

ΒΙΟΓΡΑΦΙΚΟ ΣΗΜΕΙΩΜΑ

1. Προσωπικά Στοιχεία:

Όνομα: Πλέσσας

Επώνυμο: Σταύρος

Ημερομηνία γέννησης: 13/09/77

Τόπος γέννησης: Πάτρα

Οικογενειακή κατάσταση: Έγγαμος

Διεύθυνση μόνιμης κατοικίας: Πατριάρχου Γρηγορίου 35, Ορεστιάδα

Τηλ: 2552041141, 6977405212

E-mail: splessas@agro.duth.gr

Webpage: <https://agro.duth.gr/author/splessas/>

Scopus Author ID: 24588318000

Loop profile: 615600

ORCID ID: <https://orcid.org/0000-0001-7167-0579>

Google Scholar profile:

<https://scholar.google.com/citations?user=DwaNzIAAAAJ&hl=el&oi=ao>

Research gate profile: <https://www.researchgate.net/profile/Stavros-Plessas>

2. Εκπαίδευση:

11/2001-07/2005 Διδακτορικό Δίπλωμα, Τμήματος Χημείας, Πανεπιστημίου Πατρών, στη Βιοτεχνολογία Τροφίμων, με θέμα διδακτορικής διατριβής: «Στερεά απορρίμματα γεωργικών προϊόντων και γεωργικών βιομηχανιών σαν υποστρώματα ακινητοποίησης κυττάρων για ζύμες αρτοποιίας». <https://www.didaktorika.gr/eadd/handle/10442/26621>

09/1996-10/2001 Πτυχίο Χημείας, Τμήματος Χημείας, Πανεπιστημίου Πατρών.

3. Ξένες γλώσσες:

Αγγλικά

4. Γνώσεις πληροφορικής και Η/Υ:

Ικανότητες: Χρήση Internet, Χρήση Windows.

Εφαρμογές: MS Office, Origin 5.0, Statistica 5.0.

5. Υποτροφίες:

11/2001-05/2005 Ευρωπαϊκό Κοινοτικό Ταμείο, Επιχειρησιακό πρόγραμμα Εκπαίδευσης και Αρχικής Επαγγελματικής Κατάρτισης II (ΕΠΕΑΕΚ II) και ειδικότερα το Πρόγραμμα Ηράκλειτος για εκπόνηση διδακτορικής διατριβής.

6. Επαγγελματική εμπειρία:

11/2023- σήμερα Καθηγητής στο Τμήμα Αγροτικής Ανάπτυξης του Δ.Π.Θ. με γνωστικό αντικείμενο: «Ποιοτικός Έλεγχος Τροφίμων». (ΦΕΚ: Τεύχος Γ' 2986/10.11.2023)

2/2019- 10/2023 Αναπληρωτής Καθηγητής στο Τμήμα Αγροτικής Ανάπτυξης του Δ.Π.Θ. με γνωστικό αντικείμενο: «Ποιοτικός Έλεγχος Τροφίμων». (ΦΕΚ: 186/Γ/ 20-2-2019)

10/2017- 2/2019 Μόνιμος Επίκουρος Καθηγητής στο Τμήμα Αγροτικής Ανάπτυξης του Δ.Π.Θ. με γνωστικό αντικείμενο: «Ποιοτικός Έλεγχος Τροφίμων». (ΦΕΚ: 1034/Γ/ 19-10-2017)

6/2013- 10/2017 Επίκουρος Καθηγητής στο Τμήμα Αγροτικής Ανάπτυξης του Δ.Π.Θ. με γνωστικό αντικείμενο: «Ποιοτικός Έλεγχος Τροφίμων». (ΦΕΚ: 642/20-6-13)

1/2009- 6/2013 Λέκτορας στο Τμήμα Αγροτικής Ανάπτυξης του Δ.Π.Θ. με γνωστικό αντικείμενο: «Ποιοτικός Έλεγχος Τροφίμων». (ΦΕΚ: 1159/29-12-09)

10/2006-12/2008 Δημοκρίτειο Παν/μιο Θράκης, Τμήμα Αγροτικής Ανάπτυξης. Ως ΠΔ 407/80 διδασκαλία των μαθημάτων: Βιοχημεία Τροφίμων, Ποιοτικός Έλεγχος Τροφίμων, Αρχές Μηχανολογίας Τροφίμων, Χημεία Τροφίμων, Συστήματα Αυτόματου Ελέγχου Γεωργικών Βιομηχανιών.

03/2005-02/2007 Παν/μιο Πατρών, Τμήμα Χημείας, Εργαστήριο Χημείας και Βιοτεχνολογίας Τροφίμων. Ως μεταδιδακτορικός ερευνητής, «Πυθαγόρας II: Ενίσχυση Ερευνητικών Ομάδων στα Πανεπιστήμια», τίτλος έρευνας: «Βιοτεχνολογική εκμετάλλευση μιγμάτων αποβλήτων τυροκόμησης (τυρογάλακτος) και σακχαροβιομηχανίας (μελάσσας) για παραγωγή μικτών λυοφιλιωμένων και μη, καλλιεργειών για αρτοποιήση».

- 8/9/2006-28/9/2006** Εκπαίδευση σε μικροβιολογικές τεχνικές ανάλυσης σε συνεργασία με το Παν/μιο του Ulster της Μεγάλης Βρετανίας (University of Ulster, School of Biological & Environmental Sciences, Coleraine, BT52 1SA, Co. Londonderry, N. Ireland, UK).
- 01/2005-02/2005** Εκπαίδευση σε μικροβιολογικές τεχνικές ανάλυσης και ειδικότερα κυττομετρίας ροής (flow cytometry) σε συνεργασία με το Παν/μιο του Ulster της Μεγάλης Βρετανίας (University of Ulster, School of Biological & Environmental Sciences, Coleraine, BT52 1SA, Co. Londonderry, N. Ireland, UK).
- 1/1/2003-31/12/2004** Παν/μιο Πατρών, Τμήμα Χημείας, Εργαστήριο Χημείας και Βιοτεχνολογίας Τροφίμων. Επικουρικό έργο στα προπτυχιακά εργαστηριακά μαθήματα «Χημεία και Τεχνολογία Τροφίμων-Οινολογία Ι», «Χημεία Περιβάλλοντος ΙΙ» και στα μεταπτυχιακά εργαστηριακά μαθήματα του MSc in Food Biotechnology “Advanced Exercises of Food Chemistry and Biotechnology I” και “Advanced Exercises of Food Chemistry and Biotechnology II”.

7. Διδακτική εμπειρία:

Ως διδάσκων με τις διατάξεις του ΠΔ 407/80 στο Τμήμα Αγροτικής Ανάπτυξης, ΔΠΘ

- 2006-2009** Ποιοτικός Έλεγχος Τροφίμων (Θεωρία-Εργαστήριο, Χειμερινό Εξάμηνο), **Σύνολο:3 Εξάμηνα**
- 2006-2009** Χημεία Τροφίμων (Θεωρία-Εργαστήριο, Εαρινό Εξάμηνο) **Σύνολο:3 Εξάμηνα**
- 2006-2008** Βιοχημεία Τροφίμων (Θεωρία-Εργαστήριο, Συνδιδασκαλία, Χειμερινό Εξάμηνο) **Σύνολο:2 Εξάμηνα**
- 2006-2009** Αρχές Μηχανολογίας Τροφίμων (Θεωρία, Χειμερινό Εξάμηνο) **Σύνολο:3 Εξάμηνα**
- 2008-2009** Συστήματα Αυτόματου Ελέγχου Γεωργικών Βιομηχανιών (Θεωρία, Χειμερινό Εξάμηνο) **Σύνολο:1 Εξάμηνο**

Ως μέλος ΔΕΠ στο Τμήμα Αγροτικής Ανάπτυξης, ΔΠΘ

- 2010-2013** Αρχές Μηχανολογίας Τροφίμων (Θεωρία, Χειμερινό Εξάμηνο), **Σύνολο:3 Εξάμηνα**
- 2010- 2022** Ποιοτικός Έλεγχος Τροφίμων (Θεωρία-Εργαστήριο, Χειμερινό Εξάμηνο) **Σύνολο:13 Εξάμηνα**
- 2010-2019** Βιοχημεία Τροφίμων (Θεωρία-Εργαστήριο, Χειμερινό Εξάμηνο) **Σύνολο:10 Εξάμηνα**

2019-2021	Βιοχημεία Τροφίμων (Θεωρία-Εργαστήριο, Συνδιδασκαλία, Χειμερινό Εξάμηνο) Σύνολο:3 Εξάμηνα
2012-2021	Οινολογία (Θεωρία-Εργαστήριο, Χειμερινό Εξάμηνο) Σύνολο:10 Εξάμηνα
2010-2017	Βιοτεχνολογία Τροφίμων (Θεωρία, Εαρινό Εξάμηνο) Σύνολο:8 Εξάμηνα
2016-2017	Φυσικοχημεία Τροφίμων (Θεωρία-Εργαστήριο, Συνδιδασκαλία, Εαρινό Εξάμηνο) Σύνολο:1 Εξάμηνο
2010-2022	Χημεία Τροφίμων (Θεωρία-Εργαστήριο, Εαρινό Εξάμηνο) Σύνολο:13 Εξάμηνα
2012-2016	Τεχνολογία Τροφίμων Ζωικής Προέλευσης (Θεωρία-Εργαστήριο, Εαρινό Εξάμηνο) Σύνολο:5 Εξάμηνα
2018-2019	Τεχνολογία Προϊόντων Φυτικής και Ζωικής Προέλευσης (Θεωρία-Εργαστήριο, Συνδιδασκαλία, Εαρινό Εξάμηνο) Σύνολο:1 Εξάμηνο
2018-2019	Υγιεινή Γεωργικών Βιομηχανιών (Θεωρία-Εργαστήριο, Συνδιδασκαλία, Εαρινό Εξάμηνο) Σύνολο:1 Εξάμηνο
2018-2022	Μικροβιολογία Τροφίμων (Θεωρία-Εργαστήριο, Συνδιδασκαλία, Εαρινό Εξάμηνο) Σύνολο:5 Εξάμηνα
2018-2019	Γενική Βιοχημεία (Θεωρία, Συνδιδασκαλία Χειμερινό Εξάμηνο) Σύνολο:1 Εξάμηνο
2105-2016	Συσκευασία Τροφίμων (Θεωρία-Εργαστήριο, Συνδιδασκαλία, Εαρινό Εξάμηνο) Σύνολο:1 Εξάμηνο
2016- 2022	Ειδικά Κεφάλαια Βιοτεχνολογίας Τροφίμων» (Χειμερινό Εξάμηνο) της κατεύθυνσης «Βιοτεχνολογίας και Υγιεινής Τροφίμων» του αναμορφωμένου Προγράμματος Μεταπτυχιακών Σπουδών του Τμήματος Αγροτικής Ανάπτυξης του Δ.Π.Θ. με τίτλο «Αειφορικά Συστήματα Παραγωγής και Περιβάλλον στη Γεωργία» Σύνολο:7 Εξάμηνα
2021-2022	Υγιεινή Τροφίμων (Θεωρία-Εργαστήριο, Συνδιδασκαλία, Χειμερινό Εξάμηνο) Σύνολο: 1 Εξάμηνο
2009-2010	Παραγωγή Προϊόντων ποιότητας Ζωικής Προέλευσης, (Εαρινό Εξάμηνο σπουδών, Συνδιδασκαλία) του Προγράμματος Μεταπτυχιακών Σπουδών του Τμήματος Αγροτικής Ανάπτυξης του Δ.Π.Θ. με τίτλο «Αειφορικά Συστήματα Παραγωγής και Περιβάλλον στη Γεωργία» Σύνολο:1 Εξάμηνα

- 2009-2010** **Μικροβιακή Οικολογία**, (Εαρινό Εξάμηνο σπουδών, Συνδιδασκαλία) του Προγράμματος Μεταπτυχιακών Σπουδών του Τμήματος Αγροτικής Ανάπτυξης του Δ.Π.Θ. με τίτλο «Αειφορικά Συστήματα Παραγωγής και Περιβάλλον στη Γεωργία» **Σύνολο:1 Εξάμηνα**
- 2022-2023** **Χημεία Τροφίμων** (Θεωρία-Εργαστήριο, Εαρινό Εξάμηνο), **Μικροβιολογία Τροφίμων** (Θεωρία-Εργαστήριο, Συνδιδασκαλία, Εαρινό Εξάμηνο)

Ως μέλος ΔΕΠ στο Τμήμα Χημείας Πανεπιστήμιο Πάτρας

- 2010-2011** Συνδιδασκαλία σε Έλληνες και Βρετανούς μεταπτυχιακούς φοιτητές στα πλαίσια του του Διακρατικού MSc in Food Biotechnology του μαθήματος Food Microbiology (Τμήμα Χημείας του Παν/μίου Πατρών και School of Biomedical Sciences, University of Ulster, UK (**Σύνολο:1 Εξάμηνα**)

8. Ερευνητικό έργο:

8.1. Επιστημονικές Δημοσιεύσεις (Research Papers):

- 8.1.1 S., Plessas, A., Bekatorou, M., Kanellaki, C., Psarianos, A.A., Koutinas. 2005.** Cells immobilized in a starch–gluten–milk matrix usable for food production. Food Chemistry. 89(2), 175-179. DOI: 10.1016/j.foodchem.2004.02.017. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2004.02.017>
- 8.1.2 S., Plessas, L., Pherson, A., Bekatorou, P., Nigam, A.A., Koutinas. 2005.** Bread making using kefir grains as baker's yeast. Food Chemistry. 93(4), 585-589. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2004.10.034>
- 8.1.3 S., Plessas, Y., Kourkoutas, C., Psarianos, M., Kanellaki, A.A., Koutinas. 2006.** Continuous baker's yeast production using orange peel as promoting support in the bioreactor. Journal of the Science of Food and Agriculture. 86(3), 407-414. <https://doi.org/10.1002/jsfa.2362>
- 8.1.4 S., Plessas, A., Bekatorou, A.A., Koutinas, M., Soupioni, I., Banat, R., Marchant, R. 2007.** Use of *Saccharomyces cerevisiae* cells immobilized on orange peel as biocatalyst for alcoholic fermentation. Bioresource Technology. 98(4), 860-865. <https://doi.org/10.1016/j.biortech.2006.03.014>
- 8.1.5 S., Plessas, M., Trantallidi, A., Bekatorou, M., Kanellaki, P., Nigam, A.A., Koutinas. 2007.** Immobilization of kefir and *Lactobacillus casei* on brewery spent grains for use in

sourdough wheat bread making. Food Chemistry. 105(1), 187-194.
<https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2007.03.065>

8.1.6 S., Plessas, D., Koliopoulos, Y., Kourkoutas, C., Psarianos, A.A., Koutinas, R., Marchant, I., Banat. 2008. Upgrading of discarded oranges through fermentation using kefir in food industry. Food Chemistry. 106(1), 40-49.
<https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2007.05.044>

8.1.7 S., Plessas, A., Bekatorou, M., Kanellaki, A.A., Koutinas, R., Marchant, I., Banat. 2007. Use of immobilized cell biocatalysts in baking. Process Biochemistry. 42, 1244-1249. <https://doi.org/10.1016/j.procbio.2007.05.023>

8.1.8 S., Plessas, A., Fischer, K., Koureta, C., Psarianos, P., Nigam, A.A., Koutinas. 2008. Application of *Kluyveromyces marxianus*, *Lactobacillus delbrueckii ssp. bulgaricus* and *L. helveticus* for sourdough bread making. Food Chemistry. 106(1), 985-990.
<https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2007.07.012>

8.1.9 S., Plessas, A., Bekatorou, J., Galanagh, P., Nigam, A.A., Koutinas, C., Psarianos. 2008. Evolution of aroma volatiles during storage of sourdough breads made by mixed cultures of *Kluyveromyces marxianus* and *Lactobacillus delbrueckii ssp. bulgaricus* or *Lactobacillus helveticus*. Food Chemistry. 107(12), 883-889.
<https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2007.09.010>

8.1.10 S., Plessas, L., Bosnea, C., Psarianos, A.A., Koutinas, R., Marchant, I., Banat. 2008. Lactic acid production by mixed cultures of *Kluyveromyces marxianus*, *Lactobacillus delbrueckii ssp. bulgaricus* and *L. helveticus*. Bioresource Technology. 99(13), 5951-5955.
<https://doi.org/10.1016/j.biortech.2007.10.039>

8.1.11 N., Agouridis, N., Kopsahelis, S., Plessas, A.A., Koutinas, M., Kanellaki. 2008. *Oenococcus oeni* cells immobilized on delignified cellulosic material for malolactic fermentation of wine. Bioresource Technology. 99 (18), 9017-9020.
<https://doi.org/10.1016/j.jfoodeng.2008.07.016>

8.1.12 V., Sipsas, G., Kolokythas, Y., Kourkoutas, S., Plessas, V., Nedovic, M., Kanellaki. 2009. Comparative study of batch and continuous multi-stage fixed-bed tower (MFBT) bioreactor during wine-making using freeze-dried immobilized cells. Journal of Food Engineering. 90 (4), 495-503. <https://doi.org/10.1016/j.jfoodeng.2008.07.016>

8.1.13 S., Plessas, A., Alexopoulos, A., Bekatorou, I., Mantzourani, A.A., Koutinas, E., Bezirtzoglou. 2011. Examination of freshness degradation of sourdough bread made with kefir through monitoring the aroma volatile composition during storage. Food Chemistry, 124(2), 627-633. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2010.06.086>

8.1.14 G., Pîrcălăbioru, S., Plessas, E., Bezirtzoglou, A., Papageorgiou, A., Alexopoulos, I., Mantzourani, C., Bleotu, C., Chifiriuc, V., Lazar. 2011. Detection of enteropathogenic *Escherichia coli* (EPEC) using Multiplex PCR. Biointerface Research in Applied Chemistry. 1(1), 9-14.
https://www.academia.edu/60314158/Detection_of_enteropathogenic_Escherichia_coli_EPEC_using_Multiplex_PCR

- 8.1.15** A., Alexopoulos, **S., Plessas**, C., Voidarou, H., Noussias, E., Stavropoulou, I., Mantzourani, A., Tzora, I., Skoufos, E., Bezirtzoglou E. **2011**. Microbial ecology of fish species on-growing in Greek sea farms and their water environment. *Anaerobe*. 17(6), 264-266. <https://doi.org/10.1016/j.anaerobe.2011.03.003>
- 8.1.16** **S., Plessas**, A., Alexopoulos, I., Mantzourani, C., Voidarou, A.A., Koutinas, E., Stavropoulou, E., Bezirtzoglou. **2011**. Application of novel starter cultures for sourdough bread production. *Anaerobe*. 17(6), 486-489. <https://doi.org/10.1016/j.anaerobe.2011.03.022>
- 8.1.17** **S., Plessas**, A., Alexopoulos, V., Voidarou, E., Stavropoulou, E., Bezirtzoglou **2011**. Microbial ecology and quality assurance in food fermentation systems. The case of kefir grains application. *Anaerobe*. 17(6), 483-485. <https://doi.org/10.1016/j.anaerobe.2011.03.024>
- 8.1.18** A., Alexopoulos, A.C., Kimbaris, **S., Plessas**, I., Mantzourani, I., Theodoridou, E., Stavropoulou, M.G., Polissiou, E., Bezirtzoglou. **2011**. Antibacterial activities of essential oils from eight Greek aromatic plants against clinical isolates of *Staphylococcus aureus*. *Anaerobe*. 17(6), 399-402. <https://doi.org/10.1016/j.anaerobe.2011.03.024>
- 8.1.19** C., Voidarou, A., Alexopoulos, **S., Plessas**, A., Karapanou, I., Mantzourani, E., Stavropoulou, K., Fotou, A., Tzora, I., Skoufos, E., Bezirtzoglou. **2011**. Antibacterial activity of different honeys against pathogenic bacteria. *Anaerobe*. 17(6), 375-379. <https://doi.org/10.1016/j.anaerobe.2011.03.012>
- 8.1.20** C., Voidarou, A., Alexopoulos, **S., Plessas**, H., Noussias, E., Stavropoulou, K., Fotou, A., Tzora, I., Skoufos, E., Bezirtzoglou, K., Demertzi-Akrida. **2011**. Microbiological quality of grey-mullet roe. *Anaerobe*. 17(6), 273-275. <https://doi.org/10.1016/j.anaerobe.2011.03.008>
- 8.1.21** C., Voidarou, A., Alexopoulos, **S., Plessas**, E., Stavropoulou, K., Fotou, A., Tzora, I., Skoufos, and E., Bezirtzoglou. **2011**. Hygienic quality and antibiotic resistance profile of sliced butchery. *Anaerobe*. 17(6), 344-350. <https://doi.org/10.1016/j.anaerobe.2011.05.004>
- 8.1.22** C., Voidarou, E., Bezirtzoglou, A., Alexopoulos, **S., Plessas**, C., Stefanis, I., Papadopoulos, S., Vavias, E., Stavropoulou, K., Fotou, A., Tzora, I., Skoufos. **2011**. Occurrence of *Clostridium perfringens* from Different Cultivated Soils. *Anaerobe*. 17(6), 320-324. <https://doi.org/10.1016/j.anaerobe.2011.05.004>
- 8.1.23** A., Alexopoulos, G., Tzatzimakis, E., Bezirtzoglou, **S., Plessas**, E., Sinapis, E., Stavropoulou, Z., Abas. **2011**. Microbiological quality and related factors of sheep milk produced in farms of NE Greece. *Anaerobe*, 17(6), 276-279. <https://doi.org/10.1016/j.anaerobe.2011.03.011>
- 8.1.24** K., Fotou, A., Tzora, C., Voidarou, A., Alexopoulos, **S., Plessas**, A., Avgeris, P., Demertzis, E., Bezirtzoglou, K., Demertzi Akrida. **2011**. Isolation of microbial pathogens of Subclinical Mastitis from raw sheep's milk of Epirous (Greek) and their role in its hygiene. *Anaerobe*. 17(6), 315-319. <https://doi.org/10.1016/j.anaerobe.2011.05.002>

- 8.1.25** C., Voidarou, D., Vassos, G., Rozos, A., Alexopoulos, **S., Plessas**, A., Tsinas, M., Skoufou, E., Stavropoulou, E., Bezirtzoglou. **2011**. Microbial challenges of poultry meat production. *Anaerobe*. 17(6), 341-343. <https://doi.org/10.1016/j.anaerobe.2011.05.018>
- 8.1.26** V., Gerokomou, C., Voidarou, A., Vatopoulos, E., Velonakis, G., Rozos, A., Alexopoulos, **S., Plessas**, E., Stavropoulou, E., Bezirtzoglou, P., Demertzis, K., Akrida-Demertzi. **2011**. Physical, chemical and microbiological quality of ice used to cool drinks and foods in Greece and its public health implications. *Anaerobe*. 17(6), 351-353. <https://doi.org/10.1016/j.anaerobe.2011.06.005>
- 8.1.27** I., Mantzourani, **S., Plessas**, A., Alexopoulos, C., Voidarou, E., Bezirtzoglou. **2011**. Antibiotic activity of tigecycline against clinical pathogens by the micro dilution method. *Anaerobe*. 17(6), 391-393. <https://doi.org/10.1016/j.anaerobe.2011.07.004>
- 8.1.28** C., Voidarou, A., Tzora, O., Malamou, K., Akrida-Demertzi, P., Demertzis, D., Vassos, G., Rozos, A., Alexopoulos, **S., Plessas**, E., Stavropoulou, M., Skoufou, E., Bezirtzoglou, E.; G., Riganakos. **2011**. Chemical and microbiological characterization of artisan inoculants used for the fermentation of traditional dairy products in Epirus area (Greece). *Anaerobe*. 17(6), 354-357. <https://doi.org/10.1016/j.anaerobe.2011.07.004>
- 8.1.29** S., Vavias, A., Alexopoulos, **S., Plessas**, C., Stefanis, C., Voidarou, E., Stavropoulou, E., Bezirtzoglou. **2011**. Microbial ecology of the watery ecosystems of Evros river in North Eastern Greece and its influence upon the cultivated soil ecosystem. *Anaerobe*. 17(6), 325-329. <https://www.davidpublisher.com/Public/uploads/Contribute/5681f7c59272b.pdf>
- 8.1.30** C., Voidarou, G., Rozos, A., Alexopoulos, **S., Plessas**, E., Stavropoulou, P., Demertzis, K., Akrida-Demertzi, E., Bezirtzoglou. **2012**. Modified atmosphere packaging failure and its effect on the microbiological quality of the product. *Journal of Food Science and Engineering*. 2, 336-340. <https://www.davidpublisher.com/Public/uploads/Contribute/5681f7c59272b.pdf>
- 8.1.31** **S., Plessas**, L., Bosnea, A., Alexopoulos, E., Bezirtzoglou. **2012**. Potential effects of probiotics in cheese and yogurt production: A review. *Engineering in Life Sciences*. 12 (4), 433-440. <https://doi.org/10.1002/elsc.201100122>
- 8.1.32** A., Alexopoulos, **S., Plessas**, S., Ceciu, V., Lazar, I., Mantzourani, C., Voidarou, E., Stavropoulou, E., Bezirtzoglou. **2013**. Evaluation of ozone efficacy on the reduction of microbial population of fresh cut lettuce (*Lactuca sativa*) and green bell pepper (*Capsicum annuum*). *Food Control*. 30(2), 491-496. <https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2012.09.018>
- 8.1.33** **S., Plessas**, A., Alexopoulos, A., Bekatorou, E., Bezirtzoglou. **2012**. Kefir immobilized on corn grains as biocatalyst for lactic acid fermentation and sourdough bread making. *Journal of Food Science*. 77(12), C1256-C1262. <https://doi.org/10.1111/j.1750-3841.2012.02985.x>
- 8.1.34** A., Alexopoulos, **S., Plessas**, Z., Abas, V., Lagka, A., Zdragas and E., Bezirtzoglou. **2013**. Occurrence and Antibiotic Susceptibility Profile of *Streptococcus* spp.

isolated from Ewe's Milk. Journal of Food Science and Engineering. 3, 657-661.
<https://pdfs.semanticscholar.org/3e6d/ec9f55b0874e91e79bad23d620b65d7407d8.pdf>

8.1.35 I., Mantzourani, **S., Plessas**, G., Saxami, A., Alexopoulos, A., Galanis & E., Bezirtzoglou. **2014**. Study of kefir grains application in sourdough bread regarding rope spoilage caused by *Bacillus* spp. Food Chemistry. 143, 17-21.
<https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2013.07.098>

8.1.36 C., Nouska, I., Mantzourani, A., Alexopoulos, E., Bezirtzoglou, A., Bekatorou, K., Akrida-Demertzi, P., Demertzis, **S., Plessas** **2015**. Saccharomyces cerevisiae and kefir production using waste pomegranate juice, molasses and whey. Czech Journal of Food Science. 33(3), 277-282. [10.17221/351/2014-CJFS](https://doi.org/10.17221/351/2014-CJFS)

8.1.37 M., Fournomiti, A., Kimbaris, I., Mantzourani, **S., Plessas** I., Theodoridou V., Papaemmanouil, I., Kapsiotis, M., Panopoulou, E., Stavropoulou, E., Bezirtzoglou, A., Alexopoulos. **2015**. Antimicrobial activity of essential oils of cultivated oregano (*Origanum vulgare*), sage (*Salvia officinalis*), and thyme (*Thymus vulgaris*) against clinical isolates of *Escherichia coli*, *Klebsiella oxytoca*, and *Klebsiella pneumoniae*. Microbial Ecology Health and Disease. 26:23289. [10.3402/mehd.v26.23289](https://doi.org/10.3402/mehd.v26.23289)

8.1.38 E., Papafotopoulou-Patrinou, A.I., Gialleli, M., Kallis, **S., Plessas**, A., Alexopoulos, I., Mantzourani, E., Bezirtzoglou, A., Bekatorou, M., Kanellaki, A.A., Koutinas. **2016**. Microbiological assessment of tubular cellulose filters used for liquid foods cold pasteurization. LWT- Food Science and Technology. 67, 151-158.
<https://doi.org/10.1016/j.lwt.2015.11.016>

8.1.39 S., Kazakos, I., Mantzourani, C., Nouska, A., Alexopoulos, E., Bezirtzoglou, A., Bekatorou, **S., Plessas**, T., Varzakas. **2016**. Production of Low-Alcohol Fruit Beverages through Fermentation of Pomegranate and Orange Juices with Kefir Grains. Current Research in Nutrition and Food Science. 4(1), 19-26.
<https://dx.doi.org/10.12944/CRNFSJ.4.1.04>

8.1.40 C., Stefanis, I., Mantzourani, **S., Plessas**, A., Alexopoulos, A., Galanis, E., Bezirtzoglou, P., Kandylis, T., Varzakas. **2016**. Reviewing Classical and Molecular Techniques Regarding Profiling of Probiotic Character of Microorganisms. Current Research in Nutrition and Food Science. 4(1), 27-47.
<https://dx.doi.org/10.12944/CRNFSJ.4.1.05>

8.1.41 E., Bezirtzoglou, C., Voidarou, E., Stavropoulou, Y., Koyrkoytas, A., Alexopoulos, **S., Plessas**, T., Varzakas. **2016**. Emerging antibiotic resistance in honey as a hazard for human health. Journal of Bacteriology. 2(1), 00012. [10.15406/jbmoa.2016.02.00012](https://doi.org/10.15406/jbmoa.2016.02.00012)

ΜΕΤΑ ΤΗΝ ΜΟΝΙΜΟΠΟΙΗΣΗ ΣΤΗ ΒΑΘΜΙΔΑ ΤΟΥ ΕΠΙΚΟΥΡΟΥ ΚΑΘΗΓΗΤΗ

8.1.42 **S., Plessas**, C., Nouska, I., Mantzourani, Y., Kourkoutas, E., Bezirtzoglou. **2017**. Microbiological exploration of different types of kefir grains. Fermentation, 3 (1).
<https://doi.org/10.3390/fermentation3010001>

8.1.43 A., Alexopoulos, **S., Plessas**, Y., Kourkoutas, C., Stefanis, S., Vavias, C., Voidarou, I., Mantzourani, E., Bezirtzoglou. **2017**. Experimental effect of ozone upon the

microbial flora of commercially produced dairy fermented products. International Journal of Food Microbiology. 246, 5-11. <https://doi.org/10.1016/j.ijfoodmicro.2017.01.018>

8.1.44 S., Plessas, C., Nouska, A., Karapetsas, S., Kazakos, A., Alexopoulos, I., Mantzourani, P., Chondrou, M., Fournomiti, A., Galanis, E., Bezirtzoglou. **2017.** Isolation, characterization and evaluation of the probiotic potential of a novel Lactobacillus strain isolated from Feta-type cheese. Food Chemistry. 226, 102-108. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2017.01.052>

8.1.45 A., Alexopoulos, S., Plessas, A., Kimbaris, M., Varvatu, I., Mantzourani, M., Fournomiti, V., Tzouti, A., Nerantzaki, E., Bezirtzoglou. **2017.** Mode of antimicrobial action of Origanum Vulgare essential oil against clinical pathogens. Current Research in Nutrition and Food Science. 05:2, 109-115. <https://dx.doi.org/10.12944/CRNFSJ.5.2.07>

8.1.46 A., Terpou, L., Bosnea, M., Kanellaki, **S., Plessas, A.,** Bekatorou, E., Bezirtzoglou, A.A., Koutinas. **2018.** Growth Capacity of a Novel Potential Probiotic Lactobacillus paracasei K5 Strain Incorporated in Industrial White Brined Cheese as an Adjunct Culture. Journal of Food Science. 83(3), 723-731. <https://doi.org/10.1111/1750-3841.14079>

8.1.47 T., Aggelopoulos, A., Bekatorou, **S., Plessas, A.A.,** Koutinas, P., Nigam. **2018.** Upgrading of Mixed Food Industry Side-Streams by Solid-State Fermentation with P. ostreatus. Recycling. 3, 12. <https://doi.org/10.3390/recycling3020012>

8.1.48 I., Mantzourani, **S., Plessas, M.,** Odatzidou, A., Alexopoulos, A., Galanis, E., Bezirtzoglou, A., Bekatorou **2019.** Effect of a novel Lactobacillus paracasei starter on sourdough bread quality. Food Chemistry. 15; 259-265. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2018.07.183>

ΜΕΤΑ ΤΗΝ ΕΚΛΟΓΗ ΣΤΗ ΒΑΘΜΙΑΔΑ ΤΟΥ ΑΝΑΠΛΗΡΩΤΗ ΚΑΘΗΓΗΤΗ

8.1.49 I., Mantzourani, S., Kazakos, A., Terpou, A., Mallouchos, A., Kimbaris, A., Alexopoulos, E., Bezirtzoglou, **S., Plessas. 2018.** Assessment of volatile compounds evolution, antioxidant activity and total phenolics content during cold storage of pomegranate beverage fermented by L. paracasei K5. Fermentation. 4 (4), 95. <https://doi.org/10.3390/fermentation4040095>

8.1.50 I., Mantzourani, C., Nouska, A., Terpou, A., Alexopoulos, E., Bezirtzoglou, M., Panayiotidis, A., Galanis, **S., Plessas. 2018.** Production of a novel functional fruit beverage consisting of Cornelian cherry juice and probiotic bacteria. Antioxidants. 7 (11), 163. <https://doi.org/10.3390/antiox7110163>

8.1.51 I., Mantzourani, A., Terpou, A., Alexopoulos, E., Bezirtzoglou, A., Bekatorou, **S., Plessas. 2019.** Production of high nutritive value Cornelian cherry (Cornus mas L.) beverage using Lactobacillus paracasei K5 immobilized on wheat bran. Biocatalysis and Agricultural Biotechnology. 17, 347-351. <https://doi.org/10.1016/j.bcab.2018.12.021>

8.1.52 I., Mantzourani, A., Terpou, A., Galanis, A., Alexopoulos, A., Bekatorou, E., Bezirtzoglou, A.A, Koutinas, **S., Plessas. 2018.** Application of a novel potential probiotic Lactobacillus paracasei strain isolated from kefir grains in the production of Feta-type cheese. Microorganisms. 6(4), 121. <https://doi.org/10.3390/microorganisms6040121>

8.1.53 A., Terpou, I., Mantzourani, A., Galanis, M., Kanellaki, E. Bezirtzoglou, A., Bekatorou, A., Koutinas, **S., Plessas. 2018.** Employment of L. paracasei K5 as a novel potentially probiotic freeze-dried starter for Feta-type cheese production. Microorganisms. 7(1), 3. <https://doi.org/10.3390/microorganisms7010003>

8.1.54 I., Mantzourani, S., Kazakos, A., Terpou, A., Alexopoulos, E., Bezirtzoglou, A., Bekatorou, **S., Plessas. 2018.** Potential of the probiotic *Lactobacillus plantarum* ATCC 14917 strain to produce functional fermented pomegranate juice. *Foods*. 8(1), 4. <https://doi.org/10.3390/foods8010004>

8.1.55 I., Mantzourani, A., Terpou, A., Alexopoulos, E., Bezirtzoglou, **S., Plessas. 2019.** Assessment of ready -to- use freeze dried immobilized biocatalysts as innovative starter cultures on sourdough bread making. *Foods*. 8 (1), 40. <https://doi.org/10.3390/foods8010040>

8.1.56 I., Mantzourani; A., Terpou; A., Alexopoulos; A., Kimbaris; E., Bezirtzoglou; A. A., Koutinas; **S., Plessas. 2019.** Production of a potentially synbiotic pomegranate beverage by fermentation with *Lactobacillus plantarum* ATCC 14917 adsorbed on a prebiotic carrier. *Applied Biochemistry and Biotechnology*. 188(4), 1096-1107. <https://doi.org/10.1007/s12010-019-02977-4>

8.1.57 I., Mantzourani, P., Chondrou, C., Bontsidis, K., Karolidou, A., Terpou, A., Alexopoulos, E., Bezirtzoglou, A., Galanis, **S., Plessas. 2019.** Assessment of the probiotic potential of novel lactic acid bacteria isolated from kefir grains. Evaluation of adhesion and antiproliferative properties in vitro experimental systems. *Annals of Microbiology*. 69(7). <https://doi.org/10.1007/s13213-019-01467-6>

8.1.58 I., Mantzourani, C., Bontsidis, **S., Plessas**, A., Alexopoulos, E., Theodoridou, C., Tsigalou, C., Voudarou, G., Douganiotis, S. L., Kazakos, E., Stavropoulou E., Bezirtzoglou. **2019.** Comparative susceptibility study against pathogens using fermented cranberry juice and antibiotics. *Frontiers in Microbiology*. 10, 1294. <https://doi.org/10.3389/fmicb.2019.01294>

8.1.59 A., Alexopoulos, A.C., Kimbaris, **S., Plessas**, I., Mantzourani, C., Voudarou, O., Pagonopoulou, C., Tsigalou, M., Fournomiti, C., Bontsidis, E., Stavropoulou, V., Papaemmanouil, E., Bezirtzoglou. **2019.** Combined action of Piperitenone epoxide and antibiotics against clinical isolates of *Staphylococcus aureus* and *Escherichia coli*. *Frontiers in Microbiology*. 10, 2607. <https://doi.org/10.3389/fmicb.2019.02607>

8.1.60 I., Mantzourani, A., Terpou, A., Bekatorou, A., Mallouchos, A., Alexopoulos, A., Kimbaris, E., Bezirtzoglou, A., Koutinas, **S., Plessas. 2020.** Functional pomegranate beverage production by fermentation with a novel synbiotic *L. paracasei* biocatalyst. *Food Chemistry*. 308, 125658. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2019.125658>

8.1.61 **S., Plessas**, I., Mantzourani, A., Bekatorou, **2020.** Evaluation of *Pediococcus pentosaceus* SP2 as Starter Culture on Sourdough Bread Making. *Foods*. 9(1), 77. <https://doi.org/10.3390/foods9010077>

8.1.62 S., Kazakos, I., Mantzourani, **S., Plessas. 2020.** Assessment of pomegranate juice as an alternative “substrate” for probiotic delivery. Recent advances and prospects. *Fermentation*. 6(1), 24. <https://doi.org/10.3390/fermentation6010024>

8.1.63 P., Chondrou, A., Karapetsas, D. E., Kiouisi, S., Vasileiadis, P., Ypsilantis, S., Botaitis, A., Alexopoulos, **S., Plessas**, E., Bezirtzoglou and A., Galanis. **2020.** Assessment of the Immunomodulatory properties of the probiotic strain *Lactobacillus paracasei* K5 *in vitro* and *in vivo*. *Microorganisms*. 8(5), 709. <https://doi.org/10.3390/microorganisms8050709>

8.1.64 **S., Plessas**, D. E., Kiouisi, M., Rathosi, A., Alexopoulos, Y., Kourkoutas, I., Mantzourani, A., Galanis, E., Bezirtzoglou. **2020.** Isolation of a *Lactobacillus paracasei*

Strain with Probiotic Attributes from Kefir Grains. *Biomedicines*. 8(12), 594. <https://doi.org/10.3390/biomedicines8120594>

8.1.65 S., Plessas. Innovations in Sourdough Bread Making. **2021.** *Fermentation*. 7(1), 29. <https://doi.org/10.3390/fermentation7010029>

8.1.66 M., Daoutidou, S., Plessas, A., Alexopoulos, I., Mantzourani. **2021.** Assessment of Antimicrobial Activity of Pomegranate, Cranberry, and Black Chokeberry Extracts against Foodborne Pathogens. *Foods*. 10 (3), 486. <https://doi.org/10.3390/foods10030486>

8.1.67 C., Bontsidis, A., Mallouchos, A., Terpou, A., Nikolaou, G., Batra, I., Mantzourani, A., Alexopoulos, S., Plessas. **2021.** Microbiological and Chemical Properties of Chokeberry Juice Fermented by Novel Lactic Acid Bacteria with Potential Probiotic Properties during Fermentation at 4° C for 4 Weeks. *Foods*. 10(4), 768. <https://doi.org/10.3390/foods10040768>

8.1.68 V., Ganatsios, A., Terpou, A., Bekatorou, S., Plessas, A.A. Koutinas. **2021.** Refining Citrus Wastes: From Discarded Oranges to Efficient Brewing Biocatalyst, Aromatic Beer, and Alternative Yeast Extract Production. *Beverages*. 7 (2), 16. <https://doi.org/10.3390/beverages7020016>

8.1.69 C., Voidarou, G., Rozos, A., Alexopoulos, S., Plessas, I., Mantzourani, E., Stavropoulou, A., Tzora, E., Bezirtzoglou. **2021.** In Vitro Screening Potential Antibacterial Properties of the Greek Oregano Honey against Clinical Isolates of *Helicobacter pylori*. *Foods*. 10 (7), 1568. <https://doi.org/10.3390/foods10071568>

8.1.70 V., Ganatsios, P., Nigam, S., Plessas, A Terpou. **2021.** Kefir as a functional beverage gaining momentum towards its health promoting attributes. *Beverages*. 7 (3), 48. <https://doi.org/10.3390/beverages7030048>

8.1.71 S., Plessas, V., Ganatsios, I., Mantzourani, L., Bosnea, **2022.** White brined cheese production by incorporation of a traditional milk-cereal prebiotic matrix with a candidate probiotic bacterial strain. *Applied Sciences*. 11(13),6182. <https://doi.org/10.3390/app11136182>

8.1.72 I., Plioni, A., Bekatorou, A., Terpou, A., Mallouchos, S., Plessas, A.A., Koutinas, E., Katechaki. **2021.** Vinegar Production from Corinthian Currants Finishing Side-Stream: Development and Comparison of Methods Based on Immobilized Acetic Acid Bacteria. *Foods*. 10 (12), 3133. <https://doi.org/10.3390/foods10123133>

8.1.73 S., Plessas. **2021.** Advancements in the use of fermented fruit juices by lactic acid bacteria as functional foods. Prospects and challenges of *Lactiplantibacillus* (Lpb.) *plantarum* subsp. *plantarum* application. *Fermentation*. 8 (1), 6. <https://doi.org/10.3390/fermentation8010006>

8.1.74 I., Mantzourani, M., Daoutidou, M., Dasenaki, A., Nikolaou, A., Alexopoulos, A., Terpou, N., Thomaidis, S., Plessas. **2022.** Plant Extract and Essential Oil Application against Food-Borne Pathogens in Raw Pork Meat. *Foods*. 11(6),861. <https://doi.org/10.3390/foods11060861>

8.1.75 S., Plessas. **2022.** Editorial: Innovations in Functional Food Production: Application of Fruit and Vegetable Juices as Vehicles for Probiotic Delivery. *Frontiers in Microbiology*.13,854705. <https://doi.org/10.3389/fmicb.2022.854705>

- 8.1.76** I., Mantzourani, Terpou, A., Bekatorou, **S., Plessas. 2022.** Valorization of Lactic Acid Fermentation of Pomegranate Juice by an Acid Tolerant and Potentially Probiotic LAB Isolated from Kefir Grains. Fermentation. 8(4),142. <https://doi.org/10.3390/fermentation8040142>
- 8.1.77** D., Kiouisi, C., Efstathiou, K., Tegopoulos, I., Mantzourani, A., Alexopoulos, **S., Plessas, P., Kolovos, M., Koffa, A., Galanis. 2022.** Genomic Insight in to Lactocaseibacillus paracasei SP5, Reveals Genes and Gene Clusters of Probiotic Interest and Biotechnological Potential. Frontiers in Microbiology.13, 922689. <https://doi.org/10.3389/fmicb.2022.922689>
- 8.1.78** S., Kazakos, I., Mantzourani, S., Plessas. **2022.** Quality Characteristics of Novel Sourdough Breads Made with Functional Lactocaseibacillus paracasei SP5 and Prebiotic Food Matrices. Foods. 11(20), 3226. <https://doi.org/10.3390/foods11203226>
- 8.1.79** **S., Plessas. 2022.** The Rendering of Traditional Fermented Foods in Human Diet: Distribution of Health Benefits and Nutritional Benefits. Fermentation 8 (12), 751. <https://doi.org/10.3390/fermentation8120751>
- 8.1.80** I., Mantzourani, M., Daoutidou, A., Nikolaou, Y., Kourkoutas, A., Alexopoulos, I., Tzavellas, M., Dasenaki, N., Thomaidis, **S., Plessas. 2023.** Microbiological stability and sensorial valorization of thyme and oregano essential oils alone or combined with ethanolic pomegranate extracts in wine marinated pork meat. International Journal of Food Microbiology. 386, 110022. <https://doi.org/10.1016/j.ijfoodmicro.2022.110022>
- 8.1.81** D.E., Kiouisi, C., Efstathiou, V., Tzampazlis, **S., Plessas, M., Panopoulou, M., Koffa and A., Galanis. 2023.** Genetic and phenotypic assessment of the antimicrobial activity of three potential probiotic lactobacilli against human enteropathogenic bacteria. Frontiers in Cellular and Infection Microbiology. 13:1127256. <https://doi.org/10.3389/fcimb.2023.1127256>
- 8.1.82** I., Mantzourani, A., Nikolaou, Y., Kourkoutas, A., Alexopoulos, **S., Plessas. 2023.** Biotechnological Features of a Functional Non-Dairy Mixed Juice Fermented with Lactocaseibacillus paracasei SP5. Fermentation. 9 (5), 489. <https://doi.org/10.3390/fermentation9050489>
- 8.1.83** **S., Plessas** I., Mantzourani, A., Alexopoulos, M., Alexandri, N., Kopsahelis, V., Adamopoulou, A., Bekatorou. **2023.** Nutritional Improvements of Sourdough Breads Made with Freeze-Dried Functional Adjuncts Based on Probiotic Lactiplantibacillus plantarum subsp. plantarum and Pomegranate Juice. Antioxidants. 2(5), 113; <https://doi.org/10.3390/antiox12051113>
- 8.1.84** H., Papapostolou, V., Kachrimanidou, M., Alexandri, **S., Plessas, A., Papadaki, N., Kopsahelis. 2023.** Natural Carotenoids: Recent Advances on Separation from Microbial Biomass and Methods of Analysis. Antioxidants. 12(5), 1030; <https://doi.org/10.3390/antiox12051030>
- 8.1.85** I., Plioni, E., Michalopoulou, A., Mallouchos, **S., Plessas, G., Gotis, A., Bekatorou. 2023.** Sweet Wine Production from the Side-Stream of Industrial Corinthian Currant Processing: Product Quality, Antioxidant Capacity, and Volatilome. Molecules. 28(14), 5458; <https://doi.org/10.3390/molecules28145458>
- 8.1.86** **S., Plessas** I., Mantzourani, A., Terpou, A., Bekatorou. **2024.** Assessment of the Physicochemical, Antioxidant, Microbial, and Sensory Attributes of Yogurt-Style Products Enriched with Probiotic-Fermented Aronia melanocarpa Berry Juice. Foods. 13(1), 111; <https://doi.org/10.3390/foods13010111>

8.1.87 I., Mantzourani, A., Nikolaou, Y., Kourkoutas, A., Alexopoulos, I., Tzavellas, M., Dasenaki, A., Mastrotheodoraki, C., Proestos, N., Thomaidis, **S., Plessas. 2024.** Chemical Profile Characterization of Fruit and Vegetable Juices after Fermentation with Probiotic Strains. *Foods*. 13(7), 1136; <https://doi.org/10.3390/foods13071136>

8.1.88 C., Bontsidis, I., Mantzourani, A., Terpou, A., Mallouchos, A., Alexopoulos, **S., Plessas. 2024.** Functional beverage production through lactic acid fermentation of black chokeberry (*Aronia melanocarpa*) juice. *Biocatalysis and Agricultural Biotechnology*. 58, 103168. <https://doi.org/10.1016/j.bcab.2024.103168>

8.2. Δημοσιευμένο Έργο σε συλλεκτικούς τόμους βιβλίων:

8.2.1 Διεθνή βιβλία

8.2.1.1 S. Plessas, A. Bekatorou, A. A. Koutinas, M. Kanellaki and C. Psarianos. Immobilization Techniques and Support Materials, Suitable for Food Production: Bread, Beer, Baker's Yeast, Cereal and Citrus By-Products. (2006). Invited Lecture. Chapter in the book entitled "Current Topics on Bioprocesses in Food Industry": Vol: II Asiatech. Edited by Athanasios Koutinas; Ashok Pandey and Christian Larroche. <https://www.abebooks.com/Current-Topics-Bioprocesses-Food-Industry-Vol/1112140328/bd>

8.2.1.2 A. Bekatorou, N. Kopsahelis, A. Mallouchos, **S. Plessas,** N. Droushiotis, M. Kanellaki, M. Komaitis, A. A Koutinas, P. Nigam. "Biotechnological Exploitation of Brewery Solid Wastes". In: *Current topics on Bioprocesses in Food Industry, Vol III*. Eds: L. V. Rao, A. Pandey, C. Larroche, C. R. Soccol, C.-G. Dussap. pp. 193-206. Asiatech Publishers Inc. New Delhi, 2010, ISBN 81-87680-21-0. <https://www.amazon.com/Current-Topics-Bioprocesses-Food-Industry/dp/8187680148>

8.2.1.3 S. Plessas, A. Alexopoulos, E. Bezirtzoglou. 2012. Bread Health and Consumption. In: "Bread consumption and health". Ed: Maria Teresa Pedrosa Silva Clerici. Nova Science Publishers. Hauppauge NY, ISBN: 978-1-62081-117-7, p 45-55. <https://novapublishers.com/shop/bread-consumption-and-health/>

8.2.1.4 S. Plessas, A. Alexopoulos, E. Bezirtzoglou. 2012. Production of lactic acid through agroindustrial wastes. The case of cheese whey exploitation. In: "Lactic Acid: Production, Properties and Health Effects". Ed: Alfonso Jiménez. Nova Science Publishers. Hauppauge NY, p 119-136. <https://novapublishers.com/shop/lactic-acid-production-properties-and-health-effects/>

8.2.1.5 A. Alexopoulos, **S. Plessas,** E. Bezirtzoglou. 2012. Water microbial ecology. An overview. UNESCO - ENCYCLOPEDIA OF LIFE SUPPORT SYSTEM. <https://www.eolss.net/sample-chapters/c03/E6-59-88-00.pdf>

8.2.1.6 A. Bekatorou, **S. Plessas** and A. Mallouchos 2015. Cell Immobilization Technologies for Applications in Alcoholic Beverages in Handbook of Encapsulation and Controlled Release Edited by Munmaya Mishra— CRC Press. <https://www.taylorfrancis.com/books/mono/10.1201/b19038/handbook-encapsulation-controlled-release-munmaya-mishra>

8.2.1.7 S. Plessas, I. Mantzourani, A. Bekatorou, A. Alexopoulos, and E. Bezirtzoglou. 2015. New Biotechnological Approaches in Sourdough Bread Production Regarding Starter Culture Applications in Advances in Food Biotechnology, edited by Ravishankar

Rai V. ISBN: 978-1-118-86455-5. Pages 277-283. Wiley-Blackwell.
<https://doi.org/10.1002/9781118864463.ch16>

8.2.1.8 A. Bekatorou, **S. Plessas**, I. Mantzourani. **2015**. Biotechnological Exploitation of Brewery Solid Wastes for Recovery or Production of Value-Added Products in Advances in Food Biotechnology, edited by Ravishankar Rai V. ISBN: 978-1-118-86455-5. Pages 395-409. Wiley-Blackwell. <https://doi.org/10.1002/9781118864463.ch24>

ΜΕΤΑ ΤΗΝ ΕΚΛΟΓΗ ΣΤΗΝ ΒΑΘΜΙΔΑ ΤΟΥ ΑΝΑΠΛΗΡΩΤΗ ΚΑΘΗΓΗΤΗ

8.2.1.9 A. Terpou, I. Mantzourani, A. Bekatorou, A. Alexopoulos, **S. Plessas**. **2019**. Current Trends in Balsamic/Aged Vinegar Production and Research in book: Advances in Vinegar Production, 1st Edition. Edited by Argyro Bekatorou, ISBN 9780815365990 - CAT# K338495502 Pages, CRC Press (Taylor & Francis Group).
<https://www.taylorfrancis.com/chapters/edit/10.1201/9781351208475-9/current-trends-balsamic-aged-vinegar-production-research-antonia-terpou-ioanna-mantzourani-argyro-bekatorou-athanasios-alexopoulos-stavros-plessas>

8.2.1.10 A. Bekatorou. **S. Plessas** & A. Mallouchos. (2020). Cell Immobilization Technologies for Applications in Alcoholic Beverages. In Applications of Encapsulation and Controlled Release (2nd edition). Munmaya Mishra (ed.). CRC Press (Taylor & Francis Group): Boca Raton, pp. 933-955, 2020. (ISBN 978-1-138-11878-2).
<https://www.routledge.com/Applications-of-Encapsulation-and-Controlled-Release/Mishra/p/book/9781138118782>

8.2.1.11 **Stavros Plessas**. **2022**. Valorization of phenolic compounds delivery through lactic acid fermentation of fruit and vegetable juices. Innovations, challenges and gaps in book: Advancement of Phenolic Acids in Drug Discovery, Edited by Naresh Kumar, Nidhi Goel, Jesus Simal-Gandara, **Elsevier**. (Υποβλήθηκε προς κρίση)

8.2.1.12 **Stavros Plessas**. **2022**. Agreement as Editor in Book: Lactic Acid Fermented Beverages. **Elsevier**.

8.3 Δημοσιευμένο Έργο σε Πρακτικά Συνεδρίων:

8.3.1 Πλήρεις Δημοσιεύσεις σε πρακτικά διεθνών συνεδρίων

8.3.1.1 X. Voidarou, A. Alexopoulos, **S. Plessas** and E. Bezirtzoglou. Antibiotic profile of common pathogens related to food safety and health. 1st ROWER Conference on Occupational Health and Safety Economics. Izmir, Turkey, 23-26 April 2009. σελ 961-967.

8.3.1.2 C. Voidarou, A. Alexopoulos, **S. Plessas**, C. Papaloukas, M. Fournomiti, and E. Bezirtzoglou. Occurrence of *C. perfringens* in olive tree cultivated soils, edible olives and olive oils. Olivebioteq 2009, Sfax, Tunisia, 15 – 19 Dec 2009.

8.3.1.3 Rozos, A. Vatopoulos, X. Voidarou, D. Vassos, A. Alexopoulos, **S. Plessas**, E. Bezirtzoglou **2010**. Phenotypical profile against antibiotics of *Lactobacillus* sp isolated from artisanal cheeses. *International Journal of Infectious Diseases*, **14** (1), e64-e65G.

8.3.1.4 Stefanis C., Alexopoulos A., **Plessas S.** and Bezirtzoglou, E. Agriculture and Global Food security: A systematic review of the literature from 2000 to 2013. 42nd Annual Meeting of European Society for New methods in Agricultural Research (ESNA 2013). Perrotis College, American Farm School, Thessaloniki, ELLAS (GREECE), 4-8 September 2013.

8.3.2 Περιλήψεις σε πρακτικά διεθνών συνεδρίων:

8.3.2.1 Plessas, S.; Psarianos, C.; Bekatorou, A.; Koutinas A.A.; Bakoyiannis V. 2004. "Cells Immobilized in a Starch-Gluten-Milk Matrix for use in sourdough-type bread making". 1st International Congress on Bioprocesses in Food Industries. Clermont-Ferrand, France, 11-13 July **2004**. Poster Presentation.

8.3.2.2 Plessas, S.; Pherson, L.; Bekatorou, A.; Koutinas, A.A.; Bakoyiannis V.; Psarianos C. 2004. "Bread making using kefir grains as baker's yeast". 1st International Congress on Bioprocesses in Food Industries. Clermont-Ferrand, France, 11-13 July **2004**. Poster Presentation.

8.3.2.3 Plessas, S.; A. Bekatorou, A.; Soupioni, M.; Koutinas, A.A.; Banat I.; Marchant, R. **2004**. Alcoholic fermentation by *Saccharomyces cerevisiae* cells immobilized on orange peel". 1st International Congress on Bioprocesses in Food Industries. Clermont-Ferrand, France, 11-13 July 2004. Poster Presentation.

8.3.2.4 Plessas, S.; Bosnea, L.A.; Bekatorou, A.; Koutinas, A.A.; Psarianos, C. 2005. "Evaluation of *Lactobacillus helveticus* and *Kluyveromyces marxianus* as starter cultures for a wheat sourdough bread making process". Biocatalysis: Enzymes, Mechanisms and Bioprocesses - a Biochemical Society Focused Meeting in association with Pro-Bio Faraday Annual Conference. Manchester Conference Centre, Manchester, UK. 21-22 November **2005**.

8.3.2.5 Plessas, S.; Fisher, A.; Psarianos, C.; Nigam, P. Koutinas, A.A. 2006. "Application of *Lactobacillus bulgaricus* and *Kluyveromyces marxianus* for sourdough bread making". 2nd International Congress on Bioprocesses in Food Industries. Patras, Greece, 18-21 June **2006**, (p. 160). Poster Presentation.

8.3.2.6 Plessas, S.; Psarianos, C. Koutinas, A.A. 2006. "Lactic acid production by mixed cultures of *Lactobacillus bulgaricus* *Lactobacillus helveticus* and *Kluyveromyces marxianus* using whey and molasses". 2nd International Congress on Bioprocesses in Food Industries. Patras, Greece, 18-21 June **2006**, (p. 161). Poster Presentation.

8.3.2.7 S. Plessas, C. Psarianos and A. A. Koutinas 2007. Production of new types of sourdough by mixed starter cultures consisted of *Kluyveromyces marxianus* *Lactobacillus delbrueckii* ssp. *bulgaricus* and *L. helveticus*. Proceedings, Volume II, pp 240-246. 5th International Congress on Food Technology, Thessaloniki, Greece, 9-11 March **2007**.

8.3.2.8 Plessas, S. Damaskinou, A. Singh- Nigam, P. & Koutinas, A.A. 2007. Effect of staling rate on the volatile compound composition of sourdough bread produced by mixed starter cultures of *K. marxianus*, *Lactobacillus delbrueckii* ssp. *bulgaricus* and *L. helveticus*. Proceedings, Volume II, pp 226-234. 5th International Congress on Food Technology, Thessaloniki, Greece, 9-11 March **2007**.

8.3.2.9 S. Plessas, L. Bosnea, G. Paraskakis, C. Psarianos and A. A. Koutinas **2007**. Enhanced lactic acid production by mixed cultures of lactic acid bacteria and yeast using whey. Proceedings, Volume II, pp 234-239. 5th International Congress on Food Technology, Thessaloniki, Greece, 9-11 March 2007.

8.3.2.10 E. Bezirtzoglou, Y. Kourkoutas, C. Stefanis, S. Vavias, **S. Plessas,** C. Voidarou and A. Alexopoulos. Implementation of safe microbiological policy for assessment of dairy industry associated bacteria. ICCAID **2008**., The Second International Congress of Central Asia Infectious Diseases. 27 -30 March 2008, Almaty-Kazakhstan. p. 164.

- 8.3.2.11** Voidarou X., Alexopoulos A., **Plessas S.** and Bezirtzoglou. **2009.** Antibiotic profile of common pathogens related to food safety and health. 1st ROWER Conference on Occupational Health and Safety Economics. Ismir, Turkey. 2009. (**Oral presentation**).
- 8.3.2.12** Mantzourani I., **Plessas S.**, Alexopoulos A., Voidarou X., Bezirtzoglou E. 2009. Economic impact and health risks associated to a novel antibiotic developed resistance. 1st ROWER Conference on Occupational Health and Safety Economics. Ismir, Turkey. **2009.**
- 8.3.2.13** A. Alexopoulos, **S. Plessas**, C. Voidarou, H. Noussias, E. Bezirtzoglou. An innovative bioluminescence method for microflora counting of euryline fishes on-growing in Greek aquaculture farms with respect to their watery environment. XXXII International Congress of the Society for Microbial Ecology and Disease. 29-30 October, **2009**, St. Petersburg, Russia.
- 8.3.2.14** A. Alexopoulos, A.C. Kimbaris, **S. Plessas**, I. Mantzourani, I. Theodoridou, M.G. Polissiou and E. Bezirtzoglou. Antibacterial activities of essential oils from eight Greek aromatic plants against clinical isolates of *Staphylococcus aureus*. XXXIII International SOMED Congress, Greece 6-10 September **2010**. p 53.
- 8.3.2.15** **S. Plessas**, A. Alexopoulos, C. Voidarou, A. Koutinas, E. Stavropoulou and E. Bezirtzoglou. Microbial ecology and quality assurance in food fermentation systems. The case of kefir grains application. XXXIII International SOMED Congress, Greece 6-10 September **2010**. p90. (**Oral presentation**).
- 8.3.2.16** C. Voidarou, A. Tzora, K. Demertzi-Akrida, D. Vassos, G. Rozos, A. Alexopoulos, **S. Plessas**, K. Fotou, E. Stavropoulou, J. Skoufos and E. Bezirtzoglou. Chemical and microbiological characterization of artisan inoculants used for the fermentation of traditional dairy products in Epirus area, Greece. XXXIII International SOMED Congress, Greece 6-10 September 2010. p 94.
- 8.3.2.17** V. Gerokomou, C. Voidarou, A. Vatopoulos, E. Velonakis, A. Tzora, J. Skoufos, G. Rozos, A. Alexopoulos, **S. Plessas**, E. Stavropoulou, E. Bezirtzoglou, P.G. Demertzis and K. Demertzi- Akrida. Physical, chemical and microbiological quality of ice used to cool drinks and foods in Greece and its public health implications. XXXIII International SOMED Congress, Greece 6-10 September **2010**. p 96.
- 8.3.2.18** I.S. Arvanitoyannis, V. Konstantelou, G. Kargaki, **A. Alexopoulos**, **S. Plessas**, C. Voidarou, E. Bezirtzoglou, C. and C. Hadjichristodoulou. Effect of MAP conditions on shelf life of shrimps (*Melicerus kerathurus*). XXXIII International SOMED Congress, Greece 6-10 September **2010**. p 111.
- 8.3.2.19** I. S. Arvanitoyannis, G. Kargaki, A. Alexopoulos, **S. Plessas**, C. Voidarou, E. Bezirtzoglou, Ch. Hadjichristodoulou and A. Mavromatis. Effect of various MAP compositions on the shelf life of Graviera. XXXIII International SOMED Congress, Greece 6-10 September **2010**. p 112.
- 8.3.2.20** I. S. Arvanitoyannis, G. Kargaki, A. Alexopoulos, **S. Plessas**, C. Voidarou, E. Bezirtzoglou, Ch. Hadjichristodoulou and A. Mavromatis. Effect of various MAP compositions on the physical and microbial properties of anthotyros. XXXIII International SOMED Congress, Greece 6-10 September **2010**. p 113.
- 8.3.2.21** G. Tzatzimakis, Z. Abas, A. Alexopoulos, **S. Plessas**, C. Voltsi, V. Konstandaki, E. Anastasiadis, E. Stavropoulou, E. Sinapis, and E. Bezirtzoglou. Microbiological quality and related factors of sheep milk produced in farms of NE Greece. XXXIII International SOMED Congress, Greece 6-10 September **2010**. p 122.
- 8.3.2.22** D. Vassos, E. Mauromati, G. Rozos, I. Anagnostopoulou, A. Alexopoulos, **S. Plessas**, J. Skoufos, A. Tsinas, C. Voidarou, E. Stavropoulou and E. Bezirtzoglou.

Microbial challenges of poultry meat production. XXXIII International SOMED Congress, Greece 6-10 September **2010**. p 124.

8.3.2.23 C. Voidarou, D. Vassos, E. Mauromati, G. Rozos, I. Anagnostopoulou, A. Alexopoulos, **S. Plessas**, J. Skoufos, A. Tsinas, E. Stavropoulou, P.G. Demertzis, K. Demertzi- Akrida and E. Bezirtzoglou. Isolation and Identification of Lactic Acid Bacteria from Raw Poultry Meat. XXXIII International SOMED Congress, Greece 6-10 September **2010**. p 125.

8.3.2.24 A. Alexopoulos, **S. Plessas**, C. Voidarou, E. Stavropoulou and E. Bezirtzoglou. Dispersion of antibiotic resistance in aquatic ecosystems bacterial flora. XXXIII International SOMED Congress, Greece 6-10 September **2010**. p 133.

8.3.2.25 S. Plessas, A. Alexopoulos, I. Mantzourani, C. Voidarou, A. A. Koutinas, E. Bezirtzoglou. Volatile profile of sourdough bread made with kefir grains. 1st International Congress on Food Technology. Antalya - Turkey 3-6 November 2010.

8.3.2.26 C. Voidarou, G. Rozos, A. Alexopoulos, **S. Plessas**, E. Stavropoulou, P.G. Demertzis, K. Demertzi Akrida, E. Bezirtzoglou. **2011**. Modified atmosphere packaging failure and its effect on the microbiological quality of the product. 11th International Congress on Engineering and Food. ICEF11. May, 22-26, 2011, Athens, Greece. (FMS951) pp.1013-1014.

8.3.2.27 **S. Plessas**, M. Koulis, A. Alexopoulos, E. Bezirtzoglou. **2011**. Functional drink production through pomegranate juice fermentation. 11th International Congress on Engineering and Food. ICEF11. May, 22-26, 2011, Athens, Greece. (AFT1250) pp.2029-2030.

8.3.2.28 Alexopoulos A., **Plessas S.**, Mantzourani I., Pagonopoulou, Koutroumanidou E., Charalabopoulos, K., Bezirtzoglou E. **2011**. Use of essential oils as alternative antibacterial agents in medicine. Economical, environmental and healthy implications. 2nd ROWER Conference on Occupational Health and Safety Economics. Sinai, Romania. 27-30 April. p 42.

8.3.2.29 A. Alexopoulos, E. Chatzivassiliou, **S. Plessas**, M. Alexakoudi, I. Theodoridou, M. Fournomiti, I. Mantzourani, C. Voidarou, E. Stavropoulou and E. Bezirtzoglou. **2011**. Microbial ecology and shelf life of ready-to-eat pomegranate arils packaged under modified atmosphere 17th ISG/34th SOMED Meeting in Yokohama, Japan. 19–22 May. p 11.

8.3.2.30 S. Kazakos, **S. Plessas**, A. Alexopoulos and E. Bezirtzoglou. **2011**. Examination of growth conditions and nitrogen fixation capability of legumes selected from various sources in Northern Greece. Microbial ecology and shelf life of ready-to-eat pomegranate arils packaged under modified atmosphere 17th ISG/34th SOMED Meeting in Yokohama, Japan. 19–22 May. p 56.

8.3.2.31 Michelli, D., **Plessas S.**, Alexopoulos, A., Mantzourani, I., Stavropoulou, E., Bezirtzoglou, E. **2012**. Evaluation of pomegranate juice as substrate fermentation for single cell protein (scp) production. 35th International Congress of the Society for Microbial Ecology and Disease (SOMED). 15th – 17th May. Valencia – Spain. p 57.

8.3.2.32 **Plessas S.**, Alexopoulos A., Mantzourani I., Bezirtzoglou E.: Assessment of pomegranate juice as substrate for low alcohol probiotic beverage production. 5th International Conference on Industrial Bioprocesses (IFIB-2012) held at National Taiwan University of Science and Technology in Taipei, Taiwan, October 7-11, 2012.

8.3.2.33 M. Fournomiti, **S. Plessas**, A. Kimbaris, I. Mantzourani, I. Theodoridou, E. Bezirtzoglou and A. Alexopoulos. Antimicrobial activity of the essential oils of oregano (*Origanum vulgare*), sage (*Salvia officinalis*) and thyme (*Thymus vulgaris*) against

Escherichia coli, Klebsiella oxytoca and Klebsiella pneumonia. International Conference on advances in Biotechnology and Bioinformatics ICABB 2013 & X Convention of the biotech research society, India. B29

8.3.2.34 I. Theodoridou, A. Alexopoulos, E. Stavropoulou, **S. Plessas**, I. Mantzourani, M. Fournomiti, V. Tzouti and E. Bezirtzoglou. Distribution and antibiotic susceptibility of Staphylococcus spp., in drinking water. International Conference on Environment, Health and Industrial Biotechnology. BioSangam-2013. Uttar Pradesh, India. November 21-23, 2013.

8.3.2.35 S. Plessas, A. Alexopoulos, I. Matzourani, E. Bezirtzoglou. Examination of various Lactic acid bacteria isolated from cheese and cheese whey for probiotic action. International Conference on Health, Environment and Industrial Biotechnology, BioSangam, 'Kumbh Nagari', India, 21-23 November, 2013. C236-237.

8.3.2.36 C. Laskaridis, S. Kazakos, C. Nouska, A. Alexopoulos, E. Bezirtzoglou, A. Abas, A. Bekatorou, **S. Plessas**. Application of acid-resistant lactic acid bacteria isolated from kefir grains in thw production of feta-type cheese. International Conference on Health, Environment and Industrial Biotechnology, BioSangam, 'Kumbh Nagari', India, 21-23 November, 2013. C236.

8.3.2.37 I. Matzourani, A. Alexopoulos, E. Bezirtzoglou, **S. Plessas**. Preliminary in vitro analysis of lactic acid bacteria isolated from cheese regarding probiotic characterization. International Conference on Advances in Biotechnology & Bioinformatics X Convention of The Biotech Research Society, (ICAAB 2013, PUNE Maharashtra India, India, 25-27 November, 2013). C233-234

8.3.2.38 A. Alexopoulos, I. Mantzourani, **S. Plessas**, E. Bezirtzoglou. Screening of Various Lactic Acid Bacteria Isolated from Cheese for the Assessment of Probiotic Properties. The 12th Biennial Congress of the Anaerobe Society of the Americas. The 37th Congress of the Society for Microbial Ecology and Disease. Westin River North Hotel, Chicago, Illinois, USA June 28-July 1, 2014 (p 157).

8.3.2.39 I. Mantzourani, A. Alexopoulos, **S. Plessas**, A. Koroniou, E. Bezirtzoglou. In vitro Assessment of Lactic Acid Bacteria Isolated from Cheese as Potential Probiotics. The 12th Biennial Congress of the Anaerobe Society of the Americas. The 37th Congress of the Society for Microbial Ecology and Disease. Westin River North Hotel, Chicago, Illinois, USA June 28-July 1, 2014 (p 158).

8.3.2.40 E. Theodoridou, M. Fournomiti, C. Nouska, A. Alexopoulos, I. Mantzourani, A. Karapetsas, **S. Plessas**, E. Bezurtzoglou. «*Determination of probiotic action of lactic acid bacteria isolated from dairy products*». International Conference on Chemical and Biological Processes, 19-21 December 2014. Al Barsha – Dubai.

8.3.2.41 S. Plessas, A. Alexopoulos, I. Mantzourani, C. Nouska, A. Karapetsas, E. Theodoridou, M. Foyrnomiti, E. Bezirtzoglou. «*Molecular characterization through RAPD SCAR methodology of a selected potential probiotic strain isolated from dairy product*». IJFST (International Journal of Food Science and Technology) 50th Celebration Conference: The future of food innovation, nutrition and technology, 17-19 February, 2015 Lincoln University, New Zealand

8.3.2.42 A. Alexopoulos, **S. Plessas**, I. Manzourani, C. Nouska, M. Fournomiti, E. theodoridou, A. Karapetsas, E. Bezirtzoglou. «*Antibiotic susceptibility of a probiotic and other lactobacilli isolated from fermented sausages*». 10th International Symposium on Antimicrobial Agents and Resistance (ISSAR 2015) 14-15/5/2015, Incheon-Σεούλ, Ν. Κορέα.

8.3.2.43 E. Bezirtzoglou, I. Mantzourani, A. Alexopoulos, **S. Plessas**. «Efficiency of immobilization techniques in a potential probiotic strain applied for cheese products. Evaluation of cell viability through molecular techniques». The International Scientific Conference on Probiotics and Prebiotics – IPC2015 23/6/2015 έως 25/6/2015, Βουδαπέστη - Ουγγαρία.

8.3.2.44 A. Terpou, M. Fournomiti, C. Nouska, I. Mantzourani, E. Theodoridou, A. Karapetsas, M. Kanelaki, E. Bekatorou, A. Koutinas, A. Alexopoulos, **S. Plessas**, E. Bezirtzoglou. «The effect of a novel potential probiotic microorganism *L. paracasei* on the microbiological characteristics of white brined cheeses». 2nd International Conference on Food and Biosystems Engineering (FABE) 27/5/2015 έως 31/5/2015 στην Μύκονο.

8.3.2.45 C. Nouska, I. Mantzourani, M. Fournomiti, E. Theodoridou, A. Alexopoulos, A. Karapetsas, **S. Plessas**, E. Bezirtzoglou. «Examination of possible bacteriocin production from lactic acid bacteria isolated from cheese as potential probiotics». 3rd International Conference on Chemical and Biological Processes (ICCBP-2014) το οποίο διεξήχθη στο Dubai από τις 19/12 έως 21/12/2014.

8.3.2.46 M. Fournomiti, C. Nouska, I. Mantzourani, E. Theodoridou, A. Alexopoulos, A. Karapetsas, **S. Plessas**, E. Bezirtzoglou. «Study of antimicrobial activity and bacteriocin production from potential probiotics isolated from dairy products». 3rd International Conference on Chemical and Biological Processes (ICCBP-2014) το οποίο διεξήχθη στο Dubai από τις 19/12 έως 21/12/2014.

8.3.2.47 C. Nouska, A. Terpou, M. Fournomiti, I. Mantzourani, E. Theodoridou, A. Karapetsas, A. Alexopoulos, **S. Plessas**, E. Bezirtzoglou, M. Kanelaki, E. Bekatorou, A. Koutinas. «The production of fermented sausages using starter cultures of a novel strain of *Lactobacillus paracasei* and study of the effect of volatile compounds». The International Scientific Conference on Probiotics and Prebiotics – IPC2015, 23/6/2015 έως 25/6/2015, Βουδαπέστη - Ουγγαρία.

8.3.2.48 A. Terpou, C. Nouska, M. Fournomiti, I. Mantzourani, E. Theodoridou, A. Karapetsas, M. Kanelaki, E. Bekatorou, A. Koutinas, A. Alexopoulos, **S. Plessas**, E. Bezirtzoglou. «A novel strain of *Lactobacillus paracasei* for the production and evaluation of probiotic feta type cheeses». 2nd International Conference on Food and Biosystems Engineering (FABE) που πραγματοποιήθηκε από 27/5/2015 έως 31/5/2015 στην Μύκονο.

8.3.2.49 M. Fournomiti, **S. Plessas**, I. Mantzourani, C. Nouska, A. Karapetsa, E. Theodoridou, A. Alexopoulos, E. Bezirtzoglou. «Application of a novel starter culture exhibiting probiotic properties, for sausage production. Evaluation of the viability through modern molecular techniques». The International Scientific Conference on Probiotics and Prebiotics – IPC2015 που πραγματοποιήθηκε από 23/6/2015 έως 25/6/2015, στη Βουδαπέστη - Ουγγαρία.

8.3.2.50 I. Mantzourani, C. Nouska, M. Fournomiti, I. Theodoridou, A. Karapetsas, A. Alexopoulos, **S. Plessas**, E. Bezirtzoglou. «Quality and characteristics of a fermented sausage product fortified with a novel probiotic LAB strain (*L. paracasei* K5)». 38th SOMED Congress που πραγματοποιήθηκε στην Verona της Ιταλίας από τις 11-13/10/2015.

8.3.2.51 A. Alexopoulos, A. Kimbaris, **S. Plessas**, I. Mantzourani, I. Theodoridou, M. Fournomiti, C. Nouska, S. Kazakos, M. Panopoulou, E. Bezirtzoglou. Antibacterial activity of piperitenone epoxide (PEO) in combination with synthetic antibiotics against clinical isolates of *Staphylococcus aureus* and *Escherichia coli*. 38th International SOMED Congress, Verona – Italy, 11-13/10/2015.

ΜΕΤΑ ΤΗΝ ΜΟΝΙΜΟΠΟΙΗΣΗ ΣΤΗ ΒΑΘΜΙΔΑ ΤΟΥ ΕΠΙΚΟΥΡΟΥ ΚΑΘΗΓΗΤΗ

8.3.2.52 Stavros Plessas, Maria Odatzidou, Ioanna Mantzourani, Athanasios Alexopoulos, Eugenia Bezirtzoglou. Evaluation of a novel starter culture on sourdough bread making regarding rope spoilage appearance. 2nd INTERNATIONAL BALKAN AGRICULTURE CONGRESS. 16-18 May 2017, Takirdak, Turkey. (ΠΡΟΦΟΡΙΚΗ ΑΝΑΚΟΙΝΩΣΗ).

8.3.2.53 Stavros Plessas, Alex Galanis, Athanasios Alexopoulos, Ioanna Mantzourani, Chrysanthi Nouska, Maria Fournomiti, Stavros Kazakos, Athanasios Karapetsas, Eugenia Bezirtzoglou. Susceptibility to antibiotics of *Lactobacillus paracasei* K5 added as a probiotic strain in fermented sausages. 2nd INTERNATIONAL BALKAN AGRICULTURE CONGRESS. 16-18 May 2017, Takirdak, Turkey.

8.3.3 Περιλήψεις σε πρακτικά Ελληνικών συνεδρίων

8.3.3.1 Kourkoutas, Y.; **Plessas, S.**; Agouridis, N.; Psarianos C.; Koutinas, A.A. **2004**. "Συνεχής παραγωγή ζύμης αρτοποιίας". Πρακτικά 8^{ου} Συνεδρίου Χημείας-Ελλάδος-Κύπρου με θέμα «Χημεία, Ποιότητα Ζωής και Εκπαίδευση», 10-13 Δεκεμβρίου, Θεσσαλονίκη, Ελλάδα, 2004. Poster Presentation.

8.3.3.2 Plessas, S.; Bekatorou, A.; Kopsaxelis, N.; Kanellaki, M.; Koutinas, A.A. **2004**. Αξιοποίηση αποβλήτων βυνοποιείου για την παραγωγή βιοκαταλύτων για αλκοολική ζύμωση. Πρακτικά 8^{ου} Συνεδρίου Χημείας-Ελλάδος-Κύπρου με θέμα «Χημεία, Ποιότητα Ζωής και Εκπαίδευση», 10-13 Δεκεμβρίου, Θεσσαλονίκη, Ελλάδα, 2004. Poster Presentation.

8.3.3.3 Kourkoutas, Y.; **Plessas, S.**; Agouridis, N.; Koutinas, A.A.; Psarianos, C. Continuous baker's yeast production. 1^ο Συνέδριο Βιοεπιστημών Παν/μίου Πατρών, Πάτρα, 19-20 Μαΐου **2005**, (pp. 198-199). Poster Presentation.

8.3.3.4 Plessas, S.; Bekatorou, A.; Koutinas, A.A. Application of immobilized yeast and lactic acid bacteria for improvements in bread making. 1^ο Συνέδριο Βιοεπιστημών Παν/μίου Πατρών, Πάτρα, 19-20 Μαΐου **2005**, (pp. 202-203). Poster Presentation.

8.3.3.5 Σ. Πλέσσας, **A. Αλεξόπουλος**, Ε. Μπεζιρτζόγλου. Αντιμικροβιακή δράση κόκκων kefir έναντι ευρωτομυκήτων κατά την παραγωγή άρτου. 2^ο ΠΑΝΕΛΛΗΝΙΟΥ ΣΥΝΕΔΡΙΟΥ ΤΗΣ ΔΙΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΗΣ ΕΤΑΙΡΕΙΑΣ ΔΙΑΣΦΑΛΙΣΗΣ ΥΓΙΕΙΝΗΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ (Δ.Ε.Δ.Υ.Τ) ΜΕ ΘΕΜΑ «ΣΥΓΧΡΟΝΕΣ ΔΙΑΤΡΟΦΙΚΕΣ ΠΡΟΚΛΗΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΚΑΙ ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΤΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ» 6-8 Ιουνίου **2008**, Ξεν Μακεδονία Παλλάς Θεσσαλονίκη.

8.3.3.6 A. Alexopoulos, C. Voidarou, **S. Plessas**, I. Mantzourani, A. Vantarakis, E. Bezirtzoglou. Antibiotic resistance and rodent virulence of *E. coli* strains isolated from river water in NE Greece. 15th International Symposium on Health-Related Water Microbiology, 31 May – 5 June **2009**, Naxos Island, Greece. σελ 133.

8.3.3.7 Γ. Ρόζος, Χ. Βοίδαρου, Α. Αλεξόπουλος, **Σ. Πλέσσας**, Μ. Βελονάκης, Ε. Μπεζιρτζόγλου, Α. Βατόπουλος. Τροφιμογενής μικροβιακή αντοχή : ανθεκτικά στελέχη 15 ειδών του γένους *Lactobacillus* που απομονώθηκαν από παραδοσιακά τυριά της Μυκόνου έναντι 15 αντιμικροβιακών παραγόντων. 8^ο Πανελλήνιο Συνέδριο Δημόσιας Υγείας & Υπηρεσιών Υγείας. 15-17 Μαρτίου **2010**, Ξεν. Divani Caravel. Πρακτικά σελ 121.

8.3.3.8 Δ. Βασσός, Χ. Βοίδαρου, Γ. Ρόζος, **Σ. Πλέσσας**, Α. Αλεξόπουλος, Ε. Μπεζιρτζόγλου. Μαζική εστίαση και κριτήρια επιλογής της από τους νέους καταναλωτές (φοιτητές-σπουδαστές και εργαζόμενους). 3^ο ΠΑΝΕΛΛΗΝΙΟ ΣΥΝΕΔΡΙΟ ΤΗΣ ΔΙΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΗΣ ΕΤΑΙΡΕΙΑΣ ΔΙΑΣΦΑΛΙΣΗΣ ΥΓΙΕΙΝΗΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ (Δ.Ε.Δ.Υ.Τ), 6-8 Ιουνίου **2010**, Ξεν Μακεδονία Παλλάς Θεσσαλονίκη. Πρακτικά συνεδρίου σελ 59.

8.3.3.9 Σ. Πλέσσας, Ι. Καραγεώργου, Π. Βαλαβάνη, Α. Αλεξόπουλος, Ε. Μπεζιρτζόγλου. Χρήση νέων αρχικών καλλιιεργειών για την παρασκευή άρτου με έμφαση στον

οργανοληπτικό χαρακτήρα. 3^ο ΠΑΝΕΛΛΗΝΙΟ ΣΥΝΕΔΡΙΟ ΤΗΣ ΔΙΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΗΣ ΕΤΑΙΡΕΙΑΣ ΔΙΑΣΦΑΛΙΣΗΣ ΥΓΙΕΙΝΗΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ (Δ.Ε.Δ.Υ.Τ), 6-8 Ιουνίου **2010**, Ξεν Μακεδονία Παλλάς Θεσσαλονίκη. Πρακτικά συνεδρίου σελ 12. (**Προφορική ανακοίνωση**).

8.3.3.10 Θεοδωρίδου Ειρήνη, Αλεξόπουλος Αθανάσιος, Σταυροπούλου Ελισάβετ, **Πλέσσας Σταύρος**, Μαντζουράνη Ιωάννα, Φουρνομίτη Μαρία, Τζούτη Βασιλική & Μπεζιρτζόγλου Ευγενία. **2013**. Κατανομή του είδους και της αντιβιοαντοχής *Staphylococcus spp.* σε πόσιμα νερά. 4^ο Συνέδριο Βιοτεχνολογίας και Τεχνολογίας Τροφίμων, 11-13 Οκτωβρίου, MEC Παιανίας, Αθήνα.

8.4 Εργασίες σε Τιμητικούς ή Επετειακούς Τόμους:

8.4.1 Σταύρος Πλέσσας, Μαρία Κανελλάκη, Ευγενία Μπεζιρτζόγλου, Αθανάσιος Κουτίνας. Χρήση ακινητοποιημένων κυττάρων στην αρτοποιήση. Επιστημονική Επετηρίδα του Τμήματος Δασολογίας και Διαχείρισης Περιβάλλοντος και Φυσικών Πόρων Τόμος 1^{ος} , **2008**.

8.4.2 Σ. Πλέσσας, Α. Αλεξόπουλος, Μπεζιρτζόγλου Ε. Διερεύνηση αντιμικροβιακής δράσης μικτών καλλιεργειών κατά την παραγωγή άρτου με την μέθοδο του προζυμιού. Επιστημονική Επετηρίδα του Τμήματος Δασολογίας και Διαχείρισης Περιβάλλοντος και Φυσικών Πόρων Τόμος 2^{ος} , **2009**.

8.4.3 Σ. Πλέσσας, Α. Αλεξόπουλος, Ε. Μπεζιρτζόγλου. Διερεύνηση οργανοληπτικού χαρακτήρα άρτων που παράχθηκαν με κύτταρα kefir μέσω ανάλυσης με αέρια χρωματογραφία-φασματοσκοπία μαζών (GC-MS). Επιστημονική Επετηρίδα του Τμήματος Δασολογίας και Διαχείρισης Περιβάλλοντος και Φυσικών Πόρων Τόμος 2^{ος} , **2009**.

9. Διπλώματα Ευρεσιτεχνίας:

Κανελλάκη, Μ., Κουτίνας, Α.Α., Κοφαχείλης Ν., Μπεκατώρου, Α., Αγουρίδης Ν., **Πλέσσας Σ.** Βιομηχανική χρήση πρωτότυπου ακινητοποιημένου βιοκαταλύτη σε στερεά απορρίμματα ζυθοποιείας στην αλκοολική ζύμωση για παραγωγή αλκοόλης και αλκοολούχων ποτών. **2006**. Υποβολή Διπλώματος Ευρεσιτεχνίας στον Οργανισμό Βιομηχανικής Ιδιοκτησίας (ΟΒΙ).

Άλλο Συγγραφικό έργο

Εργαστηριακό φυλλάδιο για ασκήσεις στο Μάθημα της Βιοχημείας Τροφίμων. 2013.

<https://eclass.duth.gr/modules/document/?course=OPE01158>

Εργαστηριακό φυλλάδιο για ασκήσεις στο Μάθημα της Οινολογίας. 2013.

<https://eclass.duth.gr/courses/OPE01175/>

Εργαστηριακό φυλλάδιο για ασκήσεις στο Μάθημα της Χημείας Τροφίμων. 2013.

<https://eclass.duth.gr/modules/document/?course=OPE01134>

Εργαστηριακό φυλλάδιο για ασκήσεις στο Μάθημα του Ποιοτικού Ελέγχου Τροφίμων Οινολογίας. 2019.

<https://eclass.duth.gr/modules/document/?course=OPE01119>

10. Άλλες Ακαδημαϊκές δραστηριότητες:

10.1 Συνολικό Διοικητικό Έργο

- Εκπρόσωπος του Τμήματος Αγροτικής Ανάπτυξης στη Σύγκλητο του ΔΠΘ, (Τακτικό μέλος 2011-2013).

- Διευθυντής εργαστηρίου Επεξεργασίας Τροφίμων του Τμήματος Αγροτικής Ανάπτυξης, ΔΠΘ, 19/03/2019-σήμερα.
- Τακτικός Εκπρόσωπος του Τμήματος Αγροτικής Ανάπτυξης, ΔΠΘ, στην Κοσμητεία της Σχολής Επιστημών Γεωπονίας και Δασολογίας του ΔΠΘ (2021-σήμερα).
- Μέλος (Πρόεδρος) της Επιτροπής Ασφάλειας των Εργαστηρίων του Τμήματος Αγροτικής Ανάπτυξης, ΔΠΘ. (03/2021-σήμερα).
- Μέλος στην Ομάδα Εσωτερικής Αξιολόγησης (ΟΜΕΑ) του Τμήματος Αγροτικής Ανάπτυξης, ΔΠΘ, 30/01/2023-σήμερα.
- Εκπρόσωπος του Τμήματος Αγροτικής Ανάπτυξης, ΔΠΘ, στο Συμβούλιο Περιβάλλοντος του ΔΠΘ (Αναπληρωματικό μέλος, 10/2020-σήμερα).
- Τακτικό Μέλος Επιτροπής Προγράμματος Σπουδών του Τμήματος Αγροτικής Ανάπτυξης, ΔΠΘ (2012-2013, 2015-2016).
- Τακτικό μέλος της Συντονιστικής Επιτροπής του Μεταπτυχιακού Προγράμματος Σπουδών του Τμήματος Αγροτικής Ανάπτυξης, ΔΠΘ. 2020-2022, 2022-2024.
- Τακτικό μέλος Επιτροπής Βιβλιοθήκης του Τμήματος Αγροτικής Ανάπτυξης, ΔΠΘ (2015-2016).
- Μέλος Επιτροπών Διαγωνισμού Προμήθειας & Παραλαβής εξοπλισμού και αναλώσιμων υλικών και διαφόρων άλλων επιτροπών του Τμήματος Αγροτικής Ανάπτυξης, ΔΠΘ. (2009-σήμερα.)
- Τακτικό μέλος Επιτροπής Κατατακτηρίων Εξετάσεων του Τμήματος Αγροτικής Ανάπτυξης, ΔΠΘ (2013-2023)
- Τακτικό μέλος της Επιτροπής Εξέτασης και Επιλογής υποψηφίων του Μεταπτυχιακού Προγράμματος Σπουδών του Τμήματος Αγροτικής Ανάπτυξης, ΔΠΘ.(2022-).
- Τακτικό μέλος της Επιτροπής Οικονομικού Ελέγχου ΠΜΣ, Τμήμα Αγροτικής Ανάπτυξης, ΔΠΘ. 2015.
- Τακτικό μέλος της Εφορευτικής Επιτροπής των εκλογών για την ανάδειξη Προέδρου και Αναπληρωτή Προέδρου του Τμήματος Αγροτικής Ανάπτυξης, ΔΠΘ. 2010, 2018.
- Τακτικό μέλος της Εφορευτικής Επιτροπής των εκλογών για την ανάδειξη 3 εκπροσώπων μελών ΔΕΠ του Τμήματος Αγροτικής Ανάπτυξης στην Κοσμητεία της Σχολής Επιστημών Γεωπονίας και Δασολογίας, ΔΠΘ. 2018.
- Τακτικό μέλος της Επιτροπής Κατατάξεως Πτυχιούχων του Τμήματος Αγροτικής Ανάπτυξης, ΔΠΘ.(2013-2014, 2016-2021, 2022-2023).
- Μέλος της Γενικής Συνέλευσης του Τμήματος Αγροτικής Ανάπτυξης, ΔΠΘ, 2009-σήμερα.

10.2 Μέλος Συντακτικής Επιτροπής (Editorial Board) διεθνών αναγνωρισμένων περιοδικών

- Frontiers in Food Microbiology από 2022.
<https://loop.frontiersin.org/people/615600/overview>.
- Fermentation (MDPI) από 2020.
https://www.mdpi.com/journal/fermentation/editors?page_no=3.
- Discover Food (Springer) από 2022.
<https://www.springer.com/journal/44187/editors>.

Επίβλεψη και δημοσίευση (Guest Editor) Ειδικού Τεύχους (Special Issue) σε διεθνή αναγνωρισμένα περιοδικά

- **Fermentation.** Probiotics and Prebiotics: New Knowledge. **2018.** https://www.mdpi.com/journal/fermentation/special_issues/probiotics_prebiotics_new.
- **Foods.** Novel Processing Technology of Fermented Foods and Beverages". **2019.** https://www.mdpi.com/journal/foods/special_issues/fermented_foods_beverages
- **Foods.** Nutritional Value of Innovative Functional Foods. **2019.** https://www.mdpi.com/journal/foods/special_issues/nutrition_functional_foods
- **Frontiers in Microbiology.** Innovations in Functional Food Production: Application of Fruit and Vegetable Juices as Vehicles for Probiotic Delivery". **2020.** <https://www.frontiersin.org/research-topics/12368/innovations-in-functional-food-production-application-of-fruit-and-vegetable-juices-as-vehicles-for>
- **Fermentation.** Innovations in Sourdough Bread Making. **2022.** [Innovations in Sourdough Bread Making](#)
- **Fermentation.** The Rendering of Traditional Fermented Foods in Human Diet: Distribution of Health Benefits and Nutritional Benefits **2022.** [The Rendering of Traditional Fermented Foods in Human Diet: Distribution of Health Benefits and Nutritional Benefits](#)
- **Foods.** Probiotics: Health Benefit and New Ideas in Food Development. **2022.** [Probiotics: Health Benefit and New Ideas in Food Development](#)

10.3 Αξιολογηση Ερευνητικών Προτάσεων

- Κριτής χρηματοδοτούμενων επιστημονικών έργων στα πλαίσια του προγράμματος: Επιχειρησιακά προγράμματα “Ανταγωνιστικότητα και Επιχειρηματικότητα”, Δράση εθνικής εμβέλειας, “Ενίσχυση νέων και μικρομεσαίων επιχειρήσεων”, Πράξη: Υποστήριξη νέων επιχειρήσεων για δραστηριότητες έρευνας & τεχνολογικής ανάπτυξης, ΕΣΠΑ 2007-13, (2010).
- Αξιολογητής και Αναπληρωτής Πρόεδρος της Θεματικής Επιτροπής Αξιολογητών της Επιστημονικής Περιοχής ΕΠ4. Γεωπονικές Επιστήμες – Τρόφιμα στο πλαίσιο της «3ης Προκήρυξης Ερευνητικών Έργων ΕΛ.ΙΔ.Ε.Κ. για την ενίσχυση Μεταδιδακτορικών Ερευνητών/τριών (2021-2022).
- Πιστοποιημένος Αξιολογητής της ΓΓΕΤ ID: HFRI-2021-11358. **2021.**

10.4 Μέλος Οργανωτικών Επιτροπών Συνεδρίων

- Μέλος της Οργανωτικής Επιτροπής του 32^{ου} Διεθνούς Συνεδρίου Microbial Ecology in Health and Disease (**6-10 Σεπτεμβρίου 2010, Ελλάδα**).
- Μέλος της Οργανωτικής Επιτροπής του 41^{ου} Διεθνούς Συνεδρίου (SOMED) Microbial Ecology in Health and Disease (**14-16 Ιουνίου 2022, Ελλάδα**)

10.5 Μέλος επιστημονικών εταιρειών:

- Πανελλήνια Ένωση Χημικών
- Society for Microbial Ecology and Disease (SOMED)
- Διεπιστημονική Εταιρεία Διασφάλισης Υγιεινής Τροφίμων «Δ.Ε.Δ.Υ.Τ.»

10.6 Κριτής επιστημονικών εργασιών, στα περιοδικά:

1. Agricultural and Food Chemistry
2. Antioxidants
3. Annals of Microbiology
4. Applied Microbiology and Biotechnology
5. Bioresource Technology

6. Biotechnology Advances
7. Comprehensive Reviews in Food Science and Technology
8. CyTA-Journal of Food
9. Enzyme and Microbial Technology
10. Fermentation
11. Food Chemistry
12. Food Microbiology
13. Food Biotechnology
14. Food Bioscience
15. Food Quality and Safety
16. Food Research International
17. Foods
18. Heliyon
19. Frontiers in Microbiology
20. International Journal of Dairy Technology
21. International Journal of Food Microbiology
22. International Journal of Food Science and Technology
23. Journal of Agriculture and Food Chemistry
24. Journal of Molecular Sciences
25. Journal of Functional Foods
26. Journal of Dairy Science
27. Journal of Food Processing and Preservation
28. Journal of the Science of Food and Agriculture
29. LWT Food Science and Technology
30. Letters in Applied Microbiology
31. Microorganism
32. Molecules
33. Nutrients
34. Plos ONE
35. Separation and Purification Technology
36. Process Biochemistry
37. International Journal of Fruit Science

10.7 Συμμετοχή σε Ερευνητικά προγράμματα προς χρηματοδότηση:

11.1 Επιχειρησιακό Πρόγραμμα Εκπαίδευσης & Αρχικής Επαγγελματικής Κατάρτισης (Ε.Π.Ε.Α.Ε.Κ. II), Ηράκλειτος: Υποτροφίες Έρευνας με προτεραιότητα στη βασική έρευνα. «Στερεά απορρίμματα γεωργικών προϊόντων και γεωργικών βιομηχανιών σαν υποστρώματα ακινητοποίησης κυττάρων για ζύμες αρτοποιίας». Η πρόταση αυτή εγκρίθηκε για χρηματοδότηση στα πλαίσια της διδακτορικής μου διατριβής. Επιστημονικός Υπεύθυνος: Α. Κουτίνας.

11.2 Επιχειρησιακό Πρόγραμμα Εκπαίδευσης & Αρχικής Επαγγελματικής Κατάρτισης (Ε.Π.Ε.Α.Ε.Κ. II), Πυθαγόρας II Ενίσχυση Ερευνητικών Ομάδων στα Πανεπιστήμια. «Βιοτεχνολογική εκμετάλλευση μιγμάτων αποβλήτων τυροκόμησης (τυρογάλακτος) και σακχαροβιομηχανίας (μελάσσας) για παραγωγή μικτών λυοφιλωμένων και μη, καλλιεργειών για αρτοποιήση». Η πρόταση αυτή εγκρίθηκε για χρηματοδότηση στα πλαίσια της μεταδιδακτορικής μου ερευνητικής δραστηριότητας. Επιστημονικός Υπεύθυνος: Κ. Ψαριανός.

11.3 ΣΥΝΕΡΓΑΣΙΑ 2011 - Συμπράξεις Παραγωγικών και Ερευνητικών Φορέων σε Εστιασμένους Ερευνητικούς & Τεχνολογικούς Τομείς. «Production of new functional foods (sausages and dairy products) adding probiotics isolated from dairy products». Επιστημονικός Υπεύθυνος: Ε. Μπεζιρτζόγλου.

11.4 ΣΥΝΕΡΓΑΣΙΑ 2011 - Συμπράξεις Παραγωγικών και Ερευνητικών Φορέων σε Εστιασμένους Ερευνητικούς & Τεχνολογικούς Τομείς. «Νανο και μικροβιοτεχνολογία κυτταρίνης: Ζυμώσεις σε εξαιρετικά χαμηλές θερμοκρασίες για παραγωγή τροφίμων». Επιστημονικός Υπεύθυνος: Ε. Μπεζιρτζόγλου.

11.5 ΑΡΙΣΤΕΙΑ II- Χρηματοδοτικό πλαίσιο: ΕΣΠΑ, Φορέας: Γενική Γραμματεία Έρευνας και Τεχνολογίας, Επιχειρησιακό πρόγραμμα: Ανταγωνιστικότητα και Επιχειρηματικότητα (ΕΠΑΝ II). «Παραγωγή λειτουργικού ροφήματος χαμηλού αλκοολικού βαθμού μέσω ζύμωσης χυμού *Cornus mas* L. (κρανιάς) και ροδιού με προβιοτικά βακτήρια που θα απομονωθούν από κόκκους kefir». Η πρόταση αυτή υποβλήθηκε για χρηματοδότηση και δεν εγκρίθηκε. **Ιούνιος 2012. Επιστημονικός Υπεύθυνος: Σ. Πλέσσας.**

11.6 ΠΕΓΑ 2014 –2015. Πρόγραμμα Επικαιροποίησης Γνώσεων Αποφοίτων ΑΕΙ. «Νέες τεχνολογίες, συστήματα ασφάλειας και υγιεινής στην αλυσίδα παραγωγής τροφίμων». Χρηματοδοτήθηκε από το Ευρωπαϊκό Κοινωνικό Ταμείο (ΕΚΤ) και από εθνικούς πόρους. Επιστημονικός Υπεύθυνος: Ε. Μπεζιρτζόγλου.

11.7 Επιχειρησιακό Πρόγραμμα «Ανταγωνιστικότητα, Επιχειρηματικότητα και Καινοτομία» (ΕΠΑΝΕΚ). 2018-2021. Ενίσχυση των Υποδομών Έρευνας και Καινοτομίας - Β κύκλος. «Ερευνητική υποδομή για την ανάπτυξη βιοδιεργασιών τροφίμων και την εκμετάλλευση καινοτομιών», Υποέργο 4: «Νέα προϊόντα διατροφής με λειτουργικές καλλιέργειες και πρεβιοτικές διαιτητικές ίνες και μελέτη επίδρασης στο εντερικό μικροβίωμα». **2018.** Επιστημονικός Υπεύθυνος: Ε. Μπεζιρτζόγλου.

11.8 Επιχειρησιακό Πρόγραμμα «Ανατολική Μακεδονία & Θράκη 2014-2020. Κλάδος Αγροδιατροφής. “Βελτίωση της διατηρησιμότητας, της ποιότητας και του βιολειτουργικού χαρακτήρα παραδοσιακού λουκάνικου και καβουρμά (SHELFQC)”. **2019.** Επιστημονικός Υπεύθυνος: Α. Αλεξόπουλος/**Αν. ΕΥ Σ. Πλέσσας.**

11.9 ΕΥΔΕ-ΕΤΑΚ. Ανταγωνιστικότητα, Επιχειρηματικότητα και Καινοτομία (ΕΠΑνΕΚ)», ΕΣΠΑ 2014–2020, της Ενιαίας Δράσης Κρατικών Ενισχύσεων Έρευνας, Τεχνολογικής Ανάπτυξης & Καινοτομίας «ΕΡΕΥΝΩ–ΔΗΜΙΟΥΡΓΩ–ΚΑΙΝΟΤΟΜΩ. «Παραγωγή καινοφανούς λειτουργικού τροφίμου μέσω ζύμωσης χυμών αρώνιας και πορτοκαλιού από προβιοτικό οξυγαλακτικό βακτήριο». Τμήμα Αγροτικής Ανάπτυξης, ΔΠΘ, Τμήμα Μοριακής Βιολογίας και Γενετικής, ΔΠΘ, ΧΥΜΟΙ ΑΡΓΟΛΙΔΑΣ Α.Ε., Παν/μιο Πατρών. Η πρόταση αυτή υποβλήθηκε για χρηματοδότηση και δεν εγκρίθηκε. **Ιούνιος. 2019. Επιστημονικός Υπεύθυνος: Σ. Πλέσσας.**

11.10. ΕΥΔΕ-ΕΤΑΚ. Ανταγωνιστικότητα, Επιχειρηματικότητα και Καινοτομία (ΕΠΑνΕΚ)», ΕΣΠΑ 2014–2020, της Ενιαίας Δράσης Κρατικών Ενισχύσεων Έρευνας, Τεχνολογικής Ανάπτυξης & Καινοτομίας «ΕΡΕΥΝΩ–ΔΗΜΙΟΥΡΓΩ–ΚΑΙΝΟΤΟΜΩ. «Καινοτόμες βιοδιεργασίες και βιοκαταλύτες με βάση το πίτυρο ρυζιού για λειτουργικά προϊόντα τροφίμων υψηλής προστιθέμενης αξίας». ΙΓΒΦΠ ΕΛΓΟ-Δήμητρα, Παν/ Πατρών, Τμήμα Αγροτικής Ανάπτυξης, ΔΠΘ, ΜΠΕΓΚΑΣ Γ. ΣΤΑΥΡΟΣ Α.Ε., ΑΒΙΓΑΛ Α.Ε. Η πρόταση αυτή υποβλήθηκε για χρηματοδότηση και δεν εγκρίθηκε. **Μάιος 2019. Επιστημονικός Υπεύθυνος: Σ. Πλέσσας.**

11.11 PRIMA S1 2022 FOOD VALUE CHAIN (IA). 2022. PRIMA - Partnership for Research and Innovation in the Mediterranean Area (PRIMA) Proposal: MAGIcProT. Title: Macroalgae and microalgae: efficient farming and bio-processing methods for novel, nutritious and multifunctional foods with consumer's trust and acceptability. Η πρόταση αυτή υποβλήθηκε για χρηματοδότηση και δεν εγκρίθηκε κατά την πρώτη φάση αξιολόγησης. **2022. ΕΥ: Prof. Raffaella Di Cagno. Επιστημονικός Υπεύθυνος Φορέα (ΔΠΘ): Σ. Πλέσσας.**

11.12 PRIMA S1 2022 FOOD VALUE CHAIN (IA). 2022. PRIMA - Partnership for Research and Innovation in the Mediterranean Area (PRIMA) Proposal: UpcycleMedFood. Η πρόταση αυτή υποβλήθηκε για χρηματοδότηση και δεν εγκρίθηκε κατά την πρώτη φάση αξιολόγησης. Title: Valorisation des protéines extraites des pertes et gaspillages alimentaires et des insectes en Méditerranée. **EY: Prof. Ilias Vlachos. 2022. Επιστημονικός Υπεύθυνος Φορέα (ΔΠΘ): Σ. Πλέσσας.**

11.13 ΥΠΟΕΡΓΟ 1 - ΥΠΟΔΟΜΗ ΕΦΑΡΜΟΓΩΝ ΜΙΚΡΟΒΙΩΜΑΤΟΣ ΣΕ ΣΥΣΤΗΜΑΤΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ-ΔΠΘ (FOODBIOMES)» της Πράξης με τίτλο «ΥΠΟΔΟΜΗ ΕΦΑΡΜΟΓΩΝ ΜΙΚΡΟΒΙΩΜΑΤΟΣ ΣΕ ΣΥΣΤΗΜΑΤΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ (FOODBIOMES). 2020. Επιστημονικός Υπεύθυνος: Ι. Κουρκουτάς.

10.8 Διδακτορικές διατριβές:

(ΕΠΙΒΛΕΠΩΝ) Νούσκα, Χ. Βιοτεχνολογική αξιοποίηση χυμού κρίνων (*Cornus mas* L.) για παραγωγή λειτουργικού τροφίμου υψηλής διατροφικής αξίας. Τμήμα Αγροτικής Ανάπτυξης. ΔΠΘ. **Περατώθηκε και παρουσιάστηκε το 2017.** <https://www.didaktorika.gr/eadd/handle/10442/42248>

(ΕΠΙΒΛΕΠΩΝ) Καζάκος, Λ. Σ. Παραγωγή λειτουργικού ροφήματος χαμηλού αλκοολικού βαθμού μέσω ζύμωσης χυμού ροδιού. Τμήμα Αγροτικής Ανάπτυξης. ΔΠΘ. **Περατώθηκε και παρουσιάστηκε το 2020.** <https://www.didaktorika.gr/eadd/handle/10442/47034>

(ΕΠΙΒΛΕΠΩΝ) Μποντισίδης, Χ. Αξιολόγηση απομονωθέντων γαλακτικών βακτηρίων από κόκκους kefir στην παραγωγή λειτουργικού τροφίμου με βάση χυμό φρούτων. **2018.** Σε εξέλιξη. Τμήμα Αγροτικής Ανάπτυξης. ΔΠΘ.

(ΕΠΙΒΛΕΠΩΝ) Καζάκος, Χ. Σ. Παραγωγή άρτου με λειτουργικές ιδιότητες με βάση εμπλουτισμένο προζύμι με γαλακτικά βακτήρια απομονωθέντα από κόκκους κεφίρ.. **2020.** Σε εξέλιξη. Τμήμα Αγροτικής Ανάπτυξης. ΔΠΘ.

(ΜΕΛΟΣ ΤΡΙΜΕΛΟΥΣ) Δαουτίδου, Μ. Μελέτη αντιμικροβιακών ιδιοτήτων βιοδραστικών ουσιών σε συστήματα τροφίμων. **2022.** Σε εξέλιξη. Τμήμα Αγροτικής Ανάπτυξης. ΔΠΘ.

(ΜΕΛΟΣ ΤΡΙΜΕΛΟΥΣ) Μελένιος, Π. Χωροχρονική παρακολούθηση κύριων ρύπων των επιφανειακών και υπογείων υδάτων στον Νομό Ροδόπης. 2014. Σε εξέλιξη. Τμήμα Αγροτικής Ανάπτυξης. ΔΠΘ.

(ΜΕΛΟΣ ΤΡΙΜΕΛΟΥΣ) Γκαϊδατζή, Χ. Διαχείριση της γενετικής παραλλακτικότητας τοπικών πληθυσμών φακής για βελτίωση της προσαρμοστικότητας και δημιουργία μονογενοτυπικών και πολυγενοτυπικών ποικιλιών. **2018.** Σε εξέλιξη. Τμήμα Αγροτικής Ανάπτυξης. ΔΠΘ.

(ΜΕΛΟΣ ΤΡΙΜΕΛΟΥΣ) Τζούτη Β. Μελέτη της αερόβιας και αναερόβιας μικροχλωρίδας αρωματικών και φαρμακευτικών φυτών. **2020.** Τμήμα Αγροτικής Ανάπτυξης. ΔΠΘ. <https://agro.duth.gr/postgraduate>

(ΜΕΛΟΣ ΕΠΤΑΜΕΛΟΥΣ) Βαβίας, Σ. Μικροβιακή οικολογία παραποτάμιων καλλιεργούμενων εδαφών: συσχέτιση με φυσικοχημικούς παραμέτρους και υδάτινο οικοσύστημα. **2010.** Τμήμα Αγροτικής Ανάπτυξης, ΔΠΘ. <https://www.didaktorika.gr/eadd/handle/10442/19402>

(ΜΕΛΟΣ ΕΠΤΑΜΕΛΟΥΣ) Ρόζος, Γ. Ανίχνευση αντιβιοαντοχών στελεχών μικροοργανισμών σε παραδοσιακά ζυμωμένα γαλακτομικά προϊόντα. **2012.** Τμήμα Αγροτικής Ανάπτυξης, ΔΠΘ. <https://www.didaktorika.gr/eadd/handle/10442/37927>

- (ΜΕΛΟΣ ΕΠΤΑΜΕΛΟΥΣ) Φουρνομίτη, Μ.** Προσαρμοστικότητα αρωματικών φυτών στις ελληνικές συνθήκες και αντιμικροβιακή δράση των παραγόμενων αιθέριων ελαίων. **2017**. Τμήμα Αγροτικής Ανάπτυξης, ΔΠΘ. <https://www.didaktorika.gr/eadd/handle/10442/39897>
- (ΜΕΛΟΣ ΕΠΤΑΜΕΛΟΥΣ) Μελισσάρη, Α.** Επίδραση της διατροφής και άλλων παραγόντων σε χαρακτηριστικούς μικροοργανισμούς της χλωρίδας του στόματος. **2021**. Τμήμα Αγροτικής Ανάπτυξης, ΔΠΘ. <https://www.didaktorika.gr/eadd/handle/10442/50271>
- (ΜΕΛΟΣ ΕΠΤΑΜΕΛΟΥΣ) Νικολάου, Α.** Εφαρμογή νέων βιοτεχνολογικών μεθόδων στην παραγωγή οίνου. **2019**. Τμήματος Μοριακής Βιολογίας και Γενετικής, ΔΠΘ. <https://www.didaktorika.gr/eadd/handle/10442/45662>
- (ΜΕΛΟΣ ΕΠΤΑΜΕΛΟΥΣ) Σαξάμη, Γ.** Μελετη της δράσης προβιοτικών μικροοργανισμών σε λειτουργικά τροφιμα. **2016**. Τμήματος Μοριακής Βιολογίας και Γενετικής, ΔΠΘ. <https://www.didaktorika.gr/eadd/handle/10442/40060>
- (ΜΕΛΟΣ ΕΠΤΑΜΕΛΟΥΣ) Kumar, M.N.** Συμβολή στη νανο-βιοτεχνολογία κυτταρίνης για βιοδιεργασίες τροφίμων. **2015**. Τμήμα Χημείας, Πανεπιστήμιο Πατρών. <https://www.didaktorika.gr/eadd/handle/10442/35683>
- (ΜΕΛΟΣ ΕΠΤΑΜΕΛΟΥΣ) Δήμα, Α.** Παραγωγή οργανικών οξέων από κυτταρινούχο βιομάζα με τη χρήση κίστηρης ως προωθητή. **2018**. Τμήμα Χημείας, Πανεπιστήμιο Πατρών. <https://www.didaktorika.gr/eadd/handle/10442/45249>
- (ΜΕΛΟΣ ΕΠΤΑΜΕΛΟΥΣ) Κ. Μπούρα.** Παραγωγή οργανικών οξέων από τυρόγαλο παρουσία μάζα με τη χρήση κίστηρης και γ-αλουμίνας ως προωθητές. **2017**. Τμήμα Χημείας, Πανεπιστήμιο Πατρών. <https://www.didaktorika.gr/eadd/handle/10442/42408>
- (ΜΕΛΟΣ ΕΠΤΑΜΕΛΟΥΣ) Π. Τσαφρακίδου.** Παραγωγή οργανικών οξέων από λιγνινουτταρινούχα συστατικά με τη χρήση γ-αλουμίνας ως προωθητή. **2016**. Τμήμα Χημείας, Πανεπιστήμιο Πατρών. <https://www.didaktorika.gr/eadd/handle/10442/41504>
- (ΜΕΛΟΣ ΕΠΤΑΜΕΛΟΥΣ) Γκανάτσιος, Β.** Βιοδιυλιστήριο για παραγωγή μονοκυτταρικής πρωτεΐνης, εδωδιμων μυκήτων και πρόσθετων τροφίμων με βιοτεχνολογική αξιοποίηση μικτών αγροτοβιομηχανικών αποβλήτων. **2015**. Τμήμα Χημείας, Πανεπιστήμιο Πατρών. <https://www.didaktorika.gr/eadd/handle/10442/35472>
- (ΜΕΛΟΣ ΕΠΤΑΜΕΛΟΥΣ) Γιαλελή, Α.Ι.** Ψυχρή παστερίωση υγρών τροφίμων με νανοπορώδη υλικά. **2015**. Τμήμα Χημείας, Πανεπιστήμιο Πατρών. <https://www.didaktorika.gr/eadd/handle/10442/37102>
- (ΜΕΛΟΣ ΕΠΤΑΜΕΛΟΥΣ) Γεροκόμου, Β.** Διερεύνηση χρήσης νέων θρεπτικών υποστρωμάτων και χρωστικών στον τομέα της μικροβιολογίας τροφίμων. **2022**. Τμήμα Χημείας, Πανεπιστήμιο Ιωαννίνων. <https://www.didaktorika.gr/eadd/handle/10442/52240>

10.9 Επίβλεψη Πειραματικών/Ερευνητικών Εργασιών (Αναλυτικά στο Παράρτημα Γ)

ΠΜΣ Τμήμα Αγροτικής Ανάπτυξης, Δ.Π.Θ. με τίτλο «Αειφορικά Συστήματα Παραγωγής και Περιβάλλον στη Γεωργία».

>50 Μεταπτυχιακές εργασίες (Επιβλέπων στις 22).

ΠΜΣ Τμήμα Ιατρικής, Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας, με τίτλο «Εφαρμοσμένη Δημόσια Υγεία και Περιβαλλοντική Υγιεινή».

1 Μεταπτυχιακή εργασία (Μέλος Τριμελούς).

Πτυχιακές/Διπλωματικές εργασίες, Τμήμα Αγροτικής Ανάπτυξης, Δ.Π.Θ. (Επιβλέπων σε 54).

10.10 Συμμετοχή σε ημερίδες

1Ομιλία με τίτλο: «Λειτουργικά» τρόφιμα – Μύθοι και πραγματικότητα» στην Ημερίδα με τίτλο «Σωματική Υγεία, Ευεξία Και Υγιεινή Διατροφή», 22 Ιουνίου **2017**. Λεσχη Αξιωματικών Φρουράς Διδυμοτειχίου.

11 Ερευνητικά Ενδιαφέροντα:

- 11.1** Εκμετάλλευση αγροτοβιομηχανικών αποβλήτων για παραγωγή προϊόντων υψηλής προστιθέμενης αξίας.
- 11.2** Παραδοσιακά τρόφιμα.
- 11.3** Προβιοτικά τρόφιμα.
- 11.4** Νέοι προβιοτικοί μικροοργανισμοί
- 11.5** Νέες πρεβιοτικές ουσίες
- 11.6** Λειτουργικά τρόφιμα με βάση τους χυμούς φρούτων

12. Γνώση Τεχνικών:

- 12.1** Αέρια Χρωματογραφία (GC).
- 12.2** Αέρια Χρωματογραφία/Φασματοσκοπία Μάζας (GC/MS).
- 12.3** Υγρή Χρωματογραφία Υψηλής Απόδοσης (HPLC).
- 12.4** Ατομική Απορρόφηση (AAS).
- 12.5** Κυτομετρία ροής (flow cytometry).
- 12.6** Σύστημα Λυοφιλίωσης (Freeze-Dryer).
- 12.7** Συστήματα ζυμώσεων-Βιοαντιδραστήρες.
- 12.8** Κλασικές χημικές αναλύσεις (ογκομετρήσεις, Kjeldahl, Gerber, Soxhlet, κλπ).
- 12.9** Κλασικές μικροβιολογικές τεχνικές και αναλύσεις.
- 12.10** Μοριακές αναλύσεις (PCR)

13. Διακρίσεις:

Συμμετοχή στα 23 μέλη του Δ.Π.Θ. που συμπεριλαμβάνονται στη λίστα με βάση τον αντίκτυπο του δημοσιευμένου έργου τους κατά τη διάρκεια του έτους 2022. Ειδικότερα στη θεματική περιοχή Agriculture food science microbiology