

ΒΙΟΓΡΑΦΙΚΟ ΣΗΜΕΙΩΜΑ

ΠΡΟΣΩΠΙΚΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ

Όνοματεπώνυμο	Παπαδόπουλος Βασίλειος
Διεύθυνση Εργασίας	ΤΕΡΜΑ ΚΟΝΤΟΠΟΥΛΟΥ – ΦΛΩΡΙΝΑ - 53100
Ηλεκτρονικό ταχυδρομείο	vrapadopoulos@uowm.gr
Τηλέφωνο	23850 54660

ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ ΚΑΙ ΚΑΤΑΡΤΙΣΗ

- 1986 – 1989 Γενικό Λύκειο Φαρσάλων
- 1990 – 1994 Σχολή ΣΤΕΤΔ του ΤΕΙΘ - **Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων**
“Μελέτη των ρεολογικών χαρακτηριστικών (ευθρυπτότητα ελαστικότητα, σκληρότητα) του τυριού Γραβιέρα, σε σχέση με τα οργανοληπτικά του χαρακτηριστικά και τη μέση χημική του σύσταση”
- Πτυχιακή Διατριβή
Α) Στο Βιομηχανικό εργαστήριο και στο εργαστήριο Φρούτων – Λαχανικών της σχολής Τεχνολογίας Τροφίμων,
Β) Στη ΒΙΑΜΥΛ ΑΕ, στο εργαστήριο ελέγχου ποιότητας
- Πρακτική Άσκηση
Μεταπτυχιακό Δίπλωμα Ειδίκευσης στην “Ανάλυση και Ποιοτικό έλεγχο τροφίμων” (MSc in Analysis and Quality Control of Food), στο Τμήμα Τεχνολόγων Γεωπόνων του ΤΕΙ Δυτικής Μακεδονίας, Φλώρινα
- 2018 – 2021 **Υποψήφιος Διδάκτορας** με θέμα “Προσδιορισμός και ανάδειξη ποιοτικών χαρακτηριστικών τύπων μελιού της Δυτικής Μακεδονίας” στο τμήμα Γεωπονίας της σχολής Γεωπονικών Επιστημών του Πανεπιστημίου Δυτικής Μακεδονίας
- 2022 –

ΣΕΜΙΝΑΡΙΑ

- 29/06/17 έως 30/06/17 Φλώρινα Εκπαίδευση στη λειτουργία του συστήματος υγρής χρωματογραφίας με φασματογράφο μαζών απλού τετραπόλου τύπου LCMS-2020 (Shimadzu)
- 09/07/2008 Θεσ/νίκη Ενημέρωση στον Τρόπο Λειτουργίας της Μηχανής TBA
- 09/05/08 έως 11/05/08 Θεσ/νίκη ISO 22000 & BRC/IFS
- 04/01/2008 Θεσ/νίκη Λειτουργικό σύστημα SAP R/3 – Χρήση αυτού στις καθημερινές εργασίες του Ποιοτικού Ελέγχου
- 19/12/2005 Κοζάνη Ποιοτικά Τυροκομικά Προϊόντα – Σύγχρονο Ανταγωνιστικό Πλεονέκτημα
- 28/03/05 έως 08/04/05 Αμύνταιο Εκπαίδευση στον Τρόπο Λειτουργίας της Μηχανής Sidel - Υγιεινή & Ασφάλεια Τροφίμων
- 16/03/05 έως 17/03/05 Αμύνταιο Απαιτήσεις του Προτύπου ISO 9001:2000
- 29/09/03 Θεσ/νίκη Επικίνδυνες Χημικές Ουσίες
- 30/05/03 έως 01/06/03 Θεσ/νίκη HACCP – Εργαλείο Ελέγχου Υγιεινής Ασφάλειας και Ποιότητας Τροφίμων & Ποτών
- 12/05/03 έως 05/06/03 Θεσ/νίκη Υγιεινή και Ασφάλεια – Πρόληψη Ατυχημάτων
- 18/11/02 έως 20/11/02 Θεσ/νίκη Επαγγελματικές & Αποτελεσματικές Παρουσιάσεις με το PowerPoint

- 20/09/02 έως 29/09/02 Θεσ/νίκη Εφαρμογές Αυτοματισμού Γραφείου με την Βοήθεια των Windows, Word & Excel
- 04/06/02 έως 05/06/02 Αθήνα Σύστημα HACCP – Υγιεινή Παραγωγής Γαλακτοκομικών Προϊόντων
- 25/02/02 έως 26/02/02 Αθήνα Εκτίμηση Επαγγελματικού Κινδύνου – Υγεία και Ασφάλεια

ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΠΡΟΥΠΗΡΕΣΙΑ

- Ημερομηνίες Από 30/04/2022 έως σήμερα
- Επωνυμία & διεύθυνση **Πανεπιστήμιο Δυτικής Μακεδονίας**, Φλώρινα
- Ειδικότητα / Θέση Εργαστηριακό Διδακτικό Προσωπικό (Ε.ΔΙ.Π.)

- Ημερομηνίες Από 01/04/2016 έως 29/03/2022
- Επωνυμία & διεύθυνση **Πανεπιστήμιο Δυτικής Μακεδονίας & πρώην ΤΕΙ Δυτικής Μακεδονίας**, Φλώρινα
- Ειδικότητα / Θέση Ειδικό Τεχνικό Εργαστηριακό Προσωπικό (Ε.Τ.Ε.Π.)

- Ημερομηνίες Από 22/02/2007 έως 06/04/2015
- Επωνυμία & διεύθυνση του εργοδότη **VIVARTIA A.B.E.E. – ΔΕΛΤΑ**, Σίνδος Θεσ/νίκης
- Είδος της επιχείρησης Βιομηχανία Επεξεργασίας Γάλακτος
- Απασχόληση ή θέση Εργαστήριο Ελέγχου Ποιότητας
- Κύριες δραστηριότητες και αρμοδιότητες Φυσικοχημικές αναλύσεις γάλακτος, α' υλών, υλικών συσκευασίας & χημικών καθαριστικών

- Ημερομηνίες Από 01/01/2005 έως 15/09/2006
- Επωνυμία & διεύθυνση του εργοδότη **ΦΑΓΕ Α.Ε.**, Αμύνταιο Φλώρινας
- Είδος της επιχείρησης Βιομηχανία Επεξεργασίας Γάλακτος
- Απασχόληση ή θέση Εργοδηγός παραγωγής
- Κύριες δραστηριότητες και αρμοδιότητες Υπεύθυνος Βάρδιας παραγωγής των προϊόντων : “Φρέσκο”, “10’”, “Farma”, “N’Joy”

- Ημερομηνίες Από 20/06/1998 έως 31/12/2004
- Επωνυμία & διεύθυνση του εργοδότη **ΦΑΓΕ Α.Ε.**, Λαγκαδάς Θεσσαλονίκης
- Είδος της επιχείρησης Σταθμός Συγκέντρωσης Γάλακτος
- Απασχόληση ή θέση Εργαστήριο Ελέγχου Ποιότητας
- Κύριες δραστηριότητες και αρμοδιότητες Φυσικοχημικές & Μικροβιολογικές αναλύσεις Γάλακτος, HACCP & Τεχνική Ασφάλεια Σταθμού, Ποιοτικός έλεγχος βιομηχανικού νερού και αποβλήτων

- Ημερομηνίες Από 02/06/1997 έως 20/06/1998
- Επωνυμία & διεύθυνση του εργοδότη **ΦΑΓΕ Α.Ε.**, Αμύνταιο Φλώρινας
- Είδος της επιχείρησης Βιομηχανία Επεξεργασίας Γάλακτος

- Απασχόληση ή θέση Εργαστήριο Ελέγχου Ποιότητας
- Κύριες δραστηριότητες και αρμοδιότητες Φυσικοχημικές & Μικροβιολογικές αναλύσεις Γάλακτος. Χημικές αναλύσεις τυριού
- Ημερομηνίες Από 02/10/1996 έως 20/02/1997
- Επωνυμία & διεύθυνση του εργοδότη **ΦΑΡΜΠΕΤΕΞ Α.Ε.**
- Είδος της επιχείρησης Βαφείο Υφασμάτων
- Απασχόληση ή θέση Εργαστήριο Ελέγχου Ποιότητας
- Κύριες δραστηριότητες και αρμοδιότητες Προετοιμασία δειγμάτων, βαφή και φινίρισμα αυτών. Ποιοτικός έλεγχος τελικών προϊόντων της παραγωγής. Ποιοτικός έλεγχος βιομηχανικού νερού και αποβλήτων

ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΗ ΠΡΟΥΠΗΡΕΣΙΑ

ΤΜΗΜΑ ΓΕΩΠΟΝΙΑΣ, ΣΧΟΛΗ ΓΕΩΠΟΝΙΚΩΝ ΕΠΙΣΤΗΜΩΝ, ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΔΥΤΙΚΗΣ ΜΑΚΕΔΟΝΙΑΣ

- 2019 –
- Γενική και Ανόργανη Χημεία (Εργαστηριακές Ασκήσεις)
 - Τεχνολογία και Ποιοτικός Έλεγχος Προϊόντων Αμπέλου (Εργαστηριακές Ασκήσεις)
 - Αξιοποίηση Υποπροϊόντων και Περιβαλλοντική Διαχείριση Αποβλήτων (Εργαστηριακές Ασκήσεις)
 - Μικροβιολογία – Ανοσολογία (Εργαστηριακές Ασκήσεις)
 - Μέθοδοι επεξεργασίας και Συντήρησης Αγροτικών Προϊόντων (Εργαστηριακές Ασκήσεις)
 - Μελισσοκομία (Εργαστηριακές Ασκήσεις)
 - Γεωργικά Φάρμακα (Εργαστηριακές Ασκήσεις)
 - Τεχνολογία Γάλακτος και Γαλακτοκομικά Προϊόντα (Εργαστηριακές Ασκήσεις)
 - Μετασυλλεκτική μεταχείριση οπωροκηπευτικών (Εργαστηριακές Ασκήσεις)

Πρώην ΤΜΗΜΑ ΤΕΧΝΟΛΟΓΩΝ ΓΕΩΠΟΝΩΝ, ΣΧΟΛΗ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑΣ ΓΕΩΠΟΝΙΑΣ ΚΑΙ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΚΑΙ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ, ΤΕΙ ΔΥΤΙΚΗΣ ΜΑΚΕΔΟΝΙΑΣ

- 2017 – 2022
- Αρχές Ποιοτικού Ελέγχου Αγροτικών Προϊόντων και τροφίμων (Εργαστηριακές Ασκήσεις)
 - Τεχνολογία και Ποιοτικός Έλεγχος Γάλακτος και των Προϊόντων του (Εργαστηριακές Ασκήσεις)
 - Ποιότητα Αγροτικών Προϊόντων και Τροφίμων (Εργαστηριακές Ασκήσεις)
 - Μέθοδοι επεξεργασίας και Συντήρησης Αγροτικών Προϊόντων και Τροφίμων (Εργαστηριακές Ασκήσεις)
 - Τεχνολογία και Ποιοτικός Έλεγχος Προϊόντων Αμπέλου και αλκοολούχων ποτών (Εργαστηριακές Ασκήσεις)
 - Παραγωγή και μεταποίηση φυτικών προϊόντων (Εργαστηριακές Ασκήσεις)
 - Τεχνολογία και Ποιοτικός έλεγχος ύδατος (Εργαστηριακές Ασκήσεις)
 - Τεχνολογία και Ποιοτικός Έλεγχος Λιπών και Ελαίων (Εργαστηριακές Ασκήσεις)
 - Τεχνολογία και Ποιοτικός έλεγχος Σιτηρών και αλεύρων (Εργαστηριακές Ασκήσεις)

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΜΕΤΑΠΤΥΧΙΑΚΩΝ ΣΠΟΥΔΩΝ «ΠΟΙΟΤΙΚΟΣ ΕΛΕΓΧΟΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ» (ΣΥΝΔΙΟΡΓΑΝΩΣΗ ΑΠΟ ΚΟΙΝΟΥ ΑΠΟ ΤΟ ΤΜΗΜΑ ΧΗΜΙΚΩΝ ΜΗΧΑΝΙΚΩΝ ΤΗΣ ΠΟΛΥΤΕΧΝΙΚΗΣ ΣΧΟΛΗΣ ΤΟΥ ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟΥ ΔΥΤΙΚΗΣ ΜΑΚΕΔΟΝΙΑΣ (ΚΟΖΑΝΗ) ΚΑΙ ΤΟ ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ (PLOVDIV - ΒΟΥΛΓΑΡΙΑ)

2020 –

- Μικροβιολογία και Βιοτεχνολογία Τροφίμων - Advanced Food Microbiology and Biotechnology (Θεωρητικό Μέρος και Εργαστηριακές Ασκήσεις)
- Ανάλυση Τροφίμων – Food Analysis (Εργαστηριακές Ασκήσεις)

ΣΥΜΜΕΤΟΧΗ ΣΕ ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ

1. Ερευνητικό πρόγραμμα «NEWFEED - Μετατροπή των υποπροϊόντων της βιομηχανίας τροφίμων σε δευτερεύοντα συστατικά ζωοτροφών μέσω συστημάτων κυκλικής οικονομίας» (Turn Food Industry By-products into secondary Feedstuffs via Circular-Economy Schemes) το οποίο αποτελεί μέρος του προγράμματος PRIMA και χρηματοδοτείται μέσω του πλαισίου Ε.Ε. Horizon 2020. Έναρξη έργου 01/07/2021, διάρκεια 4 έτη. Επιστημονικός Υπεύθυνος για το Πανεπιστήμιο Δυτικής Μακεδονίας.
2. Ερευνητικό πρόγραμμα «Από το Βουνό στο Ράφι: Παραγωγή αίγιων προϊόντων ορεινών περιοχών ειδικών προδιαγραφών με την εισαγωγή έξυπνων τεχνολογιών ακριβείας» στα πλαίσια του έργου «Νέες τεχνολογίες και καινοτόμες προσεγγίσεις σε σχέση με την Αγροδιατροφή και τον Τουρισμό για την ενίσχυση της Περιφερειακής Αριστείας στη Δυτική Μακεδονία» του Επιχειρησιακού Προγράμματος «Ανταγωνιστικότητα, Επιχειρηματικότητα και Καινοτομία», Δράση «Υποστήριξη Περιφερειακής Αριστείας» που εντάχθηκε την 20η Νοεμβρίου 2020 και θα έχει διάρκεια 30 μήνες.
3. Ερευνητικό έργο «Μελέτη της επίδρασης του συστήματος εκτροφής στα ποιοτικά χαρακτηριστικά και τη διατροφική αξία του πρόβειου γάλακτος» που χρηματοδοτείται από τον Ειδικό Λογαριασμό Κονδυλίων Έρευνας του Πανεπιστημίου Δυτικής Μακεδονίας. Το πρόγραμμα υλοποιείται στο Τμήμα Γεωπονίας [Πρώην Τμήμα Τεχνολόγων Γεωπόνων του Τεχνολογικού Εκπαιδευτικού Ιδρύματος Δυτικής Μακεδονίας (κατευθύνσεις Ποιοτικού Ελέγχου Αγροτικών Προϊόντων και Ζωικής Παραγωγής)].

ΔΙΕΘΝΗ ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΑ ΠΕΡΙΟΔΙΚΑ

1. Achillefs Keramaris, **Vasileios Papadopoulos**, Eleni Kasapidou, Paraskevi Mitlianga. A Comprehensive Analysis on Nutritional and Antioxidant Characteristics of a Traditional Roasted Maize Flour (Furniko) of Pontic Greeks: Comparative Study to Related Flour Products. *Plant Foods for Human Nutrition*, 2023, 78(2), pp. 476–482.
2. Eleni Kasapidou, Zoitsa Basdagianni, Georgios Papatzimos , **Vasileios Papadopoulos**, Ekaterini Tsiftsi, Irini Neki, Paraskevi – Anastasia Nigianni, Paraskevi Mitlianga. Chemical composition, antioxidant profile and physicochemical properties of commercial non-cocoa and cocoa flavoured plant-based milk alternatives. *European Food Research and Technology*, 249, pages 3011–3026 (2023).
3. Eleni Kasapidou, Roxani-Aikaterini Stergioudi, **Vasileios Papadopoulos**, Paraskevi Mitlianga, Georgios Papatzimos, Maria-Anastasia Karatzia , Michail Amanatidis, Vasiliki Tortoka, Ekaterini Tsiftsi, Antonia Aggou and Zoitsa Basdagianni. Effect of Farming System and Season on Proximate Composition, Fatty Acid Profile, Antioxidant Activity, and Physicochemical Properties of Retail Cow Milk. *Animals* 2023, 13(23), 3637; <https://doi.org/10.3390/ani13233637>.

4. Eleni Kasapidou, Iraklis-Vasileios Iliadis, Paraskevi Mitlianga, Georgios Papatzimos, Maria-Anastasia Karatzia, **Vasileios Papadopoulos**, Michail Amanatidis, Vasiliki Tortoka, Ekaterini Tsiftsi, Antonia Aggou, Zoitsa Basdagianni. Variations in Composition, Antioxidant Profile, and Physical Traits of Goat Milk within the Semi-Intensive Production System in Mountainous Areas during the Post-Weaning to End-of-Lactation Period. *Animals* 2023, 13(22), 3505; <https://doi.org/10.3390/ani13223505>.

5. Kasapidou, E., Basdagianni, Z., **Papadopoulos, V.**, Karaiskou, C., Kesidis, A., & Tsiotsias, A. (2021). Effects of Intensive and Semi-**Intensive** Production on Sheep Milk Chemical Composition, Physicochemical Characteristics, Fatty Acid Profile, and Nutritional Indices. *Animals*, 11(9), 2578.

6. Kasapidou, E., **Papadopoulos, V.**, & Mitlianga, P. (2021). Feasibility of Application of Near Infrared Reflectance (NIR) Spectroscopy for the Prediction of the Chemical Composition of Traditional Sausages. *Applied Sciences*, 11(23), 11282.

ΔΙΕΘΝΗ ΣΥΝΕΔΡΙΑ ΜΕ ΠΛΗΡΗ ΠΡΑΚΤΙΚΑ ΕΡΓΑΣΙΩΝ (Proceedings)

1. Papatzimos, G., **Papadopoulos, V.**, Bakolas, T., Papaioannou, V., Georginis, I., Kotsidou, S., Mitlianga, P. and Kasapidou, E. (2022). Comparison of the declared and analysed nutritional composition between branded and private-label meat products sold in Greek supermarkets. *Proceedings of the 68th International Congress for Meat Science and Technology*, Kobe, Japan, August 22 – 25, p. 319

2. Kasapidou, E., **Papadopoulos, V.**, Papatzimos, G., Bakolas, T., Papaioannou, V., Georginis, I., Kotsidou, S., and Mitlianga, P. (2022). Assessment of the nutrient content in selected processed meat products for compliance with the declared nutrient content. *Proceedings and Abstracts of the 68th International Congress for Meat Science and Technology*, Kobe, Japan, August 22 – 25, p. 318

3. Tzemou M., Parasoglou V.-K., Ioannidou T., **Papadopoulos V.**, Mitlianga P. and Kasapidou E. (2017). Prediction of chemical composition of Greek traditional sausages by Near-Infrared Reflectance spectroscopy. *Book of Proceedings of International Measurement Confederation TC23 Metrology in Food and Nutrition*, Thessaloniki, Greece, p. 278-281.

ΔΙΕΘΝΗ ΣΥΝΕΔΡΙΑ ΜΕ ΠΕΡΙΛΗΨΕΙΣ ΕΡΓΑΣΙΩΝ (Abstracts)

1. Kasapidou, E., Basdagianni, Z., Karaiskou, C., **Papadopoulos, V.**, Kesidis, A., & Tsiotsias, A. (2020). Milk fatty acid composition and lipid quality nutritional indices in different sheep farming systems. *Book of Abstracts of the 71th Annual Meeting of the European Association for Animal Production* p 570.

ΕΛΛΗΝΙΚΑ ΣΥΝΕΔΡΙΑ ΜΕ ΠΛΗΡΗ ΠΡΑΚΤΙΚΑ ΕΡΓΑΣΙΩΝ (Proceedings)

1. Κασαπίδου, Ε., Στεφανής, Φ., **Παπαδόπουλος, Β.**, & Μητλιάγκα, Π. (2019). Ανάπτυξη καμπύλης βαθμονόμησης για τον προσδιορισμό της χημικής σύνθεσης παραδοσιακών χωριάτικων λουκάνικων με φασματοσκοπία εγγύς υπέρυθρου (NIR). *Πρακτικά βου Πανελληνίου Συνέδριου για το Κρέας και τα Προϊόντα του*, Θεσσαλονίκη, σελ. 615-625.

2. Γεωργιάδου, Π., Κασαπίδου, Ε., **Παπαδόπουλος, Β.**, Μητλιάγκα, Π., & Λαλάς, Σ. (2019). Πρωτεΐνες, λακτόζη, μέταλλα και βιταμίνες στο βουβαλίσιο γάλα. Τόμος Πρακτικών 7ου Πανελληνίου Συνεδρίου Τεχνολογίας Ζωικής Παραγωγής, Θεσσαλονίκη, σελ. 129-130.
3. Γεωργιάδου, Π., Κασαπίδου, Ε., **Παπαδόπουλος, Β.**, Μητλιάγκα, Π., & Λαλάς, Σ. (2019). Η σύνθεση των λιπαρών οξέων, η χοληστερόλη, και οι δείκτες υγείας αθηρογένεσης και θρομβογένεσης στο βουβαλίσιο γάλα. Τόμος Πρακτικών 7ου Πανελληνίου Συνεδρίου Τεχνολογίας Ζωικής Παραγωγής, Θεσσαλονίκη, σελ. 131-132.
4. Ράγκος, Γ., Κασαπίδου, Ε., **Παπαδόπουλος, Β.**, Μητλιάγκα, Π., & Γελασάκης, Α.Ι. (2019). Συσχετίσεις των φυσικοχημικών χαρακτηριστικών του πρόβειου γάλακτος με το σύστημα εκτροφής. Τόμος Πρακτικών 7ου Πανελληνίου Συνεδρίου Τεχνολογίας Ζωικής Παραγωγής, Θεσσαλονίκη, σελ. 133-134.

ΕΛΛΗΝΙΚΑ ΣΥΝΕΔΡΙΑ ΜΕ ΠΕΡΙΛΗΨΕΙΣ ΕΡΓΑΣΙΩΝ (Abstracts)

1. Ράγκος, Γ., Κασαπίδου, Ε., **Παπαδόπουλος, Β.**, Μητλιάγκα, Π., Παρίσης, Θ., & Γελασάκης, Α.Ι. (2018). Διερεύνηση της επίδρασης του συστήματος εκτροφής στην ποσότητα και στα ποιοτικά χαρακτηριστικά του πρόβειου γάλακτος σε εκτροφές της περιοχής Αμυνταίου. *Πρακτικά 14ου Πανελληνίου Κτηνιατρικού Συνεδρίου*, Θεσσαλονίκη (Ηλεκτρονική Έκδοση).

ΞΕΝΕΣ ΓΛΩΣΣΕΣ

Αγγλικά (TOEIC)

ΓΝΩΣΕΙΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΚΗΣ

ECDL Core (Windows, Excel, Word, Internet/Outlook, PowerPoint, Access, I.T.)

ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΑ ΕΝΔΙΑΦΕΡΟΝΤΑ

- ✓ Οργάνωση εργαστηρίων ελέγχου ποιότητας
- ✓ Διασφάλιση της ποιότητας των εργαστηριακών μετρήσεων
- ✓ Ασφάλεια τροφίμων
- ✓ Διαχείριση και έλεγχος της ποιότητας του γάλακτος και των προϊόντων του
- ✓ Ανάπτυξη ταχέων μεθόδων για την ανάλυση των τροφίμων
- ✓ Μικροβιολογία τροφίμων
- ✓ HPLC