



Ο **Απόστολος Κυριτσάκης του Κων/νου** γεννήθηκε στο ορεινό χωριό Έλος Χανίων. Απεφοίτησε από το Γυμνάσιο Καστελλίου (Κισσάμου) και έλαβε το πτυχίο του γεωπόνου από την Γεωπονική Σχολή του ΑΠΘ. Μετά τον στρατό, όπου υπηρέτησε ως έφεδρος αξιωματικός, διορίστηκε στον Σταθμό Γεωργικής Έρευνας Χανίων (Ινστιτούτο Ελιάς, Υποτροπικών Φυτών και Αμπέλου). Το 1974, διορισμένος πλέον γεωπόνος, μεταβαίνει στην Αμερική με εκπαιδευτική άδεια για μεταπτυχιακές σπουδές στο Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Πολιτειακού Πανεπιστημίου του Μίσιγκαν (MSU). Από το Πανεπιστήμιο αυτό έλαβε το Master of Science και το Ph.D (Διδακτορικό) με έρευνα σε ελαιόλαδο, από την Κρήτη.

Μετά την επιστροφή του από την Αμερική, στο Ινστιτούτο Ελαίας, έκανε βίωμά του και διακαή στόχο του τη βελτίωση της ποιότητας του Ελληνικού ελαιολάδου και όχι μόνο και οργάνωσε το εργαστήριο ελαιολάδου του Ινστιτούτου. Το 1981 διορίστηκε στο Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων του ΤΕΙ Θεσ/κης (Διεθνές Πανεπιστήμιο Ελλάδος), ως Καθηγητής Ελαιολάδου-Λιπαρών Υλών, όπου και παρέμεινε μέχρι τη συνταξιοδότησή του. Κατά το διάστημα της καριέρας του, έτυχε εκπαιδευτικής άδειας για την Αμερική και υποτροφίας Φουλμπράϊτ για μεταδιδακτορική έρευνα στο MSU και στο Πανεπιστήμιο Davis , της Καλιφόρνιας.

Έχει εκδώσει το πρώτο βιβλίο για την ποιότητα του ελαιολάδου με τίτλο **«ΤΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ»** το 1988, το οποίο βραβεύθηκε από την Ακαδημία Αθηνών. Το βιβλίο αυτό το οποίο έτυχε πολύ μεγάλης αποδοχής από τους γεωργούς, επιστήμονες διαφόρων ειδικοτήτων, φοιτητές και άλλους κυκλοφόρησε επίσης στα αγγλικά από την Αμερικάνικη Εταιρεία Χημικών που ασχολείται με τα λάδια (AOCS), και στα ισπανικά. Στην αγγλική έκδοση ήταν το πρώτο επιστημονικό βιβλίο που κυκλοφόρησε στην Αμερική για το ελαιόλαδο. Έχουν ακολουθήσει και άλλες εκδόσεις. Έχει γράψει αρκετά κεφάλαια σε βιβλία άλλων συγγραφέων, μετά από πρόσκληση, ενώ έχει δημοσιεύσει πολλές ερευνητικές και συνθετικές εργασίες σε έγκυρα διεθνή περιοδικά με πολλές βιβλιογραφικές αναφορές (citations). Έχει δημοσιεύσει κατά καιρούς άρθρα για το ελαιόλαδο στον ημερήσιο τύπο της Θεσσαλονίκης, της Αθήνας και της Κρήτης αλλά και σε περιοδικά που κυκλοφορούν στην Ελλάδα και στο εξωτερικό.

Έχει διδάξει στο Πανεπιστήμιο του Μίσιγκαν (MSU) και έχει επισκεφθεί διάφορα Πανεπιστήμια της Αμερικής όπου έχει δώσει σεμινάρια. Έχει επίσης επισκεφθεί στα πλαίσια Συνεδρίων - Συμποσίων και Σεμιναρίων μετά από πρόσκληση και άλλες χώρες, όπως Ιταλία, Γαλλία, Ισπανία, Γερμανία, Ολλανδία, Ελβετία, Βέλγιο,

Αγγλία, Μαρόκο, Τυνησία, Τουρκία, Κολομβία, Περού, Χιλή, Αργεντινή, Βραζιλία, Καναδά, Αυστραλία, και άλλες. Έχει μιλήσει σε Σεμινάρια και σε Συνέδρια που διοργανώθηκαν σε πολλές ελληνικές πόλεις, ενώ συμμετείχε και στην οργάνωση συνεδρίων και ημερίδων, στην Ελλάδα και στο εξωτερικό.

Είναι μέλος της Συμβουλευτικής Επιτροπής Έκδοσης του Ισπανικού περιοδικού για τα λιπαρά Grasas y Aceites και κριτής εργασιών σε άλλα διεθνή περιοδικά, καθώς και μέλος της Ακαδημίας Ελαιολάδου της Ιταλίας και πολλών άλλων επιστημονικών εταιρειών. Είναι Associate editor (βοηθός εκδότη) του γνωστού επιστημονικού περιοδικού Journal of American Oil Chemists Society (JAOCS).

Ανήκει στα ιδρυτικά μέλη του Συλλόγου Διδασκόντων του Αλεξάνδρειου ΤΕΙ Θεσσαλονίκης όπου διετέλεσε πρόεδρος επί τέσσερις συνεχείς θητείες και είναι ο μόνος καθηγητής που βραβεύθηκε από τον εν λόγω σύλλογο. Διετέλεσε Δ/ντής της Σχολής Τροφίμων και Διατροφής του Α-ΤΕΙΘ και επί θητείας του εγκαταστάθηκε το πειραματικό ελαιουργείο στο Ίδρυμα. Βραβεύθηκε από ξένα Πανεπιστήμια, Ελληνικούς και ξένους φορείς και οργανισμούς.

Τον Μάιο του 2010 έτυχε μίας ξεχωριστής διάκρισης (AOCS Fellow) από την Αμερικάνικη Εταιρία Χημικών Λαδιών, στον Φοίνικα της Αριζόνας διάκριση που απονέμεται μόνο στο 2% των μελών της, παγκοσμίως.

Έχει διατελέσει πρόεδρος των υποτρόφων Φουλμπράϊτ Βόρειας Ελλάδος. Είναι ιδρυτικό μέλος και Πρόεδρος της Ένωσης Διδασκόντων ΤΕΙ Θεσσαλονίκης για τέσσερις θητείες. Είναι Πρόεδρος της Εταιρίας Ανάπτυξης Εννιά Χωριών Κισσάμου, Πρόεδρος του Φεστιβάλ Ελαιολάδου-Ελιάς καθώς και Πρόεδρος του Διεθνούς Παρατηρητηρίου Οξειδωτικού Στρες για την Υγεία και τα Αγροτικά Τρόφιμα, που έχει έδρα την Θεσσαλονίκη.

Ο Απόστολος Κ. Κυριτσάκης, M.Sc., Ph.D είναι σήμερα Ομότιμος Καθηγητής του Διεθνούς Πανεπιστημίου Ελλάδος (ΔΙ.ΠΑ.Ε) και ένας από τους πρώτους επιστήμονες, παγκοσμίως, που έχει κάνει εκτενή έρευνα στο ελαιόλαδο και έχει μιλήσει, όπως προαναφέρθηκε σε πολλές χώρες σε όλο τον κόσμο για τα οφέλη της ποιότητας του ελαιολάδου και της επιτραπέζιας ελιάς στην υγεία.

Είναι παντρεμένος με την **Ελευθερία Καραμεσίνη - Κυριτσάκη**, καθηγήτρια μαθηματικών, έχει δύο παντρεμένα παιδιά και πέντε εγγόνια.

Ο κ. Απόστολος Κυριτσάκης αναφέρεται στο « WHO IS WHO IN THE WORLD» και είναι διεθνώς γνωστός ως ο «**Απόστολος του Ελαιολάδου και της Ελιάς**».

ΚΕΦΑΛΑΙΑ ΣΕ ΒΙΒΛΙΑ

1. Kiritsakis, A. and D.Min. 1989. Flavour chemistry of olive oil. In: Flavour chemistry of lipids, edited by Min, D. and T. Smouse, The Amer. Oil Chem. Society, Champaign Illinois, Σελ.25.
2. Kiritsakis, A. and P. Markakis, Olive Oil Analysis, In Modern Methods of Plant Analysis, Essential Oils and Waxes, Edited by H. F. Linskens and J. F. Jakson Springer-Verlag New York Berlin Heidelberg (1991), Σελ. 20, (invited chapter).
3. Kiritsakis, A. Kafatos, A. and M. Hassapidou, Olive Oil and Health in Lipids in Human Nutrition, Edited by Gene A. Spiller CRC Press N York (1995), Σελ 2.
4. Κυριτσάκης, Α. Τεχνολογία Παραγωγής και Συντήρησης Ελαιολάδου (Συμμετοχή στο κεφάλαιο), Στην Παγκόσμια Εγκυκλοπαίδεια της Ελιάς, Συντονιστής Fedeli, E. (Μετάφραση αγγλικής έκδοσης, Διεθνούς Συμβουλίου Ελαιολάδου), Plaza & Janes Editors, S.A. Travessera de Gracia 47-49, Βαρκελώνη, Ισπανία Σελ. 251-291.
5. Kiritsakis, A. and C. Christie, Edible Oil Analysis, In Handbook of Olive Oil Analysis and Properties, Edited by Professor Harwood and Dr R. Aparicio Chapman and Hall, London. A division of International Thomson Publishing (2000) Σελ. 30, (invited chapter).
6. Κυριτσάκης, Α. Λίπη Έλαια, Στο Βιβλίο Διασφάλιση Ποιότητας Τροφίμων και Ποτών, Έκδοση Υπουργείου Πολιτισμού Παιδείας και Θρησκευμάτων (Για ΕΠΑΛ), Αθήνα, 2004.
7. Kiritsakis, K., Kiritsakis, A. , Manousaki-Karacosta, E. & Genigeorgis, F. Table Olives and Olive Oil: Production, Processing, Composition, and Nutritional Qualities. In Handbook of Vegetables and Vegetable Processing (Eds.: N. K. Sinha Ed.), Wiley, Co (2011) doi:10.1002/9780470958346.ch33.
8. Kostelenos G. & Kiritsakis A. Olive Tree History and Evolution. In Olives and Olive oil as Functional Foods: Bioactivity, Chemistry and Processing (Eds.: Kiritsakis A. P. & Shahidi F.), Wiley, Co (2017) pp 1-12.
9. Tsantili E., Evangelou & Kiritsakis A. Botanical Characteristics of Olive Tree: Cultivation and Growth Conditions - Defense Mechanisms to Various Stressors and Effects on Olive Growth and Functional Compounds. In Olives and Olive oil as Functional Foods: Bioactivity, Chemistry and Processing (Eds.: Kiritsakis A.P. & Shahidi F.), Wiley, Co (2017) pp 13-33.
10. Martins Fatima P & Kiritsakis A. Olive Fruit and Olive Oil Composition and Their Functional Compounds. In Olives and Olive

- oil as Functional Foods: Bioactivity, Chemistry and Processing (Eds.: Kiritsakis A.P. & Shahidi F.), Wiley, Co (2017) pp 81-115.
11. Kiritsakis A. & Sakellaropoulos N. Olive Fruit Harvest and Processing and their Effect on Oil Functional Compounds. In Olives and Olive oil as Functional Foods: Bioactivity, Chemistry and Processing (Eds.: Kiritsakis A.P. & Shahidi F.), Wiley, Co (2017) pp 127-146.
 12. Goula A.M., Kiritsakis K. & Kiritsakis A. Application of HACCP and traceability in olive oil mills and Packaging units and their effect on quality and functionality. In Olives and Olive oil as Functional Foods: Bioactivity, Chemistry and Processing (Eds.: Kiritsakis A.P. & Shahidi F.), Wiley, Co (2017) pp 147-176.
 13. Kiritsakis A. & Shahidi F. Olive Oil Quality and its Relation to Functional Bioactives and their Properties. In Olives and Olive oil as Functional Foods: Bioactivity, Chemistry and Processing (Eds.: Kiritsakis A.P. & Shahidi F.), Wiley, Co (2017) pp 205-219.
 14. Kailis S. G. & Kiritsakis A. Table Olives, Processing, Nutritional and Health Implications. In Olives and Olive oil as Functional Foods: Bioactivity, Chemistry and Processing (Eds.: Kiritsakis A.P. & Shahidi F.), Wiley, Co (2017) pp 295-324.
 15. Kiritsakis A., Shahidi F. & Anousakis Ch. Antioxidants of olive oil, olive leaves and their bioactivity. In Olives and Olive oil as Functional Foods: Bioactivity, Chemistry and Processing (Eds.: Kiritsakis A.P. & Shahidi F.), Wiley, Co (2017) pp 367-382.
 16. Lenart, E. Kiritsakis A. & Willett W. Nutritional and Health Aspects of Olive Oil and Diseases. In Olives and Olive oil as Functional Foods: Bioactivity, Chemistry and Processing (Eds.: Kiritsakis A. & Shahidi F.), Wiley, Co (2017) pp 483-504.
 17. Shahidi F. Ambigaipalan P. & Kiritsakis A. Analysis of Olive Oil Quality. In Olives and Olive oil as Functional Foods: Bioactivity, Chemistry and Processing (Eds.: Kiritsakis A.P. & Shahidi F.), Wiley, Co (2017) pp 521-536.
 18. Evangelou, E., Kiritsakis, K., Sakellaropoulos, N., & Kiritsakis A., Table Olives Production, Postharvest Processing, and Nutritional Qualities. In Handbook of Vegetables and Vegetable Processing, 2nd Edition (Eds Siddiq Muhammad & Mark Uebersax), Wiley, Co (2018).
 19. Kiritsakis, K., Evangelou, E., Sakellaropoulos, N., & Kiritsakis, A. Olive Oil Processing, Categories, Nutritional Benefits, and by products. In Handbook of Vegetables and Vegetable Processing, 2nd Edition (Eds Siddiq Muhammad & Mark Uebersax), Wiley, Co (2018).
 20. Kiritsakis, A., Keceli, M.T. & Kiritsakis, K. Olive Oil .In Industrial Fats and Oils 7th Edition (144 Chapters) ,(Ed. Shahidi F.), Wiley, Co (2020).

21. Kiritsakis, A., Keceli, M.T., Anousakis, Ch., Iorio, L.E., Tsitsipas, Ch.and, Shahidi, F. Olive oil and Mediterranean diet: The importance of olive oil constituents, and mainly of its polyphenols, in human health - The Redox system Xenohormesis hypothesis (Ed Baagchi , B) Wiley, Co (Book υπό έκδοση, 2023).
22. Iorio Luigi E., Kiritsakis, A and Scapagnini, G. Modulation of redox system and inflammation and other biological properties of EVOO polyphenols. In Microbioma :One Health: Dal suolo al benessere del Uomo. , Vincenzo Michele Sebbitto. Editore. Edagricole New Business Media , In Italian (2023), pagine 318.

BΙΒΛΙΑ ΤΟΥ ΙΔΙΟΥ :

- ΤΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ, Αυτοέκδοση, Θεσσαλονίκη, 1988, 1989, 1993, Σελ. 307
- OLIVE OIL American Oil Chemists' Society, Champaign Illinois, USA, 1991, Σελ.192
- ΌΛΑ ΤΑ ΜΥΣΤΙΚΑ ΓΙΑ ΤΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ με την Ελευθερία Καραμεσίνη -Κυριτσάκη Αγροτύπος, Αθήνα, 1992, Σελ.92
- EL ACEITE DE OLIVA, A. Madrid Vicente Ediciones, Madrid Spain, 1992, Σελ. 306
- OLIVE OIL - FROM THE TREE TO THE TABLE, Food & Nutrition Press, Inc., Trumbull, Connecticut, USA, 1998, Σελ. 348
- ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ - ΣΥΜΒΑΤΙΚΟ & ΒΙΟΛΟΓΙΚΟ, ΒΡΩΣΙΜΗ ΕΛΙΑ - ΠΑΣΤΑ ΕΛΙΑΣ, Αυτοέκδοση, Θεσσαλονίκη, 2007, Σελ. 671
- ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ & ΕΛΕΓΧΟΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ - ΛΙΠΑΡΩΝ ΥΛΩΝ, Αυτοέκδοση, Θεσσαλονίκη, 2007, Σελ.239
- THE MIRACLE OF OLIVE OIL & TABLE OLIVES with Eleftheria Karamesinis -Kiritsakis Αυτοέκδοση, Θεσσαλονίκη, 2017, Σελ.142
- OLIVES AND OLIVE OIL AS FUNCTIONAL FOODS, Εκδότης μαζί με τον διάσημο Καθηγητή Fereidoon Shahidi, John Wiley & Sons Ltd , UK, 2017, Σελ. 668
- Η ΕΠΙΤΡΑΠΕΖΙΑ ΕΛΙΑ ΚΑΙ Ο ΒΙΟΛΕΙΤΟΥΡΓΙΚΟΣ ΤΗΣ ΡΟΛΟΣ , Αυτοέκδοση, Θεσσαλονίκη, 2021, Σελ.442
- ΤΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ ΚΑΙ Ο ΒΙΟΛΕΙΤΟΥΡΓΙΚΟΣ ΤΟΥ ΡΟΛΟΣ, Αυτοέκδοση, Θεσσαλονίκη, 2023, Σελ.654