



**ΔΗΜΗΤΡΙΟΣ (ΤΑΚΗΣ) ΧΡΗΣΤΟΣ ΜΠΟΣΚΟΥ**  
**Δράμα, 1939 - Θεσσαλονίκη, 2023**  
**η προσφορά του στη διδασκαλία & την έρευνα**  
**στο πεδίο της Χημείας & Τεχνολογίας Τροφίμων**

**Τιμητικό αφιέρωμα των μελών του Εργαστηρίου Χημείας και Τεχνολογίας Τροφίμων  
του Τμήματος Χημείας, ΑΠΘ**

1. Χαιρετισμοί
2. Ομιλία από τους Γ. Μπλέκα, Β. Κιοσέογλου & Μ. Τσιμίδου, άμεσους συνεργάτες του τιμώμενου
3. Απονομή χρηματικού επάθλου στην μνήμη του τιμώμενου
4. Προβολή video

# ΒΙΟΓΡΑΦΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ - ΣΠΟΥΔΕΣ – ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ & ΑΚΑΔΗΜΑΪΚΗ ΠΟΡΕΙΑ

Γεννήθηκε στην Δράμα το 1939

Έγγαμος με την Βασιλική (Κική) Κοτρώτση - δυο παιδιά, Γιώργος (Τζώρτζης) και Κατερίνα, εγγονός, Δημήτριος  
Φοίτησε στο Τμήμα Χημείας του ΑΠΘ (1957-1963).

Διδάκτωρ του Α.Π.Θ., 1974: Δ.Δ. Μελέτη της χημικής συστάσεως των υποπροϊόντων της τομάτας (επιβλέπων Γ. Τσατσαρώνης),

Διδάκτωρ (PhD) του Queen Elizabeth College, London, 1976: ΔΔ. Natural terpenoids in heated olive oils and their effect on the decomposition rate of unsaturated triglycerides (επιβλέπων, I.D. Morton) (υπότροφος ΙΚΥ)

## **Βιομηχανία Τροφίμων (1966-1970)**

**Βοηθός**, Τμήμα Χημείας ΑΠΘ (1970-1975)

**Επιμελητής**, Τμήμα Χημείας ΑΠΘ (1975-1982)

**Υφηγητής ΦΜΣ, ΑΠΘ** (Πραγματεία για υφηγεία με τίτλο 'Ταυτοποίηση και ποσοτικός προσδιορισμός γεωμετρικών ισομερών οξέων και ισομερών θέσης σε βιομηχανικά υδρογονωμένο ελαιόλαδο, 1982)

**Λέκτορας**, Τμήμα Χημείας ΑΠΘ (1982-1983)

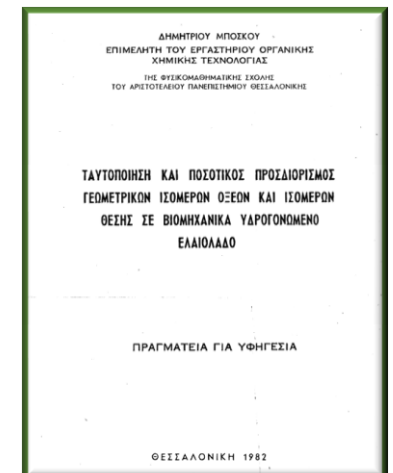
**Επίκουρος καθηγητής**, Τμήμα Χημείας ΑΠΘ (1983-1987)

**Αναπληρωτής καθηγητής**, Τμήμα Χημείας ΑΠΘ (1987-1991)

**Καθηγητής**, Τμήμα Χημείας ΑΠΘ (1991-2006)

**Ομότιμος Καθηγητής** (απόφαση ΓΣ Τμήματος με αριθ. 475/31.3.2008, απόφαση Συγκλήτου της 16.04.2008)

Απεβίωσε τον Μάρτιο 2023



# Με την ιδιότητα του Χημικού, Χημικού Τροφίμων, έμπειρου επιστήμονα με ειδίκευση στις λιπαρές ύλες συμμετείχε

## Επιστημονικές Επιτροπές/Συμβούλια

- Εθνικός αντιπρόσωπος στην Επιτροπή Λιπών και Ελαίων της IUPAC (International Union of Pure and Applied Chemistry) (1986-1998).
- Μέλος του Ανώτατου Χημικού Συμβουλίου (1995-1997, 1999-2005).
- Μέλος της Επιστημονικής Επιτροπής Τροφίμων της Commission και μέλος των Ομάδων Εργασίας για τα Πρόσθετα και τους Ρυπαντές Τροφίμων (1995-2000).
- Μέλος και εμπειρογνώμων του PANEL για τα Πρόσθετα Τροφίμων της EFSA (Ευρωπαϊκή Αρχή για την Ασφάλεια Τροφίμων) (2003-2008)
- Μέλος της Επιστημονικής Επιτροπής του ΕΦΕΤ (Ενιαίος Φορέας Ελέγχου Τροφίμων)

## Επιστημονικές Εταιρείες

- European Federation for the Science and Technology of Lipids (Euro Fed Lipid)
- Ελληνικό Φόρουμ για την Επιστήμη και Τεχνολογία των Λιπιδίων (Greek Lipid Forum, μέλος της Euro Fed Lipid)
- Ελληνική Εταιρεία Επιστημόνων – Τεχνολόγων Τροφίμων (ΕΛ.Ε.ΤΕ.Τ.)
- Διεπιστημονική Εταιρεία Διασφάλισης της Υγιεινής των Τροφίμων (Δ.Ε.Δ.Υ.Τ.)
- Ένωση Ελλήνων Χημικών (Ε.Ε.Χ. – Μέλος ΣΤΑ, μέλος ΔΕ του ΠΤΚΔΜ της ΕΕΧ)
- Σύνδεσμος Χημικών Βορείου Ελλάδος (Σ.Χ.Β.Ε.) – Μέλος του ΔΣ
- Επιστημονική Εταιρεία Εγκυκλοπαιδιστών Ελαιόλαδου (4Ε) (μέλος ΔΣ)

# Διδακτικό έργο του Καθηγητή Δ. Μπόσκου

## Προπτυχιακά & Μεταπτυχιακά Προγράμματα Σπουδών

### Τμήματα

- Χημείας ΑΠΘ
- Βιολογίας ΑΠΘ
- Φαρμακευτικής ΑΠΘ
- Γεωπονίας ΑΠΘ
- Χημείας Πανεπιστημίου Πατρών
- Μεσογειακό Αγρονομικό Ινστιτούτο Χανίων

### Μαθήματα

- Χημεία Τροφίμων
- Ανάλυση Τροφίμων
- Έλεγχος Ποιότητας Τροφίμων
- Τεχνολογία Λιπαρών Υλών
- Φυσικά Προϊόντα
- Novel Foods
- Συσκευασία Τροφίμων

# Ίδρυση του Εργαστηρίου Χημείας και Τεχνολογίας Τροφίμων και ένταξή του στον Τομέα Χημικής τεχνολογίας & Βιομηχανικής Χημείας

## ΠΡΟΠΤΥΧΙΑΚΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΣΠΟΥΔΩΝ

- Χημεία Τροφίμων
- Τεχνολογία Τροφίμων
- Ανάλυση Τροφίμων
- Έλεγχος Ποιότητας Τροφίμων
- Βιομηχανίες Τροφίμων και Αλκοολούχων Ποτών
- Ειδικά Κεφάλαια Χημείας Τροφίμων
- Οινολογία

## ΜΕΤΑΠΤΥΧΙΑΚΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΣΠΟΥΔΩΝ

- Ειδικά Θέματα Χημείας Τροφίμων
- Ενόργανες Μέθοδοι στην Ανάλυση Τροφίμων
- Γεωργικές Βιομηχανίες
- Διασφάλιση Ποιότητας Τροφίμων
- Έλεγχος Ποιότητας Τροφίμων και Ποτών («Χημική Ανάλυση – Έλεγχος Ποιότητας» )

ΠΡΟΕΔΡΙΚΟ ΔΙΑΤΑΓΜΑ ΥΠ' ΑΡΙΘ. 317 (2)

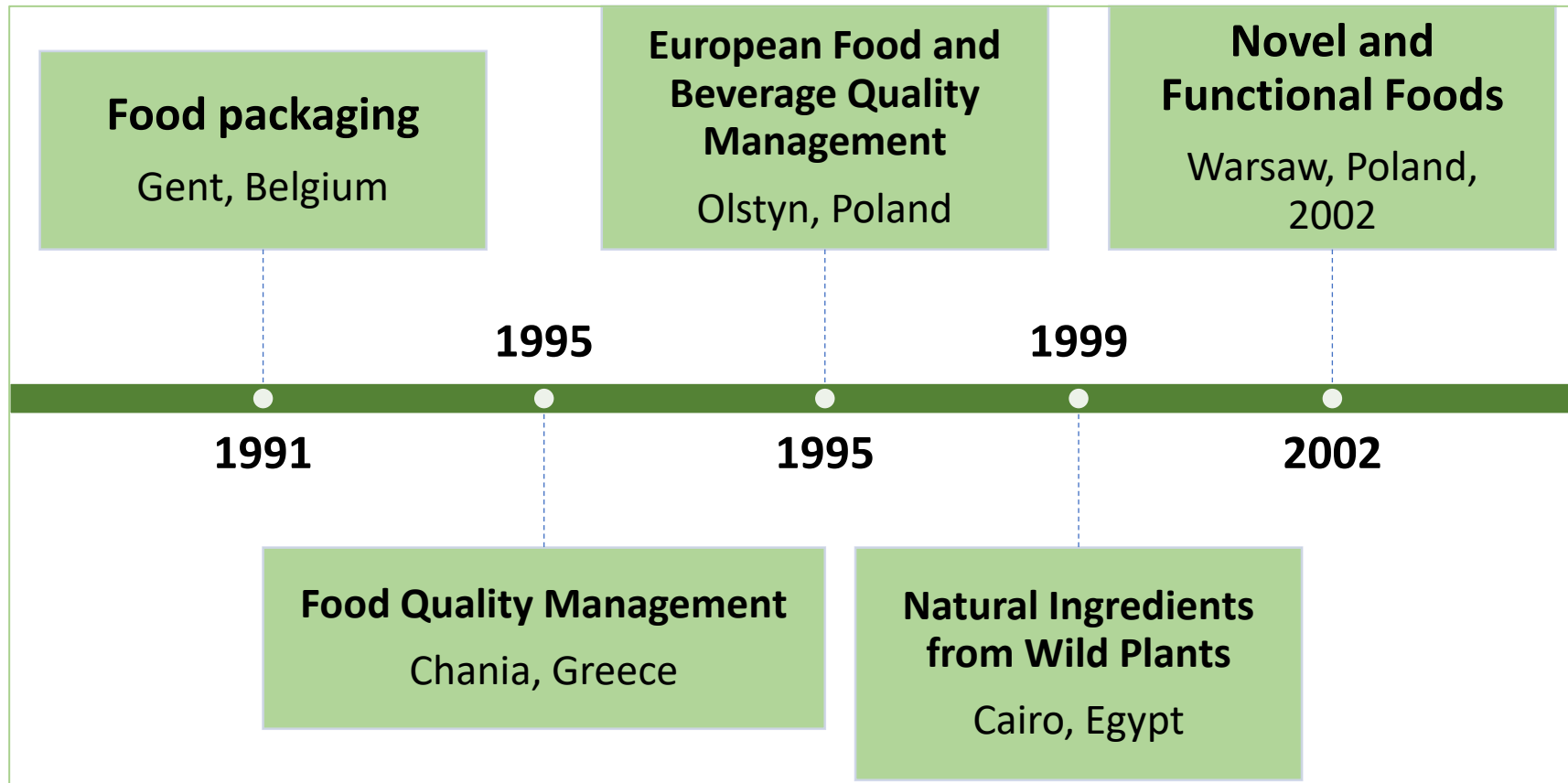
Ίδρυση Εργαστηρίων σε τμήματα του Αριστοτελείου Πανεπιστημίου Θεσσαλονίκης και καθορισμός του εσωτερικού κανονισμού αυτών.

ΦΕΚ130 Α' 27.9.1990

Δ/ντής 1991-2005

Δ/ντής Τομέα ΧΤΒΧ

# Μεταπτυχιακά Προγράμματα στα πλαίσια προγραμμάτων ERASMUS, SOCRATES, TEMPUS & άλλων



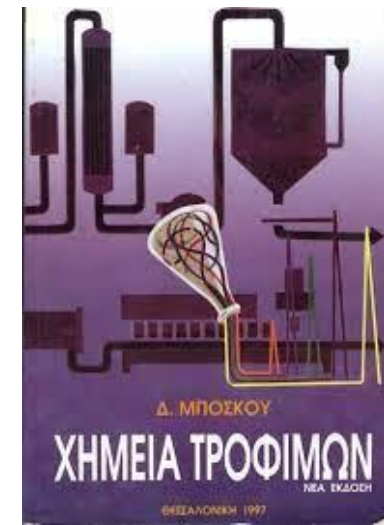
# Διδακτικά Βιβλία- Βοηθήματα

## Χημεία Τροφίμων

εκδόσεις 1986, 1989,  
1992, 1997, 2004, 2021

## Στοιχεία Τεχνολογίας Τροφίμων

1986

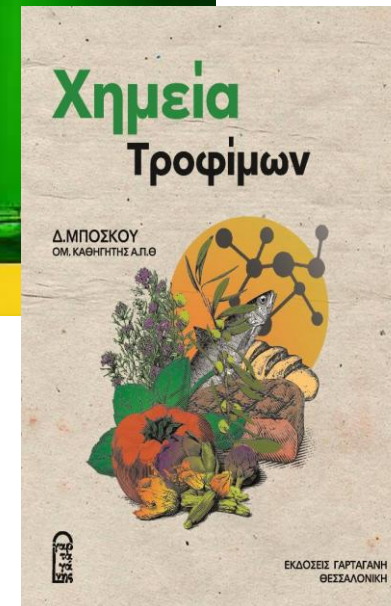
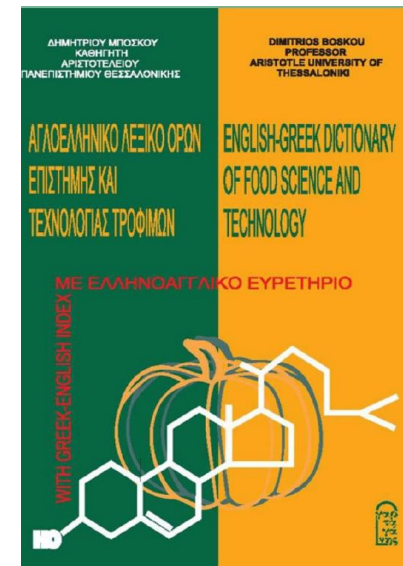


## Σημειώσεις Ανάλυσης Τροφίμων

(συνεργασία Μπλέκα,  
Τσιμίδου, Κιοσέογλου)  
1990

## Σημειώσεις Τεχνολογίας Λιπαρών Υλών

1995



## Σημειώσεις Ελέγχου Ποιότητας Τροφίμων

(συνεργασία Μπλέκα, Τσιμίδου,  
Κιοσέογλου, Δοξαστάκης)

1990

## Αγγλοελληνικό Λεξικό Όρων Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων

1998

## **ΧΗΜΕΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ** (Εκδόσεις Γαρταγάνη)

1η έκδοση 1986                      2η έκδοση 1989                      3η έκδοση 1992  
4η έκδοση 1987                      5η έκδοση 2004                      6η έκδοση 2021

Διανέμεται ακόμη ως διδακτικό βιβλίο σε πάνω από 10 Τμήματα ΑΕΙ ετησίως. Διαχρονικά έχει απονεμηθεί σε περισσότερα από 20 Τμήματα ΑΕΙ ως διδακτικό βιβλίο.

**ΑΠΘ** 4 Τμήματα (Βιολογίας, Γεωπονίας, Χημείας, Χημικών Μηχανικών)

**ΓΠΑ** 2 Τμήματα (Βιοτεχνολογίας, Ζωικής Παραγωγής)

**ΔΠΘ** 1 Τμήμα (Αγροτικής Ανάπτυξης / Ορεστιάδα)

**ΔΙΠΑΕ** 1 Τμήμα (Επιστημών Διατροφής και Διαιτολογίας)

**ΕΚΠΑ** 2 Τμήματα (Αγροτικής Ανάπτυξης / Εύβοια, Βιολογίας / Αθήνα)

**Ελληνικό Μεσογειακό Πανεπιστήμιο** 2 Τμήματα (Γεωπονίας / Ηράκλειο, Επιστημών Διατροφής και Διαιτολογίας / Σητεία)

**Ιόνιο Πανεπιστήμιο** 1 Τμήμα (Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων / Αργοστόλι)

**Πανεπιστήμιο Αιγαίου** 1 Τμήμα (Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής / Μύρινα, Λήμνος)

**Πανεπιστήμιο Δυτικής Μακεδονίας** 1 Τμήμα (Χημικών Μηχανικών / Κοζάνη)

**Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας** 1 Τμήμα (Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής / Καρδίτσα)

**Πανεπιστήμιο Ιωαννίνων** 1 Τμήμα (Χημείας)

**Πανεπιστήμιο Κρήτης** 1 Τμήμα (Χημεία)

**Πανεπιστήμιο Πατρών** 2 Τμήματα (Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων / Αγρίνιο, Χημείας)

**Πανεπιστήμιο Πελοποννήσου** 1 Τμήμα (Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων / Καλαμάτα)

**Χαροκόπειο Πανεπιστήμιο** 1 Τμήμα (Επιστήμης Διαιτολογίας και Διατροφής)



# Το δημοσιευμένο ερευνητικό έργο του Δημήτρη Μπόσκου



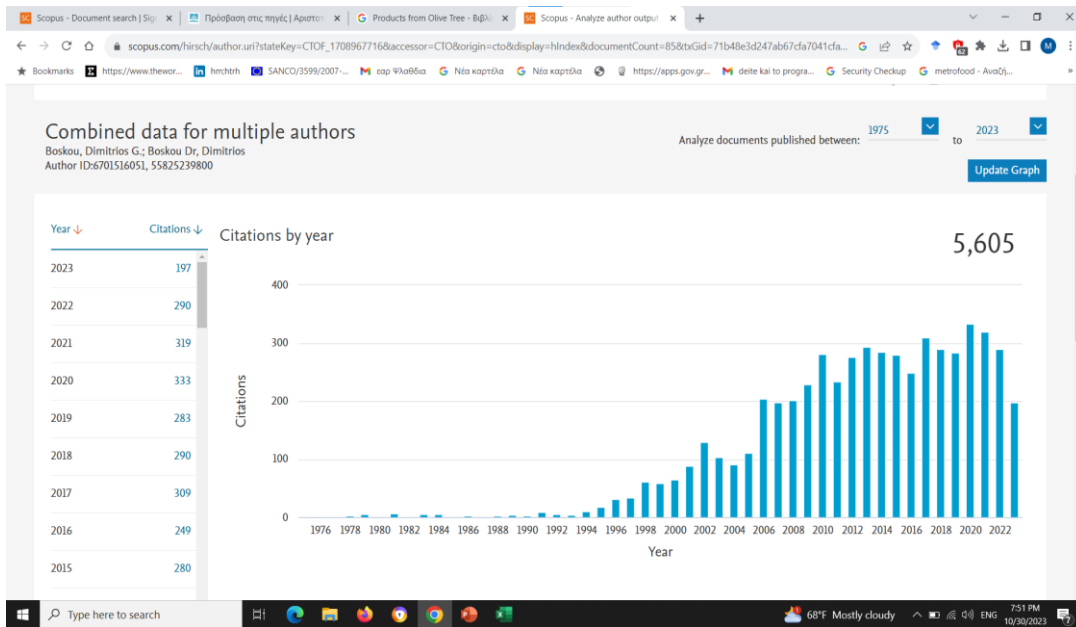
1975-2020 = 45 χρόνια (Scopus)

85 documents

104 διαφορετικοί συνεργάτες – συν-συγγραφείς

H factor = 40

5605 αναφορές



Author Name

Co-authored Documents

Tsimidou, Maria Z.

20

Blekas, Georgios A.

14

Koidis, Anastasios

5

Lagouri, Vasiliki

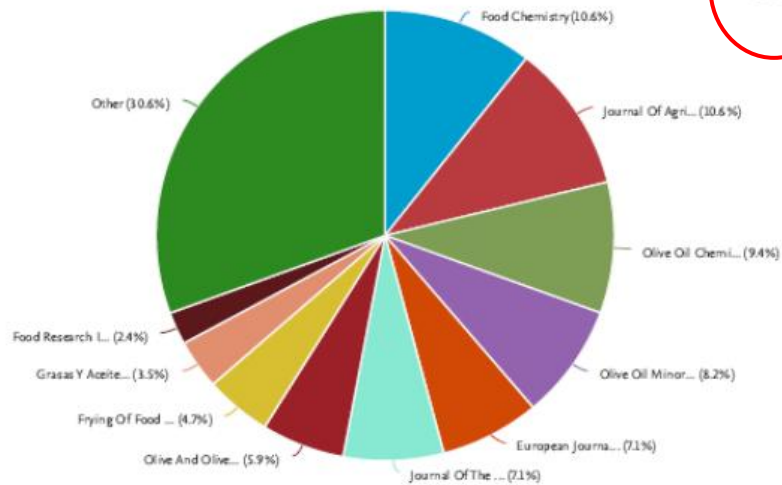
4

Athanasiadis, Ilias

4

## Documents by source

85

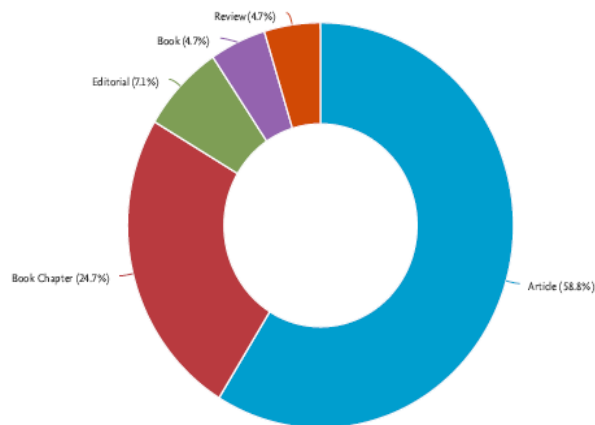


## Combined data for multiple authors

Boskou, Dimitrios G.; Boskou Dr, Dimitrios  
 Author ID:6701516051, 55825239800

Document type ↓	Documents ↑
Article	50
Book Chapter	21
Editorial	6
Book	4
Review	4

## Documents by type



## 28 Επιστήμονες του Τμήματος Χημείας ΑΠΘ στο ανώτερο 2% της παγκόσμιας κατάταξης

Με ιδιαίτερη χαρά το τμήμα Χημείας του Αριστοτελείου Πανεπιστημίου Θεσσαλονίκης ανακοινώνει μία ακόμη τιμητική διάκριση, καθώς σημαντικός αριθμός εν-ενεργεία και αφυηρητησάντων μελών ΔΕΠ του συγκαταλέγονται στο υψηλότερο 2% της έρευνας σε παγκόσμιο επίπεδο με βάση βιβλιομετρική μελέτη που δημοσιεύεται με συνεργασία του εκδοτικού οίκου Elsevier και του κορυφαίου Πανεπιστημίου του Stanford των ΗΠΑ. Η διάκριση αυτή των ερευνητών και αφυηρητησάντων μελών του Τμήματός μας, καταδεικνύει την υψηλού επιπέδου έρευνα που πραγματοποιείται στο Τμήμα Χημείας διαχρονικά.

Ο κατάλογος του Stanford, όπως συχνά ονομάζεται, ανακοινώνεται σε ετήσια βάση και είναι κοινά αποδεκτό ότι είναι από τις εγκυρότερες λίστες αξιολόγησης παγκοσμίως. Ο κατάλογος περιλαμβάνει κατατάξεις των επιστημόνων τόσο ως προς το τελευταίο έτος (single year 2022-2023), όσο και ως προς τη συνολική τους σταδιοδρομία μέχρι το έτος αναφοράς (career). Ο κατάλογος αξιολογεί με αντικειμενικά βιβλιομετρικά κριτήρια (αριθμός ετεροαναφορών, impact factor κ.α.) την απήχηση του επιστημονικού έργου σχεδόν 10.000.000 επιστημόνων ανά τον κόσμο, ταξινομώντας τους σε 22 επιστημονικά πεδία και 176 υποπεδία. Όλα τα βιβλιογραφικά δεδομένα αντλούνται από τη διεθνή βιβλιογραφική βάση Scopus (Elsevier), η οποία αποτελεί τη μεγαλύτερη βιβλιογραφική βάση δεδομένων, καθώς περιλαμβάνει περιλήψεις και παραπομπές για ακαδημαϊκά άρθρα από το σύνολο των έγκριτων διεθνών επιστημονικών περιοδικών.

Όσον αφορά στο Τμήμα Χημείας του ΑΠΘ, για τη συνολική τους σταδιοδρομία (career) στο επιστημονικό τους πεδίο βρίσκονται στο ανώτερο 2% της παγκόσμιας κατάταξης 15 εν ενεργεία και 13 αφυηρητησάντες καθηγητές (σε αλφαβητική σειρά):

chem.auth.gr/28-epistimones-tou-timatos-chemeias-apth-sto-anotero-2-tis-pagkosmias-katataxi/

5. Ζαχαριάδης Γεώργιος, Καθηγητής Αναλυτικής Χημείας
6. Σουμπούλης Αναστάσιος, Καθηγητής Χημικής και Περιβαλλοντικής Τεχνολογίας
7. Θεοδωρίδης Γεώργιος, Καθηγητής Αναλυτικής Χημείας
8. Καραπαναγιώτης Ιωάννης, Καθηγητής Χημείας Συντήρησης & Τεχνολογίας Υλικών της Πολιτισμικής Κληρονομιάς
9. Κατσογιάννης Ιωάννης, Αναπλ. Καθηγητής Περιβαλλοντικής Τεχνολογίας
10. Κεαίσιου Δημήτριος (αφυη/σας)
11. Κιοσσόγλου Βασίλειος (αφυη/σας)
12. Κοκκινίδης Γεώργιος (αφυη/σας)
13. Κώστογλου Μαργαρίτη, Καθηγήτρια Γενικής Χημικής Τεχνολογίας
14. Λαζαρίδης Νικόλαος (αφυη/σας)
15. Λαμπροπούλου Δημητρώλα, Αναπλ. Καθηγήτρια Χημείας Περιβάλλοντος
16. Μάτης Κωνσταντίνος (αφυη/σας)
17. Μπικιάδης Δημήτριος, Καθηγητής Χημείας και Τεχνολογίας Πολυμερών
18. Μπόσκου Δημήτριος\* (αφυη/σας)
19. Νικητάς Παναγιώτης (αφυη/σας)
20. Παπαδογιάννης Ιωάννης (αφυη/σας)
21. Σαζού Δημήτρα, Καθηγήτρια Φυσικής-Χημείας
22. Σαμανίδου Βικτωρία, Καθηγήτρια Αναλυτικής Χημείας
23. Σαμαρά Κωνσταντίνη (αφυη/σας)
24. Τζαναβάρας Παρασκευάς, Αναπλ. Καθηγητής Αναλυτικής Χημείας
25. Τσιμίδου Μαρία (αφυη/σας)
26. Τσίπης Κωνσταντίνος (αφυη/σας)
27. Φυτιάνος Κωνσταντίνος (αφυη/σας)
28. Ψωμάς Γεώργιος, Αναπλ. Καθηγητής Ανόργανης Χημείας

Με βάση την ετήσια κατάταξη για το 2022-23 (single year), 11 εν ενεργεία και 7 αφυηρητησάντες καθηγητές του Τμήματος Χημείας του ΑΠΘ κατατάχθηκαν στο υψηλότερο 2% (σε αλφαβητική σειρά):

1. Αχιλιάς Δημήτριος, Καθηγητής Χημείας και Τεχνολογίας Πολυμερών
2. Δεληγιάννη Ελένη (αφυη/σας)

# Μετά την αφυπηρέτηση

2006 - 2023

# Olive Oil

Chemistry and Technology



Dimitrios Boskou

**OLIVE OIL, Chemistry and Technology**  
Dimitrios Boskou, editor, AOCS Press,  
USA, 1996

Chapter 1	History and Characteristics of the Olive Tree, <i>D. Boskou</i>
Chapter 2	Olive Harvesting and Olive Oil Extraction, <i>L. Di Giovacchino</i>
Chapter 3	Olive Oil Composition, <i>D. Boskou</i>
Chapter 4	Treatments and Modifications, <i>D. Boskou</i>
Chapter 5	Storage and Packing, <i>D. Boskou</i>
Chapter 6	Changes Caused by Enzymes and Oxidation, <i>D. Boskou</i>
Chapter 7	Olive Oil Quality, <i>D. Boskou</i>
Chapter 8	Olive Oil Adulteration, <i>D. Boskou</i>
Chapter 9	Olive Oil Analysis, <i>M. Tsimidou and D. Boskou</i>

## Preface

### PART 1. OVERVIEW AND ECONOMICS

1. The Culture of the Olive Tree (Mediterranean World) **by Aikaterini Polymerou-Kamilaki**
2. Characteristics of the Olive Tree and Olive Fruit **by Dimitrios Boskou**
3. Olive Oil in the World Market **by Vassilis Zambounis**

### PART 2. CHEMISTRY, PROPERTIES, HEALTH EFFECTS

4. Olive Oil Composition **by Dimitrios Boskou, Georgios Blekas, Maria Tsimidou**
5. Polar Phenolic Compounds **by Dimitrios Boskou, Maria Tsimidou, Georgios Blekas**
6. Olive Oil Quality **by Maria Tsimidou**
7. Analysis and Authentication **by Franca Angerosa, Christine Campestre, Lucia Giansante**
8. Healthful Properties of Olive Oil Minor Components **by Francesco Visioli, Paola Bogani, Claudio Galli**

### PART 3. PROCESSING AND APPLICATION

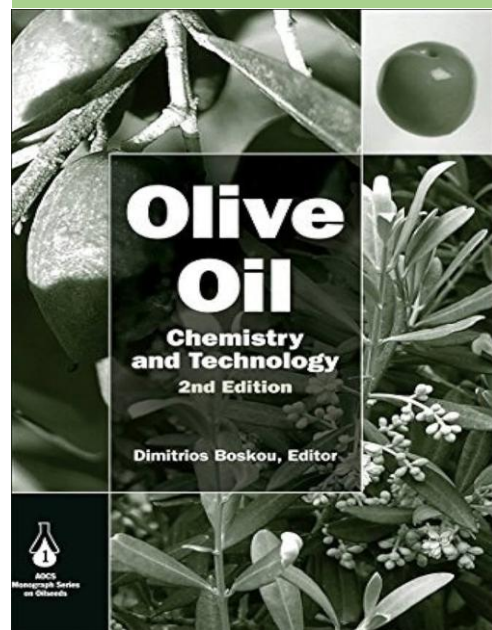
9. Olive Oil Extraction **by Christos Petrakis**
10. Treatments and Modifications **By Dimitrios Boskou**
11. Storage and Packing **by Dimitrios Boskou**
12. Culinary Applications **by Dimitrios Boskou**

Glossary  
Index

12  
διαφορετικοί  
συγγραφείς

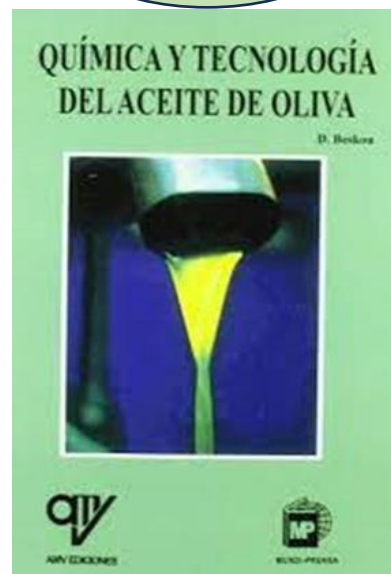
Olive oil [electronic resource] : chemistry and technology by Boskou, Dimitrios; ebrary, Inc; American Oil Chemists' Society Since 2015

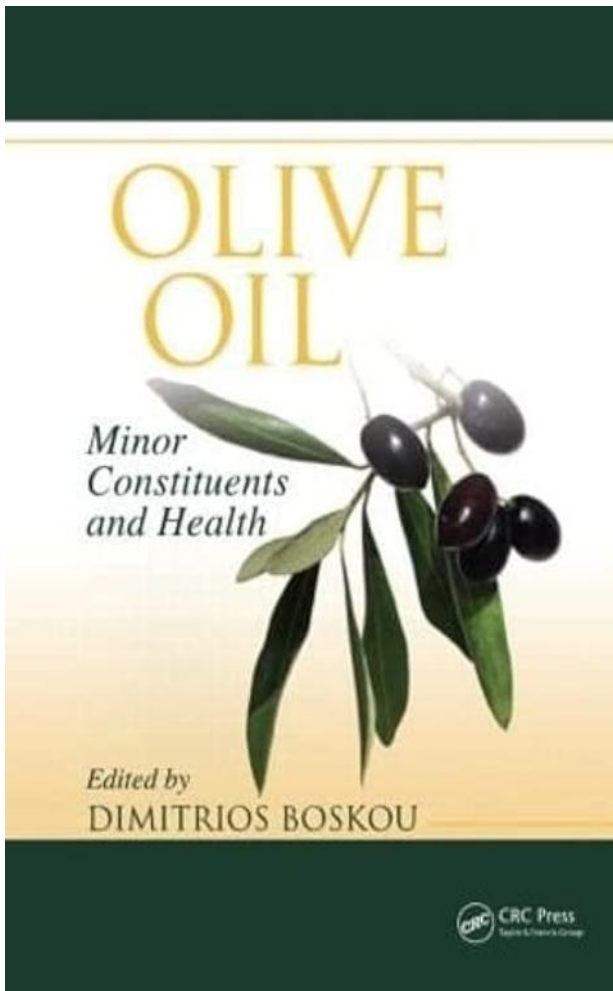
January 1, 1996



May 18, 2006 pp 268

3  
διαφορετικοί  
συγγραφείς





## Contents

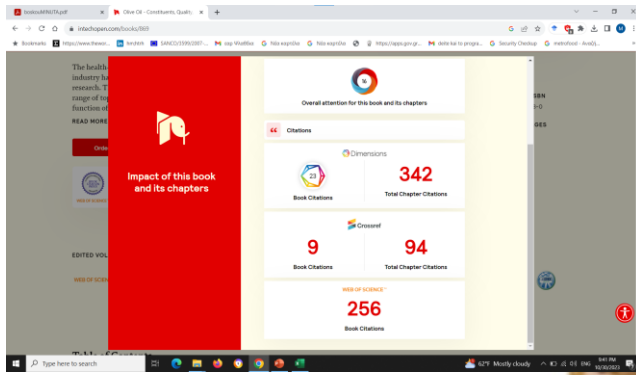
---

Preface	vii
About the Editor	xiii
Contributors	xv
List of Abbreviations	xix
<b>CHAPTER 1</b>	<b>1</b>
Olive Fruit, Table Olives, and Olive Oil Bioactive Constituents <i>Dimitrios Boskou</i>	
<b>CHAPTER 2</b>	<b>31</b>
Minor Bioactive Olive Oil Components and Health: Key Data for Their Role in Providing Health Benefits in Humans <i>María-Isabel Covas, Montserrat Fitó, and Rafael de la Torre</i>	
<b>CHAPTER 3</b>	<b>53</b>
Cellular and Molecular Effects of Bioactive Phenolic Compounds in Olives and Olive Oil <i>Nancy B. Ray, Nicholas T. Lam, Raymond Luc, Natalie P. Bonvino, and Tom C. Karagiannis</i>	
<b>CHAPTER 4</b>	<b>93</b>
Olive Oil Phenolic Composition as Affected by Geographic Origin, Olive Cultivar, and Cultivation Systems <i>Ricardo Malheiro, Nuno Rodrigues, and José Alberto Pereira</i>	
<b>CHAPTER 5</b>	<b>123</b>
Effect of Fruit Maturity on Olive Oil Phenolic Composition and Antioxidant Capacity <i>Nick Kalogeropoulos and Andriana C. Kaliora</i>	
<b>CHAPTER 6</b>	<b>147</b>
From Drupes to Olive Oil: An Exploration of Olive Key Metabolites <i>Aikaterini Termentzi, Maria Halabalaki, and Alexios Leandros Skaltsounis</i>	

<b>vi ■ Contents</b>	
<b>CHAPTER 7</b>	<b>179</b>
Research and Innovative Approaches to Obtain Virgin Olive Oils with a Higher Level of Bioactive Constituents <i>Maria Lisa Clodoveo, Salvatore Camposeo, Riccardo Amirante, Giacomo Dugo, Nicola Cicero, and Dimitrios Boskou</i>	
<b>CHAPTER 8</b>	<b>217</b>
Table Olives as Sources of Bioactive Compounds <i>Dimitrios Boskou, Salvatore Camposeo and Maria Lisa Clodoveo</i>	
<b>CHAPTER 9</b>	<b>261</b>
Bioactive Phenolic Compounds from <i>Olea europaea</i> : A Challenge for Analytical Chemistry <i>A.M. Gómez-Caravaca, J. Lozano-Sánchez, M.d.M. Contreras Gámez, A. Segura Carretero, and A. Taamalli</i>	
<b>CHAPTER 10</b>	<b>299</b>
Analysis of Bioactive Microconstituents in Olives, Olive Oil and Olive Leaves by NMR Spectroscopy: An Overview of the Last Decade <i>Photis Dais and Emmanuel Hatzakis</i>	
<b>CHAPTER 11</b>	<b>333</b>
Recovery of High Added Value Compounds from Olive Tree Products and Olive Processing Byproducts <i>Alexios-Leandros Skaltsounis, Aikaterini Argyropoulou, Nektarios Aligiannis, and Nikos Xynos</i>	
<b>Index</b>	<b>357</b>

July 25, 2008  
September 26, 2019  
<https://www.pegasusbookstore.com/book/9780367387143>  
as paper back

pp. 248  
35 διαφορετικοί  
συγγραφείς



# OLIVE OIL

CONSTITUENTS, QUALITY, HEALTH  
PROPERTIES AND BIOCONVERSIONS

Edited by Dimitrios Boskou

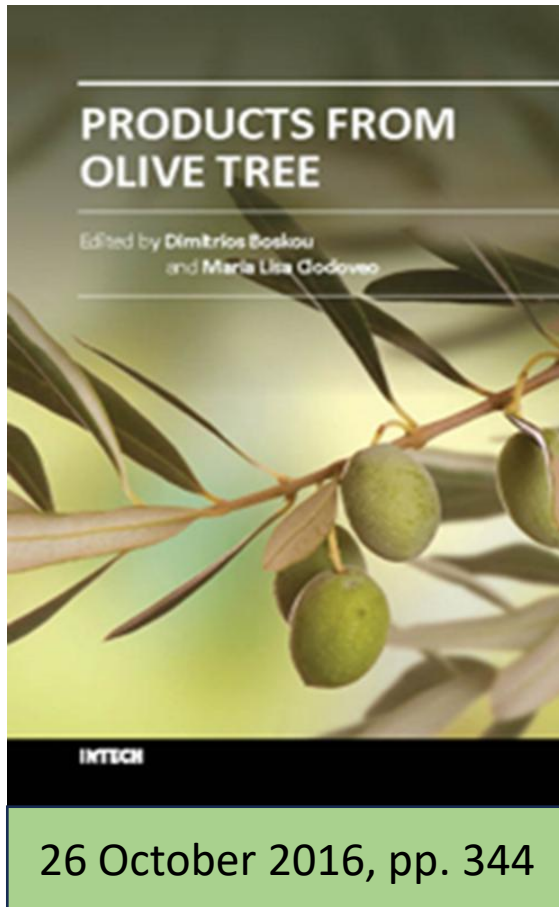
February 1, 2012, pp 524

## TABLE OF CONTENTS

1. Volatile and Non-Volatile Compounds of Single Cultivar Virgin Olive Oils Produced in Italy and Tunisia with Regard to Different Extraction Systems and Storage Conditions **By Cinzia Benincasa, Kaouther Ben Hassine, Naziha Grati Kammoun and Enzo Perri**
2. Olive Oil Composition: Volatile Compounds **By Marco D.R. Gomes da Silva, Ana M. Costa Freitas, Maria J. B. Cabrita and Raquel Garcia**
3. Optical Absorption Spectroscopy for Quality Assessment of Extra Virgin Olive Oil **By Anna Grazia Mignani, Leonardo Ciaccheri, Andrea Azelio Mencaglia and Antonio Cimato**
4. Analysis of Olive Oils by Fluorescence Spectroscopy: Methods and Applications **By Ewa Sikorska, Igor Khmelinskii and Marek Sikorski**
5. Metal Determinations in Olive Oil **By Sema Bağdat Yaşar, Eda Köse Baran and Mahir Alkan**
6. Sensory Analysis of Virgin Olive Oil **By Alessandra Bendini, Enrico Valli, Sara Barbieri and Tullia Gallina Toschi**
7. Quality Evaluation of Olives, Olive Pomace and Olive Oil by Infrared Spectroscopy **By Ivonne Delgadillo, António Barros and Alexandra Nunes**
8. Innovative Technique Combining Laser Irradiation Effect and Electronic Nose for Determination of Olive Oil Organoleptic Characteristics **By K. Pierpauli, C. Rinaldi, M. L. Azcarate and A. Lamagna**
9. Traceability of Origin and Authenticity of Olive Oil **By Zohreh Rabiei and Sattar Tahmasebi Enferadi**
10. Quality Assessment of Olive Oil by 1H-NMR Fingerprinting **By Rosa M. Alonso-Salces, Margaret V. Holland, Claude Guillou and Károly Héberger**
11. Cultivation of Olives in Australia **By Rodney J. Mailer**
12. Consumer Preferences for Olive-Oil Attributes: A Review of the Empirical Literature Using a Conjoint Approach **By José Felipe Jiménez-Guerrero, Juan Carlos Gázquez-Abad, Juan Antonio Mondéjar-Jiménez and Rubén Huertas-García**



13. New Olive-Pomace Oil Improved by Hydrothermal Pre-Treatments By **G. Rodríguez-Gutiérrez, A. Lama-Muñoz, M.V. Ruiz-Méndez, F. Rubio-Senent and J. Fernández-Bolaños**
14. Genetic Improvement of Olives, Enzymatic Extraction and Interesterification of Olive Oil By **Fabiano Jares Contesini, Camilo Barroso Teixeira, Paula Speranza, Danielle Branta Lopes, Patrícia de Oliveira Carvalho, Hélia Harumi Sato and Gabriela Alves Macedo**
15. Olive Oil Mill Waste Treatment: Improving the Sustainability of the Olive Oil Industry with Anaerobic Digestion Technology By **Bárbara Rincón, Fernando G. Feroso and Rafael Borja**
16. Potential Applications of Green Technologies in Olive Oil Industry By **Ozan Nazim Ciftci, Deniz Ciftci and Ehsan Jenab**
17. Microbial Biotechnology in Olive Oil Industry By **Farshad Darvishi**
18. Metabolism and Bioavailability of Olive Oil Polyphenols By **María Gómez-Romero, Rocío García-Villalba, Alegría Carrasco-Pancorbo and Alberto Fernández-Gutiérrez**
19. Oleocanthal: A Naturally Occurring Anti-Inflammatory Agent in Virgin Olive Oil By **S. Cicerale, L. J. Lucas and R. S. J. Keast**
20. Biological Properties of Hydroxytyrosol and Its Derivatives By **José G. Fernández-Bolaños, Óscar López, M. Ángeles López-García and Azucena Maset**
21. Differential Effect of Fatty Acids in Nervous Control of Energy Balance By **Christophe Magnan, Hervé Le Stunff and Stéphanie Migrenne**
22. Meat Products Manufactured with Olive Oil By **S.S. Moon, C. Jo, D.U. Ahn, S.N. Kang, Y.T. Kim and I.S. Kim**
23. Meat Fat Replacement with Olive Oil By **Basem Mohammed Al-Abdullah, Khalid M. Al-Ismail, Khaled Al-Mrazeeq, Malak Angor and Radwan Ajo**
24. Biocatalyzed Production of Structured Olive Oil Triacylglycerols By **Laura J. Pham and Patrisha J. Pham**
25. Olive Oil as Inductor of Microbial Lipase By **Marie Zarevúcka**
26. Olive Oil-Based Delivery of Photosensitizers for Bacterial Eradication By **Faina Nakonechny, Yeshayahu Nitzan and Marina Nisnevitch**
27. Olive Oil Sector in Albania and Its Perspective By **Ana Mane Kapaj and Ilir Kapaj**



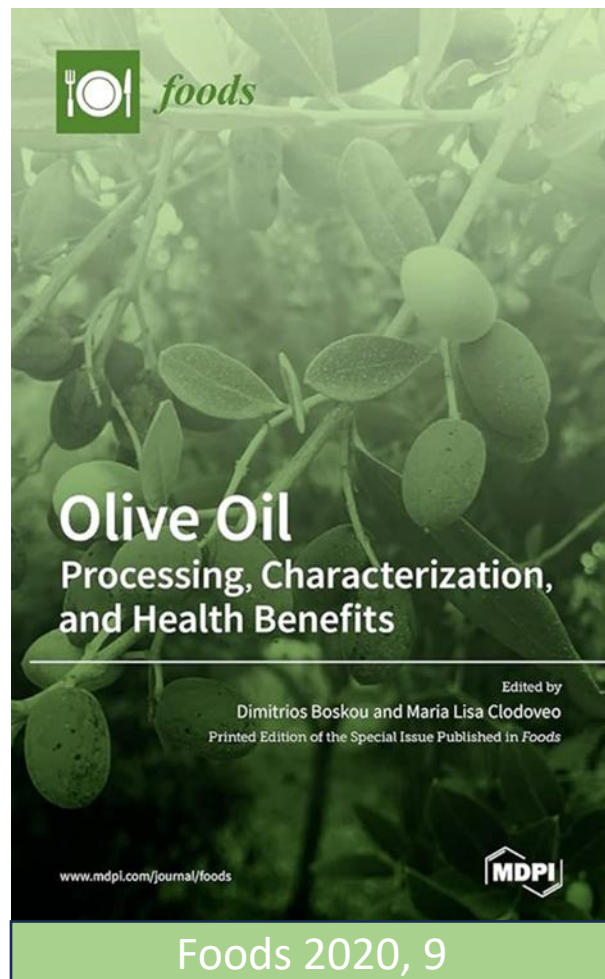
54 διαφορετικοί  
συγγραφείς

## Table of Contents

1. Squalene: A Trove of Metabolic Actions **By Adela Ramírez-Torres, Clara Gabás-Rivera and Jesús Osada**
2. Improvement of Olive Oil Mechanical Extraction: New Technologies, Process Efficiency, and Extra Virgin Olive Oil Quality **By Gianluca Veneziani, Beatrice Sordini, Agnese Taticchi, Sonia Esposito, Roberto Selvaggini, Stefania Urbani, Ilona Di Maio and Maurizio Servili**
3. Ultrasound in Olive Oil Extraction **By Riccardo Amirante and Antonello Paduano**
4. Stabilization of Extra-Virgin Olive Oil **By Lorenzo Guerrini and Alessandro Parenti**
5. Chlorophylls and Carotenoids in Food Products from Olive Tree **By Beatriz Gandul-Rojas, María Roca and Lourdes Gallardo-Guerrero**
6. Pigments in Extra-Virgin Olive Oil: Authenticity and Quality **By Cristina Lazzerini, Mario Cifelli and Valentina Domenici**
7. DNA-Based Approaches for Traceability and Authentication of Olive Oil **By Christos Bazakos, Stelios Spaniolas and Panagiotis Kalaitzis**
8. Evaluation of the “Harmony Value”: A Sensory Method to Discriminate the Quality Range within the Category of EVOO **By Annette Bongartz, Martin Popp, Reinhard Schneller and Dieter Oberg**
9. Consumer Perception, Attitudes, Liking and Preferences for Olive Oil **By Sara Cicerale, Gie Liem and Russell S.J. Keast**
10. Olive Oils with Protected Designation of Origin (PDO) and Protected Geographical Indication (PGI) **By Zisimos Likudis**
11. Geographical Indication Labels in Moroccan Olive Oil Sector: Territorial Dimension and Characterization of Typicality: A Case Study of Meknès Region **By Aadil Bajoub, Lucía Olmo-García, Nouredine Ouazzani, Romina Paula Monasterio, Gabriel Beltrán and Alegría Carrasco-Pancorbo**
12. Modern Techniques in the Production of Table Olives **By Nurcan Değirmencioğlu**
13. Biotechnology can Improve a Traditional Product as Table Olives **By Maria Tufariello, Giovanni Mita and Gianluca Bleve**
14. The Possibility of Recovering of Hydroxytyrosol from Olive Milling Wastewater by Enzymatic Bioconversion **By Manel Hamza and Sami Sayadi**
15. A Brief Review on Recent Processes for the Treatment of Olive Mill Effluents **By Javier Miguel Ochando-Pulido, Rita Fragoso, Antónia Macedo, Elizabeth Duarte and Antonio Martínez Ferez**
16. Olive Oil in Brazil: Economic and Regulatory Control Aspects **By Sabria Aued-Pimentel**
17. Tocopherols: Chemical Structure, Bioactivity, and Variability in Croatian Virgin Olive Oils **By Maja Jukić Špika, Klara Kraljić and Dubravka Škevin**

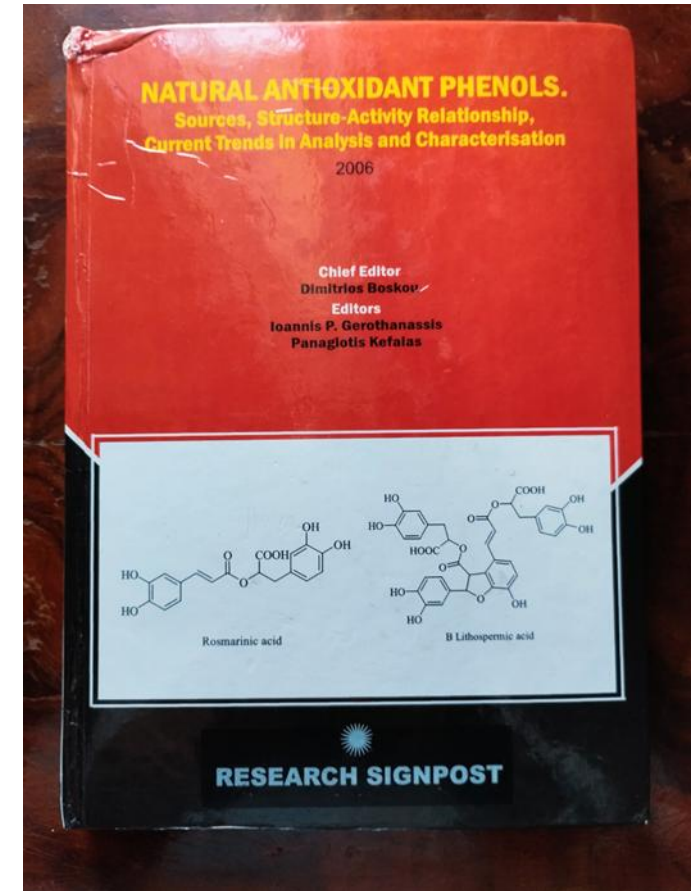
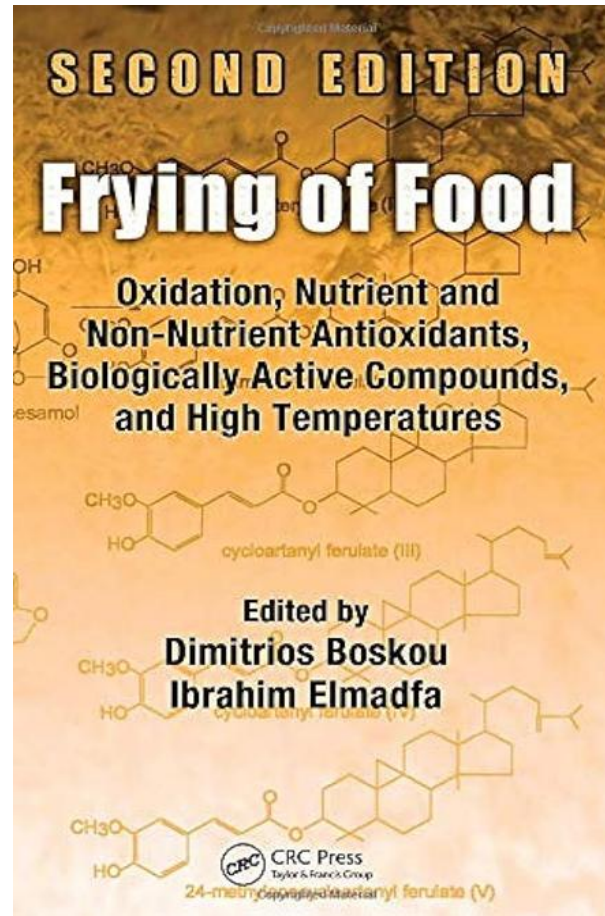
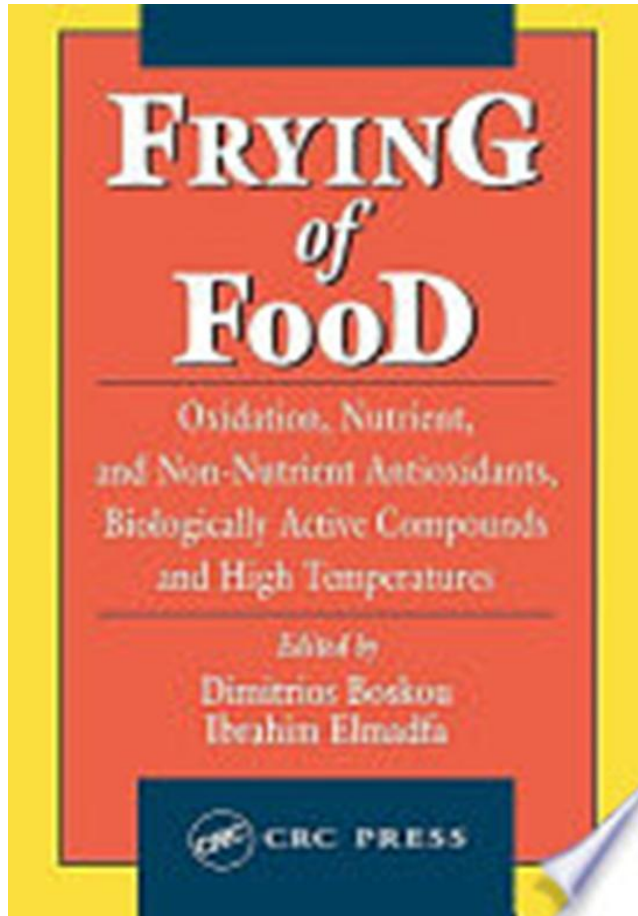


Special issue  
35 διαφορετικοί  
συγγραφείς

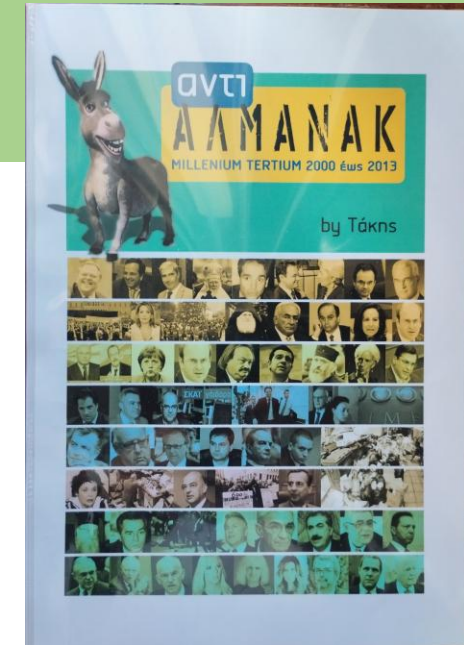
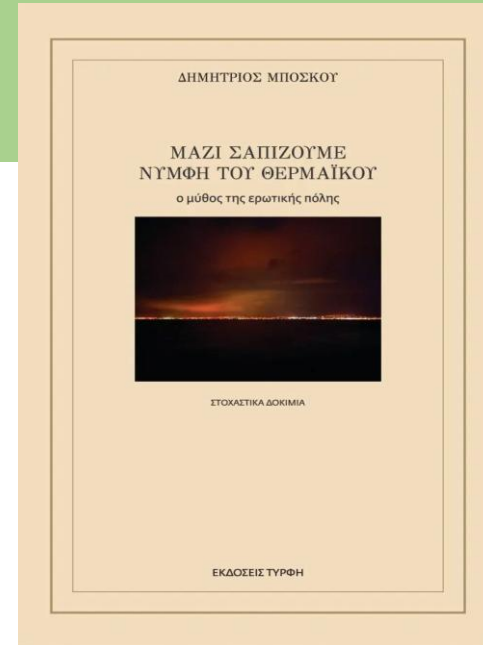
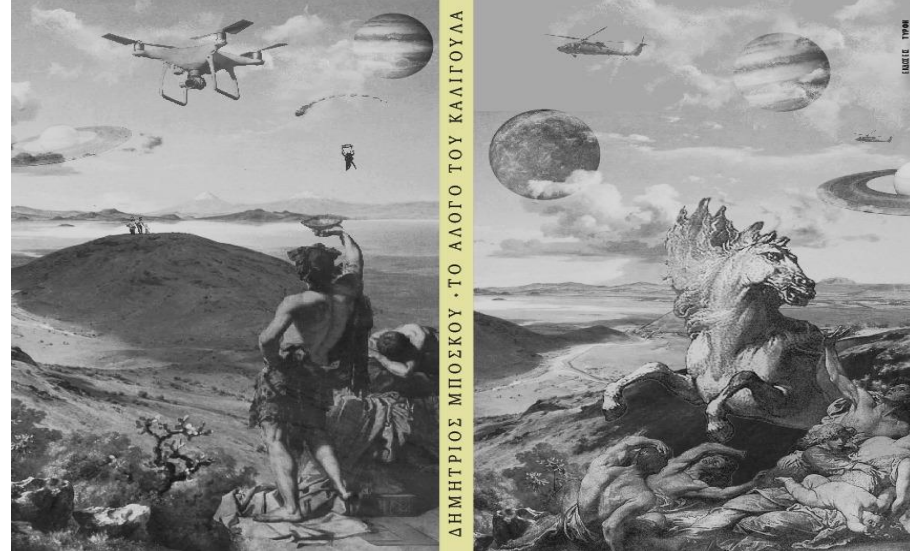


## Table of Contents

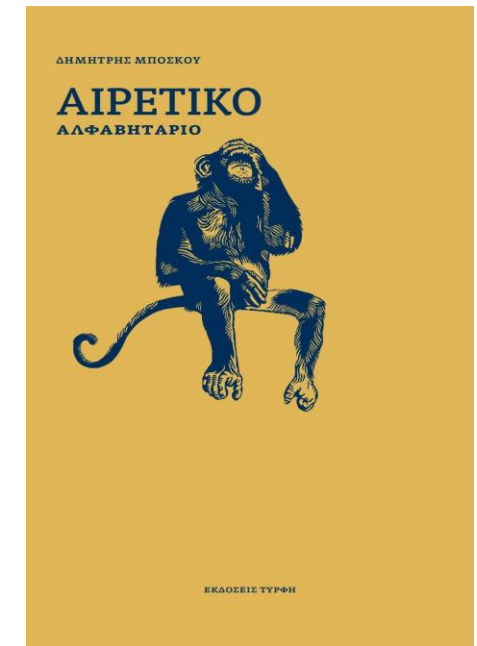
1. Olive Oil: Processing Characterization, and Health Benefits **by Dimitrios Boskou and Maria Lisa Clodoveo**
2. Varietal Authentication of Extra Virgin Olive Oils by Triacylglycerols and Volatiles Analysis **by Francesca Blasi, Luna Pollini and Lina Cossignani**
3. The Effect of Exclusive Olive Oil Consumption on Successful Aging: A Combined Analysis of the ATTICA and MEDIS Epidemiological Studies **by Alexandra Foscolou, Elena Critselis, Stefanos Tyrovolas, Christina Chrysohoou, Labros S. Sidossis, Nenad Naumovski, Antonia-Leda Matalas, Loukianos Rallidis, Evangelos Polychronopoulos, Jose Luis Ayuso-Mateos, Jose Maria Haro and Demosthenes Panagiotakos**
4. Determination of Pigments in Virgin and Extra-Virgin Olive Oils: A Comparison between Two Near UV-Vis Spectroscopic Techniques **by Eleonora Borello and Valentina Domenici**
5. <sup>1</sup>H NMR and Multivariate Analysis for Geographic Characterization of Commercial Extra Virgin Olive Oil: A Possible Correlation with Climate Data **by Domenico Rongai, Nadia Sabatini, Laura Del Coco, Enzo Perri, Paolo Del Re, Nicola Simone, Donato Marchegiani and Francesco Paolo Fanizzi**
6. Industrial Ultrasound Applications in the Extra-Virgin Olive Oil Extraction Process: History, Approaches, and Key Questions **by Maria Lisa Clodoveo**
7. Polar Lipids from Olives and Olive Oil: A Review on Their Identification, Significance and Potential Biotechnological Applications **by Eliana Alves, M. Rosário M. Domingues and Pedro Domingues**
8. Pharma-Nutritional Properties of Olive Oil Phenols. Transfer of New Findings to Human Nutrition **by M. Carmen Crespo, Joao Tomé-Carneiro, Alberto Dávalos and Francesco Visioli**



# Κατάθεση σκέψεων - απόψεων



# Συμμετοχή στα κοινά



# Ο καθηγητής Δ. Μπόσκου τίμησε ερευνητικά το ΤΧ και το ΑΠΘ και μετά την αφυπηρέτησή του

Συνέπεια, αφοσίωση, μελέτη, γνώση, δημιουργικότητα, τόλμη, σφαιρική παρακολούθηση των εξελίξεων στον τομέα του ελαιολάδου και όχι μόνον χαρακτηρίζουν την ακαδημαϊκή του πορεία.

Η αναγνώριση τόσο στην Ελλάδα όσο και διεθνώς είναι αποτέλεσμα όλων των παραπάνω χαρακτηριστικών στη διάρκεια των 45 χρόνων συμβολής του στη διεθνή βιβλιογραφία και της συμμετοχής σε φορείς και όργανα που προαναφέρθηκαν.



**Τεκμηρίωνε και υπερασπίζονταν τις επιστημονικές του απόψεις σε φόρα ανοικτά σε κάθε ενδιαφερόμενο**

## Αποχαιρετιστήριο από την τελευταία συνεργάτιδά του

were so tangible as his academic achievements. He shared his knowledge willingly, inspiring me when I was a young scientist as well as numerous other scientists. He left an indelible mark on the whole international scientific community.

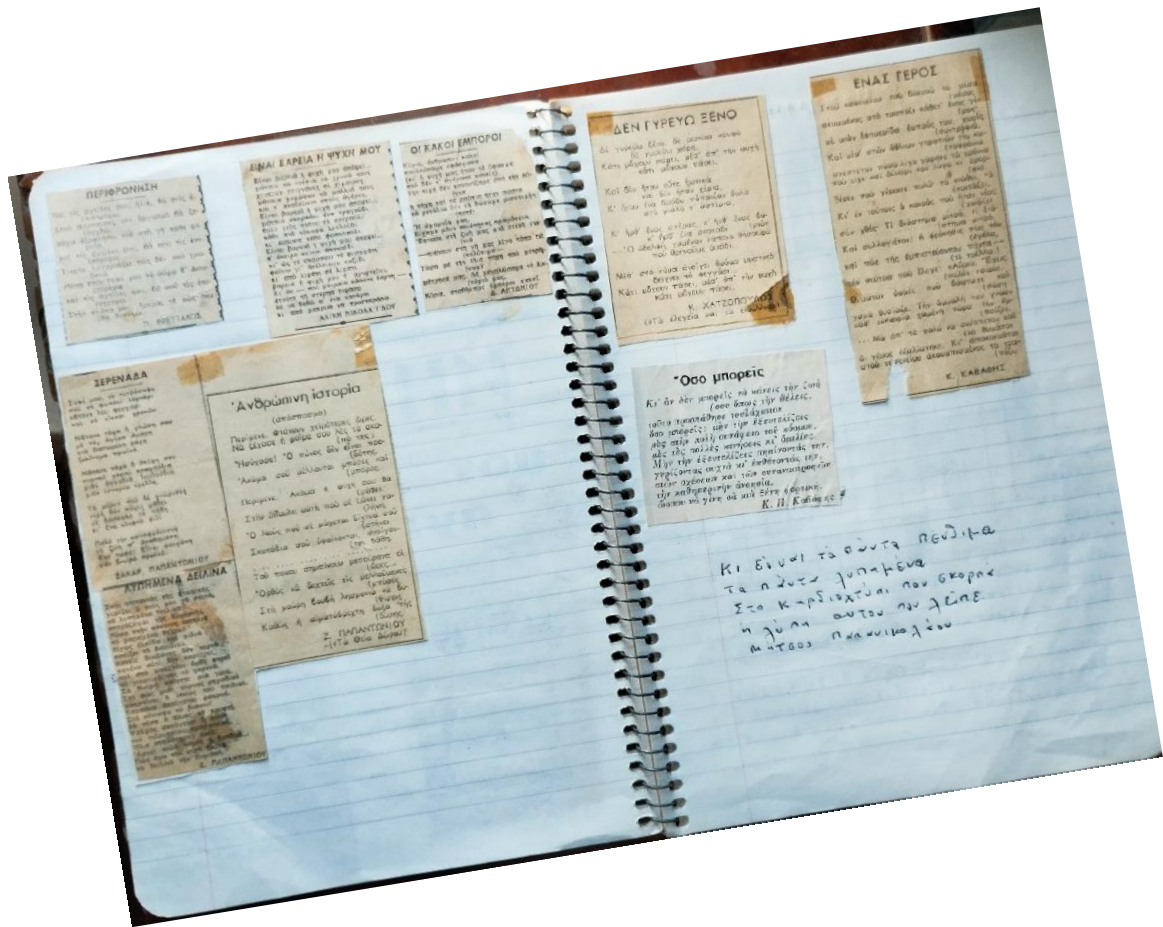
Dimitrios was not just a mentor; he was a friend and guide who touched my life. I am a living witness to his ability to connect with people on a personal level, his willingness to listen, and his genuine concern for the well-being of others set him apart as a truly extraordinary human being.

As we mourn the loss of Dimitrios, let me also celebrate his life. Let me remember his insatiable curiosity, his passion for discovery, and his unwavering commitment to making each new scientific article a better work than the previous one. Let me honor his legacy by continuing the pursuit of knowledge by embracing the spirit of inquiry and understanding that he so brilliantly embodied.

**Στην μνήμη του, εμείς, τα τρία μέλη της πρώτης γενιάς ΔΕΠ του ΕΧΤΤ**

**Προσφέρουμε ένα χρηματικό έπαθλο για συμμετοχή σε συνέδριο**

στις δυο υποψήφιες διδακτόρισσες κ.κ. Παναγιώτα Αλβανούδη (επιβλέπουσα Φ. Μαντζουρίδου, αναπλ. καθηγήτρια) και Ιωάννα Πύρκα (επιβλέπων Νικόλαος Νενάδης, επίκ. καθηγητής) που εκπονούν διατριβές με θεματολογία σχετική με τα προϊόντα της ελιάς **καθώς μέλη ΔΕΠ της δεύτερης γενιάς συνεχίζουν την επιστημονική έρευνα στον τομέα αυτό με συνέπεια και ζήλο .**



ΕΥΧΑΡΙΣΤΩΝΤΑΣ ΓΙΑ  
ΤΗΝ ΠΑΡΟΥΣΙΑ ΣΑΣ

κλείνουμε με την παρουσίαση ενός βίντεο με  
στιγμιότυπα από τη ζωή του Δημήτρη Μπόσκου που  
ετοίμασαν τα παιδιά του Γιώργος και Κατερίνα