

ΒΙΟΓΡΑΦΙΚΟ ΣΗΜΕΙΩΜΑ

Σταύρος ΓΙΑΝΝΙΩΤΗΣ, PhD, Prof. h.c. CULS, CFS

Καθηγητής Μηχανικής Τροφίμων

Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου

Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών

Ιερά Οδός 75, 118 55 Αθήνα

Τηλ. 210 529 4703, e-mail: yanniotis@aua.gr

Εκπαίδευση

1. Πτυχίο Ανωτάτης Γεωπονικής Σχολής Αθηνών, 1968-73.
2. MSc στη Μηχανική Τροφίμων, 1978-80, Πανεπιστήμιο Μασσαχουσέττης, ΗΠΑ.
3. PhD στη Μηχανική Τροφίμων, 1980-83, Πανεπιστήμιο Μασσαχουσέττης, ΗΠΑ.

Επαγγελματική Απασχόληση

1983-σήμερα. Μέλος ΔΕΠ του Γεωπονικού Πανεπιστημίου Αθηνών

Διδακτική Εμπειρία

1. Προπτυχιακά Μαθήματα

- 1986-σήμερα Αρχές Μηχανικής Τροφίμων
- 1998-σήμερα Φυσικές Διεργασίες Μηχανικής Τροφίμων
- 2006-σήμερα Γεωργικές Βιομηχανίες (συνδιδασκαλία)
- 2008-2009 Εφαρμογές Η/Υ στην επεξεργασία τροφίμων
- 2005-2006 Σχεδιασμός και Μηχανολογικός εξοπλισμός Βιομηχανιών Τροφίμων
- 1998-2010 Τεχνολογία Προϊόντων Φυτικής Προέλευσης. (συνδιδασκαλία)
- 1987-88 Σχεδίαση, Οργάνωση και Λειτουργία Γεωργικών Βιομηχανιών
- 1987-88 Μηχανική και Εξοπλισμός Επεξεργασίας Αγροτικών Προϊόντων
- 1982-86 Εξοπλισμός Γεωργικών Βιομηχανιών

2. Μεταπτυχιακά Μαθήματα

- 2007-σήμερα Υπολογιστική ρευστοδυναμική στην επεξεργασία τροφίμων
- 1998-σήμερα Προχωρημένα Μαθήματα Μηχανικής Τροφίμων με Χρήση Η/Υ
- 1998-2003 Τεχνολογίες Αιχμής στην Επεξεργασία Τροφίμων (συνδιδασκαλία)

- 1998-2000 Ειδικά Θέματα Τεχνολογίας Τροφίμων συνδιδασκαλία
- 1998-2000 Ανάπτυξη Νέων Προϊόντων (συνδιδασκαλία)
- 1983-1986 Εξοπλισμός Βιομηχανιών Γάλακτος

Ερευνητικά ενδιαφέροντα

1. Ανάπτυξη και σχεδιασμός πρωτότυπων μεθόδων και συστημάτων επεξεργασίας και συντήρησης τροφίμων με ιδιαίτερη έμφαση στη μεταφορά θερμότητας και μάζας.
2. Μαθηματικά μοντέλα προσομοίωσης σε Η/Υ διεργασιών επεξεργασίας τροφίμων.
3. Μελέτη της ενεργότητας του νερού και του ιξώδους σε τρόφιμα με ιδιαίτερο ενδιαφέρον για την Ελλάδα.
4. Λειτουργικά τρόφιμα.
5. Αφλατοξίνη σε κελυφωτά φιστίκια.
6. Εξοικονόμηση ενέργειας και νερού κατά την επεξεργασία τροφίμων.

Επιστημονικός υπεύθυνος ερευνητικών προγραμμάτων

1. Το πρόβλημα της αφλατοξίνης στα φιστίκια της Αίγινας, Νομαρχία Πειραιά, 2008.
2. Προβλήματα κατά την παραγωγή και επεξεργασία σε φιστίκια της Αίγινας, Νομαρχία Πειραιά, 2006.
3. Development and optimization of a new process for desalination of sea water by means of solar energy, EU, INCO, 1998-2002.
4. Improvement of multifunctional heat exchangers applied in industrial processes, EU, JOULE III, 1994-1996.
5. Process intensification for energy saving, EU, JOULE II, 1992-1994.
6. Μελέτη της διάχυσης του χλωριούχου νατρίου σε τυρί φέτα, ΠΕΝΕΔ, 1991-1993.
7. Enhanced evaporation heat transfer surfaces, EU, JOULE, 1990-1992.
8. Absorption-Driven Multiple Effect Evaporator, EU, 1987-1990.
9. Συμπύκνωση υγροσκοπικών διαλυμάτων για εξοικονόμηση ενέργειας στην επεξεργασία τροφίμων, ΓΓΕΤ, 1985-1987.

Βραβεία και Διακρίσεις

1. Certified Food Scientists (CFS), IFT 2013.
2. Καταχώρηση στον κατάλογο Δράσεων Αριστείας στην Τριτοβάθμια εκπαίδευση του ΥΠΕΠΘ, 2012.
3. Επίτιμος καθηγητής του Πανεπιστημίου Czech University of Life Sciences, Prague, 2011.

4. Μετάλλιο των 200 χρόνων Γεωπονικής εκπαίδευσης από το Czech University of Life Sciences, Prague, 2009.
5. Fellow of Wessex Institute of Great Britain, 2002.

Συμμετοχή σε Επιστημονικές Επιτροπές

1. Associate Editor της σειράς βιβλίων “Heat Transfer Advances” του εκδοτικού οίκου WIT Press, UK.
2. Μέλος του Editorial Board του περιοδικού ‘Food Engineering Reviews’ Springer.
3. Μέλος του Editorial Board του περιοδικού ‘Focusing on Modern Food Industry’ World Academic Publishing Inc.
4. Μέλος του Editorial Review Board του Scientific Journals International
5. Μέλος του Editorial Board του Food Science Procedia Vol. 1.
6. Μέλος της οργανωτικής επιτροπής του Διεθνούς Επιστημονικού Συνεδρίου 3rd International ISEKI_Food Conference, Αθήνα , Μάιος 2014.
7. Μέλος της οργανωτικής επιτροπής του Διεθνούς Επιστημονικού Συνεδρίου 11th International Conference on Engineering and Food, Αθήνα , Μάιος 2011.
8. Μέλος της επιστημονικής επιτροπής του Διεθνούς Επιστημονικού Συνεδρίου BioPhysics, 7th International Workshop for Young Scientists, Spring 2008, Prague.
9. Μέλος της επιστημονικής επιτροπής του Διεθνούς Επιστημονικού Συνεδρίου 10th International Conference on Advanced Computational Methods and Experimental Measurements in Heat Transfer, 9- 11 July 2008, Maribor, Slovenia.
10. Μέλος της επιστημονικής επιτροπής του Διεθνούς Επιστημονικού Συνεδρίου 9th International Conference on Advanced Computational Methods and Experimental Measurements in Heat and Mass Transfer, 5-6 July 2006, New Forest, England.
11. Μέλος της επιστημονικής επιτροπής του Διεθνούς Επιστημονικού Συνεδρίου ‘Heat Transfer 2004’ 24-26 March 2004, Lisbon.
12. Μέλος της επιστημονικής επιτροπής του Διεθνούς Επιστημονικού Συνεδρίου ‘Heat Transfer 2002’ 22-24 April 2002, Χαλκιδική.
13. Μέλος της επιστημονικής επιτροπής του Διεθνούς Επιστημονικού Συνεδρίου ‘Heat Transfer 2000’ 26-28 June 2000, Madrid.
14. Μέλος της επιστημονικής επιτροπής του Επιστημονικού Συνεδρίου ‘6^o Εθνικό Συνέδριο του Ινστιτούτου Ηλιακής Τεχνικής’ 3-5 Νοεμβρίου 1999, Βόλος.
15. Μέλος της επιστημονικής επιτροπής του Διεθνούς Επιστημονικού Συνεδρίου ‘Compact Two-Phase Heat Exchangers’ 16-17 September 1993, Edinburgh.

Διοικητικές θέσεις

1. Πρόεδρος του Τμήματος Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, 2007-2011.
2. Αναπληρωτής Πρόεδρος του Τμήματος Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, 2005-2007.
3. Διευθυντής του Εργαστηρίου Μηχανικής και Επεξεργασίας Τροφίμων, 2006 έως σήμερα.

Άλλες δραστηριότητες

1. Κριτής εργασιών σε διεθνή επιστημονικά περιοδικά (Journal of Food Engineering, Food Engineering Reviews, LWT - Food Science and Technology, Food and Bioproducts Processing, Transactions of the ASABE, Drying Technology, British Biotechnology Journal, Journal of Cereal Science, Food Research International, Journal of Food Processing and Preservation, Chemical Engineering Research and Design, Chemical Engineering & Technology, International Journal of Food Science and Technology, International Journal of Thermal Sciences, International Journal of Design, International Journal of Heat and Mass Transfer, Journal of the Taiwan Institute of Chemical Engineers, Czech Journal of Food Sciences, International Journal of Dairy Technology, Journal of Physics and Chemistry of Solids, Physica A, Journal of Wine Research, Toxins, Revista Vitae).
2. Επιβλέπων Καθηγητής σε πολλές Πτυχιακές Μελέτες, Μεταπτυχιακές Μελέτες και τρεις Διδακτορικές διατριβές. Συμμετοχή στην τριμελή επιτροπή διδακτορικών διατριβών.
3. Επιστημονικός υπεύθυνος του Τμήματος Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων του ΓΠΑ για το πρόγραμμα «*Ενθάρρυνση Επιχειρηματικής Δράσης και Καινοτομικών Εφαρμογών των Νέων*», 2003-2006.
4. Συμμετοχή σε επιτροπές ΙΚΥ, ΔΟΑΤΑΠ, ΔΙΚΑΤΣΑ, ΓΓΕΤ.
5. Συμμετοχή σε Σεμινάρια ως εκπαιδευτής.

Συμμετοχή σε Επαγγελματικές Οργανώσεις

1. Μέλος του Institute of Food Technologist.
2. Μέλος International Society of Food Engineers.
3. Μέλος του ISEKI Food Association.
4. Μέλος του Γεωτεχνικού Επιμελητηρίου Ελλάδας.
5. Μέλος της Ελληνικής Εταιρείας Τεχνολόγων Τροφίμων.

ΔΗΜΟΣΙΕΥΣΕΙΣ

Μονογραφίες

1. Yanniotis S., 1983. *Thermal Characteristics of Absorption-Driven and Steam Heated Long Tube Vertical Falling Film Evaporators*. Ph.D. Dissertation, Univ. of Massachusetts.
2. Yanniotis S., 1980. *Absorption-Driven Evaporative Cooling Using Hygroscopic Brines Concentrated by Solar Energy Induced Evaporation*. MSc Thesis, Univ. of Massachusetts.

Βιβλία

1. Advances in Food Process Engineering Research and Applications. Yanniotis, S., Taoukis, P., Stoforos, N.G. and Karathanos, V.T. (Eds.), Springer (2013). <http://link.springer.com/book/10.1007%2F978-1-4614-7906-2>
2. Solving Problems in Food Engineering, S. Yanniotis, Springer (2008). <http://www.springer.com/food+science/book/978-0-387-73513-9>
3. Heat Transfer Advances in Food Processing: Recent Developments and Applications. S. Yanniotis and B. Sunden, Editors, WIT press (2007). http://library.witpress.com/pages/listPapers.asp?q_bid=404
4. Παραδόσεις Φυσικών Διεργασιών Μηχανικής Τροφίμων για τους φοιτητές του ΓΠΑ. Γιαννιώτης Σ. (2002).
5. Παραδόσεις Μηχανικής Τροφίμων για τους φοιτητές του ΓΠΑ. Γιαννιώτης Σ. (2000).
6. Μηχανολογικός Εξοπλισμός Γεωργικών Βιομηχανιών. Σ. Γιαννιώτης, Π. Αθανασόπουλος και Α. Μουζάκη, εκδόσεις ΟΕΔΒ (1999).
7. Εξοπλισμός Γεωργικών Εκμεταλλεύσεων και Βιομηχανιών. Σ. Γιαννιώτης και Γ. Λαμπρινός, εκδόσεις ΟΕΔΒ (1988).

Δημοσιεύσεις σε επιστημονικά περιοδικά

1. Dimou A., Stoforos N.G. and Yanniotis S., 2014. Effect of Particle Orientation during Thermal Processing of Canned Peach Halves: A CFD Simulation. *Foods*, 3, 304-317
2. Yanniotis S. and Stoforos N.G., 2014. Modelling Food Processing Operations with Computational Fluid Dynamics: A Review. *Scientia Agriculturae Bohemica*, 45, 2014 (1): 1–10.
3. Kaltsa O., Gatsi I., Yanniotis S., Mandala I., 2014. "Influence of Ultrasonication Parameters on Physical Characteristics of Olive Oil Model Emulsions Containing

- Xanthan", Food and Bioprocess Technology, DOI 10.1007/s11947-014-1266-1, pp.1-12.
4. Dimou A., Panagou E., Stoforos N.G. and Yanniotis S., 2013. Analysis of Thermal Processing of Table Olives using Computational Fluid Dynamics. *Journal of Food Science*, 78 (11), pp. E1695-E1703.
 5. Kaltsa O., Georgopoulos T., Yanniotis S. and Mandala I., 2013. Effect of Enzyme Blends and Dough Strengthening Emulsifier on Extending the Shelf Life of Sandwich Bread Applying Response Surface Methodology. *International Journal of Engineering and Innovative Technology* 3,(4), pp. 149-160.
 6. Proshlyakov A., Yanniotis S. and Blahovec J., 2013. Pistachio Deterioration Detected by X-ray Absorption. *Czech J. Food Sci.* 31 (2), pp. 126–131.
 7. Kaltsa, O., Michon, C., Yanniotis, S., Mandala, I., 2013. Ultrasonic energy input influence on the production of sub-micron o/w emulsions containing whey protein and common stabilizers. *Ultrasonics Sonochemistry* 20 (3), pp. 881-891.
 8. Protonotariou, S., Evageliou, V., Yanniotis, S. and Mandala, I. 2013. The influence of different stabilizers and salt addition on the stability of model emulsions containing olive or sesame oil. *Journal of Food Engineering*. 117, pp. 124-132.
 9. Protonotariou, S.V., Karali, E., Evageliou, V., Yanniotis, S., Mandala, I., 2013. Rheological and sensory attributes of cream caramel desserts containing fructooligosaccharides as substitute sweeteners. *International Journal of Food Science and Technology* 48 (3), pp. 663-669.
 10. Kachrimanidou V., Kopsahelis N., Chatzifragkou A., Papanikolaou S., Yanniotis S., Kookos I., Koutinas A.A., 2013. "Utilisation of by-products from sunflower-based biodiesel production processes for the production of fermentation feedstock", *Waste and Biomass Valorization*, 4 (3), pp. 529-537.
 11. Xanthopoulos G., Yanniotis S., and Boudouvis A.G., 2012. Numerical Simulation of Variable Water Diffusivity during Drying of Peeled and Unpeeled Tomato. *Journal of Food Science*, 77 (10) pp. E287-E296.
 12. Xanthopoulos G., Yanniotis S. & Talaiporou E., 2012. Influence of salting on drying kinetics and water diffusivity of tomato halves. *International Journal of Food Properties* 15, (4) pp. 847-863.
 13. Georgiadou M., Dimou A. and Yanniotis S. 2012. Aflatoxin contamination in pistachio nuts: A farm to storage study. *Food Control*, 26, pp. 580-586.
 14. Kiskini A., Kapsokfalou M., Yanniotis S. and Mandala I., 2012. Effect of Iron Fortification on Physical and Sensory Quality of Gluten-Free Bread. *Food Bioprocess Technology*, 5, pp. 385-390.
 15. Zafeiropoulou T., Evageliou V., Gardeli C., Yanniotis S. and Komaitis M., 2012. Retention of selected aroma compounds by gelatine matrices. *Food Hydrocolloids* 28, 105-109.
 16. Dimou A. and Yanniotis S., 2011. 3-D numerical simulation of asparagus sterilization using Computational Fluid Dynamics. *Journal of Food Engineering* 104(3), pp. 394-

403.

17. Panaras G., Moatsou G., Yanniotis S. and Mandala I., 2011. The influence of functional properties of different whey protein concentrates on the rheological and emulsification capacity of blends with xanthan gum. *Carbohydrate Polymers* 86, pp.433– 440.
18. Kapetanakou A.E., Ampavi A., Yanniotis S., Drosinos E.H. and Skandamis P.N., 2011. Development of a model describing the effect of temperature, water activity and (gel) structure on growth and ochratoxin A production by *Aspergillus carbonarius* in vitro and evaluation in food matrices of different viscosity. *Food Microbiology*, 28 (4), pp 727-735.
19. Kolokotsa D. and Yanniotis S., 2010. Experimental study of the boiling mechanism of a liquid film flowing on the surface of a rotating disc. *Experimental Thermal and Fluid Science*, 34, pp 1346-1352.
20. Blahovec J. and Yanniotis S., 2010. GAB generalised equation as a basis for sorption spectral analysis. *Czech Journal Food Sciences* 28, 5, pp. 345–354.
21. Zafeiropoulou T., Evageliou V., Gardeli C., Yanniotis S. and Komaitis M., 2010. Retention of trans-anethole by gelatine and starch matrices. *Food Chemistry* 123, pp. 364-368.
22. Kiskini, A., Kapsokefalou, M., Yanniotis, S. and Mandala, I., 2010. Effect of different iron compounds on wheat and gluten-free breads. *Journal of the Science of Food and Agriculture* 90, pp. 1136-1145.
23. Xanthopoulos G., Yanniotis S. and Lambrinos Gr., 2010. Study of the drying behaviour in peeled and unpeeled whole figs. *Journal of Food Engineering* 97, pp. 419-424.
24. Gardeli, C., Evageliou, V., Poulos, C., Yanniotis, S. and Komaitis, M., 2010. Drying of fennel plants: Oven, freeze drying, effect of freeze-drying time, and use of biopolymers. *Drying Technology* 28, pp. 542-549.
25. Polaki A., Xasapis P., Fasseas C., Yanniotis S. and Mandala I., 2010. Fiber and hydrocolloid content affect the microstructural and sensory characteristics of fresh and frozen stored bread. *Journal of Food Engineering* 97 pp. 1–7.
26. Yanniotis S. and Blahovec, J., 2009. Model Analysis of Sorption Isotherms. *LWT - Food Science and Technology*, 42 , pp.1688-1695.
27. Bakalis S., Kyritsi A., Karathanos B. and Yanniotis S., 2009. Modeling of Rice Hydration Using Finite Elements. *Journal of Food Engineering*, 94, pp. 321-325.
28. Mandala I., Polaki A. and Yanniotis S., 2009. Influence of Frozen Storage on Bread Enriched with Different Ingredients. *Journal of Food Engineering*, 92, pp. 137-145.
29. Xanthopoulos G., Yanniotis S., Lambrinos Gr., 2009. Water Diffusivity and Drying Kinetics of Air Drying of Figs. *Drying Technology*, 27, pp. 502-512.
30. Blahovec J., Yanniotis, S., 2009. Modified classification of sorption isotherms. *Journal of Food Engineering* 91, pp. 72-77.

31. Blahovec J., Yanniotis S., 2008. GAB Generalized Equation for Sorption Phenomena. *Food and Bioprocess Technology*, 1, pp. 82-90.
32. Yanniotis S., Kotseridis G., Orfanidou A. and Petraki A., 2007. Effect of ethanol, dry extract and glycerol on the viscosity of wine. *Journal of Food Engineering* 81, pp. 399-403.
33. Yanniotis S., Petraki A., Soumpasi E., 2007. Effect of pectin and wheat fibers on quality attributes of extruded corn starch. *Journal of Food Engineering* 80, pp. 594-599.
34. Yanniotis S., Tszilioni K., Dendrinou G. and Mallouchos A., 2007. Aroma recovery during evaporation. *Journal of Food Engineering* 78, pp. 882-887.
35. Yanniotis S., Skaltsi S., Karaburnioti S., 2006. Effect of moisture content on the viscosity of honey at different temperatures. *Journal of Food Engineering*, 72, pp. 372-377.
36. Yanniotis S., and Xerodemas K., 2003. Air Humidification for Seawater Desalination. *Desalination* 158, pp. 313-319.
37. Yanniotis S. and Petraki A., 2002. Numerical Simulation of Temperature Fluctuation in Frozen Food Products during Storage. *Computational Studies*, 4, pp. 293-302.
38. Yanniotis S., 2000. Computational Methods in Food Processing: Applications in Heat Transfer. *Computational Studies*, 3, pp. 595-604.
39. Jachuck R., Lee J., Kolokotsa D., Ramshaw C., Valachis P. and Yanniotis S., 1997. Process Intensification for Energy Saving. *Applied Thermal Engineering*, 17, pp. 861-867.
40. Yanniotis S. and Zarmboutis J., 1996. Water sorption isotherms of pistachio nuts. *Lebensmittel-Wissenschaft und Technologie* 29, pp. 372-375.
41. Yanniotis S. and Kolokotsa D., 1996. Experimental Study of Water Vapour Condensation on a Rotating Disc. *International Communications in Heat and Mass Transfer*, 23, pp.721-729.
42. Yanniotis S. and Kolokotsa D., 1996. Boiling on the Surface of a Rotating Disc. *Journal of Food Engineering* 30, pp. 313-325.
43. Yanniotis S. and Pilavachi P., 1996. Mathematical Modelling and Experimental Validation of an Absorption-Driven Multiple-Effect Evaporator. *Chemical Engineering and Technology*, 19, pp. 448-455.
44. Yanniotis S. and Pilavachi P., 1994. Energy Consumption of Absorption-Driven Multiple Effect Evaporators. *Journal of Food Engineering* 23, pp. 543-554.
45. Yanniotis S., 1994. A New Method for Interpolating and Extrapolating Water Activity Data. *Journal of Food Engineering* 21, pp. 81-96.
46. Fountoukidis E., Yanniotis S. and Leontaridis N., 1993. Theoretical Model for Direct Solar Regeneration of Hygroscopic Solutions. *Solar Energy* 51, pp. 247-253.
47. Yanniotis S. and Schwartzberg H., 1986. Evaporative Cooling of Foods in an Absorption-Driven Vacuum Cooler. *Trans. of the ASAE*, 29, pp. 1164-1170.

Κεφάλαια σε βιβλία

1. Sardi K., Yanniotis S., 2007. Numerical modelling of heat transfer in the food industry – Recent developments and applications. In *Heat Transfer in Food Processing*, Eds Yanniotis S. and Sunden B. WIT Press, pp.7-35.
2. Yanniotis S., 2000. Food Engineering at AUA. Inzynieria I Aparatura Przemyslu Spozywczego. Dwudziestlecie specjalizacji (1978-1998) Wydawnictwo, Warszawa.

Παρουσιάσεις σε Διεθνή Συνέδρια

1. Georgiadou M., Gardeli Ch., Komaitis M., Tsitsigiannis D.I., Paplomatas E.J. and Yanniotis S. Study of physical and chemical properties of dried pistachios as a sorting tool of aflatoxin contaminated nuts. *3rd International ISEKI Food Conference*, Athens, May 2014.
2. Dimou A., Tsafaras I., Stoforos N. and Yanniotis S. Modeling firmness degradation of table olives during thermal processing through CFD. *3rd International ISEKI Food Conference*, Athens, May 2014.
3. Evageliou V., Gerolymatou A., Gardeli Ch. and Yanniotis S. Optimization of the retention of trans-anethole by single and double layered films based on gelatine. *3rd International ISEKI Food Conference*, Athens, May 2014.
4. Protonotariou S., Angelidis G., Ritzoulis Ch., Yanniotis S. and Mandala I. Jet milling conditions' effect on wheat flour micronization. *3rd International ISEKI Food Conference*, Athens, May 2014.
5. Kaltsa O., Spiliopoulou N. Yanniotis S. and Mandala I. The effect of olive oil and fenugreek gum content on the stability and oxidation of o/w macro- and submicron-nano emulsions. *3rd International ISEKI Food Conference*, Athens, May 2014.
6. Yanniotis S. and Georgiadou M. Aflatoxin in Food and Feed: Food safety issues and control. *5th International Conference TAE 2013*, Prague, September 2013.
7. Dimou A., Stoforos N. G., and Yanniotis S. Computational Fluid Dynamics modelling of firmness degradation during thermal processing of peach halves in syrup. *IFT Annual Meeting*, Chicago, July 2013.
8. Dimou A., Stoforos N.G., and Yanniotis S. A theoretical assessment of microbial inactivation in thermally processed fruits in syrup in still cans. *7th International Conference on Predictive Modelling of Food Quality and Safety*, Dublin, September, 2011.
9. Dimou A., Stoforos N. G. and Yanniotis S. CFD simulations in still cans filled with solid food items in liquid. *11th International Congress on Engineering and Food*, Athens, May 2011.

10. Yanniotis S., Proshlyakov A., Revithi A., Georgiadou M. and Blahovec J. X-ray imaging for fungal necrotic spot detection in pistachio nuts. *11th International Congress on Engineering and Food*, Athens, May 2011.
11. Protonotariou S. V., Pappas C., Tarantilis P.A., Polissiou M., Yanniotis S., Evageliou V. and Mandala I. Determination of fructooligosaccharides (FOS) with FT-IR in cereals. Their impact as substitute sweeteners in starch based desserts. *11th International Congress on Engineering and Food*, Athens, May 2011.
12. Xanthopoulos G., Yanniotis S., Lentzou D. and Apostolidi S. Effect of peeling on drying behaviour of two crops. *11th International Congress on Engineering and Food*, Athens, May 2011.
13. Georgiadou M., Proshlyakov A., Revithi A., Tjamos S., Stringlis I., Tsitsigiannis D., Paplomatas E., Blahovec J. and Yanniotis S. Detection of insect necrotic internal damage and aflatoxin reduction in stored pistachio nuts. *Conference of the IOBC/WPRS (OILB/SROP)*, Volos, Greece, July 2011.
14. Georgiadou M., Dimou A., Tzamos S., Paplomatas E. and Yanniotis S. Aflatoxin contamination and *Aspergillus* occurrence in stored pistachios in Greece. *Conference of the IOBC/WPRS (OILB/SROP)*, Volos, Greece, July 2011.
15. Yanniotis S. Analysis of Food Processing Operations using CFD. *Trends in Agricultural Engineering*, Prague, September 2010.
16. Gardeli C., Poulos C., Evgenikou K., Evageliou V., Yanniotis S. and Komaitis M. Use of Biopolymers in Freeze Drying of Fennel Plants. *Food Colloids 2010 – On the Road from Interfaces to Consumers*. Granada, March 2010.
17. Zafeiropoulou T., Evageliou V., Gardeli C., Yanniotis S. and Komaitis M. Retention of Trans-Anethole by gelatine gels and starch solutions. *Food Colloids 2010 – On the Road from Interfaces to Consumers*. Granada, March 2010.
18. Protonotariou S., Evageliou V., Yanniotis S. and Mantala I. The influence of added value ingredients on the stability of model emulsions that contained olive oil. *Food Colloids 2010 – On the Road from Interfaces to Consumers*. Granada, March 2010.
19. Georgiadou M., Dimou A., Tzamos S., Paplomatas E., and Yanniotis S. Aflatoxin contamination of pistachio nuts: A farm to storage study, *ISM conference*, Tulln, September 2009.
20. Kapetanakou A. E., Abavi A., Yanniotis S., Drosinos E.H., and Skandamis P.N. Development of a model describing the effect of temperature and (gel) structure on ochratoxin A production by *Aspergillus carbonarius* in liquid media and evaluation in foods of different viscosity. *ICPMF 2009 - Washington D.C.*, September 2009.

21. Yanniotis S., Dimakou C., Soumpasi E. and Mantala I. Effect of temperature fluctuation in a freezer on the drip loss of meat. *10th International Conference on Engineering and Food*, Vina del Mar-Chile, April 2008.
22. Yanniotis S., Kiskini A., Kapsokafalou M. and Mandala I. Iron-fortified gluten and gluten-free bakery products. The role of iron compound used on their quality characteristics. *9th International Conference on Engineering and Food*, Vina del Mar-Chile, April 2008.
23. Vogiatzidaki Z., Georgiadou M. and Yanniotis S. A study of aflatoxin contamination in Greek pistachios. *XIV Meeting of the Mediterranean Research Group for Almond and Pistachio*, Athens, April, 2008.
24. Blahovec, J. and Yanniotis, S. Sorption Isotherms: Construction & Evaluation. *1st International Workshop "Physics in Life Sciences"*. Prague, August 2008.
25. Polaki A., Mandala I. and Yanniotis S. Influence of frozen storage on semi-baked bread containing dietary fibers, *5th International Conference in Food Technology*, Thessaloniki, March 2007.
26. Gotsis I. and Yanniotis S. Effect of NaCl on the adsorption isotherms of pistachio nuts. *2nd Congress on Bioprocessing in Food Industry*, Patra, June 2006.
27. Spathi D. and Yanniotis S. Diffusion of salt in a cheese-like model food. *2nd Congress on Bioprocessing in Food Industry*, Patra, June 2006.
28. Orfanidou A., Yanniotis S., Kotseridis G. and Petraki A. Viscosity measurement of Greek wines. *2nd Congress on Bioprocessing in Food Industry*, Patra, June 2006.
29. Chafik E., Hamed H., Yanniotis S. and Amenallah G. A new technique of sea water desalination using solar energy. *International Conference "Water value and rights"* Palestine, May 2005
30. Yanniotis S., Petraki A. and Soumpasi E. Effect of pectin and wheat fibers on the expansion and structure of extruded corn starch. *9th International Conference on Engineering and Food*, Montpellier, March 2004.
31. Yanniotis S., Tszilioni K., Dendrinou G. and Mallouchos A. Aroma recovery during evaporation. *9th International Conference on Engineering and Food*, Montpellier, March 2004.
32. Yanniotis S. and Xerodemas K. Air Humidification for Seawater Desalination. *European Conference on Desalination and the Environment: Fresh Water for All*. Malta, May 2003.
33. Yanniotis S. and Petraki A. Numerical Simulation of Temperature Fluctuation in Frozen Food Products during Storage. *7th International Conference on Advanced Computational Methods in Heat Transfer*, Halkidiki, April 2002.

34. Yanniotis S. Computational Methods in Food Processing: Applications in Heat Transfer. *6th International Conference on Advanced Computational Methods in Heat Transfer*. Madrid, June 2000.
35. Yanniotis S. and Kolokotsa D. Heat Transfer to Liquid Films with Phase Change on a Rotating Disc. *7th International Conference on Engineering and Food*, Brighton, April 1997.
36. Yanniotis S. and Kolokotsa D. Boiling in a Centrifugal Field: The Case of Films Formed Between Two Closely Spaced Horizontal Spinning Discs. *1st International Conference on Process Intensification for the Chemical Industry*. Antwerp, December 1995.
37. Yanniotis S., Kolokotsa D. and Valachis P., 1993. Heat Transfer Enhancement in Centrifugal Fields. *Recent Developments in Heat Exchanger Technology*. Paris, October 1993.
38. Yanniotis S, Zarpoutis J. and Anyfantakis E.. Diffusivity of Sodium Chloride in Dry-Salted Feta Cheese. *6th International Conference on Engineering and Food*, Chiba, Japan, May 1993.
39. Yanniotis S. and LeGoff P. Absorption-Driven Multiple Effect Evaporators. A study of the absorber-regenerator couple. *International Conference on Energy Efficiency in the Process Industry*. Athens, October 1992.
40. Bikos S., Flower J. and Yanniotis S. Design and Energy Analysis of Absorption-Driven Multiple Effect Evaporators. *International Conference on Energy Efficiency in the Process Industry*. Athens, October 1992.
41. Yanniotis S., Kolokotsa D. and Valachis P. A Rotating Disc Heat Exchanger. *International Conference on Energy Efficiency in the Process Industry*. Athens, October 1992.
42. Yanniotis S. and LeGoff P. Absorption-driven multiple effect evaporators. *European Seminar on Improved Energy Efficiency in the Process Industries*, Brussels, October 1990.
43. Yanniotis S., Nikolettopylos P. and Pappas G. Sorption Models for Dried Fruits. *5th International Congress of Engineering and Food*. Cologne, Germany, June 1989.
44. Yanniotis S. Absorption-Driven Multiple Effect Evaporators. *Energy Savings in Industry*. Brussels, June 1988.
45. Yanniotis S. and Kyritsis S. Absorption-Driven Solar Drying. *3rd Meeting on Solar Drying*, organized by FAO, Stuttgart, September 1987.
46. Yanniotis S. and Schwartzberg H. Absorption-Driven Evaporative Cooling. *10th International Congress of Agr. Engineering*. Budapest, September 1984.

47. Yanniotis S. and Schwartzberg H. Absorption-Driven Falling Film Evaporator. *10th International Congress of Agr. Engineering*. Budapest, September 1984.
48. Schwartzberg H., Rosenau J., Kim K., Yanniotis S., Chavarria V., Biswal R. and Hernandez E., 1983. Food Evaporators Driven by Solar Concentrated Brines. *3rd International Congress of Engineering and Food*. Dublin, September 1983.
49. Schwartzberg H., Rosenau J.B., Kim K.H and Yanniotis S. The Use of Solar Concentrated Brines for Food Processing. *ASAE National Energy Symposium*, Kansas City, September 1980.

Παρουσιάσεις σε Ελληνικά συνέδρια

1. Γεωργιάδου Μ., Αγορίτσης, Σ.Π., Βήχου, Κ., Βαρδουγιώτης Γ., Γιαννιώτης Σ., Παπλωματάς Ε.Ι., Cotty P.J. και Δ.Ι. Τσιτσιγιάννης. Γενετικός και μοριακός χαρακτηρισμός και αξιολόγηση ελληνικών μη-τοξικογόνων απομονώσεων του γένους *Aspergillus* για την επιλογή τους ως παραγόντων βιολογικής αντιμετώπισης των αφλατοξινών. *5ο Συνέδριο της Επιστημονικής Εταιρείας «ΜΙΚΡΟΒΙΟΚΟΣΜΟΣ»*, Αθήνα, Δεκέμβριος 2012.
2. Αντωνόπουλος Δ. Φ., Γεωργιάδου Μ., Αγορίτσης Σ.Π., Γιαννιώτης Σ., Τσιτσιγιάννης Δ.Ι. Βιολογική αντιμετώπιση του τοξικογόνου μύκητα *Aspergillus flavus* και των αφλατοξινών που παράγει σε κελυφωτά φιστίκια «Αιγίνης». *5ο Συνέδριο της Επιστημονικής Εταιρείας «ΜΙΚΡΟΒΙΟΚΟΣΜΟΣ»*, Αθήνα, Δεκέμβριος 2012.
3. Γιαννιώτης Σ. και Δήμου Α. Θερμική Επεξεργασία της Επιτραπέζιας Ελιάς. *Ημερίδα ΠΕΜΕΤΕ*. Ιτέα, Φεβρουάριος 2011.
4. Γιαννιώτης Σ. και Γεωργιάδου Μ. Φιστίκι της Αίγινας: Προβλήματα και Προοπτικές. *Ημερίδα Νομαρχίας Πειραιά*, Αίγινα, Σεπτέμβριος 2010.
5. Γιαννιώτης Σ. και Δήμου Α. Θερμική Επεξεργασία της Επιτραπέζιας Ελιάς. *Ημερίδα ΠΕΜΕΤΕ*. Βόλος, Φεβρουάριος 2010.
6. Γιαννιώτης Σ. Μετασυλλεκτικοί χειρισμοί στο φιστίκι της Αίγινας και οι κίνδυνοι από την αφλατοξίνη. *Ημερίδα Νομαρχίας Πειραιά*, Αίγινα, Μάιος 2006.
7. Κολοκοτσά Δ., Γιαννιώτης Σ. και Μπελαδάκης Μ. Μελέτη της Εξάτμισης στην Επιφάνεια Περιστρεφόμενου Δίσκου. *Ορθολογική Χρήση Ενέργειας στη Βιομηχανία Διεργασιών*. Αθήνα, Ιανουάριος 1994.
8. Γιαννιώτης Σ. Η Κατανάλωση Ενέργειας στις Γεωργικές Βιομηχανίες με Ιδιαίτερη Αναφορά στη Διεργασία της Συμπύκνωσης. *Εξοικονόμηση ενέργειας στις βιομηχανίες τροφίμων*. Αθήνα, Ιούνιος 1993.
9. Γιαννιώτης Σ., Τυροβολάς Η. και Νικολετόπουλος Π. Ξήρανση Βερίκοκων. *3ο Εθνικό Συνέδριο της Ελληνικής Εταιρείας Επιστημόνων Τροφίμων*. Αθήνα, 1990.

10. Γιαννιώτης Σ. και Βραδής Ι. Ισόθερμες Καμπύλες Προσρόφησης στο Φιστίκι Αιγίνης. *3ο Εθνικό Συνέδριο της Ελληνικής Εταιρείας Επιστημόνων Τροφίμων*. Αθήνα, 1990.
11. Γιαννιώτης Σ. και Νικολετόπουλος Π. Ισόθερμες καμπύλες υγρασίας σε αποξηραμένα φρούτα. *2ο Εθνικό Συνέδριο της Ελληνικής Εταιρείας Επιστημόνων Τροφίμων*. Αθήνα, 1988.
12. Γιαννιώτης Σ. Εξοικονόμηση ενέργειας κατά τη συμπύκνωση υγρών τροφίμων με εξάτμιση. *2ο Εθνικό Συνέδριο της Ελληνικής Εταιρείας Επιστημόνων Τροφίμων*. Αθήνα, 1988.
13. Γιαννιώτης Σ. και Φουντουκίδης Ε. Συμπύκνωση υγροσκοπικών διαλυμάτων με ηλιακή ενέργεια. *3ο Εθνικό Συνέδριο για τις Ύπιες Μορφές Ενέργειας*. Θεσσαλονίκη, 1988.
14. Γιαννιώτης Σ. Εξοικονόμηση Ενέργειας στη Βιομηχανία Τροφίμων. *2ημερο συνέδριο ΥΠΕΤ*, Αθήνα, 1984.