

## ΒΙΟΓΡΑΦΙΚΟ ΣΗΜΕΙΩΜΑ

Όνομα: Ταταρίδης  
Επώνυμο: Παναγιώτης  
Ημερ. γέννησης: 18 Ιουνίου 1972  
Διεύθυνση εργ.: Αγ. Σπυρίδωνος, 12243, Αιγάλεω, Αθήνα  
Τηλέφωνο εργ.: 210-5385547-514  
Fax: 210-5385524  
Email: p\_tataridis@yahoo.gr

## ΣΠΟΥΔΕΣ

### ΔΙΔΑΚΤΟΡΙΚΟ

Τίτλος Διδακτορικού Μηχανική Διεργασιών και Περιβάλλοντος  
Τίτλος Σχολής – Ιδρύματος Τμήμα Χημικών Μηχανικών Πολυτεχνείου  
Τουλούζης, Γαλλία. INP-ENSIACET.  
Ημερομηνία λήψης 15/2/2002  
Αρ. Αναγνώρισης ΔΙΚΑΤΣΑ 2-278/24.10.2002  
Θέμα Μελέτη αλληλεπιδράσεων μεταξύ  
μικροοργανισμών στον οίνο: Από το ποιοτικό στο  
ποσοτικό

### ΜΕΤΑΠΤΥΧΙΑΚΟΙ ΤΙΤΛΟΙ

Τίτλος μεταπτυχιακού Diplôme des Etudes Approfondies (DEA)  
Οινολογίας & Αμπελολογίας  
Τίτλος Σχολής – Ιδρύματος Institute Universitaire de la Vigne et du Vin  
(I.U.V.V) – Πανεπιστήμιο Βουργουνδίας, Ντιζόν,  
Γαλλία  
Ημερομηνία λήψης 5/6/1997  
Αρ. Αναγνώρισης ΔΙΚΑΤΣΑ 2-281/23.10.2002  
Θέμα Προκαταρκτική μελέτη ζυμομυκήτων  
απομονωμένων από γλεύκος σταφυλιών μετά από  
ψυχρή προζυμωτική εκχύλιση

### ΠΤΥΧΙΟ

Τίτλος σπουδών Πτυχίο Οινολογίας και Τεχνολογίας Ποτών  
Τίτλος Σχολής – Ιδρύματος Τμήμα Οινολογίας και Τεχνολογίας Ποτών της  
Σχολής Τεχνολογίας Τροφίμων και Διατροφής του  
Τ.Ε.Ι. Αθήνας  
Ημερομηνία λήψης 9/10/1995  
Πτυχιακή εργασία Η σχέση του ενζύμου L-Φαινυλαλανίνη αμμωνία – λύση  
(PAL) με τη σικιμική οδό και τη βιοσύνθεση των  
αρωματικών ενώσεων των οίνων μετά από Maceration  
Carbonique.  
Πρακτική άσκηση Μέτρηση προανθοκυανών και άλλων φαινολικών  
συστατικών στο φλοιό σταφυλιών της ποικιλίας "Pinot Noir".  
Πανεπιστημιακό Ινστιτούτο Οίνου και Αμπέλου (I.U.V.V.),  
Πανεπιστήμιο Βουργουνδίας, Ντιζόν, Γαλλία

## ΣΥΝΕΧΙΖΟΜΕΝΗ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ - ΣΕΜΙΝΑΡΙΑ

- 2016 **Introduction to Brewing Microbiology**. American Society of Brewing Chemists. Webinar  
**Introduction to Malt and Its Impact on Brewing and Beer Quality**. American Society of Brewing Chemists. Webinar  
**Introduction to Brewing Lab Chemistry**. American Society of Brewing Chemists. Webinar  
**Hop Flavors**. American Society of Brewing Chemists. Webinar
- 2015 **Introduction to Sensory Statistics**. Webseminar, American Society of Brewing Chemists (ASBC).
- 2015 **Introduction to Hop Selection**. Webseminar, American Society of Brewing Chemists (ASBC).
- 2015 **Choosing and Training Panelists and Validating Your Panel**. Webseminar, American Society of Brewing Chemists (ASBC).
- 2014 **Targeted & Non-Targeted WineScreening (NMR)**. Web seminar, Bruker Corporation.
- 2010 **Bioprocess Engineering Master Course, Post-doctoral level**, 1 week, 19-25/9/2010. Organizer: European Federation of Biotechnology, Working Group on Bioreactor Performance in collaboration with the Section on Biochemical Engineering Science. Supetar, Brac, Croatia.
- 2010 Σεμινάριο με θέμα «**Συστήματα Διαχείρισης Εργαστηρίων Δοκιμών κατά ISO 17025:2005 Διακριβώσεις, Επικυρώσεις, Αβεβαιότητες, έλεγχος Ποιότητας**», 23-25/ /6/2010, 24 ωρών. Φορέας: Επιστημονικό και Εκπαιδευτικό Κέντρο Χημικών Μηχανικών
- 2009 Σεμινάριο με θέμα “**New requirements to assist controlling food safety risks: Introduction of PAS 220:2008 - Web seminar**” 24/2/09. Φορέας SGS S.A.
- 2008 Σεμινάριο/Διημερίδα «**Διαχειριστική Επάρκεια Οργανισμών για την υλοποίηση έργων δημοσίου χαρακτήρα-Απαιτήσεις**» 22-23/12/08. Φορέας διοργάνωσης: ΕΛΟΤ
- 2008 Διεθνές Σεμινάριο **Υγιεινής και Ασφάλειας Τροφίμων**. 15/10/08. Φορέας διοργάνωσης: Ίδρυμα Δασκαλόπουλος-Colorado State University.
- 2005 Σεμινάριο με θέμα «**Περιβαλλοντική Διαχείριση– ISO 14001, Ασφάλεια Εργασίας**», 114 ωρών. Φορέας: Επιστημονικό και Εκπαιδευτικό Κέντρο Χημικών Μηχανικών / Υπουργείο Ανάπτυξης – ΕΚΤ.
- 2002-2003 Σεμινάριο με θέμα «**Έλεγχος Ποιότητας στη Βιοτεχνία/Βιομηχανία – Σύμβουλος Εφαρμογής Συστήματος HACCP – ISO 9001, ISO 17025**», 400 ωρών. Φορέας: Κ.Ε.Κ. INTEGRATION / Υπουργείο Εργασίας - ΕΚΤ.
- 1990-1991 Σεμινάριο **Πληροφορικής**, 320 ωρών. Φορέας: Κ.Ε.Σ. Computer and Business Studies / Υπουργείο Εργασίας.

## ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ & ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΗ ΕΜΠΕΙΡΙΑ

- 2016- σήμερα Επίκουρος Καθηγητής, , Τμήμα Οινολογίας & Τεχνολογίας Ποτών του ΤΕΙ Αθήνας
- 2015-σήμερα Διδασκαλία στο Πρόγραμμα Μεταπτυχιακών Σπουδών του Τμήματος Οινολογίας & Τεχνολογίας Ποτών του ΤΕΙ Αθήνας “Master of Science in Wine & Beer Science”
- 2010-σήμερα Καθηγητής Εφαρμογών, Τμήμα Οινολογίας & Τεχνολογίας Ποτών του ΤΕΙ Αθήνας
- 2002-2010 Επιστημονικός & Εργαστηριακός Συνεργάτης – Ερευνητής, Τμήμα Οινολογίας & Τεχνολογίας Ποτών του ΤΕΙ Αθήνας
- 2003-2010 Υπεύθυνος Ποιότητας, Σύμβουλος Πιστοποίηση, Υπεύθυνος Τομέα Τροφίμων και Ποτών (ISO 9001 & ISO 22000-HACCP) TOP LAN A.E. Μαρούσι, Αθήνα
- 2004-2005 Εκπαιδευτής ενηλίκων, Κ.Ε.Κ. INTEGRATION, 315 hours
- 1998 Κύριος Ερευνητής. Πρόγραμμα «Yeast – Bacterial Interactions» για την εταιρεία LALLEMAND S.A. Φορέας PROGEP-ENSIGC-INP, Toulouse, France.
- 1997-1999 Οινολόγος και Υπεύθυνος Ποιοτικού Ελέγχου, Οινοποιείο Ι. Μπουτάρης & Υιός Α.Ε., Σαντορίνη

## Προϋπηρεσία στο ΤΕΙ Αθήνας

Δημόσια προϋπηρεσία ως ωρομίσθιος Εργαστηριακός και Επιστημονικός Συνεργάτης από το ακαδημαϊκό έτος 2002-2003 έως και το ακαδημαϊκό έτος 2009-2010 (βεβαίωση αρ. Φε.18/10681/8-10-2010), 5 χρόνια, 3 μήνες και 26 ημέρες και συνολικά, έως και την 3/10/2013 έχει συνολική δημόσια υπηρεσία και προϋπηρεσία οκτώ (8) έτη, τρεις (3) μήνες και είκοσι μία (21) ημέρες.

## Διδασκαλία Μαθημάτων ως σήμερα

Θεωρία Αυτοδύναμη διδασκαλία	Εργαστήρια
Εισαγωγή στην Τεχνολογία Οίνων & Ποτών Διοίκηση Ποιότητας	Αρχές Βιοτεχνολογίας Γενική Μικροβιολογία

Σεμινάριο Τελειφοίτων & Τεχνικές Παρουσίασης Εργασιών Νομοθεσία Οίνων & Ποτών Τεχνολογία Βυνοποίησης – Ζυθοποίησης Μικροβιολογία Οίνων Βιοτεχνολογία & Βιομηχανικές Ζυμώσεις Πρώτες Ύλες Αλκοολούχων Ποτών Τεχνολογία Βυνοποίησης – Ζυθοποίησης	Εφαρμοζόμενη Μικροβιολογία Τεχνολογία Οινικών Προϊόντων I Ειδικές Τεχνικές Οινοποίησης <b>Αυτοδύναμη διδασκαλία</b> Μικροβιολογία Οίνων Βιοτεχνολογία & Βιομηχανικές Ζυμώσεις Τεχνολογία Βυνοποίησης – Ζυθοποίησης
---	--

#### **Διδακτική εμπειρία πριν την εκλογή στη θέση του Καθηγητή Εφαρμογών**

- **Ακαδημαϊκό έτος 2002-2003.** –Εργαστηριακός Συνεργάτης- Διδασκόμενα μαθήματα: Γενική Μικροβιολογία και Αρχές Βιοτεχνολογίας (Σύνολο ωρών διδασκαλίας 12/εβδομάδα).
- **Ακαδημαϊκό έτος 2003-2004.** –Εργαστηριακός Συνεργάτης- Διδασκόμενα μαθήματα: Τεχνολογία Οινικών Προϊόντων, Αρχές Βιοτεχνολογίας και Γενική Μικροβιολογία (Σύνολο ωρών διδασκαλίας 14/εβδομάδα).
- **Ακαδημαϊκό έτος 2004-2005.** –Εργαστηριακός Συνεργάτης- Διδασκόμενα μαθήματα: Εφαρμοσμένη Μικροβιολογία, Γενική Μικροβιολογία και Τεχνολογία Οινικών Προϊόντων (Σύνολο ωρών διδασκαλίας 13/εβδομάδα).
- **Ακαδημαϊκό έτος 2005-2006.** –Εργαστηριακός Συνεργάτης- Διδασκόμενα μαθήματα: Γενική Μικροβιολογία και Βιοτεχνολογία & Βιομηχανικές Ζυμώσεις (Σύνολο ωρών διδασκαλίας 15/εβδομάδα).
- **Ακαδημαϊκό έτος 2006-2007.** –Εργαστηριακός Συνεργάτης- Διδασκόμενα μαθήματα: Γενική Μικροβιολογία και Βιοτεχνολογία & Βιομηχανικές Ζυμώσεις (Σύνολο ωρών διδασκαλίας 15/εβδομάδα).
- **Ακαδημαϊκό έτος 2007-2008.** –Εργαστηριακός Συνεργάτης- Διδασκόμενα μαθήματα: Βιοτεχνολογία & Βιομηχανικές Ζυμώσεις και Σεμινάριο & Τεχνικές Παρουσίασης Εργασιών (Σύνολο ωρών διδασκαλίας 16/εβδομάδα).
- **Ακαδημαϊκό έτος 2008-2009.** –Εργαστηριακός Συνεργάτης- Διδασκόμενα μαθήματα: Σεμινάριο & Τεχνικές Παρουσίασης Εργασιών, Βιοτεχνολογία & Βιομηχανικές Ζυμώσεις και Τεχνολογία Βυνοποίησης – Ζυθοποίησης (Σύνολο ωρών διδασκαλίας 16/εβδομάδα). Κατά το ίδιο ακαδημαϊκό έτος (από Μάρτιο έως Ιούλιο). –Επιστημονικός Συνεργάτης- Διδασκόμενα μαθήματα: Διοίκηση Ποιότητας και Σεμινάριο & Τεχνικές Παρουσίασης Εργασιών (Σύνολο ωρών διδασκαλίας 5/εβδομάδα).
- **Ακαδημαϊκό έτος 2009-2010.** –Επιστημονικός Συνεργάτης- Διδασκόμενα μαθήματα: Διοίκηση ποιότητας, Εισαγωγή στην Τεχνολογία Οίνων και Ποτών και Σεμινάριο & Τεχνικές Παρουσίασης Εργασιών (Σύνολο ωρών διδασκαλίας 7/εβδομάδα). Κατά το ίδιο ακαδημαϊκό έτος (από Μάρτιο έως Ιούλιο). –Εργαστηριακός Συνεργάτης- Διδασκόμενα μαθήματα: Βιοτεχνολογία & Βιομηχανικές Ζυμώσεις και Τεχνολογία Βυνοποίησης – Ζυθοποίησης (Σύνολο ωρών διδασκαλίας 8/εβδομάδα).

#### **Μετά την εκλογή στη θέση του Καθηγητή Εφαρμογών (2010)**

Με την αρ. Πρωτ. Φε.1/8684/17-07-2009 απόφαση του Προέδρου του ΤΕΙ της Αθήνας που εκδόθηκε σύμφωνα με τα άρθρα 15 και 16 του Ν. 1404/1983 (ΦΕΚ173/τ.Α'/1983) όπως τροποποιήθηκαν και ισχύουν με τα άρθρα 2 και 3 του Ν. 2916/2001 (ΦΕΚ114/τ.Α'/2001) διορίστηκε με τριετή θητεία σε κενή οργανική θέση Εκπαιδευτικού Προσωπικού (Ε.Π) βαθμίδας Καθηγητή Εφαρμογών ειδικότητας Τεχνολόγου Οινολόγου με εξειδίκευση στη Μηχανική Διεργασιών Οινοποίησης του Τομέα Μαθημάτων Υποδομής του Τμήματος Οινολογίας και Τεχνολογίας Ποτών, της Σχολής Τεχνολογίας Τροφίμων και Διατροφής του ΤΕΙ Αθήνας. Ορκίστηκε στις 8-10-2010 και ανέλαβε υπηρεσία αυθημερόν.

Με την αρ. πρωτ. 7442/12-7-2011 πράξη του Προέδρου του ΤΕΙ Αθήνας ορίστηκε Αναπληρωτής Υπεύθυνος του Τομέα «Μαθημάτων Υποδομής» του Τμήματος Οινολογίας & Τεχνολογίας Ποτών της Σχολής Τεχνολογίας Τροφίμων και Διατροφής με θητεία από 1-9-2011 έως 31-8-2012.

Συντονιστής προγράμματος Erasmus+ του Τμήματος Οινολογίας & Τεχνολογίας Ποτών της Σχολής Τεχνολογίας Τροφίμων και Διατροφής για το 2014-2015

Διδασκαλία μαθημάτων ως Καθηγητής Εφαρμογών (πλήρες ωράριο >16 ώρες/εβδομάδα)

- **Ακαδημαϊκό έτος 2010-2011.** Διδασκόμενα μαθήματα: Εισαγωγή στις Επιστήμες Οίνων & Ποτών (Θ), Βιοτεχνολογία & Βιομηχανικές Ζυμώσεις (Ε), Σεμινάριο Τελειφοίτων &

Τεχνικές Παρουσίασης Εργασιών (Θ), Διοίκηση Ποιότητας (Θ), Τεχνολογία Βυνοποίησης-Ζυθοποίησης (Ε), Νομοθεσία Θ.

- **Ακαδημαϊκό έτος 2011-2012.** Διδασκόμενα μαθήματα: Εισαγωγή στις Επιστήμες Οίνων & Ποτών (Θ), Νομοθεσία Οίνων & Ποτών (Θ), Βιοτεχνολογία & Βιομηχανικές Ζυμώσεις (Ε), Διοίκηση Ποιότητας (Θ), Τεχνολογία Βυνοποίησης-Ζυθοποίησης (Ε).
- **Ακαδημαϊκό έτος 2012-2013.** Διδασκόμενα μαθήματα: Εισαγωγή στις Επιστήμες Οίνων & Ποτών (Θ), Μικροβιολογία Οίνων (Ε), Νομοθεσία Οίνων & Ποτών (Θ), Φυσικοχημικές Μεταβολές & Κατεργασίες Οίνων (Ε), Τεχνολογία Βυνοποίησης-Ζυθοποίησης (Ε).
- **Ακαδημαϊκό έτος 2013-2014.** Διδασκόμενα μαθήματα: Εισαγωγή στις Επιστήμες Οίνων & Ποτών (Θ), Μικροβιολογία Οίνων (Ε), Νομοθεσία Οίνων & Ποτών (Θ), Τεχνολογία Βυνοποίησης-Ζυθοποίησης (Ε), Πρώτες Ύλες Αλκοολούχων Ποτών (Θ), Σύσταση & Ανάλυση Οίνων & Ποτών (Θ)

### **Μετά την μονιμοποίηση**

Με την με αρ.πρ. Φε.4/7795/27-05-2014, πράξη μονιμοποίησης του κ. Παναγιώτη Ταταρίδη (ΦΕΚ 619/τ.Γ. 16-5-2014), στη θέση Εκπαιδευτικού Προσωπικού (Ε.Π) βαθμίδας Καθηγητή Εφαρμογών ειδικότητας Τεχνολόγου Οινολόγου με εξειδίκευση στη Μηχανική Διεργασιών Οινοποίησης του Τομέα Μαθημάτων Υποδομής του Τμήματος Οινολογίας και Τεχνολογίας Ποτών, της Σχολής Τεχνολογίας Τροφίμων και Διατροφής του ΤΕΙ Αθήνας.

Διδασκαλία μαθημάτων ως Καθηγητής Εφαρμογών (πλήρες ωράριο >16 ώρες/εβδομάδα)

- **Ακαδημαϊκό έτος 2014-2015.** Διδασκόμενα μαθήματα: Εισαγωγή στις Επιστήμες Οίνων & Ποτών (Θ), Μικροβιολογία Οίνων (Θ+Ε), Νομοθεσία Οίνων & Ποτών (Θ), Τεχνολογία Βυνοποίησης-Ζυθοποίησης (Θ+Ε), Βιοτεχνολογία & Βιομηχανικές Ζυμώσεις (Θ), Διοίκηση Ποιότητας (Θ), Πρώτες Ύλες Αλκοολούχων Ποτών (Θ)
- **Ακαδημαϊκό έτος 2015-2016.** Διδασκόμενα μαθήματα: Εισαγωγή στις Επιστήμες Οίνων & Ποτών (Θ), Μικροβιολογία Οίνων (Θ+Ε), Νομοθεσία Οίνων & Ποτών (Θ), Τεχνολογία Βυνοποίησης-Ζυθοποίησης (Θ+Ε), Βιοτεχνολογία & Βιομηχανικές Ζυμώσεις (Θ), Διοίκηση Ποιότητας (Θ), Πρώτες Ύλες Αλκοολούχων Ποτών (Θ)

### **Μετά την εκλογή στη θέση του Επίκουρου Καθηγητή (2016)**

- **Ακαδημαϊκό έτος 2016-2017.** Διδασκόμενα μαθήματα: Εισαγωγή στις Επιστήμες Οίνων & Ποτών (Θ), Μικροβιολογία Οίνων (Θ+Ε), Νομοθεσία Οίνων & Ποτών (Θ), Τεχνολογία Βυνοποίησης-Ζυθοποίησης (Θ+Ε), Βιοτεχνολογία & Βιομηχανικές Ζυμώσεις (Θ), Διοίκηση Ποιότητας (Θ), Πρώτες Ύλες Αλκοολούχων Ποτών (Θ)

### **Διδασκαλία μαθημάτων σε Μεταπτυχιακό επίπεδο**

**Ακαδημαϊκό έτος 2014-2015.** Διδασκόμενα μαθήματα:

- Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων ΠΜΣ «**Επιστήμη και Τεχνολογία Τροφίμων**» - Προσδιορισμός Σακχάρων με HPLC (Εργ.),
- Τμήμα Οινολογίας & Τεχνολογίας Ποτών ΠΜΣ «**Επιστήμη Οίνου και Ζύθου**» - Διαλέξεις στα μαθήματα: Σύγχρονες Τεχνολογίες και Πρώτες Ύλες Βυνοποίησης και Ζυθοποίησης, Διεργασίες Ζυθοποίησης, Μικροβιολογία Ζυθοποίησης – Διαχείριση Ζυμών και Ζύμωση, Ωρίμανση – Φιλτράρισμα – Συσκευασία Ζύθου, Ανάλυση Ζύθου και Διαχείριση Ποιότητας Παραγωγής, Οργανοληπτικός Έλεγχος Ζύθου, Εγκατάσταση και Διαχείριση Μικροζυθοποιείου, Ειδικά Θέματα Παραγωγής Ζύθου, Πειραματική Ζυθοποίηση

**Ακαδημαϊκό έτος 2015-2016 & 2016-2017.** Διδασκόμενα μαθήματα:

- Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων ΠΜΣ «**Επιστήμη και Τεχνολογία Τροφίμων**» - Υγρή Χρωματογραφία Υψηλής Απόδοσης (HPLC) (Θ), Προσδιορισμός Σακχάρων με HPLC (Εργ.),
- Τμήμα Οινολογίας & Τεχνολογίας Ποτών ΠΜΣ «**Επιστήμη Οίνου και Ζύθου**» - Διαλέξεις στα μαθήματα: Σύγχρονες Τεχνολογίες και Πρώτες Ύλες Βυνοποίησης και Ζυθοποίησης, Διεργασίες Ζυθοποίησης, Μικροβιολογία Ζυθοποίησης – Διαχείριση Ζυμών και Ζύμωση, Ωρίμανση – Φιλτράρισμα – Συσκευασία Ζύθου, Ανάλυση Ζύθου και Διαχείριση Ποιότητας Παραγωγής, Οργανοληπτικός Έλεγχος Ζύθου, Εγκατάσταση και Διαχείριση Μικροζυθοποιείου, Ειδικά Θέματα Παραγωγής Ζύθου, Πειραματική Ζυθοποίηση

## ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΗ ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΑ

- 2016 Υπεύθυνος έργου με τίτλο «Έρευνα και Ανάπτυξη νέων ζύθων για την Κορινθιακή Ζυθοποιεία Α.Ε». Χρηματοδότηση Κορινθιακή Ζυθοποιεία Α.Ε. /Επιτροπή Εκπαίδευσης και Ερευνών ΤΕΙ Αθήνας (σε εξέλιξη)
- 2015 Υπεύθυνος έργου με τίτλο «Έρευνα και Ανάπτυξη συνταγής και της αντίστοιχης τεχνολογίας δημιουργίας νέου τύπου ζύθου για την Μικροζυθοποιία Θεσσαλίας». Χρηματοδότηση Μικροζυθοποιία Θεσσαλίας /Επιτροπή Εκπαίδευσης και Ερευνών ΤΕΙ Αθήνας
- 2014 Μέλος της κύριας ερευνητικής ομάδας του έργου «Λειτουργικά και δυναμικά επιβλαβή συστατικά τροφίμων. Επίδραση ηλεκτρομαγνητικής ακτινοβολίας με στόχο την παραγωγή ασφαλών προϊόντων. Επιστημονικός υπεύθυνος Καθ. Κωνσταντίνος Σφλώμος ΑΡΧΙΜΗΔΗΣ ΙΙΙ ΥΠ42. Χρηματοδότηση ΕΠΕΑΕΚ ΙΙ, Υπουργείο Παιδείας/ΕΥ. Arhimides 2012-2015, Sectoral operational programme, education and lifelong learning –Espa 2007-2013.
- 2014 Κύριος ερευνητής για το έργο με τίτλο «Μελέτη περίπτωσης για την ίδρυση και εγκατάσταση Μικροζυθοποιείου στην Ελλάδα». Χρηματοδότηση Μονάδα Καινοτομίας & Επιχειρηματικότητας ΤΕΙ Αθήνας Φάση Β
- 2012-2014 Συντονιστής της ερευνητικής ομάδας εργασίας της Πανελλήνιας Ένωσης Πτυχιούχων Οινολόγων (ΠΑΝΕΠΟ) για τη συμμετοχή στο Ευρωπαϊκό Πρόγραμμα Leonardo Da Vinci VET «ArtdeVivre» με θέμα: Αναγνώριση των αναγκών της αγοράς & εκπαίδευσης των επαγγελματιών σε σχέση με το αλκοόλ και τις κοινωνικές διαστάσεις της κατανάλωσης οίνου και ανάπτυξη ευρωπαϊκού πλαισίου προσόντων. Χρηματοδότηση European Commission under the Leonardo da Vinci Lifelong Learning Programme.
- 2013 Μέλος της κύριας ερευνητικής ομάδας. Παραγωγή οίνου τύπου σαμπάνιας ερυθρωπής από την ερυθρή ποικιλία φωκιανό. Για το οινοποιείο Γρηγόρης Αφιανές. Χρηματοδότηση Πρόγραμμα «Κουπόνια Καινοτομίας για Μικρομεσαίες Επιχειρήσεις» αριθ. 57233496-01-000209, Γενική Γραμματεία Έρευνας και Τεχνολογίας (ΓΓΕΤ).
- 2011-2009 Μέλος της κύριας ερευνητικής ομάδας. Ερευνητικό πρόγραμμα ΘΑΛΗΣ “Παρακολούθηση και καταγραφή της αλκοολικής ζύμωσης για την παραγωγή οίνου σε πραγματικό χρόνο (on-line) με τη μέτρηση του δυναμικού οξειδοαναγωγής”, Τμήμα Οινολογίας. Χρηματοδότηση Επιτροπή Εκπαίδευσης και Ερευνών ΤΕΙ Αθήνας. Συμμετοχή και στην συγγραφή της πρότασης.
- 2007-2005 Μέλος της κύριας ερευνητικής ομάδας. Ερευνητικό πρόγραμμα ΑΘΗΝΑ 2004 “Συγκριτική μέθοδοι ακινητοποίησης ζυμομυκήτων για την παραγωγή αφρωδών οίνων στην Ελλάδα”, Τμήμα Οινολογίας. Χρηματοδότηση Επιτροπή Εκπαίδευσης και Ερευνών ΤΕΙ Αθήνας. Συμμετοχή και στην συγγραφή της πρότασης.
- 2007-2005 Μέλος της κύριας ερευνητικής ομάδας. Ερευνητικό πρόγραμμα ΑΘΗΝΑ 2004 “Αξιοποίηση σακχαρούχων γεωργοβιομηχανικών αποβλήτων για την παραγωγή βακτηριακής κυτταρίνης”, με έμφαση στις διεργασίες για την αξιοποίηση προϊόντων οινοποιίας. Τμήμα Οινολογίας. Χρηματοδότηση Επιτροπή Εκπαίδευσης και Ερευνών ΤΕΙ Αθήνας. Συμμετοχή και στην συγγραφή της πρότασης.
- 2007-2004 Μέλος της κύριας ερευνητικής ομάδας. Ερευνητικό πρόγραμμα ΑΡΧΙΜΗΔΗΣ ΕΠΕΑΕΚ ΙΙ “On-line fermentation kinetics with integrated pressure sensors”, Τμήμα Οινολογίας, ΤΕΙ of Athens. Χρηματοδότηση ΕΠΕΑΕΚ ΙΙ, Υπουργείο Παιδείας/ΕΥ. Συμμετοχή και στην συγγραφή της πρότασης.
- 2000 Συμμετοχή στο Ερευνητικό πρόγραμμα «Ανάπτυξη νέων γρήγορων αναλυτικών τεχνικών (GC, SPME) για τον έλεγχο ποιότητας στην βιομηχανία αρωματικών». Laboratoire de Génie Chimique CNRS UMR 5503, Equipe Fermentations & Bioréacteurs και Laboratoire de Chimie Agroindustrielles LCA UMR INRA 1010, Equipe Aromes et métrologies sensorielle.
- 1999 Συμμετοχή στο Ερευνητικό πρόγραμμα «Ανάλυση οίνων με ηλεκτρονική μύτη – Επίδραση των στελεχών ζυμών και βακτηρίων στο άρωμα του οίνου». Laboratoire de Génie Chimique CNRS UMR 5503, Equipe Fermentations & Bioréacteurs και

- Laboratoire de Chimie Agroindustrielles LCA UMR INRA 1010, Equipe Aromes et métrologies sensorielle.
- 1998 Σχεδιασμός & εκτέλεση του ερευνητικού προγράμματος «Αλληλεπιδράσεις Ζυμών και Βακτηρίων» για την εταιρεία παραγωγής ζυμών και βακτηρίων LALLEMAND S.A., Τουλούζη, Γαλλία.
- 1998-1997 Συμμετοχή στο πρόγραμμα GR-YEAST, Ινστιτούτου Οίνου Αθήνας - ΕΘΙΑΓΕ & NATO. Βιοποικιλότητα και επιλογή ζυμών (ταυτοποίηση, κινητική) στους οίνους ΟΠΑΠ Αμυνταίου και Σαντορίνης για την καλύτερη έκφραση του δυναμικού των ποικιλιών Ξινόμαυρο και Ασύρτικο και την ενίσχυση της τυπικότητας των οίνων ΟΠΑΠ. (απομονώσεις, ταυτοποιήσεις, κινητική ζύμωσης).
- 1996 Πειραματικές οινοποιήσεις. Μελέτη της επίδρασης της προζυμωτικής ψυχρής εκχύλισης γλεύκους στην βιοποικιλότητα και στη φυσική επιλογή κρουανθεκτικών ζυμομυκήτων και ταυτοποίησή τους με PFGE. Πανεπιστημιακό Ινστιτούτο Οίνου και Αμπέλου (I.U.V.V.), Πανεπιστήμιο Βουργουνδίας, Ντιζόν, Γαλλία.
- 1995 Μέτρηση προανθοκυανών και άλλων φαινολικών συστατικών στο φλοιό σταφυλιών της ποικιλίας "*Pinot Noir*". Πανεπιστημιακό Ινστιτούτο Οίνου και Αμπέλου (I.U.V.V.), Πανεπιστήμιο Βουργουνδίας, Ντιζόν, Γαλλία (πρακτική άσκηση).
- 1994 Εργαστήριο Βιοτεχνολογίας VIORYL S.A. (Βιομηχανία παραγωγής και έρευνας χημικών και αγροτικών προϊόντων), Κηφισιά, Αθήνα (πτυχιακή εργασία).

## ΔΗΜΟΣΙΕΥΣΕΙΣ

Σε επιστημονικά περιοδικά αναγνωρισμένου κύρους με κριτές

- Varelas, V., **P. Tataridis**, M. Liouni, E. T. Nerantzis. (2016). Valorization of winery spent yeast waste biomass as a new source for the production of  $\beta$ -glucan, *Waste and Biomass Valorization*, March 2016, DOI 10.1007/s12649-016-9530-4, pp 1-11
- Varelas, V., **P. Tataridis**, M. Liouni, E. T. Nerantzis. (2016). Application of different methods for the extraction of yeast  $\beta$ -glucan, *e-Journal of Science and Technology*. 11 (1), 75-89
- Proestos C, Sfomos K, Zoumpoulakis P, **Tatarides P**, Sinanoglou VJ. (2015) Botanical Extracts Used as Wine Preservatives. *Int J Agricultural Sci Food Technology* 1(1): 007-011
- Logothetis S., Nerantzis E.T., **Tataridis P.**, Goulioti A., Kannelis A. And Walker G. M. (2014), Alleviation of stuck wine fermentations using salt-preconditioned yeast, *J. Inst. Brew.*, 120: 174–182.
- Panagiotis Tataridis**, Anastassios Kanellis, Elias Nerantzis. 2013. Use Of non-Saccharomyces *Torulasporea delbrueckii* Yeast Strains In Winemaking and Brewing. *Jour. Nat. Sci., Matica Srpska Novi Sad*, No 124, 415-426.
- Stylianios Logothetis, **Panagiotis Tataridis**, Anastassios Kanellis, Elias Nerantzis. 2013. The Effect of Preconditioning Cells Under Osmotic Stress To High Alcohol Production. *Jour. Nat. Sci., Matica Srpska Novi Sad*, No 124, 405-414.
- Stilianos Logothetis, Elias T Nerantzis, Anna Gioulioti, Tasos Kanelis, **Tataridis Panagiotis**, Graeme Walker (2010). Influence of sodium chloride on wine yeast fermentation performance. *International Journal of Wine Research*, vol 2, pp 35-42.
- Nerantzis E.T., **P. Tataridis**. I.A. Sianoudis, X. Ziani, E. Tegou. (2007). Winemaking process engineering: On line fermentation monitoring - sensors and equipment. *Electronic journal of Science & Technology*, vol. 2, no 2, p. 29-36.
- Katsoyannos E., Chatzilazarou A., Gortzi O., Lalas S., Konteles S., **Tataridis P**. Application of cloud point extraction using surfactants in the isolation of physical antioxidants (phenols) from olive mill wastewater. *Fresenius Environmental Bulletin*, 2006, vol 15, No 9b, pp. 1122-1125.
- Katsoyannos E., Labropoulos A., Chatzilazarou A., **Tataridis P.**, Bratacos S. Application of cloud point extraction for isolation of phenolic antioxidants in aqueous solution of various surfactants. *Ovidius University Annals of Chemistry*, 2005, vol 16, no 1, pp 149-151.

11. **P., Tataridis, P.**, Ntagas, I.Voulgaris, E.T. Nerantzis. (2006). Production Of sparkling wine with immobilized yeast fermentation. *Electronic journal of Science & Technology*, vol. 1, p. 1-21.
12. Nerantzis E.T., **Tataridis P.**, (2006). Integrated Enology - Utilization of winery wastes for the production of high added value products. *Electronic journal of Science & Technology*, vol. 3, p. 79-89.
13. Ntagas P., **P., Tataridis**, M-C., Chinchilla Fandos, L., Esteve Justamante, E.T. Nerantzis. The use of immobilized yeast technology for the production of rose and white sparkling wine from grape varieties of the Zitsa region, in Greece. *Communications in Agricultural and Applied Biological Sciences*. 2003, 68/2 (b), 515-520.
14. Taillandier P., **Tataridis P.**, Albasi C., Strehaiano P. Etude des antagonismes entre levures et bactéries lactiques et entre souches de bactéries lactiques pour la maîtrise de la Fermentation Malo-Lactique. *Rev. Œnologues*, 2002, n° 105S.
15. Albasi C., **Tataridis P.**, Taillandier P., Strehaiano P. Un nouvel outil d'étude quantitative des interactions microbiennes en milieu liquide; application aux bactéries lactiques œnologiques. *Sciences des Aliments*, 2002, vol 22, n° 1-2, 189-198.
16. Albasi C., **Tataridis P.**, Salgado Manjarrez E., Taillandier P. A new tool for the quantification of microorganism interactions dynamics. *Industrial Engineering Chemistry Research* 2001, vol. 40, no. 23, pp. 5222-5227.

### Σε συλλογικούς τόμους με κριτές

- Taillandier P., **Tataridis P.**, Strehaiano P. A quantitative study of antagonism between *Saccharomyces cerevisiae* and *Oenococcus oeni*. In “Yeast-Bacteria Interactions”, Lallemand (Eds.), 2002, vol 10, 21-26.
- **Tataridis P.**, Pantelis Mylonas, Dionyssia Mylona, Elias.T. Nerantzis. Ethanol Production via Solid State Fermentation of Grape Pomace: Combined Effect of Fermentation Parameters on Ethanol Yield. In: *Les Eux de Vie Traditionnelles d'Origine Viticole*. Edited by A. Bertrand. Edition Tec&Doc Lavoisier 2008, pp. 195-200. Paris, France. ISBN 978-2-7430-1040-9.

### BIBΛΙΑ

- Νεραντζής, Ε. **Π. Ταταρίδης**, Σ. Λογοθέτης. Βιοτεχνολογία και Βιομηχανικές Ζυμώσεις, Εκδόσεις Εμβρυο. Αθήνα. 2015 (ISBN 978-960-8002-79-1)
- Νεραντζής, Η., **Ταταρίδης, Π.**, Λιούνη, Μ., Βαρελάς, Β. Μικροβιολογία Οίνου, Εκδόσεις Έμβρυο, Αθήνα, 2015, (ISBN: 9789608002845).
- Νεραντζής, Ε. **Π. Ταταρίδης**, Κεχαγιά Δ. Τεχνολογίες Βύνης & Ζύθου. Αθήνα. 2014. (ISBN 978-960-93-6283-2)
- Νεραντζής, Ε. **Π. Ταταρίδης**, Α. Νησιώτου. Βιοτεχνολογία και Βιομηχανικές Ζυμώσεις, Εκδόσεις Εμβρυο. Αθήνα. 2010 (ISBN 978-960-8002-13-5)
- Tsakali E., Sflomos K., Tataridis P., Proesto Ch., Zouboulakis P. Chapter: Study Case in patents: Winery products with *Hippophaes rhamnoides*. extracts. 2015. Development in food & beverage science & technology Vol 2:New product development for food & beverages. Ed. Sflomos & Varzakas. Editions (ISBN 978-960-92818-7-4).

### ΜΟΝΟΓΡΑΦΙΕΣ

1. **Ταταρίδης Π.** 2012. Νομοθεσία Οίνων & Ποτών. Τμήμα Οινολογίας & Τεχνολογίας Ποτών-ΤΕΙ Αθήνας.
2. **Ταταρίδης Π.** 2012. Τεχνολογία Βυνοποίησης-Ζυθοποίησης. Οινολογίας & Τεχνολογίας Ποτών-ΤΕΙ Αθήνας.
3. **Tataridis P.** (2001). Study of Interactions between Wine Microorganisms – From the Qualitative to the Quantitative». Ph.D. Thesis. Ecole Nationale Supérieure des Ingénieurs en Arts Chimiques Et Technologiques, (ENSIACET). Institut National Polytechnique de Toulouse (INPT), France
4. **Tataridis P.** (1997). Preliminary study of indigenous yeasts isolated in wine must after cold pre-fermentative maceration. M.Sc.-DEA Thesis. University of Burgundy. Institut Universitaire de la Vigne et du Vin (I.U.V.V.), Dijon, France

5. **Tataridis P.** (1996). Measurement of proanthocyanidines and other phenolic compounds in the skin of "*Pinot Noir*" grapes. Practical research stage. University of Burgundy. Institut Universitaire de la Vigne et du Vin (I.U.V.V.), Dijon, France.
6. **Ταταρίδης Π.** & Μακρής Δ. (1995) . Η σχέση του ενζύμου L-Φαινολαλανίνη αμμωνία – λυάση (PAL) με τη σικιμική οδό και τη βιοσύνθεση των αρωματικών ενώσεων των οίνων μετά από Maceration Carbonique. Πτυχιακή Εργασία, Τμήμα Οινολογίας και Τεχνολογίας Ποτών , Τ.Ε.Ι. Αθήνας

#### Άρθρα και παρουσιάσεις σε πρακτικά συνεδρίων με κριτές

1. **Tataridis P.**, Kanellakopoulos Ch., Gatselos L., Kanellis A., Logothetis S. 2016. Best practices for winery tasting room profitability. 1<sup>st</sup> International Congress on Wine Tourism – IMIC 2016. 14-16 October 2016, Santorini, Greece.
2. **Tataridis P.**, Kanellakopoulos Ch., Gatselos L., Kanellis A., Logothetis S. 2016. Investigating the typical characteristics of winery visitors in Southern Greece. 1st International Congress on Wine Tourism – IMIC 2016. 14-16 October 2016, Santorini, Greece.
3. Stylianos Filopoulos, Nadia Frittella, Ursula Fradera, Claudia Stein-Hammer, **Panagiotis Tataridis**, Stylianos Logothetis, Sofoklis Petropoulos, Andreas Matthidis, Vasiliki Koutsovoulou. 2015. VET-Artdevivre Partnership Programme: Identification of market and training needs on wine, health and social aspects and innovative tools and common approaches. 38th World Congress of Vine and Wine. BIO Web of Conferences 5, 03007 (2015)
4. Konstantinos Sflomos, Charalampos Proestos, Panagiotis Zoumpoulakis, **Panagiotis Tatarides**, Vassilia Sinanoglou (2014). Botanical extracts used as wine preservatives. International Conference on, “Global Opportunities for Latest Developments in Chemistry and Technology” (GOLD-CT-2014) during 6-8 th February 2014, North Maharashtra University, Jalgaon, India. CD of abstracts
5. **Tataridis P.**, Kanellakopoulos C., Gatselos L. 2014. Volcanic landscapes and wine. VOLAND 2014 - 1st International Conference “Volcanic Landscapes”. 16 – 18 October 2014, Santorini, Greece.
6. **Tataridis Panagiotis**, Kannelakopoulos Christos, Gatselos Lazaros, Logothetis Stylianos. 2013. Sensory Evaluation of Wines as a part of Certification of Protected Designation of Origin in Greece and the EU. 3rd International Symposium Ampelos, May 30-31 2013, Santorini. Greece (in press)
7. Logothetis S., Nerantzis E., **Tataridis P.**, Goulioti A., Kannelis A., Walker G., 2013. New methodology for stuck fermentation management. 3rd International Symposium Ampelos, May 30-31 2013, Santorini. Greece (in press)
8. Filopoulos S., **Tataridis P.** 2013. Art de Vivre Program implementation in Greece: wine culture’s values of moderation and responsibility, against the crisis. 3rd International Symposium Ampelos, May 30-31 2013, Santorini. Greece (in press)
9. **Tataridis, P.**, Ks. Mourkou, A. Spaidiotis, E. Nerantzis. 2011. Comparison of cryotolerant wine yeast fermentation kinetics. 9eme Symposium International d’Œnologie de Bordeaux, p.451-456
10. Nerantzis E.T., **P. Tataridis**, A. Kanelis. Microfermentation Cassette: A low budget bioreactor for schools and industry. XVth International Workshop on Bioencapsulation, Sept. 6-8, 2007, Vienna, Austria, P1-04
11. **Tataridis P.**, P. Mylonas, D. Mylona, E.T. Nerantzis. Ethanol Production via Solid State Fermentation of Grape Pomace: Combined Effect of Fermentation Parameters on Ethanol Yield. 2<sup>nd</sup> International Congress on Bioprocesses in Food Industries – ICBF 2006. Univ. of Patras, Rio-Patras, 18-21 June, 2006 Greece, pp. 93-94.
12. **Tataridis P.**, E.T. Nerantzis Value adding technologies for wine and vine wastes and byproducts. 2<sup>nd</sup> International Symposium on the evaluation and exploitation of grapes of corresponding terroir through winemaking and commercialization of wines. Ampelos 2006 Congress, 1-3 June, pp. 151-156. 2006. Santorini, Greece.
13. **Ταταρίδης, Π.**, Taillandier P., Albasi C., Strehaiano P. (2005). Μέθοδοι για τη μελέτη της κινητικής ζυμώσεων μικτών καλλιεργείων βακτηρίων στον οίνο. 1<sup>ο</sup> Πανελλήνιο Συνέδριο Βιοτεχνολογίας & Τεχνολογίας Τροφίμων, Μάρτιος-Απρίλιος 2005, Αθήνα, σελ. 90-93,



14. Νεραντζής Η., **Ταταρίδης Π.**, Λογοθέτης Σ., Ντάγκας Π. (2005). Παραγωγή αφρωδών οίνων με ακινητοποιημένους ζυμωμύκητες. 1<sup>ο</sup> Πανελλήνιο Συνέδριο Βιοτεχνολογίας & Τεχνολογίας Τροφίμων, Μάρτιος-Απρίλιος 2005, Αθήνα, σελ. 254-257,
15. Ntagas P., **P. Tataridis**, M-C., Chinchilla Fandos, L., Esteve Justamante, E.T. Nerantzis. The use of immobilized yeast technology for the production of rose and white sparkling wine from grape varieties of the Zitsa region, in Greece. 17<sup>th</sup> Forum for Applied Biotechnology, Gent Belgium 18-19 September 2003, Proceedings Part II, 515-520.
16. Albasi C., **Tataridis P.**, Salgado Manjarrez E., Taillandier P. A new tool for the quantification of microorganism interactions dynamics. CRE III Conference 23-29 June 2001, Barga, Italy.
17. Strehaiano P., Taillandier P., Gilis J.F., **Tataridis P.**, Delia M.L. Etude des interactions entre *Saccharomyces cerevisiae* et *Oenococcus oeni*. 12<sup>th</sup> International Enological Symposium 1999, 31 May-2 June 1999, pp.280-303, Montreal, Canada.
18. **Tataridis P.**, Taillandier P., Strehaiano P., Lanaridis P. Αλκοολική ζύμωση από διάφορα είδη ζυμών προερχόμενα από οινοποιήσεις της Σαντορίνης και του Αμυνταίου: κινητική και χαρακτηρισμός. 2<sup>ο</sup> Πανελλήνιο Συνέδριο Οινολογίας, Ένωση Ελλήνων Οινολόγων. 8-10 Μαΐου 1998. Τόμος Α, pp.119-126, ΕΚΕΦΕ ΔΗΜΟΚΡΙΤΟΣ, Αθήνα.

#### Ανακοινώσεις (oral-presentations & posters) σε συνέδρια με κριτές

1. **Tataridis P.**, Drosou F., Kanellis A., Kechagia D., Logothetis L., Chatzilazarou A., Dourtoglou V. (2016). Differentiating beer aroma, flavor and alcohol content through the use of *Torulaspora delbrueckii*. 5th International Young Scientists Symposium on Malting, Brewing and Distilling. 21-23 April 2016, Chico, California.
2. **Tataridis P.**, Kannelakopoulos C., Gatselos L., Kanellis A., Logothetis S., Drosou F., Chatzilazarou A. (2015). Sensory Typicality of white dry wines from *Vitis vinifera* L. cv. Assyrtiko grapes from Santorini PDO other Greek vine-growing regions. UNESCO Santorini International Conference - Heritage and development of Vine and Wine territories. 5-7 November 2015. Santorini. Greece
3. Varelas V., Liouni M., **Tataridis P.**, Nerantzis E. b-glucans and functional foods. Functional Foods - Days of Food Chemistry 2015. 26-27 November 2015. Egaleo Athens.
4. Batrinou Anthimia, Georgiou Elias, Devouros Spyros, **Tataridis Panagiotis**, Chatzilazarou Arhontoula. Detection of ochratoxin in malts and beers by the ELISA method. Preconference Workshop on Food Technology 2015 Conference Innovation and Safety of Foods and Beverages, 2--3 June. TEI of Athens.
5. Varelas V., Liouni, M., **Tataridis, P.**, Nerantzis, E. A comparative study of different methods for the production of  $\beta$ -1,3-D glucans from spent yeast, by-product from winery industry. RRB-10, Renewable Resources and Biorefineries, World Congress, 4-6 June 2014, Valladolid, Spain, Oral (Interactive) & Poster Presentation (P4), Thursday 5 June, Interactive Poster Session, page 67.
6. **Tataridis P.**, Saramaskos A., Drosou. F. 2015. Brewing Wit Beer with Mastiha resin, essential oil and hydrosol. 35th European Brewery Convention Congress, May 24-28, 2015, Porto.
7. K. Sflomos, **P. Tataridis**, S. Bratakos, V. Sinanoglou, P. Zoumpoulakis, C. Proestos. 2014. IUFOST, 17th World Congress of Food Science & Technology, 17-21 August, Montreal, Canada. Efforts to replace the antioxidant activity of sulfites in red wine based products by *Hippophae rhamnoides* extracts.
8. Athanassios Aravantinos, Panagiota Markaki, Charalampos Proestos, Konstantinos Sflomos, Panagiotis **Tatarides**, **Panagiotis**, Zaverdinos. Assessment of the effects of gamma-irradiation to produce safer and nutritious agrofoodstuffs 248th ACS National Meeting and Exposition, Chemistry and Global Stewardship, August 10-14, 2014, San Francisco, CA, USA..
9. **Tataridis P.**, Saramaskos A., Vatavalis A., Drosou. F. 2014. Brewing with Chios Mastic (Mastiha) Products. 4th International Young Scientists Symposium on Malting, Brewing and Distilling. 28-30 October 2014, Ghent.
10. **Tataridis P.**, A. Barbari, M. Lelaj, A. Kanellis, D. Kechagia. (2014). Effect of selected non-*Saccharomyces* yeast strains in brewing. 11<sup>th</sup> Trends In Brewing. April 13th-17th 2014. Ghent, Belgium. P50

11. **Tataridis** Panagiotis, Olivie Pitlinger, Elias Nerantzis and Papakonstantinou Spyros. (2014). Study of energy and raw materials consumption in a problematic microbrewery. 11th Trends In Brewing. April 13th-17th 2014. Ghent, Belgium. P62
12. **Tataridis** Panagiotis, G. Legakis, R. Muci, A. Kanellis, A. Chatzilazarou. Assessment of Triticum dicoccum suitability for malting and brewing and its effect on wheat beer quality. 11th Trends In Brewing. April 13th-17th 2014. Ghent, Belgium. P66
13. Logothetis S., Drosou F., Hatzilazarou A., **Tataridis P.**, Kannelis A., Nerantzis E., Walker G. 2014. The effect of salt-preconditioning *Torulaspora delbrueckii* cells on fermentation performance. 16th European Congress on Biotechnology, 13-16 July. Edinburgh Scotland. (New BIOTECHNOLOGY July 2014 31 Supplement:S87)
14. **Panagiotis Tataridis**, Dimitris Diamantis, Kaliopi Gialitaki, Anastassios Kanellis, Despina Kechagia, Elias Nerantzis. 2013. Comparison of growth kinetics, major metabolites and sensory profiles in brewing with non-Saccharomyces yeast. 34th European Brewery Convention Congress, May 26-29, 2013, Luxembourg.
15. Anastasios Kanellis, **Panagiotis Tataridis**, Stylianos Logothetis, Greeme Walker: The Performance of Immobilised non-Saccharomyces Species in Alcoholic Fermentations Using The Continuous Cascade Microfermentation Cassette System. The 5th International Scientific Meeting Mycology, Mycotoxicology and Mycoses, April 17-19, 2013, Novi Sad, Serbia.
16. **Panagiotis Tataridis**, S. Logothetis, A. Kanellis, E.T. Nerantzis. 2012. Roadmap of valorization of viti-vinicultural wastes and by-products. 8<sup>th</sup> International Conference on Renewable Resources and Biorefineries, June 4 – 6, 2012, Toulouse, France, p 166.
17. Stelios Logothetis, E.T. Nerantzis **P. Tataridis**, and G. Walker. 2012. The effect of sodium chloride on yeast cell viability and alcoholic productivity. 8<sup>th</sup> International Conference on Renewable Resources and Biorefineries, June 4 – 6, 2012, Toulouse, France, p 136.
18. **Tataridis, P.**, Ks. Mourkou, A. Spaidiotis, E. Nerantzis. 2011. Comparison of cryotolerant wine yeast fermentation kinetics. 9eme Symposium International d'Œnologie de Bordeaux, 15-17 June 2011, Bordeaux, France. II.27, p.158
19. Stelios Logothetis, Elias Nerantzis, Anna Goulioti, Tasos Kannelis, **Tataridis Panagiotis** and Graeme Walker. Influence of sodium chloride on wine yeast fermentation performance. 28th International Specialised Symposium on Yeast. 14-18 September 2010, Bangkok, Thailand.
20. **Tataridis, P.**, Ks. Mourkou, A. Spaidiotis, E. Nerantzis. 2008. Preliminary study on wine fermentation kinetics with “cryotolerant” yeast”. From Grape to Wine- 2nd International Junior Researchers’ Meeting, 10-12 July 2008, Agricultural University of Athens, Athens, Greece. p.21
21. Logothetis, St., E. Nerantzis, Gr. Walker, A. Kannelis, **P. Tataridis**. 2008. Fermentation of high sugar concentration medium using pre-adapted yeast cells in osmotic stress using a continuous Micro-Fermentation Cassette system”. From Grape to Wine- 2nd International Junior Researchers’ Meeting, 10-12 July 2008, Agricultural University of Athens, Athens, Greece. p. 20
22. **Tataridis P.**, S. Papakonstantinou, E.T. Nerantzis. Bacterial cellulose production from grape pomace and other agricultural by-products. European BioPerspectives 2007. 30 May – 1 June 2007, Cologne, Germany, pp. 47.
23. E.T. Nerantzis, **Tataridis P.**, S. Hatzandroulis, D. Goustouridis, P. Dimitrakis, I. Sianoudis, K. Moutsopoulos. On line Monitoring of Wine Fermentation. European BioPerspectives 2007. 30 May – 1 June 2007, Cologne, Germany, pp. 44.
24. **Ταταρίδης Π.**, P. Taillandier, P. Strehaiano. (2007). Επίδραση οινολογικών ζυμομυκήτων στη μηλικογαλακτική ζύμωση. 2<sup>ο</sup> Πανελλήνιο Συνέδριο Βιοτεχνολογίας & Τεχνολογίας Τροφίμων, 29-31 Μαρτίου 2007, Αθήνα, σελ. 13.
25. **Ταταρίδης Π.**, K. Αποστολόπουλος, E. Μωραϊτάκη, Δ. Σπανού, Η. Νεραντζής, Σ. Παπακωνσταντίνου. Αξιοποίηση στεμφύλων για την παραγωγή βακτηριακής κυτταρίνης. Πανελλήνια Ένωση Βιοεπιστημόνων Συνέδριο «Βιοεπιστήμες στον 21ο αιώνα». Σελ. 114, 13-15 Απριλίου 2006, Αθήνα.
26. Nerantzis E.T., **P. Tataridis**, S. Hatzandroulis, D. Goustouridis, P. Dimitrakis, I. Sianoudis, V. Betzios. A New Tool for On line Monitoring of Wine Fermentation. International Congress on Bioprocesses in Food Industries – 2006. 18 - 21 June 2006, Patras, Greece, pp.193-194.
27. Poonam Singh Nigam, Andreas Kapaklis, Ioannis Voulgaris, **Panagiotis Tataridis**, Panos Drichoutis, Elias.T. Nerantzis. Comparative study of encapsulated and entrapped yeast for

- fermentation purposes. International Congress on Bioprocesses in Food Industries –18 - 21 June 2006, Patras, Greece, pp. 53.
28. **Tataridis P.**, P. Mylonas, D. Mylona , E.T. Nerantzis. Ethanol Production via Solid State Fermentation of Grape Pomace: Combined Effect of Fermentation Parameters on Ethanol Yield. 2<sup>nd</sup> International Congress on Bioprocesses in Food Industries – ICBF 2006. Univ. of Patras, Rio-Patras, 18-21 June, 2006 Greece, pp. 93-94.
  29. **Tataridis P.**, P. Mylonas, D. Mylona, E.T. Nerantzis. Bioethanol Production from Solid State Fermentation (SSF) of Grape Pomace. International Conference Renewable Resources and Biorefineries, p. 92, Ghent – Belgium, September, 19-21, 2005.
  30. Kapaklis A., I. Voulgaris, **P. Tataridis**, P. Drichoutis, P. Singh Nigam, E.T. Nerantzis. Comparative Study of Encapsulated and Entrapped Yeast for Bioethanol Production. International Conference Renewable resources and biorefineries, p. 91, Ghent – Belgium, September, 19-21, 2005.
  31. E. Katsoyannos, A. Chatzilazarou, O. Gortzi, S. Lalas, Sp. Konteles and **P. Tataridis**. (2005). Application of cloud point temperature extraction with the aid of surfactants in the isolation of physical antioxidants (phenols and vitamin E, from olive mill wastewater (OMW) and wine production wastes. 13th International Symposium on Environmental Pollution and its Impact on Life in the Mediterranean Region, Thessaloniki – Greece (8th-12th Oct. 2005).
  32. Ntagas P., **P., Tataridis**, M-C., Chinchilla Fandos, L., Esteve Justamante, E.T. Nerantzis. The use of immobilized yeast technology for the production of rose and white sparkling wine from grape varieties of the Zitsa region, in Greece. 17<sup>th</sup> Forum for Applied Biotechnology (FAB). Gent, Belgium, 18th and 19th September 2003.
  33. Taillandier P., **Tataridis P.**, Ulaiwan U., Mathieu F., Delia M-L. Study of the antagonism between *Saccharomyces cerevisiae* and *Oenococcus oeni* wine strains by 3 different methods. 23<sup>rd</sup> International Specialized Symposium on Yeasts (ISSY 23) 26-29 August, 2003 Budapest, Hungary.
  34. Albasi C., **Tataridis P.**, Salgado Manjarrez E., Taillandier P. A new tool for the quantification of microorganism interactions dynamics. Chemical Reaction Engineering VIII. June 24-29, 2001. Barga, Italy.
  35. Albasi C., **Tataridis P.**, Taillandier P., Strehaiano P. Un nouvel outil d'étude quantitative des interactions microbiennes en milieu liquide; application aux bactéries lactiques oenologiques. 11<sup>ème</sup> Réunion du CBL, 14-16 novembre 2001, Faculté d'Œnologie de Bordeaux, France.
  36. Taillandier P., **Tataridis P.**, Mathieu F., Strehaiano P. Etude des interactions microbiennes pour la maîtrise de la fermentation malo-lactique en Œnologie. 11<sup>ème</sup> Réunion du CBL, 14-16 novembre 2001, Faculté d'Œnologie de Bordeaux, France, pp. IA9.
  37. Taillandier P., **Tataridis P.**, Albasi C., Strehaiano P. Etude des interactions microbiennes pour la maîtrise de la fermentation malo-lactique. 13<sup>ème</sup> Rencontres Scientifiques et Technologiques des Industries Alimentaires "Les outils biologiques dans les procédés et les techniques d'analyse", 28-29 mars 2001, DIJON, France.

**ΕΤΕΡΟΑΝΑΦΟΡΕΣ/ΠΑΡΑΠΟΜΠΕΣ στο δημοσιευμένο επιστημονικό έργο (google scholar, scopus, google, etc ως τα μέσα 2016) ~100**

## ΑΛΛΗ ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΗ/ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΑ & ΔΙΟΙΚΗΤΙΚΟ ΕΡΓΟ

- 2016 Μέλος της επιτροπής του 1<sup>ου</sup> Διεθνούς Επιστημονικού Συνεδρίου για τον Οινικό Τουρισμό – IMIC 2016. 14-18 Οκτωβρίου 2016, Σαντορίνη.
- 2016 Προσκεκλημένος ομιλητής με θέμα «Η σύσταση του νερού σε ιόντα και η επίδραση τους στη ζυθοποίηση» 5 Ιουνίου 2016. Ημερίδα «Το νερό και ο ρόλος του στην ερασιτεχνική ζυθοποίηση». Hellenic Homebrewers Association. KYBE Περιστερίου, Αθήνα.
- 2016 Προσκεκλημένος Κριτής Οργανοληπτικού ελέγχου οίνων για την αξιολόγηση Οίνων Πρεσβευτών της Εθνικής Διεπαγγελματικής Ένωσης Αμπέλου & Οίνου (ΕΔΟΑΟ)
- 2015 Προσκεκλημένος Κριτής Οργανοληπτικού ελέγχου οίνων για την αξιολόγηση Οίνων Πρεσβευτών της Εθνικής Διεπαγγελματικής Ένωσης Αμπέλου & Οίνου (ΕΔΟΑΟ)
- 2014 Συντονιστής προγράμματος ERASMUS+ του Τμήματος Οινολογίας & Τεχνολογίας Ποτών του ΤΕΙ Αθήνας
- 2012-14 Συντονιστής της ομάδας εργασίας της Πανελλήνιας Ένωσης Πτυχιούχων Οινολόγων (ΠΑΝΕΠΟ) για τη συμμετοχή στο Ευρωπαϊκό Πρόγραμμα Leonardo da Vinci VET ArtdeVivre.
- 2013- Μέλος του Wine Information Council <http://www.wineinformationcouncil.eu/>
- 2013- Εμπειρογνώμονας και εκπρόσωπος του Τμήματος Οινολογίας & Τεχνολογίας Ποτών και της Πανελλήνιας Ένωσης Πτυχιούχων Οινολόγων στο Διεθνή Οργανισμό Αμπέλου & Οίνου (OIV)
- 2012-13 Μέλος της Επιτροπής Αξιολόγησης Εργαστηριακών Συνεργατών του Τμήματος Οινολογίας & Τεχνολογίας Ποτών
- 2010-13 Μέλος της Επιτροπής Δεοντολογίας του Φορέα Πιστοποίησης AVR V S.A.
- 2013 Μέλος της Επιτροπής Παραλαβής μόνιμου εξοπλισμού και αναλωσίμων υλικών από τακτικούς και πρόχειρους διαγωνισμούς και απευθείας αναθέσεις του Τμήματος Οινολογίας & Τεχνολογίας Ποτών
- 2013 Μέλος της Επιτροπής Διενέργειας Δημόσιου Διαγωνισμού για την προμήθεια εξοπλισμού για το Τμήμα Οινολογίας & Τεχνολογίας Ποτών - Σχολή Τεχνολογίας Τροφίμων & Διατροφής
- 2009-13 Προσκεκλημένος εμπειρογνώμονας στην Επιτροπή Θεσμών & Νομοθεσίας του Συνδέσμου Ελληνικού Οίνου (ΣΕΟ). Από 28/5/09
- 2012 Προσκεκλημένος Ομιλητής στην του Τμήματος Οινολογίας & Τεχνολογίας Ποτών του ΤΕΙ Αθήνας και της Γενικής Γραμματείας Νέας Γενιάς, με θέμα «Σύγχρονη Αμπελοοινική Τεχνογνωσία και Νεανική Επιχειρηματικότητα». Θέμα: Νέοι Οινολόγοι & Αμπελοοινική Επιχειρηματικότητα. Διεξαγωγή ΤΕΙ Αθήνας 18/10/2012
- 2011-12 Με τη με αρ. Πρωτ. 7442/12-7-2011 πράξη του Προέδρου του ΤΕΙ Αθήνας ορίστηκε Αναπληρωτής Υπεύθυνος του Τομέα «Μαθημάτων Υποδοχής» του Τμήματος Οινολογίας και Τεχνολογίας Ποτών της Σχολής Τεχνολογίας Τροφίμων & Διατροφής με θητεία που άρχισε στις 1-09-2011 και έληξε στις 31-08-2012.
- 2011-12 Μέλος της επιτροπής του Προεδρίου του 11<sup>ου</sup> & 12<sup>ου</sup> Διεθνή Διαγωνισμού Οίνου Θεσ/νίκης, Διοργάνωση Ένωση Οινοπαραγωγών του Αμπελώνα της Βορείου Ελλάδος (ENOABE) – Μάρτιος 2011
- 2010-12 Πρόεδρος της Οργανωτικής Επιτροπής του Διαγωνισμού Καινοτομίας της Πανελλήνιας Ένωσης Πτυχιούχων Οινολόγων (ΠΑΝΕΠΟ) – Διεξαγωγή Μάρτιος 2010 & 2012
- 2012 Προσκεκλημένος Ομιλητής στην Ημερίδα του Τμήματος Οινολογίας & Τεχνολογίας Ποτών του ΤΕΙ Αθήνας με θέμα «Καινοτομία στην Οινολογία: Νέα εργαλία στην υπηρεσία του Οινολόγου». Διεξαγωγή έκθεση Οινόγραμμα 2012, ΕΚΕΠ Αττικής, 18/3/2012
- 2009-13 Πρόεδρος της Οργανωτικής & Επιστημονικής Επιτροπής και εισηγητής των επαγγελματικών σεμιναρίων της Πανελλήνιας Ένωσης Πτυχιούχων Οινολόγων (ΠΑΝΕΠΟ) με θέμα "Οργανοληπτικά Ελλωτάματα Οίνων» Διεξαγωγή 4&5/7/09, 5&6/12/09, 17/4/10, 11&12/9/10, 20&21/11/10, 3&4/12/12, 23/11/13
- 2011 Προσκεκλημένος Ομιλητής στην Ημερίδα της Σχολής Τεχνολογίας Τροφίμων & Διατροφής (ΣΤΕΤΡΟΔ)-ΤΕΙ ΑΘΗΝΑΣ, Ιχνηλασιμότητα ως εργαλείο για τον έλεγχο της ασφάλειας και της ποιότητας των τροφίμων & ποτών. Θέμα "Η Ιχνηλασιμότητα στην παραγωγή και τη διακίνηση Οίνων. «Από την απαίτηση στο εργαλείο»" 16/3/2011
- 2010 Προσκεκλημένος Ομιλητής στην Ημερίδα της Σχολής Τεχνολογίας Τροφίμων & Διατροφής (ΣΤΕΤΡΟΔ)-ΤΕΙ ΑΘΗΝΑΣ "Ο ρόλος της συσκευασίας στην ποιότητα των τροφίμων και ποτών ". Ομιλία με θέμα «Σύγχρονες τάσεις στη συσκευασία οίνου» 17/3/2010

- 2010 Προσκεκλημένος Ομιλητής στην Ημερίδα του Τμήματος Οινολογίας & Τεχνολογίας Ποτών του ΤΕΙ Αθήνας με θέμα «Η Ωχροτοξίνη στο Κρασί». Διεξαγωγή έκθεση Οινόγραμμα 2010, MEC Παιανίας 15/3/2010
- 2010 Μέλος της οργανωτικής επιτροπής του 10<sup>ου</sup> Διεθνή Διαγωνισμού Οίνου Θεσ/νίκης – Διοργάνωση Ένωση Οινοπαραγωγών του Αμπελώνα της Βορείου Ελλάδος (ENOABE) – Μάρτιος 2010
- 2009 Προσκεκλημένος Ομιλητής στην Ημερίδα “Wine in Moderation” της Εθνικής Διεπαγγελματικής Ένωσης Αμπέλου & Οίνου (ΕΔΟΑΟ) και του Υπουργείου Υγείας & Κοινωνικής Αλληλεγγύης, με θέμα “Wine Information Council”. 6/2009
- 2009 Προσκεκλημένος Ομιλητής στην Ημερίδα της ΣΤΕΤΡΟΔ-ΤΕΙ ΑΘΗΝΑΣ “Ασφάλεια Τροφίμων & Ποτών – Ελαχιστοποίηση Κινδύνων κατά τη διακίνηση & αποθήκευση τους” με θέμα “Καταναλωτές και Προκλήσεις ιχνηλασιμότητας βιολογικών και χημικών κινδύνων στον οίνο”. 11/6/09
- 2009 Εμπειρογνώμονας – Μέλος της Ομάδας Ανάπτυξης Επαγγελματικών Περιγραμμάτων της ΓΣΕΒΕΕ για τα επαγγέλματα «Τεχνικού Αμπελουργίας-Οινοποιίας» και «Τεχνικού Αποσταγματοποιίας-Ποτοποιίας» - ΕΚΕΠΙΣ.
- 2009 Εκπρόσωπος ΕΔΟΑΟ στο ευρωπαϊκό “Wine Information Council” & Μέλος της Διεπιστημονικής Επιτροπής του Προγράμματος της ΕΔΟΑΟ “Wine in Moderation”
- 2009 Κύριος Ομιλητής & Πρόεδρος της Οργανωτικής Επιτροπής της Ημερίδας της Πανελλήνιας Ένωσης Πτυχιούχων Οινολόγων (ΠΑΝΕΠΟ) με θέμα Ο Έλεγχος της αγοράς του Αμπελοοινικού Τομέα, Έκθεση “ΧΑΡΤΗΣ ΤΩΝ ΓΕΥΣΕΩΝ 2009”, Θεσ/νίκη, Σάββατο 12/12/2009
- 2008 Πρόεδρος της Οργανωτικής Επιτροπής της Ημερίδας Πανελλήνιας Ένωσης Πτυχιούχων Οινολόγων (ΠΑΝΕΠΟ) με θέμα « Από την απόσταξη κρίσης στη κρίση της παραγωγής – Η Νέα Κ.Ο.Α και τα μέτρα για την αποφυγή νέων κρίσεων», Μ.Ε.Σ Παιανίας Έκθεση «ΟΙΝΟΡΑΜΑ» 30/3/2008.
- 2005/6 Εισηγητής στα σεμινάρια με θέμα «Απλά Μαθήματα Σύγχρονης Οινοποίησης» του Εργαστηρίου Βιοτεχνολογίας και Βιομηχανικών Ζυμώσεων, του Τμήματος Οινολογίας & Τεχνολογίας Ποτών και της Επιτροπή Εκπαίδευσης & Ερευνών, του ΤΕΙ Αθήνας. Διεξαγωγή 29/10/2005 – 6/5/2006
- 2005 Διάλεξη ως Επισκέπτης Καθηγητής στο διεθνές μεταπτυχιακό “Vintage”, Vine, Wine and Terroir Management στη σχολή École Supérieure d’Agriculture d’Angers (ESA – Angers, Γαλλία). Θέμα: Ο Ελληνικός Αμπελοοινικός Τομέας – Εξέλιξη μεγεθών.
- 2003/10 Εκπαίδευση προσωπικού επιχειρήσεων σε θέματα Ποιότητας και Υγιεινής και Ασφάλειας Τροφίμων (TOP PLAN ΑΕ) Από 2003 ως σήμερα.
- 2004/5 Εκπαιδευτής ενηλίκων ΚΕΚ. 315 ώρες διδακτικό έργο  
Εγκεκριμένος εκπαιδευτής στο Γενικό Μητρώο Εκπαιδευτών του ΕΦΕΤ (Αρ. Μητρώου 1210)

#### **ΆΛΛΗ ΣΥΓΓΡΑΦΙΚΗ ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΑ**

- 2013-17 Ανάπτυξη ψηφιακού υλικού μαθημάτων για την ηλεκτρονική πλατφόρμα OpenClass Course Management Systems του ΤΕΙ Αθήνας (<https://eclass.teiath.gr/>) για τα μαθήματα:
- Πρόγραμμα Μεταπτυχιακών Σπουδών «Επιστήμες Ζύθου»
  - Εισαγωγή στις Επιστήμες Οίνων & Ποτών
  - Νομοθεσία Οίνων & Ποτών
  - Τεχνολογία Βυνοποίησης-Ζυθοποίησης
  - Βιοτεχνολογία & Βιομηχανικές ζυμώσεις
  - Μικροβιολογία Οίνων
  - Πρώτες Ύλες Αλκοολούχων Ποτών
  - Σύσταση & Ανάλυση Γλευκών και Οίνων
- 2010-13 Ανάπτυξη ψηφιακού υλικού μαθημάτων για την ηλεκτρονική πλατφόρμα τηλεκαίτευσης του ΤΕΙ Αθήνας (<https://education.teiath.gr/>) για τα μαθήματα:
- Εισαγωγή στην Οινολογία
  - Βιοτεχνολογία & Βιομηχανικές Ζυμώσεις
  - Διοίκηση Ποιότητας
  - Τεχνολογία Βυνοποίησης-Ζυθοποίησης
  - Σεμινάριο και Τεχνικές Παρουσίασης Εργασιών

- 2010 Ανάπτυξης Επαγγελματικών Περιγραμμάτων για το επάγγελμα «Τεχνικού Αμπελουργίας-Οινοποιίας» - ΓΣΕΒΕΕ – ΕΚΕΠΙΣ  
Ανάπτυξης Επαγγελματικών Περιγραμμάτων για το επάγγελμα «Τεχνικού Αποσταγματοποιίας-Ποτοποιίας» - ΓΣΕΒΕΕ - ΕΚΕΠΙΣ
- 2006- Συγγραφή θεματικών ενοτήτων των παρακάτω μαθημάτων για την οινολογική πύλη του Τμήματος Οινολογίας και Τεχνολογίας Ποτών του ΤΕΙ Αθήνας.
- Βιοτεχνολογίας & Βιομηχανικών Ζυμώσεων (εργαστήριο)
  - Γενική Μικροβιολογία (εργαστήριο)
  - Συσκευασία Οίνων και Ποτών (θεωρία και εργαστήριο)
  - Διοίκηση Ποιότητας (θεωρία και εργαστήριο)
  - Φυσικοχημικές Μετατροπές και Εξέλιξη των Οίνων (θεωρία και εργαστήριο)
  - Βασικές Γνώσεις και Τεχνικές Οινοποίησης

#### **ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΣ & ΥΛΟΠΟΙΗΣΗ ΙΣΤΟΣΕΛΙΔΩΝ (websites)**

- ΠΑΝΕΡΟ [www.panepo.gr](http://www.panepo.gr) (ελληνικό & αγγλικό)
- ΑΛΕΧΙΟΥ [www.alexwood.gr](http://www.alexwood.gr) (ελληνικό & αγγλικό)
- ΤΜΗΜΑ ΟΙΝΟΛΟΓΙΑΣ ΤΕΙ ΑΘΗΝΑΣ [www.teiath.gr/stetrod/oenology](http://www.teiath.gr/stetrod/oenology)
- GNP Papanikolaou [www.humantown.gr](http://www.humantown.gr)
- ΟΙΝΟΠΟΙΑ ΜΑΝΤΙΝΕΙΑΣ Α. Γιαννοπούλου [www.giannopoulouwine.gr](http://www.giannopoulouwine.gr)
- Brewing Science Task Force [www.wix.com/nodenson/brewing](http://www.wix.com/nodenson/brewing)
- ΠΑΝΕΡΟ Wine Technical Visits <http://panepo.wix.com/winetechvisits>

#### **ΜΕΛΕΤΕΣ**

Μελέτες Συστήματος Διαχείρισης Ποιότητας κατά το πρότυπο EN ISO 9001:2000, εσωτερικές επιθεωρήσεις και εκπαίδευση προσωπικού για τις εταιρείες:

1. ΑΦΟΙ ΒΑΣΙΛΟΠΟΥΛΟΙ Α.Ε.
2. BASCO TEXTILES ΕΠΕ
3. ΚΟΡΥΦΗ Α.Ε
4. ΕΒΙΤΑ Ο.Ε
5. ΦΟΥΣΑΡΑΣ ΑΒΕΕ
6. ΖΥΘΟΣ-ΝΤΟΡΕ
7. ΤΕΡΑΜΥΘΟΣ ΕΠΕ
8. ΛΑΦΑΖΑΝΗΣ Ο.Α.Ε.
9. ΣΕΜΕΛΗ Α.Ε.
10. Α.Κ. ΒΟΡΔΟΣ
11. ΣΕΒΙΝΟ ΕΠΕ
12. HOLIDAY INN ATHENS (ΑΦΟΙ ΜΟΥΣΑΜΑ Α.Ξ.Ε.)
13. ΑΓΡΟΤΙΚΟΣ ΟΙΝΟΠΟΙΗΤΙΚΟΣ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΟΣ ΝΕΜΕΑΣ
14. ΑΜΠΕΛΩΝΕΣ ΜΑΝΤΙΝΕΙΑΣ – ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΓΙΑΝΝΟΠΟΥΛΟΥ
15. Β. & Γ. ΠΟΛΥΔΩΡΟΥ

Μελέτες Συστήματος Υγιεινής & Ασφάλειας Τροφίμων-HACCP κατά το πρότυπο ΕΛΟΤ 1416 & ISO 22000, εσωτερικές επιθεωρήσεις και εκπαίδευση προσωπικού για τις εταιρείες:

1. ΖΥΘΟΣ-ΝΤΟΡΕ (εστιατόριο)
2. ΤΕΡΑΜΥΘΟΣ ΕΠΕ (οινοποιείο)
3. ΛΑΦΑΖΑΝΗΣ Ο.Α.Ε. (οινοποιείο)
4. ΣΕΜΕΛΗ Α.Ε. (οινοποιείο)
5. Α.Κ. ΒΟΡΔΟΣ (οινοποιείο)
6. ΣΕΒΙΝΟ ΕΠΕ (οινοποιείο)
7. HOLIDAY INN ATHENS Παιανίας-Αθήνας (ΑΦΟΙ ΜΟΥΣΑΜΑ Α.Ξ.Ε.)
8. ΑΓΡΟΤΙΚΟΣ ΟΙΝΟΠΟΙΗΤΙΚΟΣ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΟΣ ΝΕΜΕΑΣ
9. ΑΜΠΕΛΩΝΕΣ ΜΑΝΤΙΝΕΙΑΣ – ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΓΙΑΝΝΟΠΟΥΛΟΥ
10. ΠΙΛΟΤΙΚΟ ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ, ΤΜΗΜΑ ΟΙΝΟΛΟΓΙΑΣ & ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑΣ ΠΟΤΩΝ, ΤΕΙ ΑΘΗΝΑΣ (2012)

Μελέτη Έρευνας Αγοράς Παραγωγής και Εμπορίας Βιολογικών Προϊόντων και συγκεκριμένα Οπωροκηπευτικών, Ελαιολάδου, Οίνου (TOP PLAN A.E.)

Συμμετοχή στην Κατάρτιση Επιχειρηματικών Σχεδίων και Επενδυτικών Προγραμμάτων

- ΣΕΒΙΝΟ ΕΠΕ
- LEONPLAST ABEE
- ΤΣΑΜΠΑΣΗ ΑΕ
- POLIECO HELLAS AEBE

## **ΑΛΛΕΣ ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΕΣ ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΕΣ ΣΤΟ ΤΜΗΜΑ ΟΙΝΟΛΟΓΙΑΣ & ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑΣ ΠΟΤΩΝ ΤΟΥ ΤΕΙ ΑΘΗΝΑΣ**

- Συμμετοχή σε τριμελής επιτροπές εξέτασης πτυχιακών (άνω των 40) και σε 5 επιτροπές εξέτασης μεταπτυχιακών
- Συμμετοχή σε επιτροπή εξέτασης διδακτορικού. Τμήμα Χημείας ΕΚΠΑ.
- Συμμετοχή σε επιτροπές εξέτασης μεταπτυχιακών. Τμήμα Χημείας ΕΚΠΑ.
- Εισηγητής σε 30 πτυχιακές εργασίες σπουδαστών/στριών που έχουν ολοκληρωθεί επιτυχώς, εκ των οποίων 10 μετά την εκλογή στη θέση του Καθηγητή Εφαρμογών. Πτυχιακές εργασίες σε εξέλιξη 5.
- Φοιτητές που συμμετείχαν σε έρευνα και δημοσιεύσεις/ανακοινώσεις: 15
- Φοιτητές που συμμετέχουν σε έρευνα και επικείμενες δημοσιεύσεις/ανακοινώσεις: 6
- Θέση σε λειτουργία, ρύθμιση (πρότυπες καμπύλες) και διεξαγωγή αναλύσεων με συσκευή υγρής χρωματογραφίας υψηλής απόδοσης
- Συμμετοχή στη συγγραφή πρότασης για την πρακτικής άσκηση των φοιτητών του Τμήματος Οινολογίας –Πρόγραμμα ΕΣΠΑ
- Συγγραφή προτάσεων για επιδότηση αγοράς εξοπλισμού εργαστηρίων του Τμήματος Οινολογίας με χρηματοδότηση προγράμματος ΕΤΠΑ ΕΠΕΑΕΚ. Εγκρίθηκε για ποσό 60.000 ευρώ για αγορά συστήματος βιοαντιδραστήρα.
- Συγγραφή προτάσεων για επιδότηση αγοράς εξοπλισμού εργαστηρίων του Τμήματος Οινολογίας (με χρηματοδότηση του ΤΕΙ Αθήνας)
- Κατασκευή νέου τύπου βιοαντιδραστήρα στήλης για on-line παρακολούθηση της ζύμωσης και με δυνατότητα παρακολούθησης μέσω του διαδικτύου
- Κατασκευή βιοαντιδραστήρα δίσκων για παραγωγή βακτηριακής κυτταρίνης
- Κατασκευή πιλοτικών συστημάτων ζυθοποίησης

## **ΞΕΝΕΣ ΓΛΩΣΣΕΣ**

- Γαλλικά – Άριστα (απόφοιτος Γαλλικών Πανεπιστημίων Ph.D., DEA, SUPERIEUR 1, DELF 1, Certificat).
- Αγγλικά – Πολύ Καλά (First Certificate - Cambridge University).

## **ΑΛΛΟ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΟ & ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΟ ΕΡΓΟ**

2008 ως 2016 - Πρόεδρος Πανελληνίας Ένωσης Πτυχιούχων Οινολόγων – ΠΑΝ.Ε.Π.Ο. Υπεύθυνος Διαρκούς Επιστημονικής Επιτροπής.

2013 ως σήμερα Μέλος του Wine Information Council

2013-σήμερα Εμπειρογνώμονας – Εκπρόσωπος της Πανελληνίας Ένωσης Πτυχιούχων Οινολόγων στο Διεθνή Οργανισμό Αμπέλου & Οίνου (OIV)

2010 ως σήμερα Μέλος της Επιτροπής Δεοντολογίας του Φορέα Πιστοποίησης AVR V S.A.

2009 ως σήμερα Μέλος της Επιτροπής Θεσμών & Νομοθεσίας του Συνδέσμου Ελληνικού Οίνου (ΣΕΟ).

2009 Εμπειρογνώμονας, Μέλος της Διεπιστημονικής Επιτροπής του Προγράμματος της Εθνικής Διεπαγγελματικής Ένωσης Αμπέλου & Οίνου (ΕΔΟΑΟ) «Wine in Moderation”

2009 Εμπειρογνώμονας – Εκπρόσωπος της Εθνικής Διεπαγγελματικής Ένωσης Αμπέλου & Οίνου (ΕΔΟΑΟ) στο ευρωπαϊκό Wine information Council

2009- Εκδότης & Αρχισυντάκτης του περιοδικού ΠΑΝ.Ε.Π.Ο. Oenologists in Action.

ISSN 1791-969X

2002-2008- Αντιπρόεδρος Πανελλήνιας Ένωσης Πτυχιούχων Οινολόγων – ΠΑΝ.Ε.Π.Ο.

Εγκεκριμένος στο Γενικό Μητρώο Εκπαιδευτών του ΕΦΕΤ (Αρ. Μητρώου 1210)

Μέλος του Bioencapsulation Network

Μέλος του European Federation of Biotechnology

Μέλος του American Society of Brewing Chemists (ASBC)

Μέλος του Institute of Brewing & Distilling (IBD)

Μέλος του Analytica-EBC (European Brewing Council)

Κριτής σε επιστημονικά περιοδικά: International Journal of Wine Research, E-jst/Electronic journal of science & technology, British Journal of Pharmaceutical Research

## ΔΙΑΚΡΙΣΕΙΣ - ΥΠΟΤΡΟΦΙΕΣ

- Πρώτο βραβείο καλύτερης παρουσίασης στο Διεθνές συνέδριο From Grape to Wine- 2nd International Junior Researchers' Meeting, 10-12 July 2008, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών για την εργασία  
**Tataridis, P.**, Ks. Mourkou, A. Spaidiotis, E. Nerantzis. 2008. Preliminary study on wine fermentation kinetics with “cryotolerant” yeast”. From Grape to Wine- 2nd International Junior Researchers' Meeting, 10-12 July 2008, Agricultural University of Athens, Athens, Greece.
- Πρώτο Βραβείο Yakult 2003, Καλύτερη παρουσίαση Poster βάση επιστημονικών κριτηρίων στο 17<sup>th</sup> Forum for Applied Biotechnology, Gent Belgium 18-19 September 2003.  
**P., Ntagas, P., Tataridis, M-C., Chinchilla Fandos, L., Esteve Justamante, E.T. Nerantzis.** The use of immobilized yeast technology for the production of rose and white sparkling wine from grape varieties of the Zitsa region, in Greece.
- Βραβείο Πτυχιακής 1<sup>ου</sup> Φοιτητικού Διαγωνισμού Καινοτόμου Ιδέας, 14 Ιουνίου 2013, ΤΕΙ Αθήνας. Ευάγγελος Μπανιάς & Χρήστος Σπυράτος “Ανάπτυξη λογισμικού οινολογικών αναλύσεων, κατεργασιών και διαχείρισης αμπελοοινικών προϊόντων”. Τμήμα Οινολογίας & Τεχνολογίας Ποτών, ΤΕΙ Αθήνας. Υπεύθυνος Καθηγητής **Δρ. Π. Ταταρίδης**.
- Υποτροφία Μεταπτυχιακών Σπουδών DEA (1995-1996) βάση ακαδημαϊκών κριτηρίων, Γαλλική Κυβέρνηση – Region Cote d’Or.
- Αριστούχος Σχολής Τεχνολογίας Τροφίμων & Διατροφής- Τμήμα Οινολογίας, ΤΕΙ Αθήνας (1995) και αριστούχος- υπότροφος ΙΚΥ για 4 συνεχόμενα έτη (1991-1995).
- Υπότροφος ΙΚΥ Erasmus 1995. Εξάμηνη πρακτική άσκηση Institute Universitaire de la Vigne et du Vin (I.U.V.V) – Πανεπιστήμιο Βουργουνδίας, Ντιζόν, Γαλλία

## ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΕΙΣ ΠΟΥ ΔΙΑΚΡΙΘΗΚΑΝ

- Σε ειδική γευστική δοκιμή 5.239 κρασιών του περιοδικού Wine & Spirits, η ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ ΜΠΟΥΤΑΡΗ 1998 συμπεριλαμβάνεται στα 100 καλύτερα κρασιά του κόσμου με βαθμολογία 90/100 βάσει του Wine & Spirits, Annual Buying Guide 2000, Winter 1999, No7.
- Σε ειδική γευστική δοκιμή 7.200 κρασιών του περιοδικού Wine & Spirits η ΚΑΛΛΙΣΤΗ ΜΠΟΥΤΑΡΗ 1999 παίρνει την κορυφαία βαθμολογία ελληνικού κρασιού (92/100) βάσει του Wine & Spirits και κατατάσσεται στα 100 καλύτερα κρασιά του κόσμου. Annual Buying Guide 2002, August 2001 Edition. Η βαθμολογία αυτή είναι η υψηλότερη που είχε δοθεί σε ελληνικό οίνο από το Wine & Spirits.

## ΕΦΑΡΜΟΣΜΕΝΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ & ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΑ ΕΝΔΙΑΦΕΡΟΝΤΑ

### Μηχανική Διεργασιών Οινοποίησης, Βυνοποίησης, Ζυθοποίησης, Ζυμώσεις

Σχεδιασμός συστημάτων ελέγχου διεργασιών (process control & monitoring). Διαγράμματα ροής οινοποίησης, ζυθοποίησης, βυνοποίησης, ζυμώσεων και των διεργασιών τους, ανάλυση κινδύνων, σχεδιασμός σταδίων ελέγχων και κρίσιμων παραμέτρων/ορίων. Σχεδιασμός λογισμικού (software) ελέγχου παραγωγής και ελέγχου αισθητήρων.

### Αναλύσεις τροφίμων και ποτών.

Εκχύλιση, ταυτοποίηση και μέτρηση οργανικών ουσιών με υγρή χρωματογραφία HPLC.



Εκχύλιση, ταυτοποίηση και μέτρηση πτητικών ουσιών με αέρια χρωματογραφία (GC-FID, GC-MS, Head-Space, SPME).

Καθαρισμός και απομόνωση ενζύμων.

Αναλύσεις οίνων, ποτών και τροφίμων με ηλεκτρονική μύτη.

Ενζυμικές αναλύσεις

#### **Οινολογία - Οινοποίηση ποικιλιών**

Λευκές (Ασύρτικο, Αθήρι, Αϊδάνι, Σαββατιανό, Ροδίτης, Μοσχοφίλερο, Ντεμπίνα, Chardonnay και άλλες).

Ερυθρές (Μαντηλαριά, Ξινόμαυρο, Αγιωργίτικο, Βλάχικο, Μπεκάρι, Pinot noir, Cabernet Sauvignon, Merlot, Grenache, Gamay και άλλες).

#### **Μικροβιολογία οίνου, ζύθου, τροφίμων και ποτών.**

Τεχνικές εφαρμοσμένης μικροβιολογίας (απομόνωσης, ταυτοποίησης, καλλιέργειας και διατήρησης μικροοργανισμών). Τεχνικές μικροσκοπίας (λευκό φως, επιφθορισμός, αντίθεση φάσης, κλπ).

Επιλογή και αξιολόγηση ζυμομυκήτων και γαλακτικών βακτηρίων για βιομηχανική αξιοποίηση.

#### **Βιοτεχνολογία Οίνου, Ζύθου & Βιομηχανικές Ζυμώσεις**

Τεχνολογία ζυμώσεων (κλειστές, ημιτροφοδοτούμενες και συνεχείς υγρές καλλιέργειες, ζύμωση στερεάς φάσης).

Κινητική καλλιέργειας μικροοργανισμών και μοντελοποίηση αύξησης βιομάζας & παραγωγής μεταβολιτών. Βιοαντιδραστήρες μεμβρανών για μικτές καλλιέργειες. Ακίνητοποίηση μικροβιακών κυττάρων. Κατασκευή βιοαντιδραστήρων περιστρεφόμενων δίσκων για παραγωγή βακτηριακής κυτταρίνης. Κατασκευή βιοαντιδραστήρα στήλης με αισθητήρες για on-line παρακολούθηση ζυμώσεων.

#### **Οργανοληπτικός Έλεγχος Οίνων & Ποτών**

Εφαρμογή και στατιστική αξιολόγηση όλων των μεθόδων οργανοληπτικού ελέγχου. Αξιοποίηση των μεθόδων στην τυπικότητα οίνων και ζύθων.

#### **Βυνοποίηση – Ζυθοποίηση**

Κατασκευή πιλοτικών συστημάτων παραγωγής βύνης & ζύθου και ανάπτυξη νέων συνταγών ζύθου και άλλων ζυμωμένων ποτών (μηλίτες, cyser, fruit and kiwi wines, κ.α.).

#### **Μοριακή βιολογία**

Μέθοδοι απομόνωσης DNA στελεχών ζυμομυκήτων.

PCR και Ηλεκτροφόρηση PFGE (TAFE, CHEF) σε δείγματα ζυμομυκήτων και βακτηρίων.

#### **ΓΝΩΣΕΙΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΚΗΣ**

Λειτουργικά συστήματα : DOS, Windows, MacOS, OS/2, Linux, FreeBSD Unix.

Γλώσσες προγραμματισμού : Basic, TurboPascal, HTML.

Πακέτα λογισμικού : Microsoft Office (Word, Excel, PowerPoint, Access, FrontPage, Publisher, Visio, MS Project, Internet Explorer, MS Web Expression), Dbase IV, Claris-Cricket Graph, MATLAB, Origin, SPSS, Minitab, JP, ChemOffice, ISIS Draw, PanelCheck, EndNote.

Λογισμικό Ζυθοποίησης Beersmith, Brewmate, Promash, BeerTools, κ.α.