

ΒΙΟΓΡΑΦΙΚΟ ΣΗΜΕΙΩΜΑ

ΑΤΟΜΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ

ΟΝΟΜΑΤΕΠΩΝΥΜΟ: Νικόλαος Π. Ζόγκζας
ΒΑΘΜΙΔΑ: Καθηγητής ΣΤΕΤΡΟΔ, ΤΕΙ Αθήνας.
ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΕΡΓΑΣΙΑΣ: Αγ. Σπυρίδωνα 5, 12210 Αιγάλεω
ΤΗΛΕΦΩΝΑ ΕΡΓΑΣΙΑΣ: 210-5385549 -510
e-mail: nzogzas@teiath.gr

1. ΤΙΤΛΟΙ ΤΡΙΤΟΒΑΘΜΙΑΣ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ

Δίπλωμα Ανωτάτης Σχολής Χημικών Μηχανικών, Ε.Μ.Π., 9-7-1976.

2. ΜΕΤΑΠΤΥΧΙΑΚΟΙ ΤΙΤΛΟΙ

α) Master of Science in Food Technology (Food Process Engineering), University of Reading, 17-12-1977, αριθ. αναγνώρισης ΔΙ.Κ.Α.Τ.Σ.Α., 4673/28-8-1980.

β) Διδακτορικό Δίπλωμα Τμήματος Χημικών Μηχανικών με Θέμα: “Διάχυση Υγρασίας σε Τρόφιμα”, 20-11-1996.

3. ΠΡΟΫΠΗΡΕΣΙΑ

α) ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΑ

1) Δ.Α.Υ., Δ/ση Εξασφάλισης Ποιότητας, Τμήμα Προδιαγραφών, από Ιούνιο 1978 έως Μάρτιο 1980. Αντικείμενο εργασίας η σύνταξη τεχνικών προδιαγραφών μηχανημάτων και συσκευών της Πολεμικής Αεροπορίας.

2) Προϊόντα Γάλακτος ΑΦΟΙ ΠΑΠΑΤΣΑΚΩΝΑ & ΣΙΑ Ο.Ε., από Απρίλιο 1980 έως Ιούλιο 1982. Αντικείμενο εργασίας, η παροχή τεχνικών συμβουλών για τη σωστή λειτουργία συστημάτων θέρμανσης – ψύξης και επεξεργασίας προϊόντων γάλακτος & παγωτού.

3) Συνεργάτης της εταιρείας ΦΥΡΟΓΕΝΗΣ ΑΒΕ, απο Ιανουάριο 1986 έως Ιούνιο 1990. Αντικείμενο εργασίας, η μελέτη ο σχεδιασμός και η επίβλεψη συστημάτων θέρμανσης, κλιματισμού και ηλιακής ενέργειας.

4) Αξιολογητής επενδυτικών σχεδίων Βιομηχανιών Τροφίμων, άρθρα 23β & 23α του νόμου 1892/90 (έτη 1996, 1997).

β) ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΗ ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΑ

1) Σ.Ε.ΛΕ.Τ.Ε., Σχολή Ξένων Σπουδαστών, από 11-10-1982 έως 30-3-1983. Καθηγητής Τεχνικής Χημείας.

2) Σ.Ε.ΛΕ.Τ.Ε., ΠΑΤΕΣ, Τμήμα Πτυχιούχων Ανωτέρων Σπουδών, Α! και Β! εξάμηνο ακαδημαϊκού έτους 1983/1984. Καθηγητής ειδικότητας Τεχνολογίας Τροφίμων.

3) Τ.Ε.Ι. Αθήνας Σχολή Τεχνολογίας Τροφίμων & Διατροφής, από εαρινό εξάμηνο 1982/83 έως και χειμερινό εξάμηνο 1991/92, έκτακτος επίκουρος καθηγητής στα μαθήματα, Μηχανικής Τροφίμων, Επεξεργασίας Τροφίμων και Μηχανολογικού Σχεδίου.

4) Τ.Ε.Ι. Αθήνας Σχολή Τεχνολογίας Τροφίμων & Διατροφής, τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων, από 26-2-1992 έως σήμερα, τακτικός καθηγητής στο γνωστικό αντικείμενο της Μηχανικής Τροφίμων.

5) Έχει επίσης διδάξει θέματα Μηχανικής Τροφίμων στα μεταπτυχιακά προγράμματα συνεργασίας του Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων, με το πανεπιστήμιο Lincolnshire της Μ. Βρετανίας και με το Χημικό Τμήμα του Πανεπιστημίου Ιωαννίνων, καθώς και στο αυτόνομο ΜΠΣ του τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων που λειτουργεί από το ακ. έτος 2014-15 με τίτλο «Επιστήμη & Τεχνολογία Τροφίμων».

6) Έχει καθοδηγήσει άνω των 30 προπτυχιακών εργασιών και τριών Master Project στα ανωτέρω μεταπτυχιακά προγράμματα, με θέματα που εμπίπτουν στο ευρύτερο αντικείμενο της Μηχανικής & Επεξεργασίας Τροφίμων. Επίσης συμμετέχει σε τριμελή επιτροπή για την επίβλεψη διδακτορικής διατριβής στο Χαροκόπειο Πανεπιστήμιο, στο ίδιο αντικείμενο.

γ) ΔΙΟΙΚΗΤΙΚΗ ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΑ

1) Υπεύθυνος Τομέα Μαθημάτων Υποδομής τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων 2005 - 2006.

2) Προϊστάμενος τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων 2006 -2010.

3) Αναπληρωτής Διευθυντής της Σ.ΤΕ.ΤΡΟ.Δ. 2007-2008.

4. ΣΥΓΓΡΑΦΙΚΗ ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΑ

4.1) "Θερμική Αποστείρωση Υπολογισμοί", Αθήνα 1976, διπλωματική εργασία για την απόκτηση του διπλώματος Χημικού Μηχανικού (σελίδες 83). Η εργασία αναφέρεται στη χρησιμοποίηση κατάλληλων μαθηματικών προτύπων για τον υπολογισμό του χρόνου αποστείρωσης τροφών σε κονσέρβες.

4.2) "Applications of Heat Pumps in Food Industry" εργασία (Project) για την απόκτηση του μεταπτυχιακού τίτλου Μ.Σc., Weybridge 1977 (σελίδες 71). Η εργασία είναι μία

τεχνοοικονομική διερεύνηση της εφαρμογής της αντλίας θερμότητας ως μέσου εξοικονόμησης θερμικής ενέργειας στη Βιομηχανία Τροφίμων.

4.3) "Διάχυση Υγρασίας σε Τρόφιμα" Αθήνα 1996, διδακτορική διατριβή (σελίδες 133). Η εργασία διερευνά τις μεθόδους πειραματικού και αναλυτικού προσδιορισμού του συντελεστή διάχυσης της υγρασίας κατά την ξήρανση των τροφίμων και προτείνει συγκεκριμένη πρωτότυπη πειραματική και αναλυτική διαδικασία.

4.4) "Σημειώσεις Μηχανικής Τροφίμων Ι", Αθήνα 2006 (σελίδες 276). Σημειώσεις για τους σπουδαστές της Σ.Τ.Ε.ΤΡΟ.Δ., με αντικείμενα την Εφαρμοσμένη Θερμοδυναμική, την Καύση και τη Μετάδοση της Θερμότητας, και τη Μηχανική των Ρευστών. Περιλαμβάνονται εφαρμογές, λυμένα παραδείγματα και άλυτες ασκήσεις.

4.5) "Σημειώσεις Μηχανικής Τροφίμων ΙΙ", Αθήνα 2012 (σελίδες 76). Συμπληρωματικές σημειώσεις για τους σπουδαστές της Σ.Τ.Ε.ΤΡΟ.Δ., με αντικείμενο τους Μηχανικούς Διαχωρισμούς, την Ξήρανση και την Κρυστάλλωση. Περιλαμβάνονται εφαρμογές, λυμένα παραδείγματα και άλυτες ασκήσεις.

4.6) "Εργαστηριακές Ασκήσεις Μηχανικής Τροφίμων Ι", Αθήνα 2014 (σελίδες 79). Σημειώσεις εργαστηριακών ασκήσεων για τους Σπουδαστές της Σ.Τ.Ε.ΤΡΟ.Δ., με αντικείμενο την Εφαρμοσμένη Θερμοδυναμική, τη Μετάδοση της Θερμότητας και τη Μηχανική Ρευστών.

4.7) "Εργαστηριακές Ασκήσεις Μηχανικής Τροφίμων ΙΙ", Αθήνα 2014 (σελίδες 70). Σημειώσεις εργαστηριακών ασκήσεων για τους Σπουδαστές της Σ.Τ.Ε.ΤΡΟ.Δ., με αντικείμενο τη Μηχανική Ρευστών, την Ιξωδομετρία, τις Μηχανικές Ιδιότητες των Τροφίμων, τη μη Μόνιμη Μετάδοση θερμότητας, τη Θέρμανση με Μικροκύματα, την Ξήρανση με αέρα, κενό και κατάψυξη, και την Πορωσιμετρία.

4.8) "Mass and Energy Balances", 2014, in FOOD ENGINEERING FUNDAMENTALS, CRC Press, Taylor & Francis Group, Boca Raton, New York, pp.3-39.

5. ΔΗΜΟΣΙΕΥΣΕΙΣ ΣΕ ΔΙΕΘΝΗ ΠΕΡΙΟΔΙΚΑ ΜΕ ΚΡΙΤΕΣ

5.1) Zogzas,N.P., Maroulis,Z.B., Marinos-Kouris,D., 1994a, Moisture Diffusivity. Methods of Experimental Determination. A Review, Drying Technology, 12(3) pp. 483-515.

5.2) Zogzas,N.P., Maroulis,Z.B., Marinos-Kouris,D., Saravacos,G.D., 1994c, Densities Shrinkage and Porosity of Some Vegetables During Air Drying, in Drying 94, vol.1, Mujumdar,A.S., (ed), Elsevier Science Publishers B.V., pp. 863-870.

5.3) Zogzas,N.P., Maroulis,Z.B., 1996a, Effective Moisture Diffusivity Estimation from Drying Data. A Comparison Between Various Methods of Analysis, Drying Technology, 13(7) pp.1543-1573.

- 5.4) Zogzas,N.P., Maroulis,Z.B., Marinos-Kouris,D., 1996b, Moisture Diffusivity Data Compilation in Foodstuffs, *Drying Technology*, 14(10) pp.2225-2253.
- 5.5) M.K.Krokida, N.P.Zogzas, Z.B.Maroulis, 1997, Modelling Shrinkage and Porosity During Vacuum Dehydration, *International Journal of Food Science & Technology*, 32 pp.445-458.
- 5.6) M. K. Krokida, N. P. Zogzas, Z. B. Maroulis, 2001, Mass Transfer Coefficient in Food Processing: Compilation of Literature Data, *International Journal of Food Properties*, 4(3), pp.373-382.
- 5.7) N. P. Zogzas, M. K. Krokida, P. A. Michailidis, Z. B. Maroulis, 2002, Literature Data of Heat Transfer Coefficient in Food Processing, *International Journal of Food Properties*, 5(2), pp.391-417.
- 5.8) M. K. Krokida, N. P. Zogzas, Z. B. Maroulis, 2002, Heat Transfer Coefficient in Food Processing: Compilation of Literature Data, *International Journal of Food Properties*, 5(2), pp.435-450.
- 5.9) T. Katsiferis, N.Zogzas, V. Karathanos, 2008, “Mechanical properties and structure of unripe oranges during processing of spoon sweets”, *Journal of Food Engineering*, 89 (2), pp. 149-145.

Σύνολο ετεροαναφορών στις ανωτέρω δημοσιεύσεις: 611

(12/2015, <http://www.scopus.com>)

“Σημείωση”.

*Οι δημοσιεύσεις 5.2 και 5.4 συγκαταλέγονται μεταξύ των 10 δημοφιλέστερων του περιοδικού *Drying Technology*.*

Τα αποτελέσματα των εργασιών (5.7), (5.8) και (5.9) έχουν περιληφθεί και δημοσιευθεί στο βιβλίο, “Transport Properties of Foods” των G. D. Saravacos & Z. B. Maroulis, του διεθνούς φήμης αναγνωρισμένου εκδοτικού οίκου Marcel Dekker, Inc., New York· Basel, 2001.

5.1. ΕΡΓΑΣΙΕΣ ΣΕ ΔΙΕΘΝΗ ΣΥΝΕΔΡΙΑ ΜΕ ΣΥΣΤΗΜΑ ΚΡΙΤΩΝ

- 5.1.1) Zogzas,N.P., Maroulis,Z.B., Marinos-Kouris,D., 1994b, Densities Shrinkage and Porosity of Some Vegetables During Air Drying, *Drying Technology*, 12(7) pp. 1653-1666.
- 5.1.2) M. Pouliou, C. Kehagias, S. Fotis, S. Koulouris, N. Zogzas, 2005, “Changes of Moisture when Transferring Feta from 4° C to Higher Temperatures”, 4th Int, Congress on Food Technology, Athens Greece.
- 5.1.3) V. Koutilleli, T. Katsiferis, N. Zogzas, C. Kehagias, 2008, “Texture and

Composition of Feta Cheese Related to Storage Container Types”, 1st Greek Conference for Milk and Dairy Products, Athens Greece.

5.1.4) Ch. Pistevou, A. Kerimi, S. Konteles, N. Zogzas, C. Kehagias, 2008, “Variation of Weight, PH and Texture Characteristics of Feta Cheese, in Relation to Storage Temperature Changes”, 1st Greek Conference for Milk and Dairy Products, Athens Greece.

5.1.5) Giannini A. N., Krokida M. K., Zogzas N. P., 2011, “Quality Properties of Corn-based Extrudates Enriched with Dietary Fibers”, ICEF 11, Athens Greece.

5.1.6) Lazou A., Krokida M., Zogzas N., Karathanos V., 2011, “Lentil-based Snacks: Structural and Textural Evaluation”, ICEF 11, Athens Greece.

5.1.7) E. Nikolidaki, N. Zogzas, V. Karathanos and A. Taleli, 2014, “Physico-chemical properties of currant paste”, 3rd International ISEKI-Food Conference, May 21-23 2014, Athens Greece.

5.1.8) E. Nikolidaki, N. Zogzas, V. Karathanos, A. Taleli, and I. Mandala, 2014, “Effect of storage period and addition of plasticizers on mechanical, rheological and thermal properties of currant-paste”, 3rd International ISEKI-Food Conference, May 21-23 2014, Athens Greece.

5.1.9) E. Nikolidaki, N. Zogzas, A. Taleli, I. Mandala, and V. Karathanos, 2014, “A study of mechanical, rheological and thermal properties of currant paste”, IFT.14, June 21-24 2014, New Orleans, LA USA.

5.1.10) E.K. Nikolidaki, S.V. Protonotariou, A.Lazou, V.T. Karathanos, I. Mandala, S.E. Papadakis, N. P. Zogzas, Effect of storage conditions on Quality Characteristics of Dietary Biscuits made with Currant Paste, ISFRS 2015-7th International Symposium on Food Rheology and Structure, 7-11 June 2015, Zurich, Switzerland, Book of Abstracts: 240.

5.1.11) E.K. Nikolidaki, G.S. Skoumpi, S.E. Papadakis, N.P. Zogzas, Factors affecting shelf life and quality attributes of currant-paste, ISFRS 2015-7th International Symposium on Food Rheology and Structure, 7-11 June 2015, Zurich, Switzerland, Book of Abstracts: 245.

5.1.12) E.K. Nikolidaki, G.S. Skoumpi, I.Mandala, V.T. Karathanos, S.E. Papadakis, N. P. Zogzas, Mechanical, rheological and organoleptic properties changes during storage of currant-paste, ICEF12-12th International Congress on Engineering and Food, 14-18 June 2015, Quebec, Canada.

5.1.13) C. Semidalas, N. Zogzas, D. Margari, P. Chatzigeorgiou, K. Viras, C. Potamitis and P. Zoumpoulakis, Membrane interaction studies of Hydroxytyrosol (HT) and HT-analogues using Differential Scanning Calorimetry, Raman spectroscopy and Molecular Dynamics simulations, 8th International Symposium on Computational Methods in Toxicology and Pharmacology Integrating Internet Resources, 21-25 June, 2015, Chios, Greece.

5.1.14) E.K. Nikolidaki, A.Lazou, N.P. Zogzas, V.T. Karathanos, Quality degradation of currant-paste during storage, IFT15 Annual Meeting & Food Expo, 11-14 July 2015, Chicago, USA, Book of Abstracts: 66.

5.1.15) E.K. Nikolidaki, A. Lazou, G.S. Skoumpi, S.E. Papadakis, V.T. Karathanos and N. P. Zogzas, Quality Degradation Effects during Storage of Currant-Paste, International Conference ‘Science in Technology’ SCinTE 2015, November 2015, Athens, Greece.

5.1.16) A. Lazou, E. Nikolidaki, V. Karathanos, S. Papadakis and N. Zogzas, Effect of storage temperature and relative humidity on glass transition of black Corinthian currant paste, 29th EFFoST International Conference Proceedings, 10-12 November 2015, Athens, Greece, p.p. 739-744.

5.2 ΑΝΑΚΟΙΝΩΣΕΙΣ ΣΕ ΕΛΛΗΝΙΚΑ ΣΥΝΕΔΡΙΑ

5.2.1) B. Κουτιλλέλη, Θ. Κατσιφέρης, N. Ζόγκζας, X. Κεχαγιάς, «Υφή & Σύνθεση της Φέτας σε σχέση με το Σχήμα που Συσκευάζεται σε Δοχεία ή Βαρέλια», 1ο Πανελλήνιο Συνέδριο για το Γάλα και τα Προϊόντα του, Αθήνα 2008.

5.2.2) X. Πιστεύου, A. Κερίμη, Σ. Κοντελής, K. Πιστεύου N. Ζόγκζας, Σ. Κουλούρης, X. Κεχαγιάς, «Μεταβολή Βάρους, PH & Χαρακτηριστικών Υφής της Φέτας, μετά από Αυξομειώσεις της Θερμοκρασίας Συντήρησης», 1ο Πανελλήνιο Συνέδριο για το Γάλα και τα Προϊόντα του, Αθήνα 2008.

6. ΚΕΦΑΛΑΙΑ ΣΕ ΔΙΕΘΝΗ ΣΥΓΓΡΑΜΜΑΤΑ

6.1 N. P. Zogzas, 2014, “Mass and Energy Balances”, in FOOD ENGINEERING FUNDAMENTALS, CRC Press, Taylor & Francis Group, Boca Raton, New York, pp.3-39.

7. ΣΥΜΜΕΤΟΧΗ ΣΕ ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ

7.1) Μαρούλης,Z.B (ΕΜΠ), 1997, «Μελέτη Εγκατάστασης Μονάδας Παραγωγής Σταφίδας Τροποποιημένης Σύστασης Μέσω Ωσμωτικής Αφυδάτωσης», (ΕΑΣ Αιγιαλείας).

7.2) Μαρούλης,Z.B. (ΕΜΠ), 1998, «Έλεγχος Ποιότητας Σταφιδόπαστας», (ΕΑΣ Αιγιαλείας).

7.3) Μαρούλης,Z.B. (ΕΜΠ), 1998-1999, «Αφυδάτωση Λαχανικών», (AGRINO).

7.4) Μαρίνος-Κουρής,Δ. (ΕΜΠ), 1999-2000, «Αξιοποίηση Παραπροϊόντων Βιομηχανίας

Ρυζιού με τη Διεργασία της Εκβολής», (ΕΠΕΤ II).

7.5) Μαρούλης, Ζ.Β. (ΕΜΠ), 1998-2000, «Εγκατάσταση Μονάδας Παραγωγής Σταφίδας Τροποποιημένης Σύστασης Μέσω Ωσμωτικής Αφυδάτωσης», (ΠΕΠΕΡ).

7.6) Τζιά Κ. (ΕΜΠ), 2002-2005, «Μελέτη Μεθόδων Παραγωγής Εμπλουτισμένου Ρυζιού & Χρήση Προϊόντων σε Αρτοσκευάσματα», (Γ.Γ.Ε.Τ., ΠΕΝΕΔ, AGRINO).

7.7) Πιστιόλας Κ. (AGRINO), 2003-2006, «Παραγωγή Ρυζιού Ταχείας Προετοιμασίας», (Γ.Γ.Ε.Τ, Ε.Π.Α.Ν./ ΠΕΠΕΡ).

7.8) Κανελλόπουλος Ν. (ΕΚΕΦΕ Δημόκριτος), 2003-2006, «Ανάπτυξη Κεραμικών Μεμβρανών και Εφαρμογή τους σε Βιομηχανίες Τροφίμων (Nanofiltration)» (Γ.Γ.Ε.Τ., Ε.Π.Α.Ν).

7.9) Κροκίδα Μ. (ΕΜΠ), 2004-2006, «Νέα Προϊόντα από Υφοποιημένες Πρωτεΐνες (Texturised Proteins) μέσω της Διεργασίας Εκβολής (Extrusion Cooking)», (ΥΠΕΠΘ, Πυθαγόρας).

7.10) Κεχαγιάς Χ. (ΤΕΙ Αθήνας), 2005-2007, «Μελέτη Απωλειών Συστατικών στην Αλμη και Μεταβολών στην Ποιότητα της Φέτας κατά τη Διακίνηση και Συντήρησή της σε Διάφορες Θερμοκρασίες», (ΥΠΕΠΘ, Αρχιμήδης II).

7.11) Ζόγκτζας Ν. (ΤΕΙ Αθήνας), 2012-2015, «Παραγωγή και Μελέτη Ιδιοτήτων Νέων Τροφίμων από Παραπροϊόντα Πάστας Ξηρών Φρούτων», (ΕΣΠΑ, Αρχιμήδης III, Ενίσχυση Ερευνητικών Ομάδων στα ΤΕΙ).

7.12) Σεμιδαλάς Χ. (ΤΕΙ Αθήνας), 2012-2015, «Σύνθεση Αναλόγων της Υδροξυτυροσόλης, Μελέτη της Αντιοξειδωτικής Δράσης και των Φυσικοχημικών Ιδιοτήτων τους», (ΕΣΠΑ, Αρχιμήδης III, Ενίσχυση Ερευνητικών Ομάδων στα ΤΕΙ).

8. ΤΟΜΕΙΣ ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΗΣ ΕΜΠΕΙΡΙΑΣ

- Ανάλυση, Σχεδιασμός και Αριστοποίηση Διεργασιών και Συστημάτων στη Βιομηχανία Τροφίμων.
- Σχεδιασμός Συστημάτων Αυτομάτου Ελέγχου και Καταγραφής Δεδομένων, με τη βοήθεια ηλεκτρονικών υπολογιστών.

10. ΓΝΩΣΗ ΞΕΝΩΝ ΓΛΩΣΣΩΝ

α) Αγγλικά επιπέδου Proficiency (MSc Αγγλικού Πανεπιστημίου).

β) Γαλλικά επιπέδου Certificat de Langue Francaise, Institut Francais d'Athenes.

γ) Ιταλικά (Linguaphone).

Αθήνα, 12 Δεκεμβρίου 2015