

Βιογραφικό Σημείωμα



*Όνομα /
Τίτλος*

Κωνσταντίνος Γ. Μπιλιαδέρης
*Ομότιμος Καθηγητής Επιστήμης και
Τεχνολογίας Τροφίμων - Χημεία και
Φυσικοχημεία Τροφίμων*

Υπηκοότητα

Ελληνική, Καναδική

*Ταχυδρομική
Διεύθυνση*

Εργαστήριο Χημείας – Βιοχημείας
Τροφίμων, Τομέας Επιστήμης και
Τεχνολογίας Τροφίμων,
Τμήμα Γεωπονίας, Σχολή Γεωπονίας,
Δασολογίας και Φυσικού Περιβάλλοντος,
Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο,
Θεσσαλονίκης, Τ.Θ. 235,
Θεσσαλονίκη, Ελλάδα, 541 24

Τηλ. 2310-991797 - Γραφείο, 2310-991716 - Εργαστήριο

e-mail : biliader@agro.auth.gr

web site: <https://food-science.agro.auth.gr/>
<https://food-science.agro.auth.gr/wp-content/uploads/sites/81/2021/11/Curriculum-Vitae-Biliaderis-%CE%9Cay-2024.pdf>

Scopus Author ID: 7005416725

<http://orcid.org/0000-0001-9641-6278>

Web of Science Researcher ID: F-6450-2011

Social media / databases:

<https://food-science.agro.auth.gr/en/>

<https://food-science.agro.auth.gr/wp-content/uploads/sites/81/2021/11/Curriculum-Vitae-Biliaderis.pdf>

<https://www.adscientificindex.com/?university=Aristotle+University+of+Thessaloniki>

https://www.adscientificindex.com/?country_code=gr

<https://www.adscientificindex.com/scientist/costas-biliaderis/1789542>

<https://dana.e-ce.uth.gr/pdf/greece-top-scientists.pdf>

<https://scholar.google.ca/citations?user=OkQ5U7UAAAAJ&hl=en>

https://apps.webofknowledge.com/Search.do?product=UA&SID=F2ccy6owB8JjakCVbbf&search_mode=GeneralSearch&prID=9b52af0a-b9c8-4ddd-a309-172dade4b543

https://www.researchgate.net/profile/Costas_Biliaderis

<https://research.com/scientists-rankings/chemistry/gr>

<https://www.sciencedirect.com/journal/food-hydrocolloids/special-issue/10XL5317Q9J>

<https://www.foodhydrocolloidstrust.org.uk/trust-medal-winners>

Σπουδές

1. Πτυχίο Γεωπονίας, Α.Π.Θ. (άριστα, 9.0), Τμήμα Γεωπονίας, **Α.Π.Θ.**, 1975.
2. M.Sc. Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, *College of Agriculture & Bioresources, University of Saskatchewan*, Saskatoon, **Καναδάς**, 1978. (*Thesis: Acid and Enzymic Hydrolysis of Smooth Pea and Wheat Starches*).
3. Ph.D. Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, **University of Saskatchewan**, Saskatoon, **Καναδάς**, 1980. (*Thesis: Physicochemical Studies on Legume Starches*).

Απασχόληση – Διοικητικές θέσεις

- 1980-81: Έμμισθος Επιστημονικός Συνεργάτης (Research Associate), National Research Council of Canada, Saskatoon, Canada.
- 1981 : Επισκέπτης ερευνητής (Visiting scientist), Dept. of Food Science and Technology, Παν/μιο Davis, California, USA.
- 1982-84: Ωρομίσθιος Καθηγητής, Τμήμα Ζωικής Παραγωγής, Σχολή Τεχνολόγων Γεωπονίας, Τ.Ε.Ι. Λάρισας (παράλληλα με τη στρατιωτική θητεία).
- 1984-85: Research Scientist, Τμήμα Έρευνας και Ανάπτυξης Προϊόντων, Kraft-General Foods, Cobourg, Ontario, Canada.
- 1985-87: Adjunct Professor, Dept. Food Science, University of Guelph, Ontario, Canada.
- 1985-88: Assistant Professor, Dept. of Food Science, Univ. of Manitoba, Canada.
- 1988-92: Associate Professor (tenured), Dept. of Food Science, Univ. of Manitoba, Canada.
- 1993-95: Adjunct Professor, Dept. of Food Science, Univ. of Manitoba, Canada.
- 1993-96: Αναπληρωτής Καθηγητής, Τομέας Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Γεωπονική Σχολή, Α.Π.Θ.
- 1996-2020: Καθηγητής, Τομέας Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Γεωπονική Σχολή, Α.Π.Θ.
- 1997-23: Adjunct Professor, Mediterranean Agronomic Institute of Chania- CIHEAM, Χανιά, Κρήτη.
- 2002-06: Διευθυντής Τομέα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Γεωπονική Σχολή, Α.Π.Θ.
- 2005-18: Διευθυντής Εργαστ. Χημείας και Βιοχημείας Τροφίμων, Γεωπονική Σχολή, Α.Π.Θ.
- 2008-17: Διευθυντής Εργαστ. Τεχνολογίας Γάλακτος, Γεωπονική Σχολή, Α.Π.Θ.
- 2010 (Ιαν. - Μάιος) : Επισκέπτης Καθηγητής στο Τεχνολογικό Πανεπιστήμιο Κύπρου, Τμήμα Γεωπονικών Επιστημών, Βιοτεχνολογίας και Επιστήμης Τροφίμων, Λεμεσός, Κύπρος.
- 2014-18: Διευθυντής Τομέα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Τμήμα Γεωπονίας, Α.Π.Θ.
- 2020 - : Ομότιμος Καθηγητής, Τομέας Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Τμήμα Γεωπονίας, Α.Π.Θ.

Υποτροφίες - Βραβεία - Διακρίσεις - Μέλος επιτροπών / οργανισμών, κ.α.

- Ίδρυμα Κρατικών Υποτροφιών (I.K.Y): 1970-71, 1971-72, 1972-73, 1973-74, 1974-75.
- Μεταπτυχιακές υποτροφίες, Univ. of Saskatchewan, Canada, 1976-77, 1977-78, 1978-79, 1979-80.
- Research Associateship, National Research Council of Canada (NRC), 1980-81.
- Βραβείο ερευνητικού έργου, Natural Sciences category, Univ. of Manitoba, Canada, 1989.
- Τιμητική διάκριση (“Outstanding achievement in Research, Scholarly Work and other Creative Activities category”), Univ. of Manitoba, Canada, 1991.
- Διάκριση από το Institute for Scientific Information (ISI-Thomson Scientific) για αναγνώριση του δημοσιευμένου έργου από άλλους ερευνητές και καταχώρηση στην ομάδα των “**highly-cited researchers**” (περίπου διακοσίων πενήντα επιστημόνων παγκοσμίως) στην κατηγορία των Γεωπονικών Επιστημών (website: <http://isihighlycited.com>), 2003.
- Τιμητική βράβευση από το Τμήμα Γεωπονίας για τη “Διεθνή αναγνώριση του δημοσιευμένου έργου και την εξαιρετική συμβολή στην επιστήμη της Γεωπονίας”, Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης, Φεβρ. 2004.
- Βραβείο Αριστείας για το επιστημονικό έργο (δείκτης Hirsch, h-index) στον τομέα των **Θετικών και Τεχνολογικών Επιστημών**, Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης, Μάρτιος 2016.
- Βραβείο “**2017 - Belfort Lecturer**”, Whistler Center for Carbohydrate Research, Purdue University, USA, May 10th, 2017 ("Structure-property relations of cereal fibers and implications for food product development")

(<https://whistlercenter.purdue.edu/events/2017-belfort-lecture/>)

- Κατάταξη (ranking list) στην 1^η θέση του επιστημονικού πεδίου “Χημεία” για το 2022, 2023 και 2024, ανάμεσα σε 74 συνολικά επιστήμονες στην Ελλάδα στο εν λόγω ερευνητικό πεδίο (και με σειρά 1267 παγκοσμίως στο ίδιο πεδίο, 2024), με βάση την απήχηση του δημοσιευμένου τους έργου σε αναγνωρισμένα διεθνή περιοδικά στο πεδίο της Χημείας (Discipline H-index)
(<https://research.com/scientists-rankings/chemistry/gr>)
- Βραβείο-Μετάλλιο ‘**Food Hydrocolloid Trust Medal Award 2023**’, από την επιστημονική ένωση “The Food Hydrocolloids Trust” προς αναγνώριση του ερευνητικού έργου στο επιστημονικό πεδίο των Υδροκολλοειδών των Τροφίμων. Απονεμήθηκε στη διάρκεια του 21st Gums & Stabilisers for the Food Industry Conference, June 6th-9th, 2023, Thessaloniki, Greece
(<https://www.foodhydrocolloidstrust.org.uk/trust-medal-winners>)
- Στο *77th Annual Meeting of American Association of Cereal Chemists*, September 19-23, 1992, Minneapolis, MN, η εργασία μου με τίτλο “Characterization of starch networks by small strain dynamic rheometry” (Biliaderis, C.G.) απέσπασε το ‘**1993 Corn Refiners Association Award (CRA-AACC)** for Outstanding Paper στην κατηγορία των Υδατανθράκων Τροφίμων.
- 1^ο Βραβείο αναρτημένης εργασίας (poster) στο 7th Conference of Gums and Stabilizers for the Food Industry, July 12-16, 1993, North East Wales, Wrexham, UK., η εργασία των Cui, W., Eskin, N.A.M. and Biliaderis, C.G. με τίτλο “Yellow mustard mucilage: chemical structure and rheological properties”.
- 2^ο Βραβείο της Α΄ Ενότητας με χρηματικό έπαθλο 3.000 € [μέλη της επιστημονικής ομάδας: Βαϊκούση Χαρίκλεια (υποψηφ. διδάκτορας), Μπυλιανίδης Κων/νος και Κουτσουμανής Κων/νος] στο 2^ο Διεθνές Συνέδριο Επιστήμης και Διατροφής – 2^ος Διεθνής Διαγωνισμός Ερευνητικών Εργασιών του Ιδρύματος Α. Δασκαλόπουλος σε θέματα: Α/ Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων - Ασφάλειας Τροφίμων Β/Επιστήμης Διατροφής – Διατροφής και Υγείας, 9 Απριλίου 2009, Αθήνα, η ερευνητική μελέτη με τίτλο “Ανάπτυξη ενός προτύπου μικροβιακού χρονο-θερμοκρασιακού δείκτη (Time Temperature Indicator, TTI) για την παρακολούθηση της μικροβιολογικής ποιότητας των τροφίμων”.
- 1^ο Βραβείο (με χρηματικό έπαθλο) καλύτερης ερευνητικής εργασίας από την υποψήφια διδάκτορα Μαρία Τζουμάκη (υπό την επίβλεψή μου) στο 5th European Workshop on Food Engineering and Technology (Valencia, Spain) και ειδικότερα στον Ευρωπαϊκό Διαγωνισμό υποψηφίων Διδασκτόρων στη θεματική περιοχή “Food Engineering - Food Technology” - “Julius Maggi Research Award - 2011”, ο οποίος διοργανώθηκε από το European Federation of Chemical Engineering (EFCE) και το European Federation of Food Science and Technology (EFFoST), 23 March, 2011.
- 3^ο Βραβείο αναρτημένης εργασίας (poster) στο *International Conference on Environment, Health and Industrial Biotechnology, BioSangam-2013*, November 21-23, Allahabad, India, η εργασία των Bosnea, L., Fanourakis, S., Moschakis, T., Biliaderis, C.G. με τίτλο “Whey protein - gum arabic coacervates as microencapsulation matrix for *L. paracasei*: Effect of biopolymer composition on cell viability”.
- 2^ο Βραβείο αναρτημένης εργασίας (poster) στο 21st Gums & Stabilisers for the Food Industry Conference, June 6th-9th, 2023, Thessaloniki, Greece, η εργασία των Papagianni, E., Kotsiou, K., Matsakidou, A., Biliaderis, C.G., Lazaridou, A. με τίτλο “Development of a novel ‘clean-label’ gluten-free bread with flaxseed slurry and sesame cake”.
- Δίπλωμα Ευρεσιτεχνίας (Εθνικό – Οργανισμός Βιομηχανικής Ιδιοκτησίας), # 1010863 (29-01-2025), «Επιδόρπιο Γιαουρτιού με Προσθήκη Βακτηριακής Κυτταρίνης και Μέθοδος Παραγωγής Αυτής», Μιχαηλίδου Αλεξάνδρα-Μαρία, Μπυλιανίδης Κωνσταντίνος, Μοσχάκης Θωμάς, Τσαφρακίδου, Παπαγιώτα, Σταμκόπουλος Αστέριος, Κύρκου Χαρίκλεια, Ανδρεάδης Μάριος, Προδρομίδης Πρόδρομος.
- Πρόεδρος του Canadian Prairie section του American Association of Cereal Chemists, 1990-91.

- Μέλος Επιτροπής του Εθνικού Συμβουλίου Έρευνας του Καναδά (National Research Council of Canada) για την αξιολόγηση και χρηματοδότηση ερευνητικών προτάσεων στρατηγικού χαρακτήρα, 1990-91.
- Μέλος επταμελούς επιτροπής που συνέταξε και υπέβαλε στο Υπουργείο Βιομηχανίας, Ενέργειας και Τεχνολογίας υπόμνημα για τη χάραξη ερευνητικής πολιτικής στον τομέα της γεωργικής έρευνας (1995).
- Αντιπρόεδρος Επιστημονικής Επιτροπής (Scientific Committee) του 10^{ου} International Cereal & Bread Congress, Porto Carras, Χαλκιδική, 9-12 Ιουνίου, 1996.
- Μέλος επιτροπής αξιολόγησης προγράμματος υποτροφιών Μεταδιδακτορικής Έρευνας (I.K.Y.), 1997-98.
- Μέλος του Επιστημονικού Συμβουλίου του Εθνικού Ιδρύματος Αγροτικής Έρευνας (ΕΘ.Ι.ΑΓ.Ε.), 1998 -2004.
- Μέλος του Επιστημονικού Συμβουλίου του Ε.Φ.Ε.Τ. (Ε.Σ.Ε.Τ.), 2001- 2004.
- Μέλος του Επιστημονικού Συμβουλίου του Ελληνικού Ιδρύματος Έρευνας και Καινοτομίας, ΕΛ.ΙΔ.Ε.Κ. (εκλεγμένο μέλος από τη Γ.Σ. του μελών του Ιδρύματος), 2017 – 2021.
(<http://www.elidek.gr/organa-diikisis/epistimoniko-symvouliao/>)
- Κριτής υποτροφιών Marie Curie Fellowships, 5^ο Ευρωπαϊκό πλαίσιο έρευνας, ‘Food Safety and Food Technology, 1998-2002’, Βρυξέλλες, Νοεμβ. 2000.
- Εξωτερικός κριτής ερευνητικών προτάσεων του 5^{ου} Ευρωπαϊκού πλαισίου έρευνας στην κατηγορία ‘Food Safety and Food Technology (1998-2002)’, Βρυξέλλες, Δεκ. 2000.
- Αναπληρωτής Εθνικός Εκπρόσωπος (Ποιότητα και Ασφάλεια Τροφίμων) στην Ευρώπη για την «Ολοκλήρωση και Ενίσχυση του Ευρωπαϊκού Χώρου Έρευνας», Γ.Γ.Ε.Τ. 2004-2006.
- Εκλεγμένο Τακτικό Μέλος της Ελληνικής Γεωργικής Ακαδημίας στο Τμήμα Επιστημών Τροφίμων, Αθήνα, Μάϊος 2007.
- Πρόεδρος Επιστημονικής Επιτροπής του 3^{ου} Πανελληνίου Συνεδρίου της Διεπιστημονικής Εταιρείας Διασφάλισης Υγιεινής Τροφίμων (Δ.Ε.Δ.Υ.Τ.): “Σύγχρονες αντιλήψεις ασφάλειας και ποιότητας τροφίμων: Η σύγκλιση των επιστημών”, 4-6 Ιουνίου, 2010, Θεσσαλονίκη.
- Πρόεδρος Θεματικής Επιτροπής αξιολόγησης ερευνητικών προτάσεων Μεταδιδακτορικής Έρευνας, ΕΛ.ΙΔ.Ε.Κ. (2017).
- Μέλος Διεθνούς Επιτροπής Αξιολόγησης ερευνητικών προτάσεων OPUS (2019) του National Science Center (NCN), Poland, Krakow, Poland, Febr. 24-26, και April, 20-21, 2020.
- Μέλος Διεθνούς Επιτροπής Αξιολόγησης ερευνητικών προτάσεων OPUS (2020) του National Science Center (NCN), Poland, Krakow, Poland, Aug. 31-Sept. 2 και Oct. 22-23, 2020.
- Μέλος Διεθνούς Επιτροπής Αξιολόγησης ερευνητικών προτάσεων SONATA-16 & PRELUDIUM BIS-2 (2021) του National Science Center (NCN), Poland, Krakow, Poland, Febr. 22-23 & April 20, 2021.
- Μέλος Διεθνούς Επιτροπής Αξιολόγησης Ερευνητικών προτάσεων SONATA BIS 2021 του National Science Center (NCN), Poland, Krakow, Poland, Nov. 24-25, 2021 & Febr. 2-3, 2022.
- Μέλος Διεθνούς Επιτροπής Αξιολόγησης Ερευνητικών προτάσεων OPUS-23 του National Science Center (NCN), Poland, Krakow, Poland, Aug. 31-Sept. 2 & Oct. 2-4, 2022.
- Μέλος Διεθνούς Επιτροπής Αξιολόγησης Ερευνητικών προτάσεων OPUS-24/OPUS-24 (LAP) του National Science Center (NCN), Poland, Krakow, Poland, March 6-8, & April 27-28, 2023.
- Member of the Scientific Advisory Board of an ITN H2020 – MSCA – ITN project No 813329, “Predictive Modelling Tools to Evaluate the Effects of Climate Change on Food Safety and Spoilage - PROTECT”, 2019-2023.
- Conference Chairman: 21st Gums & Stabilisers for the Food Industry Conference, “Meeting industry's needs, consumers' expectations and sustainability challenges”, June 6th-9th, 2023, Thessaloniki, Greece.
- Μέλος της 4-μελούς Συμβουλευτικής Επιτροπής του Τμήματος Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων του Πανεπιστημίου Δυτικής Αττικής (ΠΑΔΑ), 2022-2026.
- Μέλος Διεθνούς Επιτροπής Αξιολόγησης ερευνητικών προτάσεων SONATA BIS - 13 / MAESTRO -15 του National Science Center (NCN), Poland, Krakow, Poland, Nov. 21-23, 2023 & Jan. 30,31 & Febr. 1, 2024.

- Associate Editor του περιοδικού “*Bioactive Carbohydrates and Dietary Fiber*”, 2013 – 2017.
- Μέλος της συντακτικής επιτροπής έκδοσης (editorial board) του περιοδικού “*Carbohydrate Polymers*”, 1986 – 2002.
- Μέλος της συντακτικής επιτροπής έκδοσης (editorial board) του περιοδικού “*Journal of Food Protection*”, 2008 – 2010.
- Μέλος της συντακτικής επιτροπής έκδοσης (editorial board) του περιοδικού “*International Journal of Food Sciences and Nutrition*”, 2010 –
- Μέλος της συντακτικής επιτροπής έκδοσης (editorial board) του περιοδικού “*Journal of Future Foods*”, 2021 –
- Μέλος της συντακτικής επιτροπής έκδοσης (editorial board) του περιοδικού “*Agricultural Products Processing and Storage*”, 2024 –

- **Επισκέπτης ερευνητής (με πρόσκληση) στο Osaka National Research Institute (Ιαπωνία), Invitation of AIST Guest Researcher for FY 1998, Ιαν.- Φεβρ. 1998.**
- **Επισκέπτης Καθηγητής στο Παν/μιο Valladolid, Palencia, Spain, Ιούλιος 2017, Ιούλιος 2019 και Ιούλιος 2022 (με προσκλήσεις για σειρά διαλέξεων στους υδατάνθρακες των τροφίμων).**
- **Επισκέπτης Καθηγητής στο Jinan University, International School, Guangzhou (Guangdong), China, Σεπτέμβριος 9 - 22, 2019 (με πρόσκληση για σειρά διαλέξεων).**
- Μέλος συμβουλευτικής επιτροπής (Functional Food and Nutraceutical Advisory Board) της εταιρίας Forbes Medi-Tech Inc. για την ανάπτυξη καινοτόμων προϊόντων τροφίμων, Vancouver B.C., Canada, 1998 – 2006.
- **Επισκέπτης Καθηγητής στο Jiangnan University (Wuxi, Jiangsu) - School of Chemical and Materials Engineering – και στο Nanchang University (Nanchang, Jiangxi) – State Key Laboratory of Food Science and Technology -, Κίνα, Νοέμβριος 2012 και Μάιος 2014 (με πρόσκληση για διαλέξεις).**
- **Προσκεκλημένος εξωτερικός κριτής (External examiner, Rapporteur) 24 διδακτορικών διατριβών Πανεπιστημίων της αλλοδαπής (όνομα υποψ. διδάκτορα, χρονολογία, τίτλος διδακτορικής διατριβής, πανεπιστημιακό ίδρυμα, πόλη, χώρα):**
 - E. Armstrong, 1992. Identification, distribution and partial characterization of wheat starch-associated proteins, *University of Ottawa*, Ottawa, Canada.
 - P.R. Bhurud, 1992. Moisture dependence of thermal inactivation kinetics of wheat germ lipoxygenase, *University of Saskatchewan*, Saskatoon, Canada.
 - V. Singh, 1995. Studies on modified starches, *University of Mysore*, Karnataka, India.
 - E. Svensson, 1996. Crystalline properties of starch, *Lund University*, Lund, Sweden.
 - K. Jouppila, 1999. Crystallization of amorphous carbohydrates: studies on lactose and starch, *University of Helsinki*, Helsinki, Finland.
 - F. Tufvesson, 2001. On the two forms of amylose-lipid complexes, *Lund University*, Lund, Sweden.
 - E. Chiotelli, 2002. Influence de la Formulation sur le Comportement Thermomechanique de l’amidon, *Universite de Bourgogne, ENSBANA*, Dijon, France.
 - Md. K. Haque, 2005. Crystallization in amorphous lactose-protein systems, *The National University of Ireland*, Cork, Ireland.
 - P. Fustier, 2006. Influence des fractions de mouture de blé tendre (farine patente, de coupure et basse) sur les propriétés rhéologiques des pâtes et caractéristiques des biscuits, *Universite Laval*, Quebec City, Canada.
 - R. Talja, 2007. Preparation and characterization of potato starch films plasticized with polyols, *University of Helsinki*, Helsinki, Finland.
 - A. Ellis, 2010. Manufacture and characterization of marine polysaccharide microgels for food applications, *University College Dublin*, Dublin, Ireland.
 - R. Kivelä, 2011. Non-enzymatic degradation of (1→3) (1→4) - β-D-glucan in aqueous processing of oats, *University of Helsinki*, Helsinki, Finland.
 - N. Sharafbafi, 2012. Structuring properties of beta glucan in dairy gels: control of phase separation, *University of Guelph*, Guelph, Canada.
 - J. Sibakov, 2014. Processing of oat dietary fibre for improved functionality as a food ingredient, *Aalto University*, Espoo, Finland.
 - L. Mao, 2014. Novel structured emulsions for delivering of food flavours, *University College Cork (UCC)*, Cork, Ireland.

- W. Abebe, 2015. Tef as an industrial crop for food processing: exploring its latent potential and flour handling characteristics, *University of Valladolid*, Palencia, Spain.
- N. K. Alqahtani, 2016. Inclusion of dietary fiber in model liquid and solid systems using chemistry and structure to probe potential functionality, *RMIT (Royal Melbourne Institute of Technology) University*, Melbourne, Australia.
- D. Yuan, 2016. Chitosan hydrogel beads for the entrapment and delivery of proteins and peptides, *University College Dublin (UCD)*, Dublin, Ireland.
- H. El Kadri, 2017. Microbial encapsulation and interactions in emulsions, *University of Birmingham*, Birmingham, UK.
- W. D. Debebe, 2019. Microencapsulated nutraceutical products: development and medicinal values of *Moringa stenopetala* leaves extract, *Addis Ababa University*, Addis Ababa, Ethiopia.
- E. Marasca, 2019. Cereal beta-glucan processing for improved molecular interactions, *ETH (Swiss Federal Institute of Technology Zurich)*, Zurich, Switzerland.
- K. Abdollahi, 2022. pH and thermal processing effects on the conformational structure of β -lactoglobulin in mixture with phenolic acids, *RMIT (Royal Melbourne Institute of Technology) University*, Melbourne, Australia.
- Q. Tang, 2023. Plant protein structure design and its potential substitution to dairy proteins in gelation systems, *University College Cork (UCC), National University of Ireland, School of Food and Nutritional Sciences*, Cork, Ireland.
- C. Ince, 2024. Molecular characterisation and thermal examination of β -lactoglobulin and 11S glycinin with hexanal – an off-flavour compound, *RMIT (Royal Melbourne Institute of Technology) University*, Melbourne, Australia.

Διδακτική εμπειρία

- 1985 - 91 : Μεταπτυχιακά μαθήματα, Univ. of Manitoba, Canada
- *Advanced Food Science and Technology*.
 - *Food Carbohydrates*.
- 1992 - : Προπτυχιακά μαθήματα, Τμήμα Γεωπονίας, Α.Π.Θ. (Τομέας Επιστ. Τεχνολ. Τροφίμων)
- *Χημεία Τροφίμων* (1992 - 2014).
 - *Χημεία Τροφίμων I και Χημεία Τροφίμων II* (2014 - 2021).
 - *Φυσικοχημεία Τροφίμων* (1992 - 2012) και (2013-2020) συνδιδασκαλία.
 - *Ανάλυση Τροφίμων* (2008 - 2020), συνδιδασκαλία.
 - *Αρχές Επεξεργασίας και Συντήρησης Τροφίμων* (2013 - 2021).
 - *Εργαστηριακές Ασκήσεις Επεξεργασίας και Συντήρησης Τροφίμων* (2014 - 2021).
 - *Σεμινάρια στην Επιστήμη Τροφίμων* (2008 - 2014) (συνδιδασκαλία).
- 1997 - : Μεταπτυχιακά μαθήματα, Τμήμα Γεωπονίας, Α.Π.Θ. (Τομέας Επιστ. Τεχνολ. Τροφίμων)
- *Προχωρημένα Μαθήματα Φυσικοχημείας Τροφίμων*.
 - *Προχωρημένα Μαθήματα Χημείας και Βιοχημείας Τροφίμων* (συνδιδασκαλία).
 - *Ενόργανη Ανάλυση Τροφίμων* (συνδιδασκαλία).
- 1998 - : Μεταπτυχιακά μαθήματα, Τμήμα Χημείας, Α.Π.Θ.:
- *Διασφάλιση Ποιότητας Τροφίμων* (συνδιδασκαλία) (1998-2008).
 - *Ειδικά Θέματα Φυσικοχημείας Τροφίμων* (συνδιδασκαλία), *Μεταπτ. Πρόγραμ. «Χημική Τεχνολογία και Βιομηχανικές Εφαρμογές»* (2018 -2019).
- 1994 - : Μεταπτυχιακά μαθήματα, Food Quality Management Program στο Mediterranean Agronomic Institute of Chania, (M.A.I.Ch.), Χανιά, Κρήτη:
- *Advances in Fruit Processing and Technology* (1994 - 97).
 - *Predictive Modelling of Food Quality* (1998 - 2003).
 - *Advanced Food Chemistry* (1998 -).
 - *Physical Properties and Shelf-life of Foods* (2003 - 2008).
 - *Trends in food processing-preservation technologies* (1998 - 2010).
 - *Functional Foods and Bioactive Ingredients* (2008 -).
- 2007 - 2017 : Μεταπτυχιακά μαθήματα (διαλέξεις ως προσκεκλημένος ομιλητής) στα μαθήματα ‘Καινοτομικά Τρόφιμα’ και ‘Λειτουργικά Τρόφιμα’ του Προγράμματος Μεταπτυχιακών Σπουδών του Τμήματος Επιστήμης Διαιτολογίας και Διατροφής του Χαροκοπείου Πανεπιστημίου.

- 2022 - 2024 : Διαλέξεις στο Μεταπτυχιακό πρόγραμμα “Global Innovation And Sustainability In The Food Industry And Nutrition» του Παν/μιου Αιγαίου, μάθημα “International food management, resources, practices and technologies”.
- 2023 - 2024: Διαλέξεις στο Μεταπτυχιακό πρόγραμμα “Food Chemistry” του Τμήματος Χημείας του Εθνικού και Καποδιστριακού Πανεπιστημίου Αθηνών.

Διοικητική εμπειρία - μέλος επιτροπών

Πανεπιστημιακό επίπεδο - Α.Π.Θ.

- * Διευθυντής του Τομέα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων (2002 - 06) και (2014 – 18).
- * Διευθυντής Εργαστηρίου Χημείας και Βιοχημείας Τροφίμων, Γεωπονική Σχολή, Α.Π.Θ., 2005-2018.
- * Διευθυντής Εργαστηρίου Τεχνολογίας Γάλακτος, Γεωπονική Σχολή, Α.Π.Θ., 2008 - 2017.
- * Εκλεγμένο τακτικό μέλος του Δ.Σ. του Ταμείου Διοικήσεως και Διαχειρίσεως του Αγροκτήματος του Α.Π.Θ., 2005-07 και 2015-2017.
- * Μέλος του Δ.Σ. της Γεωπονικής Σχολής του Α.Π.Θ. (2002-06).
- * Πρόεδρος της Ε.Μ.Ε. (επιτροπή μεταπτυχιακών σπουδών) του Τομέα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων (1993 – 97 και 2013-15).
- * Αναπληρωτής υπεύθυνος προγράμματος Ε.Π.Ε.Α.Ε.Κ. “Αποτίμηση του Εκπαιδευτικού – Ερευνητικού έργου και Παρεχομένων Υπηρεσιών του Τμήματος Γεωπονίας του Α.Π.Θ.”, 2000.
- * Εκλεγμένος εκπρόσωπος (τακτικό μέλος) της Γεωπονικής Σχολής στην Ολομέλεια της Επιτροπής Ερευνών του Α.Π.Θ. (2004-06).
- * Εκλεγμένος εκπρόσωπος (αναπληρωματικό μέλος) της Γεωπονικής Σχολής στην Ολομέλεια της Επιτροπής Ερευνών του Α.Π.Θ. (2007-09).
- * Εκλεγμένο αναπληρωματικό μέλος του Δ.Σ. του Ταμείου Διοικήσεως και Διαχειρίσεως του Αγροκτήματος του Α.Π.Θ., 2007-09.
- * Συντονιστής της Ομάδας Εσωτερικής Αξιολόγησης (ΟΜ.Ε.Α.) του εκπαιδευτικού και ερευνητικού έργου της Γεωπονικής Σχολής, Α.Π.Θ. (πενταετία 2004-2008).
- * Εκλεγμένος εκπρόσωπος του Τομέα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων στη Γενική Συνέλευση του Τμήματος Γεωπονίας / Γεωπονικής Σχολής (1995-96, 1997-98 και 1999-2018).
- * Μέλος του Οργάνου Διενέργειας Πρυτανικών Εκλογών, 12 και 13 Ιουνίου 2014 και των επαναληπτικών εκλογών, 13 Ιανουαρίου, 2015.
- * Μέλος της ΜΟ.ΔΙ.Π. (Μονάδα Διασφάλισης Ποιότητας) του Α.Π.Θ., 2013-2018.
- * Αντιπρόεδρος της Κεντρικής Επιτροπής Διενέργειας της εκλογής των Πρυτανικών Εκλογών, 8 Ιουνίου 2019.

Άλλες διοικητικές θέσεις - Μέλος επιτροπών

- * Μέλος επιτροπής αξιολόγησης του Μεταπτυχιακού Προγράμματος Σπουδών στην «Επιστήμη και Τεχνολογία Τροφίμων» του Γεωπονικού Πανεπιστημίου Αθηνών (διετία 2002-03).
- * Αξιολογητής του έργου «Αναμόρφωση Προγράμματος Προπτυχιακών Σπουδών» του Τμήματος Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων του Γ.Π.Α., Υπ. Παιδείας & Θρησκευμάτων, Οκτ. 2007.
- * Αξιολογητής του Διατμηματικού Προγράμματος Μεταπτυχιακών Σπουδών «Αμπελουργία - Οινολογία» του Τμήματος Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων του Γ.Π.Α., (περίοδος 2003- 2008), Αυγ. 2008.
- * Μέλος πενταμελούς επιτροπής (Υπουργική Απόφαση) για την επιλογή Γενικού Διευθυντή του Ενιαίου Φορέα Ελέγχου Τροφίμων (Ε.Φ.Ε.Τ. – Ν.Π.Δ.Δ.), Ιουλ. 2011, Αθήνα.
- * Πρόεδρος και μέλος της Επιτροπής Αξιολόγησης Ερευνητικών προτάσεων Μεταδιδακτορικής Έρευνας από το ίδρυμα ΕΛ.ΙΔ.Ε.Κ. (2017).
- * Μέλος της Ομάδας Εργασίας (6-μελής) του Υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων (Απόφαση Υπουργού, Αριθ. 2561/126400 - 20/09/ 2018) για τον “ορισμό των τροφίμων που μπορούν

να περιέχουν τετραϋδροκανναβινόλη (THC) και τον ορισμό των ανώτατων επιτρεπτών ορίων (THC) σε αυτά” (Σεπτ. 2018 – Φεβρ. 2019).

- * Μέλος επιτροπής για την επιλογή των μελών του Συμβουλίου Αξιολόγησης και Πιστοποίησης (Σ.Α.Π.) της Εθνικής Αρχής Ανώτατης Εκπαίδευσης (ΕΘ.Α.Α.Ε), Μάρτιος 2020 και Νοέμβριος 2023.
- * Μέλος ΔΣ του Διεπιστημονικού Κέντρου Αγροδιατροφής (ΚΕΑΓΡΟ) - Α.Π.Θ. (2018-2022).

Ερευνητικά ενδιαφέροντα

Χημεία και φυσικοχημεία πολυσακχαριτών φυτικής και μικροβιακής προέλευσης. Ρεολογία και θερμοφυσικές ιδιότητες τροφίμων, συστατικών τους και υλικών συσκευασίας. Χημικές, βιοχημικές και φυσικοχημικές μεταβολές τροφίμων ή συστατικών τους ως συνέπεια διεργασιών μεταβολισμού και μεθόδων επεξεργασίας και συντήρησης. Φυσικοχημικές ιδιότητες και εφαρμογές εδώδιμων μεμβρανών και επικαλύψεων από βιοπολυμερή (αντιμικροβιακή δράση) σε συστήματα τροφίμων. Μελέτη προϊόντων γάλακτος χαμηλής λιποπεριεκτικότητας και ρεολογία ζυμούμενων προϊόντων γάλακτος. Σχέσεις μοριακής κινητικότητας σε άμορφα συστήματα τροφίμων (χαμηλής περιεκτικότητας νερού ή κατεψυγμένα προϊόντα) και σταθερότητας (εμπορικό όριο ζωής) του προϊόντος. Κινητικές μελέτες σταθερότητας φυσικών χρωστικών και άλλων βιοενεργών συστατικών σε τρόφιμα. Βιολειτουργικά τρόφιμα - βιοενεργά συστατικά (σχεδιασμός νέων προϊόντων, σταθερότητα, βιολογική δράση). Προϊόντα τροφίμων για εξατομικευμένη διατροφή (π.χ. τρόφιμα χαμηλού γλυκαιμικού δείκτη, προϊόντα χωρίς γλουτένη, κ.α.). Μελέτες προσδιορισμού της διάρκειας ζωής των προϊόντων. Συστήματα διασποράς ελαίου-νερού με τροποποιημένες διεπιφάνειες – χαρακτηρισμός, φυσικές ιδιότητες και σταθερότητα. Δημιουργία συστημάτων μεταφοράς και προστασίας βιοενεργών συστατικών και προβιοτικών μικροοργανισμών σε προϊόντα τροφίμων. Αξιοποίηση υποπροϊόντων της αγροτοβιομηχανίας και της βιομηχανίας τροφίμων για την παραγωγή προϊόντων με προστιθέμενη αξία υπό το πρίσμα της κυκλικής οικονομίας και της διαχείρισης του περιβάλλοντος.

Ερευνητική επίβλεψη - καθοδήγηση

University of Manitoba (Καναδάς) (1985-1995): Επιβλέπων σε **τρεις postdoctoral fellows** (*J. Michniewicz, J. Zawistowski, H. Liu*), επιβλέπων καθηγητής για την εκπόνηση **δύο Ph.D.** (*B. Barl, M. Izydorczyk*) και συνεπιβλέπων καθηγητής για την εκπόνηση **ενός Ph.D.** (*W. Cui*), επιβλέπων καθηγητής **εννέα M.Sc.** (*G. Galloway, R. Swan, M. Khan, M. Izydorczyk, H. Seneviratne, O. Rattan, R. Fedeniuk, D. Prokopowich, N. Edwards*) διατριβών.

Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης (1997 -): Επιβλέπων καθηγητής **επτά διδακτορικών διατριβών** (*A. Λαζαρίδου, E. Kristo, X. Βαϊκούση, A. Skendi, M. Τζουμάκη, K. Ζηνοβιάδου, E. Μποσμάλη*) και συνεπιβλέπων σε **μία διδακτορική διατριβή** (*Δ. Μποζούδη*). Επιβλέπων **δεκαπέντε μεταπτυχιακών διατριβών** (*A. Μαυρόπουλος, Γ. Σέρρης, A. Λαζαρίδου, X. Βαϊκούση, Π. Βολικάκης, Β. Κοντογιώργος, A. Σεραφειμίδου, A. Μαρινοπούλου, K. Κρητικοπούλου, I. Κιλιτζίδης, Δ. Δουρβανίδης, K. Μακρή, A. Φούσκη-Φουσκάκη, I. Κατσούλα, Δ. Σαχαρίδης*) στον Τομέα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων της Γεωπονικής Σχολής και συνεπιβλέπων σε **δύο μεταπτυχιακές διατριβές** (*M. Ηρακλή στο Τμήμα Χημείας και X. Μαραντέλου στο Τμήμα Φυσικής*). Επιβλέπων σε **οκτώ μεταδιδάκτορες** (*A. Λαζαρίδου, Θ. Μοσχάκη, A. Μποσνέα, Tamara Darcevic-Hadnadev, Miroslav Hadnadev, J. Wagner, X. Νούσκα*).

Mediterranean Agronomic Institute of Chania (M.A.I.Ch.) (1998 -): Επιβλέπων (*F. Youssef, T. Diab, E. Romeih, G. Gradinaru, A. Skendi, E. Kristo, N. Lakhadara, A. Xhufi, A. Avanoğlu, S. Dampria*) ή συνεπιβλέπων (*K. Selim*), καθηγητής για την εκπόνηση **ένδεκα M.Sc. διατριβών**.

Μεταπτυχιακοί Φοιτητές - Τίτλοι Διατριβών (M.Sc., Ph.D.)

Όνομα Μεπτ. Φοιτητή	Τίτλοι Διατριβών	Μεταπτ. Πρόγραμμα	Έτος
G.I. Galloway	A thermal and structural analysis of amylose-lipid complexes, p.148. (co-supervised with D. W. Stanley, Dept. of Food Science, Univ. of Guelph)	M.Sc.	1988

B. Barl	Chemical pretreatments and enzymic hydrolysis of corn husk lignocellulosics, p. 221.	Ph.D.	1988
R.S. Swan	Chemical and functional properties of commercial starch hydrolysis products: a polymeric perspective, p. 156.	M.Sc.	1989
M.A. Khan	Ultrafiltered and diafiltered skim milk retentates in yogurt making: composition, physical properties and sensory evaluation, p. 187.	M.Sc.	1990
M.S. Izydorczyk	Comparison of water-soluble pentosans from various wheat flours, p. 159.	M.Sc.	1990
H.D. Seneviratne	Supramolecular structure and properties of glycerol monostearate - amylose complexes, p. 178.	M.Sc.	1990
O.S. Rattan	Structure and properties of water-soluble arabinoxylans from flours of Canada Western Red Spring wheats, p. 150.	M.Sc.	1992
R. Fedeniuk	Compositional analysis and physical properties of water-soluble polysaccharides from linseed, p. 118.	M.Sc.	1993
M.S. Izydorczyk	Studies on structure and physicochemical properties of wheat endosperm arabinoxylans, p. 204.	Ph.D.	1993
D.J. Prokopowich	Effect of polyhydroxy compounds on the thermal and mechanical properties of ageing starch gels, p.133.	M.Sc.	1993
W. Cui	Characterization of the structure and physical properties of yellow mustard (<i>Sinapis alba</i> L.) polysaccharides (co-supervised with N.A.M. Eskin, Dept. of Foods and Nutrition, Univ. of Manitoba), p. 150.	Ph.D.	1993
N. Edwards	Textural properties of cooked pasta as assessed by dynamic rheometry and Instron universal testing machine, p. 104.	M.Sc.	1994
F. Youssef	Polysaccharide production using a non-pigmented strain of <i>Aureobasidium pullulans</i> with different fermentation systems, p. 116.	M.Sc.	1997
K. A.- H. Selim	Degradation of encapsulated saffron carotenoids in amorphous polymer matrices (co-supervised with M. Tsimidou, Lab. of Food Chemistry, Dept. Chemistry, Aristotle Univ.), p. 103.	M.Sc.	1998
T. Diab	Physicochemical properties and function of pullulan edible films and coatings, p. 106.	M.Sc.	1998
A. Μαυρόπουλος	Μελέτη μηχανικών ιδιοτήτων και κρυστάλλωσης πλαστικοποιημένων πολυσακχαριτών, σελ. 124	Μεταπτ. Διατριβή	1998
A. Λαζαρίδου	Φυσικοχημικές ιδιότητες πλαστικοποιημένων μιγμάτων πουλλουλάνης - αμύλου στην περιοχή της υαλώδους μετάπτωσης, σελ. 133.	Μεταπτ. Διατριβή	1999
Γ. Σέρρης	Κινητική αποικοδόμησης μικροενθλακωμένων φυσικών χρωστικών σε άμορφα υλικά, σελ. 105.	Μεταπτ. Διατριβή	2000
E. A. Romeih	The use of fat replacers in low-fat white brine cheese products: proteolysis, sensory properties and texture attributes, p. 129.	M.Sc.	2000
A. Skendi	Structural aspects and rheological properties of the β-glucans from two greek oat cultivars, p. 144.	M.Sc.	2002
E. K. Kristo	Modelling of rheological responses and microbiological growth on milk fermentation with mixed cultures of <i>L. delbrueckii</i> subsp. <i>bulgaricus</i> Y 6.15, <i>Streptococcus thermophilus</i> Y. 4.10 and <i>Lactobacillus paracasei</i> subsp. <i>paracasei</i> B117, p. 131.	M.Sc.	2002
G. Gradinaru	Thermal stability of <i>Hibiscus sabdariffa</i> L. anthocyanins in solution and in dry state, p. 99.	M.Sc.	2002
X. Βαϊκούση	Απομόνωση, μοριακά χαρακτηριστικά και ρεολογικές ιδιότητες υδατοδιαλυτών β-γλυκανών κριθαριού, σελ. 140.	Μεταπτ. Διατριβή	2003
Π. Βολικάκης	Ανάπτυξη λευκού τυριού άλμης χαμηλής λιποπεριεκτικότητας με την προσθήκη συμπυκνώματος β-γλυκάνης από βρώμη, σελ. 105.	Μεταπτ. Διατριβή	2003
N. Lakhadara	Structural and rheological aspects of water-soluble β-glucans from different barley and oat cultivars, p. 97.	M.Sc.	2003
A. Λαζαρίδου	Σχέσεις δομής και ιδιοτήτων πολυσακχαριτών σε συστήματα χαμηλής και υψηλής συγκέντρωσης διαλύτη, σελ. 220.	Διδακτορική Διατριβή	2003
A. Xhufi	Oleuropein: Novel approaches for the optimal extraction and purification from olive leaves. Stability in juice model systems, p. 74.	M.Sc.	2003
B. Κοντογιώργος	Επίδραση β-γλυκανών δημητριακών στη ρεολογία και σταθερότητα ο/w γαλακτωμάτων, σελ. 117.	Μεταπτ. Διατριβή	2004
E. Kristo	Φυσικοχημικές ιδιότητες σύνθετων εδώδιμων μεμβρανών από υδροκολλοειδή, σελ. 183.	Διδακτορική Διατριβή	2006
A. Avanoglou	Solubility and crystallization behaviour of phytosterols in corn oil, p. 64.	M.Sc.	2008

A. Σεραφειμίδου	Μελέτη ενσωμάτωσης β-γλυκανών βρώμης στα φυσικοχημικά και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά ζυμώμενων προϊόντων γάλακτος με καλλιέργεια γιαούρτης και δύο προβιοτικών στελεχών του γένους <i>Lactobacillus</i> , σελ. 155.	Μεταπτ. Διατριβή	2008
X. Βαϊκούση	Ανάπτυξη και εφαρμογή κινητικών μεθόδων εκτίμησης της ποιότητας των τροφίμων, σελ. 259.	Διδακτορική Διατριβή	2009
A. Skendi	Δομή και λειτουργικές ιδιότητες μη-πεπτών πολυσακχαριτών από διαφορετικές ποικιλίες σιτηρών, σελ. 201.	Διδακτορική Διατριβή	2010
A. Μαρινοπούλου	Επίδραση διεργασιών αρτοποιήσης κριθαρένιου κρητικού παξιμαδιού στα μοριακά και φυσικοχημικά χαρακτηριστικά των β-γλυκανών, σελ. 185.	Μεταπτ. Διατριβή	2010
K. Κρητικοπούλου	Μελέτη συστημάτων κρυοπηκτών από υδροκολλοειδή ως φορείς εγκλεισμού βιοενεργών συστατικών, σελ. 107	Μεταπτ. Διατριβή	2011
M. Τζουμάκη	Δομή και λειτουργικές ιδιότητες συστημάτων διασποράς ναοκρυστάλλων χιτίνης, σελ. 201.	Διδακτορική Διατριβή	2013
K. Ζηνοβιάδου	Συστήματα υδροκολλοειδών ως φορείς εγκλεισμού συστατικών με λειτουργικές ιδιότητες, σελ. 149.	Διδακτορική Διατριβή	2013
X. Μαραντέλου	Παρασκευή, χαρακτηρισμός και φυσικές ιδιότητες Νανοκρυστάλλων κυτταρίνης. Εφαρμογές σε συστήματα διασποράς και μεμβράνες βιοπολυμερών (συνεπιβλέπων με τον Καθ. Σ. Λογοθετίδη, Τμήμα Φυσικής, Α.Π.Θ.), σελ. 134.	Μεταπτ. Διατριβή	2013
I. Κιλτζίδης	Φυσικές ιδιότητες και κινητική λιπόλυσης γαλακτωμάτων ελαίου - νερού σταθεροποιημένων με ναοκρυστάλλους πολυσακχαριτών, σελ. 107.	Μεταπτ. Διατριβή	2015
Δ. Δουρβανίδης	Συστήματα ενθυλάκωσης προβιοτικών μικροοργανισμών με βιοπολυμερή: Φυσικοχημικές ιδιότητες και λειτουργική συμπεριφορά, σελ. 110.	Μεταπτ. Διατριβή	2016
Δ. Μποζούδη	Διερεύνηση των μικροβιολογικών και φυσικοχημικών χαρακτηριστικών παραδοσιακής φέτας από διάφορες περιοχές (συνεπιβλέπων με την αφηρητήσασα Καθ. Ε. Λιτοπούλου, Τμήμα Γεωπονίας, Α.Π.Θ.), σελ. 304.	Διδακτορική Διατριβή	2018
K. Μακρή	Μελέτη εκχύλισης χρωστικών από καρπό αρόνιας και φύλλα υσσώπου, σελ. 203.	Μεταπτ. Διατριβή	2020
A. Φούσκη - Φουσκάκη	Φυσικοχημικές ιδιότητες σύνθετων μεμβρανών από πρωτεΐνες ορού του γάλακτος με ενσωμάτωση ναογαλακτώματα, σελ. 75.	Μεταπτ. Διατριβή	2021
I. Κατσούλα	Μελέτη του φαινομένου του συγχρωματισμού σε ερυθρό οίνο, σελ. 148.	Μεταπτ. Διατριβή	2021
Δ. Σαχαρίδης	Αρτοσκευάσματα με προσθήκη αλεύρων από καβουρδισμένα όσπρια, σελ. 121.	Μεταπτ. Διατριβή	2021
S. Dampila	Intervarietal differences in the composition and physicochemical properties of Greek tomato cultivars, p. 33.	M.Sc.	2023
E. Μποςμαλή	Μοριακή χαρτογράφηση γηγενών ποικιλιών φασολιών (<i>P. coccineus</i> L.) και φυσικοχημικές ιδιότητες συστατικών και προϊόντων τους, σελ. 583.	Διδακτορική Διατριβή	2024

Μέλος συμβουλευτικής ή/και εξεταστικής επιτροπής

Μεταπτυχιακών (τριμελούς επιτροπής) και Διδακτορικών (επταμελούς επιτροπής) διατριβών:

- J. Zawistowski, 1987, Ph.D. Polyphenol oxidase of Jerusalem artichoke (*Helianthus tuberosus* L.) tubers: Isolation, purification and properties (Univ. of Manitoba).
- D. Fenn, 1992, M.Sc. Effect of the 1B/1RS translocation on breadmaking quality (Univ. of Manitoba).
- L.G. Fuller, 1993, Ph.D. Ultrasonic dispersion of clay from soil aggregates in relation to carbohydrate content (Univ. of Manitoba).
- D.C.H. Pang, 1995, M.Sc. The mechanical properties of raw potato tissues as measured by uniaxial compression and small strain oscillatory shear stress (Univ. of Manitoba).
- A. K. Παρασκευοπούλου, 1999, Διδακτορική διατριβή. Μελέτη φυσικοχημικών ιδιοτήτων του κρόκου του αυγού μετά την αφαίρεση χοληστερόλης και άλλων λιπιδίων (Τμήμα Χημείας, Α.Π.Θ.).
- K. Κουτσουμανής, 2000, Διδακτορική διατριβή. Μικροβιακή αλλοίωση των ιχθυηρών και πρόβλεψη της διάρκειας ζωής. Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών.

- Ε. Τσαλίκη, 2002, Διδακτορική διατριβή. Μελέτη των φυσικοχημικών ιδιοτήτων των πρωτεϊνών και των ινών του βαμβακιού (*Gossypium Hirsutum*) (Τμήμα Χημείας, Α.Π.Θ.).
- Ε. Πανάγου, 2002, Διδακτορική διατριβή. Συντήρηση της επιτραπέζιας ελιάς με τροποποιημένες ατμόσφαιρες και άλλες εναλλακτικές μεθόδους (Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών).
- Ε. Μπουλούμπαση, 2003, Μεταπτυχιακή διατριβή. Προσδιορισμός των αμινοξέων σε ελληνικούς οίνους και χρησιμοποίηση αυτών ως δεικτών της ποικιλιακής και γεωγραφικής τους προέλευσης (Τμήμα Γεωπονίας, Α.Π.Θ.).
- Μ. Δόβα, 2003, Μεταπτυχιακή διατριβή. Ανάπτυξη γενικευμένου μοντέλου για τη συμπίκνωση υγρών τροφίμων με άμεση ώσμωση (Τμήμα Γεωπονίας, Α.Π.Θ.).
- Μ. Δημητρακοπούλου, 2004, Μεταπτυχιακή διατριβή. Επίδραση του χλωριούχου νατρίου, της τρανσγλουταμινάσης και των συνθηκών θερμικής επεξεργασίας στα ποιοτικά χαρακτηριστικά παστεριωμένης ωμοπλάτης από τεμάχια κρέατος χωρίς προσθήκη φωσφορικών (Τμήμα Γεωπονίας, Α.Π.Θ.).
- Α. Γούλα, 2005, Διδακτορική διατριβή. Εφαρμογή της τεχνικής Spray Drying στην ξήρανση υγρών τροφίμων – πολτού τομάτας (Τμήμα Χημικών Μηχανικών, Α.Π.Θ.).
- Ι. Καλαβρουζιώτη, 2005, Μεταπτυχιακή διατριβή. Παρασκευή σκληρών τυριών από κατσικίσιο γάλα με προβιοτικά ως καλλιέργειες (Τμήμα Γεωπονίας, Α.Π.Θ.).
- Γ. Αμπαδογιάννης, 2005, Μεταπτυχιακή διατριβή. Προβιοτικές και τεχνολογικές ιδιότητες εντεροκόκκων απομονωμένων από βρέφος και από τυρί (Γεωπονική Σχολή, Α.Π.Θ.).
- Ν. Διφτής, 2005, Διδακτορική διατριβή. Μελέτη φυσικοχημικών ιδιοτήτων πρωτεϊνών σόγιας μετά από σύζευξή τους με πολυσακχαρίτες (Τμήμα Χημείας, Α.Π.Θ.).
- Ε. Μακρή, 2006, Διδακτορική διατριβή. Μελέτη των λειτουργικών ιδιοτήτων των πρωτεϊνών επιλεγμένων οσπρίων (*Phaseolus vulgaris* L. και *Phaseolus coccineus* L.) (Τμήμα Χημείας, Α.Π.Θ.).
- Κ. Ξανθιάκος, 2006, Μεταπτυχιακή διατριβή. Ανάπτυξη εργαλείων και συλλογή/ανάλυση δεδομένων για τον προσδιορισμό επικινδυνότητας της *Listeria monocytogenes* σε παστεριωμένο γάλα σε συνθήκες της Ελληνικής ψυκτικής αλυσίδας (Γεωπονική Σχολή, Α.Π.Θ.).
- Χ. Γκουλέτσος, 2006, Μεταπτυχιακή διατριβή. Μεταβολή της συγκέντρωσης των κυριότερων πτητικών συστατικών αποστάγματος στεμφύλων κατά τη διάρκεια απόσταξης σε κλασματική στήλη (Γεωπονική Σχολή, Α.Π.Θ.).
- Λ. Ψώνη, 2006, Διδακτορική διατριβή. Μελέτη της μικροχλωρίδας του τυριού «Μπάτζος» από νοπό γίδινο γάλα και επιλογή «άγριων» στελεχών οξυγαλακτικών βακτηρίων από παραδοσιακό τυρί ως καλλιέργεια για τη βιομηχανική παρασκευή του (Γεωπονική Σχολή, Α.Π.Θ.).
- Ε. Τσαγκαράκη, 2007, Μεταπτυχιακή διατριβή. Συμβολή στη διαχείριση υγρών αποβλήτων ελαιουργείων με χρήση μεμβρανών υπερδιήθησης (Γεωπονική Σχολή, Α.Π.Θ.).
- Σ. Ορδούδη, 2007, Διδακτορική διατριβή. Φαινολικά οξέα ως φυσικοί παρεμποδιστές οξειδωσης - αξιολόγηση δραστηριότητας, προοπτική αξιοποίησης σε λειτουργικά τρόφιμα (Τμήμα Χημείας, Α.Π.Θ.).
- L. P. Kujl, 2007, Διδακτορική διατριβή. Επίδραση Εδώδιμων Επικαλύψεων Υδροκολλοειδών στην Ποιότητα Μήλου και Πιπεριάς (Γεωπονική Σχολή, Α.Π.Θ.).
- Δ. Κουτσόπουλος, 2007, Μεταπτυχιακή διατριβή. Μελέτη της επίδρασης του επιπέδου της i- και k-καρραγενάνης, καθώς και της συσκευασίας υπό κενό κατά την ωρίμανση, στα ποιοτικά χαρακτηριστικά αλλαντικών αέρος χαμηλής λιποπεριεκτικότητας με προσθήκη ελαιολάδου (Γεωπονική Σχολή, Α.Π.Θ.).
- Ε.Δ. Γκισούρης, 2008, Διδακτορική διατριβή. Μελέτη παραγόντων που επιδρούν στο σχηματισμό των βιο-υμενίων από μικροοργανισμούς των τροφίμων. Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών.
- Ε. Νικολάου, 2008, Διδακτορική διατριβή. Ετερογένεια σε στελέχη ζυμών *Saccharomyces cerevisiae* ως προς τα γενοτυπικά, βιοχημικά και τεχνολογικά χαρακτηριστικά (Γεωπονική Σχολή, Α.Π.Θ.).
- Α. Τερμεντζή, 2008, Διδακτορική διατριβή. Φυτοχημική ανάλυση των καρπών του *Sorbus domestica* (Rosaceae) σε συνδιασμό με την αντιοξειδωτική ικανότητα και αναστολή της αναγωγής της αλδόζης (Τμήμα Φαρμακευτικής, Α.Π.Θ.).
- Ε. Παπαλάμπρου, 2009, Διδακτορική διατριβή. Μελέτη των λειτουργικών ιδιοτήτων των πρωτεϊνών οσπρίων του γένους *Cicer arietinum* L. (Τμήμα Χημείας, Α.Π.Θ.).
- Λ. Μποςνέα, 2009, Διδακτορική διατριβή. Παραγωγή προβιοτικών γαλακτοκομικών προϊόντων με χρήση λυοφιλιωμένων και μη ακινητοποιημένων κυττάρων *Lactobacillus casei* (Τμήμα Χημείας, Παν/μιο Πάτρας).
- Μ. Χατζηκαμάρη, 2009, Διδακτορική διατριβή. Μικροβιολογικές και βιοχημικές μεταβολές κατά τη ζύμωση της παραδοσιακής ρεβιθομαγιάς που χρησιμοποιείται για την παρασκευή ρεβιθένιου ψωμιού (εφτάζυμο) (Γεωπονική Σχολή, Α.Π.Θ.).
- Μ. Φωτίου, 2009, Μεταπτυχιακή διατριβή. Συγκέντρωση των ελεύθερων αμινοξέων στο αμνιακό υγρό σε σχέση με την εβδομάδα κύησης, τη μητρική διατροφή και την έκβαση της εγκυμοσύνης (Γεωπονική Σχολή, Α.Π.Θ.).
- Θ. Γερασιμίδου, 2009, Μεταπτυχιακή διατριβή. Η επίδραση του ασκορβικού οξέος και των συνθηκών συντήρησης στα φυσικοχημικά χαρακτηριστικά του μεταποιημένου ροδάκινου (Γεωπονική Σχολή, Α.Π.Θ.).
- Π. Αγραφιώτη, 2009, Μεταπτυχιακή διατριβή. Παράγοντες που επηρεάζουν την ποιότητα και διατηρησιμότητα του καλαμαριού (Γεωπονική Σχολή, Α.Π.Θ.).
- Σ. Αναστασιάδου, 2010, Διδακτορική διατριβή. Διερεύνηση των συνθηκών παραγωγής βακτηριοσινών από στελέχη οξυγαλακτικών βακτηρίων που απομονώθηκαν από αλλαντικά αέρος και μελέτη των ιδιοτήτων τους (Κτηνιατρική Σχολή, Α.Π.Θ.).
- Α. Πατσιούρα, 2011, Διδακτορική διατριβή. Κινητική και περιβαλλοντική μελέτη πολυενζυμικού συστήματος για την υδρόλυση αμύλου βρώμης προς προϊόντα μαλτόζης (Τομέας Περιβαλλοντικής Διαχείρισης, Τμήμα Μηχανικών Περιβάλλοντος, Πολυτεχνείο Κρήτης).

- Α. Βασιλοπούλου, 2011, Μεταπτυχιακή διατριβή. Αθρωματική νόσος και διαιτητικοί παράγοντες σε δείγμα ενηλίκων από δύο διαφορετικές περιφέρειες της Ελλάδος (Γεωπονική Σχολή, Α.Π.Θ.).
- Ε. Παραμέρα, 2011, Διδακτορική Διατριβή. Βιοενθulάκωση της κορκομίνης σε κύτταρα *Saccharomyces cerevisiae*: Μελέτη φυσικοχημικών παραμέτρων και εφαρμογή σε τρόφιμα (Τμήμα Επιστήμης Διατολογίας-Διατροφής, Χαροκόπειο Πανεπιστήμιο).
- Σ. Τσιάπος, 2011, Μεταπτυχιακή διατριβή. Εκτίμηση της πεπτικότητας πρωτεϊνών γάλακτος από διαφορετικές πηγές με *in vitro* τεχνικές (Γεωπονική Σχολή, Α.Π.Θ.).
- Ε. Γραφανάκης, 2011, Διδακτορική διατριβή. Μόλυνση από ορότυπους του είδους *Salmonella enteritica* subsp. *Enteritica* στην αλυσίδα παραγωγής ελληνικού χοιρείου κρέατος: Μελέτη επιδημιολογίας της σαλμονέλλωσης σε εκτροφές χοίρων πάχυνσης (Κτηνιατρική Σχολή, Α.Π.Θ.).
- Κ. Νικηφορίδης, 2011, Διδακτορική διατριβή. Παραλαβή φυσικών γαλακτωμάτων από πρώτες ύλες πλούσιες σε έλαιο – Μελέτη φυσικοχημικών ιδιοτήτων και αξιοποίησή τους σε συστήματα τροφίμων (Τμήμα Χημείας, Α.Π.Θ.).
- Μ. Μοδίτση, 2012, Μεταπτυχιακή διατριβή. Μελέτη μεμβρανών από πρωτεΐνες γάλακτος ως συστήματα μεταφοράς και ελεγχόμενης απελευθέρωσης αντιμικροβιακών ουσιών (Γεωπονική Σχολή, Α.Π.Θ.).
- Π. Τσαφρακίδου, 2012, Μεταπτυχιακή διατριβή. Τεχνολογικές και προβιοτικές ιδιότητες NSLAB από παραδοσιακή γραβιέρα (Γεωπονική Σχολή, Α.Π.Θ.).
- Ζ. Ασπρίδου, 2012, Μεταπτυχιακή διατριβή. Επίδραση της δομής του υποστρώματος στην ανάπτυξη του παθογόνου μικροοργανισμού *Listeria monocytogenes* (Γεωπονική Σχολή, Α.Π.Θ.).
- Ε. Παπασαρούχα, 2012, Διδακτορική διατριβή. Συντήρηση αχλαδιών σε νερό υπό την παρουσία σπόρων σιναπιού (*Sinapis arvensis*): Μια παραδοσιακή μέθοδος (Γεωπονική Σχολή, Α.Π.Θ.).
- Δ. Σάνδρου, 2012, Μεταπτυχιακή διατριβή. Μετανάστευση ακεταλδεΐδης σε νερό εμφιαλωμένο σε φιάλες PET (polyethylene terephthalate) (Γεωπονική Σχολή, Α.Π.Θ.).
- Μ. Ηρακλή, 2012, Διδακτορική διατριβή. Ανάπτυξη και επικύρωση μεθόδων γρήγης χρωματογραφίας υψηλής πίεσης για τον προσδιορισμό αντιοξειδωτικών ενώσεων σε σιτηρά (Τμήμα Χημείας, Α.Π.Θ.).
- Σ. Αβραμίδης, 2012, Μεταπτυχιακή διατριβή. Προστασία και ελεγχόμενη απελευθέρωση βιολειτουργικών συστατικών με ενθulάκωση σε μικροσφαιρίδια βιοπολυμερών (Γεωπονική Σχολή, Α.Π.Θ.).
- Ε. Παναγιωτοπούλου, 2012, Μεταπτυχιακή διατριβή. Μελέτη οργανοπηκτών (organogels) φυτικών ελαίων με φυτοστερόλη και γ-ορυζανόλη – Εφαρμογή σε προϊόντα κρέατος (Γεωπονική Σχολή, Α.Π.Θ.).
- Π. Δανιάς, 2013, Μεταπτυχιακή διατριβή. Επίδραση απότομων μεταβολών της θερμοκρασίας στην κινητική συμπεριφορά πολύ μικρών πληθυσμών (2-10 κυττάρων) του παθογόνου *Salmonella enterica* ser. *Typhimurium* (Γεωπονική Σχολή, Α.Π.Θ.).
- Γ. Γεωργαντά, 2014, Μεταπτυχιακή διατριβή. Υιοθέτηση του προτύπου της μεσογειακής διατροφής κατά το 2ο τρίμηνο της κύησης και πιθανή επίδραση στην έκβαση της κύησης (Γεωπονική Σχολή, Α.Π.Θ.).
- Φ. Τσακουμάκη, 2014, Μεταπτυχιακή διατριβή. Διερεύνηση της υιοθέτησης του γλυκαιμικού δείκτη διαιτολογίου ως εργαλείο αξιολόγησης της επίδρασης της μητρικής διατροφής στην εξέλιξη της κύησης (Γεωπονική Σχολή, Α.Π.Θ.).
- Α. Δελφάκη, 2014, Μεταπτυχιακή διατριβή. Παράγοντες που επηρεάζουν τη διάχυση του NaCl κατά την παρασκευή τυριών (Γεωπονική Σχολή, Α.Π.Θ.).
- Ι. Δερδιαδέ, 2014, Μεταπτυχιακή διατριβή. Ενσωμάτωση φυτοστερολών σε προϊόντα γιαουρτιού (Γεωπονική Σχολή, Α.Π.Θ.).
- Δ. Βούρης, 2014, Μεταπτυχιακή διατριβή. Άλεση σίτου με πεπιεσμένο αέρα - Επίδραση της κοκκομετρίας αλεύρου στις λειτουργικές ιδιότητες ζυμαριού και ψωμιού (Γεωπονική Σχολή, Α.Π.Θ.).
- Α. Μυγδαλιά, 2014, Μεταπτυχιακή διατριβή. Χρήση εκχυλίσματος ζυμούμενου ρεβιθιού ως βελτιωτικού στην παραγωγή ψωμιού χωρίς γλουτένη (Γεωπονική Σχολή, Α.Π.Θ.).
- Ι. Γκουντενούδη, 2015, Μεταπτυχιακή διατριβή. Βελτίωση των ποιοτικών χαρακτηριστικών και της διατροφικής αξίας αρτοσκευασμάτων χωρίς γλουτένη με άλευρα ρεβιθιού και βελανιδιού (Γεωπονική Σχολή, Α.Π.Θ.).
- Χ. Κύρκου, 2015, Μεταπτυχιακή διατριβή. Ανάπτυξη και αξιολόγηση ενός εργαλείου καταγραφής των διατροφικών συνηθειών εγκύων και συσχέτιση της διατροφικής πρόσληψης με τη σύσταση των βιολογικών υγρών της μητέρας (Γεωπονική Σχολή, Α.Π.Θ.).
- Α.Η. Ματθαίου, 2015, Μεταπτυχιακή διατριβή. Σχέση μεταξύ διατροφικών προτύπων και καρκίνου του μαστού (Γεωπονική Σχολή, Α.Π.Θ.).
- Ν. Χάντζος, 2016, Μεταπτυχιακή διατριβή. Μελέτη της μικροδομής και των μικρορολογικών ιδιοτήτων διαλυμάτων καζεϊνικού νατρίου και κόμμεως χαρουπιού (Γεωπονική Σχολή, Α.Π.Θ.).
- Στ. Αδαμίδου, 2016, Μεταπτυχιακή διατριβή. Μελέτη της επίδρασης βιολογικών και περιβαλλοντικών παραγόντων στη συγκέντρωση βαρέων μετάλλων σε μύδια του Β. Αιγαίου (Γεωπονική Σχολή, Α.Π.Θ.).
- Μ. Μιχαηλίδου, 2016, Μεταπτυχιακή διατριβή. Ανάπτυξη ενός πρότυπου μοντέλου τροφίμου για προσομοίωση μοσχαρίσιου κρέατος σε διεργασίες ωσμωτικής αφυδάτωσης (Γεωπονική Σχολή, Α.Π.Θ.).
- Χ.Ε. Χριστοδούλου, 2016, Μεταπτυχιακή διατριβή. Επίδραση του αλεύρου βελανιδιού στην ποιότητα γλυκών αρτοσκευασμάτων χωρίς γλουτένη (Γεωπονική Σχολή, Α.Π.Θ.).
- Φ. Τσακουμάκη, 2016, Μεταπτυχιακή διατριβή. Διερεύνηση της υιοθέτησης του γλυκαιμικού δείκτη διαιτολογίου ως εργαλείο αξιολόγησης της επίδρασης της μητρικής διατροφής στην εξέλιξη της κύησης (Γεωπονική Σχολή, Α.Π.Θ.).
- Σ.Β. Πρωτονοτάριου, 2016, Διδακτορική διατριβή. Ανάπτυξη διεργασιών άλεσης δημητριακών καρπών με χρήση πεπιεσμένου αέρα. Εφαρμογή και ποιοτική αξιολόγηση σε προϊόντα αρτοποιίας (Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου, Γ.Π.Α.).

- Π. Ηγουμενίδης, 2016, Διδακτορική διατριβή. Διεργασίες μεταφοράς μάζας μικροσυστατικών της διατροφής σε βιοπολυμερή (Τμήμα Επιστήμης Διαιτολογίας – Διατροφής, Χαροκόπειο Πανεπιστήμιο).
- Α. Ματσακίδου, 2017, Διδακτορική διατριβή. Διερεύνηση της δυνατότητας ενσωμάτωσης ελαιωσωμάτων φύτρου αραβοσίτου σε εδώδιμα βιοπολυμερικά συστήματα (Τμήμα Χημείας, Α.Π.Θ.).
- Β. Μπούκου, 2017, Μεταπτυχιακή διατριβή. Επίδραση φυσικοχημικών παραμέτρων στην κινητικότητα της σαλμονέλας και στην προτίμηση φάσης σε διφασικό w/w – γαλάκτωμα (Γεωπονική Σχολή, Α.Π.Θ.).
- Μ. Δημοπούλου, 2017, Διδακτορική διατριβή. Συστηματική μελέτη βιοπολυμερών και υδροκολλοειδών από τον καρπό της μπάμιας (*Abelmoschus Esculentus*) (Τμήμα Χημικών Μηχανικών, Α.Π.Θ.).
- Μ. Ανδρεάδης, 2017, Μεταπτυχιακή διατριβή. Επίδραση της αιθανόλης στη μετουσίωση των πρωτεϊνών ορού γάλακτος και στον σχηματισμό πηκτών (Τμήμα Γεωπονίας, Α.Π.Θ.).
- Α. Βασιλάκη, 2017, Μεταπτυχιακή διατριβή. Εκχύλισμα πρόπολης ως φυσικό συντηρητικό μη ανθρακούχων αναψυκτικών (Τμήμα Γεωπονίας, Α.Π.Θ.).
- Μ. Φωτίου, 2017, Διδακτορική διατριβή. Σχέση μεταξύ μητρικής διατροφικής κατάστασης και σύστασης βιολογικών υγρών στο 2^ο τρίμηνο της κύησης (Τμήμα Γεωπονίας, Α.Π.Θ.).
- Μ. Κακαγιάννη, 2018, Διδακτορική διατριβή. Ανάπτυξη και εφαρμογή μαθηματικών μοντέλων πρόβλεψης της συμπεριφοράς θερμοφίλων σποριογόνων βακτηρίων στα τρόφιμα (Τμήμα Γεωπονίας, Α.Π.Θ.).
- Α.Δ. Δημητροπούλου, 2018, Μεταπτυχιακή διατριβή. Μεθοδολογικές προσεγγίσεις και αξιολόγηση διατροφικών προτύπων με βάση την πρόσληψη πρωτεΐνης κατά την κύηση (Τμήμα Γεωπονίας, Α.Π.Θ.).
- Σ.Δ. Κεραμάρη, 2019, Μεταπτυχιακή διατριβή. Επίδραση προζυμίου από εμπορική καλλιέργεια εκκίνησης στην παραγωγή ψωμιού χωρίς γλουτένη εμπλουτισμένου με άλευρο ρεβιθίου (Τμήμα Γεωπονίας, Α.Π.Θ.).
- Χ. Γίδαρη-Γουναρίδου, 2019, Μεταπτυχιακή διατριβή. Επίδραση του ζυρού προζυμίου από ζυμούμενο ρεβίθι στα ποιοτικά χαρακτηριστικά ψωμιού χωρίς γλουτένη (Τμήμα Γεωπονίας, Α.Π.Θ.).
- Β.Δ. Σερέτη, 2019, Μεταπτυχιακή διατριβή. Λεπτοκρυστάλλωση βαμβακόμελου με έλεγχο φυσικοχημικών παραμέτρων (Τμήμα Γεωπονίας, Α.Π.Θ.).
- Δ. Δημακοπούλου-Παπάζογλου, 2019, Διδακτορική διατριβή. Κινητική της οσμωτικής επεξεργασίας μοσχαρίσιου κρέατος και επίδραση στην ασφάλεια και την ποιότητά του (Τμήμα Γεωπονίας, Α.Π.Θ.).
- Π. Προδρομίδης, 2019, Μεταπτυχιακή διατριβή. Αξιοποίηση φυσικών χρωστικών από παραπροϊόντα κρεμμυδιού και ενσωμάτωσή τους σε γαλακτοκομικά προϊόντα (Τμήμα Γεωπονίας, Α.Π.Θ.).
- Ζ.Α. Ασπρίδου, 2019, Διδακτορική διατριβή. Ετερογένεια στη συμπεριφορά μεμονωμένων κυττάρων του παθογόνου *Salmonella* ως πηγή μεταβλητότητας στην κινητική θανάτωσης (Τμήμα Γεωπονίας, Α.Π.Θ.).
- Ε.Ν. Κασαλιά, 2020, Μεταπτυχιακή διατριβή. Βελτίωση ικανότητας συγκράτησης νερού του χοιρινού κρέατος με χρήση συστατικών φυτικής προέλευσης (Τμήμα Γεωπονίας, Α.Π.Θ.).
- Ν.Κ. Σολωμάκου, 2020, Μεταπτυχιακή διατριβή. Παραγωγή φυσικών γαλακτωμάτων από σπόρους κάνναβης (Τμήμα Γεωπονίας, Α.Π.Θ.).
- Μ. Τσουμάγκα, 2020, Μεταπτυχιακή διατριβή. Μικροδομή και ρεολογικές ιδιότητες των γλυκοζιτών στεβιόλης (Reb-A) (Τμήμα Γεωπονίας, Α.Π.Θ.).
- Γ. Χαρίτου, 2021, Μεταπτυχιακή διατριβή. Δημιουργία μικρο- και νανο- σωματιδίων από πρωτεΐνη ορού γάλακτος και αιθανόλη (Τμήμα Γεωπονίας, Α.Π.Θ.).
- Χ.-Κ. Μουζακίτης, 2021, Μεταπτυχιακή διατριβή. Μελέτη φυσικοχημικών ιδιοτήτων εδώδιμων μεμβρανών ζείνης και εφαρμογή επικαλύψεων της σε αρτοσκευάσματα (Τμήμα Γεωπονίας, Α.Π.Θ.).
- Χ. Γ. Δρόσου, 2021, Διδακτορική Διατριβή. Ενθυλάκωση βιοδραστικών ενώσεων σε φυσικά πολυμερή με εφαρμογή καινοτόμων μεθόδων νανοεγκλεισμού με σκοπό την ενσωμάτωσή τους σε συστήματα τροφίμων (Τμήμα Χημ. Μηχανικών, ΕΜΠ, Αθήνα).
- Α. Σταμκόπουλος, 2021. Μεταπτυχιακή Διατριβή. Αξιολόγηση διατροφικών συνθηκών εγκύων σε επίπεδο μικροθρεπτικών συστατικών κατά το 2^ο τρίμηνο της κύησης (Τμήμα Γεωπονίας, Α.Π.Θ.).
- Παλάσσαρος Γεώργιος, 2021. Μεταπτυχιακή Διατριβή. Φυσικοχημικές ιδιότητες αρτοσκευασμάτων εμπλουτισμένων με άλευρα βλαστημένων σπόρων οσπρίων (Τμήμα Γεωπονίας, Α.Π.Θ.).
- Ε. Παπαγιάννη, 2021. Μεταπτυχιακή Διατριβή. Ανάπτυξη αρτοσκευασμάτων χωρίς γλουτένη «καθαρής ετικέτας» εμπλουτισμένων με λιναρόσπορο (Τμήμα Γεωπονίας, Α.Π.Θ.).
- Χ. Τσιτσιπιάς, 2021. Μεταπτυχιακή Διατριβή. Χρήση συσσωρευμάτων για την παραγωγή προϊόντων με βάση το τυρόγαλα (Τμήμα Γεωπονίας, Α.Π.Θ.).
- Α. Παππά, 2022. Μεταπτυχιακή Διατριβή. Μικροδομή και ρεολογικές ιδιότητες γαλακτωμάτων ελαιοπηκτών (Τμήμα Γεωπονίας, Α.Π.Θ.).
- Δ. Παπαδάτος, 2023. Μεταπτυχιακή Διατριβή. Χρήση υπερήχων για την τροποποίηση των μηχανικών ιδιοτήτων και της μικροδομής του γιαουρτιού (Τμήμα Γεωπονίας, Α.Π.Θ.).
- Μ. Ανδρεάδης, 2023. Διδακτορική Διατριβή. Φυσικοχημικές ιδιότητες δομημένων συστημάτων από μετουσιωμένες με αιθανόλη πρωτεΐνες ορού γάλακτος (Τμήμα Γεωπονίας, Α.Π.Θ.).
- Μ. Δελιγεωργάκη, 2023. Μεταπτυχιακή Διατριβή. Παραλαβή πρωτεϊνικών συμπυκνωμάτων από πίτα σουσαμιού και μελέτη των φυσικοχημικών χαρακτηριστικών τους (Τμήμα Γεωπονίας, Α.Π.Θ.).
- Π. Παλάκας, 2023. Μεταπτυχιακή Διατριβή. Ενσωμάτωση πίτας σουσαμιού σε αρτοσκευάσματα και χαρακτηρισμός των φυσικοχημικών και οργανοληπτικών τους παραμέτρων (Τμήμα Γεωπονίας, Α.Π.Θ.).
- Κ. Ζαμπούνη, 2023. Διδακτορική Διατριβή. Σχεδιασμός και εφαρμογή συστημάτων των ελαιοπηκτών και υβριδικών πηκτών σε τρόφιμα (Τμήμα Γεωπονίας, Α.Π.Θ.).

- Χ. Βουλγαρίδης, 2023. Μεταπτυχιακή Διατριβή. Βελτιστοποίηση προκατεργασίας αποβλήτων κατανάλωσης καφέ με στόχο τη βιοτεχνολογική αξιοποίησή τους (Τμήμα Γεωπονίας, Α.Π.Θ.).
- Π. Προδρομίδης, 2023. Διδακτορική Διατριβή. Δομημένα συστήματα λίπους γάλακτος και φυτικών ελαίων για την παραγωγή καινοτόμων τροφίμων (Τμήμα Γεωπονίας, Α.Π.Θ.).
- Χ. Κύρκου, 2024. Διδακτορική Διατριβή. Επίδραση των διατροφικών συνθηκών εγκύων στην πρόληψη μεταβολικών νοσημάτων (Τμήμα Γεωπονίας, Α.Π.Θ.).

Ερευνητικά Προγράμματα

- *'Thermal properties and chemistry of enzymic corn starch hydrolyzates'*, 1985-87 (Agriculture Canada).
- *'Environment - induced physico-chemical behavior of starch'*, 1985-88 (National Research Council of Canada, N.R.C.).
- *'Food Rheometer'* (equipment grant), 1986 (N.R.C.).
- *'Development of thermogravimetric analysis for food and other agro-chemical systems'*, 1986 (Univ. of Manitoba).
- *'Structure - functional property relationships of food carbohydrates'*, 1989-92 (N.R.C.).
- *'Wheat pentosans in relation to breadmaking quality of wheat'*, 1988-91 (N.R.C.).
- *'Canola oil sediment: origin and mechanism of formation'*, 1991-93 (N.R.C.).
- *'Structure - functional property relationships of food carbohydrates'*, 1992-95 (N.R.C.).
- *'Flaxseed Gum: Extraction, Purification, Properties and Applications'*, 1992-93 (The Flax Council of Canada).
- *'Σύμπλοκα αμύλου-λιπιδίων: επίδραση μήκους αλυσίδας και υγροθερμικών συνθηκών στο σχηματισμό, μορφολογία και θερμοδυναμική σταθερότητα των συμπλόκων'*, 1995 (Γ.Γ.Ε.Τ.).
- *'Enhancement of quality of food and related systems by control of molecular mobility'*, shared cost RTD FAIR CT96-1085, 1996-99 (E.U.).
- *'Dispersion stability of phytosterols in aqueous media'*, 2000 (Forbes Medi-Tech Inc.).
- *'Χαρακτηρισμός και μελέτη των λειτουργικών ιδιοτήτων της βιοτεχνολογικά παρασκευαζόμενης ξανθάνης και πουλλουλάνης'* (ΠΕΝΕΔ 99ΕΔ601), 2000-01 (Γ.Γ.Ε.Τ.).
- *'Design of foods with improved functionality and superior health effects using cereal beta-glucans'*, shared cost RTD QLRT-2000-00535, 2001-2004 (E.U.).
- *'Παραγωγή γαλακτικού οξέος και ζελαίνης από μελάσσα και συνθετικά υποστρώματα'* (ΠΑΒΕ 2000, με την Ελληνική Βιομηχανία Ζάχαρης Α.Ε.), 2001-2003 (Γ.Γ.Ε.Τ.).
- *'Δείκτες ποιότητας στα κατεψυγμένα λαχανικά και προϊόντα ζύμης'*, 2002 (Γενική Τροφίμων Α.Ε.).
- *'Έρευνα και ανάπτυξη στα λειτουργικά τρόφιμα και βιοενεργά συστατικά'*, 2003-04 (Γενική Τροφίμων Α.Ε.).
- *'Αρτοποιήση ρυζάλευρου ελεύθερου γλουτένης με τη χρήση παραγώγων κυτταρίνης και άλλων υδροκολλοειδών για τους πάσχοντες από κοιλιοκάκη'*, 2003-05 (Γ.Γ.Ε.Τ.).
- *'Μελέτη δομής και ιδιοτήτων μη-πεπτών πολυσακχαριτών από σιτηρά για την παραγωγή γαλακτοκομικών τροφίμων και αρτοσκευασμάτων με βιολειτουργικές ιδιότητες'*, 2005-06 (ΠΥΘΑΓΟΡΑΣ, Υπ. Παιδείας & Θρησκευμάτων).
- *'Ανάπτυξη και βιολογική αξιολόγηση νέου βιολειτουργικού τροφίμου (κρυσταλλικού ζελέ) με Sideritis euboica (τσάι του βουνού) και fructo-oligosaccharides (FOS) για κατανάλωση από ενήλικα άτομα (25+)'*, 2006-08, ΠΑΒΕΤ-2005 με ΓΙΩΤΗΣ Α.Ε. (05 ΠΑΒ 363, Γ.Γ.Ε.Τ.).
- *'Χρήση εδώδιμων μεμβρανών (edible coating) για βελτίωση εμφάνισης και διατήρησης εξαγόμενων οπωροκηπευτικών προϊόντων (κερασιού και σπαραγγιού)'*, 2006-08, ΠΑΒΕΤ-2005 με CROM KESIDIS Α.Ε. (05 ΠΑΒ 189, Γ.Γ.Ε.Τ.).
- *'Σχεδιασμός και ανάπτυξη νέων βιολειτουργικών τροφίμων για ενήλικες (ηλικία 40+) με βάση τα υπάρχοντα φυτικά εκχυλίσματα της διεθνούς αγοράς'*, 2006-08, Διεθνής Συνεργασία στη Βιομηχανική Έρευνα και Δραστηριότητες Ανάπτυξης σε Προ-Ανταγωνιστικό Στάδιο, ΔΣΕΒΠΡΟ-2005 με ΓΙΩΤΗΣ Α.Ε. (05ΔΣΕΒΠΡΟ-100, Γ.Γ.Ε.Τ.).
- *'Solubility and Crystallization behavior of phytosterols and phytosterol-oil blends'*, 2006-07 (Forbes Medi-Tech Inc, Canada).
- *'Μελέτη δομής και ιδιοτήτων β-γλυκανών κριθαριού και συμπεριφορά τους κατά την παραγωγή κριθαρένιου παξιμαδιού'*, 2008 (Κυλινδρόμυλοι Κρήτης Α.Ε.).
- *'Εκτίμηση διεργασιών ποιοτικής υποβάθμισης δύο νέων προϊόντων «ταχίνι με μέλι»'*, 2008-09 (ΑΤΤΙΚΙ ΠΙΤΤΑΣ S.A.).
- *'Φυσικοχημικές μελέτες σε συστήματα ελεγχόμενης απελευθέρωσης βιοενεργών ουσιών'*, 2010 – 2013, Υποφ. Διδάκτωρ Κ. Ζηνοβιάδου, «Εκπαίδευση και Δια Βίου Μάθηση» του Εθνικού Στρατηγικού Πλαισίου

Αναφοράς (ΕΣΠΑ) – Ερευνητικό Χρηματοδοτούμενο Έργο: Ηράκλειτος ΙΙ (Υπουργείο Παιδείας, Δια Βίου Μάθησης και Θρησκευμάτων).

- ‘Φυσικοχημικές μελέτες μικτών συστημάτων υδροκολλοειδών και εφαρμογές στα τρόφιμα’, 2010 – 2013, Υποφ. Διδάκτωρ Μ. Τζουμάκη, «Εκπαίδευση και Δια Βίου Μάθηση» του Εθνικού Στρατηγικού Πλαισίου Αναφοράς (ΕΣΠΑ) – Ερευνητικό Χρηματοδοτούμενο Έργο: Ηράκλειτος ΙΙ (Υπουργείο Παιδείας, Δια Βίου Μάθησης και Θρησκευμάτων).
- ‘Μελέτη Αξιολόγησης των Διατροφικών Χαρακτηριστικών των Κατεψυγμένων Λαχανικών σε σύγκριση με τα Νωπά Λαχανικά’, 2011 (Μπαρμπα-Στάθης Α.Ε.).
- ‘The application of innovative fundamental food-structure-property relationships to the design of foods for health, wellness and pleasure’, 2010-2014, Cost Action FA 1001 (partner).
- ‘Υψηλής απόδοσης άλεση με αέρα με σκοπό την παραγωγή λεπτόκοκκων αλεύρων & αρτοποιασκευασμάτων με βελτιωμένα λειτουργικά και διατροφικά χαρακτηριστικά’, 2011-2013, 09ΣΥΝ-81-1031, με Γεωπονικό Παν/μιο Αθήνας, Μύλοι Λούλης Α.Ε., Ε.Ι. Παπαδόπουλος Α.Ε. και Business & Project Management S.A., Πρόγραμμα «ΣΥΝΕΡΓΑΣΙΑ Ι – ΕΣΠΑ 2007- 2013» (Υπουργείο Παιδείας, Δια Βίου Μάθησης και Θρησκευμάτων).
- ‘Ανάπτυξη στρατηγικών για τη βελτίωση της βιωσιμότητας των προβιοτικών και εφαρμογές σε επιλεγμένα συστήματα τροφίμων’, LS9 (370), Πρόγραμμα «ΕΝΙΣΧΥΣΗ ΜΕΤΑΔΙΔΑΚΤΟΡΩΝ ΕΡΕΥΝΗΤΩΝ / ΕΡΕΥΝΗΤΡΙΩΝ» - Ε.Π. «ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ ΚΑΙ ΔΙΑ ΒΙΟΥ ΜΑΘΗΣΗ», ΕΣΠΑ 2012-15 (Υπουργείο Παιδείας, Δια Βίου Μάθησης και Θρησκευμάτων).
- ‘Αξιοποίηση σύγχρονων τεχνικών μεθόδων στον έλεγχο της πρώτης ύλης αμυλούχων καρπών και ο ρόλος του αμύλου στην παραγωγή τροφίμων με βελτιωμένα ποιοτικά και διατροφικά χαρακτηριστικά’, 2011-2013, 09ΣΥΝ-22-878, με Εθνικό Κέντρο Έρευνας και Τεχνολογικής Ανάπτυξης – Ινστιτούτο ΑγροΒιοτεχνολογίας και ΑΦΟΙ ΚΕΡΑΜΑΡΗΣ, Α.Ε., Πρόγραμμα «ΣΥΝΕΡΓΑΣΙΑ Ι - ΕΣΠΑ 2007- 2013» (Υπουργείο Παιδείας, Δια Βίου Μάθησης και Θρησκευμάτων).
- ‘Η μεταβολομική ανάλυση ως διαγνωστικό εργαλείο βιωσιμότητας και ανάπτυξης των εμβρύων στην υποβοηθούμενη γονιμοποίηση και κατά την διάρκεια της κύησης’, ΕΣΠΑ 2007-2013, ‘ΘΑΛΗΣ’, Επιχειρησιακό Πρόγραμμα ‘ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ ΚΑΙ ΔΙΑ ΒΙΟΥ ΜΑΘΗΣΗ’, (επιστημονικός υπεύθυνος, Γ. Θεοδωρίδης, Τμήμα Χημείας, Α.Π.Θ.), Υπουργείο Παιδείας, Δια Βίου Μάθησης και Θρησκευμάτων, 2012-2015 (υπεύθυνος μιας εκ των τριών ερευνητικών ομάδων του έργου).
- ‘Αξιολόγηση της διατροφικής αξίας ομάδας κατεψυγμένων λαχανικών σε σύγκριση με τα αντίστοιχα νωπά προϊόντα’, 2012 (Μπαρμπα-Στάθης Α.Ε.).
- ‘Characterization and physical stability of lactose free oil-in-water emulsions based on oat using natural emulsifiers and stabilizers’, 2016-2017, Oatly AB, Lund, Sweden.
- ‘Impact of microwave and ultrasound on gluten-free flour functionality: structuring ability in gluten-free breadmaking matrices’, National Research, Development and Innovation Program Oriented to the Society Challenges, under the National Plan of Scientific and Technical Research and Innovation 2013-2016, Ministry of Economy and Competitiveness (MINECO) (επιστημονικός υπεύθυνος, Felicidad Ronda Balbás, Dept. of Agricultural and Forestry Engineering, University of Valladolid, Spain), 2016-2019 (υπεύθυνος ομάδας ελληνικής συμμετοχής).
- ‘Ενσωμάτωση των βιοδραστικών της πρόπολης στο μέλι’, 2017-2019, Honeymell Z.P. Ltd., Larnaca, Cyprus.
- ‘Ανάπτυξη καινοτόμων αλεύρων, προζυμιών και αρτοποιασκευασμάτων με στόχο την πρόληψη χρόνιων ασθενειών και τη βελτίωση της ποιότητας ζωής’, ΕΣΠΑ 2014-2020, Ανταγωνιστικότητα, Επιχειρηματικότητα & Καινοτομία, Ενιαία Δράση Κρατικών ενισχύσεων ΕΤΑΚ ‘ΕΡΕΥΝΩ-ΔΗΜΙΟΥΡΓΩ-ΚΑΙΝΟΤΟΜΩ’, με Μύλοι Θράκης Ι. Ουζουνόπουλος Α.Ε., Όλυρα Ελληνικά Διατροφικά Προϊόντα Α.Ε., Δημοκρίτειο Πανεπιστήμιο Θράκης, Ιατρική Σχολή (Συντονιστής, Τ. Μαματσόπουλος, Μύλοι Θράκης Ι. Ουζουνόπουλος Α.Ε. & Επιστ. Υπεύθυνος για το Α.Π.Θ. Α. Λαζαρίδου, Τομέας Επιστήμης & Τεχνολογίας Τροφίμων, Τμήμα Γεωπονίας), Υπουργείο Παιδείας, Έρευνας και Θρησκευμάτων, Ειδική Υπηρεσία Διαχείρισης και Εφαρμογής Δράσεων στους Τομείς της Έρευνας, της Τεχνολογικής Ανάπτυξης και Καινοτομίας (ΕΥΔΕ-ΕΤΑΚ), 2018-2021.
- ‘PlantCult: Investigating the Food Cultures of Ancient Europe’, ERC funded project (Consolidator Grant, Horizon 2020 Research and Innovation Program, Grant Agreement No 682529) (Συντονιστής, Σ.-Μ. Βαλαμώτη, Αναπλ. Καθηγήτρια, Τομέας Αρχαιολογίας, Τμήμα Ιστορίας και Αρχαιολογίας, ΑΠΘ) (<http://plantcult.web.auth.gr/en/project-eng/teams-eng>), 2018-2021.
- ‘Ερευνητική Υποδομή για την Ανάπτυξη Βιοδιεργασιών Τροφίμων και την Εκμετάλλευση Καινοτομιών’, ΕΣΠΑ 2014-2020, Ανταγωνιστικότητα, Επιχειρηματικότητα & Καινοτομία, Ανάπτυξη Μηχανισμών Στήριξης της Επιχειρηματικότητας, ‘ΕΝΙΣΧΥΣΗ ΤΩΝ ΥΠΟΔΟΜΩΝ ΕΡΕΥΝΑΣ ΚΑΙ ΚΑΙΝΟΤΟΜΙΑΣ’, με Πανεπιστήμιο Πατρών (ΠΠ), Πανεπιστήμιο Ιωαννίνων, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών, Δημοκρίτειο Πανεπιστήμιο Θράκης, Χαροκόπειο Πανεπιστήμιο Αθηνών και Τεχνολογικό Εκπαιδευτικό Ίδρυμα Ιονίων Νήσων (συντονιστής, Μ. Κανελλάκη, ΠΠ & Επιστ. Υπεύθυνος για το Α.Π.Θ. Κ. Μπιλιαδέρης, Τομέας Επιστήμης & Τεχνολογίας Τροφίμων, Τμήμα Γεωπονίας), Υπουργείο Οικονομίας και Ανάπτυξης, 2018-2022.

Συνοπτική παρουσίαση ερευνητικού έργου - αναγνώριση

- Ερευνητικές εργασίες σε διεθνή περιοδικά (S.C.I. – Web of Science): **271**
- Ερευνητικές εργασίες σε άλλα διεθνή περιοδικά : **5**
- Κεφάλαια σε ξενόγλωσσα επιστημονικά βιβλία: **20**
- Κεφάλαια σε Ελληνικά επιστημονικά βιβλία: **4**
- Ένα ξενόγλωσσο επιστημονικό βιβλίο (co-editor): **Biliaderis C.G.** and Izydorczyk M.S. 2007. *Functional Food Carbohydrates*, CRC Press, Boca Raton, FL, USA, p. 570.
- Επιμέλεια (Κ. Μπιλιαδέρης και Α. Ζαμπέλας) και μεταφράσεις ορισμένων ενοτήτων για την Ελληνική Έκδοση του *Introductory Food Chemistry*, J.W. Brady 2020, σελ. 740.
- Δημοσιευμένες εργασίες (πλήρεις) σε πρακτικά διεθνών συνεδρίων: **32**
- Δημοσιευμένες εργασίες (πλήρεις) σε πρακτικά ελληνικών συνεδρίων: **5**
- Ένα Πανεπιστημιακό διδακτικό βοήθημα (Φυσικοχημεία Τροφίμων - Θεωρία και Εργαστηριακές Ασκήσεις).
- Τριακόσιες πενήντα (**350**) παρουσιάσεις (από τις οποίες **70**, ως προσκεκλημένος ομιλητής) - ανακοινώσεις σε διεθνή συνέδρια.
- Πέντε (**5**) παρουσιάσεις - ανακοινώσεις σε εθνικά συνέδρια, είκοσι πέντε (**25**) ανακοινώσεις σε Ημερίδες.
- Βιβλιογραφικές αναφορές για το δημοσιευμένο ερευνητικό έργο (citations) - May 2024. **Web of Knowledge: > 18000 (h-index= 81)**, **Google Scholar: > 32.000 (h-index = 103)**, **Scopus: > 20000 (h-index = 84)**
- Κριτής ξενόγλωσσων επιστημονικών βιβλίων και ερευνητικών εργασιών για τα περιοδικά: *J. Food Science, J. Agric. Food Chemistry, Food Chemistry, Carbohydrate Polymers, Carbohydrate Research, Applied Biochemistry and Biotechnology, Cereal Chemistry, J. Cereal Science, J. of Rheology, Food Hydrocolloids, Food Research International, J. Sci. Food Agric., J. Food Protection, J. Food Engineering, International Journal of Food Sciences and Nutrition, Bioactive Carbohydrates and Dietary Fibre.*
- Εξωτερικός εξεταστής (External Examiner) **24** διδακτορικών διατριβών Πανεπιστημίων της αλλοδαπής (Ευρώπη, Βόρεια Αμερική, Αυστραλία, Αφρική).

Λοιπές δραστηριότητες - Μέλος επιστημονικών οργανώσεων

- Συμμετοχή σε διεθνή Short Courses ως διδάσκων :
 - UNIDAD, Irapuato, Mexico, February 6-11, 1989: “Starch Chemistry and Properties”
 - UNIDAD, Irapuato, Mexico, June 8-13, 1992: “Starch Chemistry and Properties”.
 - A.A.C.C. Short Course: “Starch: Structure, Properties, and Food Uses”, June 20 - 21, 1995, University of Leuven, Belgium.
 - Lebanese University, Short Course: “Food Quality Standardization”, May 5-16, 1997, Beirut, Lebanon.
 - A.A.C.C. Short Course: “Starch: Structure, Properties, and Food Uses”, March 31 - April 1, 1998, University of Leuven, Belgium.
 - CIHEAM - MAICh Short Course: “Natural Ingredients from Wild Plants used in Food Industry”, Sept. 27 - Oct. 7, 1999, Cairo, Egypt.
 - La Fondation des Gouverneurs Short Course “Shelf Life of Food Products: Understand and Optimize”, 2 March, 2005, Agriculture and Agri-Food Canada, St. Hyacinthe, Quebec, Canada.
 - La Fondation des Gouverneurs Short Course “Food Powder Technology: Industrial Challenges”, 9 March, 2005, Agriculture and Agri-Food Canada, St. Hyacinthe, Quebec, Canada.
 - University of Novi Sad, Serbia, Intensive Course “Integration of Food Technology and Engineering principles in Agricultural Practice”, April 19-20, 2007, Faculty of Agriculture, Univ. of Novi Sad, Novi Sad, Serbia.
 - Iseki – Food Association, “3rd School of Nanotechnology Applications in the Food Chain”, May 30-31, 2013, Skiathos, Greece.
- Μέλος της Επιστημονικής Επιτροπής Διεθνών Συνεδρίων:
 - 10th International Cereal and Bread Congress*, June 9-12, 1996, Porto Carras, Chalkidiki, Greece; *7th Mediterranean Conference on Calorimetry and Thermal Analysis*, July 2-6, 2005, Thessaloniki, Greece; *2nd International Congress on Bioprocesses in Food Industries (ICBF 2006)*, June 18-21, 2006, Patras, Greece; *XXVIII National Conference on Calorimetry, Thermal Analysis and Chemical Thermodynamics*, Dec. 11-15, 2006, Milan, Italy; *5th International Congress in Food Technology: Consumer Protection through Food Process Improvement & Innovation in the Real World*, 9-11 March, 2007, Thessaloniki, Greece; *5th International Conference on Predictive Modelling in Foods: Fundamentals, State of the Art and New*

Horizons, Sept. 16-19, 2007, Athens, Greece; *1st International Conference on Sustainable Postharvest and Food Technologies INOPTEP 2009*, April 21-26, 2009, Divcibare, Serbia; *11th International Congress on Engineering and Food: Food Process Engineering in a Changing World, ICEF11*, May 22-26, 2011, Athens, Greece; *7th International Conference on Instrumental Methods of Analysis: Modern trends and Applications, IMA 2011*, Sept. 18-22, 2011, Chania, Crete, Greece; *IC FaBE 2013, International Conference*, May 30 – June 2, 2013, Skiathos Island, Greece; *1st Congress on Food Structure Design*, Oct. 15-17, 2014, Porto, Portugal; *9th International Conference on Instrumental Methods of Analysis: Modern trends and Applications, IMA 2011*, Sept. 20-24, 2011, Kalamata, Greece; *29th EFFoST Conference : Food Science Research and Innovation - Delivering sustainable solutions to the global economy and society*, Nov. 10-12, Athens, Greece; *III International Congress on Food Quality and Safety*, Oct. 25-27, 2016, Novi Sad, Serbia.; *5th Intern. Conference “Sustainable Postharvest and Food technologies – INOPTEP 2017”*, April 23-38, 2017, Vršac, Serbia; *4th MedForum Conference “Mediterranean Agriculture and Food Systems in a Time of Climate Change and Agrofood Crisis “*, CIHEAM Chania, Dec. 4-7, 2023, Chania, Crete, Greece; *21st Gums & Stabilisers for the Food Industry Conference, “Meeting industry's needs, consumers' expectations and sustainability challenges”*, June 6th-9th, 2023, Thessaloniki, Greece (Chairman); *19th Food Colloids Conference: Using Colloid Science to find New Sustainable Solutions in Food*, April 14-18, Thessaloniki, Greece.

- Μέλος επιστημονικών οργανώσεων: Canadian Institute of Food Science and Technology, Institute of Food Technologists (USA), American Association of Cereal Chemists, Ελληνική Ένωση Γεωπόνων - Επιστημόνων Τροφίμων (ΕΓΕΤ), ΓΕΩΤ.Ε.Ε.
- Εξωτερικός Εμπειρογνώμων του ΕΛ.Ο.Τ. σε Επιθεωρήσεις Αξιολόγησης Συστημάτων Διασφάλισης Ποιότητας ISO 9001 και 9002 σε βιομηχανίες τροφίμων και αγροτοβιομηχανίες (1998-2002).
- Σύμβουλος βιομηχανιών τροφίμων σε θέματα ποιότητας & δημιουργίας νέων προϊόντων (Γενική Τροφίμων - Μπαρμπα Στάθης, Κρι-Κρι, Υιοί Χ. Κατσέλη ΑΒΕΕ, Αττική Μελισσοκομική Α. Πίττας, κ.α.).
- Αξιολογήσεις ερευνητικών προτάσεων (αρχικές προτάσεις ή τελική αξιολόγηση) – τελευταία εικοσαετία:
 - Israel Research Foundation (Israel). «Developing molecular inclusion-based nanocapsules by controlling the assembly of amylose-ligand complexes», Research Grant Application # 824/05, 2005.
 - «Ολοκληρωμένη μικροβιολογική ασφάλεια στη γαλακτοκομία: Εφαρμογές σύγχρονων και ταχέων μεθόδων και τεχνικών για την ανίχνευση, καταμέτρηση και ταυτοποίηση αλλοιωτικών και παθογόνων μικροοργανισμών – Μοντελοποίηση της συμπεριφοράς τους κατά τους συνήθεις χειρισμούς» (ΤΡ5). Πρόγραμμα ΕΠΑΝ 200-2006 (Γ.Γ.Ε.Τ.). Ανάδοχος: ΔΕΛΤΑ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑ ΠΑΓΩΤΟΥ Α.Ε., 2005 (τελική αξιολόγηση).
 - Αξιολόγηση ερευνητικών προτάσεων για τη θεματική περιοχή «Τρόφιμα - Γεωργική Ανάπτυξη & Υδατοκαλλιέργειες», Προγράμματος « ΠΕΠ - Κοινοπραξίες Έρευνας και Τεχνολογικής Ανάπτυξης σε Τομείς Εθνικής Προτεραιότητας» του μέτρου 1.2, (Γ.Γ.Ε.Τ.), 2006.
 - Agriculture and Agri-Food Canada, AAFC Research Branch (Canada). «Natural Polysaccharides: Processing Technologies, Structural and Functional Properties, Bioactivities and Applications in Food and Non-Food Systems», proposal # 234, 2006.
 - Αξιολόγηση έργου 07-ΠΠΚ06 «Περιφερειακός Πόλος Καινοτομίας Θεσσαλίας». Ανάδοχος: Τμήματα Βιοχημείας – Βιοτεχνολογίας και Φυτικής Παραγωγής και Ελέγχου Περιβάλλοντος, Παν/μιο Θεσσαλίας, (Γ.Γ.Ε.Τ.), 2007 (τελική αξιολόγηση).
 - «Σχεδιασμός και ανάπτυξη νέων βιολειτουργικών τροφίμων και συμπληρωμάτων διατροφής, βασισμένων στη Μεσογειακή δίαιτα και τη βιοποικιλότητα της Ελληνικής χλωρίδας» (ΤΡ27). Πρόγραμμα ΕΠΑΝ 200-2006 (Γ.Γ.Ε.Τ.). Ανάδοχος: ΕΚΠΑ – Τμήμα Φαρμακευτικής / Τομέας Φαρμακογνωσίας & Χημείας Φυσικών Προϊόντων, 2008 (τελική αξιολόγηση).
 - ANR, Programme CP2D: Chimie et Procédés Pour Le Développement Durable (France), Chemistry and Processes for a Sustainable Development, XYTING, «Agrobiomass Derived Xylans for Advanced Natural Films and Coatings», 2008.
 - Παν/μιο Πατρών, Πρόγραμμα “Κ. ΚΑΡΑΘΕΟΔΩΡΗ”. «Μονοκυτταρική πρωτεΐνη, εδώδιμοι μύκητες και πρόσθετα τροφίμων από βιοτεχνολογική αξιοποίηση μικτών αγροτο-βιομηχανικών αποβλήτων της βιομηχανίας τροφίμων», 2008.
 - Qatar National Research Foundation (Qatar), NATIONAL PRIORITIES RESEARCH PROGRAM. «Constructing a database on the composition of foods available in Qatar, especially unique foods» (NPRP) NPRP 4 - 385 - 1- 066, 2011.
 - Επιτροπή Ερευνών Χαροκοπείου Πανεπιστημίου Αθηνών. Αξιολόγηση τεσσάρων ερευνητικών προτάσεων: (α) 2016 «Φυτικά εκχυλίσματα με πιθανή εφαρμογή στα χημειοθεραπευτικά σχήματα κατά του καρκίνου του προστάτη» και «Συγκριτική μελέτη της επίδρασης της φόρτισης γλυκόζης στη δραστηριότητα αιμοπεταλίων νέων υγείων εθελοντών φυσιολογικού σωματικού βάρους και νέων υγείων υπέρβαρων / παχύσαρκων εθελοντών», (β) 2017 «Ανάπτυξη μητρώου παραδοσιακών ελληνικών

συνταγών» και «Διερεύνηση των μηχανισμών της αντι-αιμοπεταλιακής δράσης φυσικού εκχυλίσματος από υπο-προϊόντα οινοποίησης».

- CONICYT Ministerio de Education (Chile). «Prolonged release of natural active compounds for improving shelf life of a dairy food matrix: Effect of structure obtained by different encapsulation process», 2016.
 - United Arab Emirates University (UAEU). “Characterization, Antioxidant, Anticancer and Immunomodulatory Activities of Exopolysaccharides (EPS) produced by novel probiotic bacteria and its rheological impact in camel milk products (fermented milk and cheese)”, 2019 UPAR – No 864, 2019.
 - EGTC (European Grouping of Territorial Cooperation) - European Region Tyrol-South Tyrol-Trentino, IPN project (Interregional Ptoject Network, « Rye and Bread making in the European Region Tyrol - South Tyrol – Trentino: A Biotechnological Process to Authenticate the Distinguishing Nutritional Features and to propose New Solutions for the Supply Chain», IPN-67-N, 2021.
 - Συμμετοχή ως μέλος Διεθνών Επιτροπών Αξιολόγησης ερευνητικών προτάσεων του Εθνικού Ιδρύματος Έρευνας της Πολωνίας (NCN) σε ετήσια βάση από το 2019 μέχρι σήμερα: προγράμματα OPUS, PRELUDIUM BIS, SONATA και SONATA BIS, MAESTRO.
- Αξιολόγηση φακέλου υποψήφιου ακαδημαϊκού μέλους (*Dr. Kirsi Jouppila*) στο Dept. of Food Science, Univ. of Helsinki, Finland, Febr. 2010, μετά από πρόσκληση του Δντη του Τμήματος.
 - Μέλος εκλεκτορικού σώματος για προαγωγή ακαδημαϊκού μέλους (*Lecturer Chryssoula Drouza*) στο Τμήμα Agricultural Sciences, Biotechnology and Food Science, στο Τεχνολογικό Πανεπιστήμιο της Κύπρου (ΤΕ.ΠΑ.Κ.), Ιουν. 2011, Λεμεσός, Κύπρος.
 - Μέλος εκλεκτορικού σώματος για πρόσληψη νέου ακαδημαϊκού μέλους (θεματική περιοχή “Science and Technology of Food of Plant Origin”) στο Τμήμα Agricultural Sciences, Biotechnology and Food Science, στο Τεχνολογικό Πανεπιστήμιο της Κύπρου (ΤΕ.ΠΑ.Κ.), Οκτ. 2011, Λεμεσός, Κύπρος.
 - Αξιολόγηση του φακέλου ακαδημαϊκού μέλους (*Prof. Laura Nyström*) του Department of Health Sciences and Technology (D-HEST) του Swiss Federal Institute of Technology (*ETH-Zurich*), Zurich, Nov. 2015, μετά από πρόσκληση του Δντη του Τμήματος, για προαγωγή και μονιμοποίηση.
 - Αξιολόγηση φακέλου υποψήφιου ακαδημαϊκού μέλους (*Dr. Like Mao*) στο Zhejiang University, China - “Hundred Talents Program”, Dec. 2015, μετά από πρόσκληση του Πανεπιστημίου.
 - Αξιολόγηση φακέλου ακαδημαϊκού μέλους (*Associate Professor Yuan Yao*) στο Purdue University, USA, για προαγωγή στη βαθμίδα του Καθηγητή, Sept. 2017, μετά από πρόσκληση του Πανεπιστημίου.
 - Αξιολόγηση φακέλου ακαδημαϊκού μέλους (*Associate Professor Shimelis Admassu Emire*) στο Addis Ababa University, Ethiopia, για προαγωγή στη βαθμίδα του Καθηγητή, Nov. 2019, μετά από πρόσκληση του Πανεπιστημίου.

Συνεργασίες με ακαδημαϊκά ιδρύματα – ερευνητικά κέντρα της αλλοδαπής (ερευνητική δραστηριότητα, εκπαίδευση, ανταλλαγή φοιτητών / επιστημονικού προσωπικού, κ.α.)

- Unidad (Research Center), Irapuato, Mexico, 1989, 1992. - Dr. Octavio Paredes (ερευν. συνεργασία και πρόσκληση για διαλέξεις στο Ινστιτούτο).
- INRA, Nantes, France, 1995. - Dr. Alain Buleon (ερευν. συνεργασία).
- Agriculture Canada, Guelph, Ontario, Canada, 1994-1996. - Dr. Steve Cui (ερευν. συνεργασία).
- Agriculture Canada, Winnipeg, Manitoba, Canada, 1993-2013. - Dr. Marta Izydorczyk (ερευν. συνεργασία).
- Agriculture Canada, St. Hyacinthe, Quebec, 1998-2009. - Dr. Patrick Fustier (ερευν. συνεργασία και συμμετοχή ως διδασκων σε short courses).
- Lebanese Univ. of Beirut, Lebanon, 1997. - (συμμετοχή μετά από πρόσκληση ως διδασκων σε short course)
- Univ. of Leuven, Belgium, 1995, 1998. - Prof. Ian Delcour (συμμετοχή μετά από πρόσκληση ως διδασκων σε short courses).
- Lund University, Dept. of Food Technology, Lund, Sweden, 1996, 2001. - Prof. Ann-Charlotte Eliasson (invitation for lectures).
- Osaka National Research Institute, 1999. - (σειρά διαλέξεων μετά πρόσκληση).
- National R&D Institute for Food Bioresources – IBA, Bucharest, Romania, 203-205. – Dr. Denisa Duta (ερευν. συνεργασία).

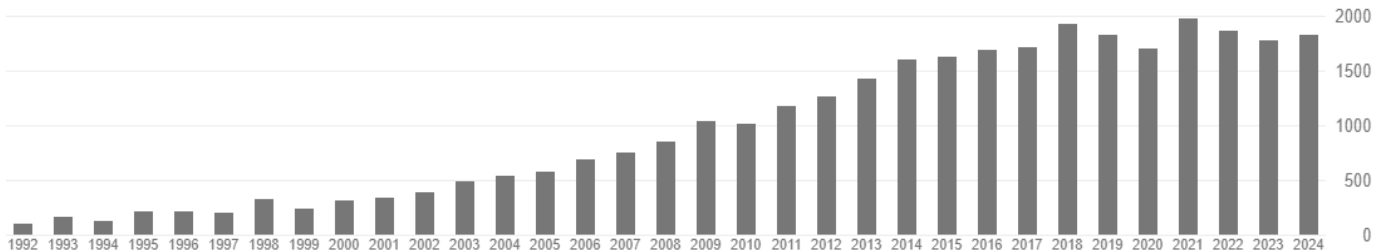
- Univ. of Novi Sad, Faculty of Agriculture, 2007 - Prof. Mirko Babic (διαλέξεις, μετά από πρόσκληση στο παν/μιο του Novi Sad).
- Lund University. Center for Applied Life Sciences, Lund, Sweden, 2001-2004, Prof. Gunilla Önning (ερευν. συνεργασία).
- Univ. of Helsinki, Dept. Food Science & Technology, Helsinki, Finland, 2007, 2011. Prof. Hannu Salovaara (ερευν. συνεργασία και προσκλήσεις για διαλέξεις).
- DISTAM- Università di Milano, Milano, Italy, 2003. - Prof. Alberto Schiraldi and D. Fessas (ερευν. συνεργασία).
- Jiangnan University, Dept. of Chemical Engineering, Wuxi, Jiangsu, China, 2012.- (πρόσκληση για διαλέξεις)
- Nanchang University, State Key Laboratory of Food Science and Technology, Nanchang, Jiangxi, China, 2012, 2014. - Prof. Mingyong Xie, Director (προσκλήσεις για διαλέξεις και ερευνητική συνεργασία).
- Univ. of Applied Life Sciences and Environment, Iasi, Romania, 2011-2013. - Prof. Antoanela Patras (ερευν. συνεργασία και πρόσκληση για σειρά διαλέξεων).
- Univ. of Guelph, Dept. Food Science, Guelph, Ontario, Canada, 2012. - Prof. Milena Corredig (πρόσκληση για διάλεξη).
- Wageningen University, Department of Food Sciences and Agrotechnology, Wageningen, The Netherlands, 2012-2014. - Prof. Elke Scholten (ερευν. συνεργασία).
- Technical Univ. of Moldova, Faculty of Technology and Management in Food Industry, Chisinau, Republic of Moldova, 2013. - (πρόσκληση για διάλεξη).
- Teagasc (Food Research Center), Moorepark, Fermoy, Co. Cork, Ireland, 2014, 2024 - Dr. Song Miao (ερευν. Συνεργασία, πρόσκληση για διάλεξη, υποβολή ερευνητικής πρότασης, Horizon – RIA, 2024).
- University College, Dept. of Food Science, Cork, Ireland, 2014. - Prof. Y. Roos (πρόσκληση για διάλεξη)
- Cyprus Univ. of Technology, Dept. of Agricultural Sciences, Biotechnology and Food Science, 2010, 2015. - Prof. G. Manganaris (προσκλήσεις για διαλέξεις-σεμινάρια).
- Univ. of Novi Sad, Research Center of Technology of Plant-based Food Products, Novi Sad, Serbia, 2015-2016. - Dr. Miroslav Hadnađev and Dr. Tamara Dapčević Hadnađev (ερευν. συνεργασία).
- University of Valladolid, Faculty of Agriculture and Forestry, Food Technology, Palencia, Spain, 2014-2022. - Prof. Felicidad Ronda (ερευν. συνεργασία - εκπαίδευση).
- Jinan University, Guangzhou, China, Sept. 2019, - Prof. Shuze Tang (πρόσκληση για διαλέξεις και συνεργασία).
- Cyprus Univ. of Technology, Dept. of Agricultural Sciences, Biotechnology and Food Science, 2024. - Prof. G. Manganaris (πρόσκληση για διάλεξη)
- University of British Columbia, Vancouver, Canada, 2024 - Professors V. Kontogiorgos, J. Zawistowski and D. Kitts (Dean of Faculty of Land and Food Systems) (πρόσκληση για διαλέξεις και ερευνητική συνεργασία).

ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΚΕΣ ΑΝΑΦΟΡΕΣ (Citations) στο ΣΥΓΓΡΑΦΙΚΟ ΕΡΓΟ

I. Source: Google Scholar Citations (Dec., 2024)

Costas Biliaderis

Citations per year



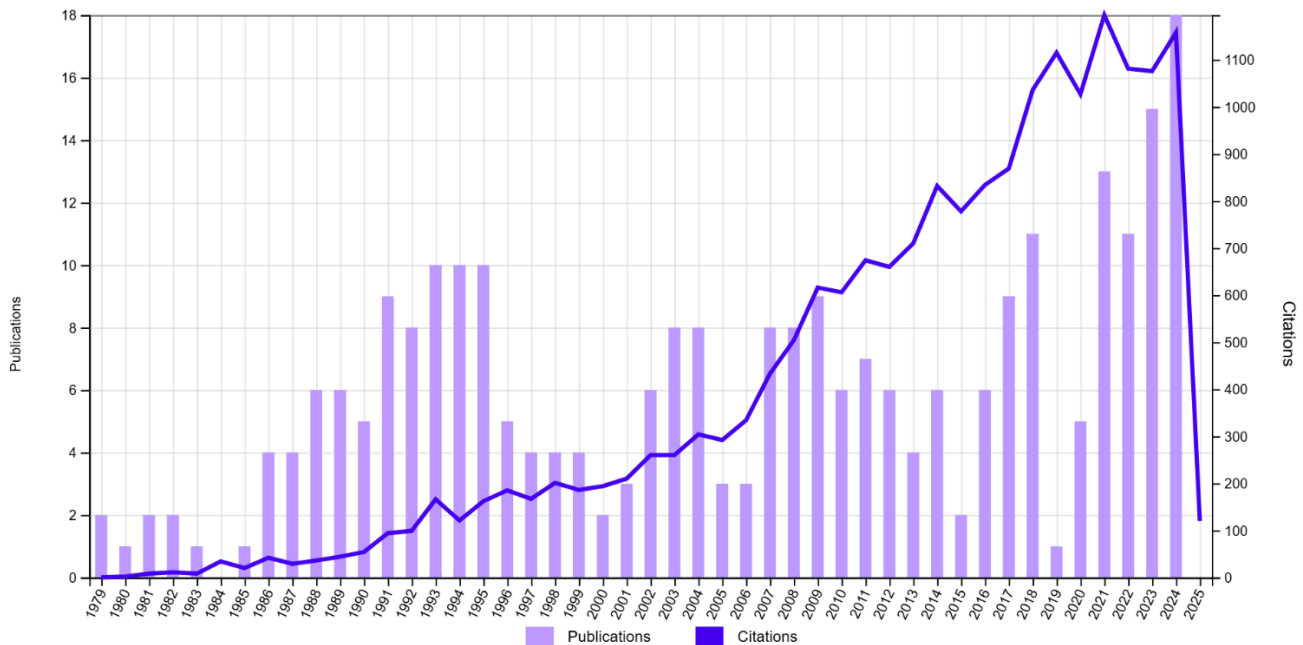
Citation indices

	All	Since 2019
Citations	32954	11030
h-index	103	56
i10-index	245	203

II. Source: Web of Knowledge / Web of Science (Dec., 2024)

Author: **Biliaderis C***

Citations per year



Total Publications: 276

h-index 81

Sum of Times Cited

18747

Without self-citations

17912

Citing articles

14123

ΑΝΑΛΥΤΙΚΗ ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΟΥ ΕΡΓΟΥ

Δημοσιευμένο έργο (1979 - 2024)

I. Ερευνητικές Εργασίες (διεθνή περιοδικά του S.C.I. – Web of Science)

1. **Biliaderis, C.G.** and Grant, D.R. 1979. A comparison of the enzymatic hydrolysis of smooth pea starch to that of corn and wheat. *Can. Inst. Food Sci. Technol. J.* 12: 131-134. [DOI:10.1016/S0315-5463\(79\)73099-9](https://doi.org/10.1016/S0315-5463(79)73099-9)
2. **Biliaderis, C.G.**, Grant, D.R. and Vose, J.R. 1979. Molecular weight distributions of legume starches by gel chromatography. *Cereal Chem.* 56: 475-480.
https://www.cerealsgrains.org/publications/cc/backissues/1979/Documents/chem56_475.pdf
3. **Biliaderis, C.G.**, Maurice, T.J. and Vose, J.R. 1980. Starch gelatinization phenomena studied by differential scanning calorimetry. *J. Food Sci.* 45: 1669-1674 & 1680. [DOI:10.1111/j.1365-2621.1980.tb07586.x](https://doi.org/10.1111/j.1365-2621.1980.tb07586.x)
4. **Biliaderis, C.G.**, Grant, D.R. and Vose, J.R. 1981. Structural characterization of legume starches. I. Studies on amylose, amylopectin and β - limit dextrans. *Cereal Chem.* 58: 496-502.
https://www.cerealsgrains.org/publications/cc/backissues/1981/Documents/chem58_496.pdf
5. **Biliaderis, C.G.**, Grant, D.R. and Vose, J.R. 1981. Structural characterization of legume starches. II. Studies on acid treated starches. *Cereal Chem.* 58: 502-507.
https://www.cerealsgrains.org/publications/cc/backissues/1981/Documents/chem58_502.pdf
6. **Biliaderis, C.G.** 1982. Characteristics of starch in developing pea seeds. *Phytochemistry.* 21: 37-39. [DOI:10.1016/0031-9422\(82\)80010-1](https://doi.org/10.1016/0031-9422(82)80010-1)
7. **Biliaderis, C.G.** 1982. Physical characteristics, digestibility and structure of chemically-modified smooth pea and waxy maize starches. *J. Agric. Food Chem.* 30: 925-930. [DOI:10.1021/jf00113a029](https://doi.org/10.1021/jf00113a029)
8. **Biliaderis, C.G.** 1983. Differential scanning calorimetry in food research. *Food Chem.* 10: 239-265. [DOI:10.1016/0308-8146\(83\)90081-X](https://doi.org/10.1016/0308-8146(83)90081-X)
9. **Biliaderis, C.G.**, Page, C.M., Slade, L. and Sirrett, R.R. 1985. Thermal behavior of amylose-lipid complexes. *Carbohydr. Polym.* 5: 367-389. [DOI:10.1016/0144-8617\(85\)90044-X](https://doi.org/10.1016/0144-8617(85)90044-X)
10. **Biliaderis, C.G.**, Page, C.M., Maurice, T.J. and Juliano, B.O. 1986. Thermal characterization of rice starches: a polymeric approach to phase transitions of granular starch. *J. Agric. Food Chem.* 34: 6-14. [DOI:10.1021/jf00067a002](https://doi.org/10.1021/jf00067a002)
11. **Biliaderis, C.G.**, Page, C.M. and Maurice, T.J. 1986. Non-equilibrium melting of amylose-V complexes. *Carbohydr. Polym.* 6: 269-288. [DOI:10.1016/0144-8617\(86\)90032-9](https://doi.org/10.1016/0144-8617(86)90032-9)
12. **Biliaderis, C.G.**, Page, C.M. and Maurice, T.J. 1986. On the multiple melting transitions of starch/monoglyceride systems. *Food Chem.* 22: 279-295. [DOI:10.1016/0308-8146\(86\)90086-5](https://doi.org/10.1016/0308-8146(86)90086-5)
13. Barl, B., **Biliaderis, C.G.** and Murray, E.D. 1986. Effect of chemical pretreatments on the thermal degradation of corn husk lignocellulosics. *J. Agric. Food Chem.* 34: 1019-1024. [DOI:10.1021/jf00072a022](https://doi.org/10.1021/jf00072a022)
14. **Biliaderis, C.G.** and Vaughan, D.J. 1987. Electron spin resonance studies of starch-water-probe interactions. *Carbohydr. Polym.* 7: 51-70. [DOI:10.1016/0144-8617\(87\)90040-3](https://doi.org/10.1016/0144-8617(87)90040-3)
15. Al-Khayat, M.A., Blank, G. and **Biliaderis, C.G.** 1987. Germination and outgrowth of *Bacillus subtilis* spores in the presence of selected antioxidants. *J. Food Prot.* 50: 206-211. [DOI:10.4315/0362-028X-50.3.206](https://doi.org/10.4315/0362-028X-50.3.206)
16. **Biliaderis, C.G.**, Weselake, R.J. Petkau, A. and Friesen, A.D. 1987. A calorimetric study of human Cu, Zn superoxide dismutase. *Biochem. J.* 248: 981-984. [DOI:10.1042/bj2480981](https://doi.org/10.1042/bj2480981)
17. Zawistowski, J., **Biliaderis, C.G.** and Murray, E.D. 1988. Purification and characterization of Jerusalem artichoke (*Helianthus tuberosus*, L.) polyphenol oxidase. *J. Food Biochem.* 12: 1-22.
[DOI:10.1111/j.1745-4514.1988.tb00133.x](https://doi.org/10.1111/j.1745-4514.1988.tb00133.x)
18. Zawistowski, J., **Biliaderis, C.G.** and Murray, E.D. 1988. Isolation and some properties of an acidic fraction of polyphenol oxidase from Jerusalem artichoke (*Helianthus tuberosus*, L.). *J. Food Biochem.* 12: 23-35. [DOI:10.1111/j.1745-4514.1988.tb00134.x](https://doi.org/10.1111/j.1745-4514.1988.tb00134.x)
19. Scanlon, M.G., Dexter, J.E. and **Biliaderis, C.G.** 1988. Particle size related physical properties of flour produced by smooth roll reduction of hard red spring wheat farina. *Cereal Chem.* 65: 486-492.
https://www.cerealsgrains.org/publications/cc/backissues/1988/Documents/65_486.pdf
20. **Biliaderis, C.G.** and Galloway, G. 1989. Crystallization behavior of amylose-V complexes: structure-functional property relationships. *Carbohydr. Res.* 189: 31-48. [DOI:10.1016/0008-6215\(89\)84084-4](https://doi.org/10.1016/0008-6215(89)84084-4)
21. Mazza, G. and **Biliaderis, C.G.** 1989. Functional properties of flax seed mucilage. *J. Food Sci.* 54: 1302-1305. [DOI:10.1111/j.1365-2621.1989.tb05978.x](https://doi.org/10.1111/j.1365-2621.1989.tb05978.x)
22. Rotter, B.A., Marquardt, R.R., Guenter, W., **Biliaderis, C. G.** and Newman, C.W. 1989. *In vitro* viscosity measurements of barley extracts as predictors of growth responses in chicks fed barley-based diets supplemented with a fungal enzyme preparation. *Can. J. Anim. Sci.* 69: 431-439. [DOI:10.4141/cjas89-048](https://doi.org/10.4141/cjas89-048)

23. Thoroski, J., Blank, G. and **Biliaderis, C.G.** 1989. Eugenol induced inhibition of extracellular enzyme production by *Bacillus subtilis*. *J. Food Prot.* 52: 399-403. [DOI:10.4315/0362-028X-52.6.399](https://doi.org/10.4315/0362-028X-52.6.399)
24. Galloway, G.I., **Biliaderis, C.G.** and Stanley, D.W. 1989. Properties and structure of amylose-monostearin complexes formed in solution or on extrusion of wheat flour. *J. Food Sci.* 54: 950-957. [DOI:10.1111/j.1365-2621.1989.tb07920.x](https://doi.org/10.1111/j.1365-2621.1989.tb07920.x)
25. **Biliaderis, C.G.** and Seneviratne, H.D. 1990. On the supermolecular structure and metastability of glycerol monostearate-amylose complex. *Carbohydr. Polym.* 13: 185-206. [DOI:10.1016/0144-8617\(90\)90083-5](https://doi.org/10.1016/0144-8617(90)90083-5)
26. **Biliaderis, C.G.** and Zawistowski, J. 1990. Viscoelastic behavior of ageing starch gels: effects of concentration, temperature and starch hydrolysates on network properties. *Cereal Chem.* 67: 240-246. https://www.cerealsgrains.org/publications/cc/backissues/1990/Documents/67_240.pdf
27. Izydorczyk, M.S., **Biliaderis, C.G.** and Bushuk, W. 1990. Oxidative gelation studies of water-soluble pentosans from wheat. *J. Cereal Sci.* 11: 153-169. [DOI:10.1016/S0733-5210\(09\)80117-3](https://doi.org/10.1016/S0733-5210(09)80117-3)
28. Michniewicz, J., **Biliaderis, C.G.** and Bushuk, W. 1990. Water insoluble pentosans of wheat: composition and some physical properties. *Cereal Chem.* 67: 434-439. https://www.cerealsgrains.org/publications/cc/backissues/1990/Documents/67_434.pdf
29. **Biliaderis, C.G.** and Seneviratne, H.D. 1990. Solute effects on the thermal stability of glyceryl monostearate-amylose complex superstructures. *Carbohydr. Res.* 208: 199-213. [DOI:10.1016/0008-6215\(90\)80100-H](https://doi.org/10.1016/0008-6215(90)80100-H)
30. **Biliaderis, C.G.** 1991. The structure and interactions of starch with food constituents. *Can. J. Physiol. Pharmacol.* 69: 60-78. [DOI:10.1139/y91-011](https://doi.org/10.1139/y91-011)
31. Izydorczyk, M.S., **Biliaderis, C.G.** and Bushuk, W. 1991. Comparison of the structure and composition of water-soluble pentosans from different wheat varieties. *Cereal Chem.* 68: 139-144. https://www.cerealsgrains.org/publications/cc/backissues/1991/Documents/68_139.pdf
32. Izydorczyk, M.S., **Biliaderis, C.G.** and Bushuk, W. 1991. Physical properties of water-soluble pentosans from different wheat varieties. *Cereal Chem.* 68: 145-150. https://www.cerealsgrains.org/publications/cc/backissues/1991/Documents/68_145.pdf
33. Michniewicz, J., **Biliaderis, C.G.** and Bushuk, W. 1991. Effect of added pentosans on some physical and technological characteristics of dough and gluten. *Cereal Chem.* 68: 252-258. https://www.cerealsgrains.org/publications/cc/backissues/1991/Documents/68_252.pdf
34. Seneviratne, H. D. and **Biliaderis, C.G.** 1991. Action of α -amylase on V-amylose superstructures. *J. Cereal Sci.* 13: 129-143. [DOI:10.1016/S0733-5210\(09\)80030-1](https://doi.org/10.1016/S0733-5210(09)80030-1)
35. **Biliaderis, C.G.** and Tonogai, J.R. 1991. Influence of lipids on the thermal and mechanical properties of concentrated starch gels. *J. Agric. Food Chem.* 39: 833-840. [DOI:10.1021/jf00005a003](https://doi.org/10.1021/jf00005a003)
36. Barl, B., **Biliaderis, C.G.**, Murray, E.D. and MacGregor, A.W. 1991. Combined chemical and enzymic treatments of corn husk lignocellulosics. *J. Sci. Food Agric.* 56: 195-214. [DOI:10.1002/jsfa.2740560209](https://doi.org/10.1002/jsfa.2740560209)
37. Michniewicz, J., **Biliaderis, C.G.** and Bushuk, W. 1992. Effect of added pentosans on some properties of wheat bread. *Food Chem.* 43: 251-257. [DOI:10.1016/0308-8146\(92\)90208-J](https://doi.org/10.1016/0308-8146(92)90208-J)
38. Izydorczyk, M.S. and **Biliaderis, C.G.** 1992. Influence of structure on the physicochemical properties of wheat arabinoxylan. *Carbohydr. Polym.* 17: 237-247. [DOI:10.1016/0144-8617\(92\)90010-N](https://doi.org/10.1016/0144-8617(92)90010-N)
39. **Biliaderis, C.G.** 1992. Structures and phase transitions of starch in food systems. *Food Technology* 46(6): 98-100,102,104,106,108,109,145.
40. Izydorczyk, M.S. and **Biliaderis, C.G.** 1992. Effect of molecular size on physical properties of wheat arabinoxylan. *J. Agric. Food Chem.* 40: 561-568. [DOI:10.1021/jf00016a006](https://doi.org/10.1021/jf00016a006)
41. **Biliaderis, C.G.**, Khan, M.M. and Blank, G. 1992. Rheological and sensory properties of yogurt from skim milk and ultrafiltered retentates. *Int. Dairy Journal* 2: 311-323. [DOI:10.1016/0958-6946\(92\)90035-K](https://doi.org/10.1016/0958-6946(92)90035-K)
42. **Biliaderis, C.G.**, Izydorczyk, M.S., Lukow, O.M. and Bushuk, W. 1992. Pentosans in flours of 1B/1R translocation wheats. *Cereal Chem.* 69: 226-228. https://www.cerealsgrains.org/publications/cc/backissues/1992/Documents/69_226.pdf
43. Mazza, G., **Biliaderis, C.G.**, Przybylski, R. and Oomah, B.D. 1992. Compositional and morphological characteristics of cow cockle (*Saponaria vaccaria*, L.) seed, a potential alternative crop. *J. Agric. Food Chem.* 40: 1520-1523. [DOI:10.1021/jf00021a009](https://doi.org/10.1021/jf00021a009)
44. Cui, W., Eskin, N.A.M. and **Biliaderis, C.G.** 1993. Chemical and physical properties of yellow mustard (*Sinapis alba*, L.) mucilage. *Food Chem.* 46: 169-176. [DOI:10.1016/0308-8146\(93\)90032-B](https://doi.org/10.1016/0308-8146(93)90032-B)
45. Dilollo, A., Alli, I., **Biliaderis, C.G.** and Barthakur, N. 1993. Thermal and surface active properties of citric acid extracted and alkali extracted proteins from *Phaseolus* beans. *J. Agric. Food Chem.* 41: 24-29. [DOI:10.1021/jf00025a006](https://doi.org/10.1021/jf00025a006)
46. Edwards, N.M., Izydorczyk, M., Dexter, J. and **Biliaderis, C.G.** 1993. Cooked pasta texture: comparison of dynamic viscoelastic properties to instrumental assessment of firmness. *Cereal Chem.* 70: 122-126. https://www.cerealsgrains.org/publications/cc/backissues/1993/Documents/70_122.pdf
47. Cui, W., Eskin, N.A.M. and **Biliaderis, C.G.** 1993. Water-soluble yellow mustard (*Sinapis alba*, L.) polysaccharides: partial characterization, molecular size distribution and rheological properties. *Carbohydr. Polym.* 20: 215-225. [DOI:10.1016/0144-8617\(93\)90153-U](https://doi.org/10.1016/0144-8617(93)90153-U)
48. Izydorczyk, M.S. and **Biliaderis, C.G.** 1993. Structural heterogeneity of wheat endosperm arabinoxylans. *Cereal Chem.* 70: 641-646. https://www.cerealsgrains.org/publications/cc/backissues/1993/Documents/70_641.pdf

49. **Biliaderis, C.G.** and Juliano, B.O. 1993. Thermal and mechanical properties of concentrated rice starch gels of varying composition. *Food Chem.* 48: 243-250. [DOI:10.1016/0308-8146\(93\)90134-2](https://doi.org/10.1016/0308-8146(93)90134-2)
50. **Biliaderis, C.G.**, Tonogai, J.R., Perez, C.M. and Juliano, B.O. 1993. Thermophysical properties of milled rice starch as influenced by variety and parboiling method. *Cereal Chem.* 70: 512-516. https://www.cerealsgrains.org/publications/cc/backissues/1993/Documents/70_512.pdf
51. Liu, H., **Biliaderis, C.G.**, Przybylski, R. and Eskin, N.A.M. 1993. Phase transitions of canola oil sediment. *J.A.O.C.S.* 70: 441-448. [DOI:10.1007/BF02542573](https://doi.org/10.1007/BF02542573)
52. **Biliaderis, C.G.**, Mazza, G. and Przybylski, R. 1993. Composition and physicochemical properties of starch from cow cockle (*Saponaria vaccaria*, L.) seeds. *Starch* 45: 121-127. [DOI:10.1002/star.19930450402](https://doi.org/10.1002/star.19930450402)
53. Perez, C.M., Villareal, C.P., Juliano, B.O. and **Biliaderis, C.G.** 1993. Amylopectin staling of cooked nonwaxy milled rices and starch gels. *Cereal Chem.* 70: 567-571. https://www.cerealsgrains.org/publications/cc/backissues/1993/Documents/70_753.pdf
54. Przybylski, R., **Biliaderis, C.G.** and Eskin, N.A.M. 1993. Formation and partial characterization of a sediment in canola oil. *J.A.O.C.S.* 70: 1009-1015. doi.org/10.1007/BF02543028
55. Fedeniuk, R.W. and **Biliaderis, C.G.** 1994. Composition and physicochemical properties of linseed (*Linum usitatissimum*, L) mucilage. *J. Agric. Food Chem.* 42: 240-247. [DOI:10.1021/jf00038a003](https://doi.org/10.1021/jf00038a003)
56. Liu, H., **Biliaderis, C.G.**, Przybylski, R. and Eskin, N.A.M. 1994. Effects of crystallization conditions on sedimentation in canola oil. *J.A.O.C.S.* 71: 409-415. [DOI:10.1007/BF02540522](https://doi.org/10.1007/BF02540522)
57. Cui, W., Eskin, N.A.M. and **Biliaderis, C.G.** 1994. Fractionation, structural analysis and rheological properties of water-soluble yellow mustard (*Sinapis alba*, L) polysaccharides. *J. Agric. Food Chem.* 42: 657-664. [DOI:10.1021/jf00039a011](https://doi.org/10.1021/jf00039a011)
58. Izydorczyk, M. and **Biliaderis, C.G.** 1994. Studies on structure of wheat endosperm arabinoxylans. *Carbohydr. Polym.* 24: 61-71. [DOI:10.1016/0144-8617\(94\)90118-X](https://doi.org/10.1016/0144-8617(94)90118-X)
59. **Biliaderis, C.G.** and Prokopowich D.J. 1994. Effect of polyhydroxy compounds on structure formation in waxy maize starch gels: a calorimetric study. *Carbohydr. Polym.* 23: 193-202. [DOI:10.1016/0144-8617\(94\)90102-3](https://doi.org/10.1016/0144-8617(94)90102-3)
60. Cui, W., Eskin, N.A.M. and **Biliaderis, C.G.** 1994. Yellow mustard mucilage: chemical structure and rheological properties. *Food Hydrocolloids* 8: 203-214. [DOI:10.1016/S0268-005X\(94\)80333-0](https://doi.org/10.1016/S0268-005X(94)80333-0)
61. Cui, W., Mazza, G. and **Biliaderis, C.G.** 1994. Chemical structure, molecular size distributions, and rheological properties of flaxseed gum. *J. Agric. Food Chem.* 42: 1891-1895. [DOI:10.1021/jf00045a012](https://doi.org/10.1021/jf00045a012)
62. Cui, W., Mazza, G., Oomah, B.D. and **Biliaderis, C.G.** 1994. Optimization of an aqueous extraction process of flaxseed gum by response surface methodology. *Lebensm - Wiss. u.- Technol.* 27: 363-369. [DOI:10.1006/fstl.1994.1074](https://doi.org/10.1006/fstl.1994.1074)
63. Rattan, O., Izydorczyk, M.S. and **Biliaderis, C.G.** 1994. Structure and rheological behaviour of arabinoxylans from Canadian bread wheat flours. *Lebensm - Wiss. u.- Technol.* 27: 550-555. [DOI:10.1006/fstl.1994.1108](https://doi.org/10.1006/fstl.1994.1108)
64. Liu, H., **Biliaderis, C.G.**, Przybylski, R. and Eskin, N.A.M. 1995. Physical behavior and composition of low- and high-melting fractions of canola sediment in oil. *Food Chem.* 53: 35-41. [DOI:10.1016/0308-8146\(95\)95783-3](https://doi.org/10.1016/0308-8146(95)95783-3)
65. Prokopowich, D.J. and **Biliaderis, C.G.** 1995. A comparative study of the effect of sugars on the thermal and mechanical properties of concentrated waxy maize, wheat, potato and pea starch gels. *Food Chem.* 52: 255-262. [DOI:10.1016/0308-8146\(95\)92820-A](https://doi.org/10.1016/0308-8146(95)92820-A)
66. **Biliaderis, C.G.**, Izydorczyk, M.S. and Rattan, O. 1995. Effect of arabinoxylans on breadmaking quality of wheat flours. *Food Chem.* 53: 165-171. [DOI:10.1016/0308-8146\(95\)90783-4](https://doi.org/10.1016/0308-8146(95)90783-4)
67. Liu, H., **Biliaderis, C.G.**, Przybylski, R. and Eskin, N.A.M. 1995. Solvent effects on phase transition behavior of canola oil sediment. *J.A.O.C.S.* 72: 603-608. [DOI:10.1007/BF02638863](https://doi.org/10.1007/BF02638863)
68. Roukas, T. and **Biliaderis, C.G.** 1995. Evaluation of carob pod as a substrate for pullulan production by *Aureobasidium pullulans*. *Appl. Biochem. Biotechnol.* 55: 27-44. [DOI:10.1007/BF02788746](https://doi.org/10.1007/BF02788746)
69. Cui, W., Eskin, N.A.M., **Biliaderis, C.G.** and Mazza, G. 1995. Synergistic interactions between yellow mustard polysaccharides and galactomannans. *Carbohydr. Polym.* 27: 123-127. [DOI:10.1016/0144-8617\(95\)00041-5](https://doi.org/10.1016/0144-8617(95)00041-5)
70. Cui, W., Eskin, N.A.M., and **Biliaderis, C.G.** 1995. NMR characterization of a water-soluble (1→4)-linked α -D-glucan having ether groups from yellow mustard (*Sinapis alba*, L.) mucilage. *Carbohydr. Polym.* 27: 117-122. [DOI:10.1016/0144-8617\(95\)00040-E](https://doi.org/10.1016/0144-8617(95)00040-E)
71. Fuller, L.G., Goh, T.B., Oscarson, D. and **Biliaderis, C.G.** 1995. Flocculation and coagulation of Ca- and Mg-saturated montmorillonite in the presence of a neutral polysaccharide. *Clays and Clay Miner.* 43: 533-539. [DOI:10.1346/CCMN.1995.0430503](https://doi.org/10.1346/CCMN.1995.0430503)
72. Edwards, N.M., **Biliaderis, C.G.** and Dexter, J.E. 1995. Textural characteristics of wholewheat pasta and pasta containing non-starch polysaccharides. *J. Food Sci.* 60: 1321-1324. [DOI:10.1111/j.1365-2621.1995.tb04582.x](https://doi.org/10.1111/j.1365-2621.1995.tb04582.x)
73. Izydorczyk, M.S. and **Biliaderis, C.G.** 1995. Cereal arabinoxylans: advances in structure and physicochemical properties. *Carbohydr. Polym.* 28: 33-48. [DOI:10.1016/0144-8617\(95\)00077-1](https://doi.org/10.1016/0144-8617(95)00077-1)
74. **Biliaderis, C.G.**, Prokopowich, D.J., Jacobson, M.R. and BeMiller, J.N. 1996. Effect of n-alkyl glucosides on waxy maize and wheat starch retrogradation. *Carbohydr. Res.* 280: 157-169. [DOI:10.1016/0008-6215\(95\)00296-0](https://doi.org/10.1016/0008-6215(95)00296-0)
75. Izydorczyk, M. and **Biliaderis, C.G.** 1996. Gradient ammonium sulphate fractionation of galactomannans. *Food Hydrocolloids* 10: 295-300. [DOI:10.1016/S0268-005X\(96\)80004-X](https://doi.org/10.1016/S0268-005X(96)80004-X)

76. Liu, H. Przybylski, R., Dawson, K., Eskin, N.A.M. and **Biliaderis, C.G.** 1996. Comparison of the composition and properties of canola and sunflower sediments with canola seed hull lipids. *J.A.O.C.S.* 73: 493-498. [DOI:10.1007/BF02523925](https://doi.org/10.1007/BF02523925)
77. Cui, W., Eskin, N.A.M., **Biliaderis, C.G.** and Marat, K. 1996. NMR characterization of a 4-*O*-methyl- β -D-glucuronic acid-containing rhamnogalacturonan from yellow mustard (*Sinapis alba* L.) mucilage. *Carbohydr. Res.* 292: 173-183. [DOI:10.1016/S0008-6215\(96\)91045-9](https://doi.org/10.1016/S0008-6215(96)91045-9)
78. Scanlon, M.G., Pang, C.H. and **Biliaderis, C.G.** 1996. The effect of osmotic adjustment on the mechanical properties of potato parenchyma. *Food Res. Internat.* 29: 481-488. [DOI:10.1016/S0963-9969\(96\)00055-5](https://doi.org/10.1016/S0963-9969(96)00055-5)
79. Tsimidou, M. and **Biliaderis, C.G.** 1997. Kinetic studies of saffron (*Crocus sativus*, L.) quality deterioration. *J. Agr. Food Chem.* 45: 2890-2898. [DOI:10.1021/jf970076n](https://doi.org/10.1021/jf970076n)
80. Arvanitoyannis, I., Psomiadou, E., **Biliaderis, C.G.**, Ogawa, H., Kawasaki, N. and Nakayama, A. 1997. Biodegradable films made from low-density polyethylene (LDPE), ethylene acrylic acid (EAA), polycaprolactone (PCL) and wheat starch for food packaging applications; Part 3. *Starch* 49: 306-322. [DOI:10.1002/star.19970490712](https://doi.org/10.1002/star.19970490712)
81. **Biliaderis, C.G.**, Arvanitoyannis, I., Izydorczyk, M.S. and Prokopowich, D.J. 1997. Effect of hydrocolloids on gelatinization and structure formation in concentrated waxy maize and wheat starch gels. *Starch* 49: 278-283. [DOI:10.1002/star.19970490706](https://doi.org/10.1002/star.19970490706)
82. Psomiadou, E., Arvanitoyannis, I., **Biliaderis, C.G.**, Ogawa, H. and Kawasaki, N. 1997. Biodegradable films made from low-density polyethylene (LDPE), wheat starch and soluble starch for food packaging applications; Part 2. *Carbohydr. Polym.* 33: 227-242. [DOI:10.1016/S0144-8617\(97\)00032-5](https://doi.org/10.1016/S0144-8617(97)00032-5)
83. Arvanitoyannis, I., **Biliaderis, C.G.**, Ogawa, H. and Kawasaki, N. 1998. Biodegradable films made from low-density polyethylene (LDPE), rice starch and potato starch for food packaging applications; Part 1. *Carbohydr. Polym.* 36: 89-104. [DOI:10.1016/S0144-8617\(98\)00016-2](https://doi.org/10.1016/S0144-8617(98)00016-2)
84. Izydorczyk, M.S., **Biliaderis, C.G.**, Macri, L.J. and MacGregor, A.W. 1998. Fractionation of oat (1 \rightarrow 3), (1 \rightarrow 4) - β -D-glucans and characterization of the fractions. *J. Cereal Sci.* 27: 321-325. [DOI:10.1006/jcers.1997.0166](https://doi.org/10.1006/jcers.1997.0166)
85. Arvanitoyannis, I. and **Biliaderis, C.G.** 1998. Physical properties of polyol-plasticized edible films made from sodium caseinate and soluble starch blends. *Food Chem.* 62: 333-342. [DOI:10.1016/S0308-8146\(97\)00230-6](https://doi.org/10.1016/S0308-8146(97)00230-6)
86. Youssef, F., **Biliaderis, C.G.** and Roukas, T. 1998. Enhancement of pullulan production by *Aureobasidium pullulans* in batch culture using olive oil and sucrose as carbon sources. *Appl. Biochem. Biotechnol.* 74: 13-40. [DOI:10.1007/BF02786883](https://doi.org/10.1007/BF02786883)
87. Youssef, F., Roukas, T. and **Biliaderis, C.G.** 1999. Pullulan production by a non-pigmented strain of *Aureobasidium pullulans* using batch and fed-batch culture. *Process Biochem.* 34: 355-366. [DOI:10.1016/S0032-9592\(98\)00106-X](https://doi.org/10.1016/S0032-9592(98)00106-X)
88. Arvanitoyannis, I. and **Biliaderis, C.G.** 1999. Physical properties of polyol-plasticized edible blends made of methyl cellulose and soluble starch. *Carbohydr. Polym.* 38: 47-58. [DOI:10.1016/S0144-8617\(98\)00087-3](https://doi.org/10.1016/S0144-8617(98)00087-3)
89. **Biliaderis, C.G.**, Swan, R.S. and Arvanitoyannis, I. 1999. Physicochemical properties of commercial starch hydrolyzates in the frozen state. *Food Chem.* 64: 537-546. [DOI:10.1016/S0308-8146\(98\)00165-4](https://doi.org/10.1016/S0308-8146(98)00165-4)
90. **Biliaderis, C.G.**, Lazaridou, A. and Arvanitoyannis, I. 1999. Glass transition and physical properties of polyol-plasticized pullulan-starch blends at low moisture. *Carbohydr. Polym.* 40: 29-47. [DOI:10.1016/S0144-8617\(99\)00026-0](https://doi.org/10.1016/S0144-8617(99)00026-0)
91. Selim, K., Tsimidou, M. and **Biliaderis, C.G.** 2000. Kinetic studies of degradation of saffron carotenoids encapsulated in amorphous polymer matrices. *Food Chem.* 71: 199-206. [DOI:10.1016/S0308-8146\(00\)00156-4](https://doi.org/10.1016/S0308-8146(00)00156-4)
92. Kasapis, S., Sablani, S.S. and **Biliaderis C.G.** 2000. Dynamic oscillation measurements of starch networks at temperatures above 100 °C. *Carbohydr. Res.* 329: 179-187. DOI:[10.1016/S0008-6215\(00\)00161-0](https://doi.org/10.1016/S0008-6215(00)00161-0)
93. Lazaridou, A., **Biliaderis, C.G.** and Izydorczyk, M.S. 2000. Structural characteristics and rheological properties of locust bean galactomannans: a comparison of samples from different carob tree populations. *J. Sci. Food Agric.* 81: 68-75. [DOI:10.1002/1097-0010\(20010101\)81:1<68::AID-JSFA780>3.0.CO;2-G](https://doi.org/10.1002/1097-0010(20010101)81:1<68::AID-JSFA780>3.0.CO;2-G)
94. Izydorczyk, M.S., MacGregor, A.W. and **Biliaderis, C.G.** 2000. Effects of malting on phase transition behaviour of starch in barley cultivars with varying amylose content. *J. Inst. Brew.* 107: 119-128. [DOI:10.1002/j.2050-0416.2001.tb00084.x](https://doi.org/10.1002/j.2050-0416.2001.tb00084.x)
95. Diab, T., **Biliaderis C.G.**, Gerasopoulos D. and Sfakiotakis E. 2001. Physicochemical properties and application of pullulan edible films and coatings in fruit preservation. *J. Sci. Food Agric.* 81: 988-1000. [DOI:10.1002/jsfa.883](https://doi.org/10.1002/jsfa.883)
96. Serris, G. and **Biliaderis C.G.** 2001. Degradation kinetics of beetroot pigment encapsulated in polymeric matrices. *J. Sci. Food Agric.* 81: 691-700. [DOI:10.1002/jsfa.864](https://doi.org/10.1002/jsfa.864)
97. Lazaridou, A. and **Biliaderis C.G.** 2002. Thermophysical properties of chitosan, chitosan-starch and chitosan-pullulan films near the glass transition. *Carbohydr. Polym.* 48: 179-190. [DOI:10.1016/S0144-8617\(01\)00261-2](https://doi.org/10.1016/S0144-8617(01)00261-2)
98. Romeih, E.A., Michaelidou, A., **Biliaderis, C.G.** and Zerfiridis G.K. 2002. Low-fat white-brined cheese made from bovine milk and two commercial fat mimetics: chemical, physical and sensory attributes. *Int. Dairy Journal* 12: 525-540. DOI:[10.1016/S0958-6946\(02\)00043-2](https://doi.org/10.1016/S0958-6946(02)00043-2)
99. Lazaridou, A., **Biliaderis, C.G.**, Roukas, T. and Izydorczyk, M.S. 2002. Production and characterization of pullulan from beet molasses using a non-pigmented strain of *Aureobasidium pullulans* in batch culture. *Appl. Biochem. Biotechnol.* 97: 1-22. [DOI:10.1385/ABAB:97:1:01](https://doi.org/10.1385/ABAB:97:1:01)
100. **Biliaderis C. G.**, Lazaridou, A., Mavropoulos A. and Barbayiannis N. 2002. Water plasticization effects on crystallization of lactose in a co-lyophilized amorphous polysaccharide matrix and its relevance to the glass transition. *Int. J. Food Properties* 5: 463-482. [DOI:10.1081/JFP-120005798](https://doi.org/10.1081/JFP-120005798)

101. Lazaridou, A., Roukas, T., **Biliaderis, C.G.** and Vaikousi H. 2002. Characterization of pullulan produced from beet molasses by *Aureobasidium pullulans* in a stirred tank fermentor under varying agitation. *Enzyme Microb. Technology* 31: 122-132. [DOI:10.1016/S0141-0229\(02\)00082-0](https://doi.org/10.1016/S0141-0229(02)00082-0)
102. Bouloumpasi, E., Soufleros, E.H., Tsarchopoulos, C. and **Biliaderis, C.G.** 2002. Primary amino acid composition and its use in discrimination of Greek red wines with regard to variety and cultivation region. *Vitis* 41: 195-202. <https://pdfs.semanticscholar.org/a5d1/eb25bfb90217f660dc2dfb100fceb695bfba.pdf>
103. Lazaridou, A., **Biliaderis, C.G.** and Kontogiorgos, V. 2003. Molecular weight effects on solution rheology of pullulan and mechanical properties of its films. *Carbohydr. Polym.* 52: 151-166 [DOI:10.1016/S0144-8617\(02\)00302-8](https://doi.org/10.1016/S0144-8617(02)00302-8)
104. Soufleros, E.H., Bouloumpasi, E., Tsarchopoulos, C. and **Biliaderis, C.G.** 2003. Primary amino acid profiles of Greek white wines and their use in classification according to variety, origin and vintage. *Food Chem.* 80: 261-273. [DOI:10.1016/S0308-8146\(02\)00271-6](https://doi.org/10.1016/S0308-8146(02)00271-6)
105. Skendi, A., **Biliaderis, C.G.**, Lazaridou, A. and Izydorczyk, M.S. 2003. Structure and rheological properties of water soluble β -glucans from oat cultivars of *Avena sativa* and *Avena bysantina*. *J. Cereal Sci.* 38: 15-31. [DOI:10.1016/S0733-5210\(02\)00137-6](https://doi.org/10.1016/S0733-5210(02)00137-6)
106. Gradinaru, G., **Biliaderis, C.G.**, Kallithraka, S., Kefalas, P. and Garcia-Viguera, C. 2003. Thermal stability of *Hibiscus sabdariffa* L. anthocyanins in solution and in solid state: effects of copigmentation and glass transition. *Food Chem.* 83: 423-436. [DOI:10.1016/S0308-8146\(03\)00125-0](https://doi.org/10.1016/S0308-8146(03)00125-0)
107. Kristo, E., **Biliaderis, C.G.** and Tzanetakis, N. 2003. Modeling of the acidification process and the rheological properties of milk fermented with a yogurt starter culture using response surface methodology. *Food Chem.* 83: 437-446. [DOI:10.1016/S0308-8146\(03\)00126-2](https://doi.org/10.1016/S0308-8146(03)00126-2)
108. Lazaridou, A., **Biliaderis, C.G.** and Izydorczyk, M.S. 2003. Molecular size effects on rheological properties of oat β -glucans in solution and gels. *Food Hydrocolloids* 17: 693-712. [DOI:10.1016/S0268-005X\(03\)00036-5](https://doi.org/10.1016/S0268-005X(03)00036-5)
109. Kristo, E., **Biliaderis, C.G.** and Tzanetakis, N. 2003. Modeling of rheological, microbiological and acidification properties of a fermented milk product containing a probiotic strain of *Lactobacillus paracasei*. *Int. Dairy Journal* 13: 517-528. [DOI:10.1016/S0958-6946\(03\)00074-8](https://doi.org/10.1016/S0958-6946(03)00074-8)
110. Storsley, J.M., Izydorczyk, M.S., You, S., **Biliaderis, C.G.** and Rosnagel, B. 2003. Structure and physicochemical properties of β -glucans and arabinoxylans isolated from hull-less barley. *Food Hydrocolloids* 17: 831-844. [DOI:10.1016/S0268-005X\(03\)00104-8](https://doi.org/10.1016/S0268-005X(03)00104-8)
111. Volikakis, P., **Biliaderis, C.G.**, Vamvakas, C. and Zerfiridis, G.K. 2004. Effects of a commercial oat- β -glucan concentrate on the chemical, physicochemical and sensory attributes of a low-fat white-brined cheese product. *Food Research Internat.* 37: 83-94. [DOI:10.1016/j.foodres.2003.07.007](https://doi.org/10.1016/j.foodres.2003.07.007)
112. Lazaridou, A., **Biliaderis, C.G.**, Bacandritsos, N. and Sabatini, A. G. 2004. Composition, thermal and rheological behavior of selected Greek honeys. *J. Food Eng.* 64: 9-21. [DOI:10.1016/j.jfoodeng.2003.09.007](https://doi.org/10.1016/j.jfoodeng.2003.09.007)
113. Vaikousi, H., **Biliaderis, C.G.** and Izydorczyk, M.S. 2004. Solution flow behavior and gelling properties of water-soluble barley β -glucans varying in molecular size. *J. Cereal Sci.* 39: 119-137. [DOI:10.1016/j.jcs.2003.09.001](https://doi.org/10.1016/j.jcs.2003.09.001)
114. Lazaridou, A., **Biliaderis, C.G.**, Micha-Screttas, M. and Steele, B.R. 2004. A comparative study on structure-function relations of mixed linkage (1 \rightarrow 3), (1 \rightarrow 4) linear β -glucans. *Food Hydrocolloids* 18: 837-855. [DOI:10.1016/j.foodhyd.2004.01.002](https://doi.org/10.1016/j.foodhyd.2004.01.002)
115. Lazaridou, A. and **Biliaderis, C.G.** 2004. Cryogelation of cereal β -glucans: structure and molecular size effects. *Food Hydrocolloids* 18: 933-947. [DOI:10.1016/j.foodhyd.2004.03.003](https://doi.org/10.1016/j.foodhyd.2004.03.003)
116. Kontogiorgos, V., **Biliaderis, C.G.**, Kiosseoglou, V. and Doxastakis G. 2004. Stability and rheology of egg yolk-stabilized concentrated emulsions containing cereal β -glucans of varying molecular size. *Food Hydrocolloids* 18: 987-998. [DOI:10.1016/j.foodhyd.2004.04.003](https://doi.org/10.1016/j.foodhyd.2004.04.003)
117. Irakli, M., **Biliaderis, C.G.**, Izydorczyk, M.S. and Papadoyannis, I.N. 2004. Isolation, structural features and rheological properties of water-extractable β -glucans from different Greek barley cultivars. *J. Sci. Food Agric.* 84: 1170-1178. [DOI:10.1002/jsfa.1787](https://doi.org/10.1002/jsfa.1787)
118. Vaikousi, H. and **Biliaderis, C.G.** 2005. Processing and formulation effects on rheological behavior of barley β -glucan aqueous dispersions. *Food Chem.* 91: 505-516. [DOI:10.1016/j.foodchem.2004.04.042](https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2004.04.042)
119. Diftis, N., **Biliaderis, C.G.** and Kiosseoglou, V. 2005. Rheological properties and stability of model salad dressing emulsions prepared with a dry-heated soybean protein isolate-dextran mixture. *Food Hydrocolloids* 19: 1025-1031. [DOI:10.1016/j.foodhyd.2005.01.003](https://doi.org/10.1016/j.foodhyd.2005.01.003)
120. Papageorgiou, M., Lakhdara, N., Lazaridou, A., **Biliaderis C.G.** and Izydorczyk, M.S. 2005. Water extractable (1 \rightarrow 3, 1 \rightarrow 4)- β -D-glucans from barley and oats: an intervarietal study on their structural features and rheological behaviour *J. Cereal Sci.* 42: 213-224. [DOI:10.1016/j.jcs.2005.03.002](https://doi.org/10.1016/j.jcs.2005.03.002)
121. Kontogiorgos, V., Ritzoulis, C., **Biliaderis, C.G.** and Kasapis, S. 2006. Effect of barley β -glucan concentration on the microstructural and mechanical behaviour of acid-set sodium caseinate gels *Food Hydrocolloids* 20: 749-756. [DOI:10.1016/j.foodhyd.2005.07.008](https://doi.org/10.1016/j.foodhyd.2005.07.008)
122. Kristo, E. and **Biliaderis, C. G.** 2006. Water sorption and thermo-mechanical properties of water/sorbitol-plasticized composite biopolymer films: Caseinate-pullulan bilayers and blends. *Food Hydrocolloids* 20: 1057-1071. [DOI:10.1016/j.foodhyd.2005.11.008](https://doi.org/10.1016/j.foodhyd.2005.11.008)

123. Kontogiorgos, V., Vaikousi, H., Lazaridou, A. and **Biliaderis, C.G.** 2006. A fractal analysis approach to viscoelasticity of physically cross-linked barley β -glucan gel networks. *Colloids and Surfaces B: Biointerfaces* 49: 45-52. [DOI:10.1016/j.colsurfb.2006.03.011](https://doi.org/10.1016/j.colsurfb.2006.03.011)
124. Kristo, E. and **Biliaderis, C. G.** and Zampraka, A. 2007. Water vapor barrier and tensile properties of composite caseinate-pullulan films: biopolymer composition effects and impact of beeswax lamination. *Food Chem.* 101: 753-764. [DOI:10.1016/j.foodchem.2006.02.030](https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2006.02.030)
125. Lazaridou, A., Duta, D., Papageorgiou M., Belc, N., and **Biliaderis, C.G.** 2007. Effects of hydrocolloids on dough rheology and bread quality parameters in gluten-free formulations. *J. Food Eng.* 79: 1033-1047. [DOI:10.1016/j.jfoodeng.2006.03.032](https://doi.org/10.1016/j.jfoodeng.2006.03.032)
126. Hatzikamari, M., Kyriakidis, D.A., Tzanetakis, N., **Biliaderis, C.G.** and Litopoulou-Tzanetaki, E. 2007. Biochemical changes during a submerged chickpea fermentation used as a leavening agent for bread production. *Eur. Food Res. Technol.* 224: 715-723. DOI:10.1007/s00217-006-0363-4
127. Kristo, E. and **Biliaderis, C.G.** 2007. Physical properties of starch nanocrystal-reinforced pullulan films. *Carbohydr. Polym.* 68:146-158. [DOI:10.1016/j.carbpol.2006.07.021](https://doi.org/10.1016/j.carbpol.2006.07.021)
128. Vaikousi, H., Lazaridou, A., **Biliaderis C.G.** and Zawistowski, J. 2007. Phase transitions, solubility and crystallization kinetics of phytosterols and phytosterol-oil blends. *J. Agric. Food Chem.* 55: 1790-1798. [DOI:10.1021/jf0624289](https://doi.org/10.1021/jf0624289)
129. Fustier, P., Castaigne, F., Turgeon, S.L. and **Biliaderis, C.G.** 2007. Semi-sweet biscuit making potential of soft wheat flour patent, middle-cut and clear mill streams made with native and reconstituted flours. *J. Cereal Sci.* 46: 119-131. [DOI:10.1016/j.jcs.2006.10.011](https://doi.org/10.1016/j.jcs.2006.10.011)
130. Lazaridou, A. and **Biliaderis C.G.** 2007. Cryogelation phenomena in mixed skim milk powder- barley - β -glucan - polyol aqueous dispersions. *Food Res. Int.* 40: 793-802. [DOI:10.1016/j.foodres.2007.01.016](https://doi.org/10.1016/j.foodres.2007.01.016)
131. Lazaridou, A. and **Biliaderis, C.G.** 2007. Molecular aspects of cereal β -glucan functionality: physical properties, technological applications and physiological effects. *J. Cereal Sci.* 46: 101-118. [DOI:10.1016/j.jcs.2007.05.003](https://doi.org/10.1016/j.jcs.2007.05.003)
132. Lazaridou, A., Vaikousi, H. and **Biliaderis C.G.** 2008. Effects of polyols on cryostructurization of barley β -glucans. *Food Hydrocolloids* 22: 263-277. [DOI:10.1016/j.foodhyd.2006.11.012](https://doi.org/10.1016/j.foodhyd.2006.11.012)
133. Kristo, E., Koutsoumanis, K.P. and **Biliaderis C.G.** 2008. Thermal, mechanical and water vapour barrier properties of sodium caseinate films containing antimicrobials and their inhibitory action on *Listeria monocytogenes*. *Food Hydrocolloids* 22: 373-386. [DOI:10.1016/j.foodhyd.2006.12.003](https://doi.org/10.1016/j.foodhyd.2006.12.003)
134. Vaikousi, H., Koutsoumanis, K. and **Biliaderis C.G.** 2008. Kinetic modeling of nonenzymatic browning of apple juice concentrates differing in water activity under isothermal and dynamic heating conditions. *Food Chem.* 107: 785-796. [DOI:10.1016/j.foodchem.2007.08.078](https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2007.08.078)
135. Lazaridou, A., Vaikousi, H. and **Biliaderis, C.G.** 2008. Impact of mixed-linkage (1 \rightarrow 3, 1 \rightarrow 4) β -glucans on physical properties of acid-set skim milk gels. *Int. Dairy J.* 18: 312-322. [DOI:10.1016/j.idairyj.2007.08.005](https://doi.org/10.1016/j.idairyj.2007.08.005)
136. Fustier, P., Castaigne, F., Turgeon, S. and **Biliaderis, C.G.** 2008. Flour constituent interactions and their influence on dough rheology and quality of semi-sweet biscuits: a mixture design approach with reconstituted blends of gluten, water-solubles and starch fractions. *J. Cereal Sci.* 48: 144-158. [DOI:10.1016/j.jcs.2007.08.015](https://doi.org/10.1016/j.jcs.2007.08.015)
137. Lazaridou, A., Chornick, T., **Biliaderis, C.G.** and Izydorczyk, M.S. 2008. Composition and molecular structure of polysaccharides released from barley endosperm cell walls by sequential extraction with water, malt enzymes, and alkali. *J. Cereal Sci.* 48: 304-318. [DOI:10.1016/j.jcs.2007.09.011](https://doi.org/10.1016/j.jcs.2007.09.011)
138. Lazaridou, A., Chornick, T., **Biliaderis, C.G.** and Izydorczyk, M.S. 2008. Sequential solvent extraction and structural characterization of polysaccharides from the endosperm cell walls of barley grown in different environments. *Carbohydr. Polym.* 73: 621-639. [DOI:10.1016/j.carbpol.2008.01.001](https://doi.org/10.1016/j.carbpol.2008.01.001)
139. Vaikousi, H., **Biliaderis, C.G.** and Koutsoumanis, K.P. 2008. Development of a microbial Time Temperature Indicator (TTI) prototype for monitoring microbiological quality of chilled foods. *Appl. Environ. Microbiol.* 74: 3242-3250. [DOI:10.1128/AEM.02717-07](https://doi.org/10.1128/AEM.02717-07)
140. Papalamprou, E.M., Doxastakis, G.I., **Biliaderis, C.G.** and Kiosseoglou, V. 2009. Influence of preparation methods on physicochemical and gelation properties of chickpea protein isolates. *Food Hydrocolloids* 23: 337-343. [DOI:10.1016/j.foodhyd.2008.03.006](https://doi.org/10.1016/j.foodhyd.2008.03.006)
141. Fustier, P., Castaigne, F., Turgeon, S. and **Biliaderis, C.G.** 2009. Impact of endogenous constituents from different flour milling streams on dough rheology and semi-sweet biscuit making potential by partial substitution of a commercial soft wheat flour. *LWT-Food Science and Technology* 42: 363-371. [DOI:10.1016/j.lwt.2008.03.014](https://doi.org/10.1016/j.lwt.2008.03.014)
142. Lazaridou, A. and **Biliaderis, C.G.** 2009. Concurrent phase separation and gelation in mixed oat β -glucans / sodium caseinate and oat β -glucans / pullulan aqueous dispersions. *Food Hydrocolloids* 23: 886-895. [DOI:10.1016/j.foodhyd.2008.05.008](https://doi.org/10.1016/j.foodhyd.2008.05.008)
143. Fustier, P., Castaigne, F., Turgeon, S. and **Biliaderis, C.G.** 2009. Impact of commercial soft wheat flour streams on dough rheology and quality attributes of cookies. *J. Food Eng.* 90: 228-237. [DOI:10.1016/j.jfoodeng.2008.06.026](https://doi.org/10.1016/j.jfoodeng.2008.06.026)
144. Skendi, A., Papageorgiou, M. and **Biliaderis, C.G.** 2009. Effect of barley β -glucan molecular size and level on wheat dough rheological properties. *J. Food Eng.* 91: 594-601. DOI: [10.1016/j.jfoodeng.2008.10.009](https://doi.org/10.1016/j.jfoodeng.2008.10.009)
145. Zinoviadou, K.G., Koutsoumanis, K.P. and **Biliaderis, C.G.** 2009. Physico-chemical properties of whey protein isolate films containing oregano oil and their antimicrobial action against spoilage flora of fresh beef. *Meat Science* 82: 338-345. [DOI:10.1016/j.meatsci.2009.02.004](https://doi.org/10.1016/j.meatsci.2009.02.004)

146. Tzoumaki, M., **Biliaderis, C.G.** and Vasilakakis, M. 2009. Impact of edible coatings and packaging on quality of white asparagus (*Asparagus officinalis*, L.) during cold storage. *Food Chem.* 117: 55-63. [DOI:10.1016/j.foodchem.2009.03.076](https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2009.03.076)
147. Vaikousi, H., **Biliaderis, C.G.** and Koutsoumanis, K.P. 2009. Applicability of a microbial Time Temperature Indicator (TTI) for monitoring spoilage of modified atmosphere packed minced meat. *Int. J. Food Microbiol.* 133: 272-278. [DOI:10.1016/j.ijfoodmicro.2009.05.030](https://doi.org/10.1016/j.ijfoodmicro.2009.05.030)
148. Vaikousi, H., Koutsoumanis, K.P. and **Biliaderis, C.G.** 2009. Kinetic modeling of non-enzymic browning in honey and diluted honey systems subjected to isothermal and dynamic heating protocols. *J. Food Eng.* 95: 541-550. [DOI:10.1016/j.jfoodeng.2009.06.017](https://doi.org/10.1016/j.jfoodeng.2009.06.017)
149. Moschakis, T., Murray, B. S. and **Biliaderis, C.G.** 2010. Modifications in stability and structure of whey protein-coated o/w emulsions by interacting chitosan and gum arabic mixed dispersions. *Food Hydrocolloids* 24: 8-17. [DOI:10.1016/j.foodhyd.2009.07.001](https://doi.org/10.1016/j.foodhyd.2009.07.001)
150. Zinoviadou, K.G., Koutsoumanis, K.P. and **Biliaderis, C.G.** 2010. Physical and thermo-mechanical properties of whey protein isolate films containing antimicrobials, and their effect against spoilage flora of fresh beef. *Food Hydrocolloids* 24: 49-59. [DOI:10.1016/j.foodhyd.2009.08.003](https://doi.org/10.1016/j.foodhyd.2009.08.003)
151. Skendi, A., Papageorgiou, M. and **Biliaderis, C.G.** 2010. Influence of water and barley β -glucan addition on wheat dough viscoelasticity. *Food Res. Int.* 43: 57-65. [DOI:10.1016/j.foodres.2009.08.012](https://doi.org/10.1016/j.foodres.2009.08.012)
152. Skendi, A., **Biliaderis, C.G.**, Papageorgiou, M. and Izydorczyk, M.S. 2010. Effect of two barley β -glucan isolates on wheat flour dough and bread properties. *Food Chem.* 119: 1159-1167. [DOI:10.1016/j.foodchem.2009.08.030](https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2009.08.030)
153. Tzoumaki, M., Moschakis, T. and **Biliaderis, C.G.** 2010. Metastability of nematic gels made of aqueous chitin nanocrystal dispersions. *Biomacromolecules* 11: 175-181. [DOI:10.1021/bm901046c](https://doi.org/10.1021/bm901046c)
154. Gialamas, H., Zinoviadou, K.G., **Biliaderis, C.G.** and Koutsoumanis, K.P. 2010. Development of a novel bioactive packaging based on the incorporation of *Lactobacillus sakei* into sodium-caseinate films for controlling *Listeria monocytogenes* in foods. *Food Res. Int.* 43: 2402-2408. [DOI:10.1016/j.foodres.2010.09.020](https://doi.org/10.1016/j.foodres.2010.09.020)
155. Tzoumaki, M., Moschakis, T. and **Biliaderis, C.G.** 2011. Mixed aqueous chitin nanocrystal – whey protein dispersions: microstructure and rheological behaviour. *Food Hydrocolloids* 25: 935-942. [DOI:10.1016/j.foodhyd.2010.09.004](https://doi.org/10.1016/j.foodhyd.2010.09.004)
156. Lazaridou, A., Papoutsis, Z., **Biliaderis, C.G.** and Moutsatsou, P. 2011. Effect of oat and barley β -glucans on inhibition of cytokine-induced adhesion molecule expression in human aortic endothelial cells: molecular structure – function relations. *Carbohydr. Polym.* 84: 153-161. DOI: [10.1016/j.carbpol.2010.11.019](https://doi.org/10.1016/j.carbpol.2010.11.019)
157. Skendi, A., **Biliaderis, C.G.**, Izydorczyk, M.S., Zervou, M. and Zoumpoulakis, P. 2011. Structural variation and rheological properties of water-extractable arabinoxylans from six Greek wheat cultivars. *Food Chem.* 126: 526-536. DOI: [10.1016/j.foodchem.2010.11.038](https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2010.11.038)
158. Tzoumaki, M., Moschakis, T., Kiosseoglou, V. and **Biliaderis, C.G.** 2011. Oil-in-water emulsions stabilized by chitin nanocrystal particles. *Food Hydrocolloids* 25: 1521-1529. DOI: [10.1016/j.foodhyd.2011.02.008](https://doi.org/10.1016/j.foodhyd.2011.02.008)
159. Moschakis, T., Lazaridou, A. and **Biliaderis, C.G.** 2012. Using particle tracking to probe the local dynamics of barley β -glucan solutions upon gelation. *J. Colloid Interface Sci.* 375: 50-59. [DOI:10.1016/j.jcis.2012.02.048](https://doi.org/10.1016/j.jcis.2012.02.048)
160. Nikiforidis, C.V., **Biliaderis, C.G.** and Kiosseoglou, V. 2012. Rheological characteristics and physicochemical stability of dressing-type emulsions made of oil bodies-egg yolk blends. *Food Chem.* 134: 64-73. DOI: [10.1016/j.foodchem.2012.02.058](https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2012.02.058)
161. Zinoviadou, K.G., Scholten, E., Moschakis, T. and **Biliaderis, C.G.** 2012. Engineering interfacial properties by anionic surfactant-chitosan complexes to improve stability of oil-in-water emulsions. *Food Funct.* 3: 312-319. DOI: [10.1039/c2fo10197a](https://doi.org/10.1039/c2fo10197a)
162. Zinoviadou, K.G., Scholten, E., Moschakis, T. and **Biliaderis, C.G.** 2012. Properties of emulsions stabilised by sodium caseinate-chitosan complexes. *Int. Dairy J.* 26: 94-101. DOI: [10.1016/j.idairyj.2012.01.007](https://doi.org/10.1016/j.idairyj.2012.01.007)
163. Irakli, M.N., Samanidou, V.F., **Biliaderis, C.G.** and Papadoyannis, I.N. 2012. Development and validation of an HPLC-method for determination of free and bound phenolic acids in cereals after solid-phase extraction. *Food Chem.* 134: 1624-1632. DOI: [10.1016/j.foodchem.2012.03.046](https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2012.03.046)
164. Irakli, M.N., Samanidou, V.F., **Biliaderis, C.G.** and Papadoyannis, I.N. 2012. Simultaneous determination of phenolic acids and flavonoids in rice by solid-phase extraction and RP-HPLC with photodiode array detection. *J. Sep. Sci.* 35: 1603-1611. DOI: [10.1002/jssc.201200140](https://doi.org/10.1002/jssc.201200140)
165. Matsakidou, A., **Biliaderis, C.G.** and Kiosseoglou, V. 2013. Preparation and characterization of composite sodium caseinate edible films incorporating naturally emulsified oil bodies. *Food Hydrocolloids* 30: 232-240. DOI: [10.1016/j.foodhyd.2012.05.025](https://doi.org/10.1016/j.foodhyd.2012.05.025)
166. Paraskevopoulou, A., Tsioga, E., **Biliaderis, C.G.** and Kiosseoglou, V. 2013. Acid-induced gelation of aqueous WPI-CMC solutions: Effect on orange oil aroma compounds retention. *Food Hydrocolloids* 30: 368-374. DOI: [10.1016/j.foodhyd.2012.06.016](https://doi.org/10.1016/j.foodhyd.2012.06.016)
167. Tzoumaki, M., Moschakis, T., Scholten, E. and **Biliaderis, C.G.** 2013. *In vitro* lipid digestion of chitin nanocrystal stabilized o/w emulsions. *Food Funct.* 4: 121-129. DOI: [10.1039/C2FO30129F](https://doi.org/10.1039/C2FO30129F)
168. Tzoumaki, M., Moschakis, T. and **Biliaderis, C.G.** 2013. Effect of soluble polysaccharides addition on rheological properties and microstructure of chitin nanocrystal aqueous dispersions. *Carbohydr. Polym.* 95: 324-331. DOI: [10.1016/j.carbpol.2013.02.066](https://doi.org/10.1016/j.carbpol.2013.02.066)

169. Moditsi, M., Lazaridou, A., Moschakis, T. and **Biliaderis, C.G.** 2014. Modifying the physical properties of dairy protein films for controlled release of antifungal agents. *Food Hydrocolloids* 39: 195-203. DOI:[10.1016/j.foodhyd.2014.01.011](https://doi.org/10.1016/j.foodhyd.2014.01.011)
170. Lazaridou, A., Serafeimidou, A., **Biliaderis, C.G.**, Moschakis, T., Tzanetakis, N. 2014. Structure development and acidification kinetics in fermented milk containing oat β -glucan, a yogurt culture and a probiotic strain. *Food Hydrocolloids* 39: 204-214. DOI: [10.1016/j.foodhyd.2014.01.015](https://doi.org/10.1016/j.foodhyd.2014.01.015)
171. Scholten, E., Moschakis, T. and **Biliaderis, C.G.** 2014. Biopolymer composites for engineering food structures to control product functionality. *Food Structure* 1: 39-54. DOI:[10.1016/j.foostr.2013.11.001](https://doi.org/10.1016/j.foostr.2013.11.001)
172. Paraskevopoulou, A., Amvrosiadou, S., **Biliaderis, C.G.** and Kiosseoglou, V. 2014. Mixed whey protein isolate-egg yolk or yolk plasma heat-set gels: rheological and volatile compounds characterisation. *Food Res. Int.* 62: 492-499. DOI:[10.1016/j.foodres.2014.03.056](https://doi.org/10.1016/j.foodres.2014.03.056)
173. Lazaridou, A., Marinopoulou, A., Matsoukas, N.P. and **Biliaderis, C.G.** 2014. Impact of flour particle size and autoclaving on β -glucan physicochemical properties and starch digestibility of barley rusks as assessed by *in vitro* assays. *Bioactive Carbohydrates and Dietary Fiber* 4: 58-73. DOI:[10.1016/j.bcdf.2014.06.009](https://doi.org/10.1016/j.bcdf.2014.06.009)
174. Aspidou, Z., Moschakis, T., **Biliaderis, C.G.** and Koutsoumanis, K.P. 2014. Effect of the substrate's microstructure on the growth of *Listeria monocytogenes*. *Food Res. Int.* 64: 683-691. DOI:[10.1016/j.foodres.2014.07.031](https://doi.org/10.1016/j.foodres.2014.07.031)
175. Moschakis, T., Lazaridou, A. and **Biliaderis, C.G.** 2014. A micro- and macro-scale approach to probe the dynamics of sol-gel transition in cereal β -glucan solutions varying in molecular characteristics. *Food Hydrocolloids* 42: 81-91. DOI:[10.1016/j.foodhyd.2014.01.025](https://doi.org/10.1016/j.foodhyd.2014.01.025)
176. Bosnea, L.A., Moschakis, T. and **Biliaderis, C.G.** 2014. Complex coacervation as a novel microencapsulation technique to improve viability of probiotics under different stresses. *Food Bioprocess Technol.* 7: 2767-2781. DOI:[10.1007/s11947-014-1317-7](https://doi.org/10.1007/s11947-014-1317-7)
177. Ronda, F., Perez-Quirce, S., Lazaridou, A. and **Biliaderis, C.G.** 2015. Effect of barley and oat β -glucan concentrates on gluten-free rice-based doughs and bread characteristics. *Food Hydrocolloids* 48: 197-207. DOI:[10.1016/j.foodhyd.2015.02.031](https://doi.org/10.1016/j.foodhyd.2015.02.031)
178. Tzoumaki, M.V., Karefyllakis, D., Moschakis, T., **Biliaderis, C.G.** and Scholten, E. 2015. Aqueous foams stabilized by chitin nanocrystals. *Soft Matter* 11: 6245-6253. DOI:[10.1039/C5SM00720H](https://doi.org/10.1039/C5SM00720H)
179. Lazaridou, A., Kritikopoulou, K. and **Biliaderis, C.G.** 2015. Barley β -glucan cryogels as encapsulation carriers of proteins: impact of molecular size on thermo-mechanical and release properties. *Bioactive Carbohydrates and Dietary Fiber* 6: 99-108. DOI: [10.1016/j.bcdf.2015.09.005](https://doi.org/10.1016/j.bcdf.2015.09.005)
180. Irakli, M.N., Samanidou, V.F., Katsantonis, D.N., **Biliaderis, C.G.** and Papadoyannis, I.N. 2016. Phytochemical profiles and antioxidant capacity of pigmented and non-pigmented genotypes of rice (*Oryza sativa* L.). *Cereal Res. Commun.* 44: 98-110. DOI: [10.1556/0806.43.2015.033](https://doi.org/10.1556/0806.43.2015.033)
181. Skendi, A. and **Biliaderis, C.G.** 2016. Gelation of wheat arabinoxylans in the presence of Cu^{2+} and in aqueous mixtures with cereal β -glucans. *Food Chem.* 203: 267-275. DOI: [10.1016/j.foodchem.2016.02.063](https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2016.02.063)
182. Kyriakidou, K., Mourtzinou, I., **Biliaderis, C.G.** and Makris, D.P. 2016. Optimization of a green extraction/inclusion complex formation process to recover antioxidant polyphenols from oak acorn husks (*Quercus Robur*) using aqueous 2-hydroxypropyl- β -cyclodextrin / glycerol mixtures. *Environments* 3(1), 3: 1-11. DOI: [10.3390/environments3010003](https://doi.org/10.3390/environments3010003)
183. Perez-Quirce, S., Ronda, F., Melendre, C., Lazaridou, A. and **Biliaderis, C.G.** 2016. Inactivation of endogenous rice β -glucanase activity by microwave radiation and impact on physico-chemical properties of the treated flour. *Food Bioprocess Technol.* 9: 1562-1573. DOI: [10.1007/s11947-016-1741-y](https://doi.org/10.1007/s11947-016-1741-y)
184. Athanasiadou, E., Kyrkou, C., Fotiou, M., Tsakoumaki, F., Dimitropoulou, A., Polychroniadou, E., Menexes, G., Athanasiadis, A.P., **Biliaderis, C.G.** and Michaelidou, A.M. 2016 Development and Validation of a Mediterranean Oriented Culture-Specific Semi-Quantitative Food Frequency Questionnaire. *Nutrients* 8: 522 (1-20). DOI:[10.3390/nu8090522](https://doi.org/10.3390/nu8090522)
185. Fotiou, M., Michaelidou, A.-M., Masoura, S., Menexes, G., Koulourida, V., **Biliaderis, C.G.**, Tarlatzis, B.C., Athanasiadis, A.P. 2016. Second trimester amniotic fluid uric acid, potassium, and cysteine to methionine ratio levels as possible signs of early preeclampsia: a case report. *Taiwan. J. Obstet. Gynecol.* 55: 874-876. DOI: [10.1016/j.tjog.2016.09.001](https://doi.org/10.1016/j.tjog.2016.09.001)
186. Mourtzinou, I., Anastasopoulou, E., Petrou, A., Grigorakis, S., Makris, D and **Biliaderis, C.G.** 2016. Optimization of a green extraction method for the recovery of polyphenols from olive leaf using cyclodextrins and glycerin as co-solvents. *J. Food Sci. Technol.* 53: 3939-3947. DOI: [10.1007/s13197-016-2381-y](https://doi.org/10.1007/s13197-016-2381-y)
187. Bosnea, L.A., Moschakis, T. and **Biliaderis, C.G.** 2017. Microencapsulated cells of *Lactobacillus paracasei* subsp. *paracasei* in biopolymer complex coacervates and their function in a yogurt matrix. *Food Funct.* 8: 554-562. DOI:[10.1039/C6FO01019A](https://doi.org/10.1039/C6FO01019A)
188. Mao, L., Roos, Y.H., **Biliaderis, C.G.** and Miao, S. 2017. Food emulsions as delivery systems for flavor compounds – A review. *Crit. Rev. Food Sci. Nutr.* 57: 3173-3187. DOI: [10.1080/10408398.2015.1098586](https://doi.org/10.1080/10408398.2015.1098586)
189. Drosou, C.G., Krokida, M.K. and **Biliaderis, C.G.** 2017. Encapsulation of bioactive compounds through electrospinning/electrospraying and spray drying: A comparative assessment of food related applications. *Drying Technol.* 35: 139-162. DOI: [10.1080/07373937.2016.1162797](https://doi.org/10.1080/07373937.2016.1162797)
190. Bosnea, L.A., Moschakis, T., Nigam, P.S. and **Biliaderis, C.G.** 2017. Growth adaptation of probiotics in biopolymer-based coacervate structures to enhance cell viability. *Lebensm - Wiss. u. - Technol.* 77: 282-289. DOI:[10.1016/j.lwt.2016.11.056](https://doi.org/10.1016/j.lwt.2016.11.056)

191. Moschakis, T., Dergiade, I., Lazaridou, A., **Biliaderis, C.G.** and Katsanidis, E. 2017. Modulating the physical state and functionality of phytosterols by emulsification and organogel formation: Application in a model yogurt system. *J. Functional Foods* 33: 386-395. DOI:[10.1016/j.jff.2017.04.007](https://doi.org/10.1016/j.jff.2017.04.007)
192. Moschakis, T. and **Biliaderis, C.G.** 2017. Biopolymer-based coacervates: structures, functionality and applications in food products. *Curr. Opin. Colloid Interface Sci.* 28: 96-109. DOI: [10.1016/j.cocis.2017.03.006](https://doi.org/10.1016/j.cocis.2017.03.006)
193. Perez-Quirce, S., Ronda, F., Lazaridou, A. and **Biliaderis, C.G.** 2017. Effect of microwave radiation pretreatment of rice flour on gluten-free breadmaking and molecular size of β -glucans in the fortified breads. *Food Bioprocess Technol.* 10: 1412-1421. DOI: [10.1007/s11947-017-1910-7](https://doi.org/10.1007/s11947-017-1910-7)
194. Perez-Quirce, S., Ronda, F., Lazaridou, A. and **Biliaderis, C.G.** 2017. Effect of β -glucan molecular weight on rice flour dough rheology, quality parameters and *in vitro* starch digestibility. *LWT-Food Science and Technology* 82: 446-453. DOI: [10.1016/j.lwt.2017.04.065](https://doi.org/10.1016/j.lwt.2017.04.065)
195. Patras, A., Stoleru, V., Filimon, R.V., Padureanu, S., Chelariu, E.L. and **Biliaderis, C.G.** 2017. Influence of sodium and maturity stage on the antioxidant properties of cauliflower and broccoli sprouts. *Notulae Botanicae Horti Agrobotanici Cluj-Napoca* 45: 458-465. DOI: [10.15835/nbha45210972](https://doi.org/10.15835/nbha45210972)
196. Villanueva, M., Ronda, F., Moschakis, T., Lazaridou, A. and **Biliaderis, C.G.** 2018. Impact of acidification and protein fortification on thermal properties of rice, potato and tapioca starches and rheological behavior of their gels. *Food Hydrocolloids* 79: 20-29. DOI:[10.1016/j.foodhyd.2017.12.022](https://doi.org/10.1016/j.foodhyd.2017.12.022)
197. Drosou, C., Krokida, M. and **Biliaderis, C.G.** 2018. Composite pullulan-whey protein nanofibers made by electrospinning: Impact of process parameters on fiber morphology and physical properties. *Food Hydrocolloids* 77: 726-735. DOI:[10.1016/j.foodhyd.2017.11.014](https://doi.org/10.1016/j.foodhyd.2017.11.014)
198. Hadnađev M., Dapčević-Hadnađev, T., Lazaridou, A., Moschakis, T., Michaelidou, A.-M., Popović, S. and **Biliaderis, C.G.** 2018. Hempseed meal protein isolates prepared by different isolation techniques. Part I. Physicochemical properties. *Food Hydrocolloids* 79: 526-533. DOI:[10.1016/j.foodhyd.2017.12.015](https://doi.org/10.1016/j.foodhyd.2017.12.015)
199. Kyrkou, C., Tsakoumaki, F., Fotiou, M., Dimitropoulou, A., Symeonidou, M., Menexes, G., **Biliaderis, C.G.** and Michailidou, A.-M. 2018. Changing Trends in Nutritional Behavior among University Students in Greece, between 2006 and 2016. *Nutrients* 10: 64 (1-13). DOI:[10.3390/nu10010064](https://doi.org/10.3390/nu10010064)
200. Lazaridou, A., Vouris, D.G., Zoumpoulakis, P. and **Biliaderis, C.G.** 2018. Physicochemical properties of jet milled wheat flours and doughs. *Food Hydrocolloids* 80: 111-121. DOI:[10.1016/j.foodhyd.2018.01.044](https://doi.org/10.1016/j.foodhyd.2018.01.044)
201. Fotiou, M., Fotakis, C., Tsakoumaki, F., Athanasiadou, E., Kyrkou, C., Dimitropoulou, A., Tsiaka, T., Chrysovalantou Hatzioannou, A., Sarafidis, K., Menexes, G., Theodoridis, G., **Biliaderis, C.G.**, Zoumpoulakis, P., Athanasiadis, A.P. and Michaelidou, A.-M. 2018. ¹H NMR-based metabolomics reveals the effect of maternal habitual dietary patterns on human amniotic fluid profile. *Scientific Reports* 8: 4076 (1-12). DOI:[10.1038/s41598-018-22230-y](https://doi.org/10.1038/s41598-018-22230-y)
202. Dapčević-Hadnađev, T., Hadnađev M., Lazaridou, A., Moschakis, T., and **Biliaderis, C.G.** 2018. Hempseed meal protein isolates prepared by different isolation techniques. Part II. Gelation properties at different ionic strengths. *Food Hydrocolloids* 81: 481-489. DOI:[10.1016/j.foodhyd.2018.03.022](https://doi.org/10.1016/j.foodhyd.2018.03.022)
203. Vouris, D.G., Lazaridou, A., Mandala, I.G. and **Biliaderis, C.G.** 2018. Wheat bread quality attributes using jet milling flour fractions. *LWT-Food Science and Technology* 92: 540-547. DOI: [10.1016/j.lwt.2018.02.065](https://doi.org/10.1016/j.lwt.2018.02.065)
204. Bozoudi, D., Kondyli, E., Claps, S., Hatzikamari, M., Michaelidou, A., **Biliaderis, C.G.** and Litopoulou-Tzanetaki, E. 2018. Compositional characteristics and volatile organic compounds of traditional PDO Feta cheese made in two different mountainous areas in Greece. *International Journal of Dairy Technology* 71: 673-682. DOI: [10.1111/1471-0307.12497](https://doi.org/10.1111/1471-0307.12497)
205. Moschakis, T., Chantzou, N., **Biliaderis, C.G.** and Dickinson, E. 2018. Microrheology and microstructure of water-in-water emulsions containing sodium caseinate and locust bean gum. *Food & Function* 9: 2840-2852. DOI:[10.1039/C7FO01412K](https://doi.org/10.1039/C7FO01412K)
206. Mourtzinou, I., Prodromidis, P., Grigorakis, S., Makris, D.P., **Biliaderis, C.G.** and Moschakis, T. 2018. Natural food colorants derived from onion wastes: Application in a yoghurt product. *Electrophoresis* 39: 1975-1983. DOI: [10.1002/elps.201800073](https://doi.org/10.1002/elps.201800073)
207. Lazaridou, A., Marinopoulou, A. and **Biliaderis, C.G.** 2019. Impact of flour particle size and hydrothermal treatment on dough rheology and quality of barley rusks. *Food Hydrocolloids* 87: 561-569. DOI:[10.1016/j.foodhyd.2018.08.045](https://doi.org/10.1016/j.foodhyd.2018.08.045).
208. Heiss, A.G., Azorin, M.B., Ferran Antolín, F., Kubiak-Martens, L., Marinova, E., Arendt, E.K., **Biliaderis, C.G.**, Kretschmer, H., Lazaridou, A., Stika, H.-P., Zarnkow, M., Baba, M., Bleicher, N., Ciałowicz, K.M., Chłodnicki, M., Matuschik, I., Schlichtherle, H. and Sultana Maria Valamoti, S. M. 2020. Mashies to Mashies, Crust to Crust. Presenting a novel microstructural marker for malting in the archaeological record. *PLoS ONE* 15(5): e0231696. <https://doi.org/10.1371/journal.pone.0231696>
209. Wagner, J., **Biliaderis, C.G.** and Moschakis, T. 2020. Whey proteins: Musings on denaturation, aggregate formation and gelation. *Crit. Rev. Food Sci. Nutr.* 60(22): 3793-3806. <https://doi.org/10.1080/10408398.2019.1708263>
210. Tsafraikidou, P., Michaelidou, A.-M. and **Biliaderis, C.G.** 2020. Fermented Cereal-based Products: Nutritional aspects, Possible Impact on Gut Microbiota and Health Implications. *Foods* 9(6): 734, 1-25. <https://doi.org/10.3390/foods9060734>
211. Irakli, M., Lazaridou, A., Mylonas, I. and **Biliaderis, C.G.** 2020. Bioactive components and antioxidant activity in pearling fractions of different Greek barley cultivars. *Foods* 9(6): 783, 1-15. <https://doi.org/10.3390/foods9060783>.

212. Wagner, J., Andreadis, M., Nikolaidis, A., **Biliaderis, C.G.** and Moschakis, T. 2021. Effect of ethanol on the microstructure and rheological properties of whey proteins: acid-induced cold gelation. *LWT- Food Science and Technology* 139: 110518. <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2020.110518>
213. Irakli, M., Lazaridou, A. and **Biliaderis, C.G.** 2021. Comparative evaluation of the nutritional, antinutritional, functional, and bioactivity attributes of rice bran stabilized by different heat treatments. *Foods* 10(1): 57, 1-18. <https://doi.org/10.3390/foods10010057>
214. Christofi, M., Mourtzinis, I., Lazaridou, A., Drogoudi, P., Tsitlakidou, P., **Biliaderis, C.G.** and Manganaris, G.A. 2021. Elaboration of novel and comprehensive protocols toward determination of textural properties and other sensorial attributes of canning peach fruit. *J. Texture Stud.* 52: 228-239. <https://doi.org/10.1111/jtxs.12577>
215. Sereti, V., Lazaridou, A., **Biliaderis, C.G.** and Valamoti, S.M. 2021. Reinvigorating modern breadmaking based on ancient practices and plant ingredients, with implementation of a physicochemical approach. *Foods* 10(4): 789, 1-21. <https://doi.org/10.3390/foods10040789>
216. Sereti, V., Lazaridou, A., Tananaki, C. and **Biliaderis, C.G.** 2021. Development of a cotton honey-based spread by controlling compositional and processing parameters. *Food Biophysics* 16: 365-380. <https://doi.org/10.1007/s11483-021-09677-9>.
217. Kyriakidou, A., Makris, D.P., Lazaridou, A., **Biliaderis, C.G.** and Mourtzinis, I. 2021. Physical properties of chitosan films containing pomegranate peel extracts obtained by deep eutectic solvents. *Foods* 10(6): 1262, 1-17. <https://doi.org/10.3390/foods10061262>.
218. Kokkinomagoulos, E., Nikolaou, A., Kourkoutas, Y., **Biliaderis, C.G.** and Kandyli, P. 2021. Impact of sugar type addition and fermentation temperature on pomegranate alcoholic beverage production and characteristics. *Antioxidants* 10(6): 889, 1-14. <https://doi.org/10.3390/antiox10060889>.
219. Christaki, S., Moschakis, T., Kyriakoudi, A., **Biliaderis, C.G.** and Mourtzinis, I. 2021. Recent advances in plant essential oils and extracts: Delivery systems and potential uses as preservatives and antioxidants in cheese. *Trends in Food Science and Technology* 116: 264-278. <https://doi.org/10.1016/j.tifs.2021.07.029>
220. Kotsiou, K., Sacharidis, D.-D., Matsakidou, A., **Biliaderis, C.G.** and Lazaridou, A. 2021. Impact of roasted yellow split pea flour on dough rheology and quality of fortified wheat breads. *Foods* 10(8): 1832, 1-26. <https://doi.org/10.3390/foods10081832>
221. Christofi, M., Mauromoustakos, A., Mourtzinis, I., Lazaridou, A., Drogoudi, P., Theodoulidis, S., **Biliaderis, C.G.** and Manganaris, G.A. 2021. The effect of genotype and storage on compositional, sensorial and textural attributes of canned fruit from commercially important non-melting peach cultivars. *Journal of Food Composition and Analysis* 103: 104080, 1-10. <https://doi.org/10.1016/j.jfca.2021.104080>
222. Basdeki, A.-M., Fatouros, D.G., **Biliaderis, C.G.** and Moschakis, T. 2021. Physicochemical properties of human breast milk during the second year of lactation. *Current Res. Food Science* 4: 565-576. <https://doi.org/10.1016/j.crf.2021.08.001>
223. Irakli, M., Skendi, A., Bouloumpasi, E., Chatzopoulou, P. and **Biliaderis, C.G.** 2021. LC-MS Identification and Quantification of Phenolic compounds in solid residues from the essential oil industry. *Antioxidants* 10: 2016. <https://doi.org/10.3390/antiox10122016>
224. Kotsiou, K., Sacharidis, D.-D., Matsakidou, A., **Biliaderis, C.G.** and Lazaridou, A. 2022. Physicochemical and functional aspects of composite wheat-roasted chickpea flours in relation to dough rheology, bread quality and staling phenomena. *Food Hydrocolloids* 124: 107322, p. 1-15. <https://doi.org/10.1016/j.foodhyd.2021.107322>
225. Zampouni, K., Soniadis, A., Moschakis, T., **Biliaderis, C.G.**, Lazaridou, A. and Katsanidis E. 2022. Crystalline microstructure and physicochemical properties of olive oil oleogels formulated with monoglycerides and phytosterols. *LWT - Food Science and Technology*, 154: 112815. <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2021.112815>.
226. Dimakopoulou-Papazoglou, D., Lazaridou, A., **Biliaderis, C.G.** and Katsanidis, E. 2022. Effect of Process Temperature on the Physical State of Beef Meat Constituents – Implications on Diffusion Kinetics during Osmotic Dehydration. *Food and Bioprocess Technology*, 15: 706–716. <https://doi.org/10.1007/s11947-022-02778-4>.
227. Lazaridou, A., Kotsiou, K. and **Biliaderis, C. G.** 2022. Nutritional and technological aspects of barley β -glucan enriched biscuits containing isomaltulose as sucrose replacer. *Food Hydrocolloids for Health*, 2: 100060. <https://doi.org/10.1016/j.fhfh.2022.100060>.
228. Zampouni, K., Soniadis, A., Dimakopoulou-Papazoglou, D., Moschakis, T., **Biliaderis, C.G.**, and Katsanidis E. 2022. Modified fermented sausages with olive oil oleogel and NaCl-KCl substitution for improved nutritional quality. *LWT - Food Science and Technology*, 154: 113172. <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2022.113172>
229. Prodromidis, P., Mourtzinis, I., **Biliaderis, C.G.** and Moschakis, T. 2022. Stability of food colorants derived from onion leaf wastes. *Food Chemistry*, 386: 132750. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2022.132750>
230. Bosmali, I., Lagiotis, G., Haider, N., Osathanunkul, M., **Biliaderis, C.G.** and Madesis, P. 2022. DNA-based identification of Euracian *Vicia* species using chloroplast and nuclear DNA barcodes. *Plants*, 11(7): 947, 1-17. <https://doi.org/10.3390/plants11070947>
231. Tsakoumaki, F., Kyrkou, C., Fotiou, M., Dimitropoulou, A., **Biliaderis, C.G.**, Athanasiadis, A.P., Menexes, G. and Michaelidou, A.-M. 2022. Framework of methodology to assess the link between a Posteriori Dietary patterns and nutritional adequacy: application to pregnancy. *Metabolites*, 12: 395 (1- 21). <https://doi.org/10.3390/metabo12050395>

232. Mygdalia, A.S., Nouska, C., Hatzikamari, M., **Biliaderis, C.G.** and Lazaridou, A. 2022. A sourdough process based on fermented chickpea extract as leavening and anti-staling agent for improving the quality of gluten-free breads. *Food Research International*, 159: 111593. <https://doi.org/10.1016/j.foodres.2022.111593>
233. Mouzakis, C.-K., Sereti, V., Matsakidou, A., Kotsiou, K., **Biliaderis, C.G.** and Lazaridou, A. 2022. Physicochemical properties of zein-based edible films and coatings for extending wheat bread shelf life. *Food Hydrocolloids*, 132: 107856. <https://doi.org/10.1016/j.foodhyd.2022.107856>
234. Drosou, C., Krokida, M. and **Biliaderis, C.G.** 2022. Encapsulation of β -carotene into food-grade nanofibers via coaxial electrospinning of hydrocolloids: Enhancement of oxidative stability and photoprotection. *Food Hydrocolloids*, 133: 107949. <https://doi.org/10.1016/j.foodhyd.2022.107949>
235. Skendi, A., Irakli, M., Chatzopoulou, P., Bouloumpasi E. and **Biliaderis, C.G.** 2022. Phenolic extracts from solid wastes of the aromatic plant essential oil industry: potential uses in food applications. *Food Chemistry Advances*, 1: 100065. <https://doi.org/10.1016/j.focha.2022.100065>
236. Kalogiouri, N.P., Palaiologou, E., Papadakis, E.N., Makris, D.P., **Biliaderis, C.G.** and Mourtziinos, I. 2022. Insights on the impact of deep eutectic solvents on the composition of the extracts from lemon (*Citrus limon* L.) peels analyzed by a novel RP-LC-QTOF-MS/MS method. *Europ. Food Res. Technol.* 248: 2913-2927. <https://doi.org/10.1007/s00217-022-04100-0>
237. Christofi, M., Pavlou, A., Lantzouraki, D.Z., Tsiaka, T., Myrtesi, E., Zoumpoulakis, P., Haroutounian, S.A., Mauromoustakos, A., **Biliaderis, C.G.** and Manganaris, G.A. 2022. Profiling carotenoid and phenolic compounds in fresh and canned fruit of peach cultivars: Impact of genotype and canning on their composition. *Journal of Food Composition and Analysis* 114: 104734. <https://doi.org/10.1016/j.jfca.2022.104734>
238. Gkountenoudi-Eskitzi, I., Kotsiou, K., Irakli, M.N., Lazaridis, A., **Biliaderis, C.G.** and Lazaridou, A. 2023. *In vitro* and *in vivo* glycemic responses and antioxidant potency of acorn and chickpea fortified gluten-free breads. *Food Res. International* 166: 112579. <https://doi.org/10.1016/j.foodres.2023.112579>
239. Tsafarakidou, P., Moutsoglou, A., Prodromidis, P., Moschakis, T., Goula, A., **Biliaderis, C.G.** and Michaelidou, A.-M. 2023. Aqueous ammonia soaking pretreatment of spent coffee grounds for enhanced enzymatic hydrolysis: A bacterial cellulose production application. *Sustain. Chem. Pharm.* 33: 101121. <https://doi.org/10.1016/j.scp.2023.101121>
240. Gidari-Goumaridou, C., Nouska, C., Hatzikamari, M., Kotsiou, K., **Biliaderis, C.G.** and Lazaridou, A. 2023. Impact of dry sourdough based on a fermented chickpea starter on quality characteristics and shelf life of gluten-free bread. *Food Bioscience* 53: 102780. <https://doi.org/10.1016/j.fbio.2023.102780>
241. Manztios, T., Tsiouris, V., Papadopoulos, G.A., Economou, V., Petridou, E., Brellou, G.D., Giannenas, I., **Biliaderis, C.G.**, Kiskinis, K. and Fortomaris, P. 2023. Investigation of the effect of three commercial water acidifiers on the performance, gut health, and *Campylobacter jejuni* colonization in experimentally challenged broiler chicks. 2023. *Animals* 13: 2037. <https://doi.org/10.3390/ani13122037>
242. Sereti, V., Kotsiou, K., **Biliaderis, C.G.**, Moschakis, T. and Lazaridou, A. 2023. Development of oil-in-water emulsion gels enriched with barley β -glucans as potential solid fat substitute and evaluation of their physical properties. *Food Hydrocolloids* 145: 109090. <https://doi.org/10.1016/j.foodhyd.2023.109090>
243. Sereti, V., Kotsiou, K., **Biliaderis, C.G.**, and Lazaridou, A. 2023. Emulsion gel enriched with a barley β -glucan concentrate for reducing saturated fat in biscuits. *Food Hydrocolloids* 145: 109163. <https://doi.org/10.1016/j.foodhyd.2023.109163>
244. Nouska, C., Hatzikamari, M., Matsakidou, A., **Biliaderis, C.G.** and Lazaridou, A. 2023. Enhancement of textural and sensory characteristics of wheat bread using a chickpea sourdough fermented with a selected autochthonous microorganism. *Foods* 12(16): 3112. <https://doi.org/10.3390/foods12163112>
245. Prodromidis, P., **Biliaderis, C.G.**, Katsanidis, E. and Moschakis, T. 2023. Effect of Tween 20 on structure, phase-transition behavior and mechanical properties of monoglyceride oleogels. *Food Structure* 38: 100345. <https://doi.org/10.1016/j.foostr.2023.100345>
246. Kotsiou, K., Palassaros, G., Matsakidou, A., Mouzakis, C.-K., **Biliaderis, C.G.** and Lazaridou, A. 2023. Roasted-sprouted lentil flour as a novel ingredient for wheat flour substitution in breads: impact on dough properties and quality attributes. *Food Hydrocolloids* 145: 109164. <https://doi.org/10.1016/j.foodhyd.2023.109164>
247. Kyrkou, C., Fotakis, C., Dimitropoulou, A., Tsakoumaki, F., Zoumpoulakis, P., Menexes, G., **Biliaderis, C.G.**, Athanasiadis, A.P. and Michaelidou, A.-M. 2023. Maternal dietary protein patterns and neonatal anthropometrics: A prospective study with insights from NMR metabolomics in amniotic fluid. *Metabolites* 13: 977. <https://doi.org/10.3390/metabo13090977>
248. Irakli, M., Skendi, A., Bouloumpasi, E., Christaki, S., **Biliaderis, C.G.** and Chatzopoulou, P. 2023. Sustainable recovery of phenolic compounds from distilled rosemary by-product using green extraction methods: optimization, comparison, and antioxidant activity. *Molecules* 28: 6669. <https://doi.org/10.3390/molecules28186669>
249. Papagianni, E., Kotsiou, K., **Biliaderis, C.G.** and Lazaridou, A. 2023. Flaxseed and sprouted lentil seeds as functional ingredients in the development of nutritionally fortified “clean label” gluten-free breads. *Food Hydrocolloids for Health*. 4: 100165. <https://doi.org/10.1016/j.fhfh.2023.100165>
250. Nouska, C., Irakli, M., Georgiou, M., Lytou, A.E., Skendi, A., Bouloumpasi, E., Chatzopoulou, P., **Biliaderis, C.G.** and Lazaridou, A. 2023. Physicochemical characteristics, antioxidant properties, aroma profile, and sensory qualities of value-added wheat breads fortified with post-distillation solid wastes of aromatic plants. *Foods* 12: 4007. <https://doi.org/10.3390/foods12214007>

251. Skendi, A., Bouloumpasi, E., Chatzopoulou, P., **Biliaderis, C.G.** and Irakli, M. 2023. Comparison of drying methods for the retention of phenolic antioxidants in post-distillation solid residues of aromatic plants. *LWT-Food Science and Technology* 189: 115463. <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2023.115463>
252. Bouloumpasi, E., Skendi, A., Christaki, S., **Biliaderis, C.G.** and Irakli, M. 2024. Optimizing conditions for the recovery of lignans from sesame cake using three green extraction methods: Microwave-, ultrasound- and accelerated-assisted solvent extraction. *Industrial Crops & Products* 207: 117770. <https://doi.org/10.1016/j.indcrop.2023.117770>
253. Vicente, A., Villanueva, M., Caballero, P., Lazaridou, A., **Biliaderis, C.G.** and Ronda, F. 2024. Flours from microwave-treated buckwheat grains improve the physical properties and nutritional quality of gluten-free bread. *Food Hydrocolloids* 140: 109644. <https://doi.org/10.1016/j.foodhyd.2023.109644>
254. Bouloumpasi, E., Hatzikamari, M., Christaki, S., Lazaridou, A., Chatzopoulou, P., **Biliaderis, C.G.** and Irakli, M. 2024. Assessment of antioxidant and antibacterial potential of phenolic extracts from post-distillation solid residues of oregano, rosemary, sage, lemon balm, and spearmint. *Processes* 12: 140. <https://doi.org/10.3390/pr12010140>
255. Nouska, C., Irakli, M., Palakas, P., Lytou, A.E., Bouloumpasi, E., **Biliaderis, C.G.** and Lazaridou, A. 2024. Influence of sesame cake on physicochemical, antioxidant and sensorial characteristics of fortified wheat breads. *Food. Research International* 178: 113980. <https://doi.org/10.1016/j.foodres.2024.113980>
256. Papagianni, E., Kotsiou, K., Matsakidou, A., **Biliaderis, C.G.** and Lazaridou, A. 2024. Development of “clean label” gluten-free breads fortified with flaxseed slurry and sesame cake: Implications on batter rheology, bread quality and shelf life. *Food Hydrocolloids* 150: 109734. <https://doi.org/10.1016/j.foodhyd.2024.109734>
257. Nouska, C., Deligeorgaki, M., Kyrkou, C., Michaelidou, A.-M., Moschakis, T., **Biliaderis, C.G.** and Lazaridou, A. 2024. Structural and physicochemical properties of sesame cake protein isolates obtained by different extraction methods. *Food Hydrocolloids* 151: 109757. <https://doi.org/10.1016/j.foodhyd.2024.109757>
258. Prodromidis, P., Katsanidis, E., **Biliaderis, C.G.** and Moschakis, T. 2024. Effect of Tween 20, emulsification temperature and ultrasonication intensity on structural emulsions with monoglycerides. *Food Hydrocolloids* 151: 109772. <https://doi.org/10.1016/j.foodhyd.2024.109772>
259. Kyriakoudi, A., Klimantakis, K., Kalaitzis, P., **Biliaderis, C.G.** and Mourtzinis, I. 2024. Enrichment of sunflower oil with tomato carotenoids and its encapsulation in Ca-alginate beads: Preparation, characterization and chemical stability upon in vitro digestion. *Food Hydrocolloids* 151: 109855. <https://doi.org/10.1016/j.foodhyd.2024.109855>
260. Mouzakitis, C.-K., Kotsiou, K., Pontikakos, G., Matzapetakis, M., Zervou, M., **Biliaderis, C.G.** and Lazaridou, A. 2024. Unravelling the structural heterogeneity and diversity in rheological behavior of alkali-extractable wheat bran arabinoxylans using ammonia pretreatment. *Food Hydrocolloids* 151: 109888. <https://doi.org/10.1016/j.foodhyd.2024.109888>
261. **Biliaderis, C.G.** and Lazaridou, A. 2024. Preface “21st Gums and Stabilisers for the food industry conference” special issue. *Food Hydrocolloids* 151: 109777. <https://doi.org/10.1016/j.foodhyd.2024.109777>
262. Bosmali, I., Lagiotis, G., Ganopoulos, I., Stefanidou, E., Madesis, P. and **Biliaderis, C.G.** 2024. *Phaseolus coccineus* L. landraces in Greece: Microsatellite genotyping and molecular characterization for landrace authenticity and discrimination. *BioTech* 13(2): 18. <https://doi.org/10.3390/biotech13020018>
263. Vicente, A., Villanueva, M., Caballero, P.A., Lazaridou, A., **Biliaderis, C.G.** and Ronda, F. 2024. Microwave treatment enhances the physical and sensory quality of quinoa-enriched gluten-free bread. *Food Hydrocolloids* 155: 110244. <https://doi.org/10.1016/j.foodhyd.2024.110244>
264. Tsitlakidou, P., Kamplioni, D., Kyriakoudi, A., Irakli, M., **Biliaderis, C.G.** and Mourtzinis, I. 2024. Antioxidant-enhanced alginate beads for stabilizing rapeseed oil: Utilizing extracts from post-distillation waste residues of rosemary. *Foods* 13: 2142. <https://doi.org/10.3390/foods13132142>
265. Prodromidis, P., Katsanidis, E., **Biliaderis, C.G.** and Moschakis, T. 2024. Effect of ultrasonication on microstructure, crystallization and rheological properties of mixed monoglycerides and Tween 20 oleogel networks. *J. Food Engineering* 382: 112191. <https://doi.org/10.1016/j.jfoodeng.2024.112191>
266. Tian, L., Roos, Y.H., **Biliaderis, C.G.** and Miao, S. 2024. Effect of ultrasound on the interactions and physicochemical properties of the whey protein - *Tremella fuciformis* polysaccharide system. *Food Hydrocolloids* 157: 110375. <https://doi.org/10.1016/j.foodhyd.2024.110375>
- Keramari, S., Nouska, C., Hatzikamari, M., **Biliaderis, C.G.** and Lazaridou, A. 2024. Impact of sourdough from a commercial starter culture on quality characteristics and shelf-life of gluten-free rice breads supplemented with chickpea flour. *Foods* 13: 2300. <https://doi.org/10.3390/foods13142300>
268. Kyrkou, C., Athanasiadis, A.P., Chourdakis, M., Kada, S., **Biliaderis, C.G.**, Menexes, G. and Michaelidou A.-M. 2024. Are maternal dietary patterns during pregnancy associated with the risk of gestational diabetes mellitus? A systematic review of observational studies. *Nutrients* 16: 3632. <https://doi.org/10.3390/nu16213632>
269. Bosmali, I., Kotsiou, K., Matsakidou, A., Irakli, M., Madesis, P. and **Biliaderis, C.G.** 2025. Fortification of wheat bread with an alternative source of bean proteins using raw and roasted *Phaseolus coccineus* flours: impact on physicochemical, nutritional and quality attributes. *Food Hydrocolloids* 158: 110635. <https://doi.org/10.1016/j.foodhyd.2024.110527>
270. Tian, L., Roos, Y.H., **Biliaderis, C.G.** and Miao, S. 2025. Comparative study of interaction and complex formation of *Tremella fuciformis* polysaccharide with whey protein, lentil protein, and soy protein isolates. *Food Hydrocolloids* 159: 110635. <https://doi.org/10.1016/j.foodhyd.2024.110635>

271. Kotsiou, K., Palassaros, G., Irakli, M., **Biliaderis, C.G.** and Lazaridou, A. 2025. Effect of pretreated yellow split pea flour supplementation on dough rheology, texture, volatile profile, and sensory attributes of wheat flour-based breads. *Food Bioprocess Technol.* <https://doi.org/10.1007/s11947-024-03703-7>

II. Ερευνητικές εργασίες σε άλλα διεθνή περιοδικά

272. Zinoviadou, K.G., Moschakis, T., Kiosseoglou, V. and **Biliaderis, C.G.** 2011. Impact of emulsifier-polysaccharide interactions on the stability and rheology of stabilised oil-in-water emulsions. *Procedia Food Science* 1: 57 – 61. [DOI:10.1016/j.profoo.2011.09.010](https://doi.org/10.1016/j.profoo.2011.09.010)
273. Zinoviadou, K.G., Koutsoumanis, K. and **Biliaderis, C.G.** 2011. Biopolymer-based films as carriers of antimicrobial agents. *Procedia Food Science* 1: 190-196. [DOI:10.1016/j.profoo.2011.09.030](https://doi.org/10.1016/j.profoo.2011.09.030)
274. Moschakis, T., Lazaridou, A. and **Biliaderis, C.G.** 2011. Using particle tracking to probe the local dynamics of barley β -glucan solutions. *Procedia Food Science* 1: 294-301. [DOI:10.1016/j.profoo.2011.09.046](https://doi.org/10.1016/j.profoo.2011.09.046)
275. Frangopoulos, T., Andreopoulos, D., Tsitlakidou, P., Mourtzinis, I., **Biliaderis, C.G.** and Katsanidis, E. 2020. Development of low fat - low salt processed meat products. *J. Proc. Energy Agric.* 24(3-4): 89-94. <https://doi.org/10.5937/jpea24-29762>
276. Bouloumpasi, E., Hatzikamari, M., Lazaridou, A., Chatzopoulou, P., **Biliaderis, C.G.** and Irakli, M. 2021. Antibacterial and Antioxidant Properties of Oregano and Rosemary Essential Oil Distillation By-Products. *Biology and Life Sciences Forum*, 6: 47. <https://doi.org/10.3390/Foods2021-11020>

III. Βιβλίο (co-editor)

277. **Biliaderis C.G.** and Izydorczyk M.S. 2007. *Functional Food Carbohydrates*, CRC Press, Boca Raton, FL, USA, p. 570.
278. **Biliaderis C.G.** and Izydorczyk M.S. 2009. *Functional Food Carbohydrates* (Translated edition in Chinese), China Light Industry Press, Beijing, China.

IV. Βιβλίο (επιμέλεια & μεταφράσεις ενοτήτων)

279. Brady, J.W. 2013. *Introductory Food Chemistry* (“Εισαγωγή στη Χημεία Τροφίμων”, Ελληνική Έκδοση, 2020 – Επιμέλεια έκδοσης **Κ. Μπυλιαδέρης** και **Α. Ζαμπέλας**), Broken Hill Publishers, ISBN: 978-9925-575-59-6, σελ. 740.

V. Κεφάλαια ξενόγλωσσων επιστημονικών βιβλίων

280. **Biliaderis, C.G.** 1990. Thermal analysis of food carbohydrates. In: *Thermal Analysis of Foods*, V.R. Harwalkar and C.Y. Ma (eds.), Elsevier Applied Science Publ., p. 168-220.
281. **Biliaderis, C.G.** 1991. Non-equilibrium phase transitions of aqueous starch systems. In: *Water Relationships in Foods: Advances in the 1980's and trends for the 1990's*, H. Levine and L. Slade (eds.), Plenum Publishing Corp., p. 251-274.
282. **Biliaderis, C.G.** and Eskin, N.A.M. 1991. Canola. In: *Encyclopedia of Food Science and Technology*, Y.H. Hui (ed.), John Wiley & Sons, Inc. Vol. 1, p. 264-277.
283. Zawistowski, J., **Biliaderis, C.G.** and Eskin, N.A.M. 1991. Polyphenol Oxidase. In: *Oxidative Enzymes in Foods*, D.S. Robinson and N.A.M. Eskin (eds.), Elsevier Science Publishers Ltd., p. 217-273.
284. Michniewicz, J., **Biliaderis, C.G.** and Bushuk, W. 1991. Effect of wheat and rye pentosans on some physical and chemical properties of dough and gluten. In: *Gluten Proteins 1990*, W. Bushuk and R. Tkachuk (eds.), American Association of Cereal Chemists, p. 187-198.
285. **Biliaderis, C.G.** 1992. Characterization of starch networks by small strain dynamic rheometry. In: *Advances in Carbohydrate Chemistry*, H.F. Zobel and R. Alexander (eds.), American Association of Cereal Chemists, p. 87-135.
286. **Biliaderis, C.G.** 1998. Structures and phase transitions of starch polymers. In: *Polysaccharide Association Structures*, R.H. Walter (ed.), Marcel Dekker, Inc., p. 57-168.
287. Izydorczyk, M.S. and **Biliaderis, C.G.** 2000. Structural and functional aspects of cereal arabinoxylans and β -glucans. In *Novel Macromolecules in Food Systems*, G. Doxastakis and V. Kiosseoglou (eds.), Elsevier Publ. Co., Amsterdam, p. 361-383.
288. Giavasis, I. and **Biliaderis, C.G.** 2007. Microbial Polysaccharides. In *Functional Food Carbohydrates*, C.G. Biliaderis and M.S. Izydorczyk (eds.), CRC Press, Boca Raton, FL, USA, p. 167-213.

289. Lazaridou, A., **Biliaderis, C.G.** and Izydorczyk, M.S. 2007. Cereal β -glucans: structure, physical properties and physiological functions. In *Functional Food Carbohydrates*, C.G. Biliaderis and M.S. Izydorczyk (eds.), CRC Press, Boca Raton, FL, USA, p. 1-72.
290. Izydorczyk, M.S. and **Biliaderis, C.G.** 2007. Arabinoxylans – Technologically and nutritionally functional plant polysaccharides. In *Functional Food Carbohydrates*, C.G. Biliaderis and M.S. Izydorczyk (eds.), CRC Press, Boca Raton, FL, USA, p. 249-290.
291. Nazare, J.-A., Laville, M., **Biliaderis, C.G.**, Lazaridou, A., Onning, G., Salmenkallio-Marrtila, M. and Triantafyllou, A. 2007. β -glucans. In *Novel Food Ingredients for Weight Control*, C.J.K. Henry (ed.), Woodhead Publishing Ltd., Cambridge, UK, p. 131-152.
292. Lazaridou, A. and **Biliaderis, C.G.** 2009. Gluten-free Doughs: Rheological Properties, Testing Procedures-Methods and Potential Problems. In *Gluten – free Food Science and Technology*, E. Gallagher (ed.), Blackwell Publ. Professional, UK, p. 52-82.
293. **Biliaderis, C.G.** 2009. Structural transitions and related physical properties of starch. In *Starch: Chemistry and Technology*, Roy L. Whistler and James N. BeMiller (eds.), 3rd edition, Academic Press, p. 293-372.
294. Zinoviadou, K., Koutsoumanis, K.P. and **Biliaderis, C.G.** 2016. Biopolymer-based antimicrobial packaging systems: Physical properties and function. In *Bioactive Food Packaging*, M. Kontominas (ed.), DEStech Publications, Inc., p. 237-290.
295. Zinoviadou, K.G., Gougouli, M. and **Biliaderis, C.G.** 2016. Innovative Biobased Materials for Packaging Sustainability. In *Innovation Strategies in the Food Industry: Tools for Implementation*, Charis M. Galanakis (ed.), Academic Press, p. 167-189.
296. Mourtzinou, I. and **Biliaderis, C.G.** 2017. Principles and applications of encapsulation technologies to food materials. In *Thermal and Non-Thermal Encapsulation Methods*, M. K. Krokida (ed.), CRC Press, p. 1-37.
297. Mao, L., Roos, Y.H., **Biliaderis, C.G.** and Miao, S. 2019. Food emulsions as flavor delivery systems. In *Food Aroma Evolution during Food Processing, Cooking, and Aging*, M. Bordiga and L.M.L. Nollet (Eds.), CRC Press, p. 651-678.
298. Lazaridou, A. and **Biliaderis, C.G.** 2020. Edible films and coatings with pectin. In *Pectin: Technological and Physiological Properties*, V. Kontogiorgos (Ed.), Springer Nature Switzerland, AG 2020, Switzerland, p. 99-123.
299. Zinoviadou, K.G., Kastanas, P., Gougouli, M. and **Biliaderis, C.G.** 2022. Innovative Bio-based Materials for Packaging Sustainability. In *Innovation Strategies in the Food Industry: Tools for Implementation (2nd Edition)*, Charis M. Galanakis (ed.), Academic Press, p. 173-192.

VI. Εργασίες σε πρακτικά διεθνών συνεδρίων

300. Bushuk, W. and **Biliaderis, C.G.** 1989. Functional properties of cereal grain carbohydrates and proteins. In *Proceedings of IUFoST/IARC Symposium on Utilization of Food Crops*, December 11-14, FAO Headquarters, Rome, Italy, p. 1-24.
301. Juliano, B.O., Perez, C.M., Villareal, C.P., Tonogai, J. and **Biliaderis, C.G.** 1991. Role of amylopectin in varietal differences in hardness of cooked rice and starch gels: a status report. In: *Cereals International 91*, D.J. Martin and C.W. Wringley (eds.), Royal Australian Chemical Institute, p. 143-146.
302. Mazza, G., **Biliaderis, C.G.** and Oomah, B.D. 1992. Extraction and functional properties of flaxseed gum. In *Proceedings of 54th Flax Institute of the United States Conference*, January 30-31, Fargo, ND, p. 84-92.
303. Izydorczyk, M. and **Biliaderis, C.G.** 1992. Rheological studies on wheat arabinoxylan: effects of structure and molecular size. In: *Gums and Stabilizers for the Food Industry 6*, G.O. Phillips, D.J. Wedlock and P.A. Williams (eds.), IRL Press, p. 137-140.
304. **Biliaderis, C.G.** and Izydorczyk, M. 1992. Observations on retrogradation of starch polymers in the presence of wheat and rye arabinoxylans. In: *Gums and Stabilizers for the Food Industry 6*, G.O. Phillips, D.J. Wedlock and P.A. Williams (eds.), IRL Press, p. 227- 230.
305. Cui, W., Mazza, G. and **Biliaderis, C.G.** 1994. Processing optimization and physicochemical characteristics of flaxseed polysaccharide gums. In: *Gums and Stabilizers for the Food Industry 7*, G.O. Phillips, D.J. Wedlock and P.A. Williams (eds.), Oxford University Press, p. 139-148.
306. Selim, K., Tsimidou, M. and **Biliaderis, C.G.** 1999. Degradation of encapsulated saffron carotenoids in amorphous polymer matrices. In *Proceedings of 1st International Congress on Pigments in Food Technology*, March 24-26, Sevilla, Spain, p. 283-287.
307. **Biliaderis, C.G.** 1999. Thermal analysis in characterization of state and phase transitions of starch materials. In *Proceedings of Medicta 99, 4th Mediterranean Conference on Calorimetry and Thermal Analysis*, Aug. 29 - Sept. 1, Patras, Greece, p. 255-263.
308. **Biliaderis, C.G.** 2003. Quality of Products and World Development: a food scientist's perspective. In *Proceedings of the 2nd Mediterranean Conference for Agricultural Research Cooperation: "Strategies to Improve Quality and Promotion of Mediterranean Agricultural Products"*, 19-20 January, Cairo, Egypt, p. 43-54.
309. Lazaridou, A., Vaikousi, H. and **Biliaderis, C.G.** 2004. Molecular size effects on gelation of barley and oat β -glucans. In: *Gums and Stabilizers for the Food Industry 12*, P.A. Williams and G.O. Phillips (eds.), The Royal Society of Chemistry, p. 108-115.

310. Vaikousi, H., Lazaridou, A., **Biliaderis, C.G.** and Zawistowski, J. 2005. Phase transitions of phytosterols and phytosterol-oil blends. In *Proceedings of Medicta 2005, 7th Mediterranean Conference on Calorimetry and Thermal Analysis*, July 2-6, Thessaloniki, Greece, p. 190-193.
311. Kristo, E. and **Biliaderis, C.G.** 2005. Thermomechanical properties of water/sorbitol-plasticized composite biopolymer films: caseinate-pullulan bilayers and blends. In *Proceedings of Medicta 2005, 7th Mediterranean Conference on Calorimetry and Thermal Analysis*, July 2-6, Thessaloniki, Greece, p. 151-156.
312. Lazaridou, A., Vaikousi, H. and **Biliaderis, C.G.** 2005. Structure development in mixed-linkage (1→3), (1→4) β-glucan hydrogels as probed by calorimetry and small deformation dynamic rheometry. In *Proceedings of Medicta 2005, 7th Mediterranean Conference on Calorimetry and Thermal Analysis*, July 2-6, Thessaloniki, Greece, p. 157-162.
313. Kristo, E., Koutsoumanis, K. P. and **Biliaderis, C.G.** 2007. Thermal, mechanical and water vapor barrier properties of sodium caseinate films containing antimicrobials and their inhibitory action on *Listeria monocytogenes*. In *Proceedings of the 5th International Congress in Food Technology: Consumer Protection through Food Process Improvement & Innovation in the Real World*, 9-11 March, Thessaloniki, Greece, Vol. 2, p. 276-284.
314. Lazaridou, A., Vaikousi, H. and **Biliaderis, C. G.** 2007. Effects of polyols on barley β-glucan cryogelation in ice cream model systems. In *Proceedings of the 5th International Congress in Food Technology: Consumer Protection through Food Process Improvement & Innovation in the Real World*, 9-11 March, Thessaloniki, Greece, Vol. 2, p. 269-276.
315. Fustier, P., Lazaridou, A. and **Biliaderis, C.G.** 2007. Compression, creep and stress-relaxation testing of wheat flour and gluten-free doughs – relation to end-product properties. In *Proceedings of the 5th International Congress in Food Technology: Consumer Protection through Food Process Improvement & Innovation in the Real World*, 9-11 March, Thessaloniki, Greece, Vol. 1, p. 173-181.
316. Vaikousi, H., Koutsoumanis, K. and **Biliaderis, C.G.** 2007. Kinetic model development as a prediction tool for the study of non-enzymatic browning during heating of apple juice concentrates and honey differing in water activity. In *Proceedings of the 5th International Congress in Food Technology: Consumer Protection through Food Process Improvement & Innovation in the Real World*, 9-11 March, Thessaloniki, Greece, Vol. 2, p. 640-647.
317. Vaikousi, H., **Biliaderis, C.G.** and Koutsoumanis, K. 2007. Development of a microbial Time Temperature Indicator (TTI) for monitoring microbiological quality of foods. *5th International Conference on Predictive Modelling in Foods: Fundamentals, State of the Art and New Horizons*, Sept. 16-19, Athens, Greece, p. 79-82.
318. **Biliaderis, C.G.** 2008. Functional Foods: Trends, Prospects and Challenges for the Food Industry. *XX Conference on Processing Techniques and Energy in Agriculture*, April. 20-25, Kopaonik, Serbia. *Journal on Processing and Energy in Agriculture* 12 (3): 97-100.
319. **Biliaderis, C.G.** and Lazaridou, A. 2009. Cereal non-starch polysaccharides as functional ingredients: structure-physical property relations. *1st International Conference on Sustainable Postharvest and Food Technologies INOPTTEP 2009*, April 21-26, Divcibare, Serbia. *Journal on Processing and Energy in Agriculture* 13 (3): 197-201.
320. **Biliaderis, C.G.** 2011. Molecular origin of physical state and functionality of soluble cereal fibers. In *Proceedings of the 11th International Congress on Engineering and Food: Food Process Engineering in a Changing World*, ICEF11, May 22-26, Athens, Greece, p. 33-34.
321. Zinoviadou, K.G., Koutsoumanis, K.P. and **Biliaderis, C.G.** 2011. Biopolymer-based films as carriers of antimicrobial agents. In *Proceedings of the 11th International Congress on Engineering and Food: Food Process Engineering in a Changing World*, ICEF11, May 22-26, Athens, Greece, p. 101-102.
322. Tzoumaki, M.V., Moschakis, T., Kiosseoglou, V. and **Biliaderis, C.G.** 2011. Chitin nanocrystal o/w stabilized emulsions. In *Proceedings of the 11th International Congress on Engineering and Food: Food Process Engineering in a Changing World*, ICEF11, May 22-26, Athens, Greece, p. 129-130.
323. Moschakis, T., Lazaridou, A. and **Biliaderis, C.G.** 2011. Using particle tracking to probe the local dynamics of barley β-glucan solutions. In *Proceedings of the 11th International Congress on Engineering and Food: Food Process Engineering in a Changing World*, ICEF11, May 22-26, Athens, Greece, p. 143-144.
324. Zinoviadou, K.G., Moschakis, T., Kiosseoglou, V. and **Biliaderis, C.G.** 2011. Impact of emulsifier-polysaccharide interactions on the stability and rheology of stabilized oil-in-water emulsions. In *Proceedings of the 11th International Congress on Engineering and Food: Food Process Engineering in a Changing World*, ICEF11, May 22-26, Athens, Greece, p. 879-880.
325. Tzoumaki, M.V., Moschakis, T. and **Biliaderis, C.G.** 2011. Chitin nanocrystal dispersions: rheological and microstructural properties. In *Proceedings of the 11th International Congress on Engineering and Food: Food Process Engineering in a Changing World*, ICEF11, May 22-26, Athens, Greece, p. 1055-1056.
326. Patsioura, A., Gekas, V., Lazaridou, A. and **Biliaderis, C.** 2011. Kinetics of heterogeneous amylolysis in oat flour and characterization of hydrolyzates. In *Proceedings of the 11th International Congress on Engineering and Food: Food Process Engineering in a Changing World*, ICEF11, May 22-26, Athens, Greece, p. 2207-2208.
327. Dourvanidis, D., Moschakis, T. and **Biliaderis, C.G.** 2015. Microencapsulation of probiotic *Lactobacillus paracasei* (E6) strain by complex coacervation and subsequent ionotropic gelation. In *Proceedings of the 29th EFFoST International Conference: Food Science Research and Innovation – Delivering sustainable solutions to the global economy and society*, EFFoST 2015, Nov. 10-12, Athens, Greece, p. 496-500.
328. Kakagianni, M., Gougouli, M., Aspidou, Z., Vasileiadis, T., Moschakis, T., **Biliaderis, C.G.** and Koutsoumanis, K. 2015.

- Microencapsulation of probiotics in novel delivery systems for their application in food products. In *Proceedings of the 29th EFFoST International Conference: Food Science Research and Innovation – Delivering sustainable solutions to the global economy and society*, EFFoST 2015, Nov. 10-12, Athens, Greece, p. 1819-1822.
329. Bosnea, L., Moschakis, T. and **Biliaderis, C.G.** 2015. Improved viability of microencapsulated *Lactobacillus* strains in complex coacervates. In *Proceedings of the 29th EFFoST International Conference: Food Science Research and Innovation – Delivering sustainable solutions to the global economy and society*, EFFoST 2015, Nov. 10-12, Athens, Greece, p. 1829-1834.
330. Dimitropoulou A., Fotakis C., Fotiou M., Tsakoumaki F., Kyrkou C., Menexes G., Athanasiadis A.P, **Biliaderis C.G.**, Zoumpoulakis P. and Michaelidou A.M. 2017. Exploring the link between the circulatory and excreted metabolome during pregnancy – a pilot study. *3rd IMEKOFODDS Conference: Metrology - Promoting Harmonization & Standardization in Food & Nutrition*, October 1-4, Thessaloniki, Greece, p. 256-260.
331. Fotiou, M., Kyrkou, C., Tsakoumaki, F., Dimitropoulou, A., Virgiliou, C., Fotakis, C., Athanasiadou, E., Loukri, A., Papadopoulos, S., Stamkopoulos, A., Gika, H., Theodoridis, G., Athanasiadis, A.P., **Biliaderis, C.G.**, Zoumpoulakis, P. and Michaelidou, A.M. 2017. A pilot study to explore the link between habitual diet and urinary biomarkers during pregnancy. *3rd IMEKOFODDS Conference: Metrology - Promoting Harmonization & Standardization in Food & Nutrition*, October 1-4, Thessaloniki, Greece, p. 58-61.

VII. Εργασίες σε πρακτικά Ελληνικών συνεδρίων

332. Λαζαρίδου, Α. και **Μπιλιαδέρης, Κ.** 2001. Απομόνωση, χαρακτηρισμός και ρεολογικές ιδιότητες γαλακτομαννανών χαρουπιάς. Πρακτικά 6^{ου} Πανελληνίου Συνεδρίου Επιστημόνων – Τεχνολόγων Τροφίμων & 3^{ου} Πανελληνίου Συνεδρίου Ελληνικής Εταιρείας Διατροφής και Τροφίμων, σελ. 296-306, Θεσσαλονίκη, 19-21 Νοεμ., 1998.
333. Αρβανιτογιάννης, Ι. και **Μπιλιαδέρης, Κ.** 2001. Φυτικοχημικές ιδιότητες πλαστικοποιημένων εδώδιμων μεμβρανών από διαλυτό άμυλο και καζεϊνικό νάτριο ή μεθυλοκυτταρίνη. Πρακτικά 6^{ου} Πανελληνίου Συνεδρίου Επιστημόνων – Τεχνολόγων Τροφίμων & 3^{ου} Πανελληνίου Συνεδρίου Ελληνικής Εταιρείας Διατροφής και Τροφίμων, σελ. 307-317, Θεσσαλονίκη, 19-21 Νοεμ., 1998.
334. **Μπιλιαδέρης, Κ.** και Τσιμίδου, Μ. 2001. Επίδραση της θερμοκρασίας, ενεργότητας νερού και υλικών ενθυλάκωσης στη σταθερότητα των υδατοδιαλυτών καροτενοειδών του κρόκου (saffron). Πρακτικά 6^{ου} Πανελληνίου Συνεδρίου Επιστημόνων – Τεχνολόγων Τροφίμων & 3^{ου} Πανελληνίου Συνεδρίου Ελληνικής Εταιρείας Διατροφής και Τροφίμων, σελ. 250-258, Θεσσαλονίκη, 19-21 Νοεμ., 1998.
335. Λαζαρίδου, Α. και **Μπιλιαδέρης, Κ.** 2002. Θερμομηχανική συμπεριφορά πολυσακχαριτών και γιγμάτων τους: επίδραση νερού, πλαστικοποιητών και μοριακού βάρους του πολυσακχαρίτη. Πρακτικά 1^{ου} Πανελληνίου Συνεδρίου Θερμικής Ανάλυσης, 27-29 Σεπτ., Κερκίνη, 2002, σελ. 157-162.
336. **Μπιλιαδέρης, Κ.** και Λαζαρίδου, Α. 2002. Υαλώδης μετάπτωση και σταθερότητα συστημάτων τροφίμων χαμηλής συγκέντρωσης νερού. Πρακτικά 1^{ου} Πανελληνίου Συνεδρίου Θερμικής Ανάλυσης, 27-29 Σεπτ., Κερκίνη, 2002, σελ. 163-168.

VIII. Κεφάλαια σε Ελληνικά βιβλία

337. Λαζαρίδου, Α. & **Μπιλιαδέρης, Κ.** 2023. Αρχαία και ‘σύγχρονα’ είδη σιταριού: η θέση τους στη σύγχρονη διατροφή και αρτοποιία. Στο ‘Σιτώ – Τα δημητριακά στον πολιτισμό της διατροφής στην αρχαία Ελλάδα και οι μελλοντικές τους προοπτικές’, Σ.-Μ. Βαλαμώτη & Α. Λαζαρίδου (Εκδ.), University Studio Press, Θεσσαλονίκη, σελ. 127-150.
338. Κώτσιου, Κ., Λαζαρίδου, Α. & **Μπιλιαδέρης, Κ.** 2023. Σύγχρονες τάσεις στον εμπλουτισμό των αρτοποιημάτων σίτου. Στο ‘Σιτώ – Τα δημητριακά στον πολιτισμό της διατροφής στην αρχαία Ελλάδα και οι μελλοντικές τους προοπτικές’, Σ.-Μ. Βαλαμώτη & Α. Λαζαρίδου (Εκδ.), University Studio Press, Θεσσαλονίκη, σελ. 151-172.
339. Νούσκα, Χ., Χατζηκαμάρη, Μ., Λαζαρίδου, Α. & **Μπιλιαδέρης, Κ.** 2023. Η χρήση του προζυμιού στην αρτοποιία. Στο ‘Σιτώ – Τα δημητριακά στον πολιτισμό της διατροφής στην αρχαία Ελλάδα και οι μελλοντικές τους προοπτικές’, Σ.-Μ. Βαλαμώτη & Α. Λαζαρίδου (Εκδ.), University Studio Press, Θεσσαλονίκη, σελ. 173-197.
340. Κύρκου, Χ., Τσακουμάκη, Φ., Μιχαηλίδου, Α.Μ., **Μπιλιαδέρης, Κ.**, Rodriguez- Perez, C., Segura-Carretero, A. 2023. Σύσταση και ανάλυση των βιολεπιουργικών συστατικών των φύλλων ελιάς (Composition and analysis of bioactives from olive leaves), Α. Kiritsakis (ed). (Greek translation of “*Olives and Olive oil as Functional Foods: Bioactivity, Chemistry and Processing*”, Α.Ρ. Kiritsakis & F. Sahidi (Eds.)), John Wiley & Sons, Ltd., New York, USA, p. 383-399.

IX. Εργασίες σε Ελληνικά περιοδικά

341. Τζούρος, Ν.Η., Αρβανιτογιάννης, Ι.Σ. & **Μπιλιαδέρης, Κ.** 2000. Εδώδιμες μεμβράνες : Ιδιότητες και προοπτικές για χρήση

- τους στη συσκευασία και επικάλυψη τροφίμων. *Τρόφιμα και Ποτά*, Ιούλ.-Αυγ., 78-87.
342. **Μπιλιαδέρης, Κ.** 2006. Χρυσό βάθρο της υγείας μας το ψωμί του φούρνου της γειτονιάς μας. *Βιοτεχνική Αρτοποιία και Ζαχαροπλαστική*, Τεύχος 130, σελ. 61-64.
343. **Μπιλιαδέρης, Κ.**, Λαζαρίδου, Α. & Βαϊκούση, Χ. 2007. β-Γλυκάνες δημητριακών ως συστατικά λειτουργικών τροφίμων: φυσικές ιδιότητες και μεταβολική δράση. *Τρόφιμα και Ποτά*, Ιούλ.-Αυγ., 62-66.

Ομιλίες μετά από πρόσκληση σε Πανεπιστήμια – Ερευνητικά Ιδρύματα και διεθνή συνέδρια

1. Biliaderis, C.G., Maurice, T.J. and Page, C.M. 1986. Thermal Analysis-Applications in Starch Research. *13th International Carbohydrate Symposium*, August 10-16, Cornell University, Ithaca, NY (invited paper - oral presentation).
2. Biliaderis, C.G. 1991. Thermal transitions and starch structures. *51st IFT Annual Meeting*, June 1-5, Dallas, TX (invited paper - oral presentation).
3. Biliaderis, C.G. and Izydorczyk, M.S. 1994. Cereal arabinoxylans: new insights into structure and properties. *"Frontiers in Carbohydrate Research 4"*, May 10-12, Purdue University, West Lafayette, IN (invited paper - oral presentation).
4. Biliaderis, C.G. 1996. Phase transitions of starch systems. April 17, Lund University, Lund, Sweden (invited lecture).
5. Biliaderis, C.G. 1998. Applications of calorimetry (DSC) to characterization of food systems. June 16, Food Research and Development Centre, Agriculture Canada, St. Hyacinthe, Quebec, Canada (invited lecture).
6. Biliaderis, C.G. 1998. Molecular mobility in relation to food quality. June 19, Food Research and Development Centre, Agriculture Canada, St. Hyacinthe, Quebec, Canada (invited lecture).
7. Biliaderis, C.G. 1999. Phase transitions of starch and starch-biopolymer mixtures. Jan. 12, Osaka National Research Institute, Ikeda, Osaka, Japan (invited lecture).
8. Biliaderis, C.G. 1999. Plasticization effects on physical properties of starch-biopolymer blends. Jan. 14, Osaka National Research Institute, Ikeda, Osaka, Japan (invited lecture).
9. Biliaderis, C.G. 2003. Quality of Products and World Development. *2nd Mediterranean Conference for Agricultural Research Cooperation: "Strategies to Improve Quality and Promotion of Mediterranean Agricultural Products"*, 19-20 January, Cairo, Egypt (invited paper - oral presentation).
10. Biliaderis, C.G. 2006. Structure-physical property relations of mixed-linkage β-glucans. May 4, Food Research and Development Centre, Agriculture Canada, St. Hyacinthe, Quebec, Canada (invited lecture).
11. Biliaderis, C.G. 2006. Rheological methods in food material characterization: a focus on carbohydrate systems. *2nd International Congress on Bioprocesses in Food Industries (ICBF 2006)*, June 18-21, Patras, Greece (invited paper – oral presentation).
12. Biliaderis, C.G. 2006. Applications of Thermal Analysis to characterization of Food Carbohydrates. *XXVIII National Conference on Calorimetry, Thermal Analysis and Chemical Thermodynamics*, Dec. 11-15, Milan, Italy (invited paper - plenary lecture).
13. Biliaderis, C.G. 2007. Cereal mixed linkage (1→3), (1→3)-β-D-glucans: structure-property relationships. Institute of Organic and Pharmaceutical Chemistry (IOPC) – National Hellenic Research Foundation, March 6, Athens, Greece (invited lecture).
14. Biliaderis, C.G. 2007. Functional Foods: trends and prospects for the food industry. University of Novi Sad, Faculty of Agriculture, April 19, Novi Sad, Serbia (invited lecture).
15. Biliaderis, C.G. 2007. Cereal polysaccharides as functional food ingredients. University of Novi Sad, Faculty of Agriculture, April 19, Novi Sad, Serbia (invited lecture).
16. Biliaderis, C.G. 2007. Molecular aspects of cereal β-glucan functionality. Dept. Food Science & Technology, University of Helsinki, Dec. 4, Helsinki (invited lecture).
17. Μπιλιαδέρης, Κ. 2008. Πολυσακχαρίτες δημητριακών καρπών ως λειτουργικά συστατικά τροφίμων. Χαροκόπειο Παν/μιο Αθηνών, 11 Ιανουαρίου, Αθήνα (προσκεκλημένος ομιλητής).
18. Biliaderis, C.G. 2008. Functional Foods: Trends, Prospects and Challenges for the Food Industry. *XX Conference on Processing Techniques and Energy in Agriculture*, April. 20-25, Kopaonik, Serbia (invited paper - oral presentation).
19. Biliaderis, C.G. and Lazaridou, A. 2009. Cereal non-starch polysaccharides as functional ingredients: structure – physical property relations. *1st International Conference on Sustainable Postharvest and Food Technologies INOPTTEP 2009*, April 21-26, Divcibare, Serbia (invited paper – oral presentation).
20. Biliaderis, C.G. and Lazaridou, A. 2009. Analytical approaches to understanding quality and functionality aspects of cereal dietary fibers. *6th International Conference on Instrumental Methods of Analysis (IMA 09): Modern Trends and Applications*, Oct. 4-8, Athens, Greece (invited lecture).
21. Μπιλιαδέρης, Κ. 2010. Τα δημητριακά ως πηγή βιο-λειτουργικών συστατικών: προκλήσεις και προοπτικές για την παραγωγή προϊόντων με προστιθέμενη αξία. Τεχνολογικό Πανεπιστήμιο Κύπρου, 27 Απριλίου, Λεμεσός, Κύπρος (προσκεκλημένος ομιλητής).
22. Biliaderis, C.G. 2011. Molecular origin of physical state and functionality of soluble cereal fibers. *11th International*

- Congress on Engineering and Food: Food Process Engineering in a Changing World, ICEF11*, May 22-26, Athens, Greece (invited paper).
23. Biliaderis, C.G. 2011. Biopolymer-based antimicrobial films: physical properties and function. Dept. Food & Environmental Sciences, University of Helsinki, Aug. 18, Helsinki (invited lecture).
 24. Biliaderis, C.G. 2012. Structure and function of food hydrocolloid dispersions. Dept. of Food Science, University of Guelph, Oct. 4, Guelph, Ontario, Canada (invited talk).
 25. Biliaderis, C.G. 2012. Glass transition – Molecular mobility and food product quality / stability, Jiangnan University, Nov. 23, Wuxi, Jiangsu, China (invited lecture).
 26. Biliaderis, C.G. 2012. Cereal cell wall polysaccharides: structure-function relations, Nanchang University, Nov. 26, Nanchang, Jiangxi, China (invited lecture).
 27. Biliaderis, C.G. 2013. Functional foods and bioactive ingredients: trends, prospects and challenges for the food industry. University of Applied Life Sciences and Environment, May 25th, Iasi, Romania (invited lecture).
 28. Biliaderis, C.G. 2013. Chitin nanocrystals as potential structure modifiers of food dispersions. “3rd School of Nanotechnology Applications in the Food Chain”, Iseki – Food Association, May 30-31, Skiathos, Greece (invited lecture).
 29. Biliaderis, C.G. 2013. Functional foods: facts and myths, prospects and challenges. Faculty of Technology and Management in Food Industry, Technical Univ. of Moldova, Nov. 1, Chisinau, Republic of Moldova (invited lecture).
 30. Biliaderis, C.G. 2014. Musings on structure - functional property relationships of food biopolymers. Institute of Applied Biosciences, CERTH, February 12, Thessaloniki, Greece (invited lecture).
 31. Biliaderis, C.G. 2014. Structure-function relations of cereal beta-glucans. 12th *International Hydrocolloids Conference (IHC)*, May 5-9, Taipei, Taiwan (oral presentation, invited).
 32. Biliaderis, C.G. 2014. Structure - function relations of polysaccharides in model and real food matrices, Nanchang University, May 14, Nanchang, Jiangxi, China (invited lecture).
 33. Biliaderis, C.G. 2014. Structure – function relations of cereal polysaccharides in food matrices, Department of Food Chemistry and Technology, Teagasc Food Research Centre Moorepark, Fermoy, Co., Oct. 6, Cork, Ireland (invited lecture).
 34. Biliaderis, C.G. 2014. Structure and function of cereal dietary fibers, Department of Food Science, University College Cork (UCC), Oct. 7, Cork, Ireland (invited lecture).
 35. Μπιλιαδέρης, Κ. 2015. Βιολειτουργικά Τρόφιμα – Νέα συστατικά: προκλήσεις και ευκαιρίες για τη βιομηχανία τροφίμων. Ημερίδα του Τμήματος Χημείας (Α.Π.Θ.), “Αξιοποίηση ελαιοσωμάτων από ελαιούχες φυτικές πηγές στην ανάπτυξη καινοτόμων προϊόντων τροφίμων (OilBodiesExploit)”, 1^η Σεπτεμβρίου, Θεσσαλονίκη (προσκεκλημένος ομιλητής).
 36. Biliaderis, C.G. 2015. Analytical approaches to evaluate structure-property relations of soluble cereal fibers and their impact to product quality and physiological functionality. 9th *International Conference on Instrumental Methods of Analysis (IMA 09): Modern Trends and Applications*, Sept. 20-24, Kalamata, Greece (invited lecture).
 37. Biliaderis, C.G. 2015. Formulating with cereal soluble fibers: Challenges and opportunities in developing functional products. 29th *EFFoST International Conference: Food Science Research and Innovation – Delivering sustainable solutions to the global economy and society*, EFFoST 2015, Nov. 10-12, Athens, Greece (invited presentation).
 38. Μπιλιαδέρης, Κ. 2015. Καινοτομικά (νέα) τρόφιμα – Υγεία και Ποιότητα ζωής: αλήθειες, μύθοι και προκλήσεις για τη βιομηχανία τροφίμων. Τμήμα Γεωπονικών Επιστημών, Βιοτεχνολογίας και Επιστήμης Τροφίμων, Τεχνολογικό Πανεπιστήμιο Κύπρου, 24 Νοεμ., Λεμεσός, Κύπρος (προσκεκλημένος ομιλητής).
 39. Biliaderis, C.G. 2016. Structure-property relations of cereal soluble fibers and formulation challenges with these polysaccharides. 13th *International Hydrocolloids Conference*, May16-20, Guelph, Ontario, Canada (invited plenary lecture).
 40. Biliaderis, C.G. and Lazaridou, A. 2016. Structural features, functionality and formulation challenges with fibers from cereal grains. III *International Congress on Food Quality and Safety*, Oct. 25-27, Novi Sad, Serbia (invited plenary lecture).
 41. Μπιλιαδέρης, Κ. 2017. Λειτουργικά Τρόφιμα και Υγεία: Αλήθειες - Μύθοι και Προκλήσεις για τη Βιομηχανία Τροφίμων. Παν/μιο Θεσσαλίας, 15 Φεβρουαρίου, Βόλος (προσκεκλημένος ομιλητής).
 42. Biliaderis, C.G. 2017. Valorization of grains and grain by-products for production of bioactives and added value food products. 5th *Intern. Conference “Sustainable Postharvest and Food technologies – INOPTTEP 2017”*, April 23-38, Vršac, Serbia (invited lecture).
 43. Biliaderis, C.G. 2017. Structure-property relations of cereal fibers and implications for food product development (Belfort Lecture Award), Purdue University, May 10th, West Lafayette, IN, USA (invited lecture).
 44. Biliaderis, C.G. 2017. Food Polysaccharides: Chemistry, Origin, Isolation-Analysis, Structural and Functionality aspects, University of Valladolid, July 10, Palencia, Spain (invited lecture).
 45. Biliaderis, C.G. 2017. Starch: Chemistry, Supramolecular structures, Physical Properties - Function, University of Valladolid, July 11, Palencia, Spain (invited lecture).
 46. Biliaderis, CG. 2017. Cereal Fibers: Structure-property relations, implications for nutrition and food product development, University of Valladolid, July 12, Palencia, Spain (invited lecture).
 47. Μπιλιαδέρης, Κ. 2017. Λειτουργικά Τρόφιμα και Υγεία ... με τη ματιά της τεχνολογίας. Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης (Εκδήλωση Απονομής Βραβείων Αριστείας, Α.Π.Θ.), 18 Δεκ., Θεσσαλονίκη (προσκεκλημένος ομιλητής).
 48. Biliaderis, C.G. 2019. Trends in development of functional food products. Ethiopian Institute of Agricultural Research – Food Science and Nutrition Research Directorate, June 28th, Addis Ababa, Ethiopia (invited lecture).

49. Biliaderis, C.G. 2019. Food Carbohydrates: Basic chemistry, Physical properties and Structure-function relations, University of Valladolid, July 10, Valladolid, Spain (invited lecture).
50. Biliaderis, C.G. 2019. Methods of Isolation, Characterization and Analysis of Food Carbohydrates, University of Valladolid, July 11, Valladolid, Spain (invited lecture).
51. Biliaderis, C.G. 2019. Starch chemistry, material properties and functionalities, University of Valladolid, July 11, Valladolid, Spain (invited lecture).
52. Biliaderis, C.G. 2019. Cereal fibers: structures, functionalities, food product development and nutritional implications, University of Valladolid, July 12, Valladolid, Spain (invited lecture).
53. Biliaderis, C.G. 2019. Functional Foods and Food Bioactives - challenges and opportunities, Jinan University, Sept. 10th, Guangzhou, China (invited lecture).
54. Biliaderis, C.G. 2019. Cereal Fibers: chemistry, physical and nutritional properties, Jinan University, Sept. 11th, Guangzhou, China (invited lecture).
55. Biliaderis, C.G. 2019. Hydrocolloids as vehicles for delivering functionalities in food systems, Jinan University, Sept. 16th, Guangzhou, China (invited lecture).
56. Biliaderis, C.G. 2019. Strategies to publish highly impact academic papers, Jinan University, Sept. 17th, Guangzhou, China (invited lecture).
57. Biliaderis, C.G. 2019. Food rheology and thermal analysis of foods, Jinan University, Sept. 18th, Guangzhou, China (invited lecture).
58. Biliaderis, C.G. 2019. Biopolymers as vehicles for delivering innovative functionalities in food systems. *1st Inter. Conference on Advanced Production and Processing (ICAPP)*, Oct. 10-11, Novi Sad, Serbia (Plenary lecture).
59. Biliaderis, C.G. 2022. Biopolymer-based materials in delivering functionalities to enhance quality, shelf life and nutritional value of foods. *Workshop: Recent advances in bioprocessing*, Food Innovation Research Infrastructure, University of Patras, May 24, Patras, Greece (invited lecture).
60. Biliaderis, C.G & Manganaris, G. 2022. Emerging food processing technologies towards production of added value peach products. *X International Peach Symposium*, May 30 - June 3, Naoussa, Greece (Plenary lecture).
61. Biliaderis, C.G. 2022. Biopolymer-based delivery systems as ingredients to introduce desirable functionalities in food products. *Workshop: Innovations in Dairy, Baking, Meat and Wine industries – Ingredients and new technologies*, Food Innovation Research Infrastructure, Aristotle University of Thessaloniki, June 18th, Thessaloniki, Greece (lecture).
62. Biliaderis, C.G. 2022. Food Carbohydrates: structures, physical properties – function, interactions with other ingredients and applications. *Workshop: Molecular structure of carbohydrates and its effect on techno-functional and nutritional properties*. ProCerealtch, University of Valladolid, July 18th, Valladolid, Spain (invited lecture).
63. Biliaderis, C.G. 2022. Starch: chemistry, material properties and functionality. *Workshop: Molecular structure of carbohydrates and its effect on techno-functional and nutritional properties*. ProCerealtch, University of Valladolid, July 18th, Valladolid, Spain (invited lecture).
64. Biliaderis, C.G. 2022. Trends, prospects and challenges in the production of functional food products for meeting specific industry's interests and consumers' needs. *4th MedForum Conference "Mediterranean Agriculture and Food Systems in a Time of Climate Change and Agrofood Crisis"*, CIHEAM Chania, Dec. 4-7, Chania, Crete, Greece (invited lecture).
65. Biliaderis, C.G. 2023. Structure-property relations of cereal fibers and implications for food product development. Chemistry Dept., Kapodistrian Univ. of Athens, March 27 (invited lecture).
66. Biliaderis, C.G. 2023. Hydrocolloids as ingredients to introduce desirable functionalities in food products. Chemistry Dept., Kapodistrian Univ. of Athens, March 28 (invited lecture).
67. Biliaderis, C.G. 2023. Structure-property relations of cereal fibers and implications for food product development – glimpses of a diachronic journey. *21st Gums and Stabilizers for the Food Industry*. The Food Hydrocolloids Trust, June 6-9th, Thessaloniki, Greece (Food Hydrocolloid Trust Medal Award 2023 Lecture).
68. Biliaderis, C.G. 2024. Cereal grain polysaccharides as functional food ingredients: structure-property relations. *Athens Conference on Advances in Chemistry (ACAS 2024)*, Nov. 6-8, Athens, Greece (Plenary lecture).
69. Biliaderis, C.G. 2024. Hydrocolloids as vehicles for delivering functionalities in food products. Bioproducts Institute, Univ. of British Columbia, Nov. 28, Vancouver, BC, Canada (invited lecture).
70. Biliaderis, C.G. 2024. Structure-property relations of cereal fibers and implications for food product development. Faculty of Land and Food Systems, Univ. of British Columbia, Nov. 29, Vancouver, BC, Canada (invited lecture).

Άλλες παρουσιάσεις σε συνέδρια (προφορικές, poster) – Περιλήψεις / Abstracts

71. Biliaderis, C.G., Grant, D.R. and Vose, J.R. 1981. Structural features of legume starches. *IFT 41st Annual Meeting*, June 7-10, Atlanta, GA (oral presentation).
72. Biliaderis, C.G. 1985. Thermal properties of amylose-lipid complexes. *3rd Starch Science and Technology Conference*, September 19-21, Orlando, FL (oral presentation).
73. Page, C.M., Biliaderis, C.G. and Maurice, T.J. 1985. Starch-lipid interactions. *14th North American Thermal Analysis Society Conference*, September 15-18, San Francisco, CA (oral presentation).

74. Biliaderis, C.G. and Vaughan, D.J. 1986. Electron spin resonance studies of starch-water-probe interactions. *13th International Carbohydrate Symposium*, Ithaca, NY (poster).
75. Biliaderis, C.G., Weselake, R.J., Petkau, A. and Friesen, 1987. Thermal analytical study of human Cu²⁺, Zn²⁺ superoxide dismutase. *30th Annual Meeting of Canadian Federation of Biological Societies*, June 22-26, Winnipeg, MB (poster).
76. Scanlon, M.G., Dexter, J.E. and Biliaderis, C.G. 1987. Particle size-related physical properties of flour formed upon smooth roll grinding of hard red spring farina. *72nd Annual Meeting of American Association of Cereal Chemists*, November 1-5, Nashville, TN (oral presentation).
77. Barl, B., Biliaderis, C.G. and Murray, E.D. 1987. The role of chemical pretreatments in enzymic hydrolysis of corn husk: structure modification studies. *18th FEBS Meeting*, June 28 - July 3, Ljubljana, Yugoslavia (oral presentation).
78. Friesen, A.D., Weselake, R.J., Petkau, A., Chesney, S., Janzen, R.G., Bees, W.C.H. and Biliaderis, C.G. 1987. Production and properties of human erythrocyte, Cu²⁺, Zn²⁺ superoxide dismutase. *International Symposium on Free Radicals in Health and Disease*, October 29-31, Winnipeg, MB (poster).
79. Zawistowski, J., Biliaderis, C.G. and Murray, E.D. 1988. Isolation and properties of an acidic fraction of polyphenoloxidase from Jerusalem artichoke (*Helianthus tuberosus*, L.) tubers. *31st Annual Canadian Institute of Food Science and Technology (CIFST) Conference*, May 29- June 1, Winnipeg, MB (poster).
80. Swan, R.S. and Biliaderis, C.G. 1988. Thermophysical properties of starch hydrolyzates. *31st Annual Canadian Institute of Food Science and Technology (CIFST) Conference*, May 29 - June 1, Winnipeg, MB (poster).
81. Biliaderis, C.G. and Swan, R.S. 1988. Phase transitions of aqueous maltodextrins in relation to their composition. *11th Joint Conference of American Association of Cereal Chemists and Association of Operative Millers*, September 28-30, Winnipeg, MB (oral presentation).
82. Biliaderis, C.G. 1988. Crystallization behavior of amylose-lipid complexes. *73rd Annual Meeting of American Association of Cereal Chemists*, October 9-13, San Diego, CA (oral presentation).
83. Zawistowski, J. and Biliaderis, C.G. 1988. Dynamic rheological properties of starch gels. *73rd Annual Meeting of American Association of Cereal Chemists*, October 9-13, San Diego, CA (oral presentation).
84. Biliaderis, C.G. 1989. Non-equilibrium phase transitions of aqueous starch systems. *197th American Chemical Society Meeting*, April 9-14, Dallas, TX (invited paper - oral presentation).
85. Seneviratne, H.D. and Biliaderis, C.G. 1989. Solvent-effects on the conformational stability of amylose-monostearate complex. *32nd Annual Canadian Institute of Food Science and Technology (CIFST) Conference*, June 4-7, Quebec City, PQ (poster).
86. Mazza, G. and Biliaderis, C.G. 1989. Processing and potential uses for flaxseed gum. *32nd Annual Canadian Institute of Food Science and Technology (CIFST) Conference*, June 4-7, Quebec City, PQ (oral presentation).
87. Biliaderis, C.G. 1989. Structures and interactions of starch in foods. *International Symposium on "Starch in Human Nutrition"*, June 19-21, University of Saskatchewan, Saskatoon, SK (invited paper - oral presentation).
88. Biliaderis, C.G. 1989. Supermolecular structure and thermal behavior of amylose - monoglyceride complexes. *74th Annual Meeting of American Association of Cereal Chemists*, October 29 - November 2. Washington, DC (oral presentation).
89. Izydorczyk, M.S. Biliaderis, C.G. and Bushuk, W. 1989. Gelation studies of water-soluble pentosans and their fractions by dynamic rheometry. *74th Annual Meeting of American Association of Cereal Chemists*, October 29 - November 2. Washington, DC. This paper was selected as the outstanding paper in the Rheology Division of AACC for 1989 (oral presentation).
90. Bushuk, W. and Biliaderis, C.G. 1989. Functional properties of cereal grain carbohydrates and proteins. *IUFoST/IARC Symposium on Utilization of Food Crops*, December 11-14, FAO Headquarters, Rome, Italy (oral presentation).
91. Khan, M.M.A. and Biliaderis, C.G. 1990. Ultrafiltered skim milk retentates in yogurt making. *33rd Annual Canadian Institute of Food Science and Technology (CIFST) Conference*, June 3-6, Saskatoon, SK (oral presentation).
92. Tonogai, J. and Biliaderis, C.G. 1990. Effects of lipids on thermal and rheological properties of starch gels. *33rd Annual Canadian Institute of Food Science and Technology (CIFST) Conference*, June 3-6, Saskatoon, SK (oral presentation).
93. Dilollo, T., Alli, I., Barthakur, N. and Biliaderis, C.G. 1990. Thermal and surface properties of crystalline and non-crystalline legume seed proteins. *33rd Annual Canadian Institute of Food Science and Technology (CIFST) Conference*, June 3-6, Saskatoon, SK (oral presentation).
94. Michniewicz, J., Biliaderis, C.G. and Bushuk, W. 1990. Effect of added pentosans on some physical and technological characteristics of dough and gluten. In *4th International Workshop on Gluten Proteins*, June 27-29, Winnipeg, MB (poster).
95. Izydorczyk, M.S., Biliaderis, C.G. and Bushuk, W. 1990. Physicochemical properties of water-soluble pentosans of different wheat varieties. *75th Annual Meeting of American Association of Cereal Chemists*, October 14-18, Dallas, TX (oral presentation).
96. Biliaderis, C.G. 1990. Structure-properties of amylose-lipid complexes. *3rd International Workshop on Plant Polysaccharides, Structure and Function*, September 19-21, LeCroisic, France (poster).
97. Juliano, B.O., Perez, C.M., Villareal, C.P., Tonogai, J. and Biliaderis, C.G. 1991. Role of amylopectin in varietal differences in hardness of cooked rice and starch gels: a status report. *Cereals International 91*, September 9-13, Brisbane, Australia (oral presentation).
98. Cui, W., Eskin, N.A.M. and Biliaderis, C.G. 1991. Functional properties of mucilage from yellow mustard. *8th World Congress of Food Science and Technology*, September 29 - October 4, Toronto, ON (poster).

99. Fedeniuk, R.W., Biliaderis, C.G. and Mazza, G. 1991. Composition and properties of linseed gum. *34th Annual Canadian Institute of Food Science and Technology (CIFST) Conference*, June 16-19, Montreal, PQ (oral presentation).
100. Singh, O. and Biliaderis, C.G. 1992. The effects of water-soluble wheat arabinoxylans on dough and bread properties. *35th Annual Manitoba Agri-Forum Meeting*, January 8-9, Winnipeg, MB (poster).
101. Mazza, G., Biliaderis, C.G. and Oomah, B.D. 1992. Processing and potential use of flaxseed gum. *35th Annual Manitoba Agri-Forum Meeting*, January 8-9, Winnipeg, MB (poster).
102. Mazza, G., Biliaderis, C.G. and Oomah, B.D. 1992. Extraction and functional properties of flaxseed gum. *54th Flax Institute of the United States Conference*, January 30-31, Fargo, ND (oral presentation).
103. Prokopowich, D.J. and Biliaderis, C.G. 1992. The effect of polyhydroxy compounds on the thermal and mechanical properties of amylopectin gel networks. *35th Annual Canadian Institute of Food Science and Technology (CIFST) Conference*, May 31 - June 3, Ottawa, ON (oral presentation).
104. Przybylski, R., Eskin, N.A.M. and Biliaderis, C.G. 1992. Characterization and formation of a sediment in canola oil. *83rd American Oil Chemists' Society Annual Meeting*, May 10-14, Toronto, ON (poster).
105. Izydorczyk, M. and Biliaderis, C.G. 1992. Structural heterogeneity of water soluble arabinoxylans from wheat endosperm. *77th Annual Meeting of American Association of Cereal Chemists*, September 19-23, Minneapolis, MN (oral presentation).
106. Edwards, N.M., Izydorczyk, M., Dexter, J.E. and Biliaderis, C.G. 1992. Cooked pasta texture: Comparison of dynamic viscoelastic properties to instrumental assessment of firmness. *77th Annual Meeting of American Association of Cereal Chemists*, September 19-23, Minneapolis, MN (oral presentation).
107. Cui, W., Eskin, N.A.M. and Biliaderis, C.G. 1992. Effect of structure on the physical properties of yellow mustard (*Sinapis alba*, L.) mucilage. *77th Annual Meeting of American Association of Cereal Chemists*, September 19-23, Minneapolis, MN (oral presentation).
108. Biliaderis, C.G. 1992. Characterization of starch networks by small strain dynamic rheometry. *77th Annual Meeting of American Association of Cereal Chemists*, September 19-23, Minneapolis, MN (invited paper). This paper won the '1993 Corn Refiners Association Award' (oral presentation).
109. Mazza, G., Cui, W., Oomah, B.D. and Biliaderis, C.G. 1993. Flaxseed gums for foods and industrial applications. *36th Annual Manitoba Agri-Forum Meeting*, January 7-8, Winnipeg, MB (oral presentation).
110. Liu, H., Przybylski, R., Biliaderis, C.G. and Eskin, N.A.M. 1993. Sedimentation in canola oil. *36th Annual Manitoba Agri-Forum Meeting*, January 7-8, Winnipeg, MB (poster).
111. Przybylski, R., Biliaderis, C.G. and Eskin, N.A.M. 1993. Characterization of lipids in quinoa seeds. *36th Annual Manitoba Agri-Forum Meeting*, January 7-8, Winnipeg, MB (poster).
112. Liu, H., Biliaderis, C.G., Przybylski, R. and Eskin, N.A.M. 1993. Phase transitions of sediment in canola oil. *84th Annual Meeting of the American Oil Chemists' Society*, April 25-29, Anaheim, CA (oral presentation).
113. Cui, W., Mazza, G. and Biliaderis, C.G. 1993. Processing optimization and physico-chemical characteristics of flaxseed polysaccharide gums. *7th Conference of Gums and Stabilizers for the Food Industry*, July 12-16, North East Wales, Institute Wrexham, UK (oral presentation).
114. Cui, W., Eskin, N.A.M. and Biliaderis, C.G. 1993. Yellow mustard mucilage: chemical structure and rheological properties. *7th Conference of Gums and Stabilizers for the Food Industry*, July 12-16, North East Wales, Wrexham, UK. This paper won a prize award in the poster session (poster).
115. Izydorczyk, M. and Biliaderis, C.G. 1993. Structure elucidation of wheat endosperm arabinoxylans. *78th Annual Meeting of the American Association of Cereal Chemists*, October 3-7, Miami Beach, FL (oral presentation).
116. Prokopowich, D. and Biliaderis, C.G. 1993. Effect of sugars on structure and mechanical properties of concentrated starch gels. *78th Annual Meeting of the American Association of Cereal Chemists*, October 3-7, Miami Beach, FL (poster).
117. Liu, H., Biliaderis, C.G., Przybylski, R. and Eskin, N.A.M. 1994. Sedimentation phenomenon in canola oil. *37th Annual Manitoba Agri-Forum Meeting*, Jan. 5-6, Winnipeg, MB (poster).
118. Cui, W., Eskin, N.A.M. and Biliaderis, C.G. 1994. An investigation on a water-soluble polysaccharide gum from yellow mustard. *37th Annual Manitoba Agri-Forum Meeting*, Jan. 5-6, Winnipeg, MB (poster).
119. Liu, H., Biliaderis, C.G., Przybylski, R. and Eskin, N.A.M. 1994. A study of canola oil sediment by differential scanning calorimetry. *85th American Oil Chemists' Society Conference*, May 8-10, Atlanta, Georgia (oral presentation).
120. Cui, W., Eskin, N.A.M., Biliaderis, C.G. and Marat, K. 1994. Structural analysis of a pectic polysaccharide from yellow mustard (*Sinapis alba* L.) mucilage: partial hydrolysis, isolation of oligosaccharides and NMR characterization. *Plant Polysaccharide Symposium*, July 13-15, Guelph, ON (poster).
121. Cui, W., Eskin, N.A.M. and Biliaderis, C.G. 1994. Characterization of a 1,4-linked β -D-glucan from yellow mustard (*Sinapis alba* L.) mucilage using NMR spectroscopy. *Plant Polysaccharide Symposium*, July 13-15, Guelph, ON (poster).
122. Przybylski, R., Dawson, K., Liu, H. and Biliaderis, C.G. 1995. Examination of sediments from canola and sunflower oils. *Manitoba Agri-Forum '95' meeting*, Jan. 5, Winnipeg, MB (poster).
123. Cui, W., Eskin, M.N.A. and Biliaderis, C.G. 1995. Yellow mustard: research advances and commercial potential. *Manitoba Agri-Forum '95' meeting*, Jan. 5, Winnipeg, MB (poster).
124. Izydorczyk, M. and Biliaderis, C.G. 1995. New insights into the structure and properties of cereal arabinoxylans. *80th Annual Meeting of the American Association of Cereal Chemists*, November 5-9, San Antonio, TX (oral presentation).

125. Arvanitoyannis, I. and Biliaderis, C.G. 1996. Physicochemical studies of starch-based blends with natural or synthetic polymers. *10th International Cereal and Bread Congress*, June 9-12, Porto Carras, Chalkidiki, Greece (poster).
126. Arvanitoyannis, I., Swan, R.S. and Biliaderis, C.G. 1996. Physicochemical properties of starch hydrolysis products. *1st Conference on Process Optimization and Minimal Processing of Foods*, Copernicus Programme, Concerted Action, EU, Porto, Portugal (poster).
127. Arvanitoyannis, I. Kollokuris, I. and Biliaderis, C.G. 1998. Edible films made from hydroxypropyl starch and gelatin: preparation and properties. *ISOPOW 7: Water Management in the Design and Distribution of Quality Foods*, May 30-June 4, 1998, Helsinki, Finland (poster).
128. Arvanitoyannis, I. and Biliaderis, C.G. 1998. Edible films made from Na-caseinate and soluble starch: preparation and physicochemical properties. *ISOPOW 7: Water Management in the Design and Distribution of Quality Foods*, May 30-June 4, 1998, Helsinki, Finland (poster).
129. Arvanitoyannis, Biliaderis, C.G. and Ogawa, H. 1998. Composite films made from low density polyethylene (LDPE), rice starch and potato starch. *ISOPOW 7: Water Management in the Design and Distribution of Quality Foods*, May 30-June 4, 1998, Helsinki, Finland (poster).
130. Biliaderis, C.G. and Tsimidou, M. 1998. Effects of temperature, water activity and encapsulation matrix on the stability of saffron water-soluble carotenoids. *6th Meeting of the Greek Institute of Food Scientists*, Nov. 19-21, Thessaloniki, Greece (poster).
131. Lazaridou, A. and Biliaderis, C.G. 1998. Isolation, characterization and rheological properties of carob galactomannans. *6th Meeting of the Greek Institute of Food Scientists*, Nov. 19-21, Thessaloniki, Greece (poster).
132. Arvanitoyannis, I. and Biliaderis, C.G. 1998. Physicochemical properties of polyol- and water-plasticized edible films made of soluble starch and sodium caseinate or methylcellulose. *6th Meeting of the Greek Institute of Food Scientists*, Nov. 19-21, Thessaloniki, Greece (poster).
133. Selim, K., Tsimidou, M. and Biliaderis, C.G. 1999. Degradation of encapsulated saffron carotenoids in amorphous polymer matrices. *1st International Congress on Pigments in Food Technology*, March 24-26, Sevilla, Spain (poster).
134. Arvanitoyannis, I.S. and Biliaderis, C.G. 1999. Physical properties of blends based on PVOH-starch for food packaging applications. *Workshop on 'Molecular Mobility in Foods - MMF'*, April 6-7, Camogli, Italy (oral presentation).
135. Biliaderis, C.G., Selim, K. and Tsimidou, M. 1999. Stability of isolated saffron (*Crocus sativus* L.) carotenoids in amorphous polymer matrices. *Workshop on 'Molecular Mobility in Foods - MMF'*, April 6-7, Camogli, Italy (poster).
136. Lazaridou, A., Biliaderis, C.G. and Arvanitoyannis, I.S. 1999. Glass transition and physical properties of polyol-plasticized pullulan-starch blends at low moisture. *Workshop on 'Molecular Mobility in Foods - MMF'*, April 6-7, Camogli, Italy (oral presentation).
137. Biliaderis, C.G. 1999. Thermal analysis in characterization of state and phase transitions of starch materials, *MEDICTA 99*, Aug. 29-Sept. 1, Patras, Greece (oral presentation).
138. Λαζαρίδου, Α. και Μπυλιαδέρης, Κ. 2002. Θερμομηχανική συμπεριφορά πολυσακχαριτών και μιγμάτων τους: Επίδραση νερού, πλαστικοποιητών και μοριακού βάρους του πολυσακχαρίτη. *1ο Πανελλήνιο Συνέδριο Θερμικής Ανάλυσης*, 27-29 Σεπτ., Λίμνη Κερκίνη (oral presentation).
139. Μπυλιαδέρης, Κ. και Λαζαρίδου, Α. 2002. Υαλώδης μετάπτωση και σταθερότητα συστημάτων τροφίμων χαμηλής συγκέντρωσης νερού. *1ο Πανελλήνιο Συνέδριο Θερμικής Ανάλυσης*, 27-29 Σεπτ., Λίμνη Κερκίνη (oral presentation).
140. Lazaridou, A., Vaikousi, H. and Biliaderis, C.G. 2003. Molecular size effect on gelation of water-soluble barley and oat β -glucans. *12th Gums and Stabilizers for the Food Industry*, 23-27 June, Wrexham, UK (oral presentation).
141. Lazaridou, A., Vaikousi, H. and Biliaderis, C.G. 2003. Rheological properties of oat and barley β -glucan aqueous dispersions. *12th Gums and Stabilizers for the Food Industry*, 23-27 June, Wrexham, UK (poster).
142. Kontogiorgos, V., Ritzoulis, C. and Biliaderis, C. G. 2004. Rheological behaviour of mixed sodium caseinate – Barley β -Glucan Gels. *Food Colloids 2004*, April 18–21, Harrogate, UK (poster).
143. Lazaridou, A., Irakli, M., Izydorczyk, M.S. and Biliaderis, C.G. 2004. Effects of various processing factors on gelation of cereal beta-glucans. *89th Annual Meeting of A.A.C.C.*, Sept. 10-22, San Diego, USA (poster).
144. Izydorczyk, M.S., Lazaridou, A., Chornick, T. and Biliaderis, C.G. 2004. The role of endosperm cell walls in texture of barley grain. *89th Annual Meeting of A.A.C.C.*, Sept. 10-22, San Diego, USA (poster).
145. Vaikousi, H., Lazaridou, A., Biliaderis, C.G. and Zawistowski, J. 2005. Phase transitions of phytosterols and phytosterol-oil blends. *Medicta 2005, 7th Mediterranean Conference on Calorimetry and Thermal Analysis*, July 2-6, Thessaloniki, Greece (poster).
146. Kristo, E. and Biliaderis, C.G. 2005. Thermomechanical properties of water/sorbitol-plasticized composite biopolymer films: caseinate-pullulan bilayers and blends. *Medicta 2005, 7th Mediterranean Conference on Calorimetry and Thermal Analysis*, July 2-6, Thessaloniki, Greece (oral presentation).
147. Lazaridou, A., Vaikousi, H. and Biliaderis, C.G. 2005. Structure development in mixed-linkage (1→3), (1→4) β -glucan hydrogels as probed by calorimetry and small deformation dynamic rheometry. *Medicta 2005, 7th Mediterranean Conference on Calorimetry and Thermal Analysis*, July 2-6, Thessaloniki, Greece (oral presentation).
148. Kontogiorgos, V., Vaikousi, H., Lazaridou, A. and Biliaderis, C.G. 2005. Fractal scaling behavior of physically cross-linked β -glucan gel networks. *13th Gums and Stabilizers for the Food Industry*, 23-27 June, Wrexham, UK (poster).

149. Izydorczyk, M., Lazaridou, A., Chornick, T. and Biliaderis, C.G. 2005. Degradation of isolated cell walls from barley grains differing in hardness and protein content by malt extracts. *AACC International Annual Meeting*, Sept. 11-14, Orlando FL, USA (poster).
150. Skendi, A., Papageorgiou, M. and Biliaderis, C.G. 2006. Molecular size and concentration effects of barley β -glucan supplementation on dough and bread characteristics. *Dietary fibre 2006*, June 12-14, Helsinki, Finland (poster).
151. Lazaridou, A., Biliaderis, C.G. and Vaikousi, H. 2006. Enrichment of gluten-free bread formulations with water-soluble oat β -glucan: effects on dough rheology and bread quality parameters. *Dietary fibre 2006*, June 12-14, Helsinki, Finland (poster).
152. Lazaridou, A. and Biliaderis, C.G. 2006. Effects of sugars on cryogelation of barley β -glucans. *2nd International Congress on Bioprocesses in Food Industries (ICBF 2006)*, June 18-21, Patras, Greece (poster).
153. Kristo, E. and Biliaderis, C.G. 2006. Physical properties of starch nanocrystal-reinforced pullulan films. *2nd International Congress on Bioprocesses in Food Industries (ICBF 2006)*, June 18-21, Patras, Greece (oral presentation).
154. Vaikousi, H., Koutsoumanis, K. and Biliaderis, C.G. 2006. Kinetic modelling of non-enzymatic browning of apple juice concentrates differing in water activity under variable heating conditions. *2nd International Congress on Bioprocesses in Food Industries (ICBF 2006)*, June 18-21, Patras, Greece (oral presentation).
155. Kristo, E., Koutsoumanis, K.P. and Biliaderis, C.G. 2007. Thermal, mechanical and water vapor barrier properties of sodium caseinate films containing antimicrobials and their inhibitory action on *Listeria monocytogenes*. *5th International Congress in Food Technology: Consumer Protection through Food Process Improvement & Innovation in the Real World*, 9-11 March, Thessaloniki, Greece (poster).
156. Lazaridou, A., Vaikousi, H. and Biliaderis, C.G. 2007. Effects of polyols on barley β -glucan cryogelation in ice cream model systems. *5th International Congress in Food Technology: Consumer Protection through Food Process Improvement & Innovation in the Real World*, 9-11 March, Thessaloniki, Greece (poster).
157. Fustier, P., Lazaridou, A. and Biliaderis, C.G. 2007. Compression, creep and stress-relaxation testing of wheat flour and gluten-free doughs – relation to end-product properties. *5th International Congress in Food Technology: Consumer Protection through Food Process Improvement & Innovation in the Real World*, 9-11 March, Thessaloniki, Greece (poster).
158. Vaikousi, H., Koutsoumanis, K. and Biliaderis, C.G. 2007. Kinetic Model Development As A Prediction Tool For The Study Of Non Enzymatic Browning During Heating Of Apple Juice Concentrates And Honey Differing In Water Activity. *5th International Congress in Food Technology: Consumer Protection through Food Process Improvement & Innovation in the Real World*, 9-11 March, Thessaloniki, Greece (poster).
159. Vaikousi, H., Biliaderis, C.G. and Koutsoumanis, K. 2007. Development of a microbial Time Temperature Indicator (TTI) for monitoring microbiological quality of foods. *5th International Conference on Predictive Modelling in Foods: Fundamentals, State of the Art and New Horizons*, Sept. 16-19, Athens, Greece (oral presentation).
160. Kristo, E., Λαζαρίδου, Α. και Μπυλιαδέρης, Κ. 2007. Θερμομηχανικές ιδιότητες μικτών συστημάτων βιοπολυμερών. *3^ο Πανελλήνιο Συνέδριο Θερμικής Ανάλυσης*, 7-9 Δεκ., Αθήνα (poster).
161. Λαζαρίδου, Α. και Μπυλιαδέρης, Κ. 2007. Υαλώδης μετάπτωσης σε μέλια Ελληνικής προέλευσης. *3^ο Πανελλήνιο Συνέδριο Θερμικής Ανάλυσης*, 7-9 Δεκ., Αθήνα (poster).
162. Lazaridou, A., Vaikousi, H. and Biliaderis, C.G. 2008. Molecular size effects on gelation of barley and oat β -glucans. *Trends in Cereal Science and Technology: Industrial Applications*, Workshop, Dept. Food Science & Technology, Faculty of Agriculture, Aristotle University, February 4-5, Thessaloniki, Greece (poster).
163. Biliaderis, C.G. 2008. Functional polysaccharides in cereal foods. *Trends in Cereal Science and Technology: Industrial Applications*, Workshop, Dept. Food Science & Technology, Faculty of Agriculture, Aristotle University, February 4-5, Thessaloniki, Greece (oral presentation).
164. Γιαλαμάς, Χ., Μπυλιαδέρης, Κ. και Κουτσομανής, Κ. 2008. Ανάπτυξη μιας καινοτόμου συσκευασίας με βάση την ενσωμάτωση προστατευτικής καλλιέργειας *Lactobacillus sakei* σε εδώδιμη μεμβράνη καζεϊνικού νατρίου: Μελέτη της αντιμικροβιακής δράσης και των φυσικοχημικών ιδιοτήτων. *1^ο Πανελλήνιο Συνέδριο Συσκευασίας*, 17-18 Μαρτίου, Αθήνα (oral presentation).
165. Τζουμάκη, Μ., Μαγγανάρης, Γ., Βασιλακάκης, Μ. και Μπυλιαδέρης, Κ. 2008. Εφαρμογή εδώδιμων επικαλύψεων σε βλαστούς σπαραγγιών. *1^ο Πανελλήνιο Συνέδριο Συσκευασίας*, 17-18 Μαρτίου, Αθήνα (oral presentation).
166. Ζηνοβιάδου, Κ., Kristo E., Κουτσομανής, Κ. και Μπυλιαδέρης, Κ. 2008. Φυσικές ιδιότητες και αντιμικροβιακή δράση εδώδιμων μεμβρανών από βιοπολυμερή. *1^ο Πανελλήνιο Συνέδριο Συσκευασίας*, 17-18 Μαρτίου, Αθήνα (oral presentation).
167. Βαϊκούση, Χ., Κουτσομανής, Κ. και Μπυλιαδέρης, Κ. 2008. Ανάπτυξη ενός μικροβιακού χρονοθερμοκρασιακού δείκτη (Time Temperature Indicator) για την παρακολούθηση της ποιότητας των τροφίμων. *1^ο Πανελλήνιο Συνέδριο Συσκευασίας*, 17-18 Μαρτίου, Αθήνα (oral presentation).
168. Skendi, A., Papageorgiou, M. and Biliaderis, C.G. 2008. Rheological properties of β -glucan supplemented wheat doughs. *ICC International Conference Bosphorus 2008*, April 24-26, 2008 (poster).
169. Βαϊκούση, Χ., Κουτσομανής, Κ. και Μπυλιαδέρης, Κ. 2008. Ανάπτυξη ενός μικροβιακού χρονοθερμοκρασιακού δείκτη (Time Temperature Indicator, TTI) για την παρακολούθηση της ποιότητας των τροφίμων. *2^ο Πανελλήνιο Συνέδριο της Διεπιστημονικής Εταιρείας Διασφάλισης Υγιεινής Τροφίμων: “Σύγχρονες διατροφικές προκλήσεις για την ασφάλεια και ποιότητα των τροφίμων”*, 6-8 Ιουνίου, Θεσσαλονίκη (oral presentation).

170. Gialamas, H., Biliaderis, C.G. and Koutsoumanis, K. 2009. Development and application of a novel packaging technology for fresh meat based on the incorporation of *Lactobacillus sakei* protective culture into a Na-caseinate edible film. *Advancing beef safety through Research and Innovation – an International Conference organized by ProsafeBeef* (European Commission Research Project – Food CT-2006-36241), March 25-26, Dublin, Ireland, 2009 (oral presentation).
171. Vaikousi, H., Biliaderis, C.G. and Koutsoumanis, K. 2009. Development of a microbial Time-Temperature Indicator (TTI) for monitoring microbiological quality of fresh meat products. *Advancing beef safety through Research and Innovation – an International Conference organized by ProsafeBeef* (European Commission Research Project - Food CT-2006-36241), March 25-26, Dublin, Ireland, 2009 (poster).
172. Zinoviadou, K., Koutsoumanis, K. and Biliaderis, C.G. 2009. Physico-chemical properties of whey protein isolate films containing oregano oil and their antimicrobial action against spoilage flora of fresh beef. *Advancing beef safety through Research and Innovation – an International Conference organized by ProsafeBeef* (European Commission Research Project – Food CT-2006-36241), March 25-26, Dublin, Ireland, 2009 (poster).
173. Zinoviadou, K., Koutsoumanis, K. and Biliaderis, C.G. 2009. Mechanical properties of whey protein isolate films containing antimicrobials and their inhibitory action on spoilage flora of fresh beef. *1st International Conference on Sustainable Postharvest and Food Technologies INOPTEP 2009*, April 21-26, Divcibare, Serbia (poster).
174. Lazaridou, A. and Biliaderis, C.G. 2009. Structure-functionality relations of cereal beta-glucans in food systems. Workshop 'Cereal beta-glucans in foods - State and functionality', June 30, Vienna, Austria (oral presentation).
175. Marinopoulou A., Lazaridou, A. and Biliaderis, C.G. 2009. Fate of β -glucans during making of traditional Cretan barley rusks. *4th International Dietary Fibre Conference 2009*, July 1-3, Vienna, Austria (poster).
176. Lazaridou, A., Biliaderis, C.G. and Vaikousi, H. 2009. Structure-function relations of cereal β -glucans in food model systems. *4th International Dietary Fibre Conference 2009*, July 1-3, Vienna, Austria (poster).
177. Koutsoumanis, K., Vaikousi, H. and Biliaderis, C.G. 2009. Use of Time-Temperature-Indicators as risk management tools for *L. monocytogenes* in ready-to-eat-foods. *6th International Conference on Predictive Modelling in Foods (ICPMF)*, Sept. 8-12, Washington, D.C., USA (oral presentation).
178. Xhufi, A., Al-Tarhdeh S., Kefalas, P. and Biliaderis, CG. 2009. Antioxidant activity of olive leaf extracts and thermal stability of oleuropein in aqueous acidic media. *6th International Conference on Instrumental Methods of Analysis (IMA 09): Modern Trends and Applications*, Oct. 4-8, Athens, Greece (poster).
179. Γιαβάσης, Ι. και Μπυλιαδέρης, Κ. 2009. Ανοσοδιεγερτικοί πολυσακχαρίτες και οι πιθανές χρήσεις τους σε βιολογικά τρόφιμα. *3^ο Πανελλήνιο Συνέδριο Βιοτεχνολογίας και Τεχνολογίας Τροφίμων*, Οκτ. 15-17, Ρέθυμνο, Κρήτη (poster).
180. Zinoviadou, K.G., Koutsoumanis, K.P. and Biliaderis, C.G. 2009. Physical properties of whey protein films acting as carriers of antimicrobial agents. *3rd International Symposium "Delivery of functionality in complex food systems – Physically-inspired approaches from nanoscale to microscale"*, Oct. 18-21, Wageningen, The Netherlands (poster).
181. Lazaridou, A., Serafimidou, A., Biliaderis C. and Tzanetakis, N. 2010. Effect of oat β -glucan on physicochemical attributes of set yogurt containing a probiotic culture. *"Thirteenth Food Colloids 2010: On the Road ... From Interfaces to Consumers"*, 22-24 March, Granada, Spain (poster).
182. Skendi, A., Biliaderis, C.G. and Lazaridou, A. 2010. Structural variation and rheological properties of arabinoxylans from six breadmaking Greek wheat cultivars. *"Thirteenth Food Colloids 2010: On the Road...From Interfaces to Consumers"*, 22-24 March, Granada, Spain (poster).
183. Moschakis, T., Lazaridou, A., Ioannou, K. and Biliaderis, C.G. 2010. Structural properties of bovine serum albumin/chitosan coacervates. *"Thirteenth Food Colloids 2010: On the Road...From Interfaces to Consumers"*, 22-24 March, Granada, Spain (poster).
184. Amvrosiadou, S., Paraskevopoulou, A., Biliaderis, C.G. and Kiosseoglou, V. 2010. Rheological properties and aroma characteristics of mixed whey protein isolate – egg yolk or yolk plasma gels. *"Thirteenth Food Colloids 2010: On the Road...From Interfaces to Consumers"*, 22-24 March, Granada, Spain (poster).
185. Tzoumaki, M.V., Moschakis, T. and Biliaderis, C.G. 2010. Rheological and microstructural properties of nematic gels made of aqueous chitin nanocrystal dispersions and biopolymers. *"Thirteenth Food Colloids 2010: On the Road... From Interfaces to Consumers"*, 22-24 March, Granada, Spain (poster).
186. Μπυλιαδέρης, Κ. 2010. Πολυσακχαρίτες δημητριακών καρπών ως λειτουργικά συστατικά τροφίμων. Χαροκόπειο Παν/μιο Αθηνών, 12 Μαΐου, Αθήνα (προσκεκλημένος ομιλητής).
187. Biliaderis, C.G. 2010. On the dynamics of food systems – factors influencing shelf life and models of product failure *Understanding, measuring and predicting the shelf life of foods: theory and applications*, Workshop, Dept. Food Science & Technology, Faculty of Agriculture, Aristotle University, May 27-28, Thessaloniki, Greece (oral presentation).
188. Biliaderis, C.G. 2010. Kinetic and analytical aspects of product deterioration: fundamental principles in monitoring chemical and microbiological changes in food. *Understanding, measuring and predicting the shelf life of foods: theory and applications*, Workshop, Dept. Food Science & Technology, Faculty of Agriculture, Aristotle University, May 27-28, Thessaloniki, Greece (oral presentation).
189. Biliaderis, C.G. and Lazaridou, A. 2010. Shelf life of bakery items. *Understanding, measuring and predicting the shelf life of foods: theory and applications*, Workshop, Dept. Food Science & Technology, Faculty of Agriculture, Aristotle University, May 27-28, Thessaloniki, Greece (oral presentation).

190. Τζουμάκη, Μ., Μοσχάκης, Θ. και Μπυλιαδέρης, Κ. 2010. Υδατικά αιωρήματα ναοκρυστάλλων χιτίνης: ικανότητα σχηματισμού πηκτής και παράγοντες που την επηρεάζουν. *3^ο Πανελλήνιο Συνέδριο της Διεπιστημονικής Εταιρείας Διασφάλισης Υγιεινής Τροφίμων: "Σύγχρονες αντιλήψεις ασφάλειας και ποιότητας τροφίμων: η σύγκλιση των επιστημών"*, 4-6 Ιουνίου, Θεσσαλονίκη (oral presentation).
191. Ζηνοβιάδου, Κ., Κουτσουμανής, Κ. και Μπυλιαδέρης, Κ. 2010. Επιμήκυνση της διάρκειας ζωής νοπού βοείου κρέατος με την εφαρμογή εδωδιμων αντιμικροβιακών μεμβρανών. *3^ο Πανελλήνιο Συνέδριο της Διεπιστημονικής Εταιρείας Διασφάλισης Υγιεινής Τροφίμων: "Σύγχρονες αντιλήψεις ασφάλειας και ποιότητας τροφίμων: η σύγκλιση των επιστημών"*, 4-6 Ιουνίου, Θεσσαλονίκη (oral presentation).
192. Μπυλιαδέρης, Κ. 2010. Λειτουργικά τρόφιμα και συστατικά τους: ιδιότητες και τεχνολογικές προκλήσεις. *3^ο Πανελλήνιο Συνέδριο της Διεπιστημονικής Εταιρείας Διασφάλισης Υγιεινής Τροφίμων: "Σύγχρονες αντιλήψεις ασφάλειας και ποιότητας τροφίμων: η σύγκλιση των επιστημών"*, 4-6 Ιουνίου, Θεσσαλονίκη (oral presentation).
193. Βάσσο, Κ., Κωνσταντοπούλου, Ε., Ζηνοβιάδου, Κ., Μοσχάκης, Θ. και Μπυλιαδέρης, Κ. 2010. Μηχανικές και φυσικοχημικές ιδιότητες μεμβρανών πρωτεϊνών ορού γάλακτος διαφορετικού πάχους. *3^ο Πανελλήνιο Συνέδριο της Διεπιστημονικής Εταιρείας Διασφάλισης Υγιεινής Τροφίμων: "Σύγχρονες αντιλήψεις ασφάλειας και ποιότητας τροφίμων: η σύγκλιση των επιστημών"*, 4-6 Ιουνίου, Θεσσαλονίκη (poster).
194. Βασιλειάδης, Β., Κολοβού, Μ.Α., Ζηνοβιάδου, Κ., Μοσχάκης, Θ. και Μπυλιαδέρης, Κ. 2010. Εφαρμογή τεχνολογίας μεμβρανών στην αναχίτιση της ανάπτυξης μυκήτων σε θρεπτικό υπόστρωμα και σε προϊόν γιαούρτης. *3^ο Πανελλήνιο Συνέδριο της Διεπιστημονικής Εταιρείας Διασφάλισης Υγιεινής Τροφίμων: "Σύγχρονες αντιλήψεις ασφάλειας και ποιότητας τροφίμων: η σύγκλιση των επιστημών"*, 4-6 Ιουνίου, Θεσσαλονίκη (poster).
195. Τζουμάκη, Μ., Μοσχάκης, Θ., Κιοσέογλου, Β. και Μπυλιαδέρης, Κ. 2010. Σταθεροποίηση γαλακτωμάτων από ναοκρυστάλλους χιτίνης. *3^ο Πανελλήνιο Συνέδριο της Διεπιστημονικής Εταιρείας Διασφάλισης Υγιεινής Τροφίμων: "Σύγχρονες αντιλήψεις ασφάλειας και ποιότητας τροφίμων: η σύγκλιση των επιστημών"*, 4-6 Ιουνίου, Θεσσαλονίκη (poster).
196. Lazaridou, A., Marinopoulou, A., Matsoukas, N.P. and Biliaderis, C.G. 2010. Effects of particle size and autoclaving on physicochemical and functional properties of dough and Cretan barley rusks. *2010 AACC International Annual Meeting*, Oct. 24-27, Savannah, Georgia, USA (oral presentation).
197. Lazaridou, A., Papoutsis, Z., Biliaderis, C.G. and Moutsatsou, P. 2010. Impact of molecular structure of cereal β -glucans on anti-inflammatory activity in human aortic endothelial cells. *2010 AACC International Annual Meeting*, Oct. 24-27, Savannah, Georgia, USA (poster).
198. Zinoviadou, K.G., Dergiade, I.N., Gougouli, M., Koutsoumanis K.P., Biliaderis, C.G. and Moschakis, T. 2011. Investigating the effect of various antimicrobial agents on the growth of *Penicillium expansum* under different storage conditions. *IDF International Symposium on Sheep, Goat and other non-Cow Milk*, May 16-18, Athens, Greece (poster).
199. Zinoviadou, K.G., Biliaderis, C.G. and Moschakis, T. 2011. Potential use of whey protein edible films in yoghurt and yoghurt-related products to overcome syneresis events. *IDF International Symposium on Sheep, Goat and other non-Cow Milk*, May 16-18, Athens, Greece (poster).
200. Zinoviadou, K.G., Koutsoumanis, K.P. and Biliaderis, C.G. 2011. Biopolymer-based films as carriers of antimicrobial agents. *11th International Congress on Engineering and Food: Food Process Engineering in a Changing World, ICEF11*, May 22-26, Athens, Greece (oral presentation).
201. Tzoumaki, M.V., Moschakis, T., Kiosseoglou, V. and Biliaderis, C.G. 2011. Chitin nanocrystal o/w stabilized emulsions. *11th International Congress on Engineering and Food: Food Process Engineering in a Changing World, ICEF11*, May 22-26, Athens, Greece (oral presentation).
202. Moschakis, T., Lazaridou, A., and Biliaderis, C.G. 2011. Using particle tracking to probe the local dynamics of barley β -glucan solutions. *11th International Congress on Engineering and Food: Food Process Engineering in a Changing World, ICEF11*, May 22-26, Athens, Greece (oral presentation).
203. Zinoviadou, K.G., Moschakis, T., Kiosseoglou, V. and Biliaderis, C.G. 2011. Impact of emulsifier-polysaccharide interactions on the stability and rheology of stabilized oil-in-water emulsions. *11th International Congress on Engineering and Food: Food Process Engineering in a Changing World, ICEF11*, May 22-26, Athens, Greece (poster).
204. Tzoumaki, M.V., Moschakis, T. and Biliaderis, C.G. 2011. Chitin nanocrystal dispersions: rheological and microstructural properties. *11th International Congress on Engineering and Food: Food Process Engineering in a Changing World, ICEF11*, May 22-26, Athens, Greece (poster).
205. Patsioura, A., Gekas, V., Lazaridou, A. and Biliaderis, C. 2011. Kinetics of heterogeneous amylolysis in oat flour and characterization of hydrolyzates. *11th International Congress on Engineering and Food: Food Process Engineering in a Changing World, ICEF11*, May 22-26, Athens, Greece (poster).
206. Zinoviadou, K.G., Scholten, E., Moschakis, T. and Biliaderis, C.G. 2011. Emulsions with molecular complexes at interfaces exhibit increased physical stability. *4th International Symposium, Delivery of Functionality in Complex Food Systems, Physically-Inspired Approaches from the Nanoscale to the Microscale*, August 21-24, 2011, Guelph, Ontario, Canada (oral presentation).
207. Zinoviadou, K.G., Scholten, E., Moschakis, T., Kiosseoglou, V. and Biliaderis, C.G. 2011. Emulsions stabilised by sodium caseinate-chitosan complexes with increased stability over Environmental Stresses. *7th Nizo Dairy Conference, Flavour and texture; innovations in dairy*. September 21-23, Papendal, The Netherlands (oral presentation).
208. Ματσακίδου, Α., Μπυλιαδέρης, Κ. και Κιοσέογλου, Β. 2011. Αξιοποίηση ελαιωσωμάτων για την παρασκευή εδωδιμων

νανοσύνθετων μεμβρανών καζεϊνικού νατρίου. 21^ο Πανελλήνιο Συνέδριο Χημείας, 9-12 Δεκεμβρίου, Θεσσαλονίκη (προφορική παρουσίαση).

209. Zinoviadou, K.G., Scholten, E., Moschakis, T. and Biliaderis, C.G. 2012. Emulsions stabilised by molecular complexes exhibit increased physical stability. *Food Colloids 2012 - Creation and breakdown of structure*, April 16-18, Copenhagen, Denmark (poster presentation).
210. Tzoumaki, M.V., Moschakis, T., Scholten, E. and Biliaderis C.G. 2012. Chitin nanocrystal o/w stabilized emulsions: Physicochemical properties and lipid digestion. *Food Colloids 2012 - Creation and breakdown of structure*, April 16-18, Copenhagen, Denmark (oral presentation).
211. Moschakis, T., Tzoumaki, M.V., Zinoviadou, K.G., Scholten, E. and Biliaderis, C.G. 2012. Using chitosan and chitin nanocrystals to enhance the stability of emulsions under various stresses. *Structure design in emulsions and foams*, Oct. 15-16, Lunteren, Netherlands (oral presentation).
212. Fotiou, M., Michaelidou, A.M., Athanasiadis, A.P., Menexes, G., Koulourida, V., Biliaderis, C.G. and Tarlatzis, B.C. 2012. Second trimester amniotic fluid metabolites as early biomarkers of neonatal growth – preliminary results. *Workshop on Holistic Analytical Technologies for BioMedical, Food and Plant Sciences*, November 9-11, 2012, Athens, Greece (poster).
213. Lazaridou, A., Marinopoulou, A., Matsoukas, N. P. and Biliaderis C. G. 2013. Effect of particle size and hydrothermal processing of flour on nutritional functionality of barley rusks as evaluated by *in vitro* digestion assays. *2nd International Conference on Food Digestion, 2ndICFD*, March 6-8, Madrid, Spain (poster).
214. Tzoumaki, M., Vasilakakis, M. and Biliaderis, C.G. 2013. Postharvest treatment of white asparagus (*Asparagus officinalis*) with edible coatings. International Symposium “*Horticulture – Science, Quality, Diversity and Harmony*”, May 24th-26th, Iasi, Romania (poster).
215. Vouris, D., Lazaridou, A. and Biliaderis, C.G. 2013. Effect of flour particle size on rheology and starch gelatinization of wheat doughs. Cereals and Europe - Spring Meeting 2013, “*Unlocking the full potential of cereals: challenges for science-based innovation*”, May 29-31, Leuven, Belgium (poster).
216. Lazaridou, A., Marinopoulou, A., Matsoukas, N.P. and Biliaderis C.G. 2013. Functional properties of traditional Cretan barley rusks from flour differing in particle size. Cereals and Europe - Spring Meeting 2013, “*Unlocking the full potential of cereals: challenges for science-based innovation*”, May 29-31, Leuven, Belgium (poster).
217. Virgiliou, C., Fotiou, M., Michaelidou, A., Athanasiadis, A.P., Menexes, G., Koulourida, V., Biliaderis, C.G., Tarlatzis, B.C. and Theodoridis, G. 2013. HPLC and LC-MS/MS for the detection of early biomarkers of neonatal growth in human amniotic fluid. *39th International Symposium on High-Performance-Liquid-Phase Separations and Related Techniques (HPLC2013)*, June 16-20, Amsterdam, The Netherlands (poster).
218. Fotiou, M., Georganta, G., Tsakoumaki, F., Michaelidou, A.-M., Athanasiadis, A.P., Menexes, G., Ganidou, M., Theodoridis, G., Biliaderis, C.G. and Tarlatzis, B. 2013. Second trimester amniotic fluid amino acid levels in relation to maternal pre-pregnancy Body Mass Index. *XI World Congress of Perinatal Medicine*, June 19-22, Moscow, Russia (poster).
219. Athanasiadis, A.P., Zoumpoulakis, P., Michaelidou, A.-M., Fotakis, C., Fotiou, M., Tsakoumaki, F., Georganta, G., Menexes, G., Ganidou, M., Theodoridis, G., Biliaderis, C.G. and Tarlatzis, B. 2013. Gestational age and maternal pre-pregnancy body mass index: potential determinants of human amniotic fluid metabolic profile. *XI World Congress of Perinatal Medicine*, June 19-22, Moscow, Russia (poster).
220. Marantelou, C., Seitanidou, M., Koidis, C., Kassavetis, S., Karamanidis, S., Biliaderis, C. and Logothetidis, S. 2013. Preparation, characterization and physical properties of cellulose nanocrystals (CNCs) in dispersions and biopolymer films. *10th International Conference on Nanosciences & Nanotechnologies – NN13*, July 9 – 12, Thessaloniki, Greece (poster).
221. Irakli, M., Samanidou, V., Katsantomnis, D., Biliaderis, C.G. and Papadoyannis, I. 2013. Phytochemical profiles and antioxidant capacity of pigmented and non-pigmented genotypes of rice (*Oryza sativa* L.). *8th International Conference on Instrumental Methods of Analysis: Modern Trends and Applications (IMA 13)*, Sept. 15-19, Thessaloniki, Greece (poster).
222. Lazaridou, A., Biliaderis, C.G., Syllaidopoulos, A. and Christidis, P. 2013. Functional and sensory evaluation of sugar-free biscuits enriched in barley β -glucan according to new EFSA’s health claims. *AACC International Annual Meeting*, Sept. 29 – Oct. 3, Albuquerque, New Mexico, USA (poster).
223. Vouris, D., Lazaridou, A. and Biliaderis, C.G. 2013. Impact of jet milling on physical properties of wheat flour doughs. *AACC International Annual Meeting*, Sept. 29 – Oct. 3, Albuquerque, New Mexico, USA (poster – oral presentation).
224. Mygdalia, A., Lazaridou, A. and Biliaderis, C.G. 2013. A submerged chick pea fermentation extract used as leavening agent for improving quality of gluten-free breads. *AACC International Annual Meeting*, Sept. 29 – Oct. 3, Albuquerque, New Mexico, USA (poster – oral presentation).
225. Biliaderis, C.G., Tzoumaki, M., Moschakis, T. and Scholten, E. 2013. Chitin nanocrystals as structuring particles in food colloidal systems. *5th International Symposium on “Delivery of Functionality in Complex Food Systems”*, Sept. 30 – Oct. 3, Haifa, Israel (oral presentation).
226. Biliaderis, C.G., Bosnea, L. A. and Moschakis, T. 2013. Improving the viability of probiotic bacteria under simulated gastrointestinal conditions by microencapsulation through complex coacervation. *5th International Symposium on “Delivery of Functionality in Complex Food Systems”*, Sept. 30 – Oct. 3, Haifa, Israel (poster).
227. Bosnea, L., Fanourakis, S., Moschakis, T. and Biliaderis, C.G. 2013. Whey protein- gum arabic coacervates as microencapsulation matrix for *L. paracasei*: Effect of biopolymer composition on cell viability. *International Conference*

- on Environment, Health and Industrial Biotechnology, BioSangam-2013, November 21-23, Allahabad, India (Poster). 3rd Award - Poster Competition.
228. Bosnea, L., Moschakis, T. and Biliaderis, C.G. 2013. Microencapsulation of probiotic bacteria in biopolymer- based complexes. *International Conference on Advances in Biotechnology and Bioinformatics, ICABB-2013 & X Convention of the Biotech Research Society*, November 25-27, Pune, India (invited lecture).
 229. Bosnea, L., Moschakis, T., Biliaderis, C.G. and Nigam Poonam, S. 2013. Studies on viability and technological properties of lactobacillus isolated from traditional greek dairy products. *International Conference on Advances in Biotechnology and Bioinformatics, ICABB-2013 & X Convention of the Biotech Research Society*, November 25-27, Pune, India (invited lecture).
 230. Moschakis, T. and Biliaderis, C.G. 2014. Modification of interfacial properties of emulsions to enhance the physical stability and functionality under different stresses. *The Nano, Micro, Macro confluence in food structure for health, wellness and pleasure*, Meeting of Cost Action FA 1001, Febr. 27-28, Bucharest, Romania (oral presentation).
 231. Biliaderis, C.G., Bosnea, L.A. and Moschakis, T. 2014. Microencapsulation of a probiotic *Lactobacillus paracasei* strain using complex coacervates of whey protein isolate and gum arabic. *The Nano, Micro, Macro confluence in food structure for health, wellness and pleasure*, Meeting of Cost Action FA 1001, Febr. 27-28, Bucharest, Romania (poster).
 232. Moschakis, T., Chantzou, N. and Biliaderis, C.G. 2014. Microstructure and microrheology of w/w emulsions containing sodium caseinate and locust bean gum. *15th Food Colloids Conference 2014*, April 16-18, Karlsruhe, Germany (oral presentation).
 233. Moschakis, T., Bosnea, L.A. and Biliaderis, C.G. 2014. Enhanced viability of microencapsulated lactobacillus paracasei in complex coacervates. *15th Food Colloids Conference 2014*, April 16-18, Karlsruhe, Germany (poster)
 234. Moschakis, T., Lazaridou, A., Biliaderis, C.G. 2014. Exploring the local dynamics of β -glucan solutions with different molecular characteristics by using particle tracking microrheology. *15th Food Colloids Conference 2014*, April 16-18, Karlsruhe, Germany (poster).
 235. Bosnea, L., Moschakis, T. and Biliaderis, C.G. 2014. Optimization of probiotic microencapsulation by whey protein-gum arabic complex coacervation and effects of trehalose and inulin on cell viability during freeze drying. *12th International Hydrocolloids Conference (IHC)*, May 5-9, Taipei, Taiwan (poster).
 236. Lazaridou, A. and Biliaderis, C.G. 2014. Phase separated cereal beta-glucan / milk protein systems in model and real dairy products. *12th International Hydrocolloids Conference (IHC)*, May 5-9, Taipei, Taiwan (poster).
 237. Lazaridou, A., Kritikopoulou, K. and Biliaderis, C.G. 2014. Barley beta-glucan cryostructures as encapsulation matrices for controlled delivery systems. *12th International Hydrocolloids Conference (IHC)*, May 5-9, Taipei, Taiwan (oral presentation).
 238. Fotakis, C., Fotiou, M., Chatzioannou, A.C., Zoumpoulakis, P., Michaelidou, A.M., Menexes, G., Athanasiadou, N., Kyrkou, C., Tsakoumaki, F., Gika, H., Athanasiadis, A.P., Theodoridis, G., Biliaderis, C.G. and Tarlatzis, A.C. 2014. Dietary patterns are reflected in the metabolic profiles of second trimester maternal blood and amniotic fluid. *XXIV European Congress of Perinatal Medicine*, June 4 – 7, Florence, Italy (poster).
 239. Lazaridou, A., Vouris, D., Biliaderis, C.G. and Zoumpoulakis, P. 2014. Impact of jet-milling on physicochemical properties of wheat flour, dough and breads. *AACC International Annual Meeting*, Oct. 5-8, Providence, Rhode Island, U.S.A. (oral presentation).
 240. Gkountenoudi-Eskitzi, I., Lazaridou, A., Goula, A. M. and Biliaderis, C.G. 2014. Development of gluten-free breads enriched with chickpea and acorn flours using response surface methodology. *AACC International Annual Meeting*, Oct. 5-8, Providence, Rhode Island, U.S.A. (poster).
 241. Biliaderis, C.G., Bosnea, L. and Moschakis, T. 2014. Complex coacervation as a potential microencapsulation technique of probiotics. *1st Congress on Food Structure Design*, Oct. 15-17, Porto, Portugal (poster).
 242. Biliaderis, C.G., Chantzou, N. and Moschakis, T. 2014. Particle tracking microrheology in a phase separated system of sodium caseinate and locust bean gum. *1st Congress on Food Structure Design*, Oct. 15-17, Porto, Portugal (poster).
 243. Gkountenoudi-Eskitzi, I., Lazaridou, A., Irakli, M., Bosnea, L. and Biliaderis, C.G. 2014. Evaluation of phenolic compounds and antioxidant activity of gluten-free bread formulations enriched with acorn and chickpea flour. *International Conference on Emerging Trends in Biotechnology*, Nov. 6-9, New Delhi, India (poster).
 244. Bosnea, L.A., Moschakis, T. and Biliaderis, C.G. 2014. Enhanced viability of microencapsulated *Lactobacillus* strains in complex coacervates. *International Conference on Emerging Trends in Biotechnology*, Nov. 6-9, New Delhi, India (invited lecture).
 245. Bosnea, L.A., Biliaderis, C.G., Moschakis, T. and Nigam, P. 2014. Technological properties of lactobacilli isolated from traditional Greek dairy products. *International Conference on Emerging Trends in Biotechnology*, Nov. 6-9, New Delhi, India (invited lecture).
 246. Gkountenoudi-Eskitzi, I., Lazaridou, A. and Biliaderis, C.G. 2015. *In vitro* starch digestibility and *in vivo* glycemic response of gluten-free bread enriched with chickpea and acorn flours. *4th International Conference on Food Digestion*, 4thICFD, March 17-19, Naples, Italy (poster).
 247. Perez-Quirce S., Lazaridou A., Biliaderis C.G. and Ronda, F. 2015. Impact of oat β -glucan molecular weight on viscoelastic behavior of gluten-free rice-based doughs. *6th International Dietary Fibre Conference 2015*, From Fibre Functionality to Health, June 1-3, Paris, France (oral presentation).

248. Aspridou, Z., Vasileiadis, T., Mygdalia, A., Dourvanidis, D., Moschakis, T., Biliaderis, C.G. and Koutsoumanis, K. 2015. Smart packaging technology: Edible films with probiotic bacteria incorporated. *2nd International Conference on Food and Biosystems Engineering*, July 28-31, Mykonos Island, Greece (poster).
249. Gougouli, M., Kakagianni, M., Aspridou, Z., Moschakis, T., Biliaderis, C.G. and Koutsoumanis, K. 2015. Microencapsulation of probiotic cultures for use in dairy and meat products. *2nd International Conference on Food and Biosystems Engineering*, July 28-31, Mykonos Island, Greece (poster).
250. Athanasiadis, A.P., Fotakis, C., Tsiaka, T., Athanasiadou, E., Kyrkou, C., Dimitropoulou, A., Tsakoumaki, F., Fotiou, M., Zoumpoulakis, P., Menexes, G., Michaelidou, A.M., Biliaderis, C.G. and Tarlatzis, B. 2015. Reflection of intake of energy generating nutrients in the 2nd trimester amniotic fluid metabolic profile. *14th World Congress in Fetal Medicine*, 21-25 June, Iraklion, Crete, Greece (poster).
251. Fotiou, M., Fotakis, C., Athanasiadou, E., Tsakoumaki, F., Kyrkou, C., Tsiaka, T., Dimitropoulou, A., Zoumpoulakis, P., Tarlatzis, B.C., Biliaderis, C.G., Michaelidou, A.M. and Athanasiadis, A.P. 2015. Maternal dietary protein intake is reflected in the metabolic profile of second trimester amniotic fluid – an NMR-omics approach. *12th World Congress of Perinatal Medicine*, November 3-6, Madrid, Spain (oral presentation, invited).
252. Dourvanidis, D., Moschakis, T. and Biliaderis, C.G. 2015. Microencapsulation of probiotic *Lactobacillus paracasei* (E6) strain by complex coacervation and subsequent ionotropic gelation. *29th EFFoST International Conference: Food Science Research and Innovation – Delivering sustainable solutions to the global economy and society*, EFFoST 2015, Nov. 10-12-26, Athens, Greece (oral presentation).
253. Kakagianni, M., Gougouli, M., Aspridou, Z., Vasileiadis, T., Moschakis, T., Biliaderis, C.G. and Koutsoumanis, K. 2015. Microencapsulation of probiotics in novel delivery systems for their application in food products. *29th EFFoST International Conference: Food Science Research and Innovation – Delivering sustainable solutions to the global economy and society*, EFFoST 2015, Nov. 10-12-26, Athens, Greece (poster).
254. Bosnea, L., Moschakis, T. and Biliaderis, C.G. 2015. Improved viability of microencapsulated *Lactobacillus* strains in complex coacervates. *29th EFFoST International Conference: Food Science Research and Innovation – Delivering sustainable solutions to the global economy and society*, EFFoST 2015, Nov. 10-12-26, Athens, Greece (poster).
255. Fotiou, M., Fotakis, C., Athanasiadou, E., Tsakoumaki, F., Kyrkou, C., Tsiaka, T., Dimitropoulou, A., Zoumpoulakis, P., Tarlatzis, B.C., Biliaderis, C.G., Michaelidou, A.M., and Athanasiadis, A.P. 2015. Maternal habitual dietary protein intake is reflected in second trimester amniotic fluid, serum, and urine NMR metabolic profiles. *6th Congress of South East European Society of Perinatal Medicine*, December 4-6, Zagreb, Croatia (poster).
256. Fotiou, M., Fotakis, C., Tsakoumaki, F., Kyrkou, C., Athanasiadou, E., Tsiaka, T., Chatziioannou, A.-C., Dimitropoulou, A., Menexes, G., Theodoridis, G., Tarlatzis, B.C., Biliaderis, C.G., Athanasiadis, A.P., Zoumpoulakis, P. and Michaelidou, A.M. 2016. Exploring the link between maternal dietary protein intake and the metabolic profile of second trimester amniotic fluid. *4th Workshop on Holistic Analytical Methods for System Biology Studies*, April 17-19, Thessaloniki, Greece (poster).
257. Biliaderis, C.G., Bosnea, L.A. and Moschakis, T. 2016. Enhancing the viability of probiotics under adverse environmental conditions by post culture in biopolymer coacervate matrices. *13th International Hydrocolloids Conference*, May 16-20, Guelph, Ontario, Canada (poster).
258. Biliaderis, C.G., Dergiade, I., Katsanidis, E. and Moschakis, T. 2016. Modulating the functional properties of phytosterols by emulsification and using organogels: application in a model yoghurt system. *13th International Hydrocolloids Conference*, May 16-20, Guelph, Ontario, Canada (poster).
259. Fotiou, M., Fotakis, C., Tsakoumaki, F., Kyrkou, C., Athanasiadou, E., Tsiaka, T., Chatziioannou, A.C., Dimitropoulou, A., Menexes, G., Theodoridis, G., Tarlatzis, B.C., Biliaderis, C.G., Athanasiadis, A.P., Zoumpoulakis, P. and Michaelidou, A.M. 2016. Exploring the link between maternal dietary protein intake and the metabolomic profile of second trimester amniotic fluid. *XXV European Congress of Perinatal Medicine*, June 15-18, Maastricht, the Netherlands (poster).
260. Biliaderis, C.G. and Lazaridou, A. 2016. Cell wall polysaccharides from cereal grains as functional ingredients in formulated food products: structure-function relations. *XIV Cell Wall Meeting*, June 12-17, Chania, Crete, Greece (oral presentation).
261. Skendi, A., Biliaderis, C.G. and Zoumpoulakis, P. 2016. Structure-property relations of hydrogels made from wheat cell wall arabinoxylans by either Cu⁺² ions or enzyme-catalyzed oxidation. *XIV Cell Wall Meeting*, June 12-17, Chania, Crete, Greece (poster).
262. Drosou, C., Krokida, M., Biliaderis, C. 2016 Characterization of the morphology of food-grade electrospun fibers from whey protein and pullulan blends obtained by electrospinning. *NANOTECH2016 – International Conference on Nanotechnology Applications*, 26 - 27 September, Valencia, Spain (poster).
263. Mourtzinis, I., Anastasopoulou, E., Petrou, A., Grigorakis, S., Makris, D. and Biliaderis, C.G. 2016. Optimization of a green method for the recovery of high-added value polyphenols from olive leaf using cyclodextrins. *III International Congress on Food Quality and Safety*, Oct. 25-27, Novi Sad, Serbia (oral presentation).
264. Moschakis, T., Dergiade, I., Katsanidis, E. and Biliaderis, C.G. 2016. Enhancing phytosterol solubility and rheological properties by emulsification and organogelation: application in a model yoghurt system. *III International Congress on Food Quality and Safety*, Oct. 25-27, Novi Sad, Serbia (oral presentation).

265. Lazaridou, A., Tananaki, C., Polatidou, K. and Biliaderis, C.G. 2016. Kinetics of production of creamed honey from unblended Greek varieties. *III International Congress on Food Quality and Safety*, Oct. 25-27, Novi Sad, Serbia (poster).
266. Dapčević Hadnađev, T., Hadnađev, M., Lazaridou, A., Moschakis, T. and Biliaderis, C.G. 2016. Physicochemical properties of hemp (*Cannabis sativa L.*) protein isolates: effects of isolation technique and conditions. *III International Congress on Food Quality and Safety*, Oct. 25-27, Novi Sad, Serbia (oral presentation).
267. Lazaridou, A. and Biliaderis, C.G. 2017. Analytical tools for exploring functionality of cereal fibers in foods. EUROFIN Symposium “*Carbohydrates in Food, Pet Foods and Feed*”, March 27, Utrecht, The Netherlands (invited presentation).
268. Katsanidis, E., Moschakis, T., Lazaridou, A., Biliaderis, C.G., Kouzounis, D. 2017. Lipid structuring as a means for *trans* and saturated fat reduction. *5th Intern. Conference “Sustainable Postharvest and Food technologies – INOPTTEP 2017”*, April 23-38, Vršac, Serbia (invited oral presentation).
269. Δρόσου, Χ., Κροκίδα, Μ., Μπυλιαδέρης, Κ. 2017 Ανάπτυξη καινοτόμων νανο-ινών μέσω της ηλεκτροστατικής ινοποίησης (electrospinning) από μίγματα πρωτεΐνης ορού γάλακτος και πουλλουλάνης για την ενθλάκωση β-καροτενίου. *11^ο Πανελλήνιο Συνέδριο Χημικής Μηχανικής*, 25- 27 Μαΐου, Θεσσαλονίκη (poster).
270. Mourtzinis, I., Ignatiadis, A., Topalidou, K., Grigorakis, S., Makris, D., Moschakis, T., Biliaderis, C.G. 2017. Optimization of a green method for the recovery of polyphenols from onion solid wastes. *5th International Conference on Sustainable Solid Waste Management*, June 21-24, Athens, Greece (oral presentation).
271. Drosou, C., Krokida, M., Biliaderis, C. 2017 Encapsulation of β-carotene in food grade nanofibers by coaxial electrospinning. IMA-2017 - *10th International Conference on Instrumental Methods of Analysis*, September 17-21, Heraklion, Greece (poster).
272. Dimitropoulou A., Fotakis C., Fotiou M., Tsakoumaki F., Kyrkou C., Menexes G., Athanasiadis A.P., Biliaderis C.G., Zoumpoulakis P., Michaelidou A.M. 2017. Exploring the link between the circulatory and excreted metabolome during pregnancy – a pilot study. *3rd IMEKOFOODS. Metrology Promoting Harmonization & Standardization in Food & Nutrition*, October 1–4, Thessaloniki, Greece (poster).
273. Fotiou, M., Kyrkou, C., Tsakoumaki, F., Dimitropoulou, A., Virgiliou, C., Fotakis, C., Athanasiadou, E., Loukri, A., Papadopoulos, S., Stamkopoulos, A., Gika, H., Theodoridis, G., Athanasiadis, A.P., Biliaderis, C.G., Zoumpoulakis, P., Michaelidou, A.M. 2017. A pilot study to explore the link between habitual diet and urinary biomarkers during pregnancy. *3rd IMEKOFOODS. Metrology Promoting Harmonization & Standardization in Food & Nutrition*, October 1–4, Thessaloniki, Greece (oral presentation).
274. Mourtzinis, I., Prodromidis, P., Makris, D., Biliaderis, C.G., Moschakis, T. 2017. Optimization of a green method for the recovery of natural colorants from onion solid wastes: application in a yogurt product. *3rd IMEKOFOODS. Metrology Promoting Harmonization & Standardization in Food & Nutrition*, October 1–4, Thessaloniki, Greece (oral presentation).
275. Λεοντάρη, Α., Ματσακίδου, Α., Μπυλιαδέρης, Κ., Κιοσέογλου, Β. 2017. Ρεολογική συμπεριφορά πηκτωματοποιητικών ιδιοτήτων υδατικού εκχυλίσματος από φύτρο αραβοσίτου. *1^ο Συνέδριο Χημείας Μεταπτυχιακών και Προπτυχιακών Φοιτητών Α.Π.Θ.*, Νοεμβ.10-12, Θεσσαλονίκη (προφορική παρουσίαση).
276. Moschakis, T., Nikolaidis, A., Andreadis, M., Papagiannopoulos, A., Biliaderis, C.G. 2018. Effect of ethanol on the formation of whey protein cold-set gels and nano-, micro-particles. *17th Food Colloids Conference: Application of soft matter concepts*, April 8-11, Leeds, UK (oral presentation).
277. Anastasopoulou, E., Petrou, A., Makris, D., Biliaderis C.G., Mourtzinis, I. 2018. Cyclodextrins as co-solvents for the extraction of polyphenols from olive leaf. *6th International Conference on Sustainable Solid Waste Management*, June 13–16, Naxos Island, Greece (oral presentation).
278. Dimopoulou, M., Hatzikamari, M., Albertin, W., Soufleros, E.H., Biliaderis, C.G. 2018. The origin of *Brettanomyces bruxellensis* in Greek wine. *International symposium of Unesco*, June 23-26, in Crete, Greece (oral presentation).
279. Christofi, M.N., Mourtzinis, I., Drogoudi, P., Lazaridou, A., Biliaderis, C., Manganaris, G.A. 2018. Elaboration of protocols to define sensorial attributes and mechanical properties of canned peaches. *XXX International Horticultural Sciences Congress*. August 12-16, Instabul, Turkey (oral presentation).
280. Tsitlakidou, P., Mourtzinis, I., Biliaderis, C. 2018. Sensory perception and bitterness masking of olive polyphenols fortified mayonnaise. *30th International Symposium on the Chemistry of Natural Products*, November 25-29, Athens, Greece (poster).
281. Δρόσου, Χ., Κροκίδα, Μ., Μπυλιαδέρης, Κ. 2019. Κινητική μελέτη υποβάθμισης εγκλεισμένου β-καροτενίου σε ίνες από μίγματα πρωτεΐνης ορού γάλακτος και πουλλουλάνης μέσω της μεθόδου ηλεκτροστατικής ινοποίησης (electrospinning). *12ο Πανελλήνιο Επιστημονικό Συνέδριο Χημικής Μηχανικής*, Μαΐος 29 - 31, Αθήνα (προφορική παρουσίαση) .
282. Valamoti, S.-M., Petridou, C., Heiss, A.G., Azorin, M.-B., Stika, H.-P., Fiorentino, G., Primavera, M., Biliaderis, C.G., Lazaridou, A., Sereti, V., Fyntikoglou, V., Symponis, K., Papadopolou, L. 2019. Sitos: an interdisciplinary investigation of 'cereal food' in the ancient Greek world integrating literary sources, experimentation, food science, archaeobotany and scanning electron microscopy. *18th Conference of the International Workgroup for Palaeoethnobotany*, June 3-8, Lecce, Italy (oral presentation).
283. Soniadis, A., Biliaderis, C.G. Zampouni, K., Moschakis, T., Lazaridou, A., Katsanidis, E. 2019. Physicochemical properties of olive oil oleogels structured with monoglycerides. *1st Intern. Conference on Advanced Production and Processing (ICAPP)*, Oct. 10-11, Novi Sad, Serbia (poster).
284. Zampouni, K., Biliaderis, C.G., Soniadis, A., Lazaridou, A., Moschakis, T., Katsanidis, E. 2019. *1st Intern. Conference on*

- Advanced Production and Processing (ICAPP)*, Oct. 10-11, Novi Sad, Serbia (poster).
285. Kokkinomagoulos, E., Kandyliis, P., Biliaderis, C.G. 2019. Evaluation of antioxidant capacity and physicochemical characteristics of wines based on pomegranate juice. *12th Intern. Scientific and Professional Conference with Food to Health*, Oct. 24-25th, Osijek, Croatia (poster).
 286. Wagner, J., Prodromidis, P., Kandyliis, P., Katsanidis, E., Biliaderis, C.G., Moschakis, T. 2019. Production of a functional whey cheese with phytosterols. *12th Intern. Scientific and Professional Conference with Food to Health*, Oct. 24-25th, Osijek, Croatia (poster).
 287. Wagner, J., Maras, A., Prodromidis, P., Kandyliis, P., Lazaridou, A., Biliaderis, C.G., Moschakis, T. 2019. Production of a novel whey cheese by using complex coacervation. *12th Intern. Scientific and Professional Conference with Food to Health*, Oct. 24-25th, Osijek, Croatia (poster).
 288. Kotsiou, K., Lazaridou, A., Biliaderis, C.G. 2019. Fortification of wheat bread with flours from processed legume seeds and impact on product quality attributes. *33rd EFFoST International Conference: Sustainable Food Systems - Performing by Connecting*, Nov. 12-14 th, Rotterdam, The Netherlands (oral presentation).
 289. Lazaridou, A., Gidari - Gounaridou, C., Kotsiou, K., and Biliaderis, C.G. 2019. Impact of dry sourdough from chickpea fermentation extract on quality characteristics of gluten-free bread. *33rd EFFoST International Conference: Sustainable Food Systems - Performing by Connecting*, Nov. 12-14th, Rotterdam, The Netherlands (poster).
 290. Prodromidis, P., Wagner, J., Sereti, V., Biliaderis, C.G., Katsanidis, E., Moschakis, T. 2020. Effect of Tween 20 on the thermomechanical properties and microstructure of vegetable oil systems structured with monoglyceride. ISEKI Food Association e-conference (Vienna Austria) "*Food Quality and Texture in Sustainable Production and Healthy Consumption*", November 18-19 (oral presentation).
 291. Andeadis, M., Wagner, J., Biliaderis, C.G., Moschakis, T. 2020. Effect of salt on heat-induced gelation of ethanol denatured whey proteins. ISEKI Food Association e-conference (Vienna Austria) "*Food Quality and Texture in Sustainable Production and Healthy Consumption*", November 18-19 (oral presentation).
 292. Prodromidis, P., Mourtzinis, I., Wagner, J., Kokkinomagoulos, E., Kandyliis, P., Sereti, V., Zampouni, K., Katsanidis, E., Lazaridou, A., Biliaderis, C.G., Moschakis, T. 2020. Use of phenol-rich red onion skin waste extracts as natural colorants in yoghurt-like products. ISEKI Food Association e-conference (Vienna Austria) "*Food Quality and Texture in Sustainable Production and Healthy Consumption*", November 18-19 (oral presentation).
 293. Solomakou, N., Wagner, J., Biliaderis, C.G., Moschakis, T. 2020. Extraction of oil bodies (oleosomes) from *Cannabis sativa* L. as a dairy substitute. ISEKI Food Association e-conference (Vienna Austria) "*Food Quality and Texture in Sustainable Production and Healthy Consumption*", November 18-19 (oral presentation).
 294. Kokkinomagoulos, E., Kandyliis, P., Prodromidis, P., Sereti, V., Zampouni, K., Wagner, J., Katsanidis, E., Lazaridou, A., Moschakis, T., Biliaderis, C.G. 2020. Impact of yeast strain, fermentation temperature and sugar content on pomegranate alcoholic beverage production and characteristics. ISEKI Food Association e-conference (Vienna Austria) "*Food Quality and Texture in Sustainable Production and Healthy Consumption*", November 18-19 (oral presentation).
 295. Charitou, G., Prodromidis, P., Wagner, J., Biliaderis, C.G., Moschakis, T. 2020. The effect of whey protein microgel particles on the physicochemical properties of yogurt-type products. ISEKI Food Association e-conference (Vienna Austria) "*Food Quality and Texture in Sustainable Production and Healthy Consumption*", November 18-19 (oral presentation).
 296. Kotsiou, K., Sacharidis, D.D., Lazaridou, A., Biliaderis, C.G. 2020. Rheological, textural and sensorial characteristics of wheat dough and bread formulations fortified with yellow split pea. ISEKI Food Association e-conference (Vienna Austria) "*Food Quality and Texture in Sustainable Production and Healthy Consumption*", 18-19 November (poster).
 297. Lazaridou, A., Keramari, S., Sereti, V., Biliaderis, C.G. 2020. Impact of sourdough from a commercial starter culture on gluten free rice breads supplemented with chickpea. ISEKI Food Association e-conference (Vienna Austria) "*Food Quality and Texture in Sustainable Production and Healthy Consumption*", November 18-19 (poster).
 298. Lazaridou, A., Mouzakitis, C.-K., Sereti, V., Wagner, J., Biliaderis, C.G. 2020. Physicochemical properties and application of zein based edible coatings for extending wheat bread shelf life. ISEKI Food Association e-conference (Vienna Austria) "*Food Quality and Texture in Sustainable Production and Healthy Consumption*", November 18-19 (poster).
 299. Pappa, A., Prodromidis, P., Wagner, J., Tsoumagka, M., Katsanidis, E., Biliaderis, C.G., Moschakis, T. 2020. Effect of oil volume fraction and beeswax content on the rheological properties and microstructure of oleogel-in-water emulsions. ISEKI Food Association e-conference (Vienna Austria) "*Food Quality and Texture in Sustainable Production and Healthy Consumption*", November 18-19 (poster).
 300. Sereti, V., Lazaridou, A., Biliaderis, C.G. 2020. Rheological aspects of barley emulsion gels used as fat replacers in reduced fat biscuits. ISEKI Food Association e-conference (Vienna Austria) "*Food Quality and Texture in Sustainable Production and Healthy Consumption*", November 18-19 (poster).
 301. Sereti, V., Lazaridou, A., Kokkinomagoulos, E., Prodromidis P., Wagner, J., and Biliaderis, C. G. 2021. Development of barley emulsion gels and evaluation of their rheological Properties. *VII: International Congress, Engineering, Environment and Materials in Process Industry, EEM2021*, March 17-19, Jahorina, Republica of Srpska, Bosnia and Herzegovina (poster).

302. Prodromidis, P., Wagner, J., Charitou, G., Kokkinomagoulos, E., Kandyliis, P., Dimitrellou, D., Biliaderis, C.G., Moschakis, T. 2021. Effect of whey protein microparticles on the rheology and microstructure of fat-free yoghurt formulations. *9th International Conference on Bioprocessing (IBA-IFIBiop 2021)*, Sept 12-15., Coahuila, México
303. Papagianni, E., Stavratlis, T., Kotsiou, K., Biliaderis C.G., and Lazaridou, A. 2021. Fortification of Wheat Bread with Plant Protein Isolates. *6th International ISEKI-Food Conference (ISEKI-Food 2021)*, e-conference (Vienna, Austria), Sustainable development goals in food systems: challenges and opportunities for the future, June 23-25 (poster).
304. Sereti, V., Lazaridou, A., Biliaderis, C.G. and Valamoti S. M. 2021. Functional properties of flours, doughs and breads from grains and seeds used in the ancient and present cuisine. *6th International ISEKI-Food Conference (ISEKI-Food 2021)*, e-conference (Vienna, Austria), Sustainable development goals in food systems: challenges and opportunities for the future, June 23-25 (poster).
305. Sereti, V., Lazaridou, A., Tananaki, C. and Biliaderis, C.G. 2021. A multi-instrumental approach for the physicochemical characterization of a cotton honey-based spread produced by controlling compositional and processing parameters. *12th International Conference on Instrumental Methods of Analysis Modern Trends and Applications (IMA 2021)*, virtual event (Thessaloniki & Athens, Greece), September 20-23 (oral presentation).
306. Kotsiou, K., Lazaridou, A., and Biliaderis, C.G. 2021. Physical properties and quality evaluation of composite dough and bakery products using a multi-analytical instrumental approach. *12th International Conference on Instrumental Methods of Analysis Modern Trends and Applications (IMA 2021)*, virtual event (Thessaloniki & Athens, Greece), September 20-23 (oral presentation).
307. Nouska, C., Hatzikamari, M., Biliaderis, C.G., and Lazaridou, A. 2021. Physicochemical and sensorial properties of wheat bread with sourdough made from starter culture isolated from a submerged chickpea fermentation extract. *12th International Conference on Instrumental Methods of Analysis Modern Trends and Applications (IMA 2021)*, virtual event (Thessaloniki & Athens, Greece), September 20-23 (oral presentation).
308. Irakli, M., Chatzopoulou, P. and Biliaderis, C. 2021. Development and validation of a LC-DAD-ESI-MS method for the determination of phenolic compounds of the solid residues from the essential oil industry. *12th International Conference on Instrumental Methods of Analysis Modern Trends and Applications*, virtual event (Thessaloniki & Athens, Greece), September 20-23 (oral presentation).
309. Bouloumpasi, E., Hatzikamari, M., Lazaridou, A., Chatzopoulou, P., & Irakli, M. 2021. Antibacterial and Antioxidant Properties of Oregano and Rosemary Essential Oil Distillation By-Products. *The 2nd International Electronic Conference on Foods - "Future Foods and Food Technologies for a Sustainable World"* (e-Conference), Foods 2021, October 15-30 (oral presentation).
310. Bouloumpasi, E., Irakli, M. and Biliaderis, C.G. 2021. Modelling and Optimization of Ultrasound-Assisted Extraction of Phenolic Compounds from Sesame Cake by Response Surface Methodology. *18th Euro Fed Lipid Congress and Expo*, October 18-21 (online).
311. Tsafraikidou, P., Goula, A., Mourtzinis, I., Pieria, I., Voulgaridis, C., Menexes, G., Biliaderis, C.G. and Michaelidou, A.M. 2021. Dilute Acid Hydrolysis of Spent Coffee Grounds at Mild Conditions: A Response Surface Methodology Approach. *8th Joint International PSU-UNS Bioscience Conference – IBSC 2021*. November 25-26 2021, Novi Sad, Serbia (poster).
312. Kyrkou, C., Tentzidou, K., Stamkopoulos, A., Tsakoumaki, F. Charitou, G., Moschakis, T., Biliaderis, C.G. and Michaelidou, A.M. 2021. Evaluating The Potential Effect of Ethanol Treatment on Whey Proteins Digestibility. *8th Joint International PSU-UNS Bioscience Conference – IBSC 2021*. November 25-26 2021, Novi Sad, Serbia (poster).
313. Papagianni, E., Kotsiou, K., Biliaderis, C.G., & Lazaridou, A. 2021. Exploring the development of a “clean-label” gluten free bread. *ISEKI Food Association, Food Texture, Quality Safety and Biosecurity in the Global Bioeconomy* e-conference, November 10-12, Timisoara, Romania (oral presentation).
314. Dimakopoulou-Papazoglou, D., Lazaridou, A., Biliaderis, C.G. and Katsanidis, E. 2021. Thermal transition of osmotically processed beef meat by differential scanning calorimetry. *ISEKI Food Association, Food Texture, Quality Safety and Biosecurity in the Global Bioeconomy*, November 10-12, Timisoara, Romania (poster).
315. Papagianni, E., Kotsiou, K., Biliaderis, C.G., & Lazaridou, A. 2022. Development of a “clean-label” gluten-free bread fortified with flaxseeds and sprouted lentils. *7th Cereals & Europe Spring Meeting, “Cereals: Archaic food of the future”*, April 6-8, Thessaloniki, Greece (poster).
316. Lazaridou, A., Nouska, C., Palakas, P., and Biliaderis, C.G. 2022. Impact of sesame cake on physicochemical and sensorial characteristics of wheat breads. *International Meet on Food Science and Technology, FOODTECHMEET2022*, August 18-20, Edinburgh, Scotland, UK (oral presentation).
317. Lazaridou, A., Nouska, C., Palakas, P. and Biliaderis, C.G. 2022. Valorization of by-products of the sesame processing industry for the enrichment of bakery products. *9th Hellenic Conference AGROTICA: New Technologies as a Driver of Sustainable Development of Agriculture*, October 22-23, Thessaloniki, Greece (oral presentation).
318. Tsafraikidou, P., Moutsoglou, A., Prodromidis, P., Moschakis, T., Goula, A., Biliaderis, C.G. and Michaelidou, A.M. 2022. Aqueous ammonia soaking pretreatment of spent coffee grounds for enhanced enzymatic hydrolysis. *9th International Conference on Sustainable Solid Waste Management*, June 15-18, Corfu, Greece (poster).
319. Basdagianni Z., Lazaridou, A., Moschakis, T., Biliaderis, C.G., Arsenos, G and Bossis, I. 2022. European action plan for evaluation of sustainability and quality of products derived from different goat and poultry farming systems. *9th Hellenic*

- Conference AGROTICA: New Technologies as a Driver of Sustainable Development of Agriculture*, October 22-23, Thessaloniki, Greece (oral presentation).
320. Dampalia, S., Kyriakoudi, A., Mourtzinis, I., Kalyvas, A., Krommydas, K., Tagiakas R., Avdikos, I., Mavromatis, A.G., Biliaderis, C.G. and Kalaitzis, P. 2022. Intervarietal differences in composition and physicochemical properties of Greek tomato cultivars. *4th MedForum Conference "Mediterranean Agriculture and Food Systems in a Time of Climate Change and Agrofood Crisis"*, CIHEAM Chania, Dec. 4-7, Chania, Crete, Greece (oral presentation).
 321. Gemeliari, P., Iakovidis, M., Avdikos, I., Kalyvas, A., Kyriakoudi, A., Mourtzinis, I., Tagiakas, R., Ghossain, N., Mavromatis, A.G., Biliaderis, C.G., Kanellis, A., Sampathianaki, M. and Kalaitzis, P. 2022. N-TOMATOMICS: Development of novel Greek tomato varieties using next generation tools. *4th MedForum Conference "Mediterranean Agriculture and Food Systems in a Time of Climate Change and Agrofood Crisis"*, CIHEAM Chania, Dec. 4-7, Chania, Crete, Greece (oral presentation).
 322. Kyriakoudi, A., Mourtzinis, I., Dampalia, S., Tagiakas, R., I. Avdikos, Mavromatis, A.G., Biliaderis, C.G. and Kalaitzis P. 2022. Paving the way towards producing new Greek tomato varieties with improved nutritional value. *4th MedForum Conference "Mediterranean Agriculture and Food Systems in a Time of Climate Change and Agrofood Crisis"*, CIHEAM Chania, Dec. 4-7, Chania, Crete, Greece (poster).
 323. Nouska, C. Deligeorgaki, M., Biliaderis, C.G. and Lazaridou, A. 2023. The influence of extraction method on functional and thermal properties of sesame cake protein isolates. *21st Gums & Stabilisers for the Food Industry Conference: Meeting industry's needs, consumers' expectations and sustainability challenges*, June 6-9, Thessaloniki, Greece (oral presentation).
 324. Tsitlakidou, P., Kamplioni, D., Biliaderis, C.G. and Mourtzinis, I. 2023. Encapsulation of rapeseed oil and rosemary aqueous extracts in calcium alginate beads: An oxidative stability study. *21st Gums & Stabilisers for the Food Industry: 21st Gums & Stabilisers for the Food Industry Conference: Meeting industry's needs, consumers' expectations and sustainability challenges*, June 6-9th, Thessaloniki, Greece (oral presentation).
 325. Moschakis, T., Andreadis, M., Charitou, G., Chatzitaki, A. T., Lazaridou, A., Fatouros, D.G. and Biliaderis, C.G. 2023. Formation of nanoparticles and gels from ethanol pretreated whey proteins. *21st Gums & Stabilisers for the Food Industry Conference: Meeting industry's needs, consumers' expectations and sustainability challenges*, June 6-9, Thessaloniki, Greece (oral presentation).
 326. Kyriakoudi, A., Klimantakis, K., Kalaitzis, P., Biliaderis, C.G. and Mourtzinis, I. 2023. Preparation and characterization of alginate beads loaded with tomato carotenoids-enriched sunflower oil. *21st Gums and Stabilizers for the Food Industry: Meeting industry's needs, consumers' expectations and sustainability challenges*, June 6-9th, Thessaloniki, Greece (poster).
 327. Mouzakis, C.K., Kotsiou, K., Pontikakos, G., Biliaderis, C.G. and Lazaridou, A. 2023. Physicochemical properties of alkaline extracted wheat bran arabinoxylans as affected by pre-treatment with ammonia under mild conditions. *21st Gums & Stabilisers for the Food Industry Conference: Meeting industry's needs, consumers' expectations and sustainability challenges*, June 6-9, Thessaloniki, Greece (oral presentation).
 328. Sereti, V., Lazaridou, A., Kotsiou, K. and Biliaderis, C.G. 2023. Emulsion gels enriched with β -glucan concentrate for reducing saturated fat in biscuits. *21st Gums & Stabilisers for the Food Industry Conference: Meeting industry's needs, consumers' expectations and sustainability challenges*, June, 6-9, Thessaloniki, Greece (oral presentation).
 329. Prodromidis, P., Katsanidis, E., Lazaridou A., Biliaderis C.G. and Moschakis, T. 2023. Effect of Tween 20 in monoglyceride-based structured oleogels and emulsion gels. *21st Gums & Stabilisers for the Food Industry Conference: Meeting industry's needs, consumers' expectations and sustainability challenges*, June 6-9, Thessaloniki, Greece (oral presentation).
 330. Prodromidis, P., Styliadou, V., Tsiligianni, E., Lappa, I.K., Dimitrellou, D., Kandylis, P., Moschakis, T. and Biliaderis, C.G. 2023. Using plant-based complex coacervates to encapsulate probiotic cells in bakery products. *21st Gums and Stabilizers for the Food Industry: Meeting industry's needs, consumers' expectations and sustainability challenges*, June 6-9th, Thessaloniki, Greece (poster).
 331. Mouzakis, C.K., Kotsiou, K., Pontikakos, G., Biliaderis, C.G. and Lazaridou, A. 2023. Effect of alkaline extraction agents on wheat bran arabinoxylans gelling capacity. *21st Gums & Stabilisers for the Food Industry Conference: Meeting industry's needs, consumers' expectations and sustainability challenges*, June 6-9, Thessaloniki, Greece (poster).
 332. Papagianni, E., Kotsiou, K., Matsakidou, A., Biliaderis, C.G. and Lazaridou, A. 2023. Development of a novel "clean-label" gluten-free bread with flaxseed slurry and sesame cake. *21st Gums & Stabilisers for the Food Industry Conference: Meeting industry's needs, consumers' expectations and sustainability challenges*, June 6-9, Thessaloniki, Greece (poster).
 333. Tsafraikidou P., Stamkopoulos A., Andreadis M, Prodromidis P., Moschakis T, Biliaderis C.G. and Michaelidou A.M. 2023. Exploring the physicochemical properties of a low-fat yogurt-type product after incorporation of bacterial cellulose. *21st Gums & Stabilisers for the Food Industry Conference: Meeting industry's needs, consumers' expectations and sustainability challenges*, June 6-9, Thessaloniki, Greece (poster)
 334. Nouska, C., Deligeorgaki, M., Irakli, M., Biliaderis, C.G. and Lazaridou, A. 2023. Physicochemical properties of sesame cake protein isolates prepared by two different isolation techniques. *International Congress on Engineering and Food, ICEF14*, June 20-23, Nantes, France (poster).
 335. Stamkopoulos, A., Xenidis, V., Kyrkou, C., Tentzidou, K., Charitou, G., Tsakoumaki, F., Lazaridou, A., Moschakis, T., Biliaderis, C.G. and Michaelidou, A.M. 2023. Determination of free amino acids in whey protein ethanol-treated solutions after the application of an in vitro digestibility protocol. *4th International Conference on Precision Nutrition and*

- Metabolism in Public Health and Medicine*, 25-30 June 2023, Giannena, Greece (poster).
336. Kotsiou, K., Andreadis, M., Lazaridou, A., Biliaderis, C.G., Basdagianni, Z., Bossis, I. and Moschakis, T. 2023. Rheological evaluation of rennet-induced curdling of goat milks from different farming systems. *International Congress on Animal Science*, co-organised by the European Federation of Animal Science (EAAP), the World Association for Animal production (WAAP) and Interbull, August 26 – Sept. 1, Lyon, France (oral presentation).
 337. Bouloumpasi E., Hatzikamari M., Lazaridou A., Biliaderis C.G., Chatzopoulou P. and Irakli M. 2023. Assessment of potential antioxidant and antimicrobial properties of hydroethanolic extracts originating from selected solid residues of the essential oil distillation process. *4th Conference on Food Bioactives & Health*, September 18–21, Prague, Czech Republic (poster).
 338. Nouska, C., Deligeorgaki, M., Kyrkou, C., Michaelidou, A.M., Biliaderis, C.G. and Lazaridou, A. 2023 The effect of extraction on functional properties of sesame cake protein isolates. *3rd Food Chemistry Conference: Shaping a Healthy and Sustainable Food Chain through Knowledge*, October 10 – 12, Dresden, Germany (poster).
 339. Tsafrakidou, P., Stamkopoulos, A., Kyrkou, C., Prodromidis, P., Andreadis, M., Moschakis, T., Mourtzinou I, Biliaderis C.G. and Michaelidou, A.M. 2023. Spent coffee grounds valorization for bacterial cellulose production: rheological and sensorial evaluation of yogurt supplemented with bacterial cellulose. *3rd Food Chemistry Conference: Shaping a Healthy and Sustainable Food Chain through Knowledge*, October 10 – 12, Dresden, Germany (poster).
 340. Papagianni, E., Mouzakitis, C.-K., Kotsiou, K., Biliaderis, C.G. and Lazaridou, A. 2023. Development of Pickering emulsions stabilized by cellulose nanocrystals and fortified with omega-3 fatty acids. *3rd Food Chemistry Conference: Shaping a Healthy and Sustainable Food Chain Through Knowledge*, 10-12 October, Dresden, Germany (poster).
 341. Sereti, V., Biliaderis, C.G. and Lazaridou, A. 2023. Oil-in-water apple pomace emulsion for reducing saturated fat in biscuits. *3rd Food Chemistry Conference: Shaping a Healthy and Sustainable Food Chain Through Knowledge*, October 10-12, Dresden, Germany (poster).
 342. Mouzakitis, C.-K., Kotsiou, K., Pontikakos, G., Biliaderis, C.G. and Lazaridou, A. 2023. Mechanical properties of composite hydrogels consisting of cellulose nanocrystals and arabinoxylans. *3rd Food Chemistry Conference: Shaping a Healthy and Sustainable Food Chain Through Knowledge*, October 10-12, Dresden, Germany (poster).
 343. Mouzakitis, C.-K., Kotsiou, K., Pontikakos, G., Biliaderis, C.G. and Lazaridou, A. 2023. Rheological and textural properties of skimmed milk acidified gels fortified with wheat bran arabinoxylans. *3rd Food Chemistry Conference: Shaping a Healthy and Sustainable Food Chain Through Knowledge*, October 10-12, Dresden, Germany (poster).
 344. Kotsiou, K., Palassaros, G., Loziou, E., Tcharkhalashvili, D., Irakli, M., Biliaderis, C.G. and Lazaridou, A. 2023. Sensory and physicochemical characteristics of wheat breads fortified with yellow split pea flours. *3rd Food Chemistry Conference: Shaping a Healthy and Sustainable Food Chain Through Knowledge*, October 10-12, Dresden, Germany (poster).
 345. Nouska, C., Deligeorgaki, M., Kyrkou, C., Michaelidou, A.-M., Biliaderis, C.G. and Lazaridou, A. 2023. The effect of extraction on functional properties of sesame cake protein isolates. *3rd Food Chemistry Conference: Shaping a Healthy and Sustainable Food Chain Through Knowledge*, October 10-12, Dresden, Germany (poster).
 346. Vicente, A., Mate, M., Villanueva, M., Caballero, P.A., Lazaridou, A., Biliaderis, C.G. and Ronda, F. 2023. An alternative technology to improve gluten-free bread quality: microwave-assisted hydrothermal treatment of buckwheat grains. *6th International Symposium on Gluten-Free Cereal Products and Beverages: "Designing Food for Individual Needs and Choices"*, October 18-20, Rome, Italy (poster).
 347. Mouzakitis, C.-K., Kotsiou, K., Pontikakos, G., Irakli, M., Zervou, M., Matzapetakis, M., Biliaderis, C.G. and Lazaridou, A. 2024. Rheological properties and possible application of alkali-extractable wheat bran arabinoxylans as affected by their structural heterogeneity. *19th Food Colloids Conference: Using Colloid Science to find New Sustainable Solutions in Food*, April 14-18, Thessaloniki, Greece (oral presentation).
 348. Prodromidis, P., Papadatos, D., Leliopoulou, N., Biliaderis, C.G. and Moschakis, T. 2024. Effect of ultrasonication on the mechanical properties and microstructure of yoghurt products. *19th Food Colloids Conference: Using Colloid Science to find New Sustainable Solutions in Food*, April 14-18, Thessaloniki, Greece (poster).
 349. Kalogeridis, E., Mouzakitis, C.-K., Kotsiou, K., Biliaderis, C.G. and Lazaridou, A. 2024. Aqueous extraction of dietary fibers from wheat shorts under subcritical conditions and incorporation into cocoa flavored milk for κ-carrageenan replacement. *19th Food Colloids Conference: Using Colloid Science to find New Sustainable Solutions in Food*, April 14-18, Thessaloniki, Greece (poster).
 350. Sereti, V., Kotsiou, K., Nouska, C., Patras, A., Biliaderis, C.G. and Lazaridou, A. 2024. Olive oil – Water emulsions stabilized by apple pomace used as a solid fat substitute in biscuits. *19th Food Colloids Conference: Using Colloid Science to find New Sustainable Solutions in Food*, April 14-18, Thessaloniki, Greece (poster).

Παρουσιάσεις σε ημερίδες και άλλες επιστημονικές εκδηλώσεις

1. Biliaderis, C.G. 2001. "Functional Foods: trends, prospects, challenges and concerns". *12th Convention of FISEC, "Challenges for Food Science in a Globalized Market"*, 11-11-2001, Thessaloniki, Greece.
2. Μπυλιανός, Κ. 2001. "Βιολειτουργικά Τρόφιμα για τον 21ο Αιώνα". Ημερίδα "Νέα Μοντέλα Υγιεινής Διατροφής", οργανωθείσα από τον Ε.Φ.Ε.Τ., 12-09-2001, Θεσσαλονίκη, Δ.Ε.Θ.

3. Μπυλιαδέρης, Κ. 2001. “Τα τυροκομικά χθες και σήμερα”, Εκδήλωση του συλλόγου Γεωπόνων Ν. Ημαθίας “Γεύσεις και συνδιασμοί: κρασιά και τυροκομικά της Ημαθίας”, 30-09-2001, Βέροια.
4. Μπυλιαδέρης, Κ. 2002. “Βιολειτουργικά Τρόφιμα”. Ημερίδα “Τρόφιμα του 21^{ου} Αιώνα – Σύγχρονες Διατροφικές Τάσεις”, οργανωθείσα από τον Ε.Φ.Ε.Τ., 1-02-2002, Έκθεση ΑΓΡΟΤΙΚΑ, Θεσσαλονίκη, Δ.Ε.Θ.
5. Μπυλιαδέρης, Κ. 2002. “Αρχές και Πρότυπα στην επεξεργασία – παραγωγή τροφίμων”. Ημερίδα “Πρότυπα στην ελληνική γαστρονομία”, οργανωθείσα από την Ένωση Ελλήνων Επιστημόνων για την Προτυποποίηση και Τυποποίηση, 11-11-2005, Θεσσαλονίκη.
6. Μπυλιαδέρης, Κ. 2004. “Κατεψυγμένα Λαχανικά: Ποιότητα και Θρεπτική Αξία”. Ημερίδα “Τα Λαχανικά στη Μεσογειακή Διατροφή και ο Ρόλος τους στην Υγεία”, οργανωθείσα από το περιοδικό VITA, 24-11-2004, Αθήνα.
7. Μπυλιαδέρης, Κ. 2005. “Βιολειτουργικά Τρόφιμα και Γαλακτοκομικά Προϊόντα”. Ημερίδα “Διατροφική αξία της Γιαούρτης”, οργανωθείσα από ΚΡΙ-ΚΡΙ Α.Ε., 13-04-2005, Σέρρες.
8. Μπυλιαδέρης, Κ. 2005. «Λειτουργικά Τρόφιμα – Βιοενεργά Συστατικά: Τάσεις και Προοπτικές για τη Βιομηχανία Τροφίμων», Συνέδριο “Καινοτομία και Νέες Δυνατότητες Απασχόλησης και Ανάπτυξης στον Κλάδο Τροφίμων”, οργανωθέν από την Αναπτυξιακή Σύμπραξη «ΕΥΤΡΟΦΙΑ», 30-06-2005, Θεσσαλονίκη
9. Μπυλιαδέρης, Κ. 2006. “Ψωμί: Ποιότητα - Θρεπτική Αξία – Υγεία”. Ημερίδα οργανωθείσα από το Σωματείο Αρτοποιών του Ν. Πιερίας, 26-02-2006, Κατερίνη.
10. Μπυλιαδέρης, Κ. 2006. “Πολυσακαχαρίτες δημητριακών ως νέα συστατικά στην παραγωγή βιολειτουργικών τροφίμων”. Ημερίδα “Σύγχρονες Εξελίξεις στην Επιστήμη & Τεχνολογία των Υδατανθράκων – Εφαρμογές στη Βιομηχανία Τροφίμων”, Τομέας Επιστήμης & Τεχνολογίας Τροφίμων, Γεωπονική Σχολή, Α.Π.Θ., 23-09-2006, Θεσσαλονίκη.
11. Μπυλιαδέρης, Κ. 2008. “Τα δημητριακά ως πηγή βιοενεργών συστατικών: Πρόκληση για τη βιομηχανία τροφίμων και νέες προοπτικές για βιώσιμη γεωργία”. Ανοικτή Συνεδρίαση της Ελληνικής Γεωργικής Ακαδημίας, Α.Π.Θ., 14 - 05 -2008, Θεσσαλονίκη.
12. Μπυλιαδέρης, Κ. 2008. “Λειτουργικά τρόφιμα στο τραπέζι του καταναλωτή: Μύθος ή Πραγματικότητα”. Ημερίδα “Παγκόσμια Ημέρα Διατροφής”, Δήμος Πυλαίας, 16-10-2008, Πυλαία, Θεσ/νικης.
13. Μπυλιαδέρης, Κ. 2009. “Μηχανισμοί αστοχίας, δείκτες σταθερότητας και κινητική προσέγγιση στον προσδιορισμό της διάρκειας ζωής των τροφίμων”. Ημερίδα “Αρχές και Εργαλεία Προσδιορισμού Διάρκειας Ζωής των Τροφίμων”, ΔΕΤΡΟΠ 09, 8 Μαρτίου, 2009, HELEXPO, Θεσσαλονίκη.
14. Μπυλιαδέρης, Κ. 2012. “Παράγοντες που επηρεάζουν τη διάρκεια ζωής και μηχανισμοί ποιοτικής υποβάθμισης των τροφίμων”, Δημερίδα “Κατανόηση, Μέτρηση & Πρόβλεψη της Διάρκειας Ζωής των Τροφίμων: Θεωρία και Εφαρμογές”, 8-9 Ιουνίου, Αγρόκτημα Α.Π.Θ., Θεσσαλονίκη.
15. Μπυλιαδέρης, Κ. 2012. “Κινητικές προσεγγίσεις στην εκτίμηση των χημικών και μικροβιολογικών μεταβολών στα τρόφιμα”, Δημερίδα “Κατανόηση, Μέτρηση & Πρόβλεψη της Διάρκειας Ζωής των Τροφίμων: Θεωρία και Εφαρμογές”, 8-9 Ιουνίου, Αγρόκτημα Α.Π.Θ., Θεσσαλονίκη.
16. Μπυλιαδέρης, Κ. 2012. “Κατεψυγμένα Λαχανικά: Ποιότητα και Διατροφική Αξία”, Ημερίδα “Κατεψυγμένα Λαχανικά”, 13 Οκτωβρίου, Θεσσαλονίκη.
17. Ζηνοβιάδου, Κ., Γιαλαμάς, Χ., Κουτσουμανής, Κ. και Μπυλιαδέρης, Κ. 2013. “Αντιμικροβιακές μεμβράνες από βιοαποικοδομήσιμα πολυμερή”. Συνάντηση Καινοτομίας, Εκπαίδευσης και Πολιτισμού, “Το Α.Π.Θ. στο ΝΟΗΣΙΣ”, 18-25 Ιαν., Θεσσαλονίκη.
18. Βαϊκούση, Χ., Κουτσουμανής, Κ. και Μπυλιαδέρης, Κ. 2013. “Ανάπτυξη και εφαρμογή ενός Χρονο-Θερμοκρασιακού Δείκτη (Time-Temperature-Indicator, TTI) για την παρακολούθηση της ποιότητας-αλλοίωσης των συντηρούμενων υπό ψύξη τροφίμων”. Συνάντηση Καινοτομίας, Εκπαίδευσης και Πολιτισμού, “Το Α.Π.Θ. στο ΝΟΗΣΙΣ”, 18-25 Ιαν., Θεσσαλονίκη.
19. Μπυλιαδέρης, Κ. 2014. “Τα λειτουργικά τρόφιμα ως μέσο πρόληψης και διαχείρισης χρόνιων νοσημάτων: Αλήθειες και μύθοι”. Ανοικτό Λαϊκό Πανεπιστήμιο Γιαννιτσών, 24 Φεβρουαρίου, Γιαννιτσά.
20. Μπυλιαδέρης, Κ. 2015. “Νέες διατροφικές τάσεις: Λειτουργικά τρόφιμα και εξατομικευμένη διατροφή”. Ανοικτό Πανεπιστήμιο Δήμου Θεσσαλονίκης, 9 Φεβρουαρίου, Θεσσαλονίκη.
21. Μπυλιαδέρης, Κ. 2015. “Καινοτομικά (νέα) Τρόφιμα – Υγεία και Ποιότητα Ζωής: Αλήθειες και Μύθοι”. Δήμος Πύδνας – Κολινδρού, 5 Απριλίου, Κολινδρός, Πιερίας.
22. Μπυλιαδέρης, Κ. 2016. «Σιτηρά και σπόροι ως πηγή αντιοξειδωτικών και άλλων βιοενεργών συστατικών: προκλήσεις για τη βιομηχανία τροφίμων». Ημερίδα “Η αντιοξειδωτική δύναμη της φύσης στο οξειδωτικό στρες”, ΔΕΤΡΟΠ 16, 27 Φεβρουαρίου, 2016, HELEXPO, Θεσσαλονίκη.
23. Μπυλιαδέρης, Κ. 2023. “Αρτοποιήματα χωρίς γλουτένη: ιδιότητες, τεχνολογικές προσεγγίσεις”. Ημερίδα “Αξιοποίηση παραπροϊόντων και αλεύρων εναλλακτικών του σιταριού για την παραγωγή καινοτόμων κράκερ”, Παν/μιο Αιγαίου, 26 Μαΐου, Λήμνος.
24. Μπυλιαδέρης, Κ. 2023. “Διαιτητικές ίνες δημητριακών ως λειτουργικά υποπροϊόντα της βιομηχανίας επεξεργασίας σιτηρών: Φύση, κλασμάτωση, φυσικές ιδιότητες, επιπτώσεις στην υγεία και χρήση στην ανάπτυξη προϊόντων διατροφής”. Ημερίδα “Προϊόντα υψηλής αξίας από την αξιοποίηση υπολειμμάτων καλλιέργειας και επεξεργασίας σιτηρών”, Εθνικό Κέντρο Έρευνας και Τεχνολογικής Ανάπτυξης (ΕΚΕΤΑ), Θέρμη, 16 Οκτωβ., Θεσσαλονίκη.
25. Μπυλιαδέρης, Κ. 2023. “Τάσεις, προοπτικές και προκλήσεις στην παραγωγή λειτουργικών προϊόντων για την κάλυψη αναγκών των καταναλωτών και ενδιαφερόντων της βιομηχανίας τροφίμων”. Ημερίδα “Υποπροϊόντα Επεξεργασίας

Αρωματικών Φυτών & Σουσαμιού: Πηγές λειτουργικών συστατικών για καινοτόμα αρτοσκευάσματα”, ΕΛΓΟ ΔΗΜΗΤΡΑ, Θέρμη, 20 Οκτωβ., Θεσσαλονίκη.