

**ΜΕΤΑΠΤΥΧΙΑΚΕΣ ΔΙΑΤΡΙΒΕΣ – ΔΙΔΑΚΤΟΡΙΚΑ (Μόνο περατωθέντα προγράμματα) & αντίστοιχες δημοσιευμένες εργασίες (Έναρξη μεταπτυχιακού προγράμματος του Τομέα Επιστήμης & Τεχνολογίας Τροφίμων, 1997 – 2017)**

Μέλος ΔΕΠ (επιβλέπων καθηγ.) (χρονική περίοδος θητείας)	Μετ. Φοιτητής / Διδάκτορας	Τίτλος Διατριβής (Μεταπτυχ., Διδακτορικό)	Έτος Αποφ.	Δημοσιεύσεις από τις διατριβές σε διεθνή περιοδικά (S.C.I., I.F.2016) - βιβλία / Διπλ. Ευρεσιτεχνίας
<b>Αληχανίδης, Ε.</b> (1997 - 2005)	1. <b>Α. Μιχαλίδου</b>	Διερεύνηση της υδρόλυσης των πρωτεϊνών κατά την ωρίμανση του τυριού Φέτα ( <b>Διδακτορικό</b> )	1997	<b>Michaelidou A.</b> , Alichanidis E., Urlaub H., Polychroniadou A., Zerfiridis G. (1998). Isolation and identification of some major water-soluble peptides in Feta cheese. <i>J. Dairy Sci.</i> , <b>81</b> , 3109-3116. (I.F. <sub>2016</sub> : 2,474)
	2. <b>Π. Μανωλάκη</b>	Επίδραση δευτερεύουσας καλλιέργειας στην παραγωγή οργανικών οξέων σε τυρί χαμηλής λιποπεριεκτικότητας τύπου Φέτας ( <b>Μεταπτυχ.</b> )	2004	<b>Manolaki P.</b> , Katsiari M.C., Alichanidis E. (2006). Effect of a commercial adjunct culture on organic acid contents of low-fat Feta-type cheese. <i>Food Chem.</i> , <b>98</b> , 658-663. (I.F. <sub>2016</sub> : 4,529)
	3. <b>Α. Ιορδανίδου</b>	Επίδραση της καλλιέργειας στην παραγωγή οργανικών οξέων κατά τη διατήρηση της γιαούρτης ( <b>Μεταπτυχ.</b> )	2005	-
<b>Βαφοπούλου, Α.</b> (1997 - 2008)	1. <b>Χ. Παπαδημητρίου</b>	Μελέτη πρωτεόλυσης και του σχηματισμού πεπτιδίων σε παραδοσιακό γιαούρτι από πρόβειο γάλα, με ανασταλτική δράση στο ένζυμο μετατροπής της αγγειοτενσίνης ( <b>Μεταπτυχ.</b> )	2006	<b>Papadimitriou C.</b> , Vafopoulou-Mastrojiannaki A., Silva S.V., Gomes A.M., Malkata F.X., Alichanidis E. (2007). Identification of peptides in traditional and probiotic seep milk yoghurt with Angiotensin I-Converting Enzyme (ACE)-Inhibitory activity. <i>Food Chem.</i> , <b>105</b> , 647-656. (I.F. <sub>2016</sub> : 4,529)
<b>Βλάχος, Ι.</b> (1997 - 2007)	-	-	-	-
<b>Γερασόπουλος, Δ.</b> (2002 - 2017)	1. <b>Φ. Παπασταματίου</b>	Επίδραση του βαθμού τεμαχισμού των πράσων στο μεταβολισμό τους και στα φυσικοχημικά χαρακτηριστικά των παραδοσιακών λουκάνικων ( <b>Μεταπτυχ.</b> )	2006	<b>Papastamatiou F.</b> , Gerasopoulos D., Siomos A., Bloukas J.G. (2007). Effect of cutting degree of leek on physicochemical characteristics of Greek traditional sausages. <i>Meat Sci.</i> , <b>75</b> , 648-654. (I.F. <sub>2016</sub> : 3,126)
	2. <b>Χ. Χρανιώτη</b>	Η επίδραση της καλλιέργειας εκκίνησης και της θέρμανσης στα μικροβιολογικά και φυσικοχημικά χαρακτηριστικά καρπών πράσινης ελιάς ποικιλίας Κονσερβολιάς κατά την ζύμωση ( <b>Μεταπτυχ.</b> )	2007	<b>Chranioti C.</b> , Kotzekidou P., Gerasopoulos D. (2018). Effect of starter cultures on fermentation of naturally and alkali-treated cv. Conservolea green olives. <i>LWT-Food Sci. Technol.</i> , <b>89</b> , 403-408. (I.F. <sub>2016</sub> : 2,329)
	3. <b>Ε. Μαδεντζίδου</b>	Επίδραση της καταπόνησης του πράσου στα μικροβιολογικά και φυσικοχημικά χαρακτηριστικά των παραδοσιακών λουκάνικων κατά την αποθήκευσή τους ( <b>Μεταπτυχ.</b> )	2008	<b>Madentzidou E.</b> , Gerasopoulos D., A. Siomos, I., Bloukas. (2012). Salt-stressed fresh cut leek accelerates CO <sub>2</sub> and C <sub>2</sub> H <sub>4</sub> production and enhances the development of quality characteristics of traditional Greek sausages during storage. <i>Meat Sci.</i> , <b>92</b> , 789-794. (I.F. <sub>2016</sub> : 3,126)
	4. <b>Θ. Γερασιμίδου</b>	Η επίδραση του ασκορβικού οξέος και των συνθηκών συντήρησης στα φυσικοχημικά χαρακτηριστικά του μεταποιημένου ροδάκινου ( <b>Μεταπτυχ.</b> )	2009	-

	5. <b>A. Μουταφίδου</b>	Ποιοτικά χαρακτηριστικά ελαιολάδου μετά από συνεκχύλιση του με νερά και ώριμα φύλλα ελιάς ( <b>Μεταπτυχ.</b> )	2010	Nenadis N., <b>Moutafidou A.</b> , Gerasopoulos D., Tsimidou M. (2010). Quality characteristics of olive leaf-olive oil preparations. <i>Eur. J. Lipid Sci. Techn.</i> , <b>112</b> , 1337–1344. (I.F. <sub>2016</sub> : 2,145)
	6. <b>E. Κοσμίδου</b>	Επίδραση του NaOH στα ποιοτικά χαρακτηριστικά της μεταποιημένης πιπεριάς ποικιλίας Μακεδονικό ( <b>Μεταπτυχ.</b> )	2010	<b>Kosmidou E.</b> , Kefalas P., Gerasopoulos D. (2013). Effects of NaOH on pungency and quality of 'Makedoniko' hot peppers preserved in acid-brine. <i>Int. J. Food Sci. Technol.</i> , <b>48</b> (10), 2207-2213. (I.F. <sub>2016</sub> : 1,640)
	7. <b>E. Παπατσαρούχα</b>	Συντήρηση αχλαδιών σε νερό υπό την παρουσία σπόρων σιναπιού ( <i>Sinapis arvensis</i> ): Ελληνική παράδοση ( <b>Μεταπτυχ.</b> )	2012	<b>Papatsaroucha E.</b> , Pavlidou S., Hatzikamari M., Lazaridou A., Torriani S., Gerasopoulos D., Litopoulou–Tzanetaki E. (2012). Preservation of pears in water in the presence of <i>Sinapis arvensis</i> seeds: A Greek tradition. <i>Int. J. Food Microbiol.</i> , <b>159</b> , 254-262. (I.F. <sub>2016</sub> : 3,339)
	8. <b>H. Νάνης</b>	Μικροβιολογικές και φυσικοχημικές μεταβολές κατά τη ζύμωση του στερεού υπολείμματος κοσκίνησης των υγρών αποβλήτων ελαιουργείου το οποίο αξιοποιείται για την παρασκευή προϊόντος τύπου πάστας ελιάς ( <b>Μεταπτυχ.</b> )	2016	-
	9. <b>Θ. Τάγγα</b>	Παράγοντες που επηρεάζουν τα ποιοτικά χαρακτηριστικά του παραδοσιακού χωριάτικου λουκάνικου ( <b>Μεταπτυχ.</b> )	2016	-
	10. <b>A. Λιάκου</b>	Συγκριτική μελέτη των μεθόδων μεταποίησης ου κριτάμου ( <i>Crithmum maritimum</i> ) σε 'τουρσί' ( <b>Μεταπτυχ.</b> )	2017	-
	11. <b>E. Κατκαριίδου</b>	Εκχύλιση φαινολικών συστατικών από φύλλα ελιάς ( <b>Μεταπτυχ.</b> )	2017	-
<b>Γούλα, Α.</b> (2010 - 2017)	1. <b>E. Καλαμαρά</b>	Αξιοποίηση σπόρων ροδιού - Ενθυλάκωση περιεχόμενου ελαίου ( <b>Μεταπτυχ.</b> )	2016	<b>Kalamara E.</b> , Goula A.M., Adamopoulos K.G. (2016). An integrated process for utilization of pomegranate wastes – Seeds. <i>Innov. Food Sci. Emerg. Tech.</i> , <b>27</b> , 144-153. (I.F. <sub>2016</sub> : 2,573)
	2. <b>E. Λαλοπούλου</b>	Συντήρηση φασολιών με συνδυασμό τροποποιημένων ατμοσφαιρών και αιθέριων ελαίων ( <b>Μεταπτυχ.</b> )	2016	-
	3. <b>K. Καδερίδης</b>	Αξιοποίηση φλοιού ροδιού με τεχνικές εκχύλισης και ενθυλάκωσης ( <b>Μεταπτυχ.</b> )	20.15	<b>Kaderides K.</b> , Goula A.M., Adamopoulos K.G. (2016). A process for turning pomegranate peels into a valuable food ingredient using ultrasound-assisted extraction and encapsulation. <i>Innov. Food Sci. Emerg. Tech.</i> , <b>31</b> , 204-215. (I.F. <sub>2016</sub> : 2,573) <b>Goula A.M. &amp; Kaderides K.</b> (2016). Pomegranate waste as a source of nutraceuticals. In: " <i>Pomegranate: Chemistry, Processing and Health Benefits</i> ". Nova Science Publishers, Inc., USA. pp. 75-103.
	4. <b>M. Κοκολάκη</b>	Επίδραση υπερήχων στην οσμωτική αφυδάτωση πατάτας ( <b>Μεταπτυχ.</b> )	2016	Goula A.M., Kokolaki M., Daftsiou E. (2017). Use of ultrasound for osmotic dehydration. The case of potatoes. <i>Food Bioprod Proc.</i> , <b>105</b> , 157-170. (I.F. <sub>2016</sub> : 1,970)
<b>Ζερφουρίδης, Γ.</b>	-	-	-	-

(1997 - 2003)				
<b>Καλογρίδου, Δ.</b> (1997 - 2009) **	1. <b>Δ. Τζιόγκα</b>	Μελέτη επιβίωσης της <i>E. coli</i> σε μαγιονέζα και σε σαλάτες με βάση τη μαγιονέζα ( <b>Μεταπτυχ.</b> )	1998	-
	2. <b>Σ. Κοντελής</b>	Μελέτη και εφαρμογή βακτηριοσινών από στελέχη των <i>Micrococcus varians</i> και <i>Lactobacillus sakei</i> ( <b>Διδακτορικό</b> )	2001	-
<b>Κατσανίδης, Ε.</b> (2005 - 2017)	1. <b>Π. Αγραφιώτη</b>	Παράγοντες που επηρεάζουν την ποιότητα και διατηρησιμότητα του καλαμαριού ( <b>Μεταπτυχ.</b> )	2009	1. Katsanidis E, <b>Agrafioti P.T.</b> (2010). Application of organic acids for texture modification of octopus ( <i>Octopus vulgaris</i> ) muscle. <i>J. Texture Stud.</i> , <b>40</b> , 637-645. (I.F. <sub>2016</sub> : 1,290) 2. <b>Agrafioti P.T.</b> , Katsanidis E. (2012). Effects of additives on the selected quality attributes and cooking yield of squid: modelling and optimisation. <i>Int. J. Food Prop.</i> , <b>15</b> (3), 579-589. (I.F. <sub>2016</sub> : 1,427)
	2. <b>Κ. Χατζηκυριακίδου</b>	Μελέτη της επίδρασης συνδυασμένων επεξεργασιών στην κινητική της υποβάθμισης της ποιότητας των αλιευμάτων ( <b>Μεταπτυχ.</b> )	2010	<b>Chatzikyriakidou K.</b> , Katsanidis E. (2012). Effect of liquid smoke dipping and packaging method on the keeping quality of raw and cooked chub mackerel ( <i>Scomber japonicus</i> ) fillets. <i>J. Aquat. Food Prod. T.</i> , <b>21</b> (5), 445-454. (I.F. <sub>2016</sub> : 0,478)
	3. <b>Ε. Παναγιωτοπούλου</b>	Μελέτη οργανοπηκτών (organogels) φυτικών ελαίων με φυτοστερόλη και γ-ορυζανόλη – εφαρμογή σε προϊόντα κρέατος ( <b>Μεταπτυχ.</b> )	2012	1. Moschakis T., <b>Panagiotopoulou E.</b> , Katsanidis E. (2016). Sunflower oil organogels and organogel-in-water emulsions (part I): microstructure and mechanical properties. <i>LWT-Food Sci. Technol.</i> , <b>73</b> , 153-161. (I.F. <sub>2016</sub> : 2,329) 2. <b>Panagiotopoulou E.</b> , Moschakis T., Katsanidis E. (2016). Sunflower oil organogels and organogel-in-water emulsions (part II): implementation in frankfurter sausages. <i>LWT-Food Sci. Technol.</i> , <b>73</b> , 351-356. (I.F. <sub>2016</sub> : 2,329)
	4. <b>Αθ. Αντωνοπούλου</b>	Συμβολή στη συντήρηση νοπών φιλέτων πέστροφας με κατάψυξη και τροποποιημένη ατμόσφαιρα ( <b>Μεταπτυχ.</b> )	2013	-
	5. <b>Στ. Αδαμίδου</b>	Μελέτη της επίδρασης βιολογικών και περιβαλλοντικών παραγόντων στη συγκέντρωση βαρέων μετάλλων σε μύδια του Β. Αιγαίου ( <b>Μεταπτυχ.</b> )	2016	-
	6. <b>Μ. Μιχαηλίδου</b>	Ανάπτυξη ενός πρότυπου μοντέλου τροφίμου για προσομοίωση μοσχαρίσιου κρέατος σε διεργασίες οσμωτικής αφυδάτωσης ( <b>Μεταπτυχ.</b> )	2016	-
	<b>Κοτζεκίδου, Π.</b> (1997 - 2017)	1. <b>Μ. Ψάννη</b>	Παραγωγή ζυμοσινών και το αντιμικροβιακό τους φάσμα ( <b>Μεταπτυχ.</b> )	2000
2. <b>Σ. Τσαπατσάρης</b>		Εφαρμογή μαθηματικού μοντέλου πρόβλεψης για την αριστοποίηση της ζύμωσης της μαύρης ελιάς τύπου Καλαμών με χαμηλή αλατοπεριεκτικότητα ( <b>Μεταπτυχ.</b> )	2003	<b>Tsapatsaris S.</b> , Kotzekidou P. (2004). Application of central composite design and response surface methodology to the fermentation of olive juice by <i>Lactobacillus plantarum</i> and <i>Debaryomyces hansenii</i> . <i>Int. J. Food Microbiol.</i> , <b>95</b> , 157-168. (I.F. <sub>2016</sub> : 3,339)

	3. <b>Κ. Παπαθωμοπούλου</b>	Εφαρμογή μαθηματικών μοντέλων για την μελέτη της αντιμικροβιακής δράσης στελεχούς <i>Lactobacillus sakei</i> στην ανάπτυξη παθογόνων μικροοργανισμών ( <b>Μεταπτυχ.</b> )	2005	<b>Papathomopoulou K.</b> , Kotzekidou P. (2009). Inactivation of verocytotoxigenic <i>Escherichia coli</i> and <i>Listeria monocytogenes</i> co-cultured with <i>Lactobacillus sakei</i> in a simulated meat fermentation medium. <i>J. Food Safety</i> , <b>29</b> , 331-347. (I.F. <sub>2016</sub> : 0,948)
	4. <b>Δ. Παπαλιάγκα</b>	Χαρακτηρισμός στελεχών γαλακτοβακίλλων που μπορούν να αξιοποιηθούν κατά τη ζύμωση των πράσινων ελιών για την βιοαποικοδόμηση της ελευρωπαΐνης ( <b>Μεταπτυχ.</b> )	2006	Kaltsa A., <b>Papaliaga D.</b> , Papaioannou E., Kotzekidou P. (2016). Characteristics of oleuropeinolytic strains of <i>Lactobacillus plantarum</i> group and influence on phenolic compounds in table olives elaborated under reduced salt conditions. <i>Food Microbiol.</i> , <b>48</b> , 58-62 (I.F. <sub>2016</sub> : 3,759)
	5. <b>Α. Καλτσά</b>	Επίδραση αυτόχθονων καλλιιεργειών γαλακτικών βακτηρίων στη ζύμωση και εκπίκραση των μαύρων ελιών ποικιλίας Καλαμών ( <b>Μεταπτυχ.</b> )	2010	<b>Kaltsa A.</b> , Papaliaga D., Papaioannou E., Kotzekidou P. (2016). Characteristics of oleuropeinolytic strains of <i>Lactobacillus plantarum</i> group and influence on phenolic compounds in table olives elaborated under reduced salt conditions. <i>Food Microbiol.</i> , <b>48</b> , 58-62 (I.F. <sub>2016</sub> : 3,759)
	6. <b>Θ. Πραγγαλάκη</b>	Αναστολή των παθογόνων μικροοργανισμών <i>Listeria monocytogenes</i> και <i>Escherichia coli</i> O157:H7 με την επίδραση αυτόχθονων καλλιιεργειών γαλακτικών βακτηρίων κατά την παραγωγή ζυμούμενων αλλαντικών ( <b>Μεταπτυχ.</b> )	2011	1. <b>Pragalaki T.</b> , Bloukas J.G., Kotzekidou P. (2013). Inhibition of <i>Listeria monocytogenes</i> and <i>Escherichia coli</i> O157:H7 in liquid broth medium and during processing of fermented sausage using autochthonous starter cultures. <i>Meat Science</i> , <b>95</b> , 458-464. (I.F. <sub>2016</sub> : 3,126) 2. Baka A.M., Papavergou E.J. <b>Pragalaki T.</b> , Bloukas J.G., Kotzekidou P. (2011). Effect of selected autochthonous starter cultures on processing and quality characteristics of Greek fermented sausages. <i>LWT – Food Sci. Technol.</i> , <b>44</b> , 54-61. (I.F. <sub>2016</sub> : 2,329)
	7. <b>Χ. Παπαγόρα</b>	Μελέτη της λιπολυτικής δραστηριότητας ζυμών που απομονώθηκαν από ελιές ποικιλίας Θρούμπας Θάσου ( <b>Μεταπτυχ.</b> )	2013	<b>Papagora C.</b> , Roukas T., Kotzekidou P. (2013). Optimization of extracellular lipase production by <i>Debaryomyces hansenii</i> isolates from dry-salted olives using response surface methodology. <i>Food Bioprod. Proc.</i> , <b>91</b> , 413-420. (I.F. <sub>2016</sub> : 1,970)
	8. <b>Μ. Ταταρίδου</b>	Αντιμικροβιακή δράση στελεχών <i>Lactobacillus plantarum</i> σε ζυμούμενες ελιές ( <b>Μεταπτυχ.</b> )	2013	<b>Tataridou M.</b> , Kotzekidou P. 2016. Fermentation of table olives by oleuropeinolytic starter culture in reduced salt brines and inactivation of <i>Escherichia coli</i> O157:H7 and <i>Listeria monocytogenes</i> . <i>Int. J. Food Microbiol.</i> , <b>208</b> , 122-130 (I.F. <sub>2016</sub> : 3,339)
<b>Κουτσομανής, Κ.</b> (2002 - 2017)	1. <b>Κ. Ξανθιάκος</b>	Ανάπτυξη εργαλείων και συλλογή/ανάλυση δεδομένων για τον προσδιορισμό επικινδυνότητας της <i>Listeria monocytogenes</i> σε παστεριωμένο γάλα σε συνθήκες της Ελληνικής ψυκτικής αλυσίδας ( <b>Μεταπτυχ.</b> )	2006	<b>Xanthiakos K.</b> , Simos D., Angelidis A.S., Nychas G.J.E., Koutsoumanis K. (2006). Dynamic modeling of <i>Listeria monocytogenes</i> growth in pasteurized milk. <i>J. Appl. Microbiol.</i> , <b>100</b> , 1289-1298. (I.F. <sub>2016</sub> : 2,099)
	2. <b>Α. Παυλής</b>	Ποσοτικός προσδιορισμός της διάρκειας ζωής του παστεριωμένου γάλακτος σε συνθήκες της Ελληνικής ψυκτικής αλυσίδας ( <b>Μεταπτυχ.</b> )	2006	Koutsoumanis K., <b>Pavlis A.</b> , Nychas G.J.E., Xanthiakos K. (2010). Probabilistic model for <i>Listeria monocytogenes</i> growth during distribution, retail storage, and domestic storage of pasteurized milk. <i>Appl. Environ. Microb.</i> , <b>76</b> , 2181-2191. (I.F. <sub>2016</sub> : 3,668)
	3. <b>Μ. Γουγουλή</b>	Μελέτη και μαθηματική περιγραφή της ανάπτυξης /επιβίωσης της <i>Listeria monocytogenes</i> σε μίγμα παγωτού σε στατικές και δυναμικές συνθήκες ψύξης-κατάψυξης ( <b>Μεταπτυχ.</b> )	2006	<b>Gougouli M.</b> , Angelidis A.S., Koutsoumanis K. (2008). A study on the kinetic behavior of <i>Listeria monocytogenes</i> in ice cream stored under static and dynamic chilling and freezing conditions <i>J. Dairy Sci.</i> , <b>91</b> , 523-530. (I.F. <sub>2016</sub> : 2,474)

4. <b>A. Σαμαρά</b>	Μελέτη της χρήσης οργανικών οξέων ως μέσα ελέγχου της <i>Listeria monocytogenes</i> σε φρέσκο μαρούλι <b>(Μεταπτυχ.)</b>	2007	<b>Samara A.</b> , Koutsoumanis K.P. (2009). Effect of treating lettuce surfaces with acidulants on the viability of <i>Listeria monocytogenes</i> during storage at 5 and 20°C and subsequent exposure to simulated gastric fluid. <i>Int. J. Food Microbiol.</i> , <b>129</b> , 1-7. (I.F. <sub>2016</sub> : 3,339)
5. <b>X. Γιαλαμάς</b>	Συνδιασμός μεθόδων βιο-προστασίας και τεχνολογίας εδώδιμων μεμβρανών για την βελτίωση της ασφάλειας των τροφίμων <b>(Μεταπτυχ.)</b>	2009	<b>Gialamas H.</b> , Zinoviadou K.G., Biliaderis C.G., Koutsoumanis K.P. (2010). Development of a novel bioactive packaging based on the incorporation of <i>Lactobacillus sakei</i> into sodium-caseinate films for controlling <i>Listeria monocytogenes</i> in foods. <i>Food Res. Int.</i> , <b>43</b> , 2402-2408. (I.F. <sub>2016</sub> : 3,086)
6. <b>M. Κακαγιάννη</b>	Εκτίμηση της ανάπτυξης του βακτηρίου <i>Escherichia coli</i> O157:H7 σε βόειο κρέας κατά τη συντήρησή του στην Ελληνική ψυκτική αλυσίδα <b>(Μεταπτυχ.)</b>	2010	-
7. <b>Z. Ασπρίδου</b>	Επίδραση της δομής του υποστρώματος στην ανάπτυξη του παθογόνου μικροοργανισμού <i>Listeria monocytogenes</i> <b>(Μεταπτυχ.)</b>	2012	<b>Aspridou Z.</b> , Moschakis T., Biliaderis C.G., Koutsoumanis K.P. (2016). Effect of the substrate's microstructure on the growth of <i>Listeria monocytogenes</i> . <i>Food Res. Int.</i> , <b>64</b> , 683-691. (I.F. <sub>2016</sub> : 3,086)
8. <b>M. Γουγουλή</b>	Μελέτη και μαθηματική περιγραφή της εκβλάστησης των σπορίων και της μυκηλιακής ανάπτυξης μυκήτων σε περιβάλλον γιαούρτης <b>(Διδακτορικό)</b>	2012	<ol style="list-style-type: none"> <li><b>Gougouli M.</b>, Koutsoumanis K.P. (2012). Modeling germination of fungal spores at constant and fluctuating temperature conditions. <i>Int. J. Food Microbiol.</i>, <b>152</b>, 153-161. (I.F.<sub>2016</sub>: 3,339)</li> <li><b>Gougouli M.</b>, Kalantzi K., Beletsiotis E., Koutsoumanis K.P. (2011). Development and application of predictive models for fungal growth as tools to improve quality control in yogurt production. <i>Food Microbiol.</i>, <b>28</b>, 1453-1462. (I.F.<sub>2016</sub>: 3,759)</li> <li><b>Gougouli M.</b>, Koutsoumanis K.P. (2010). Modelling growth of <i>Penicillium expansum</i> and <i>Aspergillus niger</i> at constant and fluctuating temperature conditions. <i>Int. J. Food Microbiol.</i>, <b>140</b>, 254-262. (I.F.<sub>2016</sub>: 3,339)</li> <li>Gougouli M., Koutsoumanis K.P. (2013). Relation between germination and mycelium growth of individual fungal spores. <i>Int. J. Food Microbiol.</i>, <b>161</b>, 231-239. (I.F.<sub>2016</sub>: 3,339)</li> </ol>

9. <b>Α. Λιανού</b>	Μελέτη της διαστελεχιακής παραλλακτικότητας της συμπεριφοράς του παθογόνου <i>Salmonella enterica</i> ( <b>Διδακτορικό</b> )	2012	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. <b>Lianou A.</b>, Koutsoumanis K.P. (2011). Effect of the growth environment on the strain variability of <i>Salmonella enterica</i> kinetic behavior. <i>Food Microbiol.</i>, <b>28</b>, 828-837. (I.F.<sub>2016</sub>: 3,759)</li> <li>2. <b>Lianou A.</b>, Koutsoumanis K.P. (2011). A stochastic approach for integrating strain variability in modeling <i>Salmonella enterica</i> growth as a function of pH and water activity. <i>Int. J. Food Microbiol.</i>, <b>149</b>, 254-261. (I.F.<sub>2016</sub>: 3,339)</li> <li>3. <b>Lianou A.</b>, Koutsoumanis K.P. (2013). Evaluation of the strain variability of <i>Salmonella enterica</i> acid and heat resistance. <i>Food Microbiol.</i>, <b>34</b>(2), 259-267. (I.F.<sub>2016</sub>: 3,759)</li> <li>4. <b>Lianou A.</b>, Koutsoumanis K.P. (2013). Strain variability of the biofilm-forming ability of <i>Salmonella enterica</i> under various environmental conditions. <i>Int. J. Food Microbiol.</i>, <b>2</b>, 171-178. (I.F.<sub>2016</sub>: 3,339)</li> <li>5. <b>Lianou A.</b>, Koutsoumanis K.P. (2013). Strain variability of the behavior of foodborne bacterial pathogens: A review. <i>Int. J. Food Microbiol.</i>, <b>167</b>(3), 310-321. (I.F.<sub>2016</sub>: 3,339)</li> <li>6. Koutsoumanis K.P., <b>Lianou A.</b> (2013). Stochasticity in colonial growth dynamics of individual bacterial cells. <i>Appl. Environ. Microb.</i>, <b>79</b>(7), 2294-2301. (I.F.<sub>2016</sub>: 3,668)</li> </ol>
10. <b>Π. Δανιάς</b>	Επίδραση απότομων μεταβολών της θερμοκρασίας στην κινητική συμπεριφορά πολύ μικρών πληθυσμών (2-10 κυττάρων) του παθογόνου <i>Salmonella enterica</i> ser. Typhimurium ( <b>Μεταπτυχιακό</b> )	2013	-
11. <b>Δ. Δημακοπούλου-Παπάζογλου</b>	Μελέτη και ποσοτική περιγραφή της ικανότητας σχηματισμού βιοϋμενίου από στελέχη της <i>Salmonella enterica</i> ( <b>Μεταπτυχιακό</b> )	2013	<b>Dimakopoulou-Papazoglou D.</b> , Lianou A., Koutsoumanis K.P. (2016). Modelling biofilm formation of <i>Salmonella enterica</i> ser. Newport as a function of pH and water activity. <i>Food Microbiol.</i> , <b>53</b> , 76-81. (I.F. <sub>2016</sub> : 3,759)
12. <b>Ζ. Ζαμπουλάκη</b>	Ανάπτυξη και αξιολόγηση μαθηματικού μοντέλου πρόβλεψης της ανάπτυξης του <i>Staphylococcus aureus</i> σε τυριά υπό στατικές και δυναμικές συνθήκες συντήρησης ( <b>Μεταπτυχιακό</b> )	2016	-
13. <b>Χ. Στεφανής</b>	Μελέτη της ετερογένειας στην κινητική συμπεριφορά μεμονωμένων σπορίων του βακτηρίου <i>Bacillus cereus</i> ( <b>Μεταπτυχιακό</b> )	2016	-
14. <b>Θ. Βασιλειάδης</b>	Μελέτη της ανθεκτικότητας προβιοτικών βακτηρίων και της χρήσης τους στα τρόφιμα μέσω εδωδιμων μεμβρανών ( <b>Μεταπτυχιακό</b> )	2017	
15. <b>Θ. Ακριτίδου</b>	Ετερογένεια μεμονωμένων κυττάρων του παθογόνου μικροοργανισμού <i>Salmonella</i> σε οριακές συνθήκες ανάπτυξης/ επιβίωσης/ αδρανοποίησης ( <b>Μεταπτυχιακό</b> )	2017	-

<b>Λαζαρίδης, Χ.</b> (1997 - 2017)	1. <b>Μ. Δόβα</b>	Ανάπτυξη γενικευμένου μοντέλου για τη συμπύκνωση υγρών τροφίμων με άμεση ώσμωση ( <b>Μεταπτυχ.</b> )	2003	1. <b>Dova M.I.</b> , Petrotos K.B., Lazarides H.N. (2007). On the direct osmotic concentration of liquid foods. Part I: Impact of process parameters on process performance. <i>J. Food Eng.</i> , <b>78</b> , 422-430. (I.F. <sub>2016</sub> : 3,099) 2. <b>Dova M.I.</b> , Petrotos K.B., Lazarides H.N. (2007). On the direct osmotic concentration of liquid foods. Part II: Development of a generalized model. <i>J. Food Eng.</i> , <b>78</b> , 431-437. (I.F. <sub>2016</sub> : 3,099)
	2. <b>Ε. Τσαγκαράκη</b>	Συμβολή στη διαχείριση υγρών αποβλήτων ελαιουργείων με χρήση μεμβρανών υπερδιήθησης ( <b>Μεταπτυχ.</b> )	2007	<b>Tsagaraki E.</b> , Lazarides H.N. (2012). Fouling analysis and performance of tubular ultrafiltration on pre-treated olive mill waste water. <i>Food Bioprocess Techn.</i> , <b>5</b> , 584-592. (I.F. <sub>2016</sub> : 2,576) <b>Tsagaraki E.</b> , Lazarides H.N., Petrotos K.B. (2007). Olive mill wastewater treatment. In: Oreopoulou, V. and Russ, W. (Eds) "Utilization of byproducts and treatment of waste in the food industry". Springer Publ. Co. pp. 133-157.
	3. <b>Δ. Σάνδρου</b>	Μετανάστευση ακεταλδεϋδης σε νερό εμφιαλωμένο σε φιάλες Pet-Polyethylene terephthalate ( <b>Μεταπτυχ.</b> )	2012	-
	4. <b>Α. Χασεκιάγλου</b>	Επεξεργασία στερεού υπολείμματος αποβλήτων ελαιοτριβείων με ξήρανση ψεκασμού ( <b>Μεταπτυχ.</b> )	2016	1. Goula A.M., <b>Chasekioglou A.</b> , Lazarides H.N. (2016). Drying and shrinkage kinetics of solid waste of olive oil processing. <i>Drying Technol.</i> , <b>33</b> , 1728-1738. (I.F. <sub>2016</sub> : 1,976) 2. <b>Chasekioglou A.</b> , Goula A.M., Adamopoulos K.G., Lazarides H.N. (2017). An approach to turn olive mill wastewater into a valuable food by-product based on spray drying in dehumidified air using drying aids. <i>Powder Techn.</i> , <b>311</b> , 376-389. (I.F. <sub>2016</sub> : 2,942)
<b>Λαζαρίδου, Α.</b> (2010 - 2017)	1. <b>Δ. Βούρης</b>	Άλεση σίτου με πεπιεσμένο αέρα - Επίδραση της κοκκομετρίας αλεύρου στις λειτουργικές ιδιότητες ζυμαριού και ψωμιού ( <b>Μεταπτυχ.</b> )	2016	-
	2. <b>Α. Μυδαλιά</b>	Χρήση εκχυλίσματος ζυμούμενου ρεβιθιού ως βελτιωτικού στην παραγωγή ψωμιού χωρίς γλουτένη ( <b>Μεταπτυχ.</b> )	2016	-
	3. <b>Ι. Γκουντενούδη-Εσκιτζή</b>	Βελτίωση των ποιοτικών χαρακτηριστικών και της διατροφικής αξίας αρτοσκευασμάτων χωρίς γλουτένη με άλευρα ρεβιθιού και βελανιδιού ( <b>Μεταπτυχ.</b> )	2016	-
	4. <b>Χ. Ε. Χριστοδούλου</b>	Επίδραση του αλεύρου βελανιδιού στην ποιότητα γλυκών αρτοσκευασμάτων χωρίς γλουτένη ( <b>Μεταπτυχ.</b> )	2016	-

	<b>5. S. Perez-Quirce</b>	Nutritional and functional improvement of gluten-free breads: addition of beta-glucans of different origins and molecular weights according to the health claims approved by the EFSA (Διδακτορικό) (Συνεπιβλεψη με F. Ronda Balbas, Dept. of Agricultural and Forestry Engineering, University of Valladolid, Spain)	2017	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ronda F., <b>Perez-Quirce S.</b>, Lazaridou A., Biliaderis C.G. (2015). Effect of barley and oat <math>\beta</math>-glucan concentrates on gluten-free rice-based doughs and bread characteristics. <i>Food Hydrocolloid.</i>, <b>48</b>, 197-207. (I.F.<sub>2016</sub>: 4,747)</li> <li>2. <b>Pérez-Quirce S.</b>, Ronda F., Melendre C. Lazaridou A., Biliaderis C.G. (2016). Inactivation of endogenous rice flour <math>\beta</math>-glucanase by microwave radiation and impact on physico-chemical properties of the treated flour. <i>Food Bioprocess Tech.</i>, <b>9</b>, 1562-1573. (I.F.<sub>2016</sub>: 2,576)</li> <li>3. <b>Perez-Quirce S.</b> Ronda F., Lazaridou A., Biliaderis C.G. (2017). Effect of Microwave Radiation Pretreatment of Rice Flour on Gluten-Free Breadmaking and Molecular Size of <math>\beta</math>-Glucans in the Fortified Breads. <i>Food Bioprocess Tech.</i>, <b>10</b>, 1412-1421. (I.F.<sub>2016</sub>: 2,576)</li> <li>4. <b>Perez-Quirce S.</b>, Lazaridou A., Biliaderis C.G., Ronda F. (2017). Effect of <math>\beta</math>-glucan molecular weight on rice flour dough rheology, quality parameters of breads and in vitro starch digestibility. <i>LWT - Food Sci. Technol.</i>, <b>82</b>, 446-453. (I.F.<sub>2016</sub>: 2,329)</li> </ol>
<b>Λιτοπούλου, Ε.</b> (1997 - 2011)	<b>1. Μ. Χατζηκαμάρη</b>	Μεταβολή της μικροχλωρίδας, κατά την παρασκευή και διατήρηση του Ελληνικού παραδοσιακού τυριού «Ανεβατό» από κατσικίσιο γάλα (Μεταπτυχ.)	1998	<b>Hatzikamari M.</b> , Litopoulou-Tzanetaki E., Tzanetakis N. (1999). Microbiological characteristics of Anevato: a traditional Greek cheese. <i>J. Appl. Microbiol.</i> , <b>87</b> , 595-601. (I.F. <sub>2016</sub> : 2,099)
	<b>2. Κ. Λιόλιου</b>	Μικροβιολογικά και χημικά χαρακτηριστικά του τυριού Μανούρι, από ορό πρόβειου γάλακτος (Μεταπτυχ.)	2001	<b>Lioliou K.</b> , Litopoulou-Tzanetaki E., Tzanetakis N, Robinson R.K. (2001). Changes in the microflora of manouri, a traditional Greek whey cheese, during storage. <i>Int. J. Dairy Technol.</i> , <b>54</b> , 100-106. (I.F. <sub>2016</sub> : 0,813)
	<b>3. Β. Μαμά</b>	Ετερογένεια του είδους <i>L. Paracasei-paracasei</i> : παραλλακτικότητα στελεχών που απομονώθηκαν από ελληνικά παραδοσιακά τυριά (Μεταπτυχ.)	2003	<b>Mama V.</b> , Hatzikamari M., Lombardi A., Tzanetakis N., Litopoulou-Tzanetaki E. (2002). <i>Lactobacillus paracasei</i> subsp paracasei heterogeneity: The diversity among strains isolated from traditional Greek cheeses. <i>Ital. J. Food Sci.</i> , <b>14</b> , 351-362. (I.F. <sub>2016</sub> : 0,556)
	<b>4. Ε. Σολδάτου</b>	Πληθυσμοί, τύποι και βιοχημικές ιδιότητες των αερόβιων βακτηρίων και των γαλακτικών βακτηρίων του αέρα παραδοσιακών τυροκομείων (Μεταπτυχ.)	2005	<b>Soldatou H.</b> , Psoni L., Tzanetakis N., Litopoulou-Tzanetaki E. (2006). Populations, types and biochemical activities of aerobic bacteria and lactic acid bacteria from the air of cheese factories. <i>Int. J. Dairy Technol.</i> , <b>59</b> , 200-208. (I.F. <sub>2016</sub> : 0,813)
	<b>5. Α. Ψώνη</b>	Μελέτη της μικροχλωρίδας του τυριού «Μπάτζος» από νωπό γίδινο γάλα και επιλογή «άγριων» στελεχών οξυγαλακτικών βακτηρίων από παραδοσιακό τυρί ως καλλιέργεια για τη βιομηχανική παρασκευή του (Διδακτορικό)	2006	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. <b>Psoni L.</b>, Tzanetakis N., Litopoulou-Tzantaki E. (2003). Microbiological characteristics of Batzos, a traditional Greek cheese from raw goat's milk. <i>Food Microbiol.</i>, <b>20</b>, 575-582. (I.F.<sub>2016</sub>: 3,759)</li> <li>2. <b>Psoni L.</b>, Tzanetakis N., Litopoulou-Tzanetaki E (2006). Characteristics of Batzos cheese made from raw, pasteurized and/or pasteurized standardized goat milk and a native culture. <i>Food Control</i>, <b>17</b>, 533-539. (I.F.<sub>2016</sub>: 3,496)</li> <li>3. <b>Psoni L.</b>, Kotzamanides C., Andrighetto C., Lombardi A., Tzanetakis N., Litopoulou-Tzanetaki E. (2006). Genotypic and phenotypic heterogeneity in Enterococcus isolates from Batzos, a raw goat milk cheese. <i>Int. J. Food Microbiol.</i>, <b>109</b>, 109-120. (I.F.<sub>2016</sub>: 3,339)</li> <li>4. <b>Psoni L.</b>, Kotzamanides C., Yiangou, M., Tzanetakis N., Litopoulou-Tzanetaki E. (2007). Genotypic and phenotypic diversity of <i>Lactococcus lactis</i> isolates from Batzos, a Greek PDO raw goat milk cheese. <i>Int. J. Food Microbiol.</i>, <b>114</b>, 211-220. (I.F.<sub>2016</sub>: 3,339)</li> </ol>



	6. <b>Μ. Χατζηκαμάρη</b>	Μικροβιολογικές και βιοχημικές μεταβολές κατά τη ζύμωση της παραδοσιακής ρεβιθομαγιάς που χρησιμοποιείται για την παρασκευή ρεβιθένιου ψωμιού (επτάζυμο) ( <b>Διδακτορικό</b> )	2009	1. <b>Hatzikamari M.</b> , Kyriakidis, D.A., Tzanetakis, N., Biliaderis, C.G., Litopoulou-Tzanetaki E. (2007). Biochemical changes during a submerged chickpea fermentation used as a leavening agent for bread production. <i>Eur. Food Res. Technol.</i> , <b>224</b> , 715-723. (I.F. <sub>2016</sub> : 1,664) 2. <b>Hatzikamari M.</b> , Yiangou M., Tzanetakis N., Litopoulou-Tzanetaki, E. (2007). Changes in numbers and kinds of bacteria during a chickpea submerged fermentation used as a leavening agent for bread production. <i>Int. J. Food Microbiol.</i> , <b>116</b> , 37-43. (I.F. <sub>2016</sub> : 3,339)
	7. <b>Α. Βασιλειάδης</b>	Μεταβολή στον αριθμό και τα είδη των γαλακτικών βακτηρίων κατά την ωρίμανση Φέτας από νοπό και θερμισμένο γάλα ( <b>Μεταπτυχ.</b> )	2009	<b>Vassiliadis A.</b> , Psoni L., Nikolaou S., Arvanitis L., Tzanetakis N., Litopoulou-Tzanetaki E. (2007). Changes in microbial populations, kinds of lactic acid bacteria and biochemical characteristics of Greek traditional feta cheese during ripening. <i>Int. J. Dairy Technol.</i> , <b>62</b> , 39-47. (I.F. <sub>2016</sub> : 0,813)
	8. <b>Σ. Παυλίδου</b>	Βιοποικιλότητα λακτοκόκκων από παραδοσιακά τυριά ως προς τα τεχνολογικά και γενετικά τους χαρακτηριστικά ( <b>Μεταπτυχ.</b> )	2010	<b>Pavlidou S.</b> , Bozoudi D, Hatzikamari M, Tzanetakis N., Litopoulou-Tzanetaki E. (2011). Differentiation of <i>Lactococci</i> from 2 Greek cheeses with protected designation of origin by phenotypic criteria and RAPD-PCR. <i>J. Food Sci.</i> , <b>76</b> , 175-183. (I.F. <sub>2016</sub> : 1,815)
	9. <b>Δ. Μποζούδη<sup>a</sup></b>	Διερεύνηση των μικροβιολογικών και φυσικοχημικών χαρακτηριστικών παραδοσιακής φέτας από διάφορες περιοχές ( <b>Διδακτορικό</b> )	2017	1. <b>Bozoudi D.</b> , Kotzamanidis Ch., Hatzikamari M., Tzanetakis N., Menexes G., Litopoulou-Tzanetaki E. (2016). A comparison for acid production, proteolysis, autolysis and inhibitory properties of lactic acid bacteria from fresh and mature Feta PDO Greek cheese, made at three different mountainous areas. <i>Int. J. Food Microbiol.</i> , <b>200</b> , 87-96. (I.F. <sub>2016</sub> : 3,339). 2. <b>Bozoudi D.</b> , Torriani S., Zdragas A., Litopoulou-Tzanetaki E. (2016). Assessment of microbial diversity of the dominant microbiota in fresh and mature PDO Feta cheese made at three mountainous areas of Greece. <i>LWT – Food Sci. Technol.</i> , <b>72</b> , 525-533. (I.F. <sub>2016</sub> : 2,329).
<b>Ματσούκας, Ν.</b> (1997 - 2013)	-	-	-	-
<b>Μιχαηλίδου, Α-Μ.</b> (2002-2017)	1. <b>Α. Γκαλιτσοπούλου</b>	Μελέτη της συγκέντρωσης πολυαμινών σε πρωτόγαλα και γάλα προβάτου και αίγας ( <b>Μεταπτυχ.</b> )	2006	<b>Galitsopoulou A.</b> , Michaelidou A.M., Menexes G., Alichanidis E. (2016). Polyamine profile in ovine and caprine colostrum and milk. <i>Food Chem.</i> , <b>173</b> , 80-85. (I.F. <sub>2016</sub> : 4,529)
	2. <b>Μ. Φωτίου</b>	Συγκέντρωση των ελεύθερων αμινοξέων στο αμνιακό υγρό σε σχέση με την εβδομάδα κύησης, τη μητρική διατροφή και την έκβαση της εγκυμοσύνης ( <b>Μεταπτυχ.</b> )	2009	Athanasiadis A.P., Michaelidou A., <b>Fotiou M.</b> , Menexes G., Theodoridis T.D., Ganidou M., Tzevelekis B., Assimakopoulos E., Tarlatzis B.C. (2011). Correlation of 2nd trimester amniotic fluid amino acid profile with gestational age and estimated fetal weight. <i>J. Maternal-Fetal Neonatal Med.</i> , <b>24</b> , 1033-1038. (I.F. <sub>2016</sub> : 1,826)
	3. <b>Α. Βασιλοπούλου</b>	Αθρωματική νόσος και διαιτητικοί παράγοντες σε δείγμα ενηλίκων από δύο διαφορετικές περιφέρειες της Ελλάδος ( <b>Μεταπτυχ.</b> )	2011	<b>Vasilopoulou A.</b> , Galitsianos I., Fotiou M., Menexes G., Tsakoumaki F., Tsitlakidou P., Psirropoulos D., Michaelidou A.M. (2016). An exploratory study of dietary intake patterns among adults diagnosed with cardiovascular risk factors. <i>Int. J. Food Sci. Nutr.</i> , <b>66</b> , 458-465. (I.F. <sub>2016</sub> : 1,444)
	4. <b>Σ. Τσιάπος</b>	Εκτίμηση της πεπτικότητας πρωτεϊνών γάλακτος από διαφορετικές πηγές με in vitro τεχνικές ( <b>Μεταπτυχ.</b> )	2011	-

	5. Γ. Γεωργαντά	Υιοθέτηση του προτύπου της μεσογειακής διατροφής κατά το 2ο τρίμηνο της κύησης και πιθανή επίδραση στην έκβαση της κύησης (Μεταπτυχ.)	2016	-
	6. Φ. Τσακουμάκη	Διερεύνηση της υιοθέτησης του γλυκαιμικού δείκτη διατολογίου ως εργαλείο αξιολόγησης της επίδρασης της μητρικής διατροφής στην εξέλιξη της κύησης (Μεταπτυχ.)	2016	-
	7. Χ. Κύρκου	Ανάπτυξη και αξιολόγηση εργαλείου καταγραφής των διατροφικών συνθηκών κατά τη διάρκεια της εγκυμοσύνης και συσχέτιση της διατροφής με τη σύσταση βιολογικών υγρών της μητέρας (Μεταπτυχ.)	2016	Athanasiadou E., <b>Kyrkou C.</b> , Fotiou M., Tsakoumaki F., Dimitropoulou A., Polychroniadou E., Menexes G., Athanasiadis P.A., Biliaderis G.C., Michaelidou A.M. (2016). Development and validation of a Mediterranean oriented culture-specific semi-quantitative food frequency questionnaire. <i>Nutrients</i> , <b>8</b> (9), 522. (I.F. <sub>2016</sub> : 3,550)
	8. Α. Ματθαίου	Σχέση μεταξύ διατροφικών προτύπων και καρκίνου του μαστού (Μεταπτυχ.)	2016	-
	9. Μ. Φωτίου	Σχέση μεταξύ μητρικής διατροφικής κατάστασης και σύστασης βιολογικών υγρών στο 2 <sup>ο</sup> τρίμηνο της κύησης (Διδακτορικό)	2017	1. <b>Fotiou M.</b> , Michaelidou A.M., Athanasiadis A.P., Menexes G., Symeonidou M., Koulourida V., Ganidou M., Theodoridis, T.D., Tarlatzis B.C. 2015. Second trimester amniotic fluid glucose, uric acid, phosphate, potassium, and sodium concentrations in relation to maternal pre-pregnancy BMI and birth weight centiles. <i>J. Maternal-Fetal Neonatal Med.</i> , <b>28</b> (8), 910-915. (I.F. <sub>2015</sub> : 1,826) 2. <b>Fotiou M.</b> , 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. <i>Taiwan. J. Obstet. Gynecol.</i> , <b>55</b> (6), 874-876. (I.F. <sub>2015</sub> : 0,865)
Μοσχάκης, Θ. (2009 - 2017)	1. Μ. Μοδίτση	Μελέτη μεμβρανών από πρωτεΐνες γάλακτος ως συστήματα μεταφοράς και ελεγχόμενης απελευθέρωσης αντιμικητιακών ουσιών (Μεταπτυχ.)	2012	<b>Moditsi M.</b> , Lazaridou A., Moschakis T., Biliaderis C.G. (2016). Modifying the physical properties of dairy protein films for controlled release of antifungal agents. <i>Food Hydrocolloids</i> , <b>39</b> , 195-203. (I.F. <sub>2016</sub> : 4,747)
	2. Σ. Αβραμίδης	Προστασία και ελεγχόμενη απελευθέρωση βιολειτουργικών συστατικών με ενθυλάκωση σε μικροσφαιρίδια βιοπολυμερών (Μεταπτυχ.)	2012	-
	3. Α. Δελφάκη	Παράγοντες που επηρεάζουν τη διάχυση του NaCl κατά την παρασκευή τυριών (Μεταπτυχ.)	2016	-
	4. Ι. Δεργιαδέ	Ενσωμάτωση φυτοστερολών σε προϊόντα γιαουρτιού (Μεταπτυχ.)	2016	Moschakis T., <b>Dergiade I.</b> , Lazaridou A., Biliaderis C.G., Katsanidis, E. (2017). Modulating the physical state and functionality of phytosterols by emulsification and organogel formation: Application in a model yogurt system. <i>J Funct Foods</i> , <b>33</b> , 386-395. (I.F. <sub>2016</sub> : 3,144)
	5. Ν. Χάντζος	Μελέτη της μικροδομής και των μικροροεολογικών ιδιοτήτων διαλυμάτων καζεϊνικού νατρίου και κόμμεως χαρουπιού (Μεταπτυχ.)	2016	-

	<b>6. Β. Μπούκου</b>	Επίδραση φυσικοχημικών παραμέτρων στην κινητικότητα της Σαλμονέλλας και στην προτίμηση φάσης σε διφασικό w/w-γαλάκτωμα <b>(Μεταπτυχ.)</b>	2017	-
	<b>7. Μ. Ανδρεάδης</b>	Επίδραση της αιθανόλης στη μετουσίωση των πρωτεϊνών ορού γάλακτος και στον σχηματισμό πηκτών <b>(Μεταπτυχ.)</b>	2017	Nikolaidis A., <b>Andreadis M.</b> , Moschakis T. (2017). Effect of heat, pH, ultrasonication and ethanol on the denaturation of whey protein isolate using a newly developed approach in the analysis of difference-UV spectra. <i>Food Chem.</i> , <b>232</b> , 425-433. (I.F. <sub>2016</sub> : 4,529)
<b>Μουρτζίνος, Ι.</b> (2016 - 2017)	<b>1. Α. Βασιλάκη</b>	Εκχύλισμα πρόπολης ως φυσικό συντηρητικό μη ανθρακούχων αναψυκτικών <b>(Μεταπτυχ.)</b>	2017	-
<b>Μπιλιαδέρης, Κ.</b> (1997 - 2017)	<b>1. Α. Μαυρόπουλος</b>	Μελέτη μηχανικών ιδιοτήτων και κρυστάλλωσης πλαστικοποιημένων πολυσακχαριτών <b>(Μεταπτυχ.)</b>	1998	Biliaderis C.G., Lazaridou, A., <b>Mavropoulos A.</b> , Barbayiannis N. (2002). Water plasticization effects on crystallization of lactose in a co-lyophilized amorphous polysaccharide matrix and its relevance to the glass transition. <i>Int. J. Food Prop.</i> , <b>5</b> , 463-482. (I.F. <sub>2016</sub> : 1,427)
	<b>2. Α. Λαζαρίδου</b>	Φυσικοχημικές ιδιότητες πλαστικοποιημένων μιγμάτων πουλλουλάνης - αμύλου στην περιοχή της υαλώδους μετάπτωσης <b>(Μεταπτυχ.)</b>	1999	Biliaderis C.G., <b>Lazaridou A.</b> , Arvanitoyannis I. (1999). Glass transition and physical properties of polyol-plasticized pullulan-starch blends at low moisture. <i>Carbohydr. Polym.</i> , <b>40</b> , 29-47. (I.F. <sub>2016</sub> : 4,811)
	<b>3. Γ. Σέρρης</b>	Κινητική αποικοδόμησης μικροενθλακωμένων φυσικών χρωστικών σε άμορφα υλικά <b>(Μεταπτυχ.)</b>	2000	<b>Serris G.</b> , Biliaderis C.G. (2001). Degradation kinetics of beetroot pigment encapsulated in polymeric matrices. <i>J. Sci. Food Agric.</i> , <b>81</b> , 691-700. (I.F. <sub>2016</sub> : 2,463)
	<b>4. Χ. Βαϊκούση</b>	Απομόνωση, μοριακά χαρακτηριστικά και ρεολογικές ιδιότητες υδατοδιαλυτών β-γλυκανών κριθαριού <b>(Μεταπτυχ.)</b>	2003	1. <b>Vaikousi H.</b> , Biliaderis C.G., Izydorczyk M.S. (2004). Solution flow behavior and gelling properties of water-soluble barley β-glucans varying in molecular size. <i>J. Cereal Sci.</i> , <b>39</b> , 119-137. (I.F. <sub>2016</sub> : 2,223) 2. <b>Vaikousi H.</b> , Biliaderis C.G. (2005). Processing and formulation effects on rheological behavior of barley β-glucan aqueous dispersions. <i>Food Chem.</i> , <b>91</b> , 505-516. (I.F. <sub>2016</sub> : 4,529)
	<b>5. Π. Βολικάκης</b>	Ανάπτυξη λευκού τυριού άμης χαμηλής λιποπεριεκτικότητας με την προσθήκη συμπυκνώματος β-γλυκάνης από βρώμη <b>(Μεταπτυχ.)</b>	2003	<b>Volikakis P.</b> , Biliaderis C.G., Vamvakas C., 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. <i>Food Research Int.</i> , <b>37</b> , 83-94. (I.F. <sub>2016</sub> : 3,086)
	<b>6. Β. Κοντογιώργος</b>	Επίδραση β-γλυκανών δημητριακών στη ρεολογία και σταθερότητα ο/w γαλακτωμάτων <b>(Μεταπτυχ.)</b>	2004	<b>Kontogiorgos V.</b> , Biliaderis C.G., Kiosseoglou V., Doxastakis G. (2004). Stability and rheology of egg yolk-stabilized concentrated emulsions containing cereal β-glucans of varying molecular size. <i>Food Hydrocolloids</i> , <b>18</b> , 987-998. (I.F. <sub>2016</sub> : 4,747)

7. <b>A. Λαζαρίδου</b>	Σχέσεις δομής και ιδιοτήτων πολυσακχαριτών σε συστήματα χαμηλής και υψηλής συγκέντρωσης διαλύτη ( <b>Διδακτορικό</b> )	2003	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. <b>Lazaridou A.</b>, Biliaderis C.G. (2002). Thermophysical properties of chitosan, chitosan-starch and chitosan-pullulan films near the glass transition. <i>Carbohydr. Polym.</i>, <b>48</b>, 179-190. (I.F.<sub>2016</sub>: 4,811)</li> <li>2. <b>Lazaridou A.</b>, Biliaderis, C.G., Kontogiorgos, V. (2003). Molecular weight effects on solution rheology of pullulan and mechanical properties of its films. <i>Carbohydr. Polym.</i>, <b>52</b>, 151-166. (I.F.<sub>2016</sub>: 4,811)</li> <li>3. <b>Lazaridou A.</b>, Biliaderis C.G., Izydorczyk M.S. (2003). Molecular size effects on rheological properties of oat <math>\beta</math>-glucans in solution and gels. <i>Food Hydrocolloids</i>, <b>17</b>, 693-712. (I.F.<sub>2016</sub>: 4,747)</li> <li>4. <b>Lazaridou A.</b>, Biliaderis C.G., Micha-Screttas M., Steele B.R. (2004). A comparative study on structure-function relations of mixed linkage (1<math>\rightarrow</math>3), (1<math>\rightarrow</math>4) linear <math>\beta</math>-glucans. <i>Food Hydrocolloids</i>, <b>18</b>, 837-855. (I.F.<sub>2016</sub>: 4,747)</li> <li>5. <b>Lazaridou A.</b>, Biliaderis C.G. (2004). Cryogelation of cereal <math>\beta</math>-glucans: structure and molecular size effects. <i>Food Hydrocolloids</i>, <b>18</b>, 933-947. (I.F.<sub>2016</sub>: 4,747)</li> </ol> <p><b>Lazaridou A.</b>, Vaikousi H., Biliaderis C.G. (2004). Molecular size effects on gelation of barley and oat <math>\beta</math>-glucans. In: <i>Gums and Stabilizers for the Food Industry 12</i>, P.A. Williams and G.O. Phillips (eds.), The Royal Society of Chemistry, pp. 108-115.</p>
8. <b>E. Kristo</b>	Φυσικοχημικές ιδιότητες σύνθετων εδώδιμων μεμβρανών από υδροκolloειδή ( <b>Διδακτορικό</b> )	2006	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. <b>Kristo E.</b>, Biliaderis C.G. (2006). Water sorption and thermo-mechanical properties of water/sorbitol-plasticized composite biopolymer films: Caseinate-pullulan bilayers and blends. <i>Food Hydrocolloids</i>, <b>20</b>, 1057-1071. (I.F.<sub>2016</sub>: 4,747)</li> <li>2. <b>Kristo E.</b>, Biliaderis C.G., Zampraka A. (2007). Water vapor barrier and tensile properties of composite caseinate-pullulan films: biopolymer composition effects and impact of beeswax lamination. <i>Food Chem.</i>, <b>101</b>, 753-764. (I.F.<sub>2016</sub>: 4,529)</li> <li>3. <b>Kristo E.</b>, Biliaderis C.G. (2007). Physical properties of starch nanocrystal-reinforced pullulan films. <i>Carbohydr. Polym.</i>, <b>68</b>, 146-158. (I.F.<sub>2016</sub>: 4,811)</li> <li>4. <b>Kristo E.</b>, Koutsoumanis K.P., Biliaderis C.G. (2007). Thermal, mechanical and water vapour barrier properties of sodium caseinate films containing antimicrobials and their inhibitory action on <i>Listeria monocytogenes</i>. <i>Food Hydrocolloids</i>, <b>22</b>, 373-386. (I.F.<sub>2016</sub>: 4,747)</li> </ol>
9. <b>A. Σεραφειμίδου</b>	Μελέτη ενσωμάτωσης $\beta$ -γλυκανών βρώμης στα φυσικοχημικά και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά ζυμώμενων προϊόντων γάλακτος με καλλιέργεια γιαούρτης και δύο προβιοτικών στελεχών του γένους <i>Lactobacillus</i> ( <b>Μεταπτυχ.</b> )	2008	Lazaridou, A., <b>Serafeimidou, A.</b> , Biliaderis, C.G., Moschakis, T., Tzanetakis, N. (2016). Structure development and acidification kinetics in fermented milk containing oat $\beta$ -glucan, a yogurt culture and a probiotic strain. <i>Food Hydrocolloids</i> 39: 204-214. (I.F. <sub>2016</sub> : 4,747).

10. <b>X. Βαϊκούση</b>	Ανάπτυξη και εφαρμογή κινητικών μεθόδων εκτίμησης της ποιότητας των τροφίμων ( <b>Διδακτορικό</b> )	2009	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. <b>Vaikousi H.</b>, Koutsoumanis K., Biliaderis C.G., (2008). Kinetic modelling of non-enzymatic browning of apple juice concentrates differing in water activity under isothermal and dynamic heating conditions. <i>Food Chem.</i>, <b>107</b>, 785-796. (I.F.<sub>2016</sub>: 4,529)</li> <li>2. <b>Vaikousi, H.</b>, Biliaderis C.G., Koutsoumanis K.P. (2008). Development of a microbial time/temperature indicator prototype for monitoring the microbiological quality of chilled foods. <i>Appl. Environ. Microb.</i>, <b>74</b>, 3242-3250. (I.F.<sub>2016</sub>: 3,668)</li> <li>3. <b>Vaikousi H.</b>, Biliaderis C.G., Koutsoumanis K.P. (2009). Applicability of a microbial Time Temperature Indicator (TTI) for monitoring spoilage of modified atmosphere packed minced meat. <i>Int J. Food Microbiol.</i>, <b>133</b>, 272-278. (I.F.<sub>2016</sub>: 3,339)</li> <li>4. <b>Vaikousi H.</b>, Koutsoumanis K., Biliaderis C.G. (2009). Kinetic modelling of non-enzymatic browning in honey and diluted honey systems subjected to isothermal and dynamic heating protocols. <i>J. Food Eng.</i>, <b>95</b>, 541-550. (I.F.<sub>2016</sub>: 3,099)</li> </ol>
11. <b>A. Skendi</b>	Δομή και λειτουργικές ιδιότητες πολυσακχαριτών από διαφορετικές ποικιλίες σιτηρών ( <b>Διδακτορικό</b> )	2010	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. <b>Skendi A.</b>, Papageorgiou M., Biliaderis C.G. (2009). Effect of barley <math>\beta</math>-glucan molecular size and level on wheat dough rheological properties. <i>J. Food Eng.</i>, <b>91</b>, 594-601. (I.F.<sub>2016</sub>: 3,099)</li> <li>2. <b>Skendi A.</b>, Papageorgiou M., Biliaderis C.G. (2010). Influence of water and barley <math>\beta</math>-glucan addition on wheat dough viscoelasticity. <i>Food Res. Int.</i>, <b>43</b>, 57-65. (I.F.<sub>2016</sub>: 3,086)</li> <li>3. <b>Skendi A.</b>, Biliaderis C.G., Papageorgiou M., Izydorczyk M.S. (2010). Effect of two barley <math>\beta</math>-glucan isolates on wheat flour dough and bread properties. <i>Food Chem.</i>, <b>119</b>, 1159-1167. (I.F.<sub>2016</sub>: 4,529)</li> <li>4. <b>Skendi A.</b>, Biliaderis C.G., Izydorczyk M.S., Zervou M., Zoumpoulakis P. (2011). Structural variation and rheological properties of water-extractable arabinoxylans from six Greek wheat cultivars. <i>Food Chem.</i>, <b>126</b>, 526-536. (I.F.<sub>2016</sub>: 4,529)</li> <li>5. <b>Skendi A.</b>, Biliaderis C.G. (2016). Gelation of wheat arabinoxylans in the presence of Cu<sup>2+</sup> and in aqueous mixtures with cereal <math>\beta</math>-glucans. <i>Food Chem.</i>, <b>203</b>, 267-275. (I.F.<sub>2016</sub>: 4,529)</li> </ol>
12. <b>A. Μαρινοπούλου</b>	Επίδραση διεργασιών αρτοποιήσης κριθαρένιου κρητικού παξιμαδιού στα μοριακά και φυσικοχημικά χαρακτηριστικά των $\beta$ -γλυκανών ( <b>Μεταπτυχ.</b> )	2010	Lazaridou A., <b>Marinopoulou A.</b> , Matsoukas N.P., Biliaderis C.G. (2016). Impact of flour particle size and autoclaving on $\beta$ -glucan physicochemical properties and starch digestibility of barley rusks as assessed by in vitro assays. <i>Bioactive Carbohydrates &amp; Dietary Fiber</i> , <b>4</b> , 58-73. (I.F. <sub>2016</sub> : -)
13. <b>K. Κρητικοπούλου</b>	Μελέτη συστημάτων κρυοπηκτών από υδροκολλοειδή ως φορείς εγκλεισμού βιοενεργών συστατικών ( <b>Μεταπτυχ.</b> )	2011	Lazaridou A., <b>Kritikopoulou K.</b> , Biliaderis C.G. (2016). Barley $\beta$ -glucan cryogels as encapsulation carriers of proteins: impact of molecular size on thermo-mechanical and release properties. <i>Bioactive Carbohydrates &amp; Dietary Fiber</i> , <b>6</b> , 99-108. (I.F. <sub>2016</sub> : -)

14. <b>Κ. Ζηνοβιάδου</b>	Συστήματα υδροκολλοειδών ως φορείς εγκλεισμού συστατικών με λειτουργικές ιδιότητες ( <b>Διδακτορικό</b> )	2013	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. <b>Zinoviadou K.G.</b>, Koutsoumanis K.P., 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. <i>Meat Science</i>, <b>82</b>, 338-345. (I.F.<sub>2016</sub>: 3,126)</li> <li>2. <b>Zinoviadou K.G.</b>, Koutsoumanis K.P., 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. <i>Food Hydrocolloids</i>, <b>24</b>, 49-59. (I.F.<sub>2016</sub>: 4,747)</li> <li>3. <b>Zinoviadou K.G.</b>, Scholten E., Moschakis T., Biliaderis C.G. (2012). Engineering interfacial properties by anionic surfactant-chitosan complexes to improve stability of oil-in-water emulsions. <i>Food Funct.</i>, <b>3</b>, 312-319. (I.F.<sub>2016</sub>: 3,247)</li> <li>4. <b>Zinoviadou K.G.</b>, Scholten E., Moschakis T., Biliaderis C.G. (2012). Properties of emulsions stabilised by sodium caseinate-chitosan complexes. <i>Int. Dairy J.</i>, <b>26</b>, 94-101. (I.F.<sub>2016</sub>: 2,067)</li> </ol>
15. <b>Μ. Τζουμάκη</b>	Δομή και λειτουργικές ιδιότητες συστημάτων διασποράς νανοκρυστάλλων χιτίνης ( <b>Διδακτορικό</b> )	2013	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. <b>Tzoumaki M.</b>, Moschakis T., Biliaderis C.G. (2010). Metastability of nematic gels made of aqueous chitin nanocrystal dispersions. <i>Biomacromolecules</i>, <b>11</b>, 175-181. (I.F.<sub>2016</sub>: 5,246)</li> <li>2. <b>Tzoumaki M.</b>, Moschakis T., Biliaderis C.G. (2011). Mixed aqueous chitin nanocrystal - whey protein dispersions: microstructure and rheological behaviour. <i>Food Hydrocolloids</i>, <b>25</b>, 935-942. (I.F.<sub>2016</sub>: 4,747)</li> <li>3. <b>Tzoumaki M.</b>, Moschakis T., Kiosseoglou V., Biliaderis C.G. (2011). Oil-in-water emulsions stabilized by chitin nanocrystal particles. <i>Food Hydrocolloids</i>, <b>25</b>, 1521-1529. (I.F.<sub>2016</sub>: 4,747)</li> <li>4. <b>Tzoumaki M.</b>, Moschakis T., Scholten E., Biliaderis C.G. (2013). <i>In vitro</i> lipid digestion of chitin nanocrystal stabilized o/w emulsions. <i>Food Funct.</i>, <b>4</b>, 121-129. (I.F.<sub>2016</sub>: 3,247)</li> <li>5. <b>Tzoumaki M.</b>, Moschakis T., Biliaderis C.G. (2013). Effect of soluble polysaccharides addition on rheological properties and microstructure of chitin nanocrystal aqueous dispersions. <i>Carbohydr. Polym.</i>, <b>95</b>, 324-331. (I.F.<sub>2016</sub>: 4,811)</li> </ol>
16. <b>Ι. Κιλιτζίδης</b>	Φυσικές ιδιότητες και κινητική λιπόλυσης γαλακτωμάτων ελαίου - νερού σταθεροποιημένων με νανοκρυστάλλους πολυσακχαριτών ( <b>Μεταπτυχ.</b> )	2016	-
17. <b>Δ. Δουρβανίδης</b>	Συστήματα ενθυλάκωσης προβιοτικών μικροοργανισμών με βιοπολυμερή: Φυσικοχημικές ιδιότητες και λειτουργική συμπεριφορά ( <b>Μεταπτυχ.</b> )	2016	-

<b>Μπλούκας, Ι.</b> (1997 - 2011)	1. <b>Σ. Παπαδήμα</b>	Συμβολή στη μελέτη και βελτίωση της ποιότητας των παραδοσιακών χωριάτικων λουκάνικων <b>(Μεταπτυχ.)</b>	1998	1. <b>Papadima S.N.</b> , Bloukas J.G. (1999). Effect of fat level and storage conditions on quality characteristics of traditional Greek sausages. <i>Meat Sci.</i> , <b>51</b> , 103-113. (I.F. <sub>2016</sub> : 3,126) 2. <b>Papadima S.N.</b> , Arvanitoyannis I., Bloukas J.G., Fournitzis G.C. (1999). Chemometric model for describing Greek traditional sausages. <i>Meat Sci.</i> , <b>51</b> , 271-277. (I.F. <sub>2016</sub> : 3,126)
	2. <b>Ι. Παππά</b>	Αριστοποίηση των επιπέδων του γλωριούχου νατρίου, του ελαιολάδου και της πηκτίνης στην παραγωγή αλλαντιδίων Φρανκφούρτης χαμηλής λιποπεριεκτικότητας <b>(Μεταπτυχ.)</b>	1999	<b>Pappa I.C.</b> , Bloukas J.G., Arvanitoyannis I.S. (2000). Optimization of salt, olive oil and pectin level for low-fat frankfurters produced by replacing pork backfat with olive oil. <i>Meat Sci.</i> , <b>56</b> , 81-88. (I.F. <sub>2016</sub> : 3,126)
	3. <b>Α. Βασάκου</b>	Μελέτη της δυνατότητας επιμήκυνσης της διατηρησιμότητας του μεσογειακού μυδιού ( <i>Mytilus galloprovincialis</i> ) με ψύξη παρουσία συντηρητικών ή με κατάνυξη <b>(Μεταπτυχ.)</b>	2001	<b>Vasakou A.</b> , Varelziz K., Bloukas J.G. (2003). Effect of sodium lactate and potassium sorbate on quality characteristics and shelf-life of Mediterranean mussel ( <i>Mytilus galloprovincialis</i> ) meat during chilled storage in pouches with water. <i>Ital. J. Food Sci.</i> , <b>15</b> , 359-370. (I.F. <sub>2016</sub> : 0,556)
	4. <b>Γ. Φίστα</b>	Επίδραση του πράσου στα ποιοτικά χαρακτηριστικά των παραδοσιακών χωριάτικων λουκάνικων <b>(Μεταπτυχ.)</b>	2004	<b>Fista G.A.</b> , Bloukas J.G., Siomos A.S. (2004). Effect of leek and onion on processing and quality characteristics of Greek traditional sausages. <i>Meat Sci.</i> , <b>68</b> , 162-173. (I.F. <sub>2016</sub> : 3,126)
	5. <b>Μ. Δημητρακοπούλου</b>	Επίδραση του γλωριούχου νατρίου, της τρανσγλουταμινάσης και των συνθηκών θερμικής επεξεργασίας στα ποιοτικά χαρακτηριστικά παστεριωμένης ωμοπλάτης από τεμάχια κρέατος χωρίς προσθήκη φωσφορικών <b>(Μεταπτυχ.)</b>	2004	<b>Dimitrakopoulou M.A.</b> , Ambrosiadis J.A., Zetou F.K., Bloukas J.G. (2005). Effect of salt and transglutaminase (JG) level and processing conditions on quality characteristics of phosphate-free, cooked, restructured pork shoulder. <i>Meat Sci.</i> , <b>70</b> , 743-749. (I.F. <sub>2016</sub> : 3,126)
	6. <b>Μ. Ντέντα</b>	Επίδραση του τοματοπολτού στα ποιοτικά χαρακτηριστικά και τη διάρκεια συντήρησης των αλλαντιδίων Φρανκφούρτης μειωμένης λιποπεριεκτικότητας <b>(Μεταπτυχ.)</b>	2006	<b>Deda M.S.</b> , Bloukas J.G., Fista G.A. (2007). Effect of tomato paste and nitrite level on processing and quality characteristics of frankfurters. <i>Meat Sci.</i> , <b>76</b> , 501-508. (I.F. <sub>2016</sub> : 3,126)
	7. <b>Δ. Κουτσόπουλος</b>	Μελέτη της επίδρασης του επιπέδου της ι- και κ-καρραγενάνης καθώς και της συσκευασίας υπό κενό κατά την ωρίμανση, στα ποιοτικά χαρακτηριστικά αλλαντικών αέρος χαμηλής λιποπεριεκτικότητας με προσθήκη ελαιολάδου <b>(Μεταπτυχ.)</b>	2007	<b>Koutsopoulos D.A.</b> , Koutsimanis G.E., Bloukas J.G. (2008). Effect of carrageenan level and packaging during ripening on processing and quality characteristics of low-fat fermented sausages produced with olive oil. <i>Meat Sci.</i> , <b>79</b> , 188-197. (I.F. <sub>2016</sub> : 3,126)
	8. <b>Ν. Λιάρος</b>	Επίδραση του χρόνου συσκευασίας υπό κενό στη διάρκεια ωρίμανσης και της διαπερατότητας του υλικού συσκευασίας στα ποιοτικά χαρακτηριστικά αλλαντικών αέρος χαμηλής λιποπεριεκτικότητας <b>(Μεταπτυχ.)</b>	2009	<b>Liaros N.</b> , Katsanidis E., Bloukas J.G. (2009). Effect of the ripening time under vacuum and packaging film permeability on processing and quality characteristics of low-fat fermented sausages. <i>Meat Sci.</i> , <b>83</b> , 589-598. (I.F. <sub>2016</sub> : 3,126)
	9. <b>Α.-Μ. Μπάκα</b>	Επίδραση αυτόχθονων καλλιιεργειών εκκίνησης στα ποιοτικά χαρακτηριστικά των αλλαντικών αέρος <b>(Μεταπτυχ.)</b>	2010	<b>Baka A.M.</b> , Papavergou E.J., Pragalaki T., Bloukas J.G., Kotzekidou P. (2011). Effect of selected autochthonous starter cultures on processing and quality characteristics of Greek fermented sausages. <i>LWT – Food Sci. Technol.</i> , <b>44</b> , 54-61. (I.F. <sub>2016</sub> : 2,329)

	10. Δ. Τσουκαλάς	Επίδραση του νοπού, λυοφιλιωμένου και αφυδατωμένου πράσου και του επιπέδου των νιτρικών αλάτων στα ποιοτικά χαρακτηριστικά των αλλαντικών αέρος (Μεταπτυχ.)	2010	Tsoukalas D.S., Katsanidis E., Marantidou S., Bloukas J.G. (2010). Effect of freeze-dried leek powder (FDLP) and nitrite level on processing and quality characteristics of fermented sausages. <i>Meat Sci.</i> , <b>87</b> , 140-145. (I.F. <sub>2016</sub> : 3,126)
Πολυχρονιάδου, Α. (1997 - 2007)	1. Κ. Βαλαμάκη	Ελεύθερα αμινοξέα και βιογενείς αμίνες κατά την ωρίμανση της Φέτας (Μεταπτυχ.)	2000	Valsamaki K., Michaelidou A., Polychroniadou A. (2000). Biogenic amine production in Feta cheese. <i>Food Chem.</i> , <b>71</b> , 259-266. (I.F. <sub>2016</sub> : 4,529)
	2. Ε. Παπαδάκης	Ανάπτυξη μεθοδολογίας για τον προσδιορισμό οργανικών οξέων και εφαρμογή αυτής στην ανάλυση γαλακτοκομικών προϊόντων (Μεταπτυχ.)	2003	Papadakis E.N., Polychroniadou A. (2005). Application of a microwave-assisted extraction method for the extraction of organic acids from Greek cheeses and sheep milk yoghurt and subsequent analysis by ion-exclusion liquid chromatography. <i>Int. Dairy J.</i> , <b>15</b> , 165-172. (I.F. <sub>2016</sub> : 2,067)
	3. Γ. Παπαστογιαννίδης	Ζυμούμενα προϊόντα γάλακτος εμπλουτισμένοι με υδατοδιαλυτές βιταμίνες. Παρακολούθηση της συγκέντρωσης των βιταμινών και επίδραση του εμπλουτισμού σε χαρακτηριστικά των προϊόντων (Μεταπτυχ.)	2005	Papastoyiannidis G., Polychroniadou A., Michaelidou A., Alichanidis E. (2006). Fermented milks fortified with B-group vitamins: Vitamin stability and effect on product characteristics. <i>Food Sci. Technol. Int.</i> , <b>12</b> , 521-529. (I.F. <sub>2016</sub> : 0,991)
	4. Σ. Πλακαντάρα	Διακύμανση νουκλεοτιδίων και νουκλεοσιδίων στο πρωτόγαλα και το γάλα αιγών και προβάτων (Μεταπτυχ.)	2007	Plakantara S., Michaelidou A.-M., Polychroniadou A., Menexes G., Alichanidis E. (2010). Nucleotides and nucleosides in ovine and caprine milk during lactation. <i>J. Dairy Sci.</i> , <b>93</b> , 2330-2337. (I.F. <sub>2016</sub> : 2,474)
Ρουκάς, Τ. (1997 - 2017)	1. Χ. Κοτζαμανίδης	Παραγωγή γαλακτικού οξέος από μελάσσα με το <i>Lactobacillus delbrueckii</i> σε ασυνεχή ζύμωση βυθού με συνεχή προσθήκη υποστρώματος. Ανάπτυξη μαθηματικού μοντέλου (Μεταπτυχ.)	2002	Kotzamanidis C., Roukas T., Skaracis G. (2002). Optimization of lactic acid production from beet molasses by <i>Lactobacillus delbrueckii</i> NCIMB 8130. <i>World J. Microb. Biot.</i> , <b>18</b> , 441-448. (I.F. <sub>2016</sub> : 1,658)
	2. Ε. Θεοδοσίου	Παραγωγή β-καροτένιου από τυρόγαλα με τον μύκητα <i>blakeslea trispora</i> σε βιοαντιδραστήρα στήλης (Μεταπτυχ.)	2003	Ρουκάς Τ., Μαντζουρίδου Φ., Θεοδοσίου Ε., Κοτζεκίδου Π., Λιακοπούλου Μ. Μέθοδος παραγωγής β-καροτένιου. Δίπλωμα Ευρεσιτεχνίας, OBI 1004614/25-6-04.
	3. Φ. Μαντζουρίδου	Παραγωγή β-καροτένιου από συνθετικό υπόστρωμα με το μύκητα <i>Blakeslea trispora</i> σε ζύμωση βυθού (Διδακτορικό)	2003	1. Mantzouridou F., Roukas T. (2001). An improved method for extraction of beta-carotene from <i>Blakeslea trispora</i> . <i>Appl. Biochem. Biotech.</i> , <b>90</b> , 37-45. (I.F. <sub>2016</sub> : 1,751) 2. Mantzouridou F., Roukas T., Kotzekidou P. (2002). Effect of the aeration rate and agitation speed on beta-carotene production and morphology of <i>Blakeslea trispora</i> in a stirred tank reactor: mathematical modelling. <i>Biochem. Eng. J.</i> , <b>10</b> , 123-135. (I.F. <sub>2016</sub> : 2,892) 3. Mantzouridou F., Roukas T., Kotzekidou P., Liakopoulou M. (2002). Optimization of beta-carotene production from synthetic medium by <i>Blakeslea trispora</i> - A mathematical modelling. <i>Appl. Biochem. Biotech.</i> , <b>101</b> , 153-175. (I.F. <sub>2016</sub> : 1,751) 4. Mantzouridou F., Roukas T., Kotzekidou P. (2002). Optimization of beta-carotene production from synthetic medium by <i>Blakeslea trispora</i> in a stirred tank reactor and relationship between morphological changes and pigment formation. <i>Food Biotechnol.</i> , <b>16</b> , 167-187. (I.F. <sub>2016</sub> : 0,814) 5. Mantzouridou F., Roukas T. (2004). Production of beta-carotene from synthetic medium by <i>Blakeslea trispora</i> in fed-batch culture. <i>Food Biotechnol.</i> , <b>18</b> , 343-361. (I.F. <sub>2016</sub> : 0,564)



	4. <b>Κ. Νάνου</b>	Ρόλος των υδρολυτικών ενζύμων και της οξειδωτικής καταπόνησης του μύκητα <i>Blakeslea trispora</i> κατά την παραγωγή β-καροτενίου σε ζύμωση βυθού <b>(Μεταπτυχ.)</b>	2005	<b>Nanou K.</b> , Roukas T., Kotzekidou P. (2007). Role of hydrolytic enzymes and oxidative stress in autolysis and morphology of <i>Blakeslea trispora</i> during beta-carotene production in submerged fermentation. <i>Appl. Microbiol. Biot.</i> , <b>74</b> , 447-453. (I.F. <sub>2016</sub> : 3,420)
	5. <b>Π. Νιαβή</b>	Νέο υπόστρωμα για την παραγωγή σπορίων του μύκητα <i>Blakeslea trispora</i> εφαρμόζοντας τη μεθοδολογία της επιφανειακής απόκρισης <b>(Μεταπτυχ.)</b>	2009	Roukas T., <b>Niavi P.</b> , Kotzekidou P. (2010). A new medium for spore production of <i>Blakeslea trispora</i> using response surface methodology. <i>World J. Microb. Biot.</i> , <b>27</b> , 307-317. (I.F. <sub>2016</sub> : 1,658)
	6. <b>Α. Φιλοθέου</b>	Ανάπτυξη μαθηματικού μοντέλου για τη βελτίωση της παραγωγής καροτενίων από συνθετικό υπόστρωμα με τον μύκητα <i>Blakeslea trispora</i> σε ζύμωση βυθού <b>(Μεταπτυχ.)</b>	2009	<b>Filothou A.</b> , Nanou K., Papaioannou E., Roukas T., Kotzekidou P., Liakopoulou-Kyriakides M. (2012). Application of response surface methodology to improve carotene production from synthetic medium by <i>Blakeslea trispora</i> in submerged fermentation. <i>Food Bioprocess Tech.</i> , <b>5</b> , 1189-1196. (I.F. <sub>2016</sub> : 2,576)
	7. <b>Μ. Βαρζακάκου</b>	Μελέτη του φαινομένου της αυτόλυσης και της μορφολογίας του μύκητα <i>Blakeslea trispora</i> κατά την παραγωγή του β-καροτενίου από τυρόγαλα σε ζύμωση βυθού <b>(Διδακτορικό)</b>	2010	<ol style="list-style-type: none"> <li><b>Varzakakou M.</b>, Roukas T. (2010). Identification of carotenoids produced from cheese whey by <i>Blakeslea trispora</i> in submerged fermentation. <i>Prep. Biochem. Biotech.</i>, <b>40</b>, 76-82. (I.F.<sub>2016</sub>: 1,361)</li> <li><b>Varzakakou M.</b>, Roukas T., Kotzekidou P., Giamoustaris A. (2010). Effect of Non-Ionic Surfactants and Beta – Ionone on the Morphology of <i>Blakeslea trispora</i> and Carotenoids Production from Cheese Whey in Submerged Fermentation: A Statistical Approach. <i>Food Biotechnol.</i>, <b>24</b>, 197-214. (I.F.<sub>2016</sub>: 0,564)</li> <li><b>Varzakakou M.</b>, Roukas T., Kotzekidou P. (2010). Effect of the ratio of (+) and (-) mating type of <i>Blakeslea trispora</i> on carotene production from cheese whey in submerged fermentation. <i>World J. Microb. Biot.</i>, <b>26</b>, 2151-2156. (I.F.<sub>2016</sub>: 1,658)</li> <li><b>Varzakakou M.</b>, Roukas T., Papaioannou E., Kotzekidou P., Liakopoulou-Kyriakides M. (2011) Autolysis of <i>Blakeslea trispora</i> during carotene production from cheese whey in an airlift reactor. <i>Prep. Biochem. Biotech.</i>, <b>41</b>, 7-21. (I.F.<sub>2016</sub>: 1,361)</li> </ol> <b>Βαρζακάκου Μ.</b> , Ρουκάς Τ., Κοτζεκίδου Π. (2010). Νέα μέθοδος παραγωγής καροτενίων από τυρόγαλα. Δίπλωμα ευρεσιτεχνίας, Οργανισμός Βιομηχανικής Ιδιοκτησίας (ΟΒΙ), Αριθμ. Πρωτ. 20090100349. Εγκρίθηκε για δημοσίευση.

	8. <b>Κ. Νάνου</b>	Επίδραση του οξειδωτικού στρες στην παραγωγή καροτενίων από το μύκητα <i>Blakeslea trispora</i> σε ζύμωση βυθού ( <b>Διδακτορικό</b> )	2011	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. <b>Nanou K.</b>, Roukas T. (2010). Oxidative stress response and morphological changes of <i>Blakeslea trispora</i> induced by butylated hydroxytoluene during carotene production. <i>Appl. Biochem. Biotech.</i>, <b>160</b>, 2415-2423. (I.F.<sub>2016</sub>: 1,756)</li> <li>2. <b>Nanou K.</b>, Roukas T., Papadakis E. (2011). Oxidative stress and morphological changes in <i>Blakeslea trispora</i> induced by enhanced aeration during carotene production in a bubble column reactor. <i>Biochem. Eng. J.</i>, <b>54</b>, 172-177. (I.F.<sub>2016</sub>: 2,892)</li> <li>3. <b>Nanou K.</b>, Roukas T. (2011). Stimulation of the biosynthesis of carotenes by oxidative stress in <i>Blakeslea trispora</i> induced by elevated dissolved oxygen levels in the culture medium. <i>Bioresource Technol.</i>, <b>102</b>, 8159-8164. (I.F.<sub>2016</sub>: 5,651)</li> <li>4. <b>Nanou K.</b>, Roukas T., Papadakis, E. (2012). Improved production of carotenes from synthetic medium by <i>Blakeslea trispora</i> in a bubble column reactor. <i>Biochem. Eng. J.</i>, <b>67</b>, 203-207. (I.F.<sub>2016</sub>: 2,892)</li> <li>5. <b>Nanou K.</b>, Roukas T. (2013). Oxidative stress response of <i>Blakeslea trispora</i> induced by iron ions during carotene production in shake flask culture. <i>Appl. Biochem. Biotech.</i>, <b>169</b>, 2281-2289. (I.F.<sub>2016</sub>: 1,756)</li> </ol>
<b>Σουφλερός, Ε.</b> (1997 - 2016)	1. <b>Ε. Μπουλούμπαση</b>	Προσδιορισμός των αμινοξέων σε ελληνικούς οίνους και χρησιμοποίηση αυτών ως δείκτες για την ποικιλιακή και γεωγραφική τους προέλευση ( <b>Μεταπτυχ.</b> )	2003	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Soufleros E.H., <b>Bouloumpasi E.</b>, Tsarchopoulos C., Biliaderis C.G. (2003). Primary amino acid profiles of Greek white wines and their use in classification according to variety, origin and vintage. <i>Food Chem.</i>, <b>80</b>, 261-273. (I.F.<sub>2016</sub>: 4,529)</li> <li>2. <b>Bouloumpasi E.</b>, Soufleros E.H., Tsarchopoulos C., Biliaderis C.G. (2002). Primary amino acid composition and its use in discrimination of Greek red wines with regard to variety and cultivation region. <i>Vitis</i>, <b>41</b>, 195-202. (I.F.<sub>2016</sub>: 0,508)</li> <li>3. Soufleros E., <b>Bouloumpasi E.</b>, Zotou A., Loukou Z. (2007). Determination of biogenic amines in Greek wines by HPLC and ultraviolet detection after dansylation and examination of factors affecting their presence and concentration. <i>Food Chem.</i>, <b>101</b>, 704-716. (I.F.<sub>2016</sub>: 4,529)</li> </ol>
	2. <b>Η. Αντωνιάδης</b>	Μεταζυμωτική ωρίμανση των οίνων σε οινολάσπες (sur lies) και επίδραση στα ποιοτικά χαρακτηριστικά τους ( <b>Μεταπτυχ.</b> )	2003	-
	3. <b>Ζ. Νακοπούλου</b>	Αζωτούχα συστατικά των ποικιλιών Ροδίτη και Sauvignon blanc: Μεταβολές του πρωτεϊνικού προφίλ και άλλων συστατικών κατά την αλκοολική ζύμωση ( <b>Μεταπτυχ.</b> )	2005	<b>Nakopoulou Z.G.</b> , Mastrogiannaki-Vafopoulou A., Soufleros E.H. (2006). Protein characterization of Roditis Greek grape variety and Sauvignon blanc and changes in certain nitrogen compounds during alcoholic fermentation. <i>J. Int. Sci. Vigne Vin</i> , <b>40</b> , 165-175. (I.F. <sub>2016</sub> : 0,722)
	4. <b>Κ. Σταυρίδου</b>	Φαινολική ωρίμανση της ποικιλίας Ξινόμαυρο και φαινολική σύσταση οίνων από διάφορες ποικιλίες σταφυλιών με φασματοφωτομετρία και υγρή χρωματογραφία υψηλής απόδοσης ( <b>Μεταπτυχ.</b> )	2006	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Soufleros E.H., <b>Stavridou K.</b>, Dagkli V. (2011). The effect of cluster thinning on phenolic maturity of <i>Vitis vinifera</i> cv. Xinomavro grapes. <i>J. Int. Sci. Vigne Vin</i>, <b>45</b>, 171-179. (I.F.<sub>2016</sub>: 0,722)</li> <li>2. <b>Stavridou K.</b>, Soufleros E.H., Bouloumpasi E., Dagkli V. (2016). The phenolic potential of wines from French grape varieties Cabernet Sauvignon, Merlot and Syrah, cultivated in the region of Thessaloniki (Northern Greece) and its evolution during aging. <i>Food and Nutrition Sciences</i>, <b>7</b>, 122-137. (I.F.<sub>2016</sub>: 1,300)</li> </ol>

	5. <b>Χ. Γκουλέτσος</b>	Μεταβολή της συγκέντρωσης των κυριότερων πτητικών συστατικών αποστάγματος στεμφύλων κατά τη διάρκεια απόσταξης σε κλασματική στήλη <b>(Μεταπτυχ.)</b>	2006	Soufleros E.H., <b>Gouletsos C.</b> , Papadopoulou A., Michaïlides C. (2008). Étude et description mathématique du profil de la distillation à l'aide de colonnes du "Tsipouro", eau-de-vie de marc de raisin grecque. In: " <i>Les eaux-de-vie traditionnelles d'origine viticole</i> ". Editions Tech & Doc Lavoisier, Paris. pp. 179-188.
	6. <b>Σ. Γιάννος</b>	Το πρωτεϊνικό προφίλ ορισμένων οινοποιήσιμων ελληνικών και ξενικών ποικιλιών σταφυλιών <b>(Μεταπτυχ.)</b>	2009	-
	7. <b>Α. Κομνιανού</b>	Το αρωματικό δυναμικό αποσταγμάτων στεμφύλων, που παράγονται με τη βοήθεια διαφορετικών στηλών <b>(Μεταπτυχ.)</b>	2009	-
	8. <b>Α. Παπαδοπούλου</b>	Μελέτη των τοπικών οινοποιήσιμων ποικιλιών αμπέλου της Θράκης Ζουμιάτικο, Καρναχαλάς και Μπουγιαλαμάς, για την παραγωγή οίνων ποιότητας <b>(Μεταπτυχ.)</b>	2011	-
	9. <b>Χ. Μιχαηλίδης</b>	Μελέτη των τοπικών οινοποιήσιμων ποικιλιών αμπέλου της Θράκης Παμίδι και Μαυρούδι, για την παραγωγή οίνων ποιότητας <b>(Μεταπτυχ.)</b>	2011	-
	10. <b>Δ. Κυρίτσης</b>	Δυναμικό παραγωγής οίνων ποιότητας των τοπικών οινοποιήσιμων ποικιλιών αμπέλου της Θράκης <b>(Μεταπτυχ.)</b>	2011	-
	11. <b>Γ. Παπαδοπούλου</b>	Το πρωτεϊνικό προφίλ ορισμένων ελληνικών και ξενικών οινοποιήσιμων ποικιλιών και το τεχνολογικό ενδιαφέρον αυτού <b>(Μεταπτυχ.)</b>	2011	-
	12. <b>Στ. Γρίβα</b>	Το αρωματικό δυναμικό οίνων από ορισμένες ελληνικές οινοποιήσιμες ποικιλίες σταφυλής της Θράκης. <b>(Μεταπτυχ.)</b>	2017	-
	13. <b>Δ. Βασδέκης</b>	Φαινολική σύνθεση ορισμένων Ελληνικών ποικιλιών αμπέλου της Θεσσαλίας. <b>(Μεταπτυχ.)</b>	2017	-
	14. <b>Ν. Καταϊφτσή</b>	Έρευνα συγκέντρωσης των φθαλικών εστέρων σε Ελληνικά αποστάγματα στεμφύλων. <b>(Μεταπτυχ.)</b>	2017	-
	1. <b>Σ. Νικολάου</b>	Μικροβιολογικά και φυσικοχημικά χαρακτηριστικά του «Μπάτζου», της ημίσκληρου χαμηλής λιποπεριεκτικότητας τυριού από νοπύ πρόβειο γάλα <b>(Μεταπτυχ.)</b>	2001	1. <b>Nikolaou E.</b> , Tzanetakis N., Litopoulou-Tzanetaki E., Robinson R.K. (2002). Changes in the microbiological and chemical characteristics of an artisanal, low-fat cheese made from raw ovine milk during ripening. <i>Int. J. Dairy Technol.</i> , <b>55</b> , 12-17. (I.F. <sub>2016</sub> : 0,813) 2. <b>Nikolaou E.</b> , Soufleros E.H., Bouloumpasi E., Tzanetakis N. (2006). Selection of indigenous <i>Saccharomyces cerevisiae</i> strains according to their oenological characteristics and vinification results. <i>Food Microbiol.</i> , <b>23</b> , 205-211. (I.F. <sub>2016</sub> : 3,759)

<b>Τζανετάκης, Ν.</b> (1997 - 2010)	<b>2. Β. Ξανθόπουλος</b>	Επιλογή αγρίων και εντερικής προελεύσεως στελεχών γαλακτικών βακτηρίων για την παρασκευή ζυμωμένου προϊόντος με προβιοτικές ιδιότητες από ημιαποβουτυρωμένο κατσικίσιο γάλα <b>(Διδακτορικό)</b>	2002	<ol style="list-style-type: none"> <li><b>Xanthopoulos V.</b>, Ztaliou I., Gaier W., Tzanetakis N., Litopoulou-Tzanetaki E. (1999). Differentiation of Lactobacillus isolates from infant faeces by SDS-PAGE and rRNA-targeted oligonucleotide probes. <i>J. Appl. Microbiol.</i>, <b>87</b>, 743-749. (I.F.<sub>2016</sub>: 2,099)</li> <li><b>Xanthopoulos V.</b>, Litopoulou-Tzanetaki E., Tzanetakis N. (2000). Characterization of Lactobacillus isolates from infant faeces as dietary adjuncts. <i>Food Microbiol.</i>, <b>17</b>, 205-215. (I.F.<sub>2016</sub>: 3,759)</li> <li><b>Xanthopoulos V.</b>, Hatzikamari M., Adamidis T., Tsakalidou E., Tzanetakis N., Litopoulou-Tzanetaki E. (2000). Heterogeneity of Lactobacillus plantarum isolates from Feta cheese throughout ripening. <i>J. Appl. Microbiol.</i>, <b>88</b>, 1056-1064. (I.F.<sub>2016</sub>: 2,099)</li> <li><b>Xanthopoulos V.</b>, Petridis D., Tzanetakis N. (2001). Characterization and classification of <i>Streptococcus thermophilus</i> and <i>Lactobacillus delbrueckii</i> subsp bulgaricus strains isolated from traditional Greek yogurts. <i>J. Food Sci.</i>, <b>66</b>, 747-752. (I.F.<sub>2016</sub>: 1,815)</li> </ol>
	<b>3. Α. Γεράση</b>	Μικροβιολογική μελέτη της «Μανούρας», της ελληνικού παροδοσιακού τυριού από νωπό πρόβειο γάλα που παρασκευάζεται στο νησί Σίφνος <b>(Μεταπτυχ.)</b>	2002	<b>Gerasi E.</b> , Litopoulou-Tzanetaki E., Tzanetakis N. (2003). Microbiological study of Manura, a hard cheese made from raw ovine milk in the Greek island Sifnos. <i>Int. J. Dairy Technol.</i> , <b>56</b> , 117-122. (I.F. <sub>2016</sub> : 0,813)
	<b>4. Ε. Ψωμάς</b>	Φυσιολογικοί, Τεχνολογικοί, και προβιοτικοί χαρακτήρες ζυμών που απομονώθηκαν από κόπρανα βρεφών και παραδοσιακό τυρί φέτα <b>(Διδακτορικό)</b>	2004	<ol style="list-style-type: none"> <li>Andrighetto C., <b>Psomas E.</b>, Tzanetakis N., Suzzi G., Lombardi A. (2000). Randomly amplified polymorphic DNA (RAPD) PCR for the identification of yeasts isolated from dairy products. <i>Lett. Appl. Microbiol.</i> <b>30</b>, 5-9. (I.F.<sub>2016</sub>: 1,575)</li> <li><b>Psomas E.</b>, Andrighetto C., Litopoulou-Tzanetaki E., Lombardi A., Tzanetakis N. (2001). Some probiotic properties of yeast isolates from infant faeces and Feta cheese. <i>Int. J. Food Microbiol.</i>, <b>69</b>, 125-133. (I.F.<sub>2016</sub>: 3,339)</li> <li><b>Psomas E.I.</b>, Fletouris D.J., Litopoulou-Tzanetaki E., Tzanetakis N. (2003). Assimilation of cholesterol by yeast strains isolated from infant feces and Feta cheese. <i>J. Dairy Sci.</i>, <b>86</b>, 3416-3422. (I.F.<sub>2016</sub>: 2,474)</li> </ol>
	<b>5. Ι. Καλαβρουζιώτη</b>	Παρασκευή σκληρών τυριών από κατσικίσιο γάλα με προβιοτικά ως καλλιέργειες <b>(Μεταπτυχ.)</b>	2005	<b>Kalavrouzioti I.</b> , Hatzikamari M., Litopoulou-Tzanetaki E., Tzanetakis N. (2005). Production of hard cheese from caprine milk by the use of two types of probiotic cultures as adjuncts. <i>Int. J. Dairy Technol.</i> , <b>56</b> , 30-38. (I.F. <sub>2016</sub> : 0,813)
	<b>6. Γ. Αμπαδογιάννης</b>	Προβιοτικές και τεχνολογικές ιδιότητες εντεροκόκκων απομονωμένων από βρέφος και από τυρί <b>(Μεταπτυχ.)</b>	2005	<b>Ambadoyiannis G.</b> , Hatzikamari M., Litopoulou-Tzanetaki E., Tzanetakis N. (2004). Probiotic and technological properties of enterococci isolates from infants and cheese. <i>Food Biotechnol.</i> , <b>18</b> , 307-325. (I.F. <sub>2016</sub> : 0,564)
	<b>7. Α. Αδαμούδη</b>	Μικροβιολογική εξέταση σε πάστες ζαχαροπλαστικής με ειδική αναφορά στους ωσμώφιλους μικροοργανισμούς <b>(Μεταπτυχ.)</b>	2005	-
	<b>8. Γ. Σιαφάρας</b>	Αντιμικροβιακές δραστηριότητες επιφανειακής μικροχλωρίδας του τυριού Κεφαλογραβιέρα <b>(Μεταπτυχ.)</b>	2006	<b>Siafaras G.</b> , Hatzikamari M., Litopoulou-Tzanetaki E., Tzanetakis N. (2008). Antibacterial activities of the surface microflora of Kefalograviera cheese. <i>Food Control</i> , <b>19</b> , 898-905. (I.F. <sub>2016</sub> : 3,496)

	9. <b>Κ. Βούλγαρη</b>	Αλληλεπιδράσεις μικροοργανισμών απομονωμένων από παραδοσιακά ελληνικά γαλακτοκομικά προϊόντα ( <b>Μεταπτυχ.</b> )	2007	<b>Voulgari K.</b> , Hatzikamari M., Delepoglou A., Georgakopoulos P., Litopoulou-Tzanetaki E., Tzanetakis N. (2010). Antifungal activity of non-starter lactic acid bacteria isolates from dairy products. <i>Food Control</i> , <b>21</b> , 136-142. (I.F. <sub>2016</sub> : 3,496)
	10. <b>Σ. Ρουσιδης</b>	Χαρακτηριστικά και ιδιότητες επιφανειακής μικροχλωρίδας από διάφορα είδη σκληρών τυριών ( <b>Μεταπτυχ.</b> )	2008	-
	11. <b>Ε. Νικολάου</b>	Ετερογένεια σε στελέχη ζυμών <i>Saccharomyces cerevisiae</i> ως προς τα γενοτυπικά, βιοχημικά και τεχνολογικά χαρακτηριστικά ( <b>Διδακτορικό</b> )	2008	1. <b>Nikolaou E.</b> , Soufleros E.H., Bouloumpasi E. Tzanetakis N. (2006). Selection of indigenous <i>Saccharomyces cerevisiae</i> strains according to their oenological characteristics and vinification results. <i>Food Microbiol.</i> , <b>23</b> , 205-211. (I.F. <sub>2016</sub> : 3,759) 2. <b>Nikolaou E.</b> , Andrighetto C., Lombardi A., Litopoulou-Tzanetaki E., Tzanetakis N. (2007). Heterogeneity in genetic and phenotypic characteristics of <i>Saccharomyces cerevisiae</i> strains isolated from red and white wine fermentations. <i>Food Control</i> , <b>18</b> , 1458-1465. (I.F. <sub>2016</sub> : 3,496)
	12. <b>Δ. Μποζούδη</b>	Εξέλιξη της μικροχλωρίδας, ιδιαίτερα της γαλακτικής, κατά την ωρίμανση της Γραβιέρας Κρήτης από νωπό και παστεριωμένο γάλα ( <b>Μεταπτυχ.</b> )	2009	-
	13. <b>Ζ. Παπανικολάου</b>	Μελέτη της μικροχλωρίδας του παραδοσιακού τυριού <i>Μελίχλωρο</i> ή <i>Μελίπαστο</i> με ειδική αναφορά στα γαλακτικά βακτήρια που δεν προέρχονται από την οξυγαλακτική καλλιέργεια (NSLAB – Non Starter Lactic Acid Bacteria) ( <b>Μεταπτυχ.</b> )	2010	<b>Papanikolaou Z.</b> , Hatzikamari M., Georgakopoulos P., Yiangou M, Litopoulou-Tzanetaki E., Tzanetakis N. (2012) Selection of dominant NSLAB from a mature traditional cheese according to their technological properties and probiotic potential. <i>J. Food Sci.</i> , <b>77</b> (5), M298-M306. (I.F. <sub>2016</sub> : 1,815)
	14. <b>Γ. Φλώρος</b>	Τεχνολογικές, βιοχημικές και φυσιολογικές ιδιότητες λακτοβακίλλων από παραδοσιακά τυριά ( <b>Μεταπτυχ.</b> )	2010	<b>Floros G.</b> , Hatzikamari M., Litopoulou-Tzanetaki E., Tzanetakis N. (2012). Probiotic and technological properties of facultatively heterofermentative <i>lactobacilli</i> from Greek traditional cheeses. <i>Food Biotechnol.</i> , <b>26</b> , 85-105. (I.F. <sub>2016</sub> : 0,564)

\*\* Για την περίοδο 1-2-2000 έως 1-3-2005, η κ. **Καλογρίδου-Βασιλειάδου Δ.** βρισκόταν υπό καθεστώς **μερικής απασχόλησης**.

<sup>a</sup> Για την περίοδο 2012-17, λόγω αφυπηρέτησης της κ. **Ε. Λιτοπούλου-Τζανετάκη** (2011), ο επιβλέπων Καθηγητής για το διδακτορικό της κ. **Δ. Μποζούδη** ήταν ο κ. **Κ. Μπυλιανός**.

**ΣΥΝΟΨΗ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟΥ – ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΟΥ ΕΡΓΟΥ ΑΠΟ ΜΕΤΑΠΤΥΧΙΑΚΕΣ  
ΔΙΑΤΡΙΒΕΣ & ΔΙΔΑΚΤΟΡΙΚΑ (περίοδος 1997 – 2017)**

Μέλος ΔΕΠ – Επιβλέπων Καθηγητής, (χρονική περίοδος εμπλοκής του μέλους ΔΕΠ στο Μεταπτυχιακό Πρόγραμμα )	Μεταπτυχιακές Διατριβές	Διδακτορικές Διατριβές (+ υπό εξέλιξη)	Δημοσιεύσεις από τις διατριβές σε διεθνή περιοδικά (SCI) – βιβλία / διπλ. ευρεσιτεχνίας
Αληξανίδης, Ε., Καθηγητής (1997 - 2005)	2	1	2
Βαφοπούλου, Α., Καθηγήτρια (1997 - 2009)	1	-	1
Βλάχος, Ι., Επικ. Καθηγητής (1997 - 2007)	-	-	-
Γερασόπουλος, Δ., Καθηγητής (2002 - 2017)	11	( + 1)	6
Γούλα, Α., Επικ. Καθηγήτρια (2010 - 2017)	4	( + 1)	3 + 1 (βιβλίο)
Ζερφυρίδης, Γ., Καθηγητής (1997 - 2003)	-	-	-
Καλογρίδου, Δ., Καθηγήτρια (1997 - 2009)	1	1	-
Κατσανίδης, Ε., Επικ. Καθηγητής (2005 - 2017)	6	( + 1)	5
Κοτζεκίδου, Π., Καθηγήτρια (1997 - 2017)	8	-	9
Κουτσομανής, Κ., Καθηγητής (2002 - 2017)	13	2 ( + 2)	17
Λαζαρίδης, Χ., Καθηγητής (1997 - 2017)	4	-	5 + 1 (βιβλίο)
Λαζαρίδου, Α., Επικ. Καθηγήτρια (2010 - 2017)	4	1 (συνεπίβλεψη) ( + 1)	4
Λιτοπούλου, Ε., Καθηγήτρια (1997 - 2011)	6	3	14
Ματσούκας, Ν., Λέκτορας (1997 - 2013)	-	-	-
Μιχαηλίδου, Α.-Μ., Επικ. Καθηγήτρια (2002 - 2017)	8	1 ( + 2)	6
Μοσχάκης, Θ., Επικ. Καθηγητής (2009 - 2017)	7	( + 2)	3
Μουρτζίνος, Ι., Επικ. Καθηγητής (2016 - 2017)	1	-	-
Μπιλιαδέρης, Κ., Καθηγητής (1997 - 2017)	11	6	37 + 1 (βιβλίο)
Μπλούκας, Ι., Καθηγητής (1997 - 2011)	10	-	11
Πολυχρονιάδου, Α., Καθηγήτρια (1997 - 2007)	4	-	4
Ρουκάς, Τ., Καθηγητής (1997 - 2017)	5	3	18 + 2 (διπλ. ευρεσιτεχ.)
Σουφλερός, Ε., Καθηγητής (1997 - 2016)	14	( + 1)	6 + 1 (βιβλίο)
Τζανετάκης, Ν., Καθηγητής (1997 - 2010)	11	3	18
<b>ΣΥΝΟΛΑ</b>	<b>131</b> (περατωθείσες διατριβές)	<b>21 (+ 11)</b> (περατωθείσες + υπό εξέλιξη)	<b>169 + 4 (βιβλία) +</b> <b>2 (διπλ. ευρεσιτεχ.)</b>

**Ποιοτική αξιολόγηση δημοσιευμένων άρθρων σε περιοδικά του SCI από περατωθέντα προγράμματα μεταπτυχιακών φοιτητών (περίοδος 1997 – 2017)**

Αθροιστικός συντελεστής απήχησης ( $\Sigma_{IF}$ ) (όλων των δημοσιεύσεων από μεταπτυχιακές διατριβές & διδακτορικά )	Αριθμός δημοσιεύσεων (σε περιοδικά του SCI) από μεταπτυχιακές διατριβές & διδακτορικά (n)	Μέσος συντελεστής απήχησης ( $\Sigma_{IF} / n$ )	Μέλος ΔΕΠ (περίοδος εμπλοκής του μέλους ΔΕΠ στο Μετ. Πρόγραμμα του Τομέα)
7,003	2	3,502	Αληχανίδης, Ε. (1997 - 2005)
4,529	1	4,529	Βαφοπούλου, Α. (1997 - 2009)
-	-	-	Βλάχος, Ι. (1997 - 2007)
15,705	6	2,618	Γερασόπουλος, Δ. (2002 - 2017)
7,116	3	2,372	Γούλα, Α. (2010 - 2017)
-	-	-	Ζερφουρίδης, Γ. (1997 - 2003)
-	-	-	Καλογρίδου, Δ. (1997 - 2009)
7,853	5	1,571	Κατσανίδης, Ε. (2005 - 2017)
24,227	9	2,692	Κοτζεκίδου, Π. (1997 - 2017)
56,490	17	3,323	Κουτσομανής, Κ. (2002 - 2017)
13,692	5	2,738	Λαζαρίδης, Χ. (1997 - 2017)
12,228	4	3,057	Λαζαρίδου, Α. (2010 - 2017)
31,513	14	2,251	Λιτοπούλου, Ε. (1997 - 2011)
-	-	-	Ματσούκας, Ν. (1997 - 2013)
14,049	6	2,342	Μιχαηλίδου, Α-Μ. (2002 - 2017)
12,420	3	4,140	Μοσχάκης, Θ. (2009 - 2017)
-	-	-	Μουρτζίνος, Ι. (2016 – 2017)
141,122	37	4,032	Μπιλιαδέρης, Κ. (1997 - 2017)
31,019	11	2,820	Μπλούκας, Ι. (1997 - 2011)
10,061	4	2,515	Πολυχρονιάδου, Α. (1997 - 2007)
36,975	18	2,054	Ρουκάς, Τ. (1997 - 2017)
12,310	6	2,052	Σουφλερός, Ε. (1997 - 2016)
40,548	18	2,253	Τζανετάκης, Ν. (1997 - 2010)

<b>Μέσος όρος μέσου συντελεστή απήχησης Τομέα ETT</b>	<b>2,867</b>
<b>Μέσος όρος συντελεστή απήχησης περιοδικών κατηγορίας <i>Food Science and Technology</i></b> (Αρ. περιοδικών = 128)	<b>1,730</b>
<b>Μέσος όρος συντελεστή απήχησης περιοδικών κατηγορίας <i>Biotechnology and Applied Microbiology</i></b> (Αρ. περιοδικών = 160)	<b>3,291</b>

---