

Προσωπικά στοιχεία

Όνοματεπώνυμο: Αναστάσιος Νικολάου

e-mail: anikol@mbg.duth.gr

Google scholar: <https://scholar.google.com/citations?user=r0tAkfgAAAAJ&hl=el&oi=ao>

Scopus: <https://www.scopus.com/authid/detail.uri?authorId=38961736900>



Ο κ. Α. Νικολάου είναι Μ. Βιολόγος (2011), κάτοχος Μεταπτυχιακού (Τμήμα Ιατρικής, Δ.Π.Θ., 2013) και Διδακτορικού Διπλώματος (Τμήμα Μοριακής Βιολογίας & Γενετικής, Δ.Π.Θ., 2019). Διαθέτει σημαντική εμπειρία, καθώς έχει εργαστεί σε ερευνητικά έργα που αφορούσαν κυρίως: την απομόνωση και τον χαρακτηρισμό νέων μικροοργανισμών, την ανάπτυξη σε εργαστηριακή/πilotική κλίμακα νέων καινοτόμων λειτουργικών τροφίμων και συστατικών με ακινητοποιημένους προβιοτικούς μικροοργανισμούς, τη διερεύνηση των οργανοληπτικών και ποιοτικών τους χαρακτηριστικών, τη μικροβιολογική σταθερότητα κατά την συντήρηση/αποθήκευση, και τα πιθανά ευεργετικά οφέλη για την υγεία. Διαθέτει αυτοδύναμη διδακτική εμπειρία σε μαθήματα Μικροβιολογίας (Γεωργική, Γάλακτος, Τροφίμων), Ανάλυσης Τροφίμων, Βιοχημείας και Βιοτεχνολογίας (Ενζυμική, Τροφίμων). Από το 2024 διδάσκει στο Τμήμα Αμπελουργίας και Οινολογίας.

Αποτέλεσμα της ακαδημαϊκής του δράσης αποτελούν: 40 εργασίες (papers), 1 κεφάλαιο σε συλλογικό τόμο και >35 ανακοινώσεις σε Ελληνικά και διεθνή συνέδρια. Έχει αναλάβει την επιμέλεια και συνδιοργάνωση πολυεπιστημονικών θεματικών εκδόσεων (Topic), ειδικών τευχών (special issues) και ενός βιβλίου. Είναι μέλος σε Επιτροπές (Reviewer/Editor Board), κριτής (*ad hoc* reviewer) σε διεθνή επιστημονικά περιοδικά (>40) και αξιολογητής ερευνητικών προτάσεων, ενώ έχει συμμετάσχει στην υποβολή πολλών ανταγωνιστικών ερευνητικών προτάσεων (στα πλαίσια εθνικών & Ευρωπαϊκών προσκλήσεων).

Τα ερευνητικά του ενδιαφέροντα επικεντρώνονται: α) στην απομόνωση/χαρακτηρισμό της μικροβιακής χλωρίδας τροφίμων και βιολογικών δειγμάτων, με κλασσικές και μοριακές τεχνικές, καθώς και στη μελέτη και τον αναλυτικό χαρακτηρισμό των συστατικών και των μεταβολιτών τους, β) στην εκτίμηση και βελτίωση της ασφάλειας και ποιότητας των τροφίμων με τη χρήση αντιμικροβιακών και άλλων παραγόντων, γ) στην ανάπτυξη λειτουργικών τροφίμων και στη μελέτη της επίδρασής τους στο μικροβίωμα, δ) στην αξιοποίηση πρώτων υλών ή/και παραπροϊόντων της βιομηχανίας τροφίμων για την παραγωγή υψηλής προστιθέμενης αξίας προϊόντων.