

ΠΡΟΣΩΠΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ

Όνοματεπώνυμο: **Παντελής Νατσκούλης**

Ταχυδρομική Διεύθυνση: Κολοκοτρώνη 13, Βριλήσσια 152 35, Αττική

Τηλέφωνα: οικ. 210-8042614, κιν. 6972738459

E-mail: p.natskoulis@gmail.com & p_n@aua.gr

Ημερομηνία Γεννήσεως: 28 Οκτωβρίου 1976

Εθνικότητα: Ελληνική

Οικ. Κατάσταση: Άγαμος

Στρ. Υποχρεώσεις: Εκπληρωμένες (25/11/2003-27/8/2004)

ΣΠΟΥΔΕΣ – ΥΠΟΤΡΟΦΙΕΣ – ΔΙΠΛΩΜΑΤΑ – ΑΛΛΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ

- Πτυχίο Γεωπονικής Α.Π.Θ., κατεύθ. «Γεωργικών Βιομηχανιών, Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων», Σεπτέμβριος 2002.
- Μεταπτυχιακός Τίτλος Σπουδών «Επιστήμης & Τεχνολογίας Τροφίμων & Διατροφής Ανθρώπου», Σχολή Επιστήμης & Τεχνολογίας Τροφίμων, Γ.Π.Α., ειδίκευση «Ποσοτική Μικροβιολογία Τροφίμων», Σεπτέμβριος 2005.
- Διδάκτωρ της σχολής Cranfield Health του Cranfield University του Ηνωμένου Βασιλείου με θέμα διδακτορικής διατριβής “*Mycotoxigenic fungi and ochratoxin contamination in Greek grapes and wine*”, Ιούνιος 2010. (Άριστη γνώση Αγγλικής γλώσσας)
- Κοινοτική υποτροφία κινητικότητας Leonardo Da Vinci για απόκτηση εργασιακής εμπειρίας σε τεχνικές Ανάλυσης Τροφίμων, Σεπτέμβριος – Νοέμβριος 2011.
- Ανακήρυξη υποτρόφου από το Ίδρυμα Κρατικών Υποτροφιών στην ειδίκευση «Υγιεινή & Συντήρηση Αλιευμάτων»: 2003-2005.
- Κάτοχος του Διεθνούς Διπλώματος I.E.L.T.S., Επίπεδο: Academic, του Πανεπιστημίου του Cambridge, Νοέμβριος 2005.
- Κάτοχος του διεθνούς διπλώματος χειρισμού H/Y ECDL για τις ενότητες MS Windows, Office, Internet Explorer.
- Γνώση χειρισμού Προγραμμάτων Στατιστικής Ανάλυσης Δεδομένων (π.χ.: SYSTAT 8.0, Statistica 6.0 OriginPro 8.0 κ.α.), Μικροβιολογίας Πρόρρησης και Μοντελοποίησης (π.χ.: PMP, FigP, ComeBase, DMFit κ.α.).

ΕΜΠΕΙΡΙΑ – ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΑΠΑΣΧΟΛΗΣΗ

- **Ιαν. 2013 – Σήμερα:** Επιστημονικός συνεργάτης του Εργ. Μικροβιολογίας & Βιοτεχνολογίας Τροφίμων στο πρόγραμμα «*Σχεδιασμός και ανάπτυξη καινοτόμων εργαλείων για την ανίχνευση ωχρατοξινογόνων μυκήτων σε οινοποιήσιμα και επιτραπέζια σταφύλια*». (Σχολή Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής Ανθρώπου, Γ.Π.Α.)
- **Σεπ. 2011 – Νοέ. 2011:** 3 μήνες εμπειρία στον διαχωρισμό οίνων βιολογικής και συμβατικής καλλιέργειας με χρήση αναλυτικών μεθόδων για προσδιορισμό ελευθέρων ριζών και αντιοξειδωτικού δυναμικού τροφίμων (EPR), φλαβονοειδών και φαινολικών οξέων (UV-VIS φασματομετρία), την τεχνική “finger-print” με τη χρήση HPLC-PDA, HPLC-MS και UPLC-Q TOF MS (DART-MS). VUP Food Research Institute, Σλοβακία.
- **Δεκ. 2009 – Αύγ. 2010:** 8 μήνες εμπειρία ως προϊστάμενος του Εργαστηρίου Ελέγχου Ποιότητας Γάλακτος Κρήτης & Δωδεκανήσων του Ελληνικού Οργανισμού Γάλακτος & Κρέατος (ΕΛ.Ο.ΓΑ.Κ.).
- **Αυγ. 2005 – Αυγ. 2009:** Τετραετής εμπειρία σε θέματα Μικροβιολογίας και Ασφάλειας Τροφίμων καθώς και στην ανίχνευση επικίνδυνων για την υγεία παραγόντων (μυκοτοξίνες) με χρήση HPLC ως επιστημονικός συνεργάτης σε συμβάσεις ορισμένου χρόνου ερευνητικών προγραμμάτων της Γενικής Γραμματείας Έρευνας και Τεχνολογίας, της Ευρωπαϊκής Ένωσης και Βιομηχανιών Τροφίμων. Προγράμματα στα οποία έχω λάβει μέρος:
«*Έλεγχος ύπαρξης Ωχρατοξίνης Α σε ελληνικούς οίνους και διερεύνηση των συνθηκών που επηρεάζουν την παραγωγή της.*» (ΔΣΒΕΠΡΟ – ΓΓΕΤ 2004),
«*Ανάπτυξη και εφαρμογή νέων μεθόδων και συστημάτων ελέγχου μυκήτων σε προϊόντα γιαούρτης.*» (Κωδ. Έργου 81187 – ΓΓΕΤ 2007), και

«Ανάπτυξη μυκήτων και παραγωγή μυκοτοξίνων σε ρύζι και σιτάρι εμπορίου»
(Περιφερειακά Επιχειρησιακά Προγράμματα – Πόλος Καινοτομίας Δυτ. Ελλάδας - 2009)

(Ινστιτούτο Τεχνολογίας Αγροτικών Προϊόντων, Εθ.Ι.Αγ.Ε. – νυν ΕΛΓΟ ΔΗΜΗΤΡΑ).

- **Ιούν. 2008 – Δεκ. 2008:** 6 μήνες εμπειρία σε διαχείριση κοινοτικών κονδυλίων, στην ανανέωση και επικαιροποίηση του συστήματος αναγνώρισης αγροτεμαχίων, καθώς και σε επιτόπιους και διοικητικούς ελέγχους της Αίτησης Ενιαίας Ενίσχυσης (Ο.Π.Ε.Κ.Ε.Π.Ε.).
- **2000-2002:** Διετής εργαστηριακή / ερευνητική εμπειρία σε θέματα Οινολογίας & Οινοπνευματωδών Ποτών και στη χρήση Αέριας Χρωματογραφίας (GC) και Φασματομετρίας Ατομικής Απορρόφησης (AAS) στα πλαίσια της πτυχιακής διατριβής και της πρακτικής άσκησης του Πτυχίου Γεωπονίας. (Εργαστήριο Επεξεργασίας και Μηχανικής Τροφίμων, Αγρόκτημα Τμήματος Γεωπονίας Α.Π.Θ.).

ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΕΣ ΕΡΓΑΣΙΕΣ – ΕΤΕΡΟΑΝΑΦΟΡΕΣ

Μέχρι τώρα υπάρχουν 10 δημοσιευμένες εργασίες σε διεθνή επιστημονικά περιοδικά του Science Citation Index οι οποίες έχουν 95 συνολικά ετεροαναφορές σε εργασίες άλλων ερευνητών (Δείκτης $h = 5$). Επίσης έχουν ανακοινωθεί (αναρτημένες εργασίες ή προφορικές παρουσιάσεις), σε πρακτικά διεθνών και Ελληνικών συνεδρίων με κριτές και σε πρακτικά διεθνών επιστημονικών συναντήσεων συνολικά 8 εργασίες μου.

ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΕΣ ΔΗΜΟΣΙΕΥΣΕΙΣ ΚΑΙ ΑΝΑΚΟΙΝΩΣΕΙΣ:

- Natskoulis P.** (2010). Mycotoxigenic fungi and Ochratoxin contamination in Greek grapes and wine. Cranfield Health, Cranfield University, UK (Διδακτορική Διατριβή).
- Soufleros, E.H., Mygdalia, S. A. & **Natskoulis, P.** (2004). Characterization and safety evaluation of the traditional Greek fruit distillate “Mouro” by flavor compounds and mineral analysis. *Food Chemistry* **86**, 625-636.
- Zoiopoulos, P.E., Volanis, M. and **Natskoulis, P.I.** (2008). Investigation into the use of citrus by-products as animal feeds in Greece. *Tree and Forestry Science and Biotechnology* **2 (Special Issue 1)**, 98-101.
- Tassou, C.C., **Natskoulis, P.I.**, Magan, N. and Panagou, E.Z. (2009). Effect of temperature and water activity on growth and ochratoxin A production boundaries of two *Aspergillus carbonarius* isolates on a simulated grape juice medium. *Journal of Applied Microbiology* **2(1)**, 257-268.
- Labrinea, E.P., **Natskoulis, P.I.**, Spyropoulos, A.E., Magan, N. and Tassou, C.C. (2011). A Survey of Ochratoxin A Occurrence in Greek Wines. *Food Additives and Contaminants-Part B* **4(1)**, 61-66.
- Tassou, C.C., Panagou, E.Z., **Natskoulis, P.** & Spiropoulos, A.E. (2006). Temperature and water activity effects on growth and ochratoxin A production by two *Aspergillus carbonarius* strains from grapes in Greece. FoodMicro 2006, 29/8-2/9/2006, Bologna, Italy.
- Natskoulis, P.I.**, Panagou, E.Z., Tassou, C.C., Spyropoulos, A.E. and Magan, N. (2007). Application of predictive models to determine the combined effects of temperature and water activity on the growth of an ochratoxigenic isolate of *Aspergillus carbonarius* on a synthetic grape juice medium. XII International IUPAC Symposium on Mycotoxins and Phycotoxins. 21-25/5/2007, Istanbul, Turkey.
- Tassou, C. C., Panagou, E. Z., **Natskoulis, P.**, Parra, R. and Magan, N. (2007). Modelling effect of interacting environmental factors on growth of spoilage moulds. International Commission on Food Mycology Workshop. 4-6/6/2007, Florida, U.S.A.
- Natskoulis, P.I.**, Panagou, E.Z., Tassou, C.C., Spiropoulos, A.E. and Magan, N. (2008). Development and validation of predictive models to quantify the effect of water activity and temperature on the growth and OTA production of 2 *A. carbonarius* strains in 3 different growth media. FoodMicro 2008, 1-4/09/2008, Aberdeen, Scotland.