

Πάτροκλος Κ Βαρελτζής

**Χημικός Μηχανικός
MSc, PhD Food Science**

Βιογραφικό

σημείωμα

ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΩΝ	Σελίδα
Προσωπικά στοιχεία	2
Εκπαίδευση και κατάρτιση	3
Επαγγελματική δραστηριότητα-διδασκτικό έργο-ερευνητική εμπειρία	5
Θεματικές περιοχές ειδίκευσης-ερευνητικά ενδιαφέροντα	10
Ερευνητικά έργα	10
Σύνοψη και αποτίμηση επιστημονικού έργου	11
Άλλες πληροφορίες	13
Δημοσιευμένο Επιστημονικό έργο	14

ΠΡΟΣΩΠΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ

Όνομα : ΠΑΤΡΟΚΛΟΣ_
Επώνυμο : ΒΑΡΕΛΤΖΗΣ
Όνομα πατρός : ΚΥΡΙΑΚΟΣ
Ημερομηνία. Γέννησης : 28 Δεκεμβρίου 1977
Τόπος Γέννησης : Θεσσαλονίκη
Διεύθυνση : Αγίων Πάντων 8Δ, Πεύκα, 57010
Τηλέφωνα : 2310996162 (γραφείο), κινητό: 6989510191
E-mail : pvareltzis@cheng.auth.gr
Οικογενειακή Κατάσταση : Έγγαμος
Στρατιωτικές Υποχρεώσεις : Εκπληρωμένες (11-5-2009)
ORCID : <https://orcid.org/0000-0003-4796-183X>

ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ & ΚΑΤΑΡΤΙΣΗ

Οκτώβριος 2006- Οκτώβριος 2008

Μετά-Διδακτορική Έρευνα στο πανεπιστήμιο Chalmers, Biology and Biological Engineering, Food Science and Nutrition Department, Gothenburg, Sweden

Μετά-Διδακτορική υποτροφία από το Chalmers University δύο ετών για έρευνα πάνω στην επεξεργασία και μεταποίηση φτηνών πρώτων υλών θαλάσσιας προέλευσης

Σεπτέμβριος 2001 – Μάρτιος 2006

Διδακτορικό στην Επιστήμη Τροφίμων

Food Science Department, University of Massachusetts at Amherst

Τίτλος διατριβής: Oxidation of cod microsomal lipids *in situ* and *in vitro* as affected by processing parameters

Σεπτέμβριος 2001- Σεπτέμβριος 2003

Μεταπτυχιακό στην Επιστήμη Τροφίμων

Food Science Department, University of Massachusetts at Amherst

Φεβρουάριος 2001 – Ιούλιος 2001

Εθνικό Κέντρο Έρευνας και Τεχνολογικής Ανάπτυξης (Ε.Κ.Ε.Τ.Α.) πάνω στην προσομοίωση των χημικών διεργασιών στις χημικές βιομηχανίες χρησιμοποιώντας την ειδική γλώσσα προγραμματισμού gPROMS υπό την επίβλεψη του καθ. κ. Γεωργιάδη Μιχάλη.

Οκτώβριος 1995 – Ιούλιος 2001

Δίπλωμα Χημικού Μηχανικού

(βαθμός πτυχίου 7,4) Πολυτεχνείο, Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης

Διπλωματική εργασία στην ανάλυση επικινδυνότητας χημικών εγκαταστάσεων, Υπεύθυνος Καθηγητής: Δρ. Α. Καράμπελας

Τεχνικοοικονομική μελέτη μονάδας παραγωγής κιτρικού οξέος από *Aspergillus niger* (1999-2000), Τμήμα Χημικών Μηχανικών της Πολυτεχνικής Σχολής του Α.Π.Θ.

Ιούνιος 1995

Μέση εκπαίδευση: απολυτήριο λυκείου από το Ανατόλια (American College) με άριστα (19,7/20)

**Πρόσθετες
Μετεκαπαιδεύσεις–
Σεμινάρια**

Απρίλιος 2013- Απρίλιος 2017

ThermoFisher Scientific, Πιστοποιητικά εκπαίδευσης σε:

LCMS—ThermoFisher, SanJose 2013

ICP--- ThermoFisher, Cambridge, 2013

ICPMS--- ThermoFisher, Bremen, 2014

GCMS--- ThermoFisher, Mialn and Austin, 2014-2015

	LC--- ThermoFisher, Cambridge 2013 Ανάπτυξη εφαρμογών σε GCMS, ICP, ICPMS, LCMS
Νοέμβριος 2014	Διαπίστευση εργαστηρίων σύμφωνα με το πρότυπο ISO/IEC 17025 (Ενωση Ελλήνων Χημικών, Θεσσαλονίκη, 2014)
Μάρτιος 2011	ΕΛΙΝΥΑΕ-Σεμινάριο 100 ωρών για την υγιεινή και ασφάλεια στο χώρο εργασίας
1 Μαρτίου 2008	CAMO ASA Παρακολούθηση εκπαιδευτικού σεμιναρίου “Multivariate Analysis” με χρήση του λογισμικού Unscrambler της εταιρείας CAMO. Οργανώθηκε και χρηματοδοτήθηκε από το τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και διατροφής, Chalmers, Sweden.
26-28 Σεπτεμβρίου 2007	OSU-AZTI Surimi School Europe Παρακολούθηση τριήμερου εκπαιδευτικού και εργαστηριακού σεμιναρίου (workshop) στο Bilbao, Spain. Το πρόγραμμα περιλάμβανε διαλέξεις και εργαστηριακή πρακτική σε διάφορες πτυχές της τεχνολογίας “surimi”.
12-16 Σεπτεμβρίου 2007	Εντατικό εκπαιδευτικό σεμινάριο LIPIDFORUM ACADEMY επιδοτούμενο από το Nordic Forum for Lipid Research and Technology. Διοργανώθηκε από το πανεπιστήμιο Chalmers, Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και διατροφής, Gothenburg, Sweden.

ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΑ-ΔΙΔΑΚΤΙΚΟ ΕΡΓΟ-ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΗ ΕΜΠΕΙΡΙΑ

Ιανουάριος 2018- σήμερα**Επίκουρος καθηγητής**

ΠΟΛΥΤΕΧΝΙΚΗ ΣΧΟΛΗ Α.Π.Θ., ΤΜΗΜΑ ΧΗΜΙΚΩΝ
ΜΗΧΑΝΙΚΩΝ, ΤΟΜΕΑΣ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΩΝ

Γνωστικό αντικείμενο: «Μηχανική Διεργασιών Τροφίμων»

(ΦΕΚ Τεύχος Γ' 1315/14.12.2017)

Διδασκαλία προπτυχιακών μαθημάτων

1. **Μηχανική τροφίμων** (μάθημα κορμού, 7^ο εξάμηνο, 5 ώρες/εβδομάδα) (2018-σήμερα)

2. **Ισοζύγια Μάζας και Ενέργειας** (μάθημα κορμού, 2^ο εξάμηνο, 3 ώρες/εβδομάδα) (2018-σήμερα)

3. **Έλεγχος, Διασφάλιση ποιότητας και Αποθήκευση τροφίμων** (μάθημα επιλογής, 3 ώρες εβδομάδα) (2018-σήμερα)

4. **Τεχνο-οικονομική Μελέτη I και II** (μάθημα κορμού, 9-10^ο εξάμηνο, συνδιδάσκοντας) (2020-σήμερα)

Διδασκαλία μεταπτυχιακών μαθημάτων

Επιστήμη και Μηχανική Τροφίμων (ΠΜΣ «Χημική και Βιομοριακή Μηχανική» β' εξαμήνου κατεύθυνσης, 3 ώρες/εβδομάδα)

Επίβλεψη διδακτορικών διατριβών

1. **Κύρογλου Σμαρώ**, «Επίδραση της επεξεργασίας και του χρόνου αποθήκευσης στις ρεολογικές ιδιότητες πουρέδων ή/και συμπυκνωμένων χυμών φρούτων», ημ/νια έναρξης 30/10/2020

2. **Πασίδη Ευαγγελία**, «Επίδραση της σύστασης και δομής των τροφίμων στη βιοδιαθεσιμότητα της βιταμίνης D - Μελέτη της κινητικής αποδέσμευσης της από το τρόφιμο και της απορρόφησης της στον ανθρώπινο οργανισμό», ημ/νια έναρξης 11/05/2020

3. **Σιδηροκαστρίτης Νικόλαος**, «Επίδραση της υπερ-υψηλής πίεσης στα φυσικοχημικά χαρακτηριστικά αμιγούς ελληνικού μελιού, στην ποιότητά του και στη διατροφική του αξία με τη χρήση τεχνικών μεταβολομικής μηχανικής», ημ/νια έναρξης 05/12/2018

Τριμελείς – Επταμελείς επιτροπές αξιολόγησης διδακτορικών διατριβών

1. **Τριμελής επιτροπή της κα Καραδήμου Χριστίνα**, «Διαχείριση υγρών αποβλήτων ελαιουργείων με χρήση καινοτόμων βιοπροσροφητικών υλικών» (30/10/2020, σε εξέλιξη)

2. **Τριμελής επιτροπή της κα Όροβα Μελίνα**, «Υβριδικά συστήματα ενζυμικών και μικροβιακών διεργασιών αξιοποίησης στερεών απορριμμάτων εταιρειών εστίασης: Πειραματική μελέτη και μαθηματική μοντελοποίηση» (30/10/2020, σε εξέλιξη)

3. **Επταμελής επιτροπή του κ Καδερίδη Κυριάκου**, «Αξιοποίηση παραπροϊόντων βιομηχανίας ροδιού» (Φεβρουάριος 2020, επιβλέπων)

καθ. Γούλα Αθανασία)

4. **Επταμελής επιτροπή του κ Αλέξανδρου Παύλου**, «Απομόνωση και φυσικοχημικός χαρακτηρισμός βιοπολυμερών από φυτικές μήτρες» (Ιούνιος 2018, επιβλέπων καθ. Παναγιώτου Κωνσταντίνος)

5. **Επταμελής επιτροπή του κ Παναγιώτη Σαλιακέλλη**, «Υπολογιστική προσομοίωση και μελέτη της αιώρησης και μεταφοράς σωματιδίων από τυρβώδη διατμητική ροή» (Μάρτιος 2018, επιβλέπων καθ. Γιάντσος Στέργιος)

Επίβλεψη διπλωματικών εργασιών
(ολοκληρωμένες)

Προπτυχιακές Διπλωματικές

1. **Ντέλκος Βασίλης** «Συσχέτιση ποιοτικών χαρακτηριστικών βιολογικής και μη μπανάνας με φυσικοχημικούς δείκτες» (2018)

2. **Σταμπουλίδου Νατάσα** «Ανάλυση των προτύπων ποιότητας ISO: 9001&ISO: 22000-Μελέτη εφαρμογής σε αλυσίδα καταστημάτων καφεστίασης» (2018)

3. **Γκάργκαλη Ειρήνη** «Προσδιορισμός ποιοτικών χαρακτηριστικών και διάρκειας χρόνου ζωής στιγμιαίου καφέ κρύας εκχύλισης» (2019)

4. **Κύρογλου Σμαρώ** «Κρύα εκχύλιση καφέ: συγκριτική μελέτη διάφορων διεργασιών εκχύλισης και βελτιστοποίηση παραμέτρων εκχύλισης υπό κενό» (2019)

5. **Θανασούλη Κωνσταντίνα** «Κρύα εκχύλιση καφέ: βελτιστοποίηση παραμέτρων διεργασίας και προσδιορισμός της κινητικής της εκχύλισης» (2019)

6. **Ζελεσκίδου Μαρίνα** «Προσδιορισμός βέλτιστων συνθηκών ξήρανσης με ψεκασμό για παραγωγή στιγμιαίου καφέ κρύας εκχύλισης» (2019)

7. **Φιλίππου Πολυχρόνης** «Ανάκτηση λειτουργικών συστατικών από απόβλητα ερυθρής οινοποίησης με χρήση μεμβρανών και μελέτη των αντιοξειδωτικών τους ιδιοτήτων» (2019)

8. **Βακρατσάς Γεώργιος** «Ανάκτηση αντι-οξειδωτικών συστατικών από απόβλητα απόσταξης ελαίου ρίγανης και μελέτη των ιδιοτήτων τους» (2019)

9. **Κωτσέλη Εύα** «Επίδραση της παστερίωσης στα φυσικοχημικά χαρακτηριστικά του μελιού-προσδιορισμός του βαθμού κρυστάλλωσης με μηχανικά μέσα» (2019)

10. **Πασίδη Εύη** «Ανάπτυξη του παθογόνου μικροοργανισμού *Listeria monocytogenes* σε σταθερές και μεταβαλλόμενες συνθήκες» (2019)

11. **Τουτζάρης Παναγιώτης** «Σύγκριση μεθόδων παρασκευής σιροπιού

από χυμό ροδιού με προσθήκη ζάχαρης και στέβιας» (2019)

12. **Στεργίου Άγγελος** «Μελέτη διαφορετικών τρόπων ξήρανσης εκχυλίσματος αποβλήτων παραγωγής ριγανελαιού στην αντιοξειδωτική δράση και στα φυσικοχημικά χαρακτηριστικά του» (2020)

13. **Ιωάννου Ιωάννα** «Μελέτη ιδιοτήτων κελύφους αυγού και ανάκτηση βιολειτουργικών συστατικών του» (2020)

14. **Κεμανετζή Ναυσικά** «Παραγωγή αφυδατωμένου οπού ιχθύων και μελέτη της αντιοξειδωτικής του δράσης» (2020)

15. **Πεϊτζίκα Στυλιανή** «Μελέτη σταθερότητας φυσικοχημικών ιδιοτήτων σε προπλυμένα και έτοιμα προς κατανάλωση λαχανικά» (2020)

16. **Φωτιάδη Δήμητρα** «Μέθοδοι καταστροφής αντιβιοτικών και ανίχνευση τους με υγρή χρωματογραφία υψηλής απόδοσης (HPLC)» (2020)

Μεταπτυχιακές διπλωματικές του ΜΠΣ «Χημική και Βιομοριακή Μηχανική» του Τμ. Χημικών Μηχανικών, Α.Π.Θ.

1. **Ματζαρίδου Αβρακόμη** «Τα υδροκολλοειδή ως φορέας για την per os πρόσληψη βιοενεργών ουσιών» (2020)

1. **Μέλος της εφορευτικής επιτροπής** στις εκλογές προέδρου και διευθυντή τομέα του Τμήματος (2018-2019)

2. **Διευθυντής Εργαστηρίου Τεχνολογιών Βιομηχανικών Τροφίμων και Αγροτικών Βιομηχανιών** (Σεπτέμβριος 2018 – σήμερα)

3. **Μέλος της Ομάδας Εργασίας του ΕΛΚΕ Α.Π.Θ.** «Ανάπτυξη και Βιωσιμότητα Ερευνητικών Υποδομών» (Οκτώβριος 2019 – σήμερα)

4. **Μέλος εφορευτικής επιτροπής στις πρυτανικές εκλογές 2019**

5. **Υπεύθυνος Πρακτικής Άσκησης** φοιτητών/τριων του Τμήματος Χημικών Μηχανικών (Ιανουάριος 2020 – σήμερα)

6. **Μέλος της επιτροπής του Τμ. Χημικών Μηχανικών** «Επιτροπή Εκδηλώσεων, προβολής και διασύνδεσης με βιομηχανία-απόφοιτους» (Οκτώβριος 2020 – σήμερα)

Διοικητική δραστηριότητα – Μέλος επιτροπών του Τμήματος Χημικών Μηχανικών Α.Π.Θ.

Απρίλιος 2013 – Δεκέμβριος 2017

RigasLabs, SA, Σίνδος, Θεσσαλονίκη

1. Τεχνικός και επιστημονικός σύμβουλος σε θέματα συντήρησης και χειρισμού συστημάτων υγρής χρωματογραφίας, φασματογράφων μάζας (υγρών και αερίων), συζευγμένου πλάσματος
2. Εκπαίδευση στο εξωτερικό σε σύγχρονα συστήματα LC, LCMS, ICP, ICPMS και του αντίστοιχου λογισμικού (επισυνάπτω τα αντίστοιχα

πιστοποιητικά εκπαίδευσης από τους οίκους του εξωτερικού)
 3. Ανάπτυξη μεθοδολογιών με χρήση υγρής χρωματογραφίας, φασματογράφου μάζας για προσδιορισμό διαφόρων ουσιών σε τρόφιμα και νερά (τοξίνες, φυτοφάρμακα, βαριά μέταλλα κ.α.)

Σεπτέμβριος 2009 – Σεπτέμβριος 2010**Διδακτικό Προσωπικό, ΠΔ-407/1980 , Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας**

1. 2 ώρες/εβδομάδα διδασκαλίας του μαθήματος «Τεχνολογία τροφίμων ζωικής προέλευσης» στο τμήμα Κτηνιατρικής
 2. 6 ώρες/εβδομάδα με βάση τις διατάξεις του άρθρου 5 του Π.Δ. 407/1980 στο τμήμα Γεωπονίας για τη διδασκαλία του μαθήματος «Ασφάλεια και διασφάλιση της ποιότητας τροφίμων» (Μάρτιος 2010-Σεπτέμβριος 2010)

Ιανουάριος 2010 – Ιούνιος 2013**ΑΤΕΙ Θεσσαλονίκης (νυν ΔΠΙΑΕ)**

1. Σεπτέμβριος 2010 - Ιούνιος 2013: 3 ώρες/εβδομάδα ως επιστημονικός συνεργάτης μαθήματος **Υγιεινή και Ασφάλεια στη βιομηχανία τροφίμων**
2. Μάρτιος 2012- Ιούνιος 2013: 3 ώρες ως επιστημονικός συνεργάτης και 6 ώρες εργαστηριακός συνεργάτης στο τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων στα μαθήματα «**Εργαστήριο Επεξεργασίας Ι**», «**Τεχνολογία και ποιοτικός έλεγχος κρέατος και κρεατοσκευασμάτων**» και «**Εργαστήριο Μηχανικής Ι**»
3. Οκτώβριος 2009 –Φεβρουάριος 2010: 3 ώρες/εβδομάδα ως εργαστηριακός συνεργάτης μαθήματος «**Τεχνολογία και έλεγχος ποιότητας λιπαρών υλών-ελαιολάδου**»
4. Ιανουάριος 2010-Φεβρουάριος 2012: 9 ώρες ως επιστημονικός και 3 ώρες ως εργαστηριακός συνεργάτης/ εβδομάδα στο τμήμα **Τεχνολογίας αλιείας και υδατοκαλλιέργειών** του παραρτήματος του ΑΤΕΙΘ στα Ν.Μουδανιά στα μαθήματα «**Τεχνολογία και ποιοτικός έλεγχος αλιευμάτων**», «**Εργαστήριο επεξεργασίας αλιευμάτων**» και «**Χημεία φυσικών πόρων**»

2011-2014**Συνεργάτης ερευνητής:**

1. Αρχιμήδης ΙΙΙ – Ενίσχυση Ερευνητικών Ομάδων στο Αλεξάνδρειο Τ.Ε.Ι. Θεσσαλονίκης» με κωδικό ΟΠΣ 383572 του Ε.Π. «Εκπαίδευση και Δια Βίου Μάθηση» [Υπόεργο 22 με τίτλο «Ανάπτυξη αναλυτικής μεθόδου προσδιορισμού της τετραδοτοξίνης (Tetratoxin-TTX) – Εφαρμογή της μεθόδου στην ταυτοποίηση και προσδιορισμό της τετραδοτοξίνης στον λαγοκέφαλο (Puffer fish Lagocephalus sceleratus) της Μεσογείου». 2011-2014

2. Καινοτόμες υβριδικές διεργασίες με χρήση νανοπορωδών μεμβρανών

για την επεξεργασία νερών, Κωδικός Έργου: 09ΣΥΝ-42-440 , 2011-2013

Οκτώβριος 2006 – Οκτώβριος 2008

Chalmers University, Gothenburg, Sweden

Μεταδιδακτορικός υπότροφος

Επεξεργασία και μεταποίηση φτηνών πρώτων υλών θαλάσσιας προέλευσης

Διδασκαλία και επίβλεψη/επίδειξη εργαστηριακών τεχνικών σε διδακτορικούς φοιτητές

6 διαλέξεις με θέμα Βιοτεχνολογία Αλιευμάτων στα πλαίσια προπτυχιακού μαθήματος

Σεπτέμβριος 2001 – Μάρτιος 2006

Research assistant

Food Science Department, University of Massachusetts, Amherst

ΘΕΜΑΤΙΚΕΣ ΠΕΡΙΟΧΕΣ ΕΙΔΙΚΕΥΣΗΣ-ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΑ ΕΝΔΙΑΦΕΡΟΝΤΑ

- Διεργασίες ανάκτησης βιο-ενεργών και λειτουργικών συστατικών από παραπροϊόντα βιομηχανίας τροφίμων και αγροτικών βιομηχανιών (πρωτεΐνες, αντι-οξειδωτικά, κολλαγόνο, υαλουρονικό οξύ, υδροκολλοειδή).
- Σχεδιασμός και παραγωγή λειτουργικών και καινοτόμων τροφίμων.
- Βελτιστοποίηση διεργασιών ζήρασης τροφίμων.
- Ανάλυση κινδύνου και εκτίμηση επικινδυνότητας στα τρόφιμα (μικροβιολογικός (QMRA) και χημικός κίνδυνος).
- Επίδραση επεξεργασίας τροφίμων στη βιοδιαθεσιμότητα των βιολειτουργικών του συστατικών.
- Πρόβλεψη ανάπτυξης *Listeria monocytogenes* υπό μεταβαλλόμενες συνθήκες θερμοκρασίας.
- Ανάπτυξη μαθηματικών μοντέλων για την προσομοίωση της επίδρασης παραμέτρων επεξεργασίας φρούτων στη ρεολογική τους συμπεριφορά.
- Ανάπτυξη μαθηματικών μοντέλων για την προσομοίωση της επίδρασης της πέψης των τροφίμων στη βιοδιαθεσιμότητα των συστατικών του (βιταμίνη D, B12 και φυλλικό οξύ).
- Επίδραση της υπερ-υψηλής πίεσης στα φυσικοχημικά χαρακτηριστικά των τροφίμων.
- Μετατροπή παραδοσιακών τροφίμων σε τρόφιμα «καθαρής ετικέτας» (clean label).

ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΑ ΕΡΓΑ

Στο διάστημα από 1/2018 μέχρι σήμερα άεσυμμετείχα ενεργά στη συγγραφή αρκετών ερευνητικών προτάσεων εκ των οποίων εγκρίθηκαν οι εξής:

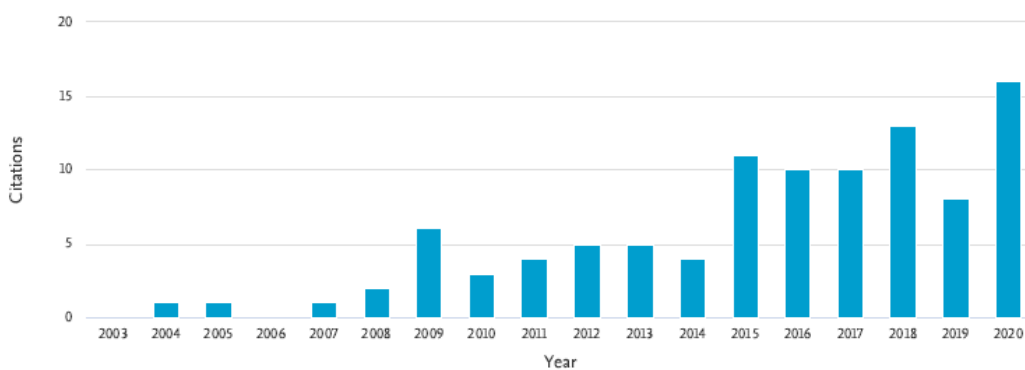
1. **M16ΣΥΝ-00690** «Πιλοτική εφαρμογή του προτύπου **non-antibiotic cert** σε κτηνοτροφικές μονάδες – προϊόντα εκτατικών εκμεταλλεύσεων» στα πλαίσια του προγράμματος Μέτρο - 16 Συνεργασία, Υπομέτρο 16.1-16.2 «Ίδρυση και λειτουργία επιχειρησιακών ομάδων της Ευρωπαϊκής σύμπραξης καινοτομίας για την παραγωγικότητα και τη βιωσιμότητα της γεωργίας», [\(εγκεκριμένος συνολικός προϋπολογισμός 295000€, Συμμετοχή στη συγγραφή της ερευνητικής πρότασης, Επιστημονικά Υπεύθυνος για το Α.Π.Θ. και μέλος της ομάδας εκπόνησης του Έργου- εν αναμονή έναρξης διάρκειας 36 μηνών\)](#)
2. **M16ΣΥΝ-00110** «Παραγωγή και ενσωμάτωση σε γαλακτοκομικά προϊόντα εκχυλισμάτων λεβάντας» στα πλαίσια του προγράμματος Μέτρο 16- Συνεργασία, Υπομέτρο 16.1-16.2 «Ίδρυση και λειτουργία επιχειρησιακών ομάδων της Ευρωπαϊκής σύμπραξης καινοτομίας για την παραγωγικότητα και τη βιωσιμότητα της γεωργίας», [\(εγκεκριμένος συνολικός προϋπολογισμός 145000€, Επιστημονικά Υπεύθυνος του έργου και μέλος της ομάδας εκπόνησης του Έργου- - εν αναμονή έναρξης διάρκειας 36 μηνών\)](#)
3. **T2ΕΔΚ-00371** «Παραγωγή λειτουργικών προϊόντων προστιθέμενης αξίας με βάση το ασπράδι του αυγού» στα πλαίσια του προγράμματος: «ΕΡΕΥΝΩ – ΔΗΜΙΟΥΡΓΩ – ΚΑΙΝΟΤΟΜΩ- β κύκλος» με Κωδικό ΟΠΣ 2076, στο Επιχειρησιακό Πρόγραμμα «Ανταγωνιστικότητα Επιχειρηματικότητα και Καινοτομία», ΕΣΠΑ 2014 – 2020.[\(εγκεκριμένος συνολικός προϋπολογισμός 590000€, Επιστημονικά Υπεύθυνος, σε εξέλιξη \(ημ/νια έναρξης 5/2020 – Διάρκεια έργου 30 μήνες\).](#)

ΣΥΝΟΨΗ & ΑΠΟΤΙΜΗΣΗ ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΟΥ-ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΟΥ ΈΡΓΟΥ

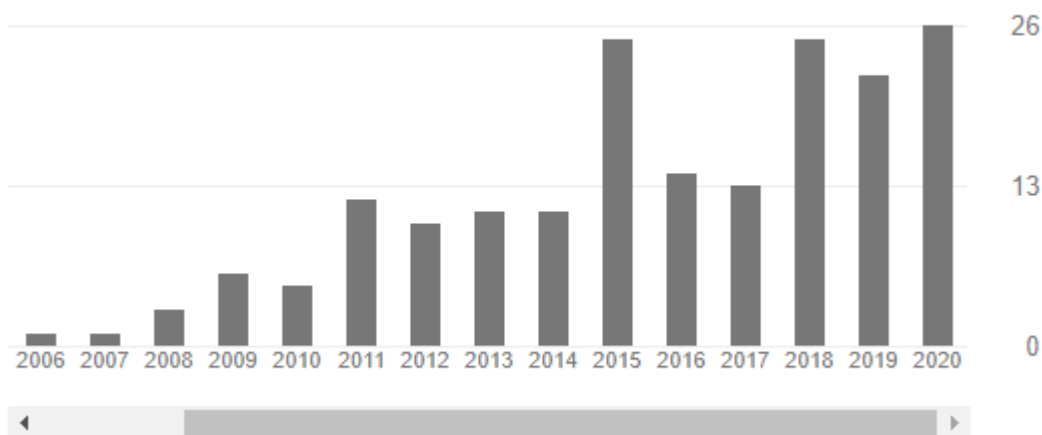
Πηγή στατιστικών στοιχείων: Scopus & Google Scholar

Query	Source	Papers	Citations	Cites/Paper	h_index
Vareltzis from 2000 to 2020	Google Scholar	14	167	11.93	7
Vareltzis from 2003 to 2020	Scopus	10	100	10.00	6

Citations by year



Πηγή: scopus



Πηγή: Google scholar

Πίνακας 1. Σύνοψη στατιστικών στοιχείων δημοσιευμένου πρωτότυπου επιστημονικού έργου

Δημοσιευμένο έργο	
Εργασίες	14
Κεφάλαια σε βιβλία	1
Ευρεσιτεχνίες	1
Παρουσιάσεις σε συνέδρια	21
Citations (google)	167
(scopus)	100
Ετεροαναφορές (scopus)	82/100
Μέσος όρος αναφορών ανά εργασία	12 (google) 10 (scopus)
Μέσος όρος συγγραφέων ανά δημοσίευση	3,5
Corresponding author or 1 st name in publication	11/14
h-index	7 (google) 6 (scopus)
Διδακτορικές διατριβές	
Επιβλέπων	3 (σε εξέλιξη)
3-μελής επιτροπή	2
7-μελής επιτροπή	3
Διπλωματικές	
Ολοκληρωμένες	17
Σε εξέλιξη	9
Μέλος επιτροπής αξιολόγησης	25

*Λεπτομερής παρουσίαση του δημοσιευμένου έργου παρατίθεται στο επισυναπτόμενο παράρτημα

ΑΛΛΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ

Διακρίσεις

1. Συμμετοχή στην τελική φάση του ελληνικού διαγωνισμού Ecotrophelia 2019 με 1 ομάδα 4 φοιτητών
2. Συμμετοχή στην τελική φάση του ελληνικού διαγωνισμού Ecotrophelia 2020 με 3 ομάδες φοιτητών και 2 βραβεύσεις: 2^ο βραβείο και βραβείο καλύτερου πλάνου εμπορίας και marketing
3. Πρόεδρος της επιτροπής Innovation on processing and preservation του συνεδρίου 37th WEFTA, 2007
4. Εκπρόσωπος της Ελλάδας στο Ευρωπαϊκό κοινοβούλιο νέων Βερολίνο, Φεβρουάριος 1994 και Βρυξέλλες, Ιούνιος 1994
5. Εκπρόσωπος της Ελλάδας στο Harvard Model United Nations, Boston, 1994

Προσκεκλημένες Ομιλίες/Συνεντεύξεις

1. Dairy News, Τεύχος 20, Σεπτέμβριος 2020, «Αφιέρωμα στην πρωτεΐνη»
2. Chalmers University, Food Science Department, Απρίλιος 2006
Παρουσίαση της ερευνητικής μου δουλειάς στους καθηγητές και διδακτορικούς φοιτητές του τμήματος, μετά από πρόσκληση της καθ. Undeland Ingrid.
3. Brokerage Event – Interreg Adrion, 2019
Παρουσίαση ερευνητικών ενδιαφερόντων και αποτελεσμάτων του Εργαστηρίου Τεχνολογιών Βιομηχανικών Τροφίμων και αγροτικών βιομηχανιών

Κριτής αξιολόγησης σε διεθνή επιστημονικά περιοδικά

Journal of the Science of Food and Agriculture
Food Science and Technology International
Environmental Science and pollution research
Journal of Agricultural and Food Chemistry

Αξιολογητής σε ερευνητικά έργα

Ενδιάμεση πιστοποίηση ΦΑ έργου T1EΔK-04125

Οργανισμοί

EuroFed Lipid Organization από το 2007
American Oil Chemist Society (AOCS) από το 2003
Institute of Food Technologists (IFT/NEIFT) από το 2001

ΔΗΜΟΣΙΕΥΜΕΝΟ ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΟ ΕΡΓΟ**J for peer reviewed Journal publication****P for patent****C for conference****S for submitted (awaiting decision)****J1. Production of instant coffee from cold brewed coffee; process characteristics and optimization****Patroklos Vareltzis**, Irene Gargali, Smaro Kiroglou, Marina Zeleskidou (2020)

Food Science and Applied Biotechnology, 2020, 3(1), 39-46

<https://www.ijfsab.com/index.php/fsab/article/view/92><https://doi.org/10.30721/fsab2020.v3.i1.92>**J2. Processing and Digestion of Press Juices from Different Fish Muscles; Temperature and Lyophilization Effects on Their Anti-Oxidative Properties**P Raizi, **P Vareltzis**, D Petridis (2019)

Journal of Aquatic Food Product Technology (IF 1.02)

<https://www.tandfonline.com/doi/abs/10.1080/10498850.2019.1604599>**J3. Evaluation of helically coiled and knitted open tubular reactors for the efficient post-column determination of tetrodotoxin by high-performance liquid chromatography**Dimitris Tanis, **Patroklos Vareltzis**, George Nikolaidis, George Minos, Lambros Kokokiris & Pantelis G. Rigas (2016) **cited by 2 (0.5 per year) (IF 1.467)**

Analytical Letters, Pages 271-293 | Received 20 Feb 2016, Accepted 06 Apr 2016, Accepted author version posted online: 24 May 2016, Published online: 24 May 2016

<https://doi.org/10.1080/00032719.2016.1177068>**J4. Approaches to minimise yoghurt syneresis in simulated tzatziki sauce preparation****Patroklos Vareltzis**, Konstantinos Adamopoulos, Efstratios Stavrakakis, Athanasios Stefanakis and Athanasia M. Goula (2015)International Journal of Dairy Technology, Vol 69, No 2, **cited by 26 (6.50 per year) (IF 1.636)**<https://onlinelibrary.wiley.com/doi/abs/10.1111/1471-0307.12238>**J5. Plackett-burman experimental design for investigating the effect of porcine plasma protein, trehalose and bovine meat protein isolate on cook yield and texture of minced bovine meat****V Patroklos**, P Dimitris, A Petropoulou, F Tsamitropoulou (2013)Journal of Food Research; Vol. 2, No. 3; 2013, **cited by 2 (0.29 per year) (IF 0.79)**<http://www.academia.edu/download/42087823/26559-93022-2-PB.pdf>**J6. Effect of fat volume fraction, sodium caseinate, and starch on the optimization of the sensory properties of frankfurter sausages****D Petridis**, C Ritzoulis, I Tzivanos, **P Vareltzis** (2013)

Food Science & Nutrition 2013; 1(1): 32-44

doi: 10.1002/fsn3.6 **cited by 12** (1.71 per year) (**IF 1.797**)

<https://onlinelibrary.wiley.com/doi/abs/10.1002/fsn3.6>

J7. Process characteristics and functionality of sardine (*Sardina pilchardus*) muscle proteins extracted by a pH-shift method

Patroklos K. Vareltzis, Papakonstantinou Evaggelia, Dimitris Ntoumas, Konstantinos G. Adamopoulos (2012) *Ann Food Science and Technology*, Vol 13, Issue 2, **cited by 9** (1.13 per year)

http://www.afst.valahia.ro/images/documente/2012/issue2/full/section1/s01_w03_full.pdf

J8. Effect of modified atmosphere packaging on Halvas Farsalon quality during refrigerated storage

E. Botsoglou, **P. Vareltzis**, P. Giannouli and A. Govaris (2012)

Ital. J. Food Sci., vol. 24 (**IF 0,855**)

J9. Protein isolation from blue mussels (*Mytilus edulis*) using an acid and alkaline solubilisation technique—process characteristics and functionality of the isolates

PK Vareltzis, I Undeland (2012)

J Sci Food Agric 2012; 92: 3055–3064, **cited by 33** (4.13 per year) (**IF 2.463**)

<https://onlinelibrary.wiley.com/doi/abs/10.1002/jsfa.5723>

J10. Interactions between hemoglobin and cod muscle constituents following treatment at extreme pH values

P Vareltzis, KG Adamopoulos, HO Hultin (2011)

Journal of food Science, Vol. 76, Nr. 7, 2011 **cited by 2** (0.22 per year) (**IF 1.815**)

<https://onlinelibrary.wiley.com/doi/abs/10.1111/j.1750-3841.2011.02309.x>

J11. Hemoglobin-mediated lipid oxidation of protein isolates obtained from cod and haddock white muscle as affected by citric acid, calcium chloride and pH

P Vareltzis, HO Hultin, WR Autio (2008)

Food chemistry 108 (2008) 64–74 **cited by 34** (2.83 per year) (**IF 6.306**)

<https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0308814607010679>

J12. Removal of Lipids and Diarrhetic Shellfish Poisoning Toxins from Blue Mussels (*Mytilus edulis*) during Acid and Alkaline Isolation of Proteins

P Vareltzis, I Undeland (2008)

J. Agric. Food Chem. 2008, 56, 3675–3681, **cited by 23** (1.92 per year) (**IF 4.192**)

<https://pubs.acs.org/doi/abs/10.1021/jf800224n>

J13. Effect of Low pH on the Susceptibility of Isolated Cod (*Gadus morhua*) Microsomes to Lipid Oxidation

P Vareltzis, HO Hultin (2007)

Journal of agricultural and food chemistry, 55, 9859–9867, **cited by 18** (1.38 per year) (**IF 4.192**)

<https://pubs.acs.org/doi/abs/10.1021/jf0708600>

J14. On the optimization of gas separation processes using zeolite membranes

P. Varelzlis, E. S. Kikkinides And **M. C. Georgiadis**

Chemical Engineering Research and Design, 30, Part A, 525-536, May 2003, **cited by 20** (1,17 per year) (**IF 2,348**)

P1. Process for improving water holding capacity and tenderness in cooked protein food products

HO **Hultin**, S Ke, Y Huang, S Imer, **P. Varelzlis** (2010)

US Patent WO 2007059262 A3, **cited by 6** (0.60 per year)

<https://patents.google.com/patent/US20100009048A1/en>

Κεφάλαια σε βιβλία

Π.Κ. Βαρελτζής. Κεφάλαιο 12. Δομαιοθητική εκτίμηση επιλεγμένων ειδών αλιευμάτων, στο βιβλίο

Δομαιοθητική εκτίμηση των τροφίμων ζωικής προέλευσης / Σπύρος Γεωργακάκης. - Θεσσαλονίκη : Κυριακίδη Αφοί, 2012.

Υποβληθείσες Εργασίες/Ευρεσιτεχνίες

S1. Original Research Paper: Process characterization and optimization of cold brew coffee; effect of pressure, temperature, time and solvent volume on yield, caffeine and phenol content

Kyroglou Smaro, Thanasouli Konstantina and **Varelzlis Patroklos**

Journal of the Science of Food and Agriculture, JSFA-20-2977

Παρουσιάσεις σε ελληνικά και διεθνή συνέδρια με κριτές και πρακτικά

C1. Περιβαλλοντικό Συνέδριο Μακεδονίας, 2020

Αναρτημένη εργασία

Τίτλος: Μελέτη ιδιοτήτων κελύφους αυγών και ανάκτηση βιολειτουργικών συστατικών

C2. ISEKI Food Association – Food quality and texture in sustainable production and healthy consumption/ e-conference Bucharest, 2020(Poster presentation)

Title: Growth of *Listeria monocytogenes* under constant and fluctuating temperatures

C3a. Green Chemistry and sustainable development conference, Athens 2019

Oral presentation

Title: Recovery of antioxidant ingredients from oregano oil distillation process

C3b Title: Recovery of functional ingredients from wine lees and investigation of their antioxidative properties

Oral presentation

C4a. 66th Scientific conference – Food Science, engineering and technology, 2019, Plovdiv

Oral presentation

Title: Optimization of vacuum assisted cold extraction of ground coffee beans

C4b. Title: Production of instant coffee from cold brewed coffee; process characteristics and optimization

Poster presentation

- C5.** 6ο Πανελλήνιο Συνέδριο "Το κρέας και τα προϊόντα του", Θεσσαλονίκη 2019
Προφορική παρουσίαση
Τίτλος: Ενσωμάτωση φυσικών λειτουργικών συστατικών σε κρεατο-παρασκευάσματα με στόχο την αντικατάσταση χημικών πρόσθετων ουσιών στα πλαίσια της κυκλικής οικονομίας
- C6.** 9th International Conference on Instrumental Methods of Analysis: Modern Trends and Applications – 2015, Καλαμάτα
Αναρτημένη εργασία
Τίτλος: Design characteristics of a post-column derivatization system for tetratoxin analysis
- C7.** The 7th International Conference "IMA 2011-Instrumental Methods of Analysis-Modern Trends and Applications" 18-22 Σεπτεμβρίου 2011, Χανιά, Κρήτη
Oral presentation
Τίτλος: NBD-Cl as a new post-column reagent for HPLC analysis of amino and imino acid
- C8.** 4ο Διεθνές συνέδριο Υδροβιολογίας και Αλιείας, Ιούνιος 2011, Βόλος
Προφορική παρουσίαση
Τίτλος: Production of "surimi" from cod fillets (*Gadus morhua*) and blue mussels (*Mytilus edulis*) using two different techniques: the traditional and the acid/alkali solubilization method
- C9.** 8th National Chemical Engineering Conference, Μάϊος 2011, Θεσσαλονίκη
Προφορική παρουσίαση
Τίτλος: Effect of vacuum packaging on fresh sardines during cold storage
- C10.** 11th ICEF, Μάϊος 2011, Αθήνα
Αναρτησμένη εργασία
Τίτλος: Challenges and solutions of a novel muscle-food processing technology: acid and alkaline solubilization
- C11.** 2nd National conference on meat and its products, Σεπτέμβριος 2010, Αθήνα
Oral presentation
Title: Improvement of the water holding capacity of cooked minced beef by the addition of various salts and protein solutions
- C12.** WEFTA Annual meeting, Σεπτέμβριος 2008, Φλωρεντία, Ιταλία
Προφορική παρουσίαση
Τίτλος: Functional Properties of a Protein-rich Paste produced From Blue Mussels (*Mytilus edulis*) Using Acid or Alkaline Solubilization
- C13.** EuroFed Lipid Conference, September 2007, Gothenburg, Sweden
Προφορική παρουσίαση εργασίας
Τίτλος: Evaluation and optimization of lipid recovery from lean and fatty fish tissue using Response Surface Methodology
- C14.** WEFTA Annual meeting, October 2007, Portugal
Προφορική παρουσίαση εργασίας
Τίτλος: A multivariate approach and evaluation of lipid recovery from lean and fatty tissues using CHCl₃ and MeOH extraction
- C15.** WEFTA Annual meeting, October 2007, Portugal
Προφορική παρουσίαση εργασίας
Τίτλος: Production of protein isolate from blue mussel meat using a pH shifting method with or without the addition of citric acid and calcium chloride

C16. 5th International Congress of Food Science, Thessaloniki, March 2007

Προφορική παρουσίαση εργασίας

Τίτλος: Atlantic Cod Microsomal (Gadus morhua) Fraction: Effect of pH on its Physicochemical Properties and the Interaction with Hemoglobin

C17. AOCS Annual Meeting May 2006, St. Louis, Missouri, USA

Προφορική παρουσίαση εργασίας,

Τίτλος: Atlantic Cod Microsomal Fraction: Structural Properties, Susceptibility to Lipid Oxidation and Hemoglobin Pro-oxidative Properties as Affected by pH

C18. IFT (Institute of Food Technologists) Annual Meeting July 2005, New Orleans, Louisiana, USA

Προφορική παρουσίαση εργασίας

Τίτλος: Effect of low pH and citric acid-calcium chloride on precipitation and oxidation stability of microsomal suspensions

C19. IFT (Institute of Food Technologists) Annual Meeting July 2004, Las Vegas, Nevada, USA

Αναρτημένη εργασία

Τίτλος: Inhibition of lipid oxidation during processing of Atlantic cod (Gadus morhua) using citric acid and calcium chloride

