

ΣΥΝΑΦΗ ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ –ΔΗΜΟΣΙΕΥΣΕΙΣ ΚΑΙ
ΔΙΠΛΩΜΑΤΑ ΕΥΡΕΣΙΤΕΧΝΙΑΣ ΤΩΝ ΜΕΛΩΝ ΤΗΣ ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΗΣ
ΟΜΑΔΑΣ

A) ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑΣ (24)

- 2018-2021 ΕΥΔΕ-ΕΤΑΚ ΕΡΕΥΝΩ ΔΗΜΙΟΥΡΓΩ ΚΑΙΝΟΤΟΜΩ (έγκριση 12/2017) με θέμα «ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΦΥΣΙΚΩΝ ΟΙΚΟΛΟΓΙΚΩΝ ΑΝΤΙΜΙΚΡΟΒΙΑΚΩΝ ΟΥΣΙΩΝ ΓΙΑ ΧΡΗΣΗ ΣΕ ΤΡΟΦΙΜΑ-ΚΑΛΛΥΝΤΙΚΑ ΚΑΙ ΣΕ ΕΦΑΡΜΟΓΕΣ ΦΥΤΟΠΡΟΣΤΑΣΙΑΣ ΜΕ ΣΥΝΕΡΓΙΣΜΟ ΠΟΛΥΦΑΙΝΟΛΩΝ ΕΛΙΑΣ ΜΕ ΕΚΧΥΛΙΣΜΑΤΑ ΥΠΟΛΕΙΜΜΑΤΩΝ ΧΥΜΟΠΟΙΗΣΗΣ ΡΟΔΙΟΥ ΚΑΙ ΠΟΡΤΟΚΑΛΙΩΝ (POLY_ECO_NATURAL)» με επιστημονικό υπεύθυνο τον Δρ. Κωνσταντίνο Πετρωτό. *Προϋπολογισμός : 200.000 ευρώ.*
- 10/2014-10/2015 «ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΑ ΒΙΟΛΕΙΤΟΥΡΓΙΚΩΝ ΖΩΟΤΡΟΦΩΝ ΕΜΠΛΟΥΤΙΣΜΕΝΩΝ ΜΕ ΒΙΟΔΡΑΣΤΙΚΕΣ ΟΥΣΙΕΣ ΑΠΟ ΥΠΟΠΡΟΙΟΝΤΑ ΤΥΡΟΚΟΜΕΙΩΝ ΚΑΙ ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΩΝ ΚΑΙ ΜΕΛΕΤΗ ΤΗΣ ΒΙΟΛΟΓΙΚΗΣ ΤΟΥΣ ΔΡΑΣΗΣ ΣΕ ΧΟΙΡΟΥΣ ΚΡΕΑΤΟΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΚΑΙ ΠΡΟΒΑΤΑ», στα πλαίσια της Πράξης «Εκπόνηση Σχεδίων Ερευνητικών και Τεχνολογικών Αναπτυξιακών Έργων Καινοτομίας (ΑγροΕΤΑΚ)» του Υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης & Τροφίμων με υπεύθυνο (ανάδοχο) τον Δρ. Ιωάννη Καφαντάρη (Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας) υπό την επίβλεψη του Δρ. Δημήτρη Κουρέτα. Αντικείμενο συμμετοχής στο έργο: Μικροβιολογικές αναλύσεις κοπράνων για τον έλεγχο της εντερικής μικροχλωρίδας χοίρων και προβάτων. *Προϋπολογισμός έργου 38.400 Ευρώ.*
- 10/2011-12/2015 Πρόγραμμα «**Αρχιμήδης**» της Γ.Γ.Ε.Τ. με τίτλο «ΑΝΑΠΤΥΞΗ ΜΕΘΟΔΟΥ ΟΛΙΚΗΣ ΑΞΙΟΠΟΙΗΣΗΣ ΑΠΟΒΛΗΤΩΝ ΕΛΑΙΟΤΡΙΒΕΙΟΥ ΓΙΑ ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΒΙΟ-ΔΡΑΣΤΙΚΩΝ ΟΥΣΙΩΝ ΥΨΗΛΗΣ ΠΡΟΣΤΙΘΕΜΕΝΗΣ ΑΞΙΑΣ ΚΑΙ ΑΓΡΟ-ΥΛΙΚΩΝ» (διάρκεια 3 έτη, 2011-2014). Έργο ομάδας: (α) Αξιοποίηση αποβλήτων ελαιουργείων για παραγωγή βιοπολυμερών και οργανικών οξέων, (β) έλεγχος βιοδραστικότητας φαινολικών ουσιών έναντι μικροβιακών καλλιέργειών. Επιστημονικός Υπεύθυνος Δρ. Κωνσταντίνος Πετρωτός, ΤΕΙ Λάρισας. *Προϋπολογισμός 100.000 Ευρώ.*
- 1/2010-σήμερα
- «**Παραγωγή βιοδραστικού παραδοσιακού γιαουρτιού με ενσωμάτωση φυτικών πολυφαινολών**». Συνεργασία με την εταιρία «Αγρόκτημα Βελεστίνου ΕΠΕ» (γαλακτοβιομηχανία), Βόλος. Αρ. Κουπονιού 32882799-01-000062. *Προϋπολογισμός: 8.610 ευρώ*
 - «**Παραγωγή πολυφαινολών υψηλής προστιθέμενης αξίας από απόβλητα ελαιολιτριβείων**». Συνεργασία με την εταιρία “Δ. Τσακιρίδης & ΣΙΑ Ο.Ε.” (ελαιολιτριβείο), Λάρισα. Αρ. Κουπονιού 92518096-01-000141. *Προϋπολογισμός: 8.610 ευρώ.*
 -

- 3/2018-3/2019 **«Μελέτη της μικροχλωρίδας και της διάρκειας ζωής νωπών προϊόντων ζύμης υπό ψύξη, με χρήση φυσικών ή συνθετικών αντιμικροβιακών και αντιοξειδωτικών ουσιών».** Πρόγραμμα Συνεργασίας με την εταιρία «ΑΘΑΝΑΣΙΟΣ Δ. ΚΟΥΚΟΥΤΑΡΗΣ Α.Ε.Β.Ε.» (παραγωγή προϊόντων ζύμης). Επιστημονικός Υπεύθυνος Δρ. Ιωάννης Γιαβάσης. Προϋπολογισμός 7192 ευρώ.
-
- 3/2018-3/2019 **«Ανάπτυξη νέων προϊόντων φυτικών τυριών χωρίς συντηρητικά και λοιπών αναπληρωμάτων γαλακτοκομικών τύπου vegan».** Πρόγραμμα Συνεργασίας με την εταιρία ΚΡΕΜΕΛ (παραγωγή φυτικών αναπληρωμάτων τυριών και γαλακτοκομικών). Επιστημονικός Υπεύθυνος Δρ. Ιωάννης Γιαβάσης. Προϋπολογισμός 1240 ευρώ.
-
- 4/2017-4/2019 **«Μικροβιολογικές Αναλύσεις Κρεάτων, αλλαντικών και Νερού για την εταιρία ΑΦΟΙ ΜΑΛΛΙΑΡΟΥ Ο.Ε.».** Πρόγραμμα Συνεργασίας με την εταιρία «Αφοί Μαλλιαρού» (παραγωγή κρεατοσκευασμάτων). Επιστημονικός Υπεύθυνος Δρ. Ιωάννης Γιαβάσης. Προϋπολογισμός 396,80 ευρώ.
-
- 4/2017-4/2018 **«Μικροβιολογικές Αναλύσεις Τροφίμων, Νερού και Επιφανειών για τη Γαλακτοκομική εταιρία ΓΑΪΤΑΝΙΔΗΣ».** Πρόγραμμα Συνεργασίας με την εταιρία «ΓΑΪΤΑΝΙΔΗΣ» (παραγωγή γαλακτοκομικών προϊόντων). Επιστημονικός Υπεύθυνος Δρ. Ιωάννης Γιαβάσης. Προϋπολογισμός 471,20 ευρώ.
-
- 4/2017-4/2018 **«Μικροβιολογικές αναλύσεις και ποιοτικός έλεγχος αλλαντικών, κρεάτων, κρεατοσκευασμάτων και νερού».** Πρόγραμμα Συνεργασίας με την εταιρία «ΤΣΙΑΝΑΒΑΣ ΑΒΕΕ» (παραγωγή αλλαντικών και κρεατοσκευασμάτων). Επιστημονικός Υπεύθυνος Δρ. Ιωάννης Γιαβάσης. Προϋπολογισμός 1.860 ευρώ.
-
- 7/2017-11/2017 **«Μελέτη της μικροχλωρίδας και βελτίωση της διάρκειας ζωής έτοιμων γευμάτων οσπρίων και αλιευμάτων με χρήση φυσικών αντιμικροβιακών ουσιών σε αερόβιες και αναερόβιες συνθήκες συσκευασίας».** Πρόγραμμα Συνεργασίας με την εταιρία «RESONEM ΙΚΕ» (παραγωγή έτοιμων γευμάτων). Επιστημονικός Υπεύθυνος Δρ. Ιωάννης Γιαβάσης. Προϋπολογισμός 2.480 ευρώ.
-
- 2/2017-10/2017 **«Μελέτη της διάρκειας ζωής αναπληρώματος τυριού μετά από αντικατάσταση των συνθετικών συντηρητικών και αντιοξειδωτικών με φυσικές αντιμικροβιακές-αντιοξειδωτικές ουσίες με βάση τις πολυφαινόλες ελιάς».** Πρόγραμμα Συνεργασίας με την εταιρία «GRISTIRREN» (παραγωγή αναπληρώματος τυριού). Επιστημονικός Υπεύθυνος Δρ. Ιωάννης Γιαβάσης. Προϋπολογισμός 2.356 ευρώ.
-
- 2/2016-2/2017 **«Ποιοτικός έλεγχος φυτικών πολυφαινολών και ανάπτυξη νέων βιολειτουργικών προϊόντων με βάση πολυφαινόλες φυτικής προέλευσης».** Πρόγραμμα Συνεργασίας με την εταιρία «Polyhealth» (παραγωγή πολυφαινολών ελιάς και φυτικών εκχυλισμάτων). Επιστημονικός Υπεύθυνος Δρ. Ιωάννης Γιαβάσης. Προϋπολογισμός 7380 ευρώ.
-
- 6/2015-6/2016 **«Ανάπτυξη αλοιφόμενων τυριών με βάση τη φέτα και μελέτη διάρκειας ζωής αυτών».** Πρόγραμμα Συνεργασίας με την εταιρία «Νούσιας» (γαλακτοβιομηχανία). Επιστημονικός Υπεύθυνος Δρ. Κωνσταντίνος Πετρωτός. Προϋπολογισμός 9.000 ευρώ.

- 12/2015-12-2016 **«Μικροβιολογικές αναλύσεις και ποιοτικός έλεγχος τελικών προϊόντων για τη γαλακτοβιομηχανία Γαϊτανίδης»**. Πρόγραμμα Συνεργασίας με την εταιρία «Γαϊτανίδης Γεώργιος» (γαλακτοβιομηχανία). Επιστημονικός Υπεύθυνος Δρ. Ιωάννης Γιαβάσης. *Προϋπολογισμός 1180,80 ευρώ.*
- 2/2015-2/2016 **«Παραγωγή ζυμούμενων αλλαντικών τύπου προσούτο χωρίς συντηρητικά και μικροβιολογικός και φυσικοχημικός έλεγχος αλλαντικών και κρεατοσκευασμάτων»**. Πρόγραμμα Συνεργασίας με την εταιρία «ΤΡΕΜΜΑΣ». Επιστημονικός Υπεύθυνος Δρ. Ιωάννης Γιαβάσης. *Προϋπολογισμός 1.488 ευρώ.*
- 11/2014-12/2016 **«Μικροβιολογικός και φυσικοχημικός έλεγχος ποιότητας ζυμούμενων και παστεριωμένων αλλαντικών, κρεάτων και κρεατοσκευασμάτων»**. Πρόγραμμα Συνεργασίας με την εταιρία «ΑΦΟΙ ΤΣΙΑΝΑΒΑ ΑΒΕΕ» (Αλλαντοποιία). Επιστημονικός Υπεύθυνος Δρ. Ιωάννης Γιαβάσης. *Προϋπολογισμός 1.845 ευρώ.*
- 9/2014-9/2015 **«Έλεγχος και Βελτίωση Μικροβιολογικής ποιότητας και υγιεινής κρεάτων στην εταιρία ΤΣΙΑΜΗΣ»** (Καλαμπάκα). Επιστημονικός Υπεύθυνος Δρ. Κωνσταντίνος Πετρωτός. Επιστημονικός Συνεργάτης Δρ. Ιωάννης Γιαβάσης. *Προϋπολογισμός 2.000 ευρώ.*
- 10/2013-4/2015 **«Ανάπτυξη προϊόντων αλλαντικών χωρίς συντηρητικά με προσθήκη φυσικών αντιοξειδωτικών και αντιμικροβιακών ουσιών»**. Πρόγραμμα Συνεργασίας με την εταιρία «ΑΦΟΙ ΤΣΙΑΝΑΒΑ ΑΒΕΕ» (Αλλαντοποιία). Επιστημονικός Υπεύθυνος Δρ. Ιωάννης Γιαβάσης. *Προϋπολογισμός 6.888 ευρώ.*
- 9/2013-6/2014 **«Παραγωγή φυτικού αναπληρώματος τυριού χωρίς χημικά συντηρητικά»**. Συνεργασία με την εταιρία ΒΙΟΤΡΟΣ Α.Ε. Επιστημονικός Υπεύθυνος Δρ. Κωνσταντίνος Πετρωτός. Επιστημονικός Συνεργάτης Δρ. Ιωάννης Γιαβάσης (μελέτη αντιμικροβιακής δράσης φυσικών αντιμικροβιακών ουσιών ως υποκατάστατα των σορβικών αλάτων). *Προϋπολογισμός 7.380 ευρώ.*
- 4/2013-12/2014 **«Έλεγχος και Βελτίωση Μικροβιολογικής Ποιότητας Σφάγειων, Κρεάτων, Αλλαντικών και Νερού και Παρακολούθηση του Συστήματος ISO 22.000»**. Πρόγραμμα Συνεργασίας με την εταιρία «ΕΞΑΡΧΟΣ». Επιστημονικός Υπεύθυνος Δρ. Ιωάννης Γιαβάσης. *Προϋπολογισμός 5.745 ευρώ.*
- 1/2013-12/2013 **«Παραγωγή και Ποιοτικός Έλεγχος ζυμούμενων αλλαντικών από αυτούσια τεμάχια κρέατος»**. Πρόγραμμα συνεργασίας με την εταιρία «ΤΡΕΜΜΑΣ Β. - Κτηνοτροφική Μονάδα- Κρεοπωλείο-Αλλαντοποιείο» (Καρδίτσα). Επιστημονικός Υπεύθυνος Δρ. Ιωάννης Γιαβάσης. *Προϋπολογισμός: 800 ευρώ.*
- 1/2011-1/2012 **«Βελτίωση της μικροβιολογικής ποιότητας και της διάρκειας ζωής της κολοκύθας Butternut Squash»**. Πρόγραμμα συνεργασίας με την εταιρία «Αγροκτήματα Τρικάλων», Τρίκαλα. Επιστημονικός Υπεύθυνος Δρ. Αθανάσιος Μανούρας. Επιστημονικός Συνεργάτης Δρ. Ιωάννης Γιαβάσης. *Προϋπολογισμός: 2.500 ευρώ.*

- 1/2010-12/2012 «**Παραγωγή ζυμούμενων αλλαντικών ήπιας επεξεργασίας χωρίς τη χρήση χημικών συντηρητικών και πρόβλεψη της διάρκειας ζωής αυτών**». Πρόγραμμα συνεργασίας με την εταιρία «ΤΡΕΜΜΑΣ Β. - Κτηνοτροφική Μονάδα- Κρεοπωλείο-Αλλαντοποιείο» (Καρδίτσα). Επιστημονικός Υπεύθυνος Δρ. Ιωάννης Γιαβάσης. Προϋπολογισμός: 3.630 ευρώ.
- 11/2009-σήμερα «**Βελτίωση ποιότητας και μικροβιολογικών παραμέτρων σε κρέατα και κρεατοσκευάσματα**». Πρόγραμμα συνεργασίας με την εταιρία αλλαντικών «Αφοί ΜΑΛΛΙΑΡΟΥ» (Καρδίτσα), μέσω της Επιτροπής Ερευνών του ΤΕΙ Λάρισας. Αρ. Προγράμματος 567. Επιστημονικός Υπεύθυνος Δρ. Ιωάννης Γιαβάσης. Προϋπολογισμός 3.300 ευρώ.

B. ΣΥΝΑΦΕΙΣ ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΕΣ ΔΗΜΟΣΙΕΥΣΕΙΣ ΣΕ ΠΕΡΙΟΔΙΚΑ ΚΑΙ ΒΙΒΛΙΑ (21)

1. I. Kafantaris, D. Stagos, B. Kotsampasi, A. Hatzis, A. Kyriotakis¹, K. Gerasopoulos, S. Makri, N. Goutzourelas, C. Mitsagga, I. Giavasis, K. Petrotos, S. Kokkas, P. Goulas, V. 2018. Whey protein concentrate improves antioxidant capacity, fecal microbiota and fatty acid profile of growing piglets. *Journal of Agricultural Science*. Submitted for publication.
2. Vaia Tivikeli and **Ioannis Giavasis** 2017. Improving safety and storability of fresh pork escallops packed in MAP and treated with *Lactobacillus curvatus* suspensions, sodium lactate and EDTA solutions. *Food Control*. Submitted for publication.
3. I. Kafantaris, D. Stagos, B. Kotsampasi, A. Hatzis, A. Kyriotakis¹, K. Gerasopoulos, S. Makri, N. Goutzourelas, C. Mitsagga, I. Giavasis, K. Petrotos, S. Kokkas, P. Goulas, V. Christodoulou and D. Kouretas 2017. Grape pomace improves performance, antioxidant status, fecal microbiota and meat quality of piglets. *Animal*, July 2017, 1-10. Impact Factor 1.92.
4. Prodromos Skenderidis, **Kostantinos Petrotos, Ioannis Giavasis**, Christos Hadjichristodoulou, Andreas Tsakalof, 2017. Optimization of ultrasound assisted extraction of goji berry (*Lycium barbarum*) fruits and evaluation of extracts' bioactivity. *Journal of Food Process Engineering*, 40(5), 1-12. Impact Factor 0.745.
5. Ioannis Kafantaris, Eleftheria Kokka, Paraskevi Kouka, Zoi Terzopoulou, Konstantinos Gerasopoulos, Dimitrios Stagos, Basiliki Kotsampasi, Vladimiros Christodoulou, Chrysanthi Mitsagga, Ioannis Giavasis, Konstantinos Petrotos, Dimitrios Kouretas 2017. Grape pomace improves antioxidant capacity and fecal microflora of lambs. *Journal of Animal Physiology and Animal Nutrition*, 101(5). Impact Factor 1.406.
6. Georgakouli, K., Mpesios, A., Kouretas, D., Petrotos, K., Mitsagga, C., **Giavasis, I.**, & Jamurtas, A. Z. 2016. The Effects of an Olive Fruit Polyphenol-Enriched Yogurt on Body Composition, Blood Redox Status, Physiological and Metabolic Parameters and Yogurt Microflora. *Nutrients*, 8(6), 344. Impact Factor 3.759.
7. Leontopoulos, S. V., Petrotos, K. B., Kokkora, M. I., **Giavasis, I.**, & Papaioannou, C. 2016. In vivo evaluation of liquid polyphenols obtained from OMWW as natural bio-chemicals against several

- fungal pathogens on tomato plants. *Desalination and Water Treatment*, 1-15. Impact factor 1.272.
8. S.V. Leontopoulos, **I. Giavasis**, K. Petrotos and Ch. Makridis 2015. Effect of Different Formulations of Polyphenolic Compounds Obtained from OMWW on the Growth of Several Fungal Plant and Food Borne Pathogens. *Studies in vitro and in vivo. Agriculture and Agricultural Science Procedia (Elsevier)*, 4: 327 – 337.
 9. Fani Karkanta, Chrysanthi Mitsagga, Paraskevi Bouki, Sergios Touchikian, Konstantinos Petrotos, Ioannis S. Boziaris, **Ioannis Giavasis** 2015. Study of the antibacterial and antifungal properties of olive polyphenols and citrox encapsulated powders in vitro and in food samples. *Food and Biosystems Engineering Conference Proceedings 2015* (full paper), p. 223-229.
 10. Kantas, D., Papatsiros, V. G., Tassis, P. D., **Giavasis, I.**, Bouki, P., & Tzika, E. D. (2015). A feed additive containing *Bacillus toyonensis* (Toyocerin®) protects against enteric pathogens in postweaning piglets. *Journal of Applied Microbiology*, Vol. 118 (3), 727-738. Impact factor 2.156.
 11. **I. Giavasis**, A. Apostolopoulou, A. Deirmentzoglou and E. Katsanidis 2014. Combined hurdle effects of process parameters on biochemical, microbiological and sensory attributes of trout fillets. *Journal of Food Processing and Preservation*. 38 (2014) 466–476. (Published online on 10/08/2012 at <http://onlinelibrary.wiley.com/doi/10.1111/j.1745-4549.2012.00795.x/abstract>). Impact Factor 0,894.
 12. **Konstantinos B. Petrotos**, Fani K. Karkanta, Paschalis E. Gkoutosidis, Ioannis Giavasis, Konstantinos N. Papatheodorou, Alexandros C. Ntontos 2012. Production of Novel Bioactive Yogurt Enriched with Olive Fruit Polyphenols. *World Academy of Science, Engineering and Technology* 64: 867-872.
 13. **I. Giavasis, E. Tsante**, P. Goutsidis K. Papatheodorou and **K. Petrotos**. Stimulatory effect of novel polyphenol-based supplements from olive mill waste on the growth and acid production of lactic acid bacteria, 2012. In *Microbes in Applied Research: Current Advances and Challenges*. World Scientific Publishing Group, p. 308-312.
 14. E Wogiatzi, S Dalakoura, **K Petrotos, I Giavasis** 2011. Comparative study of chemical and antimicrobial characteristics of essential oils from in-house farmed *Salvia* species (*Salvia officinalis* & *Salvia triloba*). In *Novel Approaches in Food Industry*, p. 429-433.
 15. **Ιωάννης Γιαβάσης 2015**. Παραγωγή βιολειτουργικού, οικολογικού σαλαμιού αέρος χωρίς συντηρητικά. Στο βιβλίο «Εξελίζεις στην Επιστήμη και την Τεχνολογία Τροφίμων», τόμος II «Έρευνα και Ανάπτυξη Νέων Προϊόντων Τροφίμων και Ποτών». Επιμέλεια Έκδοσης Σφλώμος Κωνσταντίνος, Βαρζάκας Θεόδωρος. Κωδικός Εύδοξος 50658723.
 16. **Ιωάννης Γιαβάσης 2015**. Παραγωγή βιολειτουργικού επιδορπίου γιαούρτης από τυρόγαλο. Στο βιβλίο «Εξελίζεις στην Επιστήμη και την Τεχνολογία Τροφίμων», τόμος II «Έρευνα και Ανάπτυξη Νέων Προϊόντων Τροφίμων και Ποτών». Επιμέλεια Έκδοσης Σφλώμος Κωνσταντίνος, Βαρζάκας Θεόδωρος. Κωδικός Εύδοξος 50658723.

17. Chrysanthi Mitsagga, Ioannis Vounisios, Alexandros Ntontos, Konstantinos Petrotos , Ioannis Giavasis. Production of Pasteurized Sausages Free of Nitrites with Natural Antimicrobials/antioxidants and Application of Thermal Versus **High-Pressure Pasteurization**, FABE 2017 (3rd International Food & Biosystems Engineering Congress, Rhodes Island, Greece, 01-04 June 2017). **(ORAL PRESENTATION)**.
18. B. Kotsampasi, V. Christodoulou, A. Zotos, M.Liakopoulou-Kyriakides, P. Goulas, K. Petrotos, P. Natas, V.A. Bampidis (2014). Effects of dietary pomengranate byproducts silage supplementatation on performance, carcass characteristics and meat quality of growing lambs. *Animal Feed Science and Technology*, 197, 92-102.
19. Kotsampasi, B., Bampidis, V.A., Tsiaousi, A., Christodoulou, C., Petrotos, K., Amvrosiadis, I., Fragioudakis, N., Christodoulou, V. Effects of dietary partly destoned exhausted olive cake supplementation on performance, carcass characteristics and meat quality of growing lambs (2017) *Small Ruminant Research*, 156, pp. 33-41.
20. 6. Kafantaris, I., Kotsampasi, B., Christodoulou, V., Kokka, E., Kouka, P., Terzopoulou, Z., Gerasopoulos, K., Stagos, D., Mitsagga, C., Giavasis, I., Makri, S., Petrotos, K., Kouretas, D. Grape pomace improves antioxidant capacity and faecal microflora of lambs (2017) *Journal of Animal Physiology and Animal Nutrition*, 101 (5), pp. e108-e121.
21. V Christodoulou, K Gerasopoulos, K Petrotos, (2018) Novel Feed Including Olive Oil Mill Wastewater Bioactive Compounds Enhanced the Redox Status of Lambs. In *Vivo*, iv.iarjournals.org

Γ. ΣΥΝΑΦΗ ΔΙΠΛΩΜΑΤΑ ΕΥΡΕΣΙΤΕΧΝΙΑΣ (7)

1. **Πετρωτός Κ, Γκουτσίδης Π. και Χριστοδουλούλης Κ.** Κατοχύρωση πατέντας με τίτλο «Μέθοδος Ολικής αξιοποίησης αποβλήτων ελαιοτριβείων με συμπαραγωγή πολυφαινόλης ελιάς και λιπάσματος». Οργανισμός Βιομηχανικής Ιδιοκτησίας (ΟΒΙ). Ημερομηνία Κατάθεσης 14/12/2009, Αρ. Κατάθεσης: 20080100688. Αριθμός Διπλώματος Ευρεσιτεχνίας 1006660
2. **Πετρωτός Κ, Γιαβάσης Ι., Γκουτσίδης Π. και Παπαθεοδώρου Κ.** Κατοχύρωση πατέντας με τίτλο «Μέθοδος επιτάχυνσης βιομηχανικών ζυμώσεων με χρήση πολυφαινόλων σε απλή ή ενθυλακωμένη μορφή». Οργανισμός Βιομηχανικής Ιδιοκτησίας (ΟΒΙ). Ημερομηνία Κατάθεσης 30/3/2011, Αρ. Κατάθεσης: 20110100199. Αριθμός Διπλώματος Ευρεσιτεχνίας 1007630.
3. **Πετρωτός Κ, Γκουτσίδης Π. και Χριστοδουλούλης Κ.** Κατοχύρωση πατέντας με τίτλο «Φυσικό Αντιοξειδωτικό σκεύασμα σε υγρή μορφή από τα φυτικά νερά του ελαιοτριβείου». Οργανισμός Βιομηχανικής Ιδιοκτησίας (ΟΒΙ). Ημερομηνία Κατάθεσης 4/10/2012, Αρ. Κατάθεσης: 20120100496. Αριθμός Διπλώματος Ευρεσιτεχνίας 1008034

4. **Πετρωτός Κωνσταντίνος et al.** (2012) Μέθοδος παραγωγής σκόνης ναο ενθυλακωμένων πολυφαινολών από τα φυσικά νερά των ελαιοτριβείων και εφαρμογή της για παραγωγή ζωοτροφών εναλλακτικά σαν πρόσθετα στο νερό ποτίσματος των ζώων..ΟΒΙ Ημερομηνία Κατάθεσης: 12/10/2013, Αρ. Κατάθεσης 20120100569
5. **Γιαβάσης Ιωάννης, Πετρωτός Κωνσταντίνος,** Γκουτσίδης Πασχάλης. Κατοχύρωση πατέντας με τίτλο «Μέθοδος παραγωγής προϊόντων κρέατος με χρήση πολυφαινολών». Οργανισμός Βιομηχανικής Ιδιοκτησίας (ΟΒΙ). Ημερομηνία Κατάθεσης 29/05/2013, Ημερομηνία Έγκρισης 26/11/2014. Αρ. Κατάθεσης 20130100316. Αριθμός Διπλώματος Ευρεσιτεχνίας 1008357.
6. **Γιαβάσης Ιωάννης, Πετρωτός Κωνσταντίνος,** Γκουτσίδης Πασχάλης (2015). Βιοδραστικά Γαλακτοκομικά Προϊόντα διατροφικά ενισχυμένα με φυσικά αντιοξειδωτικά πολυφαινολών ελιάς και πολυσακχαρίτη β-γλυκάνης. Οργανισμός Βιομηχανικής Ιδιοκτησίας (ΟΒΙ). Ημερομηνία Κατάθεσης 30/10/2015, Ημερομηνία Έγκρισης 3/10/2017. Αρ. Κατάθεσης 20150100468. Αριθμός Διπλώματος Ευρεσιτεχνίας 1009004.
7. **Γιαβάσης Ιωάννης, Πετρωτός Κωνσταντίνος,** Γκουτσίδης Πασχάλης (2016). Προϊόντα και μέθοδος παραγωγής παστεριωμένων αλλαντικών χωρίς συντηρητικά, με χρήση πολυφαινολών φυτικής προέλευσης σε ενθυλακωμένη μορφή. Οργανισμός Βιομηχανικής Ιδιοκτησίας (ΟΒΙ). Ημερομηνία Κατάθεσης: 10/11/2016, Αρ. Κατάθεσης 20160100589.

Δ. ΣΧΕΤΙΚΕΣ ΜΕ ΤΟ ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΟ ΒΡΑΒΕΥΣΕΙΣ (2)

Α)Βραβείο Καινοτομίας στο Διαγωνισμό Ecotrophelia 2013 από το Σύνδεσμο Ελληνικών Βιομηχανιών Τροφίμων (ΣΕΒΤ). Μέρος του Ευρωπαϊκού διαγωνισμού Ecotrophelia, στα πλαίσια του προγράμματος της Ε.Ε. Eco-Innovation/EcoTroFood. Βράβευση με χρηματικό έπαθλο για το προϊόν «Δια Ελιάς και Αέρος», ένα σαλάμι αέρος χωρίς κανένα χημικό πρόσθετο και χωρίς νιτρώδη, με προσθήκη επιλεγμένων προστατευτικών καλλιεργειών και πολυφαινολών ελιάς ως φυσικό αντιμικροβιακό και αντιοξειδωτικό συστατικό. Το προϊόν αναπτύχθηκε υπό τον σχεδιασμό και την επίβλεψη του Δρ. Ιωάννη Γιαβάση, τους φοιτητές του Μάριο Κανδυλάκη, Ευθύμιο Τσιμισιράκη και Σέργιο Τουχικιάν, σε συνεργασία με τον καθηγητή Δρ. Κωνσταντίνο Πετρωτό, την αλλαντοβιομηχανία ΤΣΙΑΝΑΒΑΣ ΑΒΕΕ και την εταιρία παραγωγής πολυφαινολών Polyhealth Α.Ε. Το προϊόν πρόκειται να κυκλοφορήσει στην ελληνική αγορά με τον τίτλο «Δια Ελιάς και Αέρος» στις αρχές του 2014, έπειτα από την κατοχύρωση σχετικής πατέντας στον Οργανισμό Βιομηχανικής Ιδιοκτησίας.

Σχετικές πληροφορίες και ενδεικτικές δημοσιεύσεις:

<http://www.tovima.gr/society/article/?aid=526061>

<http://www.eleftheria.gr/index.asp?cat=54&aid=56108#.UnNta1MUaQw>

http://www.teilar.gr/news_detail.php?nid=490

β) Βράβευση του προϊόντος «Διά Ελιάς και Αέρος» σαν οικολογικό καινοτόμο προϊόν σε Πανευρωπαϊκό επίπεδο που κυκλοφορεί στην αγορά (Ευρωπαϊκή Καλή Πρακτική)

<http://www.greeknewsonline.com/vravefsi-kenotomou-ikologikou-epidorpiou-giaourtis/>

ΤΕΛΟΣ ΔΗΜΟΣΙΕΥΜΑΤΟΣ: “Η ερευνητική ομάδα του κ. Γιαβάση και του κ. Πετρωτού βραβεύεται για δεύτερη φορά στον εν λόγω διαγωνισμό **και το σημαντικό είναι ότι το πρώτο προϊόν σαλάμι αέρος με πολυφαινόλες και χωρίς συντηρητικά (βραβείο ECOTROPHELIA 2013) έχει βρει ήδη τον δρόμο του για την αγορά. Ο Ευρωπαϊκός Οργανισμός Οικολογικής Καινοτομίας κάλεσε την ερευνητική ομάδα για βράβευση στο Μιλάνο, στις 2 Ιουλίου 2015, καθώς το προϊόν θεωρείται καλή πρακτική καινοτομίας σε ευρωπαϊκό επίπεδο μαζί με μόλις άλλα πέντε προϊόντα από άλλες ευρωπαϊκές χώρες**”