

Σέρκος Α. Χαρουτουνιάν (www.aua.gr/haroutounian)
Καθηγητής ΓΠΑ, Πρόεδρος του ΕΛΓΟ ΔΗΜΗΤΡΑ

Σπούδασε Χημεία στο Πανεπιστήμιο Πατρών και έκανε διδακτορικές σπουδές στο Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών (ΓΠΑ) και το Πανεπιστήμιο του Illinois (U of I). Μετά από διετή μεταδιδακτορική έρευνα στο U of I (1985-7) και τη θητεία του στο Πολεμικό Ναυτικό (1987-89), το 1989 εξελέγη σε θέση Λέκτορα στο ΓΠΑ.

- το 1992-93 ήταν επισκέπτης καθηγητής στο U of I,
- το διάστημα 2002-17 ήταν καθηγητής-συντονιστής της Οργανικής Χημείας στο Ελληνικό Ανοικτό Παν/μιο
- το διάστημα 2018-19 ήταν Αντιπρύτανης Ακαδημαϊκών και Φοιτητικών Υποθέσεων του ΓΠΑ
- από το 2019 είναι Πρόεδρος ΔΣ του *Ελληνικού Γεωργικού Οργανισμού ΔΗΜΗΤΡΑ*, θέση που κατείχε και το διάστημα 2013-15
- τον Ιανουάριο του 2022 εξελέγη μέλος της Εκτελεστικής Επιτροπής του FAO (Food Agricultural Organization) στα Ηνωμένα Έθνη.

Η ερευνητική του δραστηριότητα αφορά τις «Εφαρμογές της Χημείας στην ανάπτυξη νέων βιοδραστικών σκευασμάτων για χρήση σε διατροφικά συμπληρώματα, λειτουργικά τρόφιμα, βιοκτόνα και φάρμακα ανθρώπων-ζώων». Είναι συγγραφέας **183** δημοσιευμάτων σε διεθνή επιστημονικά □ περιοδικά-βιβλία και εκδότης των διεθνών επιστημονικών περιοδικών *Antioxidants*, *Journal of Chemistry* και *International Journal of Functional Nutrition*. Η έρευνά του για την κυκλική οικονομία έχει βραβευτεί το 2008 από την ΕΕ ως το καλύτερο περιβαλλοντικό έργο της Ένωσης. Έχει συντάξει τους φακέλους για την πιστοποίηση πολλών παραδοσιακών προϊόντων ως ΠΟΠ (Φάβα Σαντορίνης, Τοματάκι Σαντορίνης και τα τυριά Κασκαβάλ και Τσαλαφούτι).

Σήμερα η ομάδα του υλοποιεί ερευνητικά έργα στα παρακάτω αντικείμενα:

- 1) Κλιματική αλλαγή-μετριασμός των εκπομπών του CO₂ από τη γεωργία και την κτηνοτροφία
- 2) Ανάπτυξη νέων υλικών φυτικής προέλευσης για τον καθαρισμό-προστασία σπηλαίων της πολιτιστικής κληρονομιάς της Ελλάδος,
- 3) Δημιουργία νέων ζωοτροφών υψηλής διατροφικής αξίας από υποπροϊόντα της ελληνικής αγροτοβιομηχανίας,
- 4) Σαντορινιά διατροφή ως βάση για την ανάπτυξη καινοτόμων διατροφικών συμπληρωμάτων υψηλής θρεπτικής αξίας,
- 5) Σχεδιασμός και ανάπτυξη νέων μοριακών τροφίμων.