

---

## *Curriculum vitae*



**Name: Georgios Sgouros**

**Laboratory/Group:**

1. Laboratory of Applied Microbiology & Biotechnology
2. ELGO Demeter – Wine Institute

**email:** [gsgouros@mbg.duth.gr](mailto:gsgouros@mbg.duth.gr)

**Telephone:** 0030 25510 30703

***Education***

| University   | Degree         | Year  | Field of study              |
|--|----------------|-------|-----------------------------|
| Department of Molecular Biology and Genetics,<br>Democritus University of Thrace | PhD<br>student | 2014- | Biotechnology               |
| Department of Food Science and Technology,<br>Agricultural University of Athens  | BSc            | 2011  | Food Science and Technology |

***Scientific work/aims:***

- Grape's apiculate yeast-flora analysis with molecular methods.
- Yeast-yeast interactions during vinification.
- Vinification with apiculate "wild" yeast strains study.
- Application of innovative biotechnological methods in order to improve wine production.

***Fellowships-Awards:***

Mr. Sgouros worked on the following funded research project:

1. **Title:** M-Y WINE 11ΣYN\_2\_704 "Multi-strain indigenous yeast starters for 'wild-ferment' wine production. **Source of Funding:** funded by the European Regional Development Fund of the European Commission under the Operational Program "Competitiveness and Entrepreneurship" (OPCE II–NSRF 2007-2013). **Budget:** 1.056.000€. **Scientific Coordinator:** A. Nisiotou. **Starting/Ending dates:** June 2013-July 2015.

***Publications:***

**Proceedings in international conferences:**

1. Sgouros, G.; Mallouchos, A.; Nisiotou, A. Biological pH reduction of wine with the use of autochthonous yeasts as starter cultures. IAFP's European Symposium on Food Safety, Athens, 11-13 May 2016 (pp. 2-20).
2. Sgouros, G; Lazaridou, A.; Mallouchos, A.; Dourou, D.; Nisiotou, A. Oenological potential of indigenous yeasts derived from Greek vineyards. 6<sup>th</sup> Mikrobiokosmos Conference, Athens, 3-5 April 2015 (pp. 145).

# Curriculum vitae



## Όνομα: Σγούρος Γεώργιος

### Εργαστήριο/Ομάδα:

- Εργαστήριο Εφαρμοσμένης Μικροβιολογίας & Βιοτεχνολογίας
- ΕΛΓΟ Δήμητρα – Ινστιτούτο Οίνου

Ηλ. ταχυδρομείο: [gsgouros@mbg.duth.gr](mailto:gsgouros@mbg.duth.gr)

Τηλέφωνο: 0030 25510 30703

### Εκπαίδευση

| Πανεπιστήμιο  | Πτυχίο             | Έτη   | Γνωστικό αντικείμενο             |
|---|--------------------|-------|----------------------------------|
| Τμήμα Μοριακής Βιολογίας και Γενετικής, Δημοκρίτειο Πανεπιστήμιο Θράκης | Υποψήφιος Διδάκτωρ | 2014- | Βιοτεχνολογία                    |
| Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών | BSc                | 2011  | Επιστήμη και Τεχνολογία Τροφίμων |

### Επιστημονική δράση/στόχοι:

- Ανάλυση γηγενούς ζυμοχλωρίδας σταφυλιών με μοριακές μεθόδους.
- Αλληλεπιδράσεις ζυμοχλωρίδας κατά την οινοποίηση.
- Μελέτη παραγωγής οίνου με γηγενή «άγρια» στελέχη ζυμών.
- Εφαρμογή καινοτόμων βιοτεχνολογικών μεθόδων με στόχο την βελτίωση της παραγωγής οίνου.

### Υποτροφίες-Διακρίσεις:

Ο κ. Σγούρος εργάστηκε ως ερευνητής στο παρακάτω ερευνητικό πρόγραμμα:

- Τίτλος:** M-Y WINE 11ΣΥΝ\_2\_704 με τίτλο “Μικτές εναρκτηρίες καλλιέργειες ζυμών για την ανάδειξη της εντοπιότητας των οίνων” το οποίο υλοποιείται στο πλαίσιο της Δράσης Εθνικής Εμβέλειας «ΣΥΝΕΡΓΑΣΙΑ

2011», Συμπράξεις Παραγωγικών και Ερευνητικών Φορέων σε Εστιασμένους Ερευνητικούς και Τεχνολογικούς Τομείς του Επιχειρησιακού Προγράμματος Ανταγωνιστικότητα και Επιχειρηματικότητα (ΕΠΑΝ ΙΙ–ΕΣΠΑ 2007–2013) **Φορέας Χρηματοδότησης:** Συγχρηματοδοτείται από το Ευρωπαϊκό Ταμείο Περιφερειακής Ανάπτυξης (ΕΤΠΑ) της Ευρωπαϊκής Ένωσης (Ε.Ε.) και από Εθνικούς πόρους **Προϋπολογισμός:** 1.056.000€. **Επ. Υπεύθυνος:** Α. Νησιώτου. **Έναρξη/Λήξη:** Ιούνιος 2013-Ιούλιος 2015.

### **Δημοσιεύσεις:**

#### **Ανακοινώσεις σε διεθνή συνέδρια:**

1. Sgouros, G.; Mallouchos, A.; Nisiotou, A. Biological pH reduction of wine with the use of autochthonous yeasts as starter cultures. IAFP's European Symposium on Food Safety, Athens, 11-13 May 2016 (pp. 2-20).
2. Sgouros, G; Lazaridou, A.; Mallouchos, A.; Dourou, D.; Nisiotou, A. Oenological potential of indigenous yeasts derived from Greek vineyards. 6<sup>th</sup> Mikrobiokosmos Conference, Athens, 3-5 April 2015 (pp. 145).