

Μαϊσόγλου Ιωάννης

Τεχνολόγος Τροφίμων, MSc
Οινολόγος, MSc

Τμήμα Διαιτολογίας & Διατροφολογίας
Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας

✉ Αργοναυτών 1Γ, 42132, Τρίκαλα
✉: ioanmais@uth.gr

Περίληψη

Ο Μαϊσόγλου Ιωάννης είναι υποψήφιος διδάκτορας στο Τμήμα Διαιτολογίας και Διατροφολογίας του Πανεπιστημίου Θεσσαλίας, με θέμα διδακτορικής διατριβής «**Βελτιστοποίηση μεθόδων εκχύλισης βιοενεργών-φυτοχημικών συστατικών ΑΦΦ και οι εφαρμογές του στα τρόφιμα και ποτά**». Κάτοχος του μεταπτυχιακού τίτλου σπουδών «**Food Science**» από το University of Leeds, U.K., του μεταπτυχιακού τίτλου σπουδών «**Οινολογία**» του Γεωπονικού Πανεπιστημίου Αθηνών. Επιπλέον κάτοχος του προπτυχιακού τίτλου **Τεχνολογίας Τροφίμων**, του ΤΕΙ Αθηνών καθώς και του προπτυχιακού τίτλου Τεχνολογίας Γεωπονίας με κατεύθυνση **Ζωική Παραγωγή**, στο Πρόγραμμα σπουδών του Τμήματος Τεχνολόγων Γεωπόνων, ΤΕΙ Θεσσαλίας. Το ερευνητικό ενδιαφέρον εστιάζεται στην αξιοποίηση των αντιοξειδωτικών δράσεων των ΑΦΦ και την αξιοποίησή τους από τη βιομηχανία των τροφίμων. Επίσης, διαθέτει πολυετή εμπειρία ως ελεύθερος επαγγελματίας στον τομέα των τροφίμων.

Δημοσιεύσεις σε επιστημονικά περιοδικά

Manouras, A.; Koureas, M.; Meleti, E.; **Maisoglou, I.**; Manouras, V.; Malissiova, E. Insights into the Impact of Extreme Flood Events on Aflatoxin Contamination in Maize from Thessaly, Greece. *Pollutants* **2026**, 6, 17. <https://doi.org/10.3390/pollutants6010017>

Kossyva, V.; Vrontaki, M.; Manouras, V.; Tzereme, A.; Meleti, E.; Dimitriou, L.; **Maisoglou, I.**; Alexandraki, M.; Koureas, M.; Malissiova, E.; et al. From Waste to Worth: Utilizing Downgraded Greek Chestnuts in Gluten-Free Functional Biscuits. *Sci* **2025**, 7, 106. <https://doi.org/10.3390/sci7030106>

Alexandraki, M.; **Maisoglou, I.**; Koureas, M.; Kossyva, V.; Tzereme, A.; Meleti, E.; Vrontaki, M.; Manouras, V.; Dimitriou, L.; Malissiova, E.; et al. Physicochemical Properties and Antioxidant Profile of a Fermented Dairy Beverage Enriched with Coffee By-Products. *Beverages* **2025**, 11, 121. <https://doi.org/10.3390/beverages11040121>

Malissiova, E.; Tsinopoulou, G.; Gerovasileiou, E.S.; Meleti, E.; Soultani, G.; Koureas, M.; **Maisoglou, I.**; Manouras, A. A 20-Year Data Review on the Occurrence of Aflatoxin M1 in Milk and Dairy Products in Mediterranean Countries—Current Situation and Exposure Risks. *Dairy* **2024**, 5, 491-514. <https://doi.org/10.3390/dairy5030038>

Ioannis Maisoglou, Georgia Soutani, Eleni Malissiova, Vasilios Manouras, Athanasios Manouras. Perceptions and behaviors of wine consumers towards organic wine: a case study in central Greece. *Wine Studies* 2024; 3:12429

Meleti, E.; Kossyva, V.; **Maisoglou, I.**; Vrontaki, M.; Manouras, V.; Tzereme, A.; Alexandraki, M.; Koureas, M.; Malissiova, E.; Manouras, A. The Nutritional Benefits and Sustainable By-Product Utilization of Chestnuts: A Comprehensive Review. *Agriculture* **2024**, *14*, 2262. <https://doi.org/10.3390/agriculture14122262>

Malissiova, E.; Fotiadou, S.; Tzereme, A.; Cheimona, D.; Soutani, G.; **Maisoglou, I.**; Manouras, A. Alkaline Phosphatase (ALP) in Non-Cow Milk and Dairy Products: A Review of Current Evidence and Future Trends. *Ruminants* **2022**, *2*, 435-447. <https://doi.org/10.3390/ruminants2040030>