

Χάρης Ε. Σεμιδαλάς
Δρ ΧΗΜΙΚΟΣ

Επίκουρος Καθηγητής ΠΑΔΑ

ΒΙΟΓΡΑΦΙΚΟ ΣΗΜΕΙΩΜΑ

και

Αναφορές στο επιστημονικό έργο

ΑΘΗΝΑΙ 2020

ΠΡΟΣΩΠΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ

Όνοματεπώνυμο	Χάρης Ε. Σεμιδαλάς
Τόπος/Ημερομηνία γεννήσεως	Αμμόχωστος Κύπρου/27-08-1954
Υπηκοότητα	ΕΛΛΗΝΙΚΗ
Τίτλος	Επίκουρος Καθηγητής σε μόνιμη οργανική θέση Διδακτικού Ερευνητικού Προσωπικού (ΔΕΠ) του Πανεπιστημίου Δυτικής Αττικής (ΠΑΔΑ)
Γνωστικό αντικείμενο	Γενική και Οργανική Χημεία
Διεύθυνση Εργασίας	ΠΑΔΑ Πανεπιστημιούπολη Ι Σχολή Επιστημών Τροφίμων Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων Εργαστήριο Χημείας, Ανάλυσης και Σχεδιασμού Διεργασιών Επεξεργασίας Τροφίμων Αγίου Σπυρίδωνος 22 Αιγάλεω
Τηλέφωνα	Γραφείου: 2105385549 Εργαστηρίου: 2105385596
e-mail	chsemid@uniwa.gr
Ιστοσελίδα	https://www.researchgate.net/profile/Charis_Semidalas2

ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ

2003 Διδακτορική διατριβή.

Τίτλος:

«Απομόνωση λιποειδών τροφίμων με βιολογική δραστικότητα ως προς τον PAF και μελέτη της δομής του με φυσικοχημικές μεθόδους.»

Επιβλέπων Καθηγητής: Κωνσταντίνος Δημόπουλος. Βαθμός διατριβής «Άριστα». Εθνικό και Καποδιστριακό Πανεπιστήμιο Αθηνών (ΕΚΠΑ), Σχολή Θετικών Επιστημών, Τμήμα Χημείας, Εργαστήριο Χημείας Τροφίμων.

1991 Πτυχίο Χημείας της Σχολής Θετικών Επιστημών του ΕΚΠΑ.

1988 Πιστοποιητικό παρακολούθησης Σεμιναρίου 510 ωρών εξάμηνης διάρκειας (19/01/1986 έως 21/07/1986) με πέντε μικτά μαθήματα (θεωρίας και εργαστηρίου) και δυο θεωρητικά. Οργανώθηκε από τη Σχολή Τεχνολογίας Τροφίμων και Διατροφής του ΤΕΙ Αθηνών σύμφωνα με την περίπτωση Δ της παραγράφου 2 του άρθρου 38 του Ν. 1404/83 και τις αποφάσεις Ε5/7173/84 (ΦΕΚ797 τ. Β' /9-11-84), Ε5/6526/85, Ε5/460/85 και Ε5/1363/85.

1977 Πτυχίο Τεχνολογίας Τροφίμων του Τμήματος Φυτικών προϊόντων ΚΑΤΕΕ Αθηνών (Ισότιμο προς ΤΕΙ).

1972 Απολυτήριο εξαταξίου Γυμνασίου (19^{ον} Γυμνάσιον Αρρένων Αθηνών)

ΣΤΡΑΤΙΩΤΙΚΗ ΘΗΤΕΙΑ

18-01-1978 έως 20-01-1980 Υπηρετήσα επί δυο έτη (18-01-1978 έως 20-01-1980) ως πυροβολητής-ασυρματιστής Μέσων Αρμάτων Μ-48 στην 10^η ΕΜΑ.

ΓΝΩΣΕΙΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΚΗΣ

Γνώση λειτουργικών συστημάτων ηλεκτρονικών υπολογιστών

Windows 10, Linux (Διανομές Ubuntu και OpenSuse Leap)

Γλώσσες προγραμματισμού

Fortran, Python

Εφαρμογές γραφείου και DTP

Microsoft Office, PicPick, Adobe Photoshop, Adobe InDesign, Adobe Illustrator

Εφαρμογές στην υπολογιστική χημεία

Gaussian, Avogadro, ChemCraft

Η γνώση και η εμπειρία της χρήσης αυτών των προγραμμάτων μου επέτρεψε να πραγματοποιώ:

- Τριδιάστατη σχεδίαση χημικών μορίων, βελτιστοποίηση γεωμετρίας και δημιουργία αρχείων εισόδου με τις συντεταγμένες των γεωμετρικά βελτιστοποιημένων δομών.
- Θεωρητικούς υπολογισμούς *ab initio* μεγάλης ακρίβειας καθώς και DFT μέσω του προγράμματος Gaussian 09. Συγκεκριμένα, προσδιορίζονται σημαντικές ιδιότητες των οργανικών μορίων όπως η ενέργεια, θερμοδυναμικές ιδιότητες, η ακριβής γεωμετρία της βελτιστοποιημένης δομής, τα φάσματα IR, UV, Raman, τα πάσης φύσεως μοριακά τροχιακά όπως τα HOMO και LUMO, η διπολική ροπή, ο logP και πολλές άλλες ιδιότητες.
- Μελέτη μηχανισμών οργανικών αντιδράσεων.
- Προσδιορίζονται (Gaussian 09) τα διαμορφομερή (conformers) στην επιφάνεια δυναμικής ενέργειας (PES) τα οποία αντιστοιχούν σε τοπικά ενεργειακά ελάχιστα καθώς και σε παγκόσμιο ενεργειακό ελάχιστο. Το διαμορφομερές με την τελευταία ιδιότητα εξετάζεται περαιτέρω επειδή συνήθως εμφανίζει και βιολογική δραστικότητα.
- Κατασκευάζεται η επιφάνεια δυναμικής ενέργειας (Potential Energy Surface, PES) με τη βοήθεια του προγράμματος Gnuplot.

ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΑ ΕΝΔΙΑΦΕΡΟΝΤΑ

- 1) Ανάπτυξη νέων συνθετικών μεθοδολογιών για οργανικές ενώσεις.
- 2) Σχεδιασμός και σύνθεση βιοδραστικών ενώσεων καθώς και αναλόγων από φυσικά προϊόντα.

- 3) Απομόνωση των φυσικών προϊόντων και μελέτη της βιολογικής δραστηριότητας των οργανικών ενώσεων.
- 4) Χρήση φασματοσκοπικών τεχνικών για τον δομικό χαρακτηρισμό των οργανικών μορίων (NMR, MS, FT-IR, Raman, UV-Vis).
- 5) Φυσικοχημική μελέτη των αλληλεπιδράσεων των βιοδραστικών ενώσεων με λιπιδικές μεμβράνες με διαφορική θερμιδομετρία σαρώσεως (DSC) σε συνδυασμό με φασματοσκοπία Raman.
- 6) Υπολογιστική Χημεία σε οργανικά μόρια με χρήση μοριακής μηχανικής, ημιεμπειρικών και *ab-initio* μεθόδων.

ΞΕΝΕΣ ΓΛΩΣΣΕΣ

Ελληνικά: Μητρική γλώσσα.

Γαλλικά: Άριστα. Είμαι κάτοχος δυο διπλωμάτων της γαλλικής γλώσσας από το Γαλλικό Ινστιτούτο Αθηνών (Certificat de Langue Française και Diplôme d' Études Supérieures, Institut Français d' Athènes). Για τη λήψη αυτών των πτυχίων απαιτούνται επτά έτη σπουδών.

Αγγλικά: Πολύ καλή γνώση. Έχω συγγράψει άρθρα σε επιστημονικά περιοδικά κύρους και έχω μεταφράσει το Αμερικανικό πανεπιστημιακό σύγγραμμα Microscale and miniscale organic chemistry laboratory experiments (830 σελίδων).

ΕΞΕΛΙΞΗ ΣΤΟ ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΔΥΤΙΚΗΣ ΑΤΤΙΚΗΣ

(ΠΡΩΗΝ ΑΤΕΙ ΑΘΗΝΩΝ)

1. Μόνιμη τακτική οργανική θέση Επικούρου Καθηγητή (ΔΕΠ) στο Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων της Σχολής Επιστημών Τροφίμων του Πανεπιστημίου Δυτικής Αττικής από 02/03/2018 έως σήμερα με ΦΕΚ 2370/TB/21-06-2018.
2. Τακτικός Επικουρος Καθηγητής στο ΑΤΕΙ Αθηνών από 01/11/2004 έως 02/3/2018 με ΦΕΚ 264/τ. ΝΠΔΔ από μετατροπή της προσωποπαγούς θέσης βαθμίδας Καθηγητή εφαρμογών.

3. Καθηγητής Εφαρμογών σε προσωποπαγή θέση από 22/06/01 έως 01/11/2004 με ΦΕΚ 143/τ. ΝΠΔΔ/05-07-01.
4. Ένταξη από 22-07-86 στη βαθμίδα Καθηγητή Εφαρμογών με την απόφαση Ε5/5959/12-08-86. Η ανακοίνωση ένταξης εκδόθηκε από το ΥΠΕΠΘ στις 26/09/1986 όπου αναφέρει ότι παρακολούθησα με επιτυχία επιμορφωτικό σεμινάριο της Σχολής Τεχνολογίας Τροφίμων. Μονιμοποίηση με την απόφαση Ε5/8194/11-12-87.
5. Επιμελητής προσωρινής βαθμίδας με Μ.Κ. 3^ο της Σχολής Τεχνολογίας Τροφίμων του ΤΕΙ Αθήνας με Υ.Α. διορισμού Ε5/376/22/01/85.
6. Ωρομίσθιος Βοηθός εργαστηρίου από το ακαδημαϊκό έτος 1979-80 (ΚΑΤΕΕ) έως και το 1984-85 (ΤΕΙ) με συνολική αναγνωρισθείσα προϋπηρεσία τρία έτη, τρεις μήνες και είκοσι εννέα ημέρες.

ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΟ ΕΡΓΟ ΣΤΟ ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΔΥΤΙΚΗΣ ΑΤΤΙΚΗΣ (ΠΡΩΗΝ ΑΤΕΙ ΑΘΗΝΩΝ)

1. Επιστημονικός Υπεύθυνος στο υποέργο 23 με τίτλο «Σύνθεση αναλόγων της υδροξυτυροσόλης, μελέτη της αντιοξειδωτικής δράσης και των φυσικοχημικών ιδιοτήτων τους» στο πλαίσιο του προγράμματος **Αρχιμήδης ΙΙΙ-Ενίσχυση Ερευνητικών Ομάδων στο ΤΕΙ Αθήνας**. Η χρονική διάρκεια της σύμβασης ήταν από 01/03/2012 έως 30/06/2015 (**40 μήνες**) και η αμοιβή μου για τη συμμετοχή στα παραδοτέα ανήλθε στο ποσό των 4.900,00 €. Εκτός από την εποπτεία της ομαλής διεξαγωγής του έργου συμμετείχα και στα 6 πακέτα εργασίας ως μέλος της κύριας ερευνητικής ομάδας (ΚΕΟ) τόσο σε επίπεδο εργαστηριακό όσο και στην εκπόνηση όλων των θεωρητικών υπολογισμών που αφορούσαν την αντιοξειδωτική δράση των φαινολικών παραγώγων που μελετήθηκαν.

2. Επόπτης δώδεκα (12) πρακτικά ασκούμενων φοιτητών του Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων στο πλαίσιο υλοποίησης της πράξης με τίτλο **«Πρακτική Άσκηση Τ.Ε.Ι. Αθήνας»**, του Επιχειρησιακού Προγράμματος «Εκπαίδευση και Δια Βίου Μάθηση» με επιστημονική υπεύθυνη την Αναπληρώτρια Καθηγήτρια Δήμητρα Χούχουλα για τα χρονικά διαστήματα που αναφέρονται στον Πίνακα Ι:

Πίνακας Ι Εποπτεία ασκούμενων φοιτητών/τριών

A/A	Ονοματεπώνυμο φοιτητών/τριών	Χρονική περίοδος
1	Κονταρέλη Χρυσούλα	11/10/2010-10/04/2011
2	Κατέρη Ελευθερία-Στυλιανή	01/04/2011-11/10/2011
3	Χριστοδούλου Ξενούλα	
4	Καρακίτσιου Παναγιώτα	03/11/2011-21/05/2012
5	Τεπετώβ Όλγα	
6	Φελερή Ζωή	
7	Νάτση Ιρένα	14/05/2012-13/11/2012
8	Σούρσου Άννα	
9	Λαζανά Νίκη	03/09/2012-02/03/2013
10	Δημητριάδης Βασίλειος	22/10/2013-22/04/2014
11	Αβτζιγιάννης Εμμανουήλ	01/03/2015-31/08/2015
12	Νιξαρλίδης Χρήστος	01/04/2015-30/09/2015

Τους ανωτέρω φοιτητές/τριες παρακολουθούσα κατά τη διάρκεια της πρακτικής τους άσκησης στο Εθνικό Ίδρυμα Ερευνών καθώς και στα κτηνιατρικά εργαστήρια του Υπουργείου Γεωργίας στην Αγία Παρασκευή Αττικής. Μετά το πέρας της πρακτικής άσκησης κατέθετα για τον κάθε φοιτητή/τρια στο αρμόδιο γραφείο την έκθεση αξιολόγησης. Η συνολική αμοιβή για το διάστημα 11/10/2010 έως 30/09/2015 ανήλθε στο ποσό των 3600 €.

ΔΙΔΑΚΤΙΚΟ ΕΡΓΟ ΣΕ ΤΡΙΤΟΒΑΘΜΙΑ ΙΔΡΥΜΑΤΑ

Η συνολική μου διδακτική εμπειρία ανέρχεται σε 39 έτη και αναλύεται ως ακολούθως:

1. Διδασκαλία σε Μεταπτυχιακά Προγράμματα Σπουδών

Συμμετείχα στη διδασκαλία δυο Μεταπτυχιακών προγραμμάτων σπουδών:

A) «Επιστήμη και Τεχνολογία Τροφίμων – Master of Science in Food Science and Technology» του Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων του Τ.Ε.Ι. Αθηνών στο γνωστικά αντικείμενα «Ανάλυση τροφίμων» και «Δομή και λειτουργία των συστατικών τροφίμων». Στα πλαίσια αυτού του μαθήματος δίδαξα τη φασματοσκοπία εγγύς υπερύθρου (NIR) σε τρόφιμα κατά τα χειμερινά εξάμηνα των ακαδημαϊκών ετών 2015-2016, 2016-2017 και, 2017-2018) καθώς επίσης

Φασματοσκοπία NIR για τη χημική σύνθεση και την Εσωτερική Ποιότητα των τροφίμων

B) Καινοτομία, ποιότητα και ασφάλεια τροφίμων – Food Innovation, Quality and Safety

Κατά το Ακαδημαϊκό Έτος 2018-2019 δίδαξα στα πλαίσια του μαθήματος Ανάλυση Τροφίμων τις βασικές αρχές της φασματοσκοπίας Raman.

Αυτοδύναμη διδασκαλία 4 ετών, σε 2 Μεταπτυχιακά Προγράμματα Σπουδών

2. Αυτοδύναμη διδασκαλία θεωρητικών προπτυχιακών μαθημάτων

Από το Ακαδημαϊκό έτος 2008-2009 έως και το τρέχον 2020-2021 διδάσκω το υποχρεωτικό θεωρητικό μάθημα της Οργανικής Χημείας στους φοιτητές Β' εξαμήνου του Τμήματος Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων (3 ώρες εβδομαδιαίως + 2 ώρες φροντιστηριακές ασκήσεις).

Αυτοδύναμη διδασκαλία 13 ετών, 1 θεωρητικού προπτυχιακού μαθήματος

3. Διδασκαλία εργαστηριακών ασκήσεων

Από το Ακαδημαϊκό Έτος 1991-92 μέχρι και σήμερα (Νοέμβριος 2020) διδάσκω στους φοιτητές κατά το χειμερινό εξάμηνο τις εργαστηριακές ασκήσεις Γενικής Χημείας (Α' εξάμηνο σπουδών) και Οργανικής Χημείας (Β' εξάμηνο).

Αυτοδύναμη διδασκαλία 31 ετών

4. Επίβλεψη εκπόνησης διπλωματικών εργασιών Γάλλων Φοιτητών

Στα πλαίσια του προγράμματος Erasmus και Erasmus plus υποδέχθηκα από το 2012 μέχρι και το Ακαδημαϊκό Έτος 2017-18 στο εργαστήριο Οργανικής Χημείας έναν έως δυο Γάλλους φοιτητές από το Institut Universitaire de Lille που υπάγεται στο Πανεπιστήμιο της Lille προκειμένου να πραγματοποιήσουν τη διπλωματική τους εργασία για την περίοδο από 1/4/ έως 30/6. Επέβλεψα, καθοδήγησα και διόρθωσα την εκπόνησή της εργασίας η οποία γράφεται στη Γαλλική γλώσσα. Η συνεργασία με τους Γάλλους φοιτητές υπήρξε άριστη και άνετη λόγω της ευχέρειας που έχω στη χρήση της Γαλλικής γλώσσας. Από το Ακαδημαϊκό Έτος 2019-20 έχει διακοπεί η ανταλλαγή φοιτητών με τη Γαλλία στο ΠΑΔΑ λόγω της επιδημίας του κορωνοϊού. Στον κατωτέρω Πίνακα II δίδονται τα ονόματα και οι τίτλοι των διπλωματικών εργασιών που επέβλεψα μέχρι τώρα:

Πίνακας II Γάλλοι φοιτητές που εκπόνησαν διπλωματική εργασία στο εργαστήριο Οργανικής Χημείας

A/A	Ονοματεπώνυμο	Τίτλος	Ακ. έτος
1	Thomas Guiselin	Étude de l'activité anti-oxydante du resveratrol <i>Μελέτη της αντιοξειδωτικής δράσης της ρεσβερατρόλης</i>	2017-18
2	Marjorie Loze	Étude de l'activité anti-oxydante de la 7-hydroxycoumarin <i>Μελέτη της αντιοξειδωτικής δράσης της 7-υδροξυκουμαρίνης</i>	2016-17
3	Emaëlle Rimbault	L'alcool vanilique <i>Η βανιλική αλκοόλη</i>	
4	Sonia Chen Hung	Étude physico-chimique des liposomes de DPPC avec l'alcool homovanillique <i>Φυσικοχημική μελέτη των λιποσωμάτων της DPPC με τη βανιλική αλκοόλη</i>	2014-15
5	Ricard Benoît	Étude physico-chimique du DPPC avec le 3-Hydroxytyrosol <i>Φυσικοχημική μελέτη της DPPC με την 3-υδροξυτυροσόλη</i>	
6	Congying You	Étude théorique des dérivés de l'hydroxytyrosol (esters alkyls d'alcool homovanillique) <i>Θεωρητική μελέτη παραγώγων της υδροξυτυροσόλης (αλκυλικοί εστέρες της ομοβαλινικής αλκοόλης)</i>	2013-14
7	Baptiste Silard	Étude théorique des dérivés de l'hydroxytyrosol <i>Θεωρητική μελέτη παραγώγων της υδροξυτυροσόλης</i>	
8	Samuel Fagot	Étude théorique d'un dérivé de l'hydroxytyrosol <i>Θεωρητική μελέτη ενός παραγώγου της υδροξυτυροσόλης</i>	2011-12

ΔΗΜΟΣΙΕΥΣΕΙΣ ΣΕ ΔΙΕΘΝΗ ΠΕΡΙΟΔΙΚΑ

Σε επίσημα περιοδικά αναγνωρισμένου κύρους με κριτές

- 1) S. Koussissis, **C. Semidalas**, S. Antonopoulou, V. Kapoulas, C.A. Demopoulos. PAF antagonists in foods: Isolation and identification of PAF antagonists in virgin olive oil *Revue Française des Corps Gras*, 1993, no 9/10, Mai-Juin, 323-327.
- 2) S. Koussissis, **C. Semidalas**, E. Hadzistavrou, V. Kalyvas, S. Antonopoulou, C. Demopoulos. PAF antagonists in foods: Isolation and identification of PAF antagonists in honey and wax. *Revue Française des Corps Gras*, 1994, no 5/6, Mai-Juin, 127-132.
- 3) S. Antonopoulou, **C. Semidalas**, S. Koussissis, C. A. Demopoulos. Platelet-Activating Factor (PAF) Antagonists in Foods: A study of lipids with PAF or Anti-PAF-like Activity in cow's milk and yogurt. *J. Agric. Food Chem.* 1996, 44, 3047-3051.
- 4) **C. Semidalas**, E. Semidalas, M. T. Matsoukas, C. Nixarlidis, P. Zoumpoulakis. *In silico* studies reveal the mechanisms behind the antioxidant and anti-inflammatory activities of hydroxytyrosol. *Med. Chem. Res.* (2016) 25, 2498-2511.
- 5) P. Chatzigeorgiou, A. Mourelatou, E. Pollatos, D. Margari, N. Zogzas, K. Viras, T. Mavromoustakos, **C. E. Semidalas**. Comparison of the thermal behavior and conformational changes in partially and fully hydrated dipalmitoylphosphatidylcholine systems. *J. Therm. Anal. Calorim.* (2018) 131: 887. <https://doi.org/10.1007/s10973-017-6622-8>
- 6) E. C. Semidalas, **C. E. Semidalas**. Argo: a data analysis program for quantum chemical calculations. *J. Mol. Model.* (2019) 25: 82 100-108. <https://doi.org/10.1007/s00894-019-3975-x>
- 7) E. C. Semidalas, **C. E. Semidalas**. Structure and vibrational spectra of *p*-coumaric acid dimers by DFT methods. *Vibrational spectroscopy* (2019) 101 100-108. <https://doi.org/10.1016/j.vibspec.2019.02.007>

ΣΥΜΜΕΤΟΧΗ ΣΕ ΣΥΛΛΟΓΙΚΟΥΣ ΤΟΜΟΥΣ

- 1) G. Leonis, E. C. Semidalas, P. Chatzigeorgiou, E. Pollatos, **C. E. Semidalas**, M. Rappolt, K. Viras, T. Mavromoustakos. Vinblastine cholesterol interactions in lipid bilayers. *Advances in Biochemistry and Lipid Self Assembly* (2019) 29, 127-157

ΑΝΑΚΟΙΝΩΣΕΙΣ ΣΕ ΣΥΝΕΔΡΙΑ

- 1) S. Koussissis, C. A. Demopoulos, S. Antonopoulou, **C. E. Semidalas**, A. Bartsiokas and V. M. Kapoulas. ISOLATION OF A LIPID, IN OLIVE OIL, WHICH AGGREGATES THE PLATELETS AND INHIBITS THE AGGREGATION CAUSED BY PAF.
PLATELET ACTIVATING FACTOR: Abstracts of 2nd Greek Symposium, Athens, 5- 6 May 1990.
- 2) **C. E. Semidalas**, C. A. Demopoulos, S. Koussissis, P. Varvarigos, S. Antonopoulou A. Damorakis. PRESENCE OF PAF INHIBITORS IN HONEY LIPIDS
PLATELET ACTIVATING FACTOR: Abstracts of 2nd Greek Symposium Athens, 5-6 May 1990.
- 3) Koussissis S., **Semidalas C.**, Hadzistavrou E., Antonopoulou S., Kalyvas V., Demopoulos C. PAF ANTAGONISTS IN FOODS I: ISOLATION AND IDENTIFICATION OF PAF ANTAGONISTS IN HONEY AND WAX.
Poster in Fourth International Congress of PAF and Related Lipid Mediators. Sep. 22-25 1992, Snowbird, UTAH.
- 4) Koussissis S., **Semidalas C.**, Antonopoulou S., Bartsiokas A., Kapoulas V., Demopoulos C. PAF ANTAGONISTS IN FOODS II. ISOLATION AND IDENTIFICATION OF PAF ANTAGONISTS IN VIRGIN OLIVE OIL.
Poster in Fourth International Congress of PAF and Related Lipid Mediators. Sep. 22-25 1992 Snowbird, UTAH.
- 5) S. Antonopoulou , **C. Semidalas**, S. Koussissis, C.A. Demopoulos. STYDY OF BIOLOGICAL ACTIVE LIPIDS IN COW'S MILK AND YOGHOURT.
PLATELET ACTIVATING FACTOR: Abstract of 3 Greek Symposium Ioannina 3 December 1994.
- 6) **Χάρης Σεμιδαλάς**. 3^ο Πανελλήνιο συμπόσιο για τον PAF: Βιβλιογραφική βάση δεδομένων για τον PAF σε ηλεκτρονικό υπολογιστή, Ιωάννινα, 1994
- 7) **X. Σεμιδαλάς**. Διαφορική θερμιδομετρία σαρώσεως του μορίου 1-O-δεκαεξυλο-2-ακετυλο-sn-γλυκεροφωσφοχολίνη (PAF). **1^ο Πανελλήνιο Συνέδριο Θερμικής Ανάλυσης, Λίμνη Κερκίνη, 2002.**
- 8) **Charis Semidalas**, Irene Tsertou, Ploumisti Gennaiou, Andromachi Tzani, Marina Roussaki, Christos Nixarlidis, Anastasia Detsi, Panagiotis Zoumpoulakis, "Novel hydroxytyrosol (HT) analogues as potential antioxidants and COX-2 inhibitors", **15th International Conference in**

**Medicinal Chemistry: Drug Discovery and Design, University of Patras,
April 9-11, Patras, Hellas, 2014, [Σύνδεσμος](#)**

- 9) A. Detsi, P. Zoumpoulakis, S. Loupassaki, A. Tzani, P. Gennaiou, C. Semidalas, "NEW LIPOPHILIC ANALOGUES OF THE NATURAL ANTIOXIDANT HYDROXYTYROSOL.", **1st International Congress: from drug discovery to drug delivery, 13-15 November 2014, Athens, Greece, [Σύνδεσμος](#)**
- 10) **X. Σεμιδαλάς**, X. Νιξαργλίδης, A. Τζάνη, Π. Γενναίου, A. Δέτση, Σ. Λουπασάκη, Π. Καλαϊτζής, Π. Ζουμπουλάκης, "IN SILICO ΜΕΛΕΤΕΣ ΠΡΟΣΔΕΣΗΣ ΝΕΩΝ ΑΝΑΛΟΓΩΝ ΤΗΣ ΥΔΡΟΞΥΤΥΡΟΣΟΛΗΣ ΣΤΟ ΕΝΖΥΜΟ ΚΥΚΛΟΟΞΥΓΟΝΑΣΗ-2 (COX-2)", **10^ο Πανελλήνιο Επιστημονικό Συνέδριο Χημικής Μηχανικής, Πάτρα, 4-6 Ιουνίου 2015, [Σύνδεσμος](#)**
- 11) Christos Nixarlidis, **Charis Semidalas**, Andromachi Tzani, Anastasia Detsi, Panagiotis Zoumpoulakis, "Hydroxytyrosol (HT) analogues and COX/LOX inhibition", **8th International Symposium on Computational Methods in Toxicology and Pharmacology Integrating Internet Resources, June 21-25, 2015, Chios, Greece, [Σύνδεσμος](#)**
- 12) **Charis Semidalas**, Nikolaos Zogzas, Dimitra Margari, Petros Chatzigeorgiou, Kyriakos Viras, Costas Potamitis, Panagiotis Zoumpoulakis, "Membrane interaction studies of hydroxytyrosol (HT) and HT-analogues using differential scanning calorimetry, Raman spectroscopy and molecular dynamic simulations", **8th International Symposium on Computational Methods in Toxicology and Pharmacology Integrating Internet Resources, June 21-25, 2015, Chios, Greece, [Σύνδεσμος](#)**
- 13) Emmanouil Semidalas, Kyriakos Viras, Petros Chatzigeorgiou, Tahsin Kellici, Georgios Leonis, Thomas Mavromoustakos, **Charis Semidalas**, The effects of vinblastine in the lipid bilayers, **International Conference Science in Technology 2015, 5-7 November 2015, Athens, Greece, [Σύνδεσμος](#)**
- 14) **Semidalas C.**, Tsertou I, Gennaiou P, Tzani A, Roussaki M, Nixarlidis C., Detsi A, Zoumpoulakis P. NOVEL HYDROXYTYROSOL (HT)

ANALOGUES AS POTENTIAL ANTIOXIDANTS AND COX-2 INHIBITORS. 15^ο Συνέδριο Ιατρικής Χημείας, 10 Απριλίου 2014, Πανεπιστήμιο Πατρών. Το Συνέδριο διοργανώθηκε από το Διατμηματικό Μεταπτυχιακό Πρόγραμμα «Ιατρική Χημεία: Σχεδιασμός και Ανάπτυξη Φαρμακευτικών Προϊόντων», ένα Πρόγραμμα Αριστείας σε εθνικές και διεθνείς αξιολογήσεις.

- 15) **E. Semidalas**, K. Viras, P. Chatzigeorgiou, T. Kellici, G. Leonis, T. Mavromoustakos and **C. Semidalas** The effects of vinblastine in the lipid bilayers. International Conference Science in Technology, SCinTE, Athens, 2015

ΣΥΓΓΡΑΦΙΚΟ ΕΡΓΟ ΕΚΤΟΣ ΑΡΘΡΩΝ ΚΑΙ ΣΥΝΕΔΡΙΩΝ

- 1) Διδακτορική διατριβή: «Απομόνωση λιποειδών τροφίμων με βιολογική δραστηριότητα ως προς τον PAF και μελέτη της δομής του». Αθήνα, 2003. ISBN 978-960-02-2790-1 <http://hdl.handle.net/10442/hedi/20811>

- 2) Εργαστηριακά Πειράματα Οργανικής Χημείας Μικροκλίμακας και Μικρής κλίμακας, 832 σελίδες, Εκδόσεις Παπαζήση, Αθήνα, 2012.

Το βιβλίο το μετέφρασα από τα Αγγλικά και είχα όλη την επιστημονική επιμέλεια. Κωδικός στον Εύδοξο: 5525

Τίτλος πρωτοτύπου: Microscale and miniscale organic chemistry laboratory experiments. Allen M Schoffstall; Barbara A Gaddis; Melvin L Druelinger, McGraw-Hill

Το άρθρο αυτό σύγγραμμα περιλαμβάνει 29 Κεφάλαια τα οποία περιέχουν τόσο τεχνικές και μεθόδους που ακολουθούνται στο εργαστήριο οργανικής χημείας όσο και πληθώρα εργαστηριακών πειραμάτων και ερευνητικών εργασιών. Ειδικότερα στο Κεφάλαιο 2 περιγράφονται λεπτομερώς οι φασματοσκοπίες υπερύθρου, πυρηνικού μαγνητικού συντονισμού, ορατού-υπεριώδους και η φασματομετρία μάζας. Επιπλέον, ο φοιτητής εισάγεται σε υπολογιστικές τεχνικές μοριακής μηχανικής καθώς και σε μεθόδους *ab initio* και DFT. Ακολουθεί και εκπαίδευση στη χρήση του απαραίτητου λογισμικού. Διανέμεται στα Τμήματα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων και Οινολογίας του Πανεπιστημίου Δυτικής Αττικής, στο Πανεπιστήμιο Αιγαίου, στο Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας και στο ΤΕΙ Λάρισας.

- 3) Μοριακή Κβαντική Μηχανική, P. W. Atkins, Μετάφραση Καθηγητού Αριστείδη Μαυρίδη Εκδόσεις Παπαζήση, ISBN:960-02-1340-2, Αθήνα 1999. Στο σύγγραμμα αυτό έκτασης 465 σελίδων είχα την επιμέλεια χρησιμοποιώντας προηγμένα μέσα λογισμικού για την αρτιότητα του όλου έργου. Εκτός από τα Τμήματα Χημείας και Φυσικής του ΕΚΠΑ διανέμεται επίσης στο ΕΜΠ, στα Πανεπιστήμια Ιωαννίνων, Πατρών και Κρήτης μέχρι και σήμερα.
- 4) Συμμετέχω στη μετάφραση και την επιστημονική επιμέλεια του Αμερικανικού συγγράμματος Chemistry, 13e edition των Raymond Chang και Jason Overby, εκδότης McGraw Hill με 19 Κεφάλαια από τα 25. Η Ελληνική έκδοση θα είναι διαθέσιμη από τις εκδόσεις Παπαζήση σε δυο περίπου μήνες (αρχές του 2021).
- 5) Συγγραφή Εργαστηριακών σημειώσεων Γενικής Χημείας 160 σελίδων. Διανεμόμενο βοήθημα για τους φοιτητές του Α' εξαμήνου σπουδών του τμήματος Επιστήμης και Τεχνολογίας τροφίμων.

ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΟ ΕΡΓΟ

Επιστημονικός Υπεύθυνος και μέλος ΚΕΟ στο υποέργο 23 με τίτλο **Σύνθεση αναλόγων της υδροξυτυροσόλης, μελέτη αντιοξειδωτικής δράσης και φυσικοχημικών ιδιοτήτων** στο πλαίσιο του προγράμματος « Αρχιμήδης III- Ενίσχυση Ερευνητικών Ομάδων στο ΤΕΙ-Αθήνας» το οποίο χρηματοδοτήθηκε με 83000 € και ήταν διάρκειας 40 μηνών από 01/03/2012 έως στις 30/06/2015. Η αμοιβή μου ως επιστημονικού υπευθύνου ανήλθε στο ποσό των 4900 €.

ΛΟΙΠΑ ΚΑΘΗΚΟΝΤΑ

Υπήρξα Ακαδημαϊκός υπεύθυνος του Ευρωπαϊκού προγράμματος LLP/Erasmus του Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων της Σχολής Τεχνολογίας Τροφίμων και Διατροφής σύμφωνα με την απόφαση 8880/21-10-2011 του Προέδρου του ΤΕΙ Αθήνας. Με το πρόγραμμα αυτό έγιναν ανταλλαγές φοιτητών μεταξύ της χώρας μας και των χωρών Γερμανίας, Γαλλίας, Ουγγαρίας, Πολωνίας, Τουρκίας, Ισπανίας και Πορτογαλίας. Προκειμένου να σταλούν φοιτητές του Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων προηγείτο λεπτομερειακή και συγκριτική μελέτη του

ξένου προγράμματος σπουδών με εκείνο του Τμήματος και ακολουθούσε θετική ή αρνητική εισήγηση προς τη συνέλευση του Τμήματος λαμβανομένης υπ' όψιν και της επιδόσεώς τους. Στα πλαίσια του προγράμματος αυτού οι έλληνες φοιτητές επέλεξαν παρακολούθηση μαθημάτων για να καλύψουν 30 ECTS ενώ οι ξένοι και εκπόνηση διπλωματικών εργασιών. Η εργασία μου στη θέση αυτή πραγματοποιήθηκε κατά τα Ακαδημαϊκά έτη 2011-2012 έως και 2015-2016.

ΜΕΛΟΣ ΣΕ ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΕΣ ΕΤΑΙΡΙΕΣ

Είμαι μέλος της Ένωσης Ελλήνων Χημικών από το έτος 1991.

ΟΙΚΟΓΕΝΕΙΑΚΗ ΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

Είμαι έγγαμος και πατέρας δυο παιδιών.

ΑΝΑΦΟΡΕΣ ΣΤΟ ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΟ ΕΡΓΟ (citations)

Παρατίθενται οι αναφορές των δημοσιεύσεων που έχουν ληφθεί στις 21/11/2020 από το GoogleScholar. Συνολικά 115

https://scholar.google.com/citations?hl=en&user=-w14aZEAAAAJ&view_op=list_works&sortby=pubdate



Charis Semidalas

assistan professor
Verified email at uniwa.gr

FOLLOW

TITLE	CITED BY	YEAR
Argo: a data analysis program for quantum chemical calculations EC Semidalas, CE Semidalas Journal of molecular modeling 25 (3), 82	1	2019
Structure and vibrational spectra of p-coumaric acid dimers by DFT methods EC Semidalas, CE Semidalas Vibrational Spectroscopy 101, 100-108	3	2019
Vinblastine: cholesterol interactions in lipid bilayers G Leonis, EC Semidalas, P Chatzigeorgiou, E Pollatos, CE Semidalas, ... Advances in Biomembranes and Lipid Self-Assembly 29, 127-157	1	2019
Comparison of the thermal behavior and conformational changes in partially and fully hydrated dipalmitoylphosphatidylcholine systems P Chatzigeorgiou, A Mourelatou, E Pollatos, D Margari, N Zogzas, K Viras, ... Journal of Thermal Analysis and Calorimetry 131 (2), 887-898	7	2018
Structure and Vibrational Spectra of p-Coumaric Acid EC Semidalas, CE Semidalas		2018
In silico studies reveal the mechanisms behind the antioxidant and anti-inflammatory activities of hydroxytyrosol C Semidalas, E Semidalas, MT Matsoukas, C Nixaridis, P Zoumpoulakis Medicinal Chemistry Research 25 (11), 2498-2511	6	2016
Platelet-activating factor (PAF) antagonists in foods: a study of lipids with PAF or anti-PAF-like activity in cow's milk and yogurt S Antonopoulou, CE Semidalas, S Koussissis, CA Demopoulos Journal of Agricultural and Food Chemistry 44 (10), 3047-3051	48	1996
PAF antagonists in foods: Isolation and identification of PAF antagonists in honey and wax SG KOUSSISSIS, CE Semidalas, EC Hadzistavrou, VG KALYVAS, ... Revue française des corps gras 41 (5-6), 127-132	26	1994
PAF [Platelet Activating Factors] antagonists in foods: isolation and identification of PAF antagonists in honey and wax SG Koussissis, CE Semidalas, EC Hadzistavrou, VG Kalyvas, ... Revue Francaise des Corps Gras (France)		1994
PAF [Platelet Activating Factor] antagonists in foods: isolation and identification of PAF antagonists in virgin olive oil SG Koussissis, CE Semidalas, S Antonopoulou, V Kapoulas, ... Revue Francaise des Corps Gras (France)		1993
PAF antagonists in foods: Isolation and identification of PAF antagonists in virgin olive oil SG KOUSSISSIS, CE SEMIDALAS, S ANTONOPOULOU, V KAPOULAS, ... Revue française des corps gras 40 (9-10), 323-327	23	1993