

ΓΚΑΝΑΤΣΙΟΣ ΒΑΣΙΛΕΙΟΣ

Επίκουρος Καθηγητής Τμήματος Αμπελουργίας και Οινολογίας, Δημοκρίτειο
Πανεπιστήμιο Θράκης

ΒΙΟΓΡΑΦΙΚΟ ΣΗΜΕΙΩΜΑ

Δράμα
2026

ΠΡΟΣΩΠΙΚΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ

Όνοματεπώνυμο :	Βασίλειος Γκανάτσιος
Ημ. Γέννησης:	2 Ιανουαρίου 1984
Οικ. Κατάσταση:	Έγγαμος, 2 Τέκνα
Τηλ:	6977261385
E-mail :	vgkanats@vo.duth.gr, v.gkanatsios@gmail.com
Δ/νση Εργασίας	

ΣΠΟΥΔΕΣ

2002-2008	Πτυχίο Χημείας, Τομέας Χημικών Εφαρμογών, Χημικής Ανάλυσης και Χημείας Περιβάλλοντος, Τμήμα Χημείας, Πανεπιστήμιο Πατρών
2009-2015	Διδακτορική Διατριβή στην Χημεία και Τεχνολογία Τροφίμων, Τμήμα Χημείας Πανεπιστήμιο Πατρών Τίτλος: «Βιοδιυλιστήριο για την παραγωγή μονοκυτταρικής πρωτεΐνης, εδώδιμων μυκήτων και προσθέτων τροφίμων με βιοτεχνολογική αξιοποίηση μικτών αγροτοβιομηχανικών αποβλήτων».
2021-2022	Μεταπτυχιακό «Ενεργειακές Επενδύσεις και Περιβάλλον» Διπλωματική: «Τεχνολογίες αξιοποίησης διοξειδίου του άνθρακα»
2015,2016,2023	Μεταδιδάκτωρ Ερευνητής Τμήματος Χημείας Πανεπιστημίου Πατρών και Τμήμα Οινολογίας & Τεχνολογίας Ποτών ΑΜΘ, Τμήμα Χημικών Μηχανικών Πανεπιστήμιο Δυτικής Μακεδονίας

ΞΕΝΕΣ ΓΛΩΣΣΕΣ & ΓΝΩΣΗ Η/Υ

Αγγλικά	Άριστα C2-LRN
Η/Υ	Πολύ καλή γνώση χρήσης Η/Υ (Windows, εργαλεία Microsoft Office, Origin 9.0, SPSS 18.0, κλπ)

ΥΠΟΤΡΟΦΙΕΣ - ΒΡΑΒΕΙΑ

2016-2017	Ερευνητική Υποτροφία, Ίδρυμα Κρατικών Υποτροφιών
2015	Βραβείο Καινοτομίας για την Τεχνολογία «Wine making in domestic refrigerator» TechConnect World Innovation Conference 2015, Washington DC, USA
2015	Δεύτερο Βραβείο Καλύτερης Αναρτηθήσας Εργασίας για την εργασία «A novel marketable dried mixture for sweet low temperature wine production using delignified cellulose as promoter». International Conference FABE 2015, Greece
2010 & 2013	Υποτροφία ΕΛΚΕ Πανεπιστημίου Πατρών

ΔΙΔΑΚΤΙΚΟ ΕΡΓΟ

2022-2023	Διδακτικό προσωπικό Διακρατικού Μεταπτυχιακού προγράμματος σπουδών «Ποιοτικός έλεγχος τροφίμων» του τμήματος Χημικών Μηχανικών Πανεπιστήμιο Δυτικής Μακεδονίας. Διδασκαλία του μαθήματος Αναλυτική Χημεία
03/2021-02/2025	Εκτακτο Διδακτικό Προσωπικό - Πανεπιστημιακός Υπότροφος του τμήματος Χημικών Μηχανικών Πανεπιστήμιο Δυτικής Μακεδονίας. Αυτόνομη διδασκαλία των κάτωθι: -Μικροβιολογία Θεωρία - Εργαστήριο (4Ω/Εαρ 2021-22, 2023-24) -Εφαρμοσμένη Βιοτεχνολογία Θεωρία (4Ω/Εαρ 2021-22) -Χημεία Τροφίμων (4Ω/Χειμ 2022-23 & 2023-24 & 2024-25) -Μετασχηματισμός Βιομηχανικών και Αγροτικών Αποβλήτων (4Ω/Εαρ 2022-23)
03/2020-07/2020 & 06/2021-08/2021 & 03/2022-08/2022 & 10/2023-02/2024	Λέκτορας 407/80 & Εντεταλμένος Διδάσκων Τμήμα Αγροτικής Βιοτεχνολογίας και Οινολογίας του Διεθνούς Πανεπιστημίου Ελλάδας Αυτόνομη διδασκαλία των μαθημάτων: -Ενόργανη Χημική Ανάλυση -Βιοχημεία Βιομορίων -Μικροβιολογία Τροφίμων -Επεξεργασία Τροφίμων
2/2021-7/2021	Λέκτορας 407/80 Τμήμα Γεωπονίας Πανεπιστήμιο Δυτικής Μακεδονίας Αυτόνομη διδασκαλία των μαθημάτων: -Ενόργανη Χημική Ανάλυση -Οργανική Χημεία

11/2024-2/2025	<p>Εντεταλμένος Διδάσκων Τμήμα Αγροτικής Βιοτεχνολογίας και Οινολογίας του Δημοκριτείου Πανεπιστημίου Θράκης</p> <p>Αυτόνομη διδασκαλία των μαθημάτων:</p> <p>-Μικροοργανισμοί και ζυμώσεις</p>
10/2020-2/2022	<p>Εκτακτο Διδακτικό Προσωπικό - Πανεπιστημιακός Υπότροφος του τμήματος Γεωπονίας Πανεπιστήμιο Δυτικής Μακεδονίας.</p> <p>Αυτόνομη διδασκαλία των κάτωθι:</p> <p>-Τεχνολογία και Ποιοτικός Έλεγχος Οπωροκηπευτικών</p> <p>-Τεχνολογία και Ποιοτικός Έλεγχος Σιτηρών και Αλεύρων</p> <p>-Τεχνολογία και Ποιοτικός Έλεγχος Βιομηχανικών Αγροτικών Προϊόντων</p>
10/2016-2/2021	<p>Επιστημονικός Συνεργάτης/Πανεπιστημιακός Υπότροφος του τμήματος Αγροτικής Βιοτεχνολογίας και Οινολογίας του Διεθνούς Πανεπιστημίου Ελλάδας. Αυτόνομη διδασκαλία των κάτωθι:</p> <p>-Ανάλυση και Τεχνολογία Αποσταγμάτων Θεωρία-Εργαστήριο</p> <p>-Φυσικές Διεργασίες</p> <p>-Τεχνολογία Αξιοποίησης Υποπροϊόντων</p> <p>-Εφαρμοσμένη Ενζυμολογία</p> <p>-Συσκευασία Οίνων και Ποτών</p>
03/2020-σήμερα	<p>Εκτακτος Καθηγητής Σχολής Πυροσβεστικής Ακαδημίας</p>
10/2016-σήμερα	<p>Εκπαιδευτής σε ΔΙΕΚ</p> <p>Πιστοποιημένος Εκπαιδευτής Ενηλίκων Ε.Ο.Π.Π.Ε.Π</p> <p>Ειδικότητες Βοηθός Φαρμακείου, Τεχνικός Φαρμάκων, Τεχνικός Αμπελουργίας-Οινολογίας</p> <p>Κωδικοί ΣΤΕΠ 2113 Χημικός</p> <p>2313-6 Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων</p>
2009-2014	<p>Χημικός</p> <p>Εκπαιδευτικό Έργο με σύμβαση εργασίας ορισμένου χρόνου στο Τμήμα Χημείας του Πανεπιστημίου Πατρών στην Χημεία Τροφίμων-Οινολογίας, στα πλαίσια της εκπαίδευσης για την απόκτηση του διπλώματος Οινολογίας. Εκπαιδευτής φοιτητών Τμήματος Χημείας σε εργαστηριακές ασκήσεις στα πλαίσια των μαθημάτων:Ανάλυση Ενόργανη Χημική Ανάλυση, Ποιοτική και Ποσοτική Ανάλυση</p>
2009-2013	<p>Χημικός</p> <p>Εργαστηριακό Εκπαιδευτικό Έργο στο Διακρατικό Πρόγραμμα Μεταπτυχιακών Σπουδών «Food Biotechnology», Πανεπιστήμιο Πατρών-University of Ulster-Πανεπιστήμιο Ιωαννίνων</p>

2009-2015	<p>Εργαστηριακή επίβλεψη προπτυχιακών διπλωματικών εργασιών 9 φοιτητών (Παναγόπουλος Β., Οικονόμου Β., Μούλα Μ., Πλειώνη Ι., Κόκκαλη Ε., Ζούλα Φ., Αδάμ Η., Σχίζα Β. Γκολφινόπουλου Χ.) του Τμήματος Χημείας Πανεπιστημίου Πατρών.</p>
2011	<p>Εργαστηριακή επίβλεψη μεταπτυχιακών διπλωματικών εργασιών 2 φοιτητών (Γιαλλελή Α., Δήμα Α.) στα πλαίσια του Διακρατικού “MSc in Food Biotechnology” στο Τμήμα Χημείας του Πανεπιστημίου Πατρών.</p>
2016-2020	<p>Εργαστηριακή και επιστημονική επίβλεψη προπτυχιακών διπλωματικών εργασιών του τμήματος Αγροτικής Βιοτεχνολογίας και Οινολογίας του Διεθνούς Πανεπιστημίου Ελλάδας</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Κινητική μελέτη παραγωγής κρασιού από blueberry με χρήση ελεύθερων και ακινητοποιημένων κυττάρων σακχαρομυκήτων, Μούζιουρα Β., Μπλέτσα Α., Τμήμα Οινολογίας και Τεχνολογίας Ποτών, Δράμα 2018 2. Τεχνολογία παραγωγής μπράντυ, Χατζηκυριακίδης Ζ.Π., Κόλλιας Δ., Τμήμα Οινολογίας και Τεχνολογίας Ποτών, Δράμα 2019 3. Η τεχνολογία ακινητοποίησης μικροοργανισμών στην παραγωγή οίνου, Δημητριάδου Α., Πετρίδου Ζ., Τμήμα Οινολογίας και Τεχνολογίας Ποτών, Δράμα 2019 4. Τεχνολογία Παραγωγής Μηλόξιδου, Τσερέκα Μ., Τμήμα Οινολογίας και Τεχνολογίας Ποτών, Δράμα 2018 5. Τεχνολογία Παραγωγής Ξιδιού, Καραβασιλειάδου Γ., Τμήμα Οινολογίας και Τεχνολογίας Ποτών, Δράμα 2018 6. Ένζυμα Οινοποίησης: Εφαρμογές, Πρακτικές και επίδραση στην ποιότητα του οίνου, Πάλλιου Π., Τμήμα Οινολογίας και Τεχνολογίας Ποτών, Δράμα 2018 7. Τεχνολογία παραγωγής ούζου και άλλων ποτών με άνισο, Αντωνοπούλου Δ., Τμήμα Αγροτικής Βιοτεχνολογίας και Οινολογίας, Σε εξέλιξη η ολοκλήρωση της 8. Τεχνολογία παραγωγής τζιν, Κοπατζίδης Α., Τμήμα Αγροτικής Βιοτεχνολογίας και Οινολογίας, Σε εξέλιξη η ολοκλήρωση της 9. Τεχνολογία παραγωγής και σύσταση Τσίπουρου και Τσικουδίας, Τμήμα Αγροτικής Βιοτεχνολογίας και Οινολογίας, Σε εξέλιξη η ολοκλήρωση της 10. Τεχνολογία παραγωγής ούισκι Σκωτίας, Μαυρίδου Ε., Κορκόντζηλας Π., Τμήμα Αγροτικής Βιοτεχνολογίας και Οινολογίας, Μαΐος 2021 11. Η παλαίωση του οίνου σε οξειδωτικό περιβάλλον: τεχνολογία, αρωματικές ενώσεις και επίδραση στα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά, Καψάλη Κ., Τμήμα Αγροτικής Βιοτεχνολογίας και Οινολογίας, Ιούνιος 2021 12. Τεχνολογία παραγωγής οίνου μηδανικού/μειωμένου αλκοολικού τίτλου, Καραδήμος Β., Τμήμα Αγροτικής

Βιοτεχνολογίας και Οινολογίας, Δεκέμβριος 2021

13. Εμφιάλωση οίνου: Τεχνολογία, υλικά συσκευασίας και εξοπλισμός, Τμήμα Αγροτικής Βιοτεχνολογίας και Οινολογίας, Τζώρτζη Μ., Σεπτέμβριος 2021
14. Τεχνολογία Παραγωγής Βότκας, Τμήμα Αγροτικής Βιοτεχνολογίας και Οινολογίας, Λέντζα Μ., Σεπτέμβριος 2021

15. Διαχείριση Αποβλήτων Ζυθοποιίας: Τρέχουσα κατάσταση και προοπτικές, Τμήμα Αγροτικής Βιοτεχνολογίας και Οινολογίας, Δεκέμβριος 2021

ΣΤΟΧΟΙ ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΟΥ ΕΡΓΟΥ

Οι στόχοι του ερευνητικού έργου επεκτείνονται στην μελέτη για:

- A) την ανάπτυξη και βελτίωση βιοδιεργασιών αξιοποίησης αγροτοβιομηχανικών υποπροϊόντων και αποβλήτων
- B) την ανάπτυξη καινοτόμων τεχνολογιών οινοποίησης/ζυθοποίησης και παραγωγής τροφίμων
- Γ) την παραγωγή βιολειτουργικών τροφίμων και προσθέτων τροφίμων

ΣΥΜΜΕΤΟΧΗ ΣΕ ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ

04/2023-σήμερα	Μεταδιδάκτωρ ερευνητής, Τμήμα Χημικών Μηχανικών ΠΔΜ «Παραγωγή βιο-υδρογόνου βασισμένη σε καλλιέργειες κυανοφυκών με χρήση αποβλήτων ως υπόστρωμα»
08/2022-04/2023	Μεταδιδάκτωρ ερευνητής, Τμήμα Γεωπονίας ΠΔΜ, «Νέες τεχνολογίες και καινοτόμες προσεγγίσεις σε σχέση με την Αγροδιατροφή και τον Τουρισμό για την ενίσχυση της περιφερειακής αριστείας στην Δυτική Μακεδονία»
09/2016-08/2017	Μεταδιδάκτωρ ερευνητής, Τμήμα Οινολογίας και Τεχνολογίας Ποτών, ΤΕΙ ΑΜΘ IKY-SIEMENS Ενίσχυση Μεταδιδαστορικής Έρευνας» με θέμα «Παραγωγή ερυθρού γλυκού οίνου προσομοίωσης παλαιώσης σε δρύινο βαρέλι με καινοτόμο βιοκαταλύτη, τεχνοοικονομική μελέτη και μελέτη εμπορίας» (24.000 €)
05/2015-10/2015	Μεταδιδάκτωρ Ερευνητής Συμμετοχή στο ερευνητικό έργο Συνεργασία στα πλαίσια του ΕΣΠΑ με τίτλο «Νάνο και Μικρο Βιοτεχνολογία Κυτταρίνης: Εφαρμογές σε Βιομηχανίες Τροφίμων». Εργαστήριο Χημείας και Τεχνολογίας Τροφίμων, Τμήμα Χημείας, Πανεπιστήμιο Πατρών (380.000 €)
02/2011-02/2015	Ερευνητής Κύριος ερευνητής στα πλαίσια του προγράμματος D276.001.039 Ηράκλειτος II (45.000 €)

ΣΥΜΜΕΤΟΧΗ ΣΤΗΝ ΥΠΟΒΟΛΗ ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΩΝ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΩΝ

2023	Υποβολή στο πρόγραμμα «2 ^η Προκήρυξη ΕΛΙΔΕΚ για την προμήθεια ερευνητικού εξοπλισμού μεγάλης αξίας» Προϋπολογισμός 428.400€
2019	Υποβολή στο πρόγραμμα «Υποστήριξη ερευνητών με έμφαση στους νέους ερευνητές - Β κύκλος» Πρόσκληση ΕΔΒΜ34 με τίτλο «Αξιοποίηση λιγνοκυτταρινούχων αποβλήτων αμπελοουργίας για την παραγωγή καινοτόμου βιοκαταλύτη οиноποίησης» Προϋπολογισμός 46.000€
2017	Υποβολή στο πρόγραμμα «Υποστήριξη ερευνητών με έμφαση στους νέους ερευνητές» Πρόσκληση ΕΣΠΑ ΕΔΒΜ34 με τίτλο «Ερυθρή οινόποιηση με καινοτόμο βιοκαταλύτη αλκοολικής/μηλογαλακτικής ζύμωσης και προσομοίωσης παλαίωσης σε βαρέλι» Προϋπολογισμός 62.650 €
2017	Υποβολή στο πρόγραμμα «ΔΙΔΑΚΤΩΡ» Πρόσκληση Restart Research 2016-2020, ΙΠΕ με τίτλο «DaiRefinery» Προϋπολογισμός 150.000 €
2017	Υποβολή στο πρόγραμμα «ΑΡΙΣΤΕΙΑ», ΙΠΕ με τίτλο «Αξιοποίηση γαλακτοκομικών αποβλήτων για παραγωγή προϊόντων προστιθέμενης αξίας μέσω της πλατφόρμας βιοδιωλιστηρίου άλγης» Προϋπολογισμός 180.000 €
2011	Υποβολή στο Πρόγραμμα «ΣΥΝΕΡΓΑΣΙΑ» με τίτλο «Νάνο και Μικρο Βιοτεχνολογία Κυτταρίνης: Εφαρμογές σε Βιομηχανίες Τροφίμων» Προϋπολογισμός 380.000 € (εγκρίθηκε και ολοκληρώθηκε)
2009	Υποβολή στο Πρόγραμμα «Ηράκλειτος II» με τίτλο «Βιοδιωλιστήριο για την παραγωγή μονοκυτταρικής πρωτεΐνης, εδώδιμων μυκήτων και προσθέτων τροφίμων με βιοτεχνολογική αξιοποίηση μικτών αγροτοβιομηχανικών αποβλήτων». Προϋπολογισμός 45.000 € (εγκρίθηκε και ολοκληρώθηκε)

ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΕΜΠΕΙΡΙΑ04/2025-
12/2025

Υπάλληλος Γενικού Χημείου του Κράτους (ΑΑΔΕ)-Αυτοτελές γραφείο χημικών υπηρεσιών Κοζάνης

04/2015-04/2025	Ελεύθερος Επαγγελματίας- Επιστημονικός Υπεύθυνος εργαστηρίου χημικών αναλύσεων «Μακεδονική Χημική» -Αναλύσεις Τροφίμων, Αποσταγμάτων, Οίνων, Νερού, Εδαφικών δειγμάτων, Εφαρμογή προτύπων ποιότητας, Πτολεμαΐδα,
07/2020-11/2022	Χημικός, Πρότυπο Διαπιστευμένο Εργαστήριο EN ISO17025, ΠΧΕ.ΒΕ ΔΕΗ Α.Ε. Πτολεμαΐδα

ΣΥΜΜΕΤΟΧΗ ΣΕ ΦΟΡΕΙΣ/ΟΡΓΑΝΙΣΜΟΥΣ

2021-2023	Μέλος Συμβουλίου Εκπαίδευσης, Σχολή Πυροσβεστικής
2015-2017	Γενικός Γραμματέας Διοικούσα Επιτροπή Ένωσης Ελλήνων Χημικών, Αθήνα
2015-2018	Ευρωπαϊκή Ένωση Χημικών και Μοριακών Επιστημών, (EUCHEMS), Εκπρόσωπος Ελλάδας στο Division of Green and Sustainable Chemistry
2014-2015	Πρόεδρος Δ.Ε. του ΝΠΙΔΔ «Ένωση Ελλήνων Χημικών» Περιφερειακό Τμήμα Πελοποννήσου και Δυτ. Ελλάδας, Πάτρα
2012-2013	Γενικός Γραμματέας Δ.Ε. του ΝΠΙΔΔ «Ένωση Ελλήνων Χημικών» Περιφερειακό Τμήμα Πελοποννήσου και Δυτ. Ελλάδας, Πάτρα

Κριτής και μέλος συντακτικής επιτροπής Επιστημονικών Περιοδικών

2019-Σήμερα	Beverages, https://www.mdpi.com/journal/beverages (Κριτής)
2020-Σήμερα	Microorganisms, https://www.mdpi.com/journal/microorganisms (Κριτής)
2020-Σήμερα	Foods, https://www.mdpi.com/journal/foods (Κριτής)
2023-Σήμερα	Editorial Board Journal of Nutrition and Food Sciences

ΓΝΩΣΕΙΣ ΑΝΑΛΥΤΙΚΩΝ ΚΑΙ ΕΝΟΡΓΑΝΩΝ ΜΕΘΟΔΩΝ ΑΝΑΛΥΣΗΣ

Ενόργανες μέθοδοι ανάλυσης	<ol style="list-style-type: none">1. GC-FID2. GC-MS3. HPLC-MS4. AAS (Φασματομετρία Ατομικής Απορρόφησης)5. Φασματοφωτομετρικές Αναλύσεις
Κλασσικές τεχνικές για ανάλυση και εργαστηριακή παραγωγή τροφίμων	<ol style="list-style-type: none">1. Kjeldahl2. Gerber3. Soxhlet4. FTIR5. FIBRE ANALYSIS6. Χρωματογραφία λεπτής στοιβάδας7. Ανάπτυξη καλλιιεργειών8. Παραγωγή οίνων, ζύθου και αποσταγμάτων9. Παραγωγή γιαουρτιών και τυριών10. Παραγωγή οίνου σε σύστημα συνεχούς διεργασίας11. Παραγωγή SCP/ Μικροβιακών ελαίων12. Κλασσικές μικροβιολογικές αναλύσεις

IMPACT FACTOR

2021	4,587 (ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Α)
5-year	4,331 (ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Α)

ΔΗΜΟΣΙΕΥΣΕΙΣ

A. Διδακτορική Διατριβή:

Βιοδιωλιστήριο για την παραγωγή μονοκυτταρικής πρωτεΐνης, εδώδιμων μυκήτων και προσθέτων τροφίμων με βιοτεχνολογική αξιοποίηση μικτών αγροτοβιομηχανικών αποβλήτων

B. Διδακτικές σημειώσεις και εργαστηριακοί οδηγοί

1. Βιοδιωλιστήρια και βιοδιεργασίες, Διδακτικές Σημειώσεις στα πλαίσια του μαθήματος Τεχνολογίες αξιοποίησης υποπροϊόντων, ΤΕΙ ΑΜΘ, 2017
2. Εργαστηριακές ασκήσεις Εφαρμοσμένης Ενζυμολογίας, ΤΕΙ ΑΜΘ, 2018
3. Εργαστηριακές Ασκήσεις Τεχνολογία και Ανάλυση Αποσταγμάτων, ΤΕΙ ΑΜΘ, 2018
4. Εργαστηριακός Οδηγός Ενόργανη Χημική Ανάλυση Τροφίμων και Οίνου, ΔΠΙΑΕ 2020

Γ. ΣΥΓΓΡΑΦΗ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟΥ ΥΛΙΚΟΥ- ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΩΝ & ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΩΝ ΠΕΡΙΓΡΑΜΜΑΤΩΝ

1. Οδηγός σπουδών ειδικότητας «Τεχνικός Αμπελουργίας Οινολογίας» 2019, Γενική Γραμματεία Δια Βίου Μάθησης, Μέλος Συγγραφικής Ομάδας
2. Οδηγός σπουδών ειδικότητας «Τεχνικός Αμπελουργίας Οινολογίας» 2022, ΙΜΕ-ΓΣΕΒΕΕ, Επιστημονικός Υπεύθυνος Συντακτικής Ομάδας
3. Οδηγός σπουδών ειδικότητας «Τεχνικός Γαλακτοκομίας-Τυροκόμος» 2022, ΙΜΕ-ΓΣΕΒΕΕ, Μέλος της Συντακτικής Ομάδας
4. Εκπαιδευτικό υλικό «Τεχνικός Ασφάλειας και Υγιεινής Τροφίμων» 2022, ΙΜΕ-ΓΣΕΒΕΕ, Συγγραφέας
5. Επαγγελματικό περίγραμμα «Τεχνικός Ποιοποίησης-Αποσταγματοποίησης» 2023, ΙΝΣΕΤΕ, Συγγραφέας
6. Εκπαιδευτικό εγχειρίδιο & τράπεζα θεμάτων ειδικότητας «Τεχνικός Αμπελουργίας Οινολογίας» 2023, ΙΜΕ ΓΣΕΒΕΕ, Συγγραφέας
7. Εκπαιδευτικό εγχειρίδιο & τράπεζα θεμάτων ειδικότητας «Στέλεχος επιχειρήσεων μεταποίησης, τυποποίησης και εμπορίας αγροτικών προϊόντων» 2023, ΙΜΕ ΓΣΕΒΕΕ, Συγγραφέας
8. Εκπαιδευτικό εγχειρίδιο & τράπεζα θεμάτων ειδικότητας «Τεχνικός φαρμάκων, καλλυντικών και παρεμφερών προϊόντων», 2023, ΙΝΕ ΓΣΕΕ, Σύμβουλος μεθοδολογίας
9. Εκπαιδευτικό εγχειρίδιο & τράπεζα θεμάτων ειδικότητας «Βοηθός Φαρμακείου», 2023, ΙΝΕ ΓΣΕΕ, Σύμβουλος μεθοδολογίας
10. Εκπαιδευτικό εγχειρίδιο & τράπεζα θεμάτων ειδικότητας «Στέλεχος τεχνολογίας και ελέγχου τροφίμων και ποτών», 2024, ΙΜΕ ΓΣΕΒΕΕ, Συγγραφέας
11. Επαγγελματικό περίγραμμα Τεχνικός παραγωγής χημικών βιομηχανιών ή βιομηχανιών διεργασιών, Στέγη της Ελληνικής Βιομηχανίας, 2023, Συγγραφέας
12. Εκπαιδευτικό εγχειρίδιο & τράπεζα θεμάτων ειδικότητας «Ειδικός Ανάλυσης, Ανάπτυξης και Ελέγχου Ποιότητας και Ασφάλειας Βιολειτουργικών Τροφίμων»,

2024, ΙΝΕ ΓΣΕΕ, Συγγραφέας

13. Εκπαιδευτικό εγχειρίδιο «Στέλεχος μονάδας βιοενέργειας και βιοκαυσίμων», 2025, ΙΝΕ ΓΣΕΕ, Συγγραφέας

14. Μελέτη επαγγέλματος «Αμπελουργός-Οινοποιός», 2025, ΙΜΕ ΓΣΕΒΕΕ, Συγγραφέας

Δ. Δημοσιεύσεις σε Διεθνή Επιστημονικά Περιοδικά

1. **Ganatsios V.**, Terpou A., P. Nigam, Plessas S., Kefir as a functional beverage gaining momentum towards its health promoting attributes, *Beverages*, Accepted, (2021)
2. Plessas S., **Ganatsios V.**, Mantzourani I., Bosnea L. White brined cheese production by incorporation of a traditional milk-cereal prebiotic matrix with a candidate probiotic bacterial strain, *Applied Sciences*, (2021)
3. **Ganatsios V.**, Terpou A., Bekatorou A., Plessas S., Koutinas A.A. Refining citrus wastes: From discarded oranges to efficient brewing biocatalyst, aromatic beer, and alternative yeast extract production, *Beverages*, Volume 7(2), (2021)
4. Terpou A., **Ganatsios V.**, Kanellaki M., Koutinas A. A. Entrapped psychrotolerant yeast cells within pine sawdust for low temperature wine making: Impact on wine quality, *Microorganisms*, Volume 8(5), (2020)
5. **Ganatsios V.**, Terpou A., Gialleli A.-I., Kanellaki M., Bekatorou A., Koutinas A.A Combined effect of low temperature and freeze-dried raw materials on sour cherry (*Prunus cerasus*) wine making, *Food Bioprocess Processing*, Volume 117, pp. 373-379 (2019)
6. Terpou A., Bosnea L., Kanellaki M., Bekatorou A., **Ganatsios V.**, Koutinas A.A Wheat bran as prebiotic cell immobilization carrier for industrial functional Feta-type cheese making: chemical, microbial and sensory evaluation, *Biocatalysis and Agricultural Biotechnology* Volume 13, 2018, p. 75-83 (2018)
7. **Ganatsios V.**, Koutinas A.A., Bekatorou A., Panagopoulos V., Banat I.M., Terpou A., Kopsahelis N. Porous cellulose as promoter of oil production by the oleaginous yeast *Lipomyces starkeyi* using mixed agroindustrial wastes, *Bioresour. Tech.* Vol. 244(1), 629-634 (2017)
8. Gialleli A., **Ganatsios V.**, Terpou A., Dimitrellou D., Kanellaki M., Bekatorou A., Koutinas A. Technological development of brewing in domestic refrigerator using freeze-dried raw materials, *Food Technology and Biotech.*, Vol. 55(3) pp 325-332 (2017)
9. Terpou A., Gialleli A., Bekatorou A., **Ganatsios V.**, Dimitrellou D., Barouni E., Kanellaki M., Koutinas A. Sour milk production by wheat bran supported probiotic biocatalyst as starter culture, *Food and Bioprocess Processing*, Volume 101, p.184-192 (2017)
10. Dimitrellou D., **Ganatsios V.**, Kanellaki M., Koutinas A. Production and characterization of tubular cellulose from solid wastes of food industry for

low temperature beer production, *New Biotechnology*, Volume 33, Issue 3, Page 430 (2016)

11. **V. Ganatsios**, A. A. Koutinas, A. Bekatorou, M. Kanellaki, P. Nigam. «Maltose fermentation at extremely low temperatures by yeast immobilised on nano/micro-porous cellulose» *Journal of Microbial Enzyme Techn.*, Volume 66, p.56-59 (2014)

E. Δημοσιεύσεις σε διεθνή συνέδρια με κριτές

(Γραπτές και Προφορικές Ανακοινώσεις)

1. **Ganatsios Vassilios**, Kasapidou Eleni, Basdagianni Zoitsa, Karatzia Maria Anastasia, Mitlianga Paraskevi. Comparative analysis of nutritional indicators in Greek goat's milk yoghurt across various producers., Global Conference on Food Science and Technology (FAT2023), Valencia, Spain, 2023
2. **Ganatsios Vassilios**, Kasapidou Eleni, Basdagianni Zoitsa, Karatzia Maria Anastasia, Mitlianga Paraskevi, Quality attributes of regionally-produced goat cheese: a comprehensive analysis on nutritional indices Global Conference on Food Science and Technology (FAT2023), Valencia, Spain, 2023
3. Terpou A., **Ganatsios V.**, Kanellaki M., Koutinas A.A. Freeze-Dried Raw Material for Low Temperature Wine Making Using Pine Sawdust (*Pinus halepensis*) Entrapped Cells as a Promoter, 35th Internattional Specialized Symposium on Yeasts, ISSY 35, Antalya, Turkey, 2019
4. **V. Ganatsios**, S. Mammalis. Sweet wine making by innovate biocatalyst simulating barrel aging: a bioeconomic approach, International Congress of Agricultural Sciences, Agrosociencias2017, Havana, Cuba, 2017
5. Terpou, D. Dimitrellou, **V. Ganatsios**, M. Kanellaki, A. Bekatorou, A.A. Koutinas. Wheat bran based probiotic biocatalysts in diary industry, International Conference on Advances in Bioprocess Technology, International Conference Biospectrum2015, India, 2015
6. **V. Ganatsios**, D. Dimitrellou, E. Barouni, A.I. Gialleli, A. Terpou, A. Bekatorou, A.A. Koutinas. Cellulose nanno and micro biotechnology: Extremely low temperature fermentations for food production. International Conference on Advances in Bioprocess Technology, International Conference Biospectrum2015, India, 2015
7. **V. Ganatsios**, A. Terpou, A.A. Koutinas, A. Bekatorou, M. Kanellaki. Mixed agroindustrial wastes as raw material of novel biorefinery concept, International Conference NHBT2015, Kerala, India, 2015
8. **V. Ganatsios**, A.A. Koutinas, A. Bekatorou, A.-I. Gialleli, A. Terpou Dairy industry starter culture production through whey valorization for multiple applications. TechConnect World Innovation Conference, Washington DC, USA, 2015

9. **V. Ganatsios**, A.A. Koutinas, M. Kanellaki, A. Terpou, A.-I. Gialleli Wine making in domestic refrigerator. TechConnect World Innovation Conference, Washington DC, USA, **2015**
10. **V. Ganatsios**, A.A. Koutinas, M. Kanellaki, A. Bekatorou, E. Barouni, A. Terpou «A novel marketable dried mixture for sweet wine production using delignified cellulose as promoter» International Conference in Food & Biosystems Engineering Conference (FABE 2015), Mykonos Greece, **2015**
11. **V. Ganatsios**, A. A. Koutinas, A. Bekatorou, M. Kanellaki, Ch. Cordoulis, V. Schiza «A novel food wastes biorefinery concept for simultaneous production of succinic, lactic, citric acids and ethanol using two layers composite biocatalyst». International Conference on Emerging Trends in Biotechnology (ICETB 2014), India, **2014**
12. **V. Ganatsios**, A. A. Koutinas, A. Bekatorou, M. Kanellaki, P. Singh «Promotion of maltose fermentation at extremely low temperatures by nano and micro-tubular cellulose», New Horizons in Biotechnology, Trivandrum, Kerala, India, **2011**
13. **V. Ganatsios**, Gialleli A.-I., Agrafioti P., Kallis M., Bekatorou A., Koutinas A.A., Kanellaki M. Continuous Cold Pasteurization of Contaminated Wine Using Tubular Cellulose, International Conference on Advances in Biotechnology and Bioinformatics, Pune, India, **2013**
14. **V. Ganatsios**, A. A. Koutinas, A. Bekatorou, M. Kanellaki, P. Singh «Production of *Agaricus bisporus* Mushroom using mixture of food waste in submerged and solid state fermentation. Evaluation of Nutritional value and yeast extract», 8th Asian Conference for information technology in Agriculture- AFITA/WCCA 2012» Tapei, Taiwan, **2012**
15. **V. Ganatsios**, A. A. Koutinas, A. Bekatorou, M. Kanellaki, P. Singh «Ανάπτυξη προϊόντος μέσω της παραγωγής μονοκυτταρικής πρωτεΐνης με πρώτη ύλη το τυρόγαλα», Η συνεισφορά της Χημείας στον ανθρώπινο πολιτισμό. Παρελθόν, παρόν μέλλον.» 11^ο συνέδριο Χημείας Ελλάδας-Κύπρου, Λεμεσός, Κύπρος, **2011**
16. **V. Ganatsios**, A. A. Koutinas, A. Bekatorou, N. Kopsahelis M. Kanellaki, P. Singh «Improvement of microbial fat production by *Lipomyces starkeyi* entrapped in tubular cellulose» International Conference on Health, Environment and Industrial Biotechnology, Allahabad, India, **2013**
17. **V. Ganatsios**, A. A. Koutinas, A. Bekatorou, M. Kanellaki, P. Singh «Solid orange waste as yeast immobilization support in brewing and for yeast extract production for industrial cell growth media», International Conference on Advances in Biotechnology and Bioinformatics, Pune, India, **2013**
18. **V. Ganatsios** , A. A. Koutinas, M. Kanellaki, T. Terpou, «Production of Probiotic Feta Type Cheese with *Lactobacillus casei* ATCC 393 Cells Immobilized on Wheat Husks» Environment and Industrial Biotechnology (BioSangam 2013), Allahabad, India, **2013**

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Α

IMPACT FACTOR/ CITATIONS

1. Σύνολο Δημοσιεύσεων σε περιοδικά με κριτές	11
2. Αριθμός ανακοινώσεων σε Συνέδρια (Διεθνή/Ελλάδας Κύπρου):	16
3. Impact factor των επιστημονικών περιοδικών:	4,587
4. Impact factor των επιστημονικών περιοδικών (5- year):	4,331
5. Scopus (total citations εως 01/2026):	233