

Δρ Φωτεινή Φ. Παρλαπάνη

Επίκουρος Καθηγήτρια

Μοριακή Μικροβιολογία και Ποιότητα Αλιευτικών προϊόντων – Τροφίμων

Τμήμα Γεωπονίας Ιχθυολογίας και Υδάτινου Περιβάλλοντος

Σχολή Γεωπονικών Επιστημών

Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας, 38446, Βόλος

Τηλ. +30 24210 93264 +30-6973746273

e-mail: fwparlap@uth.gr

2nd e-mail: parla.fay@hotmail.com

Εκπαίδευση

2009 - 2013: Διδακτορικό στη Μοριακή Μικροβιολογία, Ποιότητα και Ασφάλεια Αλιευτικών προϊόντων. Τμήμα Γεωπονίας Ιχθυολογίας και Υδάτινου Περιβάλλοντος, Σχολή Γεωπονικών Επιστημών, Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας.

2007 - 2009: Μ.Δ.Ε. στην Αειφορική Διαχείριση Υδατικού Περιβάλλοντος, Τμήμα Γεωπονίας Ιχθυολογίας και Υδάτινου Περιβάλλοντος, Σχολή Γεωπονικών Επιστημών, Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας.

2002 - 2006: Πτυχίο στην Τεχνολογία Αλιείας και Υδατοκαλλιεργειών, ΑΤΕΙΘ [+ 60 ECTS στη Βιοχημεία & Βιοτεχνολογία, Σχολή Επιστημών Υγείας, Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας].

Άλλες Ακαδημαϊκές & Εκπαιδευτικές δραστηριότητες

Επισκέπτης Ερευνητής. Microbiology and Food Technology Sector (Prof Rantsiou, Lab director: Prof. Cocolin), DISAFA, University of Torino, Turin, Italy [2 μήνες, 2019].

Επισκέπτης Ερευνητής. Seafood Research and Education Center (Prof. DeWitt), Oregon State University, Astoria, Oregon, USA [5 μήνες, 2018].

Certificate of HACCP course: (1) HACCP Training Curriculum developed by the National Seafood HACCP Alliance (USA), and (2) FDA Fish and Fishery Products Hazards and Controls Guidance. Association of Food & Drug Officials (AFDO), Toledo, Oregon, USA. [07/2018].

Certificate of Sanitation & Environmental Monitoring, Food safety, USDA-NIFA, Everett, Washington, USA [04/2018].

Ερευνητική δραστηριότητα

06-04-2017 έως 05-04-2019: Μεταδιδακτορική έρευνα στο Π.Θ. με Υποτροφία ΙΚΥ (95.50/100, 6η υψηλότερη βαθμολογία στις Επιστήμες Ζωής). ‘Διερεύνηση της μικροβιακής ποικιλότητας και της επίδρασή τους στην ποιότητα ελληνικών οστρακοειδών και καρκινοειδών με σύγχρονες μοριακές και αναλυτικές μεθόδους’ Η Πράξη υλοποιείται στο πλαίσιο του Επιχειρησιακού Προγράμματος «Ανάπτυξη Ανθρώπινου Δυναμικού, Εκπαίδευση και Δια Βίου Μάθηση» και συγχρηματοδοτείται από το Ευρωπαϊκό Κοινωνικό Ταμείο – ΕΚΤ και το ελληνικό δημόσιο.

12-11-2014 έως 30-11-15: Μεταδιδακτορική έρευνα στον ΕΛΓΟ ΔΗΜΗΤΡΑ ως Επιστημονικά Υπεύθυνη στο έργο ‘Μικροβιακή αλλοίωση και προσδιορισμός ποιότητας και εμπορικού χρόνου ζωής της νωπής τσιπούρας με την εφαρμογή μοντέρνων μοριακών και αναλυτικών μεθόδων’. Το έργο εντάσσεται στην Πράξη «Εκπόνηση σχεδίων Ερευνητικών & Τεχνολογικών Αναπτυξιακών έργων Καινοτομίας (ΑγροΕΤΑΚ)» με MIS 453350, στο πλαίσιο του ΕΠ «Ανάπτυξη Ανθρώπινου Δυναμικού», ΕΣΠΑ 2007-2013. Το έργο συγχρηματοδοτείται από το Ευρωπαϊκό Κοινωνικό Ταμείο (ΕΚΤ) και από Εθνικούς Πόρους και συντονίζεται από τον ΕΛΓΟ-ΔΗΜΗΤΡΑ, ΙΝΑΛΕ, Τμήμα Αξιοποίησης Αλιευτικών Προϊόντων.

09-03-2020 έως 29-06-2021: Μεταδιδακτορική έρευνα στο Π.Θ. με Υποτροφία ‘Μικροβιακή αλλοίωση και προσδιορισμός ποιότητας του κρανιού (*Argyrosomus regius*) κατά την συντήρησή τους υπό ψύξη με σύγχρονες μοριακές και αναλυτικές μεθόδους’, ΕΔΒΜ, Β’ κύκλος.

25-05-2020 έως 24-12-2020: Μεταδιδακτορική έρευνα στο Π.Θ. ως επιστημονικός συνεργάτης ‘Καρδιοπροστατευτικές ιδιότητες τσιπούρας εκτρεφόμενης με κλάσμα πολικών λιποειδών απομονωμένων από παραπροϊόντα ελαιουργίας (ΕΛΑΙΟΤΣΙΠΟΥΡΑ)’Ερευνάκαινοτομώ-δημιουργώ, Α’ κύκλος. Συντονιστής, Αντωνοπούλου Σ., Χαροκόπειο Πανεπιστήμιο Αθηνών.

01-01-2020 έως 31-08-2020: Μεταδιδακτορική έρευνα στο Π.Θ. ως επιστημονικός συνεργάτης 'Γρήγορος προσδιορισμός ποιότητας ιχθύων. (ReFFRAME)' ΕΠΑΛΘΥδατοκαλλιέργεια. Συντονιστής-Επιστημονικός Υπεύθ. Ι.Σ. Μποζιάρης.

17-07-2019 έως 31-12-2019: Μεταδιδακτορική έρευνα στο Π.Θ. ως επιστημονικός συνεργάτης 'Γρήγορος προσδιορισμός ποιότητας ιχθύων. (ReFFRAME)' ΕΠΑΛΘΥδατοκαλλιέργεια. Συντονιστής-Επιστημονικός Υπεύθ. Ι.Σ. Μποζιάρης.

27-11-2019 έως 20-12-2019: Μεταδιδακτορική έρευνα ως επιστημονικός συνεργάτης. Risk characterization of ciguatera food poisoning in Europe. This project is funded by the European Food Safety Authority (EFSA), coordinated by the Agencia española de Consumo, Seguridad alimentaria y Nutrición (AECOSAN). Partner: University of Thessaly, Prof. I.S. Boziaris.

03-10-2018 έως 19-11-2018: Μεταδιδακτορική έρευνα ως επιστημονικός συνεργάτης. Risk characterization of ciguatera food poisoning in Europe. This project is funded by the European Food Safety Authority (EFSA), coordinated by the Agencia española de Consumo, Seguridad alimentaria y Nutrición (AECOSAN). Partner: University of Thessaly, Associate Prof. I.S. Boziaris.

15-11-2016 έως 31-12-2016: Μεταδιδακτορική έρευνα ως επιστημονικός συνεργάτης. Risk characterization of ciguatera food poisoning in Europe. This project is funded by the European Food Safety Authority (EFSA), coordinated by the Agencia española de Consumo, Seguridad alimentaria y Nutrición (AECOSAN). Partner: University of Thessaly, Associate Prof. I.S. Boziaris.

1-11-2014 έως 31-10-2015: Μεταδιδακτορική έρευνα ως επιστημονικός συνεργάτης «Χρησιμοποίηση των Μεταποιημένων Ζωικών Πρωτεϊνών στις ιχθυοτροφές της τσιπούρας (*Sparus aurata*)», Επιχειρησιακό Πρόγραμμα Αλιείας (Ε.Π.ΑΛ.) 2007-2013 – Συγχρηματοδοτούμενο από το Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων και το Ευρωπαϊκό Ταμείο Αλιείας. Επιστημονικός Υπεύθυνος: Ι. Καραπαναγιωτίδης, Επικ. Καθηγητής Π.Θ.

01-09-2010 έως 31-08-2013: Υποτροφία ΗΡΑΚΛΕΙΤΟΣ II για διδακτορικό. 'Ειδικοί αλλοιωγόνιοι μικροοργανισμοί και η επίδρασή τους στην ποιότητα και στην τύχη των παθογόνων μικροοργανισμών στα αλιευτικά προϊόντα'. Η παρούσα έρευνα έχει συγχρηματοδοτηθεί από την Ευρωπαϊκή Ένωση (Ευρωπαϊκό Κοινωνικό Ταμείο - ΕΚΤ) και από εθνικούς πόρους μέσω του Επιχειρησιακού Προγράμματος «Εκπαίδευση και Δια Βίου Μάθηση» του Εθνικού Στρατηγικού Πλαισίου Αναφοράς (ΕΣΠΑ) – Ερευνητικό Χρηματοδοτούμενο Έργο: Ηράκλειτος II. Επένδυση στην κοινωνία της γνώσης μέσω του Ευρωπαϊκού Κοινωνικού Ταμείου». Επιστημονικός Υπεύθυνος: Επικ. Καθηγητής Ι. Σ. Μποζιάρης, Π.Θ.

01-01-2011 έως 17-03-2011: Υποτροφία στα πλαίσια του ΠΜΣ ‘Αειφορική Διαχείριση Υδατικού Περιβάλλοντος’, Τμήμα Γεωπονίας, Ιχθυολογίας και Υδάτινου Περιβάλλοντος, Σχολή Γεωπονικών Επιστημών, Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας, 01-09-

2008 έως 30-11-2008: Συνεργάτης στο πρόγραμμα ‘Υγιεινή και ασφάλεια νοπών και μεταποιημένων σαλιγκαριών’. Επιτροπή Ερευνών, Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας, Επιστημονικός Υπεύθυνος : Επικ. Καθηγητής Ι. Σ. Μποζιάρης.

Διδακτική εμπειρία

01-10-2020 – 29/01/2021: αυτοδύναμη διδασκαλία στα πλαίσια του προγράμματος ‘Απόκτηση Ακαδημαϊκής Διδακτικής Εμπειρίας σε Νέους Επιστήμονες κατόχους Διδακτορικού’ στο Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας, Σχολή Γεωπονικών Επιστημών, Τμήμα Γεωπονίας Ιχθυολογίας και Υδάτινου Περιβάλλοντος. Προπτυχιακά μαθήματα (2): Υγιεινή & Συντήρηση εδώδιμων 4 αλιευμάτων και Νέες Τάσεις και Εξελίξεις στη Μικροβιολογική Ποιότητα και Ασφάλεια Τροφίμων.

01-03-2020 έως 31-07-2020: αυτοδύναμη διδασκαλία σύμφωνα με το άρθρο 5 του ΠΔ 407/80. Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας, Σχολή Γεωπονικών Επιστημών, Τμήμα Γεωπονίας Ιχθυολογίας και Υδάτινου Περιβάλλοντος, Προπτυχιακό μάθημα: ‘Έλεγχος ποιότητας και τεχνικές ελέγχου νοθείας αλιευμάτων’ (4,5/8 μηνιαίων αποδοχών Επίκουρου Καθηγητή).

01-10-2019 – 31/01/2020: αυτοδύναμη διδασκαλία στα πλαίσια του προγράμματος ‘Απόκτηση Ακαδημαϊκής Διδακτικής Εμπειρίας σε Νέους Επιστήμονες κατόχους Διδακτορικού’ στο Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας, Σχολή Γεωπονικών Επιστημών, Τμήμα Γεωπονίας Ιχθυολογίας και Υδάτινου Περιβάλλοντος. Προπτυχιακά μαθήματα (2): Συστήματα Διαχείρισης Ολικής Ποιότητας (ΔΟΠ), Ποιότητας και Ασφάλειας στις Βιομηχανίες Τροφίμων (TQM, ISO 9001, ISO 22000), και Υγιεινή & Συντήρηση εδώδιμων αλιευμάτων

04-02-2019 έως 30-06-2019: αυτοδύναμη διδασκαλία σύμφωνα με το άρθρο 5 του ΠΔ 407/80. Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας, Σχολή Γεωπονικών Επιστημών, Τμήμα Γεωπονίας Ιχθυολογίας και Υδάτινου Περιβάλλοντος, Προπτυχιακό μάθημα: ‘Έλεγχος ποιότητας και τεχνικές ελέγχου νοθείας αλιευμάτων’ (2,4/8 μηνιαίων αποδοχών Επίκουρου Καθηγητή).

21-02-2018 έως 30-06-2018: αυτοδύναμη διδασκαλία στα πλαίσια του προγράμματος ‘Απόκτηση Ακαδημαϊκής Διδακτικής Εμπειρίας σε Νέους Επιστήμονες κατόχους Διδακτορικού’ στο Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας, Σχολή Γεωπονικών Επιστημών, Τμήμα Γεωπονίας Ιχθυολογίας και Υδάτινου Περιβάλλοντος, Προπτυχιακό μάθημα (1): Νέες

Τάσεις και Εξελίξεις στη Μικροβιολογική Ποιότητα και Ασφάλεια Τροφίμων’, χρηματοδοτούμενο από Ευρωπαϊκό Κοινωνικό Ταμείο (ΕΚΤ) και από Εθνικούς Πόρους.

02-01-2018 έως 28-02-2018: αυτοδύναμη διδασκαλία σύμφωνα με το άρθρο 5 του ΠΔ 407/1980 (ΦΕΚ 112/Α) (κλάσμα των μηνιαίων αποδοχών βαθμίδας λέκτορα). Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας, Σχολή Γεωπονικών Επιστημών, Τμήμα Γεωπονίας Ιχθυολογίας και Υδάτινου Περιβάλλοντος, στο Προπτυχιακό Μάθημα ‘Έλεγχος ποιότητας και τεχνικές ελέγχου νοθείας αλιευμάτων’ (4.3/8 των μηνιαίων αποδοχών της βαθμίδας του Λέκτορα).

07-02-2017 έως 30-06-2017: αυτοδύναμη διδασκαλία στα πλαίσια του προγράμματος ‘Απόκτηση Ακαδημαϊκής Διδακτικής Εμπειρίας σε Νέους Επιστήμονες κατόχους Διδακτορικού’ στο Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας, Σχολή Γεωπονικών Επιστημών, Τμήμα Γεωπονίας Ιχθυολογίας και Υδάτινου Περιβάλλοντος, στο Προπτυχιακό Μάθημα ‘Νέες Τάσεις και Εξελίξεις στη Μικροβιολογική Ποιότητα και Ασφάλεια Τροφίμων’, χρηματοδοτούμενο από Ευρωπαϊκό Κοινωνικό Ταμείο (ΕΚΤ) και από Εθνικούς Πόρους.

08-02-2016 έως 03-06-2016: διδασκαλία ως Πανεπιστημιακός Υπότροφος στο Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας, Σχολή Γεωπονικών Επιστημών, Τμήμα Γεωπονίας Ιχθυολογίας και Υδάτινου Περιβάλλοντος, στα Μαθήματα 1. Υγιεινή και Συντήρηση εδώδιμων αλιευμάτων, 2. Νέες Τάσεις και Εξελίξεις στη Μικροβιολογική Ποιότητα και Ασφάλεια Τροφίμων, 3. Χημεία (εργαστήριο)

01-03-2010 έως 02-07-2010: διδασκαλία ως επιστημονικός συνεργάτης στο ΤΕΙ Θεσσαλίας, Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων- Παράρτημα Καρδίτσας, Μάθημα ‘Τεχνολογία και Ποιοτικός Έλεγχος Αλιευμάτων’. 14-04-2009 έως 03-07-2009: διδασκαλία ως επιστημονικός συνεργάτης στο ΑΤΕΙ Θεσσαλονίκης, Τμήμα Τεχνολογίας Αλιείας & Υδατοκαλλιέργειών – Παράρτημα Ν. Μουδανιά, Μάθημα ‘Έκτροφη Ιχθύων Εσωτερικών Υδάτων’.

Με πρόσκληση σε Μεταπτυχιακά Προγράμματα Σπουδών

2021: διδασκαλία με Πρόσκληση στο Μεταπτυχιακό Πρόγραμμα Σπουδών ‘Βιώσιμη Αλιεία, Υδατοκαλλιέργεια’, Τμήμα Ζωικής Παραγωγής, Αλιείας & Υδατοκαλλιέργειών, Πανεπιστήμιο Πατρών.

2021: διδασκαλία με Πρόσκληση στο Μεταπτυχιακό Πρόγραμμα Σπουδών ‘Εκπαίδευση για την Αειφορία και το Περιβάλλον’ Τμήμα Γεωπονίας, Ιχθυολογίας και Υδάτινου Περιβάλλοντος και Παιδαγωγικό Ειδικής Αγωγής, Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας.

25-01-2020: διδασκαλία με Πρόσκληση στο Μεταπτυχιακό Πρόγραμμα Σπουδών 'Εφαρμοσμένη Δημόσια Υγεία και Περιβαλλοντική Υγιεινή', μάθημα: *Εργαστηριακός Έλεγχος Τροφίμων*, Τμήμα Ιατρικής, Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας (διάρκεια διάλεξης 3 ώρες).

2018-2020: διδασκαλία με Πρόσκληση στο Μεταπτυχιακό Πρόγραμμα Σπουδών 'Μεσογειακή Υδατοκαλλιέργεια', Τμήμα Γεωπονίας, Ιχθυολογίας και Υδάτινου Περιβάλλοντος, Σχολή Γεωπονικών Επιστημών, Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας,

Μέλος Τριμελούς Επιτροπής - Επίβλεψη διατριβών

Ως μέλος ΔΕΠ Προπτυχιακές διατριβές

1. Καρατζογιάννης Σ. (2021). Επίδραση υγρών εναιωρημάτων καπνών στην αύξηση της *Listeria monocytogenes*. Μέλος.

Ως ΠΔ407/80 (Επίκουρος Καθ.) Μέλος εξεταστικής επιτροπής – Προπτυχιακό

1. Τσιαρτσάφης Α. (2020) Μικροβιολογικές μεταβολές σε μύδια κατά τη διάρκεια της εκτροφής και συντήρησης τους με κλασσικές και μοριακές τεχνικές.

2. Τόρτοκα Β. (2020) Επίδραση υγρών εναιωρημάτων καπνών στην αύξηση της *Yersinia enterocolitica*.

3. Χατζηνικολάου Κ. (2020) Ταυτοποίηση παθογόνων μικροοργανισμών εντόμων που διαβιούν σε αποθηκευμένα προϊόντα με Maldi-ToF-MS και μελέτη της ανθεκτικότητάς τους σε κοινά αντιβιοτικά.

4. Θεοδώρου Χ. (2020). Επίδραση της μερικής υποκατάστασης του διαιτητικού ιχθυαλεύρου από πλήρους λιπαρών άλευρο του εντόμου *Zorhobas morio* στη θρεπτική σύσταση της τσιπούρας (*Sparus aurata*).

5. Κίσσα Ε. (2020). Αδρανοποίηση *Listeria monocytogenes* κατά την θερμική επεξεργασία τσιπούρας (*Sparus aurata*).

6. Σεραφείμ Χ-Θ. (2020). Μικροβιολογική ποιότητα και εμπορικός χρόνος ζωής προμαγειρεμένων και μαριναρισμένων με οξικό οξύ φιλέτων λαβρακιού.

7. Δώνος Σπ. (2019). Απαρίθμηση μικροοργανισμών σε έντομα που απαντώνται σε πρώτες ύλες ιχθυοτροφών.

Επιβλέπων μεταπτυχιακών διατριβών

1. Τσιαρτσάφης Α. (σε εξέλιξη). Πηγές μικροβιακής επιμόλυνσης και ιχνηλάτιση μικροβιακών δεικτών κατά την παραγωγική αλυσίδα μυδιών στον Θερμαϊκό Κόλπο. ΠΜΣ 'Μεσογειακή Υδατοκαλλιέργεια'.

2. Αναστασίου Ε. (σε εξέλιξη). Μετα-ανάλυση μελετών ανίχνευσης εντερικών παθογόνων βακτηρίων στο περιβάλλον, στα αλιευτικά προϊόντα και στον καταναλωτή - συναφή περιστατικά τροφικής δηλητηρίασης. ΠΜΣ 'Εκπαίδευση για την Αειφορία και το Περιβάλλον'.

Μέλος εξεταστικής επιτροπής – Μεταπτυχιακό

1. Αγγελίδου Α. (2020). Μικροβιακή αλλοίωση και εμπορικός χρόνος ζωής ολόκληρων εκτρεφόμενων ιχθύων φαγκριού (*Pagrus pagrus*) κατά τη συντήρησή τους υπό ψύξη.

2. Μλαδένη Σ. (2020). Μικροβιακή αλλοίωση και εμπορικός χρόνος ζωής φιλέτων τσιπούρας σε συσκευασία skinpack.

Δημοσιεύσεις (Σύνολο: 62)

Δημοσιεύσεις σε Peer reviewed journals (26, Scopus ετεροαναφορές: 480, h-index 11, Google Scholar citations: 611, h-index 13 και i10-index 13, από 2013 – σήμερα)

1. **Parlapani F.F.** (2021). Microbial Diversity of Seafood. *Current Opinion in Food Science*, 37, 45-51. [IF: 4.577]. [*Invited manuscript*].
2. Boziaris IS, **Parlapani F.F.**, DeWitt C.M. (2021). High Pressure Processing at ultralow temperatures: Inactivation of food-borne bacterial pathogens and quality changes in frozen fish fillets. *Innovative Food Science and Emerging Technologies* [IF: 4.477] (accepted).
3. Anagnostopoulos D.A., **Parlapani F.F.**, Boziaris IS (2021). The evolution of knowledge on seafood spoilage microbiota from the 20st to the 21st century: have we finished or just begun? (submitted for publication).
4. Syropoulou, F., **Parlapani, F.F.**, Kakasis, S., Nychas, G.-J.E., Boziaris, I.S. (2021). Primary Processing and Storage Affect the Dominant Microbiota of Fresh and Chill-Stored Sea Bass Products. *Foods*, 10, 671.
5. Govari, M., Tryfinopoulou, P., **Parlapani, F.F.**, Boziaris, I.S., Panagou, E.Z., Nychas, G.-J.E. (2021). Quest of Intelligent Research Tools for Rapid Evaluation of Fish Quality FTIR Spectroscopy and Multispectral Imaging Versus Microbiological Analysis. *Foods* 10, 264.
6. Kotsanopoulos KV, Exadactylos A, Gkafas GA, Martsikalis PV, **Parlapani FF**, Boziaris IS, Arvanitoyannis IS (2021). The use of molecular markers in the verification of fish and seafood authenticity and the detection of adulteration. *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety* 20, 1584-1654.
7. **Parlapani F.F.** et al (2021). Shelf-life, microbiological changes and nutritional value of ice-stored thicklip grey mullet (*Chelon labrosus*). *Journal of aquatic food product technology*. <https://doi.org/10.1080/10498850.2021.1900968>.
8. **Parlapani F.F.***, Ferrocino I., Michailidou S., Argiriou A., Haroutounian S.A., Kokokiris L., Rantsiou K., Boziaris I.S. (2020). Microbiota and volatiline profile of fresh and chill-stored deepwater rose shrimp (*Parapenaeus longirostris*), *Food Research International* 132, 109057 [IF: 3.579].

9. Syropoulou F., **Parlapani, F.F.***, Bosmali I., Madesis P., Boziaris I.S. (2020). HRM and 16S rRNA gene sequencing reveal the cultivable microbiota of the European seabass during ice storage. *International Journal of Food Microbiology* 327, 108658 [IF: 4.006].
10. Kritikos A., Aska I., Economou S., Mallouchos A., **Parlapani F.F.**, Haroutounian S.A., Boziaris I.S. (2020). Volatilome of chill-stored European seabass and Atlantic salmon products under modified atmosphere packaging. *Molecules* 25, 1981 [IF:3.060]
11. **Parlapani F.F.***, Syropoulou F., Tsiartsafis A., Ekonomou S., Madesis P., Exadactylos A., Boziaris I.S. (2020). HRM analysis as a tool to facilitate identification of bacteria from mussels during storage at 4°C. *Food Microbiology* 85, 103304 [IF: 4.090].
12. **Parlapani F.F.***, Anagnostopoulos D.A., Koromilas S., Kios K., Michailidou S., Pasentsis K., Psomopoulos F., Argiriou A., Haroutounian S.A., Boziaris I.S. (2019) Bacterial communities and potential spoilage markers of whole Blue Crab (*Callinectes sapidus*) stored under commercial simulated conditions. *Food Microbiology* 82, 325-333 [IF: 4.090].
13. **Parlapani F.F.**, Boziaris I.S, Meziti A., Michailidou S., Haroutounian SA, Argiriou A., Karapanagiotidis IT. (2019) Microbiological status based on 454-pyrosequencing and volatilome analysis of gilthead seabream (*Sparus aurata*) fed on diets with hydrolyzed feather meal and poultry by-product meal as fishmeal replacers. *Eur. Food Res. Technol.* <https://doi.org/10.1007/s00217-19-01919-1> [IF: 1.919].
14. **Parlapani F.F.**, Kyritsi M., Sakka M., Chatzinikolaou K., Donos S., Boziaris I.S., Hadjichristodoulou C., Athanassiou C.G. (2019). Matrix-assisted laser desorption ionization–time of light mass spectrometry reveals *Enterococcus* and *Enterobacter* spp. in major insect species involved in food security with resistance to common antibiotics. *Journal of Pest Science* 93, 159-170 [IF: 4.402].
15. **Parlapani F.F.***, Michailidou S. Pasentsis K., Argiriou A., Krey, G., Boziaris I. S. (2018). A meta-barcoding approach to assess and compare the storage temperature-dependent bacterial diversity of gilt-head sea bream (*Sparus aurata*) originating from fish farms from two geographically distinct areas of Greece. *International Journal of Food Microbiology* 278, 36-43 [IF: 3.451].
16. **Parlapani F.F.**, S. Michailidou, D.A. Anagnostopoulos, A.K. Sakellariou, K. Pasentsis, F. Psomopoulos, A. Argiriou, S.A. Haroutounian, Boziaris I.S. (2018). Microbial spoilage investigation of thawed common cuttlefish (*Sepia officinalis*) stored at 2 °C using next generation sequencing and volatilome analysis. *Food Microbiol.* 76 518–525 [IF: 4.090].
17. **Parlapani F.F.**, Malouchos A., Haroutounian S.A., Boziaris I.S. (2017). Microbial and non-microbial origin volatile organic compounds produced on model fish substrate inoculated or not with gilt-head sea bream spoilage bacteria. *LWT - Food Science and Technology* 78, 54-62 [IF: 2.71]

18. Kazi M., **Parlapani F.F.**, Boziaris I.S., Vellios E.K., Lykas C. (2017). Effect of ozone on the microbiological status of five dried aromatic plants. *Journal of the Science of Food and Agriculture* [IF: 2.08].
19. **Parlapani F.F.**, Boziaris I.S. (2016). Monitoring of spoilage status and determination of microbial communities based on 16S rRNA gene sequence analysis of whole sea bream stored at various temperatures. *LWT - Food Science and Technology* 66, 553–559 [IF: 2.55].
20. Bouletis A.D., Arvanitoyannis I.S., Hadjichristodoulou C., Neofitou C., **Parlapani F.F.**, Gkagtzis D.C. (2016). Quality changes of cuttlefish stored under various atmosphere modifications and vacuum packaging. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, DOI 10.1002/jsfa.7459 [IF: 1.88].
21. **Parlapani F.F.**, Haroutounian S.A., Nychas G-J.E, Boziaris I.S. (2015). Microbiological spoilage and volatiles production of gutted European sea bass stored under air and commercial modified atmosphere package at 20C. *Food Microbiology* 50, 44-53. [IF: 3.37].
22. **Parlapani F.F.**, Kormas K. Ar., Boziaris I.S. (2015). Microbiological changes, shelf life and identification of initial and spoilage microbiota of sea bream fillets stored under various conditions using 16S rRNA gene analysis. *Journal of the Science of Food and Agriculture* 95, 2386–2394 [IF: 1.88].
23. **Parlapani F.F.***, Verdos G.I., Haroutounian S.A., Boziaris I.S. (2015). The dynamics of *Pseudomonas* and volatiles during the spoilage of gutted sea bream stored at 2°C. *Food Control* 55, 257-265. [IF: 2.82].
24. **Parlapani F.F.**, Neofitou C., Boziaris I.S. (2014). Microbiological quality of raw and processed wild and cultured edible snails. *Journal of the Science of Food and Agriculture* 94, 768-772. [IF: 1.88].
25. **Parlapani F.F.**, Malouchos A., Haroutounian S.A., Boziaris I.S. (2014). Microbiological spoilage and investigation of volatile profile during storage of sea bream fillets under various conditions. *International Journal of Food Microbiology* 189, 153–163. [IF: 3.16].
26. **Parlapani F.F.**, Meziti A., Kormas Ar.K., Boziaris I.S. (2013). Indigenous and spoilage microbiota of farmed sea bream stored in ice identified by phenotypic and 16S rRNA gene analysis. *Food Microbiology* 33, 85-89. [IF: 3.37].

Δημοσιεύσεις ως Κεφάλαια σε βιβλία (4)

27. **Parlapani F.F.**, Boziaris, IS, DeWitt, C.M. (2021). *Pathogens & Their Sources in Freshwater Fish, Sea Finfish, Shellfish & Algae*. Elsevier, pp xx-xx.
28. Boziaris I.S., **Parlapani F.F.** (2017). Specific Spoilage Organisms (SSO) in Fish. In: *Microbiological Quality of Food: Foodborne Spoilers*. Edited by A. Bevilacqua, M.R. Corbo, M. Sinigaglia, Sykes R. **Elsevier**, Woodhead Publishing, pp 60-98.
29. Boziaris I.S., **Parlapani F.F.** (2014). Microbiological examination of seafood. In: *Seafood Processing. Technology, Quality & Safety*. Edited by I.S. Boziaris. **Wiley-Blackwell**, IFST Advances in Food Science Series. pp. 387-418.

30. Nisiotou A., **Parlapani F.F.**, Kormas K., Boziaris I.S. (2014). Old Targets, New Weapons: Food Microbial Communities Revealed With Molecular Tools. In: Novel Food Preservation and Microbial Assessment Techniques. Edited by I. S. Boziaris. **Taylor & Francis**, CRC Press. pp. 277-312.

Δημοσιεύσεις (23) σε Διεθνή Επιστημονικά Συνέδρια με κριτές (oral: 8, poster:15)

31. DeWitt, C.M., **Parlapani F.F.**, Boziaris, IS (2020). Ultralow Temperature High Pressure Processing for Inactivation of *Listeria monocytogenes* in Frozen Ready-to-Eat Shrimp. 71st Pacific Fisheries Technologists Conference, March 1-4, **Long Beach, California, USA.**
32. **Parlapani F.F.**, Boziaris, IS, DeWitt, C.M. (2018). Inactivation of *Listeria monocytogenes* in Frozen Cooked Shrimp By High Pressure Processing. International Association for Food Protection-IAFP Annual meeting, 21-24 July, **Kentucky, USA.**
33. Boziaris, IS, **Parlapani F.F.**, DeWitt, C.M. (2018). Upcoming preservation practices for improving quality and safety of seafood. 3th International Congress on Applied Ichthyology and Aquatic Environment, HydroMedit 2018, 8-11 November, Volos, Greece.
34. **Parlapani F.F.**, Kokokiris L.E., Haroutounian S.A., Boziaris I.S. (2018). Volatile organic compounds of chill-stored deepwater rose shrimp *Parapenaeus longirostris* (Lucas, 1846) 3th International Congress on Applied Ichthyology and Aquatic Environment, HydroMedit 2018, 8-11 November, Volos, Greece.
35. Kelepouri A.B, **Parlapani F.F.**, Kokokiris L.E., Boziaris I.S. (2018). Microbiological changes of the thicklip grey mullet *Chelon labrosus* (Risso, 1827) stored in ice. 3th International Congress on Applied Ichthyology and Aquatic Environment, HydroMedit 2018, 8-11 November, Volos, Greece.
36. Tsartsiafis A., **Parlapani F.F.**, Boziaris I.S. (2018). Microbiological changes in sea water and mussel tissue during farming period in North Greece. 3th International Congress on Applied Ichthyology and Aquatic Environment, HydroMedit2018, 8-11 November, Volos, Greece.
37. **Parlapani F.F.**, Michailidou S., Argiriou A., I.S. Boziaris (2018). Use of NGS to explore seafood microbiota. A case study of microbiota evolution of Blue Crab (*Callinectes sapidus*) stored at refrigeration temperatures. 69th Pacific Fisheries Technologists' - PFT conference, 5-7th February, **Girdwood, Alaska, USA.**
38. **Parlapani F.F.**, Ekonomou S.I., Kiritsi M., Hadjichristodoulou C., Boziaris I.S. (2017). Rapid determination of spoilage bacteria by MALDI-TOF mass spectrometry of Greek mussels stored at 40C, 6th International Congress on Food Technology, 18-19 March, Athens, Greece.
39. Kazi M., **Parlapani F.F.**, Boziaris I.S., Vellios E.K., Lykas C. (2017). Use of ozone to decrease the microbial load in dried aromatic plant material, 6th International Congress on Food Technology, 18-19 March, Athens, Greece.

40. **Parlapani F.F.**, Boziaris I.S. (2016). Exploration of microbiological quality of fish using –omics technology, Hydromedit 2016, 2nd International Congress on Applied Ichthyology & Aquatic Environment conference, Messolonghi, Greece, 10-12 November.
41. Spyratos C., **Parlapani F.F.**, Aggelidis P., Boziaris I.S. (2016). Microbiological quality and shelf-life of mussel flesh stored at low temperature. 2nd International Congress on Applied Ichthyology & Aquatic Environment conference, Messolonghi, Greece, 10-12 November.
42. **Parlapani F.F.**, Verdos G.I., Boziaris I.S. (2014). Succession of microbiota grown on CFC agar during storage of gutted sea bream (*Sparus aurata*) at 2°C. FOOD MICRO **Nantes, France**, 1-4 September.
43. **Parlapani F.F.**, Verdos G. I., Haroutounian S.A., Boziaris I.S. (2014). Volatiles profile of gutted sea bream (*Sparus aurata*) stored under air and MAP at 2°C. FOOD MICRO **Nantes, France**, 1-4 September.
44. **Parlapani F.F.**, Haroutounian S.A., Boziaris I.S. (2014). Metabolic activity of spoilage bacteria isolated from sea bream fillets. FOOD MICRO **Nantes, France**, 1-4 September.
45. **Parlapani F.F.**, Boziaris I.S. (2014). Phylotypes similarity of spoilage bacteria originated from whole and filleted sea bream. FOOD MICRO **Nantes, France**, 1-4 September.
46. Boziaris I.S., **Parlapani F.F.** (2014). Volatile metabolites as potential chemical spoilage indices of Greek aquacultured fish species. 10 International Congress of Applied Ichthyology & Aquatic Environment 'Hydromedit', Volos, Greece, 13-15 November.
47. Christodoulou C-E.P., **Parlapani F.F.**, Boziaris I.S. (2014). Interaction between fish spoilage and pathogen *Yersinia enterocolitica* in sea bream and model substrates. 10 International Congress of Applied Ichthyology & Aquatic Environment 'Hydromedit', Volos, Greece, 13-15 November.
48. **Parlapani F. F.**, Kormas Ar. K., Boziaris I.S. (2012). Use of 16S rRNA gene analysis for the identification of dominant microbiota in sea-bream fillets stored at various conditions. FOOD MICRO Conference, **Istanbul, Turkey**, 3-7 September.
49. **Parlapani F.F.**, Boziaris I.S. (2012). Interaction between *Listeria monocytogenes* and spoilage microorganisms in sea bream fillets and model fish substrate stored in air and MA package at 5°C. FOOD MICRO, **Istanbul, Turkey**, 3-7 September.
50. Pantazis V., **Parlapani F.F.**, Papadimitriou T., Boziaris I.S., Kagalou I. (2012). Evaluation of fecal contamination profile of an urban stream. International conference "Protection and restoration of the environment XI", Thessaloniki, Greece, 3-6 July.
51. Boziaris S. I., Mente E., **Parlapani F.F.**, A. Stratakos (2011). Comparatative study of quality aspects of conventional and organic *Sparus aurata* stored in ice. European aquaculture society - AQUACULTURE EUROPE – Rhodes, Greece, 18-21 October

- 52. Parlapani F.F.**, Haroutounian A.S., Boziaris I.S. (2011). Microbial spoilage association and volatiles production during the storage of sea-bream fillets stored aerobically and under MAP at 0°C. Society for Applied Microbiology, UK — Summer Conference 2011, **Dublin, Ireland**, 4-7 July
- 53. Parlapani F.F.**, Meziti A., Kormas Ar. K., Boziaris I.S. (2011). Spoilage microbiota of sea-bream stored in ice identified by phenotypic and 16S rRNA gene analysis. Society for Applied Microbiology, UK — Summer Conference 2011, **Dublin, Ireland**, 4-7 July.

Δημοσιεύσεις (9) σε Εθνικά Συνέδρια με κριτές (oral: 7, poster: 2)

- 54. Kakasis S**, Syropoulou F, Parlapani FF, I S. Boziaris (2020). Effect of sea fennel essential oil against foodborne pathogens and fish spoilage bacteria. 13ο Μακεδονικό Συνέδριο Διατροφής και Διαιτολογίας (διαδικτυακό), p 84.
- 55. Kritikos A.**, Aska I., Haroudi A., **Parlapani F.F.**, Boziaris I.S. (2015). Growth kinetics of various *Pseudomonas* species/strains isolated from spoiled fish. 37ο Scientific Conference of Hellenic Association for Biological Sciences, Volos, 21-23 May.
- 56. Kapodistrias A.**, **Parlapani F.F.**, Boziaris I.S. (2015). Spoilage potential of fish spoilage bacteria. 6^ο Scientific Conference of Hellenic Society MikroBioKosmos, Athens, 3-5 April.
- 57. Parlapani F. F.**, Kormas Ar. K., I. S. Boziaris (2012). Exploration of specific spoilage organisms by culture-depended methods using 16S rRNA gene analysis in whole and sea-bream fillets stored at various conditions. 5^ο Scientific Conference of Hellenic Society MikroBioKosmos, Athens, 14-16 December.
- 58. Theochari M.**, **Parlapani F.F.**, Hantziioanou M., Neofitou C., Boziaris I.S. (2011). Hygiene and safety of edible snails. 4th Hellenic Food Congress. Hellenic Veterinary Medical Society, Thessaloniki, 11-13 November.
- 59. Parlapani F.F.**, Haroutounian A.S., Boziaris I.S. (2011). Microbial spoilage association and volatiles production during the storage of sea-bream fillets stored aerobically and under MAP at 5°C. Greek Chemists Association, Athens, 4-5 November.
- 60. Kakasis S.**, **Parlapani F.F.**, I.S. Boziaris (2011). Performance and selectivity of media used for the enumeration of bacterial populations on seafood. 33^ο Scientific Conference of Hellenic Association for Biological Sciences, Edessa, 19-21 May.
- 61. Parlapani F. F.**, Hatziioannou M., Neofitou C., Boziaris I.S (2009). Microbial flora and hygiene of raw and processed snails. 11th Hellenic Veterinary Congress. Athens, 19-22 March.
- 62. Parlapani F.F.**, Minos G. (2007). Length-Weight relationships for eleven commercial fish species from Axios estuaries. 29st Scientific Conference of Hellenic Association for Biological Sciences, Kavala, 17-19 May.

Επιστημονική Αναγνώριση

Βάσει των δημοσιεύσεων σε Peer reviewed journals (2013-σήμερα)

Ετεροαναφορές: Scopus 480, Google Scholar 611

Δείκτης απήχησης: Scopus h-index 11, Google Scholar h-index 13 και i10-index 13

Scimago Journal & Country Rank: Q1 για 25/26 δημοσιεύσεις σε περιοδικά.

Πρόσκληση για συγγραφή δημοσίευσης – Μονογραφία (1)

Πρόσκληση από Elsevier (20-02-20): **Parlapani F.F.** (2021). Microbial Diversity of Seafood. *Current Opinion in Food Science*, 37, 45-51. [IF: 4.577].

Πρόσκληση για Αξιολόγηση για associate or senior editor στο περιοδικό ‘*Nature Food*’, *Springer Nature*, UK [11/2018-01/2019].

Editorial Board

Journal of Aquatic Food Product Technology, Taylor & Francis
FOODS Journal, MDPI [Topic Editor]

Guest editor

FOODS Journal, MDPI

Κριτής επιστημονικών άρθρων - Peer reviewed journals (25)

Elsevier (10), Wiley (5), Springer Nature (1), Frontiers (2), MDPI (3), λοιπά (4)

1. Food Microbiology - Elsevier (IF 4.089)
2. Food Chemistry- Elsevier (IF 5.399)
3. Food Control - Elsevier (IF 4.248)
4. Food Research International - Elsevier (IF 3.579)
5. International Journal of Food Microbiology- Elsevier (IF 4.006)
6. Food Science and Technology/*LWT* - Elsevier (IF 3.714)
7. Journal of Stored Products Research - Elsevier (IF 1.954)
8. Food Bioscience – Elsevier (IF 3.320)
9. Toxicology Reports Elsevier (IF 2.630)
10. Heliyon – Elsevier (IF 1.65)
11. Scientific Reports – Springer Nature (IF 3.998)
12. Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety – Wiley (IF 8.738)
13. Journal of Applied Microbiology – Wiley (IF: 2.683)
14. Letters in Applied Microbiology – Wiley (IF 1.805)
15. Journal of the Science of Food and Agriculture - Wiley (IF 2.422)
16. Journal of Food Biochemistry – Wiley (IF 1.58)
17. Microbial Drug Resistance, Mary Ann Liebert (IF 2.397)
18. Journal of Aquatic Food Product Technology-Taylor & Francis (IF 0.673)

19. Italian Journal of Food Science - Chiriotti Editori (IF 0.615)
20. Frontiers in Microbiology-Frontiers (IF 4.259)
21. Frontiers in Marine Science/Marine Biotechnology- Frontiers (IF 3.086)
22. Foods – MDPI (IF 3.011)
23. Antibiotics – MDPI (IF 2.921)
24. International Journal of Environmental Research and Public Health – MDPI (IF 2.468)
25. Food Quality and Safety – Oxford Academic Press

Κριτής ερευνητικών προγραμμάτων

National Science Center (NCN), Executive government agency, Poland.

Διαλέξεις σε Πανεπιστήμια του εξωτερικού

University of Florida, Gainesville, Florida, USA [09-11/07/19].

Οργάνωση Διεθνών Συνεδρίων

Προεδρείο στο Oral session ‘Processing of aquatic products’, ‘HydroMedit2018’, 8-11th November, Volos, Greece.

Επιστημονική επιτροπή συνεδρίων

‘13ο Μακεδονικό Συνέδριο Διατροφής και Διαιτολογίας’, 25-27/9/2020 (διαδικτυακό)
‘HydroMedit2018’, 8-11th November 2018, Volos, Greece.

Προσκεκλημένος ομιλητής σε εκδηλώσεις για την κοινωνία

Οικογιορτή Λάρισα, Θέμα ομιλίας: “Μεγιστοποίηση της ποιότητας & ασφάλειας των ελληνικών προϊόντων–Έρευνα & Παραγωγική Βάση”, 9 Μαΐου 2018.

Ερευνητικά ενδιαφέροντα

1. Μελέτη της μικροβιακής ποιότητας των αλιευτικών προϊόντων με τεχνολογίες *Omics* όπως Genomics, Metagenomics, Metabolomics, Proteomics. Χρήση *multi-omics* για την ανάπτυξη καινοτόμων τεχνολογιών για τον γρήγορο προσδιορισμό της ποιότητας.
2. Διερεύνηση της μικροβιακής ασφάλειας των αλιευτικών προϊόντων με μοριακές τεχνικές. Ανάδειξη μικροβιακών κινδύνων (παθογόνοι, βακτήρια ανθεκτικά σε αντιβιοτικά) και ανάπτυξη συστημάτων παρακολούθησης αυτών σε όλο το μήκος της παραγωγικής αλυσίδας με τη χρήση μοριακών μεθόδων.
3. Ανάπτυξη καινοτόμων εκπαιδευτικών δραστηριοτήτων για την παραγωγική βάση με σκοπό την πρόληψη και την αντιμετώπιση προβλημάτων σχετικά με την ποιότητα και ασφάλεια των αλιευτικών προϊόντων.