

Βιογραφικό Σημείωμα

Προσωπικά Στοιχεία

Ιωάννης Μουρτζίνος

Επίκουρος Καθηγητής Χημείας και Ενόργανης
Ανάλυσης Τροφίμων

**Ταχυδρομική
Διεύθυνση:** Εργαστήριο Χημείας – Βιοχημείας Τροφίμων,
Τομέας Επιστήμης & Τεχνολογίας Τροφίμων
Γεωπονική Σχολή, Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο
Θεσσαλονίκης,
Τ. Θ. 235, 541 24, Θεσσαλονίκη

Τηλ./Fax.: 2310 991637

e-mail: mourtzinios@agro.auth.gr

<https://www.linkedin.com/in/ioannis-mourtzinios-62374440>

Σπουδές

- 1997 -2001 :** Πτυχίο Χημείας, Σχολή Θετικών Επιστημών, Α.Π.Θ.
Πτυχιακή Διατριβή: «Μελέτη της Διαστερεοεκλεκτικότητας στις Αντιδράσεις Ενδομοριακής Κυκλοπροπανοποίησης μέσω Υλιδίων του Ιωδίου».
- 2001 -2003 :** Μεταπτυχιακό Δίπλωμα Ειδίκευσης με έμφαση στη Χημεία και Τεχνολογία Τροφίμων, Τμήμα Χημείας, Α.Π.Θ.
Μεταπτυχιακή Διατριβή : «Αλληλεπιδράσεις Πρωτεϊνικών Μορίων και Μηχανικές Ιδιότητες Πηκτών Κρεατόπαστας που περιέχουν Σταγονίδια Ελαίου με τη Μορφή Γαλακτώματος».
- 2004 -2007 :** Διδακτορικό Δίπλωμα, Εργαστήριο Χημείας - Βιοχημείας - Φυσικοχημείας Τροφίμων, Τμήμα Επιστήμης Διαιτολογίας – Διατροφής, Χαροκόπειο Πανεπιστήμιο.
Διδακτορική Διατριβή : «Προστασία και ελεγχόμενη απελευθέρωση διατροφοδραστικών ουσιών μικροενθλακωμένων σε δομές βιοπολυμερών».

Επιμόρφωση στο εξωτερικό

- 2/2006** : Socrates Intensive Course: «**Food & Consumer**».
Διοργάνωση: Corvinus University. *Τόπος:* Βουδαπέστη, Ουγγαρία.
- 9/ 2005** : Socrates Intensive Courses: «**Food & Health**».
Διοργάνωση: Ghent University, Faculty of Bioscience Engineering, Institut National Agronomique Paris-Grignon, The Graduate School VLAG, Wageningen. *Τόπος:* Παρίσι, Γαλλία.

1/2005 : Socrates Intensive Courses: «**Safety in the Agro-Food Chain**».

Διοργάνωση: Ghent University, Faculty of Bioscience Engineering. *Τόπος:* Γάνδη, Βέλγιο.

Υποτροφίες

2003 : Υποτροφία Ι.Κ.Υ. για μεταπτυχιακές σπουδές

2004-2007 : Υποτροφία Ι.Κ.Υ. για διδακτορική έρευνα

Απασχόληση

1/2017-Σήμερα : Επίκουρος Καθηγητής, Τομέας Επιστήμης & Τεχνολογίας Τροφίμων, Τμήμα Γεωπονίας, Α.Π.Θ.

9/2014-12/2016 : Λέκτορας, Τομέας Επιστήμης & Τεχνολογίας Τροφίμων, Τμήμα Γεωπονίας, Α.Π.Θ.

9/2013-8/2014 : Διευθυντής Τμήματος Ποιοτικού Ελέγχου και Διασφάλισης Ποιότητας εταιρείας **APIVITA**.

2/2013-5/2013 : Ερευνητής Τμήματος Έρευνας & Ανάπτυξης της εταιρείας **CHR-HANSEN**.

4/2010-1/2013 : Χημικός τμήματος Έρευνας & Ανάπτυξης της εταιρείας **APIVITA**.

6/2009-3/2010 : Προϊστάμενος τμήματος Έρευνας & Ανάπτυξης της εταιρείας **PEPSICO- IVI**.

Ερευνητικά Προγράμματα

Ως επιστημονικά υπεύθυνος

04/2016-03/2017 : Αξιοποίηση ύπο και πάρα-προϊόντων αγροτοβιομηχανιών για την παραγωγή υψηλής προστιθέμενης αξίας συστατικών αγροτοδιατροφικού ενδιαφέροντος. (Κωδικός έργου Ε.Ε. Α.Π.Θ. 93294). Χρηματοδότηση: Επιτροπή Ερευνών Α.Π.Θ.

06/2018-12/2018 : Διερεύνηση φυσικών πηγών ενίσχυσης της γεύσης των τροφίμων. (Κωδικός έργου Ε.Ε. Α.Π.Θ. 97093). Φορέας ανάθεσης: PROVIL.

06/2017- 05/2019 : Ανάπτυξη σειράς φυσικών διατροφικών συμπληρωμάτων με βιοδραστικά συστατικά από χυμούς φρούτων και εκχυλίσματα βοτάνων της Μακεδονίας. (Κωδικός έργου Ε.Ε. Α.Π.Θ. 94662). Φορέας ανάθεσης: ΟΡΙΖΩΝ ΔΙΑΤΡΟΦΙΚΗ.

06/2018- 5/2019 : Ανάπτυξη καινοτόμων πρώτων υλών καλλυντικών και τροφίμων βασισμένες σε φυσικές πηγές. (Κωδικός έργου Ε.Ε. Α.Π.Θ. 97029). Φορέας ανάθεσης: THE NUCLAB.

04/2018- 06/2019 : Εκπαίδευση σε ορθές πρακτικές παραγωγής και εμπορίας αρωματικών και φαρμακευτικών φυτών με στόχο την αύξηση της ανταγωνιστικότητας τους. (Κωδικός έργου Ε.Ε. Α.Π.Θ. 97090). Φορέας ανάθεσης: Αμερικάνικη Γεωργική Σχολή.

04/2018- 06/2019 : Εκπαίδευση σε τεχνικές/ μεθόδους οργανοληπτικού ελέγχου γαλακτοκομικών προϊόντων, κρέατος και κρεατοσκευασμάτων. (Κωδικός έργου Ε.Ε. Α.Π.Θ. 97091). Φορέας ανάθεσης: Αμερικάνικη Γεωργική Σχολή.

12/2018- 06/2019 : Μελέτη σκοπιμότητας για κέντρο αρωματικών και φαρμακευτικών φυτών Ηπείρου.

(Κωδικός έργου Ε.Ε. Α.Π.Θ. 97902). Φορέας ανάθεσης: Σαμαράς & Συνεργάτες ΟΜΙΛΟΣ ΕΤΑΙΡΕΙΩΝ.

10/2019- 08/2020 : *Ανάπτυξη διατροφικού συμπληρώματος με ισχυρή αντιοξειδωτική δράση.* (Κωδικός έργου Ε.Ε. Α.Π.Θ. 99407). Φορέας ανάθεσης: Φαρμακείο της Φύσης.

11/2019- 11/2020 : *Μελέτη εκχυλισμάτων αρωματικών φυτών ως φυσικά πρόσθετα των τροφίμων.* (Κωδικός έργου Ε.Ε. Α.Π.Θ. 99571). Φορέας ανάθεσης: ΟΡΙΖΩΝ ΔΙΑΤΡΟΦΙΚΗ.

2020 - : *Παραγωγή νέων ποικιλιών ντομάτας με χρήση ομικών τεχνολογιών. ΕΣΠΑ 2014-2020, Ανταγωνιστικότητα, Επιχειρηματικότητα & Καινοτομία, 'ΕΡΕΥΝΩ-ΔΗΜΙΟΥΡΓΩ-ΚΑΙΝΟΤΟΜΩ',* Υπουργείο Παιδείας, Έρευνας και Θρησκευμάτων, Ειδική Υπηρεσία Διαχείρισης και Εφαρμογής Δράσεων στους Τομείς της Έρευνας, της Τεχνολογικής Ανάπτυξης και Καινοτομίας (ΕΥΔΕ-ΕΤΑΚ) (εγκρίθηκε).

Ως συμμετέχων ερευνητής

7/2006-8/2007 : *Παραγωγή πάστας από Κορινθιακή σταφίδα με κουκούτσι και περαιτέρω χρήση της.* Εργαστήριο Χημείας – Βιοχημείας - Φυσικοχημείας Τροφίμων του Τμήματος Επιστήμης Διαιτολογίας – Διατροφής του Χαροκοπείου Πανεπιστημίου. Χρηματοδότηση: Παναγιάλειος Ένωση Συνεταιρισμών (ΓΓΕΤ/ΔΣΒΕΠΡΟ-5)

9/2007-12/2007 : *Ανάπτυξη Καινοτομικών Βιοφίλτρων Απόσμησης και Επεξεργασίας άλλων Αέριων Ρύπων.* Εργαστήριο Βιολογίας, Βιοχημείας, Φυσιολογίας του Ανθρώπου και των Μικροοργανισμών του Τμήματος Επιστήμης Διαιτολογίας – Διατροφής του Χαροκοπείου Πανεπιστημίου. Χρηματοδότηση: Μηχανική Περιβάλλοντος Α.Ε. και ALTEREN Α.Ε. (ΓΓΕΤ/05ΔΣΒΕΠΡΟ-64).

9/2012-12/2012. : *Exploitation of microalgae diversity for the development of novel high added-value cosmecetical.* Εργαστήριο Ενζυμικής Τεχνολογίας του τμήματος Γεωπονικής Βιοτεχνολογίας του Γεωπονικού Πανεπιστημίου Αθηνών. Χρηματοδότηση: FP7-PEOPLE-IAPP-2011 Marie Curie Actions.

2017-2019 : *Ενσωμάτωση των βιοδραστικών της πρόπολης στο μέλι.* (Κωδικός έργου Ε.Ε. Α.Π.Θ. 94693). Φορέας ανάθεσης: HONEYMELL

Διδακτική Εμπειρία

2014 –Σήμερα : Τομέας Επιστήμης & Τεχνολογίας Τροφίμων, Τμήμα Γεωπονίας Α.Π.Θ. – Διδάσκων στα μαθήματα: **Χημεία Τροφίμων I** (συνδιδασκαλία), **Χημεία Τροφίμων II** (συνδιδασκαλία), **Ανάλυση Τροφίμων** (συνδιδασκαλία).

2105 – 2017 : Μεταπτυχιακό Πρόγραμμα Σπουδών Τομέας Επιστήμης & Τεχνολογίας Τροφίμων, Τμήμα Γεωπονίας Α.Π.Θ. Διδάσκων στα μαθήματα **Ενόργανη Ανάλυση Τροφίμων** (συνδιδασκαλία), **Προχωρημένα μαθήματα Χημείας και Βιοχημείας Τροφίμων** (συνδιδασκαλία).

- 2017- Σήμερα :** Τμήμα Γεωπονίας Α.Π.Θ - Διδάσκων στο μαθήμα: **Γενική και Ανόργανη Χημεία** (συνδιδασκαλία).
- 2018- Σήμερα :** Μεταπτυχιακό Πρόγραμμα Σπουδών Επιστήμη Τροφίμων και Διατροφή, Τομέας Επιστήμης & Τεχνολογίας Τροφίμων, Τμήμα Γεωπονίας Α.Π.Θ. Διδάσκων στο μαθήμα: **Χημεία Τροφίμων και Διατροφή** (συνδιδασκαλία).
- 2019- Σήμερα :** Μεταπτυχιακό Πρόγραμμα Σπουδών Νόμοθεσία Τροφίμων και Ποτών, Τομέας Επιστήμης & Τεχνολογίας Τροφίμων, Τμήμα Γεωπονίας Α.Π.Θ. Διδάσκων στο μάθημα: **Χημεία Τροφίμων και Διατροφή** (συνδιδασκαλία).

Ερευνητικά Ενδιαφέροντα

Εκχύλιση βιοδραστικών συστατικών αρωματικών και θεραπευτικών φυτών.

Εκχύλιση βιοδραστικών συστατικών από απόβλητα και υποπροϊόντα της βιομηχανίας τροφίμων και μελέτη χρήσης τους ως φυσικά πρόσθετα των τροφίμων (π.χ. αντιοξειδωτικά, χρωστικές)

Οργανοληπτικός έλεγχος τροφίμων

Ενθυλάκωση βιολειτουργικών συστατικών

Μελέτη της αντιοξειδωτικής δράσης συστατικών τροφίμων κατά τη θερμική επεξεργασία.

Τεχνικές Ενόργανης Χημικής Ανάλυσης:

Υγρή Χρωματογραφία Υψηλής Πίεσης (HPLC)

Αέρια Χρωματογραφία (GC-MS, GC-FID),

Φασματοσκοπία Πυρηνικού Μαγνητικού Συντονισμού (^1H , ^{13}C - NMR),

Φασματοσκοπία Υπεριώδους- Ορατού (UV-Vis).

Άλλες μέθοδοι: Αναλυτής Υφής, Ηλεκτροφόρηση, Διαφορική Θερμιδομετρία Σάρωσης (DSC), Ξήρανση με ψεκασμό (Spray – Drying).

Συνοπτική Παρουσίαση Ερευνητικού Έργου

- Ερευνητικές εργασίες σε διεθνή περιοδικά με κριτές: 22
- Κεφάλαια σε ξενόγλωσσα επιστημονικά βιβλία: 2
- Παρουσιάσεις σε διεθνή επιστημονικά συνέδρια: 16
- h-index: **12** (SCOPUS, 9/1/2020), **14** (Google Scholar, 9/1/2020)
- Αριθμός αναφορών: **790** (SCOPUS, 9/1/2020), **1255** (Google Scholar, 9/1/2020)

ΔΗΜΟΣΙΕΥΜΕΝΟ ΕΡΓΟ

I. Ερευνητικές Εργασίες (διεθνή περιοδικά του S.C.I. & Scopus)

1. Gallos J. K., Koftis T. V., Massen Z. S., Dellios C.C., **Mourtzinis I.T.**, Coutouli-Argyropoulou E., Koumbis A. and E. Bicyclo [3.1.0] hexanes from sugar-derived diazo compounds and aodonium ylides. Diastereocontrol and synthetic applications. Tetrahedron. 2002, 58: 8043-8053.
2. **Mourtzinis I.** And Kiosseoglou V. Protein interactions in comminuted meat gels containing emulsified corn oil. Food Chemistry. 2005, 90: 699-704.
3. Karathanos V.T., **Mourtzinis I.**, Yannakopoulou K. and Andrikopoulos N.K. Study of the Solubility, Antioxidant Activity and Structure of Inclusion Complex of Vanillin with β -Cylodextrin. Food Chemistry. 2007, 101: 652-658.

4. **Mourtzinis I.**, Salta F. N., Yannakopoulou K., Chiou A. and Karathanos V. T. Encapsulation of olive leaf extract in β -Cyclodextrin. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. 2007, 55: 8088-8094.
5. **Mourtzinis I.**, Kalogeropoulos N., Papadakis S. E., Konstantinou K. and Karathanos V. T. Encapsulation of nutraceutical monoterpenes in β -cyclodextrin and modified starch. *Journal of Food Science*. 2008, 73: 89-94.
6. **Mourtzinis I.**, Makris D.P., Yannakopoulou K., Kalogeropoulos N., Michali I. and Karathanos V.T. Thermal stability of anthocyanin extract of *Hibiscus sabdariffa* L. in the presence of β -cyclodextrin. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. 2008, 56: 10303- 10310.
7. **Mourtzinis I.**, Konteles S., Kalogeropoulos N. and Karathanos V.T. Thermal Oxidation of Vanillin Affects its Antioxidant and Antimicrobial Properties. *Food Chemistry*. 2009, 114: 791-797.
8. Kalogeropoulos N., Konteles S., **Mourtzinis I.**, Troullidou E., Chiou A. and Karathanos V. T. Encapsulation of complex extracts in β -cyclodextrin: an application to propolis ethanolic extract. *Journal of Microencapsulation*. 2009, 26: 10303-10310.
9. Kalogeropoulos N., Konteles S., Troullidou E., **Mourtzinis I.** and Karathanos V. T. Chemical composition, antioxidant activity and antimicrobial properties of propolis extracts from Greece and Cyprus. *Food Chemistry*. 2009, 116: 452-461.
10. Karakashov B., Grigorakis S., Loupassaki S., **Mourtzinis I.** and Makris D.P. Optimisation of organic solvent-free polyphenol extraction from *Hypericum triquetrifolium* Turra using Box–Behnken experimental design and kinetics. *International Journal of Industrial Chemistry*. 2015, 6: 85-92.
11. Makris D.P., Passalidi V., Kallithraka S. and **Mourtzinis I.** Optimisation of Polyphenol Extraction from Red Grape Pomace Using Aqueous Glycerol/Tartaric Acid Mixtures and Response Surface Methodology. *Preparative Biochemistry and Biotechnology*. 2016, 46: 176-182.
12. Kyriakidou K., **Mourtzinis I.**, Biliaderis C.G. and Makris D.P. Optimization of a Green Extraction/Inclusion Complex Formation Process to Recover Antioxidant Polyphenols from Oak Acorn Husks (*Quercus Robur*) Using Aqueous 2-Hydroxypropyl- β -Cyclodextrin/Glycerol Mixtures. *Environments*. 2016, 3: 1-11.
13. **Mourtzinis I.**, Anastasopoulou E., Petrou A., Grigorakis S., Makris D.P. and Biliaderis C.G., Optimization of a green extraction method for the recovery of polyphenols from olive leaf using cyclodextrins and glycerin as co-solvents. *Journal of Food Science and Technology*. 2016, 53: 3939-3947.
14. Diamanti A.C., Igoumenidis P.E., **Mourtzinis I.**, Yannakopoulou K. and Karathanos V.T. Green extraction of polyphenols from whole pomegranate fruit using cyclodextrins. *Food Chemistry*. 2017, 214, 61–66.
15. Korompokis K., Igoumenidis, P. E., **Mourtzinis I.** and Karathanos V.T. Green extraction and simultaneous inclusion complex formation of *Sideritis scardica* polyphenols. *International Food Research Journal*. 2017, 24: 1233-1238.
16. Mourtzinis I., Menexis N., Iakovidis D., Makris D.P. and Goula A. 2018. A green extraction process to recover polyphenols from byproducts of hemp oil processing. *Recycling*, 3: 1–15.
17. **Mourtzinis I.**, Prodromidis P., Grigorakis S., Makris D.P., Biliaderis C.G. and Moschakis T. Natural food colorants derived from onion wastes: Application in a yoghurt product. *Electrophoresis*. 2018, 39: 1975–1983.
18. Karageorgou I., Grigorakis S., Lalas S., **Mourtzinis I.** and Makris, D.P. Incorporation of 2-hydroxypropyl β -cyclodextrin in a biomolecule-based low-transition temperature mixture (LTTM) boosts efficiency of polyphenol extraction from *Moringa oleifera* Lam leaves. *Journal of Applied Research on Medicinal and Aromatic Plants*. 2018, 9: 62–69.
19. Vasilaki A., Hatzikamari M., Stagkos-Georgiadis A., Goula A.M. and **Mourtzinis I.** A natural approach in food preservation: Propolis extract as sorbate alternative in non-carbonated beverage. *Food Chemistry*. 2019, 298: 125080.
20. Graikini D., Papachristoforou A. and **Mourtzinis I.** Comparison of qualitative characteristics of propolis extracts using different purification methods. *Journal of Apicultural Research*. 2019, 58: 792-799.
21. Papachristoforou A., Koutouvela E., Menexis G., Gardikis K. and **Mourtzinis I.** Photometric Analysis of Propolis from the Island of Samothraki, Greece. *The Discovery of Red Propolis. Chemistry and Biodiversity*. 2019, 16: e1900146.
22. Kaderides K., **Mourtzinis I.**, Goula A. Stability of pomegranate peel polyphenols encapsulated in orange juice industry by-product and their incorporation in cookies. *Food Chemistry*. 2019, 125849.

II. Δημοσιεύσεις σε διεθνή επιστημονικά περιοδικά εκτός SCI

1. Tzima K., Makris D.P. Nikiforidis C.V. and **Mourtzinis I.** Potential use of Rosemary, Propolis and Thyme as Natural Food Preservatives. *Journal of Nutrition and Health*. 2015, 1:1- 6.
2. Papoti V.T., Mourtzinis I. and Adamidis T., Preventive Practices from Field and Shelf to Fork to Minimize Chemical Hazards Dietary Intake. *Journal of Nutrition and Health*. 2016, 2: 2.

III. Κεφάλαια σε βιβλία

1. Tsimidou M.Z., Ordoudi S.A., Nenadis N. and **Mourtzinis I.**, Food Fraud, 2015. In **Encyclopedia of Food and Health**, (Eds: Caballero, B. & Finglas, P. & Toldrá, F.), 1st edition (vol. 3), Oxford: Academic Press - Elsevier, p. 35-42.
2. **Mourtzinis I.** and Biliaderis C. G., Principles and Applications of Encapsulation Technologies to Food Materials, 2017. In **Thermal and Nonthermal Encapsulation Methods**, (Ed: Krokida M. K.), Taylor & Francis Group, CRC Press, p. 1–37.
3. Goula A.M. and **Mourtzinis I.** 2018. Polyphenols in agricultural by-products and food waste. In *Polyphenols in Plants* (Ed.: Watson R.R.), Academic Press, New York, USA, pp. 23–44.

IV. Ομιλίες - Παρουσιάσεις - συμμετοχές σε συνέδρια (ελληνικά και διεθνή)

1. **Mourtzinis I.**, Gortzi O., Chiou A., Andrikopoulos N.K., Karathanos V.T. Encapsulation of a-tocopherol in Cyclodextrins. Intrafood 2005. 25-28 October 2005, Valencia, Spain (oral presentation).
2. **Mourtzinis I.**, Salta F.N., Chiou A., Andrikopoulos N.K., Karathanos V.T. Encapsulation of oleuropein in β -cyclodextrin. 4th EuroFed Lipid Congress, 1–4 October 2006, Madrid, Spain (oral presentation).
3. Karathanos V.T., **Mourtzinis I.**, Salta F.N. Inclusion complex of olive leaf extract with beta-cyclodextrin. 2007 IFT Annual Meeting & Food Expo. 29-31 July 2007, Chigaco, USA (oral presentation).
4. Karathanos V.T., **Mourtzinis I.**, Konteles S. Controlled oxidation of vanillin induced by heat affect its antioxidant and antimicrobial properties. ICEF10. International Congress of Engineering and Food. 20-24 April 2008, Vina del Mar, Chile (oral presentation).
5. Karathanos V.T., Paramera E., **Mourtzinis I.** Verification of the encapsulation of food flavors in beta-cyclodextrin and modified starch. ICEF10. International Congress of Engineering and Food. 20-24 April 2008, Vina del Mar, Chile (oral presentation).
6. Kalogeropoulos N., **Mourtzinis I.**, Yannakopoulou K., Gioxari A., Chiou A., Karathanos V.T. Encapsulation of Hypericum perforatum (St John's wort) methanolic extract in β -cyclodextrin. Natural Products with Pharmaceutical, Nutraceutical, Cosmetic and Agrochemical Interest, 3-8 August 2008, Athens, Greece (oral presentation).
7. Karathanos V.T., Kalogeropoulos N., Konteles S., Troulidou E., **Mourtzinis I.** Encapsulation of complex extracts in β -cyclodextrin: an application to propolis ethanolic extract. Natural Products with Pharmaceutical, Nutraceutical, Cosmetic and Agrochemical Interest, 3-8 August 2008, Athens, Greece (oral presentation).
8. **Mourtzinis I.**, Papadakis S.E., Igoumenidis P., Karathanos V.T. Encapsulation of Melissa Officinalis leaf's active compounds in β -cyclodextrin and modified starch. 11th International Congress on Engineering and Food (ICEF11) *Procedia Food Science* 1. 2011. 1679 – 1680 (oral presentation).
9. Muscata A., **Mourtzinis I.**, Gougouli M., Valdramidis V., Koutsoumanis K. P. Modelling the mycelium formation ability of *Penicillium expansum* as a function of propolis, pH and NaCl. FoodSim' 2016. 4-7 April 2016, Ghent, Belgium (oral presentation).
10. **Mourtzinis I.**, Anastasopoulou E., Petrou A., Grigorakis S., Makris D.P., Biliaderis C.G., Optimization of a green method for the recovery of high-added value polyphenols from olive leaf using cyclodextrins. International Congress Food Technology, Quality and Safety. 25-27 October 2016, Novi Sad, Serbia (oral presentation).
11. **Mourtzinis I.**, Prodromidis P., Makris D., Biliaderis C.G., Moschakis T., Optimization of a green method for the recovery of natural colorants from onion solid wastes: application in a yogurt product. 3rd IMEKOFODS. Metrology Promoting Harmonization & Standardization in Food & Nutrition, 1–4 October 2017, Thessaloniki, Greece (oral presentation).

12. **Mourtzinis I.**, Ignatiadis A., Topalidou K., Grigorakis S., Makris D., Moschakis T., Biliaderis C. G. Optimization of a green method for the recovery of polyphenols from onion solid wastes. 5th International Conference on Sustainable Solid Waste Management. 21-24 June 2017, Athens, Greece (oral presentation).
13. Anastasopoulou E., Petrou A., Makris D., Biliaderis C.G., **Mourtzinis I.** Cyclodextrins as co-solvents for the extraction of polyphenols from olive leaf. 2018. 6th International Conference on Sustainable Solid Waste Management, 13–16 June 2018, Naxos Island, Greece (oral presentation).
14. Christofi M. N., **Mourtzinis I.**, Drogoudi P., Lazaridou A., Biliaderis C. G. and Manganaris G. A. 2018. Elaboration of protocols to define sensorial attributes and mechanical properties of canned peaches. 30th International Horticultural Congress, 12-16 August, Istanbul, Turkey (oral presentation).
15. Tsitlakidou P., **Mourtzinis I.**, Biliaderis C. 2018. Sensory Perception and Bitterness Masking of Olive Polyphenols Fortified Mayonnaise. 30th International Symposium on the Chemistry of Natural Products, 25-29 November 2018, Athens, Greece (poster presentation).
16. **Mourtzinis I.**, Goula A., Biliaderis C. G. Makris D.P. 2019. Green extraction of polyphenols from agricultural by-products and food waste. 6th International Conference of Sustainable Postharvest and Food Technologies, 07-12 April 2019, Kaldovo, Serbia (invited speaker) (award of the best presentation in category from abroad).
17. Βασιλάκη Α., Χατζηκαμάρη Μ., Στάγκος-Γεωργιάδης Α., **Μουρτζίνος, Ι.** 2018. Αξιοποίηση φυσικών προϊόντων στη βιομηχανία τροφίμων. 1^ο Πανελλήνιο Φοιτητικό Συνέδριο Γεωπονικών Επιστημών, 10-11 Νοεμβρίου 2018, Θεσσαλονίκη.
18. Βασιλάκη Α., Χατζηκαμάρη Μ., Στάγκος-Γεωργιάδης Α., **Μουρτζίνος, Ι.** 2018. Αξιοποίηση φυσικών προϊόντων ως συστατικά τροφίμων. 2^ο Συνέδριο Χημείας Μεταπτυχιακών και Προπτυχιακών Φοιτητών ΑΠΘ, 2-3 Νοεμβρίου 2018, Θεσσαλονίκη.
19. **Μουρτζίνος Ι.** 2018. Χρήση φυσικών προϊόντων ως συστατικά τροφίμων. 7^ο Πανελλήνιο Συνέδριο Agrotica, 3 Φεβρουαρίου 2018, Θεσσαλονίκη.
20. Καραϊσκού Χ., Μπασδαγιάννη Ζ., **Μουρτζίνος Ι.**, Κασαπίδου Ε., Σινάπης Ε. 2018. Διερεύνηση της προσθήκης ελαίου λιναρόσπορου και γαϊδουράγκαθου στο προφίλ των λιπαρών οξέων πρόβειου γάλακτος. 33^ο Ετήσιο Επιστημονικό Συνεδρίου της Ελληνικής Ζωοτεχνικής Εταιρείας, 3-5 Οκτωβρίου 2018, Πρέβεζα.
21. Ρίζου Ε., **Μουρτζίνος Ι.**, Λάζου Α., Τουράκη Μ. Προβιοτικά βακτήρια στη διατροφή του *Tenebrio molitor* (Coleoptera: Tenebrionidae): Επίδραση στην ανάπτυξη και τη διατροφική του αξία. 18^ο Πανελλήνιο Εντομολογικό Συνέδριο, 15-18 Οκτωβρίου 2019, Κομοτηνή.

V. Διπλώματα Ευρεσιτεχνίας

1. **Mourtzinis I.**, Dragani. P., Patera A., Koutsianas N. Simultaneous extraction and encapsulation of propolis' active ingredients with hydroxypropyl-beta-cyclodextrin. Greece Patent 1007520. International application no.: pct/GR2011/000054 Issued February 2, 2012.
2. **Mourtzinis I.**, Vasilaki A., Roumeliotis N., Roumeliotis V., Vasilatou A., Anagnou K., Cosmetic product enriched with bioactive components of propolis with direct extraction from beeswax sprayed with propolis tincture and method for the production thereof. International application no.: pct/GR2019/000045.
3. **Mourtzinis I.**, Putris A., Roumeliotis N., Vasilatou A. Cosmetic product with high concentration of metal ions with simultaneous incorporation of a piece of white quartz and water of high metal ions content and method for the production thereof. International application no.: pct/GR2019/00055/.