

Βιογραφικό

Αναστάσιου Ζώτου

Τακτικού Καθηγητή του Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων
της Σχολής Τεχνολογίας & Διατροφής του ΑΤΕΙΘ.

Όνοματεπώνυμο : Αναστάσιος Ζώτος
Ημερομηνία Γέννησης : 02/12/1954
Τόπος Γέννησης : Θεσσαλονίκη
Οικογενειακή κατάσταση: Έγγαμος, δύο παιδιά
Διεύθυνση Εργασίας : Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων,
Σχολή Τεχνολογίας Τροφίμων & Διατροφής
ΑΤΕΙ Θεσσαλονίκης,
Τ.Κ. 57400, Τ.Θ.141, Θεσσαλονίκη
Τηλ. 2310 791582, fax 2310 791375,
e-mail: zotos@food.teithe.gr

Πτυχιακές σπουδές:

Πτυχίο Τεχνολογίας Τροφίμων του ΑΤΕΙ Θεσσαλονίκης, 27/03/1990.

Μεταπτυχιακές Σπουδές:

- Μεταπτυχιακός τίτλος Master of Philosophy (M.Phil) από το Τμήμα Χημικών Μηχανικών του Πανεπιστημίου Loughborough (Μεγάλη Βρετανία) στην Επιστήμη και Τεχνολογία Τροφίμων, 02/12/1992.
- Διδακτορικό Δίπλωμα (Doctor of Philosophy, Ph.D) από το Τμήμα Τεχνολογίας & Επιστήμης Τροφίμων του Πανεπιστημίου Lincoln (Μεγάλη Βρετανία) στην Επιστήμη και Βιοχημεία Τροφίμων. Τίτλος διδακτορικής διατριβής “Studies on proteases and other factors involved in blackspot development in Norway lobster (*Nephrops norvegicus*)”, 30/05/1996.

Διδακτική Δραστηριότητα:

Διδάσκω τα μαθήματα:

- Τεχνολογία & Έλεγχος Ποιότητας Αλιευμάτων
- Σεμινάριο διδασκαλίας της μεθοδολογίας συγγραφής επιστημονικών εργασιών

Ερευνητική Δραστηριότητα:

Ερευνητικά Προγράμματα:

- Συμμετοχή σε ερευνητικό πρόγραμμα που πραγματοποιήθηκε στο ΤΕΙ Θεσσαλονίκης και επιχορηγήθηκε από το ΤΕΙΘ με θέμα “Θρεπτική αξιολόγηση των αλιευμάτων που ενδημούν στο Αιγαίο”.
- Συμμετοχή σε ερευνητικό πρόγραμμα που πραγματοποιήθηκε στο ΤΕΙ Θεσσαλονίκης και επιχορηγήθηκε από το ΤΕΙΘ με θέμα “Επίδραση των ελεύθερων αμινοξέων στη μετουσίωση των πρωτεϊνών κατά την κατάψυξη”.
- Επιστημονικός υπεύθυνος ερευνητικού προγράμματος που πραγματοποιήθηκε στο ΤΕΙΘ και χρηματοδοτήθηκε από το Τμήμα Ερευνών του ΤΕΙΘ με θέμα “Παρασκευή Καπνιστών Φιλέτων και Προϊόντων από Κιμά Καταψυγμένων Αλιευμάτων (π.χ. τόνο)”.
- Επιστημονικός υπεύθυνος ερευνητικού προγράμματος με θέμα “Παρασκευή και έλεγχος υγιεινής και διατροφικής ποιότητας καπνιστού σκουμπριού (*Scomber scombrus*)” που πραγματοποιήθηκε στο ΤΕΙΘ.
- Από 1^η Ιουλίου μέχρι 31^η Αυγούστου 2001 συμμετοχή σε πρόγραμμα με θέμα “Developments of HACCP and its instruments, chiefly involving the use of predictive microbiological software” στο Πανεπιστήμιο του Lincoln της Μεγάλης Βρετανίας.
- Καθοδήγηση περισσότερων των 30 πτυχιακών εργασιών.
- Καθοδήγηση τεσσάρων (4) πτυχιακών εργασιών με αλλοδαπούς φοιτητές που ήρθαν στο Τμήμα μέσω των προγραμμάτων ανταλλαγής φοιτητών της Ευρωπαϊκής Ένωσης (Erasmus, Socrates).
- Παρακολούθηση σεμιναρίου με θέμα “Διαπίστευση Εργαστηρίων Τροφίμων με το Πρότυπο ISO/IEC 17025” ως εκπρόσωπος του Ιδρύματος

Πρόσφατα Ερευνητικά Προγράμματα:

- Επιστημονικός υπεύθυνος ερευνητικού προγράμματος με θέμα “Η επίδραση του υγρού καπνίσματος με εφαρμογή πίεσης στην υγιεινή και ποιότητα των καπνιστών αλιευμάτων και η αξιοποίηση των παραγόμενων υποπροϊόντων” 22/04/2004 μέχρι 22/04/2007, που χρηματοδοτείται από την Επιτροπή Ερευνών του ΑΤΕΙΘ
- Επιστημονικός υπεύθυνος ερευνητικού προγράμματος με θέμα “Παρασκευή Πρωτεϊνικών Προϊόντων Αλιευμάτων (surimi) από Πελαγικά Αλιεύματα που Υπό-αξιοποιούνται από την Βιομηχανία” 01/04/2004 μέχρι 31/12/2006, που χρηματοδοτείται από την Επιτροπή Ερευνών του ΑΤΕΙΘ
- Επιστημονικός υπεύθυνος ερευνητικού προγράμματος με θέμα “Η επίδραση του υγρού καπνίσματος με εφαρμογή πίεσης στην υγιεινή και ποιότητα των

καπνιστών αλιευμάτων” που χρηματοδοτείται κατά 75% από την Ευρωπαϊκή Ένωση και 25% από το ΥΠΕΠΘ στα πλαίσια του “ ΑΡΧΙΜΗΔΗΣ ΙΙ - ΕΝΙΣΧΥΣΗ ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΩΝ ΟΜΑΔΩΝ ΣΤΑ ΤΕΙ (ΕΕΟΤ)” του ΕΠΕΑΕΚ ΙΙ, **2.2.5** (01/04/2004 – 31/06/2007).

- Μέλος Ερευνητικής Ομάδας ερευνητικού προγράμματος με θέμα “Παρασκευή Πρωτεϊνικών Προϊόντων Αλιευμάτων (surimi) από Πελαγικά Αλιεύματα που Υπό-αξιοποιούνται από την Βιομηχανία” που χρηματοδοτείται κατά 75% από την Ευρωπαϊκή Ένωση και 25% από το ΥΠΕΠΘ στα πλαίσια του “ ΑΡΧΙΜΗΔΗΣ ΙΙ - ΕΝΙΣΧΥΣΗ ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΩΝ ΟΜΑΔΩΝ ΣΤΑ ΤΕΙ (ΕΕΟΤ)” του ΕΠΕΑΕΚ ΙΙ, **2.2.11** (01/04/2004 – 31/06/2007).

Καθοδήγηση – Επίβλεψη Μεταπτυχιακών:

- Καθοδήγηση Μεταπτυχιακής Έρευνας (M.Phil) με θέμα “Effect of the different treatment and smoking process (Hot & Cold) on Chemical, Microbiological & Sensory Quality of Mackerel (*Scomber scombrus*)” που εκπονήθηκε στο εργαστήριο Τεχνολογίας Αλιευμάτων του Τμήματος σε συνεργασία με το Πανεπιστήμιο του Lincoln της Μεγάλης Βρετανίας. **Ολοκληρώθηκε.**
- Καθοδήγηση Μεταπτυχιακής Έρευνας (M.Phil) με θέμα “The effect of liquid smoking at different pressures on the quality of fish products” που εκπονήθηκε στο εργαστήριο Τεχνολογίας Αλιευμάτων του Τμήματος σε συνεργασία με το Πανεπιστήμιο του Lincoln της Μεγάλης Βρετανίας. **Ολοκληρώθηκε.**
- Καθοδήγηση, επίβλεψη Μεταπτυχιακής Διατριβής με θέμα “Η επίδραση των φυσικοχημικών μεταβολών κατάψυξης και της προσθήκης ΜΤΓασης στην ποιότητα πρωτεϊνικών προϊόντων από σαρδέλα” στα πλαίσια του Διατμηματικού Μεταπτυχιακού Προγράμματος Σπουδών στην Επιστήμη Τροφίμων και Διατροφή, που γίνεται σε συνεργασία με το Πανεπιστήμιο Ιωαννίνων **Ολοκληρώθηκε.**
- Καθοδήγηση Μεταπτυχιακής Έρευνας (M.Phil) με θέμα “The effect of pretreatments and smoking at different pressures on the quality of trout fillets” που εκπονείται στο εργαστήριο Τεχνολογίας Αλιευμάτων του Τμήματος σε συνεργασία με το Πανεπιστήμιο του Lincoln της Μεγάλης Βρετανίας. **Ολοκληρώθηκε.**
- Καθοδήγηση Μεταπτυχιακής Έρευνας (Ph.D) με θέμα “Production of Fish-Protein Products (Surimi) from Small Pelagic Fish (*sardinops pilchardus*), Underutilized by the Industry που εκπονείται στο εργαστήριο Τεχνολογίας

Αλιευμάτων του Τμήματος σε συνεργασία με το Πανεπιστήμιο του Lincoln της Μεγάλης Βρετανίας. **Ολοκληρώθηκε.**

Δημοσιεύσεις

1. Karakoltsidis PA*, **Zotos A*** and Constandinides SM, 1995. Composition of the commercially important mediterranean finfish, crustaceans and molluscs. *Journal of Food Composition and Analysis*, **8**, 258-273.
2. **Zotos A**, Hole M and Smith G, 1995. The effect of frozen storage of Mackerel (*Scomber scombrus*) on its quality when hot-smoked. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, **67**, 43-48.
3. **Zotos A*** and Taylor KDA, 1996. Partial purification and characterization of proteases from Norway lobster (*Nephrops norvegicus*) and their role in the phenolase activation process. *Food Chemistry*, **56 (1)**, 61-68.
4. **Zotos A*** and Taylor KDA, 1997. Studies on the influence of small molecule factor(s) on protease activities in Norway lobster (*Nephrops norvegicus*). *Food Chemistry*, **59 (1)**, 19-25.
5. **Zotos A*** and Taylor KDA, 1997. Studies on the roles and identification of the small molecule factors on phenolase activation in Norway lobster (*Nephrops norvegicus*). *Food Chemistry*, **60 (4)**, 469-478.
6. Taylor KDA, Himonides A, **Zotos A** and Krishnapilli A. 1997. Improved utilisation of fish waste. *Proceedings of the 6th Asean Food Conference, Food Science & Technology, Opportunities & Challenges*.
7. Κουτσίδης Γ, Εκμεκτσογλου Σ και **Ζώτος Α**, 1999. Εκχύλιση, Ανίχνευση και Ταυτοποίηση Υδροξυ-εικοσανοειδών Ουσιών από Σάρκα και Υποπροϊόντα Σκουμπριού (*Scomber scombrus*). *4^ο Μακεδονικό Συνέδριο Διατροφής & Διαιτολογίας*.
8. **Zotos A***, Petridis D, Gougoulis C and Siskos I, 2001. Production and quality assessment of a hot smoked tuna (*Euthynnus affinis*) product. *Journal of Food Science*, **66 (8)**, 1184-1190.
9. Bentis CA, **Zotos A*** and Petridis D 2002. Production of Fish-Protein Products (Surimi) from Small Pelagic Fish (*sardinops pilchardus*), Underutilized by the Industry. 1st International Congress of Aquaculture, Fish Technology and Environmental Management, 8-10 June, Athens.
10. Iliades KN, **Zotos A***, Taylor KDA and Petridis D, 2004. Effect of Pretreatment and Smoking Process (cold & hot) on Chemical, Microbiological and Sensory Quality of Mackerel (*Scomber scombrus*). *Journal of the Science of Food and Agriculture*, **84**, 1545-1552
11. Bentis CA, **Zotos A*** & Petridis D, 2005. Production of fish-protein products (surimi) from small pelagic fish (*Sardinops pilchardus*), underutilized by the industry. *Journal of Food Engineering*, **68**, 303-308.

12. Siskos I, **Zotos A*** and Taylor KDA, 2005. The effect of drying, pressure and processing time on the quality of liquid-smoked trout (*Salmo gairdnerii*) fillets. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 85, 2054-2060.
13. Michail M, Vasiliadou M, **Zotos A***, 2006. Partial purification and comparison of precipitation techniques of proteolytic enzymes from trout (*Salmo gairdnerii*) heads. *Food Chemistry*, 97, 50-55.
14. Karayannakidis PD, **Zotos A***, Petridis D and Taylor K.DA, 2007. The effect of initial wash at acidic and alkaline pHs on the properties of protein concentrate (kamaboko) products from sardine (*Sardina pilchardus*) samples. *Journal of Food Engineering*, 78, 775-783.
15. Siskos I, **Zotos A***, Melidou S & Tsikritzi R 2007. The effect of liquid smoking of fillets of trout (*Salmo gairdnerii*) on sensory, microbiological and chemical changes during chilled storage. *Food Chemistry*, 101, 458-464.
16. Dimitriadou D, **Zotos A***, Petridis D, and Taylor KDA, 2007. Improvement studies of different steps included in the production of steamed with liquid smoke trout fillets (*Salmo gairdnerii*). *Food Science & Technology International*, accepted.
17. Karayannakidis PD, **Zotos A***, Petridis D & Taylor KDA, 2007. Physicochemical Changes of Sardine (*Sardina pilchardus*) at -18°C and Functional Properties of Kamaboko Gels Enhanced with Ca^{2+} ions and MTGase, *Journal of Food Process Engineering*, accepted.
18. Karayannakidis PD, **Zotos A***, Petridis D and Taylor KDA, 2007. The Effect of Washing, Microbial Transglutaminase, Salts and Starch Addition on the Functional Properties of Sardine (*Sardina Pilchardus*) Kamaboko Gels. *Food Science & Technology International*, accepted.
19. Papastergiadis A *, Karayannakidis PD, Petridis D and **Zotos A**, 2007. Physicochemical Changes of Sardine (*Sardina pilchardus*) During Storage at -18°C and Functional Properties of Produced Surimi Gels Enhanced with Ca^{2+} ions and MTGase, Oral Presentation, 5th *International Conference on Food Technology*
20. Vaikousi A*, Dimitriadou D*, **Zotos A**, 2007. The Effect of Pre-treatment, Drying, Pressure, Processing Time and Storage at $4\pm 1^{\circ}\text{C}$ on the Quality of Liquid Smoked Trout (*Salmo gairdnerii*) Fillets, Oral Presentation, 5th *International Conference on Food Technology*
21. Dimitriadou D, **Zotos A***, and Taylor KDA, 2008. Microbiological and Chemical Changes during storage at $6\pm 2^{\circ}\text{C}$ and $8\pm 2^{\circ}\text{C}$ of Trout (*Salmo gairdnerii*) Fillets Smoked by Steaming with Liquid Smoke. *Food Research International*, submitted.