

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
Α. Εκπαιδευτών προσωπικού συναρμολογίας φορέων και εκπαιδευτών (Α. Μ.: 697200916)
Β. Προσωπικού επιχειρήσεων τροφίμων (Α. Μ.: 697200943)

Συμμετοχές

- WEFTA (West European Fish Technologists Association). Μέλος και εθνικός εκπρόσωπος του συντονιστικού συμβουλίου της WEFTA (West European Fish Technologists Association).
- ΕΤΕΠΥ (Ελληνική Τεχνολογική Πλατφόρμα Υδατοκαλλιέργειας (μέλος ΔΣ)
- Γεωτεχνικό Επιμελητήριο Ελλάδας
- Ελληνική Επιστημονική Εταιρεία ‘Μικροβιόκοσμος’
- International Association for Food Protection, USA

Πρόσφατα ερευνητικά προγράμματα

- 2024-2027 Εταίρος και επικεφαλής πακέτου εργασίας στο έργο: Food value chain intelligence and integrative design for the development and implementation of innovative food packaging according to bioeconomic sustainability criteria (QuiPack). EU. PRIMA 2023. Thematic Area 3 - Agro-food value chain Topic 2.3.1 (RIA)
- 2023- 2027 Εταίρος στο έργο: ‘Plastics as a potential vector for spread of antimicrobial resistance and pathogens from wastewater discharge in the marine environment’ Project number: 335391 - FORSKER22. The Research Council of Norway.
- 2024-27: Συμμετοχή στο έργο: Call: HORIZON-CL6-2023-FARM2FORK- 01. Topic: HORIZON-CL6-2024-FARM2FORK-01-9. Type of Action: HORIZON- IA. Project Title: Flavour, odour and texture improvements of plant-based dairy products using microbial fermentation products (DELICIOUS). Συντονιστής: RISE Research Institutes of Sweden AB (RISE)
- 2019-2023 Επιστημονικός Υπεύθυνος στο έργο: ‘Ελαφρώς μεταποιημένα προϊόντα προστιθέμενης αξίας από λαβράκι (valueSeabass)’ – Ειδική Δράση Υδατοκαλλιέργεια.
- 2018-2022 Επιστημονικός Υπεύθυνος στο έργο: ‘Γρήγορος προσδιορισμός ποιότητας ιχθύων. (ReFFRAME)’- ΕΠΑΛΘ-Υδατοκαλλιέργεια.
- 2018-2022 Εταίρος και επικεφαλής πακέτου εργασίας στο έργο: ‘Καρδιοπροστατευτικές ιδιότητες τσιπούρας εκτροφόμενης 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 κρανιού (*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.
- 2016-2020 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.
- 2013-2016 Επικεφαλής πακέτου εργασίας στο έργο: ‘Χρησιμοποίηση των Μεταποιημένων Ζωικών Πρωτεϊνών στις Ιχθυοτροφές της τσιπούρας (*Sparus aurata*)’. -Ε.Π.ΑΛ. 2007-2013.

1. Anagnostopoulos D. A., Martsikalidis P.V., Syropoulou F., Parlapani F. F., Polymeros K., Barkas D., Papaharisis L., Antonopoulou S., **I. S. Boziaris*** (2025). Gilthead seabream (*Sparus aurata*) fed with polar lipids from olive oil industry by-products: Shelf-life status, microbiota profile and physicochemical characteristics during chill storage. *The Microbe* 6, 100222 doi.org/10.1016/j.microb.2024.100222
2. Lytou A, Saxton L, Fengou L-C, Anagnostopoulos DA, Parlapani FF, **Boziaris IS**, Mohareb F, Nychas G-J (2024). Contribution of data acquired from spectroscopic, genomic and microbiological analyses to enhance mussels' quality assessment, *Food Research International*, 197, Part 1, 115207, doi.org/10.1016/j.foodres.2024.115207
3. Ekonomou, S.I., **Boziaris, I.S.*** (2024) Fate of osmotically adapted and biofilm *Listeria monocytogenes* cells after exposure to salt, heat, and liquid smoke, mimicking the stresses induced during the processing of hot smoked fish, *Food Microbiol.* 117, 104392, doi.org/10.1016/j.fm.2023.104392
4. Anagnostopoulos, D. A., Syropoulou, F., Parlapani, F. F., Tsiartsafis, A., Exadactylos, A., Nychas, G.-E., & **Boziaris, I. S.*** (2023). Microbiota profile of filleted gilthead seabream (*Sparus aurata*) during storage at various conditions by 16S rRNA metabarcoding analysis. *Food Research International*, 164 doi.org/10.1016/j.foodres.2022.112312
5. Anagnostopoulos, D. A., Parlapani F. F., Tsara, E., Eirinaki, M. G., Kokioumi, D., Ampatzidou E, **I. S. Boziaris*** (2023) Effect of Physicochemical Characteristics and Storage Atmosphere on Microbiological Stability and Shelf-Life of Minimally Processed European Sea Bass (*Dicentrarchus labrax*) Fillets. *Foods*, [Doi:10.3390/foods12061145](https://doi.org/10.3390/foods12061145)
6. Syropoulou F., Anagnostopoulos D.A., Parlapani F.F., Karamani E., Stamatiou A., Tzokas K., Nychas G.-J.E., **Boziaris I.S.***. (2022). Microbiota Succession of Whole and Filleted European Sea Bass (*Dicentrarchus labrax*) During Storage under Aerobic and MAP Conditions via 16S rRNA Gene HighThroughput Sequencing Approach. *Microorganisms* 10, 1870. doi.org/10.3390/microorganisms10091870
7. 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](https://doi.org/10.1016/j.tifs.2022.01.004)
8. 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](https://doi.org/10.3390/foods11050666)
9. 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](https://doi.org/10.1016/j.fm.2021.103959)
10. 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](https://doi.org/10.3390/foods10123109)
11. **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>
12. 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](https://doi.org/10.3390/foods10030671)
13. 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](https://doi.org/10.3390/foods10020264)
14. 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](https://doi.org/10.3390/app11020833)
15. 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.
16. 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>].

17. 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>].
18. 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

Πρόσφατες Εργασίες σε Διεθνή Συνέδρια

1. Tsiartsafis A, Karamani EA, Anagnostopoulos DA, Kokioumi D, **Boziaris IS**, and F.F. Parlapani (2024). Source tracking of antibiotic resistance and fecal indicator bacteria along the whole production chain of mussels in Northern Greece. *Food Micro* 2024, Burgos, Spain, 8-11/07/24.
2. 49. Karamani EA, Tsiartsafis A, Anagnostopoulos DA, Kokioumi D, **Boziaris IS**, and F.F. Parlapani (2024). Revealing antibiotic resistance in aquaculture facilities and fish in Greece. IAFP European Symposium 2024, Geneva, Switzerland, 30 April – 2 May.
3. Dimitrios Anagnostopoulos, Anastasia Lytou, Lemonia Fengou, Foteini Parlapani, George Nychas, **Ioannis Boziaris** (2023) Bacterial communities of fresh mussels stored at 2 and 4°C . 10th conference of Mikrobiokosmos, 30 Nov-02 Dec 2023, Larissa, Greece
4. Lytou A., Anagnostopoulos D., Parlapani F., **Boziaris I.**, Fengou L.-C., Nychas G.-J. (2023). Combination of spectral and NGS data for the microbiological quality assessment of shellfish. 10th conference of Mikrobiokosmos, 30/11-2/12, Larissa, Greece
5. Anagnostopoulos DA, Lytou AE, Parlapani FF, Nychas G.-J. E. and **I. S. Boziaris** (2023). Microbial Diversity of Chill-stored Mussels Using 16S Next Generation Sequencing. IAFP annual meeting, 16-19 July, Toronto, Ontario, Canada
6. Syropoulou F, Anagnostopoulos DA, Parlapani F.F., Nychas G.-J. E. and **I. S. Boziaris** (2023). Bacterial Communities of Different European Seabass Products at Chilled Temperatures using 16S Metabarcoding Analysis. IAFP annual meeting, 16-19 July, Toronto, Ontario, Canada
7. Syropoulou F, Kakasis S, Anagnostopoulos D, Parlapani F, Nychas G, **Boziaris I S** (2022). Succession of microbial communities during chilled storage of whole and gutted sea bass. *FoodMicro2022*, 27th International ICFMH Conference, August 28-31, Athens, Greece, p200
8. Parlapani F, Syropoulou F, Anagnostopoulos D, Tsiartsafis A, Nychas G, **Boziaris I S** (2022). Microbial changes of sea bass fillets stored under air and MAP at various temperatures using 16S metabarcoding. *FoodMicro2022*, 27th International ICFMH Conference, August 28-31, Athens, Greece, p201
9. Anagnostopoulos D, Syropoulou F, Kokioumi D, Parlapani F, **Boziaris I S** (2022). The use of qPCR for the rapid assessment of seafood freshness. *FoodMicro2022*, 27th International ICFMH Conference, August 28-31, Athens, Greece, p216
10. 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.
11. 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.
12. 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

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.*** and Parlapani F.F (2024). Specific Spoilage Organisms (SSO) in Fish. In: *Microbiological Quality of Food: Foodborne Spoilers*. Edited by A. Bevilacqua, M. R. Corbo, M. Sinigaglia, R. Sykes. Elsevier, 2nd edition

2. Parlapani F.F., **Boziaris I.S.** (2024). Fish, antibiotic resistance and food safety at the Global level. The Handbook of Public Health Nutrition: International, National, and Regional Perspectives (Victor R. Preedy and Vinood B. Patel (Eds.)). Springer Nature.
3. Jørgen Lerfall, Anita N. Jakobsen, **Ioannis S. Boziaris**, Ram C. Bhujel, Eirin Marie S. Bar and Amaya Albalat (2024). Quality issues in our global seafood. In: Aquatic Food Security (eds Margaret Crumlish and Rachel Norman) 5M-Books,
4. Parlapani FF, **Boziaris IS** and E. Drosinos (2024). Detection of Fish Spoilage. In: 'Handbook of Seafood and Seafood Products Analysis, 2nd Edition' (Eds: Fidel Toldrá and Leo M.L. Nollet). Taylor & Francis Group, LLC
5. K. Kios, S. Kakasis, F. Syropoulou, and **I. S. Boziaris*** (2023). Chapter 10, Seafood, In: Functional Foods and their Implications for Health Promotion, Edited by Ioannis Zabetakis, Ronan Lordan, Alexandros Tsoupras, Dipak Ramji, Elsevier,
6. 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,
7. **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
8. 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.
9. **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
10. **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.

Επιμέλεια βιβλίων στα Ελληνικά

1. 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 Ε. (2020)].
2. 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

Επιστημονική Αναγνώριση

-Editorial boards

1. **Food Microbiology** -Elsevier
2. **Foods** -MDPI
3. **Journal of Aquatic Food Product Technology** -Wiley

-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. Θεσσαλονίκη 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. 3rd 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.