ΕΥΓΕΝΙΟΣ ΚΑΤΣΑΝΙΔΗΣ

Τομέας Επιστήμης & Τεχνολογίας Τροφίμων, Τμήμα Γεωπονίας,
Σχολή Γεωπονίας, Δασολογίας και Φυσικού Περιβάλλοντος, Α.Π.Θ.
Τ.Θ. 235, Θεσσαλονίκη 54124
Τηλ.: 2310991640
e-mail: ekatsani@agro.auth.gr
web: http://users.auth.gr/ekatsani

Σπουδές:

2000 – Διδακτορικό δίπλωμα (Ph.D.). Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Παν/μίου της Μιννεσότα (Η.Π.Α.).

1995 – Μεταπτυχιακό Δίπλωμα (M.Sc.). Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Παν/μίου της Μιννεσότα (Η.Π.Α.).

1992 - Πτυχίο Γεωπονίας. Τμήμα Γεωπονίας, Τομέας Γεωργ. Βιομηχανιών - Επιστήμης & Τεχνολ. Τροφίμων, Α.Π.Θ.

Επαγγελματική Εμπειρία:

(9/2018- …): Αναπληρωτής Καθηγητής στον Τομέα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Τμήμα Γεωπονίας, Σχολή Γεωπονίας, Δασολογίας και Φυσικού Περιβάλλοντος του Α.Π.Θ, με γνωστικό αντικείμενο «Επιστήμη Τροφίμων – Τεχνολογία Κρέατος και Αλιευμάτων».

(9/2012-8/2018): Επίκουρος Καθηγητής στον Τομέα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Τμήμα Γεωπονίας, Σχολή Γεωπονίας, Δασολογίας και Φυσικού Περιβάλλοντος του Α.Π.Θ, με γνωστικό αντικείμενο «Επιστήμη και Τεχνολογία Τροφίμων – Τεχνολογία Αλιευμάτων».

(9/2005-9/2012): Λέκτορας στον Τομέα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, της Γεωπονικής Σχολής του Α.Π.Θ., με γνωστικό αντικείμενο «Επιστήμη και Τεχνολογία Τροφίμων – Τεχνολογία Αλιευμάτων».

(11/2003-6/2005): Επιστημονικός Συνεργάτης στο Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων, Σχολή Τεχν. Τροφίμων και Διατροφής του ΑΤΕΙΘ.

(11/2002-08/2005): Διδάσκων βάση Π.Δ. 407/80 στον Τομέα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, της Γεωπονικής Σχολής του Α.Π.Θ.

(10/2003-9/2005): Υπεύθυνος Ερευνητικού Προγράμματος στη βιομηχανία κονσερβοποιημένων τροφίμων "ΠΕΛΕΚΑΝ".

(6/1999-9/2001): Προϊστάμενος Τομέα (Επιστήμων Τροφίμων ΙΙ). Τμήμα Έρευνας και Ανάπτυξης της The Pillsbury Company, Μιννεσότα (Η.Π.Α.).

(8/1992-5/1999): Ερευνητής. Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Πανεπιστημίου της Μιννεσότα (Η.Π.Α.).

(8/1992-5/1999): Τεχνικός Σύμβουλος. Σε Συνεργασία με διάφορες εταιρίες όπως Pillsbury, Lloyd's Food Products, Gold`n Plump, Ambassador Foods, Worthington Foods και Pacific Grain για την επίλυση τεχνικών προβλημάτων και την ανάπτυξη νέων προϊόντων.

Διαρκής Επιμόρφωση:

(2013) Επιμόρφωση στο πανεπιστήμιο του Wageningen (Ολλανδία) στα πλαίσια του προγράμματος Δια Βίου Μάθησης – Erasmus.

(2003) Σεμινάριο Επιθεωρητών Συστημάτων HACCP με βάση το πρότυπο HACCP ΕΛΟΤ 1416:2000. Οργάνωση: εταιρία QMSCERT, πιστοποιημένο από το Εθνικό Συμβούλιο Διαπίστευσης (Ε.ΣΥ.Δ.).

(2001) Συνέδριο: "Flour and Dough Technology Conference". Οργάνωση: The Pillsbury Company, Μιννεσότα (Η.Π.Α.).

(2001) Σεμινάριο: "Advanced Techniques for Multivariable Experimental Design". Οργάνωση: The Pillsbury Company, Μιννεσότα (Η.Π.Α.).

(2000) Σεμινάριο: "Multivariable Experimental Design". Οργάνωση: The Pillsbury Company, Μιννεσότα (Η.Π.Α.).

(2000) Σεμινάριο: "Managing for Effective Performance". Οργάνωση: The Pillsbury Company, Μιννεσότα (Η.Π.Α.).

(1999) Σεμινάριο: "Extrusion Workshop". Οργάνωση: Northern Crops Institute, Β. Ντακότα (Η.Π.Α.).

(1991) Σεμινάριο: "Χρηματοοικονομικό Μάνατζμεντ – Μάρκετινγκ Τροφίμων". Οργάνωση: Ε.Ε.Δ.Ε.

(1991) Σεμινάριο: "Turbo Pascal". Οργάνωση: Ε.Ε.Δ.Ε.

(1991) Σεμινάριο: "Lotus 1-2-3". Οργάνωση: Ε.Ε.Δ.Ε.

(1990) Σεμινάριο: "Βασικές Αρχές Μάνατζμεντ". Οργάνωση: Ε.Ε.Δ.Ε.

Δεξιότητες πληροφορικής:

Γνώση χρήσης Η/Υ, MS Windows, Linux, MS Office, Minitab, SPSS, OriginPro, Photoshop, internet

Ξένες Γλώσσες: Αγγλική (Άριστα), Γαλλική (Καλή)

Διδακτική εμπειρία:

Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης

Προπτυχιακά

1) Ν317Ε, Τεχνολογία Κρέατος-Αλιευμάτων-Αυγών (2005 - …)
2) Ν311Υ, Συσκευασία Τροφίμων (2011 - …)
3) 532Ε, Μοντέλα στην Επιστήμη Τροφίμων (2006 - 2012)
4) 526Υ / Ν303Υ, Ανάλυση Τροφίμων (2007 - 2012)
5) 541Υ, Οινολογία – Οινοπνευματώδη Ποτά (εργαστ. ασκ., 2005 – 2008)

Μεταπτυχιακά

1) ΕΤΔ103, Σχεδιασμός Διεργασιών Παραγωγής Τροφίμων (2018 - …)
2) ΝΤΠ112Ε, Προσδιορισμός Διάρκειας Ζωής (2019 - …)

3) ΤΧΝ701, Προχωρημένα Μαθήματα Χημείας & Βιοχημείας Τροφίμων (2005 - 2015)

4) ΤΧΝ704, Ανάπτυξη Νέων Προϊόντων και Σχημάτων Επεξεργασίας (2005 - 2018)

5) ΤΧΝ710, Προσδιορισμός Απαιτήσεων Συσκευασίας και Διάρκειας Ζωής Τροφίμων (2009 - 2018)

Μεσογειακό Αγρονομικό Ινστιτούτο Χανίων (ΜΑΙΧ)

Μεταπτυχιακά

1) Food Product Development & Predictive Modeling of Food Quality (2008-2010)

2) Food Product Development & Predictive Modeling of Food Quality (2004-2006)

Επίβλεψη έρευνας:

Επίβλεψη μεταδιδακτορικής έρευνας

1. Δημακοπούλου-Παπάζογλου Δ. (σε εξέλιξη). Μελέτη της επίδρασης ενδογενών και εξωγενών παραγόντων στην ωσμωτική επεξεργασία κρέατος με σύγχρονες πολυφασματικές τεχνικές.

Επίβλεψη διδακτορικών διατριβών

1. Δημακοπούλου-Παπάζογλου Δ. (2019). Κινητική της ωσμωτικής αφυδάτωσης – επίδραση στην ασφάλεια και την ποιότητα του κρέατος
2. Ζαμπούνη Κ. (σε εξέλιξη). Σχεδιασμός και εφαρμογή συστημάτων ελαιοπηκτών σε τρόφιμα

Επίβλεψη μεταπτυχιακών διατριβών

1. Αγραφιώτη Π. (2009). Παράγοντες που επηρεάζουν την ποιότητα και διατηρησιμότητα του καλαμαριού
2. Χατζηκυριακίδου Κ. (2010). Μελέτη της επίδρασης συνδυασμένων επεξεργασιών στην κινητική της υποβάθμισης της ποιότητας των αλιευμάτων
3. Παναγιωτοπούλου Ε. (2012). Αξιολόγηση της δυνατότητας εφαρμογής φυτοστερολών σε προϊόντα κρέατος
4. Αντωνοπούλου Α. (2013). Μελέτη της επίδρασης της τροποποιημένης ατμόσφαιρας και των υλικών συσκευασίας στην ποιότητα επεξεργασμένων αλιευμάτων
5. Αδαμίδου Σ. (2015). Μελέτη της επίδρασης βιολογικών και περιβαλλοντικών παραγόντων στη συγκέντρωση βαρέων μετάλλων σε μύδια του Β. Αιγαίου
6. Μιχαηλίδου Μ. (2016). Ανάπτυξη πρότυπου μοντέλου τροφίμου για τη μελέτη διεργασιών μεταφοράς μάζας
7. Ζαμπούνη Κ. (2018). Βελτίωση του διατροφικού περιεχομένου χωριάτικων λουκάνικων με προσθήκη ελαιοπηκτών ελαιολάδου και υποκατάσταση χλωριούχου νατρίου
8. Σονιάδης Α. (2018). Παραγωγή και μελέτη εδώδιμων ελαιοπηκτών ελαιολάδου
9. Κασαλιά Ε. (2020). Βελτίωση της ικανότητας συγκράτησης νερού του κρέατος με χρήση πρόσθετων φυτικής προέλευσης
10. Κανελάκη Α. (2020). Εφαρμογή βιοδραστικών συστατικών για τη συντήρηση αλιευμάτων

11. Σδρόλια Β. (σε εξέλιξη). Σχεδιασμός πηκτών ως συστήματα μεταφοράς και στοχευμένης απελευθέρωσης βιοενεργών συστατικών για τη συντήρηση αλιευμάτων

12. Σιάχου Χρ. (σε εξέλιξη). Αξιοποίηση υβριδικών πηκτών για υποκατάσταση ζωικού λίπους σε προϊόντα κρέατος

13. Μαρτινάκος Ι. (σε εξέλιξη). Αξιολόγηση επιλεγμένων ποιοτικών χαρακτηριστικών του κρέατος με αναλυτικές και φασματοσκοπικές τεχνικές

Επίβλεψη προπτυχιακών διατριβών

Επίβλεψη 60 διατριβών προπτυχιακών φοιτητών (οι 8 σε εξέλιξη).

Διοικητική Εμπειρία:

- Διευθυντής Π.Μ.Σ. Νομοθεσία Τροφίμων και Ποτών (2019 - ...)
- Διευθυντής Εργαστηρίου Οινολογίας και Οινοπνευματωδών Ποτών (2018 - ...)
- Μέλος της Επιτροπής Προγράμματος Σπουδών και Ακαδημαϊκού Προγραμματισμού του Τμήματος Γεωπονίας του ΑΠΘ, ως εκπρόσωπος του Τομέα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων (2014 - ...)
- Μέλος της ΓΣ και τη ΓΣΕΣ της Γεωπονικής Σχολής (2008 - 09, 2010 - 12, 2013 - ...)

Ερευνητικά Προγράμματα:

Ως επιστημονικά υπεύθυνος

1. **2020,** *«Κουπόνι Καινοτομίας της επιχείρησης ΠΡΟΒΥΛ ΑΕ»* (Κωδικός έργου ΕΛΚΕ Α.Π.Θ. 71973, αριθμός κουπονιού καινοτομίας ΚΜΕ5-0061400). Φορέας ανάθεσης: ΠΡΟΒΥΛ Α.Ε.
2. **2020**, *«Σχεδιασμός καινοτόμων συστημάτων ελαιοπηκτών με βέλτιστα χαρακτηριστικά για την υποκατάσταση του ζωικού λίπους στα τρόφιμα».* (Κωδικός έργου ΕΚΛΕ Α.Π.Θ. 96371). Ελληνικό Ίδρυμα Έρευνας και Καινοτομίας (ΕΛ.ΙΔ.Ε.Κ.) στο πλαίσιο της Δράσης «1η Προκήρυξη ερευνητικών έργων ΕΛ.ΙΔ.Ε.Κ. για την ενίσχυση των μελών ΔΕΠ και Ερευνητών/τριών και την προμήθεια ερευνητικού εξοπλισμού μεγάλης αξίας» (Αριθμός Έργου: 3601)
3. **2017**, «*Διεξαγωγή αναλύσεων σε αλλαντικά*» (Κωδικός έργου ΕΚΛΕ Α.Π.Θ. 95588). Φορέας ανάθεσης: OliveBoost.
4. **2016**, «*Πειραματική έρευνα για ανάπτυξη προϊόντων κρέατος ζύμωσης – ωρίμανσης, που περιέχουν ελαιόλαδο*» (Κωδικός έργου ΕΚΛΕ Α.Π.Θ. 93807). Φορέας ανάθεσης: Κρέτα Φαρμ, ΑΒΕΕ.
5. **2015,** «*Καθορισμός Διατροφικής Σήμανσης Προϊόντων Ελιάς*» (Κωδικός έργου Ε.Ε. Α.Π.Θ. 92142). Φορέας ανάθεσης: GREEK EXQUISITE TASTES, ΑΪΒΑΖΟΓΛΟΥ ΒΑΣΙΛΕΙΟΣ.
6. **2014,** «*Προσδιορισμός διάρκειας ζωής τροφίμων με θαλασσινά*» (Κωδικός έργου ΕΚΛΕ Α.Π.Θ. 91674). Φορέας ανάθεσης: Κονσερβοποιεία Βορείου Αιγαίου, ΑΕΒΕ.
7. **2014**, «*Καθορισμός Διατροφικής Σήμανσης Παραδοσιακών Τροφίμων*» (Κωδικός έργου ΕΛΚΕ Α.Π.Θ. 91947). Φορέας ανάθεσης: Δ. Δάρτση, Ο.Ε.
8. **2010**, «*Ανάπτυξη νέων τροφίμων με θαλασσινά*» (Κωδικός έργου Ε.Ε. Α.Π.Θ. 85260). Φορέας ανάθεσης: Κονσερβοποιεία Βορείου Αιγαίου, ΑΕΒΕ.

9. **2010**, «*Προσδιορισμός θρεπτικής αξίας νέων τροφίμων με θαλασσινά*» (Κωδικός έργου Ε.Ε. Α.Π.Θ. 84162). Φορέας ανάθεσης: Κονσερβοποιεία Βορείου Αιγαίου, ΑΕΒΕ.
10. **2009,** «*Παρασκευή φρέσκων καινοτόμων μαρμελάδων*» (Κωδικός έργου Ε.Ε. Α.Π.Θ. 84540, αριθμός κουπονιού καινοτομίας 95064916-02-000120). Φορέας ανάθεσης: Δ. Δάρτση, Ο.Ε. και ΓΓΕΤ.

Ως συμμετέχων ερευνητής

11. **2020,** *«An interlinked digital platform for Food Integrity and Traceability of relevant MEDIterranean supply chains».* Partnership for Research and Innovation in the Mediterranean Area (PRIMA) Grant Agreement number: [1932], Project MEDIFIT.
12. **2019,** *«Αναζήτηση και αξιολόγηση νέων φυσικών συστατικών για την ενίσχυση της γεύσης των τροφίμων»* (Κωδικός έργου ΕΛΚΕ Α.Π.Θ. 98647). Φορέας ανάθεσης: ΠΡΟΒΥΛ Α.Ε.
13. **2018**, «*Ερευνητική Υποδομή για την Ανάπτυξη Βιοδιεργασιών Τροφίμων και την Εκμετάλλευση Καινοτομιών – Food Innovation RI*» (MIS 5027222) που εντάσσεται στη Δράση «Ενίσχυση Υποδομών Έρευνας και Καινοτομίας» και χρηματοδοτείται από το Επιχειρησιακό Πρόγραμμα «Ανταγωνιστικότητα, Επιχειρηματικότητα και Καινοτομία» στο πλαίσιο του ΕΣΠΑ 2014-2020, με τη συγχρηματοδότηση της Ελλάδας και της Ευρωπαϊκής Ένωσης (Ευρωπαϊκό Ταμείο Περιφερειακής Ανάπτυξης).
14. **2018**, «*Ανάπτυξη καινοτόμων αλεύρων, προζυμιών και αρτοσκευασμάτων με στόχο την πρόληψη χρόνιων ασθενειών και τη βελτίωση της ποιότητας ζωής*», ΕΣΠΑ 2014-2020, Ανταγωνιστικότητα, Επιχειρηματικότητα & Καινοτομία, Ενιαία Δράση Κρατικών ενισχύσεων ΕΤΑΚ 'ΕΡΕΥΝΩ-ΔΗΜΙΟΥΡΓΩ-ΚΑΙΝΟΤΟΜΩ', Υπουργείο Παιδείας, Έρευνας και Θρησκευμάτων, Ειδική Υπηρεσία Διαχείρισης και Εφαρμογής Δράσεων στους Τομείς της Έρευνας, της Τεχνολογικής Ανάπτυξης και Καινοτομίας (ΕΥΔΕ-ΕΤΑΚ), 2018-2021.
15. **2011**, «*Ανάπτυξη, μαθηματική περιγραφή και άριστος σχεδιασμός καινοτόμων μη θερμικών τεχνολογιών για την επεξεργασία, συσκευασία, διακίνηση και αποθήκευση τροφίμων βελτιωμένης ποιότητας και ασφάλειας*», Επιστ. Υπεύθυνος: Ταούκης Πέτρος. Πρόγραμμα «Θαλής», Επιχειρησιακό Πρόγραμμα Εκπαίδευση και Δια Βίου Μάθηση.

<u>Ερευνητικά ενδιαφέροντα:</u>

- Νέες τεχνολογίες στην επεξεργασία και συντήρηση αλιευμάτων και κρεατοσκευασμάτων με στόχους την ανάπτυξη νέων προϊόντων, τη βελτίωση της απόδοσης κατά την επεξεργασία, την ανάπτυξη ηπιότερων επεξεργασιών και την αύξηση της διάρκειας ζωής των επεξεργασμένων αλιευμάτων.
- Αξιολόγηση της ποιότητας και ασφάλειας των αλιευμάτων (μελέτη μεθόδων εξυγίανσης οστράκων, συσχέτιση βιολογικού κύκλου με απορρόφηση βαρέων μετάλλων, παραγωγή βιογενών αμινών κατά τη συντήρηση, κλπ.).
- Προσδιορισμός απαιτήσεων συσκευασίας και διάρκειας ζωής των τροφίμων.
- Ανάπτυξη και αξιολόγηση συστημάτων δόμησης λιπών και ελαίων – εφαρμογές ελαιοπηκτών σε τρόφιμα για υποκατάσταση ζωικού λίπους σε αλλαντικά.
- Μελέτη των αλληλεπιδράσεων των υλικών συσκευασίας και των τροφίμων.

Δημοσιεύσεις σε επιστημονικά έντυπα με κριτές:

1. Dimakopoulou-Papazoglou D. and **Katsanidis E.** (2020). Osmotic Processing of Meat: Mathematical Modeling and Quality Parameters. *Food Engineering Reviews*, 12:32–47.
2. Dimakopoulou-Papazoglou D. and **Katsanidis E.** (2019). Diffusion coefficients and volume changes of beef meat during osmotic dehydration in binary and ternary solutions. *Food and Bioproducts Processing*, 116: 10–19.
3. Dimakopoulou-Papazoglou D. and **Katsanidis E.** (2017). Effect of maltodextrin, sodium chloride, and liquid smoke on the mass transfer kinetics and storage stability of osmotically dehydrated beef meat. *Food and Bioprocess Technology,* 10(11): 2034-2045.
4. Moschakis T., Dergiade I., Lazaridou A., Biliaderis C.G. and **Katsanidis E.** (2017). Modulating the physical state and functionality of phytosterols by emulsification and organogel formation: application in a model yoghurt system. *Journal of Functional Foods,* 33: 386-395.
5. Kouzounis, D., Lazaridou, A. and **Katsanidis, E.** (2017). Partial replacement of animal fat by oleogels structured with monoglycerides and phytosterols in frankfurter sausages. *Meat Science,* 130: 38-46.
6. Dimakopoulou-Papazoglou D. and **Katsanidis E.** (2016). Mass transfer kinetics during osmotic processing of beef meat using ternary solutions. *Food and Bioproducts Processing*, 100: 560–569.
7. Panagiotopoulou E., Moschakis T. and **Katsanidis E.** (2016). Sunflower oil organogels and organogel-in-water emulsions (part II): implementation in frankfurter sausages. *LWT-Food Science and Technology*, 73: 351-356.
8. Moschakis T., Panagiotopoulou, E. and **Katsanidis, E.** (2016). Sunflower oil organogels and organogel-in-water emulsions (part I): microstructure and mechanical properties. *LWT-Food Science and Technology*, 73: 153-161.
9. Giavasis, I., Apostolopoulou, A., Deirmentzoglou, A. and **Katsanidis, E.** (2014). Combined hurdle effects of process parameters on biochemical, microbiological and sensory attributes of trout fillets. *Journal of Food Processing and Preservation*, 38: 466-476.
10. Rhoades, J., Kargiotou, C., **Katsanidis, E**., and Koutsoumanis, K.P. (2013). Use of marination for controlling *Salmonella enterica* and *Listeria monocytogenes* in raw beef. *Food Microbiology*, 36(2): 248-253.
11. Chatzikyriakidou, K. and **Katsanidis, E**. (2012). Effect of liquid smoke dipping and packaging method on the keeping quality of raw and cooked chub mackerel (*Scomber japonicus*) fillets. *Journal of Aquatic Food Product Technology*, 21(5): 445-454.
12. Agrafioti, P.T. and **Katsanidis, E**. (2012). Effects of additives on the selected quality attributes and cooking yield of squid: modelling and optimisation. *International Journal of Food Properties*, 15(3):579–589.
13. Kargiotou, C., **Katsanidis, E**., Rhoades, J., Kontominas, M. and Koutsoumanis, K. (2011). Efficacies of soy sauce and wine base marinades in controlling spoilage of fresh beef. *Food Microbiology,* 28(1): 158-163.
14. Tsoukalas, D.S., **Katsanidis, E.**, Marantidou, S. and Bloukas J.G. (2011). Effect of freeze-dried leek powder (FDLP) and nitrite level on processing and quality characteristics of fermented sausages. *Meat Science,* 87(2): 140-145.

15. **Katsanidis, E.** and Agrafioti, P.T. (2009). Application of organic acids for texture modification of octopus (*Octopus vulgaris*) muscle. *Journal of Texture Studies*, 40(6): 637-645.

16. Liaros, N.G., **Katsanidis, E.** and Bloukas, J.G. (2009). Effect of the ripening time under vacuum and packaging film permeability on processing and quality characteristics of low-fat fermented sausages. *Meat Science,* 83(4): 589-598.

17. **Katsanidis, E.** (2004). Impact of physical and chemical pretreatments on texture of octopus (*Eledone moschata*). *Journal of Food Science,* 69(7): S218-S221.

18. **Katsanidis E.**, Meyer D.C., Addis P.B., Yancey, E.J., Dikeman M.E., Tsiamyrtzes, P. and Pullen, M. (2003). Vascular infusion as a means to improve the antioxidant -prooxidant balance of beef. *Journal of Food Science,* 68: 1149-1154.

19. Dikeman, M.E., Hunt, M.C., Addis, P.B., Schoenbeck, H.J., Pullen, M., **Katsanidis, E**. and Yancey, E.J. (2003). Effects of postexsanguination vascular infusion of cattle with a solution of saccharides, sodium chloride, and phosphates or with calcium chloride on quality and sensory traits of steaks and ground beef. *Journal of Animal Science,* 81(1): 156-166.

20. Yancey, E.J., Dikeman, M.E., Addis, P.B., **Katsanidis, E.** and Pullen, M. (2002). Effects of vascular infusion with a solution of saccharides; sodium chloride; phosphates; and vitamins C, E, or both on carcass traits, Warner-Bratzler shear force, and palatability traits of steaks and ground beef. *Journal of Animal Science,* 80(7): 1904-1910.

21. Yancey, E.J., Dikeman, M.E., Addis, P.B., **Katsanidis, E.** and Pullen, M. (2002). Effects of vascular infusion with a solution of saccharides, sodium chloride, and phosphates with or without vitamin C on carcass traits, Warner-Bratzler shear force, flavor profile, and descriptive attribute characteristics of steaks and ground beef from Charolais cattle. *Meat Science,* 60(4): 341-347.

22. Yancey, E.J., Hunt, M.C., Dikeman, M.E., Addis, P.B., and **Katsanidis, E.** (2001). Effects of postexsanguination vascular infusion of cattle with a solution of saccharides, sodium chloride, phosphates, and vitamins C, E, or C+E on meat display-color stability. *Journal of Animal Science,* 79(10): 2619-2626.

23. **Katsanidis E.**, Meyer D.C., Epley R.J., Addis P.B. and Ruan R. (2001). Solubilized cellulose and dehydrated potato extract in cooked, low-fat comminuted beef. *Journal of Food Science,* 66: 758-761.

24. **Katsanidis, E.** and Addis, P.B. (1999). Novel HPLC analysis of tocopherols, tocotrienols and cholesterol in tissue. *Free Radical Biology and Medicine*, 27: 1137-1140.

25. **Katsanidis, E.** and Addis, P.B. (1999). Inhibition of rancidity and improvement of cooking yield can allow for precooking of beef patties as a means of controlling pathogens. *Foodservice Research International*, 11: 107-113.

26. **Katsanidis, E.**, Addis, P.B., Epley, R.J. and Fulcher, R.G. (1997). Evaluation of the antioxidant properties of barley flour and wild rice in uncooked and precooked ground beef patties. *Journal of Foodservice Systems,* 10: 9-22.

27. Lazarides, H.N., **Katsanidis, E.** and Nickolaidis A. (1995). Mass transfer kinetics during osmotic preconcentration aiming at minimal solid uptake. *Journal of Food Engineering,* 25: 151-166.

28. Lazarides, H.N., Nickolaidis, A. and **Katsanidis, E.** (1995). Sorption changes induced by osmotic preconcentration of apple slices in different osmotic media. *Journal of Food Science,* 60: 348-350.

Συγγράμματα – Κεφάλαια Βιβλίων:

1. **Κατσανίδης, Ε.** και Λαζαρίδης, Χ.Ν. (2014). Φυσικοχημικές σταθερές κρέατος και κρεατοσκευασμάτων. Στο: "Τα Κρεατοσκευάσματα", Γεωργάκης, Σ.Α. (ed.), Σύγχρονη Παιδεία, p. 390-406.
2. Lazarides, H.N. and **Katsanidis, E.** (2003). Principles of reverse osmosis. In: "Encyclopedia of Food Sciences and Nutrition", Caballero B., Trugo L.C. and Finglass P.M. (editors) Elsevier Science, p. 3827-3833.
3. **Katsanidis, E** and Addis, P.B. (2001). Novel HPLC analysis of tocopherols, tocotrienols and cholesterol in tissue. In: "Bio-assays for oxidative stress status (BOSS)", W.A. Pryor (editor), Elsevier Science B.V., p. 3-6.
4. **Katsanidis, E.** (2000). Evaluation of Novel Antioxidant Systems and their Usefulness in the Production of Precooked Meat Products. Ph.D. Dissertation, University of Minnesota, St. Paul, MN, USA.
5. **Katsanidis, E.** (1995). Evaluation of Barley Flour/Wild Rice Antioxidant Properties in Ground Beef. M.S. Thesis, University of Minnesota, St. Paul, MN, USA.
6. **Katsanidis, E.**, Addis, P.B. and Epley R.J. (1995). Comminuted beef/barley mixtures. University of Minnesota, Miscellaneous Publication 87-1995 p.97-105.

Συμμετοχή σε Διεθνή Επιστημονικά Συνέδρια:

1. Prodromidis, P., Wagner, J., Sereti, V., Biliaderis, C., **Katsanidis, E.** and Moschakis, T. (2020). Effect of Tween 20 on the thermo-mechanical properties and microstructure of vegetable oil systems structured with monoglycerides. ISEKI e-conference on "Food Quality and Texture in Sustainable Production and Healthy Consumption" 18-19 November 2020. (oral)
2. Kokkinomagoulos, E., Kandylis, P., Prodromidis, P., Sereti, V., Zampouni, K., Wagner, J., **Katsanidis, E.,** Lazaridou, A., Moschakis, T. and Biliaderis, C. (2020). Impact of yeast strain, fermentation temperature and sugar content on pomegranate alcoholic beverage production and characteristics. ISEKI e-conference on "Food Quality and Texture in Sustainable Production and Healthy Consumption" 18-19 November 2020. (oral)
3. Zampouni, A., Moschakis, T., Sdrolia V. and **Katsanidis, E.** (2020). Textural properties of bigels comprised of gelatin hydrogels and monoglycerides oleogels. ISEKI e-conference on "Food Quality and Texture in Sustainable Production and Healthy Consumption" 18-19 November 2020. (short oral - poster)
4. Kanelaki, A., Moschakis, T., Mourtzinos, I., Zampouni, K. and **Katsanidis, E.** (2020). Development of edible coatings as delivery systems of antioxidants for the preservation of sardine (*Sardina pilchardus*) fillets. ISEKI e-conference on "Food Quality and Texture in Sustainable Production and Healthy Consumption" 18-19 November 2020. (short oral - poster)
5. Prodromidis, P., Mourtzinos, I., Wagner, J., Kokkinomagoulos, E., Kandylis, P., Sereti, V., Zampouni, K., **Katsanidis, E.,** Lazaridou, A., Biliaderis, C. and Moschakis, T. (2020). Use of phenol-rich red onion skin waste extracts as natural colorants in yoghurt-like products. ISEKI e-conference on "Food Quality and Texture in Sustainable Production and Healthy Consumption" 18-19 November 2020. (short oral - poster)
6. Pappa, A., Prodromidis, P., Wagner, J., Tsoumagka, M., **Katsanidis, E.,** Biliaderis, C. and Moschakis, T. (2020). Effect of oil volume fraction and beeswax content on the rheological properties and microstructure of oleogel-in-water emulsions. ISEKI e-conference on "Food

Quality and Texture in Sustainable Production and Healthy Consumption" 18-19 November 2020. (poster)

7. Pappa, A., Prodromidis, P., Tsitsipas, C., Wagner, J., **Katsanidis, E.** and Moschakis, T. (2020). Oleogels-in-water emulsions incorporated in complex coacervates. ISEKI e-conference on "Food Quality and Texture in Sustainable Production and Healthy Consumption" 18-19 November 2020. (poster)
8. Wagner, J., Prodromidis, P., Kandylis, P., **Katsanidis, E.**, Biliaderis, C. and Moschakis, T. (2019). Production of a functional whey cheese with phytosterols. 12th International Scientific and Professional Conference WITH FOOD TO HEALTH. 24th-25th October 2019, Osijek, Croatia. (poster)
9. Soniadis, A., Biliaderis, C., Zampouni, K., Moschakis, T., Lazaridou, A. and **Katsanidis, E.** (2019). Physicochemical properties of olive oil oleogels structured with monoglycerides. 1st International Conference on Advanced Production and Processing, 10th-11th October 2019, Novi Sad, Serbia. (poster)
10. Zampouni, K., Biliaderis, C., Soniadis, A., Lazaridou, A., Moschakis, T. and **Katsanidis, E.** (2019). Improvement of the nutritional profile of Greek sausages by animal fat and NaCl substitution. 1st International Conference on Advanced Production and Processing, 10th-11th October 2019, Novi Sad, Serbia. (poster)
11. **Katsanidis E.**, Moschakis T., Lazaridou A., Biliaderis C.G. and Kouzounis, D. (2017). Lipid structuring as a means for *trans* and saturated fat reduction. "5th International Conference – Sustainable Postharvest and Food Technologies", April 23-28, Vrsac, Serbia (*invited speaker*).
12. Dimakopoulou-Papazoglou D. and **Katsanidis E.** (2017). Osmotic dehydration of beef meat with maltodextrin, NaCl and liquid smoke: mass transfer kinetics and storage stability. 6th International Congress on Food Technology, March 18-19, Athens, Greece, (poster).
13. Moschakis T., Dergiade I., **Katsanidis E.** and Biliaderis, C.G. (2016). Enhancing phytosterol solubility and rheological properties by emulsification and organogelation: application in a model yoghurt system. *III International Congress on Food Quality and Safety*, Oct. 25-27, Novi Sad, Serbia (oral presentation).
14. Biliaderis C.G., Dergiade I., **Katsanidis E.** and Moschakis T. (2016). Modulating the functional properties of phytosterols by emulsification and using organogels: application in a model yoghurt system. The 13th International Hydrocolloids Conference, May 16-20, 2016, Guelph, Ontario, Canada (poster).
15. Dimakopoulou-Papazoglou D. and **Katsanidis E.** (2015). Storage stability and quality characteristics of beef meat treated with maltodextrin, NaCl and liquid smoke. 29th EFFoST International Conference, November 10-12, Athens, Greece, (poster).
16. Dimakopoulou-Papazoglou D. and **Katsanidis E.** (2015). Mass transfer kinetics during osmotic processing of beef meat using ternary solutions. 29th EFFoST International Conference, November 10-12, Athens, Greece, (poster).
17. Kouzounis, D., Lazaridou, A. and **Katsanidis, E.** (2014) Structuring of edible oleogels with monoglycerides and phytosterols - implementation in meat products. International Conference on Global Trends in the Agro-food Sector. September 11-13, Kalamata, Greece (*invited speaker*).
18. Skotinioti, K. and **Katsanidis, E.** (2013). Osmotic treatment of beef meat with liquid smoke addition: kinetics, microbial and oxidative stability. In: Proceedings of International Conference on Food and Biosystems Engineering (FABE 2013), Petrotos, K. and Filintas, A. (Eds). ISBN: 978-960-9510-10-3, vol. 1, p. 476-485.

19. Panagiotopoulou, E., Moschakis, T. and **Katsanidis, E.** (2013). Phytosterol and γ-oryzanol structured organogels and emulsions: micro-structural features and rheological properties. In: Proceedings of International Conference on Food and Biosystems Engineering (FABE 2013), Petrotos, K. and Filintas, A. (Eds). ISBN: 978-960-9510-10-3, vol. 1, p. 463-475.

20. Panagiotopoulou, E., Moschakis, T. and **Katsanidis, E.** (2013). Reduced-fat frankfurters formulated with γ-oryzanol and phytosterol structured vegetable-oil organogels and emulsions. In: Proceedings of International Conference on Food and Biosystems Engineering (FABE 2013), Petrotos, K. and Filintas, A. (Eds). ISBN: 978-960-9510-11-0, vol. 2, p. 336-350.

21. Chatzikyriakidou, K. and **Katsanidis, E**. (2011). Impact of initial handling and subsequent storage conditions on the safety and keeping quality of sardines. 11th International Congress on Engineering and Food. May 22-26, Athens, Greece. Vol.III, p. 1845-46.

22. **Katsanidis E.** (2010). Physicochemical and sensory aspects of shelf life determination. Παρουσίαση στη διημερίδα «Understanding, measuring and predicting the shelf life of foods: Theory-Applications» 27 – 28 Μαΐου 2010, Θεσσαλονίκη.

23. **Katsanidis E.** (2010). Accelerated shelf life testing - principles, advantages and limitations. Παρουσίαση στη διημερίδα «Understanding, measuring and predicting the shelf life of foods: Theory-Applications» 27 – 28 Μαΐου 2010, Θεσσαλονίκη.

24. **Katsanidis E.** (2010). Arrhenius kinetics, WVTR - packaging requirements. . Παρουσίαση στη διημερίδα «Understanding, measuring and predicting the shelf life of foods: Theory-Applications» 27 – 28 Μαΐου 2010, Θεσσαλονίκη.

25. **Katsanidis, E.** (2008). Physical and chemical pretreatment of octopus aiming at tenderization with reduced process time and energy requirements. In XX Conference on Processing Techniques and Energy in Agriculture, April. 20-25, Kopaonik, Serbia. Journal on Processing and Energy in Agriculture 12 (1-2): 45-48.

26. **Katsanidis, E.**, Addis, P.B., Meyer, D.C., Dikeman, M.E., and Pullen, M. (1999). Vascular infusion to improve resistance to lipid oxidation in beef muscle. IFT Ann. Meeting Technical Program Book of Abstracts, 49-4, p. 118.

27. Dikeman, M.E., Dobbels, T.E., Yancey, F.J., **Katsanidis, E.** and Addis, P.B. (1999). Effects of vascular infusion of cattle after exsanguination with saccharides, sodium chloride and phosphates, and either vitamin E, E, or C+E on carcass traits and meat palatability. J. Anim. Sci. 77(Suppl. 1):171.

28. Yancey, E.J., Dobbels, T.E., Dikeman, M.E. and **Katsanidis, E.** (1999). Effects of vascular infusion of cattle after exsanguination with a solution of saccharides, sodium chloride, and phosphates with or without vitamin C, on carcass meat palatability traits. Proc. Midwest Sect. of Amer. Soc. of Anim. Sci. Mtg. 77(Suppl. 1):23(Abstr.).

29. Meyer, D.C., **Katsanidis, E.**, and Addis, P.B. (1999). Rice bran and rice flour combination-antioxidant and binding studies. IFT Ann. Meeting Technical Program Book of Abstracts, 49-3, p. 118.

30. **Katsanidis, E.**, Addis, P.B. and Epley R.J. (1998). Nutraceutical beef patties: Addition of fiber, starch and antioxidants. IFT Ann. Meeting Technical Program Book of Abstracts, 67-3, p. 170.

31. Addis, P.B., Epley, R.J. and **Katsanidis, E.** (1998). Innovative antioxidant systems for muscle foods. IFT Ann. Meeting Technical Program Book of Abstracts, 7-5, p. 10.

32. **Katsanidis, E.**, Addis, P.B. and Epley R.J. (1994). Evaluation of barley flour/wild rice antioxidant properties in ground beef. 208th American Chemical Society National Meeting, Washington, DC, August 21-25, 1994.

<u>Συμμετοχή σε Ελληνικά Επιστημονικά Συνέδρια:</u>

1. Δημακοπούλου-Παπάζογλου Δ., Θεοχαρίδου Α., Τσαρδάκης Ε., Τσιτλακίδου Π., Μουρτζίνος Ι. & **Κατσανίδης Ε**. (2019). Αξιολόγηση των ποιοτικών και οργανοληπτικών χαρακτηριστικών μοσχαρίσιου κρέατος ωσμωτικά επεξεργασμένου με υγρό καπνό. Πρακτικά Πανελλήνιου Συνέδριου «Το κρέας και τα προϊόντα του», σελ. 320-321, Θεσσαλονίκη. *(προφορική παρουσίαση)*
2. Ζαμπούνη Κ., Σονιάδης Α. & **Κατσανίδης Ε**. (2019). Βελτίωση του διατροφικού περιεχομένου χωριάτικων λουκάνικων με μερική υποκατάσταση του χοίρειου λίπους και του αλατιού. Πρακτικά Πανελλήνιου Συνέδριου «Το κρέας και τα προϊόντα του», σελ. 322-323, Θεσσαλονίκη. *(προφορική παρουσίαση)*
3. Κασαλιά Ε. & **Κατσανίδης Ε**. (2019). Βελτίωση της ικανότητας συγκράτησης νερού χοιρινού κρέατος με χρήση προσθέτων φυτικής προέλευσης. Πρακτικά Πανελλήνιου Συνέδριου «Το κρέας και τα προϊόντα του», σελ. 613-614, Θεσσαλονίκη. *(προφορική παρουσίαση)*
4. Αδαμίδου Σ., Μενεξές Γ. & **Κατσανίδης Ε**. (2017). Μελέτη της επίδρασης βιολογικών και περιβαλλοντικών παραγόντων στη συγκέντρωση βαρέων μετάλλων σε μύδια του Β. Αιγαίου, μέσω πολυμεταβλητών μαθηματικών υποδειγμάτων. Πρακτικά 9^{ου} Πανελλήνιου Συνέδριου Ανάλυσης Δεδομένων με Διεθνή Συμμετοχή, σελ. 88-89. Θεσσαλονίκη. *(προφορική παρουσίαση)*
5. Ηλιάδου Σ., Σδρόλια Β., Καραβάνης Ε., Παπαδόπουλος Ν., Αμβροσιάδης Ι. & **Κατσανίδης Ε**. (2017). Επίδραση υπερυψηλών υδροστατικών πιέσεων και προσθέτων στα ποιοτικά χαρακτηριστικά του κρέατος. Πρακτικά Πανελλήνιου Συνέδριου «Το κρέας και τα προϊόντα του», σελ. 195-206, Θεσσαλονίκη. *(προφορική παρουσίαση)*
6. Δημακοπούλου-Παπάζογλου Δ. & **Κατσανίδης Ε**. (2017). Επίδραση του υγρού καπνού κατά την ωσμωτική αφυδάτωση μοσχαρίσιου κρέατος στα φαινόμενα μεταφοράς μάζας και τη διάρκεια ζωής του. Πρακτικά Πανελλήνιου Συνέδριου «Το κρέας και τα προϊόντα του», σελ. 193-194, Θεσσαλονίκη. *(προφορική παρουσίαση)*
7. Δημακοπούλου-Παπάζογλου Δ., Κουτσουμανής Κ. & **Κατσανίδης Ε**. (2015). Ωσμωτική αφυδάτωση μοσχαρίσιου κρέατος με χρήση μαλτοδεξτρίνης και NaCl. Πρακτικά Πανελλήνιου Συνέδριου «Το κρέας και τα προϊόντα του», σελ. 507-513, Θεσσαλονίκη. *(προφορική παρουσίαση)*
8. Μιχαηλίδου Μ. & **Κατσανίδης Ε.** (2015). Ανάπτυξη ενός πρότυπου μοντέλου τροφίμου για προσομοίωση μοσχαρίσιου κρέατος σε διεργασίες ωσμωτικής αφυδάτωσης. Πρακτικά Πανελλήνιου Συνέδριου «Το κρέας και τα προϊόντα του», σελ. 514-519, Θεσσαλονίκη. *(προφορική παρουσίαση)*
9. Χατζηκυριακίδου Κ. & **Κατσανίδης Ε.** (2010). Μελέτη της επίδρασης του υγρού καπνού και της συσκευασίας υπό κενό ή σε τροποποιημένη ατμόσφαιρα στην ποιότητα του κολιού (*Scomber japonicus*). 3^{ο} Πανελλήνιο Συνέδριο της Δ.Ε.Δ.Υ.Τ., Θεσσαλονίκη. *(προφορική παρουσίαση)*
10. Τσουκαλάς Δ., Μαραντίδου Σ., Χονδρογιάννης Β., **Κατσανίδης Ε**. & Μπλούκας Ι.Γ. (2010). Επίδραση του νωπού, λυοφιλιωμένου και αφυδατωμένου πράσου και της ποσότητας των νιτρωδών αλάτων στα ποιοτικά χαρακτηριστικά των αλλαντικών αέρος. 3^{ο} Πανελλήνιο Συνέδριο της Δ.Ε.Δ.Υ.Τ., Θεσσαλονίκη. *(προφορική παρουσίαση)*
11. Αγραφιώτη Π. & **Κατσανίδης Ε.** (2010). Παράγοντες που επηρεάζουν την ποιότητα και διατηρησιμότητα του καλαμαριού. 3^{ο} Πανελλήνιο Συνέδριο της Δ.Ε.Δ.Υ.Τ., Θεσσαλονίκη. *(προφορική παρουσίαση)*

12. Ελευθερόπουλος Χ., Συμενταρίδου Α. & **Κατσανίδης Ε.** (2010). Μελέτη του ρυθμού επιμόλυνσης και εξυγίανσης οστράκων. 3ο Πανελλήνιο Συνέδριο της Δ.Ε.Δ.Υ.Τ., Θεσσαλονίκη. *(πόστερ)*
13. Καργιώτου, Χ., Rhoades, J., **Κατσανίδης, Ε.** & Κουτσουμανής, Κ. (2010). Επίδραση μαρινάδων με βάση τη σόγια και τον οίνο στην μικροβιολογική ποιότητα του βόειου κρέατος. 3ο Πανελλήνιο Συνέδριο της Δ.Ε.Δ.Υ.Τ., Θεσσαλονίκη. *(πόστερ)*
14. **Κατσανίδης Ε.** (2009). Η οργανοληπτική αξιολόγηση και οι φυσικοχημικές αναλύσεις ως εργαλεία για τον προσδιορισμό της διάρκειας ζωής των τροφίμων. Παρουσίαση στην ημερίδα «Αρχές και εργαλεία προσδιορισμού της διάρκειας ζωής των τροφίμων», ΔΕΤΡΟΠ 2009, Θεσσαλονίκη. *(προφορική παρουσίαση)*