

Ο Βαΐος Καραθάνος είναι Χημικός Μηχανικός ΕΜΠ και έχει διδακτορικό στην Επιστήμη Τροφίμων από το Department of Food Science of Rutgers University of New Jersey, USA. Είναι μέλος ΔΕΠ στο Χαροκόπειο Πανεπιστήμιο από το 2004. Διδάσκει προπτυχιακά μαθήματα σχετικά με τα Τρόφιμα (Χημεία Τροφίμων, Φυσικοχημεία Τροφίμων), κεφάλαια της Φυσικής (Θερμοδυναμική) και μεταπτυχιακά μαθήματα σε άλλα ΑΕΙ. Έχει συνεργασθεί επί δεκαετία (1990-2000) με τη Βιομηχανία Τροφίμων στην Ελλάδα και τις ΗΠΑ. Η τρέχουσα έρευνά του επικεντρώνεται στο σχεδιασμό διεργασιών τροφίμων (ξήρανση με αέρα, ξήρανση με κατάψυξη, εκβολή, μελέτη διεργασιών ρόφησης και διάχυσης σε τρόφιμα), τις φυσικές ιδιότητες τροφίμων, την ενθυλάκωση μικροσυστατικών σε βιοπολυμερή και τη διατροφική αξιολόγηση διαφόρων φρούτων και προϊόντων αμύλου. Αφιέρωσε μεγάλο μέρος της έρευνάς του στην μελέτη της Κορινθιακής σταφίδας, των οσπρίων και του ρυζιού, βασικών εξαγωγίμων ελληνικών προϊόντων. Η έρευνά του χρηματοδοτήθηκε από εθνικά και ευρωπαϊκά έργα και τη βιομηχανία. Επέβλεψε, ως βασικός ερευνητής, πάνω από 30 μεγάλα έργα στη βιομηχανία και στο Πανεπιστήμιο με προϋπολογισμό άνω των 8 Μ€. Έχει επιβλέψει 7 ολοκληρωθείσες διδακτορικές διατριβές στο Χαροκόπειο Πανεπιστήμιο και συνέβαλε στην ολοκλήρωση άλλων 4. Είναι Expert στο Horizon Europe Programme "Food, Bioeconomy, Natural Resources, Agriculture and Environment" και αξιολογητής εθνικών ερευνητικών προγραμμάτων (Ελβετία, Πολωνία, Χιλή, Κύπρος). Τό έργο του έχει 5.700 ετεροαναφορές (Scopus) ή 9.790 (Google Scholar). Ο αριθμός Hirsch είναι h=39 (Scopus), h=47 (Google Scholar).