

Δρ Φωτεινή Φ. Παρλαπάνη

**Επίκουρος Καθηγήτρια
Μοριακή Μικροβιολογία και
Ποιότητα Αλιευτικών προϊόντων – Τροφίμων**

Τμήμα Γεωπονίας Ιχθυολογίας και
Υδάτινου Περιβάλλοντος

Σχολή Γεωπονικών Επιστημών

Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας, 38446, Βόλος

Τηλ. +30 24210 93264 +30-6973746273

e-mail: fwparlap@uth.gr



Η Δρ Παρλαπάνη ασχολείται με τη μικροβιακή αλλοίωση και τους μικροβιακούς κινδύνους σε όλη την αλυσίδα των τροφίμων, με τις πηγές επιμόλυνσης καθώς και με τους τρόπους πρόληψης και αντιμετώπισης αυτών έτσι ώστε να βοηθήσει τα ενδιαφερόμενα μέρη (stakeholders) να προλαμβάνουν αλλά και να αντιμετωπίζουν προβλήματα σχετικά με την ποιότητα και την ασφάλεια των τροφίμων. Έχει συμμετάσχει σε δραστηριότητες επικοινωνίας με την παραγωγική βάση και την κοινωνία γενικότερα στην Ελλάδα και στις Η.Π.Α. (Extension and Outreach), έχει προτείνει νέες στρατηγικές καταπολέμησης της ανέχειας στην Αφρική, έχει αναπτύξει ένα νέο τρόπο ιχνηλάτισης και παρακολούθησης μικροβιακών και χημικών κινδύνων σε όλο το μήκος της παραγωγικής αλυσίδας των αλιευτικών προϊόντων τόσο στις υδατοκαλλιέργειες όσο και σε φυσικά οικοσυστήματα, έχει αναπτύξει δύο προγράμματα για την εκπαίδευση επαγγελματιών σε θέματα ποιότητας και ασφάλειας τροφίμων στην εστίαση και αναψυχή, έχει συμμετάσχει σε αρκετά ερευνητικά προγράμματα (ως συντονιστής/υπεύθυνη σε 5), έχει επιβλέψει ή συμμετάσχει ως μέλος τριμελούς εξεταστικής επιτροπής σε πάνω από 95 διατριβές (συμπεριλαμβάνοντας και 4 διδακτορικές διατριβές), διαθέτει πάνω από 100 δημοσιεύσεις, είναι κριτής σε πολλά έγκριτα διεθνή περιοδικά των εκδοτικών οίκων Elsevier, Springer Nature, Wiley, MDPI, κ.α., είναι Editor (Food Microbiology Section) του περιοδικού *The Microbe* (Elsevier) και Editor στο *Journal of Aquatic Food Product Technology* (Taylor & Francis). Η Δρ Παρλαπάνη έχει διακριθεί δύο φορές έως τώρα στο «**World's Top 2% Scientists List**» για το 2022 και 2023 (field: **Food Science-Microbiology**) βάσει της έρευνας του Καθηγητή John Ioannidis, Stanford University, USA.

<https://orcid.org/0000-0002-3905-5856>

SCOPUS <https://www.scopus.com/authid/detail.uri?origin=resultslist&authorId=55363892200&zone=>

AD Scientific Index 2023: <https://www.adscientificindex.com/scientist/foteini-fay-parlapani/1841686>

Google Scholar: <https://scholar.google.com/citations?user=v9kuZWgAAAAJ&hl=el>

Εκπαίδευση

2009 - 2013: Διδακτορικό στη Μοριακή Μικροβιολογία, Ποιότητα και Ασφάλεια Αλιευτικών προϊόντων. Τμήμα Γεωπονίας Ιχθυολογίας και Υδάτινου Περιβάλλοντος, Σχολή Γεωπονικών Επιστημών, Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας.

2007 - 2009: Μ.Δ.Ε. στην Αειφορική Διαχείριση Υδατικού Περιβάλλοντος, Τμήμα Γεωπονίας Ιχθυολογίας και Υδάτινου Περιβάλλοντος, Σχολή Γεωπονικών Επιστημών, Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας.

2002 - 2006: Πτυχίο στην Τεχνολογία Αλιείας και Υδατοκαλλιέργειών, ΑΤΕΙΘ [+ 60 ECTS από το προπτυχιακό του Τμήματος Βιοχημείας & Βιοτεχνολογίας, Σχολή Επιστημών Υγείας, Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας].

Άλλες Ακαδημαϊκές & Εκπαιδευτικές δραστηριότητες

Επισκέπτης Ερευνητής (Visiting Scientist). Metagenomics & big data analysis – Bioinformatics. Microbiology and Food Technology Sector, DISAFA, **University of Torino, Turin, Italy** [2 μήνες, 2019].

Επισκέπτης Ερευνητής (Visiting Scientist). Έρευνα (High Pressure Processing για τη μεγιστοποίηση της ποιότητας και ασφάλειας αλιευτικών προϊόντων) και παρακολούθηση δραστηριοτήτων Extension (επικοινωνία με παραγωγική βάση). Seafood Research and Education Center, **Oregon State University, Astoria, Oregon, USA** [3 μήνες, 2018].

Παρακολούθηση του Sanitation & Environmental Monitoring Workshop organized by Prof B. Rasco (Washington State University, Director Western Regional Food Safety Center, USDA) στα πλαίσια ερευνητικού προγράμματος του **USDA-NIFA** για την Ασφάλεια των Τροφίμων, **Everett, Washington, USA** [04/2018].

Εκπαίδευση και Απόκτηση του Certificate of HACCP course completion ‘Basic Course’: *HACCP Training Curriculum* developed by the National Seafood HACCP Alliance (USA), and *FDA Fish and Fishery Products Hazards and Controls Guidance*. Association of Food & Drug Officials (AFDO), **Toledo, Oregon, USA** [07/2018].

Ερευνητική δραστηριότητα

Ερευνητικά προγράμματα μετά το διορισμό στη θέση του Επίκουρου Καθηγητή (από το 2021 έως σήμερα)

Χρηματοδοτούμενα (6)

2025-today: Co-PI. Call: RIS Consumer Engagement Labs Implementing Participants Call 2025. Project Title: *Plant Based Alternative Proteins in your Pocket!* European Institute of Innovation & Technology (EIT) Food. Co-funded by the European Union. Coordinator: University of Warsaw, Poland.

2024-σήμερα (διάρκεια: 4 έτη). Co-PI. 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). Coordinator: RISE Research Institutes of Sweden AB (RISE).

2023-σήμερα (διάρκεια: 3 έτη): Project Partner. **EU. PRIMA 2023. Thematic Area 3 - Agro-food value**. Project Title: *Food value chain intelligence and integrative design for the development and implementation of innovative food packaging according to bioeconomic sustainability criteria* (QuiPack). Coordinator: University of Hohenheim, Germany.

2023-σήμερα (διάρκεια: 4 έτη): Project Partner ‘*Plastics as a potential vector for spread of antimicrobial resistance and pathogens from wastewater discharge in the marine environment.*’ **Funded by Research Council of Norway**. Coordinator: Norwegian University of Science and Technology, Norway. **This project has been endorsed as part of the UN Ocean Decade for Sustainable Development 2021-2030.**

2023-σήμερα (διάρκεια: 2 έτη): Επιστημονικός Υπεύθυνος στο ‘*Transfer of antibiotic resistance genes between foodborne bacteria in aquaculture facilities and seafood*’ (TranSeafood), **ΕΛΙΔΕΚ**, Υποδράση 1 της Προκήρυξης «Χρηματοδότηση της Βασικής Έρευνας (Οριζόντια υποστήριξη όλων των Επιστημών), Εθνικό Σχέδιο Ανάκαμψης και Ανθεκτικότητας (Ελλάδα 2.0)» (**3^η υψηλότερη βαθμολογία**).

2023-σήμερα (διάρκεια: 3 έτη): Επιστημονικός Υπεύθυνος στο ‘*Αλληλεπίδραση ανθεκτικών σε αντιβιοτικά τροφιμογενών παθογόνων με το μικροβίωμα των μυδιών και του νερού εκτροφής τους*’ **ΕΛΙΔΕΚ** (Υποψήφ. Διδάκτορας: Τσιαρτσάφης Α.).

Προγράμματα που δεν χρηματοδοτήθηκαν (3)

1. *UltraFunction*. 2024. **Coordinator**. Call: HORIZON-CL6-2024-FARM2FORK-01
Topic: HORIZON-CL6-2024-FARM2FORK-01-2, Type of Action: **HORIZON-RIA**.
Συντονισμός 18 εταιρών. **Βαθμολογία 14/15**

2. *RASFRICA*. 2023. **Coordinator**. Call: HORIZON-CL6-2023-FARM2FORK-01
Topic: HORIZON-CL6-2023-FARM2FORK-01-20, Type of Action: **HORIZON-RIA**.
Συντονισμός 26 εταιρών από Αφρική και Ευρώπη. **Βαθμολογία: 12/15**

3. *AQUACLIME*, 2024. **Partner**. Call: HORIZON-CL6-2023-FARM2FORK-01. Topic:
HORIZON-CL6-2024-FARM2FORK-02-7-two-stage. Type of Action: **HORIZON-IA**.

Προγράμματα που κατατέθηκαν - προς αξιολόγηση (4)

1. *ShellSafe* 2024. **Coordinator**. Call: Trust your Stars. Title: Strategic alliance to
prevent microbial hazards and protect the safety of Greek farmed shellfish

2. *SEAWISE* 2024. **Partner**. COST Action/Open Call Collection OC-2024-1. Title:
Sustainable Exploitation and Application of Wild Invasive Seaweeds Network.
European Cooperation in Science and Technology (COST) - (collection OC-2024-1).
Συντονιστής: REQUIMTE – LAQV (Laboratório Associado para a Química Verde),
Portugal.

3. *InteliFish* 2024. Μέλος της ΕΟ του Συντονιστή. Ανάπτυξη και εφαρμογή ευφυούς
πλατφόρμας συστήματος ποιότητας και ιχνηλασιμότητας για διαφάνεια και αξιοπιστία
στους ιχθύες υδατοκαλλιέργειας. ΕΚΠΑΡ02-0082438. Δράση «Ερευνώ -Καινοτομώ»
του Προγράμματος «Ανταγωνιστικότητα» ΕΣΠΑ 2021 – 2027. Συντονιστής:
Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας (Ι.Σ. Μποζιάρης).

4. *MetaFishico* 2024. Μέλος της ΕΟ του Συντονιστή. Διαδικασία ωρίμανσης για την
παραγωγή σταθερών και υψηλής ποιότητας ιχθύων με ενισχυμένα χαρακτηριστικά και
ευεργετικές ιδιότητες ΕΚΠΑΡ02-0052086. Δράση «Ερευνώ -Καινοτομώ» του
Προγράμματος «Ανταγωνιστικότητα» ΕΣΠΑ 2021 – 2027. Συντονιστής:
Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας (Ι.Σ. Μποζιάρης).

Πριν το διορισμό ως μέλος ΔΕΠ

Επιστημονικός Υπεύθυνος έργου (1)

12-11-2014 έως 30-11-15: Μεταδιδακτορική έρευνα στον ΕΛΓΟ ΔΗΜΗΤΡΑ ως **Επιστημονικά Υπεύθυνη** στο έργο ‘Μικροβιακή αλλοίωση και προσδιορισμός ποιότητας και εμπορικού χρόνου ζωής της νωπής τσιπούρας με την εφαρμογή μοντέρνων μοριακών και αναλυτικών μεθόδων’. Το έργο εντάσσεται στην Πράξη «Εκπόνηση σχεδίων Ερευνητικών & Τεχνολογικών Αναπτυξιακών έργων Καινοτομίας (ΑγροΕΤΑΚ)» με MIS 453350, στο πλαίσιο του ΕΠ «Ανάπτυξη Ανθρώπινου Δυναμικού», ΕΣΠΑ 2007-2013. Το έργο συγχρηματοδοτείται από το Ευρωπαϊκό Κοινωνικό Ταμείο (ΕΚΤ) και από Εθνικούς Πόρους και συντονίζεται από τον ΕΛΓΟ-ΔΗΜΗΤΡΑ, ΙΝΑΛΕ, Τμήμα Αξιοποίησης Αλιευτικών Προϊόντων.

ΥΠΟΤΡΟΦΙΕΣ (4)

09-03-2020 έως 29-06-2021: Μεταδιδακτορική έρευνα στο Π.Θ. με Υποτροφία ‘Μικροβιακή αλλοίωση και προσδιορισμός ποιότητας του κρανιού (*Argyrosomus regius*) κατά την συντήρησή τους υπό ψύξη με σύγχρονες μοριακές και αναλυτικές μεθόδους’, ΕΔΒΜ, Β’ κύκλος.

06-04-2017 έως 05-04-2019: Μεταδιδακτορική έρευνα στο Π.Θ. με Υποτροφία ΙΚΥ (95.50/100, 6η υψηλότερη βαθμολογία στις Επιστήμες Ζωής). ‘Διερεύνηση της μικροβιακής ποικιλότητας και της επίδρασή τους στην ποιότητα ελληνικών οστρακοειδών και καρκινοειδών με σύγχρονες μοριακές και αναλυτικές μεθόδους’ Η Πράξη υλοποιείται στο πλαίσιο του Επιχειρησιακού Προγράμματος «Ανάπτυξη Ανθρώπινου Δυναμικού, Εκπαίδευση και Δια Βίου Μάθηση» και συγχρηματοδοτείται από το Ευρωπαϊκό Κοινωνικό Ταμείο – ΕΚΤ και το ελληνικό δημόσιο.

01-09-2010 έως 31-08-2013: Υποτροφία ΗΡΑΚΛΕΙΤΟΣ ΙΙ για διδακτορικό (36 μήνες). ‘Ειδικοί αλλοιωγόννοι μικροοργανισμοί και η επίδρασή τους στην ποιότητα και στην τύχη των παθογόνων μικροοργανισμών στα αλιευτικά προϊόντα’. Η παρούσα έρευνα έχει συγχρηματοδοτηθεί από την Ευρωπαϊκή Ένωση (Ευρωπαϊκό Κοινωνικό Ταμείο - ΕΚΤ) και από εθνικούς πόρους μέσω του Επιχειρησιακού Προγράμματος «Εκπαίδευση και Δια Βίου Μάθηση» του Εθνικού Στρατηγικού Πλαισίου Αναφοράς (ΕΣΠΑ) – Ερευνητικό Χρηματοδοτούμενο Έργο: Ηράκλειτος ΙΙ. Επένδυση στην κοινωνία της γνώσης μέσω του Ευρωπαϊκού Κοινωνικού Ταμείου». Επιστημονικός Υπεύθυνος: Επικ. Καθηγητής Ι. Σ. Μποζιάρης, Π.Θ.

01-01-2011 έως 17-03-2011: Υποτροφία στα πλαίσια του ΠΜΣ ‘Αειφορική Διαχείριση Υδατικού Περιβάλλοντος’, Τμήμα Γεωπονίας, Ιχθυολογίας και Υδάτινου Περιβάλλοντος, Σχολή Γεωπονικών Επιστημών, Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας.

Επιστημονικός συνεργάτης σε έργα

25-05-2020 έως 24-12-2020: Μεταδιδακτορική έρευνα στο Π.Θ. ως επιστημονικός συνεργάτης 'Καρδιοπροστατευτικές ιδιότητες τσιπούρας εκτρεφόμενης με κλάσμα πολικών λιποειδών απομονωμένων από παραπροϊόντα ελαιουργίας (ELAIOTSIPOURA)' Έρευνώκαινοτομώ-δημιουργώ, Α' κύκλος. Συντονιστής, Αντωνοπούλου Σ., Χαροκόπειο Πανεπιστήμιο Αθηνών.

01-01-2020 έως 31-08-2020: Μεταδιδακτορική έρευνα στο Π.Θ. ως επιστημονικός συνεργάτης 'Γρήγορος προσδιορισμός ποιότητας ιχθύων. (ReFFRAME)' ΕΠΑλΘΥδατοκαλλιέργεια. Συντονιστής-Επιστημονικός Υπεύθ. Ι.Σ. Μποζιάρης.

17-07-2019 έως 31-12-2019: Μεταδιδακτορική έρευνα στο Π.Θ. ως επιστημονικός συνεργάτης 'Γρήγορος προσδιορισμός ποιότητας ιχθύων. (ReFFRAME)' ΕΠΑλΘΥδατοκαλλιέργεια. Συντονιστής-Επιστημονικός Υπεύθ. Ι.Σ. Μποζιάρης.

27-11-2019 έως 20-12-2019: Μεταδιδακτορική έρευνα ως επιστημονικός συνεργάτης. Risk characterization of ciguatera food poisoning in Europe. This project is funded by the European Food Safety Authority (EFSA), coordinated by the Agencia española de Consumo, Seguridad alimentaria y Nutrición (AECOSAN). Partner: University of Thessaly, Prof. I.S. Boziaris.

03-10-2018 έως 19-11-2018: Μεταδιδακτορική έρευνα ως επιστημονικός συνεργάτης. Risk characterization of ciguatera food poisoning in Europe. This project is funded by the European Food Safety Authority (EFSA), coordinated by the Agencia española de Consumo, Seguridad alimentaria y Nutrición (AECOSAN). Partner: University of Thessaly, Associate Prof. I.S. Boziaris.

15-11-2016 έως 31-12-2016: Μεταδιδακτορική έρευνα ως επιστημονικός συνεργάτης. Risk characterization of ciguatera food poisoning in Europe. This project is funded by the European Food Safety Authority (EFSA), coordinated by the Agencia española de Consumo, Seguridad alimentaria y Nutrición (AECOSAN). Partner: University of Thessaly, Associate Prof. I.S. Boziaris.

1-11-2014 έως 31-10-2015: Μεταδιδακτορική έρευνα ως επιστημονικός συνεργάτης «Χρησιμοποίηση των Μεταποιημένων Ζωικών Πρωτεϊνών στις ιχθυοτροφές της τσιπούρας (*Sparus aurata*)», Επιχειρησιακό Πρόγραμμα Αλιείας (Ε.Π.ΑΛ.) 2007-2013 – Συγχρηματοδοτούμενο από το Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων και το Ευρωπαϊκό Ταμείο Αλιείας. Επιστημονικός Υπεύθυνος: Ι. Καραπαναγιωτίδης, Επικ. Καθηγητής Π.Θ.

01-09-2008 έως 30-11-2008: Συνεργάτης στο πρόγραμμα 'Υγιεινή και ασφάλεια νωπών και μεταποιημένων σαλιγκαριών'. Επιτροπή Ερευνών, Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας, Επιστημονικός Υπεύθυνος : Επικ. Καθηγητής Ι. Σ. Μποζιάρης

Διδακτική εμπειρία

29-01-2021 – σήμερα: Επίκουρος Καθηγήτρια, Τμήμα Γεωπονίας Ιχθυολογίας και Υδάτινου Περιβάλλοντος, Σχολή Γεωπονικών Επιστημών, Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας. [Επί θητεία έως τον Ιούλιο 2024].

01-10-2020 – 29/01/2021: αυτοδύναμη διδασκαλία στα πλαίσια του προγράμματος ‘Απόκτηση Ακαδημαϊκής Διδακτικής Εμπειρίας σε Νέους Επιστήμονες κατόχους Διδακτορικού’ στο Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας, Σχολή Γεωπονικών Επιστημών, Τμήμα Γεωπονίας Ιχθυολογίας και Υδάτινου Περιβάλλοντος. Προπτυχιακά μαθήματα (2): Υγιεινή & Συντήρηση εδάδινων 4 αλιευμάτων και Νέες Τάσεις και Εξελίξεις στη Μικροβιολογική Ποιότητα και Ασφάλεια Τροφίμων.

01-03-2020 έως 31-07-2020: αυτοδύναμη διδασκαλία σύμφωνα με το άρθρο 5 του ΠΔ 407/80. Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας, Σχολή Γεωπονικών Επιστημών, Τμήμα Γεωπονίας Ιχθυολογίας και Υδάτινου Περιβάλλοντος, Προπτυχιακό μάθημα: ‘Έλεγχος ποιότητας και τεχνικές ελέγχου νοθείας αλιευμάτων’ (4,5/8 μηνιαίων αποδοχών Επίκουρου Καθηγητή).

01-10-2019 – 31/01/2020: αυτοδύναμη διδασκαλία στα πλαίσια του προγράμματος ‘Απόκτηση Ακαδημαϊκής Διδακτικής Εμπειρίας σε Νέους Επιστήμονες κατόχους Διδακτορικού’ στο Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας, Σχολή Γεωπονικών Επιστημών, Τμήμα Γεωπονίας Ιχθυολογίας και Υδάτινου Περιβάλλοντος. Προπτυχιακά μαθήματα (2): Συστήματα Διαχείρισης Ολικής Ποιότητας (ΔΟΠ), Ποιότητας και Ασφάλειας στις Βιομηχανίες Τροφίμων (TQM, ISO 9001, ISO 22000), και Υγιεινή & Συντήρηση εδάδινων αλιευμάτων

04-02-2019 έως 30-06-2019: αυτοδύναμη διδασκαλία σύμφωνα με το άρθρο 5 του ΠΔ 407/80. Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας, Σχολή Γεωπονικών Επιστημών, Τμήμα Γεωπονίας Ιχθυολογίας και Υδάτινου Περιβάλλοντος, Προπτυχιακό μάθημα: ‘Έλεγχος ποιότητας και τεχνικές ελέγχου νοθείας αλιευμάτων’ (2,4/8 μηνιαίων αποδοχών Επίκουρου Καθηγητή).

21-02-2018 έως 30-06-2018: αυτοδύναμη διδασκαλία στα πλαίσια του προγράμματος ‘Απόκτηση Ακαδημαϊκής Διδακτικής Εμπειρίας σε Νέους Επιστήμονες κατόχους Διδακτορικού’ στο Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας, Σχολή Γεωπονικών Επιστημών, Τμήμα Γεωπονίας Ιχθυολογίας και Υδάτινου Περιβάλλοντος, Προπτυχιακό μάθημα (1): Νέες Τάσεις και Εξελίξεις στη Μικροβιολογική Ποιότητα και Ασφάλεια Τροφίμων’, χρηματοδοτούμενο από Ευρωπαϊκό Κοινωνικό Ταμείο (ΕΚΤ) και από Εθνικούς Πόρους.

02-01-2018 έως 28-02-2018: αυτοδύναμη διδασκαλία σύμφωνα με το άρθρο 5 του ΠΔ 407/1980 (ΦΕΚ 112/Α) (κλάσμα των μηνιαίων αποδοχών βαθμίδα λέκτορα).

Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας, Σχολή Γεωπονικών Επιστημών, Τμήμα Γεωπονίας Ιχθυολογίας και Υδάτινου Περιβάλλοντος, στο Προπτυχιακό Μάθημα 'Έλεγχος ποιότητας και τεχνικές ελέγχου νοθείας αλιευμάτων' (4.3/8 των μηνιαίων αποδοχών της βαθμίδας του Λέκτορα).

07-02-2017 έως 30-06-2017: αυτοδύναμη διδασκαλία στα πλαίσια του προγράμματος 'Απόκτηση Ακαδημαϊκής Διδακτικής Εμπειρίας σε Νέους Επιστήμονες κατόχους Διδακτορικού' στο Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας, Σχολή Γεωπονικών Επιστημών, Τμήμα Γεωπονίας Ιχθυολογίας και Υδάτινου Περιβάλλοντος, στο Προπτυχιακό Μάθημα 'Νέες Τάσεις και Εξελίξεις στη Μικροβιολογική Ποιότητα και Ασφάλεια Τροφίμων', χρηματοδοτούμενο από Ευρωπαϊκό Κοινωνικό Ταμείο (ΕΚΤ) και από Εθνικούς Πόρους.

08-02-2016 έως 03-06-2016: διδασκαλία ως Πανεπιστημιακός Υπότροφος στο Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας, Σχολή Γεωπονικών Επιστημών, Τμήμα Γεωπονίας Ιχθυολογίας και Υδάτινου Περιβάλλοντος, στα Μαθήματα 1. Υγιεινή και Συντήρηση εδώδιμων αλιευμάτων, 2. Νέες Τάσεις και Εξελίξεις στη Μικροβιολογική Ποιότητα και Ασφάλεια Τροφίμων, 3. Χημεία (εργαστήριο)

01-03-2010 έως 02-07-2010: διδασκαλία ως επιστημονικός συνεργάτης στο ΤΕΙ Θεσσαλίας, Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων- Παράρτημα Καρδίτσας, Μάθημα 'Τεχνολογία και Ποιοτικός Έλεγχος Αλιευμάτων'.

14-04-2009 έως 03-07-2009: διδασκαλία ως επιστημονικός συνεργάτης στο ΑΤΕΙ Θεσσαλονίκης, Τμήμα Τεχνολογίας Αλιείας & Υδατοκαλλιεργειών – Παράρτημα Ν. Μουδανιά, Μάθημα 'Εκτροφή Ιχθύων Εσωτερικών Υδάτων'.

Διδασκαλία και Συντονισμός μαθημάτων

Προγράμματα Προπτυχιακών Σπουδών

Διδασκαλία και Συντονισμός μαθημάτων:

1. Υγιεινή και Συντήρηση Εδώδιμων Αλιευμάτων
2. Επιστήμη και Τεχνολογία Τροφίμων
3. Χημεία (**Συντονιστής**)
4. Νέες Τάσεις και Εξελίξεις στη Μικροβιολογική Ποιότητα και Ασφάλεια Τροφίμων (**Συντονιστής**)
5. Έλεγχος Ποιότητας και Τεχνικές Ελέγχου Νοθείας Αλιευμάτων (**Συντονιστής**)
6. Μικροβιακή Οικολογία Υδάτινων Συστημάτων (για το έτος 2023-2024)

Προγράμματα Μεταπτυχιακών Σπουδών

Διδασκαλία και Συντονισμός μαθημάτων

(1) Διατμηματικό ΠΜΣ «Τεχνολογία Ποιότητα και Ασφάλεια Τροφίμων Ζωικής Προέλευσης», Τμήμα Γεωπονίας Ιχθυολογίας & Υδάτινου Περιβάλλοντος και Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής, Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας. **Ιδρυτικό μέλος.**

Συντονιστής και διδάσκων μαθήματος: Έλεγχος Ποιότητας και Ασφάλειας Τροφίμων Ζωικής Προέλευσης.

Διαλέξεις/διδασκαλία:

- 1) *Εισαγωγή στις κατηγορίες των κινδύνων (βιολογικοί, χημικοί, φυσικοί) (2 ώρες/έτος, 2023-2024 και 2024-2025)*
- 2) *Κίνδυνοι ιχθύων και οστρακοειδών. Παθογόνα βακτήρια, ιοί, παράσιτα, βιοτοξίνες και χημικοί επιμολυντές. Πηγές κινδύνου, συνθήκες εκτροφής-εξαλίευσης. Έλεγχος κινδύνων (2 ώρες/έτος, 2022-2023, 2023-2024 και 2024-2025)*
- 3) *Αλιεύματα - Βασικός ποιοτικός έλεγχος (2 ώρες/έτος, 2022-2023, 2023-2024 και 2024-2025)*
- 4) *Μοντέρνες και μοριακές μέθοδοι προσδιορισμού μικροοργανισμών. Εφαρμογές στα τρόφιμα (2 ώρες/έτος, 2022-2023)*
- 5) *Ανάθεση και Παρουσιάσεις εργασιών (8 ώρες/έτος, 2022-2023, 2023-2024 και 2024-2025)*

Διδάσκων μαθήματος: Νομοθεσία και Συστήματα Διαχείρισης Ποιότητας και Ασφάλειας Τροφίμων. Διαλέξεις: *Ορθή υγιεινή πρακτική και HACCP σε εξυγιαντήριο και συσκευαστήριο οστρακοειδών Περιπτώσιολογική μελέτη (case study). (2 ώρες/έτος, 2022-2023)*

Διδάσκων μαθήματος: Επεξεργασία και Συντήρηση Τροφίμων Ζωικής Προέλευσης. Διαλέξεις: *Εξυγίανση οστρακοειδών. (2 ώρες/έτος, 2022-2023)*

(2) ΠΜΣ «Μεσογειακή Υδατοκαλλιέργεια», Τμήμα Γεωπονίας Ιχθυολογίας & Υδάτινου Περιβάλλοντος, Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας.

Συντονιστής και διδάσκων μαθήματος: Τεχνολογίες Μεταποίησης, Ποιότητα και Ασφάλεια Ιχθύων.

Διαλέξεις:

- 1) *Μικροβιολογικοί και χημικοί κίνδυνοι αλιευτικών προϊόντων και προληπτικά μέτρα ελέγχου (4 ώρες)*
- 2) *Ανερχόμενοι κίνδυνοι στα αλιευτικά προϊόντα εν όψει των προκλήσεων του 21ου αιώνα: Κλιματική Αλλαγή και Ανθεκτικότητα σε αντιβιοτικά (4 ώρες, 2024-2025)*
- 3) *Διαχείριση ποιότητας και ασφάλειας. Ανάπτυξη συστήματος HACCP (4 ώρες)*
- 4) *Μοντέρνες μέθοδοι ελέγχου ποιότητας και αυθεντικότητας αλιευμάτων (4 ώρες)*

- 5) Ανίχνευση παθογόνων μικροοργανισμών και προσδιορισμός δεικτών ποιότητας (2 ώρες)
- 6) Ειδικό μάθημα συγγραφής εργασιών και παρουσιάσεων (4 ώρες)
- 7) Ανάθεση και Παρουσιάσεις εργασιών (4 ώρες/έτος)

(3) Διατμηματικό ΠΜΣ ‘Εκπαίδευση για την Αειφορία και το Περιβάλλον’ Τμήμα Γεωπονίας, Ιχθυολογίας και Υδάτινου Περιβάλλοντος και Παιδαγωγικό Ειδικής Αγωγής, Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας.

Διδάσκων μαθήματος: Γενικές Αρχές Οικολογίας και Διαχείρισης Οικοσυστημάτων. Διάλεξη: ‘Περιβάλλον και Τρόφιμα εν όψει των προκλήσεων του 21ου αιώνα: Κλιματική Αλλαγή και Ανθεκτικότητα σε αντιβιοτικά Οικοσυστήματα και τρόφιμα’ (3 ώρες/έτος, 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024 και 2024-2025).

(4) ΠΜΣ «Αειφορική Διαχείριση Υδατικού Περιβάλλοντος», Τμήμα Γεωπονίας Ιχθυολογίας & Υδάτινου Περιβάλλοντος, Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας. Μάθημα: 1. ‘Δημόσια Υγιεινή και Μικροοργανισμοί σε Υδάτινα Συστήματα’. 2. ‘Τεχνολογίες Μεταποίησης, Έλεγχος Ποιότητας – Ασφάλειας και Αυθεντικότητας Τροφίμων’. Διαλέξεις: 1) *Η Γονιδιωματική στην Επιστήμη Τροφίμων: Μικροβιολογία, Βιοτεχνολογία και Αυθεντικότητα αλιευτικών προϊόντων – τροφίμων*, 2) *Ασφάλεια Τροφίμων – Βιοασφάλεια* (3 ώρες, 2021-2022).

(5) ΠΜΣ «Εφαρμοσμένη Δημόσια Υγεία και Περιβαλλοντική Υγιεινή» Τμήμα Ιατρικής Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας. (Μάθημα: 1. ‘Περιβαλλοντική Μικροβιολογία’ 2. ‘Εργαστηριακός έλεγχος τροφίμων και υδάτων’) (3-6 ώρες/έτος από το 2018 έως 2024).

(6) ΠΜΣ ‘Βιώσιμη Αλιεία, Υδατοκαλλιέργεια’, Τμήμα Ζωικής Παραγωγής, Αλιείας & Υδατοκαλλιεργειών, Πανεπιστήμιο Πατρών (3 ώρες/έτος για το 2020-2021, 2021-2022, 2022-2023 & 2023-2024).

Επίβλεψη/Τριμελής Διατριβών (95)

ΣΤ1. Επίβλεψη διατριβών

Διδακτορικές διατριβές (2)

1. Τσιαρτσάφης Α. (3/2022 – σε εξέλιξη). *Αλληλεπίδραση ανθεκτικών σε αντιβιοτικά τροφιμογενών παθογόνων με το μικροβίωμα των μυδιών και του νερού εκτροφής τους [Με Υποτροφία ΕΛΙΔΕΚ].*
2. Καραμάνη Ε. (3/2022 - σε εξέλιξη). *Τροφιμογενή βακτήρια και μεταφορά γονιδίων ανθεκτικότητας σε αντιβιοτικά στις εγκαταστάσεις υδατοκαλλιέργειας και στα αλιευτικά προϊόντα [Με Σύμβαση στο ΕΛΙΔΕΚ, Υποδράση 1 της Προκήρυξης «Χρηματοδότηση της Βασικής Έρευνας (Οριζόντια υποστήριξη όλων των Επιστημών).*

Μεταπτυχιακές διατριβές (25)

1. Ειρηνάκη Μ. (σε εξέλιξη). Ανάλυση δεδομένων γονιδιωματικής για την ανάδειξη πιθανών αλλοιωγόνων και παθογόνων μικροοργανισμών σε προϊόντα κρέατος. ΔΠΜΣ «Τεχνολογία Ποιότητα και Ασφάλεια Τροφίμων Ζωικής Προέλευσης».
2. Κομμάτα Π. (σε εξέλιξη). Μικροβιακές κοινότητες και επικρατέστεροι μικροοργανισμοί κατά τη διάρκεια ωρίμανσης των τυριών. ΔΠΜΣ «Τεχνολογία Ποιότητα και Ασφάλεια Τροφίμων Ζωικής Προέλευσης».
3. Μάλλιας Ν. (σε εξέλιξη). Εφαρμογή εδώδιμων επικαλυμμάτων και βιοδραστικών ουσιών για την παραγωγή αλιευτικών προϊόντων υψηλής προστιθέμενης αξίας. ΠΜΣ Μεσογειακή Υδατοκαλλιέργεια.
4. Ιωάννου Χ. (σε εξέλιξη). Ανάπτυξη έξυπνων φιλικών στο περιβάλλον εδώδιμων συσκευασιών για τη συντήρηση των αλιευτικών προϊόντων. ΠΜΣ Μεσογειακή Υδατοκαλλιέργεια.
5. Χατζημανίκα Ε. (σε εξέλιξη). Εντεροϊοί στα αλιευτικά προϊόντα και περιστατικά τροφικής δηλητηρίασης. ΠΜΣ Μεσογειακή Υδατοκαλλιέργεια.
6. Τσιρέλης Σ. (σε εξέλιξη). Ανίχνευση μυκοτοξινών σε δημητριακά και επιπτώσεις στην ανθρώπινη υγεία με έμφαση τα παιδιά. ΔΠΜΣ 'Εκπαίδευση για την Αειφορία και το Περιβάλλον'.
7. Σλίμπα Δ. (σε εξέλιξη) Παθογόνοι μικροοργανισμοί σε φρέσκα φρούτα και τροφικές δηλητηριάσεις στον άνθρωπο με έμφαση τα παιδιά. ΔΠΜΣ 'Εκπαίδευση για την Αειφορία και το Περιβάλλον'.
8. Σταμάτη Β. (σε εξέλιξη). Τα μικροπλαστικά ως επιμολυντές του αγροτικού περιβάλλοντος και των φυτικών τροφίμων. ΔΠΜΣ 'Εκπαίδευση για την Αειφορία και το Περιβάλλον'.
9. Χατζημπύρου Ν. (2024). Ανάπτυξη νέων αλιευτικών προϊόντων υψηλής προστιθέμενης αξίας αποθηκευμένα σε εδώδιμες συσκευασίες. ΔΠΜΣ «Τεχνολογία Ποιότητα και Ασφάλεια Τροφίμων Ζωικής Προέλευσης»
10. Τσομπάνη Κ. (2024). Εφαρμογή προγράμματος ελέγχου και επιτήρησης ζωνών ζώντων δίθυρων μαλακίων στον Θερμαϊκό κόλπο: θαλάσσιες βιοτοξίνες, παθογόνοι μικροοργανισμοί και δυνητικά τοξικό φυτοπλαγκτόν. Λήψεις κ άρσεις μέτρων (2020-2023). ΔΠΜΣ «Τεχνολογία Ποιότητα και Ασφάλεια Τροφίμων Ζωικής Προέλευσης»
11. Τσεκούρας Β. (2024). Ανάλυση εκτιμώμενης αύξησης παθογόνων μικροοργανισμών στο περιβάλλον και στα τρόφιμα ως απόρροια της κλιματικής κρίσης. ΠΜΣ 'Εφαρμοσμένη Δημόσια Υγεία και Περιβαλλοντική Υγιεινή'
12. Καβάκης Κ. (2024). Οφέλη των εντόμων στην ανάπτυξη νέων τροφίμων και αναδυόμενοι κίνδυνοι στην ανθρώπινη υγεία. ΔΠΜΣ 'Εκπαίδευση για την Αειφορία και το Περιβάλλον'.
13. Μαρμάγγελου Θ (2024). Ανθεκτικά στα αντιβιοτικά νοσοκομειακά παθογόνα και οι επιπτώσεις τους στη δημόσια υγεία με έμφαση τα παιδιά. ΔΠΜΣ 'Εκπαίδευση για την Αειφορία και το Περιβάλλον'.

14. Μπουρούνη Π (2024). Ανθεκτικοί στα αντιβιοτικά παθογόνοι μικροοργανισμοί σε τρόφιμα φυτικής προέλευσης που προορίζονται για κατανάλωση κυρίως από παιδιά και εφήβους. ΔΠΜΣ 'Εκπαίδευση για την Αειφορία και το Περιβάλλον'.
15. Παππός Γ (2024). Ανίχνευση νοθείας σε προϊόντα κιμά και πιθανοί κίνδυνοι για την υγεία των παιδιών. ΔΠΜΣ 'Εκπαίδευση για την Αειφορία και το Περιβάλλον'.
16. Πεγλιβανίδου Ε (2024). Επίδραση της κλιματικής αλλαγής στην παραγωγή φυτικών προϊόντων. ΔΠΜΣ 'Εκπαίδευση για την Αειφορία και το Περιβάλλον'.
17. Τσιόγκα Δ (2024). Υπολείμματα αντιβιοτικών και ανθεκτικοί σε αντιβιοτικά παθογόνοι μικροοργανισμοί στο γάλα. Επιπτώσεις στην ανθρώπινη υγεία με έμφαση τα παιδιά. ΔΠΜΣ 'Εκπαίδευση για την Αειφορία και το Περιβάλλον'.
18. Τσοχανταρίδου Α (2024). Επίδραση της κλιματικής αλλαγής στο περιβάλλον των sport και αναδυόμενες προκλήσεις για τους αθλητές. ΔΠΜΣ 'Εκπαίδευση για την Αειφορία και το Περιβάλλον'.
19. Πολυχρόνη Κ. (2024). Νομοθεσία για την ασφάλεια της υδατοκαλλιέργειας και των προϊόντων της από την παραγωγή έως την κατανάλωση. ΠΜΣ Μεσογειακή Υδατοκαλλιέργεια.
20. Χειμώνας Δ. (2023). Μετα-ανάλυση άρθρων για την ανίχνευση του *Listeria monocytogenes* σε έτοιμα προς κατανάλωση τρόφιμα ζωικής προέλευσης. ΔΠΜΣ «Τεχνολογία Ποιότητα και Ασφάλεια Τροφίμων Ζωικής Προέλευσης»
21. Ποτήρη Ε. (2023). Παθογόνοι μικροοργανισμοί και δηλητηριάσεις σε παιδιά από την κατανάλωση επιμολυσμένου τροφίμου ή νερού: Μετα-ανάλυση. ΔΠΜΣ Εκπαίδευση για την Αειφορία και το Περιβάλλον.
22. Ζυγούρη Σ. (2023). Μετα-ανάλυση για τα τροφιμογενή παθογόνα *Vibrio* στο θαλάσσιο περιβάλλον και στα οστρακοειδή. ΠΜΣ 'Εφαρμοσμένη Δημόσια Υγεία και Περιβαλλοντική Υγιεινή'
23. Κυριάζου Π. (2022). Μετα-ανάλυση για τα ανθεκτικά σε αντιβιοτικά βακτήρια στο υδάτινο περιβάλλον και στα οστρακοειδή. ΠΜΣ 'Εφαρμοσμένη Δημόσια Υγεία και Περιβαλλοντική Υγιεινή'.
24. Τσιαρτσάφης Α. (2022). Πηγές μικροβιακής επιμόλυνσης και ιχνηλάτιση μικροβιακών δεικτών κατά την παραγωγική αλυσίδα μυδιών στον Θερμαϊκό Κόλπο. ΠΜΣ 'Μεσογειακή Υδατοκαλλιέργεια'.
25. Αναστασίου Ε. (2022). Μετα-ανάλυση μελετών ανίχνευσης εντερικών παθογόνων βακτηρίων στο περιβάλλον, στα αλιευτικά προϊόντα και στον καταναλωτή - συναφή περιστατικά τροφικής δηλητηρίασης. ΔΠΜΣ 'Εκπαίδευση για την Αειφορία και το Περιβάλλον'.

Προπτυχιακές διατριβές – Πειράματα υπό εξέλιξη (14)

ΣΤ2. Μέλος τριμελούς εξεταστικής επιτροπής

Διδακτορικές Διατριβές (2)

1. Λέτσιου Σ. (2024 – σε εξέλιξη). 'Εξυπνες και ενεργές εδώδιμες συσκευασίες για την συντήρηση αλιευμάτων και λοιπών τροφίμων'. (Smart and active edible packages for food/seafood preservation).
2. Κοτσανόπουλος Κ. (2023). "Συγκριτική και κριτική ανάλυση στοιχείων επιθεωρήσεων ασφάλειας και ποιότητας τροφίμων πραγματοποιούμενων σε βιομηχανίες τροφίμων της Ελλάδας, του Ηνωμένου Βασιλείου και των Ηνωμένων Πολιτειών Αμερικής.

Μεταπτυχιακές διατριβές (19)

1. Κούσης Β (2025). Μετα-ανάλυση δεδομένων παρουσίας βιολογικών κινδύνων στο βρώσιμο έντομο *Tenebrio molitor*. ΔΠΜΣ «Τεχνολογία Ποιότητα και Ασφάλεια Τροφίμων Ζωικής Προέλευσης».
2. Άγγου Α. (2025). Επίδραση της Λυοφιλίωσης στα Διατροφικά, Βιοχημικά και Οργανοληπτικά Χαρακτηριστικά Αυγών Καβουριού, Αχινού και Χαβιαριού για την Ανάπτυξη Νέων Προϊόντων. ΔΠΜΣ «Τεχνολογία Ποιότητα και Ασφάλεια Τροφίμων Ζωικής Προέλευσης».
3. Λεούδη Ε. (σε εξέλιξη). Ποσοτικός προσδιορισμός των μικροβιολογικών δεικτών υγιεινής σε ψάρια και αλιεύματα του Παγασητικού κόλπου. ΔΠΜΣ «Τεχνολογία Ποιότητα και Ασφάλεια Τροφίμων Ζωικής Προέλευσης».
4. Καγκαρά Δ. (σε εξέλιξη). Ανάπτυξη ποσοτικού προσδιορισμού επικινδυνότητας της έκθεσης στη διατροφική μυκοτοξίνη ζεαραλενόνη (ΖΕΑ) σε επίπεδα ψωμιά και προϊόντα κρέατος. ΔΠΜΣ «Τεχνολογία Ποιότητα και Ασφάλεια Τροφίμων Ζωικής Προέλευσης».
5. Λειβαδίτου Χ. (2024). Συχνότητα εμφάνισης *Salmonella* σε διαφορετικούς τύπους κρέατος πουλερικών. ΔΠΜΣ «Τεχνολογία Ποιότητα και Ασφάλεια Τροφίμων Ζωικής Προέλευσης».
6. Ρισβάς Π. (2024). Μετανάλυση μελετών παρουσίας *Campylobacter jejuni* σε πουλερικά και προϊόντα τους. ΔΠΜΣ «Τεχνολογία Ποιότητα και Ασφάλεια Τροφίμων Ζωικής Προέλευσης».
7. Σιούμπουρα Κ. (2024). Μελέτη της επίδρασης των παραμέτρων της τροποποιημένης ατμόσφαιρας στη διατηρησιμότητα των τροφίμων: Μετα-ανάλυση δεδομένων. ΔΠΜΣ «Τεχνολογία Ποιότητα και Ασφάλεια Τροφίμων Ζωικής Προέλευσης».
8. Σφακιανάκη Μ. (σε εξέλιξη). Κλιματική αλλαγή και ασφάλεια αλιευτικών προϊόντων. ΠΜΣ Μεσογειακή Υδατοκαλλιέργεια.
9. Σαρούκος Π. (σε εξέλιξη). Διερεύνηση της θρεπτική σύστασης των υπο-προϊόντων μεταποίησης διαφόρων εκτρεφόμενων ιχθύων ως προς την καταλληλότητα τους για πρώτες ύλες ιχθυοτροφών. ΠΜΣ Μεσογειακή Υδατοκαλλιέργεια.
10. Καλοζούμης Α. (2024). Μετα-ανάλυση μελετών για την ανίχνευση *Listeria monocytogenes* και *Vibrio spp* στις εγκαταστάσεις ιχθυηρών. ΠΜΣ Μεσογειακή Υδατοκαλλιέργεια.

11. Καραβέτης Π. (σε εξέλιξη). Επίδραση της διαιτητικής υποκατάστασης του ιχθυαλεύρου από εντομοάλευρο του είδους *Ceratitis capitata* στη θρεπτική σύσταση της τσιπούρας (*Sparus aurata*). ΠΜΣ Μεσογειακή Υδατοκαλλιέργεια
12. Σταματίου Χ. (σε εξέλιξη). Η Προστιθέμενη Αξία Ελληνικών Αλιευμάτων Υδατοκαλλιέργειας: Καινοτομία, Υγιεινή διατροφή, Συγκριτικά Πλεονεκτήματα. ΠΜΣ Μεσογειακή Υδατοκαλλιέργεια.
13. Χατζηνικολάου Κ. (σε εξέλιξη). Ιχνηλάτιση μικροβιολογικών κινδύνων κατά την παραγωγική αλυσίδα ιχθύων της Ελληνικής υδατοκαλλιέργειας ΠΜΣ Μεσογειακή Υδατοκαλλιέργεια.
14. Τσάρα Ε. (2024). Συμπεριφορά του *Listeria monocytogenes* σε καταπονήσεις κατά την επεξεργασία αλιευμάτων. ΔΠΜΣ «Τεχνολογία Ποιότητα και Ασφάλεια Τροφίμων Ζωικής Προέλευσης».
15. Ζυγογιάννης Δ. (2022). Χημικοί επιμολυντές στο υδάτινο περιβάλλον και ασφάλεια αλιευμάτων. ΠΜΣ Αεφορική Διαχείριση Υδατικού Περιβάλλοντος.
16. Καραμάνη Ε. (2021). Διερεύνηση τροφιμογενών παθογόνων σε οστρακοειδή υδατοκαλλιέργειας. ΠΜΣ Μεσογειακή Υδατοκαλλιέργεια.
17. Αγγελίδου Α. (2020). Μικροβιακή αλλοίωση και εμπορικός χρόνος ζωής ολόκληρων εκτρεφόμενων ιχθύων φαγκριού (*Pagrus pagrus*) κατά τη συντήρησή τους υπό ψύξη. ΠΜΣ Μεσογειακή Υδατοκαλλιέργεια.
18. Μλαδένη Σ. (2020). Μικροβιακή αλλοίωση και εμπορικός χρόνος ζωής φιλέτων τσιπούρας σε συσκευασία skinpack. ΠΜΣ Μεσογειακή Υδατοκαλλιέργεια.
19. Βλαστού Μ. (2020). Μετα-ανάλυση μελετών ανίχνευσης *Listeria monocytogenes* σε αλιευτικά προϊόντα. ΠΜΣ Εφαρμοσμένη Δημόσια Υγεία & Περιβαλλοντική Υγιεινή, Τμήμα Ιατρικής, Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας.

Προπτυχιακές διατριβές

Ως μέλος ΔΕΠ (24)

1. Ψύρρα Ζ. (2024). Εμπορικός χρόνος ζωής απεντερωμένων ιχθύων τσιπούρας και λαβρακιού κατά την συντήρησή τους σε συσκευασία τροποποιημένης ατμόσφαιρας στους 4°C.
2. Κωστάμη (2024). Επίδραση υγρών εναιωρημάτων καπνών στην παρεμπόδιση της αύξησης του *Listeria monocytogenes* σε υγρό θρεπτικό υπόστρωμα.
3. Πιτροπάκης Θ. (2024). Επίδραση της μερικής υποκατάστασης του ιχθυαλεύρου από άλευρο *Hermetia illucens*, στη θρεπτική σύσταση του μυϊκού ιστού και ολόκληρου του σώματος της τσιπούρας (*Sparus aurata*).
4. Φιλιπποπούλου Ε-Α. (2024). Μικροβιολογική ποιότητα και εμπορικός χρόνος ζωής μαριναρισμένων με οξικό οξύ φιλέτων λαβρακιού, αποθηκευμένων στους 4°C, υπό αερόβιες συνθήκες.
5. Αγγελή Χ-Σ. (2024) Μικροβιολογική ποιότητα και εμπορικός χρόνος ζωής μαριναρισμένων με κιτρικό οξύ φιλέτων λαβρακιού, αποθηκευμένων στους 4°C, υπό αερόβιες συνθήκες.
6. Αντωνιάδου Γ. (2024). Ανάλυση των μεριδίων αγοράς των ελληνικών εξαγωγών πέστροφας στην Ευρωπαϊκή αγορά.

7. Σκαρίμβας Ε. (σε εξέλιξη). Επίδραση υγρών εναιωρημάτων καπνών στην αύξηση του *Aeromonas hydrophila*.
8. Λάπι Μ. (σε εξέλιξη). Αντιμικροβιακή δράση εδώδιμων μεμβρανών και υγρού καπνού έναντι της *Listeria monocytogenes* σε τσιπούρα (*Sparus aurata*) κατά την συντήρηση της στους 8°C.
9. Ρόπη Σ. (σε εξέλιξη) Επίδραση οργανικών οξέων και εδώδιμων επικαλύψεων στην ποιότητα και τον εμπορικό χρόνο ζωής του καλαμαριού (*Loligo duvauceli*) κατά την συντήρηση του στους 2°C.
10. Σαΐνη Σ. (σε εξέλιξη). Επίδραση οργανικών οξέων και εδώδιμων επικαλύψεων στην ποιότητα και τον εμπορικό χρόνο ζωής του καλαμαριού (*Loligo duvauceli*) κατά την συντήρηση του στους 8°C.
11. Κατρανάς Β. (2023) Επίδραση εναιωρημάτων καπνών στην κινητική αύξηση του *Listeria monocytogenes*.
12. Κανέας Φ. (2023). Εμπορικός χρόνος ζωής, οργανοληπτικές και μικροβιολογικές αλλαγές, απεντερωμένων ιχθύων λαβρακιού (*Dicentrarchus labrax*) σε συσκευασία skin pack, υπό συνθήκες ψύξης.
13. Θεονά Ζ, Καλτσάς Ν, Μπαμπάκα Θ (2023). Βαθμός αλοανεκτικότητας καλλιεργήσιμων εντερικών βακτηρίων τσιπούρας της εκτρεφόμενης τσιπούρας (*Sparus aurata*).
14. Βλασίου Κωνσταντίνος (2023) Αντιμικροβιακή δράση εναιωρημάτων υγρών καπνών έναντι του *Listeria monocytogenes*
15. Μπαλάσκα Χ. (2022). Επίδραση Εδώδιμων Μεμβρανών και Υγρού Καπνού στην Αύξηση των Αλλοιογόνων Μικροοργανισμών κατά τη Συντήρηση της Τσιπούρας (*Sparus Aurata*) στους 8ο C
16. Τσιρέλης Σ. (2022). Επίδραση εδώδιμων μεμβρανών και υγρού καπνού στη βακτηριακή αύξηση και τον εμπορικό χρόνο ζωής της τσιπούρας (*Sparus aurata*) κατά τη συντήρηση υπό ψύξη.
17. Τζούμας Ι. (2022). Επίδραση Εδώδιμων Μεμβρανών και Υγρού Καπνού στη Συμπεριφορά της *Listeria monocytogenes* σε Τσιπούρα (*Sparus Aurata*) κατά τη Συντήρηση Υπό Ψύξη.
18. Ειρηνάκη Μ. (2022). Μικροβιολογικές Μεταβολές και Διάρκεια Ζωής Ελαφρά Αλατισμένων Φιλέτων Λαβρακιού (*Dicentrarchus labrax*) κατά τη Συντήρηση σε Αερόβιες Συνθήκες, Κενό και Τροποποιημένη Ατμόσφαιρα στους 4οC.
19. Τσάρα Ε. (2022). Απόκριση του *Listeria monocytogenes* σε Όξινη Καταπόνηση Προσομοιάζοντας Συνθήκες Μαριναρίσματος Ιχθύων.
20. Κάππα Ε. & Χιωτέλη Δ. (2022). Επίδραση της Συγκέντρωσης Θρεπτικού Υλικού στο Ρυθμό Αύξησης Βακτηρίων από Κόπρανα Τσιπούρας (*Sparus aurata*)
21. Αγαθού Ε & Κάρρου Σ. (2022). Επιδράσεις των Φρουκτοολιγοσακχαριτών στα Καλλιεργήσιμα Βακτήρια Κοπράνων της Εκτρεφόμενης Τσιπούρας (*Sparus aurata*)
22. Καρατζογιάννης Σ. (2021). Επίδραση υγρών εναιωρημάτων καπνών στην αύξηση της *Listeria monocytogenes*.

23. Λαζάρου Β. (2021). Μικροβιολογικές και ιστολογικές μεταβολές σάρκας λαυρακιού μετά από κατάψυξη και απόψυξη.
24. Μάγγου Μ. (2021). Επίδραση εδώδιμης επικάλυψης με υγρό καπνό στους πληθυσμούς των αλλοιογόνων μικροοργανισμών σε φιλέτα τσιπούρας υπό ψύξη.

ΣΤ3. Ως ΠΔ407/80 (9, Επίκουρος Καθηγητής πριν το διορισμό)

1. Τσιαρτσάφης Α. (2020) Μικροβιολογικές μεταβολές σε μύδια κατά τη διάρκεια της εκτροφής και συντήρησης τους με κλασσικές και μοριακές τεχνικές.
2. Μούργκα Ν. (2020). Αδρανοποίηση *Yersinia enterocolitica* κατά τη θερμική επεξεργασία τσιπούρας (*Sparus aurata*).
3. Μαββίδου Α. (2020). Αδρανοποίηση *Escherichia coli* O157 κατά τη θερμική επεξεργασία τσιπούρας (*Sparus aurata*).
4. Τόρτοκα Β. (2020) Επίδραση υγρών εναιωρημάτων καπνών στην αύξηση της *Yersinia enterocolitica*.
5. Χατζηνικολάου Κ. (2020) Ταυτοποίηση παθογόνων μικροοργανισμών εντόμων που διαβιούν σε αποθηκευμένα προϊόντα με Maldi-Tof-Ms και μελέτη της ανθεκτικότητάς τους σε κοινά αντιβιοτικά.
6. Θεοδώρου Χ. (2020). Επίδραση της μερικής υποκατάστασης του διαιτητικού ιχθυαλεύρου από πλήρους λιπαρών άλευρο του εντόμου *Zophobas morio* στη θρεπτική σύσταση της τσιπούρας (*Sparus aurata*).
7. Κίσσα Ε. (2020). Αδρανοποίηση *Listeria monocytogenes* κατά την θερμική επεξεργασία τσιπούρας (*Sparus aurata*).
8. Σεραφείμ Χ-Θ. (2020). Μικροβιολογική ποιότητα και εμπορικός χρόνος ζωής προμαγειρεμένων και μαριναρισμένων με οξικό οξύ φιλέτων λαβρακιού.
9. Δώνος Σπ. (2019). Απαρίθμηση μικροοργανισμών σε έντομα που απαντώνται σε πρώτες ύλες ιχθυοτροφών.

Δημοσιεύσεις (Σύνολο: 97)

Ετεροαναφορές: Scopus 1400, Google Scholar 1870

Δείκτης απήχησης: Scopus h-index 20, Google Scholar h-index 21 και i10-index 35

Scimago Journal & Country Rank: Q1 για 37/39 δημοσιεύσεις σε περιοδικά.

Σύνολο δημοσιεύσεων: 97

- Peer reviewed journals: 39

- Κεφάλαια σε Βιβλία: 7

- Συνέδρια με κριτές: 40

- Εθνικά συνέδρια: 10

- Βιβλία: 1 (μετάφραση)

Δημοσιεύσεις σε Peer reviewed journals (39 από 2013 – σήμερα)

1. **Parlapani F.F.***, Nychas G-J.E, Boziaris I.S. (under review). The revolution of omics in microbiological quality and safety of seafood.
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, <https://doi.org/10.1016/j.foodres.2024.115207>
3. Anagnostopoulos D.A., ..., **Parlapani FF**, ... Boziaris, I.S. (2024). 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 <https://doi.org/10.1016/j.microb.2024.100222>
4. Boziaris, I. S., Anagnostopoulos D.A., **Parlapani FF**, Syropoulou F, Martsikalis PV, Apostologamvrou C, Kokioumi D, and D. Vafidis (2023). "Microbial and Physicochemical Status of Raw and Processed Sea Cucumbers from the Hellenic Seawaters" *Sustainability* 15, no. 18: 13467. <https://doi.org/10.3390/su151813467>
5. **Parlapani, F. F.**, Anagnostopoulos, D. A., Karamani, E., Mallouchos, A., Haroutounian, S. A., Boziaris, I. S. (2023). Growth and volatile organic compound production of pseudomonas fish spoiler strains on fish juice agar model substrate at different temperatures. *Microorganisms*, 11(1) doi:10.3390/microorganisms11010189
6. 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
7. 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:10.1016/j.foodres.2022.112312.
8. Anagnostopoulos, D.A.; **Parlapani, F.F.***; Natoudi, S.; Syropoulou, F.; Kyritsi, M.; Vergos, I.; Hadjichristodoulou, C.; Kagalou, I.; Boziaris, I.S. Bacterial Communities and Antibiotic Resistance of Potential Pathogens Involved in Food Safety and Public Health in Fish and Water of Lake Karla, Thessaly, Greece. *Pathogens* 2022, 11, 1473. <https://doi.org/10.3390/pathogens11121473>
9. 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. <https://doi.org/10.3390/microorganisms10091870>.

10. 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, 666.
11. Anagnostopoulos D.A., **Parlapani F.F.**, Boziaris IS (2022). The evolution of knowledge on seafood spoilage microbiota from the 20st to the 21st century: have we finished or just begun? *Trends in Food Science & Technology* 120, 236-247.
12. 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, 103959.
13. Xenidis VA, Martsikalis PV, Kotsanopoulos KV, Palaiokostas C, Gkafas GA, **Parlapani FF**, Boziaris IS & Exadactylos A (2022) The use of telomeric length as authenticity marker in fish and seafood - a new perspective in the detection of adulteration, *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, DOI: 10.1080/10408398.2022.2103643
14. 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, 3109.
15. Boziaris IS, **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* 74, 102811.
16. **Parlapani F.F.** (2021). Microbial Diversity of Seafood. *Current Opinion in Food Science*, 37, 45-51. [IF: 4.577]. [after invitation].
17. Syropoulou, F., **Parlapani, F.F.**, Kakasis, S., Nychas, G.-J.E., Boziaris, I.S. (2021). Primary Processing and Storage Affect the Dominant Microbiota of Fresh and Chill-Stored Sea Bass Products. *Foods*, 10, 671.
18. Govari, M., Tryfinopoulou, P., **Parlapani, F.F.**, Boziaris, I.S., Panagou, E.Z., Nychas, G.-J.E. (2021). Quest of Intelligent Research Tools for Rapid Evaluation of Fish Quality FTIR Spectroscopy and Multispectral Imaging Versus Microbiological Analysis. *Foods* 10, 264.
19. Kotsanopoulos KV, Exadactylos A, Gkafas GA, Martsikalis PV, **Parlapani FF**, Boziaris IS, Arvanitoyannis IS (2021). The use of molecular markers in the verification of fish and seafood authenticity and the detection of adulteration. *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety* 20, 1584-1654.
20. **Parlapani F.F.** et al (2021). Shelf-life, microbiological changes and nutritional value of ice-stored thicklip grey mullet (*Chelon labrosus*). *Journal of aquatic food product technology*. <https://doi.org/10.1080/10498850.2021.1900968>.
21. **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, 109057 [IF: 3.579].

22. 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, 108658 [IF: 4.006].
23. 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, 1981 [IF:3.060]
24. **Parlapani F.F.***, Syropoulou F., Tsiartsafis A., Ekonomou S., Madesis P., Exadactylos A., Boziaris I.S. (2020). HRM analysis as a tool to facilitate identification of bacteria from mussels during storage at 4°C. *Food Microbiology* 85, 103304 [IF: 4.090].
25. **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 Microbiology* 82, 325-333 [IF: 4.090].
26. **Parlapani F.F.**, Boziaris I.S, Meziti A., Michailidou S., Haroutounian SA, Argiriou A., Karapanagiotidis IT. (2019) Microbiological status based on 454-pyrosequencing and volatilome analysis of gilthead seabream (*Sparus aurata*) fed on diets with hydrolyzed feather meal and poultry by-product meal as fishmeal replacers. *Eur. Food Res. Technol.* <https://doi.org/10.1007/s00217-019-01919-1> [IF: 1.919].
27. **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 [IF: 4.402].
28. **Parlapani F.F.***, Michailidou S. Pasentsis K., Argiriou A., Krey, G., Boziaris I. S. (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 [IF: 3.451].
29. **Parlapani F.F.**, S. Michailidou, D.A. Anagnostopoulos, A.K. Sakellariou, K. Pasentsis, F. Psomopoulos, A. Argiriou, S.A. Haroutounian, Boziaris I.S. (2018). Microbial spoilage investigation of thawed common cuttlefish (*Sepia officinalis*) stored at 2 °C using next generation sequencing and volatilome analysis. *Food Microbiol.* 76 518–525 [IF: 4.090].
30. **Parlapani F.F.**, Malouchos A., Haroutounian S.A., Boziaris I.S. (2017). Microbial and non-microbial origin volatile organic compounds produced on model fish substrate inoculated or not with gilt-head sea bream spoilage bacteria. *LWT - Food Science and Technology* 78, 54-62 [IF: 2.71]

31. Kazi M., **Parlapani F.F.**, Boziaris I.S., Vellios E.K., Lykas C. (2017). Effect of ozone on the microbiological status of five dried aromatic plants. *Journal of the Science of Food and Agriculture* [IF: 2.08].
32. **Parlapani F.F.**, Boziaris I.S. (2016). Monitoring of spoilage status 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* 66, 553–559 [IF: 2.55].
33. Bouletis A.D., Arvanitoyannis I.S., Hadjichristodoulou C., Neofitou C., **Parlapani F.F.**, Gkagtzis D.C. (2016). Quality changes of cuttlefish stored under various atmosphere modifications and vacuum packaging. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, DOI 10.1002/jsfa.7459 [IF: 1.88].
34. **Parlapani F.F.**, Haroutounian S.A., Nychas G-J.E, Boziaris I.S. (2015). Microbiological spoilage and volatiles production of gutted European sea bass stored under air and commercial modified atmosphere package at 20C. *Food Microbiology* 50, 44-53. [IF: 3.37].
35. **Parlapani F.F.**, Kormas K. Ar., Boziaris I.S. (2015). Microbiological changes, shelf life and identification of initial and spoilage microbiota of sea bream fillets stored under various conditions using 16S rRNA gene analysis. *Journal of the Science of Food and Agriculture* 95, 2386–2394 [IF: 1.88].
36. **Parlapani F.F.***, Verdos G.I., Haroutounian S.A., Boziaris I.S. (2015). The dynamics of *Pseudomonas* and volatiles during the spoilage of gutted sea bream stored at 2°C. *Food Control* 55, 257-265. [IF: 2.82].
37. **Parlapani F.F.**, Neofitou C., Boziaris I.S. (2014). Microbiological quality of raw and processed wild and cultured edible snails. *Journal of the Science of Food and Agriculture* 94, 768-772. [IF: 1.88].
38. **Parlapani F.F.**, Malouchos A., Haroutounian S.A., Boziaris I.S. (2014). Microbiological spoilage and investigation of volatile profile during storage of sea bream fillets under various conditions. *International Journal of Food Microbiology* 189, 153–163. [IF: 3.16].
39. **Parlapani F.F.**, Meziti A., Kormas Ar.K., Boziaris I.S. (2013). Indigenous and spoilage microbiota of farmed sea bream stored in ice identified by phenotypic and 16S rRNA gene analysis. *Food Microbiology* 33, 85-89. [IF: 3.37].

Δημοσιεύσεις ως Κεφάλαια σε βιβλία (7 από 2013 – σήμερα)

40. **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**.
41. Boziaris I.S., **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, Sykes R. **Elsevier**, updated version.
42. **Parlapani F.F.**, Boziaris, IS, DeWitt, C.M. (2022). Pathogens & Their Sources in Freshwater Fish, Sea Finfish, Shellfish & Algae. In: *Present Knowledge in Food Safety: A Risk-Based Approach Through the Food Chain* (Eds: Michael

- Knowles, Lucia Anelich, Alan Boobis, and Bert Popping), 1st Edition - Elsevier.
43. **Parlapani FF**, Boziaris IS and E. Drosinos (2022). 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.
 44. Boziaris I.S., **Parlapani F.F.** (2017). Specific Spoilage Organisms (SSO) in Fish. In: Microbiological Quality of Food: Foodborne Spoilers. Edited by A. Bevilacqua, M.R. Corbo, M. Sinigaglia, Sykes R. **Elsevier**, Woodhead Publishing, pp 60-98.
 45. Boziaris I.S., **Parlapani F.F.** (2014). Microbiological examination of seafood. In: Seafood Processing. Technology, Quality & Safety. Edited by I.S. Boziaris. **Wiley-Blackwell**, IFST Advances in Food Science Series. pp. 387-418.
 46. Nisiotou A., **Parlapani F.F.**, Kormas K., Boziaris I.S. (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.

Δημοσιεύσεις (40) σε Διεθνή Επιστημονικά Συνέδρια με κριτές (oral: 12, poster: 28)

47. Solem A., ... **Parlapani FF.**, ... Hoel S (2024). Plastics as a potential vector for spread of antimicrobial resistance and pathogens from wastewater discharge to the marine environment. Food Micro 2024, Burgos, **Spain**, 8-11/07/24.
48. 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.
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.
50. Giokala O., Valtasari P., Dimitriadis A., Vasilakou C., Karamani E.A., Tsiartsafis A., Letsiou S., Kokioumi D., Anagnostopoulos D.A., Boziaris I.S., **Parlapani F.F.** (2024). Microbiological quality and shelf-life of chill-stored seabream fillets (*sparus aurata*) with alginate-based coating containing liquid smoke and whiskey. 5th HydroMedit Conference, Mytilene, Greece, 30 May – 2 June.
51. Kanioura E., Anagnostopoulos D.A., Karamani E.A., Tsiartsafis A., Letsiou S, Kokioumi D., Boziaris I.S., **Parlapani F.F** (2024). Beef-like smoked product from seabream (*sparus aurata*) and yellow mealworm (*tenebrio molitor*): shelf-life status and microbiological analysis during storage at 4°C. 5th HydroMedit Conference, Mytilene, Greece, 30 May – 2 June.
52. Kostourou E., Kostara M., Karamani E., Letsiou S., Tsiartsafis A., Anagnostopoulos D.A., Kokioumi D., Boziaris I.S., **Parlapani F.F** (2024). Effect of the probiotic microorganism bifidobacterium lactis on the microbial

- growth and shelf-life of packed mussels stored at 4 °C. 5th HydroMedit Conference, Mytilene, Greece, 30 May – 2 June.
53. Loukogiannakis E., Zanolopoulou D., Karamani E.A., Letsiou S., Tsiartsafis A., Anagnostopoulos D.A., Kokioumi D., Boziaris I.S., **Parlapani F.F** (2024). Microbiological changes and shelf-life of smoked mussels meat during storage at 4 °C. 5th HydroMedit Conference, Mytilene, Greece, 30 May – 2 June. (προφορική παρουσίαση).
 54. Anagnostopoulos D.A., Lytou A., Fengou, L., **Parlapani F.F.**, Nychas, G-J.E, Boziaris I.S. (2023). Bacterial communities of fresh mussels stored at 2 and 4°C. 10th conference of Mikrobiokosmos, 30/11-2/12, Larissa, Greece.
 55. 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.
 56. 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.**
 57. Lytou A, Tsakanikas P, Fengou LC, **Parlapani FF**, Boziaris IS and G-J Nychas (2023). Multispectral Imaging in Combination with Machine Learning for the Microbiological Quality Assessment and Discrimination of Various Types of Mussels Poster presentation IAFP, Toronto, **Ontario, Canada.**
 58. 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**
 59. **Parlapani FF**... IS Boziaris (2022). The use of qPCR for the rapid assessment of seafood freshness. Food Micro 2022, Athens, Greece.
 60. **Parlapani FF**... IS Boziaris (2022). Succession of microbial communities during chilled storage of whole and gutted sea bass. Food Micro 2022, Athens, Greece.
 61. **Parlapani FF**... IS Boziaris (2022). Microbial changes of sea bass fillets stored under air and MAP at various temperatures using 16S metabarcoding. Food Micro 2022, Athens, Greece.
 62. Natoudi S., Syropoulou F., **Parlapani FF**, Anagnostopoulos DA, IS Boziaris (2021). Microbial communities of fish from Lake Karla, 9th conference of Mikrobiokosmos, 16-18 Dec 2021, Athens, Greece.
 63. Syropoulou F., **Parlapani FF**, Anagnostopoulos DA, Nychas G.-J. E., I.S. Boziaris (2021). Microbial communities succession of sea bream fillets stored under various conditions. 9th conference of Mikrobiokosmos, 16-18 Dec 2021, Athens, Greece.
 64. DeWitt, C.M., **Parlapani F.F.**, Boziaris, IS (2020). Ultralow Temperature High Pressure Processing for Inactivation of *Listeria monocytogenes* in Frozen

- Ready-to-Eat Shrimp. 71st Pacific Fisheries Technologists Conference, March 1-4, **Long Beach, California, USA.**
- 65. Parlapani F.F.,** Boziaris, IS, DeWitt, C.M. (2018). Inactivation of *Listeria monocytogenes* in Frozen Cooked Shrimp By High Pressure Processing. International Association for Food Protection-IAFP Annual meeting, 21-24 July, **Kentucky, USA.**
 - 66.** 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.
 - 67. Parlapani F.F.,** Kokokiris L.E., Haroutounian S.A., Boziaris I.S. (2018). Volatile organic compounds of chill-stored deepwater rose shrimp *Parapenaeus longirostris* (Lucas, 1846) 3th International Congress on Applied Ichthyology and Aquatic Environment, HydroMedit 2018, 8-11 November, Volos, Greece.
 - 68.** Kelepouri A.B, **Parlapani F.F.,** Kokokiris L.E., Boziaris I.S. (2018). Microbiological changes of the thicklip grey mullet *Chelon labrosus* (Risso, 1827) stored in ice. 3th International Congress on Applied Ichthyology and Aquatic Environment, HydroMedit 2018, 8-11 November, Volos, Greece.
 - 69.** 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.
 - 70. Parlapani F.F.,** Michailidou S., Argiriou A., I.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' - PFT conference, 5-7th February, **Girdwood, Alaska, USA.**
 - 71. Parlapani F.F.,** Ekonomou S.I., Kiritsi M., Hadjichristodoulou C., Boziaris I.S. (2017). Rapid determination of spoilage bacteria by MALDI-TOF mass spectrometry of Greek mussels stored at 4oC, 6th International Congress on Food Technology, 18-19 March, Athens, Greece.
 - 72.** Kazi M., **Parlapani F.F.,** Boziaris I.S., Vellios E.K., Lykas C. (2017). Use of ozone to decrease the microbial load in dried aromatic plant material, 6th International Congress on Food Technology, 18-19 March, Athens, Greece.
 - 73. Parlapani F.F.,** Boziaris I.S. (2016). Exploration of microbiological quality of fish using –omics technology, Hydromedit 2016, 2nd International Congress on Applied Ichthyology & Aquatic Environment conference, Messolonghi, Greece, 10-12 November.
 - 74.** Spyratos C., **Parlapani F.F.,** Aggelidis P., Boziaris I.S. (2016). Microbiological quality and shelf-life of mussel flesh stored at low temperature. 2nd International Congress on Applied Ichthyology & Aquatic Environment conference, Messolonghi, Greece, 10-12 November.

75. **Parlapani F.F.**, Verdos G.I., Boziaris I.S. (2014). Succession of microbiota grown on CFC agar during storage of gutted sea bream (*Sparus aurata*) at 2°C. **FOOD MICRO Nantes, France**, 1-4 September.
76. **Parlapani F.F.**, Verdos G. I., Haroutounian S.A., Boziaris I.S. (2014). Volatiles profile of gutted sea bream (*Sparus aurata*) stored under air and MAP at 2°C. **FOOD MICRO Nantes, France**, 1-4 September.
77. **Parlapani F.F.**, Haroutounian S.A., Boziaris I.S. (2014). Metabolic activity of spoilage bacteria isolated from sea bream fillets. **FOOD MICRO Nantes, France**, 1-4 September.
78. **Parlapani F.F.**, Boziaris I.S. (2014). Phylotypes similarity of spoilage bacteria originated from whole and filleted sea bream. **FOOD MICRO Nantes, France**, 1-4 September.
79. Boziaris I.S., **Parlapani F.F.** (2014). Volatile metabolites as potential chemical spoilage indices of Greek aquacultured fish species. 10 International Congress of Applied Ichthyology & *Aquatic Environment* 'Hydromedit', Volos, Greece, 13-15 November.
80. Christodoulou C-E.P., **Parlapani F.F.**, Boziaris I.S. (2014). Interaction between fish spoilage and pathogen *Yersinia enterocolitica* in sea bream and model substrates. 10 International Congress of Applied Ichthyology & *Aquatic Environment* 'Hydromedit', Volos, Greece, 13-15 November.
81. **Parlapani F. F.**, Kormas Ar. K., Boziaris I.S. (2012). Use of 16S rRNA gene analysis for the identification of dominant microbiota in sea-bream fillets stored at various conditions. **FOOD MICRO Conference, Istanbul, Turkey**, 3-7 September.
82. **Parlapani F.F.**, Boziaris I.S. (2012). Interaction between *Listeria monocytogenes* and spoilage microorganisms in sea bream fillets and model fish substrate stored in air and MA package at 5°C. **FOOD MICRO, Istanbul, Turkey**, 3-7 September.
83. Pantazis V., **Parlapani F.F.**, Papadimitriou T., Boziaris I.S., Kagalou I. (2012). Evaluation of fecal contamination profile of an urban stream. International conference "Protection and restoration of the environment XI", Thessaloniki, Greece, 3-6 July.
84. Boziaris S. I., Mente E., **Parlapani F.F.**, A. Stratakos (2011). Comparatative study of quality aspects of conventional and organic *Sparus aurata* stored in ice. European aquaculture society - **AQUACULTURE EUROPE – Rhodes, Greece**, 18-21 October
85. **Parlapani F.F.**, Haroutounian A.S., Boziaris I.S. (2011). Microbial spoilage association and volatiles production during the storage of sea-bream fillets stored aerobically and under MAP at 0°C. Society for Applied Microbiology, UK — Summer Conference 2011, **Dublin, Ireland**, 4-7 July
86. **Parlapani F.F.**, Meziti A., Kormas Ar. K., Boziaris I.S. (2011). Spoilage microbiota of sea-bream stored in ice identified by phenotypic and 16S rRNA gene analysis. Society for Applied Microbiology, UK — Summer Conference 2011, **Dublin, Ireland**, 4-7 July.

Δημοσιεύσεις (10) σε Εθνικά Συνέδρια με κριτές (oral: 7, poster: 3)

87. Eirinaki MG, Martsikalis PV, Anagnostopoulos DA, **Parlapani FF**, Boziaris IS (2022). Microbiological changes and shelf-life of lightly salted sea bass (*Dicentrarchus labrax*) fillets stored under air, vacuum and MAP at 4°C. Poster. 18ο Πανελλήνιο Συνέδριο Ιχθυολόγων, Νοέμβριος 2022, Μεσσολόγγι, Ελλάδα.
88. Kakasis S, Syropoulou F, Parlapani FF, I.S. Boziaris (2020). Effect of sea fennel essential oil against foodborne pathogens and fish spoilage bacteria. 13ο Μακεδονικό Συνέδριο Διατροφής και Διαιτολογίας (διαδικτυακό), p 84.
89. Kritikos A., Aska I., Haroudi A., **Parlapani F.F.**, Boziaris I.S. (2015). Growth kinetics of various *Pseudomonas* species/strains isolated from spoiled fish. 37ο Scientific Conference of Hellenic Association for Biological Sciences, Volos, 21-23 May.
90. Kapodistrias A., **Parlapani F.F.**, Boziaris I.S. (2015). Spoilage potential of fish spoilage bacteria. 6^ο Scientific Conference of Hellenic Society MikroBioKosmos, Athens, 3-5 April.
91. **Parlapani F. F.**, Kormas Ar. K., I. S. Boziaris (2012). Exploration of specific spoilage organisms by culture-depended methods using 16S rRNA gene analysis in whole and sea-bream fillets stored at various conditions. 5^ο Scientific Conference of Hellenic Society MikroBioKosmos, Athens, 14-16 December.
92. Theochari M., **Parlapani F.F.**, Hantziioanou M., Neofitou C., Boziaris I.S. (2011). Hygiene and safety of edible snails. 4th Hellenic Food Congress. Hellenic Veterinary Medical Society, Thessaloniki, 11-13 November.
93. **Parlapani F.F.**, Haroutounian A.S., Boziaris I.S. (2011). Microbial spoilage association and volatiles production during the storage of sea-bream fillets stored aerobically and under MAP at 5°C. Greek Chemists Association, Athens, 4-5 November.
94. Kakasis S., **Parlapani F.F.**, I.S. Boziaris (2011). Performance and selectivity of media used for the enumeration of bacterial populations on seafood. 33^ο Scientific Conference of Hellenic Association for Biological Sciences, Edessa, 19-21 May.
95. **Parlapani F. F.**, Hatziioannou M., Neofitou C., Boziaris I.S (2009). Microbial flora and hygiene of raw and processed snails. 11th Hellenic Veterinary Congress. Athens, 19-22 March.
96. **Parlapani F.F.**, Minos G. (2007). Length-Weight relationships for eleven commercial fish species from Axios estuaries. 29st Scientific Conference of Hellenic Association for Biological Sciences, Kavala, 17-19 May.

Βιβλία (1)

97. Μίνος Γ., Μποζιάρης Ι.Σ., Κατσούλης Κ., **Παρλαπάνη Φ.Φ.** (2021). Επεξεργασία αλιευμάτων. Βιωσιμότητα και νέες ευκαιρίες. Εκδόσεις Κωνσταντάρας. [Μετάφραση βιβλίου του G.M. Hall από αγγλικά σε ελληνικά].

Επιστημονική Αναγνώριση

1. «World's Top 2% Scientists List» για το 2022 και 2023 (field: Food Science-Microbiology) βάσει της έρευνας της ομάδας του Καθηγητή John Ioannidis, Stanford University, USA

2. Προσκεκλημένη του U.S. Food and Drug Administration (FDA), ανάμεσα σε 3 προσκεκλημένους και 3 στελέχη του FDA, για ομιλία στο webinar με τίτλο 'Don't be Shellfish! Use Next Generation Sequencing to Improve Seafood Safety and Quality' 27 Ιουνίου, 2023 στα πλαίσια του **IAFP Annual Meeting 2023** (συνεδρίου International Association for Food Protection).

3. Συμβόλαιο με Elsevier για 4 χρόνια (2023-2026) ως Editor στο section **Food Microbiology** του νέου περιοδικού *The Microbe* (Elsevier).

4. Σημαντική επιστημονική συνεισφορά σε δράσεις καινοτομίας που συνέβαλε σε 1^ο βραβείο (3)

- 1. First Innovation Award 2021 - FAO** (Food and Agriculture Organization of the United Nations): Scientific contribution (Innovation-Development Consultant in actions between universities and high schools) to the group of high school students from Greece and Uganda in the challenge "*Healthy Nutrition and Prevention of Non-Communicable Diseases*", FOODATHON, WorldFoodDay.
- 2. First Prize in the Panhellenic Social Innovation Competition (SIR) of Junior Achievement Greece:** Scientific contribution (Innovation-Development Consultant in actions between universities and high schools) to the Food for Thought team.
- 3. First Prize in the World Final Social Innovation Relay Global Final 2022.** Scientific contribution (Innovation-Development Consultant in actions between universities and high schools) to the group of high school students from Greece and Uganda.

5. Έγκριση του έργου '*Plastics as a potential vector for spread of antimicrobial resistance and pathogens from wastewater discharge in the marine environment*' με συντονιστή το Norwegian University of Science and Technology, Norway, στο οποίο συμμετέχουμε ως εταίρος με μεγάλη συνεισφορά στην ιδέα/κονσεπτ, ως μέρος του **UN Ocean Decade for Sustainable Development 2021-2030**.

6. Πρόσκληση από Elsevier για συγγραφή δημοσίευσης σε συγκεκριμένο θέμα ως expert (Themed issue edited by Anderson de Souza Sant'Ana): **Parlapani F.F.** (2021). Microbial Diversity of Seafood. *Current Opinion in Food Science*, 37, 45-51. [IF: 4.577].

7. Πρόσκληση από Springer Nature (Book edited by Prof. Victor R Preedy): Parlapani et al. Fish, antibiotic resistance and food safety. In Handbook of Public Health Nutrition.

8. Editorial Board

Editor for Food Microbiology στο περιοδικό *The Microbe*, Elsevier

Editor στο περιοδικό *Journal of Aquatic Food Product Technology*, Taylor & Francis

9. Guest editor of 3 Special Issues in Foods Journal (MDPI, IF 4.7)

- Efstathios Giaouris and **Foteini F. Parlapani**: *Feature Reviews on Food Microbiology*

- Anita Jakobsen and **Foteini F. Parlapani**: *Innovative Processing and Food Safety: Chemical and Microbiological Hazards*

- Anita Jakobsen and **Foteini F. Parlapani**: *Spoilage Microorganism in Seafood: Prevalence and Control*

10. Πρόσκληση για Αξιολόγηση για associate or senior editor στο περιοδικό ‘*Nature Food*’, **Springer Nature, UK** [11/2018-01/2019].

11. Πρόσκληση για παρουσίαση: University of Florida, USA (10-11/7/2019). Τίτλος παρουσίασης: *Strategies for Sustainable Development: Innovation & Communication towards Fish Quality and Safety*.

12. Κριτής επιστημονικών άρθρων - Peer reviewed journals (31, αξιολόγηση πάνω από 100 άρθρα)

1. Food Microbiology - Elsevier (IF 4.089)
2. Food Chemistry- Elsevier (IF 5.399)
3. Food Control - Elsevier (IF 4.248)
4. Food Research International - Elsevier (IF 3.579)
5. International Journal of Food Microbiology- Elsevier (IF 4.006)
6. Food Science and Technology/*LWT* - Elsevier (IF 3.714)
7. Journal of Stored Products Research - Elsevier (IF 1.954)
8. Food Bioscience – Elsevier (IF 3.320)
9. Toxicology Reports - Elsevier (IF 2.630)
10. Food Packaging and Shelf Life – Elsevier (IF 4.244)
11. Heliyon – Elsevier (IF 1.65)
12. Scientific Reports – Springer Nature (IF 3.998)
13. Aquaculture International – Springer Nature (IF 2.01)
14. Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety – Wiley (IF 8.738)
15. Journal of Applied Microbiology – Wiley (IF: 2.683)
16. Letters in Applied Microbiology – Wiley (IF 1.805)
17. Journal of the Science of Food and Agriculture - Wiley (IF 2.422)
18. Journal of Food Biochemistry – Wiley (IF 1.58)

19. Reviews in Aquaculture - Wiley (IF 7.772)
20. Microbial Drug Resistance, Mary Ann Liebert (IF 2.397)
21. Journal of Aquatic Food Product Technology-Taylor & Francis (IF 0.673)
22. International Journal of Food Properties - Taylor & Francis (IF 2.000)
23. Italian Journal of Food Science - Chiriotti Editori (IF 0.615)
24. Frontiers in Microbiology-Frontiers (IF 4.259)
25. Frontiers in Marine Science/Marine Biotechnology- Frontiers (IF 3.086)
26. Foods – MDPI (IF 3.011)
27. Microorganisms – MDPI (IF 4.128)
28. Antibiotics – MDPI (IF 2.921)
29. Fishes – MDPI (IF 2.385)
30. International Journal of Environmental Research and Public Health – MDPI (IF 2.468)
31. Food Quality and Safety – Oxford Academic Press

13. Κριτής ερευνητικών προγραμμάτων

ΝΑΙ (Ελλάδα και Εξωτερικό)

14. Οργάνωση Διεθνών Συνεδρίων & Επιστημονική επιτροπή συνεδρίων

Προεδρείο στο Oral session 9 ‘Food-Nutrition’, 10th conference of Mikrobiokosmos, 30/11-2/12, Larissa, Greece.

Προεδρείο στο Oral session ‘Processing of aquatic products’ ‘HydroMedit2024’, 30/5 to 2/6, Mytilene, Greece.

Προεδρείο στο Oral session ‘Processing of aquatic products’, ‘HydroMedit2018’, 8-11th November, Volos, Greece.

Επιστημονική επιτροπή ‘13ο Μακεδονικό Συνέδριο Διατροφής και Διαιτολογίας’, 25-27/9/2020 (διαδικτυακό) ‘HydroMedit2018’, 8-11th November 2018, Volos, Greece.

15. Επιστημονικός Υπεύθυνος Εκπαιδευτικών Προγραμμάτων – ΚΕ.ΔΙ.ΒΙΜ. Π.Θ. για την εκπαίδευση στην κοινωνία

1) Εκπαιδευτικό Πρόγραμμα: «*Τεχνολογία τροφίμων, Γευσιγνωσία & Μάρκετινγκ στην εστίαση και αναψυχή: Θαλασσινά & Συνοδευτικά Ποτά*»

2) Εκπαιδευτικό Πρόγραμμα: «*Υγιεινή & Ασφάλεια Τροφίμων στις επαγγελματικές κουζίνες, μπαρ και εγκαταστάσεις αναψυχής*»

Επιτροπές

1. **Μέλος επιτροπής** (πρώην Πρόεδρος - για 6 μήνες) για τον έλεγχο των εστιατορίων σε Βόλο, Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας.
2. Επιτροπές Τμήματος Γεωπονίας Ιχθυολογίας & Υδάτινου Περιβάλλοντος, Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας: Επιτροπή Δημοσίων Σχέσεων

3. Επιτροπές ΔΠΜΣ «Τεχνολογία, Ποιότητα και Ασφάλεια Τροφίμων Ζωικής Προέλευσης»

- Μέλος της πενταμελούς Επιτροπής συγκρότησης του Διατμηματικού Προγράμματος Μεταπτυχιακών Σπουδών (Δ.Π.Μ.Σ.) «Τεχνολογία, Ποιότητα και Ασφάλεια Τροφίμων Ζωικής Προέλευσης»
- Μέλος της Συντονιστικής Επιτροπής (ΣΕ) του Δ.Π.Μ.Σ.
- Μέλος της Ειδικής Διατμηματικής Επιτροπής (Ε.Δ.Ε.) του Δ.Π.Μ.Σ. και μετέπειτα του Προγράμματος Σπουδών (Ε.Π.Σ.) του Δ.Π.Μ.Σ.
- Μέλος της Επιτροπής Αξιολόγησης & Επιλογής Μεταπτυχιακών Φοιτητών του Δ.Π.Μ.Σ.
- Συντονιστής του μαθήματος «Έλεγχος Ποιότητας και Ασφάλεια Τροφίμων Ζωικής Προέλευσης» του Ωρολογίου Προγράμματος του Δ.Π.Μ.Σ.

4. Επιτροπές ΠΜΣ «Μεσογειακή Υδατοκαλλιέργεια», Τμήμα Γεωπονίας Ιχθυολογίας & Υδάτινου Περιβάλλοντος, Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας.

- Μέλος της Συντονιστικής Επιτροπής (ΣΕ) του Δ.Π.Μ.Σ.
- Μέλος της Ειδικής Διατμηματικής Επιτροπής (Ε.Δ.Ε.) του Δ.Π.Μ.Σ. και μετέπειτα του Προγράμματος Σπουδών (Ε.Π.Σ.) του Δ.Π.Μ.Σ.
- Μέλος της Επιτροπής Αξιολόγησης & Επιλογής Μεταπτυχιακών Φοιτητών του Δ.Π.Μ.Σ.
- Συντονιστής μαθήματος: Τεχνολογίες Μεταποίησης, Ποιότητα και Ασφάλεια Ιχθύων.

Ερευνητικά ενδιαφέροντα

1. Μελέτη της μικροβιακής ποιότητας των αλιευτικών προϊόντων και λοιπών τροφίμων με τεχνολογίες *Omic*s όπως Genomics, Metagenomics, Metabolomics, Proteomics. Χρήση *multi-omics* για την ανάπτυξη καινοτόμων τεχνολογιών για τον γρήγορο προσδιορισμό της ποιότητας.
2. Διερεύνηση της μικροβιακής ασφάλειας των αλιευτικών προϊόντων και λοιπών τροφίμων με μοριακές τεχνικές. Ανάδειξη μικροβιακών κινδύνων (παθογόνοι, βακτήρια ανθεκτικά σε αντιβιοτικά) και ανάπτυξη συστημάτων παρακολούθησης αυτών σε όλο το μήκος της παραγωγικής αλυσίδας με τη χρήση μοριακών μεθόδων.
3. Μελέτη γονιδίων ανθεκτικότητας σε αντιβιοτικά σε όλη την αλυσίδα παραγωγής τροφίμων.
4. Βιοϋμένια – μικροβιακές αλληλεπιδράσεις και μικροβιακή αντοχή στις εγκαταστάσεις σε όλη την αλυσίδα παραγωγής τροφίμων.
5. Ανάπτυξη καινοτόμων εκπαιδευτικών δραστηριοτήτων για την παραγωγική βάση και την κοινωνία με σκοπό την πρόληψη και την αντιμετώπιση προβλημάτων σχετικά με την ποιότητα και ασφάλεια των αλιευτικών προϊόντων.