

**ΒΙΟΓΡΑΦΙΚΟ &  
ΥΠΟΜΝΗΜΑ ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΩΝ ΕΡΓΑΣΙΩΝ**

Του Δρ. Κωνσταντίνου Β. Πετρωτού  
Χημικού Μηχανικού-Μηχανικού Τροφίμων

**ΛΑΡΙΣΑ 2018**

## **ΒΙΟΓΡΑΦΙΚΟ ΣΗΜΕΙΩΜΑ**

**ΕΠΩΝΥΜΟ :** Πετρωτός

**ΟΝΟΜΑ :** Κωνσταντίνος

**ΟΝΟΜΑ ΠΑΤΡΟΣ:** Βασίλειος

**ΟΝΟΜΑ ΜΗΤΡΟΣ:** Βασιλική

**ΤΟΠΟΣ ΓΕΝΝΗΣΕΩΣ:** Γόννοι Λαρίσης

**ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΓΕΝΝΗΣΕΩΣ:** 1-1-1964

**ΕΠΑΓΓΕΛΜΑ:** Χημικός Μηχανικός – Μηχανικός Τροφίμων & Αγροτικών Βιομηχανιών –Αναπληρωτής Καθηγητής –ΤΕΙ Θεσσαλίας.

**ΟΙΚΟΓΕΝΕΙΑΚΗ ΚΑΤΑΣΤΑΣΗ :** Έγγαμος με ένα παιδί

**ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΚΑΤΟΙΚΙΑΣ :** Ρούσβελτ 50, 41222 Λάρισα

**ΤΗΛΕΦΩΝΑ ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑΣ :** 2410-684524 ή 6940080691 (κινητό)

**FAX :** 2410-613153

**e-mail :** petrotos@teilar.gr

## **ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ**

- **1999.** Διδακτορικό Δίπλωμα από το Τμήμα Χημικών Μηχανικών του Αριστοτελείου Πανεπιστημίου Θεσ/νικης με βαθμό “ Αριστα”.

**Αντικείμενο :** *Μηχανική & Τεχνολογία Τροφίμων*

**Τίτλος Διατριβής :** “Η Μελέτη της Συμπυκνώσεως του Χυμού Τομάτας με την Μέθοδο της Αμέσου Ωσμώσεως”. (**ΠΑΡΑΣΤΑΤΙΚΟ Νο :1**)

- **1990.** Πτυχίο Χημικού Μηχανικού της Πολυτεχνικής Σχολής Θεσ/νικης.

**Βαθμός Πτυχίου :** “Λίαν Καλώς” 8,15 από 10 (**ΠΑΡΑΣΤΑΤΙΚΟ Νο :2**)

## **ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΕΜΠΕΙΡΙΑ (ΠΑΡΑΣΤΑΤΙΚΟ 3)**

**2014-σήμερα.** Αναπληρωτής Καθηγητής Μηχανικής Μεταποίησης Αγροτικών Προϊόντων και Τροφίμων- Τμήμα Μηχανικής Βιο-συστημάτων –ΣΤΕΓ-ΤΕΙ Λάρισας.

**2008-2014.** Επίκουρος Καθηγητής Μηχανικής Μεταποίησης Αγροτικών Προϊόντων και Τροφίμων- Τμήμα Μηχανικής Βιο-συστημάτων –ΣΤΕΓ-ΤΕΙ Λάρισας.

**2000-2008.** Υπάλληλος του Υπουργείου Εθνικής Άμυνας με Χώρο Υπηρεσίας το στρατιωτικό Εργοστάσιο Βάσεως 303 ΠΕΒ στη Λάρισα. Εργασία ως Χημικός Μηχανικός για σύνταξη τεχνικοοικονομικών μελετών. Μελετητής και Τεχνικός σύμβουλος των εταιριών EXPERT CONSULTING, Παναγούλη 45, Λάρισα, ΑΝΑΠΤΥΞΙΑΚΗ ΕΜΠΟΡΙΚΗ Ε.Π.Ε. –Βασ. Ηρακλείου 4, Θεσσαλονίκη και ΑΦΟΙ ΝΤΟΥΦΑ Α.Β.Ε.Ε., Γιάννουλη Λάρισας σε θέματα τεχνολογίας και ποιότητας.

**1996-2000.** Εργασία στην Εταιρία Συμβούλων Επιχειρήσεων ΑΝΑΠΤΥΞΙΑΚΗ – ΕΜΠΟΡΙΚΗ Ε.Π.Ε. – Βασιλέως Ηρακλείου 4 – 54625 Θεσ/νικη. Αντικείμενο εργασίας η σύνταξη τεχνικοοικονομικών μελετών βιομηχανικών επενδύσεων και η παρακολούθηση εξέλιξης των έργων για λογαριασμό της εταιρίας. Έμφαση στη βιομηχανία Μεταποίησης/Τυποποίησης Τροφίμων & Ποτών και Γεωργική Βιομηχανία γενικά.

**1994-1996.** Εργασία ως Επιστήμονας Ερευνητής στο Ινστιτούτο Έρευνας Τροφίμων και Ποτών (Food Research Centre) του Πανεπιστημίου του Lincolnshire & Humberside στην πόλη Grimsby της Μεγάλης Βρετανίας. Εργασία επιχορηγούμενη από την Ευρωπαϊκή Ένωση μέσω του Προγράμματος “Training and Mobility of Researchers”. Αντικείμενο της έρευνας η εφαρμογή της τεχνολογίας αμέσου ωσμώσεως στη συμπύκνωση χυμών φρούτων και λαχανικών.

**1991-1994.** Υποδιευθυντής Προϊστάμενος Διασφάλισης Ποιότητας και Αναπληρωτής Τεχνικός Διευθυντής στην Βιομηχανία Κονσερβών Φρούτων και Τοματοπολτού ΒΙΤΟΜ Α.Β.Ε.Ε. στα Κουφάλια – Θεσ/νικης. Βασικός σχεδιαστής της πολιτικής ποιότητας της εταιρίας με ουσιαστικές αρμοδιότητες στον έλεγχο παραγωγής. Τεχνική υποστήριξη των πελατών

του εξωτερικού με εκτεταμένο πρόγραμμα ταξιδίων στο εξωτερικό και επιμορφώσεις σε θέματα τεχνολογίας μεταποίησης αγροτικών προϊόντων και ποιότητας τροφίμων (ISO, HACCP, σύγχρονες τεχνικές ποιοτικού ελέγχου).

**1989-1991.** Διευθυντής Παραγωγής και Τεχνικός Διευθυντής σε μία από τις μεγαλύτερες βιομηχανίες Κονσερβοποίησης Φρούτων στη Βόρειο Ελλάδα, TZENA ΕΛΛΑΣ Α.Β.Ε.Ε., στο Βορεινό Αλμωπίας Νομού Πέλλης. Αρμοδιότητες ελέγχου και προγραμματισμού παραγωγής και συντήρησης του Εργοστασίου.

**1988.** Διευθυντής Παραγωγής της Βιομηχανίας Κονσερβοποίησης φρούτων και γλυκού καλαμποκιού (sweet corn), ΑΓΡΟΣ Α.Ε. στο Ριζοχώρι-Αλμωπίας, Νομού Πέλλης.

**1987.** Μονοετής στρατιωτική θητεία με ειδικότητα Χημικός Ελεγκτής Καυσίμων.

**1986.** Βοηθός Προϊσταμένου Παραγωγής στη Βιομηχανία Κονσερβών φρούτων TZENA ΕΛΛΑΣ Α.Β.Ε.Ε. στο Βορεινό Αλμωπίας

**1984-1985.** Ποιοτικός ελεγκτής και βοηθός του Προϊστάμενου Παραγωγής στο Εργοστάσιο Ζαχάρεως του Πλατέως Ημαθίας.

### **ΣΥΜΜΕΤΟΧΗ ΣΕ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΟΥΣ ΦΟΡΕΙΣ Η ΕΠΙΤΡΟΠΕΣ**

- Μέλος του Τεχνικού Επιμελητηρίου Ελλάδος
- Μέλος της Εταιρίας Ελλήνων Επιστημόνων Τεχνολόγων Τροφίμων.
- Μέλος της Εταιρίας Γεωπόνων Τεχνολόγων Τροφίμων.
- Μέλος Πανελληνίου Συλλόγου Χημικών Μηχανικών.
- Πρόεδρος της Επιτροπής Υγιεινής και Ασφάλειας του 303 ΠΕΒ.

## **ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΗ ΕΜΠΕΙΡΙΑ (ΠΑΡΑΣΤΑΤΙΚΟ Νο :4)**

- Διδακτική εμπειρία τουλάχιστον 500 ωρών σε σεμινάρια εκπαίδευσης ΟΑΕΔ-ΕΚΤ σε Αγροτικές Βιομηχανίες.
- Ωρομίσθιος Καθηγητής στο 1<sup>ο</sup> ΙΕΚ Λάρισας, Σεπτ. 2000- σήμερα (2004) στα Μαθήματα: Τεχνολογία Τροφίμων και Ποτών, Αρτοποιητική τέχνη και Ποιοτικός Έλεγχος Πρώτων Υλών Αρτοποιίας και Ζαχαροπλαστικής, Ασφάλεια και Υγιεινή, Ανθρωπος –Περιβάλλον και Αυτοκίνητο, Αέρια Καύσιμα, Συστήματα αυτομάτου Ελέγχου
- Επιστημονικός συνεργάτης του ΤΕΙ Λάρισας ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΜΕΤΑΠΤΥΧΙΑΚΩΝ ΣΠΟΥΔΩΝ ΕΛΛΑΔΟΣ ΙΤΑΛΙΑΣ
- Ως έκτακτος Επίκουρος Καθηγητής του ΤΕΙ Λάρισας από το 2001-2007 αλλά και ως εκλεγμένος Επίκουρος Καθηγητής με τριετή θητεία στο Τμήμα Γεωργικών Μηχανών & Αρδεύσεων (που μετονομάστηκε σε Τμήμα Μηχανικής Βιοσυστημάτων) από τον διορισμό μου με **ΦΕΚ Γ 137 - 20.02.2008** και στην συνέχεια μόνιμος Επίκουρος Καθηγητής με βάση το **ΦΕΚ Γ 458-11.4.2012** και ως Αναπληρωτής Καθηγητής του ΤΕΙ Θεσσαλίας στο Τμήμα Τεχνολόγων Γεωπόνων της Σχολής Τεχνολογίας Γεωπονίας και Τεχνολογίας Τροφίμων και Διατροφής με βάση το **ΦΕΚ Γ 113-25.8.2014** διδασκαλία των παρακάτω μαθημάτων

**Ακαδ. έτος 2001-2002 (Αποφ. Συμβουλίου ΤΕΙ αριθμ. 14/11.10.2001)**

**Χειμερινό Εξάμηνο**

<b>Μάθημα</b>	<b>Κωδ.</b>	<b>Ώρες/Ε</b>
Τυποποίηση Αγροτικών Προϊόντων (Θ)		2Θ
Γεωργικές Βιομηχανίες (Ε)		3Ε
Σύνολο	5 ω/ε	

**Εαρινό Εξάμηνο (Αποφ. Συμβουλίου ΤΕΙ αριθμ. 14/11.10.2001)**

<b>Μάθημα</b>	<b>Κωδ.</b>	<b>Ώρες/Ε</b>
Τυποποίηση Αγροτικών Προϊόντων (Θ)		2Θ
Γεωργικές Βιομηχανίες (Ε)		3Ε
Σύνολο	5 ω/ε	

**Ακαδ. έτος 2002-2003 (Αποφ. Συμβουλίου ΤΕΙ αριθμ. 72/31.10.2001)**

**Χειμερινό Εξάμηνο**

Μάθημα	Κωδ.	Ώρες/Ε
Γεωργικές Βιομηχανίες (Ε)		3Ε
Σύνολο	3 ω/ε	

**Εαρινό Εξάμηνο (Αποφ. Συμβουλίου ΤΕΙ αριθμ. 72/31.10.2001)**

Μάθημα	Κωδ.	Ώρες/Ε
Γεωργικές Βιομηχανίες (Ε)		3Ε
Σύνολο	3 ω/ε	

**Ακαδ. έτος 2004-2005 (Αποφ. Συμβουλίου ΤΕΙ αριθμ. 174/5.10.2005 & πρακτικού Συμβ. Ζωικής Παραγωγής αριθμ. 157/21.9.2004)**

**Χειμερινό Εξάμηνο**

Μάθημα	Κωδ.	Ώρες/Ε
Μεταποίηση Αγροτικών Προϊόντων (Θ)	623	2Θ
Ασφάλεια Εργασίας & Προστασία Περιβάλλοντος (Θ)		2Θ
Σύνολο	4 ω/ε	

**(Αποφ. Συμβουλίου ΤΕΙ αριθμ 193/1.3.2005 &πρακτικού Συμβ. Ζωικής Παραγωγής αριθμ. 157/21.9.2004.)**

**Εαρινό Εξάμηνο**

Μάθημα	Κωδ.	Ώρες/Ε
Μεταποίηση Αγροτικών Προϊόντων (Θ)	622	2Θ
Ασφάλεια Εργασίας & Προστασία Περιβάλλοντος (Θ)		2Θ
Σύνολο	4 ω/ε	

**Ακαδ. έτος 2005-2006 (Αποφ. Συμβουλίου ΤΕΙ αριθμ. 218/30.9.2005 &240/02-03-2006))**

**Χειμερινό Εξάμηνο**

Μάθημα	Κωδ.	Ώρες/Ε
Μεταποίηση Αγροτικών Προϊόντων (Θ)	622	2Θ
Τυποποίηση Αγροτικών Προϊόντων (Θ+ΑΠ)		2Θ+1ΑΠ
Μηχανική Τροφίμων Ι (Θ)		2Θ
Σύνολο	7 ω/ε	

(Αποφ. Συμβουλίου ΤΕΙ αριθμ. 242/17.3.2006 & 250/11-05-2006 & 258/13-07-2006)

**Εαρινό Εξάμηνο**

Μάθημα	Κωδ.	Ώρες/Ε
Μεταποίηση Αγροτικών Προϊόντων (Θ)	622	2Θ
Τυποποίηση Αγροτικών Προϊόντων (Θ+ΑΠ)		2Θ+1ΑΠ
Μηχανική Τροφίμων Ι (Θ)		2Θ
Μηχανική Τροφίμων ΙΙ (Θ)		2Θ
Σύνολο	9 ω/ε	

**Ακαδ. έτος 2007-2008 (πρακτ. αριθμ. 6/7.4.2008)**

**Εαρινό Εξάμηνο**

Μάθημα	Κωδ.	Ώρες/Ε
Μηχανική Τροφίμων Ι Τμήμα Τεχν.Τροφίμων	205	2Θ
Μηχανική Τροφίμων ΙΙ Τμήμα Τεχν.Τροφίμων	302	2Θ
Μεταποίηση Αγροτικών Προϊόντων Φ.Π. Τμήμα ΓΜ&Α	623	6Ε
Ξήρανση Γεωργικών Προϊόντων	728	2Θ
Μηχανική Μεταποίησης	522	2Ε
Σύνολο	14ω/ε	

**Ακαδ. έτος 2008-2009 (πρακτ.αριθμ.20/7-10-2008)**

**Χειμερινό Εξάμηνο**

Μάθημα	Κωδ.	Ώρες/Ε
Μηχανική Μεταποίησης	552B	3Θ+1ΑΠ
Ξήρανση Γεωργικών Προϊόντων	728B	2Θ
Μεταποίηση Αγροτικών Προϊόντων Φ.Π.	622	2Θ
Μηχανήματα Πρώτης Επεξεργασίας Γεωργικών Προϊόντων	623B	2Θ+1ΑΠ
Μηχανικά Μέσα Διακίνησης Γεωργικών Υλικών & Προϊόντων	727A	2Θ
Αποθήκευση Γεωργικών Προϊόντων	507	2Θ
Σύνολο	15ω/ε	

**Εαρινό Εξάμηνο**

Μάθημα	Κωδ.	Ώρες/Ε
Μηχανική Μεταποίησης	552B	3Θ+1ΑΠ
Ξήρανση Γεωργικών Προϊόντων	728B	2Θ
Μεταποίηση Αγροτικών Προϊόντων Φ.Π.	622	2Θ
Μηχανήματα Πρώτης Επεξεργασίας	623B	2Θ+1Α

Γεωργικών Προϊόντων		
Μηχανικά Μέσα Διακίνησης Γεωργικών Υλικών & Προϊόντων	727Α	2Θ
Αποθήκευση Γεωργικών Προϊόντων	507	2Θ
Σύνολο	15ω/ε	

Ακαδ. έτος 2009-2010 (πρακτ. αριθμ.21/12-10-2009 )

**Χειμερινό Εξάμηνο**

Μάθημα	Κωδ.	Ώρες/Ε
Μηχανική Μεταποίησης	522B	3Θ+1ΑΠ
Ξήρανση Γεωργικών Προϊόντων	728B	2Θ+2Ε
Μεταποίηση Αγροτικών Προϊόντων Φ.Π.	622	2Θ
Μηχανήματα Πρώτης Επεξεργασίας Γεωργικών Προϊόντων	623B	2Θ+1ΑΠ
Αποθήκευση Γεωργικών Προϊόντων	507	2Θ
Σύνολο	15ω/ε	

**Εαρινό Εξάμηνο**

Μάθημα	Κωδ.	Ώρες/Ε
Μηχανική Μεταποίησης	522B	3Θ+1ΑΠ
Ξήρανση Γεωργικών Προϊόντων	728B	2Θ+2Ε
Μεταποίηση Αγροτικών Προϊόντων Φ.Π.	622	2Θ
Μηχανήματα Πρώτης Επεξεργασίας Γεωργικών Προϊόντων	623B	2Θ+1ΑΠ
Αποθήκευση Γεωργικών Προϊόντων	507	2Θ
Σύνολο	15ω/ε	

Ακαδ. έτος 2010-2011 ( Πρακτ.αριθμ.18/7-7-2010 )

**Χειμερινό Εξάμηνο**

Μάθημα	Κωδ.	Ώρες/Ε
Μηχανική Μεταποίησης	552B	3Θ+1ΑΠ
Μηχανήματα Πρώτης Επεξεργασίας Γεωργικών Προϊόντων	623B	2Θ+1ΑΠ
Διασφάλιση Ποιότητας Αγροτικών Προϊόντων-Ιχνηλασιμότητα	233	2Θ+1ΑΠ
Ξήρανση Γεωργικών Προϊόντων	728B	2Θ+2Ε
Σύνολο	14ω/ε	



**Εαρινό εξάμηνο**

Μάθημα	Κωδ.	Ώρες/Ε
Μηχανική Μεταποίησης	552B	3Θ+1ΑΠ
Μηχανήματα Πρώτης Επεξεργασίας Γεωργικών Προϊόντων	623B	2Θ+1ΑΠ
Διασφάλιση Ποιότητας Αγροτικών Προϊόντων-Ιχνηλασιμότητα	233	2Θ+1ΑΠ
Ξήρανση Γεωργικών Προϊόντων	728B	2Θ+2Ε
Σύνολο		14ω/ε

**Ακαδ. έτος 2011-2012 ( Πρακτ. αριθμ.20/24-06-2011)****Χειμερινό Εξάμηνο**

Μάθημα	Κωδ.	Ώρες/Ε
Μηχανική Αγρ. Βιομ. & Βιομηχανιών Τροφίμων	531	3Θ+1ΑΠ+4Ε
Επεξεργασία & Συντήρηση Αγροτικών Προϊόντων Ι	633	2Θ+1ΑΠ+2Ε
Μαθηματικά	131	2Θ+1ΑΠ
Σύνολο		14ω/ε

**Εαρινό εξάμηνο (πρακτ.αριθμ.6/9-02-2012)**

Μάθημα	Κωδ.	Ώρες/Ε
Διασφάλιση Ποιότητας Αγροτικών Προϊόντων-Ιχνηλασιμότητα	233	2Θ+1ΑΠ
Επεξεργασία & Συντήρηση Αγροτικών Προϊόντων Ι	633	2Θ+1ΑΠ+2Ε
Ξήρανση Γεωργικών Προϊόντων	728B	2Θ+2Ε
Σύνολο		12ω/ε

**Ακαδ. έτος 2012-2013 ( Πρακτ.αριθμ.9/29-03-2012 )****Χειμερινό Εξάμηνο**

Μάθημα	Κωδ.	Ώρες/Ε
Μαθηματικά	131	2Θ+1ΑΠ
Μηχανική Αγρ. Βιομ. & Βιομηχανιών Τροφίμων	531	3Θ+1ΑΠ+6Ε
Επεξεργασία & Συντήρηση Αγροτικών Προϊόντων ΙΙ	738ΕΥ	2Θ+2Ε
Σύνολο		17ω/ε

**Εαρινό εξάμηνο**

Μάθημα	Κωδ.	Ώρες/Ε
Διασφάλιση Ποιότητας Αγροτικών Προϊόντων-Ιχνηλασιμότητα	233	2Θ+1ΑΠ
Επεξεργασία & Συντήρηση Αγροτικών Προϊόντων Ι	633	2Θ+1ΑΠ+4Ε
Επεξεργασία & Συντήρηση Αγροτικών Προϊόντων ΙΙ	738ΕΥ	2Θ+2Ε
Σύνολο	14ω/ε	

**Ακαδ. έτος 2013-2014 ( Πρακτ.αριθμ.32/2-10-2013)**

**Χειμερινό Εξάμηνο**

Μάθημα	Κωδ.	Ώρες/Ε
Μαθηματικά		2Θ+1ΑΠ
Μηχανική Αγρ. Βιομ. & Βιομηχανιών Τροφίμων		3Θ+1ΑΠ+4Ε
Επεξεργασία & Συντήρηση Αγροτικών Προϊόντων ΙΙ		2Θ+4Ε
Σύνολο	17ω/ε	

**Εαρινό εξάμηνο (πρακτ. αριθμ.37/11-02-2014)**

Μάθημα	Κωδ.	Ώρες/Ε
Διασφάλιση Ποιότητας Αγροτικών Προϊόντων-Ιχνηλασιμότητα	233	2Θ+1ΑΠ
Επεξεργασία & Συντήρηση Αγροτικών Προϊόντων & Τροφίμων Ι	633	2Θ+1ΑΠ+2Ε
Επεξεργασία & Συντήρηση Αγροτικών Προϊόντων & Τροφίμων (ΕΥ) ΙΙ	738ΕΥ	2Θ+4Ε
Σύνολο	14ω/ε	

**Ακαδ. έτος 2014-2015 ( Πρακτ.Συμβουλίου Σχολής αριθμ. 451/13-10-2014)**

**Χειμερινό Εξάμηνο**

Μάθημα	Κωδ.	Ώρες/Ε
Μηχανική Αγροτικών Βιομηχανιών & Βιομηχανιών Τροφίμων	531	3Θ+1ΑΠ+4Ε
Επεξεργασία & Συντήρηση Αγροτικών Προϊόντων & Τροφίμων (ΕΥ) ΙΙ	738ΕΥ	2Θ+2Ε
Σύνολο	12ω/ε	

**Εαρινό εξάμηνο (πρακτ. Συνέλευσης Τμήματος Τεχνολόγων Γεωπόνων αριθμ.26/24-02- 2015)**

Μάθημα	Κωδ.	Ώρες/Ε
Διασφάλιση Ποιότητας Αγροτικών Προϊόντων-Ιχνηλασιμότητα	422	2Θ+2ΑΠ
Επεξεργασία & Συντήρηση Αγροτικών Προϊόντων & Τροφίμων Ι	623	2Θ+1ΑΠ+2Ε
Επεξεργασία & Συντήρηση Αγροτικών Προϊόντων & Τροφίμων (ΕΥ) ΙΙ	727ΕΥ	2Θ+2Ε
Σύνολο	13ω/ε	

**Ακαδ.έτος2015-2016(Πρακτ.ΣυνέλευσηςΤμήματοςΤεχνολόγωνΓεωπόνων αριθμ.39/8-10-2015)**

**Χειμερινό Εξάμηνο**

Μάθημα	Κωδ.	Ώρες/Ε
Μηχανική Αγροτικών Βιομηχανιών &Βιομηχανιών Τροφίμων	521	2Θ+1ΑΠ+2Ε
Μεταποίηση Αγροτικών Προϊόντων (Ε) Φ.Π.	705 ΕΥ	4Ε
Επεξεργασία & Συντήρηση Αγροτικών Προϊόντων & Τροφίμων (ΕΥ) ΙΙ	727ΕΥ	2Θ+2Ε
Σύνολο	13ω/ε	

**Εαρινόεξάμηνο(πρακτ.ΣυνέλευσηςΤμήματοςΤεχνολόγωνΓεωπόνων αριθμ.49/9-02-2016)**

Μάθημα	Κωδ.	Ώρες/Ε
Επεξεργασία & Συντήρηση Αγροτικών Προϊόντων & Τροφίμων Ι	623	2Θ+1ΑΠ+2Ε
Διασφάλιση Ποιότητας Αγροτικών Προϊόντων-Ιχνηλασιμότητα	422	2Θ+2ΑΠ
Γεωργική Μηχανική	205	3Ε
Σύνολο	12ω/ε	

**Ακαδ.έτος2016-2017(Πρακτ.ΣυνέλευσηςΤμήματοςΤεχνολόγωνΓεωπόνων αριθμ.61/21-07-2016)**

**Χειμερινό Εξάμηνο**

Μάθημα	Κωδ.	Ώρες/Ε
Μηχανική Αγροτικών Βιομηχανιών &Βιομηχανιών Τροφίμων	521	2Θ+1ΑΠ+2Ε
Μεταποίηση Αγροτικών Προϊόντων (Ε) Φ.Π.	705 ΕΥ	4Ε
Επεξεργασία & Συντήρηση Αγροτικών Προϊόντων & Τροφίμων (ΕΥ) ΙΙ	727ΕΥ	2Θ+2Ε
Σύνολο	13ω/ε	

**Εαρινόεξάμηνο(πρακτ.ΣυνέλευσηςΤμήματοςΤεχνολόγωνΓεωπόνων αριθμ.78/8-03-2017)**

<b>Μάθημα</b>	<b>Κωδ.</b>	<b>Ώρες/Ε</b>
Επεξεργασία & Συντήρηση Αγροτικών Προϊόντων & Τροφίμων Ι	623	2Θ+1ΑΠ+2Ε
Διασφάλιση Ποιότητας Αγροτικών Προϊόντων-Ιχνηλασιμότητα	422	2Θ+2ΑΠ
Γεωργική Μηχανική	205	3Ε
Σύνολο		12ω/ε

**Ακαδ.έτος2017-2018(Πρακτ.ΣυνέλευσηςΤμήματοςΤεχνολόγωνΓεωπόνων αριθμ.89/30-06-2017)**

**Χειμερινό Εξάμηνο**

<b>Μάθημα</b>	<b>Κωδ.</b>	<b>Ώρες/Ε</b>
Μηχανική Αγροτικών Βιομηχανιών &Βιομηχανιών Τροφίμων	521	2Θ+1ΑΠ+2Ε
Μεταποίηση Αγροτικών Προϊόντων (Ε) Φ.Π.	705 ΕΥ	4Ε
Επεξεργασία & Συντήρηση Αγροτικών Προϊόντων & Τροφίμων (ΕΥ) ΙΙ	727ΕΥ	2Θ+2Ε
Σύνολο		13ω/ε

**Εαρινόεξάμηνο(πρακτ.ΣυνέλευσηςΤμήματοςΤεχνολόγωνΓεωπόνων αριθμ.104/23-01-2018)**

<b>Μάθημα</b>	<b>Κωδ.</b>	<b>Ώρες/Ε</b>
Επεξεργασία & Συντήρηση Αγροτικών Προϊόντων & Τροφίμων Ι	623	2Θ+1ΑΠ+2Ε
Διασφάλιση Ποιότητας Αγροτικών Προϊόντων-Ιχνηλασιμότητα	422	2Θ+2ΑΠ
Γεωργική Μηχανική	205	3Ε
Σύνολο		12ω/ε

- Διδασκαλία ως Αναπληρωτής Καθηγητής σύμφωνα με το Π.Δ.407/80 ΜΕ ΣΧΕΣΗ ΕΡΓΑΣΙΑΣ ΙΔΙΩΤΙΚΟΥ ΔΙΚΑΙΟΥ ΟΡΙΣΜΕΝΟΥ ΧΡΟΝΟΥ για το εαρινό εξάμηνο 2016 στο Τμήμα Χημικών Μηχανικών του Αριστοτελείου Πανεπιστημίου Θεσ/νικης ΔΙΑΡΚΕΙΑ :24-03-16 έως 31-08-16 ΚΑΙ ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΟ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ «ΜΗΧΑΝΙΚΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ»

**ΣΥΝΟΛΟ ΑΥΤΟΔΥΝΑΜΗΣ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ = 30 ΗΜΕΡΟΛΟΓΙΑΚΑ ΕΞΑΜΗΝΑ ή σε 28 πλήρη εξάμηνα των 12 ΩΡΩΝ .**

- Διδασκαλία και παρακολούθηση πτυχιακών Εργασιών προπτυχιακών φοιτητών καθώς και επίβλεψη των διπλωματικών εργασιών 16 μεταπτυχιακών φοιτητών στο Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας, δύο (2) μεταπτυχιακών εργασιών στο ΑΠΘ και τριών (3) στα πλαίσια του συνεργατικού Μεταπτυχιακού του ΤΕΙ Θεσσαλίας με το Πανεπιστήμιο του Μπάρι Ιταλίας.

1. ΜΕΤΑΠΤΥΧΙΑΚΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ « ΒΙΟΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ – ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ & ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝ»-ΤΜΗΜΑ ΒΙΟΧΗΜΕΙΑΣ ΒΙΟΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑΣ ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΘΕΣΣΑΛΙΑΣ			
1	ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΣ ΓΕΡΑΣΟΠΟΥΛΟΣ	ΑΠΟΜΟΝΩΣΗ – ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ ΠΟΛΥΦΑΙΝΟΛΩΝ ΑΠΟ ΥΓΡΑ ΑΠΟΒΛΗΤΑ ΕΛΑΙΟΤΡΙΒΕΙΟΥ ΚΑΙ ΕΛΕΓΧΟΣ ΑΠΟ ΑΝΤΙΟΞΕΙΔΩΤΙΚΗΣ ΑΠΟ ΔΡΑΣΗΣ. <b>ISOLATION-PROCESSING OF POLYPHENOLIC SUBSTANCES FROM OLIVE MILL WASTE-WATERS (OMWW) AND ASSESSMENT OF THEIR ANTIOXIDANT ACTIVITY</b> <a href="http://ir.lib.uth.gr/handle/11615/45313">http://ir.lib.uth.gr/handle/11615/45313</a>	
2	ΓΚΑΛΙΑΚΗΣ ΔΗΜΗΤΡΙΟΣ	ΑΠΟΜΟΝΩΣΗ ΠΟΛΥΦΑΙΝΟΛΙΚΩΝ ΕΚΧΥΛΙΣΜΑΤΩΝ ΑΠΟ ΤΟ ΦΥΤΟ CASTANEA SATIVA (ΚΑΣΤΑΝΙΑ) ΚΑΙ ΠΡΟΣΔΙΟΡΙΣΜΟΣ ΑΠΟ ΑΝΤΙΟΞΕΙΔΩΤΙΚΗΣ ΑΠΟ ΔΡΑΣΗΣ. <b>ASSESSMENT OF OXIDATIVE STRESS MARKERS IN PIGLET TISSUES (LUNG-STOMACH-KIDNEY) AFTER ADMINISTRATION OF FEED SUPPLEMENTED WITH GRAPE POMACE</b> <a href="http://ir.lib.uth.gr/handle/11615/45632">http://ir.lib.uth.gr/handle/11615/45632</a>	
3	ΖΑΜΠΑΚΑΣ ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΣ	ΠΡΟΣΔΙΟΡΙΣΜΟΣ ΑΝΑΓΩΓΙΚΗΣ ΙΚΑΝΟΤΗΤΑΣ ΚΑΙ ΑΝΤΙΟΞΕΙΔΩΤΙΚΗΣ ΔΡΑΣΗΣ IN VITRO ΣΕ ΕΝΘΥΛΑΚΩΜΕΝΑ ΠΟΛΥΦΑΙΝΟΛΙΚΑ ΕΚΧΥΛΙΣΜΑΤΑ ΑΠΟ ΑΠΟΒΛΗΤΑ ΕΛΑΙΟΤΡΙΒΕΙΟΥ. <b>ASSESSMENT IN VITRO OF REDUCING POWER AND ANTIOXIDANT ACTIVITY OF ENCAPSULATED POLYPHENOLIC EXTRACTS FROM OLIVE MILL WASTE WATER</b> <a href="http://ir.lib.uth.gr/handle/11615/44411">http://ir.lib.uth.gr/handle/11615/44411</a>	
4	ΟΙΚΟΝΟΜΙΔΗΣ ΔΗΜΗΤΡΙΟΣ	ΠΡΟΣΔΙΟΡΙΣΜΟΣ ΔΕΙΚΤΩΝ ΟΞΕΙΔΩΤΙΚΟΥ ΣΤΡΕΣ ΣΕ ΑΙΜΑ ΑΠΟ ΚΟΤΟΠΟΥΛΑ ΚΡΕΑΤΟΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΠΟΥ ΥΠΕΣΤΗΣΑΝ ΑΓΩΓΗ ΜΕ ΠΟΛΥΦΑΙΝΟΛΙΚΑ ΠΡΟΣΘΕΤΑ. <b>ASSESSMENT OF THE OXIDATIVE STRESS INDICES OF THE BLOOD OF BROILERS ADMINISTERED WITH POLYPHENOL ADDITIVES.</b> <a href="http://ir.lib.uth.gr/handle/11615/43963">http://ir.lib.uth.gr/handle/11615/43963</a>	
4	ΣΟΥΛΤΣΙΩΤΗΣ ΝΙΚΟΛΑΟΣ	ΜΕΛΕΤΗ ΑΠΟ ΑΝΤΙΟΞΕΙΔΩΤΙΚΗΣ ΔΡΑΣΗΣ ΔΕΙΓΜΑΤΩΝ ΜΕΛΙΟΥ ΑΠΟ ΠΕΡΙΟΧΗΣ ΟΛΥΜΠΟΥ <b>STUDY OF THE ANTIOXIDANT ACTIVITY OF HONEY SAMPLES FROM THE REGION OF OLYMPUS</b> <a href="http://ir.lib.uth.gr/handle/11615/43064">http://ir.lib.uth.gr/handle/11615/43064</a>	

5	ΑΡΓΙΡΟΥΛΗΣ ΙΩΑΝΝΗΣ	ΠΡΟΣΔΙΟΡΙΣΜΟΣ ΔΕΙΚΤΩΝ ΟΞΕΙΔΩΤΙΚΟΥ ΣΤΡΕΣ ΣΕ ΙΣΤΟΥΣ (ΕΓΚΕΦΑΛΟ ΚΑΙ ΤΕΤΡΑΚΕΦΑΛΟ) ΑΠΟ ΝΕΑΡΑ ΠΡΟΒΑΤΑ ΚΡΕΑΤΟΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΜΕΤΑ ΑΠΟ ΧΟΡΗΓΗΣΗ ΤΡΟΦΗΣ ΕΜΠΛΟΥΤΙΣΜΕΝΗΣ ΜΕ ΥΓΡΑ ΑΠΟΒΛΗΤΑ ΕΛΑΙΟΤΡΙΒΕΙΟΥ <b>ASSESSMENT OF OXIDATIVE STRESS MARKERS IN TISSUES (BRAIN &amp; QUADRICEPS) FROM SHEEP CONSUMED FEED WITH OLIVE MILL WASTEWATERS.</b> <a href="http://ir.lib.uth.gr/handle/11615/46328">http://ir.lib.uth.gr/handle/11615/46328</a>
6	ΕΛΕΥΘΕΡΙΑ ΚΑΡΚΑΝΤΑ	ΜΕΛΕΤΗ ΤΗΣ ΑΝΤΙΟΞΕΙΔΩΤΙΚΗΣ ΚΑΙ ΑΝΤΙΜΕΤΑΛΛΑΞΙΓΟΝΟΥ ΔΡΑΣΗΣ ΥΔΑΤΙΚΩΝ ΚΑΙ ΜΕΘΑΝΟΛΙΚΩΝ ΕΚΧΥΛΙΣΜΑΤΩΝ GOJI BERRY ΤΩΝ ΠΟΙΚΙΛΙΩΝ CHINENSIS ΚΑΙ BARBARUM. <b>STUDY OF THE ANTIOXIDANT AND ANTIMUTAGENIC ACTIVITIES OF METHANOLIC EXTRACTS FROM GOJI BERRY OF CHINENSIS &amp; BARBARUM VARIETIES.</b> <a href="http://ir.lib.uth.gr/handle/11615/46911">http://ir.lib.uth.gr/handle/11615/46911</a>
7	ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΑ ΚΡΕΑΤΣΟΥΛΗ	Προσδιορισμός της αντιοξειδωτικής δράσης ενός ενθυλακωμένου πολυφαινολικού εκχυλίσματος από υγρά απόβλητα ελαιοτριβείου με μοριακές και κυτταρικές μεθόδους. <b>ASSESSMENT OF THE ANTIOXIDANT ACTIVITY OF AN ENCAPSULATED POLYPHENOLIC EXTRACT FROM OLIVE MILL WASTEWATER WITH MOLECULAR AND CELLULAR METHODS</b> <a href="http://ir.lib.uth.gr/handle/11615/44402">http://ir.lib.uth.gr/handle/11615/44402</a>
8	ΧΡΙΣΤΙΝΑ ΚΑΡΑΒΕΛΗ	Αξιολόγηση κατανομής των λιπαρών οξέων σε πλάσμα και ιστούς νεαρών χοιριδίων, που τους χορηγήθηκε σιτηρέσιο με πολυφαινολικά πρόσθετα, από παραπροϊόντα επεξεργασμένων υγρών αποβλήτων ελαιοτριβείου (ΥΑΕ) <b>ASSESSMENT OF FATTY ACID ALLOCATION IN PLASMA AND TISSUES IN PIGLETS, USING FEED SUPPLEMENTED WITH BYPRODUCTS FROM PROCESSED OLIVE MILL WASTEWATER</b> <a href="http://ir.lib.uth.gr/handle/11615/45820">http://ir.lib.uth.gr/handle/11615/45820</a>
9	ΜΑΡΙΝΑ ΛΑΜΠΡΟΝΙΚΟΥ	Μελέτη αντιοξειδωτικής και αντιμεταλλαξιγόνου δράσης πολυφαινολικών εκχυλισμάτων φύλλων ελιάς <b>STUDY OF THE ANTIOXIDANT AND ANTIMUTAGENIC ACTIVITIES OF POLYPHENOLIC EXTRACTS FROM OLIVE LEAVES</b> <a href="http://ir.lib.uth.gr/handle/11615/46270">http://ir.lib.uth.gr/handle/11615/46270</a>
10	ΑΛΕΞΑΝΔΡΟΣ ΝΤΟΝΤΟΣ	«Προσδιορισμός δεικτών οξειδωτικού στρες σε ιστούς στομάχου και σπλήνα, κοτόπουλων κρεατοπαραγωγής, μετά από χορήγηση πόσιμου νερού με πολυφαινολικό εκχύλισμα από απόβλητα ελαιοτριβείου» <b>«Assessment of oxidative stress markers in stomach and spleen tissues of broiler chickens after the administration of drinking water enriched with polyphenolic extracts from olive mill waste waters»</b> <a href="http://ir.lib.uth.gr/handle/11615/48243">http://ir.lib.uth.gr/handle/11615/48243</a>

11	ΧΡΗΣΤΟΣ ΜΑΝΤΑΣ	«Προσδιορισμός της προστασίας πολυφαινολικών εκχυλισμάτων από απόβλητα ελαιοτριβείου έναντι της οξείδωσης της LDL χοληστερόλη» <b>«Determination of the protection of polyphenolic extracts from olive mills wastes against the oxidation of LDL cholesterol»</b> <b>ΕΓΙΝΕ Η ΕΞΕΤΑΣΗ ΚΑΙ ΔΕΝ ΕΧΕΙ ΟΡΚΙΣΤΕΙ ΑΚΟΜΗ</b>
<b>2. ΜΕΤΑΠΤΥΧΙΑΚΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ «ΤΟΞΙΚΟΛΟΓΙΑΣ»</b>		
12	ΜΑΡΙΑ ΛΑΖΑΡΙΔΟΥ	Ανάπτυξη μικτού σκευάσματος πολυφαινόλης ελιάς και γλυκομανάνης και μελέτη της επίδρασης του στην ανάσχεση της οξειδωτικής LDL χοληστερόλης <b>DEVELOPMENT OF A MIXED COMPOUND OF OLIVE POLYPHENOLS AND GLUCOMANNANE ASSESMENT OF ITS LDL OXIDATION RETARDING EFFECT</b> <a href="http://ir.lib.uth.gr/handle/11615/46734">http://ir.lib.uth.gr/handle/11615/46734</a>
13	ΣΟΦΙΑ ΠΑΠΑΔΑΚΗ	Μελέτη αποχρωματισμού και αύξησης της καθαρότητας εκχυλισμάτων στέβιας με την χρήση μακροπορώδων ιοντοεναλλακτικών ρητινών <b>STUDY OF DECOLORIZATION AND PURIFICATION OF STEVIA EXTRACTS BY USING MACROPOROUS RESINS</b> <a href="http://ir.lib.uth.gr/handle/11615/46371">http://ir.lib.uth.gr/handle/11615/46371</a>
14	ΑΛΙΚΗ ΠΑΠΑΔΟΠΟΥΛΟΥ	Προσδιορισμός δεικτών οξειδωτικού στρες στο αίμα κοτόπουλων κρεατοπαραγωγής μετά από χορήγηση πόσιμου νερού με πολυφαινολικό εκχύλισμα από απόβλητα ελαιοτριβείου <b>DETERMINATION OF OXIDATIVE STRESS INDICES IN CHICKENS AFTER THE ADMINISTRATION OF DRINKING WATER ENRICHED WITH POLYPHENOLIC POWDER FROM OLIVE MILL WASTE WATERS.</b> <a href="http://ir.lib.uth.gr/handle/11615/46309">http://ir.lib.uth.gr/handle/11615/46309</a>
<b>3.FRANCHISE MASTER DEGREE PROGRAMME TEI OF THESSALY AND UNIVERSITY OF BARI ITALY «PRODUCTION OF HIGH QUALITY AGRO PRODUCTS IN MEDITERRANEAN CONDITIONS” ΜΕ ΤΟ ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΤΟΥ ΜΠΑΡΙ ΙΤΑΛΙΑΣ</b>		
15	ΧΡΗΣΤΟΣ ΜΠΟΥΛΜΠΟΣ	Svillupo di un metodo di pulizia con membrane per salamoie nella produzione dei pepperoni sott’ aceto
16	ΘΕΟΔΩΡΑ ΠΙΠΕΡΑ	Picerca della bioattivita de vanadio e l’ effeto do esso ai tessuti piante (taraxacum officinale
17	ΕΥΣΤΑΘΙΑ ΡΑΙΛΗ	Determinazione di anetolo e estragole in 100 campioni di tsipouro con gas-gromatografy • <b><u>Η ΕΠΙΒΛΕΨΗ ΤΩΝ ΤΡΙΩΝ ΠΤΥΧΙΑΚΩΝ ΑΝΑΦΕΡΕΤΑΙ ΚΑΙ ΠΙΣΤΟΠΟΙΕΙΤΑΙ ΣΤΑ ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ ΤΟΥ ΕΛΚΕ</u></b>
<b>4.ΜΕΤΑΠΤΥΧΙΑΚΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΣΤΗΝ ΔΗΜΟΣΙΑ ΥΓΕΙΑ –ΙΑΤΡΙΚΗ ΣΧΟΛΗ ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟΥ ΘΕΣΣΑΛΙΑΣ</b>		
18	ΦΑΝΗ ΚΑΡΚΑΝΤΑ	“ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΦΥΣΙΚΟΥ ΑΝΤΙΜΙΚΡΟΒΙΑΚΟΥ ΣΕ ΣΚΟΝΗ” <b>“Study of the antibacterial and antifungal properties of olive polyphenols and citrox® encapsulated powders in vitro and in</b>

		food samples.”  ΣΕ ΦΑΣΗ ΑΝΟΔΟΥ ΣΤΟ ΑΠΟΘΕΤΗΡΙΟ ΠΤΥΧΙΑΚΩΝ ,ΜΑΣΤΕΡ ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟΥ ΘΕΣΣΑΛΙΑΣ
19	ΣΩΤΗΡΙΑ ΤΣΙΛΦΟΓΛΟΥ	«ΜΕΛΕΤΗ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΕΑΛΙΟΑΑΔΟΥ ΜΕ ΥΨΗΛΑ ΠΟΣΟΣΤΑ ΦΥΣΙΚΩΝ ΠΟΛΥΦΑΙΝΟΛΩΝ» «A study on the Enrichment of Olive oil with Natural Olive Fruit Polyphenols.» <a href="http://ir.lib.uth.gr/handle/11615/17774/discover">http://ir.lib.uth.gr/handle/11615/17774/discover</a>
<b>5. ΜΕΤΑΠΤΥΧΙΑΚΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΜΗΧΑΝΙΚΗΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ-ΓΕΩΠΟΝΙΚΗ ΣΧΟΛΗ Α.Π.Θ</b>		
20	ΜΑΓΔΑ ΔΟΒΑ	«Ανάπτυξη γενικευμένου μοντέλου για τη συμπύκνωση υγρών τροφίμων με άμεση όσμωση»  «DEVELOPMENT OF A GEMERALIZED MODEL FOR CONCENTRATION OF LIQUID FOODS BY DIRECT OSMOSIS» ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ: ΚΑΘ ΧΑΡΑΛΑΜΠΟΣ ΛΑΖΑΡΙΔΗΣ E-MAIL : lazaride@agro.auth.gr
21	ΕΥΑΓΓΕΛΙΑ ΤΣΑΓΚΑΡΑΚΗ	«Συμβολή στη διαχείριση υγρών αποβλήτων ελαιουργείων με χρήση μεμβρανών υπερδιήθησης»  «CONTRIBUTION IN OLIBE MILL WASTES MANAGEMENT BY USING ULTRAFILTRATION MEMBRANES» ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ: ΚΑΘ ΧΑΡΑΛΑΜΠΟΣ ΛΑΖΑΡΙΔΗΣ E-MAIL : lazaride@agro.auth.gr

- **Επίβλεψη δύο (2) διδακτορικών εργασιών στο Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας ως μέλος της τριμελούς συμβουλευτικής επιτροπής και συγκεκριμένα :**
  - ΔΙΔΑΚΤΟΡΙΚΗ ΔΙΑΤΡΙΒΗ ΜΕ ΤΙΤΛΟ: «Αποτίμηση της αντιοξειδωτικής ικανότητας σε χοίρους και κοτόπουλα κρεατοπαραγωγής μετά από χορήγηση ζωοτροφής με πολυφαινολικά πρόσθετα από απόβλητα ελαιοτριβείου» ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΣ Δ. ΓΕΡΑΣΟΠΟΥΛΟΣ, ΤΜΗΜΑ ΒΙΟΧΗΜΕΙΑΣ ΒΙΟΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑΣ-ΕΤΟΣ 2016  
<http://thesis.ekt.gr/thesisBookReader/id/37197#page/4/mode/2up>
  - ΔΙΔΑΚΤΟΡΙΚΗ ΔΙΑΤΡΙΒΗ ΜΕ ΤΙΤΛΟ «Μελέτη της σύστασης σε βιοδραστικές και ευεργετικές για την υγεία του ανθρώπου ενώσεις σε καρπούς του φυτού goji berry (Lycium Barbarum & Lycium Chinense) Θεσσαλικής παραγωγής» ΠΡΟΔΡΟΜΟΣ ΣΚΕΝΤΕΡΙΔΗΣ-ΙΑΤΡΙΚΗ ΣΧΟΛΗ ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟΥ ΘΕΣΣΑΛΙΑΣ (ΣΕ ΕΞΕΛΙΞΗ ΚΑΙ ΣΕ ΦΑΣΗ ΣΥΓΓΡΑΦΗΣ).



- **Κύριος Επιβλέπων** της διδακτορικής διατριβής της κ. Εφης Τσάκαλη σε συνεργασία με το Πανεπιστήμιο του Μπάρι Ιταλίας. 2008 - 2012 Università degli studi di Bari (Ιταλία) Τίτλος: Dottorato di ricerca in Produzioni Animali per Alimenti Funzionali in Ambiente Mediterraneo, Biochimica e Salute  
Θέμα Διδακτορικής Διατριβής: “Production of –enriched in Lactoferrin and Immunoglobulins- bioactive powders from Feta cheese whey by membrane technology and Development of a RP-HPLC method for their determination”

#### **ΑΚΑΔΗΜΑΪΚΕΣ ΔΙΑΚΡΙΣΕΙΣ-ΒΡΑΒΕΥΣΕΙΣ**

1. **Υπότροφος του Ιδρύματος Κρατικών Υποτροφιών (ΙΚΥ) 1994-1998. Υποτροφία Εσωτερικού για Εκπόνηση Διδακτορικής Διατριβής στον Τομέα Μηχανικής και Τεχνολογίας Τροφίμων.**
2. **Υπότροφος της Ευρωπαϊκής Ένωσης 1994-1996** μέσω του Προγράμματος Training and Mobility of Researchers. Ινστιτούτο Εργασίας Food Research Centre – University of Lincolnshire & Humberside, UK.
3. **Βραβείο Καινοτομίας στο Διαγωνισμό Ecotrophelia 2013 από το Σύνδεσμο Ελληνικών Βιομηχανιών Τροφίμων (ΣΕΒΤ).** Μέρος του Ευρωπαϊκού διαγωνισμού Ecotrophelia, στα πλαίσια του προγράμματος της Ε.Ε. Eco-Innovation/EcoTroFood. Βράβευση με χρηματικό έπαθλο για το προϊόν «Δια Ελιάς και Αέρος», ένα σαλάμι αέρος χωρίς κανένα χημικό πρόσθετο και χωρίς νιτρώδη, με προσθήκη επιλεγμένων προσστατευτικών καλλιεργειών και πολυφαινολών ελιάς ως φυσικό αντιμικροβιακό και αντιοξειδωτικό συστατικό. Το προϊόν αναπτύχθηκε υπό τον σχεδιασμό και την επίβλεψη του Δρ. Ιωάννη Γιαβάση, τους φοιτητές του Μάριο Κανδυλάκη, Ευθύμιο Τσιμισιράκη και Σέργιο Τουχιγιάν, σε συνεργασία με τον καθηγητή Δρ. Κωνσταντίνο Πετρωτό, την αλλαντοβιομηχανία ΤΣΙΑΝΑΒΑΣ ΑΒΕΕ και την εταιρία παραγωγής πολυφαινολών Polyhealth A.E. Το προϊόν πρόκειται να κυκλοφορήσει στην ελληνική αγορά με τον τίτλο «Δια Ελιάς και Αέρος»

στις αρχές του 2014, έπειτα από την κατοχύρωση σχετικής πατέντας στον Οργανισμό Βιομηχανικής Ιδιοκτησίας.

**Σχετικές πληροφορίες και ενδεικτικές δημοσιεύσεις:**

<http://www.tovima.gr/society/article/?aid=526061>

<http://www.eleftheria.gr/index.asp?cat=54&aid=56108#.UnNta1MUaQw>

<http://www.imerisia.gr/article.asp?catid=30980&subid=2&pubid=113088860>

[http://www.alpha989.com/Interview.aspx?a\\_id=62005](http://www.alpha989.com/Interview.aspx?a_id=62005)

[http://www.teilar.gr/news\\_detail.php?nid=490](http://www.teilar.gr/news_detail.php?nid=490)

**4. Βραβείο Αριστείας δύο ερευνητικών έργων στα πλαίσια της Δράσης Κουπόνια καινοτομίας και συγκεκριμένα των :**

A)	<b>ΑΓΡΟΚΤΗΜΑ ΒΕΛΕΣΤΙΝΟΥ Ε.Π.Ε.</b>	69206003-01-000050	“Παραγωγή βιοδραστικού παραδοσιακού γιαουρτιού με ενσωμάτωση φυτικών πολυφαινόλων”
B)	<b>Σ. Κ. ΕΥΑΓΓΕΛΟΠΟΥΛΟΣ &amp; ΣΙΑ Ο.Ε.</b>	19526550-01-000159	«Μελέτη οικολογικής αξιοποίησης τυρογάλακτος για παραγωγή μελισσοτροφής»

**Θέμα:**

Ενέργειες δημοσιότητας εκθεσιακού χαρακτήρα - έργα ΕΤΑΚ (ΕΠΕΙΓΟΝ)

**Από:** "Spiros Arvanitis" <s.arvanitis@gsrt.gr>

**Ημερομηνία:** Δευ, Σεπτέμβρης 2, 2013 12:29 pm

**Προς:** petrotos@teilar.gr

**Κοινοποίηση:** "Vivi Dimareli" <p.dimareli@gsrt.gr>

**Προτεραιότητα:** Κανονική

**Mailer:** Microsoft Office Outlook 12.0

[Εμφάνιση Πλήρους Κεφαλίδας](#) | [Δείτε Εκτυπώσιμη](#)

**Επιλογές:** [Έκδοση](#) | [Κατέβασμα ως αρχείο](#) | [Εμφάνιση λεπτομερειών μηνύματος](#) | [Προβολή HTML](#) | [Spam](#) | [Not Spam](#)

Σε συνέχεια της επιλογής του έργου σας ως “καλή πρακτική”:

1. Παραγωγή Βιοδραστικού Γιαουρτιού με Ενσωμάτωση Φυτικών Πολυφαινόλων.

Επιχείρηση ΑΓΡΟΚΤΗΜΑ ΒΑΛΕΣΤΙΝΟΥ ΕΠΕ

Αρ. Κουπονιού: 69206003-01-000050

2. Μελέτη οικολογικής αξιοποίησης τυρογάλακτος για παραγωγή μελισσοτροφής

Επιχείρηση: Σ.Κ ΕΥΑΓΓΕΛΟΠΟΥΛΟΣ & ΣΙΑ Ο.Ε.

Αρ. Κουπονιού: 19526550-01-000159

Θα θέλαμε να σας ζητήσουμε αν είναι δυνατό να μας στέλνατε μια συνοπτική παρουσίαση διαφανειών (4-6 slides, όχι μεγάλα κείμενα – έμφαση στα δυνατά σημεία του έργου) μέχρι την Τρίτη 3/9, έτσι ώστε να την συμπεριλάβουμε σε ένα rolling demo που ετοιμάζουμε (για χρήση σε ενέργειες δημοσιότητας εκθεσιακού χαρακτήρα που προγραμματίζονται από την ΕΥΔΕ-ΕΤΑΚ το αμέσως προσεχές διάστημα), έχοντας υπόψη την ευρυπνησία του κοινού που επισκέπτεται μια γενικού ενδιαφέροντος έκθεση. Λόγω των εξαιρετικά μικρών χρονικών περιθωρίων, θα παρακαλούσαμε η αποστολή του ψηφιακού υλικού να γίνει ηλεκτρονικά (e-mail, dropbox κτλ) και να γίνεται απαραίτητως αναφορά του κωδικού του έργου σας.

Με εκτίμηση

Σπύρος Αρβανίτης

Στέλεχος Διαχείρισης

ΕΥΔΕ - ΕΤΑΚ

ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΠΑΙΔΕΙΑΣ ΚΑΙ ΘΡΗΣΚΕΥΜΑΤΩΝ

Λ. Μεσονείων 14-18

**5. Τρίτο βραβείο καλύτερης αναρτημένης εργασίας στο Διεθνές συνέδριο Food & Bio-systems Engineering, 30 Μαΐου-3 Ιουνίου 2013, Σκιάθος Ελλάδα :**

Πληροφορίες στα παρακάτω link:

<http://issuu.com/magnesianews/docs/130613?e=1040795/3352996>

[http://www.newsskiathos.gr/2013/08/blog-post\\_4737.html](http://www.newsskiathos.gr/2013/08/blog-post_4737.html)

<http://www.onlarissa.gr/2013/06/11/diethnes-vravio-gia-fititria-tou-tmimatos-viochimias-viotechnologias/>

[http://www.perivolos.gr/news\\_info.php?data\\_id=5602&timitat1=18272&timitat2=82554&timitat3=0&timitat4=0&timitat5=0&timitat6=0&timitat7=0](http://www.perivolos.gr/news_info.php?data_id=5602&timitat1=18272&timitat2=82554&timitat3=0&timitat4=0&timitat5=0&timitat6=0&timitat7=0)

**6. Βραβείο Καινοτομίας στο Διαγωνισμό Ecotrophelia 2015 από το Σύνδεσμο Ελληνικών Βιομηχανιών Τροφίμων (ΣΕΒΤ).** Μέρος του Ευρωπαϊκού διαγωνισμού Ecotrophelia, στα πλαίσια του προγράμματος της Ε.Ε. Eco-Innovation/EcoTroFood. Βράβευση με χρηματικό έπαθλο για το προϊόν «TYROYO-Raisin Delight», ένα επιδόρπιο γιαούρτης από αγελαδινό τυρόγαλα (υποπροϊόν της τυροκόμησης) και γάλα με προσθήκη β-γλυκάνης βρώμης σε συγκέντρωση που μειώνει τη χοληστερόλη του αίματος (μειώνοντας τον κίνδυνο καρδιαγγειακών παθήσεων), με πολυφαινόλες ελιάς απομονωμένες από ελαιουργικά απόβλητα οι οποίες είναι ισχυρό αντιοξειδωτικό και ενισχύουν το ανοσοποιητικό σύστημα και με μαύρη σταφίδα Κορίνθου (χαμηλού γλυκαιμικού δείκτη). Το προϊόν αναπτύχθηκε με συνεργασία του Δρ. Κωνσταντίνου Πετρωτό με τον Δρ. Ιωάννη Γιαβάση και συμμετοχή των φοιτητών Χρυσάνθη Μισάγγα, Σέργιο Τουχικιάν, Φανή Κarkanτά της εταιρίας παραγωγής πολυφαινολών Polyhealth A.E. και της γαλακτοβιομηχανίας ΔΩΔΩΝΗ. Το προϊόν αναμένεται να κυκλοφορήσει στην ελληνική αγορά, έπειτα από την κατοχύρωση της σχετικής πατέντας που υποβλήθηκε στον Οργανισμό Βιομηχανικής Ιδιοκτησίας.

**Σχετικές πληροφορίες και ενδεικτικές δημοσιεύσεις:**

<http://www.sevt.gr/gr/news-details/FM-O/diagwnismos-ecotrophelia-2015-o-sebt-brabeyei-kainotoma-proi>

<http://www.altsantiri.gr/health/ellines-fitites-dimiourgisan-giaourti-kata-tis-cholisterinis/>

<http://troktiko2.com/31432>

## **ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΑ ΕΝΔΙΑΦΕΡΟΝΤΑ**

1. Περιοχή Τεχνολογίας Μεμβρανών και εφαρμογή της στην επεξεργασία (μεταποίηση /τυποποίηση) τροφίμων και στην επεξεργασία/αξιοποίηση αποβλήτων αγροτικών-γεωργικών βιομηχανιών.
2. Περιοχή Τεχνολογίας Ωσμώσεως
3. Σύγχρονες αναλυτικές τεχνικές με έμφαση στην εφαρμογή τους σε τρόφιμα και φυσικά προϊόντα(Χρωματογραφία-NIR κλπ.)
4. Σύγχρονες Τεχνολογίες Μεταποίησης Αγροτικών Προϊόντων
5. Ασφάλεια Τροφίμων και ποτών φυτικής προελεύσεως.
6. Βιοδραστικά φυσικά συστατικά και μέθοδοι απομόνωσης αυτών.
7. Μικρο- και Νάνο-Ενθυλάκωση φυσικών βιοδραστικών συστατικών
8. Παραγωγή φυσικών αντι-μικροβιακών ουσιών με τεχνολογίες συνεργισμού και ανάπτυξη σχετικών διεργασιών.
9. Επεξεργασία και μεταποίηση φυσικών προϊόντων για χρήση τους στην ζωική παραγωγή . στα καλλυντικά και στα τρόφιμα

## **ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ (ΠΑΡΑΣΤΑΤΙΚΟ 5)**

Συμμετοχή σε περισσότερα από **90 Ερευνητικά προγράμματα (ΠΑΝΩ ΑΠΟ 80 ΩΣ ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΟΣ ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ)** τόσο μέσω του ΕΛΚΕ ΤΕΙ Θεσσαλίας όσο και μέσω του Κέντρου Τεχνολογικής Έρευνας Θεσσαλίας (ΚΤΕ Θεσσαλίας) ή μέσω της Ευρωπαϊκής Ένωσης. Παρακάτω παρουσιάζονται αναλυτικά:

### **Α. ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ ΜΕΣΩ ΕΛΚΕ ΤΕΙ ΘΕΣΣΑΛΙΑΣ –ΚΕΝΤΡΟΥ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΚΗΣ ΕΡΕΥΝΑΣ ΘΕΣΣΑΛΙΑΣ & ΕΥ**

**-TMR-EU Grant** : “The study of the direct osmosis concentration of the tomato juice”-University of Lincolnshire and Humberside-Great Grimsby-UK/ 1994-1996/budget 88000 Euro.(**Μέσω EU grant Training and Mobility of the Researchers-TMR Programme**)

## **-ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ EU DRIVERS**

### **PROJECT TITLE :**

”SOLVING THE WHEY POLLUTION PROBLEM IN THE REGION OF THESSALY”

[https://www.youtube.com/watch?v=avWeWk\\_GBxQ](https://www.youtube.com/watch?v=avWeWk_GBxQ)

Επιλέχθηκε σαν το καλύτερο ανάμεσα σε 10 Ευρωπαϊκά Projects

### **Partners**

*Technological Education Institute of Larissa*

*Municipality of Ellassona*

*Association of Dairy Producers of Larissa & Magnesia*

### **Subject**

- Transfer of technology to address the whey pollution problem which is a substantial environmental concern for the region of Thessaly*
  
- Develop a regional partnership between academia, business and local authorities so that university research and technology development results concerning environmental protection will be diffused and applied in the local business environment.*

<b>α/α</b>	<b>Τίτλος Έργου / Κωδικός ΕΛΚΕ</b>	<b>Από</b>	<b>Έως</b>	<b>Αμοιβή (Μικτά)</b>	<b>Ειδικότερη απασχόληση στο έργο</b>
1.	«ΜΕΤΑΠΤΥΧΙΑΚΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΣΥΜΠΡΑΞΗ ΜΕ ΤΟ ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΤΟΥ ΜΠΑΡΙ (Α΄ ΚΥΚΛΟΣ)» (ΕΛΚΕ 5200)	18/02/2005	30/06/2005	1.080,00€	-Διδασκαλία του μαθήματος: "Ασφάλεια στο χώρο εργασίας"/ "Sicurezza nell' Ambiente di Lavoro" -Πρακτική άσκηση πάνω στο γνωστικό αντικείμενο του μαθήματος: "Ασφάλεια στο χώρο εργασίας"/ "Sicurezza nell' Ambiente di Lavoro"
2.	«ΜΕΤΑΠΤΥΧΙΑΚΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΣΥΜΠΡΑΞΗ ΜΕ ΤΟ ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΤΟΥ ΜΠΑΡΙ (Β΄ ΚΥΚΛΟΣ)» (ΕΛΚΕ 5200)	02/10/2006	12/04/2007	1.050,00€	-Διδασκαλία του μαθήματος: "Ασφάλεια στο χώρο εργασίας"/ "Sicurezza nell' Ambiente di Lavoro" -Πρακτική άσκηση πάνω στο γνωστικό αντικείμενο του μαθήματος: "Ασφάλεια στο χώρο εργασίας"/ "Sicurezza nell' Ambiente di Lavoro"
3.	«ΜΕΤΑΠΤΥΧΙΑΚΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΜΕ ΤΟ ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΤΟΥ ΜΠΑΡΙ (Γ΄ ΚΥΚΛΟΣ)» (ΕΛΚΕ 3760)	09/11/2009	31/08/2011	3.005,00€	- Συμμετοχή στο Πενταμελές Συμβούλιο Μεταπτυχιακού Προγράμματος μεταξύ του ΤΕΙ Λάρισας και Πανεπιστημίου Μπάρι Ιταλίας με θέμα: Παραγωγή Ζωοτεχνικών και Φυτικών Προϊόντων Ποιότητας σε Μεσογειακό Περιβάλλον» - Διδασκαλία του μαθήματος: Ασφάλεια στο χώρο εργασίας (Sicurezza nell ambiente di Lavoro)» - Πρακτική άσκηση πάνω στο γνωστικό αντικείμενο του μαθήματος: "Ασφάλεια στο χώρο εργασίας"/ "Sicurezza nell' Ambiente di Lavoro"

					-Επίβλεψη πτυχιακής εργασίας του μεταπτυχιακού φοιτητή Μπούλμπου Χρήστου με θέμα: Sviluppo di un metodo di pulizia con membrane per salamoie nella produzione dei pepperoni sott' aceto / -Επίβλεψη πτυχιακής εργασίας της μεταπτυχιακής φοιτήτριας Πιπερά Θεοδώρας με θέμα: Picerca della bioattivita de vanadio e l' effeto do esso ai tessuti piante (taraxacum officinale) / -Επίβλεψη πτυχιακής εργασίας της μεταπτυχιακής φοιτήτριας Ραϊλή Ευσταθίας με θέμα: Determinazione di anetolo e estragole in 100 campioni di tsirouro con gas-gromatografy».
4.	«Μονάδα Καινοτομίας και Επιχειρηματικότητας (ΜΚΕ) του ΤΕΙ/Λ» και κωδικό 304314, στο πλαίσιο του Ε.Π. «Εκπαίδευση και Δια Βίου Μάθηση», με τη συγχρηματοδότηση της Ευρωπαϊκής Ένωσης και του Ελληνικού Δημοσίου (ΕΛΚΕ 4800)	01/10/2010	31/01/2011	1.560,00€	-Δραστηριότητες στα πλαίσια της Ενέργειας 3: Εισαγωγή μαθημάτων Επιχειρηματικότητας
5.	ΑΡΧΙΜΗΔΗΣ ΙΙΙ-ΥΠΟΕΡΓΟ 08 «Ανάπτυξη μεθόδου ολικής αξιοποίησης αποβλήτων ελαιολιτριβείου για παραγωγή βιο-δραστικών ουσιών υψηλής προστιθέμενης αξίας και αγρο-υλικών» (ΕΛΚΕ 4908)	01/12/2012	30/11/2015	5.100,00€	Επιστημονικός Υπεύθυνος του υποέργου 08 -Οργάνωση, επίβλεψη και συμμετοχή σε όλα τα Π.Ε. και παραδοτέα του Υποέργου 8 με τίτλο «Ανάπτυξη μεθόδου ολικής αξιοποίησης αποβλήτων ελαιολιτριβείου για παραγωγή βιο-δραστικών ουσιών υψηλής προστιθέμενης αξίας και αγρο-υλικών»
6.	«Ανάλυση δρόγης ρίγανης με χρήση υδραπόσταξης και αέριας χρωματογραφίας GC-MS» (ΕΛΚΕ 3864)	10/09/2014	15/10/2014	475,00€	Επιστημονικός Υπεύθυνος του έργου -Ανάλυση ποσοστού αιθερίου ελαίου ρίγανης σε πέντε (5) δείγματα δρόγης ρίγανης με την σταθμική μέθοδο της υδραπόσταξης -Ανάλυση ποσοστού θυμόλης και καρβακρόλης σε πέντε (5) δείγματα δρόγης ρίγανης με την αναλυτική μέθοδο της αέριας χρωματογραφίας GC-MS -Παροχή επίσημου

					πιστοποιητικού για τα αποτελέσματα των αναλύσεων
7.	«Επιστημονική υποστήριξη για την παραγωγή κρέμας και σκόνης γάλακτος γαϊδούρας για χρήση σε καλλυντικά και σαπούνια» (ΕΛΚΕ 3841)	01/04/2014	30/07/2014	0,00€	Επιστημονικός Υπεύθυνος του έργου -Πειραματική / Ερευνητική εργασία -Εκπόνηση μελέτης / Συγγραφή
8.	«Τεχνική συμβουλευτική σε θέματα τεχνολογίας & μηχανικής τροφίμων για λογαριασμό του Συνεταιρισμού Αγελαδοτρόφων Γαλακτοπαραγωγής Θεσσαλίας - Πιερίας» (ΕΛΚΕ 3846)	01/07/2014	01/07/2015	6.840,00€	Επιστημονικός Υπεύθυνος του έργου -Εξειδικευμένη τεχνική συμβουλευτική με σκοπό τη βελτιστοποίηση της παραγωγής και της ποιότητας των προϊόντων για λογαριασμό του Συνεταιρισμού Αγελαδοτρόφων Γαλακτοπαραγωγής Θεσσαλίας-Πιερίας -Εξειδικευμένη τεχνική συμβουλευτική σε περιπτώσεις που εγκαθίστανται νέες γραμμές εξοπλισμού και εξοπλισμός -Εξειδικευμένη τεχνική συμβουλευτική για θέματα διαχείρισης αποβλήτων -Προτάσεις και ενημέρωση για πιθανή ενσωμάτωση νέων τεχνολογιών που αφορούν την παραγωγική δραστηριότητα του Συνεταιρισμού Αγελαδοτρόφων Γαλακτοπαραγωγής Θεσσαλίας-Πιερίας
9.	«Χορήγηση Πολυφαινολών σε τεχνητό σιτηρέσιο σαλιγκαριών σε συνθήκες εκτροφής επίδραση στα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του κρέατος, στο ρυθμό αύξησης και στη θνησιμότητα σε συνθήκες εκτροφής» (ΕΛΚΕ 3845)	11/06/2014	28/02/2015	664,23€	Επιστημονικός Υπεύθυνος του έργου -Εκτέλεση του πακέτου Α της σύμβασης που περιλαμβάνει την παραγωγή σιτηρεσίου για τροφοδοσία σαλιγκαριών -Παραδοτέο πακέτου εργασίας Α παραγωγή σιτηρεσίου για τροφοδοσία σαλιγκαριών
10.	«Επιβεβαιωτικές αναλύσεις νερού και τροφίμων για λογαριασμό της επιχείρησης ΚΑΛΟΡΟΓΙΑΝΝΗΣ Ν. ΒΑΙΟΣ» (ΕΛΚΕ 3863)	01/09/2014	01/09/2015	1.149,26€	Επιστημονικός Υπεύθυνος του έργου -Ανάλυση πλήρης χημική και μικροβιολογική (6) έξι συνολικά δειγμάτων νερού. Δείγματα δύο ειδών α) Νερό της γεώτρησης της επιχείρησης και β) Νερό του δικτύου που χρησιμοποιεί η επιχείρηση, ανάλυση κάθε 4 μήνες δηλαδή 3 φορές το χρόνο -Ανάλυση βαρέων μετάλλων και πλήρης μικροβιολογική (βασικά παθογόνα) για δεκαέξι συνολικά δείγματα, δηλαδή 4 φορές το χρόνο από 4 δείγματα τα οποία θα λαμβάνονται από τις 4 διακριτές κατηγορίες προϊόντων της επιχείρησης και συγκεκριμένα α) εμπορευόμενα υπό ψύξη (0-4 °C) β) εμπορευόμενα σε κατάψυξη (-18 °C) γ) Παραγόμενα



					κατεψυγμένα ψάρια δ) Παραγόμενα κατεψυγμένα μαλάκια -Τρεις αναλύσεις για προσδιορισμό ισταμίνης σε θαλασσινά προϊόντα -Παροχή επίσημων πιστοποιητικών για τα αποτελέσματα των παραπάνω αναλύσεων
11.	«Επιστημονική υποστήριξη για την παραγωγή σκόνης γάλακτος γαϊδούρας για χρήση σε καλλυντικά και σαπούνια» (ΕΛΚΕ 3884)	17/10/2014	16/06/2015	1.060,00€	Επιστημονικός Υπεύθυνος του έργου -Παραγωγή αρχικά κρέμας γαϊδουρινού γάλακτος από 200,00 λίτρα/μήνα με χρήση καινοτόμου διεργασίας μεμβρανών και συμπύκνωση κατ' ελάχιστον 3 φορές -Στην συνέχεια η κρέμα θα μετατρέπεται κρουογενικά σε σκόνη -Η τιμή επεξεργασίας ανά κιλό γάλακτος θα είναι 5,00€ (+23%ΦΠΑ)/λίτρο τόσο για το πρώτο όσο και για το δεύτερο στάδιο
12.	«Αναλυτική μελέτη μικροβιολογικής επιμόλυνσης στο εργαστήριο παραγωγής κρεατοσκευασμάτων της κ. Χαρίκλειας Μαλιούφα και πρόβλεψη μέτρων υγιεινής και αποφυγής τυχόν επιμολύνσεων» (ΕΛΚΕ 3888)	01/12/2014	01/12/2015	950,00€	Επιστημονικός Υπεύθυνος του έργου -Ανάλυση της υφιστάμενης κατάστασης και πρόβλεψη των πηγών επιμόλυνσης -Εμπειρισιασμένες μικροβιολογικές αναλύσεις κατά την πορεία τη παραγωγή για επισημάνση και διόρθωση τυχόν επιμολύνσεων -Πρόβλεψη και καταγραφή διαδικασιών αποτελεσματικού συστήματος καθαριότητας για αποφυγή τυχόν επιμολύνσεων και εκπαίδευση του προσωπικού σ' αυτό
13.	«Παραγωγή αλειφομένου τυριού με χρήση γάλακτος, τυρογάλακτος και φέτας» (ΕΛΚΕ 3917)	15/07/2015	15/12/2015	1.335,00€	Επιστημονικός Υπεύθυνος του έργου -Παραγωγή σειράς αλειφομένων τυριών με χρήση σε ένα ποσοστό τυριού φέτας και με διάφορους συνδυασμούς γάλακτος, γιαουρτιού και τυρογάλακτος ( ή απογάλακτος) με σκοπό την επιλογή κατάλληλης συνταγής για τον καταναλωτή -Συσκευασία προϊόντος υπό κενό και υποβολή σε επεξεργασία με υψηλή πίεση (6000 bar) με σκοπό την επέκταση της διάρκειας ζωής και την συντήρησή του χωρίς χρήση σορβικών ή άλλων συντηρητικών
14.	«Ανάπτυξη καινοτόμων προϊόντων μαρμελάδας, ποιοτικός έλεγχος	22/12/2015	31/12/2015	1.500,00€	-Ανάπτυξη 2 τουλάχιστον συνταγών μαρμελάδας με χρήση αντιοξειδωτικών τροφών-superfoods (όπως goji berry, ιπποφαές, ρόδι) με

	και ανάπτυξη του συστήματος διασφάλισης ποιότητας ISO 22000» (ΕΛΚΕ 3960)				μειωμένη ζάχαρη και χωρίς τη χρήση πηκτινής και κιτρικού οξέος, ή άλλων συνθετικών πηκτικών ουσιών ή μέσων οξίνισης -Μικροβιολογικές και χημικές-φυσικοχημικές αναλύσεις για τουλάχιστον 2 τελικά προϊόντα σύμφωνα με τις απαιτήσεις της νομοθεσίας -Μελέτη διάρκειας ζωής για 1 τελικό προϊόν -Μελέτη και σύνταξη του προτύπου συστήματος διασφάλισης ποιότητας ISO 22000 για τουλάχιστον 3 τελικά προϊόντα μαρμελάδας
15.	«Επιστημονική υποστήριξη για την εκτέλεση αναλύσεων βαρέων μετάλλων και διατροφικής αξίας για λογαριασμό της ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ ΔΙΡΦΥΣ ΟΕ» (ΕΛΚΕ 3904)	20/04/2015	20/04/2016	506,67€	Επιστημονικός Υπεύθυνος του έργου -20 αναλύσεις για βαρέα μέταλλα σε αποξηραμένα άγρια μανιτάρια Bb, Cd, Cr, Ni, Co, As, Hg (7 μέταλλα συνολικά) με χρήση μεθόδου φασματοσκοπίας εκπομπής ICP-MS κα με παροχή πιστοποιητικών με την σφραγίδα του ΤΕΙ Θεσσαλίας -Διαθρεπτικές αναλύσεις σε 20 προϊόντα. Ολοκληρωμένο πακέτο προσδιορισμού διατροφικής αξίας για 20 προϊόντα με παροχή πιστοποιητικών με την σφραγίδα του ΤΕΙ Θεσσαλίας
16.	«Επιστημονική υποστήριξη για την εκπόνηση επιστημονικών μελετών και μελετών συστημάτων ποιότητας ISO και επιστημονική επιμέλεια και υποστήριξη για την διοργάνωση επιστημονικών εκπαιδευτικών συνεδρίων για λογαριασμό της QUALITY HORIZONS Ltd» (ΕΛΚΕ 3916)	10/07/2015	10/07/2016	1.520,00€	Επιστημονικός Υπεύθυνος του έργου (10/07/2015-10/07/2017) -Εκτέλεση, συμπλήρωση ή επίβλεψη μελετών συστημάτων ασφαλείας και ποιότητας των παρακάτω προτύπων: ISO 9001:2008, ISO 22000:2005, ISO 14001, ISO 18001 ή 1801, EMAS, ISO 27001, ISO 22716, IFS, BRC, συμπεριλαμβανομένης και της τεχνικής υποστήριξης των ήδη υφιστάμενων συστημάτων πελατών της QUALITY HORIZONS LTD στην Ελλάδα και σε Βαλκανικές χώρες όπως παρουσία κατά την επιθεώρηση υφιστάμενων συστημάτων -Επιστημονική υποστήριξη/επιμέλεια/διαχείριση διεθνών επιστημονικών/εκπαιδευτικών συνεδρίων, WORKSHOP, ημερίδων ή summer school και συναφών εκδηλώσεων και δημιουργία/δημοσίευση των πρακτικών τους
17.	«Επιστημονική υποστήριξη για την παραγωγή παστεριωμένου γαϊδουρινού γάλακτος» (ΕΛΚΕ 3908)	01/05/2015		665,00€	Επιστημονικός Υπεύθυνος του έργου -Σχεδιασμός πρότυπου παστεριωτή ψύκτη γάλακτος 20 λίτρων που θα εγκατασταθεί στο χώρο του Εργαστηρίου Μηχανικής Τροφίμων του ΤΕΙ

			01/05/2020 (το έργο έχει διακοπεί την 03-08-2017 με σχετική εισήγηση του Ε.Υ. και απόφαση της Ε.Ε.Ε.)	Θεσσαλίας και το κόστος κατασκευής του θα καλυφτεί από την ΦΑΡΜΑ ΤΣΙΧΟΥΡΙΔΗ -Παροχή υπηρεσιών παστερίωσης / ψύξης / γέμισης σε μπουκάλια του γαϊδουρινού γάλακτος με τη χρήση του εν λόγω παστεριωτή -Κατάψυξη και παράδοση του τελικού προϊόντος στην επιχείρηση
--	--	--	--	---

**A2.) «ΚΟΥΠΟΝΙΑ ΚΑΙΝΟΤΟΜΙΑΣ ΓΙΑ ΜΙΚΡΟΜΕΣΑΙΕΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ»** της Γ.Γ.Ε.Τ. του Υπουργείου Ανάπτυξης με συμβάσεις έργου, ως ακολούθως:

- 1) Ύστερα από α) την απόφαση της Επιτροπής Εκπαίδευσης και Ερευνών του ΤΕΙ/Λ 47/26-05-2009 και β) την απόφαση της Επιτροπής Εκπαίδευσης και Ερευνών του ΤΕΙ/Λ 83/14-12-2010, σχετικά με την έγκριση διενέργειας και την έγκριση του Προϋπολογισμού, αντίστοιχα, που αφορούν στο **ΚΟΥΠΟΝΙ ΚΑΙΝΟΤΟΜΙΑΣ 15370075-01-000034 (ΕΛΚΕ 0040)**, με απόφαση ένταξης 10826/10-09-2010 της Υπουργού Παιδείας κας Διαμαντοπούλου, στα πλαίσια του Προγράμματος «ΚΟΥΠΟΝΙΑ ΚΑΙΝΟΤΟΜΙΑΣ ΓΙΑ ΜΙΚΡΟΜΕΣΑΙΕΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ» της Γ.Γ.Ε.Τ. του Υπουργείου Ανάπτυξης, για το παρακάτω έργο:

«ΜΕΛΕΤΗ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΥ ΚΑΙ ΕΠΑΝΑΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΣΗΣ – ΑΝΑΚΥΚΛΩΣΗ ΑΛΜΗΣ ΤΟΥΡΣΙΩΝ», σε συνεργασία με την επιχείρηση «ΚΕΔΑΠ Α.Ε.», ως **Επιστημονικός Υπεύθυνος:** για την «**Εκπόνηση μελέτης / Μελέτη καθαρισμού και επαναχρησιμοποίησης – Ανακύκλωση άλμης τουρσιών**», από **10-09-2010 ως 10-01-2011** με συνολική αμοιβή **876,00 ευρώ**.

-----

- 2) Ύστερα από α) την απόφαση της Επιτροπής Εκπαίδευσης και Ερευνών του ΤΕΙ/Λ 47/26-05-2009 και β) την απόφαση της Επιτροπής Εκπαίδευσης και Ερευνών του ΤΕΙ/Λ 83/14-12-2010, σχετικά με την έγκριση διενέργειας και την έγκριση του Προϋπολογισμού, αντίστοιχα, που αφορούν στο **ΚΟΥΠΟΝΙ ΚΑΙΝΟΤΟΜΙΑΣ 20437797-01-000020 (ΕΛΚΕ 0038)**, με απόφαση ένταξης 10826/10-09-2010 της Υπουργού Παιδείας κας Διαμαντοπούλου, στα πλαίσια του Προγράμματος «ΚΟΥΠΟΝΙΑ ΚΑΙΝΟΤΟΜΙΑΣ ΓΙΑ ΜΙΚΡΟΜΕΣΑΙΕΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ» της Γ.Γ.Ε.Τ. του Υπουργείου Ανάπτυξης, για το παρακάτω έργο:

«ΒΕΛΤΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗ ΥΦΗΣ-ΔΙΑΤΗΡΗΣΙΜΟΤΗΤΑ & ΓΕΥΣΗ ΓΛΥΚΙΣΜΑΤΩΝ ΜΕ ΒΑΣΗ ΤΟΝ ΧΑΛΒΑ», σε συνεργασία με την επιχείρηση «ΑΛΕΞΟΠΟΥΛΟΣ ΔΗΜΗΤΡΙΟΣ», ως **Επιστημονικός Υπεύθυνος:** για την «**Εκπόνηση μελέτης / Βελτιστοποίηση υφής-Διατηρησιμότητα & γεύση γλυκισμάτων με βάση τον χαλβά**», από **10-09-2010 ως 10-01-2011**, με συνολική αμοιβή **876,00 ευρώ**.

- 
- 3) Ύστερα από α) την απόφαση της Επιτροπής Εκπαίδευσης και Ερευνών του ΤΕΙ/Λ 47/26-05-2009 και β) την απόφαση της Επιτροπής Εκπαίδευσης και Ερευνών του ΤΕΙ/Λ 83/14-12-2010, σχετικά με την έγκριση διενέργειας και την έγκριση του Προϋπολογισμού, αντίστοιχα, που αφορούν στο **ΚΟΥΠΟΝΙ ΚΑΙΝΟΤΟΜΙΑΣ 14490487-01-000032 (ΕΛΚΕ 0039)**, με απόφαση ένταξης 10826/10-09-2010 της Υπουργού Παιδείας και Διαμαντοπούλου, στα πλαίσια του Προγράμματος «ΚΟΥΠΟΝΙΑ ΚΑΙΝΟΤΟΜΙΑΣ ΓΙΑ ΜΙΚΡΟΜΕΣΑΙΕΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ» της Γ.Γ.Ε.Τ. του Υπουργείου Ανάπτυξης, για το παρακάτω έργο:

«ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑΣ ΔΙΕΙΣΔΥΣΗΣ ΜΕΣΩ ΚΕΝΟΥ ΓΙΑ ΤΗ ΒΕΛΤΙΩΣΗ ΤΗΣ ΓΕΥΣΗΣ ΚΑΙ ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΑ ΝΕΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΩΝ ΜΑΛΑΚΙΩΝ», σε συνεργασία με την επιχείρηση «ΚΑΛΟΡΟΓΙΑΝΝΗΣ ΒΑΪΟΣ», ως **Επιστημονικός Υπεύθυνος** για την «**Εκπόνηση μελέτης / Εφαρμογή τεχνολογίας διείσδυσης μέσω κενού για τη βελτίωση της γεύσης και δημιουργία νέων προϊόντων κατεψυγμένων μαλακίων**», από **10-09-2010 ως 10-01-2011**, με συνολική αμοιβή **876,00 ευρώ**.

- 
- 4) Ύστερα από α) την απόφαση της Επιτροπής Εκπαίδευσης και Ερευνών του ΤΕΙ/Λ 47/26-05-2009 και β) την απόφαση της Επιτροπής Εκπαίδευσης και Ερευνών του ΤΕΙ/Λ 83/14-12-2010, σχετικά με την έγκριση διενέργειας και την έγκριση του Προϋπολογισμού, αντίστοιχα, που αφορούν στο **ΚΟΥΠΟΝΙ ΚΑΙΝΟΤΟΜΙΑΣ 18902762-01-000088 (ΕΛΚΕ 0037)**, με απόφαση ένταξης 10826/10-09-2010 της Υπουργού Παιδείας και Διαμαντοπούλου, στα πλαίσια του Προγράμματος «ΚΟΥΠΟΝΙΑ ΚΑΙΝΟΤΟΜΙΑΣ ΓΙΑ ΜΙΚΡΟΜΕΣΑΙΕΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ» της Γ.Γ.Ε.Τ. του Υπουργείου Ανάπτυξης, για το παρακάτω έργο:

«ΑΞΙΟΠΟΙΗΣΗ ΤΥΡΟΓΑΛΑΚΤΟΣ ΜΕ ΖΥΜΩΣΗ ΓΙΑ ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΑΛΚΟΟΛΗΣ», σε συνεργασία με την επιχείρηση «ΑΦΟΙ ΡΙΖΟΥ ΟΕ», ως **Επιστημονικός Υπεύθυνος** για την «**Εκπόνηση μελέτης / Αξιοποίηση τυρογάλακτος με ζύμωση για παραγωγή αλκοόλης**» από **10-09-2010 ως 10-01-2011** με συνολική αμοιβή **876,00 ευρώ**.

- 
- 5) Ύστερα από α) την απόφαση της Επιτροπής Εκπαίδευσης και Ερευνών του ΤΕΙ/Λ 47/26-05-2009 και β) την απόφαση της Επιτροπής Εκπαίδευσης και Ερευνών του ΤΕΙ/Λ 83/14-12-2010, σχετικά με την έγκριση διενέργειας και την έγκριση του Προϋπολογισμού, αντίστοιχα, που αφορούν στο **ΚΟΥΠΟΝΙ ΚΑΙΝΟΤΟΜΙΑΣ 58404368-01-000041 (ΕΛΚΕ 0036)**, με απόφαση ένταξης 10826/10-09-2010 της Υπουργού Παιδείας και Διαμαντοπούλου, στα πλαίσια του Προγράμματος «ΚΟΥΠΟΝΙΑ ΚΑΙΝΟΤΟΜΙΑΣ ΓΙΑ ΜΙΚΡΟΜΕΣΑΙΕΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ» της Γ.Γ.Ε.Τ. του Υπουργείου Ανάπτυξης, για το παρακάτω έργο:

«ΑΝΑΠΤΥΞΗ ΤΑΧΕΙΑΣ ΜΕΘΟΔΟΥ ΑΝΑΛΥΣΗΣ ΕΠΙΚΙΝΔΥΝΩΝ ΜΥΚΗΤΟΞΙΝΩΝ ΣΕ ΞΗΡΟΥΣ ΚΑΡΠΟΥΣ», σε συνεργασία με την επιχείρηση «ΓΕΩΝΑΤΣ ΕΠΕ», ως **Επιστημονικός Υπεύθυνος** για την «**Εκπόνηση μελέτης / Ανάπτυξη ταχείας μεθόδου ανάλυσης επικίνδυνων μυκητοξινών σε ξηρούς καρπούς**» από **10-09-2010 ως 10-01-2011** με συνολική αμοιβή **876,00 ευρώ**.

-----

- 6) Ύστερα από α) την απόφαση της Επιτροπής Εκπαίδευσης και Ερευνών του ΤΕΙ/Λ 47/26-05-2009 και β) την απόφαση της Επιτροπής Εκπαίδευσης και Ερευνών του ΤΕΙ/Λ 83/14-12-2010, σχετικά με την έγκριση διενέργειας και την έγκριση του Προϋπολογισμού, αντίστοιχα, που αφορούν στο **ΚΟΥΠΟΝΙ ΚΑΙΝΟΤΟΜΙΑΣ 78471208-01-000046 (ΕΛΚΕ 0034)**, με απόφαση ένταξης 10826/10-09-2010 της Υπουργού Παιδείας κας Διαμαντοπούλου, στα πλαίσια του Προγράμματος «ΚΟΥΠΟΝΙΑ ΚΑΙΝΟΤΟΜΙΑΣ ΓΙΑ ΜΙΚΡΟΜΕΣΑΙΕΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ» της Γ.Γ.Ε.Τ. του Υπουργείου Ανάπτυξης, για το παρακάτω έργο:

«ΜΕΛΕΤΗ ΟΛΙΚΗΣ ΑΞΙΟΠΟΙΗΣΗΣ ΑΙΜΑΤΟΣ ΣΦΑΓΕΙΟΥ ΓΙΑ ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΕΔΩΔΙΜΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΣΕ ΣΚΟΝΗ», σε συνεργασία με την επιχείρηση «Α. ΦΑΣΟΥΛΑΣ – Δ. ΝΤΟΥΦΑΣ & ΣΙΑ Ο.Ε. ΣΦΑΓΕΙΑ ΟΙΧΑΛΙΑΣ», ως **Επιστημονικός Υπεύθυνος** για την «**Εκπόνηση μελέτης / Μελέτη ολικής αξιοποίησης αίματος σφαγείου για παραγωγή εδώδιμων προϊόντων σε σκόνη**» από **10-09-2010 ως 10-01-2011** με συνολική αμοιβή **876,00 ευρώ**.

-----

- 7) Ύστερα από α) την απόφαση της Επιτροπής Εκπαίδευσης και Ερευνών του ΤΕΙ/Λ 47/26-05-2009 και β) την απόφαση της Επιτροπής Εκπαίδευσης και Ερευνών του ΤΕΙ/Λ 83/14-12-2010, σχετικά με την έγκριση διενέργειας και την έγκριση του Προϋπολογισμού, αντίστοιχα, που αφορούν στο **ΚΟΥΠΟΝΙ ΚΑΙΝΟΤΟΜΙΑΣ 15991593-01-000042 (ΕΛΚΕ 0033)**, με απόφαση ένταξης 10826/10-09-2010 της Υπουργού Παιδείας κας Διαμαντοπούλου, στα πλαίσια του Προγράμματος «ΚΟΥΠΟΝΙΑ ΚΑΙΝΟΤΟΜΙΑΣ ΓΙΑ ΜΙΚΡΟΜΕΣΑΙΕΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ» της Γ.Γ.Ε.Τ. του Υπουργείου Ανάπτυξης, για το παρακάτω έργο:

«ΑΝΑΠΤΥΞΗ ΜΕΘΟΔΟΥ ΑΠΟΧΡΩΜΑΤΙΣΜΟΥ ΛΙΠΑΡΩΝ ΟΞΕΩΝ ΜΕ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗ ΧΡΩΜΑΤΟΓΡΑΦΙΑ», σε συνεργασία με την επιχείρηση «ΑΛ. ΖΙΑΚΑΣ – ΕΛ. ΖΙΑΚΑΣ Ο.Ε.», ως **Επιστημονικός Υπεύθυνος** για την «**Εκπόνηση μελέτης / Ανάπτυξη μεθόδου αποχρωματισμού λιπαρών οξέων με βιομηχανική χρωματογραφία**» από **10-09-2010 ως 10-01-2011** με συνολική αμοιβή **876,00 ευρώ**.

-----

- 8) Ύστερα από α) την απόφαση της Επιτροπής Εκπαίδευσης και Ερευνών του ΤΕΙ/Λ 47/26-05-2009 και β) την απόφαση της Επιτροπής Εκπαίδευσης και Ερευνών του ΤΕΙ/Λ 83/14-12-2010, σχετικά με την έγκριση διενέργειας και την έγκριση του Προϋπολογισμού, αντίστοιχα, που αφορούν στο **ΚΟΥΠΟΝΙ ΚΑΙΝΟΤΟΜΙΑΣ 19868038-01-000039 (ΕΛΚΕ 0035)**, με απόφαση ένταξης 10826/10-09-2010 της Υπουργού Παιδείας και Διαμαντοπούλου, στα πλαίσια του Προγράμματος «ΚΟΥΠΟΝΙΑ ΚΑΙΝΟΤΟΜΙΑΣ ΓΙΑ ΜΙΚΡΟΜΕΣΑΙΕΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ» της Γ.Γ.Ε.Τ. του Υπουργείου Ανάπτυξης, για το παρακάτω έργο:

«ΜΕΛΕΤΗ ΥΠΟΚΑΤΑΣΤΑΣΗΣ ΘΕΙΩΔΩΝ ΜΕ ΑΣΚΟΡΒΙΚΟ ΟΞΥ ΣΕ ΑΠΟΦΛΟΙΩΜΕΝΕΣ ΠΑΤΑΤΕΣ», σε συνεργασία με την επιχείρηση «Ι. ΚΑΡΑΜΟΥΣΤΟΣ – Δ. ΝΤΑΝΙΚΑΣ Ο.Ε.», ως **Επιστημονικός Υπεύθυνος** για την «**Εκπόνηση μελέτης / Μελέτη υποκατάστασης θειωδών με ασκορβικό οξύ σε αποφλοιωμένες πατάτες**» από **10-09-2010 ως 10-01-2011** με συνολική αμοιβή **876,00 ευρώ**.

-----

- 9) Ύστερα από α) την απόφαση της Επιτροπής Εκπαίδευσης και Ερευνών του ΤΕΙ/Λ 47/26-05-2009 και β) την απόφαση της Επιτροπής Εκπαίδευσης και Ερευνών του ΤΕΙ/Λ 93/07-06-2011, σχετικά με την έγκριση διενέργειας και την έγκριση του Προϋπολογισμού, αντίστοιχα, που αφορούν στο **ΚΟΥΠΟΝΙ ΚΑΙΝΟΤΟΜΙΑΣ 19526550-01-000159 (ΕΛΚΕ 0056)**, με απόφαση ένταξης 722/15-04-2011 της Υπουργού Παιδείας και Διαμαντοπούλου, στα πλαίσια του Προγράμματος «ΚΟΥΠΟΝΙΑ ΚΑΙΝΟΤΟΜΙΑΣ ΓΙΑ ΜΙΚΡΟΜΕΣΑΙΕΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ» της Γ.Γ.Ε.Τ. του Υπουργείου Ανάπτυξης, για το παρακάτω έργο:

«ΜΕΛΕΤΗ ΟΙΚΟΛΟΓΙΚΗΣ ΑΞΙΟΠΟΙΗΣΗΣ ΤΥΡΟΓΑΛΑΚΤΟΣ ΓΙΑ ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΜΕΛΙΣΣΟΤΡΟΦΗΣ», σε συνεργασία με την επιχείρηση «Σ.Κ. ΕΥΑΓΓΕΛΟΠΟΥΛΟΣ & ΣΙΑ Ο.Ε.», ως **Επιστημονικός Υπεύθυνος** για την «**Ερευνητική – πειραματική εργασία - Εκπόνηση μελέτης / Μελέτη οικολογικής αξιοποίησης τυρογάλακτος για παραγωγή μελισσοτροφής**» από **15-04-2011 ως 15-08-2011** με συνολική αμοιβή **2.400,00 ευρώ**.

-----

- 10) Ύστερα από α) την απόφαση της Επιτροπής Εκπαίδευσης και Ερευνών του ΤΕΙ/Λ 48/02-09-2009 και β) την απόφαση της Επιτροπής Εκπαίδευσης και Ερευνών του ΤΕΙ/Λ 95/14-07-2011, σχετικά με την έγκριση διενέργειας και την έγκριση του Προϋπολογισμού, αντίστοιχα, που αφορούν στο **ΚΟΥΠΟΝΙ ΚΑΙΝΟΤΟΜΙΑΣ 57254701-03-000031 (ΕΛΚΕ 0062)**, με απόφαση ένταξης 1390/24-06-2011 της Υπουργού Παιδείας και Διαμαντοπούλου, στα πλαίσια του Προγράμματος «ΚΟΥΠΟΝΙΑ ΚΑΙΝΟΤΟΜΙΑΣ ΓΙΑ ΜΙΚΡΟΜΕΣΑΙΕΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ» της Γ.Γ.Ε.Τ. του Υπουργείου Ανάπτυξης, για το παρακάτω έργο:

«ΑΠΟΚΤΗΣΗ ΤΕΧΝΟΓΝΩΣΙΑΣ ΣΤΗ ΧΡΗΣΗ ΠΡΟΣΘΕΤΩΝ ΓΙΑ ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ ΜΑΛΑΚΗΣ ΥΦΗΣ ΣΕ ΑΡΤΟΠΟΙΗΜΑΤΑ ΚΑΙ ΤΣΟΥΡΕΚΙΑ», σε συνεργασία με την επιχείρηση

«ΑΦΟΙ ΟΡΤΟΥΛΙΔΗ Ο.Ε.», ως **Επιστημονικός Υπεύθυνος** για την «**Απόκτηση τεχνογνωσίας στη χρήση πρόσθετων για διατήρηση μαλακής υφής σε αρτοποιήματα και τσουρέκια**» από **24-06-2011** ως **24-10-2011** με συνολική αμοιβή **700,00 ευρώ**.

-----

- 11) Ύστερα από α) την απόφαση της Επιτροπής Εκπαίδευσης και Ερευνών του ΤΕΙ/Λ 47/26-05-2009 και β) την απόφαση της Επιτροπής Εκπαίδευσης και Ερευνών του ΤΕΙ/Λ 85/26-01-2011, σχετικά με την έγκριση διενέργειας και την έγκριση του Προϋπολογισμού, αντίστοιχα, που αφορούν στο **ΚΟΥΠΟΝΙ ΚΑΙΝΟΤΟΜΙΑΣ 69206003-01-000050 (ΕΛΚΕ 0047)**, με απόφαση ένταξης 12999/02-11-2010 της Υπουργού Παιδείας κας Διαμαντοπούλου, στα πλαίσια του Προγράμματος «ΚΟΥΠΟΝΙΑ ΚΑΙΝΟΤΟΜΙΑΣ ΓΙΑ ΜΙΚΡΟΜΕΣΑΙΕΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ» της Γ.Γ.Ε.Τ. του Υπουργείου Ανάπτυξης, για το παρακάτω έργο:

«ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΒΙΟΔΡΑΣΤΙΚΟΥ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟΥ ΓΙΑΟΥΡΤΙΟΥ ΜΕ ΕΝΣΩΜΑΤΩΣΗ ΦΥΤΙΚΩΝ ΠΟΛΥΦΑΙΝΟΛΩΝ», σε συνεργασία με την επιχείρηση «ΑΓΡΟΚΤΗΜΑ ΒΕΛΕΣΤΙΝΟΥ ΕΠΕ», ως **Επιστημονικός Υπεύθυνος** για την «**Παραγωγή βιοδραστικού παραδοσιακού γιαουρτιού με ενσωμάτωση φυτικών πολυφαινολών**» από **02-11-2010** ως **02-03-2011** με συνολική αμοιβή **1.000,00 ευρώ**.

-----

- 12) Ύστερα από α) την απόφαση της Επιτροπής Εκπαίδευσης και Ερευνών του ΤΕΙ/Λ 47/26-05-2009 και β) την απόφαση της Επιτροπής Εκπαίδευσης και Ερευνών του ΤΕΙ/Λ 85/26-01-2011, σχετικά με την έγκριση διενέργειας και την έγκριση του Προϋπολογισμού, αντίστοιχα, που αφορούν στο **ΚΟΥΠΟΝΙ ΚΑΙΝΟΤΟΜΙΑΣ 92518096-01-000141 (ΕΛΚΕ 0048)**, με απόφαση ένταξης 12999/02-11-2010 της Υπουργού Παιδείας κας Διαμαντοπούλου, στα πλαίσια του Προγράμματος «ΚΟΥΠΟΝΙΑ ΚΑΙΝΟΤΟΜΙΑΣ ΓΙΑ ΜΙΚΡΟΜΕΣΑΙΕΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ» της Γ.Γ.Ε.Τ. του Υπουργείου Ανάπτυξης, για το παρακάτω έργο:

«ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΠΟΛΥΦΑΙΝΟΛΩΝ ΥΨΗΛΗΣ ΠΡΟΣΤΙΘΕΜΕΝΗΣ ΑΞΙΑΣ ΑΠΟ ΑΠΟΒΛΗΤΑ ΕΛΑΙΟΤΡΙΒΕΙΩΝ», σε συνεργασία με την επιχείρηση «ΤΣΑΚΙΡΙΔΗΣ & ΣΙΑ Ο.Ε.», ως **Επιστημονικός Υπεύθυνος** για την «**Εκπόνηση μελέτης / Παραγωγή πολυφαινολών υψηλής προστιθέμενης αξίας από απόβλητα ελαιοτριβείων**» από **02-11-2010** ως **02-03-2011** με συνολική αμοιβή **1.500,00 ευρώ**.

-----

- 13) Ύστερα από α) την απόφαση της Επιτροπής Εκπαίδευσης και Ερευνών του ΤΕΙ/Λ 47/26-05-2009 και β) την απόφαση της Επιτροπής Εκπαίδευσης και Ερευνών του ΤΕΙ/Λ 93/07-06-2011, σχετικά με την έγκριση διενέργειας και την έγκριση του Προϋπολογισμού, αντίστοιχα, που αφορούν στο **ΚΟΥΠΟΝΙ ΚΑΙΝΟΤΟΜΙΑΣ 81654331-01-000149 (ΕΛΚΕ 0061)**, με απόφαση ένταξης 722/15-04-2011 της

Υπουργού Παιδείας κας Διαμαντοπούλου, στα πλαίσια του Προγράμματος «ΚΟΥΠΟΝΙΑ ΚΑΙΝΟΤΟΜΙΑΣ ΓΙΑ ΜΙΚΡΟΜΕΣΑΙΕΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ» της Γ.Γ.Ε.Τ. του Υπουργείου Ανάπτυξης, για το παρακάτω έργο:

«ΑΝΑΠΤΥΞΗ ΤΕΧΝΟΓΝΩΣΙΑΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΑΡΩΜΑΤΙΣΜΕΝΗΣ ΨΙΧΑΣ ΑΜΥΓΔΑΛΟΥ», σε συνεργασία με την επιχείρηση «Θ.&Δ. ΤΣΙΤΟΥΡΑ ΥΙΟΙ Ο.Ε.», ως **Επιστημονικός Υπεύθυνος** για την «**Ερευνητική εργασία / Εκπόνηση μελέτης / Ανάπτυξη τεχνογνωσίας παραγωγής αρωματισμένης ψίχας αμύγδαλου**» από **15-04-2011 ως 15-08-2011** με συνολική αμοιβή **1.400,00 ευρώ**.

-----

- 14) Ύστερα από α) την απόφαση της Επιτροπής Εκπαίδευσης και Ερευνών του ΤΕΙ/Λ 47/26-05-2009 και β) την απόφαση της Επιτροπής Εκπαίδευσης και Ερευνών του ΤΕΙ/Λ 126/18-12-2012, σχετικά με την έγκριση διενέργειας και την έγκριση του Προϋπολογισμού, αντίστοιχα, που αφορούν στο **ΚΟΥΠΟΝΙ ΚΑΙΝΟΤΟΜΙΑΣ 58520873-01-000125 (ΕΛΚΕ 0081)**, με απόφαση ένταξης 1251/29-08-2012 της Υπουργού Παιδείας κας Διαμαντοπούλου, στα πλαίσια του Προγράμματος «ΚΟΥΠΟΝΙΑ ΚΑΙΝΟΤΟΜΙΑΣ ΓΙΑ ΜΙΚΡΟΜΕΣΑΙΕΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ» της Γ.Γ.Ε.Τ. του Υπουργείου Ανάπτυξης, για το παρακάτω έργο:

«ΣΥΓΚΡΙΤΙΚΗ ΜΕΛΕΤΗ ΤΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΚΑΙ ΓΕΥΣΗΣ ΕΓΧΩΡΙΟΥ ΚΑΙ ΕΙΣΑΓΟΜΕΝΟΥ ΧΟΙΡΙΝΟΥ ΚΡΕΑΤΟΣ», σε συνεργασία με την επιχείρηση «ΣΦΑΓΕΙΑ ΛΑΡΙΣΑΣ Α.Ε.» και Επιστημονικό Υπεύθυνο τον κ. Π. Γούλα, για την «**Ερευνητική-πειραματική εργασία - Εκπόνηση μελέτης / Συγκριτική μελέτη της ποιότητας και γεύσης εγχώριου και εισαγόμενου χοιρινού κρέατος**» από **29-08-2012 ως 29-12-2012** με συνολική αμοιβή **1.500,00 ευρώ**.

-----

- 15) Ύστερα από α) την απόφαση της Επιτροπής Εκπαίδευσης και Ερευνών του ΤΕΙ/Λ 48/02-06-2009 και β) την απόφαση της Επιτροπής Εκπαίδευσης και Ερευνών του ΤΕΙ/Λ 93/07-06-2011, σχετικά με την έγκριση διενέργειας και την έγκριση του Προϋπολογισμού, αντίστοιχα, που αφορούν στο **ΚΟΥΠΟΝΙ ΚΑΙΝΟΤΟΜΙΑΣ 36807399-01-000094 (ΕΛΚΕ 0053)**, με απόφαση ένταξης 722/15-04-2011 της Υπουργού Παιδείας κας Διαμαντοπούλου, στα πλαίσια του Προγράμματος «ΚΟΥΠΟΝΙΑ ΚΑΙΝΟΤΟΜΙΑΣ ΓΙΑ ΜΙΚΡΟΜΕΣΑΙΕΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ» της Γ.Γ.Ε.Τ. του Υπουργείου Ανάπτυξης, για το παρακάτω έργο:

«ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΚΑΙ ΠΟΙΟΤΙΚΗ ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΝΕΩΝ ΜΑΡΙΝΑΡΙΣΜΕΝΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΧΟΙΡΙΝΟΥ ΚΡΕΑΤΟΣ », σε συνεργασία με την επιχείρηση «ΜΠΟΥΧΛΑΡΙΩΤΗΣ Α.Ε.» και Επιστημονικό Υπεύθυνο τον κ. Π. Γούλα, για την «**Ερευνητική-πειραματική εργασία - Εκπόνηση μελέτης / Παραγωγή και ποιοτική αξιολόγηση νέων μαριναρισμένων προϊόντων χοιρινού κρέατος**» από **15-04-2011 ως 15-08-2011** με συνολική αμοιβή **1.800,00 ευρώ**.

-----



16) Ύστερα από α) την απόφαση της Επιτροπής Εκπαίδευσης και Ερευνών του ΤΕΙ/Λ 47/26-05-2009 και β) την απόφαση της Επιτροπής Εκπαίδευσης και Ερευνών του ΤΕΙ/Λ 126/18-12-2012, σχετικά με την έγκριση διενέργειας και την έγκριση του Προϋπολογισμού, αντίστοιχα, που αφορούν στο **ΚΟΥΠΟΝΙ ΚΑΙΝΟΤΟΜΙΑΣ 55720961-01-000123 (ΕΛΚΕ 0080)**, με απόφαση ένταξης 1251/29-08-2012 της Υπουργού Παιδείας κας Διαμαντοπούλου, στα πλαίσια του Προγράμματος «ΚΟΥΠΟΝΙΑ ΚΑΙΝΟΤΟΜΙΑΣ ΓΙΑ ΜΙΚΡΟΜΕΣΑΙΕΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ» της Γ.Γ.Ε.Τ. του Υπουργείου Ανάπτυξης, για το παρακάτω έργο:

«ΣΥΓΚΡΙΤΙΚΗ ΜΕΛΕΤΗ ΤΩΝ ΠΟΙΟΤΙΚΩΝ ΚΑΙ ΓΕΥΣΤΙΚΩΝ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΩΝ ΚΡΕΑΤΟΣ ΑΜΝΩΝ ΑΥΤΟΧΘΟΝΩΝ ΦΥΛΩΝ», σε συνεργασία με την επιχείρηση «ΒΑΚΡΕΛ Α.Ε.» και Επιστημονικό Υπεύθυνο τον κ. Π. Γούλα, για την «**Ερευνητική-πειραματική εργασία - Εκπόνηση μελέτης-συγγραφή / Συγκριτική μελέτη των ποιοτικών και γευστικών χαρακτηριστικών κρέατος αμνών αυτοχθόνων φυλών**» από **29-08-2012 ως 29-12-2012** με συνολική αμοιβή **1.500,00 ευρώ**.

-----

17) Ύστερα από α) την απόφαση της Επιτροπής Εκπαίδευσης και Ερευνών του ΤΕΙ/Λ 48/02-09-2009 και β) την απόφαση της Επιτροπής Εκπαίδευσης και Ερευνών του ΤΕΙ/Λ 93/07-06-2011, σχετικά με την έγκριση διενέργειας και την έγκριση του Προϋπολογισμού, αντίστοιχα, που αφορούν στο **ΚΟΥΠΟΝΙ ΚΑΙΝΟΤΟΜΙΑΣ 18533131-01-000096 (ΕΛΚΕ 0057)**, με απόφαση ένταξης 722/15-04-2011 της Υπουργού Παιδείας κας Διαμαντοπούλου, στα πλαίσια του Προγράμματος «ΚΟΥΠΟΝΙΑ ΚΑΙΝΟΤΟΜΙΑΣ ΓΙΑ ΜΙΚΡΟΜΕΣΑΙΕΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ» της Γ.Γ.Ε.Τ. του Υπουργείου Ανάπτυξης, για το παρακάτω έργο:

«ΑΞΙΟΠΟΙΗΣΗ ΤΥΡΟΓΑΛΑΚΤΟΣ ΜΕ ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΜΕΣΩ ΖΥΜΩΣΕΩΣ ΞΑΝΘΑΝΗΣ ΥΨΗΛΗΣ ΠΡΟΣΤΙΘΕΜΕΝΗΣ ΑΞΙΑΣ», σε συνεργασία με την επιχείρηση «ΧΩΤΟΣ ΑΒΕΕ» και Επιστημονικό Υπεύθυνο τον κ. Π. Γούλα, για την «**Ερευνητική-πειραματική εργασία - Εκπόνηση μελέτης / Αξιοποίηση τυρογάλακτος με παραγωγή μέσω ζυμώσεως Ξανθάνης υψηλής προστιθέμενης αξίας**» από **15-04-2011 ως 15-08-2011** με συνολική αμοιβή **600,00 ευρώ**.

-----

18) Ύστερα από α) την απόφαση της Επιτροπής Εκπαίδευσης και Ερευνών του ΤΕΙ/Λ 48/02-09-2009 και β) την απόφαση της Επιτροπής Εκπαίδευσης και Ερευνών του ΤΕΙ/Λ 93/07-06-2011, σχετικά με την έγκριση διενέργειας και την έγκριση του Προϋπολογισμού, αντίστοιχα, που αφορούν στο **ΚΟΥΠΟΝΙ ΚΑΙΝΟΤΟΜΙΑΣ 72313222-01-000095 (ΕΛΚΕ 0055)**, με απόφαση ένταξης 722/15-04-2011 της Υπουργού Παιδείας κας Διαμαντοπούλου, στα πλαίσια του Προγράμματος «ΚΟΥΠΟΝΙΑ ΚΑΙΝΟΤΟΜΙΑΣ ΓΙΑ ΜΙΚΡΟΜΕΣΑΙΕΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ» της Γ.Γ.Ε.Τ. του Υπουργείου Ανάπτυξης, για το παρακάτω έργο:

«ΑΞΙΟΠΟΙΗΣΗ ΤΥΡΟΓΑΛΑΚΤΟΣ ΜΕ ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΜΟΝΟΚΥΤΤΑΡΙΚΗΣ ΠΡΩΤΕΪΝΗΣ ΜΕ ΖΥΜΩΣΗ», σε συνεργασία με την επιχείρηση «Γ.Α. ΝΟΥΣΙΑΣ Ο.Ε.» και Επιστημονικό Υπεύθυνο τον κ. Π. Γούλα, για την **«Ερευνητική-πειραματική εργασία - Εκπόνηση μελέτης / Αξιοποίηση τυρογάλακτος με παραγωγή μονοκυτταρικής πρωτεΐνης με ζύμωση»** από **15-04-2011** ως **15-08-2011** με συνολική αμοιβή **600,00 ευρώ**.

-----

19) Ύστερα από α) την απόφαση της Επιτροπής Εκπαίδευσης και Ερευνών του ΤΕΙ/Λ 48/02-09-2009 και β) την απόφαση της Επιτροπής Εκπαίδευσης και Ερευνών του ΤΕΙ/Λ 93/07-06-2011, σχετικά με την έγκριση διενέργειας και την έγκριση του Προϋπολογισμού, αντίστοιχα, που αφορούν στο **ΚΟΥΠΟΝΙ ΚΑΙΝΟΤΟΜΙΑΣ 18189370-01-000098 (ΕΛΚΕ 0059)**, με απόφαση ένταξης 722/15-04-2011 της Υπουργού Παιδείας και Διαμαντοπούλου, στα πλαίσια του Προγράμματος «ΚΟΥΠΟΝΙΑ ΚΑΙΝΟΤΟΜΙΑΣ ΓΙΑ ΜΙΚΡΟΜΕΣΑΙΕΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ» της Γ.Γ.Ε.Τ. του Υπουργείου Ανάπτυξης, για το παρακάτω έργο:

«ΜΕΛΕΤΗ ΤΗΣ ΑΞΙΟΠΟΙΗΣΗΣ ΤΥΡΟΓΑΛΑΚΤΟΣ ΓΙΑ ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΓΑΛΑΚΤΙΚΟΥ ΟΞΕΩΣ ΓΙΑ ΧΡΗΣΗ ΩΣ ΠΡΟΣΘΕΤΟΥ ΤΡΟΦΙΜΩΝ», σε συνεργασία με την επιχείρηση «ΕΞΑΡΧΟΣ Α.Ε.» και Επιστημονικό Υπεύθυνο τον κ. Π. Γούλα, για την **«Ερευνητική-πειραματική εργασία - Εκπόνηση μελέτης / Μελέτη της Αξιοποίησης τυρογάλακτος για παραγωγή γαλακτικού οξέως για χρήση ως πρόσθετου τροφίμων»** από **15-04-2011** ως **15-08-2011** με συνολική αμοιβή **600,00 ευρώ**.

-----

20) Ύστερα από α) την απόφαση της Επιτροπής Εκπαίδευσης και Ερευνών του ΤΕΙ/Λ 48/02-09-2009 και β) την απόφαση της Επιτροπής Εκπαίδευσης και Ερευνών του ΤΕΙ/Λ 93/07-09-2011, σχετικά με την έγκριση διενέργειας και την έγκριση του Προϋπολογισμού, αντίστοιχα, που αφορούν στο **ΚΟΥΠΟΝΙ ΚΑΙΝΟΤΟΜΙΑΣ 31281037-01-000097 (ΕΛΚΕ 0058)**, με απόφαση ένταξης 722/15-04-2011 της Υπουργού Παιδείας και Διαμαντοπούλου, στα πλαίσια του Προγράμματος «ΚΟΥΠΟΝΙΑ ΚΑΙΝΟΤΟΜΙΑΣ ΓΙΑ ΜΙΚΡΟΜΕΣΑΙΕΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ» της Γ.Γ.Ε.Τ. του Υπουργείου Ανάπτυξης, για το παρακάτω έργο:

«ΑΝΑΠΤΥΞΗ ΜΕΘΟΔΟΥ ΑΞΙΟΠΟΙΗΣΗΣ ΤΥΡΟΓΑΛΑΚΤΟΣ ΜΕ ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΠΟΛΥΣΑΚΧΑΡΙΤΗ ΤΖΕΛΑΝΗΣ ΜΕ ΖΥΜΩΣΗ», σε συνεργασία με την επιχείρηση «ΓΙΩΤΣΑΣ ΑΒΕΕ» και Επιστημονικό Υπεύθυνο τον κ. Π. Γούλα, για την **«Ερευνητική-πειραματική εργασία - Εκπόνηση μελέτης / Ανάπτυξη μεθόδου αξιοποίησης τυρογάλακτος με παραγωγή πολυσακχαριτή τζελάνης με ζύμωση»** από **15-04-2011** ως **15-08-2011** με συνολική αμοιβή **600,00 ευρώ**.

-----

21) Ύστερα από α) την απόφαση της Επιτροπής Εκπαίδευσης και Ερευνών του ΤΕΙ/Λ 48/02-06-2009 και β) την απόφαση της Επιτροπής Εκπαίδευσης και Ερευνών του ΤΕΙ/Λ 93/07-06-2011, σχετικά με την έγκριση διενέργειας και την έγκριση του Προϋπολογισμού, αντίστοιχα, που αφορούν στο **ΚΟΥΠΟΝΙ ΚΑΙΝΟΤΟΜΙΑΣ 88279408-01-000122 (ΕΛΚΕ 0054)**, με απόφαση ένταξης 722/15-04-2011 της Υπουργού Παιδείας και Διαμαντοπούλου, στα πλαίσια του Προγράμματος «ΚΟΥΠΟΝΙΑ ΚΑΙΝΟΤΟΜΙΑΣ ΓΙΑ ΜΙΚΡΟΜΕΣΑΙΕΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ» της Γ.Γ.Ε.Τ. του Υπουργείου Ανάπτυξης, για το παρακάτω έργο:

«ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΦΕΤΑΣ ΚΑΙ ΚΕΦΑΛΟΥΤΥΡΙΟΥ ΑΠΟ ΓΑΛΑ ΑΙΓΟΠΡΟΒΑΤΩΝ ΧΩΡΙΣ ΠΑΣΤΕΡΙΩΣΗ ΓΙΑ ΕΛΕΓΧΟ ΤΗΣ ΔΙΑΤΗΡΗΣΙΜΟΤΗΤΑΣ (χρόνος) ΤΗΣ ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΗΣ ΚΑΙ ΤΗΣ ΥΓΕΙΟΝΟΜΙΚΗΣ ΚΑΤΑΣΤΑΣΗΣ ΤΩΝ ΤΕΛΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ», σε συνεργασία με την επιχείρηση «ΑΦΟΙ Δ ΑΒΡΑΜΟΥΛΗ Ο.Ε.» και Επιστημονικό Υπεύθυνο τον κ. Π. Γούλα, για την **«Ερευνητική εργασία - Εκπόνηση μελέτης / Παραγωγή φέτας και κεφαλοτυριού από γάλα αιγοπροβάτων χωρίς παστερίωση για έλεγχο της διατηρησιμότητας (χρόνος) της μικροβιολογικής και της υγειονομικής κατάστασης των τελικών προϊόντων»** από **15-04-2011 ως 15-08-2011** με συνολική αμοιβή **1.250,00 ευρώ**.

-----

22) Ύστερα από α) την απόφαση της Επιτροπής Εκπαίδευσης και Ερευνών του ΤΕΙ/Λ 48/02-09-2009 και β) την απόφαση της Επιτροπής Εκπαίδευσης και Ερευνών του ΤΕΙ/Λ 85/26-01-2011, σχετικά με την έγκριση διενέργειας και την έγκριση του Προϋπολογισμού, αντίστοιχα, που αφορούν στο **ΚΟΥΠΟΝΙ ΚΑΙΝΟΤΟΜΙΑΣ 38592787-01-000113 (ΕΛΚΕ 0051)**, με απόφαση ένταξης 12999/02-11-2010 της Υπουργού Παιδείας και Διαμαντοπούλου, στα πλαίσια του Προγράμματος «ΚΟΥΠΟΝΙΑ ΚΑΙΝΟΤΟΜΙΑΣ ΓΙΑ ΜΙΚΡΟΜΕΣΑΙΕΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ» της Γ.Γ.Ε.Τ. του Υπουργείου Ανάπτυξης, για το παρακάτω έργο:

«ΜΕΛΕΤΗ ΤΗΣ ΧΡΗΣΗΣ ΦΥΤΙΚΩΝ ΠΟΛΥΦΑΙΝΟΛΩΝ ΩΣ ΑΝΤΙΟΞΕΙΔΩΤΙΚΩΝ ΚΑΙ ΑΝΤΙΜΥΚΗΤΙΑΚΩΝ ΠΑΡΑΓΟΝΤΩΝ ΣΕ ΖΩΟΤΡΟΦΕΣ», σε συνεργασία με την επιχείρηση «VET HELLAS Α.Ε.» και Επιστημονικό Υπεύθυνο τον κ. Δ. Καντά, για την **«Εκπόνηση μελέτης / Μελέτη της χρήσης φυτικών πολυφαινολών ως αντιοξειδωτικών και αντιμυκητιακών παραγόντων σε ζωοτροφές»** από **02-11-2010 ως 02-03-2011** με συνολική αμοιβή **1.400,00 ευρώ**.

**B.)** Εργασία με **σύμβαση έργου** για την Επιτροπή Εκπαίδευσης και Ερευνών του Τ.Ε.Ι. Θεσσαλίας στα πλαίσια υλοποίησης των εξής έργων:

α/α	Τίτλος Έργου / Κωδικός ΕΛΚΕ	Από	Έως	Αμοιβή (Μικτά)	Ειδικότερη απασχόληση στο έργο
1.	«Επιστημονική υποστήριξη για την παραγωγή σκόνης γάλακτος γαϊδούρας για χρήση σε καλλυντικά και σαπούνια» (ΕΛΚΕ 3894)	20/12/2014	20/12/2020	15.000,00€ (Η αμοιβή δεν έχει ολοκληρωθεί μέχρι σήμερα)	Επιστημονικός Υπεύθυνος του έργου -Μικροβιολογική εξυγίανση του γάλακτος και παραγωγή αρχικά κρέμας γαϊδουρινού γάλακτος από 60 κιλά γάλακτος ημερησίως με χρήση καινοτόμου μεθόδου τεχνολογίας μεμβρανών και συμπύκνωση κατ' ελάχιστον 3 φορές -Μετατροπή της κρέμας σε τελικό προϊόν σκόνης με μέθοδο κρυογονική που διατηρεί όλα τα βιοδραστικά συστατικά του (freeze drying) -Πλήρης μικροβιολογική ανάλυση του τελικού προϊόντος ανά παρτίδα και για τα είδη μικροοργανισμών που ενδιαφέρουν την βιομηχανία καλλυντικών
2.	«Ανάπτυξη τεχνογνωσίας και μεταφορά τεχνολογίας για βιομηχανίες τροφίμων, φυτικών και αγροτικών προϊόντων για λογαριασμό της εταιρείας RENOVA I.K.E.», (ΕΛΚΕ 3956)	30/11/2015	30/11/2017	20.000,00€ (Η αμοιβή δεν έχει ολοκληρωθεί μέχρι σήμερα)	Επιστημονικός Υπεύθυνος του έργου -Προωθημένη έρευνα και ανάπτυξη νέων προϊόντων -Βελτίωση προϊόντων και μεταφορά τεχνογνωσίας/ τεχνολογίας για Βιομηχανίες τροφίμων, αγροτικές βιομηχανίες και βιομηχανίες φυτικών προϊόντων

3.	«Επιστημονική υποστήριξη στον σχεδιασμό και την λειτουργία - εκπαίδευση – συντήρηση μηχανημάτων επεξεργασίας τροφίμων για την εταιρεία LIPEN I.K.E.» (ΕΛΚΕ 3915)	20/07/2015	20/07/2020	80.000,00€ (Η αμοιβή δεν έχει ολοκληρωθεί μέχρι σήμερα)	Επιστημονικός Υπεύθυνος του έργου -Παροχή υπηρεσιών τεχνολογίας και τεχνικής συμβούλευσης με την εταιρεία LIPEN I.K.E. στον τομέα της παραγωγής και διάθεσης στην αγορά τεχνολογικών συστημάτων τεχνολογίας μεμβρανών και τεχνολογίας ξήρανσης που αφορούν την αγροτική βιομηχανία, την βιομηχανία των τροφίμων καθώς και εφαρμογές της χημικής βιομηχανίας ή της βιομηχανίας συστημάτων νερού.
4.	«Επιστημονική υποστήριξη στην ανάπτυξη νέων προϊόντων τροφίμων και ποτών φυτικής προέλευσης» (ΕΛΚΕ 3987)	30/03/2017	30/03/2019	2.250,00€ (Η αμοιβή δεν έχει ολοκληρωθεί μέχρι σήμερα)	Επιστημονικός Υπεύθυνος του έργου -Διεξαγωγή έρευνας και ανάπτυξη νέων πρωτότυπων προϊόντων τροφίμων με βάση την στέβια που αφορούν αφεννήματα στέβιας με άλλα αρωματικά φυτά, μαρμελάδες και άλλα γλυκά με βάση την στέβια και ποτά κάθε τύπου

## ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ (ΕΓΚΕΚΡΙΜΕΝΑ) ΣΤΟ ΕΡΕΥΝΩ ΚΑΙΝΟΤΟΜΩ ΔΗΜΙΟΥΡΓΩ

Α/Α	ΤΙΤΛΟΣ	ΕΤΑΙΡΕΙΑ	ΠΡΟΥΠΟΛΟΓΙΣΜΟΣ
1.	<b>Τ1ΕΔΚ03942</b> <b>POLY_ECO_NATURAL</b> ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΦΥΣΙΚΩΝ ΟΙΚΟΛΟΓΙΚΩΝ ΑΝΤΙΜΙΚΡΟΒΙΑΚΩΝ ΟΥΣΙΩΝ ΓΙΑ ΧΡΗΣΗ ΣΕ ΤΡΟΦΙΜΑ-ΚΑΛΛΥΝΤΙΚΑ ΚΑΙ ΣΕ ΕΦΑΡΜΟΓΕΣ ΦΥΤΟΠΡΟΣΤΑΣΙΑΣ ΜΕ ΣΥΝΕΡΓΙΣΜΟ ΠΟΛΥΦΑΙΝΟΛΩΝ ΕΛΙΑΣ ΜΕ ΕΚΧΥΛΙΣΜΑΤΑ ΥΠΟΛΕΙΜΜΑΤΩΝ ΧΥΜΟΠΟΙΗΣΗΣ ΡΟΔΙΟΥ ΚΑΙ ΠΟΡΤΟΚΑΛΙΩΝ (POLY_ECO_NATURAL)	POLYHEALTH Α.Ε.	200000 €
2.	<b>Τ1ΕΔΚ-04041</b> <b>GREEN_STEVIA_KARDITSA</b> ΑΝΑΠΤΥΞΗ ΚΑΙ ΒΕΛΤΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗ ΟΙΚΟΛΟΓΙΚΗΣ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑΣ ΚΑΙ ΤΕΧΝΟΓΝΩΣΙΑΣ ΓΙΑ ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΥΨΗΛΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΓΛΥΚΑΝΤΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΣΤΕΒΙΑΣ ΧΩΡΙΣ ΧΡΗΣΗ ΕΠΙΚΙΝΔΥΝΩΝ ΟΡΓΑΝΙΚΩΝ ΔΙΑΛΥΤΩΝ	ΑΣ.ΣΥΣ.Τ ΑΓΡΟΤΙΚΟΣ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΟΣ ΣΤΕΒΙΑΣ ΚΑΡΔΙΤΣΑΣ	200000 €

## Β. ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ ΜΕΣΩ ΚΤΕ ΘΕΣΣΑΛΙΑΣ

α/α	Έργο	Αντισυμβαλλόμενη εταιρεία	Περίοδος	Προϋπολογισμός έργου με Φ.Π.Α.	Αμοιβή	Ειδικότερη απασχόληση στο έργο
1	Χημικές και μικροβιολογικές αναλύσεις στα πλαίσια του συστήματος ISO 22000 για την εταιρεία ΓΕΩΝΑΤΣ Ε.Π.Ε.	ΓΕΩΝΑΤΣ Ε.Π.Ε.	01/03/09 έως 01/03/10	1.190, 00 €	782,00 €	Επιστημονικά Υπεύθυνος
2	Χημικές και μικροβιολογικές αναλύσεις προϊόντων των εταιριών του ομίλου ΚΑΡΑΚΑΤΣΑΝΗ	Α.Κ. ΚΑΡΑΚΑΤΣΑΝΗΣ Ο.Ε. & Α. ΚΑΡΑΚΑΤΣΑΝΗΣ & ΥΙΟΣ Ο.Ε.	15/10/09 έως 15/10/10	357, 00 €	280,37 €	Επιστημονικά Υπεύθυνος

3	Μελέτη Περιβαλλοντικών επιπτώσεων και διαχείριση υγρών αποβλήτων της εταιρείας SHM HELLAS - ΠΗΛΙΟΝ ΑΕΒΕ	SHM HELLAS - ΠΗΛΙΟΝ ΑΕΒΕ	07/08/11 έως 20/10/11	3.444, 00 €	2558,92 €	Επιστημονικά Υπεύθυνος
4	Μελέτη Αριστοποίησης του αρωματικού χαρακτήρα και της ασφάλειας του παραγόμενου τσίπουρου με χρήση αέριας χρωματογραφίας GC-MS	ΑΓΡΟΤΙΚΟΣ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΟΣ Ν. ΑΓΧΙΑΛΟΥ «Η ΔΗΜΗΤΡΑ»	15/11/11 έως 22/11/11	3.075,00€	2.325,00€	Επιστημονικά Υπεύθυνος
5	Αναλύσεις προϊόντων της Δημοτικά Σφαγεία Τρικάλων Α.Ε	Δημοτικά Σφαγεία Τρικάλων Α.Ε	17/01/12 έως 17/01/13	738,00€	558,00€	Επιστημονικά Υπεύθυνος
6	Βιομηχανική έρευνα τεχνοοικονομικής αριστοποίησης της κλασσικής μεθόδου υδραπόσταξης για παραγωγή ροδέλαιου και ροδόνηρου από ρόδα της ποικιλίας ROSA DAMASCENA και αναλυτική διερεύνηση της εναλλακτικής καινοτόμου τεχνολογίας	ΑΓΡΟΤΙΚΟΣ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΟΣ ΑΡΩΜΑΤΙΚΩΝ ΦΥΤΩΝ & ΟΠΩΡΟΚΗΠΕΥΤΙΚΩΝ ΒΟΪΟΥ	1/09/12 έως 01/07/15	68.880,00€	0,00€	Επιστημονικά Υπεύθυνος
7	Επιστημονική επιμέλεια της σύνταξης των πρακτικών του Διεθνούς Συνεδρίου FABE2013	QUALITY HORIZONS LTD	30/06/13 έως 30/12/13	11.000,00€	0,00€	Επιστημονικά Υπεύθυνος
8	ΕΡΕΥΝΑ ΚΑΙ ΣΥΓΓΡΑΦΗ ΤΕΧΝΙΚΗΣ ΕΚΘΕΣΗΣ ΔΙΠΛΩΜΑΤΟΣ ΕΥΡΕΣΙΤΕΧΝΙΑΣ ΜΕ ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΟ ΤΗΝ ΠΡΑΓΩΓΗ ΚΑΠΝΙΣΤΗΣ ΕΛΙΑΣ	ΠΑΣΧΑΛΙΔΗΣ ΓΕΩΡΓΙΟΣ & ΜΗΤΡΟΥ ΧΡΗΣΤΟΣ	01/06/13 έως 01/06/14	3.690,00€	1.441,53€	Επιστημονικά Υπεύθυνος

9	Έλεγχος και βελτίωση μικροβιολογικής ποιότητας σφαγείων, κρεάτων αλλαντικών και νερού και παρακολούθηση συστήματος ISO 22000	ΕΞΑΡΧΟΣ	09/04/13 έως 09/12/14	5.745,00€	0,00€	Ειδικός επιστήμων
10	Πιστοποίηση και Βελτιστοποίηση της παραγωγής και ανάπτυξης Νέων προϊόντων με γέυσεις για την επιχείρηση ΑΦΟΙ ΝΤΟΚΟΥ ΕΠΕ	ΑΦΟΙ ΝΤΟΚΟΥ ΕΠΕ	15/06/13 έως 15/06/14	5.658,00€	500,00€	Επιστημονικά Υπεύθυνος
11	Παραγωγή φυτικού αναπληρώματος τυριού χωρίς χημικά συντηρητικά	ΒΙΟΤΡΟΣ Α.Β.Ε.Ε	29/10/13 έως 20/06/14	7.380,00€	2.657,24€	Επιστημονικά Υπεύθυνος
12	Βελτιστοποίηση Ασφάλειας και Ανάπτυξη Νέων Προϊόντων για Λογαριασμό της Εταιρείας STELLA MARE	STELLA MARE	11/09/13 έως 11/03/14	15.999,00€	4.350,92€	Επιστημονικά Υπεύθυνος
13	Διεξαγωγή αναλύσεων ολικών αφλατοξινών σε 20 δείγματα καλαμποκιού με τη μέθοδο ELISA	ΑΓΡΟΤΙΚΟΣ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΟΣ ΚΙΛΕΛΕΡ	04/09/13 έως 04/01/14	615,00€	615,00€	Επιστημονικά Υπεύθυνος
14	Ολοκληρωμένη μελέτη μονάδας Παραγωγής πρωτεΐνης Τυρογάλακτος τύπου WPC80	ΚΑΣΙΟΥΜΗΣ-ΛΑΖΑΡΑΚΗΣ ΟΕ	01/10/13 έως 01/02/14	3.690,00€	700,00€	Επιστημονικά Υπεύθυνος
15	Ολοκληρωμένη Μελέτη Παραγωγής Πρωτότυπου Προϊόντος μελιού σε μορφή συμπαγών σφαιρών	ΑΙΚΑΤΕΡΙΝΗ ΝΤΕΛΗΔΗΜΟΥ & ΣΙΑ ΕΕ	20/02/14 έως 10/11/14	4.920,00€	2.038,00€	Επιστημονικά Υπεύθυνος



16	Μικροβιολογικές και χημικές αναλύσεις για υποστήριξη του ISO 22000 για λογαριασμό της επιχείρησης ΚΡΕΑΤΑΓΟΡΑ ΚΑΛΑΜΠΑΚΑΣ	ΚΡΕΑΤΑΓΟΡΑ ΚΑΛΑΜΠΑΚΑΣ	18/03/16 έως 18/03/17	1.230,00€	903,65€	Επιστημονικά Υπεύθυνος
<b>α/α</b>	<b>Έργο</b>	<b>Αντισυμβαλλόμενη εταιρεία</b>	<b>Περίοδος</b>	<b>Προϋπολογισμός έργου με Φ.Π.Α.</b>	<b>Αμοιβή</b>	<b>Ειδικότερη απασχόληση στο έργο</b>
17	Μικροβιολογικές και χημικές αναλύσεις για υποστήριξη του ISO22000 για λογαριασμό της επιχείρησης ΚΑΛΟΡΟΓΙΑΝΝΗΣ Ν.ΒΑΪΟΣ	ΚΑΛΟΡΟΓΙΑΝΝΗΣ Ν.ΒΑΪΟΣ	06/06/16 έως 06/06/17	1.488,00€	1.121,50€	Επιστημονικά Υπεύθυνος
18	Άθερμη Συμπύκνωση Γάλακτος Γαϊδούρας	ΦΑΡΜΑ ΜΕΤΣΟΒΟΥ – ΜΠΙΣΑ ΕΥΑΓΓΕΛΙΑ	01/06/16 έως 01/06/17	14.880,00€	600,00€	Επιστημονικά Υπεύθυνος
19	Ανάπτυξη Φασματοσκοπικής Μεθόδου για την Ανίχνευση τυχόν Νοθείας σε γάλα Γαϊδούρας	ΔΗΜΟΠΟΥΛΟΣ ΝΙΚΟΛΑΟΣ	23/06/16 έως 23/10/16	4.340,00€	1.700,00€	Επιστημονικά Υπεύθυνος
20	Παροχή Υπηρεσιών Διαχείρισης και Ηλεκτρονικής Φιλοξενίας του Επιστημονικού Περιοδικού International Journal of Food and Biosystems Engineering από το Κ.Τ.Ε./Θ.	International Journal of Food and Biosystems Engineering	16/11/16 έως σήμερα	Μη σταθερός	0,00€	Επιστημονικά Υπεύθυνος
21	Παροχή Επιστημονικών Συμβουλών για Ανάπτυξη Νέων Συσκευών Επεξεργασίας Τροφίμων	ΤΕΝ ΜΠΡΙΝΚ ΕΛΛΑΣ Ε.Π.Ε.	18/11/16 έως σήμερα	12.400,00€	5.209,00€	Επιστημονικά Υπεύθυνος
22	Μελέτη & Υποστήριξη του ISO9001/2008 για λογαριασμό της επιχείρησης ΣΒΙΑ	ΣΒΙΑ ΣΤΑΜΑΤΙΟΥ ΠΑΝ. ΕΥΑΓΓΕΛΟΣ	02/02/17 έως 02/04/17	3.000,00€	1.500,00€	Επιστημονικά Υπεύθυνος

	ΣΤΑΜΑΤΙΟΥ ΠΑΝ. ΕΥΑΓΓΕΛΟΣ					
23	Παραγωγή νέων προϊόντων τύπου μπάρας δημητριακών και βελτίωση υφιστάμενων για απόκτηση διατροφικού ισχυρισμού για λογσριασμό της επιχείρησης ENERWAS	ENERWAS ΜΟΝΟΠΡΟΣΩΠΙΚΗ IKE	15/03/17 έως 15/07/17	6.200,00€	1.490,65€	Επιστημονικά Υπεύθυνος
24	Ανάπτυξη Φυσικών Φυτοπροστατευτικών Προϊόντων με Χρήση Ριγανέλαιου και Λοιπών Φυσικών Προϊόντων με Χρήση Ριγανέλαιου και Λοιπών Φυσικών Ουσιών και Δοκιμές Αγρού	Latochema Co Ltd	14/02/17 έως 14/02/20	11.160,00€	0,00€	Επιστημονικά Υπεύθυνος
25	Σύνταξη διπλώματος ευρεσιτεχνίας για λογαριασμό της επιχείρησης Ευάγγελος Θ. Μπουχλαριώτης - Δημήτριος Θ. Μπουχλαριώτης Ο.Ε.	Ευάγγελος Θ. Μπουχλαριώτης - Δημήτριος Θ. Μπουχλαριώτης Ο.Ε.	04/04/17 έως 04/05/17	1.500,00€	679,50€	Επιστημονικά Υπεύθυνος
26	Υποστήριξη του ISO22000 για λογαριασμό της επιχείρησης 'ΚΡΕΑΤΑΓΟΡΑ ΚΑΛΑΜΠΑΚΑΣ	ΚΡΕΑΤΑΓΟΡΑ ΚΑΛΑΜΠΑΚΑΣ	23/03/17 έως 23/03/18	1.240,00€	747,67€	Επιστημονικά Υπεύθυνος
27	Δημιουργία συνταγών λυοφιλίωσης χυμών για παραγωγή σκόνης για λογαριασμό της επιχείρησης ΑΦΟΙ ΓΡΗΓΟΡΙΟΥ ΞΗΡΟΙ ΚΑΡΠΟΙ ΟΕ	ΑΦΟΙ ΓΡΗΓΟΡΙΟΥ ΞΗΡΟΙ ΚΑΡΠΟΙ ΟΕ	25/5/17 έως 25/09/17	496,00€	372,00€	Επιστημονικά Υπεύθυνος
28	Διερεύνηση 2 νέων προϊόντων (Medoliva Powder & Norgrape) στα ποσοτικά και ποιοτικά	Latochema Co Ltd	20/7/17 έως 20/10/17	3.700,00€	0,00€	Επιστημονικά Υπεύθυνος

	χαρακτηριστικά κοτόπουλων κρεοπαραγωγής					
29	Δημιουργία συνταγών λυοφιλίωσης μελιού για παραγωγή σκόνης για λογαριασμό της επιχείρησης ΤΑΜΠΑΡΗΣ ΙΩΑΝΝΗΣ- ΧΡΥΣΟΜΕΛΟ	ΤΑΜΠΑΡΗΣ ΙΩΑΝΝΗΣ- ΧΡΥΣΟΜΕΛΟ	15/09/17 έως 15/01/18	370,00€	264,29€	Επιστημονικά Υπεύθυνος
30	Ανάπτυξη συνταγών ξήρανσης με λυοφιλίωση υπερτροφών γκότζι μπέρι, ελαιαγνούς και αρώνια και παραγωγή αντίστοιχων δειγμάτων	ΘΕΟΔΩΡΟΠΟΥΛΟΣ	15/09/17 έως 15/11/17	930,00€	0,00€	Επιστημονικά Υπεύθυνος
31	Εκτέλεση αναλύσεων χρωματογραφίας για δείγματα ριγανέλαιου και ριγανό-νερου	ΗΛΙΑΔΟΥ ΑΝΑΣΤΑΣΙΑ	15/09/17 έως 15/11/17	223,20€	167,40€	Επιστημονικά Υπεύθυνος
32	Πιστοποίηση καινοτόμου μεθόδου παραγωγής άθερμης αποστειρωμένης σκόνης του γάλακτος γαϊδούρας και έκδοση διπλώματος ευρεσιτεχνίας	ΝΙΚΟΔΗΜΟΣ Α.Ε. - ΑΒΑΤΙΣ Α.Ε. Ο.Ε.	21/09/17 έως 20/01/18	3.100,00€	0,00€	Επιστημονικά Υπεύθυνος
33	Δύο πλήρεις μελέτες ISO 22000:2005 και ISCC πιστοποιητικού αιεφορίας για λογαριασμό της εταιρείας “ ΑΛ. ΖΙΑΚΑΣ-ΕΛ.ΖΙΑΚΑ Ο.Ε.	ΑΛ. ΖΙΑΚΑΣ- ΕΛ.ΖΙΑΚΑ Ο.Ε.	25/10/17 έως 24/02/18	3.720,00€	1.500,00€	Επιστημονικά Υπεύθυνος
34	Ανάπτυξη συνταγών ξήρανσης με λυοφιλίωση υπερτροφών γκότζι μπέρι, και αρώνια και παραγωγή αντιστοιχών δειγμάτων	Καδόγλου Χρήστος	25/10/17 έως 24/07/18	4.960,00€	0,00€	Επιστημονικά Υπεύθυνος

35	Σύνταξη Διπλώματος Ευρεσιτεχνίας για λογαριασμό της ατομικής επιχείρησης Γκαραβέλης Χρήστος	Γκαραβέλης Χρήστος	31/10/17 έως 31/11/17	1.860,00€	845,00€	Επιστημονικά Υπεύθυνος
36	Δύο πλήρεις μελέτες εφαρμογής ISO 9001:2015 και ISO 22716 για λογαριασμό της επιχείρησης Καλλυντικών THEANGELIS Εργαστήριο Φυσικών Καλλυντικών	THEANGELIS	5/12/17 έως 04/12/18	4.340,00€	695,00€	Επιστημονικά Υπεύθυνος
37	Σύνταξη διπλώματος ευρεσιτεχνίας για λογαριασμό της αγροτικής επιχείρησης ΚΑΔΟΓΛΟΥ ΧΡΗΣΤΟΣ	ΚΑΔΟΓΛΟΥ ΧΡΗΣΤΟΣ	07/11/17 έως 06/11/18	1.860,00€	0,00€	Επιστημονικά Υπεύθυνος
38	Ερμηνεία Μικροβιολογικών και χημικών αναλύσεων και υποστήριξη του ISO22000 για λογαριασμό της επιχείρησης ΔΗΜΟΤΙΚΑ ΣΦΑΓΕΙΑ ΤΡΙΚΑΛΩΝ Α.Ε.	ΔΗΜΟΤΙΚΑ ΣΦΑΓΕΙΑ ΤΡΙΚΑΛΩΝ Α.Ε.	12/12/17 έως 11/12/18	930,00€	697,50€	Επιστημονικά Υπεύθυνος
39	Ερμηνεία Μικροβιολογικών και χημικών αναλύσεων και υποστήριξη του ISO22000 για λογαριασμό της επιχείρησης ΑΛ. ΖΙΑΚΑΣ-ΕΛ. ΖΙΑΚΑ Ο.Ε	ΑΛ. ΖΙΑΚΑΣ-ΕΛ. ΖΙΑΚΑ Ο.Ε	11/01/18 έως 10/01/19	868,00€	651,00€	Επιστημονικά Υπεύθυνος
40	Παραγωγή έξτρα παρθένου ελαιόλαδου σε στερεά μορφή	ΕΥΡΥΠΙΔΗΣ ΑΕ,	01/03/18 έως 01/07/18	4.340,00€	1.302,00€	Επιστημονικά Υπεύθυνος
41	Διερεύνηση χορήγησης του εμπορικού φυσικού αντιοξειδωτικού ελιάς (Medoliva Powder) μέσω της τροφής και του νερού στα ποσοτικά και ποιοτικά	Latochema Co Ltd	19/03/18 έως 18/06/18	3.000,00€	0,00€	Επιστημονικά Υπεύθυνος

	χαρακτηριστικά κοτόπουλων κρεοπαραγωγής					
42	Υποστήριξη του ISO22000 για λογαριασμό της επιχείρησης ΚΡΕΑΤΑΓΟΡΑ ΚΑΛΑΜΠΑΚΑΣ	ΚΡΕΑΤΑΓΟΡΑ ΚΑΛΑΜΠΑΚΑΣ	20/03/18 έως 19/03/19	1.000,00€	330,00€	Επιστημονικά Υπεύθυνος
43	Εκπαίδευση σε διαδικασίες Ασφάλειας Τροφίμων GMP και HACCP για παραγωγή μελιού και ζαχαρώδων προϊόντων	ΤΑΤΣΙΟΣ ΠΕΤΡ. ΘΩΜΑΣ	23/02/18 έως 30/02/18	250,00€	0,00€	Επιστημονικά Υπεύθυνος
44	Ολοκληρωμένη εκπαίδευση μελισσοκόμων σε παραγωγή κηραλοιφών “ΜΕΛΙΣΣΟΚΟΜΙΚΟΣ ΣΥΛΛΟΓΟΣ Ν. ΛΑΡΙΣΑΣ”	ΜΕΛΙΣΣΟΚΟΜΙΚΟΣ ΣΥΛΛΟΓΟΣ Ν. ΛΑΡΙΣΑΣ	23/03/18 έως 22/04/18	1.500,00€	232,00€	Επιστημονικά Υπεύθυνος
45	Μελέτη swot ανάλυσης για το ISO9001/2015 για λογαριασμό της επιχείρησης ΣΒΙΑ ΣΤΑΜΑΤΙΟΥ ΠΑΝ. ΕΥΑΓΓΕΛΟΣ	ΣΒΙΑ ΣΤΑΜΑΤΙΟΥ ΠΑΝ. ΕΥΑΓΓΕΛΟΣ	23/03/18 έως 22/09/18	620,00€	0,00€	Επιστημονικά Υπεύθυνος

## **ΔΙΟΙΚΗΤΙΚΟ ΕΡΓΟ ΚΑΙ ΆΛΛΑ ΠΡΟΣΩΝΤΑ (ΠΑΡΑΣΤΑΤΙΚΟ 6)**

### **Α) Διοικητικό Έργο**

- Διευθυντής Παραγωγής-Τεχνικός Διευθυντής και Διευθυντής Εργοστασίου στην Βιομηχανία Κονσερβών ΤΖΕΝΑ ΕΛΛΑΣ Α.Β.Ε.Ε. 1989-1991 -3 χρόνια
- Υποδιευθυντής Εργοστασίου-Τεχνικός Διευθυντής της Βιομηχανίας Τοματοπολλτού και Κονσερβών φρούτων ΒΙΤΟΜ Α.Β.Ε.Ε. 1991-1994 -4 χρόνια.
- Υποδιευθυντής της εταιρείας ΑΝΑΠΤΥΞΙΑΚΗ ΕΜΠΟΡΙΚΗ Ε.Π.Ε. από 1996-2000-5 χρόνια
- Τεχνικός Διευθυντής στην βιομηχανία παραγωγής κατεψυγμένων πιτών/ζυμών και ζαχαροπλαστικής ΑΦΟΙ ΝΤΟΥΦΑ Α.Β.Ε.Ε από το 2003-2006 για 4 χρόνια
- Τομέαρχης/ Προϊστάμενος στο Κεντρο Τεχνολογικής Έρευνας Θεσσαλίας (ΚΤΕ Θεσσαλίας) επικεφαλής του τομέα Γεωργικών Τεχνολογιών Μεταφοράς Τεχνολογίας Έρευνας (ΤΟ.Μ.Τ.Ε) και Μέλος του Γνωμοδοτικού Ινστιτούτου του ΚΤΕ, 2011-2018- 8 χρόνια
- Συντονιστής-Διαχειριστής πλειάδας Ερευνητικών Προγραμμάτων ως Διευθυντής του Εργαστηρίου Μηχανικής Μεταποίησης Γεωργικών Προϊόντων (FABE Lab) από 2008-2017-10 έτη
- Συμμετοχή σε Επιτροπές Διαγωνισμών και άλλα Διοικητικά καθήκοντα στο ΤΕΙ Θεσσαλίας από 2008-2017-10 έτη
- Αναπληρωτής Πρόεδρος του Τμήματος Νοσηλευτικής της Σχολής Επιστημών Υγείας του ΤΕΙ Θεσσαλίας. Δεκέμβρης 2017-έως σήμερα.
- Εκλεγμένο Μέλος και Αναπληρωτής Γραμματέας του Περιφερειακού Συμβουλίου Καινοτομίας της Περιφέρειας Θεσσαλίας. 2017-σήμερα
- Μέλος του Τεχνικού Συμβουλίου ΤΕΙ Θεσσαλίας 2015-2018-4 έτη

### **ΣΥΝΟΛΟ ΕΤΩΝ ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ ΣΕ ΘΕΣΕΙΣ ΕΥΘΥΝΗΣ ΧΩΡΙΣ**

### **ΕΠΙΚΑΛΥΨΕΙΣ: 26 ΕΤΗ**

### **Β) Άλλα Προσόντα**

- Άριστη γνώση της Αγγλικής Γλώσσας και της Αντίστοιχης Τεχνικής ορολογίας (**ΠΑΡΑΣΤΑΤΙΚΟ 7**).
- Μεγάλη ευχέρεια στη χρήση και προγραμματισμό Η/Υ
- Εμπειρία στην υλοποίηση Ευρωπαϊκών Προγραμμάτων.
- Εκδότης του Διεθνούς Περιοδικού International Journal of Food and Biosystems Engineering.
- Εκλεγμένο Μέλος του Συμβουλίου Καινοτομίας της Περιφέρειας Θεσσαλίας
- Κριτής σε 15 Εγκριτα Διεθνή περιοδικά

## **A) Journal of Membrane Science**

Από: "Journal of Membrane Science"  
<editorialcommunications@mail.elsevier-alerts.com>  
Θέμα: Thank you for your support  
Ημερομηνία: Τετ, Ιανουάριος 11, 2012 5:29 pm  
Προς: "petrotos@teilar.gr" <petrotos@teilar.gr>

---

To display this email in a browser, please click here:  
<http://mail.elsevier-alerts.com/go.asp?/bESJ001/qOOG0N4F/xIV01N4F>

-----  
-----

<http://mail.elsevier-alerts.com/go.asp?/bESJ001/qXXY9N4F/xIV01N4F>

Dear Prof Petrotos,

The editorial team for the Journal of Membrane Science would like to extend our warmest best wishes during this Holiday Season. We would also like to express our sincere appreciation for your support of the Journal and for your ongoing contributions to the entire membrane community.

This was an exciting year for the Journal. Our Impact Factor is now 3.673, our highest level ever. We published our first Virtual Special Issue this past year on Ionic Liquids and Membranes <http://mail.elsevier-alerts.com/go.asp?/bESJ001/q6FPRN4F/xIV01N4F>. This is an exciting new effort to highlight the breadth of work that has been published on an important topic in the membrane field while at the same stimulating new ideas / approaches for future work. We also published several Perspective Articles - these provide an opportunity for leading academic or industrial membranologists to provide their unique perspectives on specific areas of interest highlighting recent developments, future challenges, and new opportunities.

We look forward to working with you and the entire membrane community to continue to strengthen the Journal of Membrane Science as the premier forum for publication of cutting edge research in all aspects of membrane science and technology. We would be delighted to hear from you now or throughout the year with any ideas or suggestions. Thank you again for all your efforts.

With warmest regards!

Pierre Aimar  
<mailto:aimar@chimie.ups-tlse.fr>

Michael Guiver  
<mailto:Michael.Guiver@nrc-cnrc.gc.ca>

Young Moo Lee  
<mailto:ymlee@hanyang.ac.kr>

Jerry Lin  
<mailto:jerry.lin@asu.edu>



Matthias Wessling  
<mailto:Matthias.wessling@avt.rwth-aachen.de>

Andrew Zydney  
<mailto:zydney@engr.psu.edu>

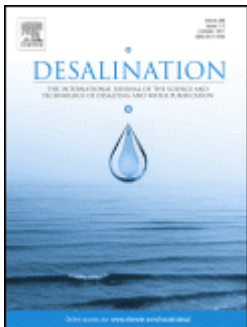
Journal of Membrane Science  
<http://mail.elsevier-alerts.com/go.asp?/bESJ001/qOX79N4F/xIV01N4F>

## **B) Desalination**

To display this email in a browser, please click [here](#)



A message from the Editors of *Desalination*



Dear Prof Petrotos,

On behalf of the Editors of *Desalination* and Elsevier, we wish you a Happy New Year and thank you for reviewing papers during 2011.

[www.elsevier.com/locate/desal](http://www.elsevier.com/locate/desal)



## **Γ) Journal of Food Engineering**

Από: "Bhesh Bhandari" <b.bhandari@uq.edu.au>  
Θέμα: Thank you for the review of JFOODENG-D-11-01479  
Ημερομηνία: Σαβ, Δεκέμβριος 24, 2011 11:25 pm  
Προς: petrotos@teilar.gr

---

Ms. Ref. No.: JFOODENG-D-11-01479  
Title: Electrostatic Powder Coating of Foods - state of the art and opportunities  
Journal of Food Engineering

Dear minoas,

Thank you for your review of this manuscript.

You may access your review comments and the decision letter (when available) by logging onto the Elsevier Editorial System at <http://ees.elsevier.com/jfoodeng/>. Please login as a Reviewer:

Your username is: minoas  
If you need to retrieve password details, please go to: [http://ees.elsevier.com/jfoodeng/automail\\_query.asp](http://ees.elsevier.com/jfoodeng/automail_query.asp)

I hope you enjoyed using Scopus and that it helped you to review this article. If you have not yet activated or completed your 30 day full access to Scopus, using your EES login details you can still do so via this link [http://scopees.elsevier.com/ees\\_login.asp?journalacronym=JFOODENG&username=minoas](http://scopees.elsevier.com/ees_login.asp?journalacronym=JFOODENG&username=minoas)

You can choose to start your 30 day access period at any time up to 6 months after the date you accepted the invitation to review.

Kind regards,

Bhesh Bhandari  
Editor  
Journal of Food Engineering

\*\*\*\*\*

For further assistance, please visit our customer support site at <http://support.elsevier.com>. Here you can search for solutions on a range of topics, find answers to frequently asked questions and learn more about EES via interactive tutorials. You will also find our 24/7 support contact details should you need any further assistance from one of our customer support representatives.

## **Δ) Journal of Food Science and Engineering**

## **E) Journal of Life Sciences, USA**

## **ΣΤ)Current Opinion in Food Science**

Αποστολέας **Current Opinion in Food Science** 

Παραλήπτης **petrotos@teilar.gr** 

Απάντηση στο **system@evis.com** 

Ημερομηνία **Πεμπ 17:53**

## **Σώμα μηνύματος**

Ref: COFS\_2017\_3

Title: Meta-analysis of the incidence of foodborne pathogens in vegetables and fruits from retail establishments in Europe

Journal: Current Opinion in Food Science

Dear Professor Petrotos,

Our records indicate that you reviewed a version of this manuscript. This is to inform you that the editor has requested that the author revise the current version of this manuscript.

Reviewer and Editor comments to the author can be found below.

I appreciate your time and effort in reviewing this paper and greatly value your assistance as a reviewer for Current Opinion in Food Science.




I hope you enjoyed using Scopus and that it helped you to review this article. If you have not yet used your 30-day full access to Scopus, you can still do so. Your Scopus access is valid starting from the day you agreed to review the article.

Kind regards,

Anderson Sant'Ana  
Guest Editor

## **H) FRONTIERS IN SUSTAINABLE FOOD PROCESSING**

### **Jose Lagaron via Frontiers: Editorial Board Invitation**

Αποστολέας      Frontiers <sup>+</sup>  
Παραλήπτης      petrotos@teilar.gr <sup>+</sup>  
Απάντηση στο      Jose Lagaron <sup>+</sup>  
Ημερομηνία      Κυρ 12:47

## **Σώμα μηνύματος**

Dear Dr Petrotos,

It is with great pleasure that I invite you to join as Review Editor the Editorial Board of Sustainable Food Processing, a specialty of Frontiers in Sustainable Food Systems.

Review Editors play an integral part in the Frontiers review process as regular reviewers for the journal and are therefore recognized as a member of the Editorial Board. Your tasks as a Review Editor are to assess the accuracy and validity of manuscripts that fall within your area of expertise, and to support authors in improving their manuscripts. Your review directs the revisions to the submission, and your endorsement informs a manuscript's acceptance for publication.

The Frontiers review process enables reviewers to interact directly with the authors, editors, and each other - creating a forum to work collaboratively towards the best manuscript possible. Frontiers also publishes the names of reviewers on the articles they endorse to acknowledge their significant contribution and increase transparency.

As a Review Editor, you would typically be asked to review 1 to 5 manuscripts per year within your area of expertise.

If you would like to accept this invitation, please click on the following link:

<http://www.frontiersin.org/AcceptEditor.aspx?invitationno=ae089dca-b013-415c-900a-912044c2478b>

To decline this invitation, please click on the following link:

<http://www.frontiersin.org/DeclineEditor.aspx?invitationno=ae089dca-b013-415c-900a-912044c2478b>

(If clicking on the link doesn't work, try copying and pasting the relevant link into your browser).

I would be delighted to welcome you on board and collaborate with you on this endeavour.

With best regards,

Jose Lagaron  
Associate Editor, Frontiers in Sustainable Food Processing  
[www.frontiersin.org](http://www.frontiersin.org)

## **Θ) Annals of Food Processing and Preservation**

### **Request to Review the Manuscript**

Αποστολέας Editor-Annals of Food Processing and Preservation 

Παραλήπτης petrotos@teilar.gr 

Ημερομηνία Πέμπ 17:13

## **Σώμα μηνύματος**

**Dear Dr. Konstantinos Petrotos,**

Greetings for the day!

This is to bring to your kind notice that we have received a manuscript entitled “**Safer post-harvest processing, proper storing and transporting to the retail markets of broiler products**”

### **Abstract:**

The growing number of food borne infections is rising competitively with consumer demands and growth of poultry products. The significant increase in the number of reported food borne disease outbreaks specifically caused by *Salmonella* and *Campylobacter* is undermining the hard work of food safety stakeholders and regulators. It has become clear that current production and processing practices must be improved through both further research at the post-harvest level and further implementation of advanced legislation that adequately measures the reduction of the contamination levels in poultry products before displaying for customer choice. It is essential that further advancement in controlling zoonotic pathogens in post-harvest processing levels should include cleaning, sanitizing, and disinfecting the equipment and plants, proper storing, and safer transportation. Moreover, machine design must permit easy and thorough cleaning. From the farm-to-fork, poultry product safety vastly depends on post-processing, product handling, development, and implementation of acceptable zoonotic disease control methods, specifically GMP and HACCP that can limit end product contamination and increase proper preservation in the processing plants, storage facilities, and carriers.

This article is meant to be a reference resource that might expedite the work of those in this field by directing them to where they can find useful information.

If you are interested in reviewing this manuscript, we will send you full length manuscript. Kindly let us know your valuable response.

Best regards,

**Jacob Christopher**

Editorial Office – **Annals of Food Processing And Preservation**

JSciMed Central, 1455 Frazee Road, Suite 570, San Diego, California 92108,  
USA

Tel: 1-619-373-8720, Toll free number: 1-800-762-9856, Fax: 1-844-572-4633  
(1-844-JSCIMED)

E-mail: [foodscience@jscimedcentral.com](mailto:foodscience@jscimedcentral.com)

## **I) Journal of Chemical Technology & Biotechnology**

**JCTB-17-1010:**

### **Review for Journal of Chemical Technology & Biotechnology**

Αποστολέας **Journal of Chemical Technology & Biotechnology** 

Αποστολέας **onbehalfof+peter.hambleton+ntlworld.com@manuscriptcentral.com** 

Παραλήπτης **petrotos@teilar.gr** 

Απάντηση στο **peter.hambleton@ntlworld.com** 

Ημερομηνία **Τετ 10:38**

## **Σώμα μηνύματος**

06-Sep-2017  
JCTB-17-1010

Dear Dr Petrotos,

Thank you for agreeing to review the manuscript "Preferential crystallization for the purification of similar hydrophobic polyphenols" by Silva, Marcelo; Vieira, Briana; Ottens, M.

We ask that you complete your review using our online system.

To access the manuscript, you may either click on the link below (which will take you right to the score sheet):

[https://mc.manuscriptcentral.com/jctb-wiley?URL\\_MASK=c5d1365ca6ec47afb593e01009467810](https://mc.manuscriptcentral.com/jctb-wiley?URL_MASK=c5d1365ca6ec47afb593e01009467810)

or log in to the online submissions site:

<https://mc.manuscriptcentral.com/jctb-wiley>

using your user ID and password:

User ID: [petrotos@teilar.gr](mailto:petrotos@teilar.gr)

Password: [https://mc.manuscriptcentral.com/jctb-wiley?URL\\_MASK=ddf8601cf79547a4a2acecb8266e330f](https://mc.manuscriptcentral.com/jctb-wiley?URL_MASK=ddf8601cf79547a4a2acecb8266e330f)

Please note this login information is CASE SENSITIVE.

Once you are logged in, the Home page will be displayed. Please click on the Review tab, where you will find the manuscript listed under "Review and Score". To begin reviewing the manuscript, select "Continue Review" in the "Action" drop down.

You should check the "Files" tab as the author may have submitted files that are additional to the main submission, which may not be included in the HTML or PDF but that do require your review. Follow the instructions for reviewers provided on the Instructions tab. The review form auto-saves every 30 seconds. When you have completed your review and are ready to submit it to the Editor, click on "Submit Review."

For reviewing tips and guidelines, visit <http://www.WileyPeerReview.com>.

Before undertaking a review, please read our review confidentiality policy at <http://www.wileypeerreview.com/reviewpolicy>.

In the Instructions tab you will find guidelines on how to fill in your report for Journal of Chemical Technology & Biotechnology.

PLEASE NOTE: For original research articles, we now ask authors for a compound abstract, in a three-part format, with sections sections BACKGROUND, RESULTS and CONCLUSION.

To ensure a timely review process, we kindly ask you to return your comments and scoring within the next 3 weeks.

I would be grateful if you could take a few minutes to update your keywords in your user account to ensure that we send you appropriate papers to review in the future.

If you should experience any technical difficulties with the site, please contact the support staff at: [jctb@wiley.com](mailto:jctb@wiley.com).

Thank you in advance for your valuable assistance in evaluating this manuscript, and for your participation in the Journal.




During the review process, you will be given the opportunity to receive recognition for your review contribution on Publons.com. You can read more about opting in to the Publons services and how this benefits you at <https://publons.com/in/wiley/>.

Kind regards,

Dr Peter Hambleton  
Associate Editor Journal of Chemical Technology & Biotechnology

## **K) Journal of Water Process Engineering**

### ***Review invitation for JWPE\_2017\_387***

Αποστολέας Abdul Wahab Mohammad (Journal of Water Process Engineering ) <sup>+</sup>  
Παραλήπτης petrotos@teilar.gr <sup>+</sup>  
Απάντηση στο drawm@ukm.edu.my <sup>+</sup>  
Ημερομηνία Δευτ 10:46

### ***Σώμα μηνύματος***

Ref: JWPE\_2017\_387

Title: Two-stage/two-pass reverse osmosis system for the removal of chlorophenol from water

Journal: Journal of Water Process Engineering

Corresponding Author: Corresponding Author: I.M. Mujtaba

Co-authors: Co-authors: Mudhar Al-Obaidi, Chakib Kara-Zaitri

Dear Professor Petrotos,

I would like to invite you to review the above-referenced manuscript. To maintain our journal's high standards we need the best reviewers, and given your expertise in this area I would greatly appreciate your contribution.

I kindly ask you to give this review invitation the same consideration that you would want one of your own manuscripts to receive.

Please note: Reviews are subject to a [confidentiality policy](#).

Please find the abstract of the manuscript at the end of this email.

If you have any concerns about potential conflicts of interest, please consult the Editor.

If you are willing to review this manuscript, please click on the link below:

[Accept Invitation](#)

If you accept this invitation, I would appreciate your submitting your review within 21 days.

Please submit your review via

EVISE® at: [http://www.evise.com/evise/faces/pages/navigation/NavController.jspx?JRNL\\_ACR=JWPE](http://www.evise.com/evise/faces/pages/navigation/NavController.jspx?JRNL_ACR=JWPE).

If you cannot review this manuscript, please click on the link below. I would also appreciate your suggestions for alternate reviewers.

[Decline](#)

I look forward to receiving your response.

Kind regards,

Abdul Wahab Mohammad  
Co-Editor  
Journal of Water Process Engineering

## **Δ) Journal of Food Chemistry**

### **Review assignment for FOODCHEM-D-17-02507 is due soon**

Αποστολέας Ms. Managing Editor +

Αποστολέας eesserver@eesmail.elsevier.com +

Παραλήπτης petrotos@teilar.gr +

Απάντηση στο Ms. Managing Editor +

Ημερομηνία 2017-07-03 07:03

## **Σώμα μηνύματος**

Ms. Ref. No.: FOODCHEM-D-17-02507

Title: Towards a high yield recovery of polyphenols from olive mill wastewater on activated carbon coated with milk proteins: experimental design and antioxidant activity  
Food Chemistry

Dear Dr. Konstantinos B. Petrotos,

You agreed to review Manuscript Number FOODCHEM-D-17-02507 for Food Chemistry on Jun 14, 2017. Just as a reminder, your review of this manuscript is due by Jul 05, 2017.

I would be grateful if you would submit your review as soon as possible at the Elsevier Editorial System at <https://ees.elsevier.com/foodchem/>.

If you need to retrieve password details, please go to: [http://ees.elsevier.com/foodchem/automail\\_query.asp](http://ees.elsevier.com/foodchem/automail_query.asp)

You may access the submission record in the "Pending Assignments" folder on your Main Menu page. Please click on the "Submit Reviewer Recommendation" link to submit your reviewer comments to the author and Editor.

Thank you in advance for your cooperation.

For further assistance, please visit our customer support site at <http://help.elsevier.com/app/answers/list/p/7923> Here you can search for solutions on a range of topics, find answers to frequently asked questions and learn more about EES via interactive tutorials. You will also find our 24/7 support contact details should you need any further assistance from one of our customer support representatives.

Kind regards,

Ms. Managing Editor  
Managing Editor  
Food Chemistry



## M. Journal of Veterinary Science

### **Veterinary Science - Editorial / Review Board Invitation**

Αποστολέας Editor-Open Access Journal of Veterinary Science 🧑+

Παραλήπτης petrotos@teilar.gr 🧑+

Ημερομηνία 2017-06-28 00:38

## **Σώμα μηνύματος**

Dear Dr.Konstantinos Petrotos,

*Thank you for taking the time to read this email.*

We are pleased to invite you to join the Editorial board/Review Board of our new journal, the "[Open Access Journal of Veterinary Science](#)". The journal is being established by [ISaMed Journals](#) with a goal to innovate, inspire and inherit the research globally.

We intend to establish a high-quality, peer-reviewed Open Access Journal of Veterinary Science and Research that can be viewed worldwide. The primary responsibility of Editorial Board Members will be to review papers, thereby providing a consistent level of quality in the reviewing process. Ideally, papers will be reviewed by two members of the editorial board (Editor in Chief and one Editor) and two outside reviewers. For more details regarding the roles and responsibilities of an Editor, please go through the link below.

<http://www.isamedjournals.com/index.php/editor-guidelines-open-access-journal>

Please let us know your interest via an email ([veterinaryscience@isamedjournals.org](mailto:veterinaryscience@isamedjournals.org)) by submitting your CV(updated), Biography, Research interests, and HD clarity passport size photograph so that we will update your profile on our Website.

If you are unable to participate in our Editorial Board, we cordially invite you to submit papers to the upcoming edition **Inaugural Edition**. **We are planning to release Inaugural Issue at the end of August 2017, for this we need the support of renowned people like you.** The manuscript/ paper can be submitted by going through the link below <http://www.isamedjournals.com/index.php/submit-manuscript>

We anticipate your earliest response to be a part of our Journal.

Regards

**Neil Jacob**

Open Access Journal of Veterinary Science and Research

IsaMed LLC

8 The Green

Suite #4939

Dover, DE 19901

USA

E-mail: [veterinaryscience@isamedjournals.org](mailto:veterinaryscience@isamedjournals.org)

## **N. Journal of Human Nutrition and Food Science**

### **Request to review the manuscript**

Αποστολέας Editor-Journal of Human Nutrition and Food Science 

Παραλήπτης petrotos@teilar.gr 

Ημερομηνία 2017-02-27 09:58

## **Σώμα μηνύματος**

Dear Dr. Konstantinos

Petrotos,

Manuscript Title: “ **COMPARATIVE ANALYSIS OF FOOD CONSUMPTION PATTERN AND BODY MASS INDEX OF UNIVERSITY RESIDENTIAL STUDENTS.**”

**Please find the abstract given below**

### **ABSTRACT**

Abstract:

Background: College students experience a period of uncertainty and statements that are strongly influenced by models of new behavior patterns found in the university. Poor eating habits is a major public health concern among college students who experience transition into university life, during which they are exposed to stress and lack of time.

Objective: To examine the comparative analysis of food consumption pattern and body mass index of university residential students.

Methods: Descriptive research design was adopted. The sample for the study (556 students: 278 male and 278 female) was drawn from the population of AfeBabalola University, Ado-Ekiti. Stratified and simple random sampling techniques (fishbowl without replacement) was used to draw the sample from the population. A self-structured questionnaire on food consumption pattern (FCP) was administered for the study. Pearson product moment coefficient and multiple regression analysis were used for data analysis.

Results: The result of the correlation analysis showed that nearly all the variables considered for the study had significant positive/negative correlation except for FFS (family financial status) and FCP4 (vegetables). The regression analysis showed the significant composite contribution of FCP to BMI ( $F(11,544)=2.44, p<.05$ ) with 22% of predictors accounting for variance in the criterion variable ( $R=.217$ ).

Conclusion: The study, therefore, concluded that food consumption pattern of residential university students is a critical factor that requires close attention of all the stakeholders.

Recommendation: It is therefore recommended that nutrition society's nutritional guidelines campaign should be extended to the higher institution of learning community.

We have received an interesting manuscript; I am writing this email in hopes that you may be able to review the above-referenced manuscript.

If you should choose to accept this assignment, kindly reply us with **ACCEPT**. So that our editorial staff will send you the full length manuscript and the review form for your consideration.

If for any reason you are unable to review, please let us know immediately by replying **DECLINE**

Thank you for your time and efforts,

Sincerely,

**Best regards,**

Helen Jackson  
JSciMed Central- **Journal of Human Nutrition and Food Science**  
1455 Frazee Road, Suite 570  
San Diego, California 92108, USA  
Tel: 619-373-8720

## Ξ) European Food Research and Technology (N-RSW-34)

### Reminder: Review Due Today - European Food Research and Technology (N-RSW-34)

Αποστολέας European Food Research and Technology <sup>+</sup>  
Αποστολέας onbehalfof+Thomas.Henle+chemie.tu-  
dresden.de@manuscriptcentral.com <sup>+</sup>  
Παραλήπτης petrotos@teilar.gr <sup>+</sup>  
Απάντηση στο Thomas.Henle@chemie.tu-dresden.de <sup>+</sup>  
Ημερομηνία 2017-02-21 08:30

## Σώμα μηνύματος

21-Feb-2017

Dear Dr. Petrotos:

Recently, you agreed to review Manuscript ID EFRT-17-0071, entitled "Polyphenolic profile and antioxidant activity of olive mill wastewater from two Sicilian olive cultivars: Cerasuola and Nocellara etnea." This e-mail is a reminder that your review is now due. Please complete and submit your review via Manuscript Central - <https://mc.manuscriptcentral.com/efrt>.

Do not hesitate to contact me if I can be of any assistance.

Sincerely,  
Prof. Thomas Henle  
Editor in Chief, European Food Research and Technology  
[Thomas.Henle@chemie.tu-dresden.de](mailto:Thomas.Henle@chemie.tu-dresden.de)

## O) Biochemical Engineering Journal

### **Regarding the invitation to review manuscript BEJ-D-16-00906**

Αποστολέας Octavio Ramirez 

Αποστολέας ees.bej.5e2.3d4dd5.6e5f457a@eesmail.elsevier.com 

Παραλήπτης petrotos@teilar.gr 

Ημερομηνία 2016-11-13 16:06

## **Σώμα μηνύματος**

Dear Dr. Petrotos,

I have made a decision on a manuscript which you had been invited to review:

Manuscript Number: BEJ-D-16-00906

Title: Analysis of the mixing performance of a full-scale membrane bioreactor for municipal wastewater treatment

As this is the case, your review is no longer required. I appreciate the time you have already devoted to this review and thank you for your efforts.

We sincerely hope you will be available to help us with our next request and look forward to working with you.

Sincerely,

Octavio T. Ramirez, Ph.D.  
Associate Editor  
Biochemical Engineering Journal

- Μέλος του Editorial Board σε τέσσερα διεθνή περιοδικά

## A)Journal of Food Science and Engineering



David Publishing Company, 1840 Industrial Drive, Suite 160, Libertyville, IL 60048  
Tel: 1-847-281-9826; Fax: 1-847-281-9855, <http://www.davidpublishing.com>, [order@davidpublishing.com](mailto:order@davidpublishing.com)

### **Welcome Letter for Editorial Board Members**

Dear Dr. Konstantinos Petrotos,

This is *Journal of Food Science and Engineering*. Welcome you to become our editorial board member. Following are the rights and obligations of the editorial board members:

#### **Rights**

1. The submissions of manuscripts to the journal from Editorial Board Members will receive a discount of 50% off the total publication charges.
2. Your name and affiliation shall appear on the masthead of our journal in each issue and our website.
3. Your CV will appear on our website.
4. You can recommend your friends or your colleagues to be our reviewers or editorial board members.
5. We can offer a forum on our website for your reviews and short articles.
6. You will receive each issue of our e-journal through email.
7. As requested, you can receive journals in print only have to pay for the postage of the journals.
8. As requested, we can build a link of your website or other websites.

#### **Obligations**

1. Every year you should review about 10 papers of the journal and fill out the reviewing form, and return the form to us in a week through email or fax.
2. Some authors or readers may contact with you, you should answer their questions. (not often)
3. You can solicit or recommend articles from your colleagues or acquaintances.
4. You should help promote the journal at conferences and meetings that you attend.
5. You should provide ideas for the direction of the journal.
6. We can not offer compensation or remuneration to you for your work for us.
7. You should work for us for one year from the date you receive this welcome letter. A year later, we will inform you again.

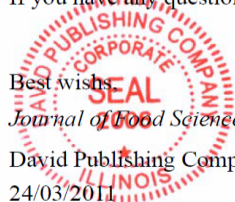
If you have any questions, please contact us.

Best wishes,

*Journal of Food Science and Engineering*

David Publishing Company

24/03/2011



## **B)Journal of Life Sciences USA**

Dear Konstantinos Petrotos,

Thank you for your support to our journal.  
Your CV has been received.

Welcome to join our editorial board as our editor, we will upload your CV to our website if you agree.  
Feel free to contact us with any questions.  
Best regards.

Sincerely,  
Beata

---

Journal of Life Sciences (ISSN1934-7391), USA  
David Publishing Company, <http://www.davidpublishing.com>  
Email: **life-sciences@davidpublishing.com**  
**life-sciences@hotmail.com**  
Address: 1840 Industrial Drive, Suite 160, Libertyville, Illinois  
60048, U.S.A.  
Tel: 1-847-281-9862, Fax: 1-847-281-9855  
2011-09-26

---

**From** : petrotos  
**Date** : 2011-09-23 17:48:45  
**To** : life-sciences  
**Cc** : petrotos  
**Subject** : My CV

I am also sending my CV

-----  
This email was sent using WEB Mail service.  
"TEI of Larissa"  
<http://myweb.teilar.gr/>

## **Γ) FRONTIERS IN SUSTAINABLE FOOD PROCESSING**

### **Frontiers: Welcome to the Frontiers Editorial Board!**

Αποστολέας **Frontiers in Sustainable Food Systems** 

Παραλήπτης **petrotos@teilar.gr** 

Ημερομηνία **Σήμερα 12:02**

## **Σώμα μηνύματος**

Dear Dr Petrotos,

We are delighted to welcome you as part of the Frontiers Community as Review Editor in Sustainable Food Processing, part of the journal(s) Frontiers in Sustainable Food Systems.

As a Review Editor you are a valued member of the Editorial Board visible on the journal's homepage. In addition, the expertise indicated on your Loop profile is registered as part of the specialty section's reviewer database. You will therefore receive regular review invitations for manuscripts submitted to Sustainable Food Processing and typically Review Editors accept to review 1 to 5 manuscripts per year.

Here are the next steps to get started:

1. Complete your Loop profile and add your expertise here: <http://loop.frontiersin.org/people/>.
2. Confirm and/or manually add your list of publications, in order to receive targeted review invitations.
3. Familiarize yourself with the Frontiers Terms and Conditions (T&C) for Review Editors that you have just accepted; Frontiers will notify you by email of periodical revisions, and you can always access the latest T&C here: <http://www.frontiersin.org/EbTermsAndConditions.aspx?SRID=13>.
4. Read the Review Editors guidelines here: <http://www.frontiersin.org/Journal/MyReviewAssignment.aspx?stage=21>
5. Read the Frontiers Review guidelines here: <http://www.frontiersin.org/Journal/MyReviewAssignment.aspx?stage=20>
6. Learn more about Frontiers here: <http://www.frontiersin.org/about>

You can get even more involved in the journal:

1. You may want to consider submitting one of your own manuscripts, <http://www.frontiersin.org/Submission/SubmissionInfo.aspx>. As a Review Editor you benefit from a 15% discount on the publishing fees for full-length articles for three months after joining the board as well as every time for three months when you complete a review. For more details visit: <http://www.frontiersin.org/about/PublishingFees>.
2. Suggest or host a Research Topic here: <http://www.frontiersin.org/Journal/ManageSpecialTopic.aspx?mode=Suggest>. A Frontiers Research Topics is a unique concept where leading researchers manage the publication of a collection of peer-reviewed articles around their own area of research.

Some highlighted information that is relevant to you as a Review Editor:

1. When you receive a review invitation, you can always decline, this will stop any reminders as well.
2. Please do not accept assignments where you have potential conflicts of interest with the submission.
3. Frontiers operates an impact-neutral review process, and publishes all sound, rigorous and valid contributions.
4. You are anonymous during the review process, though when you endorse a manuscript for publication your name will appear on the final article.
5. Submissions are confidential and may not be shared. You should not keep any personal records of the review and the review may only be carried out in the review forum.



We are excited that you have joined Frontiers and look forward to working with you.

Should you have any questions or comments, or should you need any assistance, please do not hesitate to contact our Frontiers Editorial Office.

--

Your Frontiers in Sustainable Food Systems team

Frontiers| Sustainable Food Systems Editorial Office

[www.frontiersin.org](http://www.frontiersin.org)

WeWork- 1 Fore St

London EC2Y 5EJ - United Kingdom | 44(0)2038656862

## Δ. Akademik Gıda

### • Issue Notification: Akademik Gıda Volume 15 Issue: 3 2017

Αποστολέας Oguz GURSOY <sup>+</sup>  
Παραλήπτης petrotos@teilar.gr <sup>+</sup>  
Ημερομηνία 2017-10-30 22:15

### • Συνημμένα

- **Akademik Gıda Year 2017 Volume 15 Issue 3.pdf (~20 MB)** Show options

### • Σώμα μηνύματος

Dear Editorial Board Member,

I'm glad to inform you about the on-line issue of journal Akademik Gıda (Academic Food Journal).

Volume 15 Issue: 3 was published on 26 October 2017.

You can find the PDF copy of the journal as attached file and read the content on the web pages of the journal:

<http://dergipark.gov.tr/akademik-gida>

<http://www.academicfoodjournal.com>

Best regards,

Oguz Gursoy

Editor in Chief  
Akademik Gıda / Academic Food Journal

-----  
Oguz Gursoy, PhD, Professor  
Department of Food Engineering  
Faculty of Engineering and Architecture  
Mehmet Akif Ersoy University  
TR-15030 Burdur, Turkey  
Phone: + 90 248 213 27 23  
Fax: + 90 248 213 27 04  
E-mail: ogursoy@yahoo.com  
-----

**Akademik Gıda®** Dergisi Gıda Bilimi ve Teknolojisi alanında hazırlanmış özgün araştırma ve derleme makalelerin yayınlandığı hakemli bir dergidir. Araştırma notu ve editöre mektup gibi yazılar da yayın için değerlendirilmektedir. Dergi 3 ayda bir basılmakta olup 4 sayıda bir cilt tamamlanır. Dergide Türkçe ve İngilizce makaleler yayınlanır.

**Akademik Gıda®** dergisi CAB Abstracts®, EBSCO, Index Copernicus, Food Science and Technology Abstracts (FSTA®) ve TÜBİTAK ULAKBİM Yaşam Bilimleri Veri Tabanı tarafından indekslenmektedir.

**Editör / Editor**

Oğuz Gürsoy  
(Mehmet Akif Ersoy Üniversitesi)

**Yardımcı Editörler / Associate Editors**

Özer Kınık (Ege Üniversitesi)  
Ramazan Gökçe (Pamukkale Üniversitesi)  
Yusuf Yılmaz (Mehmet Akif Ersoy Üniversitesi)

**Teknik Editör / Technical Editor**

Kübra Kocatürk (Mehmet Akif Ersoy Üniversitesi)

**International Editorial Board / Uluslararası Yayın Kurulu**

- Mohamed H. Abd El-Salam (National Research Center, Egypt)  
Sibel Akalın (Ege University, Turkey)  
Abdullah Akdoğan (Pamukkale University, Turkey)  
Nihat Akın (Selçuk University, Turkey)  
Nesimi Aktaş (Nevşehir Hacı Bektaş Veli University, Turkey)  
Tapani Alatossava (University of Helsinki, Finland)  
Patricia-Munsch Alatossava (University of Helsinki, Finland)  
Muhammet Arıcı (Yıldız Technical University, Turkey)  
Iuliana Aprodu (Dunarea de Jos University of Galati, Romania)  
Adriana Pavesi Ariseto (State University of Campinas, Brazil)  
Ahmet Ayar (Sakarya University, Turkey)  
Zehra Ayhan (Sakarya University, Turkey)  
Jurislaw Babić (University of Osijek, Croatia)  
Chockry Barbana (Canadian Food Inspection Agency, Canada)  
Ali Bayrak (Ankara University, Turkey)  
Noredine Benkerroum (Institut Agronomique et Vétérinaire Hassan II, Morocco)  
Yavuz Beyatlı (Gazi University, Turkey)  
Kamil Bostan (Istanbul Aydın University, Turkey)  
Rajka Božanić (University of Zagreb, Croatia)  
Cengiz Caner (Çanakkale Onsekiz Mart University, Turkey)  
Oana Emilia Constantin (Dunarea de Jos University of Galati, Romania)  
Abdullah Çağlar (Afyon Kocatepe University, Turkey)  
İbrahim Çakır (Abant İzzet Baysal University, Turkey)  
Songül Çakmakçı (Atatürk University, Turkey)  
İlyas Çelik (Pamukkale University, Turkey)  
Utku Çopur (Uludağ University, Turkey)  
Ahmet Hilmi Çon (Ondokuz Mayıs University, Turkey)  
Mehmet Demirci (Namık Kemal University, Turkey)  
Cynthia Ditchfield (University of Sao Paolo, Brazil)  
Maria Elisabetta Guerzoni (University of Bologna, Italy)  
Fahrettin Göğüş (Gaziantep University, Turkey)  
Şebnem Harsa (Izmir Institute of High Technology, Turkey)  
Arif Hepbaşlı (Ege University, Turkey)  
Seda Ersus (Ege University, Turkey)  
Adnan Hayaloğlu (İnönü University, Turkey)  
Yekta Gökşungur (Ege University, Turkey)  
Mehmet Güven (Çukurova University, Turkey)  
Filiz İçier (Ege University, Turkey)  
Kadir Halkman (Ankara University, Turkey)  
Hasan Fenercioğlu (Çukurova University, Turkey)  
Mükerrem Kaya (Atatürk University, Turkey)  
Semra Kayaardı (Celal Bayar University, Turkey)  
Yonca Karagül-Yüceer (Çanakkale Onsekiz Mart University, Turkey)  
Harun Kesenkaş (Ege University, Turkey)  
Meral Kılıç (Istanbul Technical University, Turkey)  
Piotr Koczon (Warsaw University of Life Sciences, Poland)  
Celalettin Koçak (Ankara University, Turkey)  
Ergun Köse (Celal Bayar University, Turkey)  
Ahmet Küçükçetin (Akdeniz University, Turkey)  
Mine Anğ Küçüker (Istanbul University, Turkey)  
Erdoğan Küçüköner (Süleyman Demirel University, Turkey)  
Jung Hoon Lee (Fort Valley State University, USA)  
Sebahattin Nas (Pamukkale University, Turkey)  
Gülden Ova (Ege University, Turkey)  
Zümrüt B. Ögel (Konya Food and Agriculture University, Turkey)  
Semih Ötles (Ege University, Turkey)  
Halil Özbaş (Süleyman Demirel University, Turkey)  
Beraat Özçelik (Istanbul Technical University, Turkey)  
Filiz Özçelik (Ankara University, Turkey)  
Sami Gökhan Özkal (Pamukkale University, Turkey)  
Mustafa Zafer Özel (University of York, UK)  
Barbaros Özer (Ankara University, Turkey)  
Edward Pospiech (Poznan University of Life Sciences, Poland)  
Konstantinos Petrotos (Technological Educational Institute of Larissa, Greece)  
Pican Prabasankar (CSIR-Central Food Technological Research Institute, India)  
Jenny Ruales (Escuela Politécnica Nacional, Ecuador)  
Osman Sağdıç (Yıldız Technical University, Turkey)  
Saulius Satkauskas (Vytautas Magnus University, Lithuania)  
Meltem Serdaroğlu (Ege University, Turkey)  
Reyad R. Shaker (Jordan University of Science & Technology, Jordan)  
Romeo Toledo (University of Georgia, USA)  
Mahir Turhan (Mersin University, Turkey)  
Yahya Tülek (Pamukkale University, Turkey)  
Harun Uysal (Ege University, Turkey)  
Mustafa Üçüncü (Ege University, Turkey)  
Y. Sedat Velloğlu (Ankara University, Turkey)  
Ünal Rıza Yaman (Ege University, Turkey)  
Aydın Yapar (Pamukkale University, Turkey)  
Hasan Yetim (Erciyes University, Turkey)  
Atıla Yetişemiyen (Ankara University, Turkey)  
Metin Yıldırım (Ömer Halisdemir University, Turkey)  
Ufuk Yücel (Ege University, Turkey)

- **Εκδότης του Διεθνούς Περιοδικού INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD AND BIOSYSTEMS ENGINEERING.**

<http://fabe.gr/en/journal/editorial-board>



[Home \(/en/\)](#)

[Laboratory \(/en/laboratory\)](#)

[Archimedes III \(/en/archimedes\)](#)

[Journal \(/en/journal\)](#)

[Conferences \(/en/conferences\)](#)

[Contact \(/en/contact\)](#)

[UK \(/en/journal/editorial-board\)](#)

[EU \(/el/periodiko/editorial-board\)](#)

## International Journal of Food and Biosystems Engineering

[Home \(/en/\)](#) [Journal \(/en/journal\)](#) [Editorial Board](#)

### Editor:

Associate Professor Konstantinos Petrotos



### Editorial team members:

Dr. Stefanos Leontopoulos, Sotiria Tsilifoglou, Maria Papakosta, Zoi Papathanasiou, Marios Chalaris, Fani Karkanta, Tatiana Androulaki, Giorgos Kefalakis and Christos Mantas

### Editorial Board Members:

Prof., A Gálvez (Spain)  
Associate Prof., Adrian Asanica (Romania)  
Associate Prof., Aicha Nancib (Algeria)  
Dr. Aleksandra Djukić-Vuković (Serbia)  
Prof., Alexander Jaeger (Austria)  
Prof., Alexandrina Sîrbu (Romania)  
Prof., Ali Zazoua (Algeria)  
Prof., Alina Catrinel Ion (Romania)  
Associate Prof., Alina Kunicka-Styczyńska (Poland)  
Dr. Amin Mousavi Khaneghah (Brazil;Iran)  
Dr. Ana B. Baranda (Spain)  
Dr. Ana María Díez Pascual (Spain)  
Dr. Ana Sanches Silva (Portugal)  
Prof., Anand Y. Joshi (India)  
Dr. András Kovacs (Hungary)  
Emeritus Prof., Andree Voilley (France)  
Prof., Andrzej Skulimowski (Poland )  
Prof., Angelica Marquetotti Saicedo Vieira (Brazil)  
Dr. Angelo Algieri (Italy)  
Dr., Annamaria Costa (Italy)  
Dr. Artur Wiktor (Poland)  
Associate Prof., Ayse Handan Baysal (Turkey)  
Prof., B.H. Chen (Taiwan)  
Prof., Baghdad Ouddane (France)  
Dr. Benmeziane Farida (Algeria )  
Prof., Bharathi Raja (India)  
Prof., Branka Levaj (Croatia)  
Prof., Brett Pletschke (South Africa)  
Prof., Cornelia Vasile (Romania)  
Prof., Célia Quintas (Portugal)  
Associate Prof., Celile O. Dolekoglu (Turkey)  
Assistant Prof., Cheima Fersi (Tunisia)  
Prof., Chuan-He Tang (China)  
Prof., Constantina Tzia (Greece)  
Prof., Constantine Sflomos (Greece)  
Prof., Costas Stathopoulos (UK)  
Dr. Cristina Castillo (Spain)  
Prof., Cristina L.M. Silva (Portugal)  
Dr. Dagbjorn Skipnes (Norway)  
Assoc. Prof., Dainius Steponavičius (Lithuania)  
Prof., Dan Scarpete (Romania)

Assistant Prof., E. Hatzidimitriou (Greece)  
Dr. Efi Alexopoulou (Greece)  
Assoc Prof., Esra Capanoglu (Turkey)  
Dr. Estela de Oliveira Nunes (Brazil)  
Prof., Fabio Marcelo Breunig (Brazil)  
Dr. Fernando D. Ramos (Argentina)  
Dr. Ferruh Erdogdu (Turkey)  
Prof., Figen Ertekin (Turkey)  
Prof., Francis Butler (Ireland)  
Assist. Prof., Francisco Javier Deive (Spain)  
Prof., Gil Fraqueza (Portugal)  
Prof., Gustavo V. Barbosa-Cánovas (USA)  
Prof., Idlimam Ali (Morocco)  
Prof., Ingrid Bauman (Croatia)  
Assistant Prof., Ioannis Giavasis (Greece)  
Dr. Iuliana Diana Barbulescu (Romania)  
Prof., Jan W. Dobrowolski (Poland)  
Prof., Jiri Blahovec (Czech Republic)  
Dr. Jorge Weltri-Chanes (México)  
Dr. K. Alagusundaram (India)  
Prof., Keshavan Niranjan (UK)  
Assistant Prof., K. Dermentzis (Greece)  
Prof., Laura Piazza (Italy)  
Prof., M. Chandrasekaran (Saudi Arabia)  
Prof., Marco Dalla Rosa (Italy)  
Prof., Marek Kowalczyk (UK)  
Prof., Maria Turtol (Romania)  
Dr. Mihaela Begea (Romania)  
Associate Prof., Minh Nguyen (Australia)  
Prof., Miriam Hubinger (Brazil)  
Prof., Miroljub Barac (Serbia)  
Prof., Muhammad Subhan Qureshi (Pakistan)  
Dr. Navin K Rastogi (India)  
Dr. Ourania Gouseti (UK)  
Assoc. Prof., Olga Gortzi (Greece)  
Prof., Paula Pires-Cabral (Portugal)  
Prof., Ruta Galoburda (Latvia)  
Dr. Sara Canas (Portugal)  
Prof., Stavros Yanniotis (Greece)  
Prof., Stefanos Zaoutsos (Greece)  
Prof., Tawfik Benabdallah (Algeria)

# ΔΗΜΟΣΙΕΥΣΕΙΣ

## A) ΔΙΔΑΚΤΟΡΙΚΗ ΔΙΑΤΡΙΒΗ

**A1.** Κ.Β. Πετρωτός 1999. Η Μελέτη της Συμπυκνώσεως του χυμού τομάτας με τη μέθοδο της αμέσου ωσμώσεως. Διδακτορική Διατριβή, Τμήμα Χημικών Μηχανικών, Πολυτεχνική Σχολή-ΑΠΘ-Θεσ/νικη 1999.

## B) ΔΙΕΘΝΗ ΕΓΚΡΙΤΑ ΠΕΡΙΟΔΙΚΑ

**B1.** Petrotos et al. 1998. A study of the direct osmotic concentration of tomato juice in tubular membrane module configuration. I. The effect of certain basic process parameters on the process performance. *Journal of Membrane Science*, 150, pp 99-110.

**B2.** Petrotos et al. 1999. Direct osmotic concentration of tomato juice in tubular membrane module configuration. II. The effect of using clarified tomato juice on the process performance. *Journal of Membrane Science*, 144, pp 1-8.

**B3.** Petrotos KB, Lazarides HN. 2001. Osmotic concentration of liquid foods *Journal Food Engineering* 49 (2-3): pp 201-206.

**B4.** K.B. Petrotos et al. 2007. On the direct osmotic concentration of liquid foods. Part I: Impact of process parameters on process performance. *Journal of Food Engineering*, Vol. 78(2), pp 422-430.

**B5.** K.B. Petrotos et al. 2007. On the direct osmotic concentration of liquid foods: Part II. Development of a generalized model, *Journal of Food Engineering*, Vol.78 (2), pp 431-437.

**B6.** Vasilakoglou, I., Dhima, K., Karagiannidis, N., Gatsis, T., & Petrotos, K. (2010). Competitive ability and phytotoxic potential of four winter canola hybrids as affected by nitrogen supply. *Crop Science*, 50(3), 1011-1021.

**B7.** Petrotos, K. B., Tsiadi, A. V., Poirazis, E., Papadopoulos, D., Petropakis, H., & Gkoutosidis, P. (2010). A description of a flat geometry direct osmotic concentrator to concentrate tomato juice at ambient temperature and low pressure. *Journal of Food Engineering*, 97(2), 235-242.

- B8.** Gkoutosidis, P. E., Petrotos, K. B., Kokkora, M. I., Tziortziou, A. D., Christodouloulis, K., & Goulas, P. (2011). Olive mill waste water (OMWW) treatment by diafiltration. *Desalination and Water Treatment*, 30(1-3), 237-246.
- B9.** V. Vasta, A.G. D'Alessandro, A. Prioloa, K. Petrotos, G. Martemucci (2012). Volatile compound profile of ewe's milk and meat of their suckling lambs in relation to pasture *vs.* indoor feeding system. *Small Ruminant Research*, 105, (1-3), 16-21.
- B10.** Maria I. Kokkora, Konstantinos B. Petrotos, Paschalis E. Gkoutosidis and Christos Mpoulmpos (2012). Application of Membrane Technology to Slaughterhouse Blood to Produce Edible Powdered Protein Mixture. *Journal of Membrane and Separation Technology*, 1, 1, 25-42.
- B11.** Konstantinos B. Petrotos, Fani K. Karkanta, Paschalis E. Gkoutosidis, Ioannis Giavasis, Konstantinos N. Papatheodorou, Alexandros C. Ntontos (2012) Production of Novel Bioactive Yogurt Enriched with Olive Fruit Polyphenols *World Academy of Science, Engineering and Technology* 64, 867-872.
- B12.** Konstantinos B. Petrotos, Paschalis E. Gkoutosidis, Maria I. Kokkora, Konstantia G. Giankidou & Andreas G. Tsagkarelis (2013). A study on the kinetics of olive mill wastewater (OMWW) polyphenols adsorption on the commercial XAD4 macroporous resin. *Desalination and Water Treatment*, 51, (10-12), 2021-2029.
- B13.** Athanasios Manouras, Ioannis Giavasis, Konstantinos Petrotos and Athanasia F. Karatsa (2013) Variation of the Chemical and Physical Parameters of the Groundwater in Central Thessaly (Trikala; Greece) as a Function of Geographical Areas and Season Periods in the Last Four Years. *Asian Journal of Agriculture and Food Sciences*, 1, (4), 139-150.
- B14.** E. Tsakali, K. Petrotos, A. Chatzilazarou, K. Stamatopoulos, A. G. D'Alessandro, P. Goulas, Jan Van Impe (2014) Short communication: Determination of lactoferrin in Feta cheese whey with reversed-phase high-performance liquid chromatography, *Journal of Dairy Science*, 97:4832-4837.

- B15.** B. Kotsampasi, V. Christodoulou, A. Zotos, M.Liakopoulou-Kyriakides, P. Goulas, K. Petrotos, P. Natas, V.A. Bampidis (2014). Effects of dietary pomengranate byproducts silage supplemenatation on performance, carcass characteristics and meat quality of growing lambs. *Animal Feed Science and Technology*, 197, 92-102.
- B16.** Konstantinos B. Petrotos, Themistocles Lellis, Maria I. Kokkora and Paschalis E. Gkoutosidis (2014). Purification of Olive Mill Wastewater Using Microfiltration Membrane Technology. *Journal of Membrane and Separation Technology*, 3, 50-55.
- B17.**E. Kasapidou, I. Giannenas, P. Mitlianga, E. Sinapis, E. Bouloumpasi, K. Petrotos, A. Manouras & I. Kyriazakis (2014). Effect of Melissa officinalis supplementation on growth performance and meat quality characteristics in organically produced broilers. *British Poultry Science*, 55:6, 774-784.
- B18.**EFSTATHIA TSAKALI, KONSTANTINOS PETROTOS, ANGELA G. D'ALESSANDRO, CHRISTOS MANTAS, IOANNIS TRIPOLITSIOTIS, PANAGIOTIS GOULAS, ARHONTOULA CHATZILAZAROU and JAN F. VAN IMPE (2015) *Journal of Food Process Engineering* 38, 363–373
- B19.** S.V. Leontopoulos, I. Giavasis, K. Petrotos, M. Kokkora and Ch. Makridis (2015). Effect of Different Formulations of Polyphenolic Compounds Obtained from OMWW on the Growth of Several Fungal Plant and Food Borne Pathogens. *Studies in vitro and in vivo. Agriculture and Agricultural Science Procedia* 4 ( 2015 ) 327 – 337.
- B20.** Konstantinos Gerasopoulos, Dimitrios Stagos, Stylianos Kokkas, Konstantinos Petrotos, Dimitrios Kantas, Panagiotis Goulas, Dimitrios Kouretas (2015). Feed supplemented with byproducts from olive oil mill wastewater processing increases antioxidant capacity in broiler chickens. *Food and Chemical Toxicology* 82 , 42–49.
- B21.** Konstantinos Gerasopouloa, Dimitrios Stagosa, Konstantinos Petrotos, Stylianos Kokkas, Dimitrios Kantas, Panagiotis Goulas, Dimitrios Kouretas (2015) Feed supplemented with polyphenolic byproduct from olive mill

wastewater processing improves the redox status in blood and tissues of piglets, *Food and Chemical Toxicology* 86 , 319–327.

- B22.** Maria I. Kokkora, Chryssoula Papaioannou, Panagiotis Vyrlas, Konstantinos Petrotos, Paschalis Gkoutosidis & Christos Makridis (2015) Maize Fertigation with Treated Olive Mill Wastewater: Effects on Crop Production and Soil Properties. *Sustainable Agriculture Research*; Vol. 4, No. 4.
- B23.** Spyridon A. Petropoulos & Anestis Karkanis & Ângela Fernandes & Lillian Barros & Isabel C. F. R. Ferreira & Georgia Ntatsi & Konstantinos Petrotos & Christos Lykas & Ebrahim Khah (2015). Chemical Composition and Yield of Six Genotypes of Common Purslane (*Portulaca oleracea* L.): An Alternative Source of Omega-3 Fatty Acids, *Plant Foods Hum Nutrition* 70:420–426.
- B24.** Angela Gabriella D' Alessandro, Marisa Palazzo, Konstantinos Petrotos, Panagiotis Goulas and Giovanni Martemucci (2015). Fatty acids composition of light lamb meat from Lecce and Comisana dairy breeds as affected by slaughter age. *Small Ruminants Research*, 127, 36-43.
- B25.** . M. Kokkora, P. Vyrlas, Ch. Papaioannou, K. Petrotos, P. Gkoutosidis, S. Leontopoulos and Ch. Makridis (2015). Agricultural use of Microfiltered Olive mill Wastewater: Effects on Maize Production and Soil Properties. *Agriculture and Agricultural Science Procedia* 4, 416 – 424.
- B26.** S.V. Leontopoulos, I. Giavasis, K. Petrotos, M. Kokkora and Ch. Makridis (2015) Effect of Different Formulations of Polyphenolic Compounds Obtained from OMWW on the Growth of Several Fungal Plant and Food Borne Pathogens. *Studies in vitro and in vivo*. . *Agriculture and Agricultural Science Procedia* 4 ( 2015 ) 327 – 337.
- B27.** Yannis Gounaris, Constantinos Litinas, Eleni Evgenidou, Constantinos Petrotos (2015) A hypothesis on the possible contribution of free hypoxanthine and adenine bases in prebiotic amino acid synthesis. *Hypothesis* 2015, 13(1), 1-8/
- B28.** KONSTANTINOS GERASOPOULOS, DIMITRIOS STAGO1, ALEXANDROS KROUEZAS, CHRISTINA KARAVELI, CHRISTINA BARDA, HELEN GKIKI, DIMITRIOS MITSIOU, KONSTANTINOS PETROTOS, PANAGIOTIS GOULAS



and DEMETRIOS KOURETAS (2016) Assessment of Fatty Acid Allocation in Plasma and Tissues in Piglets, Using Feed Supplemented with Byproducts from Processed Olive Mill Wastewater. *in vivo*30: 291-302.

- B29.** Maria I. Kokkora, Konstantinos B. Petrotos, Chryssoula Papaioannou, Paschalis E. Gkoutos, Stefanos Leontopoulos & Panagiotis Vyrlas (2016) Agronomic and economic implications of using treated olive mill wastewater in maize production, *Desalination and Water Treatment* Vol. 57 (44), 20639-20645.
- B30.** Stefanos V. Leontopoulos, Konstantinos B. Petrotos, Maria I. Kokkora, Ioannis Giavasis & Chryssoula Papaioannou (2016) In vivo evaluation of liquid polyphenols obtained from OMWW as natural bio-chemicals against several fungal pathogens on tomato plants. *Desalination and Water Treatment*, 57 (44), 20646-20660.
- B31.** Konstantinos B. Petrotos, Maria I. Kokkora, Paschalis E. Gkoutos & Stefanos Leontopoulos (2016). A comprehensive study on the kinetics of olive mill wastewater (OMWW) polyphenols adsorption on macroporous resins. Part II. The case of Amberlite FPX66 commercial resin. *Desalination and Water Treatment*, 57 (44), pp. 20631-20638.
- B32.** Konstantinos B. Petrotos, Maria I. Kokkora, Chryssoula Papaioannou & Paschalis E. Gkoutos (2016) Olive mill wastewater concentration by two-stage reverse osmosis in tubular configuration, in a scheme combining open and tight membranes *Desalination and Water Treatment*, 57 (44), pp. 20621-20630.
- B33.** Prodromos Skenderidis, Konstantinos Petrotos, Ioannis Giavasis, Christos Hadjichristodoulou, Andreas Tsakalof (2016). Optimization of ultrasound assisted extraction of goji berry (*Lycium barbarum*) fruits and evaluation of extracts' bioactivity, *Journal of Food Process Engineering*, pp 1-13 *Article in Press*.

- B34.** Kalliopi Georgakouli, Anastasios Mpesios, Demetrios Kouretas, Konstantinos Petrotos, Chrysanthi Mitsagga, Ioannis Giavasis and Athanasios Z. Jamurtas (2016) The Effects of an Olive Fruit Polyphenol-Enriched Yogurt on Body Composition, Blood Redox Status, Physiological and Metabolic Parameters and Yogurt Microflora. *Nutrients*, 8(6), 344
- B35.** Ioannis Giavasis and Konstantinos Petrotos (2016) Biovalorization of Olive Mill Waste Water for the Production of Single Cell Protein from *Saccharomyces cerevisiae*, *Candida utilis* and *Pleurotus ostreatus* *British Biotechnology Journal* 1 1(2): 1-16, Article no.BBJ.22509
- B36.** Ioannis Giavasis and Konstantinos Petrotos (2016) Biovalorization of Olive Mill Waste Water for the Production of Gellan Gum from *Sphingomonas paucimobilis* *British Biotechnology Journal* 11(2): 1-15, Article no.BBJ.22510.
- B37.** I. Kafantaris, B. Kotsampasi, V. Christodoulou, E. Kokka, P. Kouka, Z. Terzopoulou, K. Gerasopoulos, D. Stagos, C. Mitsagga, I. Giavasis, S. Makri, K. Petrotos and D. Kouretas (2016). Grape pomace improves antioxidant capacity and faecal microflora of lambs. *Journal of Animal Physiology and Animal Nutrition* *Article in Press*.
- B38.** Sotiria Makri, Ioannis Kafantaris, Dimitrios Stagos, Theodora Chamokeridou, Konstantinos Petrotos, Konstantinos Gerasopoulos , Anastasios Mpesios, Nikolaos Goutzourelas, Stylianos Kokkas, Panagiotis Goulas, Dimitrios Komiotis, Dimitrios Kouretas (2017). Novel feed including bioactive compounds from winery wastes improved broilers' redox status in blood and tissues of vital organs. *Food and Chemical Toxicology*, 102, 24-31.
- B39.** Spyridon A. Petropoulos, Efi Levizou, Georgia Ntatsi, Ângela Fernandes, Konstantinos Petrotos, Konstantinos Akoumianakis, Lillian Barros, Isabel C.F.R. Ferreira (2017) Salinity effect on nutritional value, chemical

composition and bioactive compounds content of *Cichorium spinosum* L.  
.Food Chemistry, 214, 129–136.

- B40.** I. Kafantaris, D. Stagos, B. Kotsampasi, A. Hatzis, A. Kypriotakis, K. Gerasopoulos, S. Makri, N. Goutzourelas, C. Mitsagga, I. Giavasis<sup>3</sup>, K. Petrotos, S. Kokkas, P. Goulas, V. Christodoulou and D. Kouretas (2017) Grape pomace improves performance, antioxidant status, fecal microbiota and meat quality of piglets *Animal*, Volume 12, Issue 2 February 2018 , pp. 246-255.
- B41.** Aiki Papadopoulou, Konstantinos Petrotos, Dimitrios Stagos, Konstantinos Gerasopoulos, Antonios Maimaris, Haralampos Makris, Ioannis Kafantaris, Sotiria Makri, Efthalia Kerasioti, Maria Halabalaki, Vincent Brièudes, Georgia Ntasi, Stylianos Kokkas, Pavlos Tzimas, Panagiotis Goulas, Alexander M. Zakharenko, Kirill S. Golokhvast, Aristidis Tsatsakis, and Demetrios Kouretas (2017). Enhancement of Antioxidant Mechanisms and Reduction of Oxidative Stress in Chickens after the Administration of Drinking Water Enriched with Polyphenolic Powder from Olive Mill Waste Waters. *Oxidative Medicine and Cellular Longevity* Volume 2017, Article ID 8273160, 10 pages.
- B42.** B. Kotsampasi , V.A. Bampidis , A. Tsiaousi , C.Christodoulou, K. Petrotos , I. Amvrosiadis , N. Fragioudakis , V. Christodoulou (2017) Effects of dietary partly destoned exhausted olive cake supplementation on performance, carcass characteristics and meat quality of growing lambs. *Small Ruminant Research Article in Press*.
- B43.** K. Petrotos, D. Lampakis, G. Pilidis and S. Leontopoulos (2016) Production and Encapsulation of polyphenols derived from clarified waste, by using a combination of macro porous resins and spray drying. *International Journal of Food and Biosystems Engineering*, Vol 1(1), 40-50..
- B44.** S. Leontopoulos, K. Petrotos, V Anatolioti, P. Skenderidis, S. Tsilfoglou, C. Papaioannou, M. Kokkora, I, Vagelas (2017) Preliminary Studies on Mobility

and root colonization ability of *Pseudomonas orizyhabitans*. International Journal of Food and Biosystems Engineering, Vol 2(1), 73-89...

- B45** S. Tsilfoglou, K. Petrotos, S. Leontopoulos, Ch. Hadjichristodoulou and A. Tsakalof (2017) A study on the Enrichment of Olive oil with Natural Olive Fruit Polyphenols. International Journal of Food and Biosystems Engineering, Vol 5(1), 68-74.
- B46.** S. Leontopoulos, K. Petrotos, V Anatolioti, P. Skenderidis, S. Tsilfoglou, C. Papaioannou, M. Kokkora, I, Vagelas (2017). Chemotctic Responses of *Pseudomonas orizyhabitans* and second stage Juveniles of Meloidogyne javanica of tomato root tip exudates. International Journal of Food and Biosystems Engineering, Vol 5(1), 75-100.
- B47** DIMITRIOS STA GOS, NIKOLAOS SOULITSIOTIS, CHRISTINA TSADILA, STAMATINA PAPAECONOMOU, CHARALAMPOS ARVANITIS, ALEXANDROS NTONTOS, FANI KARKANTA, SOULTANA ADAMOY- ANDROULAKI, KONSTANTINOS PETROTOS, DEMETRIOS A. SPANDIDOS, DEMETRIOS KOURETAS and DIMITRIS MOSSIALOS (2018) Antibacterial and antioxidant activity of different types of honey derived from Mount Olympus in Greece. Antibacterial and antioxidant activity of different types of honey derived from Mount Olympus in Greece. **Accepted for publicaton**

### **Γ) ΔΙΕΘΝΗ ΣΥΝΕΔΡΙΑ ΜΕ ΠΡΑΚΤΙΚΑ ΚΑΙ ΚΡΙΤΕΣ**

- Γ1.** K. B. Petrotos et al. 1990. On-line control of the operation of concentration in sugar factories. Engineering and Food Process Control. Edited by W.Spiess and H. Schubert. Elsevier Applied Science, N.Y., Vol 1 (761).
- Γ2.** K.B. Petrotos et al. 1990. Simulation of extraction of sunflower presscake by percolation. Automatic Control of Food Process, Edited by the European Federation of Chemical Engineering, Paris, 2 (15).
- Γ3.** K. B. Petrotos et al. 1992. Interrelation of color and consistency with concentration of tomato paste solutions. Paper presented at IFTEC International Conference. The Hague, The Netherlands, Nov. 15-18.

- Γ4. K.B. Petrotos et al. 1994. Combining Direct osmosis and electro dialysis in clear fruit juice concentration. Paper presented at Engineering of Membrane Process II Conference, Il Ciocco (Near Lucca), Tuscany, Italy, April, 26-28.
- Γ5. Smith, P. G., Morris, A. E. J. and Petrotos, K. B. (1997). Direct osmotic concentration of tomato juice, in Jowett, R. (ed.), Engineering and Food, 7th International Congress on Engineering and Food, Brighton, p L1-L4, April 1997, ISBN 1-85075-814-X.
- Γ6. Petrotos K.B. and Lazarides H. 2000. Direct osmotic concentration of liquid foods. Paper presented at Osmotic Treatment in Food Processing Conference, June 23-24, Karsruhe, Germany.
- Γ7. Petrotos K.B. et al. 2000. Direct osmotic concentration of tomato juice. Poster presentation / Osmotic Treatment in Food Processing Conference, June 23-24, Karsruhe, Germany.
- Γ8. E. Tsakali, K. Petrotos, A.D. D'Alessandro and P. Goulas (2010). A review on whey composition and the methods used for its utilization for food and pharmaceutical products. FOODSIM'2010, June 24-26, 2010, CIMO Research Centre, Braganca, Portugal.
- Γ9. Paschalis E. Gkoutosidis, Konstantinos B. Petrotos, Maria I. Kokkora, Athanasia D. Tziortziou, Konstantinos Christodouloulis and Panagiotis Goulas (2010). OLIVE MILL WASTE WATER (OMWW) TREATMENT BY DIAFILTRATION, 7<sup>th</sup> International Conference ORBIT 2010 "Organic Resources in the Carbon Economy" June 29 – July 3, 2010, Heraklio, Crete, Greece. **ORAL PRESENTATION)**
- Γ10. A. Divani, K. Petrotos, A. D' Allesandro, E. Wogiatzi, P. Goulas (2010). ANIMAL MILK BUTTER-A REVIEW ON ITS COMPOSITION AND THE USED ANALYTICAL TECHNIQUES FOR THE FATTY ACIDS AND VOLATILE COMPOUNDS PROFILE DETERMINATION, 1st International Congress on Food Technology, November 3-6, Antalya, Turkey **(Poster Presentation)**
- Γ11. Makridis C., Roka L., Leontopoulos S.V. and Petrotos K. (2011) Development of a Rapid Analytical Method for Determination of Total Polyphenols in Plant

Material used for Meat Production. NAFI 2011 International Food Congress, May 26-28, 2011, Cesme, Turkey. **(ORAL PRESENTATION)**

- Γ12. I. Giavasis P. Zara, P. Andriopoulos , C. Mpouros , P. Goutsidis , A. Manouras and K. Petrotos (2011) Production of single cell protein by *saccharomyces cerevisiae* and *candida utilis* from treated (dephenolized) and untreated olive mill waste. NAFI 2011 International Food Congress, May 26-28, 2011, Cesme, Turkey. **(ORAL PRESENTATION)**
- Γ13. E. Wogiatzi , S. Dalakoura , K. Petrotos and I. Giavasis (2011) Comparative study of chemical and antimicrobial characteristics of essential oils from in-house farmed *Salvia* species (*Salvia officinalis* & *Salvia triloba*). NAFI 2011 International Food Congress, May 26-28, 2011, Cesme, Turkey. **Poster Presentation.**
- Γ14. Konstantinos B. Petrotos, Eirini Kazantzi, Efthalia Lenou, Maria Fiki, Eleni Wogiatzi, Stefanos Leontopoulos, Paschalis Gkoutosidis (2011).. A NEW COMPREHENSIVE GC-MS METHOD FOR IDENTIFICATION OF THE AROMA PROFILE OF TRADITIONAL GREEK DISTILLATE OUZO. NAFI 2011 International Food Congress, May 26-28, 2011, Cesme, Turkey. **(ORAL PRESENTATION)**
- Γ15. K. B. Petrotos, S. Leontopoulos, F.D Lemona, I.D. Mpazigou (2011). Determination of aroma profile of anise seed (*Pimpinella anisum* L.) used in tsipouro production by an improved GC-MS analysis method. . NAFI 2011 International Food Congress, May 26-28, 2011, Cesme, Turkey. **(Poster Preseantation)**
- Γ17. I. Giavasis, E. Tsante, P. Goutsidis K. Papatheodorou and K. Petrotos. Stimulatory effect of novel polyphenol-based supplements from olive mill waste on the growth and acid production of lactic acid bacteria. BioMicroWorld 2011, IV International Conference on Environmental, Industrial and applied Microbiology, 14-16 September 2011, Terremolinos, Malaga, Spain. **(ORAL PRESENTATION).**
- Γ18. I. Giavasis, V. Gogolos, I. Giabouras, P. Goutsidis and K. Petrotos. Production of crude gellan gum powder from deproteinized whey and use as a novel thickener/viscosifier/stabilizer in solutions and food products.

BioMicroWorld 2011, IV International Conference on Environmental, Industrial and applied Microbiology, 14-16 September 2011, Terremolinos, Malaga, Spain. **(POSTER PRESENTATION)**.

**Γ18.** Papaioannou Ch., Maragopoulos V., Bouroudjoudis D., Liopa-Tsakalidi A., Barouchas P., K. Petrotos. (2011). The effect of two bag-in-box containers on red wine quality characteristics EFFoST Annual Meeting. Process Structure – Function Relationships, 9-11 November Technische Universität Berlin. **(POSTER PRESENTATION)**.

**Γ19.** Konstantinos B. Petrotos, Papaioannou Chryssoula, Marios Manolarakis, Ioannis Boptsis, Paschalis Gkoutosidis (2011) A new method to determine the critical moisture point in drying of agrofood products EFFoST Annual Meeting. Process Structure – Function Relationships, 9-11 November Technische Universität Berlin. **(POSTER PRESENTATION)**.

**Γ20.** Anastasia Brinia, Varvara Sedikou, Konstantinos Petrotos and Ioannis Giavasis. Use of bioprotective lactic cultures and bacteriocins for controlling the growth of spoilage organisms and pathogens in pasteurized sausages. FoodMicro 2012, Istanbul, 3-7 September 2012 **(Poster presentation)**.

**Γ21.** Ioannis Giavasis, Evaggelia Tsante, Marios Kandylakis, Eythymios Tsimtsirakis and Konstantinos Petrotos. Novel polyphenol-based supplements from olive mill waste as stimulants of growth and lactose metabolism of lactic acid bacteria and probiotic cultures. Poster presentation. SfAM (Society for Applied Microbiology) Summer Conference 2013 1-4/7/2013, Cardiff, Wales **(ORAL PRESENTATION)**.

**Γ22.** A. Filintas, C. Papaioannou, K. Petrotos, E. Miaoudis, C. Mantas, P. Goutsidis, S. Tsilfoglou. EFFECTS OF DEXTROSE AND MODIFIED STARCH OF WAXY CORN CONTENT ON BREAD MECHANICAL PROPERTIES. FaBE 2013 - International Conference on Food and Biosystems Engineering, 30 May-02 June 2013, Skiathos Island, GREECE. **(ORAL PRESENTATION)**.

**Γ23.** Ioannis Giavasis, Lydia Dimitrakou, Panagiotis Andriopoulos, Panagiota Zara, Christos Mpouros, Georgia Solomou-Dima, Athanasios Manouras and

Konstantinos Petrotos PRODUCTION OF PHENOL-ENRICHED SINGLE CELL PROTEIN BY YEAST FERMENTATION OF OLIVE MILL WASTE  
FaBE 2013 - International Conference on Food and Biosystems Engineering,  
30 May-02 June 2013, Skiathos Island, GREECE. **(ORAL PRESENTATION)**.

**Γ24.** Ioannis Giavasis, Marios Kandylakis, Efthymios Tsimtsirakis, Sergios Touchikian and Konstantinos Petrotos PRODUCTION OF FERMENTED SAUSAGES FREE OF NITRITES AND ASCORBATES WITH ADDITION OF ANTIOXIDANT OLIVE POLYPHENOLS  
FaBE 2013 - International Conference on Food and Biosystems Engineering, 30 May-02 June 2013, Skiathos Island, GREECE. **(ORAL PRESENTATION)**.

**Γ25.** Georgios Alexiou, Dimitrios Stagos, Dimitrios Kouretas, Konstantinos Petrotos, Alexandros Ntontos, Pantelis Ramadanis, Panagiotis Tzagkas, Paschalis Gkoutosidis. ASSESSMENT OF ANTIOXIDANT ACTIVITY OF LYCOPENE-RICH EXTRACTS FROM TOMATO PROCESSING WASTE.  
FaBE 2013 - International Conference on Food and Biosystems Engineering, 30 May-02 June 2013, Skiathos Island, GREECE. **(ORAL PRESENTATION)**.

**Γ26.** Constantina Kreatsouli, Dimitrios Stagos, Konstantinos Petrotos, Efthalia Kerasioti, Dimitrios Kouretas, Ioannis Matsoukas, Georgios Kefalakis, Christos Mantas, Paschalis Gkoutosidis, Agathos Filintas. ANTIOXIDANT ACTIVITY OF ENCAPSULATED POLYPHENOLIC EXTRACT FROM OLIVE MILL WASTEWATER.  
FaBE 2013 - International Conference on Food and Biosystems Engineering, 30 May-02 June 2013, Skiathos Island, GREECE. **(POSTER PRESENTATION-3<sup>RD</sup> POSTER AWARD)**.

**Γ27.** Agathos Filintas, George Karantounias, Konstantinos Petrotos, Eustathios Koutseris. YIELD VARIABILITY OF CORN BIOMASS SILAGE FOR FODDER AND DRIP IRRIGATION EFFECTS, USING FIELD MEASUREMENTS AND GIS-REMOTE SENSING METHODS.  
FaBE 2013 - International Conference on Food and Biosystems Engineering, 30 May-02 June 2013, Skiathos Island, GREECE. **(ORAL PRESENTATION)**.

**Γ28.** Angela G. D'Alessandro, Giuseppe Marsico, Donato Casamassima, Konstantinos , Petrotos, Giovanni Martemucci Effects of genotype and slaughter age on the fatty acid composition of light lambs meat. International.



Conference of Agricultural Engineering CIGR-Ageng2012, Valencia.  
Conference Centre **(Poster presentation)**

- Γ29.** M. Kokkora, K. Petrotos, P. Gkoutosidis, Ch. Papaioannou, A. Manouras and A. Ntontos. COMPOSTING OF THE SOLID RESIDUE FROM A ROSE OIL PRODUCING PLANT Synergy and Technical Development (Synergy2013) Gödöllő, Hungary, 13-19. October 2013 **(ORAL PRESENTATION)**.
- Γ30.** K. Petrotos & Stylianos Kokkas A novel de-proteinized cheese whey utilization for production of house bee-feed. 1<sup>st</sup> Dairy Science & Technology Conference (1st) KITE Programme, Parc y Scarlets, Llanelli Wales UK , 11th November 2014) **(ORAL PRESENTATION-INVITED SPEAKER)-<https://youtu.be/3ffwn-W52UM>**
- Γ31.** K. Petrotos, S. Kokkas, P.Gkoutosidis, P.Goulas, D. Kantas, K. Gerasopoulos, D.Stagkos, D. Kouretas. Total Utilization of Olive Mill waste water for animal production-Part 1. Test of the produced silage in poultry nutrition FaBE 2015 - International Conference on Food and Biosystems Engineering, 28 May-31 May 2015, Mykonoas Island, GREECE. **(ORAL PRESENTATION)**.
- Γ32.** K. Petrotos, S. Kokkas, P.Gkoutosidis, P.Goulas, D. Kantas, K. Gerasopoulos, D.Stagkos, D. Kouretas. Total Utilization of Olive Mill waste water for animal production-Part II. Test of the produced silage in pig nutrition FaBE 2015 - International Conference on Food and Biosystems Engineering, 28 May-31 May 2015, Mykonoas Island, GREECE. **(ORAL PRESENTATION)**.
- Γ33.** Skenderidis Prodromos, Petrotos Kostantinos, Giavasis Ioannis, Hadjichristodoulou Christos, Tsakalof Andreas 2015. Optimization of ultrasound assisted extraction of goji berries and evaluation of extracts' phytochemistry. FASE 2015 (International Food & Biosystems Engineering Congress, Mykonos, 28-31 March 2015). **(ORAL PRESENTATION)**.
- Γ34.** Fani Karkanta, Chrysanthi Mitsagga, Paraskevi Bouki, Sergios Touchikian, Konstantinos Petrotos, Ioannis S. Boziaris and Ioannis Giavasis 2015. Study of the antibacterial and antifungal properties of olive polyphenols and citrox® encapsulated powders in vitro and in food samples. FASE 2015 (International

Food & Biosystems Engineering Congress, Mykonos, 28-31 March 2015).  
**(ORAL PRESENTATION).**

- Γ35.** Ioannis Giavasis, Vasiliki Mitrou, Eugenia Margarita Karageorgi, Angela Gabriella D'Alessandro, Konstantinos Petrotos, and Giovanni Martemucci 2015. Investigation of the potential antimicrobial effects of donkey milk powder alone or in combination with olive polyphenols towards *Helicobacter pylori* as well as their stimulatory effects towards probiotic bacteria. FABE 2015 (International Food & Biosystems Engineering Congress, Mykonos, 28-31 March 2015). **(Poster presentation).**
- Γ36.** A. Ntontos, D. Stagos, D. Kouretas, C. Papaioannou, C. Mantas, K. Petrotos. Polyphenolic Extract from Olive Mill Waste Water (OMWW) inhibits liver cancer cell growth. FABE 2015 (International Food & Biosystems Engineering Congress, Mykonos, 28-31 March 2015). (Poster presentation). **(ORAL PRESENTATION).**
- Γ37.** M. Kokkora, E. Tsitsis, A. Dodontsidi, C. Papaioannou, S. Leontopoulos and K. Petrotos. Forage Maize Production in Sandy Soil Amended with Compost from exhausted rose petals. FABE 2017 (3<sup>rd</sup> International Food & Biosystems Engineering Congress, Rhodes Island, Greece, 01-04 June 2017). **(ORAL PRESENTATION).**
- Γ38.** Prodromos Skenderidis, Eleftheria Karkanta, Dimitrios Stagos, Demetrios Kouretas, Petrotos Konstantinos, Christos Hadjichristodoulou, Ioannis Giavasis, Andreas Tsakalof. Assessment of the antioxidant activity using in vitro and molecular methods in ultrasound aqueous extracts of Greek origin goji berries. International Conference on Nutraceuticals and Functional Foods, Kalamata Greece, July 7-9 2016. **(ORAL PRESENTATION).**
- Γ39.** Chrysanthi Mitsagga, Marios Kandyllakis, Maria Ioakimidou, Dimitrios Sylivridis, Alexandros Ntontos, Konstantinos Petrotos and Ioannis Giavasis 2016. Encapsulated olive polyphenol-based formulations as novel natural antimicrobials and antioxidants in vitro, in dairy and meat products. 1<sup>st</sup> International Multidisciplinary Conference on Nutraceuticals and Functional Foods, Kalamata Greece, July 7-9 2016. . **(ORAL PRESENTATION).**

- Γ40.** Anna-Maria Haidini, Konstantinos Petrotos and Ioannis Giavasis 2016. Antimicrobial properties of water and methanol extracts of pomegranate fruit peels in vitro and in fresh yogurt and meat products. 1st International Multidisciplinary Conference on Nutraceuticals and Functional Foods, Kalamata Greece, July 7-9 2016. **(Poster presentation).**
- Γ41.** S. Tsilfoglou, K. Petrotos, S. Leontopoulos, Ch. Hadjichristodoulou and A. Tsakalof (2017) A study on the Enrichment of Olive oil with Natural Olive Fruit Polyphenols. FABE 2017 (3rd International Food & Biosystems Engineering Congress, Rhodes Island, Greece, 01-04 June 2017). **(ORAL PRESENTATION).**
- Γ42.** Stylianos Kokkas and Konstantinos Petrotos. Use of Olive mill polyphenols in Animal Nutrition. FABE 2017 (3rd International Food & Biosystems Engineering Congress, Rhodes Island, Greece, 01-04 June 2017). **(ORAL PRESENTATION).**
- Γ43.** S. Papadaki, A. Ntontos, X. Spiliotis, K. Petrotos, D. Stagkos, D. Kouretas. A Comprehensive Study on the Decolorization and Purification of Stevia Extracts by Macroporous and Ion Exchange Resins. FABE 2017 (3rd International Food & Biosystems Engineering Congress, Rhodes Island, Greece, 01-04 June 2017). **(ORAL PRESENTATION).**
- Γ44.** Prodromos Skenderidis, Chrisanthi Mitsagga, Ioannis Giavasis, Christos Hadjichristodoulou, Stefanos Leontopoulos, Konstantinos Petrotos, Andreas Tsakalof. Assessment of Antimicrobial Properties of Aqueous UAE Extracts of Goji Berry Fruit and Pomegranate Fruit Peels in vitro. FABE 2017 (3rd International Food & Biosystems Engineering Congress, Rhodes Island, Greece, 01-04 June 2017). **(Poster Presentation).**
- Γ45.** Chrysanthi Mitsagga, Ioannis Vounisios, Alexandros Ntontos, Konstantinos Petrotos, Ioannis Giavasis. Production of Pasteurized Sausages Free of Nitrites with Natural Antimicrobials/antioxidants and Application of Thermal Versus High-Pressure Pasteurization, FABE 2017 (3rd International Food & Biosystems Engineering Congress, Rhodes Island, Greece, 01-04 June 2017). **(ORAL PRESENTATION).**

**Γ46.** Chrysanthi Mitsagga, Ioannis Vounisios, Konstantinos Petrotos, Ioannis Giavasis. Beneficial Effects of Olive Polyphenols on the Growth, Fecal Microflora and Lipid Oxidation in Farmed Broilers, FABE 2017 (3rd International Food & Biosystems Engineering Congress, Rhodes Island, Greece, 01-04 June 2017). **(ORAL PRESENTATION).**

**Γ47.** Eleni Florodimitri, Lida Ketsili, Chrysanthi Mitsagga, Konstantinos Petrotos, Ioannis Giavasis Stimulatory Effects of Olive Polyphenols on the Growth and Lactate Production of Bifidobacterium Species During Submerged Cultivation in Synthetic Media FABE 2017 (3rd International Food & Biosystems Engineering Congress, Rhodes Island, Greece, 01-04 June 2017). **(ORAL PRESENTATION).**

**Γ48.** M. Lampronikou, D. Stagos, D. Kouretas, K. Kakavas and K. Petrotos Antioxidant and antimutagenic study of Olea europaea leaves polyphenolic extracts , 11<sup>th</sup> World Conference on Polyphenols Applications, June 20-21, 2017, University of Vienna, Austria. **(Poster Presentation).**

**Γ49.K.** Petrotos. LEGUME PROTEINS: PRODUCTION TECHNOLOGY AND ADVANCED USES OF THEM, NJF International Conference - Legumes from field to fork – a Nordic-Baltic perspective on production, development and marketing of legumes, Nov. 28 - 30, 2017 in Tartu, Estonia. **(ORAL PRESENTATION-INVITED SPEAKER)**

#### **Δ) ΕΛΛΗΝΙΚΑ ΣΥΝΕΔΡΙΑ ΜΕ ΠΡΑΚΤΙΚΑ ΚΡΙΤΕΣ**

**Δ1.** Πετρωτός Κ. κ.α. 1998. Ανάπτυξη Τεχνολογίας Αμέσου Ωσμώσεως στην Συμπύκνωση Χυμών Φρούτων και Λαχανικών. 3<sup>ο</sup> Συνέδριο Εταιρίας Διατροφής και Τροφίμων, Θεσ/νικη 19-21 Νοεμβρίου. **(Poster Presentation)**

**Δ2.** Κ. Πετρωτός και Ι. Γιαβάσης. 2008. Μέθοδοι αξιοποίησης τυρογάλακτος. 2<sup>ο</sup> Ελληνικό Συνέδριο Ζωϊκής Παραγωγής, ΤΕΙ Λάρισας, 30 Ιουνίου-1 Ιουλίου 2008, Λάρισα. **(ORAL PRESENTATION)**

- Δ3.** Γκουτσίδης Ε. Πασχάλης, Πετρωτός Β. Κωνσταντίνος, Γούλας Παναγιώτης (2011). Μέθοδος Επεξεργασίας Αποβλήτων Ελαιοτριβείων με Υπερδιήθηση και η αναδυόμενη εφαρμογή της στην παραγωγή ζωοτροφών. 3ο Πανελλήνιο Συνέδριο Τεχνολογίας Ζωικής Παραγωγής, 4 Φεβρουαρίου 2011 Συνεδριακό Κέντρο «Ν. Γερμανός», Αίθουσα Β, Θεσ/νικη. **(Poster Presentation)**
- Δ4.** Γιαβάσης Ι, Τσαντέ Ε., Γκουτσίδης Π, Παπαθεοδώρου Κ και Πετρωτός Κ. Διεγερτική δράση ενός νέου σκευάσματος πολυφαινολών από υγρά απόβλητα ελαιουργείου στην ανάπτυξη και την παραγωγή γαλακτικού οξέος από γαλακτικά βακτήρια . Πανελλήνιο συνέδριο της επιστημονικής εταιρίας «Μικροβιόκοσμος». Ιωάννινα, 21-23 Οκτωβρίου 2011.
- Δ5.** Γιαβάσης Ι, Γόγολος Β, Γιαμπουράς Ι, Γκουτσίδης Π και Πετρωτός Κ. Βιομετατροπή αποπρωτεϊνωμένου τυρογάλακτος σε ένα νέο πηκτωματοποιητή/σταθεροποιητή ανεπεξέργαστης τζελλάνης. Πανελλήνιο συνέδριο της επιστημονικής εταιρίας «Μικροβιόκοσμος» Ιωάννινα, 21-23 Οκτωβρίου 2011.
- Δ6.** Κ. Γερασόπουλος, Δ. Στάγκος, Α. Ντοντος, Κ. Πετρωτός & Δ. Κουρέτας. ΑΠΟΜΟΝΩΣΗ-ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ ΠΟΛΥΦΑΙΝΟΛΩΝ ΑΠΟ ΥΓΡΑ ΑΠΟΒΛΗΤΑ ΕΛΑΙΟΤΡΙΒΕΙΟΥ ΚΑΙ ΕΛΕΓΧΟΣ ΤΗΣ ΑΝΤΙΟΞΕΙΔΩΤΙΚΗΣ ΤΟΥΣ ΔΡΑΣΗΣ, 8<sup>ο</sup> Πανελλήνιο Συνέδριο Ελευθέρων Ριζών και Οξειδωτικού Στρές, Θεσ/νικη, Παρασκευή 12-Κυριακή 14 Οκτωβρίου 2012. **(ORAL PRESENTATION)**
- Δ7.** Ζ. Φουστέρη, Δ. Στάγκος, Κ. Πετρωτός, Ι. Μασσούκας, Γ. Κεφαλάκης, Χ. Μαντάς, Π. Γκουτσίδης, Ε. Κερασιώτη, Α. Φιλίντας, Δ. Κουρέτας. ΜΕΛΕΤΗ ΑΝΤΙΟΞΕΙΔΩΤΙΚΗΣ ΔΡΑΣΗΣ ΠΟΛΥΦΑΙΝΟΛΙΚΟΥ ΕΚΧΥΛΙΣΜΑΤΟΣ ΑΠΟ ΑΠΟΒΛΗΤΑ ΑΛΑΙΟΤΡΙΒΕΙΟΥ ΜΕΤΑ ΑΠΟ ΕΝΘΥΛΑΚΩΣΗ ΤΟΥ ΣΕ ΠΡΩΤΕΙΝΗ ΤΥΡΟΓΑΛΑΚΤΟΣ ΜΑΛΤΟΔΕΞΤΡΙΝΗ ΚΑΙ ΖΕΛΑΤΙΝΗ., 4<sup>ο</sup> Πανελλήνιο Συνέδριο Βιοτεχνολογία και Τεχνολογία Τροφίμων, 11-13 Οκτωβρίου 2013, ΜΕC Παιανίας. **(ORAL PRESENTATION).**
- Δ8.** Κ. Γερασόπουλος, Δ. Οικονομίδης, Δ. Στάγκος, Σ. Κόκκας, Δ. Καντάς, Π. Γούλας, Κ. Σαβουιδάκη, Γ. Ντομπρουγιάς, Κ. Πετρωτός, Δ. Κουρέτας. Προσδιορισμός δεικτών οξειδωτικού στρές στο αίμα κοτόπουλων κρεατοπαραγωγής που υπέστησαν αγωγή με πολυφαινολικά πρόσθετα. 40

Πανελλήνιο Συνέδριο Βιοτεχνολογία και Τεχνολογία Τροφίμων, 11-13 Οκτωβρίου 2013, MEC Παιανίας. **(ORAL PRESENTATION)**.

- Δ9.** Γιαβάσης Ι., Δημητράκου Λ., Μπούρος Χ., Ζάρα Π., Ανδριόπουλος Π., Μανούρας Α., Πετρωτός Κ. Αξιοποίηση των υγρών αποβλήτων ελαιουργείων για παραγωγή μονοκυτταρικής πρωτεΐνης. 4ο Πανελλήνιο Συνέδριο Βιοτεχνολογίας και Τεχνολογίας Τροφίμων, 11-13 Οκτωβρίου 2013 MEC Παιανίας, Αθήνα **(ORAL PRESENTATION)**.
- Δ10.** Γιαβάσης Ι., Λεοντόπουλος Σ., Τσαούση Κ., Αργυρίου Ε.Ε., Κανδυλάκης Μ., Κασαπίδου Ε., Μανούρας Α., Πετρωτός Κ. Αντιμικροβιακές και αντιοξειδωτικές ιδιότητες πολυφαινολών απομονωμένων από υγρά απόβλητα ελαιουργείων: Μελέτες in vitro και επιτυχημένες εφαρμογές σε τρόφιμα. 4ο Πανελλήνιο Συνέδριο Βιοτεχνολογίας και Τεχνολογίας Τροφίμων, 11-13 Οκτωβρίου 2013 MEC Παιανίας, Αθήνα. **(ORAL PRESENTATION)**.
- Δ11.** Π. Γούλας, Δ. Καντάς, Ι.Μ. Γούλα, Κ. Πετρωτός, Β. Σπύρου, Π. Τσίμας, Γ. Ρήγας, Σ. Κόκκας, Α. Μουλάς. Διαχρονική Ενασχόληση των κατοίκων της παραολύμπιας περιοχής Ελλάσσονας με την αιγοπροβατοτροφία, ως σημαντικός παράγοντας για την πιστοποίηση των κρεάτων αρνιών και κατσικιών γάλακτος ΠΟΠ από την Ευρωπαϊκή Ένωση., 4<sup>ο</sup> Πανελλήνιο Συνέδριο Ζωικής Παραγωγής, 8 Φεβρουαρίου 2013, Θεσ/νικη, Ελλάδα.
- Δ12.** Ι.Μ. Γούλα, Κ. Πετρωτός, Ε. Βογιατζή, Π. Γούλας, Π. Γκουτσίδης, Ανάπτυξη μίας Νέας Μεθόδου Αέριας Χρωματογραφίας για τον προσδιορισμό του αρωματικού προφίλ του φυτού *Satureja montana*, 4ο Πανελλήνιο Συνέδριο Ζωικής Παραγωγής, 8 Φεβρουαρίου 2013, Θεσ/νικη, Ελλάδα.
- Δ13.** Χ. Μακρίδης, Σ. Λεοντόπουλος, Μ. Παπαδοπούλου, Α. Φώσκολος, Κ. Πετρωτός., Διεπιστημονική προσέγγιση της χρήσης του λούπινου ως εναλλακτική καλλιέργεια στην Ελλάδα. 4ο Πανελλήνιο Συνέδριο Ζωικής Παραγωγής, 8 Φεβρουαρίου 2013, Θεσ/νικη, Ελλάδα
- Δ14.** Κωνσταντίνος Πετρωτός, Στυλιανός Κόκκας, Πασχάλης Γκουτσίδης, Παναγιώτης Γούλας, Δημήτριος Καντάς, Κωνσταντίνος Γερασόπουλος, Δημήτριος Στάγκος & Δημήτριος Κουρέτας. Μέθοδος Ολικής αξιοποίησης αποβλήτων ελαιοτριβείου για παραγωγή ζωοτροφών. Μέρος 1: Δοκιμή του απραχθέντος ενσιρώματος στη διατροφή πουλερικών. Πανελλήνιο Συνέδριο

ΤΟ ΚΡΕΑΣ ΚΑΙ ΤΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΤΟΥ «ΑΠΟ ΤΟ ΣΤΑΒΛΟ ΣΤΟ ΠΙΑΤΟ», 27,28  
Φεβρουαρίου, 1 Μαρτίου 2015, Αίθουσα Ι. Βελλίδη, Θεσ/νικη, Ελλάδα

- Δ15.** Κωνσταντίνος Πετρωτός, Στυλιανός Κόκκας, Πασχάλης Γκουτσίδης, Παναγιώτης Γούλας, Δημήτριος Καντάς, Κωνσταντίνος Γερασόπουλος, Δημήτριος Στάγκος & Δημήτριος Κουρέτας. Μέθοδος Ολικής αξιοποίησης αποβλήτων ελαιολιβερίου για παραγωγή ζωοτροφών. Μέρος 2: Δοκιμή του απραχθέντος ενσιρώματος στη διατροφή χοίρων. Πανελλήνιο Συνέδριο ΤΟ ΚΡΕΑΣ ΚΑΙ ΤΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΤΟΥ «ΑΠΟ ΤΟ ΣΤΑΒΛΟ ΣΤΟ ΠΙΑΤΟ», 27,28 Φεβρουαρίου, 1 Μαρτίου 2015, Αίθουσα Ι. Βελλίδη, Θεσ/νικη, Ελλάδα.

### **Ε) ΚΕΦΑΛΑΙΑ ΣΕ ΞΕΝΟΓΛΩΣΣΑ ΒΙΒΛΙΑ**

- E1.** Tsagaraki, E., Lazarides, H. N. and Petrotos, K. B. 2007. Olive mill wastewater treatment. *In:* Oreopoulou, V. and Russ, W. (Eds) "Utilization of byproducts and treatment of waste in the food industry. Springer Publ. Co. p. 133-157.
- E2.** K. Petrotos *et al.* Casein and Whey proteins in human health. *In* Milk and Dairy Products as Functional Foods' Publisher Wiley-Blackwell on behalf of the Society of dairy Technology (SDT) – UK. p. 94-146.
- E3.** K. Petrotos *et al.* Stimulatory effect of novel polyphenol-based supplements from olive mill waste on the growth and acid production of lactic acid bacteria *In* Microbes In Applied Research Current Advances and Challenges Malaga, Spain, 14 – 16 September 2011 Edited by: A Mendez-Vilas (Formatex Research Center, Spain) p. 308-312.
- E4.** K. Petrotos and Agathos Filintas. Proceedings of FABE2013 International Conference on Food and Biosystemes Engineering, Skiathos Island, GREECE 30 May - 02 June 2013. , Vol 1 ISBN: 978-960-9510-10-3.
- E5.** K. Petrotos and Agathos Filintas. Proceedings of FABE2013 International Conference on Food and Biosystemes Engineering, Skiathos Island, GREECE 30 May - 02 June 2013. , Vol 2 ISBN: 978-960-9510-11-0.

- E6.** K. Petrotos and S. Leontopoulos Proceedings of 2nd FaBE 2015 - International Conference on Food and Biosystems Engineering, Mykonos Island, GREECE 28-31 May 2015. , Vol 1 ISBN: 978-960-9510-20-2
- E7.** K. Petrotos and S. Leontopoulos Proceedings of 2nd FaBE 2015 - International Conference on Food and Biosystems Engineering, Mykonos Island, GREECE 28-31 May 2015. , Vol 2 ISBN: 978-960-9510-21-9
- E8.** K. Petrotos and S. Leontopoulos Proceedings of 3rd FaBE 2017 - International Conference on Food and Biosystems Engineering, Rhodes Island, GREECE 01-04 June 2017. , ISBN:
- E9.** Κωνσταντίνος Πετρωτός κ.α. Παραγωγή Βιολειτουργικού, οικολογικού σαλαμιού αέρος χωρίς συντηρητικά «Δια Ελιάς και Αέρος» *In* : Ερευνα και Ανάπτυξη Νέων Προϊόντων και Επιχειρηματικών Σχεδίων, Εκδότες Κ. Σφλώμος-Θ. Βαρζάκας Εκδόσεις Νότα, 2017 σελ.517-521.”
- E10-**Κωνσταντίνος Πετρωτός κ.α. Παραγωγή Βιολειτουργικού Επιδόρπιου Γιαούρτης από τυρόγαλο TYROYO-Raisin Delight *In* : Ερευνα και Ανάπτυξη Νέων Προϊόντων και Επιχειρηματικών Σχεδίων, Εκδότες Κ. Σφλώμος-Θ. Βαρζάκας Εκδόσεις Νότα, 2017 σελ.532-536.
- E11** Κωνσταντίνος Πετρωτός κ.α. Κ3 Ευρεσιτεχνίες και Διπλώματα Ευρεσιτεχνίας *In* Ερευνα και Ανάπτυξη Νέων Προϊόντων και Επιχειρηματικών Σχεδίων, Εκδότες Κ. Σφλώμος-Θ. Βαρζάκας Εκδόσεις Νότα, 2017 σελ. 66-83.
- E12.** Κωνσταντίνος Πετρωτός (2013). Διδακτικές Σημειώσεις Μηχανικής Τροφίμων-ΤΕΙ Θεσσαλίας-Σχολή Τεχνολόγων Γεωπόνων-Διατροφής και Τεχνολογίας Τροφίμων.
- E13.** Κωνσταντίνος Πετρωτός (2006). ΔΙΔΑΚΤΙΚΕΣ ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ I: Ξήρανση Γεωργικών Προϊόντων και Τροφίμων-ΤΕΙ Θεσσαλίας-Σχολή Τεχνολόγων Γεωπόνων-Διατροφής και Τεχνολογίας Τροφίμων.
- E14.** Κωνσταντίνος Πετρωτός (2015). ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΜΕΜΒΡΑΝΩΝ-ΔΙΔΑΚΤΙΚΕΣ ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ & ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ ΑΓΡΟΤΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΚΑΙ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΤΟΜΟΣ:1-ΤΕΙ Θεσσαλίας-Σχολή Τεχνολόγων Γεωπόνων-Διατροφής και Τεχνολογίας Τροφίμων



**E15.** Κωνσταντίνος Πετρωτός (2015). ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΕΣ ΑΠΟΜΟΝΩΣΗΣ & ΑΞΙΟΠΟΙΗΣΗΣ ΦΥΣΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ-ΔΙΔΑΚΤΙΚΕΣ ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ & ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ ΑΓΡΟΤΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΚΑΙ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΤΟΜΟΣ:2-ΤΕΙ Θεσσαλίας-Σχολή Τεχνολόγων Γεωπόνων-Διατροφής και Τεχνολογίας Τροφίμων.

## **ΣΤ. ΔΙΠΛΩΜΑΤΑ ΕΥΡΕΣΙΤΕΧΝΙΑΣ**

**A) Εκδοθέντα Ελληνικά 12 (Εννέα)**

**B) Εκδοθέντα Ευρωπαϊκά 2**

**Γ)Υποβληθέντα Ελληνικά 1**

Α/Α	ΤΙΤΛΟΣ	ΚΑΤΑΘΕΣΗ		ΧΟΡΗΓΗΣΗ	
		ΗΜΕΡ.	ΑΡΙΘΜΟΣ	ΗΜΕΡ.	ΑΡΙΘΜΟΣ
<b>ΕΛΛΗΝΙΚΑ ΔΙΠΛΩΜΑΤΑ ΕΥΡΕΣΙΤΕΧΝΙΑΣ ΠΟΥ ΕΚΔΟΘΗΚΑΝ</b>					
ΣΤ1	ΜΕΘΟΔΟΣ ΟΛΙΚΗΣ ΑΞΙΟΠΟΙΗΣΗΣ ΑΠΟΒΛΗΤΩΝ ΕΛΑΙΟΤΡΙΒΕΙΩΝ ΜΕ ΣΥΜΠΑΡΑΓΩΓΗ ΣΚΟΝΗΣ ΠΟΛΥΦΑΙΝΟΛΗΣ ΚΑΙ ΛΙΠΑΣΜΑΤΟΣ	22/10/2008	20080100688	13/1/2010	<b>1006660</b>
ΣΤ2	ΜΙΓΜΑ ΑΦΕΨΗΜΑΤΟΣ ΜΕ ΒΑΣΗ ΤΗΝ ΣΤΕΒΙΑ ΣΕ ΜΙΞΗ ΜΕ ΒΟΤΑΝΑ, ΑΡΩΜΑΤΙΚΑ ΦΥΤΑ ΚΑΙ / Η ΚΑΡΠΟΥΣ	16/08/2010	20100100462	30/09/2011	<b>1007429</b>
ΣΤ3	ΒΕΛΤΙΩΜΕΝΗ ΣΥΝΤΑΓΗ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟΥ ΧΑΛΒΑ ΦΑΡΣΑΛΩΝ & ΣΥΝΑΦΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΜΕ ΒΑΣΗ ΤΟΝ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟ ΧΑΛΒΑ ΦΑΡΣΑΛΩΝ	25/01/2011	20110100029	17/02/2012	<b>1007558</b>
ΣΤ4	ΜΕΘΟΔΟΣ ΕΠΙΤΑΧΥΝΣΗΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΩΝ ΖΥΜΩΣΕΩΝ ΜΕ ΧΡΗΣΗ ΠΟΛΥΦΑΙΝΟΛΩΝ ΣΕ ΑΠΛΗ Η ΕΝΘΥΛΑΚΩΜΕΝΗ ΜΟΡΦΗ.	30/03/2011	20110100199	20/06/2012	<b>1007630</b>
ΣΤ5	ΦΥΣΙΚΟ ΖΙΖΑΝΙΟΚΤΟΝΟ ΣΚΕΥΑΣΜΑ ΜΕ ΒΑΣΗ ΑΙΘΕΡΙΑ ΕΛΑΙΑ ΣΕ ΜΟΡΦΗ ΒΡΕΞΙΜΗΣ ΣΚΟΝΗΣ	13/07/2012	20120100375	22-11-2013	<b>1008057</b>
ΣΤ6	ΦΥΣΙΚΟ ΑΝΤΙΟΞΕΙΔΩΤΙΚΟ ΣΚΕΥΑΣΜΑ ΣΕ ΥΓΡΗ ΜΟΡΦΗ ΑΠΟ ΦΥΤΙΚΑ ΝΕΡΑ ΕΛΑΙΟΤΡΙΒΕΙΩΝ	4/10/2012	20120100496	07/11/2013	<b>1008034</b>
ΣΤ7	ΑΠΛΕΣ, ΑΡΩΜΑΤΙΣΜΕΝΕΣ Ή ΔΙΑΤΡΟΦΙΚΑ ΕΝΙΣΧΥΜΕΝΕΣ ΣΚΟΝΕΣ ΑΠΟ ΓΑΛΑ ΓΑΪΔΟΥΡΑΣ ΚΑΙ ΟΛΟΚΛΗΡΩΜΕΝΗ ΜΕΘΟΔΟΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΤΟΥΣ	19/01/2012	20120100041		ΕΓΚΕΚΡΙΜΕΝΟ
ΣΤ8	ΜΕΘΟΔΟΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΣΚΟΝΗΣ ΝΑΝΟ-ΕΝΘΥΛΑΚΩΜΕΝΩΝ ΠΟΛΥΦΑΙΝΟΛΩΝ ΑΠΟ ΤΑ ΦΥΤΙΚΑ ΝΕΡΑ ΤΩΝ ΕΛΑΙΟΤΡΙΒΕΙΩΝ ΚΑΙ ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΤΗΣ ΣΑΝ ΠΡΩΤΗ ΥΛΗ ΓΙΑ ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΖΩΟΤΡΟΦΩΝ Η ΕΝΑΛΛΑΚΤΙΚΑ ΣΑΝ ΠΡΟΣΘΕΤΟ ΣΤΟ ΝΕΡΟ ΠΟΤΙΣΜΑΤΟΣ ΤΩΝ ΖΩΩΝ	13/11/2012	20120100569		ΕΓΚΕΚΡΙΜΕΝΟ
ΣΤ9	ΠΡΟΙΟΝ ΤΥΡΙΟΥ ΦΕΤΑΣ ΣΕ ΜΟΡΦΗ ΝΑΝΟ-ΑΛΟΙΦΗΣ (FETA SPREAD) ΕΜΠΛΟΥΤΙΣΜΕΝΟ ΜΕ ΕΞΤΡΑ ΠΑΡΘΕΝΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ, ΜΕ ΦΥΣΙΚΗ ΓΕΥΣΗ Η ΜΕ ΠΡΟΣΘΗΚΗ ΔΙΑΦΟΡΩΝ ΓΕΥΣΕΩΝ ΚΑΙ ΑΡΩΜΑΤΩΝ	24/05/2012	20120100275	18/6/2013	<b>1007953</b>

ΣΤ10	ΜΕΘΟΔΟΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΠΡΟΙΟΝΤΩΝ ΚΡΕΑΤΟΣ ΜΕ ΧΡΗΣΗ ΠΟΛΥΦΑΙΝΟΛΩΝ	29/05/2013	20130100316	31/10/2014	<b>1008357</b>
ΣΤ11	ΜΕΘΟΔΟΣ ΟΛΙΚΗΣ ΑΞΙΟΠΟΙΗΣΗΣ ΑΠΟΒΛΗΤΩΝ ΕΛΑΙΟΤΡΙΒΕΙΟΥ ΓΙΑ ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΠΟΛΥΦΑΙΝΟΛΩΝ ΚΑΙ ΒΙΟΔΡΑΣΤΙΚΟΥ ΕΝΣΙΡΩΜΑΤΟΣ ΖΩΟΤΡΟΦΩΝ	05/02/2015	20150100054		<b>ΕΓΚΕΚΡΙΜΕΝΟ</b>
ΣΤ12	ΒΙΟΔΡΑΣΤΙΚΑ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΔΙΑΤΡΟΦΙΚΑ ΕΝΙΣΧΥΜΕΝΑ ΜΕ ΦΥΣΙΚΑ ΑΝΤΙΟΞΕΙΔΩΤΙΚΑ ΠΟΛΥΦΑΙΝΟΛΩΝ ΕΛΙΑΣ ΚΑΙ ΠΟΛΥΣΑΚΧΑΡΙΤΗ Β-ΓΛΥΚΑΝΗΣ	30/10/2015	20150100468		<b>ΕΓΚΕΚΡΙΜΕΝΟ</b>
ΣΤ13	ΑΝΑΠΤΥΞΗ ΦΑΣΜΑΤΟΣΚΟΠΙΚΗΣ ΜΕΘΟΔΟΥ ΓΙΑ ΑΝΙΧΝΕΥΣΗ ΑΝΑΜΙΞΗΣ ΓΑΙΔΟΥΡΙΝΟΥ, ΠΡΟΒΕΙΟΥ ΚΑΙ ΚΑΤΣΙΚΙΣΟΥ ΓΑΛΑΚΤΟΣ ΜΕ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΕΣ FT-IR, FT-RAMAN ΚΑΙ FT-NIR	04/04/2017	201701244		<b>ΣΕ ΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΥΠΟΒΟΛΗΣ</b>
<b>ΕΛΛΗΝΙΚΑ ΔΙΠΛΩΜΑΤΑ ΕΥΡΕΣΙΤΕΧΝΙΑΣ ΠΟΥ ΑΝΑΜΕΝΕΤΑΙ Η ΕΚΔΟΣΗ (ΥΠΟΒΛΗΘΕΝΤΑ)</b>					
<b>ΕΥΡΩΠΑΙΚΟ ΔΙΠΛΩΜΑ ΕΥΡΕΣΙΤΕΧΝΙΑΣ</b>					
ΣΤ14	<b>Plain, flavored or nutritionally fortified donkey milk powders and an integrated method for the production there of</b>	16/01/2013	13386002.3		EP 2 617 290 A1
ΣΤ15	<b>Natural herbicide based on essential oils and formulated as wettable powder.</b>	09/07/2013	13386021.3		EP 2 684 457 A1

**ΑΝΑΛΥΤΙΚΟ ΥΠΟΜΝΗΜΑ  
ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΩΝ ΕΡΓΑΣΙΩΝ**

## ΚΑΤΑΤΑΞΗ ΕΡΓΑΣΙΩΝ

	<u>ΕΙΔΟΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ</u>	<u>ΑΡΙΘΜΟΣ</u>
1.	Εργασίες Δημοσιευμένες σε έγκριτα διεθνή περιοδικά.	47
2.	Εργασίες Δημοσιευμένες σε Πρακτικά Διεθνών Συνεδρίων με κριτές.	49
3.	Εργασίες Δημοσιευμένες σε Πρακτικά Ελληνικών Συνεδρίων με κριτές.	15
6.	Κεφάλαια σε βιβλία & Βιβλία	15
7.	Διπλώματα Ευρεσιτεχνίας	15

**A.1. Πετρωτός, Κ.Β. 1999. Η Μελέτη της Συμπυκνώσεως του Χυμού Τομάτας με την Μέθοδο της Αμέσου Ωσμώσεως. ΔΙΔΑΚΤΟΡΙΚΗ ΔΙΑΤΡΙΒΗ, Τμήμα Χημικών Μηχανικών, Α.Π.Θ.**

Στην παρούσα εργασία μελετήθηκε η συμπύκνωση του χυμού τομάτας με τη μέθοδο της αμέσου ωσμώσεως με χρήση εμπορικών μεμβρανών τύπου αντιστρόφου ωσμώσεως(RO).

Με κατασκευή και χρήση ενός πρωτοτύπου ωσμωτικού συμπυκνωτού κυλινδρικής γεωμετρίας και χρήση δύο σωληνωτών μεμβρανών RO με συντελεστή απόρριψης 99% σε NaCl, έγινε παραμετρική μελέτη της συμπυκνώσεως του τοματοχυμού σε χαμηλή πίεση και μελετήθηκε η επίδραση στην ωσμωτική περατότητα σειράς παραμέτρων της διαδικασίας.

Συγκεκριμένα διαπιστώθηκε ότι η ωσμωτική περατότητα αυξάνεται σημαντικά με την αύξηση της θερμοκρασίας του χυμού, είναι ανεξάρτητη από την ταχύτητα ροής του χυμού και μειώνεται σημαντικά με την αύξηση της συγκεντρώσεως των στερεών στον τοματοχυμό. Αύξηση της συγκεντρώσεως του ωσμωτικού μέσου οδήγησε εξάλλου σε αντίστοιχη αύξηση της ωσμωτικής περατότητας νερού μέσα από τη μεμβράνη η οποία όμως δεν βρέθηκε να είναι αναλογική της συγκέντρωσης του ωσμωτικού μέσου. Επιπλέον η ωσμωτική περατότητα βρέθηκε να αυξάνεται σημαντικά με την μείωση του πάχους της μεμβράνης και του συντελεστού δαιδαλώδους ( $\tau$ ) του υλικού στήριξης της, ενώ αντίθετα η αύξηση του πορώδους ( $\epsilon$ ) του υλικού στήριξης βρέθηκε να επηρεάζει αυξητικά την ωσμωτική περατότητα αναδεικνύοντας την μεγάλη σημασία της συγκεκριμένης παραμέτρου για την παραγωγή αποδοτικών μεμβρανών αμέσου ωσμώσεως. Διαπιστώθηκε επιπλέον ότι το ιξώδες του ωσμωτικού μέσου επηρεάζει σημαντικά την ωσμωτική περατότητα και η επιλογή του ωσμωτικού μέσου πρέπει να γίνεται όχι με μοναδικό κριτήριο την υψηλή του ωσμωτική πίεση αλλά και το χαμηλό του ιξώδες. Τέλος με δοκιμές τοματοχυμού που είχε υποστεί διαφορετικό καθαρισμό με μεμβράνες υπερδιήθησης με διαφορετικό μέγεθος πόρων βρέθηκε ότι η

διήθηση του χυμού επηρεάζει την ωσμωτική περατότητα μόνο ως ένα όριο και συγκεκριμένα μέχρι άνοιγμα πόρων μεμβράνης ισοδύναμο με MWCO (Molecular Weight Cut off )=100000 Daltons, ενώ περαιτέρω διήθηση μέσα από μεμβράνη με μικρότερο άνοιγμα πόρων δεν παρέχει ουσιαστικό πρακτικό αποτελέσματα. Ακολούθως, μελετήθηκε πειραματικά η υπερδιήθηση του τοματοχυμού και κατασκευάστηκε ένα γενικευμένο μαθηματικό μοντέλο που να την περιγράφει.

Τέλος, με αξιοποίηση των αποτελεσμάτων της παραμετρικής αναλύσεως κατασκευάστηκε ωσμωτικός συμπυκνωτής επίπεδης γεωμετρίας και επιτεύχθηκε συμπύκνωση τοματοχυμού σε εμπορικά επίπεδα (περίπου 16% διαλυτά στερεά) σε θερμοκρασία περιβάλλοντος και χαμηλή πίεση με χρήση ωσμωτικών αλμών χλωριούχου Νατρίου. Παράλληλα, προτάθηκαν συγκεκριμένες τεχνολογικές μέθοδοι για την διαχείριση του προβλήματος της ανα-συμπύκνωσης του ωσμωτικού μέσου.

**B1. K.B. Petrotos et al. 1998. A study of the direct osmotic concentration of tomato juice in tubular membrane-module configuration. I. The effect of certain basic process parameters on the process performance. Journal of Membrane Science 150 (1998), pp 99-110.**

**ΤΥΠΟΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ : Δημοσίευση σε Επιστημονικό περιοδικό με κριτές και (Impact factor= 6.035)**

Η παρούσα εργασία αποτελεί μία πλήρη μελέτη της επίδρασης των βασικών παραμέτρων που επηρεάζουν την ωσμωτική περατότητα νερού και συνακόλουθα το ρυθμό συμπύκνωσης κατά την διεργασία της συμπύκνωσης με άμεση ώσμωση σε κυλινδρική γεωμετρία ωσμωτικού κελιού και εφαπτομενική ροή. Η μεμβράνες που χρησιμοποιήθηκαν ήταν εμπορικές μεμβράνες αντιστρόφου ωσμώσεως με συντελεστή απόρριψης 99% (ως NaCl) και διάφορα πάχη. Οι παράμετροι που μελετήθηκαν ήταν : το είδος του ωσμωτικού μέσου, το ιξώδες του ωσμωτικού μέσου, η συγκέντρωση του ωσμωτικού μέσου, η θερμοκρασία του χυμού, η ρυθμός ροής του χυμού, η συγκέντρωση του χυμού και το πάχος της χρησιμοποιούμενης μεμβράνης. Το διάλυμα του χλωριούχου νατρίου βρέθηκε να υπερέχει μεταξύ όλων (έξι στον αριθμό) των ωσμωτικών μέσων που δοκιμάστηκαν και αυτό λόγω του χαμηλού ιξώδους του. Η παράμετρος του ιξώδους αποδείχθηκε ότι είναι σημαντικότερος δείκτης στην επιλογή του η οποία δεν θα πρέπει να βασίζεται μόνο στην ωσμωτική του δύναμη. Ακόμα διαπιστώθηκε ότι αυξανόμενη της συγκέντρωσης του ωσμωτικού μέσου αυξάνεται και η ωσμωτική περατότητα αλλά όχι με αναλογικό τρόπο. Επίσης η αύξηση της θερμοκρασίας του χυμού οδήγησε σε σημαντική αύξηση της περατότητας νερού μέσα από τη μεμβράνη δηλαδή σε αύξηση του ρυθμού συμπύκνωσης. Ωστόσο μία μικρή μόνο αύξηση της ωσμωτικής περατότητας παρουσιάστηκε μετά από πολλαπλασιασμό του ρυθμού ροής του χυμού και η ωσμωτική περατότητα μειωνόταν σημαντικά με την αύξηση της συγκεντρώσεως του χυμού. Τέλος διαπιστώθηκε μία εκθετική αύξηση της ωσμωτικής περατότητας με την μείωση

του πάχους της μεμβράνης (μείωση πάχους υλικού στήριξης). Η παρούσα εργασία αποτελεί την πρώτη δημοσιευμένη ολοκληρωμένη παραμετρική μελέτη της συμπυκνώσεως χυμού με άμεση ώσμωση.



**B2. K.B. Petrotos et al. 1999. A study of the direct osmotic concentration of tomato juice in tubular membrane-module configuration. II. The effect of using clarified tomato juice on the process performance. Journal of Membrane Science 160 (1999), pp 171-177.**

**ΤΥΠΟΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ : Δημοσίευση σε Επιστημονικό περιοδικό με κριτές και (Impact factor= 6.035)**

Στην παρούσα εργασία μελετήθηκε εκτενώς η επίδραση του βαθμού διαύγασης του χυμού τομάτας με διήθηση διαφόρων τύπων στην αποδοτικότητα της συμπυκνώσεως του με άμεση ώσμωση.

Ο ωσμωτικός συμπυκνωτήρας που χρησιμοποιήθηκε ήταν κυλινδρικής γεωμετρίας και εξοπλισμένος με δύο σωλήνες κυλινδρικής μεμβράνης αντιστρόφου ωσμώσεως (99% απόρριψη ως NaCl) τύπου AFC99 της εταιρίας PCI UK (πάχους 400 μm). Το ωσμωτικό μέσο ήταν σε όλα τα πειράματα διάλυμα χλωριούχου νατρίου 23% κ.β. Δοκιμάστηκαν πλήρης χυμός και τέσσερεις διαφορετικές διαυγάσεις του μετά από διήθηση μέσω φίλτρου 38 μm, και μεμβρανών υπερδιήθησης με μέγεθος πόρων (MWCO) 200.000 Da, 100.000 Da και 25.000 Da. Τα ωσμωτικά πειράματα έδειξαν ότι υπάρχει σημαντική αύξηση της ωσμωτικής περατότητας μεταξύ πλήρους χυμού (3.1 Kg /m<sup>2</sup> hr) και υπερδιηθήματος μέσω μεμβράνης με MWCO=100.000 Da (7.28 Kg / m<sup>2</sup> hr) αλλά σε χαμηλότερα MWCO από 100.000 Da (π.χ. 25000 Da) δεν παρατηρείται περαιτέρω αύξηση του ωσμωτικού Flux.

Ενα κύριο συμπέρασμα που προέκυψε από την εργασία είναι η σημαντικά μεγαλύτερη αποδοτικότητα ενός συνδυασμένου συστήματος Υπερδιήθησης – αμέσου ωσμώσεως σε σχέση με την απλή υπερδιήθηση. Επιπλέον δε διαπιστώθηκε ότι ένα τέτοιο σύστημα θα παρείχε τιμές ωσμωτικού flux παραπλήσιες ή και ανώτερες από άλλων ερευνητών που χρησιμοποίησαν λεπτότερες σε πάχος και πλέον κατάλληλες μεμβράνες από τις χρησιμοποιούμενες στην παρούσα εργασία.

**B3. K.B. Petrotos. 2001. Osmotic concentration of liquid foods. Journal of Food Engineering, 49 (2001) 201-206.**

**ΤΥΠΟΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ : Δημοσίευση σε Επιστημονικό περιοδικό με κριτές (Review paper)- (Impact factor=3.099)**

Η παρούσα εργασία αποτελεί ανασκόπηση των ερευνητικών και τεχνολογικών προσπαθειών που έχουν πραγματοποιηθεί στην γνωστική και τεχνολογική περιοχή της συμπύκνωσης υγρών τροφίμων με σκοπό την ανάπτυξη εναλλακτικών τεχνολογιών με χρήση ωσμωσης, σε χαμηλή θερμοκρασία και πίεση, για υποκατάσταση των καθιερωμένων συμβατικών μεθόδων συμπυκνώσεως που υποβαθμίζουν ποιοτικά το προϊόν λόγω της θερμικής καταπόνησης στην οποία το υποβάλλουν. Στα πλαίσια της εργασίας γίνεται εκτενής τεχνική αναφορά τόσο στις μεθόδους που χρησιμοποιούν συμπαγείς (dense) υδρόφιλες μεμβράνες τύπου αντιστρόφου ωσμώσεως και χαρακτηρίζονται σαν μέθοδοι αμέσου ωσμώσεως, όσο και στις τεχνολογίες απόσταξης μέσω μεμβράνης (membrane distillation) και ωσμωτικής απόσταξης (osmotic distillation) που εφαρμόζουν την αρχή της ώσμωσης με χρήση υδρόφοβων μεμβρανών με διακριτό πορώδες. Στα πλαίσια της εργασίας, εκτός των ερευνητικών εργασιών που πηγάζουν από Εκπαιδευτικά Ιδρύματα εκτίθενται επίσης αναλυτικά και οι Ευρεσιτεχνίες που καλύπτουν τις πρωτοποριακές αυτές ιδέες της ωσμωτικής συμπύκνωσης. Βασικό συμπέρασμα της εργασίας ήταν ότι η μέθοδος της αμέσου ωσμώσεως εμφανίζει συγκριτικά πλεονεκτήματα σε σχέση με τις μεθόδους που αξιοποιούν υδρόφοβες μεμβράνες διότι εφαρμόζεται ευκολότερα τεχνικά, οι μεμβράνες της είναι περισσότερο ανθεκτικές και κατά τάξεις μεγέθους φθηνότερες.

**B4. K.B. Petrotos et al. 2005. On the direct osmotic concentration of liquid foods: PART I. Impact of process parameters on process performance. Journal of Food Engineering, Vol. 78(2), pp 422-430.**

**ΤΥΠΟΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ : Δημοσίευση σε Επιστημονικό περιοδικό με κριτές και (Impact factor= 3.099)**

Στα πλαίσια της Εργασίας αυτής η οποία πραγματοποιήθηκε στο Εργαστήριο Μηχανικής & Επεξεργασίας Τροφίμων της Γεωπονικής Σχολής Θεσ/νικης στα πλαίσια του Μεταπτυχιακού του Τμήματος, κατασκευάστηκε μία οσμωτική συσκευή σε επίπεδο πρόδρομης εγκατάστασης (pilot plant) με επίπεδη γεωμετρία και ενεργή επιφάνεια μεμβράνης 0,1 m<sup>2</sup> περίπου. Με τη χρήση αυτής της συσκευής εκτελέστηκαν πειράματα άμεσης όσμωσης με υγρά γνωστών φυσικοχημικών ιδιοτήτων και οσμωτικά μέσα διάφορα διαλύματα (διάλυμα NaCl, διαλύματα υδατανθράκων) (model liquids) και διερευνήθηκαν τα παρακάτω : α) Η επίδραση των χαρακτηριστικών της μεμβράνης στην περατότητα της β) Η επίδραση της διαφοράς οσμωτικής πίεσης στις δύο πλευρές της μεμβράνης στην περατότητα γ) Η επίδραση της συγκεντρώσεως των υγρών στην οσμωτική περατότητα δ) Η επίδραση την ίδια παράμετρο του ιξώδους και των ροών των δύο εμπλεκόμενων στην όλη διεργασία υγρών. Τα κυριότερα συμπεράσματα της εργασίας ήταν ότι : τα χαρακτηριστικά της μεμβράνης παίζουν μεγάλο ρόλο όταν το οσμωτικό μέσο έχει χαμηλή συγκέντρωση ενώ στις υψηλές συγκεντρώσεις υποβαθμίζεται ο ρόλος τους, η μεγάλη διαφορά οσμωτικής πίεσης μεταξύ των δύο πλευρών της μεμβράνης αξιοποιείται μόνο με επιλογή κατάλληλης μεμβράνης και συνθηκών μεταφοράς μάζας και δεν είναι από μόνη της πλεονέκτημα, υψηλό ιξώδες οσμωτικού μέσου αποτελεί αιτία χαμηλής περατότητας. Επίσης στα πλαίσια της εργασίας αυτής διαφάνηκε η ανάγκη να στραφεί η έρευνα σε κατασκευή κατάλληλων μεμβρανών με χαρακτηριστικά ευνοϊκά (υψηλό πορώδες υλικού στήριξης και μικρό πάχος) ειδικών για την συγκεκριμένη διαδικασία που συνδυασμένες με κατάλληλη γεωμετρία στήριξης να επιτρέπουν σημαντική αύξηση της απόδοσης της διαδικασίας.

**B5. K.B. Petrotos et al. 2005. On the direct osmotic concentration of liquid foods: PART II. Development of a generalized , Journal of Food Engineering, Vol.78 (2), pp 431-437.**

**ΤΥΠΟΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ : Δημοσίευση σε Επιστημονικό περιοδικό με κριτές και (Impact factor= 3.099)**

Αντικείμενο της παρούσας εργασίας που πραγματοποιήθηκε στο Εργαστήριο Μηχανικής Τροφίμων της Γεωπονικής Σχολής Α.Π.Θ., ήταν η ανάπτυξη ενός μαθηματικού μοντέλου που να περιγράφει την λειτουργία του οσμωτικού συμπυκνωτή συνδέοντας της οσμωτική περατότητα (osmotic flux) του νερού μέσω της μεμβράνης με τις φυσικές και ρεολογικές παραμέτρους των δύο ρευστών από τις δύο πλευρές της μεμβράνης αλλά και με τα τεχνολογικά χαρακτηριστικά της ίδιας της μεμβράνης.

Για την ανάπτυξη του μαθηματικού μοντέλου χρησιμοποιήθηκαν υγρά γνωστών φυσικών ιδιοτήτων (model fluids) από τις δύο πλευρές της μεμβράνης με χρήση των οποίων λήφθηκαν περίπου είκοσι πειραματικές μετρήσεις. Η προτεινόμενη εξίσωση του μοντέλου βασίστηκε στην θεμελιώδη εξίσωση των μεμβρανών η οποία τροποποιήθηκε κατάλληλα με μαθηματική επεξεργασία, ώστε οι άγνωστες παράμετροι να είναι συνολικά έξι (6).

Ο προσδιορισμός των αγνώστων παραμέτρων της μη γραμμικής εξίσωσης του μοντέλου έγινε με χρήση δύο διαφορετικών μεθόδων και συγκεκριμένα με χρήση του πακέτου λογισμικού μη γραμμικής παλινδρόμησης NLREG και εναλλακτικά με περιγραφή του προβλήματος αριστοποίησης στην αλγεβρική γλώσσα GAMS και επίλυση του κώδικα GAMS με χρήση του επιλυτή CONOPT. Τα αποτελέσματα υπήρξαν και στις δύο περιπτώσεις πανομοιότυπα αφού έδωσαν τις ίδιες άριστες τιμές των παραμέτρων του μαθηματικού μοντέλου.

Η μεθοδολογία ανάπτυξης του συγκεκριμένου μοντέλου κρίνεται επαρκώς γενικευμένη ώστε να μπορεί να ανταποκριθεί σε απαιτήσεις μοντελοποίησης

και άλλων διαδικασιών μεμβρανών. Επιπλέον η ποσοτική μορφή του αναπτυχθέντος μαθηματικού μοντέλου αποκάλυψε μια σημαντική επίδραση της συμπίεσης της μεμβράνης υπερδιηθήσεως στην διαμόρφωση της οσμωτικής περατότητας εισάγοντας κατά τον τρόπο αυτό μία ακόμα σημαντική παράμετρο στο φαινόμενο της αμέσου ωσμώσεως που μέχρι την πραγματοποίηση της συγκεκριμένης εργασίας δεν είχε αξιολογηθεί ως σημαντική.

**B6. Vasilakoglou, I., Dhima, K., Karagiannidis, N., Gatsis, T., & Petrotos, K. (2010). Competitive ability and phytotoxic potential of four winter canola hybrids as affected by nitrogen supply. Crop Science, 50(3), 1011-1021. ΤΥΠΟΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ : Δημοσίευση σε Επιστημονικό περιοδικό με κριτές (Impact factor=1.787)**

Η συγκεκριμένη εργασία συνοψίζει τα αποτελέσματα ενός διετούς πειράματος αγρού που αφορά την μελέτη της επίδραση του παρεχόμενου αζώτου και της χρήσης ζιζανιοκτόνου σε φυτά ελαιοκράμβης και στην απόδοση τους σε κραμβέλαιο. Τα φυτά καλλιεργήθηκαν στο αγρόκτημα του ΤΕΙ Θεσ/νικης και η ποσοτική ανάλυση του σπόρου σε έλαιο πραγματοποιήθηκε στο ΤΕΙ Λάρισας με χρήση μίας συσκευής εκχύλισης Soxhtherm. Αν και σε γενικές γραμμές η παρουσία αζώτου επηρέασε την παραγωγή ελαίου ανιχνεύτηκαν δύο υβρίδια ελαιοκράμβης τα Elan και Titan που αναπτύχθηκαν και έδωσαν καλή απόδοση σε έλαιο ακόμα και χωρίς αζωτούχα λίπανση και χωρίς την χρήση ζιζανιοκτόνων. Αυτό το αξιόλογο συμπέρασμα πρόκειται να βοηθήσει για την αξιοποίηση των δύο αυτών υβριδίων τα οποία αποδίδουν ακόμα και παρουσία ζιζανίων.

**B7. Petrotos, K. B., Tsiadi, A. V., Poirazis, E., Papadopoulos, D., Petropakis, H., & Gkoutsidis, P. (2010). A description of a flat geometry direct osmotic concentrator to concentrate tomato juice at ambient temperature and low pressure. Journal of Food Engineering, 97(2), 235-242. ΤΥΠΟΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ : Δημοσίευση σε Επιστημονικό περιοδικό με κριτές (**Impact factor=3.099**)**

Η παρούσα εργασία αποτελεί πειραματική ανάπτυξη ενός πρωτότυπου οσμωτικού συμπυκνωτήρα με επίπεδη μεμβράνη και ένα ειδικής κατασκευής κελί στήριξης της μεμβράνης από ανοξείδωτο χάλυβα με διαμόρφωση που να προωθεί την τυρβοποίηση της ροής . Ο οσμωτικός αυτός συμπυκνωτήρας μετά την κατασκευή του χρησιμοποιήθηκε με επιτυχία για την συμπύκνωση αραιού φυσικού χυμού τομάτας σε εμπορικώς αποδεκτά επίπεδα και παραγωγή δύο τουλάχιστον εμπορικών προϊόντων. Ως οσμωτικό μέσο χρησιμοποιήθηκε διάλυμα χλωριούχου νατρίου σε διάφορες συγκεντρώσεις και προτάθηκαν λύσεις για την ενίσχυση της οσμωτικής του δύναμης μετά από την αραίωση του. Στα πλαίσια της εργασίας έγινε επίσης και ποιοτική εκτίμηση των παραγόμενων συμπυκνωμάτων και διαπιστώθηκε η ανώτερη ποιότητα τους σε σχέση με τα αντίστοιχα που παράγονται με την συμβατική τεχνολογία.

**B8. Gkoutsoyidis, P. E., Petrotos, K. B., Kokkora, M. I., Tziortziou, A. D., Christodouloulis, K., & Goulas, P. (2011). Olive mill waste water (OMWW) treatment by diafiltration. Desalination and Water Treatment, 30(1-3), 237-246. ΤΥΠΟΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ : Δημοσίευση σε Επιστημονικό περιοδικό με κριτές (***Impact factor=1.631***)**

Στα πλαίσια της παρούσας πειραματικής ερευνητικής εργασίας κατασκευάστηκε ένας πειραματικός δακτύλιος με σωληνωτές μεμβράνες υπερδιήθησης και εκτελέστηκαν πειράματα αραιωτικής υπερδιήθησης (διαλυδιήθησης) ώστε να εξεταστεί η δυνατότητα εμπορικής εφαρμογής της μεθόδου αυτής για απομόνωση των πολυφαινολών των υγρών αποβλήτων του ελαιοτριβείου οι οποίες παρουσιάζουν υψηλή προστιθέμενη αξία. Στην συνέχεια έγινε παραμετρική διερεύνηση της διεργασίας αυτής που διαπιστώθηκε ότι παρουσιάζει υψηλές τιμές απόδοσης σε διήθημα (από 30-143 λίτρα/ μ<sup>2</sup> ώρα και άριστο σημείο λειτουργίας πίεση 4 bar και θερμοκρασία περίπου 60 °C. Στα πλαίσια του πειραματισμού χρησιμοποιήθηκαν τρεις διαφορετικές μεμβράνες υπερδιήθησης με ονομαστική κατακράτηση 8000 Daltons, 25000 Daltons και 100000 Daltons και δοκιμάστηκαν αραιώσεις μέχρι και 1: 10. Το γενικό συμπέρασμα ήταν ότι η τεχνική της αραιωτικής διήθησης των αποβλήτων ελαιοτριβείου μπορεί να χρησιμοποιηθεί με επιτυχία σε βιομηχανική κλίμακα για την ποσοτική ανάκτηση των πολύτιμων πολυφαινολών από αυτά.



**B9. V. Vastaa, A.G. D'Alessandro, A. Prioloa, K. Petrotos, G. Martemucci (2012). Volatile compound profile of ewe's milk and meat of their suckling lambs in relation to pasture vs. indoor feeding system. Small Ruminant Research, 105, (1-3), 16-21.**  
**ΤΥΠΟΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ : Δημοσίευση σε Επιστημονικό περιοδικό με κριτές (Impact factor=1.148)**

Στην παρούσα μελέτη αναφέρεται στον προσδιορισμό των αρωματικών συστατικών στο γάλα προβάτων που εναλλακτικά διατρεφόταν με χλόη (ελεύθερη βοσκή) ή με συμπυκνώματα και χόρτο καθώς και στο κρέας των νεογέννητων αρνιών. Δεκατέσσερις έγγυες προβατίνες χωρίστηκαν σε δύο γρούπ των επτά και το ένα γρούπ διατρέφονταν από τις 8:00 το πρωί έως τις 18:00 το απόγευμα με χλόη ελευθέρως βοσκής και το δεύτερο διατρέφονταν ενσταβλισμένα με τροφές. Αντίστοιχα επτά μέλη από τα νεογέννητα αρνιά του κάθε γκρουπ που ταΐστηκαν με μητρικό γάλα για 45 ημέρες σφάχθηκαν και το κρέας τους δειγματολήφθηκε και αναλύθηκε με SPME/GC/MS . Διαπιστώθηκε ότι και στις δύο περιπτώσεις τόσο στο γάλα όσο και στο κρέας τα αρωματικά συστατικά ήταν εμφανώς περισσότερα για την περίπτωση του γκρουπ που διατράφηκε με ελεύθερη βόσκηση. Συγκεκριμένα το γάλα του πρώτου γρούπ που διατράφηκε με χλόη ελευθέρως βοσκής περιέχονταν σημαντικά περισσότερο 2,3-octanedione και alpha pinene και p-cymene και στο κρέας των αρνιών του πρώτου γκρουπ περισσότερο xylene, 1-pentanol, 1-hexanol και hexane 3-methyl αν και οι διαφορές στον αρωματικό χαρακτήρα των δύο ομάδων κρεάτων δεν ήταν τόσο εμφανείς όσο στο γάλα.

**B10. Maria I. Kokkora, Konstantinos B. Petrotos, Paschalis E. Gkoutsidis and Christos Mpoulmpos (2012). Application of Membrane Technology to Slaughterhouse Blood to Produce Edible Powdered Protein Mixture. Journal of Membrane and Separation Technology, 1, 1, 25-42. ΤΥΠΟΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ : Δημοσίευση σε Επιστημονικό περιοδικό με κριτές (Impact factor= n/a).**

Το αντικείμενο της παρούσας εργασίας ήταν η ανάπτυξη μίας μεθόδου για την αξιοποίηση του αίματος των σφαγείων για παραγωγή πρωτεΐνης υψηλής διατροφικής αξίας σε βιομηχανική κλίμακα ώστε να αντιμετωπιστεί το οξύ περιβαλλοντικό πρόβλημα που δημιουργεί η διάθεση του αίματος όταν αυτό αντιμετωπίζεται ως απόβλητο. Χρησιμοποιήθηκαν δύο διαφορετικές τεχνικές τεχνολογίας μεμβρανών για την επίτευξη της συμπύκνωσης της πρωτεΐνης του αίματος και συγκεκριμένα κεραμική μικροδιήθηση για τον διαχωρισμό της πρωτεΐνης του ορού από την ερυθρή πρωτεΐνη και υπερδιήθηση με πολυμερικές σωληνωτές μεμβράνες για ολική συμπύκνωση πρωτεΐνης. Η πίεση λειτουργίας της μικροδιήθησης ήταν 2,5 bar και της υπερδιήθησης 4 bar και οι αντίστοιχες μέσες ροές διήθησης 6,62 Kg/m<sup>2</sup> hr και 3,55 Kg/m<sup>2</sup> hr. Μετά την επεξεργασία με χρήση μεμβρανών παρασκευάστηκαν με επιτυχία με χρήση τεχνολογίας ξήρανσης με κατάψυξη σκόνης πρωτεΐνης αίματος υψηλής διατροφικής αξίας που μπορεί να χρησιμοποιηθεί σε εφαρμογές τροφίμων απαλλάσσοντας το σφαγείο από το πρόβλημα διαχείρισης του αίματος.

**B11. Konstantinos B. Petrotos, Fani K. Karkanta, Paschalis E. Gkoutsidis, Ioannis Giavasis, Konstantinos N. Papatheodorou, Alexandros C. Ntontos (2012) Production of Novel Bioactive Yogurt Enriched with Olive Fruit Polyphenols World Academy of Science, Engineering and Technology 64, 867-872**  
**ΤΥΠΟΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ : Δημοσίευση σε Επιστημονικό περιοδικό με κριτές (Impact factor= 0.250)**

Στην εργασία αυτή μελετήθηκε η επίδραση της προσθήκης πολυφαινολών απομονωμένων από ελαιουργικά απόβλητα στην παραγωγή γιαούρτης, έπειτα από προσθήκη της πολυφαινόλης στο γάλα. Παρατηρήθηκε ότι σε συγκεκριμένες συγκεντρώσεις η πολυφαινόλη ελιάς διεγείρει την ανάπτυξη της καλλιέργειας εκκίνησης και προκαλεί σημαντικά ταχύτερη πτώση του pH, αύξηση της οξύτητας και πήξη. Επιπλέον, τα γιαούρτια που περιείχαν πολυφαινόλη είχαν σημαντικά λιγότερη συναίρεση και πιο συμπαγή δομή. Η μικρή επίδραση στο χρώμα που είχε η υγρή πολυφαινόλη απαλείφτηκε όταν η οι πολυφαινόλες προστέθηκαν σε ενθυλακωμένη μορφή.

**B12. Konstantinos B. Petrotos, Paschalis E. Gkoutosidis, Maria I. Kokkora, Konstantia G. Giankidou & Andreas G. Tsagkarelis (2013). A study on the kinetics of olive mill wastewater (OMWW) polyphenols adsorption on the commercial XAD4 macroporous resin. Desalination and Water Treatment, 51, (10-12), 2021-2029. ΤΥΠΟΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ : Δημοσίευση σε Επιστημονικό περιοδικό με κριτές (Impact factor=1.631)**

Στα πλαίσια της παρούσας εργασίας η εμπορικά διαθέσιμη μακροπορώδης ρητίνη XAD4 αξιολογήθηκε σχετικά με την ικανότητα της να προσροφά και να διαχωρίζει τις πολυφαινόλες των απόνερων του ελαιοτριβείου. Η προσρόφηση πραγματοποιήθηκε σε μία σωληνωτή κλίνη και μελετήθηκε η απόδοση της προσρόφησης με παραμέτρους την ταχύτητα ροής, την θερμοκρασία, το PH και την αραιώση του διαλύματος. Η μορφή της μεταβολής της συγκέντρωσης των πολυφαινολών με το χρόνο βρέθηκε να είναι ίδια σε όλες τις περιπτώσεις και συνδυάζε αρχικά μία ταχεία μεταβολή για περίπου δύο ώρες ακολουθούμενη από ένα δεύτερο τμήμα με λιγότερο μειούμενη μεταβολή και μία τελική τάση να πάρει μία ασυμπτωτική τιμή. Διαπιστώθηκε εξάλλου ότι ούτε το μέγεθος της τελικής συγκέντρωσης ισορροπίας ούτε η συγκέντρωση των πολυφαινολών στο σημείο ισορροπίας εξαρτιόνταν από την θερμοκρασία. Αντίθετα η αύξηση της ροής επιτάχυνε σημαντικά την προσέγγιση της ισορροπίας και οι υψηλότερες συγκεντρώσεις πολυφαινολών στο αρχικό διάλυμα επιτάχυναν σημαντικά την κινητική της προσρόφησης στο αρχικό στάδιο αλλά δεν ελλάττωναν το χρόνο προσέγγισης της ισορροπίας. Τέλος όξινο PH αποδείχθηκε ότι ευνοούσε την προσρόφηση των πολυφαινολών και τελικά κατασκευάστηκε ένα πρωτότυπο μαθηματικό μοντέλο για την μαθηματική προσομοίωση της κινητικής της προσρόφησης.

**B13 Athanasios Manouras, Ioannis Giavasis, Konstantinos Petrotos and Athanasia F. Karatsa (2013) Variation of the Chemical and Physical Parameters of the Groundwater in Central Thessaly (Trikala; Greece) as a Function of Geographical Areas and Season Periods in the Last Four Years. Asian Journal of Agriculture and Food Sciences, 1, (4), 139-150. ΤΥΠΟΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ : Δημοσίευση σε Επιστημονικό περιοδικό με κριτές (*Impact factor= 0.543*)**

Η παρούσα εργασία αποτελεί μία εμπειριστατωμένη αναλυτική μελέτη που αφορά τα νερά της Θεσσαλίας για τα έτη 2009-2012. Διάφορες παράμετροι του νερού όπως η περιεκτικότητα σε νιτρικά και νιτρώδη, αμμωνιακά, ηλεκτρική αγωγιμότητα και ΡΗ μετρήθηκαν συστηματικά σε διάφορα μέρη σε δύο υψόμετρα πεδινό και ορεινό και σε δύο εποχές του χρόνου και η σύγκριση έδειξε ότι υπάρχει σοβαρή διακύμανση στις τιμές των παραμέτρων του νερού από περιοχή σε περιοχή. Η εργασία αποτελεί σημαντική και πρωτότυπη συνεισφορά στην γνώση της ποιότητας του νερού της Θεσσαλίας.

**B14. E. Tsakali , K. Petrotos , A. Chatzilazarou , K. Stamatopoulos , A. G. D’Alessandro , P. Goulas , Jan Van Impe (2014) Short communication: Determination of lactoferrin in Feta cheese whey with reversed-phase high-performance liquid chromatography, Journal of Dairy Science, 97:4832-4837. ΤΥΠΟΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ : Δημοσίευση σε Επιστημονικό περιοδικό με κριτές (*Impact factor= 2.855*)**

### ΠΕΡΙΛΗΨΗ

Στην παρούσα ερευνητική εργασία αναπτύχθηκε μία καινοτόμα μέθοδος ενόργανης ανάλυσης με σκοπό τον προσδιορισμό της λακτοφερίνης στο «γλυκό» τυρόγαλο χωρίς προκατεργασία του δείγματος και εφαρμογή τεχνικών διαχωρισμού. Η νέα μέθοδος είχε σαν αρχική βάση παρόμοιες μεθόδους που εφαρμόστηκαν σε όξινο τυρόγαλο αλλά με τροποποίηση τους έγινε δυνατή η εφαρμογή τους παραλείποντας την προκατεργασία και με υψηλή αποτελεσματικότητα. Η επαναληψιμότητα της ενός σταδίου μεθόδου reversed-phase HPLC που αναπτύχθηκε ήταν σε υψηλά επίπεδα για μεγάλο εύρος συγκεντρώσεων και το όριο ανίχνευσης ίσο με 50,86 µg/mL

Η ύπαρξη ενός μόνου σταδίου χωρίς προακαθαρισμό βρέθηκε ότι μείωσε την δυνατότητα χρήσης της στήλης στα 2000 δείγματα χωρίς προκαθαρισμό του δείγματος και παρατηρήθηκε ότι η καταστροφή της στήλης μπορεί να αποφευχθεί με αρχική φυγοκέντρηση του δείγματος ώστε να αφαιρεθεί το περιεχόμενο λίπος ή με λεπτομερή καθαρισμό της στήλης για κάθε 5 μετρούμενα δείγματα.

**B15. B. Kotsampasi, V. Christodoulou, A. Zotos, M.Liakopoulou-Kyriakides, P. Goulas, K. Petrotos, P. Natas, V.A. Bampidis (2014). Effects of dietary pomengranate byproducts silage supplemenatation on performance, carcass characteristics and meat quality of growing lambs. Animal Feed Science and Technology, 197, 92-102. ΤΥΠΟΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ : Δημοσίευση σε Επιστημονικό περιοδικό με κριτές (*Impact factor= 2.404*)**

### ΠΕΡΙΛΗΨΗ

Στην παρούσα εργασία δοκιμάστηκε διαφοροποιημένη διατροφή σε τρεις ομάδες (Α,Β,Γ) από 8 ασπενικά αρνιά τύπου Florina (Pelagonia) στο σιτηρέσιο των οποίων προστέθηκε ενσίρωμα από υπολείμματα οινοποίησης σε τρεις διαφορετικές ποσότητες και συγκεκριμένα στην ομάδα Α 0 g ενσιρώματος /κιλό στην ομάδα Β 120 g ενσιρώματος ανά κιλό και στην ομάδα Γ 240 g ενσιρώματος ανά κιλό. Στο σιτηρέσιο επίσης είχε προστεθεί και πρωτεΐνη. Η ποιότητα, η υφή και το χρώμα του λίπους επηρεάστηκε θετικά με την προσθήκη του ενσιρώματος όπως και η αποδοχή του κρέατος από τους καταναλωτές. Επίσης, η προσθήκη ενσιρώματος από υπολείμματα οινοποίησης έδειξε ότι αυξάνει το περιεχόμενο αντιοξειδωτικών στο κρέας και ότι επίσης διαφοροποιεί προς το θετικό το περιεχόμενο των ω-3 λιπαρών στο ενδομυϊκό λίπος.

**B16. Konstantinos B. Petrotos, Themistocles Lellis, Maria I. Kokkora and Paschalis E. Gkoutsidis (2014). Purification of Olive Mill Wastewater Using Microfiltration Membrane Technology. Journal of Membrane and Separation Technology, 3, 50-55. ΤΥΠΟΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ : Δημοσίευση σε Επιστημονικό περιοδικό με κριτές **Impact factor=n/a****

### ΠΕΡΙΛΗΨΗ

Τα υγρά απόβλητα των ελαιοτριβείων τα οποία είναι παραπροϊόν της παραγωγής ελαιολάδου αποτελούν ένα εξαιρετικά ρυπογόνο απόβλητο αλλά παράλληλα και μία σημαντική πηγή φυσικών αντιοξειδωτικών και συγκεκριμένα πολυφαινόλων και ειδικά υδροξυτυροσόλης. Στην παρούσα μελέτη μελετήθηκε η δυνατότητα χρήσης μικροδιήθησης για τον διαχωρισμό των φυσικών πολυφαινόλων από το υγρό απόβλητο του ελαιοτριβείου. Το πρώτο στάδιο της μεθόδου περιελάμβανε την χρήση φυγοκέντρησης για απομάκρυνση το αιωρούμενων στερεών και στην συνέχεια διαχωρίζονταν οι λιπαρές ύλες από τις πολυφαινόλες με χρήση κεραμικής μικροδιήθησης. Δοκιμάστηκαν δύο ειδών μεμβράνες με ανοίγματα πόρων 50 nm και 200 nm αντιστοίχως και διαπιστώθηκε ότι η ροή διήθηματος ανά τετραγωνικό μέτρο μεμβράνης και ανά ώρα κυμαίνονταν μεταξύ 78-95 kg m<sup>-2</sup> h<sup>-1</sup> δηλαδή σε πολύ ικανοποιητικά επίπεδα για την εφαρμογή της διεργασίας σε βιομηχανικό επίπεδο. Υψηλότερη ροή διήθησης βρέθηκε να πετυχαίνεται με την μεμβράνη των 50 nm και οι άριστες συνθήκες λειτουργίας αντιστοιχούσαν σε πίεση 3.5 bar, εφαπτομενική ροή υλικού 10 m/sec , θερμοκρασία 55 °C και σε φρέσκο υλικό. Επίσης βρέθηκε ότι το πρόβλημα ρύπανσης της μεμβράνης ήταν ασήμαντο και αναστρέψιμο μετά από κατάλληλο καθαρισμό και ότι το διήθημα είχε εξαιρετικές αντιμικροβιακές ιδιότητες καθώς περιείχε υδροξυτυροσόλη, τυροσόλη, καφεϊκό οξύ, p-κουμαρικό οξύ και κατεχίνες.



**B17.E. Kasapidou, I. Giannenas, P. Mitlianga, E. Sinapis, E. Bouloumpasi, K. Petrotos, A. Manouras & I. Kyriazakis (2014). Effect of *Melissa officinalis* supplementation on growth performance and meat quality characteristics in organically produced broilers. *British Poultry Science*, 55:6, 774-784. ΤΥΠΟΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ : Δημοσίευση σε Επιστημονικό περιοδικό με κριτές (*Impact factor= 0.884*)**

### ΠΕΡΙΛΗΨΗ

Στην παρούσα εργασία δοκιμάστηκε η προσθήκη μελισσόχορτου στο σιτηρέσιο κοτόπουλων ποικιλίας Ross 308 και αναλύθηκε η επίδραση της στα παραγωγικά χαρακτηριστικά της εκτροφής αλλά και στην χημική, μικροβιολογική και οργανοληπτική ποιότητα του παραγόμενου κρέατος κοτόπουλου. Η δοκιμή περιελάμβανε τέσσερις συνολικά ομάδες κοτόπουλων Α, Β,Γ,Δ από τις οποίες η Α διατρεφόταν με κοινό σιτηρέσιο, η Β με σιτηρέσιο που περιείχε 2.5 g/Kg αλεσμένο μελισσόχορτο, η Γ με σιτηρέσιο που περιείχε 5 g/Kg αλεσμένο μελισσόχορτο και η Δ 10 g/Kg αλεσμένο μελισσόχορτο και ο χρόνος εκτροφής ήταν 84 ημέρες. Διαπιστώθηκε ότι με την προσθήκη του μελισσόχορτου στο σιτηρέσιο αυξήθηκε ανάπτυξη των κοτόπουλων και η μετατρεψιμότητα της τροφής ειδικά στις μεταχειρίσεις με προσθήκη 5 και 10 g/ Kg μελισσόχορτου στο σιτηρέσιο. Επιπρόσθετα διαπιστώθηκε ότι η προσθήκη μελισσόχορτου δεν επηρέασε το προφίλ των λιπαρών οξέων ούτε το μικροβιακό πληθυσμό του κρέατος αλλά μείωσε σημαντικά την οξείδωση του λίπους του.

**B18.EFSTATHIA TSAKALI, KONSTANTINOS PETROTOS, ANGELA G. D’ALESSANDRO, CHRISTOS MANTAS, IOANNIS TRIPOLITSIOTIS, PANAGIOTIS GOULAS, ARHONTOULA CHATZILAZAROU and JAN F. VAN IMPE (2015) Journal of Food Process Engineering 38, 363–373 ΤΥΠΟΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ : Δημοσίευση σε Επιστημονικό περιοδικό με κριτές (Impact factor= 1.370)**

### ΠΕΡΙΛΗΨΗ

Στην παρούσα εργασία μελετήθηκε η παραγωγή σκόνης εμπλουτισμένης σε λακροφερίνη (Lf) και ανοσογλοβουλίνες G (IgG) από μη επεξεργασμένο τυρόγαλο που προέρχεται από την παραγωγή της φέτας. Ειδικότερα, μελετήθηκε η επίδραση των διαφόρων παραμέτρων όπως της θερμοκρασίας και της εφαρμοζόμενης πίεσης στην περιεκτικότητα της τελικής σκόνης δηλαδή στην ποιότητα του διαχωρισμού με χρήση υπερδιήθησης με λειτουργία διαλυδιήθησης. Δοκιμάστηκαν δύο διαφορετικές μεμβράνες υπερδιήθησης και συγκεκριμένα μία τύπου σπράλ από PVDF με διαχωριστική ικανότητα 75 kDa και μία κυλινδρική συστοιχία 18 σωλήνων μεμβράνης PVDF με διαχωριστική ικανότητα 100 kDa. Επιπρόσθετα, για την παραγωγή της σκόνης δοκιμάστηκαν εναλλακτικά δύο μέθοδοι και συγκεκριμένα κρυογονική λυοφιλίωση και ξήρανση με ψεκασμό. Όλοι οι συνδυασμοί λειτουργίας οδήγησαν σε παραγωγή σκόνης με σημαντικό περιεχόμενο πρωτεΐνης και ιδιαίτερα εμπλουτισμένης στις δύο βιοενεργές πρωτεΐνες. Ωστόσο, συνδυασμός κυλινδρικών μεμβρανών σε θερμοκρασία 20 °C και πίεση 4 bar και χρήση κρυογονικής λυοφιλίωσης για την τελική ξήρανση για παραγωγής κόνης έδωσε σκόνη με την υψηλότερη περιεκτικότητα σε λακτοφερίνη και ανοσογλοβουλίνες τυρογάλακτος και με εξαιρετικά οργανοληπτικά συστατικά.

**B19. S.V. Leontopoulos, I. Giavasis, K. Petrotos, M. Kokkora and Ch. Makridis (2015). Effect of Different Formulations of Polyphenolic Compounds Obtained from OMWW on the Growth of Several Fungal Plant and Food Borne Pathogens. Studies in vitro and in vivo. Agriculture and Agricultural Science Procedia 4 ( 2015 ) 327 – 337. ΤΥΠΟΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ : Δημοσίευση σε Επιστημονικό περιοδικό με κριτές (Impact factor= 0.550)**

### ΠΕΡΙΛΗΨΗ

Στην παρούσα εργασία εξετάστηκε η δραστηριότητα απλών και ενθυλακωμένων πολυφαινόλων από φυτικά νερά ελαιοτριβείου σαν φυτοπροστατευτικά υλικά ενάντια σε οικονομικώς σημαντικά φυτοπαθογόνους μυκητες τόσο με *in vitro* όσο και με *in vivo* δοκιμές. Για τις *in vitro* δοκιμές δοκιμάστηκαν 14 φυτοπαθογόνοι μυκητες ώστε να προσδιοριστούν οι μικροβιοκτόνες συγκεντρώσεις και στην συνέχεια σε *in vivo* πειράματα σε φυτά ντομάτας αξιολογήθηκαν ως φυτοπροστατευτικά προϊόντα διάφορα υγρά διαλύματα της πολυφαινόλης και διαπιστώθηκε η δραστηριότητα τους ενάντια στα γνωστά παθογόνα *Botrytis cinerea*, *Sclerotinia sclerotiorum* και *Ascochyta lentis* και σε λιγότερο βαθμό ενάντια στον *Aspergillus flavus*.

**B20. Konstantinos Gerasopoulos, Dimitrios Stagos, Stylianos Kokkas, Konstantinos Petrotos, Dimitrios Kantas, Panagiotis Goulas, Dimitrios Kouretas (2015). Feed supplemented with byproducts from olive oil mill wastewater processing increases antioxidant capacity in broiler chickens. Food and Chemical Toxicology 82 , 42–49. ΤΥΠΟΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ : Δημοσίευση σε Επιστημονικό περιοδικό με κριτές (**Impact factor= 3.778**)**

### ΠΕΡΙΛΗΨΗ

Στην παρούσα μελέτη χρησιμοποιήθηκε τεχνολογία κεραμικών μεμβρανών για να διαχωριστούν τα υγρά απόβλητα του ελαιοτριβείου σε δύο υγρά ρεύματα. Στην συνέχεια τα δύο παραγόμενα ρεύματα δοκιμάστηκαν σε διατροφή κοτόπουλων κρεατοπαραγωγής με ενσωμάτωση τους στο σιτηρέσιο τους. Τριάντα έξι συνολικά κοτόπουλα 13 ημερών χωρίστηκαν σε τρία γρούπ Α, Β, Γ, των 12 πουλιών και έγινε διατροφή τους για 37 ημέρες με κανονικό σιτηρέσιο για το Α γρούπ (control) με σιτηρέσιο στο οποίο είχε ενσωματωθεί ενσίρωμα κατακρατήματος της μικροδιήθησης για το Β γρούπ και με σιτηρέσιο στο οποίο είχε ενσωματωθεί ενσίρωμα μικροδιηθήματος για το γρούπ Γ. Με δειγματοληψία αίματος και ιστών κατά τις ημέρες 17, 27 και 37 και σχετική ανάλυση των βιοδεικτών οξειδωτικού στρές διαπιστώθηκε για πρώτη φορά διεθνώς ότι και στις δύο περιπτώσεις προσθήκης ενσιρώματος πολυφαινολών ελιάς (Β, Γ γρούπ) είχαμε σημαντική βελτίωση των δεικτών οξειδωτικού στρές σε σχέση με τα κοτόπουλα κοντρόλ του Α γρούπ και καλύτερη ποιότητα κρέατος.

**B21. Konstantinos Gerasopoulos, Dimitrios Stagos, Konstantinos Petrotos, Stylianos Kokkas, Dimitrios Kantas, Panagiotis Goulas, Dimitrios Kouretas (2015) Feed supplemented with polyphenolic byproduct from olive mill wastewater processing improves the redox status in blood and tissues of piglets, Food and Chemical Toxicology 86 , 319–327. ΤΥΠΟΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ : Δημοσίευση σε Επιστημονικό περιοδικό με κριτές**

**(Impact factor= 3.778)**

### ΠΕΡΙΛΗΨΗ

Στην παρούσα ερευνητική εργασία ένα υποπροϊόν της επεξεργασίας των φυτικών νερών του ελαιοτριβείου πλούσιο σε πολυφαινόλες φυσικά αντιοξειδωτικά ελιάς χρησιμοποιήθηκε για την διατροφή χοιριδίων. Τριάντα χοιρίδια 20 ημερών χωρίστηκαν σε δύο ομάδες των 15 μελών και διατράφηκαν με βασικό (ομάδα Α) και ενισχυμένο με πολυφαινόλες ελιάς σιτηρέσιο για 39 ημέρες. Από τα χοιρίδια αυτά λήφθηκαν δείγματα αίματος και ιστών κατά τις ημέρες 2, 20, 35 και 50 από την γέννηση τους. Οι ιστοί που συλλέχθηκαν ήταν εγκέφαλος, καρδιά, νεφρά, συκώτι, πνεύμονες, τετρακέφαλος, μυϊκός ιστός, πάγκρεας, σπλήνα και στομάχι. Η αντιοξειδωτική επίδραση της τροφής εξετάστηκε με εμπειρισταωμένη μέτρηση των βιοδεικτών οξειδωτικού στρες στα δείγματα αίματος αλλά και ιστών. Οι μετρήσεις έδειξαν ότι όλοι οι βιοδείκτες οξειδωτικού στρες τόσο στο αίμα όσο και στους ιστούς των χοιριδίων που διατράφηκαν με τροφή ενισχυμένη σε αντιοξειδωτικά ελιάς ήταν κατά πολύ βελτιωμένοι σε σχέση με τους αντίστοιχους της ομάδας κοντρόλ που ελάμβανε την συμβατική τροφή χωρίς ενσωμάτωση ενσιρώματος με πολυφαινόλες ελιάς.

**B22. Maria I. Kokkora, Chryssoula Papaioannou, Panagiotis Vyrlas, Konstantinos Petrotos, Paschalis Gkoutosidis & Christos Makridis (2015) Maize Fertigation with Treated Olive Mill Wastewater: Effects on Crop Production and Soil Properties. Sustainable Agriculture Research; Vol. 4, No. 4. ΤΥΠΟΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ : Δημοσίευση σε Επιστημονικό περιοδικό με κριτές (*Impact factor= 3.110*)**

### ΠΕΡΙΛΗΨΗ

Στην παρούσα μελέτη ερευνήθηκε η δυνατότητα χρήσης φυτικών νερών του ελαιοτριβείου που διαυγάστηκαν με μικροδιήθηση και επεξεργάστηκαν για αφαίρεση πολυφαινολών με την εμπορική μακροπορώδη ρητίνη XAD4 σαν πιθανό υδρολίπασμα σε ένα πείραμα αγρού δύο καλλιεργητικών περιόδων.

Τα επεξεργασμένα φυτικά νερά του ελαιοτριβείου εφαρμόστηκαν σε ποσότητες 25 και 50 τόννων ανά εκτάριο ανά έτος με ταυτόχρονη χρήση και συμβατικής λίπανσης. Επιπρόσθετα, πραγματοποιήθηκε και ένα μεμονωμένο πείραμα με μόνο επεξεργασμένο απόβλητο ελαιοτριβείου και εφαρμογή 50 τόννων/ εκτάριο ανά έτος και ένα ανάλογο πείραμα με μόνο συμβατική λίπανση. Ο τρόπος εφαρμογής της λίπανσης ήταν μέσω συστήματος ποτίσματος με σταγόνες. Η ανάλυση του καλαμποκιού και του εδάφους απέδειξε ότι η λίπανση με επεξεργασμένο απόβλητο και μόνο καλύπτει τις ανάγκες της καλλιέργειας σε N, P και K και αυξάνει την διαθεσιμότητα τους ενώ παράλληλα υπάρχει τάση για αύξηση του αντρίου στο έδαφος και της ηλεκτρικής αγωγιμότητας με την χρήση της υψηλής εφαρμογής του επεξεργασμένου αποβλήτου και για το λόγο αυτό προτείνεται για λόγους αειφορίας η εφαρμογή του επεξεργασμένου αποβλήτου σε επίπεδα 25 τόννων/ εκτάριο ανά έτος ή εναλλακτικά χρήση της ποσότητας των 50 τόννων / εκτάριο κάθε δεύτερο χρόνο.

**B23. Spyridon A. Petropoulos & Anestis Karkanis & Ângela Fernandes & Lillian Barros & Isabel C. F. R. Ferreira & Georgia Ntatsi & Konstantinos Petrotos & Christos Lykas & Ebrahim Khah (2015). Chemical Composition and Yield of Six Genotypes of Common Purslane (*Portulaca oleracea* L.): An Alternative Source of Omega-3 Fatty Acids, *Plant Foods for Human Nutrition* 70:420–426.**

**ΤΥΠΟΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ : Δημοσίευση σε Επιστημονικό περιοδικό με κριτές**

**(Impact factor= 2.368)**

### ΠΕΡΙΛΗΨΗ

Η αντράκλα (*Portulaca oleracea* L.) είναι ένα ετήσιο ζιζάνιο πλούσιο σε ω-3 λιπαρά οξέα που καταναλώνεται σαν τροφή (σαλάτα) τόσο τα φύλλα όσο και οβλαστός του. Στην παρούσα εργασία έξι διαφορετικοί γενότυποι ανδράκλας αξιολογήθηκαν για την διατροφική τους αξία και την χημική τους σύσταση. Η διατροφική αξία και η χημική σύσταση των γενότυπων διέφερε και συγκεκριμένα το περιεχόμενο οξαλικό οξύ ήταν λιγότερο στον γενότυπο D, ενώ οι γενότυποι E και F ήταν πιο πολλά υποσχόμενοι για εμπορική καλλιέργεια λόγω του χαμηλού περιεχομένου σε οξαλικό οξύ. Εξάλλου, ο γενότυπος E παρουσίασε καλό προφίλ αντιοξειδωτικών και ισοροπημένη περιεκτικότητα ω-3 και ω-6 λιπαρών οξέων. Όσον αφορά την απόδοση ο γενότυπος A παρουσίασε την μεγαλύτερη όλων ενώ οι γενότυποι E και F δεν διέφεραν από τους B και C. Η κεντρική ιδέα της παρούσας μελέτης είναι ότι δίνει πληροφορίες για την επίδραση του γενότυπου της αντράκλας στα διάφορα βιοδραστικά συστατικά που αυτή περιέχει και η πληροφορία αυτή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από την βιομηχανία τροφίμων για παραγωγή τροφίμων υψηλής ποιότητας και ανάλογης προστιθέμενης αξίας.

**B24. Angela Gabriella D' Alessandro, Marisa Palazzo, Konstantinos Petrotos, Panagiotis Goulas and Govanni Martemucci (2015). Fatty acids composition of light lamb meat from Leccese and Comisana dairy breeds as affected by slaughter age. Small Ruminants Research, 127, 36-43. ΤΥΠΟΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ : Δημοσίευση σε Επιστημονικό περιοδικό με κριτές (*Impact factor=1.148*)**

#### ΠΕΡΙΛΗΨΗ

Στην παρούσα εργασία εξετάστηκε η επίδραση στο προφίλ των λιπαρών οξέων και στην ποιότητα του κρέατος, της ράτσας (Leccese & Comisana) και της ηλικίας σφαγής (45 σε σχέση με 60 ημέρες) των αρνιών γάλακτος σε συμβατική εκτροφή.

Συγκεκριμένα σσαράντα αρνιά γάλακτος χωρίστηκαν σε τέσσερις ομάδες των δέκα μελών με βάση το πειραματικό σχήμα δύο ράτσες (Leccese & Comisana) x δύο ηλικίες σφαγής (45 και 60 ημέρες). Τα αρνιά διατράφηκαν με μητρικό γάλα και με σανό και συμπύκνωμα από την 30 ημέρα μέχρι την ημέρα σφαγής. Η σύσταση του κρέατος των αρνιών της ράτσας Leccese όταν σφάχθηκαν στις 45 ημέρες ήταν περισσότερο συμβατό με τις ανάγκες της ανθρώπινης διατροφής. Συγκεκριμένα παρουσίασε χαμηλότερο ποσοστό κορεσμένων λιπαρών οξέων ( $P < 0.05$ ), υψηλότερο λόγο ακόρεστων προς κορεσμένα ( $P < 0.05$ ) (UFA)/SFA και υψηλότερο λόγο μονοακόρεστων προς κορεσμένα (MUFA)/SFA και μικρότερους λόγους αθυρογένεσης (AI) και θρομβογένεσης (TI) σε σχέση με το αντίστοιχο κρέας της ράτσας Comisana. Όσον αφορά το κρέας των σφαγίων στις 60 ημέρες τα ποιοτικά χαρακτηριστικά τους προσέγγισαν κατά πολύ και παρουσιάστηκε και στα δύο αύξηση του ποσοστού λινολενικού οξέως (conjugated linoleic acid)



**B25. . M. Kokkora, P. Vyrlas, Ch. Papaioannou, K. Petrotos, P. Gkoutsidisa, S. Leontopoulos and Ch. Makridis (2015). Agricultural use of Microfiltered Olive mill Wastewater: Effects on Maize Production and Soil Properties. Agriculture and Agricultural Science Procedia 4, 416 – 424. ΤΥΠΟΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ : Δημοσίευση σε Επιστημονικό περιοδικό με κριτές (Impact factor= 0.55)**

#### ΠΕΡΙΛΗΨΗ

Η διάθεση των υγρών αποβλήτων των ελαιοτριβείων θεωρείται ένα από τα μεγαλύτερα περιβαλλοντικά προβλήματα στην Μεσόγειο. Η παρούσα μελέτη αποτελεί μέρος μίας μελέτης ολιστικής διαχείρισης των αποβλήτων των ελαιοτριβείων που στοχεύει στην παραγωγή προϊόντων προστιθέμενης αξίας από αυτά με παράλληλη ολική τους αξιοποίηση. Τα συστατικά των υγρών αποβλήτων των ελαιοτριβείων είναι οργανικής φύσεως και μπορούν να ανακυκλωθούν στο έδαφος μετά από επεξεργασία με μικροδιήθηση και μπορούν να χρησιμοποιηθούν σαν υδρολίπασμα στην φυτική παραγωγή οδηγώντας σε περιβαλλοντικά φιλική καλλιεργητική μέθοδο με χαμηλό αποτύπωμα άνθρακα καθώς τα νερά του ελαιοτριβείου μπορούν μερικά ή και ολικά να αντικαταστήσουν χημικά λιπάσματα και η χρήση τους να εξοικονομήσει νερό δίνοντας στο αγρότη σαφή πλεονεκτήματα. Μικροδιηθημένα επεξεργασμένα απόβλητα ελαιοτριβείου εφαρμόστηκαν για λίπανση καλλιέργειας καλαμποκιού em τέσσερις μεταχειρίσεις και συγκεκριμένα α) 25 τόννους/εκτάριο απόβλητο με παράλληλη συμβατική λίπανση 200 αζώτου ανά εκτάριο β) 50 τόννους/εκτάριο απόβλητο με παράλληλη συμβατική λίπανση 200 μονάδες αζώτου ανά εκτάριο γ) 50 τόννους/ αεκτάριο ανά έτος μόνο απόβλητο δ) 200 μονάδες αζώτου από μόνο του. Οι τέσσερις μεταχειρίσεις επαναλήφθηκαν τέσσερις φορές και τα αποπελε΄σαμτα του πρώτου ετους πειραματισμού έδειξαν ότι οι διαφορετικές ποσότητες μικροδιηθημένων αποβλήτων ελαιοτριβείου είχαν σημαντική επίδραση στο έδαφος Από τα ποιοτικά χαρακτηριστικά του προϊόντος υπήρξε δαιφοροποίηση μόνο στο ποσοστό πρωτεΐνης του καρπού και στο ποσοστό αμύλου, ινών και τέφρας. Η ολική υποκατάσταση της χημικής λίπανσης από λίπανση με απόβλητο έδειξε να έχει ισοδύναμο αποτέλεσμα.

**B26. S.V. Leontopoulos, I. Giavasis, K. Petrotos, M. Kokkora and Ch. Makridis (2015) Effect of Different Formulations of Polyphenolic Compounds Obtained from OMWW on the Growth of Several Fungal Plant and Food Borne Pathogens. Studies in vitro and in vivo. . Agriculture and Agricultural Science Procedia 4 ( 2015 ) 327 – 337.. ΤΥΠΟΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ : Δημοσίευση σε Επιστημονικό περιοδικό με κριτές (Impact factor= 0.55)**

#### ΠΕΡΙΛΗΨΗ

Στην παρούσα εργασία εξετάστηκε η δραστηριότητα απλών και ενθυλακωμένων πολυφαινόλων από φυτικά νερά ελαιοτριβείου σαν φυτοπροστατευτικά υλικά ενάντια σε οικονομικώς σημαντικά φυτοπαθογόνους μυκητες τόσο με in vitro όσο και με in vivo δοκιμές. Για τις in vitro δοκιμές δοκιμάστηκαν 14 φυτοπαθογόνοι μυκητες ώστε να προσδιοριστούν οι μικροβιοκτόνες συγκεντρώσεις και στην συνέχεια σε in vivo πειράματα σε φυτά ντομάτας αξιολογήθηκαν ως φυτοπροστατευτικά προϊόντα διάφορα υγρά διαλύματα της πολυφαινόλης και διαπιστώθηκε η δραστηριότητα τους ενάντια στα γνωστά παθογόνα *Botrytis cinerea*, *Sclerotinia sclerotiorum* και *Ascochyta lentis* και σε λιγότερο βαθμό ενάντια στον *Aspergillus flavus*. Το γενικό συμπέρασμα της εργασίας ήταν ότι χρήση υγρής πολυφαινόλης σε ποσοστό 5-10% μπορεί να ελέγξει την ανάπτυξη φυτοπαθογόνων ενώ σε μεγαλύτερες συγκεντρώσεις .20-30 % μπορεί να πασρυσασιστεί περίπτωση φυτοτοξικότητας.

**B27.Yannis Gounaris, Constantinos Litinas, Eleni Evgenidou, Constantinos Petrotos (2015) A hypothesis on the possible contribution of free hypoxanthine and adenine bases in prebiotic amino acid synthesis. Hypothesis 2015, 13(1), 1-8/  
ΤΥΠΟΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ : Δημοσίευση σε Επιστημονικό περιοδικό με κριτές (*Impact factor=1.066*)**

#### **ΠΕΡΙΛΗΨΗ**

Η εργασία περιγράφει πειραματικές συνθήκες που μιμούνται τις πρεβιοτικές συνθήκες σε υποθερμικούς αεραγωγούς για να εξετάσει τον πιθανό πρεβιοτικό ρόλο των βάσεων ελεύθερης πουρίνης στην απευθείας σύνθεση των αμινοξέων.

**B28. KONSTANTINOS GERASOPOULOS, DIMITRIOS STAGOI, ALEXANDROS KROUEZAS, CHRISTINA KARAVELI, CHRISTINA BARDA, HELEN GKIKA, DIMITRIOS MITSIOU, KONSTANTINOS PETROTOS, PANAGIOTIS GOULAS and DEMETRIOS KOURETAS (2016) Assessment of Fatty Acid Allocation in Plasma and Tissues in Piglets, Using Feed Supplemented with Byproducts from Processed Olive Mill Wastewater. *in vivo*30: 291-302. Δημοσίευση σε Επιστημονικό περιοδικό με κριτές (Impact factor=0.953)**

#### ΠΕΡΙΛΗΨΗ

Στην παρούσα μελέτη δοκιμάστηκε διατροφή χοιριδίων με σιτηρέσιο με πολυφαινόλες ελιάς σε σύγκριση με άλλη ομάδα χοιριδίων που διατρέφονταν με συμβατικό σιτηρέσιο χωρίς προσθήκη πολυφαινολών ελιάς για να συγκριθεί η επίδραση της προσθήκης πολυφαινολών ελιάς στο προφίλ λιπαρών οξέων των διαφόρων ιστών των χοιριδίων. Τα αποτελέσματα της μελέτης έδειξαν ότι οι ιστοί των χοιριδίων που διατράφηκαν με σιτηρέσιο πολυφαινολών παρουσίαζαν πολύ χαμηλότερο λόγο ω6/ω3 σε σχέση με τα χοιρίδια που κατανάλωναν συμβατικό σιτηρέσιο. Για παράδειγμα στην περίπτωση του ιστού του τετρακέφαλου ο λόγος ω6/ω3 ήταν 10:1 στην περίπτωση χοιριδίων που κατανάλωναν πολυφαινόλη και 2.93:1 στην περίπτωση των χοιριδίων συμβατικής εκτροφής. Σχετικά με το λόγο UFA/SFA δεν παρουσιάστηκαν σημαντικές διαφορές ενώ σε όλους τους ιστούς ο λόγος PUFA/MUFA ήταν χαμηλότερος για τα χοιρίδια που κατανάλωσαν πολυφαινόλες.

**B29. Maria I. Kokkora, Konstantinos B. Petrotos, Chryssoula Papaioannou, Paschalis E. Gkoutosidis, Stefanos Leontopoulos & Panagiotis Vyrlas (2016) Agronomic and economic implications of using treated olive mill wastewater in maize production, Desalination and Water Treatment Vol. 57 (44), 20639-20645. Δημοσίευση σε Επιστημονικό περιοδικό με κριτές (Impact factor=1.631)**

#### ΠΕΡΙΛΗΨΗ

Τα φυτικά νερά του ελαιοτριβείου είναι ένα παραπροϊόν της εξαγωγής του ελαιολάδου με υψηλό ρυπαντικό φορτίο και υψηλό περιεχόμενο πολυφαινολών. Η επεξεργασία του υγρού αυτού αποβλήτου με μικροδιήθηση και με ρητίνες XAD4 οδηγεί σε ανάκτηση των πολυφαινολών και σε ένα απόβλητο με μειωμένο ρυπαντικό φορτίο και μειωμένες φυτοτοξικές ιδιότητες. Με την παρούσα εργασία η επίδραση της χρήσης επεξεργασμένων φυτικών νερών ελαιοτριβείου στην απόδοση και την ποιότητα του καλαμποκιού εξετάστηκε στα πλαίσια ενός διετούς πειράματος αγρού καθώς και η ποιότητα του εδάφους. Η εφαρμογή του επεξεργασμένου αποβλήτου έγινε με σύστημα ποτίσματος με σταγόνα χρησιμοποιώντας δύο επίπεδα εφαρμογής 25–50 t ha<sup>-1</sup> year<sup>-1</sup> με ταυτόχρονη προσθήκη και συμβατικού λιπάσματος. Επιπλέον, εφαρμόστηκαν και δύο άλλες μεταχειρίσεις με λίπανση μόνο με επεξεργασμένο απόβλητο σε επίπεδα 50 t ha<sup>-1</sup> year<sup>-1</sup> και μόνο με χημικό συμβατικό λίπασμα. Η ποιότητα και η απόδοση του καλαμποκιού συμβατικής λίπανσης και λίπανσης με επεξεργασμένο απόβλητο ήταν όμοιες πράγμα που σημαίνει ότι το επεξεργασμένο απόβλητο μπορεί να υποκαταστήσει την χημική λίπανση. Ακολούθησε εμπειριστατωμένη ανάλυση κόστους που απέδειξε ότι η εφαρμογή επεξεργασμένου αποβλήτου αποτελούσε το πλέον συμφέρον σενάριο λίπανσης αποδεικνύοντας την δυνατότητα αξιοποίησης του σε μεγάλη κλίμακα.

**B30. Stefanos V. Leontopoulos, Konstantinos B. Petrotos, Maria I. Kokkora, Ioannis Giavasis & Chryssoula Papaioannou (2016)**  
**In vivo evaluation of liquid polyphenols obtained from OMWW as natural bio-chemicals against several fungal pathogens on tomato plants. Desalination and Water Treatment, 57 (44), 20646-20660. Δημοσίευση σε Επιστημονικό περιοδικό με κριτές (Impact factor=1.631)**

### ΠΕΡΙΛΗΨΗ

Τα νερά του ελαιοτριβείου που παράγονται κατά την επεξεργασία της ελιάς για την παραγωγή του ελαιολάδου αποτελούν ένα σημαντικό περιβαλλοντικό πρόβλημα. Τα τελευταία χρόνια υπάρχει σημαντικό ενδιαφέρον για απομόνωση και εμπορική χρήση πολυφαινόλων από τα απόβλητα αυτά αλλά και από φυτικούς ιστούς. Στην παρούσα μελέτη εξετάστηκε η χρήση των πολυφαινόλων των υγρών αποβλήτων του ελαιοτριβείου σαν φυτοπροστατευτικά έναντι φυτοπαθογόνων μυκήτων σε φυτά τομάτας. Συγκεκριμένα, συγκεντρώσεις υγρής πολυφαινόλης σε ποσοτό 5, 10,20 και 30% σε νερό εξετάστηκαν έναντι 10 φυτοπαθογόνων μυκήτων που εμφανίζονται στο φυτό της τομάτας. Μετά από 40 ημέρες καλλιέργειας τα φυτά συγκομίστηκαν και μία σειρά πραμέτρων μετρήθηκαν σ' αυτά που απέδειξαν ότι η υγρή πολυφαινόλη παρουσίασε αξιόλογη φυτοπροστασία

**B31. Konstantinos B. Petrotos, Maria I. Kokkora, Paschalis E. Gkoutsidis & Stefanos Leontopoulos (2016). A comprehensive study on the kinetics of olive mill wastewater (OMWW) polyphenols adsorption on macroporous resins. Part II. The case of Amberlite FPX66 commercial resin. Desalination and Water Treatment, 57 (44), pp. 20631-20638. Δημοσίευση σε Επιστημονικό περιοδικό με κριτές (Impact factor=1.631)**

### ΠΕΡΙΛΗΨΗ

Στα πλαίσια της παρούσας εργασίας, η εμπορική μακροπορώδης ρητίνη Amberlite FPX66 αξιολογήθηκε σαν προσροφητικό υλικό για την απορόφηση των πολυφαινολών από τα φυτικά νερά του ελαιοτριβείου.

Τα πειράματα απορρόφησης πραγματοποιήθηκαν με χρήση ενός προσροφητήρα σταθερής κλίνης και μελετήθηκε η προσρόφηση των πολυφαινολών με μεταβαλλόμενες τις παραμέτρους: χρόνος επαφής, συγκέντρωση πολυφαινολών, θερμοκρασία, ταχύτητα ροής και τιμή pH και βαθμού διάλυσης και προσδιορίστηκαν οι άριστες συνθήκες για αποδοτική λειτουργία της συγκεκριμένης ρητίνης. Τα αποτελέσματα έδειξαν ότι η άριστη θερμοκρασία λειτουργίας είναι 40 °C και όξινο pH και σε υψηλότερες τιμές συγκέντρωσης πολυφαινολών παρουσιάστηκε καλύτερη κινητική προσρόφησης και σε μεγαλύτερες ταχύτητες ροής υγρού υλικού. Στο τελικό στάδιο της εργασίας αναπτύχθηκε ένα πρωτότυπο μαθηματικό μοντέλο πρόβλεψης της κινητικής προσρόφησης των πολυφαινολών ελιάς στην συγκεκριμένη ρητίνη.

**B32. Konstantinos B. Petrotos, Maria I. Kokkora, Chryssoula Papaioannou & Paschalis E. Gkoutsidis (2016) Olive mill wastewater concentration by two-stage reverse osmosis in tubular configuration, in a scheme combining open and tight membranes Desalination and Water Treatment, 57 (44),. pp. 20621-20630. Δημοσίευση σε Επιστημονικό περιοδικό με κριτές (Impact factor=1.631)**

### ΠΕΡΙΛΗΨΗ

Στην παρούσα εργασία διερευνήθηκε μία καινοτόμα τεχνολογία συμπύκνωσης φυτικών νερών του ελαιοτριβείου με συνδυασμό ανοιχτών και κλειστών κυλινδρικών μεμβρανών αντιστρόφου ωσμώσεως. Το υλικό πριν την συμπύκνωσή τους διαυγάστηκε με εφαρμογή αρχικά με χρήση περιστροφικής ραφινέζας και στην συνέχεια κεραμικής μικροδιήθησης ώστε να απομακρυνθούν αιωρούμενα στερεά και να διευκολυνθεί η συνακόλουθη συμπύκνωση με αντίστροφη ώσμωση. Το προκατεργασμένο υλικό συμπυκνώθηκε με χρήση της κυλινδρικής σωληνωτής μεμβράνης αντιστρώφου ωσμώσεως PCI UK AFC40 και μελετήθηκε η επίδραση των βασικών παραμέτρων της διαδικασίας στην ροή του διηθήματος. Ο ρυθμός διήθησης βρέθηκε να είναι σημαντικά υψηλός και να εξαρτάται γραμμικά και αυξητικά από την αύξηση της εφαρμοζόμενης πίεσης και να μειώνεται εκθετικά με την αύξηση της συμπύκνωσης του διαλύματος. Επιπλέον, η ροή διήθησης αυξανόταν στις περισσότερες περιπτώσεις με την αύξηση της ταχύτητας ροής και η επίδραση. Η επίδραση της θερμοκρασίας στο ρυθμό διήθησης βρέθηκε να εξαρτάται τόσο από την εφαρμοζόμενη πίεση όσο και από την ταχύτητα ροής. Το περιεχόμενο ολικών διαλυτών στερεών του διηθήματος της μεμβράνης AFC40 ήταν 0,6% που αντιστοιχεί στο 15% των αντιστοίχων στερεών στο αρχικό απόβλητο. Στην συνέχεια το



διήθημα της μεμβράνης AFC40 συμπυκνώθηκε με χρήση της κλειστής μεμβράνης αντιστρόφου ωσμώσεως AFC99 PCI UK με σκοπό το νέο διήθημα να είναι κατάλληλο για κατευθείαν απόρριψη σε φυσικούς αποδέκτες και το αντίστοιχο συμπύκνωμα να χρησιμοποιηθεί για ανάκτηση πολύτιμων φυσικών αντιοξειδωτικών μετά από ανάμιξη με το κατακράτημα της μεμβράνης AFC40. Το γενικό συμπέρασμα της πειραματικής μελέτης απέδειξε ότι η προτεινόμενη διεργασία μπορεί να αξιοποιηθεί σε βιομηχανική κλίμακα για παραγωγή φυσικών αντιοξειδωτικών ελιάς και νερού κατάλληλου για διάθεση σε φυσικούς αποδέκτες.

**B33. Prodromos Skenderidis, Kostantinos Petrotos, Ioannis Giavasis,| Christos Hadjichristodoulou, Andreas Tsakalof (2016). Optimization of ultrasound assisted extraction of of goji berry (*Lycium barbarum*) fruits and evaluation of extracts' bioactivity, Journal of Food Process Engineering, pp 1-13 Article in Press. Δημοσίευση σε Επιστημονικό περιοδικό με κριτές (Impact factor= 1.370)**

### ΠΕΡΙΛΗΨΗ

Η δημοφιλία των εκχυλισμάτων από φρούτα goji berry σαν λειτουργικά συστατικά σε τρόφιμα συνεχώς μεγαλώνει και οι «πράσινες» τεχνολογίες υδατικής εκχύλισης προτιμώνονται από τις αντίστοιχες που βασίζονται σε οργανικούς διαλύτες καθώς αυξάνουν την βιολειτουργικότητα και την προστιθέμενη αξία των λαμβανόμενων εκχυλισμάτων. Σκοπός της παρούσας εργασίας ήταν η βελτιστοποίηση της υποβοηθούμενης από μικροκύματα εκχύλισης των φρούτων goji berry της ποικιλίας *Lycium barbarum* όσον αφορά εισαγόμενα και ντόπια φρούτα και με χρήση της μαθηματικής τεχνικής μοντελοποίησης που είναι γνωστή σαν response surface modeling. Με χρήση των πειραματικών δεδομένων και της μεθόδου μοντελοποίησης που προαναφέρθηκε και με παραμέτρους τον λόγο υδατικού διαλύτη/στερεού, την θερμοκρασία εκχύλισης, την ισχύ του εφαρμοζόμενου υπερήχου και τον χρόνο εκχύλισης προσδιορίστηκαν οι βέλτιστες τιμές εκχυλιζόμενων ολικών στερεών, υδατανθράκων, φαινολικών ουσιών καθώς και της αντιοξειδωτικής ισχύος εκφρασμένη με την παράμετρο IC-50 της μεθόδου DPPH. Διαπιστώθηκε ότι τα φρούτα διαφορετικής προέλευσης είχαν γενικά τις ίδιες βέλτιστες συνθήκες εκχύλισης και αντιοξειδωτική δύναμη αλλά διέφεραν στο ποσοστό πολυζακχαριτών.

**B34. Kalliopi Georgakouli, Anastasios Mpesios, Demetrios Kouretas, Konstantinos Petrotos, Chrysanthi Mitsagga, Ioannis Giavasis and Athanasios Z. Jamurtas (2016) The Effects of an Olive Fruit Polyphenol-Enriched Yogurt on Body Composition, Blood Redox Status, Physiological and Metabolic Parameters and Yogurt Microflora. Nutrients, 8(6), 344. Δημοσίευση σε Επιστημονικό περιοδικό με κριτές (Impact factor= 4.187)**

### ΠΕΡΙΛΗΨΗ

Στην παρούσα μελέτη μελετήθηκε η προσθήκη πολυφαινολών ελιάς σε γιαούρτι και η επίδραση της κατανάλωσης του εν λόγω γιαουρτιού στην φυσιολογία του ανθρώπινου οργανισμού, στις μεταβολικές παραμέτρους και στις αιματολογικές παραμέτρους, και στην αντιοξειδωτική κατάσταση του αίματος. Το συγκεκριμένο γιαούρτι χρησιμοποιήθηκε σε κλινική μελέτη που συμπεριέλαβε 16 υγιή άτομα/εθελοντές μη καπνιστές ( 6 άνδρες και 10 γυναίκες) και διεξήχθη με την μεθοδολογία Randomized Double-blind, Crossover design. Συγκεκριμένα, κάθε άτομο κατανάλωνε 400 γρμ. Γιαουρτιού εμπλουτισμένου με 50 mg ενθυλακωμένων πολυφαινολών ελιάς ή εναλλακτικά 400 γρμ απλού γιαουρτιού (ομάδα κοντρόλ) για δύο εβδομάδες. Οι μετρήσεις φυσιολογίας και η συλλογή αίματος για μέτρηση πραγματοποιήθηκαν στην αρχή και στο τέλος των δύο εβδομάδων. Και στις δύο περιπτώσεις κατανάλωσης γιαουρτιού το βάρος σώματος, δείκτης μάζας σώματος, η διάμετρος της μέσης και η συστολική πίεση μειώθηκαν μετά από κατανάλωση δύο εβδομάδων. Επίσης ειδικά για την κατανάλωση γιαουρτιού με πολυφαινόλες διαπιστώθηκε τάση για σημαντική μείωση της LDL χοληστερόλης και των παραγώγων που αντιδρούν με παράγωγα θειοβαρβιτουρικού οξέως σε διάστημα δύο εβδομάδων.

**B35. Ioannis Giavasis and Konstantinos Petrotos (2016)**  
**Biovalorization of Olive Mill Waste Water for the Production of**  
**Single Cell Protein from *Saccharomyces cerevisiae*, *Candida***  
***utilis* and *Pleurotus ostreatus* *British Biotechnology Journal* 1**  
**1(2): 1-16, Article no.BBJ.22509 Δημοσίευση σε Επιστημονικό**  
**περιοδικό με κριτές (*Impact factor=pending*)**

### ΠΕΡΙΛΗΨΗ

Σκοπός της παρούσας εργασίας ήταν η διερεύνηση και βελτιστοποίηση της ζύμωσης των φυτικών νερών του ελαιοτριβείου για παραγωγή μονοκυτταρικής πρωτεΐνης. Στο αρχικό στάδιο της εργασίας μελετήθηκε η αποφαινολοποίηση των φυτικών ενρών και σε δεύτερο στάδιο το αποφαινολοποιημένο παράγωγο δοκιμάστηκε με ζύμωση με τρεις εναλλακτικούς μικροοργανισμούς και συγκεκριμένα τους *Saccharomyces cerevisiae* (*S. cerevisiae*), *Candida utilis* (*C. utilis*) και *Pleurotus ostreatus* (*P. ostreatus*) και με δύο τρόπους τόσο σε φιάλες όσο και σε αυτόματο πειραματικό ζυμωτήρα των 15 λίτρων. Η αποφαινολοποίηση των φυτικών νερών αποδείχτηκε ότι είναι ουσιαστική προϋπόθεση για την ομαλή ανάπτυξη όλων των μικροοργανισμών και ο μικροοργανισμός *Pleurotus ostreatus* ήταν ο πιο αποτελεσματικός για την ζύμωση χωρίς αποφαινολοποίηση. Οι καλύτερες συνθήκες ζύμωσης ήταν για τον *S. cerevisiae* pH 7, 350 rpm ρυθμός ανάδευσης, προσθήκη  $(\text{NH}_4)_2\text{SO}_4$  σε ένα 3/1 συμπυκνωμένο φυτικό νερό ενώ για την *C. Utilis* pH 5, 250 rpm ρυθμός ανάδευσης, προσθήκη  $(\text{NH}_4)_2\text{SO}_4$  σε ένα 3/1 συμπυκνωμένο φυτικό νερό και για τον *P. Ostreatus* pH 5, 150 rpm ρυθμός ανάδευσης, προσθήκη  $(\text{NH}_4)_2\text{SO}_4$  σε ένα 3/1 συμπυκνωμένο φυτικό νερό. Από όλους τους μικροοργανισμούς ο *P. ostreatus* παρουσίασε την μεγαλύτερη παραγωγικότητα πρωτεΐνης (14,8 γρμ. /λίτρο).

**B36. Ioannis Giavasis and Konstantinos Petrotos (2016)**  
**Biovalorization of Olive Mill Waste Water for the Production of Gellan Gum from *Sphingomonas paucimobilis* British Biotechnology Journal 11(2): 1-15, Article no.BBJ.22510.**  
**Δημοσίευση σε Επιστημονικό περιοδικό με κριτές (Impact factor=pending)**

#### ΠΕΡΙΛΗΨΗ

Σκοπός της παρούσας εργασίας ήταν η διερεύνηση και βελτιστοποίηση της ζύμωσης των φυτικών νερών του ελαιοτριβείου για παραγωγή τζελάνης με χρήση του μικροοργανισμού ζύμωσης *Sphingomonas paucimobilis*. Στο αρχικό στάδιο της εργασίας μελετήθηκε η αποφαινολοποίηση των φυτικών ενρών και σε δεύτερο στάδιο το αποφαινολοποιημένο παράγωγο δοκιμάστηκε με ζύμωση με δύο τρόπους τόσο σε φιάλες όσο και σε αυτόματο πειραματικό ζυμωτήρα των 15 λίτρων. Τα αποτελέσματα έδειξαν ότι ο μικροοργανισμός *Sphingomonas paucimobilis* μπορεί να αποδομήσει τα φυτικά νερά του ελαιοτριβείου μετά από αποφαινολοποίηση τους και συμπύκνωση 2/1. Η καλύτερη πηγή αζώτου για την ζύμωση βρέθηκε να είναι το εκχύλισμα ζύμης σε προσθήκη 1 γραμ/λίτρο και η προσθήκη γλυκερόλης (5 γραμ/λίτρο) αύξησε την παραγωγή τζελάνης και το ιξώδες του υποστρώματος ζύμωσης. Ανάδευση στα 500 rpm και αερισμός 1 vvm παρείχε τον μεγαλύτερο ρυθμό παραγωγής τζελάνης στα 9,5 γραμ/λίτρο υποστρώματος μετά από αποφαινολοποίηση και συμπύκνωση του αρχικού φυτικού νερού ελαιοτριβείου.

**B37. I. Kafantaris, B. Kotsampasi, V. Christodoulou, E. Kokka, P. Kouka, Z. Terzopoulou, K. Gerasopoulos, D. Stagos, C. Mitsagga, I. Giavasis, S. Makri, K. Petrotos and D. Kouretas (2016). Grape pomace improves antioxidant capacity and faecal microflora of lambs. Journal of Animal Physiology and Animal Nutrition Article in Press. Δημοσίευση σε Επιστημονικό περιοδικό με κριτές (Impact factor= 1.244.)**

### ΠΕΡΙΛΗΨΗ

Σκοπός της παρούσας εργασίας ήταν να εξεταστεί η αξιοποίηση των στερεών υπολειμμάτων οινοποίησης που είναι πλούσια σε πολυφαινολικά φυσικά αντιοξειωτικά με αντιμικροβιακή και αντιοξειδωτική δύναμη στην διατροφή ζώων και ειδικά αμνών. Ο σκοπός της εισαγωγής των φυσικών ουσιών αυτών στη διατροφή των αμνών ήταν για να προαχθεί η ευζωία τους μέσω της αντιμετώπισης των ελευθέρων ριζών και των απθογόνων μικροοργανισμών που τα προσβάλλουν. Στα πλαίσια της εργασίας εξετάστηκαν τόσο οι δείκτες αντιοξειδωτικού στρες (GSH, CAT, TAC, TBAR's, CARB) στο αίμα και στους ιστούς όσο και η μικροβιακή χλωρίδα του εντέρου ζώων που στο σιτηρέσιο τους είχε περιληφθεί ποσότητα στερεών υπολειμμάτων οινοποίησης και συγκρίθηκαν με τους αντίστοιχους δείκτες αμνών που ελάμβαναν το συμβατικό σιτηρέσιο. Τα γενικά συμπεράσματα ήταν ότι με την προσθήκη των στερεών υπολειμμάτων οινοποίησης στην διατροφή των αμνών ενισχύθηκε ο αντιοξειδωτικός τους μηχανισμός και μεταβλήθηκε θετικά η φύση της μικροβιακής χλωρίδας του εντέρου τους με ενίσχυση των προβιωτικών βακτηρίων και σημαντική μείωση των παθογόνων E.Coli και Enterobacteriaceae.

**B38. Sotiria Makri, Ioannis Kafantaris, Dimitrios Stagos, Theodora Chamokeridou, Konstantinos Petrotos, Konstantinos Gerasopoulos, Anastasios Mpesios, Nikolaos Goutzourelas, Stylianos Kokkas, Panagiotis Goulas, Dimitrios Komiotis, Dimitrios Kouretas (2017). Novel feed including bioactive compounds from winery wastes improved broilers' redox status in blood and tissues of vital organs. Food and Chemical Toxicology, 102, 24-31. Δημοσίευση σε Επιστημονικό περιοδικό με κριτές (Impact factor= 3.778)**

### ΠΕΡΙΛΗΨΗ

Σκοπός της παρούσας εργασίας ήταν να εξεταστεί η δυνατότητα χρήσης των στερεών αποβλήτων της οινοποίησης, απόβλητο με μεγάλο αρνητικό περιβαλλοντικό αποτύπωμα, σαν ενισχυτικά της διατροφής των κοτόπουλων κεατοπαραγωγής. Κοτόπουλα 15 ημερών χωρίστηκαν σε δύο ομάδες και η μία ομάδα διατράφηκε για 35 ημέρες με συμβατική διατροφή και η άλλη με διτηρέσιο εμπλουτισμένο με απόβλητα οινοποίησης. Στην συνέχεια λήφθηκαν δείγματα αίματος και ιστών δ'λλο φορές και συγκεκριμένα στις 30 ημέρες από την γέννηση τους και στις 50 ημέρες από την γέννηση τους. Τα αποτελέσματα της ανάλυσης των δεικτών οξειδωτικού στρες (GSH, CAT, TAC, TBAR's, CARB) στο αίμα και στους λοιπούς ζωτικούς ιστούς και ποσοτικές μετρήσεις αύξησης βάρους έδειξαν ότι η χρήση των αποβλήτων οινοποίησης στην διατροφή πουλερικών βελτιώνει την ευζωία και την ποσοτική απόδοση των ζώων.

**B39. Spyridon A. Petropoulos, Efi Levizou, Georgia Ntatsi, Ângela Fernandes, Konstantinos Petrotos, Konstantinos Akoumianakis, Lillian Barros, Isabel C.F.R. Ferreira (2017) Salinity effect on nutritional value, chemical composition and bioactive compounds content of Cichorium spinosum L . Food Chemistry, 214, 129–136. Δημοσίευση σε Επιστημονικό περιοδικό με κριτές (Impact factor= 4.529)**

### ΠΕΡΙΛΗΨΗ

Η υψηλή αλατότητα του εδάφους αποτελεί ένα σημαντικό πρόβλημα ανά τον κόσμο που επηρεάζει αρνητικά την απόδοση των καλλιεργειών των φυτών και των λαχανικών. Στην παρούσα μελέτη το φυτό Cichorium spinosum L καλλιεργήθηκε σε εδάφη με υψηλή αλατότητα για να μελετηθεί η επίδραση της στην χημική σύσταση του και στη συγκέντρωση των βιοδραστικών συστατικών στα φύλλα του. Η αύξηση της αλατότητας οδήγησε σε σημαντικές αλλαγές στην συγκέντρωση των μακρο- και μικρο- διατροφικών συστατικών (διατροφική αξία, ζάχαρ, λιπαρά οξέα, ιχνοστοιχεία, ασκορβικό οξύ και τοκοφερόλες) ενώ οι συγκέντρωση πολυφαινολών δεν επηρεάστηκε σημαντικά. Τα πιο σημαντικά πολυφαινολικά οξέα που βρέθηκαν στο φυτό ήταν το Chicoric και το 5-O-caffeoylquinic acid. Σε αντίθεση με το περιεχόμενο πολυφαινολών η ολική αντιοξειδωτική δύναμη και το περιεχόμενο ιχνοστοιχείων βρέθηκε να επηρεάζεται θετικά από την υψηλή αλατότητα και συμπερασματικά το φυτό Cichorium spinosum μπορεί να καλλιεργηθεί σε μη γόνιμα εδάφη με έλλειψη μερού και υψηλή αλατότητα όπως π.χ σε παράκτιες περιοχές.



**B40. I. Kafantaris, D. Stagos, B. Kotsampasi, A. Hatzis, A. Kypriotakis, K. Gerasopoulos, S. Makri, N. Goutzourelas, C. Mitsagga, I. Giavasis<sup>3</sup>, K. Petrotos, S. Kokkas, P. Goulas, V. Christodoulou and D. Kouretas (2017) Grape pomace improves performance, antioxidant status, fecal microbiota and meat quality of piglets *Animal*, 1-10. Δημοσίευση σε Επιστημονικό περιοδικό με κριτές (Impact factor=1.910)**

### ΠΕΡΙΛΗΨΗ

Στην παρούσα μελέτη χρησιμοποιήθηκε απόβλητο οινοποίησης στην διατροφή χοιριδίων για να εξεταστεί πιθανή επίδραση στην ευζωία, την ποιότητα τρου κρέατος και στην παραγωγικότητα. Για την εξέταση της αντιοξειδωτικής δύναμης τοθ νέου σιτηρεσίου 24 χοιρίδια 20 ημερών από την ημέρα γέννησης χωρίστηκαν σε δύο πειραματικές ομάδες και άρχισε πείραμα δαιτροφής συνολικής διάρκειας 30 ημερών. Δειγματοληψίας αίματος και ιστών πραγματοποιήθηκε κατά τις ημέρες 2, 20, 35 και 50 από την ημερομηνία γέννησης. Αξιολογήθηκαν στην συνέχεια οι βιοδείκτες του οξειδωτικού στρές και συγκεκριμένα μετρήθηκαν ολική αντιοξειδωτική δύναμη (TAC), τα πρωτεϊνά καρβονύλια (CARB), τα TBARs και η δραστικότητα του ενζύμου της γλουταθειόνης καθώς και ενεργότητα της αποικοδόμησης του H<sub>2</sub>O<sub>2</sub> και επιπλέον πραγματοποιήθηκε μικροβιολογική εκτίμηση της χλωρίδας του κοπράνων τους και μέτρησεις προφίλ λιπαρών οξέων, Διαπιστώθηκε σημαντική βελτίωση όλων των δεικτών οξειδωτικού στρές τόσο στο αίμα όσο και σε όλους τους ιστούς από όπου λήφθηκαν δείγματα στα χοιρίδια που διατράφηκαν με απόβλητο οινοποίησης σε σύγκριση με την ομάδα κοντρόλ. Επιπρόσθετα, οι ομάδα των χοιριδίων που διατράφηκαν με απόβλητο οινοποίησης παρουσίασε στατιστικώς σημαντική αύξηση στα ω-3 λιπαρά οξέα του ενδομυϊκού λίπους και πολύ χαμηλότερο λόγο ω-6/ω-3 λιπαρά και πολύ καλύτερα μικροβιολογικά αποτελέσματα όσον αφορά την ανάλυση της χλωρίδας του εντέρου.

\

**B41.Aliki Papadopoulou, Konstantinos Petrotos, Dimitrios Stagos, Konstantinos Gerasopoulos, Antonios Maimaris, Haralampos Makris, Ioannis Kafantaris, Sotiria Makri, Efthalia Kerasioti, Maria Halabalaki, Vincent Brieades, Georgia Ntasi, Stylianos Kokkas, Pavlos Tzimas, Panagiotis Goulas, Alexander M. Zakharenko, Kirill S. Golokhvast, Aristidis Tsatsakis, and Demetrios Kouretas (2017). Enhancement of Antioxidant Mechanisms and Reduction of Oxidative Stress in Chickens after the Administration of Drinking Water Enriched with Polyphenolic Powder from Olive Mill Waste Waters. Oxidative Medicine and Cellular Longevity Volume 2017, Article ID 8273160, 10 pages. Δημοσίευση σε Επιστημονικό περιοδικό με κριτές (Impact factor= 4.593)**

#### **ΠΕΡΙΛΗΨΗ**

Σκοπός της παρούσας εργασίας ήταν να εκτιμηθεί η επίδραση της προσθήκης σκόνης πολυφαινόλης ελιάς στο πόσιμο νερό που καταναλώνουν τα κοτόπουλα κρεατοπαραγωγή στην οξειδωτική κατάσταση των πουλιών. Στα πλαίσια της παρούσας έρευνας 75 συνολικά κοτόπουλα χωρίστηκαν σε 3 ομάδες των 25 (Α, Β, Γ) και η Α ομάδα έπινε καθαρό νερό ενώ οι ομάδες Β και Γ νερό με περιεκτικότητα 20 και 50 μg/ml για 45 ημέρες. Στις 25 και 45 λήφθηκαν δείγματα αίματος και αξιολογήθηκαν οι βιοδείκτες του οξειδωτικού στρες και συγκεκριμένα μετρήθηκαν ολική αντιοξειδωτική δύναμη (TAC), τα πρωτεϊνά καρβονύλια (CARB), τα TBARs και γ δραστικότητα των ενζύμων της δισμοθάσης, καταλάσης και γλουταθειόνης. Διαπιστώθηκε από όλες τις μετρήσεις σημαντική πρόοδος των δεικτών οξειδωτικού στρες για την περίπτωση προσθήκης αντιοξειδωτικών ελιάς μέσω του πόσιμου νερού.

**B42. B. Kotsampasi , V.A. Bampidis , A. Tsiaousi , C.Christodoulou, K. Petrotos , I. Amvrosiadis , N. Fragioudakis , V. Christodoulou (2017) Effects of dietary partly destoned exhausted olive cake supplementation on performance, carcass characteristics and meat quality of growing lambs. Small Ruminant Research Article in Press. Δημοσίευση σε Επιστημονικό περιοδικό με κριτές (Impact factor=1.148)**

#### **ΠΕΡΙΛΗΨΗ**

Στην παρούσα εργασία πραγματοποιήθηκε πείραμα με 32 αρσενικά αρνιά τύπου Florina (Pelagonia) και μελετήθηκε η επίδραση της υποκατάστασης στο σιτηρέσιο τους των του κριθαριού, του ηλιάλευρου και των πίτυρων σίτου με πάστα από ελιά και σογιάλευρο στα ποιοτικά και ποσοτικά χαρακτηριστικά των σφαγείων. Τα αποτελέσματα της μελέτης έδειξαν ότι με την προσθήκη της πάστας ελιάς στο σιτηρέσιο παρουσιάστηκαν θετικές αλλαγές στην υφή και στο χρώμα του λίπους και στην αποδοχή του κρέατος από τους καταναλωτές αλλά δεν υπήρξε σημαντική μεταβολή στο προφίλ των λιπαρών οξέων.

**B43. K. Petrotos, D. Lampakis, G. Pilidis and S. Leontopoulos (2016)**  
**Production and Encapsulation of polyphenols derived from clarified waste, by using a combination of macro porous resins and spray drying. International Journal of Food and Biosystems Engineering, Vol 1(1), 40-50. Δημοσίευση σε Επιστημονικό περιοδικό με κριτές (*Impact factor=pending*)**

#### **ΠΕΡΙΛΗΨΗ**

Στην παρούσα εργασία εκετάστηκε η δυνατότητα ενθυλάκωσης πολυφαινολών ελιάς σε διάφορους υδατοδιαλυτούς φορείς όπως μαλτοδεξτρίνη, πρωτεΐνη τυρογάλακτος και αμφίφιλους φορείς όπως λιποσώματα, Επιπρόσθετα, σκοπός της παρούσας μελέτης ήταν να εξεταστεί η αποτελεσματικότητα της ενθυλάκωσης με χρήση τεχνικής FT-IR και η βιοδραστικότητα του τελικού προϊόντος και η αντιοξειδωτική του δύναμη.

**B44. S. Leontopoulos, K. Petrotos, V Anatolioti, P. Skenderidis, S. Tsilfoglou, C. Papaioannou, M. Kokkora, I, Vagelas (2017) Preliminary Studies on Mobility and root colonization ability of *Pseudomonas oryzyhabitans*. International Journal of Food and Biosystems Engineering, Vol 2(1), 73-89. Δημοσίευση σε Επιστημονικό περιοδικό με κριτές (Impact factor=pending)**

#### **ΠΕΡΙΛΗΨΗ**

Μία σειρά από μύκητες, βακτήρια, νηματώδεις, έντομα και άλλοι μικροοργανισμοί χρησιμοποιούνται σαν βιολογικά φυτοπροστατευτικά εναντίον των φυτοπαθογόνων του εδάφους. Στην παρούσα εργασία πραγματοποιήθηκε προκαταρκτική μελέτη της χρήσης για τον σκοπό αυτό του οργανισμού *Pseudomonas oryzyhabitans* που μπορεί και δημιουργεί αποικίες στο ριζικό σύστημα των φυτών και εξετάστηκε ένα ειδικό υπόστρωμα αμμώδους εδάφους.

**B45 S. Tsilfoglou, K. Petrotos, S. Leontopoulos, Ch. Hadjichristodoulou and A. Tsakalof (2017) A study on the Enrichment of Olive oil with Natural Olive Fruit Polyphenols. International Journal of Food and Biosystems Engineering, Vol 5(1), 68-74. Δημοσίευση σε Επιστημονικό περιοδικό με κριτές (Impact factor=pending)**

#### **ΠΕΡΙΛΗΨΗ**

Τα τελευταία χρόνια υπάρχει αυξημένο ενδιαφέρον για την χρήση πολυφαινόλων για δημιουργία βιολειτουργικών τροφίμων. Ο σκοπός της παρούσας μελέτης ήταν να παραχθεί ελαιόλαδο ενισχυμένο σε πολυφαινόλες ελιάς και ειδικά σε αγλυκόνες της ελαευρωπαίνης, τυροσόλης και υδροξυτυτροσόλης ώστε το προϊόν να έχει τσχυρισμό υγείας. Στα πλαίσια της εργασίας αυτής χρησιμοποιήθηκαν τρεις εναλλακτικές μέθοδοι εμπλουτισμού του ελαιολάδου σε πολυφαινόλες και συγκεκριμένα α) Εμπλουτισμός με πολυφαινόλες ενθυλακωμένες σε λιποσώματα β) Εμπλουτισμός μετά από εκχύλιση πολυφαινόλων ελαιολάδου σε οργανικό διαλύτη και χρήση κρουονικής λυοφιλίωσης και γ) Εμπλουτισμός με εκχύλιση υπερήχων των φύλλων της ελιάς. Από τις τρεις εναλλακτικές μεθόδους, οι δύο πρώτες υπήρξαν απολύτως επιτυχείς.

**B46. S. Leontopoulos, K. Petrotos, V Anatolioti, P. Skenderidis, S. Tsilfoglou, C. Papaioannou, M. Kokkora, I, Vagelas (2017). Chemotcttic Responses of. *Pseudomonas orizyhabitans* and second stage Juveniles of *Meloidogyne javanica* of tomato root tip exudates. International Journal of Food and Biosystems Engineering, Vol 5(1), 75-100. Δημοσίευση σε Επιστημονικό περιοδικό με κριτές (*Impact factor=pending*)**

#### **ΠΕΡΙΛΗΨΗ**

Το βακτήριο *Pseudomonas oryzihabitans* που συνδέεται συμβιωτικά με το νηματώδες *Steinernenia abbasi* είναι ιδιαίτερα αποτελεσματικό ενάντια νηματωδων της ρίζας των φυτών. Στην παρούσα εργασία εξετάστηκε επίσης η δυνατότητα του εν λόγω βακτηρίου να δημιουργεί αποικίες στο ριζικό σύστημα των φυτών. Η επίδραση του εν λόγω βακτηρίου εξετάστηκε σε ρίζες τομάτας μετά από σχετικό εμβολιασμό.

**B47 DIMITRIOS STAGOS, NIKOLAOS SOULITSIOTIS, CHRISTINA TSADILA, STAMATINA PAPAECONOMOU, CHARALAMPOS ARVANITIS, ALEXANDROS NTONTOS, FANI KARKANTA, SOULTANA ADAMOU- ANDROULAKI, KONSTANTINOS PETROTOS, DEMETRIOS A. SPANDIDOS, DEMETRIOS KOURETAS and DIMITRIS MOSSIALOS (2018) Antibacterial and antioxidant activity of different types of honey derived from Mount Olympus in Greece. Antibacterial and antioxidant activity of different types of honey derived from Mount Olympus in Greece. International Journal of Molecular Medicine Accepted for publication**

**Δημοσίευση σε Επιστημονικό περιοδικό με κριτές (Impact factor=2,361)**

#### **ΠΕΡΙΛΗΨΗ**

Στόχος της παρούσας εργασίας ήταν να εξεταστεί αντιοξειδωτική και αντιβακτηριακή δράση 21 δειγμάτων μελιού από την περιοχή του Ολύμπου που αποτελεί μία περιοχή με πολύ μεγάλη βιοποικιλότητα. Στα πλαίσια της μελέτης της αντιμικροβιακής ικανότητας εξετάστηκε με την μέθοδο των βοθρίων (agar well diffusion assay) η δράση των μελιών κατά του σταφυλόκκοκου *Staphylococcus aureus* (*S. aureus*) και κατά της *Pseudomonas aeruginosa* (*P. aeruginosa*) και προσδιορίστηκαν οι ελάχιστες ανασταλτικές συγκεντρώσεις (MIC) οι οποίες συγκρίθηκαν με του μελιού Manuka και βρέθηκε ότι στην περίπτωση του *S. Aureus* ήταν από 3,125%-12,5% κ.ο. ενώ για το Manuka 6,25% κ.ο. Ομοια για την *P. Aeruginosa* το MIC για τα μέλια του Ολύμπου κυμαινόταν από 5,25-12,5% κ.ο και για το Manuka 12,5% κ.ο. Επιπλέον δε βρέθηκε ότι η υψηλή αυτή αντιμικροβιακή δράση οφείλονταν σε υπεροξειδίο του υδρογόνου και κάποια πρωτεϊνικά μόρια. Επιπρόσθετα το



πολυφαινολικό πριεχόμενο των μελιών του Ολύμπου φαίνεται ότι συνεισέφερε στην αντιμικροβιακή δράση έναντι στην *P. Aeruginosa*. Τέλος κάποια από τα δείγματα μελιού Ολύμπου παρουσίαζαν αντιοξειδωτική δράση έναντι των ριζών DPPH και ABTS υψηλότερη και από την αντίστοιχη για μέλι Manuka και ιδιαίτερα στην περίπτωση που το μέλι είχε μετατραπεί σε σκόνη με χρήση λυοφιλίωσης (freeze drying). Τέλος είναι σημαντικό ότι η εν λόγω μελέτη είναι η πρώτη που γίνεται σε μέλι της περιοχής Ολύμπου.

**Γ1. K.B. Petrotos *et al.* 1990. On-line control of the operation of concentration in sugar factories. Engineering and Food Process Control. Edited by W. Spiess and H. Schubert. Elsevier Applied Science, N.Y., Vol 1 (761).**

**ΤΥΠΟΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ : Δημοσίευση σε πρακτικά του διεθνούς συνεδρίου με κριτές. *International Congress on Engineering and Food (ICEF5), Κολωνία Γερμανίας 28 Μαΐου-3 Ιουνίου 1989. (ORAL PRESENTATION)***

Στα πλαίσια της εργασίας αυτής έγινε μοντελοποίηση σύμφωνα με της αρχές της χημικής μηχανικής του πολύπλοκου δυναμικά συστήματος της πολυβάθμιας συμπυκνώσεως του Εργοστασίου Ζαχάρεως στο Πλατύ Ημαθίας και προτάθηκε σύστημα ελέγχου των κρίσιμων παραμέτρων της, δηλαδή της πίεσης, της θερμοκρασίας, της ροής και της συγκεντρώσεως του χυμού. Το συγκεκριμένο σύστημα, που είναι πρόδρομος των σημερινών συστημάτων αποκεντρωμένου ελέγχου διαδικασιών με Ηλεκτρονικό Υπολογιστή ή των συστημάτων αυτομάτου ελέγχου και συλλογής δεδομένων SCADA, εμπεριείχε όλες τις λεπτομέρειες ενός συγχρόνου συστήματος (συλλογή στοιχείων, επέμβαση, έγκαιρη προειδοποίηση, καταγραφές). Στα πλαίσια της εργασίας πραγματοποιήθηκε πλήρης περιγραφή του αλγορίθμου, του λογισμικού και τα ηλεκτρονικών στοιχείων του συστήματος (Software & Hardware study).

**Γ2. K.B. Petrotos *et al.* 1990. Simulation of extraction of sunflower press cake by percolation. Automatic Control of Food Process, Edited by the European Federation of Chemical Engineering, Paris, 2 (15).**

**ΤΥΠΟΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ : Δημοσίευση σε πρακτικά του διεθνούς συνεδρίου με κριτές. *International Congress on Automatic Control of Food Process(ACoFoPII), Παρίσι-Γαλλία, 14-15 Νοεμβρίου, 1990. (ORAL PRESENTATION)***

Στα πλαίσια της εργασίας αυτής αναπτύχθηκε ένα μαθηματικό μοντέλο που προσομοιάζει τη φυσική διεργασία της εκχύλισης του ηλιελαίου από την πίτα του ηλιοσπόρου (προϊόν πίεσης του ηλιόσπορου σε πρέσα υψηλής πίεσης) με την μέθοδο της εκχύλισης διαβροχής με ροή (percolation extraction) και διαλύτη εξάνιο. Για την ανάπτυξη του μαθηματικού μοντέλου κατασκευάστηκε πειραματική συσκευή, που προσομοίωσε την λειτουργία του βιομηχανικού εκχυλιστήρα της ΟΜΟΣΠΟΝΔΙΑΣ ΓΕΩΡΓΙΚΩΝ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΩΝ ΘΕΣ/ΝΙΚΗΣ, όπου και λήφθηκε σειρά πειραματικών μετρήσεων. Γραφική παράσταση της ποσότητας του υπολειμματικού ελαίου στα κομμάτια της πίτας σαν συνάρτηση του χρόνου σε λογαριθμική κλίμακα απέδωσε γραφήματα γραμμικής μορφής για τα διάφορα πάχη πίτας υποδεικνύοντας ένα μαθηματικό μοντέλο της μορφής :

$$C = a * T^B$$

Όπου :

C = υπόλειμμα ελαίου στην πίτα σε στερεή βάση

T = Χρόνος εκχύλισης

A = μεταβλητή εξαρτώμενη από το πάχος της πίτας  
(4mm - 7 mm)

B = -1.22 (σταθερά για το ηλιέλαιο)

Τα αποτελέσματα που λήφθηκαν με χρήση του συγκεκριμένου μοντέλου βρέθηκαν να είναι σε ικανοποιητική συμφωνία με τα αντίστοιχα πραγματικά αποτελέσματα των μετρήσεων στον Βιομηχανικό εκχυλιστήρα.

Επιπλέον διαπιστώθηκε ότι η τριχοειδής ροή του διαλύτη (Capillary flow) είναι ο κυρίαρχος μηχανισμός που προσδιορίζει την ταχύτητα μεταφοράς μάζας κατά την εκχύλιση (ρυθμό εκχύλισης), ενώ μοριακή διάχυση, διάχυση από μη διερρηγμένα φυτικά κύτταρα και απόπλυση ελευθέρου λαδιού συμμετέχουν σε πολύ μικρότερο βαθμό στην διαμόρφωση του μεγέθους του ρυθμού εκχύλισης.

**Γ3. K.B. Petrotos et al. 1992. Interrelation of color and consistency with concentration of tomato paste solutions. Proceedings of International Food Technology Congress, The Hague, The Netherlands, Nov. 15-18.**

**ΤΥΠΟΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ : Δημοσίευση σε πρακτικά του διεθνούς συνεδρίου με κριτές. *International Food Technology Congress (IFTEC), Χάγη -Ολλανδία, 15-18 Νοεμβρίου, 1992. (ORAL PRESENTATION)***

Στα πλαίσια της εργασίας αυτής εξετάστηκε η επίδραση διαφορετικών συγκεντρώσεων διαλυμάτων τοματοπολτού τόσο στην συνεκτικότητα Bostwick όσο και στις παραμέτρους του χρώματος L, a, b, a/b. Χρησιμοποιήθηκαν η συσκευή μέτρησης Bostwick της CENCO και το αυτόματο ηλεκτρονικό χρωματόμετρο Hunter Lab D25-PC2D.

Για την πειραματική εργασία δειγματίστηκαν ποσότητες τοματοπολτού διπλής (28-30 Brix) και τριπλής συμπυκνώσεως (36-38 Brix). Τα δείγματα αυτά αραιώθηκαν σε διαφορετικές συγκεντρώσεις στο εύρος 5-14 Brix και λήφθηκαν οι χρωματομετρικές μετρήσεις και οι μετρήσεις Bostwick. Με χρήση των πειραματικών δεδομένων κατασκευάστηκαν στην συνέχεια διαγράμματα που παρουσιάζουν την συνεκτικότητα Bostwick και τις χρωματομετρικές παραμέτρους L, a, b, a/b σαν συνάρτηση της συγκέντρωσης του διαλύματος τοματοπολτού και με χρήση προσομοίωσης σε ηλεκτρονικό υπολογιστή κατασκευάστηκαν οι μαθηματικές εξισώσεις των παραμέτρων αυτών σαν συναρτήσεις της συγκέντρωσης όπου μετρώνται. Η πρακτική σημασία της συγκεκριμένης εργασίας οφείλεται στην χρήση διαφορετικών αραιώσεων για την παραγωγή εμπορικών προϊόντων τομάτας και στην δυνατότητα πρόβλεψης της συνεκτικότητας και των ιδιοτήτων του χρώματος τους.

**Γ4. K.B. Petrotos et al. 1993. Combining Direct Osmosis and Electrodialysis in clear fruit juice concentration. Proceeding of International Conference of Membrane Process II, Il Ciocco (Near Lucca), Tuscany, Italy, April, 26-28.**

**ΤΥΠΟΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ : Δημοσίευση σε πρακτικά του διεθνούς συνεδρίου με κριτές. *International Conference of Engineering in Membrane Process II, Il Ciocco, Τοσκάνη, Ιταλίας, 26-28 Απριλίου 1993. (ORAL PRESENTATION)***

Στην παρούσα εργασία παρουσιάζεται ένα υβριδικό σύστημα με διαδικασίες μεμβρανών για την συμπύκνωση διαυγασμένων χυμών φρούτων που χρησιμοποιούνται πλέον ευρέως σαν πρώτη ύλη (π.χ. υγρό γέμισεις κομποστών).

Το σύστημα αποτελείται από μία μονάδα αμέσου ωσμώσεως με ωσμωτικό μέσο διάλυμα χλωριούχου νατρίου 20-22% κ.β. συνδυασμένη με μία μονάδα Ηλεκτροδιάλυσης που μπορεί να ανασυμπυκνώνει την άλμη που αραιώνεται κατά την συμπύκνωση του χυμού.

Η χρησιμοποιούμενες μεμβράνες ήταν υδρόφοβου τύπου και η ανασυμπύκνωση της άλμης υπολογίστηκε ότι απαιτούσε μία εξαιρετικά χαμηλή ενεργειακή κατανάλωση περίπου 30 BTU/Lb αφαιρούμενου νερού.

**Γ5. Smith, P. G., Morris, A. E. J. and Petrotos, K. B. (1997). Direct osmotic concentration of tomato juice, in Jowett, R. (ed.), Engineering and Food, 7th International Congress on Engineering and Food, Brighton, p L1-L4, April 1997, ISBN 1-85075-814-X.**

**ΤΥΠΟΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ : Δημοσίευση σε πρακτικά του διεθνούς συνεδρίου με κριτές. *International Congress on Engineering and Food (ICEF7), Brighton Αγγλία, Απρίλιος 1997. (ORAL PRESENTATION)***

Η συγκεκριμένη εργασία που πραγματοποιήθηκε στα πλαίσια του Ευρωπαϊκού Προγράμματος TMR στο Πανεπιστήμιο Lincolnshire and Humberside, UK αποτελεί μελέτη της συμπύκνωσης του τοματοχυμού σε ωσμωτικό συμπυκνωτήρα κυλινδρικής γεωμετρίας. Στα πλαίσια της μελέτης επιτεύχθηκαν ωσμωτικές περατότητες νερού μεγέθους 3.1 Kg / m<sup>2</sup> hr. Επίσης εξετάστηκε η επίδραση στην ωσμωτική περατότητα της θερμοκρασίας, του ρυθμού ροής του χυμού και της αντίστασης του υλικού στήριξης της μεμβράνης. Επιπλέον, διαπιστώθηκε ότι υπάρχει πτώση της ωσμωτικής περατότητας με το χρόνο και η μορφή καμπύλης είναι ποιοτικά όμοια με αυτές της αντιστροφου ωσμώσεως και της υπερδιηθήσεως.

Το γενικό συμπέρασμα της εργασίας ήταν ότι η συμπύκνωση του χυμού τομάτας με άμεση ωσμωση μπορεί να αποτελέσει εναλλακτική μέθοδο της κλασικής μεθόδου της θερμικής συμπυκνώσεως σε πολυβάθμιο εξατμιστήρα κενού.

**Γ6. K.B. Petrotos. Direct osmotic concentration of fluid foods. International Congress on Osmotic Treatment in Food Processing, Karlsruhe, Germany, 23-24 June 2000.**

**ΤΥΠΟΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ : Εισήγηση –Ομιλία (Oral Presentation) και δημοσίευση στα Πρακτικά στο Διεθνές συνέδριο** International Congress on Osmotic Treatment in Food Processing, Καρλσρούη, Γερμανία, 23–24 Ιουνίου 2000.

Η συγκεκριμένη εργασία αποτελεί ομιλία κατόπιν πρόσκλησης της Ευρωπαϊκής Ενώσεως (invited speaker) στο ακροατήριο του Συνεδρίου Παγκοσμίων ειδικών σε θέματα ώσμωσης με χρήση μεμβρανών ή μη. Σκοπός της ομιλίας ήταν να καλύψει το κομμάτι της ωσμωτικής Τεχνολογίας με χρήση μεμβρανών. Η ομιλία περιστράφηκε γύρω από τα τεχνολογικά επιτεύγματα και τις τεχνολογικές παραμέτρους της ωσμωτικής τεχνολογίας με χρήση μεμβρανών με ιδιαίτερη αναφορά στα είδη των χρησιμοποιούμενων ωσμωτικών συμπυκνωτήρων μεμβράνης, στους τύπους των μεμβρανών και στην πρόβλεψη της κατεύθυνσης μελλοντικής ερεύνης (state of the art-future work).



**Γ7. K.B. Petrotos et al. 2000. Direct osmosis concentration of tomato juice. Aristotle University of Thessaloniki, Dept. of Food Science and Technology, Laboratory of Food Processing and Engineering, Poster Presentation at International Congress on Osmotic Treatment in Food Processing, Karlsruhe, Germany, 23-24 June 2000.**

**ΤΥΠΟΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ : Poster Presentation σε Διεθνές συνέδριο  
International Congress on Osmotic Treatment in Food Processing,  
Καρλσρούη, Γερμανία, 23-24 Ιουνίου 2000.**

Στην παρούσα εργασία περιγράφεται η κατασκευή και η μορφολογία ενός ωσμωτικού συμπυκνωτού επίπεδης γεωμετρίας για τη μελέτη της συμπύκνωσης του χυμού τομάτας με άμεση ώσμωση με χρήση ως ωσμωτικών διαλυμάτων αλμών χλωριούχου νατρίου. Οι πειραματικές παράμετροι που εξετάστηκαν ήταν : Ο ρυθμός ροής του χυμού, η διαφορική πίεση της μεμβράνης, η θερμοκρασία των ρευστών και ο χρόνος λειτουργίας. Τα αποτελέσματα του πειραματισμού έδωσαν ενθαρρυντικά στοιχεία για την επιτυχία της μεθόδου. Επίσης, προαναγγέλθηκε κατεύθυνση της έρευνας προς την μοντελοποίηση του συμπυκνωτή που κατασκευάστηκε με χρήση υγρών –μοντέλων (model fluids) με γνωστές φυσικές ιδιότητες με απώτερο σκοπό την καλύτερη κατανόηση της λειτουργίας του φαινομένου μεταφοράς νερού μέσα από τη μεμβράνη.

**Γ8. E. Tsakali, K. Petrotos, A.D. D'Alessandro and P. Goulas (2010).  
A review on whey composition and the methods used for its  
utilization for food and pharmaceutical products.  
FOODSIM'2010, June 24-26, 2010, CIMO Research Centre,  
Braganca, Portugal.**

**ΤΥΠΟΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ : Δημοσίευση σε πρακτικά του διεθνούς συνεδρίου με  
κριτές FOODSIM'2010 Congress, June 24-26, 2010, CIMO  
Research Centre, Braganca, Portugal. (ORAL PRESENTATION)**

Το τυρόγαλο είναι ένα παραπροϊόν της βιομηχανίας γάλακτος, το οποίο επί σειρά ετών θεωρούνταν ως μικρής αξίας και χρησιμοποιούνταν σαν ζωοτροφή ή θεωρούνταν απόβλητο. Η παρούσα εργασία ήταν μία ανασκόπηση των εναλλακτικών χρήσεων του τυρογάλακτος που η παραγωγή του φτάνει διεθνώς κατ' έτος στους 145000000 τόνους και περιέχει βιο-δραστικές πρωτεΐνες μεγάλης αξίας με αντι-μικροβιακές, αντι-ογκικές, αντικαρκινικές και άλλες χρήσιμες για τον ανθρώπινο οργανισμό ιδιότητες Η εργασία αποτέλεσε την βιβλιογραφική αναζήτηση στα πλαίσια ενός διδακτορικού με θέμα την παραγωγή βιο-δραστικών πρωτεϊνών από τυρόγαλα και συνόψισε όλη την υπάρχουσα βιβλιογραφία γύρω από το θέμα.

**Γ9. Paschalis E. Gkoutosidis, Konstantinos B. Petrotos, Maria I. Kokkora, Athanasia D. Tziortziou, Konstantinos Christodouloulis and Panagiotis Goulas (2010). OLIVE MILL WASTE WATER (OMWW) TREATMENT BY DIAFILTRATION, 7<sup>th</sup> International Conference ORBIT 2010 “Organic Resources in the Carbon Economy” June 29 – July 3, 2010, Heraklio, Crete, Greece.**

**ΤΥΠΟΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ : Δημοσίευση σε πρακτικά του διεθνούς συνεδρίου με κριτές 7<sup>th</sup> International Conference ORBIT 2010 “Organic Resources in the Carbon Economy” June 29 – July 3, 2010, Heraklio, Crete, Greece. (ORAL PRESENTATION)**

Στα πλαίσια της παρούσας πειραματικής ερευνητικής εργασίας κατασκευάστηκε ένας πειραματικός δακτύλιος με σωληνωτές μεμβράνες υπερδιήθησης και εκτελέστηκαν πειράματα αραιωτικής υπερδιήθησης (διαλυδιήθησης) ώστε να εξεταστεί η δυνατότητα εμπορικής εφαρμογής της μεθόδου αυτής για απομόνωση των πολυφαινολών των υγρών αποβλήτων του ελαιοτριβείου οι οποίες παρουσιάζουν υψηλή προστιθέμενη αξία. Στην συνέχεια έγινε παραμετρική διερεύνηση της διεργασίας αυτής που διαπιστώθηκε ότι παρουσιάζει υψηλές τιμές απόδοσης σε διήθημα (από 30-143 λίτρα/ μ<sup>2</sup> ώρα και άριστο σημείο λειτουργίας πίεση 4 bar και θερμοκρασία περίπου 60 °C. Στα πλαίσια του πειραματισμού χρησιμοποιήθηκαν τρεις διαφορετικές μεμβράνες υπερδιήθησης με ονομαστική κατακράτηση 8000 Daltons, 25000 Daltons και 100000 Daltons και δοκιμάστηκαν αραιώσεις μέχρι και 1: 10. Το γενικό συμπέρασμα ήταν ότι η τεχνική της αραιωτικής διήθησης των αποβλήτων ελαιοτριβείου μπορεί να χρησιμοποιηθεί με επιτυχία σε βιομηχανική κλίμακα για την ποσοτική ανάκτηση των πολύτιμων πολυφαινολών από αυτά.

**Γ10. A. Divani, K. Petrotos, A. D' Allesandro, E. Wogiatzi, P. Goulas (2010). ANIMAL MILK BUTTER-A REVIEW ON ITS COMPOSITION AND THE USED ANALYTICAL TECHNIQUES FOR THE FATTY ACIDS AND VOLATILE COMPOUNDS PROFILE DETERMINATION, 1st International Congress on Food Technology, November 3-6, Antalya, Turkey**

**ΤΥΠΟΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ : Δημοσίευση σε πρακτικά του διεθνούς συνεδρίου με κριτές 1st International Congress on Food Technology, November 3-6, Antalya, Turkey (Poster Presentation)**

Πρόκειται για μία εργασία ανασκόπησης που αφορά τις αναλυτικές τεχνικές που χρησιμοποιούνται για την ανάλυση με χρήση αέριας χρωματογραφίας του προφίλ λιπαρών οξέων και του αρωματικού χαρακτήρα των διαφόρων προϊόντων ζωικού βουτύρου. Η εργασία επικεντρώθηκε τόσο στις μεθόδους προετοιμασίας του δείγματος για την ανάλυση όσο και στις διάφορες όψεις του θέματος όπως π.χ. τύποι χρωματογραφικών τηλών που μπορεί να χρησιμοποιηθούν, τρόποι παραγωγοποίησης και σχηματισμού πτητικών εστέρων, ανιχνευτές και τύποι χρωματογραφικών συσκευών, πιθανά σφάλματα της ανάλυσης αλλά και ποιοτική και ποσοτική σύσταση των διαφόρων βουτύρων όπως αυτή αναλύθηκε από προγενέστερους; Ερευνητές και ειδικά για αιγοπρόβειο βούτυρο ώστε να υπάρχει σύνδεση με την τοπική παραγωγή της περιοχής της Θεσσαλίας. Τα συμπεράσματα της εργασίας μπορούν να χρησιμοποιηθούν ώστε να γίνει ή σωστή επιλογή μεθόδου για την ανάλυση του προφίλ των λιπαρών οξέων και του αρωματικού προφίλ σε βούτυρα.

**Γ11. Makridis C., Roka L., Leontopoulos S.V. and Petrotos K. (2011) Development of a Rapid Analytical Method for Determination of Total Polyphenols in Plant Material used for Meat Production. NAFI 2011 International Food Congress, May 26-28, 2011, Cesme, Turkey.**

**ΤΥΠΟΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ : Δημοσίευση σε πρακτικά του διεθνούς συνεδρίου με κριτές** 1st International Congress on Food Technology, November 3-6, Antalya, Turkey (**Oral Presentation**)

Στα πλαίσια της παρούσας εργασίας αναπτύχθηκε μία ταχεία μέθοδος ανάλυσης πολύ-φαινολών σε φυτική βιομάζα φυτών που αφορούν την ζωική παραγωγή και την διατροφή των ζώων. Αρχικά προσδιορίστηκε η περιοχή γραμμικότητας της μεθόδου ώστε να δίνει αξιόπιστα αποτελέσματα καις την συνέχεια η μέθοδος εφαρμόστηκε σε μία σειρά κτηνοτροφικών φυτών ώστε να προσδιοριστεί η ολική περιεκτικότητα των χρήσιμων πολυφαινολών που αποτελούν αντιοξειδωτικούς παράγοντες υψηλής αξίας και προστατεύουν την υγεία των ζώων μέσω της μείωσης του οξειδωτικού στρες. Η εφαρμογή της μεθόδου έδειξε μεγάλες διαφορές στην περιεκτικότητα ολικών πολυφαινολών μεταξύ των διάφορων φυτών που εξετάστηκαν και κατά συνέπεια η μέθοδος μπορεί να χρησιμοποιηθεί για τον εντοπισμό τροφής πλούσιας σε πολυφαινόλες για να ενισχυθεί η ευζωία των ζώων.

**Γ12. I. Giavasis P. Zara, P. Andriopoulos , C. Mpouros , P. Goutsidis, A. Manouras and K. Petrotos (2011) Production of single cell protein by saccharomyces cerevisiae and candida utilis from treated (dephenolized) and untreated olive mill waste. NAFI 2011 International Food Congress, May 26-28, 2011, Cesme, Turkey.**

**ΤΥΠΟΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ : Δημοσίευση σε πρακτικά του διεθνούς συνεδρίου με κριτές NAFI 2011 International Food Congress, May 26-28, 2011, Cesme, Turkey (Oral Presentation)**

Πρόκειται για μία εμπειριστατωμένη πειραματική εργασία που είχε σαν στόχο την μελέτη της παραγωγής μονο-κυτταρικής πρωτεΐνης από απόφαινολοποιημένο υγρό απόβλητο ελαιοτριβείου. Στα πλαίσια της εργασίας εξετάστηκαν δύο πιθανοί μικροοργανισμοί ζύμωσης η *Candida Utilis* και ο *Saccharomyces cerevisiae* και διαπιστώθηκε καλύτερη απόδοση του πρώτου σε σχέση με τον δεύτερο. Όταν το αποφαινολοποιημένο απόβλητο χρησιμοποιήθηκε συμπυκνωμένο βρέθηκε ότι η απόδοση σε βιομάζα ήταν ανώτερη. Χρησιμοποιήθηκαν διάφορες πηγές αζώτου τόσο χημικές όσο και βιολογικές όπως η προσθήκη τυρογάλακτος. Οι παράμετροι ρύπανσης του αποβλήτου βρέθηκε ότι μειώνονται κατά 3-5 φορές με το τέλος της ζύμωσης. Η απόφαινολοποίηση βρέθηκε να αυξάνει την ταχύτητα και την απόδοση της ζύμωσης Το γενικό συμπέρασμα της εργασίας είναι ότι: τα απόβλητα των ελαιοτριβείων μπορούν να χρησιμοποιηθούν σαν υλικό ζύμωσης για παραγωγή υψηλής προστιθέμενης αξία μονο-κυτταρικής πρωτεΐνης που συνοδεύεται με σημαντική πτώση των παραμέτρων ρύπανσης (BOD5 & COD) και πλήρη αποφαινολοποίηση με αποτέλεσμα μετά την ζύμωση και τον διαχωρισμό της βιομάζας να μπορεί το απόβλητο να χρησιμοποιηθεί και να αξιοποιηθεί με ασφάλεια για άρδευση.

**Γ13. E. Wogiatzi, S. Dalakoura, K. Petrotos and I. Giavasis (2011)**  
**Comparative study of chemical and antimicrobial characteristics of essential oils from in-house farmed *Salvia* species (*Salvia officinalis* & *Salvia triloba*). NAFI 2011 International Food Congress, May 26-28, 2011, Cesme, Turkey.**

**ΤΥΠΟΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ : Δημοσίευση σε πρακτικά του διεθνούς συνεδρίου με κριτές** NAFI 2011 International Food Congress, May 26-28, 2011, Cesme, Turkey (**Poster Presentation**)

Στα πλαίσια της εργασίας εξετάστηκε η αντιμικροβιακή δράση του αιθέριου ελαίου των δύο πλέον κοινών ποικιλιών φασκόμηλου (*Salvia*) και συγκεκριμένα της *Salvia Triloba* και *Salvia Officinalis*. Τα δύο αιθέρια έλαια δοκιμαστήκαν σε κλιμακούμενες συγκεντρώσεις από 0-0,5 % σε υποστρώματα που ευνοούν την ανάπτυξη παθογόνων μικροοργανισμών όπως *Salmonella spp* και *Listeria Monocytogenes*. Από τις μικροβιολογικές δοκιμές διαπιστώθηκε σημαντική αντι-μικροβιακή δράση και των δύο αιθέριων ελαίων ακόμα και σε μέτριες συγκεντρώσεις όπως 0,2% και μείωση του μικροβιακού πληθυσμού μέχρι και 3.9 λογαριθμικούς κύκλους.

**Γ14. Konstantinos B. Petrotos, Eirini Kazantzi, Efthalia Lenou, Maria Fiki, Eleni Wogiatzi, Stefanos Leontopoulos, Paschalis Gkoutosidis (2011).. A NEW COMPREHENSIVE GC-MS METHOD FOR IDENTIFICATION OF THE AROMA PROFILE OF TRADITIONAL GREEK DISTILLATE OUZO. NAFI 2011 International Food Congress, May 26-28, 2011, Cesme, Turkey.**

**ΤΥΠΟΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ : Δημοσίευση σε πρακτικά του διεθνούς συνεδρίου με κριτές NAFI 2011 International Food Congress, May 26-28, 2011, Cesme, Turkey (Oral Presentation)**

Στα πλαίσια της εργασίας αυτής αναπτύχθηκε μία χρωματογραφική μέθοδος για την ανάλυση αρωματικών ουσιών του Ελληνικού αποστάγματος που ονομάζεται ούζο.

Η ανάπτυξη της μεθόδου βασίστηκε στην χρήση μίας μεγάλου μήκους στήλης χρωματογραφίας (100 m), ή οποία προσαρμόστηκε στον χρωματογράφο Agilent GC-MS. Δέκα τρία δείγματα ούζου αναλύθηκαν με χρήση της στήλης και βρέθηκε η σύσταση τους σε αρωματικά συστατικά τα οποία ήταν κυρίως κυκλικά παράγωγα με 5 και 6 άτομα άνθρακα. . Επιπλέον, διαπιστώθηκε η ύπαρξη trans ανηθόλης στο απόσταγμα καθώς και άλλων ουσιών με την cis-ανηθόλη να είναι απύσα. Τα ευρήματα της έρευνας θεωρούνται πολύ θετικά για την ποιότητα του αποστάγματος το οποίο παρουσιάζει πολύ υψηλό αρωματικό χαρακτήρα.

Η κεντρική ιδέα της μεθόδου είναι ότι μπορεί να πραγματοποιήσει εμπειρισταωμένη ανάλυση των αρωματικών ουσιών σε δείγματα ούζου και ότι έχει γενική εφαρμογή για τον προσδιορισμό πτητικών συστατικών και σε άλλα οينوπνευματώδη,



**Γ15. K. B. Petrotos, S. Leontopoulos, F.D Lemona, I.D. Mpazigou (2011). Determination of aroma profile of anise seed (*Pimpinella anisum* L.) used in tsipouro production by an improved GC-MS analysis method. . NAFI 2011 International Food Congress, May 26-28, 2011, Cesme, Turkey. (Poster Preseantation)**

**ΤΥΠΟΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ : Δημοσίευση σε πρακτικά του διεθνούς συνεδρίου με κριτές NAFI 2011 International Food Congress, May 26-28, 2011, Cesme, Turkey (**Poster Presentation**)**

Στα πλαίσια της εργασίας αυτής αναπτύχθηκε μία χρωματογραφική μέθοδος για την ανάλυση αρωματικών ουσιών του γλυκάνισου που Χρησιμοποιείται για τον αρωματισμό του τσίπουρου και του ούζου..

Η ανάπτυξη της μεθόδου βασίστηκε στην χρήση μίας μεγάλου μήκους στήλης χρωματογραφίας (100 m), ή οποία προσαρμόστηκε στον χρωματογράφο Agilent GC-MS. Η κεντρική ιδέα της μεθόδου είναι ότι μπορεί να πραγματοποιήσει εμπειριστατωμένη ανάλυση των αρωματικών ουσιών σε δείγματα γλυκάνισου και ότι έχει γενική εφαρμογή για τον προσδιορισμό πτητικών συστατικών και σε άλλα αρωματικά φυτά. 39 συνολικά αρωματικά ανιχνεύτηκαν στον γλυκάνισο με την εφαρμογή της μεθόδου.

**Γ16. I. Giavasis, E. Tsante, P. Goutsidis K. Papatheodorou and K. Petrotos. Stimulatory effect of novel polyphenol-based supplements from olive mill waste on the growth and acid production of lactic acid bacteria. BioMicroWorld 2011, IV International Conference on Environmental, Industrial and applied Microbiology, 14-16 September 2011, Terremolinos, Malaga, Spain. (Oral Presentation)**

**ΤΥΠΟΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ : Δημοσίευση σε πρακτικά του διεθνούς συνεδρίου με κριτές BioMicroWorld 2011, IV International Conference on Environmental, Industrial and applied Microbiology, 14-16 September 2011, Terremolinos, Malaga, Spain. (Oral Presentation)**

Στην συγκεκριμένη εργασία δοκιμάστηκε ένα κατοχυρωμένο με δίπλωμα ευρεσιτεχνίας σκεύασμα από πολυφαινόλες ελιάς σε συνδυασμό με γαλακτικές καλλιέργειες και σε διάφορες συγκεντρώσεις στο εύρος από 500-5000 ppm. Διαπιστώθηκε για πρώτη φορά στην διεθνή βιβλιογραφία ότι οι πολυφαινόλες της ελιάς έχουν διεγερτική επίδραση στα γαλακτικά βακτήρια έως και της συγκεντρώσεως των 2000 ppm ενώ σε μεγαλύτερη συγκέντρωση (5000 ppm) παρουσιάζουν αντιμικροβιακή δράση. Η διεγερτική δράση των πολυφαινολών ήταν σε διαφορετικό βαθμό στα διάφορα είδη γαλακτικών καλλιεργειών και ήταν σημαντική στις πολύ γνωστές τεχνολογικά καλλιέργειες *Lactobacillus casei* και *Streptococcus Thermophilus* με αποτέλεσμα να υπάρχουν προφανή θετικά τεχνολογικά αποτελέσματα από την χρήση των πολυφαινολών σε γαλακτικές ζυμώσεις και σε παραγωγή ζυμούμενων τροφίμων (π.χ. γαλακτοκομικών και αλλαντικών ζύμωσης)

**Γ17. I. Giavasis, V. Gogolos, I. Giabouras, P. Goutsidis and K. Petrotos. Production of crude gellan gum powder from deproteinized whey and use as a novel thickener/viscosifier/stabilizer in solutions and food products. BioMicroWorld 2011, IV International Conference on Environmental, Industrial and applied Microbiology, 14-16 September 2011, Terremolinos, Malaga, Spain.**

**(Poster Presentation)**

**ΤΥΠΟΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ : Δημοσίευση σε πρακτικά του διεθνούς συνεδρίου με κριτές BioMicroWorld 2011, IV International Conference on Environmental, Industrial and applied Microbiology, 14-16 September 2011, Terremolinos, Malaga, Spain. **(Poster Presentation)****

Στα πλαίσια της εργασίας αυτή μελετήθηκε πειραματικά η ζύμωση παραγωγής πολυσακχαρίτη τζελάνης από πρώτη ύλη από-πρωτεινομένο τυρόγαλο. Στόχος της εργασίας ήταν να παρασκευαστεί τζελάνη σε ημι-καθαρή μορφή κατάλληλη για χρήση ως έχει σε εφαρμογές τροφίμων (τροποποιητής ιξώδους) με ταυτόχρονη ολική αξιοποίηση του παραγόμενου από τις γαλακτοβιομηχανίες τυρογάλακτος. Οι πειραματικές ζυμώσεις πραγματοποιήθηκαν σε φιάλες αλλά και σε αυτόματοποιημένο ζυμωτήρα 15 L. Ως μικροοργανισμός ζύμωσης επιλέχθηκε και χρησιμοποιήθηκε ο *Sphingomonas Pausimobilis* και εξετάστηκαν διάφορες παράμετροι ζύμωσης όπως η ταχύτητα ανάδευσης, η θερμοκρασία ζύμωσης, η συγκέντρωση της λακτόζης, PH, προσθήκη γλυκερόλης ή ζάχαρης κ.α. με σκοπό την αριστοποίηση της απόδοσης σε τζελάνη. Το παραγόμενο προϊόν μετά από μετατροπή σε σκόνη με λυοφιλίωση χρησιμοποιήθηκε με επιτυχία σαν τροποποιητής ιξώδους σε γιαούρτια σε ποσοστό 0,1-2% κ.β. Η επιτυχία της εργασίας ήταν ότι οδήγησε σε παραγωγή ενός προϊόντος εφάμιλλου με την καθαρή τζελάνη, περιβαλλοντικά φιλικού και με πολύ χαμηλότερη

**Γ18. Papaioannou C., Maragopoulos V., Bouroudjoudis D., Liopa-Tsakalidi A., Barouchas P., Petrotos K. The effect of two bag-in-box containers on red wine quality characteristics. EFFOST (European Federation of Food Science and Technology) Annual Meeting, 9-11 November 2011, Berlin, (Poster Presentation).**

**ΤΥΠΟΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ : Δημοσίευση σε πρακτικά του διεθνούς συνεδρίου με κριτές EFFOST (European Federation of Food Science and Technology) Annual Meeting, 9-11 November 2011, Berlin, (Poster Presentation)**

Στα πλαίσια της παρούσας εργασίας μελετήθηκε η επίδραση της χρήσης δύο διαφορετικών τύπων αποθήκευσης ερυθρού κρασιού σε ασκούς των 5 λίτρων. Η χρήση αυτού του μέσου αποθήκευσης από τις οινοποιείες στην Ελλάδα καθιερώθηκε μόλις πρόσφατα και τείνει συνεχώς αυξανόμενη. Επιπρόσθετα συνήθως χρησιμοποιούνται δύο τύποι ασκών με διαφορετική ποιότητα υλικού. Στα πλαίσια της πειραματικής εργασίας το ίδιο ερυθρό κρασί αποθηκεύτηκε στους δύο τύπους ασκών αλλά και σε κανονικές φιάλες και δειγματιζόταν σε μηνιαία βάση για να πραγματοποιηθούν μετρήσεις χρώματος, ολικής οξύτητας, πτητικής οξύτητας, pH, βαρέων μετάλλων και αρωματικών συστατικών με GC-MS. Τα αποτελέσματα έδειξαν ότι οι συγκεντρώσεις των κυρίων αρωματικών του κρασιού όπως τα Cycloserine, 1-Butanol, 3-methyl, Acetic acid, Anhydride with Formic acid, 2,3-Butanodiol, 2-Propenamide, N-(1-cyclohexylethyl), Ethylenediamine δεν επηρεάστηκαν από την αποθήκευση στις διαφορετικές συσκευασίες. Παρομοίως καμμία επίδραση της διαφορετικής συσκευασίας δεν βρέθηκε όσον αφορά ολική οξύτηταtotal , pH, πτητική οξύτητα και συγκέντρωση βαρέων μετάλλων. Ωστόσο, στο κρασί που ήταν συσκευασμένο είτε σε φιάλες είτε στον καλής ποιότητας ασκό παρατηρήθηκε καλή διατήρηση του χρώματος σε αντίθεση με το κρασί που διατηρήθηκε σε κακής ποιότητας ασκό που παρουσίασε σημαντική υποβάθμιση του χρώματος του λόγω προφανώς χαμηλής προστασίας.

**Γ19. K. Petrotos, Papaioannou C., Manolarakis M., Boptsis I., Gkoutsidis P. A new method to determine the critical moisture point in drying of agrofood products. EFFOST Annual Meeting, 9-11 November 2011, Berlin, (Poster Presentation).**

**ΤΥΠΟΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ : Δημοσίευση σε πρακτικά του διεθνούς συνεδρίου με κριτές EFFOST (European Federation of Food Science and Technology) Annual Meeting, 9-11 November 2011, Berlin, **(Poster Presentation)****

### ΠΕΡΙΛΗΨΗ

Στην παρούσα εργασία προσομοιάστηκαν οι καμπύλες ρόφησης ξηρών καρπών αμύγδαλου και διαπιστώθηκε ότι: α) Η εξίσωση BET που περιγράφει τις ισόθερμες καμπύλες ρόφησης δεν έχει ισχύ στην περίπτωση των ξηρών καρπών αμυγδάλου. Συγκεκριμένα, η σχέση των παραμέτρων  $a_w/(1-a_w)W$  και  $a_w$  δεν είναι γραμμική όπως προβλέπει η BET αλλά πολυωνυμική τρίτου βαθμού και β) Η εξίσωση GAB που περιγράφει τις ισόθερμες καμπύλες ρόφησης δεν έχει ισχύ στην περίπτωση των ξηρών καρπών αμυγδάλου. Συγκεκριμένα, η σχέση των παραμέτρων  $a_w/W$  και  $a_w$  δεν είναι πολυωνυμική δευτέρου βαθμού όπως προβλέπει η GAB αλλά πολυωνυμική τρίτου βαθμού. Επιπλέον το κρίσιμο σημείο ξήρανσης που προκύπτει τόσο από την γραφική παράσταση των BET όσο από την GAB διαπιστώθηκε ότι είναι αντίστοιχα το μικρότερο από τα δύο τοπικά ακρότατα των καμπυλών των τριτοβαθμίων πολυωνύμων προσομοίωσης και λαμβάνεται αριθμητικά σαν σημεία μηδενισμού των παραγώγων τους. Οι καμπύλες ρόφησης μετά την διόρθωση του πειραματικού σφάλματος ήταν σιγμοειδείς κάτι που επιβεβαιώνει την θεωρία που υφίσταται από παλιά. Η προτεινόμενη μέθοδος ανάλυσης και απόσβεσης του πειραματικού σφάλματος που εφαρμόζεται στην παρούσα εργασία είναι γενικής εφαρμογής και μπορεί να αποτελέσει ένα ισχυρό εργαλείο προσομοίωσης των καμπυλών ρόφησης διάφορων προϊόντων.

**Γ20. Anastasia Brinia, Varvara Sedikou, Konstantinos Petrotos and Ioannis Giavasis. Use of bioprotective lactic cultures and bacteriocins for controlling the growth of spoilage organisms and pathogens in pasteurized sausages. FoodMicro 2012, Istanbul, 3-7 September 2012. (Poster Presentation)**

**ΤΥΠΟΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ : Δημοσίευση σε πρακτικά του διεθνούς συνεδρίου με κριτές FoodMicro 2012, Istanbul, 3-7 September 2012. (Poster Presentation)**

### **ΠΕΡΙΛΗΨΗ**

Στην παρούσα εργασία εξετάστηκε η χρήση προστατευτικών ακλλιεργειών και βακτηριοσινών για την συντήρηση αλλαντικών με ταυτόχρονη προσθήκη πολυφαινόλης ελιάς για την συντήρηση του χρώματος και για συνεργιστική δράση. Εξετάστηκαν τρεις προστατευτικές καλλιέργειες και συγκεκριμένα *L. lactis*, *L. Curvarus* και *P. Acidilactis* καθώς και σε άλλη μεταχείριση οι απομονωμένες βακτηριοσίνες που παράγουν και συγκεκριμένα οι curvasin, nisin και pediocin. Τα αποτελέσματα ήταν ιδιαίτερα ενθαρρυντικά και αποδείχθηκε ότι η προσθήκη των προστατευτικών καλλιιεργειών ή των αντίστοιχων βακτηριοσινών μπορεί να υποκαταστήσει την προσθήκη χημικών συντηρητικών και ιδιαίτερα των επικίνδυνων νιτωδών. Η εκτίμηση της επίδρασης της νέας τεχνικής έγινε με εξέταση της ανάπτυξης σειράς αλλοιογόνων και παθογόνων μικροοργανισμών που συνήθως εμφανίζονται και αποτελούν χλωρίδα των τροφίμων που προαναφέρθηκαν.

**Γ21. Ioannis Giavasis, Evaggelia Tsante, Marios Kandylakis, Eythymios Tsimtsirakis and Konstantinos Petrotos. Novel polyphenol-based supplements from olive mill waste as stimulants of growth and lactose metabolism of lactic acid bacteria and probiotic cultures. SfAM (Society for Applied Microbiology) Summer Conference 2013 1-4/7/2013, Cardiff, Wales. (Poster Presentation)**

**ΤΥΠΟΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ : Δημοσίευση σε πρακτικά του διεθνούς συνεδρίου με κριτές SfAM (Society for Applied Microbiology) Summer Conference 2013 1-4/7/2013, Cardiff, Wales., (Poster Presentation)**

### **ΠΕΡΙΛΗΨΗ**

Στην παρούσα εργασία παρουσιάζεται η χρήση των πολυφαινόλων ελιάς σαν επιταχυντές της ανάπτυξης των γαλακτικών βακτηρίων και των μπιφιντο-βακτηρίων και της βιοσύνθεσης γαλακτικού οξέως από αυτά. Δοκιμάστηκε η ανάπτυξη διαφόρων γαλακτοβακτηρίων σε θρεπτικό ζωμό με την παρουσία πολυφαινόλης ελιάς σε ενθυλακωμένη λυοφιλιωμένη μορφή και μετά από απομόνωση με χρήση τεχνολογίας μεμβρανών και ρητινών. Δοκιμάστηκαν συγκεντρώσεις πολυφαινόλης από 0-5000 ppm και διαπιστώθηκε ότι τα περισσότερα είδη γαλακτικών βακτηρίων διεγείρονται σε συγκεντρώσεις 500-1000 ppm πολυφαινόλης και αυτή η διέγερση συνοδεύεται από μεγαλύτερη δραστικότητα του ενζύμου γαλακτοσιδάσης. Αντίστοιχα, συγκεντρώσεις κοντά στα 2000 ppm συνέχιζαν να διεγείρουν κάποιες από τις γαλακτικές καλλιέργειες ενώ συγκεντρώσεις στα 5000 ppm έδειξαν να παρεμποδίζουν όλες σχεδόν τις ομάδες γαλακτικών βακτηρίων. Οι χρησιμοποιούμενες πολυφαινόλες δεν μεταβολίζονταν κατά την χρήση τους και όσον αφορά τους μικροοργανισμούς που δοκιμάστηκαν οι L.Casei και Streptococcus

thermophiles παρουσίασαν την μεγαλύτερη διέγερση και παραγωγή γαλακτικού οξέως, ενώ οι *S. Thermophilus-L. Bulgaricus* που χρησιμοποιούνται που χρησιμοποιούνται σε καλλιέργειες εκκίνησης σε παραγωγή γαλακτοκομικών προϊόντων μία πολύ μεγαλύτερη τάση οξίνισης κατά την παραγωγή τυριού και γιαουρτιού όταν οι πολυφαινόλες χρησιμοποιήθηκαν στα 500 έως 1000ppm



**Γ22. A. Filintas.C. Papaioannou, K. Petrotos, E. Miaoudis, C. Mantas, P. Goutsidis, S. Tsilfoglou. EFFECTS OF DEXTROSE AND MODIFIED STARCH OF WAXY CORN CONTENT ON BREAD MECHANICAL PROPERTIES. International Food & Biosystems Engineering Conference 2013 (FABE2013), 30 May-02 June 2013. Skiathos Island-Greece. (Oral Presentation)**

**ΤΥΠΟΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ : Δημοσίευση σε πρακτικά του διεθνούς συνεδρίου με κριτές International Food & Biosystems Engineering Conference 2013 (FABE2013), 30 May-02 June 2013, Skiathos Island-Greece (Oral Presentation)**

### **ΠΕΡΙΛΗΨΗ**

Στην παρούσα εργασία δοκιμάστηκε η χρήση δύο προσθέτων και συγκεκριμένα δεξτρόζης και αμύλου κηρώδους καλαμποκιού στην παραγωγή ψωμιού τόστ σε φέτες. Το ψωμί παρασκευάστηκε σε φούρνο της Κοζάνης από την εταιρεία ΑΦΟΙ ΟΡΤΟΥΛΙΔΗ. Έξι διαφορετικές συνταγές ψωμιού παρασκευάστηκαν (S1-S6) και δοκιμάστηκαν με αναλυτή υφής ZWICK και χρήση ενός προσθέτου εμβόλου τύπου TA4/1000 με διάμετρο  $\Phi$  38,1 mm και ταχύτητα ελέγχου 2 mm/sec με ρυθμό ένα δείγμα την ημέρα (δύο φέτες συνολικού πάχους 25 mm) για 20 ημέρες για να διαπιστωθεί η συντήρηση της μαλακής υφής τους με το χρόνο. Διαπιστώθηκε ότι το δείγμα με την καλύτερη διατήρηση μαλακής υφής ήταν αυτό που περιείχε στο αρχικό ζυμάρι του 1,0 % κ.β. δεξτρόζη και καθόλου κηρώδες άμυλο καλαμποκιού. Αντίθετα η χρήση αμύλου κηρώδους καλαμποκιού δεν έδωσε να αποτελεί πλεονέκτημα.

**Γ23. Ioannis Giavasis, Lydia Dimitrakou, Panagiotis Andriopoulos , Panagiota Zara, Christos Mpouros, Georgia Solomou-Dima, Athanasios Manouras and Konstantinos Petrotos. PRODUCTION OF PHENOL-ENRICHED SINGLE CELL PROTEIN BY YEAST FERMENTATION OF OLIVE MILL WASTE. International Food & Biosystems Engineering Conference 2013 (FABE2013), 30 May-02 June 2013. Skiathos Island-Greece. (Oral Presentation)**

**ΤΥΠΟΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ : Δημοσίευση σε πρακτικά του διεθνούς συνεδρίου με κριτές International Food & Biosystems Engineering Conference 2013 (FABE2013), 30 May-02 June 2013, Skiathos Island-Greece (Oral Presentation)**

#### **ΠΕΡΙΛΗΨΗ**

Τα φυτικά νερά του ελαιοτριβείου είναι ένα παραπροϊόν που παράγεται κατά την παραγωγή του ελαιολάδου με σημαντικό ρυπαντικό φορτίο που εκφράζεται με σημαντικά υψηλές τιμές BOD και COD και υψηλό περιεχόμενο πολυφαινολών. Στα πλαίσια της παρούσας εργασίας επιχειρήθηκε η παραγωγή μονοκυτταρικής πρωτεΐνης (SCP) από φυτικά νερά του ελαιοτριβείου με ταυτόχρονη μείωση του ρυπαντικού του φορτίου. Τα φυτικά νερά μετά από αποφαινολοποίηση τους με χρήση ειδικών απορροφητικών ρητινών χρησιμοποιήθηκαν σαν υπόστρωμα ζύμωσης με *Saccharocycles Cerevisiae* και *Candida Utilis* μετά ή χωρίς συμπύκνωση και με ή χωρίς προσθήκη πηγής αζώτου. Διάφορες παράμετροι όπως το pH, η θερμοκρασία, ο ρυθμός ανάδευσης, η συγκέντρωση του εμβολίου και το είδος της ζύμης εξετάστηκαν με σκοπό την αριστοποίηση της διεργασίας. Τα καλύτερα αποτελέσματα λήφθηκαν με χρήση της *Candida utilis* με χρήση συμπυκνωμένου (3:1) και αποφαινολοποιημένου αποβλήτου, εμβολίου στο 10% της ποσότητας, υψηλό ρυθμό ανάδευσης και πηγή αζώτου θειικό αμμώνιο. Το υπολειμματικό υγρό μετά την ζύμωση παρουσίασε υψηλή πτώση του

ρυπαντικού φορτίου ενώ η παραγόμενη βιομάζα είχε καθαρότητα σε πρωτεΐνη 80% και περιείχε σημαντικό ποσοστό πολύτιμων πολυφαινολών. Συμπερασματικά τα φυτικά νερά του ελαιοτριβείου χρησιμοποιήθηκαν με επιτυχία για την παραγωγή μονοκυτταρικής πρωτεΐνης και μάλιστα ενισχυμένης σε χρήσιμα φυσικά αντιοξειδωτικά ελιάς.

**Γ24. Ioannis Giavasis, Marios Kandylakis, Efthymios Tsimtsirakis, Sergios Touchikian and Konstantinos Petrotos. PRODUCTION OF FERMENTED SAUSAGES FREE OF NITRITES AND ASCORBATES WITH ADDITION OF ANTIOXIDANT OLIVE POLYPHENOLS** International Food & Biosystems Engineering Conference 2013 (FABE2013), 30 May-02 June 2013. Skiathos Island-Greece. (Oral Presentation)

**ΤΥΠΟΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ : Δημοσίευση σε πρακτικά του διεθνούς συνεδρίου με κριτές** International Food & Biosystems Engineering Conference 2013 (FABE2013), 30 May-02 June 2013, Skiathos Island-Greece (Oral Presentation)

### ΠΕΡΙΛΗΨΗ

Στα πλαίσια της παρούσας εργασίας αξιολογήθηκε η χρήση φυσικών πολυφαινολών ελιάς στην παραγωγή σαλαμιών χωρίς νιτρώδη και ασκορβικά δηλαδή χημικά συντηρητικά. Δοκιμάστηκαν τρεις μορφές προσθήκης των πολυφαινολών ελιάς και συγκεκριμένα σε υγρή μορφή (εκχύλισμα πολυφαινολών σε νερό), στερεή χωρίς ενθυλάκωση και στερεή σκόνη ενθυλακωμένη σε φορέα μαλτοδεξτρίνη. Αρχικά έγινε παραγωγή με ζύμωση τριών ειδών σαλαμιών τύπου αέρος και συγκεκριμένα ενός τύπου που περιείχε νιτρώδη και ασκορβικά (χημικά πρόσθετα). ενός άλλου τύπου που περιείχε 500 ppm και 1000 ppm υγρού εκχυλίματος πολυφαινόλης ελιάς που παρήχθη από φυτικά νερά ελαιοτριβείου (δύο παρτίδες με διαφορετική συγκέντρωση πολυφαινόλης) και τέλος ενός τύπου σε δύο παρτίδες που περιείχαν ενθυλακωμένη πολυφαινόλη ελιάς σε συγκέντρωση 200 ppm και 400 ppm αντιστοίχως. Μετά από ζύμωση στους 18 °C διαπιστώθηκε ότι την καλύτερη αντιοξειδωτική σταθερότητα, το καλύτερο χρώμα παρουσίασε το δείγμα που περιείχε τα 400 ppm ενθυλακωμένη πολυφαινόλη. Στην

συνέχεια περαιτέρω δοκιμές απέδειξαν ότι χρήση συγκέντρωσης πολυφαινολών περίπου 2000 ppm παρέχει και πλήρη αντιμικροβιακή προστασία έναντι παθογόνων μικροβίων και ιδιαίτερα έναντι του κλωστριδίου της αλλαντίασης και η συγκέντρωση αυτή είναι αρκετή για να εξαλήψει την ανάγκη της χρήσης νιτρωδών και ασκορβικών και να επιτρέψει την παραγωγή σαλαμιών άερος χωρίς τα ανεπιθύμητα χημικά συντηρητικά.

**Γ25.** **Georgios Alexiou, Dimitrios Stagos, Dimitrios Kouretas, Konstantinos Petrotos, Alexandros Ntontos, Pantelis Ramadanis, Panagiotis Tzagkas, Paschalis Gkoutsidis. ASSESSMENT OF ANTIOXIDANT ACTIVITY OF LYCOPENE-RICH EXTRACTS FROM TOMATO PROCESSING WASTE International Food & Biosystems Engineering Conference 2013 (FABE2013), 30 May-02 June 2013. Skiathos Island-Greece. (Oral Presentation)**

**ΤΥΠΟΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ : Δημοσίευση σε πρακτικά του διεθνούς συνεδρίου με κριτές International Food & Biosystems Engineering Conference 2013 (FABE2013), 30 May-02 June 2013, Skiathos Island-Greece (Oral Presentation)**

### **ΠΕΡΙΛΗΨΗ**

Στα πλαίσια της παρούσας εργασίας μελετήθηκε και αριστοποιήθηκε η τεχνολογία της υπερκρίσιμης εκχύλισης στην παραγωγή εκχυλισμάτων λυκοπένιου από το στερεό υπόλειμμα της παραγωγής τοματοπολτού. Οι παράμετροι εκχύλισης που συνδυάστηκαν μεταξύ τους ήταν η θερμοκρασία (40, 60 και 89 °C), η πίεση (3000, 4000, 5000, 6000 psi), ο χρόνος εκχύλισης (15, 30, 45, 60, 75 και 90 min) και η περιεκτικότητα σε λυκοπένιο των ληφθέντων εκχυλισμάτων κυμάνθηκε από 10-240 mg/Kg ενώ η αντιοξειδωτική δύναμη των εκχυλισμάτων λυκοπενιού κυμάνθηκε από 9,5 έως 470,5 μg/ml εκφρασμένη σαν IC50 της μεθόδου DPPH. Η άριστες συνθήκες εκχύλισης βρέθηκαν να είναι 6000 psi πίεση, 80 °C θερμοκρασία και χρόνος 45 min. Το αποτέλεσμα της εργασίας είναι ότι η μέθοδος της υπερκρίσιμης εκχύλισης με CO<sub>2</sub> μπορεί να χρησιμοποιηθεί για την ανάκτηση λυκοπενιού για χρήση σε καλλυντικά και βοηθητικά διατροφής.

**Γ26.** **Constantina Kreatsouli, Dimitrios Stagos, Konstantinos Petrotos, Efthalia Kerasioti, Dimitrios Kouretas, Ioannis Matsoukas, Georgios Kefalakis, Christos Mantas, Paschalis Gkoutosidis, Agathos Filintas. ANTIOXIDANT ACTIVITY OF ENCAPSULATED POLYPHENOLIC EXTRACT FROM OLIVE MILL WASTEWATER. International Food & Biosystems Engineering Conference 2013 (FABE2013), 30 May-02 June 2013. Skiathos Island-Greece. (Poster Presentation)**

**ΤΥΠΟΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ : Δημοσίευση σε πρακτικά του διεθνούς συνεδρίου με κριτές International Food & Biosystems Engineering Conference 2013 (FABE2013), 30 May-02 June 2013, Skiathos Island-Greece. (Poster Presentation)**

#### **ΠΕΡΙΛΗΨΗ**

Στα πλαίσια της παρούσας μελέτης παρασκευάστηκαν ενθυλακωμένα παράγωγα πολυφαινόλης ελιάς σε μορφή σκόνης με χρήση ως πρώτων υλών εκχυλίσματος πολυφαινολών φρούτου ελιάς και αντίστοιχα έκδοχο μαλτοδεξτρίνης και πρωτεΐνης τυρογάλακτος. Η αντιοξειδωτική δύναμη μετρημένη με την μέθοδο ABTS των δώδεκα συνολικά σκονών που παρήχθησαν κυμάνθηκε από IC<sub>50</sub> 219-515 μg/ml για τις σκόνες με μαλτοδεξτρίνη και IC<sub>50</sub> 355-515 μg/ml για τις σκόνες με πρωτεΐνη. Στην συνέχεια με την χρήση δύο διαφορετικών βιολογικών/ βιοχημικών tests διαπιστώθηκε ότι και οι δύο τύποι σκονών προστατεύουν το DNA από βλάβες που προκαλούνται από ROS (Reactive Oxygen Substances) και επίσης διαπιστώθηκε ότι βελτιώνουν τον αντιοξειδωτικό μηχανισμό των ενδοθηλιακών κυττάρων (EAhy926). Τα πρακτικά συμπεράσματα της παρούσας εργασίας ήταν ότι οι παραγόμενες σκόνες λόγω της ισχυρής αντιοξειδωτικής δύναμης τους μπορούν να χρησιμοποιηθούν σε παραγωγή συμπληρωμάτων τροφίμων και βιολειτουργικών τροφίμων.

**Γ27. Agathos Filintas , George Karantounias, Konstantinos Petrotos, Eustathios Koutseris YIELD VARIABILITY OF CORN BIOMASS SILAGE FOR FODDER AND DRIP IRRIGATION EFFECTS, USING FIELD MEASUREMENTS AND GIS-REMOTE SENSING METHODS. International Food & Biosystems Engineering Conference 2013 (FABE2013), 30 May-02 June 2013. Skiathos Island-Greece. (Poster Presentation)**

**ΤΥΠΟΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ : Δημοσίευση σε πρακτικά του διεθνούς συνεδρίου με κριτές International Food & Biosystems Engineering Conference 2013 (FABE2013), 30 May-02 June 2013, Skiathos Island-Greece. (Poster Presentation)**

#### **ΠΕΡΙΛΗΨΗ**

Σκοπός της παρούσας εργασίας ήταν η μοντελοποίηση και η χαρτογράφηση της απόδοσης της βιομάζας του καλαμποκιού για παραγωγή ενσιρώματος/χλόης για θηλαστικά σε συνδυασμό με την ελεγχόμενη διαχείριση νερού με τροφοδοσία σταγόνας σε πείραμα αγρού που πραγματοποιήθηκε στο ΤΕΙ Θεσσαλίας και με χρήση συνδυασμένων τεχνολογιών GIS, GPS, Remote Sensing, γεωργίας ακριβείας και μετρήσεων in situ.



**Γ28. Angela G. D'Alessandro, Giuseppe Marsico, Donato Casamassima, Konstantinos, Petrotos, Giovanni Martemucci Effects of genotype and slaughter age on the fatty acid composition of light lambs meat. International. Conference of Agricultural Engineering CIGR-Ageng2012, Valencia. Conference Centre .**

**ΤΥΠΟΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ : Δημοσίευση σε πρακτικά του διεθνούς συνεδρίου με κριτές** International Food & Biosystems Engineering Conference of Agricultural Engineering CIGR-Ageng2012, Valencia. Conference Centre (**Poster Presentation**)

### **ΠΕΡΙΛΗΨΗ**

Στην παρούσα εργασία μελετήθηκε η επίδραση της ηλικίας σφαγής δύο διαφορετικών φυλών γαλακτοπαραγωγών προβάτων της Ιταλίας στην σύσταση των λιπαρών οξέων του κρέατος. Συγκεκριμένα 20 αρσενικά πρόβατα της φυλής Leccese και 20 της φυλής Comisana που γεννήθηκαν την άνοιξη χωρίστηκαν σε δύο υποομάδες των 10 ατόμων που αντιστοιχούσαν σε ηλικίες σφαγής 45 και 60 ημέρες αντίστοιχως. Τα πρόβατα διατρέφθηκαν ενσταυλισμένα με μητρικό γάλα για όλη την περίοδο ζωής τους και με σανό και συμπυκνώματα από την τριακοστή ημέρα έως και την σφαγή τους. Η ανάλυση των λιπαρών οξέων απέδειξε ότι η μεταβολή της ημερομηνίας σφαγής από 45 σε 60 ημέρες απέδωσε μεγαλύτερο ποσοστό του επιθυμητού λινολειακού οξέως (CLA). Επιπρόσθετα, τα μέλη της φυλής Comisana που σφάχθηκαν στις 60 ημέρες είχαν καλύτερα χαρακτηριστικά όσον αφορά την σύσταση των ω λιπαρών οξέων σε σχέση με τα αντίστοιχα της φυλής Leccese. Αντίθετα στις 45 ημέρες δεν υπήρχε σημαντική διαφορά μεταξύ των διαφορετικών γενοτύπων όσον αφορά το προφίλ των λιπαρών οξέων. Σαν γενικό συμπέρασμα η φυλή Comisana σε ηλικία σφαγής 60 ημερών παράγει

κρέας καλύτερο για την ανθρώπινη υγεία σε σχέση με την φυλή Leccese και αυτό το συμπέρασμα μπορεί να χρησιμοποιηθεί από τους κτηνοτρόφους και από τους εμπόρους κρέατος.

**Γ29. M. Kokkora, K. Petrotos, P. Gkoutisidis, Ch. Papaioannou, A. Manouras and A. Ntontos. COMPOSTING OF THE SOLID RESIDUE FROM A ROSE OIL PRODUCING PLANT Synergy and Technical Development (Synergy2013) Gödöllő, Hungary, 13-19. October 2013**

**ΤΥΠΟΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ : Δημοσίευση σε πρακτικά του διεθνούς συνεδρίου με κριτές Synergy and Technical Development (Synergy2013) Gödöllő, Hungary, 13-19. October 2013, (ORAL PRESENTATION).**

### **ΠΕΡΙΛΗΨΗ**

Η παρούσα εργασία επικεντρώθηκε στην επεξεργασία με κομποστοποίηση των υπολειμμάτων απόσταξης ροδέλαιου με χρήση μίας χαμηλού κόστους μεθόδου. Το υπόλειμμα ανακατέυθη με άχυρο και κομποστοποιήθηκε σε μορφή σωρού με χρήση παθητικού αερισμού με περιστασιακή ανάδευση ώστε να ομογενοποιείται η υγρασία του υλικού. Οι φυσικοχημικές ποιοτικές ιδιότητες παρακολουθούνταν κατά την διάρκεια της κομποστοποίησης. Επίσης, πρέπει να τονιστεί ότι οι αναερόβιες συνθήκες ήταν δύσκολο να διατηρηθούν πλήρως κατά την διάρκεια του πειράματος κυρίως εξαιτίας της υψηλής υγρασίας του αρχικού υλικού αλλά ωστόσο ο θερμός καιρός με τις υψηλές θερμοκρασίες του συντέλεσε στην επίτευξη της τελικής επιθυμητής υγρασίας σε διάστημα έξι εβδομάδων. Επιπλέον διαπιστώθηκε ότι ο απαραίτητος χρόνος κομποστοποίησης για την επίτευξη κομπόστ καλής ποιότητας με την προτεινόμενη μέθοδο ήταν 6 μήνες.

**Γ30. K. Petrotos & Stylianos Kokkas A novel de-proteinized cheese whey utilization for production of house bee-feed. 1st Dairy Science & Technology Conference (1st) KITE Programme, Parc y Scarlets, Llanelli Wales UK, 11th November 2014 -<https://youtu.be/3ffwn-W52UM>**

**ΤΥΠΟΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ : Δημοσίευση σε πρακτικά του διεθνούς συνεδρίου με κριτές** 1st Dairy Science & Technology Conference (1st) KITE Programme, Parc y Scarlets, Llanelli Wales UK, 11th November 2014, (**ORAL PRESENTATION-INVITED SPEAKER**)

### **ΠΕΡΙΛΗΨΗ**

Η παρούσα εργασία αφορά την αξιοποίηση του τυρογάλακτος μετά την αφαίρεση της πρωτεΐνης του για την παραγωγή της μυζήθρας σαν πρώτη ύλη για παραγωγή μελισσοτροφής με την μορφή βανίλιας και διάφορες γεύσεις. Στα πλαίσια της παρούσας εργασίας το «απόγαλα» μετά από συμπύκνωση με τεχνολογία μεμβρανών και διάσπαση σε γαλακτόζη και γλυκόζη με χρήση ενζύμων αναμίχθηκε με κρυσταλική ζάχαρη και μετατράπηκε με την χρήση του κατάλληλου μηχανήματος σε βανίλια η οποία στην συνέχεια χρησιμοποιήθηκε σαν μελισσοτροφή η οποία αποδείχθηκε ότι ήταν εξαιρετικά αρεστή στις μέλισσες και δεν προκάλεσε κανένα πρόβλημα υγείας σ' αυτές.

Τα αποτελέσματα της μελέτης είναι άμεσα εφαρμόσιμα και αποτελούν εναλλακτική μέθοδο αξιοποίησης του απογάλακτος δηλ του αποπρωεινομένου τυρογάλακτος που αποτελεί παραπροϊόν της παραγωγής τυριού φέτας και είναι ένα αποτ α σημαντικά σύγχρονα περιβαλλοντικά προβλήματα της Ελλάδας.

**Γ31. K. Petrotos, S. Kokkas, P.Gkoutosidis, P.Goulas, D. Kantas, K. Gerasopoulos, D.Stagkos, D. Kouretas. Total Utilization of Olive Mill waste water for animal production-Part 1. Test of the produced silage in poultry nutrition FaBE 2015 - International Conference on Food and Biosystems Engineering, 28 May-31 May 2015, Mykonos Island, GREECE.**

**ΤΥΠΟΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ : Δημοσίευση σε πρακτικά του διεθνούς συνεδρίου με κριτές International Conference on Food and Biosystems Engineering, 28 May-31 May 2015, Mykonos Island, GREECE.. (Oral Presentation)**

### **ΠΕΡΙΛΗΨΗ**

Στα πλαίσια της παρούσας εργασίας προτείνεται μία μέθοδος ολικής αξιοποίησης των υγρών αποβλήτων του ελαιοτριβείου για παραγωγή χρήσιμης α' ύλης διατροφής πτηνών. Η προτεινόμενη μέθοδος χρησιμοποιεί την γνωστή τεχνική της ενσίρωσης μετά από μίξη των υγρών αποβλήτων με ψιλοκομμένο σπόρο καλαμποκιού και προσθήκη εμπορικής καλλιέργειας εκίνησης γαλακτικών βακτηρίων ενσίρωσης και παράγει ένα τελικό προϊόν με μορφή ενσιρώματος με τελική υγρασίας 40% κ.β. Το εν λόγω προϊόν μετά από δοκιμές διατροφής πτηνών διαπιστώθηκε ότι δίνει καλύτερη αύξηση του βάρους των πτηνών και επιπλέον έχει σημαντική θετική επίδραση στη υγεία και στην ευζωία τους καθώς βρέθηκε ότι επηρεάζει θετικά τους δείκτες οξειδωτικού στρες πράγμα που αποδόθηκε στα πολύτιμα φυσικά αντιοξειδωτικά της ελιάς που περιέχει.

**Γ32. K. Petrotos, S. Kokkas, P.Gkoutosidis, P.Goulas, D. Kantas, K. Gerasopoulos, D.Stagkos, D. Kouretas. Total Utilization of Olive Mill waste water for animal production-Part II. Test of the produced silage in pig nutrition FaBE 2015 - International Conference on Food and Biosystems Engineering, 28 May-31 May 2015, Mykonos Island, GREECE.**

**ΤΥΠΟΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ : Δημοσίευση σε πρακτικά του διεθνούς συνεδρίου με κριτές International Conference on Food and Biosystems Engineering, 28 May-31 May 2015, Mykonos Island, GREECE.. (Oral Presentation)**

### **ΠΕΡΙΛΗΨΗ**

Στα πλαίσια της παρούσας εργασίας προτείνεται μία μέθοδος ολικής αξιοποίησης των υγρών αποβλήτων του ελαιοτριβείου για παραγωγή χρήσιμης α' ύλης διατροφής χοίρων. Η προτεινόμενη μέθοδος χρησιμοποιεί την γνωστή τεχνική της ενσίρωσης μετά από μίξη των υγρών αποβλήτων με ψιλοκομμένο σπόρο καλαμποκιού και προσθήκη εμπορικής καλλιέργειας εκίνησης γαλακτικών βακτηρίων ενσίρωσης και παράγει ένα τελικό προϊόν με μορφή ενσιρώματος με τελική υγρασίας 40% κ.β. Το εν λόγω προϊόν μετά από δοκιμές διατροφής χοίρων διαπιστώθηκε ότι δίνει καλύτερη αύξηση του βάρους των πτηνών και επιπλέον έχει σημαντική θετική επίδραση στη υγεία και στην ευζωία τους καθώς βρέθηκε ότι επηρεάζει θετικά τους δείκτες οξειδωτικού στρες πράγμα που αποδόθηκε στα πολύτιμα φυσικά αντιοξειδωτικά της ελιάς που περιέχει.

**Γ33. Skenderidis Prodromos, Petrotos Kostantinos, Giavasis Ioannis, Hadjichristodoulou Christos, Tsakalof Andreas 2015. Optimization of ultrasound assisted extraction of goji berries and evaluation of extracts' phytochemistry. FABE 2015 (International Food & Biosystems Engineering Congress, Mykonos, 28-31 March 2015).**

**ΤΥΠΟΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ : Δημοσίευση σε πρακτικά του διεθνούς συνεδρίου με κριτές International Conference on Food and Biosystems Engineering, 28 May-31 May 2015, Mykonos Island, GREECE.. (Oral Presentation)**

### **ΠΕΡΙΛΗΨΗ**

Το φρούτο του γκότζι μπέρι παρουσιάζει αυξημένη ζήτηση στην Ελλάδα όπως και τα εκχυλίσματα του με την προϋπόθεση ότι εξάγονται με πράσινη μέθοδο και παρουσιάζουν υψηλή βιοδραστικότητα. Σκοπός της παρούσας εργασίας ήταν να μελετηθεί και να αριστοποιηθεί με χρήση της μεθόδου Behnken design η εκχύλιση γκότζι μπέρι της ποικιλίας *Lycium Barbarum* που παράγεται πλέον στην Ελλάδα και επιπλέον να συγκριθεί η ποιότητα των εκχυλισμάτων του με τα αντίστοιχα Κινέζικων φρούτων. Η εκχύλιση πραγματοποιήθηκε με χρήση της συσκευής υπερήχων UP400S και οι άριστες συνθήκες εκχύλισης βρέθηκαν να είναι: αναλογία νερού/φρούτο =38 ml/g , χρόνος εκχύλισης 38,9 min, θερμοκρασία=55,9 °C και ένταση υπερήχων στα 357 W. Στις συνθήκες αυτές λήφθηκε εκχύλισμα που παρουσίαζε τις καλύτερες τιμές εκχυλιζόμενων πολυζακχαριτών και πολυφαινολών και την χαμηλότερη συγκέντρωση IC50 μετρημένη με την μέθοδο DPPH. Συμπερασματικά, η εργασία παρέχει πολύτιμη πληροφορία για σχεδιασμό βιομηχανικής διεργασίας εκχύλισης τόσο για το γκότζι μπέρι όπως και για άλλες υπερτροφές.

**Γ34. Fani Karkanta, Chrysanthi Mitsagga, Paraskevi Bouki, Sergios Touchikian, Konstantinos Petrotos, Ioannis S. Boziaris and Ioannis Giavasis 2015. Study of the antibacterial and antifungal properties of olive polyphenols and citrox® encapsulated powders in vitro and in food samples. FABE 2015 (International Food & Biosystems Engineering Congress, Mykonos, 28-31 March 2015).**

**ΤΥΠΟΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ : Δημοσίευση σε πρακτικά του διεθνούς συνεδρίου με κριτές International Conference on Food and Biosystems Engineering, 28 May-31 May 2015, Mykonos Island, GREECE.. (Oral Presentation)**

### **ΠΕΡΙΛΗΨΗ**

Στην παρούσα εργασία μελετήθηκε η χρήση πολυφαινολών που απομονώθηκαν από φυτικά νερά του ελαιοτριβείου αλλά και citrox ενός φυσικού εκχυλίσματος εσπεριδοειδών σαν εναλλακτικοί αντιμικροβιακοί παράγοντες των κυκλοφορούντων εμπορικών αντιμικροβιακών τροφίμων. Και τα δύο φυσικά προϊόντα παρουσιάζουν άσμημη γεύση και για τον λόγο αυτό χρησιμοποιήθηκαν σε ενθυλακωμένη μορφή είτε το καθένα χωριστά είτε ενθυλακωμένα από κοινού για να υπάρχει κάλυψη της κακής γεύσης. Παρατηρήθηκε ότι αν και το citrox παρουσιάζει καλύτερη αντιμικροβιακή δράση από τις πολυφαινόλες η συνδυασμένη χρήση τους με κοινή ενθυλάκωση προκαλεί συνεργισμό που δημιουργεί προϊόν με σημαντικά βελτιωμένη αντιμικροβιακή δράση. Στα πλαίσια της εργασίας μελετήθηκε η ελάχιστη ανασταλτική και η ελάχιστη θανατηφόρα συγκέντρωση σε μία σειρά παθογόνων και αλλοιογόνων μικροοργανισμών των τροφίμων τόσο των ενθυλακωμένων πολυφαινολών και του ενθυλακωμένου citrox όσο και των προϊόντων συνεργιστικής μικτής ενθυλάκωσης τους και εξήχθησαν σημαντικά συμπεράσματα. Επιπλέον, δοκιμάστηκε η χρήση τους σε γαλακτοκομικά προϊόντα για να εξεταστεί



πιθανή επίδραση στην επέκταση του χρόνου ζωής τους είτε ανεξάρτητα είτε σε συνδυασμό με εμπορικά συντηρητικά που ήδη χρησιμοποιούνται

**Γ35. Ioannis Giavasis, Vasiliki Mitrou, Eugenia Margarita Karageorgi, Angela Gabriella D'Alessandro, Konstantinos Petrotos, and Giovanni Martemucci 2015. Investigation of the potential antimicrobial effects of donkey milk powder alone or in combination with olive polyphenols towards Helicobacter pylori as well as their stimulatory effects towards probiotic bacteria. FABE 2015 (International Food & Biosystems Engineering Congress, Mykonos, 28-31 March 2015).**

**ΤΥΠΟΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ : Δημοσίευση σε πρακτικά του διεθνούς συνεδρίου με κριτές International Conference on Food and Biosystems Engineering, 28 May-31 May 2015, Mykonos Island, GREECE.. (Poster Presentation)**

#### **ΠΕΡΙΛΗΨΗ**

Το γάλα γαιδούρας είναι γνωστό για τις σημαντικές βιολειτουργικές, ανοσοδιεγερτικές, αντιαλλεργικές και ντιμικροβιακές ιδιότητες του που πρόσφατα έχουν συγκεντρώσει το ενδιαφέρον για την χρήση του σαν πρώτη ύλη φαρμακευτικών προϊόντων και συμπληρωμάτων διατροφής. Στην παρούσα εργασία εξετάστηκε η πιθανή αντιμικροβιακή δράση του σκόνης γάλακτος γαιδούρας αλλά και σκόνης που προέκυψε με συνδυασμό αυτού με πολυφαινόλη ελιάς από τα φυτικά νερά του ελαιοτριβείου εναντίον του Helicobacter Pylori που αποτελεί την αιτία πρόκλησης του έλκους του στομάχου. Επιπλέον, στα πλαίσια της εργασίας εξετάστηκε και η πιθανή προστασία και καλύτερη ανάπτυξη των προβιοτικών γαλακτικών βακτηρίων και των Bifidobacteria σε σύγκριση με το γάλα αγελάδας. Σε in-vitro δοκιμές σε διάφορα υποστρώματα διαπιστώθηκε ότι η ενσωμάτωση γάλακτος γαιδούρας από 5-20% κ.β. προκάλεσε αντιμικροβιακή δράση έναντι του Helicobacter Pylori και σε κάποιες περιπτώσεις η μικτή σκόνη πολυφαινόλης και γάλακτος γαιδούρας έδωσε συνεργιστικά καλύτερη αντιμικροβιακή

δράση. Τέλος διαπιστώθηκε ότι η ανάπτυξη των προβιοτικών βακτηρίων ήταν σημαντικά αυξημένη σε γάλα γαιδούρας σε σχέση με το γάλα αγελάδας.

**Γ36. A. Ntontos, D. Stagkos, D. Kouretas, C. Papaioannou, C. Mantas, K. Petrotos. Polyphenolic Extract from Olive Mill Waste Water (OMWW) inhibits liver cancer cell growth. FABE 2015 (International Food & Biosystems Engineering Congress, Mykonos, 28-31 March 2015).**

**ΤΥΠΟΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ : Δημοσίευση σε πρακτικά του διεθνούς συνεδρίου με κριτές International Conference on Food and Biosystems Engineering, 28 May-31 May 2015, Mykonos Island, GREECE. (**Oral Presentation**)**

### **ΠΕΡΙΛΗΨΗ**

Ο καρκίνος του ήπατος είναι από τις πιο συχνές μορφές καρκίνου και καθώς δεν υπάρχει αποτελεσματική θεραπεία του μπορεί να προληφθεί μόνο με χημειοπροστασία με νέα φυσικά προϊόντα. Σκοπός της παρούσας εργασίας ήταν να εξεταστεί η επίδραση των εκχυλισμάτων φυσικών πολυφαινολών ελιάς σε ανθρώπινα καρκινικά κύτταρα ήπατος (HepG2). Για την παραγωγή των εκχυλισμάτων της ελιάς χρησιμοποιήθηκε κεραμική μικροδιήθηση και στην συνέχεια επεξεργάστηκαν με υπέρηχο για 15 min και 30 min ενώ παρήχθησαν επίσης και λυοφιλιωμένες σκόνες των εκχυλισμάτων σε απλή μορφή και σε ενθυλακωμένη μορφή σε μαλτοδεξτρίνη (συνολικά 5 δείγματα). Για την εκτίμηση της αντικαρκινικής δράσης των πέντε δειγμάτων τα ηπατικά καρκινικά κύτταρα επώαστηκαν με διαφορετικές συγκεντρώσεις των δειγμάτων για ένα 24 ωρο και η παρεμπόδιση των καρκινικών κυττάρων εκτιμήθηκε με δοκιμή ΧΤΤ. Τα συμπεράσματα ήταν ότι όλα τα προϊόντα έδειξαν αντικαρκινική δράση με το ενθυλακωμένο παράγωγο να δείχνει την σημαντικότερη. Επίσης, η χρήση υπερήχων έδωσε προϊόντα με μεγαλύτερη αντικαρκινική δράση.

**Γ37. M. Kokkora, E. Tsitsis, A. Dodontsidi, C. Papaioannou, S. Leontopoulos and K. Petrotos. Froage Maize Production in Sandy Soil Amended with Compost from exhausted rose petals. FABE 2017 (3rd International Food & Biosystems Engineering Congress, Rhodes Island, Greece, 01-04 June 2017).**

**ΤΥΠΟΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ : Δημοσίευση σε πρακτικά του διεθνούς συνεδρίου με κριτές FABE 2017 (3rd International Food & Biosystems Engineering Congress, Rhodes Island, Greece, 01-04 June 2017).. (Oral Presentation)**

### **ΠΕΡΙΛΗΨΗ**

Η παραγωγή αιθερίων ελαίων από αρωματικά φυτά και λουλούδια είναι μία βιομηχανία η οποία αυξάνεται συνεχώς στην Ελλάδα και ιδιαίτερα τα τελευταία χρόνια. Στην παρούσα εργασία τα στερεά υπολείμματα της απόσταξης τριαντάφυλλου κομποστοποιήθηκαν και ανακυκλώθηκαν στο έδαφος καλλιεργειών. Συγκεκριμένα, στα πλαίσια της παρούσας εργασίας διερευνήθηκε πιθανή χρήση του παραγόμενου κομπόστ από το στερεό υπόλειμμα της απόσταξης των τριαντάφυλλων σαν βελτιωτικό εδάφους και οργανικό λίπασμα σε καλλιέργεια καλαμποκιού σε αμμώδες τύπο εδάφους. Συγκεκριμένα, σε πειράματα καλλιέργειας σε ορθογώνιες μεγάλες γλάστρες δοκιμάστηκε προσθήκη οκτώ διαφορετικών τύπων και συγκεκριμένα :1) έδαφος χωρίς καμία προσθήκη 2) έδαφος ενισχυμένο με τρεις συγκεντρώσεις κομπόστ 3) έδαφος ενισχυμένο με χημικά λιπάσματα σε δύο συγκεντρώσεις 4) έδαφος ενισχυμένο με συνδυασμό χημικού λιπάσματος και κομπόστ σε δύο συγκεντρώσεις. Στα πλαίσια της έρευνας παρακολουθούνταν η ανάπτυξη του φυτού όπως και η απόδοση παραγωγής, η ποιότητα του καρπού και η επίδραση των εφαρμογών στην ποιότητα του εδάφους. Συμπερασματικά, διαπιστώθηκε σημαντική αύξηση της απόδοσης σε τελικό προϊόν και καλύτερη ανάπτυξη στην περίπτωση προσθήκης του κομπόστ χωρίς να

επηρεάζονται σημαντικά το pH και η ηλεκτρική αγωγιμότητα του εδάφους.

**Γ38. Prodrornos Skenderidis, Eleftheria Karkanta, Dimitrios Stagos, Demetrios Kouretas, Petrotos Kostantinos, Christos Hadjichristodoulou, Ioannis Giavasis, Andreas Tsakalof. Assessment of the antioxidant activity using in vitro and molecular methods in ultrasound aqueous extracts of Greek origin goji berries. International Conference on Nutraceuticals and Functional Foods, Kalamata Greece, July 7-9 2016.**

**ΤΥΠΟΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ : Δημοσίευση σε πρακτικά του διεθνούς συνεδρίου με κριτές International Conference on Nutraceuticals and Functional Foods, Kalamata Greece, July 7-9 2016. (Oral Presentation)**

### **ΠΕΡΙΛΗΨΗ**

Στα πλαίσια της παρούσας εργασίας εξετάστηκε η αντιμικροβιακή δράση δύο φυσικών ουσιών και συγκεκριμένα του εκχυλίσματος γκότζι μπέρι και του εκχυλίσματος του φλοιού του ροδιού. Τα εκχυλίσματα μετατράπηκαν σε σκόνη με ενθυλάκωση και λυοφιλίωση και οι σκόνες δοκιμάστηκαν σε σειρά από παθογόνους μικροοργανισμούς, ζύμες και μήκυτες. Διαπιστώθηκε ότι όσον αφορά το γκότζι μπέρι παρουσίαζε αντιμικροβιακή δράση σε επίπεδα προσθήκης 10% κ.β. ενώ το εκχύλισμα του φλοιού του ροδιού σε πολύ χαμηλότερα επίπεδα 1-5% κ.β. Το γενικό συμπέρασμα της εργασίας ήταν ότι τόσο τα εκχυλίσματα γκότζι μπέρι όσο και τα εκχυλίσματα φλοιού ροδιού μπορούν με επιτυχία να χρησιμοποιηθούν σαν φυσικά αντιμικροβιακά.

**Γ39. Chrysanthi Mitsagga, Marios Kandylakis, Maria Ioakimidou, Dimitrios Sylivridis, Alexandros Ntontos, Konstantinos Petrotos and Ioannis Giavasis 2016. Encapsulated olive polyphenol-based formulations as novel natural antimicrobials and antioxidants in vitro, in dairy and meat products. 1st International Multidisciplinary Conference on Nutraceuticals and Functional Foods, Kalamata Greece, July 7-9 2016.**

**ΤΥΠΟΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ : Δημοσίευση σε πρακτικά του διεθνούς συνεδρίου με κριτές International Conference on Nutraceuticals and Functional Foods, Kalamata Greece, July 7-9 2016. (Oral Presentation)**

### **ΠΕΡΙΛΗΨΗ**

Στα πλαίσια της παρούσας εργασίας αποδείχθηκε ότι οι πολυφαινόλες της ελιάς που παράγονται από τα υγρά απόβλητα του ελαιοτριβείου παρουσιάζουν αντιβακτηριακή και αντιμυκητιακή δράση ειδικά δε όταν συνδυάζονται με οργανικά οξέα φυσικής προέλευσης. Το σκεύασμα CITROX όταν συνδυάζεται με πολυφαινόλες ελιάς παρουσιάζει συνεργιστική αντιμικροβιακή δράση και ειδικά στην περίπτωση των μυκήτων απαιτείται ενθυλάκωση με χιτοζάνη και όχι μαλτοδεξτρίνη. Το γενικό συμπέρασμα της εργασίας ήταν ότι ο συνδυασμός πολυφαινολών ελιάς με άλλα φυσικά προϊόντα μπορεί αν ερευνηθεί κατάλληλα να οδηγήσει σε παραγωγή φυσικών αντιμικροβιακών ουσιών με μεγάλη αποτελεσματικότητα και προστιθέμενη αξία.



**Γ40. Anna-Maria Haidini, Konstantinos Petrotos and Ioannis Giavasis 2016. Antimicrobial properties of water and methanol extracts of pomegranate fruit peels in vitro and in fresh yogurt and meat products. 1st International Multidisciplinary Conference on Nutraceuticals and Functional Foods, Kalamata Greece, July 7-9 2016.**

**ΤΥΠΟΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ : Δημοσίευση σε πρακτικά του διεθνούς συνεδρίου με κριτές International Conference on Nutraceuticals and Functional Foods, Kalamata Greece, July 7-9 2016. (Poster Presentation)**

### **ΠΕΡΙΛΗΨΗ**

Οι φλοιοί των ροδιών είναι ένα υπολειμματικό προϊόν της χυμοποίησης του ροδιού που παρέχει τον δημοφιλή στις μέρες μας χυμό ροδιού. Το προϊόν αυτό που παράγεται σαν απόβλητο της χυμοποίησης περιέχει σημαντικά φυσικά συστατικά όπως πολυφαινόλες, φλαβονοειδή και τερπενοειδή τα οποία μπορούν να χρησιμοποιηθούν σαν φυσικά συστατικά τροφίμων. Στην παρούσα μελέτη ενθυλακωμένα με λυοφιλίωση υδατικά και μεθανολικά εκχυλίσματα φλοιών ροδιού δοκιμάστηκαν σαν αντιμικροβιακά in vitro αλλά και in vivo για συτήρηση επιδόρπιων γιαουρτιού και φρέσκων μπιφτεκιών. Τα αποτελέσματα των in vitro δοκιμών έδειξαν ασήμαντη αντιμικροβιακή δράση έως και 10% προσθήκη στο υπόστρωμα αλλά όταν προστέθηκε 5% αλάτι στο υπόστρωμα ή το pH του υποστρώματος διορθώθηκε στο 3 η αντιμικροβιακή δράση εμφανίστηκε σε συγκεντρώσεις 1-10%. Σε όλες τις περιπτώσεις τα μεθανολικά εκχυλίσματα έδειξαν καλύτερη αντιμικροβιακή δράση.

**Γ41. S. Tsilfoglou, K. Petrotos, S. Leontopoulos, Ch. Hadjichristodoulou and A. Tsakalof (2017) A study on the Enrichment of Olive oil with Natural Olive Fruit Polyphenols. FABE 2017 (3rd International Food & Biosystems Engineering Congress, Rhodes Island, Greece, 01-04 June 2017). (ORAL PRESENTATION).**

**ΤΥΠΟΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ : Δημοσίευση σε πρακτικά του διεθνούς συνεδρίου με κριτές 3rd International Food & Biosystems Engineering Congress, Rhodes Island, Greece, 01-04 June 2017. (Oral Presentation)**

### **ΠΕΡΙΛΗΨΗ**

Αντικείμενο της παρούσας εργασίας ήταν να ανυψωθεί μέθοδος ενίσχυσης της περιεκτικότητας του ελαιολάδου με πολυφαινόλες ελιάς και κυρίως με υδροξυτυροσόλη, τυροσόλη, ελαυρωπαινή και αγγλυκόνες αυτών. Χρησιμοποιήθηκαν τρεις μέθοδοι με σκοπό να επιτευχθεί αυτό και συγκεκριμένα α) με ενθυλάκωση των πολυφαινολών ελιάς σε κατάλληλα λιποσώματα που διαλύονται στο ελαιόλαδο και προσθήκη τους στην μορφή αυτή β) με εκχύλιση των πολυαινολών από άλλο ελαιόλαδο με χρήση οργανικού διαλύτη και προσθήκη του εκχυλίσματος σε ελαιόλαδο και κρυογονική αφαίρεση του διαλύτη και γ) με εκχύλιση των πολυφαινολών φύλλων ελιάς στο ελαιόλαδο με χρήση υπερήχων σε ελεγχόμενη θερμοκρασία. Από τις τρεις μεθόδους οι δύο πρώτες βρέθηκε ότι ήταν ιδιαίτερα αποτελεσματικές και έδωσαν σημαντικό εμπλουτισμό του ελαιολάδου σε πολυφαινόλη ελιάς.

**Γ42. Stylianos Kokkas and Konstantinos Petrotos. Use of Olive mill polyphenols in Animal Nutrition. FABE 2017 (3rd International Food & Biosystems Engineering Congress, Rhodes Island, Greece, 01-04 June 2017).**

**ΤΥΠΟΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ : Δημοσίευση σε πρακτικά του διεθνούς συνεδρίου με κριτές 3rd International Food & Biosystems Engineering Congress, Rhodes Island, Greece, 01-04 June 2017. (Oral Presentation)**

### **ΠΕΡΙΛΗΨΗ**

Τα φυτικά νερά του ελαιοτριβείου περιέχουν σημαντικές ποσότητες φυσικών αντιοξειδωτικών πολυφαινόλης όπως ελευρωπαίνη, τυροσόλη, υδροξυτυροσόλη, καφεϊκό οξύ, κουμαρικό οξύ κ.λ.π. Όλες οι παραπάνω πολυφαινόλες είναι ισχυρά φυσικά αντιοξειδωτικά και μπορούν να απομονωθούν από τα φυτικά νερά με συνδυασμένη τεχνολογία μεμβρανών και ρητινών εκλεκτικής προσρόφησης και με ξήρανση και ενθυλάκωση σε κατάλληλους φορείς (όπως π.χ. μαλτοδεξτρίνη) με χρήση τεχνολογίας κρυογονικής λυοφιλίωσης μπορούν να μετατραπούν σε σκόνη. Τα τελευταία χρόνια μία σειρά από ερευνητικά προγράμματα στο ΤΕΙ Θεσσαλίας ανέδειξαν πολύτιμες χρήσεις της σκόνης αυτής των πολυφαινολών τόσο στα τρόφιμα όσο και στην διατροφή των ζώων. Ειδικά, όσον αφορά την διατροφή των ζώων έχει πιστοποιηθεί ότι με προσθήκη της εν λόγω σκόνης στο νερό ή στην τροφή των πτηνών ή των χοιριδίων προκαλείται σημαντική βελτίωση της ανάπτυξης τους και βελτιώνονται σημαντικά οι δείκτες υγείας τους και οξειδωτικού στρες. Παράλληλα βελτιώνεται η ποιότητα του λίπους τους καθώς αυξάνεται σημαντικά η πριεκτικότητα ω-3 λιπαρών οξέων και μειώνεται ο λόγος ω-6/ω-3 λιπαρά οξέα. Η παρούσα εργασία αποτελεί σύνοψη των σχετικών επιτευγμάτων της ερευνητικής ομάδας του ΤΕΙ Θεσσαλίας στο εν λόγω πεδίο έρευνας.

**Γ43. S. Papadaki, A. Ntontos, X. Spiliotis, K. Petrotos, D. Stagkos, D. Kouretas. A Comprehensive Study on the Decolorization and Purification of Stevia Extracts by Macroporous and Ion Exchange Resins. FABE 2017 (3rd International Food & Biosystems Engineering Congress, Rhodes Island, Greece, 01-04 June 2017). (ORAL PRESENTATION).**

**ΤΥΠΟΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ : Δημοσίευση σε πρακτικά του διεθνούς συνεδρίου με κριτές 3rd International Food & Biosystems Engineering Congress, Rhodes Island, Greece, 01-04 June 2017. (Oral Presentation)**

### **ΠΕΡΙΛΗΨΗ**

Στην παρούσα εργασία μελετήθηκε ο αποχρωματισμός και η αύξηση της καθαρότητας υδατικών εκχυλισμάτων στέβιας για παραγωγή υγρού διαλύματος γλυκοζιτών στέβιας με υψηλή καθαρότητα. Αρχικά πραγματοποιήθηκε δέσμευση του χρώματος και προκαθαρισμός με συνδυασμένη καθαβύθιση με διαδοχική προσθήκη διαλύματος υδροξειδίου του ασβεστίου και στυπτηρίας καλίου. Στην συνέχεια το εκχύλισμα διηθήθηκε και με δίοδο μέσα αποστήλες ρητινών αποχρωματισμού και απιονισμού η καθαρότητα του ανήλθε τελικά σε 96% κ.β.

**Γ44. Prodromos Skenderidis, Chrisanthi Mitsagga, Ioannis Giavasis, Christos Hadjichristodoulou, Stefanos Leontopoulos, Konstantinos Petrotos, Andreas Tsakalof. Assessment of Antimicrobial Properties of Aqueous UAE Extracts of Goji Berry Fruit and Pomegranate Fruit Peels in vitro. FABE 2017 (3rd International Food & Biosystems Engineering Congress, Rhodes Island, Greece, 01-04 June 2017).**

**ΤΥΠΟΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ : Δημοσίευση σε πρακτικά του διεθνούς συνεδρίου με κριτές 3rd International Food & Biosystems Engineering Congress, Rhodes Island, Greece, 01-04 June 2017. (Poster Presentation)**

#### **ΠΕΡΙΛΗΨΗ**

Στην παρούσα εργασία εξετάστηκε in vitro η πιθανή πρεβιοτική δράση σε σχέση με διάφορα είδη Bifidobacterium (B. lactis BB12 and B. longum) σε συνθετικό υπόστρωμα (Bifidobacterium broth) μετά από προσθήκη πολυφαινόλων ελιάς τόσο σε υγρή μορφή όσο και σε μορφή σκόνης μετά από ενθυλάκωση και σε 0, 250, 500, 1000, 1500 ppm. Η αύξηση των βακτηρίων μετρήθηκε με χρήση μετρήσεων οπτικής πυκνότητας, μεταβολής του pH, συσσώρευσης γαλακτικού οξέως και κατανάλωσης σακχάρων συναρτίσει του χρόνου προσθήκης. Τα αποτελέσματα έδειξαν ότι παρουσιάζεται πρεβιοτική δράση σε συγκεντρώσεις πολυφαινόλης ελιάς από 500 - 1000 ppm τόσο για την υγρή όσο και για την ενθυλακωμένη πολυφαινόλη. Αντίστοιχα σε συγκεντρώσεις μικρότερες των 250 ppm ή μεγαλύτερες των 1500 ppm δεν παρουσιάστηκε πρεβιοτική δράση. Το γενικό συμπέρασμα της εργασίας ήταν ότι οι πολυφαινόλες ελιάς μπορούν να λειτουργήσουν σαν πρεβιοτικά για τα Bifidobacteria, και να χρησιμοποιηθούν σαν βοηθητική ουσία για την ανάπτυξή τους σε γαλακτοκομικά προϊόντα ή συμπληρώματα διατροφής.

**Γ45. Chrysanthi Mitsagga, Ioannis Vounisios, Alexandros Ntontos, Konstantinos Petrotos , Ioannis Giavasis. Production of Pasteurized Sausages Free of Nitrites with Natural Antimicrobials/antioxidants and Application of Thermal Versus High-Pressure Pasteurization, FABE 2017 (3rd International Food & Biosystems Engineering Congress, Rhodes Island, Greece, 01-04 June 2017).**

**ΤΥΠΟΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ : Δημοσίευση σε πρακτικά του διεθνούς συνεδρίου με κριτές 3rd International Food & Biosystems Engineering Congress, Rhodes Island, Greece, 01-04 June 2017. (Oral Presentation)**

### **ΠΕΡΙΛΗΨΗ**

Το αντικείμενο της παρούσας ερευνητικής εργασίας ήταν να εξεταστεί η χρήση ήταν να εξεταστεί πιθανή αντικατάσταση των νιτροδών αλάτων και των χημικών αντιοξειδωτικών (π.χ. ασκορβικά) σε σαλάμια τύπου πάριζα από φυσικές πολυφαινόλες ελιάς και να εξεταστεί συγκριτικά η συμβατική θερμική παστερίωση στους 72 °C για 15 min σε σχέση με την παστερίωση με υπερυψηλή πίεση (HPP) σε 6000 bar και για 5-10 min. Οι πολυφαινόλες ελιάς χρησιμοποιήθηκαν σε ποσοστό 0,5 % επί της πάστας του κρέατος σαν φυσικά αντιοξειδωτικά και αντιμικροβιακά τόσο για παθογόνους όσο και για αλλοιογόνους μικροοργανισμούς. Επίσης για την καλύτερη διατήρηση του ερυθρού χρώματος προστέθηκε στην κρεατόμαζα και σκόνη παντζαριού σε ποσοστό 0,5 % και μετά την παστερίωση τα σαλάμια διατηρήθηκαν συσκευασμένα σε κενό αέρος και στο ψυγείο για 71 ημέρες. Στις περισσότερες περιπτώσεις αποδείχθηκε ότι οι μικροοργανισμοί που είναι δείκτες αλλοίωσης όπως τα γαλακτικά βακτήρια και η ολική μεσόφιλη χλωρίδα κρατήθηκαν σε πολύ χαμηλότερους πληθυσμούς στην περίπτωση προσθήκης πολυφαινόλης ελιάς και επιπλέον τα σπορογόνα βακτήρια όπως το κλωστρήδιο *perfigens* και ο *B. Cereus* έδειξαν πολύ χαμηλότερους πληθυσμούς στην

περίπτωση της πολυφαινόλης. Επιπλέον το χρώμα του προϊόντος με πολυφαινόλη και παντζάρι ήταν πολύ καλό και η παστερίωση με υψηλή πίεση ήταν πιο αποτελεσματική από την θερμική αλλά σε χρόνο 10 min. Γενικά, αποδείχθηκε ότι με την χρήση πολυφαινολών ελιάς και παντζαριού τα σαλάμια ήταν καλύτερης ποιότητας και είχαν υψηλότερη διατηρησιμότητα από τα αντιστοιχα με νιτρίτες και ασκορβικά.

**Γ46. Chrysanthi Mitsagga, Ioannis Vounisios, Konstantinos Petrotos, Ioannis Giavasis. Beneficial Effects of Olive Polyphenols on the Growth, Fecal Microflora and Lipid Oxidation in Farmed Broilers, FABE 2017 (3rd International Food & Biosystems Engineering Congress, Rhodes Island, Greece, 01-04 June 2017). (ORAL PRESENTATION).**

**ΤΥΠΟΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ : Δημοσίευση σε πρακτικά του διεθνούς συνεδρίου με κριτές 3rd International Food & Biosystems Engineering Congress, Rhodes Island, Greece, 01-04 June 2017. (Oral Presentation)**

### **ΠΕΡΙΛΗΨΗ**

Στα πλαίσια της παρούσας εργασίας μελετήθηκε η χρήση των πολυφαινόλων ελιάς στην διατροφή ενσταβλισμένων κοτόπουλων και η επίδραση της τόσο στην ανάπτυξη των πτηνών όσο και στην οξειδωση του λίπους τους και στην χλωρίδα του εντέρου τους. Τα κοτόπουλα τροφοδοτούνταν μέσω του νερού που έπιναν με πολυφαινόλη ελιάς από την 15<sup>η</sup> έως και την 45<sup>η</sup> ημέρα της διατροφής τους οπότε και έγινε η σφαγή τους. Διαπιστώθηκε ότι τα κοτόπουλα που προσλάμβαναν πολυφαινόλη ελιάς μέσω του νερού που έπιναν παρουσίασαν αυξημένη ανάπτυξη κατά 15% σε σχέση με τα κοτόπουλα που έπιναν απλό νερό πράγμα που σημαίνει ότι η πολυφαινόλη ενεργεί σαν αυξητικός παράγοντας. Επιπλέον στην χλωρίδα του εντέρου και των κοπράνων των κοτόπουλων που προσλάμβαναν πολυφαινόλη ελιάς παρατηρήθηκε μεγαλύτερος αριθμός βακτηρίων Bifidous και προβιοτικών γαλακτικών βακτηρίων και μικρότερος αριθμός παθογόνων βακτηρίων όπως το Campylobacter και τα κλωστρήδια. Τέλος, το κρέας των κοτόπουλων που προσέλαβαν την πολυφαινόλη παρουσίασε μικρότερη οξειδωτική τάγγιση του λίπους του και περιείχε φυσικά αντιοξειδωτικά ελιάς.



**Γ47. Eleni Florodimitri, Lida Ketsili, Chrysanthi Mitsagga, Konstantinos Petrotos, Ioannis Giavasis Stimulatory Effects of Olive Polyphenols on the Growth and Lactate Production of Bifidobacterium Species During Submerged Cultivation in Synthetic Media FABE 2017 (3rd International Food & Biosystems Engineering Congress, Rhodes Island, Greece, 01-04 June 2017).**

**ΤΥΠΟΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ : Δημοσίευση σε πρακτικά του διεθνούς συνεδρίου με κριτές 3rd International Food & Biosystems Engineering Congress, Rhodes Island, Greece, 01-04 June 2017. (Oral Presentation)**

### **ΠΕΡΙΛΗΨΗ**

Στην παρούσα εργασία εξετάστηκε πιθανή πρεβιοτική δράση των πολυφαινολών ελιάς σε προβιοτικά Bifidobacterium spp και συγκεκριμένα B.Lactis BB12 και B.longum με χρήση συνθετικού υποστρώματος (Bifidobacterium Broth) και μετά από προσθήκη πολυφαινολών ελιάς τόσο σε υγρή μορφή όσο και σε μορφή σκόνης και σε συγκεντρώσεις 0, 250, 500, 1000, 1500 ppm. Η πιθανή ενίσχυση των βακτηρίων εξεταζόταν με την παρατήρηση και μέτρηση της οπτικής πυκνότητας και θολερότητας του υποστρώματος με το χρόνο, της μεταβολής του PH, της μεταβολής του ρυθμού παραγωγής γαλακτικού οξέως και της κατανάλωσης ζαχάρων. Παρατηρήθηκε ενίσχυση των γαλακτικών βακτηρίων από 500-1000 ppm συγκέντρωση πολυφαινολών και σχετική μείωση της δράσης τους στα 1500 ppm. Κατά συνέπεια οι πολυφαινόλες ελιάς μπορούν να χρησιμοποιηθούν σαν ενισχυτικά των γαλακτικών βακτηρίων της οικογένειας Bifidobacteria για παραγωγή βιολειτουργικών γαλακτοκομικών και άλλων τροφίμων, για παραγωγή συμπληρωμάτων διατροφής και για ενίσχυση βιομηχανικών ζυμώσεων όπου η καλλιέργεια εκκίνησης είναι γαλακτικά βακτήρια.

**Γ48. M. Lampronikou, D. Stagos, D. Kouretas, K. Kakavas and K. Petrotos Antioxidant and antimutagenic study of Olea europaea leaves polyphenolic extracts , 11th World Conference on Polyphenols Applications, June 20-21, 2017, University of Vienna, Austria.**

**ΤΥΠΟΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ : Δημοσίευση σε πρακτικά του διεθνούς συνεδρίου με κριτές 11th World Conference on Polyphenols Applications, June 20-21, 2017, University of Vienna, Austria. (Poster Presentation)**

### **ΠΕΡΙΛΗΨΗ**

Σήμερα υπάρχει ένα σοβαρό ενδιαφέρον για τις πολυφαινόλες από τα φύλλα ελιάς που παρουσιάζουν υψηλή αντιοξειδωτική δράση και μπορούν να χρησιμοποιηθούν σε καταπολέμηση ασθενειών. Σκοπός της παρούσας εργασίας ήταν να εξεταστεί η αντιοξειδωτική και αντιμεταλαξιγόνοος δράση των εκχυλισμάτων πολυφαινολών των φύλλων ελιάς. Επιπλέον, τεχνική ενκαψυλίωσης χρησιμοποιήθηκε για να επιτευχθεί προστασία των πολυφαινολών και βαθμιαία και αύξηση βιοδιαθεσιμότητας των αντιοξειδωτικών. Για την παραγωγή των εκχυλισμάτων χρησιμοποιήθηκε μία από τις πλέον μοντέρνες μεθόδους εκχύλισης με χρήση βιομηχανικού εκχυλιστήρα μικροκυμάτων κενού. Τα εκχυλίσματα σε μορφής σκόνης με ή χωρίς ενθυλάκωση σε μαλτοδεξτρίνη με χρήση λυοφιλίωσης παρουσίαζαν υψηλή αντιοξειδωτική δράση που επιτρέπει την χρήση τους σε καλλυντικά και βιολειτουργικά συμπληρώματα διατροφής.

**Γ49. K. Petrotos. LEGUME PROTEINS: PRODUCTION TECHNOLOGY AND ADVANCED USES OF THEM, NJF International Conference - Legumes from field to fork – a Nordic-Baltic perspective on production, development and marketing of legumes, Nov. 28 - 30, 2017 in Tartu, Estonia**

**ΤΥΠΟΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ : Δημοσίευση σε πρακτικά του διεθνούς συνεδρίου** International Conference - Legumes from field to fork – a Nordic-Baltic perspective on production, development and marketing of legumes, Nov. 28 - 30, 2017 in Tartu, Estonia. με κριτές (**ORAL PRESENTATION-INVITED SPEAKER**)

### **ΠΕΡΙΛΗΨΗ**

Η πρωτεΐνη των οσπρίων είναι μία σημαντική πηγή ανθρώπινης διατροφής και αποτελεί και σημαντική πρώτη ύλη παραγωγής χρήσιμων προϊόντων. Στην παρούσα εργασία παρουσιάστηκαν σε διεθνές συνέδριο οι τρόποι παραγωγής συμπυκνωμάτων πρωτεΐνης οσπρίων καθώς και καθαρής πρωτεΐνης με χρήση ξηρής μεθόδου εμπλουτισμού με pin milling αλλά και υγρών μεθόδων με χρήση όξινης ή αλκαλικής εκχύλισης και καθίζησης στο ισοηλεκτρικό σημείο ή εφαρμογής τεχνολογίας μεμβρανών.

Επίσης στα πλαίσια της εργασίας παρουσιάστηκε σειρά πρωτότυπων εφαρμογών όπως η παραγωγή vegan γαλακτοκομικών ή τροφίμων που προσειδιάζουν το κρέας αλλά και ζυμαρικών χωρίς γλουτένη, προϊόντων εξώθησης και ψωμιού καθώς και εφαρμογή των πρωτεϊνών αυτών στην ανθρώπινη υγεία αλλά και για την βιολογική καταπολέμηση διαφόρων μικροοργανισμών και εντόμων (pest control).

Επίσης στην εργασία εμπεριέχεται μία ολοκληρωμένη πρόταση για περαιτέρω έρευνα με χρήση των πρωτεϊνών αυτού του τύπου για παραγωγή προϊόντων με υψηλή προστιθέμενη αξία.

**Δ1 Κ.Β. Πετρωτός et al. 1998. Ανάπτυξη Τεχνολογίας Αμέσου Ωσμώσεως στη Συμπύκνωση Χυμών Φρούτων και Λαχανικών, 3<sup>ο</sup> Πανελλήνιο Συνέδριο Ελληνικής Εταιρίας Διατροφής και Τροφίμων (ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ, ΔΙΑΤΡΟΦΗ ΚΑΙ ΔΗΜΟΣΙΑ ΥΓΕΙΑ), Θεσ/νικη 19-21 Νοεμβρίου 1998.**

**ΤΥΠΟΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ :** *Poster Presentation σε Ελληνικό συνέδριο* 3<sup>ο</sup> Πανελλήνιο Συνέδριο Ελληνικής Εταιρίας Διατροφής και Τροφίμων (ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ, ΔΙΑΤΡΟΦΗ ΚΑΙ ΔΗΜΟΣΙΑ ΥΓΕΙΑ), Θεσ/νικη 19-21 Νοεμβρίου 1998.

### **ΠΕΡΙΛΗΨΗ**

Στην παρούσα εργασία περιγράφεται η ανάπτυξη ενός ωσμωτικού συμπυκνωτού επίπεδης γεωμετρίας στο Εργαστήριο Τεχνολογίας Τροφίμων του Τμήματος Χημικών Μηχανικών του Α.Π.Θ. με σκοπό την συμπύκνωση χυμού τομάτας και την βασική έρευνα παραμέτρων της μεμβράνης με σκοπό την βελτιστοποίηση της.

Περιγράφονται οι καμπύλες συμπύκνωσης που λήφθηκαν πειραματικά με πυκνά και αραιά διαλύματα άλμης χλωριούχου νατρίου (NaCl) και η επίτευξη συγκεντρώσεως χυμού στα εμπορικά επίπεδα 7-9 Brix και 17 Brix αντιστοίχως με χρήση ωσμωτικής άλμης μιάς χρήσεως ή πυκνής άλμης 23% κ.β σε χλωριούχο νάτριο αντίστοιχα.

Κατά την ελαφριά συμπύκνωση 7-9 °Brix που πραγματοποιήθηκε με άλμη μιάς χρήσεως η χρησιμοποιηθείσα άλμη είχε συγκέντρωση παραπλήσια με αυτή των απορριπτόμενων αλμών από τις εγκαταστάσεις αφαλάτωσης νερού των Ελληνικών νησιών προβάλλοντας κατά τον τρόπο αυτό μία ενδιαφέρουσα οικολογικά δυνατότητα χρήσης τους ως ωσμωτικά μέσα για συμπύκνωση τοματοχυμού που είναι σχεδόν αδύνατο να γίνει στις περιοχές αυτές με εξατμιστήρες ατμού λόγω ελλείψεως νερού για παραγωγή ατμού.

Τέλος με ανάλυση των υποστρωμάτων των μεμβρανών αντιστρόφου ωσμώσεως που χρησιμοποιήθηκαν στη μελέτη αυτή, με χρήση ηλεκτρονικής

μικροσκοπίας και πορομετρίας, αναδείχθηκαν οι σημαντικές παράμετροι και ο τρόπος που επηρεάζουν την απόδοση της μεμβράνης ώστε να αξιοποιηθεί η γνώση αυτή για κατασκευή πλέον αποτελεσματικών μεμβρανών αμέσου ωσμώσεως με κατάλληλη τροποποίηση των συμβατικών μεμβρανών αντιστρόφου ωσμώσεως.

**Δ2. Κ. Πετρωτός και Ι. Γιαβάσης. 2008. Μέθοδοι αξιοποίησης τυρογάλακτος. 2<sup>ο</sup> Ελληνικό Συνέδριο Ζωϊκής Παραγωγής, ΤΕΙ Λάρισας, 30 Ιουνίου-1 Ιουλίου 2008, Λάρισα**

**ΤΥΠΟΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ : Δημοσίευση σε πρακτικά του Ελληνικού συνεδρίου με κριτές 2<sup>ο</sup> Ελληνικό Συνέδριο Ζωϊκής Παραγωγής, ΤΕΙ Λάρισας, (Oral Presentation)**

### **ΠΕΡΙΛΗΨΗ**

Η συγκεκριμένη εργασία αποτελεί μία ανασκόπηση των τεχνικών και των τεχνολογιών που χρησιμοποιούνται για την επεξεργασία του τυρογάλακτος είτε με την μετατροπή του σε σκόνη πλήρους τυρογάλακτος είτε με την μετατροπή του σε πρωτεΐνες μετά από διαχωρισμό της λακτόζης. Επιπλέον στα πλαίσια της εργασίας αναφέρθηκαν πολύ πρωτότυπες τεχνολογίες για την παραγωγή προϊόντων με μορφή κρέμας αποτελούμενης από πρωτεΐνες του τυρογάλακτος με υφή όμοια με του λίπους και με πολύ μικρότερο θερμιδικό περιεχόμενο. Επίσης, τμήμα της εργασίας επικεντρώθηκε στην παραγωγή προϊόντων υψηλής προστιθέμενης αξίας με τεχνολογίες ζυμώσεων όπως ξανθάνης, τζελάνης, βιο-αιθανόλης κλπ. με σκοπό την ολική αξιοποίηση του τυρογάλακτος και την εξουδετέρωση του αρνητικού περιβαλλοντικού τους αποτυπώματος.

**Δ3. Γκουτσίδης Ε. Πασχάλης, Πετρωτός Β. Κωνσταντίνος, Γούλας Παναγιώτης (2011). Μέθοδος Επεξεργασίας Αποβλήτων Ελαιοτριβείων με Υπερδιήθηση και η αναδυόμενη εφαρμογή της στην παραγωγή ζωοτροφών. 3ο Πανελλήνιο Συνέδριο Τεχνολογίας Ζωικής Παραγωγής, 4 Φεβρουαρίου 2011 Συνεδριακό Κέντρο «Ν. Γερμανός», Αίθουσα Β, Θεσ/νικη.**

**ΤΥΠΟΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ : Δημοσίευση σε πρακτικά του Ελληνικού συνεδρίου με κριτές 3<sup>ο</sup> Ελληνικό Συνέδριο Ζωϊκής Παραγωγής, 4 Φεβρουαρίου 2011 Συνεδριακό Κέντρο «Ν. Γερμανός», Αίθουσα Β, Θεσ/νικη (Poster Presentation)**

### **ΠΕΡΙΛΗΨΗ**

Το ελαιόλαδο είναι ένα ιδιαίτερα σημαντικό προϊόν, τόσο διατροφικά, λόγω των ευεργετικών ιδιοτήτων του, όσο και οικονομικά για τις χώρες της Μεσογείου που κατέχουν το μεγαλύτερο ποσοστό της παγκόσμιας παραγωγής.

Οι μέθοδοι επεξεργασίας – μεταποίησης της ελιάς για την παραγωγή ελαιολάδου που εφαρμόζονται είναι η πίεση, η φυγοκέντρωση, και η εκλεκτική διήθηση με τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά που η κάθε μία παρουσιάζει.

Από την λειτουργία των ελαιουργείων παράγονται υγρά απόβλητα. Η απόρριψη των υγρών αποβλήτων των ελαιουργείων στο περιβάλλον χωρίς την προηγούμενη σωστή επεξεργασία τους προκαλεί μεγάλη επιβάρυνση και ζημία.

Στα ελαιουργεία με φυγοκεντρικό σύστημα διαχωρισμού τριών φάσεων το πρόβλημα εντοπίζεται στην υγρή φάση των αποβλήτων.

Η επεξεργασία των υγρών αποβλήτων των ελαιουργείων παρουσιάζει σημαντικά προβλήματα λόγω, του μεγάλου όγκου παραγωγής, της εποχικότητας, και κυρίως λόγω των πολυφαινολών που περιέχουν.

Με σκοπό την συμβολή στην επίλυση του προβλήματος επεξεργασίας των υγρών αποβλήτων των ελαιουργείων μελετήθηκε, σχεδιάστηκε και κατασκευάστηκε πειραματική συσκευή Υπερ-διήθησης.

Στην παρούσα μελέτη παρουσιάζονται τα αποτελέσματα των πειραμάτων που πραγματοποιήθηκαν με τον συνδυασμό των μεθόδων Υπερδιήθησης και Διαλυδιήθησης όπου μετρήθηκε η διηθητικότητα τριών τύπων μεμβρανών Υπερδιήθησης κυλινδρικής γεωμετρίας της εταιρίας PCI με MW cut off 8.000, 25.000 και 100.000.

Οι τιμές του flux που μετρήθηκαν ήταν όλες αυτές που προκύπτουν από τους συνδυασμούς των 4 διαλυμάτων που χρησιμοποιήθηκαν ( 1:10, 1:5, 1:3, 1:2 ), των τριών θερμοκρασιών ( 30, 40, 60o C) και των έξι πιέσεων ( 1, 2, 3, 4, 5, 6 bar ) που ρυθμίστηκαν για κάθε μεμβράνη.

Ο συνδυασμός των μεθόδων Υπερδιήθησης και Διαλυδιήθησης έδωσε ικανοποιητικά αποτελέσματα επιτυγχάνοντας, υψηλά ροή διηθητικότητας και έλλειψη φαινομένων φραγής των μεμβρανών, έτσι ώστε να είναι δυνατή ακόμα και η εμπορική αξιοποίηση του συστήματος και η εφαρμογή του για παραγωγή ζωοτροφής με βάση την ακατέργαστη μονο-κυτταρική πρωτεΐνη.



**Δ4. Γιαβάσης Ι, Τσαντέ Ε., Γκουτσίδης Π, Παπαθεοδώρου Κ και Πετρωτός Κ. Διεγερτική δράση ενός νέου σκευάσματος πολυφαινολών από υγρά απόβλητα ελαιουργείου στην ανάπτυξη και την παραγωγή γαλακτικού οξέος από γαλακτικά βακτήρια . Πανελλήνιο συνέδριο της επιστημονικής εταιρίας «Μικροβιόκοσμος». Ιωάννινα, 21-23 Οκτωβρίου 2011.**

**ΤΥΠΟΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ : Δημοσίευση σε πρακτικά του Ελληνικού συνεδρίου με κριτές** Πανελλήνιο συνέδριο της επιστημονικής εταιρίας «Μικροβιόκοσμος». Ιωάννινα, 21-23 Οκτωβρίου 2011.

**(Oral Presentation)**

### **ΠΕΡΙΛΗΨΗ**

Στα πλαίσια της παρούσας εργασίας, διερευνήθηκε η χρήση ενός σκευάσματος πολυφαινολών από υγρά απόβλητα ελαιουργείου σε σχέση με τη διέγερση της ανάπτυξης γαλακτικών βακτηρίων και την παραγωγή γαλακτικού οξέος. Οι πολυφαινόλες, γνωστές κυρίως για την αντιοξειδωτική και αντιμικροβιακή τους δράση, απομονώθηκαν από υγρά απόβλητα ελαιουργείου μέσω μακροπορώδους ρητίνης, συμπυκνώθηκαν με αντίστροφη όσμωση και λυοφυλιώθηκαν. Η παραγόμενη σκόνη πολυφαινόλης προστέθηκε σε συγκεντρώσεις 0ppm (μάρτυρας), 500ppm, 1000ppm, 2000ppm, and 5000ppm σε υγρά θρεπτικά υποστρώματα (τροποποιημένο MRS/M17 broth, ή γάλα), ή στερεά υποστρώματα (κιμάς) στα οποία εμβολιάστηκαν και αναπτύχθηκαν ξεχωριστά διαφορετικά γαλακτικά βακτήρια (*Lactobacillus casei*, *Lactobacillus bulgaricus*, *Lactobacillus sakei*, *Lactobacillus curvatus*, *Pediococcus pentosaceus*, *Streptococcus thermophilus*, *Lactococcus lactis*). Όλοι οι λακτοβάκιλλοι που μελετήθηκαν ενισχύθηκαν από την παρουσία 500-1000ppm πολυφαινόλης στο υπόστρωμα ανάπτυξης σε σχέση με το μάρτυρα, σε ότι αφορά την ανάπτυξη βιομάζας και παραγωγή γαλακτικού οξέος, ιδίως όταν χρησιμοποιήθηκε υψηλό ποσοστό αρχικού εμβολίου. Άλλα γαλακτικά βακτήρια δεν παρουσίασαν παρόμοια συμπεριφορά. Τα 5000ppm ήταν ανασταλτικά για όλες τις χρησιμοποιούμενες

καλλιέργειες. Σε όλες τις περιπτώσεις οι πολυφαινόλες δεν καταναλώθηκαν, δείχνοντας πως η διεγερτική δράση πιθανώς σχετίζεται με την ενεργοποίηση σημαντικών ενζύμων (όπως π.χ. η ενεργοποίηση της β-γαλακτοσιδάσης στους λακτοβακίλλους). Όταν χρησιμοποιήθηκε γάλα ως υπόστρωμα, η οξίνιση και πήξη από λακτοβακίλλους συνέβη πολύ νωρίτερα με την προσθήκη πολυφαινόλης 500-1000ppm (εμφανίζοντας και μεγαλύτερο ιξώδες πηγματος με προσθήκη πολυφαινόλης), ενώ σε ζυμούμενο κιμά οι λακτοβάκιλοι που εμβολιάστηκαν παρουσίασαν υψηλότερους πληθυσμούς και γρηγορότερη οξίνιση μετά την προσθήκη 500-1000ppm πολυφαινολών. Αυτή η πρόσφατα πατενταρισμένη βιομηχανική έρευνα (στα πλαίσια του προγράμματος «Κουπόνια Καινοτομίας») μπορεί να έχει πολλές εφαρμογές στο σχεδιασμό θρεπτικών υποστρωμάτων και βιοδιεργασιών για την ανάπτυξη γαλακτικών βακτηρίων και την παραγωγή γαλακτικού, καθώς και στην παραγωγή ζυμούμενων προϊόντων γάλακτος και κρέατος.

**Δ5. Γιαβάσης Ι, Γόγολος Β, Γιαμπουράς Ι, Γκουτσίδης Π και Πετρωτός Κ. Βιομετατροπή αποπρωτεϊνωμένου τυρογάλακτος σε ένα νέο πηκτωματοποιητή/σταθεροποιητή ανεπεξέργαστης τζελλάνης. Πανελλήνιο συνέδριο της επιστημονικής εταιρίας «Μικροβιόκοσμος». Ιωάννινα, 21-23 Οκτωβρίου 2011.**

**ΤΥΠΟΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ : Δημοσίευση σε πρακτικά του Ελληνικού συνεδρίου με κριτές** Πανελλήνιο συνέδριο της επιστημονικής εταιρίας «Μικροβιόκοσμος». Ιωάννινα, 21-23 Οκτωβρίου 2011.

**(Oral Presentation)**

### **ΠΕΡΙΛΗΨΗ**

Στα πλαίσια της παρούσας εργασίας, το αποπρωτεϊνωμένο τυρόγαλα (ύστερα από υπερδιήθηση για απομάκρυνση πρωτεϊνών) αξιοποιήθηκε πλήρως ως υπόστρωμα για την μετατροπή του σε προϊόν ακατέργαστης τζελλάνης από το βακτήριο *Sphingomonas raucimobilis* με σκοπό την παραγωγή ενός νέου πηκτωματοποιητή/σταθεροποιητή. Ο *S. raucimobilis*, που αναπτύσσεται συνήθως σε υποστρώματα γλυκόζης, βελτιώθηκε και προσαρμόστηκε σταδιακά σε υποστρώματα λακτόζης έπειτα από διαδοχικές καλλιέργειες σε υγρά και στερεά υποστρώματα. Διερευνήθηκε η επίδραση της πλήρους αφαίρεσης πρωτεϊνών, της ανάδευσης, της θερμοκρασίας, της συγκέντρωσης λακτόζης, της προσθήκης γλυκερόλης, της μεθόδου ζύμωσης (batch, fed-batch, bi-staged) με ή χωρίς επιπλέον προσθήκη υποστρώματος ή μεταβολή στη θερμοκρασία ή το pH ανάπτυξης, στην ανάπτυξη της βιομάζας, την παραγωγή τζελλάνης, την κατανάλωση σακχάρων, τον λόγο αναπνοής (RQ) και το φαινομενικό ιξώδες του υγρού ζύμωσης. Το πλήρες, ιξώδες τελικό υγρό ζύμωσης λυοφυλιώθηκε και χρησιμοποιήθηκε ως πηκτωματοποιητής/σταθεροποιητής σε υδατικά διαλύματα σε διαφορετικές συγκεντρώσεις (0.1-2.0%). Η πλήρης απομάκρυνση των πρωτεϊνών (που είναι χρήσιμες για την ανάπτυξη βιομάζας, αλλά μειώνουν την παραγωγή τζελλάνης) στο πλήρως αποπρωτεϊνωμένο τυρόγαλα (ΠΑΤ) και η αραίωση (50%) του ΠΑΤ οδήγησαν σε υψηλή παραγωγή τζελλάνης και πλήρη αξιοποίηση των σακχάρων. Οι fed-batch ζυμώσεις δεν βελτίωσαν την

σύνθεση τζελλάνης, καθώς φαίνεται ότι ο μικροοργανισμός είναι ευαίσθητος σε κάποια συστατικά του τυρογάλακτος εκτός της λακτόζης, η οποία βελτίωσε την παραγωγή τζελλάνης όταν προστέθηκε υπό τη μορφή καθαρού σακχάρου. Η προσθήκη γλυκερόλης στο ΠΑΤ διπλασίασε το παραγόμενο ιξώδες του υγρού ζύμωσης και αύξησε ιδιαίτερα το ρυθμό ανάπτυξης και την παραγωγικότητα της τζελλάνης. Το ιξώδες του βελτιστοποιημένου ανεπεξέργαστου προϊόντος τζελλάνης με βάση το ΠΑΤ ήταν συγκρίσιμο με αυτό της καθαρής τζελλάνης, και παρουσίασε υψηλή θερμική σταθερότητα (στους 80°C). Αυτό το νέο προϊόν, αποτέλεσμα εφαρμοσμένης βιομηχανικής έρευνας (στα πλαίσια του προγράμματος «Κουπόνια Καινοτομίας») το οποίο αξιοποιεί πλήρως το τυρόγαλα, χωρίς να απαιτεί στάδια καθαρισμού ή συνθετικά υποστρώματα ανάπτυξης, και χωρίς εναπομείναντα απόβλητα, έχει πρόσφατα κατοχυρωθεί ως ευρεσιτεχνία και παρουσιάζει πολλές δυνατότητες βιομηχανικών εφαρμογών.

**Δ6. Κωνσταντίνος Γερασόπουλος, Δημήτριος Στάγκος, Αλέξανδρος Ντόντος, Κωνσταντίνος Πετρωτός, Δημήτριος Κουρέτας.**  
**Απομόνωση –Επεξεργασία πολυφαινολών από υγρά απόλητα ελαιοτριβείου και έλεγχος της αντιοξειδωτικής τους δράσης. 8<sup>ο</sup> Πανελλήνιο Συνέδριο Ελευθέρων ριζών και αντιοξειδωτικού Στρές, Θεσσαλονίκη 12-14 Οκτωβρίου 2012**

**ΤΥΠΟΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ : Δημοσίευση σε πρακτικά του Ελληνικού συνεδρίου με κριτές** 8<sup>ο</sup> Πανελλήνιο Συνέδριο Ελευθέρων ριζών και αντιοξειδωτικού Στρές, Θεσσαλονίκη 12-14 Οκτωβρίου 2012 (Oral Presentation)

### **ΠΕΡΙΛΗΨΗ**

Τα τελευταία χρόνια παρουσιάζεται έντονο ερευνητικό ενδιαφέρον σχετικά με φυτικές τροφές με αντιοξειδωτική δράση (1). Για παράδειγμα, οι ευεργετικές για την ανθρώπινη υγεία ιδιότητες του ελαιολάδου αποδίδονται σε μεγάλο βαθμό και στις φυτικές του πολυφαινόλες, οι οποίες έχουν μεταξύ άλλων και ισχυρή αντιοξειδωτική δράση. Ο σκοπός της παρούσας εργασίας ήταν η απομόνωση – επεξεργασία πολυφαινολικών συστατικών σε μορφή υγρού εκχυλίσματος και σκόνης, υψηλής προστιθέμενης αξίας, από τα απόβλητα ελαιοτριβείου, καθώς και ο έλεγχος της αντιοξειδωτικής τους δράσης. Για την απομόνωση των πολυφαινολών από τα απόβλητα ελαιοτριβείου χρησιμοποιήθηκε μια πατενταρισμένη διαδικασία επεξεργασίας των υγρών αποβλήτων των ελαιοτριβείων, από την εταιρεία Polyhealth. Η διαδικασία αυτή περιλαμβάνει τα στάδια: ραφινάρισμα, μικροδιήθηση, συμπύκνωση με αντίστροφη όσμωση, κατακράτηση πολυφαινολών από ρητίνη, παραλαβή πολυφαινολών από ρητίνη, συμπύκνωση με αντίστροφη όσμωση και τελικά, συμπύκνωση με αντλία κενού. Στη συνέχεια, από τα διάφορα στάδια της διαδικασίας παραλήφθηκαν δείγματα (συνολικά 18) στα οποία προσδιορίστηκε η αντιοξειδωτική τους ικανότητα με δύο *in vitro* μεθόδους, οι οποίες βασίζονται στην εξουδετέρωση των χημικών ριζών DPPH• και ABTS<sup>•+</sup>. Τα αποτελέσματα έδειξαν πως την πιο ισχυρή αντιοξειδωτική δράση (IC50: DPPH 425 μg/ml, ABTS 220 μg/ml) παρουσίασε το τελικό προϊόν μετά την εφαρμογή όμως για δύο φορές της διαδικασίας απομόνωσης. Επίσης, μια σημαντική παρατήρηση ήταν ότι όσο αυξανόταν ο βαθμός συμπύκνωσης (Brix) των δειγμάτων τόσο αυξανόταν και η αντιοξειδωτική τους δράση. Επιπλέον, ανάμεσα στις μεθόδους DPPH και ABTS υπήρχε μεγάλος βαθμός συσχέτισης ( $R = 0,999$ ,  $p < 0,01$ ) που σημαίνει πως οι ίδιες αντιοξειδωτικές ουσίες των δειγμάτων εξουδετερώνουν και τις δύο ρίζες.

Στη συνέχεια, στο τελικό προϊόν της διαδικασίας έγινε επεξεργασία με ακίδα υπερήχων χρησιμοποιώντας διάφορες συνθήκες και εξετάστηκε η επίδραση στην αντιοξειδωτική δράση του δείγματος. Τα αποτελέσματα έδειξαν πως η επεξεργασία με ακίδα υπερήχων αύξησε την αντιοξειδωτική δράση του δείγματος ελαττώνοντας την τιμή IC50 στη μέθοδο DPPH από 780 σε 455 μg/ml, και στη μέθοδο ABTS από 475 σε 260 μg/ml. Επίσης, παρατηρήθηκε ότι μεγαλύτερη σημασία για την ενίσχυση της αντιοξειδωτικής δράσης είχε η ισχύς λειτουργίας του μετατροπέα (άριστη τιμή :α 10 Watt) της συσκευής ακίδας υπερήχων και όχι τόσο ο χρόνος έκθεσης του δείγματος στον υπέρηχο.

**Δ7. Φουστέρη Ζ., Στάγκος Δ., Πετρωτός Κ., Ματσούκας Ι., Κεφαλάκης Γ., Μαντάς Χ., Γκουτσίδης Π., Κερασιώτη Ε., Φιλίντας Α., Κουρέτας Δ. Μελέτη αντιοξειδωτικής δράσης πολυφαινολικού εκχυλίσματος από απόβλητα ελαιουργείου μετά από ενθυλάκωση σε πρωτεΐνη τυρογάλακτος, μαλτοδεξτρίνη και ζελατίνη. 4<sup>ο</sup> Πανελλήνιο Συνέδριο Βιοτεχνολογία και Τεχνολογία Τροφίμων 11-13 Οκτωβρίου 2013 MEC Παιανίας**

**ΤΥΠΟΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ : Δημοσίευση σε πρακτικά του Ελληνικού συνεδρίου με κριτές 4<sup>ο</sup> Πανελλήνιο Συνέδριο Βιοτεχνολογία και Τεχνολογία Τροφίμων 11-13 Οκτωβρίου 2013 MEC Παιανίας (Oral Presentation)**

#### Περίληψη

Τα απόβλητα ελαιοτριβείου, αν και δημιουργούν σημαντικά περιβαλλοντολογικά προβλήματα, είναι πλούσια σε φυτικές πολυφαινόλες, οι οποίες είναι βιοδραστικές ενώσεις με ευεργετικές επιδράσεις στην ανθρώπινη υγεία λόγω κυρίως της αντιοξειδωτικής τους δράσης (1). Έτσι, στην παρούσα μελέτη απομονώθηκε πολυφαινολικό εκχύλισμα από απόβλητα ελαιοτριβείου με τη μέθοδο της υπερκρίσιμης εκχύλισης με διοξείδιο του άνθρακα. Στη συνέχεια το εκχύλισμα ενθυλακώθηκε σε πρωτεΐνη τυρογάλακτος, σε μαλτοδεξτρίνη, σε ζελατίνη ή σε συνδυασμούς των προηγούμενων υλικών με σκοπό να αυξηθεί η βιοδιαθεσιμότητα και άρα η βιοδραστικότητα του εκχυλίσματος. Η ενθυλάκωση έγινε με τη μέθοδο της ξήρανσης με ψεκασμό (spray drying). Αρχικά, τα ενθυλακωμένα δείγματα εξετάστηκαν για την αντιοξειδωτική τους δράση με μία in vitro μέθοδο που βασίζεται στην εξουδετέρωση της ελεύθερης ρίζας του ABTS<sup>•+</sup>. Τα αποτελέσματα έδειξαν ότι τα ενθυλακωμένα δείγματα είχαν αντιοξειδωτική δράση με τιμές IC<sub>50</sub> που κυμαινόταν από 145 έως 710 μg/ml. Επίσης, προσδιορίστηκε, με τη μέθοδο της πρόκλησης θραυσμάτων σε πλασμιδιακό DNA, η ικανότητα των δειγμάτων να αναστέλλουν βλάβες σε DNA προκαλούμενες από ελεύθερες ρίζες περοξυλίου (ROO•) που παράγονται από θερμική διάσπαση της ένωσης 2,2'-azobis(2-amidinopropane hydrochloride) (AAPH). Τα αποτελέσματα έδειξαν ότι τα δείγματα προστάτευαν από τις προκαλούμενες από ελεύθερες ρίζες βλάβες στο DNA με τιμές IC<sub>50</sub> που κυμαινόταν από 397 έως 2300 μg/ml. Επιπλέον, εξετάστηκε η ικανότητα των δειγμάτων να επιδρούν στους αντιοξειδωτικούς μηχανισμούς σε ανθρώπινα ενδοθηλιακά κύτταρα προσδιορίζοντας τα συνολικά επίπεδα των ελευθέρων ριζών (ROS) καθώς και της γλουταθειόνης (GSH) με κυτταρομετρία ροής. Τα αποτελέσματα έδειξαν ότι τα δείγματα μειώνουν τις ROS και αυξάνουν τη GSH και άρα ενισχύουν τους κυτταρικούς αντιοξειδωτικούς μηχανισμούς. Συμπερασματικά, τα αποτελέσματα δείχνουν πως πολυφαινολικά εκχυλίσματα από απόβλητα ελαιοτριβείου μετά από ενθυλάκωσή τους έχουν ισχυρή αντιοξειδωτική δράση και έτσι θα μπορούσαν να χρησιμοποιηθούν ως συμπληρώματα διατροφής ή σε βιολειτουργικά τρόφιμα.



**Δ8. Γερασόπουλος Κ., Οικονομίδης Δ., Στάγκος Δ., Κόκκας Σ., Καντάς Δ., Γούλας Π., Σαβουϊδάκη Κ., Ντομπρουγιάς Γ., Πετρωτός Κ., Κουρέτας Δ. Προσδιορισμός δεικτών οξειδωτικού στρες στο αίμα κοτόπουλων κρεατοπαραγωγής που υπέστησαν αγωγή με πολυφαινολικά πρόσθετα 4<sup>ο</sup> Πανελλήνιο Συνέδριο Βιοτεχνολογία και Τεχνολογία Τροφίμων 11-13 Οκτωβρίου 2013 MEC Παιανίας**  
**ΤΥΠΟΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ : Δημοσίευση σε πρακτικά του Ελληνικού συνεδρίου με κριτές** 4<sup>ο</sup> Πανελλήνιο Συνέδριο Βιοτεχνολογία και Τεχνολογία Τροφίμων 11-13 Οκτωβρίου 2013 MEC Παιανίας (Oral Presentation)

### ΠΕΡΙΛΗΨΗ

Τα τελευταία χρόνια παρουσιάζεται έντονο ερευνητικό ενδιαφέρον σχετικά με φυτικές τροφές με αντιοξειδωτική δράση (1). Ο σκοπός της παρούσας εργασίας ήταν η διατροφή κοτόπουλων κρεατοπαραγωγής, με ζωοτροφές που περιείχαν πολυφαινολικά πρόσθετα, από επεξεργασμένα υγρά αποβλήτων ελαιολιπιδίου (ΥΑΕ) και από υπολείμματα απόσταξης τριαντάφυλλου έτσι ώστε να διερευνηθεί αν θα υπήρχε ενίσχυση των αντιοξειδωτικών μηχανισμών τους. Τα κοτόπουλα χωρίστηκαν σε τέσσερις ομάδες των δώδεκα ατόμων: η Α ομάδα ελέγχου ελάμβανε καλαμπόκι, η Β ομάδα ελάμβανε καλαμπόκι και εκχύλισμα μερικής εμπλουτισμένο σε πολυφαινόλες από ΥΑΕ, η Γ ομάδα ελάμβανε καλαμπόκι και εκχύλισμα πλήρως εμπλουτισμένο σε πολυφαινόλες από ΥΑΕ και η Δ ομάδα ελάμβανε πολυφαινολικό εκχύλισμα από απόσταξη τριαντάφυλλου. Πραγματοποιήθηκαν τρεις αιμοληψίες από όλα τα κοτόπουλα ανά δέκα ημέρες, αρχίζοντας από την ηλικία των τριάντα ημερών. Μετά από κάθε αιμοληψία, γινόταν συλλογή του πλάσματος για τον προσδιορισμό των TBARS (δείκτης λιπιδικής υπεροξειδωσης), των πρωτεϊνικών καρβονυλίων (δείκτης πρωτεϊνικής οξειδωσης) και της συνολικής αντιοξειδωτικής ικανότητας (TAC). Επίσης, στο ερυθροκυτταρικό αιμόλυμα προσδιορίστηκαν η ανηγμένη γλουταθειόνη (GSH) και η δραστηριότητα της καταλάσης. Τα αποτελέσματα έδειξαν ότι όλα τα πολυφαινολικά πρόσθετα αυξάνουν την αντιοξειδωτική ικανότητα των κοτόπουλων με πιο ισχυρό το πλήρως εμπλουτισμένο σε πολυφαινόλες εκχύλισμα από ΥΑΕ. Συγκεκριμένα, στην πρώτη αιμοληψία η ομάδα Γ, που ελάμβανε το πλήρως εμπλουτισμένο σε πολυφαινόλες εκχύλισμα από ΥΑΕ, είχε αυξημένες τιμές γλουταθειόνης σε σχέση με την ομάδα ελέγχου περίπου στο τετραπλάσιο (από 1,1 σε 4 μmol/gr αιμοσφαιρίνης). Επίσης, η Γ ομάδα σε σχέση με την ομάδα ελέγχου κατά την τρίτη αιμοληψία παρουσίαζε αυξημένες τιμές της TAC κατά 15% (από 1,067 σε 1,255 mmol DPPH/lit πλάσματος), μειωμένες τιμές στην οξείδωση των πρωτεϊνών κατά 43% (από 0,377 σε 0,216 nmol/mg πρωτεΐνης), μειωμένες τιμές στην οξείδωση των λιπιδίων κατά 54% (από 12,3 σε 5,7 μmol/lit πλάσματος), αλλά και αυξημένη δραστηριότητα της καταλάσης κατά 58% (από 13,8 σε 21,8 U/mg αιμοσφαιρίνης). Συμπερασματικά, τα αποτελέσματα δείχνουν πως η χορήγηση πολυφαινολικών πρόσθετων από ΥΑΕ αλλά και από υπολείμματα απόσταξης τριαντάφυλλου ενισχύουν σημαντικά

τους αντιοξειδωτικούς μηχανισμούς άμυνας των κοτόπουλων κρεατοπαραγωγής και μάλιστα από την ηλικία των τριάντα ημερών.

#### Βιβλιογραφία

- 1) Stagos D, Portesis N, Spanou C, Mossialos D, Aligiannis N, Chaita E, Panagoulis C, Reri E, Skaltsounis L, Tsatsakis AM, Kouretas D. Correlation of total polyphenolic content with antioxidant and antibacterial activity of 24 extracts from Greek domestic Lamiaceae species. Food Chem Toxicol. 2012 50(11):4115-24.



**Δ9. Γιαβάσης Ι., Δημητράκου Λ., Μπούρος Χ., Ζάρα Π., Ανδριόπουλος Π., Μανούρας Α., Πετρωτός Κ. Αξιοποίηση των υγρών αποβλήτων ελαιουργείων για παραγωγή μονοκυτταρικής πρωτεΐνης 4<sup>ο</sup> Πανελλήνιο Συνέδριο Βιοτεχνολογία και Τεχνολογία Τροφίμων 11-13 Οκτωβρίου 2013 ΜΕC Παιανίας**

**ΤΥΠΟΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ : Δημοσίευση σε πρακτικά του Ελληνικού συνεδρίου με κριτές 4<sup>ο</sup> Πανελλήνιο Συνέδριο Βιοτεχνολογία και Τεχνολογία Τροφίμων 11-13 Οκτωβρίου 2013 ΜΕC Παιανίας (Oral Presentation)**

#### Περίληψη

Τα υγρά απόβλητα ελαιουργείων αποτελούν σημαντικό και δύσκολο διαχειρίσιμο αγροβιομηχανικό ρύπο με υψηλό οργανικό φορτίο και η επιβάρυνση που προκαλεί η απόρριψή τους στο περιβάλλον είναι πολύ μεγάλη λόγω της τοξικότητας που έχουν για υδρόβιους και φυτικούς οργανισμούς.

Στην παρούσα μελέτη επιχειρήθηκε η αξιοποίηση των υγρών αποβλήτων ελαιουργείων για παραγωγή μονοκυτταρικής πρωτεΐνης από ζύμες και μύκητες, μετά από αποφαινολοποίηση (απομάκρυνση μεγάλου μέρους των πολυφαινολών που λειτουργούν ανασταλτικά για τη ζύμωση) και συμπύκνωση (ώστε να αυξηθεί η συγκέντρωση σακχάρων του υποστρώματος), ώστε να διευκολυνθεί η ανάπτυξη των μικροοργανισμών και η παραγωγή πρωτεΐνης. Οι μικροοργανισμοί που μελετήθηκαν ήταν οι *Saccharomyces cerevisiae*, *Candida utilis*, *Pleurotus ostreatus*.

Μελετήθηκαν οι βέλτιστες συνθήκες ανάπτυξης (pH, θερμοκρασία, ταχύτητα ανάδευσης και αερισμού, σύσταση υποστρώματος, κλπ) οι οποίες διέφεραν για τον κάθε μικροοργανισμό, καθώς και η συγκέντρωση πρωτεΐνης αλλά και φαινολικών ουσιών στα κύτταρα των μικροοργανισμών.

Οι ζύμες πέτυχαν ικανοποιητική παραγωγή σε σχετικά σύντομο χρόνο, με υψηλά ποσοστά ενδοκυτταρικής πρωτεΐνης, ενώ ο μύκητας *Pleurotus ostreatus* είχε βραδεία ανάπτυξη και μικρότερα ποσοστά πρωτεΐνης.

Σε όλες τις ζυμώσεις οι τιμές BOD και COD στο εναπομείναν (απορριπτέο) υγρό ζύμωσης μετά την απομάκρυνση των κυττάρων ήταν αρκετά χαμηλότερα από τις αρχικές τιμές, συνεπώς πέραν της παραγωγής ενός προϊόντος προστιθέμενης αξίας (μονοκυτταρική πρωτεΐνη) από τα ελαιουργικά απόβλητα, επιτεύχθηκε και σημαντική μείωση στο ρυπαντικό τους φορτίο.

**Δ10. Γιαβάσης Ι., Λεοντόπουλος Σ., Τσαούση Κ., Αργυρίου Ε.Ε., Κανδυλάκης Μ., Κασαπίδου Ε., Μανούρας Α., Πετρωτός Κ. Αντιμικροβιακές και αντιοξειδωτικές ιδιότητες πολυφαινολών απομονωμένων από υγρά απόβλητα ελαιουργείων: Μελέτες in vitro και επιτυχημένες εφαρμογές σε τρόφιμα<sup>4ο</sup> Πανελλήνιο Συνέδριο Βιοτεχνολογία και Τεχνολογία Τροφίμων11-13 Οκτωβρίου 2013 ΜΕC Παιανίας**

**ΤΥΠΟΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ : Δημοσίευση σε πρακτικά του Ελληνικού συνεδρίου με κριτές <sup>4ο</sup> Πανελλήνιο Συνέδριο Βιοτεχνολογία και Τεχνολογία Τροφίμων11-13 Οκτωβρίου 2013 ΜΕC Παιανίας (Oral Presentation)**

#### Περίληψη

Τα υγρά απόβλητα ελαιουργείων αποτελούν σημαντικό και δύσκολο διαχειρίσιμο αγροβιομηχανικό ρύπο με υψηλή τοξικότητα έναντι υδρόβιων και φυτικών οργανισμών, εν μέρει εξαιτίας της παρουσίας φαινολικών ουσιών σε υψηλές συγκεντρώσεις. Ταυτόχρονα όμως αυτές οι ουσίες είναι πλούσιες σε αντιοξειδωτικές πολυφαινόλες που έχουν και αντιμικροβιακές ιδιότητες.

Στην παρούσα έρευνα μελετήθηκε η in vitro αντιμικροβιακή δράση διαλυμάτων σκόνης πολυφαινολών από ελαιουργικά απόβλητα, σε ελεύθερη ή ενθυλακωμένη μορφή, που απομονώθηκαν μόνο με φυσικές διεργασίες, έναντι μιας σειράς παθογόνων και αλλοιογόνων βακτηρίων και πολλών αλλοιογόνων και φυτοπαθογόνων μυκήτων. Για κάθε μικροοργανισμό περιγράφονται οι ελάχιστες ανασταλτικές και θανατηφόρες συγκεντρώσεις πολυφαινολών, και οι ζώνες αναστολής σε θρεπτικά υποστρώματα. Επίσης σε σχέση με την αντιοξειδωτική δράση μελετήθηκε η αναστολή (θερμο)οξειδωσης έπειτα από την προσθήκη πολυφαινολών σε έλαια που θερμαίνονται.

Σε επίπεδο τροφίμων, μελετήθηκαν οι αντιμικροβιακές ιδιότητες υψηλών και χαμηλών συγκεντρώσεων πολυφαινολών σε νωπά και επεξεργασμένα κρέατα και αλλαντικά, καθώς και δυνατότητα αναστολής της τάγγισης τους λίπους σε αυτά. Τέλος ερευνήθηκαν και τυχόν αντιοξειδωτικές δράσεις των πολυφαινολών σε ότι αφορά τη διατήρηση του κόκκινου χρώματος σε αλλαντικά.

Η διεξοδική αυτή μελέτη έδειξε μια σημαντική ευρεία αντιβακτηριακή και αντιμυκητιακή δράση των πολυφαινολών σε υψηλές συγκεντρώσεις, καθώς και μια επιλεκτική αντιβακτηριδιακή δράση ενάντια σε *Clostridium* spp., *Pseudomonas* spp., *Brochothrix* spp. σε χαμηλές συγκεντρώσεις σε νωπά και επεξεργασμένα κρέατα και αλλαντικά.

Ιδιαίτερα σημαντική ήταν η αντιοξειδωτική δράση είτε σε έλαια, είτε σε χοιρινό λίπος και σε αλλαντικά, όπου η επιβράδυνση της τάγγισης είναι σημαντική, ενώ ακόμα πιο εντυπωσιακή ήταν η επίδραση στο χρώμα των αλλαντικών ακόμα και σε χαμηλές συγκεντρώσεις.

Τα αποτελέσματα αυτά, σε συνδυασμό και με τις γνωστές βιολειτουργικές-φαρμακευτικές ιδιότητες των πολυφαινολών της ελιάς, καθιστούν το συγκεκριμένο προϊόν ένα νέο, αξιόλογο, λειτουργικό, φυσικό πρόσθετο τροφίμων με πολλές ευεργετικές ιδιότητες.

**Δ11. Π. Γούλας, Δ. Καντάς, Ι.Μ. Γούλα, Κ. Πετρωτός, Β. Σπύρου, Π. Τσίμας, Γ. Ρήγας, Σ. Κόκκας, Α. Μουλάς. Διαχρονική Ενασχόληση των κατοίκων της παραολύμπιας περιοχής Ελασσόνας με την αιγοπροβατοτροφία, ως σημαντικός παράγοντας για την πιστοποίηση των κρεάτων αρνιών και κατσικιών γάλακτος ΠΟΠ από την Ευρωπαϊκή Ένωση., 4ο Πανελλήνιο Συνέδριο Ζωικής Παραγωγής, 8 Φεβρουαρίου 2013, Θεσ/νικη, Ελλάδα.**

**ΤΥΠΟΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ : Δημοσίευση σε πρακτικά του Ελληνικού συνεδρίου με κριτές 4ο Πανελλήνιο Συνέδριο Ζωικής Παραγωγής, 8 Φεβρουαρίου 2013, Θεσ/νικη, Ελλάδα. (Oral Presentation)**

Η εκτεταμένη αιγοπροβατοτροφία στην περιοχή Ελασσόνας διαδραματίζει ουσιαστικό ρόλο στην αγροτική οικονομία και ήταν η κύρια ασχολία των κατοίκων της περιοχής από την Αρχαία, Ρωμαϊκή, Βυζαντινή, Οθωμανική & Νεώτερη Ελλάδα Περιόδους, όπως τεκμηριώνεται με αναφορές από αδιάσειστες έγκυρες βιβλιογραφικές αναφορές στην κύρια Μελέτη. Η εκτροφή αιγοπροβάτων στην Περιοχή Ελασσόνας είναι διαχρονική και καταγεγραμμένη στα βάθη των αιώνων, για κατανάλωση & εμπορία κρέατος εξαιρετικής ποιότητας, αμνοεριφίων γάλακτος, τυροκομικών προϊόντων και υφαντών στις αγορές: Ν. Λάρισας, Ν. Κατερίνης, Αθήνα, Θεσσαλονίκη και το εξωτερικό (Ιταλία, Ισπανία και Κύπρο τα τελευταία 20 χρόνια). Ακόμα και στην Αρχαία Αίγυπτο επί της εποχής των Πτολεμαίων γινόταν εξαγωγή εριφίων από Ελλάδα. Επί της εποχής του Βυζαντίου, οι Αυτοκράτορες προτιμούσαν τα τυροκομικά προϊόντα της περιοχής Ελασσόνας. Επί Τουρκοκρατίας στο μεγάλο παζάρι, γινόταν ξεχωριστή αγορά αμνοεριφίων και υπήρχαν πολλά ψητοπωλεία το 1600-1660, ενώ ήταν συνεχής και μεγάλη η ζήτηση, λόγω των ποιοτικών χαρακτηριστικών (άρωμα, γεύση

& νοστιμιά), του κρέατος των αμνοεριφίων γάλακτος Περιοχής Ελασσόνας. Όπως αποδεικνύεται από τα Ιστορικά και Λαογραφικά δεδομένα, τα οποία παρατίθενται τεκμηριωμένα στην έρευνα αυτή, η ανάπτυξη της Κτηνοτροφίας με ελάχιστη γεωργία στην Περιοχή Ελασσόνας και κυριότερα της αιγοπροβατοτροφίας ήταν η βασική πηγή εισοδημάτων και κύρια ασχολία των κατοίκων της Επαρχίας Ελασσόνας σε μεγάλο ποσοστό από την αρχαιότητα ακόμη. Οι Πιστοποιήσεις νωπών κρεάτων, αρνιών και κατσικιών γάλακτος περιοχής Ελασσόνας ως ΠΟΠ (Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης), από την Ευρωπαϊκή Ένωση, είναι οι πρώτες Πιστοποιήσεις στην Ελλάδα (σε νωπά κρέατα & κρεατοσκευάσματα) μέχρι σήμερα. Οι οριστικές εγκρίσεις των Πιστοποιήσεων ως ΠΟΠ των αναφερομένων νωπών κρεάτων από την Ευρωπαϊκή Ένωση έγιναν ως εξής: 1<sup>ο</sup>) Η έγκριση καταχώρησης Ονομασίας στο Μητρώο των Προστατευομένων Ονομασιών Προέλευσης και των Προστατευομένων Γεωγραφικών ενδείξεων (Αρνάκι Ελασσόνας – Arnaki Elassonas ΠΟΠ), δημοσιεύθηκε στην Επίσημη Εφημερίδα των Ευρωπαϊκών Κοινοτήτων (official journal), στο τεύχος L195, 27.07.2011. 2<sup>ο</sup>) Η έγκριση καταχώρησης Ονομασίας στο Μητρώο των Προστατευομένων Ονομασιών Προέλευσης και των Προστατευομένων Γεωγραφικών ενδείξεων (Κατσικάκι Ελασσόνας – Katsikaki Elassonas ΠΟΠ), δημοσιεύθηκε στην Επίσημη Εφημερίδα των Ευρωπαϊκών Κοινοτήτων (official journal), στο τεύχος L260/3, 05.10.2011). Η διαχρονική ενασχόληση των κατοίκων της περιοχής Ελασσόνας με την αιγοπροβατοτροφία στα βάθη των αιώνων αποτέλεσε θετικό στοιχείο για την ΕΕ για τις εγκρίσεις των αναφερομένων πιστοποιήσεων σύμφωνα με τον Κανονισμό 510/2006.

**Δ12. I.M. Γούλα, Κ. Πετρωτός, Ε. Βογιατζή, Π. Γούλας, Π. Γκουτσίδης, Ανάπτυξη μιάς Νέας Μεθόδου Αέριας Χρωματογραφίας για τον προσδιορισμό του αρωματικού προφίλ του φυτού *Satureja montana*, ΤΥΠΟΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ : Δημοσίευση σε πρακτικά του Ελληνικού συνεδρίου με κριτές 4ο Πανελλήνιο Συνέδριο Ζωικής Παραγωγής, 8 Φεβρουαρίου 2013, Θεσ/νικη, Ελλάδα (**Oral Presentation**)**

## ΠΕΡΙΛΗΨΗ

Μια νέα μέθοδος Αέριας Χρωματογραφίας αναπτύχθηκε με τη χρήση μιας μακριάς Τριχοειδούς Στήλης των 100 m με σκοπό να προσδιοριστεί το ποιοτικό προφίλ αρώματος του αιθέριου ελαίου που παράγεται με υδραπόσταξη του φυτικού υλικού του *Satureja montana*. Το υλικό του ιατρικού αρωματικού φυτού συλλέχθηκε σε μια περιβαλλοντικά διαχειριζόμενη περιοχή η οποία ανήκει στο συνιδιόκτητο Δάσος Κατούνας με υψόμετρο 1600 m πάνω από το επίπεδο της θάλασσας. Η περιοχή συλλογής βρίσκεται 49 km Νότιο-Δυτικά από την πόλη των Τρικάλων και εκτείνεται σε όλα τα βουνά των Αγράφων (Νότια Πίνδος) στην Ελλάδα. Χρησιμοποιώντας τη νέα αυτή μέθοδο συνολικά εντοπίστηκαν και αναγνωρίστηκαν 36 αρωματικά συστατικά μέσω της NIST MS-βάσης δεδομένων. Λόγω του μεγάλου μήκους της Τριχοειδούς Στήλης ανιχνεύθηκαν περισσότερες αρωματικές ουσίες σε σχέση με τις άλλες μεθόδους. Το πολύ πλούσιο αρωματικό προφίλ του αιθέριου ελαίου που αναλύθηκε ίσως να αποδεικνύει ότι το μικροκλίμα και οι συνθήκες που επικρατούν στο δάσος λόγω υψηλού υψομέτρου είναι ιδανικό για την καλλιέργεια ορισμένων αρωματικών και φαρμακευτικών φυτών και την παραγωγή υψηλής ποιότητας βιολογικών αιθέριων ελαίων. Ο κύριος σκοπός της μελέτης αυτής ήταν να αναπτυχθεί μια πιο «γενική» μέθοδος η οποία θα είναι σε θέση να εκτελέσει «απομόνωση» στις περισσότερες από τις αρωματικές ενώσεις και με τη χρήση μιας πιο μακριάς στήλης. Με τον τρόπο αυτό επιτύχαμε μια ποιοτικά καλύτερη μέθοδο διαχωρισμού και μία γενική εφαρμογή. Επιπλέον, θα μπορούσαμε να εφαρμόσουμε τη μέθοδο αυτή και σε άλλα φυτά, που αναπτύσσονται σε αυτό το προστατευμένο βιότοπο, προκειμένου να γίνει μια εκτίμηση του αισθητήρα και να προσδιοριστούν ποιοι είναι ιδιαίτερα αρωματικοί, δεδομένου ότι αυτή η συγκεκριμένη Τριχοειδής Στήλη έχει την ικανότητα να διαχωρίζει το περιεχόμενο ισομερών λόγω του μήκους τους.

**Δ13. Χ. Μακρίδης, Σ. Λεοντόπουλος, Μ. Παπαδοπούλου, Α. Φώσκολος, Κ. Πετρωτός., Διεπιστημονική προσέγγιση της χρήσης του λούπινου ως εναλλακτική καλλιέργεια στην Ελλάδα**  
**ΤΥΠΟΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ : Δημοσίευση σε πρακτικά του Ελληνικού συνεδρίου με κριτές** 4ο Πανελλήνιο Συνέδριο Ζωικής Παραγωγής, 8 Φεβρουαρίου 2013, Θεσ/νικη, Ελλάδα (**Oral Presentation**)

### ΠΕΡΙΛΗΨΗ

Τα τελευταία χρόνια η ανάγκη εξεύρεσης νέων οικονομικά αποδοτικών καλλιεργειών ως εναλλακτικές πηγές τόνωσης του αγροτικού εισοδήματος προκάλεσαν το ερευνητικό ενδιαφέρον για την καλλιέργεια του λούπινου. Σημαντικότερος παράγοντας θεωρείται ότι είναι η μεγάλη διατροφική αξία του ως κτηνοτροφικό φυτό. Οι αυξημένες ανάγκες σε ζωοτροφές με υψηλό ποσοστό σε πρωτεΐνη σε συνδυασμό με το υψηλό κόστος αγοράς των πρωτεϊνούχων ζωοτροφών που χρησιμοποιούνται και την απαγόρευση της χρήση τροφών ζωικής προέλευσης στα μηρυκαστικά, έδωσαν την αφορμή να διερευνηθεί η διατροφική αξία του λούπινου ως ζωοτροφή, μιας και τα σπέρματά του έχουν υψηλό ποσοστό σε πρωτεΐνη. Περιοριστικός παράγοντας έως σήμερα ήταν η περιεκτικότητα των σπερμάτων σε αλκαλοειδή. Όμως με τη δημιουργία ποικιλιών με μικρή έως μηδενική περιεκτικότητα σε αλκαλοειδή το ενδιαφέρον για το λούπινο αυξήθηκε. Στη χώρα μας, η οποία θεωρείται ως το φυσικό του περιβάλλον, το λούπινο τείνει να εξαφανιστεί ως καλλιέργεια, κυρίως εξαιτίας της έλλειψης ενημέρωσης για την ύπαρξη βελτιωμένων Ελληνικών ποικιλιών χωρίς αλκαλοειδή. Ωστόσο, οι δυνατότητες που έχει η χώρα μας να γίνει μια από τις λούπινο-παραγωγικές χώρες παγκοσμίως είναι πολλές. Η παρούσα εργασία αποσκοπεί στο να συλλέξει στοιχεία σε ότι αφορά την καλλιέργεια, τις εδαφοκλιματικές απαιτήσεις, τη χρησιμοποίησή του στα σιτηρέσια των ζώων και σε άλλες χρήσεις καθώς και τα οικονομικά εκείνα στοιχεία από τα οποία προκύπτει η πρόσδοδος της καλλιέργειας.

*Λέξεις κλειδιά:* Λούπινο, Εναλλακτικές καλλιέργειες, Κτηνοτροφικά φυτά

**Δ14.** Κωνσταντίνος Πετρωτός, Στυλιανός Κόκκας, Πασχάλης Γκουτσίδης, Παναγιώτης Γούλας, Δημήτριος Καντάς, Κωνσταντίνος Γερασόπουλος, Δημήτριος Στάγκος & Δημήτριος Κουρέτας. Μέθοδος Ολικής αξιοποίησης αποβλήτων ελαιοτριβείου για παραγωγή ζωοτροφών. Μέρος 1: Δοκιμή του απραχθέντος ενσιρώματος στη διατροφή πουλερικών. Πανελλήνιο Συνέδριο ΤΟ ΚΡΕΑΣ ΚΑΙ ΤΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΤΟΥ «ΑΠΟ ΤΟ ΣΤΑΒΛΟ ΣΤΟ ΠΙΑΤΟ», 27,28 Φεβρουαρίου, 1 Μαρτίου 2015, Αίθουσα Ι. Βελλίδη, Θεσ/νικη, Ελλάδα **ΤΥΠΟΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ** : **Δημοσίευση σε πρακτικά του Ελληνικού συνεδρίου με κριτές** (Oral Presentation)

### ΠΕΡΙΛΗΨΗ

Στην παρούσα εργασία προτείνεται μια μέθοδος ολικής αξιοποίησης αποβλήτων των ελαιοτριβείων. Με τη μέθοδο αυτή τα υγρά απόβλητα μετατρέπονται σε χρήσιμη και με σημαντική προστιθέμενη αξία πρώτη υλη για την παρασκευή ζωοτροφών για πουλερικά. Η προτεινόμενη, καινοτόμος τεχνολογία, επιτυγχάνει το τελικό προϊόν εφαρμόζοντας τις συμβατικές τεχνικές ενσίρωσης και αναμιγνύοντας υγρά απόβλητα ελαιοτριβείων με χοντροκομμένο καρπό καλαμποκιού μέχρι ένα τελικό ποσοστό υγρασίας περίπου 40% κ.β.. Το μίγμα μετά την παρασκευή του εμβολιάστηκε με μία εμπορική καλλιέργεια γαλακτικών βακτηρίων που χρησιμοποιούνται για ενσίρωση, και μετατράπηκε επιτυχώς έπειτα από ζύμωση σε ενσίρωμα και χρησιμοποιήθηκε στην διατροφή πουλερικών. Τα πειράματα που έγιναν απέδειξαν ότι τα κοτόπουλα που ανήκαν στην ομάδα η οποία σιτίστηκε με την τροφή που παρήχθη από τα υγρά απόβλητα των ελαιοτριβείων είχαν κατά μέσο όρο μεγαλύτερη αύξηση του σωματικού βάρους (Πίνακας 1) και ταυτόχρονα μια ουσιαστική και θετική αύξηση στους δείκτες υγείας και οξειδωτικού στρες (Πίνακας 2), σε σύγκριση με την ομάδα ελέγχου. Αυτό αποδόθηκε στα πολύτιμα φυσικά αντιοξειδωτικά που περιέχονται στα υγρά απόβλητα των ελαιοτριβείων.

**Δ15. Κωνσταντίνος Πετρωτός, Στυλιανός Κόκκας, Πασχάλης Γκουτσίδης, Παναγιώτης Γούλας, Δημήτριος Καντάς, Κωνσταντίνος Γερασόπουλος, Δημήτριος Στάγκος & Δημήτριος Κουρέτας. Μέθοδος Ολικής αξιοποίησης αποβλήτων ελαιοτριβείου για παραγωγή ζωοτροφών. Μέρος 2: Δοκιμή του απραχθέντος ενσιρώματος στη διατροφή χοίρων. Πανελλήνιο Συνέδριο ΤΟ ΚΡΕΑΣ ΚΑΙ ΤΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΤΟΥ «ΑΠΟ ΤΟ ΣΤΑΒΛΟ ΣΤΟ ΠΙΑΤΟ», 27,28 Φεβρουαρίου, 1 Μαρτίου 2015, Αίθουσα Ι. Βελλίδη, Θεσ/νικη, Ελλάδα ΤΥΠΟΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ : Δημοσίευση σε πρακτικά του Ελληνικού συνεδρίου με κριτές (Oral Presentation)**

### ΠΕΡΙΛΗΨΗ

Στην παρούσα εργασία προτείνεται μια μέθοδος ολικής αξιοποίησης αποβλήτων των ελαιοτριβείων. Με τη μέθοδο αυτή τα υγρά απόβλητα μετατρέπονται σε χρήσιμη και με σημαντική προστιθέμενη αξία πρώτη υλη για την παρασκευή ζωοτροφών για χοίρους. Η προτεινόμενη, καινοτόμος τεχνολογία, επιτυγχάνει το τελικό προϊόν εφαρμόζοντας τις συμβατικές τεχνικές ενσίρωσης και αναμιγνύοντας υγρά απόβλητα ελαιοτριβείων με χοντροκομμένο καρπό καλαμποκιού μέχρι ένα τελικό ποσοστό υγρασίας περίπου 40% κ.β. Το μίγμα μετά την παρασκευή του εμβολιάστηκε με μία εμπορική καλλιέργεια γαλακτικών βακτηρίων που χρησιμοποιούνται για ενσίρωση, και μετατράπηκε επιτυχώς έπειτα από ζύμωση σε ενσίρωμα και χρησιμοποιήθηκε στην διατροφή χοίρων. Τα πειράματα που έγιναν απέδειξαν ότι τα χοιρίδια που ανήκαν στην ομάδα η οποία σιτίστηκε με την τροφή που παρήχθη από τα υγρά απόβλητα των ελαιοτριβείων είχαν κατά μέσο όρο μεγαλύτερη αύξηση του σωματικού βάρους (Πίνακας 1) και ταυτόχρονα μια ουσιαστική και θετική αύξηση στους δείκτες υγείας και οξειδωτικού στρες (Πίνακας 2), σε σύγκριση με την ομάδα ελέγχου. Αυτό αποδόθηκε στα πολύτιμα φυσικά αντιοξειδωτικά που περιέχονται στα υγρά απόβλητα των ελαιοτριβείων.



**E1. Tsagaraki, E., Lazarides, H. N. and Petrotos, K. B. 2007. Olive mill wastewater treatment. In: Oreopoulou, V. and Russ, W. (Eds) “Utilization of byproducts and treatment of waste in the food industry. Springer Publ. Co. p. 133-157.**

**ΤΥΠΟΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ : Εργασία ανασκόπησης συνεισφορά σε Βιβλίο στην Αγγλική γλώσσα.**

Στα πλαίσια αυτής της εργασίας έγινε μία πλήρης βιβλιογραφική ανασκόπηση για ένα θέμα που παρουσιάζει ένα εξαιρετικά υψηλό επιστημονικό ενδιαφέρον τα τελευταία χρόνια και συγκεκριμένα αυτό του χειρισμού ή και της αξιοποίησης των αποβλήτων επεξεργασίας ελιάς για παραγωγή λαδιού. Η ανασκόπηση αυτή αφορούσε τόσο την Ελληνική Βιβλιογραφία όσο και την αντίστοιχη Διεθνή. Η εργασία οριοθετεί το μέγεθος του προβλήματος και εντοπίζει της παραμέτρους του τόσο ποιοτικά όσο και ποσοτικά συνδυάζοντας και αξιολογώντας τις δημοσιευμένες πληροφορίες από διάφορες πηγές διεθνώς. Αναλυτικότερα αναφέρεται στην σύσταση των αποβλήτων και στην παραγόμενη διεθνώς ποσότητα τους καθώς και στα προβλήματα που δημιουργούν. Επιπλέον αναλύει τις διάφορες χρησιμοποιούμενες μεθόδους χειρισμού των αποβλήτων αυτών κατατάσσοντας τις σε δύο γενικές κατηγορίες : Μέθοδοι αφαίρεσης τοξικού φορτίου και μέθοδοι αξιοποίησης για παραγωγή χρήσιμων προϊόντων με ταυτόχρονο εκμηδενισμό του επικίνδυνου αποβλήτου. Στην πρώτη κατηγορία μεθόδων αναλύονται οι μέθοδοι : Βιολογική επεξεργασία, Αναερόβια χώνευση, αεροβική μέθοδος, μέθοδοι με χρήση τεχνολογίας μεμβρανών, φυσικοχημικές μέθοδοι, μέθοδοι οξειδώσεως, θερμικές μέθοδοι. Στην δεύτερη κατηγορία μεθόδων αντίστοιχα αναλύονται : η χρήση του αποβλήτου για παραγωγή λιπασμάτων, η κομποστοποίηση τους, η ανάκτηση αντιοξειδωτικών ουσιών από αυτά παραγωγή βιοπολυμερών και βιοαερίου, η χρήση τους για παραγωγή ζωοτροφής κλπ. Η πληρότητα αντιμετώπισης του θέματος έκανε δεκτή την εργασία, που συνοδεύεται από εκτεταμένη λίστα βιβλιογραφικών αναφορών επί του θέματος, για δημοσίευσή της στο βιβλίο :

**E2. K. Petrotos *et al.* Casein and Whey proteins in human health. *In Milk and Dairy Products as Functional Foods*' Publisher Wiley-Blackwell on behalf of the Society of dairy Technology (SDT) – UK. *In Press***

**ΤΥΠΟΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ : Εργασία ανασκόπησης συνεισφορά σε Βιβλίο στην Αγγλική γλώσσα.**

Πρόκειται για μία εμπειριστατωμένη ανασκόπηση για το ρόλο και την βιο-δραστικότητα των πρωτεϊνών του ορού του γάλακτος και των διαφόρων μορφών καζεΐνης στην ανθρώπινη υγεία.

Μετά από μία πληρέστατη αναζήτηση στην διεθνή βιβλιογραφία διαπιστώθηκε και καταγράφηκε η βιο-δραστικότητα των διαφόρων προϊόντων γάλακτος και έγινε ανασκόπηση των τεχνικών που χρησιμοποιούνται για την μετατροπή των δύο αυτών τύπων πρωτεϊνών σε πεπτίδια δηλαδή μικρά πρωτεϊνικά μόρια τα οποία και παρουσιάζουν σημαντικές ιδιότητες για την ανθρώπινη υγεία αφού ενεργούν ως:

- Αντι-υπερτασικά
- Αντιφλεγμονώδη
- Αντικαρκινικά
- Αντί διαβητικά

Στα πλαίσια της ίδια ανασκόπησης έγινε αναφορά στα παραγόμενα από την βιομηχανία τροφίμων προϊόντα με βιο-ενεργά πεπτίδια και προσδιορίστηκαν οι αναδεικνυόμενες από την βιβλιογραφία τάσεις.

**E3. K. Petrotos *et al.* Stimulatory effect of novel polyphenol-based supplements from olive mill waste on the growth and acid production of lactic acid bacteria *In* MICROBES IN APPLIED RESEARCH - Current Advances and Challenges *Malaga, Spain, 14 – 16 September 2011* Edited by: A Mendez-Vilas (*Formatex Research Center, Spain*)**

Το συγκεκριμένο κεφάλαιο του Βιβλίου με τίτλο MICROBES IN APPLIED RESEARCH - Current Advances and Challenges αναφέρεται σε πορωθημένη έρευνα που αφορά την δοκιμή πολυφαινόλων ελιάς σε επίπεδα 500-1000 rpm επί του υποστρώματος για την επίτευξη διέγερσης των γαλακτικών βακτηρίων με αποτέλεσμα να επιταχύνονται βιομηχανικές ζυμώσεις που πραγματοποιούνται με χρήση καλλιέργειας εκκίνησης γαλακτικών βακτηρίων και χρησιμοποιούνται βιομηχανικά για πλειάδα προϊόντων όπως τα γαλακτοκομικά και τα ζυμούμενα κρεατο-σκευάσματα. Στην εργασία αυτή ανακοινώθηκε για πρώτη φορά διεθνώς η διεγερτική δράση της πολυφαινόλης από ελιά στην συγκεκριμένη κατηγορία βακτηρίων με προφανείς τεχνολογικές προεκτάσεις όπως ή αύξηση της παραγωγικότητας της ζύμωσης και ο ταχύτατος πολλαπλασιασμός της καλλιέργειας εκκίνησης που βοηθά στην επικράτηση της και στην αποφυγή επιμολύνσεων.

**E4. K. Petrotos and Agathos Filintas. Proceedings of FABE2013 International Conference on Food and Biosystemes Engineering, Skiathos Island, GREECE 30 May - 02 June 2013. , Vol 1 ISBN: 978-960-9510-10-3.**

Πρόκειται για τον πρώτο τόμο Πρακτικών του Διεθνούς Συνεδρίου FABE2013 International Conference on Food and Biosystemes Engineering, Skiathos Island, GREECE 30 May - 02 June 2013 με Εκδότη τον Δρ. Κωνσταντίνο Πετρωτό- Πρόεδρο του Συνεδρίου.

**E5. K. Petrotos and Agathos Filintas. Proceedings of FABE2013 International Conference on Food and Biosystemes Engineering, Skiathos Island, GREECE 30 May - 02 June 2013. , Vol 2 ISBN: 978-960-9510-11-0.**

Πρόκειται για τον δεύτερο τόμο Πρακτικών του Διεθνούς Συνεδρίου FABE2013 International Conference on Food and Biosystemes Engineering, Skiathos Island, GREECE 30 May - 02 June 2013 με Εκδότη τον Δρ. Κωνσταντίνο Πετρωτό- Πρόεδρο του Συνεδρίου.

**E6. K. Petrotos and S. Leontopoulos Proceedings of 2nd FaBE 2015 - International Conference on Food and Biosystems Engineering, Mykonos Island, GREECE 28-31 May 2015. , Vol 1 ISBN: 978-960-9510-20-2**

Πρόκειται για τον πρώτο τόμο Πρακτικών του Διεθνούς Συνεδρίου 2nd FaBE 2015 - International Conference on Food and Biosystems Engineering, Mykonos Island, GREECE 28-31 May 2015. με Εκδότη τον Δρ. Κωνσταντίνο Πετρωτό- Πρόεδρο του Συνεδρίου.

**E7. K. Petrotos and S. Leontopoulos Proceedings of 2nd FaBE 2015 - International Conference on Food and Biosystems Engineering, Mykonos Island, GREECE 28-31 May 2015. , Vol 2 ISBN: 978-960-9510-21-9.**

Πρόκειται για τον δεύτερο τόμο Πρακτικών του Διεθνούς Συνεδρίου 2nd FaBE 2015 - International Conference on Food and Biosystems Engineering, Mykonos Island, GREECE 28-31 May 2015. με Εκδότη τον Δρ. Κωνσταντίνο Πετρωτό- Πρόεδρο του Συνεδρίου.

**E8. K. Petrotos and S. Leontopoulos Proceedings of 3rd FaBE 2017 -  
International Conference on Food and Biosystems Engineering,  
Rhodes Island, GREECE 01-04 June 2017. , ISBN:**

Πρόκειται για τόμο Πρακτικών του Διεθνούς Συνεδρίου 3rd FaBE 2017 -  
International Conference on Food and Biosystems Engineering, Rhodes  
Island, GREECE 01-04 June 2017 με Εκδότη τον Δρ. Κωνσταντίνο  
Πετρωτό- Πρόεδρο του Συνεδρίου.



**Ε9. Κωνσταντίνος Πετρωτός κ.α. Παραγωγή Βιολειτουργικού, οικολογικού σαλαμιού αέρος χωρίς συντηρητικά «Δια Ελιάς και Αέρος» In : Έρευνα και Ανάπτυξη Νέων Προϊόντων και Επιχειρηματικών Σχεδίων, Εκδότες Κ. Σφλώμος-Θ. Βαρζάκας Εκδόσεις Νότα, 2017 σελ.517-521.**

### **ΠΕΡΙΛΗΨΗ**

Αντικείμενο του παρόντος Καφαλαίου είναι το προϊόν ΔΙΑ ΕΛΙΑΣ & ΑΕΡΟΣ είναι ένα ζυμούμενα αλλαντικό (σαλάμι αέρος) που παράγεται από χοιρινό κρέας χωρίς τη χρήση συντηρητικών και άλλων προσθέτων (συνθετικών αντιοξειδωτικών, χρωστικών, ενισχυτικών γεύσης, κλπ) και περιέχει αντιοξειδωτικές-αντιμικροβιακές πολυφαινόλες ελιάς προερχόμενες από τα απόνερα των ελαιουργείων, μέσω μιας καινοτόμου φιλοπεριβαλλοντικής και οικονομικά βιώσιμης διεργασίας «μηδενικών αποβλήτων», καθώς και προστατευτική καλλιέργεια ωφέλιμων βακτηρίων που παράγουν βακτηριοσίνες. Έτσι, δεν είναι αναγκαία πλέον η χρήση νιτρωδών (ή νιτρικών) αλάτων, τα οποία αν και προστίθενται στα συμβατικά ζυμούμενα αλλαντικά ως συντηρητικά και ως ουσίες που διαμορφώνουν το επιθυμητό ερυθρό χρώμα, έχουν πιθανή προκαρκινική δράση, καθώς μετατρέπονται στο σώμα μας σε νιτροζαμίνες, που είναι καρκινογόνες ουσίες. Η συντήρηση και η ανάπτυξη του επιθυμητού χρώματος διασφαλίζονται από τη χρήση πολυφαινολών ελιάς, σε συνδυασμό με προστατευτικές καλλιέργειες. Ως αποτέλεσμα το ΔΙΑ ΕΛΙΑΣ & ΑΕΡΟΣ είναι ένα ασφαλές προϊόν με ιδιαίτερα γευστικά χαρακτηριστικά, φιλικό προς το περιβάλλον αλλά και την υγεία του καταναλωτή, που επιχειρεί να ανατρέψει την αρνητική εντύπωση πολλών καταναλωτών για αυτήν την κατηγορία τροφίμων. Συνεργάτιες Ιωάννης Γιαβάσης, Κωνσταντίνος Πετρωτός, Μάριος Κανδυλάκης, Ευθύμιος Τσιμτσιράκης, Σέργιος Τουχικιάν Το προϊόν κατέκτησε το 3ο Βραβείο

Καινοτομίας στο διαγωνισμό καινοτόμων φιλοπεριβαλλοντικών τροφίμων Ecotrophelia 2013, μέρος του Ευρωπαϊκού διαγωνισμού Ecotrophelia και της δράσης Food for Life, που διοργάνωσε στην Ελλάδα ο ΣΕΒΤ στις 29/7/2013 στην Αθήνα. Αποτελεί αποτέλεσμα της ερευνητικής συνεργασίας της παραπάνω ερευνητικής ομάδας και των εταιριών ΤΣΙΑΝΑΒΑΣ ΑΒΕΕ (αλλαντοβιομηχανία Καρδίτσας) και Polyhealth Α.Ε. (εταιρία παραγωγής πολυφαινολών ελιάς, Λάρισα).

**E10-Κωνσταντίνος Πετρωτός κ.α. Παραγωγή Βιολειτουργικού  
Επιδόρπιου Γιαούρτης από τυρόγαλο TYROYO-Raisin Delight  
In : Έρευνα και Ανάπτυξη Νέων Προϊόντων και  
Επιχειρηματικών Σχεδίων, Εκδότες Κ. Σφλώμος-Θ. Βαρζάκας  
Εκδόσεις Νότα, 2017 σελ.532-536.**

### **ΠΕΡΙΛΗΨΗ**

Αντικείμενο του παρόντος Κεφαλαίου είναι να παρουσιαστεί το προϊόν TYROYO-Raisin Delight που είναι ένα βιολειτουργικό επιδόρπιο γιαούρτης, που παράγεται από φυσικώς συμπυκνωμένο φρέσκο αγελαδινό τυρόγαλο που περιέχει πρωτεΐνες υψηλής βιολογικής αξίας, σε συνδυασμό με φρέσκο αγελαδινό γάλα, Ελληνικές Π.Ο.Π. μαύρες σταφίδες Κορίνθου με χαμηλό γλυκαιμικό δείκτη και πλούσιες σε αντιοξειδωτικά, β-γλυκάνες βρώμης που μειώνουν τη χοληστερίνη και αντιοξειδωτικές πολυφαινόλες ελιάς προερχόμενες από τα απόβρατα των ελαιουργείων, μέσω μιας φιλοπεριβαλλοντικής και οικονομικά βιώσιμης διεργασίας «μηδενικών αποβλήτων», όπου το τυρόγαλο αντί να αντιμετωπίζεται ως ρυπογόνο απόβλητο αξιοποιείται πλήρως και μεταμορφώνεται σε θρεπτική, υγιεινή λιχουδιά. Το προϊόν κατέκτησε το 3ο Βραβείο Καινοτομίας στο διαγωνισμό καινοτόμων 533 ΜΕΠ | Μελέτες επιτυχημένων περιπτώσεων φιλοπεριβαλλοντικών τροφίμων Ecotrophelia 2015, μέρος του Ευρωπαϊκού διαγωνισμού Ecotrophelia και της δράσης Food for Life, που διοργάνωσε στην Ελλάδα ο ΣΕΒΤ στις 23-24 Ιουνίου 2015 στην Αθήνα. Αποτελεί αποτέλεσμα της ερευνητικής συνεργασίας των ερευνητικών ομάδων των Δρ. Ιωάννη Γιαβάση και Δρ. Κων/νου Πετρωτού, και των εταιριών Polyhealth A.E. (εταιρία παραγωγής πολυφαινολών ελιάς) και ΔΩΔΩΝΗ A.E. (γαλακτοκομική εταιρία).

**E11 Κωνσταντίνος Πετρωτός κ.α. Κ3 Ευρεσιτεχνίες και Διπλώματα Ευρεσιτεχνίας *In* Έρευνα και Ανάπτυξη Νέων Προϊόντων και Επιχειρηματικών Σχεδίων, Εκδότες Κ. Σφλώμος-Θ. Βαρζάκας Εκδόσεις Νότα, 2017 σελ. 66-83.**

## ΠΕΡΙΛΗΨΗ

Στο παρόν Καφάλαιο παρουσιάζονται με αρκετές λεπτομέρειες οι διαδικασίες με τις οποίες μπορεί να γίνει κατάθεση διπλώματος ευρεσιτεχνίας και τα σχετικά βήματα που απαιτούνται. Οι βιομηχανίες επεξεργασίας τροφίμων διατρέχουν ή βρίσκονται στα πρόθυρα μιας περιόδου σημαντικών τεχνολογικών αλλαγών. Οι επιστήμονες και οι τεχνολόγοι των τροφίμων, ωθούμενοι από τον ισχυρό ανταγωνισμό, αναπτύσσουν νέα προϊόντα και μεθόδους παρασκευής, αυξάνουν τις αποδόσεις παραγωγής και προχωρούν σε νέες μεθόδους επεξεργασίας των τροφίμων. Τα σημαντικότερα από τα επιτεύγματα αυτά αφορούν τη συντήρηση των τροφίμων (π.χ. με ακτινοβολίες), τη βιοτεχνολογία και τη γενετική μηχανική. Αυτές και άλλες σημαντικές εξελίξεις που πραγματοποιούνται σε όλο το φάσμα των βιομηχανιών επεξεργασίας και παραγωγής τροφίμων, δημιουργούν ιδιαίτερα ανταγωνιστικές συνθήκες. Όλες σχεδόν οι βιομηχανίες που ασχολούνται με την ανάπτυξη νέων προϊόντων και μεθόδων επιθυμούν να κατοχυρώσουν τα δικαιώματα που έχουν για τα προϊόντα που προσφέρουν στην αγορά. Η κατοχύρωση αυτή γίνεται με τη βοήθεια των διπλωμάτων ευρεσιτεχνίας ή πατέντων (από την αγγλική λέξη patent), τα οποία προστατεύουν κατά κάποιο τρόπο, τις βιομηχανίες από τους ανταγωνιστές. Το συγκεκριμένο Καφάλαιο είναι αφιερωμένο στον τρόπο και τις διαδικασίες με τις οποίες είναι δυνατή μία τέτοια κατοχύρωση.

**E12. Κωνσταντίνος Πετρωτός (2013). Διδακτικές Σημειώσεις Μηχανικής Τροφίμων-ΤΕΙ Θεσσαλίας-Σχολή Τεχνολόγων Γεωπόνων-Διατροφής και Τεχνολογίας Τροφίμων.**

### **ΠΕΡΙΛΗΨΗ**

Πρόκειται για βιβλίο μονογραφία που δίδεται στους σπουδαστές του Τμήματος Τεχνολόγων Γεωπόνων για το μάθημα ΜΗΧΑΝΙΚΗ ΑΓΡΟΤΙΚΩΝ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΩΝ & ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ. Περιλαμβάνει την θεωρία και ασκήσεις στο αντικείμενο ισοζυγίων μάζας και ενέργειας, μεταφοράς θερμότητας, ρευστομηχανικής των τροφίμων και των αγροτικών προϊόντων και μεταφοράς μάζας.

**E13. Κωνσταντίνος Πετρωτός (2006). ΔΙΔΑΚΤΙΚΕΣ ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ Ι: Ξήρανση Γεωργικών Προϊόντων και Τροφίμων-ΤΕΙ Θεσσαλίας-Σχολή Τεχνολόγων Γεωπόνων-Διατροφής και Τεχνολογίας Τροφίμων.**

### **ΠΕΡΙΛΗΨΗ**

Πρόκειται για βιβλίο μονογραφία που δίδεται στους σπουδαστές του Τμήματος Τεχνολόγων Γεωπόνων για το μάθημα ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ & ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ Ι. Περιλαμβάνει την θεωρία και ασκήσεις στο αντικείμενο της ξήρανσης των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων.

**E14. Κωνσταντίνος Πετρωτός (2015). ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΜΕΜΒΡΑΝΩΝ-ΔΙΔΑΚΤΙΚΕΣ ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ & ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ ΑΓΡΟΤΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΚΑΙ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΤΟΜΟΣ:1-ΤΕΙ Θεσσαλίας-Σχολή Τεχνολόγων Γεωπόνων-Διατροφής και Τεχνολογίας Τροφίμων**

### **ΠΕΡΙΛΗΨΗ**

Πρόκειται για βιβλίο μονογραφία που δίδεται στους σπουδαστές του Τμήματος Τεχνολόγων Γεωπόνων για το μάθημα ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ & ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΙΙ.-ΤΟΜΟΣ Ι Περιλαμβάνει την θεωρία και ασκήσεις στο αντικείμενο της τεχνολογίας μεμβρανών και της εφαρμογής της σε τρόφιμα και συγκεκριμένα αναφέρεται αναλυτικά σε συμβατική διήθηση, μικροδιήθηση, υπερδιήθηση, νανοδιήθηση, αντίστροφη όσμωση, fouling μεμβρανών. Αποτελεί τον Τόμο Νο 1 των διδακτικών ημερώσεων του μαθήματος.

**E15. Κωνσταντίνος Πετρωτός (2015). ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΕΣ ΑΠΟΜΟΝΩΣΗΣ & ΑΞΙΟΠΟΙΗΣΗΣ ΦΥΣΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ-ΔΙΔΑΚΤΙΚΕΣ ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ & ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ ΑΓΡΟΤΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΚΑΙ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΤΟΜΟΣ:2-ΤΕΙ Θεσσαλίας-Σχολή Τεχνολόγων Γεωπόνων-Διατροφής και Τεχνολογίας Τροφίμων.**

### **ΠΕΡΙΛΗΨΗ**

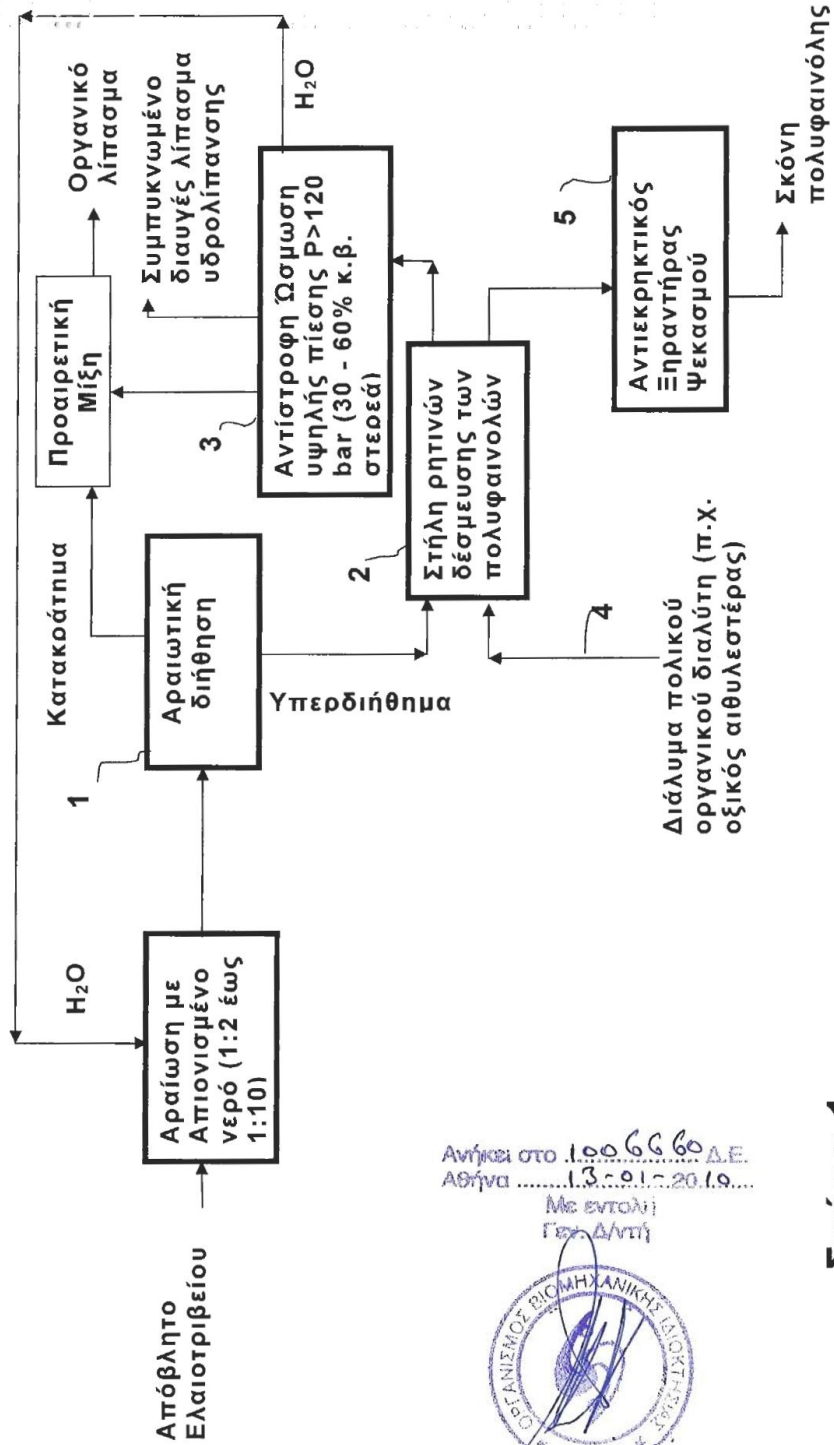
Πρόκειται για βιβλίο μονογραφία που δίδεται στους σπουδαστές του Τμήματος Τεχνολόγων Γεωπόνων για το μάθημα ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ & ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΙΙ.-ΤΟΜΟΣ ΙΙ Περιλαμβάνει την θεωρία και ασκήσεις στο αντικείμενο των καινοτόμων τεχνολογιών που χρησιμοποιούνται για την επεξεργασία και την αξιοποίηση των φυσικών προϊόντων και περιλαμβάνει καινοτόμες τεχνολογίες εκχύλισης, συμπύκνωσης, ξήρανσης, ομογενοποίησης, μικρο- και νανο-ενθυλάκωσης. Αποτελεί τον Τόμο Νο 2 των διδακτικών σημειώσεων του μαθήματος.



**ΣΤ1 .«ΜΕΘΟΔΟΣ ΟΛΙΚΗΣ ΑΞΙΟΠΟΙΗΣΗΣ ΑΠΟΒΛΗΤΩΝ  
ΕΛΑΙΟΤΡΙΒΕΙΩΝ ΜΕ ΣΥΜΠΑΡΑΓΩΓΗ ΣΚΟΝΗΣ ΠΟΛΥΦΑΙΝΟΛΗΣ ΚΑΙ  
ΛΙΠΑΣΜΑΤΟΣ»** *Αριθμός Διπλώματος Ευρεσιτεχνίας 1006660*, ΟΒΙ-ΔΙΕΘΝΗΣ  
ΤΑΞΙΝΟΜΗΣΗ : C02F 1/44. Ημερομηνία Έκδοσης : 13-1-2010.

**Πρόκειται για την κατοχύρωση της παρακάτω μεθόδου που αφορά την επεξεργασία και ολική αξιοποίηση των υγρών αποβλήτων ελαιοτριβείου για παραγωγή πολυφαινολών υψηλής προστιθέμενης αξίας :**

Υβριδική μέθοδος επεξεργασίας και αποφαινολοποίησης για ολική αξιοποίηση των αποβλήτων ελαιοτριβείων με συμπαραγωγή υγρού λιπάσματος, συμπυκνωμένου λιπάσματος υδρολίπανσης και σκόνης πολυφαινολών. Αποτελούμενη από ένα στάδιο υπερδιήθησης (1) αραιωμένου αποβλήτου με χρήση μεμβρανών με ανοίγματα μεγέθους 100000-2000000 Daltons και κυλινδρικής γεωμετρίας ή τύπου σπιδράλ, στάδιο αποφαινολοποίησης του διαιγούσ διηθήματος αραιωτικής διήθησης με χρήση μικρόκοκκης ειδικής ρητίνης (2), στάδιο συμπύκνωσης του καθαρού από πολυφαινόλες διηθήματος αραιωτικής διήθησης με χρήση αντιστρόφου ωσμώσεως υψηλής πίεσης (120-200 atm) για παραγωγή συμπυκνωμένου λιπάσματος υδρολίπανσης (3), στάδιο έκπλυσης των πολυφαινολών από την ρητίνη με πολικό οργανικό διαλύτη και κατά προτίμηση οξικού αιθυλεστέρα ή εναλλακτικά μεθυλοισοβουτυλ-κετόνης, δισουλφαιθέρων, αλκοόλης ή μίγμα 80 - 20 αλκοόλης / νερού ή μεθυλο-αιθυλοκετόνης (4) και τέλος στάδιο λήψης σκόνης καθαρής πολυφαινόλης με χρήση αντιεκρηκτικής τεχνολογίας συσκευής ξήρανσης με ψεκασμό (Spray Dryer) (5).



Ανήκει στο 1.006660 Δ.Ε.  
Αθήνα .....13.01.2019.....

Με εντολή  
Γεν. Δ/ντή



ΚΑΛΥΒΑΣ Ε. ΚΩΝ/ΝΟΣ

Σχήμα 1

**ΣΤ2 .« ΜΙΓΜΑ ΑΦΕΨΗΜΑΤΟΣ ΜΕ ΒΑΣΗ ΤΗΝ ΣΤΕΒΙΑ ΣΕ ΜΙΞΗ ΜΕ  
ΒΟΤΑΝΑ, ΑΡΩΜΑΤΙΚΑ ΦΥΤΑ ΚΑΙ / Η ΚΑΡΠΟΥΣ» *Αριθμός Διπλώματος*  
*Ευρεσιτεχνίας OBI 1007429* Ημερομηνία Έκδοσης : 11/10/2011**

**ΠΕΡΙΛΗΨΗ**

**Μίγμα αφεψήματος με βάση την στέβια  
σε μίξη με βότανα, αρωματικά φυτά και / ή καρπούς.**

Μίγμα αφεψήματος όπου ως βασικό συστατικό χρησιμοποιείται η στέβια (*Stevia spp.*), η οποία συνδυάζεται με άλλα βότανα, αρωματικά φυτά και / ή καρπούς. Με την χρήση της στέβιας, που είναι φυτικό γλυκαντικό προϊόν, επιτυγχάνεται η γλύκανση του ροφήματος.

Η στέβια χωρίς να έχει υποστεί καμία χημική επεξεργασία, χωρίς την χρήση συντηρητικών και προσθέτων, αποξηραμένη ή αφυδατωμένη τεμαχίζεται και αναμιγνύεται με τα διάφορα αποξηραμένα ή αφυδατωμένα βότανα, αρωματικά φυτά και / ή καρπούς και χρησιμοποιείται για να παρασκευασθεί έτοιμο μίγμα αφεψήματος με ευχάριστη γλυκιά γεύση χωρίς να προσθέτει επιπλέον θερμίδες ή να αυξάνει τον γλυκαιμικό δείκτη του ροφήματος.

Το μίγμα του αφεψήματος είτε εγκλωβίζεται σε ειδικό για τρόφιμα διηθητικό επικάλυμμα έτοιμο για χρήση βυθίζοντάς το σε νερό ή εναλλακτικά συσκευάζεται σε πακέτο, κουτί ή φάκελο ώστε να χρησιμοποιείται από τον καταναλωτή η επιθυμητή ποσότητα για την παρασκευή αφεψήματος σε μηχανή “Καφέ Φίλτρου”

**ΣΤ3 .« ΒΕΛΤΙΩΜΕΝΗ ΣΥΝΤΑΓΗ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟΥ ΧΑΛΒΑ ΦΑΡΣΑΛΩΝ & ΣΥΝΑΦΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΜΕ ΒΑΣΗ ΤΟΝ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟ ΧΑΛΒΑ ΦΑΡΣΑΛΩΝ»** *Αριθμός Διπλώματος Ευρεσιτεχνίας*  
*OBI 1007558* Ημερομηνία Έκδοσης : 13/03/2012

**ΠΕΡΙΛΗΨΗ**

**Βελτιωμένη συνταγή παραγωγής παραδοσιακού χαλβά Φαρσάλων και συναφών προϊόντων με βάση τον παραδοσιακό χαλβά Φαρσάλων.**

Η εφεύρεση αναφέρεται σε βελτιωμένη συνταγή παραγωγής παραδοσιακού χαλβά Φαρσάλων και συναφών προϊόντων με βάση τον χαλβά Φαρσάλων.

Το κοινό άμυλο, που χρησιμοποιείται στην συνταγή του παραδοσιακού χαλβά Φαρσάλων, αντικαθίσταται μερικώς ή ολικώς από τροποποιημένα άμυλα και / ή με άμυλο από κηρώδες καλαμπόκι με αποτέλεσμα να αυξάνεται η διατηρησιμότητα του χαλβά από τις 3 – 4 ημέρες, που έχει ο χαλβάς με το κοινό άμυλο, στις 25 - 30 ημέρες, διατηρώντας τέλεια το χρώμα και τα λοιπά οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του. Ακόμη με την προαιρετική προσθήκη ενθυλακωμένων αρωμάτων σε στερεούς φορείς ενισχύεται η γεύση του χαλβά διότι το άρωμα δεν εξασθενεί με τον χρόνο αλλά αποδεσμεύεται σταδιακά κατά την μάσησή του από τον καταναλωτή. Η εφεύρεση χρησιμοποιείται για την παραγωγή χαλβά Φαρσάλων με υψηλή διατηρησιμότητα ή και ενισχυμένη γεύση

**ΣΤ4 .«ΜΕΘΟΔΟΣ ΕΠΙΤΑΧΥΝΣΗΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΩΝ ΖΥΜΩΣΕΩΝ ΜΕ ΧΡΗΣΗ ΠΟΛΥΦΑΙΝΟΛΩΝ ΣΕ ΑΠΛΗ Η ΕΝΘΥΛΑΚΩΜΕΝΗ ΜΟΡΦΗ.»**

*Αριθμός Διπλώματος Ευρεσιτεχνίας OBI 1007630- Ημερομηνία Έκδοσης : 31/03/2013*

**ΠΕΡΙΛΗΨΗ**

Μέθοδος επιτάχυνσης βιομηχανικών ζυμώσεων για παραγωγή τροφίμων, φαρμακευτικών ή χημικών προϊόντων με χρήση προσθήκης πολυφαινολών στο υπόστρωμα της ζύμωσης για ενεργοποίηση και επιτάχυνση του πολλαπλασιασμού των μικροβιακών κυττάρων της καλλιέργειας εκκίνησης με σκοπό την υψηλότερη ταχύτητα ζύμωσης.

Οι προστιθέμενες πολυφαινόλες είναι φυτικής προέλευσης, και προστίθενται είτε σε απλή μορφή, είτε ενθυλακωμένες σε διάφορους φορείς - μακρομόρια για προστασία τους, με σκοπό την διατήρηση της βιοδραστικότητάς τους και αποφυγή αλλοίωσης της γεύσης και του χρώματος του τελικού προϊόντος. Στην περίπτωση εφαρμογής της μεθόδου σε ζυμούμενα τρόφιμα η αύξηση της ταχύτητας ζύμωσης οδηγεί σε απότομη μεταβολή (πτώση) του pH προστατεύοντας έτσι τα τρόφιμα από μικροβιολογικές αλλοιώσεις. Επιπλέον η παρουσία των πολυφαινολών στο τελικό προϊόν προσθέτει λειτουργικά χαρακτηριστικά σ' αυτό.

Η μέθοδος εφαρμόζεται στην παραγωγή τροφίμων, φαρμακευτικών ή χημικών προϊόντων όπως και οπουδήποτε αλλού χρησιμοποιούνται ζυμώσεις για μετασχηματισμούς βιολογικών υλικών.

**ΣΤ5 .« ΦΥΣΙΚΟ ΖΙΖΑΝΙΟΚΤΟΝΟ ΣΚΕΥΑΣΜΑ ΜΕ ΒΑΣΗ ΑΙΘΕΡΙΑ ΕΛΑΙΑ  
ΣΕ ΜΟΡΦΗ ΒΡΕΞΙΜΗΣ ΣΚΟΝΗΣ.»** *Αριθμός Διπλώματος Ευρεσιτεχνίας OBI  
20120100375- Ημερομηνία Έκδοσης : 13/7/2012*

**ΠΕΡΙΛΗΨΗ**

Η εφεύρεση αναφέρεται σε φυσικό ζιζανιοκτόνο σκεύασμα με δραστική ουσία φυσικώς παραγόμενα αιθέρια έλαια είτε μεμονωμένα είτε συνδυασμένα. Στην μέθοδο παρασκευής του με χρήση τεχνικών νανοτεχνολογίας και προηγμένων τεχνικών ενσωμάτωσης με λυοφιλίωση καθώς και στην χρήση του προϊόντος.

Η σύνθεση του φυσικού ζιζανιοκτόνου χαρακτηρίζεται από το βασικό συστατικό που είναι φυσικώς παραγόμενο αιθέριο έλαιο ή κατάλληλος συνδυασμός φυσικώς παραγομένων αιθερίων ελαίων σε συνδυασμό με ενθυλακωτικό μέσο ενσωμάτωσης τα οποία, με την βοήθεια κατάλληλου διαλύτη, αναμιγνύονται, ομογενοποιούνται και λυοφιλιώνονται με αποτέλεσμα την παραγωγή υδατοδιαλυτής σκόνης.

Η παραχθείσα σκόνη διαλύεται με νερό και χρησιμοποιείται για τον έλεγχο ζιζανίων σε καλλιέργειες.

Βασικό χαρακτηριστικό της εφεύρεσης συνιστά η δυνατότητα εφαρμογής του φυσικού αυτού σκευάσματος στα πλαίσια της βιολογικής γεωργίας, καθώς και σε συστήματα ολοκληρωμένης διαχείρισης γεωργικής παραγωγής.

**ΣΤ6 .«ΦΥΣΙΚΟ ΑΝΤΙΟΞΕΙΔΩΤΙΚΟ ΣΚΕΥΑΣΜΑ ΣΕ ΥΓΡΗ ΜΟΡΦΗ ΑΠΟ ΦΥΤΙΚΑ ΝΕΡΑ ΕΛΑΙΟΤΡΙΒΕΙΩΝ.»** *Αριθμός Διπλώματος Ευρεσιτεχνίας ΟΒΙ 1008034- Ημερομηνία Έκδοσης : 19/11/2013*

### **ΠΕΡΙΛΗΨΗ**

Η εφεύρεση αναφέρεται σε φυσικό αντιοξειδωτικό σκεύασμα σε υγρή μορφή από φυτικά νερά ελαιοτριβείων. Στην μέθοδο παρασκευής του με χρήση τεχνικών φυγοκέντρισης, μικροδιήθησης, αντίστροφης όσμωσης, διαχωρισμού με εκλεκτικές μακροπορώδεις ρητίνες και συμπύκνωσης με κενό. Καθώς και στην χρήση του προϊόντος.

Βασικά χαρακτηριστικά της εφεύρεσης είναι η πλήρως φυσική και φυτική σύσταση του προϊόντος καθώς και η υψηλή αντιοξειδωτική ικανότητα και περιεκτικότητά του σε πολυφαινόλες.

Οι κύριες χρήσεις της εφεύρεσης συνίστανται ως πρώτη ύλη σε φαρμακευτικά σκευάσματα, ως ενισχυτικό συστατικό σε συμπληρώματα διατροφής και ως φυσικό αντιοξειδωτικό για την παρεμπόδιση της οξειδωτικής τάγγισης των περιεχομένων λιπών σε απλά και βιοδραστικά τρόφιμα

**ΣΤ7 .«ΑΠΛΕΣ, ΑΡΩΜΑΤΙΣΜΕΝΕΣ Ή ΔΙΑΤΡΟΦΙΚΑ ΕΝΙΣΧΥΜΕΝΕΣ ΣΚΟΝΕΣ ΑΠΟ ΓΑΛΑ ΓΑΪΔΟΥΡΑΣ ΚΑΙ ΟΛΟΚΛΗΡΩΜΕΝΗ ΜΕΘΟΔΟΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΤΟΥΣ.»** *Αριθμός Διπλώματος Ευρεσιτεχνίας OBI 20120100041*- Ημερομηνία Έκδοσης : 19/01/2012

### **ΠΕΡΙΛΗΨΗ**

Ένας οικονομικός συνδυασμός γνωστών διεργασιών παραγωγής τελικών προϊόντων που έχουν σαν κύριο συστατικό το γάλα γαϊδούρας σε μορφή σκόνης περιγράφεται στην εφεύρεση.

Με τον τρόπο αυτό τρία διακριτά μεταξύ τους προϊόντα: α) Απλή σκόνη β) Αρωματισμένη σκόνη γ) Διατροφικά ενισχυμένη σκόνη με αναβαθμισμένο θερμιδικό περιεχόμενο, που στοχεύουν να εξυπηρετήσουν τις ειδικές διατροφικές ανάγκες από συγκεκριμένες ομάδες πληθυσμού, όπως ενήλικες με ειδικές διατροφικές ανάγκες, ηλικιωμένοι και νεογνά αντίστοιχα.

Ένας καινοτόμος και οικονομικός συνδυασμός: 1) μικροδιήθησης με χρήση κεραμικών μεμβρανών για να αποστειρώσει το γάλα 2) Αντίστροφης ώσμωσης ή νανοδιήθησης για να συμπυκνώσει το γάλα σε χαμηλή θερμοκρασία 3) Κατ' επιλογήν προσθήκη αρώματος και / ή υψηλής ποιότητας έξτρα παρθένου ελαιολάδου με ενθυλάκωση στις πρωτεΐνες του γάλακτος και 4) σαν τελικό στάδιο, ξήρανση με κατάψυξη (freeze drying) του απλού ή διατροφικά αναβαθμισμένου και / ή αρωματισμένου συμπυκνωμένου γάλακτος γαϊδούρας με σκοπό την παραγωγή μικροβιολογικά σταθερού προϊόντος με μορφή σκόνης γάλακτος.



**ΣΤ8 .« ΜΕΘΟΔΟΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΣΚΟΝΗΣ ΝΑΝΟ-ΕΝΘΥΛΑΚΩΜΕΝΩΝ ΠΟΛΥΦΑΙΝΟΛΩΝ ΑΠΟ ΤΑ ΦΥΤΙΚΑ ΝΕΡΑ ΤΩΝ ΕΛΑΙΟΤΡΙΒΕΙΩΝ ΚΑΙ ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΤΗΣ ΣΑΝ ΠΡΩΤΗ ΥΛΗ ΓΙΑ ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΖΩΟΤΡΟΦΩΝ Η ΕΝΑΛΛΑΚΤΙΚΑ ΣΑΝ ΠΡΟΣΘΕΤΟ ΣΤΟ ΝΕΡΟ ΠΟΤΙΣΜΑΤΟΣ ΤΩΝ ΖΩΩΝ»** *Αριθμός Διπλώματος Ευρεσιτεχνίας OBI 20120100569*- Ημερομηνία Έκδοσης : 13/11/2012

### **ΠΕΡΙΛΗΨΗ**

Η παρούσα εφεύρεση αναφέρεται στην παραγωγή σκόνης νανο-ενθυλακωμένων πολυφαινολών από τα φυτικά νερά του φυγοκεντρικού διαχωριστή των ελαιοτριβείων και στην εφαρμογή του παραγόμενου προϊόντος στην διατροφή των ζώων είτε με ενσωμάτωση του σαν πρώτη ύλη ζωοτροφής είτε με την προσθήκη του στο νερό ποτίσματος των ζώων.

Σύμφωνα με την παρούσα εφεύρεση παρουσιάζεται ένα καινοτόμο σχήμα επεξεργασίας των φυτικών νερών του φυγοκεντρικού διαχωριστή (decanter) των ελαιοτριβείων το οποίο συνδυάζει πέντε διαδοχικά στάδια επεξεργασίας και συγκεκριμένα:

- 1) Ραφινάρισμα των φυτικών νερών με πέρασμα από δονούμενο ή περιστροφικό φίλτρο με μέγεθος ανοιγμάτων 20-150  $\mu\text{m}$  για αφαίρεση των αιωρούμενων σωματιδίων και από-λάσπωση του πρωτογενούς υλικού.
- 2) Μικρο-διήθηση με κεραμικές μεμβράνες σύμφωνα με τις παρακάτω συνθήκες:

Μέγεθος πόρων μεμβράνης (διάμετρος) = 0.05-1.4  $\mu\text{m}$

Αναμενόμενη ροή διηθήματος τουλάχιστον 20  $\text{Liters/m}^2 \text{ hr}$

Ταχύτητα ροής > 7  $\text{m/sec}$

Πίεση= 2 – 4,5 bar

Θερμοκρασία λειτουργίας = 10 έως 40  $^{\circ}\text{C}$

- 3) Ανάμιξη του μικροδιηθήματος με μαλτοδεξτρίνη ή εναλλακτικά με πρωτεΐνη (σόγιας ή δημητριακών ή οσπρίων ή τυρογάλακτος) και δημιουργία διαλύματος με συνολικά στερεά από 10-60% και κατά προτίμηση 40-45% με χρήση μηχανικού μίξερ.

4) Ομογενοποίηση του διαλύματος με χρήση είτε ομογενοποιητού υψηλής πίεσης με πίεση λειτουργίας >1500 bar είτε εναλλακτικά με χρήση ομογενοποιητού υπερήχων υψηλής ενέργειας και συνεχούς λειτουργίας για μείωση του μεγέθους των σωματιδίων και δημιουργία νανοσωματιδίων.

5) Τελική ξήρανση του ομογενοποιημένου διαλύματος με χρήση βιομηχανικού ξηραντήρα εκνέφωσης (spray dryer) σε λειτουργικές συνθήκες:

Θερμοκρασία εισόδου : 100-120 °C

Θερμοκρασία εξόδου : 75-85 °C

και παραγωγή ξηρής σκόνης ελεύθερης ροής

Η όλη διεργασία, η οποία απαρτίζεται από πέντε στάδια τα οποία περιγράφονται στο Σχήμα 1., δίνει την δυνατότητα να παραχθούν δύο διακριτά νέα προϊόντα και συγκεκριμένα α) σκόνη πρωτεΐνης ζωοτροφών με διάφορες επιλογές για την χρησιμοποιούμενη πρωτεΐνη και για χρήση της ως συστατικό α' υλη ζωοτροφών και β) σκόνη εξαιρετικά ευδιάλυτη στο νερό μαλτοδεξτρίνης εμπλουτισμένης σε φυσικές πολυφαινόλες ελιάς και ιδιαίτερα υδροξυτυροσόλη και τυροσόλη για χρήση της στην διατροφή των ζώων μετά από διάλυση της στο νερό ποτίσματος των ζώων με σκοπό την προαγωγή της υγιεινής τους κατάστασης.

Ειδικά η παρουσία των βιοδραστικών πολυφαινολών σε κλίμακα νανο μεγέθους στις παραγόμενες σκόνες επιτρέπει την καλύτερη βιοδιαθεσιμότητα τους ανδ χρήση τους από το γαστρεντερικό σύστημα των ζώων και αποτελεσματικότερη δράση τους εναντίον των ελεύθερων ριζών που προκαλούν το οξειδωτικό στρες. Επιπλέον, η κάλυψη της πικρής γεύσης των πολυφαινολών μέσω της ενθυλάκωσης τους λύνει το εγγενές πρόβλημα της μειωμένης απόδοξης της ζωοτροφής από τα ζώα. Αυτά τα σημεία αποτελούν σοβαρή πρωτοτυπία της παρούσας εφεύρεσης.

**ΣΤ9 .«ΠΡΟΙΟΝ ΤΥΡΙΟΥ ΦΕΤΑΣ ΣΕ ΜΟΡΦΗ ΝΑΝΟ-ΑΛΟΙΦΗΣ (FETA SPREAD) ΕΜΠΛΟΥΤΙΣΜΕΝΟ ΜΕ ΕΞΤΡΑ ΠΑΡΘΕΝΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ, ΜΕ ΦΥΣΙΚΗ ΓΕΥΣΗ Η ΜΕ ΠΡΟΣΘΗΚΗ ΔΙΑΦΟΡΩΝ ΓΕΥΣΕΩΝ ΚΑΙ ΑΡΩΜΑΤΩΝ»** *Αριθμός Διπλώματος Ευρεσιτεχνίας OBI 1007953- Ημερομηνία Έκδοσης : 18/6/2013*

## **ΠΕΡΙΛΗΨΗ**

Το προϊόν συνιστά τρόφιμο σημαντικής διατροφικής αξίας. Παρασκευάζεται με την τροποποίηση της μορφής του τυριού φέτας σε αλοιφή η οποία επιτυγχάνεται με ομογενοποίηση υψηλής πίεσης ή υπερήχων και την ενσωμάτωση, πριν από την ομογενοποίηση, έξτρα παρθένου ελαιολάδου όπως και την κατ' επιλογήν προσθήκη αρωματικών συστατικών η οποία επιτυγχάνεται μέσω νανοδιασποράς τους στο παρθένο ελαιόλαδο επίσης πριν από το στάδιο της ομογενοποίησης.

Η αλοιφώδης υφή, η προσθήκη ελαιολάδου και η κατ' επιλογήν προσθήκη αρωμάτων ενισχύει την πρωτοτυπία του παραγόμενου προϊόντος και την καινοτόμα χρήση ενός παραδοσιακού ελληνικού προϊόντος που με την μετατροπή του σε αλοιφώδη μορφή μπορεί να έχει πολύ περισσότερες εφαρμογές, ως υποκατάστατο της μαργαρίνης για κατανάλωση με επάλειψη σε φέτες ψωμιού, υποκαθιστώντας διάφορα υγρά πρόσθετα σε σαλάτες (dressing), όπως και πολλές άλλες ακόμη χρήσεις ως συνοδευτικό ή ως βασικό τρόφιμο.

**ΣΤ10. «ΜΕΘΟΔΟΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΠΡΟΙΟΝΤΩΝ ΚΡΕΑΤΟΣ ΜΕ ΧΡΗΣΗ ΠΟΛΥΦΑΙΝΟΛΩΝ»** *Αριθμός Διπλώματος Ευρεσιτεχνίας OBI 1008357-*

Ημερομηνία Έκδοσης : 31/10/2014

**ΠΕΡΙΛΗΨΗ**

Μέθοδος παραγωγής νωπών κρεατοσκευασμάτων, αλλαντικών ωρίμανσης ή παστεριωμένων αλλαντικών με προσθήκη πολυφαινολών προερχόμενων από επεξεργασία της ελιάς με φυσικές μεθόδους.

Με την συγκεκριμένη μέθοδο παρασκευάζονται κρεατοσκευάσματα και αλλαντικά με φυσικές αντιοξειδωτικές και αντιμικροβιακές ουσίες ως υποκατάστατα των αντίστοιχων χημικών προσθέτων, εμπλουτίζοντάς τα με φυσικές αντιοξειδωτικές ουσίες που είναι ευεργετικές για την ανθρώπινη υγεία.

Οι φυτικές πολυφαινόλες αντικαθιστούν τα χημικά πρόσθετα που χρησιμοποιούνται στα συγκεκριμένα προϊόντα, προσφέροντας μεγαλύτερη ασφάλεια τόσο διότι είναι φυτικές και όχι χημικές ουσίες, όσο και διότι προσφέρουν πιο ισχυρή αντιοξειδωτική και μικροβιολογική προστασία. Επιπλέον οι φυτικές πολυφαινόλες προσδίδουν λειτουργικά χαρακτηριστικά στα προϊόντα, καθώς είναι αντιοξειδωτικές ουσίες, πλούσιες σε υδροξυτυροσόλη και εξόχως ευεργετικές για την ανθρώπινη υγεία, σύμφωνα με τη διεθνή βιβλιογραφία.

**ΣΤ11. «ΜΕΘΟΔΟΣ ΟΛΙΚΗΣ ΑΞΙΟΠΟΙΗΣΗΣ ΑΠΟΒΛΗΤΩΝ  
ΕΛΑΙΟΤΡΙΒΕΙΟΥ ΓΙΑ ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΠΟΛΥΦΑΙΝΟΛΩΝ ΚΑΙ  
ΒΙΟΔΡΑΣΤΙΚΟΥ ΕΝΣΙΡΩΜΑΤΟΣ ΖΩΟΤΡΟΦΩΝ» *Αριθμός Διπλώματος  
Ευρεσιτεχνίας OBI 20150100054* Ημερομηνία Έκδοσης : 05/02/2015**

**ΠΕΡΙΛΗΨΗ**

Μέθοδος που αφορά σε ολοκληρωμένη διαδικασία παραγωγής ζωοτροφών με χρήση υπολειμμάτων που προέρχονται από υγρά απόβλητα ελαιοτριβείων.

Με εφαρμογή συστημάτων μεμβρανών γίνεται διαχωρισμός των αποβλήτων των ελαιοτριβείων σε υγρό υδατικό κλάσμα και ελαιώδες κλάσμα με υψηλή υγρασία. Το υγρό υδατικό κλάσμα προωθείται περεταίρω, για την εφαρμογή διαδικασίας διαχωρισμού των πολυφαινολών. Το παχύρευστο ελαιώδες κατακράτημα με υψηλή υγρασία αναμιγνύεται με ξηρό καρπό ποικίλου είδους, εμβολιάζεται με καλλιέργειες γαλακτικών βακτηρίων, υποβάλλεται σε αναερόβια ζύμωση και μετατρέπεται σε ενσίρωμα. Το ενσίρωμα στην συνέχεια προστίθεται στο σιτηρέσιο των ζώων.

Η μέθοδος χρησιμοποιείται για ολική αξιοποίηση αποβλήτων ελαιοτριβείων διαχωρίζοντάς τα σε δύο κλάσματα. Από το ένα κλάσμα παράγονται πολυφαινόλες και από το άλλο κλάσμα παράγεται βιοδραστικό ενσίρωμα ζωοτροφών εμπλουτισμένου με φυτικά αντιοξειδωτικά ελιάς ωφέλιμα για την υγεία των ζώων διότι διαθέτουν βελτιωμένα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά και δίνουν την δυνατότητα αύξησης της κρεατοπαραγωγής σε σχέση με τις συμβατικές ζωοτροφές.

**ΣΤ12. «ΒΙΟΔΡΑΣΤΙΚΑ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΔΙΑΤΡΟΦΙΚΑ ΕΝΙΣΧΥΜΕΝΑ ΜΕ ΦΥΣΙΚΑ ΑΝΤΙΟΞΕΙΔΩΤΙΚΑ ΠΟΛΥΦΑΙΝΟΛΩΝ ΕΛΙΑΣ ΚΑΙ ΠΟΛΥΣΑΚΧΑΡΙΤΗ Β-ΓΛΥΚΑΝΗΣ» Αριθμός Διπλώματος Ευρεσιτεχνίας ΟΒΙ 1009004 Ημερομηνία Έκδοσης : 30/04/2017**

### **ΠΕΡΙΛΗΨΗ**

Γαλακτοκομικά προϊόντα με ειδικά πρόσθετα που επιτυγχάνουν ωφέλειες στην ανθρώπινη υγεία.

Οι πολυφαινόλες και οι β-γλυκάνες παρόλο που είναι πολύ ωφέλιμες για την υγεία λόγω της γεύσης και της υφής τους είναι δύσκολο να καταναλωθούν ευχάριστα από τον άνθρωπο καταναλωτή. Με την ενθυλάκωση σε ειδικό φορέα και την ειδική ενσωμάτωσή τους στα γαλακτοκομικά προϊόντα γίνεται εφικτή η ευχάριστη πρόσληψή τους και επιτυγχάνονται έτσι τα ευεργετικά τους αποτελέσματα.

Τα γαλακτοκομικά προϊόντα που ενισχύονται με φυσικά αντιοξειδωτικά πολυφαινολών ελιάς και / η πολυσακχαρίτη β-γλυκάνης συνιστούν βιο-δραστικά προϊόντα που με την τακτική κατανάλωσή τους επιτυγχάνουν ωφέλειες στην ανθρώπινη υγεία και ειδικά η μείωση της χοληστερόλης και ή ρύθμιση του ζαχάρου

**ΣΤ13. «ΑΝΑΠΤΥΞΗ ΦΑΣΜΑΤΟΣΚΟΠΙΚΗΣ ΜΕΘΟΔΟΥ ΓΙΑ ΑΝΙΧΝΕΥΣΗ ΑΝΑΜΙΞΗΣ ΓΑΙΔΟΥΡΙΝΟΥ, ΠΡΟΒΕΙΟΥ ΚΑΙ ΚΑΤΣΙΚΙΣΙΟΥ ΓΑΛΑΚΤΟΣ ΜΕ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΕΣ FT-IR, FT-RAMAN ΚΑΙ FT-NIR» Αριθμός Διπλώματος Ευρεσιτεχνίας OBI 201701244 Ημερομηνία Έκδοσης : 04/04/2017**

**ΠΕΡΙΛΗΨΗ**

Γίνεται φασματοσκοπική ανάλυση με τεχνική FTIR-ATR μεγάλης ακρίβειας και ποσοτικοποιώντας τα φασματικά χαρακτηριστικά των διαφόρων δειγμάτων.

Σαν κριτήριο ανάμειξης ενός τύπου γάλακτος με άλλο μεταξύ των γαϊδουρινού, αγελαδινού, πρόβειου και κατσικίσιου, αφού αυτό μετατραπεί σε σκόνη για να δίνει αξιόπιστα αποτελέσματα, χωρίς την παρεμβολή του νερού, χρησιμοποιούνται οι μεταβολές στις ενέργειες («θέσεις») τριών χαρακτηριστικών κορυφών του φάσματος (Δείκτης 1, 2, 3)

Διαφοροποίηση της θέσης πέραν ενός αποδεκτού σημείου (3 τυπικές αποκλίσεις) της θέσης τουλάχιστων ενός εκ των τριών δεικτών, ισοδυναμεί με ανάμειξη μεταξύ ενός ή περισσότερων τύπων γάλακτος.

**ΠΙΝΑΚΑΣ 1**

	<b>Δείκτης 1</b>	<b>Δείκτης 2</b>	<b>Δείκτης 3</b>
	<b>C=O</b>	<b>C-H</b>	<b>C-H</b>
	<b>cm<sup>-1</sup></b>	<b>cm<sup>-1</sup></b>	<b>cm<sup>-1</sup></b>
Γαϊδουρινό	1745,10	2853,90	2923,02
Αγελαδινό	1741,86	2850,65	2918,09
Κατσικίσιο	1742,32	2851,59	2920,33
Πρόβειο	1742,87	2852,01	2921,26

**ΣΤ14 .«Plain, flavored or nutritionally fortified donkey milk powders and an integrated method for the production there of» *Αριθμός Διπλώματος Ευρεσιτεχνίας Ευρωπαϊκού Γραφείου Πατεντών* EP 2 617 290 A1- Ημερομηνία Έκδοσης : 24.07.2013 Bulletin 2013/30**



(11) **EP 2 617 290 A1**

(12) **EUROPEAN PATENT APPLICATION**

(43) Date of publication:  
**24.07.2013 Bulletin 2013/30**

(51) Int Cl.:  
**A23C 1/08** <sup>(2006.01)</sup>  
**A23C 9/152** <sup>(2006.01)</sup>  
**A23L 1/29** <sup>(2006.01)</sup>  
**A23C 9/142** <sup>(2006.01)</sup>  
**A23C 9/156** <sup>(2006.01)</sup>  
**A23C 9/16** <sup>(2006.01)</sup>

(21) Application number: **13386002.3**

(22) Date of filing: **16.01.2013**

(84) Designated Contracting States:  
**AL AT BE BG CH CY CZ DE DK EE ES FI FR GB GR HR HU IE IS IT LI LT LU LV MC MK MT NL NO PL PT RO RS SE SI SK SM TR**  
 Designated Extension States:  
**BA ME**

- **D'Alessandro, Angela Gabriela**  
70022 Altamura (IT)
- **Martemucci, Giovanni**  
70010 Capurso (IT)

(30) Priority: **19.01.2012 GR 2012100041**

(72) Inventors:

- **Petrotos, Konstantinos**  
41222 Larisa (GR)
- **D'Alessandro, Angela Gabriela**  
70022 Altamura (IT)
- **Martemucci, Giovanni**  
70010 Capurso (IT)

(71) Applicants:  
 • **Petrotos, Konstantinos**  
41222 Larisa (GR)

(54) **Plain, flavored or nutritionally fortified donkey milk powders and an integrated method for the production there of**

(57) In this invention it is claimed a novel and economic combination of known processes allowing for the production of finished products which have got as a major constituent donkey's milk powder. This way three respective products a) plain powder; b) flavored powder; c) nutritionally fortified powder with improved caloric value, aiming at serving specific nutritional needs of certain population target groups, such as adults with specific diet requirements, elderly people and infants, respectively.  
 A novel and economic combination of: 1) ceramic

tubular microfiltration through membranes with pores sizes 0.7 μm-1.4 μm to sanitize the milk 2) reverse osmosis or nanofiltration to concentrate the sanitized milk at low temperature 3) optional addition of aroma and/or high quality extra virgin olive oil by encapsulation in milk proteins and 4) as a final step freeze drying, of the plain or nutritional fortified and/or flavored concentrated milk in order to produce microbiologically stable dry powder products.



**ΣΤ15. «Natural herbicide based on essential oils and formulated as wettable powder.»** *Αριθμός Διπλώματος Ευρεσιτεχνίας Ευρωπαϊκού Γραφείου Πατεντών EP 2 684 457 A1- Ημερομηνία Έκδοσης : 15.01.2014 Bulletin 2014/03.*



(11) **EP 2 684 457 A1**

(12) **EUROPEAN PATENT APPLICATION**

(43) Date of publication:  
**15.01.2014 Bulletin 2014/03**

(51) Int Cl.:  
**A01P 13/00 (2006.01) A01N 65/00 (2009.01)**  
**A01N 65/22 (2009.01) A01N 25/14 (2006.01)**

(21) Application number: **13386021.3**

(22) Date of filing: **09.07.2013**

(84) Designated Contracting States:  
**AL AT BE BG CH CY CZ DE DK EE ES FI FR GB GR HR HU IE IS IT LI LT LU LV MC MK MT NL NO PL PT RO RS SE SI SK SM TR**  
Designated Extension States:  
**BA ME**

- **Karkanta, Fani**  
**41222 Larisa (GR)**
- **Lazaridou, Anastasia**  
**66100 Arkadiko Dramas (GR)**

(30) Priority: **13.07.2012 GR 20120100375**

(71) Applicants:

- **Symeonidou, Aikaterini**  
**64100 Amisiana Kavalas (GR)**
- **Petrotos, Konstantinos**  
**41222 Larisa (GR)**
- **Vasilakoglou, Ioannis**  
**57003 Thessaloniki (GR)**
- **Gkoutsidis, Paschalis**  
**41334 Larisa (GR)**

(72) Inventors:

- **Symeonidou, Aikaterini**  
**64100 Amisiana Kavalas (GR)**
- **Petrotos, Konstantinos**  
**41222 Larisa (GR)**
- **Vasilakoglou, Ioannis**  
**57003 Thessaloniki (GR)**
- **Gkoutsidis, Paschalis**  
**41334 Larisa (GR)**
- **Karkanta, Fani**  
**41222 Larisa (GR)**
- **Lazaridou, Anastasia**  
**66100 Arkadiko Dramas (GR)**

(54) **Natural herbicide based on essential oils and formulated as wettable powder.**

(57) The invention refers to a natural herbicide with active ingredients naturally produced essential oils, either plain or in mixtures. Also, it refers to its production method which uses nanotechnology techniques and advanced encapsulation techniques by lyophilization as well as to the use of the finished product.

The composition of this natural herbicide is characterized by the basic component, which is either a plain naturally produced essential oil, or suitable combination of naturally produced essential oils, in combination with

an encapsulation carrier, which by employing a suitable solvent are mixed, homogenized and lyophilized to result in the production of a wettable powder.

The produced wettable powder is dispersible in water and can be used for the weed control in various crops.

The key feature of the invention is the applicability of this natural herbicide in organic farming as well as in integrated agricultural production systems.

EP 2 684 457 A1

**ΑΡΙΘΜΟΣ ΕΤΕΡΟΑΝΑΦΟΡΩΝ : 545 (στο SCOPUS) &**

**962 (Publish or Perish) συνολικά.**

**(ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ 28/04/2018)**

## **1. ΕΤΕΡΟΑΝΑΦΟΡΕΣ ΣΤΟ SCOPUS**

Scopus

EXPORT DATE:28 Apr 2018

1.Kafantaris, I., Stagos, D., Kotsampasi, B., Hatzis, A., Kypriotakis, A., Gerasopoulos, K., Makri, S., Goutzourelas, N., Mitsagga, C., Giavasis, I., Petrotos, K., Kokkas, S., Goulas, P., Christodoulou, V., Kouretas, D.

Grape pomace improves performance, antioxidant status, fecal microbiota and meat quality of piglets (2018) *Animal*, 12 (2), pp. 246-255.

<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-85024405020&doi=10.1017%2fS1751731117001604&partnerID=40&md5=801c0a5a9b604248a3d87a86e16736c>

DOI: 10.1017/S1751731117001604

DOCUMENT TYPE: Article

SOURCE: Scopus.

**CITED BY: 0**

2. Petropoulos, S.A., Fernandes, Â., Ntatsi, G., Petrotos, K., Barros, L., Ferreira, I.C.F.R.

Nutritional value, chemical characterization and bulb morphology of Greek Garlic landraces (2018) *Molecules*, 23 (2), art. no. 319, .

<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-85041603688&doi=10.3390%2fmolecules23020319&partnerID=40&md5=3103c779faaa9dd0d65090efe87c6acc>

DOI: 10.3390/molecules23020319

DOCUMENT TYPE: Article

SOURCE: Scopus

**CITED BY: 0**

3.Skenderidis, P., Kerasioti, E., Karkanta, E., Stagos, D., Kouretas, D., Petrotos, K., Hadjichristodoulou, C., Tsakalof, A.

Assessment of the antioxidant and antimutagenic activity of extracts from goji berry of Greek cultivation (2018) *Toxicology Reports*, 5, pp. 251-257.

<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-85041388321&doi=10.1016%2fj.toxrep.2018.02.001&partnerID=40&md5=7498146f27556be78cf4b2529a64436f>

DOI: 10.1016/j.toxrep.2018.02.001

DOCUMENT TYPE: Article

ACCESS TYPE: Open Access

SOURCE: Scopus

**CITED BY: 0**

4. Kotsampasi, B., Bampidis, V.A., Tsiaousi, A., Christodoulou, C., Petrotos, K., Amvroisiadis, I., Fragioudakis, N., Christodoulou, V. Effects of dietary partly destoned exhausted olive cake supplementation on performance, carcass characteristics and meat quality of growing lambs (2017) *Small Ruminant Research*, 156, pp. 33-41.

<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-85028529531&doi=10.1016%2fj.smallrumres.2017.08.013&partnerID=40&md5=81c075918ecd52d540a4a24cf63331a4>

DOI: 10.1016/j.smallrumres.2017.08.013

DOCUMENT TYPE: Article

SOURCE: Scopus

**CITED BY: 0**

5. Skenderidis, P., Petrotos, K., Giavasis, I., Hadjichristodoulou, C., Tsakalof, A. Optimization of ultrasound assisted extraction of goji berry (*Lycium barbarum*) fruits and evaluation of extracts' bioactivity (2017) *Journal of Food Process Engineering*, 40 (5), art. no. e12522,

<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-85007014371&doi=10.1111%2fjfpe.12522&partnerID=40&md5=ef029df8f021aef e01e71054c244919b>

DOI: 10.1111/jfpe.12522

DOCUMENT TYPE: Article

SOURCE: Scopus

**CITED BY: 0**

6. Kafantaris, I., Kotsampasi, B., Christodoulou, V., Kokka, E., Kouka, P., Terzopoulou, Z., Gerasopoulos, K., Stagos, D., Mitsagga, C., Giavasis, I., Makri, S., Petrotos, K., Kouretas, D. Grape pomace improves antioxidant capacity and faecal microflora of lambs (2017) *Journal of Animal Physiology and Animal Nutrition*, 101 (5), pp. e108-e121. Cited 4 times.

<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84991716852&doi=10.1111%2fjpn.12569&partnerID=40&md5=b22dedd7e1ad3bcf b61dfbec0aae233f>

DOI: 10.1111/jpn.12569

DOCUMENT TYPE: Article

SOURCE: Scopus

**CITED BY: 4**

Gil-Sánchez, I., Esteban-Fernández, A., González de Llano, D., Sanz-Buenhombre, M., Guadarrana, A., Salazar, N., Gueimonde, M., de los Reyes-Gavilán, C.G., Martín Gómez, L., García Bermejo, M.L., Bartolomé, B., Moreno-Arribas, M.V.

Supplementation with grape pomace in healthy women: Changes in biochemical parameters, gut microbiota and related metabolic biomarkers

(2018) *Journal of Functional Foods*, 45, pp. 34-46.

[https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-](https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-85044594031&doi=10.1016%2fj.jff.2018.03.031&partnerID=40&md5=bcc68c2a49c0a4da147b60d2b0be95ff)

[85044594031&doi=10.1016%2fj.jff.2018.03.031&partnerID=40&md5=bcc68c2a49c0a4da147b60d2b0be95ff](https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-85044594031&doi=10.1016%2fj.jff.2018.03.031&partnerID=40&md5=bcc68c2a49c0a4da147b60d2b0be95ff)

DOI: 10.1016/j.jff.2018.03.031

DOCUMENT TYPE: Article

SOURCE: Scopus

Liu, H.W., Zhao, J.S., Li, K., Deng, W.

Effects of chlorogenic acids-enriched extract from *Eucommia ulmoides* leaves on growth performance, stress response, antioxidant status and meat quality of lambs subjected or not to transport stress

(2018) *Animal Feed Science and Technology*, 238, pp. 47-56.

[https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-](https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-85042709604&doi=10.1016%2fj.anifeedsci.2018.02.003&partnerID=40&md5=1622d4c8e63c432b5abc1d9befe6a138)

[85042709604&doi=10.1016%2fj.anifeedsci.2018.02.003&partnerID=40&md5=1622d4c8e63c432b5abc1d9befe6a138](https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-85042709604&doi=10.1016%2fj.anifeedsci.2018.02.003&partnerID=40&md5=1622d4c8e63c432b5abc1d9befe6a138)

DOI: 10.1016/j.anifeedsci.2018.02.003

DOCUMENT TYPE: Article

SOURCE: Scopus

Dassarma, B., Nandi, D.K., Gangopadhyay, S., Samanta, S.

Hepatoprotective effect of food preservatives (butylated hydroxyanisole, butylated hydroxytoluene) on carbon tetrachloride-induced hepatotoxicity in rat

(2018) *Toxicology Reports*, 5, pp. 31-37.

[https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-](https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-85037689904&doi=10.1016%2fj.toxrep.2017.12.009&partnerID=40&md5=7780c2ff028236bd3feb4f50728792d)

[85037689904&doi=10.1016%2fj.toxrep.2017.12.009&partnerID=40&md5=7780c2ff028236bd3feb4f50728792d](https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-85037689904&doi=10.1016%2fj.toxrep.2017.12.009&partnerID=40&md5=7780c2ff028236bd3feb4f50728792d)

DOI: 10.1016/j.toxrep.2017.12.009

DOCUMENT TYPE: Article

ACCESS TYPE: Open Access

SOURCE: Scopus

Lyu, M., Wang, Y.-F., Fan, G.-W., Wang, X.-Y., Xu, S.-Y., Zhu, Y.

Balancing herbal medicine and functional food for prevention and treatment of cardiometabolic diseases through modulating gut microbiota

(2017) *Frontiers in Microbiology*, 8 (NOV), art. no. 2146, .

[https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-](https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-85033782739&doi=10.3389%2ffmicb.2017.02146&partnerID=40&md5=08ee4febc967b7b9a60950943e0cb80b)

[85033782739&doi=10.3389%2ffmicb.2017.02146&partnerID=40&md5=08ee4febc967b7b9a60950943e0cb80b](https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-85033782739&doi=10.3389%2ffmicb.2017.02146&partnerID=40&md5=08ee4febc967b7b9a60950943e0cb80b)

DOI: 10.3389/fmicb.2017.02146

DOCUMENT TYPE: Review

SOURCE: Scopus

7. Makri, S., Kafantaris, I., Stagos, D., Chamokeridou, T., Petrotos, K., Gerasopoulos, K., Mpesios, A., Goutzourelas, N., Kokkas, S., Goulas, P., Komiotis, D., Kouretas, D.

Novel feed including bioactive compounds from winery wastes improved broilers' redox status in blood and tissues of vital organs(2017) *Food and Chemical Toxicology*, 102, pp. 24-31. Cited 6 times.

<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-85012297985&doi=10.1016%2fj.fct.2017.01.019&partnerID=40&md5=4bc2cbd9b4762a3885ae0071d9896001>

DOI: 10.1016/j.fct.2017.01.019

DOCUMENT TYPE: Article

SOURCE: Scopus

CITED BY: 6

Kerasiotti, E., Stagos, D., Tsatsakis, A.M., Spandidos, D.A., Taitzoglou, I., Kouretas, D.

Effects of sheep/goat whey protein dietary supplementation on the redox status of rats

(2018) *Molecular Medicine Reports*, 17 (4), pp. 5774-5781.

<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-85043266947&doi=10.3892%2fmmr.2018.8622&partnerID=40&md5=a2fba2d692d9c28974f9f4f7fcc20c13>

DOI: 10.3892/mmr.2018.8622

DOCUMENT TYPE: Article

SOURCE: Scopus

Kafantaris, I., Stagos, D., Kotsampasi, B., Hatzis, A., Kypriotakis, A., Gerasopoulos, K., Makri, S., Goutzourelas, N., Mitsagga, C., Giavasis, I., Petrotos, K., Kokkas, S., Goulas, P., Christodoulou, V., Kouretas, D.

Grape pomace improves performance, antioxidant status, fecal microbiota and meat quality of piglets

(2018) *Animal*, 12 (2), pp. 246-255.

<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-85024405020&doi=10.1017%2fS1751731117001604&partnerID=40&md5=801c0a5aa9b604248a3d87a86e16736c>

DOI: 10.1017/S1751731117001604

DOCUMENT TYPE: Article

SOURCE: Scopus

Dassarma, B., Nandi, D.K., Gangopadhyay, S., Samanta, S.

Hepatoprotective effect of food preservatives (butylated hydroxyanisole, butylated hydroxytoluene) on carbon tetrachloride-induced hepatotoxicity in rat

(2018) *Toxicology Reports*, 5, pp. 31-37.

<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-85037689904&doi=10.1016%2fj.toxrep.2017.12.009&partnerID=40&md5=7780c2ff028236bd3febf4f50728792d>

DOI: 10.1016/j.toxrep.2017.12.009

DOCUMENT TYPE: Article

ACCESS TYPE: Open Access

SOURCE: Scopus

Johar, D., Maher, A., Aboelmagd, O., Hammad, A., Morsi, M., Warda, H.F., Awad, H.I., Mohamed, T.A., Zaky, S.

Whole-food phytochemicals antioxidative potential in alloxan-diabetic rats

(2018) Toxicology Reports, 5, pp. 240-250. Cited 1 time.

<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-85041622434&doi=10.1016%2fj.toxrep.2018.01.002&partnerID=40&md5=895a3fca6aa6f0ef1f458c611dbe889f>

DOI: 10.1016/j.toxrep.2018.01.002

DOCUMENT TYPE: Article

ACCESS TYPE: Open Access

SOURCE: Scopus

Papadopoulou, A., Petrotos, K., Stagos, D., Gerasopoulos, K., Maimaris, A., Makris, H., Kafantaris, I., Makri, S., Kerasioti, E., Halabalaki, M., Brieuades, V., Ntasi, G., Kokkas, S., Tzimas, P., Goulas, P., Zakharenko, A.M., Golokhvast, K.S., Tsatsakis, A., Kouretas, D.

Enhancement of Antioxidant Mechanisms and Reduction of Oxidative Stress in Chickens after the Administration of Drinking Water

Enriched with Polyphenolic Powder from Olive Mill Waste Waters

(2017) Oxidative Medicine and Cellular Longevity, 2017, art. no.

8273160, . Cited 1 time.

<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-85029149345&doi=10.1155%2f2017%2f8273160&partnerID=40&md5=a89f5fa542975f5ef0a0e828bc77f1a8>

[85029149345&doi=10.1155%2f2017%2f8273160&partnerID=40&md5=a89f5fa542975f5ef0a0e828bc77f1a8](https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-85029149345&doi=10.1155%2f2017%2f8273160&partnerID=40&md5=a89f5fa542975f5ef0a0e828bc77f1a8)

DOI: 10.1155/2017/8273160

DOCUMENT TYPE: Article

ACCESS TYPE: Open Access

SOURCE: Scopus

Kerasioti, E., Terzopoulou, Z., Komini, O., Kafantaris, I., Makri, S., Stagos, D., Gerasopoulos, K., Anisimov, N.Y., Tsatsakis, A.M., Kouretas, D.

Tissue specific effects of feeds supplemented with grape pomace or olive oil mill wastewater on detoxification enzymes in sheep

(2017) Toxicology Reports, 4, pp. 364-372.

<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-85022072240&doi=10.1016%2fj.toxrep.2017.06.007&partnerID=40&md5=0302f9363190ff27c16932fc910406f5>

[85022072240&doi=10.1016%2fj.toxrep.2017.06.007&partnerID=40&md5=0302f9363190ff27c16932fc910406f5](https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-85022072240&doi=10.1016%2fj.toxrep.2017.06.007&partnerID=40&md5=0302f9363190ff27c16932fc910406f5)

DOI: 10.1016/j.toxrep.2017.06.007

DOCUMENT TYPE: Article

ACCESS TYPE: Open Access

SOURCE: Scopus

**8. Petropoulos, S.A., Levizou, E., Ntatsi, G., Fernandes, Â., Petrotos, K., Akoumianakis, K., Barros, L., Ferreira, I.C.F.R. Salinity effect on nutritional value, chemical composition and bioactive compounds content of Cichorium spinosum L. (2017) Food Chemistry, 214, pp. 129-136. Cited 10 times.**

<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84978511898&doi=10.1016%2fj.foodchem.2016.07.080&partnerID=40&md5=b532e1099b0f4f154c1502a526b964c7>

DOI: 10.1016/j.foodchem.2016.07.080

DOCUMENT TYPE: Article

SOURCE: Scopus

**CITED BY: 10**

Rouphael, Y., Kyriacou, M.C., Petropoulos, S.A., De Pascale, S., Colla, G.  
Improving vegetable quality in controlled environments  
(2018) *Scientia Horticulturae*, 234, pp. 275-289. Cited 2 times.  
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-85042660999&doi=10.1016%2fj.scienta.2018.02.033&partnerID=40&md5=f36b5be5f498e8868bec5a8f97d2c776>

DOI: 10.1016/j.scienta.2018.02.033  
DOCUMENT TYPE: Review  
SOURCE: Scopus

Rouphael, Y., Petropoulos, S.A., Cardarelli, M., Colla, G.  
Salinity as eustressor for enhancing quality of vegetables  
(2018) *Scientia Horticulturae*, 234, pp. 361-369. Cited 1 time.  
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-85042658787&doi=10.1016%2fj.scienta.2018.02.048&partnerID=40&md5=d4a6aae49b4cd41fa76b8665f17c0b38>

DOI: 10.1016/j.scienta.2018.02.048  
DOCUMENT TYPE: Review  
SOURCE: Scopus

Petropoulos, S.A., Karkanis, A., Martins, N., Ferreira, I.C.F.R.  
Edible halophytes of the Mediterranean basin: Potential candidates for novel food products  
(2018) *Trends in Food Science and Technology*, 74, pp. 69-84.  
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-85042236203&doi=10.1016%2fj.tifs.2018.02.006&partnerID=40&md5=3a5689d525be279347be6ff8d8a771cd>

DOI: 10.1016/j.tifs.2018.02.006  
DOCUMENT TYPE: Review  
SOURCE: Scopus

Petropoulos, S., Fernandes, Â., Karkanis, A., Antoniadis, V., Barros, L., Ferreira, I.C.F.R.  
Nutrient solution composition and growing season affect yield and chemical composition of *Cichorium spinosum* plants  
(2018) *Scientia Horticulturae*, 231, pp. 97-107.  
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-85038613543&doi=10.1016%2fj.scienta.2017.12.022&partnerID=40&md5=ec2bb0803a13849ee2efed4016b31f56>

DOI: 10.1016/j.scienta.2017.12.022  
DOCUMENT TYPE: Article  
SOURCE: Scopus

Petropoulos, S.A., Fernandes, Â., Antoniadis, V., Ntatsi, G., Barros, L., Ferreira, I.C.F.R.  
Chemical composition and antioxidant activity of *Cichorium spinosum* L. leaves in relation to developmental stage  
(2018) *Food Chemistry*, 239, pp. 946-952. Cited 1 time.  
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-85024121979&doi=10.1016%2fj.foodchem.2017.07.043&partnerID=40&md5=809a04a460c238468edc03fbf2454d86>

DOI: 10.1016/j.foodchem.2017.07.043  
DOCUMENT TYPE: Article  
SOURCE: Scopus

Petropoulos, S.A., Fernandes, Â., Barros, L., Ferreira, I.C.F.R.  
A comparison of the phenolic profile and antioxidant activity of  
different *Cichorium spinosum* L. ecotypes  
(2018) *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 98 (1), pp.  
183-189. Cited 1 time.  
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-85023160538&doi=10.1002%2fjsfa.8453&partnerID=40&md5=ec2274002a2a3476e00cbdccc9c715a7>

DOI: 10.1002/jsfa.8453  
DOCUMENT TYPE: Article  
SOURCE: Scopus

Petropoulos, S., Fernandes, Â., Karkanis, A., Ntatsi, G., Barros, L.,  
Ferreira, I.C.F.R.  
Successive harvesting affects yield, chemical composition and  
antioxidant activity of *Cichorium spinosum* L.  
(2017) *Food Chemistry*, 237, pp. 83-90. Cited 2 times.  
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-85019957512&doi=10.1016%2fj.foodchem.2017.05.092&partnerID=40&md5=d5a384639ef6ed91da3293330ec35c94>

DOI: 10.1016/j.foodchem.2017.05.092  
DOCUMENT TYPE: Article  
SOURCE: Scopus

Ntatsi, G., Aliferis, K.A., Roupheal, Y., Napolitano, F., Makris, K.,  
Kalala, G., Katopodis, G., Savvas, D.  
Salinity source alters mineral composition and metabolism of  
*Cichorium spinosum*  
(2017) *Environmental and Experimental Botany*, 141, pp. 113-123. Cited  
3 times.  
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-85024854779&doi=10.1016%2fj.envexbot.2017.07.002&partnerID=40&md5=d44c3e75c76a1f9e12d0d988ddc0cf86>

DOI: 10.1016/j.envexbot.2017.07.002  
DOCUMENT TYPE: Article  
SOURCE: Scopus

Ramzani, P.M.A., Shan, L., Anjum, S., Khan, W.-U.-D., Ronggui, H.,  
Iqbal, M., Virk, Z.A., Kausar, S.  
Improved quinoa growth, physiological response, and seed nutritional  
quality in three soils having different stresses by the application  
of acidified biochar and compost  
(2017) *Plant Physiology and Biochemistry*, 116, pp. 127-138. Cited 3  
times.  
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-85019899346&doi=10.1016%2fj.plaphy.2017.05.003&partnerID=40&md5=e3570a435b209dfb989272e8f7801c97>

DOI: 10.1016/j.plaphy.2017.05.003  
DOCUMENT TYPE: Article  
SOURCE: Scopus

Bonasia, A., Lazzizera, C., Elia, A., Conversa, G.  
Nutritional, biophysical and physiological characteristics of wild  
rocket genotypes as affected by soilless cultivation system, salinity  
level of nutrient solution and growing period  
(2017) *Frontiers in Plant Science*, 8, art. no. 300, . Cited 7 times.



<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-85014900542&doi=10.3389%2ffpls.2017.00300&partnerID=40&md5=272b4e5b5672b2984305c5899c301348>

DOI: 10.3389/fpls.2017.00300

DOCUMENT TYPE: Article

SOURCE: Scopus

9. Papadopoulou, A., Petrotos, K., Stagos, D., Gerasopoulos, K., Maimaris, A., Makris, H., Kafantaris, I., Makri, S., Kerasioti, E., Halabalaki, M., Brieudes, V., Ntasi, G., Kokkas, S., Tzimas, P., Goulas, P., Zakharenko, A.M., Golokhvast, K.S., Tsatsakis, A., Kouretas, D.

Enhancement of Antioxidant Mechanisms and Reduction of Oxidative Stress in Chickens after the Administration of Drinking Water Enriched with Polyphenolic Powder from Olive Mill Waste Waters (2017) *Oxidative Medicine and Cellular Longevity*, 2017, art. no. 8273160, . Cited 1 time.

<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-85029149345&doi=10.1155%2f2017%2f8273160&partnerID=40&md5=a89f5fa542975f5ef0a0e828bc77f1a8>

DOI: 10.1155/2017/8273160

DOCUMENT TYPE: Article

ACCESS TYPE: Open Access

SOURCE: Scopus

**CITED BY: 1**

Kalia, S., Bharti, V.K., Giri, A., Kumar, B., Arora, A., Balaje, S.S. Hippophae rhamnoides as novel phytogetic feed additive for broiler chickens at high altitude cold desert (2018) *Scientific Reports*, 8 (1), art. no. 5954, .

<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-85045425532&doi=10.1038%2fs41598-018-24409-9&partnerID=40&md5=2a97d984efefe3f2579942fe6e4957d6>

DOI: 10.1038/s41598-018-24409-9

DOCUMENT TYPE: Article

SOURCE: Scopus

10. Petrotos, K.B., Kokkora, M.I., Gkoutosidis, P.E., Leontopoulos, S. A comprehensive study on the kinetics of olive mill wastewater (OMWW) polyphenols adsorption on macroporous resins. Part II. The case of Amberlite FPX66 commercial resin (2016) *Desalination and Water Treatment*, 57 (44), pp. 20631-20638. Cited 1 time.

<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84948145637&doi=10.1080%2f19443994.2015.1111820&partnerID=40&md5=bad062fa4cd0317c9bb530cf68d94f8c>

DOI: 10.1080/19443994.2015.1111820

DOCUMENT TYPE: Article

SOURCE: Scopus

**CITED BY: 1**

Conde, E., Moure, A., Domínguez, H.  
Recovery of phenols from autohydrolysis liquors of barley husks:  
Kinetic and equilibrium studies  
(2017) *Industrial Crops and Products*, 103, pp. 175-184. Cited 1 time.  
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-85017311789&doi=10.1016%2fj.indcrop.2017.03.048&partnerID=40&md5=7607f5a2e371e8b3a48749672d1588d0>

DOI: 10.1016/j.indcrop.2017.03.048  
DOCUMENT TYPE: Article  
SOURCE: Scopus

11. Petrotos, K.B., Kokkora, M.I., Papaioannou, C., Gkoutosidis, P.E.  
Olive mill wastewater concentration by two-stage reverse osmosis in  
tubular configuration, in a scheme combining open and tight membranes  
(2016) *Desalination and Water Treatment*, 57 (44), pp. 20621-20630.

<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84949569528&doi=10.1080%2f19443994.2015.1123198&partnerID=40&md5=2c1c500f63318d8d3dad046e365b6658>

DOI: 10.1080/19443994.2015.1123198  
DOCUMENT TYPE: Article  
SOURCE: Scopus

**CITED BY: 0**

12. Leontopoulos, S.V., Petrotos, K.B., Kokkora, M.I., Giavasis, I.,  
Papaioannou, C.  
In vivo evaluation of liquid polyphenols obtained from OMWW as  
natural bio-chemicals against several fungal pathogens on tomato  
plants (2016) *Desalination and Water Treatment*, 57 (44), pp. 20646-  
20660.

<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84962501826&doi=10.1080%2f19443994.2016.1154707&partnerID=40&md5=6ee7bfff8c4e9664ef078b53f50f33544>

DOI: 10.1080/19443994.2016.1154707  
DOCUMENT TYPE: Article  
SOURCE: Scopus

**CITED BY: 0**

13. Kokkora, M.I., Petrotos, K.B., Papaioannou, C., Gkoutosidis, P.E.,  
Leontopoulos, S., Vyrlas, P.  
Agronomic and economic implications of using treated olive mill  
wastewater in maize production (2016) *Desalination and Water  
Treatment*, 57 (44), pp. 20639-20645.

<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84961206921&doi=10.1080%2f19443994.2016.1153905&partnerID=40&md5=6b84488834b2c9a439752699c38f08a5>

DOI: 10.1080/19443994.2016.1153905  
DOCUMENT TYPE: Article  
SOURCE: Scopus

**CITED BY: 0**

14. Georgakouli, K., Mpesios, A., Kouretas, D., Petrotos, K., Mitsagga, C., Giavasis, I., Jamurtas, A.Z.  
The effects of an olive fruit polyphenol-enriched yogurt on body composition, blood redox status, physiological and metabolic parameters and yogurt microflora(2016) *Nutrients*, 8 (6), art. no. 344, . Cited 4 times.

<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84973137857&doi=10.3390%2fnu8060344&partnerID=40&md5=f779c6f7248e14c899ba010cdac0f6b8>

DOI: 10.3390/nu8060344

DOCUMENT TYPE: Article

SOURCE: Scopus

**CITED BY: 4**

Foegeding, E.A., Plundrich, N., Schneider, M., Campbell, C., Lila, M.A.

Reprint of 'Protein-polyphenol particles for delivering structural and health functionality'

(2018) *Food Hydrocolloids*, 78, pp. 15-25.

<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-85043485396&doi=10.1016%2fj.foodhyd.2018.02.047&partnerID=40&md5=4d1082a2d7e441ec3cdc8f3a6b725790>

DOI: 10.1016/j.foodhyd.2018.02.047

DOCUMENT TYPE: Review

SOURCE: Scopus

Foegeding, E.A., Plundrich, N., Schneider, M., Campbell, C., Lila, M.A.

Protein-polyphenol particles for delivering structural and health functionality

(2017) *Food Hydrocolloids*, 72, pp. 163-173. Cited 2 times.

<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-85020267022&doi=10.1016%2fj.foodhyd.2017.05.024&partnerID=40&md5=af8509a7c7435d1212f7b4ae305fedaa>

DOI: 10.1016/j.foodhyd.2017.05.024

DOCUMENT TYPE: Review

SOURCE: Scopus

Lordan, R., Zabetakis, I.

Invited review: The anti-inflammatory properties of dairy lipids

(2017) *Journal of Dairy Science*, 100 (6), pp. 4197-4212. Cited 3 times.

<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-85016060158&doi=10.3168%2fjds.2016-12224&partnerID=40&md5=5b4dfb135c23b218c6ce8151650a396d>

DOI: 10.3168/jds.2016-12224

DOCUMENT TYPE: Review

SOURCE: Scopus

Bintari, S.H., Widyastiti, N.S., Putriningtyas, N.D., Hapsari, R., Nugraheni, K.

Development and properties of tegurt, a yogurt-like tempe product (2017) *Pakistan Journal of Nutrition*, 16 (4), pp. 221-226.

<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-85017169851&doi=10.3923%2fpjn.2017.221.226&partnerID=40&md5=affe4ccc25613e4ed62df0e2b9732be7>

DOI: 10.3923/pjn.2017.221.226

DOCUMENT TYPE: Article

SOURCE: Scopus

15. Gerasopoulos, K., Stagos, D., Krouezas, A., Karaveli, C., Barda, C., Gkika, H., Mitsiou, D., Petrotos, K., Goulas, P., Kouretas, D. **Assessment of Fatty Acid Allocation in Plasma and Tissues in Piglets, Using Feed Supplemented with Byproducts from Processed Olive Mill Wastewater (2016) In vivo (Athens, Greece), 30 (3), pp. 291-301. Cited 1 time.**

<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-85016067922&partnerID=40&md5=80772db8843117cdd2f64b3eb16101db>

DOCUMENT TYPE: Article

SOURCE: Scopus

**CITED BY: 1**

Kafantaris, I., Stagos, D., Kotsampasi, B., Hatzis, A., Kyriotakis, A., Gerasopoulos, K., Makri, S., Goutzourelas, N., Mitsagga, C., Giavasis, I., Petrotos, K., Kokkas, S., Goulas, P., Christodoulou, V., Kouretas, D.

Grape pomace improves performance, antioxidant status, fecal microbiota and meat quality of piglets (2018) *Animal*, 12 (2), pp. 246-255.

<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-85024405020&doi=10.1017%2fS1751731117001604&partnerID=40&md5=801c0a5aa9b604248a3d87a86e16736c>

DOI: 10.1017/S1751731117001604

DOCUMENT TYPE: Article

SOURCE: Scopus

16. Gerasopoulos, K., Stagos, D., Petrotos, K., Kokkas, S., Kantas, D., Goulas, P., Kouretas, D. **Feed supplemented with polyphenolic byproduct from olive mill wastewater processing improves the redox status in blood and tissues of piglets (2015) Food and Chemical Toxicology, 86, pp. 319-327. Cited 12 times.**

<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84947733721&doi=10.1016%2fj.fct.2015.11.007&partnerID=40&md5=44f4bf3fb7dfd4a7ffa142dfaefe3304>

DOI: 10.1016/j.fct.2015.11.007

DOCUMENT TYPE: Article

SOURCE: Scopus

**CITED BY: 12**

Kafantaris, I., Stagos, D., Kotsampasi, B., Hatzis, A., Kyriotakis, A., Gerasopoulos, K., Makri, S., Goutzourelas, N., Mitsagga, C.,

Giavasis, I., Petrotos, K., Kokkas, S., Goulas, P., Christodoulou, V., Kouretas, D.  
Grape pomace improves performance, antioxidant status, fecal microbiota and meat quality of piglets  
(2018) *Animal*, 12 (2), pp. 246-255.  
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-85024405020&doi=10.1017%2fS1751731117001604&partnerID=40&md5=801c0a5a9b604248a3d87a86e16736c>

DOI: 10.1017/S1751731117001604  
DOCUMENT TYPE: Article  
SOURCE: Scopus

Dassarma, B., Nandi, D.K., Gangopadhyay, S., Samanta, S.  
Hepatoprotective effect of food preservatives (butylated hydroxyanisole, butylated hydroxytoluene) on carbon tetrachloride-induced hepatotoxicity in rat  
(2018) *Toxicology Reports*, 5, pp. 31-37.  
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-85037689904&doi=10.1016%2fj.toxrep.2017.12.009&partnerID=40&md5=7780c2ff028236bd3febf4f50728792d>

DOI: 10.1016/j.toxrep.2017.12.009  
DOCUMENT TYPE: Article  
ACCESS TYPE: Open Access  
SOURCE: Scopus

Johar, D., Maher, A., Aboelmagd, O., Hammad, A., Morsi, M., Warda, H.F., Awad, H.I., Mohamed, T.A., Zaky, S.  
Whole-food phytochemicals antioxidative potential in alloxan-diabetic rats  
(2018) *Toxicology Reports*, 5, pp. 240-250. Cited 1 time.  
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-85041622434&doi=10.1016%2fj.toxrep.2018.01.002&partnerID=40&md5=895a3fca6aa6f0ef1f458c611dbe889f>

DOI: 10.1016/j.toxrep.2018.01.002  
DOCUMENT TYPE: Article  
ACCESS TYPE: Open Access  
SOURCE: Scopus

Tsamouri, M.-M., Rapti, M., Kouka, P., Nepka, C., Tsarouhas, K., Soumelidis, A., Koukoulis, G., Tsatsakis, A., Kouretas, D., Tsitsimpikou, C.  
Histopathological evaluation and redox assessment in blood and kidney tissues in a rabbit contrast-induced nephrotoxicity model  
(2017) *Food and Chemical Toxicology*, 108, pp. 186-193. Cited 2 times.  
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-85026800431&doi=10.1016%2fj.fct.2017.07.058&partnerID=40&md5=b19cb9efdea05c0c5945829b4e86e162>

DOI: 10.1016/j.fct.2017.07.058  
DOCUMENT TYPE: Article  
SOURCE: Scopus

Kafantaris, I., Kotsampasi, B., Christodoulou, V., Kokka, E., Kouka, P., Terzopoulou, Z., Gerasopoulos, K., Stagos, D., Mitsagga, C., Giavasis, I., Makri, S., Petrotos, K., Kouretas, D.  
Grape pomace improves antioxidant capacity and faecal microflora of lambs

(2017) *Journal of Animal Physiology and Animal Nutrition*, 101 (5), pp. e108-e121. Cited 4 times.  
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84991716852&doi=10.1111%2fjpn.12569&partnerID=40&md5=b22dedd7e1ad3bcfb61dfbec0aae233f>

DOI: 10.1111/jpn.12569  
DOCUMENT TYPE: Article  
SOURCE: Scopus

Kowalska, H., Czajkowska, K., Cichowska, J., Lenart, A.  
What's new in biopotential of fruit and vegetable by-products applied in the food processing industry  
(2017) *Trends in Food Science and Technology*, 67, pp. 150-159. Cited 2 times.  
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-85022339228&doi=10.1016%2fj.tifs.2017.06.016&partnerID=40&md5=deae7b5997d16f3a0232c02da75cf7e4>

DOI: 10.1016/j.tifs.2017.06.016  
DOCUMENT TYPE: Review  
SOURCE: Scopus

Makri, S., Kafantaris, I., Stagos, D., Chamokeridou, T., Petrotos, K., Gerasopoulos, K., Mpesios, A., Goutzourelas, N., Kokkas, S., Goulas, P., Komiotis, D., Kouretas, D.  
Novel feed including bioactive compounds from winery wastes improved broilers' redox status in blood and tissues of vital organs  
(2017) *Food and Chemical Toxicology*, 102, pp. 24-31. Cited 6 times.  
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-85012297985&doi=10.1016%2fj.fct.2017.01.019&partnerID=40&md5=4bc2cbd9b4762a3885ae0071d9896001>

DOI: 10.1016/j.fct.2017.01.019  
DOCUMENT TYPE: Article  
SOURCE: Scopus

Papadopoulou, A., Petrotos, K., Stagos, D., Gerasopoulos, K., Maimaris, A., Makris, H., Kafantaris, I., Makri, S., Kerasioti, E., Halabalaki, M., Brioude, V., Ntasi, G., Kokkas, S., Tzimas, P., Goulas, P., Zakharenko, A.M., Golokhvast, K.S., Tsatsakis, A., Kouretas, D.  
Enhancement of Antioxidant Mechanisms and Reduction of Oxidative Stress in Chickens after the Administration of Drinking Water Enriched with Polyphenolic Powder from Olive Mill Waste Waters  
(2017) *Oxidative Medicine and Cellular Longevity*, 2017, art. no. 8273160, . Cited 1 time.  
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-85029149345&doi=10.1155%2f2017%2f8273160&partnerID=40&md5=a89f5fa542975f5ef0a0e828bc77f1a8>

DOI: 10.1155/2017/8273160  
DOCUMENT TYPE: Article  
ACCESS TYPE: Open Access  
SOURCE: Scopus

Kerasioti, E., Terzopoulou, Z., Komini, O., Kafantaris, I., Makri, S., Stagos, D., Gerasopoulos, K., Anisimov, N.Y., Tsatsakis, A.M., Kouretas, D.  
Tissue specific effects of feeds supplemented with grape pomace or olive oil mill wastewater on detoxification enzymes in sheep

(2017) Toxicology Reports, 4, pp. 364-372.  
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-85022072240&doi=10.1016%2fj.toxrep.2017.06.007&partnerID=40&md5=0302f9363190ff27c16932fc910406f5>

DOI: 10.1016/j.toxrep.2017.06.007  
DOCUMENT TYPE: Article  
ACCESS TYPE: Open Access  
SOURCE: Scopus

Veneziani, G., Novelli, E., Esposto, S., Taticchi, A., Servili, M.  
Applications of recovered bioactive compounds in food products  
(2017) Olive Mill Waste: Recent Advances for Sustainable Management,  
pp. 231-253.

<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-85019781466&doi=10.1016%2fB978-0-12-805314-0.00011-X&partnerID=40&md5=b2922bd790b3025915a7f527c1f01fcc>

DOI: 10.1016/B978-0-12-805314-0.00011-X  
DOCUMENT TYPE: Book Chapter  
SOURCE: Scopus

Basov, A.A., Bykov, L.M., Dzhimak, S.S., Shashkov, D.I., Malyshkoi,  
V.V., Moiseev, A.V., Popov, K.A., Baryshev, M.G.  
Influence of linseed oil and deuterium depleted water on isotopic D/H  
composition and functional antioxidant defense of the hepatobiliary  
system in rabbits with carbon tetrachloride intoxication  
(2016) Voprosy Pitaniia, 85 (6), pp. 30-38. Cited 1 time.

<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-85015818324&partnerID=40&md5=e21b151952b67cde9887326ddc11a65d>

DOCUMENT TYPE: Article  
SOURCE: Scopus

Frenkel, V.S., Cummings, G.A., Maillacheruvu, K.Y., Tang, W.Z.  
Food-processing wastes  
(2016) Water Environment Research, 88 (10), pp. 1395-1408.

<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84992154016&doi=10.2175%2f106143016X14696400495091&partnerID=40&md5=43a92b3b81c4108d264929575021bf52>

DOI: 10.2175/106143016X14696400495091  
DOCUMENT TYPE: Review  
SOURCE: Scopus

17. Petropoulos, S.A., Karkanis, A., Fernandes, Â., Barros, L.,  
Ferreira, I.C.F.R., Ntatsi, G., Petrotos, K., Lykas, C., Khah, E.  
Chemical Composition and Yield of Six Genotypes of Common Purslane  
(Portulaca oleracea L.): An Alternative Source of Omega-3 Fatty Acids  
(2015) Plant Foods for Human Nutrition, 70 (4), pp. 420-426. Cited 10  
times.

<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84948576276&doi=10.1007%2fs11130-015-0511-8&partnerID=40&md5=f71fcd73a84305a289eedc97b57108a0>

DOI: 10.1007/s11130-015-0511-8  
DOCUMENT TYPE: Article  
SOURCE: Scopus

**CITED BY: 10**

Kavosi, M., Mohammadi, A., Shojaee-Aliabadi, S., Khaksar, R., Hosseini, S.M.  
Characterization and oxidative stability of purslane seed oil microencapsulated in yeast cells biocapsules  
(2018) *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 98 (7), pp. 2490-2497.  
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-85045093215&doi=10.1002%2fjsfa.8696&partnerID=40&md5=bf7fa953516f52ff18fe82d9e6ee7e>

DOI: 10.1002/jsfa.8696  
DOCUMENT TYPE: Article  
SOURCE: Scopus

Montoya-García, C.O., Volke-Haller, V.H., Trinidad-Santos, A., Villanueva-Verduzco, C.  
Change in the contents of fatty acids and antioxidant capacity of purslane in relation to fertilization  
(2018) *Scientia Horticulturae*, 234, pp. 152-159.  
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-85042324812&doi=10.1016%2fj.scienta.2018.02.043&partnerID=40&md5=9028944a633ed320f1e0a4a1d76e1865>

DOI: 10.1016/j.scienta.2018.02.043  
DOCUMENT TYPE: Article  
SOURCE: Scopus

Petropoulos, S.A., Karkanis, A., Martins, N., Ferreira, I.C.F.R.  
Edible halophytes of the Mediterranean basin: Potential candidates for novel food products  
(2018) *Trends in Food Science and Technology*, 74, pp. 69-84.  
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-85042236203&doi=10.1016%2fj.tifs.2018.02.006&partnerID=40&md5=3a5689d525be279347be6ff8d8a771cd>

DOI: 10.1016/j.tifs.2018.02.006  
DOCUMENT TYPE: Review  
SOURCE: Scopus

Montoya-García, C.O., Volke-Haller, V.H., Trinidad-Santos, A., Villanueva-Verduzco, C.  
Nutrient concentration of purslane (*Portulaca oleracea* L.) in response to NPK fertilization [Concentración nutrimental de la verdolaga (*Portulaca oleracea* L.) en respuesta a la fertilización con NPK]  
(2018) *Agrociencia*, 52 (2), pp. 241-254.  
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-85044272803&partnerID=40&md5=ebe932ea5ab5d0bae8edef735034aee1>

DOCUMENT TYPE: Article  
SOURCE: Scopus

Pinela, J., Carvalho, A.M., Ferreira, I.C.F.R.  
Wild edible plants: Nutritional and toxicological characteristics, retrieval strategies and importance for today's society  
(2017) *Food and Chemical Toxicology*, 110, pp. 165-188.  
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-85032003874&doi=10.1016%2fj.fct.2017.10.020&partnerID=40&md5=8f31dfb5146593664ab2516a30bd2e80>



DOI: 10.1016/j.fct.2017.10.020  
DOCUMENT TYPE: Article  
SOURCE: Scopus

Delfan-Hosseini, S., Nayebzadeh, K., Mirmoghtadaie, L., Kavosi, M., Hosseini, S.M.  
Effect of extraction process on composition, oxidative stability and rheological properties of purslane seed oil  
(2017) *Food Chemistry*, 222, pp. 61-66. Cited 4 times.  
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-85006274990&doi=10.1016%2fj.foodchem.2016.11.150&partnerID=40&md5=b44f8e50738cddf55b4555b02571af13>

DOI: 10.1016/j.foodchem.2016.11.150  
DOCUMENT TYPE: Article  
SOURCE: Scopus

Montoya-García, C.O., Volke-Haller, V., Trinidad-Santos, A., Villanueva-Verduzco, C., Sánchez-Escudero, J.  
Purslane (*Portulaca oleracea* L.) response to NPK fertilization [Respuesta de la verdolaga (*Portulaca oleracea* L.) a la fertilización con NPK]  
(2017) *Revista Fitotecnia Mexicana*, 40 (3), pp. 325-332. Cited 1 time.  
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-85029507411&partnerID=40&md5=1e660beec265fe6d0cf7e744a76eb20d>

DOCUMENT TYPE: Article  
SOURCE: Scopus

Karkanis, A.C., Petropoulos, S.A.  
Physiological and growth responses of several genotypes of common purslane (*Portulaca oleracea* L.) under mediterranean semi-arid conditions  
(2017) *Notulae Botanicae Horti Agrobotanici Cluj-Napoca*, 45 (2), pp. 569-575. Cited 2 times.  
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-85029455412&doi=10.15835%2fnbha45210903&partnerID=40&md5=3151f2c79b410c30d461f105461a98e9>

DOI: 10.15835/nbha45210903  
DOCUMENT TYPE: Article  
SOURCE: Scopus

Petropoulos, S., Karkanis, A., Martins, N., Ferreira, I.C.F.R.  
Phytochemical composition and bioactive compounds of common purslane (*Portulaca oleracea* L.) as affected by crop management practices  
(2016) *Trends in Food Science and Technology*, 55, pp. 1-10. Cited 5 times.  
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84977647609&doi=10.1016%2fj.tifs.2016.06.010&partnerID=40&md5=cf9dd6ee6c8fb7a5352f4afedda5d2b5>

DOI: 10.1016/j.tifs.2016.06.010  
DOCUMENT TYPE: Review  
SOURCE: Scopus

Yang, X., Yan, Y., Li, J., Tang, Z., Sun, J., Zhang, H., Hao, S., Wen, A., Liu, L.

Protective effects of ethanol extract from *Portulaca oleracea* L on dextran sulphate sodium-induced mice ulcerative colitis involving anti-inflammatory and antioxidant

(2016) *American Journal of Translational Research*, 8 (5), pp. 2138-2148. Cited 7 times.

<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84971619676&partnerID=40&md5=8e6ccdb475e8502e259aadba226ff8d1>

DOCUMENT TYPE: Article

SOURCE: Scopus

18. Gerasopoulos, K., Stagos, D., Kokkas, S., Petrotos, K., Kantas, D., Goulas, P., Kouretas, D.

Feed supplemented with byproducts from olive oil mill wastewater processing increases antioxidant capacity in broiler chickens (2015) *Food and Chemical Toxicology*, 82, pp. 42-49. Cited 12 times.

<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84930202400&doi=10.1016%2fj.fct.2015.04.021&partnerID=40&md5=98b1934502c47984e722696328a52a25>

DOI: 10.1016/j.fct.2015.04.021

DOCUMENT TYPE: Article

SOURCE: Scopus

**CITED BY: 12**

Kafantaris, I., Stagos, D., Kotsampasi, B., Hatzis, A., Kyriotakis, A., Gerasopoulos, K., Makri, S., Goutzourelas, N., Mitsagga, C., Giavasis, I., Petrotos, K., Kokkas, S., Goulas, P., Christodoulou, V., Kouretas, D.

Grape pomace improves performance, antioxidant status, fecal microbiota and meat quality of piglets

(2018) *Animal*, 12 (2), pp. 246-255.

<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-85024405020&doi=10.1017%2fS1751731117001604&partnerID=40&md5=801c0a5a9b604248a3d87a86e16736c>

DOI: 10.1017/S1751731117001604

DOCUMENT TYPE: Article

SOURCE: Scopus

Skenderidis, P., Kerasioti, E., Karkanta, E., Stagos, D., Kouretas, D., Petrotos, K., Hadjichristodoulou, C., Tsakalof, A.

Assessment of the antioxidant and antimutagenic activity of extracts from goji berry of Greek cultivation

(2018) *Toxicology Reports*, 5, pp. 251-257.

<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-85041388321&doi=10.1016%2fj.toxrep.2018.02.001&partnerID=40&md5=7498146f27556be78cf4b2529a64436f>

DOI: 10.1016/j.toxrep.2018.02.001

DOCUMENT TYPE: Article

ACCESS TYPE: Open Access

SOURCE: Scopus

Dassarma, B., Nandi, D.K., Gangopadhyay, S., Samanta, S.

Hepatoprotective effect of food preservatives (butylated hydroxyanisole, butylated hydroxytoluene) on carbon tetrachloride-induced hepatotoxicity in rat

(2018) *Toxicology Reports*, 5, pp. 31-37.  
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-85037689904&doi=10.1016%2fj.toxrep.2017.12.009&partnerID=40&md5=7780c2ff028236bd3febf4f50728792d>

DOI: 10.1016/j.toxrep.2017.12.009  
DOCUMENT TYPE: Article  
ACCESS TYPE: Open Access  
SOURCE: Scopus

Johar, D., Maher, A., Aboelmagd, O., Hammad, A., Morsi, M., Warda, H.F., Awad, H.I., Mohamed, T.A., Zaky, S.  
Whole-food phytochemicals antioxidative potential in alloxan-diabetic rats

(2018) *Toxicology Reports*, 5, pp. 240-250. Cited 1 time.  
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-85041622434&doi=10.1016%2fj.toxrep.2018.01.002&partnerID=40&md5=895a3fca6aa6f0ef1f458c611dbe889f>

DOI: 10.1016/j.toxrep.2018.01.002  
DOCUMENT TYPE: Article  
ACCESS TYPE: Open Access  
SOURCE: Scopus

Kafantaris, I., Kotsampasi, B., Christodoulou, V., Kokka, E., Kouka, P., Terzopoulou, Z., Gerasopoulos, K., Stagos, D., Mitsagga, C., Giavasis, I., Makri, S., Petrotos, K., Kouretas, D.  
Grape pomace improves antioxidant capacity and faecal microflora of lambs

(2017) *Journal of Animal Physiology and Animal Nutrition*, 101 (5), pp. e108-e121. Cited 4 times.  
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84991716852&doi=10.1111%2fjpn.12569&partnerID=40&md5=b22dedd7e1ad3bcfb61dfbec0aae233f>

DOI: 10.1111/jpn.12569  
DOCUMENT TYPE: Article  
SOURCE: Scopus

Branciari, R., Galarini, R., Giusepponi, D., Trabalza-Marinucci, M., Forte, C., Roila, R., Miraglia, D., Servili, M., Acuti, G., Valiani, A.

Oxidative status and presence of bioactive compounds in meat from chickens fed polyphenols extracted from olive oil industry waste (2017) *Sustainability* (Switzerland), 9 (9), art. no. 1566, .  
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-85028707674&doi=10.3390%2fsu9091566&partnerID=40&md5=2e5e907518fe165f2962bb304d0a15ec>

DOI: 10.3390/su9091566  
DOCUMENT TYPE: Article  
SOURCE: Scopus

Makri, S., Kafantaris, I., Stagos, D., Chamokeridou, T., Petrotos, K., Gerasopoulos, K., Mpesios, A., Goutzourelas, N., Kokkas, S., Goulas, P., Komiotis, D., Kouretas, D.  
Novel feed including bioactive compounds from winery wastes improved broilers' redox status in blood and tissues of vital organs (2017) *Food and Chemical Toxicology*, 102, pp. 24-31. Cited 6 times.

<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-85012297985&doi=10.1016%2fj.fct.2017.01.019&partnerID=40&md5=4bc2cbd9b4762a3885ae0071d9896001>

DOI: 10.1016/j.fct.2017.01.019

DOCUMENT TYPE: Article

SOURCE: Scopus

Papadopoulou, A., Petrotos, K., Stagos, D., Gerasopoulos, K., Maimaris, A., Makris, H., Kafantaris, I., Makri, S., Kerasioti, E., Halabalaki, M., Brieudes, V., Ntasi, G., Kokkas, S., Tzimas, P., Goulas, P., Zakharenko, A.M., Golokhvast, K.S., Tsatsakis, A., Kouretas, D.

Enhancement of Antioxidant Mechanisms and Reduction of Oxidative Stress in Chickens after the Administration of Drinking Water Enriched with Polyphenolic Powder from Olive Mill Waste Waters (2017) *Oxidative Medicine and Cellular Longevity*, 2017, art. no. 8273160, . Cited 1 time.

<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-85029149345&doi=10.1155%2f2017%2f8273160&partnerID=40&md5=a89f5fa542975f5ef0a0e828bc77f1a8>

DOI: 10.1155/2017/8273160

DOCUMENT TYPE: Article

ACCESS TYPE: Open Access

SOURCE: Scopus

Kerasioti, E., Terzopoulou, Z., Komini, O., Kafantaris, I., Makri, S., Stagos, D., Gerasopoulos, K., Anisimov, N.Y., Tsatsakis, A.M., Kouretas, D.

Tissue specific effects of feeds supplemented with grape pomace or olive oil mill wastewater on detoxification enzymes in sheep (2017) *Toxicology Reports*, 4, pp. 364-372.

<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-85022072240&doi=10.1016%2fj.toxrep.2017.06.007&partnerID=40&md5=0302f9363190ff27c16932fc910406f5>

DOI: 10.1016/j.toxrep.2017.06.007

DOCUMENT TYPE: Article

ACCESS TYPE: Open Access

SOURCE: Scopus

Veneziani, G., Novelli, E., Esposto, S., Taticchi, A., Servili, M. Applications of recovered bioactive compounds in food products (2017) *Olive Mill Waste: Recent Advances for Sustainable Management*, pp. 231-253.

<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-85019781466&doi=10.1016%2fB978-0-12-805314-0.00011-X&partnerID=40&md5=b2922bd790b3025915a7f527c1f01fcc>

DOI: 10.1016/B978-0-12-805314-0.00011-X

DOCUMENT TYPE: Book Chapter

SOURCE: Scopus

Chang, Y.P., Woo, K.K.

Potential of guava seed as a source of feed supplement (2016) *Tropical Fruits - From Cultivation to Consumption and Health Benefits: Guava and Mango*, pp. 123-149. Cited 2 times.

<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-85020140851&partnerID=40&md5=72bafd47d7e66d77650f589e4726661c>

DOCUMENT TYPE: Book Chapter  
SOURCE: Scopus

Gerasopoulos, K., Stagos, D., Petrotos, K., Kokkas, S., Kantas, D., Goulas, P., Kouretas, D.  
Feed supplemented with polyphenolic byproduct from olive mill wastewater processing improves the redox status in blood and tissues of piglets  
(2015) Food and Chemical Toxicology, 86, pp. 319-327. Cited 12 times.  
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84947733721&doi=10.1016%2fj.fct.2015.11.007&partnerID=40&md5=44f4bf3fb7dfd4a7ffa142dfaefe3304>

DOI: 10.1016/j.fct.2015.11.007  
DOCUMENT TYPE: Article  
SOURCE: Scopus

**19. D'Alessandro, A.G., Palazzo, M., Petrotos, K., Goulas, P., Martemucci, G. Fatty acid composition of light lamb meat from Leccese and Comisana dairy breeds as affected by slaughter age (2015) Small Ruminant Research, 127, pp. 36-43. Cited 4 times.**

<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84929954359&doi=10.1016%2fj.smallrumres.2015.04.004&partnerID=40&md5=8560f8ccee8b035a68a21e4393e18548>

DOI: 10.1016/j.smallrumres.2015.04.004  
DOCUMENT TYPE: Article  
SOURCE: Scopus

**CITED BY: 4**

Wang, Y.Q., Zhong, R.Z., Fang, Y., Zhou, D.W.  
Influence of tail docking on carcass characteristics, meat quality and fatty acid composition of fat-tail lambs  
(2018) Small Ruminant Research, 162, pp. 17-21.  
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-85043783338&doi=10.1016%2fj.smallrumres.2017.09.005&partnerID=40&md5=f441cf036aca0e85cac057732ab51f22>

DOI: 10.1016/j.smallrumres.2017.09.005  
DOCUMENT TYPE: Article  
SOURCE: Scopus

Camacho, A., Torres, A., Capote, J., Mata, J., Viera, J., Bermejo, L.A., Argañello, A.  
Meat quality of lambs (hair and wool) slaughtered at different live weights  
(2017) Journal of Applied Animal Research, 45 (1), pp. 400-408.  
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84978485847&doi=10.1080%2f09712119.2016.1205498&partnerID=40&md5=b49f76249c49fab9a9af5a3003c50948>

DOI: 10.1080/09712119.2016.1205498  
DOCUMENT TYPE: Article  
SOURCE: Scopus

Maiorano, G., Angwech, H., Memmo, D.D., Wilkanowska, A., Mucci, R., Abiuso, C., Tavaniello, S.

Effects of intramuscular vitamin E multiple injection on quality, oxidative stability and consumer acceptability of meat from Laticauda lambs fed under natural rearing conditions (2016) Small Ruminant Research, 139, pp. 52-59.  
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84968705063&doi=10.1016%2fj.smallrumres.2016.05.004&partnerID=40&md5=d5db2e22e0d561f9cb7c1ef506fd26f13>

DOI: 10.1016/j.smallrumres.2016.05.004  
DOCUMENT TYPE: Article  
SOURCE: Scopus

D'Alessandro, A.G., Selvaggi, M., Martemucci, G. Fatty acid composition and hedonic ratings of meat from light lambs of leccese breed in relation to slaughter age (2016) International Journal on Advanced Science, Engineering and Information Technology, 6 (2), pp. 146-148.  
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84969832810&doi=10.18517%2fijaseit.6.2.684&partnerID=40&md5=37b6df0ef648b1be1916b6fca6b375c5>

DOI: 10.18517/ijaseit.6.2.684  
DOCUMENT TYPE: Article  
SOURCE: Scopus

20. Tsakali, E., Petrotos, K., D'Alessandro, A.G., Mantas, C., Tripolitsiotis, I., Goulas, P., Chatzilazarou, A., Van Impe, J.F. Exploring the Effect of Ultrafiltration/Diafiltration Processing Conditions on the Lactoferrin and Immunoglobulin G Content of Feta Whey Protein Concentrates (2015) Journal of Food Process Engineering, 38 (4), pp. 363-373.

<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84936994770&doi=10.1111%2fjfpe.12167&partnerID=40&md5=194727821ed4c8b80c17f8d033a01f32>

DOI: 10.1111/jfpe.12167  
DOCUMENT TYPE: Article  
SOURCE: Scopus

**CITED BY: 0**

21. Kotsampasi, B., Christodoulou, V., Zotos, A., Liakopoulou-Kyriakides, M., Goulas, P., Petrotos, K., Natas, P., Bampidis, V.A. Effects of dietary pomegranate byproduct silage supplementation on performance, carcass characteristics and meat quality of growing lambs (2014) Animal Feed Science and Technology, 197, pp. 92-102. Cited 14 times.

<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84908003708&doi=10.1016%2fj.anifeedsci.2014.09.003&partnerID=40&md5=f8e24486f6882d999fb504051a5009c4>

DOI: 10.1016/j.anifeedsci.2014.09.003  
DOCUMENT TYPE: Article  
SOURCE: Scopus

**CITED BY: 14**

Keles, G., Kocaman, V., Ustundag, A.O., Zungur, A., Ozdogan, M.  
Growth rate, carcass characteristics and meat quality of growing  
lambs fed buckwheat or maize silage  
(2018) Asian-Australasian Journal of Animal Sciences, 31 (4), pp.  
522-528.  
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-85042859486&doi=10.5713%2fajas.17.0296&partnerID=40&md5=f85a5a8c633f8cf8b9fd8e5e761448f3>

DOI: 10.5713/ajas.17.0296  
DOCUMENT TYPE: Article  
SOURCE: Scopus

Chikwanha, O.C., Vahmani, P., Muchenje, V., Dugan, M.E.R., Mapiye, C.  
Nutritional enhancement of sheep meat fatty acid profile for human  
health and wellbeing  
(2018) Food Research International, 104, pp. 25-38. Cited 1 time.  
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-85018870895&doi=10.1016%2fj.foodres.2017.05.005&partnerID=40&md5=ff30138fe9323bdf0ecebe023c5e9090>

DOI: 10.1016/j.foodres.2017.05.005  
DOCUMENT TYPE: Article  
SOURCE: Scopus

Hatami, A., Alipour, D., Hozhabri, F., Tabatabaei, M.  
Effect of different levels of pomegranate marc with or without  
polyethylene glycol on performance, nutrients digestibility and  
protozoal population in growing lambs  
(2018) Animal Feed Science and Technology, 235, pp. 15-22.  
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-85037972791&doi=10.1016%2fj.anifeedsci.2017.11.004&partnerID=40&md5=5941f7173455bed41bff9bed28a08a85>

DOI: 10.1016/j.anifeedsci.2017.11.004  
DOCUMENT TYPE: Article  
SOURCE: Scopus

Kotsampasi, B., Christodoulou, C., Tsiplakou, E., Mavrommatis, A.,  
Mitsiopoulou, C., Karaiskou, C., Dotas, V., Robinson, P.H., Bampidis,  
V.A., Christodoulou, V., Zervas, G.  
Effects of dietary pomegranate pulp silage supplementation on milk  
yield and composition, milk fatty acid profile and blood plasma  
antioxidant status of lactating dairy cows  
(2017) Animal Feed Science and Technology, 234, pp. 228-236.  
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-85034611731&doi=10.1016%2fj.anifeedsci.2017.08.017&partnerID=40&md5=d8da40af5636cf39ea17f66bf4b5846e>

DOI: 10.1016/j.anifeedsci.2017.08.017  
DOCUMENT TYPE: Article  
SOURCE: Scopus

Kotsampasi, B., Bampidis, V.A., Tsiaousi, A., Christodoulou, C.,  
Petrotos, K., Amvrosiadis, I., Fragioudakis, N., Christodoulou, V.  
Effects of dietary partly destoned exhausted olive cake  
supplementation on performance, carcass characteristics and meat  
quality of growing lambs  
(2017) Small Ruminant Research, 156, pp. 33-41.

<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-85028529531&doi=10.1016%2fj.smallrumres.2017.08.013&partnerID=40&md5=81c075918ecd52d540a4a24cf63331a4>

DOI: 10.1016/j.smallrumres.2017.08.013

DOCUMENT TYPE: Article

SOURCE: Scopus

Emami, A., Ganjkhanelou, M., Fathi Nasri, M.H., Zali, A., Rashidi, L., Sharifi, M.

Antioxidant status of dairy goats fed diets containing pomegranate seed oil or linseed oil

(2017) *Small Ruminant Research*, 153, pp. 175-179. Cited 1 time.

<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-85021448083&doi=10.1016%2fj.smallrumres.2017.06.018&partnerID=40&md5=911832c4a14ac19a6a14538909b429fc>

DOI: 10.1016/j.smallrumres.2017.06.018

DOCUMENT TYPE: Article

SOURCE: Scopus

Cohen-Zinder, M., Orlov, A., Trofimiyuk, O., Agmon, R., Kabiya, R., Shor-Shimoni, E., Wagner, E.K., Hussey, K., Leibovich, H., Miron, J., Shabtay, A.

Dietary supplementation of *Moringa oleifera* silage increases meat tenderness of Assaf lambs

(2017) *Small Ruminant Research*, 151, pp. 110-116. Cited 1 time.

<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-85018775007&doi=10.1016%2fj.smallrumres.2017.04.021&partnerID=40&md5=816775a36e8537f13301998517a23e63>

DOI: 10.1016/j.smallrumres.2017.04.021

DOCUMENT TYPE: Article

SOURCE: Scopus

Rajabi, M., Rouzbehan, Y., Rezaei, J.

A strategy to improve nitrogen utilization, reduce environmental impact, and increase performance and antioxidant capacity of fattening lambs using pomegranate peel extract

(2017) *Journal of Animal Science*, 95 (1), pp. 499-510.

<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-85017494491&doi=10.2527%2fJAS.2016.1069&partnerID=40&md5=52181ef67de2e16f6d4e40e2681fd326>

DOI: 10.2527/JAS.2016.1069

DOCUMENT TYPE: Article

SOURCE: Scopus

Białek, M., Czauderna, M., Białek, A.

Conjugated linolenic acid (CLnA) isomers as new bioactive lipid compounds in ruminant-derived Food products. A review

(2017) *Journal of Animal and Feed Sciences*, 26 (1), pp. 3-17. Cited 1 time.

<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-85020003768&doi=10.22358%2fjafs%2f68862%2f2017&partnerID=40&md5=e0030967fb81f4ffclfda48074d7cdf6>

DOI: 10.22358/jafs/68862/2017

DOCUMENT TYPE: Article

SOURCE: Scopus



Bureenok, S., Saenmahayak, B., Vasupen, K., Yuangklang, C.  
Effect of dried mao pomace (DMP) and lactic acid bacteria (LAB) on  
meat lipid oxidation and meat quality in goats with post-mortem aging  
time  
(2016) *International Food Research Journal*, 23 (6), pp. 2623-2630.  
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-85007022728&partnerID=40&md5=917a3ca81fa14f1f0997402a0210a04f>

DOCUMENT TYPE: Article  
SOURCE: Scopus

Goula, A.M., Kaderides, K.  
Pomegranate waste as a source of nutraceuticals  
(2016) *Pomegranate: Chemistry, Processing and Health Benefits*, pp.  
75-104.  
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-85019964853&partnerID=40&md5=b5d2970fb6820943ca7c8b9b9e01fb53>

DOCUMENT TYPE: Book Chapter  
SOURCE: Scopus

Emami, A., Nasri, M.H.F., Ganjkhanelou, M., Zali, A., Rashidi, L.  
Effects of dietary pomegranate seed pulp on oxidative stability of  
kid meat  
(2015) *Meat Science*, 104, pp. 14-19. Cited 4 times.  
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84922496415&doi=10.1016%2fj.meatsci.2015.01.016&partnerID=40&md5=199bd44b5f4c56d603e68f7dabf641f6>

DOI: 10.1016/j.meatsci.2015.01.016  
DOCUMENT TYPE: Article  
SOURCE: Scopus

Emami, A., Ganjkhanelou, M., Fathi Nasri, M.H., Zali, A., Rashidi, L.  
Pomegranate seed pulp as a novel replacement of dietary cereal grains  
for kids  
(2015) *Small Ruminant Research*, 123 (2-3), pp. 238-245. Cited 8  
times.  
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84921597638&doi=10.1016%2fj.smallrumres.2014.12.001&partnerID=40&md5=386504cb6d21d6dede03a1038506bbe6>

DOI: 10.1016/j.smallrumres.2014.12.001  
DOCUMENT TYPE: Article  
SOURCE: Scopus

Emami, A., Fathi Nasri, M.H., Ganjkhanelou, M., Rashidi, L., Zali, A.  
Dietary pomegranate seed pulp increases conjugated-linoleic and -  
linolenic acids in muscle and adipose tissues of kid  
(2015) *Animal Feed Science and Technology*, 209, pp. 79-89. Cited 3  
times.  
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84952639780&doi=10.1016%2fj.anifeedsci.2015.08.009&partnerID=40&md5=a058bf6865776098874f65068a597424>

DOI: 10.1016/j.anifeedsci.2015.08.009  
DOCUMENT TYPE: Article  
SOURCE: Scopus

22. Tsakali, E., Petrotos, K., Chatzilazarou, A., Stamatopoulos, K., D'Alessandro, A.G., Goulas, P., Massouras, T., Van Impe, J.F.M. Short communication: Determination of lactoferrin in Feta cheese whey with reversed-phase high-performance liquid chromatography (2014) *Journal of Dairy Science*, 97 (8), pp. 4832-4837. Cited 6 times.

<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84904417161&doi=10.3168%2fjds.2013-7526&partnerID=40&md5=1ffb613d505441db0055a78a95dcb5b1>

DOI: 10.3168/jds.2013-7526

DOCUMENT TYPE: Article

SOURCE: Scopus

**CITED BY: 6**

Pochet, S., Arnould, C., Debournoux, P., Flament, J., Rolet-Répécaud, O., Beuvier, E.

A simple micro-batch ion-exchange resin extraction method coupled with reverse-phase HPLC (MBRE-HPLC) to quantify lactoferrin in raw and heat-treated bovine milk

(2018) *Food Chemistry*, 259, pp. 36-45.

[https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-](https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-85044536501&doi=10.1016%2fj.foodchem.2018.03.058&partnerID=40&md5=daa96e5e2e361eece749d8548eca5758)

[85044536501&doi=10.1016%2fj.foodchem.2018.03.058&partnerID=40&md5=daa96e5e2e361eece749d8548eca5758](https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-85044536501&doi=10.1016%2fj.foodchem.2018.03.058&partnerID=40&md5=daa96e5e2e361eece749d8548eca5758)

DOI: 10.1016/j.foodchem.2018.03.058

DOCUMENT TYPE: Article

SOURCE: Scopus

El-Hawiet, A.

A Simple, Sensitive, and Label-Free Platform for the Quantification of Lactoferrin in Camel and Goat Milk Based on Thin-Layer Chromatography

(2017) *Chromatographia*, 80 (12), pp. 1797-1804.

[https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-](https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-85031411980&doi=10.1007%2fs10337-017-3414-z&partnerID=40&md5=e43ccdbc465a48371a1838422b8e2af9)

[85031411980&doi=10.1007%2fs10337-017-3414-z&partnerID=40&md5=e43ccdbc465a48371a1838422b8e2af9](https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-85031411980&doi=10.1007%2fs10337-017-3414-z&partnerID=40&md5=e43ccdbc465a48371a1838422b8e2af9)

DOI: 10.1007/s10337-017-3414-z

DOCUMENT TYPE: Article

SOURCE: Scopus

Yuan, M., Feng, C., Wang, S., Zhang, W., Chen, M., Jiang, H., Feng, X.

Selection of possible signature peptides for the detection of bovine lactoferrin in infant formulas by LC-MS/MS

(2017) *PLoS ONE*, 12 (9), art. no. e0184152, .

[https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-](https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-85029595719&doi=10.1371%2fjournal.pone.0184152&partnerID=40&md5=2f9e0363743425b9bellc71f532998a6)

[85029595719&doi=10.1371%2fjournal.pone.0184152&partnerID=40&md5=2f9e0363743425b9bellc71f532998a6](https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-85029595719&doi=10.1371%2fjournal.pone.0184152&partnerID=40&md5=2f9e0363743425b9bellc71f532998a6)

DOI: 10.1371/journal.pone.0184152

DOCUMENT TYPE: Article

ACCESS TYPE: Open Access

SOURCE: Scopus

Shalini Devi, K.S., Mahalakshmi, V.T., Ghosh, A.R., Kumar, A.S.

Unexpected co-immobilization of lactoferrin and methylene blue from milk solution on a Nafion/MWCNT modified electrode and application to hydrogen peroxide and lactoferrin biosensing

(2017) *Electrochimica Acta*, 244, pp. 26-37.

<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-85019833712&doi=10.1016%2fj.electacta.2017.05.077&partnerID=40&md5=abea997b7ea0825fb69126871d458f78>

DOI: 10.1016/j.electacta.2017.05.077

DOCUMENT TYPE: Article

SOURCE: Scopus

Ke, X., Chen, Q., Pan, X., Zhang, J., Mo, W., Ren, Y.  
Quantification of lactoferrin in breast milk by ultra-high performance liquid chromatography-tandem mass spectrometry with isotopic dilution

(2016) RSC Advances, 6 (15), pp. 12280-12285. Cited 2 times.

<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84957073485&doi=10.1039%2fc5ra27243b&partnerID=40&md5=balc8b9e9ada8b6b373d960507166977>

DOI: 10.1039/c5ra27243b

DOCUMENT TYPE: Article

SOURCE: Scopus

Tsakali, E., Petrotos, K., D'Alessandro, A.G., Mantas, C., Tripolitsiotis, I., Goulas, P., Chatzilazarou, A., Van Impe, J.F.  
Exploring the Effect of Ultrafiltration/Diafiltration Processing Conditions on the Lactoferrin and Immunoglobulin G Content of Feta Whey Protein Concentrates

(2015) Journal of Food Process Engineering, 38 (4), pp. 363-373.

<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84936994770&doi=10.1111%2fjfp.12167&partnerID=40&md5=194727821ed4c8b80c17f8d033a01f32>

DOI: 10.1111/jfp.12167

DOCUMENT TYPE: Article

SOURCE: Scopus

**23.Kasapidou, E., Giannenas, I., Mitlianga, P., Sinapis, E., Bouloumpasi, E., Petrotos, K., Manouras, A., Kyriazakis, I.**  
**Effect of Melissa officinalis supplementation on growth performance and meat quality characteristics in organically produced broilers**  
(2014) British Poultry Science, 55 (6), pp. 774-784. Cited 2 times.

<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84919712532&doi=10.1080%2f00071668.2014.974140&partnerID=40&md5=8e28203c85ec3b7fe44fc7d075b0b7de>

DOI: 10.1080/00071668.2014.974140

DOCUMENT TYPE: Article

SOURCE: Scopus

**CITED BY: 2**

Celia, C., Cullere, M., Gerencsér, Z., Matics, Z., Tasoniero, G., Dal Bosco, A., Giaccone, V., Szendro, Z., Dalle Zotte, A.  
Effect of pre- and post-weaning dietary supplementation with Digestarom® herbal formulation on rabbit carcass traits and meat quality

(2016) Meat Science, 118, pp. 89-95. Cited 2 times.

<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84962440902&doi=10.1016%2fj.meatsci.2016.03.022&partnerID=40&md5=e07c00efa8594486fe03f0c0283a0a24>

DOI: 10.1016/j.meatsci.2016.03.022  
DOCUMENT TYPE: Article  
SOURCE: Scopus

Kasapidou, E., Sossidou, E.N., Zdragas, A., Papadaki, C., Vafeas, G., Mitlianga, P.  
Effect of grape pomace supplementation on broiler meat quality characteristics [Einfluss des Einsatzes von weintraubentrester auf die Qualität von Broilerfleisch]  
(2016) European Poultry Science, 80, . Cited 1 time.  
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-85009288966&doi=10.1399%2fEps.2016.135&partnerID=40&md5=6de518fad952117339a01f8e99fa9510>

DOI: 10.1399/Eps.2016.135  
DOCUMENT TYPE: Article  
SOURCE: Scopus

**24. Petrotos, K.B., Gkoutsidis, P.E., Kokkora, M.I., Giankidou, K.G., Tsagkarelis, A.G. A study on the kinetics of olive mill wastewater (OMWW) polyphenols adsorption on the commercial XAD4 macroporous resin (2013) Desalination and Water Treatment, 51 (10-12), pp. 2021-2029. Cited 6 times.**

<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84875767358&doi=10.1080%2f19443994.2013.734479&partnerID=40&md5=426a11fb7ea9196f32d680d63d27a68f>

DOI: 10.1080/19443994.2013.734479  
DOCUMENT TYPE: Article  
SOURCE: Scopus  
**CITED BY: 6**

Conde, E., Moure, A., Domínguez, H.  
Recovery of phenols from autohydrolysis liquors of barley husks: Kinetic and equilibrium studies  
(2017) Industrial Crops and Products, 103, pp. 175-184. Cited 1 time.  
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-85017311789&doi=10.1016%2fj.indcrop.2017.03.048&partnerID=40&md5=7607f5a2e371e8b3a48749672d1588d0>

DOI: 10.1016/j.indcrop.2017.03.048  
DOCUMENT TYPE: Article  
SOURCE: Scopus

Giacobbo, A., Bernardes, A.M., de Pinho, M.N.  
Sequential pressure-driven membrane operations to recover and fractionate polyphenols and polysaccharides from second racking wine lees  
(2017) Separation and Purification Technology, 173, pp. 49-54. Cited 6 times.  
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84987984246&doi=10.1016%2fj.seppur.2016.09.007&partnerID=40&md5=a20be916cbd9cb85e872902f5017554f>

DOI: 10.1016/j.seppur.2016.09.007  
DOCUMENT TYPE: Article

SOURCE: Scopus

Ferrer-Polonio, E., Carbonell-Alcaina, C., Mendoza-Roca, J.A., Iborra-Clar, A., Álvarez-Blanco, S., Bes-Pià, A., Pastor-Alcañiz, L. Brine recovery from hypersaline wastewaters from table olive processing by combination of biological treatment and membrane technologies (2017) *Journal of Cleaner Production*, 142, pp. 1377-1386. Cited 1 time.  
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-85006381057&doi=10.1016%2fj.jclepro.2016.11.169&partnerID=40&md5=5bce7177e7607bb55d07b892783e9913>

DOI: 10.1016/j.jclepro.2016.11.169

DOCUMENT TYPE: Article

SOURCE: Scopus

Petrotos, K.B., Kokkora, M.I., Gkoutosidis, P.E., Leontopoulos, S. A comprehensive study on the kinetics of olive mill wastewater (OMWW) polyphenols adsorption on macroporous resins. Part II. The case of Amberlite FPX66 commercial resin (2016) *Desalination and Water Treatment*, 57 (44), pp. 20631-20638. Cited 1 time.  
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84948145637&doi=10.1080%2f19443994.2015.1111820&partnerID=40&md5=bad062fa4cd0317c9bb530cf68d94f8c>

DOI: 10.1080/19443994.2015.1111820

DOCUMENT TYPE: Article

SOURCE: Scopus

Kokkora, M.I., Petrotos, K.B., Papaioannou, C., Gkoutosidis, P.E., Leontopoulos, S., Vyrlas, P. Agronomic and economic implications of using treated olive mill wastewater in maize production (2016) *Desalination and Water Treatment*, 57 (44), pp. 20639-20645.  
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84961206921&doi=10.1080%2f19443994.2016.1153905&partnerID=40&md5=6b84488834b2c9a439752699c38f08a5>

DOI: 10.1080/19443994.2016.1153905

DOCUMENT TYPE: Article

SOURCE: Scopus

Giacobbo, A., Do Prado, J.M., Meneguzzi, A., Bernardes, A.M., De Pinho, M.N. Microfiltration for the recovery of polyphenols from winery effluents (2015) *Separation and Purification Technology*, 143, pp. 12-18. Cited 15 times.  
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84921978321&doi=10.1016%2fj.seppur.2015.01.019&partnerID=40&md5=ca39dc7b1093c1c77ea2c4225ec54096>

DOI: 10.1016/j.seppur.2015.01.019

DOCUMENT TYPE: Article

SOURCE: Scopus

**25. Vasta, V., D'Alessandro, A.G., Priolo, A., Petrotos, K., Martemucci, G. Volatile compound profile of ewe's milk and meat of their suckling lambs in relation to pasture vs. indoor feeding system**

(2012) *Small Ruminant Research*, 105 (1-3), pp. 16-21. Cited 4 times.

<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84861191765&doi=10.1016%2fj.smallrumres.2012.02.010&partnerID=40&md5=dcfacbfcc9b3b543eb70b15c13797d>

DOI: 10.1016/j.smallrumres.2012.02.010

DOCUMENT TYPE: Article

SOURCE: Scopus

**CITED BY: 4**

Bravo-Lamas, L., Barron, L.J.R., Farmer, L., Aldai, N.  
Fatty acid composition of intramuscular fat and odour-active compounds of lamb commercialized in northern Spain  
(2018) *Meat Science*, 139, pp. 231-238.

<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-85042065665&doi=10.1016%2fj.meatsci.2018.02.006&partnerID=40&md5=414766d7f962e5441d34ed0b2d8d673c>

DOI: 10.1016/j.meatsci.2018.02.006

DOCUMENT TYPE: Article

SOURCE: Scopus

Acevedo, C.A., Tomic, G., Santander, R., Creixell, W., Osorio, F., Sánchez, E.

A chemometrics approach to analyze volatile molecules released by post-mortem bovine fast-twitch muscles [Un enfoque quimiométrico para analizar moléculas volátiles emanadas por músculos bovinos post-mortem de contracción rápida]

(2016) *CYTA - Journal of Food*, 14 (3), pp. 399-404.

<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84947913983&doi=10.1080%2f19476337.2015.1114973&partnerID=40&md5=4e78b9fe48f9d3687edfc602ffe387e3>

DOI: 10.1080/19476337.2015.1114973

DOCUMENT TYPE: Article

SOURCE: Scopus

Fernandes, R.P.P., Trindade, M.A., Lorenzo, J.M., Munekata, P.E.S., de Melo, M.P.

Effects of oregano extract on oxidative, microbiological and sensory stability of sheep burgers packed in modified atmosphere

(2016) *Food Control*, 63, pp. 65-75. Cited 4 times.

<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84949008720&doi=10.1016%2fj.foodcont.2015.11.027&partnerID=40&md5=345181dea5256cf536c7fce9962cdf96>

DOI: 10.1016/j.foodcont.2015.11.027

DOCUMENT TYPE: Article

SOURCE: Scopus

Silanikove, N.

Selected lectures from the Regional IGA Conference on Goat Milk Quality, Tromsø, Norway, June 4-6, 2013: From the Editor bird-eye

(2014) *Small Ruminant Research*, 122 (1-3), pp. 1-3.

<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84919865005&doi=10.1016%2fj.smallrumres.2014.07.010&partnerID=40&md5=34a973bc465001b861c124be1964f8ac>

DOI: 10.1016/j.smallrumres.2014.07.010

DOCUMENT TYPE: Editorial

SOURCE: Scopus

26. Giavasis, I., Tsante, E., Goutsidis, P., Papatheodorou, K., Petrotos, K. Stimulatory effect of novel polyphenol-based supplements from olive mill waste on the growth and acid production of lactic acid bacteria (2012) *Microbes in Applied Research: Current Advances and Challenges*, Malaga, Spain, 14 - 16 September 2011, pp. 308-312. Cited 1 time.

[https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84973144943&doi=10.1142%2f9789814405041\\_0062&partnerID=40&md5=6b64dc76b13066359780283bd99e3a88](https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84973144943&doi=10.1142%2f9789814405041_0062&partnerID=40&md5=6b64dc76b13066359780283bd99e3a88)

DOI: 10.1142/9789814405041\_0062

DOCUMENT TYPE: Book Chapter

SOURCE: Scopus

**CITED BY: 1**

Georgakouli, K., Mpesios, A., Kouretas, D., Petrotos, K., Mitsagga, C., Giavasis, I., Jamurtas, A.Z.

The effects of an olive fruit polyphenol-enriched yogurt on body composition, blood redox status, physiological and metabolic parameters and yogurt microflora

(2016) *Nutrients*, 8 (6), art. no. 344, . Cited 4 times.

<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84973137857&doi=10.3390%2fnu8060344&partnerID=40&md5=f779c6f7248e14c899ba010cdac0f6b8>

DOI: 10.3390/nu8060344

DOCUMENT TYPE: Article

SOURCE: Scopus

27. Gkoutosidis, P.E., Petrotos, K.B., Kokkora, M.I., Tziortziou, A.D., Christodouloulis, K., Goulas, P. Olive mill waste water (OMWW) treatment by diafiltration (2011) *Desalination and Water Treatment*, 30 (1-3), pp. 237-246. Cited 5 times.

<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-80052419163&doi=10.5004%2fdwt.2011.2077&partnerID=40&md5=88474a09a664e953664a693901f56d17>

DOI: 10.5004/dwt.2011.2077

DOCUMENT TYPE: Article

SOURCE: Scopus

**CITED BY: 5**

Savarese, M., De Marco, E., Falco, S., D'Antuoni, I., Sacchi, R.

Biophenol extracts from olive oil mill wastewaters by membrane separation and adsorption resin

(2016) *International Journal of Food Science and Technology*, 51 (11), pp. 2386-2395.

<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84979747693&doi=10.1111%2fijfs.13219&partnerID=40&md5=f849ae250edf06efba04885baaf46283>

DOI: 10.1111/ijfs.13219

DOCUMENT TYPE: Article  
SOURCE: Scopus

Georgakouli, K., Mpesios, A., Kouretas, D., Petrotos, K., Mitsagga, C., Giavasis, I., Jamurtas, A.Z.  
The effects of an olive fruit polyphenol-enriched yogurt on body composition, blood redox status, physiological and metabolic parameters and yogurt microflora  
(2016) *Nutrients*, 8 (6), art. no. 344, . Cited 4 times.  
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84973137857&doi=10.3390%2fnu8060344&partnerID=40&md5=f779c6f7248e14c899ba010cdac0f6b8>

DOI: 10.3390/nu8060344  
DOCUMENT TYPE: Article  
SOURCE: Scopus

Caporaso, N., Genovese, A., Burke, R., Barry-Ryan, C., Sacchi, R.  
Physical and oxidative stability of functional olive oil-in-water emulsions formulated using olive mill wastewater biophenols and whey proteins  
(2016) *Food and Function*, 7 (1), pp. 227-238. Cited 5 times.  
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84956625641&doi=10.1039%2fc5fo01269d&partnerID=40&md5=352ddf2f7f4cd60d653a242813734529>

DOI: 10.1039/c5fo01269d  
DOCUMENT TYPE: Article  
SOURCE: Scopus

Troise, A.D., Fiore, A., Colantuono, A., Kokkinidou, S., Peterson, D.G., Fogliano, V.  
Effect of olive mill wastewater phenol compounds on reactive carbonyl species and maillard reaction end-products in ultrahigh-temperature-treated milk  
(2014) *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 62 (41), pp. 10092-10100. Cited 22 times.  
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84908052855&doi=10.1021%2fjf503329d&partnerID=40&md5=05d8392ea4396241029bfb44f2922e69>

DOI: 10.1021/jf503329d  
DOCUMENT TYPE: Article  
SOURCE: Scopus

Petrotos, K.B., Gkoutosidis, P.E., Kokkora, M.I., Giankidou, K.G., Tsagkarelis, A.G.  
A study on the kinetics of olive mill wastewater (OMWW) polyphenols adsorption on the commercial XAD4 macroporous resin  
(2013) *Desalination and Water Treatment*, 51 (10-12), pp. 2021-2029. Cited 6 times.  
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84875767358&doi=10.1080%2f19443994.2013.734479&partnerID=40&md5=426a11fb7ea9196f32d680d63d27a68f>

DOI: 10.1080/19443994.2013.734479  
DOCUMENT TYPE: Article  
SOURCE: Scopus

Frenkel, V.S., Cummings, G., Tang, W.Z., Maillacheruvu, K.Y.  
Food-processing wastes



(2012) Water Environment Research, 84 (10), pp. 1485-1501. Cited 1 time.  
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84879628716&doi=10.2175%2f106143012X13407275695319&partnerID=40&md5=3bb592caad7b4c269c4af2cbfc68b7e6>

DOI: 10.2175/106143012X13407275695319  
DOCUMENT TYPE: Review  
SOURCE: Scopus

**28. Vasilakoglou, I., Dhima, K., Karagiannidis, N., Gatsis, T., Petrotos, K. Competitive ability and phytotoxic potential of four winter canola hybrids as affected by nitrogen supply (2010) Crop Science, 50 (3), pp. 1011-1021. Cited 3 times.**

<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-77951036217&doi=10.2135%2fcropsci2009.05.0270&partnerID=40&md5=19b85fa22779bda264ad8b6f0bf4a0bb>

DOI: 10.2135/cropsci2009.05.0270  
DOCUMENT TYPE: Article  
SOURCE: Scopus  
**CITED BY: 3**

Dhima, K., Vasilakoglou, I., Stefanou, S., Gatsis, T., Paschalidis, K., Aggelopoulos, S., Eleftherohorinos, I.  
Differential competitive and allelopathic ability of *Cyperus rotundus* on *Solanum lycopersicum*, *Solanum melongena* and *Capsicum annuum* (2016) Archives of Agronomy and Soil Science, 62 (9), pp. 1250-1263. Cited 1 time.  
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84954530616&doi=10.1080%2f03650340.2015.1135325&partnerID=40&md5=debe73283b08d41231502638d877197d>

DOI: 10.1080/03650340.2015.1135325  
DOCUMENT TYPE: Article  
SOURCE: Scopus

Assefa, Y., Roozeboom, K., Stamm, M.  
Winter canola yield and survival as a function of environment, genetics, and management (2014) Crop Science, 54 (5), pp. 2303-2313. Cited 6 times.  
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84906500620&doi=10.2135%2fcropsci2013.10.0678&partnerID=40&md5=57a669502e82aa50b607bbb572f27963>

DOI: 10.2135/cropsci2013.10.0678  
DOCUMENT TYPE: Article  
SOURCE: Scopus

Bushong, J.A., Griffith, A.P., Peeper, T.F., Epplin, F.M.  
Continuous winter wheat versus a winter canola- winter wheat rotation (2012) Agronomy Journal, 104 (2), pp. 324-330. Cited 14 times.  
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84858057986&doi=10.2134%2fagronj2011.0244&partnerID=40&md5=488ee0c6d5212573f0fae7d3b35676ae>

DOI: 10.2134/agronj2011.0244  
DOCUMENT TYPE: Article

SOURCE: Scopus

29. Petrotos, K.B., Tsiadi, A.V., Poirazis, E., Papadopoulos, D., Petropakis, H., Gkoutsidis, P. A description of a flat geometry direct osmotic concentrator to concentrate tomato juice at ambient temperature and low pressure(2010) *Journal of Food Engineering*, 97 (2), pp. 235-242. Cited 12 times.

<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-70450224239&doi=10.1016%2fj.jfoodeng.2009.10.015&partnerID=40&md5=360dce91e2cee0f29905985a2e0dfc40>

DOI: 10.1016/j.jfoodeng.2009.10.015

DOCUMENT TYPE: Article

SOURCE: Scopus

**CITED BY: 12**

Kim, D.I., Choi, J., Hong, S.

Evaluation on suitability of osmotic dewatering through forward osmosis (FO) for xylose concentration

(2018) *Separation and Purification Technology*, 191, pp. 225-232.

[https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-](https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-85029690321&doi=10.1016%2fj.seppur.2017.09.036&partnerID=40&md5=303ccf7f13c6d9dd8565953622cf9d)

[85029690321&doi=10.1016%2fj.seppur.2017.09.036&partnerID=40&md5=303ccf7f13c6d9dd8565953622cf9d](https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-85029690321&doi=10.1016%2fj.seppur.2017.09.036&partnerID=40&md5=303ccf7f13c6d9dd8565953622cf9d)

DOI: 10.1016/j.seppur.2017.09.036

DOCUMENT TYPE: Article

SOURCE: Scopus

Bevilacqua, A., Petruzzi, L., Perricone, M., Speranza, B., Campaniello, D., Sinigaglia, M., Corbo, M.R.

Nonthermal Technologies for Fruit and Vegetable Juices and Beverages: Overview and Advances

(2018) *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety*, 17 (1), pp. 2-62.

[https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-](https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-85032805649&doi=10.1111%2f1541-4337.12299&partnerID=40&md5=b0fcf1091c09f62d997726439d187bdb)

[85032805649&doi=10.1111%2f1541-4337.12299&partnerID=40&md5=b0fcf1091c09f62d997726439d187bdb](https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-85032805649&doi=10.1111%2f1541-4337.12299&partnerID=40&md5=b0fcf1091c09f62d997726439d187bdb)

DOI: 10.1111/1541-4337.12299

DOCUMENT TYPE: Article

SOURCE: Scopus

Chen, G.-E., Sun, W.-G., Wu, Q., Kong, Y.-F., Xu, Z.-L., Xu, S.-J., Zheng, X.-P.

Effect of cellulose triacetate membrane thickness on forward-osmosis performance and application for spent electroless nickel plating baths

(2017) *Journal of Applied Polymer Science*, 134 (28), art. no. 45049, . Cited 2 times.

[https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-](https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-85016074280&doi=10.1002%2fapp.45049&partnerID=40&md5=79ab06d95e7cc8ea04886b4987047eee)

[85016074280&doi=10.1002%2fapp.45049&partnerID=40&md5=79ab06d95e7cc8ea04886b4987047eee](https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-85016074280&doi=10.1002%2fapp.45049&partnerID=40&md5=79ab06d95e7cc8ea04886b4987047eee)

DOI: 10.1002/app.45049

DOCUMENT TYPE: Article

SOURCE: Scopus

Xu, W., Chen, Q., Ge, Q.

Recent advances in forward osmosis (FO) membrane: Chemical modifications on membranes for FO processes  
(2017) *Desalination*, 419, pp. 101-116. Cited 9 times.  
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-85020768208&doi=10.1016%2fj.desal.2017.06.007&partnerID=40&md5=ab4013997531529e878d72bf4d46b7b6>

DOI: 10.1016/j.desal.2017.06.007

DOCUMENT TYPE: Review

SOURCE: Scopus

Terefe, N.S., Janakievski, F., Glagovskaia, O., De Silva, K., Horne, M., Stockmann, R.

Forward Osmosis: A Novel Membrane Separation Technology of Relevance to Food and Related Industries

(2016) *Innovative Food Processing Technologies: Extraction, Separation, Component Modification and Process Intensification*, pp. 177-205. Cited 1 time.

<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-85010767451&doi=10.1016%2fB978-0-08-100294-0.00007-9&partnerID=40&md5=88498ed693fde4eef93db17061ad120b>

DOI: 10.1016/B978-0-08-100294-0.00007-9

DOCUMENT TYPE: Book Chapter

SOURCE: Scopus

Rastogi, N.K.

Opportunities and Challenges in Application of Forward Osmosis in Food Processing

(2016) *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, 56 (2), pp. 266-291. Cited 11 times.

<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84951838247&doi=10.1080%2f10408398.2012.724734&partnerID=40&md5=f5c808ea9240b3db6d3456c787b23a90>

DOI: 10.1080/10408398.2012.724734

DOCUMENT TYPE: Article

SOURCE: Scopus

Ilame, S.A., V. Singh, S.

Application of Membrane Separation in Fruit and Vegetable Juice Processing: A Review

(2015) *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, 55 (7), pp. 964-987. Cited 6 times.

<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84922129926&doi=10.1080%2f10408398.2012.679979&partnerID=40&md5=06545800af761692df884c87974d7751>

DOI: 10.1080/10408398.2012.679979

DOCUMENT TYPE: Article

SOURCE: Scopus

Savaş Bahçeci, K., Gül Akilliođlu, H., Gökmen, V.

Osmotic and membrane distillation for the concentration of tomato juice: Effects on quality and safety characteristics

(2015) *Innovative Food Science and Emerging Technologies*, 31, pp. 131-138. Cited 5 times.

<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84942830844&doi=10.1016%2fj.ifset.2015.07.008&partnerID=40&md5=e4f97af83f991d11ccb6192dec08cea>

DOI: 10.1016/j.ifset.2015.07.008  
DOCUMENT TYPE: Article  
SOURCE: Scopus

Li, G., Li, X.-M., He, T., Jiang, B., Gao, C.  
Cellulose triacetate forward osmosis membranes: Preparation and  
characterization  
(2013) *Desalination and Water Treatment*, 51 (13-15), pp. 2656-2665.  
Cited 13 times.  
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84875867627&doi=10.1080%2f19443994.2012.749246&partnerID=40&md5=19c0c4c3668a44f6f0a8cd52b002e3ff>

DOI: 10.1080/19443994.2012.749246  
DOCUMENT TYPE: Article  
SOURCE: Scopus

Sant'Anna, V., Marczak, L.D.F., Tessaro, I.C.  
Membrane concentration of liquid foods by forward osmosis: Process  
and quality view  
(2012) *Journal of Food Engineering*, 111 (3), pp. 483-489. Cited 62  
times.  
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84859521558&doi=10.1016%2fj.jfoodeng.2012.01.032&partnerID=40&md5=9489f72c2acb2c857fd986a6e7193749>

DOI: 10.1016/j.jfoodeng.2012.01.032  
DOCUMENT TYPE: Review  
SOURCE: Scopus

Zhao, S., Zou, L., Tang, C.Y., Mulcahy, D.  
Recent developments in forward osmosis: Opportunities and challenges  
(2012) *Journal of Membrane Science*, 396, pp. 1-21. Cited 563 times.  
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84857046229&doi=10.1016%2fj.memsci.2011.12.023&partnerID=40&md5=ce4034108aabca2958d70d3bcae5db15>

DOI: 10.1016/j.memsci.2011.12.023  
DOCUMENT TYPE: Review  
SOURCE: Scopus

Bagger-Jørgensen, R., Meyer, A.S., Pinelo, M., Varming, C., Jonsson, G.  
Recovery of volatile fruit juice aroma compounds by membrane  
technology: Sweeping gas versus vacuum membrane distillation  
(2011) *Innovative Food Science and Emerging Technologies*, 12 (3), pp.  
388-397. Cited 17 times.  
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-79960100643&doi=10.1016%2fj.ifset.2011.02.005&partnerID=40&md5=4aa49421fc0ba8e09a5b52ba521e376f>

DOI: 10.1016/j.ifset.2011.02.005  
DOCUMENT TYPE: Article  
SOURCE: Scopus

**30. Tsakali, E., Petrotos, K., D'Alessandr, A.G., Goulas, P. A review on whey composition and the methods used for its utilization for food and pharmaceutical products (2010) 6th International Conference on Simulation and Modelling in the Food and Bio-Industry 2010, FOODSIM 2010, pp. 195-201. Cited 7 times.**

<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84873812925&partnerID=40&md5=6c56263a6e567902b4a9cd1e1985e48a>

**DOCUMENT TYPE: Conference Paper**

**SOURCE: Scopus**

**CITED BY: 7**

Ganju, S., Gogate, P.R.

A review on approaches for efficient recovery of whey proteins from dairy industry effluents

(2017) Journal of Food Engineering, 215, pp. 84-96.

[https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-](https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-85026474070&doi=10.1016%2fj.jfoodeng.2017.07.021&partnerID=40&md5=cbb840db1296d41bc7d7c01ac1db4611)

[85026474070&doi=10.1016%2fj.jfoodeng.2017.07.021&partnerID=40&md5=cbb840db1296d41bc7d7c01ac1db4611](https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-85026474070&doi=10.1016%2fj.jfoodeng.2017.07.021&partnerID=40&md5=cbb840db1296d41bc7d7c01ac1db4611)

DOI: 10.1016/j.jfoodeng.2017.07.021

DOCUMENT TYPE: Review

SOURCE: Scopus

Goel, A., Sinha, R., Khare, S.K.

Immobilization of *A. oryzae*  $\beta$ -galactosidase on silica nanoparticles: Development of an effective biosensor for determination of lactose in milk whey

(2017) Recent advances in Applied Microbiology, pp. 3-18.

[https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-](https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-85043535603&doi=10.1007%2f978-981-10-5275-0_1&partnerID=40&md5=b5e2d51ff928bd504f020df1cbd37700)

[85043535603&doi=10.1007%2f978-981-10-5275-0\\_1&partnerID=40&md5=b5e2d51ff928bd504f020df1cbd37700](https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-85043535603&doi=10.1007%2f978-981-10-5275-0_1&partnerID=40&md5=b5e2d51ff928bd504f020df1cbd37700)

DOI: 10.1007/978-981-10-5275-0\_1

DOCUMENT TYPE: Book Chapter

SOURCE: Scopus

Devi, P., Kaur, G., Thakur, A., Kaur, N., Grewal, A., Kumar, P.

Waste derivitized blue luminescent carbon quantum dots for selenite sensing in water

(2017) Talanta, 170, pp. 49-55. Cited 3 times.

[https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-](https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-85016572032&doi=10.1016%2fj.talanta.2017.03.069&partnerID=40&md5=a1a2593cf9addle9c52af907709ee2b2)

[85016572032&doi=10.1016%2fj.talanta.2017.03.069&partnerID=40&md5=a1a2593cf9addle9c52af907709ee2b2](https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-85016572032&doi=10.1016%2fj.talanta.2017.03.069&partnerID=40&md5=a1a2593cf9addle9c52af907709ee2b2)

DOI: 10.1016/j.talanta.2017.03.069

DOCUMENT TYPE: Article

SOURCE: Scopus

Lahouel, N., Kheroua, O., Saidi, D., Yahiaoui, F.Z.

Characterization and treatment of cheese whey wastewater

(2016) Research Journal of Pharmaceutical, Biological and Chemical Sciences, 7 (5), pp. 2456-2462. Cited 1 time.

[https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-](https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84987722631&partnerID=40&md5=01887aa3bb4e383c2e52c1dbdc982077)

[84987722631&partnerID=40&md5=01887aa3bb4e383c2e52c1dbdc982077](https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84987722631&partnerID=40&md5=01887aa3bb4e383c2e52c1dbdc982077)

DOCUMENT TYPE: Article

SOURCE: Scopus

Illanes, A.

Lactose: Production and upgrading

(2016) Lactose-Derived Prebiotics: A Process Perspective, pp. 1-33.

Cited 1 time.

<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84987846178&doi=10.1016%2fB978-0-12-802724-0.00001-9&partnerID=40&md5=833faebf0a38b1f86c0bfcdb1e1fb077>

DOI: 10.1016/B978-0-12-802724-0.00001-9

DOCUMENT TYPE: Book Chapter

SOURCE: Scopus

Esfandian, F., Peyravi, M., Qoreyshi, A.A., Jahanshahi, M.  
Development of blend membrane by sulfonated polyethersulfone for whey ultrafiltration

(2016) Membrane Water Treatment, 7 (2), pp. 155-173. Cited 2 times.

<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84963859117&doi=10.12989%2fmwt.2016.7.2.155&partnerID=40&md5=76b06a1bedc4c16947cf842a33bfa117>

DOI: 10.12989/mwt.2016.7.2.155

DOCUMENT TYPE: Article

SOURCE: Scopus

Grosu, L., Fernandez, B., Grigoraş, C.G., Patriciu, O.I., Grig, I.-C., Nicuţă, D., Ciobanu, D., Gavrilă, L., Fînaru, A.L.

Valorization of whey from dairy industry for agricultural use as fertiliser: Effects on plant germination and growth

(2012) Environmental Engineering and Management Journal, 11 (12), pp. 2203-2210. Cited 3 times.

<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84873874136&partnerID=40&md5=97e0e01a3fe964f4aec7a0b5126ea0e1>

DOCUMENT TYPE: Article

SOURCE: Scopus

**31. Tsagaraki, E., Lazarides, H.N., Petrotos, K.B. Olive mill wastewater treatment(2007) Utilization of By-Products and Treatment of Waste in the Food Industry, pp. 133-157. Cited 43 times.**

[https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84892864802&doi=10.1007%2f978-0-387-35766-9\\_8&partnerID=40&md5=6fa64af275591392095ce5bb09e17137](https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84892864802&doi=10.1007%2f978-0-387-35766-9_8&partnerID=40&md5=6fa64af275591392095ce5bb09e17137)

DOI: 10.1007/978-0-387-35766-9\_8

DOCUMENT TYPE: Book Chapter

SOURCE: Scopus

**CITED BY: 43**

Ibrahimoglu, B., Yilmazoglu, M.Z.

Disposal of olive mill wastewater with DC arc plasma method

(2018) Journal of Environmental Management, 217, pp. 727-734.

<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-85045413434&doi=10.1016%2fj.jenvman.2018.03.134&partnerID=40&md5=d1106be82124d79bf637de224ecd2907>

DOI: 10.1016/j.jenvman.2018.03.134

DOCUMENT TYPE: Article

SOURCE: Scopus

Koutsos, T.M., Chatzistathis, T., Balampekou, E.I.

A new framework proposal, towards a common EU agricultural policy, with the best sustainable practices for the re-use of olive mill wastewater

(2018) *Science of the Total Environment*, 622-623, pp. 942-953. Cited 1 time.

<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-85037689662&doi=10.1016%2fj.scitotenv.2017.12.073&partnerID=40&md5=1fa1139be562c1d3a2297ab5ebcbl1a74>

DOI: 10.1016/j.scitotenv.2017.12.073

DOCUMENT TYPE: Review

SOURCE: Scopus

Ciafardini, G., Zullo, B.A.

Virgin olive oil yeasts: A review

(2018) *Food Microbiology*, 70, pp. 245-253.

<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-85032689472&doi=10.1016%2fj.fm.2017.10.010&partnerID=40&md5=954d535bc9b70949aa71bca07f3eb9e3>

DOI: 10.1016/j.fm.2017.10.010

DOCUMENT TYPE: Review

SOURCE: Scopus

Nikolaou, A., Kourkoutas, Y.

Exploitation of olive oil mill wastewaters and molasses for ethanol production using immobilized cells of *Saccharomyces cerevisiae*

(2018) *Environmental Science and Pollution Research*, 25 (8), pp. 7401-7408.

<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-85039047638&doi=10.1007%2fs11356-017-1051-6&partnerID=40&md5=2fd44f9ccc9b05d311558043b1604f1>

DOI: 10.1007/s11356-017-1051-6

DOCUMENT TYPE: Article

SOURCE: Scopus

Bawab, A.A., Ghannam, N., Abu-Mallouh, S., Bozeya, A., Abu-Zurayk, R.A., Al-Ajlouni, Y.A., Alshawawreh, F., Odeh, F., Abu-Dalo, M.A.

Olive mill wastewater treatment in Jordan: A Review

(2018) *IOP Conference Series: Materials Science and Engineering*, 305 (1), art. no. 012002, .

<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-85043580046&doi=10.1088%2f1757-899X%2f305%2f1%2f012002&partnerID=40&md5=ccf5b0619a6c9fd028b688c0cb0aea5c>

DOI: 10.1088/1757-899X/305/1/012002

DOCUMENT TYPE: Conference Paper

ACCESS TYPE: Open Access

SOURCE: Scopus

Delisi, R., Ciriminna, R., Arvati, S., Meneguzzo, F., Pagliaro, M.

Olive biophenol integral extraction at a two-phase olive mill

(2018) *Journal of Cleaner Production*, 174, pp. 1487-1491.

<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-85038841922&doi=10.1016%2fj.jclepro.2017.10.278&partnerID=40&md5=00a746bde420cd4cfb01b668da39c37b>

DOI: 10.1016/j.jclepro.2017.10.278

DOCUMENT TYPE: Article

SOURCE: Scopus

Ayed, L., Asses, N., Chammem, N., Ben Othman, N., Hamdi, M.  
Advanced oxidation process and biological treatments for table olive  
processing wastewaters: constraints and a novel approach to  
integrated recycling process: a review  
(2017) *Biodegradation*, 28 (2-3), pp. 125-138. Cited 1 time.  
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-85010715523&doi=10.1007%2fs10532-017-9782-0&partnerID=40&md5=d476dcd0a663e33f89d80560ba602c21>

DOI: 10.1007/s10532-017-9782-0

DOCUMENT TYPE: Review

SOURCE: Scopus

Chasekioglou, A.N., Goula, A.M., Adamopoulos, K.G., Lazarides, H.N.  
An approach to turn olive mill wastewater into a valuable food by-  
product based on spray drying in dehumidified air using drying aids  
(2017) *Powder Technology*, 311, pp. 376-389.  
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-85011994123&doi=10.1016%2fj.powtec.2017.02.008&partnerID=40&md5=92fab7bca0ac0803ad403b0482f48fb2>

DOI: 10.1016/j.powtec.2017.02.008

DOCUMENT TYPE: Article

SOURCE: Scopus

Souilem, S., El-Abbassi, A., Kiai, H., Hafidi, A., Sayadi, S.,  
Galanakis, C.M.  
Olive oil production sector: Environmental effects and sustainability  
challenges  
(2017) *Olive Mill Waste: Recent Advances for Sustainable Management*,  
pp. 1-28. Cited 5 times.  
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-85019782962&doi=10.1016%2fB978-0-12-805314-0.00001-7&partnerID=40&md5=c3eb0e11564310a375ca64949908bbd3>

DOI: 10.1016/B978-0-12-805314-0.00001-7

DOCUMENT TYPE: Book Chapter

SOURCE: Scopus

Fokaidis, P.A.  
Energy recovery alternatives for the sustainable management of olive  
oil industry  
(2017) *Olive Mill Waste: Recent Advances for Sustainable Management*,  
pp. 79-96.  
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-85019820403&doi=10.1016%2fB978-0-12-805314-0.00004-2&partnerID=40&md5=2269b1238alc8f26eb3440f298871834>

DOI: 10.1016/B978-0-12-805314-0.00004-2

DOCUMENT TYPE: Book Chapter

SOURCE: Scopus

Mouzakitis, Y., Aministraglia-Giamini, R., Adamides, E.D.  
From the treatment of olive mills wastewater to its valorisation:  
Towards a bio-economic industrial symbiosis  
(2017) *Smart Innovation, Systems and Technologies*, 68, pp. 267-276.  
[https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-85018393149&doi=10.1007%2f978-3-319-57078-5\\_26&partnerID=40&md5=76232040c295533a3a9f2c99c23a4af9](https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-85018393149&doi=10.1007%2f978-3-319-57078-5_26&partnerID=40&md5=76232040c295533a3a9f2c99c23a4af9)



DOI: 10.1007/978-3-319-57078-5\_26  
DOCUMENT TYPE: Conference Paper  
SOURCE: Scopus

Delisi, R., Saiano, F., Pagliaro, M., Ciriminna, R.  
Quick assessment of the economic value of olive mill waste water  
(2016) Chemistry Central Journal, 10 (1), art. no. 63, . Cited 3  
times.  
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84995807089&doi=10.1186%2fs13065-016-0207-7&partnerID=40&md5=695b9274fbda19b1430638751ca9fef2>

DOI: 10.1186/s13065-016-0207-7  
DOCUMENT TYPE: Article  
SOURCE: Scopus

El Hanandeh, A., Gharaibeh, M.A.  
Environmental efficiency of olive oil production by small and micro-  
scale farmers in northern Jordan: Life cycle assessment  
(2016) Agricultural Systems, 148, pp. 169-177. Cited 2 times.  
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84982840426&doi=10.1016%2fj.agry.2016.08.003&partnerID=40&md5=1721073a1b5d0966508f3ccdec371116>

DOI: 10.1016/j.agry.2016.08.003  
DOCUMENT TYPE: Article  
SOURCE: Scopus

Hadhoum, L., Balistrrou, M., Burnens, G., Loubar, K., Tazerout, M.  
Hydrothermal liquefaction of oil mill wastewater for bio-oil  
production in subcritical conditions  
(2016) Bioresource Technology, 218, pp. 9-17. Cited 7 times.  
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84975526816&doi=10.1016%2fj.biortech.2016.06.054&partnerID=40&md5=10be928231484ed373193c65819a139f>

DOI: 10.1016/j.biortech.2016.06.054  
DOCUMENT TYPE: Article  
SOURCE: Scopus

Hanandeh, A.E., Abu-Zurayk, R.A., Hamadneh, I., Al-Dujaili, A.H.  
Characterization of biochar prepared from slow pyrolysis of Jordanian  
olive oil processing solid waste and adsorption efficiency of  
Hg<sup>2+</sup> ions in aqueous solutions  
(2016) Water Science and Technology, 74 (8), pp. 1899-1910. Cited 3  
times.  
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84994173032&doi=10.2166%2fwst.2016.378&partnerID=40&md5=255bef4a43e825c341cc403c351eb87a>

DOI: 10.2166/wst.2016.378  
DOCUMENT TYPE: Article  
SOURCE: Scopus

Papadaki, E., Mantzouridou, F.T.  
Current status and future challenges of table olive processing  
wastewater valorization  
(2016) Biochemical Engineering Journal, 112, pp. 103-113. Cited 3  
times.

<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84963553983&doi=10.1016%2fj.bej.2016.04.008&partnerID=40&md5=7cc130dd1f809a8d3a7f57d670a932e8>

DOI: 10.1016/j.bej.2016.04.008

DOCUMENT TYPE: Article

SOURCE: Scopus

Parrotta, L., Campani, T., Casini, S., Romi, M., Cai, G.  
Impact of Raw and Bioaugmented Olive-Mill Wastewater and Olive-Mill Solid Waste on the Content of Photosynthetic Molecules in Tobacco Plants

(2016) *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 64 (30), pp. 5971-5984. Cited 1 time.

<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84982701899&doi=10.1021%2facs.jafc.6b00725&partnerID=40&md5=02c8734e14b54147545467b2e6121223>

DOI: 10.1021/acs.jafc.6b00725

DOCUMENT TYPE: Article

SOURCE: Scopus

Mseddi, S., Chaari, L., Belaid, C., Chakchouk, I., Kallel, M.  
Valorization of treated olive mill wastewater in fertigation practice (2016) *Environmental Science and Pollution Research*, 23 (16), pp. 15792-15800. Cited 4 times.

<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84925436810&doi=10.1007%2fs11356-015-4353-6&partnerID=40&md5=0fbee05a226fd9087c097457f9cd9c9f>

DOI: 10.1007/s11356-015-4353-6

DOCUMENT TYPE: Article

SOURCE: Scopus

Lanfranchi, M., Giannetto, C., De Pascale, A.  
Economic analysis and energy valorization of by-products of the olive oil process: "valdemone DOP" extra virgin olive oil (2016) *Renewable and Sustainable Energy Reviews*, 57, pp. 1227-1236. Cited 7 times.

<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84953791973&doi=10.1016%2fj.rser.2015.12.196&partnerID=40&md5=9875e59e5b345a4709248b107f06a82b>

DOI: 10.1016/j.rser.2015.12.196

DOCUMENT TYPE: Review

SOURCE: Scopus

Tosti, S., Fabbricino, M., Pontoni, L., Palma, V., Ruocco, C.  
Catalytic reforming of olive mill wastewater and methane in a Pd-membrane reactor

(2016) *International Journal of Hydrogen Energy*, 41 (12), pp. 5465-5474.

<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84961795108&doi=10.1016%2fj.ijhydene.2016.02.014&partnerID=40&md5=1b79b32aaf721ce2b360d4c1c0a322e0>

DOI: 10.1016/j.ijhydene.2016.02.014

DOCUMENT TYPE: Article

SOURCE: Scopus

Tosti, S., Fabbricino, M., Pontoni, L., Palma, V., Ruocco, C.

Catalytic reforming of olive mill wastewater and methane in a Pd-membrane reactor  
(2016) *International Journal of Hydrogen Energy*, 41 (12), pp. 5465-5474. Cited 3 times.  
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84959476275&doi=10.1016%2fj.ijhydene.2016.02.014&partnerID=40&md5=89cd8e74265b6adc938227cf7481fa85>

DOI: 10.1016/j.ijhydene.2016.02.014  
DOCUMENT TYPE: Article  
SOURCE: Scopus

Víctor-Ortega, M.D., Ochando-Pulido, J.M., Martínez-Ferez, A.  
Performance and modeling of continuous ion exchange processes for phenols recovery from olive mill wastewater  
(2016) *Process Safety and Environmental Protection*, 100, pp. 242-251. Cited 14 times.  
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84960455379&doi=10.1016%2fj.psep.2016.01.017&partnerID=40&md5=35d60188262eed3b11e76ed6f81432c5>

DOI: 10.1016/j.psep.2016.01.017  
DOCUMENT TYPE: Article  
SOURCE: Scopus

Cassano, A., Conidi, C., Galanakis, C.M., Castro-Muñoz, R.  
Recovery of polyphenols from olive mill wastewaters by membrane operations  
(2016) *Membrane Technologies for Biorefining*, pp. 163-187. Cited 3 times.  
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84966770008&doi=10.1016%2fB978-0-08-100451-7.00007-4&partnerID=40&md5=1647895ab0de3b43e34b63fcc980836>

DOI: 10.1016/B978-0-08-100451-7.00007-4  
DOCUMENT TYPE: Book Chapter  
SOURCE: Scopus

El Hajjaji, S., Bouladab, C., Idrissi Belkasmi, A., Hinnach, S.  
Valorization of diverse low-value wastes into biodiesel  
(2016) *Journal of Materials and Environmental Science*, 7 (12), pp. 4502-4510.  
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-85007564063&partnerID=40&md5=507715ead2765268898119eb4dae32a5>

DOCUMENT TYPE: Article  
SOURCE: Scopus

Zabaniotou, A., Rovas, D., Monteleone, M.  
Management of Olive Grove Pruning and Solid Waste from Olive Oil Extraction Via Thermochemical Processes  
(2015) *Waste and Biomass Valorization*, 6 (5), pp. 831-842. Cited 4 times.  
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84942433225&doi=10.1007%2fs12649-015-9403-2&partnerID=40&md5=e9cc9b60b0694f946b4ff0f91878f29a>

DOI: 10.1007/s12649-015-9403-2  
DOCUMENT TYPE: Article  
SOURCE: Scopus

Tosti, S., Cavezza, C., Fabbricino, M., Pontoni, L., Palma, V., Ruocco, C.  
Production of hydrogen in a Pd-membrane reactor via catalytic reforming of olive mill wastewater  
(2015) *Chemical Engineering Journal*, 275, pp. 366-373. Cited 7 times.  
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84928775827&doi=10.1016%2fj.cej.2015.04.001&partnerID=40&md5=501c22d7ef84bf3185727c33ec2cf0a8>

DOI: 10.1016/j.cej.2015.04.001  
DOCUMENT TYPE: Article  
SOURCE: Scopus

Nogueira, V., Lopes, I., Freitas, A.C., Rocha-Santos, T.A.P., Gonçalves, F., Duarte, A.C., Pereira, R.  
Biological treatment with fungi of olive mill wastewater pre-treated by photocatalytic oxidation with nanomaterials  
(2015) *Ecotoxicology and Environmental Safety*, 115, pp. 234-242. Cited 8 times.  
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84923363632&doi=10.1016%2fj.ecoenv.2015.02.028&partnerID=40&md5=1d863a76447af200fe94c7474ab8e2f5>

DOI: 10.1016/j.ecoenv.2015.02.028  
DOCUMENT TYPE: Article  
SOURCE: Scopus

Valkaj, K.M., Kaselj, I., Islamović, S., Zmčević, S.  
Hydrogen peroxide catalytic oxidation of olive oil mill wastewater [Kataiiticka oksidacija otpadnih vodaiz procesa prerade maslina vodikovim peroksidovjvi]  
(2015) *Hrvatske Vode*, 23 (94), pp. 257-266.  
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84960489891&partnerID=40&md5=cb621eaf4ae708cfd69f2d2478b326df>

DOCUMENT TYPE: Article  
SOURCE: Scopus

Hajji, F., Kunz, B., Weissbrodt, J.  
Polymer incompatibility as a potential tool for polyphenol recovery from olive mill wastewater  
(2014) *Food Chemistry*, 156, pp. 23-28. Cited 7 times.  
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84894244768&doi=10.1016%2fj.foodchem.2014.01.068&partnerID=40&md5=6d84b114c4371aeeb40fc62f4e821173>

DOI: 10.1016/j.foodchem.2014.01.068  
DOCUMENT TYPE: Article  
SOURCE: Scopus

Rahmanian, N., Jafari, S.M., Galanakis, C.M.  
Recovery and removal of phenolic compounds from olive mill wastewater  
(2014) *JAOCS, Journal of the American Oil Chemists' Society*, 91 (1), pp. 1-18. Cited 61 times.  
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84892528097&doi=10.1007%2fs11746-013-2350-9&partnerID=40&md5=1f640dfc50a146c9961c9596f01221ca>

DOI: 10.1007/s11746-013-2350-9  
DOCUMENT TYPE: Article  
SOURCE: Scopus

Seferou, P., Soupios, P., Kourgialas, N.N., Dokou, Z., Karatzas, G.P., Candasayar, E., Papadopoulos, N., Dimitriou, V., Sarris, A., Sauter, M.

Olive-oil mill wastewater transport under unsaturated and saturated laboratory conditions using the geoelectrical resistivity tomography method and the FEFLOW model [Transport d'eau usée de moulin à huile d'olive en conditions de laboratoire non saturée et saturée au moyen de la méthode de tomographie de résistivité électrique et du modèle FEFLOW]

(2013) Hydrogeology Journal, 21 (6), pp. 1219-1234. Cited 6 times.  
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84883024816&doi=10.1007%2fs10040-013-0996-x&partnerID=40&md5=8fc77cba2308a9d7d40520bd6f2cad8d>

DOI: 10.1007/s10040-013-0996-x

DOCUMENT TYPE: Article

SOURCE: Scopus

El-Abbassi, A., Hafidi, A., Khayet, M., García-Payo, M.C.  
Integrated direct contact membrane distillation for olive mill wastewater treatment

(2013) Desalination, 323, pp. 31-38. Cited 55 times.  
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84880331431&doi=10.1016%2fj.desal.2012.06.014&partnerID=40&md5=3ab6ee3c72748decdbd77409d90345dc>

DOI: 10.1016/j.desal.2012.06.014

DOCUMENT TYPE: Article

SOURCE: Scopus

Goula, A.M., Adamopoulos, K.G.

A Method for Preparing a Novel Solid Product from Olive Mill Wastewater: Wastewater Characterization and Product Recovery

(2013) Drying Technology, 31 (3), pp. 339-349. Cited 8 times.  
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84874529056&doi=10.1080%2f07373937.2012.736114&partnerID=40&md5=a82422c800e0a4d9d24c745545681124>

DOI: 10.1080/07373937.2012.736114

DOCUMENT TYPE: Article

SOURCE: Scopus

El-Abbassi, A., Khayet, M., Kiai, H., Hafidi, A., García-Payo, M.C.  
Treatment of crude olive mill wastewaters by osmotic distillation and osmotic membrane distillation

(2013) Separation and Purification Technology, 104, pp. 327-332. Cited 21 times.  
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84872094441&doi=10.1016%2fj.seppur.2012.12.006&partnerID=40&md5=1fffe7d790f5a8c6ac073602bae434f6>

DOI: 10.1016/j.seppur.2012.12.006

DOCUMENT TYPE: Article

SOURCE: Scopus

El-Abbassi, A., Kiai, H., Hafidi, A., García-Payo, M.C., Khayet, M.  
Treatment of olive mill wastewater by membrane distillation using polytetrafluoroethylene membranes

(2012) Separation and Purification Technology, 98, pp. 55-61. Cited 27 times.

<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84865546614&doi=10.1016%2fj.seppur.2012.06.026&partnerID=40&md5=f17c3756b2d9cb303cefc1d96b9e178c>

DOI: 10.1016/j.seppur.2012.06.026

DOCUMENT TYPE: Article

SOURCE: Scopus

Asfi, M., Ouzounidou, G., Panajiotidis, S., Therios, I., Moustakas, M.

Toxicity effects of olive-mill wastewater on growth, photosynthesis and pollen morphology of spinach plants

(2012) *Ecotoxicology and Environmental Safety*, 80, pp. 69-75. Cited 15 times.

<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84860534715&doi=10.1016%2fj.ecoenv.2012.02.030&partnerID=40&md5=d6238e92a9e4add5d60ed41854da2c63>

DOI: 10.1016/j.ecoenv.2012.02.030

DOCUMENT TYPE: Article

SOURCE: Scopus

El-Abbassi, A., Kiai, H., Hafidi, A.

Phenolic profile and antioxidant activities of olive mill wastewater (2012) *Food Chemistry*, 132 (1), pp. 406-412. Cited 47 times.

<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84355161474&doi=10.1016%2fj.foodchem.2011.11.013&partnerID=40&md5=16fe6e79277f1303a0e5def47af2c120>

DOI: 10.1016/j.foodchem.2011.11.013

DOCUMENT TYPE: Article

SOURCE: Scopus

Justino, C.I.L., Pereira, R., Freitas, A.C., Rocha-Santos, T.A.P., Panteleitchouk, T.S.L., Duarte, A.C.

Olive oil mill wastewaters before and after treatment: A critical review from the ecotoxicological point of view

(2012) *Ecotoxicology*, 21 (2), pp. 615-629. Cited 48 times.

<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84861716620&doi=10.1007%2fs10646-011-0806-y&partnerID=40&md5=859df27b5685383e98d21debf70ed9dd>

DOI: 10.1007/s10646-011-0806-y

DOCUMENT TYPE: Review

SOURCE: Scopus

Tsagaraki, E.V., Lazarides, H.N.

Fouling Analysis and Performance of Tubular Ultrafiltration on Pretreated Olive Mill Waste Water

(2012) *Food and Bioprocess Technology*, 5 (2), pp. 584-592. Cited 16 times.

<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84856585067&doi=10.1007%2fs11947-010-0326-4&partnerID=40&md5=61a86a8e4b559f6d0a0c91f490efec2e>

DOI: 10.1007/s11947-010-0326-4

DOCUMENT TYPE: Article

SOURCE: Scopus

Jerman Klen, T., Mozetič Vodopivec, B.

Ultrasonic extraction of phenols from olive mill wastewater:  
Comparison with conventional methods  
(2011) Journal of Agricultural and Food Chemistry, 59 (24), pp.  
12725-12731. Cited 26 times.  
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84255197203&doi=10.1021%2fjf202800n&partnerID=40&md5=3552f98c9fd371080f82b1dd4ccfa807>

DOI: 10.1021/jf202800n  
DOCUMENT TYPE: Article  
SOURCE: Scopus

Moraetis, D., Stamati, F.E., Nikolaidis, N.P., Kalogerakis, N.  
Olive mill wastewater irrigation of maize: Impacts on soil and  
groundwater  
(2011) Agricultural Water Management, 98 (7), pp. 1125-1132. Cited 37  
times.  
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-79955124261&doi=10.1016%2fj.agwat.2011.02.006&partnerID=40&md5=c09b68ee363d06c043d888997c5a290c>

DOI: 10.1016/j.agwat.2011.02.006  
DOCUMENT TYPE: Article  
SOURCE: Scopus

Eroglu, E.  
Natural antioxidants of olive oil and their recovery from olive mill  
wastewaters  
(2010) Olive Oil and Health, pp. 443-458.  
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84895339847&partnerID=40&md5=b51a1965d7e06e5157409b0adc974a31>

DOCUMENT TYPE: Book Chapter  
SOURCE: Scopus

Justino, C.I., Duarte, K., Loureiro, F., Pereira, R., Antunes, S.C.,  
Marques, Sergio.M., Gonçalves, F., Rocha-Santos, T.A.P., Freitas,  
A.C.  
Toxicity and organic content characterization of olive oil mill  
wastewater undergoing a sequential treatment with fungi and photo-  
Fenton oxidation  
(2009) Journal of Hazardous Materials, 172 (2-3), pp. 1560-1572.  
Cited 41 times.  
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-72049110237&doi=10.1016%2fj.jhazmat.2009.08.028&partnerID=40&md5=80dc9581a1ce2351dc795c82827fbfef>

DOI: 10.1016/j.jhazmat.2009.08.028  
DOCUMENT TYPE: Article  
SOURCE: Scopus

**32. Dova, M.I., Petrotos, K.B., Lazarides, H.N. On the direct osmotic  
concentration of liquid foods. Part I: Impact of process parameters  
on process performance (2007) Journal of Food Engineering, 78 (2), pp.  
422-430. Cited 45 times.**

<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-33746353687&doi=10.1016%2fj.jfoodeng.2005.10.010&partnerID=40&md5=ab415464a4126c6a02c9c6b6fda416c4>

DOI: 10.1016/j.jfoodeng.2005.10.010

DOCUMENT TYPE: Article

SOURCE: Scopus

CITED BY: 45

Costa, T.S., do Carmo, J.R., Pena, R.S.

Powdered tucupi condiment: Sensory and hygroscopic evaluation

(2018) *Food Science and Technology*, 38 (1), pp. 33-40.

[https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-](https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-85044654285&doi=10.1590%2f1678-457x.36816&partnerID=40&md5=7bd0a1b6ecdd609786a7b1b508bfb01)

[85044654285&doi=10.1590%2f1678-](https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-85044654285&doi=10.1590%2f1678-457x.36816&partnerID=40&md5=7bd0a1b6ecdd609786a7b1b508bfb01)

[457x.36816&partnerID=40&md5=7bd0a1b6ecdd609786a7b1b508bfb01](https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-85044654285&doi=10.1590%2f1678-457x.36816&partnerID=40&md5=7bd0a1b6ecdd609786a7b1b508bfb01)

DOI: 10.1590/1678-457x.36816

DOCUMENT TYPE: Article

SOURCE: Scopus

Qi, X., Xu, J., Zhao, K., Guo, H., Ma, L.

Freeze concentration of proteins in Antarctic krill wash water

(2017) *Journal of Ocean University of China*, 16 (6), pp. 1109-1114.

[https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-](https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-85033439279&doi=10.1007%2fs11802-017-3288-6&partnerID=40&md5=80f79ffcb75f4754a03d32dabeed1621)

[85033439279&doi=10.1007%2fs11802-017-3288-](https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-85033439279&doi=10.1007%2fs11802-017-3288-6&partnerID=40&md5=80f79ffcb75f4754a03d32dabeed1621)

[6&partnerID=40&md5=80f79ffcb75f4754a03d32dabeed1621](https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-85033439279&doi=10.1007%2fs11802-017-3288-6&partnerID=40&md5=80f79ffcb75f4754a03d32dabeed1621)

DOI: 10.1007/s11802-017-3288-6

DOCUMENT TYPE: Article

SOURCE: Scopus

Xu, S., Lin, P., An, X., Hu, Y., Wang, Z., Zhong, L., Niu, Q.

High-Performance Forward Osmosis Membranes Used for Treating High-Salinity Oil-Bearing Wastewater

(2017) *Industrial and Engineering Chemistry Research*, 56 (43), pp. 12385-12394.

[https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-](https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-85032734523&doi=10.1021%2facr.7b02917&partnerID=40&md5=c8e874f07dd3503a3c3170c45f027fc5)

[85032734523&doi=10.1021%2facr.7b02917&partnerID=40&md5=c8e874f07](https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-85032734523&doi=10.1021%2facr.7b02917&partnerID=40&md5=c8e874f07dd3503a3c3170c45f027fc5)

[dd3503a3c3170c45f027fc5](https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-85032734523&doi=10.1021%2facr.7b02917&partnerID=40&md5=c8e874f07dd3503a3c3170c45f027fc5)

DOI: 10.1021/acs.iecr.7b02917

DOCUMENT TYPE: Article

SOURCE: Scopus

Ambrosi, A., Lopes Corrêa, G., Souza de Vargas, N., Martim Gabe, L., Cardozo, N.S.M., Tessaro, I.C.

Impact of osmotic agent on the transport of components using forward osmosis to separate ethanol from aqueous solutions

(2017) *AIChE Journal*, 63 (10), pp. 4499-4507.

[https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-](https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-85018887858&doi=10.1002%2faic.15779&partnerID=40&md5=5abdfa9afa731b0dbbe5f188c06ca58a)

[85018887858&doi=10.1002%2faic.15779&partnerID=40&md5=5abdfa9afa731b0d](https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-85018887858&doi=10.1002%2faic.15779&partnerID=40&md5=5abdfa9afa731b0dbbe5f188c06ca58a)

[bbe5f188c06ca58a](https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-85018887858&doi=10.1002%2faic.15779&partnerID=40&md5=5abdfa9afa731b0dbbe5f188c06ca58a)

DOI: 10.1002/aic.15779

DOCUMENT TYPE: Article

SOURCE: Scopus

Yih Law, J., Mohammad, A.W.

Employing forward osmosis technology through hybrid system

configurations for the production of potable/pure water: A review

(2017) *Jurnal Teknologi*, 79 (2), pp. 125-135. Cited 1 time.

[https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-](https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-85011700268&doi=10.11113%2fjt.v79.10402&partnerID=40&md5=2ce59f24dafa00cada6a7cf3aaa64854)

[85011700268&doi=10.11113%2fjt.v79.10402&partnerID=40&md5=2ce59f24dafa](https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-85011700268&doi=10.11113%2fjt.v79.10402&partnerID=40&md5=2ce59f24dafa00cada6a7cf3aaa64854)

[00cada6a7cf3aaa64854](https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-85011700268&doi=10.11113%2fjt.v79.10402&partnerID=40&md5=2ce59f24dafa00cada6a7cf3aaa64854)



DOI: 10.11113/jt.v79.10402  
DOCUMENT TYPE: Review  
SOURCE: Scopus

Vaseghi, G., Ghassemi, A., Loya, J.  
Characterization of reverse osmosis and nanofiltration membranes: effects of operating conditions and specific ion rejection  
(2016) *Desalination and Water Treatment*, 57 (50), pp. 23461-23472.  
Cited 1 time.  
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84954225413&doi=10.1080%2f19443994.2015.1135825&partnerID=40&md5=4579f8f8412322f425774247c0a3080f>

DOI: 10.1080/19443994.2015.1135825  
DOCUMENT TYPE: Article  
SOURCE: Scopus

Bhinder, A., Fleck, B.A., Pernitsky, D., Sadrzadeh, M.  
Forward osmosis for treatment of oil sands produced water: systematic study of influential parameters  
(2016) *Desalination and Water Treatment*, 57 (48-49), pp. 22980-22993.  
Cited 1 time.  
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84945561512&doi=10.1080%2f19443994.2015.1108427&partnerID=40&md5=6ceb6b89e67b8c67cb537a85b2d66ad>

DOI: 10.1080/19443994.2015.1108427  
DOCUMENT TYPE: Article  
SOURCE: Scopus

Terefe, N.S., Janakievski, F., Glagovskaia, O., De Silva, K., Horne, M., Stockmann, R.  
Forward Osmosis: A Novel Membrane Separation Technology of Relevance to Food and Related Industries  
(2016) *Innovative Food Processing Technologies: Extraction, Separation, Component Modification and Process Intensification*, pp. 177-205. Cited 1 time.  
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-85010767451&doi=10.1016%2fB978-0-08-100294-0.00007-9&partnerID=40&md5=88498ed693fde4eef93db17061ad120b>

DOI: 10.1016/B978-0-08-100294-0.00007-9  
DOCUMENT TYPE: Book Chapter  
SOURCE: Scopus

Rastogi, N.K.  
Opportunities and Challenges in Application of Forward Osmosis in Food Processing  
(2016) *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, 56 (2), pp. 266-291. Cited 11 times.  
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84951838247&doi=10.1080%2f10408398.2012.724734&partnerID=40&md5=f5c808ea9240b3db6d3456c787b23a90>

DOI: 10.1080/10408398.2012.724734  
DOCUMENT TYPE: Article  
SOURCE: Scopus

Kumar, R., Pal, P.

A novel forward osmosis-nano filtration integrated system for coke-oven wastewater reclamation

(2015) *Chemical Engineering Research and Design*, 100, pp. 542-553.

Cited 10 times.

<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84938285899&doi=10.1016%2fj.cherd.2015.05.012&partnerID=40&md5=b59f2ed1746372ce89e6a68a765f2a07>

DOI: 10.1016/j.cherd.2015.05.012

DOCUMENT TYPE: Article

SOURCE: Scopus

Petrinić, I., Bajraktari, N., Hélix-Nielsen, C.

Membrane technologies for water treatment and reuse in the textile industry

(2015) *Advances in Membrane Technologies for Water Treatment: Materials, Processes and Applications*, pp. 537-550. Cited 7 times.

<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84940094862&doi=10.1016%2fB978-1-78242-121-4.00017-4&partnerID=40&md5=a8abd5800f46a25d27bfc38d88a88353>

DOI: 10.1016/B978-1-78242-121-4.00017-4

DOCUMENT TYPE: Book Chapter

SOURCE: Scopus

Rastogi, N.K., Cassano, A., Basile, A.

Water treatment by reverse and forward osmosis

(2015) *Advances in Membrane Technologies for Water Treatment: Materials, Processes and Applications*, pp. 129-154. Cited 1 time.

<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84940093658&doi=10.1016%2fB978-1-78242-121-4.00004-6&partnerID=40&md5=51f753582872bd791c7f8d2801330c7c>

DOI: 10.1016/B978-1-78242-121-4.00004-6

DOCUMENT TYPE: Book Chapter

SOURCE: Scopus

Aiba, M., Tokuyama, T., Matsumoto, H., Tomioka, H., Higashihara, T., Ueda, M.

Effect of primary structure on permselectivity of ultrathin semipermeable polybenzimidazole membrane

(2015) *Journal of Applied Polymer Science*, 132 (9), art. no. 41531, . Cited 2 times.

<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84914115058&doi=10.1002%2fapp.41531&partnerID=40&md5=6c96e9b569e47c83def65736bcf3e638>

DOI: 10.1002/app.41531

DOCUMENT TYPE: Article

SOURCE: Scopus

Lutchmiah, K., Verliefde, A.R.D., Roest, K., Rietveld, L.C., Cornelissen, E.R.

Forward osmosis for application in wastewater treatment: A review

(2014) *Water Research*, 58, pp. 179-197. Cited 202 times.

<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84899122478&doi=10.1016%2fj.watres.2014.03.045&partnerID=40&md5=a2f5fea9cd392b56abbfc2f2444f3d23>

DOI: 10.1016/j.watres.2014.03.045

DOCUMENT TYPE: Review

SOURCE: Scopus

Aiba, M., Tokuyama, T., Baba, S., Matsumoto, H., Tomioka, H., Higashihara, T., Ueda, M.  
Improvement in semipermeable membrane performance of wholly aromatic polyamide through an additive processing strategy  
(2014) *Journal of Polymer Science, Part A: Polymer Chemistry*, 52 (9), pp. 1275-1281. Cited 6 times.  
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84897114568&doi=10.1002%2fpola.27113&partnerID=40&md5=cec2f7517b78bbc0c03beb46e2665a5d>

DOI: 10.1002/pola.27113  
DOCUMENT TYPE: Article  
SOURCE: Scopus

Sun, Y., Xue, L., Zhang, Y., Zhao, X., Huang, Y., Du, X.  
High flux polyamide thin film composite forward osmosis membranes prepared from porous substrates made of polysulfone and polyethersulfone blends  
(2014) *Desalination*, 336 (1), pp. 72-79. Cited 10 times.  
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84892843045&doi=10.1016%2fj.desal.2013.12.036&partnerID=40&md5=068ad02cf63395245a06752a1b1780dd>

DOI: 10.1016/j.desal.2013.12.036  
DOCUMENT TYPE: Article  
SOURCE: Scopus

Acevedo, B.A., Chaves, M.G., Avanza, M.V., Dellacassa, E.S.  
Freeze-drying concentration of Rangpur lime juice  
(2014) *International Journal of Food Science and Technology*, 49 (2), pp. 423-428. Cited 1 time.  
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84892480102&doi=10.1111%2fijfs.12317&partnerID=40&md5=7a9c480379130967e684d373612bd72b>

DOI: 10.1111/ijfs.12317  
DOCUMENT TYPE: Article  
SOURCE: Scopus

Li, J., Wang, J., Bai, Y., Hou, D., Luan, Z.  
Effect of temperature on performance of forward osmosis process  
(2014) *Chinese Journal of Environmental Engineering*, 8 (10), pp. 4168-4174. Cited 2 times.  
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84925441310&partnerID=40&md5=1004ed02621579253d1da354576a4c95>

DOCUMENT TYPE: Article  
SOURCE: Scopus

Yun, T., Kim, Y.-J., Lee, S., Hong, S., Kim, G.I.  
Flux behavior and membrane fouling in pressure-assisted forward osmosis  
(2014) *Desalination and Water Treatment*, 52 (4-6), pp. 564-569. Cited 17 times.  
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84893841516&doi=10.1080%2f19443994.2013.827322&partnerID=40&md5=56daa5d4e699c1d7b3efa3acfb89a693>

DOI: 10.1080/19443994.2013.827322

DOCUMENT TYPE: Article  
SOURCE: Scopus

Ning, J., Zhao, J., Li, Y., Cao, H., Li, H.  
Fabrication and characterization of thin-film composite membrane for forward osmosis  
(2014) Chinese Journal of Environmental Engineering, 8 (10), pp. 4183-4190. Cited 1 time.  
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84925433296&partnerID=40&md5=a8d646c3f91e35d24230afe4a4885c58>

DOCUMENT TYPE: Article  
SOURCE: Scopus

Li, H., Shi, Z., Zhu, C.  
Concentration of biogas slurry with forward osmosis technology  
(2014) Nongye Gongcheng Xuebao/Transactions of the Chinese Society of Agricultural Engineering, 30 (24), pp. 240-245. Cited 1 time.  
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84921458991&doi=10.3969%2fj.issn.1002-6819.2014.24.029&partnerID=40&md5=6e08d94d2dd8e100263cf33ebd322452>

DOI: 10.3969/j.issn.1002-6819.2014.24.029  
DOCUMENT TYPE: Article  
SOURCE: Scopus

Field, R.W., Wu, J.J.  
Mass transfer limitations in forward osmosis: Are some potential applications overhyped?  
(2013) Desalination, 318, pp. 118-124. Cited 21 times.  
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84877061318&doi=10.1016%2fj.desal.2013.01.025&partnerID=40&md5=a2d5244cfc791f161ec346d4acc416d7>

DOI: 10.1016/j.desal.2013.01.025  
DOCUMENT TYPE: Article  
SOURCE: Scopus

Alnaizy, R., Aidan, A., Qasim, M.  
Draw solute recovery by metathesis precipitation in forward osmosis desalination  
(2013) Desalination and Water Treatment, 51 (28-30), pp. 5516-5525. Cited 15 times.  
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84882692147&doi=10.1080%2f19443994.2013.770238&partnerID=40&md5=8b456bcae7c69deb6d6db8569e117832>

DOI: 10.1080/19443994.2013.770238  
DOCUMENT TYPE: Article  
SOURCE: Scopus

Aydiner, C., Topcu, S., Tortop, C., Kuvvet, F., Ekinici, D., Dizge, N., Keskinler, B.  
A novel implementation of water recovery from whey: "forward- reverse osmosis" integrated membrane system  
(2013) Desalination and Water Treatment, 51 (4-6), pp. 786-799. Cited 9 times.  
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84875782049&doi=10.1080%2f19443994.2012.693713&partnerID=40&md5=cfe2c21b0c76aa3ccale187701209dbc>

DOI: 10.1080/19443994.2012.693713

DOCUMENT TYPE: Article

SOURCE: Scopus

Qi, S., Li, W., Zhao, Y., Ma, N., Wei, J., Chin, T.W., Tang, C.Y.

Influence of the properties of layer-by-layer active layers on forward osmosis performance

(2012) *Journal of Membrane Science*, 423-424, pp. 536-542. Cited 34 times.

[https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-](https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84867742838&doi=10.1016%2fj.memsci.2012.09.009&partnerID=40&md5=8dc0deb256acd66d5d573dbbf9d1c589)

[84867742838&doi=10.1016%2fj.memsci.2012.09.009&partnerID=40&md5=8dc0deb256acd66d5d573dbbf9d1c589](https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84867742838&doi=10.1016%2fj.memsci.2012.09.009&partnerID=40&md5=8dc0deb256acd66d5d573dbbf9d1c589)

DOI: 10.1016/j.memsci.2012.09.009

DOCUMENT TYPE: Article

SOURCE: Scopus

Chung, T.-S., Zhang, S., Wang, K.Y., Su, J., Ling, M.M.

Forward osmosis processes: Yesterday, today and tomorrow

(2012) *Desalination*, 287, pp. 78-81. Cited 291 times.

[https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-](https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-79960936301&doi=10.1016%2fj.desal.2010.12.019&partnerID=40&md5=18530f5364e20a4f3d6ee2afb6d6f36d)

[79960936301&doi=10.1016%2fj.desal.2010.12.019&partnerID=40&md5=18530f5364e20a4f3d6ee2afb6d6f36d](https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-79960936301&doi=10.1016%2fj.desal.2010.12.019&partnerID=40&md5=18530f5364e20a4f3d6ee2afb6d6f36d)

DOI: 10.1016/j.desal.2010.12.019

DOCUMENT TYPE: Article

SOURCE: Scopus

Sant'Anna, V., Marczak, L.D.F., Tessaro, I.C.

Membrane concentration of liquid foods by forward osmosis: Process and quality view

(2012) *Journal of Food Engineering*, 111 (3), pp. 483-489. Cited 62 times.

[https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-](https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84859521558&doi=10.1016%2fj.jfoodeng.2012.01.032&partnerID=40&md5=9489f72c2acb2c857fd986a6e7193749)

[84859521558&doi=10.1016%2fj.jfoodeng.2012.01.032&partnerID=40&md5=9489f72c2acb2c857fd986a6e7193749](https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84859521558&doi=10.1016%2fj.jfoodeng.2012.01.032&partnerID=40&md5=9489f72c2acb2c857fd986a6e7193749)

DOI: 10.1016/j.jfoodeng.2012.01.032

DOCUMENT TYPE: Review

SOURCE: Scopus

Li, X., Wang, K.Y., Helmer, B., Chung, T.-S.

Thin-film composite membranes and formation mechanism of thin-film layers on hydrophilic cellulose acetate propionate substrates for forward osmosis processes

(2012) *Industrial and Engineering Chemistry Research*, 51 (30), pp. 10039-10050. Cited 105 times.

[https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-](https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84859442142&doi=10.1021%2fie2027052&partnerID=40&md5=0f5319e69d594cf0d472677c57443f92)

[84859442142&doi=10.1021%2fie2027052&partnerID=40&md5=0f5319e69d594cf0d472677c57443f92](https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84859442142&doi=10.1021%2fie2027052&partnerID=40&md5=0f5319e69d594cf0d472677c57443f92)

DOI: 10.1021/ie2027052

DOCUMENT TYPE: Article

SOURCE: Scopus

Qi, S., Qiu, C.Q., Zhao, Y., Tang, C.Y.

Double-skinned forward osmosis membranes based on layer-by-layer assembly-FO performance and fouling behavior

(2012) *Journal of Membrane Science*, 405-406, pp. 20-29. Cited 86 times.

<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84862777096&doi=10.1016%2fj.memsci.2012.02.032&partnerID=40&md5=bead126c6288ba99d0c59f058073456b>

DOI: 10.1016/j.memsci.2012.02.032

DOCUMENT TYPE: Article

SOURCE: Scopus

Fang, W., Wang, R., Chou, S., Setiawan, L., Fane, A.G.  
Composite forward osmosis hollow fiber membranes: Integration of RO- and NF-like selective layers to enhance membrane properties of anti-scaling and anti-internal concentration polarization  
(2012) Journal of Membrane Science, 394-395, pp. 140-150. Cited 62 times.

<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84862794006&doi=10.1016%2fj.memsci.2011.12.034&partnerID=40&md5=7dacb b97e3feddb0c1b3ffcf5d0735c6>

DOI: 10.1016/j.memsci.2011.12.034

DOCUMENT TYPE: Article

SOURCE: Scopus

Field, R.W., Wu, J.J.

Analysis of forward osmosis: Is it overhyped?

(2012) Procedia Engineering, 44, pp. 264-266.

<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84891945737&doi=10.1016%2fj.proeng.2012.08.381&partnerID=40&md5=de4dedf540b1a9b686d4376c6a6c35ab>

DOI: 10.1016/j.proeng.2012.08.381

DOCUMENT TYPE: Conference Paper

ACCESS TYPE: Open Access

SOURCE: Scopus

Kim, C., Lee, S., Hong, S.

Application of osmotic backwashing in forward osmosis: Mechanisms and factors involved

(2012) Desalination and Water Treatment, 43 (1-3), pp. 314-322. Cited 15 times.

<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84894228615&doi=10.1080%2f19443994.2012.672215&partnerID=40&md5=1a85387b072d08f7265bdcbfea3b4efa>

DOI: 10.1080/19443994.2012.672215

DOCUMENT TYPE: Article

SOURCE: Scopus

Wei, J., Qiu, C., Tang, C.Y., Wang, R., Fane, A.G.

Synthesis and characterization of flat-sheet thin film composite forward osmosis membranes

(2011) Journal of Membrane Science, 372 (1-2), pp. 292-302. Cited 288 times.

<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-79953024766&doi=10.1016%2fj.memsci.2011.02.013&partnerID=40&md5=4b98949a5f87b01c3276efaf528ec74e>

DOI: 10.1016/j.memsci.2011.02.013

DOCUMENT TYPE: Article

SOURCE: Scopus

Tang, C.Y., She, Q., Lay, W.C.L., Wang, R., Field, R., Fane, A.G.

Modeling double-skinned FO membranes  
(2011) *Desalination*, 283, pp. 178-186. Cited 61 times.  
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84856100409&doi=10.1016%2fj.desal.2011.02.026&partnerID=40&md5=60f321b4c18ac9cde0de77b34c7b59e5>

DOI: 10.1016/j.desal.2011.02.026  
DOCUMENT TYPE: Article  
SOURCE: Scopus

Rastogi, N.K., Nayak, C.A.  
Membranes for forward osmosis in industrial applications  
(2011) *Advanced Membrane Science and Technology for Sustainable Energy and Environmental Applications*, pp. 680-717. Cited 5 times.  
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84873166548&doi=10.1533%2f9780857093790.5.680&partnerID=40&md5=7df66f0d41aeca08addaccdb8b63246e>

DOI: 10.1533/9780857093790.5.680  
DOCUMENT TYPE: Book Chapter  
SOURCE: Scopus

Yi, Z., Zhu, L.-P., Xu, Y.-Y., Zhao, Y.-F., Ma, X.-T., Zhu, B.-K.  
Polysulfone-based amphiphilic polymer for hydrophilicity and fouling-resistant modification of polyethersulfone membranes  
(2010) *Journal of Membrane Science*, 365 (1-2), pp. 25-33. Cited 90 times.  
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-78049245775&doi=10.1016%2fj.memsci.2010.08.001&partnerID=40&md5=a84086503d50c8cd8ccbc55841d2582b>

DOI: 10.1016/j.memsci.2010.08.001  
DOCUMENT TYPE: Article  
SOURCE: Scopus

Lee, S., Boo, C., Elimelech, M., Hong, S.  
Comparison of fouling behavior in forward osmosis (FO) and reverse osmosis (RO)  
(2010) *Journal of Membrane Science*, 365 (1-2), pp. 34-39. Cited 323 times.  
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-78049293209&doi=10.1016%2fj.memsci.2010.08.036&partnerID=40&md5=312162b5f96b3ea7603b473d51966cc9>

DOI: 10.1016/j.memsci.2010.08.036  
DOCUMENT TYPE: Article  
SOURCE: Scopus

Yen, S.K., Mehnas Haja N., F., Su, M., Wang, K.Y., Chung, T.-S.  
Study of draw solutes using 2-methylimidazole-based compounds in forward osmosis  
(2010) *Journal of Membrane Science*, 364 (1-2), pp. 242-252. Cited 104 times.  
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-77957937635&doi=10.1016%2fj.memsci.2010.08.021&partnerID=40&md5=a81389a225214e9b46a23b6c355a7cbd>

DOI: 10.1016/j.memsci.2010.08.021  
DOCUMENT TYPE: Article  
SOURCE: Scopus

Gang, L., Xuemei, L., Yue, L., Duo, W., Tao, H., Congjie, G.  
Forward osmosis and concentration polarization  
(2010) *Progress in Chemistry*, 22 (5), pp. 812-821. Cited 4 times.  
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-77956686279&partnerID=40&md5=dad25d6e194cee19527393f9cc004077>

DOCUMENT TYPE: Review  
SOURCE: Scopus

Gulec, H.A., Topaccli, A., Topaccli, C., Albayrak, N., Mutlu, M.  
Modification of cellulose acetate membrane via low-pressure plasma polymerization for sugar separation applications: Part I. Membrane development and characterization  
(2010) *Journal of Membrane Science*, 350 (1-2), pp. 310-321. Cited 22 times.  
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-76849083895&doi=10.1016%2fj.memsci.2010.01.006&partnerID=40&md5=91c24fbca7ecda0422482c6dc540eaa2>

DOI: 10.1016/j.memsci.2010.01.006  
DOCUMENT TYPE: Article  
SOURCE: Scopus

Nayak, C.A., Rastogi, N.K.  
Forward osmosis for the concentration of anthocyanin from *Garcinia indica* Choisy  
(2010) *Separation and Purification Technology*, 71 (2), pp. 144-151. Cited 47 times.  
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-74849131017&doi=10.1016%2fj.seppur.2009.11.013&partnerID=40&md5=d824c13b5db357714e01b06b44e40bc2>

DOI: 10.1016/j.seppur.2009.11.013  
DOCUMENT TYPE: Article  
SOURCE: Scopus

Yang, Q., Wang, K.Y., Chung, T.-S.  
A novel dual-layer forward osmosis membrane for protein enrichment and concentration  
(2009) *Separation and Purification Technology*, 69 (3), pp. 269-274. Cited 81 times.  
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-70349203660&doi=10.1016%2fj.seppur.2009.08.002&partnerID=40&md5=5a960f83126812a27c7c8cb614dcd87a>

DOI: 10.1016/j.seppur.2009.08.002  
DOCUMENT TYPE: Article  
SOURCE: Scopus

Garcia-Castello, E.M., McCutcheon, J.R., Elimelech, M.  
Performance evaluation of sucrose concentration using forward osmosis  
(2009) *Journal of Membrane Science*, 338 (1-2), pp. 61-66. Cited 111 times.  
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-70149100852&doi=10.1016%2fj.memsci.2009.04.011&partnerID=40&md5=3c3449800ad80fc540242729b555401d>

DOI: 10.1016/j.memsci.2009.04.011  
DOCUMENT TYPE: Article  
SOURCE: Scopus



Tan, C.H., Ng, H.Y.  
Modified models to predict flux behavior in forward osmosis in consideration of external and internal concentration polarizations (2008) *Journal of Membrane Science*, 324 (1-2), pp. 209-219. Cited 136 times.

<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-50649083245&doi=10.1016%2fj.memsci.2008.07.020&partnerID=40&md5=687dfd603c2af2ff05657d74bf8ec36>

DOI: 10.1016/j.memsci.2008.07.020

DOCUMENT TYPE: Article

SOURCE: Scopus

Aider, M., de Halleux, D., Akbache, A.  
Whey cryoconcentration and impact on its composition (2007) *Journal of Food Engineering*, 82 (1), pp. 92-102. Cited 21 times.

<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-33947306900&doi=10.1016%2fj.jfoodeng.2007.01.025&partnerID=40&md5=194da381ca569a3d4d502f950a232a72>

DOI: 10.1016/j.jfoodeng.2007.01.025

DOCUMENT TYPE: Article

SOURCE: Scopus

**33. Dova, M.I., Petrotos, K.B., Lazarides, H.N. On the direct osmotic concentration of liquid foods: Part II. Development of a generalized model (2007) *Journal of Food Engineering*, 78 (2), pp. 431-437. Cited 17 times.**

<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-33746605209&doi=10.1016%2fj.jfoodeng.2005.10.011&partnerID=40&md5=26a606140125e3b8671261c4bd113058>

DOI: 10.1016/j.jfoodeng.2005.10.011

DOCUMENT TYPE: Article

SOURCE: Scopus

**CITED BY: 17**

Terefe, N.S., Janakievski, F., Glagovskaia, O., De Silva, K., Horne, M., Stockmann, R.

Forward Osmosis: A Novel Membrane Separation Technology of Relevance to Food and Related Industries

(2016) *Innovative Food Processing Technologies: Extraction, Separation, Component Modification and Process Intensification*, pp. 177-205. Cited 1 time.

<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-85010767451&doi=10.1016%2fB978-0-08-100294-0.00007-9&partnerID=40&md5=88498ed693fde4eef93db17061ad120b>

DOI: 10.1016/B978-0-08-100294-0.00007-9

DOCUMENT TYPE: Book Chapter

SOURCE: Scopus

Le, N.L., Nunes, S.P.  
Materials and membrane technologies for water and energy sustainability

(2016) *Sustainable Materials and Technologies*, 7, pp. 1-28. Cited 31 times.

<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-85006197414&doi=10.1016%2fj.susmat.2016.02.001&partnerID=40&md5=7e5f376e9475f2d7b05f2298880dce71>

DOI: 10.1016/j.susmat.2016.02.001

DOCUMENT TYPE: Review

ACCESS TYPE: Open Access

SOURCE: Scopus

Sato, Y., Nakao, S.-I.

Theoretical estimation of semi-permeable membranes leading to development of forward osmosis membranes and processes as a future seawater desalination technology

(2016) *Desalination and Water Treatment*, 57 (12), pp. 5398-5405.

Cited 3 times.

<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84955739121&doi=10.1080%2f19443994.2015.1005692&partnerID=40&md5=6f1bd6e0456715cfa105666168bfabbe>

DOI: 10.1080/19443994.2015.1005692

DOCUMENT TYPE: Article

SOURCE: Scopus

Rastogi, N.K.

Opportunities and Challenges in Application of Forward Osmosis in Food Processing

(2016) *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, 56 (2), pp.

266-291. Cited 11 times.

<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84951838247&doi=10.1080%2f10408398.2012.724734&partnerID=40&md5=f5c808ea9240b3db6d3456c787b23a90>

DOI: 10.1080/10408398.2012.724734

DOCUMENT TYPE: Article

SOURCE: Scopus

Shafi, H.Z., Khan, Z., Yang, R., Gleason, K.K.

Surface modification of reverse osmosis membranes with zwitterionic coating for improved resistance to fouling

(2015) *Desalination*, 362, pp. 93-103. Cited 36 times.

<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84922496384&doi=10.1016%2fj.desal.2015.02.009&partnerID=40&md5=fffb62f301f2c15b116be52edd3d835c>

DOI: 10.1016/j.desal.2015.02.009

DOCUMENT TYPE: Article

SOURCE: Scopus

Petrinić, I., Bajraktari, N., Hélix-Nielsen, C.

Membrane technologies for water treatment and reuse in the textile industry

(2015) *Advances in Membrane Technologies for Water Treatment: Materials, Processes and Applications*, pp. 537-550. Cited 7 times.

<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84940094862&doi=10.1016%2fB978-1-78242-121-4.00017-4&partnerID=40&md5=a8abd5800f46a25d27bfc38d88a88353>

DOI: 10.1016/B978-1-78242-121-4.00017-4

DOCUMENT TYPE: Book Chapter

SOURCE: Scopus

Rastogi, N.K., Cassano, A., Basile, A.

Water treatment by reverse and forward osmosis

(2015) *Advances in Membrane Technologies for Water Treatment: Materials, Processes and Applications*, pp. 129-154. Cited 1 time.  
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84940093658&doi=10.1016%2fB978-1-78242-121-4.00004-6&partnerID=40&md5=51f753582872bd791c7f8d2801330c7c>

DOI: 10.1016/B978-1-78242-121-4.00004-6

DOCUMENT TYPE: Book Chapter

SOURCE: Scopus

Sun, Y., Xue, L., Zhang, Y., Zhao, X., Huang, Y., Du, X.  
High flux polyamide thin film composite forward osmosis membranes prepared from porous substrates made of polysulfone and polyethersulfone blends

(2014) *Desalination*, 336 (1), pp. 72-79. Cited 10 times.

<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84892843045&doi=10.1016%2fj.desal.2013.12.036&partnerID=40&md5=068ad02cf63395245a06752a1b1780dd>

DOI: 10.1016/j.desal.2013.12.036

DOCUMENT TYPE: Article

SOURCE: Scopus

Méndez, M.L., Romero, A.I., Rajal, V.B., Castro, E.F., Calvo, J.I., Palacio, L., Hernández, A.

Properties of polyethersulfone ultrafiltration membranes modified with polyethylene glycols

(2014) *Polymer Engineering and Science*, 54 (5), pp. 1211-1221. Cited 7 times.

<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84899409825&doi=10.1002%2fpen.23637&partnerID=40&md5=d4ae9b2eaf23fdc2007b8c9146d00894>

DOI: 10.1002/pen.23637

DOCUMENT TYPE: Article

SOURCE: Scopus

Sant'Anna, V., Marczak, L.D.F., Tessaro, I.C.

Membrane concentration of liquid foods by forward osmosis: Process and quality view

(2012) *Journal of Food Engineering*, 111 (3), pp. 483-489. Cited 62 times.

<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84859521558&doi=10.1016%2fj.jfoodeng.2012.01.032&partnerID=40&md5=9489f72c2acb2c857fd986a6e7193749>

DOI: 10.1016/j.jfoodeng.2012.01.032

DOCUMENT TYPE: Review

SOURCE: Scopus

Yi, Z., Zhu, L.-P., Zhao, Y.-F., Zhu, B.-K., Xu, Y.-Y.

An extending of candidate for the hydrophilic modification of polysulfone membranes from the compatibility consideration: The polyethersulfone-based amphiphilic copolymer as an example

(2012) *Journal of Membrane Science*, 390-391, pp. 48-57. Cited 29 times.

<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84855290443&doi=10.1016%2fj.memsci.2011.10.058&partnerID=40&md5=ec3617b85b9dfc98653d3994bc3f1951>

DOI: 10.1016/j.memsci.2011.10.058

DOCUMENT TYPE: Article  
SOURCE: Scopus

Yi, Z., Zhu, L.-P., Xu, Y.-Y., Gong, X.-N., Zhu, B.-K.  
Surface zwitterionization of poly(vinylidene fluoride) porous  
membranes by post-reaction of the amphiphilic precursor  
(2011) *Journal of Membrane Science*, 385-386 (1), pp. 57-66. Cited 36  
times.  
[https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-  
80755128338&doi=10.1016%2fj.memsci.2011.09.026&partnerID=40&md5=d90a1  
7b5381e7ab0f43382afa9f96b05](https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-80755128338&doi=10.1016%2fj.memsci.2011.09.026&partnerID=40&md5=d90a17b5381e7ab0f43382afa9f96b05)

DOI: 10.1016/j.memsci.2011.09.026  
DOCUMENT TYPE: Article  
SOURCE: Scopus

Rastogi, N.K., Nayak, C.A.  
Membranes for forward osmosis in industrial applications  
(2011) *Advanced Membrane Science and Technology for Sustainable  
Energy and Environmental Applications*, pp. 680-717. Cited 5 times.  
[https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-  
84873166548&doi=10.1533%2f9780857093790.5.680&partnerID=40&md5=7df66f  
0d41aeca08addaccdb8b63246e](https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84873166548&doi=10.1533%2f9780857093790.5.680&partnerID=40&md5=7df66f0d41aeca08addaccdb8b63246e)

DOI: 10.1533/9780857093790.5.680  
DOCUMENT TYPE: Book Chapter  
SOURCE: Scopus

Yi, Z., Zhu, L.-P., Xu, Y.-Y., Zhao, Y.-F., Ma, X.-T., Zhu, B.-K.  
Polysulfone-based amphiphilic polymer for hydrophilicity and fouling-  
resistant modification of polyethersulfone membranes  
(2010) *Journal of Membrane Science*, 365 (1-2), pp. 25-33. Cited 90  
times.  
[https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-  
78049245775&doi=10.1016%2fj.memsci.2010.08.001&partnerID=40&md5=a8408  
6503d50c8cd8ccbc55841d2582b](https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-78049245775&doi=10.1016%2fj.memsci.2010.08.001&partnerID=40&md5=a84086503d50c8cd8ccbc55841d2582b)

DOI: 10.1016/j.memsci.2010.08.001  
DOCUMENT TYPE: Article  
SOURCE: Scopus

Gang, L., Xuemei, L., Yue, L., Duo, W., Tao, H., Congjie, G.  
Forward osmosis and concentration polarization  
(2010) *Progress in Chemistry*, 22 (5), pp. 812-821. Cited 4 times.  
[https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-  
77956686279&partnerID=40&md5=dad25d6e194cee19527393f9cc004077](https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-77956686279&partnerID=40&md5=dad25d6e194cee19527393f9cc004077)

DOCUMENT TYPE: Review  
SOURCE: Scopus

Nayak, C.A., Rastogi, N.K.  
Forward osmosis for the concentration of anthocyanin from *Garcinia  
indica* Choisy  
(2010) *Separation and Purification Technology*, 71 (2), pp. 144-151.  
Cited 47 times.  
[https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-  
74849131017&doi=10.1016%2fj.seppur.2009.11.013&partnerID=40&md5=d824c  
13b5db357714e01b06b44e40bc2](https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-74849131017&doi=10.1016%2fj.seppur.2009.11.013&partnerID=40&md5=d824c13b5db357714e01b06b44e40bc2)

DOI: 10.1016/j.seppur.2009.11.013  
DOCUMENT TYPE: Article

SOURCE: Scopus

Garcia-Castello, E.M., McCutcheon, J.R., Elimelech, M.  
Performance evaluation of sucrose concentration using forward osmosis  
(2009) *Journal of Membrane Science*, 338 (1-2), pp. 61-66. Cited 111  
times.

<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-70149100852&doi=10.1016%2fj.memsci.2009.04.011&partnerID=40&md5=3c3449800ad80fc540242729b555401d>

DOI: 10.1016/j.memsci.2009.04.011

DOCUMENT TYPE: Article

SOURCE: Scopus

**34. Petrotos, K.B., Lazarides, H.N. Osmotic concentration of liquid foods (2001) *Journal of Food Engineering*, 49 (2-3), pp. 201-206. Cited 154 times.**

<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-0035427758&doi=10.1016%2fS0260-8774%2800%2900222-3&partnerID=40&md5=9aab1c546954f3d25f90f605482dd7e6>

DOI: 10.1016/S0260-8774(00)00222-3

DOCUMENT TYPE: Article

SOURCE: Scopus

**CITED BY: 154**

Nguyen, N.C., Chen, S.-S., Ho, S.-T., Nguyen, H.T., Ray, S.S.,  
Nguyen, N.T., Hsu, H.-T., Le, N.C., Tran, T.T.

Optimising the recovery of EDTA-2Na draw solution in forward osmosis  
through direct contact membrane distillation  
(2018) *Separation and Purification Technology*, 198, pp. 108-112.

<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-85012933782&doi=10.1016%2fj.seppur.2017.02.001&partnerID=40&md5=e1370f82dea1795891209165141c5507>

DOI: 10.1016/j.seppur.2017.02.001

DOCUMENT TYPE: Article

SOURCE: Scopus

Zuo, H.-R., Cao, G.-P., Wang, M., Zhang, H.-H., Song, C.-C., Fang,  
X., Wang, T.

Controlling the morphology and performance of FO membrane via  
adjusting the atmosphere humidity during casting procedure  
(2018) *Applied Surface Science*, 433, pp. 945-956.

<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-85032006405&doi=10.1016%2fj.apsusc.2017.08.158&partnerID=40&md5=e502f92552ab92821e47a83c4b522ab4>

DOI: 10.1016/j.apsusc.2017.08.158

DOCUMENT TYPE: Article

SOURCE: Scopus

Shokrgozar Eslah, S., Shokrollahzadeh, S., Moini Jazani, O., Samimi,  
A.

Forward osmosis water desalination: Fabrication of graphene oxide-  
polyamide/polysulfone thin-film nanocomposite membrane with high  
water flux and low reverse salt diffusion

(2018) Separation Science and Technology (Philadelphia), 53 (3), pp. 573-583.

<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-85036461943&doi=10.1080%2f01496395.2017.1398261&partnerID=40&md5=6d9018c8deb517f393c1b43eaf473de8>

DOI: 10.1080/01496395.2017.1398261

DOCUMENT TYPE: Article

SOURCE: Scopus

Sreedhar, I., Khaitan, S., Gupta, R., Reddy, B.M., Venugopal, A.

An odyssey of process and engineering trends in forward osmosis  
(2018) Environmental Science: Water Research and Technology, 4 (2),  
pp. 129-168.

<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-85041607222&doi=10.1039%2fc7ew00507e&partnerID=40&md5=a867de9f42afe06f197d2b5d4db6fed2>

DOI: 10.1039/c7ew00507e

DOCUMENT TYPE: Review

SOURCE: Scopus

Lian, B., Blandin, G., Leslie, G., Le-Clech, P.

Impact of module design in forward osmosis and pressure assisted  
osmosis: An experimental and numerical study  
(2018) Desalination, 426, pp. 108-117. Cited 1 time.

<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-85042194614&doi=10.1016%2fj.desal.2017.10.047&partnerID=40&md5=c52dfe4beb0b93cdclcc12b6b71f7236>

DOI: 10.1016/j.desal.2017.10.047

DOCUMENT TYPE: Article

SOURCE: Scopus

Kim, D.I., Choi, J., Hong, S.

Evaluation on suitability of osmotic dewatering through forward  
osmosis (FO) for xylose concentration

(2018) Separation and Purification Technology, 191, pp. 225-232.

<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-85029690321&doi=10.1016%2fj.seppur.2017.09.036&partnerID=40&md5=303cccff7f13c6d9dd8565953622cf9d>

DOI: 10.1016/j.seppur.2017.09.036

DOCUMENT TYPE: Article

SOURCE: Scopus

Chwatko, M., Arena, J.T., McCutcheon, J.R.

Norepinephrine modified thin film composite membranes for forward  
osmosis

(2017) Desalination, 423, pp. 157-164. Cited 2 times.

<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-85030031330&doi=10.1016%2fj.desal.2017.07.025&partnerID=40&md5=1d8c479e97b1a5e1dfda7f10b5198b54>

DOI: 10.1016/j.desal.2017.07.025

DOCUMENT TYPE: Article

SOURCE: Scopus

Rastgar, M., Shakeri, A., Bozorg, A., Salehi, H., Saadattalab, V.

Impact of nanoparticles surface characteristics on pore structure and  
performance of forward osmosis membranes

(2017) *Desalination*, 421, pp. 179-189. Cited 4 times.  
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-85014088941&doi=10.1016%2fj.desal.2017.01.040&partnerID=40&md5=7a6f459ea07c57f0c87f0e90b997159d>

DOI: 10.1016/j.desal.2017.01.040

DOCUMENT TYPE: Article

SOURCE: Scopus

Bhattacharjee, C., Saxena, V.K., Dutta, S.  
Fruit juice processing using membrane technology: A review  
(2017) *Innovative Food Science and Emerging Technologies*, 43, pp. 136-153. Cited 4 times.  
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-85027396301&doi=10.1016%2fj.ifset.2017.08.002&partnerID=40&md5=dd6d65226601c74607120206b89a4811>

DOI: 10.1016/j.ifset.2017.08.002

DOCUMENT TYPE: Review

SOURCE: Scopus

Seker, M., Buyuksari, E., Topcu, S., Sesli, D., Celebi, D., Keskinler, B., Aydiner, C.  
Effect of process parameters on flux for whey concentration with NH<sub>3</sub>/CO<sub>2</sub> in forward osmosis  
(2017) *Food and Bioprocess Technology*, 105, pp. 64-76. Cited 1 time.  
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-85022200640&doi=10.1016%2fj.fbp.2017.05.006&partnerID=40&md5=8b8092ae3f4d97d8ca5a457b98a9816a>

DOI: 10.1016/j.fbp.2017.05.006

DOCUMENT TYPE: Article

SOURCE: Scopus

Law, J.Y., Mohammad, A.W.  
Multiple-solute salts as draw solution for osmotic concentration of succinate feed by forward osmosis  
(2017) *Journal of Industrial and Engineering Chemistry*, 51, pp. 264-270. Cited 1 time.  
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-85016082494&doi=10.1016%2fj.jiec.2017.03.011&partnerID=40&md5=41623ca419af50055d9140dd6f9c2da8>

DOI: 10.1016/j.jiec.2017.03.011

DOCUMENT TYPE: Article

SOURCE: Scopus

Chun, Y., Mulcahy, D., Zou, L., Kim, I.S.  
A short review of membrane fouling in forward osmosis processes  
(2017) *Membranes*, 7 (2), art. no. 30, . Cited 5 times.  
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-85020864595&doi=10.3390%2fmembranes7020030&partnerID=40&md5=e96a7ea1052c9972187a44e20a297f35>

DOI: 10.3390/membranes7020030

DOCUMENT TYPE: Review

SOURCE: Scopus

Marques, M.P., Alves, V.D., Coelho, I.M.  
Concentration of tea extracts by osmotic evaporation: Optimisation of process parameters and effect on antioxidant activity

(2017) *Membranes*, 7 (1), art. no. 1, . Cited 1 time.  
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-85009726458&doi=10.3390%2fmembranes7010001&partnerID=40&md5=9f738f880e7228871680a4cee537c71f>

DOI: 10.3390/membranes7010001

DOCUMENT TYPE: Article

SOURCE: Scopus

Ma, D., Peh, S.B., Han, G., Chen, S.B.  
Thin-Film Nanocomposite (TFN) Membranes Incorporated with Super-Hydrophilic Metal-Organic Framework (MOF) UiO-66: Toward Enhancement of Water Flux and Salt Rejection

(2017) *ACS Applied Materials and Interfaces*, 9 (8), pp. 7523-7534.

Cited 13 times.

<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-85014158317&doi=10.1021%2fac sami.6b14223&partnerID=40&md5=ac4f491c3698acfae7692032ald6d0a6>

DOI: 10.1021/acsami.6b14223

DOCUMENT TYPE: Article

SOURCE: Scopus

Yih Law, J., Mohammad, A.W.

Employing forward osmosis technology through hybrid system configurations for the production of potable/pure water: A review (2017) *Jurnal Teknologi*, 79 (2), pp. 125-135. Cited 1 time.

<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-85011700268&doi=10.11113%2fjt.v79.10402&partnerID=40&md5=2ce59f24dafa00cada6a7cf3aaa64854>

DOI: 10.11113/jt.v79.10402

DOCUMENT TYPE: Review

SOURCE: Scopus

Eyvaz, M., Aslan, T., Arslan, S., Yüksel, E., Koyuncu, İ.  
Recent developments in forward osmosis membrane bioreactors: a comprehensive review

(2016) *Desalination and Water Treatment*, 57 (59), pp. 28610-28645.

Cited 3 times.

<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84975318452&doi=10.1080%2f19443994.2016.1193448&partnerID=40&md5=92cae5ae37271ffaaal5addb7065a081>

DOI: 10.1080/19443994.2016.1193448

DOCUMENT TYPE: Article

SOURCE: Scopus

Guan, P., Wang, D.

The improvement of CTA forward osmosis membrane performance by hydrophilic modification on interface between support layer and non-woven fabric

(2016) *Desalination and Water Treatment*, 57 (57), pp. 27505-27518.

<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84965020961&doi=10.1080%2f19443994.2016.1179220&partnerID=40&md5=9aa4566b1c1b76c56bd8ccl1f00a12c06>

DOI: 10.1080/19443994.2016.1179220

DOCUMENT TYPE: Article

SOURCE: Scopus



Dincer, C., Tontul, I., Topuz, A.  
A comparative study of black mulberry juice concentrates by thermal evaporation and osmotic distillation as influenced by storage (2016) *Innovative Food Science and Emerging Technologies*, 38, pp. 57-64. Cited 3 times.  
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84987971731&doi=10.1016%2fj.ifset.2016.09.012&partnerID=40&md5=480b29d8769df45682eabbcb598b012>

DOI: 10.1016/j.ifset.2016.09.012  
DOCUMENT TYPE: Article  
SOURCE: Scopus

Bhinder, A., Fleck, B.A., Pernitsky, D., Sadrzadeh, M.  
Forward osmosis for treatment of oil sands produced water: systematic study of influential parameters (2016) *Desalination and Water Treatment*, 57 (48-49), pp. 22980-22993. Cited 1 time.  
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84945561512&doi=10.1080%2f19443994.2015.1108427&partnerID=40&md5=6ceb6b89e67b8c67cb537a85b2d66ad>

DOI: 10.1080/19443994.2015.1108427  
DOCUMENT TYPE: Article  
SOURCE: Scopus

Shabani, Z., Rahimpour, A.  
Chitosan- and dehydroascorbic acid-coated Fe<sup>3+</sup>O<sup>4</sup> nanoparticles: preparation, characterization and their potential as draw solute in forward osmosis process (2016) *Iranian Polymer Journal (English Edition)*, 25 (10), pp. 887-895. Cited 1 time.  
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84988025253&doi=10.1007%2fs13726-016-0474-0&partnerID=40&md5=95553a394884ead4716f50d7e470ee26>

DOI: 10.1007/s13726-016-0474-0  
DOCUMENT TYPE: Article  
SOURCE: Scopus

Jagannath, A., Kumar, M.  
Monitoring Blanching Induced Debitting and Storage Losses of Naringin in Orange Subjected to Osmotic Dehydration (2016) *International Journal of Fruit Science*, 16 (4), pp. 410-422.  
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84969625516&doi=10.1080%2f15538362.2016.1166095&partnerID=40&md5=dbc2f230101292bd7e3552cfbec6c525>

DOI: 10.1080/15538362.2016.1166095  
DOCUMENT TYPE: Article  
SOURCE: Scopus

Terefe, N.S., Janakievski, F., Glagovskaia, O., De Silva, K., Horne, M., Stockmann, R.  
Forward Osmosis: A Novel Membrane Separation Technology of Relevance to Food and Related Industries (2016) *Innovative Food Processing Technologies: Extraction, Separation, Component Modification and Process Intensification*, pp. 177-205. Cited 1 time.

<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-85010767451&doi=10.1016%2fB978-0-08-100294-0.00007-9&partnerID=40&md5=88498ed693fde4eef93db17061ad120b>

DOI: 10.1016/B978-0-08-100294-0.00007-9  
DOCUMENT TYPE: Book Chapter  
SOURCE: Scopus

Al-aibi, S., Mahood, H.B., Sharif, A.O., Monjezi, A.A., Alaswad, S., Barbera, E., Zanette, L.  
Regeneration efficacy of sodium chloride and sucrose binary draw solutions using hollow fine fibre reverse osmosis membrane (2016) *Desalination and Water Treatment*, 57 (35), pp. 16260-16268.  
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84940554259&doi=10.1080%2f19443994.2015.1079740&partnerID=40&md5=49a8852ea20e1cf44f495a7c5475c51f>

DOI: 10.1080/19443994.2015.1079740  
DOCUMENT TYPE: Article  
SOURCE: Scopus

Berk, Z.  
Citrus Fruit Processing (2016) *Citrus Fruit Processing*, pp. 1-318. Cited 5 times.  
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84987685572&doi=10.1016%2fC2014-0-03617-9&partnerID=40&md5=4c999d469e0aa95cda0355f2a8bd2fb8>

DOI: 10.1016/C2014-0-03617-9  
DOCUMENT TYPE: Book  
SOURCE: Scopus

Nguyen, N.C., Nguyen, H.T., Ho, S.-T., Chen, S.-S., Ngo, H.H., Guo, W., Ray, S.S., Hsu, H.-T.  
Exploring high charge of phosphate as new draw solute in a forward osmosis-membrane distillation hybrid system for concentrating high-nutrient sludge (2016) *Science of the Total Environment*, 557-558, pp. 44-50. Cited 12 times.  
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84960948238&doi=10.1016%2fj.scitotenv.2016.03.025&partnerID=40&md5=580f0a382570a08b1d152eeafad67ccd>

DOI: 10.1016/j.scitotenv.2016.03.025  
DOCUMENT TYPE: Article  
SOURCE: Scopus

Amini, M., Rahimpour, A., Jahanshahi, M.  
Forward osmosis application of modified TiO<sub>2</sub>-polyamide thin film nanocomposite membranes (2016) *Desalination and Water Treatment*, 57 (30), pp. 14013-14023. Cited 8 times.  
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84957872129&doi=10.1080%2f19443994.2015.1065441&partnerID=40&md5=ed140fb61c9c258b7ff6f7077aecc16d>

DOI: 10.1080/19443994.2015.1065441  
DOCUMENT TYPE: Article  
SOURCE: Scopus

Aho, V., Mattila, K., Kühn, T., Kekäläinen, P., Pulkkinen, O., Minussi, R.B., Vihinen-Ranta, M., Timonen, J.  
Diffusion through thin membranes: Modeling across scales  
(2016) *Physical Review E*, 93 (4), art. no. 043309, . Cited 1 time.  
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84963620205&doi=10.1103%2fPhysRevE.93.043309&partnerID=40&md5=ebbccde429eb7920d4a28b121910c8ce>

DOI: 10.1103/PhysRevE.93.043309  
DOCUMENT TYPE: Article  
SOURCE: Scopus

Larronde-Larretche, M., Jin, X.  
Microalgae (*Scenedesmus obliquus*) dewatering using forward osmosis membrane: Influence of draw solution chemistry  
(2016) *Algal Research*, 15, pp. 1-8. Cited 5 times.  
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-85009110643&doi=10.1016%2fj.algal.2016.01.014&partnerID=40&md5=b0c949011e0303b93c0c0926647e1275>

DOI: 10.1016/j.algal.2016.01.014  
DOCUMENT TYPE: Article  
SOURCE: Scopus

Ciurzyńska, A., Kowalska, H., Czajkowska, K., Lenart, A.  
Osmotic dehydration in production of sustainable and healthy food  
(2016) *Trends in Food Science and Technology*, 50, pp. 186-192. Cited 7 times.  
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84960532910&doi=10.1016%2fj.tifs.2016.01.017&partnerID=40&md5=495da0d4fe82875058f65679a0811394>

DOI: 10.1016/j.tifs.2016.01.017  
DOCUMENT TYPE: Review  
SOURCE: Scopus

Shen, L.-C., Hankins, N.P.  
Forward Osmosis for Sustainable Water Treatment  
(2016) *Emerging Membrane Technology for Sustainable Water Treatment*, pp. 55-76. Cited 1 time.  
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84969175357&doi=10.1016%2fB978-0-444-63312-5.00003-6&partnerID=40&md5=50709286ecd1a93c932b7ca99c03db1a>

DOI: 10.1016/B978-0-444-63312-5.00003-6  
DOCUMENT TYPE: Book Chapter  
SOURCE: Scopus

Wenten, I.G., Khoiruddin, Aryanti, P.T.P., Hakim, A.N.  
Scale-up strategies for membrane-based desalination processes: A review  
(2016) *Journal of Membrane Science and Research*, 2 (2), pp. 42-58. Cited 5 times.  
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84995652993&partnerID=40&md5=3e901095fffb1596063b3d58792e117>

DOCUMENT TYPE: Review  
SOURCE: Scopus

Chen, G., Wang, Z., Li, X.-M., Song, J., Zhao, B., Phuntsho, S., Shon, H.K., He, T.

Concentrating underground brine by FO process: Influence of membrane types and spacer on membrane scaling  
(2016) *Chemical Engineering Journal*, 285, pp. 92-100. Cited 6 times.  
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84944405243&doi=10.1016%2fj.cej.2015.09.096&partnerID=40&md5=512d5da9618b0ab320eff8b1d0b16e37>

DOI: 10.1016/j.cej.2015.09.096  
DOCUMENT TYPE: Article  
SOURCE: Scopus

Rastogi, N.K.  
Opportunities and Challenges in Application of Forward Osmosis in Food Processing  
(2016) *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, 56 (2), pp. 266-291. Cited 11 times.  
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84951838247&doi=10.1080%2f10408398.2012.724734&partnerID=40&md5=f5c808ea9240b3db6d3456c787b23a90>

DOI: 10.1080/10408398.2012.724734  
DOCUMENT TYPE: Article  
SOURCE: Scopus

Zhao, Y., Ren, Y., Wang, X., Xiao, P., Tian, E., Wang, X., Li, J.  
An initial study of EDTA complex based draw solutes in forward osmosis process  
(2016) *Desalination*, 378, pp. 28-36. Cited 13 times.  
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84943311504&doi=10.1016%2fj.desal.2015.09.006&partnerID=40&md5=d8ff695bdd2c7928645c6d1c67263128>

DOI: 10.1016/j.desal.2015.09.006  
DOCUMENT TYPE: Article  
SOURCE: Scopus

Chen, S., Lu, X.  
Smart materials as forward osmosis draw solutes  
(2016) *RSC Smart Materials*, 2016-January (20), pp. 19-50.  
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84974577180&doi=10.1039%2f9781782622192-00019&partnerID=40&md5=1c01aa2fcc3bf728ac9c3d50b0ae27d4>

DOI: 10.1039/9781782622192-00019  
DOCUMENT TYPE: Book Chapter  
SOURCE: Scopus

Ghanbari, M., Emadzadeh, D., Lau, W.J., Riazi, H., Almasi, D., Ismail, A.F.  
Minimizing structural parameter of thin film composite forward osmosis membranes using polysulfone/halloysite nanotubes as membrane substrates  
(2016) *Desalination*, 377, pp. 152-162. Cited 43 times.  
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84942284379&doi=10.1016%2fj.desal.2015.09.019&partnerID=40&md5=c175b3bbcebedde34315e326103ac796>

DOI: 10.1016/j.desal.2015.09.019  
DOCUMENT TYPE: Article  
SOURCE: Scopus

Nguyen, H.T., Nguyen, N.C., Chen, S.-S., Ngo, H.H., Guo, W., Li, C.-W.

A new class of draw solutions for minimizing reverse salt flux to improve forward osmosis desalination

(2015) *Science of the Total Environment*, 538, pp. 129-136. Cited 21 times.

<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84939610311&doi=10.1016%2fj.scitotenv.2015.07.156&partnerID=40&md5=323b54659ca6ddd8c5c645f8f5cea00e>

DOI: 10.1016/j.scitotenv.2015.07.156

DOCUMENT TYPE: Article

SOURCE: Scopus

Nguyen, H.T., Chen, S.-S., Nguyen, N.C., Ngo, H.H., Guo, W., Li, C.-W.

Exploring an innovative surfactant and phosphate-based draw solution for forward osmosis desalination

(2015) *Journal of Membrane Science*, 489, pp. 212-219. Cited 15 times.

<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84928911375&doi=10.1016%2fj.memsci.2015.03.085&partnerID=40&md5=b9eddc207bf6fd085f3580edc72a9342>

DOI: 10.1016/j.memsci.2015.03.085

DOCUMENT TYPE: Article

SOURCE: Scopus

Li, G., Wang, J., Hou, D., Bai, Y., Liu, H.

Fabrication and performance of PET mesh enhanced cellulose acetate membranes for forward osmosis

(2015) *Journal of Environmental Sciences (China)*, 45, pp. 7-17. Cited 5 times.

<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84975303246&doi=10.1016%2fj.jes.2015.11.025&partnerID=40&md5=45a7de7636280b9cefc347535bf45c8c>

DOI: 10.1016/j.jes.2015.11.025

DOCUMENT TYPE: Article

SOURCE: Scopus

Qasim, M., Darwish, N.A., Sarp, S., Hilal, N.

Water desalination by forward (direct) osmosis phenomenon: A comprehensive review

(2015) *Desalination*, 374, pp. 47-69. Cited 47 times.

<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84957879288&doi=10.1016%2fj.desal.2015.07.016&partnerID=40&md5=7fdcf5689e28f0237c1df1e159ad18e2>

DOI: 10.1016/j.desal.2015.07.016

DOCUMENT TYPE: Article

SOURCE: Scopus

Huang, L., McCutcheon, J.R.

Impact of support layer pore size on performance of thin film composite membranes for forward osmosis

(2015) *Journal of Membrane Science*, 483, pp. 25-33. Cited 53 times.

<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84924413169&doi=10.1016%2fj.memsci.2015.01.025&partnerID=40&md5=b8e56cd20529df03814211c2d0fcaa4a>

DOI: 10.1016/j.memsci.2015.01.025

DOCUMENT TYPE: Article  
SOURCE: Scopus

Tian, E., Hu, C., Qin, Y., Ren, Y., Wang, X., Wang, X., Xiao, P., Yang, X.  
A study of poly (sodium 4-styrenesulfonate) as draw solute in forward osmosis  
(2015) *Desalination*, 360, pp. 130-137. Cited 24 times.  
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84921510538&doi=10.1016%2fj.desal.2015.01.001&partnerID=40&md5=72cbf584c644cdb9e8c14ccclbabc912>

DOI: 10.1016/j.desal.2015.01.001  
DOCUMENT TYPE: Article  
SOURCE: Scopus

Petrinić, I., Bajraktari, N., Hélix-Nielsen, C.  
Membrane technologies for water treatment and reuse in the textile industry  
(2015) *Advances in Membrane Technologies for Water Treatment: Materials, Processes and Applications*, pp. 537-550. Cited 7 times.  
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84940094862&doi=10.1016%2fB978-1-78242-121-4.00017-4&partnerID=40&md5=a8abd5800f46a25d27bfc38d88a88353>

DOI: 10.1016/B978-1-78242-121-4.00017-4  
DOCUMENT TYPE: Book Chapter  
SOURCE: Scopus

Ghosh, B., Ghosh, A.K., Bindal, R.C., Tewari, P.K.  
Studies on Concentration of Simulated Ammonium-diuranate Filtered Effluent Solution by Forward Osmosis Using Indigenously Developed Cellulosic Osmosis Membranes  
(2015) *Separation Science and Technology (Philadelphia)*, 50 (3), pp. 324-331. Cited 2 times.  
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84922756165&doi=10.1080%2f01496395.2014.973517&partnerID=40&md5=594db9b4c8814dfd827a3593f741542>

DOI: 10.1080/01496395.2014.973517  
DOCUMENT TYPE: Article  
SOURCE: Scopus

Chun, Y., Zaviska, F., Cornelissen, E., Zou, L.  
A case study of fouling development and flux reversibility of treating actual lake water by forward osmosis process  
(2015) *Desalination*, 357, pp. 55-64. Cited 19 times.  
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84910145854&doi=10.1016%2fj.desal.2014.11.009&partnerID=40&md5=b720fa53fe5f1bd12271adcba6d08159>

DOI: 10.1016/j.desal.2014.11.009  
DOCUMENT TYPE: Article  
SOURCE: Scopus

Khajehei, F., Niakousari, M., Eskandari, M.H., Sarshar, M.  
Production of Pomegranate Juice Concentrate by Complete Block Cryoconcentration Process  
(2015) *Journal of Food Process Engineering*, 38 (5), pp. 488-498. Cited 8 times.

<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84941260058&doi=10.1111%2fjfpe.12179&partnerID=40&md5=47bb41ae9f6ee82ec3d654f532633bb7>

DOI: 10.1111/jfpe.12179  
DOCUMENT TYPE: Article  
SOURCE: Scopus

Fang, W., Liu, C., Shi, L., Wang, R.  
Composite forward osmosis hollow fiber membranes: Integration of RO- and NF-like selective layers for enhanced organic fouling resistance (2015) *Journal of Membrane Science*, 492, pp. 147-155. Cited 8 times.  
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84934896628&doi=10.1016%2fj.memsci.2015.05.045&partnerID=40&md5=da0ae408b6335a8f5451d9fe0eeb551d>

DOI: 10.1016/j.memsci.2015.05.045  
DOCUMENT TYPE: Article  
SOURCE: Scopus

Jung, K., Choi, J.-D.-R., Lee, D., Seo, C., Lee, J., Lee, S.Y., Chang, H.N., Kim, Y.-C.  
Permeation characteristics of volatile fatty acids solution by forward osmosis (2015) *Process Biochemistry*, 50 (4), pp. 669-677.  
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84925691203&doi=10.1016%2fj.procbio.2015.01.016&partnerID=40&md5=f2fe318c755f360b1be9774d0dc6d8fb>

DOI: 10.1016/j.procbio.2015.01.016  
DOCUMENT TYPE: Article  
SOURCE: Scopus

Thiruvenkatachari, R., Francis, M.J., Cunnington, M., Su, S., Cote, C.  
Forward osmosis hybrid processes for mining wastewater treatment (2015) *Forward Osmosis: Fundamentals and Applications*, pp. 427-444.  
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-85018827877&doi=10.1061%2f9780784414071.ch18&partnerID=40&md5=8e966782242b4251900c487977d95db5>

DOI: 10.1061/9780784414071.ch18  
DOCUMENT TYPE: Book Chapter  
SOURCE: Scopus

Ongaratto, R.S., Do Nascimento Silva, M.M., Da Cunha Lage, P.L., Borges, C.P.  
Extraction of aroma compounds of fruit juices by air stripping using a bubble column operating with antifoam and its effect on juice properties (2015) *Journal of Food Engineering*, 159, art. no. 8079, pp. 1-8. Cited 3 times.  
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84925583075&doi=10.1016%2fj.jfoodeng.2015.02.022&partnerID=40&md5=4303dcb3238f0d5587b68b860732128b>

DOI: 10.1016/j.jfoodeng.2015.02.022  
DOCUMENT TYPE: Article  
SOURCE: Scopus

Hamdan, M., Sharif, A.O., Derwish, G., Al-Aibi, S., Altaee, A.

Draw solutions for Forward Osmosis process: Osmotic pressure of binary and ternary aqueous solutions of magnesium chloride, sodium chloride, sucrose and maltose  
(2015) *Journal of Food Engineering*, 155, pp. 10-15. Cited 9 times.  
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84922382070&doi=10.1016%2fj.jfoodeng.2015.01.010&partnerID=40&md5=78eef48ffec05a9f7bb65f9857f18859>

DOI: 10.1016/j.jfoodeng.2015.01.010  
DOCUMENT TYPE: Article  
SOURCE: Scopus

Sirkar, K.K., Fane, A.G., Wang, R., Wickramasinghe, S.R.  
Process intensification with selected membrane processes  
(2015) *Chemical Engineering and Processing: Process Intensification*, 87, pp. 16-25. Cited 16 times.  
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84911368207&doi=10.1016%2fj.cep.2014.10.018&partnerID=40&md5=000e36f8860fe3cd04f7ccf6622f2bea>

DOI: 10.1016/j.cep.2014.10.018  
DOCUMENT TYPE: Article  
SOURCE: Scopus

Xu, J., Tang, Y., Gao, C.  
Research progress on optimizing the structure of support layers in forward osmosis membrane  
(2015) *Progress in Chemistry*, 27 (8), pp. 1025-1032. Cited 3 times.  
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84941648844&doi=10.7536%2fPC150153&partnerID=40&md5=42e39caab7ad74e474c8d5cdc28df574>

DOI: 10.7536/PC150153  
DOCUMENT TYPE: Review  
SOURCE: Scopus

Liu, X., Ng, H.Y.  
Double-blade casting technique for optimizing substrate membrane in thin-film composite forward osmosis membrane fabrication  
(2014) *Journal of Membrane Science*, 469, pp. 12-126. Cited 21 times.  
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84904116032&doi=10.1016%2fj.memsci.2014.06.037&partnerID=40&md5=90fe5537b959da52df7bbb25b32d20b7>

DOI: 10.1016/j.memsci.2014.06.037  
DOCUMENT TYPE: Article  
SOURCE: Scopus

Zambra, C., Romero, J., Pino, L., Saavedra, A., Sanchez, J.  
Concentration of cranberry juice by osmotic distillation process  
(2014) *Journal of Food Engineering*, 144, pp. 58-65. Cited 19 times.  
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84906303124&doi=10.1016%2fj.jfoodeng.2014.07.009&partnerID=40&md5=96e6dbeed39c77ef5e4adb61f8ec0d96>

DOI: 10.1016/j.jfoodeng.2014.07.009  
DOCUMENT TYPE: Article  
SOURCE: Scopus

Tian, E.L., Zhou, H., Ren, Y.W., mirza, Z., Wang, X.Z., Xiong, S.W.



Novel design of hydrophobic/hydrophilic interpenetrating network composite nanofibers for the support layer of forward osmosis membrane

(2014) *Desalination*, 347, pp. 207-214. Cited 25 times.  
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84904674024&doi=10.1016%2fj.desal.2014.05.043&partnerID=40&md5=577b293dbfc176cfb3dcc8c3df9b2a4f>

DOI: 10.1016/j.desal.2014.05.043  
DOCUMENT TYPE: Article  
SOURCE: Scopus

Lutchmiah, K., Verliefde, A.R.D., Roest, K., Rietveld, L.C., Cornelissen, E.R.  
Forward osmosis for application in wastewater treatment: A review  
(2014) *Water Research*, 58, pp. 179-197. Cited 202 times.  
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84899122478&doi=10.1016%2fj.watres.2014.03.045&partnerID=40&md5=a2f5fea9cd392b56abbfc2f2444f3d23>

DOI: 10.1016/j.watres.2014.03.045  
DOCUMENT TYPE: Review  
SOURCE: Scopus

Bian, L., Fang, Y., Wang, X.  
Experimental investigation into the transmembrane electrical potential of the forward osmosis membrane process in electrolyte solutions  
(2014) *Membranes*, 4 (2), pp. 275-286. Cited 1 time.  
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84902979334&doi=10.3390%2fmembranes4020275&partnerID=40&md5=b7b30b480b8c62ca2985831a3d1e0d86>

DOI: 10.3390/membranes4020275  
DOCUMENT TYPE: Article  
SOURCE: Scopus

Niksefat, N., Jahanshahi, M., Rahimpour, A.  
The effect of SiO<sub>2</sub> nanoparticles on morphology and performance of thin film composite membranes for forward osmosis application  
(2014) *Desalination*, 343, pp. 140-146. Cited 64 times.  
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84899626321&doi=10.1016%2fj.desal.2014.03.031&partnerID=40&md5=adbaa35f48643e2e63914baaa5fc28af>

DOI: 10.1016/j.desal.2014.03.031  
DOCUMENT TYPE: Article  
SOURCE: Scopus

Huang, L., McCutcheon, J.R.  
Hydrophilic nylon 6,6 nanofibers supported thin film composite membranes for engineered osmosis  
(2014) *Journal of Membrane Science*, 457, pp. 162-169. Cited 49 times.  
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84894281519&doi=10.1016%2fj.memsci.2014.01.040&partnerID=40&md5=58903d79f86b419bacd7695d99dd19e5>

DOI: 10.1016/j.memsci.2014.01.040  
DOCUMENT TYPE: Article  
SOURCE: Scopus

Talaei, S., Fujii, Y., Truffer, F., van der Wal, P.D., de Rooij, N.F. Forward osmosis in a portable device for automatic osmolality adjustment of environmental water samples evaluated by cell-based biosensors

(2014) *Journal of Membrane Science*, 454, pp. 470-477. Cited 3 times.  
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84892465308&doi=10.1016%2fj.memsci.2013.12.041&partnerID=40&md5=e225b50fab9225cd92e162be3c18b9e6>

DOI: 10.1016/j.memsci.2013.12.041

DOCUMENT TYPE: Article

SOURCE: Scopus

Pardeshi, P., Mungray, A.A.

Synthesis, characterization and application of novel high flux FO membrane by layer-by-layer self-assembled polyelectrolyte

(2014) *Journal of Membrane Science*, 453, pp. 202-211. Cited 17 times.  
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84888264699&doi=10.1016%2fj.memsci.2013.11.001&partnerID=40&md5=607fd37e9824092f18905d43202e0bb3>

DOI: 10.1016/j.memsci.2013.11.001

DOCUMENT TYPE: Article

SOURCE: Scopus

Coday, B.D., Xu, P., Beaudry, E.G., Herron, J., Lampi, K., Hancock, N.T., Cath, T.Y.

The sweet spot of forward osmosis: Treatment of produced water, drilling wastewater, and other complex and difficult liquid streams

(2014) *Desalination*, 333, pp. 23-35. Cited 143 times.  
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84890195776&doi=10.1016%2fj.desal.2013.11.014&partnerID=40&md5=dc01962ce45567c59f4c0e73748a57ae>

DOI: 10.1016/j.desal.2013.11.014

DOCUMENT TYPE: Article

SOURCE: Scopus

Emadzadeh, D., Lau, W.J., Matsuura, T., Ismail, A.F., Rahbari-Sisakht, M.

Synthesis and characterization of thin film nanocomposite forward osmosis membrane with hydrophilic nanocomposite support to reduce internal concentration polarization

(2014) *Journal of Membrane Science*, 449, pp. 74-85. Cited 109 times.  
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84883748093&doi=10.1016%2fj.memsci.2013.08.014&partnerID=40&md5=1d0e3e36939ddf9113208bd2519ebf54>

DOI: 10.1016/j.memsci.2013.08.014

DOCUMENT TYPE: Article

SOURCE: Scopus

Kim, J.-J., Chung, J.-S., Kang, H., Yu, Y.A., Choi, W.J., Kim, H.J., Lee, J.-C.

Thermo-responsive copolymers with ionic group as novel draw solutes for forward osmosis processes

(2014) *Macromolecular Research*, 22 (9), pp. 963-970. Cited 14 times.  
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84918775455&doi=10.1007%2fs13233-014-2142-6&partnerID=40&md5=75f9054ae3ef96cdeabd1421dc5e07f3>

DOI: 10.1007/s13233-014-2142-6  
DOCUMENT TYPE: Article  
SOURCE: Scopus

Ning, J., Zhao, J., Li, Y., Cao, H., Li, H.  
Fabrication and characterization of thin-film composite membrane for forward osmosis  
(2014) Chinese Journal of Environmental Engineering, 8 (10), pp. 4183-4190. Cited 1 time.  
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84925433296&partnerID=40&md5=a8d646c3f91e35d24230afe4a4885c58>

DOCUMENT TYPE: Article  
SOURCE: Scopus

Dong, Y., Wang, Z., Wu, Z., Wang, Q., Xie, Z.  
Membrane filtration and pollutant rejection performance in forward osmosis process  
(2014) Chinese Journal of Environmental Engineering, 8 (12), pp. 5204-5208.  
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84919360195&partnerID=40&md5=dadcf5adccb0d6de8a66584823b80b4a>

DOCUMENT TYPE: Article  
SOURCE: Scopus

Pati, S., La Notte, D., Clodoveo, M.L., Cicco, G., Esti, M.  
Reverse osmosis and nanofiltration membranes for the improvement of must quality  
(2014) European Food Research and Technology, 239 (4), pp. 595-602. Cited 1 time.  
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84907702661&doi=10.1007%2fs00217-014-2255-3&partnerID=40&md5=8f3538251dfbb4d51e5289f487e3cfae>

DOI: 10.1007/s00217-014-2255-3  
DOCUMENT TYPE: Article  
SOURCE: Scopus

Nguyen, M.V., Arason, S., Eikevik, T.M.  
Drying of Fish  
(2014) Seafood Processing: Technology, Quality and Safety, pp. 161-175. Cited 1 time.  
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-85026325123&doi=10.1002%2f9781118346174.ch7&partnerID=40&md5=4aeda0748097b124250efeea77f6a386>

DOI: 10.1002/9781118346174.ch7  
DOCUMENT TYPE: Book Chapter  
SOURCE: Scopus

Coday, B.D., Xu, P., Cath, T.Y.  
Evaluating membrane performance in osmotically driven membrane processes: Enhancement of testing methods for industrial wastewater treatment applications  
(2013) AMTA/AWWA Membrane Technology Conference and Exposition 2013, pp. 967-976. Cited 1 time.  
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84890364479&partnerID=40&md5=43a2196072ad7776180b72af283d3ee4>

DOCUMENT TYPE: Conference Paper  
SOURCE: Scopus

Blandin, G., Verliefde, A.R.D., Tang, C.Y., Childress, A.E., Le-Clech, P.  
Validation of assisted forward osmosis (AFO) process: Impact of hydraulic pressure  
(2013) *Journal of Membrane Science*, 447, pp. 1-11. Cited 58 times.  
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84881250677&doi=10.1016%2fj.memsci.2013.06.002&partnerID=40&md5=6a25e21244bc3ea88915403cf8036ad6>

DOI: 10.1016/j.memsci.2013.06.002  
DOCUMENT TYPE: Article  
SOURCE: Scopus

Gryta, M.  
Osmotic membrane distillation with continuous regeneration of stripping solution by natural evaporation  
(2013) *Membrane Water Treatment*, 4 (4), pp. 223-236. Cited 1 time.  
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84887582321&doi=10.12989%2fmwt.2013.4.4.223&partnerID=40&md5=bbf22fabca3d69c086e23400fe815f2e>

DOI: 10.12989/mwt.2013.4.4.223  
DOCUMENT TYPE: Article  
SOURCE: Scopus

Ge, Q., Ling, M., Chung, T.-S.  
Draw solutions for forward osmosis processes: Developments, challenges, and prospects for the future  
(2013) *Journal of Membrane Science*, 442, pp. 225-237. Cited 168 times.  
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84877877703&doi=10.1016%2fj.memsci.2013.03.046&partnerID=40&md5=e84bf6d211ecc1c9bbc47a83295e3f75>

DOI: 10.1016/j.memsci.2013.03.046  
DOCUMENT TYPE: Article  
SOURCE: Scopus

You, S., Tang, C., Yu, C., Wang, X., Zhang, J., Han, J., Gan, Y., Ren, N.  
Forward osmosis with a novel thin-film inorganic membrane  
(2013) *Environmental Science and Technology*, 47 (15), pp. 8733-8742. Cited 30 times.  
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84881416811&doi=10.1021%2fes401555x&partnerID=40&md5=fb843753e05adbb38ac9646d6c4a91c0>

DOI: 10.1021/es401555x  
DOCUMENT TYPE: Article  
SOURCE: Scopus

Fang, Y., Bian, L., Wang, X.  
Understanding membrane parameters of a forward osmosis membrane based on nonequilibrium thermodynamics  
(2013) *Journal of Membrane Science*, 437, pp. 72-81. Cited 18 times.  
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84875791723&doi=10.1016%2fj.memsci.2013.02.052&partnerID=40&md5=acca4c5191be36312c00e9d9942839ae>

DOI: 10.1016/j.memsci.2013.02.052  
DOCUMENT TYPE: Article  
SOURCE: Scopus

Coday, B.D., Heil, D.M., Xu, P., Cath, T.Y.  
Effects of transmembrane hydraulic pressure on performance of forward osmosis membranes  
(2013) *Environmental Science and Technology*, 47 (5), pp. 2386-2393.  
Cited 79 times.  
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84874637344&doi=10.1021%2fes304519p&partnerID=40&md5=c3de8760b6f22f4129d88bbf3dce0d50>

DOI: 10.1021/es304519p  
DOCUMENT TYPE: Review  
SOURCE: Scopus

Widjojo, N., Chung, T.-S., Weber, M., Maletzko, C., Warzelhan, V.  
A sulfonated polyphenylenesulfone (sPPSU) as the supporting substrate in thin film composite (TFC) membranes with enhanced performance for forward osmosis (FO)  
(2013) *Chemical Engineering Journal*, 220, pp. 15-23. Cited 83 times.  
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84873646276&doi=10.1016%2fj.cej.2013.01.007&partnerID=40&md5=578fa992af4f03338edfcff559297d40>

DOI: 10.1016/j.cej.2013.01.007  
DOCUMENT TYPE: Article  
SOURCE: Scopus

Buckwalter, P., Embaye, T., Gormly, S., Trent, J.D.  
Dewatering microalgae by forward osmosis  
(2013) *Desalination*, 312, pp. 19-22. Cited 34 times.  
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84873117186&doi=10.1016%2fj.desal.2012.12.015&partnerID=40&md5=f76500188cd0e9db478b5f7839d0cd19>

DOI: 10.1016/j.desal.2012.12.015  
DOCUMENT TYPE: Article  
SOURCE: Scopus

Nguyen, A., Azari, S., Zou, L.  
Coating zwitterionic amino acid l-DOPA to increase fouling resistance of forward osmosis membrane  
(2013) *Desalination*, 312, pp. 82-87. Cited 37 times.  
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84873201207&doi=10.1016%2fj.desal.2012.11.038&partnerID=40&md5=b1eabf54e2f50344fb6a041c42360c6c>

DOI: 10.1016/j.desal.2012.11.038  
DOCUMENT TYPE: Article  
SOURCE: Scopus

Wei, J., Qiu, C., Wang, Y.-N., Wang, R., Tang, C.Y.  
Comparison of NF-like and RO-like thin film composite osmotically-driven membranes-Implications for membrane selection and process optimization  
(2013) *Journal of Membrane Science*, 427, pp. 460-471. Cited 25 times.

<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84871820419&doi=10.1016%2fj.memsci.2012.08.053&partnerID=40&md5=4eb62d665e1a1efbdfc6119dbd463942>

DOI: 10.1016/j.memsci.2012.08.053

DOCUMENT TYPE: Article

SOURCE: Scopus

Alnaizy, R., Aidan, A., Qasim, M.

Draw solute recovery by metathesis precipitation in forward osmosis desalination

(2013) *Desalination and Water Treatment*, 51 (28-30), pp. 5516-5525.

Cited 15 times.

<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84882692147&doi=10.1080%2f19443994.2013.770238&partnerID=40&md5=8b456bcae7c69deb6d6db8569e117832>

[84882692147&doi=10.1080%2f19443994.2013.770238&partnerID=40&md5=8b456bcae7c69deb6d6db8569e117832](https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84882692147&doi=10.1080%2f19443994.2013.770238&partnerID=40&md5=8b456bcae7c69deb6d6db8569e117832)

DOI: 10.1080/19443994.2013.770238

DOCUMENT TYPE: Article

SOURCE: Scopus

Aydiner, C., Topcu, S., Tortop, C., Kuvvet, F., Ekinçi, D., Dizge, N., Keskinler, B.

A novel implementation of water recovery from whey: "forward- reverse osmosis" integrated membrane system

(2013) *Desalination and Water Treatment*, 51 (4-6), pp. 786-799. Cited 9 times.

<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84875782049&doi=10.1080%2f19443994.2012.693713&partnerID=40&md5=cfe2c21b0c76aa3ccale187701209dbc>

[84875782049&doi=10.1080%2f19443994.2012.693713&partnerID=40&md5=cfe2c21b0c76aa3ccale187701209dbc](https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84875782049&doi=10.1080%2f19443994.2012.693713&partnerID=40&md5=cfe2c21b0c76aa3ccale187701209dbc)

DOI: 10.1080/19443994.2012.693713

DOCUMENT TYPE: Article

SOURCE: Scopus

Chen, T.-C., Huang, G.-H., Chen, C.-S., Huang, Y.-H.

Reducing industrial wastewater and recovery of gold by direct contact membrane distillation with electrolytic system

(2013) *Sustainable Environment Research*, 23 (3), pp. 209-214. Cited 5 times.

<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84894525162&partnerID=40&md5=3a51f3a9963d3d6db55a0ddb3219cd79>

[84894525162&partnerID=40&md5=3a51f3a9963d3d6db55a0ddb3219cd79](https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84894525162&partnerID=40&md5=3a51f3a9963d3d6db55a0ddb3219cd79)

DOCUMENT TYPE: Article

SOURCE: Scopus

Li, Z., Yangali-Quintanilla, V., Li, Q., Valladares, R., Amy, G.

A sequential batch reactor - Forward osmosis system for water reuse

(2012) *AWWA/AMTA Membrane Technology Conference and Exposition 2012*, pp. 1183-1191. Cited 2 times.

<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84871588073&partnerID=40&md5=224bac77376f889e82d13a1fe1059d8a>

[84871588073&partnerID=40&md5=224bac77376f889e82d13a1fe1059d8a](https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84871588073&partnerID=40&md5=224bac77376f889e82d13a1fe1059d8a)

DOCUMENT TYPE: Conference Paper

SOURCE: Scopus

Han, G., Chung, T.-S., Toriida, M., Tamai, S.

Thin-film composite forward osmosis membranes with novel hydrophilic supports for desalination

(2012) *Journal of Membrane Science*, 423-424, pp. 543-555. Cited 110 times.

<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84867744628&doi=10.1016%2fj.memsci.2012.09.005&partnerID=40&md5=d7448e1391531bb30d40af2e9110243c>

DOI: 10.1016/j.memsci.2012.09.005

DOCUMENT TYPE: Article

SOURCE: Scopus

Chung, T.-S., Zhang, S., Wang, K.Y., Su, J., Ling, M.M.  
Forward osmosis processes: Yesterday, today and tomorrow  
(2012) *Desalination*, 287, pp. 78-81. Cited 291 times.

<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-79960936301&doi=10.1016%2fj.desal.2010.12.019&partnerID=40&md5=18530f5364e20a4f3d6ee2afb6d6f36d>

DOI: 10.1016/j.desal.2010.12.019

DOCUMENT TYPE: Article

SOURCE: Scopus

Han, G., Zhang, S., Li, X., Widjojo, N., Chung, T.-S.  
Thin film composite forward osmosis membranes based on polydopamine modified polysulfone substrates with enhancements in both water flux and salt rejection  
(2012) *Chemical Engineering Science*, 80, pp. 219-231. Cited 146 times.

<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84863823704&doi=10.1016%2fj.ces.2012.05.033&partnerID=40&md5=8fe7c95a67f2b1889bfa5997f9314abd>

DOI: 10.1016/j.ces.2012.05.033

DOCUMENT TYPE: Article

SOURCE: Scopus

Hasanoğlu, A., Rebolledo, F., Plaza, A., Torres, A., Romero, J.  
Effect of the operating variables on the extraction and recovery of aroma compounds in an osmotic distillation process coupled to a vacuum membrane distillation system  
(2012) *Journal of Food Engineering*, 111 (4), pp. 632-641. Cited 15 times.

<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84860262338&doi=10.1016%2fj.jfoodeng.2012.03.004&partnerID=40&md5=da0fa8cdb297a53ae46ab33f5e3d6e8a>

DOI: 10.1016/j.jfoodeng.2012.03.004

DOCUMENT TYPE: Article

SOURCE: Scopus

Sant'Anna, V., Marczak, L.D.F., Tessaro, I.C.  
Membrane concentration of liquid foods by forward osmosis: Process and quality view  
(2012) *Journal of Food Engineering*, 111 (3), pp. 483-489. Cited 62 times.

<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84859521558&doi=10.1016%2fj.jfoodeng.2012.01.032&partnerID=40&md5=9489f72c2acb2c857fd986a6e7193749>

DOI: 10.1016/j.jfoodeng.2012.01.032

DOCUMENT TYPE: Review

SOURCE: Scopus

Zhao, C., Yan, Y., Hou, D., Luan, Z., Jia, Z.

Preparation of high concentration polyaluminum chloride by chemical synthesis-membrane distillation method with self-made hollow fiber membrane

(2012) *Journal of Environmental Sciences*, 24 (5), pp. 834-839.

<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84860860182&doi=10.1016%2fS1001-0742%2811%2960838-3&partnerID=40&md5=4c625f7df49fca118f146649cdfff307>

DOI: 10.1016/S1001-0742(11)60838-3

DOCUMENT TYPE: Article

SOURCE: Scopus

Zhao, S., Zou, L., Tang, C.Y., Mulcahy, D.

Recent developments in forward osmosis: Opportunities and challenges

(2012) *Journal of Membrane Science*, 396, pp. 1-21. Cited 563 times.

<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84857046229&doi=10.1016%2fj.memsci.2011.12.023&partnerID=40&md5=ce4034108aabca2958d70d3bcae5db15>

DOI: 10.1016/j.memsci.2011.12.023

DOCUMENT TYPE: Review

SOURCE: Scopus

Sotoft, L.F., Christensen, K.V., Andrésen, R., Norddahl, B.

Full scale plant with membrane based concentration of blackcurrant juice on the basis of laboratory and pilot scale tests

(2012) *Chemical Engineering and Processing: Process Intensification*, 54, pp. 12-21. Cited 18 times.

<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84858336131&doi=10.1016%2fj.cep.2012.01.007&partnerID=40&md5=e1962cfa bf73073398cf82b23aa891eb>

DOI: 10.1016/j.cep.2012.01.007

DOCUMENT TYPE: Article

SOURCE: Scopus

Mujtaba, I.M.

Use of Various Computational Tools and gPROMS for Modelling Simulation Optimisation and Control of Food Processes

(2012) *Handbook of Food Process Design*, pp. 239-261. Cited 2 times.

<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84886105514&doi=10.1002%2f9781444398274.ch10&partnerID=40&md5=7f528ad dc5564d907a379347ce5f07ef>

DOI: 10.1002/9781444398274.ch10

DOCUMENT TYPE: Book Chapter

SOURCE: Scopus

Li, L.-L., Wang, D.

Preparation and performance of cellulose acetate forward osmosis membrane

(2012) *Gongneng Cailiao/Journal of Functional Materials*, 43 (5), pp. 595-598. Cited 4 times.

<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84860296955&partnerID=40&md5=57023a9bb1f28ee02d559622aae19b44>

DOCUMENT TYPE: Article

SOURCE: Scopus

Gryta, M.



Concentration of solutions by high temperature osmotic membrane distillation [Zastosowanie wysokotemperaturowej osmotycznej destylacji membranowej do zateżenia roztworów] (2012) *Przemysł Chemiczny*, 91 (1), pp. 80-83. Cited 1 time.  
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84857423073&partnerID=40&md5=aa7fccfef6c70667042dadffc2d95d13>

DOCUMENT TYPE: Article  
SOURCE: Scopus

Gurak, P.D., Santana, I., Gil, A.P., Freitas, S.P., Rocha-Leão, M.H., Cabral, L.  
Grapes: Cultivation, varieties and nutritional uses (2012) *Grapes: Cultivation, Varieties and Nutritional Uses*, pp. 201-247.  
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84891999825&partnerID=40&md5=36e88eadb4cbf3ed37777f0ccb318400>

DOCUMENT TYPE: Book Chapter  
SOURCE: Scopus

Zhao, S., Zou, L., Mulcahy, D.  
Brackish water desalination by a hybrid forward osmosis-nanofiltration system using divalent draw solute (2012) *Desalination*, 284, pp. 175-181. Cited 103 times.  
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-83255176786&doi=10.1016%2fj.desal.2011.08.053&partnerID=40&md5=55d3ace9e6689537fdddc945646f45d6>

DOI: 10.1016/j.desal.2011.08.053  
DOCUMENT TYPE: Article  
SOURCE: Scopus

Li, Z.-Y., Yangali-Quintanilla, V., Valladares-Linares, R., Li, Q., Zhan, T., Amy, G.  
Flux patterns and membrane fouling propensity during desalination of seawater by forward osmosis (2012) *Water Research*, 46 (1), pp. 195-204. Cited 120 times.  
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-82355180851&doi=10.1016%2fj.watres.2011.10.051&partnerID=40&md5=0ac48d9d93a126bb891bc7b98f814f39>

DOI: 10.1016/j.watres.2011.10.051  
DOCUMENT TYPE: Article  
SOURCE: Scopus

Echavarría, A.P., Torras, C., Pagán, J., Ibarz, A.  
Fruit Juice Processing and Membrane Technology Application (2011) *Food Engineering Reviews*, 3 (3-4), pp. 136-158. Cited 38 times.  
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-81355142863&doi=10.1007%2fs12393-011-9042-8&partnerID=40&md5=d43ed171b6ef5e5abaaf281574a7799a>

DOI: 10.1007/s12393-011-9042-8  
DOCUMENT TYPE: Review  
SOURCE: Scopus

Forero Longa, F., Velez Pasos, C.A.  
Analysing transfer phenomena in osmotic evaporation [Análisis de los fenómenos de transferencia en el proceso de evaporación osmótica]

(2011) *Ingenieria e Investigacion*, 31 (3), pp. 40-49. Cited 3 times.  
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-83755185739&partnerID=40&md5=e36ad1c359dbfbd09b2c3eaa8e24d74>

DOCUMENT TYPE: Article  
SOURCE: Scopus

Jensen, M.B., Christensen, K.V., Andrésen, R., Søtoft, L.F., Norddahl, B.  
A model of direct contact membrane distillation for black currant juice  
(2011) *Journal of Food Engineering*, 107 (3-4), pp. 405-414. Cited 12 times.  
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-80052271268&doi=10.1016%2fj.jfoodeng.2011.06.014&partnerID=40&md5=5e22ea107caa421f11352e6d649d8e3e>

DOI: 10.1016/j.jfoodeng.2011.06.014  
DOCUMENT TYPE: Article  
SOURCE: Scopus

Widjojo, N., Chung, T.-S., Weber, M., Maletzko, C., Warzelhan, V.  
The role of sulphonated polymer and macrovoid-free structure in the support layer for thin-film composite (TFC) forward osmosis (FO) membranes  
(2011) *Journal of Membrane Science*, 383 (1-2), pp. 214-223. Cited 164 times.  
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-80053460897&doi=10.1016%2fj.memsci.2011.08.041&partnerID=40&md5=ac03276a9f7b71493c57eafed79fb851>

DOI: 10.1016/j.memsci.2011.08.041  
DOCUMENT TYPE: Article  
SOURCE: Scopus

Zhao, S., Zou, L., Mulcahy, D.  
Effects of membrane orientation on process performance in forward osmosis applications  
(2011) *Journal of Membrane Science*, 382 (1-2), pp. 308-315. Cited 90 times.  
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-80052717011&doi=10.1016%2fj.memsci.2011.08.020&partnerID=40&md5=1ad97e70a59c2006425b287511d9539b>

DOI: 10.1016/j.memsci.2011.08.020  
DOCUMENT TYPE: Article  
SOURCE: Scopus

Assawarachan, R., Noomhorm, A.  
Mathematical models for vacuum-microwave concentration behavior of pineapple juice  
(2011) *Journal of Food Process Engineering*, 34 (5), pp. 1485-1505. Cited 11 times.  
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-80053530246&doi=10.1111%2fj.1745-4530.2009.00536.x&partnerID=40&md5=31f6e5afe71669b7d7fdaaa263ca3d98>

DOI: 10.1111/j.1745-4530.2009.00536.x  
DOCUMENT TYPE: Article  
SOURCE: Scopus

Zhao, S., Zou, L.  
Relating solution physicochemical properties to internal concentration polarization in forward osmosis  
(2011) *Journal of Membrane Science*, 379 (1-2), pp. 459-467. Cited 105 times.  
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-79960644734&doi=10.1016%2fj.memsci.2011.06.021&partnerID=40&md5=93b97a2a51338173264433715ae151a5>

DOI: 10.1016/j.memsci.2011.06.021  
DOCUMENT TYPE: Article  
SOURCE: Scopus

Liu, Z., Bai, H., Lee, J., Sun, D.D.  
A low-energy forward osmosis process to produce drinking water  
(2011) *Energy and Environmental Science*, 4 (7), pp. 2582-2585. Cited 65 times.  
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-79959812997&doi=10.1039%2fc1ee01186c&partnerID=40&md5=2d025d8822204be3c2f2352df6e4b1e2>

DOI: 10.1039/c1ee01186c  
DOCUMENT TYPE: Article  
SOURCE: Scopus

Wang, K.Y., Teoh, M.M., Nugroho, A., Chung, T.-S.  
Integrated forward osmosis-membrane distillation (FO-MD) hybrid system for the concentration of protein solutions  
(2011) *Chemical Engineering Science*, 66 (11), pp. 2421-2430. Cited 101 times.  
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-79953717711&doi=10.1016%2fj.ces.2011.03.001&partnerID=40&md5=406259c9e4b06a53df5583370b6c1275>

DOI: 10.1016/j.ces.2011.03.001  
DOCUMENT TYPE: Article  
SOURCE: Scopus

Mohebbi, M., Akbarzadeh-T, M.-R., Shahidi, F., Zabihi, S.M.  
Modeling and optimization of mass transfer during osmosis dehydration of carrot slices by neural networks and genetic algorithms  
(2011) *International Journal of Food Engineering*, 7 (2), art. no. 13, . Cited 4 times.  
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-79953716005&doi=10.2202%2f1556-3758.1670&partnerID=40&md5=52c001deee2e4363439b8eb9469dbe9a>

DOI: 10.2202/1556-3758.1670  
DOCUMENT TYPE: Article  
SOURCE: Scopus

Zhao, C., Wang, J., Luan, Z.  
Preparation of high concentration polyaluminum chloride with high Al<inf>c</inf>content by membrane distillation  
(2011) *Chinese Journal of Chemical Engineering*, 19 (1), pp. 173-176. Cited 5 times.  
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-79952509874&doi=10.1016%2fS1004-9541%2809%2960195-6&partnerID=40&md5=f3325c59acf207da8526b3149798af05>

DOI: 10.1016/S1004-9541(09)60195-6

DOCUMENT TYPE: Article  
SOURCE: Scopus

Teoh, M.M., Wang, K.Y., Bonyadi, S., Yang, Q., Chung, T.-S.  
Emerging membrane technologies developed in NUS for water reuse and desalination applications: Membrane distillation and forward osmosis (2011) *Membrane Water Treatment*, 2 (1), art. no. 2, . Cited 2 times.  
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84865663573&partnerID=40&md5=068e9ef121ec0afbc8d5305a3c21cb1c>

DOCUMENT TYPE: Article  
SOURCE: Scopus

Rastogi, N.K., Nayak, C.A.  
Membranes for forward osmosis in industrial applications (2011) *Advanced Membrane Science and Technology for Sustainable Energy and Environmental Applications*, pp. 680-717. Cited 5 times.  
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84873166548&doi=10.1533%2f9780857093790.5.680&partnerID=40&md5=7df66f0d41aeca08addaccdb8b63246e>

DOI: 10.1533/9780857093790.5.680

DOCUMENT TYPE: Book Chapter  
SOURCE: Scopus

Assawarachan, R., Noomhorm, A.  
Changes in color and rheological behavior of pineapple concentrate through various evaporation methods (2010) *International Journal of Agricultural and Biological Engineering*, 3 (1), pp. 74-84. Cited 8 times.  
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-78650358053&doi=10.3965%2fj.issn.1934-6344.2010.01.074-084&partnerID=40&md5=30094d13c5a79f425c526bbd96fc7506>

DOI: 10.3965/j.issn.1934-6344.2010.01.074-084

DOCUMENT TYPE: Article  
SOURCE: Scopus

Wu, M., Hu, X., Ge, B., Zhao, G., Wang, Z.  
Process optimisation of the bitter melon (*Momordica charantia*) concentrated juice preparation for a freeze-dried powder (2010) *International Journal of Food Science and Technology*, 45 (12), pp. 2553-2559. Cited 3 times.  
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-78649610698&doi=10.1111%2fj.1365-2621.2010.02427.x&partnerID=40&md5=611ed627f5af57e7b782150570d064a9>

DOI: 10.1111/j.1365-2621.2010.02427.x

DOCUMENT TYPE: Article  
SOURCE: Scopus

Cassano, A., Drioli, E.  
Membrane Contactors in Integrated Processes for Fruit-Juice Processing (2010) *Membrane Technology*, 3, pp. 167-200. Cited 2 times.  
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84885769146&doi=10.1002%2f9783527631384.ch8&partnerID=40&md5=3f7db207ab528e1a0d1776f663eef0dc>

DOI: 10.1002/9783527631384.ch8

DOCUMENT TYPE: Book Chapter

SOURCE: Scopus

Yen, S.K., Mehnas Haja N., F., Su, M., Wang, K.Y., Chung, T.-S.  
Study of draw solutes using 2-methylimidazole-based compounds in  
forward osmosis  
(2010) *Journal of Membrane Science*, 364 (1-2), pp. 242-252. Cited 104  
times.  
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-77957937635&doi=10.1016%2fj.memsci.2010.08.021&partnerID=40&md5=a81389a225214e9b46a23b6c355a7cbd>

DOI: 10.1016/j.memsci.2010.08.021  
DOCUMENT TYPE: Article  
SOURCE: Scopus

Drioli, E., Cassano, A.  
Advances in membrane-based concentration in the food and beverage  
industries: Direct osmosis and membrane contactors  
(2010) *Separation, Extraction and Concentration Processes in the  
Food, Beverage and Nutraceutical Industries*, pp. 244-283.  
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84903657412&doi=10.1533%2f9780857090751.1.244&partnerID=40&md5=b724f8073fae9296936b14bf529bbcd4>

DOI: 10.1533/9780857090751.1.244  
DOCUMENT TYPE: Book Chapter  
SOURCE: Scopus

Zhang, S., Wang, K.Y., Chung, T.-S., Chen, H., Jean, Y.C., Amy, G.  
Well-constructed cellulose acetate membranes for forward osmosis:  
Minimized internal concentration polarization with an ultra-thin  
selective layer  
(2010) *Journal of Membrane Science*, 360 (1-2), pp. 522-535. Cited 215  
times.  
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-77954218440&doi=10.1016%2fj.memsci.2010.05.056&partnerID=40&md5=4356636897e3e95c3e167517681d65e3>

DOI: 10.1016/j.memsci.2010.05.056  
DOCUMENT TYPE: Article  
SOURCE: Scopus

Nayak, C.A., Rastogi, N.K.  
Forward osmosis for the concentration of anthocyanin from *Garcinia  
indica* Choisy  
(2010) *Separation and Purification Technology*, 71 (2), pp. 144-151.  
Cited 47 times.  
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-74849131017&doi=10.1016%2fj.seppur.2009.11.013&partnerID=40&md5=d824c13b5db357714e01b06b44e40bc2>

DOI: 10.1016/j.seppur.2009.11.013  
DOCUMENT TYPE: Article  
SOURCE: Scopus

Chou, S., Shi, L., Wang, R., Tang, C.Y., Qiu, C., Fane, A.G.  
Characteristics and potential applications of a novel forward osmosis  
hollow fiber membrane  
(2010) *Desalination*, 261 (3), pp. 365-372. Cited 163 times.

<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-78049420671&doi=10.1016%2fj.desal.2010.06.027&partnerID=40&md5=ed7a7fb96cdc1e6c181cf8efcf6b2bd9>

DOI: 10.1016/j.desal.2010.06.027

DOCUMENT TYPE: Article

SOURCE: Scopus

Yang, Q., Wang, K.Y., Chung, T.-S.

A novel dual-layer forward osmosis membrane for protein enrichment and concentration

(2009) *Separation and Purification Technology*, 69 (3), pp. 269-274.

Cited 81 times.

<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-70349203660&doi=10.1016%2fj.seppur.2009.08.002&partnerID=40&md5=5a960f83126812a27c7c8cb614dcd87a>

DOI: 10.1016/j.seppur.2009.08.002

DOCUMENT TYPE: Article

SOURCE: Scopus

Qu, D., Wang, J., Fan, B., Luan, Z., Hou, D.

Study on concentrating primary reverse osmosis retentate by direct contact membrane distillation

(2009) *Desalination*, 247 (1-3), pp. 540-550. Cited 19 times.

<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-69549110372&doi=10.1016%2fj.desal.2008.08.004&partnerID=40&md5=864967d8e2b26096a141df377638e75f>

DOI: 10.1016/j.desal.2008.08.004

DOCUMENT TYPE: Article

SOURCE: Scopus

Garcia-Castello, E.M., McCutcheon, J.R., Elimelech, M.

Performance evaluation of sucrose concentration using forward osmosis

(2009) *Journal of Membrane Science*, 338 (1-2), pp. 61-66. Cited 111

times.  
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-70149100852&doi=10.1016%2fj.memsci.2009.04.011&partnerID=40&md5=3c3449800ad80fc540242729b555401d>

DOI: 10.1016/j.memsci.2009.04.011

DOCUMENT TYPE: Article

SOURCE: Scopus

Qu, D., Wang, J., Wang, L., Hou, D., Luan, Z., Wang, B.

Integration of accelerated precipitation softening with membrane distillation for high-recovery desalination of primary reverse osmosis concentrate

(2009) *Separation and Purification Technology*, 67 (1), pp. 21-25.

Cited 42 times.

<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-67349188351&doi=10.1016%2fj.seppur.2009.02.021&partnerID=40&md5=c2baae370628d10956aaa83bd27c7fc4>

DOI: 10.1016/j.seppur.2009.02.021

DOCUMENT TYPE: Article

SOURCE: Scopus

Qu, D., Wang, J., Hou, D., Luan, Z., Fan, B., Zhao, C.

Experimental study of arsenic removal by direct contact membrane distillation  
(2009) *Journal of Hazardous Materials*, 163 (2-3), pp. 874-879. Cited 61 times.

<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-59849105481&doi=10.1016%2fj.jhazmat.2008.07.042&partnerID=40&md5=02e3f35d1bdbc069884c634ed3683f3a>

DOI: 10.1016/j.jhazmat.2008.07.042

DOCUMENT TYPE: Article

SOURCE: Scopus

Valdés, H., Romero, J., Saavedra, A., Plaza, A., Bubnovich, V.  
Concentration of noni juice by means of osmotic distillation  
(2009) *Journal of Membrane Science*, 330 (1-2), pp. 205-213. Cited 35 times.

<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-60549109218&doi=10.1016%2fj.memsci.2008.12.053&partnerID=40&md5=27488f77496ad75c257e4e283c07299e>

DOI: 10.1016/j.memsci.2008.12.053

DOCUMENT TYPE: Article

SOURCE: Scopus

Tan, C.H., Ng, H.Y.  
Modeling of external and internal concentration polarization effect on flux behaviour of forward osmosis  
(2008) *Water Science and Technology: Water Supply*, 8 (5), pp. 533-539. Cited 10 times.

<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-58849116432&doi=10.2166%2fws.2008.116&partnerID=40&md5=d883f696b2472928b6b92f503d1433d2>

DOI: 10.2166/ws.2008.116

DOCUMENT TYPE: Article

SOURCE: Scopus

Wang, K.Y., Yang, Q., Chung, T.-S., Rajagopalan, R.  
Effect of membrane structure on the performance of nanofiltration hollow fiber membrane used in forward osmosis  
(2008) *AIChE Annual Meeting, Conference Proceedings*, 9 p.

<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-79952309626&partnerID=40&md5=72d69ab9e8d27224e25532db7c97ec8f>

DOCUMENT TYPE: Conference Paper

SOURCE: Scopus

Tan, C.H., Ng, H.Y.  
Modified models to predict flux behavior in forward osmosis in consideration of external and internal concentration polarizations  
(2008) *Journal of Membrane Science*, 324 (1-2), pp. 209-219. Cited 136 times.

<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-50649083245&doi=10.1016%2fj.memsci.2008.07.020&partnerID=40&md5=687dfd603c2af2ff05657d74bf8ec36>

DOI: 10.1016/j.memsci.2008.07.020

DOCUMENT TYPE: Article

SOURCE: Scopus

Hongvaleerat, C., Cabral, L.M.C., Dornier, M., Reynes, M., Ningsanond, S.  
Concentration of pineapple juice by osmotic evaporation  
(2008) *Journal of Food Engineering*, 88 (4), pp. 548-552. Cited 31 times.  
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-43549120464&doi=10.1016%2fj.jfoodeng.2008.03.017&partnerID=40&md5=67d1e2575c25af2a2f0fd80d41e576c9>

DOI: 10.1016/j.jfoodeng.2008.03.017  
DOCUMENT TYPE: Article  
SOURCE: Scopus

Madaeni, S.S., Khodabakhshi, A.  
Dehydration of alcohols using osmotic concentration-Dehydration of aqueous glycerol solution  
(2008) *Journal of Food Engineering*, 86 (1), pp. 49-54. Cited 2 times.  
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-36249001736&doi=10.1016%2fj.jfoodeng.2007.09.009&partnerID=40&md5=f509542948500cbd17031b2f2e6e9c7a>

DOI: 10.1016/j.jfoodeng.2007.09.009  
DOCUMENT TYPE: Article  
SOURCE: Scopus

Ding, Z., Liu, L., Yu, J., Ma, R., Yang, Z.  
Concentrating the extract of traditional Chinese medicine by direct contact membrane distillation  
(2008) *Journal of Membrane Science*, 310 (1-2), pp. 539-549. Cited 31 times.  
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-38649106768&doi=10.1016%2fj.memsci.2007.11.036&partnerID=40&md5=629f03442fcc2aacfbbeb4681ce26dfb3>

DOI: 10.1016/j.memsci.2007.11.036  
DOCUMENT TYPE: Article  
SOURCE: Scopus

Maldonado, S., Santapaola, J.E., Singh, J., Torrez, M., Garay, A.  
Mass transfer kinetics during osmotic dehydration of yacon (*Smallanthus sonchifolius*) [Cinética de la transferencia de masa durante la deshidratación osmótica de yacón (*Smallanthus sonchifolius*)]  
(2008) *Ciencia e Tecnología de Alimentos*, 28 (1), pp. 251-256. Cited 10 times.  
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-45849146932&doi=10.1590%2fS0101-20612008000100036&partnerID=40&md5=ff37cd8afa2d3d9595bad20335e52091>

DOI: 10.1590/S0101-20612008000100036  
DOCUMENT TYPE: Article  
SOURCE: Scopus

Wang, K.Y., Chung, T.-S., Qin, J.-J.  
Polybenzimidazole (PBI) nanofiltration hollow fiber membranes applied in forward osmosis process  
(2007) *Journal of Membrane Science*, 300 (1-2), pp. 6-12. Cited 161 times.  
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-34547913112&doi=10.1016%2fj.memsci.2007.05.035&partnerID=40&md5=78e3b2ee7650d9ed3788f3af0b769180>



DOI: 10.1016/j.memsci.2007.05.035  
DOCUMENT TYPE: Article  
SOURCE: Scopus

McCutcheon, J.R., Elimelech, M.  
Modeling water flux in forward osmosis: Implications for improved membrane design  
(2007) *AIChE Journal*, 53 (7), pp. 1736-1744. Cited 209 times.  
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-34547191165&doi=10.1002%2faic.11197&partnerID=40&md5=57098dd2b8a8b69d62209e674ald4e89>

DOI: 10.1002/aic.11197  
DOCUMENT TYPE: Article  
SOURCE: Scopus

Tinge, J.T., Krooshof, G.J.P., Smeets, T.M., Vergossen, F.H.P., Krijgsman, J., Hoving, E., Altink, R.M.  
Direct osmosis membrane process to de-water aqueous caprolactam with concentrated aqueous ammonium sulphate  
(2007) *Chemical Engineering and Processing: Process Intensification*, 46 (6), pp. 505-512. Cited 6 times.  
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-33847311827&doi=10.1016%2fj.cep.2006.08.002&partnerID=40&md5=fd4bb5ab37dfa2d9dd233a5cac943f55>

DOI: 10.1016/j.cep.2006.08.002  
DOCUMENT TYPE: Review  
SOURCE: Scopus

Warczok, J., Ferrando, M., López, F., Pihlajamäki, A., Güell, C.  
Reconcentration of spent solutions from osmotic dehydration using direct osmosis in two configurations  
(2007) *Journal of Food Engineering*, 80 (1), pp. 317-326. Cited 15 times.  
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-33751063789&doi=10.1016%2fj.jfoodeng.2006.06.003&partnerID=40&md5=1b4c3d81020bce2926fa87e0ac9752a4>

DOI: 10.1016/j.jfoodeng.2006.06.003  
DOCUMENT TYPE: Article  
SOURCE: Scopus

Dova, M.I., Petrotos, K.B., Lazarides, H.N.  
On the direct osmotic concentration of liquid foods. Part I: Impact of process parameters on process performance  
(2007) *Journal of Food Engineering*, 78 (2), pp. 422-430. Cited 45 times.  
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-33746353687&doi=10.1016%2fj.jfoodeng.2005.10.010&partnerID=40&md5=ab415464a4126c6a02c9c6b6fda416c4>

DOI: 10.1016/j.jfoodeng.2005.10.010  
DOCUMENT TYPE: Article  
SOURCE: Scopus

Bonilla-Zavaleta, E., Vernon-Carter, E.J., Beristain, C.I.  
Thermophysical properties of freeze-concentrated pineapple juice  
(2006) *Italian Journal of Food Science*, 18 (4), pp. 367-376. Cited 7 times.

<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-33847650965&partnerID=40&md5=62c46158d2504dc55ae2977b6df68904>

DOCUMENT TYPE: Article  
SOURCE: Scopus

Gormly, S., Flynn, M.  
Alternative physical and system architectures for membrane based advanced regenerative space life support system water processing (2006) SAE Technical Papers, .  
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84877412730&doi=10.4271%2f2006-01-2083&partnerID=40&md5=7ff013ae6343dd1a64cf127e61f99d6b>

DOI: 10.4271/2006-01-2083  
DOCUMENT TYPE: Conference Paper  
SOURCE: Scopus

Cath, T.Y., Childress, A.E., Elimelech, M.  
Forward osmosis: Principles, applications, and recent developments (2006) Journal of Membrane Science, 281 (1-2), pp. 70-87. Cited 1123 times.  
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-33746725954&doi=10.1016%2fj.memsci.2006.05.048&partnerID=40&md5=d5a354f8c32a2a78e8291a6e79f89af9>

DOI: 10.1016/j.memsci.2006.05.048  
DOCUMENT TYPE: Review  
SOURCE: Scopus

Babu, B.R., Rastogi, N.K., Raghavarao, K.S.M.S.  
Effect of process parameters on transmembrane flux during direct osmosis (2006) Journal of Membrane Science, 280 (1-2), pp. 185-194. Cited 38 times.  
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-33745685772&doi=10.1016%2fj.memsci.2006.01.018&partnerID=40&md5=a0454505fede7d75f1bcaf5a04026574>

DOI: 10.1016/j.memsci.2006.01.018  
DOCUMENT TYPE: Article  
SOURCE: Scopus

Habib, B., Farid, M.  
Heat transfer and operating conditions for freeze concentration in a liquid-solid fluidized bed heat exchanger (2006) Chemical Engineering and Processing: Process Intensification, 45 (8), pp. 698-710. Cited 20 times.  
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-33747891422&doi=10.1016%2fj.cep.2006.02.006&partnerID=40&md5=fd8f4e775e723b8070725ad57e25bdec>

DOI: 10.1016/j.cep.2006.02.006  
DOCUMENT TYPE: Article  
SOURCE: Scopus

Nagaraj, N., Patil, B.S., Biradar, P.M.  
Osmotic membrane distillation - A brief review (2006) International Journal of Food Engineering, 2 (2), art. no. 5, pp. x-22. Cited 8 times.

<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-33746178178&partnerID=40&md5=d7cf5c8991a28fa7d5ef9deec657dca7>

DOCUMENT TYPE: Review  
SOURCE: Scopus

Bessarabov, D., Twardowski, Z.  
New opportunities for osmotic membrane distillation  
(2006) *Membrane Technology*, (7), pp. 7-11. Cited 6 times.  
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-33746591795&doi=10.1016%2fS0958-2118%2806%2970744-3&partnerID=40&md5=542e9d0ff16af69f88e8b63fc91d19d3>

DOI: 10.1016/S0958-2118(06)70744-3  
DOCUMENT TYPE: Article  
SOURCE: Scopus

Alves, V.D., Coelho, I.M.  
Orange juice concentration by osmotic evaporation and membrane distillation: A comparative study  
(2006) *Journal of Food Engineering*, 74 (1), pp. 125-133. Cited 70 times.  
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-27844589889&doi=10.1016%2fj.jfoodeng.2005.02.019&partnerID=40&md5=da13eaa5a4c24f30fbabd7419c5b78ee>

DOI: 10.1016/j.jfoodeng.2005.02.019  
DOCUMENT TYPE: Article  
SOURCE: Scopus

Bélafi-Bakó, K., Koroknai, B.  
Enhanced water flux in fruit juice concentration: Coupled operation of osmotic evaporation and membrane distillation  
(2006) *Journal of Membrane Science*, 269 (1-2), pp. 187-193. Cited 54 times.  
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-29244440681&doi=10.1016%2fj.memsci.2005.06.034&partnerID=40&md5=9f8583db70d3e35935fbee91b39fd947>

DOI: 10.1016/j.memsci.2005.06.034  
DOCUMENT TYPE: Article  
SOURCE: Scopus

Nagaraj, N., Patil, G., Babu, B.R., Hebbar, U.H., Raghavarao, K.S.M.S., Nene, S.  
Mass transfer in osmotic membrane distillation  
(2006) *Journal of Membrane Science*, 268 (1), pp. 48-56. Cited 30 times.  
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-29244465052&doi=10.1016%2fj.memsci.2005.06.007&partnerID=40&md5=070e7dca2a3a6fc5a1ca71a757e81799>

DOI: 10.1016/j.memsci.2005.06.007  
DOCUMENT TYPE: Article  
SOURCE: Scopus

Raghavarao, K.S.M.S., Nagaraj, N., Patil, G., Babu, B.R., Niranjana, K.  
Athermal membrane processes for the concentration of liquid foods and natural colours

(2005) Emerging Technologies for Food Processing, pp. 251-277. Cited 7 times.

<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-31744445693&doi=10.1016%2fB978-012676757-5%2f50012-8&partnerID=40&md5=065baf12174d2178f3c5a96548bb1d3e>

DOI: 10.1016/B978-012676757-5/50012-8

DOCUMENT TYPE: Book Chapter

SOURCE: Scopus

Cath, T.Y., Adams, V.D., Childress, A.E., Gormly, S.J., Flynn, M.T. Progress in the development of direct osmotic concentration wastewater recovery process for advanced life support systems (2005) SAE Technical Papers, .

<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84877455915&doi=10.4271%2f2005-01-3031&partnerID=40&md5=e058341b63884e92e8ef8d490d728cc1>

DOI: 10.4271/2005-01-3031

DOCUMENT TYPE: Conference Paper

SOURCE: Scopus

Lei, Z., Chen, B., Ding, Z.

Special Distillation Processes

(2005) Special Distillation Processes, 359 p. Cited 125 times.

<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-85013705958&doi=10.1016%2fB978-0-444-51648-0.X5000-9&partnerID=40&md5=220d63e9f335daf63131f174d34a49f7>

DOI: 10.1016/B978-0-444-51648-0.X5000-9

DOCUMENT TYPE: Book

SOURCE: Scopus

Jiao, B., Cassano, A., Drioli, E.

Recent advances on membrane processes for the concentration of fruit juices: A review

(2004) Journal of Food Engineering, 63 (3), pp. 303-324. Cited 292 times.

<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-0742303004&doi=10.1016%2fj.jfoodeng.2003.08.003&partnerID=40&md5=fc646780fedfad8c12c2996321ac72f6>

DOI: 10.1016/j.jfoodeng.2003.08.003

DOCUMENT TYPE: Review

SOURCE: Scopus

Gormly, S., Adams, V.D., Cath, T., Childress, A., Flynn, M., Beaudry, E.

Direct Osmotic Concentration: A primary water treatment process for space life support applications

(2003) SAE Technical Papers, .

<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84877243076&doi=10.4271%2f2003-01-2332&partnerID=40&md5=3c475061e41f256a081c5b1e68ec4554>

DOI: 10.4271/2003-01-2332

DOCUMENT TYPE: Conference Paper

SOURCE: Scopus

Vandanjon, L., Cros, S., Jaouen, P., Quéméneur, F., Bourseau, P.

Recovery by nanofiltration and reverse osmosis of marine flavours from seafood cooking waters

(2002) *Desalination*, 144 (1-3), pp. 379-385. Cited 39 times.

<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-0037056789&doi=10.1016%2fs0011-9164%2802%2900347-8&partnerID=40&md5=fbalef61622d5f97ddb216edc94ccf88>

DOI: 10.1016/S0011-9164(02)00347-8

DOCUMENT TYPE: Article

SOURCE: Scopus

Narayan, A.V., Nagaraj, N., Hebbar, H.Umesh, Chakkaravarthi, A., Raghavarao, K.S.M.S., Nene, S.

Acoustic field-assisted osmotic membrane distillation

(2002) *Desalination*, 147 (1-3), pp. 149-156. Cited 15 times.

<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-0037056905&doi=10.1016%2fs0011-9164%2802%2900603-3&partnerID=40&md5=5dcb255bb04260233108966096513016>

DOI: 10.1016/S0011-9164(02)00603-3

DOCUMENT TYPE: Article

SOURCE: Scopus

**35. Petrotos, K.B., Quantick, P.C., Petropakis, H. Direct osmotic concentration of tomato juice in tubular membrane - Module configuration. II. The effect of using clarified tomato juice on the process performance (1999) *Journal of Membrane Science*, 160 (2), pp. 171-177. Cited 57 times.**

<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-0344327099&doi=10.1016%2fs0376-7388%2899%2900072-1&partnerID=40&md5=342124e4584b7ecad6524a1c9d76d678>

DOI: 10.1016/S0376-7388(99)00072-1

DOCUMENT TYPE: Article

SOURCE: Scopus

**CITED BY: 57**

Chen, Y.-R., Chen, L.-H., Chen, C.-H., Ko, C.-C., Huang, A., Li, C.-L., Chuang, C.-J., Tung, K.-L.

Hydrophobic alumina hollow fiber membranes for sucrose concentration by vacuum membrane distillation

(2018) *Journal of Membrane Science*, 555, pp. 250-257.

<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-85044523153&doi=10.1016%2fj.memsci.2018.03.048&partnerID=40&md5=1ad79441f49da62253c84c33a4530df5>

DOI: 10.1016/j.memsci.2018.03.048

DOCUMENT TYPE: Article

SOURCE: Scopus

Johnson, D.J., Suwaileh, W.A., Mohammed, A.W., Hilal, N.

Osmotic's potential: An overview of draw solutes for forward osmosis (2018) *Desalination*, 434, pp. 100-120. Cited 5 times.

<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-85029794835&doi=10.1016%2fj.desal.2017.09.017&partnerID=40&md5=cde93a5d206bd201616d4a3719ed8690>

DOI: 10.1016/j.desal.2017.09.017

DOCUMENT TYPE: Review  
SOURCE: Scopus

Sreedhar, I., Khaitan, S., Gupta, R., Reddy, B.M., Venugopal, A.  
An odyssey of process and engineering trends in forward osmosis  
(2018) *Environmental Science: Water Research and Technology*, 4 (2),  
pp. 129-168.  
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-85041607222&doi=10.1039%2fc7ew00507e&partnerID=40&md5=a867de9f42afe06f197d2b5d4db6fed2>

DOI: 10.1039/c7ew00507e  
DOCUMENT TYPE: Review  
SOURCE: Scopus

Kim, D.I., Choi, J., Hong, S.  
Evaluation on suitability of osmotic dewatering through forward  
osmosis (FO) for xylose concentration  
(2018) *Separation and Purification Technology*, 191, pp. 225-232.  
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-85029690321&doi=10.1016%2fj.j.seppur.2017.09.036&partnerID=40&md5=303cccff7f13c6d9dd8565953622cf9d>

DOI: 10.1016/j.seppur.2017.09.036  
DOCUMENT TYPE: Article  
SOURCE: Scopus

Rastogi, N.K.  
Reverse Osmosis and Forward Osmosis for the Concentration of Fruit  
Juices  
(2017) *Fruit Juices: Extraction, Composition, Quality and Analysis*,  
pp. 241-259.  
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-85042584823&doi=10.1016%2fB978-0-12-802230-6.00013-8&partnerID=40&md5=0b22b37be4cd5f9ff8b21c97fab15b5f>

DOI: 10.1016/B978-0-12-802230-6.00013-8  
DOCUMENT TYPE: Book Chapter  
SOURCE: Scopus

Chun, Y., Mulcahy, D., Zou, L., Kim, I.S.  
A short review of membrane fouling in forward osmosis processes  
(2017) *Membranes*, 7 (2), art. no. 30, . Cited 5 times.  
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-85020864595&doi=10.3390%2fmembranes7020030&partnerID=40&md5=e96a7ea1052c9972187a44e20a297f35>

DOI: 10.3390/membranes7020030  
DOCUMENT TYPE: Review  
SOURCE: Scopus

Yih Law, J., Mohammad, A.W.  
Employing forward osmosis technology through hybrid system  
configurations for the production of potable/pure water: A review  
(2017) *Jurnal Teknologi*, 79 (2), pp. 125-135. Cited 1 time.  
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-85011700268&doi=10.11113%2fjt.v79.10402&partnerID=40&md5=2ce59f24dafa00cada6a7cf3aaa64854>

DOI: 10.11113/jt.v79.10402  
DOCUMENT TYPE: Review

SOURCE: Scopus

Nazari, R., Aghababaie, M., Razmjou, A., Landarani-Isfahani, A., Amini, M., Hajjari, M., Mirkhani, V., Moghadam, M., Taheri-Kafrani, A.  
Multifunctional hyperbranched polyglycerol-grafted silica-encapsulated superparamagnetic iron oxide nanoparticles as novel and reusable draw agents in forward osmosis process  
(2017) *Desalination and Water Treatment*, 64, pp. 81-89.  
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-85020225912&doi=10.5004%2fdwt.2017.20127&partnerID=40&md5=6293dfa2e849be8344133d69d380c1f0>

DOI: 10.5004/dwt.2017.20127

DOCUMENT TYPE: Article

SOURCE: Scopus

Eyvaz, M., Aslan, T., Arslan, S., Yüksel, E., Koyuncu, İ.  
Recent developments in forward osmosis membrane bioreactors: a comprehensive review  
(2016) *Desalination and Water Treatment*, 57 (59), pp. 28610-28645.  
Cited 3 times.  
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84975318452&doi=10.1080%2f19443994.2016.1193448&partnerID=40&md5=92cae5ae37271ffaaa15addb7065a081>

DOI: 10.1080/19443994.2016.1193448

DOCUMENT TYPE: Article

SOURCE: Scopus

Guan, P., Wang, D.  
The improvement of CTA forward osmosis membrane performance by hydrophilic modification on interface between support layer and non-woven fabric  
(2016) *Desalination and Water Treatment*, 57 (57), pp. 27505-27518.  
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84965020961&doi=10.1080%2f19443994.2016.1179220&partnerID=40&md5=9aa4566b1c1b76c56bd8cc1f00a12c06>

DOI: 10.1080/19443994.2016.1179220

DOCUMENT TYPE: Article

SOURCE: Scopus

Park, S.Y., Ahn, H.-W., Chung, J.W., Kwak, S.-Y.  
Magnetic core-hydrophilic shell nanosphere as stability-enhanced draw solute for forward osmosis (FO) application  
(2016) *Desalination*, 397, pp. 22-29. Cited 3 times.  
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84975709389&doi=10.1016%2fj.desal.2016.06.017&partnerID=40&md5=99d4019ac0fa776ed84f393734d032c0>

DOI: 10.1016/j.desal.2016.06.017

DOCUMENT TYPE: Article

SOURCE: Scopus

Terefe, N.S., Janakievski, F., Glagovskaia, O., De Silva, K., Horne, M., Stockmann, R.  
Forward Osmosis: A Novel Membrane Separation Technology of Relevance to Food and Related Industries

(2016) Innovative Food Processing Technologies: Extraction, Separation, Component Modification and Process Intensification, pp. 177-205. Cited 1 time.

<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-85010767451&doi=10.1016%2fB978-0-08-100294-0.00007-9&partnerID=40&md5=88498ed693fde4eef93db17061ad120b>

DOI: 10.1016/B978-0-08-100294-0.00007-9

DOCUMENT TYPE: Book Chapter

SOURCE: Scopus

Al-aibi, S., Mahood, H.B., Sharif, A.O., Monjezi, A.A., Alaswad, S., Barbera, E., Zanette, L.

Regeneration efficacy of sodium chloride and sucrose binary draw solutions using hollow fine fibre reverse osmosis membrane

(2016) Desalination and Water Treatment, 57 (35), pp. 16260-16268.

<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84940554259&doi=10.1080%2f19443994.2015.1079740&partnerID=40&md5=49a8852ea20e1cf44f495a7c5475c51f>

DOI: 10.1080/19443994.2015.1079740

DOCUMENT TYPE: Article

SOURCE: Scopus

Al-aibi, S., Mahood, H.B., Sharif, A.O., Alpay, E., Simcoe-Read, H. Evaluation of draw solution effectiveness in a forward osmosis process

(2016) Desalination and Water Treatment, 57 (29), pp. 13425-13432.

Cited 1 time.

<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84936976730&doi=10.1080%2f19443994.2015.1063007&partnerID=40&md5=b634bef20d9d048d75ed69492651f78f>

DOI: 10.1080/19443994.2015.1063007

DOCUMENT TYPE: Article

SOURCE: Scopus

Rastogi, N.K.

Opportunities and Challenges in Application of Forward Osmosis in Food Processing

(2016) Critical Reviews in Food Science and Nutrition, 56 (2), pp. 266-291. Cited 11 times.

<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84951838247&doi=10.1080%2f10408398.2012.724734&partnerID=40&md5=f5c808ea9240b3db6d3456c787b23a90>

DOI: 10.1080/10408398.2012.724734

DOCUMENT TYPE: Article

SOURCE: Scopus

Long, Q., Qi, G., Wang, Y.

Evaluation of Renewable Gluconate Salts as Draw Solutes in Forward Osmosis Process

(2016) ACS Sustainable Chemistry and Engineering, 4 (1), pp. 85-93. Cited 12 times.

<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84953212518&doi=10.1021%2facssuschemeng.5b00784&partnerID=40&md5=6a85043932ee5e0e7b0b1d54b2b7c673>

DOI: 10.1021/acssuschemeng.5b00784

DOCUMENT TYPE: Article



SOURCE: Scopus

Chen, S., Lu, X.  
Smart materials as forward osmosis draw solutes  
(2016) RSC Smart Materials, 2016-January (20), pp. 19-50.  
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84974577180&doi=10.1039%2f9781782622192-00019&partnerID=40&md5=1c01aa2fcc3bf728ac9c3d50b0ae27d4>

DOI: 10.1039/9781782622192-00019

DOCUMENT TYPE: Book Chapter

SOURCE: Scopus

Qasim, M., Darwish, N.A., Sarp, S., Hilal, N.  
Water desalination by forward (direct) osmosis phenomenon: A comprehensive review  
(2015) Desalination, 374, pp. 47-69. Cited 47 times.  
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84957879288&doi=10.1016%2fj.desal.2015.07.016&partnerID=40&md5=7fdcf5689e28f0237c1df1e159ad18e2>

DOI: 10.1016/j.desal.2015.07.016

DOCUMENT TYPE: Article

SOURCE: Scopus

Chun, Y., Zaviska, F., Cornelissen, E., Zou, L.  
A case study of fouling development and flux reversibility of treating actual lake water by forward osmosis process  
(2015) Desalination, 357, pp. 55-64. Cited 19 times.  
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84910145854&doi=10.1016%2fj.desal.2014.11.009&partnerID=40&md5=b720fa53fe5f1bd12271adcba6d08159>

DOI: 10.1016/j.desal.2014.11.009

DOCUMENT TYPE: Article

SOURCE: Scopus

Nguyen, H.T., Nguyen, N.C., Chen, S.-S., Wu, S.-Y.  
Concentrate of surfactant-based draw solutions in forward osmosis by ultrafiltration and nanofiltration  
(2015) Water Science and Technology: Water Supply, 15 (5), pp. 1133-1139. Cited 2 times.  
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84983122730&doi=10.2166%2fwfs.2015.060&partnerID=40&md5=53ca432d1f8ec73cc3d3c4c94bc07f03>

DOI: 10.2166/ws.2015.060

DOCUMENT TYPE: Article

SOURCE: Scopus

Tian, E.L., Zhou, H., Ren, Y.W., mirza, Z., Wang, X.Z., Xiong, S.W.  
Novel design of hydrophobic/hydrophilic interpenetrating network composite nanofibers for the support layer of forward osmosis membrane  
(2014) Desalination, 347, pp. 207-214. Cited 25 times.  
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84904674024&doi=10.1016%2fj.desal.2014.05.043&partnerID=40&md5=577b293dbfc176cfb3dcc8c3df9b2a4f>

DOI: 10.1016/j.desal.2014.05.043

DOCUMENT TYPE: Article

SOURCE: Scopus

Duan, J., Litwiller, E., Choi, S.-H., Pinnau, I.  
Evaluation of sodium lignin sulfonate as draw solute in forward osmosis for desert restoration  
(2014) *Journal of Membrane Science*, 453, pp. 463-470. Cited 33 times.  
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84890207338&doi=10.1016%2fj.memsci.2013.11.029&partnerID=40&md5=30b4bf25ef14ea2ccc4cac0e6b9135af>

DOI: 10.1016/j.memsci.2013.11.029

DOCUMENT TYPE: Article

SOURCE: Scopus

Coday, B.D., Xu, P., Beaudry, E.G., Herron, J., Lampi, K., Hancock, N.T., Cath, T.Y.  
The sweet spot of forward osmosis: Treatment of produced water, drilling wastewater, and other complex and difficult liquid streams  
(2014) *Desalination*, 333, pp. 23-35. Cited 143 times.  
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84890195776&doi=10.1016%2fj.desal.2013.11.014&partnerID=40&md5=dc01962ce45567c59f4c0e73748a57ae>

DOI: 10.1016/j.desal.2013.11.014

DOCUMENT TYPE: Article

SOURCE: Scopus

Liyanaarachchi, S., Jegatheesan, V., Shu, L., Muthukumaran, S., Baskaran, K.  
A preliminary study on the volume reduction of pre-treatment sludge in seawater desalination by forward osmosis  
(2014) *Desalination and Water Treatment*, 52 (4-6), pp. 556-563. Cited 4 times.  
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84893848899&doi=10.1080%2f19443994.2013.827299&partnerID=40&md5=a18974352aae3817ad68a8df4ea6ad7a>

DOI: 10.1080/19443994.2013.827299

DOCUMENT TYPE: Article

SOURCE: Scopus

Dong, Y., Wang, Z., Wu, Z., Wang, Q., Xie, Z.  
Membrane filtration and pollutant rejection performance in forward osmosis process  
(2014) *Chinese Journal of Environmental Engineering*, 8 (12), pp. 5204-5208.  
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84919360195&partnerID=40&md5=dadcf5adccb0d6de8a66584823b80b4a>

DOCUMENT TYPE: Article

SOURCE: Scopus

Coday, B.D., Xu, P., Cath, T.Y.  
Evaluating membrane performance in osmotically driven membrane processes: Enhancement of testing methods for industrial wastewater treatment applications  
(2013) *AMTA/AWWA Membrane Technology Conference and Exposition 2013*, pp. 967-976. Cited 1 time.  
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84890364479&partnerID=40&md5=43a2196072ad7776180b72af283d3ee4>

DOCUMENT TYPE: Conference Paper  
SOURCE: Scopus

Richardson, T.-M.J., Flynn, M., Samson, J., Palmer, G., Berliner, A., Trieu, S., Yendler, A., Beeler, D., Garza, S.  
Design, construction, and testing of the forward Osmosis Secondary Treatment system to treat bioreactor effluent  
(2013) 43rd International Conference on Environmental Systems, .  
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84883706301&partnerID=40&md5=a69c550686c5700ed7ff48fe5f87e076>

DOCUMENT TYPE: Conference Paper  
SOURCE: Scopus

Singh, V., Jain, P.K., Das, C.  
Performance of spiral wound ultrafiltration membrane module for with and without permeate recycle: Experimental and theoretical consideration  
(2013) Desalination, 322, pp. 94-103. Cited 6 times.  
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84879127430&doi=10.1016%2fj.desal.2013.05.012&partnerID=40&md5=6b4d6f1185183f271328beb3d5d1e984>

DOI: 10.1016/j.desal.2013.05.012

DOCUMENT TYPE: Article  
SOURCE: Scopus

Coday, B.D., Heil, D.M., Xu, P., Cath, T.Y.  
Effects of transmembrane hydraulic pressure on performance of forward osmosis membranes  
(2013) Environmental Science and Technology, 47 (5), pp. 2386-2393. Cited 79 times.  
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84874637344&doi=10.1021%2fes304519p&partnerID=40&md5=c3de8760b6f22f4129d88bbf3dce0d50>

DOI: 10.1021/es304519p

DOCUMENT TYPE: Review  
SOURCE: Scopus

Suh, C., Lee, S.  
Modeling reverse draw solute flux in forward osmosis with external concentration polarization in both sides of the draw and feed solution  
(2013) Journal of Membrane Science, 427, pp. 365-374. Cited 46 times.  
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84871760988&doi=10.1016%2fj.memsci.2012.08.033&partnerID=40&md5=38311d4bdal1b3c4b24a642d2c021e8c6>

DOI: 10.1016/j.memsci.2012.08.033

DOCUMENT TYPE: Article  
SOURCE: Scopus

Flynn, M.T., Soler, M., Shull, S., Broyan, J., Chambliss, J., Scott Howe, A., Gormly, S., Hammoudeh, M., Shaw, H., Howard, K.  
Forward osmosis cargo transfer bag  
(2012) 42nd International Conference on Environmental Systems 2012, ICES 2012, . Cited 3 times.  
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84881007037&partnerID=40&md5=c9401a1042693cdace5367e8321a6dbc>

DOCUMENT TYPE: Conference Paper  
SOURCE: Scopus

Sant'Anna, V., Marczak, L.D.F., Tessaro, I.C.  
Membrane concentration of liquid foods by forward osmosis: Process and quality view  
(2012) *Journal of Food Engineering*, 111 (3), pp. 483-489. Cited 62 times.  
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84859521558&doi=10.1016%2fj.jfoodeng.2012.01.032&partnerID=40&md5=9489f72c2acb2c857fd986a6e7193749>

DOI: 10.1016/j.jfoodeng.2012.01.032  
DOCUMENT TYPE: Review  
SOURCE: Scopus

Gormly, S., Flynn, M., Scott Howe, A.  
Space cargo transport bags through membrane water treatment elements to space architecture building element: A total product sustainability and life cycle design optimization experiment  
(2012) *Journal of Green Building*, 7 (1), pp. 71-84.  
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84859383594&doi=10.3992%2fjgb.7.1.71&partnerID=40&md5=3bc3692d3e47ebd8d28466cc58389652>

DOI: 10.3992/jgb.7.1.71  
DOCUMENT TYPE: Article  
SOURCE: Scopus

Zhao, S., Zou, L., Tang, C.Y., Mulcahy, D.  
Recent developments in forward osmosis: Opportunities and challenges  
(2012) *Journal of Membrane Science*, 396, pp. 1-21. Cited 563 times.  
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84857046229&doi=10.1016%2fj.memsci.2011.12.023&partnerID=40&md5=ce4034108aabca2958d70d3bcae5db15>

DOI: 10.1016/j.memsci.2011.12.023  
DOCUMENT TYPE: Review  
SOURCE: Scopus

Zhao, S., Zou, L., Mulcahy, D.  
Brackish water desalination by a hybrid forward osmosis-nanofiltration system using divalent draw solute  
(2012) *Desalination*, 284, pp. 175-181. Cited 103 times.  
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-83255176786&doi=10.1016%2fj.desal.2011.08.053&partnerID=40&md5=55d3ace9e6689537fdddc945646f45d6>

DOI: 10.1016/j.desal.2011.08.053  
DOCUMENT TYPE: Article  
SOURCE: Scopus

Flynn, M.T., Hightower, M., Delzeit, L., Gormly, S., Hammoudeh, M., Shaw, H., Richardson, T.-M.J., Howard, K.  
Sustainability base graywater recycling system  
(2011) 41st International Conference on Environmental Systems 2011, ICES 2011, . Cited 2 times.  
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84881304678&partnerID=40&md5=96125f04f3d795edac2c5b7497cd1d44>

DOCUMENT TYPE: Conference Paper

SOURCE: Scopus

Zhao, S., Zou, L., Mulcahy, D.  
Effects of membrane orientation on process performance in forward osmosis applications  
(2011) *Journal of Membrane Science*, 382 (1-2), pp. 308-315. Cited 90 times.  
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-80052717011&doi=10.1016%2fj.memsci.2011.08.020&partnerID=40&md5=1ad97e70a59c2006425b287511d9539b>

DOI: 10.1016/j.memsci.2011.08.020  
DOCUMENT TYPE: Article  
SOURCE: Scopus

Ling, M.M., Chung, T.-S.  
Desalination process using super hydrophilic nanoparticles via forward osmosis integrated with ultrafiltration regeneration  
(2011) *Desalination*, 278 (1-3), pp. 194-202. Cited 93 times.  
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-80052027545&doi=10.1016%2fj.desal.2011.05.019&partnerID=40&md5=4a5a2523f42039e1eaalf8ablade8aac>

DOI: 10.1016/j.desal.2011.05.019  
DOCUMENT TYPE: Article  
SOURCE: Scopus

Zhao, S., Zou, L.  
Relating solution physicochemical properties to internal concentration polarization in forward osmosis  
(2011) *Journal of Membrane Science*, 379 (1-2), pp. 459-467. Cited 105 times.  
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-79960644734&doi=10.1016%2fj.memsci.2011.06.021&partnerID=40&md5=93b97a2a51338173264433715ae151a5>

DOI: 10.1016/j.memsci.2011.06.021  
DOCUMENT TYPE: Article  
SOURCE: Scopus

Brown, M.  
Processing and food and beverage shelf life  
(2011) *Food and Beverage Stability and Shelf Life*, pp. 184-243. Cited 1 time.  
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84902403129&doi=10.1016%2fB978-1-84569-701-3.50006-2&partnerID=40&md5=6326422728e08b7fcfff74e16c77db69>

DOI: 10.1016/B978-1-84569-701-3.50006-2  
DOCUMENT TYPE: Book Chapter  
SOURCE: Scopus

Rastogi, N.K., Nayak, C.A.  
Membranes for forward osmosis in industrial applications  
(2011) *Advanced Membrane Science and Technology for Sustainable Energy and Environmental Applications*, pp. 680-717. Cited 5 times.  
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84873166548&doi=10.1533%2f9780857093790.5.680&partnerID=40&md5=7df66f0d41aeca08addacdb8b63246e>

DOI: 10.1533/9780857093790.5.680

DOCUMENT TYPE: Book Chapter  
SOURCE: Scopus

Achilli, A., Cath, T.Y., Childress, A.E.  
Selection of inorganic-based draw solutions for forward osmosis applications  
(2010) *Journal of Membrane Science*, 364 (1-2), pp. 233-241. Cited 300 times.  
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-77957931701&doi=10.1016%2fj.memsci.2010.08.010&partnerID=40&md5=55c6571c17d455cd6d7f2e331cc8bceb>

DOI: 10.1016/j.memsci.2010.08.010  
DOCUMENT TYPE: Article  
SOURCE: Scopus

Drioli, E., Cassano, A.  
Advances in membrane-based concentration in the food and beverage industries: Direct osmosis and membrane contactors  
(2010) *Separation, Extraction and Concentration Processes in the Food, Beverage and Nutraceutical Industries*, pp. 244-283.  
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84903657412&doi=10.1533%2f9780857090751.1.244&partnerID=40&md5=b724f8073fae9296936b14bf529bbcd4>

DOI: 10.1533/9780857090751.1.244  
DOCUMENT TYPE: Book Chapter  
SOURCE: Scopus

Petrotos, K.B., Tsiadi, A.V., Poirazis, E., Papadopoulos, D., Petropakis, H., Gkoutosidis, P.  
A description of a flat geometry direct osmotic concentrator to concentrate tomato juice at ambient temperature and low pressure  
(2010) *Journal of Food Engineering*, 97 (2), pp. 235-242. Cited 12 times.  
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-70450224239&doi=10.1016%2fj.jfoodeng.2009.10.015&partnerID=40&md5=360dce91e2cee0f29905985a2e0dfc40>

DOI: 10.1016/j.jfoodeng.2009.10.015  
DOCUMENT TYPE: Article  
SOURCE: Scopus

Flynn, M., Fusco, J., Kliss, M., Gormly, S., Richardson, T.-M.J., Hannon, A., Howard, K., Cath, T.Y., Dean Adams, V., Childress, A.E.  
Advanced development of the direct osmotic concentration system  
(2008) *SAE Technical Papers*, .  
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84877505782&doi=10.4271%2f2008-01-2145&partnerID=40&md5=329069a3132c0f73163d549e6c98ff53>

DOI: 10.4271/2008-01-2145  
DOCUMENT TYPE: Conference Paper  
SOURCE: Scopus

Flynn, M., Gormly, S., Cath, T.Y., Adams, V.D., Childress, A.E.  
Direct osmotic concentration system for spacecraft wastewater recycling  
(2007) *SAE Technical Papers*, .

<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84877399347&doi=10.4271%2f2007-01-3035&partnerID=40&md5=12842dcf928737a9a0e1ceee9ad8bab1>

DOI: 10.4271/2007-01-3035  
DOCUMENT TYPE: Conference Paper  
SOURCE: Scopus

Jumah, R., Al-Asheh, S., Banat, F., Al-Zoubi, K.  
Influence of salt, starch and pH on the electroosmosis dewatering of tomato paste suspension  
(2007) *Journal of Food, Agriculture and Environment*, 5 (1), pp. 34-38. Cited 6 times.

<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-33847400544&partnerID=40&md5=46c4f5ca805b06a6d405eb5f6719412a>

DOCUMENT TYPE: Article  
SOURCE: Scopus

Cath, T.Y., Childress, A.E., Elimelech, M.  
Forward osmosis: Principles, applications, and recent developments  
(2006) *Journal of Membrane Science*, 281 (1-2), pp. 70-87. Cited 1123 times.

<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-33746725954&doi=10.1016%2fj.memsci.2006.05.048&partnerID=40&md5=d5a354f8c32a2a78e8291a6e79f89af9>

DOI: 10.1016/j.memsci.2006.05.048  
DOCUMENT TYPE: Review  
SOURCE: Scopus

Nagaraj, N., Patil, B.S., Biradar, P.M.  
Osmotic membrane distillation - A brief review  
(2006) *International Journal of Food Engineering*, 2 (2), art. no. 5, pp. x-22. Cited 8 times.

<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-33746178178&partnerID=40&md5=d7cf5c8991a28fa7d5ef9deec657dca7>

DOCUMENT TYPE: Review  
SOURCE: Scopus

Kaminski, W., Marszalek, J.  
Pervaporation for drying and dewatering  
(2006) *Drying Technology*, 24 (7), pp. 835-847. Cited 5 times.

<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-33745089229&doi=10.1080%2f07373930600733994&partnerID=40&md5=dbaca4fd4216edc31d37f9390269968>

DOI: 10.1080/07373930600733994  
DOCUMENT TYPE: Article  
SOURCE: Scopus

Li, J., Wang, Z., Ge, Y., Sun, Q., Hu, X.  
Clarification and sterilization of raw depectinized apple juice by ceramic ultrafiltration membranes  
(2006) *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 86 (1), pp. 148-155. Cited 6 times.

<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-29244436106&doi=10.1002%2fjfsfa.2281&partnerID=40&md5=807440485f37d6d1feb4cca27e954f9c>

DOI: 10.1002/jsfa.2281  
DOCUMENT TYPE: Article  
SOURCE: Scopus

Raghavarao, K.S.M.S., Nagaraj, N., Patil, G., Babu, B.R., Niranjan, K.  
Athermal membrane processes for the concentration of liquid foods and natural colours  
(2005) *Emerging Technologies for Food Processing*, pp. 251-277. Cited 7 times.  
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-31744445693&doi=10.1016%2fB978-012676757-5%2f50012-8&partnerID=40&md5=065baf12174d2178f3c5a96548bb1d3e>

DOI: 10.1016/B978-012676757-5/50012-8  
DOCUMENT TYPE: Book Chapter  
SOURCE: Scopus

Ribeiro Jr., C.P., Borges, C.P., Lage, P.L.C.  
A new route combining direct-contact evaporation and vapor permeation for obtaining high-quality fruit juice concentrates. Part I: Experimental analysis  
(2005) *Industrial and Engineering Chemistry Research*, 44 (17), pp. 6888-6902. Cited 13 times.  
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-24144481821&doi=10.1021%2fie048865z&partnerID=40&md5=75e724af7c560e12f2b6d88407ca32b6>

DOI: 10.1021/ie048865z  
DOCUMENT TYPE: Article  
SOURCE: Scopus

Jiao, B., Cassano, A., Drioli, E.  
Recent advances on membrane processes for the concentration of fruit juices: A review  
(2004) *Journal of Food Engineering*, 63 (3), pp. 303-324. Cited 292 times.  
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-0742303004&doi=10.1016%2fj.jfoodeng.2003.08.003&partnerID=40&md5=fc646780fedfad8c12c2996321ac72f6>

DOI: 10.1016/j.jfoodeng.2003.08.003  
DOCUMENT TYPE: Review  
SOURCE: Scopus

Drioli, E., Di Profio, G., Fontananova, E.  
Membrane separations for process intensification and sustainable growth  
(2004) *Fluid - Particle Separations Journal*, 16 (1), pp. 1-18. Cited 5 times.  
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-15244341394&partnerID=40&md5=a8344094a5440d9e0eaddbd69d21db00>

DOCUMENT TYPE: Conference Paper  
SOURCE: Scopus

Kim, J.-P., Kim, J.-J., Min, B.-R., Kun Yong Chung, Jong-Hoon Ryu  
Effect of glass ball insertion on vortex-flow microfiltration of oil-in-water emulsion  
(2002) *Desalination*, 143 (2), pp. 159-172. Cited 5 times.



<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-0037141212&doi=10.1016%2fs0011-9164%2802%2900237-0&partnerID=40&md5=2827033e4885df6e4ff53db6c0b0aebc>

DOI: 10.1016/S0011-9164(02)00237-0

DOCUMENT TYPE: Article

SOURCE: Scopus

Petrotos, K.B., Lazarides, H.N.

Osmotic concentration of liquid foods

(2001) Journal of Food Engineering, 49 (2-3), pp. 201-206. Cited 154 times.

<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-0035427758&doi=10.1016%2fs0260-8774%2800%2900222-3&partnerID=40&md5=9aab1c546954f3d25f90f605482dd7e6>

DOI: 10.1016/S0260-8774(00)00222-3

DOCUMENT TYPE: Article

SOURCE: Scopus

**36. Petrotos, K.B., Quantick, P., Petropakis, H.A study of the direct osmotic concentration of tomato juice in tubular membrane - Module configuration. I. The effect of certain basic process parameters on the process performance (1998) Journal of Membrane Science, 150 (1), pp. 99-110. Cited 104 times.**

<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-0032508909&doi=10.1016%2fs0376-7388%2898%2900216-6&partnerID=40&md5=b2b261787be26b7c6c4ff5f0a8254e2d>

DOI: 10.1016/S0376-7388(98)00216-6

DOCUMENT TYPE: Article

SOURCE: Scopus

**CITED BY: 104**

Ongaratto, R.S., Menezes, L., Borges, C.P., Laranjeira da Cunha Lage, P.

Osmotic distillation applying potassium pyrophosphate as brine

(2018) Journal of Food Engineering, 228, pp. 69-78.

<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-85042384037&doi=10.1016%2fj.jfoodeng.2018.02.013&partnerID=40&md5=9608a96464549c676bf430d9e8d7d8fb>

DOI: 10.1016/j.jfoodeng.2018.02.013

DOCUMENT TYPE: Article

SOURCE: Scopus

Nguyen, N.C., Chen, S.-S., Ho, S.-T., Nguyen, H.T., Ray, S.S.,

Nguyen, N.T., Hsu, H.-T., Le, N.C., Tran, T.T.

Optimising the recovery of EDTA-2Na draw solution in forward osmosis through direct contact membrane distillation

(2018) Separation and Purification Technology, 198, pp. 108-112.

<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-85012933782&doi=10.1016%2fj.seppur.2017.02.001&partnerID=40&md5=e1370f82dea1795891209165141c5507>

DOI: 10.1016/j.seppur.2017.02.001

DOCUMENT TYPE: Article

SOURCE: Scopus

Chen, Y.-R., Chen, L.-H., Chen, C.-H., Ko, C.-C., Huang, A., Li, C.-L., Chuang, C.-J., Tung, K.-L.  
Hydrophobic alumina hollow fiber membranes for sucrose concentration by vacuum membrane distillation  
(2018) *Journal of Membrane Science*, 555, pp. 250-257.  
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-85044523153&doi=10.1016%2fj.memsci.2018.03.048&partnerID=40&md5=1ad79441f49da62253c84c33a4530df5>

DOI: 10.1016/j.memsci.2018.03.048  
DOCUMENT TYPE: Article  
SOURCE: Scopus

Johnson, D.J., Suwaileh, W.A., Mohammed, A.W., Hilal, N.  
Osmotic's potential: An overview of draw solutes for forward osmosis  
(2018) *Desalination*, 434, pp. 100-120. Cited 5 times.  
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-85029794835&doi=10.1016%2fj.desal.2017.09.017&partnerID=40&md5=cde93a5d206bd201616d4a3719ed8690>

DOI: 10.1016/j.desal.2017.09.017  
DOCUMENT TYPE: Review  
SOURCE: Scopus

Zuo, H.-R., Cao, G.-P., Wang, M., Zhang, H.-H., Song, C.-C., Fang, X., Wang, T.  
Controlling the morphology and performance of FO membrane via adjusting the atmosphere humidity during casting procedure  
(2018) *Applied Surface Science*, 433, pp. 945-956.  
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-85032006405&doi=10.1016%2fj.apsusc.2017.08.158&partnerID=40&md5=e502f92552ab92821e47a83c4b522ab4>

DOI: 10.1016/j.apsusc.2017.08.158  
DOCUMENT TYPE: Article  
SOURCE: Scopus

Manal-Mounir, Eglal, R., Gadallah, H., Azab, A.A., Ali, H.M.  
Comparative study for the preparation of superparamagnetic-citric coated magnetic nanoparticle and fodesalination application  
(2018) *ARPN Journal of Engineering and Applied Sciences*, 13 (4), pp. 1150-1162.  
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-85042672928&partnerID=40&md5=5d58b579ee4fb4546f9dbc6a36613123>

DOCUMENT TYPE: Article  
SOURCE: Scopus

Sreedhar, I., Khaitan, S., Gupta, R., Reddy, B.M., Venugopal, A.  
An odyssey of process and engineering trends in forward osmosis  
(2018) *Environmental Science: Water Research and Technology*, 4 (2), pp. 129-168.  
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-85041607222&doi=10.1039%2fc7ew00507e&partnerID=40&md5=a867de9f42afe06f197d2b5d4db6fed2>

DOI: 10.1039/c7ew00507e  
DOCUMENT TYPE: Review  
SOURCE: Scopus

Kim, D.I., Choi, J., Hong, S.  
Evaluation on suitability of osmotic dewatering through forward osmosis (FO) for xylose concentration  
(2018) *Separation and Purification Technology*, 191, pp. 225-232.  
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-85029690321&doi=10.1016%2fj.seppur.2017.09.036&partnerID=40&md5=303cccff7f13c6d9dd8565953622cf9d>

DOI: 10.1016/j.seppur.2017.09.036  
DOCUMENT TYPE: Article  
SOURCE: Scopus

Shah, A.A., Choi, H.-G., Nam, S.-E., Park, A., Lee, P.S., Park, Y.-I., Park, H.  
Optimization of polysulfone support layer for thin-film composite forward osmosis membrane  
(2017) *Desalination and Water Treatment*, 99, pp. 155-161.  
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-85042133635&doi=10.5004%2fdwt.2017.21650&partnerID=40&md5=f966e6f8ef88c1933dc8273b32915427>

DOI: 10.5004/dwt.2017.21650  
DOCUMENT TYPE: Article  
SOURCE: Scopus

Rastogi, N.K.  
Reverse Osmosis and Forward Osmosis for the Concentration of Fruit Juices  
(2017) *Fruit Juices: Extraction, Composition, Quality and Analysis*, pp. 241-259.  
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-85042584823&doi=10.1016%2fB978-0-12-802230-6.00013-8&partnerID=40&md5=0b22b37be4cd5f9ff8b21c97fab15b5f>

DOI: 10.1016/B978-0-12-802230-6.00013-8  
DOCUMENT TYPE: Book Chapter  
SOURCE: Scopus

Xu, S., Lin, P., An, X., Hu, Y., Wang, Z., Zhong, L., Niu, Q.  
High-Performance Forward Osmosis Membranes Used for Treating High-Salinity Oil-Bearing Wastewater  
(2017) *Industrial and Engineering Chemistry Research*, 56 (43), pp. 12385-12394.  
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-85032734523&doi=10.1021%2facs.iecr.7b02917&partnerID=40&md5=c8e874f07dd3503a3c3170c45f027fc5>

DOI: 10.1021/acs.iecr.7b02917  
DOCUMENT TYPE: Article  
SOURCE: Scopus

Ambrosi, A., Lopes Corrêa, G., Souza de Vargas, N., Martim Gabe, L., Cardozo, N.S.M., Tessaro, I.C.  
Impact of osmotic agent on the transport of components using forward osmosis to separate ethanol from aqueous solutions  
(2017) *AIChE Journal*, 63 (10), pp. 4499-4507.  
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-85018887858&doi=10.1002%2faic.15779&partnerID=40&md5=5abdfa9afa731b0dbbe5f188c06ca58a>

DOI: 10.1002/aic.15779

DOCUMENT TYPE: Article  
SOURCE: Scopus

Bhattacharjee, C., Saxena, V.K., Dutta, S.  
Fruit juice processing using membrane technology: A review  
(2017) *Innovative Food Science and Emerging Technologies*, 43, pp. 136-153. Cited 4 times.  
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-85027396301&doi=10.1016%2fj.ifset.2017.08.002&partnerID=40&md5=dd6d65226601c74607120206b89a4811>

DOI: 10.1016/j.ifset.2017.08.002  
DOCUMENT TYPE: Review  
SOURCE: Scopus

Yih Law, J., Mohammad, A.W.  
Employing forward osmosis technology through hybrid system configurations for the production of potable/pure water: A review  
(2017) *Jurnal Teknologi*, 79 (2), pp. 125-135. Cited 1 time.  
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-85011700268&doi=10.11113%2fjt.v79.10402&partnerID=40&md5=2ce59f24dafa00cada6a7cf3aaa64854>

DOI: 10.11113/jt.v79.10402  
DOCUMENT TYPE: Review  
SOURCE: Scopus

Onoda, S., Masumori, Y., Miyoshi, T., Yasukawa, M., Takahashi, T., Matsuyama, H.  
Evaluation of energy production from municipal wastewater using forward osmosis process and anaerobic membrane bioreactor  
(2017) *Desalination and Water Treatment*, 65, pp. 1-10.  
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-85020232729&doi=10.5004%2fdwt.2017.20289&partnerID=40&md5=02b13a57cada3da0922c6a10c9377ff2>

DOI: 10.5004/dwt.2017.20289  
DOCUMENT TYPE: Article  
SOURCE: Scopus

Zhang, M., She, Q., Yan, X., Tang, C.Y.  
Effect of reverse solute diffusion on scaling in forward osmosis: A new control strategy by tailoring draw solution chemistry  
(2017) *Desalination*, 401, pp. 230-237. Cited 4 times.  
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84994608292&doi=10.1016%2fj.desal.2016.08.014&partnerID=40&md5=71ced22bfff29a614d8613be13b4130>

DOI: 10.1016/j.desal.2016.08.014  
DOCUMENT TYPE: Article  
SOURCE: Scopus

Eyvaz, M., Aslan, T., Arslan, S., Yüksel, E., Koyuncu, İ.  
Recent developments in forward osmosis membrane bioreactors: a comprehensive review  
(2016) *Desalination and Water Treatment*, 57 (59), pp. 28610-28645. Cited 3 times.  
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84975318452&doi=10.1080%2f19443994.2016.1193448&partnerID=40&md5=92cae5ae37271ffaaa15adb7065a081>

DOI: 10.1080/19443994.2016.1193448  
DOCUMENT TYPE: Article  
SOURCE: Scopus

Liu, B., Chen, C., Zhao, P., Li, T., Liu, C., Wang, Q., Chen, Y., Crittenden, J.  
Thin-film composite forward osmosis membranes with substrate layer composed of polysulfone blended with PEG or polysulfone grafted PEG methyl ether methacrylate  
(2016) *Frontiers of Chemical Science and Engineering*, 10 (4), pp. 562-574. Cited 5 times.  
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84986259976&doi=10.1007%2fs11705-016-1588-9&partnerID=40&md5=cfe9f8e7c1a3afde8064d40df99a1050>

DOI: 10.1007/s11705-016-1588-9  
DOCUMENT TYPE: Article  
SOURCE: Scopus

Nematzadeh, M., Samimi, A., Shokrollahzadeh, S.  
Application of sodium bicarbonate as draw solution in forward osmosis desalination: influence of temperature and linear flow velocity  
(2016) *Desalination and Water Treatment*, 57 (44), pp. 20784-20791.  
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84946433806&doi=10.1080%2f19443994.2015.1111816&partnerID=40&md5=a8ba590f0e9862e4927ffba7c5006b57>

DOI: 10.1080/19443994.2015.1111816  
DOCUMENT TYPE: Article  
SOURCE: Scopus

Terefe, N.S., Janakievski, F., Glagovskaia, O., De Silva, K., Horne, M., Stockmann, R.  
Forward Osmosis: A Novel Membrane Separation Technology of Relevance to Food and Related Industries  
(2016) *Innovative Food Processing Technologies: Extraction, Separation, Component Modification and Process Intensification*, pp. 177-205. Cited 1 time.  
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-85010767451&doi=10.1016%2fB978-0-08-100294-0.00007-9&partnerID=40&md5=88498ed693fde4eef93db17061ad120b>

DOI: 10.1016/B978-0-08-100294-0.00007-9  
DOCUMENT TYPE: Book Chapter  
SOURCE: Scopus

Sant'Anna, V., Gurak, P.D., Vargas, N.S.D., da Silva, M.K., Marczak, L.D.F., Tessaro, I.C.  
Jaboticaba (*Myrciaria jaboticaba*) juice concentration by forward osmosis  
(2016) *Separation Science and Technology (Philadelphia)*, 51 (10), pp. 1708-1715. Cited 2 times.  
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84969245701&doi=10.1080%2f01496395.2016.1168845&partnerID=40&md5=88ffbff0768ed45fe3e12dd9b6b42d5c>

DOI: 10.1080/01496395.2016.1168845  
DOCUMENT TYPE: Article  
SOURCE: Scopus

Xiao, W., Guan, P., Wang, D.

Studies on preparation and performance of novel polyamide composite FO membrane  
(2016) Gongneng Cailiao/Journal of Functional Materials, 47, pp. 127-133. Cited 1 time.

<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-85009154235&doi=10.3969%2fj.issn.1001-9731.2016.Supplement%281%29.022&partnerID=40&md5=256b3d234791a9412bdaeb16c42d9b44>

DOI: 10.3969/j.issn.1001-9731.2016.Supplement(1).022

DOCUMENT TYPE: Article

SOURCE: Scopus

Al-aibi, S., Mahood, H.B., Sharif, A.O., Alpay, E., Simcoe-Read, H.  
Evaluation of draw solution effectiveness in a forward osmosis process

(2016) Desalination and Water Treatment, 57 (29), pp. 13425-13432. Cited 1 time.

<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84936976730&doi=10.1080%2f19443994.2015.1063007&partnerID=40&md5=b634bef20d9d048d75ed69492651f78f>

DOI: 10.1080/19443994.2015.1063007

DOCUMENT TYPE: Article

SOURCE: Scopus

Rastogi, N.K.

Opportunities and Challenges in Application of Forward Osmosis in Food Processing

(2016) Critical Reviews in Food Science and Nutrition, 56 (2), pp. 266-291. Cited 11 times.

<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84951838247&doi=10.1080%2f10408398.2012.724734&partnerID=40&md5=f5c808ea9240b3db6d3456c787b23a90>

DOI: 10.1080/10408398.2012.724734

DOCUMENT TYPE: Article

SOURCE: Scopus

Chen, S., Lu, X.

Smart materials as forward osmosis draw solutes

(2016) RSC Smart Materials, 2016-January (20), pp. 19-50.

<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84974577180&doi=10.1039%2f9781782622192-00019&partnerID=40&md5=1c01aa2fcc3bf728ac9c3d50b0ae27d4>

DOI: 10.1039/9781782622192-00019

DOCUMENT TYPE: Book Chapter

SOURCE: Scopus

Wang, Y.-N., Järvelä, E., Wei, J., Zhang, M., Kyllönen, H., Wang, R., Tang, C.Y.

Gypsum scaling and membrane integrity of osmotically driven membranes: The effect of membrane materials and operating conditions  
(2016) Desalination, 377, pp. 1-10. Cited 17 times.

<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84941126230&doi=10.1016%2fj.desal.2015.08.024&partnerID=40&md5=325f4859c795477696ec8d1728a527e0>

DOI: 10.1016/j.desal.2015.08.024

DOCUMENT TYPE: Article

SOURCE: Scopus

Akther, N., Sodiq, A., Giwa, A., Daer, S., Arafat, H.A., Hasan, S.W.  
Recent advancements in forward osmosis desalination: A review  
(2015) *Chemical Engineering Journal*, 281, pp. 502-522. Cited 83  
times.  
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84937019992&doi=10.1016%2fj.cej.2015.05.080&partnerID=40&md5=7a9a7bd15943402c2edb17b32039e0c0>

DOI: 10.1016/j.cej.2015.05.080

DOCUMENT TYPE: Article

SOURCE: Scopus

Lee, J.-Y., Wang, Y., Tang, C.Y., Huo, F.  
Mesoporous silica gel-based mixed matrix membranes for improving mass  
transfer in forward osmosis: Effect of pore size of filler  
(2015) *Scientific Reports*, 5, art. no. 16808, . Cited 4 times.  
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84947968624&doi=10.1038%2fsrep16808&partnerID=40&md5=2f2b7c5929c997365e2ab736a163ca12>

DOI: 10.1038/srep16808

DOCUMENT TYPE: Article

SOURCE: Scopus

Qasim, M., Darwish, N.A., Sarp, S., Hilal, N.  
Water desalination by forward (direct) osmosis phenomenon: A  
comprehensive review  
(2015) *Desalination*, 374, pp. 47-69. Cited 47 times.  
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84957879288&doi=10.1016%2fj.desal.2015.07.016&partnerID=40&md5=7fdcf5689e28f0237c1df1e159ad18e2>

DOI: 10.1016/j.desal.2015.07.016

DOCUMENT TYPE: Article

SOURCE: Scopus

Nguyen, H.T., Nguyen, N.C., Chen, S.-S., Li, C.-W., Hsu, H.-T., Wu,  
S.-Y.  
Innovation in Draw Solute for Practical Zero Salt Reverse in Forward  
Osmosis Desalination  
(2015) *Industrial and Engineering Chemistry Research*, 54 (23), pp.  
6067-6074. Cited 11 times.  
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84934975552&doi=10.1021%2facr.5b00519&partnerID=40&md5=b7ba49b9f0d84e02b77e9965b343af61>

DOI: 10.1021/acs.iecr.5b00519

DOCUMENT TYPE: Article

SOURCE: Scopus

Huang, L., McCutcheon, J.R.  
Impact of support layer pore size on performance of thin film  
composite membranes for forward osmosis  
(2015) *Journal of Membrane Science*, 483, pp. 25-33. Cited 53 times.  
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84924413169&doi=10.1016%2fj.memsci.2015.01.025&partnerID=40&md5=b8e56cd20529df03814211c2d0fcaa4a>

DOI: 10.1016/j.memsci.2015.01.025

DOCUMENT TYPE: Article  
SOURCE: Scopus

Gebreyohannes, A.Y., Curcio, E., Poerio, T., Mazzei, R., Di Profio, G., Drioli, E., Giorno, L.  
Treatment of Olive Mill Wastewater by Forward Osmosis  
(2015) Separation and Purification Technology, 147, pp. 292-302.  
Cited 11 times.  
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84929306352&doi=10.1016%2fj.seppur.2015.04.021&partnerID=40&md5=58fc9f4615af12ce125169633da2f766>

DOI: 10.1016/j.seppur.2015.04.021  
DOCUMENT TYPE: Article  
SOURCE: Scopus

Ghosh, B., Ghosh, A.K., Bindal, R.C., Tewari, P.K.  
Studies on Concentration of Simulated Ammonium-diuranate Filtered Effluent Solution by Forward Osmosis Using Indigenously Developed Cellulosic Osmosis Membranes  
(2015) Separation Science and Technology (Philadelphia), 50 (3), pp. 324-331. Cited 2 times.  
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84922756165&doi=10.1080%2f01496395.2014.973517&partnerID=40&md5=594db e9b4c8814dfd827a3593f741542>

DOI: 10.1080/01496395.2014.973517  
DOCUMENT TYPE: Article  
SOURCE: Scopus

Ahn, H.R., Tak, T.M., Kwon, Y.-N.  
Preparation and applications of poly vinyl alcohol (PVA) modified cellulose acetate (CA) membranes for forward osmosis (FO) processes  
(2015) Desalination and Water Treatment, 53 (1), pp. 1-7. Cited 4 times.  
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84921065172&doi=10.1080%2f19443994.2013.834516&partnerID=40&md5=b72513e4db498c693dd6b54bb4aa70d6>

DOI: 10.1080/19443994.2013.834516  
DOCUMENT TYPE: Article  
SOURCE: Scopus

Nguyen, H.T., Nguyen, N.C., Chen, S.-S., Wu, S.-Y.  
Concentrate of surfactant-based draw solutions in forward osmosis by ultrafiltration and nanofiltration  
(2015) Water Science and Technology: Water Supply, 15 (5), pp. 1133-1139. Cited 2 times.  
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84983122730&doi=10.2166%2fwfs.2015.060&partnerID=40&md5=53ca432d1f8ec73cc3d3c4c94bc07f03>

DOI: 10.2166/ws.2015.060  
DOCUMENT TYPE: Article  
SOURCE: Scopus

Tsakali, E., Petrotos, K., D'Alessandro, A.G., Mantas, C., Tripolitsiotis, I., Goulas, P., Chatzilazarou, A., Van Impe, J.F.  
Exploring the Effect of Ultrafiltration/Diafiltration Processing Conditions on the Lactoferrin and Immunoglobulin G Content of Feta Whey Protein Concentrates



(2015) *Journal of Food Process Engineering*, 38 (4), pp. 363-373.  
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84936994770&doi=10.1111%2fjfpe.12167&partnerID=40&md5=194727821ed4c8b80c17f8d033a01f32>

DOI: 10.1111/jfpe.12167  
DOCUMENT TYPE: Article  
SOURCE: Scopus

Shon, H.K., Chekli, L., Phuntsho, S., Kim, J., Cho, J.  
Draw solutes in forward osmosis processes  
(2015) *Forward Osmosis: Fundamentals and Applications*, pp. 85-114.  
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-85018840183&doi=10.1061%2f9780784414071.ch05&partnerID=40&md5=cc60a3cdefc8250eb1c957ca17425c47>

DOI: 10.1061/9780784414071.ch05  
DOCUMENT TYPE: Book Chapter  
SOURCE: Scopus

Bian, L., Fang, Y., Wang, X.  
Experimental investigation into the transmembrane electrical potential of the forward osmosis membrane process in electrolyte solutions  
(2014) *Membranes*, 4 (2), pp. 275-286. Cited 1 time.  
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84902979334&doi=10.3390%2fmembranes4020275&partnerID=40&md5=b7b30b480b8c62ca2985831a3d1e0d86>

DOI: 10.3390/membranes4020275  
DOCUMENT TYPE: Article  
SOURCE: Scopus

Huang, L., McCutcheon, J.R.  
Hydrophilic nylon 6,6 nanofibers supported thin film composite membranes for engineered osmosis  
(2014) *Journal of Membrane Science*, 457, pp. 162-169. Cited 49 times.  
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84894281519&doi=10.1016%2fj.memsci.2014.01.040&partnerID=40&md5=58903d79f86b419bacd7695d99dd19e5>

DOI: 10.1016/j.memsci.2014.01.040  
DOCUMENT TYPE: Article  
SOURCE: Scopus

Lee, J.-Y., Qi, S., Liu, X., Li, Y., Huo, F., Tang, C.Y.  
Synthesis and characterization of silica gel-polyacrylonitrile mixed matrix forward osmosis membranes based on layer-by-layer assembly  
(2014) *Separation and Purification Technology*, 124, pp. 207-216. Cited 17 times.  
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84894071531&doi=10.1016%2fj.seppur.2014.01.029&partnerID=40&md5=0a6df48fd60801306a525b75bdbc5dbc>

DOI: 10.1016/j.seppur.2014.01.029  
DOCUMENT TYPE: Article  
SOURCE: Scopus

Talaei, S., Fujii, Y., Truffer, F., van der Wal, P.D., de Rooij, N.F.

Forward osmosis in a portable device for automatic osmolality adjustment of environmental water samples evaluated by cell-based biosensors

(2014) *Journal of Membrane Science*, 454, pp. 470-477. Cited 3 times.  
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84892465308&doi=10.1016%2fj.memsci.2013.12.041&partnerID=40&md5=e225b50fab9225cd92e162be3c18b9e6>

DOI: 10.1016/j.memsci.2013.12.041

DOCUMENT TYPE: Article

SOURCE: Scopus

Pardeshi, P., Mungray, A.A.

Synthesis, characterization and application of novel high flux FO membrane by layer-by-layer self-assembled polyelectrolyte

(2014) *Journal of Membrane Science*, 453, pp. 202-211. Cited 17 times.  
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84888264699&doi=10.1016%2fj.memsci.2013.11.001&partnerID=40&md5=607fd37e9824092f18905d43202e0bb3>

DOI: 10.1016/j.memsci.2013.11.001

DOCUMENT TYPE: Article

SOURCE: Scopus

Subramani, A., Jacangelo, J.G.

Treatment technologies for reverse osmosis concentrate volume minimization: A review

(2014) *Separation and Purification Technology*, 122, pp. 472-489. Cited 53 times.

<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84891608315&doi=10.1016%2fj.seppur.2013.12.004&partnerID=40&md5=3e1d270f5aa958c05deba7b595089f20>

DOI: 10.1016/j.seppur.2013.12.004

DOCUMENT TYPE: Review

SOURCE: Scopus

Gautam, A., Menkhaus, T.J.

Performance evaluation and fouling analysis for reverse osmosis and nanofiltration membranes during processing of lignocellulosic biomass hydrolysate

(2014) *Journal of Membrane Science*, 451, pp. 252-265. Cited 28 times.  
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84886816094&doi=10.1016%2fj.memsci.2013.09.042&partnerID=40&md5=3b0253d29ba75f72d68ac4710a1fd30f>

DOI: 10.1016/j.memsci.2013.09.042

DOCUMENT TYPE: Article

SOURCE: Scopus

Coday, B.D., Xu, P., Beaudry, E.G., Herron, J., Lampi, K., Hancock, N.T., Cath, T.Y.

The sweet spot of forward osmosis: Treatment of produced water, drilling wastewater, and other complex and difficult liquid streams

(2014) *Desalination*, 333, pp. 23-35. Cited 143 times.

<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84890195776&doi=10.1016%2fj.desal.2013.11.014&partnerID=40&md5=dc01962ce45567c59f4c0e73748a57ae>

DOI: 10.1016/j.desal.2013.11.014

DOCUMENT TYPE: Article

SOURCE: Scopus

Emadzadeh, D., Lau, W.J., Matsuura, T., Ismail, A.F., Rahbari-Sisakht, M.

Synthesis and characterization of thin film nanocomposite forward osmosis membrane with hydrophilic nanocomposite support to reduce internal concentration polarization

(2014) *Journal of Membrane Science*, 449, pp. 74-85. Cited 109 times.

<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84883748093&doi=10.1016%2fj.memsci.2013.08.014&partnerID=40&md5=1d0e3e36939ddf9113208bd2519ebf54>

DOI: 10.1016/j.memsci.2013.08.014

DOCUMENT TYPE: Article

SOURCE: Scopus

Li, J., Wang, J., Bai, Y., Hou, D., Luan, Z.

Effect of temperature on performance of forward osmosis process

(2014) *Chinese Journal of Environmental Engineering*, 8 (10), pp. 4168-4174. Cited 2 times.

<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84925441310&partnerID=40&md5=1004ed02621579253d1da354576a4c95>

DOCUMENT TYPE: Article

SOURCE: Scopus

Dong, Y., Wang, Z., Wu, Z., Wang, Q., Xie, Z.

Membrane filtration and pollutant rejection performance in forward osmosis process

(2014) *Chinese Journal of Environmental Engineering*, 8 (12), pp. 5204-5208.

<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84919360195&partnerID=40&md5=dadc5adccb0d6de8a66584823b80b4a>

DOCUMENT TYPE: Article

SOURCE: Scopus

Pati, S., La Notte, D., Clodoveo, M.L., Cicco, G., Esti, M.

Reverse osmosis and nanofiltration membranes for the improvement of must quality

(2014) *European Food Research and Technology*, 239 (4), pp. 595-602. Cited 1 time.

<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84907702661&doi=10.1007%2fs00217-014-2255-3&partnerID=40&md5=8f3538251dfbb4d51e5289f487e3cfae>

DOI: 10.1007/s00217-014-2255-3

DOCUMENT TYPE: Article

SOURCE: Scopus

Coday, B.D., Xu, P., Cath, T.Y.

Evaluating membrane performance in osmotically driven membrane processes: Enhancement of testing methods for industrial wastewater treatment applications

(2013) *AMTA/AWWA Membrane Technology Conference and Exposition 2013*, pp. 967-976. Cited 1 time.

<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84890364479&partnerID=40&md5=43a2196072ad7776180b72af283d3ee4>

DOCUMENT TYPE: Conference Paper

SOURCE: Scopus

Richardson, T.-M.J., Flynn, M., Samson, J., Palmer, G., Berliner, A., Trieu, S., Yendler, A., Beeler, D., Garza, S.  
Design, construction, and testing of the forward Osmosis Secondary Treatment system to treat bioreactor effluent  
(2013) 43rd International Conference on Environmental Systems, .  
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84883706301&partnerID=40&md5=a69c550686c5700ed7ff48fe5f87e076>

DOCUMENT TYPE: Conference Paper  
SOURCE: Scopus

Fang, Y., Bian, L., Wang, X.  
Understanding membrane parameters of a forward osmosis membrane based on nonequilibrium thermodynamics  
(2013) Journal of Membrane Science, 437, pp. 72-81. Cited 18 times.  
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84875791723&doi=10.1016%2fj.memsci.2013.02.052&partnerID=40&md5=acca4c5191be36312c00e9d9942839ae>

DOI: 10.1016/j.memsci.2013.02.052  
DOCUMENT TYPE: Article  
SOURCE: Scopus

Zou, S., Wang, Y.-N., Wicaksana, F., Aung, T., Wong, P.C.Y., Fane, A.G., Tang, C.Y.  
Direct microscopic observation of forward osmosis membrane fouling by microalgae: Critical flux and the role of operational conditions  
(2013) Journal of Membrane Science, 436, pp. 174-185. Cited 47 times.  
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84875355897&doi=10.1016%2fj.memsci.2013.02.030&partnerID=40&md5=e7814d5fd74e6ee481901ffffc5527356>

DOI: 10.1016/j.memsci.2013.02.030  
DOCUMENT TYPE: Article  
SOURCE: Scopus

Coday, B.D., Heil, D.M., Xu, P., Cath, T.Y.  
Effects of transmembrane hydraulic pressure on performance of forward osmosis membranes  
(2013) Environmental Science and Technology, 47 (5), pp. 2386-2393. Cited 79 times.  
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84874637344&doi=10.1021%2fes304519p&partnerID=40&md5=c3de8760b6f22f4129d88bbf3dce0d50>

DOI: 10.1021/es304519p  
DOCUMENT TYPE: Review  
SOURCE: Scopus

Buckwalter, P., Embaye, T., Gormly, S., Trent, J.D.  
Dewatering microalgae by forward osmosis  
(2013) Desalination, 312, pp. 19-22. Cited 34 times.  
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84873117186&doi=10.1016%2fj.desal.2012.12.015&partnerID=40&md5=f76500188cd0e9db478b5f7839d0cd19>

DOI: 10.1016/j.desal.2012.12.015  
DOCUMENT TYPE: Article  
SOURCE: Scopus

Suh, C., Lee, S.  
Modeling reverse draw solute flux in forward osmosis with external concentration polarization in both sides of the draw and feed solution  
(2013) Journal of Membrane Science, 427, pp. 365-374. Cited 46 times.  
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84871760988&doi=10.1016%2fj.memsci.2012.08.033&partnerID=40&md5=38311d4bda1b3c4b24a642d2c021e8c6>

DOI: 10.1016/j.memsci.2012.08.033  
DOCUMENT TYPE: Article  
SOURCE: Scopus

Razmjou, A., Simon, G.P., Wang, H.  
Effect of particle size on the performance of forward osmosis desalination by stimuli-responsive polymer hydrogels as a draw agent  
(2013) Chemical Engineering Journal, 215-216, pp. 913-920. Cited 53 times.  
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84873038089&doi=10.1016%2fj.cej.2012.11.088&partnerID=40&md5=d0f3afee3e2a3db973eaa984a568b33b>

DOI: 10.1016/j.cej.2012.11.088  
DOCUMENT TYPE: Article  
SOURCE: Scopus

Li, G., Li, X.-M., He, T., Jiang, B., Gao, C.  
Cellulose triacetate forward osmosis membranes: Preparation and characterization  
(2013) Desalination and Water Treatment, 51 (13-15), pp. 2656-2665. Cited 13 times.  
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84875867627&doi=10.1080%2f19443994.2012.749246&partnerID=40&md5=19c0c4c3668a44f6f0a8cd52b002e3ff>

DOI: 10.1080/19443994.2012.749246  
DOCUMENT TYPE: Article  
SOURCE: Scopus

Xie, Y., Ma, R., Xia, S.  
Preliminary studies of water treatment using forward osmosis  
(2013) Desalination and Water Treatment, 51 (4-6), pp. 800-806. Cited 2 times.  
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84875776154&doi=10.1080%2f19443994.2012.714926&partnerID=40&md5=6e61ee6a93a004e130ea495e2a67939e>

DOI: 10.1080/19443994.2012.714926  
DOCUMENT TYPE: Article  
SOURCE: Scopus

Flynn, M.T., Soler, M., Shull, S., Broyan, J., Chambliss, J., Scott Howe, A., Gormly, S., Hammoudeh, M., Shaw, H., Howard, K.  
Forward osmosis cargo transfer bag  
(2012) 42nd International Conference on Environmental Systems 2012, ICES 2012, . Cited 3 times.  
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84881007037&partnerID=40&md5=c9401a1042693cdace5367e8321a6dbc>

DOCUMENT TYPE: Conference Paper  
SOURCE: Scopus

Sant'Anna, V., Marczak, L.D.F., Tessaro, I.C.  
Membrane concentration of liquid foods by forward osmosis: Process and quality view  
(2012) *Journal of Food Engineering*, 111 (3), pp. 483-489. Cited 62 times.  
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84859521558&doi=10.1016%2fj.jfoodeng.2012.01.032&partnerID=40&md5=9489f72c2acb2c857fd986a6e7193749>

DOI: 10.1016/j.jfoodeng.2012.01.032  
DOCUMENT TYPE: Review  
SOURCE: Scopus

She, Q., Jin, X., Li, Q., Tang, C.Y.  
Relating reverse and forward solute diffusion to membrane fouling in osmotically driven membrane processes  
(2012) *Water Research*, 46 (7), pp. 2478-2486. Cited 87 times.  
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84862780487&doi=10.1016%2fj.watres.2012.02.024&partnerID=40&md5=690b43e920fff34e579f328a8279cf57>

DOI: 10.1016/j.watres.2012.02.024  
DOCUMENT TYPE: Article  
SOURCE: Scopus

Gormly, S., Flynn, M., Scott Howe, A.  
Space cargo transport bags through membrane water treatment elements to space architecture building element: A total product sustainability and life cycle design optimization experiment  
(2012) *Journal of Green Building*, 7 (1), pp. 71-84.  
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84859383594&doi=10.3992%2fjgb.7.1.71&partnerID=40&md5=3bc3692d3e47ebd8d28466cc58389652>

DOI: 10.3992/jgb.7.1.71  
DOCUMENT TYPE: Article  
SOURCE: Scopus

Zhao, S., Zou, L., Tang, C.Y., Mulcahy, D.  
Recent developments in forward osmosis: Opportunities and challenges  
(2012) *Journal of Membrane Science*, 396, pp. 1-21. Cited 563 times.  
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84857046229&doi=10.1016%2fj.memsci.2011.12.023&partnerID=40&md5=ce4034108aabca2958d70d3bcae5db15>

DOI: 10.1016/j.memsci.2011.12.023  
DOCUMENT TYPE: Review  
SOURCE: Scopus

Zhao, S., Zou, L., Mulcahy, D.  
Brackish water desalination by a hybrid forward osmosis-nanofiltration system using divalent draw solute  
(2012) *Desalination*, 284, pp. 175-181. Cited 103 times.  
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-83255176786&doi=10.1016%2fj.desal.2011.08.053&partnerID=40&md5=55d3ace9e6689537fdddc945646f45d6>

DOI: 10.1016/j.desal.2011.08.053  
DOCUMENT TYPE: Article  
SOURCE: Scopus

Talaei, S., Fujii, Y., Truffer, F., Van Der Wal, P.D., De Rooij, N.F. Portable automated osmolality and pH adjusting apparatus for pretreatment of environmental water samples delivered into a cell-based biosensor  
(2012) Proceedings of the 16th International Conference on Miniaturized Systems for Chemistry and Life Sciences, MicroTAS 2012, pp. 635-637.  
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84901782894&partnerID=40&md5=e9f2df27ac9b8f4dbef93571fef7385e>

DOCUMENT TYPE: Conference Paper  
SOURCE: Scopus

Chekli, L., Phuntsho, S., Shon, H.K., Vigneswaran, S., Kandasamy, J., Chanan, A.  
A review of draw solutes in forward osmosis process and their use in modern applications  
(2012) Desalination and Water Treatment, 43 (1-3), pp. 167-184. Cited 123 times.  
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84861116799&doi=10.1080%2f19443994.2012.672168&partnerID=40&md5=533cae2e72060ce4ba3d904d8fc12647>

DOI: 10.1080/19443994.2012.672168  
DOCUMENT TYPE: Review  
SOURCE: Scopus

Flynn, M.T., Hightower, M., Delzeit, L., Gormly, S., Hammoudeh, M., Shaw, H., Richardson, T.-M.J., Howard, K.  
Sustainability base graywater recycling system  
(2011) 41st International Conference on Environmental Systems 2011, ICES 2011, . Cited 2 times.  
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84881304678&partnerID=40&md5=96125f04f3d795edac2c5b7497cd1d44>

DOCUMENT TYPE: Conference Paper  
SOURCE: Scopus

Zhao, S., Zou, L., Mulcahy, D.  
Effects of membrane orientation on process performance in forward osmosis applications  
(2011) Journal of Membrane Science, 382 (1-2), pp. 308-315. Cited 90 times.  
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-80052717011&doi=10.1016%2fj.memsci.2011.08.020&partnerID=40&md5=1ad97e70a59c2006425b287511d9539b>

DOI: 10.1016/j.memsci.2011.08.020  
DOCUMENT TYPE: Article  
SOURCE: Scopus

Qiu, C., Qi, S., Tang, C.Y.  
Synthesis of high flux forward osmosis membranes by chemically crosslinked layer-by-layer polyelectrolytes  
(2011) Journal of Membrane Science, 381 (1-2), pp. 74-80. Cited 102 times.  
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-80052028969&doi=10.1016%2fj.memsci.2011.07.013&partnerID=40&md5=aada750dd302a2891dca70b3d6297aa0>

DOI: 10.1016/j.memsci.2011.07.013  
DOCUMENT TYPE: Article  
SOURCE: Scopus

Kim, Y.C., Park, S.-J.  
Experimental study of a 4040 spiral-wound forward-osmosis membrane module  
(2011) *Environmental Science and Technology*, 45 (18), pp. 7737-7745.  
Cited 42 times.  
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-80052770347&doi=10.1021%2fes202175m&partnerID=40&md5=55374a480a1357b9deb1cd1a827a22c6>

DOI: 10.1021/es202175m  
DOCUMENT TYPE: Article  
SOURCE: Scopus

Zhao, S., Zou, L.  
Relating solution physicochemical properties to internal concentration polarization in forward osmosis  
(2011) *Journal of Membrane Science*, 379 (1-2), pp. 459-467. Cited 105 times.  
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-79960644734&doi=10.1016%2fj.memsci.2011.06.021&partnerID=40&md5=93b97a2a51338173264433715ae151a5>

DOI: 10.1016/j.memsci.2011.06.021  
DOCUMENT TYPE: Article  
SOURCE: Scopus

Wang, K.Y., Teoh, M.M., Nugroho, A., Chung, T.-S.  
Integrated forward osmosis-membrane distillation (FO-MD) hybrid system for the concentration of protein solutions  
(2011) *Chemical Engineering Science*, 66 (11), pp. 2421-2430. Cited 101 times.  
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-79953717711&doi=10.1016%2fj.ces.2011.03.001&partnerID=40&md5=406259c9e4b06a53df5583370b6c1275>

DOI: 10.1016/j.ces.2011.03.001  
DOCUMENT TYPE: Article  
SOURCE: Scopus

Jin, X., Tang, C.Y., Gu, Y., She, Q., Qi, S.  
Boric acid permeation in forward osmosis membrane processes: Modeling, experiments, and implications  
(2011) *Environmental Science and Technology*, 45 (6), pp. 2323-2330.  
Cited 79 times.  
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-79953841884&doi=10.1021%2fes103771a&partnerID=40&md5=1f0cea868fb905bd6449a79bd0c7af51>

DOI: 10.1021/es103771a  
DOCUMENT TYPE: Article  
SOURCE: Scopus

Zou, S., Gu, Y., Xiao, D., Tang, C.Y.  
The role of physical and chemical parameters on forward osmosis membrane fouling during algae separation  
(2011) *Journal of Membrane Science*, 366 (1-2), pp. 356-362. Cited 154 times.



<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-78649446779&doi=10.1016%2fj.memsci.2010.10.030&partnerID=40&md5=4c1f168f92aefa30833dd10a6b2d7cc7>

DOI: 10.1016/j.memsci.2010.10.030

DOCUMENT TYPE: Article

SOURCE: Scopus

Rastogi, N.K., Nayak, C.A.

Membranes for forward osmosis in industrial applications  
(2011) *Advanced Membrane Science and Technology for Sustainable Energy and Environmental Applications*, pp. 680-717. Cited 5 times.

<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84873166548&doi=10.1533%2f9780857093790.5.680&partnerID=40&md5=7df66f0d41aeca08addaccdb8b63246e>

DOI: 10.1533/9780857093790.5.680

DOCUMENT TYPE: Book Chapter

SOURCE: Scopus

Gormly, S., Flynn, M., Polonsky, A.

Membrane based habitat wall architectures for life support and evolving structures

(2010) *40th International Conference on Environmental Systems, ICES 2010*, . Cited 6 times.

<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84880771205&partnerID=40&md5=445838e9ecbcbe3ad96c625667ce5c54>

DOCUMENT TYPE: Conference Paper

SOURCE: Scopus

Achilli, A., Cath, T.Y., Childress, A.E.

Selection of inorganic-based draw solutions for forward osmosis applications

(2010) *Journal of Membrane Science*, 364 (1-2), pp. 233-241. Cited 300 times.

<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-77957931701&doi=10.1016%2fj.memsci.2010.08.010&partnerID=40&md5=55c6571c17d455cd6d7f2e331cc8bceb>

DOI: 10.1016/j.memsci.2010.08.010

DOCUMENT TYPE: Article

SOURCE: Scopus

Drioli, E., Cassano, A.

Advances in membrane-based concentration in the food and beverage industries: Direct osmosis and membrane contactors

(2010) *Separation, Extraction and Concentration Processes in the Food, Beverage and Nutraceutical Industries*, pp. 244-283.

<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84903657412&doi=10.1533%2f9780857090751.1.244&partnerID=40&md5=b724f8073fae9296936b14bf529bbcd4>

DOI: 10.1533/9780857090751.1.244

DOCUMENT TYPE: Book Chapter

SOURCE: Scopus

Koltuniewicz, A.

Integrated Membrane Operations in Various Industrial Sectors

(2010) *Comprehensive Membrane Science and Engineering*, 4, pp. 109-164. Cited 8 times.

<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84971528008&doi=10.1016%2fB978-0-08-093250-7.00029-3&partnerID=40&md5=fc1dbeac01c3a49c768226cbfb3289cc>

DOI: 10.1016/B978-0-08-093250-7.00029-3

DOCUMENT TYPE: Book Chapter

SOURCE: Scopus

Tang, C.Y., She, Q., Lay, W.C.L., Wang, R., Fane, A.G.  
Coupled effects of internal concentration polarization and fouling on flux behavior of forward osmosis membranes during humic acid filtration

(2010) *Journal of Membrane Science*, 354 (1-2), pp. 123-133. Cited 380 times.

<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-77950368132&doi=10.1016%2fj.memsci.2010.02.059&partnerID=40&md5=3f3aebb26f98d7c8affb24d33fcca952>

DOI: 10.1016/j.memsci.2010.02.059

DOCUMENT TYPE: Article

SOURCE: Scopus

Petrotos, K.B., Tsiadi, A.V., Poirazis, E., Papadopoulos, D., Petropakis, H., Gkoutosidis, P.

A description of a flat geometry direct osmotic concentrator to concentrate tomato juice at ambient temperature and low pressure

(2010) *Journal of Food Engineering*, 97 (2), pp. 235-242. Cited 12 times.

<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-70450224239&doi=10.1016%2fj.jfoodeng.2009.10.015&partnerID=40&md5=360dce91e2cee0f29905985a2e0dfc40>

DOI: 10.1016/j.jfoodeng.2009.10.015

DOCUMENT TYPE: Article

SOURCE: Scopus

Nayak, C.A., Rastogi, N.K.

Forward osmosis for the concentration of anthocyanin from *Garcinia indica* Choisy

(2010) *Separation and Purification Technology*, 71 (2), pp. 144-151. Cited 47 times.

<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-74849131017&doi=10.1016%2fj.seppur.2009.11.013&partnerID=40&md5=d824c13b5db357714e01b06b44e40bc2>

DOI: 10.1016/j.seppur.2009.11.013

DOCUMENT TYPE: Article

SOURCE: Scopus

Xu, Y., Peng, X., Tang, C.Y., Fu, Q.S., Nie, S.

Effect of draw solution concentration and operating conditions on forward osmosis and pressure retarded osmosis performance in a spiral wound module

(2010) *Journal of Membrane Science*, 348 (1-2), pp. 298-309. Cited 185 times.

<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-72649087949&doi=10.1016%2fj.memsci.2009.11.013&partnerID=40&md5=522cb54d542f94760118c8f37155326c>

DOI: 10.1016/j.memsci.2009.11.013

DOCUMENT TYPE: Article

SOURCE: Scopus

Flynn, M., Fusco, J., Kliss, M., Gormly, S., Richardson, T.-M.J., Hannon, A., Howard, K., Cath, T.Y., Dean Adams, V., Childress, A.E. Advanced development of the direct osmotic concentration system (2008) SAE Technical Papers, .  
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84877505782&doi=10.4271%2f2008-01-2145&partnerID=40&md5=329069a3132c0f73163d549e6c98ff53>

DOI: 10.4271/2008-01-2145

DOCUMENT TYPE: Conference Paper

SOURCE: Scopus

Madaeni, S.S., Khodabakhshi, A. Dehydration of alcohols using osmotic concentration-Dehydration of aqueous glycerol solution (2008) Journal of Food Engineering, 86 (1), pp. 49-54. Cited 2 times.  
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-36249001736&doi=10.1016%2fj.jfoodeng.2007.09.009&partnerID=40&md5=f509542948500cbd17031b2f2e6e9c7a>

DOI: 10.1016/j.jfoodeng.2007.09.009

DOCUMENT TYPE: Article

SOURCE: Scopus

Flynn, M., Gormly, S., Cath, T.Y., Adams, V.D., Childress, A.E. Direct osmotic concentration system for spacecraft wastewater recycling (2007) SAE Technical Papers, .  
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84877399347&doi=10.4271%2f2007-01-3035&partnerID=40&md5=12842dcf928737a9a0e1ceee9ad8bab1>

DOI: 10.4271/2007-01-3035

DOCUMENT TYPE: Conference Paper

SOURCE: Scopus

McCutcheon, J.R., Elimelech, M. Modeling water flux in forward osmosis: Implications for improved membrane design (2007) AIChE Journal, 53 (7), pp. 1736-1744. Cited 209 times.  
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-34547191165&doi=10.1002%2faic.11197&partnerID=40&md5=57098dd2b8a8b69d62209e674ald4e89>

DOI: 10.1002/aic.11197

DOCUMENT TYPE: Article

SOURCE: Scopus

Wang, Z., Yao, J., Zhou, C., Chu, J. The influence of various operating conditions on the permeation flux during dead-end microfiltration (2007) Desalination, 212 (1-3), pp. 209-218. Cited 8 times.  
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-34249811485&doi=10.1016%2fj.desal.2006.11.007&partnerID=40&md5=174aced2c4a671990a56fd89dadb7621>

DOI: 10.1016/j.desal.2006.11.007

DOCUMENT TYPE: Article

SOURCE: Scopus

Warczok, J., Ferrando, M., López, F., Pihlajamäki, A., Güell, C.  
Reconcentration of spent solutions from osmotic dehydration using  
direct osmosis in two configurations  
(2007) *Journal of Food Engineering*, 80 (1), pp. 317-326. Cited 15  
times.  
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-33751063789&doi=10.1016%2fj.jfoodeng.2006.06.003&partnerID=40&md5=1b4c3d81020bce2926fa87e0ac9752a4>

DOI: 10.1016/j.jfoodeng.2006.06.003  
DOCUMENT TYPE: Article  
SOURCE: Scopus

Dova, M.I., Petrotos, K.B., Lazarides, H.N.  
On the direct osmotic concentration of liquid foods. Part I: Impact  
of process parameters on process performance  
(2007) *Journal of Food Engineering*, 78 (2), pp. 422-430. Cited 45  
times.  
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-33746353687&doi=10.1016%2fj.jfoodeng.2005.10.010&partnerID=40&md5=ab415464a4126c6a02c9c6b6fda416c4>

DOI: 10.1016/j.jfoodeng.2005.10.010  
DOCUMENT TYPE: Article  
SOURCE: Scopus

Dova, M.I., Petrotos, K.B., Lazarides, H.N.  
On the direct osmotic concentration of liquid foods: Part II.  
Development of a generalized model  
(2007) *Journal of Food Engineering*, 78 (2), pp. 431-437. Cited 17  
times.  
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-33746605209&doi=10.1016%2fj.jfoodeng.2005.10.011&partnerID=40&md5=26a606140125e3b8671261c4bd113058>

DOI: 10.1016/j.jfoodeng.2005.10.011  
DOCUMENT TYPE: Article  
SOURCE: Scopus

Gormly, S., Flynn, M.  
Alternative physical and system architectures for membrane based  
advanced regenerative space life support system water processing  
(2006) *SAE Technical Papers*, .  
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-84877412730&doi=10.4271%2f2006-01-2083&partnerID=40&md5=7ff013ae6343dd1a64cf127e61f99d6b>

DOI: 10.4271/2006-01-2083  
DOCUMENT TYPE: Conference Paper  
SOURCE: Scopus

Voit, D.C., Santos, M.R., Singh, R.P.  
Development of a multipurpose fruit and vegetable processor for a  
manned mission to Mars  
(2006) *Journal of Food Engineering*, 77 (2), pp. 230-238. Cited 3  
times.  
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-33747011168&doi=10.1016%2fj.jfoodeng.2005.06.035&partnerID=40&md5=c1a70d4397ba3b582aadb4e61cda59>

DOI: 10.1016/j.jfoodeng.2005.06.035  
DOCUMENT TYPE: Article  
SOURCE: Scopus

Cath, T.Y., Childress, A.E., Elimelech, M.  
Forward osmosis: Principles, applications, and recent developments  
(2006) *Journal of Membrane Science*, 281 (1-2), pp. 70-87. Cited 1123  
times.  
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-33746725954&doi=10.1016%2fj.memsci.2006.05.048&partnerID=40&md5=d5a354f8c32a2a78e8291a6e79f89af9>

DOI: 10.1016/j.memsci.2006.05.048  
DOCUMENT TYPE: Review  
SOURCE: Scopus

Babu, B.R., Rastogi, N.K., Raghavarao, K.S.M.S.  
Effect of process parameters on transmembrane flux during direct  
osmosis  
(2006) *Journal of Membrane Science*, 280 (1-2), pp. 185-194. Cited 38  
times.  
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-33745685772&doi=10.1016%2fj.memsci.2006.01.018&partnerID=40&md5=a0454505fede7d75f1bcaf5a04026574>

DOI: 10.1016/j.memsci.2006.01.018  
DOCUMENT TYPE: Article  
SOURCE: Scopus

Raghavarao, K.S.M.S., Nagaraj, N., Patil, G., Babu, B.R., Niranjan,  
K.  
Athermal membrane processes for the concentration of liquid foods and  
natural colours  
(2005) *Emerging Technologies for Food Processing*, pp. 251-277. Cited  
7 times.  
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-31744445693&doi=10.1016%2fB978-012676757-5%2f50012-8&partnerID=40&md5=065baf12174d2178f3c5a96548bb1d3e>

DOI: 10.1016/B978-012676757-5/50012-8  
DOCUMENT TYPE: Book Chapter  
SOURCE: Scopus

Ribeiro Jr., C.P., Borges, C.P., Lage, P.L.C.  
A new route combining direct-contact evaporation and vapor permeation  
for obtaining high-quality fruit juice concentrates. Part I:  
Experimental analysis  
(2005) *Industrial and Engineering Chemistry Research*, 44 (17), pp.  
6888-6902. Cited 13 times.  
<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-24144481821&doi=10.1021%2fie048865z&partnerID=40&md5=75e724af7c560e12f2b6d88407ca32b6>

DOI: 10.1021/ie048865z  
DOCUMENT TYPE: Article  
SOURCE: Scopus

Cath, T.Y., Adams, D., Childress, A.E.  
Membrane contactor processes for wastewater reclamation in space: II.  
Combined direct osmosis, osmotic distillation, and membrane  
distillation for treatment of metabolic wastewater

(2005) Journal of Membrane Science, 257 (1-2), pp. 111-119. Cited 152 times.

<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-20444471967&doi=10.1016%2fj.memsci.2004.07.039&partnerID=40&md5=90a6d1c0db072f57e9d7d211ecee5>

DOI: 10.1016/j.memsci.2004.07.039

DOCUMENT TYPE: Article

SOURCE: Scopus

Jiao, B., Cassano, A., Drioli, E.

Recent advances on membrane processes for the concentration of fruit juices: A review

(2004) Journal of Food Engineering, 63 (3), pp. 303-324. Cited 292 times.

<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-0742303004&doi=10.1016%2fj.jfoodeng.2003.08.003&partnerID=40&md5=fc646780fedfad8c12c2996321ac72f6>

DOI: 10.1016/j.jfoodeng.2003.08.003

DOCUMENT TYPE: Review

SOURCE: Scopus

Drioli, E., Di Profio, G., Fontananova, E.

Membrane separations for process intensification and sustainable growth

(2004) Fluid - Particle Separations Journal, 16 (1), pp. 1-18. Cited 5 times.

<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-15244341394&partnerID=40&md5=a8344094a5440d9e0eaddbd69d21db00>

DOCUMENT TYPE: Conference Paper

SOURCE: Scopus

Petrotos, K.B., Lazarides, H.N.

Osmotic concentration of liquid foods

(2001) Journal of Food Engineering, 49 (2-3), pp. 201-206. Cited 154 times.

<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-0035427758&doi=10.1016%2fS0260-8774%2800%2900222-3&partnerID=40&md5=9aab1c546954f3d25f90f605482dd7e6>

DOI: 10.1016/S0260-8774(00)00222-3

DOCUMENT TYPE: Article

SOURCE: Scopus

Petrotos, K.B., Quantick, P.C., Petropakis, H.

Direct osmotic concentration of tomato juice in tubular membrane - Module configuration. II. The effect of using clarified tomato juice on the process performance

(1999) Journal of Membrane Science, 160 (2), pp. 171-177. Cited 57 times.

<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-0344327099&doi=10.1016%2fS0376-7388%2899%2900072-1&partnerID=40&md5=342124e4584b7ecad6524a1c9d76d678>

DOI: 10.1016/S0376-7388(99)00072-1

DOCUMENT TYPE: Article

SOURCE: Scopus

Gabelman, A., Hwang, S.-T.

Hollow fiber membrane contactors  
(1999) Journal of Membrane Science, 159 (1-2), pp. 61-106. Cited 888 times.

<https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-0033019915&doi=10.1016%2fs0376-7388%2899%2900040-X&partnerID=40&md5=3b1b9d7a66d97151ec9afd92f6e298bd>

DOI: 10.1016/S0376-7388(99)00040-X

DOCUMENT TYPE: Review

SOURCE: Scopus

## 2. ΕΤΕΡΟΑΝΑΦΟΙΡΕΣ ΣΤΟ GOOGLE SCHOLAR

**k.petrotos**

*Publish or Perish 6.28.6197.6663*

### Search terms

Authors: k.petrotos

Years: all

### Data retrieval

Data source: Google Scholar

Query date: 28/4/2018 12:07:32 μμ

Cache date: 26/4/2018 3:02:34 μμ

Query result: [0] Η λειτουργία ολοκληρώθηκε με επιτυχία.

### Metrics

Reference date: 28/4/2018 12:07:32 μμ

Publication years: 1997-2018

Citation years: 21 (1997-2018)

**Papers: 75**

**Citations: 962**

Citations/year: 45.81

Citations/paper: 12.83 (\*count=3)

Citations/author: 331.08

Papers/author: 20.44

Authors/paper: 4.20/4.0/4 (mean/median/mode)

Age-weighted citation rate: 166.40 (sqrt=12.90), 43.27/author

Hirsch h-index: 13 (a=5.69, m=0.62, 767 cites=79.7% coverage)

Egghe g-index: 30 (g/h=2.31, 906 cites=94.2% coverage)

PoP hI,norm: 6

PoP hI,annual: 0.29

## Results

1. KB Petrotos, HN Lazarides (2001) **Osmotic concentration of liquid foods.** *Journal of Food Engineering*, Elsevier, cited by 229 (13.47\* per year)
2. KB Petrotos, P Quantick, H Petropakis (1998) **A study of the direct osmotic concentration of tomato juice in tubular membrane–module configuration. I. The effect of certain basic process parameters on the ....** *Journal of Membrane Science*, Elsevier, cited by 140 (7.00 per year)
3. KB Petrotos, PC Quantick, H Petropakis (1999) **Direct osmotic concentration of tomato juice in tubular membrane–module configuration. II. The effect of using clarified tomato juice on the process ....** *Journal of Membrane Science*, Elsevier, cited by 85 (4.47 per year)
4. MI Dova, KB Petrotos, HN Lazarides (2007) **On the direct osmotic concentration of liquid foods. Part I: Impact of process parameters on process performance.** *Journal of Food Engineering*, Elsevier, cited by 76 (6.91 per year)
5. E Tsagaraki, HN Lazarides, KB Petrotos (2007) **Olive mill wastewater treatment.** *of By-products and Treatment of* Springer, cited by 67 (6.09 per year)
6. MI Dova, KB Petrotos, HN Lazarides (2007) **On the direct osmotic concentration of liquid foods: Part II. Development of a generalized model.** *Journal of food engineering*, Elsevier, cited by 42 (3.82 per year)
7. KB Petrotos, AV Tsiadi, E Poirazis,(2010) **A description of a flat geometry direct osmotic concentrator to concentrate tomato juice at ambient temperature and low pressure.** *Journal of food*, Elsevier, cited by 21 (2.63 per year)
8. K Gerasopoulos, D Stagos, S Kokkas, K Petrotos, (2015) **Feed supplemented with byproducts from olive oil mill wastewater processing increases antioxidant capacity in broiler chickens.** *Food and Chemical* Elsevier, cited by 23 (7.67 per year)
9. K Gerasopoulos, D Stagos, K Petrotos, S Kokkas, (2015) **Feed supplemented with polyphenolic byproduct from olive mill wastewater processing improves the redox status in blood and tissues of piglets.** *Food and Chemical ...*, Elsevier, cited by 21 (7.00 per year)
10. E Tsakali, K Petrotos,(2010) **A review on whey composition and the methods used for its utilization for food and pharmaceutical products.** *on simulation and* cmapspublic3.ihmc.us, cited by 16 (2.00 per year)
11. KB Petrotos, FK Karkanta, PE Gkoutisidis, (2012) **Production of novel bioactive yogurt enriched with olive fruit polyphenols.** *World Acad. Sci. Eng ...*, academia.edu, cited by 15 (2.50 per year)
12. P Goulas, K Petrotos, (2014) **Effects of dietary pomegranate byproduct silage supplementation on performance, carcass characteristics and meat quality of growing lambs.** *Animal Feed Science ...*, Elsevier, cited by 16 (4.00 per year)



13. KB Petrotos, PE Gkoutosidis, MI Kokkora, ... (2013) **A study on the kinetics of olive mill wastewater (OMWW) polyphenols adsorption on the commercial XAD4 macroporous resin.** ... *and Water Treatment*, Taylor & Francis, cited by 12 (2.40 per year)
14. G Ntatsi, B Fernandes, K Petrotos, K Akoumianakis, (2017) **Salinity effect on nutritional value, chemical composition and bioactive compounds content of Cichorium spinosum L..** *Food chemistry*, Elsevier, cited by 16 (16.00\* per year)
15. SV Leontopoulos, I Giavasis, K Petrotos,(2015) **Effect of different formulations of polyphenolic compounds obtained from OMWW on the growth of several fungal plant and food borne pathogens. Studies in vitro and ....** ... *and agricultural science ...*, Elsevier, cited by 11 (3.67 per year)
16. KB Petrotos, T Lellis, MI Kokkora (2014) **Purification of olive mill wastewater using microfiltration membrane technology.** *Journal of Membrane ...*, lifescienceglobal.com, cited by 11 (2.75 per year)
17. M Kokkora, P Vyrlas, C Papaioannou, K Petrotos, (2015) **Agricultural use of microfiltered olive mill wastewater: effects on maize production and soil properties.** ... *and agricultural science ...*, Elsevier, cited by 10 (3.33 per year)
18. PE Gkoutosidis, KB Petrotos, MI Kokkora,(2011) **Olive mill waste water (OMWW) treatment by diafiltration.** ... *and Water Treatment*, Taylor & Francis, cited by 9 (1.29 per year)
19. V Vasta, AG D'alessandro, A Priolo, K Petrotos,(2012) **Volatile compound profile of ewe's milk and meat of their suckling lambs in relation to pasture vs. indoor feeding system.** *Small ruminant ...*, Elsevier, cited by 11 (1.83 per year)
20. E Tsagaraki, HN Lazarides, KB Petrotos (2007) **Utilization of by-products and treatment of waste in the food industry.** *Olive mill wastewater treatment. Springer ...*, cited by 7 (0.64 per year)
21. SV Leontopoulos, KB Petrotos, MI Kokkora, (2016) **In vivo evaluation of liquid polyphenols obtained from OMWW as natural bio-chemicals against several fungal pathogens on tomato plants.** ... *and Water Treatment*, Taylor & Francis, cited by 7 (3.50 per year)
22. L Barros, ICFR Ferreira, G Ntatsi, K Petrotos, (2015) **Chemical Composition and Yield of Six Genotypes of Common Purslane (Portulaca oleracea L.): An Alternative Source of Omega-3 Fatty Acids.** *Plant foods for human ...*, Springer, cited by 10 (3.33 per year)
23. I Giavasis, S Makri, K Petrotos, (2017) **Grape pomace improves antioxidant capacity and faecal microflora of lambs.** *Journal of animal ...*, Wiley Online Library, cited by 10 (10.00\* per year)
24. C Hadjichristodoulou, S Leontopoulos, K Petrotos, . (2017) **Assessment of antimicrobial properties of water and methanol UAE extracts of goji berry fruit and pomegranate fruit peels in vitro.** 3rd IC, FaBE 2017 .... *FaBE Proceedings*, cited by 6 (6.00 per year)

25. T Chamokeridou, K Petrotos, K Gerasopoulos, . (2017) **Novel feed including bioactive compounds from winery wastes improved broilers' redox status in blood and tissues of vital organs.** *Food and chemical ...*, Elsevier, cited by 9 (9.00 per year)
26. KB Petrotos, HN Lazarides (2001) **Osmotic processing of liquid foods.** *Journal of Food Engineering, Osmotic Processing of ...*, cited by 5 (0.29 per year)
27. AG D'Alessandro, M Palazzo, K Petrotos, (2015) **Fatty acid composition of light lamb meat from Leccese and Comisana dairy breeds as affected by slaughter age.** *Small Ruminant ...*, Elsevier, cited by 6 (2.00 per year)
28. E Tsakali, K Petrotos, A Chatzilazarou, . (2014) **Determination of lactoferrin in Feta cheese whey with reversed-phase high-performance liquid chromatography.** *Journal of dairy ...*, journalofdairyscience.org, cited by 6 (1.50 per year)
29. N Karagiannidis, T Gatsis, K Petrotos (2010) **Competitive ability and phytotoxic potential of four winter canola hybrids as affected by nitrogen supply.** *Crop ...*, dl.sciencesocieties.org, cited by 4 (0.50 per year)
30. S Tsilfoglou, K Petrotos, S Leontopoulos, (2017) **A study on the enrichment of olive oil with natural olive fruit polyphenols.** *International Journal of ...*, cited by 4 (4.00 per year)
31. MI Kokkora, KB Petrotos, C Papaioannou, (2016) **Agronomic and economic implications of using treated olive mill wastewater in maize production.** *... and Water Treatment*, Taylor & Francis, cited by 4 (2.00 per year)
32. K Georgakouli, A Mpesios, D Kouretas, K Petrotos, ... (2016) **The effects of an olive fruit polyphenol-enriched yogurt on body composition, blood redox status, physiological and metabolic parameters and yogurt ....** *Nutrients*, mdpi.com, cited by 5 (2.50 per year)
33. L Roka, SV Leontopoulos, K Petrotos (2011) **Development of a rapid analytical method for determination of total polyphenols in plant material used for meat production.** *... Food Congress NAFI*, fabe.gr, cited by 3 (0.43 per year)
34. PG Smith, AEJ Morris, KB Petrotos (1997) **Direct osmotic concentration of tomato juice.** *Engineering and food*, fabe.gr, cited by 3 (0.14 per year)
35. KB Petrotos, MI Kokkora, PE Gkoutosidis, . (2016) **A comprehensive study on the kinetics of olive mill wastewater (OMWW) polyphenols adsorption on macroporous resins. Part II. The case of Amberlite FPX66 ....** *... and Water Treatment*, Taylor & Francis, cited by 3 (1.50 per year)
36. SV Leontopoulos, K Petrotos, V Anatolioti, ... (2017) **Chemotactic Responses of Pseudomonas oryzihabitans and Second Stage Juveniles of Meloidogyne javanica on Tomato Root Tip Exudates.** *International Journal of*, fabe.gr, cited by 3 (3.00 per year)
37. P Goutsidis, K Papatheodorou, K Petrotos (2012) **Stimulatory effect of novel polyphenol-based supplements from olive mill waste on the growth and acid production of lactic acid bacteria.** *Microbes In Applied*, World Scientific, cited by 2 (0.33 per year)

38. K Petrotos, D Lampakis, G Pilidis, (2016) **Production and encapsulation of polyphenols derived from clarifies waste by using a combination of macroporous resins and spray drying.** *International Journal of ...*, researchgate.net, cited by 2 (1.00 per year)
39. E Sinapis, E Bouloumpasi, K Petrotos, (2014) **Effect of Melissa officinalis supplementation on growth performance and meat quality characteristics in organically produced broilers.** *British poultry*, Taylor & Francis, cited by 3 (0.75 per year)
40. KB Petrotos (1999) **The study of the tomato juice concentration by direct osmosis membrane technology.**, PhD Thesis, Aristotle University of cited by 2 (0.11 per year)
41. KB Petrotos (1999) **The study of tomato juice concentration by the method of direct osmosis.**, PhD Thesis, Department of ..., cited by 2 (0.11 per year)
42. KB Petrotos, CQ Peter (1999) **Heracles Petropakis. Direct Osmotic Concentration of Tomato Juice in Tubular Membrane-module Configuration. II. The Effect of Using Clarified Tomato ....** *Journal of Membrane Science*, cited by 2 (0.11 per year)
43. MI Kokkora, KB Petrotos, PE Gkoutosidis, (2012) **Application of membrane technology to slaughterhouse blood to produce edible powdered protein mixture.** *of Membrane and* lifescienceglobal.com, cited by 2 (0.33 per year)
44. C Papaioannou, P Vyrlas, K Petrotos, (2015) **Maize fertigation with treated olive mill wastewater: Effects on crop production and soil properties.** *Sustainable ...*, search.proquest.com, cited by 2 (0.67 per year)
45. S Leontopoulos, K Petrotos, V Anatolioti, (2017) **Preliminary studies on mobility and root colonization ability of Pseudomonas oryzihabitans.** *International Journal of ...*, fabe.gr, cited by 2 (2.00 per year)
46. N Goutzourelas, C Mitsagga, I Giavasis, K Petrotos,(2018) **Grape pomace improves performance, antioxidant status, fecal microbiota and meat quality of piglets.** *animal*, cambridge.org, cited by 1 (1.00 per year)
47. C Karaveli, C Barda, H Gkika, D Mitsiou, K Petrotos, (2016) **Assessment of fatty acid allocation in plasma and tissues in piglets, using feed supplemented with byproducts from processed olive mill wastewater.** *in vivo*, iv.iarjournals.org, cited by 1 (0.50 per year)
48. E Wogiatzi, S Dalakoura, K Petrotos, I Giavasis **Comparative study of chemical and antimicrobial characteristics of essential oils from in-house farmed Salvia species (Salvia officinalis & Salvia triloba).** *academia.edu*, cited by 1 (0.00 per year)
49. C Mpouros, P Goutsidis, A Manouras, K Petrotos (2011) **Production of single cell protein by saccharomyces cerevisiae and candida utilis from treated (dephenolized) and untreated olive mill waste.** *NAFI 2011 International ...*, cited by 1 (0.14 per year)
50. M Kokkora, K Petrotos, P Gkoutosidis, (2013) **Composting of the solid residue from a rose oil producing plant.** *Hungarian ...*, hae-journals.org, cited by 1 (0.20 per year)

51. V Anatolioti, M Kokkora, S Tsilfoglou, K Petrotos, ... (2017) **Antifungal Activity of Azadirachta indica Aqueous and Non-Aqueous Extracts on Colletotrichum gloeosporioides, Botryodiplodia theobromae and Fusarium ....** *International Journal of ...*, fabe.gr, cited by 3 (3.00 per year)
52. S Leontopoulos, K Petrotos, V Anatolioti, . (2017) **Effects of Cells and Cells-Free Filtrates Supernatant Solution of Pseudomonas oryzihabitans on Root-Knot Nematodes (Meloidogyne javanica).** ... *Journal of Food and ...*, researchgate.net, cited by 1 (1.00 per year)
53. P Skenderidis, K Petrotos, I Giavasis, . (2017) **Optimization of ultrasound assisted extraction of of goji berry (Lycium barbarum) fruits and evaluation of extracts' bioactivity.** *Journal of Food ...*, Wiley Online Library, cited by 4 (4.00 per year)
54. I Giavasis, K Petrotos **Biovalorization of Olive Mill Waste Water for the Production of Gellan Gum from Sphingomonas paucimobilis.** *researchgate.net*
55. K Petrotos, E Tsakali, P Goulas, (2014) **Casein and Whey Proteins in Human Health.** *Milk and Dairy ...*, researchgate.net
56. E Wogiatzil, S Dalakoura, K Petrotos, I Giavasis **Comparative study of chemical and antimicrobial characteristics of essential oils from.** *fabe.gr*
57. G Marsico, D Casamassima, K Petrotos, (2012) **Effects of genotype and slaughter age on the fatty acid composition of light lambs meat..** ... - *CIGR-AgEng 2012 ...*, cabdirect.org
58. YS Lin, W Nijdam, L Perrin, H Petropakis, KB Petrotos, (1998) **Beuscher, U. 57.** *Journal of Membrane ...*
59. E Karkanta, D Stagos, D Kouretas, K Petrotos, **Toxicology Reports.** *researchgate.net*
60. V Christodoulou, K Gerasopoulos, K Petrotos, (2018) **Novel Feed Including Olive Oil Mill Wastewater Bioactive Compounds Enhanced the Redox Status of Lambs.** *In Vivo*, iv.iijournals.org
61. C Papaioannou, S Leontopoulos, K Petrotos **Forage Maize Production in a Sandy Soil Amended with Compost from Exhausted Rose Petals.** ... *JOURNAL OF FOOD and ...*, fabe.gr
62. KB Petrotos, MI Kokkora, C Papaioannou, (2016) **Olive mill wastewater concentration by two-stage reverse osmosis in tubular configuration, in a scheme combining open and tight membranes.** ... *and Water Treatment*, Taylor & Francis
63. I Sorokulova, I Turhan, JL Todoly, K Petrotos, ... (2015) **Editorial Board Members (in alphabetical order).**, researchgate.net
64. I Giavasis, K Petrotos **Biovalorization of Olive Mill Waste Water for the Production of Single Cell Protein from Saccharomyces cerevisiae, Candida utilis and Pleurotus ostreatus.** *researchgate.net*
65. KB Petrotos, E Kazantzi, E Lenou, M Fiki, E Wogiatzi, ... **A new comprehensive GC-MS method for identification of the aroma profile of traditional Greek distillate ouzo.** *fabe.gr*

66. S Leontopoulos, K Petrotos, (2017) **Assessment of Antimicrobial Properties of Aqueous UAE Extracts of Goji Berry Fruit and Pomegranate Fruit Peels in vitro.** ... *Conference on Food ...*, researchgate.net
67. S Leontopoulos, P Skenderidis, H Kalorizou, K Petrotos **Bioactivity Potential of Polyphenolic Compounds in Human Health and their Effectiveness Against Various Food Borne and Plant Pathogens. A Review.** *researchgate.net*, cited by 2 (0.00 per year)
68. NP Perepechkina, H Petropakis, KB Petrotos, (1999) **Aoubiza, B. 267.** *Journal of Membrane*
69. K Petrotos, D Stagos, K Gerasopoulos, (2017) **Enhancement of Antioxidant Mechanisms and Reduction of Oxidative Stress in Chickens after the Administration of Drinking Water Enriched with Polyphenolic Powder** *medicine and cellular hindawi.com*, cited by 2 (2.00 per year)
70. E Tsakali, K Petrotos, AG D'Alessandro, (2015) **Exploring the Effect of Ultrafiltration/Diafiltration Processing Conditions on the Lactoferrin and Immunoglobulin G Content of Feta Whey Protein Concentrates.** *Journal of Food Wiley Online Library*
71. A Manouras, I Giavasis, K Petrotos, (2013) **Variation of the Chemical and Physical Parameters of the Groundwater in Central Thessaly (Trikala; Greece) as a Function of Geographical Areas and Season** *Asian Journal of*, researchgate.net
72. E Karkanta, D Stagos, D Kouretas, K Petrotos, (2018) **Assessment of the antioxidant and antimutagenic activity of extracts from goji berry of Greek cultivation.** *Toxicology Reports*, Elsevier
73. SA Petropoulos, B Fernandes, G Ntatsi, K Petrotos, (2018) **Nutritional Value, Chemical Characterization and Bulb Morphology of Greek Garlic Landraces.** *Molecules*, mdpi.com
74. C Christodoulou, K Petrotos, (2017) **Effects of dietary partly destoned exhausted olive cake supplementation on performance, carcass characteristics and meat quality of growing lambs.** *Small Ruminant ...*, smallruminantresearch.com
75. L Barros, G Ntatsi, K Petrotos, (2016) **Estudo da composiçõ quvmica de seis genótipos de Portulaca oleracea L.** *XXII Encontro Luso ...*, bibliotecadigital.ipb.pt