



ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΘΕΣΣΑΛΙΑΣ
ΣΧΟΛΗ ΓΕΩΠΟΝΙΚΩΝ ΕΠΙΣΤΗΜΩΝ

ΤΜΗΜΑ ΓΕΩΠΟΝΙΑΣ ΙΧΘΥΟΛΟΓΙΑΣ ΚΑΙ ΥΔΑΤΙΝΟΥ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ
Εργαστήριο Εμπορίας και Τεχνολογίας Αλιευτικών Προϊόντων και Τροφίμων
Οδός Φυτόκου, Ν. Ιωνία Μαγνησίας – 384 46 τηλ: 24210 93153, φαξ: 24210 93157

«Εργαστήριο Εμπορίας και Τεχνολογίας Αλιευτικών Προϊόντων και Τροφίμων»,

Γνωστικά αντικείμενα και τομείς ερευνητικής δραστηριότητας:

1. Τεχνολογία αλιευτικών προϊόντων και τροφίμων και ειδικότερα θέματα όπως η ποιότητα, ασφάλεια, υγιεινή, συντήρηση, μεταποίηση, συσκευασία, έλεγχος ποιότητας και αυθεντικότητας, διαχείριση ποιότητας και ασφάλειας, διαχείριση αποβλήτων βιομηχανιών επεξεργασίας αλιευμάτων και λοιπών τροφίμων καθώς και προσδιορισμών οργανοληπτικών, χημικών, μηχανικών, μικροβιολογικών, μοριακών και διατροφικών παραμέτρων των αλιευτικών προϊόντων και τροφίμων.
2. Εμπορία, διοίκηση και οικονομία των αλιευτικών προϊόντων και ειδικότερα σε θέματα όπως η οικονομική της αλιευτικής παραγωγής, η Κοινή Αλιευτική Πολιτική της Ε.Ε., το εμπόριο σε εθνικό, ευρωπαϊκό και διεθνές επίπεδο, η διάθεση, η έρευνα αγοράς, η καταναλωτική συμπεριφορά, οι προωθητικές δραστηριότητες και η ανταγωνιστικότητα των αλιευτικών προϊόντων και των τροφίμων, τόσο στην εγχώρια όσο και στη διεθνή αγορά.

Προσωπικό

Ιωάννης Μποζιάρης (MSc, PhD)

Αναπληρωτής Καθηγητής (Διευθυντής εργαστηρίου)

Κωνσταντίνος Πολύμερος (MSc, PhD)

Αναπληρωτής Καθηγητής

Δέσποινα Κοκκιούμη (MSc)

ΕΔΙΠ



Φωτεινή Παρλάπανη (MSc, PhD)

Μεταδιδακτορική Ερευνήτρια

Σωτήριος Οικονόμου (MSc)

Υποψήφιος Διδάκτορας

Ελενα Παπαιωάννου (MSc)

Υποψήφια Διδάκτορας



Πρόσφατες Δημοσιεύσεις

1. F. F. Parlapani & Ioannis S. Boziaris* (2016). Monitoring of spoilage and determination of microbial communities based on 16S rRNA gene sequence analysis of whole sea bream stored at various temperatures. *LWT-Food Science and Technology*, 66, Pages 553–559
2. F. F. Parlapani, George I. Verdos, Serkos A. Haroutounian, Ioannis S. Boziaris (2015). The dynamics of *Pseudomonas* and volatile during the spoilage of gutted sea bream stored at 20°C, *Food Control*, 55, 257-265
3. F. F. Parlapani, Serkos A. Haroutounian, George-John E. Nychas, Ioannis S. Boziaris* (2015). Microbiological spoilage and volatiles production of gutted European sea bass stored under air and commercial modified atmosphere package at 2°C. *Food Microbiology* 50, 44-53
4. F. F. Parlapani, Konstantinos Ar. Kormas and Ioannis S. Boziaris* (2015). Microbiological changes, shelf-life and identification of initial and spoilage microbiota of sea bream fillets stored under various conditions using 16S rRNA gene analysis. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 95, 2386-2394
5. F. F. Parlapani, Malouchos A., Haroutounian S. A. & I. S. Boziaris* (2014). Microbiological spoilage and investigation of volatile profile during storage of sea bream fillets under various conditions. *International Journal of Food Microbiology* 189, 153–163.
6. I.S. Boziaris (2014). Food ingredients from the marine environment. Marine biotechnology meets food science and technology (perspective article). *Frontiers in Marine Science (Marine Biotechnology)*, 1, 1-4
7. F.F. Parlapani, Christos Neofitou and Ioannis S. Boziaris* (2014). Microbiological quality of raw and processed wild and cultured edible snails. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 94, 768-772.
8. I.S. Boziaris*, A. Stamatiou, K. and G.-J. E. Nychas (2013). Microbiological aspects and shelf life of processed seafood products. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 93, 1184-1193
9. F.F. Parlapani, A. Meziti, K. Ar. Kormas and I. S. Boziaris*(2013). Indigenous and spoilage microbiota of farmed sea bream stored in ice identified by phenotypic and 16S rRNA gene analysis. *Food Microbiology*, 2013, 33, 85-89
10. I.S. Boziaris.*, 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*, 46, 887-895

11. Oikonomou, A. and Polymeros K., (2015). "Analyzing the Competitiveness of the Greek Sea Bream Exports in the European Union Market". *Journal of Global Economics*, 3:2, 1-10.
12. Polymeros, K., Kaimakoudi, M., Schinaraki, A., and Ch., Batzios, (2015). "Analysing consumers' perceived differences in wild and farmed fish". *British Food Journal*, 117:3, 1007-1016.
13. Tsikliras, A. and Polymeros K., (2014). "Fish market prices drive overfishing of the 'big ones". PeerJ 2, e638.
14. Polymeros, K., Kaimakoudi, E., Mitsoura, A., Nikouli E. and Mente E., (2014). "The determinants of consumption for organic aquaculture products". *Aquaculture Economics and Management*, 18:1, 45-49.
15. Karelakis, Ch., Abas Z., Galanopoulos K. and Polymeros K., (2013). "Positive effects of the Greek economic crisis on livestock farmer behaviour". *Agronomy for Sustainable Development*, Vol.33:(3), pp. 445-456.
16. Karelakis, Ch., Kaimakoudi, E., and Polymeros, K., (2011). Analyzing managerial perceptions towards the performance determinants in the fishery sector. *Fisheries Research*, 110:244-251.
17. Polymeros, K., Karelakis Ch. and Kaimakoudi E., (2010). "A path analysis approach in investigating the performance of the Greek fisheries market". *Food Economics - Acta Agriculturae Scandinavica, Section C (02-04)*, pp.128-138.
18. Kaimakoudi, E., Polymeros, K. and Karelakis Ch. (2010). "Investigating market performance: the case of Greek fisheries industry". *International Review of Applied Economic Research*, Vol. 5, (1-2), pp. 73-81.
19. Polymeros, K. and Katrakilidis C., (2008). "The Dynamic Characteristics of Competitiveness in the E.U Fish Market". *The International Journal of Economic Issues*, Vol. 1, (1), pp. 25-42.
20. Botonaki, A., Polymeros K., Tsakiridou E. and Mattas K., (2006). "The role of food quality certification on consumers' food choices". *British Food Journal*, Vol. 108, (2), pp. 77 - 90.