

ΒΙΟΓΡΑΦΙΚΟ ΣΗΜΕΙΩΜΑ ΒΑΣΙΛΗΣ ΣΠΗΛΙΩΤΗΣ

Ημερ. Γέννησης : 25.01.1956, Πειραιάς
Κατοικία : Καραϊσκάκη 21, 15341 Αγία Παρασκευή, τηλ.210
6546670 / 2105385509/6936546670
e-mail : vspili@teiath.gr
Οικογ. Κατάσταση : Έγγαμος, 2 παιδιά

ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΑΚΕΣ ΣΠΟΥΔΕΣ

1983 : Διδακτορικό στις Επιστήμες Τροφίμων, Παν/μιο PARIS VII
1980 : Μεταπτυχιακό (DEA) στην Βιομηχανική Βιοχημεία Τροφίμων,
ENSIAA /Παν/μιο PARIS XI
1979 : Πτυχίο Βιολογίας, Παν/μιο Αθηνών

ΥΠΗΡΕΣΙΑΚΗ ΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

2018 –σήμερα : Καθηγητής ΠΑΔΑ, Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας
Τροφίμων.
2001-2018: Καθηγητής TEI Αθήνας, Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων.
(N.2916/2001)
1998-2001: Καθηγητής TEI Αθήνας, Τμήμα Τεχνολογίας
Τροφίμων(N.1404/83)
1991-1998: Επίκουρος Καθηγητής, TEI Αθήνας, Τμήμα Τεχνολογίας
Τροφίμων(N.1404/83)
1989-1991: Καθηγητής Εφαρμογών TEI Αθήνας, Τμήμα Τεχνολογίας
Τροφίμων (N.1404/83)

ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΗ ΕΜΠΕΙΡΙΑ ΣΕ ΠΡΟΠΤΥΧΙΑΚΟ ΕΠΙΠΕΔΟ

Πολυετής και αυτοδύναμη εκπαίδευση των φοιτητών του Τμήματος
Τεχνολογίας Τροφίμων στα αντικείμενα της Μικροβιολογίας Τροφίμων
και της Βιομηχανικής Μικροβιολογίας

ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΗ ΕΜΠΕΙΡΙΑ ΣΕ ΜΕΤΑΠΤΥΧΙΑΚΟ ΕΠΙΠΕΔΟ

Ακαδημαϊκό έτος 2006-2007 έως και 2010-2011(συνολικά 5 έτη)
διδασκαλία του μαθήματος Εφαρμοσμένη Μικροβιολογία Τροφίμων στο
B Εξάμηνο σπουδών του μεταπτυχιακού προγράμματος με ΦΕΚ
1737/B/26-11-2003.(Πραγματική εμπειρία 5 εξάμηνα).

Ακαδημαϊκό έτος 2014-2015 (συνολικά 1 έτος) διδασκαλία του
μαθήματος Εφαρμοσμένη Μικροβιολογία Τροφίμων στο Α Εξάμηνο
σπουδών του μεταπτυχιακού προγράμματος με ΦΕΚ Β /719/2014.
(Πραγματική εμπειρία 1 εξάμηνο).

**Συνολική και πραγματική εμπειρία και στα δύο Μεταπτυχιακά
Προγράμματα 6 εξάμηνα (3 έτη).**

ΔΙΟΙΚΗΤΙΚΗ ΕΜΠΕΙΡΙΑ

1997-2000: Προϊστάμενος του Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων

1992-1997: Υπεύθυνος Ομάδας Τεχνολογικών Μαθημάτων

1990-2017: Υπεύθυνος Εργαστηρίου Βιοτεχνολογίας και Βιομηχανικής Μικροβιολογίας.

ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗ ΕΜΠΕΙΡΙΑ

1988-1989: Διευθυντής Ποιοτικού Ελέγχου της Μονάδας Παραγωγής Εμβολίων του Ελληνικού Ινστιτούτου PASTEUR.

1986-1988: Υπεύθυνος του Μικροβιολογικού Εργαστηρίου της εταιρίας «Εθνική Φαρμακοβιομηχανία Α.Ε.»

1985-1986: Υπεύθυνος του Μικροβιολογικού Εργαστηρίου της εταιρίας SANDOZ HELLAS AEBE .

1982-1983: Ερευνητής στο Εθνικό Κέντρο Βιομηχανιών Κονσερβοποιίας (INSTITUT APPERT) της Γαλλίας .

ΣΥΜΜΕΤΟΧΕΣ ΣΕ ΧΡΗΜΑΤΟΔΟΤΟΥΜΕΝΑ ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ

ΠΑΒΕ 1986: «Μικροβιακός Μετασχηματισμός Οργανικών Ενώσεων», Επιστημονικός Συνεργάτης της εταιρίας ΒΙΟΡΥΛ ΑΕ, *Προϋπολογισμός έργου: 18,4 εκ. δρχ.*

ΠΑΒΕ 1994: «Ανάπτυξη και Αξιολόγηση Μεθόδου Προσδιορισμού Αφλατοξινών σε Ξηρούς Καρπούς με στόχο την Εφαρμογή της στον έλεγχο Ποιότητας», Επιστημονικός Υπεύθυνος Υπεργολαβίας ΤΕΙ Αθηνών από την εταιρία ΓΙΩΤΗΣ ΑΕ, *Προϋπολογισμός έργου: 30,6 εκ. δρχ*

ΠΑΒΕ 1994: «Σχεδιασμός Γραμμής Παραγωγής Βρεφικών Τροφών Υψηλής Απόδοσης και Βέλτιστης Ποιότητας», Επιστημονικός Υπεύθυνος Υπεργολαβίας ΤΕΙ Αθηνών από την εταιρία ΓΙΩΤΗΣ ΑΕ, *Προϋπολογισμός έργου: 29,6 εκ. δρχ.*

ΠΑΒΕ 1997: «Σχεδιασμός και Ανάπτυξη Προϊόντος τύπου "sponge cake" (παντεσπάνι) μακράς διάρκειας ζωής για χρήση σε προϊόντα ζαχαροπλαστικής», Επιστημονικός Υπεύθυνος Υπεργολαβίας ΤΕΙ Αθηνών από την εταιρία ΓΙΩΤΗΣ ΑΕ, *Προϋπολογισμός έργου: 42,7 εκ. δρχ.*

ΣΥΝ 1997: «Ανάπτυξη Προϊόντος Τύπου Πιροσκή μακράς διάρκειας ζωής σε Τροποποιημένες Ατμόσφαιρες» Ε.Υ. του έργου, ΤΕΙ Αθηνών – ΓΙΩΤΗΣ ΑΕ, *Προϋπολογισμός έργου: 19,6 εκ. δρχ.*

ΠΑΒΕ 1999: «Σχεδιασμός και Ανάπτυξη προϊόντος τύπου υγιεινής σοκολάτας με χρήση ζωντανών μικροοργανισμών *Bifidobacterium*” ,

Επιστημονικός Υπεύθυνος Υπεργολαβίας ΤΕΙ Αθηνών από την εταιρία ΓΙΩΤΗΣ ΑΕ, *Προϋπολογισμός έργου: 78,9 εκ. δρχ.*

Διατροφή 1999: «Ελληνικές παραδοσιακές σαλάτες», Επιστημονικός Συνεργάτης με Επιστημονικό Υπεύθυνο του έργου τον Καθ. Β. Ντουρτόγλου

ΠΑΒΕ 2000: «Σχεδιασμός, Ανάπτυξη και Παραγωγή στιγμιαίων σκευασμάτων με βάση δημητριακά και φυτά χρησιμοποιούμενα στην παραδοσιακή μεσογειακή διατροφή», Υπεργολαβίας ΤΕΙ Αθηνών από την εταιρία ΓΙΩΤΗΣ ΑΕ, *Προϋπολογισμός έργου: 144,2 εκ. δρχ.*

.CEC for Developing Countries: Μελέτη του φυτού *Moringa oleifera* , Contract no: 15 53* CT-94-0399, Επιστημονικός Συνεργάτης με Επιστημονικό Υπεύθυνο του έργου τον Καθ Γ. Τσάκνη, *Προϋπολογισμός έργου: 145 εκ. δρχ.*

ΕΠΑΝ ΤΡ- 11 2003-2005 : Χρήση των τεχνολογιών πληροφορικής στην ιχνηλασιμότητα των τροφίμων. Προϋπολογισμός ΤΕΙ 35.000 ευρώ

ΕΠΑΝ 2003-2007 ΤΡ 27: Σχεδιασμός και ανάπτυξη νέων βιολειτουργικών τροφίμων και συμπληρωμάτων διατροφής, βασισμένων στη Μεσογειακή δίαιτα και τη βιοποικιλότητα της Ελληνικής χλωρίδας Προϋπολογισμός ΤΕΙ 79.800 ευρώ.

ΣΥΝ 2017: Ολιστική προσέγγιση του κύκλου παραγωγής φυτού *Stevia* ελληνικής καλλιέργειας με συνδυαστική χρήση καινοτόμων μεθόδων γεωργίας ακριβείας και τεχνικών απομάκρυνσης πικρής επίγευσης Προϋπολογισμός ΤΕΙ 30.000 ευρώ.

ΣΥΝ 2017: Παραγωγή βιοδραστικών πολυσακχαριτών από μακροφύκη των Ελληνικών θαλασσών και αξιοποίηση τους στην ανάπτυξη καινοτόμων βιολειτουργικών τροφίμων. Προϋπολογισμός ΤΕΙ 30.000 ευρώ

ΣΥΜΜΕΤΟΧΕΣ ΣΕ ΕΡΓΑ ΧΡΗΜΑΤΟΔΟΤΟΥΜΕΝΑ ΑΠΟ ΤΟΝ ΙΔΙΩΤΙΚΟ ΤΟΜΕΑ

1997: Αντιμικροβιακή δράση φυσικών προϊόντων, Επιστημονικός Υπεύθυνος έργου χρηματοδοτούμενου από την εταιρία ΕΛΙΝΕΚ ΑΕ, *Προϋπολογισμός: 0,7 εκ. δρχ.*

1999: Δημιουργία μικροβιολογικού εργαστηρίου, Επιστημονικός Υπεύθυνος έργου χρηματοδοτούμενου από την εταιρία SKYLAB ΑΕ, *Προϋπολογισμός: 1,3 εκ. δρχ.*

2001: Δημιουργία δικτυακού τόπου στο χώρο των τροφίμων, έργο χρηματοδοτούμενου από την εταιρία ΕΞΑΝΤΑΣ ΑΕ, *Προϋπολογισμός: 0,5 εκ. δρχ.*

2008 : Χρησιμοποίηση φυσικών συντηρητικών για την παραγωγή προϊόντων ψυγείου με αυξημένη διάρκεια ζωής. Υπεργολαβία ΓΙΩΤΗΣ ΑΕ προϋπολογισμός 18.800 ευρώ

2009: Πρόγραμμα εκπαίδευσης στελεχών της εταιρείας ΓΙΩΤΗΣ Α.Ε. σε Μικροβιολογικές Μεθόδους Υψηλής Τεχνολογίας. Υπεργολαβία ΓΙΩΤΗΣ ΑΕ προϋπολογισμός 18.800 ευρώ

2014: Μελέτη της δυνατότητας αξιοποίησης των αρωματικών φυτών της ελληνικής χλωρίδας στη Βιομηχανία Τροφίμων για την παραγωγή προϊόντων υψηλής προστιθέμενης αξίας προϋπολογισμός 10.900 ευρώ

ΔΗΜΟΣΙΕΥΣΕΙΣ ΣΕ ΕΓΚΡΙΤΑ ΔΙΕΘΝΗ ΠΕΡΙΟΔΙΚΑ

Citations (σύμφωνα με τη βάση δεδομένων scopus 21/3/2018): **298, h-index : 10**

Citations (σύμφωνα με άλλες βάσεις δεδομένων 21/3/2018) : **510**

1. **V. Spiliotis**, D. Papahatjis and N. Ragoussis, **(1990)**. Enhanced optical purity of 3-hydroxyesters obtained by baker's yeast reduction of 3-ketoesters. Tetrahedron Letters 31, p.1615-1616.
2. V. Gergis, **V. Spiliotis** and C. Poulos, **(1990)**. Antimicrobial activity of essential oils from greek *Sideritis* species. Pharmazie 45, p. 69
3. V. Gergis, **V. Spiliotis**, N. Argyriadou and C. Poulos, **(1991)**. Relation between the antimicrobial activity and the chemical composition of the essential oil of *Sideritis sipylea* (*Labiatae*). Flavour and Fragrance Journal, Vol. 6, 93-95
4. C. Demetzos, A.Loukis, **V.Spiliotis**, N. Zoakis., N. Stratigakis and Katerinopoulos H., **(1995)**. Composition and Antimicrobial Activity of the essential oil of *Cistus creticus* L., J. Essent. Oil Res., Vol 7 (Jul/Aug 1995), 407-410
5. C. Demetzos, H. Katerinopoulos, A. Kouvarakis, N. Stratigakis, A. Loukis, C. Economakis, **V. Spiliotis** and J. Tsaknis, **(1997)**. Composition and Antimicrobial Activity of the Essential Oil of *Cistus creticus* subsp. *eriocephalus*. Planta Med., Vol 63, 477-479
6. **V. Spiliotis**, S. Lalas, V. Gergis and V. Dourtoglou, **(1997)**. Comparison of antimicrobial activity of seeds of different *Moringa oleifera* varieties. Pharm. Pharmacolog. Letters, Vol 7, 4, 39-40
7. J. Tsaknis, S. Lalas, V. Gergis and **V. Spiliotis**, **(1998)**. A total characterization of *Moringa oleifera* Malawi seed oil. La Rivista Italiana delle Sostanze Grasse, Vol LXXV
8. J. Tsaknis, S. Lalas, V. Gergis, V. Dourtoglou and **V.Spiliotis**, **(1998)**. Quality changes of *Moringa oleifera*, Variety of Blantyre, seed oil during frying. La Rivista Italiana delle Sostanze Grasse, Vol LXXV

9. J.Tsaknis, S.Lalas, V.Gergis, V.Dourtoglou, and **V.Spiliotis**,(1999). Characterization of moringa oleifera Variety Mbololo Seed Oil of Kenya. J. Agric.Food Chem 47, p 4495 – 4499
10. J. Tsaknis, **V.Spiliotis**, S. Lalas, V. Gergis and V. Dourtoglou, (1999). Quality changes of *Moringa oleifera*, Variety Mbololo of Kenya, seed oil during frying, Grasas y Aceites. 50, 37 – 48
11. E.E. Protopapa, **V. Spiliotis**, V. Kefala, A. Triantafyllou and J. Tsaknis. (2001). «The antibacterial and the antifungal action of the Chios mastic essential oil». Review of Clinical Pharmacology and Pharmacokinetics (Intern. Edition) 16, 199-201
12. Gerolimatou C.N., Batrinou A.M., Tsaknis J.P. and **Spiliotis V.K.** (2004) Comparison of the Impedance Splitting Method to the Agar Dilution method for the estimation of the antimicrobial activity of Food Preservatives, *Journal of Rapid Methods and Automation in Microbiology*, 12: 259-267
13. Batrinou, A.M., Katsogiannos, E.D., Koustoumpardis, E.D., **Spiliotis, V.K.**, (2005) “Estimation of microbial population of bitter chocolate mix by impedance measurement”, *ERNAHRUNG/NUTRITION*, Vol29/NR.6: 260-264
14. Batrinou A., **Spiliotis V.** , Sakellaris G (2008) Acceptability of genetically modified maize by young consumers, *British Food Journal*, 110:250-259
15. E.Mitsou, K.Turunen, P.Anapliotis, D.Zisi, **V.Spiliotis**, A.Kyriakou (2009). Impact of a jelly containing short-chain fructo-oligosaccharides and Sideritis euboea extract on human faecal microbiota. *International Journal of Food Microbiology* 135: 112-117
16. E.Mitsou, K.Turunen, P.Anapliotis, D.Zisi, **V. Spiliotis**, A. Kyriakou (2010) Prebiotic potential of barley derived β -glucan at low intake levels: A randomised, double-blinded, placebo-controlled clinical study.*Food Research International* 43:1086-1092
17. Petza D, Katsanevakis S, Lykouri N, **Spiliotis V**, Verriopoulos G,(2011). Investigation of the potential effect of diet, body mass and maturity on growth and feed performance of common octopus *Octopus vulgaris*: an information theory approach. *Aquaculture Nutrition*, 17: 348-361.

ΔΙΠΛΩΜΑΤΑ ΕΥΡΕΣΙΤΕΧΝΙΑΣ

2 Διπλώματα Ευρεσιτεχνίας του Οργανισμού Βιομηχανικής Ιδιοκτησίας με Αρ. **1004608** και **1004609**

ΣΥΓΓΡΑΦΗ ΒΙΒΛΙΩΝ

2011 : Μικροβιολογία Τροφίμων, (Επιμέλεια μετάφρασης) Β.Σπηλιώτης, Ι.Γιαβάσης, εκδόσεις ΙΟΝ, ISBN 978-960-411-713-0
2015 : Βιομηχανική Μικροβιολογία , Β. Σπηλιώτης, Α. Μπατρίνου εκδόσεις Disigma, ISBN 978-960-9495-34-9

