

Βιογραφικό Σημείωμα

Δρ. ΕΠΑΜΕΙΝΩΝΔΑΣ Κ. ΞΑΝΘΑΚΗΣ

*Επίκουρος Καθηγητής
Χημικός Μηχανικός*

**Τμήμα Επιστήμης & Τεχνολογίας Τροφίμων
ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΔΥΤΙΚΗΣ ΑΤΤΙΚΗΣ**



**UNIVERSITY OF
WEST ATTICA**
ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΔΥΤΙΚΗΣ ΑΤΤΙΚΗΣ

Αθήνα

Σεπτέμβριος 2023

@ Προσωπικά δεδομένα

Όνομα
Επώνυμο
Αρ. Τηλεφώνου
Ηλεκτρονική Διεύθυνση

Επαμεινώνδας
Ξανθάκης
+30 210 538 5520
exanthakis@uniwa.gr

**@ Σύντομο Βιογραφικό**

Θέση: Επίκουρος Καθηγητής

Μαθήματα συμμετοχής: Μηχανική Τροφίμων Ι, Επεξεργασία Φρούτων & Λαχανικών, Εργαστήριο Επεξεργασίας Τροφίμων ΙΙ, Αρχές και Μέθοδοι Επεξεργασίας και Συντήρησης Τροφίμων (ΠΜΣ), Δομή & Λειτουργίες Συστατικών των Τροφίμων (ΠΜΣ).

Είμαι διπλωματούχος (2003) και διδάκτορας (2009) της Σχολής Χημικών Μηχανικών του Εθνικού Μετσόβιου Πολυτεχνείου. Κατά τη διάρκεια των σπουδών μου και της ακαδημαϊκής σταδιοδρομίας μου συνεργάστηκα με πολυάριθμα εργαστήρια σε διαφορετικές χώρες της Ευρώπης, της Ασίας και Αμερικής στο πλαίσιο συνεργασιών, ευρωπαϊκών προγραμμάτων ή συμμετέχοντας σε προγράμματα ερευνητικής ανταλλαγής. Μεταξύ άλλων, κατά την διάρκεια των προπτυχιακών σπουδών εργάστηκα σε εργαστήρια της Γερμανίας, της Ιορδανίας και του Βελγίου μέσω προγραμμάτων ανταλλαγής φοιτητών, ενώ πριν την διδακτορική μου διατριβή συμμετείχα σε διακρατικό ερευνητικό πρόγραμμα σαν ερευνητής στην Ακαδημία των Επιστημών (Πράγα, Τσεχία). Μετά την ολοκλήρωση της διδακτορικής μου διατριβής στο ΕΜΠ, μέρος ή εξολοκλήρου της εργασίας μου στα πλαίσια μεταδιδακτορικών διατριβών και συνεργασιών πραγματοποιήθηκε σε εργαστήρια διεργασιών τροφίμων της Γαλλίας (ONIRIS, Nantes), του Καναδά (McGill University, Montreal), της Μεγάλης Βρετανίας (University of Greenwich, Chatham), της Σουηδίας (SIK-Food and Bioscience, Gothenburg), της Ολλανδίας (Delft University of Technology, Delft).

Από το 2022 έως 2023 εργάστηκα ως Ειδικό Εκπαιδευτικό Προσωπικό το Τμήμα Γεωπονικών Επιστημών, Βιοτεχνολογίας & Επιστήμης Τροφίμων του Τεχνολογικού Πανεπιστημίου Κύπρου ως ακαδημαϊκός υπεύθυνος των μαθημάτων Επεξεργασία & Μηχανική Τροφίμων, και Διαχείριση Αγροβιομηχανικών & Κτηνοτροφικών Αποβλήτων σε θεωρία και εργαστήρια. Επίσης ήμουν υπεύθυνος για τα εργαστήρια των μαθημάτων Ανόργανη Χημεία, Οργανική Χημεία & Φυσικοχημική Ανάλυση Τροφίμων.

Από το 2014 έως 2022 εργάστηκα ως έμπειρος ερευνητής στην μονάδα διεργασιών & σχεδιασμού προϊόντων (Unit of Process & Product Design) του Τμήματος Γεωπονίας και Τροφίμων (Department of Agriculture and Food) του οργανισμού RISE - Ερευνητικά Κέντρα Σουηδίας. Κατά την διάρκεια της εργασίας μου στην συγκεκριμένη θέση έχουν χρηματοδοτηθεί 3 προτάσεις που συμμετείχα για ευρωπαϊκά ερευνητικά προγράμματα και 2 από εθνικό φορέα χρηματοδότησης στη Σουηδία. Τα πρώτα ερευνητικά μου ενδιαφέροντα αφορούσαν την ανάπτυξη, αξιολόγηση και εφαρμογή ενζύμων στην δημιουργία και σύνθεση νέων μορίων με διαφοροποιημένη λειτουργικότητα και βιοδραστικότητα. Πιο συγκεκριμένα, σκοπός ήταν ο σχεδιασμός, η σύνθεση και η ταυτοποίηση

αυτών των νέων βιοδραστικών μορίων που συνδύαζαν αντικαρκινική δράση και ιδιότητες που να τους επιτρέπουν να χρησιμοποιηθούν ως πρόσθετα σε υδρόφιλα ή λιπόφιλα συστήματα τροφίμων. Απώτερος στόχος αυτών των μελετών ήταν ο σχεδιασμός, η αξιολόγηση και η βελτιστοποίηση της απόδοσης διεργασιών παραγωγής μέσω πράσινων ενζυμικών βιοτεχνολογικών μεθόδων. Η εμπειρία και η γνώση που αποκτήθηκε στα πρώτα βήματα της ερευνητικής μου πορείας σχετίζεται με τη ανάπτυξη και εφαρμογή βιοτεχνολογικών διεργασιών για την τροποποίηση της δραστικότητας και της λειτουργικότητας φυσικών συστατικών. Κατά την διάρκεια των επόμενων ερευνητικών βημάτων της σταδιοδρομίας μου ασχολήθηκα με τις διεργασίες και συντήρηση τροφίμων όπως αυτή της κατάψυξης, του ζεματισματος φρούτων και λαχανικών, της αρτοποιήσης και της απομόνωσης και αξιοποίησης συστατικών υψηλής αξίας από παραπροϊόντα βιομηχανίας τροφίμων μέσω συμβατικών αλλά και άλλων νέων καινοτόμων μεθόδων. Η ενασχόληση μου με αυτά τα πεδία έρευνας πραγματοποιήθηκε μέσω της συμμετοχής μου, είτε ως υπεύθυνος έργου είτε ως ερευνητής, κατά την υλοποίηση εθνικών και διεθνών ερευνητικών προγραμμάτων αλλά και έργων με τον ιδιωτικό τομέα.

Η εξωστρέφεια κατά τη διάρκεια της επιστημονικής και επαγγελματικής μου πορείας ωφέλησε στη δημιουργία ενός ευρύτατου δικτύου επαφών στην διεθνή επιστημονική κοινότητα και τη βιομηχανία τροφίμων με αποτέλεσμα τη συνεργασία για υποβολή και υλοποίηση ερευνητικών έργων από κοινού. Επιπλέον, είμαι υπεύθυνος έργων στον Άξονα Ανάπτυξης Προϊόντων (Product Development Hub), στα πλαίσια στρατηγικής συνεργασίας με το Ίδρυμα Μπιλ και Μελίντα Γκέιτς (Bill & Melinda Gates Foundation). Τα έργα στα οποία ήμουν υπεύθυνος σχετίζονταν με το σχεδιασμό και ανάπτυξη νέων προϊόντων τροφίμων ενισχυμένων με μικροθρεπτικά συστατικά και ιχνοστοιχεία σκοπεύοντας στην καταπολέμηση της έλλειψης τους σε υποσιτισμένους πληθυσμούς των αναπτυσσόμενων χωρών της Υποσαχάριας Αφρικής και Νότιο Ανατολικής Ασίας.

Ήμουν επίσης υπεύθυνος της ομάδας αξιοποίησης οργανικών υλικών (Valorization of Organic Materials) του Τμήματος Γεωπονίας και Τροφίμων. Ποιο συγκεκριμένα, η αποστολή της ομάδας μου ήταν η ανάπτυξη μεθόδων για την αξιοποίηση υποπροϊόντων της βιομηχανίας τροφίμων καθώς και η αξιοποίηση ενναλακτικών αειφόρων πηγών για την αναζήτηση θρεπτικών συστατικών με σκοπό την χρήση τους σε προϊόντα τροφίμων.

Παρακάτω ακολουθεί το αναλυτικό βιογραφικό μου σημείωμα.



Σπουδές

Δευτεροβάθμια εκπαίδευση

1996 *Απολυτήριο Λυκείου.*
4ο Γενικό Λύκειο Αγίας Παρασκευής, Αττική, Ελλάδα.

Τριτοβάθμια εκπαίδευση

1997 - 2003 *Δίπλωμα Χημικής Μηχανικής*
Σχολή Χημικών Μηχανικών, Εθνικό Μετσόβιο Πολυτεχνείο, Ελλάδα.
Βαθμός: 7,25/10 (Λίαν καλώς).
Κατεύθυνση: Τομέας Σύνθεσης και Ανάπτυξης Βιομηχανικών Διαδικασιών.

Διπλωματική εργασία: «Κινητική μελέτη της ενζυμικής μετεστεροποίησης της ρουτίνης με στεαρικό βινυλεστέρα».

Επόπτης καθηγητής: Φραγκίσκος Ν. Κολίσης

Σχολή Χημικών Μηχανικών, Τομέα Σύνθεσης και Ανάπτυξης Βιομηχανικών Διαδικασιών, Εργαστήριο Βιοτεχνολογίας.

Εθνικό Μετσόβιο Πολυτεχνείο, Ελλάδα

Συνολικός βαθμός: 10/10 (Άριστα).

2005 - 2009 *Διδακτορική Διατριβή στη Χημική Μηχανική*
Σχολή Χημικών Μηχανικών, Εθνικό Μετσόβιο Πολυτεχνείο, Ελλάδα.
Τομέας Σύνθεσης και Ανάπτυξης Βιομηχανικών Διαδικασιών. Εργαστήριο Βιοτεχνολογίας.

Θέμα Διατριβής: «Ενζυμική τροποποίηση συστατικών της Μαστίχας και του Μαστιχελαίου».

Επόπτες καθηγητές: Δρ. Φραγκίσκος Ν. Κολίσης, Δρ. Χαράλαμπος Σταμάτης & Δρ. Κωνσταντίνα Τζιά.

Επιπλέον επαγγελματική κατάρτιση

2015 "Applied Project Management" Διαπίστευση, Wenell Management AB, Διοργάνωση από το: SP - Technical Research Institute of Sweden. Borås, Σουηδία.

2011 QMS (Σύστημα Διαχείρισης Ποιότητας) εσωτερικός επιθεωρητής κατά του προτύπου ποιότητας ISO 9001:2008 διαπιστευμένος από τον Ελληνικό Οργανισμό Τυποποίησης (ΕΛΟΤ). Αθήνα, Ελλάδα.

2008 "Μεθοδολογία και πρακτική στην διαχείριση έρευνας, τεχνολογίας και καινοτομίας". Διοργανωτής: Γενική Γραμματεία Έρευνας και τεχνολογίας, Υπουργείο Ανάπτυξης. Αθήνα, Ελλάδα.

2008 "Ανάπτυξη και εφαρμογή - Επιθεώρηση και Πιστοποίηση του HACCP". Διοργανωτής: Κέντρο διαρκούς εκπαίδευσης, Εθνικό Μετσόβιο Πολυτεχνείο. Αθήνα, Ελλάδα.



Γλώσσες

Ελληνικά (μητρική γλώσσα, Γ2)

Αγγλικά (άριστη γνώση, Γ2)

Γαλλικά (βασική γνώση Α2)

Σουηδικά (βασική γνώση Α2)

© **Επαγγελματική εμπειρία μετά την κτίση του διπλώματος Χημικού Μηχανικού**

Σεπτέμβριος 2023 –

Θέση: Επίκουρος Καθηγητής,

Τμήμα Επιστήμης & Τεχνολογίας Τροφίμων, Πανεπιστήμιο Δυτικής Αττικής

Συμμετοχή στη διδασκαλία μαθημάτων:

Μηχανική Τροφίμων Ι

Επεξεργασία Φρούτων & Λαχανικών

Εργαστήριο Επεξεργασίας Τροφίμων ΙΙ,

Αρχές και Μέθοδοι Επεξεργασίας και Συντήρησης Τροφίμων (ΠΜΣ),

Δομή & Λειτουργίες Συστατικών των Τροφίμων (ΠΜΣ).

Σεπτέμβριος 2022 – 2023

Θέση: Ειδικό Εκπαιδευτικό Προσωπικό (ΕΕΠ),

Τμήμα Γεωπονικών Επιστημών, Βιοτεχνολογίας & Επιστήμης Τροφίμων του Τεχνολογικού Πανεπιστημίου Κύπρου.

Ακαδημαϊκός υπεύθυνος των μαθημάτων:

Επεξεργασία & Μηχανική Τροφίμων

Διαχείριση Αγροβιομηχανικών & Κτηνοτροφικών Αποβλήτων

Εργαστήρια Ανόργανης Χημείας,

Εργαστήρια Οργανικής Χημείας

Εργαστήρια Φυσικοχημική Ανάλυση Τροφίμων.

Μάρτιος 2015 – 2022

Θέση: Υπεύθυνος της ομάδας Αξιοποίησης Οργανικών Υλικών, Έμπειρος Ερευνητής – Υπεύθυνος Ερευνητικών Έργων.

Τμήμα Διεργασιών και Τεχνολογίας Περιβάλλοντος,

Μονάδα Αγροτικών Τροφίμων και Βιοεπιτημών,

RISE - Ερευνητικά Κέντρα Σουηδίας.

- Υπεύθυνος σε 2 και συμμετοχή σε ακόμα 3 Ερευνητικά Έργα σε συνεργασία με το Bill & Melinda Gates Foundation Hub (BMGF). (Εμπιστευτικά).
- Υπεύθυνος πακέτου εργασίας του ερευνητικού έργου " Extraction of high-quality components for improved value chain for ley grass to ethanol and biooil" Εθνικό ερευνητικό έργο χρηματοδοτούμενο από Energimyndigheten.
- Υπεύθυνος αντικειμένου εργασίας στο ερευνητικό έργο "NoAW : No Agro-Waste. Innovative approaches to turn agricultural waste into ecological and economic assets" ερευνητικό έργο χρηματοδοτούμενο από Ευρωπαϊκή Ένωση, EC-H2020-RIA.
- Υπεύθυνος ερευνητικού έργου SUIT4FOOD project, Erasmus+, ερευνητικό έργο χρηματοδοτούμενο από Ευρωπαϊκή Ένωση.
- Υπεύθυνος πακέτου εργασίας του ερευνητικού έργου "Give peas a chance – new products and markets for the Swedish pea". EIP-Agri Project. Ερευνητικό έργο συγχρηματοδοτούμενο από Ευρωπαϊκή Ένωση και Jordbruksverket.

- Υπεύθυνος πακέτου εργασίας του ερευνητικού έργου “Megalegumes-Swedish Protein Crops as Raw Material for the Food Industry”. EIP-Agri Project. Ερευνητικό έργο συγχρηματοδοτούμενο από Ευρωπαϊκή Ένωση και Jordbruksverket.
- Ερευνητικός Ακόλουθος του “COLDμWAVE – Energy innovative food process for the production of high quality frozen food”. H2020-MSCA-IF-2014. Ερευνητική υποτροφία χρηματοδοτούμενη από Ευρωπαϊκή Ένωση
- Υπεύθυνος ερευνητικού έργου “FREEZEWAVE - Innovative and low energy microwave assisted freezing process for high quality foods” ERA-Net, SUSFOOD. Ερευνητικό έργο συγχρηματοδοτούμενο από Ευρωπαϊκή Ένωση και FORMAS.

Ιανουάριος 2014 – Φεβρουάριος 2015

Έμπειρος ερευνητής στο Τμήμα Ανάπτυξης Διεργασιών, Τμήμα Τροφίμων και Βιοεπισημών, SP- Technical Research Institute of Sweden, Gothenburg, Σουηδία.

Ερευνητικό Έργο: PowTech - Methodology development for understanding powder behavior during low feed rate dosing of cohesive powders into processes. (EU FP7-PEOPLE-2010-ITN-264722). Ερευνητικό έργο χρηματοδοτούμενο από Ευρωπαϊκή Ένωση μέσω “PowTech” Marie Curie Initial Training Network.

Φεβρουάριος 2012 – Ιανουάριος 2014

Μεταδιδακτορικός Ερευνητής στην ερευνητική μονάδα GEPEA (Affiliated CNRS 6144) στο ONIRIS Nantes Atlantic College of Veterinary Medicine, Food Science and Engineering (ONIRIS - Ecole Nationale Vétérinaire, Agroalimentaire et de l’Alimentation), Nantes, Γαλλία.

Θέμα έργου: Optimization of industrial process conditions of frozen bread containing fillings. (Βελτιστοποίηση συνθηκών εργοστασιακών διεργασιών κατάψυξης αρτοποιασμαμάτων με γέμιση) (Ερευνητικό έργο χρηματοδοτούμενο από την εταιρία TIPIAK Co.) (09/2013-01/2014)

Θέμα ερευνητικού έργου: Freezing of food combined with electrical disturbances - Image analysis of food micro-structure. (Κατάψυξη τροφίμων σε συνδυασμό ηλεκτρικών διαταραχών-Μελέτη μικροδομής με ανάλυση εικόνας). (Ερευνητικό έργο χρηματοδοτούμενο από την Περιφέρεια Pays de la LOIRE). (12/2012-06/2013).

Θέμα ερευνητικού έργου: Development of novel technologies concerning food freezing under την ακτινοβολία Microwave Irradiation. (Ανάπτυξη νέων τεχνολογιών για την κατάψυξη τροφίμων υπό την ακτινοβολία μικροκυμάτων. Τμήμα Food Science and Agricultural Chemistry, Τομέας Agricultural and Environmental Sciences του Πανεπιστημίου McGill. Montreal, Canada. (Ερευνητικό έργο χρηματοδοτούμενο από την Περιφέρεια Pays de la LOIRE). (09/2012-12/2012).

Θέμα ερευνητικού έργου: Research on the effect of static electric field during freezing of meat - Image analysis of meat micro-structure. (Έρευνα στην επίπτωση του στατικού ηλεκτρικού πεδίου κατά την κατάψυξη κρέατος-Μελέτη μικροδομής με ανάλυση εικόνας). (Ερευνητικό έργο χρηματοδοτούμενο από την Περιφέρεια Région Pays de la LOIRE). (02/2012-09/2012).

Μάιος 2011 – Ιανουάριος 2012

Συνεργαζόμενος ερευνητής στο Ινστιτούτο Βιολογίας, Φαρμακευτικής Χημείας και Βιοτεχνολογίας - Τομέας Οργανικής και Φαρμακευτικής Χημείας στο Εθνικό Ίδρυμα Ερευνών (Ε.Ι.Ε). Αθήνα, Ελλάδα.

Θέμα: Ανίχνευση Φλαβονοειδών από φυτικά και ζωικά υποστρώματα με φασματομετρία NMR. (Άμισθη εθελοντική ερευνητική εργασία).

Σεπτέμβριος 1998 - Ιανουάριος 2012

Ιδιαίτερα μαθήματα υποστήριξης Μαθηματικών, Φυσικής και Χημείας σε μαθητές Γυμνασίου και Λυκείου.

Οκτώβριος 2010 - Φεβρουάριος 2011

Καθηγητής Τεχνολογίας Υλικών στο Δημόσιο Ινστιτούτο Επαγγελματικής Κατάρτισης (ΙΕΚ). ΙΕΚ Αιγάλεω, Ελλάδα.

Καθηγητής Τεχνολογίας Καυσίμων στο Δημόσιο Ινστιτούτο Επαγγελματικής Κατάρτισης (ΙΕΚ). Άγιοι Ανάργυροι, Ελλάδα.

Νοέμβριος 2005 - Δεκέμβριος 2005

Ερευνητής στο Institute of Organic Chemistry and Biochemistry, Academy of Sciences, (Ινστιτούτο Οργανικής Χημείας και Βιοχημείας, Ακαδημία των Επιστημών), Πράγα, Τσεχία.

Θέμα ερευνητικής μελέτης: Application of ionic liquids in enzymic resolution by hydrolysis of cycloalkyl acetates. (Εφαρμογή ιοντικών υγρών στην ενζυμική ανάλυση μέσω υδρόλυσης κυκλοαλκυλικών οξικών εστέρων (Διακρατικό ερευνητικό έργο χρηματοδοτούμενο από Ελλάδα και Τσεχία μέσω της Γενικής Γραμματείας Έρευνας και Τεχνολογίας, ΓΓΕΤ).

Αύγουστος 2004 - Μάρτιος 2005

Ερευνητής στο Εργαστήριο Βιοτεχνολογίας της Σχολής Χημικών Μηχανικών του Εθνικού Μετσόβιου Πολυτεχνείου, Αθήνα, Ελλάδα.

Θέμα Έρευνας: Ενζυμική τροποποίηση βιοδραστικών φυσικών συστατικών. (Ερευνητικό έργο χρηματοδοτούμενο από την Γενική Γραμματεία Έρευνας και Τεχνολογίας, ΓΓΕΤ).



Επιστημονικά ενδιαφέροντα

- **Σχεδιασμός και αξιολόγηση διεργασιών και βιοδιεργασιών επεξεργασίας τροφίμων.**

Πειραματικός σχεδιασμός, εφαρμογή και ανάλυση δυναμικών ρεαλιστικών περιβαλλόντων επεξεργασίας, που προσβλέπουν στην παραγωγή ασφαλών και ποιοτικών τροφίμων με τα επιθυμητά χαρακτηριστικά.

- **Σχεδιασμός και ανάπτυξη νέων προϊόντων τροφίμων.**

Σχεδιασμός και ανάπτυξη νέων προϊόντων τροφίμων με τις επιθυμητές θρεπτικές και δομικές ιδιότητες καθώς και τα προσδοκόμενα οργανοληπτικά και ποιοτικά χαρακτηριστικά.

- **Θερμικές και μη θερμικές επεξεργασίες συντήρησης τροφίμων.**

Μελέτη διάφορων θερμικών και μη θερμικών αποτελεσματικών επεξεργασιών και συντήρησης με στόχο την αύξηση της αποδοτικότητας και την εξασφάλιση των λειτουργικών και ποιοτικών χαρακτηριστικών των τροφίμων.

- **Καινοτόμες μέθοδοι επεξεργασίας και συντήρησης τροφίμων.**

Σχεδιασμός και βελτιστοποίηση καινοτόμων φιλικών προς το περιβάλλον θερμικών αποτελεσματικών επεξεργασιών και συντήρησης τροφίμων με

έμφαση στην αύξηση της ποιότητας των επεξεργασμένων τροφίμων με χρήση λιγότερων πηγών ενέργειας και νερού.

• **Αξιοποίηση παραπροϊόντων της βιομηχανίας τροφίμων.**

Αξιοποίηση και απομόνωση υψηλής αξίας συστατικών από παραπροϊόντα της βιομηχανίας τροφίμων με φιλικές προς το περιβάλλον μεθόδους με στόχο την επίτευξη της παγκόσμιας επιδίωξης για μηδενικά απόβλητα από τη βιομηχανία τροφίμων.

© **Ατομικές συμμετοχές σε ερευνητικές μελέτες - πρακτικές ασκήσεις**

Νοέμβριος 2002 - Φεβρουάριος 2003

Ερευνητική Μελέτη στο εργαστήριο Γλυκοβιολογίας (laboratory of Glycobiology). Πανεπιστήμιο Γάνδης (University of Gent), Τμήμα Βιοχημείας, Φυσιολογίας και Μικροβιολογίας. Gent, Βέλγιο.

Θέμα μελέτης: Investigation of Glycoside hydrolases activity produced from fungi *Trichoderma reesei* (renamed as *Hypocrea jecorina*). (Έρευνα σχετική με την ενεργότητα γλυκοζιδικών υδρολασών από μύκητα *Trichoderma reesei* (μετονομασία σε *Hypocrea jecorina*). Χρηματοδοτούμενο από την Ευρωπαϊκή Ένωση - Υποτροφία Erasmus).

Ιούλιος 2001 - Αύγουστος 2001

Ερευνητής στο εργαστήριο NMR, Department of Polyelectrolytes and Dispersions of Institut für Polymerforschung Dresden e.V. (Τμήμα Πολυηλεκτρολυτών και διεσπαρμένων συστατικών, Ινστιτούτο Έρευνας Πολυμερών, Δρέσδη, Γερμανία. (Χρηματοδοτούμενο από IAESTE - DAAD, Γερμανία).

Ιούλιος 2000 - Αύγουστος 2000

Εκπαιδευόμενος Διεργασιών Παραγωγής (Πιλοτική μονάδα παραγωγής στο Amman). Jordan Phosphate Mines Co., LTD. Amman, Ιορδανία. (Χρηματοδοτούμενο από IAESTE Ιορδανίας).

Ιούνιος 1999 - Αύγουστος 1999

Βοηθός Εργαστηρίου στο Τμήμα Λιπαντικών και Καυσιμών. Δημόσια Επιχείρηση Ηλεκτρισμού (ΔΕΗ). Κέντρο Δοκιμών Έρευνας και Προτύπων, Αθήνα, Ελλάδα. (Χρηματοδοτούμενο από τη ΔΕΗ)

• **Επίβλεψη Προπτυχιακών και Μεταπτυχιακών διπλωματικών διατριβών**

Σεπτέμβριος 2020

Jeremie Chazalet, AgroSup Dijon. Dijon, France. Αντικείμενο μεταπτυχιακής διατριβής: Valorization of sidestreams from distillation industry (Αξιοποίηση παραπροϊόντων της βιομηχανίας αποσταγμάτων).

Σεπτέμβριος 2017

Anderson Da Silva, AgroSup Dijon. Dijon, France. Αντικείμενο μεταπτυχιακής διατριβής: Microwave assisted freezing of food matrices (Κατάψυξη Τροφίμων υποβοηθούμενη με μικροκύματα).

Σεπτέμβριος 2016

Margot Duvernay, AgroSup Dijon. Dijon, France. Αντικείμενο μεταπτυχιακής διατριβής: Comparison of water and microwave blanching of mangoes and sensory evaluation (Σύγκριση ζεματίσματος μάνγκο με χρήση ύδατος και μικροκυμάτων και οργανοληπτική αξιολόγηση).

Ιούνιος 2016

Anna Larsson, Department of Chemical and Biological Engineering, Chalmers University of Technology. Gothenburg,

Sweden. Αντικείμενο μεταπτυχιακής διατριβής: Evaluation of Natural Anti-caking agents in spices and spice blends (Αξιολόγηση φυσικών προσθέτων αντιουσσωματοποίησης σε μπαχαρικά και μίγματα μπαχαρικών).

• **Μέλος στην εξεταστική επιτροπή διδακτορικών διατριβών**

Ιούνιος 2018

Διδακτορική Διατριβή της Nur Hafizah Malik στο School of Chemical Engineering, University of Birmingham. Τίτλος Διατριβής: Microstructural developement of high solid food systems during freeze-drying. Birmingham, Ηνωμένο Βασίλειο.

Νοέμβριος 2018

Διδακτορική Διατριβή του Piyush Kumar Jha στο ONIRIS Nantes Atlantic College of Veterinary Medicine, Food Science and Engineering. Τίτλος Διατριβής: Study on the effects of electromagnetic disturbances on crystallization. Nantes, Γαλλία.

Ⓢ **Απόκτηση υποβληθέντων εθνικών και διεθνών ερευνητικών έργων**

1. "Extraction of high-quality components for improved value chain for ley grass to ethanol and biooil" project. Energimyndigheten project. (2019-2021). (Budget: 1327568 SEK/ Total: 4496916 SEK)
2. "Suit4Food – Sustainable Intervention Technologies for Controlling Food Safety and Stability". Erasmus+ 2017-1-MT01-KA203-026962. (2017-2020). (Budget: 74207€/ Total: 426323€)
3. "COLDμWAVE – Energy innovative food process for the production of high quality frozen food". H2020-MSCA-IF-2014 project. (2014-2016). (Budget: 173857€/ Total: 173857€).
4. "FREEZEWAVE - Innovative and low energy microwave assisted freezing process for high quality foods" ERA-Net, SUSFOOD project. (2014-2018). (Budget: 470000€/ Total: 1236421€).

Ⓢ **Ερευνητικά έργα χρηματοδοτούμενα από τον ιδιωτικό τομέα.**

1. Biopetrolia AB. (2021). (Budget: 150000 SEK). Μελέτη έργου: Αξιολόγηση της τήξης λιπαρών σε συνάρτηση με τη θερμοκρασία σε εδάδιμα μικροβιακά λίπη.
2. ABSOLUT AB- Pernod Ricard (2021). (Budget: 543400 SEK) Μελέτη έργου: Αξιοποίηση παραπροϊόντων κατά την παραγωγή αλκοολούχων αποσταγμάτων με απομόνωση θρεπτικών συστατικών και παραγωγή βιοπλαστικών υλικών.
3. Santa Maria AB – Paulig Group. (2020). (Budget: 56500 SEK). Μελέτη έργου: Αξιολόγηση ρεολογικών ιδιοτήτων συστατικών τροφίμων.
4. Leo Pharma. (2020). (Budget: 72000 SEK). Μελέτη έργου: Αξιολόγηση ρεολογικών ιδιοτήτων φαρμακευτικών συστατικών.
5. Mycorena. (2020). (Budget: 200000 SEK). Μελέτη έργου: Αξιολόγηση της μικροδομής και ιδιοτήτων μετά την κατάψυξη εδάδιμης μονοκυτταρικής πρωτεΐνης.

Ⓢ **Μέλος στην επιστημονική επιτροπή συνεδρίων**

1. 32nd EFFoST Διεθνές Συνέδριο. Nantes, Γαλλία, 6-8 Νοεμβρίου 2018. <https://www.fffost.org/fffost+international+conference/past+fffost+conferences/32nd+fffost+international+conference+2018/conference+committee2018/default.aspx>

2. 6th IIR International Conference on Sustainability and the Cold Chain. Nantes, Γαλλία, 15-17 Απριλίου 2020.
<https://iccc2020.sciencesconf.org/resource/page/id/5>

© **Φιλοξενούμενος συντάκτης σε επιστημονικά περιοδικά (Guest editor)**

- 2023 Foods, MDPI – Ειδική έκδοση με θέμα: Πρωτεΐνες τροφίμων από εναλλακτικές πηγές: Διεργασίες, λειτουργικότητα, ιδιότητες και εφαρμογές.
https://www.mdpi.com/journal/foods/special_issues/protein_extraction_sources_food_processing_functionality
- 2020 Foods, MDPI – Ειδική έκδοση με θέμα: Νέες και Καινοτόμες Τεχνολογίες για τη βελτίωση της ποιότητας κατεψυγμένων τροφίμων.
https://www.mdpi.com/journal/foods/special_issues/Novel_Innovative_Technologies_Improving_Quality_Frozen_Food

© **Κριτής σε διεθνή επιστημονικά περιοδικά**

1. Foods, MDPI
2. Innovative Food Science and Emerging Technologies Journal (IFSET), Elsevier.
3. Journal of Food Engineering, Elsevier.
4. Current Opinion in Food Science Journal, Elsevier.
5. Journal of Applied Microbiology, Elsevier.
6. Food and Bioproducts Processing, Elsevier.

© **Αξιολογητής επιστημονικών ερευνητικών προτάσεων**

1. Ευρωπαϊκή Ένωση
2. Ελληνική Δημοκρατία - ΕΠ ΑΝΑΔ-ΕΔΒΜ.
3. PRIMA – Partnership for Research and Innovation in the Mediterranean Area (EC)
4. National Science Center, Πολωνία

© **Κατάλογος ερευνητικών εργασιών**

- Δημοσιεύσεις σε διεθνή περιοδικά με κριτές (πηγή ετεροδημοσιεύσεων Google Scholar 03/2022)
 1. M. Rodríguez-Arzuaga, D. Felix da Silva, **E. Xanthakis**, K. Aalaei, T. Pawel Czaja, M. C. Añón, A. G. Abraham, L. Ahrné. Impact of wet-mix total solids content and heat treatment on physicochemical and techno-functional properties of infant milk formula powders. *Powder Technology* 390, 473-781. (2021). (ετεροδημοσιεύσεις: 0).
 2. Semenoglou, L. Eliasson, R. Uddstål, T. Tsironi, P. Taoukis, **E. Xanthakis**✉. Supercritical CO₂ extraction of oil from Arctic charr side streams from filleting processing. *Innovative Food Science & Emerging Technologies* 71, 102702. (2021). (ετεροδημοσιεύσεις: 0).
 3. S. Albolafio Deltell, M. I. Gil, A. Allende and **E. Xanthakis**✉. Potentials of wastewater valorization after wet protein extraction from faba bean and pea flours. *Water Resources and Industry* 3 (2). (2021). (ετεροδημοσιεύσεις: 0).
 4. M. Johansson, **E. Xanthakis**, M. Langton, C. Menzel, F. Vilaplana, D. P. Johansson, P. Lopez-Sanchez. Mixed legume systems of pea protein and unrefined lentil fraction: textural properties and microstructure. *Food Research International*. (2021). (ετεροδημοσιεύσεις: 8).
 5. R. Hashemifesharaki, **E. Xanthakis**, Z. Altintas, Y. Guo, S. M. T. Gharibzahedi. Microwave-assisted extraction of polysaccharides from the marshmallow roots: Optimization, purification, structure, and bioactivity. *Carbohydrate Polymers* 240, 116301. (2020). (ετεροδημοσιεύσεις: 32).

6. S. Bakalis, V. P. Valdramidis, D. Argyropoulos, L. Ahrne, J. Chen, P.J. Cullen, E. Cummins, A. K. Datta, C. Emmanouilidis, T. Foster, P. J. Fryer, O. Gouseti, A. Hospido, K. Knoerzer, A. LeBail, A. G. Marangoni, P. Rao, O. K. Schlüter, P. Taoukis, **E. Xanthakis**, J. F.M. Van Impe. Perspectives from CO+RE: How COVID-19 changed our food systems and food security paradigms. *Current Research in Food Science* 3, 166-172. (2020). (ετεροδημοσιεύσεις: 146).
 7. A.B. Tobin, M. Mihnea, M. Hildenbrand, A. Miljkovic, G. Garrido-Bañuelos, **E. Xanthakis** and P. Lopez-Sanchez. Bolus rheology and ease of swallowing of particulated semi-solid foods as evaluated by an elderly panel. *Food & Function*. (2020). (ετεροδημοσιεύσεις: 7).
 8. Monari, S., Ferri, M., Vannini, M., Sisti, L., Marchese, P., Ehrnell, M., **Xanthakis, E.**, Celli, A., Tassoni, A. Cascade strategies for the full valorisation of Garganega white grape pomace towards bioactive extracts and bio-based materials. *PLoS ONE*, 15. (2020). (ετεροδημοσιεύσεις: 6).
 9. M. Ferri, M. Vannini, M. Ehrnell, L. Eliasson, **E. Xanthakis**, S. Monari, L. Sisti, P. Marchese, A. Celli, A. Tassoni. From winery waste to bioactive compounds and new polymeric biocomposites: a contribution to the circular economy concept. *Journal of Advanced Research*. (2020). (ετεροδημοσιεύσεις: 46).
 10. P. K Jha. S. Chevallier, **E. Xanthakis**, V. Jury, A. Le-Bail. Effect of innovative microwave assisted freezing (MAF) on the quality attributes of apples and potatoes. *Food Chemistry* 309, (2020). (ετεροδημοσιεύσεις: 20).
 11. P. K. Jha, K. Vidot, J. Fontaine, **E. Xanthakis**, X. Falourd, V. Jury, A Le-bail. "Benchmarking of techniques used to assess the freeze damage in potatoes". *Journal of Food Engineering* 262, 60-74. (2019). (ετεροδημοσιεύσεις: 3).
 12. Dalvi-Isfahan M., Jha P.K., Tavakoli J., Daraei-Garmakhany A., **Xanthakis E.**, Le-Bail A. "Review on identification, underlying mechanisms and evaluation of freezing damage". *Journal of Food Engineering* 255, 50-60. (2019). (ετεροδημοσιεύσεις: 50).
 13. P. K. Jha, **E. Xanthakis**✉, S. Chevallier, V. Jury, A. Le-Bail. "Assessment of freeze damage in fruits and vegetables". *Food Research International Journal* 255, 50-60. (2019). (ετεροδημοσιεύσεις: 41).
 14. **E. Xanthakis**✉, E. Gogou, P. Taoukis, L. Ahrné. "Effect of microwave assisted blanching on the ascorbic acid oxidase inactivation and vitamin C degradation in frozen mangoes" *Innovative Food Science & Emerging Technologies* 48, 248-257. (2018). (ετεροδημοσιεύσεις: 35).
 15. P.K.Jha, **E. Xanthakis**✉, V. Jury, M. Havet, A. Le-Bail. "Advances of electro-freezing in food processing". *Current Opinion in Food Science* 23,85-89. (2018). (ετεροδημοσιεύσεις: 16).
 16. P. K. Jha, **E. Xanthakis**, V. Jury and A. Le-Bail. "An Overview on Magnetic Field and Electric Field Interactions with Ice Crystallisation; Application in the Case of Frozen Food". *Crystals* 7, 299. (2017). (ετεροδημοσιεύσεις: 43).
 17. Dalvi-Isfahan M., Hamdami N., **Xanthakis E.**, Le-Bail A. "Review on the control of ice nucleation by ultrasound waves, electric and magnetic fields". *Journal of Food Engineering* 195, 222-234. (2017). (ετεροδημοσιεύσεις: 152).
 18. Dalvi-Isfahan M., Hamdami N., Le-Bail A., **Xanthakis E.** "The principles of high voltage electric field and its application in food processing: a review". *Food Research International* 89 (1) 48-62. (2016). (ετεροδημοσιεύσεις: 71).
 19. K. Slettengren, **E. Xanthakis**✉, L. Ahrné, E.J. Windhab. Flow properties of spices measured with PFT in comparison to RST. *International Journal of Food Properties* 19(7), 1475-1482. (2016). (ετεροδημοσιεύσεις: 17).
-

20. E. Xanthakis✉, J. R. Van Ommen, L. Ahrné. "Flowability characterization of nanopowders". *Powder Technology* 286, 138-143. (2015). (ετεροδημοσιεύσεις: 22).
 21. P. Shenoy, E. Xanthakis, F. Innings, C. Jonsson, J. Fitzpatrick, L. Ahrné. "Dry Mixing of Food Powders: Effect of water content and composition on mixture quality of binary mixtures". *Journal of Food Engineering* 149, 229-236 (2015). (ετεροδημοσιεύσεις: 17).
 22. E. Xanthakis, A. Le-Bail, H. Ramaswamy. "Development of an innovative microwave assisted food freezing process". *Innovative Food Science & Emerging Technologies* 26, 176-181 (2014). (ετεροδημοσιεύσεις: 92).
 23. E. Xanthakis, M. Havet, S. Chevallier, J. Abadie & A. Le-Bail. "Effect of static electric field on ice crystal size reduction during freezing of pork meat" *Innovative Food Science & Emerging Technologies* 20: 115-120. (2013). (ετεροδημοσιεύσεις: 110).
 24. E. Xanthakis, E. Theodosiou, H. Stamatis, S. Magkouta, H. Loutrari, C. Roussos & F. N. Kolisis. "Biotransformations of natural compounds: Structural and functional diversity of novel derivatives" *Pure and Applied Chemistry* 82 (1): 1 - 16 (2010). (ετεροδημοσιεύσεις: 32).
 25. E. Xanthakis, S. Magkouta, H. Loutrari, H. Stamatis, C. Roussos & F. N. Kolisis. "Enzymatic synthesis of perillyl alcohol derivatives and investigation of their antiproliferative activity" *Biocatalysis and Biotransformation* 27 (3): 170 - 178 (2009). (ετεροδημοσιεύσεις: 15).
 26. K. Hlavsova, Z. Wimmer, E. Xanthakis, P. Bernasek, H. Sovova and M. Zarevucka. "Lipase Activity Enhancement by SC-CO₂ Treatment" *Zeitschrift fur Naturforschung - Section B Journal of Chemical Sciences* 63 (6): 779 - 784. (2008). (ετεροδημοσιεύσεις: 13).
 27. E. Xanthakis, M. Zarevucka, D. Saman, M. Wimmerova, F.N. Kolisis and Z. Wimmer. «Application of ionic liquids in enzymic resolution by hydrolysis of cycloalkyl acetates» *Tetrahedron: Asymmetry* 17: 2987-2992. (2006). (ετεροδημοσιεύσεις: 11).
- Δημοσιεύσεις σε άλλα επιστημονικά περιοδικά
 1. E. Xanthakis, A. Le-Bail, H. Ramaswamy. "Congélation en presence de microondes: Application a la viande de porc". Επιστημονικό Περιοδικό Revue Générale Froid et Conditionnement d'Air, 1147-1148: 32-36. (Τεύχος Οκτωβρίου - Νοεμβρίου 2014).
 2. E. Xanthakis, S. Chevallier, A. Le-Bail. "Congélation de la viande de porc sous champ électrique statique: effet sur la taille des cristaux de glace et la structure". La Revue Générale Froid et Conditionnement d'Air, 1137: 48-52. (Τεύχος Οκτωβρίου 2013).
 3. E. Xanthakis, A. Le-Bail, S. Chevallier, J. Abadie & M. Havet. «Congélation sous champ électrique statiques: résultats récents». La Revue des Industries Alimentaires et Agricoles (IAA): 18 - 19. (Τεύχος Ιανουαρίου - Φεβρουαρίου 2013).
 - Δημοσιεύσεις σε επιστημονικά βιβλία
 1. F. J. Barba, L. Ahrné, E. Xanthakis, M. G. Landerslev, V. Orlien. "Chapter 2. Innovative technologies". In Francisco J. Barba; Mohamed Koubaa; Vibeke Orlien; Anderson Sant'Ana (Eds.), *Innovative Technologies for Food Preservation: Inactivation of spoilage and pathogenic microorganisms*. Publisher: Elsevier Academic Press. (2017). (ετεροδημοσιεύσεις: 30).
 2. E. Xanthakis, V. Valdramidis. "Impact of heating operations on the microbial ecology of foods". In Anderson de Souza Sant'Ana (Eds.), *Modeling the Microbial*
-

Ecology of Foods: Quantitative Microbiology in Food Processing, Chapter: 5, Publisher: John Wiley & Sons, Ltd., pp.117-142 (2017). (ετεροδημοσιεύσεις: 7).

3. **E. Xanthakis**, A. Le-Bail, M. Havet. "Chapter 30 - Freezing Combined with Electrical and Magnetic Disturbances". In D.W. Sun (Eds.), *Emerging Technologies for Food Processing* (2nd Edition). Elsevier Academic Press. (2014). (ετεροδημοσιεύσεις: 27).
- **Παρουσιάσεις εργασιών σε διεθνή επιστημονικά συνέδρια**
 1. G Gustinelli, P Andreu-Cabedo, E Lopez-Quiroga, **E Xanthakis**. Influence of microwave assisted freezing parameters on ice crystal growth. 6th IIR Conference on Sustainability and the Cold Chain, ICC3 2020, Διεθνές Συνέδριο. Nantes, Γαλλία. (26 - 28 Αυγούστου, 2020).
 2. A. Lebail, P. K. Jha, M. Sadot, V. Jury, S. Curet, S Chevallier, O. Rouaud, M. Havet, L. Eliasson, **E. Xanthakis**, J. Huen, I. Matullat. Procédés de cristallisation innovants assistés par des champs magnétique, électrique et électromagnétiques externes; application à la congélation d'aliments et autres champs d'application. 17ème Congrès de la Société Française de Génie des Procédés. Διεθνές Συνέδριο. Γαλλία, (Οκτώβριος, 2019).
 3. A Lebail, PK Jha, **E Xanthakis**, M Havet. Physics of freezing under electromagnetic conditions; a review. 25th IIR International congress of refrigeration. Διεθνές Συνέδριο. Μόντρεαλ, Καναδάς. (Αύγουστος, 2019).
 4. **E. Xanthakis**. Water/ice transitions and food quality. Κεντρικός προσκεκλημένος ομιλητής. <http://www.fffostconference.com/conference-speakers.asp>. 32nd EFFoST Διεθνές Συνέδριο. Nantes, Γαλλία, 6-8 Νοεμβρίου 2018.
 5. E. Lopez-Quiroga, P. Andreu, P.J. Fryer, L. Ahrné, S. Bakalis, **E. Xanthakis**. Food structuring through crystallisation: A modelling approach. 32nd EFFoST Διεθνές Συνέδριο. Nantes, Γαλλία, 6-8 Νοεμβρίου 2018.
 6. L. Eliasson, J. Huen, I. Matullat, P. Kumar Jha, A. Le-Bail, **E. Xanthakis**. Microwave assisted freezing of meat and fish matrices. 32nd EFFoST Διεθνές Συνέδριο. Nantes, Γαλλία, 6-8 Νοεμβρίου 2018.
 7. I. Matullat, J. Huen, **E. Xanthakis**, L. Eliasson, P.K. Jha, A. Le Bail. Sensory evaluation of potatoes, chicken meat, cod fish and emulsions after microwave-assisted freezing. 32nd EFFoST Διεθνές Συνέδριο. Nantes, Γαλλία, 6-8 Νοεμβρίου 2018.
 8. **E. Xanthakis**, P. Kumar Jha, A. Da Silva, L. Eliasson, S. Isaksson, A. Le-Bail & L. Ahrné. Microwave Assisted Freezing of Vegetables. 31st EFFoST Διεθνές Συνέδριο. Sitges, Ισπανία, 13-16 Νοεμβρίου 2017.
 9. A. Le-Bail, S. Curet, M. Havet, P. Jha, V. Jury, O. Rouaud, M. Sadot, **E. Xanthakis**, S. Isaksson, J. Huen, M. Shrestha & J. P. Bernard. FREEZEWAVE SUSFOOD ERA-net: Freezing assisted by low energy microwave irradiation to improve frozen food quality. 31st EFFoST Διεθνές Συνέδριο. Sitges, Ισπανία, 13-16 Νοεμβρίου 2017.
 10. Isaksson, S., Sadot, M. Da Silva, A., Curet, S., Rouaud, O., Lebail, A., Havet, M., **Xanthakis, E.**, "Temperature-Dependent Dielectric Properties of Foods during Freezing and Thawing, 16th Διεθνές Συνέδριο Microwave and High Frequency Heating AMPERE, Delft, Ολλανδία, Σεπτέμβριος 14-17, 2017.
 11. **E. Xanthakis**, E. Kaunisto, J. Berg, S. Isaksson, A. Le-Bail, L. Ahrné. "Evaluation of dry blanching and microwave assisted freezing of fruits". 30th EFFoST Διεθνές Συνέδριο, Βιέννη, Αυστρία, 28-30 Νοέμβριος 2016.
 12. E. Lopez-Quiroga, F.S. Mohd Salleh, P.J. Fryer, S. Bakalis, **E. Xanthakis** - "Model-based study of water crystallisation in food systems". 30th EFFoST Διεθνές Συνέδριο, Βιέννη, Αυστρία, 28-30 Νοέμβριος 2016.

13. **E. Xanthakis**, E. Kaunisto, M. Duvernay, A. Le-Bail, and L. Ahrné. Microwave Assisted Blanching and Novel Freezing Methods of Fruits. IUFoST-18th Παγκόσμιο Συνέδριο στην Επιστήμη Τροφίμων και Τεχνολογίας. 21-25 Αύγουστος 2016, Δουβλίνο, Ιρλανδία.
 14. **E. Xanthakis**, E. Kaunisto, S. Isaksson, L. Ahrné. "COLDμWAVE - Investigation of microwave blanching of vegetables" 29th EFFoST Διεθνές Συνέδριο, Αθήνα, Ελλάδα, 10-12 Νοέμβριος, 2015.
 15. S. Isaksson, E. Kaunisto, **E. Xanthakis**, L. Ahrné. "FREEZEWAVE - Investigation of dielectric properties of food matrices for modelling of microwave assisted freezing" 29th EFFoST Διεθνές Συνέδριο, Αθήνα, Ελλάδα, 10-12 Νοέμβριος, 2015.
 16. A. Le-Bail, S. Curet, M. Havet, V. Jury, O. Rouaud, M. Sadot, **E. Xanthakis**, S. Isaksson, L. Ahrne, T. Park et al. "FREEZEWAVE- A new European project on freezing under microwaves irradiation" 29th EFFoST Διεθνές Συνέδριο, Αθήνα, Ελλάδα, 10-12 Νοέμβριος, 2015.
 17. A. Le-Bail, **E. Xanthakis**, M. Havet. "Freezing under electrical and magnetic disturbances; A review" Διεθνές συνέδριο ICR2015, Yokohama, Ιαπωνία. 16 - 22 Αύγουστος 2015.
 18. **E. Xanthakis**, A. Le-Bail, M. Shrestha, L. Ahrne, J-P. Bernard. "FREEZEWAVE - Innovative and low energy microwave assisted freezing process for high quality foods" Διεθνές συνέδριο ICR2015, Yokohama, Ιαπωνία. 16 - 22 Αύγουστος 2015.
 19. A. Le-Bail, **E. Xanthakis**, H.S. Ramaswamy, M. Havet. "Impact of surface roughness and of electrical disturbances on crystallization in food systems" ICEF 12 Διεθνές Συνέδριο, Quebec City, Καναδάς. 14 - 18 Ιούνιος 2015.
 20. **E. Xanthakis**, K. Tammel, J. Fitzpatrick, L. Ahrné. "Influence of water activity on flow properties of constituent powders in spice mixes". 28th EFFoST & 7th International Food Factory for the Future Διεθνή Συνέδρια, Uppsala, Σουηδία. 25-28 Νοέμβριος 2014.
 21. **E. Xanthakis**, A. Le-Bail, H. Ramaswamy. "Development and implementation of an innovative food freezing under microwave radiation process". 28th EFFoST & 7th International Food Factory for the Future Διεθνή Συνέδρια, Uppsala, Σουηδία. 25-28 Νοέμβριος 2014.
 22. **E. Xanthakis**, S. Chevallier, A. Le-Bail, J. Abadie & M. Havet. "Freezing of pork meat under static electric field; Impact on ice crystals size and structure". 2nd IIR International Conference on Sustainability and the Cold Chain, p.63. Παρίσι, Γαλλία. 2-4 Απριλίου 2013.
 23. A. Le-Bail, **E. Xanthakis** & M. Havet. "Recent Innovations and opportunities for refrigeration applied to food". 3rd International Conference on Food Technology at IICPT (3rd INCOFTECH), Thanjavur, Ινδία. 4 - 5 Ιανουαρίου 2013.
 24. A. Le-Bail, **E. Xanthakis**, M. Thiam & M. Havet. "Refrigeration applied to food; Recent innovations". 2012 CIGR Section VII International Technical Symposium on "Innovating the Food Value Chain" - Postharvest Technology and Agri-Food Processing. Stellenbosch, Νότια Αφρική. 25 - 29 Νοεμβρίου 2012.
 25. **Xanthakis E.**, Magkouta S., Mistriotis P., Stamatis H., Roussos C., Kolisis F.N. , Loutrari H. "Enzymatic synthesis of novel perillyl alcohol derivatives and evaluation of their anti-tumor activity". 13th State-of-the-art Interdisciplinary Review Course on Pulmonary Diseases, Critical Care, Emergency Medicine and Nursing Care, p.74. Αθήνα, Ελλάδα. 2-4 Απριλίου 2009.
 26. **E. Xanthakis**, P. Mistriotis, H. Stamatis, S. Magkouta, H. Loutrari, C. Roussos and F. Kolisis. "Biotransformations of natural compounds: Structural and functional diversity of novel derivatives". 13th International Biotechnology Symposium and
-

- Exhibition. *Journal of Biotechnology*, Vol. 136, Supplement 1, p.S280. Dalian, Kίνα. Οκτώβριος 2008.
27. **E. Xanthakis**, S. Magkouta, H. Loutrari, H. Stamatis, F.Kolisis. "Synthesis of amphipathic derivatives of perillyl glucoside by lipase-catalysed esterification in non conventional media". 6th Euro Fed Lipid Congress. Αθήνα, Ελλάδα. Σεπτέμβριος 2008.
 28. **E. Xanthakis**, S. Bichakis, H. Stamatis, F. Kolisis "Enzymatic synthesis of amphipathic derivatives of perillyl alcohol in non conventional media". 5th World Congress on Industrial Biotechnology and Bioprocessing. Chicago, Illinois, Ηνωμένες Πολιτείες Αμερικής. Απρίλιος 2008.
 29. **E. Xanthakis**, P. Mistrionis, H. Stamatis, F. Kolisis. "Bi-enzyme system for the glucosidation/esterification of natural bioactive compounds. The case of perillyl alcohol" Hellenic Society of Biochemistry & Molecular Biology 59th Meeting. Volume 54 p.305. Αθήνα, Ελλάδα. Δεκέμβριος 2007.
 30. **E. Xanthakis**, P. Mistrionis, H. Stamatis, F. Kolisis. "Studies on the enzymatic glucosidation of bioactive constituents contained in the essential oil of Chios mastic gum" 2nd Panhellenic Scientific Congress - Biotechnology and Food Technology. p. 43-47. Αθήνα, Ελλάδα. Μάρτιος 2007.
 31. **E. Xanthakis**, H. Stamatis, F. Kolisis. "Studies on the enzymatic glucosidation of the monoterpene Perillyl alcohol contained in the essential oil of mastic gum" Protein Design and Evolution for Biocatalysis Conference. p. P42. Greifswald, Γερμανία. Σεπτέμβριος 2006.
 32. **E. Xanthakis**, H. Stamatis, F. Kolisis. "Glycosidation of Perillyl Alcohol Catalysed by β -Glucosidase" Hellenic Society of Biochemistry & Molecular Biology 57th Meeting. Volume 52 p.226. Αθήνα, Ελλάδα. Δεκέμβριος 2005.
 33. **E. Xanthakis**, H. Stamatis, F.N. Kolisis. "Biocatalytical transformation fo Mastic oil compounds". Greek Lipid Forum. p. Π-30. Αθήνα, Ελλάδα. Ιούνιος 2005.
 34. **E. Xanthakis**, A. Kontogianni, F.N. Kolisis, H. Stamatis. "Kinetic study of enzymatic transesterification of rutin" p.1173-1176. 4^o Πανελλήνιο Επιστημονικό Συνέδριο Χημικής Μηχανικής, Πάτρα, Ελλάδα. Μάιος 2003.
-