

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 2021

Αργοστόλι

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

ΠΡΟΣΩΠΙΚΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ.....3
 ΣΠΟΥΔΕΣ3
 ΞΕΝΕΣ ΓΛΩΣΣΕΣ & ΓΝΩΣΗ Η/Υ3
 ΥΠΟΤΡΟΦΙΕΣ-ΔΙΑΚΡΙΣΕΙΣ4
 ΠΡΟΣΘΕΤΑ4
 ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΕΜΠΕΙΡΙΑ-ΣΥΜΜΕΤΟΧΗ ΣΕ ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΑ ΕΡΓΑ8
 ΣΥΜΜΕΤΟΧΗ ΣΤΗΝ ΥΠΟΒΟΛΗ ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΩΝ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΩΝ14
 ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΕΜΠΕΙΡΙΑ - ΔΙΔΑΚΤΙΚΟ-ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟ ΕΡΓΟ21
 ΓΝΩΣΕΙΣ ΤΕΧΝΙΚΩΝ & ΜΕΘΟΔΩΝ ΑΝΑΛΥΣΗΣ25
 IMPACT FACTOR26
 CITATIONS26
ΣΥΓΓΡΑΦΙΚΟ ΕΡΓΟ27
 Α. Διδακτορική Διατριβή:.....27
 Β. Δημοσιεύσεις σε διεθνή επιστημονικά περιοδικά αναγνωρισμένου κύρους με κριτές:.....27
 Γ. Κεφάλαια σε ξένους συλλογικούς τόμους (referred):38
 Δ. Διπλώματα ευρεσιτεχνίας:39
 Ε. Εργασίες που έχουν υποβληθεί για δημοσίευση σε διεθνή επιστημονικά περιοδικά αναγνωρισμένου κύρους με κριτές:.....39
 ΣΤ. Ανακοινώσεις σε διεθνή συνέδρια39
 Ζ. Ανακοινώσεις σε Πανελλήνια / Ελλάδας-Κύπρου συνέδρια53
 Η. Διδακτικές Σημειώσεις - Συγγράμματα.....55
ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Α.....57
 ΣΥΝΟΨΗ ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΟΥ (ΔΕΙΚΤΕΣ / IMPACT FACTOR/ CITATIONS).....57

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 & Αβλίου, 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"> • Göethe-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

<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 (απόβλητο τυροκομείων), Τμήμα Χημείας Π.Π.</p>

ΠΡΟΣΘΕΤΑ

<p>ΑΞΙΟΛΟΓΗΤΗΣ ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΩΝ ΔΗΜΟΣΙΕΥΣΕΩΝ</p>	<p>Ενδεικτικά περιοδικά: <i>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 &</i></p>
--------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

ΣΥΝΕΡΓΑΣΙΕΣ

Biotechnology; Biotechnology Advances; Trends in Food Science & Technology; Food Research International; κλπ

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 Quimica, 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); **Ιονίο Πανεπιστήμιο**, Τμήμα Περιβάλλοντος (Καθηγητής Δ.

	<p>Κουλουγλιώτης, Επ. Καθηγήτρια Α. Καμπιώτη); ΕΛΓΟ-Δήμητρα (Ερευνήτρια Λ. Μποσνέα); 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)</p>
	<p><u>Εταιρείες:</u> Petrobras (Brazil); Chimar Hellas ΑΕ; Γιώτης ΑΕ, Αργώ ΑΕΒΕ; Πέττας Π.Ν. ΑΕΒΕ, Unilever Knorr ΑΕ, Τυροκομείο Καρακάνας, Οινοποιείο Αμπέλου Τέχνη κλπ.</p>
<p>ΟΡΓΑΝΩΤΙΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ ΣΥΝΕΔΡΙΩΝ</p>	<p>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</p>
<p>ΣΥΜΜΕΤΟΧΗ σε EDITORIAL</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>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)
<p>ΣΥΜΜΕΤΟΧΗ ΣΕ 3μελής ΕΠΙΤΡΟΠΕΣ PhD και MSc</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Μέλος 3μελούς της υποψήφιας διδάκτορα του Τμήματος Επιστήμης Τροφίμων & Διατροφής του Ανθρώπου του ΓΠΑ Αικατερίνης Φιλιππή (4/2018-σήμερα) • Μέλος 3μελούς της υποψήφιας διδάκτορα του Τμήματος

<p>Μέλος 7μελούς εξεταστικής επιτροπής</p>	<p>Επιστήμης Τροφίμων & Διατροφής του Ανθρώπου του ΓΠΑ Μαρίας-Νεφέλης Ευθυμίου (6/2018-σήμερα)</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 μεταπτυχιακής φοιτήτριας του Τμήματος Επιστήμης Τροφίμων & Διατροφής του Ανθρώπου του ΓΠΑ Δήμητρας Αλιμπούμπα (11/2020-σήμερα) • Μέλος 7μελούς εξεταστικής επιτροπής του υποψήφιου διδάκτορα του Τμήματος Χημικών Μηχανικών του ΠΠ Εντρίτ Δεσκάλι (10/2020)
<p>ΣΥΝΕΡΓΑΣΙΑ ΜΕ PostDoc</p>	<p><u>Στο Τμήμα Επιστήμης & Τεχνολογίας Τροφίμων:</u></p> <p>Δρ Ιλιάδα Λάμπα (2018-σήμερα)</p> <p>Δρ. Βασιλική Καχριμανίδου (2019-σήμερα)</p> <p>Δρ. Αικατερίνη Παπαδάκη (2019-2021)</p>
<p>ΔΙΟΙΚΗΤΙΚΟ ΕΡΓΟ- ΕΠΙΤΡΟΠΕΣ κλπ</p>	<p>Αναπληρωτής Πρόεδρος του Τμήματος Επιστήμης & Τεχνολογίας Τροφίμων (18-01-2018 έως σήμερα).</p> <p>Μέλος της 3μελούς συντονιστικής επιτροπής του Ινστιτούτου «Βιοεπισημών, Βιοτεχνολογίας, Επιστήμης Τροφίμων και Περιβάλλοντος» (08/2020-σήμερα).</p> <p>Αναπληρωτής εκπρόσωπος του Ιονίου Πανεπιστημίου στη ΓΣ του ΕΛΙΔΕΚ (2019-2021)</p> <p>Μέλος και Πρόεδρος διαφόρων επιτροπών του Τμήματος Επιστήμης & Τεχνολογίας Τροφίμων. Ενδεικτικά:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Πρόεδρος Επιτροπής κατατακτηρίων εξετάσεων • Πρόεδρος Επιτροπής αντιστοίχισης μαθημάτων

ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΑ ΥΠΟΔΟΜΩΝ	<ul style="list-style-type: none"> • Συντονιστής ΟΜΕΑ • Μέλος Επιτροπής Προγράμματος Σπουδών • Μέλος Επιτροπής αξιολόγησης ωρομισθίων • Μέλος Επιτροπής χώρων και κτηρίων • κλπ <ul style="list-style-type: none"> • 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

	<p>ακινητοποιημένα κύτταρα σε διάφορα συστήματα βιοαντιδραστήρων. Παραγωγή εν δυνάμει εμπορικών, ξηρών βιοκαταλυτών». Προϋπολογισμός 23.480 €.</p>
09/2007-03/2008	<p>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 €.</p>
07/2005-06/2009	<p>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 €.</p>
01/2009-08/2009	<p>Ερευνητικό έργο στο Τμήμα Χημείας του Πανεπιστημίου Πατρών, στα πλαίσια του προγράμματος ΔΕΣΜΗ 2008 του ΙΠΕ-ΚΥΠΡΟΥ με τίτλο «Χρήση Μαστίχας (Πίσσας) Πάφου ως Υπόστρωμα Ακινητοποίησης Ζυμών στην Παραγωγή Οίνου». Προϋπολογισμός 109.000 €.</p>
09/2009-05/2010	<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>
05/2010-09/2010	<p>Παροχή Επιστημονικών Υπηρεσιών, στα πλαίσια του προγράμματος του NATO με τίτλο «Enhancing Environmental Security through Nitrogen Removal»</p>
03/2011-09/2011 07/2013-08/2013 06/2015-07/2015	<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</p>

	<p>την παραγωγή προϊόντων υψηλής προστιθέμενης αξίας». Προϋπολογισμός 115.000 €.</p>
03/2011-08/2014	<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>
10/2012-12/2012 01/2014-03/2014 07/2014-10/2014	<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	<p>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 €.</p>
07/2013-12/2016	<p>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 €.</p>
2013-2016	<p>Συμμετοχή ως μέλος της 2ης ομάδας εργασίας</p>

	<p>(«<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).</p>
<p>10/2011-09/2012 01/2013-06/2013 04/2014-08/2014</p>	<p>Ερευνητικό έργο ως μεταδιδάκτορας στο Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων του Γεωπονικού Πανεπιστημίου Αθηνών, στα πλαίσια του έργου «09ΣΥΝ-81-715» με τίτλο «Ανάπτυξη βιοδυλιστηρίου για την αξιοποίηση υπολειμμάτων παραγωγής βιοντήζελ προς βιοαποικοδομίσια πολυμερή και προϊόντα υψηλής προστιθέμενης αξίας». Προϋπολογισμός 211.200 €.</p>
<p>11/2014-02/2015 11/2015-03/2016</p>	<p>Ερευνητικό έργο ως μεταδιδάκτορας στο Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου του Γεωπονικού Πανεπιστημίου Αθηνών, στα πλαίσια του έργου «LIFE13ENV/GR/000958» με τίτλο «Development of an intergrated strategy for reducing the carbon footprint in the food industry sector”.</p>
<p>03/2015-10/2015</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>
<p>05/2017-06/2017</p>	<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-σήμερα	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 €.
09/2017-σήμερα	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 €.
09/2017-σήμερα	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, παραγωγή νέων προϊόντων και αξιοποίηση παραπροϊόντων, με στόχο τη δημιουργία προστιθέμενης αξίας». Προϋπολογισμός 166.950 €.
11/2017-σήμερα	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 €.
11/2018-σήμερα	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

<p>1/2019-σήμερα</p>	<p>Βιοδιεργασιών Τροφίμων και την Εκμετάλλευση Καινοτομιών- Food Innovation RI». Προϋπολ ΙΠ:250.000 €.</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-σήμερα</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>11/2020-σήμερα</p>	<p>Ερευνητικό έργο (Επιστημονικός Υπεύθυνος) στο Τμήμα Επιστήμης & Τεχνολογίας Τροφίμων του Ιονίου Πανεπιστημίου, στα πλαίσια του Επιχειρησιακού</p>

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 €.

ΣΥΜΜΕΤΟΧΗ ΣΤΗΝ ΥΠΟΒΟΛΗ ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΩΝ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΩΝ

2008 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)**

2011 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)**.

2011 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)**.

2011 Ερευνητικό Πρόγραμμα στα πλαίσια του FP7 της ΕΕ, με τίτλο “Improved production cost and boosted efficiency algae technology and conversion into energy carriers”. Προϋπολογισμός 275.000 €. **(δεν εγκρίθηκε)**.

2011 Ερευνητικό Πρόγραμμα στα πλαίσια του FP7 της ΕΕ, με τίτλο «Παραγωγή καινοτόμων βιο-πολυμερών από

	<p>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 εγκρίθηκε)</p>
2013	<p>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 €.</p>

	(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 (Waste-2-2014) 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 (Waste-2-2014) 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».

<p>2017</p>	<p>Προϋπολογισμός 199.325 €. (Εγκρίθηκε) Ερευνητικό Πρόγραμμα (ως Επιστημονικός Υπεύθυνος) στα πλαίσια του Επιχειρησιακού Προγράμματος «Ίονια Νησιά 2014-2020», με τίτλο «Αξιοποίηση αποβλήτων τυροκομείων για την παραγωγή προϊόντων υψηλής προστιθέμενης αξίας». Προϋπολ. 100.000 €. (Εγκρίθηκε)</p>
<p>2018</p>	<p>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)</p>
<p>2018</p>	<p>Ερευνητικό Πρόγραμμα στα πλαίσια του Επιχειρησιακού Προγράμματος «Ίονια Νησιά 2014-2020», με τίτλο πράξης ««BIO_MNHMEΣ: Οι MNHMειακοί Ελαιώνες και ελαιόδεντρα: Καταγραφή, Αποτόπωση, 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 €. (Εγκρίθηκε)</p>
<p>2018</p>	<p>Ερευνητικό Πρόγραμμα (Επιστημονικός Υπεύθυνος) στα πλαίσια του Επιχειρησιακού Προγράμματος «Ίονια Νησιά 2014-2020», με τίτλο πράξης «Τα μνημειακά δάση του Ιονίου ως κοιτίδες βιοΠοικιλότητας και υψηλής διαΤροφαρμακευτικής αξίας μακρομυκήτων: χαρτογράφηση, καταγραφή, αξιολόγηση, δικτύωση, διατήρηση και αειφορική αξιοποίηση (ΠΑΝΑΣ)». Προϋπολ ΙΠ: 187.000 €. (Εγκρίθηκε)</p>
<p>2019</p>	<p>Υποβολή 2 Ερευνητικών Προτάσεων (Επιστημονικός Υπεύθυνος) στα πλαίσια της Πρόσκλησης «ΕΡΕΥΝΩ-</p>

<p>2019</p>	<p>ΔΗΜΙΟΥΡΓΩ-ΚΑΙΝΟΤΟΜΩ, Β΄ Κύκλος» (Επιλέξιμα-Μη χρηματοδοτούμενο)</p> <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>
<p>2021</p>	<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 €. (Υπο αξιολόγηση)</p>

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>	<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>
<p>10/2005-12/2005 10/2006-12/2006 10/2007-12/2007 10/2008-12/2008</p>	<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.</p>
<p>2005-2009</p>	<p>Εργαστηριακή επίβλεψη των διπλωματικών εργασιών 6 προπτυχιακών φοιτητών του τμήματος Χημείας του Πανεπιστημίου Πατρών (Καμπανός Α., Μαυριδάκη Κ.,</p>

	<p>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.</p>
<p>2006-2009</p>	<p>Εργαστηριακή επίβλεψη των διπλωματικών εργασιών 2 μεταπτυχιακών φοιτητών του τμήματος Χημείας του Πανεπιστημίου Πατρών (Παπαχρονόπουλος Α., Βαρβαρέσου Δ.), από τις οποίες η μία έχει δημοσιευτεί σε διεθνές περιοδικό.</p>
<p>10/2010-02/2011</p>	<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>
<p>02/2011-03/2011 02/2012-03/2012 02/2013-03/2013</p>	<p>Διάλεξη στα πλαίσια του μαθήματος "Food Biotechnology" του Διακρατικού "MSc in Food Biotechnology" στο Τμήμα Χημείας του Πανεπιστημίου Πατρών.</p>
<p>03/2011-06/2011</p>	<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>
<p>03/2012-06/2012</p>	<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	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.
2012-2015	Εργαστηριακή επίβλεψη των διπλωματικών εργασιών 2 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.
2011-2017	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.
2012-2013 2013-2014 2014-2015 έως σήμερα	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».
10/2015-02/2016	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.
03/2016-06/2016	Σύμβαση εργασίας ιδιωτικού δικαίου ορισμένου χρόνου ως Πανεπιστημιακός Υπότροφος πλήρους απασχόλησης στο

	<p>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 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: 14 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.), που έχουν ολοκληρωθεί και 10 πτυχιακών εργασιών που βρίσκονται σε εξέλιξη ή αναμένουν ημερομηνία παρουσίασης (Μαρούλη Γ., Τσέλιος Μ., Βοροκλινώτης Κ., Καρανάτσιου Σ., Βαρελά Γ., Παπάζογλου Ε., Δ. Πονηρός, Α.Μ. Θεοδόση-Καψαμπέλη, Α. Σταματίου, Π. Τζώρα).</p>

11/2017-σήμερα	Διδασκαλία των μαθημάτων (Θεωρία & Εργαστήριο) «Χημεία Τροφίμων», «Βιομηχανικές Ζυμώσεις» ως Αν. Καθηγητής στο Τμήμα Επιστήμης & Τεχνολογίας Τροφίμων του Ιονίου Πανεπιστημίου
-----------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

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
--------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	<p>18. Αξιοποίηση βιομηχανικών παραπροϊόντων μέσω βιοτεχνολογικών μεθόδων για την παραγωγή προϊόντων υψηλής προστιθέμενης αξίας.</p> <p>19. Εμπειρία σε ζυμώσεις με βακτήρια, ζύμες ή μύκητες στην παραγωγή είτε πρωτογενών είτε δευτερογενών μεταβολιτών.</p> <p>20. Εμπειρία σε ανάπτυξη βιοδιωλιστηρίων.</p>
--	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

IMPACT FACTOR

2019	5.930 (ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Α)
------	---------------------

CITATIONS

Αναφορές (04/21)	3530(google scholar); 2640(scopus); 2855(research gate)
------------------	---------------------------------------------------------

Ετεροαναφορές*	2479 (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

<p>2009</p>	<p>technology development for dairy industry starter culture production. <i>Bioresource Technology</i>, 100 (15), 3734-3739.</p> <p>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.</p>
<p>2010</p>	<p>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.</p>
<p>2011</p>	<p>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 ¹⁴C-labelled lactose in whey fermentation. <i>Bioresource Technology</i>, 102, 4204-4209.</p>
<p>2012</p>	<p>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.</p>

2012	10. Goulinopoulos, 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., 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.
2013	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.
2013	13. Lin, C.S.K., Pfaltzgraff, L.A., Herrero-Davila, L., Mubofu, E.B., Abderrahim, S., Clark, J.H., Koutinas, A., Kopsahelis, N. , Stamatelatos, 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.
2013	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.
2013	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.
2014	16.Koutinas, A.A., Chatzifragkou, A., Kopsahelis, N. , 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., 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.
2017	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.
2017	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.
2017	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.
2017	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.
2017	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.
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</i>

	<i>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., Cipolatti, 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 oloegel 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.,

	<p>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.</p>
<p>2020</p>	<p>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.</p>
<p>2021</p>	<p>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.</p>
<p>2021</p>	<p>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</p>
<p>2021</p>	<p>57.Papadaki, A., Kachrimanidou, V., Lappa, I.K., Eriotou, E., 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>

Γ. Κεφάλαια σε ξένους συλλογικούς τόμους (referred):

- | | |
|-------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 2008 | 58. 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., Pandey, A., Larroche, C. Asiatech Publishers Inc., New Delhi, India, p.p. 167-183. ISBN 81-87680-17-2. |
| 2010 | 59. 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. |
| 2014 | 60. 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. |
| 2019 | 61. 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), In Press. ISBN: 978-0-8153-6599-0 |

Δ. Διπλώματα ευρεσιτεχνίας:

2007	62. Κανελλάκη, Μ., Κουτίνας, Α.Α., Κοψαχείλης, 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	63. Κουτίνας, Α.Α., Καλλής, Μ., Σιδέρης, Κ., Σχοινά, Β., Κοψαχείλης, 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:

2020	64. Kachrimanidou, V., Papadaki, A., Kleisiari, D., Lappa, I., Eriotou, E., Kopsahelis, N. (corresponding author) (2020). Biosurfactants production by novel <i>Lactobacillus</i> strains using cheese whey: an insight into the assessment of screening methods. <i>Journal of Biotechnology</i> , submitted.
------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

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</i>
------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	<p><i>Meeting in association with Pro-Bio Faraday Annual Conference, 21-22 November, Manchester, U.K.</i></p>
2006	<p>2. Bosnea, L.A., Kourkoutas, Y., Kopsahelis, N., Agouridis, N., Kanellaki, M. (2006). (oral presentation by Prof. Kanellaki) 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.,</p>

	<p>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>
<p>2009</p>	<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) 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</i></p>

	<p><i>Industries (ICBF-2010) and X Southern Regional Meeting on Food Science and Technology (X ERSCTA), 05-08 October, Curitiba, Brazil.</i></p>
2011	<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>
2011	<p>12. Bosnea, L.A., Kopsahelis, N., Bekatorou, A., Koutinas, A.A., Kanellaki, M. (2011) (oral presentation by Dr. Bosnea) Natural immobilization supports for food production. <i>International Conference on New Horizons in Biotechnology (NHBT-2011)</i>, 21-24 November, Trivandrum, India.</p>
2011	<p>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 (NHBT-2011)</i>, 21-24 November, Trivandrum, India.</p>
2011	<p>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.</p>
2011	<p>15. Marouli, D., López, J.A., García, I.L., Kopsahelis, N., Papanikolaou, S., Yanniotis, S., Koutinas, A. (2011).</p>

	(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 (RRB8)</i> , 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 from flour-based industrial waste streams. <i>8th International Conference on Renewable Resources and Biorefineries (RRB8)</i> , 4-6 June, Toulouse, France.
2012	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.
2012	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.

2012	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.
2012	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.
2012	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 Immobilized on Wheat grains. <i>The 5th International Conference on Industrial Bioprocesses (IFIB-2012)</i> , 7-10 October, Taipei, Taiwan.
2012	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.
2012	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.
2012	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.
2013	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.
2013	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.
2013	28. Dimou, C., Kopsahelis, N. , Papanikolaou, S., Koutinas, A.A. (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.
2013	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.
2013	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</i>

	<p><i>Resources and Biorefineries</i> (RRB9), 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</i> (BioSangam-2013), 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 Meeting & Exposition: Chemistry and Materials for Energy</i>, 16-20 March, Dallas, Texas, USA.</p>
<p>2014</p>	<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</i> (SBFC). 28 April-1 May, Clearwater Beach, Florida, USA.</p>
<p>2014</p>	<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</i></p>

<p>2014</p>	<p>Conference (ISEKI_Food 2014), 21-23 May, Athens, Greece.</p> <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 patters of major metabolites biosynthesis by <i>Cryptococcus curvatus</i> growing on cheese-whey lactose. <i>3rd International ISEKI_Food Conference</i> (ISEKI_Food 2014), 21-23 May, Athens, Greece.</p>
<p>2014</p>	<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</i> (ISEKI_Food 2014), 21-23 May, Athens, Greece.</p>
<p>2014</p>	<p>37. Paximada, E., Kopsahelis, N., Koutinas, A.A., Mandala, I. (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</p>

	Cellulose production. <i>Industrial Waste & Wastewater Treatment & Valorisation (IWWATV)</i> . 21-23 May, Athens, Greece.
2015	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.
2015	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.
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) Sustainability assessment for the production of microbial oil from food Wastes. <i>10th World Congress of Chemical Engineering</i> , 1-5 October, Barcelona, Spain.
2018	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.
2018	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.

	<p><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	<p>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.</p>
2019	<p>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</i></p>

	<p><i>Conference on Sustainable Solid Waste Management, 26-29 June, Heraklion, Greece.</i></p>
2019	<p>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, 26-29 June, Heraklion, Greece.</i></p>
2020	<p>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, 10-30 November, Online e-conference</i></p>
2020	<p>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, 6-19 December, Online e-conference</i></p>
2020	<p>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, 6-19 December, Online e-conference.</i></p>
2020	<p>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</i></p>

	<p>Conference on Biobased Surfactants, 15-16 December, Virtual e-conference.</p>
2021	<p>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.</p>
2021	<p>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.</p>
2021	<p>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 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.,</p>

Lappa, I., Eriotou, E., **Kopsahelis, N.** (2021). Enzymatic production of wax esters from spent coffee grounds' oil and evaluation of their oleogelation properties. *3rd International Conference on Engineering Future Food*, 23-26 May, Naples, Italy, Online e-conference.

Z. Ανακοινώσεις σε Πανελλήνια / Ελλάδας-Κύπρου συνέδρια

- | | |
|------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 2004 | 64. Bekatorou, A., Kopsahelis, N. , Karaklis, A., Kanellaki, M. (2004). Υδρόλυση αμύλου με ένζυμα μικροβιακής προέλευσης. <i>8^ο Συνέδριο Χημείας Ελλάδος-Κύπρου με θέμα «Χημεία, Ποιότητα Ζωής και Εκπαίδευση»</i> , 10-13 Δεκεμβρίου, Θεσσαλονίκη, Ελλάδα. |
| 2004 | 65. Plessas, S., Bekatorou, A., Kopsahelis, N. , Kanellaki, M., Koutinas, A.A. (2004). Αξιοποίηση απόβλητων βυνοποιείου για την παραγωγή βιοκαταλυτών για αλκοολική ζύμωση. <i>8^ο Συνέδριο Χημείας Ελλάδος-Κύπρου με θέμα «Χημεία, Ποιότητα Ζωής και Εκπαίδευση»</i> , 10-13 Δεκεμβρίου, Θεσσαλονίκη, Ελλάδα. |
| 2005 | 66. Bekatorou, A., Kopsahelis, N. , Bountas, Y., Daskayianni, S., Selasidi, F. (2005). Upgrading brewer's spent grains using various microorganisms and creation of added value. <i>1^ο Συνέδριο Βιοεπισημών</i> , 19-20 Μαΐου, Πάτρα, Ελλάδα. |
| 2005 | 67. 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. <i>1^ο Συνέδριο Βιοεπισημών</i> , 19-20 Μαΐου, Πάτρα, Ελλάδα. |
| 2007 | 68. Agouridis, N., Kopsahelis, N. , Plessas, S., Kimpouri, K., Kanellaki, M., Koutinas, A.A. (2007). Continuous Red |

	<p>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.</p>
<p>2007</p>	<p>69.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.</p>
<p>2009</p>	<p>70.Καλλής,Μ.,Σιδέρης, Κ., Κοψαχειλής, Ν., Κανελλάκη, Μ. (2009). Χρήση ακινητοποιημένων κυττάρων στην παραγωγή τροφίμων. 2^ο Συνέδριο Μεταπτυχιακών Χημείας Ελλάδας-Κύπρου, 16-20 Σεπτεμβρίου, Πλατανιάς Χανίων, Ελλάδα.</p>
<p>2009</p>	<p>71.Κοψαχειλής, 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.</p>
<p>2009</p>	<p>72.Μποσνέα, Λ., Σχοινά, Β., Κοψαχειλής, 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.</p>
<p>2009</p>	<p>73.Κοψαχειλής, Ν., Μπεκατώρου, Α., Κουτίνης Α.Α., Κανελλάκη, Μ. (2009). Χρήση βυνοϋπολειμμάτων (BSG) στην παραγωγή αιθανόλης. 4^ο Πανελλήνιο Συμπόσιο</p>

	<p>Πορώδων Υλικών, 22-23 Οκτωβρίου, Πάτρα, Ελλάδα.</p>
2013	<p>74. 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.</p>
2015	<p>75. 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.</p>
2015	<p>76. 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.</p>
2015	<p>77. 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.</p>

Η. Διδακτικές Σημειώσεις - Συγγράμματα

2010	<p>1. Κουψαχείλης, Ν. (2010). «Εργαστηριακές Ασκήσεις Οινολογίας-Χορμιοποίησης», Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων, ΑΤΕΙ Καλαμάτας.</p>
2010	<p>2. Κουψαχείλης, Ν. (2010). «Εργαστηριακές Ασκήσεις: Ζυμώσεις - Βιοτεχνολογία», Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων, ΑΤΕΙ Καλαμάτας.</p>

2012	3. Κοψαχειλης, Ν. (2012). «Εργαστηριακές Ασκήσεις: «Βιομηχανικές Ζυμώσεις», Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων, ΑΤΕΙ Καλαμάτας.
2015	4. Κοψαχειλης, Ν. (2015). «Εργαστηριακές Ασκήσεις: «Ανάλυση Τροφίμων», Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων, ΑΤΕΙ Ιονίων Νήσων.
2016	5. Κοψαχειλης, Ν. (2016). «Εργαστηριακές Ασκήσεις: «Ενόργανη Ανάλυση Τροφίμων», Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων, ΑΤΕΙ Ιονίων Νήσων
2016	6. Κοψαχειλης, Ν. (2016). «Εργαστηριακές Ασκήσεις: «Χημεία Τροφίμων», Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων, ΑΤΕΙ Ιονίων Νήσων.
2016	7. Κοψαχειλης, Ν. (2016). «Εργαστηριακές Ασκήσεις: «Βιομηχανικές Ζυμώσεις», Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων, ΑΤΕΙ Ιονίων Νήσων.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Α

ΣΥΝΟΨΗ ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΟΥ ΕΡΓΟΥ

(ΔΕΙΚΤΕΣ / IMPACT FACTOR/ CITATIONS etc)

1. Δημοσιεύσεις σε διεθνή περιοδικά με κριτές:	57
2. Εργασίες που έχουν υποβληθεί (ή είναι στο στάδιο υποβολής) για δημοσίευση σε διεθνή περιοδικά με κριτές:	1
3. Κεφάλαια σε ξένους συλλογικούς τόμους (referred):	4
4. Διπλώματα ευρεσιτεχνίας:	2
5. Συνέδρια (Διεθνή/ Πανελλήνια/ Ελλάδας Κύπρου):	77 (63/9/5)
6. Διδακτικές Σημειώσεις-Συγγράμματα	7
7. Επιβλέπων Διδακτορικών Διατριβών	2
8. Επιβλέπων Πτυχιακών Φοιτητών	24
9. Καθοδήγηση Μεταδιδακτορικών Ερευνητών	3
10. Καθοδήγηση Νέων Ερευνητών	3
11. Μέλος 3 μελούς Διδακτορικών Διατριβών	3
12. Μέλος 7 μελούς Εξεταστικής Διδακτορικών Διατριβών	1
13. Ερευνητικά Προγράμματα (Συμμετέχων-Ομάδα Έργου)	24
14. Ερευνητικά Προγράμματα (Επιστημονικός Υπεύθυνος)	4
15. Μέσο Impact factor των επιστημονικών περιοδικών (2019):	5.930
16. Total citations έως 04/2021:	3530 (scholar) 2640 (scopus) 2855 (RG)
17. Ετεροαναφορές*:	2479 (scopus)
18. h-index	24 (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

Journal	#	Impact Factor (2019)
<i>Applied Biochemistry and Biotechnology</i>	2	2 x 2.277= 4.554
<i>Applied Sciences</i>	1	1 x 2.474= 2.474
<i>Biochemical Engineering Journal</i>	2	2 x 3.475= 6.950
<i>Biofuels, Bioproducts Biorefining</i>	1	1 x 4.528= 4.528
<i>Biomass & Bioenergy</i>	1	1 x 3.551= 3.551
<i>Biomass Conversion & Biorefinery</i>	1	1 x 2.602= 2.602
<i>Biomolecules</i>	1	1 x 4.082= 4.082
<i>Bioresource Technology,</i>	13	13 x 7.539=98.007
<i>Chemical Society Reviews</i>	1	1 x 42.846=42.846
<i>Colloids and Surfaces A: Physico-chemical & Engineering Aspects</i>	2	2 x 3.99= 7.980
<i>Current Opinion in Food Science</i>	1	1 x 4.577= 4.577
<i>Energy & Environmental Science</i>	1	1 x 30.289=30.289
<i>Engineering in Life Sciences</i>	2	2 x 1.934= 3.868
<i>Environmental Science & Pollution Research</i>	1	1 x 3.056= 3.056
<i>Food and Bioprocess Technology</i>	1	1 x 3.356= 3.356
<i>Food and Bioproducts Processing</i>	3	3 x 3.726= 11.178
<i>Food Chemistry</i>	3	3 x 6.306=18.918
<i>Food Hydrocolloids</i>	1	1 x 7.053= 7.053
<i>Food Research International</i>	2	2 x 4.972= 9.944
<i>Foods</i>	5	5 x 4.092= 20.460
<i>Fuel</i>	1	1 x 5.578= 5.578
<i>Industrial Crops and Products</i>	1	1 x 4.244= 4.244
<i>International Journal of Molecular Sciences</i>	1	1 x 4.556= 4.556
<i>Journal of Agricultural and Food Chemistry</i>	1	1 x 4.192= 4.192
<i>Journal of Biotechnology</i>	1	1 x 3.503= 3.503
<i>J of Chemical Technology & Biotechnology</i>	2	1 x 2.750= 5.500
<i>LWT-Food Science & Technology</i>	1	1 x 4.006= 4.006
<i>Nutrient</i>	1	1 x 4.546= 4.546
<i>Waste and Biomass Valorization</i>	2	2 x 2.851= 5.702
Σύνολο /ΜΟ	56	332.100 / 5.930

Το περιοδικό *Fermentation* είναι νέο (δεν έχει λάβει ακόμα IF) και δεν συμπεριλήφθηκε στους υπολογισμούς.