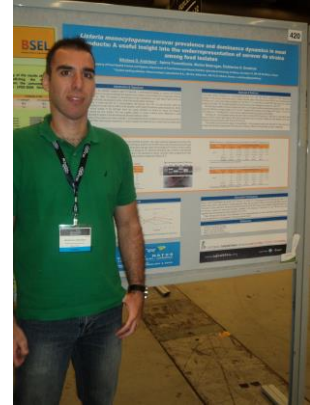


ΣΥΝΤΟΜΟ ΒΙΟΓΡΑΦΙΚΟ ΣΗΜΕΙΩΜΑ

ΝΙΚΟΛΑΟΥ Δ. ΑΝΔΡΙΤΣΟΥ

- **Θέση:** Πανεπιστημιακός Υπότροφος
- **Γνωστικό Πεδίο:** Μικροβιολογία και Υγιεινή Τροφίμων
- **E-mail:** nickandritsos(at)aegean.gr
- **Webpage:**
https://www.researchgate.net/profile/Nikolaos_Andritsos



Ο **Νικόλαος Ανδρίτσος** γεννήθηκε στη Λάρισα το 1981 και είναι απόφοιτος του Τμήματος Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων (νυν Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου) του Γεωπονικού Πανεπιστημίου Αθηνών. Μετά την αποφοίτησή του έλαβε διαδοχικές υποτροφίες από το Κοινωφελές Ίδρυμα Αλέξανδρος Σ. Ωνάσης για μεταπτυχιακές και διδακτορικές σπουδές στην Ελλάδα, τις οποίες και ολοκλήρωσε με επιτυχία στο ανωτέρω Τμήμα αποκτώντας αρχικά Μεταπτυχιακό Δίπλωμα Ειδίκευσης (MSc) στα *Συστήματα Διαχείρισης Ποιότητας και Διασφάλισης Υγιεινής Τροφίμων*, ενώ ακολούθως του απονεμήθηκε Διδακτορικό Δίπλωμα (PhD) Γεωπονικών Επιστημών στο γνωστικό πεδίο *Μικροβιολογία και Υγιεινή Τροφίμων*. Από το 2007 έως σήμερα έχει συμμετάσχει ως ερευνητικός συνεργάτης ή και ως επισκέπτης ερευνητής (ΗΠΑ) σε εθνικά και διεθνή ερευνητικά προγράμματα και σε προγράμματα ιδιωτικής πρωτοβουλίας, συνολικής χρηματοδότησης άνω των 2.400.000 ευρώ. Ο Δρ. Ανδρίτσος ερευνητικά ασχολείται με την ανίχνευση, τη φαινοτυπική και γονοτυπική μελέτη της συμπεριφοράς, καθώς και τον έλεγχο τροφιμογενών παθογόνων βακτηρίων, με χρήση κλασικών μικροβιολογικών και σύγχρονων τεχνικών μοριακής βιολογίας. Στα ερευνητικά του ενδιαφέροντα περιλαμβάνονται επίσης η μικροβιακή οικολογία και η μικροβιολογική ασφάλεια του κρέατος και των προϊόντων του, η μελέτη της αντιβιοτικοαντοχής στελεχών παθογόνων βακτηρίων που απομονώνονται από τρόφιμα, καθώς και η μελέτη της αντιμικροβιακής δραστηριότητας φυσικώς απαντώμενων συστατικών αλλά και χημικών ουσιών που εφαρμόζονται ή δύνανται να εφαρμοστούν για τη συντήρηση των τροφίμων. Το δημοσιευμένο έργο του στα πεδία αυτά περιλαμβάνει μονογραφία του σε ελληνικό διδακτικό πανεπιστημιακό σύγγραμμα, καθώς και αξιολογημένες από ομότιμους (peer-reviewed) διεθνείς επιστημονικές εργασίες με τη μορφή άρθρων σε περιοδικά του SCI (8), πρακτικών διεθνών (7) και πανελληνίων (15) συνεδρίων με κριτές, τεχνικών εκθέσεων και περιλήψεων έρευνας (3) και κεφαλαίων σε

συλλογικούς τόμους (1), με συνολικά 33 ετεροαναφορές (h-index: 4) σύμφωνα με τη βάση δεδομένων Scopus (τελευταία ενημέρωση στις 25/08/2017). Εργασίες του έχουν επίσης δημοσιευθεί σε ελληνικά περιοδικά (5) και έχουν ανακοινωθεί σε ελληνικά και διεθνή συνέδρια (11 προφορικές και 11 αναρτημένες ανακοινώσεις). Επιπλέον, ο ίδιος είναι κριτής των διεθνών επιστημονικών περιοδικών (SCI) *Food Control*, *Journal of Food Science* και *Foodborne Pathogens and Disease*, όπου έχει αξιολογήσει δεκάδες ερευνητικές εργασίες συναδέλφων του. Είναι τακτικό μέλος του Γεωτεχνικού Επιμελητηρίου Ελλάδος (ΓΕΩΤΕΕ) και μέλος της Διεθνούς Ενώσεως για την Προστασία των Τροφίμων (IAFP) και του Ινστιτούτου Τεχνολόγων Τροφίμων (IFT) των ΗΠΑ. Σήμερα εργάζεται ως Υπεύθυνος Μικροβιολογικού Εργαστηρίου και μικροβιολογικής έρευνας στην εταιρεία Αναλυτικά Εργαστήρια Αθηνών Α.Ε., ενώ ταυτόχρονα συνεργάζεται ως Πανεπιστημιακός Υπότροφος με το Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής, όπου έχει αναλάβει την αυτοδύναμη διδασκαλία του μαθήματος *Επιδημιολογία Τροφιμογενών Νοσημάτων* στο 8^ο εξάμηνο του προπτυχιακού προγράμματος σπουδών του Τμήματος. Τέλος, ως μεταδιδακτορικός ερευνητής και επιστημονικός υπεύθυνος ερευνητικού προγράμματος, έχει πρόσφατα συνεργαστεί (2013-2015) και με το Κέντρο Βιολογικών Ερευνών Στρατού (ΚΒΙΕΣ) στην Πεντέλη Αττικής.

ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ

- **Μεταδιδακτορική (Post Doc) Έρευνα (2013 – 2015)** στο γνωστικό πεδίο 'Μικροβιολογία και Υγιεινή Τροφίμων'. Μικροβιολογικό Εργαστήριο, Κέντρο Βιολογικών Ερευνών Στρατού. Επιστημονικός Υπεύθυνος του ερευνητικού προγράμματος «Ποσοτική εκτίμηση του πληθυσμού των *Campylobacter jejuni* και *Campylobacter coli* σε ορνίθιο κρέας» ([Συγγραφή της ερευνητικής πρότασης](#)).
- **Διδακτορικό Δίπλωμα (PhD) Γεωπονικών Επιστημών (2008 – 2012)** στο γνωστικό πεδίο 'Μικροβιολογία και Υγιεινή Τροφίμων'. Θέμα διατριβής: «Βιοποικιλότητα και ποσοτική εκτίμηση του πληθυσμού του *Listeria monocytogenes* σε νωπό κρέας και προϊόντα του» (<https://www.didaktorika.gr/eadd/handle/10442/28751>). Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών.
- **Μεταπτυχιακό Δίπλωμα Ειδίκευσης (MSc) στην “Επιστήμη και Τεχνολογία Τροφίμων & Διατροφή του Ανθρώπου” (2006 – 2008)** στο γνωστικό πεδίο 'Συστήματα Διαχείρισης Ποιότητας και Διασφάλισης Υγιεινής Τροφίμων'.

- **Πτυχίο Γεωπόνου Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων (2000 – 2006).** Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών.

ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΑ ΕΝΔΙΑΦΕΡΟΝΤΑ

- Κλασικές (φαινοτυπικές) και σύγχρονες μοριακές μέθοδοι ανίχνευσης και ταυτοποίησης τροφιμογενών παθογόνων μικροοργανισμών (π.χ. PCR, PFGE), με έμφαση στα παθογόνα βακτήρια *Listeria monocytogenes*, *Salmonella* spp. και *Campylobacter* spp.
- Μικροβιακή οικολογία και μικροβιολογική ασφάλεια του κρέατος και των προϊόντων του
- Μελέτη της ευαισθησίας και της αντοχής στα αντιβιοτικά στελεχών παθογόνων βακτηρίων που απομονώνονται από τρόφιμα
- Μελέτη της αντιμικροβιακής δραστηριότητας φυσικώς απαντώμενων συστατικών αλλά και χημικών ουσιών που εφαρμόζονται στα τρόφιμα

ΕΠΙΛΕΓΜΕΝΕΣ ΔΗΜΟΣΙΕΥΣΕΙΣ

1. **Andritsos, N. D.**, Mataragas M., Mavrou, E., Stamatiou, A., & Drosinos, E. H. (2012). The microbiological condition of minced pork prepared at retail stores in Athens, Greece. *Meat Science*, *91*, 486-489.
2. Geornaras, I. Yang, H., Manios, S., **Andritsos, N.**, Belk, K. E., Nightingale, K. K., Woerner, D. R., Smith, G. C., & Sofos, J. N. (2012). Comparison of decontamination efficacy of antimicrobial treatments for beef trimmings against *Escherichia coli* O157:H7 and 6 non-O157 Shiga toxin-producing *E. coli* serogroups. *Journal of Food Science*, *77*, 539-544.
3. **Andritsos, N. D.**, Mataragas, M., Paramithiotis, S., & Drosinos, E. H. (2013). Quantifying *Listeria monocytogenes* prevalence and concentration in minced pork meat and estimating performance of three culture media from presence/absence microbiological testing using a deterministic and stochastic approach. *Food Microbiology*, *36*, 396-405.
4. Hadjilouka, A., **Andritsos, N. D.**, Paramithiotis, S., Mataragas, M., & Drosinos, E. H. (2014). *Listeria monocytogenes* serotype prevalence and biodiversity in diverse food products. *Journal of Food Protection*, *77*, 2115-2120.

5. **Andritsos, N.**, Tzimotoudis, N., & Mataragas, M. (2016). Microbiological hygiene indicators and *Campylobacter* enumeration by four different plating procedures in naturally contaminated chicken meat samples. *Proceedings of the 12th European Symposium on Food Safety IAFP* (pp. 91-92, poster abstract P1-19, poster presentation). Athens, Greece: International Association for Food Protection (IAFP).
6. Koutelidakis, A. E., **Andritsos, N. D.**, Kabolis, D., Kapsokafalou, M., & Drosinos, E. H., & Komaitis, M. (2016). Antioxidant and antimicrobial properties of tea and aromatic plant extracts against bacterial foodborne pathogens: A comparative evaluation. *Current Topics in Nutraceutical Research*, 14, 133-142.