

**Πεπραγμένα Ερευνητικού Έργου - Διακρίσεις και άλλες
δραστηριότητες των μελών του Τομέα Επιστήμης και
Τεχνολογίας Τροφίμων -
Τμήμα Γεωπονίας - 2016**

Δημοσιεύσεις σε διεθνή επιστημονικά περιοδικά (SCI, Scopus)

1. Aguirre, J.S. and Koutsoumanis, K.P. 2016. Towards lag phase of microbial populations at growth-limiting conditions: The role of the variability in the growth limits of individual cells. *International Journal of Food Microbiology*, **224**: 1–6.
2. Athanasiadou, E., Kyrou, C., Fotiou, M., Tsakoumaki, F., Dimitropoulou, A., Polychroniadou, E., Menexes, G., Athanasiadis, A.P., Biliaderis, C.G. and Michaelidou, A.M. 2016 Development and Validation of a Mediterranean Oriented Culture-Specific Semi-Quantitative Food Frequency Questionnaire. *Nutrients*, **8**: 522 (1-20).
3. Bozoudi, D., Torriani, S., Zdragas, A. and 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. *LWT-Food Science and Technology*, **72**: 525-533.
4. Bozoudi, D., Pavlidou, S., Kotzamanidis, C., Georgakopoulos, P., Torriani, S., Kondyli, E., Claps, S., Belibasaki, S. and Litopoulou-Tzanetaki, E. 2016. Graviera Naxou and Graviera Kritis Greek PDO cheeses: Discrimination based on microbiological and physicochemical criteria and volatile organic compounds profile. *Small Ruminant Research*, **136**: 161-172.
5. Dimakopoulou-Papazoglou D. and Katsanidis E. 2016. Mass transfer kinetics during osmotic processing of beef meat using ternary solutions. *Food and Bioproducts Processing*, **100**: 560–569.
6. Dimakopoulou-Papazoglou, D., Lianou, A. and Koutsoumanis, K.P. 2016. Modelling biofilm formation of *Salmonella enterica* ser. Newport as a function of pH and water activity. *Food Microbiology*, **53**: 76–81.
7. Fotiou, M., Michaelidou, A.-M., Masoura, S., Menexes, G., Koulourida, V., Biliaderis, C.G., Tarlatzis, B.C., Athanasiadis, A.P. 2016. Second trimester amniotic fluid uric acid, potassium, and cysteine to methionine ratio levels as possible signs of early preeclampsia: a case report. *Taiwanese Journal of Obstetrics and Gynecology*, **55**: 874-876.
8. Goula, A.M., Thymiatis, K. and Kaderides, K. 2016. Valorization of grape pomace: Drying behavior and ultrasound extraction of phenolics. *Food and Bioproducts Processing*, **100**: 132–144.
9. Irakli, M.N., Samanidou, V.F., Katsantonis, D.N., Biliaderis, C.G. and Papadoyannis, I.N. 2016. Phytochemical profiles and antioxidant capacity of pigmented and non-pigmented genotypes of rice (*Oryza sativa* L.). *Cereal Research Communications*, **44**: 98-110.
10. Kakagianni, M., Gougouli, M. and Koutsoumanis, K.P. 2016. Development and application of *Geobacillus stearothermophilus* growth model for predicting spoilage of evaporated milk. *Food Microbiology*, **57**: 28–35.
11. Koukounaras, A., Siomos, A.S., Gerasopoulos, D. and Karamanolis, K. 2016. Genotype, ultraviolet irradiation, and harvesting time interaction effects on secondary metabolites of whole lettuce and browning of fresh-cut product. *The Journal of Horticultural Science and Biotechnology*, **91**: 491-496.
12. Koutsoumanis, K.P. and Aspridou, Z. 2016. Moving towards a risk-based food safety management.

***Current Opinion in Food Science*, 12: 36–41**

13. Koutsoumanis, K.P., Lianou, A. and Gougli, M. 2016. Latest developments in foodborne pathogens modeling. ***Current Opinion in Food Science*, 8:** 89–98.
14. Kyriacou, M.C., Soteriou, G.A., Roushael, Y., Siomos, A.S. and Gerasopoulos, D. 2016. Configuration of watermelon fruit quality in response to rootstock-mediated harvest maturity and postharvest storage. ***Journal of the Science of Food and Agriculture*, 96 (7):** 2400-2409.
15. Kyriakidou, K., Mourtzinos, I., Biliaderis, C.G. and Makris, D.P. 2016. Optimization of a green extraction/inclusion complex formation process to recover antioxidant polyphenols from oak acorn husks (*Quercus Robur*) using aqueous 2-hydroxypropyl- β -cyclodextrin / glycerol mixtures. ***Environments*, 3(1):** 1-11.
16. Makris D.P., Passalidi V., Kallithraka S. and Mourtzinos I. 2016. Optimisation of Polyphenol Extraction from Red Grape Pomace Using Aqueous Glycerol/Tartaric Acid Mixtures and Response Surface Methodology. ***Preparative Biochemistry and Biotechnology*, 46:** 176-182.
17. Moschakis T., Panagiotopoulou, E. and Katsanidis, E. 2016. Sunflower oil organogels and organogel-in-water emulsions (part I): microstructure and mechanical properties. ***LWT-Food Science and Technology*, 73:** 153-161.
18. Mourtzinos, I., Anastasopoulou, E., Petrou, A., Grigorakis, S., Makris, D and Biliaderis, C.G. 2016. Optimization of a green extraction method for the recovery of polyphenols from olive leaf using cyclodextrins and glycerin as co-solvents. ***Journal of Food Science and Technology*, 53:** 3939-3947.
19. Nanou, K. and Roukas, T. 2016. Waste cooking oil: A new substrate for carotene production by *Blakeslea trispora* in submerged fermentation. ***Bioresource Technology*, 203:** 198-203.
20. Panagiotopoulou E., Moschakis T. and Katsanidis E. 2016. Sunflower oil organogels and organogel-in-water emulsions (part II): implementation in frankfurter sausages. ***LWT-Food Science and Technology*, 73:** 351-356.
21. Papoti V.T., Mourtzinos I. and Adamidis T. 2016. Preventive Practices from Field and Shelf to Fork to Minimize Chemical Hazards Dietary Intake. ***Journal of Nutrition and Health*, 2:** 2, 1-12.
22. Perez-Quirce, S., Ronda, F., Melendre, C., Lazaridou, A. and Biliaderis, C.G. 2016. Inactivation of endogenous rice β -glucanase activity by microwave radiation and impact on physico-chemical properties of the treated flour. ***Food Bioprocess Technology*, 9:** 1562-1573.
23. Roukas, T. 2016. The role of oxidative stress on carotene production by *Blakeslea trispora* in submerged fermentation. ***Critical Reviews in Biotechnology*, 36(3):** 424-433.
24. Skendi, A. and Biliaderis, C.G. 2016. Gelation of wheat arabinoxylans in the presence of Cu²⁺ and in aqueous mixtures with cereal β -glucans. ***Food Chemistry*, 203:** 267-275.
25. Stavridou, K., Soufleros, E.H., Bouloumpasi, E. and 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. ***Food and Nutrition Sciences*, 7:** 122-137.
26. Tsafrikidou, P., Bozoudi, D., Pavlidou, S., Kotzamanidis, C., Hatzikamari, M., Zdraga, A. and Litopoulou-Tzanetaki, E. 2016. Technological, phenotypic and genotypic characterization of lactobacilli from Graviera Kritis PDO Greek cheese, manufactured at two traditional dairies. ***LWT-Food Science and Technology*, 68:** 681-689.
27. Valdramidis, V.P. and Koutsoumanis, K.P. 2016. Challenges and perspectives of advanced technologies in processing, distribution and storage for improving food safety. ***Current Opinion in Food Science*, 12:** 63–69.
28. Vareltzis, P., Adamopoulos, K., Stavrakakis, E., Stefanakis, A. and Goula, A.M. 2016. A novel approach to decrease syneresis in stirred yogurt-based products with increased moisture: case study Tzatziki. ***International Journal of Dairy Technology*, 69:** 191–199.

Άλλα διεθνή επιστημονικά περιοδικά

1. Allende, A., Bolton, D., Chemaly, M., Davies, R., Fernandez Escamez, P.S., Girones, R., Herman, L., Koutsoumanis, K., Lindqvist, R., Nørrung, B., Ricci A., Robertson L., Ru G., Sanaa, M., Simmons, M., Skandamis P., Snary E., Speybroeck, N., Ter Kuile, B., Threlfall, J. and Wahlström, H. 2016. Evaluation of the safety and efficacy of Listex™ P100 for reduction of pathogens on different ready-to-eat (RTE) food products. *EFSA Journal*, Volume 14, Issue 8.
2. Allende, A., Bolton, D., Chemaly, M., Davies, R., Fernandez Escamez, P.S., Girones, R., Herman, L., Koutsoumanis, K., Lindqvist, R., Nørrung, B., Ricci A., Robertson L., Ru G., Sanaa, M., Simmons, M., Skandamis P., Snary E., Speybroeck, N., Ter Kuile, B., Threlfall, J. and Wahlström, H. 2016. Risks for public health related to the presence of *Bacillus cereus* and other *Bacillus* spp. including *Bacillus thuringiensis* in foodstuffs. *EFSA Journal*, Volume 14, Issue 7.
3. Allende, A., Bolton, D., Chemaly, M., Davies, R., Fernandez Escamez, P.S., Girones, R., Herman, L., Koutsoumanis, K., Lindqvist, R., Nørrung, B., Ricci A., Robertson L., Ru G., Sanaa, M., Simmons, M., Skandamis P., Snary E., Speybroeck, N., Ter Kuile, B., Threlfall, J. and Wahlström, H. 2016. Update of the list of QPS-recommended biological agents intentionally added to food or feed as notified to EFSA 4: suitability of taxonomic units notified to EFSA until March 2016. *EFSA Journal*, Volume 14, Issue 7.
4. Allende, A., Bolton, D., Chemaly, M., Davies, R., Fernandez Escamez, P.S., Girones, R., Herman, L., Koutsoumanis, K., Lindqvist, R., Nørrung, B., Ricci A., Robertson L., Ru G., Sanaa, M., Simmons, M., Skandamis P., Snary E., Speybroeck, N., Ter Kuile, B., Threlfall, J. and Wahlström, H. 2016. Growth of spoilage bacteria during storage and transport of meat. *EFSA Journal*, Volume 14, Issue 6.
5. Cassini, A., Hathaway, S., Havelaar, A., Koopmans, M., Koutsoumanis, K., Messens, W., Müller-Seitz, G., Nørrung, B., Rizzi, V., Scheutz, F., 2016. Microbiological risk assessment. *EFSA Journal*, Volume 14, Issue S1.

Ειδικές Εκδόσεις επιστημονικών περιοδικών (special issues) – Editorial work

1. Kostas Koutsoumanis (Editor), Special Issue: Food Safety, *Current Opinion in Food Science*, Volume 12, December 2016.

Βιβλία

1. Kotzekidou, P. (Editor) 2016. *Food Hygiene and Toxicology in Ready to Eat Foods*. Academic Press, pp. 458.

Κεφάλαια σε ξενόγλωσσα ή ελληνικά επιστημονικά βιβλία

1. Gougouli M. and Koutsoumanis K. 2016. Modeling Microbial Responses: Application to Food Safety. In *Modeling in Food Microbiology* (Eds.: Jeanne-Marie Membré & Vasilis Valdramidis), ISTE Press Ltd, London, UK, England, Elsevier Ltd, Oxford, UK, p. 61-81.

2. Goula, A.M. 2016. Implications of non-equilibrium state glass transitions in spray dried sugar-rich foods. In ***Non-Equilibrium States and Glass Transitions in Foods: Processing Effects and Product Specific Implications*** (Eds.: B. Bhandari & Y. Roos), Elsevier Applied Science, New York, USA, pp. 253–282.
3. Goula, A.M. and Kaderides, K. 2016. Pomegranate waste as a source of nutraceuticals. In ***Pomegranate: Chemistry, Processing and Health Benefits*** (Ed. A.Caligiani), Nova Science Publishers, Inc., USA., pp. 75–103.
4. Lianou A., Koutsoumanis K.P. and Sofos J.N. 2016. Organic acids and other chemical treatments for microbial decontamination of food. In ***Microbial Decontamination in the Food Industry*** (Eds.: A. Demirci and M.O. Ngadi), Woodhead Publishing Limited, Cambridge, UK, p. 592-664.
5. Zinoviadou, K.G., Gougouli, M. and Biliaderis, C.G. 2016. Innovative Biobased Materials for Packaging Sustainability. In ***Innovation Strategies in the Food Industry: Tools for Implementation*** (Ed.: Charis M. Galanakis), Academic Press, p. 167-189.

Ελληνικά περιοδικά (χωρίς κριτές)

1. Ευαγγελίδου, Α., Καραγιάννης, Ε., Σίσκας, Ε., Τσεσμελής, Μ., Μηνάς, Ι.Σ., Λαζαρίδου, Α., & Μολασιώτης, Α. 2016. Αξιολόγηση ποιοτικών χαρακτηριστικών κερασιών κατά τη συγκομιδή τους. **Γεωργία - Κτηνοτροφία**, 4, 34-38.
2. Ευαγγελίδου, Α., Καραγιάννης, Ε., Σίσκας, Ε., Τσεσμελής, Μ., Μηνάς, Ι.Σ., Λαζαρίδου, Α., & Μολασιώτης, Α. 2016. Αξιολόγηση ποιοτικών χαρακτηριστικών κερασιών κατά τη συντήρησή τους. **Γεωργία - Κτηνοτροφία**, 7, 44-49
3. Μιχαηλίδου Α.Μ., Κύρκου Χ., Φωτίου Μ., Τσακουμάκη Φ., Δημητροπούλου Α. 2016. Τα όσπρια στη διατροφή του ανθρώπου. **Γεωργία-Κτηνοτροφία, Αφιέρωμα Όσπρια**, σελ. 20-22.
4. Μιχαηλίδου Α.Μ., Κύρκου Χ., Φωτίου Μ., Τσακουμάκη Φ. 2016. Διατροφικά και λειτουργικά πλεονεκτήματα των οσπρίων. **Επί Γης. Περιοδική έκδοση για την αγροτική οικονομία από την Τράπεζα Πειραιώς**. Τεύχος 8, Σελ 12.

Ομιλίες - Παρουσιάσεις - συμμετοχές σε συνέδρια (ελληνικά και διεθνή)

I. Προφορικές παρουσιάσεις - διαλέξεις, μετά από πρόσκληση

1. Aspridou, Z. and Koutsoumanis, K.P. 2016. Stochastic inactivation models: From individual cell time to death to microbial population dynamics, **International Thermal Processing Conference**, 30 June -1 July, Campden, UK (opening lecture).
2. Biliaderis, C.G. 2016. Structure-property relations of cereal soluble fibers and formulation challenges with these polysaccharides. **13th International Hydrocolloids Conference**, May 16-20, Guelph, Ontario, Canada (invited plenary lecture).
3. Biliaderis, C.G. and Lazaridou, A. 2016. Structural features, functionality and formulation challenges with fibers from cereal grains. **III International Congress on Food Quality and Safety**, Oct. 25-27, Novi Sad, Serbia (invited plenary lecture).
4. Koutsoumanis, K.P. 2016. Methodology and uncertainty impact on risk ranking of microbiological hazards: present and future. **21st Conference on Food Microbiology**, 15-16 September, Brussels, Belgium (opening lecture).
5. Koutsoumanis, K.P. 2016. Short Seminar for Food Industry Managers: “**Moving towards a risk-based food safety management**”, Department of Agroindustry and Enology, Faculty of Agriculture

- Science, University of Chile, 18th July, Santiago, Chile.
6. Koutsoumanis, K.P. 2016. Workshop for post graduate students of the Department of Food Science: "**Predictive Microbiology and Microbial Risk Assessment**", University of Campinas, 6-8 November, Sao Paolo, Brazil.
 7. Μπιλιαδέρης, Κ. 2016. Πολυσακχαρίτες δημητριακών καρπών ως λειτουργικά συστατικά των τροφίμων. **Χαροκόπειο Πανεπιστήμιο Αθηνών**, Τμήμα Επιστήμης Διαιτολογίας – Διατροφής, 6 Φεβρουαρίου, Αθήνα.

II. Προφορικές παρουσιάσεις σε συνέδρια

8. Biliaderis, C.G. and Lazaridou, A. 2016. Cell wall polysaccharides from cereal grains as functional ingredients in formulated food products: structure-function relations. **XIV Cell Wall Meeting**, June 12-17, Chania, Crete, Greece (oral presentation).
9. Dapčević Hadnađev, T., Hadnađev, M., Lazaridou, A., Moschakis, T. and Biliaderis, C.G. 2016. Physicochemical properties of hemp (*Cannabis sativa L.*) protein isolates: effects of isolation technique and conditions. **III International Congress on Food Quality and Safety**, Oct. 25-27, Novi Sad, Serbia (oral presentation).
10. Drevelegka, I., Kaderides, K. and Goula, A.M. 2016. A comparative study on different extraction techniques to recover polyphenols from winery waste. **4th International Conference on Sustainable Solid Waste Management**, June 23-25, Limassol, Cyprus (oral presentation).
11. Kaderides, K., Karanatsidis, G., Goula, A.M. and Adamopoulos, K.G. 2016. Combination of two food wastes - pomegranate peel and orange juice by-product - into one multipurpose functional food. **4th International Conference on Sustainable Solid Waste Management**, June 23-25, Limassol, Cyprus (oral presentation).
12. Kakagianni, M., Koutsoumanis, K.P. and Valdramidis, V.P. 2016. Effect of ultrasound on recovery kinetics of *Alicyclobacillus acidoterrestris* spores. **FOODSIM' 2016**, April 3-7, Ghent, Belgium (oral presentation).
13. Kiritsakis, K., Magiatis, P., Melioui, E. and Gerasopoulos D. 2016. Enhancement of the main Bioactive Phenolic Compounds and Quality Characteristics of Olive Oil by Recycling OMWW. **3rd International Conference of Oleocanthal International Society**, June 2-3, Ancient Olympia, Greece (oral presentation).
14. Moschakis, T., Dergiade, I., Katsanidis, E. and Biliaderis, C.G. 2016. Enhancing phytosterol solubility and rheological properties by emulsification and organogelation: application in a model yoghurt system. **III International Congress on Food Quality and Safety**, Oct. 25-27, Novi Sad, Serbia (oral presentation).
15. Mourtzinos, I., Anastasopoulou, E., Petrou, A., Grigorakis, S., Makris, D. and Biliaderis, C.G. 2016. Optimization of a green method for the recovery of high-added value polyphenols from olive leaf using cyclodextrins. **III International Congress on Food Quality and Safety**, Oct. 25-27, Novi Sad, Serbia (oral presentation).
16. Muscat, A., Mourtzinos, I., Gougouli, M., Valdramidis, V. and Koutsoumanis, K.P. 2016. Modelling the Mycelium Formation Ability of *Penicillium expansum* as a Function of Propolis pH ad NaCl. **FOODSIM' 2016**, April 3-7, Ghent, Belgium (oral presentation).
17. Papaoikonomou, L., Kaderides, K., Goula, A.M. and Adamopoulos, K.G. 2016. Optimization of polyphenols extraction from pomegranate peels - drying, enzymatic pretreatment, extraction method, operating conditions. **4th International Conference on Sustainable Solid Waste Management**, June 23-25, Limassol, Cyprus (oral presentation).
18. Ververi, M., Sakellaropoulos, N., Kaderides, K. and Goula, A.M. 2016. Pomegranate peel and orange juice by-product as new biosorbents of phenolic compounds from olive mill wastewaters.

4th International Conference on Sustainable Solid Waste Management, June 23-25, Limassol, Cyprus (oral presentation).

19. Ανουσάκης Χ., και Γερασόπουλος Δ. 2016. Το κάστανο στη διατροφή μας. **Ημερίδα του Διεθνούς Παρατηρητηρίου Οξειδωτικού Στρες-Παράρτημα Υγείας και Αγροτικών Προϊόντων - Η αντιοξειδωτική δύναμη της φύσης στο οξειδωτικό στρες, ΔΕΤΡΟΠ 2016**, 27 Φεβρουαρίου 2016, Θεσσαλονίκη (παρουσίαση).
20. Γούλα, Α.Μ. 2016. Διαχείριση αποβλήτων ελαιουργείων. Ειδική Μόνιμη Επιτροπή Προστασίας Περιβάλλοντος Βουλής, 27 Ιανουαρίου 2016, Αθήνα (παρουσίαση).
21. Γούλα, Α.Μ. 2016. Δυνατότητα αξιοποίησης αποβλήτων βιομηχανίας φρούτων, **6ο Πανελλήνιο Συνέδριο Agrotica**, «Νέες Τεχνολογίες και Προοπτικές στην Καλλιέργεια των Οπωροκηπευτικών», 30-31 Ιανουαρίου 2016, Θεσσαλονίκη (παρουσίαση).
22. Γούλα, Α.Μ., Καδερίδης, Κ., Βερβέρη Μ. 2016. Προϊόντα και παραπροϊόντα ροδιού ως λειτουργικά τρόφιμα. **Ημερίδα του Διεθνούς Παρατηρητηρίου Οξειδωτικού Στρες-Παράρτημα Υγείας και Αγροτικών Προϊόντων - Η αντιοξειδωτική δύναμη της φύσης στο οξειδωτικό στρες, ΔΕΤΡΟΠ 2016**, 27 Φεβρουαρίου 2016, Θεσσαλονίκη (παρουσίαση).
23. Κυριτσάκης Κ. και, Γερασόπουλος Δ. 2016. Αξιοποίηση υποπροϊόντων ελιάς. **Ημερίδα του Διεθνούς Παρατηρητηρίου Οξειδωτικού Στρες-Παράρτημα Υγείας και Αγροτικών Προϊόντων - Η αντιοξειδωτική δύναμη της φύσης στο οξειδωτικό στρες, ΔΕΤΡΟΠ 2016**, 27 Φεβρουαρίου 2016, Θεσσαλονίκη (παρουσίαση).
24. Μιχαηλίδου, Α.Μ. 2016. Τα οπωροκηπευτικά στη διατροφή μας. **6ο Πανελλήνιο Συνέδριο Agrotica**, «Νέες Τεχνολογίες και Προοπτικές στην Καλλιέργεια των Οπωροκηπευτικών», 30-31 Ιανουαρίου, Θεσσαλονίκη.
25. Μπιλιαδέρης, Κ. 2016. «Σιτηρά και σπόροι ως πηγή αντιοξειδωτικών και άλλων βιοενεργών συστατικών: προκλήσεις για τη βιομηχανία τροφίμων». **Ημερίδα του Διεθνούς Παρατηρητηρίου Οξειδωτικού Στρες-Παράρτημα Υγείας και Αγροτικών Προϊόντων - Η αντιοξειδωτική δύναμη της φύσης στο οξειδωτικό στρες, ΔΕΤΡΟΠ 2016**, 27 Φεβρουαρίου 2016, Θεσσαλονίκη (παρουσίαση).

III. Αναρτημένες παρουσιάσεις σε συνέδρια (poster)

26. Fotiou, M., Fotakis, C., Tsakoumaki, F., Kyrkou, C., Athanasiadou, E., Tsiaka, T., Chatzioannou, A.-C., Dimitropoulou, A., Menexes, G., Theodoridis, G., Tarlatzis, B.C., Biliaderis, C.G., Athanasiadis, A.P., Zoumpoulakis, P., Michaelidou, A.M. 2016. Exploring the link between maternal dietary protein intake and the metabolic profile of second trimester amniotic fluid. **4th Workshop on Holistic Analytical Methods for System Biology Studies**, April 17-19, Thessaloniki, Greece (poster).
27. Fotiou, M., Fotakis, C., Tsakoumaki, F., Kyrkou, C., Athanasiadou, E., Tsiaka, T., Chatzioannou, A.C., Dimitropoulou, A., Menexes, G., Theodoridis, G., Tarlatzis, B.C., Biliaderis, C.G., Athanasiadis, A.P., Zoumpoulakis, P., Michaelidou, A.M. 2016. Exploring the link between maternal dietary protein intake and the metabolomic profile of second trimester amniotic fluid. **XXV European Congress of Perinatal Medicine**, June 15-18, Maastricht, the Netherlands.
28. Biliaderis, C.G., Bosnea, L.A. and Moschakis, T. 2016. Enhancing the viability of probiotics under adverse environmental conditions by post culture in biopolymer coacervate matrices. **13th International Hydrocolloids Conference**, May16-20, Guelph, Ontario, Canada (poster).
29. Biliaderis, C.G., Dergiade, I., Katsanidis, E. and Moschakis, T. 2016. Modulating the functional properties of phytosterols by emulsification and using organogels: application in a model yoghurt system. **13th International Hydrocolloids Conference**, May16-20, Guelph, Ontario, Canada (poster).

30. Skendi, A., Biliaderis, C.G. and Zoumpoulakis, P. 2016. Structure-property relations of hydrogels made from wheat cell wall arabinoxylans by either Cu⁺² ions or enzyme-catalyzed oxidation. **XIV Cell Wall Meeting**, June 12-17, Chania, Crete, Greece (poster).
31. Lazaridou, A., Tananaki, C., Polatidou, K. and Biliaderis, C.G. 2016. Kinetics of production of creamed honey from unblended Greek varieties. **III International Congress on Food Quality and Safety**, Oct. 25-27, Novi Sad, Serbia (poster).

Διακρίσεις - Βραβεύσεις

1. Κ. Μπιλιαδέρης, 2016. Βραβείο Αριστείας για το επιστημονικό έργο (δείκτης Hirsch, h-index) στον τομέα των Θετικών και Τεχνολογικών Επιστημών, Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης, 31 Μαρτίου.
2. Ε. Σουφλερός, 2016. Τιμητική διάκριση του «**Œnologue exceptionnel**». Η απονομή έγινε από την **Association des Œnologues de l'Université de Bordeaux** και το **Συμβούλιο des Grands Crus Classés του Médoc και Sauternes**, 16 Δεκεμβρίου, Palais de la bourse, Bordeaux Γαλλίας.

Συμμετοχή ως εξωτερικός εξεταστής ή ως μέλος της εξεταστικής επιτροπής διδακτορικών διατριβών άλλων Πανεπιστημίων (ξένα ή ελληνικά ιδρύματα)

1. C. Biliaderis, 2016. Inclusion of dietary fiber in model liquid and solid systems using chemistry and structure to probe potential functionality, N. K. Alqahtani, RMIT (*Royal Melbourne Institute of Technology*) University, Mebourne, Australia.
2. C. Biliaderis, 2016. Chitosan hydrogel beads for the entrapment and delivery of proteins and peptides, D. Yuan, *University College Dublin (UCD)*, Dublin, Ireland.
3. K. Koutsoumanis, 2016. Quantitative and ecological aspects of *Listeria monocytogenes* population heterogeneity, K. Metselaar, *Wageningen University*, Wageningen, NL.
4. K. Κουτσουμανής, 2016. The role of inter-strain interactions on the growth, virulence and detection of *Listeria monocytogenes*, E. A. Zilelidou, *Dept. Food Science & Human Nutrition, Agricultural University of Athens, Agricultural University of Athens*, Athens, Greece.
5. K. Κουτσουμανής, 2016. Study on biofilm formation during table olive fermentation, A. Grounta, *Dept. Food Science & Human Nutrition, Agricultural University of Athens*, Athens, Greece.
6. K. Κουτσουμανής, 2016. Μελέτη της διασταυρούμενης επιμόλυνσης επιφανειών από παθογόνους μικροοργανισμούς, E. Γκάνα, *Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών*, Αθήνα.
7. K. Μπιλιαδέρης, 2016. Ανάπτυξη διεργασιών άλεσης δημητριακών καρπών με χρήση πεπιεσμένου αέρα: Εφαρμογή και ποιοτική αξιολόγηση σε προϊόντα αρτοποιΐας, Σ. Β. Πρωτονοταρίου, *Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών*, Αθήνα.
8. K. Μπιλιαδέρης, 2016. Διεργασίες μεταφοράς μάζας μικροσυστατικών της διατροφής σε βιοπολυμερή, Π. Ηγουμενίδης, *Τμήμα Επιστήμης Διαιτολογίας – Διατροφής, Χαροκόπειο Πανεπιστήμιο Αθηνών*, Αθήνα.

9. Ε. Σουφλερός, 2016. Επίδραση αμπελουργικών τεχνικών στα συστατικά που διαμορφώνουν τον οργανοληπτικό χαρακτήρα των ερυθρών οίνων, **Μ. Σ. Κυραλέου**, Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής Ανθρώπου, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών, Αθήνα.

“Highly cited publications” - Web of Science

Στη βάση των ερευνητικών δεδομένων του **Web of Science** (τελευταία έκθεση, Ιανουάριος 2017) οι παρακάτω έξι (6) 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

Times Cited: 117

(from All Databases) **Highly Cited Paper**

2.



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

Times Cited: 215

(from All Databases) **Highly Cited Paper**

3.



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

Times Cited: 283

(from All Databases) **Highly Cited Paper**

4.



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

Times Cited: 199

(from All Databases) **Highly Cited Paper**

5.



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

Times Cited: 115

(from All Databases) **Highly Cited Paper**

6.



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

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

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

Times Cited: 109

(from All Databases) **Highly Cited Paper**

Ακαδημαϊκά μέλη Ιδρυμάτων αλλοδαπής που φιλοξενήθηκαν στον Τομέα (post-doctoral fellows, faculty members, etc.)

- **Professor Alain Bertrand**, Παν/μιο Bordeaux (Γαλλία), 2016. *Προσκεκλημένος ομιλητής*, Τίτλος ομιλίας: «Τα αποστάγματα οίνου Κονιάκ (Cognac) και το Αρμανιάκ (Armagnac)», 24 Φεβρουαρίου (Ε. Σουφλερός).
- **Dr. Rafael Djalma Chaves**, Biologist, Univ. of Campinas, Sao Paolo, *Post-Doctoral fellow*, for 1 year, 2016-17 (Κ. Κουτσουμανής).
- **Monyca Dias Rocha Chaves**, M.Sc. Food Science, Univ. of Campinas, Sao Paolo, *Visiting research scientist*, for 1 year, 2016-17 (Κ. Κουτσουμανής).
- **Karl Montebello**, M.Sc. Food Science, University of Malta, *Visiting research scientist*, for 2 months, 2016 (Κ. Κουτσουμανής).
- **Dr. Tamara Dapcevic-Hadnadev**, Food Scientist, University of Novi Sad, Serbia, *Post-Doctoral fellow*, for 6 months, 2016 (Κ. Μπιλιαδέρης).
- **Dr. Miroslav Hadnadev**, Food Scientist, University of Novi Sad, Serbia, *Post-Doctoral fellow*, for 6 months, 2016 (Κ. Μπιλιαδέρης).

- **Dr. Layal Karam**, Dept. of Pharmacy, Université Saint-Joseph, Beirut, Lebanon, **Visiting Faculty**, 1 month (Nov. 13 - Dec. 10) visit, as lecturer in the Undergraduate and Graduate program - Erasmus + program. Έδωσε ανοικτό σεμινάριο με τίτλο «**Active Packaging**», 1 Δεκεμβρίου (Κ. Μπιλιαδέρης).
- **Dr. Milivoj Radojčin**, **Visiting Faculty**, Assistant Professor - Agricultural Engineer, University of Novi Sad, Serbia, 1 week (lab. trainee), Nov. 6-11, Erasmus + program (Κ. Μπιλιαδέρης).

Άλλες δράσεις εξωστρέφειας

- **3^ο και 4^ο Σχολείο Θεωρητικής και Πρακτικής Τυροκομίας**, Πρόγραμμα δια Βίου Μάθησης, Α.Π.Θ. – Εκπαίδευση 41 συνολικά συμμετεχόντων στο πρόγραμμα, Ιαν. - Απρίλιος 2016 & Οκτ. – Δεκ. 2016 (**Θ. Μοσχάκης**).
- **Σύγχρονη οινοτεχνία, θεωρητική και πρακτική αποσταγματοποίιας και παραδοσιακών αποσταγμάτων και κατάρτιση στη γευσιγνωσία**, Πρόγραμμα δια Βίου Μάθησης, Α.Π.Θ., Μάϊος - Νοεμβρ. 2016 (**Ε. Σουφλερός**).
- **“Το παιδί στο κόσμο των τροφίμων”**- Πρόγραμμα διατροφικής αγωγής σε μαθητές Δημοτικής και Μέσης Εκπαίδευσης, Ιαν. – Δεκεμβ. 2016 (**Α. Μιχαηλίδου**).
- **Ισορροπημένη διατροφή** - Εκπαιδευτικά σεμινάρια ενημέρωσης/ευαισθητοποίησης γονέων και εκπαιδευτικών. Κέντρο Δια Βίου Μάθησης του Δήμου Θεσσαλονίκης. Απρίλιος 2016 (**Α. Μιχαηλίδου**).
- **« Γνωρίζουμε να τρώμε σωστά;** » - Εκπαιδευτικό Πρόγραμμα για παιδιά 9-12 ετών, στο πλαίσιο των δράσεων εξωστρέφειας του ΑΠΘ, «ΑΠΘ την Κυριακή», Μάιος 2016 (**Α. Μιχαηλίδου**).
- **« Πειραματιζόμαστε με τα τρόφιμα »** - Εκπαιδευτικό Πρόγραμμα για παιδιά 9-12 ετών, στο πλαίσιο των δράσεων εξωστρέφειας του ΑΠΘ, «ΑΠΘ την Κυριακή», Μάιος 2016 (**Α. Μιχαηλίδου**).
- **« Το παιχνίδι της ισορροπημένης διατροφής »** - Εκπαιδευτικό Πρόγραμμα για παιδιά 9-12 ετών, στο πλαίσιο των δράσεων εξωστρέφειας του ΑΠΘ, «ΑΠΘ στην πόλη», Οκτώβριος 2016 (**Α. Μιχαηλίδου**).