Βιογραφικό Σημείωμα

Προσωπικά στοιχεία

Όνομα	**Ευάγγελος Ηρ. Σουφλερός**
	Καθηγητής **Οινολογίας και Οινοπνευματωδών Ποτών**
Ταχυδρομική Διεύθυνση	Εργαστήριο Μηχανικής και Επεξεργασίας Τροφίμων Τομέας Επιστήμης & Τεχνολογίας Τροφίμων Γεωπονική Σχολή, Τ.Θ.235 Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης, 54124 Θεσσαλονίκη
Τηλ.	2310 991634/31
Fax	2310 991632
e-mail	esoufler@agro.auth.gr

1. Σπουδές

1. **Πτυχίο Γεωπονίας,** Τμήμα Γεωπονίας, Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης (1972).
2. **Diplôme National d'OEnologue,** Σχολή Οινολογίας, Πανεπιστήμιο Bordeaux II, Γαλλία (1975).
3. **Diplôme d'Etudes Approfondies (D.E.A.) (Μεταπτυχιακό)** στην Οινολογία-Αμπελουργία**,** Σχολή Οινολογίας, Πανεπιστήμιο Bordeaux II, Γαλλία (1975).
4. **Diplôme de Docteur-Ingénieur (Διδακτορικό)** στην Οινολογία-Αμπελουργία, Σχολή Οινολογίας, Πανεπιστήμιο Bordeaux II, Γαλλία (1978).

2. Απασχόληση

1972-73	Οινοποιία της Εταιρείας Ι. Μπουτάρη & Υιός
1973-78	Έμμισθος Επιστημονικός Συνεργάτης στο Ινστιτούτο Οινολογίας του Πανεπιστημίου του Bordeaux II
1-8-75 μέχρι 31-3-76	Έμμισθος Επιστημονικός Συνεργάτης στο Εργαστήριο Γεωργικής Τεχνολογίας της Γ.Δ. Σχολής του Αριστοτελείου Πανεπιστημίου Θεσσαλονίκης
1979-80	Επιμελητής στην Τακτική Εδρα της Γεωργικής Τεχνολογίας της Γ.Δ . Σχολής του Αριστοτελείου Πανεπιστημίου Θεσσαλονίκης
1980-81	Υπουργείο Γεωργίας (Περιφερειακή Υπηρεσία Γεωργίας Πελοποννήσου και Δ.Σ. Ελλάδας)
1981-98	Καθηγητής "Τεχνολογίας Οίνου και λοιπών Προϊόντων Ζύμωσης" στην Τριτοβάθμια Τεχνολογική Εκπαίδευση

1993-94	Επισκέπτης καθηγητής και ερευνητής στο Ινστιτούτο Οινολογίας του Πανεπιστημίου του Bordeaux II
1998-2004	Αναπλ. Καθηγητής Οινολογίας & Οινοπνευματωδών Ποτών, Τομέας Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Τμήμα Γεωπονίας του Αριστοτελείου Πανεπιστημίου Θεσσαλονίκης
2004-	Καθηγητής Οινολογίας & Οινοπνευματωδών Ποτών, Τομέας Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Γεωπονική Σχολή του Αριστοτελείου Πανεπιστημίου Θεσσαλονίκης

3. Μεταδιδακτορική ερευνητική εμπειρία (post doc) - εκπαιδευτικές άδειες

Πανεπιστήμιο του Bordeaux II, Γαλλία,

1. 1985 **(**έξι μήνες),
2. 1989 (πέντε μήνες),
3. 1993-94 (δεκατρείς μήνες) ως **επισκέπτης καθηγητής** και **ερευνητής,** και
4. 1997 (δύο μήνες).

4. Υποτροφίες – Διακρίσεις

1. Υποτροφία της Γαλλικής Κυβέρνησης για την πραγματοποίηση διδακτορικών σπουδών στο Πανεπιστήμιο του Bordeaux II.
2. Τιμητική διάκριση και χρηματικό έπαθλο για τη δεύτερη καλύτερη πτυχιακή διατριβή που μου απένειμε η Ένωση των Πτυχιούχων Γάλλων Οινολόγων του Πανεπιστημίου του Bordeaux II (1975).
3. Υποτροφία διάρκειας 40 ημερών από το Γαλλικό οργανισμό ACTIM, για τη συμμετοχή σε σεμινάριο σχετικό με το μηχανολογικό εξοπλισμό των οινοποιείων και άλλα οινολογικά θέματα. Το σεμινάριο πραγματοποιήθηκε στη Γαλλία (1981).
4. Υποτροφία της Ε.Ο.Κ. στα πλαίσια του προγράμματος ERASMUS με σκοπό την ανάπτυξη διαπανεπιστημιακών σχέσεων μεταξύ των χωρών μελών αυτής (1988).
5. Συμμετοχή (Μάρτιος-Ιούλιος 1989) σε ερευνητικές εργασίας υπό τον καθηγητή A. Bertand (νυν Γενικός Γραμματέας της Υποεπιτροπής μεθόδων ανάλυσης του O.I.V. - Διεθνές Γραφείο Αμπέλου και Οίνου), συντονιστή της ομάδας εργασίας του O.I.V. για την υιοθέτηση *νέων αναλυτικών μεθόδων για τον έλεγχο της ποιότητας, της προέλευσης, του τρόπου απόσταξης και της παλαίωσης των αποσταγμάτων* με θέμα: *«Nouvelles méthodes analytiques pour le contrôle de la qualité, de l'origine, du mode de distillation et du vieillissement des eaux-de-vie».*
6. Συμμετοχή ως expert dégustateur στο Διεθνή Διαγωνισμό (Challenge international du vin) αξιολόγησης οίνων, που έγινε στη Bourg-sur-Gironde, στη Γαλλία, 24 Μαΐου 1997.
7. Συμμετοχή ως expert dégustateur στο Διεθνή Διαγωνισμό αξιολόγησης οίνων, που έγινε στη Θεσσαλονίκη, για δυο χρόνια (1999 & 2001), υπό την αιγίδα του Διεθνούς Γραφείου Αμπέλου και Οίνου.
8. Μέλος Επιτροπής Οργανοληπτικών εξετάσεων Οίνων Ονομασίας προέλευσης «Νάουσα» (VQPRD). Νομαρχία Ημαθίας (2002).

9. Επίτιμο μέλος του Συλλόγου αμβυκούχων αμπελουργών του Ν. Σερρών (21-3-1999).
10. Κριτής ερευνητικών εργασιών στα επιστημονικά περιοδικά : «Food Chemistry», «Journal of chromatography», Journal of food processing & technology, «Γεωργική Έρευνα» και «Γεωτεχνικά».
11. Ιππότης (Chevalier) de Confreria do vinho do Porto (Πορτογαλία) (25 Ιουνίου 2005)
12. Μέλος Ευρωπαϊκής τριμελούς Επιτροπής εξέτασης διδακτορικού διπλώματος. Universitat Rovira I Virgilii, Taragona, Espagna, Facultat d'Oenologia.
13. Πρόεδρος Επιτροπής Μεταπτυχιακής Ειδίκευσης (ΕΜΕ) Οινολογίας-Αμπελουργίας από το 2006, Γεωπονική Σχολή, ΑΠΘ
14. Διευθυντής Τομέα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Γεωπονική Σχολή, ΑΠΘ.

5. Διδακτική εμπειρία

Προπτυχιακά μαθήματα

1) Φροντιστηριακές και Εργαστηριακές ασκήσεις οινολογίας, Πανεπιστήμιο Bordeaux II, 4,5 χρόνια (1973-78).

2) Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης, Γ.Δ. Σχολή, Εργαστήριο Γεωργικής Τεχνολογίας, ως Επιμελητής, 1980-81
   - *Εργαστηριακές ασκήσεις σε οινολογικά θέματα*
   - *Γεωργική Τεχνολογία Ι (αρχές και μέθοδοι συντήρησης γεωργικών προϊόντων)*

3) Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης, Τμήμα Γεωπονίας, (1998-…)
   - *Οινολογία και Οινοπνευματώδη Ποτά (5ο εξάμηνο)*
   - *«Μοντέλα»* (συνδιδασκαλία)

Μεταπτυχιακά μαθήματα

5) Πανεπιστήμιο Bordeaux II, ως Επισκέπτης καθηγητής, 3 μήνες (Οκτ. 1993-Ιαν. 1994)

6) Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης, Τμήμα Γεωπονίας
   - *Επεξεργασία Τροφίμων (συνδιδασκαλία) (1998-…)*
   - *Ανάλυση και έλεγχος γλεύκους και οίνου (συνδιδασκαλία) (2000 -…)*
   - *Δομή και σύνθεση σταφυλής. Χημεία γλεύκους και οίνου (συνδιδασκαλία) (2000 -…)*
   - *Μικροβιολογία οίνου. Ζυμώσεις. Ασθένειες οίνου (συνδιδασκαλία) (2000 -…)*
   - *Προζυμωτικές επεξεργασίες και οινοποιήσεις (συνδιδασκαλία) (2000 -…)*
   - *Μεταζυμωτικές επεξεργασίες και παλαίωση οίνου (συνδιδασκαλία) (2000 -…)*
   - *Οργανοληπτική εξέταση οίνου (2000 -…)*
   - *Τεχνολογία αποσταγμάτων και άλλων αμπελοοινικών προϊόντων (συνδιδασκαλία) (2000 -…)*

- *Επίβλεψη και καθοδήγηση φοιτητών στην εκπόνηση πτυχιακών τους διατριβών σε οινολογικά θέματα.*

6. Ερευνητικά ενδιαφέροντα

- **Μικροβιολογία του οίνου** (ζυμομύκητες, βακτήρια),
- **Ζυμώσεις του οίνου** (αλκοολική, μηλογαλακτική),
- **Παραδοσιακά αλκοολούχα προϊόντα**,
- **Αρωματικά συστατικά οίνου** και **αποσταγμάτων** (ανώτερες αλκοόλες, ανώτεροι εστέρες, λιπαρά οξέα, αλδεΰδες κ.λπ.),
- **Προφίλ απόσταξης**,
- **Σύγχρονες τεχνικές οινοποίησης**: Προζυμωτική εκχύλιση, κρυοεκχύλιση, θερμοοινοποίηση, εκχύλιση σε ατμόσφαιρα CO_2,
- **Παραγωγή αλκοολούχων προϊόντων light**,
- **Αζωτούχες ενώσεις γλευκών και οίνων: αφομοιώσιμο άζωτο, αμινοξέα, πρωτεΐνες, πεπτίδια**
- **Έλεγχος τοξικών ουσιών στους οίνους: βιογενείς αμίνες, ωχρατοξίνες** κ.λπ.
- **Μελέτη ελληνικών ποικιλιών οινοποιήσιμων σταφυλών**

7. Κατάλογος δημοσιεύσεων

α. Σε διεθνή περιοδικά με κριτές

1. **Soufleros E**., Paneras E. et Sapis-Domercq Simone (1979). Etude écologique de la microflore levurienne de la région vinicole de Naoussa. *Connaissance de la vigne et du vin. 13(2): 137-148.*

2. **Soufleros E**. et Bertrand A. (1979). Rôle de la "souche de levure" dans la production des substances volatiles au cours de la fermentation du jus de raisin. *Connaissance de la vigne et du vin.13(3):181-198.*

3. **Soufleros E.** et Bertrand A., 1979. Formation des substances volati1es au cours de la fermentation. *La journée vinicole, No 15435, 3 Janvier 1979.*

4. **Soufleros E**., 1979. Rôle de l'Oenologue et qualité du vin. Méthodes récentes de vinification, appliquées en France. *Bulletin d'information de l'Institut français de Thessalonique, No 1, p. 57-61.*

5. **Soufleros E**. et Bertrand A. (1980). Incidence de l'action conjuguée de la température de fermentation et de l'acidité du milieu sur les teneurs en substances volatiles formées par les levures. *Connaissance de la vigne et du vin. 14(2): 97-109.*

6. **Soufleros E.** (1981). Influence du chauffage de la vendange sur la microflore levurienne au cours de la vinification. *Revue française d'Oenologie, 84 (4): 61-66.*

7. **Soufleros E**. et Bertrand A. (1988). Les acides gras 1ibres du vin; observations sur leur origine. *Connaissance vigne et vin. 22(4): 251-260.*

8. Bertrand A et **Soufleros E**. (1989). Les acides gras libres et totaux du vin. *Sciences des Aliment. 9(1):169-177.*

9. **Soufleros E**., Konstantinidis N., Tsitsanopoulou Elefteria et Gerakiannakis G. (1996). La fermentation malolactique des vins de Naoussa (Grèce). Etude des bactéries lactiques. *J. intern. sci. vigne vin.30(40):207-219.*

10. **Soufleros E**., Barrios Marie-Lyse and Bertrand A. (1998). Correlations between biogenic amines and other wine compounds. *American Journal of Enology and Viticultur. 49(3):266-278.*

11. Soufleros E., et Bertrand A. (1998). Evaluation d'une méthode HPLC adaptée au dosage des acides aminés du vin. *Vitis. 37(1):43-53.*

12. Arvanitoyannis I.S., Katsota M.N., Psarra E.P., **Soufleros E.H**., Kallithraka S. (1999). Application of quality control methods for assessing wine authenticity: Use of multivariate analysis (chemometrics). *Trends in food science & technology. 10: 1-16.*

13. Kallithraka S., Arvanitoyannis I.S., Kefalas P., El Jazouli A., **Soufleros E.H**., Psarra E.P. (2000). Instrumental and sensory analysis of greek wines; implementation of principal component analysis (PCA) for classification according to geographical origin. *Food chem. 73(4): 501-514*

14. **Soufleros E**., Pissa Irini, Petridis D., Lygerakis K., Mermelas K., Boukouvalas G. and Tsimitakis Em. (2001). Instrumental analysis of volatile and other compounds of Greek kiwi wine; sensory evaluation and optimization of its composition. *Food chem. 75: 487-500.*

15. Bouloumpasi Elizabeth, **Soufleros E. H**., Tsarhopoulos C., Biliaderis C. G. (2002). Primary amino acid composition and its use in discrimination of Greek red wines with regard to variety and cultivation region. *Vitis. 41 (4):195-202*

16. **Soufleros E. H**., Tricard Ch., Bouloumpasi Elisavet (2003). Occurrence of ochratoxin A in Greek wines. *Journal of the Science of Food and Agriculture. 83:173-179*.

17. **Soufleros E. H.,** Bouloumpasi Elizabeth, Tsarhopoulos C., Biliaderis C. G. (2003). Primary amino acid profiles of Greek white wines and their use in classification according to variety, origin and vintage. *Food Chemistry. 80:261-273*.

18. Zotou A., Loukou Z., **Soufleros E**. and Stratis I. (2003). Determination of Biogenic Amines in Wines and Beers by High Performance Liquid Chromatography with Pre-column Dansylation and Utraviolet Detection. *Chromatographia. 57:429-439*

19. **Soufleros E. H.**, Mygdalia Ageliki S. and Natskoulis P. (2004). Characterization and safety evaluation of the traditional Greek fruit distillate *"Mouro"* by flavor compounds and mineral analysis. *Food chemistry. 86:625-636.*

20. **Soufleros E**. **H**., Mygdalia Ageliki S. and Natskoulis P. (2005). Production process and Characterization of the traditional Greek fruit distillate "*Koumaro" by* aromatic and mineral composition. *Journal of Food Composition and Analysis. 18:699-716.*

21. **Soufleros E. H**., Natskoulis P. and Mygdalia Ageliki S. (2005). Discrimination and risk assessment due to the volatile compounds and the inorganic elements present in the Greek marc distillates Tsipouro and Tsikoudia. *J. Int. Sci. Vigne Vin. 39(1): 31-45.*

22. Efstratios Nikolaou, **Evangelos H. Soufleros**, Elizabeth Bouloumpasi, Nikolaos Tzanetakis, 2006. Selection of indigenous *Saccharomyces cerevisiae* strains according to their oenological characteristics and vinification results. *Food Microbiology 23: 205-211.*

23. Nakopoulou Z., Vafopoulou A. and **Soufleros** E. (2006). Protein characterization of Roditis Greek grape variety and Sauvignon blanc and changes in nitrogen compounds durimg alcoholic fermentation. *J. Int. Sci. Vigne Vin.40(3):151-161.*

24. **Soufleros E.,** Bouloumpasi E., Zotou A., Loukou Z. (2007). Determination of biogenic amines in Greek wines by HPLC and ultraviolet detection after dansylation and examination of factors affecting their presence and concentration. *Food chemistry.101:704-716.*

25. **Evangelos H. Soufleros**, konstantina Stavridou and Vagia Dagkli, (2011). The effect of cluster thinning on phenolic maturity of *Vitis vinifera* cv. Xinomavro grapes. *J. Int. Sci. Vigne Vin.45(3):171-179.*

β. Σε Διεθνές "περιοδικό" επίσημων αναλυτικών μεθόδων.

24. Τίτλος: Méthodes d'analyse des boissons spiritueuses d'origine viticole. *Feuillets verts (F.V. 867/90, O.I.V.).* Δημοσιεύτηκε μετά από πρόταση του Καθηγητή A. Bertrand στην Υποεπιτροπή για την ενοποίηση των μεθόδων ανάλυσης του O.I.V. (Διεθνές Γραφείο Αμπέλου και Οίνου). Συμμετείχα στις έρευνες αυτές υπό τη Διεύθυνση του Καθηγητή A. Bertrand.

γ. Σε ελληνικά περιοδικά

25. **Σουφλερός Ε.,** 1979. Οι ζυμώσεις στην παραγωγή των οίνων. *Πρακτικά 4ης ΔΕΤΡΟΠ (Διεθνής Έκθεση Τροφίμων, Ποτών και Εξοπλισμού). Θεσσαλονίκη 1979, σελ. 18-29.*
26. **Σουφλερός Ε**. (1980). Μελέτη του αρώματος των οίνων της Νάουσας με την αεριο-υγρο-χρωματογραφία. *Γεωτεχνικά. 1:2-7.*
27. **Σουφλερός Ε**., 1982. Τα πλαστικά στην επένδυση των οινοδεξαμενών. *Τρόφιμα και Ποτά, Νο 55, Νοέμβριος 1982, σελ. 71-72, Αθήνα.*
28. **Σουφλερός Ε.,** 1982. Οργανοληπτική εξέταση του κρασιού. *Επιθεώρηση Τεχνολογίας και Υγιεινής Τροφίμων (Food Technology and Hygiene Review), Τόμος 4ος, τεύχος 4ο. Θεσσαλονίκη, σελ. 88-93.*
29. **Σουφλερός Ε.,** 1983. Οργανοληπτική εξέταση του κρασιού (β΄ μέρος). *Επιθεώρηση Τεχνολογίας και Υγιεινής Τροφίμων (Food Technology and Hygiene Review), Τόμος 5ος, τεύχος 1ο. Θεσσαλονίκη, σελ. 5-8.*
30. **Σουφλερός Ε**., 1983. Η μηχανική συγκομιδή οινοποιήσιμων σταφυλιών. *Τρόφιμα και Ποτά, Νο 81, σελ. 61-64*
31. **Σουφλερός Ε**., Πανέρας Ε. (1985). Η θερμοοινοποίηση, τεχνική και αποτελέσματα. *Χημικά χρονικά.50(10): 225-235.*
32. **Σουφλερός Ε.,** 1985. Το κρασί στη διατροφή του ανθρώπου. *Τρόφιμα και Ποτά, Νο 76, σελ. 45-49.*
33. **Σουφλερός Ε**., 1986. Διήθηση των οίνων: εφαπτόμενη μικροδιήθηση (microfiltration tangentielle) και εφαπτόμενη υπερδιήθηση (ultrafiltration tangentielle). *Ο "οινολόγος". τεύχος 8. Ένωση Ελλήνων Οινολόγων, σελ. 12-15.*
34. **Σουφλερός Ε.,** 1986. Η διαύγεια των οίνων και τα ατυχήματα αυτής. *Ο "οινολόγος", τεύχος 10. Ένωση Ελλήνων Οινολόγων, σελ. 8-13.*
35. **Σουφλερός Ε.Η**., Μπουλούμπαση Ε. και Tricard C. (2003). Παρουσία της ωχρατοξίνης Α στους ελληνικούς οίνους. *Ο «ΟΙΝΟΛΟΓΟΣ». 59: 30-42.* Εκδότης: Ένωση Ελλήνων Οινολόγων, Αθήνα.

8. Βιβλία

1. **Σουφλερός Ε.,** 1997 και 2000. Οινολογία, επιστήμη και τεχνογνωσία. Τόμος 1. σελ. 350. Θεσσαλονίκη.

2. **Σουφλερός Ε.,** 1997 και 2000. Οινολογία, επιστήμη και τεχνογνωσία. Τόμος 2. σελ. 450. Θεσσαλονίκη.
3. **Σουφλερός Ε.,** 1997 και 2000. Οίνος και αποστάγματα: Μέθοδοι ανάλυσης. σελ. 310. Θεσσαλονίκη.
4. **Σουφλερού-Jardel Christiane και Σουφλερος Ε**., 2000. Ο Επιστημονικός λόγος, σελ 160. Θεσσαλονίκη.
5. **Σουφλερός Ε.,** 2000. Ο Οινεώνας της Πελοποννήσου και των Ιόνιων Νήσων. Η υφιστάμενη κατάσταση.
6. **Ευάγγελος Ηρ. Σουφλερός** και Βασίλης Αθ. Ροδοβίτης, 2004. *Το Τσίπουρο και η Τσικουδιά. Το ελληνικό απόσταγμα στεμφύλων*. Θεσσαλονίκη, σελ.304.
7. **Σουφλερος Ε.**, 1999. Σύγχρονες εξελίξεις (Μοντέλα) στην Επιστήμη και Τεχνολογία Τροφίμων (Οινολογικά θέματα) (Σημειώσεις).

9. Μεταπτυχιακές διατριβές

8. Soufleros E., 1975. Etude et classification des levures prelevées lors d' experiences de chauffage de la vendange à Saint Caprais (Bordeaux) *(Διατριβή D.E.A.= μεταπτυχιακός τίτλος, Πανεπιστήμιο Bordeaux II).*
9. Soufleros E., 1978. Les levures de la région viticole de Naoussa (Grèce). Identification et classification, étude des produits volatils formés au cours de la fermentation *(Thèse de Docteur-ingénieur Oenologie, Université de Bordeaux II).*

10. Πρακτικά συνεδρίων

α. Από διεθνή συνέδρια

1. **Soufleros E**. et Bertrand A. (l990). La production artisanale du "tsipouro" à Naoussa (grèce). Πρακτικά ler symposium international sur les eaux-de-vie traditionnelles d'origine viticole. Bordeaux, 26-30 juin l990 *(Edition Lavoisier-tec & Doc., Paris).*
2. **Soufleros E.,** Barrios Marie-Lyse et Bertrand A. (1995). Corrélations entre les amines biogènes et d' autres constituants du vin, *Πρακτικά 5e symposium international d'oenologie. Bordeaux, 15-17 juin l990. Edition Lavoisier-tec & Doc., Paris. p.684*
3. Nikolaou E., Lioliou K., Tzannetakis N., Litopoulou-Tzannetaki Eva and **Soufleros E.** (1999). Changes in numbers and kinds of yeasts during white and red wine fermentation. *Tenth International symposium on Yeasts, 27 August - September, 2000, Papendal, Arnhem, The netherlands.*
4. Loukou Z., Zotou A., **Soufleros E**. and Stratis I. (2001). Determination of biogenic amines in wines by high performance liquid chromatography with pre-column dansylation. *2nd international conference on instrumental methods of analysis. 5-8 September 2001, Ioannina (Greece). p.p.102.*
5. **Soufleros E.,** Bouloumpasi E., Zotou A., Loukou Z. (2006). Evaluation of biogenic amines in Greek wines. *2nd international symposium on the evaluation and exploitation of grapes of corresponding terroir through winemaking and commercialization of wines. 1-3 june 2006, Santorini (Greece).p.p. 133-141.*
6. Bouloubasi E. and **Soufleros E.H.** (2006). Assimilable nitrogen content of several grape varieties grown in Northern and central Greece. *2nd international symposium on the evaluation and exploitation*

of grapes of corresponding terroir through winemaking and commercialization of wines. 1-3 june 2006, Santorini (Greece).p.p. 211-215.

7. Lambridou A. and **Soufleros E.H**. (2006). Optimization of Kjeldahl method for the determination of total nitrogen levels on musts and wines. *2nd international symposium on the evaluation and exploitation of grapes of corresponding terroir through winemaking and commercialization of wines. 1-3 june 2006, Santorini (Greece). p.p. 217-220.*

8. **E. H. Soufleros**, C. Gouletsos, A. Papadopoulou et C. Michaïlides (2007). Étude et description mathématique du profil de la distillation à l'aide de colonnes du " Tsipouro ", eau-de-vie de marc de raisin grecque. *2e symposium international sur les eaux-de-vie d'origine vitivinicole. Bordeaux 26-30 Juin 2007.*

β. Από Ελληνικά συνέδρια

10. Κυνηγόπουλος Κ. και **Σουφλερός Ε**. (1985). Επίδραση της μεθόδου οινοποίησης στην περιεκτικότητα σε φαινολικές ενώσεις των κρασιών της Βουργουνδίας. *Πρακτικά 1ου Πανελληνίου Συνεδρίου Τεχνολογίας Τροφίμων* με θέμα: *"Σύγχρονη τεχνολογία και ποιοτικός έλεγχος". Θεσσαλονίκη, σελ. 647-665.*
11. **Σουφλερός Ε**. (1988). Η μηλογαλακτική ζύμωση στους οίνους. Πρώτα ερευνητικά αποτελέσματα. *Πρακτικά 2ου Πανελλήνιου Συνεδρίου Τροφίμων. Αθήνα.*
12. **Σουφλερος Ε**. και Berkner Suzanne (1992). Παρασκευή ενός νέου προϊόντος στην Ελλάδα με βάση τον οίνο και τους φρουτοχυμούς. *Πρακτικά 4ου Πανελληνίου Συνεδρίου Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων. Αθήνα , 25-27 Νοεμβρίου 1992.*
13. **Σουφλερος Ε.** (2002). Ο οίνος ως στοιχείο παραδοσιακής διατροφής και οι θετικές επιδράσεις του. *3ο Πανελλήνιο Συνέδριο Χειρουργικής της παχυσαρκίας, Θεσσαλονίκη 12-14 Απριλίου 2002.*
14. **Σουφλερός Ε**. (2008). Το Ελληνικό απόσταγμα στεμφύλων. 1η ελληνική έκθεση αποσταγμάτων. Ευρωπαϊκό Δίκτυο περιφερειακής Ανάπτυξης. Αθήνα 15-3-08.

11. Ερευνητικά προγράμματα

1) Συμμετοχή σε ερευνητικές εργασίες (Μάρτιος-Ιούλιος 1989) υπό τον καθηγητή A. Bertand (νυν Γενικός Γραμματέας της Υποεπιτροπής μεθόδων ανάλυσης του O.I.V. - Διεθνές Γραφείο Αμπέλου και Οίνου) με θέμα: «*Nouvelles méthodes analytiques pour le contrôle de la qualité, de l'origine, du mode de distillation et du vieillissement des eaux-de-vie*» («*Νέες μεθόδοι ανάλυσης για τον έλεγχο της ποιότητας, της προέλευσης, του τρόπου απόσταξης και της παλαίωσης των αποσταγμάτων*»).

Τα αποτελέσματα του συγκεκριμένου τμήματος αποτελούν μέρος των Feuillets verts (F.V. 867/90), του O.I.V. με θέμα: Méthodes d'analyse des boissons spiritueuses d'origine viticole, που περιέχει την πρόταση του καθηγητή A. Bertrand. Το F.V. αποτέλεσε μέρος και του Recueil des méthodes d'analyse des boissons spiritueuses που εκδόθηκε πρόσφατα από τον O.I.V.

2) Επιστημονικός υπεύθυνος του προγράμματος: **«Μελέτη των συνθηκών και των δυνατοτήτων πραγματοποίησης της μηλογαλακτικής ζύμωσης στους ελληνικούς οίνους»** (έτη 1987 έως 1991). Εγκρίθηκε και χρηματοδοτήθηκε από τα Υπουργεία Παιδείας και Εμπορίου-Βιομηχανίας-Ενέργειας και Τεχνολογίας.

3) Επιστημονικός υπεύθυνος του Ευρωπαϊκού προγράμματος **SPRINT OINOS** (98.000 ECU). **Θέμα: «Innovation and Technology Transfer στον αμπελοοινικό τομέα» (1990-**

92), ανταγωνιστικό πρόγραμμα της Γενικής Διεύθυνσης XIII/C/4 και ένα από τα 24 προγράμματα που επελέγησαν από την Ε.Ε., μεταξύ των υποβληθεισών προτάσεων.

4) **Συμμετοχή** σε πρόγραμμα του Πανεπιστημίου του Bordeaux II (Οκτ. 1993 - Οκτ. 1994), Faculté d'Oenologie, που είχε ως θέμα **"Les amines biogènes et les acides aminés"** στους γαλλικούς οίνους και αφορούσε τη μελέτη προέλευσής τους.

5) Επιστημονικός υπεύθυνος του προγράμματος: «**Αξιοποίηση πλεονασμάτων ελληνικών οπωρών για την παραγωγή αλκοολούχων προϊόντων ή προϊόντων με βάση τον οίνο και τους φρουτοχυμούς»** (1991-1997), που εγκρίθηκε και χρηματοδοτήθηκε από τα Υπουργεία Παιδείας και Εμπορίου-Βιομηχανίας-Ενέργειας και Τεχνολογίας.

6) **Βιογενείς αμίνες στους ελληνικούς οίνους.** ΠΕΝΕΔ '99, ΓΓΕΤ (2000-01).

7) **Μελέτη και αναδιάρθρωση των τοπικών οινοποιήσιμων ποικιλιών αμπέλου της Θράκης, για την παραγωγή οίνων ποιότητας**. (Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων) (2007-08).

12. Ερευνητική καθοδήγηση

Ι) Επιβλέπων καθηγητής για την εκπόνηση μεταπτυχιακών διατριβών στην εξειδίκευση «Οινολογία-Αμπελουργία», Τμήμα Γεωπονίας και Γεωπονική Σχολή, Α.Π.Θ.:

1. Μπουλούμπαση Ελισάβετ. ***Προσδιορισμός των αμινοξέων στους ελληνικούς οίνους και χρησιμοποίηση αυτών ως δεικτών της ποικιλιακής και γεωγραφικής τους προέλευσης*** (έτος λήψης 2003).
2. Αντωνιάδης Ηλίας. ***Μεταζυμωτική ωρίμανση των οίνων σε οινολάσπες (sur lies) και επίδραση στα ποιοτικά χαρακτηριστικά τους*** (έτος λήψης 2003).
3. Νακοπούλου Ζαχαρουλα. ***Αζωτούχα συστατικά των ποικιλιών Ροδίτης και Sauvignon blanc: Μεταβολές του πρωτεϊνικού προφίλ και άλλων συστατικών κατά την αλκοολική ζύμωση*** (έτος λήψης 2005).
4. Σταυρίδου Κωνσταντίνα. ***Φαινολική ωρίμανση της ποικιλίας Ξινόμαυρο και φαινολική σύσταση οίνων από διάφορες ποικιλίες σταφυλιών με φασματοφωτομετρία και υγρή χρωματογραφία υψηλής απόδοσης*** (έτος λήψης 2006).
5. Γκουλέτσος Χρήστος. ***Μεταβολή της συγκέντρωσης των κυριότερων πτητικών συστατικών αποστάγματος στεμφύλων κατά τη διάρκεια απόσταξης σε κλασματική στήλη*** (έτος λήψης 2006).
6. Κομνιανού Αικατερίνη (Ακαδ. Έτος 2004-06). ***Σύσταση αποστάγματος στεμφύλων και επίδραση του τύπου της κλασματικής αποστακτικής στήλης*** (Πραγματοποιήθηκε ερευνητικά, αλλά δεν παρουσιάστηκε ακόμη).
7. Γιάννος Στέργιος. (Ακαδ. Έτος 2004-06). ***Αζωτούχα συστατικά σε διάφορες ποικιλίες σταφυλιών και στους παραγόμενους από αυτές οίνους, σε συνάρτηση με τη λίπανση και διάφορες άλλες καλλιεργητικές τεχνικές*** (δεν ολοκληρώθηκε πειραματικά).
8. Παπαδοπούλου Αναστασία. (Ακαδ. Έτος 2006-08). ***Αξιολόγηση ορισμένων ελληνικών οινοποιήσιμων ποικιλιών σταφυλής της Θράκης..***

9. Μιχαηλίδης Χρήστος. (Ακαδ. Έτος 2006-08). ***Αξιολόγηση ορισμένων ελληνικών οινοποιήσιμων ποικιλιών σταφυλής της Θράκης (πρόκειται για διαφορετικές ποικιλίες από αυτές της προηγούμενης φοιτήτριας).***
10. Κυρίτσης Δημήτριος (Ακαδ. Έτος 2008-2010). ***Αξιολόγηση ορισμένων ελληνικών οινοποιήσιμων ποικιλιών σταφυλής της Θράκης*** (Επανάληψη πειραματισμού για 2η περίοδο).
11. Παπαδοπούλου Γεωργία (Ακαδ. Έτος 2008-2010). ***Πρωτεϊνικό προφίλ ελληνικών ποικιλιών αμπέλου.***
12. Γρίβα Στέλλα (Ακαδ. Έτος 2011-2013). ***Το αρωματικό δυναμικό οίνων από ορισμένες ελληνικές οινοποιήσιμες ποικιλίες σταφυλής της Θράκης***.
13. Βασδέκης Δημήτριος (Ακαδ. Έτος 2012-2014). ***Φαινολική σύνθεση ορισμένων Ελληνικών ποικιλιών αμπέλου της Θεσσαλίας.***
14. Καταϊφτσή Ναταλία (Ακαδ. Έτος 2012-2014). ***Έρευνα συγκέντρωσης των φθαλικών εστέρων σε Ελληνικά αποστάγματα στεμφύλων.***

ΙΙ) Επιβλέπων καθηγητής για την εκπόνηση διδακτορικής διατριβής στη μεταπτυχιακή εξειδίκευση «Οινολογία-Αμπελουργία», Γεωπονική Σχολή, Α.Π.Θ.

1. Μπουλούμπαση Ελισάβετ (Ακαδ. Έτος 2005-06). ***Προσδιορισμός αζωτούχων συστατικών σταφυλιών από ελληνικές ποικιλίες αμπέλου και των παραγόμενων από αυτές οίνων*** (εκπονείται).

13. Μεταπτυχιακή ειδίκευση οινολογίας-αμπελουργίας.

Συμμετείχα ενεργά στις προσπάθειες του Τμήματος Γεωπονίας για τη δημιουργία της **διατομεακής μεταπτυχιακής εξειδίκευσης Οινολογίας-Αμπελουργίας.** Οι προσπάθειες αυτές ευοδώθηκαν με την ίδρυση της προαναφερόμενης ειδικότητας (Απόφαση 79/17-6-99 της ΓΣΕΣ του Τμήματος Γεωπονίας, Απόφαση 62/19-4-2000 της ΓΣΕΣ της Συγκλήτου του ΑΠΘ, Υπουργική Απόφαση Β7/233/23-8-2000, ΦΕΚ 1037/2000, τ. Β΄) (συνημμένο αριθμ. β3) και την έναρξη της λειτουργίας της από το ακαδημαϊκό έτος 2000-2001.

Στο πλαίσιο της μεταπτυχιακής εξειδίκευσης Οινολογίας-Αμπελουργίας, ως ο μαναδικός οινολόγος του Τμήματος, **δίδαξα και διδάσκω αυτοτελώς ή σε συνδιδασκαλία επτά μεταπτυχιακά μαθήματα** με αντικείμενο την **οινολογία**, τα **οινοπνευματώδη ποτά** και την **οργανοληπτική εξέταση** οίνων και αποσταγμάτων.

Υπήρξα Πρόεδρος της Επιτροπής Μεταπτυχιακής Ειδίκευσης (ΕΜΕ) Οινολογίας-Αμπελουργίας από το 2006, Γεωπονική Σχολή, ΑΠΘ.