
Βιογραφικό Σημείωμα

Όνομα : Γιάννης Παρασκευόπουλος.
Διεύθυνση : Σολωμού 58 - 15233 - Χαλάνδρι.
Τηλέφωνο : 210 6844 728.
Ημ.Γεννήσεως : 15/11/1959 - Αθήνα.
Υπηκοότητα : Ελληνική.
Οικ.κατάσταση : Εγγαμος - ένα παιδί.
Επάγγελμα : Γεωπόνος - Οινολόγος.
Ξένες Γλώσσες : Γαλλικά - Αγγλικά.
Επίπεδο : Άριστο
Computer Systems : Environments : MS-DOS , APPLE Macintosh,
MS Excel, Word, Harvard Graphics.
Στρατιωτικές υποχρεώσεις : 12 μνηθ θητεία (1988 - 1989).

Σπουδές

1997 : Αποφοίτηση από την Ιωνίδειο Πρότυπο Σχολή Πειραιώς.
1977 - 1982 : Δίπλωμα Γεωπόνου,
Άριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης.
1983 - 1984 : Certificat d' Oenologie (C4), Institut d' Oenologie de l' Université de Bordeaux II, France.
1984 - 1985 : Δίπλωμα D.E.A. στην Οινολογία - Αμπελουργία,
Institut d' Oenologie de l' Université de Bordeaux II,
France.
1985 - 1988 : Διδακτορικό Δίπλωμα (Diplome de Docteur-Ingenieur)
στην Οινολογία - Αμπελουργία , Institut d' Oenologie
de l' Université de Bordeaux II, France.

Επαγγελματική Εμπειρία

- 1989 - 1994** : Οινολόγος στην εταιρία Ι.ΜΠΟΥΤΑΡΗΣ & ΥΙΟΣ Α.Ε. με τις παρακάτω αρμοδιότητες :
- Υπεύθυνος παραγωγής Οινοποιείου Σαντορίνης.
 - Υπεύθυνος παραγωγής Οινοποιείου Νεμέας.
 - Προϊστάμενος τμήματος Έρευνας και Ανάπτυξης.
 - Σύμβουλος σε θέματα Marketing οίνων στην εταιρία UDB.
 - Διοργανωτής και Εισηγητής των σεμιναρίων της Επαγγελματικής Λέσχης Γαστρονομίας.
- 1994 – 1999** : Οινολόγος - υπεύθυνος παραγωγής στις εταιρίες ΑΡΚΑΣ Α.Ε. με εργασιακή σχέση εξωτερικού συνεργάτη.
- 1994 - 1997** : Εκτακτος Καθηγητής στα ΤΕΙ Αθηνών, Σχολή Τεχνολογίας Τροφίμων, Τμήματος Οινολογίας. Συμμετοχή ως εκπαιδευτής στο ΚΕΚ των ΤΕΙ Αθηνών, του τμήματος οινολογίας (30 διδακτικές ώρες - περίοδος 1996)
- 1994 - σήμερα** : Ιδρυση της οινοποιητικής εταιρίας ΓΑΙΑ ΟΙΝΟΠΟΙΗΤΙΚΗ ΑΒΕΕ
- 1998 - σήμερα** : Επίκουρος Καθηγητής Οινολογίας στα ΤΕΙ Αθηνών, Σχολή Τεχνολογίας Τροφίμων, Τμήματος Οινολογίας.
-

Συμμετοχή σε Επιδοτούμενα Προγράμματα

- 1990 - 1993** : Σχεδιασμός και εκτέλεση μέρους του ερευνητικού προγράμματος ΕΠΕΤ 1,5. (εταιρία Ι.Μπουτάρης Α.Ε., χρηματοδότηση Ε.Ε.)
- 1994** : Programme Manager του ερευνητικού προγράμματος NATO sfs - phase III. (ΕΘΙΑΓΕ - εταιρία Ι.Μπουτάρης Α.Ε., χρηματοδότηση NATO - ΓΓΕΤ).
- 1994** : Συμμετοχή στην εκτέλεση μέρους εκπαιδευτικού προγράμματος FORCE. (ΤΕΙ Αθηνών - εταιρία "Πρίσμα, χρηματοδότηση Ε.Ε.)
- 1994** : Συμμετοχή ως ειδικός σύμβουλος σε θέματα παραγωγής και εμπορίας Οίνων στα πλαίσια του αναπτυξιακού προγράμματος TA-CIS Armenia , στην Αρμενία. (Γραφείο Δοξιάδη, χρηματοδότηση Ε.Ε.)
- 1995** : Συμμετοχή ως ειδικός σύμβουλος στην ανάπτυξη προγράμματος με θέμα "Development of Wine Industry Automation Systems". (COPERNICUS '94 / WIAS / γραφείο : Leon Engineering SA - Greece / χρηματοδότηση Ε.Ε.)
-

Επιστημονικές Δημοσιεύσεις

- ① « Etude des interactions entre levures et bacteries lactiques dans le mout de raisin »
Connaissance Vigne Vin, 1988, 22, N° 1, 11 - 24.
- ② « Εφαρμογές της Φασματοφωτομετρίας στην Οινολογία »
Training for Quality Upgrading in Small Wineries., Prisma 1994., III.3 - III.39.
- ③ « Ταχείες Μέθοδοι για την Καταμέτρηση του Μικροβιακού Φορτίου των Γλευκών και οίνων »
Training for Quality Upgrading in Small Wineries., Prisma 1994., III.41 - III.45.
- ④ « Επιφθορισμός. Μία ταχεία μέθοδος καταμέτρησης μικροοργανισμών.»
Οινολογία, Τεχνολογία & Επιστήμη, Φεβρουάριος 1994, 16 - 21.
- ⑤ « Utilisation des enveloppes cellulaires de levure pour la stimulation de la fermentation malolactique. Interpretation de leur mode d' action.»
These de Docteur - Ingenieur en Oenologie - Ampelologie. Universite de Bx II, 1988.
- ⑥ « Metabolisme du glycerol par les bacteries lactiques - Recherche sur le mode d' action des ecorces de levure.»
Diplome d' Etude Approfondies en Oenologie - Ampelologie. Universite de Bx II, 1985.

Άλλες Συγγραφικές Δραστηριότητες

Δώδεκα άρθρα αμιγώς οινολογικού ενδιαφέροντος που εμφανίστηκαν σε ισάριθμα τεύχη μηνιαίου περιοδικού ευρείας κυκλοφορίας.

Σύντομη Περιγραφή του Ερευνητικού Έργου.

- ① Στα πλαίσια του μεταπτυχιακού κύκλου σπουδών μου στο Ινστιτούτο Οινολογίας του πανεπιστημίου του Bordeaux II, διερευνήθηκαν οι ενζυματικοί οδοί καθώς και οι φυσικοχημικές συνθήκες υπό των οποίων είναι δυνατή η κατανάλωση της γλυκερίνης από τα γαλακτικά βακτήρια.
Η εργασία αυτή απέδειξε την ύπαρξη της μεταβολικής οδού της γλυκερίνης μέσω της γλυκεροκινάσης και συνέδεσε τον μεταβολισμό της γλυκερίνης (οργανική ουσία θεωρούμενη, στις συνθήκες των οίνων, ως βιολογικά σταθερή) με μία σπάνια ασθένεια των οίνων γνωστή ως «πίκραση ».
- ② Στα πλαίσια της προετοιμασίας του διδακτορικού μου διπλώματος στο Ινστιτούτο Οινολογίας του πανεπιστημίου του Bordeaux II, αποδείχθηκε η δραστηριοποίηση της μηλογαλακτικής ζύμωσης με την χρήση των περιπλασματικών μεμβρανών των ζυμών, και εξηγήθηκε ο ιδιαίτερα πολύπλοκος μηχανισμός δράσης αυτού του σκευάσματος έναντι των γαλακτικών βακτηρίων.

Συνοπτικά, ο μηχανισμός επιτάχυνσης της μηλογαλακτικής ζύμωσης με την χρήση περιπλασματικών μεμβρανών αποδείχθηκε πως οφείλεται στα ακόλουθα :
 - προσρόφηση των τοξικών λιπαρών οξέων & των εστέρων τους από τις περιπλασματικές μεμβράνες.
 - εμπλουτισμός του μέσου (οίνου) με βιοτίνη.

- ικανότητα των γαλακτικών βακτηρίων να χρησιμοποιούν τις περιπλασματικές μεμβράνες ως ενεργειακό υπόστρωμα μέσω ενζυματικών οδών τύπου β-D-glucosylglucosaminidase & N-acetylglucosaminidase.

Τα τελευταία αποτελέσματα που αφορούσαν τις ενζυματικές οδούς αποικοδόμησης των περιπλασματικών μεμβρανών έφεραν νέα στοιχεία στο ευρύτερο θέμα του ανταγωνισμού μεταξύ ζυμών και γαλακτικών βακτηρίων.

- ③ Στο πλαίσιο της εργασίας μου στην εταιρία Ι.ΜΠΟΥΤΑΡΗ & ΥΙΟΣ Α.Ε. ως υπεύθυνος του τμήματος Έρευνας & Ανάπτυξης καθοδήγησα τα εξής θέματα εφαρμοσμένης έρευνας :

- Εκπόνηση ενός ολοκληρωμένου συστήματος για τον ποιοτικό έλεγχο των πωμάτων φελλού.
- Πρώτη συστηματική μελέτη της οξειδωσης των λευκών οίνων στην Ελλάδα μέσω των «Browning test». Η μελέτη αυτή κατέληξε στον ακριβή καθορισμό των «ορίων ασφαλείας» ως προς την οξειδωσιμότητα του προρώγου της ποικιλίας Σαββατιανό. Ταυτόχρονα μπήκαν οι βάσεις για τον καθορισμό του ορίου αυτού και στις υπόλοιπες ελληνικές ποικιλίες.
- Μελέτη για την προσαρμογή της μεθόδου καταμέτρησης ζώντων μικρο-οργανισμών με μικροσκοπία επιφθορισμού στον έλεγχο της αποστειρωτικής εμφιάλωσης των οινοποιείων.

Κανένα από τα παραπάνω αποτελέσματα δεν αποτέλεσαν αντικείμενο επιστημονικής δημοσίευσης ή ανακοίνωσης καθώς κρίθηκαν ως ιδιοκτησία της εν λόγω εταιρίας.

Πιστεύουμε ότι η εγκυρότητα των παραπάνω εργασιών αποδεικνύεται από τον υψηλό βαθμό αποδοχής & χρήσης των μεθόδων αυτών από ένα μεγάλο τμήμα του οινολογικού κόσμου της χώρας μας.

- ④ Τέλος, ως έκτακτος καθηγητής του τμήματος Οινολογίας των ΤΕΙ Αθήνας καθοδήγησα τρεις πτυχιακές εργασίες με τα εξής ερευνητικά θέματα :

- « Μελέτη της ζυμωτικής ικανότητας έντεκα στελεχών ζυμών που απομονώθηκαν στην ζώνη ΟΠΑΠ Σαντορίνης ».
- « Παρακολούθηση της εξέλιξης των πολυφαινολών κατά την πορεία ωρίμανσης της ποικιλίας Αγιωργίτικο, στην ζώνη ΟΠΑΠ Νεμέας. Πρώτη προσέγγιση για τον προσδιορισμό του Θεωρητικού Δείκτη Εκχυλισματικότητας των πολυφαινολών ».
- « Μέτρηση Καλίου στους οίνους με Ανακλασίμετρο. Μία ταχεία μέθοδος για την καθοδήγηση & πιστοποίηση της σταθεροποίησης των οίνων ως προς την καταβύθιση των τρυγικών αλάτων ».

Ελπίζουμε πως τα ενδιαφέροντα αποτελέσματα των παραπάνω ερευνητικών - πτυχιακών εργασιών (που βρίσκονται ήδη στην τελική φάση της σύνταξης) θ' αποτελέσουν αντικείμενα επιστημονικών δημοσιεύσεων ή / και ανακοινώσεων.

Άλλες Επαγγελματικές Δραστηριότητες

- 1994** : Σύσταση εταιρίας Εμπορίας Οίνων υπό την επωνυμία "Ι.Παρασκευόπουλος - Π.Καράτσαλος Ο.Ε."
- 1996 - σήμερα** : Σύσταση εταιρίας Παραγωγής & Εμπορίας Οίνων υπό την επωνυμία : "ΓΑΙΑ ΑΒΕΕ " , με ποσοστό συμμετοχής 33,3 %.
-