



ΒΙΟΓΡΑΦΙΚΟ ΣΗΜΕΙΩΜΑ

Δρ. Ιωάννης Γιαβάσης

Διεύθυνση: Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής, Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας, 43100 Καρδίτσα
E-mail: igiavasis@uth.gr

Ιστοσελίδα: <https://www.researchgate.net/profile/Ioannis-Giavasis>
<https://scholar.google.com/citations?user=26vsXOIAAAAJ&hl=en&oi=ao>

Τηλ.: 24410-24046, 6977-455433

Σπουδές – Ακαδημαϊκό Προφίλ

10/1998-7/2003 **Διδακτορικές σπουδές στη Βιοτεχνολογία Τροφίμων και Εφαρμοσμένη Μικροβιολογία**, Παν/μιο Strathclyde, Σχολή Βιοεπιστημών και Βιοτεχνολογίας, Γλασκώβη, Σκωτία. (Strathclyde Fermentation Centre, Dept. of Bioscience & Biotechnology).

- Τίτλος Διατριβής: Physiological studies on the synthesis of gellan gum by *Sphingomonas paucimobilis*. (Μελέτη της φυσιολογίας του βακτηρίου *Sphingomonas paucimobilis* σε σχέση με την παραγωγή του πολυσακχαρίτη gellan -τζελάνη-).
- Βασικοί Τομείς Διδακτορικής Έρευνας: Εφαρμοσμένη Μικροβιολογία, Μικροβιακές Ζυμώσεις, Μικροβιακή Φυσιολογία και Βιοτεχνολογία, Βιοχημεία, Μεταβολική/Βιοχημική Μηχανική (Metabolic/Biochemical Engineering), Αυτόματος Έλεγχος Βιοδιεργασιών (Bioprocess Monitoring & Control), Βιοδιαχωρισμοί (Downstream Processing), Φασματοσκοπία FT-IR, Ρεολογία, Χρωματογραφία.

7/1996-8/1996 **Έμμισθος Ερευνητής (Research Assistant)**, Τμήμα Μικροβιολογίας, Ερευνητικό Ινστιτούτο Alpenlandische Milchwirtschaft, Rotholz, Αυστρία.

Έρευνα στην υγιεινή γαλακτοκομικών προϊόντων και τυροκομείων, στην απομόνωση πρωτεϊνών του γάλακτος με σκοπό τον διαχωρισμό κατσικίσιου και αγελαδινού γάλακτος, στην απομόνωση πλασμιδίων από γαλακτικά βακτήρια με μεθόδους ηλεκτροφόρησης, και στην αναπαραγωγή καλλιεργείων γαλακτικών βακτηρίων (starter cultures).

9/1992-3/1998 **Πτυχίο Γεωπονίας Ενιαίου Κύκλου Σπουδών (Integrated Master)**, Τομέας Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης (5ετές πτυχίο).

- Βαθμός πτυχίου : 6.94 (Λίαν Καλώς).
- Ειδίκευση : Επιστήμη και Τεχνολογία τροφίμων (έμφαση στην Επιστήμη & Τεχνολογία Παραγωγής Τροφίμων Φυτικής και Ζωικής προέλευσης, Μικροβιολογία, Υγιεινή, Χημεία, Φυσικοχημεία, Βιοχημεία, Βιοτεχνολογία και Ποιοτικό Έλεγχο Τροφίμων).
- Θέμα Πειραματικής Πτυχιακής Διατριβής : Μελέτη της τεχνολογίας παραγωγής και της χημικής και μικροβιολογικής ταυτότητας του παραδοσιακού τυριού

«Πασκιδάν». Επιβλέποντες: Νικόλαος Τζανετάκης, Ευανθία Λιτοπούλου-Τζανετάκης (Διάρκεια Διατριβής 1.5 έτος, παρουσίαση της εργασίας σε διεθνές συνέδριο στη Γαλλία).

- Βαθμός Διατριβής : 10 .

Επαγγελματική Εμπειρία

- 4/2019 – σήμερα **Αναπληρωτής Καθηγητής** Πανεπιστημίου Θεσσαλίας, Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής, με γνωστικό αντικείμενο «Μικροβιολογία Τροφίμων και Μικροβιακές Ζυμώσεις για Παραγωγή Βιοπολυμερών». Υπεύθυνος του Εργαστηρίου Μικροβιολογίας και Βιοτεχνολογίας Τροφίμων.
- 8/2014 – 4/2019 **Επίκουρος Καθηγητής** ΤΕΙ Θεσσαλίας, Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων, με γνωστικό Αντικείμενο «Μικροβιολογία Τροφίμων και Μικροβιακές Ζυμώσεις για Παραγωγή Πολυμερών». Υπεύθυνος του Εργαστηρίου Μικροβιολογίας & Βιοτεχνολογίας Τροφίμων. Υπεύθυνος διδασκαλίας των μαθημάτων «Γενική Μικροβιολογία», «Μικροβιολογία Τροφίμων I & II», «Βιοτεχνολογία Τροφίμων-Βιομηχανική Μικροβιολογία», «Τεχνολογία & Ποιοτικός Έλεγχος Ζυμούμενων Τροφίμων» του Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων.
- 3/2008 – 8/2014 **Καθηγητής Εφαρμογών** ΤΕΙ Θεσσαλίας (πρώην ΤΕΙ Λάρισας), Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων, με εξειδίκευση «Μικροβιολογία Τροφίμων». Ευρύτερο Επιστημονικό Αντικείμενο: Μικροβιολογία & Βιοτεχνολογία Τροφίμων. Διδασκαλία των μαθημάτων «Γενική Μικροβιολογία», «Μικροβιολογία Τροφίμων I & II», «Βιοτεχνολογία Τροφίμων-Βιομηχανική Μικροβιολογία» του Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων.
- 11/2014 **Εισηγητής Εκπαιδευτικών Σεμιναρίων στα πλαίσια του προγράμματος «Τριπτόλεμος»** (ΤΕΙ Θεσσαλίας) με θέμα «Βιώσιμη επιχειρηματικότητα μονάδων παραγωγής και μεταποίησης γάλακτος με έμφαση στην Ασφάλεια, Ποιότητα και Καινοτομία των προϊόντων». Διάλεξη με θέμα «Μικροβιολογία Γάλακτος».
- 2013-2015 **Εισηγητής Εκπαιδευτικών Σεμιναρίων στα Κέντρα Δια Βίου Μάθησης (ΚΔΒΜ)** Μουζακίου, Σοφάδων, Παλαμά, για διδασκαλία του 25ωρου σεμιναρίου «Ασφάλεια και Ποιότητα Τροφίμων» (3 σεμινάρια συνολικά, ένα για κάθε ΚΔΒΜ).
- 4/2010 **Εισηγητής Εκπαιδευτικών Σεμιναρίων Πτυχιούχων Επιστημόνων** με θέμα (α) Βιοτεχνολογικές Εφαρμογές στη Βιομηχανία Τροφίμων και Βιολειτουργικά Τρόφιμα και (β) Εκτίμηση και Βελτίωση της Διάρκειας Ζωής Τροφίμων. Διοργάνωση: Κυπριακή Εταιρία Πιστοποίησης (CYCERT).
- 1/2009-9/2010 **Επισκέπτης-Καθηγητής (Visiting Lecturer)** στο MAIX (Μεσογειακό Αγρονομικό Ινστιτούτο Χανίων) στα πλαίσια του διεθνούς (αγγλόφωνου) μεταπτυχιακού προγράμματος “Food Quality and Chemistry of Natural Products” για τη διδασκαλία του μαθήματος “Food Microbiology”. Επανάκληση στην ίδια θέση για 2^η χρονιά έπειτα από πολύ θετική (ανώνυμη) αξιολόγηση από τους μεταπτυχιακούς φοιτητές.
- 9/2004-3/2008 **Επιστημονικός Συνεργάτης (στη βαθμίδα Επίκουρου Καθηγητή)**
α) ΤΕΙ Δυτ. Μακεδονίας (Φλώρινα), Τμήμα Εμπορίας & Ποιοτ. Ελέγχου Αγροτ. Προϊόντων. (Ε.Π.Ε.Α.Π.)
Αντικείμενα: Μικροβιολογία Τροφ., Δημόσια Υγεία-Υγιεινή Τροφ., Παραγωγή-Μεταποίηση Ζωικών Προϊόντ., Εργαστηρ. Έλεγχος Ποιότητας Αγροτ. Προϊόντων.

β) ΤΕΙ Λάρισας, Παράρτημα Καρδίτσας, Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων. Αντικείμενο: Γενική Μικροβιολογία, Μικροβιολογία Τροφ., Βιοτεχνολογία Τροφ.

γ) ΤΕΙ Λάρισας, Σχολή Τεχνολογίας Γεωπονίας, Τμήμα Ζωικής Παραγωγής. Αντικείμενο: Τεχνολογία Γάλακτος.

3 /2005-9/2006 **Διδάσκων με το Π.Δ. 407 (στη βαθμίδα του Λέκτορα)**, Τμήμα Μοριακής Βιολογίας & Γενετικής, Δημοκρίτειο Πανεπιστήμιο Θράκης. Αντικείμενο: «Βιοχημεία Ι» και «Βιοχημεία ΙΙ» (θεωρία και εργαστήριο).

2/2003-7/2004 **Στρατιωτική Θητεία**-Δόκιμος Αξιωματικός, Σώμα Εφοδιασμού - Μεταφορών.

α) Τετράμηνη θητεία στο ΚΕΕΜ Σπάρτης ως σιτιστής και βοηθός Κτηνιάτρου. Υπεύθυνος μακροσκοπικού ελέγχου φυτικών και ζωικών τροφίμων.

β) Εξάμηνη εργασία στο Στρατιωτικό Αρτοποιείο, και τις Αποθήκες και τα Ψυγεία Τροφίμων του 7^{ου} ΤΥΠ-ΛΕΜ, Προβατόνας Έβρου.

γ) Εξάμηνη εργασία στο Χημείο της 884 Προκεχωρημένης Αποθήκης Βάσεως Εφοδιασμού Τροφίμων (ΠΑΒΕΤ), Μενεμένη Θεσσαλονίκης, με αντικείμενο τον ποιοτικό έλεγχο τροφίμων (κρέατα-πουλερικά-άλευρα).

10/1998-12/2002 **Έμμισθος Εργαστηριακός Βοηθός (Lab Assintant/Instructor)** στα εργαστήρια «Μικροβιολογίας» και «Βιοχημείας Τροφίμων» προπτυχιακών φοιτητών, Παν/μιο Strathclyde, Dept. of Bioscience and Biotechnology, Σκωτία.

1/1998-5/1998 **Βοηθός Ποιοτικού-Υγειονομικού Ελέγχου**, Σούπερ Μάρκετ «Άλφα-Δέλτα», Θεσσαλονίκη. Καθήκοντα: Επίβλεψη παραλαβής και συντήρησης νωπών, κατεψυγμένων και κονσερβοποιημένων τροφίμων, μακροσκοπικός έλεγχος τροφίμων (κεντρικές αποθήκες).

9/1996-10/1996 **Πρακτική άσκηση** στο Τμήμα Παραγωγής και στο Τμήμα Ποιοτικού Ελέγχου της Βιομηχανίας Χυμών-Αναψυκτικών «Φλώρινα», Θεσσαλονίκη.

7/1996-8/1996 **Έμμισθος Ερευνητής (Research Asssistant)**, Τυροκομείο Ερευνητικού Ινστιτούτου Alpenlandische Milchwirtschaft, Rotholz, Αυστρία. Εργασία στην παραγωγή διαφόρων ευρωπαϊκών τυριών, και επιτόπια παραγωγή τελεμέ (με προσωπικό σχεδιασμό και επίβλεψη).

Ερευνητική Εμπειρία ως Μεταδιδακτορικός Ερευνητής/Βοηθός Ερευνητής

1/2005-12/2007 **Συνεργαζόμενος Ερευνητής** στο πρόγραμμα «ΑΡΧΙΜΗΔΗΣ ΙΙ» της ΓΓΕΤ με τίτλο «Βελτιστοποίηση Βιολογικών Δράσεων Αιθέριων Ελαίων», ΤΕΙ Δυτ. Μακεδονίας, Τμήμα Εμπορίας και Ποιοτικού Ελέγχου Αγροτικών Προϊόντων. Αντικείμενο: Φυτοχημική Μελέτη και Έλεγχος Αντιοξειδωτικής και Αντιμικροβιακής Δράσης Αιθέριων Ελαίων.

9/2005-9/2006 **Μεταδιδακτορικός Ερευνητής (Industrial Post-Doc)** στην εταιρία τροφίμων ΠΕΛΕΚΑΝ Αφοί Τεκτιρίδη και ΣΙΑ ΟΕ (Θεσσαλονίκη), στα πλαίσια του ερευνητικού προγράμματος «ΗΡΩΝ» της ΓΓΕΤ, με τίτλο: «Δημιουργία Νέας Γραμμής Προμαγειρευμένων Τροφίμων σε πλαστικούς ή αλουμινένιους περιέκτες». Αντικείμενα εργασίας: Παραγωγή τροφίμων ήπιας επεξεργασίας σε νέες συσκευασίες και μελέτη χημικής και μικροβιακής σταθερότητας. Επίσης, μελέτη και εφαρμογή του συστήματος HACCP σε ευρεία γκάμα προϊόντων.

- 4/2001-6/2002 **Μεταδιδακτορικός Ερευνητής (Industrial Post-Doc)**, εταιρία Masterfoods, Division of Mars Ltd, UK, Γλασκώβη, Σκωτία. Επιβλέποντες Dr. Charles Speirs και Dr. Brian McNeil. Εργασία στο Τμήμα Έρευνας και Ανάπτυξης της Masterfoods, σε ερευνητικό πρόγραμμα σε συνεργασία με το Παν/μιο Strathclyde, (Σκωτία), με αντικείμενο την βελτιστοποίηση μικροβιολογικών ζυμώσεων και φυσικοχημικών διεργασιών για την παραγωγή ενός νέου πηκτωματοποιητή μικροβιακής προέλευσης για χρήση σε προϊόντα με βάση το κρέας (structured meat). Ως αποτέλεσμα της έρευνας αυτής προέκυψε **διεθνής πατέντα** από τον οργανισμό World Intellectual Property Organization (Τίτλος «Gellan Gel», αριθμός πατέντας WO/2003/068004, ημερομηνία έκδοσης 21/08/2003, από την Mars Ltd). Η έρευνα καλύφθηκε με συμβόλαιο εμπιστευτικότητας που απαγόρευε τη δημοσίευση ευαίσθητων ερευνητικών δεδομένων (confidentiality agreement).
- 6/2001-6/2002 **Βοηθός Ερευνητής (Research Assistant)** σε Ερευνητικό πρόγραμμα του Παν/μιου Strathclyde σε συνεργασία με την εταιρία Thermo-Nicolet Co., UK. “The use of FT-NIR spectroscopy for process control during gellan production by *Sphingomonas paucimobilis*”.
- 1/2001-6/2002 **Βοηθός Ερευνητής (Research Assistant)** σε Ερευνητικό πρόγραμμα του Παν/μιου Strathclyde σε συνεργασία με την εταιρία Thermo-Nicolet Co., UK. “The use of NMR spectroscopy for process control during gellan production by *S. paucimobilis*”.

Επίβλεψη ή Συμμετοχή σε Ερευνητικά Προγράμματα ως Επιστημονικός Υπεύθυνος/Υπεύθυνος Ερευνητικής Ομάδας

A) Ανταγωνιστικά Ερευνητικά Προγράμματα (εθνικά ή/και με ευρωπαϊκή χρηματοδότηση):

- 5/2021-12/2022 **“FUNGIWOOD-Αξιοποίηση των υπολειμμάτων καλλιεργειών και υπολειμμάτων επεξεργασίας ξύλου από υπόστρωμα μανιταριών, για την δημιουργία ενός συνεκτικού δομικού υλικού για την αντικατάσταση πλαστικών προϊόντων μιας χρήσης”** (2021-2022). Συγχρηματοδοτούμενο εθνικό πρόγραμμα του Πράσινου Ταμείου. Προϋπολογισμός: 50.000 €. Επιστημονικός Υπεύθυνος Ιωάννης Γιαβάσης.
- 7/2021-7/20224 **INNOVAPOULTRY-“ Βελτίωση της διατροφής, της υγείας και παραγωγικότητας των ζώων και της ποιότητας του κρέατος μέσω της χρήσης φυσικών αντιοξειδωτικών-αντιμικροβιακών πολυφαινόλων στη διατροφή των ζώων”** (2020-2022). Συγχρηματοδοτούμενο εθνικό πρόγραμμα του ΥΠΑΑΤ (Μέτρο 16). Προϋπολογισμός: 200.000 €. Επιστημονικός Υπεύθυνος Ιωάννης Γιαβάσης.
- 1/2019-1/2022 **Συμμετοχή ως Μέλος της Επιστημονικής Ομάδας** στο ερευνητικό έργο «**Βιώσιμες συσκευασίες τροφίμων βασιζόμενες σε αιθέρια έλαια σε πολυμερικές μήτρες**», με ακρωνύμιο **NanoBioPack** στα πλαίσια του προγράμματος «**ΥΔΑΤΟΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΕΣ**», «**ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΑ ΥΛΙΚΑ**», «**ΑΝΟΙΧΤΗ ΚΑΙΝΟΤΟΜΙΑ ΣΤΟΝ ΠΟΛΙΤΙΣΜΟ**» (ΕΣΠΑ 2014-2020) σε συνεργασία με το ΙΤΕ Κρήτης, ΤΕΙ Κρήτης, Αμερικάνικη Γεωργική Σχολή, εταιρίες Νανότυπος και Τσιανάβας ΑΒΕΕ. Προϋπολογισμός: 598.716 ευρώ (για το ΤΕΙ Θεσσαλίας 118.350 ευρώ). Συντονιστής Έργου : Νανότυπος & ΣΙΑ Ο.Ε.
- 1/2019-2021 **Συμμετοχή ως Μέλος της Επιστημονικής Ομάδας** (υπεύθυνος πακέτων εργασίας στο εργαστήριο Μικροβιολογίας και Βιοτεχνολογίας) του εγκεκριμένου έργου ΕΥΔΕ-ΕΤΑΚ ΕΡΕΥΝΩ ΔΗΜΙΟΥΡΓΩ ΚΑΙΝΟΤΟΜΩ (έγκριση 12/2017) με θέμα «**ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΦΥΣΙΚΩΝ ΟΙΚΟΛΟΓΙΚΩΝ ΑΝΤΙΜΙΚΡΟΒΙΑΚΩΝ ΟΥΣΙΩΝ ΓΙΑ ΧΡΗΣΗ ΣΕ ΤΡΟΦΙΜΑ-ΚΑΛΛΥΝΤΙΚΑ ΚΑΙ ΣΕ ΕΦΑΡΜΟΓΕΣ ΦΥΤΟΠΡΟΣΤΑΣΙΑΣ ΜΕ ΣΥΝΕΡΓΙΣΜΟ ΠΟΛΥΦΑΙΝΟΛΩΝ ΕΛΙΑΣ ΜΕ ΕΚΧΥΛΙΣΜΑΤΑ ΥΠΟΛΕΙΜΜΑΤΩΝ ΧΥΜΟΠΟΙΗΣΗΣ ΡΟΔΙΟΥ ΚΑΙ ΠΟΡΤΟΚΑΛΙΩΝ (POLY_ECO_NATURAL)**» με επιστημονικό υπεύθυνο τον Δρ. Κωνσταντίνο

Πετρωτό. Προϋπολογισμός : 200.000 ευρώ.

- 1/2019-1/2021 **Συμμετοχή ως Μέλος της Επιστημονικής Ομάδας** στο ερευνητικό έργο **"INNOTRITION-Innovative Use of Olive, winery and cheese waste by products in animal nutrition for the production of functional foods from animals"**, **Interreg V Programme, Greece-Italy 2014-2020**. Μέλος Επιστημονικής Ομάδας του ΤΕΙ Θεσσαλίας που συμμετέχει ως εταίρος. Επιστημονικός Υπεύθυνος Ιωάννης Σκουφός, ΤΕΙ Ηπείρου-Πανεπιστήμιο Ηπείρου. Διάρκεια 1-2-2-19 έως 31-1-2021. Προϋπολογισμός 600.000 ευρώ.
- 11/2018-4/2021 **Συμμετοχή ως μέλος (11/2018-4/2020) και εν συνεχεία ως Επιστημονικός Υπεύθυνος (2/2020-4/2020) της επιστημονικής ομάδας** στο Ευρωπαϊκό έργο **"BRACKET - Boosting a novel and innovative training approach of key enabling technologies"** με αντικείμενο τη **διάχυση τεχνολογίας και εκπαίδευσης στα αντικείμενα της Βιοτεχνολογίας και των Βιοϋλικών, στα πλαίσια του Erasmus +** με συμμετοχή από Κροατία, Ελλάδα (ΤΕΙ Θεσσαλίας), Ισπανία, Σλοβενία, Λετονία, Πολωνία. Επιστημονική Υπεύθυνος του Ευρωπαϊκού Consortium: Almudena Muñoz (Ισπανία). *Συνολικός προϋπολογισμός 271.075€.* Προϋπολογισμός για το ΤΕΙ Θεσσαλίας: 47.930 €. Διάρκεια 11/2018 - 4/2021.
- 10/2014-10/2015 **Συμμετοχή ως Επιστημονικός Συνεργάτης (Υπεύθυνος συνεργαζόμενου εργαστηρίου)** στο έργο **«ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΑ ΒΙΟΛΕΙΤΟΥΡΓΙΚΩΝ ΖΩΟΤΡΟΦΩΝ ΕΜΠΛΟΥΤΙΣΜΕΝΩΝ ΜΕ ΒΙΟΔΡΑΣΤΙΚΕΣ ΟΥΣΙΕΣ ΑΠΟ ΥΠΟΠΡΟΙΟΝΤΑ ΤΥΡΟΚΟΜΕΙΩΝ ΚΑΙ ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΩΝ ΚΑΙ ΜΕΛΕΤΗ ΤΗΣ ΒΙΟΛΟΓΙΚΗΣ ΤΟΥΣ ΔΡΑΣΗΣ ΣΕ ΧΟΙΡΟΥΣ ΚΡΕΑΤΟΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΚΑΙ ΠΡΟΒΑΤΑ»**, στα πλαίσια της Πράξης «Εκπόνηση Σχεδίων Ερευνητικών και Τεχνολογικών Αναπτυξιακών Έργων Καινοτομίας (ΑγροΕΤΑΚ)» του Υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης & Τροφίμων με υπεύθυνο (ανάδοχο) τον Δρ. Ιωάννη Καφαντάρη (Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας) υπό την επίβλεψη του Δρ. Δημήτρη Κουρέτα. Αντικείμενο συμμετοχής στο έργο: Μικροβιολογικές αναλύσεις κοπράνων για τον έλεγχο της εντερικής μικροχλωρίδας χοίρων και προβάτων. Προϋπολογισμός έργου 38.400 Ευρώ.
- 10/2011-12/2015 **Συμμετοχή ως Μέλος της Ερευνητικής Ομάδας** στο εγκεκριμένο Πρόγραμμα **«Αρχιμήδης»** της Γ.Γ.Ε.Τ. με τίτλο **«ΑΝΑΠΤΥΞΗ ΜΕΘΟΔΟΥ ΟΛΙΚΗΣ ΑΞΙΟΠΟΙΗΣΗΣ ΑΠΟΒΛΗΤΩΝ ΕΛΑΙΟΤΡΙΒΕΙΟΥ ΓΙΑ ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΒΙΟΔΡΑΣΤΙΚΩΝ ΟΥΣΙΩΝ ΥΨΗΛΗΣ ΠΡΟΣΤΙΘΕΜΕΝΗΣ ΑΞΙΑΣ ΚΑΙ ΑΓΡΟ-ΥΛΙΚΩΝ»** (διάρκεια 3 έτη, 2011-2014). Έργο ομάδας: (α) Αξιοποίηση αποβλήτων ελαιουργείων για παραγωγή βιοπολυμερών και οργανικών οξέων, (β) έλεγχος βιοδραστικότητας φαινολικών ουσιών έναντι μικροβιακών καλλιέργειών. Επιστημονικός Υπεύθυνος Δρ. Κωνσταντίνος Πετρωτός, ΤΕΙ Λάρισας. Προϋπολογισμός 100.000 Ευρώ.
- 10/2011-12/2015 **Συμμετοχή ως Μέλος Ερευνητικής Ομάδας** στο εγκεκριμένο Πρόγραμμα **«Αρχιμήδης»** της Γ.Γ.Ε.Τ. (Γενική Γραμματεία Έρευνας & Τεχνολογίας) με τίτλο **“MONITORING THE QUALITY OF FARMED FISH IN WEST GREECE”** στην οποία ο κ. Γιαβάσης συμμετέχει ως μέλος ερευνητικής ομάδας (διάρκεια 3 έτη, 2011- 2014). Έργο ομάδας: Μικροβιολογικές και χημικές αναλύσεις για την εκτίμηση της ποιότητας σε εκτρεφόμενα είδη πέστροφας και τσιπούρας, εκτίμηση επίδρασης της εποχικότητας και της διαφορών μεταξύ ιχθύων του ίδιου είδους. Επιστημονικός Υπεύθυνος Δρ. Κοσμάς Ναθαναηλίδης, ΤΕΙ Ηπείρου. Προϋπολογισμός 100.000 Ευρώ.
- 2011-2014 **Συμμετοχή ως μέλος της κύριας ομάδας ειδικών επιχειρηματικότητας** στο εγκεκριμένο Πρόγραμμα **«ΜΟΝΑΔΑ ΚΑΙΝΟΤΟΜΙΑΣ ΚΑΙ ΕΠΙΧΕΙΡΗΜΑΤΙΚΟΤΗΤΑΣ ΤΕΙ»** της πρότασης με τίτλο **«ΜΟΝΑΔΑ ΚΑΙΝΟΤΟΜΙΑΣ ΚΑΙ ΕΠΙΧΕΙΡΗΜΑΤΙΚΟΤΗΤΑΣ ΤΕΙ ΛΑΡΙΣΑΣ»**,. Υπεύθυνος

Δρ. Ζαούτσος Στέφανος, ΤΕΙ Λάρισας. *Προϋπολογισμός 410.549 ευρώ*. Κατάθεση Μελέτης Περίπτωσης με τίτλο «**Αξιοποίηση τυρογάλακτος για παραγωγή προβιοτικών ροφημάτων**» με υπεύθυνο τον κ. Ιωάννη Γιαβάση.

- 1/2010-σήμερα **Επιβλέπων ή Συμμετέχων στα παρακάτω δέκα (10) ερευνητικά προγράμματα «Κουπόνια Καινοτομίας» της Γ.Γ.Ε.Τ. για βιομηχανική έρευνα και μεταφορά τεχνογνωσίας:**
- «**Παραγωγή τεμαχισμένων πατατών με υποκατάσταση θειωδών με ασκορβικό οξύ και EDTA**». Συνεργασία με την εταιρία «Ι. Καραμούστος- Δ. Ντανίκας Ο.Ε.», (εταιρία επεξεργασίας πατάτας), Λάρισα. Αρ. Κουπονιού 19868038-01-000039. *Προϋπολογισμός: 8.610 ευρώ.*
 - «**Παραγωγή έτοιμων σαλατών και ορεκτικών χωρίς χημικά συντηρητικά, με τη χρήση συνδυασμού παρεμποδιστών**». Συνεργασία με την εταιρία «3Π - Σ. Καλιάφας - Ι. Πουρδαλάς», Καρδίτσα. Αρ. Κουπονιού 21247671-01-000222. *Προϋπολογισμός: 8.610 ευρώ. Επιστημονικός Υπεύθυνος Δρ. Ιωάννης Γιαβάσης*
 - «**Παραγωγή βιοδραστικού παραδοσιακού γιαουρτιού με ενσωμάτωση φυτικών πολυφαινολών**». Συνεργασία με την εταιρία «Αγρόκτημα Βελεστίνου ΕΠΕ» (γαλακτοβιομηχανία), Βόλος. Αρ. Κουπονιού 32882799-01-000062. *Προϋπολογισμός: 8.610 ευρώ*
 - «**Παραγωγή πολυφαινολών υψηλής προστιθέμενης αξίας από απόβλητα ελαιοτριβείων**». Συνεργασία με την εταιρία «Δ. Τσακίριδης & ΣΙΑ Ο.Ε.» (ελαιοτριβείο), Λάρισα. Αρ. Κουπονιού 92518096-01-000141. *Προϋπολογισμός: 8.610 ευρώ.*
 - «**Αξιοποίηση τυρογάλακτος με ζύμωση για παραγωγή αιθανόλης από αποπρωτεϊνωμένο τυρόγαλα (απόγαλα)**». Συνεργασία με την εταιρία «Αφοί Σ. Ρίζου Ο.Ε.» (τυροκομείο), Λάρισα. Αρ. Κουπονιού 18902762-01-000088. *Προϋπολογισμός: 8.610 ευρώ.*
 - «**Αξιοποίηση τυρογάλακτος για παραγωγή μονοκυτταρικής πρωτεΐνης με ζύμωση**». Συνεργασία με την εταιρία «Γ.Α. Νούσιας Ο.Ε.» (τυροκομείο), Γρεβενά. Αρ. Κουπονιού 72313222-01-000095. *Προϋπολογισμός: 8.610 ευρώ.*
 - «**Μελέτη αξιοποίησης τυρογάλακτος για παραγωγή γαλακτικού οξέος για χρήση ως προσθέτου τροφίμων**». Συνεργασία με την εταιρία «Έξαρχος Α.Ε.» (τυροκομείο), Λάρισα. Αρ. Κουπονιού 18189370-01-000098. *Προϋπολογισμός: 8.610 ευρώ.*
 - «**Ανάπτυξη μεθόδου αξιοποίησης τυρογάλακτος με παραγωγή πολυσακχαρίτη τζελλάνης με ζύμωση**». Συνεργασία με την εταιρία «Δ. Γιώτσας ΑΒΕΕ» (γαλακτοβιομηχανία), Λάρισα. Αρ. Κουπονιού 31281037-01-000097. *Προϋπολογισμός: 8.610 ευρώ.*
 - «**Αξιοποίηση τυρογάλακτος μέσω ζύμωσης για παραγωγή ξανθάνης**». Συνεργασία με την εταιρία «Χώτος ΑΒΕΕ» (τυροκομείο), Λάρισα. Αρ. Κουπονιού 18533131-01-000096. *Προϋπολογισμός: 8.610 ευρώ.*
 - «**Μελέτη παραγωγής και ωρίμανσης κεφαλοτυριού από μη παστεριωμένο αιγοπρόβειο γάλα**». Συνεργασία με την εταιρία «Αφοι Δ. Αβραμούλη Ο.Ε.» (τυροκομείο), Λάρισα. Αρ. Κουπονιού 88279408-01-000122. *Προϋπολογισμός: 8.610 ευρώ.*

Β) Ερευνητικά Προγράμματα Συνεργασίας με Βιομηχανίες Τροφίμων μέσω της Επιτροπής Ερευνών του Πανεπιστημίου Θεσσαλίας ή του ΤΕΙ Θεσσαλίας ή του Κέντρου Τεχνολογίας και Έρευνας (ΚΤΕ) Θεσσαλίας:

- 9/2020-9/2021 «**Ανάπτυξη και βελτιστοποίηση βιοδιεργασιών υγρής ζύμωσης για την παραγωγή καλλιεργειών προβιοτικών βακτηρίων και ζυμών**». Πρόγραμμα συνεργασίας με την εταιρία Foodoxys. Επιστημονικός Υπεύθυνος Δρ. Ιωάννης Γιαβάσης. *Προϋπολογισμός 20.088 ευρώ.*
- 4/2020 -10/2021 «**Ποιοτική ανάλυση δειγμάτων κρέατος από βοοειδή της Ελληνικής Βραχυκερατικής φυλής**». Πρόγραμμα συνεργασίας με την εταιρία ΕΕΒΦΒ. Επιστημονικός Υπεύθυνος Δρ. Ιωάννης Γιαβάσης. *Προϋπολογισμός 26.784 ευρώ.*

- 7/2019-10/2019 «**ΜΕΛΕΤΗ ΑΝΤΙΜΙΚΡΟΒΙΑΚΗΣ ΔΡΑΣΗΣ ΚΑΙΝΟΤΟΜΩΝ ΑΠΟΛΥΜΑΝΤΙΚΩΝ ΩΣ ΥΠΟΚΑΤΑΣΤΑΤΩΝ ΧΛΩΡΙΟΥ**». Πρόγραμμα συνεργασίας με την εταιρία «Σ. ΑΙΒΑΖΙΔΗΣ ΑΕΒΕ». Επιστημονικός Υπεύθυνος Δρ. Ιωάννης Γιαβάσης. *Προϋπολογισμός 1612 ευρώ ευρώ.*
- 5/2019-5/2020 «**Ανάπτυξη, Βελτίωση και Ποιοτικός Έλεγχος Προϊόντων Φυτικών Πολυφαινολών με Αντιμικροβιακή και Αντιοξειδωτική Δράση**». Πρόγραμμα συνεργασίας με την εταιρία POLYHEALTH Α.Ε. Επιστημονικός Υπεύθυνος Δρ. Ιωάννης Γιαβάσης. *Προϋπολογισμός 3500 ευρώ.*
- 5/2019-5/2020 «**Ποιοτικός Έλεγχος Προϊόντων της Αλλαντοβιομηχανίας Τσιανάβας**». Πρόγραμμα συνεργασίας με την εταιρία ΤΣΙΑΝΑΒΑΣ ΑΒΕΕ. Επιστημονικός Υπεύθυνος Δρ. Ιωάννης Γιαβάσης. *Προϋπολογισμός 1860 ευρώ.*
- 4/2019-4/2020 «**Παροχή Συμβουλευτικών Υπηρεσιών και Ανάπτυξη Νέων Προϊόντων Επεξεργασμένων και Ζυμούμενων Λαχανικών**». Πρόγραμμα συνεργασίας με την εταιρία ΙΟΡΔΑΝΗΣ ΤΣΑΓΚΑΡΟΠΟΥΛΟΣ Α.Ε. Επιστημονικός Υπεύθυνος Δρ. Ιωάννης Γιαβάσης. *Προϋπολογισμός 2480 ευρώ.*
- 3/2019-12/2020 «**Έλεγχος και Βελτίωση Ποιότητας και Υγιεινής γαλακτοκομικών και άλλων προϊόντων για την εταιρία ΓΑΪΤΑΝΙΔΗΣ**». Πρόγραμμα συνεργασίας με την εταιρία «ΓΑΪΤΑΝΙΔΗΣ». Επιστημονικός Υπεύθυνος Δρ. Ιωάννης Γιαβάσης. *Προϋπολογισμός 1240 ευρώ.*
- 11/2018-12/2019 «**Παραγωγή τζελλάνης από αποπρωτεϊνωμένο τυρόγαλο (απόγαλο) και μελέτη της πηκτικής δύναμης και διάρκειας συντήρησης**» Πρόγραμμα συνεργασία με την εταιρία «LATOHEMA». Επιστημονικός Υπεύθυνος Δρ. Ιωάννης Γιαβάσης. *Προϋπολογισμός 2000 ευρώ. Παραγωγή Προϊόντων Ζύμης με φυσικές αντιμικροβιακές ουσίες και μελέτη διάρκειας ζωής*
- 3/2018-3/2019 «**Μελέτη της μικροχλωρίδας και της διάρκειας ζωής νωπών προϊόντων ζύμης υπό ψύξη, με χρήση φυσικών ή συνθετικών αντιμικροβιακών και αντιοξειδωτικών ουσιών**». Πρόγραμμα Συνεργασίας με την εταιρία «ΑΘΑΝΑΣΙΟΣ Δ. ΚΟΥΚΟΥΤΑΡΗΣ Α.Ε.Β.Ε.» (παραγωγή προϊόντων ζύμης). Επιστημονικός Υπεύθυνος Δρ. Ιωάννης Γιαβάσης. *Προϋπολογισμός 7192 ευρώ.*
- 3/2018-3/2019 «**Ανάπτυξη νέων προϊόντων φυτικών τυριών χωρίς συντηρητικά και λοιπών αναπληρωμάτων γαλακτοκομικών τύπου vegan**». Πρόγραμμα Συνεργασίας με την εταιρία ΚΡΕΜΕΛ (παραγωγή φυτικών αναπληρωμάτων τυριών και γαλακτοκομικών). Επιστημονικός Υπεύθυνος Δρ. Ιωάννης Γιαβάσης. *Προϋπολογισμός 1240 ευρώ.*
- 2/2018-2/2019 «**Παραγωγή μανιταριών μαύρης και λευκής τρούφας σε υγρό συνθετικό υπόστρωμα και βελτιστοποίηση των συνθηκών ζύμωσης**». Πρόγραμμα Συνεργασίας με την εταιρία Latochema (παραγωγή και εμπορία προσθέτων τροφίμων και ζωοτροφών, Κύπρος-Γαλλία). Επιστημονικός Υπεύθυνος Δρ. Ιωάννης Γιαβάσης. *Προϋπολογισμός 7000 ευρώ.*
- 8/2017-12/2017 «**Μελέτη της μικροχλωρίδας, χημικής σύστασης, και οξείδωσης λίπους του κρέατος και εντέρου πουλερικών μετά από κατανάλωση φυσικών αντιοξειδωτικών φυτικής προέλευσης**». Πρόγραμμα Συνεργασίας με την εταιρία «LATOHEMA» (παραγωγή και εμπορία προσθέτων τροφίμων και ζωοτροφών, Κύπρος-Γαλλία). Επιστημονικός Υπεύθυνος Δρ. Ιωάννης Γιαβάσης. *Προϋπολογισμός 1000 ευρώ.*
- 20/7/17-20/10/17 **Διερεύνηση 2 νέων προϊόντων (Medoliva Powder & Norgrape) στα ποσοτικά και ποιοτικά χαρακτηριστικά κοτόπουλων κρεοπαραγωγής.** Επιστημονικός Υπεύθυνος Δρ. Κωνσταντίνος Πετρωτός. *Προϋπολογισμός 3700 ευρώ.*
- 4/2017-4/2019 «**Μικροβιολογικές Αναλύσεις Κρεάτων, αλλαντικών και Νερού για την εταιρία ΑΦΟΙ ΜΑΛΛΙΑΡΟΥ Ο.Ε.**». Πρόγραμμα Συνεργασίας με την εταιρία «Αφοί Μαλλιάρου» (παραγωγή κρεατοσκευασμάτων). Επιστημονικός Υπεύθυνος Δρ. Ιωάννης Γιαβάσης. *Προϋπολογισμός 396,80 ευρώ.*

- 4/2017-4/2018 «**Μικροβιολογικές Αναλύσεις Τροφίμων, Νερού και Επιφανειών για τη Γαλακτοκομική εταιρία ΓΑΪΤΑΝΙΔΗΣ**». Πρόγραμμα Συνεργασίας με την εταιρία «ΓΑΪΤΑΝΙΔΗΣ» (παραγωγή γαλακτοκομικών προϊόντων). Επιστημονικός Υπεύθυνος Δρ. Ιωάννης Γιαβάσης. Προϋπολογισμός 471,20 ευρώ.
- 4/2017-4/2018 «**Μικροβιολογικές αναλύσεις και ποιοτικός έλεγχος αλλαντικών, κρεάτων, κρεατοσκευασμάτων και νερού**». Πρόγραμμα Συνεργασίας με την εταιρία «ΤΣΙΑΝΑΒΑΣ ΑΒΕΕ» (παραγωγή αλλαντικών και κρεατοσκευασμάτων). Επιστημονικός Υπεύθυνος Δρ. Ιωάννης Γιαβάσης. Προϋπολογισμός 1.860 ευρώ.
- 7/2017-11/2017 «**Μελέτη της μικροχλωρίδας και βελτίωση της διάρκειας ζωής έτοιμων γευμάτων οσπρίων και αλιευμάτων με χρήση φυσικών αντιμικροβιακών ουσιών σε αερόβιες και αναερόβιες συνθήκες συσκευασίας**». Πρόγραμμα Συνεργασίας με την εταιρία «RESONEM ΙΚΕ» (παραγωγή έτοιμων γευμάτων). Επιστημονικός Υπεύθυνος Δρ. Ιωάννης Γιαβάσης. Προϋπολογισμός 2.480 ευρώ.
- 2/2017-10/2017 «**Μελέτη της διάρκειας ζωής αναπληρώματος τυριού μετά από αντικατάσταση των συνθετικών συντηρητικών και αντιοξειδωτικών με φυσικές αντιμικροβιακές-αντιοξειδωτικές ουσίες με βάση τις πολυφαινόλες ελιάς**». Πρόγραμμα Συνεργασίας με την εταιρία «GRISTIRREN» (παραγωγή αναπληρώματος τυριού). Επιστημονικός Υπεύθυνος Δρ. Ιωάννης Γιαβάσης. Προϋπολογισμός 2.356 ευρώ.
- 18/11-18/11/2016 «**Παροχή Επιστημονικών Συμβουλευτικών Υπηρεσιών για Ανάπτυξη Νέων Συσκευασιών Επεξεργασίας Τροφίμων**» με αντικείμενο Μικροβιολογικές αναλύσεις για κατασκευή νέων υλικών επεξεργασίας τροφίμων. Πρόγραμμα Συνεργασία με την εταιρία «TEN ΜΠΡΙΝΚ». Επιστημονικός Υπεύθυνος Δρ. Κωνσταντίνος Πετρωτός. Επιστημονικός Συνεργάτης Δρ. Ιωάννης Γιαβάσης. Προϋπολογισμός 6.200 ευρώ.
- 7/2016-7/2017 «**Ανάπτυξη προϊόντων γιαούρτης με βελτιωμένα φυσικοχημικά, οργανοληπτικά και μικροβιολογικά χαρακτηριστικά και παροχή συμβουλευτικών υπηρεσιών Μικροβιολογίας και Βιοτεχνολογίας Τροφίμων**». Πρόγραμμα Συνεργασίας με την εταιρία «Μανδρέκας» (παραγωγή γαλακτοκομικών). Επιστημονικός Υπεύθυνος Δρ. Ιωάννης Γιαβάσης. Προϋπολογισμός 10.540 ευρώ.
- 6/2016-12/2017 «**Ποιοτικός Έλεγχος Επεξεργασμένων Προϊόντων Τομάτας και Οσπρίων**». Πρόγραμμα Συνεργασίας με την εταιρία «Γκουσιάρης Αλέξανδρος» (παραγωγή σαλτσών και έτοιμων φαγητών). Επιστημονικός Υπεύθυνος Δρ. Ιωάννης Γιαβάσης. Προϋπολογισμός 1000 ευρώ.
- 2/2016-2/2017 «**Ποιοτικός έλεγχος φυτικών πολυφαινολών και ανάπτυξη νέων βιολειτουργικών προϊόντων με βάση πολυφαινόλες φυτικής προέλευσης**». Πρόγραμμα Συνεργασίας με την εταιρία «Polyhealth» (παραγωγή πολυφαινολών ελιάς και φυτικών εκχυλισμάτων). Επιστημονικός Υπεύθυνος Δρ. Ιωάννης Γιαβάσης. Προϋπολογισμός 7380 ευρώ.
- 6/2015-6/2016 «**Ανάπτυξη αλοιφόμενων τυριών με βάση τη φέτα και μελέτη διάρκειας ζωής αυτών**». Πρόγραμμα Συνεργασίας με την εταιρία «Νούσιας» (γαλακτοβιομηχανία). Επιστημονικός Υπεύθυνος Δρ. Κωνσταντίνος Πετρωτός. Προϋπολογισμός 9.000 ευρώ.
- 12/2015-12-2015 «**Ανάπτυξη καινοτόμων προϊόντων μαρμελάδας, ποιοτικός έλεγχος και ανάπτυξη του συστήματος διασφάλισης ποιότητας ISO 22000**». Πρόγραμμα Συνεργασίας με την εταιρία παραγωγής μαρμελάδων «Tegos Farm». Επιστημονικός Υπεύθυνος Δρ. Ιωάννης Γιαβάσης. Προϋπολογισμός 5104,50 ευρώ.
- 12/2015-12-2016 «**Μικροβιολογικές αναλύσεις και ποιοτικός έλεγχος τελικών προϊόντων για τη γαλακτοβιομηχανία Γαϊτανίδης**». Πρόγραμμα Συνεργασίας με την εταιρία

«Γαϊτανίδης Γεώργιος» (γαλακτοβιομηχανία). Επιστημονικός Υπεύθυνος Δρ. Ιωάννης Γιαβάσης. *Προϋπολογισμός 1180,80 ευρώ.*

- 7/2015-2/2016 **«Μελέτη Διάρκειας Ζωής Λυοφυλιωμένης Σκόνης Ονογάλακτος μετά από εφαρμογή Υψηλής Υδροστατικής Πίεσης»**. Πρόγραμμα Συνεργασίας με την εταιρία «Hellenic Asinus Farms-ΔΗΜΟΠΟΥΛΟΣ-ΚΡΟΝΤΗΡΑΣ Ο.Ε.». Επιστημονικός Υπεύθυνος Δρ. Ιωάννης Γιαβάσης. *Προϋπολογισμός 3.321 ευρώ.*
- 2/2015-2/2016 **«Παραγωγή ζυμούμενων αλλαντικών τύπου προσούτο χωρίς συντηρητικά και μικροβιολογικός και φυσικοχημικός έλεγχος αλλαντικών και κρεατοσκευασμάτων»**. Πρόγραμμα Συνεργασίας με την εταιρία «ΤΡΕΜΜΑΣ». Επιστημονικός Υπεύθυνος Δρ. Ιωάννης Γιαβάσης. *Προϋπολογισμός 1.488 ευρώ.*
- 11/2014-12/2016 **«Μικροβιολογικός και φυσικοχημικός έλεγχος ποιότητας ζυμούμενων και παστεριωμένων αλλαντικών, κρεάτων και κρεατοσκευασμάτων»**. Πρόγραμμα Συνεργασίας με την εταιρία «ΑΦΟΙ ΤΣΙΑΝΑΒΑ ΑΒΕΕ» (Αλλαντοποιία). Επιστημονικός Υπεύθυνος Δρ. Ιωάννης Γιαβάσης. *Προϋπολογισμός 1.845 ευρώ.*
- 9/2014-9/2015 **«Έλεγχος και Βελτίωση Μικροβιολογικής ποιότητας και υγιεινής κρεάτων στην εταιρία ΤΣΙΑΜΗΣ»** (Καλαμπάκα). Επιστημονικός Υπεύθυνος Δρ. Κωνσταντίνος Πετρωτός. Επιστημονικός Συνεργάτης Δρ. Ιωάννης Γιαβάσης. *Προϋπολογισμός 2.000 ευρώ.*
- 10/2013-4/2015 **«Ανάπτυξη προϊόντων αλλαντικών χωρίς συντηρητικά με προσθήκη φυσικών αντιοξειδωτικών και αντιμικροβιακών ουσιών»**. Πρόγραμμα Συνεργασίας με την εταιρία «ΑΦΟΙ ΤΣΙΑΝΑΒΑ ΑΒΕΕ» (Αλλαντοποιία). Επιστημονικός Υπεύθυνος Δρ. Ιωάννης Γιαβάσης. *Προϋπολογισμός 6.888 ευρώ.*
- 9/2013-9/2014 **«Βελτιστοποίηση ασφάλειας και ανάπτυξη νέων προϊόντων για λογαριασμό της εταιρίας Stella Mare A.E.»**. (Συνεργασία με εταιρία μεταποίησης αλιευμάτων) Επιστημονικός Υπεύθυνος Δρ. Κωνσταντίνος Πετρωτός. Επιστημονικός Συνεργάτης Δρ. Ιωάννης Γιαβάσης (ανάπτυξη νέων προϊόντων, μικροβιολογικές και χημικές αναλύσεις και βελτίωση ποιότητας και διατηρησιμότητας αλιευμάτων). *Προϋπολογισμός 15.990 ευρώ.*
- 9/2013-6/2014 **«Παραγωγή φυτικού αναπληρώματος τυριού χωρίς χημικά συντηρητικά»**. Συνεργασία με την εταιρία ΒΙΟΤΡΟΣ Α.Ε. Επιστημονικός Υπεύθυνος Δρ. Κωνσταντίνος Πετρωτός. Επιστημονικός Συνεργάτης Δρ. Ιωάννης Γιαβάσης (μελέτη αντιμικροβιακής δράσης φυσικών αντιμικροβιακών ουσιών ως υποκατάστατα των σορβικών αλάτων). *Προϋπολογισμός 7.380 ευρώ.*
- 6/2013-6/2014 **«Πιστοποίηση & Βελτιστοποίηση Παραγωγής και Ανάπτυξη Νέων προϊόντων με γεύσεις για την επιχείρηση ΑΦΟΙ ΝΤΟΚΟΥ Ε.Π.Ε.»**. Συνεργασία με εταιρία τυποποίησης και επεξεργασίας αλιευμάτων. Επιστημονικός Υπεύθυνος Δρ. Κωνσταντίνος Πετρωτός. Επιστημονικός Συνεργάτης Δρ. Ιωάννης Γιαβάσης (ανάπτυξη νέων προϊόντων, μικροβιολογικές και χημικές αναλύσεις και βελτίωση ποιότητας και διατηρησιμότητας νωπών ή επεξεργασμένων αλιευμάτων). *Προϋπολογισμός 5.658 ευρώ.*
- 4/2013-12/2013 **«Efficacy studies of the probiotic “Toyocerin” upon growth and intestinal health of weaned piglets»**. Πρόγραμμα Συνεργασίας με την Ισπανική εταιρία Rubinum

(παραγωγός του προβιοτικού Toyocerin από τον *B. toyoi*). Υπεύθυνος R&D κ. Guillermo Jiménez, DVM, M.Sc. Επιστημονικός Υπεύθυνος Προγράμματος Δρ. Καντάς Δημήτριος (ΤΕΙ Θεσσαλίας). Μελέτη της επίδρασης προβιοτικών σκευασμάτων στην εντερική μικροχλωρίδα από τον Επιστημονικό Συνεργάτη Δρ. Ιωάννη Γιαβάση. *Προϋπολογισμός 14.800 ευρώ.*

- 4/2013-12/2013 **«Χημικές και Μικροβιολογικές Αναλύσεις Διαφορετικών Ειδών Γάλακτος και Τυριών και Βελτίωση της Ποιότητας Αυτών».** Πρόγραμμα Συνεργασίας με την εταιρία «ΟΜΗΡΟΣ»-Αφοί Γιαννίτση (Τρίκαλα), Βιομηχανία Γάλακτος-Τυροκομείο. Επιστημονικός Υπεύθυνος Δρ. Ιωάννης Γιαβάσης. Προϋπολογισμός 661 ευρώ (μετά από τροποποίηση σύμβασης). *Προϋπολογισμός 415 ευρώ.*
- 4/2013-12/2014 **«Έλεγχος και Βελτίωση Μικροβιολογικής Ποιότητας Σφάγιων, Κρεάτων, Αλλαντικών και Νερού και Παρακολούθηση του Συστήματος ISO 22.000».** Πρόγραμμα Συνεργασίας με την εταιρία «ΕΞΑΡΧΟΣ». Επιστημονικός Υπεύθυνος Δρ. Ιωάννης Γιαβάσης. *Προϋπολογισμός 5.745 ευρώ.*
- 3/2013-9/2014 **«Παραγωγή και Ποιοτικός Έλεγχος και Επισήμανση Αρτοσκευασμάτων Μειωμένης Θερμιδικής Αξίας και με διαιτητικές ίνες».** Πρόγραμμα Συνεργασίας με την εταιρία ΗΛΙΟΖΥΜΟ (Παραγωγή Αρτοσκευασμάτων). Επιστημονικός Υπεύθυνος Δρ. Αθανάσιος Μανούρας. Επιστημονικός Συνεργάτης Δρ. Ιωάννης Γιαβάσης (εκτίμηση μικροβιολογικής ποιότητας των παραγόμενων νωπών και κατεψυγμένων αρτοσκευασμάτων). *Προϋπολογισμός 3.700 ευρώ.*
- 1/2013-12/2013 **«Παραγωγή και Ποιοτικός Έλεγχος ζυμούμενων αλλαντικών από αυτούσια τεμάχια κρέατος».** Πρόγραμμα συνεργασίας με την εταιρία «ΤΡΕΜΜΑΣ Β. - Κτηνοτροφική Μονάδα- Κρεοπωλείο-Αλλαντοποιείο» (Καρδίτσα). Επιστημονικός Υπεύθυνος Δρ. Ιωάννης Γιαβάσης. *Προϋπολογισμός: 800 ευρώ.*
- 1/2011-1/2012 **«Βελτίωση της μικροβιολογικής ποιότητας και της διάρκειας ζωής της κολοκύθας Butternut Squash».** Πρόγραμμα συνεργασίας με την εταιρία «Αγροκτήματα Τρικάλων», Τρίκαλα. Επιστημονικός Υπεύθυνος Δρ. Αθανάσιος Μανούρας. Επιστημονικός Συνεργάτης Δρ. Ιωάννης Γιαβάσης. *Προϋπολογισμός: 2.500 ευρώ.*
- 1/2010-12/2012 **«Παραγωγή ζυμούμενων αλλαντικών ήπιας επεξεργασίας χωρίς τη χρήση χημικών συντηρητικών και πρόβλεψη της διάρκειας ζωής αυτών».** Πρόγραμμα συνεργασίας με την εταιρία «ΤΡΕΜΜΑΣ Β. - Κτηνοτροφική Μονάδα- Κρεοπωλείο-Αλλαντοποιείο» (Καρδίτσα). Επιστημονικός Υπεύθυνος Δρ. Ιωάννης Γιαβάσης. *Προϋπολογισμός: 3.630 ευρώ.*
- 11/2009-σήμερα **«Βελτίωση ποιότητας και μικροβιολογικών παραμέτρων σε κρέατα και κρεατοσκευάσματα».** Πρόγραμμα συνεργασίας με την εταιρία αλλαντικών «Αφοί ΜΑΛΛΙΑΡΟΥ» (Καρδίτσα), μέσω της Επιτροπής Ερευνών του ΤΕΙ Λάρισας. Αρ. Προγράμματος 567. Επιστημονικός Υπεύθυνος Δρ. Ιωάννης Γιαβάσης. *Προϋπολογισμός 3.300 ευρώ.*

ΔΗΜΟΣΙΕΥΜΕΝΟ ΈΡΓΟ

Ο κ. Ιωάννης Γιαβάσης έχει δημοσιεύσει >40 ερευνητικές εργασίες σε επιστημονικά περιοδικά και βιβλία διεθνών εκδόσεων, με 1120 αναφορές στο έργο του, (h-index=17) και 73 παρουσιάσεις σε συνέδρια, κυρίως διεθνή. Διαθέτει επίσης 5 πατέντες στον τομέα των φυσικών αντιοξειδωτικών-αντιμικροβιακών ουσιών και τα βιολειτουργικά τρόφιμα. Είναι επιμελητής έκδοσης (editor) σε 3 βιβλία (2 ελληνικά και 1 διεθνούς έκδοσης), και προσκεκλημένος κριτής σε ~20 επιστημονικά περιοδικά, και μέλος συντακτικής επιτροπής σε δύο διεθνή περιοδικά. Είναι επίσης κριτής ερευνητικών έργων για την ΓΓΕΤ και το ΕΛΙΔΕΚ και υποτροφιών του ΙΚΥ. Συνολικά έχει επιβλέψει πάνω από 90 πειραματικές και 40 βιβλιογραφικές πτυχιακές, 3 Μεταπτυχιακές και 4 Διδακτορικές διατριβές (σε εξέλιξη). Η πλήρης λίστα δημοσιεύσεών του φαίνεται εδώ:

<https://scholar.google.com/citations?user=26vsXOIAAAAJ&hl=en&oi=ao>