

ΠΡΟΣΩΠΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ

Όνοματεπώνυμο: Θωμάς Μοσχάκης
Τόπος Γέννησης: Τρίκαλα
Οικογενειακή κατάσταση: Έγγαμος με ένα παιδί
Διεύθυνση εργασίας: Εργαστήριο Τεχνολογίας Γάλακτος, Τομέας Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Τμήμα Γεωπονίας, Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης
Τ.Θ. 256, Θεσσαλονίκη 54124
Τηλέφωνο εργασίας: 2310 99 1680
Φαξ εργασίας: 2310 99 1680
E-mail: tmoschak@agro.auth.gr

ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ

2006	Διδακτορικό δίπλωμα (Ph.D.)	School of Food Science and Nutrition, University of Leeds (England) Διδακτορική διατριβή: “Microstructural factors affecting the stability of viscoelastic caseinate emulsions flocculated by polysaccharides”. Επιβλέποντες καθηγητές: E. Dickinson & B. S. Murray
2002	Μεταπτυχιακό δίπλωμα (Master of Science)	School of Food Science and Nutrition, University of Leeds (England) Μεταπτυχιακή διατριβή: “Texture analysis of heat-set whey protein gels”. Επιβλέπων καθηγητής: J. Chen.
1998	Πτυχίο Γεωπονίας	Τμήμα Επιστήμης & Τεχνολογίας Τροφίμων, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών, Βαθμός πτυχίου 7,52 (Λίαν Καλώς) Πτυχιακή διατριβή: “Ποιοτικά χαρακτηριστικά άρτου παρασκευασμένου από διαφορετικού τύπου άλευρα”. Επιβλέπων καθηγητής: Α. Κωσταρόπουλος.
1993	Απολυτήριο Λυκείου:	3ο Γενικό λύκειο Καρδίτσας

ΞΕΝΕΣ ΓΛΩΣΣΕΣ

- Άριστη γνώση της Αγγλικής γλώσσας.
- Καλή γνώση της Γερμανικής γλώσσας.

ΔΕΞΙΟΤΗΤΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΚΗΣ

- ✓ Άριστη γνώση χειρισμού των πακέτων ‘MS Office’, ‘Origin’, ‘SPSS’ και ‘Minitab’.

- ✓ Άριστη γνώση πακέτων επεξεργασίας/ανάλυσης εικόνων όπως ‘QWin’, ‘CorrelDraw’, ‘IDL’, τα οποία χρησιμοποιηθήκανε στη συγγραφή του διδακτορικού – πτυχιακών διατριβών.

ΣΕΜΙΝΑΡΙΑ ΕΠΙΜΟΡΦΩΣΗΣ

- 2006 “Βασικά και προχωρημένα σεμινάρια στη στατιστική για έρευνα”, θεωρία και πράξη, University of Leeds (England).
- 2003 “Παρουσίαση και Διδασκαλία σε Εργαστηριακά και Πρακτικά Μαθήματα”, University of Leeds (England).
- 2003 “Αποτελεσματικές Μέθοδοι Διδασκαλίας και Εκμάθησης σε μικρές ομάδες στις αρχές επιστήμης και εφαρμοσμένης μηχανικής”, University of Leeds (England).
- 1999 “Ανάλυση επικινδυνότητας στα κρίσιμα σημεία ελέγχου (HACCP)” διάρκειας 300 ωρών από τον EOMMEX (210 ώρες θεωρία και 90 ώρες πρακτική εξάσκηση)

ΑΠΑΣΧΟΛΗΣΗ

- 2014 - Σήμερα *Επίκουρος Καθηγητής*, Τομέας Επιστήμης & Τεχνολογίας Τροφίμων, Τμήμα Γεωπονίας, Α.Π.Θ. Γνωστικό αντικείμενο «Τεχνολογία Γάλακτος και προϊόντων του»
- 2009 – 2014 *Λέκτορας*, Τομέας Επιστήμης & Τεχνολογίας Τροφίμων, Γεωπονική Σχολή, Α.Π.Θ. Γνωστικό αντικείμενο «Τεχνολογία Γάλακτος και προϊόντων του»
- 2008-2009 *Μεταδιδακτορικός ερευνητής*, Τομέας Επιστήμης & Τεχνολογίας Τροφίμων, Γεωπονική Σχολή, Α.Π.Θ. (Εργ. Χημείας και Βιοχημείας Τροφίμων)
- 2007-2009 *Επιστημονικός συνεργάτης* στο Τμήμα Εμπορίας και Ποιοτικού Ελέγχου Αγροτικών Προϊόντων), Σχολή Γεωπονίας του ΤΕΙ Δυτική Μακεδονίας (Παράρτημα Φλώρινας).
- 2006-2007 *Εργαστηριακός & Επιστημονικός Συνεργάτης* στο Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων, του ΤΕΙ Λάρισας (Παράρτημα Καρδίτσας)
- 2007 *Συμμετοχή σε ερευνητικό πρόγραμμα* αξιολόγησης των χρωστικών τροφίμων (E 100-200) σε συνεργασία με τη Food Chain, Centre of Industrial Collaboration.
- 2006 *Συμμετοχή σε ερευνητικό πρόγραμμα* αξιολόγησης και εκτίμησης της δομής-υφής Danish bacon σε συνεργασία με τη Food Chain, Centre of Industrial Collaboration.
- 2004 – 2006 *Υπεύθυνος διεξαγωγής εξετάσεων* σε μεταπτυχιακούς και προπτυχιακούς φοιτητές με αμοιβή, University of Leeds (England).
- 2002 – 2006 *Διδασκαλία εργαστηριακών μαθημάτων* σε μεταπτυχιακούς και προπτυχιακούς φοιτητές στο School of Food Science and Nutrition, University of Leeds (England)
- 2001 *Συμμετοχή στο πρόγραμμα καταπολέμησης και ελέγχου του Δάκου (Dacus oleae).*
- 1999 – 2001 *Εκπλήρωση στρατιωτικών υποχρεώσεων* ως έφεδρος ανθυπολοχαγός (Θήβα, Μεγάλο Πεύκο, Διδυμότειχο, Καστοριά).

- 1998 Πρακτική άσκηση στο εργαστήριο μηχανικής τροφίμων συντήρησης και επεξεργασίας γεωργικών προϊόντων του τμήματος Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων του Γ. Π. Α.
- 1997 Πρακτική άσκηση στην Τυροκομική Καρδίτσας “ΑΓΡΑΦΑ” και στην “ΤΥΡΑΣ Α. Ε”.

ΔΙΔΑΚΤΙΚΟ ΕΡΓΟ

- 2013 - Σήμερα Μάθημα: N012Y Αρχές Επεξεργασίας και Συντήρησης Τροφίμων
- 2009 - Σήμερα Μάθημα: 509Y Τεχνολογία Γάλακτος
- 2009 - Σήμερα Μάθημα: 213Y Γαλακτοκομία
- 2009 - Σήμερα Μάθημα: 516Y Τεχνολογία Προϊόντων Γάλακτος
- 2009 - Σήμερα Μάθημα: 535 Y Φυσικοχημεία (Διαλέξεις πάνω στα γαλακτώματα)

Πριν την εκλογή στο Τμήμα Γεωπονίας του Α.Π.Θ.

- 2007-2008 *Επιστημονικός συνεργάτης* στο Τμήμα Εμπορίας και Ποιοτικού Ελέγχου Αγροτικών Προϊόντων), Σχολή Γεωπονίας του ΤΕΙ Δυτική Μακεδονίας (Παράρτημα Φλώρινας).
Μαθήματα: Ποιότητα Γάλακτος, Εργαστηριακός Έλεγχος Τροφίμων
- 2006-2007 *Εργαστηριακός & Επιστημονικός Συνεργάτης* στο Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων, του ΤΕΙ Λάρισας (Παράρτημα Καρδίτσας)
Μαθήματα: Τεχνολογία και Ποιοτικός Έλεγχος Γάλακτος και Γαλακτοκομικών Προϊόντων, Μικροβιολογία Τροφίμων Ι, Μικροβιολογία Τροφίμων ΙΙ Βιοτεχνολογία Τροφίμων & Βιοτεχνολογική Μικροβιολογία
- 2002-2006 Διδασκαλία εργαστηριακών μαθημάτων (*Εργαστηριακός Συνεργάτης*) σε μεταπτυχιακούς και προπτυχιακούς φοιτητές στο School of Food Science and Nutrition, University of Leeds (England)
Μαθήματα: Επεξεργασία Τροφίμων

ΕΠΙΒΛΕΨΗ ΔΙΑΤΡΙΒΩΝ

Επίβλεψη προπτυχιακών διατριβών

Επίβλεψη 33 προπτυχιακών διατριβών (οι 10 είναι σε εξέλιξη).

Επίβλεψη μεταπτυχιακών διατριβών

Επίβλεψη 5 μεταπτυχιακών διατριβών (οι 3 είναι σε εξέλιξη).

Μέλος τριμελών επιτροπών εξέτασης μεταπτυχιακών διπλωματικών εργασιών (εκτός εκείνων στις οποίες ήμουν επιβλέπων): 8

Μέλος τριμελούς συμβουλευτικής επιτροπής εκπόνησης διδακτορικής διατριβής: 2

Μέλος επταμελούς επιτροπής εξέτασης διδακτορικών διατριβών: 4

ΔΙΟΙΚΗΤΙΚΗ – ΛΟΙΠΗ ΕΜΠΕΙΡΙΑ

- Συμμετοχή στη ΓΣ και τη ΓΣΕΣ της Γεωπονικής Σχολής για τα έτη 2011-2013.
- Μέλος τη ομάδας Εσωτερικής Αξιολόγησης για τα έτη 2009-2013.
- Μέλος της Ειδικής Διατμηματικής Επιτροπής του Διατμηματικού Προγράμματος Μεταπτυχιακών Σπουδών «Αρχιτεκτονική Τοπίου» για τα ακαδημαϊκά έτη 2011-2013.
- Μέλος της Εθνικής Επιτροπής γάλακτος Ελλάδας για τα έτη 2009-2010
- Μέλος της Επιτροπής Ποιότητας, Ασφάλειας & Υγιεινής Τροφίμων του ΓΕΩΤ.Ε.Ε.
- Υπεύθυνος και τεχνικός διαχειριστής του ιστοχώρου <http://agro-fst.web.auth.gr/> για τα έτη 2012-2013 και δημιουργός, υπεύθυνος και τεχνικός διαχειριστής μαζί με την κ. Σαμολάδα του νέου ιστοχώρου <http://food-science.agro.auth.gr/> του Τομέα Επιστήμης & Τεχνολογίας Τροφίμων
- Μέλος της Ομάδας εργασίας αξιολόγησης και βαθμολόγησης των τεχνικών προσφορών του διαγωνισμού αριθμ. 303/2011 «Προμήθεια εργαστηριακού εξοπλισμού βασικής έρευνας Αριστοτελείου Πανεπιστημίου Θεσσαλονίκης» που αφορούσαν τη Γεωπονική σχολή καθώς επίσης και μέλος της Επιτροπής Διαγωνισμού & Παραλαβής πρόχειρων διαγωνισμών του Τομέα Επιστήμης & Τεχνολογίας Τροφίμων

ΣΥΝΕΡΓΑΣΙΕΣ ΜΕ ΆΛΛΑ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΑ ΙΔΡΥΜΑΤΑ

Κατά το διάστημα 30 Ιουλίου - 11 Αυγούστου 2010 πραγματοποίησα επιστημονική επίσκεψη στο Technische Unevirsitat Berlin της Γερμανίας στα πλαίσια του προγράμματος «Διμερές Πρόγραμμα Μορφωτικών Ανταλλαγών Ελλάδος-Γερμανίας», μετά από πρόσκληση του Prof Lothar W. Kroh του πανεπιστημίου Technische Unevirsitat Berlin. Με τα μέλη της ερευνητικής ομάδας του Prof. Kroh συζητήσαμε πιθανή επιστημονική συνεργασία επί θεμάτων που άπτονται της απελευθέρωσης ενώσεων από συστήματα βιοπολυμερών. Επιπλέον, εκπαιδευτικά σε τεχνικές που εφαρμόζονται στο εργαστήριο του Prof. Kroh και συγκεκριμένα πάνω στη χρωματογραφία (αέρια και υγρή) τεχνικές που το συγκεκριμένο εργαστήριο έχει εμπειρία και έντονη ερευνητική δραστηριότητα.

ΥΠΟΤΡΟΦΙΕΣ - ΔΙΑΚΡΙΣΕΙΣ

- Υποτροφία (IKY) για την εισαγωγή στο Τμήμα Επιστήμης & Τεχνολογίας Τροφίμων, Γ.Π.Α ως δεύτερος (1993).
- Υποτροφία (IKY) για τη δεύτερη καλύτερη επίδοση στο δεύτερο έτος του Γ.Π.Α. (1994-1995).
- Υποτροφία (IKY) για μεταπτυχιακές σπουδές στο εξωτερικό στην ειδίκευση Επεξεργασία-Συντήρηση-Μηχανική Τροφίμων (2001-2005)
- Υποτροφία από τη Society of Chemical Industry (A J Banks Fund) (2004).
- Υποτροφία (IKY) για μεταδιδακτορική έρευνα στην Ελλάδα (2008-2009).
- Τα αποτελέσματα του προγράμματος αξιολόγησης και εκτίμησης της δομής-υφής Danish bacon (κύριος ερευνητής) δημοσιεύτηκαν από τα κυριότερα διεθνή πρακτορεία ειδήσεων (New

York Times, BBC, Sky News, Australia's Daily Telegraph, Radio New Zealand, Chinaview.cn, DailyIndia.com, the Toronto Star, Scottish Farmer κ.α.)

- Ειδικός προσκεκλημένος για την καθοδήγηση και διεξαγωγή εξειδικευμένων μαθημάτων τυροκομίας στο University of Vermont (Η.Π.Α.) με τίτλο “ Artisan cheese practices: Italy and Greece”(2009).
- Συμπράττων συγγραφέας της καλύτερης ερευνητικής εργασίας στα πλαίσια του 5th European Workshop on Food Engineering and Technology (Valencia, Spain) της κα. Τζουμάκης Μ. (Επιβλέπων καθηγητής: κ. Μπλιαδέρης) στον Ευρωπαϊκό Διαγωνισμό υποψηφίων Διδασκτόρων στη θεματική περιοχή "Food Engineering - Food Technology" - "Julius Maggi Research Award - 2011", από το European Federation of Chemical Engineering (EFCE) και το European Federation of Food Science and Technology (EFFoST), 23 March, 2011
- 3^ο Βραβείο αναρτημένης εργασίας (poster) στο International Conference on Environment, Health and Industrial Biotechnology, BioSangam-2013, November 21-23, Allahabad, India, η εργασία των Bosnea, L., Fanourakis, S., Moschakis, T., Biliaderis, C.G. με τίτλο “Whey protein- gum arabic coacervates as microencapsulation matrix for L. paracasei: Effect of biopolymer composition on cell viability”.

ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΟΣ ΚΡΙΤΗΣ (REVIEWER) ΣΕ ΔΙΕΘΝΗ ΠΕΡΙΟΔΙΚΑ ΤΟΥ SCI

- Food Hydrocolloids
- Dairy Science & Technology
- International Journal of Dairy Technology
- Food Science and Technology International
- Molecules
- Journal of Food Science and Technology
- Colloids and Surfaces B: Biointerfaces
- Bioactive Carbohydrates and Dietary Fibre

ΣΥΜΜΕΤΟΧΗ – ΥΠΟΒΟΛΗ ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΩΝ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΩΝ

Ως επιστημονικά υπεύθυνος

1. «Αναλύσεις γάλακτος και των προϊόντων του» (Κωδικός έργου Ε.Ε. Α.Π.Θ. 88141. Φορέας ανάθεσης: Εργαστήριο Ανάλυσης Τροφίμων Ergolab, 2012.
2. «Σταθεροποίηση γαλακτωμάτων απο νανοσωματίδια πολυσακχαριτών στα τρόφιμα (Εφαρμογή σε προϊόντα γάλακτος)» (Κωδικός έργου Ε.Ε. Α.Π.Θ. 89385). Φορέας ανάθεσης: Επιτροπή Ερευνών Α.Π.Θ., Ενίσχυση νέων ερευνητών στη βαθμίδα του λέκτορα 2012
3. «Αναλύσεις γάλακτος και των προϊόντων του» (Κωδικός έργου Ε.Ε. Α.Π.Θ. 85853). Φορέας ανάθεσης: Εργαστήριο Ανάλυσης Τροφίμων Ergolab, 2011.
4. «Αναλύσεις αυγών» (Κωδικός έργου Ε.Ε. Α.Π.Θ. 85771). Φορέας ανάθεσης: ΑΥΓΑ ΚΙΘΑΙΡΩΝΟΣ, 2010.

Ως συμμετέχων ερευνητής

1. «Biological investigation of the forces that influence the life of pathogens having as mission to survive in various lifestyles; BIOFILMS», Επιστ. Υπεύθυνος: Νυχάς Γεώργιος-Ιωάννης. Πρόγραμμα: **Θαλής**, Επιχειρησιακό Πρόγραμμα “Εκπαίδευση και Δια Βίου Μάθηση”, 2011.(600000-ΑΠΘ90000)
2. «Functional dairy and meat products with high added value fermented or enriched with new probiotic microorganisms isolated from Greek traditional products», Επιστ. Υπεύθυνος: Τάσσου Χρυσούλα. Πρόγραμμα: **ΣΥΝΕΡΓΑΣΙΑ 2011 – Συμπράξεις Παραγωγικών και Ερευνητικών Φορέων σε Εστιασμένους Ερευνητικούς & Τεχνολογικούς Τομείς**, ΓΓΕΤ, 2011. (1580000-200000ΑΠΘ)
3. Δράση **COST Action FA 1001** “The application of innovative fundamental food-structure-property relationships to the design of foods for health, wellness and pleasure”, Επιστ. Υπεύθυνος: Prof. Laura Piazza, 2010-2014.

ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΑ ΕΝΔΙΑΦΕΡΟΝΤΑ

- Μικροενθυλάκωση προβιοτικών μικροοργανισμών σε γαλακτοκομικά προϊόντα για ενσωμάτωση με ενισχυμένη προστασία
- Διερεύνηση των παραγόντων που επηρεάζουν τη σταθερότητα στο ράφι, την υφή, τις ρεολογικές ιδιότητες και τη μικροδομή του γάλακτος και των προϊόντων του
- Σταθεροποίηση γαλακτωμάτων τροφίμων με τη χρήση νανοσωματιδίων
- Μελέτη των πρωτεϊνών γάλακτος και πολυσακχαριτών καθώς και των αλληλεπιδράσεων αυτών στη σταθεροποίηση συστημάτων διασποράς
- Διερεύνηση των παραγόντων που επηρεάζουν τη λιπόλυση
- Ενσωμάτωση βιοενεργών συστατικών σε γαλακτοκομικά προϊόντα
- Χαρτογράφηση και αποτύπωση των ιδιαίτερων χαρακτηριστικών παραδοσιακών γαλακτοκομικών προϊόντων

ΑΝΑΛΥΤΙΚΟΣ ΚΑΤΑΛΟΓΟΣ ΔΗΜΟΣΙΕΥΣΕΩΝ

➤ Επιστημονικές Διατριβές

Moschakis, T. 2002. Texture analysis of heat-set whey protein gels. Μεταπτυχιακή Διατριβή, School of Food Science and Nutrition, University of Leeds (England).

Moschakis, T. 2006. Microstructural factors affecting the stability of viscoelastic caseinate emulsions flocculated by polysaccharides. Διδακτορική Διατριβή, School of Food Science and Nutrition, University of Leeds (England).

➤ Δημοσιευμένο έργο

I. Ερευνητικές Εργασίες (Web of Science and Scopus)

1. Scholten, E., **Moschakis, T.** and Biliaderis, C. G. (2014). Biopolymer composites for engineering food structures to control product functionality. *Food Structure* (Accepted for publication)
2. Lazaridou, A., Serafimidou, A., Biliaderis, C. G., **Moschakis, T.** and Tzanetakis, N. (2014). Structure development and acidification kinetics in fermented milk containing oat β-glucan, a yogurt culture and a probiotic strain. *Food Hydrocolloids* (Accepted for publication)
3. Moditsi, M., Lazaridou, A., **Moschakis, T.** and Biliaderis, C. G. (2014). Modifying the physical properties of dairy protein films for controlled release of antifungal agents. *Food Hydrocolloids* (Accepted for publication)

4. **Moschakis, T.**, Lazaridou, A. and Biliaderis, C. G. (2014). A micro- and macro-scale approach to probe the dynamics of sol-gel transition in cereal β -glucan solutions varying in molecular characteristics. *Food Hydrocolloids* (Accepted for publication)
5. **Moschakis, T.** (2013). Microrheology and particle tracking in food gels and emulsions. *Current Opinion in Colloid & Interface Science* 18:311-323. (I.F.=8.010)
6. Tzoumaki, M. V., **Moschakis, T.** and Biliaderis, C. G. (2013). Effect of soluble polysaccharides addition on rheological properties and microstructure of chitin nanocrystal aqueous dispersions. *Carbohydrate Polymers* 95(1): 324-331. (I.F.=3.628)
7. Tzoumaki, M. V., **Moschakis, T.**, Scholten, E. and Biliaderis, C. G. (2013). In vitro lipid digestion of chitin nanocrystal stabilized o/w emulsions. *Food & Function* 4(1): 121-129. (I.F.=1.179)
8. Zinoviadou, K. G., Scholten, E., **Moschakis, T.** and Biliaderis, C. G. (2012). Properties of emulsions stabilised by sodium caseinate-chitosan complexes. *International Dairy Journal* 26(1): 94-101. (I.F.=2.401).
9. **Moschakis, T.**, Lazaridou, A. and Biliaderis, C. G. (2012). Using particle tracking to probe the local dynamics of barley beta-glucan solutions upon gelation. *Journal of Colloid and Interface Science* 375(1): 50-59. (I.F.=3.070).
10. Zinoviadou, K. G., Scholten, E., **Moschakis, T.** and Biliaderis, C. G. (2012). Engineering interfacial properties by anionic surfactant-chitosan complexes to improve stability of oil-in-water emulsions. *Food & Function* 3(3): 312-319. (I.F.=1.179)
11. Tzoumaki, M. V., **Moschakis, T.** and Biliaderis, C. G. (2011). Mixed aqueous chitin nanocrystal-whey protein dispersions: Microstructure and rheological behaviour. *Food Hydrocolloids* 25(5): 935-942. (I.F.=3.473)
12. Tzoumaki, M. V., **Moschakis, T.**, Kiosseoglou, V. and Biliaderis, C. G. (2011). Oil-in-water emulsions stabilized by chitin nanocrystal particles. *Food Hydrocolloids* 25(6): 1521-1529. (I.F.=3.473)
13. Wagner, J., **Moschakis, T.**, Nelson, P. V. and Wedzicha, B. L. (2011). Development of a novel method to measure the film thickness of cured can coatings. *Journal of Food Engineering* 105(3): 530-536. (I.F.=2.414)
14. **Moschakis, T.**, Murray, B. S. and Biliaderis, C. G. (2010). Modifications in stability and structure of whey protein-coated o/w emulsions by interacting chitosan and gum arabic mixed dispersions. *Food Hydrocolloids* 24(1): 8-17. (I.F.=3.473)
15. **Moschakis, T.**, Murray, B. S. and Dickinson, E. (2010). On the kinetics of acid sodium caseinate gelation using particle tracking to probe the microrheology. *Journal of Colloid and Interface Science* 345(2): 278-285. (I.F.=3.070)
16. Tzoumaki, M. V., **Moschakis, T.** and Biliaderis, C. G. (2010). Metastability of Nematic Gels Made of Aqueous Chitin Nanocrystal Dispersions. *Biomacromolecules* 11(1): 175-181. (I.F.=5.479)
17. Chen, J. S., **Moschakis, T.** and Pugnali, L. A. (2006). Surface topography of heat-set whey protein gels by confocal laser scanning microscopy. *Food Hydrocolloids* 20(4): 468-474. (I.F.=3.473)
18. Macierzanka, A., Szelag, H., **Moschakis, T.** and Murray, B. S. (2006). Phase transitions and microstructure of emulsion systems prepared with acylglycerols/zinc stearate emulsifier. *Langmuir* 22(6): 2487-2497. (I.F.=4.186)
19. **Moschakis, T.**, Murray, B. S. and Dickinson, E. (2006). Particle tracking using confocal microscopy to probe the microrheology in a phase-separating emulsion containing nonadsorbing polysaccharide. *Langmuir* 22(10): 4710-4719. (I.F.=4.186)

20. Nayebzadeh, K., Chen, J. S., Dickinson, E. and **Moschakis, T.** (2006). Surface structure smoothing effect of polysaccharide on a heat-set protein particle gel. *Langmuir* 22(21): 8873-8880. (I.F.=4.186)
21. **Moschakis, T.**, Murray, B. S. and Dickinson, E. (2005). Microstructural evolution of viscoelastic emulsions stabilised by sodium caseinate and xanthan gum. *Journal of Colloid and Interface Science* 284(2): 714-728. (I.F.=3.070)
22. Chen, H. S., **Moschakis, T.** and Nelson, P. (2004). Application of surface friction measurements for surface characterization of heat-set whey protein gels. *Journal of Texture Studies* 35(5): 493-510. (I.F.=0.821)

II. Ερευνητικές Εργασίες (σε άλλα διεθνή περιοδικά με κριτές)

23. Zinoviadou, K.G., **Moschakis, T.**, Kiosseoglou, V. and Biliaderis, C.G. (2011). Impact of emulsifier polysaccharide interactions on the stability and rheology of stabilised oil-in-water emulsions. *Procedia Food Science* 1, pp 57 – 61.
24. **Moschakis, T.**, Lazaridou, A. and Biliaderis, C.G. 2011. Using particle tracking to probe the local dynamics of barley β -glucan solutions. *Procedia Food Science* 1, pp 294-301.

III. Κεφάλαια σε βιβλία και σε πρακτικά συνεδρίων (διεθνών και ελληνικών)

1. Panagiotopoulou, E., **Moschakis, T.**, and Katsanidis, E. (2013). Reduced-fat frankfurters formulated with γ -oryzanol and phytosterol structured vegetable-oil organogels and emulsions. International Conference on Food and Biosystems Engineering, FABE 2013, 30 May - 02 June, Skiathos, Greece pp 1-11.
2. Panagiotopoulou, E., **Moschakis, T.**, and Katsanidis, E. (2013). Phytosterol and γ -oryzanol structured organogels and emulsions: micro-structural features and rheological properties. International Conference on Food and Biosystems Engineering, FABE 2013, 30 May - 02 June, Skiathos, Greece pp 1-11.
3. **Moschakis, T.**, Lazaridou, A., Biliaderis, C.G. (2011). Using particle tracking to probe the local dynamics of barley β -glucan solutions. 11th International Congress on Engineering and Food: Food Process Engineering in a Changing World, ICEF11, May 22-26, Athens, Greece FMS756 pp 1-6.
4. Tzoumaki, M.V., **Moschakis, T.**, Kiosseoglou, V., Biliaderis, C.G. (2011). Chitin nanocrystal o/w stabilized emulsions. 11th International Congress on Engineering and Food: Food Process Engineering in a Changing World, ICEF11, May 22-26, Athens, Greece FMS763 pp1-5.
5. Zinoviadou, K.G., **Moschakis, T.**, Kiosseoglou, V., Biliaderis, C.G. (2011). Impact of emulsifier-polysaccharide interactions on the stability and rheology of stabilized oil-in-water emulsions. 11th International Congress on Engineering and Food: Food Process Engineering in a Changing World, ICEF11, May 22-26, Athens, Greece FMS749 pp1-4.
6. Tzoumaki, M.V., **Moschakis, T.**, Biliaderis, C.G. 2011. Chitin nanocrystal dispersions: rheological and microstructural properties. 11th International Congress on Engineering and Food: Food Process Engineering in a Changing World, ICEF11, May 22-26, Athens, Greece FMS767 pp1-5.
7. Μ. Τζουμάκη, **Θ. Μοσχάκης** & Κ. Μπυλιαδέρης (2010). Υδατικά αιωρήματα νανοκρυστάλλων χιτίνης: ικανότητα σχηματισμού πηκτής και παράγοντες που την επηρεάζουν. 3ο Πανελλήνιο Συνέδριο της ΔΕΔΥΤ, Θεσσαλονίκη, 4-6 Ιουνίου 2010, Ο-01, pp. 1-4.
8. Μ. Τζουμάκη, **Θ. Μοσχάκης**, Β. Κιοσέογλου & Κ. Μπυλιαδέρης (2010). Σταθεροποίηση γαλακτωμάτων από νανοκρυστάλλους χιτίνης. 3ο Πανελλήνιο Συνέδριο της ΔΕΔΥΤ, Θεσσαλονίκη, 4-6 Ιουνίου 2010, Ρ-24, pp. 1-4.

9. Ε. Μπουλούμπαση & **Θ. Μοσχάκης** (2010). Παρουσία της *Listeria monocytogenes* σε επιχειρήσεις μαζικής εστίασης της Θεσσαλονίκης. 3ο Πανελλήνιο Συνέδριο της ΔΕΔΥΤ, Θεσσαλονίκη, 4-6 Ιουνίου 2010, P-31, pp. 1-4.
10. Κ. Βάσσος, Ε. Κωνσταντοπούλου, Κ. Ζηνοβιάδου, **Θ. Μοσχάκης**, Κ. Μπλιαδέρης (2010). Μηχανικές και φυσικοχημικές ιδιότητες μεμβρανών πρωτεϊνών ορού γάλακτος διαφορετικού πάχους. 3ο Πανελλήνιο Συνέδριο της ΔΕΔΥΤ, Θεσσαλονίκη, 4-6 Ιουνίου 2010, P-25, pp. 1-5.
11. **Moschakis, T.**, Murray, B. S. and Dickinson, E. (2009), Κατανόηση του μηχανισμού πήξης των καζεϊνών του γάλακτος με μια καινούργια μέθοδο παρακολούθησης ενσωματωμένων μικροσφαιριδίων. 1ο Πανελλήνιο επιστημονικό συνέδριο για το γάλα και τα προϊόντα του, Αθήνα, 9 & 10 Οκτωβρίου 2008, pp 546-549.
12. Dickinson, E., Murray B.S. and **Moschakis, T.**, (2007). Particle tracking as a probe of microrheology in food colloids. In "Food Colloids: Self-Assembly and Material Science" (E. Dickinson and M. Leser, Eds.), Royal Society of Chemistry, Cambridge, chap. 20, pp. 305-318.
13. Chen J., Dickinson E., **Moschakis T.** & Nayebedeh K., (2007). Surface topography of heat-set whey protein gels containing NaCl and xanthan. In "Food Colloids: Self-Assembly and Material Science" (E. Dickinson and M. Leser, Eds.), Royal Society of Chemistry, Cambridge, chap. 33, pp. 473-484.
14. **Moschakis, T.**, Murray, B. S. and Dickinson, E. (2006) in Gums and Stabilizers for the Food Industry 13; Williams, P.A. and Phillips, G.O. (Eds.), The Royal Society of Chemistry, Cambridge, p. 315-326. Microstructural evolution of viscoelastic emulsions stabilized by sodium caseinate and pectin.

IV. Διδακτικές Σημειώσεις

Σημειώσεις για τους σπουδαστές των ΤΕΙ των εξής μαθημάτων

- Εργαστηριακός Έλεγχος Τροφίμων
- Μικροβιολογίας Τροφίμων

Σημειώσεις για τους φοιτητές του Τομέα Επιστήμης & Τεχνολογίας Τροφίμων

- Φυσικοχημεία Τροφίμων (Συστήματα Διασποράς – Γαλακτώματα Τροφίμων)

Συμμετοχή σε Διεθνή Συνέδρια

1. **Moschakis, T.**, Chantzios, N., & Biliaderis C.G. (2014) Microstructure and microrheology of w/w emulsions containing sodium caseinate and locust bean gum. 15th Food Colloids Conference, April 13-16, Karlsruhe, Germany– Oral presentation
2. **Moschakis, T.**, Bosnea, L.A., & Biliaderis C.G. (2014) Enhanced viability of microencapsulated lactobacillus paracasei in complex coacervates. 15th Food Colloids Conference, April 13-16, Karlsruhe, Germany– Poster presentation
3. **Moschakis, T.**, Lazaridou, A., & Biliaderis C.G. (2014) Exploring the local dynamics of β -glucan solutions with different molecular characteristics by using particle tracking microrheology. 15th Food Colloids Conference, April 13-16, Karlsruhe, Germany– Poster presentation
4. **Moschakis, T.** & Biliaderis, C.G. (2014). Modification of interfacial properties of emulsions to enhance the physical stability and functionality under different stresses. The nano, micro, macro confluence in food structure for health, wellness and pleasure. February 27 – 28, 2014, Bucharest, Romania - Invited Lecture

5. Biliaderis C.G., Bosnea L.A. & **Moschakis T.** (2014). Microencapsulation of a probiotic *Lactobacillus paracasei* strain using complex coacervates of whey protein isolate and gum arabic. The nano, micro, macro confluence in food structure for health, wellness and pleasure. February 27 – 28, 2014, Bucharest, Romania - Poster presentation
6. Bosnea, L.A., **Moschakis, T.**, and Biliaderis, C.G. (2013) Microencapsulation of probiotic bacteria in biopolymer- based complexes. International Conference on Advances in Biotechnology & Bioinformatics & X Convention of The Biotech Research Society, November 25-27, 2013, Pune, India - Invited Lecture
7. Bosnea, LA, **Moschakis, T**, Billiaderis, C and Singh - Nee Nigam, Poonam (2013) Studies on viability and technological properties of lactobacillus isolated from traditional greek dairy products. International Conference on Advances in Biotechnology & Bioinformatics & X Convention of The Biotech Research Society, November 25-27, 2013, Pune, India - Invited Lecture
8. Bosnea, L., Fanourakis, S., **Moschakis, T.**, and Biliaderis, C.G. (2013) Modifying the coacervates properties to enhance viability of L. paracasei in acidic environment. International Conference on Health, Environment and Industrial Biotechnology, November 20-23, 2013, 'Kumbh Nagari' Allahabad, India - Poster Presentation
9. Biliaderis, C.G., Bosnea, L.A., **Moschakis, T.** (2013) Improving the viability of probiotic bacteria under simulated gastrointestinal conditions by microencapsulation through complex coacervation. 5th International symposium on Delivery of Functionality in Complex Food Systems. Physically- inspired approaches from nanoscale to the microscale. September 30- October 3, 2013, Haifa, Israel - Poster presentation
10. Biliaderis, C.G., Tzoumaki, M., **Moschakis, T.**, Scholten, E. (2013) Chitin nanocrystals as structuring particles in food colloidal systems. 5th International symposium on Delivery of Functionality in Complex Food Systems. Physically- inspired approaches from nanoscale to the microscale. September 30- October 3, 2013, Haifa, Israel - Oral presentation
11. Panagiotopoulou, E., **Moschakis, T.**, and Katsanidis, E. (2013). Reduced-fat frankfurters formulated with γ -oryzanol and phytosterol structured vegetable-oil organogels and emulsions. International Conference on Food and Biosystems Engineering, FABE 2013, 30 May - 02 June, Skiathos, Greece– Poster presentation
12. Panagiotopoulou, E., **Moschakis, T.**, and Katsanidis, E. (2013). Phytosterol and γ -oryzanol structured organogels and emulsions: micro-structural features and rheological properties. International Conference on Food and Biosystems Engineering, FABE 2013, 30 May - 02 June, Skiathos, Greece – Oral presentation
13. **Moschakis, T.**, Tzoumaki, M.V., Zinoviadou, K.G., Scholten, E., Biliaderis, C.G. (2012). Using chitosan and chitin nanocrystals to enhance the stability of emulsions under various stresses. Structure design in emulsions and foams. October 15-16, 2012, Lunteren, Netherlands – Oral presentation
14. Tzoumaki, M.V., **Moschakis, T.**, Scholten, E., Biliaderis C.G. (2012) Chitin nanocrystal o/w stabilized emulsions: Physicochemical properties and lipid digestion. Food Colloids - Creation and breakdown of structure, April 16-18, Copenhagen, Denmark – Oral presentation
15. Zinoviadou, K.G., Scholten, E., **Moschakis, T.**, Biliaderis, C.G. (2012). Emulsions stabilised by molecular complexes exhibit increased physical stability. Food Colloids - Creation and breakdown of structure, April 16-18, Copenhagen, Denmark - Poster presentation.
16. Zinoviadou, K.G., Scholten, E., **Moschakis, T.**, Kiosseoglou, V., Biliaderis, C.G. (2011). Emulsions Stabilised by Sodium Caseinate-Chitosan Complexes with Increased Stability over Environmental Stresses. 7th Nizo Dairy Conference, Flavour and texture; innovations in dairy. September 21-23, Papendal, The Netherlands - Poster presentation

17. Zinoviadou, K.G., Scholten, E., **Moschakis, T.**, Biliaderis, C.G. (2011). Emulsions with molecular complexes at interfaces exhibit increased physical stability. 4th International Symposium, Delivery of Functionality in Complex Food Systems, Physically-Inspired Approaches from the Nanoscale to the Microscale, August 21-24, 2011, Guelph, Ontario, Canada - [Oral presentation](#).
18. **Moschakis, T.**, Lazaridou, A., Biliaderis, C.G. (2011). Using particle tracking to probe the local dynamics of barley β -glucan solutions. 11th International Congress on Engineering and Food: Food Process Engineering in a Changing World, ICEF11, May 22-26, Athens, Greece FMS756 pp 1-6 - [Oral presentation](#)
19. Tzoumaki, M.V., **Moschakis, T.**, Kiosseoglou, V., Biliaderis, C.G. (2011). Chitin nanocrystal o/w stabilized emulsions. 11th International Congress on Engineering and Food: Food Process Engineering in a Changing World, ICEF11, May 22-26, Athens, Greece FMS763 pp1-5 - [Oral presentation](#)
20. Zinoviadou, K.G., **Moschakis, T.**, Kiosseoglou, V., Biliaderis, C.G. (2011). Impact of emulsifier-polysaccharide interactions on the stability and rheology of stabilized oil-in-water emulsions. 11th International Congress on Engineering and Food: Food Process Engineering in a Changing World, ICEF11, May 22-26, Athens, Greece FMS749 pp1-4 - [Poster presentation](#)
21. Tzoumaki, M.V., **Moschakis, T.**, Biliaderis, C.G. 2011. Chitin nanocrystal dispersions: rheological and microstructural properties. 11th International Congress on Engineering and Food: Food Process Engineering in a Changing World, ICEF11, May 22-26, Athens, Greece FMS767 pp1-5 - [Poster presentation](#)
22. Zinoviadou, K.G., Biliaderis, C.G., **Moschakis, T.** (2011). Potential use of whey protein edible films in yoghurt and yoghurt-related products to overcome syneresis events. IDF International Symposium on Sheep, Goat and other non-Cow Milk, May 16-18, Athens, Greece - [Poster presentation](#)
23. Zinoviadou, K.G., Dergiade, I.N., Gougouli, M., Koutsoumanis K.P., Biliaderis, C.G., **Moschakis, T.** (2011). Investigating the effect of various antimicrobial agents on the growth of *Penicillium expansum* under different storage conditions. IDF International Symposium on Sheep, Goat and other non-Cow Milk, May 16-18, Athens, Greece - [Poster presentation](#)
24. **Moschakis T.**, Murray, B. S. and Dickinson, E. (2010). Particle tracking using confocal microscopy to probe the local dynamics and microrheology in a model dairy system. Food Colloids: on the Road... From Interfaces to Consumers, Granada, Spain - [Poster presentation](#).
25. Tzoumaki M. V., **Moschakis T.**, Biliaderis C. G. (2010). Rheological and microstructural properties of nematic gels made of aqueous chitin nanocrystal dispersions and biopolymers. Food Colloids: on the Road... From Interfaces to Consumers, Granada, Spain - [Poster presentation](#).
26. **Moschakis T.**, Lazaridou A, Kyriakos I., and Biliaderis C.G. (2010). Structural properties of coacervates: chitosan with bovine serum albumin vs chitosan with gum Arabic. Food Colloids: on the Road... From Interfaces to Consumers, Granada, Spain - [Poster presentation](#).
27. **Moschakis, T.** 2010. Shelf life of dairy products - physicochemical and microbiological aspects. Understanding, measuring and predicting the shelf life of foods: Theory-Applications, Workshop, May 27-28, Thessaloniki, Greece - [Oral presentation](#)
28. **Moschakis, T.** 2010. Quality and stability of food emulsions. Understanding, measuring and predicting the shelf life of foods: Theory-Applications, Workshop, May 27-28, Thessaloniki, Greece - [Oral presentation](#)
29. **Moschakis T.**, Murray B. S. and Dickinson E. (2006). Microstructural factors affecting the stability of viscoelastic caseinate emulsions flocculated by polysaccharides. Royal Society of Chemistry Food Group Meeting, Leeds, U.K - [Oral presentation](#).

30. **Moschakis T.**, Murray B. S. and Dickinson E. (2005). Microstructural evolution of viscoelastic emulsions stabilized by adsorbing and non-adsorbing biopolymers. Annual industry research and exhibition day, Leeds, UK - Oral presentation
31. **Moschakis T.**, Murray B. S. and Dickinson E. (2005). Microstructural evolution of viscoelastic emulsions stabilized by sodium caseinate and polysaccharides. 13th gums and stabilisers for the food industry conference, Wrexham UK - Oral presentation.
32. Murray B. S., Dickinson E., Kerstens S. & **Moschakis T.** (2005). Microrheological and microstructural origins of food colloid instability. First International Symposium in Delivery of functionality in complex food systems, Nestle research center, Lausanne, Switzerland, January 26-28, 2005 - Oral presentation.
33. **Moschakis T.**, Dickinson E and Murray B. S. (2004). Microstructure of emulsions stabilized by sodium caseinate and xanthan gum. Royal Society of Chemistry Food Group Meeting, Reading, U.K - Oral presentation.
34. **Moschakis T.**, Murray B. S. and Dickinson E. (2004). Microstructural evolution of viscoelastic emulsions stabilized by sodium caseinate and xanthan gum. Annual industry research and exhibition day, Leeds, UK - Oral presentation.
35. **Moschakis T.**, Dickinson E and Murray B. S. (2004). Microstructure of emulsions stabilized by sodium caseinate and xanthan gum. 7th International Hydrocolloids Conference, Melbourne, Australia - Oral presentation.
36. **Moschakis T.**, Dickinson E and Murray B. S. (2004). Microstructure of viscoelastic emulsions containing sodium caseinate and xanthan gum. Food Colloids: Interactions, Microstructure and Processing, Harrogate UK - Poster presentation.
37. Chen J., Nelson P.V., **Moschakis T.** (2004). Surface texture characterization of heat-set whey protein gels using surface friction measurements. Food Colloids: Interactions, Microstructure and Processing, Harrogate UK - Poster presentation.

Συμμετοχή σε Ελληνικά Συνέδρια/Ημερίδες

1. **Μοσχάκης, Θ.** (2014). Στάδια παραγωγής και απαραίτητος εξοπλισμός των λευκών τυριώνάλμης και τυριών τυρογάλακτος. 5ο ΠΑΝΕΛΛΗΝΙΟ ΣΥΝΕΔΡΙΟ ΑΓΡΟΤΙΚΑ, «Στοχεύοντας στην Αγροτική Ανάπτυξη. Η σύνδεση της επιστημονικής γνώσης με την παραγωγή» ΔΕΘ, Θεσσαλονίκη, 1-2 Φεβρουαρίου 2014 - Ομιλία.
2. **Μοσχάκης, Θ.** (2012). Παθήσεις και ελαττώματα τυριών. Βιο-ασφάλεια τυροκομείου και προϊόντος. Ημερίδα Κτηνοτροφίας: Εισαγωγή στην Τυροκομία, Εξαπλάτανος, 11 Μαρτίου - Ομιλία.
3. **Μοσχάκης, Θ.** (2012). Τεχνολογία παρασκευής εγχώριων τυριών. Ημερίδα Τυροκομίας, Λιβάδι, 17 Μαΐου - Ομιλία.
4. **Μοσχάκης, Θ.** (2012). Η διάρκεια ζωής των γαλακτοκομικών προϊόντων: φυσικοχημικά και μικροβιολογικά θέματα. Κατανόηση, μέτρηση και πρόβλεψη της διάρκειας ζωής των τροφίμων: Θεωρία και Εφαρμογές, ΑΠΘ, Θεσσαλονίκη, 8-9 Ιουνίου - Ομιλία.
5. **Μοσχάκης, Θ.** (2012). Ποιότητα και σταθερότητα ελαίων και γαλακτωμάτων. Κατανόηση, μέτρηση και πρόβλεψη της διάρκειας ζωής των τροφίμων: Θεωρία και Εφαρμογές, ΑΠΘ, Θεσσαλονίκη, 8-9 Ιουνίου - Ομιλία.
6. Μ. Τζουμάκη, **Θ. Μοσχάκης**, Κ. Μπλιαδέρης (2010). Υδατικά αιωρήματα ναοκρυστάλλων χιτίνης: ικανότητα σχηματισμού πηκτής και παράγοντες που την επηρεάζουν. 3ο Πανελλήνιο Συνέδριο της ΔΕΔΥΤ, Θεσσαλονίκη, 4-6 Ιουνίου 2010 - Ομιλία

7. Ε. Μπουλούμπαση & **Θ. Μοσχάκης** (2010). Παρουσία της *Listeria monocytogenes* σε επιχειρήσεις μαζικής εστίασης της Θεσσαλονίκης. 3ο Πανελλήνιο Συνέδριο της ΔΕΔΥΤ, Θεσσαλονίκη, 4-6 Ιουνίου 2010 - Παρουσία με poster.
8. Κ. Βάσσος, Ε. Κωνσταντοπούλου, Κ. Ζηνοβιάδου, **Θ. Μοσχάκης**, Κ. Μπυλιαδέρης (2010). Μηχανικές και φυσικοχημικές ιδιότητες μεμβρανών πρωτεϊνών ορού γάλακτος διαφορετικού πάχους. 3ο Πανελλήνιο Συνέδριο της ΔΕΔΥΤ, Θεσσαλονίκη, 4-6 Ιουνίου 2010 - Παρουσία με poster.
9. Μ. Τζουμάκη, **Θ. Μοσχάκης**, Κ. Μπυλιαδέρης (2010). Σταθεροποίηση γαλακτωμάτων από νανοκρυστάλλους χιτίνης. 3ο Πανελλήνιο Συνέδριο της ΔΕΔΥΤ, Θεσσαλονίκη, 4-6 Ιουνίου 2010 - Ομιλία.
10. Β. Βασιλειάδης, Μ-Α. Κολοβού, Κ. Ζηνοβιάδου, **Θ. Μοσχάκης**, Κ. Μπυλιαδέρης (2010). Εφαρμογή τεχνολογίας μεμβρανών στην αναχαίτιση της ανάπτυξης μυκήτων σε θρεπτικό υπόστρωμα και σε προϊόν γιαούρτης. 3ο Πανελλήνιο Συνέδριο της ΔΕΔΥΤ, Θεσσαλονίκη, 4-6 Ιουνίου 2010 - Παρουσία με poster.
11. **Moschakis, T.**, Brent S. Murray. B.S., and Dickinson, E. (2009). Κατανόηση του μηχανισμού πήξης των καζεϊνών του γάλακτος με μια καινούργια μέθοδο παρακολούθησης ενσωματωμένων σωματιδίων 1ο Πανελλήνιο επιστημονικό συνέδριο για το γάλα και τα προϊόντα του, Αθήνα - Παρουσία με poster.
12. **Μοσχάκης, Θ.** (2009). Αρχές και εργαλεία προσδιορισμού της διάρκειας ζωής των γαλακτωμάτων και γαλακτοκομικών προϊόντων. Αρχές & εργαλεία προσδιορισμού διάρκειας ζωής των τροφίμων, ΔΕΤΡΟΠ, Θεσσαλονίκη - Ομιλία.
13. **Μοσχάκης, Θ.** (2008). “Δομή – Υφή Φέτας”. 4η Πανελλήνια Γιορτή Φέτας, Ελασσόνα - Ομιλία.