

ΒΙΟΓΡΑΦΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ - ΣΠΟΥΔΕΣ - ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΟ ΈΡΓΟ
Γ.Α. ΜΑΓΓΑΝΑΡΗ

I. ΠΡΟΣΩΠΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ

Όνοματεπώνυμο:	Γεώργιος Μαγγανάρης
Ημερομηνία Γέννησης:	24 Φεβρουαρίου 1976
Τόπος Γέννησης:	Νάουσα
Διεύθυνση Εργασίας:	Τεχνολογικό Πανεπιστήμιο Κύπρου, Τμήμα Γεωπονικών Επιστημών, Βιοτεχνολογίας & Επιστήμης Τροφίμων, Γωνία Αθηνών & Ανεξαρτησίας 57, Τ.Θ. 50329, 3603 Λεμεσός, Κύπρος Τηλ: (+357) 25002307 Fax: (+357) 25002804
Ηλεκτρονικό ταχυδρομείο:	george.manganaris@cut.ac.cy
Ιστοσελίδα:	www.cut.ac.cy/fruitsciences.group
Scopus ID:	10039892100
ResearcherID	N-5651-2017
ORCID®:	0000-0002-5849-6104

ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ- ΣΠΟΥΔΕΣ

[Σεπτέμβριος 1993-Ιούλιος 1998]	Πτυχίο Τμήματος Γεωπονίας. Σχολή Γεωτεχνικών Επιστημών. Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης (ΑΠΘ)
[Σεπτέμβριος 1998-Ιούνιος 2001]	Μεταπτυχιακό Δίπλωμα. Τμήμα Γεωπονίας. Σχολή Γεωτεχνικών Επιστημών, ΑΠΘ. Ειδίκευση: Γενετική Βελτίωση & Φυσιολογία Φυτών
[Ιανουάριος 2001-Ιούλιος 2004]	Διδακτορικό Δίπλωμα. Τμήμα Γεωπονίας. Σχολή Γεωτεχνικών Επιστημών, ΑΠΘ. Εργαστήριο Δενδροκομίας

III. ΑΚΑΔΗΜΑΪΚΕΣ ΘΕΣΕΙΣ

[01/03/18- σήμερα]	Τεχνολογικό Πανεπιστήμιο Κύπρου, Τμήμα Γεωπονικών Επιστημών, Βιοτεχνολογίας & Επιστήμης Τροφίμων, Αναπληρωτής Καθηγητής
[01/01/13- 28/02/17]	Τεχνολογικό Πανεπιστήμιο Κύπρου, Τμήμα Γεωπονικών Επιστημών, Βιοτεχνολογίας & Επιστήμης Τροφίμων, Επίκουρος Καθηγητής
[01/01/09- 31/12/12]	Τεχνολογικό Πανεπιστήμιο Κύπρου, Τμήμα Γεωπονικών Επιστημών, Βιοτεχνολογίας & Επιστήμης Τροφίμων, Λέκτορας

- [01/02/07-30/04/08]** University of Padova, Italy,
Μεταδιδακτορικός Ερευνητής με υποτροφία κινητικότητας Marie Curie Intra European Fellowships. Ερευνητική δραστηριότητα με αντικείμενο τη διερεύνηση της βιολογικής βάσης των πυρηνοκάρπων με τη χρήση λειτουργικών γονιδιωματικών αναλύσεων.
- [01/07/06-31/12/06]** Department of Plant Sciences, University of California at Davis, US.
Μεταδιδακτορικός ερευνητής
- [8/2002-6/2006]** ΤΕΙ Θεσσαλονίκης και ΤΕΙ Δυτικής Μακεδονίας
Εργαστηριακός και Επιστημονικός Συνεργάτης

IV. ΔΙΑΚΡΙΣΕΙΣ-ΥΠΟΤΡΟΦΙΕΣ

- [Σεπτέμβριος 1993]** Υποτροφία του Ιδρύματος Κρατικών Υποτροφιών (ΙΚΥ) για την εισαγωγή μου, με σειρά επιτυχίας 4^{ος}, ύστερα από Πανελλαδικές εξετάσεις, στο Τμήμα Γεωπονίας, της Σχολής Γεωτεχνικών Επιστημών του ΑΠΘ
- [Οκτώβριος 1998 – Δεκέμβριος 1999]** Υποτροφία της Επιτροπής Ερευνών του ΑΠΘ για την εισαγωγή μου με σειρά επιτυχίας 2^{ος} στο Μεταπτυχιακό κύκλο σπουδών στην ειδίκευση 'Γενετική Βελτίωση και Φυσιολογία Φυτών', συμμετέχοντας με σύμβαση έργου σε ερευνητικό πρόγραμμα με τίτλο "Αναδιάρθρωση και ενίσχυση του προγράμματος μεταπτυχιακών σπουδών του Τμήματος Γεωπονίας του ΑΠΘ"
- [Νοέμβριος 2000 – Απρίλιος 2004]** Υποτροφία του ΙΚΥ για την εκπόνηση διδακτορικής διατριβής, ως 1^{ος} επιτυχών, ύστερα από γραπτές εξετάσεις στην ειδίκευση 'Φυσιολογία Φυτού'.
- [Ιούνιος 2002 – Σεπτέμβριος 2002]** Υποτροφία κινητικότητας του προγράμματος Σωκράτης/Erasmus στη Γεωπονική Σχολή του Πανεπιστημίου του Μιλάνου στα πλαίσια της διδακτορικής μου διατριβής
- [Μάρτιος 2006]** Πρόσκληση συμμετοχής σε ερευνητικό πρόγραμμα του Πανεπιστημίου Davis (Καλιφόρνια, ΗΠΑ) ως μεταδιδακτορικός ερευνητής
- [Σεπτέμβριος 2006 – Δεκέμβριος 2006]** Υποτροφία αριστείας ως μεταδιδακτορικός ερευνητής στα πλαίσια του προγράμματος 'Υποτροφίες αριστείας από την Επιτροπή Ερευνών του ΑΠΘ'.

- [Φεβρουάριος 2007 – Απρίλιος 2008]** Υποτροφία κινητικότητας της Ευρωπαϊκής Ένωσης (*Marie Curie Individual Intra European Fellowships*) για εκπόνηση μεταδιδακτορικής έρευνας σε συνεργασία με το Πανεπιστήμιο της Padova.

V. ΔΙΔΑΚΤΙΚΟ ΈΡΓΟ / ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΗ ΕΜΠΕΙΡΙΑ

1. ΠΡΟΠΤΥΧΙΑΚΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΣΠΟΥΔΩΝ

(α) Διδασκαλία στο Τμήμα Γεωπονικών Επιστημών, Βιοτεχνολογίας και Τεχνολογίας Τροφίμων του Τεχνολογικού Πανεπιστημίου Κύπρου ως μέλος ΔΕΠ:

- Ακαδημαϊκά έτη 2009-2018: Θεωρία και εργαστηριακές ασκήσεις του μαθήματος **‘Δενδροκομία’** (3 ώρες/εβδομάδα).
- Ακαδημαϊκά έτη 2009-2018: Θεωρία και εργαστηριακές ασκήσεις του μαθήματος **‘Φυτωριακή Παραγωγή & Τεχνολογία Πολλαπλασιαστικού Υλικού’** (3,5 ώρες/εβδομάδα).
- Ακαδημαϊκά έτη 2010-2015: Θεωρία και εργαστηριακές ασκήσεις του μαθήματος **‘Μετασυλλεκτική Φυσιολογία & Τεχνολογία’** (6 ώρες/εβδομάδα).
- Ακαδημαϊκά έτη 2009-2017: Θεωρία του μαθήματος **‘Αμπελουργία’** (2 ώρες/εβδομάδα).
- Ακαδημαϊκά έτη 2009-2011: Θεωρία (συνδιδασκαλία) του μαθήματος **‘Επιστήμη & Τεχνολογία Προϊόντων Φυτικής Προέλευσης’** (4 ώρες/εβδομάδα).
- Ακαδημαϊκά έτη 2013-2018: Θεωρία (συνδιδασκαλία) του μαθήματος **‘Αρχές Φυτικής Παραγωγής’** (1,5 ώρες/εβδομάδα).
- Ακαδημαϊκά έτη 2009-2011: Θεωρία (συνδιδασκαλία) του μαθήματος **‘Επιστήμη & Τεχνολογία Προϊόντων Φυτικής Προέλευσης’** (4 ώρες/εβδομάδα).

(β) Διδασκαλία στο Τεχνολογικό Εκπαιδευτικό Ίδρυμα Θεσσαλονίκης, Τμήμα Φυτικής Παραγωγής ως Εργαστηριακός Συνεργάτης (2001-2004) και ως Επιστημονικός Συνεργάτης (2004-2006)

- Ακαδημαϊκά έτη 2001-2002, 2002-2003, 2003-2004: Εργαστηριακές ασκήσεις του μαθήματος **‘Γενική Δενδροκομία’** (12 ώρες/εβδομάδα).
- Ακαδημαϊκά έτη 2002-2003, 2003-2004, 2005-2006: Εργαστηριακές ασκήσεις του μαθήματος **‘Φυλλοβόλα Οπωροφόρα Δένδρα’** (4, 4 & 2 ώρες/εβδομάδα).
- Ακαδημαϊκά έτη 2004-2005, 2005-2006: Θεωρία και εργαστηριακές ασκήσεις του μαθήματος **‘Μετασυλλεκτική Φυσιολογία και Μεταχείριση Οπωροκρηπευκών Προϊόντων’** (2 + 10/6 ώρες/εβδομάδα).

(γ) Διδασκαλία στο Τεχνολογικό Εκπαιδευτικό Ίδρυμα Δυτικής Μακεδονίας, Τμήμα Εμπορίας και Ποιοτικού Ελέγχου Γεωργικών Προϊόντων ως Επιστημονικός Συνεργάτης (2005-2006)

- Ακαδημαϊκό έτος 2005-2006: Εργαστηριακές ασκήσεις του μαθήματος **‘Ποιότητα Αγροτικών Προϊόντων’** (8 ώρες/εβδομάδα).

2. ΜΕΤΑΠΤΥΧΙΑΚΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΣΠΟΥΔΩΝ

- Διδασκαλία (20 ακαδημαϊκές ώρες) του μαθήματος «Molecular Biology and Biochemistry of Fruit Ripening» στα πλαίσια του μεταπτυχιακού προγράμματος σπουδών του Μεσογειακού Ινστιτούτου Χανίων (ΜΑΙΧ) (30 Μαρτίου-3 Απριλίου 2009).
- Παρουσίαση 3 θεμάτων [(1) *Elucidation of the fruit ripening syndrome*, (2) *Molecular aspects of fruit ripening on a species basis*, (3) *Cell wall metabolism and its role in fruit ripening*] σε υποψήφιους διδάκτορες, μεταδιδακτορικούς ερευνητές και μέλη του διδακτικού εκπαιδευτικού προσωπικού του Καθολικού Πανεπιστημίου του Leuven, Βέλγιο (26-28 Μαΐου 2009).

VI. ΞΕΝΕΣ ΓΛΩΣΣΕΣ

ΓΛΩΣΣΑ	ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΤΙΚΟ/ΠΤΥΧΙΟ
ΑΓΓΛΙΚΑ	CERTIFICATE OF PROFICIENCY IN ENGLISH
ΙΤΑΛΙΚΑ	DIPLOMA DI LINGUA ITALIANA

VII. ΜΕΛΟΣ ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΩΝ ΕΤΑΙΡΕΙΩΝ

1. Ελληνική Εταιρεία της Επιστήμης των Οπωροκηπευτικών (2003-, αριθμός μητρώου: 141)
2. International Society for Horticultural Science (2003-, αριθμός μητρώου: 26441)
3. Γεωτεχνικό Επιμελητήριο Ελλάδας (1998-, αριθμός μητρώου: 1-14689)
4. Marie Curie Fellowship Association (2007, αριθμός μητρώου: 4699)
5. European Plant Science Organisation (EPSO) (2009-)

VIII. ΔΗΜΟΣΙΕΥΜΕΝΟ ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΟ ΈΡΓΟ

A. ΜΕΤΑΠΤΥΧΙΑΚΗ ΔΙΑΤΡΙΒΗ

ΜΑΓΓΑΝΑΡΗΣ Γ. Εξυγίανση από ιούς της ροδακινιάς (*Prunus persica* var. *nectarina* Max) με θερμοθεραπεία και καλλιέργεια *in vitro*. Μεταπτυχιακή διατριβή, Τμήμα Γεωπονίας, *Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης*, **2001**, σελ. 66.

B. ΔΙΔΑΚΤΟΡΙΚΗ ΔΙΑΤΡΙΒΗ

ΜΑΓΓΑΝΑΡΗΣ Γ. Η επίδραση του ασβεστίου σε φυσιολογικές, βιοχημικές και φυτοπαθολογικές παραμέτρους καρπών από διακριτούς γενότυπους ροδακινιάς (*Prunus persica* L. Batsch). Διδακτορική διατριβή, Τμήμα Γεωπονίας, *Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης*, **2004**, σελ. 203.

Γ. ΕΡΓΑΣΙΕΣ ΣΕ ΠΕΡΙΟΔΙΚΑ ΤΟΥ SCIENCE CITATION INDEX

1. FERNÁNDEZ I MARTI A, SASKI CA, **MANGANARIS GA**, GASIC K, CRISOSTO CH. Genomic Sequencing of Japanese Plum (*Prunus salicina* Lindl.) Mutants Provides a New Model for Rosaceae Fruit Ripening Studies. *Frontiers in Plant Science* **2018**, doi.org/10.3389/fpls.2018.00021 (Impact factor: 4,298)

2. **MANGANARIS GA**, GOULAS V, MELLIDOU I, DROGOUDI P. Antioxidant phytochemicals in fresh produce: exploitation of genotype variation and advancements in analytical protocols. *Frontiers in Chemistry* **2018**, 5:95. doi:10.3389/fchem.2017.00095 (Impact factor:3,994)
3. CONSTANTINO S, GÓMEZ-CARAVACA AM, GOULAS V, SEGURA-CARRETERO A, KOUNDOURAS S, **MANGANARIS GA**. The impact of postharvest dehydration methods on qualitative attributes and chemical composition of 'Xynisteri' grape (*Vitis vinifera*) must. *Postharvest Biology & Technology* **2018**, 135, 114-122. (Impact factor:3,248)
4. **MANGANARIS GA**, DROGOUDI P, GOULAS V, TANOU G, GEORGIADOU EC, PANTELIDIS GE, PASCHALIDIS KA, FOTOPOULOS V, MANGANARIS A. Deciphering the interplay among genotype, maturity stage and low-temperature storage on phytochemical composition and transcript levels of enzymatic antioxidants on *Prunus persica* fruit. *Plant Physiology & Biochemistry* **2017**, 119, 189-199. (Impact factor:2,724)
5. CONSTANTINO S, GÓMEZ-CARAVACA AM, GOULAS V, SEGURA-CARRETERO A, **MANGANARIS GA**. Metabolic fingerprinting of must obtained from sun-dried grapes of two indigenous Cypriot cultivars destined for the production of 'Commandaria'; a protected designation of origin product. *Food Research International* **2017**, 100, 469-476. (Impact factor: 3,086)
6. HADJIPIERI M, GEORGIADOU EC, MARIN A, DIAZ-MULA HM, GOULAS V, FOTOPOULOS V, TOMÁS-BARBERÁN FA, **MANGANARIS GA**. Metabolic and transcriptional elucidation of the carotenoid biosynthesis pathway in peel and flesh tissue of loquat fruit during on-tree development. *BMC Plant Biology* **2017**, 17:102. (Impact factor:3,964) [1 citation]
7. GEORGIADOU E, GOULAS V, NTOUROU T, **MANGANARIS GA**, KALAITZIS P, FOTOPOULOS V. Regulation of on-tree vitamin E biosynthesis in olive fruit during successive growing years: the impact of fruit development and environmental cues. *Frontiers in Plant Science* **2016**, 7:1656 (Impact factor: 4,298)
8. DROGOUDI P, PANTELIDIS GE, GOULAS V, **MANGANARIS GA**, ZIOGAS V, MANGANARIS A. The appraisal of qualitative parameters and antioxidant contents during postharvest peach fruit ripening underlines the genotype significance. *Postharvest Biology & Technology* **2016**, 115, 142-150. (Impact factor: 2,618) [6 citations]
9. GEORGIADOU EC, NTOUROU T, GOULAS V, **MANGANARIS GA**, KALAITZIS P, FOTOPOULOS V. High resolution temporal analysis reveals a key role for *VTE5* in vitamin E biosynthesis in olive fruit during on-tree development. *Frontiers in Plant Science* **2015**, 6:871 (Impact factor: 4,298) [4 citations]
10. GOULAS V, MINAS IS, KOURDOULAS PM, LAZARIDOU A, MOLASSIOTIS AN, GEROTHANASIS I, **MANGANARIS GA**. ¹H NMR metabolic fingerprinting to probe temporal postharvest changes on qualitative attributes and phytochemical profile of sweet cherry fruit. *Frontiers in Plant Science* **2015**, 6:959 (Impact factor: 4,298) [2 citations]
11. FOTOPOULOS V, CHRISTOU A, ANTONIOU C, **MANGANARIS GA**. Hydrogen sulphide: a versatile tool for the regulation of growth and defence responses in horticultural crops. *Journal of Horticultural Science & Biotechnology* **2015**, 90, 227-234. (Impact factor: 0,538) [5 citations]

12. MINAS IS, VICENTE AR, DHANAPAL AP, **MANGANARIS GA**, GOULAS V, VASILAKAKIS M, CRISOSTO CH, MOLASSIOTIS A. Ozone-induced kiwifruit ripening delay is mediated by ethylene biosynthesis inhibition and cell wall dismantling regulation. *Plant Science* **2014**, 229, 76-85. (Impact factor: 3,437) [10 citations]
13. CHRISTOU A, **MANGANARIS GA**, FOTOPOULOS V. Systemic mitigation of salt stress by hydrogen peroxide and sodium nitroprusside in strawberry plants via transcriptional regulation of enzymatic and non-enzymatic antioxidants. *Environmental & Experimental Botany* **2014**, 107, 46-54. (Impact factor:4,369) [17 citations]
14. CHRISTOU A, FILIPPOU P, **MANGANARIS GA**, FOTOPOULOS V. Sodium hydrosulfide induces systemic thermotolerance to strawberry plants through transcriptional regulation of heat shock proteins and aquaporin. *BMC Plant Biology* **2014**, 14:42. (Impact factor:3,964) [29 citations]
15. GOULAS V, MINAS IS, KOURDOULAS PM, VICENTE AR, **MANGANARIS GA**. Phytochemical content, antioxidants and cell wall metabolism of two loquat (*Eriobotrya japonica*) cultivars under different storage regimes. *Food Chemistry* **2014**, 155, 227-234. (Impact factor:4,529) [9 citations]
16. GOULAS V, KOURDOULAS P, MAKRIS F, THEODOROU M, FELLMAN JK, **MANGANARIS GA**. Comparative polyphenolic antioxidant profile and quality of traditional apple cultivars as affected by cold storage. *International Journal of Food Science & Technology* **2014**, 49, 2037-2044. (Impact factor: 1,640) [1 citations]
17. CHRISTOU A, GEORGIADOU E, FILIPPOU P, **MANGANARIS GA**, FOTOPOULOS V. Establishment of a rapid, inexpensive protocol for extraction of high quality RNA from small amounts of strawberry plant tissues and other recalcitrant fruit crops. *Gene* **2014**, 537, 169-173. (Impact factor: 2,415) [6 citations]
18. **MANGANARIS GA**, GOULAS V, VICENTE AR, TERRY LA. Berry antioxidants: small fruits providing large benefits. *Journal of the Science of Food & Agriculture* **2014**, 94, 825-833. (Impact factor: 2,463). [69 citations]
19. VICENTE AR, **MANGANARIS GA**, MINAS IS, GOULAS V, LAFUENTE MT. Cell wall modifications and ethylene-induced tolerance to non-chilling peel pitting in citrus fruit. *Plant Science* **2013**, 210, 46-52. (Impact factor: 3,437) [2 citations]
20. CHRISTOU A, **MANGANARIS GA**, PAPADOPOULOS I, FOTOPOULOS V. Hydrogen sulphide induces systemic tolerance to salinity and non-ionic osmotic stress in strawberry plants through modification of reactive species biosynthesis and transcriptional regulation of multiple defence pathways. *Journal of Experimental Botany* **2013**, 64, 1953-1966. (Impact factor: 5,830) [88 citations]
-
21. GALANAKIS CM, GOULAS V, TSAKONA S, **MANGANARIS GA**, GEKAS V. A knowledge base for the recovery of natural phenols with different solvents. *International Journal of Food Properties* **2013**, 16:2, 382-396. (Impact factor: 1,427) [46 citations]

22. MINAS IS, TANOU G, BELGHAZI M, JOB D, **MANGANARIS GA**, MOLASSIOTIS A, VASILAKAKIS M. Physiological and proteomic approaches to address the active role of ozone in kiwifruit post-harvest ripening. *Journal of Experimental Botany* **2012**, 63, 2449-2464. (Impact factor: 5,830) [30 citations]
23. CANTÍN CM, MINAS IS, GOULAS V, JIMÉNEZ M, **MANGANARIS GA**, MICHAILIDES TJ, CRISOSTO CH. Sulfur dioxide fumigation alone or in combination with CO₂-enriched atmosphere extends the market life of highbush blueberry fruit. *Postharvest Biology & Technology* **2012**, 67, 84-91. (Impact factor: 3,248) [29 citations]
24. GOULAS V, **MANGANARIS GA**. Towards an efficient protocol for the determination of triterpenic acids in olive fruit: a comparative study of drying and extraction methods. *Phytochemical Analysis* **2012**, 23, 444-449. (Impact factor: 2,292) [18 citations]
25. GOULAS V, **MANGANARIS GA**. Exploring the phytochemical content and the antioxidant potential of Citrus fruits grown in Cyprus. *Food Chemistry* **2012**, 131, 39-47. (Impact factor: 4,529) [76 citations]
26. GOULAS V, **MANGANARIS GA**. The effect of strawberry postharvest ripening on its bioactive composition and antioxidant potential. *Journal of the Science of Food & Agriculture* **2011**, 91, 1907-1914. (Impact factor: 2,463) [12 citations]
27. FALARA V*, **MANGANARIS GA***, ZILIOFFO F, MANGANARIS A, BONGHI C, RAMINA A, KANELIS AK. A β-D-xylosidase and a PR-4B precursor identified as genes in accounting for differences in peach cold storage tolerance. *Functional & Integrative Genomics* **2011**, 11, 357-368. (*equal contribution) (Impact factor: 3,496) [12 citations]
28. **MANGANARIS GA**, RASORI A, BASSI D, GEUNA F, RAMINA A, TONUTTI P, BONGHI C. Comparative transcript profiling of apricot (*Prunus armeniaca* L.) fruit development and on-tree ripening. *Tree Genetics & Genomes* **2011**, 7, 609-616. (Impact factor: 1,624) [17 citations]
29. MINAS IS, KARAOGLANIDIS GS, **MANGANARIS GA**, VASILAKAKIS M. Effect of ozone application during cold storage of kiwifruit on the development of stem-end rot caused by *Botrytis cinerea* *Postharvest Biology & Technology* **2010**, 58, 203-210. (Impact factor: 3,248) [35 citations]
30. **MANGANARIS GA**, VICENTE, AR, CRISOSTO, CH, LABAVITCH JM. Effect of delayed storage and continuous ethylene exposure on flesh reddening of 'Royal Diamond' plums. *Journal of the Science of Food & Agriculture* **2008**, 88, 2180-2185. (Impact factor: 2,463) [13 citations]
31. **MANGANARIS GA**, VASILAKAKIS M, MIGNANI I, MANGANARIS A. Cell wall physicochemical properties as indicators of peach quality during fruit ripening after cold storage. *Food Science & Technology International* **2008**, 14, 385-391. (Impact factor: 0,991) [6 citations]
32. BEGHELDO M, **MANGANARIS GA**, BONGHI C, TONUTTI P. Different postharvest conditions modulate ripening and ethylene biosynthetic and signal transduction pathways in stony Hard peaches. *Postharvest Biology & Technology* **2008**, 48, 84-91. (Impact factor: 3,248) [33 citations]

33. **MANGANARIS GA**, VICENTE AR, CRISOSTO CH, LABAVITCH JM. Cell wall modifications in chilling injured plum fruit (*Prunus salicina*). *Postharvest Biology & Technology* **2008**, 48, 77-83. (Impact factor: 3,248) [44 citations]
34. **MANGANARIS GA**, CRISOSTO CH, BREMER V, HOLCROFT D. Novel 1-methylcyclopropene immersion formulation extends shelf life of an advanced maturity 'Joanna Red' plums (*Prunus salicina*). *Postharvest Biology & Technology* **2008**, 47, 429-433 & 50, 107. (Impact factor: 3,248) [35 citations]
35. **MANGANARIS GA**, VICENTE AR, CRISOSTO CH, LABAVITCH JM. Effect of dips in a 1-methylcyclopropene-generating liquid formulation on 'Harrow Sun' plums stored under different temperature regimes. *Journal of Agricultural & Food Chemistry* **2007**, 55, 7015-7020. (Impact factor: 3,154) [42 citations]
36. **MANGANARIS GA**, ILIAS IF, VASILAKAKIS M, MIGNANI I. The effect of hydrocooling on ripening related quality attributes and cell wall physicochemical properties of sweet cherry fruit (*Prunus avium* L.). *International Journal of Refrigeration* **2007**, 30, 1386-1392. (Impact factor: 2,779) [11 citations]
37. PANTELIDIS GE, VASILAKAKIS M, **MANGANARIS GA**, DIAMANTIDIS G. Antioxidant capacity, phenol, anthocyanin and ascorbic acid content in raspberries, blackberries, red currants, gooseberries and cornelian cherries. *Food Chemistry* **2007**, 102, 777-783. (Impact factor: 4,529) [379 citations]
38. **MANGANARIS GA**, VASILAKAKIS M, DIAMANTIDIS G, MIGNANI I. The effect of postharvest calcium application on tissue calcium concentration, quality attributes, incidence of flesh browning and cell wall physicochemical aspects of peach fruits. *Food Chemistry* **2007**, 100, 1385-1392. (Impact factor: 3,259) [107 citations]
39. **MANGANARIS GA**, VASILAKAKIS M, DIAMANTIDIS G, MIGNANI I. Effect of in-season calcium applications on cell wall physicochemical properties of nectarine fruit (*Prunus persica* var. *nectarina* Ait. Maxim) after harvest or cold storage. *Journal of the Science of Food & Agriculture* **2006**, 86, 2597-2602. (Impact factor: 2,463) [16 citations]
40. **MANGANARIS GA**, VASILAKAKIS M, DIAMANTIDIS G, MIGNANI I. Cell wall physicochemical aspects of peach fruit related to internal breakdown symptoms. *Postharvest Biology & Technology* **2006**, 39, 69-74. (Impact factor: 3,248) [24 citations]
41. **MANGANARIS GA**, VASILAKAKIS M, DIAMANTIDIS G, MIGNANI I. Diverse metabolism of cell wall components of melting and non-melting peach genotypes during ripening after harvest or cold storage. *Journal of the Science of Food & Agriculture* **2006**, 86, 243-250. (Impact factor: 2,463) [20 citations]
42. **MANGANARIS GA**, VASILAKAKIS M, DIAMANTIDIS G, MIGNANI I. Changes in cell wall neutral sugar composition and ethylene evolution as potential indicators of woolliness symptoms in cold stored nectarine fruits. *Journal of Food Quality* **2005**, 28, 407-416. (Impact factor: 0,968) [5 citations]
43. **MANGANARIS GA**, VASILAKAKIS M, DIAMANTIDIS G, MIGNANI I, TZAVELLA-KLONARI K. The effect of preharvest calcium sprays on quality attributes, physicochemical aspects of cell wall

components and susceptibility to brown rot of peach fruits (*Prunus persica* L. cv. Andross). *Scientia Horticulturae* **2005**, 107, 43-50. (Impact factor: 1,624) [49 citations]

44. **MANGANARIS GA**, VASILAKAKIS M, DIAMANTIDIS G, MIGNANI I. Effect of postharvest calcium treatments on physicochemical aspects of cell wall pectin in nectarine fruits during their ripening after harvest or cold storage. *Journal of Horticultural Science & Biotechnology* **2005**, 80, 611-617. (Impact factor: 0,538) [6 citations]
45. **MANGANARIS GA**, VASILAKAKIS M, DIAMANTIDIS G, MIGNANI I. Cell wall cation composition and distribution in chilling-injured nectarine fruit. *Postharvest Biology & Technology* **2005**, 37, 72-80. (Impact factor: 3,248) [11 citations]
46. **MANGANARIS GA**, VASILAKAKIS M, DIAMANTIDIS G, MIGNANI I. Effect of calcium additives on physicochemical aspects of cell wall pectin and sensory attributes of canned peach (*Prunus persica* (L) Batsch cv. Andross). *Journal of the Science of Food & Agriculture* **2005**, 85, 1773-1778. (Impact factor: 2,463) [26 citations]
47. **MANGANARIS GA**, ECONOMOU AS, BOUBOURAKAS IN, KATIS NI. Elimination of PPV and PNRSV through thermotherapy and meristem-tip culture in nectarine. *Plant Cell Reports* **2003**, 22, 195-200. (Impact factor: 2,869) [49 citations]

Δ. ΑΡΘΡΑ ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΚΗΣ ΑΝΑΣΚΟΠΗΣΗΣ

1. FELLMAN JK, MICHAILIDES TG, **MANGANARIS GA**. Biochemical description of fresh produce quality factors. *Stewart Postharvest Review* **2013**, 3:2, doi: 10.2212/spr.2013.3.2 [1 citation]
2. GOULAS V, CHARISIADIS P, GEROTHANASSIS IP, MANGANARIS GA. Classification, biotransformation and antioxidant activity of olive fruit biophenols: a review. *Current Bioactive Compounds*, **2012**, 8, 232-239. [4 citations]
3. MICHAILIDES TJ, **MANGANARIS GA**. Harvesting and handling effects on postharvest decay. *Stewart Postharvest Review* **2009**, 5, 1-7(7). [5 citations]
4. **MANGANARIS GA**, VICENTE AR, CRISOSTO CH. Effect of preharvest and postharvest conditions and treatments on plum fruit quality. *CAB Reviews: Perspectives in Agriculture, Veterinary Science, Nutrition & Natural Resources* **2008**, 3, No. 009, pp. 10. [11 citations]

Ε. ΚΕΦΑΛΑΙΑ ΔΗΜΟΣΙΕΥΜΕΝΑ ΣΕ ΒΙΒΛΙΑ

1. **MANGANARIS GA**, VINCENTE AR, P. MARTINEZ, CRISOSTO CH. **2018**. Postharvest Physiological Disorders in peach and nectarine. In: Physiological disorders. CRC press, *in press*
2. **MANGANARIS GA**, CRISOSTO CH. **2018**. Stone fruits. In: *Controlled and Modified Atmosphere for Fresh and Fresh-Cut Produce*, edited by Mabel Gil and Randolph Beaudry, ISBN 978-0-12-804599-2, Elsevier, *in press*.
3. **MANGANARIS GA**, TOIVONEN P. **2018**. Sweet cherries. In: *Controlled and Modified Atmosphere for Fresh and Fresh-Cut Produce*, edited by Mabel Gil and Randolph Beaudry, ISBN 978-0-12-804599-2, Elsevier, *in press*

4. SERRADILLA MJ, FOTIRIĆ AKŠIĆ M, **MANGANARIS GA**, ERCISLI S, GONZÁLEZ-GÓMEZ D, VALERO D. **2017**. Fruit chemistry, nutritional benefits, and social aspects of cherries. In: 'Cherry', CABI, *in press*.
5. VINCENTE AR, **MANGANARIS GA**, ORTIZ CM, SOZZI GO, CRISOSTO CH. **2014**. Nutritional Quality of fruits and vegetables. In: 'Postharvest Handling: a systems approach (3rd edition)' (eds. W.J. Florkowski, R.L. Shewfelt, B. Brueckner, S.E. Prussia). Elsevier, Academic Press, pp. 69-122. [3 citations]
6. FOTOPOULOS V, CHRISTOU A, **MANGANARIS GA**, **2014**. Hydrogen sulfide as a potent regulator of plant responses to abiotic stress factors. In: 'Molecular approaches in plant abiotic stress' (eds. R.K. Gaur, P. Sharma). CRC Press, UK, pp. 353-373. [1 citation]
7. KANELIS AK, MANGANARIS GA. **2014**. Antioxidants and bioactive compounds in fruits, In: 'Fruit ripening: physiology, signalling and genomics' (eds. P. Nath, M. Bouzayen, A.K. Mattoo and J.C. Pech). CABI, UK, pp. 99-126.
8. GOULAS V, VICENTE AR, **MANGANARIS GA**. **2012**. Structural diversity of anthocyanins in fruits. In: 'Anthocyanins: Structure, biosynthesis and health benefits' (ed. N. Motohashi). Nova Science Publishers, New York, pp. 225–250. [3 citations]
9. BONGHI C, **MANGANARIS GA**. **2012**. Systems biology approaches reveal new insights on the molecular regulatory mechanism responsible for global quality of flesh fruit. In: 'omics technologies: tools for food sciences' (ed. N. Benkeblia). Taylor & Francis, pp. 201-225. [1 citation]
10. VICENTE AR, **MANGANARIS GA**, CISNEROS-ZEVALLOS L, CRISOSTO CH. **2011**. *Prunus*. In: 'Health promoting properties of fruits and vegetables' (ed. L. Terry). CABI, UK, pp. 238-259. [5 citations]
11. VICENTE AR, **MANGANARIS GA**, SOZZI G, CRISOSTO CH. **2009**. Nutritional Quality of Fruits and Vegetables. In: 'Postharvest Handling: a systems approach' (2nd edition)' (eds. W.J. Florkowski, R.L. Shewfelt, B. Brueckner, S.E. Prussia). Elsevier, Academic Press, pp. 57-106. [38 citations]

ΣΤ. ΕΡΓΑΣΙΕΣ ΣΕ ΠΡΑΚΤΙΚΑ ΔΙΕΘΝΩΝ ΣΥΝΕΔΡΙΑ

1. HADJIPIERI M., GAVRIEL K., SISMANIDIS G., **MANGANARIS GA**. The effect of modified atmosphere packaging on postharvest performance of two loquat cultivars. *III International Symposium on Horticulture in Europe. Acta Horticulturae* **2018**, in press
2. KANELIS AK, **MANGANARIS GA**. Contribution of molecular biotechnology and analytical approaches to understanding and enhancing the bio-fortification of horticultural crops with health-promoting substances. *VII International Postharvest Symposium, Acta Horticulturae* **2013**, 1012, 797-800. [1 citation]

3. PANTELIDIS G, VASILAKAKIS M, **MANGANARIS GA**. Effect of 1-methylcyclopropene and ReTain® on quality attributes of 'Kristali' pears after short or long term cold storage. *11th ISHS International Symposium on Plant Bioregulators, Acta Horticulturae* **2010**, 884, 323-330.
4. **MANGANARIS GA**, JAJO A, ZIOSI V, RASORI A, HOLFORD P, JONES MR, MCGLOSSON B, GOLDING J, COSTA G, TONUTTI P, RAMINA A, BONGHI C. Comparative transcriptomic analysis of plum fruit treated with 1-MCP. *VI ISHS Postharvest Symposium, Acta Horticulturae* **2010**, 887, 1105-1110.
5. **MANGANARIS GA**, VICENTE, AR, CRISOSTO, CH, LABAVITCH JM. Some evidence about the physiological basis of flesh reddening symptoms in plum fruit. *IX ISHS International Symposium on Plum & Prune Genetics, Acta Horticulturae* **2010**, 874, 137-140.
6. **MANGANARIS GA**, ZIOSI V, BONGHI C, COSTA G, TONUTTI P, RAMINA A. A preliminary transcriptomic approach to elucidate postharvest ripening of plum fruit. *IX ISHS International Symposium on Plum & Prune Genetics, Acta Horticulturae* **2010**, 874, 99-106. [1 citation]
7. **MANGANARIS GA**, ZILIOFFO F, RASORI A, BONGHI C, RAMINA A, TONUTTI P. A comparative transcriptomic approach to elucidate common and divergent mechanisms involved in apricot and peach fruit development and ripening. *XIV International Symposium on Apricot Breeding & Culture, Acta Horticulturae* **2010**, 862, 577-582. [2 citations]
8. **MANGANARIS GA**, ZILIOFFO F, BONGHI C, BANFI R, GEUNA F, TONUTTI P, RAMINA A. Gene expression profile during apricot fruit growth, using a peach microarray. *I Symposium on Horticulture in Europe, Acta Horticulturae* **2009**, 817, 113-118.
9. **MANGANARIS GA**, VASILAKAKIS M, DIAMANTIDIS G, MIGNANI I. Cell wall physicochemical aspects of nectarine fruit related to flesh reddening symptoms. *V Peach International Symposium, Acta Horticulturae* **2006**, 713, 217-220.
10. **MANGANARIS GA**, ECONOMOU AS, BOUBOURAKAS IN, KATIS NI. Production of virus-free plant propagation material from infected nectarine trees. *I International Symposium on Acclimatization & Establishment of Micropropagated Plants, Acta Horticulturae* **2003**, 616, 501-505. [1 citation]

ΙΧ. ΚΡΙΤΗΣ ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΩΝ ΆΡΘΡΩΝ ΣΕ ΠΕΡΙΟΔΙΚΑ ΤΟΥ SCIENCE CITATION INDEX

Μέλος Συντακτικής Επιτροπής:

- **Postharvest Biology & Technology** (Editorial Member Board)
- **BMC Plant Biology** (Associate Editor)
- **Journal of Horticultural Science & Biotechnology** (Associate Editor)
- **Frontiers in Plant Science** (Review Editor)
- **Frontiers in Physiology and Plant Science** (Review Editor)

Αξιολογητής εργασιών:

1. Postharvest Biology & Technology [86]
2. Food Chemistry [59]
3. International Journal of Food Science & Technology [31]
4. Journal of the Science of Food & Agriculture [29]
5. Scientia Horticulturae [23]
6. Acta Physiologia Plantarum [12]
7. Plant Science [8]
8. Food Science & Technology International [8]
9. Journal of Agricultural & Food Chemistry [7]
10. European Journal of Horticultural Science [7]
11. HortScience [7]
12. Journal of Horticultural Science & Biotechnology [7] (prior assigned Handling Editor)
13. Gene [6]
14. Central European Journal of Biology [5]
15. Journal of Plant Growth Regulation [4]
16. Plant Physiology & Biochemistry [4]
17. Journal of Food Processing and Preservation [4]
18. Food Analytical Methods [4]
19. Journal of Food Composition & Analysis [4]
20. Journal of Food Science & Technology [4]
21. Journal of Food Biochemistry [4]
22. Fruits [3]
23. Journal of Experimental Botany [3]
24. New Phytologist [2]
25. Analytical Letters [2]
26. Current Pharmaceutical Analysis [2]
27. HortTechnology [2]
28. Life Sciences [2]
29. Journal of Chemistry [2]
30. BMC Plant Biology [2]
31. Advances in Horticultural Science [2]
32. Journal of Agricultural Science & Technology [2]
33. Plant Growth Regulation [2]
34. Food & Chemical Toxicology [2]
35. Nutrients [2]
36. Brazilian Journal of Botany [1]
37. Journal of Soil Science & Plant Nutrition [1]
38. Plant Cell Reports [1]
39. Physiologia Plantarum [1]
40. Biotechnology Progress [1]
41. Molecules [1]
42. International Food Research Journal [1]
43. Italian Journal of Food Science [1]
44. CyTA - Journal of Food [1]
45. Annals of Applied Biology [1]
46. Acta Alimentaria [1]
47. Advances in Horticultural Science [1]
48. European Journal of Medicinal Plants (1)

49. Arabian Journal of Chemistry [1]
50. Plant Signaling Behaviour [1]
51. Frontiers in Chemistry [1]
52. Journal of Food Processing [1]
53. Current Nutrition & Food Science [1]
54. International Journal of Fruit Science [1]
55. Springer Plus [1]
56. Proceedings of the Estonian Academy of Sciences [1]
57. Food Bioscience [1]
58. Waste & Biomass Valorization [1]
59. Food Research International [1]
60. International Journal of Food Sciences & Nutrition [1]
61. Separation Science & Technology [1]
62. Journal of the American Pomological Society [1]
63. International Journal of Molecular Sciences [1]
64. Scientia Pharmaceutica [1]
65. National Academy Science Letters [1]
66. Electronic Journal of Biotechnology [1]
67. Recent Patents on Food, Nutrition & Agriculture [1]
68. Functional Plant Biology [1]
69. Biocatalysis & Agricultural Biotechnology [1]
70. Annals of Agricultural Science [1]
71. Journal of Food Quality [1]
72. The Natural Products Journal [1]
73. Innovative Food Science & Emerging Technologies [1]
74. Physiology & Molecular Biology of Plants [1]
75. Journal of Functional Foods [1]
76. Analytical Methods [1]
77. Horticulture Research [1]
78. Plos ONE [1]
79. Food Hydrocolloids [1]
80. Methods X [1]
81. Food Science & Nutrition [1]

**Σε παρένθεση αναγράφεται ο αριθμός των επιστημονικών άρθρων που εξετάστηκαν ανά επιστημονικό περιοδικό.*

X. ΑΞΙΟΛΟΓΗΤΗΣ ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΩΝ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΩΝ

1. Μέλος εξωτερικής επιτροπής για την αξιολόγηση Ανώτατων Εκπαιδευτικών Ιδρυμάτων Ελλάδος. Αρχή Διασφάλισης Ποιότητας Ανώτατης Εκπαίδευσης (ΑΔΙΠ).
2. Γενική Γραμματεία Έρευνας και Τεχνολογίας. Αξιολόγηση των προτάσεων που έχουν υποβληθεί στο πλαίσιο της πρότασης 'Υποστήριξη των επιχειρήσεων για την απασχόληση προσωπικού υψηλού επιπέδου'. Φεβρουάριος-Μάρτιος 2012.
3. Υπουργείο Παιδείας, Δια βίου μαθησης και Θρησκευμάτων. Γενική Γραμματεία Έρευνας και Τεχνολογίας. Ειδική υπηρεσία συντονισμού και εφαρμογής δράσεων στους τομείς της

ερευνας, τεχνολογικής ανάπτυξης & καινοτομίας (ΕΥΣΕΔ-ΕΤΑΚ). Δράση εθνικής εμβέλειας «Συνεργασία», Θεματική ενότητα: Υψηλής Ασφάλειας & Ποιότητας τρόφιμα και αειφόρος παραγωγή τροφίμων Ανάλυση Βιολογικών Συστημάτων.

4. Γενικής Γραμματείας Έρευνας & Τεχνολογίας. Εθνικό Στρατηγικό πλάσιο Αναφοράς (ΕΣΠΑ 2007-2013). Δράση εθνικής εμβέλειας «ΣΥΝΕΡΓΑΣΙΑ», Πράξη Ι: Συνεργαστικά έργα μικρής και μεσαίας κλίμακας». Αθήνα, 31 Μαΐου-2 Ιουνίου 2010.
5. Μέλος επιτροπής αξιολόγησης του προγράμματος 'Ηράκλειτος ΙΙ'. Υπουργείο Παιδείας, Διαβίου μαθησης και Θρησκευμάτων. Αύγουστος-Σεπτέμβριος 2010