

ΑΠΟΣΤΟΛΟΣ Σ. ΘΩΜΑΡΕΪΣ

ΒΙΟΓΡΑΦΙΚΟ ΣΗΜΕΙΩΜΑ

1 ΠΡΟΣΩΠΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ

Επώνυμο: Θωμάρεϊς

Όνομα: Απόστολος

Όνομα πατέρα: Σοφοκλής

Ημερομηνία γέννησης: 25 Οκτωβρίου 1957

Τόπος γέννησης: Θεσσαλονίκη

Οικογενειακή κατάσταση: Έγγαμος, δύο παιδιά

Επαγγελματική κατάσταση: Καθηγητής Ελέγχου και Διασφάλισης Ποιότητας

Διεύθυνση εργασίας: Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων, Αλεξάνδρειο Τεχνολογικό

Εκπαιδευτικό Ίδρυμα Θεσσαλονίκης (Α.Τ.Ε.Ι.Θ.), Τ.Θ. 141, 574 00 Θεσσαλονίκη

Διεύθυνση κατοικίας: Αηδονιών 33 Β, 542 50 Θεσσαλονίκη

Τηλ: 2310 013887

E-mail: athomar@food.teithe.gr

2 ΣΠΟΥΔΕΣ

1981 Πτυχίο Γεωπονίας, κατεύθυνση “Γεωργικές Βιομηχανίες και Τεχνολογία Τροφίμων”, βαθμός “λίαν καλώς (8,46)”, Γεωπονική και Δασολογική Σχολή, Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης. Τίτλος πτυχιακής διατριβής: “Τα νιτρικά και νιτρώδη στα αλλαντικά. Ρόλος και προσδιορισμός τους”.

1982 Μεταπτυχιακό Δίπλωμα (D.E.A), ειδικότητα “Επιστήμη Τροφίμων”, βαθμός “άριστα”, Εθνικό Πολυτεχνικό Ινστιτούτο Λωρραίνης (I.N.P.L.), Nancy, Γαλλία. Τίτλος μεταπτυχιακής διατριβής: “Séparation solide – liquide. Etude de la filtration sur filtre-pressé et filtre clos” [Διαχωρισμός στερεού – υγρού. Μελέτη της διήθησης με φιλτρόπρεσα και κλειστό φίλτρο].

1986 Διδακτορικό Δίπλωμα (Diplôme de Docteur), ειδικότητα “Βιοτεχνολογία και Βιομηχανίες Τροφίμων”, βαθμός “άριστα”, I.N.P.L., Nancy, Γαλλία. Τίτλος διδακτορικής διατριβής: “Propriétés thermophysiques des produits laitiers. Cas des fromages fondus” [Θερμοφυσικές ιδιότητες των γαλακτοκομικών προϊόντων. Ιδιαίτερη περίπτωση των ανακατεργασμένων τυριών].

3 ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΑ ΕΝΔΙΑΦΕΡΟΝΤΑ

Ρεολογικές και θερμοφυσικές ιδιότητες τροφίμων (γαλακτοκομικών προϊόντων, κρεατοσκευασμάτων, φρούτων – λαχανικών κ.ά.). Απομόνωση και χρήση ενζύμων. Οργανοληπτικός έλεγχος τροφίμων. Ανάπτυξη συστημάτων διαχείρισης ποιότητας (HACCP – ISO 22000, ISO 9000) για βιομηχανίες τροφίμων.

4 ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΕΜΠΕΙΡΙΑ

- 1988 (6 μήν.) Εργαστηριακός Συνεργάτης του Τμήματος Έρευνας και Ποιοτικού Ελέγχου στη Γαλακτοβιομηχανία SAINT-HUBERT, Ludres, Γαλλία.
- 11.88 – 08.89 Υπεύθυνος Παραγωγής και Ποιοτικού Ελέγχου στη Βιομηχανία Τροφίμων ALFA FOODS, Νέα Ραιδεστός Θεσσαλονίκης.
- 08.89 – 06.95 Υπεύθυνος Έρευνας και Ποιοτικού Ελέγχου στη Βιομηχανία Τροφίμων της Ένωσης Αγροτικών Συνεταιρισμών Θεσσαλονίκης (ΟΜΟΣΠΟΝΔΙΑ), Γέφυρα Θεσσαλονίκης.

5 ΔΙΔΑΚΤΙΚΗ ΕΜΠΕΙΡΙΑ

- 1982 – 1986 Εργαστηριακός Συνεργάτης του Εργαστηρίου Φυσικοχημείας και Μηχανικής Τροφίμων, I.N.P.L., Nancy, Γαλλία.
- 1991 – 1995 Έκτακτος Καθηγητής στο Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων του Α.Τ.Ε.Ι. Θεσσαλονίκης. Διδασκαλία θεωρητικού μέρους μαθημάτων: “Τεχνολογία Φρούτων – Λαχανικών”, “Μηχανική Τροφίμων Ι”, “Μηχανική Τροφίμων ΙΙ”, “Έλεγχος και Διασφάλιση Ποιότητας” και “Επεξεργασία Τροφίμων Ι”.
- 1995–σήμερα Καθηγητής Ελέγχου και Διασφάλισης Ποιότητας στο Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων του Α.Τ.Ε.Ι. Θεσσαλονίκης. Διδασκαλία θεωρητικού και εργαστηριακού μέρους μαθημάτων: “Έλεγχος και Διασφάλιση Ποιότητας”, “Επεξεργασία Τροφίμων Ι”, “Επεξεργασία Τροφίμων ΙΙ”, “Μηχανική Τροφίμων Ι” και “Μηχανική Τροφίμων ΙΙ”.
- 1999 – 2001 Συμμετοχή στο Πρόγραμμα Σπουδών Επιλογής (Π.Σ.Ε.): “Καινοτομικές Εφαρμογές στην Αγροτική Οικονομία και Βιομηχανία” του Α.Τ.Ε.Ι. Θεσσαλονίκης. Διδασκαλία των θεωρητικών μαθημάτων: “Καινοτομικά Συστήματα και Μέθοδοι Πρωτογενούς και Δευτερογενούς Παραγωγής” και “Καινοτομικά

Συστήματα και Μέθοδοι Δευτερογενούς Παραγωγής”.

- 2004 – 2009 Συμμετοχή στο Διατμηματικό Πρόγραμμα Μεταπτυχιακών Σπουδών “Επιστήμη Τροφίμων και Διατροφή” (Σύμπραξη του Τμήματος Χημείας του Πανεπιστημίου Ιωαννίνων και της Σχολής Τεχνολογίας Τροφίμων και Διατροφής του Α.Τ.Ε.Ι. Θεσσαλονίκης). Διδασκαλία μέρους του θεωρητικού μαθήματος: “Συστήματα Διαχείρισης Ποιότητας”.
- 2009–σήμερα Συμμετοχή στο Πρόγραμμα Μεταπτυχιακών Σπουδών “Συστήματα Διαχείρισης Ποιότητας και Οργάνωσης Παραγωγής στη Βιομηχανία Τροφίμων” του Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων του Α.Τ.Ε.Ι. Θεσσαλονίκης. Διδασκαλία μέρους του θεωρητικού μαθήματος: “Συστήματα Διαχείρισης Ποιότητας”.

6 ΣΥΜΜΕΤΟΧΗ ΣΕ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ

- 1998 – 2001 Πρόγραμμα Ε.Π.Ε.Α.Ε.Κ. με τίτλο: “Προγράμματα Σπουδών – Βιβλιογραφική Υποστήριξη του Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων του Τ.Ε.Ι. Θεσσαλονίκης”, ως μέλος της ομάδας έργου, Β’ Κ.Π.Σ.
- 1999 – 2000 Πρόγραμμα Ε.Π.Ε.Α.Ε.Κ. με τίτλο: “Αποτίμηση του Εκπαιδευτικού Έργου και των Παρεχομένων Υπηρεσιών του Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων του Τ.Ε.Ι. Θεσσαλονίκης”, ως Επιστημονικός Υπεύθυνος, Β’ Κ.Π.Σ.
- 2001 – 2003 Ερευνητικό πρόγραμμα με τίτλο: “Μελέτη της υφής των ανακατεργασμένων τυριών”, ως Επιστημονικός Υπεύθυνος, Επιτροπή Ερευνών Α.Τ.Ε.Ι. Θεσσαλονίκης.
- 01.04 – 12.05 Ερευνητικό πρόγραμμα Ε.Π.Ε.Α.Ε.Κ. (ΑΡΧΙΜΗΔΗΣ) με τίτλο: “Ανάπτυξη και χρήση οργάνων μέτρησης ρεολογικών ιδιοτήτων τροφίμων”, Υποέργο 2.2.22, ως επιστημονικός συνεργάτης.
- 04.04 – 08.07 Ερευνητικό πρόγραμμα Ε.Π.Ε.Α.Ε.Κ. (ΑΡΧΙΜΗΔΗΣ) με τίτλο: “Βιοτεχνολογική παραγωγή του πρωτεολυτικού ενζύμου ακτινιδίνη και προϊόντων υψηλής προστιθέμενης αξίας (ξανθάνη, καροτένια, χλωροφύλλη) από φρούτα χαμηλής εμπορικής αξίας (ακτινίδα)”, Υποέργο 2.2.8, ως επιστημονικός συνεργάτης.
- 04.05 – 12.07 Ερευνητικό πρόγραμμα Ε.Π.Ε.Α.Ε.Κ. (ΑΡΧΙΜΗΔΗΣ ΙΙ) με τίτλο:

“Μελέτη των λειτουργικών ιδιοτήτων του μορφοποιημένου προζελατινοποιημένου αμύλου”, Υποέργο 2.2.12, ως επιστημονικός συνεργάτης.

- 01.06 – 06.07 Ερευνητικό πρόγραμμα Ε.Π.Ε.Α.Ε.Κ. (ΑΡΧΙΜΗΔΗΣ ΙΙ) με τίτλο: “Παρασκευή πρωτεϊνικών προϊόντων αλιευμάτων (surimi) από πελαγικά αλιεύματα που υποαξιοποιούνται από τη βιομηχανία”, Υποέργο 2.2.5, ως επιστημονικός συνεργάτης.
- 06.06 – 06.07 Ερευνητικό πρόγραμμα Ε.Π.Ε.Α.Ε.Κ. (ΑΡΧΙΜΗΔΗΣ ΙΙ) με τίτλο: “Η επίδραση του υγρού καπνίσματος με εφαρμογή πίεσης στην υγιεινή και την ποιότητα των καπνιστών αλιευμάτων”, Υποέργο 2.2.11, ως επιστημονικός συνεργάτης.
- 10.04 – 03.08 Πρόγραμμα Π.Ε.Π. Κεντρικής Μακεδονίας με τίτλο: “Αναβάθμιση του εξοπλισμού των εργαστηρίων βασικής έρευνας του Α.Τ.Ε.Ι. Θεσσαλονίκης”, ως Ιδρυματικός Επιστημονικός Υπεύθυνος, Γ' Κ.Π.Σ.
- 09.12 – 08.15 Ερευνητικό πρόγραμμα “Εκπαίδευση και Διά Βίου Μάθηση” (ΑΡΧΙΜΗΔΗΣ ΙΙΙ) με τίτλο: “Καινοτόμες εφαρμογές στην τεχνολογία παρασκευής προϊόντων κεφίρ”, ως επιστημονικός συνεργάτης.
- 2012 – 2015 Ερευνητικό πρόγραμμα “Εκπαίδευση και Διά Βίου Μάθηση” (ΑΡΧΙΜΗΔΗΣ ΙΙΙ) με τίτλο: “Ανάπτυξη μελετών περιπτώσεων και διαδικτυακών εφαρμογών για την προσομοίωση φυσικοχημικών φαινομένων και διεργασιών στην επεξεργασία τροφίμων”, ως επιστημονικός συνεργάτης.

7 ΚΑΘΟΔΗΓΗΣΗ – ΕΠΙΒΛΕΨΗ ΜΕΤΑΠΤΥΧΙΑΚΩΝ-ΔΙΔΑΚΤΟΡΙΚΩΝ

- 5 (πέντε) Μεταπτυχιακές Διατριβές
- 2 (δύο) Διδακτορικές Διατριβές

8 ΔΗΜΟΣΙΕΥΣΕΙΣ – ΑΝΑΚΟΙΝΩΣΕΙΣ

1. Thomareis A.S., Hardy J. (1985). Evolution de la chaleur spécifique apparente des fromages fondus entre 40 et 100 °C. Influence de leur composition. Journal of Food Engineering, 4, 117–134.

2. Thomareis A.S., Hardy J. (1985). Masse volumique des fromages fondus. Influence de la composition et de la température. *Sciences des Aliments*, 5, 175–179.
3. Thomareis A.S., Hardy J. (1992). Diffusivité thermique des fromages fondus : Etude expérimentale et modélisation. *Sciences des Aliments*, 12, 5–18.
4. Dimitreli G., Thomareis A.S. (2004). Effect of temperature and chemical composition on processed cheese apparent viscosity. *Journal of Food Engineering*, 64, 265–271.
5. Dimitreli G., Thomareis A.S., Smith P.G. (2005). Effect of emulsifying salts on casein peptization and apparent viscosity of processed cheese. *International Journal of Food Engineering*, 1(4), art.2, 1–17.
6. Κονταράτος Δ., Κιτσιανός Σ., Θωμάρεϊς Α., Καρυπίδης Φ. (2006). Ανάπτυξη και εφαρμογή του συστήματος HACCP στην Ελληνική Ζυθοποιία Ρόδου. 2^ο Πανελλήνιο Συνέδριο για την Τυποποίηση, την Ποιότητα και τα Πρότυπα, ΕΝΕΠΠΟΤ, Θεσσαλονίκη, 133–152.
7. Καρυπίδης Φ., Μπελίδης Α., Θωμάρεϊς Α., Μαγγανάρης Γ. (2006). Ανάλυση περιβάλλοντος για τις μικρές επιχειρήσεις που εφαρμόζουν εθνικά συστήματα ποιότητας. 2^ο Πανελλήνιο Συνέδριο για την Τυποποίηση, την Ποιότητα και τα Πρότυπα, ΕΝΕΠΠΟΤ, Θεσσαλονίκη, 323–330.
8. Dimitreli G., Thomareis A.S. (2007). Texture evaluation of block-type processed cheese as a function of chemical composition and in relation to its apparent viscosity. *Journal of Food Engineering*, 79, 1364–1373.
9. Dimitreli G., Thomareis A.S. (2007). Effect of emulsifying salts on the textural and viscoelastic properties of processed cheese and in relation to its apparent viscosity. 5th International Congress on Food Technology, P.E.TE.T., Thessaloniki, 19–29.
10. Chatziantoniou S., Triantafyllou D., Thomareis A., Pologeorgi A. (2007). Partial purification of actinidin from kiwifruit and its application to the hydrolysis of casein and soy proteins. 5th International Congress on Food Technology, P.E.TE.T., Thessaloniki, 21–30.
11. Χατζηαντωνίου Σ., Τριανταφύλλου Δ., Θωμάρεϊς Α. (2007). Υδρόλυση των πρωτεϊνών σόγιας με τη χρήση ακτινιδίνης και μελέτη των λειτουργικών ιδιοτήτων των υδρολυμάτων. 2^ο Πανελλήνιο Συνέδριο Βιοτεχνολογίας και

Τεχνολογίας Τροφίμων, Ένωση Ελλήνων Χημικών-Πανελλήνιος Σύλλογος Χημικών Μηχανικών, Αθήνα, 21–26.

12. Chatziantoniou S., Triantafyllou D., Thomareis A. (2007). Functional properties of sodium caseinate modified enzymatically by actinidin. BIO International Convention: New ideas, bold ventures, global benefits, Biotechnology Industry Organization (BIO), Boston, USA, 41–42.
13. Chatziantoniou S., Triantafyllou D., Thomareis A.S. (2007). Functional properties of enzymatically hydrolysed soy proteins, using actinidin. International Symposium on “Functional Foods in Europe – International Developments in Science and Health Claims”, Malta.
14. Chatziantoniou S., Triantafyllou D., Thomareis A. (2007). Enzymatic hydrolysis of proteins using actinidin isolated from kiwifruit (*Actinidia chinensis*). International Conference on Enzyme Technology “Relatenz 2007”, Latin American Network for Enzyme Technology, Matanzas, Cuba.
15. Dimitreli G., Thomareis A.S. (2008). Effect of chemical composition on the linear viscoelastic properties of spreadable-type processed cheese. Journal of Food Engineering, 84, 368–374.
16. Dimitreli G., Thomareis A.S. (2009). Instrumental textural and viscoelastic properties of processed cheese as affected by emulsifying salts and in relation to its apparent viscosity. International Journal of Food Properties, 12, 261-275.
17. Thomareis A.S., Chatziantoniou S. (2011). Evaluation of the consistency of low-fat mayonnaise by squeezing flow viscometry. 11th International Congress on Engineering and Food (ICEF 11), Athens, Greece, Procedia Food Science 1, 1997-2002.
18. Chatziantoniou S., Katopodis S., Thomareis A.S. (2013). Rheological behavior of suspensions and emulsions produced with different stabilizers. International Conference on Food and Biosystems Engineering (FaBE 2013), Skiathos Island, Greece.
19. Thomareis A.S., Chatziantoniou S., Kotsoglou N., Zagana D. (2013). Preparation and evaluation of spreadable processed Feta cheeses. International Conference on Food and Biosystems Engineering (FaBE 2013), Skiathos Island, Greece, 497-509.

20. Thomareis A. S., Chatziantoniou S., Dimitreli G. (2014). Preparation of low-fat and egg-free mayonnaise-type emulsions and study of their physicochemical properties during storage. 3rd International ISEKI Food Conference, Athens, Greece.
21. Dimitreli G., Exarhopoulos S., Antoniou K., Raphaelides S., Thomareis A. (2014). Effect of starter culture and fermentation temperature on the rheological properties of kefir. 3rd International ISEKI Food Conference, Athens, Greece.
22. Exarhopoulos S., Dimitreli G., Antoniou K., Raphaelides S., Thomareis A. (2014). Rheological behavior of kefir during gel formation as affected by sodium caseinate addition. 3rd International ISEKI Food Conference, Athens, Greece.

9 ΔΙΑΦΟΡΕΣ ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΕΣ

- Ερευνητική συνεργασία με το Food and Biological Sciences Department, University of Lincoln (Μ. Βρετανία), από το 2000 έως το 2006.
- Ερευνητική συνεργασία με το Τμήμα Χημείας του Πανεπιστημίου Ιωαννίνων, από το 2007 έως σήμερα.
- Επιθεωρητής Ποιότητας ως προς ISO 9000 και ISO 10011, αναγνωρισμένος από τον IRCA.
- Μέλος του Ελεγκτικού Οργάνου του Φορέα Πιστοποίησης QMSCERT, από το 2002 έως σήμερα.
- Μέλος της Επιτροπής Αμεροληψίας του Φορέα Πιστοποίησης ΘΕΟΔΥΝΑΜΙΚΗ, από το 2009 έως σήμερα.
- Μέλος της Εθνικής Επιτροπής Γάλακτος Ελλάδος, κατά την τριετία 2000 – 2003.
- Μέλος του Γεωτεχνικού Επιμελητηρίου Ελλάδας.
- Μέλος της Επιστημονικής Επιτροπής της ΕΝΕΙΠΟΤ.
- Κριτής εργασιών στα επιστημονικά περιοδικά “International Journal of Dairy Technology”, “Journal of Food Process Engineering”, “Dairy Science & Technology”, “Food Hydrocolloids”, “The Open Food Science Journal”, “Journal of Texture Studies”, “Food Research International” και “World Journal of Modeling and Simulation” καθώς και στα πανελλήνια και βαλκανικά συνέδρια της ΕΝΕΙΠΟΤ και τα διεθνή συνέδρια της FaBE.