

ΣΠΥΡΙΔΩΝ ΕΜΜΑΝΟΥΗΛ ΠΑΠΑΔΑΚΗΣ
(Χημικός Μηχανικός, Ph.D.)

ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΓΕΝΝΗΣΗΣ: 1/1/1957
ΤΟΠΟΣ ΓΕΝΝΗΣΗΣ: ΠΥΡΓΟΣ ΗΛΕΙΑΣ
ΥΠΗΚΟΟΤΗΤΑ: ΕΛΛΗΝΙΚΗ

Δ/ΝΣΗ ΕΡΓΑΣΙΑΣ: ΤΜΗΜΑ ΕΠΙΣΤΗΜΗΣ & ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ,
ΣΧΟΛΗ ΕΠΙΣΤΗΜΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ,
ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΔΥΤΙΚΗΣ ΑΤΤΙΚΗΣ,
Αγ. Σπυρίδωνα - 12210 ΑΙΓΑΛΕΩ

Τηλ: 210-5385520, Fax: 210-5907897, E-mail: sepapad@uniwa.gr



ΘΕΣΗ ΣΤΟ ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΔΥΤΙΚΗΣ ΑΤΤΙΚΗΣ:

Από Μάρτιο 2018

Καθηγητής στο Τμήμα Επιστήμης & Τεχνολογίας Τροφίμων του ΠΑ.Δ.Α.

Από Οκτώβριο 1993 έως Μάρτιο 2018

Καθηγητής στο Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων της Σχολής Τεχνολογίας Τροφίμων & Διατροφής του Τ.Ε.Ι. Αθήνας.

ΣΠΟΥΔΕΣ:

1. ΔΙΔΑΚΤΟΡΙΚΟ ΔΙΠΛΩΜΑ

Διδακτορικό δίπλωμα (Ph.D.) στη Χημική Μηχανική από το University of California, Berkeley, USA (Σεπτέμβριος 1981 - Ιανουάριος 1987).

Θέμα διδακτορικής διατριβής: *«Πεδία Θερμοκρασιών και Υγρασιών του Αέρα κατά την Ξήρανση με Ψεκασμό».*

Επιβλέπων Καθηγητής για τη διδακτορική διατριβή: C. Judson King.

Πρωτότυπη εργασία για το διδακτορικό: Θεωρητική Περιγραφή των Διεργασιών Εκχύλισης σε Συστοιχία Εκχυλιστήρων.

2. ΜΕΤΑΠΤΥΧΙΑΚΟΙ ΤΙΤΛΟΙ

α) Πτυχίο Masters of Science στη Μηχανική από το University of California, Davis, USA (Σεπτέμβριος 1979 - Ιούνιος 1981).

Θέμα διπλωματικής εργασίας: *«Θεωρητική Περιγραφή της Μεταφοράς Θερμότητας σε Οικιακή Συσκευή Κονσερβαρίσματος υπό Κενό -- Σταθερή Ροή Θερμότητας».*

Επιβλέπων Καθηγητής για τη διπλωματική εργασία: R. Larry Merson.

β) Πτυχίο Masters of Science στη Επιστήμη Τροφίμων από το University of California, Davis, USA (Σεπτέμβριος 1979 - Ιούνιος 1981).

Θέμα διπλωματικής εργασίας: *«Θεωρητική Περιγραφή της Μεταφοράς Θερμότητας σε Οικιακή Συσκευή Κονσερβαρίσματος υπό Κενό -- Σταθερή Θερμοκρασία της Πηγής Θερμότητας».*

Επιβλέπων Καθηγητής για τη διπλωματική εργασία: R. Larry Merson.

3. ΠΤΥΧΙΟ Α.Ε.Ι.

Πτυχίο Χημικού Μηχανικού από την Ανωτάτη Σχολή Χημικών Μηχανικών του Εθνικού Μετσόβιου Πολυτεχνείου (Σεπτέμβριος 1974 - Ιούνιος 1979).

Θέμα διπλωματικής εργασίας: *«Παραγωγή Πρωτεϊνών από Φύλλα».*

Επιβλέπων Καθηγητής για τη διπλωματική εργασία: Γεώργιος Βαλκανάς.

ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗ ΕΜΠΕΙΡΙΑ:

Οκτώβριος 1988 έως και Ιούλιος 1990

Διευθυντής Παραγωγής στην ΒΙΑΜΥΛ, Βιομηχανία Αμύλου και Αμυλοσακχάρου Α.Ε., Θεσσαλονίκη. Υπεύθυνος του προσωπικού του Τμήματος Παραγωγής. Στα κύρια καθήκοντα περιλαμβάνονταν:

Παρακολούθηση της παραγωγής και επίλυση των τεχνικών προβλημάτων που ανέκυπταν.

Προγραμματισμός της παραγωγής σε ετήσια, μηνιαία και ημερήσια βάση. Συνεργασία με Τεχνική Διεύθυνση και Τμήμα Συντήρησης για βελτιστοποίηση παραγωγικών διεργασιών. Συνεργασία με

Amylum N.V. για επίλυση τεχνικών προβλημάτων. Επισκέψεις σε Amylum N.V., Aalst, Βέλγιο για μελέτη διεργασιών και οργάνωση παραγωγής.

ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΗ ΕΜΠΕΙΡΙΑ:

Νοέμβριος 1990 έως και Σεπτέμβριος 1992

Senior Research Scientist with the Drying and Particle Technology Section of the Separation Processes Service (SPS), U.K.A.E.A. (United Kingdom Atomic Energy Authority) Technology, Harwell Laboratory, Oxfordshire, U.K.

Περιοχές έρευνας:

1. Επίδραση της ξήρανσης στα ποιοτικά χαρακτηριστικά του προϊόντος.
2. Μηχανισμοί ψεκασμού κατά την ξήρανση με ψεκασμό.
3. Ξήρανση σε περιστροφικά ξηραντήρια.
4. Εμπιστευτική έρευνα σε θέματα ξήρανσης χρηματοδοτούμενα από βιομηχανίες.
5. Ανάπτυξη spreadsheets για προκαταρκτικό σχεδιασμό ξηραντήρων διαφόρων τύπων.
6. Ενεργότητα ύδατος των στερεών.

Οκτώβριος 1992 έως Οκτώβριος 1993

Συνεργασία με SPS, Harwell Laboratory, ως σύμβουλος (consultant) για την συγγραφή Drying Manuals και ανάπτυξη software.

Μάρτιος 2000 έως και Σεπτέμβριος 2000

Άμισθος Επισκέπτης Καθηγητής στο Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων του Πανεπιστημίου Rutgers, New Jersey, USA, ευρισκόμενος σε εκπαιδευτική άδεια από το Τ.Ε.Ι. Αθήνας. Συνεργασία με τον Καθηγητή Kit L. Yam σε ερευνητικά προγράμματα και σε διδασκαλία.

Περιοχές έρευνας:

1. Αντιμικροβιακή συσκευασία τροφίμων.
2. Συσκευασίες τροφίμων για φούρνο μικροκυμάτων.
3. Επίδραση του συνδυασμού θέρμανσης με μικροκύματα και με θερμό αέρα στην ποιότητα των τροφίμων.
4. Διάρκεια ζωής συσκευασμένων τροφίμων.
5. Συσκευασία φρέσκων φρούτων και λαχανικών σε τροποποιημένη ατμόσφαιρα.
6. Ερευνητικές προτάσεις για την ανάπτυξη «έξυπνου» φούρνου μικροκυμάτων.

Διδασκαλία:

1. Συνεργασία στη διδασκαλία του μεταπτυχιακού μαθήματος "Food Packaging Technology II".
2. Συνεργασία για την αναβάθμιση του τεχνολογικού εξοπλισμού και των εργαστηριακών ασκήσεων του Εργαστηρίου Επεξεργασίας Τροφίμων.

ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΗ ΕΜΠΕΙΡΙΑ:

1981 - 1983

Βοηθός διδασκαλίας στη σχολή Χημικών Μηχανικών του University of California, Berkeley.

Μαθήματα: Εργαστήριο Φυσικών Διεργασιών, Χημική Κινητική, Μελέτη και Σχεδιασμός Χημικών Βιομηχανιών.

Ακαδημαϊκό Έτος 1992-93

Διδασκαλία του μαθήματος της Ηλεκτροχημείας ως Έκτακτος Καθηγητής στο Τμήμα Ηλεκτρολογίας της Σχολής Τεχνολογικών Εφαρμογών του Τ.Ε.Ι. Πάτρας.

Από Οκτώβριο 1993

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΠΡΟΠΤΥΧΙΑΚΩΝ ΣΠΟΥΔΩΝ

Διδασκαλία των μαθημάτων: «Συσκευασία Τροφίμων» (Θεωρία και Εργαστήριο), «Επεξεργασία Τροφίμων II» (Θεωρία και Εργαστήριο), «Ειδικά Θέματα Συσκευασίας Τροφίμων» (Θεωρία), «Συσκευασία Οίνων & Ποτών» (Θεωρία), «Μηχανική Τροφίμων II» (Εργαστήριο). Ανάθεση και καθοδήγηση πτυχιακών εργασιών σε σπουδαστές του Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων του Τ.Ε.Ι. Αθήνας σε θέματα Συσκευασίας, Μηχανικής και Επεξεργασίας Τροφίμων

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ ΜΕΤΑΠΤΥΧΙΑΚΩΝ ΣΠΟΥΔΩΝ

1. Διδασκαλία θεμάτων Μηχανικής, Επεξεργασίας και Συσκευασίας Τροφίμων στο Μεταπτυχιακό Πρόγραμμα συνεργασίας του Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων με το Πανεπιστήμιο του Lincolnshire της Μ. Βρετανίας κατά τα ακαδημαϊκά έτη 1993-94, 1994-95,

- 1995-96, 1996-97. Δυο φορές υπεύθυνος εξετάσεων στο μάθημα "Μηχανική/Επεξεργασία Τροφίμων" του Μεταπτυχιακού Προγράμματος.
2. Διδασκαλία για 4 ακαδημαϊκά έτη (2006-07, 2007-08, 2008-09, 2009-2010) στο Διατμηματικό Πρόγραμμα Μεταπτυχιακών Σπουδών με τίτλο: «Επιστήμη Τροφίμων & Διατροφή» του μαθήματος «Μηχανική & Επεξεργασία Τροφίμων». Το συγκεκριμένο Διατμηματικό Πρόγραμμα Μεταπτυχιακών Σπουδών πραγματοποιήθηκε με την σύμπραξη του Τμήματος Χημείας του Πανεπιστημίου Ιωαννίνων και των Τμημάτων Τεχνολογίας Τροφίμων των ΤΕΙ Αθήνας και Θεσσαλονίκης.
 3. Διδασκαλία για 3 ακαδημαϊκά έτη (2014-15, 2015-16, 2016-17) στο αυτοδύναμο Πρόγραμμα Μεταπτυχιακών Σπουδών του Τμήματος Οινολογίας και Τεχνολογίας Ποτών του Τ.Ε.Ι. Αθήνας με τίτλο: «Επιστήμη Οίνου και Ζύθου – Master of Science in Wine and Beer Science» του μαθήματος «Ωρίμανση – Φιλτράρισμα – Συσκευασία Ζύθου».
 4. Διδασκαλία για 4 ακαδημαϊκά έτη (2014-15, 2015-16, 2016-17, 2017-2018) στο αυτόνομο Πρόγραμμα Μεταπτυχιακών Σπουδών του Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων του Τ.Ε.Ι. Αθήνας με τίτλο: «Επιστήμη και Τεχνολογία Τροφίμων – Master of Science in Food Science and Technology» των μαθημάτων «Διεργασίες Επεξεργασίας Τροφίμων», «Μέθοδοι Συντήρησης Τροφίμων», «Πρωτογενείς Μέθοδοι Επεξεργασίας Τροφίμων» και «Μικροβιολογική και Χημική Ασφάλεια Τροφίμων».
- Εποπτεία Μεταπτυχιακών Διπλωματικών Εργασιών.
Μέλος Επιτροπής Αξιολόγησης Μεταπτυχιακών Διπλωματικών Εργασιών.
Αναπληρωτής Διευθυντής του ΠΜΣ.
5. Διδασκαλία για 2 ακαδημαϊκά έτη (2018-19, 2019-2020) στο Πρόγραμμα Μεταπτυχιακών Σπουδών του Τμήματος Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων με τίτλο: «Καινοτομία, Ποιότητα και Ασφάλεια Τροφίμων» των μαθημάτων «Αρχές & Μέθοδοι Επεξεργασίας και Συντήρησης Τροφίμων» και «Ειδικά Θέματα Επεξεργασίας, Συντήρησης & Συσκευασίας Τροφίμων».
- Εποπτεία Μεταπτυχιακών Διπλωματικών Εργασιών.
Μέλος Επιτροπής Αξιολόγησης Μεταπτυχιακών Διπλωματικών Εργασιών.
Μέλος Συντονιστικής Επιτροπής του ΠΜΣ.

Συμμετοχές σε επταμελείς επιτροπές εξέτασης διδακτορικών διατριβών

2 στο Department of Food Science, Rutgers, The State University of New Jersey, USA,

3 στη Σχολή Χημικών Μηχανικών του ΕΜΠ,

2 στο Τμήμα Επιστήμης Διαιτολογίας – Διατροφής του Χαροκοπείου Πανεπιστημίου

Συμμετοχές σε τριμελείς συμβουλευτικές επιτροπές διδακτορικών διατριβών

1 στο Τμήμα Επιστήμης Διαιτολογίας – Διατροφής του Χαροκοπείου Πανεπιστημίου (από ακαδημαϊκό έτος 2017-18)

Επίβλεψη Διδακτορικής Διατριβής στο ΠΑ.Δ.Α.

της κ. Μυρτώς Τριάντη με θέμα «Βρώσιμες μεμβράνες φυτικής προέλευσης για συσκευασία τροφίμων» (από το εαρινό εξάμηνο 2018-19).

ΣΥΓΓΡΑΦΙΚΟ ΕΡΓΟ:

α. Μονογραφίες

1. Παπαδάκης, Σ.Ε., (2010). *Συσκευασία Τροφίμων*, Εκδόσεις Τζιόλα, Θεσσαλονίκη, 510 σελ.
2. Παπαδάκης, Σ.Ε., (2018). *Συσκευασία Τροφίμων*, 2^η έκδοση, Εκδόσεις Τζιόλα, Θεσσαλονίκη, 738 σελ.

β. Δημοσιεύσεις σε Διεθνή Περιοδικά με Σύστημα Κριτών

1. Papadakis, S.E. and King, C.J., (1988). Air Temperature and Humidity Profiles in Spray Drying. 1. Features Predicted by the PSI-Cell Model, *Ind. Eng. Chem. Res.*, **27**, 11, 2111-2116.

2. Papadakis, S.E. and King, C.J., (1988). Air Temperature and Humidity Profiles in Spray Drying. 2. Experimental Measurements, *Ind. Eng. Chem. Res.*, **27**, 11, 2116-2123.
3. Papadakis, S.E. and Bahu, R.E., (1992). The Sticky Issues of Drying, *Drying Technology*, **10**, 4, 817-837.
4. Papadakis, S.E., Bahu, R.E., McKenzie, K.A., and Kemp, I.C., (1993). Correlations for the Equilibrium Moisture Content of Solids, *Drying Technology*, **11**, 3, 543-553.
5. Papadakis, S.E., Langrish, T.A.G., Kemp, I.C., and Bahu, R.E., (1994). Scale-up of Cascading Rotary Dryers, *Drying Technology*, **12**, 1&2, 259-277.
6. Papadakis, S.E., Abdul-Malek, S., Kamdem, R.E., and Yam, K.L., (2000). A Versatile and Inexpensive Technique for Measuring Color of Foods, *Food Technology*, **54**, 12, 48-51.
7. Chung, D., Papadakis, S.E., and Yam, K.L., (2001). Release of propyl paraben from a polymer coating into water and food simulating solvents for antimicrobial packaging applications, *Journal of Food Processing and Preservation*, **25**, 1, 71-87.
8. Langrish, T.A.G., Papadakis, S.E., and Baker, C.G.J., (2002). Residence Times of Two- and Three-Component Mixtures in Cascading Rotary Dryers, *Drying Technology*, **20**, 2, 325-350.
9. Chung, D., Papadakis, S.E., and Yam, K.L., (2002). Simple models for assessing migration from food-packaging films, *Food Additives and Contaminants*, **19**, 6, 611-617.
10. Chung, D., Papadakis, S.E., and Yam, K.L., (2003). Evaluation of a polymer coating containing triclosan as the antimicrobial layer for packaging materials, *International Journal of Food Science and Technology*, **38**, 2, 165-169.
11. Chung D.H., Papadakis, S.E., and Yam K.L., (2003). Simple Models for Evaluating Effects of Small Leaks on the Gas Barrier Properties of Food Packages, *Packaging Technology and Science*, **16**, 2, 77-86.
12. Yam, K.L. and Papadakis S.E., (2004). A Simple Digital Imaging Method for Measuring and Analyzing Color of Food Surfaces, *Journal of Food Engineering*, **61**, 1, 137-142.
13. Papadakis, S.E., Gardeli, C. and Tzia, C., (2006). Spray Drying of Raisin Juice Concentrate, *Drying Technology*, **24**, 2, 173-180.
14. Sabanis, D., Tzia, C. and Papadakis, S., (2007). Effect of Different Raisin Juice Preparations on Selected Properties of Gluten-Free Bread, *Food Bioprocess Technol.*, DOI 10.1007/s11947-007-0027-9.
15. Mourtzinou, I., Kalogeropoulos, N., Papadakis, S.E., Konstantinou, K. and Karathanos, V.T., (2008). Encapsulation of Nutraceutical Monoterpenes in β -Cyclodextrin and Modified Starch, *Journal of Food Science*, **73**, 1, S89-S94.

Ετεροαναφορές για τις 15 παραπάνω δημοσιεύσεις (μέχρι και το 2018): 1106

Ετεροαναφορές για τις 15 παραπάνω δημοσιεύσεις (μέχρι σήμερα): 1254

(retrieved from www.scopus.com)

γ. Κεφάλαια σε επιστημονικά συγγράμματα

1. Chung D.H., Papadakis, S.E. and Yam K.L., (2006). "Thermal Processing of Packaged Foods," in Handbook of Food Science, Technology, and Engineering, Vol. III, chapter 134, Y.H. Hui (ed.), CRC Press, Boca Raton, FL.
2. Papadakis, S.E., (2015). "Food Packaging and Aseptic Packaging" in Handbook of Food Processing: Food Preservation, Vol. 1, chapter 17, pp. 571-650, T. Varzakas and C. Tzia (eds.), CRC Press, Boca Raton, FL.

δ. Ανακοινώσεις σε Πρακτικά Συνεδρίων με Σύστημα Κριτών

1. Papadakis, S.E. and King, C.J., (1988). "Factors Governing Temperature and Humidity Fields in Spray drying". Presented at the Sixth International Drying Symposium, IDS'88, Versailles, France, September 5-8, 1988. Published in the Proceedings of IDS'88 and in Drying '89, pp. 347-354.
2. Papadakis, S.E., Langrish, T.A.G., Kemp, I.C., and Bahu, R.E., (1992). "A Short-Cut Design Method for Cascading Rotary Dryers". Presented at the Eighth International Drying Symposium,

- IDS'92, Montreal, Canada, August 2-5, 1992. Published in Drying '92, pp. 1258-1267, A.S. Mujumdar (ed.), Elsevier, Amsterdam.
3. Papadakis, S.E., Bahu, R.E., McKenzie, K.A., and Kemp, I.C., (1993). "Measurement and Prediction of the Equilibrium Moisture Content for Drying". Presented at The 1993 IChemE Research Event, University of Birmingham, U.K., January 6-7, 1993. Published in the Proceedings of The 1993 IChemE Research Event, pp. 507-509.
 4. Papadakis, S.E., Gardeli, C.I., and Tzia, C., (1998). "Raisin Extract Powder: Production, Physical and Sensory Properties". Presented at the 11th International Drying Symposium, IDS'98, Halkidiki, Greece, August 19-22, 1998. Published in Drying '98, vol B, pp. 1207-1213, C. B. Akritidis, D. Marinos-Kouris and G.D. Saravakos (eds.), Ziti Editions, Thessaloniki, Greece.
 5. Gardeli, C.I., Filipopoulos, C., Liadakis, G.N., Tzia, C., and Papadakis, S.E., (1998). "Use of Freeze and Spray Drying in the Production of Protein Isolates from Tomato Processing Wastes". Presented at the 11th International Drying Symposium, IDS'98, Halkidiki, Greece, August 19-22, 1998. Published in Drying '98, vol B, pp. 1027-1034, C. B. Akritidis, D. Marinos-Kouris and G.D. Saravakos (eds.), Ziti Editions, Thessaloniki, Greece.
 6. Παπαδάκης, Σ.Ε. και Μπακάλης, Σ., (2005). "Συγκριτική Μελέτη Αντικειμενικών Μεθόδων Μέτρησης του Χρώματος των Τροφίμων". Παρουσιάστηκε στο 5^ο Πανελλήνιο Επιστημονικό Συνέδριο Χημικής Μηχανικής, Θεσσαλονίκη 26-28 Μαΐου 2005, Συνεδριακό Κέντρο «Νικόλαος Γερμανός», HELEXPO. Δημοσιεύτηκε στα Πρακτικά του Συνεδρίου, Εκδόσεις Τζιόλα, σελ. 1165-1168.
 7. Paramera, E.I., Konteles, S.J., Papadakis, S.E. and Karathanos, V.T. (2011). "Microencapsulation of curcumin in cells of *Saccharomyces cerevisiae*". Presented at the 11th International Congress on Engineering and Food (ICEF11), May 22-26, 2011, Athens, Greece. Published in ICEF11 Congress Proceedings, Volume I, pp. 583-584.
 8. Mourtzinou, J., Papadakis, S.E., Igoumenidis, P. and Karathanos, V.T. (2011). "Encapsulation of Melissa Officinalis leaf's active compounds in β -cyclodextrin and modified starch". Presented at the 11th International Congress on Engineering and Food (ICEF11), May 22-26, 2011, Athens, Greece. Published in ICEF11 Congress Proceedings, Volume III, pp. 2175-2176.
 9. Sinanoglou, V.J., Zoumpoulakis, P., Strati, I.F., Proestos, C., Papadakis, S.E. and Sflomos, K. (2013). Lipid Profile Examination of Gamma Irradiated Macadamia Nuts in Relation to Packaging and Storage Conditions". Presented at EUROFOODCHEM XVII, May 7-10, 2013, Istanbul, Turkey.
 10. E.K. Nikolidaki, A. Lazou, G.S. Skoumpi, S.E. Papadakis, V.T. Karathanos and N. P. Zogzas, Quality Degradation Effects during Storage of Currant-Paste, International Conference 'Science in Technology' SCinTE 2015, November 2015, Athens, Greece.
 11. Lazou, E. Nikolidaki, V. Karathanos, S. Papadakis and N. Zogzas, Effect of storage temperature and relative humidity on glass transition of black Corinthian currant paste, 29th EFFoST International Conference, November 2015, Athens, Greece.
 12. E.K. Nikolidaki, G.S. Skoumpi, S.E. Papadakis, N.P. Zogzas, Factors affecting shelf life and quality attributes of currant-paste, ISFRS 2015-7th International Symposium on Food Rheology and Structure, 7-11 June 2015, Zurich, Switzerland, Book of Abstracts: 245.
 13. E.K. Nikolidaki, G.S. Skoumpi, I.Mandala, V.T. Karathanos, S.E. Papadakis, N. P. Zogzas, Mechanical, rheological and organoleptic properties changes during storage of currant-paste, ICEF12-12th International Congress on Engineering and Food, 14-18 June 2015, Quebec, Canada.
 14. Ρέστη, Α., Χαραμή, Ε., Βεντούρη, Ο., Κοντελής, Σ. και Παπαδάκης, Σ.Ε. (2019). "Συσκευασία και Διάρκεια Ζωής Παραδοσιακών Αμυγδαλωτών Μονεμβασιάς". Παρουσιάστηκε στο 12^ο Πανελλήνιο Επιστημονικό Συνέδριο Χημικής Μηχανικής, Αθήνα 29-31 Μαΐου 2019, Ίδρυμα Ευγενίδου.

ε. Reports - Commercial in Confidence

1. Papadakis, S.E., Kemp, I.C., and Bahu, R.E., (1991). "Review of Sewage Sludge Drying", SPS/Dryer Advisory Service/Report 1/91, 40 pages.

- Papadakis, S.E., (1991). "Measurement of Stickiness and Equilibrium Moisture Contents", SPS/Dryer Advisory Service/Report 4/91, 11 pages.
- Papadakis, S.E., Kemp, I.C., McKenzie, K.A., and Bahu, R.E., (1992). "A Study of the Expansion of Tobacco in Drying/Heating with Steam", SPS/Dryer Advisory Service/Report 1/92, 35 pages.
- Papadakis, S.E. and Kemp, I.C., (1992). "User Guides for the SPS Spreadsheets: ROTDRY, ROTBAS, HABLCON, BURNER, PNEUCONV", SPS Report, 25 pages.
- Langrish, T.A.G., Papadakis, S.E. and Baker, C.G.J., (1992). "Residence Times of Two and Three Component Mixtures in Cascading Rotary Dryers", SPS Research Report 25, 73 pages.
- Papadakis, S.E., (1993). "Powder Stickiness", in SPS Solids Drying Manual, Volume X: Product Quality and Solids Properties, Part 2, 65 pages.
- Papadakis, S.E., Baker, C.G.J. and Langrish, T.A.G., (1994). "Design Guide", in SPS Solids Drying Manual, Volume IV: Rotary Drying, Part 4, 113 pages.
- Papadakis, S.E., (1995). "Product Quality", in SPS Solids Drying Manual, Volume I: Introduction to Drying Technology, Part 3, Section 8, 16 pages.

στ. Παρουσιάσεις σε Ημερίδες

- Παπαδάκης, Σ.Ε., (1998). «Μερικές Εφαρμογές της Μηχανικής Τροφίμων στη Συσκευασία Τροφίμων». Παρουσιάστηκε στην Ημερίδα Μηχανικής Τροφίμων, ΕΜΠ, Τμήμα Χημικών Μηχανικών, 22 Οκτωβρίου 1998.
- Παπαδάκης, Σ.Ε., (1999). «Πλαστικά και Πολυστρωματικά Μέσα Συσκευασίας για Θερμικά Επεξεργασμένα Τρόφιμα». Παρουσιάστηκε στο Σεμινάριο της Αγροτικής Τράπεζας της Ελλάδος με θέμα «Νέες τάσεις και εξελίξεις στα θερμικά επεξεργασμένα τρόφιμα», 21-23 Απριλίου 1999.
- Παπαδάκης, Σ.Ε., (2002). «Ενεργές και Έξυπνες Συσκευασίες Τροφίμων». Παρουσιάστηκε στην Ημερίδα «Νέα και Έξυπνα Υλικά στη Συσκευασία», 18-2-2002, Syskevasia 2002, Εκθεσιακό Κέντρο ΟΛΠ, Πειραιάς. Δημοσιεύτηκε στα Χημικά Χρονικά, Οκτώβριος 2002, **64**, 10, σελ. 290-295.
- Παπαδάκης, Σ.Ε., (2008). "Συσκευασίες Τροφίμων για Χρήση σε Φούρνο Μικροκυμάτων". Παρουσιάστηκε στο 1^ο Πανελλήνιο Συνέδριο Συσκευασίας Τροφίμων & Ποτών, στα πλαίσια της έκθεσης Syskevasia 2008, Αθήνα 17 & 18 Μαρτίου 2008, EXPOATHENS.
- Παπαδάκης, Σ.Ε., (2014). "Έξυπνες Συσκευασίες Τροφίμων". Παρουσιάστηκε στο 2^ο Εκπαιδευτικό Σεμινάριο για Τυπωμένα Ηλεκτρονικά, Εργαστήριο Εκτυπώσεων & Συσκευασίας του ΤΕΙ Αθήνας, Αμφιθέατρο ΤΕΙ Αθήνας, 8 Μαρτίου 2014.
- Παπαδάκης, Σ.Ε., (2014). "Ενεργές Συσκευασίες Τροφίμων". Παρουσιάστηκε στην Ημερίδα της Πανελλήνιας Ένωσης Τεχνολόγων Τροφίμων με θέμα «Υλικά συσκευασίας τροφίμων – Τεχνολογία – Νομοθεσία – Εφαρμογές» στα πλαίσια της έκθεσης Syskevasia & Plastika 2014, Αθήνα 9 Νοεμβρίου 2014, Μ.Ε.Χ. Παιανίας.
- Παπαδάκης, Σ.Ε., (2016). "Βρώσιμες Συσκευασίες Τροφίμων". Παρουσιάστηκε στην Ημερίδα της Πανελλήνιας Ένωσης Τεχνολόγων Τροφίμων και του ΣΥΒΙΠΥΣ με θέμα «Συσκευασία Τροφίμων από την έρευνα στην παραγωγή», Αθήνα 9 Οκτωβρίου 2016, Metropolitan Expo.
- Παπαδάκης, Σ.Ε., (2018). «Βιολογικής Βάσης & Βιοαποικοδομήσιμα Πλαστικά Υλικά Συσκευασίας Τροφίμων». Παρουσιάστηκε στην Ημερίδα της ΠΕΤΕΤ και του ΣΥΒΙΠΥΣ με θέμα «Καινοτόμες συσκευασίες με στόχο τη μείωση των αποβλήτων τροφίμων», Αθήνα 13 Οκτωβρίου 2018, Metropolitan Expo.

ζ. Διδακτικά Βοηθήματα

- Παπαδάκης, Σ.Ε., (1999). Διδακτικό Βοήθημα για το Εργαστήριο της Επεξεργασίας Τροφίμων Ι, Τ.Ε.Ι. Αθήνας, 81 σελ.
- Παπαδάκης, Σ.Ε., (1999). Διδακτικό Βοήθημα για το Εργαστήριο της Επεξεργασίας Τροφίμων ΙΙ, Τ.Ε.Ι. Αθήνας, 46 σελ.
- Σημειώσεις στην αγγλική για χρήση από τους μεταπτυχιακούς φοιτητές του Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων του Τ.Ε.Ι. Αθήνας στα αντικείμενα: Concentration by Evaporation, Food Freeze Concentration. Οδηγίες στην αγγλική για τις ακόλουθες εργαστηριακές ασκήσεις του

Μεταπτυχιακού Προγράμματος: Water Activity, Drying, Calculation of Freezing Time, Permeability of Plastic Films.

ΛΟΙΠΕΣ ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΕΣ / ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΕΣ ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΕΣ:

1. Συντονιστής (Local Course Leader) του Μεταπτυχιακού Προγράμματος του Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων του Τ.Ε.Ι. Αθήνας κατά το ακαδημαϊκό έτος 1994-95.
2. Μετάβαση (11-17 Απριλίου 1999) στο Gent, Βέλγιο, στα πλαίσια του κοινοτικού προγράμματος Socrates/Erasmus (Teaching Staff Mobility) και διδασκαλία στο εντατικό πρόγραμμα "New Technologies in Food Packaging and Food Preservation" που οργανώθηκε από το Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων και Διατροφής του Πανεπιστημίου του Gent.
3. Επιστημονικός υπεύθυνος του διετούς (1999-2001) ερευνητικού προγράμματος: «Αφυδατωμένη σταφιδίνη: παραγωγή, ιδιότητες, εφαρμογές» της Επιτροπής Εκπαίδευσης και Ερευνών του Τ.Ε.Ι. Αθήνας.
4. Πρόεδρος διαφόρων Επιτροπών για ακαδημαϊκά και οικονομικά θέματα στο Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων του Τ.Ε.Ι. Αθήνας.
5. Μέλος (1999-2001) της Ειδικής Επιστημονικής Επιτροπής του Τ.Ε.Ε., ειδικότητας Χημικών Μηχανικών, επί "Θεμάτων Τροφίμων".
6. Reviewer για τα περιοδικά: Journal of Food Engineering, Journal of Food Science.
7. Συμμετοχή στο τριετές (2003-2006) ερευνητικό πρόγραμμα: «Σχεδιασμός και ανάπτυξη νέων βιολειτουργικών τροφίμων και συμπληρωμάτων διατροφής, βασισμένων στη Μεσογειακή δίαιτα και τη βιοποικιλότητα της Ελληνικής χλωρίδας», ΓΓΕΤ, Γ' ΚΠΣ, ΕΠΑν, Μέτρο 4.5, Δράση 4.5.1, Έργο TP27.
8. Μέλος της Εθνικής Επιστημονικής Επιτροπής, 11th International Congress on Engineering and Food (ICEF11), May 22-26, 2011, Athens, Greece.
9. Μέλος κύριας ερευνητικής ομάδας του ερευνητικού προγράμματος (2012-2015): «Παραγωγή και Μελέτη Ιδιοτήτων Νέων Τροφίμων από Παραπροϊόντα Πάστας Ξηρών Φρούτων», (ΕΣΠΑ, Αρχιμήδης ΙΙΙ, Ενίσχυση Ερευνητικών Ομάδων στα ΤΕΙ). Επιστημονικός Υπεύθυνος Ν. Ζόγκζας.

ΔΙΑΚΡΙΣΕΙΣ:

- 1983 - 1987 Υποτροφία (Research Assistantship) από το Department of Chemical Engineering, University of California, Berkeley.
- 1980 - 1981 Υποτροφία από το Graduate Division, University of California, Davis.
- 1968 - 1974 Έπαινος Αριστείας (6 φορές), Υπουργείο Παιδείας (Δ/θμια Εκπαίδευση).
- 1974 Μετάλλιο Αριστείας, Δήμος Αθηναίων.

ΞΕΝΕΣ ΓΛΩΣΣΕΣ: ΑΓΓΛΙΚΑ, ΓΑΛΛΙΚΑ, ΙΤΑΛΙΚΑ

ΣΥΜΜΕΤΟΧΗ ΣΕ ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΕΣ ΕΝΩΣΕΙΣ:

Μέλος Τεχνικού Επιμελητηρίου Ελλάδος (από 1979).

Μέλος Πανελληνίου Συλλόγου Χημικών Μηχανικών.

Professional member of the Institute of Food Technologists (USA)