

Βιογραφικό Σημείωμα

Προσωπικά στοιχεία



<i>Όνομα</i>	Ευάγγελος Ηρ. Σουφλερός
<i>Ιδιότητα</i>	Καθηγητής Οινολογίας και Οινοπνευματωδών Ποτών Εργαστήριο Μηχανικής και Επεξεργασίας Τροφίμων (μέχρι Απρίλιο 2016)
<i>Ταχυδρο- μική</i>	Εργαστήριο Οινολογίας και Οινοπνευματωδών ποτών (Από Απρίλιο 2016 και μετά)
<i>Διεύθυνση</i>	Τομέας Επιστήμης & Τεχνολογίας Τροφίμων Τμήμα Γεωπονίας, Τ.Θ.235 Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης, 54124 Θεσσαλονίκη
<i>Τηλ.</i>	2310 991634/31
<i>Fax</i>	2310 991632
<i>e-mail</i>	esoufler@agro.auth.gr

Γεννήθηκα στη Λαμία Φθιώτιδος, όπου και πραγματοποίησα τις γυμνασιακές και λυκειακές σπουδές μου.

Στη συνέχεια πραγματοποίησα τις ακόλουθες πανεπιστημιακές σπουδές μετά από εισαγωγικές εξετάσεις:

1. Σπουδές

1. **Πτυχίο Γεωπονίας**, Τμήμα Γεωπονίας, Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης (1972).
2. **Diplôme National d’Œnologie**, 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).

Κατά το ανωτέρω χρονικό διάστημα των μεταπτυχιακών σπουδών μου ήμουν επιφορτισμένος με ερευνητικά και διδακτικά καθήκοντα.

Στη Γαλλία είχα την ευκαιρία, επίσης, να γνωρίσω σε βάθος τον "**κόσμο**" του οίνου **ποιότητας** και να "**μυηθώ**" σ' αυτόν. **Εργάστηκα** στο οινοποιείο "Cellier de Grahman" και αργότερα στο Château Larrivet Haut-Brion, στην περιοχή του Bordeaux.

2. Απασχόληση

1972-73 Οινοποιία της Εταιρείας Ι. Μπουτάρης & Υιός

1973-78	Έμμισθος Επιστημονικός Συνεργάτης στο Ινστιτούτο Οινολογίας του Πανεπιστημίου του Bordeaux II
1979-80	Επιμελητής στην Τακτική Έδρα 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 & Οينوπνευματωδών Ποτών, Τομέας Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Τμήμα Γεωπονίας του Αριστοτελείου Πανεπιστημίου Θεσσαλονίκης
2004- μέχρι σήμερα	Καθηγητής Οινολογίας & Οينوπνευματωδών Ποτών, Τομέας Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Τμήμα Γεωπονίας του Αριστοτελείου Πανεπιστημίου Θεσσαλονίκης
2002- μέχρι σήμερα	Διαθέτουμε οικογενειακό αμπελώνα και οινοποιείο

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

Διετέλεσα μεταδιδακτορικός ερευνητής και επισκέπτης καθηγητής για 26 μήνες συνολικά στο Πανεπιστήμιο του Bordeaux.

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. Διετέλεσα **μεταδιδακτορικός ερευνητής και επισκέπτης καθηγητής για 26 μήνες συνολικά** στο Πανεπιστήμιο του Bordeaux. **Έτυχα δε των παρακάτω υποτροφιών και διακρίσεων διεθνώς :**
2. **Υποτροφία της Γαλλικής Κυβέρνησης** για την πραγματοποίηση διδακτορικών σπουδών στο Πανεπιστήμιο του Bordeaux II (1975-1978).
3. **Τμητική 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).

4. **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).
5. **Υποτροφία της Ε.Ο.Κ.** στο πλαίσιο του προγράμματος ERASMUS με σκοπό την ανάπτυξη διαπανεπιστημιακών σχέσεων μεταξύ των χωρών μελών αυτής (ENITA Bordeaux, ENITA Dijon, Τμήμα χημείας Cordoba) (1988).
6. **Μακρόχρονη συνεργασία** στο πλαίσιο του Προγράμματος ERASMUS με το Πανεπιστήμιο της Βουργουνδίας (Ινστιτούτο Οινολογίας), την ENITA (Γεωπονία) της Dijon και αποστολή ικανού αριθμού φοιτητών μας (προπτυχιακών και μεταπτυχιακών). Για αρκετά χρόνια υπήρχε, επίσης, συνεργασία με την ENITA (Γεωπονία) του Bordeaux και με το Τμήμα Χημείας του Πανεπιστημίου της Cordoba (Ισπανία) (1988).
7. Συμμετοχή (Μάρτιος-Ιούλιος 1989) σε **ερευνητικές εργασίες** υπό τον καθηγητή A. Bertand (νυν Γενικός Γραμματέας της **Υποεπιτροπής μεθόδων ανάλυσης του Ο.Ι.Β. - Διεθνές Γραφείο Αμπέλου και Οίνου**), συντονιστή της ομάδας εργασίας του Ο.Ι.Β. 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*».
8. Συμμετοχή ως **expert dégustateur στο Διεθνή Διαγωνισμό** (Challenge international du vin) αξιολόγησης οίνων, που έγινε στη Bourg-sur-Gironde, στη Γαλλία, 24 Μαΐου 1997.
9. 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.
10. **Μέλος Επιτροπής Οργανοληπτικών εξετάσεων Οίνων** Ονομασίας προέλευσης «Νάουσα» (VQPRD). Νομαρχία Ημαθίας (2002).
11. **Επίτιμο μέλος του Συλλόγου αμβυκούχων** αμπελουργών του Ν. Σερρών (21-3-1999).
12. **Κριτής ερευνητικών εργασιών στα επιστημονικά περιοδικά** : «Food Chemistry», Journal of Food Composition and Analysis, «Journal of chromatography», Journal of food processing & technology, «Γεωργική Έρευνα» και «Γεωτεχνικά».
13. **Ιπότης (Chevalier)** de Confreria do vinho do Porto (Πορτογαλία) (25 Ιουνίου 2005)
14. **Μέλος Ευρωπαϊκής τριμελούς Επιτροπής εξέτασης διδακτορικού διπλώματος.** Universitat Rovira I Virgili, Taragona, **Espagna**, Facultat d'Oenologia.
15. **Μέλος Ευρωπαϊκής εξαμελούς Επιτροπής εξέτασης διδακτορικού διπλώματος** με θέμα: «*Caractérisation des composés impliqués par des phénomènes d'interactions perceptives dans les nuances fruitées de l'arôme des vins liquoreux*». Université de Bordeaux, Institut des Sciences de la Vigne et du Vin (ISVV), **France** (2013).
16. Συμμετοχή στην **ομάδα εργασίας του Υπουργείου αγροτικής ανάπτυξης** και τροφίμων για την αναθεώρηση της αμπελοοινικής νομοθεσίας (2014).
17. **Πρόεδρος του Διεθνούς Διαγωνισμού οίνων και Αποσταγμάτων** Θεσσαλονίκης, υπό την αιγίδα του Διεθνούς Οργανισμού Αμπέλου και Οίνου (OIV), για τρία έτη (2014-2016).
18. **Μέλος της οργανωτικής επιτροπής του Διεθνούς Συνεδρίου “Ampelos”** και **προεδρέων** τουλάχιστον για τις τρεις τελευταίες φορές (έτη 2006, 2013, 2017).
19. **Τιμητική διάκριση** για την προσφορά μου στο χώρο της οινολογίας και των οινοπνευματωδών ποτών και **ανακήρυξή μου ως ο «Œnologue exceptionnel»** (εξαίρετος Οινολόγος) από την Association des Œnologues του Πανεπιστημίου του Bordeaux και το Συμβούλιο των Grands Crus Classés en 1855 (Sauternes & Médoc), (16-12-2016).
20. Πρόσκληση συμμετοχής ως **expert dégustateur στο Διεθνή Διαγωνισμό αξιολόγησης οίνων**,

που έγινε στην Κύπρο στην πόλη Πάφο, πολιτιστική πρωτεύουσα της Ευρώπης για το 2017. Ο διαγωνισμός έλαβε χώρα από 3 έως 6 Μαΐου 2017, υπό την αιγίδα του Διεθνούς Οργανισμού Αμπέλου και Οίνου και του Υπουργείου γεωργίας της Κύπρου.

21. Προσκλήθηκα πολλές φορές ως επίσημος ομιλητής (Invited speaker) σε διεθνή Συνέδρια.

5. Διδακτική εμπειρία

Διαθέτω μακρόχρονη διδακτική εμπειρία στον **οινολογικό τομέα** και στα **οινοπνευματώδη ποτά** σε ποικίλα επί μέρους θέματα, τόσο σε **προπτυχιακό** όσο και σε **μεταπτυχιακό** επίπεδο, της ειδικότητας την οποία υπηρέτησα, προώθησα και ανέπτυξα. Πιο συγκεκριμένα η εμπειρία μου συνάγεται από τη διδασκαλία και έρευνα στα παρακάτω αντικείμενα:

Προπτυχιακά μαθήματα

- 1) **Πανεπιστήμιο Bordeaux II**, 4,5 χρόνια (1973-78). *Φροντιστηριακές και Εργαστηριακές ασκήσεις οιολογίας,*
- 2) **Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης, Γ.Δ. Σχολή**, Εργαστήριο Γεωργικής Τεχνολογίας, ως Επιμελητής, 1980-81
 - *Εργαστηριακές ασκήσεις σε οινολογικά θέματα*
 - *Γεωργική Τεχνολογία I (αρχές και μέθοδοι συντήρησης γεωργικών προϊόντων)*
- 3) **Τριτοβάθμια Τεχνολογική Εκπαίδευση – ΤΕΙ Θεσσαλονίκης**: 19 χρόνια (1981-1998).
 - *Τεχνολογία Οίνων και Λοιπών Προϊόντων Ζύμωσης I (3 ώρες θεωρία + 3 ώρες εργαστήριο/εβδομάδα)*
 - *Τεχνολογία Οίνων και Λοιπών Προϊόντων Ζύμωσης II (3 ώρες θεωρία + 3 ώρες εργαστήριο/εβδομάδα)*
 - *Από το 1985 τα δυο αυτά μαθήματα συμπύχθηκαν σε ένα (2 ώρες θεωρία + 2 ώρες εργαστήριο/εβδομάδα).*
 - *Για μεγάλο χρονικό διάστημα δίδαξα, επίσης, στους σπουδαστές του 7ου εξαμήνου το μάθημα του σεμιναρίου με 2 ώρες/εβδομάδα.*
- 4) **Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης, Τμήμα Γεωπονίας**, (1998-2016)
 - *541Y - Οιολογία και Οινοπνευματώδη Ποτά (θεωρία + εργαστηριακές ασκήσεις) (9ο εξάμηνο)*
 - *532E - Μοντέλα στην επιστήμη τροφίμων (συνδιδασκαλία)*
 - *N045E - Οιολογία και Οινοπνευματώδη Ποτά (θεωρία ως μάθημα κορμού) (5ο εξάμ.) (2012- 2016)*
 - *N315Y - Εργαστηριακές ασκήσεις Οιολογίας και Οινοπνευματωδών Ποτών (9ο εξάμ.) (2012- 2016)*
 - *N326E - Συγγραφή και παρουσίαση ερευνητικών θεμάτων (2014-16)*

Μεταπτυχιακά μαθήματα

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

6) Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης, Τμήμα Γεωπονίας

- *Επεξεργασία Τροφίμων (συνδιδασκαλία) (1998-2000) και*
- από το 2000, οπότε ιδρύθηκε η **μεταπτυχιακή ειδίκευση Οινολογίας-Αμπελουργίας**, και μέχρι σήμερα έφερα το κύριο βάρος του εκπαιδευτικού προγράμματος του γνωστικού αντικειμένου της «**Οινολογίας και των Οινοπνευματώδων Ποτών**» και δίδαξα τα παρακάτω μεταπτυχιακά μαθήματα μόνος ή σε συνδιδασκαλία:
 - *ΟΑ 704 & ΟΑΝ 704 - Ανάλυση και έλεγχος γλεύκους και οίνου (συνδιδασκαλία) (2000 - σήμερα)*
 - *ΟΑ 703 & ΟΑΝ 703 - Δομή και σύνθεση σταφυλής. Χημεία γλεύκους και οίνου (συνδ/λία) (2000-...)*
 - *ΟΑ 706 & ΟΑΝ 706 - Μικροβιολογία οίνου. Ζυμώσεις. Ασθένειες οίνου (συνδ/λία) (2000 -...)*
 - *ΟΑ 707 - Προζυμωτικές διεργασίες και οινοποιήσεις (συνδιδασκαλία) (2000 -...)*
 - *ΟΑ 709 & ΟΑΝ 709 - Μεταζυμωτικές διεργασίες και παλαίωση οίνου (συνδ/λία) (2000 -...)*
 - *ΟΑ 710 & ΟΑΝ 704 - Οργανοληπτική εξέταση οίνου (2000 -...)*
 - *ΟΑ 714 & ΟΑΝ 714 - Τεχνολογία αποσταγμάτων και άλλων αμπελοοινικών προϊόντων (συνδ/λία) (2000-...)*
 - *Επίβλεψη και καθοδήγηση φοιτητών στην εκπόνηση πτυχιακών τους διατριβών σε οινολογικά θέματα.*
- Συμμετείχα, επίσης, στη διδασκαλία του μεταπτυχιακού προγράμματος του **Τμήματος Βιολογίας του ΑΠΘ**, στην ειδίκευση βιοτεχνολογία.

6. Ερευνητικά ενδιαφέροντα

- **Μικροβιολογία του οίνου** (ζυμομύκητες, βακτήρια),
- **Ζυμώσεις του οίνου** (αλκοολική, μηλογαλακτική),
- **Σύγχρονες τεχνικές οινοποίησης**: Προζυμωτική εκχύλιση, κρυοεκχύλιση, θερμοοινοποίηση, εκχύλιση σε ατμόσφαιρα CO₂,
- **Παραγωγή αλκοολούχων προϊόντων light**,
- **Αζωτούχες ενώσεις γλευκών και οίνων**: αφομοιόσιμο άζωτο, αμινοξέα, πρωτεΐνες, πεπτίδια,
- **Έλεγχος τοξικών ουσιών στους οίνους**: βιογενείς αμίνες, ωχρατοξίνες κ.λπ.
- **Μελέτη των δυνατοτήτων ελληνικών ποικιλιών οινοποιήσιμων σταφυλών για την παραγωγή οίνων ποιότητας**,
- **Παραδοσιακά αλκοολούχα προϊόντα**,
- **Αρωματικά συστατικά οίνου και αποσταγμάτων** (ανώτερες αλκοόλες, ανώτεροι εστέρες, λιπαρά οξέα, αλδεΐδες κ.λπ.),
- **Προφίλ απόσταξης σε αποστάγματα οίνων και στεμφύλων** .

7. Κατάλογος δημοσιεύσεων

Έχω δημοσιεύσει στο γνωστικό αντικείμενο «**οινολογία και οινοπνευματώδη ποτά**» συνολικά 55 επιστημονικές εργασίες από τις οποίες 35 σε ξενόγλωσσα περιοδικά κύρους και σε πρακτικά διεθνών συνεδρίων με κριτές, 12 σε ελληνικά επιστημονικά περιοδικά και 8 σε πρακτικά ελληνικών συνεδρίων. Για τις παραπάνω δημοσιεύσεις υπάρχουν περισσότερες από 1500 ετεροαναφορές (πρόγραμμα Publish or

perish). Επισημαίνεται, επίσης, ότι **στις περισσότερες από τις δημοσιεύσεις μου είμαι πρώτος συγγραφέας.**

Οι εργασίες μου και δημοσιεύσεις σχετικά με το **απόσταγμα στεμφύλων** (Τσίπουρο) αποτέλεσαν τη βάση για τη βελτίωση και την ανάδειξη της ποιότητάς του και οδήγησαν στη νομοθέτηση και την αναγνώριση του προϊόντος αυτού σε εθνικό και ευρωπαϊκό επίπεδο. Για το λόγο αυτό τολμώ να πω ότι **διεκδικώ την πατρότητα του σύγχρονου τσίπουρου**, του οποίου η παραγωγή και η διάθεση επεκτάθηκε πέραν από το **“αρχικό προνόμιο του Έλληνα αμπελουργού”**.

Οι ερευνητικές μου προσπάθειες και δημοσιεύσεις σχετικά με **τη μηλογαλακτική ζύμωση στους οίνους** και μάλιστα η εφαρμογή της σε οίνους κάποιων περιοχών και ποικιλιών με υψηλή οξύτητα (βλπ. Αμόνταιο, Νάουσα) αποτέλεσαν την απαρχή της ποιοτικής βελτίωσης του ελληνικού οίνου.

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 volatiles 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 libres 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 Eleftheria 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 Viticulture*. 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 Ultraviolet 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 during 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.
26. Stavridou, K., **Soufleros, E.H.**, Bouloumpasi, E. and Dagkli, V. (2016). The phenolic potential of wines from French grape varieties Cabernet Sauvignon, Merlot and Syrah, cultivated in the region of Thessaloniki (Northern Greece) and its evolution during aging. *Food and Nutrition Science.* 7:122-137.
27. Dimitra Diamantidou, Olga Begou, Georgios Theodoridis, Helen Gika, Emmanouil Tsochatzis, Stavros Kalogiannis, Natalia Kataiftsi, **Evangelos Soufleros**, Anastasia Zotou, (2019). Development and validation of an ultra-high performance liquid chromatography-tandem mass spectrometry method for the determination of phthalate esters in Greek grape marc spirits. *Journal of Chromatography A.*, 1603 (2019) 165–178.

β. Σε Διεθνές "περιοδικό" επίσημων αναλυτικών μεθόδων.

28. 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 Α. Bertrand στην Υποεπιτροπή για την ενοποίηση των μεθόδων ανάλυσης του Ο.Ι.Β. (Διεθνές Γραφείο Αμπέλου και Οίνου). Συμμετείχα στις έρευνες αυτές υπό τη Διεύθυνση του Καθηγητή Α. Bertrand.

γ. Σε ελληνικά περιοδικά

29. **Σουφλερός Ε.**, 1979. Οι ζυμώσεις στην παραγωγή των οίνων. *Πρακτικά 4ης ΔΕΤΡΟΠ (Διεθνής Έκθεση Τροφίμων, Ποτών και Εξοπλισμού)*. Θεσσαλονίκη 1979, σελ. 18-29.
30. **Σουφλερός Ε.** (1980). Μελέτη του αρώματος των οίνων της Νάουσας με την αεριο-υδροχρωματογραφία. *Γεωτεχνικά*. 1:2-7.
31. **Σουφλερός Ε.**, 1982. Τα πλαστικά στην επένδυση των οινοδεξαμενών. *Τρόφιμα και Ποτά*, No 55, Νοέμβριος 1982, σελ. 71-72, Αθήνα.
32. **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.
33. **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.
34. **Σουφλερός Ε.**, 1983. Η μηχανική συγκομιδή οινοποιήσιμων σταφυλιών. *Τρόφιμα και Ποτά*, No 81, σελ. 61-64
35. **Σουφλερός Ε.**, Πανέρας Ε. (1985). Η θερμοσινοποίηση, τεχνική και αποτελέσματα. *Χημικά χρονικά*. 50(10): 225-235.
36. **Σουφλερός Ε.**, 1985. Το κρασί στη διατροφή του ανθρώπου. *Τρόφιμα και Ποτά*, No 76, σελ. 45-49.
37. **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.
38. **Σουφλερός Ε.**, 1986. Η διαύγεια των οίνων και τα ατυχήματα αυτής. *Ο "οινολόγος"*, τεύχος 10. Ένωση Ελλήνων Οινολόγων, σελ. 8-13.
39. **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.
40. Γουγουλίδου Μαρίνα και **Σουφλερός Ευάγγελος**, 2014. Μετανάστευση φθαλικών εστέρων από πλαστικά υλικά σε αλκοολούχα αποστάγματα και επιπτώσεις στην υγεία του καταναλωτή. «*Οινολογία*», Δεκέμβριος 2014. Ειδικό αφιέρωμα στο Τσίπουρο-Τσικουδιά, Αθήνα.
41. Σούρμπη Δήμητρα, **Σουφλερός Ευάγγελος** και Μαΐτης Νικόλαος, 2020. Το μέλλον της ελληνικής βαρελοποιίας: Δυνατότητες κατασκευής βαρελιών οινοποίησης από Ελληνική δρυ. «*Οινολογία*», Ιούνιος 2020, τεύχος 58, σελ. 10-25. Αθήνα.

8. Βιβλία

1. **Σουφλερός Ε.**, 1997 και 2000. Οινολογία, επιστήμη και τεχνολογία. Τόμος 1. σελ. 350. Θεσσαλονίκη.
2. **Σουφλερός Ε.**, 1997 και 2000. Οινολογία, επιστήμη και τεχνολογία. 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 E., 2000. Ο Επιστημονικός λόγος, σελ 160. Θεσσαλονίκη.
5. Σουφλερός E., 2000. Ο Οινεώνας της Πελοποννήσου και των Ιόνιων Νήσων. Η υφιστάμενη κατάσταση. 80 σελίδες (2000), Θεσσαλονίκη.
6. **Ευάγγελος Ηρ. Σουφλερός** και Βασίλης Αθ. Ροδοβίτης, 2004. *Το Τσίπουρο και η Τσικουδιά. Το ελληνικό απόσταγμα στεμφύλων*. Θεσσαλονίκη, σελ.304.
7. Σουφλερος E., 2015. Οινολογία, επιστήμη και τεχνολογία, **επίτομο** 800 σελίδες, Θεσσαλονίκη (νέα έκδοση).
8. Σουφλερος E., 1999. Σύγχρονες εξελίξεις (Μοντέλα) στην Επιστήμη και Τεχνολογία Τροφίμων (Οινολογικά θέματα) (Σημειώσεις).

Τα συγγράμματα αυτά είναι πανελληνίου βεληνεκούς και πολύ ευρείας κατανάλωσης. Διατίθενται στο ελεύθερο εμπόριο και διανέμονται στο πλαίσιο του Ευδόξου σε πολλά ανώτατα εκπαιδευτικά ιδρύματα της Χώρας. Έχουν τύχει δε κολακευτικών σχολίων από ειδικούς επιστήμονες και οινολόγους και αποτελούν σημαντική προσφορά στον επιστημονικό και παραγωγικό κόσμο της Ελλάδας.

Πιο συγκεκριμένα το σύγγραμμα «*Το Τσίπουρο και η Τσικουδιά. Το ελληνικό απόσταγμα στεμφύλων*» το προλογίζει ο καθηγητής του Πανεπιστημίου του Bordeaux Alain Bertrand και Γενικός Γραμματέας της Υποεπιτροπής μεθόδων ανάλυσης του Ο.Ι.Υ. – Διεθνής Οργανισμός Αμπέλου και Οίνου με πολλά κολακευτικά λόγια.

Τα τρία (3) από τα συγγράμματα του ελεύθερου εμπορίου διανεμήθηκαν σε περισσότερους από 5.000 φοιτητές ΑΕΙ και ΤΕΙ της χώρας μας, γεγονός που αποδεικνύει την ποιότητα και τη χρησιμότητα του συγγραφικού έργου μου, αλλά και την αναγνώριση της επιστημονικής προσφοράς μου στην τριτοβάθμια εκπαίδευση της χώρας μας.

9. Μεταπτυχιακές διατριβές μου

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. (1990). La production artisanale du "tsipouro" à Naoussa (grèce). Πρακτικά 1er symposium international sur les eaux-de-vie traditionnelles d'origine viticole. Bordeaux, 26-30 juin 1990 (*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'œnologie. Bordeaux, 15-17 juin 1990. 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. Michailides (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. *2^e symposium international sur les eaux-de-vie d'origine vitivinicole. Bordeaux 26-30 Juin 2007.*
9. O.-E. Soufleros and E. **Soufleros** (2017). New philosophy and new techniques in the wine-growing sector in view of the upcoming climate change. *4th international Symposium: Mediterranean vineyards and climate change. 12-14 May 2017 Santorini, Greece.*
10. S. Georgiou, M. Tsiviki, V. Stergiopoulou, I. Katsoula, K. Mpouloukostas and **E. Soufleros** (2017). Measures to address the effects of climate change on a vineyard to ensure the typicalness of the produced wines. (Μέτρα αντιμετώπισης των συνεπειών της κλιματικής σε έναν αμπελώνα για τη διασφάλιση της τοπικότητας των παραγόμενων οίνων). *4th international Symposium: Mediterranean vineyards and climate change. 12-14 May 2017 Santorini, Greece.*
11. S. Georgiou, M. Tsiviki, V. Stergiopoulou, I. Katsoula, K. Mpouloukostas and **E. Soufleros** (2017). Measures to address the adverse impacts of climate change on vine cultivation. (Μέτρα αντιμετώπισης των δυσμενών επιπτώσεων της κλιματικής αλλαγής στην καλλιέργεια της αμπέλου). *4th international Symposium: Mediterranean vineyards and climate change. 12-14 May 2017 Santorini, Greece.*
12. E. Bouloumpasi, G. Papadopoulou, S. Giannos, **E. Soufleros,** V. Greveniotis (2017). Quantification of soluble proteins in musts of organically and conventionally cultivated grapes in Northern Greece. *2nd international balkan agriculture congress, 16-18 May 2017, Tekirdağ, Turkey, 2017.*
13. E. Bouloumpasi, **E. Soufleros,** V. Greveniotis (2017). Yeast assimilable nitrogen content determination of native and foreign grape varieties cultivated in Northern Greece. *2nd international balkan agriculture congress, 16-18 May 2017, Tekirdağ, Turkey, 2017.*
14. Dimopoulou, M., Hatzikamari, M., Albertin, W., Soufleros, E.H. and Biliaderis, C.G. (2018). The origin of *Brettanomyces bruxellensis* in greek wine. "Vine, wine, food and health" International symposium of Unesco, 22-26 May, Crete, Greece.
15. Griva, S., Soufleros, E., Mengisoglou-Spyroudi, O. and Hadjidimitriou, E. (2018). The aromatic potential of wines from certain Greek grape varieties cultivated in the region of Thrace. "Vine, wine, food and health" International symposium of Unesco", 22-26 May, Crete, Greece. 13.
16. Kyritsis, D. and Soufleros, E. (2018). Potential for the production of quality wines of certain local grape varieties of Thrace. "Vine, wine, food and health" International symposium of Unesco, 22-26 May, Crete, Greece.

17. Tsiolaki, H., Nikolantonaki, M., Soufleros, E. and Taskos, D. (2018). Qualitative evaluation of wines from different clones of the Greek winemaking variety Xinomavro. "Vine, wine, food and health" International symposium of Unesco", 22-26 May, Crete, Greece
18. Zoukidis, K. and Soufleros, E. (2018). Effect of the soil conditions of a vineyard on the production of grapes and wines. "Vine, wine, food and health" International symposium of Unesco, 22-26 May, Crete, Greece.
19. Konstantinos ZOUKIDIS, Athanasios GERTSIS, Avraam MAVRIDIS, **Evangelos SOUFLEROS**, 2019. Evaluation of a biological foliar fertilization system, in the production, agronomic and quality characteristics of three wine grape varieties. *Διεθνές Συνέδριο Αμπελουργίας, 21st GiESCO International Meeting, Thessaloniki 2019*, June 23-28.

β. Από Ελληνικά συνέδρια

9. 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.*
10. **Σουφλερός Ε.** (1988). Η μηλογαλακτική ζύμωση στους οίνους. Πρώτα ερευνητικά αποτελέσματα. *Πρακτικά 2ου Πανελληνίου Συνεδρίου Τροφίμων. Αθήνα.*
11. **Σουφλερός 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.*
12. **Σουφλερός Ε.** (2002). Ο οίνος ως στοιχείο παραδοσιακής διατροφής και οι θετικές επιδράσεις του. *3^ο Πανελλήνιο Συνέδριο Χειρουργικής της παχυσαρκίας, Θεσσαλονίκη 12-14 Απριλίου 2002.*
13. **Σουφλερός Ε.** (2008). Το Ελληνικό απόσταγμα στεμφύλων. *1^η ελληνική έκθεση αποσταγμάτων. Ευρωπαϊκό Δίκτυο περιφερειακής Ανάπτυξης. Αθήνα 15-3-08.*
14. **Σουφλερός Ε.** (2008). Αξιολόγηση του δυναμικού του αμπελώνα της Θράκης σε γηγενείς οινοποιήσιμες ποικιλίες για την παραγωγή οίνων ποιότητας. *Οίνος: έρευνα, προβολή, προοπτική. Ξάνθη 13-12-2008.*
15. **Σουφλερός Ε.** (2011). Τα αντιοξειδωτικά στον οίνο. Ο ρόλος τους στη διατροφή». *9^ο Μακεδονικό Συνέδριο Διατροφής και Διαιτολογίας. Θεσσαλονίκη, 1-2 Ιουνίου 2011.*
16. **Σουφλερός Ε.** (2014). Προϋποθέσεις και κρίσιμα σημεία για την παραγωγή οίνων ποιότητας. Εναλλακτικές μέθοδοι οινοποίησης. *5^ο Πανελλήνιο Συνέδριο AGROTIKA*

11. Ερευνητικά προγράμματα

1) Συμμετοχή σε ερευνητικές εργασίες (Μάρτιος-Ιούλιος 1989) υπό τον καθηγητή A. Bertand (νυν Γενικός Γραμματέας της Υποεπιτροπής μεθόδων ανάλυσης του Ο.Ι.Β. - 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 μέθοδοι ανάλυσης για τον έλεγχο της ποιότητας, της προέλευσης, του τρόπου απόσταξης και της παλαίωσης των αποσταγμάτων*»).

Τα αποτελέσματα του συγκεκριμένου τμήματος αποτελούν μέρος των Feuilles verts (F.V. 867/90), του Ο.Ι.Β. 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 Ο.Ι.Β.

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) Επιστημονικός υπεύθυνος του προγράμματος: **«Βιογενείς αμίνες στους ελληνικούς οίνους»**. ΠΕΝΕΔ '99, ΓΤΕΤ (2000-01).

7) Συμμετείχα σε ερευνητικό πρόγραμμα που αφορούσε στην ύπαρξη ωχρατοξινών στους Ευρωπαϊκούς οίνους που συντόνιζε η Direction de Répression des Fraudes του Bordeaux που είχε ως θέμα (σε ότι αφορούσε στην Ελλάδα) **«Occurrence of ochratoxin A in Greek wines»**.

8) Επιστημονικός υπεύθυνος του προγράμματος: **«Μελέτη και αναδιάρθρωση των τοπικών οινοποιήσιμων ποικιλιών αμπέλου της Θράκης, για την παραγωγή οίνων ποιότητας»** (Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων) (2007-08).

Τα αποτελέσματα από τα ερευνητικά αυτά προγράμματα δημοσιεύτηκαν σε ξενόγλωσσα κυρίως επιστημονικά περιοδικά του science citations index ενώ ορισμένες άλλες εργασίες βρίσκονται σε διαδικασία προετοιμασίας προς δημοσίευση.

Η ερευνητική αυτή δραστηριότητα βοήθησε σημαντικά στην εκπαίδευση των φοιτητών σε θέματα που άπτονται της ειδικότητάς μου. Πιο συγκεκριμένα, υπήρξα επιβλέπων καθηγητής στην εκπόνηση ενός **μεγάλου αριθμού προπτυχιακών ερευνητικών διατριβών** (περισσότερες από 40) και **15 μεταπτυχιακών διατριβών** στην Οινολογία και Οινοπνευματώδη Ποτά, από τις οποίες προέκυψε σημαντικός αριθμός δημοσιεύσεων σε έγκυρα διεθνή περιοδικά με κριτές. Διετέλεσα, επίσης επιβλέπων και συνεπιβλέπων καθηγητής σε δύο **διδακτορικές διατριβές οινολογικού** περιεχομένου και συμμετείχα ως μέλος συμβουλευτικής επιτροπής και επιτροπής αξιολόγησης πολλών άλλων μεταπτυχιακών και διδακτορικών διατριβών συγγενούς γνωστικού αντικειμένου (οινοτουρισμός, συμπεριφορά καταναλωτή σε οινικά προϊόντα, άρωμα οίνου, αποστάγματα φρούτων... κ.λπ.) στην Ελλάδα και στο εξωτερικό.

12. Ερευνητική καθοδήγηση

1) 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 χρησιμοποίησή τους ως δεικτών της ποικιλιακής και γεωγραφικής τους προέλευσης* (έτος λήψης 2003).
2. Αντωνιάδης Ηλίας. *Μεταζυμωτική ωρίμανση των οίνων «πάνω σε οινολάσπες» (sur lies) και επίδραση στα ποιοτικά χαρακτηριστικά τους* (έτος λήψης 2003).
3. Νακοπούλου Ζαχαρούλα. *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 και προσδιορισμός αυτών με αέρια χρωματογραφία* (έτος λήψης 2006).
6. Κομνιανού Αικατερίνη (Ακαδ. Έτος 2004-06). *Σύσταση αποστάγματος στεμφύλων με τη βοήθεια αέριας χρωματογραφίας και επίδραση του τύπου της κλασματικής αποστακτικής στήλης σ' αυτήν* (έτος λήψης 2009).
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* (έτος λήψης 2009).
8. Παπαδοπούλου Αναστασία. (Ακαδ. Έτος 2006-08). *Αξιολόγηση ορισμένων ελληνικών οινοποιήσιμων ποικιλιών σταφυλιών της Θράκης με βάση τις μεθόδους οινοποίησης και τα αναλυτικά χαρακτηριστικά των παραγόμενων οίνων.* (έτος λήψης 2011).
9. Μιχαηλίδης Χρήστος. (Ακαδ. Έτος 2006-08). *Αξιολόγηση ορισμένων ελληνικών οινοποιήσιμων ποικιλιών σταφυλιών της Θράκης με βάση τις μεθόδους οινοποίησης και τα αναλυτικά χαρακτηριστικά των παραγόμενων οίνων (πρόκειται για διαφορετικές ποικιλίες από αυτές της προηγούμενης φοιτήτριας).* (έτος λήψης 2011).
10. Κυρίτσης Δημήτριος (Ακαδ. Έτος 2008-2010). *Αξιολόγηση ορισμένων ελληνικών οινοποιήσιμων ποικιλιών σταφυλιών της Θράκης με βάση τις μεθόδους οινοποίησης και τα αναλυτικά χαρακτηριστικά των παραγόμενων οίνων* (Επανάληψη πειραματισμού για 2^η περίοδο) (έτος λήψης 2011).
11. Παπαδοπούλου Γεωργία (Ακαδ. Έτος 2008-2010). *Πρωτεϊνικό προφίλ ορισμένων ελληνικών λευκών ποικιλιών αμπέλου με τη βοήθεια της ηλεκτροφόρησης* (έτος λήψης 2011).
12. Γρίβα Στέλλα (Ακαδ. Έτος 2011-2013). *Αξιολόγηση του αρωματικού δυναμικού οίνων από ορισμένες ελληνικές οινοποιήσιμες ποικιλίες σταφυλής της Θράκης, με τη βοήθεια της αέριας χρωματογραφίας* (έτος λήψης 2017).
13. Βασδέκης Δημήτριος (Ακαδ. Έτος 2012-2014). *Ανάλυση και οργανοληπτική αξιολόγηση ερυθρών οίνων προερχόμενων από γηγενείς ποικιλίες του Νομού Μαγνησίας* (έτος λήψης 2017).
14. Καταϊφτσή Ναταλία (Ακαδ. Έτος 2012-2014). *Έρευνα συγκέντρωσης των φθαλικών εστέρων σε Ελληνικά αποστάγματα στεμφύλων* (έτος λήψης 2017).
15. Τσιολάκη Ελένη (Ακαδ. Έτος 2014-2016). *Φαινολικό δυναμικό οίνων από ορισμένους κλώνους της ποικιλίας Ξινόμαυρο (Σε εξέλιξη)*

II) Συνεπιβλέπων καθηγητής για την εκπόνηση διδακτορικής διατριβής στον Τομέα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Τμήμα Γεωπονίας, Α.Π.Θ.

1. Νικολάου Ευστράτιος (Ακαδ. Έτος 2004-8). *Ετερογένεια σε στελέχη ζυμών Saccharomyces cerevisiae ως προς τα γενεοτυπικά, βιοχημικά και τεχνολογικά χαρακτηριστικά* (έτος λήψης 2008).

III) Επιβλέπων καθηγητής για την εκπόνηση διδακτορικής διατριβής στη μεταπτυχιακή εξειδίκευση «Οινολογία-Αμπελουργία», Τμήμα Γεωπονίας, Α.Π.Θ.

1. Μπουλούμπαση Ελισάβετ (Ακαδ. Έτος 2015-2016). *Τα αζωτούχα συστατικά των σταφυλών ελληνικών λευκών ποικιλιών αμπέλου και η επίδρασή τους στα ποιοτικά χαρακτηριστικά των παραγόμενων οίνων* (εκπονείται).

13. Αξιολόγηση και παραλαβή ερευνητικών έργων οινολογικού περιεχομένου

Ως καθηγητής Οινολογίας και Οινοπνευματωδών Ποτών, αξιολόγησα και παρέλαβα αρκετά ερευνητικά προγράμματα, μεταξύ των οποίων περιλαμβάνονται και δύο πολύ μεγάλα έργα:

- **Το πρώτο αφορούσε στη βασική μελέτη (από έδαφος, φυτοπροστασία ... έως οινοποίησης, βελτίωση ποιότητας κ.λπ.) πολλών αμπελοοινικών περιοχών της Ελλάδας (ΕΠΕΤ II – ΕΚΒΑΝ 602) και**
- **το δεύτερο αφορούσε στο πρόγραμμα ΘΑΛΗΣ-ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΚΡΗΤΗΣ με θέμα: «Αξιολόγηση και βελτιστοποίηση των παραγόντων παλαίωσης ερυθρών και λευκών οίνων από Κρητικές ποικιλίες. Παραγωγή οίνων προστιθέμενης ποιοτικής αξίας (ΠΑΛΑΙΟΣΟΙΝΟΣ)»**

14. 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 οίνοπνευματώδη ποτά και την οργανοληπτική εξέταση οίνων και αποσταγμάτων.

Υπήρξα Πρόεδρος της Επιτροπής Μεταπτυχιακής Ειδίκευσης (ΕΜΕ) Οινολογίας-Αμπελουργίας του Τμήματος Γεωπονίας του ΑΠΘ για 10 συνεχή έτη, ήτοι από το 2006 έως το 2016.

15. Σημαντικές θέσεις διοίκησης

Πέρα από τα εκπαιδευτικά μου καθήκοντα

- συμμετείχα ουσιαστικά και **σε διοικητικές θέσεις** ως Προϊστάμενος τμήματος και υπεύθυνος ομάδας μαθημάτων φυτικών προϊόντων κατά τη θητεία του στη **Σχολή Τεχνολογίας Τροφίμων και Διατροφής του ΤΕΙ Θεσσαλονίκης**
- και **σε Διοικητικά Όργανα του Α.Π.Θ.**
- Διετέλεσα Πρόεδρος της μεταπτυχιακής ειδίκευσης Οινολογίας-Αμπελουργίας του Τμήματος Γεωπονίας του ΑΠΘ, για δέκα (10) ακαδημαϊκά έτη (2006-2016),
- Διευθυντής του Τομέα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων για δύο θητείες (2013 και 2014) και πρόσφατα
- **Διευθυντής του νεοσύστατου Εργαστηρίου Οινολογίας και Οينوπνευματωδών Ποτών**, το οποίο δημιουργήθηκε με δική μου πρωτοβουλία αλλά και με την αμέριστη βοήθεια και συμπαράσταση του Τομέα ΕΤΤ, του Τμήματος Γεωπονίας και Μελών της Συγκλήτου.
- Υπήρξα μέλος των Γενικών Συνελεύσεων του Τμήματος Γεωπονίας του ΑΠΘ για σειρά ετών,
- Πρόεδρος οργανωτικών επιτροπών για την πραγματοποίηση ημερίδων και Συνεδρίων οινολογικού περιεχομένου (ΔΕΤΡΟΠ'99, OENOS 2011, "Ampelos" 2006, 2013 & 2017 κ.λπ.) .

16. Επιστημονική και κοινωνική προσφορά στην Ελλάδα

Διαθέτω μια ικανή επιστημονική προσφορά με τις δραστηριότητές μου και τη συμμετοχή μου σε διάφορες δράσεις και στην Ελλάδα.

Υπήρξα:

- 1) Μέλος Επιτροπής **Οργανοληπτικών εξετάσεων Οίνων Ονομασίας προέλευσης «Νάουσα»** (VQPRD). Νομαρχία Ημαθίας (2002).
- 2) **Πρόεδρος Επιτροπής Μεταπτυχιακής Ειδίκευσης (ΕΜΕ) Οινολογίας-Αμπελουργίας** από το 2006, Γεωπονική Σχολή, ΑΠΘ (2006-2016)
- 3) **Διευθυντής Τομέα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων**, Γεωπονική Σχολή, ΑΠΘ (2013-2014).
- 4) Συμμετοχή στην **ομάδα εργασίας του Υπουργείου αγροτικής ανάπτυξης και τροφίμων** για την αναθεώρηση της **αμπελοοινικής νομοθεσίας**.
- 5) Συμμετείχα ως **εισηγητής σε πολλά εκπαιδευτικά προγράμματα** και ενημέρωσης των οινοπαραγωγών και των αμπελουργών αποσταγματοποιών **σε θέματα οινοποίησης, απόσταξης, οργανοληπτικής αξιολόγησης κ.ά.** (Ποντοκόμη Κοζάνης, Σέρρες, επανειλημμένα στο Ηράκλειο Κρήτης, Καλλικράτεια Χαλκιδικής, Δράμα, Νάουσα, Σουφλί κ.ά.)
- 6) Στην Ελλάδα προσέφερα την εμπειρία μου συμβουλευτικά σε διάφορα οινοποιεία και είχα την ευκαιρία ν' αποκτήσω **αρκετές εμπειρίες από την ελληνική οινική πραγματικότητα** και ταυτόχρονα **να βοηθήσω στην ποιοτική αναβάθμιση των οίνων**, ιδίως στη Μακεδονία και την Πελοπόννησο, τους σπουδαιότερους «οινότοπους» της Ελλάδας.

- 7) Ως μέλος ΔΕΠ του Α.Π.Θ., έχω συμμετάσχει σε αρκετές δραστηριότητες που εμπίπτουν στις αρμοδιότητες και στις υποχρεώσεις που προβλέπονται από τον εκάστοτε Κανονισμό και Νόμο Πλαίσιο λειτουργίας των Α.Ε.Ι.
- 8) Πρόβαλα κατ' επανάληψη, με διάφορες εκδηλώσεις και παρουσιάσεις (δια ζώσης, ραδιοφωνικά και τηλεοπτικά) τους Ελληνικούς οίνους και το Ελληνικό απόσταγμα στεμφύλων (Τσίπουρο και Τσικουδιά) και συνέβαλα στην ποιοτική αναβάθμιση των προϊόντων αυτών μέσα από τα συγγράμματά μου και τις συμβουλές μου.

17. Διάθεση προσφοράς προς το Πανεπιστήμιο

Σε όλη την ακαδημαϊκή πορεία μου πρόσφερα ακούραστα και με ευχαρίστηση την υπηρεσία μου προς το Ίδρυμα και τους φοιτητές μας παρόλο που το πρόγραμμα διδασκαλίας ήταν και είναι βαρυφορτωμένο. Πιο συγκεκριμένα, περιλάμβανε **περισσότερα από πέντε μεταπτυχιακά μαθήματα** στο γνωστικό αντικείμενο της Οινολογίας και των Οινοπνευματωδών Ποτών και δύο **τουλάχιστον προπτυχιακά μαθήματα με εργαστηριακές ασκήσεις**, καθότι ήμουν ο μόνος καθηγητής στο εν λόγω αντικείμενο. Σε όλα αυτά προστίθεται και ένας μεγάλος αριθμός προπτυχιακών και μεταπτυχιακών διατριβών.

Παράλληλα, συμμετείχα ενεργά στο πρόγραμμα εκπαίδευσης των φοιτητών για την απόκτηση της **άδειας ασκήσεως του επαγγέλματος του οινολόγου**.

Με την παρέμβασή μου πέτυχα να παραχωρηθεί στον Τομέα μας Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων από το Τμήμα Χημικών Μηχανικών του ΑΠΘ **πειραματική αποστακτική συσκευή υψηλών προδιαγραφών** και μεγάλης οικονομικής αξίας, με δυνατότητα διεξαγωγής έρευνας επιπέδου.

Από το 2014 και μετά, ανέλαβα την πρωτοβουλία **ίδρυσης του Εργαστηρίου Οινολογίας και Οινοπνευματωδών Ποτών** στο Τμήμα Γεωπονίας, η οποία είχε ως ευτυχή κατάληξη τη θεσμοθέτηση του εν λόγω εργαστηρίου (Απρίλιος 2016), του μοναδικού στο Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης.

Το 2016, ανέλαβα το συντονισμό και συμμετείχα ως εκπαιδευτής σε πρόγραμμα που συντάξα ο ίδιος στο πλαίσιο της ΔΙΑ ΒΙΟΥ ΜΑΘΗΣΗΣ με θέμα: **«Οινοτεχνία, απόσταξη και γευσιγνωσία»** το οποίο περατώθηκε αισίως.

Το 2017, προκηρύχθηκε εκ νέου το προαναφερόμενο πρόγραμμα ΔΙΑ ΒΙΟΥ ΜΑΘΗΣΗΣ και βρίσκεται σε εξέλιξη.

18. Μέλος επιστημονικών σωματείων - κοινωνικών ενώσεων

Είμαι μέλος των παρακάτω επιστημονικών και κοινωνικών ενώσεων και συλλόγων:

1. Γεωτεχνικό Επιμελητήριο της Ελλάδος
2. Ένωση Ελλήνων Οινολόγων
3. Association des Œnologues de la Faculté de Bordeaux
4. Union Française des Œnologues
5. Ελληνική Εταιρεία Επιστημόνων Τεχνολόγων Τροφίμων (ΕΛΕΤΕΤ)
6. Ελληνική Ένωση Γεωπόνων Επιστημόνων Τροφίμων (ΕΓΕΤ)
7. Ένωση Ρουμελιωτών Βόρειας Ελλάδας

8. Εκπολιτιστικός και Εξωραϊστικός Σύλλογος των Απανταχού Μεσοκαμινωτών του χωριού μου.
9. Association Franco-Hellénique Interdisciplinaire (Ελληνογαλλικός Διεπιστημονικός Σύλλογος).
10. Σύλλογος Αμβυκούχων Αμπελουργών του Ν. Σερρών (επίτιμο μέλος).

Θεσσαλονίκη, 2017