

ΠΡΟΣΩΠΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ

Όνοματεπώνυμο:	Θωμάς Μοσχάκης
Τόπος Γέννησης:	Τρίκαλα
Οικογενειακή κατάσταση:	Έγγαμος με δύο παιδιά
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 'ImageJ', 'QWin', 'CorrelDraw', 'IDL', τα οποία χρησιμοποιηθήκανε στη συγγραφή των ερευνητικών εργασιών.

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 ΕΟΜΜΕΧ (210 ώρες θεωρία και 90 ώρες πρακτική εξάσκηση)

ΑΠΑΣΧΟΛΗΣΗ

- 2019 - *Σήμερα* Αναπληρωτής Καθηγητής, Τομέας Επιστήμης & Τεχνολογίας Τροφίμων, Τμήμα Γεωπονίας, Α.Π.Θ. Γνωστικό αντικείμενο «Τεχνολογία Γάλακτος και προϊόντων του»
- 2014 - 2019 *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), Υποτροφία ΙΚΥ
- 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 (Ε 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

ΠΡΟΠΤΥΧΙΑΚΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ

- 2013 - Σήμερα Μάθημα: N012Y Αρχές Επεξεργασίας και Συντήρησης Τροφίμων
- 2009 - Σήμερα Μάθημα: N319E (509Y) Τεχνολογία Γάλακτος
- 2009 - Σήμερα Μάθημα: N423E (213Y) Τεχνολογία Γάλακτος και Προϊόντων του
- 2009 - Σήμερα Μάθημα: 543Y ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ
- 2009 - Σήμερα Μάθημα: N316E (516Y) Τεχνολογία Προϊόντων Γάλακτος
- 2009 - Σήμερα Μάθημα: N310Y (535Y) Φυσικοχημεία (Διαλέξεις πάνω στα γαλακτώματα)

ΜΕΤΑΠΤΥΧΙΑΚΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ

- 2016 - 2018 Μάθημα: TXN706 Ενόργανη Ανάλυση
- 2015 - Σήμερα Μάθημα: TXN702 Προχωρημένα Μαθήματα Φυσικοχημείας Τροφίμων
- 2015 - Σήμερα Μάθημα: ΕΤΔ103 (TXN704) Σχεδιασμός Διεργασιών Παραγωγής Τροφίμων
- 2016 - Σήμερα Μάθημα: TXN709 Ειδικά Θέματα
- 2018 - Σήμερα ΕΤΔ103 Σχεδιασμός Διεργασιών Παραγωγής Τροφίμων
- 2018 - Σήμερα ΕΤΔ104 Ειδικά Θέματα στην Επιστήμη Τροφίμων και Διατροφή
- 2018 - Σήμερα ΕΤΔ105 Σεμινάρια στην Επιστήμη Τροφίμων και Διατροφή

2018 - Σήμερα	ΕΤΔ106 Ερευνητική Προσέγγιση του Θέματος της Μεταπτυχιακής Εργασίας
2019 - Σήμερα	ΝΤΠ102 Χημεία Τροφίμων & Διατροφή
2019 - Σήμερα	ΝΤΠ103 Επεξεργασία & Θρεπτική αξία Τροφίμων
2019 - Σήμερα	ΝΤΠ105 Νομοθεσία Τροφίμων I: γενική νομοθεσία
2019 - Σήμερα	ΝΤΠ106 Νομοθεσία Τροφίμων II: ειδική νομοθεσία
2019 - Σήμερα	ΝΤΠ107 Σεμινάρια στη Νομοθεσία Τροφίμων και Ποτών
2019 - Σήμερα	ΝΤΠ108 Ειδικά Θέματα Νομοθεσίας Τροφίμων και Ποτών I
2019 - Σήμερα	ΝΤΠ109 Ειδικά Θέματα Νομοθεσίας Τροφίμων και Ποτών II
2019 - Σήμερα	ΝΤΠ112Ε Προσδιορισμός Διάρκειας Ζωής

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 I, Μικροβιολογία Τροφίμων II 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 62 προπτυχιακών διατριβών.

Επίβλεψη μεταπτυχιακών διατριβών

1. Χαρίτου Γαρουφαλιά (σε εξέλιξη). 'Δημιουργία μικρο- και νανο- σωματιδίων από πρωτεΐνη ορού γάλακτος και αιθανόλη'
2. Τσιτσιπάς Χρυσόστομος (σε εξέλιξη). 'Χρήση συσσωρευμάτων (coacervates) για την παραγωγή προϊόντων με βάση το τυρόγαλα'

3. Παππά Άρτεμις (σε εξέλιξη). 'Μικροδομή και ρεολογικές ιδιότητες γαλακτωμάτων ελαιοπηκτών'
4. Μαρίνου Ειρήνη (σε εξέλιξη). 'Όλιστική προσέγγιση της διάχυσης του αλατιού στα τυριά'
5. Μπούρα Αναστασία (σε εξέλιξη) 'Επίδραση της φυλής και εποχικότητας στη σύσταση και λειτουργικές ιδιότητες των πρωτεϊνών πρόβειου γάλακτος'
6. Μάρας Αθανάσιος (σε εξέλιξη) 'Χρήση συμπλόκων και συσσωρευμάτων για παραγωγή καινοτόμων γαλακτοκομικών προϊόντων'
7. Τσουμάγκα Μελομένη (2020) 'Μικροδομή και ρεολογικές ιδιότητες των γλυκοζιτών στεβιόλης (Reb-A)'
8. Σολωμάκου Νικολέττα (2020) 'Παραγωγή φυσικών γαλακτωμάτων από σπόρους κάνναβης'
9. Μπασδέκη Αλεξάνδρα - Μαρία (2020) 'Φυσικοχημικές ιδιότητες μητρικού γάλακτος'
10. Προδρομίδης Πρόδρομος (2019) 'Αξιοποίηση παραπροϊόντων κρεμμυδιού και ενσωμάτωσή τους σε γαλακτοκομικά προϊόντα'
11. Ανδρεάδης Μάριος (2017) 'Επίδραση της αιθανόλης στη μετουσίωση των πρωτεϊνών ορού γάλακτος και στο σχηματισμό πηκτών'
12. Μπούκου Βασιλική (2017) 'Επίδραση φυσικοχημικών παραμέτρων στην κινητικότητα της Σαλμονέλλας και στην προτίμηση φάσης σε διφασικό w/w-γαλάκτωμα'.
13. Χάντζος Νικόλαος (2015) 'Μελέτη της μικροδομής και των μικρορεολογικών ιδιοτήτων διαλυμάτων καζείνικου νατρίου και κόμμεως χαρουπιού'
14. Δελφάκη Ανδρομάχη-Μαρία (2014) 'Παράγοντες που επηρεάζουν τη διάχυση του NaCl κατά την παρασκευή τυριών'
15. Δεργιαδέ Ισμήνη (2014). 'Ένσωμάτωση φυτοστερολών σε επιδόρπια γιαουρτιού'
16. Αβραμίδης Σταύρος (2012) 'Προστασία και ελεγχόμενη απελευθέρωση βιολειτουργικών συστατικών με ενθυλάκωση σε μικροσφαιρίδια βιοπολυμερών'
17. Μοδίτση Μαγδαληνή (2011) 'Μελέτη μεμβρανών από πρωτεΐνες γάλακτος ως συστήματα μεταφοράς και ελεγχόμενης απελευθέρωσης αντιμικητιακών ουσιών'

Επίβλεψη διδακτορικών διατριβών

1. Προδρομίδης Πρόδρομος (σε εξέλιξη). Δομημένα συστήματα λίπους γάλακτος και φυτικών ελαίων για την παραγωγή καινοτόμων τροφίμων
2. Δελέπογλου Ανέστης (σε εξέλιξη). 'Βελτίωση της ασφάλειας και της ποιότητας των Ελληνικών γαλακτοκομικών προϊόντων'
3. Ανδρεάδης Μάριος (σε εξέλιξη). 'Παρασκευή και χρήση σωματιδίων πρωτεϊνών γάλακτος για την Παρασκευή καινοτόμων γαλακτοκομικών προϊόντων'
4. Νικολαΐδης Αθανάσιος (2018). 'Effect of whey protein denaturation on the physicochemical properties of whey-based products'. «Επίδραση της μετουσίωσης των πρωτεϊνών ορού γάλακτος στις φυσικοχημικές ιδιότητες προϊόντων με βάση τις πρωτεΐνες του ορού»

Μέλος τριμελών επιτροπών εξέτασης μεταπτυχιακών διπλωματικών εργασιών (εκτός εκείνων στις οποίες ήμουν επιβλέπων): 16

Μέλος τριμελούς συμβουλευτικής επιτροπής εκπόνησης διδακτορικής διατριβής: 8

Μέλος επταμελούς επιτροπής εξέτασης διδακτορικών διατριβών: 8

ΔΙΟΙΚΗΤΙΚΗ – ΛΟΙΠΗ ΕΜΠΕΙΡΙΑ

- Τακτικό Μέλος της Ομάδας εργασίας αξιολόγησης και βαθμολόγησης των τεχνικών προσφορών του διαγωνισμού 411/2018 και τίτλο «Προμήθεια και εγκατάσταση εξοπλισμού για την ενίσχυση της έρευνας, της τεχνολογικής ανάπτυξης και της καινοτομίας των τμημάτων του ΑΠΘ» συνολικού προϋπολογισμού 4299838,70 χωρίς ΦΠΑ τα οποία περιέχονται στην πράξη ένταξης του Τμήματος Γεωπονίας, MIS 5010580.
- Πρόεδρος της επιτροπής αξιολόγησης αποτελεσμάτων των διαγωνιστικών διαδικασιών για την ανάθεση εκμετάλλευσης του μαγειρείου- εστιατορίου της Πανεπιστημιακής Φοιτητικής Λέσχης του Αριστοτελείου Πανεπιστημίου Θεσσαλονίκη κατά τα έτη 2018 και 2019
- Υπεύθυνος και τεχνικός διαχειριστής του ιστοχώρου <http://agro-fst.web.auth.gr/> για τα έτη 2012- 2013 και δημιουργός, υπεύθυνος και τεχνικός διαχειριστής του νέου ιστοχώρου <http://food-science.agro.auth.gr/> του Τομέα Επιστήμης & Τεχνολογίας Τροφίμων (2013-2018)
- Συμμετοχή στη ΓΣ και τη ΓΣΕΣ της Γεωπονικής Σχολής για τα έτη 2011-2017.
- Μέλος τη ομάδας Εσωτερικής Αξιολόγησης του Τμήματος Γεωπονίας για τα έτη 2009- Σήμερα.
- 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 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 ΑΛΛΑ 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 δομημένα συστήματα βιοπολυμερών. Επιπλέον, εκπαιδευτικά σε τεχνικές που εφαρμόζονται στο εργαστήριο του Prof. Kroh και συγκεκριμένα πάνω σε χρωματογραφικές (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. Μπυλιανός) στον Ευρωπαϊκό Διαγωνισμό υποψηφίων Διδασκόντων 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”.
- Η ερευνητική εργασία «Biopolymer composites for engineering food structures to control product functionality». Food Structure (2014). 1(1): 39-54 με συγγραφείς Scholten, E., **Moschakis, T.**, and Biliaderis, C.G. έχει τις περισσότερες αναφορές από τη ίδρυση του περιοδικού (2014).
- Η ερευνητική εργασία «Oil-in-water emulsions stabilized by chitin nanocrystal particles», με συγγραφείς Tzoumaki, M.V., **T. Moschakis**, V. Kiosseoglou, and C.G. Biliaderis, Food Hydrocolloids (I.F.= 5.089). (2011) 25(6): 1521-1529 ήταν μία εκ των δέκα πρώτων συχνά αναφερόμενων άρθρων για την πενταετία 2011-2016.
- Η ερευνητική εργασία «Oil-in-water emulsions stabilized by chitin nanocrystal particles», με συγγραφείς Tzoumaki, M.V., **T. Moschakis**, V. Kiosseoglou, and C.G. Biliaderis, Food Hydrocolloids (I.F.= 5.089). (2011) 25(6): 1521-1529 είναι highly cited δημοσίευση (received enough citations to place it in the top 1% of the academic field of Agricultural Sciences based on a highly cited threshold for the field and publication year).

- Βράβευση με χρηματικό έπαθλο για την παραγωγή πρωτότυπου γαλακτοκομικού προϊόντος (Oran-Cheese) στα πλαίσια παγκόσμιου διαγωνισμού που διοργανώθηκε από την εταιρεία Fiberstar, με έδρα το Ουισκόνσιν των Η.Π.Α. (2017).
- Πιστοποιητικό εξαιρετικής συνεισφοράς ως κριτής στο περιοδικό Food Hydrocolloids (I.F.= 5.089) (2017)
- 3ο Βραβείο αναρτημένης εργασίας (Oral presentation) στο e-Conference του ISEKI Food Association (Vienna Austria): "Food Quality and Texture in Sustainable Production and Healthy Consumption", 18-19 November, 2020. με τίτλο "Extraction of oil bodies (oleosomes) from Cannabis sativa L. as a dairy substitute" και συγγραφείς Solomakou N, Wagner J, Biliaderis C.K and **Moschakis T***.
- 2ο Βραβείο αναρτημένης εργασίας (poster oral presentation) στο e-Conference του ISEKI Food Association (Vienna Austria): "Food Quality and Texture in Sustainable Production and Healthy Consumption", 18-19 November, 2020. με τίτλο " Use of phenol-rich red onion skin waste extracts as natural colorants in yoghurt-like products" και συγγραφείς Prodromidis P., Mourtzinis I., Wagner J., Kokkinomagoulos E., Kandyliis P., Sereti V., Zampouni K., Katsanidis E., Lazaridou A., Biliaderis C.G. & **Moschakis T***.

ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΟΣ ΚΡΙΤΗΣ (REVIEWER) ΣΕ ΔΙΕΘΝΗ ΠΕΡΙΟΔΙΚΑ ΤΟΥ SCI (κρίση >100 εργασιών)

- Food Hydrocolloids
- Dairy Science & Technology
- International Journal of Dairy Technology
- Trends in Food Science and Technology
- Journal of Functional Foods
- Langmuir
- Biomacromolecules
- Food Science and Technology International
- Molecules
- Journal of Food Science and Technology
- Colloids and Surfaces B: Biointerfaces
- Bioactive Carbohydrates and Dietary Fibre
- Food Biophysics
- Carbohydrate polymers
- Food Structure
- International Journal of Biological Macromolecules

ΣΥΜΜΕΤΟΧΗ ΣΕ ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ

Ως επιστημονικά υπεύθυνος (Συντονισμός)

1. «Σεμινάρια τυροκομίας ΑΠΘ» (Κωδικός έργου Ε.Ε. Α.Π.Θ. 97768). Φορέας ανάθεσης: Ιδιώτες, 2018-2020.
2. «Σχεδιασμός /ανάπτυξη καινοτόμων γαλακτοκομικών προϊόντων και παροχή συμβουλευτικών υπηρεσιών» (Κωδικός έργου Ε.Ε. Α.Π.Θ. 97870). Φορέας ανάθεσης: ΚΡΕΤΑ ΦΑΡΜ ΑΝΩΝΥΜΟΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗ ΚΑΙ ΕΜΠΟΡΙΚΗ ΕΤΑΙΡΕΙΑ, 2018-2019.
3. «Πειραματική ανάπτυξη/ πιλοτική παραγωγή ροφημάτων γιαουρτιού (plain & flavoured) από κατσικίσιο γάλα» (Κωδικός έργου Ε.Ε. Α.Π.Θ. 97523). Φορέας ανάθεσης: ΚΡΕΤΑ ΦΑΡΜ ΑΝΩΝΥΜΟΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗ ΚΑΙ ΕΜΠΟΡΙΚΗ ΕΤΑΙΡΕΙΑ & NewMilk IKE, 2018-2019.
4. «Δοκιμές και πειραματισμοί σχετικά με την διαδικασία παραγωγής κρέμας γάλακτος και παρόμοιων προϊόντων με προσθήκη ελαιόλαδου» (Κωδικός έργου Ε.Ε. Α.Π.Θ. 97073). Φορέας ανάθεσης: ΚΡΕΤΑ ΦΑΡΜ ΑΝΩΝΥΜΟΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗ ΚΑΙ ΕΜΠΟΡΙΚΗ ΕΤΑΙΡΕΙΑ, 2018-2019.
5. «Αναλύσεις γάλακτος και των προϊόντων του» (Κωδικός έργου Ε.Ε. Α.Π.Θ. 95624). Φορέας ανάθεσης: Εργαστήριο Ανάλυσης Τροφίμων Ergolab, 2017-2018.
6. "Όργανοληπτικός έλεγχος γαλακτοκομικών προϊόντων" (Κωδικός έργου Ε.Ε. Α.Π.Θ. 94806). Φορέας ανάθεσης: ΜΑΚΕΔΟΝΙΚΗ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑ ΓΑΛΑΚΤΟΣ ΑΝΩΝΥΜΟΣ ΕΤΑΙΡΕΙΑ (ΜΕΒΓΑΛ), 2017.
7. "Πειραματική Έρευνα για την ανάπτυξη προϊόντων με βάση το γάλα που περιέχουν ελαιόλαδο" (Κωδικός έργου Ε.Ε. Α.Π.Θ. 94052). Φορέας ανάθεσης: ΚΡΕΤΑ ΦΑΡΜ ΑΝΩΝΥΜΟΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗ ΚΑΙ ΕΜΠΟΡΙΚΗ ΕΤΑΙΡΕΙΑ, 2016-2017.
8. "Επιστημονική υποστήριξη σε θέματα Βιομηχανικής και Διανοητικής Ιδιοκτησίας" (Κωδικός έργου Ε.Ε. Α.Π.Θ. 93043). Φορέας ανάθεσης: ΚΡΕΤΑ ΦΑΡΜ ΑΝΩΝΥΜΟΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗ ΚΑΙ ΕΜΠΟΡΙΚΗ ΕΤΑΙΡΕΙΑ, 2016-2018.
9. "Αναλύσεις γάλακτος και των προϊόντων του" (Κωδικός έργου Ε.Ε. Α.Π.Θ. 93159). Φορέας ανάθεσης: Εργαστήριο Ανάλυσης Τροφίμων ERGOLAB, 2016.
10. "Σεμινάρια θεωρητικής και πρακτικής τυροκομίας" (Κωδικός έργου Ε.Ε. Α.Π.Θ. 91468). Φορέας ανάθεσης: Ιδιώτες, 2014-2018.
11. «Αναλύσεις γάλακτος και των προϊόντων του» (Κωδικός έργου Ε.Ε. Α.Π.Θ. 90710). Φορέας ανάθεσης: Εργαστήριο Ανάλυσης Τροφίμων Ergolab, 2014.
12. «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
13. «Αναλύσεις γάλακτος και των προϊόντων του» (Κωδικός έργου Ε.Ε. Α.Π.Θ. 88141). Φορέας ανάθεσης: Εργαστήριο Ανάλυσης Τροφίμων Ergolab, 2012.
14. «Αναλύσεις γάλακτος και των προϊόντων του» (Κωδικός έργου Ε.Ε. Α.Π.Θ. 85853). Φορέας ανάθεσης: Εργαστήριο Ανάλυσης Τροφίμων Ergolab, 2011.
15. «Αναλύσεις αυγών» (Κωδικός έργου Ε.Ε. Α.Π.Θ. 85771). Φορέας ανάθεσης: ΑΥΓΑ ΚΙΘΑΙΡΩΝΟΣ, 2010.

Ως συμμετέχων ερευνητής (Συμμετοχή)

1. «Ερευνητική Υποδομή για την Ανάπτυξη Βιοδιεργασιών Τροφίμων και την Εκμετάλλευση Καινοτομιών-Food Innovation RI,, Υποέργο 6», (Κωδικός έργου Ε.Ε. Α.Π.Θ. 96180). Φορέας ανάθεσης: Επιχειρησιακό Πρόγραμμα «Ανταγωνιστικότητα, Επιχειρηματικότητα και Καινοτομία» στο πλαίσιο του ΕΣΠΑ 2014-2020, με τη συγχρηματοδότηση της Ελλάδας και της Ευρωπαϊκής Ένωσης (Ευρωπαϊκό Ταμείο Περιφερειακής Ανάπτυξης), Επιστ. Υπεύθυνος: Κ. Μπυλιαδέρης, 2018-2021
2. «Χαρακτηρισμός και σταθερότητα γαλακτωμάτων εκχυλίσματος βρώμης με φυσικούς γαλακτοματοποιητές και σταθεροποιητές», (Κωδικός έργου Ε.Ε. Α.Π.Θ. 94052). Φορέας ανάθεσης: OATLY AB, Sweden, Επιστ. Υπεύθυνος: Κ. Μπυλιαδέρης, 2016-2017
3. «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 / Κ. Κουτσουμανής (για το ΑΠΘ). Πρόγραμμα: **Θαλής**, Επιχειρησιακό Πρόγραμμα “Εκπαίδευση και Δια Βίου Μάθηση”, 2011.(600000-ΑΠΘ90000)
4. «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 / Κ. Κουτσουμανής (για το ΑΠΘ). Πρόγραμμα: **ΣΥΝΕΡΓΑΣΙΑ 2011 – Συμπράξεις Παραγωγικών και Ερευνητικών Φορέων σε Εστιασμένους Ερευνητικούς & Τεχνολογικούς Τομείς**, ΓΓΕΤ, 2011. (1580000-200000ΑΠΘ)
5. 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 / Κ Μπυλιαδέρης (για το ΑΠΘ), 2010-2014.
6. 'Evaluation of food colorants (E100 - 200)' research project for Food Chain (CIC) Centre of Industrial Collaboration (2006)
7. 'Evaluation and optimization of the texture and taste of British bacon' research project for Food Chain, Centre of Industrial Collaboration (2006).

ΑΛΛΕΣ ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΕΣ

- Συμμετοχή στον διαγωνισμό Ecotrophelia (2016). Το προϊόν που παρασκευάστηκε στο εργαστήριο Τεχνολογίας Γάλακτος του Α.Π.Θ. από φοιτητές του Τομέα Επιστήμης & Τεχνολογίας τροφίμων υπό την επίβλεψή μου ήταν ένα θρεπτικό επιδόρπιο γιαουρτιού με βιοενεργά συστατικά παρασκευασμένο εξ ολοκλήρου από τυρόγαλα και εκχύλισμα από φλοιούς κρεμμυδιών.
- Ίδρυση του Σχολείου Τυροκομίας του ΑΠΘ (2014) (<https://www.facebook.com/Dairyschoolauth/>).
- Διαλέξεις σε μαθητές της δευτεροβάθμιας εκπαίδευσης σε θέματα που άπτονται της επιστήμης των τροφίμων
- Συμμετοχή σε εκπομπές τηλεοπτικών σταθμών για ενημέρωση των καταναλωτών σε θέματα της επιστήμης και τεχνολογίας γάλακτος

ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΑ ΕΝΔΙΑΦΕΡΟΝΤΑ

- Μικροενθυλάκωση βιοενεργών συστατικών (π.χ. 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
- Σχεδιασμός και ανάπτυξη γαλακτοκομικών προϊόντων με βελτιωμένες διαιτητικές ιδιότητες
- 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).

➤ Δίπλωμα Ευρεσιτεχνίας

Έχουν κατατεθεί δύο (2) διπλώματα ευρεσιτεχνίας στους παρακάτω οργανισμούς (Ελληνικός Οργανισμός Βιομηχανικής Ιδιοκτησίας & Παγκόσμιος Οργανισμός Διανοητικής Ιδιοκτησίας):

- Παγκόσμιος Οργανισμός Διανοητικής Ιδιοκτησίας (Patent Cooperation Treaty (PCT))
Patent Title: "An alternative dairy product comprising vegetable oil and a method of producing the same" Application Date: 02.10.2018, Application Number: PCT/EP2018/076813 (Pending)
- Ελληνικός Οργανισμός Βιομηχανικής Ιδιοκτησίας (Hellenic Industrial Property Organisation (OBI))
Patent Title: "An alternative dairy product comprising vegetable oil and a method of producing the same" Application Date: 03.10.2017, Application Number: 20170100447 για την οποία ο Οργανισμός Βιομηχανικής Ιδιοκτησίας (OBI) εξέδωσε Πιστοποιητικό Χορήγησης με αριθμό διπλώματος 1009671 – 07/01/2020.

➤ Δημοσιευμένο έργο

I. Ερευνητικές Εργασίες (Web of Science and Scopus, *corresponding Author)

1. Chen, J., T. **Moschakis**, and P. Nelson. (2004). Application of surface friction measurements for surface characterization of heat-set whey protein gels. *Journal of Texture Studies*. **35**(5): 493-510

2. **Moschakis**, T., B.S. Murray, and E. Dickinson. (2005). Microstructural evolution of viscoelastic emulsions stabilised by sodium caseinate and xanthan gum. *Journal of Colloid and Interface Science*. **284**(2): 714-728
3. Macierzanka, A., H. Szeląg, T. **Moschakis**, and B.S. Murray. (2006). Phase transitions and microstructure of emulsion systems prepared with acylglycerols/zinc stearate emulsifier. *Langmuir*. **22**(6): 2487-2497
4. **Moschakis**, T., B.S. Murray, and E. Dickinson. (2006). Particle tracking using confocal microscopy to probe the microrheology in a phase-separating emulsion containing nonadsorbing polysaccharide. *Langmuir*. **22**(10): 4710-4719
5. Chen, J., T. **Moschakis**, and L.A. Pugaloni. (2006). Surface topography of heat-set whey protein gels by confocal laser scanning microscopy. *Food Hydrocolloids*. **20**(4): 468-474
6. Nayebzadeh, K., J. Chen, E. Dickinson, and T. **Moschakis**. (2006). Surface structure smoothing effect of polysaccharide on a heat-set protein particle gel. *Langmuir*. **22**(21): 8873-8880
7. **Moschakis**, T.*, B.S. Murray, and C.G. Biliaderis. (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
8. Tzoumaki, M.V., T. **Moschakis**, and C.G. Biliaderis. (2010). Metastability of nematic gels made of aqueous chitin nanocrystal dispersions. *Biomacromolecules*. **11**(1): 175-181
9. **Moschakis** T.*, B.S. Murray, and E. Dickinson. (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
10. Tzoumaki, M.V., T. **Moschakis**, and C.G. Biliaderis. (2011). Mixed aqueous chitin nanocrystal-whey protein dispersions: Microstructure and rheological behaviour. *Food Hydrocolloids*. **25**(5): 935-942
11. Tzoumaki, M.V., T. **Moschakis**, V. Kiosseoglou, and C.G. Biliaderis. (2011). Oil-in-water emulsions stabilized by chitin nanocrystal particles. *Food Hydrocolloids*. **25**(6): 1521-1529
12. Wagner, J., T. **Moschakis**, P.V. Nelson, and B.L. Wedzicha. (2011). Development of a novel method to measure the film thickness of cured can coatings. *Journal of Food Engineering*. **105**(3): 530-536
13. Zinoviadou, K.G., E. Scholten, T. **Moschakis**, and C.G. Biliaderis. (2012). Engineering interfacial properties by anionic surfactant-chitosan complexes to improve stability of oil-in-water emulsions. *Food and Function*. **3**(3): 312-319
14. **Moschakis** T.*, A. Lazaridou, and C.G. Biliaderis. (2012). Using particle tracking to probe the local dynamics of barley β -glucan solutions upon gelation. *Journal of Colloid and Interface Science*. **375**(1): 50-59
15. Zinoviadou, K.G., E. Scholten, T. **Moschakis**, and C.G. Biliaderis. (2012). Properties of emulsions stabilised by sodium caseinate-chitosan complexes. *International Dairy Journal*. **26**(1): 94-101
16. Tzoumaki, M.V., T. **Moschakis**, E. Scholten, and C.G. Biliaderis. (2013). In vitro lipid digestion of chitin nanocrystal stabilized o/w emulsions. *Food and Function*. **4**(1): 121-129
17. Tzoumaki, M.V., T. **Moschakis**, and C.G. Biliaderis. (2013). Effect of soluble polysaccharides addition on rheological properties and microstructure of chitin nanocrystal aqueous dispersions. *Carbohydrate Polymers*. **95**(1): 324-331
18. **Moschakis**, T.*, (2013). Microrheology and particle tracking in food gels and emulsions. *Current Opinion in Colloid and Interface Science*. **18**(4): 311-323
19. Bosnea, L.A., T. **Moschakis**, and C.G. Biliaderis. (2014). Complex coacervation as a novel microencapsulation technique to improve viability of probiotics under different stresses. *Food and Bioprocess Technology*. **7**(10): 2767-2781
20. Aspidou, Z., T. **Moschakis**, C.G. Biliaderis, and K.P. Koutsoumanis. (2014). Effect of the substrate's microstructure on the growth of *Listeria monocytogenes*. *Food Research International*. **64**: 683-691

21. Scholten, E., T. **Moschakis***, and C.G. Biliaderis. (2014). Biopolymer composites for engineering food structures to control product functionality. *Food Structure*. **1**(1): 39-54
22. **Moschakis T.***, A. Lazaridou, and C.G. Biliaderis. (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 (Article in press)*
23. Lazaridou, A., A. Serafeimidou, C.G. Biliaderis, T. **Moschakis**, and N. Tzanetakis. (2014). Structure development and acidification kinetics in fermented milk containing oat β -glucan, a yogurt culture and a probiotic strain. *Food Hydrocolloids*. **39**: 204-214
24. Moditsi, M., A. Lazaridou, T. **Moschakis***, and C.G. Biliaderis. (2014). Modifying the physical properties of dairy protein films for controlled release of antifungal agents. *Food Hydrocolloids*. **39**: 195-203
25. Tzoumaki, M.V., D. Karefyllakis, T. **Moschakis**, C.G. Biliaderis, and E. Scholten. (2015). Aqueous foams stabilized by chitin nanocrystals. *Soft Matter*. **11**(31): 6245-6253
26. **Moschakis**, T., E. Panagiotopoulou, and E. Katsanidis. (2016). Sunflower oil organogels and organogel-in-water emulsions (part I): Microstructure and mechanical properties. *LWT - Food Science and Technology*. **73**: 153-161
27. Panagiotopoulou, E., T. **Moschakis**, and E. Katsanidis. (2016). Sunflower oil organogels and organogel-in-water emulsions (part II): Implementation in frankfurter sausages. *LWT - Food Science and Technology*. **73**: 351-356
28. Nikolaidis, A. and T. **Moschakis***. (2017). Studying the denaturation of bovine serum albumin by a novel approach of difference-UV analysis. *Food Chemistry*. **215**: 235-244
29. Bosnea, L.A., T. **Moschakis**, and C.G. Biliaderis. (2017). Microencapsulated cells of *Lactobacillus paracasei* subsp. *paracasei* in biopolymer complex coacervates and their function in a yogurt matrix. *Food and Function*. **8**: 554-562
30. **Moschakis, T.***, & Biliaderis, C. G. (2017). Biopolymer-based coacervates: Structures, functionality and applications in food products. *Current Opinion in Colloid & Interface Science*, **28**: 96–109
31. Bosnea, L.A., T. **Moschakis**, P.S. Nigam, and C.G. Biliaderis. (2017). Growth adaptation of probiotics in biopolymer-based coacervate structures to enhance cell viability. *LWT - Food Science and Technology*. **77**: 282-289
32. **Moschakis, T.***, Dergiade, I., Lazaridou, A., Biliaderis, C. G., & Katsanidis, E. (2017). Modulating the physical state and functionality of phytosterols by emulsification and organogel formation: Application in a model yogurt system. *Journal of Functional Foods*, **33**: 386–395
33. Nikolaidis, A., Andreadis, M., & **Moschakis, T.*** (2017). Effect of heat, pH, ultrasonication and ethanol on the denaturation of whey protein isolate using a newly developed approach in the analysis of difference-UV spectra. *Food Chemistry*, **232**: 425–433
34. Villanueva, M., Ronda, F., **Moschakis, T.**, Lazaridou, A., & Biliaderis, C. G. (2018). Impact of acidification and protein fortification on thermal properties of rice, potato and tapioca starches and rheological behaviour of their gels. *Food Hydrocolloids*, **79**: 20–29.
35. Wagner, J., Castle, L., Oldring, P. K. T., **Moschakis, T.**, & Wedzicha, B. L. (2018). Factors affecting migration kinetics from a generic epoxy-phenolic food can coating system. *Food Research International*, **106**: 183–192.
36. Nikolaidis A, **Moschakis, T.*** (2018). On the reversibility of ethanol-induced whey protein denaturation. *Food Hydrocoll* **84**:389–95.
37. Hadnađev M, Dapčević-Hadnađev T, Lazaridou A, **Moschakis, T.**, Michaelidou AM, Popović S, et al. (2018). Hempseed meal protein isolates prepared by different isolation techniques. Part I. physicochemical properties. *Food Hydrocoll* **79**: 526–33.
38. Dapčević-Hadnađev T, Hadnađev M, Lazaridou A, **Moschakis, T.**, Biliaderis CG (2018). Hempseed meal protein isolates prepared by different isolation techniques. Part II. gelation properties at different ionic strengths. *Food Hydrocoll* **81**: 481–9.

39. Mourtzinou I, Prodromidis P, Grigorakis S, Makris DP, Biliaderis CG, **Moschakis, T.*** (2018). Natural food colorants derived from onion wastes: Application in a yoghurt product. *Electrophoresis* **39**: 1975–83.
40. **Moschakis, T.***, Chantzou N, Biliaderis CG, Dickinson E. (2018). Microrheology and microstructure of water-in-water emulsions containing sodium caseinate and locust bean gum. *Food Funct* **9**(5): 2840-2852
41. Wagner, J., Biliaderis, C. G., & **Moschakis, T.***. (2020). Whey proteins: Musings on denaturation, aggregate formation and gelation. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, **28**: 1-14.
42. Karavasili, C., Gkaragkounis, A., **Moschakis, T.**, Ritzoulis, C., & Fatouros, D. G. (2020). Paediatric-friendly chocolate-based dosage forms for the oral administration of both hydrophilic and lipophilic drugs fabricated with extrusion-based 3D printing. *European Journal of Pharmaceutical Sciences*, 105291.
43. Samaras, A., Nikolaidis, M., Antequera Gomez, M. L., Almiron, J. C., Romero, D. F., **Moschakis, T.**, Amoutzias G & Karaoglanidis, G. (2020). Whole genome sequencing and root colonization studies by a protoplast-transformed strain reveal insights in the biocontrol potential and growth promotion by *Bacillus subtilis* MBI 600 on cucumber. *Frontiers in Microbiology*, **11**: 3437.
44. Taka, E., Karavasili, C., Bouropoulos, N., **Moschakis, T.**, Andreadis, D. D., Zacharis, C. K., & Fatouros, D. G. (2020). Ocular Co-Delivery of Timolol and Brimonidine from a Self-Assembling Peptide Hydrogel for the Treatment of Glaucoma: In Vitro and Ex Vivo Evaluation. *Pharmaceuticals*, **13**(6): 126.
45. Wagner, J., Andreadis, M., Nikolaidis, A., Biliaderis, C. G., & **Moschakis, T.***. (2020). Effect of ethanol on the microstructure and rheological properties of whey proteins: Acid-induced cold gelation. *LWT*, (in press).

Ερευνητικές Εργασίες (σε άλλα διεθνή περιοδικά με κριτές)

46. 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.
47. **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.

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

1. **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.
2. 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.
3. Chen J., Dickinson E., **Moschakis T.** & Nayebzadeh 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.
4. **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.

5. Μ. Τζουμάκη, **Θ. Μοσχάκης** & Κ. Μπιλιαδέρης (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.
6. Μ. Τζουμάκη, **Θ. Μοσχάκης**, Β. Κιοσέογλου & Κ. Μπιλιαδέρης (2010). Σταθεροποίηση γαλακτωμάτων από νανοκρυστάλλους χιτίνης. 3ο Πανελλήνιο Συνέδριο της ΔΕΔΥΤ, Θεσσαλονίκη, 4-6 Ιουνίου 2010, Ρ-24, pp. 1-4.
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, Ρ-31, pp. 1-4.
8. Κ. Βάσσοι, Ε. Κωνσταντοπούλου, Κ. Ζηνοβιάδου, **Θ. Μοσχάκης**, Κ. Μπιλιαδέρης (2010). Μηχανικές και φυσικοχημικές ιδιότητες μεμβρανών πρωτεϊνών ορού γάλακτος διαφορετικού πάχους. 3ο Πανελλήνιο Συνέδριο της ΔΕΔΥΤ, Θεσσαλονίκη, 4-6 Ιουνίου 2010, Ρ-25, pp. 1-5.
9. **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.
10. 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.
11. 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.
12. 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.
13. 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.
14. 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.
15. Μ. Kakagianni, Μ. Gougouli, **T. Moschakis** and K.P. Koutsoumanis (2015). Use of antimicrobials for controlling mould growth. 29th EFFoST International Conference: Food Science Research and Innovation – Delivering sustainable solutions to the global economy and society, EFFoST 2015, Nov. 10-12, Athens, Greece Proceedings-Volume I pp 1526-1529
16. Μ. Kakagianni, Μ. Gougouli, Ζ. Aspidou, Τ. Vasileiadis, **T. Moschakis**, C.G. Biliaderis and K.P. Koutsoumanis (2015). Microencapsulation of probiotics in novel delivery systems for their application in food products. 29th EFFoST International Conference: Food Science Research and Innovation – Delivering sustainable solutions to the global economy and society, EFFoST 2015, Nov. 10-12, Athens, Greece, Proceedings-Volume I pp 1819-1822
17. Dourvanidis, D., **Moschakis, T.** and Biliaderis, C.G. (2015). Microencapsulation of probiotic *Lactobacillus paracasei* (E6) strain by complex coacervation and subsequent ionotropic gelation. 29th

- EFFoST International Conference: Food Science Research and Innovation – Delivering sustainable solutions to the global economy and society, EFFoST 2015, Athens, Greece, Proceedings-Volume II pp 496-500
18. Bosnea, L., **Moschakis, T.** and Biliaderis, C.G. (2015). Improved viability of microencapsulated Lactobacillus strains in complex coacervates. 29th EFFoST International Conference: Food Science Research and Innovation – Delivering sustainable solutions to the global economy and society, EFFoST 2015, Nov. 10-12, Athens, Greece, Proceedings-Volume I. pp 1829-1834
 19. **Moschakis T.** (2016). Krasotyri. Chapter 1 in “The Oxford Companion to Cheese”; Donnelly C. (Ed.), Oxford University Press, Oxford.
 20. **Moschakis T.** (2016). Manoura. Chapter 2 in “The Oxford Companion to Cheese”; Donnelly C. (Ed.), Oxford University Press, Oxford.
 21. Nikolaidis A., Moschakis T. (2017). Whey protein denaturation determined by a novel approach of analysis of difference-UV spectra. 3rd IMEKOFOODS Metrology Promoting Harmonization & Standardization in Food & Nutrition 1st - 4th October 2017, Thessaloniki, Greece, pp 140-143

III. 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.**, 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
2. **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.
3. 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.
4. **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.
5. **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.

6. **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](#).
7. **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](#).
8. 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](#).
9. **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](#).
10. **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](#).
11. 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](#).
12. **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](#).
13. **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](#)
14. **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](#)
15. 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](#).
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. **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](#)
18. 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](#)
19. 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](#)
20. 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](#)
 21. 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](#)
 22. 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](#)
 23. **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](#)
 24. 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](#)
 25. 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](#).
 26. 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](#)
 27. Bosnea, LA, **Moschakis, T.**, Biliaderis, 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](#)
 28. 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](#)
 29. 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](#)
 30. 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](#)

31. 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
32. 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
33. Bosnea, L.A., **Moschakis, T.**, Biliaderis, C.G. (2014) Enhanced Viability of microencapsulated lactobacillus strains in complex coacervates. International Conference on Emerging Trends in Biotechnology, Jawaharlal Nehru University, November 6-9, New Delhi, India – Invited Lecture
34. Bosnea, L.A, Biliaderis, C.G., **Moschakis, T.**, Poonam Nigam. (2014) Technological properties of lactobacillus isolated from traditional Greek dairy products. International Conference on Emerging Trends in Biotechnology, Jawaharlal Nehru University, November 6-9, New Delhi, India – Invited Lecture
35. Biliaderis C.G., Bosnea, L.A., & **Moschakis, T.** (2014) Complex coacervation as a potential microencapsulation technique of probiotics. 1st Congress On Food Structure Design, October 15-17, Porto, Portugal– Poster presentation
36. Biliaderis C.G., Chantzou, N., & **Moschakis, T.** (2014) Particle tracking microrheology in a phase separated system of sodium caseinate and locust bean gum. 1st Congress On Food Structure Design, October 15-17, Porto, Portugal– Poster presentation
37. Gougouli, M., **Moschakis, T.**, Dimakopoulou - Papazoglou, D., Koutsoumanis K.P., (2014). Studying the effect of antimicrobials and temperature on mould growth-no growth limits – A single spore approach. Food Micro 2014. September 1-4, Nantes, France– Poster presentation
38. Bosnea, L., **Moschakis, T.**, Biliaderis, C.G. (2014) Optimization of probiotic microencapsulation by whey protein -gum arabic complex coacervation and effects of trehalose and inulin on cell viability during freeze drying. 12th International Hydrocolloids Conference (IHC), May 5-9, Taipei, Taiwan – Poster presentation
39. **Moschakis, T.**, Chantzou, 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
40. **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
41. **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
42. **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
43. 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
44. Bosnea, LA, **Moschakis, T**, Singh - Nee Nigam, Poonam and Biliaderis, CG (2015) Strategies Development for Enhancement of Probiotic Viability. In: International conference on New Horizons in Biotechnology & XII Annual Convention of The Biotechnology Research Society, Council of Scientific & Industrial Research – National Institute of Interdisciplinary Science & Technology, Kerala, India. Council of Scientific & Industrial Research – National Institute of Interdisciplinary Science & Technology, Kerala, India. Vol 1 (1) 1 – Oral presentation
 45. M. Kakagianni, M. Gougouli, **T. Moschakis** and K.P. Koutsoumanis (2015). Use of antimicrobials for controlling mould growth. 29th EFFoST International Conference: Food Science Research and Innovation – Delivering sustainable solutions to the global economy and society, EFFoST 2015, Nov. 10-12, Athens, Greece – Poster presentation.
 46. M. Kakagianni, M. Gougouli, Z. Aspidou, T. Vasileiadis, **T. Moschakis**, C.G. Biliaderis and K.P. Koutsoumanis (2015). Microencapsulation of probiotics in novel delivery systems for their application in food products. 29th EFFoST International Conference: Food Science Research and Innovation – Delivering sustainable solutions to the global economy and society, EFFoST 2015, Nov. 10-12, Athens, Greece – Poster presentation
 47. Dourvanidis, D., **Moschakis, T.** and Biliaderis, C.G. (2015). Microencapsulation of probiotic Lactobacillus paracasei (E6) strain by complex coacervation and subsequent ionotropic gelation. 29th EFFoST International Conference: Food Science Research and Innovation – Delivering sustainable solutions to the global economy and society, EFFoST 2015, Nov. 10-12, Athens, Greece – Oral presentation
 48. Bosnea, L., **Moschakis, T.** and Biliaderis, C.G. (2015). Improved viability of microencapsulated Lactobacillus strains in complex coacervates. 29th EFFoST International Conference: Food Science Research and Innovation – Delivering sustainable solutions to the global economy and society, EFFoST 2015, Nov. 10-12, Athens, Greece. – Poster presentation
 49. Aspidou, Z., Vasileiadis, T., Mygdalia, A., Dourvanidis, D., **Moschakis, T.**, Biliaderis, C., Koutsoumanis, K. (2015). Smart packaging technology: Edible films with probiotic bacteria incorporated. 2nd International Conference of Food and Biosystems Engineering –FABE, 28-31 May, Mykonos, Greece – Poster presentation
 50. Gougouli, M., Kakagianni, M., Aspidou, Z., **Moschakis, T.**, Biliaderis C., Koutsoumanis, K., (2015). Microencapsulation of probiotic cultures for use in dairy and meat products. 2nd International Conference on Food and Biosystem Engineering, May 28-31, Mykonos, Greece – Poster presentation
 51. Gougouli M., Kakagianni. M., Aspidou Z., **Moschakis T.**, Biliaderis C., Koutsoumanis K., (2015). Microencapsulation: a study on the protective effect on probiotic microorganisms against food stress conditions. 6th Conference of the Hellenic Scientific Society Microbiokosmos, Mikrobiokosmos: New Horizons in the Micro World, April 03-05, 2015, Athens, Greece – Poster presentation
 52. Gougouli M., Kakagianni M., Aspidou Z., Vasileiadis T., Mygdalia A., Dourvanidis D., **Moschakis T.**, Biliaderis K., Koutsoumanis K., (2015). Microencapsulation of probiotics for applications in meat products. 1th National Conference: The meat and its products, 27/2-1/3, 2015, Thessaloniki, Greece – Oral presentation
 53. Dapčević Hadnađev, T., Hadnađev, M., Lazaridou, A., **Moschakis, T.** and Biliaderis, C.G. 2016. Physicochemical properties of hemp (Cannabis sativa L.) protein isolates: effects of isolation

- technique and conditions. III International Congress on Food Quality and Safety, Oct. 25-27, Novi Sad, Serbia – Oral presentation.
54. **Moschakis, T.**, Dergiade, I., Katsanidis, E. and Biliaderis, C.G. 2016. Enhancing phytosterol solubility and rheological properties by emulsification and organogelation: application in a model yoghurt system. III International Congress on Food Quality and Safety, Oct. 25-27, Novi Sad, Serbia - Oral presentation
 55. C.G. Biliaderis, L. Bosnea, and T. **Moschakis** (2016). Enhancing the viability of probiotics under adverse environmental conditions by post culture in biopolymer coacervate matrices. 13th International Hydrocolloids Conference, May 16-20, 2016, Guelph, Canada – Poster presentation.
 56. C.G. Biliaderis, I. Dergiade, E. Katsanidis and T. **Moschakis** (2016). Modulating the functional properties of phytosterols by emulsification and using organogels: application in a model yoghurt system. 13th International Hydrocolloids Conference, May 16-20, 2016, Guelph, Canada – Poster presentation.
 57. Katsanidis E., **Moschakis T.**, Lazaridou A., Biliaderis C.G. and Kouzounis, D. (2017). Lipid structuring as a means for trans and saturated fat reduction. “5th International Conference – Sustainable Postharvest and Food Technologies”, April 23-28, Vrsac, Serbia- Invited Lecture
 58. I. Mourtzinis, A. Ignatiadis, K. Topalidou, S. Grigorakis, D. Makris, **T. Moschakis** and C. G. Biliaderis (2017). Optimization of a green method for the recovery of polyphenols from onion solid wastes. 5th International Conference on Sustainable Solid Waste Management, Athens, 21–24 June 2017 – Oral presentation
 59. Mourtzinis I., Prodromidis P., Makris D., Biliaderis C.G., **Moschakis T.** (2017). Optimization of a green method for the recovery of natural colorants from onion solid wastes: application in a yogurt product. 3rd IMEKOFOODS Metrology Promoting Harmonization & Standardization in Food & Nutrition 1st - 4th October 2017, KEDEA building, AUTH, Thessaloniki, Greece - Oral presentation.
 60. Nikolaidis A., **Moschakis T.** (2017). Whey protein denaturation determined by a novel approach of analysis of difference-UV spectra. 3rd IMEKOFOODS Metrology Promoting Harmonization & Standardization in Food & Nutrition 1st - 4th October 2017, KEDEA building, AUTH, Thessaloniki, Greece - Oral presentation.
 61. **Moschakis T.**, Nikolaidis A., Andreadis M., Papagiannopoulos A. & Biliaderis C.G. (2018) Effect of ethanol on the formation of whey protein cold-set gels and nano-, micro-particles. 15th Food Colloids Conference, April 8-11, Leeds, England– Oral presentation
 62. **Moschakis T.** (2018). Brined Greek Cheeses. Process and Product Innovation in Cheese Making: The Irish Model, Thessaloniki, Greece - Oral presentation.
 63. Soniadis A., Biliaderis C.G., Zampouni K., **Moschakis T.**, Lazaridou A. & Katsanidis E. (2019) Biopolymers as Vehicles for Delivering Innovative Functionalities in Food Systems. 1st International Conference on Advanced Production and Processing-ICAPP, October 10-11, Novi Sad, Serbia– Poster presentation
 64. Zampouni K., Biliaderis C.G, Soniadis A., **Moschakis T.**, Lazaridou A. & Katsanidis E. (2019) Improvement of the Nutritional Profile of Greek Sausages by Animal Fat and NaCl Substitution. 1st International Conference on Advanced Production and Processing-ICAPP, October 10-11, Novi Sad, Serbia– Poster presentation
 65. Wagner J., Prodromidis P., Kandylis P., Katsanidis E., Biliaderis C.G. & **Moschakis T.** (2019) Production of a Functional Whey Cheese with Phytosterols. 12th International Scientific and Professional Conference WITH FOOD TO HEALTH, October 24-25, Osijek, Croatia– Poster presentation

66. Wagner J., Prodromidis P., Kandyliis P., Lazaridou A., Biliaderis C.G. & **Moschakis T.** (2019) Production of a Novel Whey Cheese by Using Complex Coacervation. 12th International Scientific and Professional Conference WITH FOOD TO HEALTH, October 24-25, Osijek, Croatia– Poster presentation
67. Prodromidis P., Wagner J., Sereti V., Biliaderis C.G., Katsanidis E. & **Moschakis T.** (2020) Effect of Tween 20 on the thermo-mechanical properties and microstructure of vegetable oil systems structured with monoglycerides. Integrating Food Science and Engineering Knowledge Into the Food Chain-ISEKI on Food Quality and Texture in Sustainable Production and Healthy Consumption, November 18-19, Austria– Oral presentation
68. Prodromidis P., Mourtzinis I., Wagner J., Kokkinomagoulos E., Kandyliis P., Sereti V., Zampouni K., Katsanidis E., Lazaridou A., Biliaderis C.G. & **Moschakis T.** (2020) Use of phenol-rich red onion skin waste extracts as natural colorants in yoghurt-like products. Integrating Food Science and Engineering Knowledge Into the Food Chain-ISEKI on Food Quality and Texture in Sustainable Production and Healthy Consumption, November 18-19, Austria– Poster-Short Oral presentation
69. Kanelaki A., **Moschakis T.**, Mourtzinis I., Zampouni K. & Katsanidis E. (2020) Development of edible coatings as delivery systems of antioxidants for the preservation of sardine (*Sardina pilchardus*) fillets. Integrating Food Science and Engineering Knowledge Into the Food Chain-ISEKI on Food Quality and Texture in Sustainable Production and Healthy Consumption, November 18-19, Austria– Poster-Short Oral presentation
70. Kokkinomagoulos E., Kandyliis P., Prodromidis P., Sereti V., Zampouni K., Wagner J., Katsanidis E., Lazaridou A., **Moschakis T.** & Biliaderis C.G. (2020) Impact of yeast strain, fermentation temperature and sugar content on pomegranate alcoholic beverage production and characteristics. Integrating Food Science and Engineering Knowledge Into the Food Chain-ISEKI on Food Quality and Texture in Sustainable Production and Healthy Consumption, November 18-19, Austria– Oral presentation
71. Zampouni K., **Moschakis T.**, Sdrolia V. & Katsanidis E. (2020) Textural properties of bigels comprised of gelatin hydrogels and monoglycerides oleogels. Integrating Food Science and Engineering Knowledge Into the Food Chain-ISEKI on Food Quality and Texture in Sustainable Production and Healthy Consumption, November 18-19, Austria– Poster-Short Oral presentation
72. Pappa A., Prodromidis P., Wagner J., Tsoumagka M., Katsanidis E., Biliaderis C.G. & **Moschakis T.** (2020) Effect of oil volume fraction and beeswax content on the rheological properties and microstructure of oleogel-in-water emulsions. Integrating Food Science and Engineering Knowledge Into the Food Chain-ISEKI on Food Quality and Texture in Sustainable Production and Healthy Consumption, November 18-19, Austria– Poster presentation
73. Pappa A., Prodromidis P., Tsitsipas C., Wagner J., Katsanidis E. & **Moschakis T.** (2020) Oleogels-in-water emulsions incorporated in complex coacervates. Integrating Food Science and Engineering Knowledge Into the Food Chain-ISEKI on Food Quality and Texture in Sustainable Production and Healthy Consumption, November 18-19, Austria– Poster presentation
74. Andreadis M., Wagner J., Biliaderis C.G. & **Moschakis T.** (2020) Effect of salt on heat-induced gelation of ethanol-denatured whey proteins. Integrating Food Science and Engineering Knowledge Into the Food Chain-ISEKI on Food Quality and Texture in Sustainable Production and Healthy Consumption, November 18-19, Austria– Oral presentation
75. Sentoukas T., Charitou G., Wagner J., **Moschakis T.** & Papagiannopoulos A. (2020) Formation of nanoparticles from ethanol-denatured whey proteins. Integrating Food Science and Engineering

Knowledge Into the Food Chain-ISEKI on Food Quality and Texture in Sustainable Production and Healthy Consumption, November 18-19, Austria– Oral presentation

76. Solomakou N., Wagner J., Biliaderis C.G. & **Moschakis T.** (2020) Extraction of oil bodies (oleosomes) from Cannabis sativa L. as a dairy substitute. Integrating Food Science and Engineering Knowledge Into the Food Chain-ISEKI on Food Quality and Texture in Sustainable Production and Healthy Consumption, November 18-19, Austria– Oral presentation
77. Charitou G., Prodromidis P., Wagner J., Biliaderis C.G. & **Moschakis T.** (2020) The effect of whey protein microgel particles on the physicochemical properties of yogurt-type products. Integrating Food Science and Engineering Knowledge Into the Food Chain-ISEKI on Food Quality and Texture in Sustainable Production and Healthy Consumption, November 18-19, Austria– Oral presentation

Συμμετοχή σε Ελληνικά Συνέδρια/Ημερίδες

1. **Μοσχάκης, Θ.** (2008). “Δομή – Υφή Φέτας”. 4η Πανελλήνια Γιορτή Φέτας, Ελασσόνα - Ομιλία.
2. **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.
3. **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.
4. Μ. Τζουμάκη, **Θ. Μοσχάκης**, Κ. Μπιλιαδέρης (2010). Υδατικά αιωρήματα νανοκρυστάλλων χιτίνης: ικανότητα σχηματισμού πηκτής και παράγοντες που την επηρεάζουν. 3ο Πανελλήνιο Συνέδριο της ΔΕΔΥΤ, Θεσσαλονίκη, 4-6 Ιουνίου 2010 - Ομιλία
5. 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.
6. Κ. Βάσσος, Ε. Κωνσταντοπούλου, Κ. Ζηνοβιάδου, **Θ. Μοσχάκης**, Κ. Μπιλιαδέρης (2010). Μηχανικές και φυσικοχημικές ιδιότητες μεμβρανών πρωτεϊνών ορού γάλακτος διαφορετικού πάχους. 3ο Πανελλήνιο Συνέδριο της ΔΕΔΥΤ, Θεσσαλονίκη, 4-6 Ιουνίου 2010 - Παρουσία με poster.
7. Μ. Τζουμάκη, **Θ. Μοσχάκης**, Κ. Μπιλιαδέρης (2010). Σταθεροποίηση γαλακτωμάτων από νανοκρυστάλλους χιτίνης. 3ο Πανελλήνιο Συνέδριο της ΔΕΔΥΤ, Θεσσαλονίκη, 4-6 Ιουνίου 2010 - Ομιλία.
8. Β. Βασιλειάδης, Μ-Α. Κολοβού, Κ. Ζηνοβιάδου, **Θ. Μοσχάκης**, Κ. Μπιλιαδέρης (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.
9. **Μοσχάκης, Θ.** (2012). Παθήσεις και ελαττώματα τυριών. Βιο-ασφάλεια τυροκομείου και προϊόντος. Ημερίδα Κτηνοτροφίας: Εισαγωγή στην Τυροκομία, Εξαπλάτανος, 11 Μαρτίου - Ομιλία.
10. **Μοσχάκης, Θ.** (2012). Τεχνολογία παρασκευής εγχώριων τυριών. Ημερίδα Τυροκομίας, Λιβάδι, 17 Μαΐου - Ομιλία.

11. **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.
12. **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.
13. Κολοβού, Μ.-Α., Βασιλειάδης, Β., Γουγουλή, Μ., Ζηνοβιάδου, Κ., Μπιλιαδέρης, Κ., Κουτσουμανής, Κ., & **Μοσχάκης Θ.** (2013). Χρήση εδώδιμων μεμβρανών από πρωτεΐνες ορού γάλακτος στην αναχαίτιση της ανάπτυξης του μύκητα *Penicillium expansum* σε θρεπτικό υπόστρωμα & σε προϊόντα γιαουρτιού. Καινοτόμες μέθοδοι για ολοκληρωμένη αξιοποίηση αποβλήτων από την επεξεργασία αγροτικών προϊόντων, ΕΚΕΤΑ, Θεσσαλονίκη, 19-20 Νοεμβρίου 2013 – Poster.
14. **Μοσχάκης, Θ.** (2014). Στάδια παραγωγής και απαραίτητος εξοπλισμός των λευκών τυριών άλμης 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.
15. **Μοσχάκης, Θ.** (2015). Ενσωμάτωση προβιοτικών μικροοργανισμών σε εδώδιμες μεμβράνες: μηχανικές ιδιότητες και αντιμικροβιακή δράση. Ημερίδα: Τα «προβιοτικά τρόφιμα» στη βιομηχανία τροφίμων: Έρευνα και προοπτικές, 5 Ιουνίου, Αθήνα - Ομιλία.
16. **Μοσχάκης, Θ.** (2015). Διάρκεια ζωής των γαλακτοκομικών προϊόντων: φυσικοχημικά και μικροβιολογικά θέματα. Κατανόηση, μέτρηση και πρόβλεψη της διάρκειας ζωής των τροφίμων: Θεωρία και Εφαρμογές, ΑΠΘ, Θεσσαλονίκη, 23 Μαΐου - Ομιλία.
17. **Μοσχάκης, Θ.** (2015). Ποιότητα και σταθερότητα γαλακτωμάτων. Κατανόηση, μέτρηση και πρόβλεψη της διάρκειας ζωής των τροφίμων: Θεωρία και Εφαρμογές, ΑΠΘ, Θεσσαλονίκη, 23 Μαΐου - Ομιλία.
18. **Μοσχάκης, Θ.** (2017). Διαχείριση ποιότητας σε βιομηχανίες παραγωγής γάλακτος και γαλακτοκομικών προϊόντων. Ολική Διαχείριση Ποιότητας στη Βιομηχανία Τροφίμων, ΑΠΘ, Θεσσαλονίκη, 18 Μαρτίου- Ομιλία.