

ΒΙΟΓΡΑΦΙΚΟ ΣΗΜΕΙΩΜΑ

**Καθηγητή
Παναγιώτη Ν. Σκανδάμη**

**«Υγιεινή Εγκαταστάσεων Βιομηχανιών
Τροφίμων»**

Μάιος 2020

ΓΕΝΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ

ΕΠΩΝΥΜΟ : Σκανδάμης

ΟΝΟΜΑ : Παναγιώτης

ΗΜ/ΝΙΑ ΓΕΝΝΗΣΕΩΣ : 22 Μαΐου 1974, Αθήνα

ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ 1 : Αιγέως 71, Τ.Κ.17675, Καλλιθέα, Αθήνα

ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ 2 : Γ.Π.Α. Ιερά Οδός 75 Τ.Κ. 11855 Βοτανικός
Τμ. Επιστήμης & Τεχνολογίας Τροφίμων
Εργ. Ποιοτικού Ελέγχου & Υγιεινής Τροφίμων και
Ποτών.

ΤΗΛΕΦΩΝΑ : 210-9537567
210-5294684
6937-009-447

E-mail : pskan@aua.gr; pskan@otenet.gr

ΟΙΚ/ΚΗ ΚΑΤΑΣΤΑΣΗ : Έγγαμος

Πίνακας περιεχομένων

ΣΥΝΟΨΗ	4
1. ΓΕΝΙΚΗ ΠΟΡΕΙΑ ΥΠΟΨΗΦΙΟΥ	5
<i>Μέχρι την εκλογή στη θέση Λέκτορα</i>	5
1. ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ	5
2. ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΕΜΠΕΙΡΙΑ	5
3. ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΟ ΕΡΓΟ	5
4. ΠΡΟΣΘΕΤΗ ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΗ ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΑ	6
5. ΔΙΔΑΚΤΙΚΟ ΕΡΓΟ	6
6. ΥΠΟΤΡΟΦΙΕΣ/ΕΠΙΜΟΡΦΩΣΗ	7
7. ΠΑΡΑΚΟΛΟΥΘΗΣΗ ΣΕΜΙΝΑΡΙΩΝ	8
2. ΑΝΑΛΥΤΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΑΚΑΔΗΜΑΪΚΗΣ ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΑΣ	8
<i>Κατά τη θητεία του ως Λέκτορας</i>	8
1. ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΟ ΕΡΓΟ	8
<i>Κατά τη θητεία του ως Επίκουρος Καθηγητής</i>	9
1. ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΟ ΕΡΓΟ	9
2. ΔΙΔΑΚΤΙΚΟ ΕΡΓΟ	10
3. ΔΙΟΙΚΗΤΙΚΟ ΕΡΓΟ	12
4. ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΕΣ ΩΣ ΑΞΙΟΛΟΓΗΤΗΣ & ΛΟΙΠΕΣ ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΕΣ ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΕΣ	13
(α) Υπεύθυνος διαχείρισης άρθρων σε περιοδικά του SCI	13
(β) Κριτής σε επιστημονικά περιοδικά του SCI	13
(γ) Κριτής ερευνητικών προτάσεων	13
(β) Συμμετοχή σε επιστημονικές/οργανωτικές επιτροπές συνεδρίων – προεδρεία	13
(γ) Συμμετοχή σε διαγωνισμούς - βραβεία	14
(δ) Συμμετοχή σε συμβουλευτικές/εξεταστικές επιτροπές διδακτορικών φοιτητών	15
<i>Μετά τη μονιμοποίηση στη θέση Επίκουρου Καθηγητή</i>	16
1. ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΟ ΕΡΓΟ	16
2. ΔΙΔΑΚΤΙΚΟ ΕΡΓΟ	16
19) ΕΠΙΒΛΕΨΗ ΠΡΟ-ΠΤΥΧΙΑΚΩΝ & ΜΕΤΑΠΤΥΧΙΑΚΩΝ ΔΙΑΤΡΙΒΩΝ	17
8 πτυχιακές και 8 μεταπτυχιακές ερευνητικές διατριβές στα ανωτέρω προγράμματα σπουδών.	17
20) Συμμετοχή σε συμβουλευτικές/εξεταστικές επιτροπές διδακτορικών φοιτητών	17
3. ΔΙΟΙΚΗΤΙΚΟ ΕΡΓΟ	18
4. ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΕΣ ΩΣ ΑΞΙΟΛΟΓΗΤΗΣ & ΛΟΙΠΕΣ ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΕΣ ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΕΣ	18
(α) Member of the Biohazard Panel (BIOHAZ) της Ευρωπαϊκής Αρχής Ασφάλειας Τροφίμων (EFSA) για το διάστημα 2015-2018.	18
(β) Υπεύθυνος διαχείρισης άρθρων σε περιοδικά του SCI	18
(γ) Κριτής σε επιστημονικά περιοδικά του SCI	19
(δ) Κριτής ερευνητικών προτάσεων	19
(ε) Συμμετοχή σε επιστημονικές/οργανωτικές επιτροπές συνεδρίων – προεδρεία	19
(στ) Συμμετοχή σε διαγωνισμούς - βραβεία	19
<i>Κατά τη θητεία του ως Αναπληρωτής Καθηγητής</i>	20
1. ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΟ ΕΡΓΟ	20

2. ΔΙΔΑΚΤΙΚΟ ΕΡΓΟ	23
3. ΔΙΟΙΚΗΤΙΚΟ ΕΡΓΟ	25
4. ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΕΣ ΩΣ ΑΞΙΟΛΟΓΗΤΗΣ & ΛΟΙΠΕΣ ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΕΣ ΔΡΑΣΗΤΡΙΟΤΗΤΕΣ / ΕΙΔΙΚΕΣ ΔΡΑΣΕΙΣ ΕΞΩΣΤΡΕΦΕΙΑΣ	26
(α) Member of the Biohazard Panel (BIOHAZ) της Ευρωπαϊκής Αρχής Ασφάλειας Τροφίμων (EFSA) για το διάστημα 2015-2021 (2 ^η θητεία 2018-2021)	26
(β) Μέλος επιστημονικών επιτροπών για δράσης διάχυσης	27
(γ) Επιστημονικός (συν-) Εκδότης του περιοδικού Journal of Food Protection (http://www.foodprotection.org/publications/journal-of-food-protection/#contacts)	27
(δ) Κριτής σε επιστημονικά περιοδικά του SCI	27
(ε) Κριτής ερευνητικών προτάσεων και ερευνητικού έργου επιστημόνων	27
(στ) Συμμετοχή σε επιστημονικές/οργανωτικές επιτροπές συνεδρίων	28
3. ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΕΣ ΕΡΓΑΣΙΕΣ	29
3.1. ΔΗΜΟΣΙΕΥΜΕΝΕΣ ΕΡΓΑΣΙΕΣ	29
3.2. Σε Διεθνή Επιστημονικά Περιοδικά του Science Citation Index	29
<i>Μέχρι την εκλογή στη θέση Λέκτορα</i>	29
<i>Κατά τη θητεία του ως Λέκτορας</i>	31
<i>Κατά τη θητεία του ως Επίκουρος Καθηγητής</i>	35
<i>Μετά τη μονιμοποίηση στη θέση του Επίκουρου Καθηγητή</i>	38
<i>Κατά τη θητεία στη θέση Αναπληρωτή Καθηγητή</i>	39
3.3. Σε κεφάλαια βιβλίων με πρόσκληση	44
<i>Μέχρι την εκλογή στη θέση Λέκτορα</i>	44
<i>Κατά τη θητεία του ως Λέκτορας</i>	44
<i>Κατά τη θητεία του ως Επίκουρος Καθηγητής</i>	45
<i>Μετά τη μονιμοποίηση στη θέση Επίκουρου Καθηγητή</i>	46
<i>Κατά τη θητεία του στη θέση Αναπληρωτή Καθηγητή</i>	47
3.4. Σε πρακτικά πανελλήνιων επιστημονικών συνεδρίων με κριτές	47
<i>Μέχρι την εκλογή στη θέση Λέκτορα</i>	47
<i>Κατά τη θητεία του ως Λέκτορας</i>	48
<i>Κατά τη θητεία του ως Επίκουρος Καθηγητής</i>	51
<i>Κατά τη θητεία του ως Αναπληρωτής Καθηγητής</i>	55
3.5. Σε πρακτικά διεθνών συνεδρίων με κριτές	56
<i>Μέχρι την εκλογή στη θέση Λέκτορα</i>	56
<i>Κατά τη θητεία του ως Λέκτορας</i>	58
<i>Κατά τη θητεία του ως Επίκουρος Καθηγητής</i>	61
<i>Κατά τη θητεία του ως Αναπληρωτής Καθηγητής</i>	62
1.5. Ανηρτημένες εργασίες	65
<i>Μέχρι την εκλογή στη θέση Λέκτορα</i>	65
<i>Κατά τη θητεία του ως Λέκτορας</i>	67
<i>Κατά τη θητεία του ως Επίκουρος Καθηγητής</i>	70
<i>Κατά τη θητεία του ως Αναπληρωτής Καθηγητής</i>	72
CITATION INDEX	73
MEMBERSHIP	73
ΞΕΝΕΣ ΓΛΩΣΣΕΣ	73

ΣΥΝΟΨΗ



Ο κ. Παναγιώτης Ν. Σκανδάμης είναι Αναπληρωτής Καθηγητής Υγιεινής Εγκαταστάσεων Βιομηχανιών Τροφίμων του Γεωπονικού Πανεπιστημίου Αθηνών και μέλος του **panel Βιολογικών κινδύνων της Ευρωπαϊκής Αρχής Ασφάλειας Τροφίμων**. Απόφοιτος του Τμήματος Επιστήμης & Τεχνολογίας Τροφίμων του ΓΠΑ, απέχτησε διδακτορικό δίπλωμα στη Μικροβιολογία Τροφίμων το 2001 και στη συνέχεια εργάστηκε ως Ερευνητής στο Department of Animal Science του Colorado State University των Η.Π.Α μέχρι το 2003.

Η ερευνητική του δραστηριότητα εστιάζεται στην μελέτη και πρόβλεψη της συμπεριφοράς παθογόνων μικροοργανισμών στα τρόφιμα με εργαλεία ποσοτικής μικροβιολογίας και ανάλυσης επικινδυνότητας (“*Predictive Microbiology* & “*Quantitative Microbial Risk Assessment*”), την εφαρμογή μεθόδων συντήρησης (συμπεριλαμβανομένης της ενεργού και έξυπνης συσκευασίας) τροφίμων, στις μεθόδους εξυγίανσης τροφίμων και επιφανειών (decontamination methods), στη μελέτη σχηματισμού και καταπολέμησης βιοϋμένων στις εγκαταστάσεις βιομηχανιών Τροφίμων και στην προσαρμοστική συμπεριφορά παθογόνων μικροοργανισμών σε συνθήκες καταπόνησης (adaptive stress responses). Η ερευνητική του δραστηριότητα χρηματοδοτείται από Ευρωπαϊκά και Εθνικά προγράμματα της ΓΓΕΤ και του ΕΛΙΔΕΚ καθώς και συμφωνητικά με Ελληνικές Επιχειρήσεις Τροφίμων.

Το συγγραφικό του έργο περιλαμβάνει **187 επιστημονικές δημοσιεύσεις** σε περιοδικά του Science Citation Index), **30 κεφάλαια βιβλίων** και (συν-)έκδοση ενός βιβλίου και πάνω από 200 προφορικές ανακοινώσεις (ως προσκεκλημένος ομιλητής ή τεχνική παρουσίαση) και ανηρτημένες εργασίες, με θέμα την υγιεινή και ασφάλεια τροφίμων. Έχει συγκεντρώσει **7040 ετεροαναφορές** (h index = 37).

Ο κ. Σκανδάμης είναι μέλος της επιστημονικής επιτροπής των συνεδρίων *International Conference of Predictive Microbiology in Foods (ICPMF)* από το 2008, του Ευρωπαϊκού Συνεδρίου *International Association of Food Protection* και συν-διοργανωτής (co-president) του *FOODMICRO2020*. Είναι πρόεδρος (chair) του Professional Developing Group “Microbial Modelling and Risk Assessment” του IAFP.

Είναι ένας από τους **επιστημονικούς εκδότες** του περιοδικού *Journal of Food Protection* από το 2017 και έχει **διατελέσει επιστημονικός εκδότης** του περιοδικού *Food Research International* την περίοδο 2012-2016, ενώ παράλληλα αποτελεί μέλος της **συντακτικής επιτροπής** των περιοδικών *Applied and Environmental Microbiology* και *International Journal of Food Microbiology*. Είναι Πρόεδρος του νεοσύστατου Τμήματος «Διατροφής και Ποιότητας Ζωής» του ΓΠΑ, Αν. Πρόεδρος του Τμήματος «Επιστήμης Τροφίμων & Διατροφής του Ανθρώπου» και μέλος της ομάδας συντονισμού της ομάδας εργασίας για την «Ασφάλεια Τροφίμων» της Ελληνικής Τεχνολογικής Πλατφόρμας Food For Life.

Ο κ. Σκανδάμης είναι ο σχεδιαστής του **λογισμικού προσομοίωσης** της μικροβιακής συμπεριφοράς στα τρόφιμα με το όνομα **GroPIN** (<http://www.aua.gr/psomas/gropin/>). Πρόκειται για μία βάση δεδομένων μαθηματικών προτύπων για την πρόρρηση της αύξησης και επιβίωσης παθογόνων και αλλοιογόνων μικροοργανισμών τροφιμογενούς προέλευσης σε συνθήκες επεξεργασίας και διάθεσης τροφίμων.

1. ΓΕΝΙΚΗ ΠΟΡΕΙΑ ΥΠΟΨΗΦΙΟΥ

Μέχρι την εκλογή στη θέση Λέκτορα

1. ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ

1992-1997 : πτυχίο **Γεωπόνου, Τμήμα Επιστήμης & Τεχνολογίας Τροφίμων** (Βαθμός Πτυχίου “8”). [1]

1998-2001 : **Διδάκτωρ** Γεωπονικού Πανεπιστημίου Αθηνών, Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων. Εργαστήριο Μικροβιολογίας και Βιοτεχνολογίας Τροφίμων (2001, Βαθμός Πτυχίου “Άριστα”). [2]

- **Υπότροφος** του Ιδρύματος Κρατικών Υποτροφιών (Ι.Κ.Υ) για εκπόνηση διδακτορικής διατριβής.

2003 : **Post-Doctoral fellowship**, Colorado State University Center for Red Meat Safety Dep. Animal Sciences. (14/01/2003-20/12/2003).
Fort Collins, Colorado, 80523, USA.
Υπεύθυνος: Prof. John N. Sofos. [3]

2. ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΕΜΠΕΙΡΙΑ

Από 01/07/96 έως 01/08/96: Πρακτική εξάσκηση στο **Ινστιτούτο Τεχνολογίας Γεωργικών Προϊόντων του ΕΘ.Ι.ΑΓ.Ε.**

Από 01/07/97 έως 31/08/97: Πρακτική εξάσκηση στην αρτοποιομηχανία **ELITE A.E.**

3. ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΟ ΕΡΓΟ

(α) Ευρωπαϊκά Προγράμματα

Από 8/98 έως 11/98: "Development and implementation of natural antimicrobial agents from plants for food preservation" INCO/ COPERNICUS. Project funded from the EU; Cooperation in Science and Technology with CCE/NIS. Participants ND, HG, POL, ROM, LITH, GR (Ερευνητής).

Από 2/98 έως 8/99 και 1/00 έως 3/00: "Novel combinations of natural antimicrobials systems for the improvement of quality of agro-industrial products" FAIR-95-1066 (UK, IRL, FR, GR, SWT, HO)- (Ερευνητής).

Από 12/98 έως 12/99: "Biocontrol of olive fermentation: Microbiological, biochemical and sensory studies for the improvement of the safety, quality and acceptability of the final product". Craft proposal p197-9526 (GR, ND, SP).

Από 1/99 έως 2/99: "Development, modelling and application of time temperature intergrator systems to monitor chilled fish quality" FAIR-95-1090 (GR, DK, FR) (Ερευνητής).

Από 05/99 έως 09/99: "Facilitating Microbial Risk Assessment for Government and Industry (MIRIAM) (Ερευνητής).

Από 01/99 έως 11/00: "Verocytotoxigenic *E.coli* in Europe" CT98-3935 Concerted action (Ερευνητής-Ομιλητής).

Από 6/01 έως 12/01 και 09/02 έως 09/03: Microbiological quality monitoring of sterilised milk using innovative electrical magnetic, electromagnetic and optimal technologies, reliable and sensitive detection of the total spoilage'. (F,UK,EL,NL) (Ερευνητής).

Από 2/03 έως 07/03: Development and Application of a TTI based Safety Monitoring and Assurance System (SMAS) for Chilled Meat Products. (UK, IR, GR) (Ερευνητής).

(β) Ελληνικά Προγράμματα της Γ.Γ.Ε.Τ.

Από 10/97 έως 1/98: "Συντήρηση και μεταποίηση αλιευτικών προϊόντων" ΕΚΒΑΝ.

Από 2/00 έως 12/00: "Ελληνικές Παραδοσιακές Σαλάτες" ΕΠΕΤ-II.

Από 04/00 έως 12/00: «Ανάπτυξη λογισμικού πακέτου (Software) για την πρόβλεψη της εμπορικής διάρκειας ζωής της νωπής Τσιπούρας (*Sparus aurata*)» (ΠΑΒΕ, ΓΓΕΤ, σε συνεργασία με την εταιρεία ΝΗΚΤΟΝ).

4. ΠΡΟΣΘΕΤΗ ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΗ ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΑ

Από 05/02 έως 09/02: Κέντρο Βιολογικών Ερευνών Στρατού (Κ.ΒΙ.Ε.Σ.): Ερευνητικός συνεργάτης σε μικροβιολογικές αναλύσεις υδάτων και τροφίμων. Στο συγκεκριμένο ερευνητικό κέντρο εργάστηκα κατά τους τελευταίους μήνες της στρατιωτικής μου θητείας.

Από 08/03 έως σήμερα: Στέλεχος του Εργαστηρίου Μικροβιολογίας και Βιοτεχνολογίας Τροφίμων του Γεωπονικού Πανεπιστημίου Αθηνών, με σύμβαση ιδιωτικού δικαίου αορίστου χρόνου ειδικότητας ΠΕ Γεωπόνων (βλ. Πρυτανική Πράξη 743/13.02.2003 στο με αριθμό 125 (τΝΠΔΔ) ΦΕΚ.

5. ΔΙΔΑΚΤΙΚΟ ΕΡΓΟ

Βοηθός διδασκαλίας του Εργαστηρίου Μικροβιολογίας και Βιοτεχνολογίας Τροφίμων του Γεωπονικού Πανεπιστημίου Αθηνών, Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, 1998 έως 2001.

Επίβλεψη πτυχιακής μελέτης της Μιχαηλίδου Έλβας (Φοιτήτριας Γεωπονίας του τμήματος Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων) με θέμα: «Επιβίωση του παθογόνου *Escherichia coli* O157:H7 NCTC 12900 και *Listeria monocytogenes* σε σπιτική μελιτζανοσαλάτα». Αθήνα, 8/98-11/98. Εργαστήριο Μικροβιολογίας Τροφίμων του Γεωπονικού Πανεπιστημίου Αθηνών.

Επίβλεψη πτυχιακής μελέτης του Μίχου Δημήτριου (Φοιτητή Γεωπονίας του τμήματος Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων) με θέμα: «Αλλοίωση και υγιεινή Ελληνικών Παραδοσιακών Σαλατών: Επιβίωση *Listeria monocytogenes*». Αθήνα, 9/99-1/01. Εργαστήριο Μικροβιολογίας Τροφίμων του Γεωπονικού Πανεπιστημίου Αθηνών.

Μεταπτυχιακό Τμήματος Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων του Γεωπονικού Πανεπιστημίου Αθηνών. Διαλέξεις με θέμα: «*Μικροβιολογία πρόρρησης*». Αθήνα, 2000-2002 (Υπεύθυνος Μαθήματος: Νυχάς Γεώργιος; Τακτικός Καθηγητής Μικροβιολογίας Τροφίμων του Γεωπονικού Πανεπιστημίου Αθηνών).

Εκπαιδευτής-Συνεργάτης Ενιαίου Φορέα Ελέγχου Τροφίμων (Ε.Φ.Ε.Τ) στα πλαίσια του Επιχειρησιακού Προγράμματος Αμταγωνιστικότητα (Ε.Π.ΑΝ), Μέτρο 8.2. «Ανθρώπινοι Πόροι στη μεταποίηση και στις Υπηρεσίες», Πράξη 8.2.3.7 με αντικείμενο: «Κατάρτιση Ολυμπιακών Εθελοντών σε θέματα Υγιεινής και Ασφάλειας Τροφίμων». Ως εκπαιδευτής του Ε.Φ.Ε.Τ. πραγματοποίησα εισηγήσεις στο διάστημα 17-21/05/04 και 24-28/05/04 στις παρακάτω θεματικές ενότητες:

- (1) «Προετοιμασία & Επεξεργασία Τροφίμων».
- (2) «Στάδια μετά τη Θερμική Επεξεργασία».
- (3) «Ευθύνες & Νομικές Υποχρεώσεις».

Εκπαιδευτής-Συνεργάτης Ενιαίου Φορέα Ελέγχου Τροφίμων (Ε.Φ.Ε.Τ.) ενταγμένος στο *Μητρώο Εκπαιδευτών (No1) Προσωπικού Επιχειρήσεων Τροφίμων*, με αριθμό μητρώου 2.

6. ΥΠΟΤΡΟΦΙΕΣ/ΕΠΙΜΟΡΦΩΣΗ

- Συμμετοχή σε σεμινάριο 10 ημερών με αντικείμενο τη **Μικροβιολογία Πρόβλεψης**.
Οργάνωση Σεμιναρίου: Dr J. Baranyi.
Τόπος: Institute of Food Research (IFR), Norwich, UK, 10/97.
- Short-term scientific mission με θέμα: “**gradient plates as a method of multifactorial investigation of the pH, a_w and temperature effect on microorganisms**”.
Υπεύθυνος: Prof. J. Wimpenny.
Τόπος: School of Pure and Applied Biology; Cardiff University, Wales, UK, 14-18/09/98.
- Short-term scientific mission με θέμα: “**Gel-cassettes – Image analysis in food microbiology studies**”.
Υπεύθυνος: Dr. T. Brockhurst
Τόπος: & Food Research Institute; Norwich, UK, 19-23/09/98.
- Δίμηνη ερευνητική δραστηριότητα στον μικροβιολογικό τμήμα του ερευνητικού Ινστιτούτου **Unilever Research Laboratory, Colworth House** (15/10/99-15-12/99).

Φορέας χρηματοδότησης: Concerted action CT98-3935.

Υπεύθυνος: Dr. Peter McClure.

7. ΠΑΡΑΚΟΛΟΥΘΗΣΗ ΣΕΜΙΝΑΡΙΩΝ

- Συμμετοχή στο **5^ο Πανελλήνιο Συνέδριο** Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων που έγινε στο Συνεδριακό Κέντρο του Οργανισμού Προώθησης Εξαγωγών. Αθήνα, 15-17/11/1995.
- Συμμετοχή στο **6^ο Πανελλήνιο Συνέδριο** της Ελληνικής Εταιρείας Επιστημόνων Τεχνολόγων Τροφίμων-3^ο Πανελλήνιο Συνέδριο της Ελληνικής Εταιρείας Διατροφής και Τροφίμων με θέμα: «Βιομηχανία Τροφίμων, Διατροφή και Δημόσια Υγεία». Θεσσαλονίκη, 19-21/11/1998.
- **“Food Product Development Management”** Σεμινάριο 12 ωρών. Οργανωτής: Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών, Πρόγραμμα Μεταπτυχιακών Σπουδών του Τμήματος Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων. 5-6/04/2001.

2. ΑΝΑΛΥΤΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΑΚΑΔΗΜΑΪΚΗΣ ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΑΣ

Κατά τη θητεία του ως Λέκτορας

1. ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΟ ΕΡΓΟ

(α) Ευρωπαϊκά Προγράμματα

- 1) 2006-2010. Integrated project: Control and prevention of emerging and future pathogens at cellular and molecular level throughout the food chain. “Pathogen Combat”. (Ερευνητής). Συνολικός προϋπολογισμός (ΓΠΑ, Εργ. ΕΠΕΥΤΠ) 150.000 ευρώ.
- 2) 2007-2011. Integrated project: Improved bio-traceability of unintended micro-organisms and their substances in food and feed chains. “BIOTRACER” (Επιστημονικός Υπεύθυνος Ελληνικής Συμμετοχής). Συνολικός προϋπολογισμός (ΓΠΑ) 227.000 ευρώ.

(β) Ελληνικά Προγράμματα της Γ.Γ.Ε.Τ.

- 1) Τεκμηρίωση του χρόνου εμπορίας και κατανάλωσης των παραδοσιακών αλλάντων σε συνάρτηση με τους παθογόνους μικροοργανισμούς, και τη χρήση καλλιεργειών προστασίας. Γενική Γραμματεία Έρευνας και Τεχνολογίας (Επιχειρησιακό Πρόγραμμα «Ανταγωνιστικότητα», Μέτρο 4.3.6.1: Διεθνής Επιστημονική και Τεχνολογική Συνεργασία) Εκτέλεση κοινών έργων στο πλαίσιο της επιστημονικής και τεχνολογικής συνεργασίας Ελλάδας-Αλβανίας (2003-2005). Ερευνητικός συνεργάτης.

- 2) Βελτιστοποίηση της ασφάλειας και χρόνου ζωής προϊόντων ζωικής προέλευσης. 2006-2008. ΠΕΠ-Αττικής Μέτρο 1.2. Πρόγραμμα «Κοινοπραξίες Έρευνας και Τεχνολογικής Ανάπτυξης σε τομείς Εθνικής Προτεραιότητας». Συνολικός προϋπολογισμός: 582.417,00 (Δημόσια Δαπάνη: 349.450). Συγγραφή της πρότασης και επιστημονικός συντονισμός υλοποίησης του υποέργου.

(γ) Χρηματοδοτούμενα από Βιομηχανίες Τροφίμων

- 1) Από 05/2006 έως 10/2006: «Μικροβιολογικές αναλύσεις αλλαντοποίησης». Χρηματοδότηση από “ΝΙΚΑΣ ΑΒΕΕ.”. Επιστημονικός Υπεύθυνος. Συνολικός προϋπολογισμός: 10.000 ευρώ. Κωδικός ΕΛΚΕ: 34.0114.
- 2) Από 04/2006 έως 06/2006: «Εργαστηριακές δοκιμές για τον Αγροτικό Συνεταιρισμό Αγ. Γεωργίου Σκάλας Λακωνίας» από Γ.Σ. Σκάλας Λακωνίας. Επιστημονικός Υπεύθυνος. Συνολικός προϋπολογισμός: 6000 ευρώ. Κωδικός ΕΛΚΕ 34.0116.
- 3) Από 11/2008 έως 11/2009: «Μικροβιολογικές αναλύσεις και προσδιορισμός εμπορικού χρόνου ζωής σαλατών Hellmann's» από Unilever Hellas. Συνολικός προϋπολογισμός: 15000. Κωδικός ΕΛΚΕ: 34.0191.
- 4) Από 03/2009 έως 03/2010: «Μικροβιολογικός έλεγχος προϊόντων Φλωρίδης». Από Φλωρίδης ΑΕΒΕΚ. Επιστημονικός Υπεύθυνος. Συνολικός προϋπολογισμός: 7500 ευρώ. Κωδικός ΕΛΚΕ: 34.0197.
- 5) Από 04/2009 έως 07/2009: «Μελέτες HACCP σε τεμαχιστήρια-παρασκευαστήρια Super Market Carrefour». Από ICB Control Team LTD. Επιστημονικός Υπεύθυνος. Συνολικός προϋπολογισμός: 8900 ευρώ. Κωδικός ΕΛΚΕ: 04.0049.

Κατά τη θητεία του ως Επίκουρος Καθηγητής

1. ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΟ ΕΡΓΟ

(α) Ευρωπαϊκά Προγράμματα

- 1) SOPHY "Development of a SOftware tool for Prediction of ready-to-eat food product sHelf life, quality and safetY", KBBE.2011.2.4-01 (funding scheme: research targeted for SMEs), Grant agreement no: 289053. *Επιστημονικός Υπεύθυνος*
- 2) PROMISE "Protection of consumers by microbial risk mitigation through combating segregation of expertise" KBBE.2010.2.4-01 (funding scheme: Improving integration in food safety), Grant agreement no: 265877. *Επιστημονικός Υπεύθυνος*

(β) Ελληνικά Προγράμματα της Γ.Γ.Ε.Τ.

- 1) Microbiological safety of dairy products (coordinator) 2006-2008. *National Scientific Research Foundation* (155.000 euros)

- 2) Microbiological safety of red meat and ready-to-cook meat products and extension of their shelf-life with edible films and natural antimicrobials-ΤΡΟΦΑΝΤΟ. (coordinator) 2011-2013. *National Scientific Research Foundation* (200.000 euros). Κωδικός πρότασης:14NEWE2009, 27/09/2011.
- 3) Identification of biological and chemical indices for characterization of freshness of rapidly frozen seafood (coordinator) 2012-2015. Συνεργασία με **ΚΑΛΛΙΜΑΝΗΣ Α.Ε.** *National Scientific Research Foundation* (100.000 euros)
- 4) Biological Investigation Of the Forces that Influence the Life of pathogens having as Mission to Survive in various Lifestyles; BIOFILMS (member of AUA research team) “THALES” 2011-2015 (521.740 euros)
- 5) Development, mathematical modeling and optimal design of non-thermal technologies for processing, packaging, distribution and storage of safe high quality food products (member of AUA research team) “THALES” 2011-2015 (512.820 euros)
- 6) Αποτελεσματικότητα καινοτόμων αναλυτικών τεχνικών στην πρόβλεψη της ποιότητας και της ασφάλειας νέων ευαλλοιώτων τροφίμων- NOVEL-EYE. 2013-2015 (11ΣΥΝ_2_1528). Επιστημονικός Υπεύθυνος, 250.000 ευρώ, σε συνεργασία με Εργαστήριο Μικροβιολογίας Τροφίμων & Βιοτεχνολογίας (Συντονιστής), ΓΙΩΤΗΣ Α.Ε. & ΚΑΛΑΜΑΡΑΚΗΣ Α.Ε. – ΚΑΛΑΣ Α.Ε. «ΣΥΝΕΡΓΑΣΙΑ 2011», Συμπράξεις Παραγωγικών και Ερευνητικών Φορέων σε Εστιασμένους Ερευνητικούς και Τεχνολογικούς Τομείς.

(γ) Χρηματοδοτούμενα από Βιομηχανίες Τροφίμων

- 1) Εκτίμηση και αριστοποίηση μικροβιακής ποιότητας κρέατος και κρεατοσκευασμάτων με χρήση ΤΡοποποιημένων ατμΟσφαιρών και Φυσικών ΑΝΤιμικρΟβιακών - ΤΡΟΦΑΝΤΟ 2011-σήμερα. Συντονιστής. 18.000 (1^ο εξάμηνο)+70.000 (2012-2013)+11.000 (4μηνη ανανέωση) ευρώ. Συγχρηματοδοτούμενο από ΓΓΕΤ και ΦΛΩΡΙΔΗΣ ΑΕΒΕΚ. Δράσεις Εθνικής Εμβέλειας «Ενίσχυση Νέων και Μικρομεσαίων Επιχειρήσεων», πράξη: «Υποστήριξη Νέων Επιχειρήσεων για δραστηριότητες Έρευνας & Τεχνολογικής Ανάπτυξης». Η εν λόγω συνεργασία υποστηρίζει την ειδική σήμανση των συσκευασιών κιμά και κρεατοσκευασμάτων 0.5kg που διατίθενται σε σημεία λιανικής πώλησης εις την οποία αναγράφεται ότι ο έλεγχος ποιότητας και ασφάλειας λαμβάνει χώρα σε συνεργασία μεταξύ ΓΠΑ και ΦΛΩΡΙΔΗΣ ΑΕΒΕΚ.

2. ΔΙΔΑΚΤΙΚΟ ΕΡΓΟ

- 1) Στο Πρόγραμμα Προπτυχιακών Σπουδών του Τμήματος Επιστήμης & Τεχνολογίας Τροφίμων του Γ.Π.Α., διδασκαλία των μαθημάτων: «Υγιεινή Εγκαταστάσεων Βιομηχανιών Τροφίμων» (8^ο εξάμηνο σπουδών) και «Ποιοτικός Έλεγχος Τροφίμων» (9^ο εξάμηνο σπουδών).
- 2) Διδασκαλία μαθημάτων στα παρακάτω Προγράμματα Μεταπτυχιακών Σπουδών (Π.Μ.Σ.):
 - α) Στο 1^ο εξάμηνο του διατμηματικού Π.Μ.Σ.: Οργάνωση και Διοίκηση Επιχειρήσεων Τροφίμων και Γεωργίας των Τμημάτων Γεωργικής Οικονομίας και Ανάπτυξης και Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων του Γ.Π.Α.: «Εισαγωγή στην Τεχνολογία Τροφίμων».

β) Στο Π.Μ.Σ. Επιστήμη και Τεχνολογία Τροφίμων και Διατροφή του Ανθρώπου: «Υγιεινή-Προσπαιτούμενα HACCP» & «GHP».

γ) Στο Π.Μ.Σ. Επιστήμη και Τεχνολογία Τροφίμων και Διατροφή του Ανθρώπου: «Μικροβιολογία Πρόρρησης».

δ) Στο διατμηματικό Π.Μ.Σ. 'Πιστοποίηση Αγροτικών Προϊόντων Ποιότητας' των Τμημάτων Διοίκησης Επιχειρήσεων Αγροτικών Προϊόντων και Τροφίμων, Διαχείρισης Περιβάλλοντος και Φυσικών Πόρων και Ιατρικής του Πανεπιστημίου Ιωαννίνων: «Υγιεινή Τροφίμων & Προσπαιτούμενα HACCP». Ολοκληρώθηκε το 2011.

- 3) Επίβλεψη και μέλος εξεταστικών επιτροπών **25 πτυχιακών** και **16 μεταπτυχιακών** ερευνητικών εργασιών στα ανωτέρω προγράμματα σπουδών.
- 4) Οργανωτής και κύριος εισηγητής εκπαιδευτικού σεμιναρίου «Υγιεινή & Ασφάλεια και Τροφίμων» (17, 21 & 24/03/2005) και «Εφαρμογή αρχών HACCP» (05, 09, & 16/04/2005) στη βιομηχανία ΔΕΛΤΑ ΠΑΓΩΤΟ.
- 5) Εισηγητής σε ξενόγλωσσο σεμινάριο με θέμα «*Predictive Microbiology*», που έλαβε χώρα στο Καθολικό Πανεπιστήμιο του Πόρτο στην Πορτογαλία (12/04/2005).
- 6) Εκπαιδευτής του Ινστιτούτου Επιμόρφωσης του Εθνικού Κέντρου Δημόσιας Διοίκησης και Αυτοδιοίκησης (2006-2008), με θέμα «Υγιεινή & Ασφάλεια Τροφίμων» - Αθήνα, Θεσσαλονίκη, Πάτρα.
- 7) Εκπαιδευτής σε σεμινάρια του Ενιαίου Φορέα Ελέγχου Τροφίμων (2006-2007). Αρ. Μητρώου Εκπαιδευτών 2.
- 8) Εισηγητής σε εκπαιδευτικό πρόγραμμα Ν.Α. Αθηνών, με θέμα «Μικροβιολογία Τροφίμων» και «Υγιεινή Τροφίμων» (2007).
- 9) Ανάπτυξη ψηφιακού εκπαιδευτικού υλικού για το μάθημα «Υγιεινή Εγκαταστάσεων Βιομηχανιών Τροφίμων» (8^ο εξάμηνο) σε συνεργασία με την εταιρεία C-media (Χρηματοδότηση Ε.Π.Ε.Α.Ε.Κ).
- 10) Εισηγητής σε ημερίδα του Λεοντοίνειου Εκκλησιαστικού Πνευματικού Κέντρου Κεραμωτού Κυθήρων με θέμα «Σύγχρονες Προσεγγίσεις στην Ασφάλεια Τροφίμων». 27/02/09.
- 11) Αναπληρωματικό μέλος της επιτροπής προγράμματος σπουδών για το ακαδ. Έτος 2008-09 (Συνεδρία 361^η – 03/12/08).
- 12) Αναπληρωματικό μέλος Επιτροπής Ποιότητας, Ασφάλειας & Υγιεινής Τροφίμων ΓΕΩΤΕ (Αρ. Πρωτ. Απόφασης 2065-26/05/2009).
- 13) Συμμετοχή στην ομάδα εκπόνησης μελέτης Αποκατάστασης Πυρόπληκτων Περιοχών του ΓΠΑ (Οκτώβριος-Δεκέμβριος 2007).
- 14) Μέλος τριμελούς επιτροπής μετεγγραφών και κατατακτήριων εξετάσεων από ΑΕΙ σε ΑΕΙ για το ακαδ. Έτος 2008-09 (Συνεδρία 355^η – 13/10/08).
- 15) Ανάπτυξη ψηφιακού εκπαιδευτικού υλικού για το μάθημα του 8^{ου} εξαμήνου «Υγιεινή Εγκαταστάσεων Βιομηχανιών Τροφίμων» στον ιστότοπο *opencourses* του στα πλαίσια του Επιχειρησιακού Προγράμματος «Εκπαίδευση και Δια Βίου Μάθηση» (ΕΣΠΑ 2007-2013). Available at: <http://opencourses.aua.gr/μαθήματα>.

- Προσκεκλημένο μέλος τριμελούς εισηγητικής ή επιτροπής υποψήφιων διδασκτόρων σε πανεπιστήμια της αλλοδαπής:

- 1) **Eirini G. Velliou**: “*Microbial inactivation in a liquid and a viscoelastic model system: predictive modeling of heat adaptation phenomena after exposure to chaperones metabolites and acids*”. Supervisor: Prof. Jan Van Impe. Katholique

University of Leuven, Faculty of Engineering Department of Chemical Engineering Chemical and Biochemical Process Technology and Control. January 2012.

- 2) *Per Sand Rosshaug*: “*FoodMathModel. Predictive model of Listeria monocytogenes in soft blue white cheese*”. Supervisor: Prof. Marianne Halberg Larsen. Faculty of Life Science, University of Copenhagen. October 2012.
 - 3) *Νικολέττα Ζεάκη*: “*Investigation of genetic factors affecting population dynamics and enterotoxin A production by Staph. aureus*”. Συνεπίβλεψη με Prof. Peter Randstrom, Assoc. Prof. Jenny Schelin. Applied Microbiology, Department of Chemistry, Lund University. Εν εξελίξει στον 4^ο χρόνο.
- **Επίβλεψη διδακτορικών διατριβών:**
 - 1) *Αναστασία Ε. Καπετανάκου*. 2007-2012. «*Μελέτη φυσιολογικών χαρακτηριστικών των Aspergillus και Penicillium sp. και παραγόντων που επηρεάζουν την παραγωγή ωχρατοξίνης Α στα τρόφιμα*» Συνεδρία 448η/08.05.2012.
 - 2) *Σταύρος Γ. Μανιός*. 2009-2012. Εκπόνηση διατριβής στο ΓΠΑ αλλά απονομή τίτλου από Cranfield University, UK. Συνεπίβλεψη με Ronald W. Lambert). «*Investigating the impact of retail and household practices on the quality and safety of ready-to-eat and ready-to-cook foods*».
 - 3) *Χαραλαμπία – Ειρήνη Α. Μπέλεση*. 2007-2014. «*Μελέτη φυσιολογικών χαρακτηριστικών στελεχών του μικροοργανισμού Listeria monocytogenes απομονωθέντων από γαλακτοκομικές επιχειρήσεις*» Συνεδρία 456η/31.10.2012.
 - 4) *Ευαγγελία Ζιλελίδου*. 05/2011. «*Μελέτη σύγχρονων μεθόδων συντήρησης και αύξησης της μικροβιολογικής ασφάλειας κρέατος και κρεατοσκευασμάτων*», Συνεδρία 422^η/29.03.2011. Υποστηρίχθηκε με βαθμό άριστα στις 24/11/2016.
 - 5) *Ιφιγένεια Μακαρίτη*. 09/2011-σήμερα. «*Μελέτη επίδρασης νέων και ήπιων μεθόδων συντήρησης κρέατος στη φυσιολογία παθογόνων μικροοργανισμών*», Συνεδρία 437^η/10.10.2011.

3. ΔΙΟΙΚΗΤΙΚΟ ΕΡΓΟ

- 1) Συμμετοχή στις διαδικασίες διαπίστευσης του Εργαστηρίου Ποιοτικού Ελέγχου & Υγιεινής Τροφίμων & Ποτών με την ιδιότητα του Τεχνικού Διευθυντή Συστήματος Ποιότητας (2007 έως σήμερα).
- 2) Επιτροπή Παρακολούθησης της λειτουργίας του Κυλικείου ΓΠΑ (τακτικό μέλος). Απόφαση του Δ.Σ. του Ειδικού Ταμείου, Συνεδρία 3/23.03.2011, αρ. πρωτοκόλλου 312.
- 3) Υπεύθυνος Τμήματος για την προβολή Τμήματος Επιτροπή Τμήματος Επιστήμης & Τεχνολογίας Τροφίμων σε Εκδηλώσεις Επαγγελματικού Προσανατολισμού Λυκείων Αττικής (Αρ. πρωτοκόλλου κοιν. 102/14.02.2011, Συνεδρία ΓΣ Τμήματος ΕΤΤ 419^η/08.02.2011, θέμα 6^ο).
- 4) Επιτροπή Διενέργειας του Διεθνή Ανοικτού Διαγωνισμού για την «Αναβάθμιση του Εργαστηριακού Εξοπλισμού του Τμήματος Επιστήμης Τροφίμων & Διατροφής του

Ανθρώπου του ΓΠΑ (τακτικό μέλος, Απόφ. Συγκλήτου 7998/16.10.2013, Αρ. πρωτοκόλλου κοιν. 8393/4.11.2013)

4. ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΕΣ ΩΣ ΑΞΙΟΛΟΓΗΤΗΣ & ΛΟΙΠΕΣ ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΕΣ ΔΡΑΣΗΤΡΙΟΤΗΤΕΣ

(α) Υπεύθυνος διαχείρισης άρθρων σε περιοδικά του SCI

- 1) *Associate Editor (Food Microbiology division) in Food Research International (από το 1/1/2013 μέχρι σήμερα)*

(β) Κριτής σε επιστημονικά περιοδικά του SCI

- 2) Μέλος συντακτικής και επιστημονικής επιτροπής (*editorial board*) των περιοδικών:
 - *International Journal of Food Microbiology*
 - *Journal of Food Protection* (2009-2014).
 - *Journal of Agricultural Science* (2009-2011).
 - *Applied and Environmental Microbiology* (2010-2015).

3) Κριτής ερευνητικών εργασιών των περιοδικών: *European Food Science and Technology* (1 άρθρο), *Journal of Food Science* (1 άρθρο), *Journal of the Science of Food and Agriculture* (1 άρθρο), *Antimicrobial Agents and Chemotherapy* (1 άρθρο), *Journal of Applied Microbiology* (8 άρθρα), *Letters in Applied Microbiology* (2 άρθρα), *Food Microbiology* (17 άρθρα).

(γ) Κριτής ερευνητικών προτάσεων

4) Αξιολογητής ερευνητικής πρότασης του οργανισμού Slovak Research and Development Agency, Μύτνα 23, 811 07 Bratislav. Τίτλος πρότασης: «*Untraditional phytoadditives and their effect on health and slaughter and nutritive quality of small animals*» (12/2006).

5) Αξιολογητής (απόφαση ΓΓΕΤ με αρ. Πρωτ. 17420/11-10-2007) φυσικού αντικειμένου υποέργου ΔΕΛ_13 «*Παραγωγή ξηρών αρχικών καλλιεργειών με πρώτη ύλη το τυρόγαλα για παραγωγή τροφίμων*», χρηματοδοτούμενο από τη ΓΓΕΤ. Μέτρο 3.4 Επιχειρησιακό πρόγραμμα ΔΥΤΙΚΗΣ ΕΛΛΑΔΟΣ 2000-2006 πράξη «Πρόγραμμα Κοινοπραξιών Έρευνας και Τεχνολογικής Ανάπτυξης σε Τομείς Εθνικής Προτεραιότητας».

6) Αξιολογητής (απόφαση ΓΓΕΤ με αρ. Πρωτ. 20090/19-11-2007) φυσικού αντικειμένου υποέργου ΦΠ_25 «*Ανάπτυξη ενός ολοκληρωμένου διαχειριστικού συστήματος για την υποστήριξη της βιωσιμότητας των αλιευτικών πόρων της Ελλάδος*», χρηματοδοτούμενο από τη ΓΓΕΤ. Μέτρο 4.5 Επιχειρησιακό πρόγραμμα ΑΝΤΑΓΩΝΙΣΤΙΚΟΤΗΤΑ-ΕΠΑΝ, πράξη «Συντονισμένο Πρόγραμμα Φυσικό Περιβάλλον και Βιώσιμη Ανάπτυξη».

(β) Συμμετοχή σε επιστημονικές/οργανωτικές επιτροπές συνεδρίων – προεδρεία

β1. Μέλος επιστημονικής επιτροπής διεθνών συνεδρίων

6) 5th International Conference of Predictive Modelling in Foods. September 16-19, 2007, Athens, Greece. **Κριτής 12 εργασιών.**

7) 21st International ICFMH Symposium “Evolving Microbial Food Quality and Safety”. September 1-4, 2008, Aberdeen, UK. **Κριτής 27 εργασιών.**

- 8) 6th International Conference on Predictive Microbiology in Foods. Washington, DC., USA, September 8-12, 2009. **Κριτής 7 εργασιών.**
- 9) 7th International Conference on Predictive Microbiology in Foods. Dublin, Ireland, 12-15, September 2011. **Κριτής 4 εργασιών.**
- 10) 8th International Conference on Predictive Microbiology in Foods. Paris, France, 16-20 September 2013. **Κριτής 10 εργασιών.**
- 11) 11th International Congress on Engineering and Food, Athens, Hilton, May 22 – 26, 2011. **Κριτής 15 εργασιών.**

β.2. Συμμετοχή σε προεδρεία διεθνών και πανελληνίων επιστημονικών συνεδρίων.

- 12) Session: “Applications of Predictive Modelling in Meat Products/Processing”. In 5th International Conference of Predictive Modelling in Foods. <http://pmf2007.chemeng.ntua.gr>).
- 13) Session: “Stress responses”. 21st International ICFMH Symposium “Evolving Microbial Food Quality and Safety”, Food Micro 2008 Conference (September 2008: <http://www.foodmicro2008.org/>).
- 14) Session: “Quantitative risk assessment: from farm to fork”. 1st International Conference on “Spore forming bacteria in food”. Quimper, France – 15-17th June 2009 (<http://www.spore2009.org/>).
- 15) Session: “Risk Assessment, Spoilage and Beverages and Water Technical Session”. 96th Annual meeting of Association of Food Protection (IAFP). Grapevine, Texas, July 12-15, 2009.
- 16) Συνεδρία 8 «Έτερα προϊόντα, εξοπλισμός, νέες τεχνολογίες», 2ο Πανελλήνιο Συνέδριο για το κρέας και τα προϊόντα του «από το στάβλο στο πιάτο», Αθήνα, Πρώην Ανατολικό Αεροδρόμιο, 24-26 Σεπτεμβρίου 2010.
- 17) Συνεδρία 14 «Υγιεινή, Ασφάλεια και Ποιότητα», 2ο Πανελλήνιο Συνέδριο για το κρέας και τα προϊόντα του «από το στάβλο στο πιάτο», Αθήνα, Πρώην Ανατολικό Αεροδρόμιο, 24-26 Σεπτεμβρίου 2010.
- 18) 11th International Congress on Engineering and Food, Athens, Hilton, May 22 – 26, 2011. Session MSF 4: “Risk assessment and safety assurance”. May 25th.
- 19) 7th International Conference on Predictive Microbiology in Foods. Dublin, Ireland, 12-15, September 2011. Session “Sampling and experimental designs/plans”.
- 20) 4^ο Πανελλήνιο Συνέδριο Τροφίμων: «Σύγχρονη Προσέγγιση στην Υγιεινή και Ασφάλεια των Τροφίμων» 11-13 Νοεμβρίου 2011, Συνεδριακό και πολιτιστικό κέντρο Μεγάλου Μουσικής, Θεσσαλονίκη, Συνεδρία: «Τρόφιμα Φυτικής Προέλευσης».
- 21) Ομάδα Εργασίας για την αξιολόγηση και τον καθορισμό ποσοτικών κριτηρίων σχετικά με τη διαχείριση περιστατικών ασφάλειας τροφίμων συμπεριλαμβανομένου και των Market Alert Notification του RASFF (**τακτικό μέλος**, Απόφ. συμβουλίου ΕΣΕΤ 3/24.10.2013)

(γ) Συμμετοχή σε διαγωνισμούς - βραβεία

- 22) Συμμετοχή στο 1^ο Διεθνή Διαγωνισμό Ερευνητικών Εργασιών σε Θέματα επιστήμης και τεχνολογίας τροφίμων του Ιδρύματος Αριστείδης Δασκαλόπουλος (1^ο Βραβείο) (2006).
- 23) Συμμετοχή στο 2^ο Διεθνή Διαγωνισμό Ερευνητικών Εργασιών σε Θέματα επιστήμης και τεχνολογίας τροφίμων του Ιδρύματος Αριστείδης Δασκαλόπουλος (2009).

- 24) **1^ο βραβείο ECOTROPHELIA 2013:** 2^{ος} ετήσιος εθνικός διαγωνισμός για τη δημιουργία νέων οικολογικών-καινοτόμων προϊόντων διατροφής. Οργάνωση ΣΕΒΤ. Ξενοδοχείο Hilton, Αθήνα 28 Ιουλίου 2013.
- 25) **3^ο βραβείο διαγωνισμού ανάδειξης καλύτερης ανηρτημένης εργασίας:** Anastasia E. Kapetanakou, Dimitrios Karyotis, and Panagiotis N. Skandamis. «Control of *Listeria monocytogenes* by antimicrobial edible films on ham slices and microwave reheating of frankfurters». International Annual Conference of the Association of Food Protection (IAFP 2013). 28-31 Ιουλίου 2013, Charlotte, North Carolina. Η.Π.Α.
- 26) **Φιναλίστ (10 καλύτερες εργασίες) στο διαγωνισμό ανάδειξης καλύτερης ανηρτημένης εργασίας:** Zilelidou Evangelia, Evanthia Manthou, Antonia Gounadaki, Panagiotis Skandamis. «Inter-strain competition affects growth and detection of *Listeria monocytogenes* or *Salmonella* in foods by ISO methods». International Annual Conference of the Association of Food Protection (IAFP 2013). 28-31 Ιουλίου 2013, Charlotte, North Carolina. Η.Π.Α.
- 27) **Φιναλίστ (8 καλύτερες εργασίες) στο διαγωνισμό ανάδειξης καλύτερης ανηρτημένης εργασίας:** Evangelia Zilelidou, Evanthia Manthou, Antonia Gounadaki, Panagiotis Skandamis. «Inter-strain competition affects growth and detection of *Listeria monocytogenes* or *Salmonella* in foods by ISO methods». 8th International Conference on Predictive Modelling in Foods (ICMPF 8): “Today’s tools to meet stakeholders’ expectations”, 16-20 Σεπτεμβρίου 2013, Παρίσι, Γαλλία.

(δ) Συμμετοχή σε συμβουλευτικές/εξεταστικές επιτροπές διδακτορικών φοιτητών

- **Μέλος τριμελούς εισηγητικής ή επταμελούς εξεταστικής επιτροπής υποψήφιων διδασκόντων σε πανεπιστήμια του εσωτερικού**

- 28) Μέλος επταμελούς εξεταστικής επιτροπής Υποψήφιου Διδάκτορα Παναγιώτη Γεωργακόπουλου (Τμ. Επιστήμης & Τεχνολογίας Τροφίμων ΓΠΑ – Συνεδρία 366η -03/03/09). Θέμα «Προσδιορισμός μερικών τοξικών ουσιών σε παιδικές τροφές».
- 29) Μέλος επταμελούς εξεταστικής επιτροπής Υποψήφιου Διδάκτορα Ευστάθιου Γκιαούρη (Τμ. Επιστήμης & Τεχνολογίας Τροφίμων ΓΠΑ – Συνεδρία 333^η – 14/01/08). Θέμα: «Επίδραση των παραγόντων που επηρεάζουν το σχηματισμό των βιο-υμενίων από μικροοργανισμούς των τροφίμων».
- 30) Μέλος επταμελούς εξεταστικής επιτροπής Υποψήφιου Διδάκτορα Νικόλαου Χωριανόπουλου (Γενικό Τμήμα ΓΠΑ – Συνεδρία 10/07/06). Θέμα: «Προσδιορισμός της χημικής σύστασης και μελέτη της αντιμικροβιακής δράσης αιθερίων ελαίων της ελληνικής βιοποικιλότητας με στόχο την παρασκευή ασφαλών τροφίμων».
- 31) Μέλος τριμελούς συμβουλευτικής επιτροπής Υποψήφιου Διδάκτορα Νικόλαου Ανδρίτσου (Τμ. Επιστήμης & Τεχνολογίας Τροφίμων ΓΠΑ – Συνεδρία 353^η – 29/09/08). Γνωστικό πεδίο: «Υγιεινή & Ασφάλεια Τροφίμων».
- 32) Μέλος τριμελούς συμβουλευτικής επιτροπής Υποψήφιου Διδάκτορα Αντώνιου Ψωμά (Γενικό Τμήμα ΓΠΑ – Αρ. πρωτ. 484/21.03.2008 Συνεδρία 18/03/08). Γνωστικό Πεδίο: «Εφαρμογή βιοστατιστικής στη Βιολογία».
- 33) Μέλος τριμελούς συμβουλευτικής επιτροπής Υποψήφιας Διδάκτορα Σοφίας Ποιμενίδου (Τμ. Επιστήμης & Τεχνολογίας Τροφίμων ΓΠΑ – συνεδρία. Θέμα: Μελέτη των φαινοτυπικών ιδιοτήτων και της φυσιολογίας βιοϋμενίων παθογόνων μικροοργανισμών τροφίμων σε αβιοτικές και βιοτικές επιφάνειες»

34) Μέλος τριμελούς συμβουλευτικής επιτροπής Υποψήφιας Διδάκτορος Όλγας Παπαδοπούλου (Τμήμα Επιστήμης & Τεχνολογίας Τροφίμων ΓΠΑ – Συνεδρία 364^η – 03/02/09). Γνωστικό πεδίο: «Μικροβιολογία Τροφίμων».

35) Μέλος τριμελούς συμβουλευτικής επιτροπής Υποψήφιας Διδάκτορος Φωτεινής Παρλαπάνη (Σχολή Γεωπονικών Επιστημών – Τμ. Γεωπονίας Ιχθυολογίας & Υδάτινου Περιβάλλοντος Παν/μίου Θεσσαλίας – Συνεδρία 40^η – 05/03/09). Τίτλος: «Ειδικοί αλλοιωγόννοι μικροοργανισμοί και η επίδρασή τους στην ποιότητα και στην τύχη των παθογόνων μικροοργανισμών στα αλλευτικά προϊόντα».

36) Μέλος επταμελούς εξεταστικής επιτροπής Υποψήφιας Διδάκτορος Μαρίας Γουγουλή (Γεωπονική Σχολή – Αριστοτελείου Πανεπιστημίου Θεσσαλονίκης – Συνεδρία 272^η/04.10.2012). Τίτλος: «Μελέτη και μαθηματική περιγραφή της εκβλάστησης των σπορίων και της μυκηλιακής ανάπτυξης μυκήτων σε περιβάλλον γιαούρτης».

37) Μέλος επταμελούς εξεταστικής επιτροπής Υποψήφιας Διδάκτορος Αλεξίας Λιανού (Γεωπονική Σχολή – Αριστοτελείου Πανεπιστημίου Θεσσαλονίκης – Συνεδρία 272^η/04.10.2012). Τίτλος: «Μελέτη της διαστελεχιακής παραλλακτικότητας της συμπεριφοράς του παθογόνου *Salmonella enterica*».

Μετά τη μονιμοποίηση στη θέση Επίκουρου Καθηγητή

1. ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΟ ΕΡΓΟ

(α) Χρηματοδοτούμενα από Βιομηχανίες Τροφίμων

- 2) Εκτίμηση και αριστοποίηση μικροβιακής ποιότητας κρέατος και κρεατοσκευασμάτων με χρήση Τροποποιημένων ατμοσφαιρών και Φυσικών ΑΝΤιμικροβιακών - 2011-σήμερα. Επ. Υπεύθυνος. ΦΩΩΡΙΔΗΣ ΑΕΒΕΚ (κωδικός ΕΛΚΕ 34.0260).
- 3) Προσδιορισμός εμπορικού χρόνου ζωής αρτοσκευασμάτων με γέμιση (“Kings Brioché”) και αποτύπωση της υγιεινολογικής κατάστασης των εγκαταστάσεων παραγωγής των ανωτέρω προϊόντων. Χρηματοδοτούμενο από **ELBISCO ΑΒΕΕ**. Επιστημονικός Υπεύθυνος. 10.000 ευρώ, διάρκεια 1 έτος από 1/2/2014 (κωδικός ΕΛΚΕ 34.0337)
- 4) Ανάπτυξη νέων προϊόντων (υγιεινών σνακ) και μελέτη διατηρησιμότητάς τους. Χρηματοδοτούμενο από **ΓΑΙΑ Τρόφιμα ΑΒΕΕ (GAEA)**. Επιστημονικός Υπεύθυνος: 15.000 ευρώ, διάρκεια 1 έτος από 21/10/2014 (κωδικός ΕΛΚΕ 34.0328).

2. ΔΙΔΑΚΤΙΚΟ ΕΡΓΟ

- 16) Στο **Πρόγραμμα Προπτυχιακών Σπουδών του Τμήματος Επιστήμης & Τεχνολογίας Τροφίμων του Γ.Π.Α.**, διδασκαλία των μαθημάτων: «Υγιεινή Εγκαταστάσεων Βιομηχανιών Τροφίμων» (8^ο εξάμηνο σπουδών) και «Ποιοτικός Έλεγχος Τροφίμων» (9^ο εξάμηνο σπουδών).
- 17) Διδασκαλία μαθημάτων στα παρακάτω **Προγράμματα Μεταπτυχιακών Σπουδών (Π.Μ.Σ.)**:

α) Στο 1^ο εξάμηνο του διατμηματικού Π.Μ.Σ.: Οργάνωση και Διοίκηση Επιχειρήσεων Τροφίμων και Γεωργίας των Τμημάτων Γεωργικής Οικονομίας και Ανάπτυξης και Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων του Γ.Π.Α.: «Εισαγωγή στην Τεχνολογία Τροφίμων».

β) Στο Π.Μ.Σ. «Επιστήμη και Τεχνολογία Τροφίμων και Διατροφή του Ανθρώπου»: του Τμήματος Επιστήμης Τροφίμων & Διατροφής του Ανθρώπου: το μάθημα «Υγιεινή-Προαπαιτούμενα HACCP» & «GHP».

γ) Στο Π.Μ.Σ. «Επιστήμη και Τεχνολογία Τροφίμων και Διατροφή του Ανθρώπου» του Τμήματος Επιστήμης Τροφίμων & Διατροφής του Ανθρώπου το μάθημα «Μικροβιολογία Πρόρρησης».

δ) Στο Π.Μ.Σ. «Βιολογία Συστημάτων» του Τμήματος Βιοτεχνολογίας ΓΠΑ το μάθημα «Μαθηματική μοντελοποίηση-προτυποποίηση» Βεβαίωση ΓΣ Τμήματος με αρ. πρωτ. 45, 19/06/2015.

18) Ένταξη στο Μητρώο Εκπαιδευτών Προσωπικού των Ελεγκτικών Αρχών και Εκπαιδευτών (ΜΗΤΡΩΟ Β) με υπ' αριθμ 433/02-11-2015 Απόφασης του ΔΣ του ΕΦΕΤ. **Κύριος Εισηγητής σε πρόγραμμα εκπαίδευσης και κατάρτισης του ελεγκτικού μηχανισμού της χώρας του ΕΦΕΤ με τίτλο «Risk Assessment (Ανάλυση Επικινδυνότητα)»** Ξενοδοχείο 13 Νοεμβρίου 2015, Ξενοδοχείο Oscar, Αθήνα.

19) ΕΠΙΒΛΕΨΗ ΠΡΟ-ΠΤΥΧΙΑΚΩΝ & ΜΕΤΑΠΤΥΧΙΑΚΩΝ ΔΙΑΤΡΙΒΩΝ

8 πτυχιακές και 8 μεταπτυχιακές ερευνητικές διατριβές στα ανωτέρω προγράμματα σπουδών.

20) Συμμετοχή σε συμβουλευτικές/εξεταστικές επιτροπές διδακτορικών φοιτητών

- Μέλος τριμελούς εισηγητικής ή επταμελούς εξεταστικής επιτροπής υποψήφιων διδακτόρων σε πανεπιστήμια του εσωτερικού

1) Μέλος επταμελούς εξεταστικής επιτροπής Υποψήφιας Διδάκτορα Σοφία Μαυρίκου (Τμ. Βιοτεχνολογίας ΓΠΑ – Συνεδρία 6η 15/01/14, Αρ. Πρωτ. 47). Θέμα «*Ανάπτυξη κυτταρικών βιοαισθητήρων για ανίχνευση οργανοφωστωρικών φυτοφαρμάκων*». Επιβλέπων Καθ. Σπυρίδων Κίντζιος.

2) Μέλος επταμελούς εξεταστικής επιτροπής Υποψήφιας Διδάκτορα Ευαγγελίας Φλαμπούρη (Τμ. Βιοτεχνολογίας ΓΠΑ – Αρ. Πρωτ. 370, 20/04/2015). Θέμα «*Μελέτη της επίδρασης ουσιών με μυκητοκτόνο-κυτταροτοξική δράση σε κυτταρικούς πληθυσμούς με εξειδικευμένα χαρακτηριστικά μέσω μετά-μεταγραφικής τροποποίησης αυτών για χρήση σε βιοαισθητήρες*»

- Προσκεκλημένο μέλος τριμελούς εισηγητικής ή επιτροπής υποψήφιων διδακτόρων σε πανεπιστήμια της αλλοδαπής (κατά αύξοντα αριθμό από την προηγούμενη βαθμίδα)

4) **Kathleen Boons**: “*The Effect of Medium Structure Complexity on Microbial Growth in Food Biopolymer Systems*”. Supervisor: Prof. Jan Van Impe. Katholieke University of Leuven, Faculty of Engineering Department of Chemical Engineering Chemical and Biochemical Process Technology and Control. 12-11-2014 om 15u in lokaal 91.45, Departement CIT, Willem de Croylaan 46, 3001 Heverlee.

- 5) **Nina Bjerre Østergaard**: “*Predictive Food Microbiology – new tools for risk assessment and dairy product development*”. Supervisor: Prof. Paw Dalgaard. Danish Technical University. Preliminary defense: 18-09-2014, public defense: 3-10-2014, 11.00 room 146, building 221 at the DTU Lyngby campus.
 - 6) **Karen M. Hunt**: “Risks of *Listeria monocytogenes* and *Staphylococcus aureus* in milk and cheese products”. Supervisor: Prof. Francis Butler. University College of Dublin (UCD) 23-09-2014, 10.00 in the Agricultural Science Building.
- **Επίβλεψη διδακτορικών διατριβών (κατά αύξοντα αριθμό από την προηγούμενη βαθμίδα):**
 - 6) **Νικόλαος Γριβοκωστόπουλος**. 4/03/2015-σήμερα. «Μελέτη φυσιολογίας αποικιακής συμπεριφοράς παθογόνων μικροοργανισμών σε βιοτικές επιφάνειες» Συνεδρία 475η/27.02.2014, Αρ. Πρωτ. 260. (To be defended on December 2020).

3. ΔΙΟΙΚΗΤΙΚΟ ΕΡΓΟ

- 5) **Πρόεδρος** της Επιτροπής Παρακολούθησης της λειτουργίας του Εστιατορίου ΓΠΑ Απόφαση Δ.Σ. Ειδικού Ταμείου Γεωπονικού Πανεπιστημίου, συνεδρία 10^η/13-10-2014.
- 6) **Μέλος Διατμηματικής Επιτροπής** για τη διοργάνωση τακτικής ημερίδας της Σχολής Τροφίμων Βιοτεχνολογίας και Ανάπτυξης (Απόφ. Κοσμητείας με αρ. πρωτ. 22, 19/01/2015).
- 7) **Μέλος ομάδας υποστήριξης** σεμιναρίων Αγροδιατροφής στο πλαίσιο της συνεργασίας ΓΠΑ με το Orange Grove της Πρεσβείας της Ολλανδίας. Απόφαση Συγκλήτου, συνεδρία 483/16.10.2015)
- 8) **Παραμένει Υπεύθυνος Τμήματος** για την προβολή Τμήματος Επιτροπή Τμήματος Επιστήμης & Τεχνολογίας Τροφίμων σε Εκδηλώσεις Επαγγελματικού Προσανατολισμού Λυκείων Αττικής (Αρ. πρωτοκόλλου κοιν. 102/14.02.2011, Συνεδρία ΓΣ Τμήματος ΕΤΤ 419^η/08.02.2011, θέμα 6^ο).
- 9) Παραμένει **μέλος της Επιτροπής** Διενέργειας του Διεθνή Ανοικτού Διαγωνισμού για την «Αναβάθμιση του Εργαστηριακού Εξοπλισμού του Τμήματος Επιστήμης Τροφίμων & Διατροφής του Ανθρώπου του ΓΠΑ (**τακτικό μέλος**, Απόφ. Συγκλήτου 7998/16.10.2013, Αρ. πρωτοκόλλου κοιν. 8393/4.11.2013)

4. ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΕΣ ΩΣ ΑΞΙΟΛΟΓΗΤΗΣ & ΛΟΙΠΕΣ ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΕΣ ΔΡΑΣΗΤΡΙΟΤΗΤΕΣ

(α) **Member of the Biohazard Panel (BIOHAZ)** της Ευρωπαϊκής Αρχής Ασφάλειας Τροφίμων (EFSA) για το διάστημα 2015-2018.

(β) **Υπεύθυνος διαχείρισης άρθρων σε περιοδικά του SCI**

- 7) *Associate Editor (Food Microbiology division) in Food Research International (από το 1/1/2013 μέχρι σήμερα)*

(γ) Κριτής σε επιστημονικά περιοδικά του SCI

- 8) Μέλος συντακτικής και επιστημονικής επιτροπής (*editorial board*) των περιοδικών:
- *International Journal of Food Microbiology*
 - *Journal of Food Protection* (2015-2017).
 - *Applied and Environmental Microbiology* (2013-2016).

(δ) Κριτής ερευνητικών προτάσεων

1) Evaluator of research proposal for the **Flamish Funding Institute (FWO)**: ‘An innovative systems approach to construct kinetic and probabilistic models for microbial dynamics’

2) Αξιολογητής (απόφαση ΕΥΔΕ-ΕΤΑΚ με αρ. Πρωτ. 1082, 8.5.2015) φυσικού αντικειμένου υποέργου 12SMEs2009 «Μελέτη της χημικής σύστασης και αξιολόγηση των βιολογικών ιδιοτήτων Ελληνικών μελιών και βασιλικού πολτού της Ελληνικής αγοράς. Εφαρμογή στην παραγωγή βελτωμένων προϊόντων υψηλής προστιθέμενης αξίας και βιολογικής δράσης», χρηματοδοτούμενο από τη ΓΓΕΤ. Δράση «Υποστήριξη Ομάδων Μικρομεσαίων Επιχειρήσεων για Δραστηριότητες Έρευνας & Τεχνολογικής Ανάπτυξης».

3) Αξιολογητής έξι (6) προτάσεων του 3^{ου} **διαγωνισμού εφαρμοσμένης έρευνας και καινοτομίας** υπό τη συνδιοργάνωση **ΣΕΒ** (σύνδεσμος επιχειρήσεων και βιομηχανιών) και **Τράπεζα Eurobank Ergasias A.E.** Γραπτή και προφορική αξιολόγηση, 25/6/2015 (09.00-16.00), Ίδρυμα Μείζονος Ελληνισμού, Κέντρο Πολιτισμού «Ελληνικός Κόσμος»

(ε) Συμμετοχή σε επιστημονικές/οργανωτικές επιτροπές συνεδρίων – προεδρεία*ε.1. Μέλος επιστημονικής επιτροπής διεθνών συνεδρίων*

Scientific committee of the 8th International Conference on Predictive Microbiology in Foods. Paris, France, 14-19 September 2013. **Κριτής 8 εργασιών.**

Κριτής εργασιών φοιτητικού διαγωνισμού ανάδειξης καλύτερης ανηρτημένης εργασίας on the **8th ICPMF** student poster competitions Award Committee: judged abstracts of competitors to select finalists and selected winners at the meeting (2013)

Scientific committee of the 29th EFFoST International Conference on Food Science Research and Innovation: Delivering sustainable solutions to the global economy and society, 10-12 November 2015, Athens., **Κριτής 10 εργασιών**

Organizing committee and evaluator of **Symposium proposals** and **abstracts** for poster and oral presentation of the two (2) following **European Symposia on Food Safety organized by the International Association for Food Protection (IAFP)**:

- a. 20-22 April 2014, Cardiff City Hall, Cardiff, Wales (37 symposia and 112 abstracts)
- b. 11-13 May 2015, Megaron Athens International Conference Center, Athens Greece (39 symposia)

ε.2. Συμμετοχή σε προεδρεία διεθνών και πανελληνίων επιστημονικών συνεδρίων.

38) Session: “Predictive Modelling of Foods”. the 29th EFFoST International Conference on Food Science Research and Innovation: Delivering sustainable solutions to the global economy and society, 10-12 November 2015, Athens.

(στ) Συμμετοχή σε διαγωνισμούς - βραβεία

39) Συμμετοχή στο 2^ο Διεθνή Διαγωνισμό Ερευνητικών Εργασιών σε Θέματα επιστήμης και τεχνολογίας τροφίμων του Ιδρύματος Αριστείδης Δασκαλόπουλος (2009).

40) **1^ο βραβείο ECOTROPHELIA 2014**: 3^{ος} ετήσιος εθνικός διαγωνισμός για τη δημιουργία νέων οικολογικών-καινοτόμων προϊόντων διατροφής. Οργάνωση ΣΕΒΤ. Ξενοδοχείο Hilton, Αθήνα Ιούλιος 2014.

41) **3^ο (χάλκινο) βραβείο ECOTROPHELIA Europe 2014** με το καινοτόμο προϊόν "Carobites": Ευρωπαϊκός Διαγωνισμός, στο πλαίσιο της Διεθνούς Έκθεσης Τροφίμων & Ποτών "Sial". 20 Οκτωβρίου 2014, Παρίσι

42) **Βραβείο καλύτερης ανηρτημένης εργασίας**: Grivokostopoulos N., Makariti I., Hilaj N., Apostolidou Z., Skandamis P.N. «*Habituation of Salmonella on/in leafy vegetables induces different response towards subsequent lethal acid challenge*». Από την American Society for Microbiology στα πλαίσια του 6^ο Συνεδρίου της Ελληνικής Επιστημονικής Εταιρίας 'ΜΙΚΡΟΒΙΟΚΟΣΜΟΣ' «*Νέοι Ορίζοντες στο Μικροβιόκοσμο*». 3-5 Απριλίου 2015, Εθνικό Ίδρυμα Ερευνών, Αθήνα.

Κατά τη θητεία του ως Αναπληρωτής Καθηγητής

1. ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΟ ΕΡΓΟ

(α) Ευρωπαϊκά Προγράμματα

3) **ARTISANAL FOODS (2019-2023)**: "Innovative Bio-interventions and Risk Modelling Approaches for Ensuring Microbial Safety and Quality of Mediterranean Artisanal Fermented Foods.". PRIMA section 2, Multi-topic 2018, Priority 1.3. Thematic area 3: Mediterranean Food Value Chain for regional and local development, Topic 1.3.2: Food Safety in local food chains. Προϋπολογισμός 288.000 ευρώ. PRIMA call, GSRT_EU (Horizon) ANR, France, PARTNERSHIP FOR RESEARCH AND INNOVATION IN THE MEDITERRANEAN AREA. (Μέλος της ερευνητικής ομάδας – υπεύθυνος για την ΕΕ 4, με το 50% του προϋπολογισμού ΓΠΑ υπό τον Επιστημονικό Υπεύθυνο Καθ. Κ. Σπυρίδωνα Κίντζιο)

4) «Food related European Education in the digital era to Motivate Innovative New-product Development». **ERARMUS plus**. Call 2019 Round 1, KA2 - Cooperation for innovation and the exchange of good practices KA203 - Strategic Partnerships for higher education. 01/09/19-31/08/22. **Επιστημονικός Υπεύθυνος**. 2019-1-FR01-KA203-063034. Προϋπολογισμός 35.700 ευρώ. Κωδικός ΕΛΚΕ 41.0009.

(β) Ελληνικά Προγράμματα της Γ.Γ.Ε.Τ.

7) "**T1EDK-03177 - NOVO-MEAT**: Novel design and application of state-of-the art technologies for the development of new generation meat products using olive oil for microbial stability and optimized nutritional and quality characteristics" (164.000 euros). Scientific responsible. General Secretary of Research & Technology (GSRT), Special Service for Management and Application of Activities in the area of Research, Technological Development and Innovation – European Fund for Rural Development. Operational Program 2014-2010, Competitiveness, Research and Innovation.

2019-2022. (εγκρίθηκε – υπό έλεγχο για την επιλεξιμότητα της Creta Farms υπό την νέα διοίκηση»

- 8) Co-ordinator of the following National Research Project: "**T1-01106 - ePLATON**: Development of digital platform of microbiological, chemical and multispectral data for food quality and safety". (Προϋπολογισμός ΓΠΑ: 268.000 euros). General Secretary of Research & Technology (GSRT), Special Service for Management and Application of Activities in the area of Research, Technological Development and Innovation – European Fund for Rural Development. Operational Program 2014-2010, Competitiveness, Research and Innovation. 2018-2021. Κωδικός ΕΛΚΕ 250.0173.
- 9) "**T1-05339 - GreenBread**: Development of novel bakery products with improved sensory properties and higher shelf life, using microorganisms of technological interest". (Προϋπολογισμός ΓΠΑ, 218.000 euros). Scientific responsible, General Secretary of Research & Technology (GSRT), Special Service for Management and Application of Activities in the area of Research, Technological Development and Innovation – European Fund for Rural Development. Operational Program 2014-2010, Competitiveness, Research and Innovation. 2018-2021 Κωδικός ΕΛΚΕ 257.0799.
- 10) "**T1-02735 - ΒΙΟΣΤΡΟΦΗ**: Exploitation of pasta-industry by-products for production of biodegradable biopolymers for application of active packaging of foods". (Προϋπολογισμός ΓΠΑ: 150.000 euros), Scientific Responsible. General Secretary of Research & Technology (GSRT), Special Service for Management and Application of Activities in the area of Research, Technological Development and Innovation – European Fund for Rural Development. Operational Program 2014-2010, Competitiveness, Research and Innovation. 2018-2021. Κωδικός ΕΛΚΕ 277.2796.
- 11) "**T1-00968, BIOTRUST**: Development of functional dairy products by taking advantage of their microbial diversity and manipulating the fermentation based on natural microbial ecology (Προϋπολογισμός ΓΠΑ: 155.000 euros)'. General Secretary of Research & Technology (GSRT), Special Service for Management and Application of Activities in the area of Research, Technological Development and Innovation – European Fund for Rural Development. Operational Program 2014-2010, Competitiveness, Research and Innovation. 2018-2021. Κωδικός ΕΛΚΕ 275.1797.
- 12) "**T1ΕΔΚ-02087 – Cheeseart: Improvement of the added value and competitiveness of the Greek artisanal cheeses by exploiting the multi-omics approach and bioinformatics tools**" (Προϋπολογισμός ΓΠΑ: 222.000 ευρώ). General Secretary of Research & Technology (GSRT), Special Service for Management and Application of Activities in the area of Research, Technological Development and Innovation – European Fund for Rural Development. Operational Program 2014-2010, Competitiveness, Research and Innovation. 2018-2021. Κωδικός ΕΛΚΕ 280.3636.
- 13) **T2ΕΔΚ-04175 - OLED_Lumin_FoodPack** Ανάπτυξη καινοτόμου έξυπνης συσκευασίας επιτόπιας-μη καταστρεπτικής αποτίμησης ποιότητας τροφίμων με εφαρμογή οργανικής φωτονικής στο υλικό συσκευασίας». (Συντονιστής) (Προϋπολογισμός ΓΠΑ: 281.000 ευρώ) ΕΡΕΥΝΩ-ΔΗΜΙΟΥΡΓΩ-ΚΑΙΝΟΤΟΜΩ **Β' ΚΥΚΛΟΣ**» «ΑΝΤΑΓΩΝΙΣΤΙΚΟΤΗΤΑ, ΕΠΙΧΕΙΡΗΜΑΤΙΚΟΤΗΤΑ & ΚΑΙΝΟΤΟΜΙΑ»

(ΕΠΑνΕΚ). Ειδική Υπηρεσία Διαχείρισης Επιχειρησιακού Προγράμματος Ανταγωνιστικότητα Επιχειρηματικότητα και Καινοτομία (ΕΥΔ ΕΠΑνΕΚ). Ειδική Υπηρεσία Διαχείρισης και Εφαρμογής Δράσεων στους τομείς Έρευνας, Τεχνολογικής Ανάπτυξης και Καινοτομίας (ΕΥΔΕ ΕΤΑΚ). 2020-2022. (Αναμένεται η λήψη κωδικού ΕΛΚΕ).

(γ) **Ελληνικά Προγράμματα Χρηματοδοτούμενα από το Ε.Λ.ΙΔ.Ε.Κ.**

- 14) «*Integration of experimental investigation and computational modeling to decipher dormancy related stochastic phenomena in Listeria monocytogenes (LAVA)*» **Συντονιστικό Μέλος Ερευνητικής ομάδας** του Φορέα Υποδοχής, υπό την κύρια ερευνήτρια *Μεταδιδάκτορα κα Άρτεμις Γιαννακοπούλου*. Δράση: «1η Προκήρυξη ΕΛΙΔΕΚ για την ενίσχυση Μεταδιδακτορικών Ερευνητών/τριών». Προϋπολογισμός: 350.000 Euro, 2018-2021.
- 15) “*Intelligent food packaging implementing Organic Photonics for Food Quality Monitoring (iPhoto-Pack)*”. Κύριος Ερευνητής (**Principal investigator**). Hellenic Foundation for Research & Innovation (HFRI) 1st Call for Proposals for research projects for the support of Faculty members and researchers working in the Greek Universities and Research Centers and the procurement of strategic research equipment. 1η Προκήρυξη ερευνητικών έργων **ΕΛ.ΙΔ.Ε.Κ.** για την ενίσχυση των μελών ΔΕΠ και Ερευνητών/τριών και την προμήθεια ερευνητικού εξοπλισμού μεγάλης αξίας». In collaboration with National Center for Scientific Research “*Demokritos*”. Προϋπολογισμός: 200.000 Euro, 2020-2022. Κωδικός ΕΛΚΕ 356.0001.

(γ) **Χρηματοδοτούμενα από Βιομηχανίες Τροφίμων¹**

- 5) «Μικροβιακές αναλύσεις και προσδιορισμός χρόνου ζωής προϊόντων» ΦΛΩΡΙΔΗΣ ΑΕΒΕΚ, 2016-σήμερα, με διαρκείς ανανεώσεις ανά 4 ή 2 χρόνια . Επ. Υπεύθυνος. Χρηματοδότηση από **ΦΛΩΡΙΔΗΣ ΑΕΒΕΚ**. Κωδικοί ΕΛΚΕ 34.0361, 34.0418, 34.0469. Προϋπολογισμός ανά διετία 86.000 ευρώ.
- 6) «Ανάπτυξη προϊόντων πράσινης ετικέτας», 1/11/2016-31/12/2017. Επ. Υπεύθυνος. Χρηματοδότηση από **Creta Farms**. (κωδικός ΕΛΚΕ, 34.0386. Προϋπολογισμός 20.000 ευρώ.
- 7) «Εμπορικός χρόνος ζωής και αποτίμηση υγιεινής προϊόντων ELBISCO», 1/06/2016-31/05/2018. Επ. Υπεύθυνος. Χρηματοδότηση από **ELBISCO**. Κωδικός ΕΛΚΕ, 34.0372. Προϋπολογισμός 10.000 ευρώ.
- 8) «Μελέτη μικροβιολογικής ασφάλειας νωπού χοιρινού γύρου υπό συνθήκες και πρακτικές έψησης σε εμπορική κλίμακα», 22/02/19-31/12/19. Επ. Υπεύθυνος. Χρηματοδότηση από **ΣΕΒΕΚ**. Κωδικός ΕΛΚΕ 34.0445. Προϋπολογισμός 6.000 ευρώ.

¹ οι προϋπολογισμοί δεν περιλαμβάνουν ΦΠΑ

- 9) « Microbial challenge test in plant-dairy fruity products ». 15/07/19-14/03/2020. Επ. Υπεύθυνος. Χρηματοδότηση από **Coca Cola, Hellas**. Κωδικός ΕΛΚΕ 35.0024. Προϋπολογισμός 15.000 ευρώ.
- 10) «Assessment of shelf life of plant-based dairy product». 22/01/19-31/01/2020. Επ. Υπεύθυνος. Χρηματοδότηση από **Coca Cola, CCB Management Services GmbH**. Κωδικός ΕΛΚΕ 06.0099. Προϋπολογισμός 28.560 ευρώ.
- 11) «CCH Microbiology training Courses: drafting and teaching (via TEAMS webinars) educational material on food quality and safety». 19/12/19-30/09/2020. Επ. Υπεύθυνος. Χρηματοδότηση από **Coca Cola, CCB Management Services GmbH**. Κωδικός ΕΛΚΕ 06.0112. Προϋπολογισμός 10.000 ευρώ.
- 12) «Εκχώρηση άδειας παραγωγής προϊόντος ‘*Carobites*’ (βραβευμένο προϊόν ECOTROPHELIA EUROPE 2014) στην Creta Carob», 01/08/17-31/07/27. Επ. Υπεύθυνος. Χρηματοδότηση από **Creta Carob**. Κωδικός ΕΛΚΕ 34.0445. Προϋπολογισμός = *δικαιώματα (royalties) ύψους 2% επί των μικτών κερδών από τις πωλήσεις των προϊόντων*.

2. ΔΙΔΑΚΤΙΚΟ ΕΡΓΟ

- 21) Στο **Πρόγραμμα Προπτυχιακών Σπουδών του Τμήματος Επιστήμης & Τεχνολογίας Τροφίμων του Γ.Π.Α.**, διδασκαλία των μαθημάτων:
- «Υγιεινή Εγκαταστάσεων Βιομηχανιών Τροφίμων» (8^ο εξάμηνο σπουδών) και
 - «Ποιοτικός Έλεγχος Τροφίμων» (9^ο εξάμηνο σπουδών).
- 22) Διδασκαλία μαθημάτων στα παρακάτω **Προγράμματα Μεταπτυχιακών Σπουδών (Π.Μ.Σ.)**:
- α) Στο 1^ο εξάμηνο του διατμηματικού Π.Μ.Σ.: Οργάνωση και Διοίκηση Επιχειρήσεων Τροφίμων και Γεωργίας των Τμημάτων Γεωργικής Οικονομίας και Ανάπτυξης και Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων του Γ.Π.Α.: «*Εισαγωγή στην Τεχνολογία Τροφίμων*».
- β) Στο Π.Μ.Σ. «*Επιστήμη και Τεχνολογία Τροφίμων και Διατροφή του Ανθρώπου*» του Τμήματος Επιστήμης Τροφίμων & Διατροφής του Ανθρώπου το μάθημα «*Μικροβιολογία Πρόρρησης – Ανάλυση επικινδυνότητας*».
- γ) Στο Π.Μ.Σ. «*Βιολογία Συστημάτων*» του Τμήματος Βιοτεχνολογίας ΓΠΑ το μάθημα «*Μαθηματική μοντελοποίηση-προτυποποίηση*» Βεβαίωση ΓΣ Τμήματος με αρ. πρωτ. 45, 19/06/2015.
- δ) Στο Π.Μ.Σ. «*Τρόφιμα, Διατροφή & Υγεία*» του Τμήματος Επιστήμης Τροφίμων & Διατροφής του Ανθρώπου στα πλαίσια του μαθήματος «*Επιδημιολογία της Διατροφής*».: Προσκεκλημένος εισηγητής από τον Καθ. Κ. Αντώνιο Ζαμπέλα (Μάρτιος 2020)

ε) Στο Π.Μ.Σ. «Εφαρμοσμένη Διαιτολογία – Διατροφή» του Χαροκοπέιου Πανεπιστημίου, στα πλαίσια του μαθήματος «Μικροβιολογία & Χημεία Τροφίμων (-012)» Προσκεκλημένος εισηγητής από τους υπεύθυνους του ΠΜΣ, κκ. Νικόλαο Καλογερόπουλο και Αδαμαντία Κυριακού (4^{ος}-6^{ος}/2016, 5^{ος}/2018)

23) Κύριος εισηγητής (**leading tutor**) στην «ιεράρχηση επικινδυνότητας» (risk ranking) και συν-εισηγητής (**co-tutor**) στην «ποσοτική μικροβιολογία» (predictive modelling) του EUFORA research project funded by EFSA, που αποσκοπεί στην εκπαίδευση νέων επιστημόνων στην περιοχή της ασφάλειας τροφίμων επιλεγμένων με αυστηρά κριτήρια από διαφορετικά ερευνητικά και ακαδημαϊκά Ινστιτούτα της Ευρώπης. Κατά τη διάρκεια των εισηγήσεων γίνεται θεωρητική και πρακτική χρήση των αρχών ανάλυσης επικινδυνότητας, με διαφάνειες και ασκήσεις με τα λογισμικά iRisk 4.0 (FDA), MicroHibro, Risk Ranger, PMP 7.0 and COMBASE..

24) ΕΠΙΒΛΕΨΗ ΠΡΟ-ΠΤΥΧΙΑΚΩΝ & ΜΕΤΑΠΤΥΧΙΑΚΩΝ ΔΙΑΤΡΙΒΩΝ

Επίβλεψη και μέλος εξεταστικών επιτροπών:

- **150 πτυχιακών** (διάστημα 2006-2019) και
- **34 μεταπτυχιακών** ερευνητικών εργασιών (**διάστημα 2014-2019, 4 εν εξελίξει**) στα ανωτέρω προγράμματα σπουδών.

Οι αναλυτικές λίστες με τη θεματολογία και το ρόλο του υποψηφίου στις ανωτέρω διατριβές παρατίθενται στα σχετικά (ομώνυμα) αρχεία που έχουν αναρτηθεί στο ΑΠΕΛΛΑ υπό την κατηγορία «ΔΙΠΛΩΜΑΤΑ» και ονόματα αρχείου:

- “Πτυχιακές ΠΝ ΣΚΑΝΔΑΜΗΣ_ΑΝΑΠΛΗΤΩΤΗΣ προς ΤΑΚΤΙΚΟΣ.pdf”
- “Μεταπτυχιακές ΠΝ ΣΚΑΝΔΑΜΗΣ_Αναπληρωτής_2014-2019.doc”.

24) ΕΠΙΒΛΕΨΗ & ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΔΙΔΑΚΤΟΡΙΚΩΝ ΔΙΑΤΡΙΒΩΝ

1. Προσκεκλημένο μέλος τριμελούς εισηγητικής ή επιτροπής αξιολόγησης υποψήφιων διδασκτόρων σε πανεπιστήμια της αλλοδαπής (κατά αύξοντα αριθμό από την προηγούμενη βαθμίδα):

- 7) **Conor Smyth**: “Assessment of spoilage of fish products by natural antimicrobials and superchilling”. UCD, Dublin, Ireland. Prof. Nigel Patrick Brunton. Completed on May 2019.
- 8) **Barnes, Ruth**: “Mode of action of organic acids against bacterial foodborne pathogens and investigation of improved disinfection methods”. Prof. Andreas Karatzas. University of Reading, UK. Completed on May 2019.
- 9) **Veronica Martinez Rios**: “Predictive Food Microbiology - new models for safety and quality assessment of a broad range of dairy products”. Prof. Paw Dalgaard, Danish Technical University. Completed on June 2019.
- 10) **Katie Costello**: “Effect of food micro-structure on the growth and resistance of *Listeria monocytogenes* to nonthermal food processing technologies”. Prof. E. Velliou, University of Surrey.

2. Επίβλεψη διδακτορικών διατριβών (κατά αύξοντα αριθμό από την προηγούμενη βαθμίδα)

- 7) **Sofia Poimenidou** «_“Biofilm formation, stress response and virulence genes diversity in *Listeria monocytogenes*” («Σχηματισμός βιοϋμενίων, απόκριση σε συνθήκες καταπόνησης και ποικιλότητα γονιδίων λοιμωξιογόνου δράσης του παθογόνου μικροοργανισμού *Listeria monocytogenes*)»». Υποστηρίχθηκε με βαθμό «άριστα» στις 24^η Ιανουαρίου 2017.
- 8) **Alkmini Gavriil**. 03/2014-today. «*Assessing biodiversity of mayonnaise-based emulsified foods of low pH, containing particulates of plant and animal origin*». Agricultural University of Athens: Department of Food Science & Technology. General Assembly protocol No 259/475/27.02.2014. (to be defended on November 2020).
- 9) **Danai Siderakou**. 06/2016-today. «*Evaluating the conditions inducing the entrance of *Listeria monocytogenes* cells into the Viable-But-Non-Culturable (VBNC) state and their resuscitation*”.
- 10) **Nikoletta Sameli**. 2019-today. «*Novel approaches in safety and bio-preservation of foods of animal origin*».
- 11) **Markella Tsigkrimani**. 2020 – today. «*Χρήση τεχνολογικών καλλιεργειών για τη βελτιστοποίηση της ποιότητας και ασφάλειας τυροκομικών προϊόντων*».

3. ΔΙΟΙΚΗΤΙΚΟ ΕΡΓΟ

- **Πρόεδρος** της Επιτροπής Παρακολούθησης της λειτουργίας του Εστιατορίου ΓΠΑ Απόφαση Δ.Σ. Ειδικού Ταμείου Γεωπονικού Πανεπιστημίου, συνεδρία 10^η/13-10-2014.
- **Πρόεδρος** της Επιτροπής αξιολόγησης προσφορών για την ανάθεση του Εστιατορίου ΓΠΑ Απόφαση Δ.Σ. Ειδικού Ταμείου Γεωπονικού Πανεπιστημίου, συνεδρία, αριθμ. 11/17.12.2019 (Συνεδρία 11η/17.12.2019 - ΑΔΑ: 6ΔΞ246Ψ8Ζ6-ΑΧΕ).
- **Παραμένει Υπεύθυνος Τμήματος** για την προβολή Τμήματος Επιτροπή Τμήματος Επιστήμης & Τεχνολογίας Τροφίμων σε Εκδηλώσεις Επαγγελματικού Προσανατολισμού Λυκείων Αττικής (Αρ. πρωτοκόλλου κοιν. 102/14.02.2011, Συνεδρία ΓΣ Τμήματος ΕΤΤ 419^η/08.02.2011, θέμα 6^ο).
- Παραμένει **μέλος της Επιτροπής** Διενέργειας του Διεθνή Ανοικτού Διαγωνισμού για την «Αναβάθμιση του Εργαστηριακού Εξοπλισμού του Τμήματος Επιστήμης Τροφίμων & Διατροφής του Ανθρώπου του ΓΠΑ (τακτικό μέλος, Απόφ. Συγκλήτου 7998/16.10.2013, Αρ. πρωτοκόλλου κοιν. 8393/4.11.2013).

- Αναπληρωματικό μέλος της Γενικής Συνέλευσης του Ελληνικού Ιδρύματος Έρευνας & Καινοτομίας (ΕΛΙΔΕΚ), εκπροσωπώντας το ΓΠΑ (βλ. ΑΠΕΛΛΑ / «Διπλώματα»).
- Μέλος της συντακτικής επιτροπής του περιοδικού «ΤΡΙΠΤΟΛΕΜΟΣ», που εκδίδεται από το ΓΠΑ.
- Μέλος της Διοικούσας Επιτροπής του Τμήματος «Διατροφής και Δημόσιας Υγείας» του Γεωπονικού Πανεπιστημίου Αθηνών.
- Μέλος του Διοικητικού Συμβουλίου της *Πανελληνίας Ένωσης Διατροφής*.

4. ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΕΣ ΩΣ ΑΞΙΟΛΟΓΗΤΗΣ & ΛΟΙΠΕΣ ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΕΣ ΔΡΑΣΗΤΡΙΟΤΗΤΕΣ / ΕΙΔΙΚΕΣ ΔΡΑΣΕΙΣ ΕΞΩΣΤΡΕΦΕΙΑΣ

(α) Member of the Biohazard Panel (BIOHAZ) της Ευρωπαϊκής Αρχής Ασφάλειας Τροφίμων (EFSA) για το διάστημα 2015-2021 (2^η θητεία 2018-2021)

Συμμετοχή σε Ομάδες Εργασίας (Working Groups) της EFSA για παραγωγή επιστημονικών γνωμοδοτήσεων (Scientific Opinions)

- Evaluation of the safety and efficacy of Listex™ P100 for reduction of pathogens on different ready-to-eat (RTE) food products. doi: 10.2903/j.efsa.2016.4565. Adopted on July 7, 2016.
- *Listeria monocytogenes* contamination of ready-to-eat (RTE) foods and the risk for human health in the EU. Endorsed on July 2016 and subjected to public consultation till the end of September, followed by a stakeholder event 19-20th of September 2017. doi: 10.2903/j.efsa.2018.5134.
- Guidance on the requirements for the development of microbiological criteria. To be adopted on October 2017. doi: 10.2903/j.efsa.2017.5052.
- Hazard analysis approaches for certain small retail establishments and food donations: second scientific opinion. Adopted on September 2018. doi: 10.2903/j.efsa.2018.5432.
- Evaluation of the safety and efficacy of the organic acids lactic and acetic acids to reduce microbiological surface contamination on pork carcasses and pork cuts (Chair of WG). Adopted on October 2018. doi: 10.2903/j.efsa.2018.5482
- The use of the so-called ‘tubs’ for transporting and storing fresh fishery products. Adopted on March 2020. doi: 10.2903/j.efsa.2020.6091.
- The use of the so called “superchilling” technique for the transport of fresh fishery products (ongoing, planned for adoption on October 2020)
- The evaluation of public and animal health risks in case of a delayed post-mortem inspection in ungulates (ongoing, planned for adoption on December 2020).

(β) Μέλος επιστημονικών επιτροπών για δράσης διάχυσης

- **Vice-Chair** (and **Chair** for 2-years term, starting from 2020) of the Professional Development Group (PDG) of *International Association for Food Protection* for “*Microbial Modelling and Risk Assessment*”.
- Μέλος Steering Committee για αξιολόγηση επιχειρηματικών σχεδίων για υπηρεσίες και προϊόντα του Αγροτο-Διατροφικού τομέα, στα πλαίσια του διαγωνισμού «*Trophy-Τροφή Challenge*», Μάιος-Ιούλιος 2019.
- Μέλος επιτροπής αξιολόγησης προτάσεων και προϊόντων για το διαγωνισμό «*Health Diet Awards*», Ιούνιος-Οκτώβριος 2019.
- Μέλος της ομάδας συντονισμού της ομάδας εργασίας για την «Ασφάλεια Τροφίμων» της Ελληνικής Τεχνολογικής Πλατφόρμας Food For Life (βλ. ΑΠΕΛΛΑ-«Διπλώματα»).
- **Μέλος της ομάδας εργασίας «TASK FORCE»** (βλ. ΑΠΕΛΛΑ-«διπλώματα»), υπό την αιγίδα του Ενιαίου Φορέα Ελέγχου Τροφίμων (ΕΦΕΤ) και του Συνδέσμου Ελληνικών Βιομηχανιών Τροφίμων (ΣΕΒΤ), για τη σύνταξη των εξής οδηγιών για την προστασία εργαζομένων και καταναλωτών στην εφοδιαστική αλυσίδα τροφίμων έναντι του SARS-CoV-2 (κορωνοϊού) και της συνακόλουθης πανδημίας Covid-10:
 - Προφίλ Επικινδυνότητας του SARS-CoV-2 στις Επιχειρήσεις Τροφίμων
 - COVID-19: Οδηγός για τη Βιομηχανία Τροφίμων.

(γ) Επιστημονικός (συν-) Εκδότης του περιοδικού Journal of Food Protection
(<http://www.foodprotection.org/publications/journal-of-food-protection/#contacts>)**(δ) Κριτής σε επιστημονικά περιοδικά του SCI**

- Μέλος συντακτικής και επιστημονικής επιτροπής (editorial board) των περιοδικών:
 - *International Journal of Food Microbiology*
 - *Journal of Food Protection* (2010 έως σήμερα).
 - *Applied and Environmental Microbiology* (2010 έως σήμερα).
- Προσκεκλημένος κριτής άρθρων στα περιοδικά:
 - *Frontiers in microbiology* (2017 έως σήμερα)
 - *Food Research International*
 - *Current Reviews in Food Science & Technology* (2018-έως σήμερα)
 - *Journal of Food Safety* (2019 έως σήμερα)
 - *Food Microbiology* (2014 έως σήμερα)
 - *Food Control* (2013 έως σήμερα)
 - *Microbial Risk Analysis* (2019 έως σήμερα)

(ε) Κριτής ερευνητικών προτάσεων και ερευνητικού έργου επιστημόνων

- Evaluator of research proposal for the Analysis, Evaluation and Foresight Unit **Fund for Scientific Research – FNRS**. Development of predictive models for the growth of *Listeria monocytogenes* in artisanal cheeses. Application No: 35281785, October 2019.
- Evaluator of research proposal for the **Flamish Funding Institute (FWO)**: ‘Mode of action of plant-derived antimicrobials and the basis of their synergistic interaction against the foodborne pathogen *Listeria monocytogenes*’. Applications: (a) C24/18/054, (b) C24E/19/050 (re-invited on the revised application). <https://esf.smartsimple.ie>
- Evaluator of research proposal for the **Flamish Funding Institute (FWO)**: ‘A chemical biology approach to identify antimicrobial compounds in complex mixtures with essential oils as an example’. Application 19-FWO-SBO-E-020. <https://esf.smartsimple.ie>
- Invited as external evaluator of NESTLE senior researcher Dr. Mariem Ellouze, as part of the 360° feedback program of NESTLE for employees evaluation of Lausanne Food Safety Microbiology Center, by external highly reputative researchers. January 2020 (βλ. ΑΠΕΛΛΑ-«διπλώματα»).

(στ) Συμμετοχή σε επιστημονικές/οργανωτικές επιτροπές συνεδρίων - προεδρεία

Μέλος επιστημονικής επιτροπής διεθνών συνεδρίων

- **Scientific committee** of the 9th (Rio de Janeiro Brazil, 2015), 10th (Cordoba, Spain, 2017), 11th (Braganza, Portugal, 2019) and 12th (Sapporo, Japan 2021) **International Conference of Predictive Modelling in Foods (IPMFs)**.
- **Organizing committee** and evaluator of **Symposium proposals** and **abstracts** for poster and oral presentation of *Organizing and Scientific Committee Member* the **European Symposium on Food Safety**, by International Association for Food Protection in 2015 (Cardiff, Wales), 2016 (Athens, Greece), 2017 (Brussels, Belgium), 2018 (Stochholm, Sweden) and 2019 (Nantes, France), 2020 (Munich, Germany).
- Co-Organizer (**co-President**) of the 27th Symposium of the International Committee on Food and Hygiene - **FoodMicro 2020**, to be held in Athens, Greece, in **Athens Megaron Mousikis**, from 7 to 10 September 2020. (<http://foodmicro2020.com/committees/>)
- **Προεδρείο**. Session: How to Fight Spoilers? In «Microbial Spoilers in Foods 2017». 28-30 June 2017, Quemper, France.
- **Προεδρείο**. «Σύγχρονες μέθοδοι παρακολούθησης και παράτασης του χρόνου ζωής τροφίμων: η ασφάλεια ως παράμετρος ποιότητας». 2017. Προσκεκλημένος ομιλητής σε στρογγυλό τραπέζι. 14^ο Πανελλήνιο Συνέδριο Διατροφής & Διαιτολογίας, 3^ο Πανελλήνιο Συνέδριο Κλινικής Διατροφής, 24-26 Νοεμβρίου 2017.
- **Προεδρείο** «Ασφάλεια Τροφίμων: δεδομένο ή ζητούμενο». 2019. Προσκεκλημένος ομιλητής σε στρογγυλό τραπέζι. Πανελλήνιες Εκπαιδευτικές Ημερίδες Πρωτοβάθμιας Φροντίδας Υγείας «Γ. Παπαδάκης»: *Η Διατροφή στην Πρόληψη και*

Αντιμετώπιση του Σακχαρώδη Διαβήτη των παραγόντων Καρδιαγγειακού κινδύνου και των Μεταβολικών Νοσημάτων. 14 Φεβρουαρίου 2019.

(η) Συμμετοχή σε διαγωνισμούς – βραβεία

- **1st Prize ECOTROPHELIA 2019:** received by Hellenic Food Industry Association at the 9th annual National competition for innovative eco-friendly edible products: product name “*GReatings*”, an indulgent and eco-friendly Ready-To-Cook meal-pot based on traditional Greek recipes. 6/2019
- **1st Prize ECOTROPHELIA 2016:** received by Hellenic Food Industry Association at the 6th annual National competition for innovative eco-friendly edible products: product name “*Veggie it*”, a nutritional and indulgent biscuit snack, containing beta-glucan, filled with raw freeze-dried vegetables, rich in vitamins and fibers. 6/2016
- **Best poster award:** European Symposium on Food Safety, Athens “Megaro Mousikis”, 11 to 13 of May 2016, Athens, Greece.

3. ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΕΣ ΕΡΓΑΣΙΕΣ

- **Πτυχιακή μελέτη:** Μελέτη της επίδρασης της θερμοκρασίας, του pH, του χλωριούχου νατρίου, του αιθέριου ελαίου ρίγανης και του EDTA στην ανάπτυξη – επιβίωση του *Escherichia coli* O157:H7.
- **Διδακτορική διατριβή:** Μελέτη της επίδρασης αιθέριων ελαίων σε αλλοιογόνους και παθογόνους μικροοργανισμούς των τροφίμων.

3.1. ΔΗΜΟΣΙΕΥΜΕΝΕΣ ΕΡΓΑΣΙΕΣ

3.2. Σε Διεθνή Επιστημονικά Περιοδικά του Science Citation Index

<i>Μέχρι την εκλογή στη θέση Λέκτορα</i>
--

1. **Skandamis, P.,** Tsigarida, I. & Nychas, G-J.E. (2000) Ecophysiological attributes of *Salmonella typhimurium* in liquid culture and within gelatin gel with or without the addition of oregano essential oil. *World Journal of Microbiology and Biotechnology* **16**, 31-35 (46 ετεροαναφορές).
2. **Skandamis, P.,** & Nychas, G-J.E. (2000) Development and evaluation of a model predicting the survival of *Escherichia coli* O157:H7 NCTC 12900 in homemade eggplant salad at various temperatures, pHs, and oregano essential oil concentrations. *Applied and Environmental Microbiology* **66**, 1646-1653. (92 ετεροαναφορές).

3. Tsigarida, E., **Skandamis, P.N.** and Nychas, G-J. E. (2000) Behaviour of *Listeria monocytogenes* and autochthonous flora on meat stored under aerobic, vacuum and modified atmosphere packaging conditions with or without the presence of oregano essential oil at 5°C. *Journal of Applied Microbiology* **89**, 901-910. (123 ετεροαναφορές).
4. **Skandamis P.**, Koutsoumanis K., Fasseas K. and Nychas G.J.E. (2001) Inhibition of oregano essential oil and EDTA on *Escherichia coli* 0157:H7. *Italian Journal of Food Science* **13**, 65-75. (42 ετεροαναφορές).
5. Spyropoulou, K. E., Chorianopoulos., N. G., Skandamis, P. N, and Nychas, G-J. E (2001). Survival of *Escherichia coli* O157:H7 during the fermentation of Spanish-style green table olives (conservolea variety) supplemented with different carbon sources. *International Journal of Food Microbiology* **66**, 3-11. (63 ετεροαναφορές).
6. Lambert, R. J.W., **Skandamis, P.**, Coote, P. J., and Nychas, G-J.E. (2001) A Study of the Minimum Inhibitory Concentration and mode of action of Oregano essential oil, thymol and carvacrol. *Journal of Applied Microbiology* **91**, 453-462. (614 ετεροαναφορές).
7. **Skandamis, P.N.** and Nychas, G-J. E. (2001) Effect of oregano essential oil on microbiological and physicochemical attributes of minced meat stored in air and modified atmospheres. *Journal of Applied Microbiology* **91**, 1011-1022. (143 ετεροαναφορές).
8. **Skandamis, P.**, Tsigarida, E and Nychas G-J.E (2002) The effect of oregano essential oil on survival/death of *Salmonella typhimurium* in meat stored at 5°C under aerobic, VP/MAP conditions. *Food Microbiology* **19**, 97-103. (72 ετεροαναφορές).
9. **Skandamis P.N.**, Davies, K.W. McClure, P.J., Koutsoumanis, K. and Tassou, C. (2002) A vitalistic approach for non-thermal inactivation of pathogens in traditional Greek salads. *Food Microbiology*, **19**, 405-421. (18 ετεροαναφορές).
10. **Skandamis, P.N.** and Nychas, G.-J. E. (2002) Preservation of fresh meat with active and modified atmosphere packaging conditions. *International Journal of Food Microbiology*, **79**, 35-45. (94 ετεροαναφορές).
11. Savvaidis, N.I., **Skandamis, N. P.**, Riganakos, A.K., Panagiotakis, N. & Kontominas, G.M. (2002) Control of Natural Microbial Flora and *Listeria monocytogenes* in Vacuum-Packaged Trout at 4 and 10°C Using Irradiation. *Journal of Food Protection*. **65**, No. 3, 515–522. (41 ετεροαναφορές).
12. Panagou, Z. E., **Skandamis, N. P.**, and Nychas, G.-J. E. (2002). Modelling the combined effect of temperature, pH and a_w on the growth rate of *Monascus ruber*, a heat resistant fungus isolated from green table olives. *Journal of Applied Microbiology*. **94**, 146-156. (39 ετεροαναφορές).

13. **Skandamis, N. P.** and Nychas, G-J. E. (2003). Modelling the microbial interactions and the death of *Escherichia coli* O157:H7 NCTC 12900 during fermentation of green-table olives. *Journal of Food Protection*. **65**, No. 7, 1166-1175. (12 ετεροαναφορές).
14. Mallouchos, A., **Skandamis, N. P.**, Loukatos, P., Komaitis, M., Koutinas, A. and Kanellaki, M. (2003). Volatile compounds of wines produced by cells immobilized on grape skins. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. **51**, 3060-3066. (18 ετεροαναφορές).

Κατά τη θητεία του ως Λέκτορας

15. Panagou, E., **Skandamis, P.N.** & Nychas, G-J. E. (2005). Use of gradient plates to study the combined effect of temperature, pH, and NaCl concentration on the growth of *Monascus ruber* van Tieghem, an ascomycetes fungus isolated from green table olives *Applied and Environmental Microbiology* 71, 392-399. (10 ετεροαναφορές).
16. Stopforth, J.D., Ashton, L.V., **Skandamis, P.N.**, Scanga, J.A., Smith, G.C., Sofos, J.N., and Belk, K.E. (2005). Single and sequential treatment of beef tissue with lactic acid, ammonium hydroxide, sodium metasilicate, and acidic and basic oxidized water to reduce numbers of inoculated *Escherichia coli* O157:H7 and *Salmonella* Typhimurium. *Food Protection Trends* 25, 14-22. (10 ετεροαναφορές).
17. Stopforth, J.D., Yoon, Y., Barmpalia, I.M., Samelis, J., **Skandamis, P.N.**, and Sofos, J.N. (2005). Reduction of *Listeria monocytogenes* populations during exposure to a simulated gastric fluid following storage of inoculated frankfurters formulated and treated with preservatives. *Int. J. Food Microbiol.* 99: 309-319. (29 ετεροαναφορές).
18. Koutsoumanis, K., Stamatiou, A., **Skandamis, P.**, and Nychas, G-J.E. (2006). Development of a microbial model for the combined model for the combined effect of temperature and pH on spoilage of ground meat and validation of the model under dynamic temperature conditions. *Appl. Environ. Microbiol.* 72: 124-134. (72 ετεροαναφορές).
19. Stopforth, J.D., **Skandamis, P.N.**, Ashton, L.V., Geornaras, I., Kendall, P.A., Belk, K.E., Scanga, J.A., Smith, G.C., and Sofos, J.N. (2006). Impact of inoculum preparation and storage conditions on the response of *Escherichia coli* O157:H7 populations to undercooking and simulated exposure to gastric fluid. *Appl. Environ. Microbiol.* 72: 672-679. (6 ετεροαναφορές).
20. Geornaras, I., **Skandamis, P.N.**, Belk, K.E., Scanga, J.A., Kendall, P.A., Smith, G.C., and Sofos, J.N. (2006). Postprocess control of *Listeria monocytogenes* on commercial frankfurters formulated with and without antimicrobials stored at 10°C. *J. Food Prot.* 69:53-61. (34 ετεροαναφορές).

21. Yohan, Y., **Skandamis, P.N.**, Kendall, P.A., Smith, G.C., and Sofos, J.N. (2006). A predictive model for the effect of temperature and predrying treatments in reducing *Listeria monocytogenes* populations during drying of beef jerky. *J. Food Prot.* 69: 62-70. (13 ετεροαναφορές).
22. Chorianopoulos, N.G., Lambert, R.J.W., **Skandamis, P.N.**, Evergetis, E.T., Haroutounian, S.A., and Nychas, G.-J. E. (2006). A newly developed assay to study the minimum inhibitory concentration of *Satureja spinosa* essential oil. *J. Appl. Microbiol.* 100:778-786. (16 ετεροαναφορές).
23. Mataragas, M., Drosinos, E.H., Siana, P., **Skandamis, P.**, and Metaxopoulos, I. (2006). Determination of the growth limits and kinetic behavior of *Listeria monocytogenes* in a sliced cooked cured meat product: Validation of the predictive growth model under constant and dynamic temperature storage conditions. *J. Food Prot.* 69: 1312-1321. (11 ετεροαναφορές).
24. Ashton LV, Geornaras I, Stopforth JD, **Skandamis PN**, Belk KE, Scanga JA, Smith GC, and Sofos JN (2006). Fate of inoculated *Escherichia coli* O157:H7, cultured under different conditions, on fresh and decontaminated beef transitioned from vacuum to aerobic packaging. *J. Food Prot.* 69: 1273-1279. (2 ετεροαναφορές).
25. Panagou, E.Z., Tassou, C.C., and **Skandamis, P.N.** (2006). Physicochemical, microbiological, and organoleptic profiles of green table olives from retail outlets. *J. Food Prot.* 69: 1732-1738. (9 ετεροαναφορές).
26. Geornaras, I., **Skandamis, P.N.**, Belk, K.E., Scanga, J.A., Kendall, P.A., Smith, G.C., and Sofos, J.N. (2006) Post-processing application of chemical solutions for control of *Listeria monocytogenes*, cultured under different conditions, on commercial smoked sausage formulated with and without potassium lactate-sodium diacetate. *Food Microbiol.* 23: 762-771. (20 ετεροαναφορές).
27. Formato, G., Geornaras, I., Barmpalia, I.M., **Skandamis, P.N.**, Belk, K.E., Scanga, J.A., Kendall, P.A., Smith, G.C., and Sofos, J.N. (2007) Effect of acid adaptation on growth during storage at 10°C and resistance to simulated gastric fluid of *Listeria monocytogenes* inoculated onto bologna formulated with or without antimicrobials. *J. Food Prot.* 70: 65-69. (7 ετεροαναφορές).
28. Boziaris, I.S., **Skandamis, P.N.**, Anastasiadi, M., and Nychas, G.-J.E. (2007). Effect of NaCl and KCl on fate and growth/no growth interfaces of *Listeria monocytogenes* Scott A at different pH and nisin concentrations. *J. Appl. Microbiol.* 102: 796-805. (29 ετεροαναφορές).
29. Georgakopoulos, P., Foteinopoulou, E., Athanasopoulos, P., Drosinos, E.H. and **Skandamis, P.N.** (2007) Recoveries of four representative organophosphorus pesticides from 18 plant products belonging to different botanical categories: implications for matrix effects. *Food Addi. Contam.* 24: 360-368. (4 ετεροαναφορές).

30. Stopforth, J.D., **Skandamis, P.N.**, Geornaras, I., and Sofos, J.N. (2007) Acid tolerance of acid-adapted and nonacid-adapted *Escherichia coli* O157:H7 strains in beef decontamination runoff fluids or on beef tissue. *Food Microbiol.* 24: 530-538. (12 ετεροαναφορές).
31. **Skandamis, P.N.**, Brocklehurst, T.F., Panagou, E.Z., Nychas, G.-J.E. (2007) Image analysis as a mean to model growth of *Escherichia coli* O157:H7 in gel cassettes. *J. Appl. Microbiol.* 103, 937-947. (9 ετεροαναφορά).
32. Gounadaki, A.S., **Skandamis, P.N.**, Drosinos, E.H., Nychas, G.-J.E. (2007) Effect of packaging and storage temperature on the survival of *Listeria monocytogenes* inoculated postprocessing on sliced salami. *J. Food Prot.* 70, 2313-2320. (11 ετεροαναφορές).
33. **Skandamis, P.N.**, Stopforth, J.D., Yoon, Y., Kendall, P.A., Sofos, J.N. (2007) Modeling the effect of storage atmosphere on growth-no growth interface of *Listeria monocytogenes* as a function of temperature, sodium lactate, sodium diacetate, and NaCl. *J. Food Prot.* 70, 2329-2338. (4 ετεροαναφορές).
34. Mataragas, M., **Skandamis, P.**, Nychas, G.-J.E., Drosinos, E.H. (2007) Modeling and predicting spoilage of cooked, cured meat products by multivariate analysis. *Meat Sci.* 77, pp. 348-356. (17 ετεροαναφορές).
35. **Skandamis, P.N.**, Stopforth, J.D., Kendall, P.A., Belk, K.E., Scanga, J.A., Smith, G.C., Sofos, J.N. (2007) Modeling the effect of inoculum size and acid adaptation on growth/no growth interface of *Escherichia coli* O157:H7. *Int. J. Food Microbiol.* 120, 237-249. (24 ετεροαναφορές).
36. Nychas, G.-J.E., **Skandamis, P.N.**, Tassou, C.C., Koutsoumanis, K.P. (2008). Meat spoilage during distribution. *Meat Sci.* 78, 77-89. (115 ετεροαναφορές).
37. Gounadaki, A.S., **Skandamis, P.N.**, Drosinos, E.H., Nychas, G.-J.E. (2008) Microbial ecology of food contact surfaces and products of small-scale facilities producing traditional sausages. *Food Microbiol.* 25, 313-323. (20 ετεροαναφορές).
38. **Skandamis, P.N.**, Yoon, Y., Stopforth, J.D., Kendall, P.A., Sofos, J.N. 2008 Heat and acid tolerance of *Listeria monocytogenes* after exposure to single and multiple sublethal stresses. *Food Microbiol.* 25, 294-303. (60 ετεροαναφορές).
39. Belessi, C.-I.A., Papanikolaou, S., Drosinos, E.H., **Skandamis, P.N.** (2008) Survival and acid resistance of *Listeria innocua* in Feta cheese and yogurt, in the presence or absence of fungi. *J. Food Prot.* 71, 742-749. (7 ετεροαναφορές).
40. Chorianopoulos, N.G., Giaouris, E.D., **Skandamis, P.N.**, Haroutounian, S.A., Nychas, G.-J.E. (2008) Disinfectant test against monoculture and mixed-culture biofilms composed of technological, spoilage and pathogenic bacteria: Bactericidal effect of essential oil and hydrosol of *Satureja thymbra* and comparison with

- standard acid-base sanitizers. *J. Appl. Microbiol.* 104, 1586-1596. (43 ετεροαναφορές).
41. Mataragas, M., **Skandamis, P.N.**, Drosinos, E.H. (2008). Risk profiles of pork and poultry meat and risk ratings of various pathogen/product combinations. *Int. J. Food Microbiol.* 126, 1-12. (44 ετεροαναφορές).
42. Kapetanakou, A.E., Panagou, E.Z., Gialitaki, M., Drosinos, E.H., **Skandamis, P.N.** (2008). Evaluating the combined effect of water activity, pH and temperature on ochratoxin A production by *Aspergillus ochraceus* and *Aspergillus carbonarius* on culture medium and Corinth raisins. *Food Con.* 20, 725-732. (17 ετεροαναφορές).
43. **Skandamis, P.N.**, Stopforth, J.D., Ashton, L.V., Geornaras, I., Kendall, P.A., Sofos, J.N. (2009). *Escherichia coli* O157:H7 survival, biofilm formation and acid tolerance under simulated slaughter plant moist and dry conditions. *Food Microbiol.* 26, 112-119. (16 ετεροαναφορές).
44. Manios, S. G., Skiadaresis, A. G., Karavasilis, K., Drosinos, E. H., **Skandamis, P.N.** (2009). Field-validation of predictive models for the growth of lactic acid bacteria in acidic cheese-based Greek appetizers. *J. Food Prot.* 72, 101-110. (4 ετεροαναφορές).
45. Georgakopoulos, P., Mylona, A., Athanasopoulos, P., Drosinos, E.H., **Skandamis, P.N.** (2009) Evaluation of cost-effective methods in the pesticide residue analysis of non-fatty baby foods. *Food Chem.* 115, 1164-1169. (12 ετεροαναφορές).
46. **Skandamis, P.N.**, Stopforth, J.D., Yoon, Y., Kendall, P.A., and Sofos, J.N. 2009. Heat and Acid Tolerance Response of *Listeria monocytogenes* as Affected by Sequential Exposure to Hurdles during Growth. *J. Food Prot.* 72, 1412-1418. (11 ετεροαναφορές).
47. Tiganitas, A., Zeaki, N., Gounadaki, A. S., Drosinos, E.H. and **Skandamis, P.N.** (2009). Study of the effect of lethal and sublethal pH and aw stresses on the inactivation or growth of *Listeria monocytogenes* and *Salmonella* Typhimurium. *International Journal of Food Microbiology.* 134, 104-112 (24 ετεροαναφορές).
48. Nychas, G.-J.E., Dourou, D., **Skandamis, P.**, Koutsoumanis, K., Baranyi, J., and Sofos, J.N. (2009) Effect of microbial cell-free meat extract on the growth of spoilage bacteria. *Journal of Applied Microbiology* 107, 1819-1827 (9 ετεροαναφορές).
49. Poimenidou, S., Belessi, C.A., Giaouris, E.D., Gounadaki, A.S., Nychas, G.-J. E., and **Skandamis, P.N.** (2009) *Listeria monocytogenes* attachment to and detachment from stainless steel surfaces in a simulated dairy processing environment. *Applied and Environmental Microbiology* 75, 7182-7188 (18 ετεροαναφορές).

50. González, M., **Skandamis, P.N.**, and Hänninen, M.-L. (2009) A modified Weibull model for describing the survival of *Campylobacter jejuni* in minced chicken meat. *International Journal of Food Microbiology* 136, 52-58 (10 ετεροαναφορές).
51. Mataragas, M., Zwietering, M.H., **Skandamis, P.N.**, and Drosinos, E.H. (2010) Quantitative microbiological risk assessment as a tool to obtain useful information for risk managers — Specific application to *Listeria monocytogenes* and ready-to-eat meat products. *International Journal of Food Microbiology* 141, S170-S179 (13 ετεροαναφορές).
52. Kousta, M., Mataragas, M., **Skandamis, P.**, and Drosinos, E.H. (2010) Prevalence and sources of cheese contamination with pathogens at farm and processing levels. *Food Control* 21, 805-815 (25 ετεροαναφορές).

Κατά τη θητεία του ως Επίκουρος Καθηγητής
--

53. Le Marc, Y., **Skandamis, P.N.**, Belessi, C.I.A., Merkouri, S.I., George, S.M., Gounadaki, A.S. Schwartzman, S., Jordan, K. Drosinos, E.H., and Baranyi, J. (2010) Modeling the effect of abrupt acid and osmotic shifts within the growth region and across the growth boundaries on adaptation and growth of *Listeria monocytogenes*. *Appl. Environ. Microbiol.* 76, 6555-6563 (8 ετεροαναφορές).
54. Sini, K., **Skandamis, P.N.**, and Nychas, G.-J.E. (2010) Shelf-life establishment of dairy products based on quality and safety determinants. *J. Environ. Prot. Ecol.* 11, 570-576 .
55. Pin, C., Avendaño-Perez, G., Cosciani-Cunico, E., Gómez, N., Gounadaki, A., Nychas, G.-J., **Skandamis, P.**, and Barker, G. (2010) Modelling *Salmonella* concentration throughout the pork supply chain by considering growth and survival in fluctuating conditions of temperature, pH and a_w . *Int. J. Food Microbiol.* 145, S96-S102 (4 ετεροαναφορές).
56. Schwartzman, M.S., Belessi, X., Butler, F., **Skandamis, P.**, and Jordan, K (2010) Comparison of growth limits of *Listeria monocytogenes* in milk, broth and cheese. *J. Appl. Microbiol.* 109, 1790-1799 (6 ετεροαναφορές).
57. Belessi, C.-I.A., Le Marc, Y., Merkouri, S.I., Gounadaki, A.S., Schwartzman, S., Jordan, K., Drosinos, E.H., and **Skandamis, P.N.** (2011) Adaptive growth responses of *Listeria monocytogenes* to acid and osmotic shifts above and across the growth boundaries. *J. Food Prot.* 74, 78-85 (1 ετεροαναφορά).
58. Metsoviti, M., Paramithiotis, S., Drosinos, E.H., **Skandamis, P.N.**, Galiotou-Panayotou, M., Papanikolaou, S. 2011 Biotechnological valorization of low-cost sugar-based media for bacteriocin production by *Leuconostoc mesenteroides* E131. *New Biotechnology.* 28, 600-609 (1 ετεροαναφορά).

59. Dourou, D., Ammor, M.S., **Skandamis, P.N.**, Nychas, G.J.E. 2011. Growth of *Salmonella enteritidis* and *Salmonella typhimurium* in the presence of quorum sensing signalling compounds produced by spoilage and pathogenic bacteria. Food Microbiology 28, 1011-1018 (4 *ετεροαναφορές*).
60. Mataragas, M., Dimitriou, V., **Skandamis, P.N.**, Drosinos, E.H (2011) Quantifying the spoilage and shelf-life of yoghurt with fruits. Food Microbiol. 28, 611-616 (4 *ετεροαναφορές*).
61. Belessi, C.-E.A., Gounadaki, A.S., Psomas, A.N., **Skandamis, P.N.** (2010) Efficiency of different sanitation methods on *Listeria monocytogenes* biofilms formed under various environmental conditions. Int. J. Food Microbiol. 145, S46-S52 (12 *ετεροαναφορές*).
62. Belessi, C.-E.A., Gounadaki, A.S., Schwartzman, S., Jordan, K., **Skandamis, P.N.** (2010) Evaluation of growth/no growth interface of *Listeria monocytogenes* growing on stainless steel surfaces, detached from biofilms or in suspension, in response to pH and NaCl. Int. J. Food Microbiol. 145, S53-S60 (1 *ετεροαναφορά*).
63. **Skandamis, P.N.** (2011) Advancements of biotracing in the dairy chain. Int. J. Food Microbiol. 145, S23.
64. Chorianopoulos, N., Giaouris, E., Grigoraki, I., **Skandamis, P.**, Nychas, G.-J. (2011) Effect of acid tolerance response (ATR) on attachment of *Listeria monocytogenes* Scott A to stainless steel under extended exposure to acid or/and salt stress and resistance of sessile cells to subsequent strong acid challenge. Int. J. Food Microbiol. 145, 400-406 (11 *ετεροαναφορές*).
65. Psomas, A.N., Nychas, G.-J., Haroutounian, S.A., **Skandamis, P.N.** (2011) Development and validation of a tertiary simulation model for predicting the growth of the food microorganisms under dynamic and static temperature conditions. Computers and Electronics in Agriculture. 76, 119-129 (3 *ετεροαναφορές*).
66. Larou, E., Yiakoumettis, I., Kaltsas, G., Petropoulos, A., **Skandamis, P.**, Kintzios, S. 2012. High throughput cellular biosensor for the ultra-sensitive, ultra-rapid detection of aflatoxin M1. Food Control 29 (1), 208-212 (6 *ετεροαναφορές*).
67. Schwartzman, M.S., Belessi, C., Butler, F., **Skandamis, P.N.**, Jordan, K.N. 2011. Effect of pH and water activity on the growth limits of *Listeria monocytogenes* in a cheese matrix at two contamination levels Journal of Food Protection 74 (11), 1805-1813 (1 *ετεροαναφορά*).
68. **Skandamis, P.N.**, Nychas, G.-J.E. 2011. Ecological attributes of foodborne pathogens Virulence 2, 570-572.
69. Georgakopoulos, P., Zachari, R., Mataragas, M., Athanasopoulos, P., Drosinos, E.H., **Skandamis, P.N.** 2011. Optimisation of octadecyl (C 18) sorbent amount in QuEChERS analytical method for the accurate organophosphorus pesticide residues

- determination in low-fatty baby foods with response surface methodology Food Chemistry 128, 536-542 (11 ετεροαναφορές).
70. Kapetanakou, A.E., Ampavi, A., Yanniotis, S., Drosinos, E.H., **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), 727-735 (5 ετεροαναφορές).
71. Psomas, A.N., Nychas, G.-J., Haroutounian, S.A., **Skandamis, P.** 2012. LabBase: Development and validation of an innovative food microbial growth responses database Computers and Electronics in Agriculture 85, 99-108 (1 ετεροαναφορά).
72. Manios, S.G., Konstantinidis, N., Gounadaki, A.S., **Skandamis, P.N.** 2012. Dynamics of low (1-4 cells) vs high populations of *Listeria monocytogenes* and *Salmonella Typhimurium* in fresh-cut salads and their sterile liquid or solidified extracts Food Control 29, 318-327 (1 ετεροαναφορά).
73. Kapetanakou, A.E., Kollias, J.N., Drosinos, E.H., **Skandamis, P.N.** 2012. Inhibition of *A. carbonarius* growth and reduction of ochratoxin A by bacteria and yeast composites of technological importance in culture media and beverages International Journal of Food Microbiology 152 (3), 91-99 (4 ετεροαναφορές).
74. Cao, R., Zeaki, N., Wallin-Carlquist, N., **Skandamis, P.N.**, Schelin, J., Rådström, P. 2012. Elevated enterotoxin a expression and formation in *Staphylococcus aureus* and its association with prophage induction. Applied and Environmental Microbiology 78 (14), 4942-4948 (3 ετεροαναφορές).
75. Andritsos, N.D., Mataragas, M., Paramithiotis, S., **Skandamis, P.N.**, Drosinos, E.H. 2012. Bayesian inference for quantifying *Listeria monocytogenes* prevalence and concentration in minced pork meat from presence/absence microbiological testing. Food Microbiology 31 (2), 148-153 (1 ετεροαναφορά).
76. **Skandamis, P.N.**, Gounadaki, A.S., Geornaras, I., Sofos, J.N. 2012. Adaptive acid tolerance response of *Listeria monocytogenes* strains under planktonic and immobilized growth conditions. Int. J. Food Microbiol. 159, 160-166 (2 ετεροαναφορές).
77. **Skandamis, P.N.**, Nychas, G.-J.E. 2012. Quorum sensing in the context of food microbiology. Appl. Environ. Microbiol. 78, 5473-5482 (9 ετεροαναφορές).
78. Koyuncu, S., Andersson, M.G., Löfström, C., **Skandamis, P.N.**, Gounadaki, A., Zentek, J., Häggblom, P. 2013. Organic acids for control of *Salmonella* in different feed materials. BMC Veterinary Research, 9, article number 81 (2 ετεροαναφορές).
79. Lee, J., **Skandamis, P.**, Park, A., Yoon, H., Hwang, I.-G., Lee, S.-H., Cho, J.-I., Yoon, Y. 2013. Development of mathematical models to predict *Staphylococcus*

- aureus* growth in sauces under constant and dynamic temperatures. Food Sci. Technol. Res. 19, 331-335.
80. Paramithiotis, S., Grivokostopoulos, N., **Skandamis, P.N.** 2013. Investigating the correlation of constitutive proteins with the growth limits of *Salmonella enterica* isolates from feeds in response to temperature, pH, formic and lactic acid. Food Res. Int. 53, 291-296.
81. Schoder, D., **Skandamis, P.**, Wagner, M. 2013. Assessing in-house monitoring efficiency by tracing contamination rates in cheese lots recalled during an outbreak of listeriosis in Austria. Int. J. Food Microbiol. 167, 353-358 (*1 ετεροαναφορά*).
82. Manios, S.G., Lambert, R.J.W., **Skandamis, P.N.** 2014. A generic model for spoilage of acidic emulsified foods: Combining physicochemical data, diversity and levels of specific spoilage organisms. Int. J. Food Microbiol. 170, 1-11.
83. Lee, S., Lee, H., Lee, J.-Y., **Skandamis, P.**, Park, B.-Y., Oh, M.-H., Yoon, Y. 2013. Mathematical models to predict kinetic behavior and growth probabilities of *Listeria monocytogenes* on pork skin at constant and dynamic temperatures. J. Food Prot. 76, 1868-1872.
84. Dalmaso, M., Bolocan, A.S., Hernandez, M., Kapetanakou, A.E., Kuchta, T., Manios, S.G., Melero, B., Minarovičová, J., Muhterem, M., Nicolau, A.N., Rovira, J., **Skandamis, P.N.**, Stessl, B., Wagner, M., Jordan, K., Rodríguez-Lázaro, D. 2014. Comparison of polymerase chain reaction methods and plating for analysis of enriched cultures of *Listeria monocytogenes* when using the ISO11290-1 method. Journal of Microbiol. Meth. 98, 8-14.

Μετά τη μονιμοποίηση στη θέση του Επίκουρου Καθηγητή

85. Kapetanakou, A.E., Agathaggelou, E.I., **Skandamis, P.N.** 2014. Storage of pork meat under modified atmospheres containing vapors from commercial alcoholic beverages. Int. J. Food Microbiol. 178, 65-75.
86. Zeaki, N., Cao, R., **Skandamis, P.N.**, Rådström, P., Schelin, J. 2014. Assessment of high and low enterotoxin A producing *Staphylococcus aureus* strains on pork sausage. International Journal of Food Microbiology 182-183, 44-50.
87. Manios, S.G., Grivokostopoulos, N.C., Bikouli, V.C., Doultzos, D.A., Zilelidou, E.A., Gialitaki, M.A., **Skandamis, P.N.** 2015. A 3-year hygiene and safety monitoring of a meat processing plant which uses raw materials of global origin. International Journal of Food Microbiology 209, 60-69.
88. Kapetanakou, A.E., Stragkas, I.G., **Skandamis, P.N.** 2015. Developing an antimicrobial packaging of ready-to-eat pomegranate arils based on vapours of brandy or distillery ethanol. Food Research International 69, 141-150.

89. Zilelidou, E.A., Tsourou, V., Poimenidou, S., Loukou, A., **Skandamis, P.N.** 2014. Modelling transfer of *Escherichia coli* O157:H7 and *Listeria monocytogenes* during preparation of fresh-cut salads: impact of cutting and shredding practices. *Food Microbiology* 45, 254-265.
90. Makariti, I. P., Printezi, A., Kapetanakou, A.E., Zeaki, N., **Skandamis, P.N.** 2014. Investigating boundaries of survival, growth and expression of genes associated with stress and virulence of *Listeria monocytogenes* in response to acid and osmotic stress. *Food Microbiology* 45, 231-244.
91. Manios, S.G., **Skandamis, P.N.** 2015. Effect of frozen storage, different thawing methods and cooking processes on the survival of *Salmonella* spp. and *Escherichia coli* O157:H7 in commercially shaped beef patties. *Meat Science* 101, 25-32.
92. Muhterem-Uyar, M., Dalmaso, M., Bolocan, A.S., Hernandez, M., Kapetanakou, A.E., Kuchta, T., Manios, S.G., Melero, B., Minarovičová, J., Nicolau, A.I., Rovira, J., **Skandamis, P.N.**, Jordan, K., Rodríguez-Lázaro, D., Stessl, B., Wagner, M. 2015. Environmental sampling for *Listeria monocytogenes* control in food processing facilities reveals three contamination scenarios. *Food Control* 51, 94-107.
93. Kapetanakou, A.E., Karyotis, D. and **Skandamis, P.N.** 2016. Control of *Listeria monocytogenes* by applying ethanol-based antimicrobial edible films on ham slices and microwave-reheated frankfurters. *Food Microbiology* 54, 80-90.
94. **Skandamis, P.N.** and Jeanson, S. 2015. Colonial vs. planktonic type of growth: mathematical modeling of microbial dynamics on surfaces and in liquid, semi-liquid and solid foods. *Frontiers in Microbiology* 6, 1178.

Κατά τη θητεία στη θέση Αναπληρωτή Καθηγητή

95. Zilelidou, E.A., Rychli, K., Manthou, E., Ciolacu, L., Wagner, M., **Skandamis, P.N.** 2015. Highly invasive *Listeria monocytogenes* strains have growth and invasion advantages in strain competition. *PLoS ONE* 10, Issue 11, November 2015, Article number e0141617
96. Fusco, V., den Besten, H.M.W., Logrieco, A.F., Rodriguez, F.-P., **Skandamis, P.N.**, Stessl, B., Teixeira, P. 2016. Food safety aspects on ethnic foods: toxicological and microbial risks. *Current Opinion in Food Science* 6, 24-32.
97. Poimenidou, S.V., Bikouli, V.C., Gardeli, C., Mitsi, C., Tarantilis, P.A., Nychas, G.-J. E. and **Skandamis, P.N.** 2016. Effect of single or combined chemical and natural antimicrobial interventions on *Escherichia coli* O157:H7, total microbiota and color of packaged spinach and lettuce. *International Journal of Food Microbiology* 220, 6-18.

98. Kapetanakou, A.E. and **Skandamis, P.N.** 2016. Applications of active packaging for increasing microbial stability in foods: natural volatile antimicrobial compounds. *Current Opinion in Food Science* 12, 1-12.
99. Poimenidou, S.V., Chrysadaku, M., Tzakoniati, A., Bikouli, V.C., Nychas, G.-J. E. and **Skandamis, P.N.** 2016. Variability of *Listeria monocytogenes* strains in biofilm formation on stainless steel and polystyrene materials and resistance to peracetic acid and quaternary ammonium compounds. *International Journal of Food Microbiology* 237, 164- 171.
100. Zilelidou, E., Manthou, E. and **Skandamis, P.N.** 2016. Growth differences and competition between *Listeria monocytogenes* strains determine their predominance on ham slices and lead to bias during selective enrichment with the ISO protocol. *International Journal of Food Microbiology* 235, 60-70.
101. Zilelidou, E., Karmiri, C.-V., Zoumpopoulou, G., Mavrogonatou, E., Kletsas, D., Tsakalidou, E., Papadimitriou, K., Drosinos, E., **Skandamis, P.** 2016. *Listeria monocytogenes* strains underrepresented during selective enrichment with an ISO method might dominate during passage through simulated gastric fluid and in vitro infection of Caco-2 cells. *Appl. Environ. Microbiol.* 82, 6846-6858.
102. Paramithiotis S., Drosinos E.H., **Skandamis P.N.** 2017. Food recalls and warnings due to the presence of foodborne pathogens - a focus on fresh fruits, vegetables, dairy and eggs. *Current Opinion in Food Science* 18, 71-75.
103. Papakonstantinou E., Orfanakos N., Farajian P., Kapetanakou A.E., Makariti I.P., Grivokostopoulos N., Ha M.-A., **Skandamis P.N.** 2017. Short-term effects of a low glycemic index carob-containing snack on energy intake, satiety, and glycemic response in normal-weight, healthy adults: Results from two randomized trials. *Nutrition*, 42.
104. Karyotis D., **Skandamis P.N.**, Juneja V.K. 2017. Thermal inactivation of *Listeria monocytogenes* and *Salmonella* spp. in sous-vide processed marinated chicken breast. *Food Research International* 100, 894-898.
105. Pavli F., Kovaiou I., Apostolakopoulou G., Kapetanakou A., **Skandamis P.**, Nychas G.-J.E., Tassou C., Chorianopoulos N. 2017. Alginate-based edible films delivering probiotic bacteria to sliced ham pretreated with high pressure processing. *International Journal of Molecular Sciences* 18(9): 1867.
106. Kapetanakou A.E., Gkerekou M.A., Vitzilaiou E.S., **Skandamis P.N.** 2017. Assessing the capacity of growth, survival, and acid adaptive response of *Listeria monocytogenes* during storage of various cheeses and subsequent simulated gastric digestion. *International Journal of Food Microbiology* 246, 50-63.
107. Rantsiou K., Kathariou S., Winkler A., **Skandamis P.**, Saint-Cyr M.J., Rouzeau-Szynalski K., Amezcua A. 2018. Next generation microbiological risk assessment: opportunities of whole genome sequencing (WGS) for foodborne

- pathogen surveillance, source tracking and risk assessment. *International Journal of Food Microbiology* 287, 3-9.
108. Koutsoumanis K., Allende A., Alvarez-Ordóñez A., Bolton D., Bover-Cid S., Chemaly M., Davies R., De Cesare A., Herman L., Hilbert F., Lindqvist R., Nauta M., Peixe L., Ru G., Simmons M., **Skandamis P.**, Suffredini E., Caccio S., Chalmers R., Deplazes P., Devleeschauwer B., Innes E., Romig T., van der Giessen J., Hempen M., Van der Stede Y., Robertson L. 2018. Public health risks associated with food-borne parasites. *EFSA Journal* 16, issue 12.
109. Silano V., Barat Baviera J.M., Bolognesi C., Bruschiweiler B.J., Chesson A., Cocconcelli P.S., Crebelli R., Gott D.M., Grob K., Lampi E., Riviere G., Steffensen I.-L., Tlustos C., Van Loveren H., Vernis L., Zorn H., Bolton D., Bover-Cid S., de Knecht J., Peixe L., **Skandamis P.**, Bau A., Martino C., Messens W., Sarno E., Tomcikova D., Mortensen A. 2018. Evaluation of the safety and efficacy of the organic acids lactic and acetic acids to reduce microbiological surface contamination on pork carcasses and pork cuts. *EFSA Journal* 16, issue 12.
110. Koutsoumanis K., Allende A., Alvarez-Ordóñez A., Bover-Cid S., Chemaly M., Davies R., Herman L., Hilbert F., Lindqvist R., Nauta M., Peixe L., Ru G., Simmons M., **Skandamis P.**, Suffredini E., Jacxsens L., Petersen A., Varzakas T., Baert K., Hempen M., Van der Stede Y., Bolton D. 2018. Hazard analysis approaches for certain small retail establishments and food donations: second scientific opinion. *EFSA Journal* 16, issue 11.
111. Wagner M., **Skandamis P.**, Allerberger F., Schoder D., Lassnig C., Müller M., Rychli K. 2018. The impact of shelf life on exposure as revealed from quality control data associated with the quargel outbreak. *International Journal of Food Microbiology* 279, 64-69.
112. Ricci A., Allende A., Bolton D., Chemaly M., Davies R., Fernandez Escamez P.S., Girones R., Herman L., Koutsoumanis K., Lindqvist R., Norrung B., Robertson L., Ru G., Sanaa M., **Skandamis P.**, Snary E., Speybroeck N., Kuile B.T., Threlfall J., Wahlstrom H., Adkin A., Greiner M., Marchis D., Prado M., Da Silva Felicio T., Ortiz-Pelaez A., Simmons M. 2018. Updated quantitative risk assessment (QRA) of the BSE risk posed by processed animal protein (PAP). *EFSA Journal* 16, issue 7.
113. Ricci A., Allende A., Bolton D., Chemaly M., Davies R., Fernandez Escamez P.S., Girones R., Koutsoumanis K., Lindqvist R., Norrung B., Robertson L., Ru G., Sanaa M., Simmons M., **Skandamis P.**, Snary E., Speybroeck N., Ter Kuile B., Threlfall J., Wahlstrom H., Cocconcelli P.S., Peixe L., Maradona M.P., Querol A., Suarez J.E., Sundh I., Vlaskovic J., Barizzzone F., Correia S., Herman L. 2018. Update of the list of QPS-recommended biological agents intentionally added to food or feed as notified to EFSA 8: suitability of taxonomic units notified to EFSA until March 2018. *EFSA Journal* 16, issue 7.

114. Poimenidou S.V., Dalmasso M., Papadimitriou K., Fox E.M., **Skandamis P.N.**, Jordan K. 2018. Virulence gene sequencing highlights similarities and differences in sequences in *Listeria monocytogenes* serotype 1/2a and 4b strains of clinical and food origin from 3 different geographic locations. *Frontiers in Microbiology* 9, Article number 1103.
115. Ricci A., Allende A., Bolton D., Chemaly M., Davies R., Herman L., Koutsoumanis K., Lindqvist R., Norrung B., Robertson L., Ru G., Sanaa M., Simmons M., **Skandamis P.**, Snary E., Speybroeck N., Kuile B.T., Threlfall J., Wahlstrom H., Girones R., Alvarez Ordonez A., Griffin J., Correia S., Fernandez Escamez P. 2018. Evaluation of the application for a new alternative processing method for animal by-products of Category 3 material (ChainCraft B.V.). *EFSA Journal* 16, issue 6.
116. Ricci A., Allende A., Bolton D., Chemaly M., Davies R., Fernandez Escamez P.S., Girones R., Herman L., Koutsoumanis K., Lindqvist R., Norrung B., Robertson L., Ru G., Sanaa M., Skandamis P., Snary E., Speybroeck N., Kuile B.T., Threlfall J., Wahlstrom H., Benestad S., Gavier-Widen D., Miller M.W., Telling G.C., Tryland M., Latronico F., Ortiz-Pelaez A., Stella P., Simmons M. 2018. Scientific opinion on chronic wasting disease (II). *EFSA Journal* 16, issue 1.
117. Ricci A., Allende A., Bolton D., Chemaly M., Davies R., Girones R., Koutsoumanis K., Lindqvist R., Norrung B., Robertson L., Ru G., Fernandez Escamez P.S., Sanaa M., Simmons M., **Skandamis P.**, Snary E., Speybroeck N., Ter Kuile B., Threlfall J., Wahlstrom H., Cocconcelli P.S., Peixe L., Maradona M.P., Querol A., Suarez J.E., Sundh I., Vlak J., Barizzzone F., Correia S., Herman L. 2018. Update of the list of QPS-recommended biological agents intentionally added to food or feed as notified to EFSA 7: suitability of taxonomic units notified to EFSA until September 2017. *EFSA Journal* 16, issue 1.
118. Ricci A., Allende A., Bolton D., Chemaly M., Davies R., Fernandez Escamez P.S., Girones R., Herman L., Koutsoumanis K., Norrung B., Robertson L., Ru G., Sanaa M., Simmons M., **Skandamis P.**, Snary E., Speybroeck N., Ter Kuile B., Threlfall J., Wahlstrom H., Takkinen J., Wagner M., Arcella D., Da Silva Felicio M.T., Georgiadis M., Messens W., Lindqvist R. 2018. *Listeria monocytogenes* contamination of ready-to-eat foods and the risk for human health in the EU. *EFSA Journal* 16, issue 1.
119. Ricci, A., Allende, A., Bolton, D., Chemaly, M., Davies, R., Salvador Fernandez Escamez, P., Girones, R., Herman, L., Koutsoumanis, K., Lindqvist, R., Robertson, L., Ru, G., Sanaa, M., Simmons, M., **Skandamis, P.**, Snary, E., Speybroeck, N., Ter Kuile, B., Threlfall, J., Wahlstrom, H., Kirk Andersen, J., Uyttendaele, M., Valero, M., Da Silva Felicio, M.T., Messens W., Norrung B. Guidance on the requirements for the development of microbiological criteria. *EFSA Journal* 2017. 15 (11): 5052.
120. Zilelidou, E.A., and **Skandamis, P.N.** 2018. Growth, detection and virulence of *Listeria monocytogenes* in the presence of other microorganisms:

- microbial interactions from species to strain level. *Int. J. Food Microbiol.* 227, 10-25.
121. Makariti I., Kapetanakou A.E., Gkerekou M., Bertoli M., Dremetsika C., Kalaitzoglou I., **Skandamis P.N.** 2019. Using the gamma concept in modelling fungal growth: A case study on brioche-type products. *Food Microbiology* 81, 12-21.
122. Lytou A.E., Tzortzinis K., **Skandamis P.N.**, Nychas G.-J.E., Panagou E.Z. 2019. Investigating the influence of organic acid marinades, storage temperature and time on the survival/inactivation interface of *Salmonella* on chicken breast fillets. *International Journal of Food Microbiology* 299, 47-57.
123. Kapetanakou A.E., Makariti I.P., Nazou E.Nu., Manios S.G., Karavasilis K., **Skandamis P.N.** 2019. Modelling the effect of osmotic adaptation and temperature on the non-thermal inactivation of *Salmonella* spp. on brioche-type products. *International Journal of Food Microbiology* 296, 48-57.
124. Kapetanakou A.E., Nestora S., Evageliou V., **Skandamis P.N.** 2019. Sodium alginates-cinnamon essential oil coated apples and pears: Variability of *Aspergillus carbonarius* growth and ochratoxin A production. *Food Research International* 119.
125. Mataragas M., Bikouli V.C., Korre M., Sterioti A., **Skandamis P.N.** 2019. Development of a microbial Time Temperature Indicator for monitoring the shelf life of meat. *Innovative Food Science and Emerging Technologies* 52, 89-99.
126. Koutsoumanis K., Allende A., Alvarez-Ordóñez A., Bolton D., Bover-Cid S., Chemaly M., Cesare A.D., Herman L., Hilbert F., Lindqvist R., Nauta M., Peixe L., Ru G., Simmons M., **Skandamis P.**, Suffredini E., Dewulf J., Hald T., Michel V., Niskanen T., Ricci A., Snary E., Boelaert F., Messens W., Davies R. 2019. *Salmonella* control in poultry flocks and its public health impact. *EFSA Journal* 17.
127. Xylia P., Botsaris G., Chrysargyris A., **Skandamis P.N.**, Tzortzakis N. 2019. Variation of microbial load and biochemical activity of ready-to-eat salads in Cyprus as affected by vegetable type, season, and producer. *Food Microbiol.* 83, 200-210.
128. Zeaki N., Johler S., **Skandamis P.N.**, Schelin J. 2019. The role of regulatory mechanisms and environmental parameters in staphylococcal food poisoning and resulting challenges to risk assessment. *Frontiers in Microbiology* 10, Issue JUN, 2019, Article number 1307.
129. Kapetanakou A.E., Taoukis P., **Skandamis P.N.** 2019. Model development for microbial spoilage of packaged fresh-cut salad products using temperature and in-package CO₂ levels as predictor variables. *LWT Food Science & Technology* 113, October 2019, Article number 108285.

130. Valerio, F., **Skandamis, P.N.**, Failla, S., Contò, M., Di Biase, M. Bavaro, A.R., Pirovano, M.P., Lavermicocca, P. 2020. Microbiological and Physico-Chemical Parameters for Predicting Quality of Fat and Low-fat Raw Ground Beef During Refrigerated Aerobic Storage. *Journal of Food Science*. Sector Food Microbiology and Safety, 85, Issue 2, 465-476.

3.3. Σε κεφάλαια βιβλίων με πρόσκληση

Μέχρι την εκλογή στη θέση Λέκτορα

131. Nychas, G.-J. E., and **Skandamis, P.N.** (2002). Antimicrobials from herbs and spices. (Ed. Roller, S.), *In*: “Natural Antimicrobials for the Minimal Processing of Foods”. Woodhead Publishing, Ltd., Cambridge, UK, Chapter 9, pp. 176-200.
132. Tassou, C., Nychas, G.-J. E., and **Skandamis, P.N.**, (2004). Herbs and spices and antimicrobials (Ed. Peter, K.V.), *In*: «Natural antimicrobials/Handbook of herbs and spices Volume 2»: Woodhead Publishing, Ltd., Cambridge, UK, Chapter 3, pp. 22-40.
133. Stopforth, J. D., **Skandamis, P.N.**, Sofos, J. N., and Davidson, M. (2005). Naturally occurring compounds-animal sources. (Eds. Davidson, M., Sofos, J.N., and Branen, A.L.), *In*: “Antimicrobials in foods: 3rd edition”. CRC Press. Taylor & Francis Group, Boca Raton, Finland. Chapter 15: pp. 453-506.

Κατά τη θητεία του ως Λέκτορας

134. Nychas, G.-J. E., and **Skandamis, P.N.** (2004) Fresh meat spoilage and modified atmosphere packaging (MAP). (Ed. Sofos, J.N.), *In* “Improving the safety of fresh meat”. Woodhead Publishing, Ltd., Cambridge, UK, Chapter 22, pp. 461-502.
135. **Skandamis, P.N.**, Nychas, G.-J. E., and Tsigarida, E.T. (2004) Modified atmosphere packaging and the safety of poultry meat. (Eds. Mead, G., Dodds, F.), *In*: “Food Safety control in the poultry industry”. Chapter 21, pp. 486-523.
136. **Skandamis, P.N.**, and Gounadaki, A.S. (2006). *Listeria monocytogenes* and listeriosis. *In* “Case Studies in Food Safety and Environmental Health”. (Eds. Peter Ho and Maria Margarida Cortez Vieira). Chapter 5, pp. 33-42.
137. **Skandamis, P.N.**, Nychas, G.-J. E. (2006). Pathogens: risks and control. (Ed. Talon, R.), *In* “Handbook of fermented meat and poultry”. Chapter 42, pp. 427-454.

138. Drosinos, E.H., **Skandamis, P.N.**, and Mataragas, M. (2008). Antimicrobial treatments. *In*: “Safety of Meat and Processed Meat” (Eds. F. Toldra). Chapter 12, pp. 255-296.
139. Paramythiotis S., **Skandamis, P.N.**, and Nychas, G.-J. E. (2008). Insights into Fresh Meat Spoilage *In*: “Safety of Meat and Processed Meat” (Eds. F. Toldra). Chapter 3, pp. 55-82.
140. **Skandamis, P.N.**, Nychas, G.-J.E., and Sofos, J.N. (2010). Meat decontamination. Chapter 3, *In* “Handbook of Meat Processing” (Eds. F. Toldra). Wiley-Blackwell, pp. 43-85.
141. **Skandamis, P.N.**, and Gounadaki, A.S. (2009) Dried Meats, Poultry and Related Products. Chapter 3, *In* ‘Microbiology Handbook – Meat Products’. Toldra, F. (Ed.) Leatherhead Food International Ltd., pp. 53-70.
142. Chorianopoulos, N.G., **Skandamis, P.N.**, Nychas, G.-J. E. and Haroutounian, S.A. (2008). Essential oils as natural antibacterials in food preparations. *In* ‘Microbial Implication for safe and qualitative food products’ Psarianos, C. and Kourkoutas, Y. (Eds), pp. 87-103.
143. Gounadaki, A.S., **Skandamis, P.N.**, and Nychas, G.J.-E. (2009) Fermented meats. Chapter 5, *In* ‘Microbiology Handbook – Meat Products’. Toldra, F. (Ed.) Leatherhead Food International Ltd, pp. 93-120.

Κατά τη θητεία του ως Επίκουρος Καθηγητής

144. **Skandamis, P.N.** and Sofos, J.N. 2010. *Listeria monocytogenes*. Chapter 5, *In* “Omics Technologies and Microbial Modeling in Food-borne Pathogens” (Eds. X. Yan, V. K. Juneja, and L. Huang), pp. 91-133.
145. Georgakopoulos, P. and **Skandamis, P.N.** 2011. Factors affecting the accurate quantification of pesticide residues in non-fatty matrices. Chapter 4, *In* “Pesticides-Strategies for pesticides analysis” (Ed. M. Stoycheva), Intech Open Access Publisher, India, pp. 83-104.
146. Giaouris, E., Chorianopoulos, N., **Skandamis, P.N.** and Nychas, G.J.-E. 2012. Attachment and Biofilm Formation by *Salmonella* in Food Processing Environments. Chapter 8, *In* Series: Immunology and Microbiology “*Salmonella* - A Dangerous Foodborne Pathogen”, Ed. Barakat S. M. Mahmoud, ISBN 978-953-307-782-6, published: January 20, 2012 under CC BY 3.0 license, pp. 157-180.
147. Drosinos, E.H., Charalambidou, S., and **Skandamis, P.N.** 2012. Challenges in food safety certification of a small enterprise producing a specialty product in Cyprus. Chapter 25, Part V: Safe Food Production, *In* “Case studies in Food Safety

- and Authenticity, Lessons from real-life situations”, Ed. J. Hoorfar, Woodhead Publishing Limited, Oxford, pp. 225-236.
148. Chorianoopoulos, N.G., Tassou, C.C., **Skandamis, P.N.**, and Nychas, G.-J.E. 2012. Essential oils as natural additives for the preservation of meat. Chapter 13, *In* “Essential oils as natural food additives”. Ed. L. Valgimigli, Nova Science Publishers, Inc. ISBN 978-1-62100-241-3, pp. 321-336.
149. Δροσινός, Ε.Χ., **Σκανδάμης, Π.Ν.** και Γεωργακόπουλος, Π.Ν. 2013. Ασφάλεια Τροφίμων από Φυτοφάρμακα. 3^ο Κεφάλαιο στο βιβλίο «*Δημόσια Υγεία και Φυτοπροστατευτικά Προϊόντα*», Εκδότες: Β. Μακρόπουλος & Δ. Ματθόπουλος, Ελληνικό Ινστιτούτο Υγιεινής & Ασφάλειας της Εργασίας (ΕΛ.ΙΝ.Υ.Α.Ε.), σελ. 75-120.
150. **Skandamis, P.N.**, Mataragas, M. and Lambert, R.J.W. 2013. Model fitting and probabilistic models. Chapter 8, *In* “Predictive Mycology” (Eds. P. Dantigny & E.Z. Panagou), Series of Advances in Food Safety and Food Microbiology, Nova Science Publishers, Inc. Hauppauge, NY pp 221-248.
151. Koutsoumanis, K. and **Skandamis, P.N.** 2013. New research on organic acids and pathogen behavior. Chapter 18, *In* “Advances in microbial food safety Volume 1, Part IV. Food preservation techniques”. (Ed. J.N. Sofos), Woodhead publishing, LTD, Cambridge, UK. pp. 355-384.
152. **Skandamis, P.N.**, Nychas, G.-J. E. 2013. Pathogens: risks and control. Chapter 40, *In* “Handbook of fermented meat and poultry”. (Ed. Talon, R.) 2nd edition (in press).
153. Kapetanakou, A.E., Manios, S.G., **Skandamis, P.N.** 2014. Application of Edible Films and Coatings on Food. Chapter 9, *In* “Novel Food Preservation and Microbial Assessment Techniques” (Ed. I.S. Boziaris), SCIENCE PUBLISHERS, Taylor & Francis group Co. Boca Raton, FL, pp. 237-274.
154. Manios, S.G, **Skandamis P.N.** 2014. Control of *Listeria monocytogenes* in the processing environment by understanding biofilm formation and resistance to sanitizers. Chapter 21, *In* “Methods in Molecular Biology – Listeria. Section 4. Control methods” (Ed. K. Jordan), Humana Press, Spring Street, NY, *in press*.
155. Manios, S.G., Kapetanakou, A.E., Zilelidou, E., Poimenidou, S., **Skandamis, P.N.** 2014. Mechanisms and risks associated with bacterial transfer between abiotic and biotic surfaces. Chapter 6, *In* “Microbial Food Safety and Preservation Techniques” (Ed. R.V. Ravishankar), CRC Press (Taylor and Francis Group), *in press*.

156. **Skandamis, P.N.** and Panagou, E.Z. 2016. Predictive Microbiology: mathematics towards understanding the fate of foodborne microorganisms in food processing. In “Modeling the Microbial Ecology of Foods” (Ed. Anderson de Souza Sant’Ana), John Wiley & Sons, Ltd., of The Atrium, Southern Gate, Chichester, West Sussex PO19 8SQ.

Κατά τη θητεία του στη θέση Αναπληρωτή Καθηγητή

157. Pérez-Rodríguez, F., **Skandamis, P.N.** and Valdramidis, V. (Editors). *Quantitative methods for food safety and quality in the vegetable industry*. 2018. Springer.
158. **Skandamis, P.N.** 2019. *Listeria monocytogenes*. Encyclopedia of Dairy Sciences, 3rd Edition, (Section Ed. E. Tsakalidou) Elsevier.
159. **Skandamis, P.N.** 2020. Chemical Inhibitors of *Listeria monocytogenes* in Food (Chapter 11). *Invited* In the 4th Edition of “**Listeria Listeriosis and Food Safety**” (Eds E.T. Ryser & D. D’Amico) CRC press. *Under preparation (due September 2020)*
160. Samelis, J.N. and **Skandamis, P.N.** 2020. Incidence, Behavior and Control of *Listeria monocytogenes* in Meat Products (Chapter 15). *Invited* In the 4th Edition of “**Listeria Listeriosis and Food Safety**” (Eds E.T. Ryser & D. D’Amico) CRC press. *Under preparation (due September 2020)*

3.4. Σε πρακτικά πανελλήνιων επιστημονικών συνεδρίων με κριτές

Μέχρι την εκλογή στη θέση Λέκτορα

161. **Σκανδάμης, Π.** & Νυχάς, Γ-Ι. Ε. (1998) Επίδραση αιθέριου ελαίου ρίγανης και διαφορετικών μέσων οξίνισης στην ανάπτυξη-επιβίωση *Escherichia coli* O157:H7 και *Listeria monocytogenes* Sctott A, σε μαγιονέζα. Πρακτικά, 6^ο Πανελλήνιο Συνέδριο Τροφίμων “Βιομηχανία Τροφίμων, Διατροφή και Δημόσια Υγεία” Θεσ/νικη, 19-21 Νοεμβρίου 1998.
162. **Σκανδάμης, Π.** Δροσινός, Ε., Κουτσομανής, Κ. & Νυχάς, Γ-Ι. Ε. (1998) Αξιολόγηση με διάφορες μεθόδους, της ανασταλτικής δράσης του αιθέριου ελαίου ρίγανης και του EDTA στην ανάπτυξη του *E.coli* O157:H7. Πρακτικά, 6^ο Πανελλήνιο Συνέδριο Τροφίμων “Βιομηχανία Τροφίμων, Διατροφή και Δημόσια Υγεία” Θεσ/νικη, 19-21 Νοεμβρίου 1998.
163. Πολυδέρα, Α., **Σκανδάμης, Π.**, Ταούκης, Π., & Νυχάς, Γ-Ι. Ε. (1999) Μαθηματική πρόρρηση της επίδρασης της ενεργότητας του νερού στην ανάπτυξη

- των μικροοργανισμών. Πρακτικά, 2^ο Πανελλήνιο Συνέδριο Χημικών Μηχανικών Θεσ/νίκη, 25-27 Μαΐου, 1999, σελ. 911-914.
164. Χωριανόπουλος, Ν., Σταματίου Α.Π., **Σκανδάμης, Π.Ν.**, Νυχάς, Γ.-Ι.Ε. (2004). «Επιβίωση της *L. monocytogenes* κατά τη διάρκεια ζύμωσης πράσινων επιτραπέζιων ελιών». 3^ο Πανελλήνιο Συμπόσιο Υγιεινής & Τεχνολογίας Τροφίμων: «Νομοθεσία, Ασφάλεια, Υγιεινή & Ποιότητα Τροφίμων», Αθήνα, 18-19 Μαρτίου, 2004. Τόμος Α. Σελ. 481-485.
165. Πανάγου, Ε.Ζ., **Σκανδάμης, Π.Ν.**, Νυχάς, Γ.-Ι.Ε. (2004). «Η χρησιμοποίηση βαθμιδωτών τρυβλίων (gradient plates) για τη μελέτη της συμπεριφοράς του *Monascus ruber* van Tieghem, ενός ασκομύκητα που απομονώθηκε από ζυμούμενες ελιές, στη συνδυασμένη επίδραση της θερμοκρασίας, pH και συγκέντρωσης NaCl». 3^ο Πανελλήνιο Συμπόσιο Υγιεινής & Τεχνολογίας Τροφίμων: «Νομοθεσία, Ασφάλεια, Υγιεινή & Ποιότητα Τροφίμων», Αθήνα, 18-19 Μαρτίου, 2004. Τόμος Α. Σελ. 475-480.
166. **Σκανδάμης, Π.Ν.**, Ιλιόπουλος, Β.Ν., Χωριανόπουλος, Ν., Τσιγαρίδα, Ε., Νυχάς, Γ.-Ι.Ε. (2004). «Προρρητική μικροβιολογία στο νωπό κρέας: επίδραση της θερμοκρασίας και της συσκευασίας με τροποποιημένες ατμόσφαιρες». 3^ο Πανελλήνιο Συμπόσιο Υγιεινής & Τεχνολογίας Τροφίμων: «Νομοθεσία, Ασφάλεια, Υγιεινή & Ποιότητα Τροφίμων», Αθήνα, 18-19 Μαρτίου, 2004. Τόμος Α. Σελ. 104-110.
167. Βαρζάκης, Ε., **Σκανδάμης, Π.Ν.**, και Νυχάς, Γ.-Ι. Ε. (2004). «Εφαρμογή της ανάλυσης εικόνας για την κινητική της μικροβιακής ανάπτυξης». 3^ο Πανελλήνιο Συμπόσιο Υγιεινής & Τεχνολογίας Τροφίμων: «Νομοθεσία, Ασφάλεια, Υγιεινή & Ποιότητα Τροφίμων», Αθήνα, 18-19 Μαρτίου, 2004. Τόμος Α. Σελ. 287-293.
168. Χωριανόπουλος, Ν.Γ., **Σκανδάμης, Π.Ν.**, Τσιγαρίδα, Ε.Θ., και Νυχάς, Γ.-Ι. Ε. (2004). «*Listeria monocytogenes*: ζωή, επιβίωση και θάνατος σε παραδοσιακές ελληνικές σαλάτες». 3^ο Πανελλήνιο Συμπόσιο Υγιεινής & Τεχνολογίας Τροφίμων: «Νομοθεσία, Ασφάλεια, Υγιεινή & Ποιότητα Τροφίμων», Αθήνα, 18-19 Μαρτίου, 2004. Τόμος Β. Σελ. 207-212.

Κατά τη θητεία του ως Λέκτορας

169. **Σκανδάμης, Π.**, και Νυχάς, Γ.-Ι.Ε. (2005). Βιοπληροφορική και Βιοτεχνολογία στην υπηρεσία της ποιότητας και ασφάλειας των τροφίμων. Σελ. 202. **Ανακοίνωση**. 1^ο Πανελλήνιο Συνέδριο «Βιοτεχνολογία και Τεχνολογία Τροφίμων». 31 Μαρτίου & 1-2 Απριλίου, ΕΒΕΑ, Αθήνα.
170. Δροσινός Ε.Χ., Γουναδάκη Α., **Σκανδάμης Π.**, και Νυχάς, Γ.-Ι.Ε. (2005). Επιβίωση του παθογόνου μικροοργανισμού *Listeria monocytogenes* κατά τη διαδικασία της ζύμωσης και ωρίμανσης των αλλαντικών. Σελ. 213-217. 1^ο Πανελλήνιο Συνέδριο «Βιοτεχνολογία και Τεχνολογία Τροφίμων». 31 Μαρτίου &

- 1-2 Απριλίου, ΕΒΕΑ, Αθήνα. Σελ. 213-217.
171. Μποζιάρης, Ι.Σ., **Σκανδάμης, Π.Ν.**, Χωριανόπουλος, Ν., και Νυχάς, Γ.-Ι. Ε. (2005). Εξέλιξη της μικροβιακής αλληλουχίας και επιβίωση του *Escherichia coli* O157:H7 και *Listeria monocytogenes* Scott A, κατά τη ζύμωση των πράσινων ελιών. Σελ. 235-240. 1^ο Πανελλήνιο Συνέδριο «Βιοτεχνολογία και Τεχνολογία Τροφίμων». 31 Μαρτίου & 1-2 Απριλίου, ΕΒΕΑ, Αθήνα.
172. Τάσσου Χ., Σουρρή Π. & **Σκανδάμης Π.** (2005). Μικροβιολογικές, φυσικοχημικές και οργανοληπτικές μεταβολές στη διάρκεια συντήρησης παραδοσιακών σαλατών με ή χωρίς συντηρητικά στους 0, 5, 10 & 20° C. Σελ. 346-353. 1^ο Πανελλήνιο Συνέδριο «Βιοτεχνολογία και Τεχνολογία Τροφίμων». 31 Μαρτίου & 1-2 Απριλίου, ΕΒΕΑ, Αθήνα.
173. Τάσσου Χ., Σουρρή Π. & **Σκανδάμης Π.** (2005). Επιβίωση του παθογόνου *Escherichia coli* O157: H7 σε παραδοσιακές σαλάτες με ή χωρίς συντηρητικά στους 0, 5, 10 & 20° C. Σελ. 354-361. 1^ο Πανελλήνιο Συνέδριο «Βιοτεχνολογία και Τεχνολογία Τροφίμων». 31 Μαρτίου & 1-2 Απριλίου, ΕΒΕΑ, Αθήνα.
174. Σιάνα Π, Ματαράγκας Μ., **Σκανδάμης Π.**, Δροσινός Ε.Χ. και Αθανασόπουλος Π.Ε. (2005). Ανάπτυξη μαθηματικών προτύπων για την πρόβλεψη της κινητικής και της πιθανότητας αύξησης του παθογόνου μικροοργανισμού *Listeria monocytogenes* σε προϊόντα με βάση το κρέας. Σελ. 370-377. 1^ο Πανελλήνιο Συνέδριο «Βιοτεχνολογία και Τεχνολογία Τροφίμων». 31 Μαρτίου & 1-2 Απριλίου, ΕΒΕΑ, Αθήνα.
175. Βαϊδάνης Α., Ματαράγκας Μ., **Σκανδάμης Π.**, Δροσινός Ε.Χ., Αθανασόπουλος Π.Ε. (2005). Ανάπτυξη μαθηματικών προτύπων για την αύξηση των γαλακτικών βακτηρίων και την πρόβλεψη της διάρκειας και του χρόνου εμπορίας προϊόντος κρέατος. Σελ. 378-387. 1^ο Πανελλήνιο Συνέδριο «Βιοτεχνολογία και Τεχνολογία Τροφίμων». 31 Μαρτίου & 1-2 Απριλίου, ΕΒΕΑ, Αθήνα.
176. Γουναδάκη, Α., **Σκανδάμης, Π.**, Δροσινός, Ε.Χ, και Νυχάς, Γ.-Ι.Ε. (2005). Επιβίωση των παθογόνων μικροοργανισμών, *Staphylococcus aureus* & *Salmonella* Enteritidis σε παραδοσιακά αλλαντικά ζυμώσεως. Σελ. 436-441. 1^ο Πανελλήνιο Συνέδριο «Βιοτεχνολογία και Τεχνολογία Τροφίμων». 31 Μαρτίου & 1-2 Απριλίου, ΕΒΕΑ, Αθήνα.
177. Χωριανόπουλος, Ν.Γ., **Σκανδάμης, Π.Ν.**, και Νυχάς, Γ.-Ι.Ε. (2005). Επιβίωση της *Listeria monocytogenes* σε παραδοσιακές ελληνικές σαλάτες. Σελ. 442-447. 1^ο Πανελλήνιο Συνέδριο «Βιοτεχνολογία και Τεχνολογία Τροφίμων». 31 Μαρτίου & 1-2 Απριλίου, ΕΒΕΑ, Αθήνα.
178. Χωριανόπουλος, Ν.Γ., **Σκανδάμης, Π.Ν.**, Χαρουτουνιάν, Σ., και Νυχάς, Γ.-Ι.Ε. (2005). Μια νέα μέθοδος για την μέτρηση της ελάχιστης ανασταλτικής συγκέντρωσης του αιθέριου ελαίου της *Satureja spinosa*. Σελ. 448-455. 1^ο Πανελλήνιο Συνέδριο «Βιοτεχνολογία και Τεχνολογία Τροφίμων». 31 Μαρτίου &

1-2 Απριλίου, ΕΒΕΑ, Αθήνα.

179. **Σκανδάμης, Π.Ν.**, Γουναδάκη, Α., Κουτσομανής, Κ., Δροσινός, Ε.Χ., και Νυχάς, Γ.-Ι.Ε. Εκτίμησης επικινδυνότητας της *Listeria monocytogenes* σε παραδοσιακά αλλαντικά. Σελ. 462-463. 1^ο Πανελλήνιο Συνέδριο «Βιοτεχνολογία και Τεχνολογία Τροφίμων». 31 Μαρτίου & 1-2 Απριλίου, ΕΒΕΑ, Αθήνα.
180. Βασιλόπουλος, Χ., Σταματίου, Α., **Σκανδάμης, Π.Ν.**, Κουτσομανής, Κ., και Νυχάς, Γ.-Ι.Ε. (2005). Καταγραφή της αλλοιογόνου και παθογόνου χλωρίδας χοιρινού και μοσχαρίσιου κιμά από την κεντρική αγορά Αθηνών. 479-484. 1^ο Πανελλήνιο Συνέδριο «Βιοτεχνολογία και Τεχνολογία Τροφίμων». 31 Μαρτίου & 1-2 Απριλίου, ΕΒΕΑ, Αθήνα.
181. Μπέλεση Χ., Δροσινός Ε.Χ. και **Σκανδάμης Π.Ν.** (2006). «Μελέτη και πρόβλεψη της επιβίωσης-ανάπτυξης *Listeria innocua* σε μυζήθρα, φέτα και γιαούρτι, σε συνδυασμό με την παρουσία μυκήτων». 10^ο Πανελλήνιο Κτηνιατρικό Συνέδριο. 16-19 Φεβρουαρίου 2006, Ξενοδοχείο ΧΙΑΤΟΝ, Αθήνα.
182. **Σκανδάμης, Π.Ν.**, Γουναδάκη, Α., Κουτσομανής, Κ., Δροσινός, Ε.Χ., και Νυχάς, Γ.-Ι.Ε. (2006). «Εκτίμηση της επικινδυνότητας της *Listeria monocytogenes* σε παραδοσιακά ζυμούμενα αλλαντικά». 10^ο Πανελλήνιο Κτηνιατρικό Συνέδριο. 16-19 Φεβρουαρίου 2006, Ξενοδοχείο ΧΙΑΤΟΝ, Αθήνα.
183. Καπετανάκου, Α., Γιαλιτάκη, Μ., Μπασαλέκου, Μ., Δροσινός, Ε.Χ. και **Σκανδάμης, Π.Ν.** (2007). «Προσδιορισμός των βέλτιστων συνθηκών παραγωγής ωχρατοξίνης Α των *Aspergillus ochraceus*, *Aspergillus carbonarius* και *Penicillium verrucosum*». 2^ο Πανελλήνιο Συνέδριο «Βιοτεχνολογία και Τεχνολογία Τροφίμων». 29-31 Μαρτίου 2007, ΕΒΕΑ, Αθήνα.
184. Γεωργακόπουλος, Π., Ματαράγκας, Μ., Αθανασόπουλος, Π., Δροσινός, Ε.Χ., και **Σκανδάμης, Π.Ν.** (2008). Αβεβαιότητα μέτρησης και παράμετροι επικύρωσης πολυ-υπολειμματικής μεθόδου ανάλυσης φυτοφαρμάκων σε έτοιμα γεύματα παιδικών τροφών με βάση τα φρούτα. 2ο Πανελλήνιο Συνέδριο της Διεπιστημονικής Εταιρίας Διασφάλισης Υγιεινής Τροφίμων (Δ.Ε.Δ.Υ.Τ) «Σύγχρονες διατροφικές προσκλήσεις για την ασφάλεια και την Ποιότητα των Τροφίμων», 6-8 Ιουνίου, 2008, Θεσσαλονίκη.
185. Γεωργακόπουλος, Π., Νικολακοπούλου, Ε., Ματαράγκας, Μ., Αθανασόπουλος, Π., Δροσινός, Ε.Χ., και **Σκανδάμης, Π.Ν.** (2008). Προσδιορισμός ποσοστών ανάκτησης πέντε οργανοφωσφορικών φυτοφαρμάκων σε έτοιμα γεύματα παιδικών τροφών χαμηλής λιποπεριεκτικότητας. 2ο Πανελλήνιο Συνέδριο της Διεπιστημονικής Εταιρίας Διασφάλισης Υγιεινής Τροφίμων (Δ.Ε.Δ.Υ.Τ) «Σύγχρονες διατροφικές προσκλήσεις για την ασφάλεια και την Ποιότητα των Τροφίμων», 6-8 Ιουνίου, 2008, Θεσσαλονίκη.
186. Τηγανίτας, Α., Ζεάκη, Ν., Δροσινός, Ε.Χ., και **Σκανδάμης, Π.Ν.** (2008). Μελέτη της επίδρασης όξινης και οσμωτικής καταπόνησης ταυτόχρονα ή σε αλληλουχία στην επιβίωση *Listeria monocytogenes* και *Salmonella Enteritidis*

- στους 5 και 10°C. 2ο Πανελλήνιο Συνέδριο της Διεπιστημονικής Εταιρίας Διασφάλισης Υγιεινής Τροφίμων (Δ.Ε.Δ.Υ.Τ) «Σύγχρονες διατροφικές προσκλήσεις για την ασφάλεια και την Ποιότητα των Τροφίμων», 6-8 Ιουνίου, 2008, Θεσσαλονίκη.
187. Μακρυπούλια, Α. Σάτμαρη, Β., Δροσινός, Ε.Χ. και **Σκανδάμης, Π.Ν.** (2008). Μελέτη αποτελεσματικότητας απολυμαντικών στην απομάκρυνση βιοϋμενίων *Listeria monocytogenes* που σχηματίζονται σε επιφάνειες ανοξείδωτου χάλυβα υπό διαφορετικές συνθήκες βιομηχανικής πρακτικής. 2ο Πανελλήνιο Συνέδριο της Διεπιστημονικής Εταιρίας Διασφάλισης Υγιεινής Τροφίμων (Δ.Ε.Δ.Υ.Τ) «Σύγχρονες διατροφικές προσκλήσεις για την ασφάλεια και την Ποιότητα των Τροφίμων», 6-8 Ιουνίου, 2008, Θεσσαλονίκη.
188. Ματαράγκας Μ., **Σκανδάμης Π.Ν.**, Δροσινός Ε.Χ. (2008). Ποσοτική εκτίμηση του κινδύνου της παρουσίας του παθογόνου μικροοργανισμού *Listeria monocytogenes* σε αλλαντικά θερμικής επεξεργασίας. 2ο Πανελλήνιο Συνέδριο της Διεπιστημονικής Εταιρίας Διασφάλισης Υγιεινής Τροφίμων (Δ.Ε.Δ.Υ.Τ) «Σύγχρονες διατροφικές προσκλήσεις για την ασφάλεια και την Ποιότητα των Τροφίμων», 6-8 Ιουνίου, 2008, Θεσσαλονίκη.
189. Φωτεινοπούλου, Ε. και **Σκανδάμης, Π.Ν.** (2008). Μελέτη και πρόβλεψη της επίδρασης της θερμοκρασίας και του αρχικού πληθυσμού στην αύξηση και παραγωγή εντεροτοξίνης του *Staphylococcus aureus* σε διαφορετικά είδη παστεριωμένου γάλακτος. 1^ο Πανελλήνιο Επιστημονικό Συνέδριο για το Γάλα και τα Προϊόντα του. Εθνική Εποτροπή Γάλακτος Ελλάδας. 9-10 Οκτωβρίου 2008, Αθήνα.
190. **Skandamis, P. N.**, Stopforth, J.D., Laura V. Ashton, L.V., Geornaras, I., Kendall, P.A., and Sofos, J.N. (2008). Μελέτη σχηματισμού βιοϋμενίων, επιβίωσης και οξεοανθεκτικότητας *Escherichia coli* O157:H7 σε επιφάνειες ανοξείδωτου χάλυβα σε συνθήκες που προσομοιάζουν περιβάλλον σφαγείου. Πρακτικά «1ο Πανελλήνιο συνέδριο για το κρέας και τα προϊόντα του». Στάδιο Ειρήνης και Φιλίας, Αθήνα, 10-12 Οκτωβρίου 2008. Σελ. 460-461.
191. Σαμοΐλης, Γ., Παραμυθιώτης, Σ., **Σκανδάμης Π.Ν.**, και Νυχάς, Γ-Ι. Ε. (2008). Συμβολή των –omics στην Μικροβιολογία Κρέατος . Πρακτικά «1ο Πανελλήνιο συνέδριο για το κρέας και τα προϊόντα του». Στάδιο Ειρήνης και Φιλίας, Αθήνα, 10-12 Οκτωβρίου 2008. Σελ. 456.
192. **Skandamis, P.N.**, Yoon, Y., Kendall, P.A., Smith, G.C., and Sofos, J.N. (2008). Μοντελοποίηση της επίδρασης μαρινάδας και θερμοκρασίας στη θανάτωση του *Escherichia coli* O157:H7 κατά την ξήρανση προϊόντος βόειου κρέατος “beef jerky”. Πρακτικά «1ο Πανελλήνιο συνέδριο για το κρέας και τα προϊόντα του». Στάδιο Ειρήνης και Φιλίας, Αθήνα, 10-12 Οκτωβρίου 2008. Σελ. 458-459.

Κατά τη θητεία του ως Επίκουρος Καθηγητής

193. Παραμυθιώτης, Σ., Ανδρίτσος, Ν.Δ., Δροσινός, Ε.Χ., **Σκανδάμης, Π.Ν.**

- Συγκριτική επίδραση ταυτόχρονης και διαδοχικής προσαρμογής σε συνθήκες όξινης και θερμοκρασιακής καταπόνησης στην οξεοανθεκτικότητα και το πρωτέομα του παθογόνου *Listeria monocytogenes*. 3^ο Πανελλήνιο Συνέδριο «Σύγχρονες αντιλήψεις ασφάλειας και ποιότητας τροφίμων: η σύγκλιση των επιστημών». ΔΕΔΥΤ, Ξενοδοχείο Macedonia Pallace, Θεσσαλονίκη, 4-6 Ιουνίου 2010.
194. Μπέλεση Χ.-Ε., Μερκούρη Σ, Γουναδάκη Α.Σ., Schvartzman S., Jordan, K., Δροσινός Ε.Χ. και **Σκανδάμης Π.Ν.** Μοντελοποίηση της κατεύθυνσης και του εύρους μεταβολών στην οξύτητα και την ενεργότητα ύδατος εντός και εκτός της μεσεπιφάνειας αύξησης του παθογόνου *Listeria monocytogenes* στην προσαρμοστικότητα και μετέπειτα αύξηση αυτού. 3^ο Πανελλήνιο Συνέδριο «Σύγχρονες αντιλήψεις ασφάλειας και ποιότητας τροφίμων: η σύγκλιση των επιστημών». ΔΕΔΥΤ, Ξενοδοχείο Macedonia Pallace, Θεσσαλονίκη, 4-6 Ιουνίου 2010.
195. Καπετανάκου Α., Αμπάβη Α., Γιαννιώτης Σ., Δροσινός Ε. και **Σκανδάμης Π.Ν.** Μοντελοποίηση της συνδυαστικής επίδρασης της μικροδομής, της ενεργότητας νερού και της θερμοκρασίας στην ανάπτυξη του *Aspergillus carbonarius* και στην παραγωγή Ωχρατοξίνης Α. 3^ο Πανελλήνιο Συνέδριο «Σύγχρονες αντιλήψεις ασφάλειας και ποιότητας τροφίμων: η σύγκλιση των επιστημών». ΔΕΔΥΤ, Ξενοδοχείο Macedonia Pallace, Θεσσαλονίκη, 4-6 Ιουνίου 2010.
196. Μανιός Σ.Γ., Κετσάτης Σ.Α., Ψωμάς Α. και **Σκανδάμης Π.Ν.** Ανάπτυξη και επικύρωση τριτογενούς μοντέλου πρόβλεψης του εμπορικού χρόνου ζωής όξινων ορεκτικών. 3^ο Πανελλήνιο Συνέδριο «Σύγχρονες αντιλήψεις ασφάλειας και ποιότητας τροφίμων: η σύγκλιση των επιστημών». ΔΕΔΥΤ, Ξενοδοχείο Macedonia Pallace, Θεσσαλονίκη, 4-6 Ιουνίου 2010.
197. Αραπάκη Σ., Μπέλεση Χ.-Ε. και **Σκανδάμης Π.Ν.** Επίδραση της φυσιολογίας του παθογόνου *Listeria monocytogenes* και του σταδίου επιμόλυνσης στη συμπεριφορά του κατά την παραγωγή και ωρίμαση Φέτας και Κεφαλογραβιέρας. 3^ο Πανελλήνιο Συνέδριο «Σύγχρονες αντιλήψεις ασφάλειας και ποιότητας τροφίμων: η σύγκλιση των επιστημών». ΔΕΔΥΤ, Ξενοδοχείο Macedonia Pallace, Θεσσαλονίκη, 4-6 Ιουνίου 2010.
198. Μανιός, Σ.Γ., Γιοβάνης, Θ.Γ., Λαλεχού, Α.Σ. και **Σκανδάμης, Π.Ν.** Επίδραση κοινών πρακτικών απόψυξης, μεθόδων και βαθμού θερμικής επεξεργασίας στην επιβίωση των παθογόνων μικροοργανισμών *Salmonella* και *Escherichia coli* O157:H7 σε μπιφτέκια βόειου κιμά. 2^ο Πανελλήνιο Συνέδριο για το κρέας και τα προϊόντα του «από το στάβλο στο πιάτο», Αθήνα, Πρώην Ανατολικό Αεροδρόμιο, 24-26 Σεπτεμβρίου 2010.
199. Γουναδάκη, Α.Σ., Μανιός Σ. Γ., Πετσίδης, Π., Μυτιλιναίος, Ι. και **Σκανδάμης Π.Ν.** Συγκριτική αξιολόγηση της οξεοανθεκτικότητας και της θερμοανθεκτικότητας στελεχών *Salmonella* απομονωμένων από ζωοτροφές και επιβίωση τους μετά από ήπια θέρμανση και έκθεση σε γαστρικό υγρό. 2^ο Πανελλήνιο Συνέδριο για το κρέας και τα προϊόντα του «από το στάβλο στο πιάτο», Αθήνα, Πρώην Ανατολικό Αεροδρόμιο, 24-26 Σεπτεμβρίου 2010.
200. Αλεξανδράκης, Ν.Π., Γιαλιτάκη, Μ. και **Σκανδάμης, Π.Ν.** Επίδραση της συσκευασίας σε κενό και τροποποιημένες ατμόσφαιρες στις μικροβιολογικές, φυσικοχημικές και οργανοληπτικές μεταβολές κουνελιού σε εργαστηριακή και εμπορική κλίμακα στους 1.5 και 8°C. 2^ο Πανελλήνιο Συνέδριο για το κρέας και τα προϊόντα του «από

το στάβλο στο πιάτο», Αθήνα, Πρώην Ανατολικό Αεροδρόμιο, 24-26 Σεπτεμβρίου 2010.

201. Ποιμενίδου ΣΒ, Λούκου ΑΑ, **Σκανδάμης Π.Ν.** 2011. Παράγοντες που επηρεάζουν την αμφίδρομη μεταφορά *Escherichia coli* O157:H7 μεταξύ μαχαιριών και φρέσκων λαχανικών: Διασταυρούμενη επιμόλυνση. **Προφορική ανακοίνωση. 4^ο Πανελλήνιο Συνέδριο Τροφίμων Ελληνικής Κτηνιατρικής Εταιρίας:** «Σύγχρονη Προσέγγιση στην Υγιεινή & Ασφάλεια Τροφίμων», 11-13 Νοεμβρίου 2011, Συνεδριακό & Πολιτιστικό Κέντρο Μεγάρου Μουσικής, Θεσσαλονίκη.
202. Μανιός Σ.Γ., Κωνσταντινίδης Ν., Γουναδάκη Α.Σ., **Σκανδάμης Π.Ν.** 2011. Δυναμικό αύξησης μεμονωμένων κυττάρων *Listeria monocytogenes* και *Salmonella typhimurium* σε έτοιμες προς κατανάλωση σαλάτες λαχανικών και στερεά ή υγρά εκχυλίσματά τους. **Προφορική ανακοίνωση. 4^ο Πανελλήνιο Συνέδριο Τροφίμων Ελληνικής Κτηνιατρικής Εταιρίας:** «Σύγχρονη Προσέγγιση στην Υγιεινή & Ασφάλεια Τροφίμων», 11-13 Νοεμβρίου 2011, Συνεδριακό & Πολιτιστικό Κέντρο Μεγάρου Μουσικής, Θεσσαλονίκη.
203. Καπετανάκου Α., Δροσινός Ε., Μатарάγκας Μ., **Σκανδάμης Π.Ν.** 2011. Μελέτη της παραλλακτικότητας στην ανάπτυξη και την παραγωγή ωχρατοξίνης Α μεμονωμένων σπορίων των *Aspergillus westerdijkiae*, *A. carbonarius* και *Penicillium verrucosum* συναρτήσει του pH, της ενεργότητας ύδατος και της θερμοκρασίας. **Προφορική ανακοίνωση. 4^ο Πανελλήνιο Συνέδριο Τροφίμων Ελληνικής Κτηνιατρικής Εταιρίας:** «Σύγχρονη Προσέγγιση στην Υγιεινή & Ασφάλεια Τροφίμων», 11-13 Νοεμβρίου 2011, Συνεδριακό & Πολιτιστικό Κέντρο Μεγάρου Μουσικής, Θεσσαλονίκη.
204. Καπετανάκου Α., Νέστορα Σ., Ευαγγελίου Β., **Σκανδάμης Π.Ν.** 2011. Επίδραση εδώδιμων μεμβρανών αλγινικού νατρίου με αιθέριο έλαιο κανέλας στην ανάπτυξη του *A. carbonarius* και στην παραγωγή ωχρατοξίνης Α σε μήλα και αχλάδια. **Προφορική ανακοίνωση. 4^ο Πανελλήνιο Συνέδριο Τροφίμων Ελληνικής Κτηνιατρικής Εταιρίας:** «Σύγχρονη Προσέγγιση στην Υγιεινή & Ασφάλεια Τροφίμων», 11-13 Νοεμβρίου 2011, Συνεδριακό & Πολιτιστικό Κέντρο Μεγάρου Μουσικής, Θεσσαλονίκη.
205. Ποιμενίδου Σ.Β., Μπικούλη Β., **Σκανδάμης Π.Ν.** 2011. Έλεγχος του παθογόνου *Escherichia coli* O157:H7 σε έτοιμες κομμένες σαλάτες λαχανικών με εμπορικά & φυσικά αντιμικροβιακά σκευάσματα. **Προφορική ανακοίνωση. 4^ο Πανελλήνιο Συνέδριο Τροφίμων Ελληνικής Κτηνιατρικής Εταιρίας:** «Σύγχρονη Προσέγγιση στην Υγιεινή & Ασφάλεια Τροφίμων», 11-13 Νοεμβρίου 2011, Συνεδριακό & Πολιτιστικό Κέντρο Μεγάρου Μουσικής, Θεσσαλονίκη.
206. Μανιός Σ.Γ., **Σκανδάμης Π.Ν.** 2011. Επίδραση της συντήρησης υπό κατάψυξη, της απόψυξης και διαφορετικών μεθόδων ψήσιματος στην επιβίωση των παθογόνων *E. coli* O157:H7 και *Salmonella* spp. σε μπιφτέκια βόειου κιμά. **Προφορική ανακοίνωση. 4^ο Πανελλήνιο Συνέδριο Τροφίμων Ελληνικής Κτηνιατρικής Εταιρίας:** «Σύγχρονη Προσέγγιση στην Υγιεινή & Ασφάλεια Τροφίμων», 11-13 Νοεμβρίου 2011, Συνεδριακό & Πολιτιστικό Κέντρο Μεγάρου Μουσικής, Θεσσαλονίκη.
207. Ζιελίδου Ε., Καπετανάκου Α., Κρυστάλλη Χ., Ευαγγελίου Β., **Σκανδάμης Π.Ν.** 2011. Επίδραση εδώδιμων μεμβρανών αλγινικού νατρίου με αιθέριο έλαιο ρίγανης στη μικροβιακή αλληλουχία και τις φυσικοχημικές ιδιότητες χοιρινού κρέατος σε αερόβιες συνθήκες και κενό. **Προφορική ανακοίνωση. 4^ο Πανελλήνιο Συνέδριο Τροφίμων Ελληνικής Κτηνιατρικής Εταιρίας:** «Σύγχρονη Προσέγγιση στην Υγιεινή & Ασφάλεια

- Τροφίμων», 11-13 Νοεμβρίου 2011, Συνεδριακό & Πολιτιστικό Κέντρο Μεγάρου Μουσικής, Θεσσαλονίκη.
208. **Skandamis, P.N.** 2012. Παρουσίαση ερευνητικών προγραμμάτων FP 6 (BIOTRACER) & 7 (SOPHY, PROMISE & QUAFETY). 5^ο Συνέδριο της Ελληνικής Εταιρίας Μικροβιόκοσμος: «Ο Μικροβιόκοσμος στην τροφική αλυσίδα Μικροβιόκοσμος: από τη βιοποικιλότητα στις εφαρμογές», 13-15 Δεκεμβρίου 2012, Συνεδριακό Κέντρο ΓΠΑ, Αθήνα.
209. Ποιμενίδου, Σ., Μπικούλη, Β., **Σκανδάμης, Π.** 2012. Έλεγχος του παθογόνου *Escherichia coli* O157:H7 σε έτοιμες κομμένες σαλάτες λαχανικών με εμπορικά & φυσικά αντιμικροβιακά σκευάσματα. **Προφορική ανακοίνωση**. 5^ο Συνέδριο της Ελληνικής Εταιρίας Μικροβιόκοσμος: «Ο Μικροβιόκοσμος στην τροφική αλυσίδα Μικροβιόκοσμος: από τη βιοποικιλότητα στις εφαρμογές», 13-15 Δεκεμβρίου 2012, Συνεδριακό Κέντρο ΓΠΑ, Αθήνα.
210. Καπετανάκου, Α., Δ. Καρυώτης, **Σκανδάμης, Π.** 2012. Έλεγχος του *Listeria monocytogenes* σε φέτες ζαμπόν και λουκάνικα τύπου Φρανκφούρτης με χρήση εδώδιμες αντιμικροβιακές μεμβράνες και αναθέρμανση σε φούρνο μικροκυμάτων. **Προφορική ανακοίνωση**. 5^ο Συνέδριο της Ελληνικής Εταιρίας Μικροβιόκοσμος: «Ο Μικροβιόκοσμος στην τροφική αλυσίδα Μικροβιόκοσμος: από τη βιοποικιλότητα στις εφαρμογές», 13-15 Δεκεμβρίου 2012, Συνεδριακό Κέντρο ΓΠΑ, Αθήνα.
211. Μανιός Σ., Ζώης Ι., Καμιντζής Γ.Η., **Σκανδάμης, Π.** 2012. Υπερανθεκτικότητα των παθογόνων *Listeria monocytogenes* και *Salmonella* spp. σε αντιβιοτικά και μετέπειτα επιβίωσή τους σε συνθήκες καταπόνησης. **Προφορική ανακοίνωση**. 5^ο Συνέδριο της Ελληνικής Εταιρίας Μικροβιόκοσμος: «Ο Μικροβιόκοσμος στην τροφική αλυσίδα Μικροβιόκοσμος: από τη βιοποικιλότητα στις εφαρμογές», 13-15 Δεκεμβρίου 2012, Συνεδριακό Κέντρο ΓΠΑ, Αθήνα.
212. Μανιός, Σ., Φύτρος Α., Καπετανάκου Α., **Σκανδάμης Π.Ν.** 2012. Επίδραση προσαρμογής σε διαφορετικά υπολείμματα τροφίμων στην επιβίωση του παθογόνου *Salmonella* sp. σε οικιακά σκεύη και μετέπειτα στην αποκόλληση και κινητική συμπεριφορά του σε προμαγειρεμένα γεύματα. **Προφορική ανακοίνωση**. 3^ο Πανελλήνιο Συνέδριο Meat Days 2012, Το κρέας και τα προϊόντα του «Από το Στάβλο στο Πιάτο», 29-30 Σεπτεμβρίου & 1^η Οκτωβρίου 2012, Metropolitan Expo.
213. Καπετανάκου Α.Ε., Αγαθαγγέλου Ε.Ι., Φύτρος Α.Α., Μανιός Σ.Γ., **Σκανδάμης, Π.Ν.** 2012. Ενεργή αντιμικροβιακή συσκευασία χοιρινού κρέατος σε τροποποιημένες ατμόσφαιρες με την χρήση αλκοολούχων αποσταγμάτων. **Προφορική ανακοίνωση**. 3^ο Πανελλήνιο Συνέδριο Meat Days 2012, Το κρέας και τα προϊόντα του «Από το Στάβλο στο Πιάτο», 29-30 Σεπτεμβρίου & 1^η Οκτωβρίου 2012, Metropolitan Expo.
214. Ζιελίδου, Ε., Καπετανάκου, Α., Κρουστάλλη, Χ. **Σκανδάμης, Π.Ν.** 2012. Εφαρμογή εδώδιμων επικαλύψεων και μεμβρανών αλγινικού νατρίου με αιθέριο έλαιο ρίγανης στην παράταση του χρόνου ζωής χοιρινού κρέατος συσκευασμένου σε αέρα και κενό. **Προφορική ανακοίνωση**. 3^ο Πανελλήνιο Συνέδριο Meat Days 2012, Το κρέας και τα προϊόντα του «Από το Στάβλο στο Πιάτο», 29-30 Σεπτεμβρίου & 1^η Οκτωβρίου 2012, Metropolitan Expo.
215. Ζιελίδου, Ε., Λύτου, Α., **Σκανδάμης, Π.Ν.** 2012. Συνδυαστική επίδραση αντιμικροβιακών εδώδιμων μεμβρανών και μαρινάδων στην αδρανοποίηση *Salmonella* spp, *Escherichia coli* O157:H7 και *Listeria monocytogenes* κατά το ψήσιμο χοιρινού

- κρέατος. **Προφορική ανακοίνωση**. 3^ο Πανελλήνιο Συνέδριο Meat Days 2012, Το κρέας και τα προϊόντα του «Από το Στάβλο στο Πιάτο», 29-30 Σεπτεμβρίου & 1^η Οκτωβρίου 2012, Metropolitan Expo.
216. Μακαρίτη, Ι., Σκανδάμης, Π.Ν. 2012. Προσδιορισμός εμπορικού χρόνου ζωής προϊόντων κρέατος συσκευασμένων σε κενό και τροποποιημένες ατμόσφαιρες σε βιομηχανική κλίμακα. **Προφορική ανακοίνωση**. 3^ο Πανελλήνιο Συνέδριο Meat Days 2012, Το κρέας και τα προϊόντα του «Από το Στάβλο στο Πιάτο», 29-30 Σεπτεμβρίου & 1^η Οκτωβρίου 2012, Metropolitan Expo.
217. Καπετανάκου Α.Ε., Καρυώτης, Δ., Σκανδάμης Π.Ν. 2013. Επίδραση εδώδιμων αντιμικροβιακών μεμβρανών σε ζαμπόν και λουκάνικα Φρανκφούρτης στον έλεγχο του *Listeria monocytogenes* μετά από αναθέρμανση σε μικροκύματα. **Προφορική ανακοίνωση**. 4^ο Πανελλήνιο Συνέδριο Βιοτεχνολογία και Τεχνολογία Τροφίμων, 11-13 Οκτωβρίου 2013 MEC Παιανίας.
218. Μακαρίτη Π.Ι., Πρίντζης Α., Σκανδάμης Ν.Π. 2013. Συσχέτιση των ορίων επιβίωσης, ανάπτυξης και έκφρασης γονιδίων καταπόνησης και παθογένειας του *Listeria monocytogenes* κατά την απόκριση σε όξινη και οσμωτική καταπόνηση. **Προφορική ανακοίνωση**. 4^ο Πανελλήνιο Συνέδριο Βιοτεχνολογία και Τεχνολογία Τροφίμων, 11-13 Οκτωβρίου 2013 MEC Παιανίας.
219. Μανιός, Σ.Γ., Ζώης, Ι., Καμιντζής, Γ. Σκανδάμης, Π.Ν. 2013. Μεταβολές στα φαινοτυπικά χαρακτηριστικά των παθογόνων *Listeria monocytogenes* και *Salmonella* spp. έπειτα από προσαρμογή τους σε υψηλές συγκεντρώσεις αντιβιοτικών. **Προφορική ανακοίνωση**. 4^ο Πανελλήνιο Συνέδριο Βιοτεχνολογία και Τεχνολογία Τροφίμων, 11-13 Οκτωβρίου 2013 MEC Παιανίας.

Κατά τη θητεία του ως Αναπληρωτής Καθηγητής

220. Σκανδάμης, Π.Ν. 2015. «Λειτουργικά τρόφιμα και υγεία». Προσκεκλημένος ομιλητής σε **στρογγυλό τραπέζι**. 13^ο Πανελλήνιο Συνέδριο Διατροφής & Διαιτολογίας, 2^ο Πανελλήνιο Συνέδριο Κλινικής Διατροφής, 27-29 Νοεμβρίου 2015.
221. Σκανδάμης, Π.Ν. 2016. «1ο βραβείο ECOTROPHELIA 2016: Εμπειρίες & Προοπτικές». Προσκεκλημένος ομιλητής, Food & Drink innovation conference 2016. «Συνταγές» για υγιή κοινωνία & Οικονομία. Τετάρτη 26 Οκτωβρίου 2016, Divani Caravel Hotel, Αίθουσα Macedonia.
222. Σκανδάμης, Π.Ν. 2016. «Δικτύωση για την προώθηση της καινοτομίας στον αγροτικό χώρο», Προσκεκλημένος ομιλητής. 1ο ΣΥΝΕΔΡΙΟ ΕΘΝΙΚΟΥ ΑΓΡΟΤΙΚΟΥ ΔΙΚΤΥΟΥ Αθήνα, 21 & 22 Νοεμβρίου 2016, Divani Caravel, Αθήνα.
223. Σκανδάμης, Π.Ν. 2019. «Σύγχρονες μέθοδοι παρακολούθησης και παράτασης του χρόνου ζωής τροφίμων: η ασφάλεια ως παράμετρος ποιότητας». 2017. Προσκεκλημένος ομιλητής σε **στρογγυλό τραπέζι**. 14^ο Πανελλήνιο Συνέδριο Διατροφής & Διαιτολογίας, 3^ο Πανελλήνιο Συνέδριο Κλινικής Διατροφής, 24-26 Νοεμβρίου 2017.

224. **Σκανδάμης, Π.Ν.** 2019. «Ασφάλεια Τροφίμων: δεδομένο ή ζητούμενο». 2019. Προσκεκλημένος ομιλητής σε στρογγυλό τραπέζι (και Προεδρείο). Πανελλήνιες Εκπαιδευτικές Ημερίδες Πρωτοβάθμιας Φροντίδας Υγείας «Γ. Παπαδάκης»: *Η Διατροφή στην Πρόληψη και Αντιμετώπιση του Σακχαρώδη Διαβήτη των παραγόντων Καρδιαγγειακού κινδύνου και των Μεταβολικών Νοσημάτων*. 14 Φεβρουαρίου 2019.
225. **Σκανδάμης, Π.Ν.** 2020. «Τροφιμογενείς λοιμώξεις στο σπίτι». 2020. Προσκεκλημένος ομιλητής σε στρογγυλό τραπέζι (και Προεδρείο). Πανελλήνιες Εκπαιδευτικές Ημερίδες Πρωτοβάθμιας Φροντίδας Υγείας «Γ. Παπαδάκης»: *Η Διατροφή στην Πρόληψη και Αντιμετώπιση του Σακχαρώδη Διαβήτη των παραγόντων Καρδιαγγειακού κινδύνου και των Μεταβολικών Νοσημάτων*. 13 Φεβρουαρίου 2020.

3.5. Σε πρακτικά διεθνών συνεδρίων με κριτές

<i>Μέχρι την εκλογή στη θέση Λέκτορα</i>
--

226. **Skandamis, P.**, Michailidou, E. and G-J. E., Nychas (1999) The effect of oregano (*Origanum vulgare*) on the growth-survival of *Escherichia coli* O157:H7 in broth and real food. Proceedings of “Verocytotoxigenic *E.coli* in Europe: Survival and growth” pp 108-126, Athens, Glyfada, 6-8/05/1999.
227. Tassou, C.C., Koutsoumanis, K., **Skandamis, P.** & Nychas, G-J.E. (1999) “Novel combinations of natural antimicrobial systems for the improvement of quality of agro-industrial product”. Invited paper. Pp. 51-52 “International Congress on “Improved Traditional Foods For The Next Century” Valencia 28-29/6/1999, Spain.
228. Polydera, A., **Skandamis, P.**, Taoukis, P., & Nychas, G-J.E. (1999) Mathematical modelling of the combined effect of different humectance on growth of *Escherichia coli* O157:H7. 70th International conference of the International Committee on Food Microbiology and Hygiene. In the proceedings of Food Microbiology and Food Safety into the next Millennium, pp 95-98, 15-17/09, the Netherlands.
229. **Skandamis, P.**, Tassou, C., and Nychas, G-J.E. (1999) Potential use of essential oils as food preservatives. Oral invitation. 70th International conference of the International Committee on Food Microbiology and Hygiene. In the proceedings of Food Microbiology and Food Safety into the next Millennium, pp 300-303, 15-17/09, the Netherlands.
230. G. Duffy, P. Garvey, **P.N. Skandamis**, D.A. McDowell, Y. Wasteson and J. Coia, (1999). Survival and Growth of Verocytotoxigenic *E. coli*. Technical Booklet.

231. Tsigarida, E., **Skandamis, P.**, & Nychas, G-J. E. (2000). "Effect of oregano essential oil on *Listeria monocytogenes* and autochthonous flora in meat stored under aerobic, vp/MAP packaging". Proceedings of the 10th Intern. Flavor Conference, 4-7 July, Paros, Greece.
232. **Skandamis, P.** and Nychas, G-J.E.(2000) "Investigation of antimicrobial effect and mode of action of a natural additive combined with sub-optimal conditions in broth and foods to control *Escherichia coli* O157:H7". In Proceedings of "Verocytotoxigenic *E.coli* in Europe: Control of VTEC", Norway, 5-7/11/2000.
233. **Skandamis, P.** and Nychas, G-J.E. (2002). "Essential oils; can be considered 'smart' enough for their potential to be used in active packaging systems?" ***Accepted for oral presentation*** in Frontiers in microbial fermentation and preservation. Joint Meeting of the Society for Applied Microbiology and the Netherlands Society for Microbiology, pp 69-72. Wageningen, The Netherlands, 9-11 January 2002.
234. **Skandamis, P.**, Tsigarida, E. and Nychas, G-J.E (2002) "Behaviour of *Listeria monocytogenes*, *Salmonella typhimurium* and *Staphylococcus aureus* as affected by the addition of oregano essential oil in meat stored under different packaging conditions at 5°C." Joint Meeting of the Society for Applied Microbiology and the Netherlands Society for Microbiology, pp 121-124. Wageningen, The Netherlands, 9-11 January 2002.
235. **Skandamis, P.**, Tsigarida, E. and Nychas, G-J.E (2002) "Effect of conventional and natural preservatives on the death/survival of *Escherichia coli* O157:H7 NCTC 12900 in Traditional Mediterranean salads". Joint Meeting of the Society for Applied Microbiology and the Netherlands Society for Microbiology, pp 127-129. Wageningen, The Netherlands, 9-11 January 2002.
236. **Skandamis, P.N.**, Iliopoulos, V., Chorianopoulos, N. Tsigarida, E. and Nychas, G.-J. E. (2003). "Predictive modeling of spoilage of fresh meat: the effect of temperature and modified atmosphere packaging". ***Oral invitation***. 90th Annual meeting of Association of Food Protection. New Orleans, U.S.A. August 9-13, 2003.
237. Panagou, E. Z., **Skandamis, N.P.**, and Nychas, G.-J. E. (2003). "The use of gradient plates to study the combined effect of temperature, pH and NaCl concentration on the growth of *Monascus ruber* van Tieghem, an ascomycetes fungus isolated from green table olives". ***Oral invitation***. 90th Annual meeting of Association of Food Protection. New Orleans, U.S.A. August 9-13, 2003.
238. Sofos, J.N., **Skandamis, P.N.**, Stopforth, J., and Bacon, T. (2003). "Current issues related to meatborne bacteria". In Proceedings of the 56th American Meat Science Association Reciprocal Meat Conference (pp. 33-37). Columbia, Missouri, U.S.A. June 15-18, 2003.
239. **Skandamis, P.N.**, Geornaras, I., Ashton, L.V., Belk, K.E., Scanga, J.A.,

Kendall, P.A., Smith, G.C., and Sofos, J.N. (2004). "Antimicrobial treatments to control *Listeria monocytogenes*, cultured under different conditions, on commercial smoked sausages formulated with and without antimicrobials during storage at 10°C". **Oral invitation**: The 19th INTERNATIONAL ICFMH SYMPOSIUM, FOOD MICRO 2004 "New tools for improvement microbial food safety and quality biotechnology and molecular biology approaches" Portorož, Slovenia. September 12-16, 2004.

Κατά τη θητεία του ως Λέκτορας

240. Nychas, G.-J.E., and **Skandamis, P.N.** (2006). "Metabolomics Serving the Evaluation of Spoilage of Animal Origin Food". **Oral invitation presented by P.N. Skandamis**. FOODMICRO 2006, Food safety and food biotechnology: diversity and global impact, August 29 – September 2 2006, Bologna, Italy.
241. Nychas, G.-J.E., **Skandamis, P.N.**, Koutsoumanis, K., Baranyi, J. (2006). "Effect of quorum-sensing on the growth rate of spoilage bacteria". **Oral presentation**. FOODMICRO 2006, Food safety and food biotechnology: diversity and global impact, August 29 – September 2 2006, Bologna, Italy.
242. Mataragas, M., Drosinos, E.H., Siana, P., **Skandamis, P.N.**, and Metaxopoulos, I. (2006). "Predicting *Listeria Monocytogenes* Growth Limits and Kinetic Behavior in a Sliced Cooked Cured Meat Product-Validation of the Kinetic Behavior Model Under Constant and Fluctuating Temperatures". **Oral presentation**. FOODMICRO 2006, Food safety and food biotechnology: diversity and global impact, August 29 – September 2 2006, Bologna, Italy.
243. Georgakopoulos, P., Theos, A., Athanasopoulos, P., Drosinos, E.H., and **Skandamis, P.N.** (2007). "Pesticides determination in three fruit-based baby foods using different extraction methods and gas chromatography". **Oral presentation**. 94th Annual meeting of Association of Food Protection (IAFP). Lake Buena Vista, Florida, July 8-11, 2007.
244. **Skandamis, P.N.**, Manios, S., Skiadaresis, A., and Drosinos, E.H. (2007). Survival and subsequent acid resistance of acid adapted or osmotically shocked *Salmonella enterica* Serovar Enteritidis PT 4 and *Listeria monocytogenes* in traditional Greek appetizers stored at 5 and 15°C". **Oral presentation**. 94th Annual meeting of Association of Food Protection (IAFP). Lake Buena Vista, Florida, July 8-11, 2007.
245. Gounadaki, A.S., **Skandamis, P.N.**, Drosinos, E., and Nychas, G.-J. E. (2007). "Oregano essential oil: a potential food industry disinfectant". **Oral presentation**. 94th Annual meeting of Association of Food Protection (IAFP). Lake Buena Vista, Florida, July 8-11, 2007.
246. Gounadaki, A.S., **Skandamis, P.N.**, and Nychas, G.-J. E. (2007). "*Listeria monocytogenes* in fermented sausages; effect of stress factors". **Oral presentation**.

- 94th Annual meeting of Association of Food Protection (IAFP). Lake Buena Vista, Florida, July 8-11, 2007.
247. **Skandamis, P.N.**, Gounadaki, A., Valdramidis, V., and Nychas, G.-J. (2007). Towards a unified approach for modelling the effect of different levels of osmotic stress on the survival of *Listeria monocytogenes*. **Oral presentation**. 5th International Conference Predictive Modelling in Foods, September 16-19, Athens, Greece.
248. **Skandamis, P.N.** (2007). Modelling the effect of acid adaptation on the single-cell probability of growth of *Salmonella* Enteritidis and *Listeria monocytogenes* in response to pH, water activity and temperature. **Oral presentation**. 5th International Conference Predictive Modelling in Foods, September 16-19, Athens, Greece.
249. **Skandamis, P.N.**, Karavasilis, K., Nychas, G.-J. E., and Drosinos, E.H. (2007). Development and field validation of a shelf-life model for emulsified Greek appetizers. **Oral presentation**. 5th International Conference Predictive Modelling in Foods, September 16-19, Athens, Greece.
250. **Skandamis, P.N.**, Mataragas, M., and Nychas, G.-J. E. (2007). Quantitative evaluation of spoilage. **Oral presentation**. 5th International Conference Predictive Modelling in Foods, September 16-19, Athens, Greece.
251. Tiganitas, A., Zeaki, N., Gounadaki, A.S., Drosinos, E.H., and **Skandamis, P.N.** (2008). Studying the effect of level (lethal/sublethal) and sequence of pH and aw stresses on the inactivation or growth of *Listeria monocytogenes* and *Salmonella* Typhimurium at 5 and 10°C. **Oral presentation**. FOOD MICRO 2008, The 21st International ICFMH Symposium “Evolving Microbial Food Quality and Safety”. September 1-4, 2008, Aberdeen, UK.
252. Poimenidou, S. Satmari, V., Belessi, C., Drosinos E.H., and **Skandamis P.N.** (2008). Biofilm formation by *Listeria monocytogenes* on food-soiled stainless steel surfaces and resistance to sanitizers under conditions simulating food processing. **Oral presentation**. FOOD MICRO 2008, The 21st International ICFMH Symposium “Evolving Microbial Food Quality and Safety”. September 1-4, 2008, Aberdeen, UK.
253. Manios, S.G., Ketsatis, S., Kapetanakou, A.E., Gounadaki, A.S., and **Skandamis, P.N.** (2009). “Assessment and Modelling of the Microbial Spoilage of Four Traditional Greek Appetizers”. **Abstract accepted for oral presentation**. 96th Annual meeting of Association of Food Protection (IAFP). Grapevine, Texas, July 12-15, 2009.
254. Manios, S.G., Ketsatis, S.A., Psomas, A., Nychas, G.-J. E., and **Skandamis, P.N.** (2009). Development and validation of a tertiary simulation model for predicting the growth of lactic acid bacteria in acid pourable appetizers. **Abstract**

- accepted for oral presentation*. 6th International Conference on Predictive Microbiology in Foods. Washington, DC., USA, September 8-12, 2009.
255. Kapetanakou, A.E., Abavi, A., Yanniotis, S., Drosinos, E.H. and **Skandamis, P.N.** (2009). Development of a model describing the effect of temperature and (gel) structure on ochratoxin A production by *Aspergillus carbonarius* in liquid media and validation in foods of different viscosity. *Abstract accepted for oral presentation*. 6th International Conference on Predictive Microbiology in Foods. Washington, DC., USA, September 8-12, 2009.
256. Belessi, C.-I. A., Gounadaki, A.S., Schwartzman, S., Jordan, K., and **Skandamis, P.N.** (2009). Comparative evaluation of growth/no growth interface of *Listeria monocytogenes* growing on stainless steel surfaces or in suspension, in response to pH and NaCl. *Abstract accepted for oral presentation*. 6th International Conference on Predictive Microbiology in Foods. Washington, DC., USA, September 8-12, 2009.
257. Belessi, C.-I. A. Merkouri, S.I., Gounadaki, A. S., Schwartzman, S., Jordan, K., Drosinos, E.H., and **Skandamis, P.N.** (2009). Modeling the effect of acid and osmotic shifts from growth to no growth conditions and vice versa on the adaptation and growth of *Listeria monocytogenes*. *Abstract accepted for oral presentation*. 6th International Conference on Predictive Microbiology in Foods. Washington, DC., USA, September 8-12, 2009.
258. Panagou, E.Z., Mataragas, M., Nychas, G.-J. E., and **Skandamis, P.N.** (2009). Risking More by Modelling cocktail or strain? *Abstract accepted for oral presentation*. 6th International Conference on Predictive Microbiology in Foods. Washington, DC., USA, September 8-12, 2009.
259. Pin, C., Gómez-Tomé, N., Barker, G.C., Sanaa, M., Rieu, E., Maffre, A., Zangerl, P., Wagner, M., Gounadaki, A.S., Nychas, G.-J. E., and **Skandamis, P.N.** (2009). Predicting *Staphylococcus aureus* in the dairy chain. *Abstract accepted for oral presentation*. 6th International Conference on Predictive Microbiology in Foods. Washington, DC., USA, September 8-12, 2009.
260. **Skandamis, P.N.** “The use of metabolomics and proteomics to assess spoilage and model the physiology of microbial association”. *Invited speaker at*: International Conference on Food Processing Stresses & Associated Genomics of Gram-negative Food-borne Bacteria. Center for Foodborne Zoonomics, TEAGASC, Ashtown Food Research Center, Dublin, Ireland, September 16, 2009.
261. **Skandamis, P.N.** “The use of –omics and quorum sensing to assess spoilage and model microbial interactions”. *Invited speaker at*: International Conference on Food Processing Stresses & Associated Genomics of Gram-negative Food-borne Bacteria. Center for Foodborne Zoonomics, TEAGASC, Ashtown Food Research Center, Dublin, Ireland, September 16, 2009.

262. **Skandamis, P.N.** “Quantitative risk analysis for food safety”. *Invited speaker at*: IAFP’s Asian Pacific Symposium on Food Safety. 11-13 November 2009, Seoul, KyoYuk MunHwa Hoekwan, South Korea.

Κατά τη θητεία του ως Επίκουρος Καθηγητής

263. Kapetanakou, A. Lioliou, E., Drosinos, E.H. and **Skandamis, P.N.** *In vitro* and *in situ* detoxification of ochratoxin A by yeasts and bacteria of technological importance. 22th International ICFMH Symposium Food Micro 2010, Copenhagen 30th August – 3rd September, 2010.
264. Belessi, C-I. A., Merkouri, S.I., Gounadaki, A.S. Schwartzman, S., Jordan, K., Drosinos, E.H. and **Skandamis, P.N.** 2011. Modeling the effect of acid and osmotic shifts above and across the growth boundaries on the adaptation and growth of *Listeria monocytogenes*. 11th International Congress on Engineering and Food (ICEF), 22-26 May 2011, Athens, Greece.
265. **Skandamis, P.N.** 2010. Prioritizing Foodborne Risks Using Risk Ranger for Risk Profiling. *Invited speaker at Symposium “Tools for Predictive Microbiology and Microbial Risk Assessment”*. Annual meeting International Association for Food Protection (IAFP), 1-4 August 2010, Anaheim, CA, USA.
266. **Skandamis, P.N.** 2011. Biotracing makes good use of predictive microbiology. *Invited speaker and CONVENOR at Symposium “Biotracing — Food Safety through a Marriage of Microbiology and Modelling”*. Annual meeting International Association for Food Protection (IAFP), 31st July-3rd August 2011, Milwaukee, WI, USA.
267. Manios, S. G., Konstantinidis, N., Gounadaki, A. S., **Skandamis, P.N.** 2011. Single cell variability and population dynamics of *Listeria monocytogenes* and *Salmonella* Typhimurium in fresh-cut salads and their sterile liquid or solidified extracts. *Oral presentation*. 7th International Conference on Predictive Modelling of Food Quality and Safety. **7 ICPMF**, September 12 — 15th, 2011, Dublin, Radisson Blu Royal Hotel, Ireland.
268. Vakalopoulos, A., Mataragas, M., Panagiotakos, D.B., Drosinos, E.H., **Skandamis, P.N.** Nychas, G.J.E. 2011. Evaluation and recalibration of a risk-based protocol for optimization of Safety Inspections by Hellenic Food Authority. *Oral presentation*. 7th International Conference on Predictive Modelling of Food Quality and Safety. **7 ICPMF**, September 12 — 15th, 2011, Dublin, Radisson Blu Royal Hotel, Ireland.
269. **Skandamis, P.N.** 2012. Stress responses and survival of *Listeria monocytogenes* in the processing environment. *Invited speaker*. Safefood Microbial Networks Conference (*Campylobacter*, *Salmonella*, Verocytotoxigenic *E. coli* and *Listeria*). 1-2 May 2012, Hilton Hotel, Belfast, Ireland.

270. **Skandamis, P.N.** 2012. EU legislation. *Invited Keynote speaker* at Quarantine Inspection Agency (QIA) and KoSFA (The Korean Soc. Food Sci. An. Resour). 8-12 October 2012, South Korea.
271. **Skandamis, P.N.** 2012. Application of TTI in food quality and safety. *Invited Keynote speaker* at Sookmyung Women's University. Seoul, South Korea. 8-12 October 2012.
272. Manios, S.G., Fytros, A., Kapetanakou, A.E., **Skandamis, P.N.** 2012. Impact of habituation in various food residues and detergents on food contact surfaces on the recovery and growth *Salmonella*. *Oral presentation*. 23rd International ICFMH Symposium FoodMicro 2012, 3-7 September 2012, Istanbul, Turkey.
273. Kapetanakou, E.A., Agathagelou, E.I., Fytros, A.A., Manios, S.G., **Skandamis, P.N.** 2012. Active packaging of pork meat under modified atmospheres using commercial alcoholic beverages distillates as antimicrobials. 23rd International ICFMH Symposium FoodMicro 2012, 3-7 September 2012, Istanbul, Turkey.
274. Makariti, I., Printezi, A., **Skandamis, P.N.** 2013. Correlating boundaries between survival, growth and expression of genes associated with stress and virulence of *Listeria monocytogenes* in response to acid and osmotic stress. *Oral presentation*. 8th International Conference on Predictive Microbiology in Foods. Predictive microbiology in food: Today's tools to meet stakeholders' expectations. 16-20 September 2013, Paris, France.
275. Zilelidou, E., Tsourou, V., Poimenidou, S., Loukou, A. and **Skandamis, P.N.** 2013. Modelling transfer of *Escherichia coli* O157:H7 and *Listeria monocytogenes* during preparation of freshcut salads: impact of cutting and shredding practices. *Oral presentation*. 8th International Conference on Predictive Microbiology in Foods. Predictive microbiology in food: Today's tools to meet stakeholders' expectations. 16-20 September 2013, Paris, France.
276. Kapetanakou, A., Manios, S.G., Tsevdou, M., Tsironi, T., Lalechou, E., Dermesonluoglu, E., Doultzos, D., Katsaros, G., Gogou, E., Taoukis P., and **Skandamis, P.N.** 2013. A systematic multivariate approach in modeling the shelf-life of fresh-cut salads as a function of temperature and packaging atmosphere. *Oral presentation*. 8th International Conference on Predictive Microbiology in Foods. Predictive microbiology in food: Today's tools to meet stakeholders' expectations. 16-20 September 2013, Paris, France.

Κατά τη θητεία του ως Αναπληρωτής Καθηγητής

277. **Skandamis, P.N.** 2013. "*Listeria* spp. in food illegally imported to the EU". *Invited speaker* at Annual Conference of *safeFood Listeria Knowledge Network*, "Occurrence of *Listeria monocytogenes* and dealing with this occurrence".

- PROMISE First Stakeholder Event: *Listeria monocytogenes*. **Invited speaker**. Crowne Plaza Hotel, Dublin, Ireland, 20th November 2013.
278. **Skandamis, P.N.** 2014. “Predictive microbiology in European perspective – cases illustrating applied and fundamental aspects”. **Invited speaker** at predictive modelling: Danish Technical University, Lyngby, Denmark, 27th of February 2014.
279. **Skandamis, P.N.** 2014. “*Salmonella* thriving in food ecosystems. How much do we know about it?” **Invited Keynote speaker** at Annual Conference of *safeFood Salmonella Knowledge Network*. The Mount Conference Centre, Belfast, Ireland, 9th April 2014.
280. **Skandamis, P.N.** 2014. “Integrating quantitative assessment methodologies of safety and quality of fresh produce at retail”. **Oral presentation** in the Symposium: *Assessing and Controlling Pathogens on Fresh Produce: Decontamination Technologies and Risk-based Post-harvest Interventions* at Annual European meeting of International Association for Food Protection, Budapest, 7-9th May 2014, Budapest, Hungary.
281. **Skandamis, P.N.** 2014. “Predictive microbiology tools – Overview, Characteristics and practical applications”. **Oral presentation** in the Symposium: *Advances in Risk Assessment and Modeling Tools and Their Practical Application in Food Safety* at Annual meeting of International Association for Food Protection (IAFP), Indianapolis, IN, 3-6 August 2014.
282. Zilelidou, E., Manthou, E. Wagner, M. **Skandamis, P.N.** 2014. Fitness and Virulence Potential of *Listeria monocytogenes* is affected by Strain Competition. **Oral presentation**. 24th International ICFMH Symposium FoodMicro 2014, 1-4 September 2014, Nantes, France.
283. Kapetanakou, A.E., Gkerekou, M.E., Vitzilaiou, E.S. and **Skandamis, P.N.** 2015. Assessing the capacity for survival, growth and acid adaptive response of *Listeria monocytogenes* during storage of various cheeses and subsequent simulated digestion **Oral presentation**. 9th International Conference on Predictive Microbiology in Foods. Predictive microbiology in food, 8-12 September 2015, Rio de Janeiro, Brazil.
284. Makariti P.I., Siderakou D., **Skandamis N.P.** 2015. Quantifying the impact of biological and experimental variability near the growth boundaries on the stochastic responses of growth, gene transcription and acid resistance of *Listeria monocytogenes*. **Oral presentation**. 9th International Conference on Predictive Microbiology in Foods. Predictive microbiology in food, 8-12 September 2015, Rio de Janeiro, Brazil.
285. Manios, S.G., Diamanti, L., Plati, G., Leguérinel, I., **Skandamis, P.N.** 2015. Modelling the microbiological risk of *Salmonella* spp. and *Listeria monocytogenes* in potato and chicken salad. **Oral presentation**. 9th International Conference on

Predictive Microbiology in Foods. Predictive microbiology in food, 8-12 September 2015, Rio de Janeiro, Brazil.

- **Software Fair:** Presentation of predictive own ***GROPIN predictive modelling tool & hands on session with developers***. Presentatin took place in Unilever (UK, Colwarth House) and the Research Center of NESTLE (Lausanne), as well as at the following conferences:
 286. 8th International Conference on Predictive Modelling in Food. 16-20 September 2013, Paris
 287. 9th International Conference on Predictive Modelling in Food. 08-12 September 2015, Rio de Janeiro, Brazil.
 288. IAFP annual meeting 2017, Tampa, Florida,
 289. IAFP annual meeting 2019, Louisville, Kentucky, USA,
 290. 26th International Symposium on Food Microbiology and Hygiene, FoodMicro 2018, September 2018, Munich, Germany,
 291. 11th International Conference on Predictive Modelling in Food. 16-19 September 2019, Braganca, Portugal.
 292. **Skandamis, P.N.** Sensing the Remaining Shelf-life and Prolonging Durability of Foods. ***Invited speaker*** at the symposium “*Updating Our Knowledge in Cold Chain Management: Challenges and Solutions in International Supply Chains*”. International Association for Food Protection . 31 July-03 August 2016. St. Louis, Missouri, USA.
 293. Makariti, I. Kalaitzoglou, I. Kapetanakou, A. **Skandamis, P.N.** 2017. Modelling the growth of fungi associated with spoilage of brioche products using gamma model approach. Microbial Spoilers in Foods 2017. 28-30 June 2017, Quemper, France.
 294. Mataragas, M., Korre, M., Mpikouli, V., **Skandamis, P.N.** 2017. Development of a time-temperature indicator based on versatile bacterial pigment produced by *Janthinobacterium* sp. **Oral presentation** at 10th International Conference on Predictive Modelling in Food. 26-29 September 2010, Cordoba, Spain.
 295. Makariti, I.P. Kapetanakou, A. Nazou, E. Manios, S. Karavasilis, K., **Skandamis, P.N.** 2017. Modelling the effect of osmotic adaptation and temperature on the non-thermal inactivation of *Salmonella* spp. in bakery brioche-like products. **Oral presentation** at 10th International Conference on Predictive Modelling in Food. 26-29 September 2017, Cordoba, Spain.

296. Kapetanakou, A.E. and **Skandamis, P.N.** 2019. A generic model system for collecting data to predict microbial spoilage of commercially packaged fresh-cut vegetable salads using temperature and in-package CO₂ as predictor variables. **Oral Presentation** at the 11th International Conference on Predictive Modelling in Food. 17-20 September 2019, Braganca, Portugal.

1.5. Ανηρτημένες εργασίες

Μέχρι την εκλογή στη θέση Λέκτορα

297. **Skandamis, P.**, Michos D., Soure, P., & Nychas G-J E. (2001). “Effect of pH, temperature, background flora and preservatives on death/survival of *Escherichia coli* O157:H7 NCTC 12900 in traditional Mediterranean salads” Nizo Dairy Conference on Food Microbes 13-15 June 2001, Ede, The Netherlands.
298. Panagou, E., **Skandamis, P.**, & Nychas, G-J. E. (2001) “Modelling the growth of spoilage mould *Monascus* sp. as a function of temperature, pH and water activity.” Nizo Dairy Conference on Food Microbes 13-15 June 2001, Ede, The Netherlands.
299. **Skandamis, P.**, Eliopoulos, V. & Nychas, G-J. E. (2001). “Effect of essential oils on survival of *Escherichia coli* 0157:H7 NCTC 12900 and *Listeria monocytogenes* in traditional Mediterranean salads.” Annual Conference of Society for Applied Microbiology Swancey, UK, 9-12 July 2001.
300. **Skandamis, P.** & Nychas, G-J. E. (2001). “Oregano essential oil: a new hurdle that induced the biopreservation of minced meat stored in modified atmospheres”. 2nd Balkan Conference of Microbiology. Thessaloniki, November 22-24, 2001
301. **Skandamis, P.**, Tsigarida E. & Nychas, G-J. E. (2001). “Behaviour of *Listeria monocytogenes*, *Salmonella typhimurium* and *Staphylococcus aureus* on naturally contaminated and sterile meat fillets in modified atmosphere packaging at 5°C”. 2nd Balkan Conference of Microbiology. Thessaloniki, November 22-24, 2001.
302. Geornaras, I., **Skandamis, P.N.**, Belk, K.E., Scanga, J.A., Kendall, P.A., Smith, G.C., and Sofos, J.N. (2004). “Antimicrobial treatments to control *Listeria monocytogenes*, cultured under different conditions, on commercial frankfurters formulated with and without antimicrobials during storage at 10°C”. The *Institute of Food Technologists* (IFT) 2004 annual meeting + Food Expo. Las Vegas. Nevada, U.S.A. July 12-16, 2004.
303. **Skandamis, P.N.**, Yoon, Y., Kendall, P.A., Smith, G.C., and Sofos, J.N. (2004). “Modeling the effect of marination and temperature on inactivation of *Escherichia coli* O157:H7 during drying of beef jerky”. The *Institute of Food*

- Technologists* (IFT) 2004 annual meeting + Food Expo. Las Vegas. Nevada, U.S.A. July 12-16, 2004.
304. **Skandamis, P.N.**, Stopforth, J.D., Kendall, P.A., and Sofos, J.N. (2004). "Modeling the effect of inoculum size and acid adaptation on growth/no growth interface of *Escherichia coli* O157:H7". The *Institute of Food Technologists* (IFT) 2004 annual meeting + Food Expo. Las Vegas. Nevada, U.S.A. July 12-16, 2004.
305. **Skandamis, P.N.**, Yoon, Y., Stopforth, J.D., Kendall, P.A., and Sofos, J.N. (2004). "Heat and acid tolerance of *Listeria monocytogenes* after exposure to sequential or simultaneous sublethal stresses". The *Institute of Food Technologists* (IFT) 2004 annual meeting + Food Expo. Las Vegas. Nevada, U.S.A. July 12-16, 2004.
306. Stopforth, J.D., Ashton, L.A., **Skandamis, P.N.**, Belk, K.E., Scanga, J.A., Smith, G.C., and Sofos, J.N. (2004). "Decontamination interventions to reduce *Escherichia coli* O157:H7 and *Salmonella* Typhimurium on beef carcass tissue". 91st Annual meeting of Association of Food Protection (IAFP). Arizona, Phoenix, U.S.A. August 8-11, 2004.
307. Ashton, L.A., Stopforth, J.D., **Skandamis, P.N.**, Belk, K.E., Smith, G.C., and Sofos, J.N. (2004). "Influence of inoculum preparation procedure and spoilage flora on *Escherichia coli* O157:H7 on fresh beef stored under anaerobic conditions at 0, 4, 12, or 25°C". 91st Annual meeting of Association of Food Protection (IAFP). Arizona, Phoenix, U.S.A. August 8-11, 2004.
308. Yoon, Y., **Skandamis, P.N.**, Kendall, P.A., Smith, G.C., and Sofos, J.N. (2004). "A predictive model to determine the effect of drying temperature and marination in reducing *Listeria monocytogenes* population during drying of beef jerky". 91st Annual meeting of Association of Food Protection (IAFP). Arizona, Phoenix, U.S.A. August 8-11, 2004.
309. **Skandamis, P.N.**, Yoon, Y., Stopforth, J.D., Kendall, P.A., and Sofos, J.N. (2004). "Modeling the effect of aerobic and anaerobic storage on growth/no growth interface of *Listeria monocytogenes* as a function of temperature, sodium lactate, sodium diacetate and NaCl". 91st Annual meeting of Association of Food Protection (IAFP). Arizona, Phoenix, U.S.A. August 8-11, 2004.
310. **Skandamis, P.N.**, Stopforth, J.D., Ashton, L.A., Geornaras, I. Kendall, P.A., and Sofos, J.N. (2004). "Effect of drying on survival and acid tolerance of *Escherichia coli* O157:H7 biofilms formed in beef decontamination runoff fluids". 91st Annual meeting of Association of Food Protection (IAFP). Arizona, Phoenix, U.S.A. August 8-11, 2004.
311. Stopforth, J.D., **Skandamis, P.N.**, and Sofos, J.N. (2004). "Acid tolerance response of acid-adapted or nonadapted *Escherichia coli* O157:H7 strains grown as a mixture or individual strains and mixed prior to inoculation on beef tissue or in

- beef decontamination runoff fluids”. 91st Annual meeting of Association of Food Protection (IAFP). Arizona, Phoenix, U.S.A. August 8-11, 2004.
312. **Skandamis, P.N.**, Stopforth, J.D., Yoon, Y., Geornaras, I., Kendall, P.A., and Sofos, J.N. (2004). “Heat and acid tolerance response of *Listeria monocytogenes* as affected by sequential exposure to hurdles during growth”. 91st Annual meeting of Association of Food Protection (IAFP). Arizona, Phoenix, U.S.A. August 8-11, 2004.
313. Ashton, L.A., Geornaras, I., **Skandamis, P.N.**, and Sofos, J.N. (2004). “Acid tolerance response of inoculated *Listeria monocytogenes* during storage in vacuum packages at 10°C of pork sausage or frankfurters treated with antimicrobials”. 91st Annual meeting of Association of Food Protection (IAFP). Arizona, Phoenix, U.S.A. August 8-11, 2004.

Κατά τη θητεία του ως Λέκτορας

314. **Skandamis, P.N.**, Varzakis, E., and Nychas, G.-J. E. (2005). “Image analysis in the services of modelling bacterial kinetics”. Winter meeting of *Society for Applied Microbiology* (SFAM); “Guessing the future: a thing of the past? Predictive food microbiology and risk assessment”. Norwich, UK. January 12-13, 2005.
315. Chorianopoulos, N.G., **Skandamis, P.N.**, and Nychas, G.-J.E. (2005). “Fate of *Listeria monocytogenes* in home-made traditional Greek appetizers”. Winter meeting of *Society for Applied Microbiology* (SFAM); “Guessing the future: a thing of the past? Predictive food microbiology and risk assessment”. Norwich, UK. January 12-13, 2005.
316. **Skandamis, P.N.**, Chorianopoulos, N.G., and Nychas, G.-J. E. (2005). “Modelling the survival of *Listeria monocytogenes*, *Escherichia coli* O157:H7 in fermentation of green table olives”. Winter meeting of *Society for Applied Microbiology* (SFAM); “Guessing the future: a thing of the past? Predictive food microbiology and risk assessment”. Norwich, UK. January 12-13, 2005.
317. Chorianopoulos, N.G., **Skandamis, P.N.**, Haroutounian, S., and Nychas, G.-J. E. (2005). “A newly developed method to study the minimum inhibitory concentration of *Satureja spinosa* essential oil”. Winter meeting of *Society for Applied Microbiology* (SFAM); “Guessing the future: a thing of the past? Predictive food microbiology and risk assessment”. Norwich, UK. January 12-13, 2005.
318. Gounadaki, A., **Skandamis, P.N.**, Drosinos, E.H., and Nychas, G.-J. E. (2005). “Survival of *Listeria monocytogenes* under simulated fermentation and ripening conditions of fermented meats”. Winter meeting of *Society for Applied Microbiology* (SFAM); “Guessing the future: a thing of the past? Predictive food microbiology and risk assessment”. Norwich, UK. January 12-13, 2005.

319. Gounadaki, A., **Skandamis, P.N.**, Drosinos, E.H., and Nychas, G.-J. E. (2005). "Modelling the inactivation of *Staphylococcus aureus* and *Salmonella* Enteritidis in sliced fermented sausages packaged under air and vacuum at 25, 15, and 5°C". Winter meeting of *Society for Applied Microbiology* (SFAM); "Guessing the future: a thing of the past? Predictive food microbiology and risk assessment". Norwich, UK. January 12-13, 2005.
320. **Skandamis, P.N.**, Gounadaki, A., Koutsoumanis, K., Drosinos, E.H., and Nychas, G.-J. E. (2005). "Risk assessment of *Listeria monocytogenes* in traditional sausages produced in EU". Winter meeting of *Society for Applied Microbiology* (SFAM); "Guessing the future: a thing of the past? Predictive food microbiology and risk assessment". Norwich, UK. January 12-13, 2005.
321. **Skandamis, P.N.** Belesi, X., and Drosinos, E.X. (2006). "Modelling the survival-growth of *Listeria innocua* on dairy products: safety implications for the role of fungus in these products". FOODMICRO 2006, Food safety and food biotechnology: diversity and global impact, August 29 – September 2 2006, Bologna, Italy.
322. Gounadaki, A., **Skandamis, P.N.**, Drosinos, E.H., and Nychas, G.J. (2006). "Significance of multiple stress factors on subsequent survival of *Listeria monocytogenes* on fermented sausages". FOODMICRO 2006, Food safety and food biotechnology: diversity and global impact, August 29 – September 2 2006, Bologna, Italy.
323. **Skandamis, P.N.**, and Nychas, G.-J.E. (2006). "Applicability of Image Analysis in Modelling of Bacterial Growth". FOODMICRO 2006, Food safety and food biotechnology: diversity and global impact, August 29 – September 2 2006, Bologna, Italy.
324. Nisiotou, A., Eliopoulos, V., **Skandamis, P.N.**, Drosinos, E., and Nychas G.-J.E (2006). "Large-scale mutagenesis by transposon tagging for the identification of genetic loci that alter sensitivity to weak organic acids". FOODMICRO 2006, Food safety and food biotechnology: diversity and global impact, August 29 – September 2 2006, Bologna, Italy.
325. Formato, G., Geornaras, I., Barmpalia, I.M., **Skandamis, P.N.**, Belk, K.E., Scanga, J.A., Kendall, P.A., Smith, G.C., and Sofos, J.N. (2006). "Fate of Acid Adapted and Non-Acid Adapted *Listeria monocytogenes* on Bologna Formulated With or Without Antimicrobials, during Storage at 10°C and Exposure to Simulated Gastric Fluid". FOODMICRO 2006, Food safety and food biotechnology: diversity and global impact, August 29 – September 2 2006, Bologna, Italy.
326. Giaouris, E.D., Chorianopoulos, N.G., **Skandamis, P.N.**, Haroutounian, S.A. and Nychas, G.-J.E. (2006). "Biofilm disinfection using natural antibacterial substances". FOODMICRO 2006, Food safety and food biotechnology: diversity and global impact, August 29 – September 2 2006, Bologna, Italy.

327. Γεωργακόπουλος, Π., Τσολακίδου, Λ., Αθανασόπουλος, Π., Δροσινός, Ε.Χ., και **Σκανδάμης, Π.Ν.** (2007). «Διαφορές στο ποσοστό ανάκτησης οργανοφωσφορικών φυτοφαρμάκων σε μη λιπαρά υποστρώματα συγκρίνοντας με πρότυπα σε διαλύτη και με πρότυπα σε αντίστοιχο υπόστρωμα» 2^ο Πανελλήνιο Συνέδριο «Βιοτεχνολογία και Τεχνολογία Τροφίμων». 29-31 Μαρτίου 2007, ΕΒΕΑ, Αθήνα.
328. Λέντης, Κ., Γουναδάκη, Α., Δροσινός, Ε.Χ., και **Σκανδάμης, Π.Ν.** (2007). «Μελέτη της συνδυαστικής επίδρασης θερμοκρασίας και συσκευασίας σε τροποποιημένες ατμόσφαιρες στη μικροβιακή αλληλουχία κρέατος και κρεατοσκευασμάτων». 2^ο Πανελλήνιο Συνέδριο «Βιοτεχνολογία και Τεχνολογία Τροφίμων». 29-31 Μαρτίου 2007, ΕΒΕΑ, Αθήνα.
329. Μπούρα, Κ., Γεωργακόπουλος, Π., Αθανασόπουλος, Π., Δροσινός, Ε.Χ., και **Σκανδάμης, Π.Ν.** (2007). «Συγκριτική μελέτη επίδρασης ελαιολάδου και σπορελαίων στο ποσοστό ανάκτησης οργανοφωσφορικών φυτοφαρμάκων». 2^ο Πανελλήνιο Συνέδριο «Βιοτεχνολογία και Τεχνολογία Τροφίμων». 29-31 Μαρτίου 2007, ΕΒΕΑ, Αθήνα.
330. Σκιαδαρέσης, Α.Γ., Μανιός, Σ.Γ., Δροσινός, Ε.Χ., και **Σκανδάμης, Π.Ν.** (2007). «Μελέτη της κινητικής αλλοίωσης και ασφάλειας ελληνικών παραδοσιακών σαλατών ως προς τη θερμοκρασία και την επιβίωση *Salmonella* Enteritidis PT4 κατόπιν όξινης ή ωσμωτικής καταπόνησης». 2^ο Πανελλήνιο Συνέδριο «Βιοτεχνολογία και Τεχνολογία Τροφίμων». 29-31 Μαρτίου 2007, ΕΒΕΑ, Αθήνα.
331. Μανιός, Σ.Γ., Σκιαδαρέσης, Α.Γ., Δροσινός, Ε.Χ., και **Σκανδάμης, Π.Ν.** (2007). «Μελέτη όξινης και ωσμωτικής καταπόνησης στην επιβίωση *Listeria monocytogenes* Scott A σε ελληνικές παραδοσιακές σαλάτες και σε περιβάλλον με οξύτητα στομάχου». 2^ο Πανελλήνιο Συνέδριο «Βιοτεχνολογία και Τεχνολογία Τροφίμων». 29-31 Μαρτίου 2007, ΕΒΕΑ, Αθήνα.
332. Ματαράγκας, Μ., Τορνάρος, Α., **Π. Σκανδάμης**, και Δροσινός, Ε.Χ. (2007). «Επιμήκυνση του χρόνου εμπορίας έτοιμων προς κατανάλωση προϊόντων με βάση το κρέας με την προσθήκη αντιμικροβιακών ουσιών». 2^ο Πανελλήνιο Συνέδριο «Βιοτεχνολογία και Τεχνολογία Τροφίμων». 29-31 Μαρτίου 2007, ΕΒΕΑ, Αθήνα.
333. Gounadaki, A.S., **Skandamis, P.N.**, Drosinos, E.H., and Nychas, G.-J. E. (2007). "Identification of microbiological hazards in the environment and processes of traditional fermented sausages". 94th Annual meeting of Association of Food Protection (IAFP). Lake Buena Vista, Florida, July 8-11, 2007.
334. Mataragas, M., Tornaros, A., **Skandamis, P.N.**, and Drosinos, E.H. (2007). "Modeling the influence of Antimicrobials on the spoilage microflora of cooked, cured meat product". 94th Annual meeting of Association of Food Protection (IAFP). Lake Buena Vista, Florida, July 8-11, 2007.

Κατά τη θητεία του ως Επίκουρος Καθηγητής

335. Chorianopoulos, N., Giaouris, S. **Skandamis, P.N.**, Sofos, J.N., and Nychas, G.-J. E. “Effect of *Listeria monocytogenes* acid-tolerance response on its adherent survival under food processing-related stresses and on the subsequent disinfection of attached cells with standard acid and natural sanitizers”. **Poster presentation.** 99th IAFP annual meeting, 1-4 August 2010, Anaheim, California, USA.
336. **Skandamis, P.N.**, Gounadaki, A.S., Geornaras, I. and Sofos, J.N. “Effect of planktonic and immobilized growth on the adaptive acid-tolerance response of *Listeria monocytogenes* strains. **Poster presentation.** 99th IAFP annual meeting, 1-4 August 2010, Anaheim, California, USA.
337. **Skandamis, P.N.**, Gounadaki, A.S., Geornaras, I. and Sofos, J.N. Effect of strain competition, meat microflora, limited nutrients and sequence of strain attachment on biofilm formation by two *Escherichia coli* O157:H7 strains and subsequent resistance to a quaternary ammonium compound. **Poster presentation.** 99th IAFP annual meeting, 1-4 August 2010, Anaheim, California, USA.
338. Nisiotou, A. Gounadaki, A.S. Iliopoulos, V., **Skandamis, P.N.**, Sofos, J.N. and Nychas, G.-J. E. “Wine-based marinades prevent the growth of *Salmonella* Typhimurium and background flora in beef fillets. **Poster presentation.** 99th IAFP annual meeting, 1-4 August 2010, Anaheim, California, USA.
339. Manios, S.G., Gounadaki, A.S., Mitilinaios, G., Petsidis, P. and **Skandamis, P.N.** Acid and heat tolerance of *Salmonella* feed isolates in broth and survival on undercooked meat exposed to simulated gastric fluid. 22th International ICFMH Symposium Food Micro 2010, Copenhagen 30th August – 3rd September, 2010.
340. Belessi, C.-I., Poucha, S., Gounadaki, A.S., Manios, S., Kapetanakou, A. and **Skandamis, P.N.** Evaluation of the hygienic level of Greek dairy plants. 22th International ICFMH Symposium Food Micro 2010, Copenhagen 30th August – 3rd September, 2010.
341. Belessi, C-I. A., Arapaki, S., **Skandamis, P.N.** 2010. Effect of inoculum history on the survival and growth of *Listeria monocytogenes* in soft, semi-hard and hard cheese. 22th International ICFMH Symposium Food Micro 2010, Copenhagen 30th August – 3rd September, 2010.
342. Manios, S.G., **Skandamis, P.N.** 2011. Effect of Household Storage, Thawing and Cooking Practices on the Survival of *Salmonella* and *Escherichia coli* in Beef Patties. Annual meeting International Association for Food Protection (IAFP), 31st July-3rd August 2011, Milwaukee, WI, USA.
343. Kapetanakou, A.E., Drosinos, E.H., Mataragas, M. and **Skandamis, P.N.** 2011. From single spores to mycelium: variability of *Aspergillus westerdijkiae*, *Aspergillus carbonarius* and *Penicillium verrucosum* growth and ochratoxin A production. 7th International Conference on Predictive Modelling of Food Quality

- and Safety. **7 ICPMF**, September 12 — 15th, 2011, Dublin, Radisson Blu Royal Hotel, Ireland.
344. Skandamis, P.N., Wagner, M., Schoder, D. 2011. Tracing the contamination levels of acid curd cheese implicated in an outbreak of listeriosis in Austria, 2009/2010. 7th International Conference on Predictive Modelling of Food Quality and Safety. **7 ICPMF**, September 12 — 15th, 2011, Dublin, Radisson Blu Royal Hotel, Ireland.
345. Poimenidou, S. V., Loukou, A., Nychas, G.-J. E., **Skandamis, P.N.** 2012. Transfer of *Listeria monocytogenes* and *Escherichia coli* O157:H7 between knives and fresh produce as an important cause of cross-contamination in salad preparation. 23rd International ICFMH Symposium FoodMicro 2012, 3-7 September 2012, Istanbul, Turkey.
346. Zilelidou, E., Lytou, A. **Skandamis, P.N.** 2012. Combined use of antimicrobial edible films, marination and cooking for the inactivation of Salmonella, *Escherichia coli* O157:H7 and *Listeria monocytogenes* on pork meat. 23rd International ICFMH Symposium FoodMicro 2012, 3-7 September 2012, Istanbul, Turkey.
347. Zilelidou, E., Grigoraki, I., Haroutounian, S., **Skandamis, P.N.** 2012. Application of edible coatings containing essential oils and alcoholic beverages in the control of *Escherichia coli* and *Listeria monocytogenes* on apples, pears and bananas packaged under modified atmospheres. 23rd International ICFMH Symposium FoodMicro 2012, 3-7 September 2012, Istanbul, Turkey.
348. Lee, H., Lee, S., **Skandamis, P.N.** Lee, J-Y., Oh, M.H., Park, B., Yoonm Y. 2013. Development of Dynamic and Probabilistic Models to Predict *Listeria monocytogenes* Growth. Annual meeting International Association for Food Protection (IAFP), 28-31 July 2013, Charlotte, NC, USA.
349. Poimenidou, S., Chatzithoma, D.-N. Nychas, G.-J.E., **Skandamis, P.N.** 2013. Habituation on Vegetable Surfaces Affects the Resistance of *Listeria monocytogenes* and *Salmonella* to Acidic, Osmotic and Thermal Stress. Annual meeting International Association for Food Protection (IAFP), 28-31 July 2013, Charlotte, NC, USA.
350. Zilelidou, E., Manthou, E., Gounadaki, A., **Skandamis, P.N.** 2013. Inter-strain Competition Affects Growth and Detection of *Listeria monocytogenes* or *Salmonella* in Foods by ISO Methods. Annual meeting International Association for Food Protection (IAFP), 28-31 July 2013, Charlotte, NC, USA.
351. Manios, S., Zois, I., Kamintzis, G., Gounadaki, A., **Skandamis, P.N.** 2013. Adaptation to Extremely High Antibiotic Levels (“Hyper”- resistance) Impacts the Stress Tolerance of *Listeria monocytogenes* and *Salmonella* spp. Annual meeting International Association for Food Protection (IAFP), 28-31 July 2013, Charlotte, NC, USA.

352. Kapetanakou, A., Karyotis, D., **Skandamis, P.N.** 2013. Control of *Listeria monocytogenes* by Antimicrobial Edible Films on Ham Slices and Microwave Reheating of Frankfurters. Annual meeting International Association for Food Protection (IAFP), 28-31 July 2013, Charlotte, NC, USA.

Κατά τη θητεία του ως Αναπληρωτής Καθηγητής

353. Grivokostopoulos, N., Makariti, I., Papadochristopoulos, A., Manios, S. **Skandamis, P.N.** 2016. Effect of Fat Content and Freezing of Beef Burgers on the Transcriptional Profile of *Escherichia coli* O157:H7 Prior to and after Heating. Annual meeting International Association for Food Protection (IAFP), 31 July – 03 August 2016, St. Louis, Missouri, USA.
354. Gavriil, G., Thanasoulia, A., **Skandamis, P.N.** 2016. Effect of Adaptation to Acetic Acid and Low pH on the Acid Resistance of *Salmonella enterica* ssp. *enterica* serovar Enteritidis in Laboratory Medium and Mayonnaise. Annual meeting International Association for Food Protection (IAFP), 31 July – 03 August 2016, St. Louis, Missouri, USA.
355. Zilelidou, E., Milina, V. Paramithiotis, S. Zoumpopoulou, G., Mavrogonatou, E., Papadimitriou, K., Kletsas, D. Tsakalidou, E. **Skandamis, P.N.** 2016. The Impact of Co-Cultivation on Growth, Expression of Virulence Genes and In Vitro Virulence Potential of *Listeria monocytogenes*. Annual meeting International Association for Food Protection (IAFP), 31 July – 03 August 2016, St. Louis, Missouri, USA.
356. Bikouli, V., Sterioli, A.A., Tsakanikas, P. **Skandamis, P.N.** 2016. Time Temperature Indicators (TTI) Based on Chromogenic Bacterium *Janthinobacterium* sp. Annual meeting International Association for Food Protection (IAFP), 31 July – 03 August 2016, St. Louis, Missouri, USA.
357. Bikouli, V., Douska, C., **Skandamis, P.N.** 2016. Using “*Janthinobacterium* sp. Films” as a Spoilage Indicator in Food. Annual meeting International Association for Food Protection (IAFP), 31 July – 03 August 2016, St. Louis, Missouri, USA.
358. Gavriil, A. Papaioannou, A. Lysimachou N. **Skandamis, P.N.** 2017. Effect of Adaptation to Sublethal Concentrations of Acetic Acid and pH on Serovar- and Strain-dependent Acid Resistance of *Salmonella* spp. Annual meeting International Association for Food Protection (IAFP), 09-12 August 2017, Tampa, Florida, USA.
359. Makariti, I., Kapetanakou, A., Nazou, E., **Skandamis, P.N.** 2017. Survival of Osmotically Adapted and Non-adapted *Salmonella* spp. in Bakery Products Containing Different Sweet Fillings. Annual meeting International Association for Food Protection (IAFP), 09-12 August 2017, Tampa, Florida, USA.

360. Gkerekou, M., Georgoulia, M., Kapetanakou A., Drosinos, E.H., **Skandamis, P.N.** 2017. The Role of Inter-strain Interactions on the Growth of Matrix-Adapted and Non-Adapted *L. monocytogenes* Strains on Different Types of Cheeses. Annual meeting International Association for Food Protection (IAFP), 09-12 August 2017, Tampa, Florida, USA.
361. Siderakou, D., Ouranou, E., Poimenidou, S. Zilelidou, E., Papadimitriou, K. and **Skandamis, P.N.** 2018. Evaluation of *Listeria monocytogenes* Sub-lethal Injury under Different Stress Conditions Related to Food Processing. Annual meeting International Association for Food Protection (IAFP), 08-11 July 2018, Salt Lake City, Utah, USA.
362. Gavriil, A., Papadopoulos, A., Zilelidou, E., Gardeli, C., Haroutounian, S. and **Skandamis, P.N.** 2018. Evaluation of Antimicrobial Activities of Plant Aqueous Extracts against Different Strains of Salmonella Typhimurium and Their Application to Improve Safety of Pork Meat. Annual meeting International Association for Food Protection (IAFP), 08-11 July 2018, Salt Lake City, Utah, USA.

CITATION INDEX

Δημοσιευμένες εργασίες του υποψηφίου έχουν χρησιμοποιηθεί ως αναφορές σε **6209** συνολικά εργασίες άλλων ερευνητών (ετεροαναφορές) σε περιοδικά του *Science Citation Index*.

h index = 36.

Βλ. <http://wos.ekt.gr>. και αναλυτικό αρχείο ετεροαναφορών ανά δημοσιευμένη εργασία στο ΑΠΕΛΛΑ/«Διπλώματα»

MEMBERSHIP

- Μέλος Γεωτεχνικού Επιμελητηρίου Ελλάδος (ΓΕΩΤΕ)
- Μέλος International Association for Food Protection (IAFP)
- Μέλος Society for Applied Microbiology

ΞΕΝΕΣ ΓΛΩΣΣΕΣ

Γαλλικά (Κάτοχος “*DEL F 1 – DIPLOME D’ETUDES EN LANGUE FRANCAISE*”).