

Νικόλαος Κοψαχείλης

*Αναπληρωτής Καθηγητής Χημείας Τροφίμων & Βιομηχανικών Ζυμώσεων,
Τμήμα Επιστήμης & Τεχνολογίας Τροφίμων (Πρόεδρος), Ιόνιο Πανεπιστήμιο*

<https://fst.ionio.gr/gr/department/staff/kopsahelis/>

<https://fst.ionio.gr/gr/research/research-laboratories/food-chemistry/>

https://www.researchgate.net/profile/Nikolaos_Kopsahelis

<https://www.linkedin.com/in/nikolaos-kopsahelis-659a04255/>

<https://scholar.google.gr/citations?user=8Np1OdIAAAAJ&hl=el&oi=ao>

e-mail: kopsahelis@upatras.gr, kopsahelis@ionio.gr ; τηλ: +306944769319

Ο Δρ. Νικόλαος Κοψαχείλης είναι **Χημικός** (Πανεπιστήμιο Πατρών, Ελλάδα) με **MSc στη Βιοτεχνολογία Τροφίμων** (Ulster, UK) και **PhD στη Χημεία και Βιοτεχνολογία Τροφίμων και Ποτών** (Πανεπιστήμιο Πατρών, Ελλάδα). Διαθέτει επίσης δίπλωμα Οινολόγου (Πανεπιστήμιο Πατρών).

Από το Νοέμβριο του 2017, είναι Αναπληρωτής Καθηγητής στο Τμήμα Επιστήμης & Τεχνολογίας Τροφίμων του Ιονίου Πανεπιστημίου.

Από το Σεπτέμβριο του 2021 είναι Πρόεδρος του Τμήματος.

Το ερευνητικό του έργο και ενδιαφέρον επικεντρώνεται στην βιοτεχνολογία τροφίμων (και τεχνολογία ζυμώσεων γενικότερα), στη χημεία και ανάλυση τροφίμων (συμπεριλαμβανομένων αγροτοβιομηχανικών παραπροϊόντων και αποβλήτων) στη βιοτεχνολογική αξιοποίηση ανανεώσιμων πρώτων υλών και στην ανάπτυξη σύγχρονων καινοτόμων αιφώρων βιοδιυλιστηρίων για παραγωγή προϊόντων προστιθέμενης αξίας στα πλαίσια της κυκλικής βιο-οικονομίας.

Έχει εργαστεί επί 7ετία ως μεταδιδακτορικός ερευνητής στο τμήμα Χημείας του Πανεπιστημίου Πατρών και στο Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Γεωπονικού Πανεπιστημίου Αθηνών και έχει συμμετάσχει σε **15 ερευνητικά προγράμματα** που χρηματοδοτήθηκαν από ιδιωτικούς, Ευρωπαϊκούς και εθνικούς πόρους.

Αυτή τη στιγμή συμμετέχει σε 9 ερευνητικά προγράμματα (στα 5 ως Επιστημονικός Υπεύθυνος).

Ως μεταδιδακτορικός ερευνητής έχει επιβλέψει εργαστηριακά τις εργασίες 7 προπτυχιακών και 2 μεταπτυχιακών φοιτητών στο Τμήμα Χημείας του Πανεπιστημίου Πατρών, ενώ έχει επιβλέψει εργαστηριακά 3 προπτυχιακούς, 2 μεταπτυχιακούς και 3 υποψήφιους διδάκτορες στο Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Γεωπονικού Πανεπιστημίου Αθηνών.

Ο Δρ. Κοψαχείλης είναι **επιβλέπων 3 Υποψήφιων Διδασκόντων** (στο Τμήμα Επιστήμης & Τεχνολογίας Τροφίμων του ΙΠ), και έχει επιβλέψει την εκπόνηση >30 πτυχιακών μελετών προπτυχιακών φοιτητών του Τμήματος Επιστήμης & Τεχνολογίας Τροφίμων του Ιονίου Πανεπιστημίου.

Το **Εργαστήριο Χημείας Τροφίμων & Βιομηχανικών Ζυμώσεων**, το οποίο δημιουργήθηκε από το Δρ Κοψαχείλη τον Οκτώβρη του 2018, διαθέτει σύγχρονο εργαστηριακό εξοπλισμό και χώρους ~100 τ.μ. Επί του παρόντος, ο Δρ. Κοψαχείλης έχει υπό την καθοδήγησή του **3 υποψήφιους διδάκτορες, 3 μεταδιδακτορικούς ερευνητές και 3 νέους ερευνητές, στο Τμήμα Επιστήμης & Τεχνολογίας Τροφίμων του ΙΠ**, που αποτελούν την ερευνητική ομάδα του Εργαστηρίου Χημείας Τροφίμων & Βιομηχανικών Ζυμώσεων.

Ο Δρ. Κοψαχείλης είναι αξιολογητής-κριτής επιστημονικών δημοσιεύσεων σε πάνω από 35 διεθνή περιοδικά, έχει δημοσιεύσει **>75 επιστημονικές εργασίες** σε επιστημονικά περιοδικά διεθνούς κύρους με κριτές (με μέσο **I.F.~7 και h-index 36**), **5 κεφάλαια σε βιβλία, 2 διπλώματα ευρεσιτεχνίας, 9 διδακτικές σημειώσεις** και έχει περισσότερες **>85 συμμετοχές σε διεθνή και εθνικά συνέδρια**. Το ερευνητικό του έργο έχει τύχει διεθνούς αναγνώρισης, έχοντας λάβει **>5920 αναφορές στη βάση google scholar (και >4500 αναφορές στο Scopus)**.