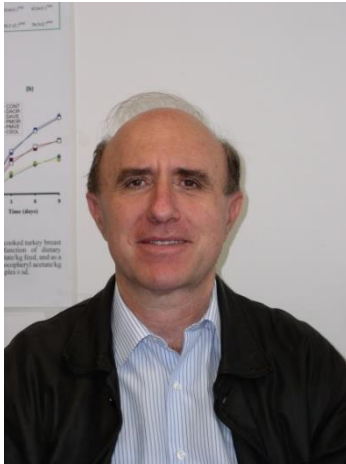


ΒΙΟΓΡΑΦΙΚΟ ΣΗΜΕΙΩΜΑ

ΑΛΕΞΑΝΔΡΟΥ ΓΚΟΒΑΡΗ



Καθηγητή του Τμήματος Κτηνιατρικής
Του Πανεπιστημίου Θεσσαλίας

1. ΑΤΟΜΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ

Όνοματεπώνυμο: Αλέξανδρος Γκόβαρης

Όνομα πατρός: Κωνσταντίνος

Ημερομηνία γέννησης: 5 Μαΐου 1955

Τόπος Γέννησης : Λάρισα

Οικογενειακή κατάσταση: Εγγαμος και πατέρας δύο τέκνων

2. ΣΠΟΥΔΕΣ - ΜΕΤΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ - ΣΤΑΔΙΟΔΡΟΜΙΑ

- Εξατάξιο Γ' Γυμνάσιο Λάρισας (αποφοίτηση Ιούνιος του 1973)
- Κτηνιατρική Σχολή του Αριστοτέλειου Πανεπιστημίου Θεσσαλονίκης (σπουδές 1973-1978, Ωρκομωσία Ιανουάριος 1979).
- Στρατιωτική θητεία στην Πολεμική Αεροπορία με την ειδικότητα του Υγειονομικού Κτηνιάτρου (Σεπτέμβριο 1979 έως το Σεπτέμβριο 1981)
- Υποτροφία του Ιδρύματος Κρατικών Υποτροφιών (Ι.Κ.Υ.) για την εκπόνηση διδακτορικής διατριβής στο εξωτερικό (1981).
- Την 1.1.1982 άρχισα τις μεταπτυχιακές μου σπουδές στο Τμήμα της Επιστήμης των Τροφίμων του πανεπιστημίου Strathclyde, (Food Science Division, Department of Bioscience and Biotechnology, Strathclyde University, Glasgow), της Μεγάλης Βρετανίας. Στις 3.7.1985 αναγορεύθηκα διδάκτωρ του Πανεπιστημίου Strathclyde της Γλασκώβης.

Απο το Σεπτέμβριο 1985 έως και τον Ιούνιο 1992, δίδαξα με σύμβαση στα 3 Τμήματα της Σχολής Τεχνολογίας Γεωπονίας του στο ΤΕΙ της Λάρισας.

Απο το εαρινό εξάμηνο 1991-92 έως και το χειμερινό εξάμηνο 1998-1999, δίδαξα επίσης με σύμβαση στο Γεωπονικό Τμήμα του Πανεπιστημίου Θεσσαλίας στο Βόλο.

Από το Σεπτέμβριο 1991 έως τον Δεκέμβριο 1991, εργάστηκα στον ΕΛΓΑ (Ελληνικές Γεωργικές Ασφαλίσεις).

Από τον Απρίλιο 1994 έως τον Μάρτιο 1999 εργάστηκα ως προϊστάμενος του ποιοτικού ελέγχου και της παραγωγής του εργοστασίου γάλακτος "ΟΛΥΜΠΟΣ" της Ενωσης Αγροτικών Συνεταιρισμών στη Λάρισα.

Το εαρινό εξάμηνο 1996-97 προσλήφθηκα με σύμβαση (Π.Δ. 407/80) στο Κτηνιατρικό Τμήμα του Πανεπιστημίου Θεσσαλίας και δίδαξα έως 18-3-1999.

Στις 26 Ιουνίου 1998 εκλέχτηκα Επίκουρος Καθηγητής στο γνωστικό αντικείμενο «Υγιεινή Τροφίμων Ζωικής Προέλευσης» και ανέλαβα καθήκοντα στις 19-3-1999 (ΦΕΚ 38/4-3-1999). Στην ίδια θέση, έγινα Αναπληρωτής Καθηγητής από 22-8-2006 (ΦΕΚ 238/11-8-

2006) και Καθηγητής από 22-8-2012 (ΦΕΚ 833/16-08-2012), θέση στην οποία υπηρετώ μέχρι σήμερα.

3. ΤΙΤΛΟΙ

- Πτυχιούχος της Κτηνιατρικής Σχολής του Α.Π.Θ.
- Διδάκτορας του Τμήματος Επιστήμης των Τροφίμων του Πανεπιστημίου Strathclyde, Γλασκώβης, Μεγ. Βρετανίας.
- Diplomate του European College of Veterinary Public Health (Food Science)

4. ΞΕΝΕΣ ΓΛΩΣΣΕΣ

Γνωρίζω πολύ καλά την Αγγλική γλώσσα και έχω μέτρια γνώση της Γαλλικής.

5. ΣΥΜΜΕΤΟΧΗ ΣΕ ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΟΥΣ ΣΥΛΛΟΓΟΥΣ

- Μέλος της Ελληνικής Εταιρείας Επιστημόνων Τεχνολόγων Τροφίμων.
- Μέλος της Βρετανικής Εταιρείας Επιστημόνων Τροφίμων, Institute of Food Science and Technology, IFST, United Kingdom (πρώην)
- Μέλος της Ελληνικής Κτηνιατρικής Εταιρείας.
- Μέλος των Υγειονολόγων Τεχνολόγων Τροφίμων Ελλάδος.

6. ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΗ ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΑ

Α. ΠΡΟΠΥΧΙΑΚΗ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑ

A1. ΤΕΙ Λάρισας

Απο το ακαδημαϊκό έτος 1985-86 μέχρι και το ακαδημαϊκό έτος 1991-92 δίδαξα και στα 3 Τμήματα της Σχολής Τεχνολόγων Γεωπονίας του Τεχνολογικού Εκπαιδευτικού Ιδρύματος (ΤΕΙ) Λάρισας ως εξής:

1) Τμήμα Γεωργικών Μηχανών και Αρδεύσεων

- Ζωοτεχνολογία, εργαστήριο και θεωρία δεκατέσσερα εξάμηνα
- Διατροφή, θεωρία δεκατέσσερα εξάμηνα

2) Τμήμα Ζωϊκής Παραγωγής

- Μικροβιολογία, εργαστήριο δύο εξάμηνα,
- Παθολογία, εργαστήριο τέσσερα εξάμηνα,
- Τεχνολογία Κρέατος, εργαστήριο ένα εξάμηνο,
- Λοιμώδη νοσήματα, εργαστήριο ένα εξάμηνο,
- Φυσιολογία, εργαστήριο ένα εξάμηνο.

3) Τμήμα Φυτικής Παραγωγής

- Ζωοτεχνολογία, εργαστήριο και θεωρία δύο εξάμηνα.

A2. ΙΕΚ Λάρισας

Έχω κατά καιρούς (χειμερινό εξάμηνο 1992-93 μέχρι χειμερινό εξάμηνο 1997-98) έχω διδάξει στο Ινστιτούτο Επαγγελματικής Κατάρτισης (ΙΕΚ) Λάρισας στην ειδικότητα «Τεχνικός Επεξεργασίας Γάλακτος» τα παρακάτω μαθήματα :

Υγιεινή Παραγωγή Γάλακτος, Βουτυροκομία, Οργάνωση και εξοπλισμός γαλακτοβιομηχανιών, Χημεία γάλακτος, Τυροκομία.

A3. Τμήμα Γεωπονίας Πανεπιστημίου Θεσσαλίας

Απο το εαρινό εξάμηνο του 1991-92 μέχρι και το χειμερινό εξάμηνο 1998-99 δίδαξα με σύμβαση στην Σχολή Επιστημών Παραγωγής και στο Τμήμα Γεωπονίας Φυτικής και Ζωϊκής Παραγωγής του Πανεπιστημίου Θεσσαλίας τα παρακάτω μαθήματα :

- Τεχνολογία Τροφίμων και Μετασυλλεκτική Φυσιολογία, εαρινό εξάμηνο 1991-92 και εαρινό εξάμηνο 1992-93.
- Έλεγχος και Επεξεργασία Ιχθυηρών, χειμερινά εξάμηνα 1992-93, 1993-94, 1994-95, 1995-1996.
- Προστασία ζωικού κεφαλαίου, χειμερινό εξάμηνο 1994-95.
- Συντήρηση Γεωργικών Προϊόντων και Ιχθυηρών, χειμερινό εξάμηνο 1996-97.

- Συντήρηση Ιχθυερών χειμερινό εξάμηνο 1998-99

A4. Τμήμα Κτηνιατρικής Πανεπιστημίου Θεσσαλίας

Επίσης απο το εαρινό εξάμηνο του 1996-97 μέχρι και το χειμερινό εξάμηνο 1998-99 δίδαξα με σύμβαση στο Τμήμα Κτηνιατρικής του Πανεπιστημίου Θεσσαλίας τα παρακάτω μαθήματα :

- Υγιεινή των Τροφίμων Ζωικής Προέλευσης στο εαρινό εξάμηνο 1997-98 και χειμερινό εξάμηνο 1998-99 .
- Τεχνολογία των Τροφίμων στο εαρινό εξάμηνο 1996-97 και εαρινό εξάμηνο 1997-98 .

Από την ανάληψη των καθηκόντων μου στο Τμήμα Κτηνιατρικής του Πανεπιστημίου Θεσσαλίας και μέχρι σήμερα διδάσκω το μάθημα «Υγιεινή Τροφίμων Ζωικής Προέλευσης» Ι, ΙΙ και ΙΙΙ στα εξάμηνα 8, 9 και 10, αντίστοιχα.

B. ΜΕΤΑΠΥΧΙΑΚΗ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑ

B1. Μεταπτυχιακό πρόγραμμα «Εφαρμοσμένη Δημόσια Υγεία και Περιβαλλοντική Υγιεινή», Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας, Τμήμα Ιατρικής:

Στο πρόγραμμα αυτό ήμουν τόσο συντονιστής όσο και διδάσκων.

- Ακαδημαϊκό έτος 2007-2008 μάθημα «Τροφιμογενή νοσήματα και πρόληψή τους – Ορθές αρχές υγιεινής πρακτικής» Γ εξάμηνο σπουδών διάρκεια 6 ώρες
- Ακαδημαϊκό έτος 2008-2009 μάθημα «Τροφιμογενή νοσήματα και πρόληψή τους – Ορθές αρχές υγιεινής πρακτικής» Γ εξάμηνο σπουδών διάρκεια 6 ώρες
- Ακαδημαϊκό έτος 2006-2007 μάθημα «Τρόφιμα (σύσταση, χημεία) και διατροφικές ανάγκες του ανθρώπου, Διατροφική κρίση» Α εξάμηνο σπουδών διάρκεια 3 ώρες
- Ακαδημαϊκό έτος 2007-2008 μάθημα «Τρόφιμα (σύσταση, χημεία) και διατροφικές ανάγκες του ανθρώπου, Διατροφική κρίση» Α εξάμηνο σπουδών διάρκεια 3 ώρες
- Ακαδημαϊκό έτος 2010-2011 μάθημα «Πρόληψη τροφιμογενών και υδατογενών νοσημάτων, και ορθές αρχές υγιεινής πρακτικής» Γ εξάμηνο σπουδών διάρκεια 3 ώρες.

B2. Μεταπτυχιακό πρόγραμμα «Πρωτοβάθμια φροντίδα υγείας», Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας, Τμήμα Ιατρικής:

- Εαρινό εξάμηνο 2007, μάθημα «Τρόφιμα και Δημόσια Υγεία»

B3. Μεταπτυχιακό πρόγραμμα «Αειφορική Διαχείριση Υδατικού Περιβάλλοντος», Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας, Σχολή Γεωπονικών επιστημών, Τμήμα Γεωπονίας Ζωικής Παραγωγής και Υδάτινου Περιβάλλοντος:

- Ακαδημαϊκό έτος 2005-2006 Χειμερινό Εξάμηνο μάθημα «Παθολογία Υδρόβιων Οργανισμών» Β εξάμηνο Σπουδών διάρκεια 9 ώρες

B4. Μεταπτυχιακό πρόγραμμα «Υδατοκαλλιέργειες – Παθολογικά προβλήματα εκτρεφόμενων υδρόβιων οργανισμών», Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας, Τμήμα Κτηνιατρικής:

- Ακαδημαϊκό έτος 2005-2006 Εαρινό Εξάμηνο μάθημα «υγιεινή αλιευμάτων & Προϊόντων υδατοκαλλιέργειας» διάρκεια 10 ώρες
- Ακαδημαϊκό έτος 2006-2007 Εαρινό Εξάμηνο μάθημα «υγιεινή αλιευμάτων & Προϊόντων υδατοκαλλιέργειας» διάρκεια 8 ώρες
- Ακαδημαϊκό έτος 2010-2011 Εαρινό Εξάμηνο μάθημα «υγιεινή αλιευμάτων & Προϊόντων υδατοκαλλιέργειας» διάρκεια 8 ώρες

Γ. ΔΙΔΑΚΤΙΚΕΣ ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ

7 Συγγράμματα διδακτικών σημειώσεων στα Τμήματα του ΠΘ που δίδαξα.

Δ. ΕΠΙΒΛΕΨΗ – ΕΞΕΤΑΣΗ ΔΙΑΤΡΙΒΩΝ ΜΠΣ

Δ1. Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας, Σχολή Γεωπονικών επιστημών, Τμήμα Γεωπονίας Φυτικής Παραγωγής και Αγροτικού Περιβάλλοντος:

- α. Μέλος τριμελούς επιτροπής σε 2 προπτυχιακές διατριβές
- β. Μέλος τριμελούς επιτροπής σε 2 διδακτορικές διατριβές

Δ2. Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας, Σχολή Γεωπονικών Επιστημών, Τμήμα Γεωπονίας Ζωικής Παραγωγής και Υδάτινου Περιβάλλοντος

- α. Μέλος τριμελούς επιτροπής σε 1 διδακτορική διατριβή

Δ3. Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας, Τμήμα Ιατρικής, Μεταπτυχιακό πρόγραμμα σπουδών «Εφαρμοσμένη Δημόσια Υγεία και Περιβαλλοντική Υγιεινή»

- α. Επιβλέπων καθηγητής σε 5 μεταπτυχιακές εργασίες
- β. Μέλος τριμελούς επιτροπής σε 6 μεταπτυχιακές εργασίες

Δ4. Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας, Τμήμα Κτηνιατρικής, Μεταπτυχιακό πρόγραμμα σπουδών «Υδατοκαλλιέργειες – Παθολογικά προβλήματα εκτρεφόμενων υδρόβιων οργανισμών»

- α. Επιβλέπων καθηγητής σε 2 μεταπτυχιακές εργασίες
- β. Μέλος τριμελούς επιτροπής σε 5 μεταπτυχιακές εργασίες

Ε. ΕΠΙΒΛΕΨΗ – ΕΞΕΤΑΣΗ ΔΙΔΑΚΤΟΡΙΚΩΝ ΔΙΑΤΡΙΒΩΝ

Ε1. Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας, Τμήμα Κτηνιατρικής

- α. Επιβλέπων καθηγητής σε 3 διδακτορικές διατριβές, εκ των οποίων 2 έχουν ολοκληρωθεί.
- β. Μέλος τριμελούς επιτροπής σε 3 διδακτορικές διατριβές
- γ. Μέλος της 7 μελούς εξεταστικής επιτροπής 1 διδακτορικής διατριβής

Ε2. Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας, Τμήμα Ιατρικής

- α. Μέλος της 7 μελούς εξεταστικής επιτροπής 4 διδακτορικών διατριβών.

Ε3. Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης, Σχολή Κτηνιατρικής

- α. Μέλος της 7 μελούς εξεταστικής επιτροπής 1 διδακτορικής διατριβής

Ε4. Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας, Σχολή Γεωπονικών επιστημών, Τμήμα Γεωπονίας Φυτικής Παραγωγής και Αγροτικού Περιβάλλοντος

- α. Μέλος τριμελούς επιτροπής σε 2 διδακτορικές διατριβές

Σχολή Γεωπονικών επιστημών, Τμήμα Γεωπονίας Ζωικής Παραγωγής και Υδάτινου Περιβάλλοντος

- α. Μέλος τριμελούς επιτροπής σε 1 διδακτορική διατριβή

Ε5. ICAR Research Centre, Sri Parasakthi College for Women, Courtallam – 627802, Tamilnadu, India.

- α. Μέλος της εξεταστικής επιτροπής διδακτορικής διατριβής

Δ. ΣΥΜΜΕΤΟΧΗ ΣΕ ΕΠΙΜΟΡΦΩΤΙΚΑ ΣΕΜΙΝΑΡΙΑ

Εχω διδάξει σε διάφορα σεμινάρια του Ελληνικού Κέντρου Παραγωγικότητας (ΕΛΚΕΠΑ) Λάρισας, του ΤΕΙ Λάρισας, του (ΚΕΚ) «Γεωργική ανάπτυξη», στο Κέντρο Επαγγελματικής Κατάρτισης της ΠΑΣΕΓΕΣ, στο εκπαιδευτικό πρόγραμμα κατάρτισης επιθεωρητών του ΕΦΕΤ.

7. ΔΙΟΙΚΗΤΙΚΗ ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΑ

- Απο τον Απρίλιο 1994 μέχρι το Μάρτιο 1999 ήμουν προϊστάμενος του ποιοτικού ελέγχου και της παραγωγής της Γαλακτοβιομηχανίας Λάρισας «ΟΛΥΜΠΟΣ» που ανήκε στην Ένωση Αγροτικών Συνεταιρισμών (Ε.Α.Σ.) Λάρισας, Τυρνάβου και Αγιάς καθώς και Αναπληρωτής Διευθυντής της ίδιας βιομηχανίας απο 6-11-98 μέχρι 18-3-99 . Στα πλαίσια των αρμοδιοτήτων μου είχα την ευθύνη εποπτείας 70 υπαλλήλων και την ευθύνη του ελέγχου 70 παραγωγών αγελαδινού γάλακτος και 300 περίπου παραγωγών αιγοπρόβειου γάλακτος.
- Διευθυντής του Εργαστηρίου Υγιεινής Τροφίμων Ζωικής Προέλευσης του Τμήματος Κτηνιατρικής του ΠΘ

- Αντιπρόεδρος του Τμήματος Κτηνιατρικής του Πανεπιστημίου Θεσσαλίας από τον Σεπτέμβριο 2011 έως τον Αύγουστο 2012.
- Πρόεδρος του Τμήματος Κτηνιατρικής του Πανεπιστημίου Θεσσαλίας από τον Σεπτέμβριο 2014 έως τον Αύγουστο 2016.
- Μέλος διαφόρων επιτροπών του Τμήματος όπως της επιτροπής κανονισμού για την εκπόνηση διδακτορικών διατριβών, προγράμματος σπουδών.
- Συμμετείχα σε διάφορα Εκλεκτορικά Σώματα του Τμήματος Κτηνιατρικής του ΠΘ, της Κτηνιατρικής Σχολής του ΑΠΘ, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών, Σχολή Γεωπονικών Επιστημών ΠΘ, στο Τμήμα Χημείας του Πανεπιστημίου Ιωαννίνων.
- Μέλος τριμελών εισηγητικών επιτροπών σε διάφορα Εκλεκτορικά Σώματα του Τμήματος Κτηνιατρικής του ΠΘ, της Κτηνιατρικής Σχολής του ΑΠΘ, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών και Σχολή Γεωπονικών Επιστημών ΠΘ.
- Αναπληρωματικό μέλος της Επιτροπής Ερευνών του Πανεπιστημίου Θεσσαλίας από Σεπτέμβριο 2002 μέχρι Αύγουστο 2005.
- Μέλος της Επιτροπής Ακαδημαϊκής Ανάπτυξης του Πανεπιστημίου Θεσσαλίας από το ακαδημαϊκό έτος 2003-04.
- Μέλος της πενταμελούς Επιτροπής για την αξιολόγηση από την ΑΔΙΠ του Τμήματος Κτηνιατρικής του Πανεπιστημίου Θεσσαλίας που έγινε επιτυχώς από ομάδα καθηγητών πανεπιστημίων του εξωτερικού τον Μάιο του 2011. Συμμετείχα στην προετοιμασία της έκθεσης για την αξιολόγηση της ΑΔΙΠ και την σχετική παρουσίαση στους εξωτερικούς αξιολογητές (στην Αγγλική γλώσσα).
- Μέλος της ΜΟΔΙΠ ως αντιπρόσωπος του Τμήματος Κτηνιατρικής
- Μέλος της ΔΑΣΤΑ ως αντιπρόσωπος του Τμήματος Κτηνιατρικής
- Υπεύθυνος του Τμήματος Κτηνιατρικής στο Διατμηματικό πρόγραμμα ΕΠΙΧΕΙΡΗΜΑΤΙΚΟΤΗΤΑΣ ΚΑΙ ΚΑΙΝΟΤΟΜΙΑΣ στο ΕΠΕΑΚ II του Πανεπιστημίου Θεσσαλίας στα ακαδημαϊκά έτη 2003-04 και 2004-05.
- Μέλος της προσωρινής Γενικής Συνέλευσης του Τμήματος Βιοχημείας και Βιοτεχνολογίας του Πανεπιστημίου Θεσσαλίας από 12/10/2005 έως την συνέλευση της 20/2/2008, πριν την ανεξαρτητοποίηση του Τμήματος.
- Αναπληρωματικό μέλος της Επιτροπής για την σύνταξη τεχνικών προδιαγραφών για ανάδειξη αναδόχου του έργου «Σχεδιασμός και ανάπτυξη συστήματος ποιότητας για το Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας σύμφωνα με το Διεθνές πρότυπο ISO 9001:2000 με παράλληλη κάλυψη των απαιτήσεων του σχεδίου για την επιβεβαίωση της διαχειριστικής επάρκειας των τελικών δικαιούχων» το έτος 2008.
- Αντιπρόσωπος του Τμήματος Κτηνιατρικής στην European Association of Establishments for Veterinary Education EAEVE (Liaison officer), Απρίλιος 2011.
- Μέλος της επιτροπής σίτισης των φοιτητών του Τμήματος Κτηνιατρικής από το 2008.
- Εκλεγμένο Μέλος του Διοικητικού Συμβουλίου Γεωτεχνικού Επιμελητηρίου Ελλάδος (ΓΕΩΤΕΕ) του Περιφερειακού Παραρτήματος Κεντρικής Ελλάδος 11/4/2008 από μέχρι 1/6/2011.
- Μέλος της Επιστημονικής Επιτροπής του Προγράμματος Μεταπτυχιακών Σπουδών με τίτλο: «Εφαρμοσμένη Δημόσια Υγεία και Περιβαλλοντική Υγιεινή» του Ιατρικού Τμήματος του Πανεπιστημίου Θεσσαλίας από την ίδρυση του προγράμματος κατά το ακαδημαϊκό έτος 2005-2006 (ΦΕΚ έγκρισης προγράμματος τ. Β 1660/29-11-2005) και μέλος της συντονιστικής επιτροπής 29/6/2011 μέχρι σήμερα.
- Μέλος της Επιστημονικής Ομάδας Αξιολόγησης κινδύνων από φάρμακα και ζωοτροφές του ΕΦΕΤ.
- Υπεύθυνος του Τμήματος Κτηνιατρικής στο Διατμηματικό πρόγραμμα ΕΠΙΧΕΙΡΗΜΑΤΙΚΟΤΗΤΑΣ ΚΑΙ ΚΑΙΝΟΤΟΜΙΑΣ στο ΕΠΕΑΚ II του Πανεπιστημίου Θεσσαλίας στα ακαδημαϊκά έτη 2003-04 και 2004-05.

8. ΑΛΛΗ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΑ

- Από το 1998 μέχρι σήμερα, είμαι μέλος της Περιφερειακής ομάδας έργου Αιγοπροβατοτροφίας – τυροκομικών και μέλος της ομάδας Βόειου κρέατος στο Δίκτυο Πληροφόρησης και Υποστήριξης του Αγροτικού Πληθυσμού Θεσσαλίας της 5^{ης} Επιτροπής παρακολούθησης του ΠΕΠ της Περιφέρειας Θεσσαλίας.
- Το Σεπτέμβριο 1999 ήμουν μέλος του Συμβουλίου Αγροτικής Πολιτικής της Νομαρχιακής Αυτοδιοίκησης Καρδίτσας.
- Το 1998 ήμουν μέλος της Επιτροπής για την αναθεώρηση του προγράμματος σπουδών του Τμήματος Ζωικής Παραγωγής του ΤΕΙ Λάρισας ως εκπρόσωπος της ΕΑΣ Λάρισας-Τυρνάβου – Αγιάς.
- Τον Φεβρουάριο του 2003 συμμετείχα στην σύσκεψη της Εθνικής Επιτροπής Γάλακτος Ελλάδος στο Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών.

9. ΚΟΙΝΩΝΙΚΗ ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΑ

A. ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΕΙΣ- ΣΥΖΗΤΗΣΕΙΣ ΣΤΑ ΜΕΣΑ ΜΑΖΙΚΗΣ ΕΝΗΜΕΡΩΣΗΣ

Εδωσα 32 συνεντεύξεις σε τοπικά και πανελλήνια μέσα μαζικής ενημέρωσης

B. ΕΠΙΜΟΡΦΩΤΙΚΕΣ ΔΙΑΛΕΞΕΙΣ

3 επιμορφωτικές διαλέξεις σε κοινωνικούς φορείς της Θεσσαλίας.

Γ. Άλλη Κοινωνική δραστηριότητα

- Πρόεδρος του συλλόγου Ελλήνων φοιτητών Σκωτίας το 1984.
- Μέλος διαφόρων συλλόγων της Λάρισας (Φίλων των ζώων, Φίλων του Πηνειού κλπ)
- Μέλος της Σχολικής Επιτροπής και μέλος του ΔΣ του Συλλόγου Γονέων και κηδεμόνων 32^{ου} Δημοτικού Σχολείου Λάρισας κατά τα έτη 1998-2002.
- Μέλος της Σχολικής Επιτροπής και μέλος του ΔΣ του Συλλόγου Γονέων και κηδεμόνων 3^{ου} Γυμνασίου και Λυκείου Λάρισας κατά τα έτη 2002-2007.
- Πρόεδρος του Συλλόγου Γονέων και κηδεμόνων 3^{ου} Γυμνασίου Λάρισας κατά τα έτη 2003-2004.

10. ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΗ ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΑ

A. ΑΠΛΗ ΣΥΜΜΕΤΟΧΗ ΣΕ ΣΥΝΕΔΡΙΑ, ΣΕΜΙΝΑΡΙΑ

39 συνέδρια, εκ των οποίων τα 6 διεθνή

B. ΣΥΜΜΕΤΟΧΗ ΣΕ ΣΥΝΕΔΡΙΑ/ΣΕΜΙΝΑΡΙΑ ΜΕ ΕΡΓΑΣΙΕΣ

66 συνέδρια, εκ των οποίων τα 21 διεθνή, και προσκεκλημένος ομιλητής σε 11.

Γ. ΣΥΜΜΕΤΟΧΗ ΣΕ ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ

Ημουν επιστημονικός υπεύθυνος σε 8 ερευνητικά προγράμματα και συμμετείχα ως ερευνητής σε 7 ερευνητικά προγράμματα.

Ανάμεσα στους φορείς που έχω συνεργαστεί είναι: Department of Food Hygiene and Technology, and Department of Microbiology and Immunology, The University of Veterinary Medicine, Košice, The Slovak Republic, ΕΡΓΟΣΤΑΣΙΟ ΓΑΛΑΚΤΟΣ ΤΡΙΚΑΛΩΝ ΤΡΙΚΚΗ, ΤΡΙΚΑΛΑ, ΑΦΟΙ Δ. ΔΙΔΑΓΓΕΛΟΥ Ν. ΕΞΑΡΧΟΣ ΑΕ ΚΑΡΔΙΤΣΑ, ΑΒΓΟ ΑΒΕΕ, Λάρισα, ΣΙΑΜΕΤΗΣ ΚΩΝ/ΝΟΣ (Ζαχαροπλάστης ΧΑΛΒΑ ΦΑΡΣΑΛΩΝ), της Εταιρείας Έρευνας και Τεχνολογικής Ανάπτυξης της Βιομηχανίας Τροφίμων, Γαλακτοβιομηχανία ΟΛΥΜΠΟΣ, ΜΕΒΓΑΛ Α.Ε, ΠΗΛΙΟΝ Τυροκομείο, Αγραφα Τυροκομείο, ΕΘΙΑΓΕ, Calpis SA, USA (ΕΕ του ΑΠΘ με κωδ 86741). Εργαστήριο Υγιεινής Τροφίμων Ζωικής Προέλευσης, Εργαστήριο Τεχνολογίας Τροφίμων, Εργαστήριο Υγιεινής και Τεχνολογίας του Γάλακτος και των προϊόντων του στη Κτηνιατρική Σχολή του Αριστοτελείου Πανεπιστημίου Θεσσαλονίκης, το Εργαστήριο Μικροβιολογίας του Ιατρικού

Τμήματος του Πανεπιστημίου Θεσσαλίας, Το Εργαστήριο Βιοχημείας της Ιατρικής Σχολής ΑΠΘ.

Ερευνητικά ενδιαφέροντα

Η αντιμικροβιακή δράση των αιθερίων ελαίων βοτάνων κατά τροφιμογενών παθογόνων *Escherichia coli* O 157:H7, *Staphylococcus aureus* *Listeria monocytogenes*, *Salmonella* spp. κλπ στα τρόφιμα ζωικής προέλευσης.

Η αντιοξειδωτική δράση των αιθερίων ελαίων βοτάνων στα τρόφιμα ζωικής προέλευσης.

The occurrence of STEC in foods of animal origin.

The behavior of food-borne pathogens in foods of animal origin.

Μυκοτοξίνες (Aflatoxins).

Staphylococcus aureus and staphylococcal enterotoxins.

Modified air packaging of meat and dairy products.

Οξείδωση Πρωτεϊνών των τροφίμων.

Δ. ΣΥΜΜΕΤΟΧΗ ΣΕ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ ΜΟΡΦΩΤΙΚΩΝ ΑΝΤΑΛΛΑΓΩΝ στο ΥΠΕΠΘ.

1. Επίσκεψη στο “University of Veterinary Medicine” του Košice, στη Σλοβακία από 18–29 Αυγούστου 2001 μετά από πρόσκληση του Πρύτανη του Πανεπιστημίου Rudolf Chabataj.
2. Επίσκεψη στο Faculty of Veterinary Medicine, University of Glasgow, United Kingdom από 23 - 28 Αυγούστου 2005 μετα από πρόσκληση του καθηγητή και κοσμήτορα της Σχολής Stuart WJ Reid,
3. Επίσκεψη στο Faculty of Veterinary Medicine, University of Gent, Gent, από 19 - 24 Αυγούστου 2011 μετα από πρόσκληση του καθηγητή Lieven de Zutter, Department of Veterinary Public Health and Food Safety.

Ε. ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΗΜΕΡΙΔΩΝ- ΣΥΝΕΔΡΙΩΝ

Είχα την ευθύνη οργάνωσης 3 ημερίδων- συνεδρίων από το Εργαστήριο μου.

ΣΤ. ΣΥΜΜΕΤΟΧΗ ΣΤΗΝ ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΩΝ ΠΡΟΤΑΣΕΩΝ

α. Εσωτερικού

Αξιολογητής διαφόρων ερευνητικών προτάσεων στο ΥΠΕΠΘ, ΓΓΕΤ, Περιφέρεια Ηπείρου.

β. Εξωτερικού

Αξιολογητής δύο ερευνητικών προτάσεων στο National Council for Development and Innovation of ROMANIA, ROMANIA.

Ζ. ΜΕΛΟΣ ΣΥΝΤΑΚΤΙΚΩΝ ΕΠΙΤΡΟΠΩΝ ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΩΝ ΠΕΡΙΟΔΙΚΩΝ

- Μέλος της Συντακτικής Επιτροπής του Περιοδικού της Ελληνικής Κτηνιατρικής Εταιρείας.
- Μέλος της Συντακτικής Επιτροπής (Editorial Board) του περιοδικού e-Journal of Chemistry του εκδοτικού οίκου Hindawi Publishing Corporation με συντελεστή απήχησης 0,716.

Η. ΑΛΛΗ ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΗ ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΑ

- Μελέτη «Ιδρυση βιομηχανικού συγκροτήματος επεξεργασίας γάλακτος μετεγκατάσταση και εκσυγχρονισμός», Γαλακτοβιομηχανία ΟΛΥΜΠΟΣ, Λάρισα, 1997. Στα πλαίσια του κανονισμού 866 του δεύτερου Κοινοτικού Πλαισίου στήριξης της ΕΕ ήμουν μέλος της 4 μελούς επιτροπής μελέτης της δημιουργίας των εγκαταστάσεων και του νέου παραγωγικού εξοπλισμού της γαλακτοβιομηχανίας που άρχισε να λειτουργεί επιτυχώς απο το β εξάμηνο του 1998.
- Είχα την ευθύνη της εξέτασης του μαθήματος «Υγιεινή Τροφίμων Ζωικής Προέλευσης» για αναγνώριση ισοτιμίας στο ΔΙΚΑΤΣΑ των αποφοίτων του εξωτερικού.
- Μετα από πρόσκληση του Professor GC Fthenakis, Reviews and Special Issue Editor του περιοδικού «Small Ruminant Research» (συντελεστής απήχησης 1.395)

στις 15 Μαρτίου 2010 (συν.) υπήρξα προσκεκλημένος Εκδότης (Guest Editor) στο συγκεκριμένο περιοδικό για την δημοσίευση ενός τεύχους με θέμα «Products from Small Ruminants» μαζί με την Dr G. Moatsou, Faculty of Food Science and Technology, Agricultural University of Athens, Athens, Greece. Η έκδοση του συγκεκριμένου τεύχους έγινε επιτυχώς το 2011, Small Ruminant Research 101, Issues 1-3, November 2011. ISSN 0921-4488.

- Συμμετοχή στη λειτουργία του προγράμματος «Εφαρμοσμένη Δημόσια Υγεία και Περιβαλλοντική Υγιεινή» του Ιατρικού Τμήματος του Πανεπιστημίου Θεσσαλίας.
- Συμμετοχή στη σύνταξη του φακέλου ίδρυσης του Ινστιτούτου Τεχνολογίας και Διαχείρισης Αγροοικοσυστημάτων (ΙΤΕΔΑ), του Κέντρου Έρευνας Τεχνολογίας Ανάπτυξης Θεσσαλίας (ΚΕΤΕΑΘ).
- Συνεργασία με την αντιπρόεδρο του ΕΦΕΤ Δέσποινα Βασιλειάδου καθηγήτρια Μικροβιολογίας και Υγιεινής Τροφίμων Αριστοτέλειου Πανεπιστημίου Θεσσαλονίκης για σχετικά θέματα.
- Συμμετοχή στο έργο «Μελέτη Αποκατάστασης των Πυροπλήκτων Περιοχών» που είχε αναλάβει το Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών.
- "Κωνσταντίνος Ταρλατζής" βραβείο από την Ελληνική Κτηνιατρική Εταιρεία (Μάρτιος 2009)
- Συμμετοχή στην σύσκεψη στις 2/10/2007 της ομάδας διαβούλευσης της Νομαρχίας Καρδίτσας για την κατοχύρωση του χωριάτικου λουκάνικου Δυτικής Θεσσαλίας με διάφορους φορείς του Νομού Καρδίτσας, Νομαρχία Καρδίτσας.

11.ΔΙΕΘΝΗΣ ΑΝΑΓΝΩΡΙΣΗ ΤΟΥ ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΟΥ ΕΡΓΟΥ

A. Συμμετοχή σε ομάδες εργασίας διεθνών οργανισμών

Προτάθηκα από την Εθνική Επιτροπή Γάλακτος να συμμετάσχω ως ειδικός στις εργασίες της Διεθνούς Ομοσπονδίας Γάλακτος (**International Dairy Federation, IDF**). Η εν λόγω Ομοσπονδία, ύστερα από αξιολόγηση του βιογραφικού μου, αποδέχτηκε τη εγγραφή μου ως μέλους της Ομοσπονδίας (IDF Standing Committee), καθώς και την συμμετοχή μου σε ομάδα εργασίας με σκοπό την συγγραφή μελέτης με θέμα «**Review of Shiga-toxin-producing *Escherichia coli* (STEC) and their significance in dairy production**», από τον Ιανουάριο 2010 έως τον Ιανουάριο 2012. Επισημαίνεται ότι στην ομάδα εργασίας συμμετείχαν επιστήμονες από τη Γαλλία, Ιρλανδία, Ελβετία, Νορβηγία, Αυστραλία, Βέλγιο, Δανία, Νέα Ζηλανδία και ΗΠΑ.

B. Αποδοχή του Εργαστηρίου Υγιεινής Τροφίμων Ζωικής Προέλευσης του Κτηνιατρικού Τμήματος του Πανεπιστημίου Θεσσαλίας ως competent authority in European Food Safety Authority (EFSA) (Ευρωπαϊκή Αρχή για την Ασφάλεια των Τροφίμων)

Επειτα από αίτησή μου στη European Food Safety Authority (EFSA) το Εργαστήριο της Υγιεινής Τροφίμων Ζωικής Προέλευσης του Κτηνιατρικού Τμήματος του Πανεπιστημίου Θεσσαλίας αναγνωρίστηκε ως competent organisation in European Food Safety Authority (EFSA) σύμφωνα με το **άρθρο 36 του κανονισμού της ΕΕ 178/2002** και το **άρθρο 2, παράγραφος 4 του κανονισμού της ΕΕ No 2230/2004** (επιστολή 12 Φεβρουαρίου 2009 της EFSA).

Γ. Πρόσκληση από καθηγητή Πανεπιστημίου του εξωτερικού για υποβολή υποψηφιότητας για ακαδημαϊκή θέση στη Σχολή τους.

Πρόσκληση στις 31 Ιανουαρίου του 2006 από τον Professor FGR Taylor, Head of School, School of Clinical Veterinary Science, Langford House, Langford, Bristol, England για την υποβολή υποψηφιότητας για ακαδημαϊκή θέση (Veterinary Public Health VPH) στη Σχολή τους.

Δ. Πιστοποιητικό αναγνώρισης (certificate of appreciation) της American Chemical Society για τις υπηρεσίες που προσέφερα σε διαδικασίες κρίσης των επιστημονικών περιοδικών της.

Ε. Συμμετοχή σε διαδικασίες κρίσεις εργασιών επιστημονικών περιοδικών (Reviewer)

1. Journal of the Hellenic Veterinary Medical Society,
2. «Γεωτεχνικά Επιστημονικά Θέματα» που εκδίδει το Γεωτεχνικό Επιμελητήριο της Ελλάδος
3. «Greek Journal of Dairy Science and Technology», ("Επιστήμη και Τεχνολογία Γάλακτος") της Εθνικής Επιτροπής Γάλακτος Ελλάδος
4. Turkish Journal of Veterinary and Animal Science. (impact factor 0.276)
5. Food Microbiology, (11-4-2011, 25-11-2010, (impact factor 3.474)
6. Journal of Dairy Research, (impact factor 1.832)
7. Italian Journal of Food Science and Technology, (impact factor 0.587)
8. Food Chemistry, (21-9-2011, 29-3-2010 (impact factor 3.922)
9. Journal of Agriculture and Food Chemistry, (impact factor 3,209)
10. Journal of Food processing and Technology,
11. Food Technology and Biotechnology, (impact factor 0.976)
12. LWT- Food Science and technology,(impact factor 2.459)
13. Journal of Food Safety, (impact factor 0.962)
14. Small Ruminant Research, (impact factor 1.64)
15. Canadian Journal of Microbiology, (impact factor 1.235)
16. Czech Journal of Food Sciences. (impact factor 0.507)
17. Agricultural Science Research Journal
18. Food and Chemical Toxicology (impact factor 2.602)
19. Food Control (6-9-2011 (impact factor 2.812)
20. International Journal of Food Science and Technology (impact factor 1.428)
21. African Journal of Agricultural Research (impact factor 0.263)
22. Applied Microbiology and Biotechnology (impact factor 3.280)
23. Molecules (impact factor 1.988)
24. International Journal of Food Sciences & Nutrition (impact factor 1,223)
25. African Journal of Biotechnology (impact factor 0,794)
26. Foodborne Pathogens and Diseases (impact factor 2,648)
27. African Journal of Pharmacy and Pharmacology (impact factor 0,875)
28. Journal of Biotechnology and Bioinformatics
29. Food Research International (impact factor 3,549)
30. African Journal of Microbiology Research (impact factor 0,564)
31. Applied Biochemistry and Biotechnology (impact factor 1,998)
32. Journal of Agricultural Science and Technology, Islamic Republic of Iran. (impact factor 0,436)
33. European Journal of Clinical Microbiology & Infectious Diseases (συντελεστής impact factor 2.852)
34. International Journal of Environmental Research and Public Health (impact factor 1.605)
35. Trends in Food Science and Technology (impact factor 5,857)
36. Journal of Food Biochemistry (impact factor 0,941)
37. Lipids (impact factor 2,557)

12 ΔΗΜΟΣΙΕΥΜΕΝΟ ΕΡΓΟ

- Govaris, A. (1985). Microcomputer process control and process evaluation of retort pouch products. PhD thesis, Food Science Division, Department of Bioscience and Biotechnology, Strathclyde University, Glasgow, U.K.

Publications in Journals:

- Govaris AK., Scholefield J. (1988): Comparison of a computer evaluation with a standard evaluation of retort pouch thermal-processing. *International Journal of Food Science and Technology*, 23, 6 :601-606.
- Govaris AK. (1991) Computer control and evaluation of steam air retort pouch process. *Lebensmittel-Wissenschaft und Technologie*, 24, 558-663.
- Simeonidou S., Govaris A., Varelz K. (1997) Effect of frozen storage on the quality of whole fish and fish fillets of horse mackerel (*Trachurus trachurus*) and Mediterranean hake (*Merluccius mediterraneus*). *Zeitschrift für Lebensmittel Untersuchung und Forschung*, 24, 6: 405-410.
- Simeonidou S., Govaris A., Varelz K. (1997). Quality assessment of seven Mediterranean fish species during storage on ice. *Food Research International*, 36, 7: 479-484.
- Govaris A. , V. Roussi, P. Koidis and N.A. Botsoglou. (2001) Distribution and stability of Aflatoxin M₁ during processing, ripening and storage of Teleme cheese. *Food Additives and Contaminants*, 18: 437-443.
- Govaris A., Koidis P., Papatheodorou K. (2001) The fate of *Escherichia coli* O157:H7 in Myzithra, Anthotyros, and Manouri whey cheeses during storage at 2 and 12^o C. *Food Microbiology*, 18, 5: 565-570.
- Govaris A., Koidis P., Papatheodorou K. (2002). Behaviour of *Escherichia coli* O157:H7 in sour milk, cow's milk yoghurt and ewe's milk yoghurt. *Journal of Dairy Research*, 69, 4 : 655-660.
- Govaris A., Papageorgiou D., Papatheodorou K. (2002) Behaviour of *Escherichia coli* O157:H7 during manufacture and ripening of Feta and Teleme cheeses. *Journal of Food Protection*, 65, 4 : 609-615.
- Govaris A., Koidis P., and Papatheodorou K. (2002). Survival of *Escherichia coli* O157:H7 in Feta cheese and its brine during refrigerated storage. *Journal of Hellenic Veterinary Medical Society* 53(1): 24-32 .
- Roussi V., Govaris A., Varagoulis A., Botsoglou N.A. (2002) Occurrence of aflatoxin M₁ in raw and market milk commercialized in Greece. *Food Additives and Contaminants*, 19, 9: 863-868.
- Govaris A., Papageorgiou D, and Papatheodorou K. (2002). Survival of *Escherichia coli* O157:H7 butter during refrigerated storage. *Journal of Hellenic Veterinary Medical Society* 53(2): 147-161.
- Govaris A., Roussi V., Koidis, P., Botsoglou N.A. (2002) Distribution and stability of aflatoxin M₁ during production and storage of yoghurt. *Food Additives and Contaminants*, 19, 11: 1043-1050.
- Govaris A and Ambrosiadis I. (2002). Evaluation of thermal processing of meat products in cylindrical metal cans by means of the General Method and a Computer Method. *Journal of Hellenic Veterinary Medical Society* 53(2): 103-112.
- Botsoglou N.A., Govaris A., Botsoglou E., Grigoropoulou S.H., Papageorgiou G. (2003) Antioxidant activity of dietary oregano essential oil and α -tocopheryl acetate supplementation in long-term frozen turkey meat. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 51, 10 : 2930-2936.
- Papageorgiou G., Botsoglou N.A., Govaris A., Giannenas I., Iliadis S., Botsoglou E.N.(2003) Effect of dietary oregano essential oil and α -tocopheryl acetate

- supplementation on iron-induced lipid oxidation of turkey breast, thigh, liver and heart tissues. *Journal of Animal Physiology and Animal Nutrition*, 87, 9: 324-335.
- Kritas SK, Burriel AR, Tzivara AH, Govaris A, Kyriakis SC, Karatzias H, Vlemmas J (2003) Prevention of scours in neonatal kids after modification of management and experimental vaccination against *Escherichia coli*. *Small Ruminant Research*. 50 (1-2): 51-56.
 - Botsoglou N.A., Grigoropoulou S.H., Botsoglou E.N., Govaris A., Papageorgiou G. (2003). The effects of dietary oregano essential oil and α -tocopheryl acetate in lipid oxidation in raw and cooked turkey during refrigerated storage. *Meat Science*, 65, : 1193-1200.
 - Papageorgiou G., Botsoglou N.A., Govaris A., Giannenas I., Iliadis S., Botsoglou E.N.(2003). Iron-induced lipid oxidation of turkey liver, heart, breast, and thigh tissues in response to dietary supplementation with oregano oil and α -tocopheryl acetate. *Free Radical Research*, 37, 67.
 - A. Govaris, N.A. Botsoglou, E.N. Botsoglou, G. Papageorgiou (2004) Dietary supplementation versus direct post mortem addition of oregano essential oil and vitamin E on lipid oxidation in cooked turkey meat patties during refrigerated storage *International Journal of Food Sciences and Nutrition* 55: 115-123
 - Solomakos N, Govaris A (2004). Oregano, thyme and sage, as natural additives to foods. *Journal of Hellenic Veterinary Medical Society* 55(1): 75-81.
 - Alexopoulos, I.E. Georgoulakis, A. Tzivara, C.S. Kyriakis, A. Govaris, S.C. Kyriakis (2004) Field evaluation of the effect of a probiotic containing *Bacillus licheniformis* and *Bacillus subtilis* spores on the health status, performance, and carcass quality of grower and finisher pigs. *Journal of Veterinary Medicine series A* 51:306-312.
 - P. Florou-Paneri, G. Palatos, A. Govaris, D. Botsoglou, I. Giannenas, I. Ambrosiadis (2005). Oregano herb versus oregano essential oil as feed supplements to increase the oxidative stability of turkey. *International Journal of Poultry Science* 4(11):866-871.
 - Solomakos N, Govaris A (2005) Nisin and its food application. *Journal of the Hellenic Veterinary Medical Society*. 56(2):122-129.
 - Govaris, A., Botsoglou, E., Florou-Paneri, P., Moulas, A., Papageorgiou, G. 2005. Dietary supplementation of oregano essential oil and α -tocopheryl acetate on microbial growth and lipid oxidation of turkey breast fillets during storage. *International Journal of Poultry Science*, 4(12):969-975.
 - Ragias V., Govaris, A., Athanassopoulou, F., Sabatakou, O., 2005. The pathological evaluation of saddled sea bream (*Oblada melanura*) caught by explosives, and their chemical and qualitative changes during storage on ice. *Folia Veterinaria* 49, 3: 155-160.
 - P. Florou-Paneri, I. Giannenas, E. Christaki, A. Govaris, N. Botsoglou (2006). Performance of chickens and oxidative stability of the produced meat as affected by feed supplementation with oregano, vitamin C, vitamin E and their combinations. *Archiv für Geflügelkunde* 70(3): 232-240.
 - Kritas, S.K., Govaris, A., Christodoulopoulos, G., Burriel, A.R. 2006. Effect of *Bacillus licheniformis* and *Bacillus subtilis* supplementation of ewe's feed on sheep milk production and young lamb mortality. *Journal of Veterinary Medicine Series A: Physiology Pathology Clinical Medicine* 53 (4), 170-173.
 - Botsoglou, N.A., Govaris, A., Giannenas, I., Botsoglou, E., Papageorgiou, G. 2007. The incorporation of dehydrated rosemary leaves in the rations of turkeys and their impact on the oxidative stability of the produced raw and cooked meat. *International Journal of Food Sciences and Nutrition* 58 (4), 312-320.
 - Govaris A, Solomakos N, Pexara A (2007) Ochratoxin A in foods of animal origin. *Journal of the Hellenic Veterinary Medical Society*. 58(4):313-320.

- Govaris, A., Florou-Paneri, P., Botsoglou, E., Giannenas, I., Amvrosiadis, I., Botsoglou, N. 2007. The inhibitory potential of feed supplementation with rosemary and/or α -tocopheryl acetate on microbial growth and lipid oxidation of turkey breast during refrigerated storage. *LWT - Food Science and Technology* 40 (2), 331-337.
- Solomakos, N., Pexara, A., Govaris, A. 2012. *Vibrio parahaemolyticus* in seafood - associated outbreaks. *Journal of the Hellenic Veterinary Medical Society* 63 (1) , 54-62.
- Solomakos, N., Govaris, A., Koidis, P., Botsoglou, N. 2008. The antimicrobial effect of thyme essential oil, nisin and their combination against *Escherichia coli* O157:H7 in minced beef during refrigerated storage. *Meat Science* 80 (2), 159-166.
- Solomakos, N., Govaris, A., Koidis, P., Botsoglou, N. 2008. The antimicrobial effect of thyme essential oil, nisin, and their combination against *Listeria monocytogenes* in minced beef during refrigerated storage. *Food Microbiology* 25 (1), 120-127.
- Fragkou, I.A., Solomakos, N., Dagleish, M.P., Cripps, P.J., Papaioannou, N., Boscós, C.M., Ververidis, H.N., Billinis, C., Orfanou, D.C., Govaris, A., Kyriazakis, I., Fthenakis, G.C., 2008. Effects of experimental challenge of ewes with *Mannheimia haemolytica* on subsequent milk composition. *Journal of Dairy Research*, 75, 340-346.
- Solomakos, N., Govaris, A., Angelidis, A.S., Pournaras, S., Burriel, A.R., Kritas, S.K., Papageorgiou, D.K. 2009. Occurrence, virulence genes and antibiotic resistance of *Escherichia coli* O157 isolated from raw bovine, caprine and ovine milk in Greece. *Food Microbiology* 26 (8), 865-871.
- Govaris, A. 2009. Aflatoxins in foods of Animal Origin. *Journal of the Hellenic Veterinary Medical Society*, 60(4): 534-543.
- Govaris, A., Solomakos, N., Pexara, A., Chatzopoulou, P.S. 2010. The antimicrobial effect of oregano essential oil, nisin and their combination against *Salmonella Enteritidis* in minced sheep meat during refrigerated storage. *International Journal of Food Microbiology* 137 (2-3), 175-180.
- Fragkou, I.A., Dagleish, M.P., Papaioannou, N., Cripps, P.J., Boscós, C.M., Ververidis, H.N., Orfanou, D.C., Solomakos, N., Finlayson, J., Govaris, A., Kyriazakis, I., Fthenakis, G.C., 2010. The induction of lymphoid follicle-like structures in the ovine teat duct following experimental infection with *Mannheimia haemolytica*. *Veterinary Journal*, 184, 194-200.
- Botsoglou, E., Govaris, A., Christaki, E., Botsoglou, N. 2010. Effect of dietary olive leaves and/or α -tocopheryl acetate supplementation on microbial growth and lipid oxidation of turkey breast fillets during refrigerated storage. *Food Chemistry* 121 (1), 17-22.
- Govaris, A., Botsoglou, E., Moulas, A., Botsoglou, N. 2010. Effect of dietary olive leaves and rosemary on microbial growth and lipid oxidation of turkey breast during refrigerated storage. *South African Journal of Animal Sciences* 40, 145-155.
- Botsoglou, E., Govaris, A., Moulas, A., Botsoglou, N. 2010. Oxidative stability and microbial growth of turkey breast fillets during refrigerated storage as influenced by feed supplementation with olive leaves, oregano and/or α -tocopheryl acetate. *British Poultry Science* 51, 760-768.
- Pexara, A., Burriel, A., Govaris, A. (2010) *Staphylococcus aureus* and Staphylococcal enterotoxins in foodborne diseases. *Journal of the Hellenic Veterinary Medical Society* 61(4): 316-322.
- Pexara, A., Govaris, A. (2010) *Bacillus cereus*: an important foodborne pathogen. *Journal of the Hellenic Veterinary Medical Society*, 61(2), 313-320.
- Govaris, A., Botsoglou, E., Sergelidis, D., Chatzopoulou, P.S., 2011. Antibacterial activity of oregano and thyme essential oils against *Listeria monocytogenes* and *Escherichia coli* O157:H7 in feta cheese packaged under modified atmosphere. *LWT- Food Science and Technology* 44, 1240-1244.

- Govaris, A., Angelidis, A.S., Katsoulis, K., Pournaras, S., 2011. Occurrence, virulence genes and antimicrobial resistance of *Escherichia coli* O157 in bovine, caprine and ovine carcasses in Greece. *Journal of Food Safety*, 31, 242–249.
- Moatsou, G., and Govaris, A. 2011. White brined cheeses: A diachronic exploitation of small ruminants milk in Greece. *Small Ruminant Research* 101, 113-121.
- Sergelidis D., Abraham A., Anagnostou V., Govaris A., Papadopoulos T., Papa A. 2012. Prevalence, distribution and antimicrobial susceptibility of *Staphylococcus aureus* in ready-to-eat salads and the environment of a salad manufacturing plant in Northern Greece. *Czech Journal of Food Sciences* 30 (3) , 285-291.
- Botsoglou E., Vareltzis P., Giannouli P. and Govaris A. 2012. Effect of modified atmosphere packaging on Halvas Farsalon quality during refrigerated storage. *Italian Journal of Food Science*. 24 (2), 173-181.
- A. Pexara, N. Solomakos, D. Sergelidis, A. Govaris . 2012. Fate of enterotoxigenic *Staphylococcus aureus* and staphylococcal enterotoxins in feta and galotyri cheese. *Journal of Dairy Research* 79 (4), 405-413.
- E. Botsoglou, A. Govaris, I. Ambrosiadis, D. Fletouris. 2013. Olive leaves (*Olea europaea* L.) versus α -tocopheryl acetate as dietary supplements for enhancing the oxidative stability of eggs enriched with very-long-chain n-3 fatty acids. *Journal of the Science of Food and Agriculture* 93 (8): 2053–2060
- E. Botsoglou, A. Govaris, D. Fletouris, N. Botsoglou. 2012. Lipid oxidation of stored eggs enriched with very long chain n-3 fatty acids, as affected by dietary olive leaves (*Olea europea* L.) or α -tocopheryl acetate supplementation. *Food Chemistry* 134 (2) , 1059-1068.
- E. Botsoglou, A. Govaris, D. Fletouris and S. Iliadis. 2013. Olive leaves (*Olea europea* L.) and α -tocopheryl acetate as feed antioxidants for improving the oxidative stability of α -linolenic acid-enriched eggs. *Journal of Animal Physiology and Animal Nutrition* 97 (4), 740-753.
- E. Botsoglou, A. Govaris, D. Fletouris and N. Botsoglou. 2012. Effect of supplementation of the laying hen diet with olive leaves (*Olea europea* L.) on lipid oxidation and fatty acid profile of α -linolenic acid enriched eggs during storage . *British Poultry Science* 53 (4) , 508-519 .
- E. Botsoglou, A. Govaris, D. Fletouris and N. Botsoglou. 2013. Einfluss der verarbeitung auf das fettsäuremuster von mittels fischöl- oder sonnenblumenöl-angereicherten rationen erzeugten frischen und gelagerten Omega-3- und Omega-6-eiern | [Effect of processing on the fatty acid composition of fresh and stored n-3 and n-6 eggs from hens fed diets supplemented with fish or sunflower oil] . *Archiv für Geflügelkunde* 77 (1), 35-42.
- E. Botsoglou, A. Govaris, A. Pexara, D. Fletouris 2012. Effect of processing and storage on the fatty acid composition of n-3 or n-6 fatty acid-enriched eggs. *International Journal of Food Science and Technology* 47 (11) , 2388-2396.
- C. Farrokh K. Jordan, F. Auvray, O. Cerf, K. Glass, H. Oppegaard, S. Raynaud, D. Thevenot, R. Condron, K. De Reu, A. Govaris, K. Heggum, M. Heyndrickx, J. Hummerjohann, D. Lindsay, S. Miszczucha, S. Moussiegt, K. Verstraete. 2013. Review of Shiga-toxin-producing *Escherichia coli* (STEC) and their significance in dairy production. *International Journal of Food Microbiology* 162 (2): 190-212.
- Pexara A., Angelidis A., Govaris A., 2012. Shiga toxin-producing *Escherichia coli* (STEC) food-borne outbreaks. *Journal of the Hellenic Veterinary Medical Society* 63 (1) , 45-53.
- Botsoglou, E., Govaris, A., Ambrosiadis, I., Fletouris, D. 2012. Lipid and protein oxidation of α -linolenic acid-enriched pork during refrigerated storage as influenced by diet supplementation with olive leaves (*Olea europea* L.) or α -tocopheryl acetate. *Meat Science* 92 (4), 525-532.

- Pexara A., Solomakos N., Govaris A. 2013. Prevalence of methicillin-resistant *Staphylococcus aureus* (MRSA) in milk and dairy products. *Journal of the Hellenic Veterinary Medical Society* 64 (1), 17-34 .
- Filioussis, G., Petridou, E., Karavanis, E., Giadinis, N.D., Xexaki, A., Govaris, A., Kritas, S.K. 2013. An outbreak of caprine meningoencephalitis due to *Escherichia coli* O157:H7. *Journal of Veterinary Diagnostic Investigation* 25 (6) , 816-818.
- E. Malissiova, b, A. Tsakalof, I.S. Arvanitoyannis, A. Katsafliaka, A. Katsioulis, P. Tserkezou, M. Koureas, A. Govaris, C. Hadjichristodouloua . 2013. Monitoring Aflatoxin M1 levels in ewe's and goat's milk in Thessaly, Greece; potential risk factors under organic and conventional production schemes. *Food Control*. 34(1): 241-248.
- Evangelopoulou, G., Kritas, S., Govaris, A., Burriel, A.R. 2013. Animal salmonellosis: A brief review of "host adaptation and host specificity" of *Salmonella* spp. *Veterinary World* 6 (10), 703-708.
- Botsoglou, E., Govaris, A., Pexara, A., Ambrosiadis, I., Fletouris, D. 2014. Effect of dietary olive leaves (*Olea europaea* L.) on lipid and protein oxidation of refrigerated stored n-3-enriched pork. *International Journal of Food Science and Technology* 49(1), 42-50.
- Botsoglou, E., Govaris, A., Ambrosiadis, I., Fletouris, D., Papageorgiou, G. 2014. Effect of olive leaf (*Olea europaea* L.) extracts on protein and lipid oxidation in cooked pork meat patties enriched with n-3 fatty acids. *Journal of the Science of Food and Agriculture*. 94(2), 227-234.
- Evangelopoulou, G., Kritas, S., Govaris, A., Burriel, A.R. 2014. Pork Meat as a Potential Source of *Salmonella enterica* subsp. *arizonae* Infection of Man. *Journal of Clinical Microbiology*, doi:10.1128/JCM.02933-13

Congress

- Govaris, A. and Scholefield, J. (1984). Reduced energy usage in retort pouch processing. In *Engineering and Food Vol. 2* (edited by B. M. McKenna). Proceedings of the Third International Congress on Engineering and Food, Dublin, 1983. pp 1003-1011. Barking, Essex; Elsevier Applied Science Publishers.
- Govaris A., (1990). Evaluation of steam-air thermal processing of non rigid canned foods. Proceedings of 3rd Greek Congress of Food Science and Technology Congress. December 1990. Athens pp. 168-169.
- Govaris A. and Gounaris A. (1996). Determination of composition of raw cow's, ewe's and goat's milk mixtures used for production of Feta cheese. Proceedings of 7th Greek Veterinary Congress, November 1996, Thessaloniki, Greece, pp 58.
- Gounaris A and Govaris A (1996). Effect of ripening time on the analysis of Feta cheese for the determination of milk composition. Proceedings of 7th Greek Veterinary Congress, November 1996, Thessaloniki, Greece, pp 59.
- Govaris A and Athanasopoulou F. (2003) Fish processing establishments and hygiene legislation of fish products in Greece. *HYGIENA ALIMENTORUM XXIV* "Poultry, Eggs, Fish and Game—Sources of Safe Foods, June 4-6, 2003 , Štrbské Pleso – Vysoké Tatry SLOVAKIA, Proceedings of "HYGIENA ALIMENTORUM XXIV" pp. 288
- Govaris A., Solomakos N., Rodi A, and Papageorgiou D. (2004) Occurrence of *Escherichia coli* O157:H7 in raw cow's milk in Greece. 3rd Greek Symposium of Hygiene and Technology of Foods, Legislation, Safety, Hygiene and quality of Foods, Veterinary Medical Society of Greece. 18-19 March 2004 Athens, Volume 2, pp 49-51.
- Solomakos N and Govaris A (2005) Bacteriocins and their use in Foods. Proceedings of the 4th Hellenic Veterinary Congress on Farm Animals, Thessaloniki, Greece, p. 111-112.

- Govaris A. 2005. Aflatoxins and ochratoxins in foods of animal origin European College of Veterinary Public Health, Annual Scientific Conference and Annual General Meeting, *Identifying the new, controlling the old*, Glasgow, 25th –26th November 2005.
- Solomakos N and Govaris A (2005) Use of essential oils and bacteriocins as natural additives for seafood preservation. Proceedings of the 2nd Hellenic Congress on Hydrobiology and Fishery, Volos, Greece, p. 139-144.
- Govaris A, Solomakos N, Rodi A and Botsoglou E (2005) Occurrence of *Escherichia coli* O157:H7 in raw ewe's milk in Greece. Proceedings of the 6th International Sheep Veterinary Congress, Crete, Greece, p. 185-186.
- Solomakos N, Govaris A, Koidis P and Botsoglou N (2005) The fate of *Escherichia coli* O157:H7 in refrigerated stored sheep meat treated with oregano essential oil, nisin and their combination. Proceedings of the 6th International Sheep Veterinary Congress, Crete, Greece, p. 291-292.
-
- Solomakos N, Govaris A, Koidis P, Botsoglou N (2006) The behaviour of *Escherichia coli* O157:H7 in refrigerated stored sheep meat treated with oregano essential oil, nisin and their combination. Proceedings of the 10th National Veterinary Congress, Athens, Greece, p. 19.
- M. Yiagnisis, M.N. Alexis, A. Govaris, N. Ioakimidou and F. Athanassopoulou, 2010. Effect of different water renewal rates and oxygen levels on the intestinal microflora of European sea bass *Dicentrarchus labrax* L. and acute stress tolerance. Abstract CD. Aquaculture Europe 2010, Seafarming tomorrow, October 5-8, Porto, Portugal.
- Yiagnisis M, M. N. Alexis, Govaris A., Bitchava K. and F. Athanassopoulou, 2010. The effect of different oxygen levels on the European sea bass health under conditions of acute stress. 2010 International Aquatic Veterinary Conference, Athens, Greece-July 12-19.
- Yiagnisis M., Alexis M.N., Bitchava K., Govaris A. and Athanassopoulou F., 2009. Impact of different levels of oxygen on the aeribial intestinal microflora of sea bass (*Dicentrarchus labrax* L.) 9th Panhellenic Symposium on Oceanography and Fisheries, Patra, 13-16 May, Proceedings.
- M.Yiagnisis, M.N. Alexis, K. Bitchava, A. Govaris and F. Athanassopoulou. Effect of dietary oregano essential oil supplementation on combined infections by pathogenic bacteria-parasites (Sea lice and Copepods) in European sea bass *Dicentrarchus labrax* L., 2009. The 14th EAFP International Conference "Diseases of Fish and Shellfish", Sep 14- 19, 2009, Prague, Czech Republic. Book of Abstracts, O-123 p.139.
- M. Yiagnisis, M. Alexis, A. Govaris and F. Athanasopoulou, 2007. Impact of acute stress on the intestinal microflora of European sea bass *Dicentrarchus labrax* and possible translocation. Book of Abstracts p.349. 13th International Conference on fish and shellfish diseases. 17th-21st September 2007, Grado, Italy.
- Govaris A, Solomakos N, Rodi A, Papageorgiou DK (2006) Occurrence of *Escherichia coli* O157:H7 in raw goat's milk in Greece. Proceedings of the 10th National Veterinary Congress, Athens, Greece, p. 39.
- Solomakos N, Govaris A, Koidis P and Botsoglou N (2006) The behaviour of *Escherichia coli* O157:H7 in Refrigerated Stored Beef Meat Treated with Oregano Essential Oil, Nisin and Their Combination. Poster in Annual Scientific Conference and Annual General Meeting of the European College of Veterinary Public Health (ECVPH), Lyon, France.
- Solomakos N, Govaris A, Koidis P and Botsoglou N (2007) Antimicrobial Activity of Oregano Essential Oil, Nisin And Their Combination Against *Salmonella enteritidis* In Refrigerated Stored Beef Meat. Proceedings of the 5th International Congress on Food Technology, Thessaloniki, Greece, Vol. 2, p 563 - 568.

- Yagnisis M, Alexis M, Solomakos N, Govaris A, Golomazou H, Athanassopoulou F (2007) *Vibrio* species of medical importance, isolated from seawater and marine fish in Greece. Proceedings of the 13th National Congress on Ichthyology. p. 515-518.
- Govaris, A., Giannouli, P., Sakkas, L., Hantziaras, I., Solomakos, N., Pexara, A., Quality and hygienic improvement of foods packaged under modified air packaging conditions with the combination of the natural compounds of nisin or essential oils of Greek herbs. 1st Greek congress of Veterinary Medicine of Productive Animals, Hygiene and Safety of Foods of Animal Origin, Consumer Protection. 14-16 March 2008. Pp 183-184.
- Govaris, A., Giannouli, P., Sakkas, L., Hantziaras, I., Solomakos, N., Pexara, A., Garofalakis, G. Improvement of quality and hygiene of village sausage and halva of Farsala in modified air packaging. 1st Greek Congress of Food Packaging. Poster, 17-18 March 2008, Athens.
- Yagnisis M, Alexis M, Solomakos N, Bithava, K., Govaris A, Athanassopoulou F. The effect of the essential oil of oregano supplemented in feed on the intestinal microflora of *Sparus aurata*. 1st Greek congress of Veterinary Medicine of Productive Animals, Hygiene and Safety of Foods of Animal Origin, Consumer Protection. 14-16 March 2008. Pp 75-76.
- Solomakos N, Govaris A, Koidis P and Botsoglou N (2008) The Antimicrobial Effect of Thyme Essential Oil, Nisin And Their Combination Against *Staphylococcus aureus* In Minced Beef. Proceedings of the HYGIENA ALIMENTORUM XXIX Quality of Meat and Meat Products, Štrbské Pleso, Slovakia, p. 66 - 69.
- Solomakos N, Govaris A, Koidis P and Botsoglou N (2008) The antimicrobial effect of thyme essential oil, nisin and their combination against *Staphylococcus aureus* in minced beef. Proceedings of the 1st Hellenic Congress on meat and products thereof, Athens, Greece, p. 309-312.
- Govaris A, Solomakos N, Botsoglou E (2008) Hygienic improvement of pork meat packed under modified atmosphere conditions with the addition of nisin. Proceedings of the 1st Hellenic Congress on meat and products thereof, Athens, Greece, p. 144-146.
- Solomakos N, Govaris A, Koidis P and Botsoglou N (2008) The combined antimicrobial effect of rosemary essential oil and nisin against *Staphylococcus aureus* in refrigerated stored beef meat. Proceedings of the ECVPH Conference 2008, Thessaloniki, Greece, p. 41.
- Solomakos N, Pexara A, Govaris A (2009) The antimicrobial effect oregano essential oil, nisin and their combination against *Salmonella* Typhimurium in sheep meat. Proceedings of the 11th National Veterinary Congress, Athens, Greece, p. 339-340.
- Fragkou IA, Papaioannou N, Dagleish MP, Cripps PJ, Boscós CM, Ververidis HN, Orfanou DC, Solomakos N, Finlayson J, Govaris A, Kyriazakis I, Fthenakis GC (2009) Role of the inducible-lymphoid-follicle-like structures at the teat duct of ewes during intramammary infection with *Mannheimia haemolytica*. Proceedings of the 11th National Veterinary Congress, Athens, Greece, p. 304-305.
- Solomakos N, Botsoglou E, Govaris A (2009) Hygienic improvement of pasteurized liquid egg under modified atmosphere conditions with the addition of nisin. Proceedings of the 11th National Veterinary Congress, Athens, Greece, p. 98-99.
- Fragkou IA, Dagleish MP, Papaioannou N, Cripps PJ, Boscós CM, Ververidis HN, Orfanou DC, Solomakos N, Finlayson J, Govaris A, Kyriazakis I, Fthenakis GC (2009) Role of the inducible-lymphoid-follicle-like structures at the teat duct of ewes during experimental challenge with *Mannheimia haemolytica*. Proceedings of the 7th International Sheep Veterinary Congress, Stavanger, Norway.
- Solomakos N, Pexara A, Govaris A (2010) Study of the effect of modified atmosphere packaging and the addition of oregano essential oil and nisin on souvlaki

from pork meat during refrigerated storage. Proceedings of the 2nd Hellenic Congress on meat and products thereof, Athens, Greece, p. 314-317.

- Pexara A, Govaris A, Solomakos N (2010) Ochratoxin A in pork meat and pork meat products. Proceedings of the 2nd Hellenic Congress on meat and products thereof, Athens, Greece, p. 354-360.
- Pexara, A., Govaris, A. (2011) Staphylococcus aureus: an important foodborne pathogen. 2nd Greek Veterinary Congress for Farm Animal Medicine, Food Safety and Hygiene, Consumer Protection Proceedings p.
- Pexara, A., Govaris, A. Solomakos, N. (2010) Ochratoxin A in pork meat and pork meat products. Hellenic Congress on meat and products thereof “from stable to table” Proceeding pp. 354-360.
- Pexara, A. Govaris, A. (2009) Aflatoxins in foods of animal origin: human exposure and biological effects. International Workshop: Risk Assessment and Human Exposure to Hazardous Materials Proceedings.

BOOK CHAPTERS

- E. Botsoglou, A. Govaris, D. Fletouris, N. Botsoglou (2010). Use of Saffron (*Crocus sativus* L.) as a Feed Additive for Improving Growth and Meat or Egg Quality in Poultry, In Saffron, Amjad M. Husaini (Editor), Functional Plant Science and Biotechnology 4 (Special Issue 2), pp 98-107, (2010) (ISBN 978-4-903313-67-2).
- Angelidis A., Govaris A. 2012. The behavior of *Listeria monocytogenes* during the manufacture and storage of Greek Protected Designation of Origin (PDO) cheeses. In Nova Publishers (Eds), «*Listeria Infections: Epidemiology, Pathogenesis and Treatment*», Nova Science Publishers, Inc., 400 Oser Avenue, Suite 1600, Hauppauge, NY11788, USA. Web: www.novapublishers.com.
- E. Botsoglou, A. Govaris, D. Fletouris, N. Botsoglou (2013). The use of herbs and their extracts in aquaculture, In P. Angelidis (Eds) “Aspects of Mediterranean Marine Aquaculture” , (pp 177-197), Blue Crab PC Publisher, Chalastra, Greece.