

ΣΥΝΟΠΤΙΚΟ ΒΙΟΓΡΑΦΙΚΟ ΣΗΜΕΙΩΜΑ

ΧΡΗΣΤΟΣ ΚΕΧΑΓΙΑΣ

ΟΜΟΤΙΜΟΣ ΚΑΘΗΓΗΤΗΣ ΤΟΥ ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟΥ ΔΥΤΙΚΗΣ ΑΤΤΙΚΗΣ ΚΑΙ ΤΟΥ ΤΕΙ-ΑΘΗΝΑΣ

Πατρώνυμο: Χαράλαμπος
Τόπος γέννησης: Πτελεός Μαγνησίας

Ηλεκτρονική Αλληλογραφία
kehagias@uniwa.gr

ΣΠΟΥΔΕΣ

1. Πτυχίο της Γεωπονικής Σχολής του Αριστοτελείου Πανεπιστημίου Θεσσαλονίκης (1968)
2. Πιστοποιητικό Σπουδών στην Τεχνολογία Γάλακτος του Γεωργικού Πανεπιστημίου Wageningen Ολλανδίας (1972)
3. Διδακτορικό (Ph.D) στο Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Ohio State University ΗΠΑ (1976)
4. Μεταδιδακτορικό (Post Doctor), εκπαίδευση σε θέματα βιοτεχνολογίας στο Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων του National College of Food Technology, University of Reading, Αγγλία (1979)

ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΕΜΠΕΙΡΙΑ

1. 1971 – 1972: Netherlands Institute for Dairy Research (NIZO), Ολλανδία
2. 1972 – 1973: Υπουργείο Γεωργίας, Κτηνοτροφικός Σταθμός, Διαβατά, Θεσ/νίκη
3. 1973 – 1976: Department of Food Science and Nutrition, Ohio State University, ΗΠΑ
4. 1976 – 1984: Υπουργείο Γεωργίας, Ινστιτούτο Τεχνολογίας Τροφίμων, Λυκόβρυση Αττικής
5. 1984 - 2008: Τεχνολογικό Εκπαιδευτικό Ίδρυμα (ΤΕΙ-Αθήνας), Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων
6. 2008 – 2011: Επιστημονικός Συνεργάτης στο Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων του ΤΕΙ-Αθήνας

ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΑ

(Ερευνητική – Εκπαιδευτική – Διοικητική)

1. 1992 – 1998: Αντιπρόεδρος του ΤΕΙ – Αθήνας
2. 1992 – 1998: Πρόεδρος της Επιτροπής Εκπαίδευσης και Ερευνών και του Ειδικού Λογ/σμού αξιοποίησης και διαχείρισης κονδυλίων έρευνας και Β΄ ΚΠΣ
3. 1994 - 1998: Πρόεδρος του Κέντρου Επαγγελματικής Κατάρτισης του ΤΕΙ-Αθήνας και υπεύθυνος του Γραφείου Ευρωπαϊκών και Διεθνών Προγραμμάτων
4. 1996 - 1998: Υπεύθυνος Προγράμματος εκσυγχρονισμού της βιβλιοθήκης του ΤΕΙ-Αθήνας, χρηματοδοτούμενου από την Ευρωπαϊκή Ένωση, προϋπολογισμού 1,5 δις
5. 1988 -1992: Προϊστάμενος του Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων του ΤΕΙ-Αθήνας
6. 1998 -1999: Υπεύθυνος προγράμματος αξιολόγησης του Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων και Πρόεδρος Επιτροπής Αναμόρφωσης του Προγράμματος Σπουδών
7. 1998 – 2000: Εκπόνηση μελέτης εκπαιδευτικής έρευνας στα πλαίσια ερευνητικού προγράμματος σε συνεργασία με ΚΕΠΕ
8. 1991 (Ιούλιος): Επισκέπτης Καθηγητής στο Πανεπιστήμιο Humberside, Αγγλία (στα πλαίσια του Erasmus)
9. 1993: Διαλέξεις σε Πανεπιστήμια της Πολωνίας (Olsztyn, Krakow)
10. 1994 (Οκτώβριος): Εκπαίδευση στελεχών βιομηχανιών και Πανεπιστημίων και μελέτη σε βιομηχανία για τους τρόπους εξοικονόμησης ενέργειας (Uzbekistan)
11. 1999 – 2006: Εθνικός εκπρόσωπος στο εκπαιδευτικό πρόγραμμα Erasmus, με συμμετοχές στις συσκέψεις στις Βρυξέλλες σε επίπεδο Ε.Ε. και εισηγήσεις σε ενημερωτικές Ημερίδες, για τις εξελίξεις στην τριτοβάθμια εκπαίδευση και την πολιτική της Ε.Ε. στην εκπαίδευση και την κινητικότητα των φοιτητών (τουλάχιστον 2 κατ' έτος).
12. 1980 – 2011: Υπηρετήσα στην Εθνική Επιτροπή Γάλακτος (μέλος της Διεθνούς Ομοσπονδίας Γάλακτος) σε διάφορες θέσεις: Γενικός Γραμματέας, Αντιπρόεδρος και Μέλος του Δ.Σ., υπήρξα δε Ιδρυτικό της μέλος (1979). Συμμετείχα στη συγκρότηση Ομάδων Εργασίας για την παρακολούθηση των δραστηριοτήτων των αντίστοιχων ομάδων της International Dairy Federation (IDF), τις οποίες συντόνιζα σε εθνικό επίπεδο
13. Υπεύθυνος Ερευνητικών Προγραμμάτων χρηματοδοτούμενων από την Ευρωπαϊκή Ένωση μετά από υποβολή προτάσεων, καθώς και Διακρατικών (Αγγλία, Ουγγαρία) χρηματοδοτούμενων από ΓΓΕΤ

14. 2004-2006: Συμμετοχή μετά από πρόσκληση στο Advisory Board του Dairy Excellence Centre για τη Γαλακτοκομία, που δημιούργησε η Σχολή Επιστήμης Τροφίμων του Πανεπιστημίου Warmia and Mazury in Olsztyn Πολωνίας, με χρηματοδότηση από την Ευρωπαϊκή Ένωση
15. 2005 – 2006: Μόνιμο μέλος του Δ.Σ. του Συμβουλίου Αναγνώρισης Επαγγελματικής Ισοτιμίας (ΣΑΕΙ) τίτλων από Ε.Ε.
16. 2005 – 2006: Συμμετοχή σε Ομάδα Εργασίας της Ε.Ε. (Stakeholders Group) κατόπιν απόφασης της Ε.Ε., για την υποβολή προτάσεων για το νέο εκπαιδευτικό πρόγραμμα για τη Δια Βίου Εκπαίδευση στην Τριτοβάθμια Εκπαίδευση, που αντικατέστησε το πρόγραμμα Σωκράτης
17. 2018 – σήμερα: Συμμετοχή στο Δ.Σ. του Ομίλου Φίλων Φέτας
18. Διεθνής αναγνώριση Ερευνητικού και Επιστημονικού έργου με:
 - ✓ Η αναγνώριση του ερευνητικού έργου αποδεικνύεται από τον πολύ μεγάλο αριθμό των Citations
 - ✓ Συμμετοχή σε ομάδες εργασίας της Ευρωπαϊκής Κοινότητας και της Διεθνούς Ομοσπονδίας Γάλακτος με έκδοση σχετικών Μονογραφιών, συμμετοχή σε Συνεδριάσεις του Codex Alimentarius (FAO/WHO)
 - ✓ Από το 1998 έως σήμερα, έχω εκπροσωπήσει την Εθνική Επιτροπή Γάλακτος Ελλάδος στα διοικητικά όργανα της International Dairy Federation και έχω παρακολουθήσει τα Παγκόσμια Συνέδρια που έχουν διοργανωθεί στο διάστημα αυτό σε διάφορες χώρες (Γερμανία, Γαλλία, Βέλγιο, Νέα Ζηλανδία, Καναδάς, Ιταλία, Κίνα, Ιρλανδία, Μεξικό)
 - ✓ Συμμετοχή σε διάφορες ομάδες εργασίας του Υπουργείου Γεωργίας και υποβολή μελετών ή εισηγήσεων (Κανονισμός Ποιότητας Γάλακτος, Απόβλητα Ελαιουργείων, Χάραξη Ερευνητικής Πολιτικής)
 - ✓ Προσκεκλημένος ομιλητής σε Διεθνή Συνέδρια και πρόεδρος ειδικών συνεδριάσεων σε Παγκόσμια Συνέδρια με επιλογή ομιλητών και αξιολόγηση εργασιών (Διεθνούς Ένωσης Αιγοτροφείας, Διεθνούς Ομοσπονδίας Γάλακτος κ.λπ.)
 - ✓ Κατά διαστήματα μέλος στο Editorial Board Διεθνών και Ελληνικών περιοδικών (Small Ruminant Research, Egyptian J. of Dairy Science, Επιστήμη και Τεχνολογία Γάλακτος)
 - ✓ Συμμετοχή στη διοργάνωση Συνεδρίων (Πρόεδρος οργανωτικής επιτροπής των Συνεδρίων της Εθνικής Επιτροπής Γάλακτος: 2006 «Προοπτικές και Ευκαιρίες της Ελληνικής Γαλακτοκομίας», 2009 «Επιστήμη και Τεχνολογία Γάλακτος», 2011 Παγκόσμιο Συνέδριο της Διεθνούς Ομοσπονδίας Γάλακτος και Εθνικής Επιτροπής Γάλακτος Ελλάδας για Πρόβειο, Γίδινο και τα άλλα

είδη Γάλακτος εκτός Αγελαδινού, ως πρόεδρος της επιστημονικής επιτροπής του συνεδρίου)

- ✓ Αξιολογητής προγραμμάτων Γεωργικής Έρευνας (Υπ. Γεωργίας) και εκπαιδευτικών προγραμμάτων (ΥΠΕΠΘ του ΕΠΕΑΕΚ)
- ✓ Εισηγήσεις σε Σεμινάρια, Συνέδρια, Συνόδους Προέδρων, θεμάτων που σχετίζονται με τη διοίκηση και πολιτική σε θέματα Παιδείας και Έρευνας
- ✓ Παρακολούθηση Παγκοσμίων Συνεδρίων για θέματα Παιδείας με συμμετοχή Πρυτάνεων Ευρωπαϊκών Πανεπιστημίων (UNESCO) και Συσκέψεων Πρυτάνεων Γεωργικών Πανεπιστημίων
- ✓ Διδασκαλία μαθημάτων (Χημείας Τροφίμων, Επεξεργασίας Τροφίμων και Προστασίας Περιβάλλοντος, Μετασυλλεκτικής Φυσιολογίας) σε προπτυχιακό και μεταπτυχιακό επίπεδο (Master), καθώς και επίβλεψη έρευνας για M.Phil ή Διδακτορικό δίπλωμα
- ✓ Πιστοποιημένος εκπαιδευτής για διάφορα αντικείμενα στον τομέα των τροφίμων από τον ΕΦΕΤ και το ΕΚΕΠΙΣ και συμμετοχή σε εκπαίδευση προσωπικού επιχειρήσεων τροφίμων

ΣΥΓΓΡΑΦΙΚΗ ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΑ

Περισσότερες από 100 επιστημονικές εργασίες εκ των οποίων περίπου 60 ερευνητικές, δημοσιευμένες σε περιοδικά ή πρακτικά συνεδρίων και οι υπόλοιπες περιλαμβάνουν μονογραφίες, βιβλία, συμμετοχές σε εκδόσεις και δημοσιεύσεις

ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΕΣ ΕΡΓΑΣΙΕΣ

1. Διδακτορική διατριβή

Kehagias, C. 1976. Casein as a source of edible sialic acid and a growth promoting substance for *Lactobacillus bifidus* var. *pennsylvanicus*. Dissertation (Διατριβή για Διδακτορικό), Ohio State University. 1- 153

2. Ερευνητικές εργασίες δημοσιευμένες σε περιοδικά

1. Kehagias, C. and Radema, L. 1973. Storage of butter oil under various conditions. Netherlands Milk and Dairy Journal. 27: 379-398
2. Kehagias, C. and Hansen, P.M.T. 1976. Isolation of sialic acid from casein and reclamation of the residual casein. Journal of Dairy Science. 59: 1718-1726.
3. Kehagias, C., Jao, Y.C., Mikolajcik, E.M. and Hansen, P.M.T. 1977. Growth response of *Bifidobacterium bifidum* to a hydrolytic product isolated from bovine casein. Journal of Food Science. 42: 146-150.

4. Κεχαγιάς, Χρ. και Ντάλλες, Θ. 1978. Αφροποιητική ικανότητα και διαλυτότητα καζείνης από πρόβειο, γίδινο και αγελαδινό γάλα. «Γεωργική Έρευνα», 2: 273-283.
5. Anyfantakis, E., Kehagias, C., Kotouza, E. and Kalatzopoulos, G. 1980. Frozen stability of sheep's milk under various conditions. *Milchwissenschaft*, 36: 80-82.
6. Κεχαγιάς, Χρ., Καλαντζόπουλος, Γ., Κοτούζα-Μαρκοπούλου, Ε. και Ανυφαντάκης, Ε. 1980. Παρασκευή γιαούρτης από συμπυκνωμένο κατεψυγμένο πρόβειο γάλα. «Γεωργική Έρευνα», 4: 83-93.
7. Κεχαγιάς, Χ. 1980. Χρησιμοποίηση τυρογάλακτος στην παρασκευή προϊόντων ζαχαροπλαστικής. «Γεωργική Έρευνα», 4: 357-366.
8. Ντάλλες, Θ. και Κεχαγιάς, Χρ. 1980. Επίδραση διαφόρων παραγόντων στην υφή των κονσερβοποιημένων βερυκόκκων της ποικιλίας Μπεμπέκου «Γεωργική έρευνα» 4: 345-355.
9. Kehagias, C. and Dalles, T. 1981. Functional properties of sodium caseinates derived from ewe's, goat's and cow's milk. *Milchwissenschaft*, 36: 29-31.
10. Kehagias, C. 1982. The influence of cooling raw sheep's and cow's milk on their physico-chemical and microbiological characteristics. *Egyptian J. Dairy Sci.* 10: 35-42.
11. Κεχαγιάς, Χρ. 1982. Επίδραση διαφόρων παραγόντων στην αποθήκευση υπό ψύξη του νωπού πρόβειου και του αγελαδινού γάλακτος. «Γεωργική Έρευνα», 6: 109-117.
12. Κεχαγιάς, Χρ. 1982. Παρασκευή γιαούρτης από αποθηκευμένο υπό ψύξη νωπό πρόβειο και αγελαδινό γάλα, «Γεωργική Έρευνα», 6: 281-288.
13. Kehagias, C. 1983. Influence of cold storage of raw sheep's and cow's milk on Feta cheese making parameters. *Dairy Industries International*. 48(2): 19-23
14. Ισραηλίδης, Κ. και Κεχαγιάς, Χρ. 1984. Επίδραση της συντήρησης υπό ψύξη των δειγμάτων νωπού αγελαδινού, γιδίνου και πρόβειου γάλακτος στο χρόνο αποχρωματισμού του κυανού του μεθυλενίου. Δελτίο Εθνικής Επιτροπής Γάλακτος, Τεύχος 2ο, Τόμος 1ος: 20-29.
15. Ντάλλες, Θ. και Κεχαγιάς, Χρ. 1984. Χημική σύνθεση εμπορικών τύπων γιαούρτης και μεταβολές κατά την αποθήκευση υπό ψύξη της πρόβειας γιαούρτης. Δελτίο Εθνικής Επιτροπής Γάλακτος Ελλάδος. 1:32-40.
16. Kehagias, C. and Dalles, T. 1984. Bacteriological and biochemical characteristics of various types of yogurt made from sheep's and cow's milk. *Jl of Food Protection*, VOL. 47, No 10: 760-761.

17. Κεχαγιάς, Χρ., Κονιδάρη, Π., Λάσκαρις, Χρ. και Καζάζης, Ι. 1987. Ζύμωση αγελαδινού, γίδινου και πρόβειου γάλακτος με θερμοφιλες οξυγαλακτικές καλλιέργειες. Επιστήμη και Τεχνολογία Γάλακτος, 1: 43-58.
18. Σαμαράς, Φ. και Κεχαγιάς, Χ. 1987. Εφαρμογή εμμέσων τεχνικών για την μικροβιακή ποιοτική κατάταξη του πρόβειου και γίδινου γάλακτος. Επιστήμη και Τεχνολογία Γάλακτος, 2: 5-15.
19. Αλεξίου, Η., Κεχαγιάς, Χ., Κονιδάρη, Π., Λαμπράκος, Μ. και Γαρυφαλλίδης, Ν. 1988. Ρεολογικές ιδιότητες ανακατεμένης (stirred) γιαούρτης από γίδινο γάλα. Επιστήμη και Τεχνολογία Γάλακτος, 1: 20-29.
20. Kehagias, C. Zervoudaki, A. and Parlama, C. 1989. Influence of composition and various additives on the properties of set-type yoghurt from goat's milk. Small Ruminant Research Journal, 2: 35-45
21. Γιαννούκου, Μ., Κεχαγιάς, Χρ. και Κατσιπής, Αντ. 1989. Επίδραση διαφόρων παραγόντων στα χαρακτηριστικά και την απόδοση σε τυρόπηγμα και σε στραγγισμένη γιαούρτη από διάφορα είδη γάλακτος. Επιστήμη και Τεχνολογία Γάλακτος 1: 5-28.
22. Kehagias, C., Kalavritinos, L. and Triadopoulou, C., 1992. Effect of pH on the yield and solids recovery of strained yoghurt from goat and cow milk. Cultured Dairy Products Journal, August, 10-14
23. Σαμαράς, Φ., Κεχαγιάς, Χ., Κουμπούρου, Α. 1992. Χαρακτηριστικά άλμης φέτας με ή χωρίς ιξώδες. Επιστήμη και Τεχνολογία Γάλακτος. 2: 7-12.
24. Kehagias, C., Latsi, E., Bithimitris, G. and Koulouris, S. 1994. A study of the influence of processing conditions on compositional characteristics of strained yogurt, quarg and cottage cheese, Dairy Industries International, September 47-50
25. Kehagias, C., Koulouris, S., Samona, A., Malliou, S. and Koumoutsos, G. 1995. Effect of various starters on the quality of cheese in brine. Food Microbiology, 12: 413-419
26. Venizelou, M., Kehagias, C., Samona, A. and Koulouris, S., 2000. Survival of yoghurt characteristic microorganisms in fruit yoghurts prepared under various conditions. Egyptian J. Dairy Sci. 28: 169-182
27. Drakoularakou, A., Kehagias, C., Karakanas, P.N., Koulouris, S., Timbis, D. 2003. A study of the growth of *Lactobacillus acidophilus* in bovine, ovine and caprine milk. International Journal of the Society of Dairy Technology, Vol. 56 No 1 p. 59-61
28. Samaras, F., Kehagias, C., Arkoudelos, J., Bokaris, M. 2003. Investigation of ropiness development by isolates of the genera *Lactobacillus*, *Alcaligenes* and Feta cheese starter cultures. Food Microbiology, 20: 503-509

29. Κεχαγιάς, Χ., Τυμπής, Δ., Βαμβακάκη, Α.Ν. και Κωστόγιαννης, Γ. 2004. Επίδραση αποθήκευσης στην κατάψυξη, του μεγέθους εμβολίου και των στερεών συστατικών χωρίς λίπος του γάλακτος στην ανάπτυξη εμπορικών καλλιεργειών των bifidobacteria. Επιστήμη και Τεχνολογία Γάλακτος, Εθνική Επιτροπή Γάλακτος Ελλάδος, 1: 9-26
30. Κεχαγιάς, Χ., Κερίμη, Α., Κουλούρης, Σ. και Κοντελής, Σ. 2006. Επίδραση της θερμοκρασίας στα χαρακτηριστικά της Φέτας μετά από συντήρηση για διάφορα χρονικά διαστήματα. Επιστήμη και Τεχνολογία Γάλακτος, Εθνική Επιτροπή Γάλακτος Ελλάδος, 1: 32-44
31. Kehagias, C., Koulouris, S., Arkoudelos, J., Samona, A. 2006. Viability and biochemical activity of bifidobacteria in association with yoghurt starter cultures in bifidus milk and bio-yoghurt during storage at 4° C. Egyptian Journal of Dairy Science. 34: 151-158
32. Kehagias, C., Csapó, J., Konteles, S., Kolokitha, E., Koulouris, S., Csapó-Kiss, Zs. 2008. Support of growth and formation of D-amino acids by *Bifidobacterium longum* in cows', ewes', goats' milk and modified whey powder products. International Dairy Journal. 18: 396-402

3. Ερευνητικές εργασίες δημοσιευμένες σε πρακτικά συνεδρίων

1. Kehagias, C. and Hansen, P.M.T. 1975. Properties of casein after limited acid hydrolysis. Journal of Dairy Science. 58: 798. Presented at the 70th annual meeting of the american dairy science association.
2. Kehagias, C., Mikolajcik, E.M. and Hansen, P.M.T. 1976. Isolation of a bifidus factor and sialic acid from casein. Presented at the 36th annual meeting of the Institute of Food Technologists (IFT). June 6-9
3. Κεχαγιάς, Χρ. και Ντάλλες, Θ. 1979. Λειτουργικές ιδιότητες του καζεϊνικού νατρίου από πρόβειο, γίδινο και αγελαδινό γάλα. Ανακοινώθηκε στο 1ο Πανελλήνιο Συμπόσιο Υγιεινής και Τεχνολογίας Τροφίμων, ΔΕΤΡΟΠ – Δ.Ε.Θ. 6η και 7η Νοεμβρίου.
4. Κεχαγιάς, Χρ. 1981. Αποθήκευση νοπού πρόβειου και αγελαδινού γάλακτος υπό ψύξη. Ανακοινώθηκε στο Πανελλήνιο Συνέδριο Γεωτεχνικών Ερευνών, Χαλκιδικής 5-8 Μαΐου, p: 79.
5. Kehagias, C. 1982. Effect of cooling raw sheep's and cow's milk on curd syneresis and nitrogen content of whey. Proc. XXI Int. Dairy Congr. Brief communication, Vol. I, Book one: 497.
6. Ντάλλες, Θ. και Κεχαγιάς, Χρ. 1982. Ποιοτικά χαρακτηριστικά εμπορικών τύπων γιαούρτης. Ανακοίνωση στο Σεμινάριο της Ελληνικής Εταιρείας Τεχνολόγων Τροφίμων, ΔΕΤΡΟΠ Μάϊος.

7. Ντάλλες, Θ., Κεχαγιάς, Χρ. και Βλάχος, Θ. 1983. Ποιοτικά χαρακτηριστικά σε κονσέρβες αρακά, ντομάτας, φασολάκι, μπάμιας και κομπόστας ροδάκινου. Διεθνές Συνέδριο κονσερβοποιημένων Τροφίμων, Απρίλιος Θεσ/νίκη 331-338.
8. Dalles, T. Kalatzopoulos, G. and Kehagias, C. 1983. Freezing preservation of soft cheeses with and without mold from goat's and sheep's milk. Proceeding of the Concluding Seminar of COST. 740-744.
9. Kehagias, C. and Macris, B. 1984. Microbial protein production from *Fusarium moniliforme* cultivated on whey in a pilot plant fermentor. Presented at Third European Congress on Biotechnology. September, Munchen, Fed. Rep. of Germany. II: 565-570.
10. Kehagias, C., Komiotis, A., Koulouris, S., Koroni, H. and Kazazis, J. 1986. Physico-chemical properties of set-type yogurt made from cow's, ewe's and goat's milk. Bulletin of the International Dairy Federation 202: 167-169.
11. Kehagias, C. and Dalles, T. 1986. Xanthine oxidase content and nitrogen distribution during ripening of feta cheese prepared from ewe's and cow's milk or mixtures. Bulletin of the International Dairy Federation 202: 140-144.
12. Laskaris, C., Kehagias, C., Konidari, P. and Kazazis, J. 1986. Fermentation of cow's, ewe's and goat's milk by yoghurt starters. Proceedings of 3rd Egyptian conference for dairy science and technology. p. 48-49.
13. Samaras, F. and Kehagias, C. 1986. Investigations on various methods for assessment of bacteriological quality of raw ewe's and goat's milk. Proceeding of 3rd Egyptian Conference for Dairy Science and Technology. p. 65-66
14. Κεχαγιάς, Χ., Ζερβουδάκη, Σ., Κουλούρης, Σ., Καζάζης, Ι. 1988. Επίδραση διαφόρων τεχνολογικών παραμέτρων στα χαρακτηριστικά της γιαούρτης από γίδινο γάλα. Πρακτικά δεύτερου πανελληνίου Συνεδρίου Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων. p. 395-402.
15. Labropoulos, A., Giaketas, S., Dimellis, A., Kehagias, C. and Koulouris, S. 1990. Ultrafiltration vs. Centrifugation effect on dairy product concentration. Strained yogurt. Presented at the Annual Meeting of the Institute of Food Technologists (IFT) June 17-20
16. Λάτση, Ε., Κεχαγιάς, Χ., Μπιθυμήτρης, Γ. 1991. Σύγκριση των χαρακτηριστικών στραγγισμένης γιαούρτης και φρέσκων τυριών (cottage και quarg). Πρακτικά Σεμιναρίου, Εβδομάδα Ποιοτικού Ελέγχου Τροφίμων, ΤΕΙ-Αθήνας, p. 103-104
17. Κεχαγιάς, Χρ., Λεβογιάννη, Ειρ., Κουλούρης, Σπ. και Φειζίδης, Ν., 1991. Παράγοντες που επηρεάζουν τον προσδιορισμό υγρασίας στα τυριά άλμης. Πρακτικά Σεμιναρίου, Εβδομάδα Ποιοτικού Ελέγχου Τροφίμων, ΤΕΙ-Αθήνας, p. 105-114

18. Kehagias, C., Agelidou, M., Kremastos, M. and Koulouris, S. 1992. Characteristics of Feta and Teleme cheese curds from goat and cow milk fermented with various starters. V International Conference on goats, New Delhi, Recent Advances in Goat Production, 1445-1451.
19. Timbis, D., Samona, A., Kehagias, C. and Mylonaki, G. 1995. Effect of cultivation conditions on the bacterial number and acidity of milk fermented with Bifidobacteria. Presented at the 9th World Congress of Food Sci. and Tech. Budapest, July 30-August 4, p. 94
20. Koulouris, S., Samona, A., Kehagias, C. and Bourlas, K. 1995. Effect of yoghurt culture and fermentation temperature on the survival of Bifidobacteria during cold storage. Presented at the 9th Congress of Food Sci. and Tech., Budapest, July 30-August 4, p. 95
21. Κουλούρης, Σ., Τυμπής, Δ., Κεχαγιάς, Χ. και Σαμωνά, Α. 1988. Ζωτικότητα χαρακτηριστικών μικροοργανισμών γιαούρτης σε εμπορικά προϊόντα. Πρακτικά Πέμπτου Πανελληνίου Συνεδρίου Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Αθήνα 15-17 Δεκεμβρίου, p. 125-133
22. Kehagias, C., Koulouris, S., Tymbis, D. and Pantziri, V. 2003. Survival of *bifidobacterium longum* and of yoghurt bacteria during frozen storage of ice cream. Presented at the 2nd International Symposium on Ice Cream, Thessaloniki, May 14-16
23. Κουλούρης, Σ., Κεχαγιάς, Χ., Βαραγκούλη, Α., Κερίμη, Α. 2004. Σημείο πήξεως του θερμικώς επεξεργασμένου γάλακτος και επίδραση απορρυπαντικών, απολυμαντικών και επείσακτου νερού. 3^ο Πανελλήνιο Συμπόσιο Υγιεινής και Τεχνολογίας Τροφίμων, Αθήνα, Τόμος Β, 170-174
24. Φώτης, Σ., Κεχαγιάς, Χ., Πούλιου, Μ., Κουλούρης, Σ., Ζόγκζας, Ν. 2005. Μεταβολή στην Υγρασία και το Βάρος κατά τη Συντήρηση της Φέτας σε Διάφορες Θερμοκρασίες. 4^ο Διεθνές Συνέδριο Τεχνολογίας Τροφίμων, Αθήνα, Τόμος Ι, 57-63
25. Νέγκα, Α., Μοάτσου, Γ. , Κεχαγιάς, Χ. 2009. Χαρακτηριστικά Ελληνικών τυριών Π.Ο.Π. Επιστήμη και Τεχνολογία Γάλακτος, ειδικό τεύχος, 457 – 460 (1^ο Πανελλήνιο Επιστημονικό Συνέδριο για το Γάλα και τα Προϊόντα του, Αθήνα, Οκτώβριος 9-10, 2008).
26. Κοντελής, Σ., Κερίμη, Α., Κεχαγιάς, Χ., Μοσχοπούλου, Α., Κουλούρης, Σ., Μπρατάκος, Μ. 2009. Σύνθεση της Φέτας μετά από μεταβολές της θερμοκρασίας αποθήκευσης. Επιστήμη και Τεχνολογία Γάλακτος, ειδικό τεύχος, 466 – 470 (1^ο Πανελλήνιο Επιστημονικό Συνέδριο για το Γάλα και τα Προϊόντα του, Αθήνα, Οκτώβριος 9-10, 2008).
27. Κουτιλέλλη, Β., Κατσιφέρης, Φ., Ζόγκζας, Ν., Κεχαγιάς, Χ., 2009. Υφή και σύνθεση της Φέτας σε σχέση με το σχήμα που συσκευάζεται σε δοχεία ή βαρέλια. Επιστήμη και Τεχνολογία Γάλακτος, ειδικό τεύχος, 471 – 474 (1^ο

Πανελλήνιο Επιστημονικό Συνέδριο για το Γάλα και τα Προϊόντα του, Αθήνα, Οκτώβριος 9-10, 2008).

28. Πιστεύου, Χ., Κερίμη, Α., Κοντελής, Σ., Πιστεύου, Κ., Ζόγκζας, Ν., Κουλούρης, Σ., Κεχαγιάς, Χ. 2009. Μεταβολή βάρους, pH και χαρακτηριστικών υφής Φέτας μετά από αυξομειώσεις της θερμοκρασίας συντήρησης. Επιστήμη και Τεχνολογία Γάλακτος, ειδικό τεύχος, 475 – 479 (1^ο Πανελλήνιο Επιστημονικό Συνέδριο για το Γάλα και τα Προϊόντα του, Αθήνα, Οκτώβριος 9-10, 2008).

4. Μονογραφίες και λοιπές επιστημονικές δημοσιεύσεις

1. Κεχαγιάς, Χρ. 1973. Τεχνολογία και ελαττώματα του Ολλανδικού τυριού Gouda. «Γεωπονικά», 210: 34-37
2. Κεχαγιάς, Χρ. Προστασία του περιβάλλοντος και οι βιομηχανίες τροφίμων. “Χημικά Χρονικά”, 1978. 1: 36-42.
3. Κεχαγιάς, Χρ. 1981. Προστασία του περιβάλλοντος από τα απόβλητα των βιομηχανιών τροφίμων και γάλακτος. «Σύγχρονος Γεωργία», 2:33-48 (προσκεκλημένος ομιλητής)
4. Κεχαγιάς, Χρ. 1981. Σημασία του γάλακτος και των γαλακτοκομικών προϊόντων στη διατροφή του ανθρώπου. «Σύγχρονος Γεωργία», 4: 112-116
5. Κεχαγιάς, Χρ. 1984. Οδηγίες προς τους εργαζομένους στις βιομηχανίες γάλακτος για ελάττωση του ρυπαντικού φορτίου των υγρών αποβλήτων. Επιμορφωτικό Σεμινάριο στη γαλακτοκομία, Τόμος Α, μέρος Α: 170-185 (προσκεκλημένος ομιλητής)
6. Κεχαγιάς, Χρ. 1984. Η Γιαούρτη στη διατροφή μας. Τα Αγροτικά, Μάρτιος, 9: 72-74
7. Κεχαγιάς, Χρ. 1984. Τρόποι ανίχνευσης και ποσοτικού προσδιορισμού αγελαδινού γάλακτος σε πρόβειο και γίδινο γάλα και τα προϊόντα αυτών. Επιμορφωτικό Σεμινάριο στη Γαλακτοκομία, Τόμος Β: 140-153 (προσκεκλημένος ομιλητής)
8. Kehagias, C. 1987. Fermented milk products in developing countries with emphasis on those produced from ewe’s and goat’s milk. Milk the Vital Force by D. Reidel Publishing Company, p. 683-690. Presented at the XXII International Dairy Congress (προσκεκλημένος ομιλητής)
9. Κεχαγιάς, Χρ. 1991. Διασφάλιση Ποιότητας – Ανάλυση Κινδύνων και Κρίσιμα Σημεία Ελέγχου. Πρακτικά Σεμιναρίου, Εβδομάδα Ποιοτικού Ελέγχου, ΤΕΙ Αθήνας p: 7-10
10. Κεχαγιάς Χ., 1991. Ανάγκη για προσαρμογή της ελληνικής νομοθεσίας στις σύγχρονες εξελίξεις στα ζυμωμένα γάλατα. Πρακτικά Σεμιναρίου, Εβδομάδα Ποιοτικού Ελέγχου Τροφίμων. ΤΕΙ-Αθήνας, p. 87-88

11. Kehagias, C. 1992. Dairy processing of goat milk. V International conference on goats, New Delhi, Pre-Conference Proceedings (lead paper), Volume II, Part II: 369-373 (παρουσίαση του Lead Paper ως προσκεκλημένος πρόεδρος της ειδικής session)
12. Κεχαγιάς, Χρ. και Κουλούρης, Σπ. 1992. Οξυγαλακτικές καλλιέργειες στη φέτα και στον τελεμέ. Επιμορφωτικό Σεμινάριο στη Γαλακτοκομία, 8-9 Οκτωβρίου 79-95
13. Κεχαγιάς, Χ. και Γιαννακοπούλου, Κ. 2001. Παράγοντες που επηρεάζουν την υγιεινή κατάσταση και ασφάλεια των παγωτών. Πρακτικά του Διεθνούς Συνεδρίου Τεχνολογίας Τροφίμων Αρτοποιίας Ζαχαροπλαστικής και Παγωτού. Πειραιάς, 16-18 Φεβρουαρίου, p. 1-9
14. Κεχαγιάς, Χρ. Χανιώτης, Φρ. και Χανιώτης, Δ. 2002, Η ανάπτυξη προβιοτικών μικροοργανισμών στο γάλα και η σημασία τους για την ανθρώπινη υγεία. Focus-Σύγχρονη Ιατρική Ενημέρωση, τευχ. 3^ο p. 32-40
15. Κεχαγιάς, Χρ. 2002. Ποιότητα των τυριών σε σχέση με την ποιότητα του γάλακτος. Επιμορφωτικό Σεμινάριο στη Γαλακτοκομία. Λάρισα, 5-6 Νοεμβρίου, 128-148 (προσκεκλημένος ομιλητής)
16. Κεχαγιάς, Χρ., Λαμπροπούλου, Κ., Παντζίρη, Β. και Κωνσταντουράκη, Στ. 2003. Εξελίξεις με τη χρησιμοποίηση των προβιοτικών μικροοργανισμών στα γαλακτοκομικά προϊόντα και δυνατότητες εφαρμογής τους στα παγωτά. 3^ο Διεθνές Συνέδριο Τεχνολογίας Τροφίμων Αρτοποιίας Ζαχαροπλαστικής και Παγωτού. Πειραιάς, 7-8 Φεβρουαρίου, p. 1-8
17. Κεχαγιάς, Χ. 2004. Ευνοϊκές επιδράσεις στην υγεία από τη χρησιμοποίηση μικροοργανισμών στα ζυμούμενα γάλατα και διαμόρφωση νέου πλαισίου για την περιγραφή τους. 3^ο Πανελλήνιο Συμπόσιο Υγιεινής και Τεχνολογίας Τροφίμων, Αθήνα, Τόμος Β, 25-31 (προσκεκλημένος ομιλητής)
18. Κεχαγιάς, Χ. 2005. Διασφάλιση Ποιότητας Νωπού Γάλακτος: Σημασία και Πρακτικές. 1^ο Πανελλήνιο Συνέδριο Τεχνολογίας Ζωικής Παραγωγής, Άρτα, 81-90 (προσκεκλημένος ομιλητής)
19. Κεχαγιάς, Χ. 2005. Η γιαούρτη μέσω της ελληνικής ιστορίας και παράδοσης. 10ο Τριήμερο Εργασίας για την Ιστορία του Ελληνικού Γάλακτος και των Προϊόντων του. Ξάνθη, 7-9 Οκτωβρίου, p. 503-515 (προσκεκλημένος ομιλητής)
20. Κεχαγιάς, Χρ. 2007. Τη Φέτα και τα μάτια μας. Τρόφιμα και Ποτά. 308: 12-13
21. Κεχαγιάς, Χ. 2008. Εξελίξεις στα ζυμωμένα γάλατα και ανάγκη για εκσυγχρονισμό του νομοθετικού πλαισίου. 2^ο Πανελλήνιο Συνέδριο «Σύγχρονες Διατροφικές Προκλήσεις για την Ασφάλεια και Ποιότητα των Τροφίμων», Θεσσαλονίκη, 6-8 Ιουνίου (προσκεκλημένος ομιλητής)

22. Κεχαγιάς, Χ. 2009. Εξελιξείς στα ζυμωμένα γάλατα και ανάγκη για νέο θεσμικό πλαίσιο στη χώρα μας. 2^ο Φεστιβάλ Γάλακτος και Τυριού, Αθήνα, 16 – 18 Οκτωβρίου (προσκεκλημένος ομιλητής)

5. Βιβλία που έχουν εκδοθεί

1. Υπουργείο Γεωργίας 1984. Τρόφιμα, Διατροφή, Υγεία. Σελίδες 1-75 (βιβλίο για ενημέρωση καταναλωτών – έλαβα μέρος στη συγγραφή του)
2. Κεχαγιάς, Χρ. 1997. Ποιότητα Γάλακτος και Γαλακτοκομικών Προϊόντων. Εκδόσεις Ίων, Αθήνα p. 1-151
3. Υπουργείο Εθνικής Παιδείας και Θρησκευμάτων – Παιδαγωγικό Ινστιτούτο. 2000. Εισαγωγή στην Τεχνολογία Τροφίμων. Αθήνα, ΟΕΔΒ, 1-317 (Συμμετοχή ως μέλος 4μελούς ομάδας στη συγγραφή)
4. Κεχαγιάς, Χ., Κουλούρης, Σ. 2005. Στοιχεία Τεχνολογίας & Έλεγχοι Ποιότητας Γάλακτος & Γαλακτοκομικών Προϊόντων. Εργαστηριακό Εγχειρίδιο, Εκδόσεις Ίων, Αθήνα, 1-255
5. Κεχαγιάς, Χ. 2011. ΓΑΛΑ. Επιστήμη, Τεχνολογία και Έλεγχοι για τη Διασφάλιση της Ποιότητας. Εκδόσεις Ίων, Αθήνα, 1-427
6. Κεχαγιάς, Χ., Τσάκαλη, Ε. 2017. Επιστήμη και Τεχνολογία Γάλακτος και Γαλακτοκομικών Προϊόντων. Εκδόσεις Νέων Τεχνολογιών, Αθήνα, 1-476
7. Κεχαγιάς, Χ., Τσάκαλη, Ε. 2020. Επιστήμη και Τεχνολογία Γάλακτος και Γαλακτοκομικών Προϊόντων. 2^η έκδοση. Εκδόσεις Νέων Τεχνολογιών, Αθήνα, 1-696

6. Συμμετοχή στην προετοιμασία εκδόσεων

1. Υπουργείο Γεωργίας 1980. Κανονισμός ελέγχου ποιότητας γάλακτος . Σελίδες 1-33. (Έλαβα μέρος στη συγγραφή ως μέλος τριμελούς ομάδας)
2. Κανονισμός ΕΟΚ 2188/1981. Ανίχνευση με ποσοτικό προσδιορισμό του ελεύθερου σιαλικού οξέος του ορού του γάλακτος που λαμβάνεται με επίδραση πυτιάς στο αποκορυφωμένο γάλα σε σκόνη που προορίζεται για δημόσια αποθεματοποίηση. Επίσημη Εφημερίδα Ευρωπαϊκών Κοινοτήτων Αριθ. L 213/I (Έλαβα μέρος στην ανάπτυξη της μεθόδου με αναλύσεις, σα μέλος της ομάδας εργασίας γάλακτος και γαλ/κών προϊόντων των χωρών της ΕΟΚ)
3. International Dairy Federation 1988. Fermented Milks and Technology. Bulletin No 227 (Συμμετοχή στην ομάδα Β38 που προετοίμασε την έκδοση)
4. International Dairy Federation 1992. New Technologies for fermented milks. Bulletin No 277 (Συμμετοχή στην ομάδα Β45 που προετοίμασε την έκδοση)
5. Υπουργείο Εθνικής Παιδείας και Θρησκευμάτων. 2000. Συσκευασία Τροφίμων. ΟΕΔΒ (Συμμετοχή στην επιτροπή κρίσης)

6. Τεχνολογικό Εκπαιδευτικό Ίδρυμα Αθήνας 1999. Αξιολόγηση του Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων (Συμμετοχή στη συγγραφή ως υπεύθυνος του έργου)
7. Τεχνολογικό Εκπαιδευτικό Ίδρυμα Αθήνας 1997. Παρουσίαση των Τμημάτων του ΤΕΙ Αθήνας – Ενημερωτικός Οδηγός στην ελληνική και αγγλική (Συμμετοχή στην προετοιμασία ως πρόεδρος επιτροπής)
8. Επιτροπή Ερευνών ΤΕΙ-Αθήνας 1994. Η έρευνα στο ΤΕΙ-Αθήνας (Συμμετοχή στην προετοιμασία και επιμέλεια)
9. Επιτροπή Ερευνών ΤΕΙ-Αθήνας 1995. Ερευνητικά και επιμορφωτικά έργα στο ΤΕΙ-Αθήνας (Συμμετοχή στην προετοιμασία και επιμέλεια)
10. Ray V. Herren. 2000. Γεωργική Παραγωγή και Τεχνολογία: Μια Βιολογική Προσέγγιση (Επιμέλεια Χρ. Κεχαγιάς). Εκδόσεις Ίων, Αθήνα, 1-536
11. Gillespie, James. 2004. Διατροφή και Αναπαραγωγή Ζώων (Επιμέλεια Χρ. Κεχαγιάς) Εκδόσεις Ίων, Αθήνα, 1-293
12. Gilman, F. Edward. 1997. Κλάδεμα Δέντρων Αστικού & Προαστιακού Τοπίου. Ένας Εικονογραφημένος Οδηγός (Επιμέλεια Χρ. Κεχαγιάς). Εκδόσεις Ίων, Αθήνα, 1-164
13. Εθνική Επιτροπή Γάλακτος 2005. Οδηγός ορθής πρακτικής σε εκτροφές γαλακτοπαραγωγής (Συμμετοχή στη σύνταξη και επιστημονική επιμέλεια του Οδηγού)
14. ΕΠΕΑΕΚ, 2007. Δημιουργία μοντέλου και ανάπτυξη Συστήματος Διαρκούς Αξιολόγησης της ποιότητας τυπικού Τμήματος Ανώτατης Τεχνολογικής Εκπαίδευσης, 1-204, Εκδόσεις Νέων Τεχνολογιών, Αθήνα (Συμμετοχή στην κύρια ερευνητική ομάδα)

7. Μελέτες

1. Υπουργεία Γεωργίας και Χωροταξίας, Οικισμού και Περιβάλλοντος, 1983. Μελέτη και εισήγηση μέτρων αντιμετώπισης προβλημάτων ρύπανσης περιβάλλοντος από τα ελαιουργεία. Σελίδες 1-51 (Έλαβα μέρος στη σύνταξη και συγγραφή σα μέλος ενδεκαμελούς ομάδας εργασίας)
2. Kehagias, C. 1994. Energy auditing and management at the Tashkent Butter – Dairy Company.
3. Κεχαγιάς, Χ. 1995. Διαμόρφωση πολιτικής στην επεξεργασία – μεταποίηση Γάλακτος και Γαλακτοκομικών Προϊόντων. Σεμινάριο ΕΘ.Ι.Α.ΓΕ
4. Κεχαγιάς, Χ. 1998. Γενική εικόνα ενεργειακής κατάστασης εργοστασίων γάλακτος

5. Εκπαιδευτική Έρευνα: Η περίπτωση του ΤΕΙ – Αθήνας, εισροές, χρηματοδότηση, εκροές (Συμμετοχή στη μελέτη ως υπεύθυνος έργου)

8. Εκπαιδευτικά βοηθήματα

1. Κεχαγιάς, Χ. 1985. Βιομηχανικές Ζυμώσεις. Σελίδες 70
2. Κεχαγιάς, Χ. 1994. Ποιοτικός Έλεγχος Γάλακτος και Γαλακτοκομικών Προϊόντων. Εργαστηριακές Ασκήσεις. Σελίδες 171
3. Κεχαγιάς, Χ. 1997. Τεχνολογία Γάλακτος και Γαλακτοκομικών Προϊόντων. Σελίδες 251
4. Κεχαγιάς, Χ. 1994. Τεχνολογία Γάλακτος και Γαλακτοκομικών Προϊόντων. Εργαστηριακές Ασκήσεις. Σελίδες 104
5. Κεχαγιάς, Χ. 2004. Σημειώσεις Μετασυλλεκτικής Φυσιολογίας Φρούτων και Λαχανικών

9. Τιμητικές Διακρίσεις

- 2008: Απονομή του τίτλου του Ομότιμου Καθηγητή του ΤΕΙ-Αθήνας
- 2021: Απονομή του τίτλου του Ομότιμου Καθηγητή του Πανεπιστημίου Δυτικής Αττικής
- 2008: Βράβευση από το ΤΕΙ-Αθήνας για την προσφορά μου
- 2008: Βράβευση από την Εθνική Επιτροπή Γάλακτος, για την προσφορά μου
- Τιμητικό βραβείο Dairy Awards 2022 για το έργο μου και τη συνεισφορά μου στην προώθηση της γαλακτοκομίας στην Ελλάδα (από την εταιρεία Boussias)
- Επίτιμο Μέλος του Institute of Food Technologists, ΗΠΑ