



Μέλος ΕΔΙΠ Α΄ Βαθμίδας
Εργαστήριο Χημείας και Τεχνολογίας Τροφίμων,
Σχολή Χημικών Μηχανικών
Εθνικό Μετσόβιο Πολυτεχνείο
Ηρώων Πολυτεχνείου 9, 15780, Ζωγράφου, Αθήνα,
210 772 3078
e-mail: ditsimog@chemeng.ntua.gr



Επιστημονικός Σύμβουλος, R&D
NFA (Natural Food Additives)
Εργαστήριο Ανάπτυξης Φυσικών Εκχυλισμάτων
Διός 6, Ταύρος, 177 78, Αθήνα
211 017 1483, 6974023014
e-mail: ditsimog@natural-foodadditives.com

ORCID ID: orcid.org/0000-0002-0258-8376



Ο Δρ. Δημήτριος Τσιμογιάννης είναι Χημικός (Α.Π.Θ., 2000) και κάτοχος Διδακτορικού Διπλώματος (Ε.Μ.Π., 2009), αποτελεί δε μέλος του Εργαστηριακού Διδακτικού Προσωπικού (Ε.ΔΙ.Π., Α΄ βαθμίδας) του Εργαστηρίου Χημείας και Τεχνολογίας Τροφίμων (ΕΜΠ). Έχει σημαντική εμπειρία στο επιστημονικό πεδίο των φυσικών αντιοξειδωτικών, και ειδικότερα όσον αφορά την απομόνωση, ταυτοποίηση και μελέτη φαινολικών συστατικών από αρωματικά φυτά και την ενσωμάτωσή τους σε τρόφιμα όπως έλαια, γαλακτώματα και σνακς για αύξηση της σταθερότητάς τους. Επίσης έχει την τεχνογνωσία για την ανάπτυξη πρωτοκόλλων ανάκτησης και ανάλυσης αρωματικών συστατικών από φυτικές πρώτες ύλες. Ο Δρ Τσιμογιάννης έχει δημοσιεύσει 31 εργασίες σε διεθνή επιστημονικά περιοδικά με κριτές (citations>1200, Mendeleev-Scopus *h*-index: 16), έχει συγγράψει δύο κεφάλαια σε εξειδικευμένο βιβλίο για τις πολυφαινόλες των φυτών (Polyphenols in Plants, 2nd edition, 2018), και έχει ανακοινώσει αποτελέσματα της επιστημονικής έρευνας σε εθνικά και διεθνή συνέδρια. Αποτελεί αξιολογητή επιστημονικών άρθρων από το 2007 σε περιοδικά σημαντικών Εκδοτικών Οίκων όπως Elsevier, John Wiley & Sons κ.α. Τέλος, έχει συμμετάσχει σε ερευνητικά προγράμματα της Ευρωπαϊκής Ένωσης και σε συνεργασίες με τη βιομηχανία τροφίμων για την εφαρμογή της επιστημονικής έρευνας στη βιομηχανική πρακτική.



Ο Δρ Τσιμογιάννης είναι ένα εκ των ιδρυτικών μελών της startup επιχείρησης NFA (Natural Food Additives) και αποτελεί τον υπεύθυνο των επιστημονικών θεμάτων της εταιρείας σε σχέση με την ανάπτυξη πρωτόκολλων για την εκλεκτική ανάκτηση βιοδραστικών ουσιών από αρωματικά φυτά και την ανάπτυξη φυσικών προσθέτων για τρόφιμα και καλλυντικά.

Κεφάλαια Βιβλίων

1. **Tsimogiannis, D.**, & Oreopoulou, V., Classification of Phenolic Compounds in Plants. In: Watson, Ronald (ed.) Polyphenols in Plants, 2nd edition, 2019. pp. 263 - 284. UK: Academic Press. ISBN: 978-0-12-813768-0
2. Oreopoulou, A., **Tsimogiannis, D.**, & Oreopoulou, V., Extraction of Polyphenols from Aromatic and Medicinal Plants: An Overview of the Methods and the Effect of Extraction Parameters. In: Watson, Ronald (ed.) Polyphenols in Plants, 2nd edition, 2019. pp. 243 - 260. UK: Academic Press. ISBN: 978-0-12-813768-0

Επιλεγμένες Δημοσιεύσεις σε διεθνή επιστημονικά περιοδικά με κριτές

1. Kaloudi, T., **Tsimogiannis, D.**, & Oreopoulou, V. (2022). Aronia Melanocarpa: Identification and Exploitation of Its Phenolic Components. *Molecules*, 27(14), 4375.
2. Kanakidi, L. D., **Tsimogiannis, D.**, Kiokias, S., & Oreopoulou, V. (2022). Formulation of Rosemary Extracts through Spray-Drying Encapsulation or Emulsification. *Nutraceuticals*, 2(1), 1-21.
3. Oreopoulou, A., Choulitoudi, E., **Tsimogiannis, D.**, & Oreopoulou, V. (2021). Six common herbs with distinctive bioactive, antioxidant components. A review of their separation techniques. *Molecules*, 26(10), 2920.
4. Dimopoulos, G., Katsimichas, A., **Tsimogiannis, D.**, Oreopoulou, V., & Taoukis, P. (2021). Cell permeabilization processes for improved encapsulation of oregano essential oil in yeast cells. *Journal of Food Engineering*, 294, 110408.
5. Psarrou, I., Oreopoulou, A., **Tsimogiannis, D.**, & Oreopoulou, V. (2020). Extraction Kinetics of Phenolic Antioxidants from the Hydro Distillation Residues of Rosemary and Effect of Pretreatment and Extraction Parameters. *Molecules*, 25(19), 4520.
6. Oreopoulou, A., Goussias, G., **Tsimogiannis, D.**, & Oreopoulou, V. (2020). Hydro-alcoholic extraction kinetics of phenolics from oregano: Optimization of the extraction parameters. *Food and Bioproducts Processing*, 123, 378-389.
7. Choulitoudi, E., Velliopoulou, A., **Tsimogiannis, D.**, & Oreopoulou, V. (2020). Effect of active packaging with Satureja thymbra extracts on the oxidative stability of fried potato chips. *Food Packaging and Shelf Life*, 23, 100455.
8. **Tsimogiannis, D. (Corresponding author)**, & Oreopoulou, V. (2018). A kinetic study of essential oil components distillation for the recovery of carvacrol rich fractions. *Journal of applied research on medicinal and aromatic plants*, 9, 117-123.
9. **Tsimogiannis, D.**, Bimpilas, A., & Oreopoulou, V. (2017). DPPH radical scavenging and mixture effects of plant o-diphenols and essential oil constituents. *European Journal of Lipid Science and Technology*. 118, 16003473.
10. Choulitoudi, E., Ganiari, S., Tsironi, T., Ntzimani, A., **Tsimogiannis, D.**, Taoukis, P., & Oreopoulou, V. (2017). Edible coating enriched with rosemary extracts to enhance oxidative and microbial stability of smoked eel fillets. *Food Packaging and Shelf Life*, 12, 107-113.
11. **Tsimogiannis, D.**, Choulitoudi, E., Bimpilas, A., Mitropoulou, G., Kourkoutas, Y., & Oreopoulou, V. (2016). Exploitation of the biological potential of Satureja thymbra essential oil and distillation by-products. *Journal of Applied Research on Medicinal and Aromatic Plants*.
12. Drosou, C., Kyriakopoulou, K., Bimpilas, A., **Tsimogiannis, D.** Krokida, M. (2015). Effect of extraction conditions on total phenolic content and antioxidant capacity of pretreated Greek red grape pomace. *Industrial Crops and Products*, 75, 141-149.
13. **Tsimogiannis, D.**, Samiotaki, M., Panayotou, G., & Oreopoulou, V. (2007). Characterization of flavonoid subgroups and hydroxy substitution by HPLC-MS/MS. *Molecules*, 12(3), 593-606.
14. **Tsimogiannis, D.**, & Oreopoulou, V. (2007). Defining the role of flavonoid structure on cottonseed oil stabilization: Study of A-and C-ring substitution. *Journal of the American Oil Chemists' Society*, 84(2), 129-136.
15. Kouri, G., **Tsimogiannis, D.**, Bardouki, H., & Oreopoulou, V. (2007). Extraction and analysis of antioxidant components from Origanum dictamnus. *Innovative Food Science & Emerging Technologies*, 8(2), 155-162.
16. **Tsimogiannis, D. I.**, & Oreopoulou, V. (2006). The contribution of flavonoid C-ring on the DPPH free radical scavenging efficiency. A kinetic approach for the 3', 4'-hydroxy substituted members. *Innovative Food Science & Emerging Technologies*, 7(1), 140-146.