

**Πεπραγμένα Ερευνητικού Έργου του Τομέα
Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων
του Τμήματος Γεωπονίας - 2015**

Δημοσιεύσεις σε διεθνή επιστημονικά περιοδικά (SCI, Scopus)

1. Aspridou, Z. and Koutsoumanis, K.P. 2015. Individual cell heterogeneity as variability source in population dynamics of microbial inactivation. *Food Microbiology*, 45: 216-221.
2. Bozoudi, D., Kotzamanidis, Ch., Hatzikamari, M., Tzanetakis, N., Menexes, G. and Litopoulou-Tzanetaki, E. 2015. 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. *International Journal of Food Microbiology*, 200: 87-96.
3. Dagnas, S., Gougouli, M., Onno, B., Koutsoumanis, K.P. and Membré, J.-M. 2015. Modeling red cabbage seed extract effect on *Penicillium corylophilum*: Relationship between germination time, individual and population lag time. *International Journal of Food Microbiology*, 211: 86-94.
4. Fotiou, M., Michaelidou, A.M., Athanasiadis, A.P., Menexes, G., Symeonidou, M., Koulourida, V., Ganidou, M., Theodoridis, T.D. and 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. *Journal of Maternal and Neonatal Medicine*, 28(8): 910-915.
5. Galitsopoulou, A., Michaelidou, A.M., Menexes, G. and Alichanidis E. 2015. Polyamine profile in ovine and caprine colostrum and milk. *Food Chemistry*, 173: 80-85.
6. Goula, A.M. and Lazarides, H.N. 2015. Integrated processes can turn industrial food waste into valuable food by-products and/or ingredients: The cases of olive mill and pomegranate wastes. *Journal of Food Engineering*, 167: 45-50.
7. Goula, A.M., Chasekioglou, A. and Lazarides, H.N. 2015. Drying and shrinkage kinetics of solid waste of olive oil processing. *Drying Technology*, 33(14): 1728-1738.
8. Goulas, V., Minas, I.S., Kourdoulas, P.M., Lazaridou, A., Molassiotis, A.N., Gerothanassis, I.P. and Manganaris, G.A. 2015. ¹H NMR Metabolic fingerprinting to probe temporal postharvest changes on qualitative attributes and phytochemical profile of sweet cherry fruit. *Frontiers in Plant Science*, 6, Article 959, p. 1-11.
9. Kaderides, K., Goula, A.M. and Adamopoulos, K.G. 2015. A process for turning pomegranate peels into a valuable food ingredient using ultrasound-assisted extraction and encapsulation. *Innovative Food Science and Emerging Technologies*, 31: 204-215.
10. Kalamara, E., Goula, A.M. and Adamopoulos, K.G. 2015. An integrated process for utilization of pomegranate wastes - seeds. *Innovative Food Science and Emerging Technologies*, 27: 144-153.
11. Kaltsa, A., Papaliaga, D., Papaioannou, E. and Kotzekidou, P. 2015. Characteristics of oleuropeinolytic strains of *Lactobacillus plantarum* group and influence on phenolic compounds in table olives elaborated under reduced salt conditions. *Food Microbiology*, 48: 58-62.
12. Karakashov, B., Grigorakis, S., Loupassaki, S., Mourtzinos, I. and Makris, D.P. 2015. Optimisation of organic solvent-free polyphenol extraction from *Hypericum triquetrifolium*

- Turra using Box-Behnken experimental design and kinetics. *International Journal of Industrial Chemistry*, 6: 85-92.
13. Koutsoumanis, K.P. and Gougouli, M. 2015. Use of Time Temperature Integrators in food safety management. *Trends in Food Science and Technology*, 43: 236-244.
 14. 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 Fibre*, 6: 99-108.
 15. 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.
 16. Roukas, T., Varzakakou, M. and Kotzekidou, P. 2015. From cheese whey to carotenes by *Blakeslea trispora* in a bubble column reactor. *Applied Biochemistry and Biotechnology*, 175: 182-193.
 17. Soteriou, G.A., Kyriacou, M.C., Siomos, A. and Gerasopoulos, D. 2015. Rootstock - mediated effects on watermelon ripening behavior and fruit physicochemical and phytochemical composition. *Acta Horticulturae*, 1079: 707-714.
 18. Tataridou, M. and Kotzekidou, P. 2015. Fermentation of table olives by oleuropeinolytic starter culture in reduced salt brines and inactivation of *Escherichia coli* O157:H7 and *Listeria monocytogenes*. *International Journal of Food Microbiology*, 208: 122-130.
 19. Tzikas, Z., Soutlos, N., Ambrosiadis, I., Lazaridou, A. and Georgakis, S. 2015. Production of low-salt restructured Mediterranean horse mackerel (*Trachurus mediterraneus*) using microbial transglutaminase/caseinate system. *J. Hellenic Vet. Med. Soc.*, 66: 147-160.
 20. Tzima, K., Makris, D.P., Nikiforidis, C.V. and Mourtzinos, I. 2015. Potential use of rosemary, propolis and thyme as natural food preservatives. *Journal of Nutrition and Health*, 1: 1- 6.
 21. 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.
 22. Vasilopoulou, A., Galitsianos, I., Fotiou, M., Menexes, G., Tsakoumaki, F., Tsitlakidou, P., Psirropoulos, D. and Michaelidou, A.M. 2015. An exploratory study of dietary intake patterns among adults diagnosed with cardiovascular risk factors. *International Journal of Food Sciences and Nutrition*, 66(4): 458-465.

Κεφάλαια σε ξενόγλωσσα επιστημονικά βιβλία

1. Goula A.M. 2015. Dehydration-Spray drying-Freeze drying. In *Handbook of Food Processing. Food Preservation* (Eds.: Varzakas T. & Tzia C.), CRC Press, Boca Raton, Florida, USA, p. 180-211.
2. Tsimidou, M.Z., Ordoudi, S.A., Nenadis, N. and Mourtzinos, I. 2015. Food Fraud. In *Encyclopedia of Food and Health* (Eds: Caballero, B. & Finglas, P. & Toldrá, F.), 1st edition (vol. 3), Oxford: Academic Press - Elsevier, p. 35-42.
3. Zinoviadou, K.G., Koutsoumanis K.P. and Biliaderis, C.G. 2015. Biopolymer-Based Antimicrobial Packaging Systems: Physical Properties and Function. In *Bioactive Packaging of Foods: Quality and Safety Issues* (Ed: .Kontominas, M.), DEStech Publications, Inc, p. 237-290.

Ομιλίες - Παρουσιάσεις - συμμετοχές σε συνέδρια

I. Προφορικές παρουσιάσεις – διαλέξεις, μετά από πρόσκληση

1. 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).
2. 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).
3. Bosnea, L., Moschakis, T, Nigam Singh, P., Biliaderis, C. 2015. Strategies development for enhancement of probiotic viability. *International Conference on New Horizons in Biotechnology (NHBT-2015)*, November 22-25, Trivandrum, Kerala, India (invited lecture).
4. 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., 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 (invited presentation).
5. Koutsoumanis, K. 2015. Methodology and uncertainty impact on risk ranking of microbiological hazards: present and future. *EFSA's 2nd Scientific Conference, Shaping the Future of Food Safety, Together*, 14-16 October, Milan, Italy (invited presentation).
6. Koutsoumanis, K. 2015. Predictive microbiology tools for food safety and quality: Theory and Applications. *4th International Workshop in Food Safety: Food Safety and Food Defense*, Federação das Indústrias do Estado de Santa Catarina – FIESC, 24 June, Florianopolis, Brazil (invited lecture).
7. Koutsoumanis, K. 2015. The role of microbial risk assessment in EU food safety regulation (Keynote Lecture). *29th EFFoST International Conference Food Science Research and Innovation: Delivering sustainable solutions to the global economy and society*, 10-12 November, Athens, Greece (invited presentation).
8. Koutsoumanis, K. 2015. Towards behavioral and molecular noise in individual cell growth and death. *9th International Conference on Predictive Modelling in Food*, 8-12 September, Rio de Janeiro, Brazil (opening lecture).
9. Lazaridou, A. 2015. Mechanical properties for the determination of firmness retention of sweet cherry fruits. COST ACTION FA1104 Training School, ‘Qualitative, physicochemical and phytochemical indicators of cherry fruit quality’, Cyprus University of Technology, 2-4 June, Limassol, Cyprus (invited lecture).
10. Lazaridou, A. 2015. Quality attributes of sweet cherry fruits: sugar and organic acid analysis. COST ACTION FA1104 Training School, ‘Qualitative, physicochemical and phytochemical indicators of cherry fruit quality’, Cyprus University of Technology, 2-4 June, Limassol, Cyprus (invited lecture).
11. Κουτσουμανής, Κ. 2015. Διαχείριση της ασφάλειας των τροφίμων με βάση την ανάλυση επικινδυνότητας. Τμήμα Γεωπονικών Επιστημών, Βιοτεχνολογίας και Επιστήμης Τροφίμων, Τεχνολογικό Πανεπιστήμιο Κύπρου, 24 Νοεμ., Λεμεσός, Κύπρος (προσκεκλημένος ομιλητής).
12. Μιχαηλίδου, Α. 2015. Διατροφική Αγωγή και Ποιότητα Ζωής. Συμμετοχή στο Πρόγραμμα Δια Βίου Μάθησης ΑΕΙ «Καινοτομικές Δράσεις σε Μειονοτικά Περιβάλλοντα Μάθησης: Εκπαίδευση και Ποιότητα Ζωής – Πολιτισμός», που διοργάνωσε το Παιδαγωγικό Τμήμα Νηπιαγωγών του Πανεπιστημίου Ιωαννίνων σε συνεργασία με το Τμήμα Ποιμαντικής και Κοινωνικής Θεολογίας του ΑΠΘ, το Τμήμα Ιατρικής του Πανεπιστημίου Ιωαννίνων και το Παιδαγωγικό Τμήμα Δημοτικής Εκπαίδευσης του Πανεπιστημίου Κρήτης (διαλέξεις, προσκεκλημένη ομιλήτρια).

13. Μπιλιαδέρης, Κ. 2015. "Νέες διατροφικές τάσεις: Λειτουργικά τρόφιμα και εξατομικευμένη διατροφή". Ανοικτό Πανεπιστήμιο Δήμου Θεσσαλονίκης, 9 Φεβρουαρίου, Θεσσαλονίκη.
14. 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).
15. 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).

II. Προφορικές παρουσιάσεις σε συνέδρια

16. Aspridou Z., Kakagianni M., Dimakopoulou-Papazoglou D. and Koutsoumanis K. 2015. Effect of hypergravity on bacterial motility and heat resistance. *1st Symposium on Space Educational Activities*, 9-12 December, Padova, Italy, European Space Agency (ESA) Sponsorship (oral presentation).
17. Athanasiadis, A.P., Fotakis, C., Tsialka, T., Athanasiadou, E., Kyrikou, C., Dimitropoulou, A., Tsakoumaki, F., Fotiou, M., Zoumpoulakis, P., Menexes, G., Tarlatzis, B., Biliaderis, C.G., Michaelidou, A.M. 2015. Amniotic fluid metabolic variations by NMR-omics. Reflection of maternal protein intake in the 2nd trimester amniotic fluid metabolic profile. *14th World Congress in Fetal Medicine*, June 21-25, Crete, Greece. (oral presentation).
18. Balomenos, A., Tsakanikas, P., Koutsoumanis, K.P., Manolakos, E.S. 2015. Single-Cell analytics of food contaminating bacteria. *9th International Conference on Predictive Modelling in Foods*. September 8-12, Rio de Janeiro, Brazil (oral presentation).
19. Dagnas, S., Gougouli, M., Onno, B., Koutsoumanis, K.P., Membré, J.-M. 2015. Quantifying the effect of water activity and storage temperature on single spores lag times of three moulds isolated from spoiled bakery products. *9th International Conference on Predictive Modelling in Foods*. September 8-12, Rio de Janeiro, Brazil (oral presentation).
20. 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, Athens, Greece (oral presentation).
21. Kaderides, K., Goula, A.M. and Adamopoulos, K.G. 2015. An integrated process for utilization of pomegranate peels. *IWWATV 2015 International Conference on Industrial Waste and Wastewater Treatment and Valorisation*, May 21-23, Athens, Greece (oral presentation).
22. Kiritsakis, A., Iorio, E., Kiritsakis, K., Gerasopoulos, D., Sakellaropoulos, N., Anousakis, Ch. 2015. Olive oil, olives and olive leaves may protect our body from oxidative stress and different diseases. *12th Anti-ageing conference*, Oct. 15-17, London-UK (oral presentation).
23. Papaoikonomou, L., Kaderides, K., Goula, A.M., Adamopoulos, K.G. and Lazarides, H.N. 2015. Comparison of extraction methods for exploitation of pomegranate wastes – peels. *International Conference "Novel Methods for Integrated Exploitation of Agricultural by-Products"*, November 16-18, Thessaloniki, Greece (oral presentation).
24. 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).
25. Thymiatis, K., Kaderides, K. and Goula, A.M. 2015. An approach to turn grape pomace into a valuable food by-product. *29th EFFoST International Conference*, November 10-12, Athens, Greece (oral presentation). This paper won the **1st prize of the "EFFoST Student of the Year**

Award”.

26. Ασπρίδου Ζ., Μπαλωμένος Α., Τσακανίκας Π., Μανωλάκος Η. και Κουτσουμανής, Κ. 2015. Ετερογένεια στον ατομικό χρόνο θανάτου κυττάρων *Salmonella Agona*: Μία νέα στοχαστική προσέγγιση μικροβιακής αδρανοποίησης σε προϊόντα κρέατος. *Io Πανελλήνιο Συνέδριο Το Κρέας και τα προϊόντα του “Από το στάβλο στο πιάτο”*, Ευρωπαϊκό Ινστιτούτο για τη Βιώσιμη Ανάπτυξη, περιοδικό Meat News και HELEXPO, Συνεδριακό Κέντρο «Ιωάννης Βελλίδης», Detrop, Φεβρ. 27 – Μάρτιος 1, Θεσσαλονίκη (προφορική ανακοίνωση).
27. Γουγουλή Μ., Κακαγιάννη Μ., Ασπρίδου Ζ., Βασιλειάδης Θ., Μυγδαλιά Α., Δουρβανίδης Δ., Μοσχάκης Θ., Μπιλιαδέρης Κ., Κουτσουμανής Κ. 2015. Μικροενθυλάκωση προβιοτικής καλλιέργειας για εφαρμογή σε προϊόντα κρέατος. *Io Πανελλήνιο Συνέδριο Το Κρέας και τα προϊόντα του “Από το στάβλο στο πιάτο”*, Ευρωπαϊκό Ινστιτούτο για τη Βιώσιμη Ανάπτυξη, περιοδικό Meat News και HELEXPO, Συνεδριακό Κέντρο «Ιωάννης Βελλίδης», Detrop, Φεβρ. 27 – Μάρτιος 1, Θεσσαλονίκη (προφορική ανακοίνωση).
28. Δημακοπούλου-Παπάζογλου Δ., Κουτσουμανής Κ. και Κατσανίδης Ε. 2015. Ωσμωτική αφυδάτωση μοσχαρίσιου κρέατος με χρήση μαλτοδεξτρίνης και NaCl. *Io Πανελλήνιο Συνέδριο Το Κρέας και τα προϊόντα του “Από το στάβλο στο πιάτο”*, Ευρωπαϊκό Ινστιτούτο για τη Βιώσιμη Ανάπτυξη, περιοδικό Meat News και HELEXPO, Συνεδριακό Κέντρο «Ιωάννης Βελλίδης», Detrop, Φεβρ. 27 – Μάρτιος 1, Θεσσαλονίκη (προφορική ανακοίνωση).
29. Κακαγιάννη Μ. & Κουτσουμανής Κ.Π. 2015. Εκτίμηση της ανάπτυξης του βακτηρίου *Escherichia coli O157:H7* σε βόειο κιμά κατά τη συντήρησή του στην Ελληνική ψυκτική αλυσίδα. *Io Πανελλήνιο Συνέδριο Το Κρέας και τα προϊόντα του “Από το στάβλο στο πιάτο”*, Ευρωπαϊκό Ινστιτούτο για τη Βιώσιμη Ανάπτυξη, περιοδικό Meat News και HELEXPO, Συνεδριακό Κέντρο «Ιωάννης Βελλίδης», Detrop, Φεβρ. 27 – Μάρτιος 1, Θεσσαλονίκη (προφορική ανακοίνωση).
30. Μιχαηλίδου Μ. & Κατσανίδης Ε. 2015. Ανάπτυξη ενός πρότυπου μοντέλου τροφίμου για προσομοίωση μοσχαρίσιου κρέατος σε διεργασίες ωσμωτικής αφυδάτωσης. *Io Πανελλήνιο Συνέδριο Το Κρέας και τα προϊόντα του “Από το στάβλο στο πιάτο”*, Ευρωπαϊκό Ινστιτούτο για τη Βιώσιμη Ανάπτυξη, περιοδικό Meat News και HELEXPO, Συνεδριακό Κέντρο «Ιωάννης Βελλίδης», Detrop, Φεβρ. 27 – Μάρτιος 1, Θεσσαλονίκη (προφορική ανακοίνωση)
31. Σαρακατσιάνος Ι., Αδαμόπουλος Κ., Σαμανίδου Β. και Γούλα Α. 2015. Μελέτη των συνθηκών εκχύλισης φαινολικών συστατικών των φυτών *Sideritis scardica* και *Origanum bulgare* με τη χρήση μικροκυμάτων. *10^o Πανελλήνιο Επιστημονικό Συνέδριο Χημικής Μηχανικής*, 4-6 Ιουνίου 2015, Πάτρα (προφορική εργασία).
32. Σαρακατσιάνος Ι., Αδαμόπουλος Κ., Σαμανίδου Β. και Γούλα Α. 2015. Ανίχνευση του μηχανικά διαχωρισμένου κρέατος σε αλλαντικά θερμικής επεξεργασίας με τεχνική επαγωγικά συζευγμένου πλάσματος-φασματοφωτομετρία μάζας. *10^o Πανελλήνιο Επιστημονικό Συνέδριο Χημικής Μηχανικής*, 4-6 Ιουνίου 2015, Πάτρα (προφορική εργασία).
33. Τσακουμάκη Φ., Τσαρουχά Σ., Συρόγλου Σ., Δημητροπούλου Α., Γεωργαντά Γ., Αθανασιάδη Ε., Κύρκου Χ., Φωτίου Μ., Κακάνης Σ., Ταρλατζής Β., Αθανασιάδης Α., Μιχαηλίδου Α. 2015. Αξιολόγηση της ποιότητας των υδατανθράκων ως παράμετρο επίδρασης της μητρικής διατροφής στη σύσταση του αμνιακού υγρού. *18^o Πανελλήνιο Συνέδριο Περιγεννητικής Ιατρικής*, 16-18 Οκτωβρίου, Αθήνα. (προφορική ανακοίνωση).
34. Τσακουμάκη Φ., Κύρκου Χ., Δημητροπούλου Α., Φωτίου Μ., Μιχαηλίδου Α. 2015. Διατροφή και υγεία - μια διαχρονική σχέση. *1^o Thessaloniki Science Festival*, 14-17 Μαΐου, Θεσσαλονίκη (διάλεξη).
35. Φωτίου Μ., Τσακουμάκη Φ., Δημητροπούλου, Α., Κύρκου, Χ., Αθανασιάδη, Ε., Κουλουρίδα, Β., Μενεξές, Γ., Μιχαηλίδου Α., Τουφάκης Β., Ταρλατζής Β., Αθανασιάδης Α. 2015. Συσχέτιση μεταξύ βιοδεικτών αμνιακού υγρού και ορού αίματος της μητέρας κατά το 2^o τρίμηνο της κύησης. *18^o Πανελλήνιο Συνέδριο Περιγεννητικής Ιατρικής*, 16-18 Οκτωβρίου, Αθήνα. (προφορική ανακοίνωση).

III. Αναρτημένες εργασίες σε συνέδρια (poster)

36. Adamopoulou, A., Ververi, M., Kaderides, K. and Goula, A.M. 2015. Green ultrasound-assisted extraction of carotenoids from pomegranate wastes using vegetable oils. *29th EFFoST International Conference*, November 10-12, Athens, Greece.
37. Aspridou, Z., Balomenos, A., Tsakanikas, P., Manolakos, E.S. and Koutsoumanis, K. 2015. Importance of individual cell heterogeneity in microbial inactivation. *29th EFFoST International Conference Food Science Research and Innovation: Delivering sustainable solutions to the global economy and society*, 10-12 November, Athens, Greece.
38. Aspridou, Z., Balomenos, A., Tsakanikas, P., Manolakos, E.S. and Koutsoumanis, K. 2015. Monitoring individual cell death using time-lapse microscopy: Application to stochastic modeling of microbial inactivation. *EFSA 2nd Scientific Conference "Shaping the future of food safety, together"*, 14-16 October, Milan, Italy, *Young Researcher Grant*.
39. 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.
40. Athanasiadis, A.P., Fotakis, C., Tsiaaka, T., Athanasiadou, E., Kyrikou, 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.
41. 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, Athens, Greece.
42. Dimakopoulou-Papazoglou D. and Katsanidis E. 2015. Mass transfer kinetics during osmotic processing of beef meat using ternary solutions. *29th EFFoST International Conference*, November 10-12, Athens, Greece.
43. Dimakopoulou-Papazoglou D. and Katsanidis E. 2015. Storage stability and quality characteristics of beef meat treated with maltodextrin, NaCl and liquid smoke. *29th EFFoST International Conference*, November 10-12, Athens, Greece.
44. Fotiou, M., Fotakis, C., Athanasiadou, E., Tsakoumaki, F., Kyrikou, C., Tsiaaka, T., Dimitropoulou, A., Zoumpoulakis, P., Tarlatzis, B.C., Biliaderis, C.G., Michaelidou, A.M., 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.
45. 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.
46. 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.
47. Gougouli, M., Koutsoumanis K., 2015. A risk assessment approach evaluating the spoilage of yogurt with respect to moulds. *EFSA's 2nd Scientific Conference "Shaping the Future of Food Safety, Together"* October 14-16, Milan, Italy, *Young Researcher Grant*.
48. Kakagianni, M. and Koutsoumanis, K.P. 2015. A predictive model for *Alicyclobacillus acidoterrestris* growth as a tool to assess risk of fruit juice spoilage. *EFSA's 2nd Scientific Conference: Shaping the Future of Food Safety, Together*, October 14-16, Milan, Italy.

49. Kakagianni, M. and Koutsoumanis, K.P. 2015. Development and application of a predictive model for *Alicyclobacillus acidoterrestris* growth as a tool to assess risk of fruit juice spoilage. *ICPMF 9th International Conference on Predictive Modelling in Food*, September 8-12, Rio de Janeiro, Brazil.
50. Kakagianni, M. and Koutsoumanis, K.P. 2015. Modelling the effect of temperature and pH on *Alicyclobacillus acidoterrestris* growth as a tool to assess the risk of spoilage in fruit juices. *29th EFFoST International Conference Food Science Research and Innovation: Delivering sustainable solutions to the global economy and society*, November 10-12, Athens, Greece.
51. Kakagianni, M., Gougouli, M., Moschakis, T. and Koutsoumanis, K.P. 2015. Use of antimicrobials for controlling mould growth. *29th EFFoST International Conference Food Science Research and Innovation: Delivering sustainable solutions to the global economy and society*, November 10-12, Athens, Greece.
52. 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.
53. Karasava, S., Papatheodorou, A., Kaderides, K. and Goula, A.M. 2015. Aqueous enzymatic extraction of oil from pomegranate wastes-seeds. *29th EFFoST International Conference*, November 10-12, Athens, Greece.
54. Kyritsakis, K., Rodriguez-Perez, C., Gerasopoulos, D., Segura-Carretero, A. 2015. An attempt to study and eliminate the degradation of phenolic content by water used during olive oil extraction, replacing it with olive oil mill waste water and/or olive leaf water extract. *5th Euro-Global Summit and Expo on Food & Beverages*. July 11-13, Alicante, Spain.
55. Theologidou, G., Zoric, L., Lazaridou, A., Lukovic, J., Tsialtas, J.T. 2015. Cooking time of lentils (*Lens culinaris*) as related to seed coat anatomy, cultivar and P fertilization. *Eucarpia International Symposium on Protein Crops-V Meeting AEL: Plant proteins for the future*, May 4-7, Pontevedra, Spain.
56. Ασπρίδου Ζ., Φωτιάδης Χ., Ταμπακάκη Α. και Κουτσουμανής Κ. 2015. Φαινοτυπικός και μοριακός θόρυβος μεμονωμένων βακτηριακών κυττάρων. *6ο Συνέδριο Μικροβιόκοσμος*, Εθνικό Ίδρυμα Ερευνών, Απρίλιος 3-5, Αθήνα.
57. Γεωργαντά Γ., Μελισσάς Σ., Δρεβελέγκα Ι., Δημητροπούλου Α., Κύρκου Χ., Αθανασιάδη Ε., Τσακουμάκη Φ., Φωτίου Μ., Αιβάζη Δ., Μιχαηλίδου Α., Αθανασιάδης Α. 2015. Συσχέτιση της κατανάλωσης φρούτων με την εκατοστιαία θέση βάρους γέννησης του νεογνού. *18^ο Πανελλήνιο Συνέδριο Περιγεννητικής Ιατρικής*, 16-18 Οκτωβρίου, Αθήνα..
58. Γεωργαντά Γ., Δημητροπούλου Α., Ντώνε Ε., Αθανασιάδη Ε., Κύρκου Χ., Τσακουμάκη Φ., Φωτίου Μ., Κλώνος Ε., Ταρλατζής Β., Αθανασιάδης Α., Μιχαηλίδου Α. 2015. Συσχέτιση της συγκέντρωσης των ελεύθερων αμινοξέων στο αμνιακό υγρό με την ημερήσια πρόσληψη ομάδων τροφίμων. *18^ο Πανελλήνιο Συνέδριο Περιγεννητικής Ιατρικής*, 16-18 Οκτωβρίου, Αθήνα.
59. Γουγουλή Μ., Κακαγιάννη Μ., Ασπρίδου Ζ., Μοσχάκης Θ., Μπιλιαδέρης Κ., Κουτσουμανής Κ. 2015. Μικροενθυλάκωση: μελέτη προστατευτικής δράσης σε προβιοτικούς μικροοργανισμούς έναντι των συνθηκών στρες των τροφίμων. *6ο Συνέδριο Μικροβιόκοσμος*, Εθνικό Ίδρυμα Ερευνών, Απρίλιος 3-5, Αθήνα.

Διακρίσεις

1. Βραβείο για καινοτόμο προϊόν εξατομικευμένης διατροφής (“GLUTEN-CARE MUFFIN”) σε ομάδα του Εργαστηρίου Χημείας και Βιοχημείας Τροφίμων του Τομέα ‘Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων’ του Τμήματος Γεωπονίας στον Ετήσιο Διαγωνισμό “**ECOTROPHELIA 2015**” που διοργανώθηκε για 5η συνεχόμενη χρονιά από το **Σύνδεσμο Ελληνικών Βιομηχανιών Τροφίμων (ΣΕΒΤ)** στην Αθήνα (26 Ιουνίου). Η ερευνητική ομάδα των μεταπτυχιακών φοιτητών **Ιππολύτη Γκουντενούδη-Εσκιτζή, Χρήστος-Ελπιδοφόρος Χριστοδούλου** και η επιβλέπουσα **Επικ. Καθηγήτρια Αθηνά Λαζαρίδου**, που σχεδίασαν και παρήγαγαν το προϊόν “**Gluten-Care Muffin**”, σε συνεργασία με βιομηχανικό φορέα (Αφοι Κεραμάρης & Σια Ο.Ε.), απέσπασε ένα από τα πέντε βραβεία του Διαγωνισμού και συγκεκριμένα το τιμητικό βραβείο καλύτερου “σχεδιασμού marketing και εμπορίας” με βάση τα ιδιαίτερα οργανοληπτικά και διατροφικά πλεονεκτήματα του προϊόντος, όπως και το business plan για την προώθησή του στην αγορά.
2. Επιλογή της ομάδας MAH (Microbiology And Hygiene Group του Τομέα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων) (**Ασπρίδου Ζαφειρώ, Κακαγιάννη Μυρσίνη, Δημακοπούλου-Παπάζογλου Δάφνη**, υποψ. Διδακτ.) στην **6^η καμπάνια ‘Spin Your Thesis’** της **ESA (07-18/09/15)** που πραγματοποιήθηκε στο Ευρωπαϊκό Διαστημικό Κέντρο Έρευνας και Τεχνολογίας (ESTEC) στο Νόρντβαικ της Ολλανδίας για την υλοποίηση πειραμάτων υπερβαρύτητας. Επιστημονικός Υπεύθυνος της ομάδας: **Κωνσταντίνος Κουτσουμανής, Αναπλ. Καθηγητής**, Εργαστήριο Μικροβιολογίας και Υγιεινής Τροφίμων, Τομέας Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Τμήμα Γεωπονίας, Α.Π.Θ.
3. Στο διεθνές συνέδριο **29th EFFoST International Conference, Food Science Research and Innovation: ‘Delivering sustainable solutions to the global economy and society’**, November 10-12, 2015, Athens, Greece, που οργανώθηκε υπό την αιγίδα της European Federation of Food Science & Technology (EFFoST), ο φοιτητής του Τομέα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων **κ. Κωνσταντίνος Θυμιατής** απέσπασε το 1ο βραβείο ερευνητικής εργασίας στην κατηγορία των B.Sc./M.Sc. διπλωματικών ερευνητικών εργασιών “Student of the Year Award”, με χρηματικό έπαθλο 1000€. Η εργασία είχε τίτλο **“An approach to turn grape pomace into a valuable food byproduct”** και ερευνητές τους **K. Thymiatis, K. Kaderides, και A. Goula**.
4. Στη βάση των ερευνητικών δεδομένων του **Web of Science** (τελευταία έκθεση, Αυγ. 2015) οι παρακάτω οκτώ (8) δημοσιεύσεις μελών ΔΕΠ του Τομέα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων χαρακτηρίζονται ως **‘highly cited papers’ σε παγκόσμιο επίπεδο**.
Για την ένταξη κάποιου δημοσιευμένου επιστημονικού άρθρου στην κατηγορία των ‘**highly cited papers**’ το δημοσίευμα πρέπει να έχει συγκεντρώσει αρκετές βιβλιογραφικές αναφορές που να το εντάσσουν στο **υψηλότερο 1% του επιστημονικού του πεδίου**, ξεπερνώντας το αντίστοιχο κατώφλι (αριθμό) των βιβλιογραφικών αναφορών του συγκεκριμένου επιστημονικού πεδίου και λαμβάνοντας υπόψη το χρόνο δημοσίευσής του – η αναζήτηση των βιβλιογραφικών δεδομένων για την εν λόγω κατάταξη γίνεται σε ετήσια βάση και αφορά όλες τις εργασίες που έχουν δημοσιευθεί σε όλα τα επιστημονικά περιοδικά της λίστας του SCI (Web of Science) για την τελευταία δεκαετία κάθε φορά.

1.



Water sorption isotherms and glass transition temperature of spray dried tomato pulp

By: **Goula, Athanasia M.; Karapantsios, Thodoris D.; Achilias, Dimitris S.; Adamopoulos Konstantinos G.**

JOURNAL OF FOOD ENGINEERING Volume: 85 Issue: 1 Pages: 73-83 Published: MAR 2008

[View Abstract](#)

Times Cited: 110
(from All Databases)

Highly Cited Paper

2.



Ultrasound-assisted extraction of pomegranate seed oil - Kinetic modeling

By: **Goula, Athanasia M.**

JOURNAL OF FOOD ENGINEERING Volume: 117 Issue: 4 Pages: 492-498 Published: AUG 2013

[View Abstract](#)

Times Cited: 24
(from All Databases)

Highly Cited Paper

3.



Meat spoilage during distribution

By: **Nychas, George-John E.; Skandamis, Panos N.; Tassou, Chrysoula C.; Koutsoumanis, Konstantinos P.**

MEAT SCIENCE Volume: 78 Issue: 1-2 Pages: 77-89 Published: JAN-FEB 2008

[View Abstract](#)

Times Cited: 185
(from All Databases)

Highly Cited Paper

4.



Effects of hydrocolloids on dough rheology and bread quality parameters in gluten-free formulations

By: **Lazaridou, A.; Duta, D.; Papageorgiou, M.; Belc, N.; Biliaderis, C.G.**

JOURNAL OF FOOD ENGINEERING Volume: 79 Issue: 3 Pages: 1033-1047 Published: APR 2007

[View Abstract](#)

Times Cited: 252
(from All Databases)

Highly Cited Paper

5.



Molecular aspects of cereal beta-glucan functionality: Physical properties, technological applications and physiological effects

By: **Lazaridou, A.; Biliaderis, C. G.**

JOURNAL OF CEREAL SCIENCE Volume: 46 Issue: 2 Pages: 101-118 Published: SEP 2007

[View Abstract](#)

Times Cited: 174
(from All Databases)

Highly Cited Paper

6.



Thermal, mechanical and water vapor barrier properties of sodium caseinate films containing antimicrobials and their inhibitory action on Listeria monocytogenes

By: Kristo, Eleana; Koutsoumanis, Konstantinos P.; Biliaderis, Costas G.

FOOD HYDROCOLLOIDS Volume: 22 Issue: 3 Pages: 373-386 Published: MAY 2008

[View Abstract](#)

Times Cited: 102

(from All Databases)

[Highly Cited Paper](#)

7.



Oil-in-water emulsions stabilized by chitin nanocrystal particles

By: Tzoumaki, Maria V.; Moschakis, Thomas; Kiosseoglou, Vassilios; Biliaderis, Costas G.

FOOD HYDROCOLLOIDS Volume: 25 Issue: 6 Pages: 1521-1529 Published: AUG 2011

[View Abstract](#)

Times Cited: 88

(from All Databases)

[Highly Cited Paper](#)

8.



Chemical composition, antioxidant activity and antimicrobial properties of propolis extracts from Greece and Cyprus

By: Kalogeropoulos, Nick; Konteles, Spyros J.; Troullidou, Elena; Mourtzinos Ioannis; Karathanos Vaios

FOOD CHEMISTRY Volume: 116 Issue: 2 Pages: 452-461 Published: SEP 15 2009

[View Abstract](#)

Times Cited: 99

(from All Databases)

[Highly Cited Paper](#)