

**Πεπραγμένα Ερευνητικού Έργου - Διακρίσεις και
άλλες δραστηριότητες των μελών του**

**Τομέα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων -
Τμήμα Γεωπονίας - 2017**

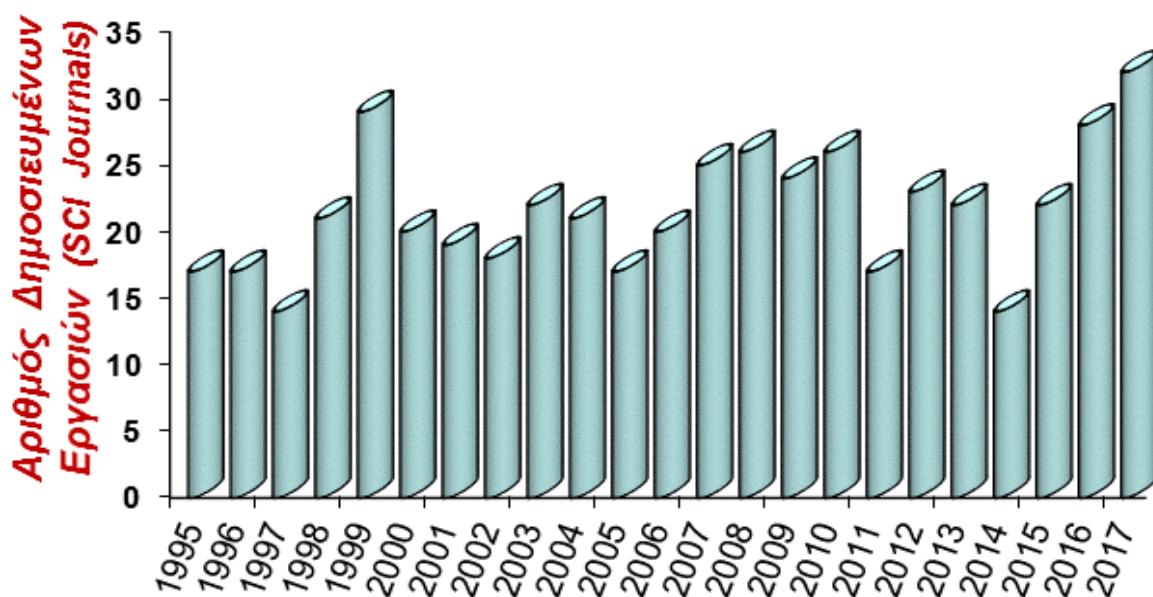
Δημοσιεύσεις σε διεθνή επιστημονικά περιοδικά (SCI, Scopus)

1. Balomenos, A.D., Tsakanikas, P., Aspridou, Z., Tampakaki, A.P., Koutsoumanis, K.P. and Manolakos, E.S. 2017. Image analysis driven single-cell analytics for systems microbiology. *BMC Systems Biology*, **11**: article no. 43.
2. Bosnea, L.A., Moschakis, T. and Biliaderis, C.G. 2017. Microencapsulated cells of *Lactobacillus paracasei* subsp. *paracasei* in biopolymer complex coacervates and their function in a yogurt matrix. *Food and Function*, **8**: 554-562.
3. Bosnea, L.A., Moschakis, T., Nigam, P.S. and Biliaderis, C.G. 2017. Growth adaptation of probiotics in biopolymer-based coacervate structures to enhance cell viability. *LWT-Food Science and Technology*, **77**: 282-289.
4. Chasekioglou, A., Goula, A.M., Adamopoulos, K.G. and 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. *Powder Technology*, **311**: 376–389.
5. Dagnas, S., Gougouli, M., Onno, B., Koutsoumanis, K.P. and Membré, J.-M. 2017. Quantifying the effect of water activity and storage temperature on single spore lag times of three moulds isolated from spoiled bakery products. *International Journal of Food Microbiology*, **240**: 75-84.
6. Diamanti A.C., Igoumenidis P.E., Mourtzinos I., Yannakopoulou K. and Karathanos V.T. 2017. Green extraction of polyphenols from whole pomegranate fruit using cyclodextrins. *Food Chemistry*, **214**: 61–66.
7. Dimakopoulou-Papazoglou, D. and Katsanidis, E. 2017. Effect of maltodextrin, sodium chloride, and liquid smoke on the mass transfer kinetics and storage stability of osmotically dehydrated beef meat. *Food and Bioprocess Technology*, **10**(11): 2034-2045.
8. Drogoudi, P., Gerasopoulos, D., Kafkaletou, M. and Tsantili, E. 2017. Phenotypic characterization of qualitative parameters and antioxidant contents in peach and nectarine fruit and changes after jam preparation. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, **97** (10): 3374-3383.
9. Drosou, C.G., Krokida, M.K. and Biliaderis, C.G. 2017. Encapsulation of bioactive compounds through electrospinning/electrospraying and spray drying: A comparative assessment of food related applications. *Drying Technology*, **35**: 139-162.
10. Gkana, E., Chorianopoulos, N., Grounta, A., Koutsoumanis, K. and Nychas, G.-J.E. 2017. Effect of inoculum size, bacterial species, type of surfaces and contact time to the transfer of foodborne pathogens from inoculated to non-inoculated beef fillets via food processing surfaces. *Food Microbiology*, **62**: 51-57.
11. Gougouli, M. and Koutsoumanis, K.P. 2017. Risk assessment of fungal spoilage: A case study of *Aspergillus niger* on yogurt. *Food Microbiology*, **65**: 264-273.
12. Goula, A.M., Kokolaki, M. and Daftsiou, E. 2017. Use of ultrasound for osmotic dehydration. The case of potatoes. *Food and Bioproducts Processing*, **105**: 157–170.

13. Goula, A.M., Ververi, M., Adamopoulou, A. and Kaderides, K. 2017. Green ultrasound-assisted extraction of carotenoids from pomegranate wastes using vegetable oils. *Ultrasonics Sonochemistry*, **34**: 821–830.
14. Kaderides, K. and Goula, A.M. 2017. Development and characterization of a new encapsulating agent from orange juice by-products. *Food Research International*, **100**: 612–622.
15. Kakagianni, M., Aguirre, J.S., Lianou, A. and Koutsoumanis, K.P. 2017. Effect of storage temperature on the lag time of *Geobacillus stearothermophilus* individual spores. *Food Microbiology*, **67**: 76–84.
16. Kiritsakis, K., Melliou, E., Magiatis, P. and Gerasopoulos, D. 2017. Enhancement of bioactive phenols and quality values of olive oil by recycling olive mill waste water. *JAOCs, Journal of the American Oil Chemists' Society*, **94** (8): 1077–1085.
17. Kiritsakis, K., Rodríguez-Pérez, C., Gerasopoulos, D. and Segura-Carretero, A. 2017. Olive oil enrichment in phenolic compounds during malaxation in the presence of olive leaves or olive mill wastewater extracts. *European Journal of Lipid Science and Technology*, **119** (9), article no. 1600425.
18. Korompokis, K., Igoumenidis, P.E., Mourtzinos, I. and Karathanos, V.T. 2017. Green extraction and simultaneous inclusion complex formation of Sideritis scardica polyphenols. *International Food Research Journal*, **24**: 1233–1238.
19. Koutsoumanis, K.P. and Aspridou, Z. 2017. Individual cell heterogeneity in Predictive Food Microbiology: Challenges in predicting a “noisy” world. *International Journal of Food Microbiology*, **240**: 3–10.
20. Kouzounis, D., Lazaridou, A. and Katsanidis, E. 2017. Partial replacement of animal fat by oleogels structured with monoglycerides and phytosterols in frankfurter sausages. *Meat Science*, **130**: 38–46.
21. Lianou, A., Nychas, G.-J.E. and Koutsoumanis, K.P. 2017. Variability in the adaptive acid tolerance response phenotype of *Salmonella enterica* strains. *Food Microbiology*, **62**: 99–105.
22. Mao, L., Roos, Y.H., Biliaderis, C.G. and Miao, S. 2017. Food emulsions as delivery systems for flavor compounds – A review. *Crit. Rev. Food Sci. Nutr.*, **57**: 3173–3187.
23. Michailidis, M., Karagiannis, E., Tanou, G., Karamanolis, K., Lazaridou, A., Matsi, T. and Molassiotis A. 2017. Metabolomic and physico-chemical approach unravel dynamic regulation of calcium in sweet cherry fruit physiology. *Plant Physiology and Biochemistry*, **116**: 68–79.
24. Moschakis, T. and Biliaderis, C.G. 2017. Biopolymer-based coacervates: structures, functionality and applications in food products. *Curr. Opin. Colloid Interface Sci.*, **28**: 96–109.
25. Moschakis, T., Dergiade, I., Lazaridou, A., Biliaderis, C.G. and Katsanidis E. 2017. Modulating the physical state and functionality of phytosterols by emulsification and organogel formation: application in a model yoghurt system. *Journal of Functional Foods*, **33**: 386–395.
26. Nanou, K., Roukas, T., Papadakis, E. and Kotzekidou, P. 2017. Carotene production from waste cooking oil by *Blakeslea trispora* in a bubble column reactor: The role of oxidative stress. *Engineering in Life Sciences*, **17**: 775–780.
27. Nikolaidis, A. and Moschakis, T. 2017. Studying the denaturation of bovine serum albumin by a novel approach of difference-UV analysis. *Food Chemistry*, **215**: 235–244.
28. Nikolaidis, A., Andreadis, M. and 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. *Food Chemistry*, **232**: 425–433.
29. Patras, A., Stoleru, V., Filimon, R.V., Padureanou, S., Chelariu, E.L. and Biliaderis, C.G. 2017. Influence of sodium and maturity stage on the antioxidant properties of cauliflower and broccoli sprouts. *Notulae Botanicae Horti Agrobotanici Cluj-Napoca*, **45**: 458–465.

30. Perez-Quirce, S., Ronda, F., Lazaridou, A. and Biliaderis, C.G. 2017. Effect of microwave radiation pretreatment of rice flour on gluten-free breadmaking and molecular size of β -glucans in the fortified breads. *Food and Bioprocess Technology*, **10**: 1412-1421.
31. Perez-Quirce, S., Ronda, F., Lazaridou, A. and Biliaderis, C.G. 2017. Effect of β -glucan molecular weight on rice flour dough rheology, quality parameters and *in vitro* starch digestibility. *LWT-Food Science and Technology*, **82**: 446-453.
32. Soteriou, G.A., Siomos, A.S., Gerasopoulos, D., Rouphael, Y., Georgiadou, S. and Kyriacou, M.C. 2017. Biochemical and histological contributions to textural changes in watermelon fruit modulated by grafting. *Food Chemistry*, **237**: 133-140.

Σύνοψη Δημοσιευμένου Ερευνητικού Έργου (SCI, 1996-2017)



Άλλα διεθνή επιστημονικά περιοδικά (group publications)

- Murphy, D., Ricci, A., Auce, Z., Gabriel Beechinor, J., Bergendahl, H., Breathnach, R., Bures, J., Duarte Da Silva, J.P., Hederova, J., Hekman, P., Ibrahim, C., Kozhuharov, E., Kulcsar, G., Persson, E.L., Lenhardson, J.M., Maciulskis, P., Malemis, I., Markus-Cizelj, L., Michaelidou-Patsia, A., Nevalainen, M., Pasquali, P., Rouby, J.C., Schefferlie, J., Schlumbohm, W., Schmit, M., Spiteri, S., Srcic, S., Taban, L., Tiirats, T., Urbain, B., Vestergaard, E.M., Wachnik-Swiecicka, A., Weeks, J., Zemann, B., Allende, A., Bolton, D., Chemaly, M., Fernandez Escamez, P.S., Girones, R., Herman, L., Koutsoumanis, K., Lindqvist, R., Norrung, B., Robertson, L., Ru, G., Sanaa, M., Simmons, M., Skandamis, P., Snary, E., Speybroeck, N., Ter Kuile, B., Wahlstrom, H., Baptiste, K., Catry, B., Cocconcelli, P.S., Davies, R., Ducrot, C., Friis, C., Jungersen, G., More, S., Madero, C.M., Sanders, P., Bos, M., Kunsagi, Z., Edo, J.T., Brozzi, R., Candiani, D., Guerra, B., Liebana, E., Stella, P., Threlfall, J. and Jukes, H., 2017. EMA and EFSA Joint Scientific Opinion on measures to reduce the need to use antimicrobial agents in animal husbandry in the European Union, and the resulting impacts on food safety (RONAFA). *EFSA Journal*, Volume **15**, Issue **1**.
- Ricci A., Allende, A., Bolton, D., Chemaly, M., Davies, R., Fernandez Escamez, P.S., Girones, R., Koutsoumanis, K., Lindqvist, R., Nørrung, B., Robertson L., Ru G., Sanaa, M., Simmons, M., Skandamis P., Snary E., Speybroeck, N., Ter Kuile, B., Threlfall, J., Wahlström, H., Bengtsson, B., Bouchard, D., Randall, L., Tenhagen, B., Verdon, E., Wallace, J., Brozzi, R., Guerra, B., Liebana,

- E., Stella, P. and Herman, L., 2017. Risk for the development of Antimicrobial Resistance (AMR) due to feeding of calves with milk containing residues of antibiotics. **EFSA Journal**, Volume **15**, Issue **1**.
3. Ricci, A., Allende, A., Bolton, D., Chemaly, M., Davies, R., Fernández Escámez, P.S., Gironés, R., Herman, L., Koutsoumanis, K., Lindqvist, R., Nørrung, B., Robertson, L., Ru, G., Sanaa, M., Skandamis, P., Speybroeck, N., Simmons, M., TerKuile, B., Simmons, M., Threlfall, J., Wahlström, H., Acutis, P., Andreoletti, O., Goldmann, W., Langeveld, J., Windig, J.J., Ortiz Pelaez, A. and Snary, E., 2017. Genetic resistance to transmissible spongiform encephalopathies (TSE) in goats. **EFSA Journal**, Volume **15**, Issue **8**.
4. Ricci, A., Allende, A., Bolton, D., Chemaly, M., Davies, R., Fernandez Escamez, P.S., Girones, R., Herman, L., Koutsoumanis, K., Lindqvist, R., Robertson, L., Ru, G., Sanaa, M., Simmons, M., Skandamis, P., Snary, E., Speybroeck, N., TerKuile, B., Threlfall, J., Wahlström, H., Andersen, J.K., Uyttendaele, M., Valero, A., Da Silva Felicio, M.T., Messens, W. and Nørrung, B., 2017. Guidance on the requirements for the development of microbiological criteria. **EFSA Journal**, Volume **15**, Issue **11**.
5. Ricci, A., Allende, A., Bolton, D., Chemaly, M., Davies, R., Fernández Escámez, P.S., Gironés, R., Herman, L., Koutsoumanis, K., Lindqvist, R., Nørrung, B., Robertson, L., Sanaa, M., Simmons, M., Skandamis, P., Snary, E., Speybroeck, N., TerKuile, B., Threlfall, J., and Wahlström, H., Adkin, A., De Koeijer, A., Ducrot, C., Griffin, J., Pelaez, A.O., Latronico, F., and Ru, G., 2017. Bovine spongiform encephalopathy (BSE) cases born after the total feed ban. **EFSA Journal**, Volume **15**, Issue **7**.
6. Ricci, A., Allende, A., Bolton, D., Chemaly, M., Davies, R., Fernandez Escamez, P.S., Herman, L., Koutsoumanis, K., Lindqvist, R., Nørrung, B., Robertson, L., Ru, G., Sanaa, M., Simmons, M., Skandamis P., Snary E., Speybroeck, N., Ter Kuile, B., Threlfall, J., Wahlström, H., Di Bartolo, I., Johne, R., Pavio, N., Rutjes, S., Van der Poel, W., Vasickova, P., Hempen, M., Messens, W., Rizzi, V., Latronico, F. and Girones, R., 2017. Public health risks associated with hepatitis E virus (HEV) as a food-borne pathogen. **EFSA Journal**, Volume **15**, Issue **7**.
7. Ricci, A., Allende, A., Bolton, D., Chemaly, M., Davies, R., Fernández Escámez, P.S., Gironés, R., Herman, L., Koutsoumanis, K., Lindqvist, R., Nørrung, B., Robertson, L., Sanaa, M., Skandamis, P., Snary, E., Speybroeck, N., Ter Kuile, B., Threlfall, J., Wahlström, H., Benestad, S., Gavier-Widen, D., W Miller, M., Ru, G., C Telling, G., Tryland, M., Ortiz Pelaez, A. and Simmons, M., 2017. Chronic wasting disease (CWD) in cervids. **EFSA Journal**, Volume **15**, Issue **1**.
8. Ricci, A., Allende, A., Bolton, D., Chemaly, M., Davies, R., Girones, R., Herman, L., Koutsoumanis, K., Lindqvist, R., Nørrung, B., Robertson L., Ru G., Sanaa, M., Simmons, M., Skandamis, P., Snary, E., Speybroeck, N., TerKuile, B., Threlfall, J., Wahlström, H., Alvarez Ordonez, A., Griffin, J., Spiropoulos, J., Vanopdenbosch, E., Correia, S. and Fernandez Escamez, P.S., 2017. Evaluation of the application for new alternative biodiesel production process for rendered fat of Cat 1 (BDI-RepCat process, AT). **EFSA Journal**, Volume **15**, Issue **11**.
9. Ricci, A., Allende, A., Bolton, D., Chemaly, M., Davies, R., Girones, R., Koutsoumanis, K., Lindqvist, R., Nørrung, B., Robertson L., Ru G., Fernandez Escamez, Sanaa, M., Simmons, M., Skandamis P., Snary E., Speybroeck, N., TerKuile, B., Threlfall, J., Wahlström, H., Cocconcelli, P.S., Peixe, L., Maradona, M.P., Querol, A., Evaristo Suarez, J., Sundh, I., Vlak, J., Correia, S. and Herman, L., 2017. Update of the list of QPS-recommended biological agents intentionally added to food or feed as notified to EFSA 6: suitability of taxonomic units notified to EFSA until March 2017. **EFSA Journal**, Volume **15**, Issue **7**.
10. Ricci, A., Allende, A., Bolton, D., Chemaly, M., Davies, R., Girones, R., Koutsoumanis, K., Herman, L., Lindqvist, R., Nørrung, B., Robertson L., Ru G., Sanaa, M., Simmons, M., Skandamis, P., Snary E., Speybroeck, N., Ter Kuile, B., Threlfall, J., Wahlström, H., Cocconcelli, P.S., Klein, G., Peixe, L., Maradona, M., Querol, A., Suarez, J., Sundh, I., Vlak, J., Correia, S. and Fernandez Escamez, P.S., 2017. Update of the list of QPS-recommended biological agents intentionally added to food

or feed as notified to EFSA 5: suitability of taxonomic units notified to EFSA until September 2016. **EFSA Journal, Volume 15, Issue 3.**

11. Ricci, A., Allende, A., Bolton, D., Chemaly, M., Davies, R., Girones, R., Herman, L., Koutsoumanis, K., Lindqvist, R., Nørrung, B., Robertson L., Ru G., Sanaa, M., Simmons, M., Skandamis P., Snary E., Speybroeck, N., Ter Kuile, B., Threlfall, J., Wahlström, H., Coconcelli, P., Klein, G., Maradona, M.P., Querol, A., Peixe, L., Suarez, J.E., Sundh, I., Vlak, J., Aguilera-Gomez, M., Barizzone, F., Brozzi, R., Correia, S., Heng, L., Istance, F., Lythgo, C. and Fernandez Escamez, P.S., 2017. Scientific opinion on the update of the list of QPS-recommended biological agents intentionally added to food or feed as notified to EFSA. **EFSA Journal, Volume 15, Issue 3.**
12. Ricci, A., Chemaly, M., Davies, R., Fernandez Escamez, P.S., Girones, R., Herman, L., Lindqvist, R., Nørrung, B., Robertson L., Ru G., Simmons, M., Skandamis P., Snary E., Speybroeck, N., Ter Kuile, B., Threlfall, J., Wahlström, H., Allende, A., Barregard, L., Jacxsens, L., Koutsoumanis, K., Sanaa, M., Varzakas, T., Baert, K., Hempen, M., Rizzi, V., Van der Stede, Y. and Bolton, D., 2017. Hazard analysis approaches for certain small retail establishments in view of the application of their food safety management systems. **EFSA Journal, Volume 15, Issue 3.**

Ειδικές Εκδόσεις επιστημονικών περιοδικών (special issues) - Editorial work

1. Sant 'Ana, A.S., Koutsoumanis, K., Brul, S. and Pérez-Rodríguez, F. (Editors), Special issue on 9th International Conference on Predictive Modelling in Food, Rio de Janeiro, Brazil. **International Journal of Food Microbiology, Volume 240**, January 2017.
2. Valdramidis, V. and Koutsoumanis, K. (Editors), Conference Proceedings, **International conference on Quantitative Tools for Sustainable Food and Energy in the food chain**, Syros, Greece. Aristotle University of Thessaloniki.

Κεφάλαια σε ξενόγλωσσα ή ελληνικά επιστημονικά βιβλία

1. Goula, A.M. and Gerasopoulos, D. 2017. Integrated olive mill waste (OMW) processing towards complete by-Product recovery of functional components. In **Olives and Olive oil as Functional Foods: Bioactivity, Chemistry and Processing** (Eds.: Kiritsakis A.P. & Sahidi F.), John Wiley & Sons, Ltd., New York, USA, pp. 177–204.
2. Goula, A.M., Kiritsakis, K. and Kiritsakis, A. 2017. Application of HACCP and traceability in olive oil mills and Packaging units and their effect on quality and functionality. In **Olives and Olive oil as Functional Foods: Bioactivity, Chemistry and Processing** (Eds.: Kiritsakis A.P. & Sahidi F.), John Wiley & Sons, Ltd., New York, USA, pp. 147–176.
3. Kiritsakis, K. and Gerasopoulos D. 2017. Production of phenol-enriched olive oil. In **Olives and Olive oil as Functional Foods: Bioactivity, Chemistry and Processing** (Eds.: Kiritsakis A.P. & Sahidi F.), John Wiley & Sons, Ltd., New York, USA, pp. 401–410.
4. Lazarides, H.N. and Goula, A.M. 2017. Sustainability and ethics along the food supply chain. In **Food Ethics in Food Studies Education** (Eds.: Costa R. & Pittia P.), Springer Publishing Co., New York, USA, pp. 41–61.
5. Mountzinos, I. and Biliaderis, C.G. 2017. Principles and applications of encapsulation technologies to food materials. In **Thermal and Non-Thermal Encapsulation Methods** (Ed.: M. K. Krokida), CRC Press, pp. 1-37.

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

I. Προφορικές παρουσιάσεις - διαλέξεις, μετά από πρόσκληση

1. Biliaderis, C.G. 2017. Food Polysaccharides: Chemistry, Origin, Isolation-Analysis, Structural and Functionality aspects, **University of Valladolid**, July 10, Palencia, **Spain** (invited lecture).
2. Biliaderis, C.G. 2017. Starch: Chemistry, Supermolecular structures, Physical Properties - Function, **University of Valladolid**, July 11, Palencia, **Spain** (invited lecture).
3. Biliaderis, C.G. 2017. Structure-property relations of cereal fibers and implications for food product development (**Belfort Lecture Award**), **Purdue University**, May 10th, West Lafayette, IN, **USA** (invited lecture).
4. Biliaderis, C.G. 2017. Valorization of grains and grain by-products for production of bioactives and added value food products. **5th Intern. Conference "Sustainable Postharvest and Food technologies – INOPTEP 2017"**, April 23-38, Vršac, **Serbia** (invited lecture).
5. Biliaderis, CG. 2017. Cereal Fibers: Structure-property relations, implications for nutrition and food product development, **University of Valladolid**, July 12, Palencia, **Spain** (invited lecture)
6. Katsanidis E., Moschakis T., Lazaridou A., Biliaderis C.G. and Kouzounis, D. (2017). Lipid structuring as a means for *trans* and saturated fat reduction. **"5th International Conference – Sustainable Postharvest and Food Technologies"**, April 23-28, Vrsac, **Serbia** (invited speaker).
7. Koutsoumanis, K. 2017. To what extent is the consumer exposed to *L. monocytogenes* by consuming RTE foods? **Stakeholder meeting on draft scientific opinion on Listeria monocytogenes contamination of ready-to-eat foods and the risk for human health in the EU**, September 20, Parma, **Italy** (invited speaker).
8. Koutsoumanis, K. 2017. Use of predictive modelling in recent work of the EFSA Panel on Biological Hazards (BIOHAZ panel). **EFSA Symposium on Quantitative Microbial Risk Assessment in Food - 10th International Conference on Predictive Modeling in Food**, September 25-29, Cordoba, **Spain** (invited speaker).
9. Lazarides, H. N. 2017. Sustainability and Aristotelian Ethics along the Food Supply Chain. **5th Intern. Conference "Sustainable Postharvest and Food technologies – INOPTEP 2017"**, April 23-38, Vršac, **Serbia** (invited lecture).
10. Lazaridou, A. and Biliaderis, C.G. 2017. Analytical tools for exploring functionality of cereal fibers in foods. **EUROFINS Symposium "Carbohydrates in Food, Pet Foods and Feed"**, March 27, Utrecht, **The Netherlands** (invited speaker).
11. Μπιλιαδέρης, Κ. 2017. Λειτουργικά Τρόφιμα και Υγεία ... με τη ματιά της τεχνολογίας. **Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης** (Εκδήλωση Απονομής Βραβείων Αριστείας, Α.Π.Θ.), 18 ΔΕΚ., **Θεσσαλονίκη** (προσκεκλημένος ομιλητής).
12. Μπιλιαδέρης, Κ. 2017. Λειτουργικά Τρόφιμα και Υγεία: Αλήθειες - Μύθοι και Προκλήσεις για τη Βιομηχανία Τροφίμων. **Παν/μιο Θεσσαλίας**, 15 Φεβρουαρίου, **Βόλος** (προσκεκλημένος ομιλητής).

II. Προφορικές παρουσιάσεις σε συνέδρια

1. Akritidou, T., Aspridou, Z. and Koutsoumanis, K. 2017. Individual cell heterogeneity in the growth/no growth/death interface. **Q-Safe International Conference: Quantitative tools for Sustainable Food and Energy in the Food Chain**, April 10-12, Syros, Greece.

2. Aspridou, Z., Alexiou, I., Stefopoulos, D. and Koutsoumanis, K. 2017. Evaluating distributions of individual cell heat inactivation times. ***Q-Safe International Conference: Quantitative tools for Sustainable Food and Energy in the Food Chain***, April 10-12, Syros, Greece.
3. Bouloumpasi, E., Papadopoulou, G., Giannos, S., Soufleros, E., Greveniotis, V. 2017. Quantification of soluble proteins in musts of organically and conventionally cultivated grapes in Northern Greece. ***2nd international balkan agriculture congress***, 16-18 May 2017, Tekirdağ, Turkey.
4. Bouloumpasi, E., Soufleros, E., Greveniotis, V. 2017. Yeast assimilable nitrogen content determination of native and foreign grape varieties cultivated in Northern Greece. ***2nd international balkan agriculture congress***, 16-18 May 2017, Tekirdağ, Turkey.
5. Chaves, R., Aspridou, Z., Santana, A. and Koutsoumanis, K. 2017. Behavior of individual *Salmonella Agona* cells submitted to mild stress: The case of sodium hypochlorite. ***10th International Conference on Predictive Modeling in Food***, September 26-29, Cordoba, Spain.
6. Fotiou, M., Kyrou, C., Tsakoumaki, F., Dimitropoulou, A., Virgiliou, C., Fotakis, C., Athanasiadou, E., Loukri, A., Papadopoulos, S., Stamkopoulos, A., Gika, H., Theodoridis, G., Athanasiadis, A.P., Biliaderis, C.G., Zoumpoulakis, P., Michaelidou, A.M. 2017. A pilot study to explore the link between habitual diet and urinary biomarkers during pregnancy. ***3rd IMEKOFOODS. Metrology Promoting Harmonization & Standardization in Food & Nutrition***, October 1-4, Thessaloniki, Greece.
7. Georgiou, S., Tsiviki, M., Stergiopoulou, V., Katsoula, I., Mpoulokostas, K. and Soufleros, E. 2017. Measures to address the effects of climate change on a vineyard to ensure the typicalness of the produced wines. "Μέτρα αντιμετώπισης των συνεπειών της κλιματικής αλλαγής σε έναν αμπελώνα για τη διασφάλιση της τυπικότητας των παραγόμενων οίνων", ***4th international Symposium: Mediterranean vineyards and climate change***, 12-14 May, Santorini, Greece.
8. Georgiou, S., Tsiviki, M., Stergiopoulou, V., Katsoula, I., Mpoulokostas, K. and Soufleros, E. 2017. Measures to address the adverse impacts of climate change on vine cultivation. (Μέτρα αντιμετώπισης των δυσμενών επιπτώσεων της κλιματικής αλλαγής στην καλλιέργεια της αμπέλου). ***4th international Symposium: Mediterranean vineyards and climate change***, 12-14 May, Santorini, Greece.
9. Kaderides, K., Kapantai, E.M. and Goula, A.M. 2017. Pomegranate peels phenolics encapsulated in edible fruit fiber: storage stability and ingredient for functional foods. ***5th International Conference on Sustainable Solid Waste Management***, June 21-24, Athens, Greece.
10. Koutsoumanis, K., Akritidou, T. and Aspridou, Z. 2017. Understanding and predicting microbial behavior at the boundaries between growth, survival and death. ***10th International Conference on Predictive Modeling in Food***, September 26-29, Cordoba, Spain.
11. Mourtzinos, I., Ignatiadis, A., Topalidou, K., Grigorakis, S., Makris, D., Moschakis, T., Biliaderis, C.G. 2017. Optimization of a green method for the recovery of polyphenols from onion solid wastes. ***5th International Conference on Sustainable Solid Waste Management***, June 21-24, Athens, Greece.
12. Mourtzinos, I., Prodromidis, P., Makris, D., Biliaderis, C.G., Moschakis, T. 2017. Optimization of a green method for the recovery of natural colorants from onion solid wastes: application in a yogurt product. ***3rd IMEKOFOODS. Metrology Promoting Harmonization & Standardization in Food & Nutrition***, October 1-4, Thessaloniki, Greece.
13. Nikolaidis A. and Moschakis T. 2017. Whey protein denaturation determined by a novel approach of analysis of difference-UV spectra. ***3rd IMEKOFOODS. Metrology Promoting Harmonization & Standardization in Food & Nutrition***, October 1-4, Thessaloniki, Greece.

14. Soufleros, O.E., and Soufleros, E. 2017. New philosophy and new techniques in the wine-growing sector in view of the upcoming climate change. *4th international Symposium: Mediterranean vineyards and climate change*, 12-14 May, Santorini, Greece.
15. Tsali, A., Kaderides, K. and Goula, A.M. 2017. Encapsulation, storage stability, and fortification into foods of grape pomace extract. *6th International Congress on Food Technology*, March 18-19, Athens, Greece.
16. Ververi, M., Kaderides, K. and Goula, A.M. 2017. Low cost biosorbents of phenolic compounds from olive mill wastewater: Kinetic and equilibrium studies. *5th International Conference on Sustainable Solid Waste Management*, June 21-24, Athens, Greece.
17. Ακριτίδου, Θ., Ασπρίδου, Ζ. και Κουτσουμανής, Κ. 2017. Ετερογένεια μεμονωμένων κυττάρων σε οριακές συνθήκες. *5^o Πανελλήνιο Συνέδριο 'Το Κρέας και τα Προϊόντα του «Από τον στάβλο στο πιάτο»*, 3-5 Φεβρουαρίου, Θεσσαλονίκη.
18. Ασπρίδου, Ζ., Αλεξίου, Ι., Στεφόπουλος, Δ. και Κουτσουμανής, Κ. 2017. Αξιολόγηση των κατανομών ατομικού χρόνου θερμικού θανάτου. *5^o Πανελλήνιο Συνέδριο 'Το Κρέας και τα Προϊόντα του «Από τον στάβλο στο πιάτο»*, 3-5 Φεβρουαρίου, Θεσσαλονίκη.
19. Ασπρίδου, Ζ., Κίτσιου, Μ., Παναγιωτοπούλου, Μ. και Κουτσουμανής, Κ. 2017. Μελέτη της επίδρασης του μεγέθους της αποικίας στην αδρανοποίηση της *Salmonella Agona* κατά την ωσμωτική καταπόνηση. *5^o Πανελλήνιο Συνέδριο 'Το Κρέας και τα Προϊόντα του «Από τον στάβλο στο πιάτο»*, 3-5 Φεβρουαρίου, Θεσσαλονίκη.
20. Ασπρίδου, Ζ., Ντομπρουλού, Α., Τσαγγαροπούλου, Θ. και Κουτσουμανής, Κ. 2017. Μικροβιακές αποκρίσεις καταπόνησης: Η κρυφή επίδραση του μέσου ανάπτυξης. *5^o Πανελλήνιο Συνέδριο 'Το Κρέας και τα Προϊόντα του «Από τον στάβλο στο πιάτο»*, 3-5 Φεβρουαρίου, Θεσσαλονίκη.
21. Γάσπαρη, Μ., Ασπρίδου, Ζ. και Κουτσουμανής, Κ. 2017. Μελέτη του μοτίβου έκφρασης του μεταμεταγραφικού ρυθμιστή CsrA σε μεμονωμένα κύτταρα *Salmonella*. *5^o Πανελλήνιο Συνέδριο 'Το Κρέας και τα Προϊόντα του «Από τον στάβλο στο πιάτο»*, 3-5 Φεβρουαρίου, Θεσσαλονίκη.
22. Κυριτσάκης Κ., Γούλα Α., Γερασόπουλος Δ. 2017. Αξιοποίηση των παραπροϊόντων ελαιουργίας με σκοπό την ενίσχυση των βιολετιουργικών συστατικών του ελαιολάδου. *7ο Πανελλήνιο Συνέδριο του Greek Lipid Forum "Σύγχρονες τάσεις στον τομέα των λιπιδίων"* Οκτωβρίου 5, ΑΤΕΙΘ, Θεσσαλονίκη.
23. Κυρίτσης, Δ., και Σουφλερός, Ε. 2017. Δυναμικό οινοπαραγωγής ποικιλιών αμπέλου της Θράκης. *4η Επιστημονική Συνάντηση για τις Τοπικές και Γηγενείς Ποικιλίες «Τοπικές ποικιλίες - τοπικοί πολιτισμοί - τοπικές οικονομίες: Στην περίοδο της κρίσης»*, 10 Μαρτίου 2017, Συνεδριακό Κέντρο του Γεωπονικού Πανεπιστημίου Αθηνών.
24. Λεοντάρη, Α., Ματσακίδου, Α., Μπιλιαδέρης, Κ., Κιοσέογλου, Β. 2017. Ρεολογική συμπεριφορά πηκτωματοποιητικών ιδιοτήτων υδατικού εκχυλίσματος από φύτρο αραβοσίτου. *1^o Συνέδριο Χημείας Μεταπτυχιακών και Προπτυχιακών Φοιτητών Α.Π.Θ.*, 10-12 Νοεμβ., Θεσσαλονίκη.
25. Τσαλή, Α., Ρούφου, Σ., Καδερίδης, Κ. και Γούλα, Α.Μ. 2017. Βελτιστοποίηση ενθυλάκωσης βιοδραστικών ενώσεων από απόβλητα οινοποίησης με σκοπό την ενσωμάτωσή τους σε τρόφιμα. *11ο Πανελλήνιο Επιστημονικό Συνέδριο Χημικής Μηχανικής*, 25-27 Μαΐου 2017, Θεσσαλονίκη.

III. Αναρτημένες παρουσιάσεις σε συνέδρια (poster)

- Aspridou, Z. and Koutsoumanis, K. 2017. Microbial inactivation behavior: The effect of the environment on individual cell time to death distribution. **10th International Conference on Predictive Modeling in Food**, September 26-29, Cordoba, Spain.
- Aspridou, Z., Kitsiou, M., Panagiotopoulou, M. and Koutsoumanis, K. 2017. A study on the effect of colony size on the inactivation of *Salmonella* Agona during osmotic stress. **Q-Safe International Conference: Quantitative tools for Sustainable Food and Energy in the Food Chain**, April 10-12, Syros, Greece.
- Aspridou, Z., Ntomproulou, A., Tsaggaropoulou, T. and Koutsoumanis, K. 2017. Microbial stress responses: The 'hidden' effect of the laboratory growth media. **Q-Safe International Conference: Quantitative tools for Sustainable Food and Energy in the Food Chain**, April 10-12, Syros, Greece.
- Dimakopoulou-Papazoglou D. and Katsanidis E. 2017. Osmotic dehydration of beef meat with maltodextrin, NaCl and liquid smoke: mass transfer kinetics and storage stability. **6th International Congress on Food Technology**, March 18-19, Athens, Greece.
- Dimitropoulou A., Fotakis C., Fotiou M., Tsakoumaki F., Kyrou C., Menexes G., Athanasiadis A.P., Biliaderis C.G., Zoumpoulakis P., Michaelidou A.M. 2017. Exploring the link between the circulatory and excreted metabolome during pregnancy – a pilot study. **3rd IMEKOFOODS. Metrology Promoting Harmonization & Standardization in Food & Nutrition**, October 1-4, Thessaloniki, Greece.
- Drevelegka, I., Kaderides, K. and Goula, A.M. 2017. Kinetics and modeling during phenolics extraction from grape pomace. **5th International Conference on Sustainable Solid Waste Management**, June 21-24, Athens, Greece.
- Gaspari, M., Aspridou, Z. and Koutsoumanis, K. 2017. Studying the post-transcriptional regulator CsrA expression pattern in *Salmonella* single cells. **Q-Safe International Conference: Quantitative tools for Sustainable Food and Energy in the Food Chain**, April 10-12, Syros, Greece.
- Gounaris, D., Kaderides, K. and Goula, A.M. 2017. Solid foodstuff supplemented with phenolics from pomegranate wastes by ultrasound-assisted osmotic treatment. **5th International Conference on Sustainable Solid Waste Management**, June 21-24, Athens, Greece.
- Kokolaki, M., Daftsiou, E., Kaderides, K. and Goula, A.M. 2017. Use of ultrasounds for osmotic dehydration of potatoes. **6th International Congress on Food Technology**, March 18-19, Athens, Greece.
- Βερβέρη, Μ., Παπαοικονόμου, Λ., Καδερίδης, Κ. και Γούλα, Α.Μ. 2017. Low cost biosorbents of phenolic compounds from olive mill wastewater. **7ο Πανελλήνιο Συνέδριο ΣΥΓΧΡΟΝΕΣ ΤΑΣΕΙΣ ΣΤΟΝ ΤΟΜΕΑ ΤΩΝ ΛΙΠΙΔΙΩΝ, Ελληνικό Φόρουμ Επιστήμης και Τεχνολογίας Λιπιδίων (Greek Lipid Forum)**, 5 Οκτωβρίου 2017, Θεσσαλονίκη.

Διακρίσεις – Βραβεύσεις

- Biliaderis, C.G.** 2017. Βραβείο “**2017 - Belfort Lecturer Award**”, Whistler Center for Carbohydrate Research, Purdue University, USA, May 10th, 2017 (“Structure-property relations of cereal fibers and implications for food product development”)
<https://www.whistlercenter.purdue.edu/events/belfort-lectures/>
- Μπιλιαδέρης, Κ.** 2017. Εκλογή ως μέλος του 1^{ου} Επιστημονικού Συμβουλίου του Ελληνικού Ιδρύματος Έρευνας και Καινοτομίας (ΕΛ.ΙΔ.Ε.Κ.) από τη Γενική Συνέλευση του Ιδρύματος, 2017-
<http://www.elidek.gr/organa-diikisis/epistimoniko-symvoulio/>

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

1. **A. Lazaridou**, 2017. Cereal β-glucan in aqueous solutions: oxidation and structure formation, **N. Mäkelä**, Faculty of Agriculture and Forestry, University of Helsinki, Helsinki, Finland.
2. **C. Biliaderis**, 2017. Microbial encapsulation and interactions in emulsions, **H. El Kadri**, University of Birmingham, Birmingham, UK.
3. **Κ. Μπιλιαδέρης**, 2017. Συστηματική μελέτη βιοπολυμερών και υδροκολλοειδών από τον καρπό της μπάμιας (*Abelmoschus esculentus*), **Μ. Δημοπούλου**, Τμήμα Χημικών Μηχανικών, Α.Π.Θ.
4. **Κ. Μπιλιαδέρης**, 2017. Διερεύνηση της δυνατότητας ενσωμάτωσης ελαιοσωμάτων φύτρου αραβοσίτου σε εδώδιμα βιοπολυμερικά συστήματα, **Α. Ματσακίδου**, Τμήμα Χημείας, Α.Π.Θ.

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

1. **Prof. Antoanelia Patras**, "Ion Ionescu de la Brad" Univ. of Agricultural Sciences and Veterinary Medicine, **Visiting faculty** (Erasmus+ Programme, Staff Teaching Mobility) 10-15 Sept. 2017 (I. Μουρτζίνος / Κ. Μπιλιαδέρης).
2. **Dr. Rafael Djalma Chaves**, University of Campinas, Brazil, for 1 year (December 2016- December 2017) (Κ. Κουτσουμανής).
3. **Ms. Monyca Diaz Rocha**, University of Campinas, Brazil, for 1 year (December 2016- December 2017) (Κ. Κουτσουμανής).
4. **Mr. Kento Koyama**, PhD student, University of Hokkaido, Japan, for 1 year (Κ. Κουτσουμανής).

Άλλες δράσεις εξωστρέφειας

1. **Συν-διοργάνωση του Q-Safe International Conference: Quantitative tools for Sustainable Food and Energy in the Food Chain στη Σύρο (10-12 Απριλίου)** στο πλαίσιο του προγράμματος Erasmus+ Quantitative tools for Sustainable Food and Energy in the Food Chain με το Πανεπιστήμιο της Μάλτας (Κ. Κουτσουμανής).
2. **Συνέντευξη στο περιοδικό Meat News** σχετική με τις νέες προσεγγίσεις στην ασφάλεια των τροφίμων και συγκεκριμένα για τη διακίνηση και αποθήκευση του κρέατος (Μάρτιος) (Κ. Κουτσουμανής).
3. **Διοργάνωση της συνάντησης της ομάδας εργασίας της EFSA (EFSA SC WG) on Weight of Evidence (27-30 Ιουνίου)** στο πλαίσιο της οποίας δόθηκε και διάλεξη μελών της ομάδας στους φοιτητές του Τομέα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων (Κ. Κουτσουμανής).
4. **Διαδασκαλία στο EUFORA training της EFSA** που πραγματοποιήθηκε στην Πάρμα της Ιταλίας 4-20 Σεπτεμβρίου (Κ. Κουτσουμανής).
5. **Σύγχρονη οινοτεχνία, θεωρητική και πρακτική αποσταγματοποίιας και παραδοσιακών αποσταγμάτων και κατάρτιση στη γευσιγνωσία**, Πρόγραμμα δια Βίου Μάθησης, Α.Π.Θ., Απρίλιος - Δεκεμβρ. 2017 (Ε. Σουφλερός).
6. **Σεμινάρια Θεωρητικής και πρακτικής τυροκομίας"** (Κωδικός έργου Ε.Ε. Α.Π.Θ. 91468). Φορέας ανάθεσης: Ιδιώτες, Πρόγραμμα δια Βίου Μάθησης, Α.Π.Θ., Σεπτ - Δεκ. 2017 (Θ. Μοσχάκης).

7. Παραγωγή και διάθεση προς πώληση λευκών και κίτρινων τυριών στο αγρόκτημα που διατίθενται στο κτήριο διοίκησης του Α.Π.Θ. Ιαν. - Δεκ. 2017, ~2 τόνους (**Θ. Μοσχάκης**).
8. Το παιδί στο κόσμο των τροφίμων - Πρόγραμμα διατροφικής αγωγής σε μαθητές Δημοτικής και Μέσης Εκπαίδευσης, Ιαν. - Δεκεμβ. 2017 (**Α. Μιχαηλίδου**).
9. Εισήγηση στο πλαίσιο των δράσεων υλοποίησης της Θεματικής Εβδομάδας του Υπουργείο Παιδείας, Έρευνας και Θρησκευμάτων, σε ζητήματα Διατροφής, Εθισμού/Εξαρτήσεων και Έμφυλων Ταυτοτήτων που πραγματοποιήθηκε από το Γυμνάσιο Μαντουλίδης με τίτλο «Διατροφή και υγεία - Βάλτε τις βάσεις στην εφηβεία», 19 Μαΐου 2017 (**Α. Μιχαηλίδου**).
10. Εισήγηση με τίτλο «Θρεπτική αξία τροφίμων και Διατροφή», «Εκπαιδευτική ημερίδα στο χειρισμό τροφίμων», Μεραρχία Υποστήριξης, Στρατόπεδο «Νταλίπη», 18 Ιουλίου 2017 (**Α. Μιχαηλίδου**).
13. Εισήγηση με τίτλο «Τα τοπικά προϊόντα και ο διατροφικός μας πολιτισμός ως εργαλεία ενοποίησης και αναβάθμισης του τουριστικού μας προϊόντος». **Ημερίδα ανάπτυξης Δήμου "ΑΡΙΣΤΟΤΕΛΗΣ"** με θέμα: Επιχειρηματικότητα και Ενοποίηση Τουριστικού Προϊόντος Ορεινού Όγκου και Παραλιακής Ζώνης στο Δήμο “Αριστοτέλη”, **Ουρανούπολη**, 7 Μαΐου 2017 (**Χ.Ν. Λαζαρίδης**).
11. Διεθνές Συνέδριο “Ampelos”. Μέλος της οργανωτικής επιτροπής και προεδρεύων, 12-14 Μαΐου 2017, **Σαντορίνη** (**Ε. Σουφλερός**).
12. Διεθνής Διαγωνισμός αξιολόγησης οίνων **Κύπρου**, υπό την αιγίδα του Διεθνούς Οργανισμού Αμπέλου και Οίνου και του Υπουργείου Γεωργίας Κύπρου. **Expert dégustateur**, 3- 6 Μαΐου, **Πάφος**, (πολιτιστική πρωτεύουσα της Ευρώπης για το 2017) (**Ε. Σουφλερός**).
13. Ολική Διαχείριση Ποιότητας Βιομηχανιών Τροφίμων, Σεμινάριο Επιμόρφωσης, Πρόγραμμα δια Βίου Μάθησης, Α.Π.Θ., 18 Μαρτίου 2017 (**Ι. Μουρτζίνος, Α. Γούλα, Κ. Κουτσουμανής, Χ. Λαζαρίδης, Θ. Μοσχάκης, Ε. Κατσανίδης, Κ. Μπιλιαδέρης**).

“Highly cited publications” - Web of Science

Στη βάση των ερευνητικών δεδομένων του **Web of Science** (τελευταία έκθεση, Ιανουάριος 2018) 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
Times Cited: 149
(*from All Databases*) **Highly Cited Paper**

2.
**A new technique for spray drying orange juice concentrate.**
By: **Goula, Athanasia M.; Adamopoulos Konstantinos G.**
INNOVATIVE FOOD SCIENCE & EMERGING TECHNOLOGIES Volume: 11 Issue 2: Pages: 342-351
Published: APRIL 2010
- Times Cited: 124
(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
- Times Cited: 306
(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
- Times Cited: 349
(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
- Times Cited: 255
(from All Databases) **Highly Cited Paper**
6.
**Partial replacement of animal fat by oleogels structured with monoglycerides and phytosterols in frankfurter sausages**
By: **Kouzounis, D.; Lazaridou, A.; Katsanidis, E.**
MEAT SCIENCE Volume: 130 Pages: 38-46 Published: AUG 2017
- Times Cited: 5
(from All Databases) **Highly Cited Paper AND "Hot-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
- Times Cited: 157
(from All Databases) **Highly Cited Paper**

8.



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: 137

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