

**ΒΙΟΓΡΑΦΙΚΟ ΣΗΜΕΙΩΜΑ
ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΟ – ΔΙΔΑΚΤΙΚΟ ΕΡΓΟ
ΚΑΙ
ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΕΜΠΕΙΡΙΑ**

**Δρ. ΙΩΑΝΝΗ Δ. ΚΑΠΟΛΟΥ
ΚΑΘΗΓΗΤΗ ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟΥ ΠΕΛΟΠΟΝΝΗΣΟΥ
ΧΗΜΙΚΟΥ – ΔΙΠΛ. ΧΗΜΙΚΟΥ ΜΗΧΑΝΙΚΟΥ**

ΚΑΛΑΜΑΤΑ 2026

ΣΥΝΤΟΜΑ ΒΙΟΓΡΑΦΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ

Ημερ. γεννήσεως	: 4 Νοεμβρίου 1964
Υπηκοότητα	: Ελληνική
Οικογενειακή Κατάσταση	: Έγγαμος με 2 παιδιά
Διεύθ. Εργασίας	: Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων Πανεπιστήμιο Πελοποννήσου Αντικάλαμος 24100 - Καλαμάτα
Τηλέφωνα	: (27210) 45302, 45237, 45283, 45284
e-mail	: i.kapolos@uop.gr & i.kapolos@go.uop.gr

ΣΠΟΥΔΕΣ

- Τμήμα Χημείας Παν/μίου Πατρών. Πτυχίο Χημικού τον Ιούλιο του 1986.
- Δίπλωμα εξειδίκευσης Α΄ κατηγορίας στην Οινολογία από το Υπουργείο Γεωργίας τον Ιούλιο του 1989.
- Τμήμα Χημείας Παν/μίου Πατρών. Διδακτορικό Δίπλωμα τον Ιούνιο του 1993. Επιβλέπων Καθηγητής Ν. Κατσάνος.
- Τμήμα Χημικών Μηχανικών Πολυτεχνική Σχολή Παν/μίου Πατρών. Δίπλωμα Χημικού Μηχανικού τον Ιούλιο του 1994.
- Τμήμα Επιστημών της Εκπαίδευσης και της Αγωγής στην Προσχολική Ηλικία, Παν/μίου Πατρών. Μεταπτυχιακό Δίπλωμα Ειδίκευσης στην κατεύθυνση "Διδακτική των Θετικών Επιστημών: Εκπαιδευτικά Προγράμματα Αξιολόγηση και Τεχνολογίες της Πληροφορίας και της Επικοινωνίας στην Εκπαίδευση" τον Σεπτέμβριο του 2008.

ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΣΤΑΔΙΟΔΡΟΜΙΑ

- **07/05/2019 – σήμερα:** Καθηγητής πρώτης βαθμίδας του Τμήματος Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων του Πανεπιστημίου Πελοποννήσου.
- **18/2/2013 – 06/05/2019:** Καθηγητής πρώτης βαθμίδας του Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων του Τ.Ε.Ι. Πελοποννήσου.
- **23/12/2003 – 17/2/2013:** Αναπληρωτής Καθηγητής του Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων του Τ.Ε.Ι. Καλαμάτας.
- **25/4/2002 – 22/12/2003:** Καθηγητής δευτεροβάθμιας εκπαίδευσης ειδικότητας Χημικού Μηχανικού.
- **19/3/99 – 19/4/02:** Αξιωματικός Ειδικών Καθηκόντων (Υπαστυνόμος Α΄ - Χημικός) στην Ελληνική Αστυνομία / Διεύθυνση Εγκληματολογικών Ερευνών, Τμήμα Χημείου.
- **17/5/95 - 18/3/99:** Χημικός στο Ινστιτούτο Προστασίας Φυτών Πάτρας, (ΕΘ.Ι.ΑΓ.Ε.), στα πλαίσια του κοινού προγράμματος Υπ. Γεωργίας, ΕΘ.Ι.ΑΓ.Ε. και Ε.Ε. με θέμα "Έλεγχος Υπολειμμάτων Γεωργικών Φαρμάκων".
- **3/10/94 - 30/6/95, 25/9/95 - 21/6/96, 26/9/96 - 30/6/97, 26/9/97 - 26/6/98, 25/9/98 - 18/3/99:** Έκτακτος Συνεργάτης στο τμήμα Ιχθυοκομίας-Αλιείας της σχολής Τεχνολόγων Γεωπονίας του Τ.Ε.Ι. Μεσολογγίου.

- **1/12/87 - 2/12/91:** Ειδικός Μεταπτυχιακός Υπότροφος (Ε.Μ.Υ.) του τομέα Φυτικοχημείας, Ανόργανης και Πυρηνικής Χημείας, του Τμήματος Χημείας, του Παν/μίου Πατρών.

ΔΙΟΙΚΗΤΙΚΕΣ ΘΕΣΕΙΣ

- **01/2023 - σήμερα:** Διευθυντής του Πανεπιστημιακού Εργαστηρίου “Φυτικοχημείας, Ενόργανης Ανάλυσης και (Βιο)Χημείας Τροφίμων” του Τμήματος Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων του Πανεπιστημίου Πελοποννήσου. (ΦΕΚ Έδρυσης 3564/τ.Β/8-7-2022).
- **12/2022 - σήμερα:** Μέλος του Περιφερειακού Συμβουλίου Έρευνας και Καινοτομίας της Περιφέρειας Πελοποννήσου.
- **10/2022 - σήμερα:** Εσωτερικό Μέλος του Συμβουλίου Διοίκησης του Πανεπιστημίου Πελοποννήσου.
- **9/2021 - 8/2023:** Προσωρινός Αναπληρωτής Πρόεδρος του Τμήματος Επιστήμης Διατροφής και Διαιτολογίας του Παν/μίου Πελοποννήσου.
- **06/2019 - 8/2021:** Προσωρινός Πρόεδρος του Τμήματος Επιστήμης Διατροφής και Διαιτολογίας του Παν/μίου Πελοποννήσου.
- **05/2019 - 8/2020:** Πρόεδρος του Συμβουλίου Ένταξης του Πανεπιστημίου Πελοποννήσου.
- **12/2017 - 05/2019:** Πρύτανης του ΤΕΙ Πελοποννήσου.
- **10/2014 - 10/2017:** Αναπληρωματικό Μέλος του Τομεακού Επιστημονικού Συμβουλίου (Τ.Ε.Σ.) “Αγροτικής παραγωγής, Διατροφής, Τροφίμων, Αγρο-βιοτεχνολογίας και Υδατοκαλλιεργειών” του Εθνικού Συμβουλίου Έρευνας και Τεχνολογίας (Ε.Σ.Ε.Τ.).
- **6/2014 - 11/2017:** Μέλος του Συμβουλίου της Αρχής Διασφάλισης και Πιστοποίησης της Ποιότητας στην Ανώτατη Εκπαίδευση (ΑΔΙΠ) στον κλάδο Τεχνολογικών ή Γεωτεχνικών Επιστημών ή Τροφίμων.
- **11/2013 - 11/2016:** Διευθυντής του Κέντρου Τεχνολογικής Έρευνας (ΚΤΕ) Πελοποννήσου.
- **5/2012 - 6/2014:** Μέλος του Συμβουλίου του ΤΕΙ Πελοποννήσου.
- **09/09/2009 - 25/4/2018:** Πρόεδρος του Ινστιτούτου Δια Βίου Εκπαίδευσης (ΙΔΒΕ) του ΤΕΙ Πελοποννήσου.
- **1/9/2008 - 15/1/2013:** Αντιπρόεδρος Ακαδημαϊκών Υποθέσεων και Προσωπικού του ΤΕΙ Πελοποννήσου (πρώην Καλαμάτας) & Αναπληρωτής Πρόεδρος του ΤΕΙ Πελοποννήσου.
- **13/11/2008 - 15/1/2013:** Πρόεδρος της Μονάδας Διασφάλισης Ποιότητας (ΜΟ.ΔΙ.Π.) του ΤΕΙ Πελοποννήσου (πρώην Καλαμάτας).
- **27/05/2005 - 25/07/2009:** Πρόεδρος του Τεχνικού Συμβουλίου του ΤΕΙ Πελοποννήσου (πρώην Καλαμάτας)
- **1/9/2004 - 31/8/2009:** Προϊστάμενος του Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων (πρώην Τεχνολογίας Γεωργικών Προϊόντων) του Τ.Ε.Ι. Πελοποννήσου (πρώην Καλαμάτας).
- **26/2/2004 - 31/8/2004:** Αναπληρωτής Προϊστάμενος του Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων (πρώην Τεχνολογίας Γεωργικών Προϊόντων) του Τ.Ε.Ι. Πελοποννήσου (πρώην Καλαμάτας).

A. Προπτυχιακό επίπεδο

Ως Ειδικός Μεταπτυχιακός Υπότροφος (Ε.Μ.Υ.) στο Τμήμα Χημείας του Πανεπιστημίου Πατρών.

- **1987-1992:** Φροντιστήρια και Εργαστήρια των μαθημάτων "Φυσικοχημεία Ι" και "Φυσικοχημεία ΙΙ". Τμήμα Χημείας Παν/μίου Πατρών.
- **1988-1992:** Φροντιστήρια του μαθήματος "Φυσικοχημεία". Τμήμα Γεωλογίας Παν/μίου Πατρών.
- **1988-1989:** Φροντιστήρια του μαθήματος "Ειδικά μαθήματα Φυσικοχημείας" Φαρμακευτικό Τμήμα Παν/μίου Πατρών.

2. Ως Έκτακτος Καθηγητής σε ΤΕΙ

- **1994-1999:** Αυτοδύναμη Διδασκαλία των Εργαστηρίων του μαθήματος "Γενική Χημεία" Τμήμα Ιχθυοκομίας-Αλιείας Τ.Ε.Ι. Μεσολογγίου.
- **1997-1999:** Αυτοδύναμη Διδασκαλία των Εργαστηρίων του μαθήματος "Αναλυτική Χημεία" Τμήμα Ιχθυοκομίας-Αλιείας Τ.Ε.Ι. Μεσολογγίου.
- **1994-1995:** Αυτοδύναμη Διδασκαλία των Εργαστηρίων του μαθήματος "Χημική Ωκεανογραφία ΙΙ" Τμήμα Ιχθυοκομίας-Αλιείας Τ.Ε.Ι. Μεσολογγίου.
- **2000-2002:** Αυτοδύναμη Διδασκαλία των Εργαστηρίων του μαθήματος "Ανόργανη Χημεία" Τμήμα Τεχνολόγων Ιατρικών Εργαστηρίων Τ.Ε.Ι. Αθήνας.
- **2000-2002:** Αυτοδύναμη Διδασκαλία των Εργαστηρίων του μαθήματος "Χημεία" Τμήμα Αισθητικής Τ.Ε.Ι. Αθήνας.
- **2002-2003:** Αυτοδύναμη Διδασκαλία των μαθημάτων "Χημική Ωκεανογραφία ΙΙ" και "Ρύπανση Υδάτων" Τμήμα Ιχθυοκομίας-Αλιείας Τ.Ε.Ι. Μεσολογγίου.
- **2003-2004:** Αυτοδύναμη Διδασκαλία του μαθήματος "Ρύπανση Υδάτων" και του εργαστηρίου "Χημική Ωκεανογραφία Ι" Τμήμα Ιχθυοκομίας-Αλιείας Τ.Ε.Ι. Μεσολογγίου.

3. Ως Μεταδιδακτορικός Συνεργάτης στο Τμήμα Χημικών Μηχανικών του Πανεπιστημίου Πατρών

- **1996-1999:** Επίβλεψη διπλωματικών εργασιών φοιτητών του τμήματος Χημικών Μηχανικών του Παν/μίου Πατρών με θέματα "Βιολογική ασβεστοποίηση" και "Ο ρόλος των πρωτεογλυκανών και των γλυκοπρωτεϊνών στην κρυσταλλική ανάπτυξη του φωσφορικού ασβεστίου".

4. Ως μέλος Δ.Ε.Π. στο ΤΕΙ Πελοποννήσου (2003 – 2026)

- Χημεία και Βιοχημεία Γεωργικών Προϊόντων (Θ+Ε), Φυσικοχημική και Ενόργανη Ανάλυση Φυτικών Προϊόντων (Θ+Ε), Βιοχημεία (Θ+Ε), Ενόργανη Χημική Ανάλυση (Θ+Ε), Αναλυτική Χημεία (Θ), Οινολογία και Τεχνολογία Οινικών Προϊόντων (Θ+Ε), Νομοθεσία Τροφίμων (Θ)
- Επίβλεψη Πτυχιακών Εργασιών Σπουδαστών του Τμήματος Τεχνολογίας Γεωργικών Προϊόντων και του Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων του ΤΕΙ Πελοποννήσου.

5. Ως μέλος ΔΕΠ στο Πανεπιστήμιο Πελοποννήσου (2019-σήμερα)

- Φυσικοχημεία, Βιοχημεία Ι & ΙΙ, Οινολογία Ι & ΙΙ, Ανάλυση Τροφίμων, Αναλυτική Χημεία, Βασικές Αρχές Ενόργανης Ανάλυσης, Φυσικοχημεία Βιολογικών Συστημάτων, Φυσικοχημεία Τροφίμων, Διδακτική της Επιστήμης των Τροφίμων.

- Επίβλεψη Διπλωματικών Εργασιών Φοιτητών του Τμήματος Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων του Πανεπιστημίου Πελοποννήσου.

Β. Μεταπτυχιακό επίπεδο

1. Ως Συνεργαζόμενο Εκπαιδευτικό Προσωπικό (Σ.Ε.Π.) στο Ελληνικό Ανοικτό Πανεπιστήμιο (Ε.Α.Π.).

- Διδασκαλία της Θεματικής Ενότητας ΚΦΕ 52 “Οργάνωση και Αλληλεπιδράσεις σε Μοριακό Επίπεδο” στο πλαίσιο του Μ.Π.Σ. του Ε.Α.Π. “Μεταπτυχιακή Εξειδίκευση Καθηγητών Φυσικών Επιστημών” (Ακαδημαϊκά Έτη 2006-2017 και 2019-2023).
- Επίβλεψη Τριάντα πέντε (35) Μεταπτυχιακών Διπλωματικών Εργασιών για την απόκτηση του Μ.Δ.Ε. “Μεταπτυχιακή Ειδίκευση Καθηγητών Φυσικών Επιστημών”.

2. Ως μέλος ΔΕΠ του ΤΕΙ Πελοποννήσου

- Διδασκαλία στο ΠΜΣ του Τμήματος Τεχνολόγων Γεωπόνων με τίτλο “Γεωργία Ελεγχόμενου Περιβάλλοντος – Υδροπονία” του μαθήματος “Μεθοδολογίες Αναλύσεων” (Ακαδημαϊκό έτος 2016-2017).
- Διδασκαλία στο ΠΜΣ του Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων με τίτλο “Τεχνολογία και Ποιότητα Ελιάς και Ελαιολάδου” του μαθήματος “Μέθοδοι Ανάλυσης – Ποιοτικός Έλεγχος” (Ακαδημαϊκά Έτη 2018-2019).

3. Ως μέλος ΔΕΠ του Πανεπιστημίου Πελοποννήσου

- Διδασκαλία στο ΠΜΣ του Τμήματος Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων με τίτλο “Τεχνολογία και Ποιότητα Ελιάς και Ελαιολάδου” του μαθήματος “Μέθοδοι Ανάλυσης – Ποιοτικός Έλεγχος” (Ακαδημαϊκά Έτη 2019-2020 έως σήμερα).
- Διδασκαλία στο ΠΜΣ του Τμήματος Γεωπόνων με τίτλο “Οργάνωση και Διοίκηση στον Αγροδιατροφικό Τομέα” του μαθήματος “Θέματα Τεχνολογίας Τροφίμων” (Ακαδημαϊκά Έτη 2021-2022 & 2022-2023).

Γ. Επίβλεψη Διδακτορικών Διατριβών

- Επιβλέπων Καθηγητής τριών (3) Διδακτορικών Διατριβών στο Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων του ΠΑΠΕΛ.

Δ. Μέλος τριμελών συμβουλευτικών επιτροπών υποψηφίων Διδακτόρων

- Μέλος των Τριμελών Συμβουλευτικών Επιτροπών σε τέσσερις (4) Διδακτορικές Διατριβές στο Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, σε μία (1) στο Τμήμα Γεωπονίας και σε μία (1) στο Τμήμα Επιστήμης Διατροφής και Διαιτολογίας του ΠΑΠΕΛ.
- Μέλος των Τριμελών Συμβουλευτικών Επιτροπών σε τρεις (3) ολοκληρωμένες Διδακτορικές Διατριβές και σε δύο (2) υπό εξέλιξη στο Τμήμα Χημείας του Παν/μίου Πατρών.

• Μέλος Επταμελών Εξεταστικών Επιτροπών πέντε (5) Διδακτορικών Διατριβών στο Τμήμα Χημείας του Παν/μίου Πατρών και μία (1) Διδακτορικής Διατριβής στην Ιατρική Σχολή του ΕΚΠΑ.

ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΑ ΕΝΔΙΑΦΕΡΟΝΤΑ

- Μελέτη διαφασικών ιδιοτήτων με εφαρμογή σε θέματα που σχετίζονται με τα τρόφιμα, το περιβάλλον και τα υλικά. Υπολογισμοί συντελεστών διάχυσης, συντελεστών προσρόφησης - εκρόφησης, συντελεστών κατανομής σε διεπιφάνειες, αλληλεπιδράσεις με στερεές επιφάνειες, συνεργιστικά φαινόμενα, υπολογισμοί ταχυτήτων εναπόθεσης και πιθανότητας αντίδρασης καθώς επίσης και μέτρηση επιφανειακών ενεργειών σε στερεές επιφάνειες.
- Χαρακτηρισμός κολλοειδών ουσιών και μακρομορίων με τη βοήθεια χρωματογραφικών τεχνικών. Χαρακτηρισμός βιομορίων και ζυμών με χρωματογραφικές τεχνικές.
- Χρήση βιοκαταλυτών και γενετική τροποποίηση ζυμών για παραγωγή αλκοόλης και κινητική μελέτη της αλκοολικής ζύμωσης με χρωματογραφικές τεχνικές.
- Προσδιορισμοί επιμολυντών σε γεωργικά προϊόντα και τρόφιμα και μελέτη της δράσης διαφόρων παραγόντων στη μείωση της παρουσίας τους.
- Ανάπτυξη μεθοδολογιών για αυθεντικοποίηση αγροτικών προϊόντων και τροφίμων.

ΣΥΜΜΕΤΟΧΗ ΣΕ ΧΡΗΜΑΤΟΔΟΤΟΥΜΕΝΑ ΕΡΓΑ

1. ΣΥΜΜΕΤΟΧΗ – ΚΑΘΟΔΗΓΗΣΗ ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΩΝ ΕΡΓΩΝ

- **1/11/1996 - 30/10/1998:** Συμμετοχή στο ερευνητικό πρόγραμμα *“Ασβεστοποίηση βιοπροσθετικών εμφυτευμάτων. In vitro και in vivo μηχανισμοί εκκίνησης, ενίσχυσης και παρεμπόδισης”*. Πηγή χρηματοδότησης ΠΕΝΕΔ 95.
- **1/1/1997 - 31/3/1999:** Συμμετοχή στο ερευνητικό πρόγραμμα *“Πυρηνοποιητική ικανότητα μεγαλομορίων χόνδρου για το σχηματισμό αλάτων του φωσφορικού ασβεστίου”*. Πηγή χρηματοδότησης ΠΕΝΕΔ 95.
- **1/6/1998 – 31/5/2000:** Συμμετοχή στο ερευνητικό πρόγραμμα *“Περιβαλλοντική μελέτη της λιμνοθάλασσας του Αιτωλικού με έμφαση στον προσδιορισμό της συγκέντρωσης των βαρέων μετάλλων, με σκοπό την αειφόρο ανάπτυξή της”*. Πηγή χρηματοδότησης Τ.Ε.Ι. Μεσολογίου.
- **1/6/2003 – 31/8/2006:** Συμμετοχή στο ερευνητικό πρόγραμμα *“Ανάπτυξη νέας τεχνολογίας για τη μελέτη της ανταλλαγής ρύπων μεταξύ ατμοσφαιρικού και υδάτινου περιβάλλοντος”*. Πηγή χρηματοδότησης ΕΠΕΑΚ ΙΙ/ΠΥΘΑΓΟΡΑΣ Ι.
- **1/1/2005 – 31/12/2006:** Συμμετοχή στο ερευνητικό πρόγραμμα *“Μελέτη των διαφασικών επιφανειακών ιδιοτήτων των κολλοειδών με την τεχνική της μονοφασικής χρωματογραφίας φυγοκεντρικού πεδίου”*. Πηγή χρηματοδότησης ΕΠΕΑΚ ΙΙ/ΠΥΘΑΓΟΡΑΣ ΙΙ.
- **1/1/2005 – 31/12/2006:** Συμμετοχή στο ερευνητικό πρόγραμμα *“Σύγχρονες εφαρμογές ραδιοϊσοτόπων στην ανάλυση φυτοφαρμάκων και τη βιορόφηση”*. Πηγή χρηματοδότησης ΕΠΕΑΚ ΙΙ/ΠΥΘΑΓΟΡΑΣ ΙΙ.

- **2005 – 2008:** Συμμετοχή στο ερευνητικό πρόγραμμα *“Νέοι ακινητοποιημένοι βιοκαταλύτες για αύξηση παραγωγικότητας, βελτίωσης ποιότητας κρασιού και για βιομηχανοποίηση τους στην οينوποιία”*. Πηγή χρηματοδότησης ΠΕΝΕΔ 2003.
- **1/1/2006 – 31/12/2008:** Συμμετοχή στο ερευνητικό πρόγραμμα *“Μηχανισμός της αλληλεπίδρασης αερίων ρύπων και υδάτινου περιβάλλοντος: Μελέτη της επίδραση της θερμοκρασίας, του pH και των επιφανειακών υμενίων”*. Πηγή χρηματοδότησης Πανεπιστήμιο Πατρών (Πρόγραμμα Καραθεοδωρή).
- **2006 – 2008:** Συμμετοχή στο ερευνητικό πρόγραμμα *“Μοντελοποίηση και προσομοίωση των φυσικοχημικών διαδικασιών στην ατμόσφαιρα για τον έλεγχο της ατμοσφαιρικής ρύπανσης”*. Πηγή χρηματοδότησης ΓΓΕΤ (Π.Ε.Π.-Δ.Ε.)
- **2006 – 2008:** Συμμετοχή στο ερευνητικό πρόγραμμα *“Ίδρυση και λειτουργία διαπιστευμένου εργαστηρίου προσδιορισμού μυκοτοξινών (αφλατοξινών και ωχρατοξινών) σε γεωργικά προϊόντα και τρόφιμα”*. Πηγή χρηματοδότησης ΓΓΕΤ (Π.Π.Κ.-Δ.Ε.).
- **2006 – 2008:** Συμμετοχή στο ερευνητικό πρόγραμμα *“Ανάπτυξη ερευνητικών δραστηριοτήτων του εργαστηρίου προσδιορισμού μυκοτοξινών με σκοπό τη βελτίωση της ανταγωνιστικότητας των βιομηχανιών τροφίμων της Περιφέρειας Δυτικής Ελλάδας”*. Πηγή χρηματοδότησης ΓΓΕΤ (Π.Π.Κ.-Δ.Ε.).
- **25/04/2013 – 30/11/2015:** Επιστημονικός Υπεύθυνος του ερευνητικού προγράμματος *“Characterization of starch particles and investigation of the mechanism for the interaction between starch particles and aroma compounds”*. Πηγή χρηματοδότησης Αρχιμήδης III (ΥΠΔΒΜΘ/ΕΥΔ).
- **23/05/2013 – 30/11/2015:** Συμμετοχή στο ερευνητικό πρόγραμμα *“Στρατηγική της αντιμετώπισης του προβλήματος των αφλατοξινών στα ξερά σύκα στο πλαίσιο της ολοκληρωμένης διαχείρισης της καλλιέργειας της συκιάς.”* Πηγή χρηματοδότησης Αρχιμήδης III (ΥΠΔΒΜΘ/ΕΥΔ).
- **20/11/2020-30/09/2023:** Επιστημονικός Υπεύθυνος του ερευνητικού προγράμματος *“Δημιουργία επιστημονικής υποδομής για τη μελέτη, διατήρηση και εκμετάλλευση της βιοποικιλότητας των μικροβιακών κοινοτήτων των παραδοσιακών τροφίμων ζύμωσης και των οίνων της περιφέρειας Πελοποννήσου.”* Πηγή χρηματοδότησης ΕΤΠΑ «Ανταγωνιστικότητα Επιχειρηματικότητα και Καινοτομία»
- **01/05/2021-30/11/2023:** Επιστημονικός Υπεύθυνος του ερευνητικού προγράμματος *“Συμπλήρωση και επέκταση των ερευνητικών υποδομών του Τμήματος Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων του ΠΑΠΕΛ, με στόχο την ανάπτυξη καινοτόμων εργαλείων για την πιστοποίηση της αυθεντικότητας των αγροτικών προϊόντων και τροφίμων της Περιφέρειας Πελοποννήσου”*. Πηγή χρηματοδότησης ΕΤΠΑ/Περιφέρειας Πελοποννήσου.
- **05/12/2024-30/11/2025:** Επιστημονικός Υπεύθυνος του ερευνητικού προγράμματος *“Ανάπτυξη εργαλείων χημειομετρίας για τη διάκριση γεωγραφικής προέλευσης/αυθεντικότητας οίνων”*. Πηγή χρηματοδότησης Ίδρυμα Καπετάν Βασίλη και Κάρμεν Κωνσταντακοπούλου.
- **01/08/2026 – 31/08/2027:** Επιστημονικός Υπεύθυνος του ερευνητικού προγράμματος *“Απομόνωση χαρακτηρισμός και μελέτη της ζυμωτικής ικανότητας άγριων και γηγενών ζυμών*

από φίλερι καλλιεργούμενο στην περιοχή της Μεσσηνίας΄΄. Πηγή χρηματοδότησης ΄΄Ιδρυμα Καπετάν Βασίλη και Κάρμεν Κωνσταντακοπούλου.

2. ΣΥΜΜΕΤΟΧΗ ΣΕ ΑΛΛΑ ΕΡΓΑ

- **2004 – 2008:** Επιστημονικός Εξοπλισμός του ΤΕΙ Καλαμάτας. Επιστημονικός Υπεύθυνος του Τμήματος Τεχνολογίας Γεωργικών Προϊόντων.
- **2006 – 2008:** ΑΡΧΙΜΗΔΗΣ II - Ενίσχυση ερευνητικών ομάδων στα ΤΕΙ. Ιδρυματικός Υπεύθυνος του ΤΕΙ Καλαμάτας.
- **2010 – 2015:** Μονάδα Διασφάλισης Ποιότητας (ΜΟΔΠ) του ΤΕΙ Καλαμάτας. Επιστημονικός και Ιδρυματικός Υπεύθυνος.
- **2011 – 2015:** Υποδομές Εξοπλισμών στο ΤΕΙ Καλαμάτας. Επιστημονικός και Ιδρυματικός Υπεύθυνος.
- **2011 – 2014:** Ψηφιακές Υπηρεσίες στο ΤΕΙ Καλαμάτας. Μέλος της ομάδας υλοποίησης του έργου.
- **2011 – 2014:** Αναβάθμιση υπηρεσιών Βιβλιοθήκης ΤΕΙ Καλαμάτας με υλοποίηση Κεντρικού Αποθετηρίου, εμπλουτισμός του με ψηφιοποιημένο και τεκμηριωμένο υλικό, ενσωμάτωση νέων υπηρεσιών επικοινωνίας και ενημέρωσης χρηστών (wikis/blogs) και ταυτοποίηση υλικού με χρήση τεχνολογίας RFID. Μέλος της ομάδας υλοποίησης του έργου.

ΔΙΟΡΓΑΝΩΣΗ ΔΙΕΘΝΩΝ ΣΥΝΕΔΡΙΩΝ

- Πρόεδρος της Οργανωτικής Επιτροπής και μέλος της Επιστημονικής Επιτροπής του 13th International Conference on Structural Analysis of Advanced Materials (ICSAAM-2026) (Kalamata 6-10 September 2026).
- Πρόεδρος της Οργανωτικής Επιτροπής και μέλος της Επιστημονικής Επιτροπής του 9th International Conference on Instrumental Methods of Analysis - Modern Trends and Applications (IMA-2015) (Καλαμάτα 20-24 Σεπτεμβρίου 2015).
- Μέλος της Οργανωτικής Επιτροπής του 14th International Symposium on Field – Flow Based Separations (FFF-2009) (Πάτρα 5-8 Ιουλίου 2009).

ΚΡΙΤΗΣ ΣΕ ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΑ ΠΕΡΙΟΔΙΚΑ

Κρίση/Αξιολόγηση ερευνητικών εργασιών στα ακόλουθα διεθνή περιοδικά:

Journal of Agricultural and Food Chemistry, Food Chemistry, Trends in Food Science & Technology, Journal of Food Processing and Preservation, Journal of Food Composition and Analysis, Science of the Total Environment, Starch-Starke, Mycotoxin Research, Journal of Residuals Science and Technology, Toxicon, Journal of Food Composition and Analysis, The Journal of Physical Chemistry, World Mycotoxin Journal, Toxins, Nursing and Health Care, The Chemical Educator, Current Physical Chemistry, Foods, Food Science, Current Nutrition and Food Science, American Journal of Chemistry, Physical Chemistry, Advances in Analytical Chemistry, African Journal of Biotechnology, African Journal of Microbiology Research, African Journal of Food Science, Molecules, Frontiers in Microbiology

ΜΕΛΟΣ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ ΕΚΔΟΣΗΣ ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΩΝ ΠΕΡΙΟΔΙΚΩΝ

- Επισκέπτης εκδότης (Guest editor) για την ειδική έκδοση (Special Issue) "Novel Beverages and Novel Technologies for Their Production" στο περιοδικό του εκδοτικού οίκου MDPI, "Beverages"
- Επισκέπτης εκδότης (Guest editor) για την ειδική έκδοση (Special Issue) "Chemical and Physical Properties in Food Processing" στο περιοδικό του εκδοτικού οίκου MDPI, "Applied Sciences"
- Επισκέπτης εκδότης (Guest editor) για την ειδική έκδοση (Special Issue) "Application of Metabolomics in Food Fermentation" στο περιοδικό του εκδοτικού οίκου MDPI, "Metabolites"
- Μέλος του Συμβουλίου Έκδοσης του περιοδικού "Foods" του εκδοτικού οίκου MDPI.

ΣΥΓΓΡΑΦΙΚΟ ΕΡΓΟ

Δημοσιεύσεις σε Διεθνή Περιοδικά με Κριτές: **56**

Δημοσιεύσεις σε Εθνικά Περιοδικά με Κριτές: **1**

Δημοσιεύσεις σε Συλλογικούς Τόμους: **6**

Ανακοινώσεις σε διεθνή και εθνικά συνέδρια: **114**

Βιβλία: **7**

Εναλλακτικό διδακτικό υλικό υπό μορφή βιντεοδιαλέξεων: **1**

Επιμέλεια πρακτικών συνεδρίου: **1**

A. Δημοσιεύσεις σε διεθνή επιστημονικά περιοδικά

1989

1. Physicochemical quantities in catalytic reactions measured simultaneously by gas chromatography. **J. Kapolos**, N. A. Katsanos and A. Niotis, *Chromatographia*, **27** (7-8), 333 (1989). (I.F. = 1,401).
2. Diffusion coefficients of gases in liquids and partition coefficients in gas-liquid interphases by reversed-flow gas chromatography. N. A. Katsanos and **J. Kapolos**, *Anal. Chem.*, **61** (20), 2231 (1989). (I.F. = 6,042).

1991

3. Homogeneous catalysis studied by reversed-flow gas chromatography. B. V. Stolyarov, N. A. Katsanos, P. Agathonos and **J. Kapolos**, *J. Chromatogr.*, **550** (1-2), 181 (1991). (I.F. = 3,716).

1994

4. Simple measurement of deposition velocities and wall reaction probabilities in denuder tubes. I. Topalova, N. A. Katsanos, **J. Kapolos** and Ch. Vassilakos, *Atmos. Environ.*, **28** (10), 1791 (1994). (I.F. = 3,708).

1997

5. A model experimental system for the investigation of heart valve calcification in vitro. **J. Kapolos**, D. Mavrilas, Y. Misirlis, P. G. Koutsoukos, *J. Biomed. Mater. Res. (Appl. Biomater.)*, **38** (3), 183 (1997). (I.F. = 3,373).

1998

6. Bioprosthetic heart valve calcification using in vitro and animal models. D. Mavrilas, A. Apostoloki, Y. Missirlis, **J. Kapolos**, P.G. Koutsoukos, M. Melachrinou, V. Zolota and D. Dougenis, *J. Biomech.*, **31**, Supplement 1, 134 (1998). (I.F. = 2,431).

1999

7. Development of bioprosthetic heart valve calcification in vitro and in animal models: Morphology and Composition. D. Mavrilas, A. Apostoloki, **J. Kapolos**, P.G.Koutsoukos, M. Melachrinou, V. Zolota, D. Dougenis, *J. Cryst. Growth*, **205** (4), 554 (1999). (I.F. = 1,742).

8. Formation of Calcium Phosphates in Aqueous Solutions in the Presence of Carbonate Ions. **J. Kapolos**, P.G. Koutsoukos, *Langmuir*, **15** (19), 6557 (1999). (I.F. = 3,789).

2002

9. A promising methodology for the detection of pockmarks activation in nearshore sediments. J. Ravasopoulos, G. Papatheodorou, **J. Kapolos**, M. Geraga, A. Koliadima and K. Xenos, *Instrum. Sci. & Technol.*, **30** (2), 139 (2002). (I.F. = 0,963). Physicochemical and Microscopical Study of Calcific Deposits from Natural and Bioprosthetic Heart Valves. Comparison and Implications for Mineralization Mechanism. D. Mikroulis, D. Mavrilas, **J. Kapolos**, P.G. Koutsoukos, C. Lolas, *J. Mater. Sci.- Mater. M.*, **13** (9), 885 (2002). (I.F. = 2,448).

Physicochemical characterization of inorganic pigments in the presence of gaseous pollutants. The role of ozone. V. Siokos, **J. Kapolos** and F. Roubani – Kalantzopoulou, *Z. Phys. Chem.* **216** (11), 1311 (2002). (I.F. = 1,144).

10. Heterogeneous catalysis of gas on solids diffusing through liquid layer studied by inverse gas chromatography. **J. Kapolos**, N.A. Katsanos, *J. Chromatogr. A*, 977 (1) 107 (2002). (I.F. = 3,716).

2004

13. Surface energy of solid catalysts measured by inverse gas chromatography. N.A. Katsanos, D. Gavril, **J. Kapolos**, and G. Karaiskakis, *J. Colloid Interface Sci.*, **270** (2) 455 (2004). (I.F. = 5,091).

14. Screening biomaterials with a new in vitro method for potential calcification: Porcine aortic valves and bovine pericardium. D. Mavrilas, **J. Kapolos**, P.G. Koutsoukos and D. Dougenis, *J. Mater. Sci.- Mater. M.* **15** 699 (2004). (I.F. = 1,401).

2005

15. New gas chromatographic instrumentation for studying the action of sulfur dioxide on marbles: N. Bakaoukas, **J. Kapolos**, A. Koliadima, G. Karaiskakis, *J. Chromatogr. A*, **1087** (1-2) 169 (2005). (I.F. = 3,716).

16. Measurements of Diffusion Coefficients in Porous Solids by Inverse Gas Chromatography. **J. Kapolos**, N. Bakaoukas, A. Koliadima, G. Karaiskakis, *J. Phase Equilib. Diff.*, **26** (5) 477 (2005). (I.F. = 1,315).

2006

17. Time distribution of adsorption entropy of gases on heterogeneous surfaces by reversed-flow gas chromatography. N.A. Katsanos, **J. Kapolos**, D. Gavril, N. Bakaoukas, V. Loukopoulos, A. Koliadima, and G. Karaiskakis, *J. Chromatogr. A*, **1127** (1-2) 221 (2006). (I.F. = 3,716).

2007

18. Study of the growth rate of *Saccharomyces cerevisiae* strains using wheat starch granules as support for yeast immobilization monitoring by Sedimentation/Steric Field-Flow Fractionation. L. Farmakis, **J. Kapolos**, A. Koliadima, G. Karaiskakis, *Food Res. Int.*, **40** (6) 717 (2007). (I.F. = 3,520).
19. Evaluation of acrylic polymeric resin and small siloxane molecule for protecting cultural heritage monuments against sulfur dioxide corrosion. **J. Kapolos**, N. Bakaoukas, A. Koliadima, G. Karaiskakis *Prog. Org. Coat.* **59** 152 (2007). (I.F. = 2,955).

2008

20. Analytical chemistry measurements of surface chemistry quantities (review article). **J. Kapolos**, A. V. Dremetsika and N. A. Katsanos, *Trends in Chromatography*, **4** 89 (2008).

2009

21. Diffusion coefficients of SO₂ in water and partition coefficients of SO₂ in water – air interface at different temperature and pH values. A. Koliadima, **J. Kapolos**, L. Farmakis, *Instrum. Sci. & Technol.*, **37** 274 (2009). (I.F. = 0,963).
22. The use of sedimentation field-flow fractionation in the size characterization of bovine milk fat globules as affected by heat treatment. V. Raikos, **J. Kapolos**, L. Farmakis, A. Koliadima, G. Karaiskakis, *Food Res. Int.*, **42** 659 (2009). (I.F. = 3,520).

2010

23. New separation methodologies for the distinction of the growth phase of *Sacharomyces cerevisiae* cell cycle. G. Ch. Lainioti, **J. Kapolos**, A. Koliadima, G. Karaiskakis. *J. Chromatogr. A*, **1217** 1813 (2010). (I.F. = 3,716).
24. Elemental concentrations in sediments of the Patras Harbour, Greece, using INAA, ICP-MS and AAS. H. Papaefthymiou, G. Papatheodorou, D. Christodoulou, M. Geraga, A. Moustakli, **J. Kapolos** *Microchemical J.*, **96** (2) 269 (2010). (I.F. = 2,634).
25. Kinetic study of the alcoholic fermentation process in the presence of free and immobilized *Saccharomyces Cerevisiae* cells, at different initial glucose concentrations by Reversed Flow GC. G. Ch. Lainioti, **J. Kapolos**, L. Farmakis, G. Karaiskakis, A. Koliadima, *Chromatographia*, **72** (11-12) 1149 (2010). (I.F. = 1,401).

2011

26. Identification and characterization of microbial contaminants isolated from stored aviation fuels by DNA sequencing and restriction fragment length analysis of a PCR-amplified region of the 16S rRNA gene. V. Raikos, S. S. Vamvakas, **J. Kapolos**, A. Koliadima, G. Karaiskakis *Fuel*, **90** (2) 695 (2011). (I.F. = 4,908).
27. The study of the effect of fermentation temperature on the growth kinetics of *Saccharomyces Cerevisiae* yeast strain, in the presence or absence of support, by chromatographic techniques. G. Ch. Lainioti, **J. Kapolos**, A. Koliadima, G. Karaiskakis, *J. Liq. Chromatogr. & R.T.* **34** (3) 195 (2011). (I.F. = 0,827).
28. Influence of pH and initial glucose concentration on the growth of *Saccharomyces Cerevisiae* yeast strain by Gravitational Field Flow Fractionation. G. Karaiskakis, G. Ch. Lainioti, **J. Kapolos**, A. Koliadima, *Sep. Sci. Technol.* **46** (6) 893 (2011). (I.F. = 1,200).

2012

29. Water content, temperature and biocide effects on the growth kinetics of bacteria isolated from JP-8 aviation fuel storage tanks. V. Raikos, S. S. Vamvakas, D. Sevastos, **J. Kapolos**, A. Koliadima, G. Karaiskakis *Fuel*, **93** 559 (2012). (I.F. = 4,908).
30. The study of the influence of temperature and initial glucose concentration on the fermentation process in the presence of *Saccharomyces cerevisiae* yeast strain immobilized on starch gels by Reversed-Flow Gas Chromatography. G. Ch. Lainioti, **J. Kapolos**, A. Koliadima, G. Karaiskakis, *Preparative Biochemistry and Biotechnology* **42** (5) 489 (2012). (I.F. = 1,241).

2013

31. Sedimentation field-flow fractionation as a tool for the study of milk protein-stabilized model oil-in-water emulsions: Effect of protein concentration and homogenization pressure. S. Kenta, V. Raikos, **J. Kapolos**, A. Koliadima G. Karaiskakis, *J. Liq. Chromatogr. & R.T.* **36** (3) 288 (2013). (I.F. = 0,827).
32. Characterization of Polymeric Coatings in Terms of Their Ability to Protect Marbles and Clays against Corrosion from Sulfur Dioxide by Inverse Gas Chromatography. N. Bakaoukas, D. Sevastos, **J. Kapolos**, A. Koliadima, G. Karaiskakis, *International Journal of Polymer Analysis and Characterization*, **18** (6) 401 (2013). (I.F. = 1,333).
33. Kinetic study of aggregation of milk protein and/or surfactant-stabilized oil-in-water emulsions by Sedimentation Field-Flow Fractionation. S. Kenta, V. Raikos, A. Vagena, D. Sevastos, **J. Kapolos**, A. Koliadima, G. Karaiskakis, *J. Chromatogr. A*, **1305** 221 (2013). (I.F. = 3,716).

2014

34. Comparative study of the kinetic approach on the alcoholic fermentation procedure conducted in laboratory and scale-up systems by Inverse Gas Chromatography. G. Ch. Lainioti, **J. Kapolos**, A. Koliadima, G. Karaiskakis, *Acta Chromatographica* **26** 1 (2014). (I.F. = 0,773).
35. Ochratoxin A levels in Greek retail wines. Y. Sarigiannis, **J. Kapolos**, A. Koliadima, T. Tsegenidis, G. Karaiskakis, *Food Control*, **42** 139 (2014). (I.F. = 3,667).

2016

36. Kinetic study of aflatoxins' degradation in the presence of ozone. S. Agriopoulou, A. Koliadima, G. Karaiskakis, **J. Kapolos**, *Food Control*, **61** 221 (2016). (I.F. = 3,667).

2017

37. Study of the influence of surfactants on the activity coefficients and mass transfer coefficients of methanol in aqueous mixtures by reversed-flow gas chromatography. E. Kotsalos, B. Brezovska, D. Sevastos, A. Vagena, A. Koliadima, **J. Kapolos**, G. Karaiskakis, *J. Chromatogr. A*, **1524** 169 (2017). (I.F. = 3,716).

2018

38. Reversed-Flow Gas Chromatography as a Tool for Studying the Interaction between Aroma Compounds and Starch. L. Farmakis, A. Koliadima, G. Karaiskakis, **J. Kapolos**, *J. Agric. Food Chem.*, **66** (45) 12111 (2018). (I.F. = 3,412).

2019

39. Specific serine residues of Msn2/4 are responsible for regulation of alcohol fermentation rates and ethanol resistance. S.S. Vamvakas, **J. Kapolos**, L. Farmakis, F. Genneos, M.E. Damianaki, X.

Chouli, A. Vardakou, S. Liosi, E. Stavropoulou, E. Leivaditi, M. Fragki, E. Labrakou, E.G. Gashi, D. Demoli, *Biotechn. Progr.*, **35** (2) e2759 (2019). (I.F. = 1,947).

40. Ser625 of msn2 transcription factor is indispensable for ethanol tolerance and alcoholic fermentation process. S.S. Vamvakas, **J. Kapos**, L. Farmakis, G. Koskorellou, F. Genneos, *Biotechn. Progr.*, **35** (5) e2837 (2019). (I.F. = 1,947).

2020

41. Factors affecting yeast ethanol tolerance and fermentation efficiency. S.S. Vamvakas, **J. Kapos** *World J. Microbiol. Biotechnol.*, **36** (81) 114, (2020). (I.F. = 3,24).

2022

42. Fermentation Efficiency of Genetically Modified Yeasts in Grapes Must. K. Kassoumi, P. Kousoulou, D. Sevastos, S. S. Vamvakas, K. Papadimitriou, **J. Kapos** and A. Koliadima, *Foods*, **11** (3) 413, (2022). (I.F. = 5,2).

43. Applying Image-Based Food-Recognition Systems on Dietary Assessment: A Systematic Review. K. V. Dalakleidi, M Papadelli, **J. Kapos**, K. Papadimitriou, *Adv. Nutr.*, **13** (6) 2590, (2022) (I.F.=11,567).

2023

44. The Effects of Insect Infestation on Stored Agricultural Products and the Quality of Food. I. G. Stathas, A. C. Sakellaridis, M. Papadelli, **J. Kapos**, K. Papadimitriou, G. J. Stathas, *Foods*, **12** (10) 2046, (2023). (I.F. = 5,2).

45. Novel Beverages and Novel Technologies for Their Production (**editorial**). K. Papadimitriou, **J. Kapos** and M. Papadelli, *Beverages*, **9**(3) 57, (2023).

46. The Low-FODMAP Diet, IBS, and BCFAs: Exploring the Positive, Negative, and Less Desirable Aspects—A Literature Review. M. D. Nikolaki, A. N. Kasti, K. Katsas, K. Petsis, S. Lambrinou, V. Patsalidou, S. Stamatopoulou, K. Karlatira, **J. Kapos**, K. Papadimitriou and K. Triantafyllou, *Microorganisms*, **11** (10), 2387, (2023). (I.F. = 4,5).

47. The Rising Role of Omics and Meta-Omics in Table Olive Research. A. Tsoungos, V. Pemaj, A. Slavko, **J. Kapos**, M. Papadelli and K. Papadimitriou, *Foods*, **12** (20) 3783, (2023). (I.F. = 5,2).

2024

48. Investigation of the Microbiome of Industrial PDO Sfela Cheese and Its Artisanal Variants Using 16S rDNA Amplicon Sequencing and Shotgun Metagenomics. N. Tsouggou, A. Slavko, O. Tshipidou, A. Georgoulis, S. G. Dimov, J. Yin, C. E. Vorgias, **J. Kapos**, M. Papadelli and K. Papadimitriou, *Foods*, **13**, 1024, (2024). (I.F. = 5,2).

49. Turn to the wild: A comprehensive review on the chemical composition of wild olive oil. D. E. Pavlidis, M.C. Kafentzi, K. Rekoumi, A. Koliadima, M. Papadelli, K. Papadimitriou, **J. Kapos**, *Food Res. Int.*, **196**, 115038, (2024). (I.F. = 7).

2025

50. Aroma compound release from starch of different origin. A physicochemical study. M. M. Emmanouil, A. Skartsila, P. Katsou, L. Farmakis, A. Koliadima, **J. Kapos**. *Applied Sciences*, **15** (3), 1536, (2025). (IF = 2,5).

51. A Comprehensive Review of Emulsion-Based Nisin Delivery Systems for Food Safety. **J. Kapolos**, D. Giannopoulou, K. Papadimitriou, A. Koliadima, *Foods* **14** (8), 1338, (2025). (IF = 4,7).
52. Clinical Trial: A Mediterranean Low-FODMAP Diet Alleviates Symptoms of Non-Constipation IBS—Randomized Controlled Study and Volatometrics Analysis. A.N. Kasti, K. Katsas, D.E. Pavlidis, E. Stylianakis, K.I. Petsis, S. Lambrinou, M.D. Nikolaki, I.S. Papanikolaou, E. Hatziagelaki, K. Papadimitriou, **J. Kapolos**, J.G. Muir, K. Triantafyllou. *Nutrients*, **17**, 1545, (2025). (IF = 5).
53. Biomimetic Design and Assessment via Microenvironmental Testing: From Food Packaging Biomaterials to Implantable Medical Devices. D.V. Portan, A. Koliadima, **J. Kapolos**, L. Azamfirei. *Biomimetics*, **10**, 370, (2025). (IF = 3,9).
54. Kinetic analysis of aflatoxins' degradation by persulfate anions and sonication. P. Solomou, E. Stavrou, S. Soulougianni, **J. Kapolos**, S.S. Vamvakas. *Food Chemistry*, **492**, 145608, (2025) (IF=9,8).

2026

55. Advances in Shotgun Metagenomics for Cheese Microbiology: From Microbial Dynamics to Functional Insights. N. Tsouggou, E. Korozi, V. Pemaj, E.H. Drosinos, **J. Kapolos**, M. Papadelli, P.N. Skandamis, K. Papadimitriou. *Foods*, **15** (2), 259 (2026) (IF=5,1).
56. Influence of the Acidity of Olive Oil on the Stability of O/W Nanoemulsions. A. A. Theofilakos, S. Giannas, G. Paouri, **J. Kapolos**, L. Farmakis. *Applied Chem.*, **6** (2), 33, (2026). (IF=2,3).

B. Δημοσιεύσεις σε ελληνικά επιστημονικά περιοδικά

1. The mechanism of the catalytic hydrogenation of Ethylene on Zinc Oxide studied by reversed - flow gas chromatography. A. Kalantzopoulos, F. Roubani - Kalantzopoulou, **J. Kapolos** and N. A. Katsanos, *Chimica Chronika New Series*. **26**, 391 (1997).

Γ. Δημοσιεύσεις σε συλλογικού τόμους

1. Adsorption, reaction and desorption rate constants in heterogeneous catalysis, measured simultaneously by gas chromatography. N. A. Katsanos and **J. Kapolos**, in M. L. Ocelli and R. G. Anthony (Eds) *Advances in Hydrotreating Catalysis*, Elsevier, Amsterdam, p.211, (1989).
2. Environmental applications of Reversed Flow Gas Chromatography. **J. Kapolos**, *Encyclopedia of Chromatography*, Taylor & Francis p.1, (2005).
3. Forensic applications of Gas Chromatography. **J. Kapolos**, Ch. Christodoulis, *Encyclopedia of Chromatography*, Taylor & Francis p.1 (2007).
4. Antimicrobial Proteins and Peptides as a Promising Weapon to Promote Food Safety Under the One Health Approach. M. Govari, M. Ch. Kafentzi, D. E. Pavlidis, N. Tsouggou, V. Pemaj, A. Slavko, E. Drosinos, A. Koliadima, P. N. Skandamis, **J. Kapolos**, M. Papadelli, and K. Papadimitriou, *Encyclopedia of Food Safety (Second Edition)*, p. 510-530 (2024).
5. A Biostatistical and Analytical Model for the *in vitro* Monitoring of Tissue Growth Correlated to Biochemical Signals. D.V. Portan, S. Moica, A. Koliadima, **J. Kapolos**, G.C. Papanicolaou, A. Gligor. In: Moldovan, L., Gligor, A. (eds). *The 18th International Conference Interdisciplinarity*

in Engineering. *Inter-Eng 2024. Lecture Notes in Networks and Systems*, vol 1249, p. 192-198, (2025), Springer, Cham.

6. Utilizing artificial intelligence to enhance sustainable high-quality food production: Current state, challenges, and future directions. K. V. Dalakleidi, V. Pemaj, **J. Kapolos**, E. H. Drosinos, K. Papadimitriou, *Advances in Food and Nutrition Research*, 118, p. 89-123 (2026).

Δ. Ανακοινώσεις σε διεθνή επιστημονικά συνέδρια

1. The Reversed - Flow gas chromatography as a tool for studying homogeneous and heterogeneous physicochemical processes. F. Roubani - Kalantzopoulou, A. Kalantzopoulos, **J. Kapolos** and N. A. Katsanos, *International symposium on instrumentalized analytical chemistry and computer, technology*, March 17-21, Heinrich-Heine Universität, Düsseldorf Germany (1997).

D. Bioprosthetic heart valve calcification using in vitro and animal models. Mavrilas, A. Apostolaki, Y. Missirlis, **J. Kapolos**, P.G.Koutsoukos, Melachrinou, V. Zolota and D. Dougenis, *11th Conference of the European Society of Biomechanics*, July 8-11, Toulouse France (1998).

Initiation of Hydroxyapatite Nucleation by Immobilised Glycosaminoglycans. DH Vynios, **J. Kapolos**, A. Tsilemou, PG Koutsoukos, CP Tsiganos, *XVIIth Meeting of the Federation of the European Connective Tissue Societies*, July 1-5 Patras Greece (2000).

3. Inhibition of hydroxyapatite growth by various monosaccharides-constituents of glycosaminoglycans. DH Vynios, **J. Kapolos**, A. Tsilemou, PG Koutsoukos, CP Tsiganos, *XVIIth Meeting of the Federation of the European Connective Tissue Societies*, July 1-5 Patras Greece (2000).

5. Effects of an active pockmarks field on the distribution of heavy metals of surficial sediments in the gulf of Patras, Greece. J. Ravasopoulos, G. Papatheodorou, **J. Kapolos**, *9th International Congress of the Geological Society of Greece*, September (2001).

6. Η Γεωλογική συνιστώσα στη διαχείριση βυθοκορημάτων λιμένων. Ένα παράδειγμα από τον λιμένα Πατρών. Δ. Χριστοδούλου, Μ. Γεραγά, Γ. Παπαθεοδώρου, Γ. Φερεντίνο, **Ι. Καπόλος**, Ε. Παπαδάκης, Α. Δαραμούσκα, Γ. Παναγόπουλος, Ν. Λαμπράκης, *10th International Congress of the Geological Society of Greece*, April (2004).

7. New gas chromatographic instrumentation for studying the action of sulfur dioxide on marbles. N. Bakaoukas, A. Koliadima, **J. Kapolos**, G. Karaiskakis, *25th International Symposium on Chromatography*, 4-8 October, Paris France (2004).

8. Diffusion coefficients and partition coefficients of SO₂ in water – air interface at different pH values in the presence or absence of surfactants. **J. Kapolos**, L. Farmakis, G. Karaiskakis, A. Koliadima, *79th ACS Symposium of Colloid and Interface Science*, 12-15 June, Clarkson University, Potsdam NY USA (2005) (**2^o award in the field of Most Innovative Technique**).

9. Kinetic Study of Cell Proliferation of *Saccharomyces Cerevisiae* Strains by Sedimentation/Steric Field Flow Fractionation in Situ. **J. Kapolos**, L. Farmakis, G. Karaiskakis, A. Koliadima, *79th ACS Symposium of Colloid and Interface Science*, 12-15 June, Clarkson University, Potsdam NY USA (2005).

10. Diffusion Coefficients of Gases in Liquids by Reversed Flow Gas Chromatography. L. Farmakis, A. Koliadima, **J. Kapolos**, G. Karaiskakis, *1st International Conference on Diffusion in Solids and Liquids, DSL-2005*, 6-8 July, University of Aveiro, Aveiro Portugal (2005).
11. Measurements of Diffusion Coefficients in Porous Solids by Inverse Gas Chromatography. **J. Kapolos**, N. Bakaoukas, A. Koliadima, G. Karaiskakis, *1st International Conference on Diffusion in Solids and Liquids, DSL-2005*, 6-8 July, University of Aveiro, Aveiro Portugal (2005).
12. Diffusion coefficients of SO₂ in water and partition coefficients of SO₂ in water-air interface at different temperature values in the presence or absence of surfactants. A. Koliadima, **J. Kapolos**, L. Farmakis and G. Karaiskakis, *SECOTOX Conference and the International Conference on Environmental Management Engineering, Planning and Economics, CEMEPEX-2007*, 24-28 June, Skiathos Greece (2007).
13. Physicochemical characterization of acrylic polymeric resin and low molecule siloxane coating materials of artistic interest. A. Koliadima, N. Bakaoukas, **J. Kapolos**, G. Lainioti and G. Karaiskakis, *SECOTOX Conference and the International Conference on Environmental Management Engineering, Planning and Economics, CEMEPEX-2007*, 24-28 June, Skiathos Greece (2007).
14. Inverse gas chromatographic investigation of the interaction of sulfur dioxide on kaolinite. N. Bakaoukas, **J. Kapolos**, A. Koliadima, G. Karaiskakis, *28th International Conference on Science and Technology, ICST-2007*, 5-6 July, Prague, Czech Republic (2007).
15. Study of the influence of surfactants on the absorption mechanism of SO₂ into water by Reversed Flow Gas Chromatography. G. Lainioti, L. Farmakis, **J. Kapolos**, A. Koliadima, G. Karaiskakis, *28th International Conference on Science and Technology, ICST-2007*, 5-6 July, Prague, Czech Republic (2007).
16. Study of the growth rate of *Saccharomyces Cerevisiae* strains using wheat starch granules as support for yeast immobilization monitoring by Sedimentation/Steric Field-Flow Fractionation. **J. Kapolos**, L. Farmakis, G. Lainioti, A. Koliadima, G. Karaiskakis, *28th International Conference on Science and Technology, ICST-2007*, 5-6 July, Prague, Czech Republic (2007).
17. Partition Coefficients at the water – air interface and diffusion of NO₂ in water by Reversed Flow Gas Chromatography. A. Koliadima, **J. Kapolos**, L. Farmakis, and G. Karaiskakis, *14th International Symposium on Environmental Pollution and its Impact on Life in the Mediterranean Region*, 10-14 October, Seville, Spain (2007).
18. The use of sedimentation field-flow fractionation in the size characterization of bovine milk fat globules as affected by heat treatment. V. Raikos, **J. Kapolos**, L. Farmakis, A. Koliadima and G. Karaiskakis, *1st European Food Congress*, 4-9 November, Ljubljana, Slovenia (2008).
19. Study of the influence of wheat starch granules as support for yeast immobilization on cell proliferation of *Saccharomyces cerevisiae* strains by Sedimentation/Steric Field-Flow Fractionation. A. Koliadima, **J. Kapolos**, L. Farmakis, and G. Karaiskakis, *9th International Hydrocolloids Conference*, 15-19 June, Singapore (2008).
20. Kinetic Study of Alcoholic Fermentation in the Presence or Absence of Novel Biocatalysts by Reversed Flow Gas Chromatography. G. Ch. Lainioti, **J. Kapolos**, L. Farmakis, G. Karaiskakis, A. Koliadima, *9th International Hydrocolloids Conference*, 15-19 June, Singapore (2008).

21. Determination of diffusion coefficients of air pollutants (SO₂, NO_x) in artificial sea water at different temperatures in the absence and the presence of surfactants. D. Sevastos, **J. Kapolos**, G. Lainioti, L. Farmakis, A. Koliadima and G. Karaiskakis, *4th International Conference on Diffusion in Solids and Liquids, DSL-2008*, 9-11 July, Barcelona, Spain (2008).
22. Inverse gas chromatography as a tool for measuring diffusion coefficients and other physicochemical quantities for the interaction between SO₂ and clay. N. Bakaoukas, **J. Kapolos**, G. Karaiskakis, A. Koliadima *5th International Conference on Diffusion in Solids and Liquids, DSL-2009*, 24-26 June, Rome, Italy (2009).
23. The gravitational field-flow fractionation (GrFFF) for the study of the effect of fermentation temperature and pH on the growth kinetics of *Saccharomyces cerevisiae* yeast strain. G. Ch. Lainioti, L. Farmakis, **J. Kapolos**, A. Koliadima and G. Karaiskakis, *14th International Symposium on Field-and Flow Based Separations*, 5-7 July, Patras, Greece (2009).
24. Heat-induced changes in size distribution of bovine milk fat globules determined by sedimentation field-flow fractionation. V. Raikos, **J. Kapolos**, L. Farmakis, A. Koliadima and G. Karaiskakis, *14th International Symposium on Field-and Flow Based Separations*, 5-7 July, Patras, Greece (2009).
25. Survey: Ochratoxin A in wines (VQPRD) from the South Western Greece (Achaia, Ileia). Y. Sarigiannis, S. Agriopoulou, A. Koliadima, **J. Kapolos**, T. Tsegenidis, G. Karaiskakis, *2nd International MoniQA Conference*, 8-10 June, Krakow, Poland (2010).
26. Determination of mass transfer coefficients for the evaporation of SO₂ from water at different temperature and pH values. D. Sevastos, **J. Kapolos**, G. Karaiskakis, A. Koliadima, *6th International Conference on Diffusion in Solids and Liquids, DSL-2009*, 5-7 July, Paris, France (2010).
27. Characterization of Microbial Contamination in Aviation Fuel Systems. V. Raikos, S. S. Vamvakas, **J. Kapolos**, G. Karaiskakis and A. Koliadima, *International Conference on Pure and Applied Chemistry*, 26-30 July, Mauritius (2010).
28. Kinetic Study of Microbial Growth in Aviation Fuel Systems. S. S. Vamvakas, V. Raikos, **J. Kapolos**, A. Koliadima and G. Karaiskakis *International Conference on Pure and Applied Chemistry*, 26-30 July, Mauritius (2010).
29. Study of the interactions between limonene and starch from various origins using reversed-flow gas chromatography technique. **J. Kapolos**, L. Delporte, A. Koliadima, *244th ACS National Meeting & Exposition Division of Agricultural and Food Chemistry*, 19-23 August, Philadelphia PA, USA (2012).
30. Kinetic study of aflatoxins' degradation in the presence of ozone. S. Agriopoulou, **J. Kapolos**, A. Koliadima, G. Karaiskakis, *7th Conference of The World Mycotoxin Forum*, 5-9 November, Rotterdam, The Netherlands (2012).
31. Aflatoxins' levels in commercial products, from Peloponnese, Greece. S. Agriopoulou, **J. Kapolos**, A. Koliadima, G. Karaiskakis, *4th MoniQA International Conference, Food Safety under Global Pressure of Climate Change, Food Security and Economic Crises*, 26 February - 1 March, Budapest, Hungary (2013).

32. Time distribution of adsorption entropy of aroma compounds on starch surfaces by reversed-flow gas chromatography. **J. Kapolos**, A. Koliadima, G. Karaiskakis *XVII EuroFoodChem*, 7-10 May, Istanbul, Turkey (2013).
33. Determination of deoxynivalenol (DON) in Greek retail products by HPLC-DAD. S. Agriopoulou, E. Doubaki, M. Georgopoulou, **J. Kapolos**, A. Koliadima, G. Karaiskakis, *XVII EuroFoodChem*, 7-10 May, Istanbul, Turkey (2013).
34. Occurrence of Zearalenone (ZEA) in cereals and peanuts in Greece, detected by HPLC. S. Agriopoulou, E. Doubaki, M. Georgopoulou, **J. Kapolos**, A. Koliadima, G. Karaiskakis, *ISM - MycoRed International Conference "Europe 2013"*, 27-31 May, Martina Franca, Italy (2013).
35. New gas chromatographic methodology for studying interactions between aroma compounds and foodstuffs. **J. Kapolos**, L. Farmakis, A. Koliadima, *8th International Conference on Instrumental Methods of Analysis. Modern Trends and Applications*, 15-19 September, Thessaloniki, Greece (2013).
36. Determination of physicochemical parameters for the interaction between aroma compounds and starch granules. A. Koliadima, **J. Kapolos**, G. Karaiskakis, *248th ACS National Meeting & Exposition Division of Agricultural and Food Chemistry*, 10-14 August, San Francisco CA, USA (2014).
37. Characterization of starch granules from different origin in order to investigate their ability to interact with aroma compounds by inverse gas chromatography. **J. Kapolos**, A. Koliadima, *248th ACS National Meeting & Exposition Division of Agricultural and Food Chemistry*, 10-14 August, San Francisco CA, USA (2014).
38. Characterization of Starch Granules by Sedimentation / Steric Field-Flow Fractionation. G. Karaiskakis, A. Koliadima, **J. Kapolos**, *5th EuCheMS Chemistry Congress*, 31st August – 5 September, Istanbul, Turkey (2014).
39. The influence of surfactants on the size distribution of wheat starch granules by sedimentation/steric field-flow fractionation. **J. Kapolos**, A. Koliadima, *5th EuCheMS Chemistry Congress*, 31st August – 5 September, Istanbul, Turkey (2014).
40. Study of the encapsulation of aroma compounds from starch emulsions by reversed flow gas chromatography (RFGC). **J. Kapolos**, A. Koliadima, G. Karaiskakis, *250th ACS National Meeting & Exposition, Innovation from Discovery to Application, Division of Agricultural and Food Chemistry*, 16-20 August, Boston MA, USA (2015).
41. Time-resolved determination of physicochemical quantities for physically adsorbed or chemisorbed aroma compounds on starch granules, by inverse gas chromatography. A. Koliadima, **J. Kapolos**, G. Karaiskakis, *250th ACS National Meeting & Exposition, Innovation from Discovery to Application, Division of Agricultural and Food Chemistry*, 16-20 August, Boston MA, USA (2015).
42. Determination of thermodynamic parameters in a time-resolved way for the adsorption of aroma compounds on starch granules from different origin. G. Karaiskakis, K. A. Eftaxopoulou, **J. Kapolos**, A. Koliadima, *The international conference on science, ecology and technology*, 25– 28 August, Vienna, Austria (2015).

43. Kinetic parameters for the interaction between aroma compounds and starch granules from different origin. **J. Kapolos**, L. Farmakis, A. Koliadima, G. Karaiskakis, *The international conference on science, ecology and technology*, 25– 28 August, Vienna, Austria (2015).
44. Gas chromatographic investigation of the competition between mass transfer and kinetics of aroma compounds on starch granules. A. Koliadima, K.A. Eftaxopoulou, G. Karaiskakis, **J. Kapolos**, *The international conference on science, ecology and technology*, 25– 28 August, Vienna, Austria (2015).
45. Determination of physicochemical parameters as a function of time for physically adsorbed or chemisorbed aroma compounds on starch granules from different origin by inverse gas chromatography. K.A. Eftaxopoulou, L. Farmakis, A. Koliadima, G. Karaiskakis, **J. Kapolos**, *9th International Conference on Instrumental Methods of Analysis. Modern Trends and Applications*, 20-24 September, Kalamata, Greece (2015).
46. Study of the influence of pH and ionic strength on the stability of melamine formaldehyde (MF) resin by field flow fractionation technique. L. Farmakis, **J. Kapolos**, A. Koliadima, *256th ACS National Meeting, Nanoscience, Nanotechnology & Beyond, Division of Colloid and Surface Chemistry*, 19-23 August, Boston MA, USA (2018).
47. Impact of environmental conditions on growth and toxin production of *Aspergillus carbonarius* and *A. flavus* isolates on wheat and rice grains. P. I. Natskoulis, L. Farmakis, C.C. Tassou, A. Koliadima, **J. Kapolos**, *26th International ICFMH Conference – FoodMicro*, 3-6 September, Berlin Germany (2018).
48. Evaluation of genetically modified yeast strains for their ability to ethanol production. P. Kousoulou, S.S. Vamvakas, **J. Kapolos**, M. Papadelli, K. Papadimitriou. and A. Koliadima, *FEMS Conference on Microbiology*, 30 June – 2 July, Belgrade, Serbia (2022).
49. Kinetic study of fig syrup fermentation by genetically modified *S. cerevisiae* yeast stains. P. Kousoulou, **J. Kapolos**, M. Papadelli, K. Papadimitriou and A. Koliadima, *FEMS Conference on Microbiology*, 30 June – 2 July, Belgrade, Serbia (2022).
50. Amplicon and shotgun metagenomics to unravel the microbiome of the Greek cheese Sfela. O. Tshipidou, A. Slavko, **J. Kapolos**, M. Papadelli, and K. Papadimitriou *FEMS Conference on Microbiology*, 30 June – 2 July, Belgrade, Serbia (2022).
51. A primary investigation of the microbial ecosystem of the Greek PDO cheese Sfela and Sfela touloumotiri. N. Tsouggou, O. Tshipidou, A. Slavko, **J. Kapolos**, M. Papadelli. and K. Papadimitriou, *27th International ICFMH Conference, Food Micro 2022, Next Generation Challenges in Food Microbiology*, 28-31 August, Athens, Greece (2022)
52. In silico meta-analysis of the current peptidome datasets related to yogurt fermentation. M.Ch. Kafentzi, N. Tsouggou, N. Papandreou, V. Ikonomidou, **J. Kapolos**, M. Papadelli and K. Papadimitriou, *27th International ICFMH Conference, Food Micro 2022, Next Generation Challenges in Food Microbiology*, 28-31 August, Athens, Greece (2022).
53. A meta-analysis of the wine proteome and peptidome deriving from must fermentation microorganisms and beyond. D. E. Pavlidis, A. Sakellaridis, J. Stathas, M.Ch. Kafentzi, N. Tsouggou, N. Papandreou, V. Ikonomidou, M. Papadelli, **J. Kapolos** and K. Papadimitriou, *27th*

International ICFMH Conference, Food Micro 2022, Next Generation Challenges in Food Microbiology, 28-31 August, Athens, Greece (2022).

54. Surface characterization of hydrocolloids of plant origin by determining physicochemical parameters as a function of time by inverse gas chromatography. P. Katsou, K. Papadimitriou, M. Papadelli, **J. Kapolos**, A. Koliadima, *5th Food Structure and Functionality Symposium*, 18-21 September, Cork, Ireland (2022).

55. An investigation of the microbial ecosystem of industrial Greek PDO cheese Sfela and the artisanal Sfela touloumotiri and Xerosfeli. K. Papadimitriou, N. Tsouggou, O. Tshipidou, A. Slavko, V. Pemaj, M. Papadelli, **J. Kapolos**, A. Koliadima, *4th International Conference on Applied Microbiology and Beneficial Microbes*, 7-8 November, Paris, France (2022).

56. Kinetic Study of Cells Proliferation of Yeast Strains Isolated from the Region of Peloponnese. **J. Kapolos**, M. Papadelli, K. Papadimitriou, L. Farmakis, K. Moschovitis, A. Koliadima, *2nd Global Summit on Food Science and Technology*, 23-25 March, Rome, Italy (2023).

57. Application of Metagenomics to Study the Microbiome of White Brined Cheeses. K. Papadimitriou, M. Papadelli, A. Slavko, **J. Kapolos**, *2nd Global Summit on Food Science and Technology*, 23-25 March, Rome, Italy (2023).

58. Metagenomic Analysis in Supermarket Brines of Table Olives Disclose Microbial Composition and Support Next-Generation Microbiological Risk Assessment. D. Pavlidis, K. Panousopoulos, M. Ch. Kafentzi, M. Papadelli, K. Papadimitriou, A. Koliadima, **J. Kapolos**, *IAFP'S European Symposium on Food Safety*, 3-5 May, Aberdeen, Scotland (2023).

59. Sfela, a Greek PDO Cheese and its Artisanal Variants: A First Study of their Microbial Composition and Safety as Assessed by Amplicon Sequencing and Shotgun Metagenomics. N. Tsouggou, O. Tshipidou, A. Slavko, A. Koliadima, **J. Kapolos**, M. Papadelli, K. Papadimitriou, *IAFP'S European Symposium on Food Safety*, 3-5 May, Aberdeen, Scotland (2023).

60. Assessment of the Microbial Ecosystem of the Greek PDO Cheese Anevato with Metagenomic Analysis. M. Govari, D. Tsoliakou, M. Gkerekou, P. Skandamis, **J. Kapolos**, K. Papadimitriou, M. Papadelli, *IAFP'S European Symposium on Food Safety*, 3-5 May, Aberdeen, Scotland (2023).

61. Assessment of the microbiota of table olives brines at retail through MALDI-TOF MS and shotgun metagenomics. M. Ch. Kafentzi, D. Pavlidis, A. Tsoungos, K. Panousopoulos, M. Papadelli, A. Koliadima, **J. Kapolos**, K. Papadimitriou, *1ST Forum on Fermented Foods – 25-26 May*, Lyon, France (2023).

62. The microbial ecosystem of the Greek PDO cheese Anevato determined by metagenomic analysis. M. Govari, D. Tsoliakou, M. A. Gkerekou, P. N. Skandamis, **J. Kapolos**, M. Papadelli, K. Papadimitriou, *FEMS Conference on Microbiology*, 9-13 July, Hamburg, Germany (2023).

63. Evaluation of the Microbial Composition and Safety Evaluation of Greek PDO Cheese Sfela and its Artisanal Variants. N. Tsouggou, O. Tshipidou, A. Slavko, M. Ch. Kafentzi, A. Koliadima, M. Papadelli, K. Papadimitriou, **J. Kapolos**, *FEMS Conference on Microbiology*, 9-13 July, Hamburg, Germany (2023).

64. Supplementation of cheeses with non-starter lactic acid bacteria by the addition of traditional animal rennets. D.E. Pavlidis, M. Papadelli, **J. Kapolos**, K. Papadimitriou, *FEMS Conference on Microbiology*, 9-13 July, Hamburg, Germany (2023).

65. Implications of the quality of table olive brines in supermarkets assessed by metagenomic analysis. K. Papadimitriou, D. Pavlidis, K. Panousopoulos, M.Ch. Kafentzi, A. Koliadima, M. Papadelli and **J. Kapolos**, *ACS FALL 2023, Harnessing the Power of Data*, 13-17 August, San Francisco, CA, USA (2023).
66. Capturing the quality and functional characteristics of the Greek PDO Cheese Anevato through its microbiome. K. Papadimitriou, M. Govari, D. Tsoliakou, M.A. Gkerekou, P. Skandamis, M. Papadelli, **J. Kapolos**, *ACS FALL 2023, Harnessing the Power of Data*, 13-17 August, San Francisco, CA, USA (2023).
67. Studying the microbiome and the volatile profile of the Greek PDO cheese Sfela. N. Tsouggou, A. Slavko, **J. Kapolos**, M. Papadelli and K. Papadimitriou *14th Lactic Acid Bacteria Symposium*, 26 August – 01 September, Egmond aan Zee, The Netherlands (2023).
68. Assessment of the Microbial Ecosystem of the Greek PDO Cheese Anevato with Metagenomics. M. Govari, D. Tsoliakou, M.A. Gkerekou, P.N. Skandamis, **J. Kapolos**, K. Papadimitriou and M. Papadelli *14th Lactic Acid Bacteria Symposium*, 26 August – 01 September, Egmond aan Zee, The Netherlands (2023).
69. A study of the lactic acid bacteria community of the Nemea PDO wine (cv. “Agiorgitiko”). A.K. Sakellaridis, I. Stathas, A. Koliadima, M. Papadelli, **J. Kapolos** and K. Papadimitriou, *14th Lactic Acid Bacteria Symposium*, 26 August – 01 September, Egmond aan Zee, The Netherlands (2023).
70. Microbial diversity in table olive brines assessed through next generation sequencing and culture-based approaches. A. Tsoungos, D. Pavlidis, K. Panousopoulos, M. Papadelli, **J. Kapolos** and K. Papadimitriou, *14th Lactic Acid Bacteria Symposium*, 26 August – 01 September, Egmond aan Zee, The Netherlands (2023).
71. Microbial diversity in lactic acid bacteria coming from traditional animal rennets. K. Papadimitriou, D.E. Pavlidis, M. Papadelli, **J. Kapolos**, *14th Lactic Acid Bacteria Symposium*, 26 August – 01 September, Egmond aan Zee, The Netherlands (2023).
72. Metagenomics analysis of artisanal cheeses: importance for sustainable development and food security in the face of climate change. K. Papadimitriou, A. Slavko, **J. Kapolos**, *Trends in microbial solutions for sustainable agriculture*, 13-15 September, Belgrade, Serbia (2023).
73. Influence of different oils and preparation techniques on the physicochemical properties of oil in water nanoemulsions. Tsoungos, P. Katsou, M. Papadelli, K. Papadimitriou, **J. Kapolos**, A. Koliadima, *3rd Food Chemistry Conference*, 10-12 October, Dresden, Germany (2023).
74. Application of Machine Learning Algorithms on FT-IR and NIR Spectra for the Discrimination of the Geographical Origin of Greek Olive Oils. K.V. Dalakleidi, I. Theodoropoulou, M. Papadelli, K. Papadimitriou, **J. Kapolos**, *3rd Food Chemistry Conference*, 10-12 October, Dresden, Germany (2023).
75. Characterization of the microbiome and in silico metabolome of certain traditional Greek cheeses. Slavko, M. Papadelli, **J. Kapolos**, K. Papadimitriou, *3rd Food Chemistry Conference*, 10-12 October, Dresden, Germany (2023).
76. Discrimination of the Geographical Origin of various agricultural products by applying Machine Learning Algorithms on data produced from different spectroscopic techniques. **J.**

- Kapolos**, K. Papadimitriou, K.V. Dalaklidi, I. Theodoropoulou, A. Koliadima, M. Papadelli, *ACS Spring 2024 Many Flavors of Chemistry*, 17-21 March New Orleans, USA (2024).
77. Multi-omics approaches to characterize the microbiota of artisanal fermented foods and wines. K. Papadimitriou, M. Papadelli, **J. Kapolos**. From biotechnology to human and planetary health. *XIII Congress of Microbiologists of Serbia with International Participation Mikromed Regio 5 UMS Series 24*, 4–6 April, Belgrade (2024).
78. Exploring Microbial Diversity Of Small/Homemade Scale White Brined Cheeses Employing Amplicon Sequencing And Shotgun Metagenomics. N. Tsouggou, A. Slavko, M. Tsigkrimani, O. Tsipidou, M. Papadelli, P. Skandamis, **J. Kapolos** and K. Papadimitriou, *IAFP European Symposium on Food Safety*, 30 April–02 Μαΐου, Geneva Switzerland (2024).
79. Studying Artisanal White Brined Cheeses with a Multiomics Approach. K. Papadimitriou, N. Tsouggou, A. Slavko, P. N. Skandamis, M. Papadelli, **J. Kapolos**. *The IDF Cheese Science & Technology Symposium*, 4-6 June Bergen, Norway (2024).
80. Microbial profile of Greek protected designation of origin Anevato cheese identified by culturomics, metataxonomics and shotgun metagenomics. M. Govari, D. Tsoliakou, A. Gounadaki, A. Slavko, M. Gkerekou, **J. Kapolos**, M. Papadelli, P. Skandamis, K. Papadimitriou, *28th ICFMH International Conference, Food Micro 2024*, 8-11 July, Burgos Spain (2024).
81. Microbial diversity of different greek table olive varieties investigated through shotgun metagenomics and molecular techniques. D. Pavlidis, K. Panousopoulos, A. Tsoungos, M. Papadelli, **J. Kapolos**, K. Papadimitriou, *28th ICFMH International Conference, Food Micro 2024*, 8-11 July, Burgos Spain (2024).
82. The microbiome of nemea and mantinea protected designation of origin wines: a shotgun metagenomics and a culturomics approach. A.K. Sakellaridis, I. Stathas, D. Pavlidis, M. Ch. Kafentzi, A. Koliadima, M. Papadelli, **J. Kapolos**, K. Papadimitriou, *28th ICFMH International Conference, Food Micro 2024*, 8-11 July, Burgos Spain (2024).
83. Impact of Oil Type and Concentration on Nanoemulsion Stability and Droplets' Size. D. Giannopoulou, P. Katsou, M. Papadelli, K. Papadimitriou, A. Koliadima, **J. Kapolos** *11th International Conference on Structural Analysis of Advanced Materials* 06-10 October, Protaras (Paralimni), Cyprus (2024).
84. A multi-omics approach to study different Greek PDO fermented foods and wines. M. Papadelli, **J. Kapolos**, K. Papadimitriou. *Pimento 2nd Forum on Fermented Foods*, Malaga, Spain (2025).
85. Establishing a mini cheese system for monitoring the fermentation and quality of white brine cheese. V. Pemaj, M. Papadelli, **J. Kapolos**, K. Papadimitriou. *Pimento 2nd Forum on Fermented Foods*, Malaga, Spain (2025).
86. Synthesis and Characterization of Copper and Magnesium Oxide Nanoparticles via Environmental Friendly Methods. N. Petrou, D. Giannopoulou, **J. Kapolos**, A. Koliadima, *12th International Conference on Structural Analysis of Advanced Materials* 15-18 September, Brasov Romania (2025).
87. Plant-Origin Hydrocolloids: Extraction, Purification, and Structural Insights via Chromatographic Techniques. P. Katsou, **J. Kapolos**, A. Koliadima, *12th International*

88. Exploratory Analysis Indicates That Changes In Stool Short-Chain And Branched-Chain Fatty Acids Levels May Serve As Objective Marker Of Successful Dietary Intervention Of Irritable Bowel Syndrome Symptoms. A. Kasti, D.E. Pavlidis, K. Katsas, M. Nikolakaki, K. Papadimitriou, **J. Kapos**, K. Triatafyllou. *33rd United European Gastroenterology Week 4-7 October*, Berlin Germany (2025). *United European Gastroenterology Journal*: Volume 13, Issue S8, p. 1172.

E. Ανακοινώσεις σε Εθνικά Επιστημονικά Συνέδρια

- 1.** Υπολογισμός συντελεστών διάχυσης αερίων σε υγρά με χρήση της αεριοχρωματογραφίας αναστρεφόμενης ροής. **I. Καπόλος**, *Τριήμερο Σεμινάριο Ερευνητικών Δραστηριοτήτων Μεταπτυχιακών Φοιτητών*. Ινστιτούτο Φυσικοχημείας του ΕΚΕΦΕ ΔΗΜΟΚΡΙΤΟΣ. Αθήνα (1988).
- 2.** Hydrogenation of Ethylene on Zinc Oxide. Kalantzopoulos, F. Roubani - Kalantzopoulou, **J. Kapos**, N. A. Katsanos, *4th Panhellenic Symposium on Catalysis*, Papingo, Greece (1995).
- 3.** Χαρακτηρισμός ασβεστικών εναποθέσεων στην αορτική βαλβίδα. Δ. Μαυρίλας, **I. Καπόλος**, Δ. Μικρούλης, Χ. Λόλας, Π. Κουτσούκος, I. Μισιρλής, *XX Πανελλήνιο Συνέδριο Χειρουργικής*, Τόμος 6, Συμπληρωματικό Τεύχος, (1996).
- 4.** Μελέτη της ασβεστοποίησης των βιοπροσθετικών βαλβίδων in vitro και in vivo σε ζωικό μοντέλο. Δ. Μαυρίλας, Α. Αποστολάκη, I. Μισιρλής, Δ. Περδίκης, Ε. Κωλέτσης, Δ. Δουγένης, Μ. Μελαχρινού, **I. Καπόλος**, Π. Κουτσούκος, *2^ο Πανελλήνιο Συνέδριο Χειρουργικής Θώρακος-Καρδιάς-Αγγείων*, 20-23 Νοεμβρίου Θεσσαλονίκη (1997).
- 5.** Συγκριτική μελέτη ασβεστικών εναποθέσεων σε ανθρώπινες και βιοπροσθετικές καρδιακές βαλβίδες. Δ. Μαυρίλας, Α. Αποστολάκη, I. Μισιρλής, Δ. Μικρούλης, Χ. Λόλας, **I. Καπόλος**, Π. Κουτσούκος, *2^ο Πανελλήνιο Συνέδριο Χειρουργικής Θώρακος - Καρδιάς – Αγγείων*, 20-23 Νοεμβρίου Θεσσαλονίκη (1997).
- 6.** Υδρογόνωση του 1-Βουτενίου με καταλύτη νικέλιο. Β. Σιώκος, Σ. Μαργαρίτη, **I. Καπόλος**, Φ. Ρουμπάνη-Καλαντζοπούλου, Ν.Α. Κατσάνος, *6^ο Πανελλήνιο Συμπόσιο Κατάλυσης*, 3-4 Νοεμβρίου Δελφοί (2000).
- 7.** Μελέτη της σχέσης της περιεκτικότητας οιοπνεύματος στο αίμα και την αναπνοή. Χ. Χριστοδουλής, **I. Καπόλος**, Θ. Σαββίδης, *2^ο Πανελλήνιο Συνέδριο Ιατροδικαστικής και Τοξικολογίας*, 24-26 Νοεμβρίου Πανεπιστήμιο Πειραιά (2000).
- 8.** Εντροπία προσροφήσεως αερίων σε ετερογενείς επιφάνειες στερεών. Ν.Α. Κατσάνος, Ν. Μπακαούκας, **I. Καπόλος**, Α. Κολιαδήμα, *20^ο ΠΣΧ*, 20-23 Σεπτεμβρίου Ιωάννινα (2005).
- 9.** Κινητική μελέτη της ανάπτυξης των κυττάρων *Saccharomyces Cerevisiae* παρουσία και απουσία κατάλληλου υποστρώματος ακινητοποίησης με την τεχνική της μονοφασικής χρωματογραφίας φυγοκεντρικού πεδίου. Γ. Λαϊνιώτη, Λ. Φαρμάκης, **I. Καπόλος**, Α. Κολιαδήμα, Γ. Καραϊσκάκης, *2^ο Πανελλήνιο Συνέδριο Βιοτεχνολογίας και Τεχνολογίας Τροφίμων*, 29-31 Μαρτίου Αθήνα (2007).
- 10.** Μελέτη μεγέθους σωματιδίων θερμικά επεξεργασμένου αγελαδινού γάλακτος με μονοφασική χρωματογραφία φυγοκεντρικού πεδίου. Β. Ράϊκος, Λ. Φαρμάκης, **I. Καπόλος**, Α. Κολιαδήμα, Γ.

Καραϊσκάκης, *1^ο Πανελλήνιο Επιστημονικό Συνέδριο για το Γάλα και τα Προϊόντα του*, 9 - 10 Οκτωβρίου Αθήνα (2008).

11. Ανάπτυξη μεθοδολογίας για προσδιορισμό φουμονισινών σε εμπορικούς οίνους. Σ. Αγριοπούλου, Α. Τάκα, Β. Ευγενιώτη, **I. Καπόλος**, *26^ο Συνέδριο της Ελληνικής Εταιρείας της Επιστήμης των Οπωροκηπευτικών*, 15-18 Οκτωβρίου Καλαμάτα (2013).

12. Evaluation of the microbial ecosystem of the Greek PDO cheese Anevato from Grevena region with metagenomics. M. Govari, M. Papadelli, D. Tsoliakou, M. Gkerekou, P.N. Skandamis, **J. Kapos** and K. Papadimitriou, *15^ο Πανελλήνιο Κτηνιατρικό Συνέδριο*, 4-6 November, Athens (2022).

13. An insight into the microbiome of Greek table olives coming from different cultivars at retail. A. Tsoungos, D. Pavlidis, K. Panousopoulos, V. Pemaj, I. Theodoropoulou, M. Papadelli, **J. Kapos** and K. Papadimitriou, *72nd Annual Conference of the Hellenic Society of Biochemistry and Molecular Biology*, 2-4 December Patras (2022).

14. A primary investigation of the microbial ecosystem of the Greek PDO cheese Sfela, Sfela touloumotiri and Xerosfeli. K. Papadimitriou, N. Tsouggou, O. Tsipidou, A. Slavko, V. Pemaj, **J. Kapos**, M. Papadelli, *72nd Annual Conference of the Hellenic Society of Biochemistry and Molecular Biology*, 2-4 December, Patras (2022).

15. Bioactivity in fermented foods: an in silico study of the peptides of yogurt and wine. A. Sakellaridis, J. Stathas, N. Tsouggou, M.Ch. Kafentzi, D. Pavlidis, **J. Kapos**, M. Papadelli, K. Papadimitriou, *72nd Annual Conference of the Hellenic Society of Biochemistry and Molecular Biology*, 2-4 December, Patras (2022).

16. Metabolomic analysis of quality characteristics of meat. M. Govari, D. Tsoliakou, A. Slavko, E.H. Drosinos, P.N. Skandamis, **J. Kapos**, K. Papadimitriou, M. Papadelli, *7th Panhellenic Conference of Meat and Meat Products*, 3-5 February, Thessaloniki (2023).

17. Analyzing artisanal fermented foods from the Peloponnese region: A Multi-Omics approach. K. Papadimitriou¹, M. Papadelli, **J. Kapos**, *73rd Annual Conference of the Hellenic Society of Biochemistry and Molecular Biology*, 1-3 December, Athens (2023).

18. Evaluation of the Greek PDO Anevato cheese with metagenomics and volatolomics. M. Govari, M. Papadelli, D. Tsoliakou, M. Gkerekou, P. Skandami, **J. Kapos**, K. Papadimitriou, *10th International Conference Microbiokosmos*, 30 November-2 December, Larissa (2023).

19. Assessment of the microbiota of industrial dry sourdoughs through MALDI-TOF and metagenomics. M. Ch. Kafentzi, M. Papadelli, **J. Kapos**, K. Papadimitriou, *10th International Conference Microbiokosmos*, 30 November-2 December, Larissa (2023).

20. Beneficial effects of high phenolic extra virgin olive oil on metabolic health: preliminary results of a randomized-controlled trial. K. Liva, A. Panagiotopoulos, A. Vitali, S. Zioulis, K. Argyri, **J. Kapos**, K. Gkatzionis, A. Gkioxari, *2^ο Διεθνές Συνέδριο Επιστημών Διατροφής και Διαιτολογίας (2nd International Conference of Nutritional Sciences and Dietetics – ICONSD 2024)*, 11-13 Οκτωβρίου, Θεσσαλονίκη (2024).

21. Μεταβολή μικροβιώματος και λιπαρών οξέων στα κόπρανα σε ασθενείς με σύνδρομο ευερέθιστου εντέρου (ΣΕΕ) μετά από δύο διατροφικές παρεμβάσεις. Α. Καστή, Κ. Κατσάς, Δ. Παυλίδης, Δ. Βουγιουκλάκη, Μ. Στυλιανάκης, Κ. Πέτσης, Μ. Νικολάκη, Δ. Χούχουλα, Κ.

Παπαδημητρίου, **I. Καπόλος**, K. Τριανταφύλλου, *44 Πανελλήνιο Συνέδριο Γαστρεντερολογίας*, 28 Νοεμβρίου - 1 Δεκεμβρίου Αθήνα (2024).

22. A multi-omics approach to investigate the microbial diversity and volatile profiles of natural black Kalamata table olives. K. Papadimitriou, A. Tsoungos, M. Papadelli, **J. Kapolos**, *74nd Annual Conference of the Hellenic Society of Biochemistry and Molecular Biology*, 13-15 December, Thessaloniki (2024).

23. Transcriptomic analysis of the bacterium *Listeria monocytogenes* during its growth in milk. V. Pemaj, A. Slavko, M. Gkerekou, K. Valourdos, **J. Kapolos**, E. Drosinos, M. Papadelli, P. Skandamis, K. Papadimitriou, *74nd Annual Conference of the Hellenic Society of Biochemistry and Molecular Biology*, 13-15 December, Thessaloniki (2024).

24. Multi-Omics Approaches for Investigating the Microbial Ecology of Meat Products: A Case Study of Acidified Salami Following Spontaneous Fermentation or the Addition of Glucono-δ-Lactone (GDL). D.E. Pavlidis, A. Tsoungos, A. Slavko, M. Papadelli, **J. Kapolos**, K. Papadimitriou, *8th Panhellenic Conference of Meat and Meat Products*, 31 January - 2 February, Thessaloniki (2025).

25. Shotgun metagenomics and volatilomics analysis reveal producer-specific microbial and functional patterns in PDO Sfela cheese. N. Tsouggou, A. Slavko, **J. Kapolos**, M. Papadelli, K. Papadimitriou, *75nd Annual Conference of the Hellenic Society of Biochemistry and Molecular Biology*, 5-7 December, Athens (2025).

26. Comparative genomic analysis of *Listeria Monocytogenes* strains: identification of pathogenicity-related loci and survival mechanisms in food environments. V. Pemaj, K. Konandreas, E. Korozi, A. Slavko, K. Panousopoulos, D. Pavlidis, **J. Kapolos**, E. Drosinos, P. Skandamis, K. Papadimitriou. *Mikrobiokosmos & CEESME*, 22-24 September, Thessaloniki, Greece (2025).

Στ. Βιβλία

1. Η Δομή και η Οργάνωση της ύλης

A. Κολιαδήμα, I. Καπόλος, Δ. Γαβριήλ, Ελληνικό Ανοικτό Πανεπιστήμιο, 548 σελίδες, ISBN 978-960-538-976-5 (2015).

2. Μόρια σε κίνηση

Γ. Καραϊσκάκης, I. Καπόλος, Ελληνικό Ανοικτό Πανεπιστήμιο, 244 σελίδες, ISBN 978-960-538-975-8 (2015).

3. Φυσικοχημεία

Μέλος της ομάδας επιμέλειας έκδοσης-μετάφρασης του Βιβλίου *Physical Chemistry for the Chemical Sciences* των R. Chang and J. W. Thoman JR., Broken Hill Publisher Ltd, ISBN 978-9925-576-03-6 (2021).

4. Φυσικο-Χημεία

Μέλος της ομάδας επιμέλειας έκδοσης-μετάφρασης του Βιβλίου *Physical Chemistry* των Ball David W and Baer Tomas, Broken Hill Publisher Ltd, ISBN 978-9925-588-36-7 (2022).

5. Βιοχημεία – Αρχές και Εφαρμογές

Μέλος της ομάδας επιμέλειας έκδοσης-μετάφρασης του Βιβλίου Biochemistry Concepts and Connections των D. R. Appling, S. J. Anthony-Cahill και C. K. Mathews, Εκδόσεις Κριτική Α.Ε., ISBN: 978-9605-864-61-3 (2024).

6. Εισαγωγή στη Φυσιολογία Τροφίμων

Μέλος της ομάδας επιμέλειας έκδοσης-μετάφρασης του Βιβλίου "An Introduction to the Physical Chemistry of Food" του J. N. Coupland, Εκδόσεις Broken Hill Publishers Ltd, ISBN: 978-9925-353-59-0 (2026).

7. NIELSEN'S Ανάλυση Τροφίμων: Θεωρία και Εργαστηριακός οδηγός

Μέλος της ομάδας επιμέλειας έκδοσης-μετάφρασης του Βιβλίου "NIELSEN'S Food Analysis Laboratory Manual" των B. P. Ismail, S. S. Nielsen, Εκδόσεις Broken Hill Publishers Ltd, ISBN: 978-9925-353-83-5 (2026).

Z. Εναλλακτικό Διδακτικό Υλικό

Δημιουργία εναλλακτικού διδακτικού υλικού υπό μορφή βιντεοδιαλέξεων (webcat) για τις ανάγκες της Θεματικής Ενότητας "Οργάνωση και Αλληλεπιδράσεις σε Μοριακό Επίπεδο" του ΜΔΕ του Ελληνικού Ανοικτού Πανεπιστημίου "Μεταπτυχιακή Εξειδίκευση Καθηγητών Φυσικών Επιστημών".

H. Επιμέλεια πρακτικών συνεδρίου

1. 9th International Conference on Instrumental Methods of Analysis - Modern Trends and Applications (IMA-2015).

J. Kaposos, M. Ochsenkühn - Petropoulou, Kalamata, 2015.

ΑΠΗΧΗΣΗ ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΟΥ ΕΡΓΟΥ

(i) **Δείκτης αναφορών:** 1410

(ii) **h index:** 20

(iii) **i10 index:** 36

(iii) **Συνολικό Impact Factor δημοσιευμένου έργου:** 184,97

(iv) **Μέσο Impact Factor δημοσιευμένου έργου:** 3,245