

**ΝΙΚΟΛΑΟΣ Κ. ΑΝΔΡΙΚΟΠΟΥΛΟΣ,
Δρ ΧΗΜΙΚΟΣ
ΚΑΘΗΓΗΤΗΣ ΒΙΟΧΗΜΕΙΑΣ – ΧΗΜΕΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ**

ΣΥΝΟΠΤΙΚΟ ΒΙΟΓΡΑΦΙΚΟ ΣΗΜΕΙΩΜΑ



ΑΘΗΝΑ 2010

Π Ε Ρ Ι Ε Χ Ο Μ Ε Ν Α

| | Σελίδα |
|---|---------------|
| 1. Προσωπικά στοιχεία | 3 |
| 2. Σπουδές, τίτλοι σπουδών | 3 |
| 3. Ξένες γλώσσες | 3 |
| 4. Στρατιωτική θητεία | 3 |
| 5. Ειδικεύσεις και παρακολούθηση Σεμιναρίων επιμόρφωσης..... | 3 |
| 6. Επαγγελματική σταδιοδρομία – Διδακτική πείρα | 3 |
| 7. Ερευνητικά Προγράμματα | 4 |
| 8. Επιστημονικές Εταιρείες, Επιτροπές και Διοικητικά Όργανα | 5 |
| 9. Πτυχιακές Μελέτες | 6 |
| 10. Διδακτορικές Διατριβές..... | 6 |
| 11. Εκπαιδευτικές Επισκέψεις και Εκδρομές | 6 |
| 12. Διαλέξεις σε Συνέδρια κλπ. | 6 |
| 13. Επιστημονικές δημοσιεύσεις | 7 |
| 14. Αναφορές σε Διεθνή Περιοδικά (Citations)..... | 7 |
| 15. Κατάλογος επιστημονικών δημοσιεύσεων | 7 |
| Α΄ Ελληνικά Περιοδικά | 8 |
| Β΄ Ελληνικά Συνέδρια | 9 |
| C΄ Διεθνή Συνέδρια | 12 |
| D΄ Διεθνή Περιοδικά | 15 |
| E΄ Εκπαιδευτικά Βοηθήματα | 21 |
| F΄ Βιβλία | 22 |

ΣΥΝΟΠΤΙΚΟ ΒΙΟΓΡΑΦΙΚΟ ΣΗΜΕΙΩΜΑ Ν.Κ.ΑΝΔΡΙΚΟΠΟΥΛΟΥ

1. Προσωπικά στοιχεία

Όνομα: **Νικόλαος** Επώνυμο: **Ανδρικόπουλος**

Όνομα Πατέρα & Μητέρας: Κωνσταντίνος & Ευανθία

Δ/νση κατοικίας: Μυρρινούντος 210, ΤΘ 4029 Μαρκόπουλο ΤΚ 19003, τηλ.: 22990-22632, Κιν.6944-451666

Δ/νση εργασίας: Χαροκόπειο Παν/μιο - Τμήμα Επιστήμης Διαιτολογίας-Διατροφής - Ελ. Βενιζέλου(Θησέως) 70, Καλλιθέα, ΤΚ 176 71,

Τηλ. 9549303, FAX: 9577050, E.mail: nandrikop@hua.gr

Ημερομηνία γέννησης: 20-12-1945 (Αθήνα). Εθνικότητα : Ελληνική (ΧΟ)

Οικογενειακή κατάσταση: έγγαμος με δύο παιδιά (Ευανθία & Μαριαντίνα)

Στοιχεία συζύγου: Όλγα, Εργασία: Καθηγήτρια Καλλιτεχνικών Μ.Ε.

2. Σπουδές, τίτλοι σπουδών

1957-63: Β΄ Γυμνάσιο Αρρένων Αθηνών: Απολυτήριο

1964-66: Παν/μιο Θεσ/νίκης, Τμήμα Φυσιογνωστικό: Αποδεικτικό Σπουδών

1966-71: Παν/μιο Θε/νίκης, Τμήμα Χημείας: Πτυχίο

1979-83: Παν/μιο Αθηνών, Τμήμα Χημείας: Διδακτορικό Δίπλωμα
(Λιποειδή της γύρης του πεύκου *Pinus halepensis*)

3. Ξένες Γλώσσες: Αγγλικά, Γαλλικά

4. Στρατιωτική θητεία: 1971-73: ΚΕΥΠ, Λαμία Έφεδρος Ανθυπολοχαγός

5. Ειδικεύσεις και παρακολούθηση Σεμιναρίων επιμόρφωσης

1977: "Άδεια ασκήσεως επαγγέλματος οινολόγου"

1979: Σεμινάρια χρωματογραφίας GLC : Perkin- Elmer LTD
(Beaconsfield, London, UK)

1980: Σεμινάρια χρωματογραφίας GLC & HPLC: Varian LTD (Athens, GR)

1981: Σεμινάρια χρωματογραφίας HPLC: Perkin-Elmer LTD
(Beaconsfield, London, UK)

1990: Workshop Φυτοχημείας: Κέντρο Φυτοχημείας, Ινστιτούτο Οργανικής Χημείας, Βουλγαρική Ακαδημία Επιστημών (Sofia, BU)

6. Επαγγελματική σταδιοδρομία - Διδακτική πείρα

1972-73: Κατά την διάρκεια της στρατιωτικής θητείας:

1) Σχολή Αξιωματικών ΔΕΑ/ΚΕΥΠ: Καθηγητής ΑΡΒΧΠ

2) Β΄ Γυμνάσιο Αρρένων Λαμίας: Καθηγητής Χημείας, Βιολογίας

1974-75: Ανωτάτη Γεωπονική Σχολή Αθηνών (ΑΓΣΑ): Βοηθός Εργαστηρίου Γενικής Χημείας: Εκτέλεση εργαστηριακών και φροντιστηριακών ασκήσεων

1975-79: Μέσες Τεχνικές Σχολές Εργοδηγών Χημικού: Καθηγητής Χημείας και Εργαστηρίων

1975-93: Ίδρυμα Κοινωνικών Ασφαλίσεων (ΙΚΑ): Χημική Διεύθυνση: Προϊστάμενος διαδοχικά των Τμημάτων: Αντιδραστηρίων Κλινικής Χημείας/Βιομηχανικής Τοξικολογίας/Αναλύσεως Τροφίμων/Αναλύσεως Υλικών/Βιοχημικού Ποιοτικού Ελέγχου

1983-93: Παν/μιο Αθηνών Τμήμα Χημείας, Τομέας ΙΙ (Βιοχημεία-Χημεία Τροφίμων) Εξωτερικός συνεργάτης σε ερευνητικά προγράμματα

1985-86: Ανωτάτη Γεωπονική Σχολή Αθηνών (ΑΓΣΑ): Μεταπτυχιακό Τμήμα Τομέα Τροφίμων: Διδάσκων Σεμιναρίων

- 1987: Ινστιτούτο Ελέγχου Υλικών και Έρευνας (EMPA) Ελβετίας (St. Gallen, CH): Αμειβόμενος ερευνητής σε ερευνητικό πρόγραμμα IUPAC (WG Adhoc 1987)
- 1991: Ένωση Ελλήνων Χημικών (ΕΕΧ). Εκπαιδευτικά Προγράμματα: Καθηγητής Σεμιναρίων (Τεχνολογία Τροφίμων)
- 1993-98: Χαροκόπειο Παν/μιο Οικιακής Οικονομίας, Τμήμα Διαιτολογίας: Λέκτορας Βιοχημείας: Διαμόρφωση και διδασκαλία των μαθημάτων και των εργαστηρίων (1) Γενικής Χημείας, (2) Βιοχημείας και (3) Χημείας-Τεχνολογίας Τροφίμων, στο Τμήμα Οικιακής Οικονομίας και στο Τμήμα Διαιτολογίας.
- 1998-2001: Χαροκόπειο Παν/μιο, Τμήμα Επιστήμης Διαιτολογίας-Διατροφής (ΕΔΔ): Αναπληρωτής Καθηγητής Βιοχημείας-Χημείας Τροφίμων: (Α) Διαμόρφωση και διδασκαλία των μαθημάτων και εργαστηρίων Βιοχημείας-Φυσικοχημείας Τροφίμων στο Τμήμα Διαιτολογίας. (Β) Διδασκαλία των μαθημάτων και εργαστηρίων (1) Γενικής Χημείας και (2) Χημείας-Τεχνολογίας Τροφίμων στο Τμήμα Διαιτολογίας και στο Τμήμα Οικιακής Οικονομίας (σε συνδιδασκαλία).
- 1999-2001: Χαροκόπειο Παν/μιο. Τμήμα Εξομείωσης πρώην ΧΑΣΟΟ: Καθηγητής Βιοχημείας (σε συνδιδασκαλία).
- 2002-2005: Χαροκόπειο Παν/μιο, Τμήμα Επιστήμης Διαιτολογίας - Διατροφής, Καθηγητής Βιοχημείας - Χημείας Τροφίμων: Διδασκαλία των Μαθημάτων και Εργαστηρίων (1) Γενικής Χημείας (2) Χημείας & Τεχνολογίας Τροφίμων στα Τμήματα «Οικιακής Οικονομίας & Οικολογίας» και «Επιστήμης Διαιτολογίας - Διατροφής».
- 2003-σήμερα: Χαροκόπειο Παν/μιο. Μεταπτυχιακό Τμήμα «Εφαρμοσμένη Διαιτολογία- Διατροφή»: Διδάσκων του Μαθήματος «Λειτουργικά Τρόφιμα».
- 2005-σήμερα: Χαροκόπειο Παν/μιο, Τμήμα Επιστήμης Διαιτολογίας - Διατροφής, Καθηγητής Βιοχημείας - Χημείας Τροφίμων: Διδασκαλία των Μαθημάτων και Εργαστηρίων (1) Γενικής Χημείας στο Τμήμα ΕΔΔ και (2) Χημείας & Τεχνολογίας Τροφίμων στο Τμήμα Οικ.Οικ.& Οικ.

7. Ερευνητικά προγράμματα

Από το 1985 έχω συμμετάσχει σε 23 προγράμματα (πιστοποίησης, ερευνητικά, υποτροφιών) από τα οποία στα 14 είμαι επιστημονικός υπεύθυνος ή συντονιστής για το ΧΠ, όπως ο συνημμένος κατάλογος:

1. IUPAC. Commission of Oils Fats and Derivatives, WG 1/85: "Triglyceride analysis of vegetable Oils according to ECN by HPLC". (ως ερευνητής)
2. IUPAC. Commission of Oils Fats and Derivatives. WG Ad-hoc/87: "Determination of Synthetic Antioxidants in Oils by HPLC". (ως κύριος ερευνητής)
3. ΥΠΕΤ 9702/16-6-89: "Αξιολόγηση αναλωσίμων ιατρικών υλικών" (ως ερευνητής)
4. ΥΠΕΤ 13426/16-10-90: " Αξιολόγηση υλικών αιμοκάθαρσης" (ως ερευνητής)
5. ΥΠΕΤ 271/5-9-96: "Βιολογικά δραστικές ουσίες σε τρόφιμα" (ως ερευνητής)
6. ΥΠΕΤ/ΕΠΕΤ ΙΙ, Μέτρο 2.3, Κωδ. 97 ΔΙΑΤΡΟ-1, (Κ.Υ.15002/ΕΦΑ 2085/26-10-99) " Δημιουργία Εθνικών Πινάκων Σύνθεσης Ελληνικών Τροφίμων". (ως κύριος ερευνητής, συντονιστής για το ΧΠ)
7. ΥΠΕΤ, ΠΕΝΕΔ 99, Μέτρο 4.1, Κωδ. 99ΕΔ33 (Αρ.Πρ.17347/1-12-99) "Πολυφαινόλες και πολυμερή τους (ταννίνες) στο παρθένο ελαιόλαδο και στα υγρά απόβλητα της ελαιουργίας". (ως κύριος ερευνητής, συντονιστής για το ΧΠ)
8. Περιφέρεια Κρήτης, Περιφερειακό Πρόγραμμα Καινοτόμων Ενεργειών 2000-2006, 20-04-2002 «Ανάπτυξη μεθόδου καθαρισμού και επαναχρησιμοποίησης υδατικών αποβλήτων ελαιουργείων (κατσιγαρος)». (Δίπλωμα ευρεσιτεχνίας Ο.Β.Ι. 2003-03140) (ως κύριος ερευνητής, συντονιστής για το ΧΠ)
9. ΥΠΕΤ / ΕΠΕΑΕΚ ΙΙ 4(75)2004 Ερευνητικό πρόγραμμα «ΑΡΧΙΜΗΔΗΣ». «Δημιουργία εθνικής βάσης δεδομένων με πίνακες της χημικής σύστασης και της ενεργειακής αξίας των τροφίμων» (ως κύριος ερευνητής, συντονιστής για το ΧΠ)
10. Χαροκόπειο Πανεπιστήμιο 00062/2003/ΕΛΚΕ και Ένωση Μαστιχοπαραγωγών Χίου: «Ανάδειξη των ιδιοτήτων της Μαστίχας Χίου που είναι ευεργετικές για την υγεία του ανθρώπου. Μέρος 1^ο *in vitro* μελέτη». (ως επιστημονικός υπεύθυνος)
11. Χαροκόπειο Πανεπιστήμιο 00079/2005/ΕΛΚΕ και Ένωση Μαστιχοπαραγωγών Χίου: «Ανάδειξη των ιδιοτήτων της Μαστίχας Χίου που είναι ευεργετικές για την υγεία του ανθρώπου. Μέρος 2^ο *in vivo* μελέτη». (ως επιστημονικός υπεύθυνος)

12. Χαροκόπειο Πανεπιστήμιο 00090/2005/ΕΛΚΕ και Τουριστικές Επιχειρήσεις Μεσσηνίας (Τ.Ε.ΜΕΣ.) Α.Ε. «Μελέτη και ανάδειξη των ποιοτικών χαρακτηριστικών του Μεσσηνιακού - Καλαματιανού Ελαιολάδου με στόχο την ανάδειξή του» (ως επιστημονικός υπεύθυνος).
13. Χαροκόπειο Πανεπιστήμιο 00092/2005/ΕΛΚΕ και Χρυσά αυγά - Ορνιθοτροφεία Σκούρτης ΑΒΕΕ: «Μελέτη Σύστασης Στερολών και Λιπαρών Οξέων Αυγών Ορνιθοτροφείου». (ως επιστημονικός υπεύθυνος).
14. Υποτροφίες Έρευνας στο Χαροκόπειο Πανεπιστήμιο. ΗΡΑΚΛΕΙΤΟΣ MIS 88725/ Μέτρο 2.2. /Υποέργο 4. «Μελέτη της αντιοξειδωτικής και βιολογικής δράσης συστατικών τροφίμων και φυσικών προϊόντων» (ως επιστημονικός υπεύθυνος).
15. ΙΚΥ 178866/24-11-2004/Μεταδιδακτορική έρευνα. «Αξιολόγηση Αποβλήτων Βιομηχανίας Τροφίμων για την Παραλαβή των Προϊόντων Υψηλής Προστιθέμενης Αξίας: Φυσικά Αντιοξειδωτικά από Παραπροϊόντα Οινοποίησης» (ως επιστημονικός υπεύθυνος).
16. ΙΚΥ 9099/23-06-2005/Διδακτορική έρευνα. «Προστασία και ελεγχόμενη απελευθέρωση διατροφο-δραστικών ουσιών, μικροενθυλακωμένων σε δομές βιοπολυμερών» (ως κύριος ερευνητής).
17. ΙΚΥ 19357/26-01-2005/Μεταδιδακτορική έρευνα. «Μελέτη της αντιοξειδωτικής, αντιφλεγμονώδους και αντινεοπλασματικής δράσης εκχυλίσματος της Μαστίχας Χίου σε επιθηλιακά κύτταρα του στομάχου». (ως επιστημονικός υπεύθυνος).
18. Χαροκόπειο Πανεπιστήμιο 135/2005/ΕΛΚΕ και Ένωση Μαστιχοπαραγωγών Χίου: «Αξιολόγηση της αντιοξειδωτικής και αντιφλεγμονώδους δράσης της πρόσληψης μαστίχας Χίου σε μοντέλα-πειραματόζωα με ιδιοπαθή φλεγμονώδη νόσο του εντέρου» (ως επιστημονικός υπεύθυνος).
19. Χαροκόπειο Πανεπιστήμιο 154/2007/ΕΛΚΕ και Χρυσά αυγά - Ορνιθοτροφεία Σκούρτης ΑΒΕΕ: «Μελέτη Σύστασης Στερολών και Λιπαρών Οξέων Αυγών Ορνιθοτροφείου (Μέρος 3^ο)». (ως επιστημονικός υπεύθυνος).
20. Συμμετοχή σε έργο της ΓΓΕΤ με τίτλο «Ανθρώπινο δίκτυο επιμόρφωσης στο τομέα των βιολειτουργικών τροφίμων» σε συνεργασία με το Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας (ΓΓΕΤ, Πρόγραμμα «Ανθρώπινα δίκτυα ερευνητικής και τεχνολογικής επιμόρφωσης- Β' κύκλος», Μέτρο 8.3, Δράση 8.3.6, 2007-2008)
21. Χαροκόπειο Πανεπιστήμιο 168/2008/ΕΛΚΕ και Χρυσά αυγά - Ορνιθοτροφεία Σκούρτης ΑΒΕΕ: «Μελέτη Σύστασης Στερολών και Λιπαρών Οξέων Αυγών Ορνιθοτροφείου (Μέρος 5^ο)». (ως επιστημονικός υπεύθυνος).
22. Μελέτη του εμπλουτισμού κρέατος κοτόπουλου σε εικοσιδυεξανοϊκό οξύ (22:6ω3, DHA) μετά τη διατροφή των αναπτυσσόμενων νεοσσών με δίαιτα πλούσια σε DHA από θαλάσσια φύκη. Το πρόγραμμα, σε συνεργασία με πτηνοτροφική μονάδα, ανανεώνεται έκτοτε κάθε χρόνο (2008). ΚΑ175
23. «Ανάλυση φυσικοχημικών συστατικών κορινθιακής σταφίδας. Επίδραση σε καρκινικά κύτταρα παχέος εντέρου *in vitro* και σε αθηρωματικούς δείκτες σε ασθενείς με σακχαρώδη διαβήτη τύπου ΙΙ» που χρηματοδοτείται από τη Συνεταιριστική Κορινθιακής Σταφίδας (ΣΚΟΣ) Α.Σ.Ε. (2009-2012).ΚΑ169
24. Χαροκόπειο Πανεπιστήμιο ΚΑ188 2009-2010 και Χρυσά αυγά - Ορνιθοτροφεία Σκούρτης ΑΒΕΕ: «Μελέτη Σύστασης Στερολών και Λιπαρών Οξέων Αυγών Ορνιθοτροφείου (Μέρος 6^ο)». (ως επιστημονικός υπεύθυνος).
25. Χαροκόπειο Πανεπιστήμιο ΚΑ180 2009-2010 και Ένωση Μαστιχοπαραγωγών Χίου: «Αξιολόγηση της αντιοξειδωτικής και αντιφλεγμονώδους δράσης της πρόσληψης μαστίχας Χίου σε μοντέλα - πειραματόζωα με ιδιοπαθή φλεγμονώδη νόσο του εντέρου (Μέρος 2^ο)» (ως επιστημονικός υπεύθυνος).

8. Επιστημονικές Εταιρείες, Επιτροπές και Διοικητικά Όργανα

1. Από το 1977 μέχρι το 1993, ήμουν μέλος της Επιτροπής Προμηθειών ή της Επιτροπής Παραλαβών, εναλλάξ, της Διοίκησης του ΙΚΑ
2. Από το 1981 είμαι μέλος της Ένωσης Ελλήνων Χημικών (ΕΕΧ).
3. Από το 1985 είμαι μέλος της Ελληνικής Εταιρείας Επιστημόνων Τεχνολόγων Τροφίμων (ΕΛΕΤΕΤ).
4. Από το 1986 είμαι μέλος της Ελληνικής Εταιρείας Ανοσολογίας.
5. Από το 1988 είμαι μέλος της Ελληνικής Εταιρείας Βιολογίας.
6. Από το 1990 μέχρι το 1994 ήμουν μέλος της Συντακτικής Επιτροπής του Επιστημονικού Περιοδικού "ΙΑΤΡΙΚΗ ΕΠΙΘΕΩΡΗΣΗ ΙΚΑ".

7. Το 1991 γίνομαι προσκεκλημένο μέλος της Επιστημονική Εταιρείας American Oil Chemists' Society (AOCS).
8. Το 1993 ήμουν μέλος της Εταιρείας Μελέτης του Παράγοντα Ενεργοποίησης Αιμοπεταλίων (RAF).
9. Από 1994 μέχρι 2006 ήμουν μέλος της Κεντρικής Επιτροπής Εξετάσεων Μετεγγραφών Εξωτερικού (ΚΕΕΜΕ) που εδρεύει στο Παν/μιο Θεσ/νίκης. Η θέση αυτή απαιτούσε την παραμονή μου στην Θεσ/νίκη επί 2 εβδομάδες κάθε χρόνο.
10. Το 1998 διετέλεσα βαθμολογητής διαγωνισμού του ΑΣΕΠ για υποψήφιους καθηγητές μέσης εκπαίδευσης Οικιακής Οικονομίας.
11. Το 1998 γίνομαι προσκεκλημένος κριτής εργασιών του 23^{ου} Παν/νιου Ιατρικού Συνεδρίου της Ιατρικής Εταιρείας Αθηνών.
12. Το 1999 διετέλεσα Συντονιστής της Ομάδας αξιολόγησης βιβλίων Οικιακής Οικονομίας μέσης εκπαίδευσης του Παιδαγωγικού Ινστιτούτου του Υπ. Παιδείας.
13. Το 1999 γίνομαι προσκεκλημένος κριτής εργασιών προς χρηματοδότηση από το πρόγραμμα ΥΠΕΤ της ΓΓΕΤ του Υπουργείου Έρευνας και Τεχνολογίας.
14. Από το 1999 μέχρι το 2001 διετέλεσα Πρόεδρος του Τμήματος Επιστήμης Διαιτολογίας – Διατροφής του Χαροκοπέιου Παν/μίου. Στη θέση αυτή οργάνωσα την Γραμματεία του Προεδρείου που λειτουργούσε για πρώτη φορά. Ενδεικτικά αναφέρω ότι κατά την διάρκεια της θητείας μου διεξήχθησαν με επιτυχία οι εκλογές για 10 θέσεις ΔΕΠ και για 2 θέσεις ΕΔΤΠ.
15. Από το 1999 είμαι μέλος Επιτροπών του ΔΙΚΑΤΣΑ εκπροσωπώντας το Χαροκόπειο Παν/μιο.
16. Από το 1999 είμαι Πρόεδρος της Επιτροπής Παραλαβών του Τμήματος Επιστήμης Διαιτολογίας – Διατροφής.
17. Από το 1999 μέχρι το 2001 διετέλεσα Συντονιστής των Κύκλων Εξομοίωσης της πρώην ΧΑΣΟΟ με το Χαροκόπειο Παν/μιο.
18. Από το 2000 διατελώ μέλος 7μελών Εξεταστικών Επιτροπών για την απονομή Διδακτορικών τίτλων από τα Παν/μια Γ.Π.Α., Α.Π.Θ., Ε.Μ.Π. και Π.Ι.
19. Από το 2001 γίνομαι προσκεκλημένος κριτής άρθρων προς δημοσίευση στα παρακάτω επιστημονικά περιοδικά:
 - (1) *Journal of the Agricultural and Food Chemistry (USA)*.
 - (2) *International Journal of Food Science and Nutrition (UK)*.
 - (3) *European Journal of Clinical Investigation (NL)*.
 - (4) *Vascular Pharmacology (USA)*
 - (5) *European Journal of Lipid Science and Technology (G)*
 - (6) *Food Chemistry (UK)*
 - (7) *European Food Research and Technology (G)*
 - (8) *Journal of American College of Nutrition (USA)*
 - (9) *Journal of Food Biochemistry (USA)*
 - (10) *Journal of Food Composition and Analysis (UK)*
 - (11) *Mediterranean Agronomic Institute of Chania –Crete (GR)*
 - (12) *Journal of Food Science (USA)*
 - (13) *Italian Journal of Food Science (I)*
 - (14) *Journal of the American Oil Chemistry Society (USA)*
 - (15) *Food Science and Technology (LWT) (CH)*
 - (16) *Pakistan Journal of Scientific and Industrial Research (PAK)*
20. Από το 2003 διατελώ μέλος 11μελών Εκλεκτορικών Σωμάτων ή/ και μέλος 3μελών Εισηγητικών Επιτροπών για εκλογές μελών Δ.Ε.Π. σε άλλα Παν/μια (εκτός Χαροκοπέιου Παν/μίου).
21. Από το 2008 μέχρι το 2010 ήμουν Πρόεδρος του Τμήματος Επιστήμης Διαιτολογίας – Διατροφής. Κατά την διάρκεια της θητείας διεξήχθησαν οι εκλογές για 5 μέλη ΔΕΠ και ένα ΕΤΕΠ.
22. Το 2009 ήμουν μέλος Προεδρείου του 15ου Συνεδρίου Εσωτερικής Παθολογίας, Οκτώβριος 2009, Αθήνα.
23. Το 2010 ήμουν μέλος της Επιστημονικής Επιτροπής του Συνεδρίου Μικροβιολογίας, Αύγουστος 2010, Άλιμος.
24. Το 2010 ήμουν μέλος της Επιστημονικής Επιτροπής του 16ου Συνεδρίου Εσωτερικής Παθολογίας, Οκτώβριος 2010, Αθήνα.

9. Πτυχιακές Μελέτες

Από το 1986 μέχρι το 1995 έχω συμμετάσχει στις εκπονήσεις Πτυχιακών Μελετών φοιτητών των Παν/μίων Αθηνών, και της Ανώτατης Γεωπονικής Σχολής Αθηνών (ΑΓΣΑ) ως συνεργάτης σε θέματα Χημείας Τροφίμων, Φυσικών Προϊόντων και Βιοχημείας.

Από το 1996 μέχρι σήμερα ως μέλος ΔΕΠ του ΧΠ ήμουν θεματοδότης και επιβλέπων σε πολλές Πτυχιακές Μελέτες φοιτητών και Διπλωματικών Εργασιών ΠΜΣ μεταπτυχιακών φοιτητών του Χαροκοπείου Παν/μιου. Επίσης ήμουν μέλος 3μελών Επιτροπών και σε πολλές άλλες πτυχιακές μελέτες φοιτητών του Χαροκοπείου Παν/μιου.

10. Διδακτορικές Διατριβές

Από το 1986 μέχρι το 1995 έχω συμμετάσχει σε εκπονήσεις 3 Διδακτορικών Διατριβών μεταπτυχιακών φοιτητών των Παν/μιων Ιωαννίνων και Αθηνών ως συνεργάτης σε θέματα Βιοχημείας - Χημείας Τροφίμων - Φυσικών Προϊόντων.

Από το 1995 μέχρι σήμερα είμαι επιβλέπων ή /και θεματοδότης στις εκπονήσεις 9 Διδακτορικών Διατριβών μεταπτυχιακών φοιτητών.

11. Εκπαιδευτικές Επισκέψεις και Εκδρομές

Από το 1985 μέχρι το 1993 δέχομαι στα Εργαστήρια Ανάλυσης Τροφίμων του ΙΚΑ οργανωμένες ομάδες φοιτητών και σπουδαστών και τους παρουσιάζω το επιτελούμενο έργο.

Από το 1994 μέχρι σήμερα δέχομαι στα Εργ/ρια του Χαροκοπείου Παν/μιου Τάξεις Λυκείου και τους παρουσιάζονται πειράματα σε επίδειξη.

Από το 1995 διοργανώνω σε ετήσια βάση και συμμετέχω σε εκπαιδευτικές εκδρομές στην Αττική και στην επαρχία με φοιτητές του Χαροκοπείου Παν/μιου, του μαθήματος Χημείας Τροφίμων, σε διάφορες βιομηχανίες τροφίμων.

12. Διαλέξεις σε Συνέδρια, συνεντεύξεις σε ΜΜΕ κλπ.

Από το 1986 έχω δώσει πάνω από 40 διαλέξεις σε Συνέδρια, Συμπόσια, Σεμινάρια κλπ σε θέματα Βιοχημείας - Χημείας Τροφίμων. Από το 2002 δημοσιεύονται σε εφημερίδες ('ΤΑ ΝΕΑ', 'ΕΛΕΥΘΕΡΟΤΥΠΙΑ', 'ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ', 'ΕΛΕΥΘΕΡΟΣ ΤΥΠΟΣ') και περιοδικά ('ΚΡΗΤΙΚΗ ΔΙΑΤΡΟΦΗ') άρθρα μου σχετικά με το ελαιόλαδο. Από το 2002 παρουσιάζω ως προσκεκλημένος ομιλητής στην τηλεόραση και το ραδιόφωνο θέματα διατροφής σε σχέση με το ελαιόλαδο.

13. Επιστημονικές Δημοσιεύσεις

Από το 1979 έχω δημοσιεύσει το ακόλουθο ερευνητικό και διδακτικό έργο, σε μονογραφίες και σε συνεργασίες:

| | |
|-------------------------------|---|
| Α' Ελληνικά Περιοδικά = 5 | Β' Ελληνικά Συνέδρια = 31 |
| Γ' Διεθνή Συνέδρια = 43 (+2) | Δ' Διεθνή Περιοδικά & Κεφάλαια Βιβλίων = 77 |
| Ε' Εκπαιδευτικά Βοηθήματα = 7 | Ζ' Βιβλία Ελληνικά = 5 |

Συνολικός IF για το D = 135,825 και H-Index = 15 (Scopus: μετά το 1996)

14. Αναφορές σε Διεθνή περιοδικά (Citations).

Οι αναφορές σε διεθνή περιοδικά των δημοσιεύσεών μου ανέρχονται σε 844 εκ των οποίων οι 126 αυτοαναφορές και οι 718 ετεροαναφορές.

15. Κατάλογος επιστημονικών δημοσιεύσεων

Στην συνέχεια παρατίθεται κατάλογος των επιστημονικών μου δημοσιεύσεων με τίτλο εργασίας, ονομασία και στοιχεία Περιοδικού ή Συνεδρίου και συγγραφείς, με κατανομή των δημοσιεύσεων στις κατηγορίες που αναφέρθηκαν στην παραπάνω παράγραφο.

ΚΑΤΑΛΟΓΟΣ ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΩΝ ΔΗΜΟΣΙΕΥΣΕΩΝ Ν.Κ.ΑΝΔΡΙΚΟΠΟΥΛΟΥ
CATALOG OF SCIENTIFIC PUBLICATIONS BY N. K. ANDRIKOPOULOS

A' . ΕΛΛΗΝΙΚΑ ΠΕΡΙΟΔΙΚΑ / HELLENIC JOURNALS

- A' 1. "Αποσιδήρωση με Δεσφεριοξαμίνη στο Φως των Νέων Εξελίξεων".
Ιατρικά Χρονικά ΙΚΑ: 1979; **9**: 259-264.
 Ν. Λαουτάρης, **Ν. Ανδρικόπουλος**, Α. Χρονόπουλος, Η. Αβραμίδης και Α. Μάγειρα.
- A' 2. Εφαρμογή της Φασματοφωτομετρίας Δευτέρας Παραγώγου στον Ακριβή Προσδιορισμό Σιδήρου Ούρων του 24ώρου.
Ιατρικά Χρονικά ΙΚΑ : 1980; **10**: 18-21.
 Ν. Λαουτάρης, **Ν.Ανδρικόπουλος**, Α.Χρονόπουλος, Η. Αβραμίδης και Α.Μάγειρα.
- A' 3. "Ίσοευαισθητοποίηση Πολυμεταγγιζομένων Ασθενών με Συγγενή Αναιμία"
Ιατρικά Χρονικά ΙΚΑ: 1981; **11**: 148-150.
 Ν. Λαουτάρης, Α. Χρονόπουλος, **Ν. Ανδρικόπουλος** και Κ. Λαμπράκη.
- A' 4. "Η συχνότητα του αντιγόνου Κ (Κ1) του Αντιγονικού Συστήματος ΚΕΕΛ στον Ελληνικό Πληθυσμό και η Σημασία του".
Ιατρικά Χρονικά ΙΚΑ: 1981; **11**: 151-153.
 Ν. Λαουτάρης, Α.Χρονόπουλος, και **Ν. Ανδρικόπουλος**, Κ.Λαμπράκη και Π.Παλαιολόγου.
- A' 5. "Αιμοσφαιρίνη D-β^ο Θαλασσαιμία σε Ελληνική Οικογένεια".
Ιατρικά Χρονικά ΙΚΑ: 1982; **12**: 35-38.
 Ν. Λαουτάρης, **Ν.Ανδρικόπουλος**, Τ. Χριστοπούλου και Π. Κόγια.

B' ΕΛΛΗΝΙΚΑ ΣΥΝΕΔΡΙΑ / HELLENIC CONGRESSES

- B' 1. "Μελέτη της Υποβάθμισης Διαφόρων Βρώσιμων Ελαίων κατά την Θέρμανσή τους ή κατά την Παρασκευή Διαφόρων Τροφίμων".
1^ο Πανελλήνιο Συνέδριο Τροφίμων: 10-12 Μαΐου 1985, Θεσ/νίκη, Πρακτικά σελ. 255-266.
N.K. Ανδρικόπουλος, Β.Α. Τζαμτζής, Γ.Α. Γιαννόπουλος, Γ.Κ.Καλαντζόπουλος και Κ.Α. Δημόπουλος.
- B' 2. "Υποβάθμιση Διαφόρων Θερμασμένων Βρώσιμων Ελαίων μετά από Αποθήκευση Δύο Ετών".
2^ο Πανελλήνιο Συνέδριο Τροφίμων: 16-18 Μαρτίου 1987, Αθήνα, Πρακτικά σελ. 194-204.
N.K. Ανδρικόπουλος και Κ.Α. Δημόπουλος.
- B' 3. "Μικροβιακός Έλεγχος Τροφίμων και Φαγητών Νοσοκομείων της Αττικής".
2^ο Πανελλήνιο Συνέδριο Τροφίμων: 16-18 Μαρτίου 1987, Αθήνα Πρακτικά σελ. 177-185.
N.K. Ανδρικόπουλος και Ε.Τσελεπή-Καλούλη.
- B' 4. "Πιστοποίηση του Παράγοντα Ενεργοποίησης Αιμοπεταλίων PAF σε Βακτήρια".
1) 1^ο Πανελλήνιο Συνέδριο Ανοσολογίας, 18-20 Νοεμβ. 1989 Αθήνα.
2) 2^ο Πανελλήνιο Συμπόσιο για τον Παράγοντα Ενεργοποίησης Αιμοπεταλίων (PAF): 5-6 Μαΐου 1990, Αθήνα, Πρακτικά σελ. 31-38.
Μ. Ανδριώτης, Κ.Α. Δημόπουλος, Α.Σιαφάκα, Μ.Μαυρή και **N.K.Ανδρικόπουλος**.
- B' 5. "Μέθοδος Απομόνωσης και Καθαρισμού του PAF από Βιολογικά Υγρά".
2^ο Πανελλήνιο Συμπόσιο για τον Παράγοντα Ενεργοποίησης Αιμοπεταλίων (PAF): 5-6 Μαΐου 1990, Αθήνα Πρακτικά σελ. 23-30.
N.K.Ανδρικόπουλος και Κ.Α. Δημόπουλος.
- B' 6. "Ενώσεις με Βιολογική Δράση Ανάλογη του PAF".
3^ο Πανελλήνιο Συμπόσιο για τον Παράγοντα Ενεργοποίησης Αιμοπεταλίων (PAF): 3 Δεκ. 1994, Ιωάννινα, Πρακτικά σελ.63-70.
Κ.Α.Δημόπουλος, Σ.Αντωνοπούλου, **N.Ανδρικόπουλος**, Μ.Μοσχίδης και Β.Μ.Καπούλας.
- B' 7. "Μελέτη της Μετανάστευσης του Πλαστικοποιητικού DOP στο Αίμα από τα Πλαστικά Υλικά της Αιμοκάθαρσης. Σύγκριση των Γραμμών Αιμοκάθαρσης που κυκλοφορούν στην Ελλάδα".
3^ο Πανελλήνιο Συμπόσιο για τον Παράγοντα Ενεργοποίησης Αιμοπεταλίων (PAF): 3 Δεκ. 1994 Ιωάννινα, Πρακτικά σελ.79-84.
N.Ανδρικόπουλος, Γ.Τσιρπανλής, Χ.Ιατρού, Κ.Α. Δημόπουλος και Π.Ν. Ζηρογιάννης.
- B' 8. "Η επίδραση της Παραθορμόνης στα Επίπεδα του Παράγοντα Ενεργοποίησης Αιμοπεταλίων (PAF) στο αίμα των Αιμοκαθαιρόμενων Ασθενών".
3^ο Πανελλήνιο Συμπόσιο για τον Παράγοντα Ενεργοποίησης Αιμοπεταλίων (PAF): 3 Δεκ. 1994, Ιωάννινα, Πρακτικά σελ. 85-92.
Χ. Ιατρού, Σ. Αντωνοπούλου, **N.K. Ανδρικόπουλος**, Σ. Μουτάφης, Γ. Τσουφάκης, Γ. Μουστάκας, Κ.Α. Δημόπουλος και Π.Ν. Ζηρογιάννης.
- B' 9. "Μέθοδοι Απομόνωσης και Διαχωρισμού Λιποειδών από Φυσικές Πηγές".
3^ο Πανελλήνιο Συμπόσιο για τον Παράγοντα Ενεργοποίησης Αιμοπεταλίων (PAF): 3 Δεκ. 1994, Ιωάννινα, Πρακτικά σελ. 127-133.
Σ. Αντωνοπούλου, Κ.Α. Δημόπουλος, **N.K.Ανδρικόπουλος**, Β.Μ.Καπούλας.
- B' 10. "Αποτελέσματα Δειγματοληπτικού Ελέγχου του Μικροβιακού Φορτίου Τροφίμων και Φαγητών 4 Νοσοκομείων της Αθήνας 1980-1993".
16^ο Πανελλήνιο Συνέδριο Χημείας: 4-8 Δεκ. 1995, Πρακτικά σελ. 816-820.

N.K. Ανδρικόπουλος.

- B' 11. "Αξιολόγηση της Οξειδωτικής Υποβάθμισης Διαφόρων Τύπων Ελαιολάδων και Σπορελαίων Συνήθως Χρησιμοποιούμενων στην Μεσογειακή Κουζίνα".
5^ο Παν/νιο Συνέδριο Διατροφής Διαιτολογίας; 28-30 Νοεμ. 1997, Αθήνα.
N.K. Ανδρικόπουλος, Ι. Πιπέρκου και Κ. Μπαλής.
- B' 12. "Προσδιορισμός της Περιεκτικότητας Εδώδιμων Χορταρικών σε Νιτρικά Άλατα".
4^ο Μακεδονικό Διατροφής και Διαιτολογίας; 28-29 Μαΐου 1999, Αθήνα.
N.K. Ανδρικόπουλος, Α. Φαληρέα και Γ. Προνοϊτή.
- B' 13. "Μεταβολή των φυσικών αντιοξειδωτικών διαφόρων εδώδιμων ελαίων κατά το επαναλαμβανόμενο τηγάνισμα πατατών".
6^ο Παν. νιο Συνέδριο Διατροφής Διαιτολογίας, 24-6 Νοεμ. 2000, Αθήνα.
N.K. Ανδρικόπουλος, Γ. Δεδούσης, Α. Φαληρέα και Χ. Χατζηνικόλα.
- B' 14. "Αξιολόγηση της συνεργιστικής δράσης οξειδωτικών ουσιών κατά την υποβάθμιση διαφόρων εδώδιμων ελαίων με την συσκευή RANCIMAT".
6^ο Παν/νιο Συνέδριο Διατροφής Διαιτολογίας, 24-6 Νοεμ. 2000, Αθήνα.
N.K. Ανδρικόπουλος, Γ. Δεδούσης, Α. Φαληρέα και Α. Βασιλοπούλου.
- B' 15. "Προσδιορισμός χοληστερόλης και άλλων θρεπτικών συστατικών σε ελληνικά τυριά" (POSTEUR).
6^ο Παν/νιο Συνέδριο Διατροφής Διαιτολογίας, 24-6 Νοεμ. 2000, Αθήνα.
N.K. Ανδρικόπουλος, Ν. Καλογερόπουλος, Αν. Ζέρβα, Ουρ. Ζέρβα και Μ. Χασαπίδου.
- B' 16. «Ανάπτυξη μεθόδου για την μελέτη της βιοδιαθεσιμότητας στο αίμα των πολυφαινολών φυτικών προϊόντων».
3^ο Παν/νιο Συνέδριο Ελευθέρων Ριζών και Οξειδωτικού Στρες. 3-5 Οκτ. 2002, Αθήνα.
N.K. Ανδρικόπουλος, Γ. Μπόσκου, Α. Χίου, Β. Πυρογιάννη. Χ. Μπαλαμώτη, Α. Δουρδουνά.
- B' 17. «Μελέτη της χημικής σύστασης και της βιολογικής δράσης των πολυφαινολών και πολυτερπενικών ενώσεων της Μαστίχας Χίου (*Pistacia lentiscus*)».
3^ο Παν/νιο Συνέδριο Ελευθέρων Ριζών και Οξειδωτικού Στρες. 3-5 Οκτ. 2002, Αθήνα.
N.K. Ανδρικόπουλος, Α. Καλιώρα, Γ. Μπόσκου, Α. Χίου, και Γ. Δεδούσης.
- B' 18. «Βιολογική δράση του σιέλου που παράγεται κατά την μάσηση Μαστίχας Χίου και άλλων εμπορικών τσιχλών έναντι της in vitro οξειδωσης της LDL (POSTEUR).
3^ο Παν/νιο Συνέδριο Ελευθέρων Ριζών και Οξειδωτικού Στρες. 3-5 Οκτ. 2002, Αθήνα.
N.K. Ανδρικόπουλος, Α. Καλιώρα, Α. Ασιμοπούλου και Β. Παπαγεωργίου.
- B' 19. «Η Μαστίχα Χίου αποκαθιστά την απόπτωση μονοπύρηνων κυττάρων περιφερικού αίματος σε συνθήκες οξειδωτικού στρες».
3^ο Παν/νιο Συνέδριο Ελευθέρων Ριζών και Οξειδωτικού Στρες. 3-5 Οκτ. 2002, Αθήνα.
Α. Καλιώρα, Γ. Δεδούσης, **N.K. Ανδρικόπουλος**.
- B' 20. «Αντιοξειδωτική δράση αφεψημάτων από Ελληνικά βότανα».
7^ο Παν/νιο Συνέδριο Διατροφής-Διαιτολογίας; 14-16 Νοεμ. 2003, Αθήνα.
Γ. Μπόσκου, Δ. Καγιάφα, Φ. Σάλτα και **N.K. Ανδρικόπουλος**.
- B' 21. «Έλαια για τηγάνισμα από εστιατόρια της Αττικής πλούσια σε 2,4-δεκαδιενάλη».
7^ο Παν/νιο Συνέδριο Διατροφής-Διαιτολογίας; 14-16 Νοεμ. 2003, Αθήνα.
N.K. Ανδρικόπουλος, Γ. Μπόσκου, Α. Χίου, Α. Μυλωνά, Α. Καλιώρα και Γ. Δεδούσης.
- B' 22. «Ακρυλαμίδιο και πτητικές αλδεύδες σε τηγανισμένα τρόφιμα».
Ένωση Ελλήνων Χημικών, Τμήμα Τροφίμων, 23 Σεπτεμβρίου 2004, Αθήνα

Γ.Μπόσκου, Φ.Σάλτα, **N.K.Ανδρικόπουλος**.

- B' 23. «Προσρόφηση Μικροσυστατικών του Ελαιολάδου από Ψάρια κατά το Τηγάνισμα σε Παρθένο Ελαιόλαδο».
4^ο Διεθνές Συνέδριο Τεχνολογίας Τροφίμων, 2005, Αθήνα
 Χ.Κωτσιοπούλου, Δ.Γρογοράκης, Γ.Μπόσκου, Α.Φαληρέα, Ν.Καλογερόπουλος, Α.Μλωνά, Α.Χίου, **N.K.Ανδρικόπουλος**.
- B' 24. «Προσρόφηση Μικροσυστατικών του Παρθένου Ελαιολάδου από Φυτικά Τρόφιμα κατά το Τηγάνισμα».
4^ο Διεθνές Συνέδριο Τεχνολογίας Τροφίμων, 2005, Αθήνα
 Δ.Γρογοράκης, Χ.Κωτσιοπούλου, Γ.Μπόσκου, Α.Φαληρέα, Ν.Καλογερόπουλος, Α.Μλωνά, Α.Χίου, **N.K.Ανδρικόπουλος**.
- B' 25. «Εμπλουτισμός Εδώδιμων Ελαίων Με Εκχύλισμα Φύλλων Ελιάς, Αντιοξειδωτική Ικανότητα και Σταθερότητα Οξειδωσης»
Πρακτικά του «Ημέρες Χημείας Τροφίμων 2006: Αφιέρωμα στο ελληνικό παρθένο ελαιόλαδο», Θεσσαλονίκη ΑΠΘ, 16-17 Δεκ. 2006, Τμήμα Τροφίμων Ένωσης Ελλήνων Χημικών
 Σάλτα Φ., Μπόσκου Γ., Χίου Α., Μυλωνά Α. & **Ανδρικόπουλος Ν.**
- B' 26. «Changes in Proximate Composition, Cholesterol, Tocopherols, Fatty Acids and Biological Activity of Mullet (*Mugil cephalus*) roe during the Production of the Traditional Avgotaracho (Botargo)»
2ο Πανελλήνιο Συνέδριο Ελληνικού Φόρουμ Λιπιδίων (Greek Lipid Forum): Λίπη, Έλαια, Λιπίδια: Παρόν και Μέλλον, 7-8 Ιουνίου 2007, Αθήνα.
 Ν. Kalogeropoulos T. Nomikos,, Α. Chiou,, Ε. Fragoroulou, **N.K. Andrikopoulos**, & Σ. Antonoπουλου.
- B' 27. «Πολυφαινόλες σε πατάτες τηγανισμένες σε έλαια εμπλουτισμένα με εκχύλισμα φύλλων ελιάς»
9ο Πανελλήνιο Συνέδριο Διαιτολόγων, Αθήνα 2007.
 Β. Καρπαθίου, Α. Χίου, Α. Γκιοξάρη, & **N.K. Ανδρικόπουλος**
- B' 28. "Φυσικά αντιοξειδωτικά σε όσπρια, ξηρούς καρπούς και σπόρους που καταναλώνονται στην Ελλάδα".
6^ο Πανελλήνιο Συνέδριο Ελευθέρων Ριζών και Οξειδωτικού Στρες, Πράμαντα Ιωαννίνων, 18-21 Σεπτεμβρίου 2008. Βιβλίο Περιλήψεων, σελ. 88. (Poster)
 Ν. Καλογερόπουλος, Α. Χίου, Μ. Ιωάννου, Β. Καραθάνος, **N. Ανδρικόπουλος**
- B' 29. "Βασική σύσταση, λιπαρά οξέα και μεταβολές κατά το ψήσιμο σε κοτόπουλα εμπλουτισμένα με ω3 λιπαρά οξέα".
3^ο Πανελλήνιο Συνέδριο Ελληνικού Φόρουμ Επιστήμης και Τεχνολογίας Λιπιδίων (Greek Lipid Forum), 15 - 16 Ιουνίου 2009, Αθήνα Βιβλίο Πρακτικών Π-7. (Poster)
 Ν. Καλογερόπουλος, Ε. Γαβαλά, **N. K. Ανδρικόπουλος**.

- B' 30. "Σκουαλένιο σε έλαια και πατάτες κατά το διαδοχικό τηγάνισμα σε φριτέζα και τηγάνι.
"3^ο Πανελλήνιο Συνέδριο Ελληνικού Φόρουμ Επιστήμης και Τεχνολογίας Λιπιδίων
(Greek Lipid Forum), 15 - 16 Ιουνίου 2009, Αθήνα Βιβλίο Πρακτικών Π-6 (Poster).
Φ.Ν. Σάλτα, Ν. Καλογερόπουλος, **Ν. Κ. Ανδρικόπουλος**
- B' 31. "Πολυακόρεστα ω3 λιπαρά οξέα σε κοτόπουλα από την ελληνική αγορά".
2^ο Πανελλήνιο Συνέδριο για το Κρέας και τα Προϊόντα του, Αθήνα, 24-26 Σεπτ.2010.
Πρακτικά, σελ. 158-162.
Ν.Καλογερόπουλος, Μ.Χρηστέα, Ε.Γαβαλά, **Ν.Κ.Ανδρικόπουλος**

C' ΔΙΕΘΝΗ ΣΥΝΕΔΡΙΑ / INTERNATIONAL CONGRESSES

- C' 1. "Lipids of Pinus Hallepensis Pollen and Their Effect on Platelet Aggregation".
Special FEBS Meeting: Apr. 25-29, 1981, Athens (GR): S, p.257.
A. Siafaka-Kapadai, **N.K. Andrikopoulos**, C.A. Demopoulos and V.M. Kapoulas.
- C' 2. "Abnormal Platelet Aggregating Factor (PAF) induced Aggregation in Thalassaemia".
2nd International Conference on PAF: Oct. 26-29, 1986, Gatlinburg Tennessee (USA):
Abstract No 82.
C.A.Demopoulos, **N.K. Andrikopoulos** and R. Stathopoulou-Sparou.
- C' 3. "The Influence of Parathyroid Hormone (PTH) on Platelet Activating Factor (PAF) Blood Levels in Hemodialysed Patients".
29th Congress of the European Dialysis and Transplant Association. European Renal Association: June 28-July 1, 1992, Paris (F): Abstract p.122.
C.Iatrou, A. Antonopoulou, **N.Andrikopoulos**, S.Moutafis, G.Tsoufakis, C.A. Demopoulos and P.Ziroyannis.
- C' 4. "Changes of Platelet Activating Factor (PAF) Blood Levels in Hemodialysed Patients Treated with Erythropoetin".
29th Congress of the European Dialysis and Transplant Association. European Renal Association: June 28-July 1, 1992, Paris (F) : Abstract p. 191.
C.Iatrou, S. Antonopoulou, **N.Andrikopoulos**, N.Afentakis, K. Haralabopoulos, C.A. Demopoulos and P. Ziroyannis.
- C' 5. "Simple and Precize Method for the Determination of PAF in Blood and Urine".
4th Internation Congress on PAF and Related Lipid Mediators: Sept.22-25, 1992, Snowbird Utah (USA): Abstract Book P02.02, p.41.
S.Antonopoulou, **N.Andrikopoulos**, C.A. Demopoulos and V.Kapoulas.
- C' 6. "Is PAF Implicated in Allergy Induced by Nettle, Utrica Dioica?"
4th International Congress on PAF and Related Lipid Mediators: Sept.22-25, 1992, Snowbird Utah (USA): Abstract Book PO3.01,p.61.
S.Antonopoulou, **N.Andrikopoulos** and C.A.Demopoulos.
- C' 7. "The Production of PAF during Hemodialysis. Membrane or Calcium (Ca²⁺) ?"
1) *XIXth ESAO Congress*: Oct.14-17, 1992, Rodos: Abstract 124.
2) *4th International Congress on PAF and Related Lipid Mediators*:
Sept.22-25, 1992 Snowbird Utah (USA): Abstract Book PO3.18, p. 65.
C.Iatrou, N.Afentakis, S. Antonopoulou, **N.K. Andrikopoulos**, C. Orlandatou, C.A. Demopoulos and P. Ziroyannis.
- C' 8. "Evaluation of Vegetable Frying Fats from Restaurants in Athens, Greece".
17th International Congress of Nutrition: Modern Aspects of Nutrition - Present Knowledge and Future Perspectives: Aug. 27-30, 2001, Vienna (A).
N.K. Andrikopoulos, A. Papathanassiou, V. Tzamtzis, G. Dedousis and G. Boskou
- C' 9. "Occurence of *Clostridium perfringens* in Traditional Herbal Plants".
XVI International Congress on Microbial Ecology and Disease: Oct.3-6, 2001, Leeuwenhorst, Noordwijkehout, (NL).
A.Kyriacou, C.Voidarou, A.Tsiotsias, S.Tassiopoulou, M.Kotsou, **N.Andrikopoulos** and E.Bezirtzoglou.

- C' 10. "Squalene in oils and fats from domestic and commercial fryings in Greece".
AOCS World Conference and Exhibition on Oilseed and Edible, Industrial and Specialty Oils: Aug. 12-16, 2002, Istanbul, Turkey: POSTEUR 58.
N.K.Andrikopoulos and N. Kalogeropoulos.
- C' 11. "Trans fatty acids in fats and oils used for domestic and commercial fryings in Greece".
3rd Aegean Analytical Chemistry Days: 29 Sept.-03 Oct. 2002, Polychnitos, Lesvos (GR): (POSTEUR, P1-05), Proceedings, p.60-63.
N.Kalogeropoulos, **N.K. Andrikopoulos** and V.A.Tzamtzis.
- C' 12. "Analysis and identification of naturally occurring antioxidants by a combination of RP-HPLC/DAD and CGC/MSD".
3rd Aegean Analytical Chemistry Days: 29 Sept.-03 Oct. 2002, Polychnitos, Lesvos (GR): (POSTEUR, P1-60), Proceedings, p.196-199.
G.Boskou, A.Chiou and **N.K.Andrikopoulos**.
- C' 13. "Anabolic Steroids and Stimulant Compounds in Nutritional Supplements"
International Conference "Instrumental Methods of Analysis (IMA)" : 23-27 Sept. 2003, Thessaloniki (GR): (POSTEUR P-11-52)
A. Mylona, M. Skouropoulou, Th. Papakonstantinou, V. Belekos and **N.K. Andrikopoulos**.
- C' 14. "Polyphenols Content of Greek Table Olives"
1st International Conference on polyphenols and health :10-12 Oct. 2003, Vichy (F) : POSTEUR.
G. Boskou, F. Salta, St. Chrysostomou, A. Chiou, A. Mylona and **N.K. Andrikopoulos**.
- C' 15. "Oxidative stressed Frying Fats and Oils. Potential role for health"
4th International Symposium on Deep Frying. "Tastier and Healthier Fried Foods":11-13 Jan. 2004. Hagen (G). Section of Health and Legal Aspects, 3rd Lecture.
N.K. Andrikopoulos.
- C' 16. "Effect of phenols on K562-mediated NK cell activity".
30th FEBS Congress and 9th IUBMB Conference, 2-7 July 2005, Budapest, Hungary
A.C.Kaliora, **G.V.Dedoussis** and N.K.Andrikopoulos
- C' 17. "Trans, trans-2-4,Decadienal Content of Fried Potatoes and Frying Vegetables Oils During Successive Deep and Pan Frying".
26th World Congress and Exhibition of the ISF, 25-28 September 2005, Prague.
G.Boskou, F.Salta, E.Troullidou, A.Chiou, A.Mylona and **N.K.Andrikopoulos**.
- C' 18. "Olive Oil Micronutrient Absorption by Vegetables During the Traditional Greek Frying Practices".
26th World Congress and Exhibition of the ISF, 25-28 September 2005, Prague.
N.Kalogeropoulos, D.Grigorakis, C.Kotsipoulou, A.Mylona, A.Falirea, **N.K.Andrikopoulos**.
- C' 19. "Encapsulation of α -tocopherol in cyclodextrins".
EEFoST 2005 INTRAFOD Innovation in Traditional Foods, 25-28 October 2005, Valencia-Spain
I.T.Mourtzinou, O.Gortzi, A.Chiou, **N.K.Andrikopoulos**, V.T.Karathanos
- C' 20. "Polyphenolic content and antioxidant activity of currants".
Innovation in Traditional Foods, 25-28 October 2005, Valencia-Spain
V.T.Karathanos, A.Chiou, A.Mylona, F.N.Salta, F.Preventi, **N.K.Andrikopoulos**.

- C' 21. "Enrichment of Vegetable Edible Oils with Polyphenolic extract from Olive Leaves".
EEFoST 2005 INTRAFood *Innovations in Traditional Foods*, 25-28 October 2005, Valencia-Spain
F.N.Salta, A.Chiou, A.Mylona, G.Boskou, **N.K.Andrikopoulos**.
- C' 22. Encapsulation of α -Tocopherol in Cyclodextrins"
EEFoST 2005, INTRAFood- Innovations in Traditional Foods- 2005, 25-28 October 2005, Valencia, Spain.
Mourtzinou, I., Gortzi, O., Chiou, A., **Andrikopoulos, N.K.** & Karathanos, V.T.
- C' 23. Polyphenolic Content and Antioxidant Activity of Currants"
EEFoST 2005, INTRAFood – Innovations in Traditional Foods-2005, 25-28 October, 2005, Valencia, Spain.
Karathanos, V.T., Preventi, F., Chiou, A., Mylona, A., Salta, F.N., & **Andrikopoulos, N.K.**
- C' 24. Olive Oil Micronutrient Absorption by Fish Foods during Frying"
4th International Congress on Food Technology, 2005, Athens, Greece, σελ. 238-246
C. Kotsiopolou, D. Grigorakis, G. Boskou, A. Falirea, N. Kalogeropoulos, A. Mylona, A. Chiou, & **N.K. Andrikopoulos**.
- C' 25. "Olive Oil Micronutrient Absorption by Vegetable Foods During Frying".
4th International Congress on Food Technology, 18-19/2/2005, Athens. Proceedings Vol 1., 247-254. (Oral)
D. Grigorakis, Ch. Kotsiopolou, G. Boskou, A. Falirea, N. Kalogeropoulos, A. Mylona, A. Chiou, **N.K. Andrikopoulos**.
- C' 26. "trans,trans-2,4-Decadienal Content of Fried Potatoes and Frying Vegetable Oils during Successive Deep and Pan Frying"
26th World Congress and Exhibition of the ISF Modern Aspects of Fats and Oils--A Fascinating Source of Knowledge, 25-28 September 2005, Prague, Czech Republic
G. Boskou, F.N.Salta, E. Troullidou, A. Chiou, A. Mylona, & **N.K. Andrikopoulos**
- C' 27. "Olive Oil Micronutrient Absorption by Vegetables During the Traditional Greek Frying Practices".
26th World Congress of the International Society for Fat Research, 25-28 September 2005, Prague, (Czech Republic). Book of Abstracts p. 95 (Oral)
N. Kalogeropoulos,, D.Grigorakis, Ch.Kotsiopolou,, A. Mylona, A. Falirea, **N. K. Andrikopoulos**.
- C' 28. "Octanoate and trans-9,10-Epoxy stearate in Edible Vegetable Oils Used For Domestic deep-Frying and pan-Frying of Potatoes".
26th World Congress of the International Society for Fat Research, 25-28 September 2005, Prague, (Czech Republic). Book of Abstracts pp 18-19. (Poster)
N.Kalogeropoulos, **N.K.Andrikopoulos**
- C' 29. "Encapsulation of oleuropein in β -cyclodextrin".
4th EuroFed Lipid Congress, 1-4 October 2006, Madrid, Spain.
Mourtzinou, I., Salta, F.N., Chiou, A., **Andrikopoulos, N.K.** (speaker) & Karathanos, V.T
- C' 30. "Distribution and recovery of phytosterols in frying oils and frying potatoes during repeated deep and pan frying.
4th Congress of the European Federation for the Science and Technology of Lipids, 1-4 October 2006, Madrid, (Spain), (Oral).
F.N. Salta, A. Chiou, N. Kalogeropoulos, G. Boskou, N. Karavanou, **N.K. Andrikopoulos**.
- C' 31. "Distribution and Recovery of Phytosterols in Frying Oils and Frying Potatoes during Repeated Deep and Pan Frying"

4th Congress of the European Federation for the Science and Technology of Lipids, 1-4 October 2006, Madrid, (Spain).

F.N. Salta, A. Chiou, N. Kalogeropoulos, G. Boskou, N. Karavanou, & **N.K. Andrikopoulos.**

- C' 32. "Macro- and selected microconstituents in cooked legumes consumed in Greece".
5th International Congress on Food Technology, 9-11 March 2007, Thessaloniki, (Greece). Proceedings, Vol. 3, pp 45-50. (Oral).
N.Kalogeropoulos, **N.K.Andrikopoulos**, M.Hassapidou, V.T.Karathanos
- C' 33. "Phytosterols, Tocopherols, Total Polyphenols, Squalene and Fatty Acids in Fresh Nuts and Seeds Usually Consumed in Greece"
Institute of Food Technologists Annual Meeting 2007, July 28 – August, 1 2007
Chicago, USA
N.Kalogeropoulos, A.Chiou, T.Nomikos, S.Antonopoulou, **N.K.Andrikopoulos**, and V.T.Karathanos
- C' 34. "Pan-Frying of French Fries in Oils Enriched with Olive Leaf Extract: Oxidative Stability, Total Polyphenol Content, and Antioxidant Capacity"
6th Euro Fed Lipid Congress: Oils, Fats and Lipids in the 3rd Millennium: Challenges, Achievements and Perspectives, Athens, 7-10 September 2008, FRY-009
F.N. Salta, A. Chiou, G. Boskou, & **N.K. Andrikopoulos.**
- C' 35. "Microconstituents of Pan-Fried French Fries in Oils Enriched with Olive Leaf Extract"
6th Euro Fed Lipid Congress: Oils, Fats and Lipids in the 3rd Millennium: Challenges, Achievements and Perspectives, Athens, 7-10 September 2008, FRY-008
F.N.Salta, A.Chiou, N.Kalogeropoulos, & **N.K.Andrikopoulos**
- C' 36. "Oleuropein in French fries during the Successive Deep-Frying in Sunflower Oil Enriched with Olive Leaf Extract"
6th Euro Fed Lipid Congress: Oils, Fats and Lipids in the 3rd Millennium: Challenges, Achievements and Perspectives, Athens, 7-10 September 2008, FRY-010
A. Chiou, V. Karpathiou, A. Gioxari, & **N.K. Andrikopoulos**
- C' 37. "Short-Chain and Oxidized Fatty Acids in Fats and Oils Used for Commercial Frying"
6th Euro Fed Lipid Congress: Oils, Fats and Lipids in the 3rd Millennium: Challenges, Achievements and Perspectives, Frying oils and frying Technologies session, Athens, 7-10 September 2008, (oral presentation)
N.Kalogeropoulos, F.N.Salta, A.Chiou & **N.K.Andrikopoulos**
- C' 38. "Antioxidant Capacity of Phenolics in Table Olives and Olive Leaves"
6th Euro Fed Lipid Congress: Oils, Fats and Lipids in the 3rd Millennium: Challenges, Achievements and Perspectives, Lipid Bioscience, Lipidomics in Health and Disease session, Athens, 7-10 September 2008, (oral presentation)
G. Boskou, A. Chiou, F. Salta, A. Mylona, & **N. K. Andrikopoulos,**
- C' 39. "Table Olive and Health"
III International Table Olive Conference: Seville, Spain, 10-11, March 2010, (invited lecturer)
N.K.Andrikopoulos
- C' 40. "Beyond olive oil: Active components and health aspects of some less known Mediterranean plant products".
240th American Chemical Society National Meeting: In "Agricultural and Food Derived Products for Preventing and Combating Disease. Boston, MA, USA, 22-26 August 2010, (invited lecturer).
N.Kalogeropoulos, A.Chiou, A.C.Kaliora, V.T.Karathanos, **N.K.Andrikopoulos.**

- C' 41. "Antioxidant and anti-inflammatory properties of mastic terpenes. A natural product of the Mediterranean.". Phytochemical Society of Europe (PSE) International Symposium on "Terpenes – Application, activity and analysis", 26-29.09.2010, Istanbul, Turkey (Poster P47)
Kaliora AC, Kountouri AM, Stathopoulou MG, **Andrikopoulos NK**
- C' 42. "A terpene-rich resin regulates inflammation and oxidative stress in TNBS-colitis". Phytochemical Society of Europe (PSE) International Symposium on "Terpenes – Application, activity and analysis", 26-29.09.2010, Istanbul, Turkey (Oral presentation)
Gioxari A, Kaliora AC, Papada E, Lymperopoulou K, Papalois A, **Andrikopoulos NK**.
- C' 43. «Regulation of intestinal inflammation in TNBS-treated rats by *Pistacia lentiscus*». 12th World Congress on Gastrointestinal Cancer, Barcelona, Spain . June 30 2010 - July 3 2010 (Poster P-0095)
Gioxari A, Kaliora AC, Papalois A, Agrogiannis G, Triantafillidis J, **Andrikopoulos NK**

**ΔΙΕΘΝΗ ΣΥΝΕΔΡΙΑ ΣΕ ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΑ ΠΕΡΙΟΔΙΚΑ / INTERNATIONAL
CONGRESS ABSTRACTS PUBLISHED IN INTERNATIONAL JOURNALS**

- C' I. "The Production of PAF during Hemodialysis. Membrane or Calcium (Ca^{2+}) ?"
The International Journal of Artificial Organs (USA): 1992, **15**, 542.(IF:0.931)
C.Iatrou, N.Afentakis, S. Antonopoulou, **N.K. Andrikopoulos**, C. Orlandatou, C.A.
Demopoulos and P. Ziroyannis.
- C' II. "Evaluation of Vegetable Frying Fats from Restaurants in Athens, Greece".
Annals of Nutrition and Metabolism (G): 2001; **45 S1**, p.389. (IF: 0.655)
N.K. Andrikopoulos, A. Papathanassiou, V. Tzamtzis, G. Dedousis and G. Boskou

**D' ΔΙΕΘΝΗ ΠΕΡΙΟΔΙΚΑ ΚΑΙ ΚΕΦΑΛΑΙΑ ΒΙΒΛΙΩΝ
INTERNATIONAL JOURNALS AND BOOK CHAPTERS**

- D' 1. "Lipids of Pinus Hallepensis Pollen".
Phytochemistry (UK): 1985; **24**: 2953-2957. (IF: 3,104/2009)
N.K. Andrikopoulos, A.Siafaka-Kapadai, C.A.Demopoulos and V.M. Kapoulas.
- D' 2. "Biological Activity of Lipids of Pine Pollen on Platelet Aggregation in Correlation with the Platelet Activating Factor".
Biochemistry International (AUS): 1986; **12**: 33-41. (IF:5,155/2009)
A.Siafaka-Kapadai, C.A.Demopoulos and **N.K.Andrikopoulos**.
- D' 3. "Evidence for the Presence of Neutral Glycerylether Derivatives in Pollen Lipids of Pine Tree Pinus halepensis".
Zeitschrift fur Naturforschung (G): 1986; **41**: 396-402. (IF:0.783/2009)
N.K.Andrikopoulos, A.Siafaka-Kapadai, N.Yanovits-Arghiades and C.A. Demopoulos.
- D' 4. "High Performance Liquid Chromatographic Analysis of Ergosterol".
Chimica Chronica -New Series (GR): 1986; **15**: 103-107.
N.K. Andrikopoulos.
- D' 5. "High Performance Liquid Chromatographic Analysis of Platelet Activating Factor on Cation - exchange Column by Direct Ultra-violet Detection".
Journal of Chromatography (NL): 1986; **363**: 412-417. (IF:4,101/2009)
N.K.Andrikopoulos, C.A.Demopoulos and A.Siafaka-Kapadai.
- D' 6. "Detection of Olive Oil Adulteration with Linoleic Acid-Rich Oils by Reversed Phase HPLC".
Journal of Chromatography (NL): 1986; **366**: 311-320. (IF: 4,101/2009)
V.M.Kapoulas and **N.K. Andrikopoulos**.
- D'7. Detection of Virgin Olive Oil Adulteration with Refined Oils by Second-Derivative Spectrophotometry".
Food Chemistry (UK): 1987; **23**: 183-193.(IF:3,146/2009)
V.M.Kapoulas and **N.K. Andrikopoulos**.
- D' 8. "Separation of the Phosphono-analogues of Phosphatidylcholine and Phosphatidylethanolamine from Related Phospholipids by HPLC".
Journal of Chromatography (NL): 1987; **403**: 363-365. (IF: 4,101/2009)
M.C. Moschidis and **N.K.Andrikopoulos**.
- D' 9. "Abnormal Platelet Response to PAF and ADP in β -Thalassaemia".
International Journal of Biochemistry (UK): 1988; **20**: 599-604. (IF:4,887/2009)
C.A.Demopoulos, **N.K.Andrikopoulos** and R.Stathopoulou-Sparou.
- D' 10. "The Tocopherol Content of Greek Olive Oils".
Journal of the Science of Food and Agriculture (UK): 1989; **46**: 503-509.
(IF: 1,386/2009)
N.K. Andrikopoulos, M.N. Hassapidou and A.G. Manoukas.
- D' 11. "Deterioration of Some Fried Vegetable Oils: I. During Heating or Frying of Several Foods".
Revue Francais de Corps Gras (F): 1989; **36**: 127-129. (IF:0.147/2009)
N.K. Andrikopoulos, V.A. Tzamtzis, G.A. Giannopoulos, G.K. Kalantzopoulos and C.A. Demopoulos.
- D' 12. "Deterioration of Some Fried Vegetables Oils: II. After Two Years Storage of Fried and Non Fried Samples".
Revue Francais de Corps Grass(F) : 1989; **36**: 213-215. (IF:0.147/2009)

N.K.Andrikopoulos and C.A. Demopoulos.

- D' 13. "HPLC Analysis of Phenolic Antioxidants, Tocopherols and Triglycerides".
Journal of the Americal Oil Chemists' Society (USA): 1991; **68**: 359-364. (IF: 1,803/2009)
N.K. Andrikopoulos, H. Bruschweiler, H. Felber and Ch. Taeschler.
- D' 14. "Separation of the Main Neutral Lipids into Glasses and Species by RP-HPLC and UV-Detection".
Journal of Liquid Chromatography (USA): 1994; **17**: 633-648. (IF:0.998/2009)
S.Antonopoulou, **N.K. Andrikopoulos** and C.A. Demopoulos.
- D' 15. "A Simple and Precise Method for the Routine Determination of Platelet - Activating Factor in Blood and Urine".
Lipids (USA): 1994; **29**: 305-309. (IF: 2,382/2009)
C.A. Demopoulos, **N.K. Andrikopoulos** and S. Antonopoulou.
- D' 16. "The Influence of Parathyroid Hormone on Platelet Activating Factor (PAF) Blood Levels in Hemodialysis Patients".
Clinical Nephrology (USA): 1995; **43**: 60-63. (IF:1.373/2009)
C.Iatrou, S. Antonopoulou, **N.K. Andrikopoulos**, S. Moutafis, G.Tsoufakis, G. Moustakas, C.A. Demopoulos and P. Ziroyannis.
- D' 17. "The production of Platelet Activating Factor (PAF) During Hemodialysis with Cuprophane Membrane. Does the Calcium Concentration in the Dialysate Play Any Role on it?".
The International Journal of Artificial Organs(USA): 1995; **18**: 355-361. (IF:1,417/2009)
C.Iatrou, N.Afentakis, S.Antonopoulou, **N.Andrikopoulos**, C.A.Demopoulos and P.Ziroyannis.
- D' 18 "Isolation and Complete Separation of Lipids from Natural Sources".
Journal of Liquid Chromatography and Related Technologies (USA): 1996; **19**: 521-535. (IF: 0.998/2009)
C.A. Demopoulos, S.Antonopoulou, **N.K. Andrikopoulos** and V.M. Kapoulas.
- D' 19. "Separation of Several Main Glycolipids into Glasses and Partially into Species by HPLC and UV-Detection".
Journal of Liquid Chromatography and Related Technologies (USA): 1996; **19**: 771-781. (IF: 0.998/2009)
C.A. Demopoulos, M. Kyrili, S. Antonopoulou and **N.K. Andrikopoulos**.
- D' 20. "Lipid Separation from Urtica Dioica. Existance of Platelet Activating Factor (PAF)".
Journal of Agricultural and Food Chemistry (USA): 1996; **44**: 3052-3056. (IF: 2,469/2009)
S.Antonopoulou, **N.K. Andrikopoulos** and C.A.Demopoulos.
- D' 21. "Dietary Intakes of an Elderly Polylation in Athens-Greece".
Journal of Nutrition for the Elderly (USA): 1999; **19**: 17-29.
G.K. Papanikolaou, M.N. Hassapidou and **N.K. Andrikopoulos**.

- D' 22. "Analysis of Olive Oil and Seed Oil Triglycerides by CGC as a Tool for the Detection of the Adulteration of Olive Oil".
Journal of Chromatographic Science (USA): 2001; **39**: 137-145. (IF:0,863/2009)
N.K. Andrikopoulos, Y.Giannakis and V.A.Tzamtzis.
- D' 23. "Glutathione Depletion Restores the Diminished NK-Susceptibility to Nekrosis Rather Than Apoptosis of CDDP-Resistant K562 Cells".
European Journal of Cell Biology (G): 2001; **80**: 608-614. (IF: 3,314/2009)
G.V.Z. Dedousis and **N.K. Andrikopoulos**.
- D' 24. "Adipose Fat Quality Versus Quantity: Relationships with Children's Serum Lipid Levels".
Preventive Medicine (USA): 2001; **33**:525-535. (IF:3,172/2009)
G. Mamalakis, A. Kafatos, Y. Manios, N. Kalogeropoulos, **N. K.Andrikopoulos** and M. Kiriakakis.
- D' 25. "Performance of Virgin Olive Oil and Vegetable Shortening During the Domestic Pan-Frying and Deep-Frying of Potatoes".
International Journal of Food Science and Technology (UK): 2002; **37**:177-190. (IF: 1,172/2009)
N.K.Andrikopoulos, N.Kalogeropoulos, A.Falirea and M. Barbagianni.
- D' 26. "Occurrence of Clostridium perfringens in Traditional Herbal Plants".
Microecology and Therapy (SD): 2002; **29**: 157-161.
A.Kyriakou, C.Voidarou, A.Tsiotsias, S.Tassiopoulou, M.Kotsou, **N.K.Andrikopoulos**, and E.Bezirtzoglou.
- D' 27. "Chromatographic and Spectroscopic Methods in the Analysis of Triglyceride Species and Regio Specific-isomers of Oils and Fats".
Critical Reviews in Food Science and Nutrition (USA): 2002; **42**: 473-505. (IF:3,725/2009)
N.K. Andrikopoulos.
- D' 28 "Deterioration of Natural Antioxidant Species of Vegetable Edible Oils During the Domestic Deep-Frying and Pan-Frying of Potatoes".
International Journal of Food Science and Nutrition (UK): 2002; **53**: 351-363 (IF:1,313/2009)
N.K. Andrikopoulos, G.V.Z. Dedousis, A. Falirea, N. Kalogeropoulos and H. Hatzinicola.
- D' 29. "Triglycerides Species Composition of the Most Common Edible Vegetable Oils and Methods Used for Their Identification and Quantification".
Food Reviews International (USA): 2002; **18**:71-102. (IF:1.324/2009)
N.K. Andrikopoulos.
- D' 30 "Evaluation of Medium Polarity Materials Isolated from Fried Edible Oils by RP-HPLC".
European Journal of Lipid Science and Technology (G): 2002; **104**: 110-115. (IF:1.831/2009)
N.K.Andrikopoulos, G.V.Z.Dedousis, V.A.Tzamtzis, A.Chiou and G.Boskou.
- D' 31. "Oleuropein Inhibits LDL Oxidation Induced by Cooking Oil Frying By-products and Platelet Aggregation Induced by PAF".
Lebensmittel Wissenschaft und Technologie (Food Science and Technology) (CH): 2002; **35**: 479-484. (IF:2,114/2009)
N.K.Andrikopoulos, S.Antonopoulou and A.C.Kaliora.

- D' 32. "Inhibitory Activity of Minor Polyphenolic and Non-Polyphenolic Constituents of Olive Oil Against, the *in vitro*, LDL Oxidation".
Journal of Medicinal Food (USA): 2002; **5**: 1-7. (IF:1,390/2009)
N.K.Andrikopoulos, A.C.Kaliora, A.N.Assimopoulou and V.P.Papageorgiou.
- D' 33. "Biological Activity of Saliva Against LDL Oxidation, *in vitro*, After Chewing of Commercial Chewing Gums".
Italian Journal of Food Science (I): 2002; **14**: 279-289 (IF:0.386/2009)
N.K. Andrikopoulos, A.C. Kaliora, A.N. Assimopoulou and V.P. Papageorgiou.
- D' 34. "Prostate Cancer versus Hyperplasia: Relationships with Prostatic Adipose Tissue Fatty Acid Composition".
Prostaglandins Leucotriens and Essential Fatty Acids (UK): 2002; **66**: 467-477. (IF:2,530/2009)
G. Mamalakis, A. Kafatos, N. Kalogeropoulos, **N.K. Andrikopoulos**, G. Daskalopoulos and A. Kranidis.
- D' 35. "Abdominal V/S Buttock Adipose Fat: Relationships with Children's Serum Lipid Levels".
European Journal of Clinical Nutrition (UK): 2002; **56**: 1081-1086. (IF:3,072/2009)
G.Mamalakis, A.Kafatos, Y.Manios, N.Kalogeropoulos and **N.K.Andrikopoulos**
- D' 36. "Inverse Correlation of Serum Leptin and Soluble Transferrin Receptor Levels in β -Thalassaemia Homozygotes".
Annals of Haematology (G): 2002; **88**: 543-547. (IF:2,919/2009)
G.V.Z. Dedousis, M.C. Kyrtonis, **N.K. Andrikopoulos**, E. Voskaridou and A. Loutradis.
- D' 37. "Biological Activity of Some Naturally Occuring Resins, Gums, and Pigments Against, the *in vitro*, LDL Oxidation".
Phytotherapy Research (UK): 2003; **17**:501-507. (IF:1,746/2009)
N.K.Andrikopoulos, A.C.Kaliora, A.N.Assimopoulou and V.P.Papageorgiou.
- D' 38. "Evaluation of Cholesterol and Other Nutrient Parameters of Greek Cheese Varieties ".
Journal of Food Composition and Analysis (UK): 2003; **53**: 351-363. (IF: 2,423/2009)
N.K.Andrikopoulos, N.Kalogeropoulos, A.Zerva, U.Zerva, M.Hassapidou and V.M.Kapoulas.
- D' 39. "Quality Assessment of Fried Oils and Fats from 63 Restaurants in Athens, Greece".
Food Service Technology (UK): 2003; **3**: 49-59.
N.K.Andrikopoulos, G.D.Boskou, G.V.Z.Dedousis, A.Chiou, V.A.Tzamtzis and A.Papathanassiou.
- D' 40. "Medium Polarity Lipids from Fried Oils Promote LDL Oxidation *in vitro*".
Italian Journal of Food Science (I): 2003; **15**: 511-520. (IF:0,386/2009)
A.C.Kaliora, **N.K.Andrikopoulos**, G.V.Z.Dedousis, A. Chiou and A. Mylona.
- D' 41. "Squalene in Oils and Fats from Domestic and Commercial Frying of Potatoes".
International Journal of Food Science and Nutrition (UK): 2003; **55**:125-129. (IF: 0,386/2009)
N.Kalogeropoulos and **N.K.Andrikopoulos**.
- D' 42. "Detection and Identification of Simple Phenolics in *Pistacia lentiscus* Resin".
Journal of Liquid Chromatography & Related Technologies (USA): 2003; **27**: 289-300. (IF: 0.998/2009)
A.C.Kaliora, A.Mylona, A.Chiou, D.G.Petsios and **N.K. Andrikopoulos**.
- D' 43. "Antiatherogenic Effect of *Pistacia lentiscus* via GSH Restoration and Downregulation of CD36 mRNA Expression."

Atherosclerosis (UK): 2004; **174**: 293-303 (IF: 4,522/2009)

G.V.Z. Dedoussis, A.C.Kaliora, S.Psarras, A.Chiou, A.Mylona, N.G. Papadopoulos, and **N.K. Andrikopoulos**.

- D' 44. "Triacylglycerol Species of Less Common Edible Vegetable Oils".
Food Reviews International (USA): 2004; **20** : 389-405. (IF=1,324/2009)
N.K. Andrikopoulos, A. Chiou, and A. Mylona.
- D' 45. "Dietary Evaluation of Mediterranean Fish and Mollusk Pan-fried in Virgin Olive Oil".
Journal of the Science of Food and Agriculture (USA): 2004; **84**: 1750-1758
(IF: 1,386/2009)
N.Kalogeropoulos, M. Hassapidou and **N.K.Andrikopoulos**.
- D' 46. "Monitoring of 2,4-Decadienal in Oils and Fats Used for Frying in Restaurants in Athens, Greece".
European Journal of Lipid Science and Technology (G): 2004; **106**: 671-679
(IF: 1.831/2009)
N.K. Andrikopoulos, A.Mylona, A.Chiou and G.Boskou.
- D' 47. "Effect of *Alkanna Albugam* Root and Species of the Lamiaceae Family on LDL Oxidation".
Phytotherapy Reaserch (UK): 2005; **19**: 1077-1079. (IF: 1,746/2009)
A.C.Kaliora and **N.K. Andrikopoulos**.
- D' 48. "Effect of Phenols on Natural Killer (NK) Cell -mediated Death in the K562 Leukenic Cell-time".
Cell Biology International (UK): 2005; **29**: 884-889. (IF: 1.800/2009)
G.V.Z.Dedousis, A.C.Kaliora and **N.K.Andrikopoulos**.
- D' 49. "Depression and Long Chain n-3 Fatty Acids in Adipose Tissue in Adults from Crete".
European Journal of Clinical Nutrition (UK): 2006; **60**: 882-888. (I.F. 3,071/2009)
G. Mammalakis, N. Kalogeropoulos, **N. Andrikopoulos**, C. Hatzis, D. Kromhout, J. Moschandreas and A. Kafatos.
- D' 50. "Antioxidant Capacity and Phenolic Profile of Certain Table Olives from the Greek Retail Market".
Food Chemistry (UK): 2006; **94**: 558-564. (IF: 3,146/2009)
G.Boskou, F.N. Salta, S.Christostomou, A.Mylona, A.Chiou and **N. K. Andrikopoulos**.
- D' 51. "Dietary Evaluation of Vegetables Pan-Fried in Virgin Olive Oil Following the Greek Traditional Culinary Practice".
Ecology of Food and Nutrition (USA): 2006; **45**: 105-124. (IF: 0.184/2009)
N.Kalogeropoulos, D.Grigorakis, A.Mylona, A.Falirea and **N.K.Andrikopoulos**.
- D' 52. "Compositional Changes and Virgin Olive Oil Micronutrient Enrichment of Mediterranean Finfish during Pan-Frying".
Ecology of Food and Nutrition (USA): 2006; **45**: 171-188. (IF: 0.184/2009)
N.Kalogeropoulos, C.Kotsiopoulou, A.Mylona, M.Christea and **N.K.Andrikopoulos**.

- D' 53. "Content of trans, trans-2, 4 – Decadienal in Deep-Fried and Pan-Fried in Potatoes".
European Journal of Lipid Science and Technology (G): 2006 ; **108**: 109-115.
(I.F.: 1.831/2009)
G. Boskou, A. Chiou, F.N. Salta, E.Troulidou and **N.K. Andrikopoulos**.
- D' 54. "Polyphenolic Content and *in Vitro* Antioxidant Characteristics of Wine Industry and Other Agri-Food Solid Waste Extracts".
Journal of Food Composition and Analysis (UK): 2006; **20**: 125-132 (IF; 2,423/2009)
D.P.Makris, G.D.Boskou and **N.K.Andrikopoulos**.
- D' 55. "LDL Oxidation. The Effect of Phytochemicals and Food Ingredients" (OPP ...)
In: "*Triglycerides and Cholesterol Research*". Editor M.A. Kramer. Nova Science, Jan. 2006, pp 69-107, ISBN 1-60021-109-7.
A.C.Kaliora and **N.K. Andrikopoulos**.
- D' 56 "Retention and Distribution of Natural Antioxidants (a-tocopherol, polyphenols and terpenic acids) after Shallow Frying of Vegetables in Virgin Olive Oil".
Lebensmittel Wissenschaft und Technologie (Food Science and Technology)(CH): 2007
40: 1008-1017 (I.F.: 2,114/2009)
N. Kalogeropoulos, A. Mylona, A. Chiou, M.S. Ioannou and **N.K. Andrikopoulos**.
- D' 57. "Recovery and Distribution of Natural Antioxidants (a-tocopherol, polyphenols and terpenic acids) during the Pan-Frying of Mediterranean Finishes in Virgin Olive Oil".
LWT-Food Science and Technology (CH): 2007; **40**: 509-517 (I.F.: 2,114/2009).
N. Kalogeropoulos, A. Chiou, A. Mylona, M.S. Ioannou and **N.K. Andrikopoulos**.
- D' 58. "Study of the Solubility, Antioxidant Activity and Structure of Inclusion Complex of Vanillin with b-Cyclodextrin".
Food Chemistry (UK): 2007; **101**: 652-658. (I.F.: 3,146/2009)
V.T. Karathanos, I. Mourtzinou, K. Yanakopoulou and **N.K. Andrikopoulos**.
- D' 59. "Chios Mastic Treatment of Patients with Active Crohn's Disease".
World Journal of Gastroenterology (CHINA): 2007; **13**: 748-793. (I.F.: 2,092/2009)
A.C.Kaliora, M.G.Stathopoulou, J.K. Triantafillidis, G.V.Z. Dedousis and **N.K.Andrikopoulos**.
- D' 60. "Oxidative Stability of Edible Vegetable Oils Enriched in Polyphenols with Olive Leaf Extract".
Food Science and Technology International (S):2007; **13**: **413-421** (I.F.: 0.467/2009)
F. N. Salta, A. Mylona, A.Chiou, G. Boskou and **N.K. Andrikopoulos**.
- D' 61. "Bioavailability of Phenolic Compounds of the Fruits (Drupes) of *Olea europea* (Olives). Impact on Plasma Antioxidant Status in Humans".
Phytomedicine (UK): 2007; **14**: 659-667 (I.F.:2,174/2009)
A.Kountouri, A.Mylona, A.Kaliora and **N.K.Andrikopoulos**.
- D' 62. "Currants (*Vitis vinifera* L.) Content of Simple Phenolics and Antioxidant Activity".
Food Chemistry (UK): 2007; **102**: 516-522. (IF: 3,146/2009)
A.Chiou, V.T.Karathanos, A.Mylona, F.Salta, F.Preventi and **N.K.Andrikopoulos**
- D' 63. "Formation and Distribution of Oxidized Fatty Acids during Deep- and Pan- Frying of Potatoes".
European Journal of Lipid Science and Technology (G) 2007; **109**: 1111-1123 (I.F.: 1.831/2009)
N. Kalogeropoulos, F.N. Salta, A. Chiou and **N.K. Andrikopoulos**.

- D' 64. "Retention and Distribution of Polyphenols after Pan-Frying of French-Fries in Oils Enriched with Olive Leaf Extract".
Journal of Food Science (USA): 2007;**72**,: S574-584 (I.F.:1.601/2009)
A.Chiou, F.N.Salta, N.Kalogeropoulos, A.Mylona, I.Ntalla and **N.K.Andrikopoulos**.
- D' 65. "Alterations in the Function of Circulating Mononuclear Cells Derived from Patients with Crohn's Disease Treated with Mastic"
World Journal of Gastroenterology (CHINA): 2007; **13**: 6031-6036 (I.F.: 2,092/2009)
A.C.Kaliora, M.G.Stathopoulou, J.K. Triantafillidis, G.V.Z.Dedousis and **N.K. Andrikopoulos**.
- D' 66. "Distribution and Retention of Phytosterols in Frying Oils and Fried Potatoes during Repeated Deep and Pan Frying".
European Food Research and Technology (D) 2008; **227**, 391-400 (I.F.: 1.370/2009)
F.N.Salta, N.Kalogeropoulos, N.Karavanou and **N.K.Andrikopoulos**.
- D' 67. "An Investigation on Factors Affecting Recovery of Antioxidant Phenolics and Anthocyanins from Red Grape (*Vitis vinifera L*) Pomace Employing Water/Ethanol-Based Solutions".
American Journal of Food Technology (USA), 2008; **3**, 164-173 (I.F.:)
D.P.Makris, G.Boskou, A.Chiou and **N.K.Andrikopoulos**.
- D' 68. "Effect of Greek Raisins (*Vitis Vinifera L.*) from Different Origins on Gastric Cancer Cell Growth."
Nutrition and Cancer: An International Journal (UK) 2008; **60**, 792-799 (I.F.:1,974/2009)
A.C.Kaliora, A.M.Kountouri, V.T.Karathanos, L.Koumbi, N.G.Papadopoulos and **N.K.Andrikopoulos**.
- D' 69. "Physicochemical Stability of Total Parenteral Nutrition Supplied as 'all-in-one' for Neonates"
Journal of Parenteral and Enteral Nutrition, 2008, **32**, 201 – 209 (IF 2,231/2009)
M. Skouroliaou, C. Matthaïou, A. Chiou, D. Panagiotakos, A. Gounaris, T. Nunn, & **N.K. Andrikopoulos**.
- D' 70. "Pan-frying of French fries in Three Different Edible Oils Enriched With Olive Leaf Extract: Oxidative Stability and Fate of Microconstituents"
LWT- Food Science and Technology (CH): **2009, 42**, 1090-1097 (IF: 2,114/2009).
A.Chiou, N.Kalogeropoulos, F.N.Salta, P.Efstathiou, **N.K.Andrikopoulos**.
- D' 71. "Gastric Cancer Prevention by a Polyphenol-rich Extract from Olives Through Induction of Apoptosis".
European Journal of Cancer Prevention, **2009, 18** (1), 33-39 (IF: 2,205/2009)
A.M.Kountouri, A.C.Kaliora, L.Koumbi and **N.K.Andrikopoulos**.
- D' 72. "Nutritional evaluation of Bioactive Microconstituents (phytosterols, tocopherols, polyphenols, triterpenic acids) in Cooked Dry Legumes usually Consumed in the Mediterranean Countries".
Food Chemistry (UK) 2010; **121**, 682-690. (IF: 3,146/2009)
N.Kalogeropoulos, A.Chiou, M.Ioannou, M.Hassapidou, V.T.Karathanos, **N.K.Andrikopoulos**.

- D' 73. "Nutritional Evaluation and Bioactive Microconstituents (carotenoids, tocopherols, sterols, squalene) of Raw and Roasted Chicken Fed on DHA-rich Microalgae". *Food Research International* (CAN). 2010: In press. (IF: 2,414/2009)
N.Kalogeropoulos, A.Chiou, E.Gavala, M.Christea, **N.K.Andrikopoulos.**
- D' 74. "The Influence of Ripening and Crop Year in Quality Characteristics of Virgin Olive Oil of Organic and Non-organic Koroneiki". *International Journal of Food Science and Technology* (UK). 2010: In press. (IF: 1,172/2009)
E.Anastasopoulos, N.Kalogeropoulos, A.C.Kaliora, **N.K.Andrikopoulos.**
- D' 75. "Breast Milk Tocopherol Content During the First Six Months in Exclusive Breastfeeding Greek Women". *European Journal of Nutrition*. 2010: In press. (IF: 2,866/2009)
A.Antonakou, A.Chiou, **N.K.Andrikopoulos**, C.Bakoula, A.-L.Matalas.
- D' 76. "Effect of *Pistacia Lentiscus* on Intestinal Damage and Inflammation in TNBS Colitis" *Journal of Medicinal Food* (Peer Review)
Aristea Gioxari, Andriana C. Kaliora, Apostolos Papalois, George Agrogiannis, John K Triantafillidis, **Nikolaos K. Andrikopoulos.**
- D'77 "Food Hazards Associated with Frying"
In : "Frying of Food". Eds B. Boskou and I Elmadfa.
Publ. Taylor and Francis. Dec. 2010. pp. 263-307.
ISBN 978-1-4398068-2-1.
G. Boskou and **N.K.Andrikopoulos**

Ε' ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΑ ΒΟΗΘΗΜΑΤΑ

- Ε' 1 «Γενική Χημεία Τόμος I Κεφάλαια Θεωρίας»
Χαροκόπειο Παν/μιο, Τμήμα ΕΔΔ, Αθήνα 1996
N.K. Ανδρικόπουλος. (Διατέθηκε 1996-2006)
- Ε' 2 «Γενική Χημεία Τόμος II Εργαστηριακές Ασκήσεις»
Χαροκόπειο Παν/μιο, Τμήμα ΕΔΔ, Αθήνα 1996
N.K. Ανδρικόπουλος. (Διατέθηκε 1996-2006)
- Ε' 3. «Οργανική Χημεία και Δομική Βιοχημεία . Τόμος I Κεφάλαια Θεωρίας».
Χαροκόπειο Παν/μιο, Τμήμα ΕΔΔ, Αθήνα 1998, σελ. 116.
N.K. Ανδρικόπουλος. (Διατέθηκε 1998-2002)
- Ε' 4. «Οργανική Χημεία και Δομική Βιοχημεία. Τόμος II. Εργαστηριακές Ασκήσεις».
Χαροκόπειο Παν/μιο, Τμήμα ΕΔΔ, Αθήνα 1998, σελ. 196.
N.K. Ανδρικόπουλος. (Διατέθηκε 1998-2002)
- Ε' 5. «Χημεία και Τεχνολογία Τροφίμων. Τόμος I Κεφάλαια Θεωρίας».
Χαροκόπειο Παν/μιο, Τμήμα ΕΔΔ, Αθήνα 1999, σελ. 348.
N.K. Ανδρικόπουλος. (Διατέθηκε 1999-2009)
- Ε'6. «Χημεία και Τεχνολογία Τροφίμων. Τόμος II Εργαστηριακές Ασκήσεις».
Χαροκόπειο Παν/μιο, Τμήμα ΕΔΔ, Αθήνα 1999, σελ. 348.
N.K. Ανδρικόπουλος. (Διατέθηκε 1999-2009)
- Ε' 7. «Φυσικοχημεία Τροφίμων. Τόμος II. Εργαστηριακές Ασκήσεις».
Χαροκόπειο Παν/μιο, Τμήμα ΕΔΔ, Αθήνα 2001 (σε προετοιμασία: έτοιμες σελ. 25).
N.K.Ανδρικόπουλος.

F' . ΒΙΒΛΙΑ

- F' 1. Διδακτορική Διατριβή.
«Λιποειδή της Γύρης του Πεύκου *Pinus hallepensis*. (Μελέτη της Χημικής Σύστασης και της Βιολογικής τους Δράσης σε Σχέση με τον Παράγοντα Ενεργοποίησης Αιμοπεταλίων – PAF - και την Αλλεργία)».
Παν/μιο Αθηνών, Τμήμα Χημείας, Αθήνα 1983, σελ.184.
N. K. Ανδρικόπουλος
- F' 2. «Διατροφή».
Παν/μιο Αθηνών, Τμήμα Χημείας και Χαροκόπειο Παν/μιο, Τμήμα Διαιτολογίας.
Εκδόσεις Μπιστικέα, Αθήνα 1996, σελ. 280. ISBN 960-85833-0-6
Κ.Α. Δημόπουλος και **N.K. Ανδρικόπουλος**.
- F' 3. «Γενική Χημεία. Τόμος I. Κεφάλαια Θεωρίας».
Εκδόσεις Μπιστικέα, Αθήνα 2006, σελ. 342. ISBN 960-87371-3-3
N.K. Ανδρικόπουλος
- F' 4. «Γενική Χημεία. Τόμος II. Εργαστηριακές Ασκήσεις».
Εκδόσεις Μπιστικέα, Αθήνα 2006, σελ. 300. ISBN 960-87371-4-1
N.K. Ανδρικόπουλος
- F' 5. «Ανάλυση Τροφίμων (Θεωρία Μεθοδολογίας-Οργανολογίας και Εργαστηριακές Ασκήσεις)»
Εκδόσεις Μπιστικέα, Αθήνα 2010, σελ.: 437. ISBN 978-960-87371-9-8
N.K. Ανδρικόπουλος