

Δρ. Ζήσης Δ. Τζίκας
Επίκουρος Καθηγητής
Τμήμα Γεωπονίας
Κατεύθυνση Επιστήμης Ζωικής Παραγωγής
Σχολή Γεωτεχνικών Επιστημών
Διεθνές Πανεπιστήμιο της Ελλάδος (ΔΠΗΑΕ)

Τηλέφωνο εργασίας : 231 0013456
Fax : 231 0791169
E-mail : ztzikas@gmail.com
Web : <https://agro.ihu.gr>, <https://www.ihu.gr/>

Γνωστικό αντικείμενο: «Ποιότητα και Ασφάλεια Τροφίμων Ζωικής Προέλευσης».

Σχέση εργασίας: Επίκουρος Καθηγητής, Επί Θητεία.

Ανάθεση διδακτικού έργου στο Τμήμα Γεωπονίας:
Τεχνολογία Κρέατος, Εξάμ. 5ο.

A. ΣΠΟΥΔΕΣ

A.1. Βασικό Πτυχίο.

Το ακαδημαϊκό έτος 1989-1990, ύστερα από Πανελλήνιες εξετάσεις, εισάχθηκα στο Τμήμα Κτηνιατρικής της Σχολής Γεωτεχνικών Επιστημών του Αριστοτελείου Πανεπιστημίου Θεσσαλονίκης (Α.Π.Θ.). Κατά το τελευταίο εξάμηνο των σπουδών μου παρακολούθησα την κατεύθυνση της Υγιεινής και Τεχνολογίας Τροφίμων Ζωικής Προέλευσης. Το Μάρτιο του 2000 έλαβα το πτυχίο του Τμήματος Κτηνιατρικής με βαθμό «Καλώς» (6,03).

A.2. Διδακτορική Διατριβή.

Το Φεβρουάριο του 2001, εγκρίθηκε από τη Γ.Σ.Ε.Σ. του Τμήματος Κτηνιατρικής το θέμα της διδακτορικής μου διατριβής: “Εκτίμηση των φυσικοχημικών και των μικροβιολογικών παραμέτρων της σάρκας του σαυριδίου, ανάλογα με την εποχή του έτους, με σκοπό την αξιοποίησή της για την παρασκευή ιχθυοσκευασμάτων”. Το Μάρτιο του 2008, μετά από δοκιμασία που ορίζει ο νόμος, αναγορεύτηκα διδάκτορας της Κτηνιατρικής Σχολής του Α.Π.Θ. με βαθμό «Άριστα» παμψηφεί.

A.3. Υποτροφία.

Από το ακαδημαϊκό έτος 2002-2003 ήμουν υπότροφος του Ιδρύματος Κρατικών Υποτροφιών (Ι.Κ.Υ.) για μεταπτυχιακές σπουδές στο εσωτερικό, στην ειδίκευση: «Ποιοτικός έλεγχος των ζωοκομικών προϊόντων», καταλαμβάνοντας την πρώτη θέση στο σχετικό διαγωνισμό.

A.4. Ξένες γλώσσες.

Αγγλικά: FIRST CERTIFICATE IN ENGLISH του Πανεπιστημίου του CAMBRIDGE.

A.5. Λοιπές επιμορφώσεις.

2001. Σεμινάριο του Εργαστηρίου Μικροβιολογίας της Ιατρικής Σχολής του Πανεπιστημίου Ιωαννίνων και του Μικροβιολογικού Εργαστηρίου Ασφάλειας Τροφίμων της Κεντρικής Υπηρεσίας Εργαστηρίων Δημόσιας Υγείας του Colindale (Λονδίνο) με θέμα “Τροφιμογενείς Παθογόνοι Μικροοργανισμοί”.
2003. Πρόγραμμα Κατάρτισης του ΚΕΚ ΠΑΣΤΕΡ με θέμα “Ανάπτυξη βασικών δεξιοτήτων χρήσης των Τ.Π.Ε. με επιλογή Βάσεις δεδομένων και Παρουσιάσεις”.

3. 2009. Σεμινάριο ISO 22000 – BRC / IFS (Auditor Course) που διοργάνωσε η QMSCERT, διαπιστευμένος φορέας πιστοποίησης ISO 22000 από το ΕΣΥΔ και αποκλειστικός εκπρόσωπος της NSF CMi (BRC / IFS).
4. 2019. Σεμινάριο 40 ωρών με αντικείμενο: ISO 9001:2015 ΕΠΙΘΕΩΡΗΤΗΣ / ΕΠΙΚΕΦΑΛΗΣ ΕΠΙΘΕΩΡΗΤΗΣ ΣΥΣΤΗΜΑΤΩΝ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ - Πιστοποιητικό αναγνωρισμένο από τον IRCA (International Register of Certificated Auditors) με IQ – LA 13992.
5. 2020. Σεμινάριο 16 ωρών (Course No 17951 & 2086 Certified by CQI - IRCA) που διοργάνωσε η TUV HELLAS με αντικείμενο: ANNEX SL Appendix 2 & ISO 22001:2018 - Πιστοποιητικό αναγνωρισμένο από τον IRCA (International Register of Certificated Auditors) με IQ – AT 1507.
6. 2021. Σεμινάριο 16 ωρών που διοργάνωσε η εταιρεία EQA Hellas, ανεξάρτητος Διαπιστευμένος Φορέας Πιστοποίησης & Ελέγχου με αντικείμενο: Σεμινάριο Εσωτερικών Επιθεωρητών – Συστήματος Διαχείρισης Ποιότητας (ISO 9001:2015).
7. 2021. Σεμινάριο 8 ωρών που διοργάνωσε το Ινστιτούτο Βιωσιμότητας και Αειφόρου Ανάπτυξης (INBIAN) με αντικείμενο: EFQM (the European Foundation for Quality Management) Certified Foundation Training Certificate SN: FDT2108011930.
8. 2021. Σεμινάριο διάρκειας οχτώ (8) ωρών που διοργάνωσε η TUV HELLAS με αντικείμενο: IFS (International Food Standard) V7.

A.6. Γνώση Η/Υ.

Κάτοχος ECDL (European Computer Driving Licence).

B. ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΑ

12/2009 – 08/2010. Κτηνίατρος, με σύμβαση απασχόλησης ορισμένου χρόνου, στο Τμήμα Εποπτείας του Ελληνικού Οργανισμού Γάλακτος και Κρέατος (ΕΛ.Ο.ΓΑ.Κ.).

04/2011 – 12/2011. Κτηνίατρος, με σύμβαση απασχόλησης ορισμένου χρόνου, στο Τμήμα Εποπτείας του Ελληνικού Γεωργικού Οργανισμού – ΔΗΜΗΤΡΑ (ΕΛΓΟ-ΔΗΜΗΤΡΑ).

04/2012 – 04/2013. Κτηνίατρος, με σχέση εργασίας ιδιωτικού δικαίου ορισμένου χρόνου, στο Εργαστήριο Πτηνοπαθολογίας του Ινστιτούτου Λοιμωδών και Παρασιτικών Νοσημάτων του Κέντρου Κτηνιατρικών Ιδρυμάτων Θεσσαλονίκης (Κ.Κ.Ι.Θ.).

5/2016 – 11/2022. Επικεφαλής Επιθεωρητής του Διαπιστευμένου Φορέα Πιστοποίησης LETRINA S.A. σε Συστήματα Διαχείρισης Ασφάλειας των Τροφίμων και Συστήματα Διαχείρισης Ποιότητας. Συμβουλευτικές υπηρεσίες σε εταιρείες, επιχειρήσεις τροφίμων και καταστήματα υγειονομικού ενδιαφέροντος σε θέματα τεχνολογίας και υγιεινής τροφίμων και ελέγχου ποιότητας τροφίμων.

11/2022 έως σήμερα. Επίκουρος Καθηγητής, Τμήμα Γεωπονίας, ΔΠΠΑΕ.

Γ. ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΗ ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΑ

Γ.1. Διδασκαλία σε προπτυχιακούς φοιτητές ΑΕΙ.

1. 2005 – 2013. **Εργαστηριακός Συνεργάτης** στο Τμήμα Ζωικής Παραγωγής της Σχολής Τεχνολογίας Γεωπονίας (ΣΤΕΓ) του Α.Τ.Ε.Ι.Θ. **Διδασκαλία του μαθήματος:** Τεχνολογία Κρέατος.
2. 2010 – 2013. **Εργαστηριακός Συνεργάτης** στο Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων της Σχολής Τεχνολογίας Τροφίμων και Διατροφής του Α.Τ.Ε.Ι.Θ. **Διδασκαλία του μαθήματος:** Τεχνολογία και Έλεγχος Ποιότητας Κρέατος και Κρεατοσκευασμάτων.
3. 02/10/17 – 09/02/18. Απασχόληση στο έργο «Απόκτηση Ακαδημαϊκής Διδακτικής Εμπειρίας σε Νέους Επιστήμονες Κατόχους Διδακτορικού 2017-2018 στο Αλεξάνδρειο ΤΕΙ Θεσσαλονίκης» και αντικείμενο έργου: **Ολοκλήρωση διδασκαλίας του μαθήματος:**

- «Τεχνολογία και Έλεγχος Ποιότητας Αλιευμάτων» στο Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων της Σχολής Τεχνολογίας Τροφίμων και Διατροφής του Α.Τ.Ε.Ι.Θ.
4. 18/04/18 – 22/07/18 & 14/05/21 – 27/08/21 & 08/05/22 – 31/08/22. **Διδάσκων επί συμβάσει (Π.Δ. 407/80)** στο Τμήμα Κτηνιατρικής της Σχολής Επιστημών Υγείας του Α.Π.Θ. **Διδασκαλία του μαθήματος:** Άσκηση στην Υγιεινή Τροφίμων Ζωικής Προελεύσεως και στη Μικροβιολογία Τροφίμων.
 5. 15/01/19 – 22/02/19. **Επιστημονικός και Εργαστηριακός Συνεργάτης** στο Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων της Σχολής Τεχνολογίας Τροφίμων και Διατροφής του Α.Τ.Ε.Ι.Θ. **Διδασκαλία του μαθήματος:** Τεχνολογία και Ποιοτικός Έλεγχος Αλιευμάτων.
 6. 18/04/19 – 28/06/19. **Εργαστηριακός Συνεργάτης** στο Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων του Α.Τ.Ε.Ι.Θ. **Διδασκαλία του μαθήματος:** Τεχνολογία και Ποιοτικός Έλεγχος Κρέατος και Κρεατοσκευασμάτων.
 7. 18/11/19 – 07/02/20. **Ακαδημαϊκός υπότροφος** μερικής απασχόλησης στο Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων της Σχολής Γεωτεχνικών Επιστημών του Διεθνούς Πανεπιστημίου της Ελλάδος (ΔΠΠΑΕ). **Διδασκαλία του μαθήματος:** Τεχνολογική και Επιστημονική Περιγραφή Αλιευμάτων.
 8. 18/10/21 – 18/02/22 & 26/09/22 – 18/11/22. **Ακαδημαϊκός υπότροφος** μερικής απασχόλησης στο Τμήμα Γεωπονίας της Σχολής Γεωτεχνικών Επιστημών του Διεθνούς Πανεπιστημίου της Ελλάδος (ΔΠΠΑΕ). **Διδασκαλία του μαθήματος:** Τεχνολογία Κρέατος.
 9. 18/11/2022 έως σήμερα. **Επίκουρος καθηγητής επί θητεία** στο Τμήμα Γεωπονίας της Σχολής Γεωτεχνικών Επιστημών του Διεθνούς Πανεπιστημίου της Ελλάδος (ΔΠΠΑΕ). **Διδασκαλία του μαθήματος:** Τεχνολογία Κρέατος.

Γ.2. Διδασκαλία σε μεταπτυχιακούς φοιτητές ΑΕΙ.

1. 12/2009 & 12/2010. **Διδασκαλία του μαθήματος** «Τρόφιμα και Δημόσια Υγεία» με θέμα «Αλιεύματα και Δημόσια Υγεία» στο πλαίσιο του διετούς **Μεταπτυχιακού Προγράμματος Δημόσιας Υγείας Βορείου Ελλάδος 2008-2010 και 2010-2012**, αντίστοιχα, του Τομέα Κτηνιατρικής Δημόσιας Υγείας της Εθνικής Σχολής Δημόσιας Υγείας.

Γ.3. Διδασκαλία σε ΙΕΚ.

1. 9/10/2000 – 14/2/2001. Ωρομίσθιος εκπαιδευτής στο Ι.Ε.Κ. ΝΕΑΠΟΛΗΣ. **Διδασκαλία του μαθήματος:** Παρασιτολογία.
2. 18/2/2002 – 28/6/2002. Ωρομίσθιος εκπαιδευτής στο ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ 2. **Διδασκαλία του μαθήματος:** Φαρμακολογία.
3. 7/10/2002 – 14/2/2003. Ωρομίσθιος εκπαιδευτής στο ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ 2. **Διδασκαλία του μαθήματος:** Πρώτες βοήθειες.
4. 2000 – 2015. Ωρομίσθιος εκπαιδευτής, στο Ι.Ι.Ε.Κ ΠΑΣΤΕΡ. **Διδασκαλία των μαθημάτων:** Παρασιτολογία, Μυκητολογία-Ιολογία, Ανοσολογία, Ασφάλεια και Δεοντολογία, Μοριακή Βιολογία και Γενετική, Βιοτεχνολογία, Αθλητισμός και διατροφή, Χημεία Τροφίμων και Φαρμακολογία.

Δ. ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΟ ΕΡΓΟ**Δ.1. ΔΗΜΟΣΙΕΥΣΕΙΣ**

Ο αριθμός των επιστημονικών δημοσιεύσεών μου δίνεται συνοπτικά στον Πίνακα 1.

Πίνακας 1. Επιστημονικές δημοσιεύσεις, για το σύνολο του ακαδημαϊκού βίου μου.

α/α	Επιστημονικές δημοσιεύσεις	Αριθμός
1	Βιβλία/Μονογραφίες	
2	Συλλογικοί τόμοι στους οποίους επιστημονικός εκδότης είναι μέλος ΔΕΠ του Τμήματος	
3	Κεφάλαια σε συλλογικούς τόμους	
4	Δημοσιεύσεις σε Επιστημονικά Περιοδικά με κριτές	10
5	Δημοσιεύσεις σε Περιοδικά / Ιστοσελίδες χωρίς κριτές	
6	Πλήρεις Εργασίες σε Πρακτικά Επιστημονικών Συνεδρίων	6
7	Περίληψεις Εργασιών σε Πρακτικά Επιστημονικών Συνεδρίων	10
8	Ομιλίες/Ανακοινώσεις σε Ημερίδες χωρίς κριτές που δεν εκδίδουν Πρακτικά	
9	Τελικές Εκθέσεις Αποτελεσμάτων Ερευνητικών Προγραμμάτων	

Δ.1.1. Διδακτορική Διατριβή.

- 1. Tzikas, Z.D.**, 2007. Seasonal variation in the physicochemical parameters and microbiological condition of Mediterranean horse mackerel (*Trachurus mediterraneus*) muscle from the North Aegean Sea (Greece) and production of a restructured fish product, Laboratory of Technology of Foods of Animal Origin, Faculty of Veterinary Medicine, Aristotle University of Thessaloniki, Thessaloniki, Greece, pp. 1–182 (Weblink: <http://hdl.handle.net/10442/hedi/20452>).

Δ.1.2. Δημοσιεύσεις σε Επιστημονικά Περιοδικά.**Δ.1.2.1. Δημοσιεύσεις σε Επιστημονικά Περιοδικά με κριτές.**

- 2. Tzikas, Z.**, Ambrosiadis, I., 2005. Transglutaminases - a review with special reference to microbial transglutaminase and its application in food processing. Journal of the Hellenic Veterinary Medical Society 56 (4), 311–324 (IF 0.516). (Weblink: <https://doi.org/10.12681/jhvms.15091>).
- 3. Tzikas, Z.**, Ambrosiadis, I., Soultos, N., Georgakis Sp., 2007. Seasonal variation in the chemical composition and microbiological condition of Mediterranean horse mackerel (*Trachurus mediterraneus*) muscle from the North Aegean Sea (Greece). Food Control 18 (3), 251–257 (IF 6.652) (Weblink: <https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2005.10.003>).
- 4. Tzikas, Z.**, Ambrosiadis, I., Soultos, N., Georgakis Sp., 2007. Quality assessment of Mediterranean horse mackerel (*Trachurus mediterraneus*) and blue jack mackerel (*Trachurus picturatus*) during storage in ice. Food Control 18 (3), 1172–1179 (IF 6.652) (Weblink: <https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2006.07.014>).
- 5. Tzikas, Z.**, Ambrosiadis, I., Soultos, N., Georgakis Sp., 2007. Seasonal size distribution, condition status and muscle yield of Mediterranean horse mackerel *Trachurus mediterraneus*

- from the North Aegean Sea, Greece. *Fisheries Science* 73(2), 453–462 (IF 2.148) (Weblink: <https://doi.org/10.1111/j.1444-2906.2007.01354.x>).
6. Soultos, N., **Tzikas, Z.**, Abraham, A., Georgantelis, D., Ambrosiadis, I., 2008. Chitosan effects on quality properties of Greek style fresh pork sausages. *Meat Science* 80, 1150–1156 (IF 7.077) (Weblink: <https://doi.org/10.1016/j.meatsci.2008.05.008>).
 7. **Tzikas, Z.**, Papavergou, E., Soultos, N., Ambrosiadis, I., Georgakis Sp., 2009. Quality loss of Mediterranean horse mackerel (*Trachurus mediterraneus*) skinned fillets kept under vacuum during frozen storage. *Journal of Aquatic Food Product Technology* 18, 266–283 (IF 2.006) (Weblink: <https://doi.org/10.1080/10498850902762174>).
 8. Soultos, N., **Tzikas, Z.**, Christaki, E., Papageorgiou, K., Steris, V., 2009. The effect of dietary oregano essential oil on microbial growth of rabbit carcasses during refrigerated storage. *Meat Science* 81(30), 474–478 (IF 7.077) (Weblink: <https://doi.org/10.1016/j.meatsci.2008.10.001>).
 9. Soultos, N., Iossifidou, E., **Tzikas, Z.**, Sergelidis, D., Lazou, Th., Drakopoulos, G., Konstantelis, I., 2014. Prevalence of *Listeria monocytogenes* in ready-to-eat seafood marketed in Thessaloniki (Northern Greece). *Veterinary World* 7, 1004–1009 (IF 1.984) (Weblink: <https://doi.org/10.14202/vetworld.2014.1004-1009>).
 10. Soultos, N., Iossifidou, E., Psomas, E., **Tzikas, Z.**, Lazou, T., 2015. Incidence and antimicrobial susceptibility of *Salmonella*, *Listeria*, and *Campylobacter* spp. in raw “souvlaki” marketed in Thessaloniki (Northern Greece). *Journal of the Hellenic Veterinary Medical Society* 66(3), 161–168 (IF 0.516) (Weblink: <https://doi.org/10.12681/jhvms.15859>).
 11. **Tzikas, Z.**, Soultos, N., Ambrosiadis, I., Lazaridou, A., Georgakis, Sp., 2015. Production of low-salt restructured Mediterranean horse mackerel (*Trachurus mediterraneus*) using microbial transglutaminase/sodium caseinate system. *Journal of the Hellenic Veterinary Medical Society* 66(3), 147–160 (IF 0.516) (Weblink: <https://doi.org/10.12681/jhvms.15858>).

Δ.1.3. Επιστημονικά Συνέδρια – Πλήρεις Εργασίες σε Πρακτικά Συνεδρίων.

Δ.1.3.1. Διεθνή Επιστημονικά Συνέδρια – Πλήρεις Εργασίες.

12. **Tzikas, Z.**, Papavergou, E., Soultos, N., Ambrosiadis, I., Georgakis, Sp., 2008. Quality loss of Mediterranean horse mackerel (*Trachurus mediterraneus*) muscle kept under vacuum during frozen storage. In: *Proceedings Book, 1st International Congress of Seafood Technology (18-21 May 2008, Cesme Ismir, Turkey)*, pp. 301–305.

Δ.1.3.2. Εθνικά Επιστημονικά Συνέδρια – Πλήρεις Εργασίες.

13. **Tzikas, Z.**, Ambrosiadis, I., Soultos, N., Georgakis, Sp., 2004. Variation in the chemical composition and microbiological condition of Mediterranean horse mackerel (*Trachurus mediterraneus*) muscle depending on the month of fish catch. In: *Proceedings of the 3rd Pan-Hellenic Symposium on Food Hygiene and Technology (18-19 March 2004, Athens, Greece)*, Vol. A, pp. 441–446.
14. **Tzikas, Z.**, Papavergou, E., Soultos, N., Ambrosiadis, I., Georgakis Sp., 2009. Quality changes of Mediterranean horse mackerel (*Trachurus mediterraneus*) muscle kept under vacuum during frozen storage. In: *CD of Proceedings of the 2nd Pan-Hellenic Congress of Interdisciplinary Society of Food Hygiene Assurance (I.S.F.H.A.) (6-8 June 2008, Thessaloniki, Greece)*, No of Research 031.
15. **Tzikas, Z.**, Eleftheriadou, A., Soultos, N., Psomas, E., Iossifidou, E., Lazou, T., 2011. Microbiological condition of raw minced meat in Central Macedonia, Greece. In: *Proceedings of the 3rd Pan-Hellenic Congress in Technology of Animal Production (4 February 2011, Thessaloniki, Greece)*, pp. 353–362.
16. **Tzikas, Z.**, Samouris, G., Ambrosiadis, I., 2017. Shelf-life extension of Greek traditional meat product “siglino” by thermal treatment with hot olive oil. In: *Proceedings of the 5th Pan-Hellenic Congress of Meat and Products thereof (3-5 February 2017, Thessaloniki, Greece)*, pp. 314–320.

17. Soultos, N., Ambrosiadis, I., **Tzikas, Z.**, Magra, T., Lazou T., Papavergou, E., Iossifidou, E., Plessas, S., Alexopoulos, A., Bezirtzoglou, E., 2017. Effect of potential probiotic *Lactobacillus paracasei* K5 on manufacture of dry fermented sausages. In: Proceedings of the 5th Pan-Hellenic Congress of Meat and Products thereof (3-5 February 2017, Thessaloniki, Greece), pp. 522–528.

Δ.1.4. Επιστημονικά Συνέδρια – Περιλήψεις Εργασιών σε Πρακτικά Συνεδρίων.

Δ.1.4.1. Διεθνή Επιστημονικά Συνέδρια – Περιλήψεις Εργασιών.

18. **Tzikas, Z.**, Ambrosiadis, I., Soultos, N., Georgakis, Sp., 2005. Seasonal variation in the chemical composition and microbiological condition of Mediterranean horse mackerel (*Trachurus mediterraneus*) muscle from the North Aegean Sea (Greece). In: Book of abstracts of the 35th WEFTA Meeting (19-22 September 2005, Antwerpen, Belgium), p. 72.
19. **Tzikas, Z.**, Soultos, N., Ambrosiadis, I., Georgakis, Sp., Lazaridou, A., 2008. Low-salt restructured Mediterranean horse mackerel (*Trachurus mediterraneus*) products using microbial transglutaminase as cold-set binder. In: Book of abstracts of the 38th WEFTA Meeting, Seafood from catch and aquaculture for a sustainable supply (September 2008, Florentina, Italy), p. 108.
20. Soultos, N., Iossifidou, E., Psomas, E., **Tzikas, Z.**, Lazou, T., 2010. Incidence and susceptibility to antimicrobial agents of *Listeria*, *Salmonella* and *Campylobacter* spp. isolated from “souvlaki” in Northern Greece. In: Abstract Proceedings of the 33rd International Congress on Microbial Ecology in Health and Disease (6-10 September 2010, Greece), p. 109.
21. Terpou, A., Kanellaki, M., Soultos, N., Bosnea, L., Bekatorou, A., Koutinas, A., Ambrosiadis, I., Magra, T., **Tzikas, Z.**, Lazou, T., 2015. Sensory evaluation and volatile profile of dry fermented sausages with free and immobilized *Lactobacillus paracasei* K5. In: Abstract Proceedings of the International Conference on Food and Biosystems Engineering, FABE2015 (28-31 May 2015, Mykonos Island, Greece), p. 146.
22. Soultos, N., Ambrosiadis, I., **Tzikas, Z.**, Lazou, T., Magra, T., Iossifidou, E., Papavergou, E., Terpou, A., Kanellaki, M., Bekatorou, A., Koutinas, A., Bezirtzoglou, E., 2015. Physicochemical and microbiological characteristics of dry fermented sausages containing immobilized or free *Lactobacillus paracasei*. In: Abstract Proceedings NoI of the International Scientific Conference on Probiotics and Prebiotics (IPC 2015), (22-25 June 2015, Budapest, Hungary), pp. 110–111.
23. Ambrosiadis, I., Soultos, N., Magra, T., Lazou, T., **Tzikas, Z.**, Papavergou, E., Iossifidou, E., Plessas, S., Alexopoulos, A., Karapetsas, A., Bezirtzoglou, E., 2015. Effect of potential probiotic *Lactobacillus casei* and *Lactobacillus paracasei* on physicochemical and microbiological parameters of dry fermented sausages. In: Abstract Proceedings NoI of the International Scientific Conference on Probiotics and Prebiotics (IPC 2015), (22-25 June 2015, Budapest, Hungary), pp. 56–57.

Δ.1.4.2. Εθνικά Επιστημονικά Συνέδρια – Περιλήψεις Εργασιών.

24. **Tzikas, Z.**, Ambrosiadis, I., Soultos, N., Georgakis Sp., 2006. Quality assessment of Mediterranean horse mackerel (*Trachurus mediterraneus*) and blue jack mackerel (*Trachurus picturatus*) during storage in ice. In: Book of abstracts of the 10th Pan-Hellenic Veterinary Congress (16-19 February 2006, Athens, Greece), p. 64.
25. Soultos, N., Ambrosiadis, I., Abraham, A., **Tzikas, Z.**, Georgantelis, D., 2006. Chitosan effects on quality properties of Greek style fresh pork sausages. In: Proceedings of the 1st Pan-Hellenic Congress of Interdisciplinary Society of Food Hygiene Assurance (I.S.F.H.A.) (2-3 June 2006, Thessaloniki, Greece), pp. 13–14.
26. **Tzikas, Z.**, Soultos, N., Ambrosiadis, I., Georgakis, Sp., Lazaridou, A., 2008. Low-salt restructured Mediterranean horse mackerel (*Trachurus mediterraneus*) products using microbial transglutaminase as cold-set binder. In: Proceedings of the 1st Hellenic Congress for

Food Productive Animals, Hygiene - Safety of Foods of Animal Origin and Consumer Protection (14-16 March 2008, Athens, Greece), Abstract A68, p. 217.

27. **Tzikas, Z.**, Papavergou, E., Soultos, N., Ambrosiadis, I., Georgakis, Sp., 2009. Quality changes of Mediterranean horse mackerel (*Trachurus mediterraneus*) muscle kept under vacuum during frozen storage. In: Book of abstracts of the 2nd Pan-Hellenic Congress of Interdisciplinary Society of Food Hygiene Assurance (I.S.F.H.A.) (6-8 June 2008, Thessaloniki, Greece), p. 45.

Δ.2. ΣΥΜΜΕΤΟΧΗ ΣΕ ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ

Ο αριθμός των ερευνητικών προγραμμάτων μου δίνεται συνοπτικά στον Πίνακα 2.

Πίνακας 2. Συμμετοχή σε ερευνητικά προγράμματα, για το σύνολο του ακαδημαϊκού βίου μου.

α/α	Συμμετοχή σε ερευνητικά προγράμματα	Αριθμός
1	Επιστημονικός Υπεύθυνος	1
2	Συμμετέχων Ερευνητής	5

Δ.2.1. Ως Επιστημονικός Υπεύθυνος (1 πρόγραμμα).

1. **2015** (10 months), Postdoctoral Researcher, “Safety and shelf-life extension of Greek traditional meat product “siglino” with the application of "new" production technology”. European Social Fund and National Resources, Hellenic Agricultural Organization “DEMETER”, Greece.

Δ.2.2. Ως Συμμετέχων Ερευνητής (5 προγράμματα).

2. **2006–2008** (24 months), Researcher, “Microbiological quality of minced meat in Central Makedonia region, Northern Greece - Detection of *Salmonella* spp., *Listeria monocytogenes*, *Staphylococcus aureus* και *Clostridium perfringens* in samples of raw minced meat and their susceptibility to antimicrobial agents”. Research Committee of ATEI Thessaloniki, Greece.
3. **2007–2008** (18 months), Researcher, “Active biological monitoring and removal of toxins in aquaculture ecosystems and shellfish - including the development of a SolidPhase In-situ Ecosystem Sampler (SPIES) and detoxification of shellfish (DETOX)”. European Commission-research Directorate general.
4. **2013–2015** (18 months), Researcher, “Production of new functional foods (sausages and dairy products) adding probiotics isolated from dairy products”. European Regional Development Fund (ERDF) and National Resources, Research Committee of A.U.Th., Greece.
5. **2018–2019** (12 months), Researcher, “Investigation and evaluation of the determination of aflatoxins in feed and milk by comparison of two determination methods (ELISA and High Performance Liquid Chromatography) and pilot application in milk samples from the areas of responsibility of Milk Quality Testing Laboratories of Hellenic Agricultural Organization “DEMETER”. National Agricultural Research Foundation (NAGREF), Greece.
6. **2020–2021** (8 months), Researcher, “Innovative Use of Olive, winery and cheese waste by products in animal nutrition for the production of functional foods from animals”. European Regional Development Fund (ERDF).

Ε. ΔΙΕΘΝΗΣ ΚΑΙ ΕΘΝΙΚΗ ΑΝΑΓΝΩΡΙΣΗ

Η αναγνώριση του ερευνητικού έργου μου δίνεται συνοπτικά στους Πίνακες 3α και 3β.

Πίνακας 3α. Αναφορές και απήχηση του επιστημονικού έργου (με βάση το Google Scholar και το Scopus), για το σύνολο του ακαδημαϊκού βίου μου.

α/α	Αναφορές και απήχηση του επιστημονικού έργου	Αριθμός
1	Google Scholar – Total citations	441
2	Google Scholar – h-index /faculty member	7
3	Scopus – Total citations	250
4	Scopus – h-index /faculty member	6

Πίνακας 3β. Αναγνώριση του ερευνητικού έργου (2017-2022)

	A	B	Γ	Δ	E	Z	H	Θ	I
2017	38								
2018	35								
2019	40								
2020	39								
2021	39								
2022	23								
Σύνολο	214								

Επεξηγήσεις:

A = Ετεροαναφορές,

B = Αναφορές του ειδικού/επιστημονικού τύπου,

Γ = Βιβλιοκρισίες τρίτων για τις δημοσιεύσεις μου,

Δ = Συμμετοχές σε επιτροπές Επιστημονικών Συνεδρίων,

E = Συμμετοχές σε συντακτικές επιτροπές Επιστημονικών Περιοδικών,

Z = Προσκλήσεις για διαλέξεις σε διεθνή Συνέδρια,

H = Διπλώματα ευρεσιτεχνίας,

Θ = Βραβεία, και

I = Τμητικοί τίτλοι.

E.1. Κριτής Δημοσιεύσεων σε Επιστημονικά Περιοδικά.

- 2018–σήμερα:** Κριτής εργασιών στο επιστημονικό περιοδικό Journal of the Hellenic Veterinary Medical Society (IF 0.516, Hellenic Veterinary Medical Society, National Documentation Centre – EKT, ISSN: 1792-2720, Weblink: <https://ejournals.epublishing.ekt.gr/index.php/jhvms>).

E.2. Αναφορές των Εργασιών στη Βιβλιογραφία.

Έχουν γίνει 441 αναφορές στο επιστημονικό έργο μου με βάση το Google Scholar και 250 με βάση το Scopus. Με βάση το Google Scholar, ο δείκτης h (h-index) ανέρχεται σε 7 και ο δείκτης i10 (i10-index) ανέρχεται σε 6. Με βάση το Scopus ο δείκτης h (h-index) ανέρχεται σε 6.

Οι αναφορές στο επιστημονικό έργο μου ανευρίσκονται στο Google Scholar (Weblink: https://scholar.google.com/citations?view_op=list_works&hl=el&user=G7ww32wAAAAJ) και στο Scopus (Weblink: <https://www.scopus.com/authid/detail.uri?authorId=14064087100>).

E.3. Συμμετοχή σε Επιστημονικούς Συλλόγους.

1. Πανελλήνιος Κτηνιατρικός Σύλλογος.
2. Γεωτεχνικό Επιμελητήριο Ελλάδας.
3. Ελληνική Κτηνιατρική Εταιρεία.
4. Ελληνική Εταιρεία Υγιεινολόγων και Τεχνολόγων Τροφίμων.

E.4. Συμμετοχή σε Επιστημονικά Συνέδρια – Σεμινάρια – Ημερίδες.

Συμμετείχα σε δεκαπέντε (15) επιστημονικά συνέδρια και δώδεκα (12) σεμινάρια - ημερίδες.

Θεσσαλονίκη, 6 Δεκεμβρίου 2022

Δρ. Ζήσης Δ. Τζίκας
Επίκουρος Καθηγητής