

Ευστάθιος Ζ. Πανάγου  
Επίκουρος Καθηγητής Μικροβιολογίας Τροφίμων

Ο Ευστάθιος Πανάγου αποφοίτησε από την Ανωτάτη Γεωπονική Σχολή Αθηνών τον Ιανουάριο του 1998. Πραγματοποίησε μεταπτυχιακές σπουδές στο Cranfield University του Ηνωμένου Βασιλείου κατά την περίοδο 1990-1991 όπου απέκτησε δίπλωμα Master of Science στο γνωστικό αντικείμενο 'Postharvest Technology'. Στη συνέχεια πραγματοποίησε διδακτορική διατριβή στη Μικροβιολογία Τροφίμων στο Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων του Γεωπονικού Πανεπιστημίου Αθηνών. Εργάστηκε επί σειρά ετών στο Ινστιτούτο Τεχνολογίας Γεωργικών Προϊόντων του ΕΛΓΟ 'ΔΗΜΗΤΡΑ' ως επιστημονικό προσωπικό. Το Νοέμβριο του 2006 εξελέγη μέλος ΔΕΠ στο Εργαστήριο Μικροβιολογίας και Βιοτεχνολογίας Τροφίμων στο γνωστικό αντικείμενο 'Ποσοτική Μικροβιολογία'. Έχει συμμετοχή σε 15 ερευνητικά προγράμματα (σε 2 επιστημονικά υπεύθυνος), 9 εκ των οποίων έχουν χρηματοδοτηθεί από την ΕΕ και 6 από εθνικούς φορείς. Τα ερευνητικά του ενδιαφέροντα περιλαμβάνουν: (α) τη μικροβιακή οικολογία ζυμούμενων τροφίμων φυτικής προέλευσης με ιδιαίτερη έμφαση στις επιτραπέζιες ελιές, (β) την εφαρμογή ταχέων αναλυτικών τεχνικών στην αξιολόγηση της αλλοίωσης των τροφίμων σε συνδυασμό με πολυμεταβλητές μεθόδους ανάλυσης, (β) την ανάπτυξη μαθηματικών μοντέλων για την περιγραφή της συμπεριφοράς των μικροοργανισμών σε διαφορετικά οικοσυστήματα τροφίμων. Το συγγραφικό του έργο περιλαμβάνει 46 επιστημονικές εργασίες σε επιστημονικά περιοδικά του Science Citation Index, οι οποίες έχουν συγκεντρώσει 363 ετεροαναφορές σύμφωνα με τη βιβλιογραφική βάση αναζήτησης Scopus ([www.scopus.com](http://www.scopus.com)) καθώς και 4 κεφάλαια σε διεθνή βιβλία.

**Αντιπροσωπευτικές επιστημονικές δημοσιεύσεις**

1. **Panagou, E.Z.**, Nychas, G.-J.E., Sofos, J.N. (2013) Types of traditional Greek foods and their safety. *Food Control*, 29:32-41.
2. Doulgeraki, A., Pramateftaki, P., Argyri, A., G.-J.E. Nychas, Tassou, C.C., **Panagou, E.Z.** (2013) Molecular characterization of lactic acid bacteria isolated from industrially fermented Greek table olives. *LWT-Food Science and Technology*, 50:353-356.
3. Doulgeraki, A., Hondrodinou, O., Eliopoulos, V., **Panagou, E.Z.** (2012) Lactic acid bacteria and yeast heterogeneity during aerobic and modified atmosphere packaging storage of natural black Conservolea olives in polyethylene pouches. *Food Control*, 26:49-57.
4. Hondrodinou, O., Kourkoutas, Y. and **Panagou, E.Z.** (2011) Efficacy of natamycin to control fungal growth in natural black olive fermentation. *Food Microbiology*, 28:621-627.
5. **Panagou, E.Z.**, Chelonas, S., Chatzipavlidis, I. and Nychas, G.-J.E. (2010) Modelling the effect of temperature and water activity on the growth rate and the growth/no growth interface of *Byssoschlamys fulva* and *Byssoschlamys nivea*. *Food Microbiology*, 27:618-627.
6. Argyri, A.A., **Panagou, E.Z.**, Tarantilis, P.A., Polysiou, M. and Nychas, G.-J.E. (2010) Rapid qualitative and quantitative detection of beef fillets spoilage based on Fourier

- transform infrared spectroscopy data and artificial neural networks. *Sensors and Actuators B: Chemical*, 145:146-154.
7. Nisiotou, A.A., Chorianopoulos, N., Nychas, G.-J.E. and **Panagou, E.Z. (2010)** Yeast heterogeneity during spontaneous fermentation of black Conservolea olives in different brine solutions. *Journal of Applied Microbiology*, 108:396-405.
  8. Tassou, C.C., Natskoulis, P., Magan, N. and **Panagou, E.Z. (2009)** Effect of temperature and water activity on growth and ochratoxin A production of two *Aspergillus carbonarius* isolates on a simulated grape juice medium. *Journal of Applied Microbiology*, 107:257-268.
  9. Kapetanakou, A.E., **Panagou, E.Z.**, Gialitaki, M., Drosinos, E.H. and Skandamis, P.N. **(2009)** Evaluating the combined effect of water activity, pH and temperature on ochratoxin A production by *Aspergillus ochraceus* and *Aspergillus carbonarius* on culture medium and Corinth raisins. *Food Control*, 20:725-732.
  10. **Panagou, E.Z.**, Sahgal, N., Magan, N. and Nychas, G.-J.E. **(2008)** Table olives volatile fingerprints: potential of an electronic nose for quality discrimination. *Sensors and Actuators B*, 134:902-907.

### Στοιχεία επικοινωνίας

Εργαστήριο Μικροβιολογίας & Βιοτεχνολογίας Τροφίμων  
Τμήμα Επιστήμης & Τεχνολογίας Τροφίμων  
Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών  
Ιερά Οδός 75, 118 55  
Αθήνα  
Τηλ./Φαξ: +30-210-5294693  
E-mail: stathspanagou@aua.gr