

## ΒΙΟΓΡΑΦΙΚΟ ΣΗΜΕΙΩΜΑ

**Επώνυμο:** ΓΕΩΡΓΙΑΔΗΣ

**Όνομα:** ΝΙΚΟΛΑΟΣ

**Θέση-Βαθμίδα:** Μόνιμος εκπαιδευτικός από το 1981, Αναπληρωτής Καθηγητής του Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων της Σχολής Τεχνολογίας Τροφίμων-Διατροφής (ΣΤΕΤΡΟ-Δ) του ΑΤΕΙ Θεσσαλονίκης.

**Διεύθυνση Εργασίας:** Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων, Σχολή Τεχνολογίας Γεωπονίας και Τεχνολογίας Τροφίμων και Διατροφής, ΑΤΕΙ Θεσσαλονίκης, Τ.Θ. 141, 57400, Σίνδος Θεσσαλονίκης.

Τηλέφωνο: +30-2310-013-914

e-mail: [geotro@food.teithe.gr](mailto:geotro@food.teithe.gr)

### ΣΠΟΥΔΕΣ

- Ph.D στην Τεχνολογία Τροφίμων, Πανεπιστήμιο του Lincoln, Μ. Βρετανία (2009).  
*Τίτλος Διατριβής:* A study on the effect of fatty acids in the gelatinisation and rheological behavior of starch dispersions during heating.
- M.Phil. στην Τεχνολογία Τροφίμων, Humberside Polytechnic (τώρα Πανεπιστήμιο του Lincoln), Μ. Βρετανία (1992).  
*Τίτλος Διατριβής:* Factors influencing the quality of frozen sliced kiwifruit.
- Πτυχίο Τεχνολογίας Τροφίμων, ΤΕΙ Θεσσαλονίκης (1978).

### ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΕΜΠΕΙΡΙΑ

- Κατάρτιση Διατροφικής Ετικέτας προϊόντων της εταιρίας ΦΑΙΔΩΝ Α.Ε. - Φ. ΓΡΑΜΜΑΤΙΚΟΠΟΥΛΟΣ - Γ. ΠΑΠΑΔΟΠΟΥΛΟΣ Α.Ε., Νέα Σάντα, Κιλκίς, έναντι αμοιβής, μέσω της Επιτροπής Ερευνών του Α.Τ.Ε.Ι.Θ. (1998).
- Εκτέλεση χημικών αναλύσεων για λογαριασμό της εταιρίας GOODY'S Α.Ε. έναντι αμοιβής, μέσω της Επιτροπής Ερευνών του Α.Τ.Ε.Ι.Θ. (1995).
- Ερευνητική εργασία για λογαριασμό της εταιρίας ΜΠΑΡΜΠΑ-ΣΤΑΘΗΣ Α.Ε. έναντι αμοιβής, μέσω της Επιτροπής Ερευνών του Α.Τ.Ε.Ι.Θ. (1995).

- Προσφορά υπηρεσιών στην εταιρία ΠΑΡΑΓΩΓΙΚΗ-ΤΡΟΦΟΔΟΤΙΚΗ-ΟΡΓΑΝΩΤΙΚΗ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΩΝ Α.Β.Ε.Ε. έναντι αμοιβής, μέσω της Επιτροπής Ερευνών του Α.Τ.Ε.Ι.Θ. (1994).
- Εκτέλεση χημικών αναλύσεων, για λογαριασμό της εταιρίας ΖΑΝΑΕ έναντι αμοιβής, μέσω της Επιτροπής Ερευνών του Α.Τ.Ε.Ι.Θ. (1993).
- Εκτέλεση χημικών αναλύσεων σε προϊόντα της εταιρίας ΑΛΕΞΙΣ Α.Ε., Βιομηχανική περιοχή Σίνδου, Θεσσαλονίκη, έναντι αμοιβής μέσω της Επιτροπής Ερευνών του Α.Τ.Ε.Ι.Θ. (1993).
- Τεχνολόγος Τροφίμων στην Συνεταιριστική Εταιρία Βιομηχανικής Αναπτύξεως Θράκης (ΣΕΒΑΘ), Ξάνθη (11/1980 – 1/1981).

#### **ΔΙΔΑΚΤΙΚΗ ΕΜΠΕΙΡΙΑ**

- Αναπληρωτής Καθηγητής (Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων του ΑΤΕΙ Θεσσαλονίκης (1981- σήμερα). Διδασκαλία μαθημάτων: Τεχνολογία και Έλεγχος Ποιότητας Φρούτων και Λαχανικών (Θεωρία, Εργαστήριο), Μηχανική Τροφίμων ΙΙ (Εργαστήριο), Επεξεργασία Τροφίμων ΙΙ (Εργαστήριο).
- Εκπαιδευτής στο Πρόγραμμα Σπουδών Επιλογής (ΠΣΕ) με τίτλο: “Καινοτομικές Εφαρμογές στην Αγροτική Οικονομία και Βιομηχανία” (2001-2002). ΑΤΕΙ Θεσσαλονίκης.
- Εκπαιδευτής στο Πρόγραμμα Συνεχιζόμενης Επαγγελματικής Κατάρτισης (ΠΣΕΚ) με τίτλο: “Μαγειρική-Αρτοποιία-Ζαχαροπλαστική” του ΚΕΚ ΔΙΑΛΟΓΟΣ, Αθήνα (16-17/4/99).
- Εκπαιδευτής Καθηγητή του 2<sup>ου</sup> Γυμνασίου Κιάτου στα πλαίσια του ΕΠΕΑΕΚ ΚΑ/ΥΑ 168/22-1-98, σε θέματα Επεξεργασίας και Ποιοτικού Ελέγχου Τροφίμων και Ενημέρωσης του Καταναλωτή (9/3/98 έως 20/3/98).
- Εκπαιδευτής στο Σεμινάριο με τίτλο “Ειδικός Τεχνολογίας Κρέατος” διάρκειας 300 ωρών, της εταιρείας “Εκπαίδευση και Κατάρτιση στην Τεχνολογία”, Αθήνα (31/10/94 – 29/12/94).

#### **ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΑ ΕΝΔΙΑΦΕΡΟΝΤΑ**

Φυσικοχημεία συστημάτων αμύλου, Οσμωτική αφυδάτωση, Λυοφιλίωση, Επίδραση πολυσακχαριτών στην σταθερότητα γαλακτωμάτων.

## ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΗ ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΑ

- Μέλος της ομάδας εργασίας του ερευνητικού προγράμματος με τίτλο “Βιοϋλικά από φυσικά πολυμερή για εφαρμογές μεταφοράς φαρμάκων”. Πρόγραμμα προώθησης των ανταλλαγών και της επιστημονικής συνεργασίας Ελλάδας – Γερμανίας. Συνεργασία του Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων του ΑΤΕΙ Θεσσαλονίκης και του Ινστιτούτου Φαρμακευτικής Χημείας και Χημείας Τροφίμων του Julius-Maximilians Πανεπιστημίου του Würzburg . Πρόγραμμα ΙΚΥΔΑ 2012.
- Μέλος της Ερευνητικής ομάδας στο πρόγραμμα με τίτλο “Απομόνωση και χαρακτηρισμός πολυσακχαριτών και ολιγοσακχαριτών από μπάμιες (*Abelmoschus esculentus*)” σχετικό με την απομόνωση, χαρακτηρισμό και χρήση μακρομορίων από τους καρπούς της μπάμιας σε γαλακτώματα τροφίμων. Πρόγραμμα ΑΡΧΙΜΗΔΗΣ ΙΙΙ (2012-2015).
- Μέλος της Ερευνητικής ομάδας στο πρόγραμμα με τίτλο “Ανάπτυξη μελετών περιπτώσεων και διαδικτυακών εφαρμογών για την προσομοίωση φυσικοχημικών φαινομένων και διεργασιών στην τεχνολογία τροφίμων”. Πρόγραμμα ΑΡΧΙΜΗΔΗΣ ΙΙΙ (2012-2015).
- Μέλος της Ερευνητικής ομάδας στο πρόγραμμα με τίτλο “Ανάκτηση, χαρακτηρισμός και πρακτικές εφαρμογές υδροκολλοειδών κατάλληλων για τρόφιμα από υποπροϊόντα ελιάς και σταφυλιού”. Πρόγραμμα ΣΥΝΕΡΓΑΣΙΑ 2011-ΣΥΜΠΡΑΞΕΙΣ ΠΑΡΑΓΩΓΙΚΩΝ ΚΑΙ ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΩΝ ΦΟΡΕΩΝ ΣΕ ΕΣΤΙΑΣΜΕΝΟΥΣ ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΟΥΣ ΚΑΙ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΚΟΥΣ ΦΟΡΕΙΣ. (Ε.Υ.Δ.Ε.-Ε.Τ.Α.Κ, Υπουργείο Ανάπτυξης, Ανταγωνιστικότητας, Υποδομών, Μεταφορών & Δικτύων και Ευρωπαϊκό Ταμείο Περιφερειακής Ανάπτυξης).
- Επιστημονικός Συνεργάτης στο πρόγραμμα με τίτλο “Εκτίμηση της χημικής σύστασης και της ενεργειακής αξίας ελληνικών τροφίμων”. Πρόγραμμα ΑΡΧΙΜΗΔΗΣ Ι (2004-2007).
- Επιστημονικός Υπεύθυνος στο πρόγραμμα με τίτλο “Συμπλοκοποίηση αμύλου - λιπαρών οξέων με τη μέθοδο της εξώθησης”. Συνεργασία Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων του ΑΤΕΙΘ και του Πανεπιστημίου του Lincolnshire and Humberside (τόρα Πανεπιστήμιο του Lincoln) της Μ. Βρετανίας. Χρηματοδότηση από την Επιτροπή Ερευνών του ΑΤΕΙΘ (1997-2001).

- Επιστημονικός Συνεργάτης στο πρόγραμμα με τίτλο “Μελέτη μη συμβατικών μεθόδων συντήρησης με κατάψυξη οσμωτικά αφυδατωμένων Ακτινιδίων”. Χρηματοδότηση από το Υπουργείο Παιδείας (1992-1995).

#### **ΔΗΜΟΣΙΕΥΣΕΙΣ ΣΕ ΔΙΕΘΝΗ ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΑ ΠΕΡΙΟΔΙΚΑ ΜΕ ΚΡΙΤΕΣ**

1. Ritzoulis, C., Marini, E., Aslanidou, A., **Georgiadis, N.**, Karayannakidis, P., Koukiotis, C., Filotheou, A., Louisinian, S. and Tzimpilis, E. (2014). Hydrocolloids from quince seed: Extraction, characterization, and study of their emulsifying/stabilizing capacity. Food Hydrocolloids, 42, 178-186.
2. Alba, K., Kontogiorgos, V., **Georgiadis, N.** and Ritzoulis, C. (2014). Okra Extracts as Emulsifiers for Acidic Emulsions. In: P. Williams & G. Phillips (Eds), Gums and Stabilisers for the Food Industry 17: The Changing Face of Food Manufacture: The Role of Hydrocolloids. Royal Society of Chemistry, 238-244.
3. Alba, K., Ritzoulis, C., **Georgiadis, N.** and Kontogiorgos, V., (2013). Okra Extracts as Emulsifiers for Acidic Emulsions. Food Research International, 54, 1730-1737.
4. Kontogiorgos, V., Margelou, I., **Georgiadis, N.**, Ritzoulis, C. (2012). Rheological characterization of okra pectins. Food Hydrocolloids, 29, 356-362.
5. **Georgiadis, N.**, Ritzoulis, C., Charchari, E., Koukiotis, C., Tsiptsias, C., Vasiliadou, C. (2012). Isolation, characterization and emulsion stabilizing properties of polysaccharides from orchid roots (salep). Food Hydrocolloids, 28, 68-74.
6. **Georgiadis, N.**, Ritzoulis, C., Sioura, G., Kornezou, P., Vasiliadou, C., Tsiptsias, C., (2011). Contribution of okra extracts to the stability and rheology of oil-in-water emulsions. Food Hydrocolloids, 25, 991-999.
7. Raphaelides S. N. and **Georgiadis N.** (2008). Effect of fatty acids on the rheological behaviour of amylo maize starch dispersions during heating. Food Research International, 41, 75-88.
8. Raphaelides S. N. and **Georgiadis N.** (2007). Effect of fatty acids on the rheological behaviour of pea starch dispersions during heating. Food Hydrocolloids, 21, 1188-1200.
9. Raphaelides S. N. and **Georgiadis N.** (2006). Effect of fatty acids on the rheological behaviour of maize starch dispersions during heating. Carbohydrate Polymers, 65, 81-92.

## ΣΥΜΜΕΤΟΧΗ ΣΕ ΣΥΝΕΔΡΙΑ

1. Filotheou, A., Ritzoulis, C., **Georgiadis, N.** and Panayiotou, C. (2014). Olive Oil Industry Byproducts – A Potential Source of Food Hydrocolloids. POSTER-15<sup>th</sup> Food Colloids Conference (13-16/4/2014). Karlsruhe, Germany.
2. Alba, K., Kontogiorgos, V., **Georgiadis, N.** and Ritzoulis, C. (2013). Okra Extracts as Emulsifiers for Acidic Emulsions. Conference Paper. 17th International Gums and Stabilisers for the Food Industry Conference (25/6/ - 28/6/2013), Wales; United Kingdom.
3. Δημοπούλου, Μ., Ριτζούλης, Χ., **Γεωργιάδης, Ν.** και Παναγιώτου, Χ. “Okra-Based Biomaterials for Bone Tissue Engineering”. POSTER - 9ο Πανελλήνιο Επιστημονικό Συνέδριο Χημικής Μηχανικής, “Η Συμβολή της Χημικής Μηχανικής στην Αειφόρο Ανάπτυξη” (23-25/5/2013), Αθήνα.
4. Aroutidis, G., **Georgiadis, N.**, Koulouris, A. “A Framework for Modeling Freeze Drying Food Processes Using CFD”. International Conference on Food and Biosystems Engineering (30/5/ - 2/6/2013), Σκιάθος.
5. Kontogiorgos, V., Margelou, I., **Georgiadis, N.**, Ritzoulis, C. “Rheological characterization of okra pectins”. Προφορική παρουσίαση, 11th International Hydrocolloids Conference (14-18 May, 2012), Purdue University, Indiana, USA.
6. Αγγελικάκης Γ., **Γεωργιάδης Ν.**, Σπανόπουλος Ι. “Προσδιορισμός της μέσης σύστασης και μεταβολιζόμενης ενέργειας κονσερβοποιημένων φαγητών με χημική ανάλυση και θερμιδομέτρηση”, Προφορική παρουσίαση -2<sup>ο</sup> Μακεδονικό Συνέδριο Διατροφής και Διαιτολογίας (20-22/5/1994), Θεσσαλονίκη.
7. **Γεωργιάδης Ν.**, Σπανόπουλος Ι., Αγγελικάκης Γ. “Η Επίδραση της αποφλοιώσεως στην ποιότητα των ακτινιδίων”, POSTER -14<sup>ο</sup> Πανελλήνιο Συνέδριο Χημείας (15-18/3/1993), Αθήνα.
8. Σπανόπουλος Ι., **Γεωργιάδης Ν.**, Αγγελικάκης Γ. “Διατροφικές συνήθειες: Συγκριτική μελέτη αστικού πληθυσμού (Αθήνα) και ημιαστικού (περί το Ηράκλειο Κρήτης)”, POSTER-14<sup>ο</sup> Πανελλήνιο Συνέδριο Χημείας (15-18/3/1993), Αθήνα.

## ΣΕΜΙΝΑΡΙΑ ΚΑΙ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ

- Σεμινάριο: “Ποιότητα τροφίμων στην ενωμένη Ευρώπη” του ΑΤΕΙΘ και του Πανεπιστημίου του North London (9 -11/11/1993), Σίνδος, Θεσσαλονίκη.

- 5<sup>ο</sup> Σεμινάριο Τεχνολογίας Τροφίμων της HELLAS CAN (28-29/4/1987), Θεσσαλονίκη.
- Μετεκπαίδευση στην παραγωγή και ποιοτικό έλεγχο φρουτοχυμών, στο Συνεταιριστικό Εργοστάσιο Κονσερβοποιίας Βορείου Ελλάδος (ΣΕΚΟΒΕ Α.Ε.) Γιαννιτσά (Μάρτιος –Αύγουστος 1985).

#### **ΛΟΙΠΕΣ ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΕΣ**

Κριτής της εργασίας “*In Vitro* Antifungal Activity of Chitosan Against Some Fungi Species” που υποβλήθηκε στο περιοδικό “The Philippine Agricultural Scientist”, International Journal of Tropical Agriculture and Related Sciences, University of the Philippines at Los Banos.