

	Βιογραφικό σημείωμα
Προσωπικά Στοιχεία	Τσιάντας Ι. Κωνσταντίνος
	Στοιχεία μόνιμης κατοικίας: Αμυκλών 76-78, Γαλάτσι Αττικής, Τ.Κ.:11142
	Τηλέφωνα: Σταθερό: 210 2519802 κινητό.: 6978405369
	e – mail: kostastsiant@hotmail.gr, ktsiant@uniwa.gr
	Ημερομηνία γέννησης: 26-05-1993
	Στρατιωτικές υποχρεώσεις: Εκπληρωμένες (Τιμητική διάκριση: Δόκιμος Έφεδρος Σμηνίας)
Εργασιακή εμπειρία	
2/2022-12/23	Τεχνολόγος Τροφίμων με σύναψη ανταποδοτικής υποτροφίας με το Εθνικό Ίδρυμα Ερευνών στα πλαίσια της πράξης/έργου με τίτλο: «Σχεδιασμός και ανάπτυξη συμπληρώματος διατροφής για την οστεοπόρωση μέσω μηχανισμών του εντερικού μικροβιώματος», OSTEOME με κωδικό Τ2ΕΔΚ-03847. Διενέργεια μεταβολομικών αναλύσεων με τη χρήση πυρηνικού μαγνητικού συντονισμού (NMR) και μη στοχευμένων αναλύσεων με τη χρήση μεθόδων χρωματογραφίας (LC/GC-MS).
04/2021-31/1/2022	Τεχνολόγος τροφίμων στην εταιρεία “CLOUDPHARM PRIVATE COMPANY” . 1. Υποστήριξη στην ανάπτυξη πλατφόρμας σχεδιασμού συμπληρωμάτων διατροφής. 2. Συσχέτιση φυσικών προϊόντων με τους βιολογικούς μηχανισμούς, τους μηχανισμούς υγείας και την εν δυνάμει χρήση τους ως συμπληρώματα διατροφής.
2016 - 2017	Βοηθός χημικού αναλυτή (FOOD ALLERGENS LABORATORY) . Εκτέλεση μικροβιολογικών και χημικών αναλύσεων τροφίμων και ποτών.
Σπουδές	
2011 – 2017	Πτυχίο Τεχνολόγου Τροφίμων του τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων και Διατροφής, Ανώτατο Εκπαιδευτικό Τεχνολογικό Ίδρυμα Αθηνών .
09/2018 – 9/2020	Απόφοιτος του μεταπτυχιακού προγράμματος σπουδών του τμήματος Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, του Πανεπιστημίου Δυτικής Αττικής με τίτλο: “ΚΑΙΝΟΤΟΜΙΑ, ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΚΑΙ ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ” με βαθμό 8,43.
10/2020 - Σήμερα	Υποψήφιος διδάκτορας , του τμήματος Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων της σχολής Επιστημών Τροφίμων, του Πανεπιστημίου Δυτικής Αττικής με τίτλο : «Διερεύνηση της επίδρασης φυτοχημικών στον ανθρώπινο εντερικό μικροβιόκοσμο με τη χρήση ολιστικών και στοχευμένων αναλυτικών προσεγγίσεων».
Εργαστηριακή εμπειρία	- Χημικές και μικροβιολογικές αναλύσεις ρουτίνας (οξύτητα, αριθμό υπεροξειδίων, βιταμίνη C με HPLC, HMF σε μέλια, Elisa για αλλεργιογόνα, πακέτο αναλύσεων νερού) - Ποιοτικός-Ποσοτικός προσδιορισμός χρωστικών και βιοδραστικών ενώσεων (φαινολικά-καροτενοειδή) σε τρόφιμα με χρήση φασματοφωτόμετρου (UV-Vis) - Γνώσεις υγρής χρωματογραφίας-φασματοσκοπίας μάζας (LC-MS) για τον προσδιορισμό βιοδραστικών ενώσεων (εργοθειονίνης, στατινών και βιταμινών) σε τρόφιμα και βιολογικά δείγματα - Βασικές γνώσεις αέριας χρωματογραφίας συζευγμένης με ανιχνευτή ιονισμού φλόγας για τον προσδιορισμό λιπαρών οξέων σε βιολογικά

	δείγματα κοπράνων και μητρικού γάλακτος (GC-FID) - Βασικές γνώσεις αέριας χρωματογραφίας συζευγμένης με ανιχνευτή φασματομετρίας μαζών για τον προσδιορισμό λιπαρών οξέων σε βιολογικά δείγματα κοπράνων και μητρικού γάλακτος (GC-MS) - Ανάπτυξη, τήρηση και εφαρμογή συστήματος σωστών εργαστηριακών πρακτικών σύμφωνα με ISO17025:2005.
Δημοσιεύσεις	Δ1. Expanding the Role of Sub-Exploited DOE-High Energy Extraction and Metabolomic Profiling towards Agro-Byproduct Valorization: The Case of Carotenoid-Rich Apricot Pulp. Thalia Tsiaka, Charalambos Fotakis, Dimitra Z. Lantzouraki, Konstantinos Tsiantas, Eleni Siapi, Vassilia J. Sinanoglou and Panagiotis Zoumpoulakis. Molecules 2020, 25, 2702; doi: 10.3390/molecules25112702 Δ2. On the Identification and Quantification of Ergothioneine and Lovastatin in Different Mushroom Species: Assets and Challenges of Different Analytical Approaches. Konstantinos Tsiantas, Thalia Tsiaka, Georgios Koutrotsios, Eleni Siapi, Georgios I. Zervakis, Nick Kalogeropoulos, Panagiotis Zoumpoulakis. Molecules 2021, 26 (7), https://doi.org/10.3390/molecules26071832 Δ3. Enhancing the nutritional and functional properties of <i>Pleurotus citrinopileatus</i> mushrooms through the exploitation of winery and olive mill wastes. Georgios Koutrotsios, Dimitra Tagkouli, Georgios Bekiaris, Andriana Kaliora, Thalia Tsiaka, Konstantinos Tsiantas, Iordanis Chatzipavlidis, Panagiotis Zoumpoulakis, Nick Kalogeropoulos and Georgios I. Zervakis. Food Chemistry 2022, vol. 370, 131022 Δ4. A randomized Controlled Trial on <i>Pleurotus eryngii</i> Mushrooms with Antioxidant Compounds and Vitamin D₂ in managing metabolic disorders. Stamatia Kleftaki, Charalampia Amerikanou, Aristeia Gioxari, Dimitra Lantzouraki, George Sotiroudis, Konstantinos Tsiantas, Thalia Tsiaka, Dimitra Tagkouli, Chara Tzavara, Lefteris Lachouvaris, George Zervakis, Nick Kalogeropoulos, Panagiotis Zoumpoulakis and Andriana Kaliora. Antioxidants, 2023, 11, 2113.
Επιστημονικά Συνέδρια	Σ1. 6TH International Electronic Conference on Medicinal Chemistry, session Table on Natural Products, 2020. On the identification and quantification of ergothioneine and lovastatin in mushroom species: A comparison between different analytical approaches. Konstantinos Tsiantas, Thalia Tsiaka, Georgios Koutrotsios, Panagiotis Zoumpoulakis and Georgios I. Zervakis. https://sciforum.net/paper/view/conference/7277 Σ2. 10th Panhellenic Greek Lipid Forum, 2022. Fecal fatty acid profile in exclusively breast-fed infants. Konstantinos Tsiantas, Paris Christodoulou, Thalia Tsiaka, Theodora Boutsikou, Nicoletta Iakovidou, Vassilia Sinanoglou and Panagiotis Zoumpoulakis. Σ3. 10th International Conference on Sustainable Solid Waste Management, 2023. A step towards Green Nanotechnology: biomass-NADEs extracts for the development of nanocomposite alginate-silver nanoparticles hydrogels. I. Pitterou, A. Tzavara, A. Malliaraki, E.M. Kousouli, A. Tzani, K. Tsiantas, A. Batrinou, C. Fountzoula, A. Kriebardis, P. Zoumpoulakis and A. Detsi. Σ4. XII Paul Ehrlich MedChem EuroPhD Network Symposium, 2023. I. Pitterou, A. Tzavara, A. Tzani, M. Andriakaina, K. Pyrovolou, K. Tsiantas, A. Batrinou, S. Konteles, C. Fountzoula, A. Kriebardis, P. Zoumpoulakis, A. Detsi. Nanocomposite alginate hydrogels incorporating silver nanoparticles: a green approach towards

	smart antimicrobial materials. Σ5. 13th International Conference on Instrumental Methods of Analysis: Modern Trends and Applications, 2023. Assessment of different methodologies for processing fecal samples in ¹H NMR metabolic profiling. K. Tsiantas, P. Christodoulou, M. Matzapetakis, M.Zervou and P. Zoumpoulakis. Σ6. 13th International Conference on Instrumental Methods of Analysis: Modern Trends and Applications, 2023. Fecal fatty acid profile of exclusively breast-fed or formula-fed infants. K Tsiantas, P Christodoulou, T Tsiaka, T Boutsikou, N Iacovidou, V.J. Sinanoglou and P. Zoumpoulakis.
Επιμορφωτικά Σεμινάρια	ΕΣ1. 26/07/2021: «Next Generation Food Supplements (NextGFS)». <i>CLOUDPHARM and Qualia Pharma</i> webinar ΕΣ2. 21/10/2022: «Prebiotics and Probiotics in Immune Health». <i>Nutrients</i> webinar ΕΣ3. 20/01/2023: «Microbiome Innovations for Functional and Sustainable Food Systems». <i>Applied Sciences</i> webinar ΕΣ4. 1/2023 «Health and Safety in Laboratories», RedCoast International ΕΣ5. 3/2023: « Researcher Connect Online Programme», British Council ΕΣ6. 5/12/2022 – 9/12/2022. Basic Training SCIEX Triple TOF 6600+ and Eksigent LC 425. <i>Antisel</i>. ΕΣ7. 17/07/2023 – 19/07/2023. «Εκπαίδευση στη λειτουργία συστήματος αέριας χρωματογραφίας με ανιχνευτή μάζας του οίκου Shimadzu τύπου GCMS-QP2010S καθώς και του λογισμικού GCMSsolution», <i>N. Αστεριάδης Α.Ε.</i> ΕΣ8. 21/07/2023 – 24/07/2023. «Hands-on workshop on pilot scale production of novel functional food ingredients», <i>FoodBiomes, Δημοκρίτειο Πανεπιστήμιο Θράκης</i>
Χρήση Η/Υ	Κάτοχος ECDL (Ενότητες: Word/Excel/Internet, Αποκτήθηκε: 23/02/22)
Ξένες Γλώσσες	Άριστη γνώση Αγγλικών Open College Network West Midlands Level 3 Certificate in ESOL International (CEFR C2) (Αποκτήθηκε: 06/02/2021)