

CV Ελληνικά:

Δρ. Στέλιος Καμιναρίδης

Καθηγητής του Τμήματος Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου του Γεωπονικού Πανεπιστημίου Αθηνών με γνωστικό αντικείμενο “Τεχνολογία Γάλακτος”

Πλήρες Βιογραφικό

Επικοινωνία :

Εργαστήριο Γαλακτοκομίας
Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου
Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών
Ιερά Οδός 75, 11855 Αθήνα
Τηλ.: 210-5294641 (Γραφείο)
FAX: 210-5294672 (Εργαστήριο)
Email: SKAMIN@aua.gr

Σπουδές & Υποτροφίες:

Ο Καθηγητής Στέλιος Καμιναρίδης έλαβε το πτυχίο Γεωπόνου το 1976 και το διδακτορικό του δίπλωμα το 1988 από την Ανωτάτη Γεωπονική Σχολή Αθηνών. Κατά τη διάρκεια των προπτυχιακών σπουδών του έτυχε υποτροφίας του Ιδρύματος Κρατικών Υποτροφιών.

Απασχόληση:

Άρχισε την επαγγελματική απασχόλησή του σαν Γεωπόνος στην Ηλειακή Βιομηχανία Γάλακτος (1977-1979). Από το 1979 εργάζεται στο Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών σαν Γεωπόνος Ερευνητής (1979-1980), Επιστημονικός Συνεργάτης (1980-1988), Λέκτορας (1988-1993), Επίκουρος Καθηγητής (1993-2003), Αναπληρωτής Καθηγητής (2003- 14.10.2010) και Καθηγητής από τις 15.10.2010.

Εκπαιδευτικό έργο:

Συμμετοχή στην οργάνωση και διεξαγωγή των εργαστηριακών ασκήσεων 5 μαθημάτων. Διδασκαλία ή συν-διδασκαλία της θεωρίας 3 προπτυχιακών και 8 μεταπτυχιακών μαθημάτων στο Γ.Π.Α.. Το συγγραφικό του έργο περιλαμβάνει ένα βιβλίο με τίτλο «Γαλακτοκομικά» με συγγραφείς: Καμιναρίδης Σ & Μοάτσου Γ, Εκδόσεις Έμβρυο, Αθήνα, 2009 και δεκατέσσερα διδακτικά βοηθήματα.

Διοικητικό έργο:

Συμμετοχή σε διάφορες επιτροπές. Από 14.10.2009 έως σήμερα είναι εκπρόσωπος του Τμήματος Επιστήμης & Τεχνολογίας Τροφίμων στη Συντονιστική Επιτροπή του ΔΠΜΣ «Οργάνωση & Διοίκηση Επιχειρήσεων Τροφίμων και Γεωργίας» του ΓΠΑ. Από 26.02.2010 έως 31.08.2010 του ανατέθηκε η Διεύθυνση του Εργαστηρίου Γαλακτοκομίας και του ΔΠΜΣ «Ολοκληρωμένη Διαχείριση Παραγωγής Γάλακτος και Γαλακτοκομικών Προϊόντων». Από 21.10.2013 έως 31.10.2015 διετέλεσε Διευθυντής του ΔΠΜΣ «Ολοκληρωμένη Διαχείριση Παραγωγής Γάλακτος και Γαλακτοκομικών Προϊόντων»

Ερευνητικά ενδιαφέροντα:

Στα ερευνητικά του ενδιαφέροντα συμπεριλαμβάνονται η μελέτη, τυποποίηση και βελτίωση της ποιότητας των παραδοσιακών τυριών της Ελλάδος και της Κύπρου, η μελέτη βιοχημικών μεταβολών κατά την ωρίμανση των τυριών, οι μέθοδοι προσδιορισμού αγελαδινού γάλακτος σε γαλακτοκομικά προϊόντα (νοθεία), η ταυτοποίηση ζυμών, ο χρωματογραφικός διαχωρισμός καζεϊνικών συστατικών στα διάφορα είδη γάλακτος, η μελέτη ανακατεργασμένων τυριών και γιαουρτιού και η ρεολογία τυριού.

Πρόσφατες δημοσιεύσεις σε διεθνή επιστημονικά περιοδικά με κριτές:

1. Kaminarides^{*} S. and Stachtiaris S. (2000). Production of processed cheese using Kasserli cheese and processed cheese analogues incorporating whey protein concentrate and soybean oil. *International Journal of Dairy Technology* 53, 69–74.
2. Kaminarides^{*} S. Rogoti E. and Mallatou H. (2000). Comparison of characteristics of Halloumi cheese made from sheep's milk, goat's milk or mixtures of these milks. *International Journal of Dairy Technology* 53, 100–105.
3. Volitaki, A. and Kaminarides^{*} S. (2001). Detection of bovine milk in ovine Halloumi cheese by HPLC analysis of cheese caseins hydrolysed by plasmin. *Milchwissenschaft*, 56, 207–210.
4. Kaminarides^{*} S. and Koukiassa P. (2002). Detection of bovine milk in ovine yoghurt by electrophoresis of para-κ-casein. *Food chemistry* 78, 53–55.
5. Moatsou^{*} G., Moschopoulou E., Georgala Aik., Zoidou E., Kandarakis I., Kaminarides S. and Anifantakis E. (2004). Effect of artisanal liquid rennet from kids and lambs abomasa on the characteristics of Feta cheese. *Food chemistry* 88, 517–525.
6. Kaminarides^{*}, S.E. and Anifantakis E.M. (2004). Characteristics of set type yoghurt made from caprine or ovine milk and mixtures of the two. *International Journal of Food Science & Technology* 39 319 – 325.
7. Aikaterini K. Georgala^{*}, Stelios E. Kaminarides (2006). Lipolysis in various Greek cheese Varieties: A Review. *Australian Journal of Dairy Technology* 61, 261–272.
8. Kaminarides^{*} S., Kalogridis D. and Massouras T. (2006). Creation and quality characterization of processed cheeses derived mainly from halloumi cheese. *Le Lait*, 86, 333–343.
9. Kaminarides^{*} S Stamou P. and Massouras T. (2007). Changes of organic acids, volatile aroma compounds and sensory characteristics of Halloumi cheese kept in brine. *Food chemistry*. 100, 219–225.
10. Kaminarides^{*} S., Stamou P. and Massouras T. (2007). Comparison of the characteristics of set type yoghurt made from ovine milk of different fat content. *International Journal of Food Science & Technology*. 42, 1019–1028.
11. Kaminarides^{*} S., Stamou P., Massouras Th. and Georgala Aik. (2009). Study of organic acids, volatile fraction and caseins of a new Halloumi-type cheese during ripening in whey brine. *International Journal of Food Science & Technology* 44, 297–304.
12. A. N. Vamvakaki, I. Kandarakis, S. Kaminarides, M. Komaitis, S. Papanikolaou^{*} (2010). Cheese whey as a renewable substrate for microbial lipid and biomass production by Zygomycetes. *Engineering in Life Sciences*, 10, 348–360.

13. Fotini Karali, Aikaterini Georgala*, Theophilos Massouras and Stelios Kaminarides (2013). Volatile compounds and lipolysis levels of Kopanisti, a traditional Greek raw milk cheese. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 93, 1845–1851.
14. S. Kaminarides*, K. Nestoratos, T. Massouras (2013). Effect of added milk and cream on the physicochemical, rheological and volatile compounds of Greek whey cheeses. *Small Ruminant Research*, 113, 446–453.
15. Kaminarides* S., Ilias-Dimopoulos E., Zoidou E., Moatsou G. (2015). The effect of addition of skimmed milk on the characteristics of Myzithra cheeses. *Food chemistry*, 180, 164–170.
16. Kaminarides S., Litos I., Massouras T., Georgala* A. (2015). The effect of cooking time on curd composition and textural properties of sheep Halloumi cheese. *Small Ruminant Research*, 125, 106–114.
17. S. Kaminarides* (2015). A modified form of Myzithra cheese produced by substituting the fresh cheese whey by dried whey protein concentrate and ovine milk and cream. *Small Ruminant Research* 131, 118–122.

Αναγνώριση ερευνητικού έργου:

>350 ετεροαναφορές.

Λοιπές επιστημονικές δραστηριότητες:

Συμμετοχή στη σύνταξη και υλοποίηση ερευνητικών προτάσεων. Κριτής άρθρων σε επιστημονικά περιοδικά. Συμμετοχή με ομιλίες και κείμενα στο πρόγραμμα εκπαίδευσης Λιβύων φοιτητών κατά το ακαδ. Έτος 1983-84, σε επιμορφωτικά σεμινάρια που οργάνωσε η Εθνική Επιτροπή Γάλακτος και το ΓΠΑ. Υπήρξε εξεταστής υποψηφίων υποτρόφων του ΙΚΥ για τα ακαδ. έτη 2001-2002 και 2002-2003. Κριτής ερευνητικών έργων της Γενικής Γραμματείας Έρευνας και Τεχνολογίας του Υπουργείου Ανάπτυξης. Μέλος επιστημονικών ενώσεων και επιστημονικών επιτροπών. Μέλος της ομάδας εργασίας "Dairy Technology" των Μόνιμων Ελληνικών Επιτροπών της Διεθνούς Ομοσπονδίας Γάλακτος (IDF) από το Σεπτέμβριο του 2000 μέχρι σήμερα. Το 2005 υπήρξε αναπληρωτής συντονιστής και το 2006 συντονιστής της ομάδας αυτής.

CV Αγγλικά:

Dr Stelios Kaminarides

Professor of Department of Food Science and Human Nutrition of Agricultural University of Athens specializing in "Dairy Technology"

Communication address:

Kaminarides Stelios
Dairy Laboratory
Department of Food Science and Human Nutrition
Agricultural University of Athens
75 Iera Odos , 11855 Athens
Tel.: +30 210-5294672 (Office)
FAX: +30 210-5294641 (Laboratory)
Email SKAMIN@aua.gr

Education & Scholarships:

Professor Stelios Kaminarides took his first degree (B.Sc.) in 1976 and second degree (PhD) in 1988 from the Agricultural University of Athens (A.U.A). During his undergraduate studies he received a scholarship from the State Scholarships Foundation.

Work experience:

He started his professional career as Agriculturist in the milk industry "EL-BI-GAL" (1977–1979). He has worked in the A.U.A as Agriculturist researcher (1979–1980), Scientific Coworker (1980–1988), Lecturer (1988–1993), Assistant Professor (1993–2003), Associate Professor (2003 – 14.10.2010) and Professor from 15.10.2010.

Administrative work:

His administrative work includes participation in various Committees. From 26.02.2010 until 31.08.2010 he has the direction of Dairy Laboratory. Director of the Graduate Program «Integrated Management of Milk Production and Dairy Products» from 26.02.2010 to 31.08.2010 and from 21.10.2013 for two years.

Teaching:

His educational work includes teaching or co-teaching several undergraduate and graduate courses at the A.U.A. His writings include a book called 'Dairy' with authors: Kaminarides S. & Moatsou G., Embryo Publications, Athens, 2009 and fourteen teaching aids.

Research interests:

His research interests include the study, standardization and quality improvement of traditional cheeses of Greece and Cyprus, study of biochemical changes during cheese maturation, methods of detection of bovine milk in ovine cheese (adulteration), identification of yeasts, study of processed cheese and yoghurt, chromatographic separation of casein components in different kinds of milk and cheese rheology.

Recently publications in refereed journals:

1. Kaminarides* S. and Stachtariis S. (2000). Production of processed cheese using Kasseri cheese and processed cheese analogues incorporating whey protein concentrate and soybean oil. *International Journal of Dairy Technology* 53, 69–74.

2. Kaminarides^{*} S. Rogoti E. and Mallatou H. (2000). Comparison of characteristics of Halloumi cheese made from sheep's milk, goat's milk or mixtures of these milks. *International Journal of Dairy Technology* 53, 100-105.
3. Volitaki, A. and Kaminarides^{*} S. (2001). Detection of bovine milk in ovine Halloumi cheese by HPLC analysis of cheese caseins hydrolysed by plasmin. *Milchwissenschaft*, 56, 207-210.
4. Kaminarides^{*} S. and Koukiassa P. (2002). Detection of bovine milk in ovine yoghurt by electrophoresis of para- κ -casein. *Food chemistry* 78, 53-55.
5. Moatsou^{*} G., Moschopoulou E., Georgala Aik., Zoidou E., Kandarakis I., Kaminarides S. and Anifantakis E. (2004). Effect of artisanal liquid rennet from kids and lambs abomasa on the characteristics of Feta cheese. *Food chemistry* 88, 517-525.
6. Kaminarides^{*} S.E. and Anifantakis E.M. (2004). Characteristics of set type yoghurt made from caprine or ovine milk and mixtures of the two. *International Journal of Food Science & Technology* 39 319 - 325.
7. Aikaterini K. Georgala^{*}, Stelios E. Kaminarides (2006). Lipolysis in various Greek cheese Varieties: A Review. *Australian Journal of Dairy Technology* 61, 261-272.
8. Kaminarides^{*} S., Kalogridis D. and Massouras T. (2006). Creation and quality characterization of processed cheeses derived mainly from halloumi cheese. *Le Lait*, 86, 333-343.
9. Kaminarides^{*} S. Stamou P. and Massouras T. (2007). Changes of organic acids, volatile aroma compounds and sensory characteristics of Halloumi cheese kept in brine. *Food chemistry*. 100, 219-225.
10. Kaminarides^{*} S., Stamou P. and Massouras T. (2007). Comparison of the characteristics of set type yoghurt made from ovine milk of different fat content. *International Journal of Food Science & Technology*. 42, 1019-1028.
11. Kaminarides^{*} S., Stamou P., Massouras Th. and Georgala Aik. (2009). Study of organic acids, volatile fraction and caseins of a new Halloumi-type cheese during ripening in whey brine. *International Journal of Food Science & Technology* 44, 297-304.
12. A. N. Vamvakaki, I. Kandarakis, S. Kaminarides, M. Komaitis, S. Papanikolaou^{*} (2010). Cheese whey as a renewable substrate for microbial lipid and biomass production by Zygomycetes. *Engineering in Life Sciences*, 10, 348-360.
13. Fotini Karali, Aikaterini Georgala^{*}, Theophilos Massouras and Stelios Kaminarides (2013). Volatile compounds and lipolysis levels of Kopanisti, a traditional Greek raw milk cheese. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 93, 1845-1851.
14. S. Kaminarides^{*}, K. Nestoratos, T. Massouras (2013). Effect of added milk and cream on the physicochemical, rheological and volatile compounds of Greek whey cheeses. *Small Ruminant Research*, 113, 446- 453.
15. Kaminarides^{*} S., Ilias-Dimopoulos E., Zoidou E., Moatsou G. (2015). The effect of addition of skimmed milk on the characteristics of Myzithra cheeses. *Food chemistry*, 180, 164-170.
16. Kaminarides S., Litos I., Massouras T., Georgala^{*} A. (2015). The effect of cooking time on curd composition and textural properties of sheep Halloumi cheese. *Small Ruminant Research*, 125, 106-114.
17. S. Kaminarides^{*} (2015). A modified form of Myzithra cheese produced by substituting the fresh cheese whey by dried whey protein concentrate and ovine milk and cream. *Small Ruminant Research* 131, 118-122.

Acknowledgment of research activity:

Citations from other authors are > 350

Other activities:

Other scientific activities include participation in the drafting and implementation of research proposals, oral presentations and texts in seminars organized by the National Dairy Committee and the A.U.A., reviewing research papers for scientific journals, evaluating research projects and examining scholarship holders. Moreover, he is a member of scientific associations and a member of the working group "Dairy Technology" Greek Permanent Committee of the International Dairy Federation (IDF).

title_id:

1