

Βιογραφικό Σημείωμα

Προσωπικά Στοιχεία



Όνομα	Χαράλαμπος Ν. Λαζαρίδης
Διεύθυνση	Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης, Γεωπονική Σχολή, Τομέας Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Εργαστήριο Επεξεργασίας και Μηχανικής Τροφίμων Τ.Θ. 255, Θεσσαλονίκη 540 06
Τηλέφωνο	2310 99 1633
Φαξ	2310 99 1632
Έδρα	Κτήριο Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Αγρόκτημα Α.Π.Θ. Αερογέφυρα Θέρμης
E-mail	lazaride@agro.auth.gr

Σπουδές

- **Διδακτορικό δίπλωμα (Ph.D)** στη **Μηχανική Τροφίμων** από το Τμήμα Μηχανικής Τροφίμων του Πανεπιστημίου της Μασαχουσέτης (Η.Π.Α.), 1980
- **Μεταπτυχιακό Δίπλωμα (M.Sc.)** στην **Επιστήμη Τροφίμων** από το Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Πανεπιστημίου της Μινεσότα (Η.Π.Α.), 1977
- **Πτυχίο Γεωπονίας** από τη Γεωπονική και Δασολογική Σχολή του Α.Π.Θ., 1973

Σταδιοδρομία

Σεπ. 2006 – Διευθυντής του Τομέα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Γεωπονική Σχολή, Α.Π.Θ.
Ιαν. 2013

1996 – Καθηγητής Μηχανικής Τροφίμων και Διευθυντής του Εργαστηρίου Επεξεργασίας και Μηχανικής Τροφίμων στη Γεωπονική Σχολή, Α.Π.Θ.
σήμερα

1997 - 2000 Πρόεδρος της Επιτροπής Μεταπτυχιακής Εξειδίκευσης (ΕΜΕ) του Τομέα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Γεωπονική Σχολή, Α.Π.Θ.

1991 - 1996 Αναπληρωτής Καθηγητής Μηχανικής Τροφίμων στον ίδιο Τομέα.

1986 - 1990 Επίκουρος Καθηγητής Μηχανικής Τροφίμων στον Τομέα Επιστήμης και

Τεχνολογίας Τροφίμων, Γεωπονική Σχολή, Α.Π.Θ.

- 1985 - 86 **Επίκουρος Καθηγητής Μηχανικής Τροφίμων** στη Σχολή Τεχνολογίας Τροφίμων Τ.Ε.Ι. Θεσ/νίκης.
- 1983 - 85 **Τεχνικός Διευθυντής** της D.L.E (Danish Livestock Enterprises) Hellas-Δανέζικη Εταιρεία Εξοπλισμού παραγωγής - επεξεργασίας ζωϊκών προϊόντων
- 1980 - 82 **Τεχνικός Σύμβουλος και Υπεύθυνος Έργου (project manager)** για τη μετεγκατάσταση και τον εκσυγχρονισμό της Βιομηχανίας Γάλακτος ΑΓΝΟ (Θεσ/νίκη).
- 1977 - 80 **Ερευνητής και μεταπτυχιακός υπότροφος** στο Τμήμα Μηχανικής Τροφίμων τ Παν/μίου της Μασσαχουσέτης (Η.Π.Α).
- 1975 - 77 **Ερευνητής και μεταπτυχιακός υπότροφος** στο Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων κ Διατροφής του Παν/μίου της Μιννεσότα (ΗΠΑ).

Διεθνής ακαδημαϊκή συνεργασία

- Μάρτιος & Νοέμ. 2011 **Επισκέπτης καθηγητής**, Department of Food Engineering (ZEA-FZEA/USP), University of Sao Paulo, Pirassununga Campus, Brazil (www.fzea.usp.br)
- Μάρτιος – Ιούν., 1991 **Επισκέπτης καθηγητής**, Dept. of Food Science and Nutrition, University of Minnesota, St. Paul, MN, USA
- Ιούν.–Σεπτ. 1986, 1987 **Επισκέπτης καθηγητής**, Dept. of Food Engineering, Univ. of Massachusetts, Amherst, MA, USA

Υποτροφίες – Βραβεία - Διακρίσεις

- **Σεπτέμβριος 2011:** Εξελέγη μέλος του **ISEKI Food Academy** σε αναγνώριση της προσφοράς του στην ενσωμάτωση της Επιστήμης και Μηχανικής Τροφίμων στην αλυσίδα παραγωγής/ διακίνησης τροφίμων (<https://www.iseki-food.net/node/2891>)
- **Μάρτιος, Νοέμβριος 2011:** Προσκεκλημένος Επισκέπτης Καθηγητής στο Πανεπιστήμιο του Σάο Πάουλο, Βραζιλία, Sao Paulo University, Department of Food Engineering (ZEA-FZEA/USP) www.fzea.usp.br
- **Ιούνιος 2010:** Βραβείο Προσφοράς στην Επιστήμη, από την Διεπιστημονική Εταιρεία Διασφάλισης Υγιεινής Τροφίμων (ΔΕΔΥΤ-www.dedyt.gr). Απονομή στο 3^ο Πανελλήνιο Συνέδριο της Δ.Ε.Δ.Υ.Τ. με θέμα: «Σύγχρονες Αντιλήψεις Ασφάλειας και Ποιότητας Τροφίμων: η σύγκλιση των επιστημών». Θεσσαλονίκη, 4 - 6 Ιουνίου 2010.
- **1986:** *Research Honorarium* από το Πανεπιστήμιο της Μασσαχουσέτης.

- **1979:** Εκλεγμένο μέλος της Αμερικανικής Οργάνωσης Επιστημονικής Έρευνας, *Sigma Xi, The Scientific Research Society*.
- **1977-80:** Τριετής Ερευνητική Υποτροφία από το Πανεπιστήμιο της Μασαχουσέτης για εκπόνηση διδακτορικού.
- **1975-77:** Διετής Ερευνητική Υποτροφία (*Graduate research assistantship*) από το Πανεπιστήμιο της Μινεσότα για πραγματοποίηση μεταπτυχιακών σπουδών.
- **1968-73:** Υποτροφία του Ιδρύματος Κρατικών Υποτροφιών (I.K.Y.) για διάκριση στις εισαγωγικές εξετάσεις ΑΕΙ. Η υποτροφία διατηρήθηκε καθ' όλη τη διάρκεια των προπτυχιακών σπουδών (1968-73).
- **1968:** Υποτροφία του «Κληροδοτήματος Κατερινάρη» για επιτυχία του υψηλότερου βαθμού αποφοίτησης από το Εξατάξιο Γυμνάσιο Αρναίας.

Διδακτικό έργο

Διδάσκει ή συν-διδάσκει τα παρακάτω μαθήματα:

Προπτυχιακά:

- Μηχανική Τροφίμων Ι
- Μηχανική Τροφίμων ΙΙ (Αρχές Μηχανολογίας Τροφίμων)
- Συστήματα Αυτοματισμού Βιομηχανιών Τροφίμων

Μεταπτυχιακά:

- Σχεδιασμός και ανάπτυξη νέων προϊόντων και σχημάτων Επεξεργασίας Τροφίμων
- Προζυμωτικές Επεξεργασίες και Οινοποιήσεις (*θέματα Μηχανικής Τροφίμων*)
- Μεταζυμωτικές Επεξεργασίες και Παλαιώση του Οίνου (*θέματα Μηχανικής Τροφίμων*)

Ερευνητικά Ενδιαφέροντα

- **Αειφορία κατά μήκος της εφοδιαστικής αλυσίδας τροφίμων** (Μέλος του διεπιστημονικού Κέντρου CORS - Center for Organizational Studies, University of Sao Paulo, Brazil). Στόχος η καταπολέμηση της απαξίωσης και φτωχοποίησης των μικρών παραγωγών μέσα από την ανάπτυξη δικτύων που προωθούν την παραγωγή ποιοτικά διαφοροποιημένων προϊόντων (de-commoditization) σε Εθνικό (Βραζιλία) και Παγκόσμιο επίπεδο.
- **Αειφορική παραγωγή και επεξεργασία τροφίμων:** Ανάπτυξη αειφορικών τεχνικών επεξεργασίας στα πλαίσια μιας αειφορικής αλυσίδας παραγωγής/ διακίνησης τροφίμων

- **Ελαχιστοποιημένη Επεξεργασία Τροφίμων:** Ανάπτυξη σχημάτων ελάχιστης (μη-θερμικής) επεξεργασίας για προστασία του ποιοτικού χαρακτήρα (θρεπτική αξία, γεύση, χρώμα, άρωμα, δομή) σε θερμοευαίσθητα τρόφιμα (π.χ. φρούτα, λαχανικά).
- **Οσμωτική προ-συμπύκνωση και συστατική διαμόρφωση (formulation) τροφίμων:** Ελεγχόμενη αφαίρεση νερού χωρίς αλλαγή φάσης (σε χαμηλές θερμοκρασίες) με παράλληλη επιλεκτική πρόσληψη λειτουργικών συστατικών (π.χ. κρυοπροστατευτικά, αντιμικροβιακά).
- **Μη-θερμική συμπύκνωση υγρών τροφίμων:** Εφαρμογή τεχνολογίας μεμβρανών σε χαμηλές πιέσεις (π.χ. άμεση όσμωση) για ελαχιστοποιημένη επεξεργασία (συμπύκνωση) υγρών τροφίμων (π.χ. χυμοί φρούτων και λαχανικών), με στόχο την προστασία του νοπού χαρακτήρα (θρεπτική αξία, γεύση, χρώμα, άρωμα, δομή).
- **Μεταφορά θερμότητας και μάζας στην επεξεργασία τροφίμων:** Μελέτη και μοντελοποίηση φαινομένων μεταφοράς θερμότητας και μάζας κατά την επεξεργασία τροφίμων, με έμφαση στις διεργασίες αφυδάτωσης και ενυδάτωσης,
- **Σχεδιασμός και Ανάπτυξη πρότυπου εξοπλισμού επεξεργασίας τροφίμων:** Σχεδιασμός και ανάπτυξη αποδοτικών, πιλοτικών μηχανημάτων συνεχούς, ελαχιστοποιημένης επεξεργασίας τροφίμων.
- **Περιβαλλοντική Μηχανική Τροφίμων:** Ανάπτυξη περιβαλλοντικά φιλικών και οικονομικά βιώσιμων σχημάτων διαχείρισης αποβλήτων για τη βιομηχανία τροφίμων. Ανάπτυξη τεχνολογίας απορρύπανσης δύσκολων βιομηχανικών αποβλήτων (π.χ. απόβλητα ελαιουργείων) με ανάκτηση αξιοποιήσιμων κλασμάτων ή παραπροϊόντων και εξασφάλιση οικονομικής βιωσιμότητας.

Τρέχοντα Ερευνητικά Προγράμματα

- «Ανάπτυξη, μαθηματική περιγραφή και άριστος σχεδιασμός καινοτόμων μη θερμικών τεχνολογιών για την επεξεργασία, συσκευασία, διακίνηση και αποθήκευση τροφίμων βελτιωμένης ποιότητας και ασφάλειας», Επιστ. Υπεύθυνος: Ταούκης Πέτρος. Πρόγραμμα «Θαλής», Επιχειρησιακό Πρόγραμμα Εκπαίδευση και Δια Βίου Μάθηση, 2011-14.
- Επεξεργασία υγρών αποβλήτων ελαιουργείων για ανάκτηση αξιοποιήσιμων κλασμάτων και ανάπτυξη οικονομικά βιώσιμων συγκροτημάτων απορρύπανσης.

Συμμετοχή σε Ευρωπαϊκά Προγράμματα

- **Βελτιστοποίηση επεξεργασιών και ελαχιστοποίηση της επεξεργασίας Τροφίμων - *Process Optimisation and Minimal Processing of Foods*** (Copernicus Contract CIPA-CT94-0195)
- **Βελτίωση της συνολικής ποιότητας με εφαρμογή οσμωτικής επεξεργασίας σε συμβατικά και νέα σχήματα επεξεργασίας - *Improvement of overall Food Quality***

by application of Osmotic Treatments in Conventional and New Processes (FAIR-CT96-1118)

- **Πανεπιστημιακές Σπουδές Επιστήμης Τροφίμων στην Ευρώπη, FOODNET-Food Studies in Europe-** Ευρωπαϊκό θεματικό δίκτυο με συμμετοχή 58 Πανεπιστημίων και 28 εξω-Πανεπιστημιακών Ιδρυμάτων (ερευνητικά κέντρα, βιομηχανίες Τροφίμων) από 27 χώρες με κεντρικό στόχο τη βελτίωση των Ευρωπαϊκών προγραμμάτων σπουδών στις Επιστήμες Τροφίμων (contract No 55792-CP-1-98-FR-ERASMUS-ETN)
- **Ανάπτυξη συστηματικής καινοτομίας στη Βιομηχανία Τροφίμων -Developing Systematic Innovation in the Food Industry –** EU Accompanying Measure within the 5th Framework Programme: Quality of Life and Management of Living Resources (QoL), 2000.
- **Τρόφιμα σε μορφή κόνεως - Food Powders –** EU Accompanying Measure on EC Thematic Programme 1: Quality of Life and Management of Living Resources (QoL)-Key Action 1-Food, Nutrition and Health, 2002
- **ISEKI-Food - Integrating Safety and Environmental Knowledge Into Food Studies** towards European Sustainable Development (Contract 104934-CP-1-2002-1-PT-ERASMUS-TN), 2002-2005
- **ISEKI-Food 2 - Integrating Safety and Environmental Knowledge Into Food Studies** towards European Sustainable Development, 2006- 2008
- **ISEKI-Food 3 - Integrating Safety and Environmental Knowledge Into Food Studies** towards European Sustainable Development, 2008- 2011
- **ISEKI – Mundus**, 2008- 2011
- **ISEKI-Food 4**, 20011-2014

Συμμετοχή σε Επιστημονικές Οργανώσεις

- Institute of Food Technologists (USA)
- Sigma Xi, The Scientific Research Society (USA)
- Ελληνική Εταιρεία Επιστημόνων Τεχνολόγων Τροφίμων (ΕΛΕΤΕΤ)
- Γεωτεχνικό Επιμελητήριο Ελλάδος (ΓΕΩΤΕΕ)

Προσκεκλημένες διαλέξεις σε διεθνή συνέδρια/σεμινάρια (από το 2000)

Lazarides, H. N. 2012. *“Sustainability in the food production and distribution chain under a global perspective”*. Invited Skype-lecture to Ph.D. students and Staff of the University of Sao Paulo, Department of Food Engineering (ZEA-FZEA/USP), Pirassununga, Brazil, May 17, 2012

Lazarides, H. N. 2011. *“Global food security and sustainable agricultural development at a new crossroads: Seeking sensible strategies and effective policies to promote food security and viable biofuel production”*. International Conference on “Agro-energy and Food”, Sao Paulo, Brazil, 21-23 November, 2011

Lazarides, H. N. 2011. *“Entrepreneurship in the food sector: adapting to evolving consumer behavior and consumption ethics within a global food supply chain”*. CORS (Center for ORganization Studies), School of Economics, Business and Accounting, University of Sao Paulo, Brazil, 17 November, 2011

Lazarides, H. N. 2011. *“Sustainability in the Food Production and distribution chain”*. Opening lecture in 3rd Supply Chain Management Workshop. Organized by University of Sao Paulo, Department of Food Engineering (ZEA-FZEA/USP), Pirassununga, Brazil March 28-April 1, 2011.

Lazarides, H. N. 2011. *“Food Production chains in Europe: Trends and Concerns”*. State University of Campinas, Department of Food Engineering, Campinas, Brazil, April 1, 2011.

Lazarides, H. N. 2010. Challenges and opportunities for the community of food sciences to contribute towards a healthier consumer and a better world. International Congress on “Ethics and Innovation in Food Science and Technology”-In memory of CARLO R. LERICI, Bertinoro (IT), March 18-19, 2010

Lazarides, H. N. 2009. Food and well-being under a global perspective. First International Conference on SUSTAINABLE POSTHARVEST AND FOOD TECHNOLOGIES-INOPTTEP 2009, Divcibare – Serbia, April 21-26, 2009, Vol. 1, p. 1-4

Lazarides, H. N. 2008. Challenges and opportunities for the community of food sciences to contribute towards a society of aware consumers and a healthier world. First International ISEKI-Food Conference, Porto, Portugal, Sept. 10-12, 2008

Lazarides, H. N. 2006. “The challenge of facing worldwide food problems and the role of the food scientist” University of Bologna, Sezena (Italy), 11.5.2006.

Lazarides, H. N. 2006. «The challenge of facing worldwide food problems and the role of food scientists/engineers» EGE UNIVERSITY – Ismir, Turkey, 27.9.2006

Lazarides, H. N. 2001. “Osmotic concentration of liquid foods” CIBIA 2001 Valencia, 12-14th March 2001

Προσκεκλημένες διαλέξεις σε ελληνικές διοργανώσεις (από το 2000)

Λαζαρίδης, X. N. 2012. «Νέες δυνατότητες, προκλήσεις και απειλές για την Ελληνική γεωργία στα πλαίσια μιας παγκοσμιοποιημένης αγοράς». Κεντρική εισήγηση στα πλαίσια του 1^{ου} Συνεδρίου Διαβούλευσης για το Πρόγραμμα Αγροτικής Ανάπτυξης της Κύπρου (Π.Α.Α.) 2014 – 2020. Διοργάνωση: Υπουργείο Γεωργίας Κύπρου και Παγκύπρια Ένωση Γεωπόνων. Λευκωσία, Κύπρος, 24.11.12

Λαζαρίδης, X. N. 2011. «Τρόφιμα, δημόσια υγεία και προστασία του Καταναλωτή» στο 4ο Πανελλήνιο Συνέδριο Τροφίμων με θέμα: «Σύγχρονη Προσέγγιση στην Υγιεινή και Ασφάλεια των Τροφίμων», Θεσσαλονίκη, 11-13 Νοεμβρίου 2011

Λαζαρίδης, X. N. 2011. “*World Food Problems and the role of Food Sciences*”. Perrotis College, Thessaloniki, Greece, 5th May, 2011

Λαζαρίδης, X. N. 2008. «Τρόφιμα και Καταναλωτής» σε ημερίδα με θέμα «ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ». Διοργάνωση Eco-Q και Ελληνικό Forum Ποιότητας. Porto Palace Hotel. Θεσσαλονίκη 15.2.2008.

Λαζαρίδης, X. N. 2006. «Παγκόσμια προβλήματα Τροφίμων: Προκλήσεις και δυνατότητες ανταπόκρισης των Επιστημών Τροφίμων» 1^ο Πανελλήνιο Συνέδριο της Διεπιστημονικής Εταιρείας Διασφάλισης Υγιεινής Τροφίμων, Θεσσαλονίκη, 2-3 Ιουνίου 2006.

Λαζαρίδης, X. N. 2006. «Ασφάλεια-Ποιότητα-Ταυτότητα Γεωργικών Προϊόντων σε μια παγκοσμιοποιημένη αγορά, για έναν απαιτητικό Καταναλωτή» 2^ο Πανελλήνιο Συνέδριο για την Τυποποίηση, τα Πρότυπα και την Ποιότητα (Οργάνωση: ΕΝΕΠΡΟΤ) Θεσσαλονίκη, Παρασκευή 26.5.2006:

Λαζαρίδης, X. N. 2006. «Η Γεωπονική Επιστήμη στη σύγχρονη εποχή: Τρόφιμα και Γεωπονία», στα πλαίσια του «Φεστιβάλ Φοίτηση 2006», Θεσ/νίκη 12 Απριλίου 2006

Λαζαρίδης, X. N. 2003. «Ασφάλεια Τροφίμων και Προστασία Καταναλωτή». Λειτουργοί Πρωτοβάθμιας και Δευτεροβάθμιας Εκπαίδευσης. Μυτιλήνη, Τετάρτη 7 Μαΐου 2003

Λαζαρίδης, X. N. 2003. Προσκεκλημένη συμμετοχή σε στρογγυλό Τραπέζι με θέμα: «Ασφάλεια Τροφίμων» 3^ο Διεθνές Συνέδριο Τεχνολογίας Τροφίμων. ΠΕΤΕΤ, Πειραιάς 7-2-2003

Λαζαρίδης, X. N. 2001. Προσκεκλημένη συμμετοχή σε Στρογγυλό Τραπέζι με θέμα «Έλεγχος Ποιότητας Τροφίμων και Ανταγωνιστικότητα Επιχειρήσεων Τροφίμων» ΕΦΕΤ Θεσσαλονίκη, Κυριακή 9.9.2001

Λαζαρίδης, X. N. 2001. «Διατροφικά σκάνδαλα και Προστασία του Καταναλωτή». Διεθνές Συνέδριο ΠΕΤΕΤ Πειραιάς, (ΟΛΠ) 16.2.2001

Λαζαρίδης, X. N. 2000. «Ποιότητα και Ασφάλεια Γεωργικών Προϊόντων σε ένα Διεθνές Ανταγωνιστικό Περιβάλλον» Ημερίδα με θέμα: «Ποιότητα και Ποιοτικός Έλεγχος Νωπών και Μεταποιημένων Γεωργικών Προϊόντων» Δ/ση Αγροτικής Ανάπτυξης Θεσσαλονίκης Θεσσαλονίκη, Παρασκευή 2.6.00

Άλλες Ακαδημαϊκές Δραστηριότητες

Επιστημονικά υπεύθυνος και συντονιστής της πρώτης, πιλοτικής αξιολόγησης του Τμήματος Γεωπονίας στα πλαίσια του Ευρωπαϊκού προγράμματος Ε.Π.Ε.Α.Ε.Κ. με τίτλο: “Αποτίμηση του Εκπαιδευτικού – Ερευνητικού Έργου και Παρεχόμενων υπηρεσιών του Τμήματος Γεωπονίας του Α.Π.Θ.». Το έργο περιελάμβανε εσωτερική και εξωτερική αξιολόγηση, διήρκεσε 18 μήνες και παραδόθηκε τον Φεβρουάριο του 2000 με την κατάθεση Αναλυτικής Έκθεσης Αξιολόγησης 130 σελίδων καθώς και συνοπτικών Εκθέσεων.

Προσκεκλημένος Εκδότης (Guest Editor) για την Ηλεκτρονική Έκδοση «PROCEDIA Food Science» – Ηλεκτρονική Δημοσίευση επιστημονικών εργασιών που παρουσιάστηκαν στο “11th International Congress on Engineering and Food” (ICEF11). Διαθέσιμη στη διεύθυνση: www.sciencedirect.com

Κριτής επιστημονικών εργασιών στα παρακάτω διεθνή επιστημονικά περιοδικά:

- European Food Research and Technology
- Food and Bioproducts Processing
- Food Science and Technology International
- Innovative Food Science & Emerging Technologies
- International Journal of Food Science and Technology
- Journal of Food Science,
- Journal of Food Engineering,
- Journal of Food Process Engineering,
- Journal of Membrane Science
- Journal of the Science of Food and Agriculture
- Journal of the Taiwan Institute of Chemical Engineers
- LWT - Food Science and Technology
- Trends in Food Science and Technology

Εξωτερικός κριτής ή εξεταστής:

- Εξωτερικός κριτής για ερευνητικά ιδρύματα και ερευνητές του ΕΘ.Ι.ΑΓ.Ε.
- Εξωτερικός κριτής για ερευνητικές προτάσεις που υποβάλλονται σε φορείς χρηματοδότησης έρευνας σε Εθνικό και Ευρωπαϊκό ή παγκόσμιο επίπεδο.
- Εξωτερικός Εξεταστής και Σύμβουλος μεταπτυχιακών φοιτητών και υποψηφίων διδακτόρων σε:
 - ❑ Άλλα Τμήματα του Αριστοτελείου Πανεπιστημίου,
 - ❑ Άλλα Ελληνικά Πανεπιστήμια,
 - ❑ Άλλα Ευρωπαϊκά Πανεπιστήμια
- Εξωτερικός αξιολογητής για πρόσληψη ή εξέλιξη ακαδημαϊκού προσωπικού (καθηγητών) σε πανεπιστήμια της αλλοδαπής

Συντονιστής των προγραμμάτων Socrates/Erasmus/Leonardo

Από την έναρξη αυτών των Ευρωπαϊκών προγραμμάτων προσφέρει υπηρεσίες συντονιστή σε επίπεδο Τομέα, βοηθώντας φοιτητές και μέλη ΔΕΠ να μετακινηθούν σε πολλά Ευρωπαϊκά Πανεπιστήμια και βιομηχανίες.

- **Εθνικός συντονιστής για το FISEC.** Το FISEC (Food Industry Students in the European Community) είναι μια Πανερωπαϊκή οργάνωση φοιτητών Επιστημών Τροφίμων με στόχο τη συνεργασία για καλύτερες σπουδές και ευκαιρίες απασχόλησης.

Το 12^ο Συνέδριο του FISEC με θέμα: “*New Challenges for the Food Sciences in a Globalized Market*” οργανώθηκε το Δεκέμβριο 2001 στη Θεσσαλονίκη από τους φοιτητές του Τομέα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων Α.Π.Θ.

- **Πρόεδρος της Οργανωτικής Επιτροπής Ημερίδας** που έγινε στη Θεσσαλονίκη στις 5 Μαρτίου 2005 στα πλαίσια της «ΔΕΤΡΟΠ 2005» με θέμα: «Τρόφιμα-Διατροφή-Ευζωΐα»
- **Συν-Προεδρεύων και Συντονιστής** της συζήτησης με θέμα: «*Γεωργικά Φάρμακα και Υγεία*», στα πλαίσια της 8^{ης} Επιστημονικής Εκδήλωσης της Ιατρικής Εταιρείας Θεσ/νίκης. Θεσσαλονίκη, Δευτέρα 19.6.2006:
- **Μέλος της Οργανωτικής Επιτροπής Διεθνούς Επιστημονικής Δημερίδας - Workshop** – με θέμα: “Trends in cereal Science and Technology – Industrial Applications”, Θεσσαλονίκη, 4-5 Φεβρουαρίου 2008
- **Συν-προεδρεύων της Διεθνούς Επιστημονικής Επιτροπής για το First International Conference on Processing and Energy in Agriculture-INOPTER 2009**. Divcibare, Serbia, 21-24 Απριλίου, 2009
- **Μέλος της Οργανωτικής Επιτροπής Διεθνούς Επιστημονικής Δημερίδας - Workshop** – με θέμα: “Understanding, measuring and predicting the shelf-life of foods”, Θεσσαλονίκη, 27-28 Μαΐου, 2010
- **Μέλος της εκτελεστικής επιτροπής του 11^{ου} Διεθνούς Συνεδρίου για τη Μηχανική και τα Τρόφιμα (11th International Congress on Engineering and Food – ICEF11)** που έγινε στην Αθήνα, 22-26 Μαΐου 2011, με συμμετοχή 700 συνέδρων από 71 χώρες

Εξωπανεπιστημιακή - Κοινωνική Δράση

Ενεργός επιστημονικός υποστηρικτής (εθελοντής) και εκπρόσωπος του Ελληνικού και του Διεθνούς Καταναλωτικού Κινήματος μέσα από τις παρακάτω δράσεις:

Εθνικό επίπεδο

- Εθελοντής επιστημονικός σύμβουλος του ΚΕ.Π.ΚΑ. (Κέντρο Προστασίας Καταναλωτών) και της Ο.Ε.Κ.Ε. (Ομοσπονδία Ενώσεων Καταναλωτών Ελλάδας) από το 1986.
- Μέλος του Διοικητικού Συμβουλίου του ΚΕ.Π.ΚΑ. για 12 χρόνια, Αντιπρόεδρος για 11 χρόνια (1990-2001) και Πρόεδρος για ένα χρόνο (2001-2002).
- Τακτικό μέλος της Οικονομικής και Κοινωνικής Επιτροπής (ΟΚΕ) της Ελλάδας για ένα χρόνο
- Οργάνωση ημερίδων και παρουσίαση διαλέξεων για το κοινό της Θεσσαλονίκης και άλλων επαρχιακών πόλεων σε θέματα Ασφάλειας Τροφίμων και Προστασίας του Καταναλωτή.

- Συχνές παρεμβάσεις σε θέματα Ασφάλειας Τροφίμων και Προστασίας του Καταναλωτή στο Ραδιόφωνο, την τηλεόραση, τις εφημερίδες, τα περιοδικά και την έκδοση του ΚΕ.Π.ΚΑ. «Καταναλωτικά Βήματα».
- Εκπαιδευτής σε θέματα Ασφάλειας Τροφίμων και Προστασίας του Καταναλωτή σε Σεμινάρια και Ημερίδες που απευθύνονται σε δασκάλους και καθηγητές σε όλη την Ελλάδα.

Διεθνές επίπεδο

- Επιστημονικός Σύμβουλος σε θέματα Τροφίμων του ΚΕ.Π.ΚΑ. και της BEUC (Bureau Europeen des Unions de Consomateurs)
- Τακτικό Επιστημονικό Μέλος του Δι-Ατλαντικού Διαλόγου Καταναλωτών (Trans-Atlantic Consumer Dialogue -TACD) – Ομάδα εργασίας: Τρόφιμα

Αντιπροσωπευτικές δημοσιεύσεις σε περιοδικά με κριτές

1. Goula, A. and **Lazarides, H. N.** 2012. Modelling of Mass and Heat Transfer during combined processes of osmotic dehydration and freezing (Osmo-Dehydro-Freezing). *Chemical Engineering Science*, 82:52-61
2. **Lazarides, H. N.** 2012. Challenges and opportunities for the community of Food Sciences to contribute towards a society of healthier consumers and a better world. *International Journal of Food Studies (IJFS)*, Vol. 1:101-108
3. Tsagaraki, E. and **Lazarides, H. N.** 2012. Fouling analysis and performance of tubular ultrafiltration on pre-treated Olive Mill Waste Water. *Food Bioprocess Technol.* 5:584–592. DOI: 10.1007/s11947-010-0326-4.
4. **Lazarides, H. N.** 2011. Hunger and obesity: Is this the best we – food scientists/ engineers - can offer to the world community in the 21st century? 11th International Congress on Engineering and Food (ICEF11). *ScienceDirect- Procedia in Food Science*. Volume 1: 1854-1860
5. Mitrakas, G.E., K.P. Koutsoumanis and H.N. **Lazarides**. 2008. Impact of edible coating with or without anti-microbial agent on microbial growth during osmotic dehydration and refrigerated storage of a model plant material. *Innovative Food Science & Emerging Technologies*. Vol. 9: 550-555
6. **Lazarides, H. N.**, Mitrakas, G.E. and Matsos, K.I. 2007. Edible coating and counter-current product/solution contacting: A novel approach to monitoring solids uptake during osmotic dehydration of a model food system. *J. Food Engineering*, 82 (2):171-177
7. Dova, M., Petrotos, K.B. and H. N. **Lazarides**. (2007). On the direct osmotic concentration of liquid foods: Part I. Impact of process parameters on process performance. *J. Food Engineering*, 78 (2) 422-430
8. Dova, M., Petrotos, K.B. and H. N. **Lazarides**. (2007). On the direct osmotic concentration of liquid foods: Part II. Development of a generalized model. *J. Food Engineering*, 78 (2) 431-437

9. Matuska, M., Lenart, A. and H. N. **Lazarides**. (2006). On the use of edible coatings to monitor osmotic dehydration kinetics for minimal solids uptake. *J. Food Engineering*. 72 (1): 85-91
10. **Lazarides, H. N.** 2003. *Dehydration System Design*. In: D. R. Heldman (editor), "Encyclopedia of Agricultural, Food and Biological Engineering". Marcel Dekker Inc., NY, p. 180-185.

ΑΝΑΛΥΤΙΚΟΣ ΚΑΤΑΛΟΓΟΣ ΔΗΜΟΣΙΕΥΣΕΩΝ

Επιστημονικές Διατριβές

1. **Lazarides, H. N.** 1980. Enzymatic control of rheological properties in direct acidified cheese products. Ph. D. Dissertation, University of Massachusetts, Amherst, MA. 106 pp.
2. **Lazarides, H. N.** 1977. Evaluation of quality changes in canned foods induced by different retort pressures. M. Sc. Thesis, University of Minnesota, St. Paul, MN. 147 pp.
3. **Λαζαρίδης, Χ. Ν.** 1973. Μικροβιολογία παραγωγής πουλερικών στην περιοχή Θεσσαλονίκης. Γεωπονική Σχολή Α.Π.Θ.

Δημοσιεύσεις σε Διεθνή Επιστημονικά Περιοδικά με Κριτές

1. **Lazaridis, H. N.** and J. R. Rosenau. 1980. Effects of emulsifying salts and carrageenan on rheological properties of cheese like products. *J. Food Sci.* 45 (3):595-597.
2. **Lazaridis, H. N.**, Rosenau, J. R. and R. R. Mahoney. 1981. Enzymatic control of meltability in a direct acidified cheese product. *J. Food Sci.* 46 (2):332-335, 339.
3. Mahoney, R. R., **Lazaridis, H. N.** and J. R. Rosenau. 1982. Protein size and meltability in enzyme-treated, direct acidified cheese products. *J. Food Sci.* 47 (2):670-671.
4. **Lazaridis, H. N.** and E. H. Sander. 1988. Home-canning of food: Effect of a higher process temperature on the quality of low-acid foods. *J. Food Sci.* 53 (3):985-986.
5. **Lazarides, H. N.** , Goldsmith, S. M. and T. P. Labuza. 1988. Extending shelf life of an intermediate moisture food. *Chem. Engineering Progress*, 84 (5):46- 51.
6. **Lazarides, H. N.** 1990. Sorption isotherm characteristics of an intermediate moisture meat product. *Food Sci. and Technol. (LWT)* 23:418-421.
7. Roukas, T. and **H. N. Lazarides**. 1990. Ethanol production from deproteinized whey by β -galactosidase coimmobilized cells of *Saccharomyces cerevisiae*. *J. Industrial Microbiol.*, 7:15-18.
8. **Lazarides, H. N.** 1991. Application of the transformed GAB equation to delineate moisture sorption behavior of an intermediate moisture meat product. *Food Science and Technology (LWT)*, 24 (4):310-314.

9. Roukas, T., **Lazarides, H. N.** and P. Kotzekidou. 1991. Ethanol production from deproteinized whey by *Saccharomyces cerevisiae* cells entrapped in different immobilization matrices. *Milchwissenschaft* , 46 (7):438-441.
10. Kotzekidou, P. and **H. N. Lazarides**. 1991. Microbial stability of pathogens in an intermediate moisture meat product. *Food Science and Technology (LWT)*, 24:419-423.
11. **Lazarides, H.N.**, E. Katsanidis and A. Nicolaidis. 1995. Mass transfer kinetics during osmotic preconcentration aiming at minimal solid uptake. *J. Food Engineering*, 25(2):151-166
12. **Lazarides, H.N.**, Nicolaidis, A and E. Katsanidis. 1995. Sorption behavior changes induced by osmotic pre-concentration of apple slices in different osmotic media. *J. Food Sci.* Vol. 60 (2):348-350, 359
13. **Lazarides, H. N.** and N. Mavroudis. 1995. Freeze/thaw effect on mass transfer rates during osmotic dehydration. *J. Food Sci.* Vol. 60(4):826-9
14. **Lazarides, H. N.** and N. Mavroudis. 1996. Kinetics of osmotic dehydration of a highly shrinking vegetable tissue in a salt-free medium. *J. Food Engineering*, 30:61-74
15. **Lazarides, H. N.**, V. Gekas and N. Mavroudis. 1997. Apparent mass diffusivities in fruit and vegetable tissues undergoing osmotic processing. *J. Food Engineering*. 31:315-324.
16. Petrotos, K. B. and **Lazarides, H. N.** 2001. Osmotic processing of liquid foods. *J. Food Engineering*, 49:201-206
17. Matuska, M., Lenart, A. and H. N. **Lazarides**. 2006. On the use of edible coatings to monitor osmotic dehydration kinetics for minimal solids uptake. *J. Food Engineering*. 72 (1): 85-91
18. Dova, M., Petrotos, K.B. and H. N. **Lazarides**. 2007. On the direct osmotic concentration of liquid foods: Part I. Impact of process parameters on process performance. *J. Food Engineering*, 78 (2) 422-430
19. Dova, M., Petrotos, K.B. and H. N. **Lazarides**. 2007. On the direct osmotic concentration of liquid foods: Part II. Development of a generalized model. *J. Food Engineering*, 78 (2) 431-437
20. **Lazarides, H. N.**, Mitrakas, G.E. and Matsos, K. I. 2007. Edible coating and counter-current product/solution contacting: A novel approach to monitoring solids uptake during osmotic dehydration of a model food system. *J. Food Engineering*, 82 (2):171-177
21. Mitrakas, G. E., K. P. Koutsoumanis and H. N. **Lazarides**. 2008. Impact of edible coating with or without anti-microbial agent on microbial growth during osmotic dehydration and refrigerated storage of a model plant material. *Innovative Food Science & Emerging Technologies*. Vol. 9: 550-555
22. Mitrakas, G. E. and H. N. **Lazarides**. 2008. Osmotic treatments: A tool to improve quality attributes and promote energy savings. *Journal on Processing and energy in Agriculture*. Vol. 12 (3): 134-143

23. **Lazarides, H. N.** 2011. Hunger and obesity: Is this the best we – food scientists/ engineers - can offer to the world community in the 21st century? *Procedia Food Science*. Volume 1: 1854-1860
24. **Lazarides, H. N.** 2012. "Challenges and opportunities for the community of Food Sciences to contribute towards a society of healthier consumers and a better world". *International Journal of Food Studies (IJFS)*, Vol. 1:101-108
25. Tsagaraki, E. and **Lazarides, H. N.** 2012. Fouling analysis and performance of tubular ultrafiltration on pre-treated Olive Mill Waste Water. *Food Bioprocess Technol.* 5:584–592. DOI: 10.1007/s11947-010-0326-4.
26. Goula, A. and **Lazarides, H. N.** 2012. Modelling of Mass and Heat Transfer during combined processes of osmotic dehydration and freezing (Osmo-Dehydro-Freezing). *Chemical Engineering Science*, 82:52-61

Βιβλία

1. *Λαζαρίδης, Χ. Ν. 2006. Μηχανική Τροφίμων: Θεμελιώδεις Έννοιες-Φαινόμενα Μεταφοράς-Λειτουργικές Μονάδες. 2^η Έκδοση. Εκδόσεις Γιαχούδη-Γιαπούλη. Θεσ/νίκη. Σελ. 418*
2. *Λαζαρίδης, Χ. Ν. (επιμέλεια έκδοσης) 2000. Τεχνολογία Τροφίμων και Αειφορία. Εκδόσεις Γιαχούδη-Γιαπούλη. Θεσ/νίκη. Σελ. 235*
3. *Λαζαρίδης, Χ. Ν. 2004. Αρχές Μηχανολογίας Τροφίμων. Διδακτικές Σημειώσεις. Υπηρεσία Δημοσιευμάτων Α.Π.Θ. Σελ. 130*
4. *Λαζαρίδης, Χ. Ν. 2004. Συστήματα Αυτοματισμού Γεωργικών Βιομηχανιών. Υπηρεσία Δημοσιευμάτων Α.Π.Θ. Σελ. 114*

Κεφάλαια Βιβλίων και Διεθνών Εκδόσεων (Εγκυκλοπαίδειες)

1. **Lazarides, H. N.** 1994. Osmotic Pre-concentration: Developments and Prospects. In: Singh, R. P. and Oliveira, F.A.R. (Eds), "Minimal Processing of Foods and Process Optimization. An Interface". CRC Press. Boca Raton, FL. pp 73-85
2. **Lazarides, H. N.**, Fito, P., Chiralt, A., Gekas, V and A. Lenart. 1999. Advances in Osmotic Dehydration. In: Oliveira, F.A.R. and J.C. Oliveira (editors), "Processing Foods: Quality Optimization and Process Assessment", CRC Press. p. 175-199.
3. **Lazarides, H. N.** 2000. Controlling solids uptake during osmotic processing of plant tissues. In: Dalla Rosa M. and W. E. L. Spiess (Editors), "Industrial application of osmotic dehydration/treatments of food". Forum, Udine. p. 41-48
4. **Lazarides, H. N.** 2001. Reasons and possibilities to control solids uptake during osmotic treatment of fruits and vegetables. In: Fito, P., A. Chiralt, J. M. Barat, W.E.L. Spiess and D. Behnlian (Editors), "Osmotic dehydration and vacuum impregnation: Applications in Food Industries". Technomic Publ. Co., USA. Pp. 33-42
5. **Lazarides, H. N.** 2001. Teaching written and oral communication skills through field assignments. In: Michael Walters and Rosa Pawsey (Editors), "Personal Skills: An

- integrated component of Food Science Courses-Application of the active learning paradigm”. Dept. of Food Science, University College Dublin.p. 216-7.
6. **Lazarides, H. N.** 2001. Teaching oral communication and debating skills through student debating sessions. In: Michael Walters and Rosa Pawsey (Editors), “Personal Skills: An integrated component of Food Science Courses-Application of the active learning paradigm”. Dept. of Food Science, University College Dublin.p. 217-8
 7. **Lazarides, H. N.** 2003. Dehydration System Design. In: D. R. Heldman (editor), “Encyclopedia of Agricultural and Food Engineering”. Marcel Dekker Inc., NY p. 180-185.
 8. **Lazarides, H. N.** and E. Katsanidis. 2003. *Principles of Reverse Osmosis*. In: B. Caballero, L. Trugo and P. M. Finglas (editors), “Encyclopedia of Food Sciences and Nutrition”. Academic Press, London. p. 3827- 3834.
 9. Tsagaraki, E., **Lazarides, H. N.** and Petrotos, K. B. 2007. Olive mill wastewater treatment. In: Oreopoulou, V. and Russ, W. (Eds) “Utilization of byproducts and treatment of waste in the food industry. Springer Publ. Co. p. 133-157
 10. **Lazarides, H. N.** 2008. *Concentration – Direct Osmotic Concentration of Liquid Foods*. In: M. Vieira and P. Ho (editors), “Experiments in Unit Operations and Processing Foods”. Springer, London. p. 41-45, 164-165.

Πρακτικά Διεθνών Συνεδρίων

1. **Lazarides, H. N.** 2011a. Hunger and Obesity: Is this the best we –food scientists/engineers-can offer to the world community in the 21st century. In: Taoukis, P. et al. (eds) “Food Process Engineering in a Changing World - ICEF11 Congress Proceedings, Volume I”, Athens Greece 2011. Pp 753-754
2. **Lazarides, H. N.** 2011b. Food Processing Technology in a sustainable food supply chain. In: Taoukis, P. et al. (eds) “Food Process Engineering in a Changing World - ICEF11 Congress Proceedings, Volume I”, Athens Greece 2011. Pp 789-790
3. Goula, A. M. & **Lazarides, H. N.** 2011. Modelling of transport processes during osmo-dehydro-freezing. In: Taoukis, P. et al. (eds) “Food Process Engineering in a Changing World - ICEF11 Congress Proceedings, Volume II”, Athens Greece 2011. Pp 1517-1518
4. **Lazarides, H. N.** 2010. Understanding, measuring and predicting the shelf-life of foods: Introductory remarks. International workshop on: “Understanding, measuring and predicting the shelf-life of foods: Theory-Applications”. Thessaloniki, 27-28 May, 2010.
5. **Lazarides, H. N.** 2010. Challenges and opportunities for the community of food sciences to contribute towards a healthier consumer and a better world. University of Bologna, Sezena. International Congress on “Ethics and Innovation in Food Science and Technology”-In memory of CARLO R. LERICI, Bertinoro (IT), March 18-19, 2010
6. Sandrou, D. K. and H. N. **Lazarides.** 2009. Acetaldehyde production during the formation of PET bottles used for water bottling. A preliminary report. First International Conference on SUSTAINABLE POSTHARVEST AND FOOD TECHNOLOGIES-INOPTEP 2009, Divcibare – Serbia, April 21-26, 2009. Journal on Processing and Energy in Agriculture. Vol. 13 (4): 315-316.

7. **Lazarides**, H. N. 2009. Food and well-being under a global perspective. First International Conference on SUSTAINABLE POSTHARVEST AND FOOD TECHNOLOGIES-INOPTEP 2009, Divcibare – Serbia, April 21-26, 2009. Journal on Processing and Energy in Agriculture. Vol. 13 (1), p. 1-4
8. Mitrakas, G. E. and H. N. **Lazarides**. 2008. Osmotic treatments: A tool to improve quality attributes and promote energy savings. Journal on Processing and Energy in Agriculture. Vol. 12 (3): 134-143
9. **Lazarides**, H. N. 1998. Mass Transfer Phenomena during Osmotic Processing of Fruits and Vegetables. In: Oliveira J. C. and F.A.R. Oliveira (editors), "Process Optimization and Minimal Processing of Foods. Volume 3. Drying", Proceedings of the Third Main Meeting of the Copernicus Project in "Process Optimization and Minimal Processing of Foods", Leuven, October 23-25, 1997. p. 43-45
10. Mavroudis, N., Gekas, V. and H. N. **Lazarides**. 1997. Shrinkage in osmotic dehydration of plant tissues. In: Oliveira J. C.(editor) "Process Optimization and Minimal Processing of Foods. Volume 3. Drying", Proceedings of the Second Main Meeting of the Copernicus Project, Warsaw, Poland, December 13-14, 1996, p. 67-75
11. Gonzalez, C., Gekas, V., Fito, P. **Lazarides**, H.N. and I. Sjolholm. 1997. Osmotic solution characterization.. Proceedings of the First Main Meeting of the Copernicus Project in "Process Optimization and Minimal Processing of Foods", Porto, Portugal, December 6-8, 1995. p.p. 76-82
12. **Lazarides**, H.N., Gekas, V. and N. Mavroudis. 1997. Mass diffusivities in fruit and vegetable tissues undergoing osmotic processing. Proceedings of the First Main Meeting of the Copernicus Project in "Process Optimization and Minimal Processing of Foods", Porto, Portugal, December 6-8, 1995. p.p. 50-56.
13. **Lazarides**, H. N. 1995. Osmotic preconcentration as a tool in freeze preservation of fruits and vegetables. In: "Osmotic dehydration of Fruits and Vegetables", Lenart, A. and P.P. Lewicki (Editors). Proceedings of the Second International Seminar on "Osmotic dehydration of fruits and vegetables", Warsaw, April 18-19, 1994. p. 88-98.
14. Sander, E. and H. N. **Lazarides**. 1993. Rice-asterisk completer 3-hydrolyzed rice flour for fat replacement. Proceedings of the 7th International Flavor Conference: Food Flavors, Ingredients And Composition, Jun 24-26, 1992 Pythagorion Greece. Volume: 32 Pages: 823-834
15. Chardon, S., Quemarais, B., Schwartzberg,H., Iakovides, A. and H. **Lazarides**. 1990. Aroma loss and recovery during batch evaporation. In : Spiess, W. E. L. and H. Schubert (eds.) "Engineering and Food. Vol. 3. Advanced Processes". Elsevier Applied Science Publishers. p. 118-127.
16. **Lazarides**, H. N. A. Iakovidis and H. G. Schwartzberg. 1990. Aroma loss and recovery during falling film evaporation. In : Spiess, W. E. L. and H. Schubert (eds.) "Engineering and Food. Vol. 3. Advanced Processes". Elsevier Applied Science Publishers. p. 96-105.
17. **Lazarides**, H. N. 1988. Direct acidification processes: A potential outlet for radionuclide contaminated milk. In : G. Charalambous (ed.) "Developments in Food Science, Vol. 17: Frontiers of Flavor". Elsevier Science Publishers B. V., Amsterdam, p. 521-528.