

ΒΙΟΓΡΑΦΙΚΟ ΣΗΜΕΙΩΜΑ

ΕΠΩΝΥΜΟ: Τσάκνης
ΟΝΟΜΑ ΠΑΤΕΡΑ:
ΕΠΑΓΓΕΛΜΑ:
2006-2010:
2003-2010:
ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΕΡΓΑΣΙΑΣ:

ΟΝΟΜΑ: Ιωάννης
Παναγιώτης
Καθηγητής, Τμήματος Τεχνολογίας
Τροφίμων του ΤΕΙ Αθήνας
*Διευθυντής της Σχολής Τεχνολογίας
Τροφίμων & Διατροφής*
Πρόεδρος της Ομοσπονδίας Συλλόγων
Εκπαιδευτικού Προσωπικού (ΟΣΕΠ) των
ΤΕΙ, για τέσσερες συνεχείς θητείες.
Αγίου Σπυρίδωνος, Τ. Κ. 12210,
Αιγάλεω, Αθήνα. Τηλ. 210-5385550 &
6937082860
E-mail: jtsaknis@teiath.gr

ΣΠΟΥΔΕΣ:

1992-1996 : Διδακτορικό (*Ph.D.*) στην Τεχνολογία Τροφίμων με θέμα “ Isolation and identification of antioxidant ts from *sideritis Euboea (Mountain tea)* ”, University of Lincolnshire & Humberside, UK.
1990-1992 : *Master of philoshophy* (by research) στην Τεχνολογία Τροφίμων με θέμα “Quality changes of olive oil and other selected vegetable oils during frying”, Humberside University, UK
1999 : *Μέλος της Ακαδημίας Επιστημών της Νέας Υόρκης* (New York Academy of Sciences)
1998 : *Certificate ‘Chartered Chemist’* από τη Royal Society of Chemistry της Αγγλίας
2001 : *Certificate* in "HACCP Principles and Their Application in Food Safety", (Royal Institute of Public Health & Hygiene)
1976-1980 : Πτυχίο Τεχνολόγου Τροφίμων, ΤΕΙ Αθήνας.
1982-1983 : Πτυχίο Παιδαγωγικών Σπουδών, Σχολή Εκπαιδευτικών Λειτουργών (Σ.Ε.Λ.Ε.Τ.Ε).

ΠΡΟΫΠΗΡΕΣΙΑ:

1980-1985 : *Υπεύθυνος Ποιοτικού Ελέγχου* στην “ΕΛΛΑΙΟΥΡΓΙΚΗ ΣΥΝ ΠΕ”.
1985-1992 : *Καθηγητής Εφαρμογών* στο ΤΕΙ Αθήνας.
1993-1998 : *Επίκουρος Καθηγητής* στο ΤΕΙ Αθήνας.
1998-2002 : *Καθηγητής* ΤΕΙ Αθήνας
2002: *Τακτικός Καθηγητής* ΤΕΙ Αθήνας
2005-2009: *Μέλος της Συντονιστικής Επιτροπής* και διδάσκων Καθηγητής στο Μεταπτυχιακό Πρόγραμμα Σπουδών της *Ιατρικής Σχολής του Εθνικού και Καποδιστριακού Πανεπιστημίου Αθηνών* με τίτλο “Περιβάλλον και υγεία, διαχείριση περιβαλλοντικών θεμάτων με επιπτώσεις στην υγεία”.
2007-2009: Διδασκαλία στο Μεταπτυχιακό Πρόγραμμα Σπουδών του Πανεπιστημίου Ιωαννίνων με τίτλο “*Επιστήμη Τροφίμων και Διατροφή*” (Συνεργαζόμενα Τμήματα (1) Τμήμα Χημείας Πανεπιστημίου Ιωαννίνων, (2) Τμήμα Διατροφής, ΤΕΙ Θεσσαλονίκης (3) Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων, ΤΕΙ Αθήνας).
1993-2001: Διδασκαλία στο μεταπτυχιακό (M. Sc.) με τίτλο “*Τεχνολογία Τροφίμων*” που οργάνωσε το ΤΕΙ Αθήνας σε συνεργασία με το *University of Lincoln, UK*.

-Είμαι μέλος του επταμελούς Συμβουλίου της Επιτροπής Εκπαίδευσης & Ερευνών σε τέσσερες συνεχόμενες θητείες:

- Ιούνιος 1998 έως Ιούνιο 2001 (Μέλος)
- Ιούνιος 2001 έως Ιούνιο 2004 (Μέλος)
- Ιούνιος 2004 έως Ιούνιο 2007 (Αντιπρόεδρος)
- Ιούνιος 2007 έως Σεπτέμβριος 2010 (Αντιπρόεδρος)
- Οκτώβριος 2010 (εκλέχτηκα Αντιπρόεδρος με τριετή θητεία)

2004-2009: Μέλος του *Εθνικού Συμβουλίου Παιδείας (ΕΣΥΠ)* και του *Συμβουλίου Ανώτατης Τεχνολογικής Εκπαίδευσης (ΣΑΤΕ)*, εκπροσωπώντας το Εκπαιδευτικό Προσωπικό των ΤΕΙ.

1999-2004: Ακαδημαϊκός Υπεύθυνος του ευρωπαϊκού προγράμματος ERASMUS του Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων του ΤΕΙ Αθήνας.

2007-2008: Μέλος της *Επιτροπής Χωροταξικού Στρατηγικού Σχεδιασμού των ΤΕΙ*, η οποία συγκροτήθηκε από τον Υπουργό Παιδείας για να μελετήσει το πρόβλημα των περιφερειακών ΤΕΙ με την καθιέρωση της βάσης του 10.

2009: Παρατηρητής στο *Συμβούλιο Πρωτοβάθμιας και Δευτεροβάθμιας Εκπαίδευσης (Σ.Π.Δ.Ε.)* του Εθνικού Συμβουλίου Παιδείας.

ΣΥΜΜΕΤΟΧΗ ΣΕ ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΑ ΣΩΜΑΤΕΙΑ:

-Από το Μάιο του 1999 είμαι Συντονιστής της Ελληνικής Μόνιμης Επιτροπής "Residues and Chemical Contaminants" του Γεωπονικού Πανεπιστημίου Αθήνας και Εθνικός Εκπρόσωπος στη Διεθνή Ομοσπονδία Γάλακτος (International Dairy Federation -IDF).

-Μέλος της Royal Society of Chemistry της Αγγλίας.

-Μέλος της Ακαδημίας Επιστημών της Νέας Υόρκης

-Μέλος του Τμήματος Τροφίμων της Ένωσης Ελλήνων Χημικών.

-Μέλος της Πανελληνίας Ένωσης Τεχνολόγων Τροφίμων.

ΔΙΑΛΕΞΕΙΣ ΣΕ ΞΕΝΑ ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΑ (μέσω του προγράμματος SOCRATES/ERASMUS)

1995: Techniques of isolation and identification of antioxidants from natural sources (Universitat Autònoma de Barcelona, Ισπανία).

1997: The mechanism of antioxidant action in vitro (Polytechnic de Viana do Castelo, Πορτογαλία).

1998: Characterization of Moringa oleifera Variety Mbololo Seed Oil of Kenya (University of Nairobi, Κένυα). (Η διάλεξη αυτή έγινε στα πλαίσια Ευρωπαϊκού ερευνητικού προγράμματος *Contact No: TS3*CT94-0309 DG 12 HSMU*)

1999: Mechanisms of synergistic effects of combined antioxidants (University of Udine, Ιταλία).

2000: Autoxidation of saturated acyl lipids (JATE University, Szeged college of food industry, Ουγγαρία)

2000: The antioxidant action of tocopherols and tocotrienols (Espoo-Vantaa Polytechnic, Φινλανδία)

2001: Chemical modifications of selected vegetable oils during frying (Institute of Chemical Technology, Τσεχία)

ΚΡΙΤΗΣ (REVIEWER) ΣΕ ΔΙΕΘΝΗ ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΑ ΠΕΡΙΟΔΙΚΑ

- **Journal of American Oil Chemists' Society**, Springer (Impact Factor 2008: 1,504).

- **Journal of the Agricultural and Food Chemistry**, ACS Publications (Impact Factor 2008: 2,562).
- **European Journal of Lipid Science and Technology**, Wiley (Impact Factor 2008: 1,354).
- **Food Chemistry**, Elsevier (Impact Factor 2008: 2,696).
- **Molecules**, MDPI - Open Access Publishing (Impact Factor 2008: 1,252).
- **Analytika Chimika Acta**, Elsevier (Impact Factor 2008: 3,146).
- **Plant Foods for Human Nutrition**, Springer (Impact Factor 2009: 2,016).
- **Industrial Crops and Products**, Elsevier (Impact Factor 2009: 2,103).

ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΕΣ ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΕΣ:

1. Επιστημονικός Υπεύθυνος στο ερευνητικό πρόγραμμα με τίτλο “*Απομόνωση Αντιοξειδωτικών από Αρωματικά Φυτά για Χρήση στη Βιομηχανία Τροφίμων και Καλλυντικών*” που χρηματοδοτήθηκε από το ΕΠΕΑΕΚ II (Αρχιμήδης Ι – Ενίσχυση Ερευνητικών Ομάδων στα ΤΕΙ). Συμμετέχοντες: (1) ΤΕΙ Αθήνας (Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων & Τμήμα Κοσμητολογίας - Αισθητικής), (2) Εθνικό και Καποδιστριακό Πανεπιστήμιο Αθήνας (Τομέας Φαρμακογνωσίας – Χημείας Φυσικών προϊόντων του Τμήματος Φαρμακευτικής, Εργαστήριο Δερματολογίας της Ιατρικής Σχολής), (3) Ινστιτούτο Βιολογίας του ΕΚΕΦΕ Δημόκριτος. Ο προϋπολογισμός του προγράμματος είναι 51.738 € (2004-2007).
2. Ερευνητής στο ερευνητικό πρόγραμμα με τίτλο “*Μελέτες – Χρήσεις Φυσικών Προϊόντων Ελληνικής Προέλευσης στην Κοσμητολογία - Αισθητική*” που χρηματοδοτήθηκε από το ΕΠΕΑΕΚ II (Αρχιμήδης Ι – Ενίσχυση Ερευνητικών Ομάδων στα ΤΕΙ). Συμμετέχοντες: (1) ΤΕΙ Αθήνας (Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων & Τμήμα Κοσμητολογίας - Αισθητικής), (2) Εθνικό και Καποδιστριακό Πανεπιστήμιο Αθήνας (Τομέας Φαρμακογνωσίας – Χημείας Φυσικών προϊόντων του Τμήματος Φαρμακευτικής, Εργαστήριο Δερματολογίας της Ιατρικής Σχολής). Ο προϋπολογισμός του προγράμματος είναι 50.895 € (2004-2007).
3. Ερευνητής στο ερευνητικό πρόγραμμα με τίτλο “*Ανάπτυξη νέας Τεχνολογίας για την Ταχεία Παλαίωση των Κρασιών και των Ποτών*” που χρηματοδοτήθηκε από το ΕΠΕΑΕΚ II (Αρχιμήδης Ι – Ενίσχυση Ερευνητικών Ομάδων στα ΤΕΙ) και υλοποιείται στο Τμήμα Τεχνολογίας τροφίμων του ΤΕΙ Αθήνας. Ο προϋπολογισμός του προγράμματος είναι 51.202 € (2004-2007).
4. Ερευνητής στο ερευνητικό πρόγραμμα με τίτλο “*Ανάπτυξη νέας Τεχνολογίας για την Ταχεία Αποπύκρυνση της Ελιάς και την Παρασκευή Υψηλής Θρεπτικής αξίας προϊόντων*” που χρηματοδοτήθηκε από το ΕΠΕΑΕΚ II (Αρχιμήδης Ι – Ενίσχυση Ερευνητικών Ομάδων στα ΤΕΙ) και υλοποιείται στο Τμήμα Τεχνολογίας τροφίμων του ΤΕΙ Αθήνας. Ο προϋπολογισμός του προγράμματος είναι 50.244 € (2004-2007).
5. Ερευνητής στο ερευνητικό πρόγραμμα με τίτλο “*Καινοτόμες Μέθοδοι Παραγωγής Καυσίμου BIODIESEL από Ελληνικά Γεωργικά Προϊόντα*” που χρηματοδοτήθηκε από το ΕΠΕΑΕΚ II (Αρχιμήδης – Ενίσχυση Ερευνητικών Ομάδων στα ΤΕΙ). Συμμετέχοντες: (1) ΤΕΙ Αθήνας (Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων), (2) ΤΕΙ ΚΑΒΑΛΑΣ (Τμήμα Τεχνολόγων Πετρελαίου) και (3) Πανεπιστήμιο Ιωαννίνων (Τμήμα Χημείας). Ο προϋπολογισμός του προγράμματος είναι 52.006 € (2004-2007).

6. Ερευνητής στο ερευνητικό πρόγραμμα με τίτλο “*Μελέτη Παραγόντων που Επηρεάζουν την Παραγωγή Υγιεινών & Ασφαλών Τροφίμων με Προηγμένες Τεχνολογικές Μεθόδους*” που χρηματοδοτήθηκε από το ΕΠΕΑΕΚ ΙΙ (Αρχιμήδης Ι – Ενίσχυση Ερευνητικών Ομάδων στα ΤΕΙ). Συμμετέχοντες: (1) ΤΕΙ Αθήνας (Τμήματα: Τεχνολογίας Τροφίμων, Τεχνολογίας Ιατρικών Οργάνων), (2) ΙΑΤΡΙΚΗ ΣΧΟΛΗ (Τμήμα Ιατρικής φυσικής – Μορφολειτουργικός Τομέας), (3) Εθνικό Ίδρυμα Ερευνών (Ινστιτούτο Βιολογικών ερευνών και Βιοτεχνολογίας – Εργαστήριο ΓΤΟ). Ο προϋπολογισμός του προγράμματος είναι 50.933 € (2004-2007).
7. Ερευνητής στο ερευνητικό πρόγραμμα με τίτλο “*Βελτιστοποίηση των βιολογικών δράσεων αιθέριων ελαίων Ελληνικών αρωματικών φυτών*” που χρηματοδοτήθηκε από το ΕΠΕΑΕΚ ΙΙ (Αρχιμήδης ΙΙ – Ενίσχυση Ερευνητικών Ομάδων στα Τ.Ε.Ι.). Συμμετέχοντες: (1) Τ.Ε.Ι. Δυτικής Μακεδονίας (Τμήμα Εμπορίας & Ποιοτικού Ελέγχου Αγροτικών προϊόντων), (2) Τ.Ε.Ι. Αθήνας (Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων & Τμήμα Κοσμητολογίας - Αισθητικής), (3) Εθνικό και Καποδιστριακό Πανεπιστήμιο Αθήνας (Τομέας Φαρμακογνωσίας – Χημείας Φυσικών προϊόντων του Τμήματος Φαρμακευτικής) (4) Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθήνας (Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας τροφίμων). Ο προϋπολογισμός του προγράμματος είναι 63.000 € (2005-2006).
8. Συμμετοχή στο πρόγραμμα με τίτλο “*Διεύρυνση της Τριτοβάθμιας Εκπαίδευσης*” στο Τ.Ε.Ι. ΛΑΡΙΣΑΣ για το Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων. Συγκεκριμένα συμμετείχα στα Πακέτα Εργασίας Π.Ε.5 (Ανάπτυξη εκπαιδευτικού υλικού σε θεωρητικά και εργαστηριακά μαθήματα και ανάπτυξη εναλλακτικού τρόπου αξιολόγησης), και Π.Ε. 9 (Αξιολόγηση της λειτουργίας του νέου Τμήματος). Διάρκεια έργου 01/07/2005 ως 31/08/2006 & 01/09/2006-31/08/2008.
9. Επιστημονικός Υπεύθυνος στο ερευνητικό πρόγραμμα με τίτλο “*Μελέτη Φυσικών Συστατικών και Βιολογικών Δράσεων Παραδοσιακών Ηδύποτων: Μαστίχα Χίου και Κίτρου Νάξου*” που χρηματοδοτήθηκε από το πρόγραμμα (ΑΘΗΝΑ 2004 - Ενίσχυση Ερευνητικών Ομάδων στο Τ.Ε.Ι. Αθήνας). Συμμετέχοντες: (1) Τ.Ε.Ι. Δυτικής Μακεδονίας (Τμήμα Εμπορίας & Ποιοτικού Ελέγχου Αγροτικών προϊόντων), (2) Τ.Ε.Ι. Αθήνας (Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων & Τμήμα Κοσμητολογίας - Αισθητικής), (3) Εθνικό και Καποδιστριακό Πανεπιστήμιο Αθήνας (Τομέας Φαρμακογνωσίας - Χημείας Φυσικών Προϊόντων του Τμήματος Φαρμακευτικής). Ο προϋπολογισμός του προγράμματος είναι 5.000 € (01/02/2005 - 01/02/2007).
10. Ερευνητής στο πρόγραμμα με τίτλο “*Ενθάρρυνση Επιχειρηματικών Δράσεων των Φοιτητών του ΤΕΙ Αθήνας – με κωδικό MIS 86191 της Κατηγορίας Πράξεων 3.1.2.β του ΕΠΕΑΕΚ ΙΙ*”. Ο προϋπολογισμός του προγράμματος είναι 120.000 € (2003-2005).
11. Επιστημονικός Υπεύθυνος στο πρόγραμμα με τίτλο: *Μελέτη της Δράσεως της Μαστίχας Χίου σε διάφορες Παθολογικές Καταστάσεις και Ανάπτυξη Νέων Προϊόντων (Αφέψημα, Αεριούχο Ποτό και Λιπολυτικά Σκευάσματα για το Αδυνάτισμα)*. Συμμετέχοντες: (1) Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων, ΤΕΙ Αθήνας, (2) Τμήμα Αισθητικής- Κοσμητολογίας, ΤΕΙ Αθήνας, (3) Εργαστήριο Βιολογικής Χημείας Ιατρικής Σχολής, Παν. Αθηνών, (4) Νεφρολογικό Τμήμα Λαϊκού Νοσοκομείου Αθηνών, (5) Καρδιολογικό Τμήμα Λαϊκού Νοσοκομείου Αθηνών, προϋπολογισμού 30.000 € (2004-2005).
12. Επιστημονικός Υπεύθυνος στο Διακρατικό Ερευνητικό Πρόγραμμα με τίτλο “*Development of Moringa Oleifera and Moringa Stenopetala tree to provide*

valuable products: Coagulant for water/wastewater treatment and vegetable oil". [Contact No: TS3*CT94-0309 DG 12 HSMU). PARTICIPANTS: (1) TEI of Athens (dept. of Food Technology), Athens, Greece, (2) University of Leicester, UK, (3) Federal Research Centre for Nutrition, Karlsruhe, Germany, (4) Kenya Forestry Research Institute, Nairobi, Kenya, προϋπολογισμού 500.000 ECU (1994-1998).

Αναφορές στο πρόγραμμα αυτό έγιναν από τους **Times του Λονδίνου** στις 15/9/1995, από τη Γαλλική εφημερίδα "**Le Monde**" στις 17-18 /9/1995 και από "**ΤΟ ΕΘΝΟΣ**" στις 20/01/2001.

Στα πλαίσια του προγράμματος έδωσα διάλεξη στο Πανεπιστήμιο του Nairobi, Κένυα με θέμα "Characterization of Moringa oleifera Variety Mbololo Seed Oil of Kenya".

13. Επιστημονικός Υπεύθυνος στο πρόγραμμα Leonardo Da Vinci (*PISCES-Processing and Inspection of Seafood and Cultured fish to European Standards*). **Participants:** (1) TEI of Athens, (2) Hull University, (3) Research Institute of Fish culture & Hydrobiology – University of south Bohemia, Czech, (4) CzeInspectorate for Health Protection – Netherlands, (5) Mike Dillon Associates Ltd, UK, (6) Greencastle Sea Foods Ltd – Ireland, προϋπολογισμού 50.000 ECU (1999-2000).
14. Επιστημονικός Υπεύθυνος του ερευνητικού προγράμματος με τίτλο "*Τροποποίηση μεθόδου ανίχνευσης της οξειδωσης με HPLC σε φυτικά λάδια*", το οποίο χρηματοδοτήθηκε από κονδύλια του Ειδικού Λογαριασμού του TEI Αθήνας, προϋπολογισμού 1.500.000 δρχ. (1994-1996).
15. Επιστημονικός Υπεύθυνος του ερευνητικού προγράμματος "*Απομόνωση και ταυτοποίηση φυσικών αντιοξειδωτικών από αρωματικά φυτά*", το οποίο χρηματοδοτήθηκε από κονδύλια του Ειδικού Λογαριασμού του TEI Αθήνας, προϋπολογισμού 1.500.000 δρχ. (1998-1999).
16. Επιστημονικός Υπεύθυνος του προγράμματος κατάρτισης στελεχών της βιομηχανίας τροφίμων & ποτών με τίτλο: "*Διοίκηση Ολικής Ποιότητας / Διασφάλιση Ποιότητας & Ποιοτικός Έλεγχος*", διάρκειας 150 ωρών, που υλοποιήθηκε στο TEI Αθήνας και χρηματοδοτήθηκε από το Υπουργείο Ανάπτυξης με 4.500.000 δρχ. (1999).
17. Επιστημονικός Υπεύθυνος του προγράμματος κατάρτισης στελεχών της βιομηχανίας τροφίμων & ποτών με τίτλο: "*Υγιεινή & Ασφάλεια Τροφίμων / HACCP Κλάδος τροφίμων & Ποτών*", διάρκειας 100 ωρών, που υλοποιήθηκε στο TEI Αθήνας και χρηματοδοτήθηκε από το Υπουργείο Ανάπτυξης με 3.000.000 δρχ (1999).
18. Επιστημονικός Υπεύθυνος του προγράμματος κατάρτισης στελεχών της βιομηχανίας τροφίμων & ποτών με τίτλο: "*Τυποποίηση και Συσκευασία Ελαιολάδου*", διάρκειας 100 ωρών, που υλοποιήθηκε στο TEI Αθήνας και χρηματοδοτήθηκε από το Υπουργείο Ανάπτυξης με 3.000.000 δρχ. (1999).
19. Επιστημονικός Υπεύθυνος του Ενδοεπιχειρησιακού Προγράμματος Εκπαίδευσης του προσωπικού της Olympic Catering με τίτλο "Inflight Catering". Το πρόγραμμα αυτό υλοποιήθηκε σε συνεργασία με το Hull University της Αγγλίας και είχε προϋπολογισμό 6.000.000 δρχ.(1999).
20. Επιστημονικός Υπεύθυνος και Εισηγητής 8 αυτοχρηματοδοτούμενων Εξειδικευμένων Σεμιναρίων (διάρκειας 32 ωρών το καθένα) για στελέχη του κλάδου τροφίμων & ποτών με τίτλο "*The Principles and Application of HACCP in the Safe Manufacturing and Processing of Food*". Τα σεμινάρια έγιναν σε συνεργασία του TEI Αθήνας με το Hull University και οι

- συμμετέχοντες μετά από εξετάσεις απέκτησαν Certificate στο σύστημα HACCP από το πανεπιστήμιο του Hull (1998 -2003).
21. Επιστημονικός Υπεύθυνος του προγράμματος RETEX με τίτλο “*Ανάπτυξη και εφαρμογή συστήματος HACCP σε προμαγειρευμένο μπιφτέκι*” της εταιρείας “Δ. ΤΣΑΟΥΣΙΔΗΣ ΕΠΕ” (κωδικός έργου 10144583). Το πρόγραμμα αυτό χρηματοδοτήθηκε από το Υπουργείο Ανάπτυξης, προϋπολογισμού 5.000.000 δρχ (1998-2000).
 22. Ερευνητής στο EU Διακρατικό Ερευνητικό Πρόγραμμα με τίτλο “*Qualproiss project (Healthy Quality of fish)*”. Partners: TEI Αθήνας και Hull University της Αγγλίας, προϋπολογισμού 6.000 ECU (1995-1996).
 23. Ερευνητής στο Ευρωπαϊκό πρόγραμμα AFFILUENCE με τίτλο “*Μελέτη και εφαρμογή της φθορισμομετρίας στον προσδιορισμό ενόσεων βιολογικού ενδιαφέροντος*” (συνεργασία TEI Αθήνας και Βιομηχανίας ΒΙΟΡΥΛ, συνολικού προϋπολογισμού 300 εκ.) (1996-1998).
 24. Ερευνητής στο πρόγραμμα με τίτλο “*Natural Antioxidants*”. A cooperation between TEI of Athens, Den Bosch and Delft Agricultural Colleges, The Netherlands (1996-1998).
 25. Ερευνητής στο πρόγραμμα ‘ΣΥΝ’ της Γενικής Γραμματείας Έρευνας & Τεχνολογίας με τίτλο “*Ανάπτυξη τεχνολογίας για την παραγωγή φυσικής ..2,5-διμεθυλο-4-υδροξυ-3Η- (2Η) – φουρανόνης (Fraisin) και 2,5- διμεθυλο-4-μεθοξυ- 3Η- (2Η)- φουρανόνης (Mesifuran) από φυσικές πρώτες ύλες*”, προϋπολογισμού 46.293.000 δρχ. (1998-1999).
 26. Ερευνητής στο πρόγραμμα με τίτλο “*Λιπολυτικές ουσίες σε μικρογαλακτώματα: εφαρμογή σε σκευάσματα αδυνατίσματος*”, που χρηματοδοτήθηκε από τον ειδικό λογαριασμό του TEI Αθήνας, με 3.046.000 δρχ. Συμμετέχοντες φορείς: (1) TEI Αθήνας, (2) Τομέας Φαρμακευτικής Τεχνολογίας του Τμήματος Φαρμακευτικής του πανεπιστημίου Αθηνών, (3) Ινστιτούτο Βιολογικών Ερευνών & Βιοτεχνολογίας (IBEB) του Εθνικού Ιδρύματος Ερευνών (1999-2001).
 27. Ερευνητής στο πρόγραμμα με τίτλο “*Ανάπτυξη βιοτεχνολογικής μεθόδου παραγωγής ρουσβεατρόλης*”, που χρηματοδοτήθηκε από τον ειδικό λογαριασμό του TEI Αθήνας, με 2.300.000 δρχ (1999-2001).
 28. Ερευνητής στο πρόγραμμα ΕΠΕΤ II, με τίτλο: *Ελληνικές Παραδοσιακές Σαλάτες*. Συμμετέχοντες: (1) TEI Αθήνας, (2) Γεωπονικό Πανεπιστήμιο, (3) Olympus Foods S.A., προϋπολογισμού 70.000.000 δρχ (2000-2001).
 29. Επιστημονικός Υπεύθυνος σε **64** προγράμματα που χρηματοδοτήθηκαν από διάφορες βιομηχανίες τροφίμων και ποτών.
 30. Συμμετοχή σε προγράμματα Επαγγελματικής Κατάρτισης, καθώς και συνεργασίες με διάφορους Επιστημονικούς φορείς σε θέματα Επιστήμης Τροφίμων και υποστήριξης Μελετών HACCP, GMP, GLP, GRT, ISO κλπ.

ΔΗΜΟΣΙΕΥΣΕΙΣ ΣΕ ΔΙΕΘΝΗ ΠΕΡΙΟΔΙΚΑ ΜΕ ΣΥΣΤΗΜΑ ΚΡΙΤΩΝ

1. Lalas, S., Athanasiadis, V., Gortzi, O., Bounitsi, M., Giovanoudis, I., Tsaknis, J. and Bogiatzis F. (2011). Enrichment of table olives with phenolic compounds from olive leaves, *Food Chemistry*, 127, 1521-1525.
2. Chatzilazarou, A., Katsoyannos, E., Gortzi, O., Lalas, S., Paraskevopoulos, Y., Dourtoglou, E., and Tsaknis, J. (2010). Removal of polyphenols from wine wastes using cloud point extraction, *Journal of the Air & Waste Management Association*, 60, 454-459.

3. Liolios, C.C., Gortzi, O., Lalas, S., Tsaknis, J. and Chinou, I. (2009). Liposomal incorporation of carvacrol and thymol isolated from the essential oil of *Origanum dictamnus L.* and *in vitro* antimicrobial activity, *Food Chemistry*, 112, 77-83.
4. Gortzi, O., Lalas, S., Chinou, I. and Tsaknis, J. (2008). Reevaluation of bioactivity and antioxidant activity of *Myrtus communis* extract before and after encapsulation in liposomes, *European Food Research and Technology*, 226 (3), 583-590.
5. Gortzi, O., Lalas, S., Tsaknis, J. and Chinou, I. (2007). Enhanced bioactivity of *Citrus limon* (Lemon Greek cultivar) extracts, essential oil and isolated compounds before and after encapsulation in liposomes., *Planta Medica*, 73 (9). DOI: 10.1055/s-2007-986965.
6. Lalas, S., Gortzi, O., Tsaknis, J. and Sflomos, K. (2007). Irradiation effect on oxidative condition and tocopherol content of vegetable oils, *International Journal of Molecular Sciences*, 8, 533-540.
7. Gortzi, O., Lalas, S., Tsaknis, J. and Chinou, I. (2007). Evaluation of the antimicrobial and antioxidant activities of *Origanum dictamnus* extracts before and after encapsulation in liposomes, *Molecules*, 12, 932-945.
8. Triantafyllou, A., Chaviaras, N., Sergentanis, T.N., Protopapa, E. and Tsaknis, J. (2007). Chios mastic gum modulates serum biochemical parameters in a human population, *Journal of Ethnopharmacology* 111 (1), 43-49.
9. Lalas, S., Aggelousis, G., Gortzi, O., Dourtoglou, V. and Tsaknis, J. (2007). Protection of traditional Greek products using a plant extract, *Italian Journal of Food Science*, 19 (3), 1-8.
10. Gortzi, O., Lalas, S., Chinou, I. and Tsaknis, J. (2006). Re-evaluation of antimicrobial and antioxidant activity of *Thymus* spp. extracts before and after encapsulation in liposomes, *Journal of Food Protection*, 69 (12), 2998-3005.
11. Lalas S., Gortzi, O. and Tsaknis J. (2006). Frying stability of *Moringa stenopetala* seed oil, *Plant Foods for Human Nutrition*, 61 (2), 99-108.
12. Chatzilazarou A., Gortzi O., Lalas S., Zoidis E. and Tsaknis J. (2006). Physicochemical changes of olive oil and selected vegetable oils during frying. *Journal of Food Lipids*, 13 (1), 27-35. Blackwell Publishing presented this article as best on Food Lipids for the year 2006.
13. Tsaknis, J. and Lalas, S. (2005). Extraction and Identification of Natural Antioxidant from *Sideritis euboica* (Mountain Tea), *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 53, 6375-6381.
14. Gerolimatou, C., Batrinou, A., Tsaknis, J. and Spiliotis, V. (2004). Comparison of the Impedance Splitting Method to the Agar Dilution Method for the Estimation of the Antimicrobial Activity of Food Preservatives, *Journal of Rapid Methods and Automation in Microbiology*, 12, 259-267.
15. Lalas, S., Tsaknis, J. and Sflomos, K. (2003). Characterisation of *Moringa stenopetala* seed oil variety “Marigat” from Iceland Kokwa, *European Journal of Lipid Sciences and Technology* 105 (1), 23-31.
16. Aligiannis, N., Mitaku, S., Tsitsa-Tsardis, E., Harvala, C., Tsaknis, I., Lalas, S., and Haroutounian, S. (2003). Methanolic Extract of *Verbascum macrum* as a Source of natural Preservatives against Oxidative Rancidity, *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 51, 7308-7312.
17. Lalas, S. and Tsaknis, J. (2002). Extraction and identification of natural antioxidant from the seeds of *Moringa oleifera* tree variety of Malawi, *Journal of the American Oil Chemists' Society*, 79 (7), 677-683.

18. Tsaknis, J. and Lalas, S. (2002). Stability during frying of *Moringa oleifera* seed oil variety "Periyakulam 1", *Journal of Food Composition and Analysis*, 15 (1), 79-101.
19. Lalas, S. and Tsaknis, J. (2002). Characterisation of *Moringa oleifera* seed oil variety "Periyakulam 1", *Journal of Food Composition and Analysis*, 15 (1), 65-77.
20. Tsaknis, J., Lalas, S. and Protopapa, E. (2002) Effectiveness of the Antioxidants BHA and BHT in Selected Vegetable Oils During Intermittent Heating, *Grasas y Aceites*, 53 (3), 199 - 205.
21. Protopapa, E.E., Heliou, A., Tsigonia, A., Kefala, A., Triantafyllou, A. and Tsaknis, J. (2001). The antiphlogistic action of the Chios essential oil: Treatment of skin irritations resulting from hair epilation and peeling with lotions containing mastic essential oil, *Epitheorisis Klinikes Farmakologias and Farmakokinetikis, International Edition*, 16, 203-205.
22. Protopapa, E.E., Spiliotis, B., Kefala, A., Triantafyllou, A. and Tsaknis, J. (2001). The antibacterial and the antifungal action of the Chios mastic essential oil, *Epitheorisis Klinikes Farmakologias and Farmakokinetikis, International Edition*, 16, 199-201.
23. Tsaknis, J., Lalas, S. and Evmorfopoulos E. (1999). Determination of Malondialdehyde (MDA) in Traditional Fish Products by HPLC, *Analyst*, 124, 843-845.
24. Tsaknis, J., Lalas, S., Gergis, V., Dourtoglou, V. and Spiliotis, V. (1999). Characterization of *Moringa oleifera* Variety Mbololo Seed Oil of Kenya, *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 47, 4495-4499.
25. Tsaknis, J., Spiliotis, V., Lalas, S., Gergis, V. and Dourtoglou, V. (1999). Quality changes of *Moringa Oleifera*, variety Mbololo of Kenya seed oil during frying, *Grasas y Aceites*, 50 Fasc. (1), 37-48.
26. Tsaknis, J., Hole, M., Smith, G., Lalas, S., and Tychopoylos, B. (1998). An HPLC Rapid Method of Determining malondialdehyde (MDA) for Evaluation of Rancidity in Edible Oils, *Analyst*, 123, 325-327.
27. Tsaknis, J. (1998). Characterisation of *Moringa peregrina* Arabia seed oil, *Grasas y Aceites*, 49 (2), 170-176.
28. Tsaknis, J., Lalas, S., Gergis, V. and Spiliotis, V. (1998). A Total Characterisation of *Moringa oleifera* Malawi seed oil, *La Rivista Italiana Sostanze Grasse*, 75 (1), 21-27.
29. Tsaknis, J., Lalas, S., Gergis, V., Dourtoglou, V. and Spiliotis, V. (1998). Quality changes of *Moringa oleifera*, variety of Blantyre seed oil during frying, *La Rivista Italiana Sostanze Grasse*, 75 (4), 181- 190.
30. Lazos, E., Tsaknis, J., and Lalas, S. (1998). Characterisation and composition of tomato seed oil, *Grasas Aceites*, 49 Fasc. 5-6, 440-445.
31. Dementzos, C., Katerinopoulos, H., Kouvarakis, A., Stratigakis, N., Loukis, A., Ekonomakis, C., Spiliotis, V. and Tsaknis, J. (1997). Composition and antimicrobial activity of the essential oil of *Cistus creticus* subsp. *Eriocephalus*, *Planta Medica*, 63, 1-3.
32. Tsaknis, J., Lalas, S. and Lazos, E. (1997). Characterisation of crude and purified pumpkin seed oil, *Grasas y Aceites*, 48 (Fasc.5), 267-272.
33. Lazos, E., Tsaknis, J., and Bante, M. (1995). Changes in pumpkin seed oil during heating, *Grasas y Aceites*, 46 Fasc. 4-5, 233-239.

Έχει 244 ετεροαναφορές.

ΣΥΜΜΕΤΟΧΗ ΣΕ ΣΥΝΕΔΡΙΑ

1. Τσάκνης, Ι. (2010). *Διατροφή για την αντιμετώπιση της οξείδωσης των ελευθέρων ριζών*, 13^ο Επιστημονικό Συνέδριο Αισθητικής και Κοσμητολογίας, Κύπρος, 6-7 Μαρτίου.
2. Μέλος της Επιστημονικής Επιτροπής του Συνεδρίου με τίτλο «*Η εκπαίδευση των Εκπαιδευτικών της Δευτεροβάθμιας Επαγγελματικής και Τεχνολογικής Εκπαίδευσης στην Ελλάδα*», Α.Σ.ΠΑΙ.Τ.Ε., 11-12 Δεκεμβρίου 2009.
3. Τσάκνης, Ι. (2008). *Συστήματα διαχείρισης της ασφάλειας τροφίμων*, 5^ο Πανελλήνιο Συνέδριο Ξενοδοχειακής Διοίκησης – Υπό την Αιγίδα του Υπουργείου Ανάπτυξης (ΕΟΤ), Αθήνα, 22-23 Μαρτίου.
4. Kitsos, C.P. and Tsaknis, I. (2007): **Risk analyses on dairy products**, International Conference on Statistics and Risk Analysis (ICSMRA), sponsored by the Risk Assessment Committee and the Life Science Assessment Committee of the International Statistical Institute, August 30-31, Lisbon (PORTUGAL).
5. **Enhanced bioactivity of *Citrus limon* (Lemon Greek cultivar) extracts, essential oil and isolated compounds before and after encapsulation in liposomes.** (2007). O. Gortzi, S. Lalas, J. Tsaknis, I. Chinou. International Congress and 55th Annual Meeting of the Society for Medicinal Plant Research (GA 2007). Graz, Austria (2nd-6th September).
6. Graikou, K., Tsaknis, I., Protopappa, E., and Chinou, I. (2006). **Analyses of three Traditional Greek Liquors**, 5th International Symposium on Chromatography of Natural Products (ISCNP), June 19-22, 2006, Lublin (POLAND).
7. Graikou, K., Protopappa, E., Tsaknis, I. and Chinou, I. (2006). **Chemical analyses of the essential oils of *Citrus Medica* from Naxos**, 5th International Symposium on Chromatography of Natural Products (ISCNP), June 19-22, 2006, Lublin (POLAND).
8. **Απομόνωση αντιοξειδωτικών από αρωματικά φυτά *Origanum dictamnus* (άγριος και καλλιεργημένος) για χρήση στη βιομηχανία τροφίμων και καλλυντικών.** (2006). Ο. Γκορτζή, Ι. Χήνου, Σ. Λαλάς, Α. Χατζηλαζάρου και Ι. Τσάκνης. 2^ο Συνέδριο ΕΠΕΑΕΚ Αρχιμήδης Ι «Καινοτόμος Ανάπτυξη και Τεχνολογία: Ποσοτική και Ποιοτική Αντιμετώπιση». Αθήνα (22 ως 24 Νοεμβρίου).
9. **Ethnobotanical review of the Greek endemic plant *Origanum dictamnus*. Volatile constituents-Biological activities.** (2005). C. Liolios, S. Lalas, E. Protopappa, I. Tsaknis, I. Chinou. Madeira, Spain (1st-4th October).
10. **Re-evaluation of bioactivities of various plants (*Origanum dictamnus*, *Thymus* and *Myrtus* species) of Greek origin, before and after encapsulation in liposomes** (2005). C. Liolios, O. Gortzi, S. Lalas, I. Tsaknis, I. Chinou. 53rd Annual Congress of GA, Florence, Italy (21st-25th August).
11. **Re-evaluation of bioactivities of Royal Jelly before and after encapsulation in liposomes.** (2005). E. Melliou, O. Gortzi, E. Protopappa, I. Tsaknis, Ioanna Chinou. Madeira, Spain, (10th October)
12. Tsaknis J., Xatzilazarou A., Gortzi O., Zoidis E., Lalas S., and Bratakos M. (2005). **Quality changes of olive oil and other selected vegetable oils during frying**, Traditional Mediterranean Diet: Past, Present and Future, 2nd International Conference, Αθήνα (Εθνικό Ίδρυμα Ερευνών) 21 -22 Απριλίου.
13. **Απομόνωση αντιοξειδωτικών από αρωματικά φυτά [*Myrtus communis*, *Origanum dictamnus* (άγριος και καλλιεργημένος)] για χρήση στη βιομηχανία τροφίμων και καλλυντικών.** (2005). Ο. Γκορτζή, Ι. Χήνου, Σ. Λαλάς και Ι.

- Τσάκνης. 1^ο Συνέδριο ΕΠΕΑΕΚ Αρχιμήδης «Καινοτόμος Ανάπτυξη και Τεχνολογία: Ποσοτική και Ποιοτική Αντιμετώπιση». Αθήνα (24 ως 26 Νοεμβρίου).
14. Tsaknis, J. and Lalas, S. (2004). *Chemical Hazards – An Overview, “International Symposium on Dairy Safety and Hygiene – A Farm to Table Approach for Emerging and Developed Dairy Countries”* που οργανώθηκε από: (1) τον Food and Agricultural Organization (FAO), (2) International Dairy Federation (IDF) και (3) World Organization for Animal Health (OIE), Cape town 2 -5 Μαρτίου.
 15. Τσάκνης Ι., Λαλάς Σ. και Ντουρτόγλου Β. (2003). *Μελέτη της σταθερότητας παραδοσιακών σαλατών στην οξείδωση, 3^ο Διεθνές Συνέδριο Τεχνολογίας Τροφίμων, Αρτοποιίας και Ζαχαροπλαστικής* που πραγματοποιήθηκε από την Πανελλήνια Ένωση Τεχνολόγων Τροφίμων στον Ο.Λ.Π. Πειραιά.
 16. Τσάκνης, Ι. (2002). Ανάλυση κινδύνων και κρίσιμα σημεία ελέγχου των καλλυντικών (HACCP), **1st International Symposium of Aesthetics**, Αθήνα 24-25 Μαΐου.
 17. Τσάκνης, Ι., Γκέργκης, Β. και Αγγελούσης, Γ. (1998). Απομόνωση και ταυτοποίηση φυσικών αντιοξειδωτικών από το τσάι του βουνού (Sideritis Euboea) – Μηχανισμός αντιοξειδωτικής δράσης, **1^ο Πανελλήνιο Συνέδριο Ελευθέρων Ριζών και Οξειδωτικού Στρες (Με διεθνή συμμετοχή)**, Ιωάννινα 1-3 Οκτωβρίου.
 18. Γκέργκης, Β., Γιάννοβιτς-Αργυριάδη, Ν., Τσάκνης, Ι. και Σπηλιώτης, Β. (1996). Χημική σύσταση του αιθέριου ελαίου της δάφνης (*Laurus Nobilis- Lauraceae*), και μελέτη της αντιμικροβιακής του δράσης, **17^ο Πανελλήνιο Συνέδριο Χημείας**, , 467-470, Πάτρα, 1-5 Δεκεμβρίου.

ΣΥΜΜΕΤΟΧΗ ΣΕ ΗΜΕΡΙΔΕΣ

1. Τσάκνης, Ι. (2009). Διάλεξη με τίτλο «*Εφαρμογή του Συστήματος Διαχείρισης της Ασφάλειας Τροφίμων σε Κουζίνα Νοσοκομείου*» στην ημερίδα - Ασφάλεια Τροφίμων & Ποτών - Ελαχιστοποίηση των Κινδύνων κατά τη Διακίνηση και Αποθήκευσή τους, που οργανώθηκε από το Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων και το Τμήμα Οινολογίας και Τεχνολογίας Ποτών του ΤΕΙ Αθήνας, Αθήνα, 11 Ιουνίου 2009 (Επίσης, στην παραπάνω ημερίδα ήμουν και μέλος της Οργανωτικής Επιτροπής).
2. Τσάκνης, Ι. (2009). Διάλεξη με τίτλο «*Ελαιόλαδο: Κανόνες Υγιεινής και Ασφάλειας στα σημεία λιανικής πώλησης*» που οργανώθηκε από τον Σύνδεσμο Ελληνικών Βιομηχανιών Τυποποίησης Ελαιολάδου, στο πλαίσιο της έκθεσης ΕΛΑΙΟΤΕΧΝΙΑ 2009, Αθήνα, 8 Μαΐου 2009.
3. Τσάκνης, Ι. (2008). Διάλεξη με τίτλο «*Έλεγχος και Ασφάλεια Τροφίμων*» που οργανώθηκε από το Μεσογειακό Γραφείο Πληροφόρησης (MIO ECSDE) για το Περιβάλλον, τον Πολιτισμό και την Αειφόρο Ανάπτυξη στη θεματική ενότητα «**Γεωργία – Διατροφή – Ποιότητα Ζωής**» και απευθυνόταν σε στελέχη των Κέντρων Περιβαλλοντικής Εκπαίδευσης της Αττικής, Αθήνα, 20 Οκτωβρίου 2008.
4. Τσάκνης, Ι. (2008). Διάλεξη με τίτλο «*Συστήματα Διαχείρισης της Ασφάλειας Τροφίμων στα Ελαιοτριβεία*» που οργανώθηκε από τον Σύνδεσμο Ελληνικών Ελαιουργείων στο πλαίσιο της έκθεσης ΕΛΑΙΟΤΕΧΝΙΑ 2008, Αθήνα, 23 Μαΐου 2008.

5. Τσάκνης, Ι. (2008). Διάλεξη με τίτλο «*Διαχείριση της ασφάλειας Τροφίμων*» που οργανώθηκε από τον Σύνδεσμο Ελληνικών Βιομηχανιών Επεξεργασίας Κρέατος, Αθήνα, 6 Μαρτίου.
6. Τσάκνης, Ι. (2007). Διάλεξη με τίτλο «*Μαστίχα, ιάματα και εδέσματα*», ημερίδα που οργανώθηκε από το Κέντρο Περιβαλλοντικής Εκπαίδευσης Δήμου Ομηρούπολης Χίου με θέμα “**Φυσικά προϊόντα και υγιεινή διαβίωση, η περίπτωση της μαστίχας – επιμορφωτικό σεμινάριο για εκπαιδευτικούς**”, Χίος 27, 28 & 29 Απριλίου.
7. Τσάκνης, Ι. (2007). Διάλεξη με τίτλο «*Συστήματα Διαχείρισης της Ασφάλειας Τροφίμων*», **FESTIVAL ΦΟΙΤΗΣΗΣ (που τελούσε υπό την Αιγίδα του Υπουργείου Εθνικής Παιδείας και Θρησκευμάτων)**”, Εκθεσιακό Κέντρο Περιστερίου 7-9 Δεκεμβρίου.
8. Τσάκνης, Ι. (2006). Διάλεξη με τίτλο «*Οινολογία, καινοτομία και η συμβολή του ΤΕΙ Αθήνας*», ημερίδα που οργανώθηκε από το Γραφείο Διαμεσολάβησης του ΤΕΙ Αθήνας με θέμα “**Η προώθηση και κατοχύρωση της καινοτομίας και ο ρόλος της εκπαίδευσης**”, Αθήνα 19 Δεκεμβρίου 2006.
9. **Επανεκτίμηση της βιοδραστικότητας του βασιλικού πολτού μετά τον εγκλωβισμό σε λιποσώματα.** (2006). Ο. Γκορτζή, Ε. Μέλλιου, Σ. Λαλάς, Ι. Τσάκνης, Ι. Χήνου και Ε. Πρωτόπαππα. Ημερίδα της Ελληνικής Εταιρίας Βιοτεχνολογίας με θέμα «*Αειφόρος Ανάπτυξη και Βιοτεχνολογία*». Εθνικό Ίδρυμα Ερευνών, Αθήνα (5 Ιουνίου).
10. Τσάκνης, Ι. (2005). Αποτίμηση Ρίσκου και Ασφάλεια Τροφίμων, **ημερίδα που οργανώθηκε από το Εθνικό Ίδρυμα Ερευνών (β΄ κύκλος ομιλιών, στο πλαίσιο των Μορφωτικών Εκδηλώσεων *Επιστήμης κοινωνία*)**, Αθήνα 11-25 Ιανουαρίου.
11. Τσάκνης, Ι. (2002). Πρόεδρος της οργανωτικής επιτροπής και παρουσίαση διάλεξης με θέμα «*Η εφαρμογή του Συστήματος HACCP στις Ιχθυοκαλλιέργειες*», στην **ημερίδα που αφορούσε την Ασφάλεια των Τροφίμων** και οργανώθηκε από το Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων του ΤΕΙ Αθήνας.

ΑΡΘΡΑ ΣΕ ΕΛΛΗΝΙΚΑ ΠΕΡΙΟΔΙΚΑ

-Τσάκνης, Ι. (2009). *Σπιτικές Κονσέρβες*, med Nutrition (<http://www.mednutrition.gr>), Αύγουστος 2009

ΣΥΓΓΡΑΦΙΚΟ ΕΡΓΟ

1. Τσάκνης, Ι. (2009). “**Διασφάλιση Ποιότητας Τροφίμων**”, εκδόσεις Παπασωτηρίου, Αθήνα.
2. Τσάκνης, Ι. (2002). “**Διασφάλιση Ποιότητας Τροφίμων**”, εκδόθηκε από το ΤΕΙ Αθήνας.
3. Τσάκνης, Ι. (2001). “**Όργανοληπτικός Έλεγχος**”, εκδόθηκε από το ΤΕΙ Αθήνας.
4. Τσάκνης, Ι. (1999). “**Ποιοτικός Έλεγχος-Διασφάλιση Ποιότητας Τροφίμων**”, εκδόθηκε από το ΤΕΙ Αθήνας.
5. Τσάκνης, Ι. (1999). “**Εργαστηριακές Ασκήσεις Ποιοτικού Ελέγχου-Διασφάλισης Ποιότητας τροφίμων**”, εκδόθηκε από το ΤΕΙ Αθήνας.
6. Γκέργκης, Β. & Τσάκνης, Ι. (1997). “**Εργαστηριακές Ασκήσεις Ανάλυσης Τροφίμων Ι**”, εκδόθηκε από το ΤΕΙ Αθήνας.
7. Τσάκνης, Ι. (1983). **Το Ελαιόλαδο**, εκδόθηκε από το Ελληνικό Κέντρο Παραγωγικότητας (ΕΛ.ΚΕ.ΠΑ), Αθήνα.

ΚΡΙΤΗΣ ΒΙΒΛΙΩΝ ΠΑΙΔΑΓΩΓΙΚΟΥ ΙΝΣΤΙΤΟΥΤΟΥ

1. *Θέματα διατροφής* (Α΄ Τάξη, 1^ο κύκλου) του τομέα Υγείας και Πρόνοιας
2. *Διατροφικές απαιτήσεις κατά τον κύκλο της ζωής* (Β΄ Τάξη, 1^ο κύκλου) του τομέα Υγείας και Πρόνοιας.
3. *Διατροφικές απαιτήσεις κατά τον κύκλο της ζωής – Εργαστηριακός οδηγός* (Β΄ Τάξη, 1^ο κύκλου) του τομέα Υγείας και Πρόνοιας

Επίβλεψη (Supervision) of MSc Projects

1. (2009). Πρόεδρος της τριμελούς επιτροπής στο Project με τίτλο “*Οι περιβαλλοντικές επιδράσεις στη διατροφή*”, (ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΜΕΤΑΠΤΥΧΙΑΚΩΝ ΣΠΟΥΔΩΝ ΙΑΤΡΙΚΗΣ ΣΧΟΛΗΣ “Περιβάλλον και Υγεία. Διαχείριση περιβαλλοντικών θεμάτων με επιπτώσεις στην Υγεία”).
2. (2009). Πρόεδρος της τριμελούς επιτροπής στο Project με τίτλο “*Καλλυντικά – τοξικές ουσίες και επιπτώσεις τους στον ανθρώπινο οργανισμό*”, (ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΜΕΤΑΠΤΥΧΙΑΚΩΝ ΣΠΟΥΔΩΝ ΙΑΤΡΙΚΗΣ ΣΧΟΛΗΣ “Περιβάλλον και Υγεία. Διαχείριση περιβαλλοντικών θεμάτων με επιπτώσεις στην Υγεία”).
3. (2009). Επιβλέπων καθηγητής στο Project με τίτλο “*Επίδραση των περιβαλλοντικών παραγόντων στο γάλα και τα προϊόντα γάλακτος*”, (ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΜΕΤΑΠΤΥΧΙΑΚΩΝ ΣΠΟΥΔΩΝ ΙΑΤΡΙΚΗΣ ΣΧΟΛΗΣ “Περιβάλλον και Υγεία. Διαχείριση περιβαλλοντικών θεμάτων με επιπτώσεις στην Υγεία”).
4. (2009). Μέλος της τριμελούς επιτροπής στο Project με τίτλο “*Υφιστάμενη κατάσταση αναφορικά με τη διασφάλιση της ποιότητας των προϊόντων της θαλάσσιας ιχθυοκαλλιέργειας, στην Ελλάδα. Εκτίμηση πιθανών κινδύνων για τη δημόσια υγεία*”, (ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΜΕΤΑΠΤΥΧΙΑΚΩΝ ΣΠΟΥΔΩΝ ΙΑΤΡΙΚΗΣ ΣΧΟΛΗΣ “Περιβάλλον και Υγεία. Διαχείριση περιβαλλοντικών θεμάτων με επιπτώσεις στην Υγεία”).
5. (2007). Επιβλέπων καθηγητής στο Project με τίτλο “*Μελέτη προσδιορισμού κρίσιμων σημείων ελέγχου στο εμφιαλωμένο νερό*”, (ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΜΕΤΑΠΤΥΧΙΑΚΩΝ ΣΠΟΥΔΩΝ ΙΑΤΡΙΚΗΣ ΣΧΟΛΗΣ “Περιβάλλον και Υγεία. Διαχείριση περιβαλλοντικών θεμάτων με επιπτώσεις στην Υγεία”).
6. (2007). Μέλος της τριμελούς επιτροπής στο Project με τίτλο “*Οι εξωγενείς ορμόνες και η επίδρασή τους στον άνθρωπο*”, (ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΜΕΤΑΠΤΥΧΙΑΚΩΝ ΣΠΟΥΔΩΝ ΙΑΤΡΙΚΗΣ ΣΧΟΛΗΣ “Περιβάλλον και Υγεία. Διαχείριση περιβαλλοντικών θεμάτων με επιπτώσεις στην Υγεία”).
7. (2007). Μέλος της τριμελούς επιτροπής στο Project με τίτλο “*Δράση γεωργικών φαρμάκων στην εμφάνιση νεοπλασιών στους αγρότες*”, (ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΜΕΤΑΠΤΥΧΙΑΚΩΝ ΣΠΟΥΔΩΝ ΙΑΤΡΙΚΗΣ ΣΧΟΛΗΣ “Περιβάλλον και Υγεία. Διαχείριση περιβαλλοντικών θεμάτων με επιπτώσεις στην Υγεία”).
8. (2007). Μέλος της τριμελούς επιτροπής στο Project με τίτλο “*Μόλυβδος και περιβάλλον εργασίας*”, (ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΜΕΤΑΠΤΥΧΙΑΚΩΝ ΣΠΟΥΔΩΝ ΙΑΤΡΙΚΗΣ ΣΧΟΛΗΣ “Περιβάλλον και Υγεία. Διαχείριση περιβαλλοντικών θεμάτων με επιπτώσεις στην Υγεία”).
9. Oxidative Stability of Traditional Greek Salads, **University of Lincolnshire** (UK), 2000. (Συνεργασία Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων & Lincolnshire University).
10. Possibilities of Production of Low-Calorie Mayonnaise, **University of Lincolnshire** (UK), 1999. (Συνεργασία Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων & Lincolnshire University).

11. Quality Changes of Selected Vegetable Oils during Frying of Doughnuts, **University of Lincolnshire** (UK), 1997. (Συνεργασία Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων & Lincolnshire University).
12. Application of environmental management system in the olive oil industry of Greece. **University of Strathclyde**, Scotland, 1996. (Συνεργασία Τμήματος Φυσικής Χημείας & Τεχνολογίας Υλικών του ΤΕΙ Αθήνας & University of Strathclyde).
13. Quality changes of fresh and frozen mussels during storage. **University of Lincolnshire** (UK), 1994. (Συνεργασία Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων & Lincolnshire University).

Επίβλεψη (Supervision) of Ph.D. Projects

1. Lalas, S: Quality and stability characterisation of Moringa Oleifera seed oil. **University of Lincolnshire & Humberside**, UK, (awarded 20th march 1998). Το project αυτό εκπονήθηκε στα πλαίσια Ευρωπαϊκού Ερευνητικού Προγράμματος στο οποίο ήμουν επιστημονικός υπεύθυνος.
2. Legas, M: Quality changes in maricultured Sea bream (*S. auratus*), in modified atmosphere packaging, **University of Lincolnshire**, UK, (in progress).

ΆΛΛΕΣ ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΕΣ

2009: Εκπρόσωπος της Σχολής Τεχνολογίας Τροφίμων & Διατροφής στο **Επιστημονικό Συμβούλιο της Εθνικής Τεχνολογικής Πλατφόρμας** στα πλαίσια της Ευρωπαϊκής Τεχνολογικής Πλατφόρμας “Food For Life”.

2008: **Αξιολογητής και Πιστοποιητής** στο υποέργο με τίτλο “ΑΚΜΩΝ-107 Ανάπτυξη εργαστηριακών ερευνητικών υποδομών για την παροχή εξειδικευμένων επιστημονικών υπηρεσιών στους τομείς ελέγχου τροφίμων και της διαχείρισης περιβάλλοντος” που αφορούσε το *Μπενάκειο Φυτοπαθολογικό Ινστιτούτο* (Γ’ ΚΟΙΝΟΤΙΚΟ ΠΛΑΙΣΙΟ ΣΤΗΡΙΞΗΣ 2000-2006, Ε.Π. ΑΝΤΑΓΩΝΙΣΤΙΚΟΤΗΤΑ, ΜΕΤΡΟ 4.2, ΔΡΑΣΗ 4.4.2, ΕΡΓΟ ΑΚΜΩΝ)