

Ιωάννης Σ. Μποζιάρης

Τμήμα Γεωπονίας, Ιχθυολογίας και Υδάτινου Περιβάλλοντος
Σχολή Γεωπονικών Επιστημών
Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας
383 34 Ν. Ιωνία, Βόλος

Τηλ. +30 24210 93153
+30-6972282989
Fax +30-24210-93157
E-mail: boziaris@uth.gr

Σπουδές

1996-2000 Ph.D. Μικροβιολογία Τροφίμων, University of Surrey, UK.
1995-1996 MSc. Επιστήμη Τροφίμων, University of Leeds, UK.
1990-1995 Πτυχίο Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων. Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών.

Ακαδημαϊκή και Επαγγελματική εμπειρία

2007-σήμερα Επίκουρος Καθηγητής. Τμήμα Γεωπονίας Ιχθυολογίας & Υδάτινου Περιβάλλοντος, Σχολή Γεωπονικών Επιστημών, Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας
2006-2007 Επίκουρος Καθηγητής Π.Δ. 407/80. Τμήμα Γεωπονίας Ιχθυολογίας & Υδάτινου Περιβάλλοντος Σχολή Γεωπονικών Επιστημών, Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας
2006-σήμερα Αξιολογητής του ΕΣΥΔ για Φορείς Πιστοποίησης Συστημάτων Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων.
2002-2006 Μεταδιδακτορικός συνεργάτης-ερευνητής, Τμήματος Επιστήμης & Τεχνολογίας Τροφίμων, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών.
2005-2006 Εξωτερικός συνεργάτης-σύμβουλος και επικεφαλής εισηγητής σεμιναρίων σε θέματα συστημάτων διαχείρισης ποιότητας (ISO 9001) και διαχείρισης ασφάλειας τροφίμων (HACCP, ISO 22000). Checkpoint. Αθήνα.
2002-2005 Εξωτερικός συνεργάτης-σύμβουλος σε θέματα ασφάλειας τροφίμων και υγιεινής πόσιμου νερού και νερού αναψυχής. Τεχνική Προστασία Περιβάλλοντος Α.Ε., Πειραιάς.

Πρόσφατα Συνέδρια (από 15)

Σάββα Μ., Μатσιώρη Σ., Μποζιάρης Ι.Σ. (2009). Σύνθεση μικροβιακού πληθυσμού των γονάδων του αχινού κατά την συντήρησή τους σε διάφορες θερμοκρασίες. Πρακτικά 9ου Πανελληνίου Συμποσίου Ωκεανογραφίας & Αλιείας. Πάτρα 13-16 Μαΐου 2009. Τόμος II σελ 751-756.

Παρλαπάνη Φ., Χατζηγιάννου Μ., Νεοφύτου Χ. και Ι.Σ. Μποζιάρης (2009). Μικροβιακή χλωρίδα και υγιεινή ζώντων και μεταποιημένων σαλιγκαριών. Πρακτικά 11^{ου} Πανελληνίου Κτηνιατρικού Συνεδρίου, Αθήνα 19-22 Μαρτίου 2009, σελ 423-424 .

Pitsouli E., Panagiotaki P. and I.S. Boziaris (2008). Effect of different slaughter methods on microbial spoilage of gilthead sea bream (*Sparus aurata*) stored at refrigeration temperatures. 3^o International Conference in Hydrobiology & Fisheries, 'Sustainable Aquaculture'. Arta 8-10 October 2008, pp 207-212.

Ι. Σ. Μποζιάρης (2008). Επίδραση φαινολικών ουσιών από φυτά στην παρεμπόδιση, αδρανοποίηση και τραυματισμό παθογόνων βακτηρίων των τροφίμων. Πρακτικά 1ου Εθνικού Συνεδρίου της Επιστημονικής Εταιρείας ΜΙΚΡΟΒΙΟΚΟΣΜΟΣ, Αθήνα 12-14 Δεκεμβρίου 2008, σελ 155.

Ι. Σ. Μποζιάρης, Χ. Προεστός, Μ. Κωμαΐτης, Μ. Καψοκεφάλου (2007). Αντιμικροβιακή δράση εκχυλίσματος φαινολικών ουσιών του φυτού *Pelargonium purpureum* (Αρμπάρόρριζα), σε εργαστηριακά υλικά και σε σάρκα ιχθύος. Προφορική Παρουσίαση. Πρακτικά 13ου

Πανελληνίου Συνεδρίου Ιχθυολόγων. Μυτιλήνη 27-30 Σεπτεμβρίου 2007. Πανελλήνιος Σύλλογος Ιχθυολόγων, σελ 371-374.

I.S. Bozaris (2007). Seafood safety and quality research and practical applications. Past, present and future trends. Aquaculture. Twin Event COST/EUREKA. Strategic Workshop and Brokerage Event. Invited Speaker. Science Parc Patras, 11-12 June 2007.

Πρόσφατες Δημοσιεύσεις (από 16 σε περιοδικά του Science Citation Index)

Bozaris I. S., A. Kordila and C. Neofitou (2011). Microbial spoilage analysis and its effect on chemical changes and shelf-life of Norway lobster (*Nephrops norvegicus*) stored in air at various temperatures. International Journal of Food Science & Technology, in press.

Bozaris I. S. C. Proestos, M. Kapsokafalou and M. Komaitis (2011). Antimicrobial effect of *Filipendula ulmaria* plant extract against selected food-borne pathogenic and spoilage bacteria in laboratory media, fish flesh and fish roe product. Food Technology & Biotechnology, accepted

I.S. Bozaris, N. G. Chorianopoulos, S. A. Haroutounian and G.-J. E. Nychas (2011). Effect of *Satureja thymbra* essential oil on growth-no growth interfaces of *Listeria monocytogenes* Scott A and *Salmonella Enteritidis* PT4, at various temperatures, pH and water activities. Journal of Food Protection, 74, 45-54

Proestos C., Bozaris I.S., Kapsokafalou M. and Komaitis M. (2008). Natural Antioxidant Constituents from Selected Aromatic Plants and Their Antimicrobial Activity against Selected Pathogenic Microorganisms. Food Technology and Biotechnology 46, 149-154

I.S. Bozaris and G.-J. E. Nychas (2006). Effect of Nisin on Growth Boundaries of *Listeria monocytogenes* Scott A, at Various Temperatures, pHs and Water Activities. Food Microbiology, 23, pp 779-784

Tsigarida E., Bozaris I.S. & Nychas G.-J. E. (2003). Bacterial Synergism or Antagonism in a Gel Cassette System. Applied and Environmental Microbiology 69, pp 7204-7209.

Πρόσφατα Ερευνητικά προγράμματα

- | | |
|-----------|--|
| 2010 | ΗΡΑΚΛΕΙΤΟΣ ΙΙ. 'Ειδικοί Αλλοιογόνοι Μικροοργανισμοί και η επίδρασή τους στην ποιότητα και στην τύχη παθογόνων μικροοργανισμών στα αλιευτικά προϊόντα'. |
| 2008-2009 | Επιστημονικός Υπεύθυνος στο έργο: 'Υγιεινή και ασφάλεια νωπών και μεταποιημένων εμπορευσιμών σαλιγκαριών' Χρηματοδότηση ερευνητικών δραστηριοτήτων.Επιτροπή Ερευνών. Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας. |
| 2005-2006 | Μέλος Ερευνητικής ομάδας στο έργο: 'Μελέτη των αντιοξειδωτικών και αντιμικροβιακών ιδιοτήτων εκχυλισμάτων φαινολικών ουσιών από διάφορα ελληνικά φυτά'. Πυθαγόρας ΙΙ. Υπουργείο Παιδείας. |

Ερευνητικά ενδιαφέροντα

- Τύχη των παθογόνων μικροοργανισμών στα τρόφιμα-αλιεύματα και τα προϊόντα τους, κάτω από διάφορες συνθήκες επεξεργασίας και αποθήκευσης.
- Μηχανισμοί αλλοίωσης των τροφίμων-αλιευμάτων και των προϊόντων τους με στόχο την εφαρμογή των κατάλληλων στρατηγικών για την παράταση της διάρκειας του εμπορικού χρόνου ζωής.
- Εφαρμογή φυσικών αντιμικροβιακών συστημάτων με στόχο τη συντήρηση και ασφάλεια των τροφίμων-αλιευμάτων και των προϊόντων τους.
- Υγιεινή και μεταποίηση σαλιγκαριών και βατράχων