

ΠΟΣΩΠΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ

Όνοματεπώνυμο:	Θωμάς Μοσχάκης
Τόπος Γέννησης:	Τρίκαλα
Οικογενειακή κατάσταση:	Έγγαμος με τρία παιδιά
Διεύθυνση εργασίας:	Εργαστήριο Τεχνολογίας Γάλακτος, Τομέας Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Τμήμα Γεωπονίας, Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης Τ.Θ. 256, Θεσσαλονίκη 54124
Τηλέφωνο εργασίας:	2310 99 1680
E-mail:	tmoschak@agro.auth.gr

ΣΥΝΤΟΜΟ ΒΙΟΓΡΑΦΙΚΟ

Ο Θωμάς Μοσχάκης είναι Καθηγητής στον Τομέα Επιστήμης & Τεχνολογίας Τροφίμων του Τμήματος Γεωπονίας του Α.Π.Θ. Αποφοίτησα από το τμήμα Επιστήμης & Τεχνολογίας Τροφίμων του Γεωπονικού Πανεπιστημίου Αθηνών με μεταπτυχιακές σπουδές στο School of Food Science and Nutrition, University of Leeds (England), από όπου και απέκτησε τα πτυχία M.Sc. (2002) και Ph.D. (2006). Στη διάρκεια των μεταπτυχιακών του σπουδών (2002-2006) εργάστηκε στο School of Food Science and Nutrition, University of Leeds (England) ως εργαστηριακός συνεργάτης σε μεταπτυχιακούς και προπτυχιακούς φοιτητές. Από το 2006 μέχρι το 2009 εργάστηκε ως επιστημονικός συνεργάτης στα ιδρύματα ΤΕΙ Δυτική Μακεδονίας (Παράρτημα Φλώρινας) και ΤΕΙ Λάρισας (Παράρτημα Καρδίτσας). Την περίοδο 2008-2009 εργάστηκε ως μεταδιδακτορικός ερευνητής στην Γεωπονική Σχολή του Α.Π.Θ. Τον Ιανουάριο του 2009 διορίστηκε στη βαθμίδα του Λέκτορα στον Τομέα Επιστήμης & Τεχνολογίας Τροφίμων του Τμήματος Γεωπονίας με γνωστικό αντικείμενο « Τεχνολογία γάλακτος και προϊόντων του» και το 2024 εξελέχθηκε στη βαθμίδα του Καθηγητή πρώτης βαθμίδας. Από το 2021 είναι επισκέπτης καθηγητής (Visiting Professor) στο Technische Universität Berlin, Institut Lebensmitteltechnologie und Lebensmittelchemie, Department in Food Colloids

Τα ερευνητικά του ενδιαφέροντα εστιάζονται στη μικροενθυλάκωση προβιοτικών μικροοργανισμών και γενικότερα βιοενεργών συστατικών σε γαλακτοκομικά προϊόντα, στη διερεύνηση των παραγόντων που επηρεάζουν τη σταθερότητα αυτών των συστατικών στο ράφι, στις μηχανικές ιδιότητες και στη μικροδομή του γάλακτος και των προϊόντων του, στη σταθεροποίηση γαλακτωμάτων τροφίμων με τη χρήση νανοσωματιδίων, στη μελέτη των αλληλεπιδράσεων μεταξύ πρωτεϊνών γάλακτος και πολυσακχαριτών καθώς και στη

σταθεροποίηση συστημάτων διασποράς, στη διερεύνηση των παραγόντων που επηρεάζουν τη λιπόλυση, και τέλος σε υποκατάστατα γάλακτος και γαλακτοκομικών προϊόντων (φυτικής προέλευσης συστατικά, 'Vegan' τρόφιμα). Έχει δημοσιεύσει, μαζί με τους συνεργάτες του, >75 ερευνητικές εργασίες σε διεθνή περιοδικά με κριτές, 21 άρθρα σε βιβλία και πρακτικά συνεδρίων και έχει πάνω από 120 παρουσιάσεις σε διεθνή και εθνικά συνέδρια, περισσότερες από 4500 αναφορές, h-index: 40, Google scholar) και έχει δύο (2) διπλώματα ευρεσιτεχνίας στον Ελληνικό και ένα (1) στον παγκόσμιο οργανισμό διανοητικής ιδιοκτησίας για την παρασκευή γαλακτοκομικών προϊόντων με ελαιόλαδο. Βρίσκεται στην κατάταξη των πιο σπουδαίων επιστημόνων του κόσμου "Data for updated science-wide author databases of standardized citation indicators" (λίστα single year impact και λίστα career-long, Fields: Food Science & Chemical Physics) για τα τελευταία έτη με βάση την πρόσφατη ταξινόμηση (υψηλότερο 2% της έρευνας) της βιβλιομετρικής μελέτης του εκδοτικού οίκου Elsevier (Scopus) και του Πανεπιστημίου του Stanford, με βάση τον αντίκτυπο του δημοσιευμένου έργου.

ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ

2006	Διδακτορικό δίπλωμα (Ph.D.)	School of Food Science and Nutrition, University of Leeds (England) Διδακτορική διατριβή: "Microstructural factors affecting the stability of viscoelastic caseinate emulsions flocculated by polysaccharides". Επιβλέποντες καθηγητές: E. Dickinson & B. S. Murray
2002	Μεταπτυχιακό δίπλωμα (Master of Science)	School of Food Science and Nutrition, University of Leeds (England) Μεταπτυχιακή διατριβή: "Texture analysis of heat-set whey protein gels". Επιβλέπων καθηγητής: J. Chen.
1998	Πτυχίο Γεωπονίας	Τμήμα Επιστήμης & Τεχνολογίας Τροφίμων, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών, Βαθμός πτυχίου 7,52 (Λίαν Καλώς) Πτυχιακή διατριβή: "Ποιοτικά χαρακτηριστικά άρτου παρασκευασμένου από διαφορετικού τύπου άλευρα". Επιβλέπων καθηγητής: Α. Κωσταρόπουλος.
1993	Απολυτήριο Λυκείου:	3ο Γενικό λύκειο Καρδίτσας

ΞΕΝΕΣ ΓΛΩΣΣΕΣ

- Άριστη γνώση της Αγγλικής γλώσσας.
- Καλή γνώση της Γερμανικής γλώσσας.

ΔΕΞΙΟΤΗΤΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΚΗΣ

- ✓ Άριστη γνώση χειρισμού των πακέτων 'MS Office', 'Origin', 'SPSS' και 'Minitab'.
- ✓ Άριστη γνώση πακέτων επεξεργασίας/ανάλυσης εικόνων όπως 'ImageJ', 'QWin', 'CorrelDraw', 'IDL', τα οποία χρησιμοποιηθήκανε στη συγγραφή των ερευνητικών εργασιών.

ΣΕΜΙΝΑΡΙΑ ΕΠΙΜΟΡΦΩΣΗΣ

- | | |
|------|--|
| 2006 | “Βασικά και προχωρημένα σεμινάρια στη στατιστική για έρευνα”, θεωρία και πράξη, University of Leeds (England). |
| 2003 | “Παρουσίαση και Διδασκαλία σε Εργαστηριακά και Πρακτικά Μαθήματα”, University of Leeds (England). |
| 2003 | “Αποτελεσματικές Μέθοδοι Διδασκαλίας και Εκμάθησης σε μικρές ομάδες στις αρχές επιστήμης και εφαρμοσμένης μηχανικής”, University of Leeds (England). |
| 1999 | “Ανάλυση επικινδυνότητας στα κρίσιμα σημεία ελέγχου (HACCP)” διάρκειας 300 ωρών από τον EOMMEX (210 ώρες θεωρία και 90 ώρες πρακτική εξάσκηση) |

ΑΠΑΣΧΟΛΗΣΗ

- | | |
|-------------|---|
| 2024-Σήμερα | <i>Καθηγητής</i> , Τομέας Επιστήμης & Τεχνολογίας Τροφίμων, Τμήμα Γεωπονίας, Α.Π.Θ. Γνωστικό αντικείμενο «Επιστήμη Γάλακτος, προϊόντων του και κολλοειδών Τροφίμων» |
| 2019-2024 | <i>Αναπληρωτής Καθηγητής</i> , Τομέας Επιστήμης & Τεχνολογίας Τροφίμων, Τμήμα Γεωπονίας, Α.Π.Θ. Γνωστικό αντικείμενο «Τεχνολογία Γάλακτος και προϊόντων του» |
| 2014 - 2019 | <i>Επίκουρος Καθηγητής</i> , Τομέας Επιστήμης & Τεχνολογίας Τροφίμων, Τμήμα Γεωπονίας, Α.Π.Θ. Γνωστικό αντικείμενο «Τεχνολογία Γάλακτος και προϊόντων του» |
| 2009 – 2014 | <i>Λέκτορας</i> , Τομέας Επιστήμης & Τεχνολογίας Τροφίμων, Γεωπονική Σχολή, Α.Π.Θ. Γνωστικό αντικείμενο «Τεχνολογία Γάλακτος και προϊόντων του» |
| 2008-2009 | <i>Μεταδιδακτορικός ερευνητής</i> , Τομέας Επιστήμης & Τεχνολογίας Τροφίμων, Γεωπονική Σχολή, Α.Π.Θ. (Εργ. Χημείας και Βιοχημείας Τροφίμων) |
| 2007-2009 | <i>Επιστημονικός συνεργάτης</i> στο Τμήμα Εμπορίας και Ποιοτικού Ελέγχου Αγροτικών Προϊόντων), Σχολή Γεωπονίας του ΤΕΙ Δυτική Μακεδονίας (Παράρτημα Φλώρινας). |
| 2006-2007 | <i>Εργαστηριακός & Επιστημονικός Συνεργάτης</i> στο Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων, του ΤΕΙ Λάρισας (Παράρτημα Καρδίτσας) |
| 2007 | <i>Συμμετοχή σε ερευνητικό πρόγραμμα</i> αξιολόγησης των χρωστικών τροφίμων (Ε 100-200) σε συνεργασία με τη Food Chain, Centre of Industrial Collaboration. |

- 2006 Συμμετοχή σε ερευνητικό πρόγραμμα αξιολόγησης και εκτίμησης της δομής-υφής Danish bacon σε συνεργασία με τη Food Chain, Centre of Industrial Collaboration.
- 2004 – 2006 Υπεύθυνος διεξαγωγής εξετάσεων σε μεταπτυχιακούς και προπτυχιακούς φοιτητές με αμοιβή, University of Leeds (England).
- 2002 – 2006 Διδασκαλία εργαστηριακών μαθημάτων σε μεταπτυχιακούς και προπτυχιακούς φοιτητές στο School of Food Science and Nutrition, University of Leeds (England)
- 2001 Συμμετοχή στο πρόγραμμα καταπολέμησης και ελέγχου του Δάκου (*Dacus oleae*).
- 1999 – 2001 Εκπλήρωση στρατιωτικών υποχρεώσεων ως έφεδρος ανθυπολοχαγός (Θήβα, Μεγάλο Πεύκο, Διδυμότειχο, Καστοριά).
- 1998 Πρακτική άσκηση στο εργαστήριο μηχανικής τροφίμων συντήρησης και επεξεργασίας γεωργικών προϊόντων του τμήματος Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων του Γ. Π. Α.
- 1997 Πρακτική άσκηση στην Τυροκομική Καρδίτσας “ΑΓΡΑΦΑ” και στην “ΤΥΡΑΣ Α. Ε”.

ΔΙΔΑΚΤΙΚΟ ΕΡΓΟ

ΠΡΟΠΤΥΧΙΑΚΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ

- 2013 - Σήμερα Μάθημα: N012Y Αρχές Επεξεργασίας και Συντήρησης Τροφίμων
- 2009 - Σήμερα Μάθημα: N319E (509Y) Τεχνολογία Γάλακτος
- 2009 - Σήμερα Μάθημα: N423E (213Y) Τεχνολογία Γάλακτος και Προϊόντων του
- 2009 - Σήμερα Μάθημα: 543Y ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ
- 2009 - Σήμερα Μάθημα: N316E (516Y) Τεχνολογία Προϊόντων Γάλακτος
- 2009 - Σήμερα Μάθημα: N310Y (535Y) Φυσικοχημεία (Διαλέξεις πάνω στα γαλακτώματα)

ΜΕΤΑΠΤΥΧΙΑΚΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ

2016 - 2018	Μάθημα: TXN706 Ενόργανη Ανάλυση
2015 - Σήμερα	Μάθημα: TXN702 Προχωρημένα Μαθήματα Φυσικοχημείας Τροφίμων
2015 - Σήμερα	Μάθημα: ΕΤΔ103 (TXN704) Σχεδιασμός Διεργασιών Παραγωγής Τροφίμων
2016 - Σήμερα	Μάθημα: TXN709 Ειδικά Θέματα
2018 - Σήμερα	ΕΤΔ103 Σχεδιασμός Διεργασιών Παραγωγής Τροφίμων
2018 - Σήμερα	ΕΤΔ104 Ειδικά Θέματα στην Επιστήμη Τροφίμων και Διατροφή
2018 - Σήμερα	ΕΤΔ105 Σεμινάρια στην Επιστήμη Τροφίμων και Διατροφή
2018 - Σήμερα	ΕΤΔ106 Ερευνητική Προσέγγιση του Θέματος της Μεταπτυχιακής Εργασίας
2019 - Σήμερα	ΝΤΠ102 Χημεία Τροφίμων & Διατροφή
2019 - Σήμερα	ΝΤΠ103 Επεξεργασία & Θρεπτική αξία Τροφίμων
2019 - Σήμερα	ΝΤΠ105 Νομοθεσία Τροφίμων I: γενική νομοθεσία
2019 - Σήμερα	ΝΤΠ106 Νομοθεσία Τροφίμων II: ειδική νομοθεσία
2019 - Σήμερα	ΝΤΠ107 Σεμινάρια στη Νομοθεσία Τροφίμων και Ποτών
2019 - Σήμερα	ΝΤΠ108 Ειδικά Θέματα Νομοθεσίας Τροφίμων και Ποτών I
2019 - Σήμερα	ΝΤΠ109 Ειδικά Θέματα Νομοθεσίας Τροφίμων και Ποτών II
2019 - Σήμερα	ΝΤΠ112Ε Προσδιορισμός Διάρκειας Ζωής

Μαθήματα ως **επισκέπτης καθηγητής** στο Technische Universität Berlin, Institut Lebensmitteltechnologie und Lebensmittelchemie, Department in Food colloids –Visiting Professor

Undergraduate & Graduate Courses:

- Instrumentelle Lebensmittelphysik" (2021-2023).
- Vegane und vegetarische Fleischersatzprodukte" (2021-2023).

Πριν την εκλογή στο Τμήμα Γεωπονίας του Α.Π.Θ.

2007-2008	Επιστημονικός συνεργάτης στο Τμήμα Εμπορίας και Ποιοτικού Ελέγχου Αγροτικών Προϊόντων), Σχολή Γεωπονίας του ΤΕΙ Δυτική Μακεδονίας (Παράρτημα Φλώρινας). Μαθήματα: Ποιότητα Γάλακτος, Εργαστηριακός Έλεγχος Τροφίμων
2006-2007	Εργαστηριακός & Επιστημονικός Συνεργάτης στο Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων, του ΤΕΙ Λάρισας (Παράρτημα Καρδίτσας) Μαθήματα: Τεχνολογία και Ποιοτικός Έλεγχος Γάλακτος και Γαλακτοκομικών Προϊόντων, Μικροβιολογία Τροφίμων I, Μικροβιολογία Τροφίμων II Βιοτεχνολογία Τροφίμων & Βιοτεχνολογική Μικροβιολογία

2002-2006 Διδασκαλία εργαστηριακών μαθημάτων (*Εργαστηριακός Συνεργάτης*) σε μεταπτυχιακούς και προπτυχιακούς φοιτητές στο School of Food Science and Nutrition, University of Leeds (England)
Μαθήματα: Επεξεργασία Τροφίμων

ΕΠΙΒΛΕΨΗ ΔΙΑΤΡΙΒΩΝ

Επίβλεψη προπτυχιακών διατριβών

Επίβλεψη 86 προπτυχιακών διατριβών.

Επίβλεψη μεταπτυχιακών διατριβών

1. Μπίζα Τριανταφυλλιά (σε εξέλιξη). 'Τροποποίηση των μηχανικών και οργανοληπτικών ιδιοτήτων προϊόντων γιαουρτιού'.
2. Κολλιοπούλου Μαίρη (σε εξέλιξη). 'Σταθεροποίηση γαλακτωμάτων με φυτικές πρωτεΐνες'.
3. Πολύζου Δήμητρα (2024). 'Χρήση ελαιοπηκτών σε φυτικά υποκατάστατα τυριών'.
4. Τσιλιγιάννη Ελένη (2023). 'Δομημένα συστήματα ενθυλάκωσης για ενισχυμένη προστασία προβιοτικών μικροοργανισμών σε τρόφιμα'.
5. Παπαδάτος Διονύσιος (2022). 'Χρήση υπερήχων για την τροποποίηση των μηχανικών ιδιοτήτων και της μικροδομής του γιαουρτιού'.
6. Παππά Άρτεμις (2022). 'Μικροδομή και ρεολογικές ιδιότητες γαλακτωμάτων ελαιοπηκτών'.
7. Τσιτσιπάς Χρυσόστομος (2021). 'Χρήση συσσωρευμάτων (coacervates) για την παραγωγή προϊόντων με βάση το τυρόγαλα'.
8. Χαρίτου Γαρουφαλιά (2021). 'Δημιουργία μικρο- και νανο- σωματιδίων από πρωτεΐνη ορού γάλακτος και αιθανόλη'.
9. Μπούρα Αναστασία (2021) 'Επίδραση της φυλής και εποχικότητας στη σύσταση και λειτουργικές ιδιότητες των πρωτεϊνών πρόβειου γάλακτος'.
10. Μαρίνου Ειρήνη (2020). 'Ολιστική προσέγγιση της διάχυσης του αλατιού στα τυριά'.
11. Μάρας Αθανάσιος (σε εξέλιξη) 'Χρήση συμπλόκων και συσσωρευμάτων για παραγωγή καινοτόμων γαλακτοκομικών προϊόντων'.
12. Τσουμάγκα Μελπομένη (2020) 'Μικροδομή και ρεολογικές ιδιότητες των γλυκοζιτών στεβιόλης (Reb-A)'.
13. Σολωμάκου Νικολέττα (2020) 'Παραγωγή φυσικών γαλακτωμάτων από σπόρους κάνναβης'.
14. Μπασδέκη Αλεξάνδρα - Μαρία (2020) 'Φυσικοχημικές ιδιότητες μητρικού γάλακτος'.
15. Προδρομίδης Πρόδρομος (2019) 'Αξιοποίηση παραπροϊόντων κρεμμυδιού και ενσωμάτωσή τους σε γαλακτοκομικά προϊόντα'.
16. Ανδρεάδης Μάριος (2017) 'Επίδραση της αιθανόλης στη μετουσίωση των πρωτεϊνών ορού γάλακτος και στο σχηματισμό πηκτών'.
17. Μπούκου Βασιλική (2017) 'Επίδραση φυσικοχημικών παραμέτρων στην κινητικότητα της Σαλμονέλλας και στην προτίμηση φάσης σε διφασικό w/w-γαλάκτωμα'.

18. Χάντζος Νικόλαος (2015) 'Μελέτη της μικροδομής και των μικρορεολογικών ιδιοτήτων διαλυμάτων καζεϊνικού νατρίου και κόμμεως χαρουπιού'
19. Δελφάκη Ανδρομάχη-Μαρία (2014) 'Παράγοντες που επηρεάζουν τη διάχυση του NaCl κατά την παρασκευή τυριών'
20. Δεργιαδέ Ισμήνη (2014). 'Ενσωμάτωση φυτοστερολών σε επιδόρπια γιαουρτιού'
21. Αβραμίδης Σταύρος (2012) 'Προστασία και ελεγχόμενη απελευθέρωση βιολειτουργικών συστατικών με ενθυλάκωση σε μικροσφαιρίδια βιοπολυμερών'
22. Μοδίτση Μαγδαληνή (2011) 'Μελέτη μεμβρανών από πρωτεΐνες γάλακτος ως συστήματα μεταφοράς και ελεγχόμενης απελευθέρωσης αντιμυκητιακών ουσιών'

Επίβλεψη διδακτορικών διατριβών

1. Χαρίτου Γαρουφαλλιά (σε εξέλιξη). 'Δημιουργία μικρο-και νανο- σωματιδίων από πρωτεΐνη ορού γάλακτος και αιθανόλη'.
2. Δελέπογλου Ανέστης (σε εξέλιξη). 'Βελτίωση της ασφάλειας και της ποιότητας των Ελληνικών γαλακτοκομικών προϊόντων'
3. Προδρομίδης Πρόδρομος (2023). Δομημένα συστήματα λίπους γάλακτος και φυτικών ελαίων για την παραγωγή καινοτόμων τροφίμων
4. Ανδρεάδης Μάριος (2023). 'Παρασκευή και χρήση σωματιδίων πρωτεϊνών γάλακτος για την παρασκευή καινοτόμων γαλακτοκομικών προϊόντων'
5. Νικολαΐδης Αθανάσιος (2018). 'Effect of whey protein denaturation on the physicochemical properties of whey-based products'. «Επίδραση της μετουσίωσης των πρωτεϊνών ορού γάλακτος στις φυσικοχημικές ιδιότητες προϊόντων με βάση τις πρωτεΐνες του ορού»

Μέλος τριμελών επιτροπών εξέτασης μεταπτυχιακών διπλωματικών εργασιών (εκτός εκείνων στις οποίες ήμουν επιβλέπων): 21

Μέλος τριμελούς συμβουλευτικής επιτροπής εκπόνησης διδακτορικής διατριβής: 8

Μέλος επταμελούς επιτροπής εξέτασης διδακτορικών διατριβών: 11

ΔΙΟΙΚΗΤΙΚΗ – ΛΟΙΠΗ ΕΜΠΕΙΡΙΑ

- Τακτικό Μέλος της Ομάδας εργασίας αξιολόγησης και βαθμολόγησης των τεχνικών προσφορών του διαγωνισμού 411/2018 και τίτλο «Προμήθεια και εγκατάσταση εξοπλισμού για την ενίσχυση της έρευνας, της τεχνολογικής ανάπτυξης και της καινοτομίας των τμημάτων του ΑΠΘ» συνολικού προϋπολογισμού 4299838,70 χωρίς ΦΠΑ τα οποία περιέχονται στην πράξη ένταξης του Τμήματος Γεωπονίας, MIS 5010580.
- Πρόεδρος της επιτροπής αξιολόγησης αποτελεσμάτων των διαγωνιστικών διαδικασιών για την ανάθεση εκμετάλλευσης του μαγειρείου-εστιατορίου της Πανεπιστημιακής Φοιτητικής Λέσχης του Αριστοτελείου Πανεπιστημίου Θεσσαλονίκη κατά τα έτη 2018 και 2019

- Υπεύθυνος και τεχνικός διαχειριστής του ιστοχώρου <http://agro-fst.web.auth.gr/> για τα έτη 2012- 2013 και δημιουργός, υπεύθυνος και τεχνικός διαχειριστής του νέου ιστοχώρου <http://food-science.agro.auth.gr/> του Τομέα Επιστήμης & Τεχνολογίας Τροφίμων (2013-2018). Υπεύθυνος και τεχνικός διαχειριστής του ιστοχώρου <https://foodlaw.web.auth.gr/> για τα έτη 2019- Σήμερα.
- Συμμετοχή στη ΓΣ και τη ΓΣΕΣ της Γεωπονικής Σχολής για τα έτη 2011-2021 & 2022-2023.
- Μέλος τη ομάδας Εσωτερικής Αξιολόγησης του Τμήματος Γεωπονίας για τα έτη 2009-2022.
- Μέλος της Ειδικής Διατμηματικής Επιτροπής του Διατμηματικού Προγράμματος Μεταπτυχιακών Σπουδών «Αρχιτεκτονική Τοπίου» για τα ακαδημαϊκά έτη 2011-2013.
- Μέλος της Εθνικής Επιτροπής γάλακτος Ελλάδας για τα έτη 2009-2010
- Μέλος της Ομάδας εργασίας αξιολόγησης και βαθμολόγησης των τεχνικών προσφορών του διαγωνισμού αριθμ. 303/2011 «Προμήθεια εργαστηριακού εξοπλισμού βασικής έρευνας Αριστοτελείου Πανεπιστημίου Θεσσαλονίκης» που αφορούσαν τη Γεωπονική σχολή καθώς επίσης και μέλος της Επιτροπής Διαγωνισμού & Παραλαβής πρόχειρων διαγωνισμών του Τομέα Επιστήμης & Τεχνολογίας Τροφίμων

ΣΥΝΕΡΓΑΣΙΕΣ ΜΕ ΆΛΛΑ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΑ ΙΔΡΥΜΑΤΑ

Κατά το διάστημα 30 Ιουλίου - 11 Αυγούστου 2010 πραγματοποίησα επιστημονική επίσκεψη στο Technische Universität Berlin της Γερμανίας στα πλαίσια του προγράμματος «Διμερές Πρόγραμμα Μορφωτικών Ανταλλαγών Ελλάδος-Γερμανίας», μετά από πρόσκληση του Prof Lothar W. Kroh του πανεπιστημίου Technische Universität Berlin. Με τα μέλη της ερευνητικής ομάδας του Prof. Kroh συζητήσαμε πιθανή επιστημονική συνεργασία επί θεμάτων που άπτονται της απελευθέρωσης ενώσεων από δομημένα συστήματα βιοπολυμερών. Επιπλέον, εκπαιδευτικά σε τεχνικές που εφαρμόζονται στο εργαστήριο του Prof. Kroh και συγκεκριμένα πάνω σε χρωματογραφικές (αέρια και υγρή) τεχνικές που το συγκεκριμένο εργαστήριο έχει εμπειρία και έντονη ερευνητική δραστηριότητα.

Επίσης κατά τα χρονικά διαστήματα 6.12.2021 – 23.12.2021 και 27.12.2022 – 6.1.2023 εκπαιδεύτηκα στο Technische Universität Berlin /Institute for Food Technology and Food Chemistry πως να χρησιμοποιώ εξοπλισμό τελευταίας τεχνολογίας για την ανάλυση και τον χαρακτηρισμό τροφίμων. Συγκεκριμένα, εκπαιδευτικά στις παρακάτω τεχνικές α) απομόνωση β-λακτογλοβουλίνης από πρωτεΐνες ορού, β) ρεολογία μικρών και μεγάλων παραμορφώσεων, γ) Fourier-transform infrared spectroscopy δ) ηλεκτρονική μικροσκοπία (Scanning electron microscopy), και ε) μέτρηση επιφανειακής τάσης.

ΥΠΟΤΡΟΦΙΕΣ - ΔΙΑΚΡΙΣΕΙΣ

- **Υποτροφία** (IKY) για την εισαγωγή στο Τμήμα Επιστήμης & Τεχνολογίας Τροφίμων, Γ.Π.Α ως δεύτερος (1993).
- **Υποτροφία** (IKY) για τη δεύτερη καλύτερη επίδοση στο δεύτερο έτος του Γ.Π.Α. (1994-1995).
- **Υποτροφία** (IKY) για μεταπτυχιακές σπουδές στο εξωτερικό στην ειδίκευση Επεξεργασία-Συντήρηση-Μηχανική Τροφίμων (2001-2005)
- **Υποτροφία** από τη Society of Chemical Industry (A J Banks Fund) (2004).
- **Υποτροφία** (IKY) για μεταδιδακτορική έρευνα στην Ελλάδα (2008-2009).

- Τα αποτελέσματα του προγράμματος αξιολόγησης και εκτίμησης της δομής-υφής Danish bacon (κύριος ερευνητής) δημοσιεύτηκαν από τα κυριότερα διεθνή **πρακτορεία ειδήσεων** (New York Times, BBC, Sky News, Australia's Daily Telegraph, Radio New Zealand, Chinaview.cn, DailyIndia.com, the Toronto Star, Scottish Farmer κ.α.)
- **Ειδικός προσκεκλημένος** για την καθοδήγηση και διεξαγωγή εξειδικευμένων μαθημάτων τυροκομίας στο University of Vermont (Η.Π.Α.) με τίτλο “ Artisan cheese practices: Italy and Greece”(2009).
- Συμπράττων συγγραφέας της **καλύτερης ερευνητικής εργασίας** στα πλαίσια του 5th European Workshop on Food Engineering and Technology (Valencia, Spain) της κα. Τζουμάκης Μ. (Επιβλέπων καθηγητής: κ. Μπιλιαδέρης) στον Ευρωπαϊκό Διαγωνισμό υποψηφίων Διδασκόντων στη θεματική περιοχή "Food Engineering - Food Technology" - "Julius Maggi Research Award - 2011", από το European Federation of Chemical Engineering (EFCE) και το European Federation of Food Science and Technology (EFFoST), 23 March, 2011
- **3^ο Βραβείο αναρτημένης εργασίας (poster)** στο International Conference on Environment, Health and Industrial Biotechnology, BioSangam-2013, November 21-23, Allahabad, India, η εργασία των Bosnea, L., Fanourakis, S., Moschakis, T., Biliaderis, C.G. με τίτλο “Whey protein-gum arabic coacervates as microencapsulation matrix for L. paracasei: Effect of biopolymer composition on cell viability”.
- Η ερευνητική εργασία «Oil-in-water emulsions stabilized by chitin nanocrystal particles», με συγγραφείς Tzoumaki, M.V., **T. Moschakis**, V. Kiosseoglou, and C.G. Biliaderis, Food Hydrocolloids (I.F.= 5.089). (2011) 25(6): 1521-1529 ήταν μία εκ των **δέκα πρώτων συχνά αναφερόμενων άρθρων** για την πενταετία 2011-2016.
- Η ερευνητική εργασία «Oil-in-water emulsions stabilized by chitin nanocrystal particles», με συγγραφείς Tzoumaki, M.V., **T. Moschakis**, V. Kiosseoglou, and C.G. Biliaderis, Food Hydrocolloids (I.F.= 5.089). (2011) 25(6): 1521-1529 είναι highly cited δημοσίευση (received enough citations to place it in the **top 1% of the academic field of Agricultural Sciences** based on a highly cited threshold for the field and publication year).
- **Βράβευση με χρηματικό έπαθλο για την παραγωγή πρωτότυπου γαλακτοκομικού προϊόντος** (Oran-Cheese) στα πλαίσια παγκόσμιου διαγωνισμού που διοργανώθηκε από την εταιρεία Fiberstar, με έδρα το Ουισκόνσιν των Η.Π.Α. (2017).
- Πιστοποιητικό **εξαιρετικής συνεισφοράς ως κριτής στο περιοδικό** Food Hydrocolloids (I.F.= 5.089) (2017)
- **3ο Βραβείο αναρτημένης εργασίας** (Oral presentation) στο e-Conference του ISEKI Food Association (Vienna Austria): “Food Quality and Texture in Sustainable Production and Healthy Consumption”, 18-19 November, 2020. με τίτλο "Extraction of oil bodies (oleosomes) from Cannabis sativa L. as a dairy substitute" και συγγραφείς Solomakou N, Wagner J, Biliaderis C.K and **Moschakis T***.
- **2ο Βραβείο αναρτημένης εργασίας** (poster oral presentation) στο e-Conference του ISEKI Food Association (Vienna Austria): “Food Quality and Texture in Sustainable Production and Healthy Consumption”, 18-19 November, 2020. με τίτλο " Use of phenol-rich red onion skin waste extracts as natural colorants in yoghurt-like products" και συγγραφείς Prodromidis P.,

Mourtzinou I., Wagner J., Kokkinomagoulos E., Kandyli P., Sereti V., Zampouni K., Katsanidis E., Lazaridou A., Biliaderis C.G. & **Moschakis T***.

- Χρηματικό βραβείο (“**Proactive Co-Creation in Sustainable Ice Cream Challenge**”) από την εταιρεία Unilever για την συνεισφορά στη δημιουργία παγωτού ικανού να συντηρείται και να παραμένει σταθερό σε θερμοκρασία – 5°C, έχοντας ταυτόχρονα σημαντικά μειωμένο περιβαλλοντικό αποτύπωμα κατά την κατάψυξη, διακίνηση και αποθήκευσή του. Η βράβευση έγινε στα πλαίσια του έργου “Co-Creation of a Sustainable Ice Cream” σε συνεργασία με το Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας (Επιστ. Υπεύθυνος: Αναστασόπουλος Η, συνεργάτης Γιαβάσης Ι.).2022
- Τα εναλλακτικά προϊόντα **γιαουρτιού Plant’d** της εταιρείας ΔΩΔΩΝΗ ΑΕ που σχεδιάστηκαν και αναπτύχθηκαν στο εργαστήριο μας στα πλαίσια του ερευνητικού έργου (Κ.Ε. Α.Π.Θ. 72190) βραβεύτηκαν από το Διεθνές Ινστιτούτο Γεύσης και Ποιότητας – iTQ ως το μοναδικό προϊόν που διακρίθηκε παγκοσμίως στον διαγωνισμό στην κατηγορία “Products Alternative to Dairy”. Επίσης, βραβεύτηκαν στα Healthy Food Awards 2023 (Gold Metal) καθώς και στα Vegan Awards 2023 (Bronze Metal).
- Συμμετοχή στην κατάταξη των πιο σπουδαίων επιστημόνων του κόσμου “Data for updated science-wide author databases of standardized citation indicators” (λίστα single year impact και λίστα career-long) για τα έτη 2020, 2021 και 2022 με βάση την πρόσφατη ταξινόμηση (υψηλότερο 2% της έρευνας) της βιβλιομετρικής μελέτης του εκδοτικού οίκου Elsevier (Scopus) και του Πανεπιστημίου του Stanford, με βάση τον αντίκτυπο του δημοσιευμένου έργου.
- **1ο Βραβείο αναρτημένης εργασίας** (poster oral presentation) στο 13th NIZO Dairy Conference (Arnhem, The Netherlands): “Innovations in Milk Proteins”, 17-20 October 2023 με τίτλο “Exploring the potential of ethanol-treated whey proteins to form nanoparticles and their ability to stabilize Pickering emulsions and modify in vitro lipid digestion” και συγγραφείς Garoufalia Charitou, Panagiota Tsafrafidou, Charikleia Kyrkou, Athina Lazaridou, Alexandra-Maria Michaelidou, **Moschakis T***.
- **1ο Βραβείο αναρτημένης εργασίας** στο 2^ο Διεθνές συνέδριο Επιστημών Διατροφής & Διαιτολογίας (Θεσσαλονίκη): “Focused approaches and emerging challenges in Dietetics”, 11-13 Οκτωβρίου 2024 με τίτλο “ΕΝΙΣΧΥΣΗ ΓΙΑΟΥΡΤΙΟΥ ΜΕ ΛΥΟΦΙΛΙΩΜΕΝΗ ΣΚΟΝΗ ΠΡΩΤΟΓΑΛΛΑΚΤΟΣ” και συγγραφείς Μπίζα Τ., Ζαμπούνη Κ., Δημητρέλλου Δ., Κατσανίδης Ε., **Μοσχάκης Θ.***.

ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΟΣ ΚΡΙΤΗΣ (REVIEWER) ΣΕ ΔΙΕΘΝΗ ΠΕΡΙΟΔΙΚΑ ΤΟΥ SCI (κρίση >200 εργασιών)

- Food Hydrocolloids
- Dairy Science & Technology
- International Journal of Dairy Technology
- Trends in Food Science and Technology
- Journal of Functional Foods

- Langmuir
- Biomacromolecules
- Food Science and Technology International
- Molecules
- Journal of Food Science and Technology
- Colloids and Surfaces B: Biointerfaces
- Bioactive Carbohydrates and Dietary Fibre
- Food Biophysics
- Carbohydrate polymers
- Food Structure
- International Journal of Biological Macromolecules
- Trends in Food science and Technology

ΣΥΜΜΕΤΟΧΗ ΣΕ ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ

Ως επιστημονικά υπεύθυνος

- «**Βελτιστοποίηση της ποιότητας γαλακτοκομικών προϊόντων**» (Κωδικός έργου Ε.Ε. Α.Π.Θ. 10974). Φορέας ανάθεσης: **ΚΡΙ-ΚΡΙ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑ ΓΑΛΑΚΤΟΣ ΑΒΕΕ**, 2024-2025*.
- «Ενσωμάτωση αιθερίων ελαίων αρωματικών φυτών σε τυριά τυρογάλακτος» (Κωδικός έργου Ε.Ε. Α.Π.Θ. 97632). Φορέας ανάθεσης: **Μέτρο 16.1** Ίδρυση και λειτουργία επιχειρησιακών ομάδων της ΕΣΚ για την παραγωγικότητα και τη βιωσιμότητα της γεωργίας, 2022-2025*.
- «Ανάπτυξη εμπλουτισμένων προϊόντων gluten free snack με λειτουργικές και προβιοτικές ιδιότητες», (Κωδικός έργου Ε.Ε. Α.Π.Θ. 72003), ΕΙΔΙΚΗ ΥΠΗΡΕΣΙΑ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ Ε.Π. Κ.ΜΑΚΕΔΟΝΙΑΣ, ΕΣΠΑ 2014-2020, **ΠΕΠ ΚΕΝΤΡΙΚΗΣ ΜΑΚΕΔΟΝΙΑΣ**, ΕΝΙΣΧΥΣΗ ΤΗΣ ΕΡΕΥΝΑΣ, ΤΗΣ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΚΗΣ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ ΚΑΙ ΤΗΣ ΚΑΙΝΟΤΟΜΙΑΣ, 2021-2023*
- «Βελτιστοποίηση ιδιοτήτων συνδυασμών φρούτων ως προς την ενεργειακή αξία και τα διαθρεπτικά χαρακτηριστικά, με τη χρήση μεθόδου ταχείας κατάψυξης» (Κωδικός έργου Ε.Ε. Α.Π.Θ. 97656). Φορέας ανάθεσης: **Μέτρο 16.1** Ίδρυση και λειτουργία επιχειρησιακών ομάδων της ΕΣΚ για την παραγωγικότητα και τη βιωσιμότητα της γεωργίας, 2022-2025*.
- «Βελτιστοποίηση ιδιοτήτων τυροκομικών προϊόντων με τεχνολογικά προηγμένες και καινοτόμες μεθόδους αποξήρανσης» (Κωδικός έργου Ε.Ε. Α.Π.Θ. 97664). Φορέας ανάθεσης: **Μέτρο 16.1** Ίδρυση και λειτουργία επιχειρησιακών ομάδων της ΕΣΚ για την παραγωγικότητα και τη βιωσιμότητα της γεωργίας, 2022-2025*.
- «Βελτιστοποίηση ιδιοτήτων τυροκομικών προϊόντων με τεχνολογικά προηγμένες και καινοτόμες μεθόδους αποξήρανσης» (Κωδικός έργου Ε.Ε. Α.Π.Θ. 97664). Φορέας ανάθεσης: **Μέτρο 16.1** Ίδρυση και λειτουργία επιχειρησιακών ομάδων της ΕΣΚ για την παραγωγικότητα και τη βιωσιμότητα της γεωργίας, 2022-2025*.
- «Αξιοποίηση του γενετικού υλικού των φύλων και των συστημάτων εκτροφής για τη δημιουργία προϊόντων με αυξημένη προστιθέμενη αξία από πρόβειο γάλα» (Κωδικός έργου

- Ε.Ε. Α.Π.Θ. 73774). Φορέας ανάθεσης: **Μέτρο 16.1** Ίδρυση και λειτουργία επιχειρησιακών ομάδων της ΕΣΚ για την παραγωγικότητα και τη βιωσιμότητα της γεωργίας, 2022-2025*.
- «Ενσωμάτωση αιθέριων ελαίων αρωματικών φυτών σε τυριά τυρογάλακτος» (Κωδικός έργου Ε.Ε. Α.Π.Θ. 73912). Φορέας ανάθεσης: **Μέτρο 16.1** Ίδρυση και λειτουργία επιχειρησιακών ομάδων της ΕΣΚ για την παραγωγικότητα και τη βιωσιμότητα της γεωργίας, 2022-2025*.
 - «Προϊόν γιαούρτης από λυοφιλωμένο πρωτόγαλα» (Κωδικός έργου Ε.Ε. Α.Π.Θ. 74246). Φορέας ανάθεσης: **Μέτρο 16.1** Ίδρυση και λειτουργία επιχειρησιακών ομάδων της ΕΣΚ για την παραγωγικότητα και τη βιωσιμότητα της γεωργίας, 2022-2025*.
 - «Ανάπτυξη εναλλακτικών γαλακτοκομικών προϊόντων», (Κωδικός έργου Ε.Ε. Α.Π.Θ. 73377), **HAMBURGER KASELAGER GMBH**, 2022-2025*
 - «Τροποποίηση των δομικών και λειτουργικών ιδιοτήτων των πρωτεϊνών ορού γάλακτος με αιθανόλη: εφαρμογή τους σε γαλακτοκομικά προϊόντα» (Κωδικός έργου Ε.Ε. Α.Π.Θ. 97921), **ΕΛ.ΙΔ.Ε.Κ.** για την ενίσχυση των μελών ΔΕΠ και Ερευνητών/τριών και την προμήθεια ερευνητικού εξοπλισμού μεγάλης αξίας». 2020-2023*
 - «Ανάπτυξη επιδόρπιου γιαουρτιού φυτικής προέλευσης με βελτιωμένα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά», (Κωδικός έργου Ε.Ε. Α.Π.Θ. 72190) **ΔΩΔΩΝΗ ΑΕ**, 2020-2021*
 - «Διερεύνηση της επίδρασης του περιέκτη στην ωρίμανση της φέτας» (Κωδικός έργου Ε.Ε. Α.Π.Θ. 99264) **ΕΛΛΗΝΙΚΑ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΕΙΑ**, 2019-2020*
 - «Τυποποίηση της παραγωγικής διαδικασίας πυτιάς με προτάσεις για την περαιτέρω βελτιστοποίηση και εφαρμογή μεθόδων υγρής πυτιάς» (Κωδικός έργου Ε.Ε. Α.Π.Θ. 71021), **ΠΑΠΑΣ ΘΕΟΦΑΝΗΣ (ΠΥΤΙΑ)**, 2019-2021*
 - «Ανάπτυξη γεμίσεων σταθερών στο ψήσιμο, καθαρής ετικέτας, gluten free, βασισμένων σε τυριά / γαλακτοκομικά με ενσωμάτωση - εμπλουτισμό θρεπτικών μικροσυσταστικών / προβιοτικών» (Κωδικός έργου Ε.Ε. Α.Π.Θ. 71697), **Unismack**, 2020-2021*
 - «Εκχύλιση ελαιοσώματων από ηλιόσπορους και ανάπτυξη συνταγών για την ενσωμάτωση τους σε εναλλακτικά γαλακτοκομικά προϊόντα» (Κωδικός έργου Ε.Ε. Α.Π.Θ. 72055), **TIME-TRAVELLING MILKMAN B.V** (Holland), 2020-2021*
 - «Γνωμοδότηση ορθής σήμανσης σε ετικέτα προϊόντος». (Κωδικός έργου Ε.Ε. Α.Π.Θ. 72245), **KPI-KPI ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑ ΓΑΛΑΚΤΟΣ ABEE**, 2021*
 - «Ανάπτυξη και χαρακτηρισμός συνταγών με την ενσωμάτωση ελαιοσώματων για την παρασκευή εναλλακτικών γαλακτοκομικών προϊόντων» (Κωδικός έργου Ε.Ε. Α.Π.Θ. 72190), **TIME-TRAVELLING MILKMAN B.V** (Holland), 2021*
 - «Σχεδιασμός και ανάπτυξη νέων προϊόντων στο κατσικίσιο γάλα» (Κωδικός έργου Ε.Ε. Α.Π.Θ. 98650) **NEW MILK ΙΔΙΩΤΙΚΗ ΚΕΦΑΛΑΙΟΥΧΙΚΗ ΕΤΑΙΡΕΙΑ**, 2019*
 - «Ανάπτυξη και σχεδιασμός λευκών τυριών άλμης με βελτιωμένη ποιότητα» (Κωδικός έργου Ε.Ε. Α.Π.Θ. 98279). Φορέας ανάθεσης: **ΡΟΥΣΣΑΣ Α.Ε.**, 2018-2019*.
 - "Αναλύσεις γάλακτος και των προϊόντων του" (Κωδικός έργου Ε.Ε. Α.Π.Θ. 95624, 93159, 90710, 88141,85853). Φορέας ανάθεσης: Εργαστήριο Ανάλυσης Τροφίμων **ERGOLAB**, 2011-Σήμερα*.
 - «Σεμινάρια θεωρητικής και πρακτικής τυροκομίας» (Κωδικός έργου Ε.Ε. Α.Π.Θ. 97768, 91468). Φορέας ανάθεσης: **Ιδιώτες**, 2014-2022*.

- «Σχεδιασμός /ανάπτυξη καινοτόμων γαλακτοκομικών προϊόντων και παροχή συμβουλευτικών υπηρεσιών» (Κωδικός έργου Ε.Ε. Α.Π.Θ. 97870). Φορέας ανάθεσης: **ΚΡΕΤΑ ΦΑΡΜ ΑΝΩΝΥΜΟΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗ ΚΑΙ ΕΜΠΟΡΙΚΗ ΕΤΑΙΡΕΙΑ**, 2018-2019*.
- «Πειραματική ανάπτυξη/ πιλοτική παραγωγή ροφημάτων γιαουρτιού (plain & flavoured) από κατσικίσιο γάλα» (Κωδικός έργου Ε.Ε. Α.Π.Θ. 97523). Φορέας ανάθεσης: **ΚΡΕΤΑ ΦΑΡΜ ΑΝΩΝΥΜΟΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗ ΚΑΙ ΕΜΠΟΡΙΚΗ ΕΤΑΙΡΕΙΑ & NewMilk ΙΚΕ**, 2018-2019*.
- «Δοκιμές και πειραματισμοί σχετικά με την διαδικασία παραγωγής κρέμας γάλακτος και παρόμοιων προϊόντων με προσθήκη ελαιόλαδου» (Κωδικός έργου Ε.Ε. Α.Π.Θ. 97073). Φορέας ανάθεσης: **ΚΡΕΤΑ ΦΑΡΜ ΑΝΩΝΥΜΟΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗ ΚΑΙ ΕΜΠΟΡΙΚΗ ΕΤΑΙΡΕΙΑ**, 2018-2019*.
- «Όργανοληπτικός έλεγχος γαλακτοκομικών προϊόντων» (Κωδικός έργου Ε.Ε. Α.Π.Θ. 94806). Φορέας ανάθεσης: **ΜΑΚΕΔΟΝΙΚΗ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑ ΓΑΛΑΚΤΟΣ ΑΝΩΝΥΜΟΣ ΕΤΑΙΡΕΙΑ (ΜΕΒΓΑΛ)**, 2017.
- "Πειραματική Έρευνα για την ανάπτυξη προϊόντων με βάση το γάλα που περιέχουν ελαιόλαδο" (Κωδικός έργου Ε.Ε. Α.Π.Θ. 94052). Φορέας ανάθεσης: **ΚΡΕΤΑ ΦΑΡΜ ΑΝΩΝΥΜΟΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗ ΚΑΙ ΕΜΠΟΡΙΚΗ ΕΤΑΙΡΕΙΑ**, 2016-2017.
- "Επιστημονική υποστήριξη σε θέματα Βιομηχανικής και Διανοητικής Ιδιοκτησίας" (Κωδικός έργου Ε.Ε. Α.Π.Θ. 93043). Φορέας ανάθεσης: **ΚΡΕΤΑ ΦΑΡΜ ΑΝΩΝΥΜΟΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗ ΚΑΙ ΕΜΠΟΡΙΚΗ ΕΤΑΙΡΕΙΑ**, 2016-2018.
- «Σταθεροποίηση γαλακτωμάτων απο νανοσωματίδια πολυσακχαριτών στα τρόφιμα (Εφαρμογή σε προϊόντα γάλακτος)» (Κωδικός έργου Ε.Ε. Α.Π.Θ. 89385). Φορέας ανάθεσης: **Επιτροπή Ερευνών Α.Π.Θ.**, Ενίσχυση νέων ερευνητών στη βαθμίδα του λέκτορα 2012
- «Αναλύσεις αυγών» (Κωδικός έργου Ε.Ε. Α.Π.Θ. 85771). Φορέας ανάθεσης: **ΑΥΓΑ ΚΙΘΑΙΡΩΝΟΣ**, 2010.

Ως συμμετέχων ερευνητής

1. «Αναδιαμόρφωση των συστημάτων εκτροφής με βάση τις απαιτήσεις των καταναλωτών» (Κωδικός έργου Ε.Ε. Α.Π.Θ. 72791), EU Programme 2014-2020, **Horizon 2020**, Societal Challenges, Food security, sustainable agriculture and forestry, marine and maritime and inland water research, Επιστ. Υπεύθυνος: Ι. Μπόσης 2021-2024*.
2. «Αξιοποίηση Αγροτικών Παραπροϊόντων με Μετατροπή σε Αλληλουχία Βιο- και Θερμοχημικά προς Πρόσθετα Τροφίμων Υψηλής Αξίας», (Κωδικός έργου Ε.Ε. Α.Π.Θ. 99677), ΕΣΠΑ 2014-2020, **ΕΡΕΥΝΩ-ΔΗΜΙΟΥΡΓΩ-ΚΑΙΝΟΤΟΜΩ**, Επιστ. Υπεύθυνος: Α. Λαζαρίδου 2020-2023*
3. «Βελτιστοποίηση τεχνολοιουργικών χαρακτηριστικών και βιολειτουργικών ιδιοτήτων γαλακτοκομικού προϊόντος με ενσωμάτωση βακτηριακής κυτταρίνης από απόβλητα κατανάλωσης καφέ», (Κωδικός έργου Ε.Ε. Α.Π.Θ. 98739), ΕΣΠΑ 2014-2020, **ΕΡΕΥΝΩ-ΔΗΜΙΟΥΡΓΩ-ΚΑΙΝΟΤΟΜΩ**, Επιστ. Υπεύθυνος: Α. Μιχαηλίδου, 2020-2023*
4. «Σχεδιασμός καινοτόμων συστημάτων ελαιοπηκτών με βέλτιστα χαρακτηριστικά για την υποκατάσταση του ζωικού λίπους στα τρόφιμα». (Κωδικός έργου ΕΚΛΕ Α.Π.Θ. 96371). **ΕΛ.ΙΔ.Ε.Κ.**, στο πλαίσιο της Δράσης «1^η Προκήρυξη ερευνητικών έργων ΕΛ.ΙΔ.Ε.Κ. για την ενίσχυση των μελών ΔΕΠ και Ερευνητών/τριών και την προμήθεια ερευνητικού εξοπλισμού μεγάλης αξίας», 2020-2023*.

5. «An interlinked digital platform for Food Integrity and Traceability of relevant MEDiterranean supply chains». Partnership for Research and Innovation in the Mediterranean Area (PRIMA) Grant Agreement number: [1932], Project MEDIFIT. 2020-2023*.
6. «Φυσικοί χυμοί φρούτων εμπλουτισμένοι με προβιοτικά βακτήρια και άλλα βιολειτουργικά συστατικά σε ενθυλακωμένη μορφή, (Κωδικός έργου Ε.Ε. Α.Π.Θ. 72583), ΕΣΠΑ 2014-2020, **ΕΡΕΥΝΩ-ΔΗΜΙΟΥΡΓΩ-ΚΑΙΝΟΤΟΜΩ**, Επιστ. Υπεύθυνος: Κ. Κουτσουμανής, 2020-2023*
7. «Ερευνητική Υποδομή για την Ανάπτυξη Βιοδιεργασιών Τροφίμων και την Εκμετάλλευση Καινοτομιών-Food Innovation RI,, Υποέργο 6», (Κωδικός έργου Ε.Ε. Α.Π.Θ. 96180). Φορέας ανάθεσης: Επιχειρησιακό Πρόγραμμα «Ανταγωνιστικότητα, Επιχειρηματικότητα και Καινοτομία» στο πλαίσιο του **ΕΣΠΑ 2014-2020**, με τη συγχρηματοδότηση της Ελλάδας και της Ευρωπαϊκής Ένωσης (Ευρωπαϊκό Ταμείο Περιφερειακής Ανάπτυξης), Επιστ. Υπεύθυνος: Κ. Μπιλιαδέρης, 2018-2021*
8. Ανάπτυξη ερευνητικής υποδομής για την υποστήριξη της καινοτομίας και της παραγωγής προϊόντων υψηλής ποιότητας και μειωμένου περιβαλλοντικού αποτυπώματος στο σύνολο της Αγροδιατροφικής αλυσίδας, κωδικός MIS 5010580 Προγράμματος «Ενίσχυση υποδομών έρευνας και καινοτομίας» από την **Περιφέρεια Κεντρικής Μακεδονίας**, Διάρκεια 2018-2019.
9. «Χαρακτηρισμός και σταθερότητα γαλακτωμάτων εκχυλίσματος βρώμης με φυσικούς γαλακτωματοποιητές και σταθεροποιητές», (Κωδικός έργου Ε.Ε. Α.Π.Θ. 94052). Φορέας ανάθεσης: **OATLY** AB, Sweden, Επιστ. Υπεύθυνος: Κ. Μπιλιαδέρης, 2016-2017
10. «Biological investigation of the forces that influence the life of pathogens having as mission to survive in various lifestyles; BIOFILMS», Επιστ. Υπεύθυνος: Νυχάς Γεώργιος-Ιωάννης / Κ. Κουτσουμανής (για το ΑΠΘ). Πρόγραμμα: **Θαλής**, Επιχειρησιακό Πρόγραμμα “Εκπαίδευση και Δια Βίου Μάθηση”, 2011.(600000-ΑΠΘ90000)
11. «Functional dairy and meat products with high added value fermented or enriched with new probiotic microorganisms isolated from Greek traditional products», Επιστ. Υπεύθυνος: Τάσσου Χρυσούλα / Κ. Κουτσουμανής (για το ΑΠΘ). Πρόγραμμα: **ΣΥΝΕΡΓΑΣΙΑ 2011 – Συμπράξεις Παραγωγικών και Ερευνητικών Φορέων σε Εστιασμένους Ερευνητικούς & Τεχνολογικούς Τομείς**, ΓΓΕΤ, 2011. (1580000-200000ΑΠΘ)
12. Δράση **COST Action FA 1001** “The application of innovative fundamental food-structure-property relationships to the design of foods for health, wellness and pleasure”, Επιστ. Υπεύθυνος: Prof. Laura Piazza / Κ Μπιλιαδέρης (για το ΑΠΘ), 2010-2014.
13. 'Evaluation of food colorants (E100 - 200)' research project for **Food Chain** (CIC) Centre of Industrial Collaboration (2006)
14. 'Evaluation and optimization of the texture and taste of British bacon' research project for **Food Chain**, Centre of Industrial Collaboration (2006).

ΑΛΛΕΣ ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΕΣ

- Συμμετοχή στον διαγωνισμό Ecotrophelia (2016). Το προϊόν που παρασκευάστηκε στο εργαστήριο Τεχνολογίας Γάλακτος του Α.Π.Θ. από φοιτητές του Τομέα Επιστήμης &

Τεχνολογίας τροφίμων υπό την επίβλεψή μου ήταν ένα θρεπτικό επιδόρπιο γιαουρτιού με βιοενεργά συστατικά παρασκευασμένο εξ ολοκλήρου από τυρόγαλα και φλοιούς κρεμμυδιών.

- Ίδρυση του Σχολείου Τυροκομίας του ΑΠΘ (2014) (<https://www.facebook.com/Dairyschoolauth/>). Με δικές μου πρωτοβουλίες δημιουργήθηκε το 'Σχολείο Τυροκομίας', στο οποίο έχουν εκπαιδευτεί πάνω από 130 ενήλικες συμπολίτες μας την τελευταία δεκαετία σε θέματα τόσο θεωρητικής όσο και πρακτικής τυροκομίας. Μέσα από τις δραστηριότητες αυτές έχει αναβαθμιστεί η πιλοτική μονάδα παραγωγής γαλακτοκομικών προϊόντων στην οποία γίνεται η παραγωγή της Φέτας του αγροκτήματος του Τμήματος Γεωπονίας που διατίθεται προς πώληση στο Α.Π.Θ. Στο 'Σχολείο Τυροκομίας', στα πλαίσια προγράμματος του 'Διά Βίου Μάθησης Α.Π.Θ.', οι συμμετέχοντες εκπαιδεύονται στην παρασκευή γαλακτοκομικών προϊόντων και στις απαραίτητες αναλύσεις του γάλακτος και των προϊόντων του για την παραγωγή ασφαλών και ποιοτικών προϊόντων. Αξίζει να σημειωθεί ότι αρκετοί απόφοιτοι του 'Σχολείου Τυροκομίας' του Α.Π.Θ. που δεν είχαν άλλη εμπειρία στην παρασκευή προϊόντων γάλακτος, έχουν ανοίξει δική τους επιχείρηση στο ευρύτερο χώρο του γάλακτος και των προϊόντων του.
- Διαλέξεις σε μαθητές της δευτεροβάθμιας εκπαίδευσης σε θέματα που άπτονται της επιστήμης των τροφίμων
- Συμμετοχή σε εκπομπές τηλεοπτικών σταθμών για ενημέρωση των καταναλωτών σε θέματα της επιστήμης και τεχνολογίας γάλακτος

ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΑ ΕΝΔΙΑΦΕΡΟΝΤΑ

- Μικροενθυλάκωση βιοενεργών συστατικών (π.χ. προβιοτικών μικροοργανισμών) σε γαλακτοκομικά προϊόντα για ενσωμάτωση με ενισχυμένη προστασία
- Διερεύνηση των παραγόντων που επηρεάζουν τη σταθερότητα στο ράφι, την υφή, τις ρεολογικές ιδιότητες και τη μικροδομή του γάλακτος και των προϊόντων του
- Σταθεροποίηση γαλακτωμάτων τροφίμων με τη χρήση νανοσωματιδίων
- Μελέτη των πρωτεϊνών γάλακτος και πολυσακχαριτών καθώς και των αλληλεπιδράσεων αυτών στη σταθεροποίηση συστημάτων διασποράς
- Διερεύνηση των παραγόντων που επηρεάζουν τη λιπόλυση

ΑΝΑΛΥΤΙΚΟΣ ΚΑΤΑΛΟΓΟΣ ΔΗΜΟΣΙΕΥΣΕΩΝ

➤ Επιστημονικές Διατριβές

Moschakis, T. 2002. Texture analysis of heat-set whey protein gels. Μεταπτυχιακή Διατριβή, School of Food Science and Nutrition, University of Leeds (England).

Moschakis, T. 2006. Microstructural factors affecting the stability of viscoelastic caseinate emulsions flocculated by polysaccharides. Διδακτορική Διατριβή, School of Food Science and Nutrition, University of Leeds (England).

➤ Διπλώματα Ευρεσιτεχνίας

- έχει κατατεθεί ένα **(1) δίπλωμα ευρεσιτεχνίας** *Ελληνικός Οργανισμός Βιομηχανικής Ιδιοκτησίας (Hellenic Industrial Property Organisation (OBI))* - Τίτλος: “Επιδόρπιο γιαουρτιού με προσθήκη βακτηριακής κυτταρίνης και μέθοδος παραγωγής αυτής” e-filing: 2418-0004778362
- έχει κατατεθεί ένα **(1) δίπλωμα ευρεσιτεχνίας** *Ελληνικός Οργανισμός Βιομηχανικής Ιδιοκτησίας (Hellenic Industrial Property Organisation (OBI))* - Title: “An alternative dairy product comprising vegetable oil and a method of producing the same” Priority: GR 20170100447, Date of filing: 03.10.2017, Application Number: PCT/EP2018/076813
- έχει κατατεθεί ένα **(1) δίπλωμα ευρεσιτεχνίας** στον *Παγκόσμιο Οργανισμό Διανοητική Ιδιοκτησίας (Patent Cooperation Treaty (PCT))* - Title: “An alternative dairy product comprising vegetable oil and a method of producing the same” Application Date: 02.10.2018,

➤ Δημοσιευμένο έργο

I. Ερευνητικές Εργασίες (Web of Science and Scopus)

1. Chen, J., T. **Moschakis**, and P. Nelson. (2004). Application of surface friction measurements for surface characterization of heat-set whey protein gels. *Journal of Texture Studies*. **35**(5): 493-510
2. **Moschakis**, T., B.S. Murray, and E. Dickinson. (2005). Microstructural evolution of viscoelastic emulsions stabilised by sodium caseinate and xanthan gum. *Journal of Colloid and Interface Science*. **284**(2): 714-728
3. Macierzanka, A., H. Szeląg, T. **Moschakis**, and B.S. Murray. (2006). Phase transitions and microstructure of emulsion systems prepared with acylglycerols/zinc stearate emulsifier. *Langmuir*. **22**(6): 2487-2497
4. **Moschakis**, T., B.S. Murray, and E. Dickinson. (2006). Particle tracking using confocal microscopy to probe the microrheology in a phase-separating emulsion containing nonadsorbing polysaccharide. *Langmuir*. **22**(10): 4710-4719
5. Chen, J., T. **Moschakis**, and L.A. Pugnali. (2006). Surface topography of heat-set whey protein gels by confocal laser scanning microscopy. *Food Hydrocolloids*. **20**(4): 468-474
6. Nayebedeh, K., J. Chen, E. Dickinson, and T. **Moschakis**. (2006). Surface structure smoothing effect of polysaccharide on a heat-set protein particle gel. *Langmuir*. **22**(21): 8873-8880
7. **Moschakis**, T.*, B.S. Murray, and C.G. Biliaderis. (2010). Modifications in stability and structure of whey protein-coated o/w emulsions by interacting chitosan and gum arabic mixed dispersions. *Food Hydrocolloids*. **24**(1): 8-17

8. **Moschakis, T.***, B.S. Murray, and E. Dickinson. (2010). On the kinetics of acid sodium caseinate gelation using particle tracking to probe the microrheology. *Journal of Colloid and Interface Science*. **345**(2): 278-285
9. Tzoumaki, M.V., T. **Moschakis**, and C.G. Biliaderis. (2010). Metastability of nematic gels made of aqueous chitin nanocrystal dispersions. *Biomacromolecules*. **11**(1): 175-181
10. Tzoumaki, M.V., T. **Moschakis**, and C.G. Biliaderis. (2011). Mixed aqueous chitin nanocrystal-whey protein dispersions: Microstructure and rheological behaviour. *Food Hydrocolloids*. **25**(5): 935-942
11. Tzoumaki, M.V., T. **Moschakis**, V. Kiosseoglou, and C.G. Biliaderis. (2011). Oil-in-water emulsions stabilized by chitin nanocrystal particles. *Food Hydrocolloids*. **25**(6): 1521-1529
12. Wagner, J., T. **Moschakis**, P.V. Nelson, and B.L. Wedzicha. (2011). Development of a novel method to measure the film thickness of cured can coatings. *Journal of Food Engineering*. **105**(3): 530-536
13. Zinoviadou, K.G., E. Scholten, T. **Moschakis**, and C.G. Biliaderis. (2012). Properties of emulsions stabilised by sodium caseinate-chitosan complexes. *International Dairy Journal*. **26**(1): 94-101
14. **Moschakis, T.***, A. Lazaridou, and C.G. Biliaderis. (2012). Using particle tracking to probe the local dynamics of barley β -glucan solutions upon gelation. *Journal of Colloid and Interface Science*. **375**(1): 50-59
15. Zinoviadou, K.G., E. Scholten, T. **Moschakis**, and C.G. Biliaderis. (2012). Engineering interfacial properties by anionic surfactant-chitosan complexes to improve stability of oil-in-water emulsions. *Food and Function*. **3**(3): 312-319
16. Tzoumaki, M.V., T. **Moschakis**, and C.G. Biliaderis. (2013). Effect of soluble polysaccharides addition on rheological properties and microstructure of chitin nanocrystal aqueous dispersions. *Carbohydrate Polymers*. **95**(1): 324-331
17. Tzoumaki, M.V., T. **Moschakis**, E. Scholten, and C.G. Biliaderis. (2013). In vitro lipid digestion of chitin nanocrystal stabilized o/w emulsions. *Food and Function*. **4**(1): 121-129
18. **Moschakis, T.***, (2013). Microrheology and particle tracking in food gels and emulsions. *Current Opinion in Colloid and Interface Science*. **18**(4): 311-323
19. Scholten, E., T. **Moschakis**, and C.G. Biliaderis. (2014). Biopolymer composites for engineering food structures to control product functionality. *Food Structure*. **1**(1): 39-54
20. **Moschakis, T.***, A. Lazaridou, and C.G. Biliaderis. (2014). A micro- and macro-scale approach to probe the dynamics of sol-gel transition in cereal β -glucan solutions varying in molecular characteristics. *Food Hydrocolloids*. **42**: 81-91
21. Moditsi, M., A. Lazaridou, T. **Moschakis***, and C.G. Biliaderis. (2014). Modifying the physical properties of dairy protein films for controlled release of antifungal agents. *Food Hydrocolloids*. **39**: 195-203
22. Lazaridou, A., A. Serafeimidou, C.G. Biliaderis, T. **Moschakis**, and N. Tzanetakis. (2014). Structure development and acidification kinetics in fermented milk containing oat β -glucan, a yogurt culture and a probiotic strain. *Food Hydrocolloids*. **39**: 204-214
23. Bosnea, L.A., T. **Moschakis**, and C.G. Biliaderis. (2014). Complex coacervation as a novel microencapsulation technique to improve viability of probiotics under different stresses. *Food and Bioprocess Technology*. **7**(10): 2767-2781

24. Aspidou, Z., T. **Moschakis**, C.G. Biliaderis, and K.P. Koutsoumanis. (2014). Effect of the substrate's microstructure on the growth of *Listeria monocytogenes*. *Food Research International*. **64**: 683-691
25. Tzoumaki, M.V., D. Karefyllakis, T. **Moschakis**, C.G. Biliaderis, and E. Scholten. (2015). Aqueous foams stabilized by chitin nanocrystals. *Soft Matter*. **11**(31): 6245-6253
26. **Moschakis**, T., E. Panagiotopoulou, and E. Katsanidis. (2016). Sunflower oil organogels and organogel-in-water emulsions (part I): Microstructure and mechanical properties. *LWT - Food Science and Technology*. **73**: 153-161
27. Panagiotopoulou, E., T. **Moschakis**, and E. Katsanidis. (2016). Sunflower oil organogels and organogel-in-water emulsions (part II): Implementation in frankfurter sausages. *LWT - Food Science and Technology*. **73**: 351-356
28. Nikolaidis, A. and T. **Moschakis***. (2017). Studying the denaturation of bovine serum albumin by a novel approach of difference-UV analysis. *Food Chemistry*. **215**: 235-244
29. **Moschakis**, T.*, Dergiade, I., Lazaridou, A., Biliaderis, C. G., & Katsanidis, E. (2017). Modulating the physical state and functionality of phytosterols by emulsification and organogel formation: Application in a model yogurt system. *Journal of Functional Foods*, **33**: 386–395
30. **Moschakis**, T.*, & Biliaderis, C. G. (2017). Biopolymer-based coacervates: Structures, functionality and applications in food products. *Current Opinion in Colloid & Interface Science*, **28**: 96–109
31. Bosnea, L.A., T. **Moschakis**, and C.G. Biliaderis. (2017). Microencapsulated cells of *Lactobacillus paracasei* subsp. *paracasei* in biopolymer complex coacervates and their function in a yogurt matrix. *Food and Function*. **8**: 554-562
32. Bosnea, L.A., T. **Moschakis**, P.S. Nigam, and C.G. Biliaderis. (2017). Growth adaptation of probiotics in biopolymer-based coacervate structures to enhance cell viability. *LWT - Food Science and Technology*. **77**: 282-289
33. Nikolaidis, A., Andreadis, M., & **Moschakis**, T*. (2017). Effect of heat, pH, ultrasonication and ethanol on the denaturation of whey protein isolate using a newly developed approach in the analysis of difference-UV spectra. *Food Chemistry*, **232**: 425–433
34. Wagner, J., Castle, L., Oldring, P. K. T., **Moschakis**, T., & Wedzicha, B. L. (2018). Factors affecting migration kinetics from a generic epoxy-phenolic food can coating system. *Food Research International*, **106**: 183–192.
35. Hadnađev, M., Dapčević-Hadnađev, T., Lazaridou, A., **Moschakis**, T., Michaelidou, A.-M., Popović, S., & Biliaderis, C. G. (2018). Hempseed meal protein isolates prepared by different isolation techniques. Part I. physicochemical properties. *Food Hydrocolloids*. **79**: 526-533
36. Villanueva, M., Ronda, F., **Moschakis**, T., Lazaridou, A., & Biliaderis, C. G. (2018). Impact of acidification and protein fortification on thermal properties of rice, potato and tapioca starches and rheological behaviour of their gels. *Food Hydrocolloids*, **79**: 20–29.
37. Dapčević-Hadnađev, T., Hadnađev M., Lazaridou, A., **Moschakis**, T. and Biliaderis, C.G. 2018. Hempseed meal protein isolates prepared by different isolation techniques. Part II. Gelation properties at different ionic strengths. *Food Hydrocolloids* **81**: 481-489
38. **Moschakis**, T.*, Chantzou N, Biliaderis CG, Dickinson E. (2018). Microrheology and microstructure of water-in-water emulsions containing sodium caseinate and locust bean gum. *Food Funct* **9**(5): 2840-2852

39. Mourtzinis I, Prodromidis P, Grigorakis S, Makris DP, Biliaderis CG, **Moschakis, T.*** (2018). Natural food colorants derived from onion wastes: Application in a yoghurt product. *Electrophoresis* **39**: 1975–83.
40. Nikolaidis A, **Moschakis, T.*** (2018). On the reversibility of ethanol-induced whey protein denaturation. *Food Hydrocoll* **84**:389–95.
41. Wagner, J., Biliaderis, C. G., & **Moschakis, T*.** (2020). Whey proteins: Musings on denaturation, aggregate formation and gelation. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, **28**: 1-14.
42. Karavasili, C., Gkaragkounis, A., **Moschakis, T.**, Ritzoulis, C., & Fatouros, D. G. (2020). Paediatric-friendly chocolate-based dosage forms for the oral administration of both hydrophilic and lipophilic drugs fabricated with extrusion-based 3D printing. *European Journal of Pharmaceutical Sciences*, **147**, 105291.
43. Taka, E., Karavasili, C., Bouropoulos, N., **Moschakis, T.**, Andreadis, D. D., Zacharis, C. K., & Fatouros, D. G. (2020). Ocular Co-Delivery of Timolol and Brimonidine from a Self-Assembling Peptide Hydrogel for the Treatment of Glaucoma: In Vitro and Ex Vivo Evaluation. *Pharmaceuticals*, **13**(6): 126.
44. Samaras, A., Nikolaidis, M., Antequera Gomez, M. L., Almiron, J. C., Romero, D. F., **Moschakis, T.**, Amoutzias G & Karaoglanidis, G. (2021). Whole genome sequencing and root colonization studies by a protoplast-transformed strain reveal insights in the biocontrol potential and growth promotion by *Bacillus subtilis* MBI 600 on cucumber. *Frontiers in Microbiology*, **11**: 600393.
45. Wagner, J., Andreadis, M., Nikolaidis, A., Biliaderis, C. G., & **Moschakis, T*.** (2021). Effect of ethanol on the microstructure and rheological properties of whey proteins: Acid-induced cold gelation. *LWT*, **139**, 110518.
46. Basdeki, A.-M., Fatouros, D. G., Biliaderis, C. G., & **Moschakis, T*.** (2021). Physicochemical properties of human breast milk during the second year of lactation. *Current Research in Food Science*, **4**, 565–576.
47. Kalaitidis, K., Sidiropoulou, E., Tsiftoglou, O., Mourtzinis, I., **Moschakis, T.**, Basdagianni, Z., ... Giannenas, I. (2021). Effects of cornus and its mixture with oregano and thyme essential oils on dairy sheep performance and milk, yoghurt and cheese quality under heat stress. *Animals*, **11**(4), 1063.
48. Kandyli, P., Dimitrellou, D., & **Moschakis, T.** (2021). Recent applications of grapes and their derivatives in dairy products. *Trends in Food Science and Technology*, **114**, 696–711.
49. Christaki, S., **Moschakis, T.**, Kyriakoudi, A., Biliaderis, C. G., & Mourtzinis, I. (2021). Recent advances in plant essential oils and extracts: Delivery systems and potential uses as preservatives and antioxidants in cheese. *Trends in Food Science and Technology*, **116**, 264–278.
50. Karavasili, C., Zgouro, P., Manousi, N., Lazaridou, A., Zacharis, C.K., Bouropoulos, N., **Moschakis, T.** Fatouros, D. G. (2022). Cereal-Based 3D Printed Dosage Forms for Drug Administration During Breakfast in Pediatric Patients within a Hospital Setting. *Journal of Pharmaceutical Sciences*, **111**, 2562-2570.
51. Zampouni, K., Soniadis, A., **Moschakis, T.**, Biliaderis, C. G., Lazaridou, A., & Katsanidis, E. (2022). Crystalline microstructure and physicochemical properties of olive oil oleogels formulated with monoglycerides and phytosterols. *LWT*, **154**, 112815.
52. Zampouni, K., Soniadis, A., Dimakopoulou-Papazoglou, D., **Moschakis, T.**, Biliaderis, C. G., & Katsanidis, E. (2022). Modified fermented sausages with olive oil oleogel and NaCl–KCl substitution for improved nutritional quality. *LWT*, **158**, 113172.
53. Prodromidis, P., Mourtzinis, I., Biliaderis, C. G., & **Moschakis, T*.** (2022). Stability of natural food colorants derived from onion leaf wastes. *Food Chemistry*, **386**, 132750.
54. Christaki, S., **Moschakis, T.**, Hatzikamari, M., & Mourtzinis, I. (2022). Nanoemulsions of oregano essential oil and green extracts: Characterization and application in whey cheese. *Food Control*, **141**, 109190.

55. Andreadis, M., & **Moschakis, T***. (2023). Effect of ethanol on gelation and microstructure of whey protein gels in the presence of NaCl. *Food Hydrocolloids*, 134, 107985.
56. Sentoukas, T., Charitou, G., Wagner, J., Wagemans, A. M., **Moschakis, T***, & Papagiannopoulos, A. (2023). Formation of nanoparticles from ethanol-denatured whey proteins. *Food Structure*, 37, 100337.
57. Sereti, V., Kotsiou, K., Biliaderis, C. G., **Moschakis, T.**, & Lazaridou, A. (2023). Development of oil-in-water emulsion gels enriched with barley β -glucan as potential solid fat substitute and evaluation of their physical properties. *Food Hydrocolloids*, 145, 109090.
58. Tsafrakidou, P., Moutsoglou, A., Prodromidis, P., **Moschakis, T.**, Goula, A., Biliaderis, C. G., & Michaelidou, A.-M. (2023). Aqueous ammonia soaking pretreatment of spent coffee grounds for enhanced enzymatic hydrolysis: A bacterial cellulose production application. *Sustainable Chemistry and Pharmacy*, 33, 101121.
59. Zampouni, K., Mouzakis, C. K., Lazaridou, A., **Moschakis, T.**, & Katsanidis, E. (2023). Physicochemical properties and microstructure of bigels formed with gelatin and κ -carrageenan hydrogels and monoglycerides in olive oil oleogels. *Food Hydrocolloids*, 140, 108636.
60. Andreadis, M., & **Moschakis, T***. (2023). Formation of thermo-reversible gels from whey proteins after combined thermal and ethanol pretreatment. *Food Hydrocolloids*, 142, 108749.
61. Prodromidis, P., Biliaderis, C. G., Katsanidis, E., & **Moschakis, T***. (2023). Effect of Tween 20 on structure, phase-transition behavior and mechanical properties of monoglyceride oleogels. *Food Structure*, 38, 100345.
62. Charitou, G., & **Moschakis, T***. (2024). Nanogel particles formed from ethanol-treated whey proteins: Effect of heating, pH and NaCl on their stability. *Food Structure*, 42, 100384.
63. Chatzitaki, A.-T., Wagemans, A. M., Lazaridou, A., Vizirianakis, I. S., Fatouros, D. G., & **Moschakis, T***. (2024). Whey protein particles produced by electrospraying. *Food Hydrocolloids*, 152, 109885.
64. Dimakopoulou-Papazoglou, D., Zampouni, K., Prodromidis, P., **Moschakis, T.**, & Katsanidis, E. (2024). Microstructure, Physical Properties, and Oxidative Stability of Olive Oil Oleogels Composed of Sunflower Wax and Monoglycerides. *Gels*, 10(3), 195.
65. Gkinali, A.-A., Matsakidou, A., **Moschakis, T.**, & Paraskevopoulou, A. (2024). Egg-free mayonnaise-type emulsions stabilised with proteins derived from the larvae of *Tenebrio molitor*. *Food Hydrocolloids*, 110249.
66. Nouska, C., Deligeorgaki, M., Kyrkou, C., Michaelidou, A.-M., **Moschakis, T.**, Biliaderis, C. G., & Lazaridou, A. (2024). Structural and physicochemical properties of sesame cake protein isolates obtained by different extraction methods. *Food Hydrocolloids*, 151, 109757.
67. Prodromidis, P., Katsanidis, E., Biliaderis, C. G., & **Moschakis, T***. (2024). Effect of tween 20, emulsification temperature and ultrasonication intensity on structured emulsions with monoglycerides. *Food Hydrocolloids*, 151, 109772.
68. Prodromidis, P., Katsanidis, E., Biliaderis, C. G., & **Moschakis, T***. (2024). Effect of ultrasonication on microstructure, crystallization and rheological properties of mixed Monoglycerides and Tween 20 oleogel networks. *Journal of Food Engineering*, 112191.
69. Zgouro, P., Katsamenis, O. L., **Moschakis, T.**, Eleftheriadis, G. K., Kyriakidis, A. S., Chachlioutaki, K., Monou, P. K., Ntorkou, M., Zacharis, C. K., & Bouropoulos, N. (2024). A floating 3D printed polypill formulation for the coadministration and sustained release of antihypertensive drugs. *International Journal of Pharmaceutics*, 655, 124058.

Ερευνητικές Εργασίες (σε άλλα διεθνή περιοδικά με κριτές)

70. Zinoviadou, K.G., **Moschakis, T.**, Kiosseoglou, V. and Biliaderis, C.G. (2011). Impact of emulsifier polysaccharide interactions on the stability and rheology of stabilised oil-in-water emulsions. *Procedia Food Science* 1, pp. 57 – 61.
71. **Moschakis, T.**, Lazaridou, A. and Biliaderis, C.G. 2011. Using particle tracking to probe the local dynamics of barley β -glucan solutions. *Procedia Food Science* 1, pp. 294-301.

II. Κεφάλαια σε βιβλία και σε πρακτικά συνεδρίων (διεθνών και ελληνικών)

1. **Moschakis, T.**, Murray, B. S. and Dickinson, E. (2006) in Gums and Stabilizers for the Food Industry 13; Williams, P.A. and Phillips, G.O. (Eds.), The Royal Society of Chemistry, Cambridge, p. 315-326. Microstructural evolution of viscoelastic emulsions stabilized by sodium caseinate and pectin.
2. Chen J., Dickinson E., **Moschakis T.** & Nayebzadeh K., (2007). Surface topography of heat-set whey protein gels containing NaCl and xanthan. In "Food Colloids: Self-Assembly and Material Science" (E. Dickinson and M. Leser, Eds.), Royal Society of Chemistry, Cambridge, chap. 33, pp. 473-484.
3. Dickinson, E., Murray B.S. and **Moschakis, T.**, (2007). Particle tracking as a probe of microrheology in food colloids. In "Food Colloids: Self-Assembly and Material Science" (E. Dickinson and M. Leser, Eds.), Royal Society of Chemistry, Cambridge, chap. 20, pp. 305-318.
4. **Moschakis, T.**, Murray, B. S. and Dickinson, E. (2009), Κατανόηση του μηχανισμού πήξης των καζεϊνών του γάλακτος με μια καινούργια μέθοδο παρακολούθησης ενσωματωμένων μικροσφαιριδίων. 1ο Πανελλήνιο επιστημονικό συνέδριο για το γάλα και τα προϊόντα του, Αθήνα, 9 & 10 Οκτωβρίου 2008, pp 546-549.
5. Μ. Τζουμάκη, **Θ. Μοσχάκης** & Κ. Μπιλιαδέρης (2010). Υδατικά αιωρήματα νανοκρυστάλλων χιτίνης: ικανότητα σχηματισμού πηκτής και παράγοντες που την επηρεάζουν. 3ο Πανελλήνιο Συνέδριο της ΔΕΔΥΤ, Θεσσαλονίκη, 4-6 Ιουνίου 2010, Ο-01, pp. 1-4.
6. Μ. Τζουμάκη, **Θ. Μοσχάκης**, Β. Κιοσέογλου & Κ. Μπιλιαδέρης (2010). Σταθεροποίηση γαλακτωμάτων από νανοκρυστάλλους χιτίνης. 3ο Πανελλήνιο Συνέδριο της ΔΕΔΥΤ, Θεσσαλονίκη, 4-6 Ιουνίου 2010, Ρ-24, pp. 1-4.
7. Κ. Βάσσοις, Ε. Κωνσταντοπούλου, Κ. Ζηνοβιάδου, **Θ. Μοσχάκης**, Κ. Μπιλιαδέρης (2010). Μηχανικές και φυσικοχημικές ιδιότητες μεμβρανών πρωτεϊνών ορού γάλακτος διαφορετικού πάχους. 3ο Πανελλήνιο Συνέδριο της ΔΕΔΥΤ, Θεσσαλονίκη, 4-6 Ιουνίου 2010, Ρ-25, pp. 1-5.
8. Ε. Μπουλούμπαση & **Θ. Μοσχάκης** (2010). Παρουσία της *Listeria monocytogenes* σε επιχειρήσεις μαζικής εστίασης της Θεσσαλονίκης. 3ο Πανελλήνιο Συνέδριο της ΔΕΔΥΤ, Θεσσαλονίκη, 4-6 Ιουνίου 2010, Ρ-31, pp. 1-4.

9. Zinoviadou, K.G., **Moschakis, T.**, Kiosseoglou, V., Biliaderis, C.G. (2011). Impact of emulsifier-polysaccharide interactions on the stability and rheology of stabilized oil-in-water emulsions. 11th International Congress on Engineering and Food: Food Process Engineering in a Changing World, ICEF11, May 22-26, Athens, Greece FMS749 pp1-4.
10. **Moschakis, T.**, Lazaridou, A., Biliaderis, C.G. (2011). Using particle tracking to probe the local dynamics of barley β -glucan solutions. 11th International Congress on Engineering and Food: Food Process Engineering in a Changing World, ICEF11, May 22-26, Athens, Greece FMS756 pp 1-6.
11. Tzoumaki, M.V., **Moschakis, T.**, Kiosseoglou, V., Biliaderis, C.G. (2011). Chitin nanocrystal o/w stabilized emulsions. 11th International Congress on Engineering and Food: Food Process Engineering in a Changing World, ICEF11, May 22-26, Athens, Greece FMS763 pp1-5.
12. Tzoumaki, M.V., **Moschakis, T.**, Biliaderis, C.G. 2011. Chitin nanocrystal dispersions: rheological and microstructural properties. 11th International Congress on Engineering and Food: Food Process Engineering in a Changing World, ICEF11, May 22-26, Athens, Greece FMS767 pp1-5.
13. Panagiotopoulou, E., **Moschakis, T.**, and Katsanidis, E. (2013). Phytosterol and γ -oryzanol structured organogels and emulsions: micro-structural features and rheological properties. International Conference on Food and Biosystems Engineering, FABE 2013, 30 May - 02 June, Skiathos, Greece pp 1-11.
14. Panagiotopoulou, E., **Moschakis, T.**, and Katsanidis, E. (2013). Reduced-fat frankfurters formulated with γ -oryzanol and phytosterol structured vegetable-oil organogels and emulsions. International Conference on Food and Biosystems Engineering, FABE 2013, 30 May - 02 June, Skiathos, Greece pp 1-11.
15. M. Kakagianni, M. Gougouli, **T. Moschakis** and K.P. Koutsoumanis (2015). Use of antimicrobials for controlling mould growth. 29th EFFoST International Conference: Food Science Research and Innovation – Delivering sustainable solutions to the global economy and society, EFFoST 2015, Nov. 10-12, Athens, Greece Proceedings-Volume I pp 1526-1529
16. M. Kakagianni, M. Gougouli, Z. Aspidou, T. Vasileiadis, **T. Moschakis**, C.G. Biliaderis and K.P. Koutsoumanis (2015). Microencapsulation of probiotics in novel delivery systems for their application in food products. 29th EFFoST International Conference: Food Science Research and Innovation – Delivering sustainable solutions to the global economy and society, EFFoST 2015, Nov. 10-12, Athens, Greece, Proceedings-Volume I pp 1819-1822
17. Bosnea, L., **Moschakis, T.** and Biliaderis, C.G. (2015). Improved viability of microencapsulated Lactobacillus strains in complex coacervates. 29th EFFoST International Conference: Food Science Research and Innovation – Delivering sustainable solutions to the global economy and society, EFFoST 2015, Nov. 10-12, Athens, Greece, Proceedings-Volume I. pp 1829-1834
18. Dourvanidis, D., **Moschakis, T.** and Biliaderis, C.G. (2015). Microencapsulation of probiotic Lactobacillus paracasei (E6) strain by complex coacervation and subsequent ionotropic gelation. 29th EFFoST International Conference: Food Science Research and Innovation –

Delivering sustainable solutions to the global economy and society, EFFoST 2015, Athens, Greece, Proceedings-Volume II pp 496-500

19. **Moschakis T.** (2016). Krasotyri, in “The Oxford Companion to Cheese”; Donnelly C. (Ed.), Oxford University Press, Oxford, pp 403-404.
20. **Moschakis T.** (2016). Manoura, in “The Oxford Companion to Cheese”; Donnelly C. (Ed.), Oxford University Press, Oxford, pp 456-457.
21. Nikolaidis A., **Moschakis T.** (2017). Whey protein denaturation determined by a novel approach of analysis of difference-UV spectra. 3rd IMEKOFOODS Metrology Promoting Harmonization & Standardization in Food & Nutrition 1st - 4th October 2017, KEDEA building, AUTH, Thessaloniki, Greece pp 1-4

III. Διδακτικές Σημειώσεις

Σημειώσεις για τους σπουδαστές των ΤΕΙ των εξής μαθημάτων

- Εργαστηριακός Έλεγχος Τροφίμων
Σημειώσεις για τους φοιτητές του Τμήμα Εμπορίας και Ποιοτικού Ελέγχου Αγροτικών Προϊόντων), Σχολή Γεωπονίας, ΤΕΙ Δυτική Μακεδονίας (Παράρτημα Φλώρινας).
- Μικροβιολογίας Τροφίμων
Σημειώσεις για τους φοιτητές του Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων, ΤΕΙ Λάρισας (Παράρτημα Καρδίτσας)
- Φυσικοχημεία Τροφίμων (Συστήματα Διασποράς – Γαλακτώματα Τροφίμων), Σημειώσεις για τους φοιτητές του Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων, Τμήμα Γεωπονίας, Α.Π.Θ.

Συμμετοχή σε Διεθνή Συνέδρια

1. **Moschakis T.**, Murray B. S. and Dickinson E. (2005). Microstructural evolution of viscoelastic emulsions stabilized by adsorbing and non-adsorbing biopolymers. Annual industry research and exhibition day, Leeds, UK - Oral presentation
2. **Moschakis T.**, Murray B. S. and Dickinson E. (2005). Microstructural evolution of viscoelastic emulsions stabilized by sodium caseinate and polysaccharides. 13th gums and stabilisers for the food industry conference, Wrexham UK - Oral presentation.
3. Murray B. S., Dickinson E., Kerstens S. & **Moschakis T.** (2005). Microrheological and microstructural origins of food colloid instability. First International Symposium in Delivery of functionality in complex food systems, Nestle research center, Lausanne, Switzerland, January 26-28, 2005 - Oral presentation.
4. **Moschakis T.**, Dickinson E and Murray B. S. (2004). Microstructure of emulsions stabilized by sodium caseinate and xanthan gum. Royal Society of Chemistry Food Group Meeting, Reading, U.K - Oral presentation.

5. **Moschakis T.**, Murray B. S. and Dickinson E. (2004). Microstructural evolution of viscoelastic emulsions stabilized by sodium caseinate and xanthan gum. Annual industry research and exhibition day, Leeds, UK - [Oral presentation](#).
6. **Moschakis T.**, Dickinson E and Murray B. S. (2004). Microstructure of emulsions stabilized by sodium caseinate and xanthan gum. 7th International Hydrocolloids Conference, Melbourne, Australia - [Oral presentation](#).
7. **Moschakis T.**, Dickinson E and Murray B. S. (2004). Microstructure of viscoelastic emulsions containing sodium caseinate and xanthan gum. Food Colloids: Interactions, Microstructure and Processing, Harrogate UK - [Poster presentation](#).
8. Chen J., Nelson P.V., **Moschakis T.** (2004). Surface texture characterization of heat-set whey protein gels using surface friction measurements. Food Colloids: Interactions, Microstructure and Processing, Harrogate UK - [Poster presentation](#).
9. **Moschakis T.**, Murray B. S. and Dickinson E. (2006). Microstructural factors affecting the stability of viscoelastic caseinate emulsions flocculated by polysaccharides. Royal Society of Chemistry Food Group Meeting, Leeds, U.K - [Oral presentation](#).
10. **Moschakis T.**, Murray, B. S. and Dickinson, E. (2010). Particle tracking using confocal microscopy to probe the local dynamics and microrheology in a model dairy system. Food Colloids: on the Road... From Interfaces to Consumers, Granada, Spain - [Poster presentation](#).
11. Tzoumaki M. V., **Moschakis T.**, Biliaderis C. G. (2010). Rheological and microstructural properties of nematic gels made of aqueous chitin nanocrystal dispersions and biopolymers. Food Colloids: on the Road... From Interfaces to Consumers, Granada, Spain - [Poster presentation](#).
12. **Moschakis T.**, Lazaridou A, Kyriakos I., and Biliaderis C.G. (2010). Structural properties of coacervates: chitosan with bovine serum albumin vs chitosan with gum Arabic. Food Colloids: on the Road... From Interfaces to Consumers, Granada, Spain - [Poster presentation](#).
13. **Moschakis, T.** 2010. Shelf life of dairy products - physicochemical and microbiological aspects. Understanding, measuring and predicting the shelf life of foods: Theory-Applications, Workshop, May 27-28, Thessaloniki, Greece - [Oral presentation](#)
14. **Moschakis, T.** 2010. Quality and stability of food emulsions. Understanding, measuring and predicting the shelf life of foods: Theory-Applications, Workshop, May 27-28, Thessaloniki, Greece - [Oral presentation](#)
15. Zinoviadou, K.G., Scholten, E., **Moschakis, T.**, Biliaderis, C.G. (2011). Emulsions with molecular complexes at interfaces exhibit increased physical stability. 4th International Symposium, Delivery of Functionality in Complex Food Systems, Physically-Inspired Approaches from the Nanoscale to the Microscale, August 21-24, 2011, Guelph, Ontario, Canada - [Oral presentation](#).
16. Zinoviadou, K.G., Scholten, E., **Moschakis, T.**, Kiosseoglou, V., Biliaderis, C.G. (2011). Emulsions Stabilised by Sodium Caseinate-Chitosan Complexes with Increased Stability over Environmental Stresses. 7th Nizo Dairy Conference, Flavour and texture; innovations in dairy. September 21-23, Papendal, The Netherlands - [Poster presentation](#)

17. **Moschakis, T.**, Lazaridou, A., Biliaderis, C.G. (2011). Using particle tracking to probe the local dynamics of barley β -glucan solutions. 11th International Congress on Engineering and Food: Food Process Engineering in a Changing World, ICEF11, May 22-26, Athens, Greece FMS756 pp 1-6 - Oral presentation
18. Tzoumaki, M.V., **Moschakis, T.**, Kiosseoglou, V., Biliaderis, C.G. (2011). Chitin nanocrystal o/w stabilized emulsions. 11th International Congress on Engineering and Food: Food Process Engineering in a Changing World, ICEF11, May 22-26, Athens, Greece FMS763 pp1-5 - Oral presentation
19. Zinoviadou, K.G., **Moschakis, T.**, Kiosseoglou, V., Biliaderis, C.G. (2011). Impact of emulsifier-polysaccharide interactions on the stability and rheology of stabilized oil-in-water emulsions. 11th International Congress on Engineering and Food: Food Process Engineering in a Changing World, ICEF11, May 22-26, Athens, Greece FMS749 pp1-4 - Poster presentation
20. Tzoumaki, M.V., **Moschakis, T.**, Biliaderis, C.G. 2011. Chitin nanocrystal dispersions: rheological and microstructural properties. 11th International Congress on Engineering and Food: Food Process Engineering in a Changing World, ICEF11, May 22-26, Athens, Greece FMS767 pp1-5 - Poster presentation
21. Zinoviadou, K.G., Biliaderis, C.G., **Moschakis, T.** (2011). Potential use of whey protein edible films in yoghurt and yoghurt-related products to overcome syneresis events. IDF International Symposium on Sheep, Goat and other non-Cow Milk, May 16-18, Athens, Greece - Poster presentation
22. Zinoviadou, K.G., Dergiade, I.N., Gougouli, M., Koutsoumanis K.P., Biliaderis, C.G., **Moschakis, T.** (2011). Investigating the effect of various antimicrobial agents on the growth of *Penicillium expansum* under different storage conditions. IDF International Symposium on Sheep, Goat and other non-Cow Milk, May 16-18, Athens, Greece - Poster presentation
23. **Moschakis, T.**, Tzoumaki, M.V., Zinoviadou, K.G., Scholten, E., Biliaderis, C.G. (2012). Using chitosan and chitin nanocrystals to enhance the stability of emulsions under various stresses. Structure design in emulsions and foams. October 15-16, 2012, Lunteren, Netherlands – Oral presentation
24. Tzoumaki, M.V., **Moschakis, T.**, Scholten, E., Biliaderis C.G. (2012) Chitin nanocrystal o/w stabilized emulsions: Physicochemical properties and lipid digestion. Food Colloids - Creation and breakdown of structure, April 16-18, Copenhagen, Denmark – Oral presentation
25. Zinoviadou, K.G., Scholten, E., **Moschakis, T.**, Biliaderis, C.G. (2012). Emulsions stabilised by molecular complexes exhibit increased physical stability. Food Colloids - Creation and breakdown of structure, April 16-18, Copenhagen, Denmark - Poster presentation.
26. Bosnea, L.A., **Moschakis, T.**, and Biliaderis, C.G. (2013) Microencapsulation of probiotic bacteria in biopolymer- based complexes. International Conference on Advances in Biotechnology & Bioinformatics & X Convention of The Biotech Research Society, November 25-27, 2013, Pune, India - Invited Lecture
27. Bosnea, LA, **Moschakis, T.**, Biliaderis, C and Singh - Nee Nigam, Poonam (2013) Studies on viability and technological properties of *Lactobacillus* isolated from traditional Greek dairy products. International Conference on Advances in Biotechnology & Bioinformatics & X

- Convention of The Biotech Research Society, November 25-27, 2013, Pune, India - Invited Lecture
28. Bosnea, L., Fanourakis, S., **Moschakis, T.**, and Biliaderis, C.G. (2013) Modifying the coacervates properties to enhance viability of *L. paracasei* in acidic environment. International Conference on Health, Environment and Industrial Biotechnology, November 20-23, 2013, 'Kumbh Nagari' Allahabad, India - Poster Presentation
 29. Biliaderis, C.G., Bosnea, L.A., **Moschakis, T.** (2013) Improving the viability of probiotic bacteria under simulated gastrointestinal conditions by microencapsulation through complex coacervation. 5th International symposium on Delivery of Functionality in Complex Food Systems. Physically- inspired approaches from nanoscale to the microscale. September 30- October 3, 2013, Haifa, Israel - Poster presentation
 30. Biliaderis, C.G., Tzoumaki, M., **Moschakis, T.**, Scholten, E. (2013) Chitin nanocrystals as structuring particles in food colloidal systems. 5th International symposium on Delivery of Functionality in Complex Food Systems. Physically- inspired approaches from nanoscale to the microscale. September 30- October 3, 2013, Haifa, Israel - Oral presentation
 31. Panagiotopoulou, E., **Moschakis, T.**, and Katsanidis, E. (2013). Reduced-fat frankfurters formulated with γ -oryzanol and phytosterol structured vegetable-oil organogels and emulsions. International Conference on Food and Biosystems Engineering, FABE 2013, 30 May - 02 June, Skiathos, Greece– Poster presentation
 32. Panagiotopoulou, E., **Moschakis, T.**, and Katsanidis, E. (2013). Phytosterol and γ -oryzanol structured organogels and emulsions: micro-structural features and rheological properties. International Conference on Food and Biosystems Engineering, FABE 2013, 30 May - 02 June, Skiathos, Greece – Oral presentation
 33. Bosnea, L.A., **Moschakis, T.**, Biliaderis, C.G. (2014) Enhanced Viability of microencapsulated lactobacillus strains in complex coacervates. International Conference on Emerging Trends in Biotechnology, Jawaharlal Nehru University, November 6-9, New Delhi, India – Invited Lecture
 34. Bosnea, L.A, Biliaderis, C.G., **Moschakis, T.**, Poonam Nigam. (2014) Technological properties of lactobacillus isolated from traditional Greek dairy products. International Conference on Emerging Trends in Biotechnology, Jawaharlal Nehru University, November 6-9, New Delhi, India – Invited Lecture
 35. Biliaderis C.G., Bosnea, L.A., & **Moschakis, T.** (2014) Complex coacervation as a potential microencapsulation technique of probiotics. 1st Congress On Food Structure Design, October 15-17, Porto, Portugal– Poster presentation
 36. Biliaderis C.G., Chantzou, N., & **Moschakis, T.** (2014) Particle tracking microrheology in a phase separated system of sodium caseinate and locust bean gum. 1st Congress On Food Structure Design, October 15-17, Porto, Portugal– Poster presentation
 37. Gougouli, M., **Moschakis, T.**, Dimakopoulou - Papazoglou, D., Koutsoumanis K.P., (2014). Studying the effect of antimicrobials and temperature on mould growth-no growth limits – A single spore approach. Food Micro 2014. September 1-4, Nantes, France– Poster presentation

38. Bosnea, L., **Moschakis, T.**, Biliaderis, C.G. (2014) Optimization of probiotic microencapsulation by whey protein -gum arabic complex coacervation and effects of trehalose and inulin on cell viability during freeze drying. 12th International Hydrocolloids Conference (IHC), May 5-9, Taipei, Taiwan – Poster presentation
39. **Moschakis, T.**, Chantzios, N., & Biliaderis C.G. (2014) Microstructure and microrheology of w/w emulsions containing sodium caseinate and locust bean gum. 15th Food Colloids Conference, April 13-16, Karlsruhe, Germany– Oral presentation
40. **Moschakis, T.**, Bosnea, L.A., & Biliaderis C.G. (2014) Enhanced viability of microencapsulated lactobacillus paracasei in complex coacervates. 15th Food Colloids Conference, April 13-16, Karlsruhe, Germany– Poster presentation
41. **Moschakis, T.**, Lazaridou, A., & Biliaderis C.G. (2014) Exploring the local dynamics of β -glucan solutions with different molecular characteristics by using particle tracking microrheology. 15th Food Colloids Conference, April 13-16, Karlsruhe, Germany– Poster presentation
42. **Moschakis, T.** & Biliaderis, C.G. (2014). Modification of interfacial properties of emulsions to enhance the physical stability and functionality under different stresses. The nano, micro, macro confluence in food structure for health, wellness and pleasure. February 27 – 28, 2014, Bucharest, Romania - Invited Lecture
43. Biliaderis C.G., Bosnea L.A. & **Moschakis T.** (2014). Microencapsulation of a probiotic *Lactobacillus paracasei* strain using complex coacervates of whey protein isolate and gum arabic. The nano, micro, macro confluence in food structure for health, wellness and pleasure. February 27 – 28, 2014, Bucharest, Romania - Poster presentation
44. Bosnea, LA, **Moschakis, T.**, Singh - Nee Nigam, Poonam and Biliaderis, CG (2015) Strategies Development for Enhancement of Probiotic Viability. In: International conference on New Horizons in Biotechnology & XII Annual Convention of The Biotechnology Research Society, Council of Scientific & Industrial Research – National Institute of Interdisciplinary Science & Technology, Kerala, India. Council of Scientific & Industrial Research – National Institute of Interdisciplinary Science & Technology, Kerala, India. Vol 1 (1) 1 – Oral presentation
45. M. Kakagianni, M. Gougouli, **T. Moschakis** and K.P. Koutsoumanis (2015). Use of antimicrobials for controlling mould growth. 29th EFFoST International Conference: Food Science Research and Innovation – Delivering sustainable solutions to the global economy and society, EFFoST 2015, Nov. 10-12, Athens, Greece – Poster presentation.
46. M. Kakagianni, M. Gougouli, Z. Aspidou, T. Vasileiadis, **T. Moschakis**, C.G. Biliaderis and K.P. Koutsoumanis (2015). Microencapsulation of probiotics in novel delivery systems for their application in food products. 29th EFFoST International Conference: Food Science Research and Innovation – Delivering sustainable solutions to the global economy and society, EFFoST 2015, Nov. 10-12, Athens, Greece – Poster presentation
47. Dourvanidis, D., **Moschakis, T.** and Biliaderis, C.G. (2015). Microencapsulation of probiotic Lactobacillus paracasei (E6) strain by complex coacervation and subsequent ionotropic gelation. 29th EFFoST International Conference: Food Science Research and Innovation – Delivering sustainable solutions to the global economy and society, EFFoST 2015, Nov. 10-12, Athens, Greece – Oral presentation

48. Bosnea, L., **Moschakis, T.** and Biliaderis, C.G. (2015). Improved viability of microencapsulated Lactobacillus strains in complex coacervates. 29th EFFoST International Conference: Food Science Research and Innovation – Delivering sustainable solutions to the global economy and society, EFFoST 2015, Nov. 10-12, Athens, Greece. – Poster presentation
49. Aspidou, Z., Vasileiadis, T., Mygdalia, A., Dourvanidis, D., **Moschakis, T.**, Biliaderis, C., Koutsoumanis, K. (2015). Smart packaging technology: Edible films with probiotic bacteria incorporated. 2nd International Conference of Food and Biosystems Engineering –FABE, 28-31 May, Mykonos, Greece – Poster presentation
50. Gougouli, M., Kakagianni, M., Aspidou, Z., **Moschakis, T.**, Biliaderis C., Koutsoumanis, K., (2015). Microencapsulation of probiotic cultures for use in dairy and meat products. 2nd International Conference on Food and Biosystem Engineering, May 28-31, Mykonos, Greece – Poster presentation
51. Gougouli M., Kakagianni. M., Aspidou Z., **Moschakis T.**, Biliaderis C., Koutsoumanis K., (2015). Microencapsulation: a study on the protective effect on probiotic microorganisms against food stress conditions. 6th Conference of the Hellenic Scientific Society Microbiokosmos, Mikrobiokosmos: New Horizons in the Micro World, April 03-05, 2015, Athens, Greece – Poster presentation
52. Gougouli M., Kakagianni M., Aspidou Z., Vasileiadis T., Mygdalia A., Dourvanidis D., **Moschakis T.**, Biliaderis K., Koutsoumanis K., (2015). Microencapsulation of probiotics for applications in meat products. 1th National Conference: The meat and its products, 27/2-1/3, 2015, Thessaloniki, Greece – Oral presentation
53. Dapčević Hadnađev, T., Hadnađev, M., Lazaridou, A., **Moschakis, T.** and Biliaderis, C.G. 2016. Physicochemical properties of hemp (Cannabis sativa L.) protein isolates: effects of isolation technique and conditions. III International Congress on Food Quality and Safety, Oct. 25-27, Novi Sad, Serbia – Oral presentation.
54. **Moschakis, T.**, Dergiade, I., Katsanidis, E. and Biliaderis, C.G. 2016. Enhancing phytosterol solubility and rheological properties by emulsification and organogelation: application in a model yoghurt system. III International Congress on Food Quality and Safety, Oct. 25-27, Novi Sad, Serbia - Oral presentation
55. C.G. Biliaderis, L. Bosnea, and T. **Moschakis** (2016). Enhancing the viability of probiotics under adverse environmental conditions by post culture in biopolymer coacervate matrices. 13th International Hydrocolloids Conference, May 16-20, 2016, Guelph, Canada – Poster presentation.
56. C.G. Biliaderis, I. Dergiade, E. Katsanidis and T. **Moschakis** (2016). Modulating the functional properties of phytosterols by emulsification and using organogels: application in a model yoghurt system. 13th International Hydrocolloids Conference, May 16-20, 2016, Guelph, Canada – Poster presentation.
57. Katsanidis E., **Moschakis T.**, Lazaridou A., Biliaderis C.G. and Kouzounis, D. (2017). Lipid structuring as a means for trans and saturated fat reduction. “5th International Conference – Sustainable Postharvest and Food Technologies”, April 23-28, Vrsac, Serbia- Invited Lecture

58. I. Mourtzinis, A. Ignatiadis, K. Topalidou, S. Grigorakis, D. Makris, **T. Moschakis** and C. G. Biliaderis (2017). Optimization of a green method for the recovery of polyphenols from onion solid wastes. 5th International Conference on Sustainable Solid Waste Management, Athens, 21–24 June 2017 – [Oral presentation](#)
59. Mourtzinis I., Prodromidis P., Makris D., Biliaderis C.G., **Moschakis T.** (2017). Optimization of a green method for the recovery of natural colorants from onion solid wastes: application in a yogurt product. 3rd IMEKOFOODS Metrology Promoting Harmonization & Standardization in Food & Nutrition 1st - 4th October 2017, KEDEA building, AUTH, Thessaloniki, Greece - [Oral presentation](#).
60. Nikolaidis A., **Moschakis T.** (2017). Whey protein denaturation determined by a novel approach of analysis of difference-UV spectra. 3rd IMEKOFOODS Metrology Promoting Harmonization & Standardization in Food & Nutrition 1st - 4th October 2017, KEDEA building, AUTH, Thessaloniki, Greece - [Oral presentation](#).
61. **Moschakis T.**, Nikolaidis A., Andreadis M., Papagiannopoulos A. & Biliaderis C.G. (2018) Effect of ethanol on the formation of whey protein cold-set gels and nano-, micro-particles. 15th Food Colloids Conference, April 8-11, Leeds, England– [Oral presentation](#)
62. Andreadis M., Nikolaidis A., **Moschakis T.** Effect of ethanol on whey protein denaturation and gelation. 1st International Conference for Agri-Food Sector, New Technologies, Entrepreneurship and Local Development, Serres, Greece., May 2018 – [Oral presentation](#)
63. **Moschakis T.** (2018). Brined Greek Cheeses. Process and Product Innovation in Cheese Making: The Irish Model, Thessaloniki, Greece - [Oral presentation](#).
64. Soniadis A., Biliaderis C.G., Zampouni K., **Moschakis T.**, Lazaridou A. & Katsanidis E. (2019) Biopolymers as Vehicles for Delivering Innovative Functionalities in Food Systems. 1st International Conference on Advanced Production and Processing-ICAPP, October 10-11, Novi Sad, Serbia– [Poster presentation](#)
65. Zampouni K., Biliaderis C.G, Soniadis A., **Moschakis T.**, Lazaridou A. & Katsanidis E. (2019) Improvement of the Nutritional Profile of Greek Sausages by Animal Fat and NaCl Substitution. 1st International Conference on Advanced Production and Processing-ICAPP, October 10-11, Novi Sad, Serbia– [Poster presentation](#)
66. Wagner J., Prodromidis P., Kandylis P., Katsanidis E., Biliaderis C.G. & **Moschakis T.** (2019) Production of a Functional Whey Cheese with Phytosterols. 12th International Scientific and Professional Conference WITH FOOD TO HEALTH, October 24-25, Osijek, Croatia– [Poster presentation](#)
67. Wagner J., Maras A., Prodromidis P., Kandylis P., Lazaridou A., Biliaderis C.G. & **Moschakis T.** (2019) Production of a Novel Whey Cheese by Using Complex Coacervation. 12th International Scientific and Professional Conference WITH FOOD TO HEALTH, October 24-25, Osijek, Croatia– [Poster presentation](#)
68. Prodromidis P., Wagner J., Sereti V., Biliaderis C.G., Katsanidis E. & **Moschakis T.** (2020) Effect of Tween 20 on the thermo-mechanical properties and microstructure of vegetable oil systems structured with monoglycerides. Integrating Food Science and Engineering Knowledge Into the Food Chain-ISEKI on Food Quality and Texture in Sustainable Production and Healthy Consumption, November 18-19, Austria– [Oral presentation](#)
69. Prodromidis P., Mourtzinis I., Wagner J., Kokkinomagoulos E., Kandylis P., Sereti V., Zampouni K., Katsanidis E., Lazaridou A., Biliaderis C.G. & **Moschakis T.** (2020) Use of phenol-rich red onion skin

- waste extracts as natural colorants in yoghurt-like products. Integrating Food Science and Engineering Knowledge Into the Food Chain-ISEKI on Food Quality and Texture in Sustainable Production and Healthy Consumption, November 18-19, Austria– [Poster-Short Oral presentation](#)
70. Kanelaki A., **Moschakis T.**, Mourtzinou I., Zampouni K. & Katsanidis E. (2020) Development of edible coatings as delivery systems of antioxidants for the preservation of sardine (*Sardina pilchardus*) fillets. Integrating Food Science and Engineering Knowledge Into the Food Chain-ISEKI on Food Quality and Texture in Sustainable Production and Healthy Consumption, November 18-19, Austria– [Poster-Short Oral presentation](#)
71. Kokkinomagoulos E., Kandylis P., Prodromidis P., Sereti V., Zampouni K., Wagner J., Katsanidis E., Lazaridou A., **Moschakis T.** & Biliaderis C.G. (2020) Impact of yeast strain, fermentation temperature and sugar content on pomegranate alcoholic beverage production and characteristics. Integrating Food Science and Engineering Knowledge Into the Food Chain-ISEKI on Food Quality and Texture in Sustainable Production and Healthy Consumption, November 18-19, Austria– [Oral presentation](#)
72. Zampouni K., **Moschakis T.**, Sdrolia V. & Katsanidis E. (2020) Textural properties of bigels comprised of gelatin hydrogels and monoglycerides oleogels. Integrating Food Science and Engineering Knowledge Into the Food Chain-ISEKI on Food Quality and Texture in Sustainable Production and Healthy Consumption, November 18-19, Austria– [Poster-Short Oral presentation](#)
73. Pappa A., Prodromidis P., Wagner J., Tsoumagka M., Katsanidis E., Biliaderis C.G. & **Moschakis T.** (2020) Effect of oil volume fraction and beeswax content on the rheological properties and microstructure of oleogel-in-water emulsions. Integrating Food Science and Engineering Knowledge Into the Food Chain-ISEKI on Food Quality and Texture in Sustainable Production and Healthy Consumption, November 18-19, Austria– [Poster presentation](#)
74. Pappa A., Prodromidis P., Tsitsipas C., Wagner J., Katsanidis E. & **Moschakis T.** (2020) Oleogels-in-water emulsions incorporated in complex coacervates. Integrating Food Science and Engineering Knowledge Into the Food Chain-ISEKI on Food Quality and Texture in Sustainable Production and Healthy Consumption, November 18-19, Austria– [Poster presentation](#)
75. Andreadis M., Wagner J., Biliaderis C.G. & **Moschakis T.** (2020) Effect of salt on heat-induced gelation of ethanol-denatured whey proteins. Integrating Food Science and Engineering Knowledge Into the Food Chain-ISEKI on Food Quality and Texture in Sustainable Production and Healthy Consumption, November 18-19, Austria– [Oral presentation](#)
76. Sentoukas T., Charitou G., Wagner J., **Moschakis T.** & Papagiannopoulos A. (2020) Formation of nanoparticles from ethanol-denatured whey proteins. Integrating Food Science and Engineering Knowledge Into the Food Chain-ISEKI on Food Quality and Texture in Sustainable Production and Healthy Consumption, November 18-19, Austria– [Oral presentation](#)
77. Solomakou N., Wagner J., Biliaderis C.G. & **Moschakis T.** (2020) Extraction of oil bodies (oleosomes) from *Cannabis sativa* L. as a dairy substitute. Integrating Food Science and Engineering Knowledge Into the Food Chain-ISEKI on Food Quality and Texture in Sustainable Production and Healthy Consumption, November 18-19, Austria– [Oral presentation](#)
78. Charitou G., Prodromidis P., Wagner J., Biliaderis C.G. & **Moschakis T.** (2020) The effect of whey protein microgel particles on the physicochemical properties of yogurt-type products. Integrating Food Science and Engineering Knowledge Into the Food Chain-ISEKI on Food Quality and Texture in Sustainable Production and Healthy Consumption, November 18-19, Austria– [Oral presentation](#)

79. Marios Andreadis, Costas G. Biliaderis, **Thomas Moschakis** (2021). Combined effect of heating, pH and ethanol on denaturation of whey proteins. 4th ISEKI e-conference on Food texture, quality, safety and Biosecurity in the global Bioeconomy, 10-12 November 2021, Austria. – [Poster presentation](#).
80. Marios Andreadis, Garoufalia Charitou, Costas G. Biliaderis, **Thomas Moschakis** (2021). Ability of ethanol-treated whey proteins to form cold-set gels after removal of ethanol. 4th ISEKI e-conference on Food texture, quality, safety and Biosecurity in the global Bioeconomy, 10-12 November 2021, Austria. – [Poster presentation](#).
81. Christaki S., **Moschakis, T.**, Mourtzinis I. Incorporation of bioactive compounds from oregano plant to greek whey cheeses. International Bioscience Conference and the 8th International PSU – UNS Bioscience Conference (IBSC2021). 2021. 219. [Oral presentation](#)
82. [Kyrkou C.](#), Tentzidou K., Stamkopoulos A., Tsakoumaki F., Charitou G., **Moschakis T.**, Biliaderis G. C. Evaluating the potential effect of ethanol treatment on whey protein digestibility. International Bioscience Conference and the 8th International PSU - UNS Bioscience Conference (online). Novi Sad, Serbia, November 25-26, 2021 (poster presentation).
83. [Kokkinomagoulos E.](#), Prodromidis P., **Moschakis T.**, Kandylis P. (2021). Effect of grape pomace addition and storage temperature on physicochemical characteristics of Manouri PDO whey cheese. International Conference on Biotechnology for Resource Efficiency, Energy, Environment, Chemicals and Health (BREECH 2021), Dehradun, India, December 1-4, 2021- [Poster and Short oral presentation](#)
84. [Prodromidis P.](#), Wagner J., Charitou G., Kokkinomagoulos E., Kandylis P., Dimitrellou D., Biliaderis C.G., **Moschakis T.** (2021). Effect of whey protein microparticles on the rheology and microstructure of fat-free yoghurt formulations, 9th International Conference on Bioprocessing (IBA-IFIBiop 2021), Coahuila, México, September 12-15, 2021- [Poster and Short oral presentation](#)
85. [Kokkinomagoulos E.](#), Prodromidis P., **Moschakis T.**, Kandylis P. (2021). Effect of pH, storage and heat treatment on the stability of grape pomace aqueous extracts. 9th International Conference on Bioprocessing (IBA-IFIBiop 2021), Coahuila, México, September 12-15, 2021- [Poster and Short oral presentation](#)
86. [Tsafrakidou P.](#), Moutsoglou A., Prodromidis P., **Moschakis T.**, Goula A., Biliaderis C.G., Michaelidou A.M. (2022). Aqueous ammonia soaking pretreatment of spent coffee grounds for enhanced enzymatic hydrolysis. 9th International Conference on sustainable solid waste management, Corfu, Greece, June 15-18, 2022- [Poster presentation](#)
87. Styliou V., Prodromidis P., Dimitrellou D., Kandylis P., **Moschakis T.** Improving the viability of probiotic microorganisms in baked foods by using complex coacervation encapsulation. 5th ISEKI e-conference: Current Food Innovation Trends; the Texture and consumer Perception Perspective November 23-25, 2022- [Poster presentation](#)
88. Basdagianni Z., Kotsiou K., Andreadis M., Lazaridou A., Biliaderis C.G., Bossis I., **Moschakis T.** "Climate change, biodiversity and global sustainability of animal production", Lyon, France. "Rheological evaluation of rennet-induced curdling of goat milk from different farming systems". [Oral presentation](#)
89. P. Tsafrakidou, A. Stamkopoulos, M. Andreadis, P. Prodromidis, **T. Moschakis**, C.G. Biliaderis and A-M. Michaelidou, 21st Gums and Stabilisers for the Food Industry Conference, Thessaloniki, Greece. "Exploring the physicochemical attributes of a low-fat yogurt-type product after the incorporation of bacterial cellulose". [Poster presentation](#)

90. **T. Moschakis**, M. Andreadis, G. Charitou, AT. Chatzitaki, A. Lazaridou, D.G. Fatouros and C.G. Biliaderis, 21st Gums and Stabilisers for the Food Industry Conference, Thessaloniki, Greece. "Formation of nanoparticles and gels from ethanol-pretreated whey proteins". Thessaloniki, Greece, June 6-9, 2023. [Oral presentation](#)
91. Prodromidis P., Katsanidis E., Lazaridou A., Biliaderis C.G., **Moschakis T.** Effect of Tween 20 in monoglyceride-based structured oleogels and emulsion gels. 21st Gums & Stabilisers for the Food Industry conference, Thessaloniki, Greece, June 06-09, 2023- [Oral presentation](#)
92. Prodromidis P., Styliadou V., Tsiglianni E., Lappa I.K., Dimitrellou D., Kandyli P., **Moschakis T.**, Biliaderis C.G. Using plant-based complex coacervates to encapsulate probiotic cells in bakery products. 21st Gums & Stabilisers for the Food Industry conference, Thessaloniki, Greece, June 06-09, 2023- [Poster presentation](#)
93. Tsafrakidou P., Stamkopoulos A., Andreadis M., Prodromidis P., **Moschakis T.**, Biliaderis C.G., Michaelidou A.M. Exploring the physicochemical attributes of a low-fat yogurt-type product after the incorporation of bacterial cellulose. 21st Gums & Stabilisers for the Food Industry conference, Thessaloniki, Greece, June 06-09, 2023- [Poster presentation](#)
94. Stamatia Vitsou Anastasiou, Konstantina Stasinou, Olga Papadopoulou, Agapi Doulgeraki, Anthoula A Argyri, **Thomas Moschakis**, George-John Nychas, Kostas Koutsoumanis, Chrysoula Tassou. Promoting Probiotic Survival Under Harsh pH Conditions during Fresh Juice Storage by Microencapsulation. IAFP 2023, Toronto, Canada, July 16-19, 2023- [Poster presentation](#)
95. V. Korelidou, A. I. Gelasakis, I. Bossis, **T. Moschakis**, E. Jamieson, P. Refinetti, C. Montagnese, A. Pennachio, M. Anastasi, A. Giusti. (2024). Consumer preferences for cheeses derived from the milk of goats reared under different farming systems. 75th Annual Meeting of the European Federation of Animal Science. 1-5 September, 2024, Florence, Italy- [Oral presentation](#)
96. Charitou Garoufalia, Kyrkou Chara, Lazaridou Athina, Michaelidou Alexandra-Maria, **Moschakis Thomas**, Tuning the properties of ethanol pre-treated whey nanoparticles for emulsion stabilization: effect on the in vitro lipid digestion. 19th Food Colloids Conference in Thessaloniki, Greece from 14th to 18th April, 2024. - [Oral presentation](#)
97. Prodromidis Prodromos, **Moschakis Thomas**. Structured lipid systems of fractionated milk fat and olive oil. 19th Food Colloids Conference in Thessaloniki, Greece from 14th to 18th April, 2024. - [Poster presentation](#)
98. Prodromidis Prodromos, Papadatos Dionysios, Leliopoulou Niki, Biliaderis Costas G., **Moschakis Thomas**. Effect of ultrasonication on the mechanical properties and microstructure of yoghurt products. 19th Food Colloids Conference in Thessaloniki, Greece from 14th to 18th April, 2024. - [Poster presentation](#)
99. Charitou Garoufalia, **Moschakis Thomas**. Investigating the effect of pH, heating and NaCl on the stability of nanoparticles formed from ethanol pretreated whey proteins. 19th Food Colloids Conference in Thessaloniki, Greece from 14th to 18th April, 2024. - [Poster presentation](#)
100. Prodromidis Prodromos, Katsanidis Eugenios, Biliaderis Costas G., **Moschakis Thomas**. Effect of emulsification temperature in structured emulsions with monoglycerides and Tween 20. 19th Food Colloids Conference in Thessaloniki, Greece from 14th to 18th April, 2024. - [Poster presentation](#).
101. Zampouni K., Biza T., Papadatos D., Katsanidis E., Dimitrellou D., Moschakis T. (2024). Microstructure and mechanical properties of yogurt products. 5th International Congress "Food

- Quality, Technology and Safety – FoodTech 2024”, 16-18 October 2024, Novi Sad, Serbia (Poster presentation)
102. Zampouni K., Biza T., Katsanidis E., Koliopoulou M., Moschakis T. (2024). Characterization and evaluation of nutrient-enhanced smoothies prepared with frozen fruits and vegetables. 5th International Congress “Food Quality, Technology and Safety – FoodTech 2024”, 16-18 October 2024, Novi Sad, Serbia (Poster presentation)
 103. Biza T., Zampouni K., Katsanidis E., Dimitrellou D., Moschakis T. (2024) Optimization of the properties of cheese products with technologically advanced and innovative drying methods. 5th International Congress “Food Quality, Technology and Safety – FoodTech 2024”, 16-18 October 2024, Novi Sad, Serbia (Poster presentation)
 104. Biza T., Zampouni K., Katsanidis E., Dimitrellou D., Moschakis T. (2024) Enhancing yogurt with freeze-dried bovine colostrum powder. 5th International Congress “Food Quality, Technology and Safety – FoodTech 2024”, 16-18 October 2024, Novi Sad, Serbia (Poster presentation)
 105. Zampouni, K., Biza, T., Koliopoulou M., Koutsomitropoulou, E., Katsanidis, E., and Moschakis, T. (2024). Optimizing the properties of organic fruit and vegetable smoothies using quick-freezing technology. 2nd International Nutritional Sciences and Dietetics, Thessaloniki, Greece, 11-13 October 2024. (Poster presentation)
 106. Biza, T., Zampouni, K., Dimitrellou, D., Katsanidis, E., and Moschakis, T. (2024). Enrichment of yogurt with freeze-dried bovine colostrum powder. 2nd International Nutritional Sciences and Dietetics, Thessaloniki, Greece, 11-13 October 2024. (Poster presentation)

Συμμετοχή σε Ελληνικά Συνέδρια/Ημερίδες

1. **Μοσχάκης, Θ.** (2008). “Δομή – Υφή Φέτας”. 4η Πανελλήνια Γιορτή Φέτας, Ελασσόνα - Ομιλία.
2. **Μοσχάκης, Θ.** (2009). Αρχές και εργαλεία προσδιορισμού της διάρκειας ζωής των γαλακτωμάτων και γαλακτοκομικών προϊόντων. Αρχές & εργαλεία προσδιορισμού διάρκειας ζωής των τροφίμων, ΔΕΤΡΟΠ, Θεσσαλονίκη - Ομιλία.
3. **Moschakis, T.**, Brent S. Murray. B.Sc., and Dickinson, E. (2009). Κατανόηση του μηχανισμού πήξης των καζεϊνών του γάλακτος με μια καινούργια μέθοδο παρακολούθησης ενσωματωμένων σωματιδίων 1ο Πανελλήνιο επιστημονικό συνέδριο για το γάλα και τα προϊόντα του, Αθήνα - Παρουσία με poster.
4. Μ. Τζουμάκη, **Θ. Μοσχάκης**, Κ. Μπιλιαδέρης (2010). Υδατικά αιωρήματα ναοκρυστάλλων χιτίνης: ικανότητα σχηματισμού πηκτής και παράγοντες που την επηρεάζουν. 3ο Πανελλήνιο Συνέδριο της ΔΕΔΥΤ, Θεσσαλονίκη, 4-6 Ιουνίου 2010 - Ομιλία
5. Ε. Μπουλούμπαση & **Θ. Μοσχάκης** (2010). Παρουσία της *Listeria monocytogenes* σε επιχειρήσεις μαζικής εστίασης της Θεσσαλονίκης. 3ο Πανελλήνιο Συνέδριο της ΔΕΔΥΤ, Θεσσαλονίκη, 4-6 Ιουνίου 2010 - Παρουσία με poster.
6. Κ. Βάσσος, Ε. Κωνσταντοπούλου, Κ. Ζηνοβιάδου, **Θ. Μοσχάκης**, Κ. Μπιλιαδέρης (2010). Μηχανικές και φυσικοχημικές ιδιότητες μεμβρανών πρωτεϊνών ορού γάλακτος διαφορετικού πάχους. 3ο Πανελλήνιο Συνέδριο της ΔΕΔΥΤ, Θεσσαλονίκη, 4-6 Ιουνίου 2010 - Παρουσία με poster.

7. Μ. Τζουμάκη, **Θ. Μοσχάκης**, Κ. Μπιλιαδέρης (2010). Σταθεροποίηση γαλακτωμάτων από νανοκρυστάλλους χιτίνης. 3ο Πανελλήνιο Συνέδριο της ΔΕΔΥΤ, Θεσσαλονίκη, 4-6 Ιουνίου 2010 - Ομιλία.
8. Β. Βασιλειάδης, Μ.-Α. Κολοβού, Κ. Ζηνοβιάδου, **Θ. Μοσχάκης**, Κ. Μπιλιαδέρης (2010). Εφαρμογή τεχνολογίας μεμβρανών στην αναχαίτιση της ανάπτυξης μυκήτων σε θρεπτικό υπόστρωμα και σε προϊόν γιαούρτης. 3ο Πανελλήνιο Συνέδριο της ΔΕΔΥΤ, Θεσσαλονίκη, 4-6 Ιουνίου 2010 - Παρουσία με poster.
9. **Μοσχάκης, Θ.** (2012). Παθήσεις και ελαττώματα τυριών. Βιο-ασφάλεια τυροκομείου και προϊόντος. Ημερίδα Κτηνοτροφίας: Εισαγωγή στην Τυροκομία, Εξαπλάτανος, 11 Μαρτίου - Ομιλία.
10. **Μοσχάκης, Θ.** (2012). Τεχνολογία παρασκευής εγχώριων τυριών. Ημερίδα Τυροκομίας, Λιβάδι, 17 Μαΐου - Ομιλία.
11. **Μοσχάκης, Θ.** (2012). Η διάρκεια ζωής των γαλακτοκομικών προϊόντων: φυσικοχημικά και μικροβιολογικά θέματα. Κατανόηση, μέτρηση και πρόβλεψη της διάρκειας ζωής των τροφίμων: Θεωρία και Εφαρμογές, ΑΠΘ, Θεσσαλονίκη, 8-9 Ιουνίου - Ομιλία.
12. **Μοσχάκης, Θ.** (2012). Ποιότητα και σταθερότητα ελαίων και γαλακτωμάτων. Κατανόηση, μέτρηση και πρόβλεψη της διάρκειας ζωής των τροφίμων: Θεωρία και Εφαρμογές, ΑΠΘ, Θεσσαλονίκη, 8-9 Ιουνίου - Ομιλία.
13. Κολοβού, Μ.-Α., Βασιλειάδης, Β., Γουγουλή, Μ., Ζηνοβιάδου, Κ., Μπιλιαδέρης, Κ., Κουτσουμανής, Κ., & **Μοσχάκης Θ.** (2013). Χρήση εδώδιμων μεμβρανών από πρωτεΐνες ορού γάλακτος στην αναχαίτιση της ανάπτυξης του μύκητα *Penicillium expansum* σε θρεπτικό υπόστρωμα & σε προϊόντα γιαουρτιού. Καινοτόμες μέθοδοι για ολοκληρωμένη αξιοποίηση αποβλήτων από την επεξεργασία αγροτικών προϊόντων, ΕΚΕΤΑ, Θεσσαλονίκη, 19-20 Νοεμβρίου 2013 – Poster.
14. **Μοσχάκης, Θ.** (2014). Στάδια παραγωγής και απαραίτητος εξοπλισμός των λευκών τυριών άλμης και τυριών τυρογάλακτος. 5ο ΠΑΝΕΛΛΗΝΙΟ ΣΥΝΕΔΡΙΟ ΑΓΡΟΤΙΚΑ, «Στοχεύοντας στην Αγροτική Ανάπτυξη. Η σύνδεση της επιστημονικής γνώσης με την παραγωγή» ΔΕΘ, Θεσσαλονίκη, 1-2 Φεβρουαρίου 2014 - Ομιλία.
15. **Μοσχάκης, Θ.** (2015). Ενσωμάτωση προβιοτικών μικροοργανισμών σε εδώδιμες μεμβράνες: μηχανικές ιδιότητες και αντιμικροβιακή δράση. Ημερίδα: Τα «προβιοτικά τρόφιμα» στη βιομηχανία τροφίμων: Έρευνα και προοπτικές, 5 Ιουνίου, Αθήνα - Ομιλία.
16. **Μοσχάκης, Θ.** (2015). Διάρκεια ζωής των γαλακτοκομικών προϊόντων: φυσικοχημικά και μικροβιολογικά θέματα. Κατανόηση, μέτρηση και πρόβλεψη της διάρκειας ζωής των τροφίμων: Θεωρία και Εφαρμογές, ΑΠΘ, Θεσσαλονίκη, 23 Μαΐου - Ομιλία.
17. **Μοσχάκης, Θ.** (2015). Ποιότητα και σταθερότητα γαλακτωμάτων. Κατανόηση, μέτρηση και πρόβλεψη της διάρκειας ζωής των τροφίμων: Θεωρία και Εφαρμογές, ΑΠΘ, Θεσσαλονίκη, 23 Μαΐου - Ομιλία.
18. **Μοσχάκης, Θ.** (2017). Διαχείριση ποιότητας σε βιομηχανίες παραγωγής γάλακτος και γαλακτοκομικών προϊόντων. Ολική Διαχείριση Ποιότητας στη Βιομηχανία Τροφίμων, ΑΠΘ, Θεσσαλονίκη, 18 Μαρτίου - Ομιλία.

19. Ανδρεάδης Μάριος, Νικολαΐδης Αθανάσιος, **Μοσχάκης Θωμάς** (2018). Επίδραση της αιθανόλης στην μετουσίωση και τη πήξη των πρωτεϊνών ορού γάλακτος. 1ο Διεθνές Συνέδριο για τον Αγροδιατροφικό Τομέα, Νέες Τεχνολογίες, Επιχειρηματικότητα και Τοπική Ανάπτυξη, Σέρρες, 24-27 Μαΐου 2018- Ομιλία.
20. Μπασδαγιάννη, Ζ., Λαζαρίδου, Α., **Μοσχάκης, Θ.**, Μπιλιαδέρης, Κ., Αρσένος, Γ., & Μπόσης, Ι. (2022). Ευρωπαϊκό σχέδιο δράσης για την αξιολόγηση της βιωσιμότητας και ποιότητας παραγόμενων προϊόντων σε διαφορετικά συστήματα εκτροφής αιγών και πουλερικών. 9ο Πανελλήνιο Συνέδριο AGROTICA: Οι Νέες Τεχνολογίες ως Μοχλός Βιώσιμης Ανάπτυξης της Γεωργίας, 22-23 Οκτωβρίου, Θεσσαλονίκη, Ελλάδα.