

ΕΥΓΕΝΙΟΣ ΚΑΤΣΑΝΙΔΗΣ

Τομέας Επιστήμης & Τεχνολογίας Τροφίμων, Τμήμα Γεωπονίας,
Σχολή Γεωπονίας, Δασολογίας και Φυσικού Περιβάλλοντος, Α.Π.Θ.

Τ.Θ. 235, Θεσσαλονίκη 54124

Τηλ.: 2310991640 Φαξ: 2310991632

e-mail: ekatsani@agro.auth.gr

web: <http://users.auth.gr/~ekatsani>

- Σπουδές:**
- 2000 – Διδακτορικό δίπλωμα (Ph.D.).** Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Παν/μίου της Μιννεσότα (Η.Π.Α.).
 - 1995 – Μεταπτυχιακό Δίπλωμα (M.Sc.).** Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Παν/μίου της Μιννεσότα (Η.Π.Α.).
 - 1992 - Πτυχίο Γεωπονίας.** Τμήμα Γεωπονίας, Τομέας Γεωργ. Βιομηχανιών - Επιστήμης & Τεχνολ. Τροφίμων, Α.Π.Θ.
- Επαγγελματική Εμπειρία:**
- (9/2012-...): Επίκουρος Καθηγητής** στον Τομέα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Τμήμα Γεωπονίας, Σχολή Γεωπονίας, Δασολογίας και Φυσικού Περιβάλλοντος του Α.Π.Θ, με γνωστικό αντικείμενο «Επιστήμη και Τεχνολογία Τροφίμων – Τεχνολογία Αλιευμάτων».
 - (9/2005-9/2012): Λέκτορας** στον Τομέα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, της Γεωπονικής Σχολής του Α.Π.Θ., με γνωστικό αντικείμενο «Επιστήμη και Τεχνολογία Τροφίμων – Τεχνολογία Αλιευμάτων».
 - (11/2003-6/2005): Επιστημονικός Συνεργάτης** στο Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων, Σχολή Τεχν. Τροφίμων και Διατροφής του ΑΤΕΙΘ.
 - (11/2002-08/2005): Διδάσκων** βάση Π.Δ. 407/80 στον Τομέα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, της Γεωπονικής Σχολής του Α.Π.Θ.
 - (10/2003-9/2005): Υπεύθυνος Ερευνητικού Προγράμματος** στη βιομηχανία κονσερβοποιημένων τροφίμων “ΠΕΛΕΚΑΝ”.
 - (6/1999-9/2001): Προϊστάμενος Τομέα** (Επιστήμων Τροφίμων II). Τμήμα Έρευνας και Ανάπτυξης της The Pillsbury Company, Μιννεσότα (Η.Π.Α.).
 - (8/1992-5/1999): Ερευνητής.** Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Πανεπιστημίου της Μιννεσότα (Η.Π.Α.).
 - (8/1992-5/1999): Τεχνικός Σύμβουλος.** Σε Συνεργασία με διάφορες εταιρίες όπως Pillsbury, Lloyd’s Food Products, Gold’n Plump, Ambassador Foods, Worthington Foods και Pacific Grain για την επίλυση τεχνικών προβλημάτων και την ανάπτυξη νέων προϊόντων.
- Διαρκής Επιμόρφωση:**
- (2003)** Σεμινάριο Επιθεωρητών Συστημάτων HACCP με βάση το πρότυπο HACCP ΕΛΟΤ 1416:2000. Οργάνωση: εταιρία QMSCERT, πιστοποιημένο από το Εθνικό Συμβούλιο Διαπίστευσης (Ε.ΣΥ.Δ.).
 - (2001)** Συνέδριο: “Flour and Dough Technology Conference”. Οργάνωση: The Pillsbury Company, Μιννεσότα (Η.Π.Α.).

- (2001) Σεμινάριο: “Advanced Techniques for Multivariable Experimental Design”. Οργάνωση: The Pillsbury Company, Μιννεσότα (Η.Π.Α.).
- (2000) Σεμινάριο: “Multivariable Experimental Design”. Οργάνωση: The Pillsbury Company, Μιννεσότα (Η.Π.Α.).
- (2000) Σεμινάριο: “Managing for Effective Performance”. Οργάνωση: The Pillsbury Company, Μιννεσότα (Η.Π.Α.).
- (1999) Σεμινάριο: “Extrusion Workshop”. Οργάνωση: Northern Crops Institute, Β. Ντακότα (Η.Π.Α.).
- (1991) Σεμινάριο: “Χρηματοοικονομικό Μάνατζμεντ – Μάρκετινγκ Τροφίμων”. Οργάνωση: Ε.Ε.Δ.Ε.
- (1991) Σεμινάριο: “Turbo Pascal”. Οργάνωση: Ε.Ε.Δ.Ε.
- (1991) Σεμινάριο: “Lotus 1-2-3”. Οργάνωση: Ε.Ε.Δ.Ε.
- (1990) Σεμινάριο: “Βασικές Αρχές Μάνατζμεντ”. Οργάνωση: Ε.Ε.Δ.Ε.

Ξένες Γλώσσες: Αγγλική (Άριστα), Γαλλική (Καλή)

Δημοσιεύσεις σε επιστημονικά έντυπα με κριτές:

1. Giavasis, I., Apostolopoulou, A., Deirmentzoglou, A. and **Katsanidis, E.** 2014. Combined hurdle effects of process parameters on biochemical, microbiological and sensory attributes of trout fillets. *J. Food Process Pres.* 38: 466-476.
2. Rhoades, J., Kargiotou, C., **Katsanidis, E.**, and Koutsoumanis, K.P. 2013. Use of marination for controlling *Salmonella enterica* and *Listeria monocytogenes* in raw beef. *Food Microbiol.* 36(2): 248-253.
3. Chatzikyriakidou, K. and **Katsanidis, E.** 2012. Effect of liquid smoke dipping and packaging method on the keeping quality of raw and cooked chub mackerel (*Scomber japonicus*) fillets. *J. Aquat. Food Prod. T.*, 21(5): 445-454.
4. Agrafioti, P.T. and **Katsanidis, E.** 2012. Effects of additives on the selected quality attributes and cooking yield of squid: modelling and optimisation. *Int. J. Food Prop.* 15(3):579–589.
5. Kargiotou, C., **Katsanidis, E.**, Rhoades, J., Kontominas, M. and Koutsoumanis, K. 2011. Efficacies of soy sauce and wine base marinades in controlling spoilage of fresh beef. *Food Microbiol.* 28(1): 158-163.
6. Tsoukalas, D.S., **Katsanidis, E.**, Marantidou, S. and Bloukas J.G. 2011. Effect of freeze-dried leek powder (FDLP) and nitrite level on processing and quality characteristics of fermented sausages. *Meat Sci.* 87(2): 140-145.
7. **Katsanidis, E.** and Agrafioti, P.T. 2009. Application of organic acids for texture modification of octopus (*Octopus vulgaris*) muscle. *J. Texture Studies* 40(6): 637-645.
8. Liaros, N.G., **Katsanidis, E.** and Bloukas, J.G. 2009. Effect of the ripening time under vacuum and packaging film permeability on processing and quality characteristics of low-fat fermented sausages. *Meat Sci.* 83(4): 589-598.

9. **Katsanidis, E.** 2004. Impact of physical and chemical pretreatments on texture of octopus (*Eledone moschata*). *J. Food Sci.* 69(7): S218-S221.
10. **Katsanidis E., Meyer D.C., Addis P.B., Yancey, E.J., Dikeman M.E., Tsiamyrtzes, P. and Pullen, M.** 2003. Vascular infusion as a means to improve the antioxidant -prooxidant balance of beef. *J. Food Sci.* 68: 1149-1154.
11. Dikeman, M.E., Hunt, M.C., Addis, P.B., Schoenbeck, H.J., Pullen, M., **Katsanidis, E.** and Yancey, E.J. 2003 Effects of postexsanguination vascular infusion of cattle with a solution of saccharides, sodium chloride, and phosphates or with calcium chloride on quality and sensory traits of steaks and ground beef. *J. Anim. Sci.* 81(1): 156-166.
12. Yancey, E.J., Dikeman, M.E., Addis, P.B., **Katsanidis, E.** and Pullen, M. 2002. Effects of vascular infusion with a solution of saccharides; sodium chloride; phosphates; and vitamins C, E, or both on carcass traits, Warner-Bratzler shear force, and palatability traits of steaks and ground beef. *J. Anim. Sci.* 80(7): 1904-1910.
13. Yancey, E.J., Dikeman, M.E., Addis, P.B., **Katsanidis, E.** and Pullen, M. 2002. Effects of vascular infusion with a solution of saccharides, sodium chloride, and phosphates with or without vitamin C on carcass traits, Warner-Bratzler shear force, flavor profile, and descriptive attribute characteristics of steaks and ground beef from Charolais cattle. *Meat Sci.* 60(4): 341-347.
14. Yancey, E.J., Hunt, M.C., Dikeman, M.E., Addis, P.B., and **Katsanidis, E.** 2001. Effects of postexsanguination vascular infusion of cattle with a solution of saccharides, sodium chloride, phosphates, and vitamins C, E, or C+E on meat display-color stability. *J. Anim. Sci.* 79(10): 2619-2626.
15. **Katsanidis E., Meyer D.C., Epley R.J., Addis P.B. and Ruan R.** 2001. Solubilized cellulose and dehydrated potato extract in cooked, low-fat comminuted beef. *J. Food Sci.* 66: 758-761.
16. **Katsanidis, E.** and Addis, P.B. 1999. Novel HPLC analysis of tocopherols, tocotrienols and cholesterol in tissue. *Free Radical Biology and Medicine* 27: 1137-1140.
17. **Katsanidis, E.** and Addis, P.B. 1999. Inhibition of rancidity and improvement of cooking yield can allow for precooking of beef patties as a means of controlling pathogens. *Foodservice Research International* 11: 107-113.
18. **Katsanidis, E., Addis, P.B., Epley, R.J. and Fulcher, R.G.** 1997. Evaluation of the antioxidant properties of barley flour and wild rice in uncooked and precooked ground beef patties. *J. Foodservice S.* 10: 9-22.
19. Lazarides, H.N., **Katsanidis, E.** and Nickolaidis A. 1995. Mass transfer kinetics during osmotic pre-concentration aiming at minimal solid uptake. *J. Food Eng.* 25: 151-166.
20. Lazarides, H.N., Nickolaidis, A. and **Katsanidis, E.** 1995. Sorption changes induced by osmotic pre-concentration of apple slices in different osmotic media. *J. Food Sci.* 60: 348-350.

Συγγράμματα – Κεφάλαια Βιβλίων:

1. Lazarides, H.N. and **Katsanidis, E.** 2003. Principles of reverse osmosis. In: "Encyclopedia of Food Sciences and Nutrition" Caballero B., Trugo L.C. and Finglass P.M. (editors) Elsevier Science, p. 3827-3833.
2. **Katsanidis, E** and Addis, P.B. 2001. Novel HPLC analysis of tocopherols, tocotrienols and cholesterol in tissue. In: "Bio-assays for oxidative stress status (BOSS)", W.A. Pryor (editor), Elsevier Science B.V., p. 3-6.
3. **Katsanidis, E.** 2000. Evaluation of Novel Antioxidant Systems and their Usefulness in the Production of Precooked Meat Products. Ph.D. Dissertation, University of Minnesota, St. Paul, MN, USA.
4. **Katsanidis, E.** 1995. Evaluation of Barley Flour/Wild Rice Antioxidant Properties in Ground Beef. M.S. Thesis, University of Minnesota, St. Paul, MN, USA.
5. **Katsanidis, E.**, Addis, P.B. and Epley R.J. 1995. Comminuted beef/barley mixtures. University of Minnesota, Miscellaneous Publication 87-1995 p.97-105.

Συμμετοχή σε Διεθνή Επιστημονικά Συνέδρια:

1. Skotinioti, K. and **Katsanidis, E.** 2013. Osmotic treatment of beef meat with liquid smoke addition: kinetics, microbial and oxidative stability. In: Proceedings of International Conference on Food and Biosystems Engineering (FABE 2013), Petrotos, K. and Filintas, A. (Eds). ISBN: 978-960-9510-10-3, vol. 1, p. 476-485.
2. Panagiotopoulou, E., Moschakis, T. and **Katsanidis, E.** 2013. Phytosterol and γ -oryzanol structured organogels and emulsions: micro-structural features and rheological properties. In: Proceedings of International Conference on Food and Biosystems Engineering (FABE 2013), Petrotos, K. and Filintas, A. (Eds). ISBN: 978-960-9510-10-3, vol. 1, p. 463-475.
3. Panagiotopoulou, E., Moschakis, T. and **Katsanidis, E.** 2013. Reduced-fat frankfurters formulated with γ -oryzanol and phytosterol structured vegetable-oil organogels and emulsions. In: Proceedings of International Conference on Food and Biosystems Engineering (FABE 2013), Petrotos, K. and Filintas, A. (Eds). ISBN: 978-960-9510-11-0, vol. 2, p. 336-350.
4. Chatzikyriakidou, K. and **Katsanidis, E.** 2011. Impact of initial handling and subsequent storage conditions on the safety and keeping quality of sardines. 11th International Congress on Engineering and Food. May 22-26, Athens, Greece. Vol.III, p. 1845-46.
5. **Katsanidis, E.** 2008. Physical and chemical pretreatment of octopus aiming at tenderization with reduced process time and energy requirements. In XX Conference on Processing Techniques and Energy in Agriculture, April. 20-25, Kopaonik, Serbia. Journal on Processing and Energy in Agriculture 12 (1-2): 45-48.
6. **Katsanidis, E.**, Addis, P.B., Meyer, D.C., Dikeman, M.E., and Pullen, M. 1999. Vascular infusion to improve resistance to lipid oxidation in beef muscle. IFT Ann. Meeting Technical Program Book of Abstracts, 49-4, p. 118.

7. Dikeman, M.E., Dobbels, T.E., Yancey, F.J., **Katsanidis, E.** and Addis, P.B. 1999. Effects of vascular infusion of cattle after exsanguination with saccharides, sodium chloride and phosphates, and either vitamin E, E, or C+E on carcass traits and meat palatability. *J. Anim. Sci.* 77(Suppl. 1):171.
8. Yancey, E.J., Dobbels, T.E., Dikeman, M.E. and **Katsanidis, E.** 1999. Effects of vascular infusion of cattle after exsanguination with a solution of saccharides, sodium chloride, and phosphates with or without vitamin C, on carcass meat palatability traits. *Proc. Midwest Sect. of Amer. Soc. of Anim. Sci. Mtg.* 77(Suppl. 1):23(Abstr.).
9. Meyer, D.C., **Katsanidis, E.**, and Addis, P.B. 1999. Rice bran and rice flour combination-antioxidant and binding studies. *IFT Ann. Meeting Technical Program Book of Abstracts*, 49-3, p. 118.
10. **Katsanidis, E.**, Addis, P.B. and Epley R.J. 1998. Nutraceutical beef patties: Addition of fiber, starch and antioxidants. *IFT Ann. Meeting Technical Program Book of Abstracts*, 67-3, p. 170.
11. Addis, P.B., Epley, R.J. and **Katsanidis, E.** 1998. Innovative antioxidant systems for muscle foods. *IFT Ann. Meeting Technical Program Book of Abstracts*, 7-5, p. 10.
12. **Katsanidis, E.**, Addis, P.B. and Epley R.J. 1994. Evaluation of barley flour/wild rice antioxidant properties in ground beef. 208th American Chemical Society National Meeting, Washington, DC., August 21-25, 1994.

Συμμετοχή σε Ελληνικά Επιστημονικά Συνέδρια:

1. Χατζηκυριακίδου Κ. & **Κατσανίδης Ε.** 2010. Μελέτη της επίδρασης του υγρού καπνού και της συσκευασίας υπό κενό ή σε τροποποιημένη ατμόσφαιρα στην ποιότητα του κολιού (*Scomber japonicus*). Προφορική παρουσίαση στο 3^ο Πανελλήνιο Συνέδριο της Δ.Ε.Δ.Υ.Τ., Θεσσαλονίκη 2010.
2. Τσουκαλάς Δ., Μαραντίδου Σ., Χονδρογιάννης Β., **Κατσανίδης Ε.** & Μπλούκας Ι.Γ. 2010. Επίδραση του νωπού, λυοφιλιωμένου και αφυδατωμένου πράσου και της ποσότητας των νιτρωδών αλάτων στα ποιοτικά χαρακτηριστικά των αλλαντικών αέρος. Προφορική παρουσίαση στο 3^ο Πανελλήνιο Συνέδριο της Δ.Ε.Δ.Υ.Τ., Θεσσαλονίκη 2010.
3. Αγραφιώτη Π. & **Κατσανίδης Ε.** 2010. Παράγοντες που επηρεάζουν την ποιότητα και διατηρησιμότητα του καλαμαριού. Προφορική παρουσίαση στο 3^ο Πανελλήνιο Συνέδριο της Δ.Ε.Δ.Υ.Τ., Θεσσαλονίκη 2010.
4. Ελευθερόπουλος Χ., Συμενταρίδου Α. & **Κατσανίδης Ε.** 2010. Μελέτη του ρυθμού επιμόλυνσης και εξυγίανσης οστράκων. Ανακοίνωση (πόστερ) στο 3^ο Πανελλήνιο Συνέδριο της Δ.Ε.Δ.Υ.Τ., Θεσσαλονίκη 2010.
5. Καργιώτου, Χ., Rhoades, J., **Κατσανίδης, Ε.** & Κουτσουμανής, Κ. 2010. Επίδραση μαρινάδων με βάση τη σόγια και τον οίνο στην μικροβιολογική ποιότητα του βόειου κρέατος. Ανακοίνωση (πόστερ) στο 3^ο Πανελλήνιο Συνέδριο της Δ.Ε.Δ.Υ.Τ., Θεσσαλονίκη 2010.