

ΒΙΟΓΡΑΦΙΚΟ ΣΗΜΕΙΩΜΑ

ΟΝΟΜΑ: Θεοφύλακτος

ΕΠΩΝΥΜΟ: Μασούρας

ΟΝΟΜΑ ΠΑΤΕΡΑ: Γεώργιος

ΟΝΟΜΑ ΜΗΤΕΡΑΣ: Μαρία

ΤΟΠΟΣ ΓΕΝΝΗΣΗΣ: Αμφιλοχία

ΟΙΚΟΓΕΝΕΙΑΚΗ ΚΑΤΑΣΤΑΣΗ: Έγγαμος τρία παιδιά

ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΚΑΤΟΙΚΙΑΣ: Βύρωνος 16, Πεύκη, Τ.Κ. 15121

ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΕΡΓΑΣΙΑΣ : Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών,
Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων & Διατροφής του
Ανθρώπου
Εργαστήριο Γαλακτοκομίας Ιερά Οδός 75, 11855
Βοτανικός- Αθήνα
Τηλ. +30210-5294675 Fax. +30210-5294672
e-mail: theomas@aua.gr

1 ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ

1.1 Σπουδές

- Πτυχίο Γεωπόνου, Τμήματος Επιστήμης & Τεχνολογίας Τροφίμων του Γεωπονικού πανεπιστημίου Αθηνών. 21/5/1981.
- Διδακτορικό από το Université de Technologie de Compiègne Τμήμα Génie Enzymatique Bioconversion et Microbiologie (GEBM): 14/12/1994.

1.2 Υποτροφίες

- Υποτροφία Ευρωπαϊκής Ένωσης “Senior level” Υποτροφία στα πλαίσια του προγράμματος BAP “Biotechnology Action Programme” 1990-1992.
- Université de Technologie de Compiègne Génie, Dpt. Chimique- Division Procèdes Biotechnologiques. 1992-1993.

1.3 Συμπληρωματική εκπαίδευση, εξειδίκευση

- **Κάτοχος άδειας εξασκήσεως επαγγέλματος Οινολόγου με αριθμ. 298709/5708**
- **Εξειδίκευση (μετεκπαίδευση σε θέματα):**
 - ο Ενζυμικής Τεχνολογίας, (Τμήμα Χημικών Μηχανικών του ΕΜΠ και το Université de Technologie de Compiègne , Dpt. Génie Biologique).
 - ο Ανοσοενζυμικές τεχνικές, (Ελληνικό Ινστιτούτο Pasteur).
 - ο Εφαρμογές της Βιοτεχνολογίας στις Γεωργικές Βιομηχανίες
 - ο Διασφάλιση της ποιότητας και υγιεινής τροφίμων. Γενικές αρχές HACCP, ISO 9000.
 - ο Advance course in “Production of processed meats and convenience Foods” European Consortium for Continuing Education in Advanced Meat Science and Technology.

2 ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗΣ ΕΞΕΛΙΞΗΣ

Από το 1983 μέχρι σήμερα στο Εργαστήριο Γαλακτοκομίας του Τμήματος Επιστήμης & Τεχνολογίας Τροφίμων (Ε&ΤΤ) του Γεωπονικού Πανεπιστημίου Αθηνών.

1983-1990: Ερευνητής, Εργαστήριο Γαλακτοκομίας του Τμήματος (Ε&ΤΤ)

1993-2000: Μεταδιδακτορικός Ερευνητής Εργαστήριο Γαλακτοκομίας του Τμήματος Επιστήμης & Τεχνολογίας Τροφίμων

Κατά τη διάρκεια της παραμονής στο παραπάνω Εργαστήριο, συμμετοχή στις ερευνητικές, εκπαιδευτικές και διοικητικές δραστηριότητές του.

2000-2005: Ειδικό Εργαστηριακό Διδακτικό Προσωπικό (ΕΕΔΙΠ) του τμήματος. Ε&ΤΤ, αριθμ. 191 (τΝΠΔΔ) ΦΕΚ.

Από το 2005-2008 Λέκτορας με γνωστικό αντικείμενο «Τεχνολογία Γάλακτος και των Προϊόντων», αριθμ. 187 (τΝΠΔΔ) ΦΕΚ.

Από το 2008 Επίκουρος καθηγητής με γνωστικό αντικείμενο «Γαλακτοκομία», αριθμ. 748 (2Γ) (τΝΠΔΔ) ΦΕΚ. ([Αναλυτική περιγραφή επαγγελματικής εξέλιξης](#))

3 ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΗ ΚΑΙ ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΗ ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΑ

3.1 Εκπαιδευτικό διδακτικό έργο σε προπτυχιακό επίπεδο

3.1.1 Διδασκαλία

Τμήμα Επιστήμη & Τεχνολογία Τροφίμων

Ακαδημαϊκά έτη 1983-84 έως 1989-90 & 1993-94- έως σήμερα. Οργάνωση και διδασκαλία εργαστηριακών ασκήσεων των μαθημάτων:

- Γαλακτοκομία (Χημεία, Μικροβιολογία & Τεχνολογία Γάλακτος), 6ου εξαμήνου (Τμήμα Ε.Τ.Τ.).
- Τεχνολογία Γάλακτος Ι, 9ου εξαμήνου (Τμήμα Ε.Τ.Τ.).
- Τεχνολογία Γάλακτος ΙΙ, 8ου εξαμήνου (Τμήμα Ε.Τ.Τ.)
- Γεωργικές Βιομηχανίες 6ου εξαμήνου.
- Αρχές Βιοτεχνολογίας τροφίμων (Τμήμα Ε.Τ.Τ.). 1994-95 έως 2003-04
- Βιομηχανικές Ζυμώσεις (Τμήμα Ε.Τ.Τ.). 1994-95 έως 2003-04

Διδασκαλία των μαθημάτων:

- Τεχνολογία Γάλακτος Ι, 8ου εξαμήνου, ακαδημαϊκό έτος 2005-06 έως σήμερα.
- Τεχνολογία Γάλακτος ΙΙ, 8ου εξαμήνου, ακαδημαϊκό έτος 2005-06 έως σήμερα.
- Νομοθεσία τροφίμων 9ου εξαμήνου ακαδημαϊκό έτος 2005-06 έως σήμερα.
- Εισαγωγή στην Επιστήμη & Τεχνολογία Τροφίμων 2ου εξαμήνου ακαδημαϊκό έτος 2009-10 έως σήμερα
- Γεωργικές Βιομηχανίες, 6ου εξαμήνου, ακαδημαϊκό έτος 2009-10 έως σήμερα.
- Βιομηχανικές Ζυμώσεις ακαδημαϊκά έτη 1994-95 έως 2003-04.

Τμήμα Οινολογίας και Τεχνολογίας Ποτών ΤΕΙ Αθήνας

Διδασκαλία των μαθημάτων:

- Τεχνολογία Βυνοποίησης-Ζυθοποίησης, ακαδημαϊκά έτη 1988-89, 1989-90 & 1994-95 έως 2009-2010.
- Πρώτες Ύλες Αλκοολούχων Ποτών, ακαδημαϊκά έτη 1988-89, 1989-90.
- Ποιοτικός Έλεγχος μύρας ακαδημαϊκά έτη 1994-95 έως 2009-2010.

3.1.2 Επίβλεψη Πτυχιακών μελετών

Συμμετοχή στην επίβλεψη και παρακολούθηση [73 πτυχιακών μελετών](#) των προπτυχιακών φοιτητών του Τμήματος, Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων (38, οι 35 μετά το 2008), Επιστήμης Ζωικής Παραγωγής & Υδατοκαλλιεργειών (7, οι 6 μετά το 2008) του ΓΠΑ, του τμήματος Οινολογίας των ΤΕΙ αλλά και φοιτητών του εξωτερικού, οι οποίοι

πραγματοποιούσαν την πτυχιακή τους μελέτη στα πλαίσια Ευρωπαϊκών προγραμμάτων (Erasmus, κ.α).

3.2 Εκπαιδευτικό διδακτικό έργο σε μεταπτυχιακό επίπεδο

3.2.1 Διδασκαλία

Πρόγραμμα Μεταπτυχιακών Σπουδών Π.Μ.Σ. «Επιστήμη & Τεχνολογία Τροφίμων & Διατροφή του Ανθρώπου»

- Τεχνολογία Προϊόντων Γάλακτος. ακαδημαϊκά έτη 2005-06 και 2006-07.
- Τεχνολογία Γάλακτος και Προϊόντων του, , ακαδημαϊκά έτη 2005-06, 2006-07 και 2007-2008.
- Ποιοτικός έλεγχος & Συστήματα Διασφάλισης Ποιότητας, ακαδημαϊκά έτη 2005-06, 2006-07 και 2007-2008.
- Τεχνολογίες Αιχμής (Εφαρμογές της Τεχνολογίας των μεμβρανών διαχωρισμού στις Βιομηχανίες τροφίμων), ακαδ. έτη 2000-01 έως 2003-04
- Βιοτεχνολογία –Βιομηχανικές Ζυμώσεις” ακαδ. έτη 1998-99, 1999-00.

Διατμηματικό Πρόγραμμα Μεταπτυχιακών Σπουδών Δ.Π.Μ.Σ «Ολοκληρωμένη Διαχείριση Παραγωγής Γάλακτος και Γαλακτοκομικών Προϊόντων»

- Τεχνολογία Γάλακτος και Γαλακτοκομικών Προϊόντων, ακαδημαϊκό έτος 2009-10 έως σήμερα .
- Ποιοτικός Έλεγχο και Ασφάλεια Γάλακτος και Γαλακτοκομικών Προϊόντων –Νομοθεσία, ακαδημαϊκό έτος 2009-10 έως σήμερα.
- Γαλακτοκομικά Προϊόντα και Διατροφή του Ανθρώπου, ακαδημαϊκό έτος 2009-10 έως σήμερα.

Διατμηματικό Πρόγραμμα Μεταπτυχιακών Σπουδών Δ.Π.Μ.Σ “Οργάνωση & Διοίκηση Επιχειρήσεων Τροφίμων και Γεωργίας” MBA

- Ειδικά Θέματα Τεχνολογίας Τροφίμων ακαδ. έτη 1999-00, 2000-01, 2000-01, 2001-02, 2002-03.
- Ανάπτυξη νέων προϊόντων και καινοτομιών ακαδ. έτη 1999-00, 2000-01, 2001-02, 2002-03, 2003-2004.

3.2.2 Επίβλεψη μεταπτυχιακών μελετών

Πρόγραμμα μεταπτυχιακών σπουδών ΠΜΣ «Επιστήμη & Τεχνολογία Τροφίμων & Διατροφή του Ανθρώπου»

- **Στάμου Παρασκευή:** Ζύμωση λακτόζης και παραγωγή αρωματικών ουσιών σε πρόβειο γιαούρτι που παρασκευάστηκε από γάλα διαφορετικής λιποπεριεκτικότητας (*Επίβλεψη, Εισηγητής Καθηγ. Σ. Καμιναρίδης*)
- **Νικολός Παναγιώτης:** Μελέτη των φυσικοχημικών και μικροβιολογικών χαρακτηριστικών του τυριού «Γαλοτύρι» από πρόβειο γάλα, (*Επίβλεψη, Εισηγητής Αν.Καθηγ. Ι. Κανδαράκης*)
- **Καλογρίδης Δημήτρης:** Παρασκευή και χαρακτηριστικά ανακατεργασμένων τυριών με βάση το τυρί χαλούμι, (*Επίβλεψη, Εισηγητής Καθηγ. Σ. Καμιναρίδης*)
- **Βλαχογιάννη Φωτεινή:** Παρασκευή και μελέτη φρέσκου τυριού χαμηλής λιποπεριεκτικότητας (*Επίβλεψη, Εισηγητής Αν.Καθηγ. Ι. Κανδαράκης*)
- **Στρατάκης Νεκτάριος:** (2011) Μελέτη της σύνθεσης της λιπαρής φάσης Γαλακτοκομικών προϊόντων χαμηλής και μειωμένης λιποπεριεκτικότητας, (*Εισηγητής /επίβλεψη*).
- **Καραλή Φωτεινή:** Επίδραση διαφόρων τρόπων αλατίσματος στα κύρια ανόργανα στοιχεία (Ca, Mg, Na, K and P) του τυριού χαλούμι. (*Επίβλεψη, Μέλος εξεταστικής/Εισηγητής Καθηγητής Σ. Καμιναρίδης*)

Πρόγραμμα μεταπτυχιακών σπουδών ΠΜΣ «Παραγωγικά Συστήματα Εκτροφής Ζώων»

- **Μόσχου Κατερίνα:** (2010) Χαρακτηριστικά γάλακτος μετά την ενσωμάτωση εσπεριδίνης στην τροφή προβατίνων, (Εισηγητής / επίβλεψη)
- **Πατούνας Γιώργος (ΖΠ):** «Μελέτη του συστήματος πλασμίνης-πλασμινογόνου και των ρεολογικών ιδιοτήτων στο γάλα δύο ελληνικών φυλών προβάτου», (Μέλος εξεταστικής, Επίβλεψη, Εισηγητής Καθηγ. Ι. Πολίτης)

Διατμηματικό Πρόγραμμα Μεταπτυχιακών Σπουδών Δ.Π.Μ.Σ «Ολοκληρωμένη Διαχείριση Παραγωγής Γάλακτος και Γαλακτοκομικών Προϊόντων»

- **Θεοδοσίου Ιωάννα:** (2011) Συνθήκες Παραγωγής και χαρακτηριστικά γάλακτος όνου. (Εισηγητής / επίβλεψη)
- **Γιακουμέλου Μαρία:** (2011) Ανάπτυξη Ανοσοβιολογικής Μεθόδου για την Αξιολόγηση Αυθεντικότητας Γαλακτοκομικών Προϊόντων, (Εισηγητής / επίβλεψη)
- **Ηλίας Δημόπουλος Ευάγγελος:** (2013). Παρασκευή και μελέτη τυριών τυρογάλακτος μειωμένης λιποπεριεκτικότητας. (Επίβλεψη, Μέλος εξεταστικής, Εισηγητής Καθηγ. Σ. Καμιναρίδης)
- **Ψαράκης Μάρκος:** (2014 σε εξέλιξη). Μελέτη βιωσιμότητα μικρών μονάδων παραγωγής γαλακτοκομικών προϊόντων (Εισηγητής / επίβλεψη)
- **Παρπούνα Μαριάννα:** (2014 σε εξέλιξη). «Προσδιορισμός δεικτών αυθεντικότητας τυριών ΠΟΠ» (Εισηγητής / επίβλεψη)

Διατμηματικό Πρόγραμμα Μεταπτυχιακών Σπουδών Δ.Π.Μ.Σ. «Οργάνωση & Διοίκηση Επιχειρήσεων Τροφίμων και Γεωργίας» MBA

- **Σημεωνίδου Αλεξία:** (MBA) Ανάλυση του ανταγωνισμού στον κλάδο των γαλακτοκομικών προϊόντων και χρηματοοικονομική ανάλυση της γαλακτοβιομηχανίας «ΝΕΟΓΑΛ ΑΕ», (Μέλος εξεταστικής, Επίβλεψη)
- **Κλεάνθους Παναγιώτης** (MBA). Ενθάρρυνση Καινοτομίας και καινοτομικές Εφαρμογές-Παράδειγμα από Ελληνικές επιχειρήσεις Τροφίμων και Φυτικών Προϊόντων

3.3 Επίβλεψη Διδακτορικών Διατριβών

Διδακτορικές Διατριβές που έχουν ολοκληρωθεί

- **Σιμιτζής Παναγιώτης:** Συμμετοχή στην επίβλεψη, παρακολούθηση και στην επταμελή εξεταστική επιτροπή της διδακτορικής διατριβής με τίτλο «Η επίδραση του εμπλουτισμού της τροφής με αιθέρια έλαια στη διατροφική συμπεριφορά και τα χαρακτηριστικά των παραγόμενων προϊόντων προβατίνων και αμνών»
- **Πουλοπούλου Ιωάννα:** Συμμετοχή στην επίβλεψη, παρακολούθηση και στην επταμελή εξεταστική επιτροπή της διδακτορικής διατριβής με θέμα: «Αξιολόγηση της χρήσης βιοδεικτών στην αναγνωρισιμότητα ζωικών προϊόντων (η χρήση των τερπενίων ως βιοδεικτών για το γάλα και τα προϊόντα του)». (Συνεπίβλεψη με τον Επικ. καθηγητή του Γ.Π.Α Ι. Χατζηγεωργίου)
Από τη διατριβή προέκυψαν 2 δημοσιεύσεις σε διεθνή περιοδικά με κριτές 5 σε Εθνικά και διεθνή Συνέδρια με κριτές και 2 ανακοινώσεις σε διεθνή συνέδρια με κριτές.

Διδακτορικές Διατριβές σε εξέλιξη υπό την επίβλεψή μου

- **Παππά Ιωάννα.** «Μελέτη και ανάπτυξη συστήματος ιχθυλασιμότητας για τον προσδιορισμό της αυθεντικότητας ελληνικών γαλακτοκομικών προϊόντων»
- **Γκούμα Μαρία** «Προσδιορισμός των φαινολικών συστατικών του γάλακτος και διερεύνηση της δυνατότητας χρήσης των ως δεικτών αυθεντικότητας των τυριών ΠΟΠ».

3.4 Οργάνωση & διδασκαλία μεταπτυχιακών σεμιναρίων

- **Institut Agronomique Mediterranéen de Saragosse (CIHEM-IAMZ).**

Διδασκαλία στο διεθνές μεταπτυχιακό σεμινάριο με θέμα “Valorisation des produits laitiers des ovins et caprins en Méditerranée”. Pampelune Mars 1997.

-Laits fermentes et laits de consommation

-Fromages en saumure

• **Τμήμα Οινολογίας και Τεχνολογίας Ποτών ΤΕΙ Αθήνα**

Σεμινάρια «Σύγχρονες χημικές και μικροβιολογικές τεχνικές στην Οινολογία». ακαδ. έτος 1997-98

-Βιολογικές και Βιοτεχνολογικές εφαρμογές στην οινολογία

-Ενόργανη ανάλυση στην Οινολογία.

3.5 Συμμετοχή σε εκπαιδευτικά προγράμματα

- Συμμετοχή στο πρόγραμμα ERASMUS για ανταλλαγή προπτυχιακών και μεταπτυχιακών φοιτητών με: Université de Technologie de Compiègne, University of Liège, Gembloux Agro-BioTech και INRA.
- Πρόγραμμα Πρακτικής Άσκησης φοιτητών ΕΣΠΑ Επίβλεψη πρακτικής άσκησης 10 και πλέον φοιτητών του Τμήματος Επιστήμης Τροφίμων & Διατροφής του Ανθρώπου και του τμήματος Επιστήμης Ζωϊκής Παραγωγής & Υδατοκαλλιεργειών του Γεωπονικού Πανεπιστημίου Αθηνών.

4 ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΑ ΣΥΓΓΡΑΜΜΑΤΑ- ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΑΚΕΣ ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ

4.1 Συγγραφή βιβλίων & διδακτικών σημειώσεων

- Μπαλατσούρας Γ., Αθανασόπουλος Π., **Μασούρας Θ.**, Τάσος Γ.. “Μεταποίηση Φυτικών Προϊόντων” Βιβλίο για τον 2ο κύκλο των Τεχνικών Επαγγελματικών Εκπαιδευτηρίων (ΤΕΕ),. Παιδαγωγικό Ινστιτούτο, Αθήνα, 2000.
- **Μασούρας Θ.** Σημειώσεις σε ηλεκτρονική μορφή (PPT/PDF) του μαθήματος “*Τεχνολογίας Γάλακτος Ι*” για τους φοιτητές του 9ου εξαμήνου του τμήματος Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων του ΓΠΑ.
- **Μασούρας Θ.** Σημειώσεις σε ηλεκτρονική μορφή (PPT/PDF) του μαθήματος “*Τεχνολογίας Γάλακτος ΙΙ*” για τους φοιτητές του 8ου εξαμήνου του τμήματος Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων του ΓΠΑ.
- Καμινναρίδης Στ., **Μασούρας Θ.**, Μοιάτσου Γκ., Μοσχοπούλου Αικ. Εργαστηριακές Σημειώσεις του μαθήματος “*Τεχνολογίας Γάλακτος ΙΙ*” για τους φοιτητές του 8ου εξαμήνου του τμήματος Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων του ΓΠΑ.
- **Μασούρας Θ.** Σημειώσεις σε ηλεκτρονική μορφή (PPT/PDF) του μαθήματος “*Νομοθεσία Τροφίμων*” για τους φοιτητές του 9ου εξαμήνου του τμήματος Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων του ΓΠΑ.
- **Μασούρας Θ.** Σημειώσεις σε ηλεκτρονική μορφή (PPT/PDF) για τις παραδόσεις του μαθήματος “*Γεωργικές Βιομηχανίες-Γαλακτοκομία*” για τους φοιτητές του 6ου εξαμήνου του τμήματος Φυτικής Παραγωγής του ΓΠΑ.
- Καμινναρίδης Στ., **Μασούρας Θ.**, Μοιάτσου Γκ., Μοσχοπούλου Αικ. Εργαστηριακές Σημειώσεις για τις παραδόσεις του μαθήματος “*Γεωργικές Βιομηχανίες-Γαλακτοκομία*” για τους φοιτητές του 6ου εξαμήνου του τμήματος Φυτικής Παραγωγής του ΓΠΑ.
- **Μασούρας Θ.** Εργαστηριακές Σημειώσεις για τους φοιτητές του Τμήματος Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων του ΓΠΑ για το μάθημα “*Βιομηχανικές Ζυμώσεις*”.
- **Μασούρας Θ.** Εργαστηριακές Σημειώσεις για τους φοιτητές του Τμήματος Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων του ΓΠΑ για το μάθημα “*Αρχές Βιοτεχνολογίας Τροφίμων*” Αθήνα 2000.

- **Μασούρας Θ.** Σημειώσεις (Θεωρία- Εργαστήριο) του μαθήματος «*Τεχνολογία Βυνοποίησης-Ζυθοποίησης*» για τους σπουδαστές του Τμήματος Οινολογίας και Τεχνολογίας Ποτών του ΤΕΙ Αθηνών. Αθήνα 1998.
- **Μασούρας Θ.** Διανομή σημειώσεων για το σπουδαστικό έτος 2005-2006 και 2006-2007 1) *Τεχνολογία Βυνοποίησης Ζυθοποίησης και 2) Τεχνολογίας Προϊόντων Αλεύρου*, στα πλαίσια του για το μαθήματος «*Αλευροποιία-Αρτοποιία-Βυνοποιία*» του Τμήματος Τεχνολογίας Γεωργικών Προϊόντων του ΤΕΙ Καλαμάτας.
- **Μασούρας Θ.** Σημειώσεις σε ηλεκτρονική μορφή (PPT/PDF) του μαθήματος «*Τεχνολογίας Γάλακτος και Γαλακτοκομικών Προϊόντων*» για μεταπτυχιακούς φοιτητές του Διατμηματικού «Ολοκληρωμένη Διαχείριση Παραγωγής Γάλακτος και Γαλακτοκομικών Προϊόντων».
- **Μασούρας Θ.** Σημειώσεις για μεταπτυχιακούς φοιτητές του τμήματος Οργάνωση και Διοίκηση Επιχειρήσεων Τροφίμων και Γεωργίας «*Ανάπτυξη νέων προϊόντων και καινοτομιών*». Αθήνα 2002.
- **Μασούρας Θ.** «Εφαρμογές των μεμβρανών διαχωρισμού στις Βιομηχανίες τροφίμων» Σημειώσεις μαθήματος «*Τεχνολογίες Αιχμής*» για μεταπτυχιακούς φοιτητές του τμήματος Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων. Αθήνα 2001.

5 ΟΡΓΑΝΩΣΗ & ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΩΝ ΣΕΜΙΝΑΡΙΩΝ

5.1 Εισηγήσεις

Εισηγητής σε (40) σεμινάρια και ημερίδες, σε θέματα Τεχνολογίας Γάλακτος, Γαλακτοκομικών Προϊόντων, καθώς και άλλων γεωργικών προϊόντων (κρασί, μύρα, προϊόντα αλεύρου, κ.α), που απευθύνονταν σε Τεχνικούς Βιομηχανιών Γάλακτος, καθηγητές ΙΕΚ, ΤΕΣ και άλλους πτυχιούχους. Προσκεκλημένος ομιλητής, από κρατικούς, συνεταιριστικούς και ιδιωτικούς φορείς (Υπουργείο Παιδείας και Γεωργίας, ΟΠΕΓΕΠ, ΕΛΚΕΠΑ, Εργοστάσια, ΙΕΚ, ΚΕΚ κ.λ.π).

1. **Μασούρας Θ.** (1985). “Φυσικοχημικές αναλύσεις για τον έλεγχο της ποιότητας του γάλακτος” Σεμινάριο του Εργαστηρίου Γαλακτοκομίας για τη βελτίωση της ποιότητας του γάλακτος.
2. **Μασούρας Θ.** (1986). «Αξιοποίηση αιγοπρόβειου γάλακτος» ΚΕΚ Κάρυστος.
3. **Massouras Th.** (1991) “Influence de l’addition d’enzymes protéolytiques sur la croissance de bactéries lactiques” Communication, Division procédés Biotechnologiques, Université de Technologie de Compiègne, Décembre 1991.
4. **Massouras Th.** (1992) “Les arômes fromagers” Séminaire de la Division procédés Biotechnologiques, Université de Technologie de Compiègne, Décembre 1992.
5. **Massouras Th.** (1992) “Les interactions entre les bactéries lactiques” Séminaire Dept. Génie Enzymatique, Université de Technologie de Compiègne, Décembre 1992.
6. **Μασούρας Θ.** (1996) «Τεχνολογία γάλακτος και των προϊόντων του» Εκπαιδευτικό σεμινάριο ΙΕΚ. Ρέθυμνο.
7. **Μασούρας Θ.** (1996). «Παραγωγή και αξιοποίηση αιγοπρόβειου γάλακτος» Σεμινάριο μετεκπαίδευσης πτυχιούχων. ΕΛΚΕΠΑ Μυτιλήνη.
8. **Μασούρας Θ.** (1996). «Μεταποίηση γεωργικών προϊόντων » Σεμινάριο μετεκπαίδευσης πτυχιούχων. ΙΕΚ Χίος.
9. **Μασούρας Θ.** (1997). “Βιολογική Αμπελουργία και Οινολογία” Σεμινάριο ΚΕΚ.ΕΛΚΕΠΑ, Αθήνα
10. **Massouras Th.** (1997) Fromages en saumure. Seminaire sur la valorisation des produits laitiers des ovins et caprins en Mediterranee, CIHEM-IAMZ, Pampelune, Spain
11. **Massouras Th.** (1997) Laits fermentes et laits de consommation. Seminaire sur la valorisation des produits laitiers des ovins et caprins en Mediterranee. Institut Agronomique Mediterranéen de Saragosse, CIHEM-IAMZ, Pampelune, Spain.

12. **Μασούρας Θ.** (1999). «Γαλακτοκομικά προϊόντα» Εκπαιδευτικό Σεμινάριο ΟΕΚ. Αθήνα
13. **Μασούρας Θ.** (2000). “Τεχνολογία προϊόντων γάλακτος” Σεμινάριο του ΟΕΚ για καθηγητές ΙΕΚ. Χαλκιδική.
14. **Μασούρας Θεοφ.** (2003) “Η κατοχύρωση της φέτας και νέων προϊόντων” Δημερίδα του Υπουργείου Γεωργίας για την ποιότητα και ασφάλεια των παραδοσιακών προϊόντων.
15. **Μασούρας Θεοφ.** (2003). Σύγχρονες τεχνικές στη μικροβιολογία τροφίμων. Σεμινάριο του Τμήματος Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων του ΓΠΑ.
16. **Μασούρας Θεοφ.** (2004). «Παραγωγή βιολογικού γάλακτος και βιολογικών γαλακτοκομικών προϊόντων». Σειρά σεμιναρίων του ΟΠΕΓΕΠ /AGROCETR Βιολογική κτηνοτροφία. (Αθήνα Οκτώβριος- Νοέμβριος 2004).
17. **Μασούρας Θεοφ.** (2004). « Βιολογικά γαλακτοκομικά προϊόντα» Ημερίδα για το παρόν και το μέλλον της Βιολογικής κτηνοτροφίας. Δήμος Ινάχου 3/10/2004.
18. **Μασούρας Θεοφ.** (2005). «Παραγωγή βιολογικού γάλακτος και βιολογικών γαλακτοκομικών προϊόντων». Σεμινάρια ΟΠΕΓΕΠ /AGROCETR Βιολογική κτηνοτροφία. (Αιτωλοακαρνανία, Ιωάννινα, Μεσσηνία, Λεωνίδιο).
19. **Μασούρας Θεοφ.** Αξιοποίηση του γίδινου γάλακτος. Ημερίδα που διοργανώθηκε από τη Νομαρχία Λακωνίας. Σπάρτη Ιούνιος 2007.
20. **Μασούρας Θεοφ.** Χαρακτηριστικά του γίδινου γάλακτος. Ημερίδα με θέμα προβολή των γαλακτοκομικών Προϊόντων του Νομού Λακωνίας. Διοργάνωση από την ΤΕΔΚ Ν. Λακωνίας. 6 Οκτώβρη 2007. Αθήνα.
21. **Μασούρας Θεοφ.** Το γίδινο γάλα πρώτη ύλη για Παρασκευή ποιοτικών βιολογικών και παραδοσιακών προϊόντων. Ημερίδα του Υπουργείου ΑΑ&Τ και της ΕΑΣ Βόλου. 23 Φεβρουαρίου 2008 Βόλος.
22. **Μασούρας Θεοφ.** (2008). Πραγματοποίηση διαλέξεων στο Τμήματος Ζωικής παραγωγής του ΤΕΙ Άρτας. στα πλαίσια σεμιναρίων με θέματα:
 - Σύγχρονες τάσεις στη τεχνολογία ζυμωμένων γαλακτοκομικών προϊόντων,
 - Μελέτη της λιπαρής φάσης του γάλακτος και των προϊόντων του
 - Σύγχρονες μέθοδοι προσδιορισμού και ταυτοποίησης μικροοργανισμών στα τρόφιμα.
23. **Μασούρας Θεοφ.** (2010). “Ελληνικά Βιολογικά Γαλακτοκομικά Προϊόντα– Προοπτικές”, Organic. Edunet, Βιώσιμη Ανάπτυξη & Προστασία του Περιβάλλοντος: Προκλήσεις & Ευκαιρίες για την Ελληνική Εκπαίδευση Γεωπονικού Πανεπιστημίου Αθηνών. 29 Απριλίου 2010.
24. **Μασούρας Θεοφ.** Βιολογική Γεωργία & Εκπαίδευση: Προκλήσεις & Ευκαιρίες στον Εθνικό & Ευρωπαϊκό Χώρο. Συνάντηση Εργασίας στο Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών 8/12/2010
25. **Μασούρας Θεοφ.** Παραδοσιακά προϊόντα της Κύθνου 9/4/2010. Εισήγηση Κύθνος Ημερίδα για την κατοχύρωση του τυριού της Κύθνου.
26. **Μασούρας Θεοφ.** «Βιολογική ΦΕΤΑ», Επιστημονική ημερίδα «Η Φέτα ως εθνικό προϊόν», στα πλαίσια της 5^{ης} Πανελλήνιας Γιορτής Φέτας. Ελασσόνα 25/10/2010.
27. **Μασούρας Θ.** 2011. Παραδοσιακά γαλακτοκομικά Προϊόντα. Αναπτυξιακό – Γεωργικό – Τουριστικό Συνέδριο Κέας.
28. **Μασούρας Θεοφ.** (2011). Παραγωγή παραδοσιακών γαλακτοκομικών προϊόντων ποιότητας Ημερίδα με θέμα: Ποιοτική Κτηνοτροφική Παραγωγή στη Λήμνο Μάρτιος 2011.
29. **Μασούρας Θ.** «Φυσικοχημικά και διατροφικά χαρακτηριστικά της φέτας», Επιστημονική ημερίδα «Η Φέτα μοχλός ανάπτυξης της ελληνικής οικονομίας», στα πλαίσια της 6^{ης} Πανελλήνιας Γιορτής Φέτας. Ελασσόνα 25/09/2012.
30. **Μασούρας Θεοφ.** (2012). Αιγοπρόβειο γάλα πρώτη ύλη για ποιοτικά γαλακτοκομικά προϊόντα. Ημερίδα «Η κτηνοτροφία βασικός πυλώνας ανάπτυξης του Δήμου Αμφιλοχίας»
31. **Μασούρας Θεοφ.** (2013). Αξιοποίηση γάλακτος για παραγωγή ποιοτικών προϊόντων. Γεωπονικού Πανεπιστημίου Αθηνών. 29 Μαΐου 2013.
32. **Μασούρας Θεοφ.** «Αιγοπροβατοτροφία-γαλακτοκομία» Πρόγραμμα Τριπτόλεμος της Γενικής Γραμματείας Νέας Γενιάς, Αθήνα, Δεκέμβριος 2013.
33. **Μασούρας Θεοφ.** «Γαλακτοκομία-Τυροκομία», Πρόγραμμα Τριπτόλεμος της Γενικής Γραμματείας Νέας Γενιάς, Αθήνα, Ιούνιος 2013.

34. **Μασούρας Θεοφ.** «Μονάδες Επεξεργασίας Γάλακτος». Εκπαιδευτικά Σεμινάρια του ΓΠΑ, Αθήνα, Νοέμβριος 2013.
35. **Massouras Th.** (2013). “Economic analysis of the seasonal food consumption in Greece” on International conference on quantitative and qualitative methodologies in the economic and administrative sciences. FORUM WORKSHOP TEI of Athens, Greece, may 2013.
36. **Μασούρας Θεοφ.** (2013). Αξιοποίηση γάλακτος για παραγωγή ποιοτικών προϊόντων. Ημερίδα Σύγχρονες επιχειρηματικές δυνατότητες στον αγροτικό τομέα. Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών. 16ης Φεβρουαρίου 2013.
37. **Θεόφιλος Μασούρας** (2013). «Η αξιοποίηση του γάλακτος για την παραγωγή επώνυμων προϊόντων» Δημερίδα «Παραγωγή προϊόντων ποιότητας και τοπικής ταυτότητας Λήμιος 13 Απριλίου 2013.
38. **Μασούρας Θεοφ.** (2013). Η αξιοποίηση του γάλακτος για την παραγωγή επώνυμων προϊόντων της Λήμιου. Συμπόσιο με θέμα «Παραγωγή- Τουρισμός- Περιβάλλον» Λήμιος 15-17 Νοεμβρίου 2013.
39. **Μασούρας Θεοφ.** (2013). Παραγωγή παραδοσιακών τυριών και νέα προϊόντα. «Επιστροφή στη Γη. – Ανάγκη ή Ευκαιρία», Επιμελητήριο Κυκλάδων και η Εταιρεία Ανάπτυξης & Προόδου (ΕΤ.Α.Π.) Κυκλάδων, Μαρτίου 2013.
40. **Μασούρας Θεοφ.** (2013) Εφαρμοσμένη έρευνα στην παραγωγή ποιοτικών γαλακτοκομικών προϊόντων. Εισήγηση στα πλαίσια του Ευρωπαϊκού Προγράμματος LACTIMED. Προώθηση γαλακτοκομικών Προϊόντων της Μεσογείου. Λάρισα 18 Δεκεμβρ. 2013.

5.2 Σημειώσεις σε εκπαιδευτικά σεμινάρια

- **Μασούρας Θ.** “Φυσικοχημικές αναλύσεις για τον έλεγχο της ποιότητας του γάλακτος. Σημειώσεις για το Σεμινάριο του Εργαστηρίου Γαλακτοκομίας για τη βελτίωση της ποιότητας του γάλακτος Δεκέμβριος 1985.
- **Μασούρας Θ.** Σημειώσεις για το Σεμινάριο του ΚΕΚ “Βιολογική Αμπελουργία και Οινολογία” Αθήνα 1997.
- **Μασούρας Θ.** Σημειώσεις για το Σεμινάριο καθηγητών ΙΕΚ. “Τεχνολογία προϊόντων γάλακτος” Αθήνα 2000.
- **Μασούρας Θ.** «Τεχνολογία αρτοσκευασμάτων, ζυμαρικών και προϊόντων ζαχαροπλαστικής». Σημειώσεις για το Σεμινάριο ΚΕΚ ΓΠΑ. Αθήνα 2002.
- **Μασούρας Θ.** Σημειώσεις για την εκπαίδευση συμβούλων Βιολογικής κτηνοτροφίας. «παραγωγή και μεταποίηση βιολογικού γάλακτος», Τεχνικές οδηγίες για την παραγωγή βιολογικών γαλακτοκομικών προϊόντων. Νοέμβριος 2004.
- **Μασούρας Θ.** Σημειώσεις για το Μεταπτυχιακό Σεμινάριο στην Οινολογία του Τμήματος Οινολογίας και Τεχνολογίας Ποτών. «Σύγχρονες χημικές και μικροβιολογικές τεχνικές στην Οινολογία». Αθήνα 2000.
- **Μασούρας Θ.** Σημειώσεις σε ηλεκτρονική μορφή (PPT/PDF) «Γαλακτοκομία-Τυροκομία» για τους εκπαιδευόμενους του Προγράμματος «Τριπτόλεμος» της Γενικής Γραμματείας Νέας Γενιάς, Αθήνα, Ιούνιος 2013.
- **Μασούρας Θ.** Σημειώσεις σε ηλεκτρονική μορφή (PPT/PDF) «Μονάδες Επεξεργασίας Γάλακτος». για τους εκπαιδευόμενους σε εκπαιδευτικά Σεμινάρια του ΓΠΑ, Αθήνα, Νοέμβριος 2013.
- **Μασούρας Θ.** Σημειώσεις σε ηλεκτρονική μορφή (PPT/PDF) «Αιγοπροβατοτροφία-γαλακτοκομία» για τους εκπαιδευόμενους του Προγράμματος «Τριπτόλεμος» της Γενικής Γραμματείας Νέας Γενιάς, Αθήνα, Δεκέμβριος 2014.
- **Μασούρας Θ.** Εκπαιδευτικό υλικό σε ηλεκτρονική μορφή (PPT/PDF) για τους φοιτητές του Επιχειρηματικού σχεδίου «Μονάδα αξιοποίησης αίγειου Γάλακτος» που πραγματοποιήθηκε στα πλαίσια του Έργου Μονάδα καινοτομίας και επιχειρηματικότητας (MOKE) Ιούνιος 2014 .

6 ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΗ ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΑ

6.1 Τομείς Ερευνητικής Δραστηριότητας

- Φυσικοχημικά και μικροβιολογικά χαρακτηριστικά του γάλακτος και των γαλακτοκομικών προϊόντων.
- Μελέτη της ωρίμανσης των τυριών και προσδιορισμός των συστατικών που διαμορφώνουν το άρωμα και τη γεύση τους.
- Μελέτη του προφίλ των αρωματικών συστατικών των γαλακτοκομικών προϊόντων με τη τεχνική Head-space GC/MS και GC/O.
- Προσδιορισμός συστατικών των γάλακτος και γαλακτοκομικών προϊόντων με ιδιαίτερο διατροφικό ενδιαφέρον (προφίλ λιπαρών οξέων, χοληστερόλης, μεταλλικών στοιχείων, κ.α).
- Μελέτη των παραδοσιακών γαλακτοκομικών προϊόντων (ΠΟΠ, ΠΓΕ).
- Χαρακτηριστικά βιολογικού γάλακτος και βιολογικών γαλακτοκομικών προϊόντων.
- Επίδρασης της διατροφής των ζώων στα χαρακτηριστικά του γάλακτος και των προϊόντων του.
- Ανίχνευση και προσδιορισμός ουσιών-βιοδεικτών των φυσικών προϊόντων (τερπένια, αιθέρια έλαια, φαινολικές ουσίες κ.α) στο γάλα και στα προϊόντα του, και διερεύνηση χρήση τους για τον έλεγχο της αυθεντικότητάς των.
- Ανάπτυξη φυσικοχημικών και ανοσοβιολογικών μεθόδων και τεχνικών ELISA, RIA, FIA, ανοσοδιάχυσης κ.α. στον έλεγχο της νοθείας των τροφίμων (αυθεντικότητας του γάλακτος και των προϊόντων του).
- Χρήση φυσικοχημικών μεθόδων (Head-space, Microcalorimetrie, Impedancemetrie, Microrespirometrie, κ.α.) στη μελέτη της ανάπτυξης και του μεταβολισμού των μικροοργανισμών.
- Μελέτη της ανάπτυξης και του μεταβολισμού οξυγαλακτικών καλλιεργειών χαρακτηρισμός και ταυτοποίησή τους με βάση το αρωματικό προφίλ και τη σύνθεση των λιπαρών οξέων.
- Ανάπτυξη νέων γαλακτοκομικών προϊόντων.
- Οργανοληπτικός έλεγχος γαλακτοκομικών προϊόντων.

6.2 Συμμετοχή σε ερευνητικά προγράμματα

Συμμετοχή στη σύνταξη στην διαδικασία υποβολής και στην υλοποίηση ερευνητικών προγραμμάτων του Εργαστηρίου Γαλακτοκομίας, χρηματοδοτούμενων από την Ευρωπαϊκή Ένωση, τη Γενική Γραμματεία Έρευνας και Τεχνολογίας, το Υπουργείο Γεωργίας και άλλους κρατικούς ή μη φορείς.

1. Πρόγραμμα Ε.Ε42.1: Study of the influence of added sheep's milk to the utilization of whey proteins and the quality of the cheese made. (Συμμετέχων/Μέλος Ερευν. Ομάδας).
2. Πρόγραμμα Ε.Ε 42.4: Manufacture of cheeses from partially concentrated, by ultrafiltration, cow's or sheep's whey. (Συμμετέχων/Μέλος Ερευν. Ομάδας)
3. Πρόγραμμα Ε.Ε 42.5: Study of the proper materials for packaging manouri cheese, made from pronounced concentration of whey ultrafiltration. (Συμμετέχων/Μέλος Ερευν. Ομάδας)
4. Πρόγραμμα Ε.Ε 42.7: Improvement of quality of certain cheeses made from sheep's milk.
5. Πρόγραμμα 70.1 ΔΙΔΑΓΕΠ Κ 663/88. Ημι-βιομηχανική παραγωγή τυριών τυρογάλακτος (1988-1990). (Συμμετέχων/Μέλος Ερευν. Ομάδας)
6. BAP (B/BIOΤ-900006): Μελέτη αρώματος γαλακτοκομικών προϊόντων. Université de Technologie de Compiègne. (Συμμετέχων/Μέλος Ερευν. Ομάδας)
7. BAP (Biotechnology Action Programme / 1989-1990 / Contract no. BAP-0424) Upgrading the Greek microorganism culture collection to partnership to the MINE- Microbial Information Network in Europe – Network. (Συμμετέχων/Μέλος Ερευν. Ομάδας)

8. Πρόγραμμα Βελτίωσης ποιότητας του Γάλακτος Κ 615/85, 1153/86, 567/87 (1982-1992) *(Συμμετέχων/Μέλος Ερευν. Ομάδας)*
9. Πρόγραμμα ΔΙΔΑΓΕΠ Κ 619. Ανάλυση ρόλου Εργαστηρίων αναφοράς (1993-1995). *(Συμμετέχων/Μέλος Ερευν. Ομάδας)*
10. ΕΠΕΤ II (Επιχειρησιακό Πρόγραμμα Έρευνας και Τεχνολογίας II / 1995-1998 / Κωδικός Έργου ΕΚΒΑΝ-Π564) Τυποποίηση Ελληνικών παραδοσιακών τυριών. Συστήματα σταθεροποίησης της ποιότητας της πρώτης ύλης αυτών. *(Συμμετέχων/Μέλος Ερευν. Ομάδας)*
11. ΠΕΝΕΔ 91 (Πρόγραμμα Ενίσχυσης Ερευνητικού Δυναμικού / 1994-1999 / Κωδικός έργου 91ΕΔ408). Μελέτη του τυριού Γραβιέρα Κρήτης. *(Συμμετέχων/Μέλος Ερευν. Ομάδας)*
12. FAIR (Agriculture and Fisheries / 1998-1999 / FAIR-CT97-9340) Development and production of new dairy products based on goat milk. *(Συντονιστής/Μέλος Ερευν. Ομάδας)*
13. ΔΗΜΗΤΡΑ (1996-2000) Συγκριτική Μελέτη των βιοχημικών χαρακτηριστικών τυριών “ΤΕΛΕΜΕ” παρασκευαζόμενων από γίδινο, πρόβειο, και αιγοπρόβειο γάλα, κατά τη διάρκεια της ωρίμανσής του. Καθορισμός σταθεροτύπων. *(Συμμετέχων/Μέλος Ερευν. Ομάδας)*
14. ΕΠΕΤ II 1999-2001 / Κωδικός Έργου 97 ΔΙΑΤΡΟ 27) Ανάπτυξη νέων προϊόντων από γίδινο γάλα. Μελέτη διαθρεπτικών στοιχείων ελληνικών παραδοσιακών γαλακτοκομικών προϊόντων. *(Συμμετέχων/Μέλος Ερευν. Ομάδας)*
15. FAIR (Agriculture and Fisheries / 1999-2001 / CRAFT - FAIR-CT98-9598) Development of new dairy products based on goat milk. *(Συντονιστής/Μέλος Ερευν. Ομάδας)*
16. Πρόγραμμα TERRA-LORE 2004 Local and Regional Planning Observatory Network της Αναπτυξιακής Εταιρείας Ικαρίας με αντικείμενο: «Μελέτη των γαλακτοκομικών προϊόντων Ικαρίας». (Φορέας Υπ. Γεωργίας) *(Συντονιστής/Μέλος Ερευν. Ομάδας)*
17. Πρόγραμμα «Βιολογική Κτηνοτροφία» Φυσιολογικά μικροβιολογικά και ρεολογικά χαρακτηριστικά αιγοπρόβειο γάλακτος βιολογικών εκτροφών. Κωδικός ΕΛΚΕ 620030 *(Συντονιστής/Μέλος Ερευν. Ομάδας)*
18. Πρόγραμμα «Δοκιμές επικύρωσης. Επιδεικτικές εφαρμογές στη Βιολογική Κτηνοτροφία» Συμμετοχή στην Επιστημονική ομάδα του Έργου του. (Φορέας: ΟΠΕΓΕΠ) *(Μέλος Επιστημονικής Ομάδας)*
19. Αγροτική Ανάπτυξη –Ανασυγκρότηση της Υπαίθρου. (ΕΠΑΑ-ΑΥ). 2000-2006. Μέτρο 4.3 «Μελέτη για την κατοχύρωση ελληνικών παραδοσιακών προϊόντων» Κωδ. 340060
Κατοχύρωση του τυριού Γραβιέρα Πάρου Κωδ. 132167
Κατοχύρωση Αρσενικού τυριού Νάξου Κωδ 132168
Κατοχύρωση του τυριού Γραβιέρα Τήνου Κωδ 132169
Κατοχύρωση του τυριού Κεφαλοτύρι Κεφαλονιάς. Κωδ 132170 *(Επιστ. Υπεύθυνος 2010- σήμερα)*
20. Leonardo da Vinci e-dairy Farm Για τη βιώσιμη ανάπτυξη των κτηνοτροφικών εκμεταλεύσεων (01 /10/ 2006 μέχρι 30 /09/2008). (Φορέας Ε.Ε). *(Επιστ. Υπεύθυνος για την Ε.Ε.Γ και Γ.Π.Α)*
21. Πρόγραμμα Αγροτική Ανάπτυξη –Ανασυγκρότηση της υπαίθρου (ΕΠΑΑ-ΑΥ). 2000-2006. Μέτρο 4.3 «Μελέτη για την κατοχύρωση ελληνικών παραδοσιακών προϊόντων»
 - Κατοχύρωση του τυριού «Λαδοτύρι Ζακύνθου»
 - Κατοχύρωση τυριού «Καθούρα Ικαρίας»
Κωδικός: ΕΛΚΕ 330066 *(Επιστ. Υπεύθυνος)*
22. Παραγωγή αντισωμάτων για τον προσδιορισμό της αυθεντικότητας γαλακτοκομικών Προϊόντων Κωδικός ΕΛΚΕ 34.0229. *(Επιστ. Υπεύθυνος)*
23. Πρόγραμμα Μελέτη για την κατοχύρωση της ονομασίας «Χαλούμι» Σε συνεργασία με Οργανισμό Κυπριακή Γαλακτοκομικής Βιομηχανίας (ΟΚΓΒ) Κωδικός ΕΛΚΕ 3400229. *(Επιστ. Υπεύθυνος)*
24. ΘΑΛΗΣ Αξιοποίηση Φυσικών Αντιοξειδωτικών στην εκτροφή των Αγροτικών Ζώων για παραγωγή Προϊόντων Ποιότητας. ΘΑΛΗΣ. (Φορέας ΓΓΕΤ) Κωδικός ΕΛΚΕ 65.0001. *(Επιστ. Υπεύθυνος του Εργαστηρίου Γαλακτοκομίας)*

25. ΑΡΧΙΜΙΔΗΣ ΙΙ «Λειτουργικά και δυνητικώς επιβλαβή συστατικά τροφίμων. Επίδραση ηλεκτρομαγνητικής ακτινοβολίας με στόχο την παραγωγή ασφαλών προϊόντων». ΑΡΧΙΜΙΔΗΣ ΙΙ (Φορέας ΓΓΕΤ). (Επιστ. Υπεύθυνος για Γ.Π.Α)
26. Μελέτη αξιολόγησης Τεστ /Κιτ ανίχνευσης αντιβιοτικών σε ναπό αγελαδινό, πρόβειο και αίγιο. γάλα. Κωδικός ΕΛΚΕ 34.0257 (Επιστ. Υπεύθυνος)
27. Μελέτη της ωρίμανσης και συντήρησης λευκών τυριών άλμης σε δεξαμενές μεγάλης χωρητικότητας Κωδικός ΕΛΚΕ 34.0269. (Επιστ. Υπεύθυνος)
28. Προσδιορισμός Δεικτών Αυθεντικότητας Τυριών Π.Ο.Π.» (Φορέας ΓΓΕΤ) «ΑΝΤΑΓΩΝΙΣΤΙΚΟΤΗΤΑ & ΕΠΙΧΕΙΡΗΜΑΤΙΚΟΤΗΤΑ», Υποστήριξη Νέων Επιχειρήσεων για Δραστηριότητες Έρευνας & Τεχνολογικής Ανάπτυξης». (Επιστ. Υπεύθυνος)
29. Ανάδειξη των χαρακτηριστικών Παραδοσιακών προϊόντων Πάρου. (Συνεργασία με ΕΑΣ Πάρου.) Κωδικός ΕΛΚΕ 34.0313. (Επιστ. Υπεύθυνος)
30. Συμμετοχή στο Πρόγραμμα « Καινοτομία και Επιχειρηματικότητα – Αξιοποίηση της Έρευνας στο Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών». Κωδικός ΕΛΚΕ 770001. (Συμμετέχων/Μέλος επιστ.. Ομάδας, εκπρόσωπος τμήματος Ε&ΤΤ)
31. LACTIMED Ευρωπαϊκό Πρόγραμμα “Προώθηση γαλακτοκομικών Προϊόντων της Μεσογείου”. Συμμετοχή στην Ενότητα Τοπικές στρατηγικές αξιοποίησης τυπικών γαλακτοκομικών προϊόντων Θεσσαλία.. (Συμμετέχων/Μέλος Επιστ. Ομάδας/Συνεργαζόμενος)
32. Συμμετοχή (συντονιστής) του Επιχειρηματικού σχεδίου «Μονάδα αξιοποίησης αίγειου Γάλακτος» που πραγματοποιήθηκε στα πλαίσια του Έργου Μονάδα καινοτομίας και επιχειρηματικότητας (ΜΟΚΕ). ΕΛΚΕ 580001. (Επιστ. Υπεύθυνος).

7 ΑΛΛΕΣ ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΕΣ ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΕΣ

7.1 Κριτής ερευνητικών εργασιών σε διεθνή και εθνικά επιστημονικά περιοδικά:

Journal of Food Quality
Small Ruminant Research
Acta Veterinaria Scandinavica
Analytical Letters
Journal of Hellenic Veterinary Medical Society (jHVMS)
Greek Journal of Dairy Science and Technology

7.2 Κριτής βιβλίων:

“Παραγωγή και Χειρισμός Γεωργικών Προϊόντων” του Παιδαγωγικού Ινστιτούτου για τους μαθητές Λυκείων ΤΕΣ .

7.3 Κριτής ερευνητικών προγραμμάτων

Συμμετοχή σε ομάδες ανεξάρτητων εμπειρογνομόνων της Ειδικής Υπηρεσίας Συντονισμού και Εφαρμογής Δράσεων στους τομείς της Έρευνας, της Τεχνολογικής Ανάπτυξης και της Καινοτομίας (ΕΥΣΕΔ ΕΤΑΚ) του Υπουργείου Παιδείας, δια Βίου Μάθησης και Θρησκευμάτων στη διαδικασία αξιολόγησης και την πιστοποίηση ερευνητικών έργων των Πράξεων:

- «Υποστήριξη Νέων Επιχειρήσεων για Δραστηριότητες Έρευνας & Τεχνολογικής Ανάπτυξης». "Διμερής Ε&Τ Συνεργασία Ελλάδας-Ρουμανίας 2011-2012, για τα έργα της περιοχής: "Biotechnology, Food, Agriculture and Fisheries "
- Στην ίδια πράξη. Αξιολόγηση 2 έργων με Κωδικούς προτάσεων με #455 και # 465
- «Υποστήριξη των επιχειρήσεων για την απασχόληση προσωπικού υψηλής επιστημονικής κατάρτισης» κωδικός έργου 778.

- «Υποστήριξη Ομάδων Μικρομεσαίων Επιχειρήσεων για Δραστηριότητες Έρευνας & Τεχνολογικής Ανάπτυξης».
- Έργο: «Ανάπτυξη δεικτών σήμανσης και μεθόδων μοριακού ελέγχου για την ταυτοποίηση και την ιχνηλασιμότητα τροφίμων και παραδοσιακών προϊόντων (Π.Ο.Π. ή Π.Γ.Ε.) ζωικής προέλευσης».
- Μέλος της Επιτροπής Ενδιάμεσου Ελέγχου και τελικής αξιολόγησης (παραλαβής) του έργου 14KAIN2009Γ.

7.4 Μέλος Επιστημονικών επιτροπών και Ομάδων εργασίας

- Συντονιστής της μόνιμης επιτροπής για τα «Πρόσθετα των Τροφίμων» της Διεθνούς Ομοσπονδίας Γάλακτος (IDF).
- Μέλος της ομάδας εργασίας για τα «Κατάλοιπα και τους Χημικούς Επιμολυντές» της Διεθνούς Ομοσπονδίας Γάλακτος (IDF).
- Συμμετοχή στην ομάδα εμπειρογνομόνων του ΕΦΕΤ για την αναθεώρηση των άρθρων 79,80 και 82, 84 του Κ.Τ.Π για το γάλα και τα ζυμωμένα προϊόντα γάλακτος.
- Μέλος της Τεχνικής Επιτροπής για την εκπόνηση Σχεδίου Κανονισμού Απονομής Ελληνικού Σήματος στο γάλα και τα γαλακτοκομικά προϊόντα (ΕΛΟΓΑΚ).
- Ειδικός Επιστήμονας των Ομάδων Σύνταξης Οδηγών Κατάρτισης του ΟΕΕΚ, για τις Ειδικότητες των Ι.Ε.Κ: α)Τεχνικού Τυροκομίας και β)Τεχνικού Ποτοποιίας Αποσταγματοποιίας.
- Μέλος της ομάδας εργασίας της Εθνικής Επιτροπής Γάλακτος για την αναμόρφωση της νομοθεσίας για τα γαλακτοκομικά προϊόντα.
- Μέλος του Ανεξάρτητου Συμβούλιου Πιστοποίησης (Α.Σ.Π.), του Ινστιτούτου ΒΙΟΕΛΛΑΣ, ανώτερο όργανο στον έλεγχο του συστήματος και των διαδικασιών πιστοποίησης Βιολογικών Προϊόντων.
- Μέλος της Επιτροπής Εμπειρογνομόνων του Πιστοποιητικού Οργανισμού Γεωτεχνικό Εργαστήριο, εσωτερικό όργανο ελέγχου του συστήματος και των διαδικασιών πιστοποίησης Βιολογικών Προϊόντων.
- Σύνταξη και αξιολόγηση προδιαγραφών Επιστημονικού εξοπλισμού: αέριων χρωματογράφων φασματογράφου μάζας (GC/MS), H.P.L.C, Φασματοφωτόμετρο Ατομικής απορρόφησης (φλόγας και φούρνου γραφίτη), Head-space (Balance Pressure και Purge&Trap) και άλλων επιστημονικών οργάνων του Εργαστηρίου Γαλακτοκομίας.
- Συμμετοχή στην μελέτη και την εγκατάσταση της πιλοτικής μονάδας του Εργαστηρίου Γαλακτοκομίας (Πρόγραμμα ΠΕΝΕΔ).
- Συμμετοχή στην υλοποίηση του προγράμματος TERRA-LORE Local and Regional Planning Observatory Network της Αναπτυξιακής Εταιρείας Ικαρίας με αντικείμενο: «Μελέτη των γαλακτοκομικών προϊόντων Ικαρίας».
- Συμμετοχή στην σύνταξη και υποβολή του προγράμματος προπτυχιακών του Τμήματος στα πλαίσια ΕΠΕΑΚ.
- Συμμετοχή στην Επιστημονική ομάδα του Έργου του ΟΠΕΓΕΠ «Βιολογική Κτηνοτροφία»
- Συμμετοχή στο πρόγραμμα ΟΠΟΓΕΠ – ΒΙΟΕΛΛΑΣ « Δοκίμες επικύρωσης–επιδεκτικές εφαρμογές στη βιολογική Κτηνοτροφία» Εκπαίδευση συμβούλων, παραγωγών και μεταποιητών και πραγματοποίηση ελέγχων βιολογικών γαλακτοκομικών προϊόντων.
- Συμμετοχή στην σύνταξη μελετών για την Κατοχύρωση παραδοσιακών προϊόντων (Πραγματοποίηση πειραματικών τυροκομήσεων, προσδιορισμός των φυσικοχημικών και μικροβιολογικών χαρακτηριστικών κυρίως τη μελέτη της λιπαρής φάσης- χοληστερόλης και λιπαρών οξέων, προσδιορισμό των αρωματικών συστατικών κ.α).
- Σύνταξη και υποβολή μελέτης για την ανασυγκρότηση του αγροτικού τομέα στις πυρόπληκτες περιοχές και συγκεκριμένα την σύνταξη μελέτης για τις μονάδες μεταποίησης γάλακτος και γαλακτοκομικών προϊόντων όλων των πυρόπληκτων νομών.

- Συμμετοχή στον συντονισμό των φορέων, διαμόρφωση, σύνταξη της πρότασης και στην υποβολή Προγραμμάτων «Έρευνα και τεχνολογική ανάπτυξη» της ΓΓΕΤ και της Περιφέρειας Δ. Ελλάδας.

7.5 Μέλος Οργανωτικών και Επιστημονικών Επιτροπών Συνεδρίων, ημερίδων

- Μέλος της Επιστημονικής επιτροπής του Συνεδρίου «Ελληνικό Γάλα και τυρί» που πραγματοποιήθηκε στα πλαίσια του 1^{ου} Φεστιβάλ Γάλακτος και τυριού. 05-07/10/2007.
- Μέλος της Επιστημονικής επιτροπής του Συνεδρίου «Γάλα και γαλακτοκομικά προϊόντα στη σύγχρονη αγορά» και 2^{ου} Φεστιβάλ Γάλακτος 16-18/10/2009.
- Πρόεδρος Επιστημονικής και οργανωτικής επιτροπής του Συνεδρίου «Τα ελληνικά γαλακτοκομικά προϊόντα μοχλός ανάπτυξης της οικονομίας» που πραγματοποιήθηκε στα πλαίσια του 3^{ου} Φεστιβάλ Γάλακτος και τυριού. 21-23/10/2011.
- Συντονιστής και επιστημονικός υπεύθυνος της Διοργάνωσης 3 Διαγωνισμών Οργανοληπτικού ελέγχου ελληνικών τυριών το 2007, 2009 και 2011 (πρώτη φορά στην Ελλάδα).
- Πρόεδρος της επιστημονικής επιτροπής διοργάνωσης επιστημονικής ημερίδας «Η Φέτα μοχλός ανάπτυξης της ελληνικής οικονομίας», στα πλαίσια της γιορτής Φέτας. Ελασσόνα 25/12/2012.
- Πρόεδρος Επιστημονικής και οργανωτικής επιτροπής του Συνεδρίου Αιγοπρόβειο γάλα πρώτη ύλη για ποιοτικά γαλακτοκομικά προϊόντα. Ημερίδα «Η κτηνοτροφία βασικός πυλώνας ανάπτυξης του Δήμου Αμφιλοχίας» Ιούλιος 2012.

7.6 Συμμετοχή σε Πανελλήνια και Διεθνή Συνέδρια, Σεμινάρια και άλλες επιστημονικές εκδηλώσεις

Συμμετοχή σε πολλά σεμινάρια, συμπόσια και ημερίδες, τόσο στην Ελλάδα όσο και στο εξωτερικό, είτε ως ομιλητής είτε ως παρατηρητής. Συμμετοχή σε Πανελλήνια και Διεθνή συνέδρια (που έχουν πραγματοποιηθεί στην Ελλάδα) και στο εξωτερικό (Ελσίνκι, Compiègne, Caen, Tours, San Malo κ.α).

7.7 Διεθνείς διακρίσεις και συνεργασίες

- Πρόσκληση από το Μεσογειακό Αγρονομικό Ινστιτούτο της Σαραγόσα Institute Agronomique Mediterranee de Saragosse (CIHEM – IAMZ) : Πραγματοποίηση διαλέξεων σε μεταπτυχιακούς φοιτητές του.
- Διεθνές συνέδριο για το γίδινο γάλα : ομιλητής στο συνέδριο μετά από πρόσκληση,
- Διεθνές συνέδριο για τα παραδοσιακά τυριά και τη διατροφή “FROMAGORA” : ομιλητής στο συνέδριο μετά από πρόσκληση και
- Ευρωπαϊκή συνάντηση για την έρευνα στο γίδινο γάλα και τα προϊόντα του (Pioter Γαλλίας και Aiqero Σαρδηνίας): συμμετοχή σε ομάδα ερευνητών από διάφορες Ευρωπαϊκές χώρες για τη μελέτη του γιδίνου γάλακτος.
- FAO: Πρόκριση υποψηφιότητας για θέση στον Οργανισμό για την έρευνα του αιγοπρόβειου γάλακτος.

7.8 Συνεργασίες με Πανεπιστήμια Ινστιτούτα, και βιομηχανίες γάλακτος

- Universite de Technologie de Compiègne, Génie Enzymatique et Cellulaire, Génie des Procédés (Agro-industrie), (Professor Haupt Karsten)
- University of Liège, Belgium Departement of Agricultural Science, Gembloux Agro-Bio Tech, (Dr.Hélène Soyeurt)
- Korean Research Institut of Bioscience & Biotechnology (KRIBB). (Dr How Won Lee).

- Universidad of Murcia Dpto. Tecnologia de Alimentos, Nutricion y Bromatologia. (SP).
- Universita degli Studi di Milano Dpto Science Cliniche & Veterinarie (IT)
- Institut Technique des Produits Laitiers Caprins (ITPLC).
- Institut National de Engenharia e Tecnologia Industrial (INETI).(PT),
- INRA:
 - Unite Genomique & Physiologie de la lactation
 - Unité de Recherches sur les Herbivores, INRA de Theix, F63122 Saint-Genès Champanelle, France
 - Unité de Recherches Fromage` res, INRA, 36 route de Salers, F15000 Aurillac France
- Instituto di Scienze dell' Alimentazione del Consiglio Nazionale delle Ricerche (IT).
- Πανεπιστήμιο Πατρών Τμήμα Χημείας, Τομέας Οργανικής, Βιοχημείας και Φυσικών Προϊόντων.
- Πανεπιστήμιο Αθηνών Τμήμα Φαρμακευτικό Τομέας, Φαρμακογνωσίας και Χημείας Φυσικών Προϊόντων.
- Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας, Πολυτεχνική Σχολή, Τμήμα Μηχανικών Χωροταξίας, Πολεοδομίας και Περιφερειακής Ανάπτυξης.
- Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών, Τμήμα Επιστήμης Ζωικής Παραγωγής και Υδατοκαλλιεργειών (ΕΖΠΥ), Εργαστήρια (Γενικής και Ειδικής Ζωοτεχνίας, Φυσιολογίας θρέψεως και Διατροφής, Ανατομίας και Φυσιολογίας Αγροτικών Ζώων).
- Τμήμα Ζωικής Παραγωγής του ΤΕΙ Ηπείρου.
- Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων & Διατροφή, Τμήμα Οινολογίας & Τεχνολογίας Ποτών ΤΕΙ Αθήνας
- Εθνικό Ίδρυμα Ερευνών, Ινστιτούτο Οργανικής & Φαρμακευτικής Χημείας, Εργαστήριο Μοριακής Ανάλυσης.
- Ε.Κ.Ε.Φ.Ε ΔΗΜΟΚΡΙΤΟΣ Τμήμα Ραδιοανοσοχημείας και Ραδιοδιαγνωστικών προϊόντων.
- ΕΘΙΑΓΕ (Ινστιτούτο Γάλακτος Ιωαννίνων).
- ΕΦΕΤ.
- Μονάδες επεξεργασίας γαλακτοκομικών προϊόντων στην Ελλάδα και στο εξωτερικό.

7.9 Μέλος επιστημονικών Ενώσεων

- Γεωτεχνικό Επιμελητήριο Ελλάδας
- Ένωση Επιστημόνων Τεχνολόγων Τροφίμων Ελλάδας.
- Ένωση Ελλήνων Οινολόγων
- Ελληνογαλλικός Επιστημονικός και Τεχνικός Σύνδεσμος

8 ΔΙΟΙΚΗΤΙΚΟ ΕΡΓΟ

- Υπεύθυνος του Τμήματος Ε&ΤΤ για την Πρακτική Άσκηση των φοιτητών.
- Μέλος της Συγκλήτου του ΓΠΑ για το ακαδημαϊκό έτος (2010-2011), Εκπρόσωπος ΔΕΠ του Τμήματος Ε&ΤΤ
- Μέλος Γενικής Συνέλευσης Τμήματος Ε&ΤΤ του ΓΠΑ.
- Μέλος Γενικής Συνέλευσης του ΠΜΣ «Επιστήμη & Τεχνολογία Τροφίμων & Διατροφή του Ανθρώπου»
- Μέλος Γενικής Συνέλευσης και της Συντονιστικής Επιτροπής του Δ.Π.Μ.Σ «Ολοκληρωμένη Διαχείριση Παραγωγής Γάλακτος και Γαλακτοκομικών Προϊόντων»
- Μέλος Γενικής Συνέλευσης του Δ.Π.Μ.Σ. «Οργάνωση & Διοίκηση Επιχειρήσεων Τροφίμων και Γεωργίας» MBA
- Μέλος Γενικής Συνέλευσης του Δ.Π.Μ.Σ «Αμπελουργίας και Οινολογίας»

- Μέλος εκλεκτορικών σωμάτων του Τμήματος Ε&ΤΤ για την εκλογή μελών ΔΕΠ,
- Μέλος (αναπληρωματικό) επιτροπής Βιβλιοθήκης του ΓΠΑ.
- Υπεύθυνος λειτουργίας εργαστηριακών οργάνων (αέριας-χρωματογραφίας GC/MS, Ατομικής Απορρόφησης, και άλλων επιστημονικών οργάνων του Εργαστηρίου Γαλακτοκομίας).
- Μέλος διαφόρων επιτροπών για αρκετά έτη προμήθειας εξοπλισμού του Εργαστηρίου Γαλακτοκομίας.

9 ΚΟΙΝΩΝΙΚΗ ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΑ

9.1 Συμμετοχή στα ΔΣ συλλόγων και Ενώσεων.

- Από το 1996 μέλος και από το 1999 Πρόεδρος του Συλλόγου Γονέων και Κηδεμόνων του 6ου Δημοτικού Σχολείου Αμαρουσίου.
- Από το 2000 μέλος και από το 2005-2009 Πρόεδρος Συλλόγου Γονέων και Κηδεμόνων του 2ου Γυμνασίου Πεύκης.
- Μέλος του Συλλόγου Γονέων και Κηδεμόνων του 2ου Λυκείου Πεύκης (2010-2013).
- Μέλος του Εκπολιτιστικού Συλλόγου Παραδείσου Αμαρουσίου
- Μέλος της Ένωσης Βαλτινών Επιστημόνων (Ε.Β.Ε.) Από το 2005-2010 Γραμματέας και από το 2010 -σήμερα Πρόεδρος.

9.2 Άρθρα-Συνεντεύξεις στα ΜΜΕ

Συμμετοχή σε συνεντεύξεις, στρογγυλές τράπεζες, σε Τηλεοπτικούς, Ραδιοφωνικούς σταθμούς, ημερήσιο και περιοδικό τύπο (NET, MEGA, STAR, EXTRA CHANNEL, SBC, SKI, ANTENA, ALFA, ΑΘΗΝΑ 984, Ski.gr, NEA, Καθημερινή, ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΟΣ, ΤΡΟΦΙΜΑ & ΠΟΤΑ, κ.α) για θέματα Γαλακτοκομίας.

10 ΑΛΛΕΣ ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΕΣ

- **Χρήση Η/Υ** (PC, Macintosh) καλή γνώση των προγραμμάτων **Microsoft Word, Excel, Power point Access κ.α για PC** και Mac right, Cricket graph, Mac Draw, Super paint, κ.α για Macintosh.
- Πολύ καλή γνώση **Software** ελέγχου και επεξεργασίας αποτελεσμάτων επιστημονικών οργάνων του Εργαστηρίου Γαλακτοκομίας (Static & Dynamic Headspace, GC/MS, Atom. Absorption, κ.α)
- **Ξένες γλώσσες:** Γαλλικά, Αγγλικά.

11 ΔΗΜΟΣΙΕΥΜΕΝΟ ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΟ ΕΡΓΟ

Το συνολικό δημοσιευμένο επιστημονικό έργο αποτελείται από:

- Διατριβές: Πτυχιακή μελέτη (Diploma Thesis), Διδακτορική διατριβή (PhD)
- Εργασίες σε Διεθνή Περιοδικά με Κριτές (εργασίες Α1—Α29), και Εργασίες σε Ελληνικά Περιοδικά με Κριτές (εργασίες Α30—Α32),
- Εργασίες Δημοσιευμένες, σε Πρακτικά Διεθνών και Ελληνικών Συνεδρίων (Εργασίες 33-105)
- Εργασίες Δημοσιευμένες, σε περιοδικά και ηλεκτρονικά μέσα (106-108)
- Αναρτημένες Ανακοινώσεις (posters), σε Διεθνή και Ελληνικά Συνέδρια με Δημοσιευμένες Περιλήψεις σε πρακτικά συνεδρίων (Εργασίες 109-135).
- Άλλες εργασίες συνθετικές (Εργασίες 136-140).

Συνοπτικός πίνακας βιβλιομετρικών στοιχείων

Ετεροαναφορές (citations): **227**

Δείκτης Hirsch (h-factor):**9**

Πηγές: web of science, scopus

11.1 Διατριβές

1. **Μασούρας Θεοφ.** «Αξιοποίηση του ορού της στραγγισμένης γιαούρτης με ζύμωση από τον *Saccharomyces lactis*» (πτυχιακή μελέτη 1981).
2. **Massouras Th.** (1994). «Suivi de la croissance et du métabolisme de *Str. thermophilus* et *Lact. bulgaricus* par méthodes physico-chimiques » Université de Technologie de Compiègne, Dpt Génie Enzymatique, Bioconversion et Microbiologie. (Thèse 1994)

11.2 Δημοσιεύσεις σε περιοδικά με κριτές (Science Citation Index)

1. Kondyli E., Kasiari M.C., **Massouras T.**, Voutsinas L.P.. (2002). Free fatty acids and volatile compounds of low-fat feta-type cheese made with a commercial adjunct culture. *Food Chemistry. Vol 79,p.199-203*
2. Moatsou G., **Massouras TH.**, Kandarakis I. & Anifantakis E. (2002) Evolution of proteolysis during the ripening of traditional Feta cheese. *Le Lait*, 82, p.601-611.
3. Mallatou H., Pappa H., **Massouras T.** (2003). « Changes in free fatty acids during ripening of teleme cheese made with ewe's, goat's and cow's milk or a mixture of ewe's and goat's milk". *International Dairy journal. 13, p. 211-219.*
4. Morgan F. *, **Massouras T.**, Barbosa M., Roseiro L., Ravasco F., Kandarakis I., Bonnin V., Fiskatoris M., Anifantakis E., Jaubert G., Raynal-Ljutovac K. (2003). "Characteristics of Goat Milk Collected from Small and Medium Enterprises in Greece, Portugal and France" in *Small Ruminant Research. 47, 39-49*
5. Kondyli E., **Massouras T.** Kasiari M.C., Voutsinas L.P.. (2003). Free fatty acids and volatile compounds of low-fat kefalograviera-type cheese made with a commercial adjunct culture.. *International dairy journal, 13, p 47-54.*
6. Kondyli E., **Massouras T.**, Katsiari M.C., Voutsinas L.P.. (2003). Lipolysis and volatile compounds in low-fat kefalograviera-type cheese made with a commercial special starter cultures. ". *Food Chemistry. 82, p203-209.*
7. Raynal-Ljutovac K., **Massouras T.**, Barbosa M. (2004). "Goat milks and heat treatments" *South African Journal of Animal Science ,34 ,p.176-179.*
8. Georgala A., Moschopoulou E., Aktipis A., **Massouras Th.**, Zoidou E.,Kandarakis I Anifantakis E.. (2005). Evolution of lipolysis during the ripening of traditional Feta cheese. *Food Chemistry, Volume 93, Issue 1, , Pages 73-80*
9. **Masouras Theofilos**, Pappa Elani, Mallatou Eleni. (2006) 'Headspace analysis of volatile flavour compounds of Teleme cheese made from sheep and goat milk' *International Journal of Dairy Technology., 59, (4),250-256.*
- 10.Kaminarides S, Kalogridis D., **Massouras Th** (2006). Creation and quality characterization of processed cheeses derived mainly from Halloumi cheese". *Le Lait 86, 333-343.*
- 11.Kaminarides S., Stamou P. & **Massouras T.** (2007). Changes of organic acids, volatile aroma compounds and sensory characteristics of halloumi cheese kept in brine. *Food Chemistry. 100 (1): 219-225*
- 12.Stamou P., Kaminarides S., **Massouras Th.** (2007) "Comparison of the characteristics of set type yoghurt made from ovine milk of different fat content,. *Journal of Food Science and Technology, vol.42,n9, pp. 1019-1028.*
- 13.Gerogiannaki-Christopoulou M., **Massouras Th.** and M. Polissiou (2008). Head Space GC-MS Determination of Volatile Constituents in Wines (Appellation of Origin Controlled (AOC)) and Wine Distillates from Two Different Hellenic Native Grape Varieties (*Vitis vinifera* L.). *Journal of Food Technology 6 (3): 120-124*
- 14.Gerogiannaki-Christopoulou M., Tzoutzoukou C. **Massouras Th.** (2008). Evaluation of Macro-and Micro-volatiles in Hellenic Local Alcoholic Beverage from *Opuntia Ficus* (fragosyko). *Agricultural Journal; Vol.3 No.5, page 429-438.*
- 15.Gerogiannaki-Christopoulou Maria, **Massouras Th.** (2008). Evaluation of volatile compounds in Greek Pimpinella anisum (glycaniso), which is used as an Aromatic Agent in Traditional Aniseed Alcoholic Beverages *Journal of Food Technology Vol 6 No 5.*

16. Sympoura F., Cornu A., Tournayre P., **Massouras T.**, Berdagué J. L. and Martin B. (2009). Odor compounds in cheese made from the milk of cows supplemented with extruded linseed and α -tocopherol. *J. Dairy Sci.* 92:3040-3048.
17. Kaminarides St., Stamou P., **Massouras Th.**, Georgala Aik. (2009). Study of organic acids, volatile fraction and caseins of a new Halloumi-type cheese during ripening in whey brine. *International Journal of Food Science & Technology* 44(2), 297-304.
18. Pouloupoulou I., Zoidis E., **Massouras T.**, Hadjigeorgiou I. (2012). Terpenes transfer to milk and cheese after oral administration to sheep fed indoors. *J. Animal Phys. & Animal Nutr.* 96 (2), 172-181
19. Bontinis Th.G., Mallatou H., Pappa E.C., **Massouras Th.**, Alichanidis E. (2012) Study of proteolysis, lipolysis and volatile profile of a traditional Greek goat cheese (Xinotyri) during ripening. *Small Ruminant Research* 105 (1), 193-201.
20. Pappa E.C., **Massouras Th.**, Sotirakoglou K., Kandarakis I (2013) Formation of volatile compounds in Teleme cheese manufactured with mesophilic and thermophilic dairy starters. *Small Ruminant Research* 111, 110-119.
21. Kondyli E., **Massouras T.**, Katsiari M.C., Voutsinas L.P. (2013). Lipolysis and volatile compounds of Galotyri-type cheese made using different procedures. *Small Ruminant Research* 113 (2-3), 432-436
22. Kaminarides S., Nestoratos K., **Massouras T.** (2013). Effect of added milk and cream on the physicochemical, rheological and volatile compounds of Greek whey cheeses. *Small Ruminant Research* 113, (2-3), 446-453
23. Karali Fotini, Georgala Aikaterini, **Massouras Theofilos** and Kaminarides Stelios (2013) Volatile compounds and lipolysis levels of Kopanisti, a traditional Greek raw milk cheese. *J. Sci. Food & Agriculture* 93, 1845-1851
24. Pouloupoulou I., Zoidis E., **Massouras T.**, Hadjigeorgiou I. (2012) Transfer of Orally Administered Terpenes in Goat Milk and Cheese. *Asian Austral. J. Animal Sci.* Vol.25; No.10; Page.1411-1418.
25. Tsakali, Efstathia; Petrotos, Konstantinos; Chatzilazarou, Arhontoula; Stamatopoulos, Konstantinos; D'Alessandro, Angela Gabriella; Goulas Panagiotis; **Massouras Theofilos**; Van Impe. (2014). "Determination of lactoferrin in Feta cheese whey with RP-HPLC" *Journal of Dairy science* Aug. 97 (8) p. 4832-7
26. Gerogiannaki Marie, **Massouras Theofilos**. 2015 Composition of trans-anethol and other aromatic volatiles in anisated alcoholic beverage by head-space GC-MS chromatography. *Accept for publication* in Journal of Environmental Science and Engineering.
27. Gerogiannaki Marie, **Massouras Theofilos**. 2014. "Analysis of essential oils in mastic gum (*Pistachia lentiscus* v. *chia*) using head space GC-MS". *Journal of Environmental Science and Engineering*. Volume 3, Number 6, June 2014 p 341-344.
28. Koutsouli Panagiota, Patounas George, **Massouras Theofilos**, Iosif Bizelis, Politis Ioannis. (2015). Plasmin-Plasminogen System and Milk Coagulation Properties of two Greek Dairy Sheep Breeds, in *Small Ruminant Research* Vol 124, p89-94.
29. Kaminarides Stelios, Litos Ioannis, **Massouras Theofilos**, Georgala Aikaterini (2015). The effect of cooking time on curd composition and textural properties of sheep Halloumi cheese. In press Fevr. 2015 in *Small Ruminant Research*.

11.3 Δημοσιεύσεις σε ελληνικά περιοδικά με κριτές

30. Kandarakis, I.G., Georgala, A.K., **Massouras, Th.G.** & Anifantakis, E.M. (2003). Contribution to the study of Kefalograviera cheese. History, Technology, Chemical Properties, Nutritional Value. *Greek J. Dairy Sci. & Technology*, 1, 9-25.
31. Zoidou E., Kandarakis I., Anyfantakis E., **Massouras Th.**, Fragoulaki M., Kritakis G. (2007). Evaluation of the use of a new type of rennet and starter culture on the quality of Feta cheese. *Greek Journal of Dairy Science and Technology*, 1, 42-58.

32. Manolopoulou E., Moatsou G., Zoidou E., **Massouras Th.**, Kandarakis I., Anyfantakis E. (2007). Effect of refrigeration of ewes' milk on various Feta cheese characteristics. *Greek Journal of Dairy Science and Technology*, 1, 8-21.

11.4 Δημοσιεύσεις σε συνέδρια με κριτές

33. Ανυφαντάκης, Γ. Καλαντζόπουλος, Λ. Βουτσινάς, **Θ. Μασούρας**. (1985). Μελέτη των μεθόδων ανίχνευσης της νοθείας του τυριού "Φέτα" που παρασκευάστηκε από μίγμα πρόβειο και αγελαδινό γάλα Πρακτικά 1ου Πανελληνίου Συνεδρίου Τροφίμων Θεσσαλονίκη, Μάης 1985 σελ. 311-328.
34. Ανυφαντάκης Ε., **Μασούρας Θ.** (1988). Ανίχνευση αγελαδινού γάλακτος σε γιαούρτι που παρασκευάστηκε από μίγμα κατσικίσιο και αγελαδινού γάλακτος. Πρακτικά 2ου Πανελληνίου Συνεδρίου Τροφίμων Αθήνα 1988 σελ. 585-589.
35. **Μασούρας Θ.** Saveant N., Lebeault J.M (1995). Μελέτη της κινητικής των οξυγαλακτικών καλλιεργείων με τη μέθοδο της μικροθερμιδομετρίας. (Microcalorimetry). Πρακτικά Πανελληνίου Συνεδρίου Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων Αθήνα 1995.
36. **Μασούρας Θ.**, Κανδαράκης, Ι., Ανυφαντάκης Ε. (1995). Ποιότητα γιαουρτιού της Ελληνικής αγοράς ΕΛΟΤ 1ο Συμπόσιο για την ποιότητα -ανταγωνιστικότητα στην Ελληνική Βιομηχανία.
37. **Μασούρας Θ.**, Κανδαράκης, Ι., Ευαγγελάτος Γρ., Ανυφαντάκης Ε. (1995). Έρευνα για την ανάπτυξη πολυκλωνικών αντισωμάτων έναντι των πρωτεϊνών αγελαδινού γάλακτος. *Πρακτικά Πανελληνίου Συνεδρίου Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Αθήνα 1995.*
38. **Μασούρας Θ.**, Καλαντζόπουλος Γ., Lebeault J.M. (1995). Μελέτη της ανάπτυξης και του μεταβολισμού των μικροοργανισμών με φυσικοχημικές μεθόδους. *Πανελληνίου Συνεδρίου Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων Αθήνα 1995.*
39. Anifantakis. EM. and **Massouras Th.** 1996. Traditional cheeses in Greek food culture. In FROMAGORA. *6th International Symposium of traditional European cheeses Paris 15-17 June 1996. (Invited lecture).*
40. **Massouras Th.**, J. Kandarakis, E. Zoidou & E. Anifantakis (2000). Influence des traitements thermiques sur les proprietes technologiques du lait de chevre. *7 eme Conference Internationale sur les Caprins, Tours, France. (Invited lecture).*
41. **Massouras T.**, J. Kandarakis, J. Alexakis. & E. Anifantakis (2002) Sterol and fatty acid composition of traditional Greek cheeses. *IDF/FIL 26th World Dairy Congress, Paris, France. (Invited lecture).*
42. **Massouras Th.** 2004. Organic Dairy products. *1st International Congress on sheep and goat organic production Agrinio Greece p147-161. (Invited lecture).*
43. Kandarakis J., **Massouras Th.**, Stamati E. and Anifantakis E. 2004. Mineral content and nutritional value of Greek traditional cheeses.. *1st International Conference Traditional Mediterranean Diet .Past, Present and Future Athens, Greece p119-124. (invited lecture).*
44. Raynal-Ljutovac K., **Massouras T.**, Barbosa M. (2004). "Goat milks and heat treatments" *8th International conference on goats Pretoria, SOUTH AFRICA.*
45. **Massouras Th.**, Georgala Aik., Kandarakis J. and Anifantakis E. (2004). Effect of starter cultures on lipolysis and flavor development of Graviera Kritis cheese during ripening. *International Dairy Federation (IDF) Symposium on Cheese : Ripening, Characterization & Technology, 21-25 March 2004, Prague, Czech Republic.*
46. Zoidou E., Karageorgos D., **Massouras Th.**, Kandarakis I., Anyfantakis E.. (2004). Viability of probiotic bacteria and their influence on the characteristics of a soft cheese. *3rd Hellenic Symposium on Food Hygiene and Technology, 18-19 Μαρτίου 2004, Athens, Greece. Book of Abstracts, Vol. II, 1963-1969.*
47. **Massouras Th.**, Zoidou E., Vlachogianni F., Kandarakis I., Anyfantakis E. (2004). Study of a new functional product from sheep milk. *3rd Hellenic Symposium on Food Hygiene and Technology, 18-19 Μαρτίου 2004, Athens. Greece. Book of Abstracts, Vol. II, 1970 - 1976.*
48. **Massouras Th.** 2005. Goat Organic milk and its products *.2nd International Congress on sheep and goat organic production, Agrinio Greece.*

49. **Massouras Th.**, Kandarakis I., Ralli k., Bisbiki Ev., Kitsanta Ef. (2005). Milk fat cholesterol content evolution during cheesemaking process. *1st International Conference Traditional Mediterranean Diet .Past, Present and Future Athens, Greece. (Invited lecture)*.
50. Sotiropoulos J, **Massouras Th.** (2005). The evolution of dietary models in post-war Greece: From Mediterranean to the industrial diet. *2nd International Conference Traditional*
51. Kandarakis I, **Massouras Th.**, Manolopoulou E., Karagiorgos D, Kritikos N, Anifantakis Em. (2005). Study of physicochemical composition and nutrient profile of traditional graviera of Paros. *2nd International Conference Traditional Mediterranean Diet .Past, Present and Future Athens, Greece. (Invited lecture)*.
52. **Massouras Th.**, Kandarakis I., Zoidou E, Anastassaki E, , Aktipis A, Anifantakis Em. (2005). Study of physicochemical composition and nutrient profile of traditional «Arseniko» cheese of Naxos. *2nd International Conference Traditional Mediterranean Diet .Past, Present and Future Athens, Greece. (Invited lecture)*.
53. **Μασούρας Θ.**, Καμινारीδης Σ., Στάμου Π. (2005) Μελέτη της μικροχλωρίδας και των πτητικών αρωματικών ουσιών γιαουρτιού διαφορετικής λιποπεριεκτικότητας. Πρακτικά 8ου Συνεδρίου Χημείας Ελλάδος- Κύπρου «Χημεία, Ποιότητα Ζωής και Εκπαίδευση» 10-14 Δεκεμβρίου. Θεσσαλονίκη.
54. Στάμου Π., Καμινारीδης Σ., **Μασούρας Θ.** και Γεωργάλα Αικ.(2005). Οργανικά οξέα και αρωματικές ενώσεις ενός νέου τυριού από πρόβειο γάλα. Πρακτικά 8ου Συνεδρίου Χημείας Ελλάδος- Κύπρου «Χημεία, Ποιότητα Ζωής και Εκπαίδευση» 10-14 Δεκεμβρίου. Θεσσαλονίκη.
55. Καμινारीδης Σ., Στάμου Π **Μασούρας Θ.**, (2005). Μεταβολές οργανικών οξέων, πτητικών ουσιών και οργανοληπτικών χαρακτηριστικών του τυριού χαλούμι που διατηρήθηκε σε άλμη. *4ο Διεθνές συνέδριο Τεχνολογίας Τροφίμων.*
56. Καμινारीδης Σ., Καλογρίδης Κ., **Μασούρας Θ.** (2005) Παρασκευή και χαρακτηριστικά ανακατεργασμένων τυριών με βάση το τυρί χαλούμι. *Πρακτικά 8ου Συνεδρίου Χημείας Ελλάδος- Κύπρου «Χημεία, Ποιότητα Ζωής και Εκπαίδευση» 10-14 Δεκεμβρίου. Θεσσαλονίκη.*
57. **Massouras Th.**, Nikolos, P.,. Kandarakis. J.:" Microbial populations and aroma compounds of galotiri cheese. *8th International Meeting on Mountain Cheeses, 19-20 juin, Metsovo, Greece, 2006. (Invited lecture)*.
58. **Massouras Th**, Kandarakis J., Antonakos L. and Anifantakis E. (2007). «Cholesterol content of Greek dairy products». *3rd International Conference on Traditional Mediterranean Diet: Past, Present and Future 25 - 26 April 2007, Athens, Greece. (Invited lecture)*.
59. Kandarakis Ioannis, **Massouras Theofilos**, Aktipis Tasos, Kolyriotis Christos, Antoniou konstantina, Syleouni Varvara.(2007) «Physicochemical, microbiological and nutritional characteristics of traditional cheese “Tyraiki of Tinos”». *3rd International Conference on Traditional Mediterranean Diet: Past, Present and Future 25 - 26 April 2007, Athens, Greece.*
60. Koliatsou M., **Massouras Th.** (2007). Investigation of Methanol Concentration in Tsipouro Produced at Traditional Small-Scale Distilleries *3rd International Conference on Traditional Mediterranean Diet: Past, Present and Future 25 - 26 April 2007, Athens, Greece.*
61. Karali ,F., Georgala, Aik., **Masouras Th.** and Kaminaridis, S. (2007) Free fatty acid content and degree value of traditional Greek cheese named Kopanisti. *2ο Πανελλήνιο Συνέδριο με τίτλο 'Λίπη, Έλαια, Λιπίδια: Παρόν και Μέλλον'. Οργανώθηκε από το Ελληνικό Φόρουμ Λιπιδίων (Greek Lipid Forum)-Μέλος της Euro Fed Lipid, και πραγματοποιήθηκε στην Αθήνα στις 7 και 8 Ιουνίου του 2007.*
62. **Μασούρας Θεοφ.** Βιολογικά γαλακτοκομικά προϊόντα. *Συνεδρίου για το Ελληνικό Γάλα και Τυρί. Συνέδριο 2^ο φεστιβάλ Γάλακτος και τυριού. Σεπτέμβριος 2007. (Invited lecture)*.

63. Αργύρη Κατερίνα, Μανωλοπούλου Ευγενία, **Θεοφύλακτος Μασούρας**, και Καμινναρίδης Στέλιος (2007). “Μελέτη οξυγαλακτικών βακτηρίων από το τυρί «Κοπανιστή»”. 2ο Συνέδριο Βιοτεχνολογίας 29-31 Μαρτίου 2007 Αθήνα.
64. Kondyli*, E. **Massouras T.**, Katsiari M.C., Voutsinas L.P. (2008). “Free Fatty Acids and Volatile Compounds in Galotyri-Type Cheese Made by Different Cheesemaking Procedures 5th IDF Symposium on Cheese Ripening Mar 09-13, 2008, Berm, Berne Switzerland.
65. Σμιτζής Ε., Μπιζέλης Ι., Δεληγιώργης Στ., **Μασούρας Θ.** (2008). Χρησιμοποίηση των αρωματικών φυτών και των αντίστοιχων αιθέριων ελαίων στην διατροφή των μηρυκαστικών και επίδρασή τους στα χαρακτηριστικά του παραγόμενου γάλακτος. 1^ο Πανελλήνιο Επιστημονικό Συνέδριο για το γάλα και τα προϊόντα του. 9 & 10 Οκτωβρίου 2008. Αθήνα.
66. **Μασούρας Θ.**, Κανδαράκης Ι., Ακτύπης Τ., Δημητρακοπούλου Μ., Ντούδη Μ., Χαντζηεμμανουήλ Ι. (2008). Φυτικοχημικά και μικροβιολογικά χαρακτηριστικά του παραδοσιακού τυριού «ΛΑΔΟΤΥΡΙ ΖΑΚΥΝΘΟΥ» 1ο Πανελλήνιο Επιστημονικό Συνέδριο για το γάλα και τα προϊόντα του. 9 & 10 Οκτωβρίου 2008. Αθήνα. (invited lecture).
67. Πουλοπούλου Ι., Χατζηγεωργίου Ι., Ζωίδης Ε., Τσούφη Β., **Μασούρας Θ.** (2008) Προσδιορισμός τερπενίων και μελέτη της επίδρασής τους στα φυτικοχημικά χαρακτηριστικά του αίγειου γάλακτος. 1ο Πανελλήνιο Επιστημονικό Συνέδριο για το γάλα και τα προϊόντα του. 9 & 10 Οκτωβρίου 2008. Αθήνα.
68. Δημητρακοπούλου Μαρία, Γκούμα Μαρία, **Μασούρας Θεόφιλος**, Gomes Anna, Σιραγάκης Γιώργος, Boisselier Yves. (2008). Φυτικοχημικές και διατροφικές παράμετροι παραδοσιακών τυριών από αιγοπρόβειο γάλα. 1ο Πανελλήνιο Επιστημονικό Συνέδριο για το γάλα και τα προϊόντα του. 9 & 10 Οκτωβρίου 2008. Αθήνα.
69. Γκεσούλη Χ, Μόσχου Α., **Μασούρας Θ.**, Μπιζέλης Ι., Δεληγιώργης Σ (2008). Επίδραση της προσθήκης στο σιτηρέσιο προβατινών αιθέριου ελαίου ρίγανης στα χαρακτηριστικά του παραγόμενου γάλακτος. 1ο Πανελλήνιο Επιστημονικό Συνέδριο για το γάλα και τα προϊόντα του. 9 & 10 Οκτωβρίου 2008. Αθήνα.
70. Ακτύπης Α., Μπάκουλας Δ, **Μασούρας Θ.**, Κανδαράκης Ι. (2008). Μελέτη της επίδρασης του βακτηριοσυστοτικού στελέχους Str. Thermophilus ACA-DC0040 στα μικροβιολογικά, φυτικοχημικά και ρεολογικά χαρακτηριστικά της παραδοσιακής πρόβειας γιαούρτης. 1ο Πανελλήνιο Επιστημονικό Συνέδριο για το γάλα και τα προϊόντα του. 9 & 10 Οκτωβρίου 2008. Αθήνα.
71. Μόσχου Κ. Γκεσούλη Χ., **Μασούρας Θ.** Μπιζέλης Ι. Δεληγιώργη Σ., Σμιτζής Π.. (2008) Χαρακτηριστικά του παραγόμενου τυριού (φέτας) από γάλα προβατινών οι οποίες κατανάλωσαν σιτηρέσιο εμπλουτισμένο με αιθέριο έλαιο ρίγανης. 24ο Ετήσιο Επιστημονικό Συνέδριο. Άρτα 15-17 Οκτωβρίου, 2008.
72. Πουλοπούλου Ι. Ζωίδης Ε. Τσούφη Β. **Μασούρας Θ.** Κανδαράκης Ι. Χατζηγεωργίου Ι. (2008). Μελέτη της μεταφοράς τερπενίων στο αίμα και στο γάλα αιγών και η επίδρασή τους στα φυτικοχημικά χαρακτηριστικά του γάλακτος. 24ο Ετήσιο Επιστημονικό Συνέδριο. Άρτα 15-17 Οκτωβρίου, 2008.
73. **Μασούρας Θ.**: (2008). «Βιολογικά γαλακτοκομικά προϊόντα - βιολογικό τυρί». 3ο Διεθνές Συνέδριο Βιολογικής Κτηνοτροφίας. 20-21 Σεπτεμβρίου 2008 Αγρίνιο. (invited lecture).
74. Μακρής Θ., **Μασούρας Θ.**, Κανδαράκης Ι. (2008) «Χαρακτηριστικά γάλακτος βιολογικών εκτροφών νομού Αιτωλοακαρνανίας» 3ο Διεθνές Συνέδριο Βιολογικής Κτηνοτροφίας. 20-21 Σεπτεμβρίου 2008 Αγρίνιο. (invited lecture)
75. Hadjigeorgiou, I. Pouloupoulou, Zoidis E. and **Massouras T.** (2009). Effects of terpene oral administration on their transfer in goat milk. XIth International Symposium on Ruminant Physiology. 6 - 9 September 2009.
76. Πουλοπούλου Ι., Χατζηγεωργίου Ι., Ζωίδης Ε., **Μασούρας Θ.**, Αβραμίδου Σ. και Ζωίδου Ε. (2009). Προσδιορισμός και μελέτη της επίδρασής των τερπενίων στα φυτικοχημικά χαρακτηριστικά του πρόβειου γάλακτος. 24ο Ετήσιο Επιστημονικό Συνέδριο Ε.Ζ.Ε Ναύπλιο.

77. Pouloupoulou I., Hadjigeorgiou I., Zoidou E., Avramidou S., **Massouras T.** (2010). Effects of terpenes oral administration in blood plasma and milk concentration and some physicochemical characteristics of sheep milk. *61st Annual Meeting of the European Association for Animal Production August 23rd-27th, 2010 - Heraklion Crete GREECE.*
78. Pouloupoulou I., Hadjigeorgiou I., Zoidis E., **Masouras T.** (2011) Comparative study of terpenes concentration in blood plasma and milk. *IDF Dairy Science and Technology Week, 16-18 May 2011, Athens, Greece.*
79. Gkouma M., Cornu A., **Massouras T.**, Lemaire M., Graulet B. (2011). Comparative analysis of milk and cheese produced in the Pélardon PDO production zone based on their phenolic profiles. *10th INTERNATIONAL Meeting on Mountain cheese, 14-15 september 2011, Dronero (cn), Italy.*
80. **Μασούρας Θεοφ.** 2011. Το γίδινο γάλα πρώτη ύλη για ποιοτικά γαλακτοκομικά προϊόντα. *Συνέδριο για το 3ο Φεστιβάλ γάλακτος και τυριού 2011. (Invited lecture).*
81. Λίτος Ι., **Μασούρας Θ.**, Γεωργάλα Α. και Καμιναρίδης Σ. «Επίδραση του ψησίματος της τυρομάζας στα χαρακτηριστικά του τυριού χαλούμι». *4ο Συνέδριο Τροφίμων τον Νοέμβριο του 2011.*
82. **Μασούρας Θεόφιλος**, Καμούτσα Κωνσταντίνα (2011). Ποσοτικός προσδιορισμός των IgG αίγειου γάλακτος από διάφορες περιοχές της Ελλάδας, *4ο Πανελλήνιο Συνέδριο Τροφίμων. 9 Οκτωβρίου 2011. (Invited lecture)*
83. Γιακουμέλου, Μ., **Μασούρας, Θ.**, Ευλούρη, Ε., Αλετράς, Α., Συμυρλάκη, Γ., Φραγκιαδάκη, Ε. (2011). Ανάπτυξη ανοσολογικής μεθόδου για την αξιολόγηση αυθεντικότητας γαλακτοκομικών προϊόντων. *4ο Πανελλήνιο Συνέδριο Τροφίμων. 9 Οκτωβρίου 2011. (invited lecture)*
84. Ζωΐδου Ε., **Μασούρας Θ.**, Ακτύπης Αν, Κανδαράκης Ι. †, Ανυφαντάκης Ε. (2011) «Μικροβιολογικά και φυσικοχημικά χαρακτηριστικά του παραδοσιακού τυριού της Τήνου “τυράκι» 4ο Συνέδριο Τροφίμων τον Νοέμβριο του 2011.
85. Κανδρής Αθ., Κωστάκης Κ., Παπαχρήστου Δ., Κουτσούλη Π., Τριανταφυλλόπουλος Κ., **Μασούρας Θ.**, Μπιζέλης Ι. Διερεύνηση του πολυμορφισμού της β-λακτογλοβουλίνης (β-Lg) σε ελληνικές φυλές προβάτων. 27ο Ετήσιο Επιστημονικό Συνέδριό της Ελληνικής Ζωοτεχνικής Εταιρείας (Ε.Ζ.Ε.) Οκτώβριος 2012, Τρίκαλα.
86. Πατούνας Γ., Κουτσούλη Π., **Μασούρας Θ.**, Μπιζέλης Ι., Πολίτης Ι. (2013). Μελέτη του συστήματος πλασμίνης – πλασμινογόνου και των ρεολογικών ιδιοτήτων στο γάλα δύο ελληνικών φυλών προβάτου. 28ο Ετήσιο Επιστημονικό Συνέδριό της Ελληνικής Ζωοτεχνικής Εταιρείας (Ε.Ζ.Ε.) Οκτώβριος 2013. Φλώρινα.
87. Chatzi C., Zoidou E., **Massouras Th.** (2013) "Physicochemical and Nutritional characteristics of milk based products". *Dairy Expo 2013, 2- 4 November, Athens. (Invited lecture)*
88. **Massouras Th.**, Sakkas L, Zoidou E., Moatsou G., Moschopoulou E., Papatheothorou K. (2013) "Study of the ripening and preservation of white brine cheeses in high capacity stainless tanks ". *Dairy Expo 2013, 2- 4 November, Athens. (Invited lecture).*
89. Moschou K., **Massouras Th.**, Zoidou E., Deligiorgis St., Bizelis J. (2013). Variation in fatty acid composition of ewe's milk during dietary supplementation with hesperidin. *5th Hellenic Congress "Current trends in the field of Lipids" Greek Lipid Forum, 29 - 30 March 2013, Athens. (Invited lecture).*
90. Maragoudakis Stelios, **Massouras Theofilos**, Hadjigeorgiou Ioannis. 2013 "Comparison of fatty acid composition of milk obtained from conventional and organic dairy sheep farms" *5th Hellenic Congress "Current trends in the field of Lipids" Greek Lipid Forum, 29 - 30 March 2013, Athens. (Invited lecture)*
91. Chatzi C., Zoidou E., **Massouras Th.** (2013). Fatty acid composition and sterol content of Greek traditional Milk-cereal foods. *5th Hellenic Congress "Current trends in the field of Lipids" Greek Lipid Forum, 29 - 30 March 2013, Athens.*
92. Ilias-Dimopoulos E., Andreadaki I., Zoidou E., **Massouras Th.**, Moatsou G., Kaminarides S. (2013). "New types of low fat whey cheeses". *Dairy Expo 2013, 2- 4 November, Athens.*

- 93.Μοσχου Κ., Σμιτζής Π., Παπαδές Ε., Οικονόμου Χ., Λεπεσιώτη Σ., Γκολιομύτης Μ., **Μασούρας Θ.**, Κομινάκης Α., Χαρισσιάδου Μ., Δεληγιώργης Σ. (2014). Επίδραση του εμπλουτισμού της τροφής με φλαβονοειδή στην παραγωγή, τα φυσικοχημικά και ρεολογικά χαρακτηριστικά του πρόβειου γάλακτος. *29ο Ετήσιο Επιστημονικό Συνέδριο της Ε.Ζ.Ε. Κυπριασσία, Οκτωβρίου 2014. Επιθεώρηση Ελληνικής Ζωοτεχνικής Επιστήμης*
- 94.Μοσχου Κ. Γκολιομύτης Μ., Κάρτσωνας Ν., **Μασούρας Θ.**, Σμιτζής Π., Χαρισσιάδου Μ., Κομινάκης Α., Δεληγιώργης Σ. (2014). Επίδραση του εμπλουτισμού της τροφής με φλαβονοειδή στο προφίλ των λιπαρών οξέων του κρέατος ορνίθων. *29ο Ετήσιο Επιστημονικό Συνέδριο της Ε.Ζ.Ε. Κυπριασσία, Οκτωβρίου 2014. Επιθεώρηση Ελληνικής Ζωοτεχνικής Επιστήμης.*
- 95.**Massouras Th.**, Triantaphyllopoulos K., Moustridis N. and Bastas K. (2015). “Changes of IgG, Lactoferrin and fatty acid profile in Greek sheep colostrum and milk during the first two weeks post partum”. *IDF 7th International Symposium on Sheep, Goat and other non-Cow Milk. Cyprus march 2015.*
- 96.**Massouras Th.**., Bitsi N ., Paramithiotis S., Manolopoulou E., Drosinos E.², Triantaphilopoulos K. (2015). “Identification of lactic acid bacteria isolated from donkey milk” *IDF 7th International Symposium on Sheep, Goat and other non-Cow Milk. Cyprus march 2015.*
- 97.Zoidou Evangelia, Karageorgos Dimitrios, **Massouras Theophilos**, Kandarakis Ioannis[†], Anifantakis Emmanuel. (2015). “Galotyri-type cheese from ewes' milk with probiotic bacteria”. *IDF 7th International Symposium on Sheep, Goat and other non-Cow Milk. Cyprus march 2015.*
- 98.Triantaphyllopoulos K., Theodossiου I., **Massouras Th.** (2015). “Protein fraction investigation of donkeys' milk produced in Greece”. *IDF 7th International Symposium on Sheep, Goat and other non-Cow Milk. Cyprus march 2015.*

99. Epitropaki S., Georgala A., **Massouras T.** and Kaminarides S. (2015). “Microbiological, volatile textural and sensory characteristics of full fat and reduced fat goat cheeses sprayed with the mold *Penicillium Candidum*”. IDF 7th International Symposium on Sheep, Goat and other non-Cow Milk. Cyprus march 2015.
100. Sakkas L., Zoidou E., Moatsou G., Moschopoulou A., Papatheodorou K., **Massouras Th.** (2015). “Ripening of white cheese in large-capacity brine tanks”. IDF 7th International Symposium on Sheep, Goat and other non-Cow Milk. Cyprus march 2015. (Oral presentation)
101. Zisidis Orestis - Vasileios, **Massouras Theofilos**, Bremmers Harry. “PDO and PGI Foodstuffs have value added to Stakeholders” IDF 7th International Symposium on Sheep, Goat and other non-Cow Milk. Cyprus march 2015.
102. **Μασούρας Θεοφ.** (2014). «Παραγωγή γαλακτοκομικών προϊόντων σε κτηνοτροφικές εκμεταλλεύσεις». 1^o Farmer Hellas Conference, 1^η Έκθεση Αγροτικής Ανάπτυξης Farmer Expo Hellas 18-20/10/ 2014, Αθήνα. (Invited lecture)
103. Ζισίδης Ο., Bremmers H., **Μασσούρας Θ.** (2014). «Τρόφιμα με Γεωγραφικές Ενδείξεις και η ελληνική αγορά». Επιστημονική ημερίδα Γαλακτοκομίας & Τυροκομίας Θέμα: *Η παραγωγή γαλακτοκομικών & τυροκομικών προϊόντων από τη μικρή οικογενειακή μονάδα μέχρι τη βιομηχανία. Dairy expo 2014.*
104. Επιτροπάκη Σ., Γεωργάλα Α., **Μασσούρας Θ.**, Καμιναρίδης Σ (2015). “Μικροβιολογικά, ρεολογικά, αρώματα και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά μαλακών τυριών από αίγαιο γάλα” . Επιστημονική ημερίδα Γαλακτοκομίας & Τυροκομίας Θέμα: *Η παραγωγή γαλακτοκομικών & τυροκομικών προϊόντων από τη μικρή οικογενειακή μονάδα μέχρι τη βιομηχανία. Dairy expo 2014.*
105. Κοτρωνιά Μ., Μαγκουσάκης Ε., Soyeurt H.*, **Μασσούρας Θ.** (2015). “Μελέτη της φαινοτυπικής και γενετικής διακύμανσης των πρωτεϊνικών κλασμάτων αγελαδινού γάλακτος με χρήση MIR Φασματοσκοπίας”. Επιστημονική ημερίδα Γαλακτοκομίας & Τυροκομίας Θέμα: *Η παραγωγή γαλακτοκομικών & τυροκομικών προϊόντων από τη μικρή οικογενειακή μονάδα μέχρι τη βιομηχανία. Dairy expo 2014.*

11.5 Δημοσιεύσεις σε περιοδικά και ηλεκτρονικά μέσα

106. **Μασούρας Θεόφιλος.** Βιολογικά Γαλακτοκομικά Προϊόντα. Προϋποθέσεις για την παραγωγή τους. *Τρόφιμα & Ποτά Τεύχος «Γαλακτοκομία». 2007. σελ 56-61 Εκδόσεις*
107. **Μασούρας Θ.** «Κατσικίσιο γάλα: πολύτιμος σύμμαχος στη σύγχρονη διατροφή και στη γεωργική οικονομία» *Ηλεκτρονικό Περιοδικό Foodbits.*
108. **Μασούρας Θ.** «Χημική σύσταση και διατροφικές ιδιότητες κατσικίσιου γάλακτος» *Ηλεκτρονικό Περιοδικό Food bits.*

11.6 Αναρτημένες ανακοινώσεις (posters) σε συνέδρια με κριτές

109. **Massouras Th.,** Lebeault J.M. (1994). Suivi de la croissance et du metabolisme de bactéries lactiques par chromatographie espace de tete. SFM Société Française de Microbiologie. Colloque. Gestions des Pollution Microbiennes dans les industries agroalimentaire. Dijon-France.
110. Kalantzopoulos G., Zoidou E., Manolopoulou E., Tsakalidou E., Actipis A., **Massouras Th.** and Georgala C. (1994) "Isolation and identification of lactic acid bacteria from sheeps' milk and cheese" *ÉCLAIR 1991-1994 (European Collaborative Linkage of Agriculture and Industry through Research)* με τίτλο 'Isolation of new starter strains of lactic acid bacteria from cheese and fermented milks',

111. **Massouras Th.**, Lebeault J.M. (1995). Feasibility of physicochemical methods in evaluation of growth and metabolism of lactic acid bacteria 7th European Congress in Biotechnology. Nice 1995.
112. **Massouras Th.**, Lebeault J.M (1995). Monitoring of growth kinetics of lactic acid bacteria using Impedance Instrumentation IDF seminar oct. 1995.
113. Anifantakis E., Kandarakis J., **Massouras Th.**, Zoidou E, Vorria A. (2000). "Determination of somatic cells in goat milk" 7eme Conférence Internationale sur les Caprins. Tours 15-20 mai 2000. France. p70.
114. Anifantakis E., Kandarakis J., **Massouras Th.**, Zoidou E., Spilioti A. (2000). "Physicochemical characteristics of goat milk" 7eme Conference Internationale sur les Caprins. Tours 15-20 mai 2000. France. P69.
115. Kandarakis J, **Massouras Th.**, Stamati. E. and Anifantakis E. (2002). Mineral content and trace elements in some Greek dairy products. (IDF/FIL). 26th World Dairy Congress, Paris 24-27 September 2002.
116. Gouma M, Gomes A, Pintado M, Malcata X, **Massouras T**, Sflomos K (2008). Comparative analysis and nutritional evaluation of Portuguese and Greek traditional cheeses. ISEKI_Food 2008 - Bridging Training and Research for Industry and the Wider Community. Porto (FEUP) September 10, 2008.
117. **Μασούρας Θ.**, Στέργιος Λ. και Αλεξανδράκης Δ. (2008). Προσδιορισμός λιποπεριεκτικότητας προϊόντων με βάση το γάλα με φασματοσκοπικές μεθόδους. NMR . 1ο Πανελλήνιο Επιστημονικό Συνέδριο για το γάλα και τα προϊόντα του. 9 & 10 Οκτωβρίου 2008. Αθήνα.
118. Καραλή Φωτεινή, **Μασούρας Θεόφιλος** και Καμιναρίδης Στέλιος (2008). Μελέτη των πτητικών αρωματικών συστατικών του παραδοσιακού τυριού Κοπανιστή με αέρια χρωματογραφία σε συνδυασμό με φασματομετρία μαζών (GC-MS). 1ο Πανελλήνιο Επιστημονικό Συνέδριο για το γάλα και τα προϊόντα του. 9 & 10 Οκτωβρίου 2008. Αθήνα.
119. Συλεούνη Β., Ακτύπης Α., **Μασούρας Θ.**, Κανδαράκης Ι. (2008) Μελέτη της μικροβιακής χλωρίδας του παραδοσιακού τυριού «Τυράκι της Τήνου». 2ο Πανελλήνιο Συνέδριο 'Βιοτεχνολογίας και Τεχνολογίας Τροφίμων'.
120. Christopoulou Maria, **Massouras, T.**, Polissiou M., Tarantilis P., Evageliou V. (2009) Evaluation of the Volatile compounds of Marathon (*Foeniculum Vulgare* Miller). Growth in Different Areas of Greece. 6th International Conference on Instrumental Methods of Analysis Modern Trends and Applications. Athens 04-08 Oct 2009.
121. Bontinis Th.G., Mallatou H., Pappa E.C., **Massouras Th.**, Alichanidis E.. Changes in lipolysis, proteolysis and volatile profile of Xinotyri cheese made from raw goat's milk. In the Proceedings of the IDF International Symposium on Sheep, Goat and other non-Cow milk. IDF Dairy Science and Technology Week, 16-18 May 2011, Athens, Greece.
122. Stratakis N., **Massouras T.**, and Zoumpoulakis P. (2011). Lipid fraction Determination in Low Fat Dairy Products using Nuclear Magnetic Resonance Spectroscopy (NMR) and Gas Chromatography (GC). 7th International Conference "Instrumental Methods of Analysis - IMA 2011"
123. Fotakis Ch., Christodouleas Liouni D., Calokerinos M., A., **Massouras T.**, Zoumpoulakis P. and Zervou M..2011. Metabolic and antioxidant signature of aged Greek grape marc distillates. 7th International Conference "Instrumental Methods of Analysis - IMA 2011"
124. Pouloupoulou I. , Hadjigeorgiou I. , Zoidis E. , **Masouras T.** 2011. Comparative study of terpenes concentration in blood plasma and milk of sheep and goats fed indoors. IDF International Symposium on Sheep, Goat and other non-Cow Milk Athens 2011.
125. Ζοΐδου Ε., Παπαστάθη Κ., **Μασούρας Θ.**, Γεωργαλάκη Μ. και Καμιναρίδης Σ... (2011). Προσδιορισμός των ανόργανων αλάτων, σακχάρων, οργανικών οξέων και αρωματικών συστατικών σε άπαχα και μειωμένης λιποπεριεκτικότητας γιαούρτια ή επιδόρπια τύπου γιαουρτιού χωρίς φρούτα και άρωμα φρούτων. Διεθνές έτος Χημείας «Ημέρες χημείας τροφίμων» 4-5 Νοεμβρίου 2011 Αθήνα.

126. Ακτύπης Α., Ζωΐδου Ε., Μανωλοπούλου Ε., **Μασούρας Θ.**, Κανδαράκης Ι.†. (2011). Μικροβιολογικά χαρακτηριστικά των παραδοσιακών τυριών «Κεφαλοτύρι Κεφαλονιάς», «Λαδοτύρι Ζακύνθου» και «Αρσενικό Νάξου». 4ο Συνέδριο Τροφίμων τον Νοέμβριο του 2011.
127. Georgala Aik, Anastasaki E, Xitos D, Kapogiannis D, Malouzos T, **Massouras T.**, Kandarakis I. (2011). The nutritional value of Trachanas. A fermented milk-cereal traditional Greek food. IDF Dairy Science and Technology Week, 16-18 May 2011, Athens, Greece.
128. **Massouras Th.**, Kamoutsas K. (2012). Determination of IgG levels in goat bulk milk samples from different regions of Greece. XI International Conference on Goats Gran Canaria, Spain 2012.
129. **Massouras Th.**, Hadjigeorgiou I., Zoidis E., Pouloupoulou I., Tsoufi B. (2012). Modification of milk and cheese fatty acid profile, affected by terpenes administration to dairy goats. XI International Conference on Goats Gran Canaria, Spain 2012.
130. **Massouras T.**, Mpoutsis S., Andriopoulos A., Zoidou E. (2013). Effects of manufacturing processes on physicochemical and microbiological characteristics of soft goat cheese, Goat Milk Quality, Regional IGA Conference 2013, Tromsø, Norway
131. Massouras Theofilos, Smilanis Theodosios. (2013). Cheese making properties of goat milk from different regions of Greece. International Goat Association (IGA) Conference, on Goat Milk Quality, Norway, Tromsø 4-6 June 2013.
132. **Massouras Theofilos**, Effects of manufacturing processes on physicochemical and microbiological characteristics of soft goat cheese. International Goat Association (IGA) Conference, on Goat Milk Quality, Norway, Tromsø 4-6 June 2013.
133. Sakkas., Zoidou E., Moatsou G., Moschopoulou E., Papatheothorou K., **Massouras Th.** (2012). Study of the ripening and preservation of white brine cheeses in high capacity tanks. Syskevasia 2012-13th International Exhibition of Packaging, Machines, Printings & Storage, 9-12 November 2012, Athens.
134. Gerogiannaki Marie, **Massouras Theophilos** (2014). Analysis of Essential Oils in Mastic Gum (*Pistachialentiscus v. chia*) Using Head Space GC-MS, in 25th International Scientific-Experts Congress on Agriculture and Food Industry
135. Gerogiannaki Marie, **Massouras Theophilos** (2014). Composition of Trans- Anetholand Other aromatic Volatiles in Anisated Alcoholic Beverage by Head-Space GC-MS Chromatography, in 25th International Scientific-Experts Congress on Agriculture and Food Industry.

11.7 Άλλες εργασίες

136. **Massouras Th.** 1992. “Les arômes fromagers” Séminaire de la Division procédé Biotechnologiques, Université de Technologie de Compiègne Décembre 1992.
137. Massouras Th. 1991. “Influence de l’addition d’enzymes protéolytiques sur la croissance de bactéries lactiques” Communication Division procédés Biotechnologiques, Université de Technologie de Compiègne Décembre 1991.
138. **Massouras Th.** 1992. “Les interactions entre les bactéries lactiques” Séminaire Dept. Génie Enzymatique, Université de Technologie de Compiègne Décembre 1992.
139. **Massouras Th.** 1997. “fromages en saumure” Séminaire sur la “valorisation des produits laitiers des ovins et caprins en Méditerranée. Pampelune Mars 1997.
140. **Massouras Th.** 1997. “Laits fermentés et laits de consommation” Séminaire sur la “valorisation des produits laitiers des ovins et caprins en Méditerranée. Pampelune Mars 1997.