

**Βράβευση τριών μεταπτυχιακών φοιτητών του Τομέα  
στο e-Conference του ISEKI Food Association**

Συγχαρητήρια σε όλους του μεταπτυχιακούς φοιτητές του Τομέα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων του Τμήματος Γεωπονίας του ΑΠΘ συμμετείχαν στο **e-Conference του ISEKI Food Association (Vienna Austria): “Food Quality and Texture in Sustainable Production and Healthy Consumption”, 18-19 November, 2020.**

<https://www.iseki-food.net/events/iseki-e-conference-food-quality-and-texture-sustainable-production-and-healthy-consumption>

Παρουσιάστηκαν εργασίες από τους φοιτητές: **Μάριο Ανδρεάδη, Κωνσταντίνα Ζαμπούνη, Κατερίνα Κανελάκη, Ευάγγελο Κοκκινομάγουλο, Αναστασία Λούκρη, Κώστας Μουζακίτη, Άρτεμι Παππά, Πρόδρομο Προδρομίδα, Βασιλίνα Σδρόλια, Βασιλεία Σερέτη, Νικολέττα Σολωμάκου, Μελοπομένη Τζουμάγκα, Δημήτρη Σαχαρίδη, Γαρουφαλιά Χαρίτου.**

Ιδιαίτερα συγχαρητήρια

- στην **κ. Νικολέττα Σολωμάκου** που απέσπασε ένα από τα τρία βραβεία για τις 15-λεπτες προφορικές παρουσιάσεις, με τίτλο **“Extraction of oil bodies (oleosomes) from Cannabis sativa L. as a dairy substitute”,**
- στον **κ. Πρόδρομο Προδρομίδα** που απέσπασε το δεύτερο βραβείο (2<sup>nd</sup> place) στην κατηγορία των poster-σύντομων παρουσιάσεων με τίτλο **"Use of phenol-rich red onion skin waste extracts as natural colorants in yoghurt-like products",**
- και στην **κ. Κωνσταντίνα Ζαμπούνη** που απέσπασε το τρίτο βραβείο (3<sup>rd</sup> place) στην κατηγορία των poster-σύντομων παρουσιάσεων με τίτλο **"Textural properties of bigels comprised of gelatin hydrogels and monoglycerides oleogels”.**

18 November 2020 (11am - 2 pm CET) & 19 November 2020 (4pm - 7pm CET)



DEPARTMENT OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY,  
SCHOOL OF AGRICULTURE,  
ARISTOTLE UNIVERSITY OF THESSALONIKI,  
P.O. BOX 235, 54124, THESSALONIKI, GREECE

*“EXTRACTION OF OIL BODIES (OLEOSOMES) FROM  
CANNABIS SATIVA L. AS A DAIRY SUBSTITUTE”*



Nikoletta SOLOMAKOU, Janine WAGNER, Costas G. BILIADERIS, Thomas MOSCHAKIS\*



*3<sup>rd</sup> place: Oral presentation* at e-conference of ISEKI Food Association (Vienna, Austria): “Food Quality and Texture in Sustainable Production and Healthy Consumption”, 18-19 November, 2020.



**Solomakou Nikoletta**

PhD Candidate, Department of Food Science and Technology,  
School of Agriculture, Aristotle University of Thessaloniki, Greece



## “Use of phenol-rich red onion skin waste extracts as natural colorants in yoghurt-like products”

**Prodromos PRODROMIDIS**, Ioannis MOURTZINOS, Janine WAGNER, Evangelos KOKKINOMAGOULOS, Panagiotis KANDYLIS, Vasileia SERETI, Konstantina ZAMPOUNI, Eugenios KATSANIDIS, Athina LAZARIDOU, Costas G. BILIADERIS and Thomas MOSCHAKIS\*

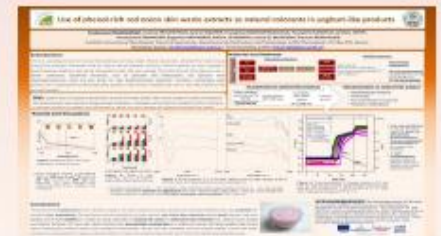


**2<sup>nd</sup> place: Poster - short Oral presentation** at e-conference of ISEKI Food Association (Vienna, Austria): “Food Quality and Texture in Sustainable Production and Healthy Consumption”, 18-19 November, 2020



**Prodromos Prodromidis**  
PhD Candidate

Laboratory of Dairy Science & Technology, Dept. of Food Science & Technology, School of Agriculture Aristotle University Of Thessaloniki





## “Textural properties of bigels comprised of gelatin hydrogels and monoglycerides oleogels”

Konstantina ZAMPOUNI, Thomas MOSCHAKIS, Vasilina SDROLIA, Eugenios KATSANIDIS



*3<sup>rd</sup> place: Poster - short Oral presentation* at e-conference of ISEKI Food Association (Vienna, Austria):  
“Food Quality and Texture in Sustainable Production and Healthy Consumption”, 18-19 November 2020



**Konstantina Zampouni**

PhD Candidate

Laboratory of Food Engineering and Processing, Dept. of Food Science  
& Technology, Faculty of Agriculture Aristotle University

