

Ιωάννης Σ. Μποζιάρης



Καθηγητής

Υγιεινής και Συντήρησης Ιχθυηρών

Εργαστήριο Εμπορίας και Τεχνολογίας

Αλιευτικών Προϊόντων και Τροφίμων (Διευθυντής)

Τμήμα Γεωπονίας, Ιχθυολογίας και Υδάτινου Περιβάλλοντος

Σχολή Γεωπονικών Επιστημών

Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας

383 34 Ν. Ιωνία, Βόλος

Τηλ. +30 24210 93153

+30 6972282989

Fax +30 24210 93157

E-mail: boziaris@uth.gr

i_boziaris@yahoo.gr

Σπουδές

1996-2000 Ph.D. Μικροβιολογία Τροφίμων, University of Surrey, UK.

1995-1996 MSc. Επιστήμη Τροφίμων, University of Leeds, UK.

1990-1995 Πτυχίο Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων. Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών.

Ακαδημαϊκή και Επαγγελματική εμπειρία

- 2019- Καθηγητής στο γνωστικό αντικείμενο 'Υγιεινή και Συντήρηση Ιχθυηρών'. Τμήμα Γεωπονίας Ιχθυολογίας & Υδάτινου Περιβάλλοντος, Σχολή Γεωπονικών Επιστημών, Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας
- 2019-2021 Πρόεδρος Τμήματος Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής, Σχολή Γεωπονικών Επιστημών, Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας
- 2015-2019 Αναπληρωτής Καθηγητής στο γνωστικό αντικείμενο 'Υγιεινή και Συντήρηση Ιχθυηρών'. Τμήμα Γεωπονίας Ιχθυολογίας & Υδάτινου Περιβάλλοντος, Σχολή Γεωπονικών Επιστημών, Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας
- 2018 Επισκέπτης Καθηγητής στα πλαίσια επιστημονικής άδειας από 1/2 έως 31/7 2018, στο Seafood Research & Education Center, Oregon State University, Astoria, Oregon, USA.
- 2007–2015 Επίκουρος Καθηγητής στο γνωστικό αντικείμενο 'Υγιεινή και Συντήρηση Ιχθυηρών'. Τμήμα Γεωπονίας Ιχθυολογίας & Υδάτινου Περιβάλλοντος, Σχολή Γεωπονικών Επιστημών, Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας.
- 2006-2007 Επίκουρος Καθηγητής Π.Δ. 407/80. Τμήμα Γεωπονίας Ιχθυολογίας & Υδάτινου Περιβάλλοντος Σχολή Γεωπονικών Επιστημών, Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας
- 2002-2006 Μεταδιδακτορικός συνεργάτης-ερευνητής, Τμήματος Επιστήμης & Τεχνολογίας Τροφίμων, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών.
- 2005-2006 Εξωτερικός συνεργάτης-σύμβουλος και επικεφαλής εισηγητής σεμιναρίων σε θέματα συστημάτων διαχείρισης ποιότητας (ISO 9001) και διαχείρισης ασφάλειας τροφίμων (HACCP, ISO 22000). Checkpoint. Αθήνα.
- 2002-2005 Εξωτερικός συνεργάτης-σύμβουλος σε θέματα ασφάλειας τροφίμων και υγιεινής πόσιμου νερού και νερού αναψυχής. Τεχνική Προστασία Περιβάλλοντος Α.Ε., Πειραιάς.

Άλλες Σχετικές Δραστηριότητες

- Αξιολογητής του ΕΣΥΔ (Εθνικό Σύστημα Διαπίστευσης) για Φορείς Πιστοποίησης Συστημάτων Διαχείρισης Ασφάλεια Τροφίμων ISO 22000 & FSSC 22000.
- Εκπαιδευτής του ΕΦΕΤ
 - A. Εκπαιδευτών προσωπικού συναρμωδίων φορέων και εκπαιδευτών (Α. Μ.: 697200916)
 - B. Προσωπικού επιχειρήσεων τροφίμων (Α. Μ.: 697200943)

Συμμετοχές

- ΕΤΕΠΥ (Ελληνική Τεχνολογική Πλατφόρμα Υδατοκαλλιέργειας (μέλος ΔΣ)
- Γεωτεχνικό Επιμελητήριο Ελλάδας
- Ελληνική Επιστημονική Εταιρεία ‘Μικροβιόκοσμος’
- International Association for Food Protection, USA

Πρόσφατα ερευνητικά προγράμματα

- 2019- Επιστημονικός Υπεύθυνος στο έργο: ‘Ελαφρώς μεταποιημένα προϊόντα προστιθέμενης αξίας από λαβράκι (valueSeabass)’ – Ειδική Δράση Υδατοκαλλιέργεια.
- 2018- Επιστημονικός Υπεύθυνος στο έργο: ‘Γρήγορος προσδιορισμός ποιότητας ιχθύων. (ReFFRAME)’- ΕΠΑΛΘ-Υδατοκαλλιέργεια.
- 2018-2022 Επικεφαλής πακέτου εργασίας στο έργο: ‘Καρδιοπροστατευτικές ιδιότητες τσιπούρας εκτρεφόμενης με κλάσμα πολικών λιποειδών απομονωμένων από παραπροϊόντα ελαιουργίας (ELAIOTSIPOURA)’Ερευνώ-καινοτομώ-δημιουργώ, Α’ κύκλος. Φορέας Συντονιστής, Χαροκόπειο Πανεπιστήμιο Αθηνών.
- 2019-2021 Επιστημονικός Υπεύθυνος στο έργο: ‘Μικροβιακή αλλοίωση και προσδιορισμός ποιότητας του κρασιού (*Argyrosomus regius*) κατά την συντήρησή τους υπό ψύξη με σύγχρονες μοριακές και αναλυτικές μεθόδους’, -ΕΔΒΜ Β’ κύκλος.
- 2017-2020 Συμμετοχή στο έργο: “Curriculum Development for Sustainable Seafood and Nutrition Security / SSNS” Erasmus+ CBHE ref. number 585924-EPP-1-2017-1-TH-EPPKA2-CBHE-JP.
- 2016-2021 Συμμετοχή στο έργο: Specific Agreement No 2 “Risk characterization of ciguatera food poisoning in Europe”, of “Determination of the incidence and epidemiological characteristics of ciguatera cases in Europe” European Food Safety Authority.

Πρόσφατες Επιλεγμένες Δημοσιεύσεις σε Διεθνή περιοδικά

-Ετεροαναφορές (από περιοδικά του Science Citation Index -Scopus)

1620

-h index : 22

Last accessed 31-05--2022

1. Anagnostopoulos, D. A., Parlapani, F. F., & **Boziaris, I. S.*** (2022). The evolution of knowledge on seafood spoilage microbiota from the 20th to the 21st century: Have we finished or just begun? *Trends in Food Science and Technology*, 120, 236-247. doi:10.1016/j.tifs.2022.01.004
2. Anagnostopoulos, D. A., Parlapani, F. F., Mallouchos, A., Angelidou, A., Syropoulou, F., Minos, G., & **Boziaris, I. S.*** (2022). Volatile organic compounds and 16S metabarcoding in ice-stored red seabream *Pagrus major*. *Foods*, 11(5) doi:10.3390/foods11050666

3. Ekonomou, S. I., Parlapani, F. F., Kyritsi, M., Hadjichristodoulou, C., & **Boziaris, I. S.*** (2022). Preservation status and microbial communities of vacuum-packed hot smoked rainbow trout fillets. *Food Microbiology*, 103 doi:10.1016/j.fm.2021.103959
4. Syropoulou, F., Parlapani, F. F., Anagnostopoulos, D. A., Stamatiou, A., Mallouchos, A., & **Boziaris, I. S.*** (2021). Spoilage investigation of chill stored meagre (*Argyrosomus regius*) using modern microbiological and analytical techniques. *Foods*, 10(12) doi:10.3390/foods10123109
5. **Boziaris I.S.***, Parlapani F.F., DeWitt C.M. (2021). High Pressure Processing at ultralow temperatures: Inactivation of food-borne bacterial pathogens and quality changes in frozen fish fillets. *Innovative Food Science and Emerging Technologies* <https://doi.org/10.1016/j.ifset.2021.102811>
6. Syropoulou, F., Parlapani, F. F., Kakasis, S., Nychas, G-J. E., and **I S. Boziaris*** (2021). Primary processing and storage affect the dominant microbiota of fresh and chill-stored sea bass products, *Foods* 10(3):671 doi:10.3390/foods10030671
7. Govari, M., Tryfinopoulou, P., Parlapani, F. F., **Boziaris, I. S.**, Panagou, E. Z., & Nychas, G. -. E. (2021). Quest of intelligent research tools for rapid evaluation of fish quality: FTIR spectroscopy and multispectral imaging versus microbiological analysis. *Foods*, 10(2) doi:10.3390/foods10020264
8. Ekonomou, S. I., & **Boziaris, I. S.*** (2021). Non-thermal methods for ensuring the microbiological quality and safety of seafood. *Applied Sciences* (Switzerland), 11(2), 1-30. doi:10.3390/app11020833
9. Parlapani F.F., Ferrocino I., Michailidou S., Argiriou A., Haroutounian S.A., Kokokiris L., Rantsiou K., **Boziaris I.S.** (2020). Microbiota and volatilome profile of fresh and chill-stored deepwater rose shrimp (*Parapenaeus longirostris*), *Food Research International* 132, doi.org /10.1016/ j.foodres.2020.109057.
10. Ekonomou, S. I., Bulut, S., Karatzas, K. A. G., **Boziaris, I.S.** (2020). Inactivation of *Listeria monocytogenes* in raw and hot smoked trout fillets by high hydrostatic pressure processing combined with liquid smoke and freezing. *Innovative Food Science & Emerging Technologies*, 64, 102427. [<https://doi.org/10.1016/j.ifset.2020.102427>].
11. Syropoulou F., Parlapani, F.F., Bosmali I., Madesis P., **Boziaris I.S.*** (2020). HRM and 16S rRNA gene sequencing reveal the cultivable microbiota of the European seabass during ice storage. *International Journal of Food Microbiology* 327, [<https://doi.org/10.1016/j.ijfoodmicro.2020.108658>].
12. Kritikos A., Aska I., Economou S., Mallouchos A., Parlapani F.F., Haroutounian S.A., **Boziaris I.S.** (2020). Volatilome of chill-stored European seabass and Atlantic salmon products under modified atmosphere packaging. *Molecules* 25, [<https://doi.org/10.3390/molecules25081981>].
13. Parlapani F.F., F. Syropoulou, A. Tsiartsafis, S. Ekonomou, P. Madesis, A. Exadactylos, **I.S. Boziaris** (2019). HRM analysis as a tool to facilitate identification of bacteria from mussels during storage at 4°C, *Food Microbiology* 85, [<https://doi.org/10.1016/j.fm.2019.103304>].
14. Parlapani F.F., Anagnostopoulos D.A., Koromilas S., Kios K., Michailidou S., Pasentsis K., Psomopoulos F., Argiriou A., Haroutounian S.A., **Boziaris I.S.** (2019) Bacterial communities and potential spoilage markers of whole Blue Crab (*Callinectes sapidus*) stored under commercial simulated conditions. *Food Microbiol.*, 82, 325-333
15. Parlapani F.F., Kyritsi M., Sakka M., Chatzinikolaou K., Donos S., **Boziaris I.S.**, Hadjichristodoulou C., Athanassiou C.G. (2019). Matrix-assisted laser desorption ionization–time of light mass spectrometry reveals *Enterococcus* and *Enterobacter* spp. in major insect species involved in food security with resistance to common antibiotics. *Journal of Pest Science* 93, 159-170 [<https://doi.org/10.1007/s10340-019-01125-5>].
16. Foteini F. Parlapani, Sofia Michailidou, Konstantinos Pasentsis, Anagnostis Argiriou, Grigorios Krey and **Ioannis S. Boziaris** (2018). A meta-barcoding approach to assess and compare the storage temperature-dependent bacterial diversity of gilt-head sea bream (*Sparus aurata*) originating from fish

farms from two geographically distinct areas of Greece. *International Journal of Food Microbiology*, 278, 36-43

17. Eleni Papaioannou, Efstathios D. Giaouris, Panagiotis Berillis, **Ioannis S. Boziaris** (2018) Dynamics of biofilm formation by *Listeria monocytogenes* on stainless steel under mono-species and mixed-culture simulated fish processing conditions and chemical disinfection challenges. *International Journal of Food Microbiology*. 267, 9–19
18. Parlapani F. F., Malouchos A., Haroutounian S. A. & **I. S. Boziaris*** (2017). Volatile organic compounds of microbial and non-microbial origin produced on model fish substrate un-inoculated and inoculated with gilt-head sea bream spoilage bacteria. *LWT-Food Science and Technology*, 78, 54-62.
19. Foteini. F. Parlapani **Ioannis S. Boziaris*** (2016). Monitoring of spoilage and determination of microbial communities based on 16S rRNA gene sequence analysis of whole sea bream stored at various temperatures. *LWT-Food Science and Technology*, 2016, Pages 553–559
20. Foteini F. Parlapani, Serkos A. Haroutounian, George-John E. Nychas, **Ioannis S. Boziaris*** (2015). Microbiological spoilage and volatiles production of gutted European sea bass stored under air and commercial modified atmosphere package at 2°C. *Food Microbiology*, 50, 44-53

Πρόσφατες Εργασίες σε Διεθνή Συνέδρια

1. Natoudi Stamatia, Faidra Syropoulou, Foteini F. Parlapani, Dimitrios A. Anagnostopoulos, **Ioannis S. Boziaris*** (2021). Microbial communities of fish from Lake Karla, 9th conference of Mikrobiokosmos, 16-18 Dec 2021, Athens, Greece.
2. Faidra Syropoulou¹, Foteini F. Parlapani¹, Dimitrios A. Anagnostopoulos¹, George-John. E. Nychas and **Ioannis S. Boziaris*** (2021) Microbial communities succession of sea bream fillets stored under various conditions. 9th conference of Mikrobiokosmos, 16-18 Dec 2021, Athens, Greece.
3. Syropoulou F., Parlapani F.F., Mallouchos A., **Boziaris I.S.*** (2021). Microbial spoilage and shelf-life of iced-stored meagre (*Argyrosomus regius*). Hydromedit 2021. 4-5 Nov 2021, Virtual. Greece.
4. Foteini F. Parlapani, **Ioannis S. Boziaris**, and Christina M. DeWitt. Inactivation of *Listeria monocytogenes* in frozen cooked shrimps by High Pressure Processing. IAFP 2019, Louisville, Kentucky USA 21-14 July 2019
5. **Boziaris, IS**, Parlapani F.F. & DeWitt, C.M. (2018). Upcoming preservation practices for improving quality and safety of seafood. 3th International Congress on Applied Ichthyology and Aquatic Environment, HydroMedit 2018, 8-11 November, Volos, Greece.
6. Tsartsiafis A., Parlapani F.F., **Boziaris I.S.** (2018). Microbiological changes in sea water and mussel tissue during farming period in North Greece. 3th International Congress on Applied Ichthyology and Aquatic Environment, HydroMedit2018, 8-11 November, Volos, Greece.
7. Foteini F. Parlapani, Sofia Michailidou, Anagnostis Argiriou and **Ioannis S. Boziaris** (2018). Use of NGS to explore seafood microbiota. A case study of microbiota evolution of Blue Crab (*Callinectes sapidus*) stored at refrigeration temperatures. 69th Pacific Fisheries Technologists Conference, Girdwood, Alaska; February 5-7, 2018.
8. Foteini F. Parlapani, Sotirios I. Ekonomou, Maria Kiritsi, Christos Hadjichristodoulou and **Ioannis S. Boziaris** (2017). Rapid determination of spoilage bacteria by MALDI-TOF mass spectrometry of Greek mussels stored at 4°C. 6th International Conference on Food Technology. Current Trends and Future Perspectives in the Food sector: From novel concepts to industrial applications. 18-19 March 2017, Athens, Greece.
9. Parlapani F. and **Boziaris I.S.** (2016). Exploration of microbiological quality of fish using –omics technology, Hydromedit 2016, 2nd International Congress on Applied Ichthyology & Aquatic Environment conference, 10-12 Nov. 2016 Messolonghi, Greece. Pp 153-155

10. Parlapani F. F. & **I. S. Boziaris** (2014). Phylotypes similarity of spoilage bacteria originated from whole and filleted sea bream. FOOD MICRO Nantes, France 1-4 September, p. 275.
11. Parlapani F. F., Haroutounian S.A. & **I. S. Boziaris** (2014). Metabolic activity of spoilage bacteria isolated from sea bream fillets. FOOD MICRO Nantes, France 1-4 September, p. 276.
12. Parlapani F. F., Verdos G. I., Haroutounian S.A. & **I. S. Boziaris** (2014). Volatiles profile of gutted sea bream (*Sparus aurata*) stored under air and MAP at 20C. FOOD MICRO Nantes, France 1-4 September, p. 277.

Συγγραφικό έργο

Επιστημονικός Εκδότης

2014. Seafood Processing. Technology, Quality & Safety (2014). Edited by **I.S. Boziaris**. IFST Advances in Food Science Series, Wiley-Blackwell, UK, ISBN: 978-1-118-34621-1

2014. Novel Food Preservation and Microbial Assessment Techniques. Edited by **I.S. Boziaris**. CRC press, Taylor & Francis ISBN-13: 978-1466580756.

Συγγραφέας κεφαλαίων

1. **Boziaris I.S** (2014). Introduction to seafood processing-assuring quality and safety of seafood In: Seafood Processing. Technology, Quality & Safety. Edited by I.S. Boziaris. IFST Advances in Food Science Series Wiley- Blackwell, pp 1-8.

2. **Boziaris I.S*** & F.F. Parlapani (2014). Microbiological examination of seafood. In: Seafood Processing. Technology, Quality & Safety. Edited by I.S. Boziaris. IFST Advances in Food Science Series Wiley-Blackwell, pp 387-418

3. Nisiotou, A., Parlapani, F.F., Kormas, K. & **I.S. Boziaris*** (2014). Old Targets, New Weapons: Food Microbial Communities Revealed With Molecular Tools, In: Novel Food Preservation and Microbial Assessment Techniques. Edited by I. S. Boziaris. Taylor & Francis, CRC Press. pp 277-312.

4. **Boziaris I.S*** and Parlapani F.F (2016). Specific Spoilage Organisms (SSO) in Fish. In : The Microbiological Quality of Food: Foodborne Spoilers. Edited by A. Bevilacqua, M. R. Corbo and M. Sinigaglia. Elsevier Woodhead Publishing, pp 60-98

5. Parlapani F.F., **Boziaris, I.S**, DeWitt, C.M. (2022). "Chapter 33: Pathogens and their sources in freshwater fish, sea finfish, shellfish, and algae" In: Present Knowledge in Food Safety, A Risk-Based Approach Through the Food Chain, edited by Michael Knowles, Lucia Anelich, Alan Boobis, Bert Poppin, Elsevier,

6. **K. Kios, S. Kakasis, F. Syropoulou, and I. S. Boziaris***. Chapter 10, Seafood, In: Functional Foods and their Implications for Health Promotion, Edited by Ioannis Zabetakis, Ronan Lordan, Alexandros Tsoupras, Dipak Ramji, Elsevier,

Επιμέλεια βιβλίων στα Ελληνικά

Food Microbiology: An Introduction (ASM Books) 4th Edition by Karl R. Matthews (Author), Kalmia E. Kniel (Author), Thomas J. Montville (Author). [επιμέλεια από Γιαβάσης **I.**, **Μποζιάρης I.**, Γκιαούρης E. (2020)].

Επεξεργασία Αλιευμάτων-Βιωσιμότητα και Νέες Ευκαιρίες (2021). Επιστημονική Επιμέλεια στα Ελληνικά, Γ. Μίνος. **I. Μποζιάρης** του συγγράμματος Fish Processing-Sustainability and New Opportunities, George M. Hall, Εκδόσεις Κωνσταντάρας

-Editorial boards

1. **Food Microbiology** -Elsevier
2. **Foods** -MDPI
3. **Journal of Aquatic Food Product Technology** -Wiley
4. **Frontier in Marine Biotechnology** –Frontiers

-Κριτής επιστημονικών άρθρων σε περιοδικά (πάνω από 25), ενδεικτικά:

1. Food Microbiology (Elsevier)
2. International Journal of Food Microbiology (Elsevier)
3. Food Research International (Elsevier)
4. Food Control (Elsevier)
5. Journal of Food Protection (IAFP)
6. PLOS one
7. Aquaculture (Elsevier)
8. Journal of Food Science (IFT-Wiley)
9. Journal of Applied Microbiology (SfAM, Wiley)
10. Journal of the Science of Food and Agriculture (Wiley)

-Ομιλίες-Διαλέξεις μετά από πρόσκληση

1. Εισηγητής στο σεμινάριο: ‘Seafood HACCP Segment 2 Course with USDC Certification Exam’ Pacific Seafoods Group, Inc. Portland Oregon, USA, 16-17 Μαρτίου 2018.
2. ‘Exploration of microbiological spoilage of seafood – Practical implications’ Department of Food Science and Technology, Oregon State University, Corvallis, Oregon, USA, 30 Απριλίου 2018.
3. Εισηγητής στο ‘2018 Better Seafood Processing School’ που διοργανώθηκε από το Ινστιτούτο και έλαβε χώρα στην Astoria της Πολιτείας του Όρεγκον, στις 9-11 Μαΐου 2018. .
4. Application of –omics to determine microbiological quality of seafood. 4th Hellenic Veterinary conference of productive animals and food hygiene. Volos, Greece, May 12-14 2017
5. Seafood processing research. Trends and practical applications. (Application of Marine compounds). Nutramara Conference. Dublin 28-30 July 2015
6. Current Trends on the Study of Microbiological Spoilage of Fresh Fish. ΠΜΣ Τμήματος Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής, Γεωπονικού Πανεπιστημίου Αθηνών (2015)
7. Δυναμική της χρήσης βιοδραστικών ουσιών από θαλάσσιους οργανισμούς στην τεχνολογία τροφίμων και τη διατροφή. 11ο Μακεδονικό Συνέδριο Διατροφής. Θεσσαλονικη 15-17 Μαΐου 2015
8. Μικροβιακοί πτητικοί μεταβολίτες για προσδιορισμό της νωπότητας ιχθύων Ελληνικής υδατοκαλλιέργειας. Ημερίδα της Πανελλήνιας Ένωσης Τεχνολόγων Τροφίμων (ΠΕΤΕΤ) με θέμα: «Τεχνολογία-Καινοτομία-Νομοθεσία τροφίμων. Αθήνα 14 Μαρτίου 2015

-Μέλος επιστημονικών επιτροπών συνεδρίων

1. Food Micro 2022, National Scientific & Organizing Committee, Athens, Greece 28-31 August 2022
2. 3rd International Congress on Applied Ichthyology and Aquatic Environment, HydroMedit 8-11 November, 2018, Volos, Greece
3. 6th International Congress on Food Technology, 18-19 March 2017, Athens Greece
4. 3nd International Conference on Food & Biosystems Engineering FABE 2017, 1-4 June, Rhodes, Greece
5. 1st International Congress of Applied Ichthyology & Aquatic Environment 'Hydromedit', 13-15 November, 2014, Volos, Greece, 4th International Symposium on Hydrobiology and Fisheries, Volos, Greece 9-11 June 2011.

-Μέλος Οργανωτικών επιτροπών συνεδρίων

1. Food Micro 2020, National Scientific & Organizing Committee, Athens, Greece 7-10 September 2020
2. '2018 Seafood Processing Wastewater Workshop' Seafood Research and Education Center, Oregon State University, Astoria, Oregon State, USA, 20-23 Μαρτίου 2018.
3. European Symposium on Food Safety. IAFP's Europe, 11-13 May 2016, Athens, Greece
4. 2nd International Congress on Applied Ichthyology & Aquatic Environment conference, Hydromedit 2016, 10-12 Nov 2016 Messolonghi, Greece.