

Joachim Spiliopoulos is a Professor of Organic Chemistry and Synthetic Macromolecules in the Department of Food Science and Technology at the University of Peloponnese. He received his Bachelor's degree in Chemistry (1993) from the University of Patras and his Ph.D. (1998) from the same university. He has worked on 12 research projects, serving as the principal investigator in three of them. He has published over 40 research papers in reputable international journals and has authored or edited 5 books, two of which are monographs. He also serves as a reviewer for numerous international scientific journals. He is the Chair of the Department of Food Science and Technology and the Director of the MSc program in Technology and Quality of Table Olives and Olive Oil. His current research interests focus on the synthesis of organic compounds and macromolecules as metal sensors and antioxidants, as well as in food analysis.

Ο Ιωακείμ Σπηλιόπουλος είναι Καθηγητής Οργανικής Χημείας και Συνθετικών Μακρομορίων του Τμήματος Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων του Πανεπιστημίου Πελοποννήσου. Έλαβε πτυχίο Χημείας (1993) από το Πανεπιστήμιο Πατρών και Διδακτορικό Δίπλωμα (1998) από το ίδιο Πανεπιστήμιο. Έχει εργαστεί σε 12 ερευνητικά προγράμματα από τα οποία στα τρία ως επιστημονικός υπεύθυνος. Έχει δημοσιεύσει περισσότερες από 40 ερευνητικές εργασίες σε έγκυρα διεθνή περιοδικά και έχει συγγράψει ή έχει την επιστημονική επιμέλεια σε 5 βιβλία από τα οποία τα 2 είναι μονογραφίες και είναι κριτής σε πολλά διεθνή επιστημονικά περιοδικά. Είναι πρόεδρος του Τμήματος Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων και Διευθυντής του ΠΜΣ Τεχνολογία και Ποιότητα Επιτραπέζιας Ελιάς και Ελαιόλαδου Τα τρέχοντα ερευνητικά του ερευνητικά του ενδιαφέροντα εστιάζονται στην σύνθεση οργανικών ενώσεων και μακρομορίων ως αισθητήρες μετάλλων και ως αντιοξειδωτικά και στην ανάλυση τροφίμων.