



## ΒΙΟΓΡΑΦΙΚΟ ΣΗΜΕΙΩΜΑ

# Ιωάννης Τσάκνης

### ΠΡΟΣΩΠΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ

Όνομα πατέρα: Παναγιώτης

Επάγγελμα: Καθηγητής Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων του ΤΕΙ Αθήνας

**Διευθυντής** της Σχολής Τεχνολογίας Τροφίμων και Διατροφής του ΤΕΙ Αθήνας

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

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

### ΣΠΟΥΔΕΣ:

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

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

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

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

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

1976-1980: Πτυχίο Τεχνολόγου Τροφίμων, ΤΕΙ Αθήνας.

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

### ΠΡΟΫΠΗΡΕΣΙΑ:

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

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

- 1993-1998: *Επίκουρος Καθηγητής* στο ΤΕΙ Αθήνας.
- 1998-2002: *Καθηγητής* ΤΕΙ Αθήνας
- 2002: *Τακτικός Καθηγητής* ΤΕΙ Αθήνας
- 2005-2013: *Μέλος της Επιστημονικής Επιτροπής και διδάσκων Καθηγητής* στο Μεταπτυχιακό Πρόγραμμα Σπουδών της *Ιατρικής Σχολής του Εθνικού και Καποδιστριακού Πανεπιστημίου Αθηνών* με τίτλο “Περιβάλλον και υγεία, διαχείριση περιβαλλοντικών θεμάτων με επιπτώσεις στην υγεία”.
- 2007-2009: **Διδασκαλία στο Μεταπτυχιακό Πρόγραμμα Σπουδών του Πανεπιστημίου Ιωαννίνων** με τίτλο “*Επιστήμη Τροφίμων και Διατροφή*” (Συνεργαζόμενα Τμήματα (1) Τμήμα Χημείας Πανεπιστημίου Ιωαννίνων, (2) Τμήμα Διατροφής, ΤΕΙ Θεσσαλονίκης (3) Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων, ΤΕΙ Αθήνας).
- 1992-1996 **Μέλος της επιτροπής και εκπρόσωπος του Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων στο Διαπανεπιστημιακό Πρόγραμμα Συνεργασίας στα πλαίσια του προγράμματος Erasmus**, που συντονίζονταν από το Royal Agricultural College της Αγγλίας.
- 1993-2001: **Μέλος της Συντονιστικής Επιτροπής και διδάσκων καθηγητής στο μεταπτυχιακό (M.Sc.)** με τίτλο “Τεχνολογία Τροφίμων” που οργάνωσε το ΤΕΙ Αθήνας σε συνεργασία με το *University of Lincoln, UK*.
- 1999-2004: **Ακαδημαϊκός Υπεύθυνος** του ευρωπαϊκού προγράμματος ERASMUS του Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων του ΤΕΙ Αθήνας.
- 1992-2015: **Υπεύθυνος του Εργαστηρίου Τεχνολογίας/Ποιότητας Λιπών & Λαδιών** του Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων.

#### ΔΙΟΙΚΗΤΙΚΗ ΕΜΠΕΙΡΙΑ:

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

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

#### ΣΥΜΜΕΤΟΧΗ ΣΕ ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΕΣ ΕΝΩΣΕΙΣ ΚΑΙ ΕΠΙΤΡΟΠΕΣ:

- 2015: Member of the *Organizing Committee* of the Congress with a Theme: **Modern and Sustainable Practices in Food and Beverage Sector**, “American Global Summit and Expo on Food and Beverages ([American Food - 2015](#))” August 3-5, 2015, Florida, USA.
  - 2015: Member of the *Organizing Committee* of the Congress with a Theme: **Food Technology: Trends and Strategies for Innovation of Sustainable Foods**, “4<sup>th</sup> International Conference and Exhibition on Food Processing & Technology ([Food Technology 2015 – OMICS International](#))” August 10-12, 2015 London, UK.
  - 2011-2014: Μέλος της Επιστημονικής Επιτροπής **Διατροφικής Πολιτικής**
  - 2014: Μέλος της Επιτροπής *ERASMUS+* του ΤΕΙ Αθήνας, με έργο *Χάραξη Στρατηγικής Διεθνοποίησης* στο πλαίσιο της δράσης “**Διεθνής Κινητικότητα – International Credit Mobility**”.
  - 2007-2008: Μέλος της **Επιτροπής Χωροταξικού Στρατηγικού Σχεδιασμού των ΤΕΙ**, η οποία συγκροτήθηκε από τον Υπουργό Παιδείας για να μελετήσει το πρόβλημα των περιφερειακών ΤΕΙ με την καθιέρωση της βάσης του 10.
  - 2009 – 2013: Παρατηρητής στο *Συμβούλιο Πρωτοβάθμιας και Δευτεροβάθμιας Εκπαίδευσης (Σ.Π.Δ.Ε.)* του Εθνικού Συμβουλίου Παιδείας.
- 2009 - 2015: Μέλος του **Επιστημονικού Συμβουλίου της Εθνικής Τεχνολογικής Πλατφόρμας** στα πλαίσια της Ευρωπαϊκής Τεχνολογικής Πλατφόρμας “Food For Life”.
- 2008: **Αξιολογητής και Πιστοποιητής** στο υποέργο με τίτλο “ΑΚΜΩΝ-107 Ανάπτυξη εργαστηριακών ερευνητικών υποδομών για την παροχή εξειδικευμένων επιστημονικών υπηρεσιών στους τομείς ελέγχου τροφίμων και της διαχείρισης περιβάλλοντος” που αφορούσε το *Μπενάκειο Φυτοπαθολογικό Ινστιτούτο (Γ’ ΚΟΙΝΟΤΙΚΟ ΠΛΑΙΣΙΟ ΣΤΗΡΙΞΗΣ 2000-2006, Ε.Π. ΑΝΤΑΓΩΝΙΣΤΙΚΟΤΗΤΑ, ΜΕΤΡΟ 4.2, ΔΡΑΣΗ 4.4.2, ΕΡΓΟ ΑΚΜΩΝ)*

- 1998-2015: Μέλος της **Royal Society of Chemistry** της Αγγλίας (Chartered Chemist).
- Μέλος της **Ακαδημίας Επιστημών** της Νέας Υόρκης
- Μέλος του Τμήματος Τροφίμων της Ένωσης Ελλήνων Χημικών.
- Μέλος της Πανελληνίας Ένωσης Τεχνολόγων Τροφίμων.

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

- 1995: Techniques of isolation and identification of antioxidants from natural sources (Universitat Autònoma de Barcelona, Ισπανία).
- 1997: The mechanism of antioxidant action in vitro (Polytechnic de Viana do Castelo, Πορτογαλία).
- 1998: Characterization of Moringa oleifera variety Mbololo seed oil of Kenya (University of Nairobi, Κένυα). (Η διάλεξη αυτή έγινε στα πλαίσια Ευρωπαϊκού ερευνητικού προγράμματος *Contact No: TS3\*CT94-0309 DG 12 HSMU*)
- 1999: Mechanisms of synergistic effects of combined antioxidants (University of Udine, Ιταλία).
- 2000: Autoxidation of saturated acyl lipids (JATE University, Szeged College of Food Industry, Ουγγαρία)
- 2000: The antioxidant action of tocopherols and tocotrienols (Espoo-Vantaa Polytechnic, Φιλανδία)
- 2001: Chemical modifications of selected vegetable oils during frying (Institute of Chemical Technology, Τσεχία)

#### EDITOR (ΕΚΔΟΤΗΣ) - ΚΡΙΤΗΣ (REVIEWER) ΣΕ ΔΙΕΘΝΗ ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΑ ΠΕΡΙΟΔΙΚΑ

- **Editorial Board member** of the journal "Nutrition and Food Technology: Open Access"
- **Honorable Editor** for Journal of "Nutritional Health and Food Engineering".
- **Journal of American Oil Chemists' Society**, Springer (Impact Factor 2011: 1,773).
- **Journal of the Agricultural and Food Chemistry**, ACS Publications (Impact Factor 2011: 2,823).
- **European Journal of Lipid Science and Technology**, Wiley (Impact Factor 2011: 1,733).
- **Food Chemistry**, Elsevier (Impact Factor 2011: 3,655).
- **Molecules**, MDPI - Open Access Publishing (Impact Factor 2011: 2,386).

- **Analytika Chimika Acta**, Elsevier (Impact Factor 2011: 4,555).
- **Plant Foods for Human Nutrition**, Springer (Impact Factor 2011: 2,505).
- **Industrial Crops and Products**, Elsevier (Impact Factor 2011: 2,469).

#### ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΕΣ ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΕΣ:

1. Επιστημονικός υπεύθυνος στο πρόγραμμα με τίτλο «**Ανάπτυξη τεχνογνωσίας παρακολούθησης των θερμοκρασιακών μεταβολών και της μικροβιολογικής κατάστασης κατεψυγμένου γύρου από την παραγωγή μέχρι την έψησή του, της εταιρείας ΜΕΓΑΣ ΕΛΛΗΝΙΚΟΣ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟΣ ΓΥΡΟΣ Α.Β.Ε.**». Το πρόγραμμα προϋπολογισμού 18.000 €, υλοποιείται στο ερευνητικό εργαστήριο "Ελέγχου Ποιότητας και Ασφάλειας Τροφίμων και Ποτών" (09/02/2016 – 31/03/2017).
2. *Ερευνητής* στο πρόγραμμα με τίτλο «**Design, Development And Pilot Testing Of Freely Accessible Online Educational Material, For A Common Group Modules Intended For "Food Science" Students**», ακρωνύμιο «*e-Food Science*» (Κωδικός: 3871). Διάρκεια προγράμματος: 01/09/2014 μέχρι 31/08/2017.
3. *Επιστημονικός Υπεύθυνος* στο πρόγραμμα με τίτλο «**Εστίαση-Έλεγχος της ποιότητας και ασφάλειας των τροφίμων σε χώρους μαζικής εστίασης - Παρεμβατικά προγράμματα**». (MIS 372969). ΕΣΠΑ- Υπουργείο Υγείας & Κοινωνικής Αλληλεγγύης. Συμμετέχοντες: (1) ΤΕΙ Αθήνας (Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων), (2) Εθνικό και Καποδιστριακό Πανεπιστήμιο Αθήνας (Τομέας Φαρμακογνωσίας – Χημείας Φυσικών προϊόντων του Τμήματος Φαρμακευτικής, (3) Πανεπιστήμιο Ιωαννίνων (Τμήμα Χημείας Τροφίμων), (4) ΤΕΙ Λάρισας (Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων - Παράρτημα Καρδίτσας, Εργαστήριο Ανάλυσης Τροφίμων και Εργαστήριο Κυτταρικών Καλλιιεργειών). Ο προϋπολογισμός του προγράμματος είναι 610.414 € (2012-2014).
4. *Ερευνητής* στο πρόγραμμα με τίτλο «**Σχεδιασμός παρεμβάσεων για την αξιοποίηση του πλεονάσματος τροφίμων και την αναδιάθεσή τους σε ευπαθείς πληθυσμιακές ομάδες**» που υλοποιεί η Μ.Κ.Ο. ΚΛΙΜΑΚΑ στα πλαίσια του ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΙΑΚΟΥ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ-ΑΝΑΠΤΥΞΗ ΑΝΘΡΩΠΙΝΟΥ ΔΥΝΑΜΙΚΟΥ 2007-2013, ΣΑΕ 2012Ε09180035 – Κωδικός 37839. (2013-2014).
5. *Επιστημονικός Υπεύθυνος* στο ερευνητικό πρόγραμμα με τίτλο «**Εκτίμηση της αντιμικροβιακής δράσης των κλασμάτων της μαστίχας πριν και μετά τον εγκλωβισμό τους σε λιποσωμικούς φορείς με στόχο την επιμήκυνση του χρόνου ζωής και τη βελτιστοποίηση βιολογικών δράσεων και οργανοληπτικών χαρακτηριστικών των προϊόντων γάλακτος**» που χρηματοδοτήθηκε από το Επιχειρησιακό Πρόγραμμα Εκπαίδευση & Δια Βίου Μάθηση (Αρχιμήδης ΙΙΙ – Ενίσχυση Ερευνητικών Ομάδων στα ΤΕΙ). Συμμετέχοντες: (1) ΤΕΙ Αθήνας (Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων & Τμήμα Κοσμητολογίας - Αισθητικής), (2) Εθνικό και Καποδιστριακό Πανεπιστήμιο Αθήνας (Τομέας Φαρμακογνωσίας – Χημείας Φυσικών προϊόντων του Τμήματος Φαρμακευτικής, (3) Πανεπιστήμιο Ιωαννίνων (Τμήμα Χημείας Τροφίμων), (4) ΤΕΙ Λάρισας (Τμήμα Τεχνολογίας

Τροφίμων - Παράρτημα Καρδίτσας, Εργαστήριο Ανάλυσης Τροφίμων και Εργαστήριο Κυτταρικών Καλλιιεργειών). Ο προϋπολογισμός του προγράμματος είναι 95.000 € (2011-2014).

6. *Ερευνητής* στο ερευνητικό πρόγραμμα με τίτλο **“Αντιδρωτικά και Υγεία”** που χρηματοδοτήθηκε από το Επιχειρησιακό Πρόγραμμα Εκπαίδευση & Δια Βίου Μάθηση (Αρχιμήδης ΙΙΙ – Ενίσχυση Ερευνητικών Ομάδων στα ΤΕΙ). Συμμετέχοντες: (1) ΤΕΙ Αθήνας (Τμήμα Κοσμητολογίας – Αισθητικής και Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων), (2) Εθνικό και Καποδιστριακό Πανεπιστήμιο Αθήνας (Εργαστήριο Φαρμακευτικής Χημείας & Ορμονολογικό Εργαστήριο), (3) Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας (Τμήμα Βιοχημείας – Βιοτεχνολογίας, Εργαστήριο Βιοχημείας). Ο προϋπολογισμός του προγράμματος είναι 83.000 € (2011-2014).
7. *Επιστημονικός Υπεύθυνος* στο ερευνητικό πρόγραμμα με τίτλο **“Απομόνωση Αντιοξειδωτικών από Αρωματικά Φυτά για Χρήση στη Βιομηχανία Τροφίμων και Καλλυντικών”** που χρηματοδοτήθηκε από το ΕΠΕΑΕΚ ΙΙ (Αρχιμήδης Ι – Ενίσχυση Ερευνητικών Ομάδων στα ΤΕΙ). Συμμετέχοντες: (1) ΤΕΙ Αθήνας (Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων & Τμήμα Κοσμητολογίας - Αισθητικής), (2) Εθνικό και Καποδιστριακό Πανεπιστήμιο Αθήνας (Τομέας Φαρμακογνωσίας – Χημείας Φυσικών προϊόντων του Τμήματος Φαρμακευτικής, Εργαστήριο Δερματολογίας της Ιατρικής Σχολής), (3) Ινστιτούτο Βιολογίας του ΕΚΕΦΕ Δημόκριτος. Ο προϋπολογισμός του προγράμματος είναι 51.738 € (2004-2007).
8. *Ερευνητής* στο ερευνητικό πρόγραμμα με τίτλο **“Μελέτες – Χρήσεις Φυσικών Προϊόντων Ελληνικής Προέλευσης στην Κοσμητολογία - Αισθητική”** που χρηματοδοτήθηκε από το ΕΠΕΑΕΚ ΙΙ (Αρχιμήδης Ι – Ενίσχυση Ερευνητικών Ομάδων στα ΤΕΙ). Συμμετέχοντες: (1) ΤΕΙ Αθήνας (Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων & Τμήμα Κοσμητολογίας - Αισθητικής), (2) Εθνικό και Καποδιστριακό Πανεπιστήμιο Αθήνας (Τομέας Φαρμακογνωσίας – Χημείας Φυσικών προϊόντων του Τμήματος Φαρμακευτικής, Εργαστήριο Δερματολογίας της Ιατρικής Σχολής). Ο προϋπολογισμός του προγράμματος είναι 50.895 € (2004-2007).
9. *Ερευνητής* στο ερευνητικό πρόγραμμα με τίτλο **“Ανάπτυξη νέας Τεχνολογίας για την Ταχεία Παλαίωση των Κρασιών και των Ποτών”** που χρηματοδοτήθηκε από το ΕΠΕΑΕΚ ΙΙ (Αρχιμήδης Ι – Ενίσχυση Ερευνητικών Ομάδων στα ΤΕΙ) και υλοποιείται στο Τμήμα Τεχνολογίας τροφίμων του ΤΕΙ Αθήνας. Ο προϋπολογισμός του προγράμματος είναι 51.202 € (2004-2007).
10. *Ερευνητής* στο ερευνητικό πρόγραμμα με τίτλο **“Ανάπτυξη νέας Τεχνολογίας για την Ταχεία Αποπύκνωση της Ελιάς και την Παρασκευή Υψηλής Θρεπτικής αξίας προϊόντων”** που χρηματοδοτήθηκε από το ΕΠΕΑΕΚ ΙΙ (Αρχιμήδης Ι – Ενίσχυση Ερευνητικών Ομάδων στα ΤΕΙ) και υλοποιείται στο Τμήμα Τεχνολογίας τροφίμων του ΤΕΙ Αθήνας. Ο προϋπολογισμός του προγράμματος είναι 50.244 € (2004-2007).
11. *Ερευνητής* στο ερευνητικό πρόγραμμα με τίτλο **“Καινοτόμες Μέθοδοι Παραγωγής Καυσίμου BIODIESEL από Ελληνικά Γεωργικά Προϊόντα”** που χρηματοδοτήθηκε από το ΕΠΕΑΕΚ ΙΙ (Αρχιμήδης – Ενίσχυση Ερευνητικών Ομάδων στα ΤΕΙ). Συμμετέχοντες: (1) ΤΕΙ Αθήνας (Τμήμα Τεχνο-

λογίας Τροφίμων), (2) ΤΕΙ ΚΑΒΑΛΑΣ (Τμήμα Τεχνολόγων Πετρελαίου) και (3) Πανεπιστήμιο Ιωαννίνων (Τμήμα Χημείας). Ο προϋπολογισμός του προγράμματος είναι 52.006 € (2004-2007).

12. *Ερευνητής* στο ερευνητικό πρόγραμμα με τίτλο **“Μελέτη Παραγόντων που Επηρεάζουν την Παραγωγή Υγιεινών & Ασφαλών Τροφίμων με Προηγμένες Τεχνολογικές Μεθόδους”** που χρηματοδοτήθηκε από το ΕΠΕΑΕΚ II (Αρχιμήδης I – Ενίσχυση Ερευνητικών Ομάδων στα ΤΕΙ). Συμμετέχοντες: (1) ΤΕΙ Αθήνας (Τμήματα: Τεχνολογίας Τροφίμων, Τεχνολογίας Ιατρικών Οργάνων), (2) ΙΑΤΡΙΚΗ ΣΧΟΛΗ (Τμήμα Ιατρικής φυσικής – Μορφολειτουργικός Τομέας), (3) Εθνικό Ίδρυμα Ερευνών (Ινστιτούτο Βιολογικών ερευνών και Βιοτεχνολογίας – Εργαστήριο ΓΤΟ). Ο προϋπολογισμός του προγράμματος είναι 50.933 € (2004-2007).
13. *Ερευνητής* στο ερευνητικό πρόγραμμα με τίτλο **“Βελτιστοποίηση των βιολογικών δράσεων αιθέριων ελαίων Ελληνικών αρωματικών φυτών”** που χρηματοδοτήθηκε από το ΕΠΕΑΕΚ II (Αρχιμήδης II – Ενίσχυση Ερευνητικών Ομάδων στα Τ.Ε.Ι.). Συμμετέχοντες: (1) Τ.Ε.Ι. Δυτικής Μακεδονίας (Τμήμα Εμπορίας & Ποιοτικού Ελέγχου Αγροτικών προϊόντων), (2) Τ.Ε.Ι. Αθήνας (Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων & Τμήμα Κοσμητολογίας - Αισθητικής), (3) Εθνικό και Καποδιστριακό Πανεπιστήμιο Αθήνας (Τομέας Φαρμακογνωσίας – Χημείας Φυσικών προϊόντων του Τμήματος Φαρμακευτικής) (4) Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθήνας (Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας τροφίμων). Ο προϋπολογισμός του προγράμματος είναι 63.000 € (2005-2006).
14. *Συμμετοχή* στο πρόγραμμα με τίτλο **“Διεύρυνση της Τριτοβάθμιας Εκπαίδευσης”** στο Τ.Ε.Ι. ΛΑΡΙΣΑΣ για το Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων. Συγκεκριμένα συμμετείχα στα Πακέτα Εργασίας Π.Ε.5 (Ανάπτυξη εκπαιδευτικού υλικού σε θεωρητικά και εργαστηριακά μαθήματα και ανάπτυξη εναλλακτικού τρόπου αξιολόγησης), και Π.Ε. 9 (Αξιολόγηση της λειτουργίας του νέου Τμήματος). Διάρκεια έργου 01/07/2005 ως 31/08/2006 & 01/09/2006-31/08/2008.
15. *Επιστημονικός Υπεύθυνος* στο ερευνητικό πρόγραμμα με τίτλο **“Μελέτη Φυσικών Συστατικών και Βιολογικών Δράσεων Παραδοσιακών Ηδύποτων: Μαστίχα Χίου και Κίτρου Νάξου”** που χρηματοδοτήθηκε από το πρόγραμμα (ΑΘΗΝΑ 2004 - Ενίσχυση Ερευνητικών Ομάδων στο Τ.Ε.Ι. Αθήνας). Συμμετέχοντες: (1) Τ.Ε.Ι. Δυτικής Μακεδονίας (Τμήμα Εμπορίας & Ποιοτικού Ελέγχου Αγροτικών προϊόντων), (2) Τ.Ε.Ι. Αθήνας (Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων & Τμήμα Κοσμητολογίας - Αισθητικής), (3) Εθνικό και Καποδιστριακό Πανεπιστήμιο Αθήνας (Τομέας Φαρμακογνωσίας - Χημείας Φυσικών Προϊόντων του Τμήματος Φαρμακευτικής). Ο προϋπολογισμός του προγράμματος είναι 5.000 € (01/02/2005 - 01/02/2007).
16. *Ερευνητής* στο πρόγραμμα με τίτλο **“Ενθάρρυνση Επιχειρηματικών Δράσεων των Φοιτητών του ΤΕΙ Αθήνας”** – με κωδικό MIS 86191 της Κατηγορίας Πράξεων 3.1.2.β του ΕΠΕΑΕΚ II”. Ο προϋπολογισμός του προγράμματος είναι 120.000 € (2003-2005).
17. *Επιστημονικός Υπεύθυνος* στο πρόγραμμα με τίτλο: **Μελέτη της Δράσεως της Μαστίχας Χίου σε διάφορες Παθολογικές Καταστάσεις και Ανάπτυξη Νέων Προϊόντων (Αφέψημα, Αεριούχο Ποτό και Λιπολυτικά Σκευάσματα για το Αδυνάτισμα)**. Συμμετέχοντες: (1) Τμήμα Τεχνολογίας

ας Τροφίμων, ΤΕΙ Αθήνας, (2) Τμήμα Αισθητικής- Κοσμητολογίας, ΤΕΙ Αθήνας, (3) Εργαστήριο Βιολογικής Χημείας Ιατρικής Σχολής, Παν. Αθηνών, (4) Νεφρολογικό Τμήμα Λαϊκού Νοσοκομείου Αθηνών, (5) Καρδιολογικό Τμήμα Λαϊκού Νοσοκομείου Αθηνών, προϋπολογισμού 30.000 € (2004-2005).

18. *Συντονιστής Ομάδας Εργασίας* για τη συγγραφή «**Οδηγού Υγιεινής για τη Λιανική Πώληση Τροφίμων**» που εκδόθηκε από τον Ενιαίο Φορέα Ελέγχου Τροφίμων (2003).
19. *Επιστημονικός Υπεύθυνος* στο Διακρατικό Ερευνητικό Πρόγραμμα με τίτλο “**Development of Moringa oleifera and Moringa stenopetala tree to provide valuable products: Coagulant for water/wastewater treatment and vegetable oil**”. [Contact No: TS3\*CT94-0309 DG 12 HSMU]. PARTICIPANTS: (1) TEI of Athens (dept. of Food Technology), Athens, Greece, (2) University of Leicester, UK, (3) Federal Research Centre for Nutrition, Karlsruhe, Germany, (4) Kenya Forestry Research Institute, Nairobi, Kenya, προϋπολογισμού 500.000 ECU (1994-1998).

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

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

20. *Επιστημονικός Υπεύθυνος* στο πρόγραμμα Leonardo Da Vinci (**PISCES-Processing and Inspection of Seafood and Cultured fish to European Standards**). **Participants:** (1) TEI of Athens, (2) Hull University, (3) Research Institute of Fish culture & Hydrobiology – University of south Bohemia, Czech, (4) CzeInspectorate for Health Protection – Netherlands, (5) Mike Dillon Associates Ltd, UK, (6) Greencastle Sea Foods Ltd – Ireland, προϋπολογισμού 50.000 ECU (1999-2000).
21. *Επιστημονικός Υπεύθυνος* του ερευνητικού προγράμματος με τίτλο “**Τροποποίηση μεθόδου ανίχνευσης της οξειδωσης με HPLC σε φυτικά λάδια**”, το οποίο χρηματοδοτήθηκε από κονδύλια του Ειδικού Λογαριασμού του ΤΕΙ Αθήνας, προϋπολογισμού 1.500.000 δρχ. (1994-1996).
22. *Επιστημονικός Υπεύθυνος* του ερευνητικού προγράμματος “**Απομόνωση και ταυτοποίηση φυσικών αντιοξειδωτικών από αρωματικά φυτά**”, το οποίο χρηματοδοτήθηκε από κονδύλια του Ειδικού Λογαριασμού του ΤΕΙ Αθήνας, προϋπολογισμού 1.500.000 δρχ. (1998-1999).
23. *Επιστημονικός Υπεύθυνος* του προγράμματος κατάρτισης στελεχών της βιομηχανίας τροφίμων & ποτών με τίτλο: “**Διοίκηση Ολικής Ποιότητας / Διασφάλιση Ποιότητας & Ποιοτικός Έλεγχος**”, διάρκειας 150 ωρών, που υλοποιήθηκε στο ΤΕΙ Αθήνας και χρηματοδοτήθηκε από το Υπουργείο Ανάπτυξης με 4.500.000 δρχ. (1999).
24. *Επιστημονικός Υπεύθυνος* του προγράμματος κατάρτισης στελεχών της βιομηχανίας τροφίμων & ποτών με τίτλο: “**Υγιεινή & Ασφάλεια Τροφίμων / HACCP Κλάδος τροφίμων & Ποτών**”, διάρκειας 100 ωρών, που υλοποιήθηκε στο ΤΕΙ Αθήνας και χρηματοδοτήθηκε από το Υπουργείο Ανάπτυξης με 3.000.000 δρχ (1999).



25. *Επιστημονικός Υπεύθυνος* του προγράμματος κατάρτισης στελεχών της βιομηχανίας τροφίμων & ποτών με τίτλο: **“Τυποποίηση και Συσκευασία Ελαιολάδου”**, διάρκειας 100 ωρών, που υλοποιήθηκε στο ΤΕΙ Αθήνας και χρηματοδοτήθηκε από το Υπουργείο Ανάπτυξης με 3.000.000 δρχ. (1999).
26. *Επιστημονικός Υπεύθυνος* του Ενδοεπιχειρησιακού Προγράμματος Εκπαίδευσης του προσωπικού της Olympic Catering με τίτλο **“Inflight Catering”**. Το πρόγραμμα αυτό υλοποιήθηκε σε συνεργασία με το Hull University της Αγγλίας και είχε προϋπολογισμό 6.000.000 δρχ.(1999).
27. *Επιστημονικός Υπεύθυνος και Εισηγητής* 8 αυτοχρηματοδοτούμενων Εξειδικευμένων Σεμιναρίων (διάρκειας 32 ωρών το καθένα) για στελέχη του κλάδου τροφίμων & ποτών με τίτλο **“The Principles and Application of HACCP in the Safe Manufacturing and Processing of Food”**. Τα σεμινάρια έγιναν σε συνεργασία του ΤΕΙ Αθήνας με το Hull University και οι συμμετέχοντες μετά από εξετάσεις απέκτησαν Certificate στο σύστημα HACCP από το πανεπιστήμιο του Hull (1998 - 2003).
28. *Επιστημονικός Υπεύθυνος* του προγράμματος RETEX με τίτλο **“Ανάπτυξη και εφαρμογή συστήματος HACCP σε προμαγειρευμένο μπιφτέκι”** της εταιρείας “Δ. ΤΣΑΟΥΣΙΔΗΣ ΕΠΕ” (κωδικός έργου 10144583). Το πρόγραμμα αυτό χρηματοδοτήθηκε από το Υπουργείο Ανάπτυξης, προϋπολογισμού 5.000.000 δρχ (1998-2000).
29. *Ερευνητής* στο EU Διακρατικό Ερευνητικό Πρόγραμμα με τίτλο **“Qualpoiss project (Healthy Quality of fish)”**. Partners: ΤΕΙ Αθήνας και Hull University της Αγγλίας, προϋπολογισμού 6.000 ECU (1995-1996).
30. *Ερευνητής* στο Ευρωπαϊκό πρόγραμμα AFFILUENCE με τίτλο **“Μελέτη και εφαρμογή της φθορισμομετρίας στον προσδιορισμό ενώσεων βιολογικού ενδιαφέροντος”** (συνεργασία ΤΕΙ Αθήνας και Βιομηχανίας ΒΙΟΡΥΛ, συνολικού προϋπολογισμού 300 εκ.) (1996-1998).
31. *Ερευνητής* στο πρόγραμμα με τίτλο **“Natural Antioxidants”**. A cooperation between ΤΕΙ of Athens, Den Bosch and Delft Agricultural Colleges, The Netherlands (1996-1998).
32. *Ερευνητής* στο πρόγραμμα ‘ΣΥΝ’ της Γενικής Γραμματείας Έρευνας & Τεχνολογίας με τίτλο **“Ανάπτυξη τεχνολογίας για την παραγωγή φυσικής ..2,5- διμεθυλο-4-υδροξυ-3Η- (2Η) – φουρανόνης (Fraisin) και 2,5- διμεθυλο-4- μεθοξυ- 3Η- (2Η)- φουρανόνης (Mesifuran) από φυσικές πρώτες ύλες”**, προϋπολογισμού 46.293.000 δρχ. (1998-1999).
33. *Ερευνητής* στο πρόγραμμα με τίτλο **“Λιπολυτικές ουσίες σε μικρογαλακτώματα: εφαρμογή σε σκευάσματα αδυνατίσματος”**, που χρηματοδοτήθηκε από τον ειδικό λογαριασμό του ΤΕΙ Αθήνας, με 3.046.000 δρχ. Συμμετέχοντες φορείς: (1) ΤΕΙ Αθήνας, (2) Τομέας Φαρμακευτικής Τεχνολογίας του Τμήματος Φαρμακευτικής του πανεπιστημίου Αθηνών, (3) Ινστιτούτο Βιολογικών Ερευνών & Βιοτεχνολογίας (IBEB) του Εθνικού Ιδρύματος Ερευνών (1999-2001).

34. *Ερευνητής* στο πρόγραμμα με τίτλο "**Ανάπτυξη βιοτεχνολογικής μεθόδου παραγωγής ρουσβε-ατρόλης**", που χρηματοδοτήθηκε από τον ειδικό λογαριασμό του ΤΕΙ Αθήνας, με 2.300.000 δρχ (1999-2001).
35. *Ερευνητής* στο πρόγραμμα ΕΠΕΤ II, με τίτλο "**Ελληνικές Παραδοσιακές Σαλάτες**". Συμμετέχοντες: (1) ΤΕΙ Αθήνας, (2) Γεωπονικό Πανεπιστήμιο, (3) Olympus Foods S.A., προϋπολογισμού 70.000.000 δρχ (2000-2001).
36. *Επιστημονικός Υπεύθυνος* σε **64** προγράμματα που χρηματοδοτήθηκαν από διάφορες βιομηχανίες τροφίμων και ποτών.
37. *Συμμετοχή* σε προγράμματα Επαγγελματικής Κατάρτισης, καθώς και συνεργασίες με διάφορους Επιστημονικούς φορείς σε θέματα Επιστήμης Τροφίμων και υποστήριξης Μελετών HACCP, GMP, GLP, ISO, Διαχείριση περιβάλλοντος, κλπ.

#### ΔΗΜΟΣΙΕΥΣΕΙΣ ΣΕ ΔΙΕΘΝΗ ΠΕΡΙΟΔΙΚΑ ΜΕ ΣΥΣΤΗΜΑ ΚΡΙΤΩΝ

1. Tsakali, E., Gortzi, O., Timis, D. and Tsaknis, J. (2016). Food Safety and Quality Control in the Public Catering Sector – Intervention Programs, *Nutrition and Food Technology: Open Access, ISSN 2470 – 6086, Volume 2.3*, 1-3.
2. Houhoula, D.P., Lagou, K., Varvaresou, M., Giannakouroy, M., Bratakos, S.M., Lougovois, V., Tsaknis, J. and Koussissis, S. (2015). Food Safety and Label Claims for Hazelnut Allergy Traces: Evaluation of Two PCR Assays, *Czech J. Food Sci.*, **33 (5)**, 410–415.
3. Gortzi, O., Tsakali, E., Tsaknis, J. and Sflomos, K. (2015). The e-food science project: Bio-functional foods, *Journal of Food Process Technology*, **6:8**.
4. Gortzi, O., Athanasiadis, V., Lalas, S. and Tsaknis, J. (2014). Study of Antioxidant and Antimicrobial Activity of Chios Mastic Gum Fractions (Neutral, Acidic) Before and After Encapsulation in Liposomes, *J. Food Process Technol.* **5:8**
5. Kalogria, E., Varvaresou, A., Papageorgiou, S., Protpapa, E., Tsaknis, J., Matikas, A. and Panderi. E. (2014). Re-Column Derivatization HPLC Procedure for the Quantitation of Aluminium Chlorohydrate in Antiperspirant Creams Using Quercetin as Chromogenic Reagent, *Chromatographia*, **77**, 1275-1281.
6. Κοκκότης, Α., Τσάκνης, Ι. και Πρωτόπαπα, Ε. (2014). Κλιματικές αλλαγές και Κουνούπια, *Επιθεώρηση Κλινικής Φαρμακολογίας και Φαρμακοκινητικής*, **32**, 65-72, Pharmakon Press.
7. Katsoyannos, E., Gortzi, O., Chatzilazarou, Ar., Athanasiadis, V., Tsaknis, J., and Lalas, S. (2012). Evaluation of the suitability of low hazard surfactants for the separation of phenols and carotenoids from red-flesh orange juice and olive mill waste water using cloud point extraction, *Journal of Separation Science*, **35**, 2665-2670.

8. Lalas, S., Gortzi, O., Athanasiadis, V., Tsaknis, J. and Chinou, I. (2012). Determination of Antimicrobial Activity and Resistance to Oxidation of *Moringa peregrina* Seed Oil, *Molecules*, **17**, 2330-2334.
9. Lalas, S., Athanasiadis, V., Gortzi, O., Bounitsi, M., Giovanoudis, I., Tsaknis, J. and Bogiatzis F. (2011). Enrichment of table olives with phenolic compounds from olive leaves, *Food Chemistry*, **127**, 1521-1525.
10. Chatzilazarou, A., Katsoyannos, E., Gortzi, O., Lalas, S., Paraskevopoulos, Y., Dourtoglou, E., and Tsaknis, J. (2010). Removal of polyphenols from wine wastes using cloud point extraction, *Journal of the Air & Waste Management Association*, **60**, 454-459.
11. Liolios, C.C., Gortzi, O., Lalas, S., Tsaknis, J. and Chinou, I. (2009). Liposomal incorporation of carvacrol and thymol isolated from the essential oil of *Origanum dictamnus* L. and *in vitro* antimicrobial activity, *Food Chemistry*, **112**, 77-83.
12. Gortzi, O., Lalas, S., Chinou, I. and Tsaknis, J. (2008). Reevaluation of bioactivity and antioxidant activity of *Myrtus communis* extract before and after encapsulation in liposomes, *European Food Research and Technology*, **226** (3), 583-590.
13. Gortzi, O., Lalas, S., Tsaknis, J. and Chinou, I. (2007). Enhanced bioactivity of *Citrus limon* (Lemon Greek cultivar) extracts, essential oil and isolated compounds before and after encapsulation in liposomes., *Planta Medica*, **73** (9), 881.
14. Lalas, S., Gortzi, O., Tsaknis, J. and Sflomos, K. (2007). Irradiation effect on oxidative condition and tocopherol content of vegetable oils, *International Journal of Molecular Sciences*, **8**, 533-540.
15. Gortzi, O., Lalas, S., Tsaknis, J. and Chinou, I. (2007). Evaluation of the antimicrobial and antioxidant activities of *Origanum dictamnus* extracts before and after encapsulation in liposomes, *Molecules*, **12**, 932-945.
16. Triantafyllou, A., Chaviaras, N., Sergentanis, T.N., Protopapa, E. and Tsaknis, J. (2007). Chios mastic gum modulates serum biochemical parameters in a human population, *Journal of Ethnopharmacology*, **111** (1), 43-49.
17. Lalas, S., Aggelousis, G., Gortzi, O., Dourtoglou, V. and Tsaknis, J. (2007). Protection of traditional Greek products using a plant extract, *Italian Journal of Food Science*, **19** (3), 1-8.
18. Gortzi, O., Lalas, S., Chinou, I. and Tsaknis, J. (2006). Re-evaluation of antimicrobial and antioxidant activity of *Thymus* spp. extracts before and after encapsulation in liposomes, *Journal of Food Protection*, **69** (12), 2998-3005.
19. Lalas S., Gortzi, O. and Tsaknis, J. (2006). Frying stability of *Moringa stenopetala* seed oil, *Plant Foods for Human Nutrition*, **61** (2), 99-108.

20. Chatzilazarou A., Gortzi O., Lalas S., Zoidis E. and Tsaknis J. (2006). Physicochemical changes of olive oil and selected vegetable oils during frying. *Journal of Food Lipids*, **13** (1), 27-35. Blackwell Publishing presented this article as the best on Food Lipids for the year 2006.
21. Tsaknis, J. and Lalas, S. (2005). Extraction and Identification of Natural Antioxidant from *Sideritis euboica* (Mountain Tea), *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, **53**, 6375-6381.
22. Gerolimatou, C., Batrinou, A., Tsaknis, J. and Spiliotis, V. (2004). Comparison of the Impedance Splitting Method to the Agar Dilution Method for the Estimation of the Antimicrobial Activity of Food Preservatives, *Journal of Rapid Methods and Automation in Microbiology*, **12**, 259-267.
23. Lalas, S., Tsaknis, J. and Sflomos, K. (2003). Characterisation of *Moringa stenopetala* seed oil variety "Marigat" from Iceland Kokwa, *European Journal of Lipid Sciences and Technology* **105** (1), 23-31.
24. Aligiannis, N., Mitaku, S., Tsitsa-Tsardis, E., Harvala, C., Tsaknis, J., Lalas, S., and Haroutounian, S. (2003). Methanolic Extract of *Verbascum macrum* as a Source of natural Preservatives against Oxidative Rancidity, *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, **51**, 7308-7312.
25. Lalas, S. and Tsaknis, J. (2002). Extraction and identification of natural antioxidant from the seeds of *Moringa oleifera* tree variety of Malawi, *Journal of the American Oil Chemists' Society*, **79** (7), 677-683.
26. Tsaknis, J. and Lalas, S. (2002). Stability during frying of *Moringa oleifera* seed oil variety "Periyakulam 1", *Journal of Food Composition and Analysis*, **15** (1), 79-101.
27. Lalas, S. and Tsaknis, J. (2002). Characterisation of *Moringa oleifera* seed oil variety "Periyakulam 1", *Journal of Food Composition and Analysis*, **15** (1), 65-77.
28. Tsaknis, J., Lalas, S. and Protopapa, E. (2002) Effectiveness of the Antioxidants BHA and BHT in Selected Vegetable Oils During Intermittent Heating, *Grasas Y Aceites*, **53** (3), 199 - 205.
29. Protopapa, E.E., Heliou, A., Tsigonia, A., Kefala, A., Triantafyllou, A. and Tsaknis, J. (2001). The anti-phlogistic action of the Chios essential oil: Treatment of skin irritations resulting from hair epilation and peeling with lotions containing mastic essential oil, *Epitheorisis Klinikes Farmakologias and Farmakokinetikis, International Edition*, **16**, 203-205.
30. Protopapa, E.E., Spiliotis, B., Kefala, A., Triantafyllou, A. and Tsaknis, J. (2001). The antibacterial and the antifungal action of the Chios mastic essential oil, *Epitheorisis Klinikes Farmakologias and Farmakokinetikis, International Edition*, **16**, 199-201.
31. Tsaknis, J., Lalas, S. and Evmorfopoulos E. (1999). Determination of Malondialdehyde (MDA) in Traditional Fish Products by HPLC, *Analyst*, **124**, 843-845.
32. Tsaknis, J., Lalas, S., Gergis, V., Dourtoglou, V. and Spiliotis, V. (1999). Characterization of *Moringa oleifera* Variety Mbololo Seed Oil of Kenya, *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, **47**, 4495-4499.

33. Tsaknis, J., Spiliotis, V., Lalas, S., Gergis, V. and Dourtoglou, V. (1999). Quality changes of *Moringa Oleifera*, variety Mbololo of Kenya seed oil during frying, *Grasas y Aceites*, **50** Fasc. (1), 37-48.
34. Tsaknis, J., Hole, M., Smith, G., Lalas, S., and Tychoyoylos, B. (1998). An HPLC Rapid Method of Determining malondialdehyde (MDA) for Evaluation of Rancidity in Edible Oils, *Analyst*, **123**, 325-327.
35. Tsaknis, J. (1998). Characterisation of *Moringa peregrina* Arabia seed oil, *Grasas y Aceites*, **49** (2), 170-176.
36. Tsaknis, J., Lalas, S., Gergis, V. and Spiliotis, V. (1998). A Total Characterisation of *Moringa oleifera* Malawi seed oil, *La Rivista Italiana Sostanze Grasse*, **75** (1), 21-27.
37. Tsaknis, J., Lalas, S., Gergis, V., Dourtoglou, V. and Spiliotis, V. (1998). Quality changes of *Moringa oleifera*, variety of Blantyre seed oil during frying, *La Rivista Italiana Sostanze Grasse*, **75** (4), 181-190.
38. Lazos, E., Tsaknis, J., and Lalas, S. (1998). Characterisation and composition of tomato seed oil, *Grasas Aceites*, **49** Fasc. 5-6, 440-445.
39. Dementzos, C., Katerinopoulos, H., Kouvarakis, A., Stratigakis, N., Loukis, A., Ekonomakis, C., Spiliotis, V. and Tsaknis, J. (1997). Composition and antimicrobial activity of the essential oil of *Cistus creticus* subsp. *Erioccephalus*, *Planta Medica*, **63**, 1-3.
40. Tsaknis, J., Lalas, S. and Lazos, E. (1997). Characterisation of crude and purified pumpkin seed oil, *Grasas y Aceites*, **48** (Fasc.5), 267-272.
41. Lazos, E., Tsaknis, J., and Bante, M. (1995). Changes in pumpkin seed oil during heating, *Grasas y Aceites*, **46** Fasc. 4-5, 233-239.

#### ΕΤΕΡΟΑΝΑΦΟΡΕΣ (CITATIONS)

- Υπάρχουν περισσότερες από 1200 ετεροαναφορές στις παραπάνω εργασίες (Scopus-ISI-Google Scholar, Researchgate).

#### ΣΥΜΜΕΤΟΧΗ ΣΕ ΣΥΝΕΔΡΙΑ

1. Houhoula, D., Karavis, S., Papastathis, V., Chatzikonstantinou, A., Lougovois, V., Tsaknis, J., Tsakali, E., Polydera, A. and Stamatis H. (2017). Antibacterial activity of phenolic compounds from olive leaves against *Salmonella enteritidis*, *Listeria monocytogenes*, *Staphylococcus aureus* and *Escherichia Coli*, **6th International Congress on Food Technology, Athens, Greece, 18-19 March 2017.**
2. Houhoula, D., Livanios, D., Tsakali, E., Solomakos, N., Lougovois, V., Koussisis, S., Koulouris, S., Sflosmos, K. and Tsaknis, J. (2017). Use of Real Time PCR in the detection of fraud in goat's dairy products, **6th International Congress on Food Technology, Athens, Greece, 18-19 March 2017.**

3. Tsakali, E., Stamatopoulos, K., Koulouris, S., Houhoula, D., Tsaknis, J., Van Impe, J. and Chatzilazarou, A. (2016). A RP-HPLC method for the detection and quantification of Lactoferrin in milk of various species, **30th EFFoST International Conference. Vienna, Austria 28-30 November 2016.**
4. Houhoula, D., Karavis, S., Papastathis, V., Chatzikonstantinou, A., Lougovois, V., Tsaknis, J., Van Impe, J., Tsakali, E., Polydera, A. and Stamatis, H. (2016). Antibacterial properties of phenolic compounds from olive leaves against Salmonella enteritidis, **30th EFFoST International Conference. Vienna, Austria 28-30 November 2016.**
5. Houhoula, D., Atsaros, L., Genaris, N., Kassavita, D., Kyrana, V., Koussisis, S., Lougovois, V., Tsaknis, J., Van Impe, J. and Tsakali, E. (2016). Determination of the probiotic bacterial diversity of healthy women's breast milk by quantitative real-time PCR, **30th EFFoST International Conference. Vienna, Austria 28-30 November 2016.**
6. Houhoula, D., Papaparaskevas, J., Zatsou, K., Nikolaras, N., Konteles S., Tsakali, E., Koussisis, S., Lougovois, V., Tsaknis, J., Polydera, A., Stamatis, H., Van Impe, J. and Charvalos, E. (2016). Magnetic particle-enhanced conventional PCR for the detection and identification of Staphylococcus aureus in milk and Salmonella enteritidis in meat broth, **30th EFFoST International Conference. Vienna, Austria 28-30 November 2016.**
7. Houhoula, D., Kouzilou, M., Tzogias, K., Lougovois, V., Tsaknis, J., Sflomos, K., Van Impe, J. and Tsakali E. (2016). Sustainable and effectual gold nanoparticle sensor for adulteration screening of horse meat in meat products, **30th EFFoST International Conference. Vienna, Austria 28-30 November 2016.**
8. Tsaknis, J. (2016). **Organizing Committee Member in the 4<sup>th</sup> International Food Safety, Quality and Policy Conference**, December 05-06, 2016 Dubai, UAE.
9. Tsakali, E., Bosdra, K., Giannopoulos, N.R. and Tsaknis, J. (2016). Development of fermented products from donkey milk. **International Conference on Food Chemistry and Hydrocolloids, held during August 11-12, 2016 in Toronto Canada**, I was also **Organizing Committee Member and co-chairing the Sessions on: Processing, Fortification and Packaging of Food, Recent Advancement in Food Science and Food Business, Food, Nutrition and Health, Chemistry behind Meat and Poultry Processing.**
10. Tsaknis, J. (2016). Lecture on "**Color in your diet. Health in your life!**", at the conference organized by the Research Laboratory of Quality and Safety of Food and Beverage, Cooperation Program of T.E.I. Athens and Regional Attika entitled "Raising the School Community for Rational Management of Nutritional Options", TEI Athens Conference Center, 28/09/2016.
11. Graikou, K., Damianakos, H., Tsaknis, J. and Chinou, I. (2015). HSPME procedure and chemical analysis of mastic gum. Antimicrobial activity. **SCinTE International Conference, November 05-07,**

**2015, National Hellenic Research Foundation, Athens – Greece.** I was also **Session Chair in the Track: Food Safety and Authentication.**

12. Houhoula, D.P., Kouzilou, M., Tzogias, K., Lougovois, V., Tsaknis, J. and Sflomos, K. (2015). Gold Nanoparticles Sensor for the detection and adulteration of meat products contaminated with horse meat. **SCinTE International Conference, November 05-07, 2015, National Hellenic Research Foundation, Athens – Greece.**
13. Gortzi, O., Athanasiadis, V., Lalas, S., Karagkini, D.A., Kouretas, D. and Tsaknis, J. (2015). Assessment of biological activity of Chios mastic gum fractions (neutral, acidic) before and after encapsulation in liposomes. **SCinTE International Conference, November 05-07, 2015, National Hellenic Research Foundation, Athens – Greece.**
14. Atsaros, L., Genaris, N., Tsakali, E., Kyrana, V., Kousisis, S., Lougovois, V., Tsaknis, J. and Houhoula, D.P. (2015). Determination of the probiotic bacterial diversity of breast milk of healthy women by quantitative real-time PCR (Poster Presentation). **SCinTE International Conference, November 05-07, 2015, National Hellenic Research Foundation, Athens – Greece.**
15. Gortzi, O., Karagkini, D.-A., Kouretas, D. and Tsaknis, J. (2015). Assessment of biological activity of Chios mastic gum (acid, neutral and total fraction) extracts before and after encapsulation in liposomes. **6<sup>th</sup> Global Summit and Expo on Food & Beverages, International Conference, August 03-05, 2015, Orlando – USA, OMICS International Conferences.** I was also **Organizing Committee Member and Session Chair in the following Tracks of the Conference:** (1) Track 2: *Food Safety, Food , Food Security, Food Preservation, Quality Standard and Food Systems Management*, (2) Track 7: *Food, Beverage Marketing & Policy*, (3) Track 8: *Beverage Quality Analysis And Effect*, (4) Track 9: *Food Law*.
16. Tsakali, E., Stamatopoulos, K, Kitsou, A., Houhoula, D., Koulouris, S., Tsaknis, J., Papakonstantinou, S., Van Impe, J. and Chatzilazarou, A. (2015). Determination of Lactoferrin in Milk of Various Species by RP- HPLC. **Innovation and Safety of Foods and Beveranges, Preconference Workshop on Food Technology 2015 Conference (<http://foodtechnology.conferences.com>), Congress Center of Technological Education Institute of Athens, June 2-3, 2015.** I was also the **Chair of the Pre-conference.**
17. Organizing committee Member of the Pre – Conference Workshop “*Innovative Technologies for Advanced Food Processing and Nutrition Towards Better Health*” on **Food Technology 2015 Conference (<http://foodtechnology.conferences.com>), University Congress Center, Ohrid, FYROM, May 29-30, 2015.**
18. Gortzi, O., Tsakali, E., Chatzilazarou, A., Galidi, A., Houhoula, D., Tsaknis, J. and Sflomos, K. (2015). e-food science project: Bio-functional foods, **2nd International Conference on Food and Biosystems Engineering, Myconos Greece, 28 May – 1 June 2015.**

19. Tsaknis, J. (2015). Εμπλουτισμός της επιτραπέζιας ελιάς με φαινολικά συστατικά. **Συνέδριο Αγροτικής Επιχειρηματικότητας**, Στάδιο Ειρήνης και Φιλίας, 9 - 10 Μαΐου.
20. O. Gortzi, V. Athanasiadis, S. Lalas, I. Chinou and John Tsaknis (2014). Study of antioxidant and antimicrobial activity of Chios mastic gum fractions (neutral, acidic) before and after encapsulation in liposomes. **187th OMICS Group Conference - 3rd International Conference and Exhibition on Food Processing & Technology**, Las Vegas, USA (July 21-23). **I was also Session Chair in the following Tracks of the Conference:** (1) Track 9: *Industrial application of Food Technology*, (2) Track 10: *Nutritional Deficiencies and Nutraceuticals*, (3) Track 12: *Instrumentation in Food Technology*.
21. Physicochemical characterization of liposomes encapsulating total fraction of Chios mastic gum. (2014). O. Gortzi, V. Athanasiadis, S. Lalas, J. Tsaknis. 187th OMICS Group Conference - 3rd International Conference and Exhibition on Food Processing & Technology, Las Vegas, USA (July 21-23) **Έλαβε τη διάκριση της καλύτερης εργασίας του συνεδρίου.**  
**<http://omicsgroup.com/conferences/past-conference-reports/food-technology-2014-past/index.php>**
22. O. Gortzi, V. Athanasiadis, S. Lalas, J. Tsaknis (2013). Preparation and characterization of Chios mastic gum fractions before and after encapsulation in liposomes by three different methods. **6th International Symposium on Recent Advances in Food Analysis**, RAFA 2013, Prague, Czech Republic. (4-8 November).
23. H. Damianakos, K. Graikou, J. Tsaknis and I. Chinou (2013). Headspace Solid Phase Microextraction procedure and chemical analysis of mastic gum. **TERPNET 2013, 11<sup>th</sup> International meeting, Biosynthesis, Function and Biotechnology of Isoprenoids in Terrestrial and Marine Organisms** (organised by Department of Pharmaceutical Science of Aristotle University of Thessaloniki), Kolyvari, Crete, Greece, June 1-5.
24. O. Gortzi, V. Athanasiadis, S. Lalas, J. Tsaknis (2013). Preparation and characterization of Chios mastic gum fractions before and after encapsulation in liposomes by three different methods. **Greek Lipid Forum, Harokopio University, Athens, March 29<sup>th</sup>**.
25. H. Damianakos, K. Graikou, J. Tsaknis, I. Chinou (2013). Headspace Solid Phase Microextraction procedure for mastic gum "Green" chemical analysis. **Greek Lipid Forum, Harokopio University, Athens, March 29<sup>th</sup>**.
26. Τσάκνης, Ι. (2011). Μέλος της Επιστημονικής Επιτροπής του Συνεδρίου με τίτλο «**Τεχνολογικές εξελίξεις και Διδακτικές Εφαρμογές στην ΤΕΕ - Καινοτομικές Δράσεις και Προοπτικές Ανάπτυξης**», Α.Σ.ΠΑΙ.Τ.Ε., 16-17 Δεκεμβρίου 2011.
27. Τσάκνης, Ι. (2010). **Διατροφή για την αντιμετώπιση της οξειδωσης των ελευθέρων ριζών**, **13<sup>ο</sup> Επιστημονικό Συνέδριο Αισθητικής και Κοσμητολογίας**, Κύπρος, 6-7 Μαρτίου.



28. Τσάκνης, Ι. (2009). Member of the Scientific Committee of the congress “**Teachers education of the secondary vocational and technological education in Greece**”, A.S.PAI.T.E., 11-12 December 2009, Athens - Greece.
29. Τσάκνης, Ι. (2008). *Συστήματα διαχείρισης της ασφάλειας τροφίμων*, 5<sup>ο</sup> Πανελλήνιο Συνέδριο Ξενοδοχειακής Διοίκησης - Υπό την Αιγίδα του Υπουργείου Ανάπτυξης (ΕΟΤ), Αθήνα, 22-23 Μαρτίου.
30. Kitsos, C.P. and Tsaknis, I. (2007): **Risk analyses on dairy products**, International Conference on Statistics and Risk Analysis (ICSMRA), sponsored by the Risk Assessment Committee and the Life Science Assessment Committee of the International Statistical Institute, August 30-31, Lisbon (PORTUGAL).
31. Gortzi, O., Lalas, S., Tsaknis, J. and Chinou, I. (2007). **Enhanced bioactivity of *Citrus limon* (Lemon Greek cultivar) extracts, essential oil and isolated compounds before and after encapsulation in liposomes**, International Congress and 55th Annual Meeting of the Society for Medicinal Plant Research (GA 2007). Graz, Austria (2<sup>nd</sup>-6<sup>th</sup> September).
32. Graikou, K., Tsaknis, I., Protopappa, E., and Chinou, I. (2006). **Analyses of three Traditional Greek Liquors**, 5<sup>th</sup> International Symposium on Chromatography of Natural Products (ISCNP), June 19-22, 2006, Lublin (POLAND).
33. Graikou, K., Protopappa, E., Tsaknis, I. and Chinou, I. (2006). **Chemical analyses of the essential oils of *Citrus Medica* from Naxos**, 5<sup>th</sup> International Symposium on Chromatography of Natural Products (ISCNP), June 19-22, 2006, Lublin (POLAND).
34. Γκορτζή, Ο., Χήνου, Ι., Λαλάς, Σ., Χατζηλαζάρου, Α. και Τσάκνης, Ι. (2006). **Απομόνωση αντιοξειδωτικών από αρωματικά φυτά - *Origanum dictamnus* (άγριος και καλλιεργημένος) για χρήση στη βιομηχανία τροφίμων και καλλυντικών**, 2<sup>ο</sup> Συνέδριο ΕΠΕΑΕΚ Αρχιμήδης Ι «Καινοτόμος Ανάπτυξη και Τεχνολογία: Ποσοτική και Ποιοτική Αντιμετώπιση». Αθήνα (22 ως 24 Νοεμβρίου).
35. Liolios, C., Lalas, S., Protopapa, E., Tsaknis, J. and Chinou, I. (2005). **Ethnobotanical review of the Greek endemic plant *Origanum dictamnus*. Volatile constituents-Biological activities**. Madeira, Spain (1<sup>st</sup>-4<sup>th</sup> October).
36. Liolios, C., Gortzi, O., Lalas, S., Tsaknis, I. and Chinou, I. (2005). **Re-evaluation of bioactivities of various plants (*Origanum dictamnus*, *Thymus* and *Myrtus* species) of Greek origin, before and after encapsulation in liposomes** 53rd Annual Congress of GA, Florence, Italy (21<sup>st</sup>-25<sup>th</sup> August).
37. Melliou, E., Gortzi, O., Protopapa, E., Tsaknis, J. and Chinou, J. (2005). **Re-evaluation of bioactivities of Royal Jelly before and after encapsulation in liposomes**. (2005). Madeira, Spain, (10<sup>th</sup> October)

38. Tsaknis J., Xatzilazarou A., Gortzi O., Zoidis E., Lalas S., and Bratakos M. (2005). **Quality changes of olive oil and other selected vegetable oils during frying**, Traditional Mediterranean Diet: Past, Present and Future, 2<sup>nd</sup> International Conference, Αθήνα (Εθνικό Ίδρυμα Ερευνών) 21 -22 Απριλίου.
39. Γκορτζή, Ο., Χήνου, Ι., Λαλάς, Σ. και Ι. Τσάκνης, Ι. (2005). **Απομόνωση αντιοξειδωτικών από αρωματικά φυτά [*Myrtus communis*, *Origanum dictamnus* (άγριος και καλλιεργημένος)] για χρήση στη βιομηχανία τροφίμων και καλλυντικών**, 1<sup>ο</sup> Συνέδριο ΕΠΕΑΕΚ Αρχιμήδης «Καινοτόμος Ανάπτυξη και Τεχνολογία: Ποσοτική και Ποιοτική Αντιμετώπιση». Αθήνα (24 ως 26 Νοεμβρίου).
40. Tsaknis, J. and Lalas, S. (2004). *Chemical Hazards – An Overview*, “**International Symposium on Dairy Safety and Hygiene – A Farm to Table Approach for Emerging and Developed Dairy Countries**” που οργανώθηκε από: (1) τον Food and Agricultural Organization (FAO), (2) International Dairy Federation (IDF) και (3) World Organization for Animal Health (OIE), Cape town 2 -5 Μαρτίου.
41. Τσάκνης Ι., Λαλάς Σ. και Ντουρτόγλου Β. (2003). *Μελέτη της σταθερότητας παραδοσιακών σαλατών στην οξείδωση*, 3<sup>ο</sup> Διεθνές Συνέδριο Τεχνολογίας Τροφίμων, Αρτοποιίας και Ζαχαροπλαστικής που πραγματοποιήθηκε από την Πανελλήνια Ένωση Τεχνολόγων Τροφίμων στον Ο.Λ.Π. Πειραιά.
42. Τσάκνης, Ι. (2002). Ανάλυση κινδύνων και κρίσιμα σημεία ελέγχου των καλλυντικών (HACCP), 1<sup>st</sup> **International Symposium of Aesthetics**, Αθήνα 24-25 Μαΐου.
43. Τσάκνης, Ι. (2002). *Πρόεδρος* της Οργανωτικής Επιτροπής του Συνεδρίου για την Ασφάλεια των Τροφίμων, που οργανώθηκε από το Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων του ΤΕΙ Αθήνας. Παρουσίαση διάλεξης με τίτλο “**Εφαρμογή του Συστήματος HACCP σε ιχθυοκαλλιέργειες**”.
44. Τσάκνης, Ι., Γκέργκης, Β. και Αγγελούσης, Γ. (1998). Απομόνωση και ταυτοποίηση φυσικών αντιοξειδωτικών από το τσάι του βουνού (*Sideritis Euboea*) – Μηχανισμός αντιοξειδωτικής δράσης, 1<sup>ο</sup> **Πανελλήνιο Συνέδριο Ελευθέρων Ριζών και Οξειδωτικού Στρες (Με διεθνή συμμετοχή)**, Ιωάννινα 1-3 Οκτωβρίου.
45. Γκέργκης, Β., Γιάννοβιτς-Αργυριάδη, Ν., Τσάκνης, Ι. και Σπηλιώτης, Β. (1996). Χημική σύσταση του αιθέριου ελαίου της δάφνης (*Laurus Nobilis- Lauraceae*), και μελέτη της αντιμικροβιακής του δράσης, 17<sup>ο</sup> **Πανελλήνιο Συνέδριο Χημείας**, , 467-470, Πάτρα, 1-5 Δεκεμβρίου.

#### **ΒΡΑΒΕΙΑ - ΔΙΑΚΡΙΣΕΙΣ**

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

**1. Physicochemical changes of olive oil and selected vegetable oils during frying.** (2006).

Chatzilazarou A., Gortzi O., Lalas S., Zoidis E. and Tsaknis J. *Journal of Food Lipids*, 13 (1), 27-

35. **Η δημοσίευση αυτή ανακηρύχτηκε από τον εκδοτικό οίκο Blackwell Publishing ως η καλύτερη για το έτος 2006 στον τομέα των λιπιδίων τροφίμων (Food Lipids).**

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

#### ΣΥΜΜΕΤΟΧΗ ΣΕ ΗΜΕΡΙΔΕΣ

1. Τσάκνης, Ι. (2016). Διάλεξη με τίτλο «**Χρώμα στη διατροφή σου. Υγεία στη ζωή σου!**», στην ημερίδα που οργανώθηκε από το Ερευνητικό Εργαστήριο Ποιότητας και Ασφάλειας Τροφίμων και Ποτών και αφορούσε Πρόγραμμα Συνεργασίας της Περιφέρειας Αττικής με το Τ.Ε.Ι. Αθήνας με τίτλο «Ευαισθητοποίηση της Σχολικής Κοινότητας για Ορθολογική Διαχείριση Διατροφικών Επιλογών», Συνεδριακό Κέντρο Τ.Ε.Ι. Αθήνας 28/09/2016.
2. Τσάκνης, Ι. (2014). Διάλεξη με τίτλο «**Εστίαση, Έλεγχος ποιότητας και ασφάλειας των τροφίμων σε χώρους μαζικής εστίασης – Παρεμβατικά Προγράμματα – ΥΠΟΕΡΓΟ 2: ΔΙΑΧΥΣΗ ΚΑΙ ΠΡΟΒΟΛΗ ΤΟΥ ΕΡΓΟΥ**, (MIS 372969) ΕΣΠΑ- Υπουργείο Υγείας & Κοινωνικής Αλληλεγγύης. Καλαμάτα 3 Οκτωβρίου 2014.
3. Τσάκνης, Ι. (2014). Διάλεξη με τίτλο «**Συνοπτική παρουσίαση της τρέχουσας ερευνητικής δραστηριότητας του ΤΕΙ Αθήνας» στα πλαίσια της ημερίδας η Έρευνα στο ΤΕΙ Αθήνας**, 11 Ιουνίου 2014 - Συνεδριακό Κέντρο ΤΕΙ Αθήνας.
4. Τσάκνης, Ι. (2014). Διάλεξη με τίτλο «**Πιστοποίηση Προγραμμάτων Σπουδών ΑΕΙ**» που οργανώθηκε από το ΤΕΙ Πειραιά σε συνεργασία με την Αρχή Διασφάλισης Ποιότητας την Τετάρτη 26/02/2014 στο ΤΕΙ Πειραιά.
5. Τσάκνης, Ι. (2013). Προεδρεύων και εισηγητής στη θεματική ενότητα «**Περιβάλλον – Αειφόρος Ανάπτυξη**», στο Πανελλήνιο Συνέδριο Νέων, που οργανώθηκε από τον *Επιστημονικό Όμιλο Νέων Πολιτικών Επιστημόνων*, Βουλή των Ελλήνων, 20 & 21 Δεκεμβρίου 2013.
6. Τσάκνης, Ι. (2013). Διάλεξη με τίτλο «**Γενετικά Τροποποιημένα Τρόφιμα**» στα πλαίσια του **Ευρωπαϊκού Προγράμματος Ευρώπη για τους Πολίτες 2007-2013**, στο *Σχέδιο: Η Κοινή Αγροτική Πολιτική στο Περιβάλλον της Οικονομικής κρίσης – Προκλήσεις και προοπτικές*, Εταίροι: Δήμοι Ευρώτα Λακωνίας, Calimanesti Ρουμανίας, Ρορονο Βουλγαρίας και Capannori Ιταλίας, 1-6 Μαρτίου 2013 Δημοτικό Στάδιο Βλαχιώτη Δήμου Ευρώτα.
7. Τσάκνης, Ι. (2012). Διάλεξη με τίτλο «**Εφαρμογές της Βιοτεχνολογίας στη Δημιουργία Γενετικά Τροποποιημένων Τροφίμων**» που οργανώθηκε από το Πρόγραμμα Μεταπτυχιακών Σπουδών της Ια-

τρικής Σχολής Αθηνών «Διαχείριση Περιβαλλοντικών Θεμάτων με Επιπτώσεις στην Υγεία» την Παρασκευή 18/01/2013 στο Εθνικό και Καποδιστριακό Πανεπιστήμιο Αθηνών.

8. Τσάκνης, Ι. (2012). Μέλος στο Στρογγυλό Τραπέζι – *Συζήτηση για την αξιοποίηση δεικτών ΕΤΑΚ στο σχεδιασμό δημόσιων πολιτικών και επιχειρηματικών στρατηγικών* στην ημερίδα με τίτλο **“Δείκτες ερευνητικής δραστηριότητας και σχεδιασμός πολιτικών για την Έρευνα, την Τεχνολογική Ανάπτυξη και την Καινοτομία (ΕΤΑΚ)”** που οργανώθηκε από τη Γενική Γραμματεία Έρευνας και Τεχνολογίας & το Εθνικό Κέντρο Τεκμηρίωσης την Τετάρτη 2 Μαΐου 2012 στο Εθνικό Ίδρυμα Ερευνών (Αμφιθέατρο Λ. Ζέρβας, Βασ. Κωνσταντίνου 48, Αθήνα).
9. Τσάκνης, Ι. (2009). Διάλεξη με τίτλο *«Εφαρμογή του Συστήματος Διαχείρισης της Ασφάλειας Τροφίμων σε Κουζίνα Νοσοκομείου»* στην ημερίδα - Ασφάλεια Τροφίμων & Ποτών - Ελαχιστοποίηση των Κινδύνων κατά τη Διακίνηση και Αποθήκευσή τους, που οργανώθηκε από το Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων και το Τμήμα Οινολογίας και Τεχνολογίας Ποτών του ΤΕΙ Αθήνας, Αθήνα, 11 Ιουνίου 2009 (Επίσης, στην παραπάνω ημερίδα ήμουν και μέλος της *Οργανωτικής Επιτροπής*).
10. Τσάκνης, Ι. (2009). Διάλεξη με τίτλο *«Ελαιόλαδο: Κανόνες Υγιεινής και Ασφάλειας στα σημεία λιανικής πώλησης»* που οργανώθηκε από τον Σύνδεσμο Ελληνικών Βιομηχανιών Τυποποίησης Ελαιολάδου, στο πλαίσιο της έκθεσης ΕΛΑΙΟΤΕΧΝΙΑ 2009, Αθήνα, 8 Μαΐου 2009.
11. Τσάκνης, Ι. (2008). Διάλεξη με τίτλο *«Έλεγχος και Ασφάλεια Τροφίμων»* που οργανώθηκε από το Μεσογειακό Γραφείο Πληροφόρησης (ΜΙΟ ECSDE) για το Περιβάλλον, τον Πολιτισμό και την Αειφόρο Ανάπτυξη στη θεματική ενότητα **«Γεωργία – Διατροφή – Ποιότητα Ζωής»** και απευθυνόταν σε στελέχη των Κέντρων Περιβαλλοντικής Εκπαίδευσης της Αττικής, Αθήνα, 20 Οκτωβρίου 2008.
12. Τσάκνης, Ι. (2008). Διάλεξη με τίτλο *«Συστήματα Διαχείρισης της Ασφάλειας Τροφίμων στα Ελαιοτριβεία»* που οργανώθηκε από τον Σύνδεσμο Ελληνικών Ελαιουργείων στο πλαίσιο της έκθεσης ΕΛΑΙΟΤΕΧΝΙΑ 2008, Αθήνα, 23 Μαΐου 2008.
13. Τσάκνης, Ι. (2008). Διάλεξη με τίτλο *«Διαχείριση της ασφάλειας Τροφίμων»* που οργανώθηκε από τον Σύνδεσμο Ελληνικών Βιομηχανιών Επεξεργασίας Κρέατος, Αθήνα, 6 Μαρτίου.
14. Τσάκνης, Ι. (2007). Διάλεξη με τίτλο *«Μαστίχα, ιάματα και εδέσματα»*, ημερίδα που οργανώθηκε από το Κέντρο Περιβαλλοντικής Εκπαίδευσης Δήμου Ομηρούπολης Χίου με θέμα **“Φυσικά προϊόντα και υγιεινή διαβίωση, η περίπτωση της μαστίχας – επιμορφωτικό σεμινάριο για εκπαιδευτικούς”**, Χίος 27, 28 & 29 Απριλίου.
15. Τσάκνης, Ι. (2007). Διάλεξη με τίτλο *«Συστήματα Διαχείρισης της Ασφάλειας Τροφίμων»*, **FESTIVAL ΦΟΙΤΗΣΗΣ (που τελούσε υπό την Αιγίδα του Υπουργείου Εθνικής Παιδείας και Θρησκευμάτων)**, Εκθεσιακό Κέντρο Περιστερίου 7-9 Δεκεμβρίου.

16. Τσάκνης, Ι. (2006). Διάλεξη με τίτλο «Οινολογία, καινοτομία και η συμβολή του ΤΕΙ Αθήνας», ημερίδα που οργανώθηκε από το Γραφείο Διαμεσολάβησης του ΤΕΙ Αθήνας με θέμα **“Η προώθηση και κατοχύρωση της καινοτομίας και ο ρόλος της εκπαίδευσης”**, Αθήνα 19 Δεκεμβρίου 2006.
17. Ο. Γκορτζή, Ε. Μέλλιου, Σ. Λαλάς, Ι. Τσάκνης, Ι. Χήνου και Ε. Πρωτόπαππα. (2006). **Επανεκτίμηση της βιοδραστικότητας του βασιλικού πολτού μετά τον εγκλωβισμό σε λιποσώματα**. Ημερίδα της Ελληνικής Εταιρίας Βιοτεχνολογίας με θέμα «Αειφόρος Ανάπτυξη και Βιοτεχνολογία». Εθνικό Ίδρυμα Ερευνών, Αθήνα (5 Ιουνίου).
18. Τσάκνης, Ι. (2005). Αποτίμηση Ρίσκου και Ασφάλεια Τροφίμων, **ημερίδα που οργανώθηκε από το Εθνικό Ίδρυμα Ερευνών** (β΄ κύκλος ομιλιών, στο πλαίσιο των Μορφωτικών Εκδηλώσεων *Επιστήμης Κοινωνία*), Αθήνα 11-25 Ιανουαρίου.
19. Τσάκνης, Ι. (2002). Πρόεδρος της οργανωτικής επιτροπής και παρουσίαση διάλεξης με θέμα «*Η εφαρμογή του Συστήματος HACCP στις Ιχθυοκαλλιέργειες*», στην **ημερίδα που αφορούσε την Ασφάλεια των Τροφίμων** και οργανώθηκε από το Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων του ΤΕΙ Αθήνας.

#### ΑΡΘΡΑ ΣΕ ΕΛΛΗΝΙΚΑ ΠΕΡΙΟΔΙΚΑ

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

#### ΣΥΓΓΡΑΦΙΚΟ ΕΡΓΟ

1. Tsakali, E., Thodis, P. and Tsaknis, J. (2016). **Functional Foods**. In: Wenbiao Wu (Ed) Diets and Diseases: Causes and Prevention. Nova Science Publishers, New York (ISBN: 978-1-63484-580-9).
2. Τσάκνης, Ι., Τυμπής, Δ. και Τσάκαλη, Ε. (2016). **“Παραλαβή, Αποθήκευση και Διανομή Τροφίμων μέσω Δομών Κοινωνικών Συμπράξεων – Οδηγός Ορθών Πρακτικών Χειρισμού Τροφίμων – ISBN 978-618-5208-10-3”**, εκδόθηκε από το ΤΕΙ Αθήνας στα πλαίσια του προγράμματος που χρηματοδοτήθηκε από το Εθνικό Ινστιτούτο Εργασίας και Ανθρώπινου Δυναμικού, Διαχειριστική Αρχή Ε.Π. του Τ.Ε.Β.Α.- Υπουργείο Εργασίας Κοινωνικής Ασφάλισης και Κοινωνικής Αλληλεγγύης, Γενική Γραμματεία Πρόνοιας.
3. Τσάκνης, Ι. και Γρηγοράκης Κ. (2014). **“Οργανοληπτικός Έλεγχος Τροφίμων”**, εκδόσεις Παπασωτηρίου, Αθήνα.
4. Τσάκνης, Ι., Τυμπής, Δ., Γκορτζή, Ο., Λαλάς, Σ. και Τσάκαλη, Ε. (2014). **“Υγιεινή και Ασφάλεια Τροφίμων σε Χώρους Μαζικής Εστίασης Νοσοκομείων, Γηροκομείων και Θεραπευτηρίων Χρονίων Παθήσεων – Οδηγός Ευαισθητοποίησης Εργαζομένων – ISBN 978-960-98739-5-6”**, εκδόθηκε από το ΤΕΙ Αθήνας στα πλαίσια του προγράμματος ΕΣΠΑ- Υπουργείο Υγείας & Κοινωνικής Αλληλεγγύης (MIS 372969).
5. Τσάκνης, Ι. (2009). **“Διασφάλιση Ποιότητας Τροφίμων”**, εκδόσεις Παπασωτηρίου, Αθήνα.
6. Τσάκνης, Ι. (2002). **“Διασφάλιση Ποιότητας Τροφίμων”**, εκδόθηκε από το ΤΕΙ Αθήνας.
7. Τσάκνης, Ι. (2001). **“Οργανοληπτικός Έλεγχος”**, εκδόθηκε από το ΤΕΙ Αθήνας.

8. Τσάκνης, Ι. (1999). “**Ποιοτικός Έλεγχος-Διασφάλιση Ποιότητας Τροφίμων**”, εκδόθηκε από το ΤΕΙ Αθήνας.
9. Τσάκνης, Ι. (1999). “**Εργαστηριακές Ασκήσεις Ποιοτικού Ελέγχου-Διασφάλισης Ποιότητας τροφίμων**”, εκδόθηκε από το ΤΕΙ Αθήνας.
10. Γκέργκης, Β. & Τσάκνης, Ι. (1997). “**Εργαστηριακές Ασκήσεις Ανάλυσης Τροφίμων Ι**”, εκδόθηκε από το ΤΕΙ Αθήνας.
11. Τσάκνης, Ι. (1983). **Το Ελαιόλαδο**, εκδόθηκε από το Ελληνικό Κέντρο Παραγωγικότητας (ΕΛ.ΚΕ.ΠΑ), Αθήνα.

#### ΚΡΙΤΗΣ ΒΙΒΛΙΩΝ ΠΑΙΔΑΓΩΓΙΚΟΥ ΙΝΣΤΙΤΟΥΤΟΥ

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

#### ΕΠΙΒΛΕΨΗ (SUPERVISION) OF MSC PROJECTS

- (2016). Επιβλέπων καθηγητής στο Project με τίτλο “*Ανάπτυξη Συστήματος International Food Standard (IFS) στην Βιομηχανία Κρεάτων*”, (ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΜΕΤΑΠΤΥΧΙΑΚΩΝ ΣΠΟΥΔΩΝ ΤΜΗΜΑΤΟΣ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ του ΤΕΙ ΑΘΗΝΑΣ “*Επιστήμη και Τεχνολογία Τροφίμων, Κατεύθυνση: Διαχείριση Ποιότητας Τροφίμων*”).
- (2016). Επιβλέπων καθηγητής στο Project με τίτλο “*Ανάπτυξη Συστήματος British Retail Consortium (BRC) στη μεταποίηση πρώτων υλών της βιομηχανίας τροφίμων και αρωμάτων τροφίμων της εταιρείας Vionona ΕΠΕ και κυριότερες διαφορές από το ISO:22000.*”, (ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΜΕΤΑΠΤΥΧΙΑΚΩΝ ΣΠΟΥΔΩΝ ΤΜΗΜΑΤΟΣ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ του ΤΕΙ ΑΘΗΝΑΣ “*Επιστήμη και Τεχνολογία Τροφίμων, Κατεύθυνση: Επεξεργασία, Συντήρηση & Καινοτομία Τροφίμων*”).
- (2016). Επιβλέπων καθηγητής στο Project με τίτλο “*Διοίκηση Ολικής Ποιότητας σε Κατάστημα Λιανικής Πώλησης Τροφίμων*”, (ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΜΕΤΑΠΤΥΧΙΑΚΩΝ ΣΠΟΥΔΩΝ ΤΜΗΜΑΤΟΣ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ του ΤΕΙ ΑΘΗΝΑΣ “*Επιστήμη και Τεχνολογία Τροφίμων, Κατεύθυνση: Διαχείριση Ποιότητας Τροφίμων*”).
- (2016). Επιβλέπων καθηγητής στο Project με τίτλο “*Σχεδιασμός οργανοληπτικών δοκιμών για παραδοσιακά τρόφιμα*”, (ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΜΕΤΑΠΤΥΧΙΑΚΩΝ ΣΠΟΥΔΩΝ ΤΜΗΜΑΤΟΣ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ του ΤΕΙ ΑΘΗΝΑΣ “*Επιστήμη και Τεχνολογία Τροφίμων, Κατεύθυνση: Επεξεργασία, Συντήρηση & Καινοτομία Τροφίμων*”).

- (2016). Πρόεδρος της τριμελούς εξεταστικής επιτροπής στο Project με τίτλο “Βιολογική καλλιέργεια του δένδρου της ελιάς. Ασπίδα προστασίας της υγείας και συμβολή στη διατήρηση του περιβάλλοντος. Η περίπτωση της ελιάς στο νομό Μεσσηνίας”, (ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΜΕΤΑΠΤΥΧΙΑΚΩΝ ΣΠΟΥΔΩΝ ΙΑΤΡΙΚΗΣ ΣΧΟΛΗΣ “Περιβάλλον και Υγεία. Διαχείριση περιβαλλοντικών θεμάτων με επιπτώσεις στην Υγεία”).
- (2016). Επιβλέπων καθηγητής στο Project με τίτλο “ *Κρέας και προϊόντα κρέατος: επιπτώσεις στην υγεία, το περιβάλλον και τρόποι διαχείρισης των επιπτώσεων αυτών*”, (ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΜΕΤΑΠΤΥΧΙΑΚΩΝ ΣΠΟΥΔΩΝ ΙΑΤΡΙΚΗΣ ΣΧΟΛΗΣ “Περιβάλλον και Υγεία. Διαχείριση περιβαλλοντικών θεμάτων με επιπτώσεις στην Υγεία”).
- (2016). Μέλος της τριμελούς εξεταστικής στο Project με τίτλο “ *Επεξεργασία ζωντανών και νωπών παρασκευασμένων δίθυρων μαλακίων: παραγωγική διαδικασία, κίνδυνοι και μέτρα ελέγχου*”, (ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΜΕΤΑΠΤΥΧΙΑΚΩΝ ΣΠΟΥΔΩΝ ΤΜΗΜΑΤΟΣ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ του ΤΕΙ ΑΘΗΝΑΣ “*Επιστήμη και Τεχνολογία Τροφίμων, Κατεύθυνση: Διαχείριση Ποιότητας Τροφίμων*”).
- (2015). Επιβλέπων καθηγητής στο Project με τίτλο “*Εξασθενές χρώμιο: Παράγοντας κινδύνου για τη δημόσια υγεία*”, (ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΜΕΤΑΠΤΥΧΙΑΚΩΝ ΣΠΟΥΔΩΝ ΙΑΤΡΙΚΗΣ ΣΧΟΛΗΣ “Περιβάλλον και Υγεία. Διαχείριση περιβαλλοντικών θεμάτων με επιπτώσεις στην Υγεία”).
- (2015). Επιβλέπων καθηγητής στο Project με τίτλο “*Σπογγώδης Εγκεφαλοπάθεια στα εκτρεφόμενα ζώα στην Ελλάδα βοοειδή και αιγοπρόβατα*”, (ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΜΕΤΑΠΤΥΧΙΑΚΩΝ ΣΠΟΥΔΩΝ ΙΑΤΡΙΚΗΣ ΣΧΟΛΗΣ “Περιβάλλον και Υγεία. Διαχείριση περιβαλλοντικών θεμάτων με επιπτώσεις στην Υγεία”).
- (2015). Επιβλέπων καθηγητής στο Project με τίτλο “*Επιπτώσεις στην υγεία των καταναλωτών από τον μη ασφαλή χειρισμό των τροφίμων υψηλής επικινδυνότητας που προορίζονται για οικιακή χρήση*”, (ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΜΕΤΑΠΤΥΧΙΑΚΩΝ ΣΠΟΥΔΩΝ ΙΑΤΡΙΚΗΣ ΣΧΟΛΗΣ “Περιβάλλον και Υγεία. Διαχείριση περιβαλλοντικών θεμάτων με επιπτώσεις στην Υγεία”).
- (2015). Επιβλέπων καθηγητής στο Project με τίτλο “*Επιπτώσεις των Διατροφικών Συνηθειών στη Σχολική Επίδοση παιδιών ηλικίας 10-12 ετών. Χημικές ουσίες που περιέχονται στη διατροφή, ενδοκρινικοί διαταράκτες*”, (ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΜΕΤΑΠΤΥΧΙΑΚΩΝ ΣΠΟΥΔΩΝ ΙΑΤΡΙΚΗΣ ΣΧΟΛΗΣ “Περιβάλλον και Υγεία. Διαχείριση περιβαλλοντικών θεμάτων με επιπτώσεις στην Υγεία”).
- (2015). Επιβλέπων καθηγητής στο Project με τίτλο “*Διατροφή και ενδοκρινικοί διαταράκτες στην παιδική ηλικία*”, (ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΜΕΤΑΠΤΥΧΙΑΚΩΝ ΣΠΟΥΔΩΝ ΙΑΤΡΙΚΗΣ ΣΧΟΛΗΣ “Περιβάλλον και Υγεία. Διαχείριση περιβαλλοντικών θεμάτων με επιπτώσεις στην Υγεία”).

- (2014). Επιβλέπων καθηγητής στο Project με τίτλο “ *Παραγωγή ελαιολάδου: Κίνδυνοι για την ανθρώπινη υγεία και το περιβάλλον, μέθοδοι αντιμετώπισης και εφαρμογή συστημάτων διαχείρισης* ”, (ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΜΕΤΑΠΤΥΧΙΑΚΩΝ ΣΠΟΥΔΩΝ ΙΑΤΡΙΚΗΣ ΣΧΟΛΗΣ “Περιβάλλον και Υγεία. Διαχείριση περιβαλλοντικών θεμάτων με επιπτώσεις στην Υγεία”).
- (2014). Επιβλέπων καθηγητής στο Project με τίτλο “ *Παραγωγή ελαιολάδου: Κίνδυνοι για την ανθρώπινη υγεία και το περιβάλλον, μέθοδοι αντιμετώπισης και εφαρμογή συστημάτων διαχείρισης* ”, (ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΜΕΤΑΠΤΥΧΙΑΚΩΝ ΣΠΟΥΔΩΝ ΙΑΤΡΙΚΗΣ ΣΧΟΛΗΣ “Περιβάλλον και Υγεία. Διαχείριση περιβαλλοντικών θεμάτων με επιπτώσεις στην Υγεία”).
- (2014). Επιβλέπων καθηγητής στο Project με τίτλο “ *Επιβάρυνση της ποιότητας του αέρα εσωτερικών χώρων. Ο ρόλος της παραμονής των ανθρώπων και οι διατάξεις θέρμανσης*”, (ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΜΕΤΑΠΤΥΧΙΑΚΩΝ ΣΠΟΥΔΩΝ ΙΑΤΡΙΚΗΣ ΣΧΟΛΗΣ “Περιβάλλον και Υγεία. Διαχείριση περιβαλλοντικών θεμάτων με επιπτώσεις στην Υγεία”).
- (2014). Επιβλέπων καθηγητής στο Project με τίτλο “ *Ο Ρόλος των Αντιοξειδωτικών Ουσιών στην Ανθρώπινη Υγεία* ”, (ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΜΕΤΑΠΤΥΧΙΑΚΩΝ ΣΠΟΥΔΩΝ ΙΑΤΡΙΚΗΣ ΣΧΟΛΗΣ “Περιβάλλον και Υγεία. Διαχείριση περιβαλλοντικών θεμάτων με επιπτώσεις στην Υγεία”).
- (2014). Επιβλέπων καθηγητής στο Project με τίτλο “ *Επιβάρυνση της Υγείας από τα φυτοφάρμακα στις καλλιέργειες θερμοκηπίων*”, (ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΜΕΤΑΠΤΥΧΙΑΚΩΝ ΣΠΟΥΔΩΝ ΙΑΤΡΙΚΗΣ ΣΧΟΛΗΣ “Περιβάλλον και Υγεία. Διαχείριση περιβαλλοντικών θεμάτων με επιπτώσεις στην Υγεία”).
- (2013). Επιβλέπων καθηγητής στο Project με τίτλο “ *Κλιματικές αλλαγές και κουνούπια. Κίνδυνοι για τη δημόσια υγεία και τρόποι αντιμετώπισης*”, (ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΜΕΤΑΠΤΥΧΙΑΚΩΝ ΣΠΟΥΔΩΝ ΙΑΤΡΙΚΗΣ ΣΧΟΛΗΣ “Περιβάλλον και Υγεία. Διαχείριση περιβαλλοντικών θεμάτων με επιπτώσεις στην Υγεία”).
- (2013). Επιβλέπων καθηγητής στο Project με τίτλο “ *Ανεπιθύμητες ουσίες στο γάλα από το περιβάλλον*”, (ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΜΕΤΑΠΤΥΧΙΑΚΩΝ ΣΠΟΥΔΩΝ ΙΑΤΡΙΚΗΣ ΣΧΟΛΗΣ “Περιβάλλον και Υγεία. Διαχείριση περιβαλλοντικών θεμάτων με επιπτώσεις στην Υγεία”).
- (2013). Μέλος της τριμελούς εξεταστικής επιτροπής στο Project με τίτλο “ *Συστήματα Οικολογικών Σημάτων – ECO Labeling Schemes*”, (ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΜΕΤΑΠΤΥΧΙΑΚΩΝ ΣΠΟΥΔΩΝ ΙΑΤΡΙΚΗΣ ΣΧΟΛΗΣ “Περιβάλλον και Υγεία. Διαχείριση περιβαλλοντικών θεμάτων με επιπτώσεις στην Υγεία”).
- (2012). Επιβλέπων καθηγητής στο Project με τίτλο “ *Ορθή Πρακτική Διαχείρισης Ζωικών Υποπροϊόντων – Προτάσεις Βελτιστοποίησης των Υφιστάμενων Πρακτικών στην Ελλάδα*”, (ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΜΕΤΑΠΤΥΧΙΑΚΩΝ ΣΠΟΥΔΩΝ ΙΑΤΡΙΚΗΣ ΣΧΟΛΗΣ “Περιβάλλον και Υγεία. Διαχείριση περιβαλλοντικών θεμάτων με επιπτώσεις στην Υγεία”).



- (2011). Πρόεδρος της τριμελούς εξεταστικής επιτροπής στο Project με τίτλο *“Επιπτώσεις στη δημόσια υγεία από την προαγωγή και τη διαχείριση των νοσοκομειακών αποβλήτων”*, (ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΜΕΤΑΠΤΥΧΙΑΚΩΝ ΣΠΟΥΔΩΝ ΙΑΤΡΙΚΗΣ ΣΧΟΛΗΣ *“Περιβάλλον και Υγεία. Διαχείριση περιβαλλοντικών θεμάτων με επιπτώσεις στην Υγεία”*).
- (2011). Πρόεδρος της τριμελούς εξεταστικής επιτροπής στο Project με τίτλο *“Περιβαλλοντική επίδραση στο ανθρώπινο δέρμα”*, (ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΜΕΤΑΠΤΥΧΙΑΚΩΝ ΣΠΟΥΔΩΝ ΙΑΤΡΙΚΗΣ ΣΧΟΛΗΣ *“Περιβάλλον και Υγεία. Διαχείριση περιβαλλοντικών θεμάτων με επιπτώσεις στην Υγεία”*).
- (2011). Πρόεδρος της τριμελούς εξεταστικής επιτροπής στο Project με τίτλο *“Ψυχολογικά προβλήματα που προκύπτουν από την περιβαλλοντική ρύπανση”*, (ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΜΕΤΑΠΤΥΧΙΑΚΩΝ ΣΠΟΥΔΩΝ ΙΑΤΡΙΚΗΣ ΣΧΟΛΗΣ *“Περιβάλλον και Υγεία. Διαχείριση περιβαλλοντικών θεμάτων με επιπτώσεις στην Υγεία”*).
- (2011). Πρόεδρος της τριμελούς εξεταστικής επιτροπής στο Project με τίτλο *“Περιβαλλοντικοί παράγοντες που επιμολύνουν τα τρόφιμα και τα καλλυντικά”*, (ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΜΕΤΑΠΤΥΧΙΑΚΩΝ ΣΠΟΥΔΩΝ ΙΑΤΡΙΚΗΣ ΣΧΟΛΗΣ *“Περιβάλλον και Υγεία. Διαχείριση περιβαλλοντικών θεμάτων με επιπτώσεις στην Υγεία”*).
- (2011). Επιβλέπων καθηγητής στο Project με τίτλο *“Επίδραση των φυτοφαρμάκων στην υγεία”*, (ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΜΕΤΑΠΤΥΧΙΑΚΩΝ ΣΠΟΥΔΩΝ ΙΑΤΡΙΚΗΣ ΣΧΟΛΗΣ *“Περιβάλλον και Υγεία. Διαχείριση περιβαλλοντικών θεμάτων με επιπτώσεις στην Υγεία”*).
- (2011). Πρόεδρος της τριμελούς εξεταστικής επιτροπής στο Project με τίτλο *“Χημική και μικροβιακή ρύπανση του νερού και επιπτώσεις στην υγεία”*, (ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΜΕΤΑΠΤΥΧΙΑΚΩΝ ΣΠΟΥΔΩΝ ΙΑΤΡΙΚΗΣ ΣΧΟΛΗΣ *“Περιβάλλον και Υγεία. Διαχείριση περιβαλλοντικών θεμάτων με επιπτώσεις στην Υγεία”*).
- (2011). Επιβλέπων καθηγητής στο Project με τίτλο *“Η δράση των φθαλικών εστέρων ως ενδοκρινικών διαταρακτών, στην υγεία του σύγχρονου ανθρώπου”*, (ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΜΕΤΑΠΤΥΧΙΑΚΩΝ ΣΠΟΥΔΩΝ ΙΑΤΡΙΚΗΣ ΣΧΟΛΗΣ *“Περιβάλλον και Υγεία. Διαχείριση περιβαλλοντικών θεμάτων με επιπτώσεις στην Υγεία”*).
- (2011). Πρόεδρος της τριμελούς εξεταστικής επιτροπής στο Project με τίτλο *“Δράση και αντιμετώπιση των ελευθέρων ριζών του δέρματος από καλλυντικές ουσίες”*, (ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΜΕΤΑΠΤΥΧΙΑΚΩΝ ΣΠΟΥΔΩΝ ΙΑΤΡΙΚΗΣ ΣΧΟΛΗΣ *“Περιβάλλον και Υγεία. Διαχείριση περιβαλλοντικών θεμάτων με επιπτώσεις στην Υγεία”*).
- (2010). Επιβλέπων καθηγητής στο Project με τίτλο *“Συγκριτική μελέτη της αντιοξειδωτικής δράσης του εκχυλίσματος καρπών της μυρτιάς (Myrtus cummunis L.)”*, (ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΜΕΤΑΠΤΥΧΙΑΚΩΝ ΣΠΟΥΔΩΝ ΤΜΗΜΑΤΟΣ ΧΗΜΕΙΑΣ ΤΟΥ ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟΥ ΙΩΑΝΝΙΝΩΝ *“Επιστήμη τροφίμων & διατροφή”*).

- (2009). Πρόεδρος της τριμελούς εξεταστικής επιτροπής στο Project με τίτλο “*Προστασία της Υγείας των πολιτών της Ε.Ε. από πιθανές επιβλαβείς ουσίες στα καλλυντικά – Ανάλυση της οδηγίας 76/768*”, (ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΜΕΤΑΠΤΥΧΙΑΚΩΝ ΣΠΟΥΔΩΝ ΙΑΤΡΙΚΗΣ ΣΧΟΛΗΣ “Περιβάλλον και Υγεία. Διαχείριση περιβαλλοντικών θεμάτων με επιπτώσεις στην Υγεία”).
- (2009). Πρόεδρος της τριμελούς εξεταστικής επιτροπής στο Project με τίτλο “*Οι περιβαλλοντικές επιδράσεις στη διατροφή*”, (ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΜΕΤΑΠΤΥΧΙΑΚΩΝ ΣΠΟΥΔΩΝ ΙΑΤΡΙΚΗΣ ΣΧΟΛΗΣ “Περιβάλλον και Υγεία. Διαχείριση περιβαλλοντικών θεμάτων με επιπτώσεις στην Υγεία”).
- (2009). Πρόεδρος της τριμελούς εξεταστικής επιτροπής στο Project με τίτλο “*Καλλυντικά – τοξικές ουσίες και επιπτώσεις τους στον ανθρώπινο οργανισμό*”, (ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΜΕΤΑΠΤΥΧΙΑΚΩΝ ΣΠΟΥΔΩΝ ΙΑΤΡΙΚΗΣ ΣΧΟΛΗΣ “Περιβάλλον και Υγεία. Διαχείριση περιβαλλοντικών θεμάτων με επιπτώσεις στην Υγεία”).
- (2009). Επιβλέπων καθηγητής στο Project με τίτλο “*Επίδραση των περιβαλλοντικών παραγόντων στο γάλα και τα προϊόντα γάλακτος*”, (ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΜΕΤΑΠΤΥΧΙΑΚΩΝ ΣΠΟΥΔΩΝ ΙΑΤΡΙΚΗΣ ΣΧΟΛΗΣ “Περιβάλλον και Υγεία. Διαχείριση περιβαλλοντικών θεμάτων με επιπτώσεις στην Υγεία”).
- (2009). Μέλος της τριμελούς εξεταστικής επιτροπής στο Project με τίτλο “*Υφιστάμενη κατάσταση αναφορικά με τη διασφάλιση της ποιότητας των προϊόντων της θαλάσσιας ιχθυοκαλλιέργειας, στην Ελλάδα. Εκτίμηση πιθανών κινδύνων για τη δημόσια υγεία*”, (ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΜΕΤΑΠΤΥΧΙΑΚΩΝ ΣΠΟΥΔΩΝ ΙΑΤΡΙΚΗΣ ΣΧΟΛΗΣ “Περιβάλλον και Υγεία. Διαχείριση περιβαλλοντικών θεμάτων με επιπτώσεις στην Υγεία”).
- (2007). Επιβλέπων καθηγητής στο Project με τίτλο “*Μελέτη προσδιορισμού κρίσιμων σημείων ελέγχου στο εμφιαλωμένο νερό*”, (ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΜΕΤΑΠΤΥΧΙΑΚΩΝ ΣΠΟΥΔΩΝ ΙΑΤΡΙΚΗΣ ΣΧΟΛΗΣ “Περιβάλλον και Υγεία. Διαχείριση περιβαλλοντικών θεμάτων με επιπτώσεις στην Υγεία”).
- (2007). Μέλος της τριμελούς εξεταστικής επιτροπής στο Project με τίτλο “*Οι εξωγενείς ορμόνες και η επίδρασή τους στον άνθρωπο*”, (ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΜΕΤΑΠΤΥΧΙΑΚΩΝ ΣΠΟΥΔΩΝ ΙΑΤΡΙΚΗΣ ΣΧΟΛΗΣ “Περιβάλλον και Υγεία. Διαχείριση περιβαλλοντικών θεμάτων με επιπτώσεις στην Υγεία”).
- (2007). Μέλος της τριμελούς εξεταστικής επιτροπής στο Project με τίτλο “*Δράση γεωργικών φαρμάκων στην εμφάνιση νεοπλασιών στους αγρότες*”, (ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΜΕΤΑΠΤΥΧΙΑΚΩΝ ΣΠΟΥΔΩΝ ΙΑΤΡΙΚΗΣ ΣΧΟΛΗΣ “Περιβάλλον και Υγεία. Διαχείριση περιβαλλοντικών θεμάτων με επιπτώσεις στην Υγεία”).
- (2007). Μέλος της τριμελούς εξεταστικής επιτροπής στο Project με τίτλο “*Μόλυβδος και περιβάλλον εργασίας*”, (ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΜΕΤΑΠΤΥΧΙΑΚΩΝ ΣΠΟΥΔΩΝ ΙΑΤΡΙΚΗΣ ΣΧΟΛΗΣ “Περιβάλλον και Υγεία. Διαχείριση περιβαλλοντικών θεμάτων με επιπτώσεις στην Υγεία”).
- (2000). Oxidative Stability of Traditional Greek Salads, **University of Lincolnshire (UK)**, (Συνεργασία Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων & Lincolnshire University).

- (1999). Possibilities of Production of Low-Calorie Mayonnaise, **University of Lincolnshire (UK)**. (Συνεργασία Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων & Lincolnshire University).
- (1997). Quality Changes of Selected Vegetable Oils during Frying of Doughnuts, **University of Lincolnshire (UK)**. (Συνεργασία Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων & Lincolnshire University).
- (1996). Application of environmental management system in the olive oil industry of Greece. **University of Strathclyde**, Scotland. (Συνεργασία Τμήματος Φυσικής Χημείας & Τεχνολογίας Υλικών του ΤΕΙ Αθήνας & University of Strathclyde).
- (1994). Quality changes of fresh and frozen mussels during storage. **University of Lincolnshire (UK)**. (Συνεργασία Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων & Lincolnshire University).

#### **ΕΠΙΒΛΕΨΗ (SUPERVISION) OF Ph.D. PROJECTS**

1. Τσάκνης, Ι. (2016). Μέλος της επταμελούς εξεταστικής επιτροπής της διδακτορικής διατριβής της κ. Ειρήνης Μέντζιου με τίτλο **“Εφαρμογή και αξιολόγηση συστημάτων διαχείρισης ασφάλειας τροφίμων και διαχείρισης ολικής ποιότητας σε μονάδες υγείας”**, Χαροκόπειο Πανεπιστήμιο, Σχολή Επιστημών Υγείας και Αγωγής, Τμήμα Επιστήμης Διαιτολογίας και Διατροφής, Ιούνιος 2016.
2. Lalas, S: Quality and stability characterisation of Moringa Oleifera seed oil. **University of Lincolnshire**, UK, (awarded 20<sup>th</sup> March 1998), το οποίο εκπονήθηκε στα πλαίσια του Ευρωπαϊκού Ερευνητικού Προγράμματος **“Development of Moringa oleifera and Moringa stenopetala tree to provide valuable products: Coagulant for water/wastewater treatment and vegetable oil”**. [Contact No: TS3\*CT94-0309 DG 12 HSMU], στο οποίο ήμουν επιστημονικός υπεύθυνος.
3. Legas, M: Quality changes in maricultured Sea bream (*S. auratus*), in modified atmosphere packaging, **University of Lincolnshire**, UK, (in progress).

#### **ΞΕΝΕΣ ΓΛΩΣΣΕΣ**

Γνωρίζω πολύ καλά την Αγγλική Γλώσσα