

# **I. ΒΙΟΓΡΑΦΙΚΟ ΣΗΜΕΙΩΜΑ**

## **1. ΑΤΟΜΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ**

Όνοματεπώνυμο: **Νικόλαος Σολωμάκος**  
Όνομα πατρός: Μιχαήλ  
Ημερομηνία γέννησης: 14 Σεπτεμβρίου 1976  
Τόπος γέννησης: Αθήνα  
Οικογενειακή κατάσταση: Παντρεμένος με δύο παιδιά  
Τόπος κατοικίας: Καρδίτσα, Κολοκοιτώνη 27  
Επικοινωνία: Email: [nsolom@vet.uth.gr](mailto:nsolom@vet.uth.gr)  
Τηλέφωνο:2441066024 (εργασίας)  
6972991083 (κινητό)

## **2. ΤΙΤΛΟΙ ΣΠΟΥΔΩΝ**

- Πτυχιούχος του Τμήματος Κτηνιατρικής Πανεπιστημίου Θεσσαλίας (2001)
- Διδάκτορας του Τμήματος Κτηνιατρικής Πανεπιστημίου Θεσσαλίας (2007)

## **3. ΞΕΝΕΣ ΓΛΩΣΣΕΣ**

- Αγγλικά
- Γερμανικά

## **4. ΣΥΜΜΕΤΟΧΗ ΣΕ ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΟΥΣ ΚΑΙ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΟΥΣ ΣΥΛΛΟΓΟΥΣ**

1. Μέλος του Πανελληνίου Κτηνιατρικού Συλλόγου.
2. Μέλος του Γεωτεχνικού Επιμελητηρίου.
3. Μέλος της Ελληνικής Κτηνιατρικής Εταιρείας. Από το 2018 είμαι εκλεγμένο μέλος του Διοικητικού Συμβουλίου της Εταιρείας και Γραμματέας της Διοικούσας Επιτροπής του Κλάδου Κτηνιατρικής Δημόσιας Υγείας και Τροφίμων με τριετή θητεία.
4. Αντεπιτέλλον μέλος της Ελληνικής Κτηνιατρικής Ακαδημίας.
5. Μέλος της Εταιρείας Υγιεινολόγων-Τεχνολόγων Τροφίμων.
6. Μέλος του Συλλόγου Κτηνιάτρων Νομού Καρδίτσας στον οποίο έχω διατελέσει και μέλος του Διοικητικού Συμβουλίου για 1 θητεία.

## **5. ΔΙΑΚΡΙΣΕΙΣ**

- Υποτροφία «ΗΡΑΚΛΕΙΤΟΣ» στα πλαίσια του ΕΠΕΑΕΚ (συγχρηματοδοτούμενο 75% Ε.Ε. και 25% ΥΠΕΠΘ) για την εκπόνηση της διδακτορικής μου διατριβής.

- Βραβείο «ΚΩΝ/ΝΟΣ ΤΑΡΛΑΤΖΗΣ» από την Ελληνική Κτηνιατρική Εταιρεία, 2009
- Προσκεκλημένος κεντρικός ομιλητής στο διεθνές συνέδριο 9<sup>th</sup> SYMPOSIUM “Novel Technologies and Economic Development”, October 21-22, 2011, Leskovac, Serbia
- Μέλος της επιστημονικής επιτροπής του διεθνούς συνεδρίου 10<sup>th</sup> SYMPOSIUM “Novel Technologies and Economic Development”, October 22-23, 2013, Leskovac, Serbia
- Μέλος της επιστημονικής επιτροπής του διεθνούς συνεδρίου 6<sup>th</sup> International Congress on Food Technology “Current Trends and Future Perspectives in the Food sector: From novel concepts to industrial applications”, March 18-19, 2017, Athens, Greece
- Μέλος της Επιστημονικής Επιτροπής Υγιεινής και Ασφάλειας Τροφίμων του 4ου Πανελληνίου Συνεδρίου Κτηνιατρικής Παραγωγικών Ζώων και Υγιεινής Τροφίμων 2017
- Πρόεδρος της Επιστημονικής Επιτροπής Τροφίμων του 14ου Πανελληνίου Κτηνιατρικού Συνεδρίου Παραγωγικών Ζώων και Υγιεινής Τροφίμων 2018
- Μέλος της Θεματικής Συντακτικής Επιτροπής του διεθνούς επιστημονικού περιοδικού “Antibiotics” (Impact Factor 3,893)
- Μέλος της Συντακτικής Επιτροπής του επιστημονικού περιοδικού “Journal of the Hellenic Veterinary Medical Society” Impact Factor 0,327
- Επιμελητής Έκδοσης του ειδικού τεύχους "Antimicrobials and Antimicrobial Resistance in Foodborne Pathogens" του διεθνούς επιστημονικού περιοδικού “Antibiotics” (Impact Factor 3,893)

## **6. ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟ ΕΡΓΟ**

### **I. Προπτυχιακή Διδασκαλία**

- Κατά το ακαδημαϊκό έτος 2003 – 2004 δίδαξα για 2 εξάμηνα τα εργαστήρια του μαθήματος «Τεχνολογία Κρέατος» στο Τμήμα Ζωικής Παραγωγής της Σχολής Τεχνολόγων Γεωπονίας του Τ.Ε.Ι. Λάρισας.
- Στα πλαίσια του ερευνητικού προγράμματος «ΗΡΑΚΛΕΙΤΟΣ» πραγματοποίησα 2 μήνες διδασκαλία με σύμβαση ανάθεσης έργου στο Τμήμα Κτηνιατρικής του Πανεπιστημίου Θεσσαλίας στο μάθημα της Υγιεινής Τροφίμων Ζωικής Προέλευσης.
- Από το Σεπτέμβριο του 2008 έως και το Φεβρουάριο του 2009 (Χειμερινό Εξάμηνο, 8 ώρες/εβδομάδα) δίδαξα (σύμφωνα με τις διατάξεις του άρθρου 5 του Π.Δ. 407/1980) τα μαθήματα «Υγιεινή και Τεχνολογία Γάλακτος & γαλακτοκομικών προϊόντων» και «Υγιεινή Τροφίμων Ζωικής Προέλευσης» στους φοιτητές του Τμήματος Κτηνιατρικής του Πανεπιστημίου Θεσσαλίας, στη βαθμίδα του Επίκουρου Καθηγητή.

- Από το Μάρτιο του 2009 έως τον Αύγουστο του 2009 (Εαρινό εξάμηνο, 8 ώρες/εβδομάδα) δίδαξα (σύμφωνα με τις διατάξεις του άρθρου 5 του Π.Δ. 407/1980) τα μαθήματα «Τεχνολογία Τροφίμων Ζωικής Προέλευσης» και «Υγιεινή Τροφίμων Ζωικής Προέλευσης» στους φοιτητές του Τμήματος Κτηνιατρικής του Πανεπιστημίου Θεσσαλίας, στη βαθμίδα του Επίκουρου Καθηγητή.
- Από τον Σεπτέμβριο του 2009 έως τον Αύγουστο του 2017, δίδαξα στους προπτυχιακούς φοιτητές του Τμήματος Κτηνιατρικής του Πανεπιστημίου Θεσσαλίας:
  - ο «Υγιεινή και Τεχνολογία του Γάλακτος & γαλακτοκομικών προϊόντων» στους φοιτητές του 5<sup>ου</sup> εξαμήνου σπουδών του Τμήματος Κτηνιατρικής του Πανεπιστημίου Θεσσαλίας.
  - ο «Τεχνολογία Τροφίμων Ζωικής Προέλευσης» στους φοιτητές του 6<sup>ου</sup> εξαμήνου σπουδών του Τμήματος Κτηνιατρικής του Πανεπιστημίου Θεσσαλίας.
  - ο «Υγιεινή Τροφίμων Ζωικής Προέλευσης Ι» στους φοιτητές του 8<sup>ου</sup> εξαμήνου σπουδών του Τμήματος Κτηνιατρικής του Πανεπιστημίου Θεσσαλίας.
  - ο «Υγιεινή Τροφίμων Ζωικής Προέλευσης ΙΙ» στους φοιτητές του 9<sup>ου</sup> εξαμήνου σπουδών του Τμήματος Κτηνιατρικής του Πανεπιστημίου Θεσσαλίας.
  - ο «Υγιεινή Τροφίμων Ζωικής Προέλευσης ΙΙΙ» στους φοιτητές του 10<sup>ου</sup> εξαμήνου σπουδών του Τμήματος Κτηνιατρικής του Πανεπιστημίου Θεσσαλίας.
- Από τον Σεπτέμβριο του 2017 έως και σήμερα, μετά την αλλαγή του Προγράμματος Σπουδών, διδάσκω στους προπτυχιακούς φοιτητές του Τμήματος Κτηνιατρικής του Πανεπιστημίου Θεσσαλίας:
  - ο «Τεχνολογία Τροφίμων Ζωικής Προέλευσης και σχετική νομοθεσία» στους φοιτητές του 3<sup>ου</sup> εξαμήνου σπουδών του Τμήματος Κτηνιατρικής του Πανεπιστημίου Θεσσαλίας.
  - ο «Κτηνιατρική δεοντολογία και νομοθεσία» στους φοιτητές του 3<sup>ου</sup> εξαμήνου σπουδών του Τμήματος Κτηνιατρικής του Πανεπιστημίου Θεσσαλίας.
  - ο «Υγιεινή και Τεχνολογία του Γάλακτος & γαλακτοκομικών προϊόντων και σχετική νομοθεσία» στους φοιτητές του 6<sup>ου</sup> εξαμήνου σπουδών του Τμήματος Κτηνιατρικής του Πανεπιστημίου Θεσσαλίας.
  - ο «Υγιεινή Τροφίμων Ζωικής Προέλευσης και σχετική νομοθεσία Ι» στους φοιτητές του 7<sup>ου</sup> εξαμήνου σπουδών του Τμήματος Κτηνιατρικής του Πανεπιστημίου Θεσσαλίας.
  - ο «Υγιεινή Τροφίμων Ζωικής Προέλευσης και σχετική νομοθεσία ΙΙ, πιστοποίηση και σύνταξη εκθέσεων» στους φοιτητές του 8<sup>ου</sup>

εξαμήνου σπουδών του Τμήματος Κτηνιατρικής του Πανεπιστημίου Θεσσαλίας.

- ο «Πρακτική άσκηση στην υγιεινή τροφίμων Ι» στους φοιτητές του 9<sup>ου</sup> εξαμήνου σπουδών του Τμήματος Κτηνιατρικής του Πανεπιστημίου Θεσσαλίας.
- ο «Πρακτική άσκηση στην υγιεινή τροφίμων ΙΙ» στους φοιτητές του 10<sup>ου</sup> εξαμήνου σπουδών του Τμήματος Κτηνιατρικής του Πανεπιστημίου Θεσσαλίας.

## **II. Μεταπτυχιακή διδασκαλία**

1. Από το Νοέμβριο του 2007 και μέχρι σήμερα, διδάσκω στο **Πρόγραμμα Μεταπτυχιακών Σπουδών «Εφαρμοσμένη Δημόσια Υγεία και Περιβαλλοντική Υγιεινή» του Τμήματος Ιατρικής του Πανεπιστημίου Θεσσαλίας:**

- ο 2007-2008: «Τροφιμογενή νοσήματα και πρόληψή τους-ορθές αρχές υγιεινής πρακτικής», 5 ώρες.
- ο 2008-2009: «Τροφιμογενή νοσήματα και πρόληψή τους-ορθές αρχές υγιεινής πρακτικής», 5 ώρες.
- ο 2010-2011: «Πρόληψη τροφιμογενών και υδατογενών νοσημάτων και ορθές αρχές υγιεινής πρακτικής», 3 ώρες.
- ο 2010-2011: «Διαχείριση αποβλήτων – Μακροσκοπικός έλεγχος σφαγίων ζώων και Δημόσια Υγεία», 3 ώρες .
- ο 2011-2012: «Πρόληψη τροφιμογενών και υδατογενών νοσημάτων και ορθές αρχές υγιεινής πρακτικής», 5 ώρες.
- ο 2013-2014: «Ασφάλεια και Ποιότητα Τροφίμων και Υδάτων και Δημόσια Υγεία», 4 ώρες.
- ο 2013-2014: «Πρόληψη τροφιμογενών και υδατογενών νοσημάτων και ορθές αρχές υγιεινής πρακτικής», 3 ώρες.
- ο 2013-2014: «Διαχείριση αποβλήτων – Μακροσκοπικός έλεγχος σφαγίων ζώων και Δημόσια Υγεία», 3 ώρες.
- ο 2014-2015: «Ασφάλεια και Ποιότητα Τροφίμων και Υδάτων και Δημόσια Υγεία», 5 ώρες.
- ο 2014-2015: «Πρόληψη τροφιμογενών και υδατογενών νοσημάτων και ορθές αρχές υγιεινής πρακτικής», 5 ώρες.
- ο 2014-2015: «Διαχείριση αποβλήτων – Μακροσκοπικός έλεγχος σφαγίων ζώων και Δημόσια Υγεία», 2 ώρες.
- ο 2016-2017: «Ασφάλεια και Ποιότητα Τροφίμων και Υδάτων και Δημόσια Υγεία», 4 ώρες.
- ο 2016-2017: «Πρόληψη τροφιμογενών και υδατογενών νοσημάτων και ορθές αρχές υγιεινής πρακτικής», 5 ώρες.
- ο 2016-2017: «Διαχείριση αποβλήτων – Μακροσκοπικός έλεγχος σφαγίων ζώων και Δημόσια Υγεία», 2 ώρες.
- ο 2016-2017: «Εργαστηριακός Έλεγχος Τροφίμων», 7 ώρες.

- 2017-2018: «Ασφάλεια και Ποιότητα Τροφίμων και Υδάτων και Δημόσια Υγεία», 4 ώρες.
  - 2017-2018: «Πρόληψη τροφιμογενών και υδατογενών νοσημάτων και ορθές αρχές υγιεινής πρακτικής», 5 ώρες.
  - 2017-2018: «Διαχείριση αποβλήτων – Μακροσκοπικός έλεγχος σφαγίων ζώων και Δημόσια Υγεία», 3 ώρες.
  - 2017-2018: «Εργαστηριακός Έλεγχος Τροφίμων», 5 ώρες.
  - 2019-2020: «Ασφάλεια και Ποιότητα Τροφίμων και Υδάτων και Δημόσια Υγεία», 4 ώρες.
  - 2019-2020: «Πρόληψη τροφιμογενών και υδατογενών νοσημάτων και ορθές αρχές υγιεινής πρακτικής», 4 ώρες.
  - 2019-2020: «Διαχείριση αποβλήτων – Μακροσκοπικός έλεγχος σφαγίων ζώων και Δημόσια Υγεία», 3 ώρες.
  - 2019-2020: «Εργαστηριακός Έλεγχος Τροφίμων», 5 ώρες.
2. Το Μάιο του 2010 και τον Απρίλιο του 2011 δίδαξα στο **Πρόγραμμα Μεταπτυχιακών Σπουδών με τίτλο: «Υδατοκαλλιέργειες – Παθολογικά προβλήματα εκτρεφόμενων υδρόβιων οργανισμών» του Τμήματος Κτηνιατρικής του Πανεπιστημίου Θεσσαλίας:**
- 28/5/2010–29/5/2010: «Υγιεινή αλιευμάτων και προϊόντων υδατοκαλλιέργειας», 15 ώρες
  - Π. 3/4/2011: «Υγιεινή αλιευμάτων και προϊόντων υδατοκαλλιέργειας», 4 ώρες.
3. Τον Ιανουάριο του 2012 και το Φεβρουάριο του 2013 δίδαξα στο **Πρόγραμμα Μεταπτυχιακών Σπουδών με τίτλο: «Αειφορική Διαχείριση Υδατικού Περιβάλλοντος» του Τμήματος Γεωπονίας Ιχθυολογίας και Υδάτινου Περιβάλλοντος του Πανεπιστημίου Θεσσαλίας**, στα πλαίσια του μαθήματος «Αειφορία στην Τεχνολογία Αλιευμάτων»:
- 31/1/2012 (Τεχνολογία και ποιότητα οστρακοειδών, μαλακοστράκων και μαλακίων - 3 ώρες) και
  - 4/2/2013 (Τεχνολογία και ποιότητα οστρακοειδών, μαλακοστράκων και μαλακίων - 3 ώρες).
4. Από τον Φεβρουάριο του 2016 και μέχρι σήμερα, διδάσκω στο **Πρόγραμμα Μεταπτυχιακών Σπουδών «Η Διατροφή στην Υγεία και στη Νόσο» του Τμήματος Ιατρικής του Πανεπιστημίου Θεσσαλίας:**
- 2015-2016: «Τροφιμογενή νοσήματα στον άνθρωπο, από την κατανάλωση τροφίμων ζωϊκής προέλευσης», 2 ώρες.
  - 2016-2017: «Τροφιμογενή νοσήματα στον άνθρωπο, από την κατανάλωση τροφίμων ζωϊκής προέλευσης», 2 ώρες.
  - 2017-2018: «Τροφιμογενή νοσήματα στον άνθρωπο, από την κατανάλωση τροφίμων ζωϊκής προέλευσης», 2 ώρες.

- 2018-2019: «Τροφιμογενή νοσήματα στον άνθρωπο, από την κατανάλωση τροφίμων ζωϊκής προέλευσης», 2 ώρες.
- 2019-2020: «Τροφιμογενή νοσήματα στον άνθρωπο, από την κατανάλωση τροφίμων ζωϊκής προέλευσης», 2 ώρες.
- 2020-2021: «Τροφιμογενή νοσήματα στον άνθρωπο, από την κατανάλωση τροφίμων ζωϊκής προέλευσης», 2 ώρες.

### **III. Διδασκαλία σε σεμινάρια**

Τον Οκτώβριο του 2010 συμμετείχα ως εκπαιδευτής επιθεωρητών του Ενιαίου Φορέα Ελέγχου Τροφίμων (ΕΦΕΤ) και συναρμόδιων φορέων στο εκπαιδευτικό πρόγραμμα κατάρτισης με τίτλο «Επίσημος έλεγχος στον τομέα των σφαγείων οπληφόρων» (8ώρη εισήγηση).

### **IV. Συγγραφή διδακτικών σημειώσεων**

Συνέβαλλα στη συγγραφή των προπτυχιακών σημειώσεων «Υγιεινή Τροφίμων Ζωικής Προέλευσης και σχετική νομοθεσία II» που διανέμονται στους φοιτητές του 8<sup>ου</sup> εξαμήνου Πεξαρά Α., Σολωμάκος Ν. Γκόβαρης Α. (2016).

### **8. ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ**

1. Από το Σεπτέμβριο του 2003 έως το Σεπτέμβριο του 2004, μέλος της ερευνητικής ομάδας «The occurrence and survival of enteropathogenic *Escherichia coli* O157:H7 in milk and milk products» στην Ελλάδα και Σλοβακία, που χρηματοδοτήθηκε από τη Γενική Γραμματεία Έρευνας και Τεχνολογίας (ΓΓΕΤ). Επιστημονικός υπεύθυνος του προγράμματος ήταν ο Αναπληρωτής Καθηγητής του Τμήματος Κτηνιατρικής του Π.Θ. κ. Αλέξανδρος Γκόβαρης.
2. Από το Νοέμβριο του 2002 έως τον Ιούνιο του 2007 υπήρξα μεταπτυχιακός υπότροφος στο ερευνητικό έργο «Μελέτη της χρήσης βοτάνων και των εκχυλισμάτων αυτών στην συντήρηση του κρέατος και των κρεατοσκευασμάτων» στα πλαίσια του προγράμματος ΗΡΑΚΛΕΙΤΟΣ (ΕΠΕΑΕΚ) που χρηματοδοτήθηκε από το ΥΠΕΠΘ, με επιστημονικό υπεύθυνο τον Αναπληρωτή Καθηγητή του Τμήματος Κτηνιατρικής του Π.Θ. κ. Αλέξανδρο Γκόβαρη.
3. Από το Μάιο του 2008 έως το Δεκέμβριο του 2008, μέλος της ερευνητικής ομάδας στο ερευνητικό έργο «Βελτίωση της ποιότητας και υγιεινής κατάστασης των τροφίμων με συνδυασμό τροποποιημένης ατμόσφαιρας και των φυσικών ουσιών νισίνης και αιθέριων ελαίων ελληνικών βοτάνων» που χρηματοδοτήθηκε από τη Γενική Γραμματεία Έρευνας και Τεχνολογίας (ΓΓΕΤ), με επιστημονικό υπεύθυνο τον Αναπληρωτή Καθηγητή του Τμήματος Κτηνιατρικής του Π.Θ. κ. Αλέξανδρο Γκόβαρη.
4. Μέλος της ερευνητικής ομάδας στο ερευνητικό πρόγραμμα με θέμα: «Μελέτη της παρουσίας του *Staphylococcus aureus* στο αιγοπρόβειο γάλα και των

εντεροτοξινών του στο τυρί φέτα» που χρηματοδοτήθηκε από την Επιτροπή Ερευνών του Π.Θ.

5. 11/2009 έως 11/2011, Επιστημονικός Υπεύθυνος του ερευνητικού προγράμματος «Μελέτη της επίδρασης στο κορινό σουβλάκι της συσκευασίας σε τροποποιημένη ατμόσφαιρα και της προσθήκης του συνδυασμού αιθέριων ελαίων βοτάνων και νισίνης», που χρηματοδοτήθηκε από την Επιτροπή Ερευνών του Πανεπιστημίου Θεσσαλίας
6. Ερευνητικό πρόγραμμα με θέμα «Συντήρηση γραβιέρας Αγράφων σε συσκευασία τροποποιημένης ατμόσφαιρας» στα πλαίσια της δράσης «Κουπόνια καινοτομίας για Μικρομεσαίες επιχειρήσεις» που χρηματοδοτείται από το Επιχειρησιακό Πρόγραμμα «Ανταγωνιστικότητα και Επιχειρηματικότητα» ΕΠΑΝ ΙΙ, Άξονα προτεραιότητας 1 «Δημιουργία και αξιοποίηση της καινοτομίας υποστηριζόμενη από έρευνα και τεχνολογική ανάπτυξη» και από τα περιφερειακά επιχειρησιακά προγράμματα ΠΕΠ του Εθνικού Στρατηγικού Πλαισίου Αναφοράς ΕΣΠΑ και από την ΓΓΕΤ, μέλος της ερευνητικής ομάδας.
7. Ερευνητικό πρόγραμμα με θέμα: «Harmonisation of transmissible disease interpretation in EU (HOTLINE)» που χρηματοδοτήθηκε από την EFSA, μέλος της ερευνητικής ομάδας. Επιστημονικός Υπεύθυνος Επίκουρος Καθηγητής Π.Θ. Π. Κωστούλας.
8. Ερευνητικό πρόγραμμα με θέμα: «Harmonisation of transmissible disease interpretation in EU (HOTLINE)-Εθνική Συμμετοχή 2018» που χρηματοδοτήθηκε από την Γ.Γ.Ε.Τ., μέλος της ερευνητικής ομάδας. Επιστημονικός Υπεύθυνος Επίκουρος Καθηγητής Π.Θ. Π. Κωστούλας.

## **9. ΕΠΙΒΛΕΨΗ/ΕΞΕΤΑΣΗ ΜΕΤΑΠΤΥΧΙΑΚΩΝ ΚΑΙ ΔΙΔΑΚΤΟΡΙΚΩΝ ΔΙΑΤΡΙΒΩΝ**

### **A. Διδακτορικές διατριβές**

Επιβλέπων σε 1 διδακτορική διατριβή υπό εκπόνηση. Καρανάσιου Ευαγγελία με θέμα διατριβής «Μελέτη της παρουσίας της *Yersinia enterocolitica* σε σφάγια χοίρου και προϊόντα κρέατος στην Ελλάδα». 4/2020 – σήμερα. Υπόλοιπα μέλη 3μελούς συμβουλευτικής επιτροπής Α. Γκόβαρης Καθηγητής Πανεπιστημίου Θεσσαλίας και Α. Πεξάρá Επίκουρη Καθηγήτρια Πανεπιστημίου Θεσσαλίας.

Μέλος της 3μελούς συμβουλευτικής επιτροπής σε 1 διδακτορική διατριβή υπό εκπόνηση. Βλάχου Μικέλα με θέμα διατριβής «Παρουσία της Ωχροτοξίνης Α σε σφάγια χοίρου και στο αίμα ανθρώπων στην Ελλάδα». 2/2018 – σήμερα. Επιβλέπουσα Α. Πεξάρá Επίκουρη Καθηγήτρια Πανεπιστημίου Θεσσαλίας.

## **B. Μεταπτυχιακές διατριβές (MSc)**

### **I. Μέχρι σήμερα έχω επιβλέψει 14 (δεκατέσσερις) μεταπτυχιακές διατριβές (MSc).**

1. Μαντζαφλάρα Φωτεινή. Ανίχνευση *Salmonella* spp, *Vibrio* spp και καταμέτρηση *Escherichia coli* σε ζώντα δίθυρα μαλάκια.
2. Ρέτσιου Αποστολία. Μελέτη της επίδρασης της τροποποιημένης ατμόσφαιρας σε υγράλατα φιλέτα μπακαλιάρου κατά τη συντήρησή τους στην ψύξη και κατά του *Vibrio parahaemolyticus*.
3. Οικονόμου Σωτήριος. Μελέτη της παρουσίας *Vibrio parahaemolyticus* σε μύδια.
4. Κουκουρίκη Ελένη. Μελέτη της παρουσίας *Staphylococcus aureus* σε σφάγια χοίρων.
5. Στύλλα Αικατερίνη. Μελέτη της παρουσίας *Listeria monocytogenes* σε αμυγδαλές σφάγιων χοίρων.
6. Ντάλλα Δέσποινα. Μελέτη της αντιμικροβιακής δράσης του αιθέριου ελαίου ρίγανης και του συνδυασμού του με τη συσκευασία τροποποιημένης ατμόσφαιρας κατά της *Escherichia coli* O157:H7 σε τυρί Ανεβατό.
7. Μπίτσια Μάρθα. Μελέτη της παρουσίας αφλατοξίνης M1 σε δείγματα γιαούρτης από την περιοχή της Θεσσαλίας.
8. Κρητικός Παναγιώτης. Το *Vibrio parahaemolyticus* και η σημασία του στην ασφάλεια των αλιευμάτων.
9. Καρανάσιου Ευαγγελία. Η *Yersinia enterocolitica* και η σημασία της στην ασφάλεια του χοιρινού κρέατος.
10. Μπαμπατζιάνη Κυριακή. Μελέτη των οξυγαλακτικών βακτηρίων κατά την Παρασκευή και συντήρηση του τυριού Ανεβατό.
11. Κατσιώνη Βασιλική. Ανίχνευση ισταμίνης σε αλιεύματα που πωλούνται στην αγορά της Θεσσαλίας.
12. Τραχανάς Αλέξανδρος. Μελέτη της παρουσίας Αφλατοξίνης M1 σε τυρί Μετσοβόνη.
13. Τσιαμπαλής Παναγιώτης. Μελέτη της παρουσίας ζυμών και μυκήτων σε γιαούρτη στην περιοχή της Θεσσαλίας.
14. Κοκολογιάννη Δήμητρα. Τροφιμογενείς λοιμώξεις και μακροχρόνιες επιδράσεις στην υγεία του ανθρώπου.

### **II. Μέχρι σήμερα έχω συμμετάσχει στις 3μελείς συμβουλευτικές επιτροπές 35 (τριανταπέντε) μεταπτυχιακών διατριβών.**

1. Καραμαλίνγκας Ιωάννης. Η επίδραση των αυξημένων διαιτητικών επιπέδων της ελαιοκράμβης στην ευζωία, στην ποιότητα σάρκας, στην επιβίωση και στην αύξηση του κοινού κυπρίνου (*Cyprinus carpio* L.).



2. Παππά Κωνσταντίνα. Συγκριτικά αποτελέσματα ανάπτυξης, κόστους παραγωγής και ποιότητα σάρκας των εκτρεφόμενων βιολογικών ψαριών (τσιπούρα, λαυράκι) σε σχέση με τα αντίστοιχα συμβατικά είδη.
3. Καρανάσιος Χρήστος. Εφαρμογή συστημάτων HACCP στην κονσερβοποίηση των ιχθύων.
4. Ζώτος Περικλής. Μικροβιολογική μελέτη για την ολική μεσόφιλη κλωρίδα, τα ψυχρόφιλα βακτήρια, τα *Enterobacteriaceae*, τον *Staphylococcus aureus*, τη *Salmonella* spp. και τη *Listeria monocytogenes* στα καλλιεργούμενα είδη τσιπούρας και λαυρακιού στα σημεία διάθεσης της ευρύτερης περιοχής του νομού Αχαΐας.
5. Δελλής Γεώργιος. Απόδοση φιλετοποίησης της πέστροφας (*Oncorhynchus mykiss*) σε ένα εμπορικό καπνιστήριο ιχθύων της Ηπείρου.
6. Ιωάννου Αθηνά-Δήμητρα. Διερεύνηση της μικροβιολογικής κατάστασης της τσιπούρας (*Sparus aurata*) και του λαυρακιού (*Dicentrarchus labrax*) από ιχθυοπωλεία στην Καρδίτσα.
7. Ντόντου Ιωάννα. Μελέτη της επίδρασης του αιθέριου ελαίου ρίγανης σε μύδια κατά τη συντήρησή τους στην ψύξη και κατά του *Vibrio parahaemolyticus*.
8. Χαϊδούτης Ηλίας. Τοξίνες στα τυριά.
9. Ασλανίδου Σεβαστή. Μικροβιολογικός έλεγχος του παραγόμενου χωριάτικου λουκάνικου στο Νομό Καρδίτσας.
10. Ζουγκουρίδης Τιμόθεος. Συμβολή στη μελέτη του Παραδοσιακού Ποντιακού Καβουρμά από κρέας Αγριόχοιρου.
11. Σακοράφα Χριστίνα. Διερεύνηση αντιβιοαντοχής *Staphylococcus aureus* και *Streptococcus* spp. από βιολογικό και συμβατικό πρόβειο και αίγιο γάλα.
12. Κοντοπούλου Μαρία. Μικροβιολογική κατάσταση σαλατών από μεταποιημένα ζωικά προϊόντα που διακινούνται στην Περιφερειακή Ενότητα Λάρισας.
13. Μπιδέλη Ειρήνη. Μικροβιολογικός έλεγχος τυριών τυρογάλακτος στο νομό Λάρισας.
14. Βουζαράς Δημήτριος. Ανίχνευση της *Coxiella burnetti* και αντισωμάτων της σε γάλα και ορούς αίματος γαλακτοπαραγωγών αγελάδων.
15. Γκατζιώλη Μαρία. Η χρήση προβιοτικών καλλιεργειών στην παραγωγή γαλακτοκομικών προϊόντων.
16. Πατούκα Παρασκευή. Ιογενείς τροφιμογενείς λοιμώξεις.
17. Μαυρικός Γεώργιος. Αντιοξειδωτικές και αντιμικροβιακές ιδιότητες του δενδρολίβανου στο κρέας και στα προϊόντα του.
18. Παππάς Κωνσταντίνος. Ανίχνευση ισταμίνης σε σκομβροειδή ψάρια που πωλούνται στην αγορά της Λάρισας.
19. Τριανταφύλλου Ελευθέριος. Μελέτη της αντιμικροβιακής δράσης του αιθέριου ελαίου ρίγανης και του συνδυασμού του με την τροποποιημένη ατμόσφαιρα κατά του *Vibrio parahaemolyticus* σε μύδια κατά τη συντήρησή τους στην ψύξη.

20. Τριανταφύλλου Ευάγγελος. Η επιβίωση της *Listeria monocytogenes* σε αλλαντικά ωρίμανσης.
21. Τζώτζης Ιωάννης. Μικροβιολογική κατάσταση των έτοιμων προς κατανάλωση σαλατών στις πόλεις της Λάρισας και της Καρδίτσας.
22. Τσαρπαλή Παναγιώτα. Μελέτη των μικροβιολογικών χαρακτηριστικών (αντιβιοαντοχή, τοξινογένεση) στελεχών *Staphylococcus aureus* απομονωθέντα από χοίρους.
23. Συροπούλου. Προσδιορισμός μικροβιακού πληθυσμού στο κρέας με ποσοτική αντίδραση πολυμεράσης.
24. Βλάχου Μικέλα, Μελέτη της παρουσίας Ωκρατοξίνης Α στα σφάγια χοίρου στα σφαγεία της Καρδίτσας.
25. Μαυρίδης Αθανάσιος. Αξιολόγηση της συμβολής της δοκιμής πόλωσης του φθορίζοντος φωτός (FPA) στην ανίχνευση αντισωμάτων κατά των βακτηρίων *Brucella* σε γάλα βοοειδών.
26. Αντωνίου Αναστάσιος. Μικροβιολογική κατάσταση του τυριού Ανεβατό.
27. Καρασμάνογλου Σοφία. Διερεύνηση της συχνότητας παρουσίας και της αντιμικροβιακής ευαισθησίας της *E. coli* στο νωπό αγελαδινό γάλα.
28. Νάτση Αμαλία. Σύγκριση των κυριότερων προτύπων που διαπραγματεύονται την ασφάλεια των τροφίμων με τις γενικές αρχές της υγιεινής των τροφίμων του Codex Alimentarius και τις απαιτήσεις του Κανονισμού (ΕΚ) 852/2004.
29. Τιβικέλη Βαΐα. Μελέτη της επίδρασης διαλυμάτων οργανικών οξέων και γαλακτικών βακτηρίων στη μικροχλωρίδα τεμαχισμένου χοιρινού κρέατος συσκευασμένου υπό κενό.
30. Διαμαντή Μαρία Όλγα. Μακροσκοπικές αλλοιώσεις σε σφάγια μικρών μηρυκαστικών και χοίρων στο νομό Καρδίτσας.
31. Αρκούδα Αμαλία. *Coxiella burnetii* στο γάλα: Ανίχνευση με ανοσολογικές και μοριακές μεθόδους.
32. Σέχου Ιωαννίνα. Μελέτη των οξυγαλακτικών βακτηρίων κατά την παρασκευή και συντήρηση του τυριού γαλοτύρι.
33. Καλυδιανός Ευστάθιος. Μικροβιολογικά και ποιοτικά χαρακτηριστικά του βόειου κρέατος ξηρής ωρίμανσης.
34. Χατζή Βασιλική. Ποικιλομορφία και χαρακτηριστικά της μικροβιολογικής χλωρίδας στο βόειο κρέας ξηρής ωρίμανσης.
35. Κατοή Ελένη. Έλαια πλούσια σε Ω3 λιπαρά οξέα, φυτικής και ζωικής προέλευσης και ο ρόλος τους στην υγεία του ανθρώπου.

#### **Γ. Μέλος της επταμελούς εξεταστικής επιτροπής διδακτορικών διατριβών**

- Συμμετείκα στην 7 μελή εξεταστική επιτροπή της διδακτορικής διατριβής της κας Μαρίας Ε. Γιαγνίση με τίτλο «Επίδραση της καταπόνησης (stress) και του αιθέριου ελαίου ρίγανης στην μικροβιακή χλωρίδα και την υγεία των εκτρεφόμενων θαλασσινών ψαριών τσιπούρας

(*Sparus aurata*) και λαυρακιού (*Dicentrarchus labrax*) στην Ελλάδα» (2010), στο Τμήμα Κτηνιατρικής του Πανεπιστημίου Θεσσαλίας.

#### **Δ. Επίβλεψη εργασιών προπτυχιακών φοιτητών σε συνέδρια**

Νάτσος Γ., Σολωμάκος Ν., Πεξαρά Α. «Το *Vibrio parahaemolyticus* και η σημασία του στην ασφάλεια των αλιευμάτων», η οποία παρουσιάστηκε στη 2η Ημερίδα φοιτητών Κτηνιατρικής, 19 Μαΐου 2012, Θεσσαλονίκη και περιλήψή της δημοσιεύτηκε στον τόμο περιλήψεων σελ. 40-41.

Διακοσάββας Γ., Σολωμάκος Ν., Γκόβαρης Α. «ΕΠΙΔΡΑΣΗ ΤΗΣ ΘΕΡΜΙΚΗΣ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ ΣΤΗΝ ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΚΑΙ ΣΤΗΝ ΥΓΙΕΙΝΗ ΤΟΥ ΓΑΛΑΚΤΟΣ» η οποία παρουσιάστηκε στο 2ο Πανελλήνιο Συνέδριο φοιτητών Κτηνιατρικής, 10-11 Μαΐου 2014, Καρδίτσα και περιλήψή της δημοσιεύτηκε στον τόμο περιλήψεων σελ. 31-32.

Κατέρη Η., Πεξαρά Α., Σολωμάκος Ν. «ΤΡΟΦΙΜΟΓΕΝΕΙΣ ΕΠΙΔΗΜΙΕΣ ΑΠΟ Shiga-τοξινογόνα *Escherichia coli* (Shiga toxin-producing *E. coli*, STEC)» η οποία παρουσιάστηκε στο 2ο Πανελλήνιο Συνέδριο φοιτητών Κτηνιατρικής, 10-11 Μαΐου 2014, Καρδίτσα και περιλήψή της δημοσιεύτηκε στον τόμο περιλήψεων σελ. 33-34.

Γκοτσόπουλος Ε.Κ., Πεξαρά Α., Σολωμάκος Ν. «Η ΣΤΑΦΥΛΟΚΟΚΚΙΚΗ ΤΟΞΙΝΩΣΗ ΣΤΟ ΚΡΕΑ ΚΑΙ ΤΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΤΟΥ» η οποία παρουσιάστηκε στο 2ο Πανελλήνιο Συνέδριο φοιτητών Κτηνιατρικής, 10-11 Μαΐου 2014, Καρδίτσα και περιλήψή της δημοσιεύτηκε στον τόμο περιλήψεων σελ. 37-38.

#### **10. ΔΙΟΙΚΗΤΙΚΟ ΕΡΓΟ**

- 2009 – σήμερα: Μέλος της Γενικής Συνέλευσης του Τμήματος.
- 2009 – σήμερα: Μέλος Επιτροπών του Τμήματος. Από το Σεπτέμβριο του 2020 συμμετέχω :
  - ο Ως συντονιστής στην Επιτροπή διδακτορικών σπουδών
  - ο Ως μέλος στην Επιτροπή διασφάλισης ποιότητας
  - ο Ως μέλος στην Επιτροπή εκπαίδευσης
  - ο Ως μέλος στην Επιτροπή εξωστρέφειας
- Εκλέκτορας σε εκλογές μελών ΔΕΠ στο Τμήμα Κτηνιατρικής του Πανεπιστημίου Θεσσαλίας.
- Μέλος της επιτροπής διαμόρφωσης νέου Προγράμματος Σπουδών του Τμήματος Κτηνιατρικής του Π.Θ. 2014-2016.

#### **11. ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΗΜΕΡΙΔΩΝ- ΣΥΝΕΔΡΙΩΝ**

- Μέλος της Οργανωτικής Επιτροπής της Ημερίδας «Ποιοτική κατάταξη κρέατος – παραδοσιακά ελληνικά κρεατοσκευάσματα», στις 21 Οκτωβρίου, 2010. Η ημερίδα οργανώθηκε από το Εργαστήριο Υγιεινής Τροφίμων Ζωικής Προέλευσης του Τμήματος Κτηνιατρικής του Πανεπιστημίου Θεσσαλίας σε συνεργασία με την Σχολή Κρέατος Λάρισας και την Νομαρχιακή Αυτοδιοίκηση Λάρισας, στο Αμφιθέατρο της Ιατρικής Σχολής (τέως κλινική Κατοίγγρα), του Πανεπιστημίου Θεσσαλίας στη Λάρισα.
- Μέλος της Οργανωτικής Επιτροπής του 4ου Πανελληνίου Συνεδρίου Κτηνιατρικής Παραγωγικών Ζώων και Υγιεινής Τροφίμων 2017

- Μέλος της Οργανωτικής Επιτροπής της Ημερίδας «ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΚΑΙ ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΚΡΕΑΤΟΣ», που πραγματοποιήθηκε στις 15 Μαΐου, 2019. Η ημερίδα οργανώθηκε από το Εργαστήριο Υγιεινής Τροφίμων Ζωικής Προέλευσης του Τμήματος Κτηνιατρικής του Πανεπιστημίου Θεσσαλίας, στο Αμφιθέατρο του Τμήματος Κτηνιατρικής του Πανεπιστημίου Θεσσαλίας στην Καρδίτσα
- Συντονιστής της Ημερίδας ««ΩΜΕΣ ΔΙΑΙΤΕΣ. ΑΣΦΑΛΕΙΣ Ή ΟΧΙ;», που πραγματοποιήθηκε στις 13 Οκτωβρίου, 2019. Η ημερίδα οργανώθηκε από την Ελληνική Κτηνιατρική Εταιρεία, στο Αμφιθέατρο της Εθνικής Σχολής Δημόσιας Υγείας στην Αθήνα
- Συντονιστής στο διαδικτυακό επιστημονικό σεμινάριο (webinar) της Ελληνικής Κτηνιατρικής Εταιρείας με θέμα ««Η ασφάλεια των τροφίμων στην εποχή της πανδημίας COVID-19», που πραγματοποιήθηκε στις 2 Δεκεμβρίου, 2020

## **12. ΠΡΟΣΚΕΚΛΗΜΕΝΕΣ ΟΜΙΛΙΕΣ ΣΕ ΣΥΝΕΔΡΙΑ – ΗΜΕΡΙΔΕΣ**

- Ιούλιος 2008, ημερίδα «Βιολογική κτηνοτροφία και Υγεία αιγοπροβάτων, Σαμαρίνα, (μαζί με τον κ. Αλέξανδρο Γκόβαρη, Καθηγητή του Τμήματος Κτηνιατρικής του Π.Θ.)
- Οκτώβριος 2011, 9<sup>th</sup> SYMPOSIUM “Novel Technologies and Economic Development”, Leskovac, Serbia
- Απρίλιος 2013, Πανελλήνιο Συνέδριο «ΑΚΤΙΝΟΒΟΛΙΕΣ ΚΑΙ ΑΚΤΙΝΟΠΡΟΣΤΑΣΙΑ», Καρδίτσα, (μαζί με την κα Ανδρεάνα Πεξάρá, Λέκτορα του Τμήματος Κτηνιατρικής του Π.Θ.).
- Νοέμβριος 2014, Επιστημονική ημερίδα της Π.Ε.ΤΕ.Τ. «Τεχνολογία-καινοτομία στην επεξεργασία κρέατος-κρεατοσκευασμάτων-γαλακτοκομικών» στα πλαίσια της 3ης έκθεσης MeatDays & Dairy Expo 2014 με θέμα «Φυσικά πρόσθετα στο κρέας και στα προϊόντα του»).
- Νοέμβριος 2015, Επιστημονική ημερίδα της Π.Ε.ΤΕ.Τ. «Τεχνολογία-καινοτομία στην επεξεργασία κρέατος-κρεατοσκευασμάτων-γαλακτοκομικών» στα πλαίσια της 4ης έκθεσης MeatDays 2015 \* με θέμα «Συσκευασία σε συνθήκες τροποποιημένης ατμόσφαιρας. Εφαρμογές στο κρέας και τα προϊόντα του»
- Οκτώβριος 2016, Επιστημονική ημερίδα της Π.Ε.ΤΕ.Τ. «Κρέας - γαλακτοκομικά, από τη θεωρία στην πράξη» στα πλαίσια της 5ης έκθεσης MeatDays 2016 με θέμα «*Escherichia coli* O157:H7. Σημασία στην ασφάλεια του κρέατος και των προϊόντων του»
- Μάιος 2017, «4ο Πανελλήνιο Συνέδριο Κτηνιατρικής Παραγωγικών Ζώων και Υγιεινής Τροφίμων» που διοργανώθηκε από την Ελληνική Κτηνιατρική Εταιρεία στον Βόλο με θέμα «Shiga-toxin *Escherichia coli* (STEC) και ασφάλεια τροφίμων»

- Οκτώβριος 2019, Επιστημονική ημερίδα της Π.Ε.ΤΕ.Τ. “Τεχνολογίες και καινοτομίες στην παραγωγή και συσκευασία Τροφίμων & ποτών”, Ενότητα “Κρέας-Κρεατοσκευάσματα” στα πλαίσια της 5ης έκθεσης FOODTECH 2019

### **13. ΜΕΛΟΣ ΣΥΝΤΑΚΤΙΚΩΝ ΕΠΙΤΡΟΠΩΝ – ΚΡΙΤΗΣ ΕΡΓΑΣΙΩΝ ΣΕ ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΑ ΠΕΡΙΟΔΙΚΑ**

#### **Μέλος Συντακτικών Επιτροπών σε διεθνή επιστημονικά περιοδικά**

- Μέλος της Θεματικής Συντακτικής Επιτροπής (Topic Editorial Board) του διεθνούς επιστημονικού περιοδικού “Antibiotics” Impact Factor 3,893 (συνημμένο Σ22).
- Μέλος της Συντακτικής Επιτροπής (Editorial Board) του επιστημονικού περιοδικού “Journal of the Hellenic Veterinary Medical Society” Impact Factor 0,327 (συνημμένο Σ23).
- Επιμελήτης Έκδοσης του ειδικού τεύχους "Antimicrobials and Antimicrobial Resistance in Foodborne Pathogens" του διεθνούς επιστημονικού περιοδικού “Antibiotics” (Impact Factor 3,893) (συνημμένο Σ24).

#### **Κριτής εργασιών σε διεθνή επιστημονικά περιοδικά**

- *Foods*
- *Antibiotics*
- *Molecules*
- *International Journal of Environmental Research and Public Health*
- *Sustainability*
- *ACS Sustainable Chemistry & Engineering*
- *Applied Sciences*
- *Small Ruminant Research*
- *Journal of Agricultural Science and Technology*
- *Journal of the Hellenic Veterinary Medical Society*
- *The Philippine Agricultural Scientist*

### **14. ΣΥΜΜΕΤΟΧΗ ΣΕ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ ΜΟΡΦΩΤΙΚΩΝ ΑΝΤΑΛΛΑΓΩΝ**

Το χρονικό διάστημα από 23/9/2019 έως 27/9/2019 επισκέφτηκα στα πλαίσια του Erasmus+ το Εργαστήριο Υγιεινής Τροφίμων του Τμήματος Κτηνιατρικής του Wrocław στην Πολωνία.

Στα πλαίσια αυτά πραγματοποίησα δωρη διάλεξη στους υποψήφιους διδάκτορες του Τμήματος Κτηνιατρικής του Wrocław στην Πολωνία με θέμα: “The use of essential oils as natural antimicrobials in meat and meat products” (συνημμένο Σ30).

### **15. ΑΛΛΕΣ ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΕΣ**

Από το 2019 αποτελώ μέλος της «Ομάδας Εργασίας για τα Παραδοσιακά προϊόντα κρέατος» του Ινστιτούτου Προϊόντων Κρέατος του Συνδέσμου Ελληνικών Επιχειρήσεων και Βιομηχανιών Κρέατος – ΣΕΒΕΚ.

Έχω συμβάλλει στον «Οδηγό για τις ελάχιστες απαιτήσεις αναφορικά με την Εφαρμογή Συστήματος Βάσει των Αρχών του HACCP στα Σφαγεία Οπληφόρων» του Τμήματος Σφαγείων, Διεύθυνσης Κτηνιατρικής Δημόσιας Υγείας, Γενική Διεύθυνση Κτηνιατρικής, του Υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων. <http://www.minagric.gr/index.php/el/for-farmer-2/egkatastaseis/egkatastaseis/1615-egxiridioelegxoysfagia>

## **II. ΔΗΜΟΣΙΕΥΣΕΙΣ**

### **A. Διδακτορική Διατριβή**

1. **Μελέτη της αντιμικροβιακής δράσης αιθέριων ελαίων βοτάνων και της νισίνης σε βόειο κρέας, Ν. Μ. Σολωμάκος**, Διδακτορική Διατριβή, Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας, 2007

### **B. Εργασίες σε επιστημονικά περιοδικά με κριτές**

2. **Ν. Σολωμάκος και Α. Γκόβαρης (2004)** Η ρίγανη, το θυμάρι και το φασκόμηλο, ως φυσικά πρόσθετα στα τρόφιμα.

*Journal of the Hellenic Veterinary Medical Society*, 55(1): 75-81.

3. **Ν Σολωμάκος και Α. Γκόβαρης (2005)** Η νισίνη και η χρήση της στα τρόφιμα.

*Journal of the Hellenic Veterinary Medical Society*, 56(2): 122-129.

4. **Α. Γκόβαρης, Ν Σολωμάκος και Α. Πεξαρά (2007)** Ωκρατοξίνη Α και τρόφιμα ζωικής προέλευσης.

*Journal of the Hellenic Veterinary Medical Society*, 58(4): 313-320

5. **N. Solomakos, A. Govaris, P. Koidis, N. Botsoglou (2008)** The antimicrobial effect of thyme essential oil, nisin, and their combination against *Listeria monocytogenes* in minced beef during refrigerated storage.

*Food Microbiology*, 25:120 – 127. Impact Factor: 3,768

6. **N. Solomakos, A. Govaris, P. Koidis and N. Botsoglou (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*, 80:159-166. Impact Factor: 2,816

7. **Ilectra A Fragkou, Nikos Solomakos, Mark P Dagleish, Peter J Cripps, Nikos Papaioannou, Costas M Boscas, Haris N Ververidis, Charalambos Billinis, Denise C. Orfanou, Alexander Govaris, Ilias Kyriazakis, George C. Fthenakis (2008)** Effects of experimental challenge of ewes with *Mannheimia haemolytica* on subsequent milk composition.

*Journal of Dairy Research*, 75:340-346. Impact Factor: 1,724

**8. Georgios Christodoulopoulos, Nikolaos Solomakos, Panagiotis D Katsoulos, Anastasios Minas and Spyridon K Kritas (2008)** Influence of oestrus on the heat stability and other characteristics of milk from dairy goats.

*Journal of Dairy Research*, 75: 64 – 68. Impact Factor: 1,724

**9. Angelidis Panagiotis, Giagnissi Mary, Vatsos Ioannis, Bithava Konstantina, Teliouis Konstantinos, Solomakos Nikolaos, Athanassopoulou Fotini (2008)** Aquaculture bacterial bank in Greece - methodology and first results.

*Scientific Annals of the Danube Delta Institute*, 14: 5-8

**10. Nikolaos Solomakos, Alexandros Govaris, Apostolos S. Angelidis, Spyros Pournaras, Angeliki Rothi Burriel, Spyridon K. Kritas, Demetrios K. Papageorgiou (2009)** Occurrence, virulence genes and antibiotic resistance of *Escherichia coli* O157 isolated from raw bovine, caprine and ovine milk in Greece.

*Food Microbiology*, 26: 865-871. Impact Factor: 3,768

**11. A. Govaris, N. Solomakos, A. Pexara, P.S. Chatzopoulou (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: 175-180. Impact Factor: 3,847

**12. I.A. Fragkou, M.P. Dagleish, N. Papaioannou, P.J. Cripps, C.M. Boscós, H.N. Ververidis, D.C. Orfanou, N. Solomakos, J. Finlayson, A. Govaris, I. Kyriazakis, G.C. Fthenakis (2010)** The induction of lymphoid follicle-like structures in the ovine teat duct following experimental infection with *Mannheimia haemolytica*.

*The Veterinary Journal*, 184: 194–200. Impact Factor: 2,372

**13. Andreana Pexara, Nikolaos Solomakos, Daniil Sergelidis and Alexandros Govaris (2012)** Fate of enterotoxigenic *Staphylococcus aureus* and staphylococcal enterotoxins in Feta and Galotyri cheeses.

*Journal of Dairy Research*, 79: 405-413. Impact Factor: 1,724

**14. Solomakos N, Pexara A, Govaris A (2012)** *Vibrio parahaemolyticus* in seafood-associated outbreaks.

*Journal of the Hellenic Veterinary Medical Society*, 63(1): 65-73. Impact Factor: 0, 273

**15. Pexara A, Solomakos N, Govaris A (2013)** Prevalence of methicillin-resistant *Staphylococcus aureus* in milk and dairy products.

*Journal of the Hellenic Veterinary Medical Society*, 64(1): 17-34. Impact Factor: 0,273

**16. Andreana Pexara, Nikolaos Solomakos, Daniel Sergelidis, Apostolos S. Angelidis, Alexandros Govaris (2016)** Occurrence and antibiotic

resistance of enterotoxigenic *Staphylococcus aureus* in raw ovine and caprine milk in Greece.

*Dairy Science and Technology*, 96: 345-357. Impact Factor: 1,435

**17. Pexara Andreana, Solomakos Nikolaos, Govaris Alexander (2018)** Q fever and seroprevalence of *Coxiella burnetii* in domestic ruminants, *Veterinaria Italiana* 54: 265-279. Impact Factor: 0,843

**18. Pexara A, Solomakos N., Govaris A. (2018)** Q fever and prevalence of *Coxiella burnetii* in milk.

*Trends in Food Science and Technology*, 71: 65-72. Impact Factor: 11,077

**19. Nikolaos Solomakos, Maria Govari, Evropi Botsoglou and Andreana Pexara (2019)** Effect of modified atmosphere packaging on physicochemical and microbiological characteristics of Graviera Agraphon cheese during refrigerated storage.

*Journal of Dairy Research*, 86(4): 483-489. Impact Factor: 1,628

**20. Grammato Evangelopoulou, Nikolaos Solomakos, Anastasios Ioannidis, Andreana Pexara and Angeliki R Burriel (2019)** A comparative study of the antimicrobial activity of oregano, rosemary and thyme essential oils against *Salmonella* spp.

*Biomedical Research and Clinical Practice*, 4: 1-7. Impact Factor: 1,963

**21. Polychronis Kostoulas, Armando Giovannini, Ana Alba, Arianna Comin, Eleftherios Meletis, Simona Iannetti, Sebastian Napp, Ann Lindberg, Nikolaos Solomakos (2019)** Harmonisation Of Transmissible disease Interpretation in the EU (HOTLINE).

EFSA Supporting Publications 16(7): 1678 E

**22. A. Pexara, N. Solomakos, A. Govaris (2020)** Occurrence, antibiotic resistance and enterotoxigenicity of *Staphylococcus* spp. in tonsils of slaughtered pigs in Greece.

*Letters in Applied Microbiology*, 71: 394-399. Impact Factor: 1,89

#### **Γ. Εργασίες δημοσιευμένες σε πρακτικά διεθνών και ελληνικών επιστημονικών συνεδρίων μετά από κρίση σε πλήρη μορφή**

**23. Σολωμάκος Ν, Γκόβαρης Α (2005)** Η χρήση των αιθέριων ελαίων και των βακτηριοσινών ως φυσικά πρόσθετα για τη συντήρηση των αλευμάτων

*2<sup>ο</sup> Πανελλήνιο συνέδριο Υδροβιολογίας-Αλιείας (Προκλήσεις & προοπτικές στο marketing και στην τεχνολογία των ιχθυηρών) 13-14 Μαΐου 2005, Βόλος σελ. 139-144.*

**24. Govaris A, Solomakos N, Rodi A and Botsoglou E. (2005)** Occurrence of *Escherichia coli* O157:H7 in raw ewe's milk in Greece

*6<sup>th</sup> International Sheep Veterinary Congress, 17-21 June 2005, Crete, Greece pp 185-186.*



- 25. 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  
6<sup>th</sup> International Sheep Veterinary Congress, 17-21 June 2005, Crete, Greece και pp 291-292.
- 26. Α. Γκόβαρης, Ν. Σολωμάκος, Α. Ρόδη, Δ. Παπαγεωργίου (2004)** Η παρουσία της *Escherichia coli* O157:H7 στο νωπό γάλα της αγελάδας στην Ελλάδα  
3<sup>ο</sup> Πανελλήνιο Συμπόσιο Υγιεινής και Τεχνολογίας Τροφίμων, 18-19 Μαρτίου 2004, Αθήνα 2: 49 –51.
- 27. M. Yiagnisis, N. Solomakos, E. Golomazou, M. Alexis, K. Bitchava and F. Athanassopoulou (2007)** *Vibrio* species of medical importance, other than cholera, isolated from diseased farmed marine fish in Greece  
“Aquaculture Europe 2007”, 24 - 27 Οκτωβρίου 2007, Istanbul, Turkey pp. 223-224
- 28. Nikolaos Solomakos, Alexandros Govaris, Pavlos Koidis and Nikolaos Botsoglou (2007)** Antimicrobial Activity of Oregano Essential Oil, Nisin And Their Combination Against *Salmonella* Enteritidis In Refrigerated Stored Beef Meat  
5<sup>th</sup> International Congress on Food Technology 2007, Thessaloniki, Greece και Volume 2, pp 563 - 568
- 29. Μαρία Γιαγνίση, Μαρία Αλέξη, Νικόλαος Σολωμάκος, Αλέξανδρος Γκόβαρης, Ελένη Γκολομάζου και Φωτεινή Αθανασοπούλου (2007)** Βακτηρίδια ιατρικής σημασίας του γένους *Vibrio* απομονωμένα από θαλασσινό νερό και ιχθείς στην Ελλάδα.  
13<sup>ο</sup> Πανελλήνιο Συνέδριο Ιχθυολόγων, 27-30 Σεπτεμβρίου 2007, Μυτιλήνη σελ. 515 – 518.
- 30. Solomakos N., Govaris A., Koidis P., Botsoglou N. (2008)** The Antimicrobial Effect of Thyme Essential Oil, Nisin And Their Combination Against *Staphylococcus aureus* In Minced Beef.  
HYGIENA ALIMENTORUM XXIX Quality of Meat and Meat Products, Štrbské Pleso, Slovakia 2008, pp 66 – 69.
- 31. Γκόβαρης Α, Σολωμάκος Ν, Μπότσογλου Ε (2008)** Βελτίωση της υγιεινής κατάστασης χοιρινού κρέατος συσκευασμένου σε συνθήκες τροποποιημένης ατμόσφαιρας με την προσθήκη νισίνης.  
«1<sup>ο</sup> Πανελλήνιο Συνέδριο για το Κρέας και τα προϊόντα του», 10-12 Οκτωβρίου 2008, Αθήνα, σελ. 144-146.
- 32. Σολωμάκος Ν, Γκόβαρης Α, Κοϊδής Π, Μπότσογλου Ν (2008)** Μελέτη της αντιμικροβιακής δράσης του αιθέριου ελαίου θυμαριού, της νισίνης και του συνδυασμού τους κατά του *Staphylococcus aureus* σε κιμά βόειου κρέατος.  
«1<sup>ο</sup> Πανελλήνιο Συνέδριο για το Κρέας και τα προϊόντα του», 10-12 Οκτωβρίου 2008, Αθήνα, σελ. 309-312.
- 33. Α. Πεξαρά, Ν. Σολωμάκος, Α. Γκόβαρης (2010)** Ωκρατοξίνη Α στο χοιρινό κρέας και τα προϊόντα του.

«2<sup>ο</sup> Πανελλήνιο Συνέδριο για το Κρέας και τα προϊόντα του», 10-12 Οκτωβρίου 2010, Αθήνα, σελ. 354-360.

**34. Σολωμάκος Νικόλαος, Πεξαρά Ανδρεάνα, Γκόβαρης Αλέξανδρος (2010)** Μελέτη της επίδρασης στο χοιρινό σουβλάκι της συσκευασίας σε τροποποιημένη ατμόσφαιρα και της προσθήκης συνδυασμού αιθέριου ελαίου ρίγανης και νισίνης.

«2<sup>ο</sup> Πανελλήνιο Συνέδριο για το Κρέας και τα προϊόντα του», 10-12 Οκτωβρίου 2010, Αθήνα, σελ. 314-317.

**35. Σπύρου Χρυσούλα, Σολωμάκος Νικόλαος, Πεξαρά Ανδρεάνα (2011)** Παρουσία *Listeria monocytogenes*, *Staphylococcus aureus* και *Salmonella* spp. σε τυριά τυρογάλακτος στο νομό Τρικάλων.

«4<sup>ο</sup> Πανελλήνιο Συνέδριο Τροφίμων», 11-13 Νοεμβρίου 2011, Θεσσαλονίκη, σελ. 307-312.

**36. Σολωμάκος Νικόλαος, Πεξαρά Ανδρεάνα, Γκόβαρης Αλέξανδρος (2011)** Το *Vibrio parahaemolyticus* και η σημασία του στην ασφάλεια των αλιευμάτων.

«4<sup>ο</sup> Πανελλήνιο Συνέδριο Τροφίμων», 11-13 Νοεμβρίου 2011, Θεσσαλονίκη, σελ. 437-443.

**37. Σολωμάκος Ν., Πεξαρά Α., Γκόβαρης Α. (2012)** Η επίδραση της χορήγησης αιθέριων ελαίων με την τροφή στα ζώα στην υγιεινή κατάσταση του παραγόμενου κρέατος.

«3<sup>ο</sup> Πανελλήνιο Συνέδριο για το Κρέας και τα προϊόντα του», 29-30 Σεπτεμβρίου και 01 Οκτωβρίου 2012, Αθήνα, σελ. 37-43.

**38. Πεξαρά Α., Σολωμάκος Ν., Γκόβαρης Α. (2012)** Η σταφυλοκοκκική τοξίνωση στο κρέας και τα προϊόντα του.

«3<sup>ο</sup> Πανελλήνιο Συνέδριο για το Κρέας και τα προϊόντα του», 29-30 Σεπτεμβρίου και 01 Οκτωβρίου 2012, Αθήνα, σελ. 492-501.

**39. Ασλανίδου Σεβαστή, Σολωμάκος Νικόλαος, Πεξαρά Ανδρεάνα (2012)** Μικροβιολογική κατάσταση του παραγόμενου κωριάτικου λουκάνικου στο νομό Καρδίτσας.

«3<sup>ο</sup> Πανελλήνιο Συνέδριο για το Κρέας και τα προϊόντα του», 29-30 Σεπτεμβρίου και 01 Οκτωβρίου 2012, Αθήνα, σελ. 518-525.

**40. Σολωμάκος Νικόλαος, Πεξαρά Ανδρεάνα, Γκόβαρης Αλέξανδρος (2015)** Μελέτη της αντιμικροβιακής δράσης μίγματος αιθέριων ελαίων (ρίγανης, θυμαριού και δενδρολίβανου), της νισίνης και του συνδυασμού τους κατά της *Listeria monocytogenes* σε κιμά βόειου κρέατος.

«Πανελλήνιο Συνέδριο για το Κρέας και τα προϊόντα του», 27 Φεβρουαρίου-1 Μαρτίου 2015, Θεσσαλονίκη, σελ. 245-249.

**41. Σολωμάκος Νικόλαος, Πεξαρά Ανδρεάνα, Γκόβαρης Αλέξανδρος (2015)** Μελέτη της αντιμικροβιακής δράσης του συνδυασμού αιθέριου ελαίου δενδρολίβανου και νισίνης κατά του *Staphylococcus aureus* και *Escherichia coli* O157:H7 σε χοιρινό σουβλάκι σε συνθήκες τροποποιημένης ατμόσφαιρας.

«Πανελλήνιο Συνέδριο για το Κρέας και τα προϊόντα του», 27 Φεβρουαρίου-1 Μαρτίου 2015, Θεσσαλονίκη, σελ. 270-274.

**42. Πεξαρα Ανδρεάνα, Σολωμάκος Νικόλαος, Γκόβαρης Αλέξανδρος (2015)** Τα πρόσθετα στο κρέας και στα προϊόντα του σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία.

«Πανελλήνιο Συνέδριο για το Κρέας και τα προϊόντα του», 27 Φεβρουαρίου-1 Μαρτίου 2015, Θεσσαλονίκη, σελ. 193-200.

**43. Κουκουρίκη Ελένη, Σολωμάκος Νικόλαος, Πεξαρα Ανδρεάνα, Γκόβαρης Αλέξανδρος (2017)** Μελέτη της παρουσίας του *Staphylococcus aureus* σε σφάγια χοίρων από βιομηχανικά σφαγεία στη Θεσσαλία.

«Πανελλήνιο Συνέδριο για το Κρέας και τα προϊόντα του», 3-5 Φεβρουαρίου 2017, σελ. 341-344.

**44. Σολωμάκος Νικόλαος, Πεξαρα Ανδρεάνα, Γκόβαρης Αλέξανδρος (2019)** Μελέτη της αντιμικροβιακής δράσης του αιθέριου ελαίου ρίγανης, της νισίνης και του συνδυασμού τους κατά της *Listeria monocytogenes* σε κιμά βόειου κρέατος.

«6<sup>ο</sup> Πανελλήνιο Συνέδριο για το Κρέας και τα προϊόντα του», 1-3 Φεβρουαρίου 2019, Θεσσαλονίκη, σελ. 478-482.

#### **Δ. Εργασίες δημοσιευμένες σε πρακτικά ελληνικών και διεθνών επιστημονικών συνεδρίων σε μορφή περιλήψεων**

**45. Σολωμάκος Ν. και Γκόβαρης Α. (2005)** Οι βακτηριοσίνες και η χρήση τους στα τρόφιμα.

4<sup>ο</sup> Πανελλήνιο Συνέδριο Κτηνιατρικής Παραγωγικών Ζώων, 24-26 Φεβρουαρίου 2005, Θεσσαλονίκη, πρακτικά σελ. 111-112.

**46. Σολωμάκος Ν, Γκόβαρης Α, Κοϊδης Π, Μπότσογλου Ν (2006)** Η συμπεριφορά της *Escherichia coli* O157:H7 σε πρόβειο κρέας στο οποίο προστέθηκαν, μεμονωμένα ή σε συνδυασμό, αιθέριο έλαιο ρίγανης και νισίνη κατά τη συντήρησή του στη ψύξη.

10<sup>ο</sup> Πανελλήνιο Κτηνιατρικό Συνέδριο, 16-19 Φεβρουαρίου 2006, Αθήνα, πρακτικά σελ. 19.

**47. Α. Γκόβαρης, Ν. Σολωμάκος, Α. Ρόδη, Δ.Κ. Παπαγεωργίου (2006)** Η παρουσία της *Escherichia coli* O157:H7 στο νωπό αίγαιο γάλα στην Ελλάδα.

10<sup>ο</sup> Πανελλήνιο Κτηνιατρικό Συνέδριο, 16-19 Φεβρουαρίου 2006, Αθήνα, πρακτικά σελ. 39.

**48. Κατσούλης Κωνσταντίνος, Σολωμάκος Νικόλαος και Γκόβαρης Αλέξανδρος (2006)** Παρουσία της εντεροαιμορραγικής *Escherichia coli* O157:H7 στα σφάγια μηρυκαστικών στην Ελλάδα.

1<sup>ο</sup> Πανελλήνιο Συνέδριο ΔΕΔΥΤ, Ιούνιος 2006, Θεσσαλονίκη.

**49. 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.

*Annual Scientific Conference and Annual General Meeting of the European College of Veterinary Public Health (ECVPH), December 7-8 2006, Lyon, France, πρακτικά σελ. 22.*

**50. Π.Δ. Κατσούλος, Ν. Σολωμάκος, Γ. Χριστοδουλόπουλος (2007)**

Μελέτη της επίδρασης του κλινοπιλόλιθου στην παραγωγικότητα των αιγών γαλακτοπαραγωγής όταν προστίθεται στην τροφή τους.

23<sup>ο</sup> Επιστημονικό Συνέδριο της Ελληνικής Ζωοτεχνικής Εταιρείας, 3 - 5 Οκτωβρίου 2007, Βόλος.

**51. Α. Γκόβαρης, Π. Γιαννούλη, Λ. Σακκάς, Η. Χαντζιάρας, Ν. Σολωμάκος, Α. Πεξαρά, Γ. Γαροφαλάκης (2008)**

Βελτίωση της ποιότητας και υγιεινής κατάστασης του χωριάτικου λουκάνικου και χαλβά Φαρσάλων σε συσκευασία τροποποιημένης ατμόσφαιρας.

1<sup>ο</sup> Πανελλήνιο Συνέδριο Συσκευασίας Τροφίμων, 17-18 Μαρτίου 2008, Αθήνα

**52. Γιαγνίση Μ., Αλέξη Μ., Σολωμάκος Ν., Μπιτκαβά Κ., Γκόβαρης Α., Αθανασοπούλου Φ. (2008)**

Η επίδραση του αιθέριου ελαίου ρίγανης ως διατροφικού συμπληρώματος, στη μικροβιολογική κλωρίδα του εντέρου της τοπιούρας *Spartus aurata*.

1<sup>ο</sup> Πανελλήνιο Συνέδριο Κτηνιατρικής Παραγωγικών Ζώων, Υγιεινής – Ασφάλειας Τροφίμων Ζωικής Προέλευσης και Προστασίας του Καταναλωτή, 14 -16 Μαρτίου 2008, Αθήνα, πρακτικά σελ 75-76.

**53. Αγγελίδης Π., Γιαγνίση Μ., Βάτσος Ι., Μπιτκαβά Κ., Τελιούσης Κ., Σολωμάκος Ν., Αθανασοπούλου Φ. (2008)**

Διερεύνηση – συλλογή των παθογόνων βακτηριδιακών στελεχών που εμφανίζονται στις ελληνικές υδατοκαλλιέργειες.

1<sup>ο</sup> Πανελλήνιο Συνέδριο Κτηνιατρικής Παραγωγικών Ζώων, Υγιεινής – Ασφάλειας Τροφίμων Ζωικής Προέλευσης και Προστασίας του Καταναλωτή, 14 -16 Μαρτίου 2008, Αθήνα, πρακτικά σελ 77-78.

**54. Α. Γκόβαρης, Π. Γιαννούλη, Λ. Σακκάς, Η. Χαντζιάρας, Σολωμάκος Ν., Πεξαρά Α. (2008)**

Βελτίωση της ποιότητας και υγιεινής κατάστασης των τροφίμων με συνδυασμό συσκευασίας τροποποιημένης ατμόσφαιρας και των φυσικών ουσιών νισίνης και αιθέριων ελαίων Ελληνικών βοτάνων.

1<sup>ο</sup> Πανελλήνιο Συνέδριο Κτηνιατρικής Παραγωγικών Ζώων, Υγιεινής – Ασφάλειας Τροφίμων Ζωικής Προέλευσης και Προστασίας του Καταναλωτή, 14 -16 Μαρτίου 2008, Αθήνα, πρακτικά σελ 183-184.

**55. Ν. Σολωμάκος, Α. Γκόβαρης, Π. Κοΐδης, Ν. Μπότσογλου (2008)**

Μελέτη της αντιμικροβιακής δράσης του αιθέριου ελαίου θυμαριού, της νισίνης και του συνδυασμού τους κατά της *Escherichia coli* O157:H7 σε κιμά βόειου κρέατος.

Η εργασία αυτή παρουσιάστηκε στο 1<sup>ο</sup> Πανελλήνιο Συνέδριο Κτηνιατρικής Παραγωγικών Ζώων, Υγιεινής – Ασφάλειας Τροφίμων Ζωικής Προέλευσης και Προστασίας του Καταναλωτή, 14 -16 Μαρτίου 2008, Αθήνα και περίληψή της δημοσιεύτηκε στα πρακτικά σελ 222.

**56. Ν. Σολωμάκος, Α. Γκόβαρης, Π. Κοΐδης, Ν. Μπότσογλου (2008)**

Μελέτη της αντιμικροβιακής δράσης του αιθέριου ελαίου θυμαριού, της νισίνης και του συνδυασμού τους κατά της *Listeria monocytogenes* σε κιμά βόειου κρέατος.

1<sup>ο</sup> Πανελλήνιο Συνέδριο Κτηνιατρικής Παραγωγικών Ζώων, Υγιεινής – Ασφάλειας Τροφίμων Ζωικής Προέλευσης και Προστασίας του Καταναλωτή, 14 -16 Μαρτίου 2008, Αθήνα, πρακτικά σελ 223-224.

**57. Πεξαρά Α., Σολωμάκος Ν., Γκόβαρης Α. (2008)** Ικνηλασιμότητα: Ισχύουσα νομοθεσία κατά την σφαγή, τεμαχισμό και περαιτέρω επεξεργασία του κρέατος.

Ημερίδα «Ικνηλασιμότητα αγροτικών προϊόντων, από το κωράφι στο πιάτο», που οργανώθηκε από την Τεχνολογική Πλατφόρμα Τροφίμων του Περιφερειακού Πόλου Θεσσαλίας και την Ανώνυμη Εταιρεία Έρευνας και τεχνολογικής Ανάπτυξης της Βιομηχανίας Τροφίμων (ΕΤΑΤ), 15 Μαρτίου 2008, Βόλος.

**58. 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.

Παρουσιάστηκε στο διεθνές συνέδριο *European College of Veterinary Public Health (ECVPH) Conference, December 4-5 2008, Thessaloniki, Greece* και δημοσιεύτηκε στα πρακτικά σελ. 41.

**59. 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*.

7<sup>th</sup> *International Sheep Veterinary Congress, Stavanger, Norway*, πρακτικά σελ. 59.

**60. Σολωμάκος Ν, Μπότσογλου Ε, Γκόβαρης Α (2009)** Βελτίωση της υγιεινής κατάστασης παστεριωμένου αυγού συσκευασμένου σε συνθήκες τροποποιημένης ατμόσφαιρας με την προσθήκη νισίνης

11<sup>ο</sup> Πανελλήνιο Κτηνιατρικό Συνέδριο, 19-22 Μαρτίου 2009, Αθήνα, πρακτικά σελ 98-99.

**61. Σολωμάκος Ν, Πεξαρά Α, Γκόβαρης Α (2009)** Μελέτη της αντιμικροβιακής δράσης του αιθέριου ελαίου ρίγανης, της νισίνης και του συνδυασμού τους κατά της *Salmonella Typhimurium* σε πρόβειο κρέας

11<sup>ο</sup> Πανελλήνιο Κτηνιατρικό Συνέδριο, 19-22 Μαρτίου 2009, Αθήνα, σελ 339-340.

**62. Η.Α. Φράγκου, Ν. Παπαϊωάννου, Μ.Ρ. Dagleish, Ρ.Ρ. Cripps, Κ.Μ. Μπόσκος, Χ.Ν. Βερβερίδης, Δ.Κ. Ορφανού, Ν. Σολωμάκος, Ρ. Finlayson, Α. Γκόβαρης, Η. Κυριαζάκης, Γ.Χ. Φθενάκης (2009)** Ρόλος των λεμφοειδών θυλακίων στη θηλή των προβατινών κατά την ενδομαστική μόλυνση με *Mannheimia haemolytica*.

11<sup>ο</sup> Πανελλήνιο Κτηνιατρικό Συνέδριο, 19-22 Μαρτίου 2009, Αθήνα, πρακτικά σελ 304-305.

**63. Πεξαρά Α., Σολωμάκος Ν., Γκόβαρης Α. (2010) Έλεγχος κρέατος: Νομοθετικό πλαίσιο.**

Ημερίδα «Ποιοτική κατάταξη κρέατος – Παραδοσιακά ελληνικά κρεατοσκευάσματα», που διοργανώθηκε από το Εργαστήριο Υγιεινής Τροφίμων Ζωικής Προέλευσης του Τμήματος Κτηνιατρικής του Πανεπιστημίου Θεσσαλίας, Λάρισα, 21 Οκτωβρίου 2010.

**64. Μπιλλίνης Χ., Γκόβαρης Α., Κραμποβίτης Η., Αθανασοπούλου Φ., Φθενάκης Γ.Χ., Λεοντίδης Λ., Μπουριέλ Α., Τόντης Δ., Παππάς Ι., Γαλάτος Α.Δ., Χριστοδουλόπουλος Γ., Αμοιρίδης Γ., Κοντοπίδης Γ., Σαριδομιχελάκης Μ.Ν., Πούρλης Α., Μανωλάκου Α., Θεοδοσιάδου Α., Γκουλέτσου Π.Γ., Γιάννενας Η., Πανταζής Π., Πεξαρά Α., Τσιώλη Β., Κωστούλας Π., Σολωμάκος Ν., Σιδέρη Α., Παπασιός Β., Βαλάση Ε., Αθανασίου Α.Β., Λευκαδίτης Μ., Κουτουλής Κ., Τσαλή Ε., Μαυρογιάννη Β.Σ., Πετανίδης Θ. (2011)** Εκπαίδευση στην κτηνιατρική των παραγωγικών ζώων και την υγιεινή και ασφάλεια τροφίμων ζωικής προέλευσης στο Τμήμα Κτηνιατρικής του Πανεπιστημίου Θεσσαλίας.

*2<sup>ο</sup> Πανελλήνιο Συνέδριο Κτηνιατρικής Παραγωγικών Ζώων, Υγιεινής-Ασφάλειας Τροφίμων Ζωικής Προέλευσης & Προστασίας Καταναλωτή, Θεσσαλονίκη 18-20 Μαρτίου 2011, πρακτικά σελ. 76-77.*

**65. Σολωμάκος Ν., Savic D. (2011)** Μελέτη της αντιμικροβιακής δράσης του συνδυασμού αιθέριου ελαίου ρίγανης και νισίνης κατά του *Staphylococcus aureus* και *Escherichia coli* O157:H7 σε κορινό σουβλάκι σε συνθήκες τροποποιημένης ατμόσφαιρας.

*2<sup>ο</sup> Πανελλήνιο Συνέδριο Κτηνιατρικής Παραγωγικών Ζώων, Υγιεινής-Ασφάλειας Τροφίμων Ζωικής Προέλευσης & Προστασίας Καταναλωτή, Θεσσαλονίκη 18-20 Μαρτίου 2011, πρακτικά σελ. 193-194.*

**66. Σολωμάκος Ν., Savic D. (2011)** Μελέτη της επίδρασης στο κορινό σουβλάκι της προσθήκης συνδυασμού αιθέριου ελαίου δενδρολίβανου και νισίνης σε συνθήκες τροποποιημένης ατμόσφαιρας.

*2<sup>ο</sup> Πανελλήνιο Συνέδριο Κτηνιατρικής Παραγωγικών Ζώων, Υγιεινής-Ασφάλειας Τροφίμων Ζωικής Προέλευσης & Προστασίας Καταναλωτή, Θεσσαλονίκη 18-20 Μαρτίου 2011, πρακτικά σελ. σελ. 194.*

**67. Χ. Σπύρου, Α. Πεξαρά, Ν. Σολωμάκος (2011)** Μικροβιολογικός έλεγχος δειγμάτων μυζήθρας στο νομό Τρικάλων.

*2<sup>ο</sup> Πανελλήνιο Συνέδριο του Φόρουμ Δημόσιας Υγείας και Κοινωνικής Ιατρικής, 25-27 Νοεμβρίου 2011, Λάρισα, πρακτικά σελ. 91.*

**68. Nikolaos Solomakos (2011)** The potential use of essential oils as antimicrobial additives in meat and meat products.

*Προσκεκλημένη εισήγηση στο διεθνές συνέδριο 9<sup>th</sup> SYMPOSIUM "Novel Technologies and Economic Development", October 21-22, 2011, Leskovac, Serbia, πρακτικά σελ 39.*

**69. Solomakos N, Savic D (2011)** Antimicrobial effect of modified atmosphere packaging and the addition of rosemary essential oil and nisin against *Staphylococcus aureus* in «souvlaki» made from pork meat during refrigerated storage.

*30th World Veterinary Congress, 10-14 October 2011, Cape Town, South Africa, πρακτικά σελ 145.*

**70. Σ. Ασλανίδου, Α. Πεξαρά, Ν. Σολωμάκος, Α. Γκόβαρης (2012)** Διερεύνηση της παρουσίας *Listeria monocytogenes*, *Staphylococcus aureus* και *Salmonella* spp. σε χωριάτικα λουκάνικα στο νομό Καρδίτσας.

*12<sup>ο</sup> Πανελλήνιο Κτηνιατρικό Συνέδριο, 5-8 Απριλίου 2012, Αθήνα και περίληψή της δημοσιεύτηκε στο cd με τα πρακτικά του συνεδρίου.*

**71. Ι. Ντόντου, Ν. Σολωμάκος, Α. Πεξαρά, Α. Γκόβαρης (2012)** Μελέτη της επίδρασης αιθέριου ελαίου ρίγανης σε μύδια κατά τη συντήρησή τους στην ψύξη.

*12<sup>ο</sup> Πανελλήνιο Κτηνιατρικό Συνέδριο, 5-8 Απριλίου 2012, Αθήνα και περίληψη της δημοσιεύτηκε στο cd με τα πρακτικά του συνεδρίου.*

**72. Σολωμάκος Ν και Πεξαρά Α (2013)** Εφαρμογές των ακτινοβολιών στα τρόφιμα.

*Πανελλήνιο Συνέδριο «ΑΚΤΙΝΟΒΟΛΙΕΣ ΚΑΙ ΑΚΤΙΝΟΠΡΟΣΤΑΣΙΑ», 6-7 Απριλίου 2013, Καρδίτσα και περίληψη της δημοσιεύτηκε στο cd με τα πρακτικά του συνεδρίου.*

**73. Lefteris Triantafyllou, Nikolaos Solomakos, Andreana Pexara, Alexander Govaris (2014)** Antimicrobial effect of oregano essential oil against *Vibrio parahaemolyticus* on mussels (*Mytilus galloprovincialis*) during refrigerated storage.

*Διεθνές συνέδριο “International VETistanbul group Congress”, April 28-30 2014, Istanbul, Turkey και δημοσιεύτηκε στα πρακτικά σελ. 25.*

**74. Lefteris Triantafyllou, Nikolaos Solomakos, Andreana Pexara, Alexander Govaris (2014)** Effect of oregano essential oil on mussels (*Mytilus galloprovincialis*) during refrigerated storage.

*Διεθνές συνέδριο “International VETistanbul group Congress”, April 28-30 2014, Istanbul, Turkey και δημοσιεύτηκε στα πρακτικά σελ. 28.*

**75. Δ. Βουζαράς, Ν. Σολωμάκος, Α. Πεξαρά, Α. Γκόβαρης (2014)** Μελέτη της παρουσίας αφλατοξίνης M1 σε νωπό πρόβειο και αίγιο γάλα στην περιοχή της Θεσσαλίας.

*3ο Πανελλήνιο Συνέδριο Κτηνιατρικής Παραγωγικών Ζώων και Υγιεινής Τροφίμων, 2-4 Μαΐου 2014, Ιωάννινα, πρακτικά σελ. 163.*

**76. Ν. Σολωμάκος, Μ. Γκόβαρη, Ε. Μπότσογλου, Α. Πεξαρά (2014)** Επίδραση της συσκευασίας τροποποιημένης ατμόσφαιρας στη λιπιδική υπεροξειδωση και την ανάπτυξη τροφιμογενών παθογόνων (*Listeria monocytogenes*, *Staphylococcus aureus*, *Escherichia coli* O157:H7, *Salmonella typhimurium*) σε γραβιέρα Αγράφων που συντηρείται σε ψύξη.

*3ο Πανελλήνιο Συνέδριο Κτηνιατρικής Παραγωγικών Ζώων και Υγιεινής Τροφίμων, 2-4 Μαΐου 2014, Ιωάννινα, πρακτικά σελ. 163-164.*

**77. Α. Πεξαρά, Ν. Σολωμάκος, Δ. Σεργκελίδης, Α. Γκόβαρης (2014)** Η παρουσία του εντεροτοξινογόνου *Staphylococcus aureus* στο παραγόμενο αιγοπρόβειο γάλα στη Θεσσαλία.

*3ο Πανελλήνιο Συνέδριο Κτηνιατρικής Παραγωγικών Ζώων και Υγιεινής Τροφίμων, 2-4 Μαΐου 2014, Ιωάννινα, πρακτικά σελ. 163-164.*

**78. Τ. Ζουγκουρίδης, Ν. Σούλτος, Τ. Μάγρα, Α. Παπαβέργου, Ν. Σολωμάκος, Ι. Αμβροσιάδης (2014)** Επίδραση της αναθέρμανσης στη μικροβιολογική κατάσταση του παραδοσιακού ποντιακού καβουρμά από κρέας αγριόχοιρου.

*3ο Πανελλήνιο Συνέδριο Κτηνιατρικής Παραγωγικών Ζώων και Υγιεινής Τροφίμων, 2-4 Μαΐου 2014, Ιωάννινα, πρακτικά σελ. 171.*

- 79. Σ. Ασλανίδου, Θ. Θεοχαρίδης, Α. Κουκούλης, Χ. Χαραλαμπίδης, Β. Πλόσκα, Ν. Σολωμάκος, Α. Γκόβαρης (2014)** Κατηγορίες παραγόμενων ζωικών υποπροϊόντων κατά τη διαδικασία σφαγής σε εγκεκριμένο σφαγείο τριών γραμμών, διαχείριση αυτών και κατάρτιση ισοζυγίου.  
*3ο Πανελλήνιο Συνέδριο Κτηνιατρικής Παραγωγικών Ζώων και Υγιεινής Τροφίμων, 2-4 Μαΐου 2014, Ιωάννινα, πρακτικά σελ. 171.*
- 80. Κ. Παππάς, Α. Πεξάρá, Ν. Σολωμάκος, Α. Γκόβαρης (2014)** Μελέτη της παρουσίας της ισταμίνης σε ιχθύες από την αγορά της Λάρισας.  
*3ο Πανελλήνιο Συνέδριο Κτηνιατρικής Παραγωγικών Ζώων και Υγιεινής Τροφίμων, 2-4 Μαΐου 2014, Ιωάννινα, πρακτικά σελ. 194.*
- 81. Ε. Τριανταφύλλου, Ν. Σολωμάκος, Α. Πεξάρá, Α. Γκόβαρης (2014)** Αντιμικροβιακή δράση του αιθέριου ελαίου ρίγανης σε μύδια συσκευασμένα σε συνθήκες τροποποιημένης ατμόσφαιρας κατά τη συντήρησή τους στην ψύξη.  
*3ο Πανελλήνιο Συνέδριο Κτηνιατρικής Παραγωγικών Ζώων και Υγιεινής Τροφίμων, 2-4 Μαΐου 2014, Ιωάννινα, πρακτικά σελ 194-195.*
- 82. Γκόβαρη Μ., Πεξάρá Α., Σολωμάκος Ν. (2014)** Νιτρικά και νιτρώδη άλατα στα τρόφιμα: Σημασία για την υγεία του καταναλωτή.  
*5ο Πανελλήνιο Συνέδριο του Φόρουμ Δημόσιας Υγείας και Κοινωνικής Ιατρικής, 21-23 Νοεμβρίου 2014, Θεσσαλονίκη, πρακτικά σελ 137.*
- 83. Αγά Β., Ασλανίδου Σ., Μήλιος Κ., Αυγερινίδου Λ., Σολωμάκος Ν., Γκόβαρης Α. (2015)** Παραγωγή και διαχείριση ζωικών υποπροϊόντων στη λιανική πώληση τροφίμων.  
*13ο Πανελλήνιο Κτηνιατρικό Συνέδριο, 8-10 Μαΐου 2015, Αθήνα, πρακτικά σελ. 142.*
- 84. Ασλανίδου Σ., Αγά Β., Μήλιος Κ., Παπανικολάου Δ., Σολωμάκος Ν., Γκόβαρης Α. (2015)** Οδηγός ορθής διαχείρισης ζωικών υποπροϊόντων στα κρεοπωλεία.  
*13ο Πανελλήνιο Κτηνιατρικό Συνέδριο, 8-10 Μαΐου 2015, Αθήνα, πρακτικά σελ. 143.*
- 85. Κοντοπούλου Μ., Πεξάρá Α., Σολωμάκος Ν., Γκόβαρης Α. (2015)** Μικροβιολογική κατάσταση έτοιμων προς κατανάλωση σαλατών σε σημεία πώλησης στη Λάρισα.  
*13ο Πανελλήνιο Κτηνιατρικό Συνέδριο, 8-10 Μαΐου 2015, Αθήνα, πρακτικά σελ. 148.*
- 86. Μήλιος Κ., Ασλανίδου Σ., Αγά Β., Μπόρη Μ., Μίντζα Δ., Σολωμάκος Ν. (2015)** Η ευελιξία στη νομοθεσία για την υγιεινή των τροφίμων ως εργαλείο για την ανάπτυξη του πρωτογενούς τομέα.  
*13ο Πανελλήνιο Κτηνιατρικό Συνέδριο, 8-10 Μαΐου 2015, Αθήνα, πρακτικά σελ. 149.*
- 87. Σολωμάκος Ν., Μαλισσιόβα Ε., Παππάς Κ., Μπλιθικιώτη Σ., Πεξάρá Α., Γκόβαρης Α., Χατζηχριστοδούλου Χ. (2015)** Μελέτη της παρουσίας ισταμίνης σε νωπά ή επεξεργασμένα ψάρια από την αγορά της Θεσσαλίας.  
*13ο Πανελλήνιο Κτηνιατρικό Συνέδριο, 8-10 Μαΐου 2015, Αθήνα, πρακτικά σελ. 153.*



**88. Σολωμάκος Ν., Πεξαρά Α., Ασλανίδου Σ., Γκόβαρης Α. (2015)** Μελέτη της αντιμικροβιακής δράσης μίγματος αιθέριων ελαίων (ρίγανης, θυμαριού, δενδρολίβανου), νισίνης ή συνδυασμού τους κατά του βακτηρίου *Salmonella enterica* serovar *typhimurium* σε κιμά βόειου κρέατος.

*13ο Πανελλήνιο Κτηνιατρικό Συνέδριο, 8-10 Μαΐου 2015, Αθήνα, πρακτικά σελ 153.*

**89. Ν. Solomakos, A. Pexara, A. Govaris (2015)** Effect of oregano essential oil and modified atmosphere packaging against *Vibrio parahaemolyticus* and spoilage bacteria on mussels.

*“Preconference Workshop on Food Technology 2015”, 2-3 June 2015, Athens και περίληψή της δημοσιεύτηκε στα πρακτικά του συνεδρίου.*

**90. Ανδρεάνα Πεξαρά, Σολωμάκος Νικόλαος, Αλέξανδρος Γκόβαρης (2017) Ο πυρετός Q ως κίνδυνος στα επαγγέλματα κρέατος.**

*«Πανελλήνιο Συνέδριο για το Κρέας και τα προϊόντα του», 3-5 Φεβρουαρίου 2017, Θεσσαλονίκη, πρακτικά σελ. 348-349.*

**91. Αλέξανδρος Γκόβαρης, Σολωμάκος Νικόλαος, Ανδρεάνα Πεξαρά (2017)** Σπουδαιότητα της κατανάλωσης ερυθρού κρέατος. Σχετίζεται άραγε η κατανάλωση του με πιθανή καρκινογένεση;

*«Πανελλήνιο Συνέδριο για το Κρέας και τα προϊόντα του», 3-5 Φεβρουαρίου 2017, Θεσσαλονίκη, πρακτικά σελ. 371-372.*

**92. Ανδρεάνα Πεξαρά, Μαρία Γκόβαρη, Σολωμάκος Νικόλαος (2017)** Η εκτίμηση της ποιότητας του κρέατος στη μετά-γονιδιαματική εποχή.

*«Πανελλήνιο Συνέδριο για το Κρέας και τα προϊόντα του», 3-5 Φεβρουαρίου 2017, Θεσσαλονίκη, πρακτικά σελ. 392-393.*

**93. Nikolaos Solomakos, Andreana Pexara, Alexandros Govaris (2017)** The antimicrobial effect of a mixture of essential oils (thyme, oregano, rosemary), nisin and their combination against *Staphylococcus aureus* in minced beef

*Διεθνές συνέδριο 6th International Congress on Food Technology “Current Trends and Future Perspectives in the Food sector: From novel concepts to industrial applications”, March 18-19, 2017, Athens, Greece και δημοσιεύτηκε στα πρακτικά.*

**94. Σολωμάκος Ν. (2017)** Shiga-toxin *Escherichia coli* (STEC) και ασφάλεια τροφίμων.

*Προσκεκλημένη εισήγηση στο «4ο Πανελλήνιο Συνέδριο Κτηνιατρικής Παραγωγικών Ζώων και Υγιεινής Τροφίμων», 12-14 Μαΐου 2017, Βόλος και περίληψη συμπεριλήφθηκε στο CD με τα πρακτικά του συνεδρίου.*

**95. Πεξαρά Α., Σολωμάκος Ν., Σεργκελίδης Δ., Γκόβαρης Α. (2017)** Αντιβιοαντοχή του *Staphylococcus aureus* στο πρόβειο και αίγαιο γάλα στη Θεσσαλία.

*«4ο Πανελλήνιο Συνέδριο Κτηνιατρικής Παραγωγικών Ζώων και Υγιεινής Τροφίμων», 12-14 Μαΐου 2017, Βόλος και περίληψη συμπεριλήφθηκε στο CD με τα πρακτικά του συνεδρίου.*

**96. Βλάχου Μ., Πεξάρá Α., Σολωμάκος Ν., Γκόβαρης Α. (2017)** Η παρουσία της Ωκρατοξίνη Α στο χοιρινό κρέας και τα προϊόντα του: σημασία για τη δημόσια υγεία.

«4<sup>ο</sup> Πανελλήνιο Συνέδριο Κτηνιατρικής Παραγωγικών Ζώων και Υγιεινής Τροφίμων», 12-14 Μαΐου 2017, Βόλος και περίληψη συμπεριλήφθηκε στο CD με τα πρακτικά του συνεδρίου.

**97. Ασλανίδου Σ., Μήλιος Κ., Αγά Β., Σολωμάκος Ν., Παπανικολάου Δ. (2017)** Αξιολόγηση επικινδυνότητας σε μονάδες διαχείρισης ζωικών υποπροϊόντων για τον καθορισμό της συχνότητας των επισήμων ελέγχων.

«4<sup>ο</sup> Πανελλήνιο Συνέδριο Κτηνιατρικής Παραγωγικών Ζώων και Υγιεινής Τροφίμων», 12-14 Μαΐου 2017, Βόλος και περίληψη συμπεριλήφθηκε στο CD με τα πρακτικά του συνεδρίου.

**98. Μήλιος Κ., Ασλανίδου Σ., Αγά Β., Σολωμάκος Ν., Παπανικολάου Δ. (2017)** Διαδικασία ελέγχου και βαθμολόγησης εγκαταστάσεων μεταποίησης ζωικών υποπροϊόντων.

«4<sup>ο</sup> Πανελλήνιο Συνέδριο Κτηνιατρικής Παραγωγικών Ζώων και Υγιεινής Τροφίμων», 12-14 Μαΐου 2017, Βόλος και περίληψη συμπεριλήφθηκε στο CD με τα πρακτικά του συνεδρίου.

**99. Αγά Β., Ασλανίδου Σ., Μήλιος Κ., Σολωμάκος Ν., Παπανικολάου Δ. (2017)** Διαδικασία επικύρωσης της τυποποιημένης μεθόδου μεταποίησης ζωικών υποπροϊόντων 4 σε σύστημα συνεχούς ροής.

«4<sup>ο</sup> Πανελλήνιο Συνέδριο Κτηνιατρικής Παραγωγικών Ζώων και Υγιεινής Τροφίμων», 12-14 Μαΐου 2017, Βόλος και περίληψη συμπεριλήφθηκε στο CD με τα πρακτικά του συνεδρίου.

**100. Σολωμάκος Ν., Γκόβαρη Μ., Πεξάρá Α. (2017)** Η επίδραση στα ποιοτικά χαρακτηριστικά του ανθότυρου σε συσκευασία τροποποιημένης ατμόσφαιρας και συντήρηση στην ψύξη.

«4<sup>ο</sup> Πανελλήνιο Συνέδριο Κτηνιατρικής Παραγωγικών Ζώων και Υγιεινής Τροφίμων», 12-14 Μαΐου 2017, Βόλος και περίληψη συμπεριλήφθηκε στο CD με τα πρακτικά του συνεδρίου.

**101. Σολωμάκος Ν., Τριανταφύλλου Ε., Πεξάρá Α., Εκκλησιάρης Α., Γκόβαρης Α. (2017)** Μελέτη της συμπεριφοράς του *Staphylococcus aureus* σε υγράλατο μπακαλιάρo κατά τη διάρκεια του ξαρμυρίσματος σε διάφορες θερμοκρασίες.

«4<sup>ο</sup> Πανελλήνιο Συνέδριο Κτηνιατρικής Παραγωγικών Ζώων και Υγιεινής Τροφίμων», 12-14 Μαΐου 2017, Βόλος και περίληψη συμπεριλήφθηκε στο CD με τα πρακτικά του συνεδρίου.

**102. Σολωμάκος Ν., Πεξάρá Α., Γκόβαρης Α. (2017)** Μελέτη της αντιμικροβιακής δράσης μίγματος αιθέριων ελαίων (ρίγανης, θυμαριού και δενδρολίβανου), της νισίνης και του συνδυασμού τους κατά της *Escherichiacoli* O157:H7 σε κιμά βόειου κρέατος.

«4<sup>ο</sup> Πανελλήνιο Συνέδριο Κτηνιατρικής Παραγωγικών Ζώων και Υγιεινής Τροφίμων», 12-14 Μαΐου 2017, Βόλος και περίληψη συμπεριλήφθηκε στο CD με τα πρακτικά του συνεδρίου.

**103. Σωτήριος Οικονόμου, Νικόλαος Σολωμάκος, Ανδρεάνα Πεξάρá, Αλέξανδρος Γκόβαρης (2018)** ΜΕΛΕΤΗ ΤΗΣ ΣΥΜΠΕΡΙΦΟΡΑΣ ΤΟΥ *VIBRIO*

*PARAHAEMOLYTICUS* ΣΕ ΦΙΛΕΤΑ ΥΓΡΑΛΑΤΟΥ ΜΠΑΚΑΛΙΑΡΟΥ *GADUS MORHUA*.

«14<sup>ο</sup> Πανελλήνιο Κτηνιατρικό Συνέδριο», 11-1 Μαΐου 2018, Θεσσαλονίκη και περίληψή της δημοσιεύτηκε στα πρακτικά σελ. 32-33.

**104. Μικέλα Βλάχου, Ανδρεάνα Πεξαρά, Νικόλαος Σολωμάκος, Αλέξανδρος Γκόβαρης (2018)** ΜΕΛΕΤΗ ΤΗΣ ΠΑΡΟΥΣΙΑΣ ΤΗΣ ΩΧΡΑΤΟΞΙΝΗΣ Α ΣΤΑ ΣΦΑΓΙΑ ΧΟΙΡΟΥ ΣΕ ΣΦΑΓΕΙΟ ΤΗΣ ΚΑΡΔΙΤΣΑΣ.

«14<sup>ο</sup> Πανελλήνιο Κτηνιατρικό Συνέδριο», 11-1 Μαΐου 2018, Θεσσαλονίκη και περίληψή της δημοσιεύτηκε στα πρακτικά σελ. 36-37.

**105. Σεβαστή Ασλανίδου, Κωνσταντίνος Μήλιος, Παναγιώτης Τσιαρπαλής, Μαρία Τσακαλίδου, Εύη Χατζηγιαννακού, Διονυσία Μίντζα, Νικόλαος Σολωμάκος (2018)** ΠΑΡΟΥΣΙΑ ΑΦΛΑΤΟΞΙΝΗΣ Μ1 ΣΕ ΕΠΙΠΕΔΟ ΑΝΩΤΕΡΟ ΤΟΥ ΜΕΓΙΣΤΟΥ ΕΠΙΤΡΕΠΤΟΥ ΣΕ ΝΩΠΙΟ ΓΑΛΑ, ΕΝΕΡΓΕΙΕΣ ΑΡΜΟΔΙΑΣ ΑΡΧΗΣ ΚΑΙ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΑΥΤΟΥ.

«14<sup>ο</sup> Πανελλήνιο Κτηνιατρικό Συνέδριο», 11-1 Μαΐου 2018, Θεσσαλονίκη και περίληψή της δημοσιεύτηκε στα πρακτικά σελ. 38-40.

**106. Δέσποινα Ντάλλα, Νικόλαος Σολωμάκος, Ανδρεάνα Πεξαρά, Αλέξανδρος Γκόβαρης (2018)** ΜΕΛΕΤΗ ΤΗΣ ΑΝΤΙΜΙΚΡΟΒΙΑΚΗΣ ΔΡΑΣΗΣ ΤΟΥ ΑΙΘΕΡΙΟΥ ΕΛΑΙΟΥ ΡΙΓΑΝΗΣ ΚΑΤΑ ΤΗΣ *ESCHERICHIA COLI* O157:H7 ΣΕ ΤΥΡΙ ΑΝΕΒΑΤΟ.

«14<sup>ο</sup> Πανελλήνιο Κτηνιατρικό Συνέδριο», 11-1 Μαΐου 2018, Θεσσαλονίκη και περίληψή της δημοσιεύτηκε στα πρακτικά σελ. 41-42.

**107. Παπαδάκη Π., Λάγιου Α., Σολωμάκος Ν., Ασλανίδου Σ., Θεοχαρίδης Θ., Μήλιος Κ. (2018)** Οδηγός για τις ελάχιστες απαιτήσεις αναφορικά με την εφαρμογή συστήματος βάσει των αρχών του HACCP στα σφαγεία οπληφόρων.

«14<sup>ο</sup> Πανελλήνιο Κτηνιατρικό Συνέδριο», 11-1 Μαΐου 2018, Θεσσαλονίκη και περίληψή της δημοσιεύτηκε στα πρακτικά σελ. 278-280.

**108. Βασιλική Αγά, Γεώργιος Σπηλιόπουλος, Κωνσταντίνος Μήλιος, Νικόλαος Σολωμάκος, Δέσποινα Παπανικολάου (2018)** ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΖΩΙΚΩΝ ΥΠΟΠΡΟΙΟΝΤΩΝ ΣΤΙΣ ΜΟΝΑΔΕΣ ΙΧΘΥΟΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑΣ.

«14<sup>ο</sup> Πανελλήνιο Κτηνιατρικό Συνέδριο», 11-1 Μαΐου 2018, Θεσσαλονίκη και περίληψή της δημοσιεύτηκε στα πρακτικά σελ. 358-359.

**109. Solomakos N., Pexara A., Govaris A. (2018)** STUDY OF THE EFFECT OF MODIFIED ATMOSPHERE PACKAGING AGAINST *VIBRIO PARAHAEMOLYTICUS* IN WET-SALTED COD DURING REFRIGERATED STORAGE

Διεθνές συνέδριο “3<sup>rd</sup> International Congress on Applied Ichthyology & Aquatic Environment”, 8-11 November, Volos, Greece, πρακτικά σελ. 719-720.

**110. Νικόλαος Σολωμάκος (2019)** Η *Yersinia enterocolitica* στην αλυσίδα χοιρινού κρέατος και η σημασία για τη Δημόσια Υγεία.

«6<sup>ο</sup> Πανελλήνιο Συνέδριο για το Κρέας και τα προϊόντα του», 1-3 Φεβρουαρίου 2019, Θεσσαλονίκη, πρακτικά σελ. 476-477.

**A. Συσσωρευτικός δείκτης επιρροής δημοσιεύσεων: 41,125**

**B. Συνολικές Αναφορές στις δημοσιεύσεις**

- Google Scholar 1049
- Scopus 655
- Web of Science 593

**Γ. h-index: 10**