

Dr. Dimitris Skalkos



PERSONAL DATA

Name: Dimitris Skalkos
Date of Birth: 26 -11-1962
Place of Birth: Samos – Samou
Citizenship: Greek
Marital Status: Married with two children.
Address: Poutetsi 21, Ioannina, GR-45332

EDUCATION

- **Ph.D.:** Department of Chemistry, University of Toledo, Ohio, USA *Di- and Tetrahydroporphyrins: Syntheses and Antitumor Activities.*” (1989).
- **B.Sc.:** Department of Chemistry, University of Ioannina, Ioannina, Greece (1986)

CURRENT POSITION:

Professor of Food Business Management of Innovation
Laboratory of Food Chemistry, Department of Chemistry, University of Ioannina
Tel: (0030) 2651-008345
Email: dskalkos@uoi.gr
Skype: dimitris.skalkos
Web site: <https://foods.chem.uoi.gr>

PREVIOUS PROFESSIONAL POSITIONS:

UNIVERSITY OF IOANNINA: Dept. of Chemistry	2020 – 2024 ASSOCIATE PROFESSOR
UNIVERSITY OF THE AEGEAN: Dept. of Food Science & Nutrition	2015 – 2019 ASSOCIATE PROFESSOR
UNIVERSITY OF THE AEGEAN: Dept. of Food Science & Nutrition	2010 – 2015 ASSISTANT PROFESSOR
PASKAL (Greek herbal products): Spin off company	2005 – 2010 FOUNDER AND SHARE HOLDER
SYNTHESIS CONSULTING Ltd. Ioannina - Greece	2001 - 2010 FOUNDER AND MANAGING
DIRECTOR BUSINESS & INNOVATION CENTER OF EPIRUS: Ioannina - Greece	1996 – 2001 MANAGING DIRECTOR
THE UNIVERSITY OF TOLEDO:	September 1990 - July 1993

Toledo, Ohio - U.S.A.

PROFESSOR

THE UNIVERSITY OF TOLEDO:

Toledo, Ohio - U.S.A.

THE UNIVERSITY OF TOLEDO:

Toledo, Ohio - U.S.A.

VISITING ASSISTANT

September 1989 - September 1990

POSTDOCTORAL ASSOCIATE

January 1986 - September 1989

GRADUATE ASSISTANT

RESEARCH WORK

- Publications in referred journals (65)
- Special issues publications (3)
- Proceedings [full –text reviewed] (22)
- Presentations in international conferences (39)
- Implementation of research programs (23)
- Organization of local workshops & conferences (15)
- Publications in the Greek media (14)

RESEARCH INTERESTS & KNOWLEDGE

- Food Business Management
- Food Innovation
- Innovation management
- Innovation & Entrepreneurship
- Aromatic Herbs
- Innovative food products
- Development of new, innovative companies
- Business Planning & Development
- Innovation Systems
- Strategic Marketing

PATENT APPLICATIONS

1. U.S. Patent No 5,424,305 (date of approval: June 13, 1995):
D. Skalkos, S. Selman, J. Hampton «*Production and use of imines of porphyrins, of porphyrin derivatives and of related compounds, and of compositions containing such imines*».
2. U.S. Patent No 5,512,559 (date of approval: April 30, 1996):
D. Skalkos, S. Selmann, J. Hampton «*Method of treating cancer tumors with imine porphyrin compounds*».
3. U.S. Patent serial No 5,744,598 (date of approval: April 28, 1998):
D. Skalkos, S. Selman, J. Hampton, A. Morgan «*Imines of porphyrins, of porphyrin derivatives, and of related compounds, and pharmaceutical compositions containing such imines*».
4. European patent Office (#03386018.0, 9/7/2003):
D. Skalkos, N. E. Stavropoulos «*Prevention and Therapy of cancer from the plant *Hypericum perforatum**».

LIST OF PUBLICATIONS

A) *New drugs (photosensitizers) for photodynamic therapy of cancer:*

1. «Diels - Alder Adducts of Vinyl Porphyrins: Synthesis and In Vivo Photodynamic Effect Against a rat Bladder Tumor» A.R. Morgan, G.M. Garbo, R.W. Keck, R.A. Miller, S.H. Selman and **D. Skalkos**. *J. Med. Chem.*, 33, 1258, **1990**.
2. «Synthesis and In vivo Activity of Some Porphyrindione Derivatives with Potential in Photodynamic Therapy» **D. Skalkos**, A.R. Morgan, G.M. Garbo, R.W. Keck, and S.H. Selman, *J. Photochem. Photobiol., B-Biol.*, 6, 133, **1990**.
3. «Tin - Etiopurpurin Dichloride - Sensitized lipid Photooxidation of Erythrocyte Membranes» A.R. Morgan, L.S. Cheng, and **D. Skalkos**, G.M. Garbo, *Photochem. Photobiol.*, 52, 987, **1990**.
4. «Φωτοδυναμική θεραπεία: Μέθοδος και Αποτελέσματα» **Δ. Σκάλκος**. *Ιατρική* 58, (4), 349, **1990**.
5. «Synthesis and In Vivo Photodynamic Activity of Some Bacteriochlorin derivatives Against Bladder Tumors in Rodents» A.R. Morgan, **D. Skalkos**, G.M. Garbo, R.W. Keck and S.H. Selman. *J. Med. Chem.*, 34, 2127, **1991**.
6. «Observations on the Synthesis and In Vivo Photodynamic Activity of Some Benzochlorins» A.R. Morgan, **D. Skalkos**, G.M. Maguire, A. Rampersaud, G.M. Garbo, R.W. Keck and S.H. Selman. *Photochem. Photobiol.*, 55, 133, **1992**.
7. «Iminium salt Benzochlorins as Potential Photosensitizers in Photodynamic Therapy» **D. Skalkos**, and J.A. Hampton, *Med. Chem. Res.*, 2, 276, **1992**.
8. «Copper Benzochlorin, a Novel Photosensitizer for Photodynamic Therapy: Effects on a Transplantable Urothelial Tumor» S.H. Selman, J.A. Hampton, A.R. Morgan, R.W. Keck, A.D. Balkany, and **D. Skalkos**. *Photochem. Photobiol.*, 57, 681, **1993**.
9. «Iminium Salt of Copper Benzochlorin (CDS1), a Nover Photosensitizer for Photodynamic Therapy: Mechanism of cell Killing» J.A. Hampton, **D. Skalkos**, P.M. Taylor and S.H. Selman. *Photochem. Photobiol.*, 58, 100, **1993**.
10. «Iminium Salt benzochlorins: Structure - Activity relationship Studies» **D. Skalkos**, J.A. Hampton, R.W. Keck and S.H. Selman, in *Photochem. Photobiol.*, 59, 175, **1994**.
11. «Impaired Accumulation of a cationic Photosensitizing Agent by a cell Exhibiting Multidrug Resistance» D. Kessel, K. Woodburn , and **D. Skalkos**. *Photochem. Photobiol.*, 60, 61, **1994**.

B) *Hypericum perforatum* as a herbal drug with multiple properties

12. «Towards a consensus Structure of Hypericin in Solution: Direct evidence for a single tautomer and different ionization states in protic and nonprotic solvents by the use of variable temperature gradient ¹H-NMR» **D. Skalkos**, E. Tatsis, I. P. Gerotheranasis, and A. Troganis, *Tetrahedron*, 58, 4925, **2002**.
13. «Does *Hypericum perforatum* L. extract show any specificity as photosensitizer for HL-60 leukemic cells and cord blood hemopoietic progenitors during photodynamic therapy?» D. Kapsokalyvas, H. Dimitriou, D. Skalkos, G. Konstadoudakis, G. Fillipides, E. Stiakaki, Th. Papazoglou, and M. Kalmanti, *J. Photochemistry Photobiology B*, 80, 208, **2005**.
14. «The lipophilic extract of *Hypericum Perforatum* L. exerts significant cytotoxic activity against T24 and NBT-II Urinary Bladder Tumor Cells» **D. Skalkos**, N.E. Stavropoulos, I. Tsimaris, E. Gioti, C. Stalikas, U.O. Nseyo, E. Ioachim, and N.J. Agnantis, *Planta Medica*, 71, 1030, **2005**.
15. «Single-drop liquid-phase microextraction for the determination of hypericin, pseudohypericin and hyperforin in biological fluids by high performance liquid chromatography» E.M. Gioti, **D.C. Skalkos**, and Y.C. Fiamegos, C.D. Stalikas *J. Chromatogr. A*, 1093, 1, **2005**.

16. «Photophysical properties of *Hypericum Perforatum* L. extracts – novel photosensitizers for PDT» **D. Skalkos**, E. Gioti, C.G. Stalikas, H. Meyer, Th. G. Papazoglou, and G. Filippidis, *J. Photochem. Photobiol. B*, 82, 146, **2006**.
17. «*Hypericum perforatum* L. extract – novel photosensitizer against human bladder cancer cells» N.E. Stavropoulos, A. Kim, U.U. Nseyo. I. Tsimaris. T.D. Chung, T.A. Miller, M. Redlak, U.O. Nseyo, and **D. Skalkos**, *J. Photochem. Photobiol. B*, 84, 64, **2006**.
18. « Improved method for the *in-vitro* assessment of antioxidant activity of plant extracts by headspace solid-phase microextraction and gas chromatography–electron capture detection». E. M. Gioti, Y.C. Fiamegos, **D.C. Skalkos**, and C.D. Stalikas *J. Chromatogr. A*, 1152, 150, **2007**.
- 19.«Antioxidant activity and bioactive components of the aerial parts of *Hypericum perforatum* L. from Epirus Greece» E. Gioti, Y. Fiamegos, **D. Skalkos**, and C. Stalikas, *Food Chem.*, 117(3) 398 – 404, **2009**.

C) *Food business management of innovation*

20. «Innovation management technique (IMT) for very small-enterprises: concept, development, and application» **D. Skalkos**, I. Bakouros, *International Journal of Innovation and Regional Development*, 3(6), 573 – 603, <http://dx.doi.org/10.1504/IJIRD.2011.043462> **2011**
21. «Innovative efforts of SMEs: exploring the barriers to successful implementation» **D. Skalkos**, I. Nikolaidis, I. Bakouros, *International Journal of Innovation and Regional Development*, 4(6), 509-535, DOI:10.1504/IJIRD.2012.052143 **2012**.
22. «A Novel Innovation Management Process: For applications in fields such as Food Innovation» **D. Skalkos**, *International Journal of Innovation Science*, 4(4), 245-258, doi:10.1260/1757-2223.4.4.245 **2012**.
23. «Smart specialization for regional development: The innovation strategy of the future for the Region of West Macedonia» E. Samara, P. Giourka, I. Bakouros, **D. Skalkos**, S. Makridis, *Int. J of Technology Innovations & Research*. 6, 1-20, [\[PDF\] Smart Specialisation for Regional Development : The Innovation Strategy of the Future for the Region of Western Macedonia | Semantic Scholar](#) **2013**.
24. «Innovative agrifood supply chain network: Leading to traditional, “back to the future” foods» P.C. Sakali, **D. Skalkos**, *Int. Journal of Business Science and Applied Management*, 11(2), 24-33, <https://www.researchgate.net/publication/317753459> **2016**
25. «Effectiveness of Regional Innovation Actions: Cases from Small, Low-Innovative Regions» E. Samara, K. Galanakis, I. Bakouros, **D. Skalkos**, *J. Knowledge Economy*, 1-34, DOI: [10.1007/s13132-018-0518-0](https://doi.org/10.1007/s13132-018-0518-0), **2018**.
26. «An audit of innovation drivers: some empirical findings in Greek agri-food firms» D. Kafetzopoulos, **D. Skalkos**, *European Journal of Innovation Management*, 22(2), 361-382, DOI: [10.1108/ejim-07-2018-0155](https://doi.org/10.1108/ejim-07-2018-0155) **2019** (I.F. 6,1).
27. «The relationship between EFQM enablers and business performance: The mediating role of innovation» D. Kafetzopoulos, K. Gotzamani, **D. Skalkos**, *Journal of Manufacturing*

- Technology Management, 30(4), 684-706, DOI:10.1108/JMTM-06-2018-0166, **2019** (I.F. 3,4).
28. «Valorization of fruits by-products to unconventional sources of additives, oil, biomolecules and innovative functional foods» Dimou C, Karantonis HC, **Skalkos D**, Koutelidakis AE. *Curr Pharm Biotechnol.* 20 (10), 776-786, DOI: [10.2174/1389201020666190405181537](https://doi.org/10.2174/1389201020666190405181537) **2019** (I.F. 2,8).
 29. «Innovation dimensions and business performance under environmental uncertainty», Kafetzopoulos D., Psomas E., **Skalkos, D.**, *European Journal of Innovation management*, 23(5), 1-21 DOI: [10.1108/ejim-07-2019-0197](https://doi.org/10.1108/ejim-07-2019-0197) **2019** (I.F. 6,1).
 30. «Developing and validating an innovation driver’s measurement instrument in the food sector» Kafetzopoulos, F. Vouzas, and **Skalkos, D.**, *British Food Journal*, 122(4), 1199-1214, DOI [10.1108/BFJ-09-2019-0721](https://doi.org/10.1108/BFJ-09-2019-0721), **2020** (I.F. 2,4).
 31. «Advanced food products prepared through academic and industry collaboration» **D. Skalkos**, *International Journal of Innovation and Economic Development*, 6(5), 7-14, <http://dx.doi.org/10.18775/ijied.1849-7551-7020.2015.65.2001> , **2020**
 32. «Traditional foods in Europe: perceptions & prospects in the new business era» **D.Skalkos**, *Modern Concepts & Developments in Agronomy*, 8(2), 787 – 789, DOI: [10.31031/MCDA.2021.08.000681](https://doi.org/10.31031/MCDA.2021.08.000681) ,**2021**, (I.F. 0,83).
 33. «Marketing and brand authenticity in post COVID-19 era» P. Gkogkos, **D.Skalkos**, *Modern Concepts & Developments in Agronomy*, 8(2), 800 – 8002, <http://dx.doi.org/10.31031/MCDA.2021.08.000683> , **2021**, (I.F. 0,83).
 34. «Consumers’ attitude and perception toward traditional foods of northwest Greece during the COVID-19 Pandemic” **D.Skalkos**, I.S. Kosma, E. Chasioti, A. Skendi, M. Papageorgiou, R.Guine, *Applied Sciences*, 11, 4080, 1-20, <https://doi.org/10.3390/app11094080>, **2021** (I.F. 2,7).
 35. «Ultrasound-assisted extraction of Texas variety almond oil and in vitro evaluation of its health preventive bioactivities» K. Thanou, A. Kapsi, A. Petsas, C. Dimou, A. Koutelidakis, C. Nasopoulou, **D. Skalkos**, H. Karantonis, *Journal of Food Processing and Preservation*, 10, e16144, 1-9, <https://ifst.onlinelibrary.wiley.com/doi/abs/10.1111/jfpp.16144> **2021** (I.F. 2,19).
 36. «Olive paste enriched cookies exert increased antioxidant activities» E. Argyri, S. Piromalis, A. Koutelidakis, D. Kafetzopoulos, A. Petsas, **D. Skalkos**, C. Nasopoulou, C. Dimou, H. Karantonis, *Applied Sciences*, 11, 5515, 1-10, <https://doi.org/10.3390/app11125515>, **2021**, (I.F. 2,7).
 37. “Postprandial bioactivity of a Spread Cheese enriched with Mountain Tea and Orange Peel extract in plasma oxidative stress status, serum lipids and glucose levels: An interventional study in healthy adults” O. Papagianni, K. Argyri, T. Loukas, A. Magkoutis, T. Biagki, **D. Skalkos**, D. Kafetzopoulos, C. Dimou, H. C. Karantonis, A. E. Koutelidakis, *Biomolecules*, 11, 1241, <https://doi.org/10.3390/biom11081241> **2021** (I.F. 3,9).

38. “Trends in food innovation: An interventional study of benefits consuming novel functional cookies enriched with olive paste” O. Papagianni, I. Moulas, T. Loukas, A. Magkoutis, **D. Skalkos**, D. Kafetzopoulos, C. Dimou, H. C. Karantonis, A. Koutelidakis, *Sustainability*, 13(20), 11472, 1-14, <https://doi.org/10.3390/su132011472> , 2021, (I.F. 3,9).
39. “Consumers’ trust in Greek traditional foods in the post COVID-19 era” **D. Skalkos**, I.S. Kosma, A. Vasiliou, R.P.F. Guine, *Sustainability*, 13, 9975, 1-19, <https://doi.org/10.3390/su13179975> 2021, (I.F. 3,9)
40. “Consumers’ perception on traceability of the Greek traditional foods in the post COVID-19 era” **D. Skalkos**, I.S. Kosma, E. Chasioti, T. Bintsis, C. Karantonis, *Sustainability*,13, 12687, 1-18, <https://doi.org/10.3390/su132212687> , 2021, (I.F. 3,9)
41. “Constructed wetlands as nature-based solutions in the post – COVID agri-food supply chain: challenges and opportunities” V. Takavakoglou, E. Pana, **D. Skalkos**, *Sustainability*, 14, 3145, 1-14, <https://doi.org/10.3390/su14063145> 2022 (I.F. 3,9)
42. “Functional bakery snacks for the post-COVID-19 market fortified with Omega-3 fatty acids” H.C. Karantonis, C. Nasopoulou, **D.Skalkos**, *Sustainability*, 14, 4816, 1-12, <https://doi.org/10.3390/su14084816> , 2022 (I.F. 3,9)
43. “Adapting Open Innovation Practices for the Creation of a Traceability System in a Meat-Producing Industry in Northwest Greece” A. Dima, E. Arvaniti, C. Stylios, D. Kafetzopoulos, **D. Skalkos**, *Sustainability* , 14(9), 5111, 1-13 <https://doi.org/10.3390/su14095111>, 2022 (I.F. 3,9)
44. “Innovative Agrifood Supply chain in the post COVID-19 Era” D. Skalkos, *Sustainability*, 14, 5359, 1-5, <https://doi.org/10.3390/su14095359>, 2022, (I.F. 3,9)
45. “The Impact of COVID-19 on Consumers’ Motives in Purchasing and Consuming Quality Greek Wine” D. Skalkos, N. Roumeliotis, I.S. Kosma, C. Yiakoumettis, H.C. Karantonis, *Sustainability*, 14, 7769, 1-24, <https://doi.org/10.3390/su14137769> , 2022 (I.F. 3,9)
46. “Food choice motives changes caused by the coronavirus pandemic” D. Skalkos, Z.C. Kalyva, *Modern Concepts & Developments in Agronomy*, 11(3), 1106 – 11010, <http://dx.doi.org/10.31031/MCDA.2022.11.000763> , 2022, (I.F. 0,83).
47. “Postprandial Responses of Serum Cholesterol, Glucose and Plasma Antioxidant Activity, after Intake of an Innovative High Fat Mayonnaise-Based Appetizer, Enhanced with Olive Paste, in Healthy Volunteers” O. Papagianni, T. Loukas, A. Magkoutis, D. Skalkos, D. Kafetzopoulos, C. DIMOU, H.C. Karantonis, A.E. Koutelidakis, *Life*, 12, 1385, 1-9, <https://doi.org/10.3390/life12091385>, 2022, (I.F. 3,25).
48. “Bioactivity of Grape Skin from Small-Berry Muscat and Augustiatis of Samos: A Circular Economy Perspective for Sustainability” A. Michalaki, E.N. Iliopoulou, A. Douvika, C. Nasopoulou, D. Skalkos, H.C. Karantonis, *Sustainability*, 14, 14576, 1-11, <https://doi.org/10.3390/su142114576> 2022 (I.F. 3,9).

49. “Exploring the Impact of COVID-19 Pandemic on Food Choice Motives: A Systematic Review” D.Skalkos, Z.C. Kalyva, *Sustainability*, 15, 1606, 1-16, <https://doi.org/10.3390/su15021606> 2023 (I.F. 3,9).
50. “Greek semi-hard and hard cheese consumers’ perception in the new global era” D.Skalkos, K. Bamicha, I.S. Kosma, E. Samara, *Sustainability*, 15, 5825, 1-18, <https://doi.org/10.3390/su15075825> 2023 (I.F. 3,9).
51. “Postprandial inflammatory and metabolic responses induced by authentic Mytilinjis cheese: a preliminary, crossover, nutritional intervention in healthy adults” O. Papagianni, A. Voutsas, O. Katira, P. Potsaki, K. Almpounioti, K. Tzitziri, D. Skalkos, A. Koutelidakis, *Life*, 13, 923, 1-16, <https://doi.org/10.3390/life13040923>, 2023 (I.F. 3,25)
52. “The impact of the COVID-19 pandemic on college Students’ food choice motives in Greece” **D.Skalkos**, Z.C. Kalyva, I.S. Kosma, *Sustainability*, 15, 9865, 1-11, <https://doi.org/10.3390/su15139865> 2023 (I.F. 3,9).
53. «A Novel Functional Refined Olive Oil, Enhanced with Orange Peel Extract, Modulates Postprandial LDL-Cholesterol Responses in Individuals at Cardiometabolic Risk: A Pilot Randomized, Controlled, Cross-Over Nutritional Intervention», Papagianni O., Kaloteraki C., Kandyliari A., Potsaki P., Bousdouni P., Almpounioti K., Ouzaid C., Mavrou A., Panteli V., Loukas T, Magkoutis A., **Skalkos D.**, Karantonis H.C., Koutelidakis A.E. *Applied Science*, 13, 8574, 1-14, <https://doi.org/10.3390/app13158574>, 2023, (I.F. 2,7)
54. «Fortification of Olive Oil with Herbs and Waste By-Products towards Sustainable Development: Total Antioxidant Capacity, Phenolic Content, and In Vitro Predicted Bioavailability», Kaloteraki C., Bousdouni P., Almpounioti K., Ouzaid C., Papagianni O., Sfikti F., Dimitsa E., Tsami D., Sarivasilleiou A., Karantonis H.C., **Skalkos D.**, Kandyliari A., Koutelidakis A., *Applied Science*, 13, 8876, 1-15, <https://doi.org/10.3390/app13158876>, 2023, (I.F. 2,7)
55. «Designing and Developing a Meat Traceability System: A Case Study for the Greek Meat Industry» Botilias G.P., Margariti S.V., Besarat J., Salmas D., Pachoulas G., Stylios C., and Skalkos D., *Sustainability*, 15, 12162, 1-18, <https://doi.org/10.3390/su151612162>, 2023, (I.F. 3,9).
56. «Prospects, challenges and sustainability of the Agri-food supply chain in the new global economy II» **Skalkos D.**, *Sustainability*, 15, 12558, 1-6, <https://doi.org/10.3390/su151612558>, 2023, (I.F. 3,9).
57. «Consumers’ motives on wine tourism in Greece in the post-COVID-19 era» Santorinaios, A., Kosma, I.S., **Skalkos, D.**, *Sustainability*, 15, 16225, 1-12, <https://doi.org/10.3390/su152316225>, 2023, (I.F. 3,9).
58. «Perceptions from member-consumers of a University Community for sustainable and healthy eating: Evidence from Greece» Mastora A., Chatzitheodoridis F., **Skalkos, D.**, *Sustainability*, 16(5), 2213, 1-17, <https://doi.org/10.3390/su16052213>, 2024, (I.F. 3,9)

59. «Assessing The Key Factors Of Measuring Regional Competitiveness» Kouskoura A., Kalliontzi E., **Skalkos D.**, Bakouros I., *Sustainability*, 16, 2574, 1-23, <https://doi.org/10.3390/su16062574> 2024, (I.F. 3,9).
60. «Scientific Advancements for an Innovative Agri-Food Supply Chain towards the 2030 Sustainable Development Goals III» **Skalkos D.**, *Sustainability*, 16, 5693, 1-6, <https://doi.org/10.3390/su16135693> 2024, (I.F. 3,3).
61. «Young consumers’ price perceptions in purchasing foods: evidence from Greece» Kalyva Z.C., Kosma I.S., **Skalkos D.**, *Sustainability*, 16, 5752, 1-12, <https://doi.org/10.3390/su16135752> 2024, (I.F. 3,3).
62. «Evaluating Experts’ perceptions on regional competitiveness based on the ten key factors of assessment» Kouskoura A., Kalliontzi E., **Skalkos D.**, *Sustainability*, 16, 5944, 1-12, <https://doi.org/10.3390/su16145944>, 2024, (I.F. 3,3).
63. «Market Introduction and Sensory Evaluation of a Traditional Revitalized “Back to the Future” Greek Cheese (Kashkaval Pindou)», S. Siafaka, F. Chatzitheodoridis, **D. Skalkos**, *dairy*, 5, 727 - 740. <https://doi.org/10.3390/dairy5040053> , 2024, (I.F. 4,2)

BOOKS

1. “Innovative Agrifood Supply Chain in the Post-Covid 19 Era” Edited by Dimitris Skalkos (printed edition of the Special Issue Published in Sustainability), ISBN 978-3-0365-4188-4 (Hbk) / ISBN 978-3-0365-4187-7 (pdf), 2022.
2. “Prospects Challenges and Sustainability of the Agri-Food Supply Chain in the New Global Economy II” Edited by Dimitris Skalkos (printed edition of the Special Issue Published in Sustainability), ISBN 978-3-0365-8894-7 (Hbk) / ISBN 978-3-0365-8894-7 (pdf), 2023, <https://doi.org/10.3390/books978-3-0365-8994-7> .
3. “Scientific Advancements for an Innovative Agri-food supply chain towards the 2030 sustainable development Goals III” (printed edition of the Special Issue Published in Sustainability), ISBN 978-3-7258-1658-3 (Hbk) / ISBN 978-3-7258-1657-6 (pdf), 2024, <https://doi.org/10.3390/books978-3-7258-1657-6>

SPECIAL ISSUES (in progress)

1. Achievements in the Agri-food supply chain leading to sustainable foods IV” edited by Dimitris Skalkos (de dline [Sustainability | Special Issue : Achievements in the Agri-Food Supply Chain Leading to Sustainable Foods IV \(mdpi.com\)](#))

LIST OF PROCEEDINGS [full-text reviewed]

A) *New drugs (photosensitizers) for photodynamic therapy of cancer:*

1. «Photodynamic action of Benzochlorins» A.R. Morgan, G.M. Garbo, A. Rampersaud, **D. Skalkos**, R.W. Keck, and S.H. Selman. In *Photodynamic Therapy: Mechanisms*. SPIE Vol. 1065, 146. SPIE: Bellingham, 1988.
2. «Second generation Sensitizers: Where Are We and Where Should we Be Going» A.R. Morgan, and **D. Skalkos**. «PDT - 5 Years Hence» Ed. C.J. Gomer, SPIE Vol. 1071, 185. SPIE: Bellingham, 1990

3. «Cationic Benzochlorins: A new Class of Long - Wavelength Absorbing Photosensitizers» **D. Skalkos**, J.A. Hampton, R.W. Keck and S.H. Selman. In: *Photodynamic Therapy and Biomedical lasers*. Eds. P. Spinelli, M. Dal Fante and R. Marchesini. Elsevier Science, Vol. 1011, 860: Amsterdam, 1992.
 4. «The Effect of CDS1 and Pulse Alexandrite laser (755nm) on the Transplantable FANFT Induced Urothelial Tumor» S.H.Selman, J.A. Hampton, A.R. Morgan, R.W. Keck and **D. Skalkos**. In *Photodynamic Therapy and Biomedical Lasers*. Eds. P. Spinelli, M. Dal fante and R. Marchesini. Elsevier Science, Vol. 1011, 975: Amserdam, 1992.
-

B) *Hypericum perforatum* as a herbal drug with multiple properties:

5. «Production and laser induced fluorescence spectroscopy (L.I.F.S.) of different *Hypericum perforatum* L. extracts» **D. Skalkos**, G. Filippidis, D. Kapsokalyvas, H. Meyer, E. Karentzou, H. Dimitriou, G. Konstandoudakis, E. Stiakaki, and M. Kalmanti. In *Optical Methods for Tumor treatment and detection: Mechanisms and Techniques in Photodynamic Therapy XIV*. Ed. D. Kessel, abstract #11, SPIE Vol. 5689, SPIE Bellingham, 2005, 48-55.
 6. «Differences in responses of human bladder cancer cells to photodynamic therapy (PDT) with *Hypericum perforatum* L extract and phtofrin» U.O. Nseyo, A.H. Kim, U.O.U. Nseyo, N.E. Stavropoulos, and **D. Skalkos**, T. Chung. In *Optical Methods for Tumor treatment and detection: Mechanisms and Techniques in Photodynamic Therapy XIV*. Ed. D. Kessel, abstract #20, SPIE Vol. 5689, SPIE Bellingham, 2005, 97-105.
 7. «Localization of hypericins induced fluorescence after *Hypericum perforatum* extract (PMF) instillation in rat normal urinary» N.E. Stavropoulos, **D. Skalkos**, I. Tsimaris, D. Kalogeras, U.O. Nseyo, A. Batistatou, and N.J. Agnantis. In *Optical Methods for Tumor treatment and detection: Mechanisms and Techniques in Photodynamic Therapy XIV*. Ed. D. Kessel, abstract #29, SPIE Vol. 5689, SPIE Bellingham, 2005, 158-164.
 8. «Herbal Greek tea extract combined with light induced significant in vitro cytotoxicity of human bladder cancer cells» U.O. Nseyo, A.H. Kim, U.U. Nseyo, N. Stavropoulos, **D. Skalkos**, and T. Chung. In *Lasers and other technologies in urology*. Ed. R.S. Malek, abstract# 43, SPIE Vol. 5686, SPIE Bellingham, 2005, 199-206.
 9. «Fractionation of the *Hypericum perforatum* L. extract – PMF, and PDT effects of the fractions against HL-60 leukemic cells» M. Tsontou, H. Dimitriou, G. Filippidis, I. Tsimaris, M. Kalmanti, and **D. Skalkos**. In *Optical Methods for Tumor treatment and detection: Mechanisms and Techniques in Photodynamic Therapy XVI*. Ed. D. Kessel, Proceedings of SPIE, Vol. 6427, Bellingham WA, 2007.
 10. «White-light PDT induced apoptosis in normal rat urothelium and orthotopic transitional cell carcinoma bladder tumors after short intravesical instillation of the *Hypericum perforatum* L polar methanolic extracted fraction (PMF)» Tsimaris I, N.E. Stavropoulos, D. Stefanou, E. Arkoumani, and **D. Skalkos** In *Optical Methods for Tumor treatment and detection: Mechanisms and Techniques in Photodynamic Therapy XVI*. Ed. D. Kessel, Proceedings of SPIE, Vol. 6427, Bellingham WA, 2007.
-

C) *Food business management of innovation:*

11. «Innovation Management Techniques: A Review of Selected Methodologies» **D. Skalkos** In *Rethinking Business Education in the Age of Crisis*, Proceedings Chios island, Greece, 20-22 October, 2011
12. «Innovation Penetration into an Islanding Region: The Case of North Aegean, Greece» **D. Skalkos**, Y. Nikolaidis, Y. Bakouros In *Rethinking Business Education in the Age of Crisis*, Proceedings Chios island, Greece, 20-22 October, 2011

13. «Innovation and SMEs in the new entrepreneurial environment of crisis» E. Samara, P. Giourka, **D. Skalkos**, I. Bakouros In *5th International Conference for Entrepreneurship, Innovation and Regional Development*. Sofia, Bulgaria, 1-2 June, 2012
14. «Innovative Agrifood Supply Chain Network: Leading to traditional “back to the future: foods» C. Sakali, D. Skalkos, M. Bourlakis In *3rd Olympus International Conference on Supply Chains*, Athens, Greece, 7-8 November, 2015.
15. «Academic and industry collaboration leading to the pilot production of innovative, nutritional food products» **Dimitris Skalkos**, *10th International Conference for Entrepreneurship, Innovation and Regional Development, Thessaloniki, Greece, 31 Aug – 1 Sept, 2017*
16. «An overview to innovation capability of the Greek agri-food sector» D. Kafetzopoulos, P. Kafetzopoulos, **D. Skalkos** *10th International Conference for Entrepreneurship, Innovation and Regional Development, Thessaloniki, Greece, 31 Aug – 1 Sept, 2017*
17. «QM and innovation in the Greek agri-food sector”, 3rd International Conference on Quality Engineering and Management» D. Kafetzopoulos, Ch. Sakali, **D. Skalkos**, *3rd International Conference on Quality Engineering and Management,, Barcelona, Spain, 11-13 July 2018, proceedings, pg. 93-114.*
18. «Innovation in the agri-food sector the case of the North Aegean region» D. Kafetzopoulos, Ch. Sakali, D. Skalkos, *14th European Conference on Innovation and Entrepreneurship (ECIE19), Kalamata, Greece, 19-20 September, 2019, proceedings, pg.*
19. «Managing Traceability in the Meat Processing Industry: principles, guidelines and technologies» C. Stylios, D. Kafetzopoulos, D. Skalkos, *9th International Conference on Information and communication Technologies in Agriculture, Food and Environment (HAICTA 2020), Thessaloniki, Greece, 24-27 September 2020, proceedings, pg. 302-308*
20. «Design and develop cloud-based system for meat traceability» V. Charalambous, S.V. Margariti, D. Salmas, C. Stylios, D. Kafetzopoulos, D. Skalkos, *9th International Conference on Information and communication Technologies in Agriculture, Food and Environment (HAICTA 2020), Thessaloniki, Greece, 24-27 September 2020, proceedings, pg. 475-484.*
21. «Eukreas: An Integrated Framework for effective traceability of Greek Meat» S.V. Margariti, J.Besharat, D. Salmas, G. Pachoulas, G. Botilias, C. Stylios, D. Kafetzopoulos, D. Skalkos, *10th International Conference on Information and communication Technologies in Agriculture, Food and Environment (HAICTA 2022), Athens, Greece, 24-27 September 2022, proceedings, pg. XXX-XXX.*

LIST OF PRESENTATIONS IN INTERNATIONAL CONFERENCES

A) New drugs (photosensitizers) for photodynamic therapy of cancer:

1. «Facile Synthesis of Vinyl – and Divinyl – Substituted Porphyrins» S.D. Cain, A.R. Morgan, and **D. Skalkos**, *20th ACS central regional meeting*, west Virginia University, Morgantown, W. Virginia, June 1988.
2. «New Sensitizers for Photodynamic Therapy: Synthesis and In Vivo Activities of Bacteriochlorins» **D. Skalkos**, *9th Annual Sigma Xi research Symposium*, The University of Toledo, Toledo, Ohio, May, 1988.
3. «Synthetic Efforts Towards the Formation of a Unique Bacteriochlorin System» A.R. Morgan, and **D. Skalkos**, *21st ACS central Regional Meeting*, John Carroll University, Cleveland, Ohio, June 1989.
4. «Synthetic bacteriochlorins: Preparation and Biological Activity» **D. Skalkos**, A.R. Morgan, G. Garbo, R. Keck, and S.H. Selman, *17th Annual Meeting of the American Society for Photobiology*, Boston, Massachusetts, July, 1989.

5. «Di – and Tetrahydroporphyrins as Potential Sensitizers for Use in Photodynamic Therapy» A.R. Morgan, and **D. Skalkos**, *International Conference on Photodynamic Therapy*, Sofia, Bulgaria, October, 1989.
6. «Synthesis and Biological properties of Novel Bacteriochlorins» **D. Skalkos**, and A.R. Morgan, *3rd Biennial Meeting of International Photodynamic Association*, Buffalo, New York, July, 1990.
7. «Synthesis and Tumorcidal Activity of Benzochlorin Derivatives» **D. Skalkos**, and A.R. Morgan, *19th Annual Meeting of the American Society for Photobiology*, San Antonio, Texas, June, 1991.
8. «Second Generation Photosensitizers for Photodynamic Therapy» A.R. Morgan, G.M. Garbo, **D. Skalkos**, A. Rampersaud, R.W. Keck, and S.H. Selman, *19th Annual Meeting of the American Society for Photobiology*, San Antonio Texas, June 1991.
9. «Di – and Tetrahydroporphyrins as Potential Sensitizers for Use in Photodynamic Therapy» **D. Skalkos**. Colloquium series in *Illinois Institute of Technology*, March 1992
- 10.«Effects of a derivative of benzochlorin (PDT920201) and Light on the FANFT Induced (AY – 27) Tumor» J. A. Hampton, **D. Skalkos**, and S.H. Selman, *20th Annual Meeting of the American Society for Photobiology*, Marcos Island, Florida, June 1992.
- 11.«New Developments in Purpurin and Benzochlorin Chemistry» A.R. Morgan, S. Leather, S. Chen and **D. Skalkos**, *20th Annual Meeting of the American Society for Photobiology*, Marcos Island, Florida, June 1992.
- 12.«AM1 Studies of Bacteriochlorin Derivatives for Photodynamic Therapy» J. K. Green, **D. Skalkos** and D.A. Smith, *23th ACS regional Meeting*, Cincinnati, Ohio, June 1992.
- 13.«The effect of PDT920201 and Pulse Alexandrite Laser Light on the Transplantable FANFT Induced Urothelial Tumor» J. A. Hampton, **D. Skalkos**, A.R. Morgan and S.H. Selman, *International Conference on Photodynamic Therapy and Medical laser Applications*, Milan, Italy, June 1992.
- 14.«Synthesis and structural activity relationships of benzochlorins with long wavelength absorption bands» **D. Skalkos**, J.A. Hampton and S. H. Selman, *International Conference on Photodynamic Therapy and medical Laser Application*, Milan, Italy, June, 1992.

B) *Hypericum perforatum* as a herbal drug with multiple properties:

- 15.«Cytotoxic effects of tea on human bladder cancer cell line T24» R. Barnes, J.I. Martin, U. Nseyo, M. Sarkar, N. Stavropoulos, **D. Skalkos**, and E. Gywnn, *American Association for Cancer Research*, April, 2002.
- 16.«¹H NMR studies of the molecular structure of hypericin the main component of hypericum species» **Skalkos D.**, Tatsis E., Gerathanasis I.P., and Troganis, A. *2nd Conference on Medical and Aromatic plants of Southeast European Countries*, Chalkidiki, September, 2002.
- 17.«Ταυτοποίηση της υπερικίνης, ψευδοϋπερικίνης και παραγώγων τους σε φυσικά εκχυλίσματα με NMR-H¹» Τάτσης, Ε., **Σκάλκος Δ.**, Τρογκάνης Α., Τσιούτσιας Χ., και Γεροθανάσης, Ι. *5^ο Συνέδριο του Τμήματος Χημείας, Πανεπιστημίου Ιωαννίνων «Βασική και εφαρμοσμένη έρευνα»*, Ιωάννινα, Οκτώβριος, 2002.
- 18.«Antitumor activity of *Hypericum perforatum* L. extract against T24 urinary bladder tumor cell line» **Skalkos, D.**, Stavropoulos N.E., and Tsimaris I. *8th World Congress on Advances in Oncology*, Crete, October, 2003.
- 19.«Differential cytotoxic responses of human bladder cancer cells to photodynamic therapy (PDT) with *Hypericum perforatum* L. extract and photofrin» U. O. Nseyo, A. H. Kim, U. U. Nseyo, N. E. Stavropoulos, and **D. Skalkos**, *American Association for Cancer Research*, Orlando Florida, March, 2004.

20. "Photodynamic therapy (PDT) with *Hypericum perforatum* extract induced significant in vitro cytotoxicity of human bladder cancer cells" U. O. Nseyo, A. H. Kim, U. U. Nseyo, N. E. Stavropoulos, and **D. Skalkos** *American Association for Cancer Research*, Orlando Florida, March, 2004.
21. "Photodynamic therapy (PDT) with hypericum perfortum L. extract enhanced apoptosis in human bladder cancer cells" U. O. Nseyo, A. H. Kim, U. U. Nseyo, N. E. Stavropoulos, **D. Skalkos**, T. D. Chung, M. J. Redlak, and T. A. Miller *American Association for Cancer Research*, Orlando Florida, March, 2004.
22. "*Hypericum perforatum* L. extract as photosensitizer during photodynamic therapy of HL-60 leukemic cells" M. Kalmanti, D. Kapsokalyvas, **D. Skalkos**, G. Konstadoudakis, G. Filippidis, E. Stiakaki, and H. Dimitriou *ESMO Congress, Vienna, Austria October, 2004*.
23. "Production and laser induced fluorescence spectroscopy (L.I.F.S.) of different *Hypericum perforatum* L. extracts" **D. Skalkos**, G. Fiippidis, D. Kapsokalyvas, H. Meyer, E. Karentzou, H. Dimitriou, G. Konstadoudakis, E. Stiakaki, and M. Kalmanti, *Photonics West, 2005, California, January, 2005*.
24. "Localization of hypericum induced fluorescence after *Hypericum perforatum* extract (PMF) instillation in rat normal urinary bladder" N.E. Stavropoulos, **D. Skalkos**, I. Tsimaris, D. Kalogeras, U.O. Nseyo, A. Batistatou, and N.J. Agnantis *.Photonics West, 2005, California, January, 2005*.
25. "Differences in responses of human bladder cancer cells to photodynamic therapy (PDT) with *Hypericum perforatum* extract and photofrin". U. Nseyo, A. Kim, U.O. Nseyo, N. Stavropoulos, and **D. Skalkos**, T. Chung *Photonics West, 2005, California, January, 2005*.
26. «Hypericum Helonohorto in depression: a pilot study» Pappa S, Skalkos D, Apostolou G, and Mavreas V presented at the 6th International Review of Bipolar Disorders (IRBD), 5-7 April 2006, London
27. «Hypericum Helonohorto in the treatment of mild to moderate depression» Pappa S, Apostolou G, Skalkos D, and Mavreas V presented at ECNP (European Neuropsychopharmacology) Congress, September 2006, Paris

C) Food business management of innovation:

28. «The BIC model of innovation: A vehicle for local development» **D. Skalkos**, 7th *BIC Congress*, Joensuu, Finland, June 1998.
29. «Best practices in utilizing E.C. programs to fund various services to SMEs and organizations» **D. Skalkos**, 8th *BIC Congress*, San Sebastian, Spain,
30. «Innovation strategies & actions in a less favor region» **D. Skalkos**, 9th *BIC Congress*, Aosta Valley, Italy, June, 2000
31. «Innovative actions in less favored Regions» **D. Skalkos**, 1st *European Conference on "entrepreneurship and innovation policies in the European periphery"* university of Thessaly, Volos, May, 2000.
32. «The NAIAS (North Aegean Innovative Action and Support) program» **D. Skalkos**, *Searching The future of innovation, and regional competitiveness, the RIPE regional program of Peloponnese*, Tripoli, Greece, December, 2002
33. «The Greek innovative action programs» **D. Skalkos**, *II Spanish national meeting of innovative regions*, Spain, March, 2003.
34. «The BIOBUS innovative action program». **D. Skalkos**, *Innovating Regions in Europe*, Ireland, may, 2007

35. «Regional Innovation utilizing local natural resources: The case of pharmaceutical herbs» **D. Skalkos**, TII 2009 Annual conference on Regional Excellence in innovation, Thessaloniki, April, 2009.
36. Androulakis, P., Ouzounidou G., **Skalkos, D.**, Stamatakis G., Karantonis C. H. «Design, production and nutritional evaluation of popular bakery products, enriched in omega-3 acids using natural sources», 3rd International ISEKI Food Conference, Athens, Greece, 21-23 May 2014.
37. Appleby-Efthymiadou S.M., Sakali A., **Skalkos, D.**, Karantonis H.C. «The development of an innovative Lemnos' bread, exerting in vitro antioxidant and antiatherogenic activities», 3rd International ISEKI Food Conference, Athens, Greece, 21-23 May 2014.
38. «Managing operational changes for increased performance in agri-food» D. Kafetzopoulos, D. Skalkos, 14th European Conference on Innovation and Entrepreneurship (ECIE19), Kalamata, Greece, 19-20 September, 2019, poster presentation
39. «Texas variety almond oil extraction and in vitro evaluation of its bioactivities» K. Thanou, A. Kapsi, A. Petsas, C. Dimou, A. Koutelidakis, C. Nasopoulou, D. Skalkos, H. Karantonis, VII International congress "Engineering, environment and materials in process industry", Bosnia and Herzegovina, 17-19 March, 2021, poster presentation.

LIST OF RESEARCH PROGRAMS FUNDED by EU (through Greek government)

1. **"Production of an innovative chemoprophylactic formulation for use in superficial bladder cancers"**, contractor P. Ioannina, scientific manager D. Skalkos, PRAXSE PHASE A program, GHET, (100,000 €)
Duration: 2002 - 2004
2. **"Development of an innovative, anti-depressant drug from the Epirus hypericum perforatum herbal plant"**, contractor U. of Ioannina, scientific responsible D. Skalkos, PENED program, GGET, (132,000 euros €)
Duration: 2003 - 2005
3. **"Study of the cytotoxic effect of Chios mastic on bladder cancer (T24) and breast cancer (MCF7) cells"**, contractor U. of Ioannina, scientific responsible D. Skalkos, project financed by the Union of Mastic Producers of Chios itself, (10,000 €).
Duration: 2004
4. **"Development of a spin off company (PASKAL) for the production of extracts from medicinal plants of Epirus"**, contractor PASKAL S.A., scientific responsible of the project D. Skalkos, project financed by the PRAXSE PHASE B program, GET, (1,400,000 €)
Duration: 2005 - 2006
5. **"Quantitative characteristics of the olive oil of Lesvos and its promotion as a chemopreventive food product"**, contractor Simantiris Lesvos Endowment, partner U. of Ioannina, deputy scientific responsible of the project D. Skalkos, program JOINT PRACTICES OF THE AEGEAN, GGET, (380,000 €)
Duration: 2006 – 2008
6. **"Enrichment of bread products and traditional pastries with omega-3 fatty acids"**, contractor CHRYSAFIS SA, subcontractor U. of the Aegean deputy scientific responsible officer D. Skalkos, STRENGTHENING YOUTH AND SMEs program, GGET, NSRF (162,500 €)
Duration: 2007-2013

The last years (2018 – 2023) on “FOOD BUSINESS MANAGEMENT OF INNOVATION”:

7. ***"AGRO-IDENTITY: Identification and strengthening of the competitiveness of local traditional products of the agri-food sector"*** Interreg Greece - Cyprus 2018-2019, Contractor: North Aegean Region, partner U. of the Aegean, scientific responsible **D. Skalkos** (University budget: 180,000 €)
Duration: 2018 - 2020
8. ***"EPIMILK: Creation of an integrated management and certification system for the production chain of dairy products from improved breeds of goats adapted to the semi-mountainous region of the Epirus Region"***, ESPA Epirus region 2014-2020, PROJECT CODE: HIIIAB-00149 Contractor: Developing agent of the Holy Metropolis of Ioannina, Sole Proprietorship S.A., partner U. of the Aegean, scientific responsible for the university **D. Skalkos**, (university budget: 26,000 €),
Duration: 2018-2021.
9. ***"TYRELAIA: Creation of functional spreadable cheeses enriched with extracts and essential oils of aromatic and medicinal plants from Western Greece"*** ESPA Western Greece region 2014-2020, PROJECT CODE: ΔEP6-0022638, Contractor: AMFIGAL Cheese Factory S.A., U. of the Aegean as a subcontractor, deputy scientific responsible **D. Skalkos** (university budget of 100,000 €),
Duration: 2019 - 2020
10. ***"ELIAXIA : Production of innovative olive paste products with added value"***, ESPA Western Greece region 2014 - 2020, PROJECT CODE: ΔEP6-002676 Contractor: Olive processing company AMALTHEIA S.A., University of the Aegean as a subcontractor, deputy scientific responsible **D. Skalkos** (university budget of 100,000 €),
Duration: 2019-2020
11. ***"ACRYLESS: Support and transfer of know-how for the production of wheat flour with reduced asparagine and bakery products with a reduced percentage of acrylamide"***, ESPA Western Macedonia region 2014 - 2020, PROJECT CODE: ΔMPI-0016993 Contractor: CHRISTIDIS SA Company, University of the Aegean as a subcontractor scientific responsible **D. Skalkos** (university budget of 140,800 €),
Duration: 2020 – 2022.
12. ***"FUNDISH: Creation of an Innovative functional salad food"***, ESPA of Western Macedonia region 2014-2020, PROJECT CODE: ΔMPI-0014380 Contractor: BIOFLO S.A., University of the Aegean project partner, scientific responsible **D. Skalkos**, (university budget of 112,638.85 €),
Duration: 2020 – 2022.
13. ***"INNOCHEESE: production of innovative cheese - oil cheese of high nutritional value stored at ambient temperature"***, ESPA North Aegean region 2014 – 2020, PROJECT CODE: BAP2 -0060569 Contractor: cheese company THIMELIS SA., partner University of Ioannina as subcontractor, scientific responsible **D. Skalkos** (university budget of 80,000 €),
Duration: 2021 - 2023
14. ***"BIOOLIVEPLUS : production of innovative functional olive oils enhanced with bioactive ingredients"*** ESPA North Aegean region 2014 – 2020, PROJECT CODE: BAP2 -0062094, Contractor: Stypsis Agricultural Olive Association, partner University of the Aegean as subcontractor, deputy scientific responsible **D. Skalkos** (university budget of 80,000 €),
Duration: 2021 – 2023
15. ***"NUTRIWINE : production of innovative wine with sulfate substitution from extracts of by-products of winemaking with strong antioxidant activity"*** ESPA North Aegean region 2014 – 2020, PROJECT CODE: BAP2 -0060608, Contractor: Agricultural Union of Samos,

partner University of the Aegean as a subcontractor, deputy scientific responsible **D. Skalkos** (university budget of 80,000 €),
Duration: 2021 – 2023

16. **"Development of a modified wheat flour for the production of safer bakery products"**
ESPA Central Macedonia region 2014-2020, PROJECT CODE: KMR6 -0223302,
Contractor: Chalkidiki Mills S.A., partner University of Ioannina as a subcontractor, deputy scientific responsible **D. Skalkos** (university budget of 70,000 €),
Duration: 2021 - 2023.

LIST OF EU FUNDED PROGRAMS ON INNOVATION & ENTREPRENEURSHIP

1. **"Business and Innovation Center of Epirus (BIC of Epirus)"**, contractor Chamber of Ioannina, project manager **D. Skalkos**, Creation and operation of the Center for the first two years, project financed by the G.D. of Regional Policy of the EU (500,000 euros €).
Duration: 1996-1998
2. **"Regional Innovation Strategy of Epirus (RIS of Epirus)"** , contractor BIC Epirus, project manager **D. Skalkos** , project financed by G.D. of Regional Policy of the EU (500,000 €).
Duration: 1998 – 2000
3. **"Training of trainers in the field of confectionery"**, contractor BIC Epirus, **D. Skalkos** , project manager), project financed by the Leonardo program DaVinci of G.D. entrepreneurship of the EU program (150,000 €).
Duration: 1997 - 1998
4. **"Cooperation between companies of Epirus and Cyprus"**, contractor BIC of Epirus (**D. Skalkos** , project manager), project financed by G.D. Entrepreneurship of the E.U. (150,000 €).
Duration 1998 - 1999
5. **"Innovative initiatives for the development of modern financial schemes in Greece, Italy, France"**, contractor Epirus Region, participating institution BIC Epirus (**D. Skalkos**, responsible partner), project financed by G.D. Entrepreneurship of the E.U. (2,500,000 €).
Duration: 1999 - 2001
6. **"Innovative Actions North Aegean I: NAIAS program: North Aegean Innovative Actions & Support »** , contractor Lesvos Chamber, with partners, The University of the Aegean, the Region of North Aegean, the Cooperative Bank of Lesvos-Lemnos, and SYNTHESIS Consulting (**D. Skalkos** CEO of the company), a project financed by the .D. of Regional Policy of the EU 2002 – 2004 (3,225,000 €).
Duration: 2002 - 2005
7. **"Innovative Actions North Aegean II: BIOBUS program : Biodiversity Resources for Innovative Business Development»** , contractor Lesvos Chamber, with partners, The University of the Aegean, the Region of North Aegean, the Cooperative Bank of Lesvos-Lemnos, and SYNTHESIS Consulting (**D. Skalkos** CEO of the company), a project financed by the G.D. of Regional Policy of the EU (3,225,000 €).
Duration: 2006 – 2007

ΒΙΟΓΡΑΦΙΚΟ ΣΗΜΕΙΩΜΑ

Δρ. Δημητρίου Σκάλκου

ΙΩΑΝΝΙΝΑ
ΙΑΝΟΥΑΡΙΟΣ 2025

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ:

ΒΙΟΓΡΑΦΙΚΟ ΣΗΜΕΙΩΜΑ:

1. Γενικές Πληροφορίες	17
2. Σπουδές	17
3. Επαγγελματική Δραστηριότητα	17
4. Αρμοδιότητες στο Τμήμα & στο Πανεπιστήμιο Αιγαίου	18
5. Διδακτική Εμπειρία	18
6. Διπλώματα ευρεσιτεχνίας	20
7. Δημοσιεύσεις (με κριτές)	20
8. Βιβλία	25
9. Πρακτικά Συνεδρίων (με κριτές)	25
10. Παρουσιάσεις σε συνέδρια - ημερίδες	27
11. Δημοσιεύσεις σε εφημερίδες – περιοδικά	31
12. Οργάνωση ημερίδων	32
13. Συμμετοχή σε χρηματοδοτούμενα προγράμματα	33
14. Συνεργασία με επιχειρήσεις τροφίμων Λήμνου	37
15. Παραγωγή προϊόντων «από το χωράφι στο ράφι»	37
16. Παραγωγή καινοτόμων προϊόντων διατροφής	38
17. Έρευνες αγοράς προτίμησης καταναλωτών για τρόφιμα	39

ΒΙΟΓΡΑΦΙΚΟ ΣΗΜΕΙΩΜΑ

Δρ. ΔΗΜΗΤΡΙΟΥ ΣΚΑΛΚΟΥ, Ph.D.

1. ΓΕΝΙΚΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ:

Όνομα : ΔΗΜΗΤΡΙΟΣ ΣΚΑΛΚΟΣ
Ημερομηνία Γέννησης : 26 Νοεμβρίου 1962
Τόπος Γέννησης : ΣΑΜΟΣ - ΣΑΜΟΥ
Υπηκοότητα : Ελληνική
Οικογενειακή κατάσταση : Παντρεμένος με δύο παιδιά
Διεύθυνση κατοικίας : Πουτέτση 21 / ΙΩΑΝΝΙΝΑ / Τ.Κ. 45332
Τηλέφωνο : 2651008345
E-mail: : dkalkos@uoi.gr
Web-site : <https://chem.uoi.gr/meli-dep/skalkos-dimitris>
Lab's web site : <https://foods.chem.uoi.gr>

2. ΣΠΟΥΔΕΣ:

1980 - 1985 : ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΙΩΑΝΝΙΝΩΝ
Βασικό Πτυχίο: ΧΗΜΕΙΑΣ
1986 - 1989 : ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ TOLEDO / Η.Π.Α.
Διδακτορικό Δίπλωμα: “*Di- and Tetrahydroporphyrins: Syntheses and Antitumor Activities*”

3. ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΑ:

ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΙΩΑΝΝΙΝΩΝ
ΤΜ. ΧΗΜΕΙΑΣ

Δεκέμβριος 2024 –
ΚΑΘΗΓΗΤΗΣ
Διοίκησης Καινοτομίας στις Επιχειρήσεις
Τροφίμων

ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΙΩΑΝΝΙΝΩΝ
ΤΜ. ΧΗΜΕΙΑΣ

Φεβρουάριος 2020 – Δεκέμβριος 2024
ΑΝΑΠΛΗΡΩΤΗΣ ΚΑΘΗΓΗΤΗΣ

ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΑΙΓΑΙΟΥ
ΤΜ. ΕΠΙΣΤΗΜΗΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ & ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ

Απρίλιος 2015 – Ιανουάριος 2020
ΑΝΑΠΛΗΡΩΤΗΣ ΚΑΘΗΓΗΤΗΣ

ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΑΙΓΑΙΟΥ
ΤΜ. ΕΠΙΣΤΗΜΗΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ & ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ

Ιούνιο 2010 – Απρίλιος 2015
ΕΠΙΚΟΥΡΟΣ ΚΑΘΗΓΗΤΗΣ

ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΑΙΓΑΙΟΥ
ΤΜ. ΕΠΙΣΤΗΜΗΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ & ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ

Σεπτέμβριος 2009 – Ιούνιο 2010
ΕΠΙΚΟΥΡΟΣ ΚΑΘΗΓΗΤΗΣ (Ν.407/80)

<u>ΣΥΝΘΕΣΗ Συμβουλευτική</u> ΙΩΑΝΝΙΝΑ	Μάρτιος 2001 – Μάρτιος 2010 ΙΔΙΟΚΤΗΤΗΣ
<u>ΠΑΣΚΑΛ Φυτικά εκγυλίσματα Α.Ε.</u> ΙΩΑΝΝΙΝΑ	2005 – 2010 Μέτοχος & Διευθύνων Σύμβουλος
<u>KENTPO EΠIXEIPHΣHΣ & KAINOTOMIAΣ</u>	Οκτώβριος 1996 – Ιανουάριος 2001
<u>ΗΠΕΙΡΟΥ-Business and Innovation Center:</u> (BIC Ηπείρου) ΙΩΑΝΝΙΝΑ	ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ
<u>CARLISLE PLASTICS EUROPE S.A.:</u> : ΦΟΙΝΙΞ Η.Π.Α., ΑΘΗΝΑ	Οκτώβριος 1994 - Μάιος 1996 ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΕΥΡΩΠΗΣ
<u>ΣΤΡΑΤΙΩΤΙΚΗ ΘΗΤΕΙΑ</u> : ΑΡΤΑ - ΙΩΑΝΝΙΝΑ	Ιούλιος 1993 - Μάιος 1994
<u>THE UNIVERSITY OF TOLEDO</u> : Toledo, Ohio, U.S.A. 43606	Σεπτέμβριος 1990 - Ιούνιος 1993 VISITING ASSISTANT PROFESSOR
<u>THE UNIVERSITY OF TOLEDO</u> : Toledo, Ohio, U.S.A. 43606	Σεπτέμβριος 1989 - Σεπτέμβριος 1990 ΕΡΕΥΝΗΤΗΣ (POSTGRD. RESEARCH ASSOCIATE)
<u>THE UNIVERSITY OF TOLEDO</u> : Toledo, Ohio, U.S.A. 43606	Ιανουάριος 1986 - Σεπτέμβριος 1989 ΜΕΤΑΠΤΥΧΙΑΚΟΣ ΥΠΟΤΡΟΦΟΣ

4. ΑΡΜΟΔΙΟΗΤΕΣ ΣΤΟ ΤΜΗΜΑ ΚΑΙ ΤΟ ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΑΙΓΑΙΟΥ:

1. Πρόεδρος Επιτροπής Οικονομικών του Τ.Ε.Τ.Δ. (2010 – 2015)
2. Υπεύθυνος προγραμμάτων ΠΡΑΚΤΙΚΗΣ ΑΣΚΗΣΗΣ, και ERASMUS PLACEMENT
3. Μέλος της Ολομέλειας της Επιτροπής Ερευνών του Πανεπιστημίου (2010 – 2015)
4. Υπεύθυνος ΔΑΣΤΑ – Γραφείο Διασύνδεσης Λήμνου
5. Αναπληρωτής επιστ. υπεύθυνος Γραφείου Διασύνδεσης Πανεπιστημίου (2012 – 2015)
6. Εκπρόσωπος του Τμήματος Επιστήμης Τροφίμων & Διατροφής (Τ.Ε.Τ.Δ.) στην Ελληνική τεχνολογική πλατφόρμα «Food for Life», και συντονιστής της Ομάδας Εργασίας «Διαχείριση Τροφικής Αλυσίδας» της πλατφόρμας.
7. Μέλος της ομάδας έργου του Πανεπιστημίου υποστήριξης του περιφερειακού σχεδιασμού ΠΕΠ 2014-2020

5. ΔΙΔΑΚΤΙΚΗ ΕΜΠΕΙΡΙΑ:

- 1986 (4 quarters*): Εργαστήρια οργανικής χημείας I, II, III
(ως teaching assistant), Πανεπιστήμιο Toledo, Η.Π.Α.
- 1987 (4 quarters*): Εργαστήρια οργανικής χημείας I, II, III
(ως teaching assistant), Πανεπιστήμιο Toledo, Η.Π.Α.
- 1988 (3 quarters*): Εργαστήρια βασικής χημείας I, II, III
(ως teaching assistant), Πανεπιστήμιο Toledo, Η.Π.Α.
- 1989 (3 quarters*): Φροντιστήρια οργανικής χημείας I, II, III

- (ως teaching assistant), Πανεπιστήμιο Toledo, Η.Π.Α.
- 1990 (1 quarter*): Χημεία επιστημών ζωής I (Life science)
(ως visiting assistant professor), Πανεπιστήμιο Toledo, Η.Π.Α.
- 1991 (4 quarters*): Χημεία επιστημών ζωής I, III (Life science), οργανική χημεία I
(ως visiting assistant professor), Πανεπιστήμιο Toledo, Η.Π.Α.
- 1992 (4 quarters*): Χημεία επιστημών ζωής II, III, (Life science), βασική χημεία
(ως visiting assistant professor), Πανεπιστήμιο Toledo, Η.Π.Α.
- 1993 (1 quarter*): Οργανική χημεία II
(ως visiting assistant professor), Πανεπιστήμιο Toledo, Η.Π.Α.
- * Σύστημα διδασκαλίας τριμήνων: Φθινόπωρο – Χειμώνας – Άνοιξη και Καλοκαίρι
- 2000 - 2003 : Εργαστήρια ανόργανης & οργανικής χημείας
(ως λέκτορας N 407/80), Τμήμα Βιολογικών Εφαρμογών & Τεχνολογιών,
Πανεπιστήμιο Ιωαννίνων
- 2003 – 2004: Εργαστήριο ανόργανης χημείας & μάθημα οργανικής χημείας
(ως επίκουρος καθηγητής N 407/80), Τμήμα Επιστήμης & Τεχνολογίας
Υλικών, Πανεπιστήμιο Ιωαννίνων

Ως επίκουρος / αναπληρωτής καθηγητής του Τ.Ε.Τ.Δ., Πανεπιστημίου Αιγαίου:

Α) Διδασκαλία στα πλαίσια του προπτυχιακού προγράμματος του Τ.Ε.Τ.Δ.

3-εξάμ ('09,'10,'11): Διαλέξεις Επιστήμης Τροφίμων I*¹

3-εξάμ ('10,'11,'12): Διαλέξεις Επιστήμης Τροφίμων II*¹

3-εξάμ ('09,'10,'11): Εισαγωγή στην Βιομηχανία Τροφίμων I (επισκέψεις σε επιχειρήσεις)

3-εξάμ ('10,'11,'12): Εισαγωγή στην Βιομηχανία Τροφίμων II (επισκέψεις σε επιχειρήσεις)

2-εξάμ ('12,-'17): Εισαγωγή στην Βιομηχανία Τροφίμων I (διαλέξεις – επισκέψεις σε επιχειρήσεις)

2-εξάμ ('13,'18): Εισαγωγή στην Βιομηχανία Τροφίμων II (διαλέξεις – επισκέψεις σε επιχειρήσεις)

(Τα μαθήματα των διαλέξεων Επιστήμης Τροφίμων ενσωματώθηκαν το ακ. έτος 2012 – 2013 στα αντίστοιχα μαθήματα Εισαγωγής στην Βιομηχανία Τροφίμων)

4-εξάμ ('10 – '18): Οργάνωση και διοίκηση επιχειρήσεων τροφίμων

3-εξάμ ('11 – '17): Στρατηγικό μάρκετινγκ

2-εξάμ ('12 – '16): Διαχείριση καινοτομίας και ανάπτυξη νέων προϊόντων

4-εξάμ ('11 - '18): Πρακτική άσκηση*²

*¹ Το μάθημα των διαλέξεων, μία καινοτόμος πρωτοβουλία για τα ελληνικά δεδομένα, αναλύεται στο υπόμνημα του παρόντος, και τα αναλυτικά εξαμηνιαία προγράμματα αυτών επισυνάπτονται σε ξεχωριστό αρχείο

*² Ο τρόπος σχεδιασμού και υλοποίησης του μαθήματος της πρακτικής (ενταγμένο μάθημα επιλογής στο πρόγραμμα σπουδών του τμήματος), και των projects παραγωγής καινοτόμων διατροφικών από τους φοιτητές, μέσω της πρακτικής άσκησης, που συμμετέχουν και βραβεύονται στον διαγωνισμό ecotrophelia αναλύονται στο υπόμνημα του παρόντος

Ως αναπληρωτής καθηγητής & καθηγητής του Τμήματος Χημείας, Πανεπιστήμιο Ιωαννίνων

- A) Διδασκαλία στα πλαίσια του προπτυχιακού προγράμματος (2020 – σήμερα):
Αρχές οικονομίας
Βιομηχανίες και ανάπτυξη νέων προϊόντων τροφίμων
Εργαστήριο χημείας τροφίμων (συνδιδασκαλία)
- B) Διδασκαλία στα πλαίσια του μεταπτυχιακού προγράμματος (2020 – σήμερα)
Ειδικά θέματα ασφάλειας και ποιότητας τροφίμων

6. ΔΙΠΛΩΜΑΤΑ ΕΥΡΕΣΙΤΕΧΝΙΑΣ (Φάκελοι υποβολής):

- U.S. Patent No 5,424,305 (date of approval: June 13, 1995):
D. Skalkos, S. Selman, J. Hampton «*Production and use of imines of porphyrins, of porphyrin derivatives and of related compounds, and of compositions containing such imines*».
- U.S. Patent No 5,512,559 (date of approval: April 30, 1996):
D. Skalkos, S. Selmann, J. Hampton «*Method of treating cancer tumors with imine porphyrin compounds*».
- U.S. Patent serial No 5,744,598 (date of approval: April 28, 1998):
D. Skalkos, S. Selman, J. Hampton, A. Morgan «*Imines of porphyrins, of porphyrin derivatives, and of related compounds, and pharmaceutical compositions containing such imines*».
- European patent Office (#03386018.0, 9/7/2003):
D. Skalkos, N. E. Stavropoulos «*Prevention and Therapy of cancer from the plant *Hypericum perforatum**».
- OBI - Ελληνικό Δίπλωμα Ευρεσιτεχνίας Αρ. 1005924 (ημ. έκδοσης: 27-5-2008):
D. Skalkos, N. Papandreou «*Μέθοδος παραγωγής φυτικών εκχυλισμάτων σε ελαιόλαδο*»

7. ΔΗΜΟΣΙΕΥΣΕΙΣ ΣΕ ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΑ ΠΕΡΙΟΔΙΚΑ ΜΕ ΚΡΙΤΕΣ:

- A) Νέες συνθέσεις φωτοευαίσθητων ενώσεων ως φάρμακα για την φωτοδυναμική θεραπεία του καρκίνου
- «Diels - Alder Adducts of Vinyl Porphyrins: Synthesis and In Vivo Photodynamic Effect Against a rat Bladder Tumor» A.R. Morgan, G.M. Garbo, R.W. Keck, R.A. Miller, S.H. Selman and **D. Skalkos**. *J. Med. Chem.*, 33, 1258, 1990.
 - «Synthesis and In vivo Activity of Some Porphyrindione Derivatives with Potential in Photodynamic Therapy» **D. Skalkos**, A.R. Morgan, G.M. Garbo, R.W. Keck, and S.H. Selman, *J. Photochem. Photobiol., B-Biol.*, 6, 133, 1990.
 - «Tin - Etiopurpurin Dichloride - Sensitized lipid Photooxidation of Erythrocyte Membranes» A.R. Morgan, L.S. Cheng, and **D. Skalkos**, G.M. Garbo, *Photochem. Photobiol.*, 52, 987, 1990.
 - «Φωτοδυναμική θεραπεία: Μέθοδος και Αποτελέσματα» **Δ. Σκάλκος**. *Ιατρική* 58, (4), 349, 1990.
 - «Synthesis and In Vivo Photodynamic Activity of Some Bacteriochlorin derivatives Against Bladder Tumors in Rodents» A.R. Morgan, **D. Skalkos**, G.M. Garbo, R.W. Keck and S.H. Selman. *J. Med. Chem.*, 34, 2127, 1991.
 - «Observations on the Synthesis and In Vivo Photodynamic Activity of Some Benzochlorins» A.R. Morgan, **D. Skalkos**, G.M. Maguire, A. Rampersaud, G.M. Garbo, R.W. Keck and S.H. Selman. *Photochem. Photobiol.*, 55, 133, 1992.
 - «Iminium salt Benzochlorins as Potential Photosensitizers in Photodynamic Therapy» **D. Skalkos**, and J.A. Hampton, *Med. Chem. Res.*, 2, 276, 1992.
 - «Copper Benzochlorin, a Novel Photosensitizer for Photodynamic Therapy: Effects on a Transplantable Urothelial Tumor» S.H. Selman, J.A. Hampton, A.R. Morgan, R.W. Keck, A.D. Balkany, and **D. Skalkos**. *Photochem. Photobiol.*, 57, 681, 1993.

9. «Iminium Salt of Copper Benzochlorin (CDS1), a Novel Photosensitizer for Photodynamic Therapy: Mechanism of cell Killing» J.A. Hampton, **D. Skalkos**, P.M. Taylor and S.H. Selman. *Photochem. Photobiol.*, 58, 100, 1993.
- 10.«Iminium Salt benzochlorins: Structure - Activity relationship Studies» **D. Skalkos**, J.A. Hampton, R.W. Keck and S.H. Selman, in *Photochem. Photobiol.*, 59, 175, 1994.
- 11.«Impaired Accumulation of a cationic Photosensitizing Agent by a cell Exhibiting Multidrug Resistance» D. Kessel, K. Woodburn , and **D. Skalkos**. *Photochem. Photobiol.*, 60, 61, 1994.

B) Το φαρμακευτικό φυτό Υπέρικο – «βάλσαμο» (*Hypericum Perforatum*) και οι πολλαπλές του χρήσεις

12. «Towards a consensus Structure of Hypericin in Solution: Direct evidence for a single tautomer and different ionization states in protic and nonprotic solvents by the use of variable temperature gradient ¹H-NMR» **D. Skalkos**, E. Tatsis, I. P. Gerothanasis, and A. Troganis, *Tetrahedron*, 58, 4925, 2002.
13. «Does *Hypericum perforatum* L. extract show any specificity as photosensitizer for HL-60 leukemic cells and cord blood hemopoietic progenitors during photodynamic therapy?» D. Kapsokalyvas, H. Dimitriou, D. Skalkos, G. Konstadoudakis, G. Fillipides, E. Stiakaki, Th. Papazoglou, and M. Kalmanti, *J. Photochemistry Photobiology B*, 80, 208, 2005.
14. «The lipophilic extract of *Hypericum Perforatum* L. exerts significant cytotoxic activity against T24 and NBT-II Urinary Bladder Tumor Cells» **D. Skalkos**, N.E. Stavropoulos, I. Tsimaris, E. Gioti, C. Stalikas, U.O. Nseyo, E. Ioachim, and N.J. Agnantis, *Planta Medica*, 71, 1030, 2005.
15. «Single-drop liquid-phase microextraction for the determination of hypericin, pseudohypericin and hyperforin in biological fluids by high performance liquid chromatography» E.M. Gioti, **D.C. Skalkos**, and Y.C. Fiamegos, C.D. Stalikas *J. Chromatogr. A*, 1093, 1, 2005.
16. «Photophysical properties of *Hypericum Perforatum* L. extracts – novel photosensitizers for PDT» **D. Skalkos**, E. Gioti, C.G. Stalikas, H. Meyer, Th. G. Papazoglou, and G. Filippidis, *J. Photochem. Photobiol. B*, 82, 146, 2006.
17. «*Hypericum perforatum* L. extract – novel photosensitizer against human bladder cancer cells» N.E. Stavropoulos, A. Kim, U.U. Nseyo, I. Tsimaris, T.D. Chung, T.A. Miller, M. Redlak, U.O. Nseyo, and **D. Skalkos**, *J. Photochem. Photobiol. B*, 84, 64, 2006.
18. « Improved method for the *in-vitro* assessment of antioxidant activity of plant extracts by headspace solid-phase microextraction and gas chromatography–electron capture detection». E. M. Gioti, Y.C. Fiamegos, **D.C. Skalkos**, and C.D. Stalikas *J. Chromatogr. A*, 1152, 150, 2007.
19. «Antioxidant activity and bioactive components of the aerial parts of *Hypericum perforatum* L. from Epirus Greece» E. Gioti, Y. Fiamegos, **D. Skalkos**, and C. Stalikas, *Food Chem.*, 117(3) 398 – 404, 2009.

C) Διαχείριση Καινοτομίας στα Τρόφιμα & τις επιχειρήσεις τροφίμων

20. «Innovation management technique (IMT) for very small-enterprises: concept, development, and application» **D. Skalkos**, I. Bakouros, International Journal of Innovation and Regional Development, 3(6), 573 – 603, <http://dx.doi.org/10.1504/IJIRD.2011.043462> **2011**
21. «Innovative efforts of SMEs: exploring the barriers to successful implementation» **D. Skalkos**, I. Nikolaidis, I. Bakouros, International Journal of Innovation and Regional Development, 4(6), 509-535, DOI:10.1504/IJIRD.2012.052143 **2012**.

22. «A Novel Innovation Management Process: For applications in fields such as Food Innovation» **D. Skalkos**, International Journal of Innovation Science, 4(4), 245-258, doi:10.1260/1757-2223.4.4.245 **2012**.
23. «Smart specialization for regional development: The innovation strategy of the future for the Region of West Macedonia» E. Samara, P. Giourka, I. Bakouros, **D. Skalkos**, S. Makridis, Int. J of Technology Innovations & Research. 6, 1-20, [\[PDF\] Smart Specialisation for Regional Development : The Innovation Strategy of the Future for the Region of Western Macedonia | Semantic Scholar](#) **2013**.
24. «Innovative agrifood supply chain network: Leading to traditional, “back to the future” foods» P.C. Sakali, **D. Skalkos**, Int. Journal of Business Science and Applied Management, 11(2), 24-33, <https://www.researchgate.net/publication/317753459> **2016**
25. «Effectiveness of Regional Innovation Actions: Cases from Small, Low-Innovative Regions» E. Samara, K. Galanakis, I. Bakouros, **D. Skalkos**, J. Knowledge Economy, 1-34, DOI: [10.1007/s13132-018-0518-0](https://doi.org/10.1007/s13132-018-0518-0), **2018**.
26. «An audit of innovation drivers: some empirical findings in Greek agri-food firms» D. Kafetzopoulos, **D. Skalkos**, European Journal of Innovation Management, 22(2), 361-382, DOI: [10.1108/ejim-07-2018-0155](https://doi.org/10.1108/ejim-07-2018-0155) **2019** (I.F. 6,1).
27. «The relationship between EFQM enablers and business performance: The mediating role of innovation» D. Kafetzopoulos, K. Gotzamani, **D. Skalkos**, Journal of Manufacturing Technology Management, 30(4), 684-706, DOI:10.1108/JMTM-06-2018-0166, **2019** (I.F. 3,4).
28. «Valorization of fruits by-products to unconventional sources of additives, oil, biomolecules and innovative functional foods» Dimou C, Karantonis HC, **Skalkos D**, Koutelidakis AE. Curr Pharm Biotechnol. 20 (10), 776-786, DOI: [10.2174/1389201020666190405181537](https://doi.org/10.2174/1389201020666190405181537) **2019** (I.F. 2,8).
29. «Innovation dimensions and business performance under environmental uncertainty», Kafetzopoulos D., Psomas E., **Skalkos, D.**, European Journal of Innovation management, 23(5), 1-21 DOI: [10.1108/ejim-07-2019-0197](https://doi.org/10.1108/ejim-07-2019-0197) **2019** (I.F. 6,1).
30. «Developing and validating an innovation driver’s measurement instrument in the food sector» Kafetzopoulos, F. Vouzas, and **Skalkos, D.**, British Food Journal, 122(4), 1199-1214, DOI [10.1108/BFJ-09-2019-0721](https://doi.org/10.1108/BFJ-09-2019-0721), **2020** (I.F. 2,4).
31. «Advanced food products prepared through academic and industry collaboration» **D. Skalkos**, International Journal of Innovation and Economic Development, 6(5), 7-14, <http://dx.doi.org/10.18775/ijied.1849-7551-7020.2015.65.2001> , **2020**
32. «Traditional foods in Europe: perceptions & prospects in the new business era» **D.Skalkos**, Modern Concepts & Developments in Agronomy, 8(2), 787 – 789, DOI: [10.31031/MCDA.2021.08.000681](https://doi.org/10.31031/MCDA.2021.08.000681) ,**2021**, (I.F. 0,83).

33. «Marketing and brand authenticity in post COVID-19 era» P. Gkogkos, **D.Skalkos**, *Modern Concepts & Developments in Agronomy*, 8(2), 800 – 8002, <http://dx.doi.org/10.31031/MCDA.2021.08.000683> , **2021**, (I.F. 0,83).
34. «Consumers’ attitude and perception toward traditional foods of northwest Greece during the COVID-19 Pandemic” **D.Skalkos**, I.S. Kosma, E. Chasioti, A. Skendi, M. Papageorgiou, R.Guine, *Applied Sciences*, 11, 4080, 1-20, <https://doi.org/10.3390/app11094080>, **2021** (I.F. 2,7).
35. «Ultrasound-assisted extraction of Texas variety almond oil and in vitro evaluation of its health preventive bioactivities» K. Thanou, A. Kapsi, A. Petsas, C. Dimou, A. Koutelidakis, C. Nasopoulou, **D. Skalkos**, H. Karantonis, *Journal of Food Processing and Preservation*, 10, e16144, 1-9, <https://ifst.onlinelibrary.wiley.com/doi/abs/10.1111/jfpp.16144> **2021** (I.F. 2,19).
36. «Olive paste enriched cookies exert increased antioxidant activities» E. Argyri, S. Piromalis, A. Koutelidakis, D. Kafetzopoulos, A. Petsas, **D. Skalkos**, C. Nasopoulou, C. Dimou, H. Karantonis, *Applied Sciences*, 11, 5515, 1-10, <https://doi.org/10.3390/app11125515>, **2021**, (I.F. 2,7).
37. “Postprandial bioactivity of a Spread Cheese enriched with Mountain Tea and Orange Peel extract in plasma oxidative stress status, serum lipids and glucose levels: An interventional study in healthy adults” O. Papagianni, K. Argyri, T. Loukas, A. Magkoutis, T. Biagki, **D. Skalkos**, D. Kafetzopoulos, C. Dimou, H. C. Karantonis, A. E. Koutelidakis, *Biomolecules*, 11, 1241, <https://doi.org/10.3390/biom11081241> **2021** (I.F. 3,9).
38. “Trends in food innovation: An interventional study of benefits consuming novel functional cookies enriched with olive paste” O. Papagianni, I. Moulas, T. Loukas, A. Magkoutis, **D. Skalkos**, D. Kafetzopoulos, C. Dimou, H. C. Karantonis, A. Koutelidakis, *Sustainability*, 13(20), 11472, 1-14, <https://doi.org/10.3390/su132011472> , **2021**, (I.F. 3,9).
39. “Consumers’ trust in Greek traditional foods in the post COVID-19 era” **D. Skalkos**, I.S. Kosma, A. Vasiliou, R.P.F. Guine, *Sustainability*, 13, 9975, 1-19, <https://doi.org/10.3390/su13179975> **2021**, (I.F. 3,9)
40. “Consumers’ perception on traceability of the Greek traditional foods in the post COVID-19 era” **D. Skalkos**, I.S. Kosma, E. Chasioti, T. Bintsis, C. Karantonis, *Sustainability*,13, 12687, 1-18, <https://doi.org/10.3390/su132212687> , **2021**, (I.F. 3,9)
41. “Constructed wetlands as nature-based solutions in the post – COVID agri-food supply chain: challenges and opportunities” V. Takavakoglou, E. Pana, **D. Skalkos**, *Sustainability*, 14, 3145, 1-14, <https://doi.org/10.3390/su14063145> **2022** (I.F. 3,9)
42. “Functional bakery snacks for the post-COVID-19 market fortified with Omega-3 fatty acids” H.C. Karantonis, C. Nasopoulou, **D.Skalkos**, *Sustainability*, 14, 4816, 1-12, <https://doi.org/10.3390/su14084816> , **2022** (I.F. 3,9)
43. “Adapting Open Innovation Practices for the Creation of a Traceability System in a Meat-Producing Industry in Northwest Greece” A. Dima, E. Arvaniti, C. Stylios, D. Kafetzopoulos, **D. Skalkos**, *Sustainability* , 14(9), 5111, 1-13 <https://doi.org/10.3390/su14095111>, **2022** (I.F. 3,9)

44. “Innovative Agrifood Supply chain in the post COVID-19 Era” D. Skalkos, *Sustainability*, 14, 5359, 1-5, <https://doi.org/10.3390/su14095359>, 2022, (I.F. 3,9)
45. “The Impact of COVID-19 on Consumers’ Motives in Purchasing and Consuming Quality Greek Wine” D. Skalkos, N. Roumeliotis, I.S. Kosma, C. Yiakoumettis, H.C. Karantonis, *Sustainability*, 14, 7769, 1-24, <https://doi.org/10.3390/su14137769> , 2022 (I.F. 3,9)
46. “Food choice motives changes caused by the coronavirus pandemic” D. Skalkos, Z.C. Kalyva, *Modern Concepts & Developments in Agronomy*, 11(3), 1106 – 11010, <http://dx.doi.org/10.31031/MCDA.2022.11.000763> , 2022, (I.F. 0,83).
47. “Postprandial Responses of Serum Cholesterol, Glucose and Plasma Antioxidant Activity, after Intake of an Innovative High Fat Mayonnaise-Based Appetizer, Enhanced with Olive Paste, in Healthy Volunteers” O. Papagianni, T. Loukas, A. Magkoutis, D. Skalkos, D. Kafetzopoulos, C. Dimou, H.C. Karantonis, A.E. Koutelidakis, *Life*, 12, 1385, 1-9, <https://doi.org/10.3390/life12091385>, 2022, (I.F. 3,25).
48. “Bioactivity of Grape Skin from Small-Berry Muscat and Augustiatis of Samos: A Circular Economy Perspective for Sustainability” A. Michalaki, E.N. Iliopoulou, A. Douvika, C. Nasopoulou, D. Skalkos, H.C. Karantonis, *Sustainability*, 14, 14576, 1-11, <https://doi.org/10.3390/su142114576> 2022 (I.F. 3,9).
49. “Exploring the Impact of COVID-19 Pandemic on Food Choice Motives: A Systematic Review” D.Skalkos, Z.C. Kalyva, *Sustainability*, 15, 1606, 1-16, <https://doi.org/10.3390/su15021606> 2023 (I.F. 3,9).
50. “Greek semi-hard and hard cheese consumers’ perception in the new global era” D.Skalkos, K. Bamicha, I.S. Kosma, E. Samara, *Sustainability*, 15, 5825, 1-18, <https://doi.org/10.3390/su15075825> 2023 (I.F. 3,9).
51. “Postprandial inflammatory and metabolic responses induced by authentic Mytilinjis cheese: a preliminary, crossover, nutritional intervention in healthy adults” O. Papagianni, A. Voutsas, O. Katira, P. Potsaki, K. Almpounioti, K. Tzitziri, D. Skalkos, A. Koutelidakis, *Life*, 13, 923, 1-16, <https://doi.org/10.3390/life13040923>, 2023 (I.F. 3,25)
52. “The impact of the COVID-19 pandemic on college Students’ food choice motives in Greece” **D.Skalkos**, Z.C. Kalyva, I.S. Kosma, *Sustainability*, 15, 9865, 1-11, <https://doi.org/10.3390/su15139865> 2023 (I.F. 3,9).
53. «A Novel Functional Refined Olive Oil, Enhanced with Orange Peel Extract, Modulates Postprandial LDL-Cholesterol Responses in Individuals at Cardiometabolic Risk: A Pilot Randomized, Controlled, Cross-Over Nutritional Intervention», Papagianni O., Kaloteraki C., Kandyliari A., Potsaki P., Bousdouni P., Almpounioti K., Ouzaid C., Mavrou A., Panteli V., Loukas T, Magkoutis A., **Skalkos D.**, Karantonis H.C., Koutelidakis A.E. *Applied Science*, 13, 8574, 1-14, <https://doi.org/10.3390/app13158574>, 2023, (I.F. 2,7)
54. «Fortification of Olive Oil with Herbs and Waste By-Products towards Sustainable Development: Total Antioxidant Capacity, Phenolic Content, and In Vitro Predicted Bioavailability», Kaloteraki C., Bousdouni P., Almpounioti K., Ouzaid C., Papagianni O., Sfikti F., Dimitsa E., Tsami D., Sarivasilleiou

- A., Karantonis H.C., **Skalkos D.**, Kandyliari A., Koutelidakis A., *Applied Science*, 13, 8876, 1-15, <https://doi.org/10.3390/app13158876>, **2023**, (I.F. 2,7)
55. «Designing and Developing a Meat Traceability System: A Case Study for the Greek Meat Industry» Botilias G.P., Margariti S.V., Besarat J., Salmas D., Pachoulas G., Stylios C., and Skalkos D., *Sustainability*, 15, 12162, 1-18, <https://doi.org/10.3390/su151612162>, **2023**, (I.F. 3,9).
56. «Prospects, challenges and sustainability of the Agri-food supply chain in the new global economy II» **Skalkos D.**, *Sustainability*, 15, 12558, 1-6, <https://doi.org/10.3390/su151612558>, **2023**, (I.F. 3,9).
57. «Consumers’ motives on wine tourism in Greece in the post-COVID-19 era» Santorinaios, A., Kosma, I.S., **Skalkos, D.**, *Sustainability*, 15, 16225, 1-12, <https://doi.org/10.3390/su152316225>, **2023**, (I.F. 3,9).
58. «Perceptions from member-consumers of a University Community for sustainable and healthy eating: Evidence from Greece» Mastora A., Chatzitheodoridis F., **Skalkos, D.**, *Sustainability*, 16(5), 2213, 1-17, <https://doi.org/10.3390/su16052213>, **2024**, (I.F. 3,9)
59. «Assessing The Key Factors Of Measuring Regional Competitiveness» Kouskoura A., Kalliontzi E., **Skalkos D.**, Bakouros I., *Sustainability*, 16, 2574, 1-23, <https://doi.org/10.3390/su16062574> **2024**, (I.F. 3,9).
60. «Scientific Advancements for an Innovative Agri-Food Supply Chain towards the 2030 Sustainable Development Goals III» **Skalkos D.**, *Sustainability*, 16, 5693, 1-6, <https://doi.org/10.3390/su16135693> **2024**, (I.F. 3,3).
61. «Young consumers’ price perceptions in purchasing foods: evidence from Greece» Kalyva Z.C., Kosma I.S., **Skalkos D.**, *Sustainability*, 16, 5752, 1-12, <https://doi.org/10.3390/su16135752> **2024**, (I.F. 3,3).
62. «Evaluating Experts’ perceptions on regional competitiveness based on the ten key factors of assessment» Kouskoura A., Kalliontzi E., **Skalkos D.**, *Sustainability*, 16, 5944, 1-12, <https://doi.org/10.3390/su16145944>, **2024**, (I.F. 3,3).
63. «Market Introduction and Sensory Evaluation of a Traditional Revitalized “Back to the Future” Greek Cheese (Kashkaval Pindou)», S. Sifaka, F. Chatzitheodoridis, **D. Skalkos**, *dairy*, 5, 727 - 740. <https://doi.org/10.3390/dairy5040053> , **2024**, (I.F. 4,2)

BOOKS

1. Innovative Agrifood Supply Chain in the Post-Covid 19 Era” Edited by Dimitris Skalkos (printed edition of the Special Issue Published in Sustainability), ISBN 978-3-0365-4188-4 (Hbk) / ISBN 978-3-0365-4187-7 (pdf), **2022**.
2. “Prospects Challenges and Sustainability of the Agri-Food Supply Chain in the New Global Economy II” Edited by Dimitris Skalkos (printed edition of the Special Issue Published in Sustainability), ISBN 978-3-0365-8894-7 (Hbk) / ISBN 978-3-0365-8894-7 (pdf), **2023**, <https://doi.org/10.3390/books978-3-0365-8994-7>

3. “Scientific Advancements for an Innovative Agri-food supply chain towards the 2030 sustainable development Goals III” (printed edition of the Special Issue Published in Sustainability), ISBN 978-3-7258-1658-3 (Hbk) / ISBN 978-3-7258-1657-6 (pdf), 2024, <https://doi.org/10.3390/books978-3-7258-1657-6>

SPECIAL ISSUES (in progress)

1. Achievements in the Agri-food supply chain leading to sustainable foods IV” edited by Dimitris Skalkos (deadline: 1st of May, 2025). [Sustainability | Special Issue : Achievements in the Agri-Food Supply Chain Leading to Sustainable Foods IV \(mdpi.com\)](https://www.mdpi.com/journal/sustainability/special_issue/authors/dimitris-skalkos)

8. ΕΡΓΑΣΙΕΣ ΣΕ ΠΡΑΚΤΙΚΑ ΣΥΝΕΔΡΙΑΣΜΑΤΑ ΜΕ ΚΡΙΤΕΣ:

1. «Photodynamic action of Benzochlorins» A.R. Morgan, G.M. Garbo, A. Rampersaud, **D. Skalkos**, R.W. Keck, and S.H. Selman. In *Photodynamic Therapy: Mechanisms*. SPIE Vol. 1065, 146. SPIE: Bellingham, 1988.
2. «Second generation Sensitizers: Where Are We and Where Should we Be Going» A.R. Morgan, and **D. Skalkos**. «PDT - 5 Years Hence» Ed. C.J. Gomer, SPIE Vol. 1071, 185. SPIE: Bellingham, 1990
3. «Cationic Benzochlorins: A new Class of Long - Wavelength Absorbing Photosensitizers» **D. Skalkos**, J.A. Hampton, R.W. Keck and S.H. Selman. In: *Photodynamic Therapy and Biomedical lasers*. Eds. P. Spinelli, M. Dal Fante and R. Marchesini. Elsevier Science, Vol. 1011, 860: Amsterdam, 1992.
4. «The Effect of CDS1 and Pulse Alexandrite laser (755nm) on the Transplantable FANFT Induced Urothelial Tumor» S.H.Selman, J.A. Hampton, A.R. Morgan, R.W. Keck and **D. Skalkos**. In *Photodynamic Therapy and Biomedical Lasers*. Eds. P. Spinelli, M. Dal fante and R. Marchesini. Elsevier Science, Vol. 1011, 975: Amsterdam, 1992.
5. «Production and laser induced fluorescence spectroscopy (L.I.F.S.) of different *Hypericum perforatum* L. extracts» **D. Skalkos**, G. Filippidis, D. Kapsokalyvas, H. Meyer, E. Karentzou, H. Dimitriou, G. Konstandoudakis, E. Stiakaki, and M. Kalmanti. In *Optical Methods for Tumor treatment and detection: Mechanisms and Techniques in Photodynamic Therapy XIV*. Ed. D. Kessel, abstract #11, SPIE Vol. 5689, SPIE Bellingham, 2005, 48-55.
6. «Differences in responses of human bladder cancer cells to photodynamic therapy (PDT) with Hypericum perforatum L extract and phtofrin» U.O. Nseyo, A.H. Kim, U.O.U. Nseyo, N.E. Stavropoulos, and **D. Skalkos**, T. Chung. In *Optical Methods for Tumor treatment and detection: Mechanisms and Techniques in Photodynamic Therapy XIV*. Ed. D. Kessel, abstract #20, SPIE Vol. 5689, SPIE Bellingham, 2005, 97-105.
7. «Localization of hypericins induced fluorescence after *Hypericum perforatum* extract (PMF) instillation in rat normal urinary» N.E. Stavropoulos, **D. Skalkos**, I. Tsimaris, D. Kalogeras, U.O. Nseyo, A. Batistatou, and N.J. Agnantis. In *Optical Methods for Tumor treatment and detection: Mechanisms and Techniques in Photodynamic Therapy XIV*. Ed. D. Kessel, abstract #29, SPIE Vol. 5689, SPIE Bellingham, 2005, 158-164.
8. «Herbal Greek tea extract combined with light induced significant in vitro cytotoxicity of human bladder cancer cells» U.O. Nseyo, A.H. Kim, U.U. Nseyo, N. Stavropoulos, **D. Skalkos**, and T. Chung. In *Lasers and other technologies in urology*. Ed. R.S. Malek, abstract# 43, SPIE Vol. 5686, SPIE Bellingham, 2005, 199-206.
9. «Fractionation of the Hypericum perforatum L. extract – PMF, and PDT effects of the fractions against HL-60 leukemic cells» M. Tsontou, H. Dimitriou, G. Filippidis, I. Tsimaris, M. Kalmanti, and **D. Skalkos**. In *Optical Methods for Tumor treatment and detection: Mechanisms and Techniques in Photodynamic Therapy XVI*. Ed. D. Kessel, Proceedings of SPIE, Vol. 6427, Bellingham WA, 2007.

10. «White-light PDT induced apoptosis in normal rat urothelium and orthotopic transitional cell carcinoma bladder tumors after short intravesical instillation of the *Hypericum perforatum* L polar methanolic extracted fraction (PMF)» Tsimaris I, N.E. Stavropoulos, D. Stefanou, E. Arkoumani, and **D. Skalkos** In *Optical Methods for Tumor treatment and detection: Mechanisms and Techniques in Photodynamic Therapy XVI*. Ed. D. Kessel, Proceedings of SPIE, Vol. 6427, Bellingham WA, 2007.

11. «Innovation Management Techniques: A Review of Selected Methodologies» **D. Skalkos** In *Rethinking Business Education in the Age of Crisis*, Proceedings Chios island, Greece, 20-22 October, 2011
12. «Innovation Penetration into an Islanding Region: The Case of North Aegean, Greece» **D. Skalkos**, Y. Nikolaidis, Y. Bakouros In *Rethinking Business Education in the Age of Crisis*, Proceedings Chios island, Greece, 20-22 October, 2011
13. «Innovation and SMEs in the new entrepreneurial environment of crisis» E. Samara, P. Giourka, **D. Skalkos**, I. Bakouros In *5th International Conference for Entrepreneurship, Innovation and Regional Development*. Sofia, Bulgaria, 1-2 June, 2012
14. «Innovative Agrifood Supply Chain Network: Leading to traditional “back to the future: foods» C. Sakali, D. Skalkos, M. Bourlakis In *3rd Olympus International Conference on Supply Chains*, Athens, Greece, 7-8 November, 2015.
15. «Academic and industry collaboration leading to the pilot production of innovative, nutritional food products» **Dimitris Skalkos**, *10th International Conference for Entrepreneurship, Innovation and Regional Development, Thessaloniki, Greece, 31 Aug – 1 Sept, 2017*
16. «An overview to innovation capability of the Greek agri-food sector» D. Kafetzopoulos, P. Kafetzopoulos, **D. Skalkos** *10th International Conference for Entrepreneurship, Innovation and Regional Development, Thessaloniki, Greece, 31 Aug – 1 Sept, 2017*
17. «QM and innovation in the Greek agri-food sector», 3rd International Conference on Quality Engineering and Management» D. Kafetzopoulos, Ch. Sakali, **D. Skalkos**, *3rd International Conference on Quality Engineering and Management, Barcelona, Spain, 11-13 July 2018, proceedings, pg. 93-114.*
18. «Innovation in the agri-food sector the case of the North Aegean region» D. Kafetzopoulos, Ch. Sakali, D. Skalkos, *14th European Conference on Innovation and Entrepreneurship (ECIE19), Kalamata, Greece, 19-20 September, 2019, proceedings, pg.*
19. «Managing Traceability in the Meat Processing Industry: principles, guidelines and technologies» C. Stylios, D. Kafetzopoulos, D. Skalkos, *9th International Conference on Information and communication Technologies in Agriculture, Food and Environment (HAICTA 2020), Thessaloniki, Greece, 24-27 September 2020, proceedings, pg. 302-308*
20. «Design and develop cloud-based system for meat traceability» V. Charalambous, S.V. Margariti, D. Salmas, C. Stylios, D. Kafetzopoulos, D. Skalkos, *9th International Conference on Information and communication Technologies in Agriculture, Food and Environment (HAICTA 2020), Thessaloniki, Greece, 24-27 September 2020, proceedings, pg. 475-484.*

21. «Eukreas: An Integrated Framework for effective traceability of Greek Meat» S.V. Margariti, J.Besharat, D. Salmas, G. Pachoulas, G. Botilias, C. Stylios, D. Kafetzopoulos, D. Skalkos, 10th *International Conference on Information and communication Technologies in Agriculture, Food and Environment (HAICTA 2022)*, Athens, Greece, 24-27 September 2022, proceedings, pg. XXX-XXX.

9. ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΕΙΣ ΣΕ ΣΥΝΕΔΡΙΑ - ΗΜΕΡΙΑΔΕΣ:

1. «Facile Synthesis of Vinyl – and Divinyl – Substituted Porphyrins» S.D. Cain, A.R. Morgan, and **D. Skalkos**, 20th *ACS central regional meeting*, west Virginia University, Morgantown, W. Virginia, June 1988.
2. «New Sensitizers for Photodynamic Therapy: Synthesis and In Vivo Activities of Bacteriochlorins» **D. Skalkos**, 9th *Annual Sigma Xi research Symposium*, The University of Toledo, Toledo, Ohio, May, 1988.
3. «Synthetic Efforts Towards the Formation of a Unique Bacteriochlorin System» A.R. Morgan, and **D. Skalkos**, 21st *ACS central Regional Meeting*, John Carroll University, Cleveland, Ohio, June 1989.
4. «Synthetic bacteriochlorins: Preparation and Biological Activity» **D. Skalkos**, A.R. Morgan, G. Garbo, R. Keck, and S.H. Selman, 17th *Annual Meeting of the American Society for Photobiology*, Boston, Massachusetts, July, 1989.
5. «Di – and Tetrahydroporphyrins as Potential Sensitizers for Use in Photodynamic Therapy» A.R. Morgan, and **D. Skalkos**, *International Conference on Photodynamic Therapy*, Sofia, Bulgaria, October, 1989.
6. «Synthesis and Biological properties of Novel Bacteriochlorins» **D. Skalkos**, and A.R. Morgan, 3rd *Biennial Meeting of International Photodynamic Association*, Buffalo, New York, July, 1990.
7. «Synthesis and Tumorcidal Activity of Benzochlorin Derivatives» **D. Skalkos**, and A.R. Morgan, 19th *Annual Meeting of the American Society for Photobiology*, San Antonio, Texas, June, 1991.
8. «Second Generation Photosensitizers for Photodynamic Therapy» A.R. Morgan, G.M. Garbo, **D. Skalkos**, A. Rampersaud, R.W. Keck, and S.H. Selman, 19th *Annual Meeting of the American Society for Photobiology*, San Antonio Texas, June 1991.
9. «Di – and Tetrahydroporphyrins as Potential Sensitizers for Use in Photodynamic Therapy» **D. Skalkos**. Colloquium series in *Illinois Institute of Technology*, March 1992
- 10.«Effects of a derivative of benzochlorin (PDT920201) and Light on the FANFT Induced (AY – 27) Tumor» J. A. Hampton, **D. Skalkos**, and S.H. Selman, 20th *Annual Meeting of the American Society for Photobiology*, Marcos Island, Florida, June 1992.
- 11.«New Developments in Purpurin and Benzochlorin Chemistry» A.R. Morgan, S. Leather, S. Chen and **D. Skalkos**, 20th *Annual Meeting of the American Society for Photobiology*, Marcos Island, Florida, June 1992.
- 12.«AM1 Studies of Bacteriochlorin Derivatives for Photodynamic Therapy» J. K. Green, **D. Skalkos** and D.A. Smith, 23th *ACS regional Meeting*, Cincinnati, Ohio, June 1992.
- 13.«The effect of PDT920201 and Pulse Alexandrite Laser Light on the Transplantable FANFT Induced Urothelial Tumor» J. A. Hampton, **D. Skalkos**, A.R. Morgan and S.H. Selman, *International Conference on Photodynamic Therapy and Medical laser Applications*, Milan, Italy, June 1992.
- 14.«Synthesis and structural activity relationships of benzochlorins with long wavelength absorption bands» **D. Skalkos**, J.A. Hampton and S. H. Selman, *International Conference on Photodynamic Therapy and medical Laser Application*, Milan, Italy, June, 1992.
- 15.«Φωτοδυναμική θεραπεία: Μέθοδος και Αποτελέσματα» **Δ. Σκάλκος**, 10^ο *Πανελλήνιο Συνέδριο Lasers και Εφαρμογές*, Ιωάννινα, 1994.

- 16.«Cytotoxic effects of tea on human bladder cancer cell line T24» R. Barnes, J.I. Martin, U. Nseyo, M. Sarkar, N. Stavropoulos, **D. Skalkos**, and E. Gywnn, *American Association for Cancer Research*, April, 2002.
- 17.«¹H NMR studies of the molecular structure of hypericin the main component of hypericum species» **Skalkos D.**, Tatsis E., Gerothanasis I.P., and Troganis, A. *2nd Conference on Medical and Aromatic plants of Southeast European Countries*, Chalkidiki, September, 2002.
- 18.«Μελέτες NMR-H¹ της μοριακής δομής της υπερικίνης, του κύριου συστατικού του *Hypericum perforatum*» Τάτσης, Ε., **Σκάλκος Δ.**, Τρογκάνης και Α., Γεροθανάσης, Ι. *5^ο Συνέδριο του Τμήματος Χημείας, Πανεπιστημίου Ιωαννίνων «Βασική και εφαρμοσμένη έρευνα»*, Ιωάννινα, Οκτώβριος, 2002.
- 19.«Ταυτοποίηση της υπερικίνης, ψευδοϋπερικίνης και παραγώγων τους σε φυσικά εκχυλίσματα με NMR-H¹» Τάτσης, Ε., **Σκάλκος Δ.**, Τρογκάνης Α., Τσιούτσιας Χ., και Γεροθανάσης, Ι. *5^ο Συνέδριο του Τμήματος Χημείας, Πανεπιστημίου Ιωαννίνων «Βασική και εφαρμοσμένη έρευνα»*, Ιωάννινα, Οκτώβριος, 2002.
- 20.«Antitumor activity of *Hypericum perforatum* L. extract against T24 urinary bladder tumor cell line» **Skalkos, D.**, Stavropoulos N.E., and Tsimaris I. *8th World Congress on Advances in Oncology*, Crete, October, 2003.
- 21.«Differential cytotoxic responses of human bladder cancer cells to photodynamic therapy (PDT) with *Hypericum perforatum* L. extract and photofrin» U. O. Nseyo, A. H. Kim, U. U. Nseyo, N. E. Stavropoulos, and **D. Skalkos**, *American Association for Cancer Research*, Orlando Florida, March, 2004.
- 22.«Photodynamic therapy (PDT) with *Hypericum perforatum* extract induced significant in vitro cytotoxicity of human bladder cancer cells» U. O. Nseyo, A. H. Kim, U. U. Nseyo, N. E. Stavropoulos, and **D. Skalkos** *American Association for Cancer Research*, Orlando Florida, March, 2004.
- 23.«Photodynamic therapy (PDT) with hypericum perforatum L. extract enhanced apoptosis in human bladder cancer cells» U. O. Nseyo, A. H. Kim, U. U. Nseyo, N. E. Stavropoulos, **D. Skalkos**, T. D. Chung, M. J. Redlak, and T. A. Miller *American Association for Cancer Research*, Orlando Florida, March, 2004.
- 24.«*Hypericum perforatum* L. extract as photosensitizer during photodynamic therapy of HL-60 leukemic cells» M. Kalmanti, D. Kapsokalyvas, **D. Skalkos**, G. Konstadoudakis, G. Filippidis, E. Stiakaki, and H. Dimitriou *ESMO Congress, Vienna, Austria October, 2004*.
- 25.«Η μελέτη της δράσης του *Hypericum perforatum* L. σαν φωτοευαίσθητοποιητή στη φωτοδυναμική θεραπεία (PDT) HL-60 κυττάρων και αιμοποιητικών κυττάρων λώρου» Ε. Δημητρίου, Δ. Καυοκαλύβας, Γ. Κωνσταντουδάκης, Δ. Σκάλκος, Γ. Φιλίππιδης, Ε. Στειακάκη, και Μ. Καλμαντή, *15^ο Πανελλήνιο Αιματολογικό Συνέδριο*, Νοέμβριος, 2004.
- 26.«Production and laser induced fluorescence spectroscopy (L.I.F.S.) of different *Hypericum perforatum* L. extracts» **D. Skalkos**, G. Fiippidis, D. Kapsokalyvas, H. Meyer, E. Karentzou, H. Dimitriou, G. Konstadoudakis, E. Stiakaki, and M. Kalmanti, *Photonics West, 2005, California, January, 2005*.
- 27.« Localization of hypericum induced fluorescence after *Hypericum perforatum* extract (PMF) instillation in rat normal urinary bladder» N.E. Stavropoulos, **D. Skalkos**, I. Tsimaris, D. Kalogeras, U.O. Nseyo, A. Batistatou, and N.J. Agnantis *.Photonics West, 2005, California, January, 2005*.
- 28.«Differences in responses of human bladder cancer cells to photodynamic therapy (PDT) with *Hypericum perforatum* extract and photofrin». U. Nseyo, A. Kim, U.O. Nseyo, N. Stavropoulos, and **D. Skalkos**, T. Chung *Photonics West, 2005, California, January, 2005*.
- 29.«Hypericum Helonohorto in depression: a pilot study» Pappa S, Skalkos D, Apostolou G, and Mavreas V presented at the 6th International Review of Bipolar Disorders (IRBD), 5-7 April 2006, London
- 30.«Hypericum Helonohorto in the treatment of mild to moderate depression» Pappa S, Apostolou G, Skalkos D, and Mavreas V presented at ECNP (European Neuropsychopharmacology) Congress, September 2006, Paris

- 31.«Η φωτοδυναμική δράση εκχυλίσματος του φυτού *Hypericum perforatum* μετά από βραχεία ενδοκυτταρική έγχυση σε μοντέλο ορθοτοπικής εμφύτευσης καρκινικών κυττάρων εκ μεταβατικού επιθηλίου Au-27 στην ουροδόχο κύστη αρουραίου» C016, Τσίμαρης, Ι. Τσιρώνης, Α. Ντέμου, Δ. Καλογεράς, **Δ. Σκάλκος**, και Ν.Ε. Σταυρόπουλος, 19^ο Ουρολογικό συνέδριο, Χαλκιδική, Οκτώβριος 2008: [2^ο ΒΡΑΒΕΙΟ]
- 32.«Αντικαρκινική δράση του εκχυλίσματος *Hypericum perforatum* L. Σε καρκινικά κύτταρα T24 υψηλού grade μετά από διέγερση λευκού φωτός» C015, Ι. Τσίμαρης, Σ. Μπέλλου, **Δ. Σκάλκος**, Ι. Τσιρώνης, Α. Μακατσώρη, και Ν.Ε. Σταυρόπουλος, 19^ο Ουρολογικό συνέδριο, Χαλκιδική, Οκτώβριος 2008.
- 33.«Χημειοπροφυλακτική αντικαρκινική δράση του υδατικού εκχυλίσματος *Hypericum perforatum* L. έναντι καρκίνων της ουροδόχου κύστεως σε BulbC ποντίκια» C017, Ι. Τσίμαρης, Δ. Καλογεράς, Δ. Στεφάνου, Ι. Τσιρώνης, **Δ. Σκάλκος**, και Ν.Ε. Σταυρόπουλος, 19^ο Ουρολογικό συνέδριο, Χαλκιδική, Οκτώβριος 2008.

Παρουσιάσεις σε θέματα επιχειρηματικότητας & καινοτομίας (επιλεκτικές παρουσιάσεις):

- 34.«Κέντρο Επιχείρησης & Καινοτομίας Ηπείρου: Εργαλείο στα χέρια των φορέων και των επιχειρήσεων της Ηπείρου» **Δ. Σκάλκος**, 2^ο Συνέδριο Αμβρακικού, Άρτα, Ιούνιος 1997
- 35.«The BIC model of innovation: A vehicle for local development» **D. Skalkos**, 7th BIC Congress, Joensuu, Finland, June 1998.
- 36.«Best practices in utilizing E.C. programs to fund various services to SMEs and organizations» **D. Skalkos**, 8th BIC Congress, San Sebastian, Spain,
- 37.«Innovation strategies & actions in a less favor region» **D. Skalkos**, 9th BIC Congress, Aosta Valley, Italy, June, 2000
- 38.«Innovative actions in less favored Regions» **D. Skalkos**, 1st European Conference on “entrepreneurship and innovation policies in the European periphery” university of Thessaly, Volos, May, 2000.
- 39.«The NAIAS (North Aegean Innovative Action and Support) program» **D. Skalkos**, *Searching The future of innovation, and regional competitiveness, the RIPE regional program of Peloponnese*, Tripoli, Greece, December, 2002
- 40.«The Greek innovative action programs» **D. Skalkos**, *II Spanish national meeting of innovative regions*, Spain, March, 2003.
- 41.«Ορθή πρακτική καινοτομιών. Εμπειρία από τις περιφερειακές δράσεις Β. Αιγαίου: από το NAIAS στο BIOBUS», **Δ. Σκάλκος**, Καινοτομία- επιχειρηματικότητα-συμπράξεις Δημοσίου & Ιδιωτικού τομέα, Διεθνείς συνεργασίες: προοπτικές για την περιφέρεια της Δυτικής Μακεδονίας, Κοζάνη, Νοέμβριος, 2006.
- 42.«The BIOBUS innovative action program». **D. Skalkos**, *Innovating Regions in Europe*, Ireland, may, 2007
- 43.«Regional Innovation utilizing local natural resources: The case of pharmaceutical herbs» **D. Skalkos**, TII 2009 Annual conference on Regional Excellence in innovation, Thessaloniki, April, 2009.

-
1. «Επιχειρηματικότητα και καινοτομία» **Δ. Σκάλκος**, «Τοπικές ποικιλίες Λήμνου, εργαλεία στήριξης και ανάπτυξης της αγροτικής οικονομίας του νησιού» ημερίδα του ομίλου ANEMOESSA, Λήμνος, Ιούνιος 2010.
 2. «Αγροτικά προϊόντα με προοπτική & εισόδημα: από το χωράφι στο ράφι» **Δ. Σκάλκος**, ημερίδα της Περιφερειακής Ενότητας Σάμου και του Συλλόγου Γεωπόνων Σάμου, Σάμος, Ιούλιος 2012.

3. «Μορφές νησιωτικής ανάπτυξης του αύριο: Στρατηγική “από το χωράφι στο ράφι” τι είναι και πως υλοποιείται» **Δ. Σκάλκος**, 30^η Γ.Σ. Επιμελητηριακού Ομίλου Ανάπτυξης Ελληνικών Νησιών (Ε.Ο.Α.Ε.Ν.), Πειραιάς, Μάιος 2012
4. «Παραγωγή Προϊόντων από το χωράφι στο ράφι με στρατηγική “back to the future”» **Δ. Σκάλκος**, «Επιστροφή στη Γη: ανάγκη ή ευκαιρία» ημερίδα του Επιμελητηρίου Κυκλάδων, Σύρος, Μάρτιος 2013
5. «Διαχείριση καινοτομίας στις επιχειρήσεις τροφίμων» **Δ. Σκάλκος**, Brokerage Event 2012, Αθήνα, Δεκέμβριος 2012
6. «Στρατηγική “back to the future” για την παραγωγή αιγιοπελαγίτικων τροφίμων από το χωράφι στο ράφι » **Δ. Σκάλκος**, Ημέρες Γαστρονομίας 2014, Μπενάκειο, Αθήνα, 11 Μαΐου, 2014.
7. Androulakis, P., Ouzounidou G., **Skalkos, D.**, Stamatakis G., Karantonis C. H. «Design, production and nutritional evaluation of popular bakery products, enriched in omega-3 acids using natural sources», 3rd International ISEKI Food Conference, Athens, Greece, 21-23 May 2014.
8. Appleby-Efthymiadou S.M., Sakali A., **Skalkos, D.**, Karantonis H.C. «The development of an innovative Lemnos’ bread, exerting in vitro antioxidant and antiatherogenic activities», 3rd International ISEKI Food Conference, Athens, Greece, 21-23 May 2014.
9. «Ανάπτυξη “νέων”, back to the future τροφίμων στ νησιά – θεωρία και πράξη!!» **Δ. Σκάλκος**, Ημερίδα με θέμα *Ανάπτυξη Πρωτογενή Τομέα στα μικρά Κυκλαδονήσια*, Ευγενίδειο Ίδρυμα, Αθήνα, 16 Μαΐου, 2015
10. «Managing operational changes for increased performance in agri-food» **D. Kafetzopoulos, D. Skalkos**, 14th European Conference on Innovation and Entrepreneurship (ECIE19), Kalamata, Greece, 19-20 September, 2019, poster presentation
11. «Texas variety almond oil extraction and in vitro evaluation of its bioactivities» **K. Thanou, A. Kapsi, A. Petsas, C. Dimou, A. Koutelidakis, C. Nasopoulou, D. Skalkos, H. Karanbtonis**, VII International congress “Engineering, environment and materials in process industry”, Bosnia and Herzegovina, 17-19 March, 2021, poster presentation.

10. **ΔΗΜΟΣΙΕΥΣΕΙΣ ΣΕ ΕΦΗΜΕΡΙΔΕΣ – ΠΕΡΙΟΔΙΚΑ (2010-):**

Σχετικά, ενδεικτικά δημοσιεύματα που έγιναν την τελευταία τετραετία με πρωτοβουλία δημοσιογράφων και σε συνεργασία μαζί μου:

1. «*Κατάστημα για άτομα με χοληστερίνη*», εφημερίδα ΕΜΠΡΟΣ, 8 Μαρτίου, 2010
Αναφέρεται σε παρουσίαση φοιτητών μία επιχείρησης – κατάστημα με φαγητά για άτομα με χοληστερίνη που παρουσιάστηκε στην ημερίδα στις 3 Μαρτίου 2010 (ιδέ παρακάτω)
4. «*“Από το χωράφι στο ράφι” για δύο ξεχασμένα προϊόντα της Λήμνου*», εφημερίδα ΕΜΠΡΟΣ, 4 Ιουλίου, 2011
Αναφέρεται στον σχεδιασμό και την παραγωγή δύο προϊόντων διατροφής: το ψωμί από σιτάρι μαυραγάκι της Λήμνου, και τον άφκο (η τοπική φάβα) της Λήμνου

5. «*Συμβολαϊκές καλλιέργειες για ελληνικά brand names*» περιοδικό ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΗ ΕΠΙΘΕΩΡΗΣΗ, Ιούλιος 2011
Αναφέρεται στον σχεδιασμό, και την ενεργοποίηση σε τοπικό επίπεδο της αλυσίδας παραγωγής προϊόντων από το χωράφι στο ράφι, με την ενεργοποίηση τοπικών επιχειρηματιών και γεωργών που ξεκίνησε τότε το Τ.Ε.Τ.Δ. με πρωτοβουλία μου
6. «*Από το πανεπιστήμιο στο πιάτο μας*» εφημερίδα ΕΛΕΥΘΕΡΟΣ ΤΥΠΟΣ, 13 Φεβρουαρίου, 2012
Αναφέρεται στις βραβεύσεις φοιτητικών ομάδων στον διαγωνισμό παρασκευής καινοτόμων προϊόντων τροφίμων ecotrophelia 2011 στον οποίο η ομάδα του Τ.Ε.Τ.Δ. κατέλαβε την 2^η θέση με το προϊόν του χαλβά για διαβητικούς
7. «*Έλληνες φοιτητές σχεδιάζουν νέα προϊόντα διατροφής*» εφημερίδα ΚΕΡΔΟΣ, 7 Μαρτίου 2013
Αναφέρεται στις ομάδες φοιτητών του Τ.Ε.Τ.Δ. που παρήγαγαν καινοτόμα διατροφικά προϊόντα, σε συνεργασία με εταιρείες τροφίμων, και πήραν μέρος στον διαγωνισμό ecotrophelia 2012 (οι 2 από τις 3 ομάδες κατέλαβαν την 3^η θέση)
8. «*Από το χωράφι στο ράφι (το παράδειγμα της Λήμνου)*» εφημερίδα ΕΡΓΑΣΙΑ ΤΩΡΑ, 6 Απριλίου, 2013
Αναφέρεται στον σχεδιασμό και την εφαρμογή παραγωγής προϊόντων διατροφής «από το χωράφι στο ράφι», με την στρατηγική “back to the future”, ως προϊόντα, ξεχασμένα από το παρελθόν, και τα προϊόντα που ήδη παράγονται σε αυτό το πλαίσιο στην Λήμνο με την υποστήριξη του Τ.Ε.Τ.Δ.
9. «*Επιστροφή στα μελλοντικά προϊόντα από το χωράφι στο πιρούνι – στο λάκκο της φάβας*» ΕΛΕΥΘΕΡΟΤΥΠΙΑ, 10 Νοεμβρίου 2013
Αναφέρεται στο έργο, και συγκεκριμένα τις προτάσεις της ομάδας εργασίας «Διαχείριση τροφικής Αλυσίδας» της Ελληνικής τεχνολογικής πλατφόρμας «Food for Life» που υλοποιήθηκε στα πλαίσια των προτάσεων για την αντζέντα 2013-2020. Συντονιστής της εν λόγω ομάδας ήταν ο κ. Σκάλκος
8. «*Ecotrophelia Έλληνες φοιτητές δημιούργησαν οικολογικά προϊόντα διατροφής – Γεύσεις καινοτομίας*» ΕΛΕΥΘΕΡΟΣ ΤΥΠΟΣ, 3 Ιουλίου, 2014
Αναφέρεται στα προϊόντα των τριών ομάδων φοιτητών του Τ.Ε.Τ.Δ. που πήραν μέρος στον διαγωνισμό ecotrophelia 2014
9. «*Η Λήμνος που καινοτομεί και δημιουργεί*», περιοδικό ΑΓΡΟΚΤΗΜΑ, Ιούλιος 2019:
Αναφέρεται στην διαχρονική συμμετοχή του Τμήματος Επιστήμης Τροφίμων & Διατροφής στο διαγωνισμό ecotrophelia, και την συνεχή βράβευση όλα αυτά τα 9 χρόνια υλοποίησης του διαγωνισμού στην Ελλάδα (στο σύνολο)
10. «*Η επιλεκτική καινοτομία προϋπόθεση επιτυχίας*» Καφετζόπουλος Δ., Σκάλκος Δ, εφημερίδα Agrenda, 25 Ιανουαρίου, 2020, σελ. 26.
11. «*Η στρατηγική “Back to the future” και η γεωργία παραδοσιακών σπόρων*» Σκάλκος Δ., εφημερίδα Agrenda, 23 Μαΐου, 2020, σελ. 50.
12. «*Πρώτα στις προτιμήσεις των καταναλωτών τυριά και γαλακτοκομικά της Ηπείρου*», Δελτίο τύπου σχετικό με δημοσίευση #34 παραπάνω, Agrenda 15 Μαΐου 2021, σελ. 39.
13. «*Όταν το Gross Domestic Product γίνεται Gross Domestic Happiness*» Food Review Ιούνιος 2021, 2, σελ. 9.

14. «Ψάχνουν τον παραγωγό πίσω από το παραδοσιακό» Food Review Σεπτέμβριος 2021, σελ. 6
<https://www.agronews.gr/food-insider/194467/psahnoun-ton-agroti-kai-ton-ktinotrofo-piso-apo-to-trofimo-oi-katanalotes/>
15. «Εκτιμώ ότι κακώς επιδοτείται ό,τι δεν μπορεί να εξάγεται» Agrenda εφημερίδα, 4 Ιουνίου 2022, σελ. 50-51,
<https://www.agronews.gr/apopseis/sunedeuzeis/199402/kakos-epidoteitai-opoia-ependusi-agrodiatrofis-den-ehei-plano-exagogis>

11. ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΗΜΕΡΙΔΩΝ – ΕΚΔΗΛΩΣΕΩΝ (2010 – 2018):

Με προσωπική πρωτοβουλία, συντονισμό, και την αρμοδιότητα του επιστημονικού υπεύθυνου, οργανώθηκαν οι κάτωθι ημερίδες στην Μύρινα για τους κατοίκους της Λήμνου και του φοιτητές, στο κινηματοθέατρο Μαρούλα του Δήμου Λήμνου σε συνεργασία με τοπικούς φορείς:

1. «Επενδύοντας στα νησιά της γνώσης» 3 Μαρτίου, 2010.
2. «Επενδύοντας στα νησιά της γνώσης: Η γνώση του τροφίμου αφορμή για δράση» 24 Νοεμβρίου, 2010.
3. «Επενδύοντας στα νησιά της γνώσης: Η γνώση ως διέξοδος στην κρίση» 6 Απριλίου, 2011.
4. «Επενδύοντας στα νησιά της γνώσης: Όραμα, γνώση, δημιουργικότητα» 23 Νοεμβρίου, 2011
5. «Καινοτομώ και επιχειρώ στον τόπο μου» 9 Μαΐου, 2012
6. «Ημέρες καριέρας 2012 του Τ.Ε.Τ.Δ.», Μύρινα 30 Νοεμβρίου - 1 Δεκεμβρίου 2012.
(το ακ. έτος 2012 – 2013 δεν υλοποιήθηκαν οι αντίστοιχες ημερίδες στην Λήμνο λόγω της έλλειψης κατάλληλου συνεδριακού χώρου, διότι το κινηματοθέατρο Μαρούλα επισκευάζονταν)
7. «Ημέρες Γαστρονομίας 2013: ονομασία προέλευσης ελληνική (τιμώμενη περιοχή η Λήμνος)» Μπενάκειο, Αθήνα, 24-26 Μαΐου, 2013
Συμμετοχή του Τ.Ε.Τ.Δ. ως επιστημονικός σύμβουλος της εκδήλωσης
10. «Γνώση, εμπειρία και εξωστρέφεια: βασικό μίγμα αντιμετώπισης της κρίσης» α' Κύκλος, φθινόπωρο 2011, Μυτιλήνη
Κύκλος 5 διαλέξεων
11. «Γνώση, εμπειρία και εξωστρέφεια: βασικό μίγμα αντιμετώπισης της κρίσης» β' Κύκλος, άνοιξη 2012, Μυτιλήνη
Κύκλος 5 διαλέξεων
Οι 2 κύκλοι διαλέξεων με επίκαιρη θεματολογία οργανώθηκαν από το Τ.Ε.Τ.Δ. για λογαριασμό του Επιμελητηρίου Λέσβου, με ευθύνη του κ. Σκάλκου, ως «ανταπόδοση» της χορηγίας του Επιμελητηρίου για τα 4 έτη κάλυψης των εξόδων των διαλέξεων επιστήμης τροφίμων που διεξάγονται στην Λήμνο στο Τ.Ε.Τ.Δ. μέρος του μαθήματος των φοιτητών.
12. «Επενδύοντας στα νησιά της γνώσης: από το εργαστήριο στην παραγωγή», Μύρινα, 3 Δεκεμβρίου 2014
13. «Ιπποκρατικός βοτανικός κήπος Λήμνου – Πανεπιστημίου Αιγαίου», Μύρινα Λήμνος, 6 Μαΐου 2015

14. «Επενδύοντας στα νησιά της γνώσης II: από το εργαστήριο στην παραγωγή», Μύρινα Λήμνος, 11 Νοεμβρίου 2015
15. «Από την επιστήμη των τροφίμων στη βιομηχανία τροφίμων: παραδείγματα & Εφαρμογές από το Πανεπιστήμιο Αιγαίου και ομάδες φοιτητών», σε συνεργασία με τον Σύνδεσμο Βιομηχανιών Βορείου Ελλάδος (ΣΒΒΕ), Θεσσαλονίκη, 21 Απριλίου 2016
16. «Από την Επιστήμη Τροφίμων στη Βιομηχανία τροφίμων: Μοντέλο συνεργασίας ΣΕΒΤ & Πανεπιστημίου Αιγαίου», σε συνεργασία με τον Σύνδεσμο Ελληνικών Βιομηχανιών Τροφίμων (ΣΕΒΤ) Αθήνα, 8 Απριλίου, 2017
17. «ΟΣΠΡΙΑ: ο κρυμμένος θησαυρός της ΔΗΜΝΟΥ», Λήμνος, 9 Μαΐου, 2018.

12. ΣΥΜΜΕΤΟΧΗ ΣΕ ΧΡΗΜΑΤΟΔΟΤΟΥΜΕΝΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ (projects):

Όλες οι προτάσεις των έργων που αναφέρονται παρακάτω έχουν συνταχθεί από τον Δ. Σκάλκο, είτε ατομικά είτε με την συνεργασία άλλων επιστημόνων.

A. ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ:

7. «Παραγωγή καινοτόμου χημειοπροφυλακτικού σκευάσματος για χρήση σε επιφανειακούς καρκίνους ουροδόχου κύστης», ανάδοχος Π. Ιωαννίνων, επιστημονικός υπεύθυνος Δ. Σκάλκος, πρόγραμμα ΠΡΑΞΕ ΦΑΣΗ Α, ΓΓΕΤ, 2002 – 2004
Έλεγχος, επιτυχής αξιολόγηση, και αποδοχή από στελέχη της ΓΓΕΤ
8. «Ανάπτυξη καινοτόμου, αντικαταθλιπτικού φαρμάκου από το φυτό βάλσαμο της Ηπείρου», ανάδοχος Π. Ιωαννίνων, αναπληρωτής επιστημονικός υπεύθυνος έργου Δ. Σκαλκος, πρόγραμμα ΠΕΝΕΔ, ΓΓΕΤ, 2003 – 2005 (132.000 ευρώ)
Έλεγχος, επιτυχής αξιολόγηση, και αποδοχή από στελέχη της ΓΓΕΤ
3. «Μελέτη κυτταροτοξικής δράσης της μαστίχας Χίου σε κύτταρα καρκίνου της κύστης)T24, και καρκίνου του μαστού (MCF7)», ανάδοχος Π. Ιωαννίνων, επιστημονικός υπεύθυνος Δ. Σκάλκος, χρηματοδοτούμενο έργο από την ίδια την Ένωση Μαστιχοπαραγωγών Χίου, 2004 (10.000 ευρώ).
Έλεγχος, επιτυχής αξιολόγηση, και αποδοχή από στελέχη της ΕΝΩΣΗΣ ΜΑΣΤΙΧΟΠΑΡΑΓΩΓΩΝ ΧΙΟΥ.
4. «Ανάπτυξη εταιρείας τεχνοβλαστός (ΠΑΣΚΑΛ) για την παραγωγή εκχυλισμάτων από φαρμακευτικά φυτά της Ηπείρου», ανάδοχος ΠΑΣΚΑΛ Α.Ε., επιστημονικός υπεύθυνος του έργου Δ. Σκάλκος, χρηματοδοτούμενο έργο από το πρόγραμμα ΠΡΑΞΕ ΦΑΣΗ Β, ΓΓΕΤ, 2005 – 2006 (1.400.000 euro)
- 5 «Ποσοτικά χαρακτηριστικά του ελαιολάδου της Λέσβου και ανάδειξη του ως χημειοπροφυλακτικό διατροφικό προϊόν», ανάδοχος Κληροδότημα Σημαντήρη Λέσβου, εταίρος Πανεπιστήμιο Ιωάννινων, αναπληρωτής επιστημονικός υπεύθυνος του έργου Δ. Σκάλκος, πρόγραμμα ΚΟΙΝΟΠΡΑΞΙΕΣ Β. ΑΙΓΑΙΟΥ, ΓΓΕΤ, 2006 – 2008 (380.000 euro)

Την τελευταία τριετία:

6. «Μελέτη εμπλουτισμού προϊόντων άρτου και παραδοσιακών αρτοσκευασμάτων με ω-3 λιπαρά οξέα», ανάδοχος ΧΡΥΣΑΦΗΣ Α.Ε., υπεργολάβος Πανεπιστήμιο Αιγαίου – Τμήμα Τ.Ε.Τ.Δ., επιστημονικός υπεύθυνος για το πανεπιστήμιο Χαράλαμπος Καραντώνης, αναπληρωτής επιστημονικός υπεύθυνος Δ. **Σκάλκος**, ΕΝΙΣΧΥΣΗ ΝΕΩΝ και ΜΜΕ, ΓΓΕΤ, ΕΣΠΑ 2007-2013 (162.500 euro) [ολοκληρώθηκε με επιτυχία η υλοποίησή του]
7. «ΑΓΡΟΤΑΥΤΗΤΑ: Ταυτοποίηση και ενίσχυση ανταγωνιστικότητας τοπικών παραδοσιακών προϊόντων του αγροδιατροφικού τομέα» Interreg Ελλάδα – Κύπρος 2018-2019, Ανάδοχος: Περιφέρεια Βορείου Αιγαίου, εταίρος Πανεπιστήμιο Αιγαίου (προϋπολογισμός Πανεπιστημίου: 180.000 ευρώ) επιστημονικός υπεύθυνος Δ. **Σκάλκος**: Διάρκεια έργου 2018 – 2020
8. «ΕΡΙΜΙΛΚ: Δημιουργία ενός ολοκληρωμένου συστήματος διαχείρισης και πιστοποίησης της αλυσίδας παραγωγής γαλακτοκομικών προϊόντων από βελτιωμένες φυλές αγών προσαρμοσμένες στην ημιορεινή περιοχή της Περιφέρειας Ηπείρου», Ήπειρος 2014-2020, ΚΩΔΙΚΟΣ ΕΡΓΟΥ: ΗΠ1ΑΒ-00149, Ανάδοχος: Αναπτυξιακή Ιεράς Μητρόπολης Ιωαννίνων, Μονοπρόσωπη Α.Ε., Πανεπιστήμιο Αιγαίου (προϋπολογισμός πανεπιστημίου: 26.000), επιστημονικός υπεύθυνος για το πανεπιστήμιο Δ. **Σκάλκος**, Διάρκεια έργου: 2018- 2021 .
9. «ΤΥΡΕΛΑΙΑ: Δημιουργία λειτουργικών αλειφόμενων τυριών εμπλουτισμένων με εκχυλίσματα και αιθέρια έλαια αρωματικών και φαρμακευτικών φυτών από τη Δυτική Ελλάδα» Δυτική Ελλάδα 2014-2020, ΚΩΔΙΚΟΣ ΕΡΓΟΥ: ΔΕΡ6-0022638, Ανάδοχος: Τυροκομείο ΑΜΦΙΓΑΛ, Πανεπιστήμιο Αιγαίου ως υπεργολάβος με προϋπολογισμό 100.000, συμμετοχή στην ομάδα έργου (επιστημονικός υπεύθυνος για το πανεπιστήμιο επικ. Καθ. Α. Κουτελιδάκης), Διάρκεια έργου: 2019 - 2020
10. «ΕΛΙΑΞΙΑ: Παραγωγή καινοτόμων προϊόντων ελιάς για δημιουργία προστιθέμενης αξίας», Δυτική Ελλάδα 2014 – 2020, ΚΩΔΙΚΟΣ ΕΡΓΟΥ: ΔΕΡ6-0022676, Ανάδοχος: Εταιρεία επεξεργασίας ελιών ΑΜΑΛΘΕΙΑ, Πανεπιστήμιο Αιγαίου ως υπεργολάβος με προϋπολογισμό 100.000, συμμετοχή στην ομάδα έργου (επιστημονικός υπεύθυνος για το πανεπιστήμιο αναπλ. Καθ.Χ. Καραντώνης), Διάρκεια έργου 2019-2020
11. «ACRYLESS: Υποστήριξη και μεταφορά τεχνογνωσίας για την παραγωγή αλεύρου σίτου με μειωμένη ασπαράγνη και αρτοσκευασμάτων με μειωμένο ποσοστό ακρυλαμιδίου», Περιφέρεια Δυτικής Μακεδονίας, ΕΣΠΑ 2014 – 2020, ΚΩΔΙΚΟΣ ΕΡΓΟΥ: ΔΜΡ1-0016993, Ανάδοχος: Εταιρεία ΧΡΗΣΤΙΔΗΣ Α.Ε., Πανεπιστήμιο Αιγαίου ως υπεργολάβος με προϋπολογισμό 140.800 ευρώ, επιστημονικός υπεύθυνος για το πανεπιστήμιο Δ. **Σκάλκος**, Διάρκεια έργου 2020 – 2022.
12. «FUNDISH: Δημιουργία Καινοτόμου λειτουργικού εδέσματος», Περιφέρεια Δυτικής Μακεδονίας, ΕΣΠΑ 2014- 2020, ΚΩΔΙΚΟΣ ΕΡΓΟΥ: ΔΜΡ1-0014380, Ανάδοχος εταιρεία ΒΙΟΦΛΩ, Πανεπιστήμιο Αιγαίου εταίρος του έργου, με προϋπολογισμό για το πανεπιστήμιο 112.638,85 ευρώ, επιστημονικός υπεύθυνος για το πανεπιστήμιο Δ. **Σκάλκος**, Διάρκεια έργου 2020 – 2022.
13. «INNOCHEESE: παραγωγή καινοτόμου τυριού – λαδοτύρι υψηλής διατροφικής αξίας και με δυνατότητα συντήρησης σε θερμοκρασία περιβάλλοντος», ΕΣΠΑ Βορείου Αιγαίου, 2014 – 2020, «Ενίσχυση των συμφωνητικών συνεργασίας μεταξύ επιχειρήσεων και φορέων έρευνας και καινοτομίας», ΚΩΔΙΚΟΣ ΕΡΓΟΥ: ΒΑΡ2-0060569, Ανάδοχος: εταιρεία ΘΥΜΕΛΗΣ Α.Ε. Πανεπιστήμιο Ιωαννίνων(ως υπεργολάβος, με προϋπολογισμό 80.000 ευρώ), επιστημονικός υπεύθυνος για το πανεπιστήμιο Δ. **Σκάλκος**
Διάρκεια έργου: 2021 - 2023

14. «BIOOLIVEPLUS: παραγωγή καινοτόμων λειτουργικών ελαιόλαδων ενισχυμένων με βιοδραστικά συστατικά» ΕΣΠΑ Βορείου Αιγαίου, 2014 – 2020, «Ενίσχυση των συμφωνητικών συνεργασίας μεταξύ επιχειρήσεων και φορέων έρευνας και καινοτομίας», ΚΩΔΙΚΟΣ ΕΡΓΟΥ: ΒΑΡ2-0062094 Ανάδοχος: Αγροτικός Ελαιουργικός Συν/σμος Στύψης, Πανεπιστήμιο Αιγαίου (ως υπεργολάβος, με προϋπολογισμό 80.000 ευρώ), αναπληρωτής επιστημονικός υπεύθυνος για το πανεπιστήμιο **Δ. Σκάλκος**, Διάρκεια έργου: 2021 – 2023
15. «NUTRIWINE: παραγωγή καινοτόμου οίνου με υποκατάσταση θειωδών από εκχυλίσματα υποπροϊόντων της οινοποίησης με ισχυρή αντιοξειδωτική δράση» ΕΣΠΑ Βορείου Αιγαίου, 2014 – 2020, «Ενίσχυση των συμφωνητικών συνεργασίας μεταξύ επιχειρήσεων και φορέων έρευνας και καινοτομίας», ΚΩΔΙΚΟΣ ΕΡΓΟΥ: ΒΑΡ2-0060608, Ανάδοχος: Ενιαίος Οινοποιητικός Αγροτικός Συν/σμος Σάμου, Πανεπιστήμιο Αιγαίου (ως υπεργολάβος, με προϋπολογισμό 80.000 ευρώ), αναπληρωτής επιστημονικός υπεύθυνος για το πανεπιστήμιο **Δ. Σκάλκος**, Διάρκεια έργου: 2021 – 2023
18. «Ανάπτυξη ενός τροποποιημένου αλεύρου σίτου προς παραγωγή ασφαλέστερων αρτοσκευασμάτων» ΕΣΠΑ Κεντρικής Μακεδονίας, 2014-2020, «Ερευνητικά Σχέδια Καινοτομίας», ΚΩΔΙΚΟΣ ΕΡΓΟΥ: ΚΜΡ6-0223302, Ανάδοχος: Κυλινδρόμυλοι Χαλκιδικής Α.Ε., Πανεπιστήμιο Ιωαννίνων (ως υπεργολάβος, με προϋπολογισμό 70.000 ευρώ), επιστημονικός υπεύθυνος για το πανεπιστήμιο **Δ. Σκάλκος**, Διάρκεια έργου: 2021 - 2023.

B. ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ ΕΠΙΧΕΙΡΗΜΑΤΙΚΟΤΗΤΑΣ ΚΑΙ ΚΑΙΝΟΤΟΜΙΑΣ:

1. «Κέντρο Επιχείρησης και Καινοτομίας Ηπείρου (*BIC of Epirus*)», ανάδοχος Επιμελητήριο Ιωαννίνων, υπεύθυνος έργου **Δ. Σκάλκος**, Δημιουργία και λειτουργία το Κέντρου για τα πρώτα δύο έτη, χρηματοδοτούμενο έργο από την Γ.Δ. Περιφερειακής Πολιτικής της Ε.Ε. 1996- 1998 (500.000 euro). Το έργο αξιολογήθηκε με επιτυχία δις από τον κεντρικό φορέα των BICs στην Ευρωπαϊκή Ένωση, το EBN (European Business Network)
2. «Περιφερειακή Στρατηγική Καινοτομίας Ηπείρου (*RIS of Epirus*)», ανάδοχος BIC Ηπείρου, υπεύθυνος έργου **Δ. Σκάλκος**, χρηματοδοτούμενο έργο από την Γ.Δ. Περιφερειακής Πολιτικής της Ε.Ε. 1998 – 2000 (500.000 euro, σε δραχμές). Το έργο αξιολογήθηκε επιτυχώς από τον φορέα χρηματοδότησης ήτοι την Γ.Δ. Περιφερειακής Πολιτικής της Ε.Ε.
3. «Εκπαίδευση εκπαιδευτών στο τομέα της ζαχαροπλαστικής», ανάδοχος BIC Ηπείρου (**Δ. Σκάλκος**, υπεύθυνος έργου), χρηματοδοτούμενο έργο από το πρόγραμμα Leonardo Da Vinci της Γ.Δ. επιχειρηματικότητας της Ε.Ε. 1997 – 1998 (150.000 euro, σε δραχμές). Το έργο αξιολογήθηκε επιτυχώς από τον φορέα χρηματοδότησης ήτοι την Γ.Δ. Επιχειρηματικότητας της Ε.Ε.
4. «Συνεργασία μεταξύ εταιρειών Ηπείρου και Κύπρου», ανάδοχος BIC Ηπείρου (**Δ. Σκάλκος**, υπεύθυνος έργου), χρηματοδοτούμενο έργο από την Γ.Δ. Επιχειρηματικότητας της Ε.Ε. 1998 – 1999 (150.000 euro, σε δραχμές). Το έργο αξιολογήθηκε επιτυχώς από τον φορέα χρηματοδότησης ήτοι την Γ.Δ. Επιχειρηματικότητας της Ε.Ε.
5. «Καινοτόμες πρωτοβουλίες για την ανάπτυξη σύγχρονων χρηματοδοτικών σχημάτων σε Ελλάδα, Ιταλία, Γαλλία», ανάδοχος Περιφέρεια Ηπείρου, συμμετέχων φορέας BIC Ηπείρου (**Δ. Σκάλκος**, υπεύθυνος εταιρού), χρηματοδοτούμενο έργο από την Γ.Δ. Επιχειρηματικότητας της Ε.Ε. 1999-2001 (2.500.000 σε δραχμές).

Το έργο ολοκληρώθηκε μετά την παρέλευση της θητείας μου στο ΒΙC Ηπείρου.

6. «Καινοτόμες Δράσεις Β. Αιγαίου I: πρόγραμμα NAIAS: North Aegean Innovative Actions & Support», ανάδοχος Επιμελητήριο Λέσβου, με εταίρους τα επιμ. Β. Αιγαίου, Το Πανεπιστήμιο Αιγαίου, την Περιφέρεια Β. Αιγαίου, την Συνεταιριστική Τράπεζα Λέσβου-Λήμνου, και την ΣΥΝΘΕΣΗ Συμβουλευτική (Δ. Σκάλκος), χρηματοδοτούμενο έργο από την Γ.Δ. Περιφερειακής Πολιτικής της Ε.Ε. 2002 – 2004 (3.225.000 euro).
 - α) «Τεχνικές Διαχείρισης Καινοτομίας σε 40 επιλεγμένες Μικρομεσαίες επιχειρήσεις του Β. Αιγαίου» (στα πλαίσια του προγράμματος NAIAS) ανάδοχος ΣΥΝΘΕΣΗ Συμβουλευτική (Δ. Σκάλκος).
Η επιλογή των επιχειρήσεων έγινε ύστερα από υλοποίηση ενημερωτικών σχετικών σεμιναρίων στις πρωτεύουσες των νομών, πρόσκληση ενδιαφέροντος, υποβολή αιτήσεων από τους ενδιαφερόμενους επιχειρηματίες, και επιλογή των πλέον αναπτυξιακών και προοδευτικών επιχειρήσεων, χρηματοδοτούμενο έργο από την Γ.Δ. Περιφερειακής Πολιτικής της Ε.Ε. 2002 - 2005 (120.000 euro).
7. «Καινοτόμες Δράσεις Β. Αιγαίου II: πρόγραμμα BIOBUS: Biodiversity Resources for Innovative Business Development», ανάδοχος Επιμελητήριο Λέσβου, με εταίρους τα επιμ. Β. Αιγαίου, Το Πανεπιστήμιο Αιγαίου, την Περιφέρεια Β. Αιγαίου, την Συνεταιριστική Τράπεζα Λέσβου-Λήμνου, και την ΣΥΝΘΕΣΗ Συμβουλευτική (Δ. Σκάλκος), χρηματοδοτούμενο έργο από την Γ.Δ. Περιφερειακής Πολιτικής της Ε.Ε. 2006 – 2007 (3.225.000 euro).

13. ΣΥΝΕΡΓΑΣΙΑ ΜΕ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΛΗΜΝΟΥ (δεκετία 2010 – 2020):

Με πρωτοβουλία του κ. Σκάλκου συντάχθηκε και υπεγράφη τον Σεπτέμβριο του 2009 από το Τ.Ε.Τ.Δ. και από τις 12 επιχειρήσεις παραγωγής τροφίμων της Λήμνου, από την έναρξη λειτουργίας του Τ.Ε.Τ.Δ., «ΜΝΗΜΟΝΙΟ ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΑΣ ΔΙΚΤΥΟΥ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΑΚΑΔΗΜΑΪΚΗΣ ΥΠΟΣΤΗΡΙΞΗΣ». Το εν λόγω δίκτυο είναι ενεργό με την συμμετοχή 8 επιχειρήσεων τροφίμων. Οι τακτικές δραστηριότητες συνεργασίας μεταξύ του Τμήματος και των επιχειρήσεων περιλαμβάνουν:

1. Τακτική, εβδομαδιαία παρακολούθηση, από πλευράς επιχειρηματιών, των διαλέξεων Επιστήμης Τροφίμων, που οργανώνονται κάθε Τετάρτη στα πλαίσια των μαθημάτων ΕΙΣΑΓΩΓΗ ΣΤΗΝ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ I / II (α σκέλος μαθήματος)
2. Εβδομαδιαία συνάντηση με τους επιχειρηματίες, μετά το πέρας της διάλεξης με σκοπό: α) εβδομαδιαίο mentoring, β) προγραμματισμό εξειδικευμένων ενεργειών, και γ) γνωριμία με τον ομιλητή της διάλεξης. Οι ως άνω 2 δραστηριότητες αποτελούν μίας αποτελεσματικής μορφής «δια βίου μάθησης» για επιχειρηματίες.
3. Συμμετοχή των επιχειρήσεων στον κύκλο επισκέψεων των φοιτητών, και συγγραφής εργασίας από αυτούς στα πλαίσια των μαθημάτων ΕΙΣΑΓΩΓΗ ΣΤΗΝ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ I / II (β σκέλος μαθήματος)
4. Συνεργασία και συντονισμός εμπλεκόμενων επιχειρήσεων για την παραγωγή νέων, καινοτόμων, μοναδικών προϊόντων διατροφής (ιδέ παρακάτω ενότητα 16).
5. Υποβολή και υλοποίηση από κοινού ερευνητικών προγραμμάτων χρηματοδότησης (μέχρι σήμερα με εταιρεία ΧΡΥΣΑΦΗΣ ερευνητικό πρόγραμμα #6, ενότητα 14^A παραπάνω)

6. Συμμετοχή των επιχειρηματιών σε εξειδικευμένες εκδηλώσεις και λοιπές πρωτοβουλίες που οργανώνονται από άλλους φορείς, αλλά ενεργοποιούνται από το Τ.Ε.Τ.Δ. τοπικά και γίνονται με σκοπό είτε την εκπαίδευση των επιχειρηματιών, είτε την προβολή και προώθηση των προϊόντων τους, όπως:

α) σεμινάριο και συμβουλευτικές υπηρεσίες εξαγωγών (υλοποιήθηκε το 2013 από τον εμπορικό σύλλογο Μούδρου με συνεργασία με τον Σύνδεσμο Εξαγωγέων Βορείου Ελλάδος)

β) σεμινάρια επιχειρηματικότητας του προγράμματος Πολυνησιωτικότητας (υλοποιούνται από το Π.Α. και υποστηρίζονται τοπικά από το Τ.Ε.Τ.Δ. το τρέχον χρονικό διάστημα)

γ) συμμετοχή, από κοινού με το Τ.Ε.Τ.Δ., στην έκθεση – εκδήλωση Ημέρες γαστρονομίας 2013 (ιδέ παραπάνω ενότητα 12.7)

7. Υλοποίηση πτυχιακών εργασιών ερευνητικού ή βιβλιογραφικού περιεχομένου με θέμα που συνδέεται άμεσα με τα νέα, και υφιστάμενα προϊόντα των εν λόγω επιχειρήσεων (οι πτυχιακές υλοποιούνται από το έτος 2013)

14. ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ «ΑΠΟ ΤΟ ΧΩΡΑΦΙ ΣΤΟ ΡΑΦΙ»(επταετία 2010-2017):

Στα πλαίσια της συνεργασίας, συντονισμού, και αποτελεσματικής υποστήριξης (συνολικό mentoring) με τις επιχειρήσεις τροφίμων της Λήμνου, κατ' αρχήν, στην δραστηριότητα 4 που αναφέρεται παραπάνω (ενότητα 14) με πρωτοβουλία του Τ.Ε.Τ.Δ. από την πρώτη στιγμή επικοινωνίας με τις επιχειρήσεις ξεκίνησε το πρόγραμμα παραγωγής προϊόντων «από το χωράφι στο ράφι». Κύριος και πρωταρχικός ρόλος του Τμήματος ήταν ο σχεδιασμός, σε συνεργασία με τις εμπλεκόμενες επιχειρήσεις της παραγωγής νέων, καινοτόμων προϊόντων με προκαθορισμένη, και προσυμφωνημένη την αλυσίδα μέχρι την προώθηση του κάθε προϊόντος στον τελικό καταναλωτή για να εξασφαλίζεται έτσι η διάθεση του προϊόντος, και μάλιστα σε ικανοποιητική τιμή με έσοδο για όλους τους εμπλεκόμενους επιχειρηματίες, συμπεριλαμβανομένων και των γεωργών. Μία πραγματική, αποτελεσματική πιλοτική πρωτοβουλία «από το χωράφι στο ράφι» ή κατ' άλλους «από το ράφι στο χωράφι» με καθαρά επιχειρηματικά κριτήρια, και ενίσχυσης της απασχόλησης.

Η εξεύρεση των προϊόντων προς παραγωγή και διάθεση γίνεται, σε συνεργασία με τις επιχειρήσεις με βάση τα εξής κριτήρια:

- . Να είναι μοναδικά προϊόντα (αν είναι δυνατόν παγκοσμίως)
- . Να είναι ελκυστικά και αποδεκτά από τον τελικό καταναλωτή
- . Να παράγονται σε βιοτεχνική κλίμακα, με όλες τις σύγχρονες προδιαγραφές και Πιστοποιήσεις
- . Να χρησιμοποιείται πρώτη ύλη του νησιού για την παραγωγή του κάθε προϊόντος
- . Να αποτελεί brand name προϊόν «Λήμνου» για να μπορεί έτσι να απολαμβάνει υψηλής προστιθέμενης αξίας

Η στρατηγική, με βάση τα ως άνω κριτήρια που ακολουθείται ονομάζεται **“BACK TO THE FUTURE”** γιατί βασίζεται στην εξεύρεση των εν λόγω σύγχρονων, διατροφικών, «μοναδικών», και καινοτόμων προϊόντων από το παρελθόν (πριν από 30 και πλέον χρόνια). Τότε που οι ντόπιοι κάτοικοι καλλιεργούσαν τα εύφορα χωράφια της Λήμνου και παρήγαγαν τα προϊόντα με τα οποία τρέφονταν. Δεν είναι τυχαίο το γεγονός ότι η Λήμνος για τον λόγο αυτόν ονομάζονταν ο σιτοβολώνας του Αιγαίου. Η καλλιέργεια των πρώτων υλών γίνεται με την μορφή «συμβολαιακής καλλιέργειας» από τους εμπλεκόμενους, λιγοστούς ακόμη γεωργούς, εξασφαλίζοντας έτσι ένα κατ' αρχήν εισόδημα, χωρίς επιδοτήσεις, και για τον αγρότη.

Η εν λόγω στρατηγική που αναπτύχθηκε και εφαρμόστηκε στο Τ.Ε.Τ.Δ. θεσπίστηκε πρόσφατα από τον Σύνδεσμο Ελληνικών Βιομηχανιών Τροφίμων (ΣΕΒΤ), και πιο συγκεκριμένα την **Ελληνική Πλατφόρμα «Food for Life»** ως μία εκ των βασικών αξόνων ανάπτυξης του ελληνικού τροφίμου μέχρι το 2020, και καταγράφεται ευκρινώς στο **position paper 2014:**

“Back to the future (traditional) products i.e. promoting cultivation of Greek raw agro materials not been utilized systematically for the past years but which for centuries have been used as primary dietary source of nutrients”

ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ:

Τα προϊόντα (Brand name products) που έχουν παραχθεί από Λημνιακές επιχειρήσεις μέχρι σήμερα, με την συνεργασία του Πανεπιστημίου, και την ως άνω στρατηγική είναι τα ακόλουθα

1. **Ψωμί μαυραγάκι** (από σιτάρι μαυραγάκι Λήμνου, τελευταία καλλιέργεια το 1970)
2. **Άφκος** - φάβα Λήμνου (τελευταία καλλιέργεια το 1970)
3. **Όσπρια Λήμνου** (κουκιά, ρεβύθια Παναγιάς, φασόλια): πρώτη φορά συσκευασμένα, και επώνυμα
4. **Ημιαφρώδη κρασιά** (Frizante / Di Festia): από μοναδικό σταφύλι Λήμνου μοσχάτο Αλεξανδρείας (παράγονταν σε μικρές ποσότητες από τοπικό κτήμα μέχρι το 1950)
5. **Μέλι Λήμνου** (“Λημνία Γη” από τον Μελισσοκομικό Συνεταιρισμό Λήμνου, που πρώτη φορά παράγει τυποποιημένο, πιστοποιημένο προϊόν)

15. ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΚΑΙΝΟΤΟΜΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ (2011-2023)

Διαγωνισμός Ecotrophelia (2011 – 2019) :

Με συντονιστή της συμμετοχής τον κ. Σκάλκο, σε συνεργασία με εταιρείες τροφίμων πανελλαδικά ομάδες φοιτητών του Τμήματος Επιστήμης Τροφίμων & Διατροφής, δημιούργησαν πιλοτικά καινοτόμα προϊόντα διατροφής, με τα οποία συμμετείχε το Τμήμα στον Ευρωπαϊκό Διαγωνισμό ECOTROPHELIA που διοργανώνεται στην Ελλάδα από το 2011 (στον διαγωνισμό έχουν πάρει μέρος συνολικά 440 φοιτητές από 15 πανεπιστημιακά ιδρύματα της χώρας και έχουν δημιουργηθεί συνολικά 86 προϊόντα)

Από τα 86 προϊόντα τα 24 ΚΑΙΝΟΤΟΜΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ έχουν δημιουργηθεί από ομάδες φοιτητών του Τμήματος της Λήμνου, το οποίο συμμετέχει συνεχώς από το 2011 στον διαγωνισμό και ΒΡΑΒΕΥΕΤΑΙ ΚΑΘΕ ΧΡΟΝΟ ΜΕ ΕΝΑ ΕΚ ΤΩΝ ΣΥΜΜΕΤΕΧΟΝΤΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ!!!

Σε συνεργασία με επιχειρήσεις τροφίμων (2018-2023):

Μέσω των προγραμμάτων που το τρέχον χρονικό διάστημα υλοποιούνται EPIMILK, ΤΥΡΕΛΑΙΑ, ΕΛΙΑΞΙΑ, FUNDISH, ACRYLESS, NUTRIWINE, INNOCHEESE, BIOOLIVEPLUS σε συνεργασία με επιχειρήσεις τροφίμων Ηπείρου, Δυτικής Μακεδονίας, Βορείου Αιγαίου, και Αιτωλοακαρνανίας παράγονται σειρά νέων καινοτόμων προϊόντων τροφίμων με ιδιαίτερη αξία και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά (παραχθέντα προϊόντα στις δημοσιεύσεις: 35 / 36 / 37 / 38 / 42 / 47 / 48 / 51 / 53 / 54).

16. ΕΡΕΥΝΕΣ ΑΓΟΡΑΣ ΠΡΟΤΙΜΗΣΗΣ ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΩΝ ΓΙΑ ΤΑ ΤΡΟΦΙΜΑ - στην μετά κορονοϊό εποχή (2021-)

Με σκοπό την αποτίμηση των προτιμήσεων του καταναλωτή για τα ελληνικά τρόφιμα γενικότερα, αλλά και τα παραδοσιακά τρόφιμα στην μετά COVID-19 εποχή, δεδομένου ότι αλλάζουν εκ βάθρων και συνολικά οι καταναλωτικές αντιλήψεις, προτιμήσεις, και επιλογές παγκοσμίως, μία νέα ερευνητική δραστηριότητα έχει αρχίσει με βάση τις έρευνες αγορών καταναλωτών, ειδικά στα παραδοσιακά ελληνικά τρόφιμα (δημοσιεύσεις: 34 / 39 / 40). Η εν λόγω δραστηριότητα αναπτύσσεται δυναμικά στο εργαστήριο την τελευταία τριετία με διεύρυνση στο γενικότερο πεδίο Food Choice Motives (δημοσιεύσεις: 46 / 49 / 52 / 56 / 58), αλλά και σε εξειδικευμένες προτιμήσεις καταναλωτών όπως στο ποιοτικό κρασί (δημοσίευση 45), στα κίτρινα τυριά (δημοσίευση 50), στον οινοτουρισμό (δημοσίευση 57), όσο η παγκόσμια οικονομία, και αγορά θα αλλάζει, συμπεριλαμβανομένων και αυτής των τροφίμων.