mrs Kachrimanidou) (2013). Utilisation of biodiesel industry by-products and levulinic acid for the production of poly(3-hydroxybutyrate-co-3-hydroxyvalerate). <i>9th International Conference on Renewable Resources and Biorefineries (RRB9)</i>, 5-7 June, Antwerp, Belgium.</p> |
| <p>2013</p> | <p>31. Ganatsios, V., Koutinas, A.A., Bekatorou, A., Kanellaki, M., Kopsahelis, N., Nigam, P. (poster presentation) (2013). Improvement of microbial fat production by <i>Lipomyces starkeyi</i> entrapped in tubular cellulose. <i>International Conference on Health, Environment and Industrial Biotechnology (BioSangam-2013)</i>, 21-23 November, Kumbh Nagari Allahabad, India.</p> |
| <p>2014</p> | <p>32. Leiva-Candia, D., Tsakona, S., Kopsahelis, N., Garcia, I.L., Papanikolaou, S., Dorado, M.P., Koutinas, A. (oral presentation by Dr Koutinas) (2014). Biorefinery development based on sunflower-based biodiesel industry by-products for the production of microbial oil and value-added products. <i>247th American Chemical Society National</i></p> |

| | |
|------|--|
| | <p><i>Meeting & Exposition: Chemistry and Materials for Energy</i>, 16-20 March, Dallas, Texas, USA.</p> |
| 2014 | <p>33. Kachrimanidou, V., Kopsahelis, N., Papanikolaou, S., Kookos, I., Koutinas, A. (oral presentation by Mrs Kachrimanidou) (2014). Techno-economic evaluation of an integrated biorefinery concept generating polyhydroxyalkanoates and value-added products from biodiesel industry by-products. <i>36th Symposium on Biotechnology for Fuels and Chemicals (SBFC)</i>. 28 April-1 May, Clearwater Beach, Florida, USA.</p> |
| 2014 | <p>34. Tsouko, E., Kopsahelis, N., Ladakis, D., Papanikolaou, S., Mandala, I., Kookos, I.K., Koutinas, A.A. (poster presentation) (2014). Production of bacterial cellulose by <i>Komagataeibacter sucrofermentans</i> DSM 15973 using renewable resources. <i>3rd International ISEKI_Food Conference (ISEKI_Food 2014)</i>, 21-23 May, Athens, Greece.</p> |
| 2014 | <p>35. Tchakouteu, S.S., Chatzifragkou, A., Kalantzi, O., Kopsahelis, N., Kookos, I.K., Aggelis, G., Koutinas, A.A., Papanikolaou, S. (poster presentation) (2014). Physiological patterns of major metabolites biosynthesis by <i>Cryptococcus curvatus</i> growing on cheese-whey lactose. <i>3rd International ISEKI_Food Conference (ISEKI_Food 2014)</i>, 21-23 May, Athens, Greece.</p> |
| 2014 | <p>36. Kookos, I.K., Kopsahelis, N., Koutinas, A.A., Papanikolaou, S. (poster presentation) (2014). Techno-economic evaluation of citrus waste valorization for the production of biofuels and high added-value products. <i>3rd International ISEKI_Food Conference (ISEKI_Food 2014)</i>, 21-23 May, Athens, Greece.</p> |
| 2014 | <p>37. Paximada, E., Kopsahelis, N., Koutinas, A.A., Mandala, I.</p> |

| | |
|-------------|--|
| | <p>(poster presentation) (2014). Stabilizing properties of bacterial cellulose in o/w emulsions. <i>3rd International ISEKI_Food Conference</i> (ISEKI_Food 2014), 21-23 May, Athens, Greece.</p> |
| <p>2014</p> | <p>38. Papadopoulou, E., Markessini, C., Kountouras, S., Stathopoulos, C., Karakanas, P., Kopsahelis, N., Koutinas, A.A. (oral presentation by Mrs Papadopoulou) (2014). Application of whey proteins in wood-based panels. <i>12th International Conference on Protection and Restoration of the Environment</i>. 29 June -3 July, Skiathos Island, Greece.</p> |
| <p>2015</p> | <p>39. Tsouko, E., Ladakis, D., Kopsahelis, N., Kourmentza, C., Mandala, I., Papanikolaou, S., Koutinas, A. (oral presentation by Mrs Tsouko) (2015). Utilisation of food wastes and biodiesel industry by-products for Bacterial Cellulose production. <i>Industrial Waste & Wastewater Treatment & Valorisation (IWWATV)</i>. 21-23 May, Athens, Greece.</p> |
| <p>2015</p> | <p>40. Kachrimanidou, V., Kopsahelis, N., Vlysidis, A., Papanikolaou, S., Kookos, I., Koutinas, A. (poster presentation) (2015). Impact of different bioprocessing strategies for enhanced poly(3-hydroxybutyrate) production. <i>11th International Conference on Renewable Resources and Biorefineries (RRB11)</i>. 3-5 June, York, UK.</p> |
| <p>2015</p> | <p>41. Papadaki, A., Vlysidis, A., Kopsahelis, N., Papanikolaou, S., Kookos, I., Koutinas, A. (oral presentation by Mrs Papadaki) (2015). Techno-economic evaluation of an integrated biorefinery using dairy and winery by-products for the production of microbial oil. <i>3rd International Conference on Sustainable Solid Waste Management</i>, 2-4 July, Tinos, Greece.</p> |

| | |
|------|--|
| 2015 | 42. Maina, S., Papadaki, A., Pateraki, C., Kopsahelis, N. , Papanikolaou, S., Koutinas, A. (oral presentation by Mrs Maina) (2015). Microbial oil production by newly isolated yeast strains and novel industrial applications based on waste and by-product valorisation. <i>3rd International Conference on Sustainable Solid Waste Management</i> , 2-4 July, Tinos, Greece. |
| 2016 | 43. Papadaki, A., Efthymiou, M.N., Mallouchos, A., Gardeli, Chr., Kopsahelis, N. , Papanikolaou, S., Koutinas, A.A. (oral presentation by Mrs Papadaki) (2016). Wax ester synthesis as innovative application of microbial oil produced from food industry by-products. <i>38th Symposium on Biotechnology for Fuels and Chemicals</i> , 25-28 April, Baltimore, Maryland, USA. |
| 2016 | 44. Pateraki, C., Kachrimanidou, V., Maina, S., Papadaki, A., Tsouko, E., Kopsahelis, N. , Papanikolaou, S., Koutinas, A. (poster presentation) (2016). Effect of nutrient supplements derived from various industrial waste and by-product streams on succinic acid production via fermentation. <i>12th International Conference on Renewable Resources and Biorefineries (RRB-12)</i> , 30 May-1 June, Ghent, Belgium. |
| 2017 | 45. Papadaki, A., Kopsahelis, N. , Patsalou, M., Koutinas, M., de Castro, A.M., Papanikolaou, S., Koutinas, A.A. (2017). (oral presentation by Mrs Papadaki) Fumaric acid production through valorization of molasses and soybean cake derived from biodiesel and sugarcane industries. <i>5th International Conference on Sustainable Solid Waste Management</i> , 21-24 June, Athens, Greece. |
| 2017 | 46. Vlysidis, A., Tsakona, S., Kopsahelis, N. , Kookos, I., Koutinas, A. (2017). (oral presentation by Mr Vlysidis) |

| | |
|------|---|
| | <p>Sustainability assessment for the production of microbial oil from food Wastes. <i>10th World Congress of Chemical Engineering</i>, 1-5 October, Barcelona, Spain.</p> |
| 2018 | <p>47. Diamanti, V., Papadaki, A., Pateraki, C., Papapostolou, H., Koulougliotis, D., Eriotou, E., Kopsahelis, N (poster presentation) (2018). Whey utilization by novel non-dairy industry derived probiotic strains for the production of starter cultures. <i>6th International Conference on Sustainable Solid Waste Management</i>, 13-16 June 2018, Naxos, Greece.</p> |
| 2018 | <p>48. Natsia, A., Tsouko, E., Sigianis, A., Ladakis, D., Papadaki, A., Eriotou, E., Kampioti, A., Kopsahelis, N. (2018). Bacterial cellulose production utilizing Zante currants' side-streams: A preliminary novel biorefinery concept. <i>6th International Conference on Sustainable Solid Waste Management</i>, 13-16 June 2018, Naxos, Greece.</p> |
| 2018 | <p>49. Papadaki, A., Boviatsi, E., Kopsahelis, N., Nychas, G.J., da Silva, J.A.C., Freire, D.M.G., Koutinas, A.A. (2018). Biolubricants production via enzymatic conversion of microbial oil produced through the valorization of sugarcane molasses. <i>6th International Conference on Sustainable Solid Waste Management</i>, 13-16 June 2018, Naxos, Greece.</p> |
| 2018 | <p>50. Eriotou, E., Kopsahelis, N., Alimpoumpa, D., Diamanti, V., Kampioti, A., Koulougliotis, D. (poster presentation) (2018). Kefalonian Olive Oils: Oleocanthal and Oleacin Abundance and Antioxidant Activity. <i>IFT18</i>, 15-18 July, Chicago, USA.</p> |
| 2018 | <p>51. Koulougliotis, D., Kopsahelis, N., Alimpoumpa, D., Diamanti, V., Eriotou, E. (poster presentation) (2018). Wild Yeast Isolation and Wine Production from Grapes of the Local Variety "Kakotrygis" Grown in Corfu Island (Greece). <i>IFT18</i>, 15-18 July, Chicago, USA.</p> |

| | |
|------|--|
| 2018 | 52. Papadaki, A., Aguiéiras, E.C.G., Kopsahelis, N. , Papanikolaou, S., Freire, D.M.G., Mandala, I., Koutinas, A.A. (2018). Bioprocess Development for the production of oleogels as novel food formulations using oleaginous yeasts via the valorization of soybean and sugar cane mills side streams. <i>4th Iberoamerican Congress on Biorefineries (4-CIAB)</i> , 23-27 October, Jaen, Spain. |
| 2019 | 53. Papadaki, A., Lappa, I.K., Kachrimanidou, V., Kleisiari, D., Efthymiou, M.-N., Eriotou, E., Kopsahelis, N. (2019). Evaluation of screening methods for biosurfactants production by <i>Lactobacillus</i> strains. <i>7th International Conference on Sustainable Solid Waste Management</i> , 26-29 June, Heraklion, Greece. |
| 2019 | 54. Lappa, I.K., Papadaki, A., Efthymiou, M.-N., Koulougliotis, D., Eriotou, E., Kopsahelis, N. (2019). Freeze dried non-dairy LAB strains as novel starter cultures with potential applications in dairy products. <i>7th International Conference on Sustainable Solid Waste Management</i> , 26-29 June, Heraklion, Greece. |
| 2020 | 55. Lappa, I.K., Stamatiou, A., Sereti, F., Papadaki, A., Kachrimanidou, V., Eriotou, E., Kopsahelis, N. (2020). Expanding the valorization routes of cheese whey: Lactose hydrolysis using <i>A. awamori</i> -derived β -galactosidase for the subsequent production of bacterial cellulose. <i>1st International Electronic Conference on Catalysis Sciences</i> , 10-30 November, Online e-conference |
| 2020 | 56. Papadaki, A., Vorokliniotis, K., Kachrimanidou, V., Lappa, I., Eriotou, E., Kopsahelis, N. (2020). Valorization of spent coffee grounds oil for oleogels production using candellila wax as oleogelator. <i>10th International Colloids Conference</i> , 6-19 |

| | |
|------|--|
| | December, Online e-conference |
| 2020 | 57. Papazoglou, E., Papadaki, A., Kachrimanidou, V., Lappa, I., Eriotou, E., Kopsahelis, N. (2020). Improved water vapor barrier and mechanical properties of whey protein films through the addition of bacterial cellulose. <i>10th International Colloids Conference</i> , 6-19 December, Online e-conference. |
| 2020 | 58. Kachrimanidou, V., Papadaki, A., Lappa, I., Eriotou, E., Kopsahelis, N. (2020). Assesment of several screening methods and culture conditions for the production of biosurfactants using <i>Lactobacillus</i> strains. <i>International Conference on Biobased Surfactants</i> , 15-16 December, Virtual e-conference. |
| 2021 | 59. Alimpoumpa, D., Kachrimanidou, V., Papadaki, A., Lappa, I.K., Eriotou, E., Kopsahelis, N. (2021). Evaluation of diversified bioprocessing schemes for biosurfactants production from <i>Lactobacillus</i> strains using cheese whey. <i>8th International Conference on Sustainable Solid Waste Management</i> , 23-26 June, Thessaloniki, Greece, Online e-conference. |
| 2021 | 60. Sereti, F., Papadaki, A., Kachrimanidou, V., Lappa, I., Kopsahelis, N. (2021). Evaluation of carotenoids and lipids production by two isolated <i>Rhodospiridium kratochvilovae</i> strains using galactose-based media. <i>8th International Conference on Sustainable Solid Waste Management</i> , 23-26 June, Thessaloniki, Greece, Online e-conference. |
| 2021 | 61. Theodosi-Kapsampeli, A.-M., Papadaki, A., Triantafyllou, M., Lappa, I., Magdalinou, E., Kachrimanidou, V., Gonou-Zagou, Z., Kopsahelis, N. (2021). Cheese whey valorization by <i>Trametes versicolor</i> through submerged cultivation. <i>8th International Conference on Sustainable Solid Waste</i> |

| | |
|------|--|
| | <p><i>Management</i>, 23-26 June, Thessaloniki, Greece, Online e-conference.</p> |
| 2021 | <p>62. Tzora, P., Papadaki, A., Kachrimanidou, V., Lappa, I., Eriotou, E., Kopsahelis, N. (2021). Circular valorization of cheese whey and spent coffee grounds for the development of edible films. <i>8th International Conference on Sustainable Solid Waste Management</i>, 23-26 June, Thessaloniki, Greece, Online e-conference.</p> |
| 2021 | <p>63. Papadaki, A., Vorokliniotis, K., Kachrimanidou, V., Lappa, I., Eriotou, E., Kopsahelis, N. (2021). Enzymatic production of wax esters from spent coffee grounds' oil and evaluation of their oleogelation properties. <i>3rd International Conference on Engineering Future Food</i>, 23-26 May, Naples, Italy, Online e-conference.</p> |
| 2022 | <p>64. Papadaki, A., Lekka, A., Gianaki, M., Lappa, I.K., Kachrimanidou, V., Eriotou, E., Kopsahelis, N. (2022). Whey protein edible films grafted with bacterial nanocellulose and essential oil: Characterization and application on cheese products. <i>9th International Conference on Sustainable Solid Waste Management</i>, 15-18 June, Corfu, Greece.</p> |
| 2022 | <p>65. Sereti, F., Papadaki, A., Eriotou, E., Kopsahelis, N. (2022). Sustainable carotenoid synthesis from cheese whey: evaluation of key fermentation parameters and carotenoid prole using two novel <i>Rhodospiridium kratochvilovae</i> strains. <i>9th International Conference on Sustainable Solid Waste Management</i>, 15-18 June, Corfu, Greece.</p> |
| 2022 | <p>66. Kachrimanidou, V., Alimpoumpa, D., Trantou, E., Topalidou, P., Alexandri, M., Papadaki, A., Kopsahelis, N. (2022). Implementation of novel lactobacilli isolates from diversified sources for biosurfactants production.</p> |

| | |
|-------------|---|
| | <p>ALEXANDROUPOLI 2022 41st International Congress of the Society for Microbial Ecology in Health and Disease, 14-16 June, Alexandroupolis, Greece.</p> |
| <p>2022</p> | <p>67. Lappa, I., Albani, N., Natsia, A., Alimpoumpa, D., Papadaki, A., Kopsahelis, N. (2022). Putative probiotic features of wild-type LAB isolated from Feta-type cheese of Kefalonia island. ALEXANDROUPOLI 2022 41st International Congress of the Society for Microbial Ecology in Health and Disease, 14-16 June, Alexandroupolis, Greece</p> |
| <p>2022</p> | <p>68. Natsia, A., Papadaki, A., Kopsahelis, N. (2022). Hempseed Biorefinery: A Perspective towards the Development of Food Products in the Bioeconomy Era. 30th International Conference of FFC, Mediterranean Diet, Functional Foods and Bioactive Compounds: Science and Practice, 23-25 September, Myrina, Lemnos, Greece.</p> |
| <p>2022</p> | <p>69. Lappa, I.K., Alimpoumpa, D., Natsia, A., Papadaki, A., Kopsahelis, N. (2022). Profiling of wild-type LAB isolated from Feta-type cheese of Kefalonia island as candidate probiotic starters. 30th International Conference of FFC, Mediterranean Diet, Functional Foods and Bioactive Compounds: Science and Practice, 23-25 September, Myrina, Lemnos, Greece.</p> |
| <p>2022</p> | <p>70. Kachrimanidou, V., Alimpoumpa, D., Alexandri, M., Papadaki, A., Kopsahelis, N. (2022). Biosurfactant production using GRAS lactobacilli: Process optimization and food product development. 30th International Conference of FFC, Mediterranean Diet, Functional Foods and Bioactive Compounds: Science and Practice, 23-25 September, Myrina, Lemnos, Greece</p> |
| <p>2023</p> | <p>71. Alimpoumpa, D., Lappa, I. K., Papadaki, A., Kopsahelis,</p> |

| | |
|-------------|---|
| | <p>N. (2023). Development of edible films as protective carriers of a novel <i>Lacticaseibacillus paracasei</i> strain isolated from Kefalonian feta-type cheese. <i>10th International Conference on Sustainable Solid Waste Management</i>, 21-24 June, Chania, Greece.</p> |
| <p>2023</p> | <p>72. Natsia, A., Papapostolou, H., Papadaki, A., Kopsahelis, N. (2023). Developing added-value food products from hempseeds: fractionation, characterization and novel protein-based edible films formation. <i>10th International Conference on Sustainable Solid Waste Management</i>, 21-24 June, Chania, Greece.</p> |
| <p>2023</p> | <p>73. Sereti, F., Alexandri, M., Tagiou, D., Mpatsolaki, F. Papadaki, A., Kopsahelis N. (2023). <i>Rhodospiridium paludigenum</i> yeasts as a novel biotechnological tool for natural carotenoids production. <i>10th International Conference on Sustainable Solid Waste Management</i>, 21-24 June, Chania, Greece.</p> |

Z. Ανακοινώσεις σε Πανελλήνια / Ελλάδος-Κύπρου συνέδρια

| | |
|-------------|--|
| <p>2004</p> | <p>1. Bekatorou, A., Kopsahelis, N., Karaklis, A., Kanellaki, M. (2004). Υδρολύση αμύλου με ένζυμα μικροβιακής προέλευσης. 8^ο Συνέδριο Χημείας Ελλάδος-Κύπρου με θέμα «Χημεία, Ποιότητα Ζωής και Εκπαίδευση», 10-13 Δεκεμβρίου, Θεσσαλονίκη, Ελλάδα.</p> |
| <p>2004</p> | <p>2. Plessas, S., Bekatorou, A., Kopsahelis, N., Kanellaki, M., Koutinas, A.A. (2004). Αξιοποίηση απόβλητων βυνοποιείου για την παραγωγή βιοκαταλυτών για αλκοολική ζύμωση. 8^ο Συνέδριο Χημείας Ελλάδος-Κύπρου με θέμα «Χημεία, Ποιότητα Ζωής και Εκπαίδευση», 10-13 Δεκεμβρίου, Θεσσαλονίκη,</p> |

| | |
|------|---|
| | Ελλάδα. |
| 2005 | 3. Bekatorou, A., Kopsahelis, N. , Bountas, Y., Daskayianni, S., Selasidi, F. (2005). Upgrading brewer's spent grains using various microorganisms and creation of added value. 1 ^ο Συνέδριο Βιοεπιστημών, 19-20 Μαΐου, Πάτρα, Ελλάδα. |
| 2005 | 4. Agouridis, N., Kopsahelis, N. , Bosnea, L., Kanellaki, M. (2005). Malolactic fermentation of wine using <i>Lactobacillus casei</i> and <i>Oenococcus oeni</i> cells immobilized on delignified cellulosic material. 1 ^ο Συνέδριο Βιοεπιστημών, 19-20 Μαΐου, Πάτρα, Ελλάδα. |
| 2007 | 5. Agouridis, N., Kopsahelis, N. , Plessas, S., Kimpouri, K., Kanellaki, M., Koutinas, A.A. (2007). Continuous Red Wine Making: A Comparative Study of Different Type Bioreactors. 9 ^ο Συνέδριο Χημείας Ελλάδας-Κύπρου με θέμα «Χημεία και Αειφόρος Ανάπτυξη», 27-30 Απριλίου, Λάρνακα, Κύπρος. |
| 2007 | 6. Sipsas, V., Kopsahelis, N. , Papavlasopoulos, Ch., Nedovic, V., Kanellaki, M. (2007). Brewing using freeze dried immobilized yeast cells on gluten pellets with two types of bioreactors. 9 ^ο Συνέδριο Χημείας Ελλάδας-Κύπρου με θέμα «Χημεία και Αειφόρος Ανάπτυξη», 27-30 Απριλίου, Λάρνακα, Κύπρος. |
| 2009 | 7. Καλλής, Μ., Σιδέρης, Κ., Κοψαχείλης, Ν. , Κανελλάκη, Μ. (2009). Χρήση ακινητοποιημένων κυττάρων στην παραγωγή τροφίμων. 2 ^ο Συνέδριο Μεταπτυχιακών Χημείας Ελλάδας-Κύπρου, 16-20 Σεπτεμβρίου, Πλατανιάς Χανίων, Ελλάδα. |
| 2009 | 8. Κοψαχείλης, Ν. , Κουρκουτάς, Ι., Μποσνέα, Λ.Α., Κανελλάκη, Μ. (2009). Μοριακός χαρακτηρισμός και ζυμωτική ικανότητα στελέχους άγριας ζύμης σε μεγάλο εύρος θερμοκρασιών. 3 ^ο Πανελλήνιο Συνέδριο Βιοτεχνολογίας και Τεχνολογίας Τροφίμων, 15-17 Οκτωβρίου, Ρέθυμνο, |

| | |
|------|---|
| | Ελλάδα. |
| 2009 | 9. Μποσνέα, Λ., Σχοινά, Β., Κοψαχειλης, Ν. , Κανελλάκη, Μ. (2009). Παραγωγή προβιοτικών γιαουρτιών με προσθήκη ακινητοποιημένων κυττάρων <i>L. casei</i> σε φυσικά υποστρώματα. 3 ^ο Πανελλήνιο Συνέδριο Βιοτεχνολογίας και Τεχνολογίας Τροφίμων, 15-17 Οκτωβρίου, Ρέθυμνο, Ελλάδα. |
| 2009 | 10. Κοψαχειλης, Ν. , Μπεκατώρου, Α., Κουτίνας Α.Α., Κανελλάκη, Μ. (2009). Χρήση βυνοϋπολειμμάτων (BSG) στην παραγωγή αιθανόλης. 4 ^ο Πανελλήνιο Συμπόσιο Πορώδων Υλικών, 22-23 Οκτωβρίου, Πάτρα, Ελλάδα. |
| 2013 | 11. Tsakona, S., Kopsahelis, N. , Chatzifragkou, A., Papanikolaou, S., Koutinas, A.A. (2013). Production of microbial oil from flour-based industrial waste streams. 5 ^ο Πανελλήνιο Συνέδριο «Σύγχρονες Τάσεις στον τομέα των Λιπιδίων», 29 Μαρτίου, Αθήνα, Ελλάδα. |
| 2015 | 12. Vlysidis, A., Kopsahelis, N. , Papanikolaou, S., Koutinas, A.A., Kookos, I.K. (2015). Techno-economic evaluation of citrus waste valorization for the production of biofuels and high added-value products. 10 ^ο Πανελλήνιο Επιστημονικό Συνέδριο Χημικής Μηχανικής, 4-6 Ιουνίου, Πάτρα, Ελλάδα. |
| 2015 | 13. Xenopoulos, E., Papadaki, A., Kopsahelis, N. , Koutinas, A., Papanikolaou, S. (2015). Wine lees and cheese whey as co-substrates for microbial lipid production by <i>Cryptococcus Curvatus</i> . 6 ^ο Πανελλήνιο Συνέδριο «Σύγχρονες Τάσεις στον τομέα των Λιπιδίων», 11-12 Ιουνίου, Αθήνα, Ελλάδα. |
| 2015 | 14. Papadaki, A., Xenopoulos, E., Kopsahelis, N. , Papanikolaou, S., Koutinas, A. (2015). Biorefining of wine lees and whey lactose for microbial oil production by <i>Mortierella rammaniana</i> . 6 ^ο Πανελλήνιο Συνέδριο «Σύγχρονες Τάσεις στον τομέα των Λιπιδίων», 11-12 Ιουνίου, Αθήνα, Ελλάδα. |

| | |
|------|--|
| 2023 | 15. Κουψαχειλhis Ν. (2023). Βιο-οικονομία και ανάπτυξη καινοτόμων προϊόντων τροφίμων. 7 ^ο Συνέδριο Εκπαίδευσης και Έρευνας, 31 Μαρτίου - 2 Απριλίου, Αλεξανδρούπολη, Ελλάδα (προφορική παρουσίαση). |
|------|--|

Η. Διδακτικές Σημειώσεις - Συγγράμματα

| | |
|------|--|
| 2010 | 1. Κουψαχειλhis, Ν. (2010). «Εργαστηριακές Ασκήσεις Οινολογίας-Χυμοποίησης», Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων, ΑΤΕΙ Καλαμάτας. |
| 2010 | 2. Κουψαχειλhis, Ν. (2010). «Εργαστηριακές Ασκήσεις: Ζυμώσεις - Βιοτεχνολογία», Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων, ΑΤΕΙ Καλαμάτας. |
| 2012 | 3. Κουψαχειλhis, Ν. (2012). «Εργαστηριακές Ασκήσεις: «Βιομηχανικές Ζυμώσεις», Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων, ΑΤΕΙ Καλαμάτας. |
| 2015 | 4. Κουψαχειλhis, Ν. (2015). «Εργαστηριακές Ασκήσεις: «Ανάλυση Τροφίμων», Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων, ΑΤΕΙ Ιονίων Νήσων. |
| 2016 | 5. Κουψαχειλhis, Ν. (2016). «Εργαστηριακές Ασκήσεις: «Ενόργανη Ανάλυση Τροφίμων», Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων, ΑΤΕΙ Ιονίων Νήσων |
| 2016 | 6. Κουψαχειλhis, Ν. (2016). «Εργαστηριακές Ασκήσεις: «Χημεία Τροφίμων», Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων, ΑΤΕΙ Ιονίων Νήσων. |
| 2016 | 7. Κουψαχειλhis, Ν. (2016). «Εργαστηριακές Ασκήσεις: «Βιομηχανικές Ζυμώσεις», Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων, ΑΤΕΙ Ιονίων Νήσων. |
| 2018 | 8. Κουψαχειλhis, Ν. (2018). «Εργαστηριακές Ασκήσεις: «Χημεία Τροφίμων», Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Ιόνιο Πανεπιστήμιο. |
| 2018 | 9. Κουψαχειλhis, Ν. (2018). «Εργαστηριακές Ασκήσεις: «Βιομηχανικές Ζυμώσεις», Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Ιόνιο Πανεπιστήμιο. |

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Α

ΣΥΝΟΨΗ ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΟΥ ΕΡΓΟΥ

(ΔΕΙΚΤΕΣ / IMPACT FACTOR/ CITATIONS etc)

| | |
|---|---|
| 1. Δημοσιεύσεις σε διεθνή περιοδικά με κριτές: | 79 |
| 2. Εργασίες που έχουν υποβληθεί (ή είναι στο στάδιο υποβολής) για δημοσίευση σε διεθνή περιοδικά με κριτές: | - |
| 3. Κεφάλαια σε ξένους συλλογικούς τόμους (referred): | 5 |
| 4. Διπλώματα ευρεσιτεχνίας: | 2 |
| 5. Συνέδρια (Διεθνή/ Πανελλήνια/ Ελλάδας Κύπρου): | 88 (73/10/5) |
| 6. Διδακτικές Σημειώσεις-Συγγράμματα | 9 |
| 7. Επιβλέπων Διδακτορικών Διατριβών | 3 |
| 8. Επιβλέπων Πτυχιακών Φοιτητών | >40 |
| 9. Καθοδήγηση Μεταδιδακτορικών Ερευνητών | 6 |
| 10. Καθοδήγηση Νέων Ερευνητών | 3 |
| 11. Μέλος 3 μελούς Διδακτορικών Διατριβών | 2 |
| 12. Μέλος 7 μελούς Εξεταστικής Διδακτορικών Διατριβών | 2 |
| 13. Ερευνητικά Προγράμματα (Συμμετέχων-Ομάδα Έργου) | 26 |
| 14. Ερευνητικά Προγράμματα (Επιστημονικός Υπεύθυνος) | 5 |
| 15. Μέσο Impact factor των επιστημονικών περιοδικών (2022): | 7.242 |
| 16. Total citations έως 03/2024: | 6460 (scholar) 4844 (scopus) 5570 (RG) |
| 17. Ετεροαναφορές*: | 4588 (scopus) |
| 18. h-index | 37 (scholar) 34 (scopus) |

*Από προσωπική έρευνα και αντιπαράθεση μεταξύ των βάσεων δεδομένων, οι ετεροαναφορές είναι περισσότερες από τον αριθμό που παρατίθεται (η διαφοροποίηση μεταξύ των βάσεων δεδομένων οφείλεται σε μεγάλο βαθμό στην καθυστερημένη ανανέωση του scopus -το οποίο όμως ταυτόχρονα είναι το μόνο που έχει επιλογή απαλοιφής των αυτοαναφορών-)

IMPACT FACTOR

| <u>Journal</u> | <u>#</u> | <u>Impact Factor (2022)</u> |
|--|-----------------|------------------------------------|
| <i>Antioxidants</i> | 2 | 2 x 7.000= 14.000 |
| <i>Applied Biochemistry and Biotechnology</i> | 3 | 3 x 3.000= 9.000 |
| <i>Applied Sciences</i> | 1 | 1 x 2.700= 2.700 |
| <i>Biochemical Engineering Journal</i> | 2 | 2 x 3.900= 7.800 |
| <i>Biofuels, Bioproducts Biorefining</i> | 1 | 1 x 3.900= 3.900 |
| <i>Biomass & Bioenergy</i> | 1 | 1 x 6.000= 6.000 |
| <i>Biomass Conversion & Biorefinery</i> | 2 | 2 x 4.000= 8.000 |
| <i>Biomolecules</i> | 1 | 1 x 5.500= 5.500 |
| <i>Bioresource Technology,</i> | 13 | 13 x 11.400=148.200 |
| <i>Chemical Society Reviews</i> | 1 | 1 x 46.200=46.200 |
| <i>Colloids and Surfaces A: Physico-chemical & Engineering Aspects</i> | 2 | 2 x 5.200= 10.400 |
| <i>Current Opinion in Food Science</i> | 1 | 1 x 9.900= 9.900 |
| <i>Energy & Environmental Science</i> | 1 | 1 x 32.500=32.500 |
| <i>Engineering in Life Sciences</i> | 2 | 2 x 2.700= 5.400 |
| <i>Environmental Science & Pollution Research</i> | 1 | 1 x 5.800= 5.800 |
| <i>European Food Research & Technology</i> | 1 | 1 x 3.300= 3.300 |
| <i>Fermentation</i> | 3 | 3 x 3.700= 11.100 |
| <i>Food and Bioprocess Technology</i> | 1 | 1 x 5.600= 5.600 |
| <i>Food and Bioproducts Processing</i> | 3 | 3 x 4.600= 13.800 |
| <i>Food Bioscience</i> | 1 | 1 x 5.200= 5.200 |
| <i>Food Chemistry</i> | 4 | 4 x 8.800=35.200 |
| <i>Food Hydrocolloids</i> | 2 | 2 x 10.700= 21.400 |
| <i>Food Research International</i> | 2 | 2 x 8.100= 16.200 |
| <i>Foods</i> | 7 | 7 x 5.200= 36.400 |
| <i>Fuel</i> | 1 | 1 x 7.400= 7.400 |
| <i>Industrial Crops and Products</i> | 1 | 1 x 5.900= 5.900 |

ΒΙΟΓΡΑΦΙΚΟ ΣΗΜΕΙΩΜΑ

ΚΟΨΑΧΕΙΑΗΣ ΝΙΚΟΛΑΟΣ, Χημικός, MSc, PhD

Αναπληρωτής Καθηγητής Ι.Π.

| | | |
|---|-----------|------------------------|
| <i>International Journal of Molecular Sciences</i> | 1 | 1 x 5.600= 5.600 |
| <i>Journal of Agricultural and Food Chemistry</i> | 1 | 1 x 6.100= 6.100 |
| <i>Journal of Biotechnology</i> | 2 | 2 x 4.100= 8.200 |
| <i>J of Chemical Technology & Biotechnology</i> | 2 | 2 x 3.400= 6.800 |
| <i>LWT-Food Science & Technology</i> | 1 | 1 x 6.000= 6.000 |
| <i>Molecules</i> | 1 | 1 x 4.600= 4.600 |
| <i>Nutrient</i> | 1 | 1 x 5.900= 5.900 |
| <i>Probiotics and Antimicrobial Proteins</i> | 1 | 1 x 4.900= 4.900 |
| <i>Sustainability</i> | 1 | 1 x 3.900= 3.900 |
| <i>Sustainable Chemistry and Pharmacy</i> | 3 | 3 x 6.000= 18.000 |
| <i>Sustainable Development</i> | 1 | 1 x 12.500= 12.500 |
| <i>Waste and Biomass Valorization</i> | 4 | 4 x 3.200= 12.800 |
| Σύνολο / ΜΟ | 79 | 572.100 / 7.242 |