

---

## Βιογραφικό Σημείωμα

---

**Όνομα** : Γιάννης Παρασκευόπουλος.

**Διεύθυνση** : Σολωμού 58 - 15233 - Χαλάνδρι.

**Τηλέφωνο** : 210 6844 728.

**Ημ.Γεννήσεως** : 15/11/1959 - Αθήνα.

**Υπηκοότητα** : Ελληνική.

**Οικ.κατάσταση** : Έγγαμος - ένα παιδί.

**Επάγγελμα** : Γεωπόνος - Οινολόγος.

**Ξένες Γλώσσες** : Γαλλικά - Αγγλικά.  
Επίπεδο : Άριστο

**Computer Systems** : Environments : MS-DOS , APPLE Macintosh,  
MS Excel, Word, Harvard Graphics.

**Στρατιωτικές  
υποχρεώσεις** : 12 μνη θητεία ( 1988 - 1989 ).

---

## Σπουδές

**1997** : Αποφοίτηση από την Ιωνίδειο Πρότυπο Σχολή Πειραιώς.

**1977 - 1982** : Δίπλωμα Γεωπόνου,  
Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης.

**1983 - 1984** : Certificat d' Oenologie (C4), Institut d' Oenologie de l' Université de Bordeaux II, France.

**1984 - 1985** : Δίπλωμα D.E.A. στην Οινολογία - Αμπελουργία,  
Institut d' Oenologie de l' Université de Bordeaux II,  
France.

**1985 - 1988** : Διδακτορικό Δίπλωμα (Diplome de Docteur-Ingenieur)  
στην Οινολογία - Αμπελουργία , Institut d' Oenologie  
de l' Université de Bordeaux II, France.

---

---

## Επαγγελματική Εμπειρία

---

- 1989 - 1994** : Οινολόγος στην εταιρία Ι.ΜΠΟΥΤΑΡΗΣ & ΥΙΟΣ Α.Ε. με τις παρακάτω αρμοδιότητες :
- Υπεύθυνος παραγωγής Οινοποιείου Σαντορίνης.
  - Υπεύθυνος παραγωγής Οινοποιείου Νεμέας.
  - Προϊστάμενος τμήματος Έρευνας και Ανάπτυξης.
  - Σύμβουλος σε θέματα Marketing οίνων στην εταιρία UDB.
  - Διοργανωτής και Εισηγητής των σεμιναρίων της Επαγγελματικής Λέσχης Γαστρονομίας.
- 1994 – 1999** : Οινολόγος - υπεύθυνος παραγωγής στις εταιρίες ΑΡΚΑΣ Α.Ε. με εργασιακή σχέση εξωτερικού συνεργάτη.
- 1994 - 1997** : Έκτακτος Καθηγητής στα ΤΕΙ Αθηνών, Σχολή Τεχνολογίας Τροφίμων, Τμήματος Οινολογίας. Συμμετοχή ως εκπαιδευτής στο ΚΕΚ των ΤΕΙ Αθηνών, του τμήματος οινολογίας ( 30 διδακτικές ώρες - περίοδος 1996 )
- 1994 - σήμερα** : Ίδρυση της οινοποιητικής εταιρίας ΓΑΙΑ ΟΙΝΟΠΟΙΗΤΙΚΗ ΑΒΕΕ
- 1998 – 2009** : Επίκουρος Καθηγητής Οινολογίας στο ΑΤΕΙ Αθηνών, Σχολή Τεχνολογίας Τροφίμων, Τμήματος Οινολογίας.
- 2009 – σήμερα** : Αναπληρωτής Καθηγητής Οινολογίας στο ΑΤΕΙ Αθηνών, Σχολή Τεχνολογίας Τροφίμων, Τμήματος Οινολογίας.
- 2011 - σήμερα** : Ίδρυση της εταιρίας ΖΥΘΟΠΟΙΑ ΣΑΝΤΟΡΙΝΗΣ ΑΕΒΕ.
- 

## Συμμετοχή σε Επιδοτούμενα Προγράμματα

- 1990 - 1993** : Σχεδιασμός και εκτέλεση μέρους του ερευνητικού προγράμματος ΕΠΕΤ 1,5. ( εταιρία Ι.Μπουτάρης Α.Ε., χρηματοδότηση Ε.Ε. )
- 1994** : Programme Manager του ερευνητικού προγράμματος NATO sfs - phase III. ( ΕΘΙΑΓΕ - εταιρία Ι.Μπουτάρης Α.Ε., χρηματοδότηση NATO - ΓΓΕΤ ).
- 1994** : Συμμετοχή στην εκτέλεση μέρους εκπαιδευτικού προγράμματος FORCE. ( ΤΕΙ Αθηνών - εταιρία "Πρίσμα, χρηματοδότηση Ε.Ε. )
- 1994** : Συμμετοχή ως ειδικός σύμβουλος σε θέματα παραγωγής και εμπορίας Οίνων στα πλαίσια του αναπτυξιακού προγράμματος TA-CIS Armenia , στην Αρμενία. ( Γραφείο Δοξιάδη, χρηματοδότηση Ε.Ε. )
- 1995** : Συμμετοχή ως ειδικός σύμβουλος στην ανάπτυξη προγράμματος με θέμα "Development of Wine Industry Automation Systems".

### Συμμετοχή σε Επιστημονικά Συνέδρια ως εισηγητής.

- ① 14<sup>th</sup> International Enology Symposium. May 8<sup>th</sup> – 12<sup>th</sup> 2005, Porto Carras, Chalkidiki, Greece. (Symposium book of proceedings & abstracts p. 35)
- ② 1<sup>ο</sup> Συνέδριο Ελληνικού Οίνου, 1 - 3 Ιουλίου, Μέτσοβο, 2005.
- ③ Ampelos 2006, 2<sup>nd</sup> International Symposium on the evaluation and exploitation of grapes of corresponding terroir through winemaking and commercialization of wines. June 1<sup>st</sup> – 3<sup>rd</sup> 2006, Santorini, Greece. (Symposium book of proceedings p. 143).
- ④ Επιστημονικός υπεύθυνος του 1<sup>ου</sup> Συνέδριο Κυπριακού Οίνου, Κύπρος, 2009.

### Συμμετοχή σε Επιστημονικά Συνέδρια μέσω Poster.

- ① International Scientific symposium ‘Horticulture, Science, Quality, Diversity and Harmony’, May 24-26 2012, Iasi, Romania  
Kallithraka, S., Kim, D., Tsakiris, A., **Paraskevopoulos**, I. Kotseridis, Y., Kyraleou, M. and Soleas, G. “Correlations of sensory data with the analytical polyphenolic composition of Greek wines”.
- ② XXIII FoodMicro2012 – Istanbul, September 3-7, Turkey.  
Nisiotou A., Diamantea E., **Paraskevopoulos** Y., Kapsopoulou K., Banilas G., Tassou C. “Generic and phenotypic diversity of vineyard-associated *Saccharomyces cerevisiae* isolates from the Nemea PDO zone, Greece”.
- ③ Ampelos 2013, 3<sup>rd</sup> International Symposium on the evaluation and exploitation of grapes of corresponding terroir through winemaking and commercialization of wines. May 30 -31st, 2013, Santorini, Greece.  
Kechagia D., **Paraskevopoulos** Y., Kalithraka S., Kotseridis Y. “Study on wines produced from grape variety of Asyrtiko cultivated on Santorini Island, Northern Greece and Peloponnese”.

---

### Επιστημονικές Δημοσιεύσεις σε διεθνή περιοδικά με επιτροπή κριτών.

- ① «Etude des interactions entre levures et bacteries lactiques dans le mout de raisin»  
Connaissance Vigne Vin, 1988, 22, N° 1, 11 - 24.
- ② «Factors influencing sensory quality in red wines of the variety Aghiorghitiko (*Vitis vinifera* L.) from Nemea» published in "European Food Research and Technology".2008, DOI address : <http://dx.doi.org/10.1007/s00217-007-0586-z>  
ISSN : 1438-2377 (Print) 1438-2385 (Online).
- ③ «Influence of Prefermentative Treatments to the Major Volatile Compounds of Assyrtiko Wines» J.Agric.Food Chem., 2008, 56(12), pp 4555-4563.

- ④ «Optimization of the management conditions of the malolactic fermentation in red wines of the Nemea region». (“e-περιοδικό επιστήμης και τεχνολογίας” – ΤΕΙ Αθηνών, 2008).
  - ⑤ «Influence of toasting of oak chips on red wine maturation from sensory and gas chromatographic headspace analysis». *Food Chemistry 114 (2009)1503-1509 Elsevier*.
  - ⑥ “Removal of Polyphenols from Wine Sludge Using Cloud Point Extraction”. Journal of the Air & Waste Management Association (Manuscript nb : 09-00037, 15<sup>th</sup> Feb. 2010)
  - ⑦ “Sensory assessment and chemical measurement of astringency of Greek wines correlations with polyphenolic composition” has been accepted for publication in Food Chemistry, Ref. No : FOODCHEM-D-10-01998R1 (06-12-2010)  
<http://dx.doi.org/10.1016/j.foodchem.2010.12.045>.
  - ⑧ “Influence of some viticultural practices on the polyphenolic content of wines produced from cv. AGIORGITIKO (*Vitis vinifera L.*)” J. Int. Sci. Vigne Vin, 2011, **45**, n°4. © Vigne et Vin Publications Internationales (Bordeaux, France).
- 

### Ετεροαναφορές.

Εμφανίζονται 49 ετεροαναφορές μέσω της μηχανής αναζήτησης Google Scholar με το παρακάτω κλειδί αναζήτησης :  
[http://scholar.google.gr/scholar?start=0&q=Paraskevopoulos,vin,+wine&hl=el&as\\_sdt=0,5](http://scholar.google.gr/scholar?start=0&q=Paraskevopoulos,vin,+wine&hl=el&as_sdt=0,5)

---

### Επιστημονικές Δημοσιεύσεις σε ελληνικά περιοδικά με επιτροπή κριτών.

- ① «Επιφθορισμός. Μία ταχεία μέθοδος καταμέτρησης μικροοργανισμών.»  
Οινολογία, Τεχνολογία & Επιστήμη, Φεβρουάριος 1994, 16 - 21.
- 

### Μονογραφίες.

- ① «Training for Quality Upgrading in Small Wineries»  
Εκδόσεις PRISMA, Αθήνα 1994.
- 

### Άλλες Επιστημονικές Δημοσιεύσεις

- ① «Utilisation des enveloppes cellulaires de levure pour la stimulation de la fermentation malolactique. Interpretation de leur mode d' action.»  
These de Docteur - Ingenieur en Oenologie - Ampelologie. Universite de Bx II, 1988.
- ② «Metabolisme du glycerol par les bacteries lactiques - Recherche sur le mode d' action des ecorces de levure.»  
Diplome d' Etude Approfondies en Oenologie - Ampelologie. Universite de Bx II, 1985.

- ③ «Aroma quality in red wines from the Greek variety Aghiorghitiko and the appellation of Nemea.» 2<sup>nd</sup> International Symposium on the evaluation and exploitation of grapes of corresponding terroir through winemaking and commercialization of wines. June 1<sup>st</sup> – 3<sup>rd</sup> 2006, Santorini. (Symposium book of proceedings p. 167).
- 

## Άλλες Συγγραφικές Δραστηριότητες

Πλήθος άρθρων (περισσότερα των 20) αμιγώς οινολογικού ενδιαφέροντος που εμφανίστηκαν σε ισάριθμα τεύχη μηνιαίων περιοδικού και εφημερίδων ευρείας κυκλοφορίας.

---

## Σύντομη Περιγραφή του Ερευνητικού Έργου.

- ① Στα πλαίσια του μεταπτυχιακού κύκλου σπουδών μου στο Ινστιτούτο Οινολογίας του πανεπιστημίου του Bordeaux II, διερευνήθηκαν οι ενζυματικοί οδοί καθώς και οι φυσικοχημικές συνθήκες υπό των οποίων είναι δυνατή η κατανάλωση της γλυκερίνης από τα γαλακτικά βακτήρια.  
Η εργασία αυτή απέδειξε την ύπαρξη της μεταβολικής οδού της γλυκερίνης μέσω της γλυκεροκινάσης και συνέδεσε τον μεταβολισμό της γλυκερίνης (οργανική ουσία θεωρούμενη, στις συνθήκες των οίνων, ως βιολογικά σταθερή) με μία σπάνια ασθένεια των οίνων γνωστή ως «πίκραση».

- ② Στα πλαίσια της προετοιμασίας του διδακτορικού μου διπλώματος στο Ινστιτούτο Οινολογίας του πανεπιστημίου του Bordeaux II, αποδείχθηκε η δραστηριοποίηση της μηλογαλακτικής ζύμωσης με την χρήση των περιπ्लाσματικών μεμβρανών των ζυμών, και εξηγήθηκε ο ιδιαίτερα πολύπλοκος μηχανισμός δράσης αυτού του σκευάσματος έναντι των γαλακτικών βακτηρίων.

Συνοπτικά, ο μηχανισμός επιτάχυνσης της μηλογαλακτικής ζύμωσης με την χρήση περιπ्लाσματικών μεμβρανών αποδείχθηκε πως οφείλεται στα ακόλουθα :

- προσρόφηση των τοξικών λιπαρών οξέων & των εστέρων τους από τις περιπ्लाσματικές μεμβράνες.
- εμπλουτισμός του μέσου ( οίνου ) με βιοτίνη.
- ικανότητα των γαλακτικών βακτηρίων να χρησιμοποιούν τις περιπ्लाσματικές μεμβράνες ως ενεργειακό υπόστρωμα μέσω ενζυματικών οδών τύπου β-D-glucopyranosidase & N-acetylglucosaminidase.

Τα τελευταία αποτελέσματα που αφορούσαν τις ενζυματικές οδούς αποικοδόμησης των περιπ्लाσματικών μεμβρανών έφεραν νέα στοιχεία στο ευρύτερο θέμα του ανταγωνισμού μεταξύ ζυμών και γαλακτικών βακτηρίων.

- ③ Στο πλαίσιο της εργασίας μου στην εταιρία Ι.ΜΠΟΥΤΑΡΗ & ΥΙΟΣ Α.Ε. ως υπεύθυνος του τμήματος Έρευνας & Ανάπτυξης καθοδήγησα τα εξής θέματα εφαρμοσμένης έρευνας :

- Εκπόνηση ενός ολοκληρωμένου συστήματος για τον ποιοτικό έλεγχο των πωμάτων φελλού.

- Πρώτη συστηματική μελέτη της οξειδωσης των λευκών οίνων στην Ελλάδα μέσω των «Browning test». Η μελέτη αυτή κατέληξε στον ακριβή καθορισμό των «ορίων ασφαλείας» ως προς την οξειδωσιμότητα του προρώγου της ποικιλίας Σαββατιανό. Ταυτόχρονα μπήκαν οι βάσεις για τον καθορισμό του ορίου αυτού και στις υπόλοιπες ελληνικές ποικιλίες.
- Μελέτη για την προσαρμογή της μεθόδου καταμέτρησης ζώντων μικρο-οργανισμών με μικροσκοπία επιφθορισμού στον έλεγχο της αποστειρωτικής εμφιάλωσης των οινοποιείων.

Κανένα από τα παραπάνω αποτελέσματα δεν αποτέλεσαν αντικείμενο επιστημονικής δημοσίευσης ή ανακοίνωσης καθώς κρίθηκαν ως ιδιοκτησία της εν λόγω εταιρίας.

Πιστεύουμε ότι η εγκυρότητα των παραπάνω εργασιών αποδεικνύεται από τον υψηλό βαθμό αποδοχής & χρήσης των μεθόδων αυτών από ένα μεγάλο τμήμα του οινολογικού κόσμου της χώρας μας.

- ④ Ως επίκουρος καθηγητής του τμήματος Οινολογίας υπήρξα επικεφαλής ερευνητικής εργασίας όπου σε συνεργασία με την Αυστριακή εταιρία παραγωγής επιλεγμένων ζυμών UVAFERM, απομονώσαμε και αξιολογήσαμε πλήθος στελεχών ζυμών και επιλέξαμε ένα από αυτά το οποίο στη συνέχεια τυποποιήθηκε κάτω από το όνομα UVNEM.  
Το εμπορικό αυτό –πλέον- σκεύασμα είναι το πρώτο του είδους του που παρασκευάστηκε από στελέχη της χώρας μας και διατίθεται ευρύτατα στην παγκόσμια αγορά.  
Πάνω στην συσκευασία του αναγράφεται το ΑΤΕΙ Αθηνών ως ο φορέας που το ανέπτυξε. Το ΑΤΕΙ είναι δικαιούχος μικρού ποσοστού επί των πωλήσεων του σκευάσματος.
- ⑤ Τέλος, ως επίκουρος καθηγητής του τμήματος Οινολογίας των ΑΤΕΙ Αθήνας καθοδήγησα και καθοδηγώ πλήθος πτυχιακών εργασιών με ερευνητικό ενδιαφέρον, τα αποτελέσματα δύο εκ'των όποιων θα αποτελέσουν αντικείμενο δημοσιεύσεων στο άμεσο μέλλον. Οι τίτλοι των ερευνητικών αυτών εργασιών είναι:
  - «Βελτιστοποίηση της Μηλογαλακτικής ζύμωσης στην ζώνη ΟΠΑΠ Νεμέας».
  - «Το πολυφαινολικό δυναμικό της ποικιλίας Αγιωργίτικο σε συνάρτηση με διάφορες καλλιεργητικές τεχνικές».

---

## Πρόσθετες Επιστημονικές δραστηριότητες & υπευθυνότητες στο Τμήμα Οινολογίας.

- ① Εκτός από το διδακτικό και διοικητικό έργο που επιτελώ στο τμήμα οινολογίας είμαι ταυτόχρονα και υπεύθυνος της οινοποίησης που πραγματοποιείται εδώ και δεκατρία έτη με μεγάλη επιτυχία στο οινοποιείο του τμήματος.  
Οι οινοποιήσεις αυτές, εκτός από την προφανή εκπαιδευτική τους διάσταση, επιτρέπουν ταυτόχρονα στο τμήμα να ισχυροποιεί την θέση του μέσα στο ΑΤΕΙ αποδεικνύοντας διαρκώς το υψηλό επίπεδο τεχνογνωσίας του τμήματος.
- ② Επιστημονικός υπεύθυνος του τμήματος Οινολογίας στο έργο ΕΣΠΑ / Πρακτική Άσκηση.

- ③ Συμμετοχή στην επιστημονική επιτροπή παρακολούθησης δύο προδιδακτορικών ερευνητικών εργασιών που πραγματοποιούνται στο ΓΠΑ (2011 - .....).
  - ④ Συμμετοχή σε επιδοτούμενο ερευνητικό πρόγραμμα (στο πλαίσιο ΣΥΝΕΡΓΑΣΙΑ) με το Ινστιτούτο Οίνου (ΕΘΙΑΓΕ) & ιδιωτικούς φορείς (2013).
-