

Ο Γιάννης Ζαμπετάκης σπούδασε Χημεία (πτυχίο) στο Πανεπιστήμιο Αθηνών και Χημεία Τροφίμων (PhD) στο University of Leeds. Σε μεταδιδακτορικό επίπεδο, ασχολήθηκε με τη βιοσύνθεση των αλκαλοειδών στο University of Durham. Στη συνέχεια, εργάστηκε για 3 χρόνια ως Λέκτορας Χημείας Τροφίμων στο University of Leeds (όπου παράλληλα σπούδασε και Διδακτική της Χημείας Τροφίμων (M.Ed.) και από την ίδια θέση υπηρετεί στο Πανεπιστήμιο Αθηνών από το 2003 έως σήμερα [από το 2008 ως Επίκουρος Καθηγητής].

Τα διδακτικά του ενδιαφέροντα σχετίζονται με τη μάθηση μέσω επίλυσης προβλημάτων ενώ ερευνητικά ασχολείται με τη βιοσύνθεση βιολογικά ενεργών μορίων τόσο σε φυτά όσο και σε ζώα. Τον απασχολεί το ερώτημα «πώς μπορούμε να «πείσουμε» τα κύτταρα (φυτικά ή ζωικά αντίστοιχα) να βιοσυνθέτουν αρωματικές ενώσεις ή ενώσεις που αναστέλλουν την αθηρογένεση;».

Και «εξω-ακαδημαϊκά», ασχολείται με τα τρόφιμα: εκπαιδεύοντας (είναι εγγεγραμμένος στο Μητρώο Εκπαιδευτών του Ε.Φ.Ε.Τ.), επιθεωρώντας (ως Επικεφαλής Επιθεωρητής -Lead Auditor- σε συστήματα HACCP και ISO9001) και αρθρογραφώντας (στις εφημερίδες Athens News, ΤΟ ΒΗΜΑ και ΤΑ ΝΕΑ και στο περιοδικό «Τρόφιμα και Ποτά»).

Έχει γράψει, με συνεργάτες του, δύο βιβλία για τα τρόφιμα [«HACCP: από το Η έως το Ρ» και «Διατροφή και Χημεία Τροφίμων»].

izabet@chem.uoa.gr <http://environmentfood.blogspot.com/> www.zabetakis.net