Έκθεση αποτίμησης του ερευνητικού και εκπαιδευτικού έργου των μελών ΔΕΠ του Τομέα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων του Τμήματος Γεωπονίας του ΑΠΘ για το έτος 2018

ΤΟΜΕΑΣ ΕΠΙΣΤΗΜΗΣ & ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ
Τμήμα Γεωπονίας, Σχολή Γεωπονίας, Δασολογίας και Φυσικού Περιβάλλοντος
Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης
Επικοινωνία
Γραμματεία: τηλ.2310991631, e-mail: evgeniac@agro.auth.gr
Διευθυντής Τομέα: Κουτσουμανής Κώστας, Καθηγητής, e-mail: kkoutsou@agro.auth.gr

1. Εισαγωγή

Η ανάλυση του ερευνητικού έργου μέσω της Βιβλιομετρίας διαδραματίζει ολοένα και σημαντικότερο ρόλο στην αξιολόγηση των Πανεπιστημιακών και Ερευνητικών Ιδρυμάτων και οι αλγόριθμοι με βιβλιομετρικά στοιχεία χρησιμοποιούνται για την κατανομή των χρηματοδοτήσεων. Με βάση τα δεδομένα των επιστημονικών δημοσιεύσεων είναι δυνατός ο προσδιορισμός χαρακτηριστικών και τάσεων της ερευνητικής παραγωγής, η εκτίμηση της απήχησης του επιστημονικού έργου και η αξιολόγηση της ερευνητικής δραστηριότητας μιας εκπαιδευτικής και ερευνητικής μονάδας. Επιπλέον, η ηλεκτρονική αξιολόγηση διδασκόντων και μαθημάτων από τους φοιτητές αποτελεί κύριο συστατικό της διαδικασίας αυτοαξιολόγησης του εκπαιδευτικού έργου. Η διαδικασία αυτή αποσκοπεί στη βελτίωση του εκπαιδευτικού έργου που παρέχεται στους φοιτητές και τα αποτελέσματά της θα πρέπει να αναλύονται συστηματικά και να χρησιμοποιούνται προς την επίτευξη του σκοπού αυτού.

Στα πλαίσια του συστήματος Διασφάλισης Ποιότητας του παρεχομένου έργου, ο Τομέας Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων του Τμήματος Γεωπονίας του ΑΠΘ, συντάσσει και και δημοσιοποιεί ετήσια έκθεση αποτίμησης του ερευνητικού και εκπαιδευτικού έργου των μελών του.

Ο σκοπός της παρούσας έκθεσης είναι η καταγραφή και ανάλυση των πεπραγμένων του Τομέα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων με στόχο την ετήσια παρακολούθηση και τη συνεχή βελτίωση του παρεχόμενου ερευνητικού και εκπαιδευτικού έργου από τα ακαδημαϊκά μέλη του.

2. Ερευνητικό Έργο

2.1 Αποτίμηση Ερευνητικού Έργου όπως αποτυπώνεται στη βάση δεδομένων Scopus

2.1.1 Μεθοδολογία

Η ανάλυση εστιάστηκε στο ερευνητικό έργο των ενεργών μελών του Τομέα όπως παρουσιάζεται στη βάση δεδομένων Scopus η οποία παρέχει μεγαλύτερη ευκολία και ακρίβεια στην ταυτοποίηση των ονομάτων των μελών ΔΕΠ του Τομέα. Δεν αναλύεται η εικόνα του ερευνητικού έργου των μελών του Τομέα στη βάση Web of Science λόγω δυσκολιών στον ορθό εντοπισμό των ονομάτων. Επιπλέον, παρουσιάζεται η εικόνα του ερευνητικού έργου από τη βάση δεδομένων Google Scholar μέσω της υπηρεσίας Google Scholar Citations μόνο για τα μέλη που έχουν δημιουργήσει δημόσιο προφίλ. Οι βιβλιομετρικοί δείκτες που παρουσιάζονται είναι μόνο αυτοί που παρέχονται από τις αντίστοιχες βάσεις δεδομένων και περιλαμβάνουν το συνολικό αριθμό των δημοσιεύσεων, το συνολικό αριθμό των αναφορών και τον h-index για τη βάση Scopus, καθώς επίσης το συνολικό αριθμό των δημοσιεύσεων, το συνολικό αριθμό των αναφορών, τον h-index και τον i10-index από τη βάση Google Scholar. Με χρήση των στοιχείων από τη βάση δεδομένων Scopus παρουσιάζεται η εξέλιξη του αριθμού των αναφορών ανά έτος για τα 5 τελευταία χρόνια. Η λήψη των στοιχείων από όλες τις βάσεις δεδομένων έγινε στις 19 Φεβρουαρίου 2019.

2.1.2.Αποτελέσματα

Στον Πίνακα 1 παρουσιάζονται ο συνολικός αριθμός των δημοσιεύσεων, ο συνολικός αριθμός των αναφορών και ο h-index των μελών του Τομέα ΕΤΤ από τη βάση Scopus. Τα ονόματα αναφέρονται στην αγγλική γλώσσα με τα αρχικά, όπως ακριβώς χρησιμοποιήθηκαν για την εύρεση των στοιχείων.

Πίνακας 1. Αριθμός δημοσιεύσεων, αριθμός αναφορών και h-index των μελών το Τομέα ΕΤΤ όπως παρουσιάζονται στη βάση ***Scopus*** (λήψη στοιχείων κατά το χρονικό διάστημα έως 19 Φεβρουαρίου 2019)

Όνομα	Βαθμίδα	Αριθμός Δημοσιεύσεων	Αριθμός Αναφορών	h-index
Biliaderis C.G.	*Καθηγητής*	201	12462	66
Gerasopoulos D.	*Καθηγητής*	77	1060	17
Kotzekidou P.	*Καθηγήτρια*	51	1473	21
Koutsoumanis K.	*Καθηγητής*	103	4623	39
Roukas T.	*Καθηγητής*	70	1834	26
Katsanidis E.	*Αν. Καθηγητής*	24	527	10
Michaelidou A.M	*Αν. Καθηγήτρια*	26	590	10
Goula A.M	*Επ. Καθηγήτριας*	48	1901	24
Kandylis P.	*Επ. Καθηγητής*	37	515	14
Lazaridou A.	*Επ. Καθηγήτρια*	54	2643	22
Moschakis T.	*Επ. Καθηγητής*	41	1122	17
Mourtzinos I.	*Επ. Καθηγητής*	19	678	10
Hatzikamari, M.	*Ε.ΔΙ.Π.*	18	329	11

Ο Συνολικός αριθμός δημοσιεύσεων των ενεργών μελών του Τομέα ΕΤΤ είναι 769. Ο αριθμός των αναφορών κυμαίνεται από 329 έως 12462 με συνολικό αριθμό για το Τομέα 29757. Ο h-index κυμαίνεται από 10 έως 66. Για τη βαθμίδα του Καθηγητή (n=5) η μέση τιμή για τον αριθμό δημοσιεύσεων, τον αριθμό αναφορών και τον h-index είναι 100, 4290, και 34 αντίστοιχα. Οι παραπάνω δείκτες για τα 2 μέλη ΔΕΠ στη βαθμίδα του Αναπληρωτή καθηγητή είναι 25, 559 και 10, αντίστοιχα. Για τη βαθμίδα του Επίκουρου Καθηγητή (n=5) η μέση τιμή για τον αριθμό δημοσιεύσεων, τον αριθμό αναφορών και τον h-index είναι 40, 1372 και 17, αντίστοιχα.

Στον Πίνακα 2 παρουσιάζονται ο συνολικός αριθμός των δημοσιεύσεων, ο συνολικός αριθμός των αναφορών, ο h-index και ο i10-index των μελών του Τομέα ΕΤΤ από την υπηρεσία Google Scholar Citation με βάση τα δημόσια προφίλ τους. Τα ονόματα (επίθετα) παρουσιάζονται στην αγγλική γλώσσα, όπως ακριβώς αναφέρονται στα δημόσια προφίλ.

Πίνακας 2. Αριθμός δημοσιεύσεων, αριθμός αναφορών και h-index των μελών το Τομέα ΕΤΤ όπως παρουσιάζονται στη βάση ***Google Scholar*** (λήψη στοιχείων κατά το χρονικό διάστημα έως 19 Φεβρουαρίου 2019)

Όνομα	Βαθμίδα	Αριθμός Δημοσιεύσεων	Αριθμός Αναφορών	h-index	i10-index
Biliaderis C.G.	*Καθηγητής*	309	20013	82	192
Gerasopoulos D.	*Καθηγητής*	132	1980	23	49
Kotzekidou P.	*Καθηγήτρια*	74	2555	26	40
Koutsoumanis K.	*Καθηγητής*	287	8080	49	109
Roukas T.	*Καθηγητής*	96	2815	33	62
Katsanidis E.	*Αν. Καθηγητής*	34	893	13	14
Michaelidou A.M	*Αν. Καθηγήτρια*	28	836	11	13
Goula A.M	*Επ. Καθηγήτριας*	47	2890	25	33
Kandylis P.	*Επ. Καθηγητής*	46	690	17	26
Lazaridou A.	*Επ. Καθηγήτρια*	66	3764	25	36
Moschakis T.	*Επ. Καθηγητής*	55	1376	19	30
Mourtzinos I.	*Επ. Καθηγητής*	27	995	12	14
Hatzikamari M.	*Ε.ΔΙ.Π.*	19	456	12	13

Ο Συνολικός αριθμός δημοσιεύσεων των ενεργών μελών του Τομέα ΕΤΤ στην υπηρεσία Google Scholar Citation είναι 1220. Ο αριθμός των αναφορών κυμαίνεται από 456 έως 20013 ανά μέλος ΔΕΠ με συνολικό αριθμό για το Τομέα 46887. Οι h-index και i10-index κυμαίνονται από 11 έως 82 και από 13 έως 192, αντίστοιχα. Για τη βαθμίδα του Καθηγητή (n=5) η μέση τιμή για τον αριθμό δημοσιεύσεων, τον αριθμό αναφορών, τον h-index και τον i10-index είναι 180, 7089, 43, και 90, αντίστοιχα. Οι παραπάνω δείκτες για τα 2 μέλη ΔΕΠ στη βαθμίδα του Αναπληρωτή καθηγητή είναι 31, 865, 12 και 14, αντίστοιχα. Για τη βαθμίδα του Επίκουρου Καθηγητή (n=5) η μέση τιμή για τον αριθμό δημοσιεύσεων, τον αριθμό αναφορών, τον h-index και τον i10-index είναι 48, 1943, 20 και 28, αντίστοιχα.

Όπως φαίνεται από τη σύγκριση των πινάκων 1 και 2 στη βάση Google Scholar καταχωρούνται σημαντικά υψηλότερες τιμές για όλους τους βιβλιομετρικούς δείκτες. Αυτό οφείλεται στο σημαντικά ευρύτερο φάσμα εγγραφών που μπορεί να περιλαμβάνει ακόμα και αρχεία γραμμένα ως κεφάλαια βιβλίων, εφαρμογές powerpoint και word (π.χ. αναρτήσεις παρουσιάσεων σε

συνέδρια, κ.α.). Σε γενικές γραμμές η βάση δεδομένων Scopus θεωρείται πιο αξιόπιστη ως ευρετήριο βιβλιογραφικών αναφορών γιατί στη Google Scholar τα μεταδεδομένα των εγγραφών είναι περιορισμένα και απουσιάζουν κρίσιμα στοιχεία για τη γεωγραφική προέλευση ή τη διεύθυνση των οργανισμών στους οποίους ανήκουν οι συγγραφείς, κ.λπ. Επιπλέον στη Google Scholar τα κριτήρια εισαγωγής των πηγών του περιεχομένου είναι περιορισμένα, δεν διατίθενται ακριβή στοιχεία για τη γεωγραφική ή τη θεματική κάλυψη που παρέχει το σύστημα ενώ οι πληροφορίες, οι σχετικές με την παράθεση αναφορών, ενίοτε περιέχουν διπλοεγγραφές ή και αναντιστοιχίες (Παπαβλασόπουλος, 2015).

2.2. Ανάλυση του ερευνητικού έργου

2.2.1. Δημοσιεύσεις σε διεθνή επιστημονικά περιοδικά του SCI για το έτος 2018

1. Messens, W., Fernandez-Escamez, P.S., Lees, D., Lindqvist, R., O'Mahony, M., Suffredini, E., Cortiñas Abrahantes, J., Chantzis, E. and Koutsoumanis, K. (2018). Thermal processing of live bivalve molluscs for controlling viruses: On the need for a risk-based design. ***Critical Reviews in Food Science and Nutrition* 58**: 2854-2865
2. Aspridou, Z., Akritidou, T. and Koutsoumanis K.P. (2018). Simultaneous growth, survival and death: The trimodal behavior of Salmonella cells under osmotic stress giving rise to "Phoenix phenomenon". ***International Journal of Food Microbiology*, 285**: 103-109.
3. Bozoudi, D., Kondyli, E., Claps, S., Hatzikamari, M., Michaelidou, A., Biliaderis, C. and Litopoulou-Tzanetaki, E. (2018). Compositional characteristics and volatile organic compounds of traditional PDO Feta cheese made in two different mountainous areas of Greece. ***International Journal of Dairy Technology*, 71**:1-10.
4. Chranioti C., Kotzekidou, P. and Gerasopoulos, D. (2018). Effect of starter cultures on fermentation of naturally and alkali-treated cv. Conservolea green olives. ***LKW-- Food Science and Technology,* 89:** 403-408.
5. Dapčević Hadnađev, T., Hadnađev, M., Lazaridou, A., Moschakis, T. and Biliaderis, C. G. (2018). Hempseed meal protein isolates prepared by different isolation techniques. Part II. Gelation properties at different ionic strengths. ***Food Hydrocolloids*, 81**: 481-489.
6. Drosou, C., Krokida, M. and Biliaderis, C.G. (2018). Composite pullulan-whey protein nanofibers made by electrospinning: Impact of process parameters on fiber morphology and physical properties. ***Food Hydrocolloids*, 77**: 726-735.
7. Fotiou, M., Fotakis, C., Tsakoumaki, F., Athanasiadou, E., Kyrkou, C., Dimitropoulou, A., Tsiaka, T., Chatziioannou, A.C., Sarafidis, K., Menexes, G., Theodoridis, G., Biliaderis, C.G., Zoumpoulakis, P., Athanasiadis, A.P. and Michaelidou, A.M**.** (2018). ^{1}H NMR-based metabolomics reveals the effect of maternal habitual dietary patterns on human amniotic fluid profile. ***Scientific Reports*, 8:** 4076.
8. Goula, A.M., Papatheodorou, A, Karasavva, S. and Kaderides, K. (2018). Ultrasound-assisted aqueous enzymatic extraction of oil from pomegranate seeds. ***Waste and Biomass Valorization*, 9(1)**: 1–11.
9. Goula, A.M., Prokopiou, P. and Stoforos, N.G. (2018). Thermal degradation kinetics of L-carnitine. ***Journal of Food Engineering*, 231**: 91–100.
10. Hadnađev, M., Dapčević Hadnađev, T., Lazaridou, A., Moschakis, T., Alexandra - M. Michaelidou, A. – M., Popović, S. and Biliaderis, C. G. (2018). Hempseed meal protein isolates prepared by different isolation techniques. Part I. physicochemical properties. ***Food Hydrocolloids*, 79**: 526-533**.**

11. Irakli, M., Tsialtas, I., T. and Lazaridou, A. (2018). Determination of free and total underivatized amino acids including L-canavanine in bitter vetch seeds using hydrophilic interaction liquid chromatography. ***Analytical Letters*, 51**: 2602–2613.
12. Kakagianni, M., Kalantzi, K., Beletsiotis, E., Ghikas, D., Lianou, A. and Koutsoumanis, K.P. (2018). Development and validation of predictive models for the effect of storage temperature and pH on the growth boundaries and kinetics of *Alicyclobacillus acidoterrestris* ATCC 49025 in fruit drinks. ***Food Microbiology*, 74**: 40-49.
13. Kakagianni, M. and Koutsoumanis K.P. (2018). Mapping the risk of evaporated milk spoilage in the Mediterranean region based on the effect of temperature conditions on *Geobacillus stearothermophilus* growth. ***Food Research International*, 111**: 104-110.
14. Kandylis P., Nikita I., Lykaki R.V., Korka D., Vakros J. and Kanellaki M. (2018). Effect of alkaline pretreatment on the characteristics of different parts of corn stalk. ***Journal of Biotechnology*, 280S:** S90.
15. Karageorgou, I., Grigorakis, S., Lalas, S., Mourtzinos I. and Makris, D.P. (2018). Incorporation of 2-hydroxypropyl β-cyclodextrin in a biomolecule-based low-transition temperature mixture (LTTM) boosts efficiency of polyphenol extraction from *Moringa oleifera* Lam leaves. ***Journal of Applied Research on Medicinal and Aromatic Plants,* 9**, 62–69.
16. Karagiannis, E., Michailidis, M., Karamanoli, K., Lazaridou, A**.**, Minas, I. S. and Molassiotis A. (2018). Postharvest responses of sweet cherry fruit and stem tissues revealed by metabolomic profiling. ***Plant Physiology and Biochemistry*, 127**: 478-484.
17. Kiritsakis, K., Goula, A.M., Adamopoulos, K.G. and Gerasopoulos, D. (2018). Valorization of olive leaves: spray drying of olive leaf extract. ***Waste and Biomass Valorization*, 9(4)**: 619–633.
18. Kyrkou, C., Tsakoumaki, F., Fotiou, M., Dimitropoulou, A., Symeonidou, M., Menexes, G., Biliaderis, C.G. and Michaelidou A.M**.** (2018). Changing trends in nutritional behavior among university students in Greece, between 2006 and 2016. ***Nutrients*, 10**(1): 64.
19. Lazaridou, A., Vouris, D. G., Zoumpoulakis, P. and Biliaderis, C.G. (2018). Physicochemical properties of jet milled wheat flours and doughs. ***Food Hydrocollloids*, 80**: 111-121.
20. Messens, W., Hempen, M. and Koutsoumanis K. (2018). Use of predictive modelling in recent work of the Panel on Biological Hazards of the European Food Safety Authority. ***Microbial Risk Analysis*, 10**: 37-43.
21. Moschakis, T., Chantzos, N., Biliaderis, C.G. and Dickinson, E. (2018). Microrheology and microstructure of water-in-water emulsions containing sodium caseinate and locust bean gum. ***Food & Function,* 9**: 2840-2852.
22. Mourtzinos, I., Prodromidis, P., Grigorakis, S., Makris, D.P., Biliaderis, C.G. and Moschakis, T. (2018). Natural food colorants derived from onion wastes: Application in a yoghurt product. ***Electrophoresis,* 39:** 1975–1983.
23. Nikolaidis, A. and Moschakis, T. (2018). On the reversibility of ethanol-induced whey protein denaturation. ***Food Hydrocolloids,* 84**: 389–395.
24. Papachristodoulou, M., Koukounaras, A., Siomos, A. S., Liakou, A. and Gerasopoulos, D. (2018). The effects of ozonated water on the microbial counts and the shelf life attributes of fresh-cut spinach. ***Journal of Food Processing and Preservation***, **42**(1), e13404.
25. Roukas, T. (2018). Modified rotary biofilm reactor: a new tool for enhanced carotene productivity by *Blakeslea trispora*. ***Journal of Cleaner Production***, **174**: 1114-1121.
26. Sarakatsianos, I., Adamopoulos, K., Samanidou, V., Goula, A. and Ninou, E. (2018). Optimization of microwave-assisted extraction of phenolic compounds from medicinal and

aromatic plants: *Sideritis raeseri*, *Sideritis scardica* and *Origanum vulgare*". ***Current Analytical Chemistry*, 18**: 1–6.

27. Theologidou, G. S., Lazaridou, A., Zoric, L. and Tsialtas I. T. (2018). Cooking Quality of Lentils Produced under Mediterranean Conditions. ***Crop Science*, 58**: 2121-2130.
28. Tsali, A. and Goula, A.M. (2018). Valorization of grape pomace: Encapsulation and storage stability of its phenolic extract. ***Powder Technology*, 340**: 194–207.
29. Tsialtas, I. S., Irakli, M. and Lazaridou, A. (2018). Traits related to bruchid resistance and its parasitoid in vetch seeds. ***Euphytica*, 214**: article 238, pp. 12.
30. Villanueva, M., Ronda, F., Moschakis, T., Lazaridou, A. and Biliaderis, C.G. (2018). Impact of acidification and protein fortification on thermal properties of rice, potato and tapioca starches and rheological behaviour of their gels. ***Food Hydrocolloids*, 79**: 20-29.
31. Vouris, D. G., Lazaridou, A**.**, Mandala I. G. and Biliaderis, C.G. (2018). Wheat bread quality attributes using jet milling flour fractions. ***LWT - Food Science and Technology*, 92**: 540-547.
32. Wagner, J., Castle, L., Oldring, P. K., Moschakis, T., & Wedzicha, B. L. (2018). Factors affecting migration kinetics from a generic epoxy-phenolic food can coating system. ***Food Research International*, 106**: 183-192.

2.2.2. Δημοσιεύσεις σε διεθνή επιστημονικά περιοδικά εκτός SCI

1. Mourtzinos, I., Menexis, N., Iakovidis, D., Makris, D.P. and Goula, A. (2018). A green extraction process to recover polyphenols from byproducts of hemp oil processing. ***Recycling*, 3**: 1–15.
2. Sarakatsianos, I., Manousi, N., Georgantelis, D., Goula, A., Adamopoulos, K. and Samanidou, V. (2018). Detection of mechanically deboned meat in cold cuts by inductively coupled plasma-mass spectrometry. ***Pakistan Journal of Analytical and Environmental Chemistry* 19(2):** 115–121.
3. Kandylis, P. and Kanellaki, M. 2018. Acidogenic fermentation of alkaline pretreated corn stem biomass. ***Ecology & Safety*, 12:** 18–25.
4. Kostas Koutsoumanis Ana Allende Avelino Alvarez-Ordóñez Declan Bolton Sara Bover-Cid Marianne Chemaly Robert Davies Alessandra De Cesare Lieve Herman Friederike Hilbert Roland Lindqvist Maarten Nauta Luisa Peixe Giuseppe Ru Marion Simmons Panagiotis Skandamis Elisabetta Suffredini Simone Cacciò Rachel Chalmers Peter Deplazes Brecht Devleesschauwer Elisabeth Innes Thomas Romig Joke van der Giessen Michaela Hempen Yves Van der Stede Lucy Robertson (2018). Public health risks associated with food-borne parasites, **EFSA Journal**, Volume **16**, Issue **12**.
5. Kostas Koutsoumanis Ana Allende Avelino Alvarez-Ordóñez Sara Bover-Cid Marianne Chemaly Robert Davies Lieve Herman Friederike Hilbert Roland Lindqvist Maarten Nauta Luisa Peixe Giuseppe Ru Marion Simmons Panagiotis Skandamis Elisabetta Suffredini Liesbeth Jacxsens Annette Petersen Theo Varzakas Katleen Baert Michaela Hempen Yves Van der Stede Declan Bolton (2018). Hazard analysis approaches for certain small retail establishments and food donations: second scientific opinion, **EFSA Journal**, Volume **16**, Issue **11**.
6. Antonia Ricci Ana Allende Declan Bolton Marianne Chemaly Robert Davies Pablo Salvador Fernández Escámez Rosina Gironés Lieve Herman Kostas Koutsoumanis Roland Lindqvist Birgit Nørrung Lucy Robertson Giuseppe Ru Moez Sanaa Panagiotis Skandamis Emma Snary Niko Speybroeck Benno Ter Kuile John Threlfall Helene Wahlström Amie Adkin Matthias Greiner Daniela Marchis Marta Prado Teresa Da Silva Felicio Angel Ortiz-Pelaez Marion Simmons (2018). Updated quantitative risk assessment (QRA) of the BSE risk posed by processed animal protein (PAP), **EFSA Journal**, Volume **16**, Issue **7**.

7. Antonia Ricci Ana Allende Declan Bolton Marianne Chemaly Robert Davies Pablo Salvador Fernández Escámez Rosina Girones Konstantinos Koutsoumanis Roland Lindqvist Birgit Nørrung Lucy Robertson Giuseppe Ru Moez Sanaa Marion Simmons Panagiotis Skandamis Emma Snary Niko Speybroeck Benno Ter Kuile John Threlfall Helene Wahlström Pier Sandro Cocconcelli Luisa Peixe Miguel Prieto Maradona Amparo Querol Juan Evaristo Suarez Ingvar Sundh Just Vlak Fulvio Barizzone Sandra Correia Lieve Herman (2018). Update of the list of QPS-recommended biological agents intentionally added to food or feed as notified to EFSA 8: suitability of taxonomic units notified to EFSA until March 2018, **EFSA Journal**, Volume **16**, Issue **7**.
8. Antonia Ricci Ana Allende Declan Bolton Marianne Chemaly Robert Davies Lieve Herman Konstantinos Koutsoumanis Roland Lindqvist Birgit Nørrung Lucy Robertson Giuseppe Ru Moez Sanaa Marion Simmons Panagiotis Skandamis Emma Snary Niko Speybroeck Benno Ter Kuile John Threlfall Helene Wahlström Rosina Girones Avelino Alvarez Ordoñez John Griffin Sandra Correia Pablo Fernández Escámez (2018). Evaluation of the application for a new alternative processing method for animal by-products of Category 3 material (ChainCraft B.V.), **EFSA Journal**, Volume **16**, Issue **6**.
9. The principles and methods behind EFSA's Guidance on Uncertainty Analysis in Scientific Assessment
10. Diane Benford Thorhallur Halldorsson Michael John Jeger Helle Katrine Knutsen Simon More Hanspeter Naegeli Hubert Noteborn Colin Ockleford Antonia Ricci Guido Rychen Josef R Schlatter Vittorio Silano Roland Solecki Dominique Turck Maged Younes Peter Craig Andrew Hart Natalie Von Goetz Kostas Koutsoumanis Alicja Mortensen Bernadette Ossendorp Andrea Germini Laura Martino Caroline Merten Olaf Mosbach-Schulz Anthony Smith Anthony Hardy (2018). The principles and methods behind EFSA's Guidance on Uncertainty Analysis in Scientific Assessment, **EFSA Journal**, Volume **16**, Issue **1**.
11. EFSA Scientific Committee Diane Benford Thorhallur Halldorsson Michael John Jeger Helle Katrine Knutsen Simon More Hanspeter Naegeli Hubert Noteborn Colin Ockleford Antonia Ricci Guido Rychen Josef R Schlatter Vittorio Silano Roland Solecki Dominique Turck Maged Younes Peter Craig Andrew Hart Natalie Von Goetz Kostas Koutsoumanis Alicja Mortensen Bernadette Ossendorp Laura Martino Caroline Merten Olaf Mosbach-Schulz Anthony Hardy (2018). Guidance on Uncertainty Analysis in Scientific Assessments, **EFSA Journal**, Volume **16**, Issue **1**.
12. Antonia Ricci Ana Allende Declan Bolton Marianne Chemaly Robert Davies Rosina Girones Konstantinos Koutsoumanis Roland Lindqvist Birgit Nørrung Lucy Robertson Giuseppe Ru Pablo Salvador Fernández Escámez Moez Sanaa Marion Simmons Panagiotis Skandamis Emma Snary Niko Speybroeck Benno Ter Kuile John Threlfall Helene Wahlström Pier Sandro Cocconcelli Luisa Peixe Miguel Prieto Maradona Amparo Querol Juan Evaristo Suarez Ingvar Sundh Just Vlak Fulvio Barizzone Sandra Correia Lieve Herman (2018). Update of the list of QPS-recommended biological agents intentionally added to food or feed as notified to EFSA 7: suitability of taxonomic units notified to EFSA until September 2017, **EFSA Journal**, Volume **16**, Issue **1**.
13. Antonia Ricci Ana Allende Declan Bolton Marianne Chemaly Robert Davies Pablo Salvador Fernández Escámez Rosina Girones Lieve Herman Konstantinos Koutsoumanis Birgit Nørrung Lucy Robertson Giuseppe Ru Moez Sanaa Marion Simmons Panagiotis Skandamis Emma Snary Niko Speybroeck Benno Ter Kuile John Threlfall Helene Wahlström Johanna Takkinen Martin Wagner Davide Arcella Maria Teresa Da Silva Felicio Marios Georgiadis Winy Messens Roland

Lindqvist (2018). Listeria monocytogenes contamination of ready-to-eat foods and the risk for human health in the EU, **EFSA Journal**, Volume **16**, Issue **1**.

14. Antonia Ricci Ana Allende Declan Bolton Marianne Chemaly Robert Davies Pablo Salvador Fernández Escámez Rosina Gironés Lieve Herman Kostas Koutsoumanis Roland Lindqvist Birgit Nørrung Lucy Robertson Giuseppe Ru Moez Sanaa Panagiotis Skandamis Emma Snary Niko Speybroeck Benno Ter Kuile John Threlfall Helene Wahlström Sylvie Benestad Dolores Gavier-Widen Michael W Miller Glenn C Telling Morten Tryland Francesca Latronico Angel Ortiz-Pelaez Pietro Stella Marion Simmons (2018). Scientific opinion on chronic wasting disease (II), **EFSA Journal**, Volume **16**, Issue **1**.

2.2.3. Κεφάλαια σε ξενόγλωσσα ή ελληνικά επιστημονικά βιβλία

1. Goula, A.M. and Mourtzinos, I. (2018). Polyphenols in agricultural by-products and food waste. In ***Polyphenols in Plants*** (Ed.: Watson R.R.), Academic Press, New York, USA, pp. 23–44.
2. Varzakas, T., Kandylis, P., Dimitrellou, D., Salamoura, C., Zakynthinos, G. and Proestos, C. (2018). Innovative and fortified food: Probiotics, prebiotics, GMOs, and superfood. In ***Preparation and Processing of Religious and Cultural Foods*** (Eds.: Ali M.E. & Nizar N.N.A.), Woodhead Publishing. pp. 67-129.

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

2.2.4.1.Προφορικές παρουσιάσεις - διαλέξεις, μετά από πρόσκληση

1. Koutsoumanis (2018) Individual cell-based Food Microbiology: Insights into a “Noisy” World. Food Micro 2018, 3-6 Sept. 2018 Berlin (Keynote Lecture).
2. Lazaridou, A. (2018). Cereal β-glucans: structure – function relations. **School of Industrial Food Engineering, San Agustin National University Arequipa**, 13 November, **Arequipa**, **Peru**.
3. Lazaridou, A. (2018). Cereal β-glucans: applications in formulated food products. School of Industrial Food Engineering, **San Agustin National University Arequipa,** 16 November, **Arequipa**, **Peru**.
4. Michaelidou A.M**.** (2018). Vitamin D and Pregnancy. **Second Mediterranean Experts Meeting on *"Vitamin D, in the prevention of health disparities during adult life, Mediterranean experts meeting”*,** 30-31th August, **Thessaloniki, Greece**.
5. Λαζαρίδου, Α. (2018). Τεχνολογία αρτοσκευασμάτων χωρίς γλουτένη. ***7ο Πανελλήνιο Συνέδριο Agrotica*,** 3 Φεβρουαρίου, **Θεσσαλονίκη**, **Ελλάδα**.
6. Μιχαηλίδου Α.Μ. (2018). Μεσογειακή Διατροφή: Διατροφικά και Λειτουργικά Πλεονεκτήματα προϊόντων της Δυτικής Μακεδονίας. **Ημερίδα για τα αντικαρκινικά τρόφιμα της ΠΕ Κοζάνης «*Το WINCANCER ανοίγει το κεφάλαιο «διατροφή και καρκίνος*»,** 20 Οκτωβρίου, **Πτολεμαΐδα, Κοζάνη**.

2.2.4.2 Προφορικές παρουσιάσεις σε συνέδρια

1. Anastasopoulou, E., Petrou, A., Makris, D., Biliaderis C.G. and Mourtzinos, I. (2018). Cyclodextins as co-solvents for the extraction of polyphenols from olive leaf. ***6th International Conference on Sustainable Solid Waste Management,*** 13–16 June, **Naxos Island**, **Greece**.

2. Christofi, M. N., Mourtzinos, I., Drogoudi, P., Lazaridou, A., Biliaderis, C. G. and Manganaris, G.A. (2018). Elaboration of protocols to define sensorial attributes and mechanical properties of canned peaches. ***30th International Horticultural Congress***, 12-16 August, **Istanbul**, **Turkey**.
3. Dimopoulou, M., Hatzikamari, M., Albertin, W., Soufleros, E.H. and Biliaderis, C.G. (2018). The origin of *Brettanomyces bruxellensis* in greek wine. ***"Vine, wine, food and health" International symposium of Unesco*****,** 22-26 May**, Crete, Greece**.
4. Goula, A.M., Vakali, C., Lalopoulou, E. and Papachristos, D.P. (2018). Extending shelf life of organic beans. ***ICOAS ΄18, 6th International Conference on Organic Agriculture Sciences***, 7-9 November, **Eisenstadt**, **Austria**.
5. Kaderides, K., Papaoikonomou, L., Patsopoulou, I., Sorovakou, L. and Goula, A.M. (2018). Extract from pomegranate waste as an alternative natural antioxidant in foods. ***6th International Conference on Sustainable Solid Waste Management***, 13-16 June, **Naxos Island**, **Greece**.
6. Zoukidis, K. and Soufleros, E. (2019). Effect of the soil conditions of a vineyard on the production of grapes and wines**.** "***Vine, wine, food and health" International symposium of Unesco***, 22-26 May, **Crete, Greece**.
7. Kyritsis, D. and Soufleros, E. (2018). Potential for the production of quality wines of certain local grape varieties of Thrace. ***"Vine, wine, food and health" International symposium of Unesco***, 22-26 May, **Crete**, **Greece**.
8. Lazaridou, A. (2018). *In vitro* starch digestibility in functional bakery products. COST ACTION FA1005: Improving health properties of food by sharing our knowledge on the digestive process, ***INFOGEST, 13th Workshop***, 12-13 April, **Leeds**, **UK**.
9. Moschakis T. (2018). Brined Greek Cheeses. Process and Product Innovation in Cheese Making: The Irish Model, **Thessaloniki**, **Greece**.
10. Moschakis, T., Nikolaidis, A., Andreadis, M., Papagiannopoulos, A. and Biliaderis, C.G. (2018). Effect of ethanol on the formation of whey protein cold-set gels and nano-, micro-particles. ***17th Food Colloids Conference: Application of soft matter concepts,*** April 8-11, **Leeds**, **UK**.
11. Papaoikonomou, L., Labanaris, K., Kaderides, K. and Goula, A.M. (2018). Batch and continuous adsorption of phenolic compounds from olive mill wastewater using a novel low cost biosorbent. ***6th International Conference on Sustainable Solid Waste Management***, 13-16 June, **Naxos Island**, **Greece**.
12. Griva, S., Soufleros, E., Mengisoglou-Spyroudi, O. and Hadjidimitriou, E. (2019). The aromatic potential of wines from certain Greek grape varieties cultivated in the region of Thrace. **"*Vine, wine, food and health" International symposium of Unesco*",** 22-26 May, **Crete, Greece**.
13. Tsiolaki, H., Nikolantonaki, M., Soufleros, E. and Taskos, D. (2018). Qualitative evaluation of wines from different clones of the Greek winemaking variety Xinomavro. **"*Vine, wine, food and health" International symposium of Unesco*",** 22-26 May, **Crete, Greece.**
14. Βασιλάκη, Α., Χατζηκαμάρη Μ., Στάγκος-Γεωργιάδης Α. και Μουρτζίνος, Ι. (2018). Αξιοποίηση φυσικών προϊόντων στη βιομηχανία τροφίμων. ***1ο Πανελλήνιο Φοιτητικό Συνέδριο Γεωπονικών Επιστημών***, 10-11 Νοεμβρίου, **Θεσσαλονίκη**, **Ελλάδα**.
15. Βασιλάκη, Α., Χατζηκαμάρη Μ., Στάγκος-Γεωργιάδης Α. και Μουρτζίνος, Ι. (2018). Αξιοποίηση φυσικών προϊόντων ως συστατικά τροφίμων. ***2ο Συνέδριο Χημείας Μεταπτυχιακών και Προπτυχιακών Φοιτητών ΑΠΘ***, 2-3 Νοεμβρίου, **Θεσσαλονίκη, Ελλάδα**.
16. Γούλα, Α.Μ. (2018). Ανάκτηση βιολειτουργικών συστατικών από παραπροϊόντα της βιομηχανίας τροφίμων". ***7ο Πανελλήνιο Συνέδριο Agrotica***, 3 Φεβρουαρίου, **Θεσσαλονίκη**, **Ελλάδα**.

17. Καδερίδης, Κ., Παπαοικονόμου, Λ. και Γούλα, Α.Μ. (2018). Παραπροϊόντα χυμοποίησης ροδιού ως λειτουργικά τρόφιμα. ***1° Πανελλήνιο Φοιτητικό Συνέδριο Γεωπονικών Επιστημών***, 10-11 Νοεμβρίου, **Θεσσαλονίκη**, **Ελλάδα**.
18. Καραΐσκου, Χ., Μπασδαγιάννη, Ζ., Μουρτζίνος, Ι., Κασαπίδου, Ε. και Σινάπης, Ε. (2018). Διερεύνηση της προσθήκης ελαίου λιναρόσπορου και γαϊδουράγκαθου στο προφίλ των λιπαρών οξέων πρόβειου γάλακτος. ***33ο Ετήσιου Επιστημονικού Συνεδρίου της Ελληνικής Ζωοτεχνικής Εταιρίας***, 3-5 Οκτωβρίου, **Πρέβεζα, Ελλάδα**.
19. Λαζαρίδου, Α. (2018). Τεχνολογία αρτοσκευασμάτων χωρίς γλουτένη. ***7° Πανελλήνιο Συνέδριο Agrotica***, 3 Φεβρουαρίου, **Θεσσαλονίκη**, **Ελλάδα**.
20. Μουρτζίνος, Ι. (2018). Χρήση φυσικών προϊόντων ως συστατικά τροφίμων. ***7ο Πανελλήνιο Συνέδριο Agrotica***, 3 Φεβρουαρίου, **Θεσσαλονίκη**, **Ελλάδα**.
21. Παπαοικονόμου, Λ., Λαμπανάρης, Κ., Καδερίδης, Κ. και Γούλα, Α.Μ. (2018). Απορρύπανση υγρών αποβλήτων ελαιουργείας μέσω μεθόδων ανάκτησης βιολειτουργικών συστατικών. ***1° Πανελλήνιο Φοιτητικό Συνέδριο Γεωπονικών Επιστημών***, 10-11 Νοεμβρίου, **Θεσσαλονίκη**, **Ελλάδα**.
22. Σερέτη, Β., Λαζαρίδου, Α., Τανανάκη, Χ. και Μπιλιαδέρης, Κ. (2018). Λεπτοκρυστάλλωση βαμβακόμελου με έλεγχο φυσικοχημικών παραμέτρων.. ***1° Πανελλήνιο Φοιτητικό Συνέδριο Γεωπονικών Επιστημών (Πα.Φ.Συ.Γ.Ε.)***, 10-11 Νοεμβρίου, **Θεσσαλονίκη**, **Ελλάδα**.

2.2.4.3. Αναρτημένες παρουσιάσεις σε συνέδρια (poster)

1. Aspridou, Z., Koyama, K., Koseki, S. and Koutsoumanis, K. (2018). Stochastic application of double Weibull model to describe individual time heterogeneity as variability source in microbial heat inactivation. ***Food Micro 2018***, 3-6 Sept., **Berlin, Germany**.
2. Bouloumpasi E., Koutsouridou V., Soufleros E. and Greveniotis, V. (2018). Nitrogen status of grapes cultivated under conventional and organic farming systems (PoS2-82). ***ESA 2018***, ***XV European Society for Agronomy Congress***, 27-31 August, **Geneva, Switzerland** (Abstract book p. 164).
3. Bouloumpasi, E. and Soufleros, E., (2018). Nitrogen content of grapes determined by rapid colorimetric method. ***9th International Scientific Agriculture Symposium "AGROSYM 2018"***, 4-7 October, **Jahorina, Bosnia and Herzegovina**.
4. Kandylis, P. and Kanellaki, M. (2018). Acidogenic fermentation of corn stem biomass for sustainable production of organic acids. ***27th International Conference - Ecology and Safety***, June 23-27, **Elenite, Bulgaria**.
5. Kandylis, P. and Kanellaki, M. (2018). Sustainable exploitation of corn cob wastes through acidogenic fermentation. ***4th International Conference on Sustainable Development (ICSD 2018)***, April 11-15, **Athens, Greece**, (pp. 118-123).
6. Kandylis, P., Nikita, I., Lykaki, R.V., Korka, D., Vakros, J. and Kanellaki, M. (2018). Effect of alkaline pretreatment on the characteristics of different parts of corn stalk. ***European Biotechnology Congress***, April 26-28, **Athens, Greece**.
7. Tsaloumi, S.., Stathi, O. Xanthopoulos, A., Dias Rocha, M., Tsigarida, E., Garofalakis, G., Messens, W., Aguirre. J., Aspridou, Z. and Koutsoumanis, K. (2018). Prediction of Listeria monocytogenes growth in thermally processed, sliced at retail, deli meats during refrigeration. ***Food Micro 2018***, 3-6 Sept., **Berlin, Germany**.
8. Tsitlakidou, P., Mourtzinos, I. and Biliaderis, C. (2018). Sensory Perception and Bitterness Masking of Olive Polyphenols Fortified Mayonnaise. ***30th International Symposium on the Chemistry of Natural Products***, 25-29 November, **Athens, Greece**.

9. Αυδίκος, Η., Θεοχαρίδης, Δ., Τσιαούσης, Φ., Σιούλα, Ε., Βασιλειάδης, Γ., Γιαννοπούλου, Κ., Βακάλ,η Χ., Ναθαναηλίδου, Μ., Γούλα, Α., Μαυρομάτης, Α. και Κουτής, Κ. (2018). Αξιολόγηση εγχώριων ποικιλιών τομάτας σε καλλιέργεια χαμηλών εισροών και μελέτη ως προς τα χαρακτηριστικά ποιότητας των καρπών τους. ***17ο Πανελλήνιο Επιστημονικό Συνέδριο Ελληνικής Επιστημονικής Εταιρείας Γενετικής Βελτίωσης Φυτών***, 17-19 Οκτωβρίου 2018, **Πάτρα**.
10. Τσακουμάκη, Φ., Κύρκου, Χ., Δημητροπούλου, Α. και Μιχαηλίδου, Α.Μ. (2018). Το εκπαιδευτικό πρόγραμμα «Το παιδί στον κόσμο των τροφίμων». **Προσυνεδριακή Ημερίδα του Συνεδρίου: *«ΑΓΩΓΗ ΥΓΕΙΑΣ: Ένα Πολύτιμο Δώρο Ζωής από τον Δάσκαλο στον Μαθητή. Η Συνεργασία με τον Ακαδημαϊκό Χώρο και τις Υπηρεσίες Υγείας»*,** 20 Μαΐου 2018, **Θεσσαλονίκη, Ελλάδα.**

2.3. Ερευνητικό έργο που προέκυψε από Μεταπτυχιακές και Διδακτορικές διατριβές

Το πρώτο, πλήρως οργανωμένο, Πρόγραμμα Μεταπτυχιακών Σπουδών στο Τμήμα Γεωπονίας λειτούργησε το 1972, με τρεις (3) μεταπτυχιακές ειδικεύσεις: «Γενετική Βελτίωση των Φυτών και Γεωργία», «Ζωοτεχνία και Διατροφή Αγροτικών Ζώων» και «Έγγειες Βελτιώσεις». Στη συνέχεια, με την Υ.Α. Β7/29/31.12.1993, το Μεταπτυχιακό Πρόγραμμα του Τμήματος αναμορφώθηκε παρέχοντας μεταπτυχιακές σπουδές για λήψη Μεταπτυχιακού Διπλώματος Ειδίκευσης και Διδακτορικού σε επτά (7) Ειδικεύσεις: «Γενετικής Βελτίωσης και Φυσιολογίας Φυτών», «Εγγείων Βελτιώσεων», «Επιστήμης Ζωικής Παραγωγής», «Αγροτικής Οικονομίας», «**Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων**», «Επιστημών Φυτοπροστασίας», «Οικολογίας-Διαχείρισης Αγροσυστημάτων». Το Πρόγραμμα αναμορφώθηκε εκ νέου το έτος 2000 (Υ.Α. Β7/233/23.09.2000), ώστε να παρέχει μεταπτυχιακές σπουδές σε οκτώ (8) Τομεακές και τρεις (3) Διατομεακές Ειδικεύσεις. Από το 2014, με την Υπουργική απόφαση 209912/Ζ1 (ΦΕΚ 3613/31-12-2014), το Μεταπτυχιακό Πρόγραμμα επίσης λειτούργησε με οκτώ (8) Τομεακές και δύο (2) Διατομεακές Ειδικεύσεις και τίτλο «Αειφορική Γεωργία, Διαχείριση Φυσικών Πόρων και Τρόφιμα».
Κατά τη μακρόχρονη λειτουργία του Μεταπτυχιακού Προγράμματος της Ειδίκευσης «**Επιστήμη και Τεχνολογία Τροφίμων**» (1997-2018), πολλοί φοιτητές (137) ολοκλήρωσαν τις σπουδές τους λαμβάνοντας το σχετικό Μεταπτυχιακό Δίπλωμα Ειδίκευσης. Ένας σημαντικός αριθμός από αυτούς (24), συνέχισε σε μεταπτυχιακές σπουδές δευτέρου επιπέδου που οδήγησαν στη λήψη Διδακτορικού Διπλώματος. Μεγάλο μέρος των αποτελεσμάτων της έρευνας που υλοποιήθηκε στο πλαίσιο λειτουργίας του συγκεκριμένου Μεταπτυχιακού Προγράμματος έχει δημοσιευτεί σε διεθνή επιστημονικά περιοδικά (186 δημοσιεύσεις) ή επιστημονικά βιβλία (4 κεφάλαια). Στον Πίνακα 3 παρουσιάζεται ο αριθμός των περατωθέντων μεταπτυχιακών και διδακτορικών διατριβών, των αντίστοιχων δημοσιευμένων εργασιών και τα επιβλέποντα μέλη ΔΕΠ του Τομέα ΕΤΤ (1997-2018). Οι διατριβές (μεταπτυχιακές και διδακτορικά) αναλυτικά καταχωρούνται στο παράρτημα της παρούσας έκθεσης αξιολόγησης για την περίοδο 1997-2018.

Πίνακας 3 . Αριθμός περατωθέντων μεταπτυχιακών και διδακτορικών διατριβών και αντίστοιχων δημοσιευμένων εργασιών και επιβλέποντες μέλη ΔΕΠ του Τομέα ΕΤΤ (1997-2018).

Μέλη ΔΕΠ		*Διδακτορικές Διατριβές*		*Μεταπτυχικές Διατριβές*	
		Αριθμός Διατριβών	Αριθμός Δημοσιεύσεων	Αριθμός Διατριβών	*Αριθμός Δημοσιέυσεων*
Ενεργά Μέλη					
Γερασόπουλος Δ.	(2002-2018)	1	3	11	6
Γούλα Α.	(2010-2018)			5	4 + 1 (βιβλίο)
Κατσανίδης Ε.	(2005-2018)			8	5
Κοτζεκίδου Π.	(1997-2018)			8	9
Κουτσουμανής Κ.	(2002-2018)	3	14	14	8
Λαζαρίδου Α.	(2010-2018)	1 (συνεπίβλεψη)	4	4	2
Μιχαηλίδου Α.-Μ.	(2002-2018)	1	3	9	4
Μοσχάκης Θ.	(2009-2018)	1	3	7	3
Μουρτζίνος Ι.	(2016-2018)			1	
Μπιλιαδέρης Κ.	(1997-2018)	6	27 + 1 (βιβλίο)	11	11
Ρουκάς Τ.	(1997-2018)	3	14	5	4
Ομότιμοι Καθηγητές - Αφυπηρετήσαντα Μέλη					
Αληχανίδης Ε., *Ομοτ.*	(1997 – 2005)	1	1	2	1
Βαφοπούλου Α.	(1997 – 2008)			1	1
Βλάχος Ι.	(1997 – 2007)				
Ζερφυρίδης Γ. *Ομοτ.*	(1997 – 2003)				
Καλογρίδου Δ. *Ομοτ.*	(1997 – 2009)	1		1	
Λαζαρίδης Χ. *Ομοτ.*	(1997 – 2018)			4	5 + 1 (βιβλίο)
Λιτοπούλου Ε.	(1997 – 2011)	3	9	6	6
Ματσούκας Ν.	(1997 - 2013)				
Μπλούκας Ι. *Ομοτ.*	(1997 – 2011)			10	11
Πολυχρονιάδου Α. *Ομοτ.*	(1997-2007)			4	4
Σουφλερός Ε. *Ομοτ.*	(1997 - 2016)			15	6 + 1 (βιβλίο)
Τζανετάκης Ν. *Ομοτ.*	(1997 – 2010)	3	9	11	9

3. Εκπαιδευτικό Έργο

3.1 Μεθοδολογία

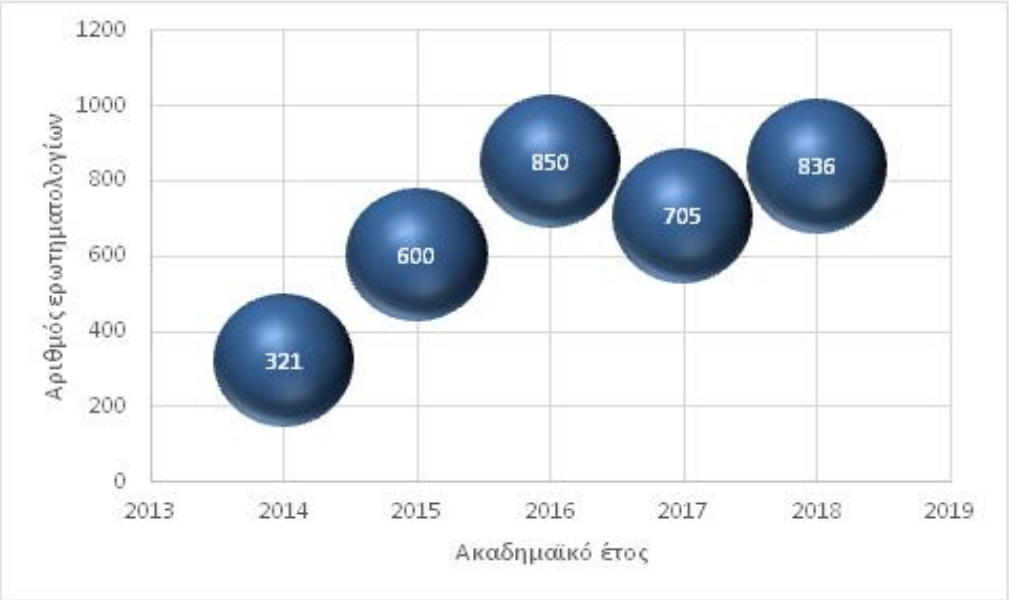
Η παρουσιάση των αποτελεσμάτων αναφέρεται: (α) στη συμμετοχή των φοιτητών στην αξιολόγηση και (β) στην αξιολόγηση των διδασκόντων. Όλα τα δεδομένα συλλέχθηκαν από το πληροφοριακό σύστημα αξιολόγησης του ΑΠΘ (https://qa.auth.gr). Σε όλες τις ερωτήσεις του ερωτηματολογίου αξιολόγησης η απάντηση των φοιτητών μπορεί να είναι μια εκ των: Α: Δεν αφορά το μάθημα, 0: Καθόλου / Κακή, 25: Λίγο / Μη ικανοποιητική, 50: Μέτρια, 75: Πολύ / Ικανοποιητική, 100: Πάρα πολύ / Πολύ καλή, Δ: Δε γνωρίζω / Δεν απαντώ. Τα Α, 0, 25, 50, 75, 100 και Δ αντιστοιχούν στα εκατοστιαία ποσοστά των απαντήσεων. Καθώς η απάντηση όλων των ερωτήσεων είναι υποχρεωτική για την υποβολή του ερωτηματολογίου, το άθροισμα των ποσοστών των απαντήσεων ισούται πάντα με 100. Ο μέσος όρος μπορεί να κυμαίνεται από 0 ως 100 και όσο μεγαλύτερος είναι τόσο θετικότερες είναι οι απαντήσεις των φοιτητών στα ερωτήματα.

Για τη συμμετοχή των φοιτητών στην αξιολόγηση παρουσιάζονται ο αριθμός των ερωτηματολογίων που συμπληρώθηκαν καθώς και μια συγκριτική ανάλυση της συμμετοχής σε σχέση με προηγούμενα Ακαδημαϊκά έτη. Στην αξιολόγηση των διδασκόντων παρουσιάζεται η κατάταξή τους σε σχέση με το σταθμισμένο μέσο όρο όλων των βαθμολογημένων ερωτήσεων του ερωτηματολογίου αξιολόγησης που αφορούσαν προσωπικά τον διδάσκοντα σε όλα τα μαθήματα που διδάσκει. Επίσης παρουσιάζονται ο αριθμός των μαθημάτων του διδάσκοντα καθώς και ο συνολικός αριθμός των ερωτηματολογίων που συμπληρώθηκαν για το διδάσκοντα. Στην περίπτωση αυτή **παρουσιάζονται μόνο οι διδάσκοντες με αριθμό ερωτηματολογίων μεγαλύτερο του 40**.

3.2 Αποτελέσματα

3.2.1 Συμμετοχή στην αξιολόγηση

Στο Σχήμα 1 παρουσιάζεται η μεταβολή της συμμετοχής των φοιτητών στην ηλεκτρονική αξιολόγηση του Τμήματος Γεωπονίας κατά τα πέντε τελευταία Ακαδημαϊκά έτη. Το Ακαδημαϊκό έτος 2013-2014 ήταν το πρώτο έτος που καταχωρήθηκαν αξιολογήσεις στη πληροφοριακό σύστημα για το Τμήμα Γεωπονίας. Στο έτος αυτό συμπληρώθηκαν 321 ερωτηματολόγια. Στο Ακαδημαϊκό έτος 2014-2015 συμπληρώθηκαν 600 ερωτηματολόγια. Για το Ακαδημαϊκό έτος 2015-2016 η ποσοστιαία αύξηση τόσο στον αριθμό των φοιτητών που συμμετείχαν στην ηλεκτρονική αξιολόγηση όσο και στον αριθμό των ερωτηματολογίων που συμπληρώθηκαν ξεπερνά το 60% σε σχέση με το προηγούμενο έτος. **Αξίζει να σημειωθεί ότι για το τελευταίο Ακαδημαϊκό έτος το Τμήμα Γεωπονίας ήταν πρώτο σε αριθμό φοιτητών που συμμετείχαν στην αξιολόγηση σε όλο το ΑΠΘ. Συγκεκριμένα,** συμπληρώθηκαν 850 ερωτηματολόγια. Τα επόμενα δύο έτη συμπληρώθηκαν από τους φοιτητές ένας παρόμοιος αριθμός ερωτηματολογίων, 705 και 836, αντίστοιχα.



Σχήμα 1. Μεταβολή της συμμετοχής των φοιτητών στην ηλεκτρονική αξιολόγηση του τμήματος Γεωπονίας κατά τα πέντε τελευταία Ακαδημαϊκά έτη. Στο κέντρο των κύκλων φαίνεται ο αριθμός των ερωτηματολογίων που συμπληρώθηκαν από τους φοιτητές

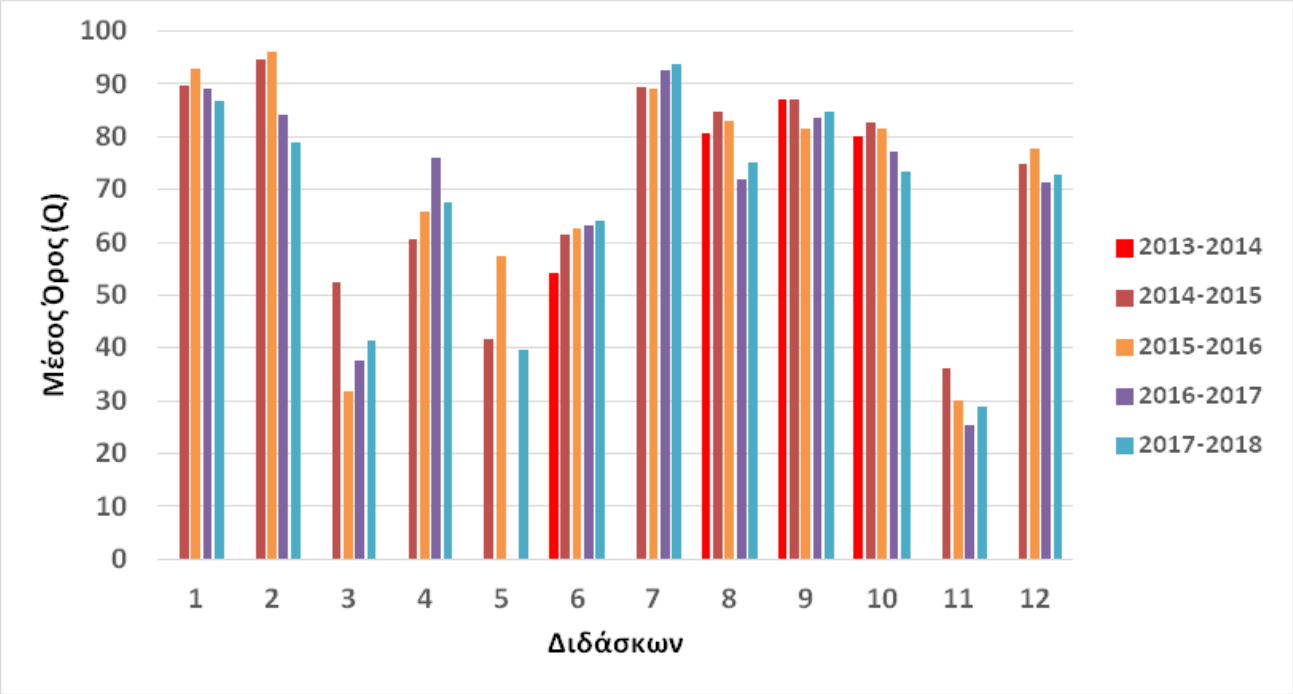
3.2.2 Αξιολόγηση Διδασκόντων

Στον Πίνακα 4 παρουσιάζεται η κατάταξη των διδασκόντων του τομέα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων του Τμήματος Γεωπονίας με βάση το σταθμισμένο μέσο όρο όλων των βαθμολογημένων ερωτήσεων του ερωτηματολογίου αξιολόγησης που αφορούσαν προσωπικά τον διδάσκοντα και με αριθμό ερωτηματολογίων μεγαλύτερο του 40. Στον πίνακα φαίνονται επίσης ο αριθμός των μαθημάτων που διδάσκει ο κάθε διδάσκοντας καθώς και ο αριθμός ερωτηματολογίων που συμπληρώθηκαν για τον κάθε διδάσκοντα. Τα δεδομένα δείχνουν υψηλή ετερογένεια μεταξύ των διδασκόντων. Η βαθμολογία των διδασκόντων κυμαίνεται από 28,8 έως 93,8 με μέση τιμή 67,3 και τυπική απόκλιση 20,4.

Πίνακας 4. Αποτελέσματα αξιολόγησης των διδασκόντων του Τομέα ΕΤΤ για το Ακαδημαϊκό έτος 2017-2018.

Διδάσκων	Αριθμός Μαθημάτων	Αριθμός Ερωτηματολογίων	Μέση Βαθμολογία
1	9	106	86,8
2	5	149	79,0
3	3	43	41,3
4	5	59	67,7
5	3	49	39,7
6	4	77	64,0
7	5	43	93,8
8	9	204	75,2
9	3	49	84,7
10	5	106	73,4
11	2	53	28,8
12	3	131	72,9

Στο Σχήμα 2 παρουσιάζονται τα αποτελέσματα αξιολόγησης των διδασκόντων του Τομέα ΕΤΤ για τα Ακαδημαϊκά έτη 2013-2018 με βάση το σταθμισμένο μέσο όρο όλων των βαθμολογημένων ερωτήσεων του ερωτηματολογίου αξιολόγησης που αφορούσαν προσωπικά τον κάθε διδάσκοντα.



Σχήμα 2. Σταθμισμένοι μέσοι όροι (Q) όλων των βαθμολογημένων ερωτήσεων του ερωτηματολογίου αξιολόγησης που αφορούσαν προσωπικά τον κάθε διδάσκοντα για τα Ακαδημαϊκά έτη 2013-2018.

4. Συμπεράσματα-Προτάσεις

4.1 Ερευνητικό Έργο

Με βάση την καταγραφή και ανάλυση των δεδομένων το ερευνητικό έργο του Τομέα ΕΤΤ κρίνεται πολύ ικανοποιητικό. Στη βάση δεδομένων Scopus για τα ενεργά μέλη ΔΕΠ του Τομέα καταχωρούνται συνολικά 714 δημοσιεύσεις. Ο συνολικός αριθμός των αναφορών είναι 28913 ενώ ο h-index κυμαίνεται από 10 έως 66. Για το έτος 2018, το δημοσιευμένο έργο του Τομέα περιλαμβάνει 32 εργασίες σε επιστημονικά περιοδικά του SCI, 14 εργασίες σε επιστημονικά περιοδικά εκτός του SCI, 2 κεφάλαια σε βιβλία, 6 παρουσιάσεις σε συνέδρια μετά από πρόσκληση, 22 προφορικές και 10 αναρτημένες εργασίες σε διεθνή και ελληνικά επιστημονικά συνέδρια. Σε σχέση με το ερευνητικό έργο που προέκυψε από Μεταπτυχιακές και Διδακτορικές διατριβές τα ενεργά μέλη ΔΕΠ του Τομέα παρουσιάζουν συνολικά 41 δημοσιευμένες εργασίες που προέκυψαν από 9 Διδακτορικές διατριβές και 16 δημοσιευμένες εργασίες που προέκυψαν από 15 Μεταπτυχιακές διατριβές.

Για την περαιτέρω βελτίωση του παραγόμενου ερευνητικού έργου προτείνεται η συζήτηση μεταξύ των μελών ΔΕΠ για τον εντοπισμό προβλημάτων που σχετίζονται με τη διεξαγωγή της έρευνας και την αναζήτηση λύσεων. Οι δυνητικές παρεμβάσεις για τη βελτίωση του ερευνητικού έργου περιλαμβάνουν:

- Τη βελτίωση της συνεργασίας μεταξύ των μελών ΔΕΠ
- Την ανάπτυξη συνεργασιών με άλλες ερευντικές ομάδες εκτός Τομέα
- Την καλύτερη αξιοποίηση του επιστημονικού εξοπλισμού
- Την καλύτερη κατανομή του διοικητικού και εκπαιδευτικού φόρτου εργασίας

- Τον καλύτερο προγραμματισμό υποβολής ερευνητικών προτάσεων προς χρηματοδότηση

4.2 Εκπαιδευτικό Έργο

Τα αποτελέσματα της αξιολόγησης των φοιτητών δείχνουν μεγάλη ετερογένεια τόσο μεταξύ των διδασκόντων όσο και μεταξύ των μαθημάτων. Η βαθμολογία των διδασκόντων κυμαίνεται από 28,8 έως 93,8 με μέση τιμή 67,3 και τυπική απόκλιση 20,4. Όλοι οι διδάσκοντες του Τμήματος Γεωπονίας και ιδιαίτερα αυτοί που κατατάσσονται σε χαμηλές θέσεις, θα πρέπει να καταβάλλουν προσπάθειες για τη βελτίωση της ποιότητας του εκπαιδευτικού έργου που παρέχουν στους φοιτητές. Με βάση την ποιοτική ανάλυση των σχολίων των φοιτητών ο κάθε διδάσκοντας θα πρέπει να:

- Σέβεται απόλυτα το πρόγραμμα διδασκαλίας (θεωρία και εργαστηριακές ασκήσεις).
- Προετοιμάζεται κατάλληλα πριν από κάθε μάθημα.
- Παρέχει υψηλής ποιότητας εκπαιδευτικό υλικό, προσβάσιμο στους φοιτητές, και το οποίο να ανανεώνει συχνά με βάση τις εξελίξεις στον επιστημονικό του χώρο.
- Αντιλαμβάνεται την ετερογένεια (υπόβαθρο) των φοιτητών και των αναγκών τους, υιοθετώντας ποικίλες αλλά συνεκτικές μαθησιακές διαδρομές.
- Μελετά και να χρησιμοποιεί διαφορετικούς τρόπους διδασκαλίας, όπου και εάν χρειάζεται.
- Χρησιμοποιεί ποικιλία παιδαγωγικών μεθόδων.
- Ενθαρρύνει το αίσθημα αυτονομίας στον εκπαιδευόμενο, ενώ παράλληλα παρέχει κατάλληλη καθοδήγηση και στήριξη.
- Προάγει τον αμοιβαίο σεβασμό στο πλαίσιο μιας αρμονικής σχέσης εκπαιδευόμενου-διδάσκοντα.
- Μελετά τα αποτελέσματα της αξιολόγησης και τα σχόλια των φοιτητών και να προχωρά στις κατάλληλες παρεμβάσεις για τη βελτίωση του εκπαιδευτικού του έργου.

4.3 Επικοινωνία των αποτελεσμάτων αξιολόγησης-Εξωστρέφεια

Η διαφάνεια, που αποτελεί κύριο πυλώνα της διαδικασίας αυτοαξιολόγησης στο σύστημα Διασφάλισης Ποιότητας, απαιτεί τη δημοσιοποίηση των αποτελεσμάτων της αξιολόγησης. Επιπλέον, η δημοσιοποίηση και η καλή επικοινωνία των αποτελεσμάτων της αξιολόγησης είναι σίγουρο ότι θα οδηγήσει στην αύξηση της συμμετοχής των φοιτητών στη διαδικασία αξιολόγησης αλλά και στη βελτίωση του παρεχόμενου από το Τμήμα Γεωπονίας εκπαιδευτικού έργου. Για τους παραπάνω λόγους προτείνονται οι παρακάτω δράσεις:

- Η πραγματοποίηση ανοιχτής ημερίδας για την παρουσίαση των αποτελεσμάτων της αξιολόγησης προς τις Πρυτανικές αρχές,τα μέλη ΔΕΠ του Τμήματος και τους φοιτητές.
- Η ανάρτηση της παρούσας έκθεσης στην ιστοσελίδα του Τομέα.
- Η αποστολή μίας περιληπτικής έκθεσης των αποτελεσμάτων της αξιολόγησης σε όλους τους φοιτητές με ηλεκτρονικό ταχυδρομείο.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ

ΜΕΤΑΠΤΥΧΙΑΚΕΣ ΔΙΑΤΡΙΒΕΣ – ΔΙΔΑΚΤΟΡΙΚΑ (Μόνο περατωθέντα προγράμματα) & αντίστοιχες δημοσιευμένες εργασίες (διάρκεια λειτουργίας μεταπτυχιακού προγράμματος σπουδών, ΠΜΣ, του Τομέα Επιστήμης & Τεχνολογίας Τροφίμων, *1997 – 2018*)

Μέλος ΔΕΠ (επιβλέπων καθηγ.) (χρονική περίοδος θητείας)	Μετ. Φοιτητής / Διδάκτορας	Τίτλος Διατριβής (Μεταπτυχ., Διδακτορικό)	Έτος Αποφ.	Δημοσιεύσεις από τις διατριβές σε διεθνή περιοδικά (S.C.I., I.F.$_{2017}$) - βιβλία / Διπλ. Ευρεσιτεχνίας
Αληχανίδης, Ε. (1997 - 2005)	1. **Α. Μιχαηλίδου**	Διερεύνηση της υδρόλυσης των πρωτεϊνών κατά την ωρίμανση του τυριού Φέτα **(Διδακτορικό)**	1997	**Michaelidou A., Alichanidis E., Urlaub H., Polychroniadou A., Zerfiridis G. (1998). Isolation and identification of some major water-soluble peptides in Feta cheese. *J. Dairy Sci.*, 81, 3109-3116. (I.F.$_{2017}$: 2,749)**
	2. **Π. Μανωλάκη**	Επίδραση δευτερεύουσας καλλιέργειας στην παραγωγή οργανικών οξέων σε τυρί χαμηλής λιποπεριεκτικότητας τύπου Φέτας **(Μεταπτυχ.)**	2004	**Manolaki P., Katsiari M.C., Alichanidis E. (2006). Effect of a commercial adjunct culture on organic acid contents of low-fat Feta-type cheese. *Food Chem.*, 98, 658-663. (I.F.$_{2017}$: 4,946)**
	3. **Α. Ιορδανίδου**	Επίδραση της καλλιέργειας στην παραγωγή οργανικών οξέων κατά τη διατήρηση της γιαούρτης **(Μεταπτυχ.)**	2005	-
Βαφοπούλου, Α. (1997 - 2008)	1. **Χ. Παπαδημητρίου**	Μελέτη πρωτεόλυσης και του σχηματισμού πεπτιδίων σε παραδοσιακό γιαούρτι από πρόβειο γάλα, με ανασταλτική δράση στο ένζυμο μετατροπής της αγγειοτενσίνης **(Μεταπτυχ.)**	2006	**Papadimitriou C., Vafopoulou-Mastrojiannaki A., Silva S.V., Gomes A.M., Malkata F.X., Alichanidis E. (2007). Identification of peptides in traditional and probiotic seep milk yoghurt with Angiotensin I-Converting Enzyme (ACE)-Inhibitory activity. *Food Chem.*, 105, 647-656. (I.F.$_{2016}$: 4,946)**
Βλάχος, Ι. (1997 - 2007)	-	-	-	-
Γερασόπουλος, Δ. (2002 - 2018)	1. **Φ. Παπασταματίου**	Επίδραση του βαθμού τεμαχισμού των πράσσων στο μεταβολισμό τους και στα φυσικοχημικά χαρακτηριστικά των παραδοσιακών λουκάνικων **(Μεταπτυχ.)**	2006	**Papastamatiou F., Gerasopoulos D., Siomos A., Bloukas J.G. (2007). Effect of cutting degree of leek on physicochemical characteristics of Greek traditional sausages. *Meat Sci.*, 75, 648-654. (I.F.$_{2017}$: 2,821)**
	2. **Χ. Χρανιώτη**	Η επίδραση της καλλιέργειας εκκίνησης και της θέρμανσης στα μικροβιολογικά και φυσικοχημικά χαρακτηριστικά καρπών πράσινης ελιάς ποικιλίας Κονσερβολιάς κατά την ζύμωση **(Μεταπτυχ.)**	2007	**Chranioti C., Kotzekidou P., Gerasopoulos D. (2018). Effect of starter cultures on fermentation of naturally and alkali-treated cv. Conservolea green olives. *LWT-Food Sci. Technol.*, 89, 403-408. (I.F.$_{2017}$: 3,129)**

	3. Ε. Μαδεντζίδου	Επίδραση της καταπόνησης του πράσου στα μικροβιολογικά και φυσικοχημικά χαρακτηριστικά των παραδοσιακών λουκάνικων κατά την αποθήκευσή τους **(Μεταπτυχ.)**	2008	**Madentzidou E., Gerasopoulos D., A. Siomos, I., Bloukas. (2012). Salt-stressed fresh cut leak accelerates CO_2 and C_2H_4 production and enhances the development of quality characteristics of traditional Greek sausages during storage. *Meat Sci.*, 92, 789-794. (I.F.$_{2017}$: 2,821)**
	4. Θ. Γερασιμίδου	Η επίδραση του ασκορβικού οξέος και των συνθηκών συντήρησης στα φυσικοχημικά χαρακτηριστικά του μεταποιημένου ροδάκινου **(Μεταπτυχ.)**	2009	-
	5. Α. Μουταφίδου	Ποιοτικά χαρακτηριστικά ελαιολάδου μετά από συνεκχύλιση του με νεαρά και ώριμα φύλλα ελιάς **(Μεταπτυχ.)**	2010	**Nenadis N., Moutafidou A., Gerasopoulos D., Tsimidou M. (2010). Quality characteristics of olive leaf-olive oil preparations. *Eur. J. Lipid Sci. Techn.*, 112, 1337–1344. (I.F.$_{2017}$: 2,145)**
	6. Ε. Κοσμίδου	Επίδραση του NaOH στα ποιοτικά χαρακτηριστικά της μεταποιημένης πιπεριάς ποικιλίας Μακεδονικό **(Μεταπτυχ.)**	2010	**Kosmidou E., Kefalas P., Gerasopoulos D. (2013). Effects of NaOH on pungency and quality of 'Makedoniko' hot peppers preserved in acid-brine. *Int. J. Food Sci. Technol.*, 48(10), 2207-2213. (I.F.$_{2017}$: 2,383)**
	7. Ε. Παπατσαρούχα	Συντήρηση αχλαδιών σε νερό υπό την παρουσία σπόρων σιναπιού (Sinapis arvensis): Ελληνική παράδοση **(Μεταπτυχ.)**	2012	**Papatsaroucha E., Pavlidou S., Hatzikamari M., Lazaridou A., Torriani S., Gerasopoulos D., Litopoulou–Tzanetaki E. (2012). Preservation of pears in water in the presence of Sinapis arvensis seeds: A Greek tradition. *Int. J. Food Microbiol.*, 159, 254-262. (I.F.$_{2017}$: 3,451)**
	8. Η. Νάνης	Μικροβιολογικές και φυσικοχημικές μεταβολές κατά τη ζύμωση του στερεού υπολείμματος κοσκίνησης των υγρών αποβλήτων ελαιουργείου το οποίο αξιοποιείται για την παρασκευή προϊόντος τύπου πάστας ελιάς **(Μεταπτυχ.)**	2016	-
	9. Θ. Τάγγα	Παράγοντες που επηρεάζουν τα ποιοτικά χαρακτηριστικά του παραδοσιακού χωριάτικου λουκάνικου **(Μεταπτυχ.)**	2016	-
	10. Α. Λιάκου	Συγκριτική μελέτη των μεθόδων μεταποίησης ου κριτάμου (*Crithmum maritimum*) σε 'τουρσί' **(Μεταπτυχ.)**	2017	-
	11. Ε. Κατικαρίδου	Εκχύλιση φαινολικών συστατικών από φύλλα ελιάς **(Μεταπτυχ.)**	2017	-
	12. Κ. Κυριτσάκης	Ενίσχυση των βιοενεργών φαινολικών συστατικών του ελαιολάδου με τη χρήση απονέρων ελαιουργείου και εκχυλίσματος φύλλων ελιάς -Σταθεροποίηση εκχυλισμάτων φύλλων ελιάς με ξήρανση ψεκασμού		**1. Kiritsakis K., Rodríguez-Pérez C., Gerasopoulos D., Segura-Carretero A. (2017). Olive oil enrichment in phenolic compounds during malaxation in the presence of olive leaves or olive mill wastewater extracts. *Eur. J. Lipid Sci. Technol.*, 119(9), 1600425. (I.F.$_{2017}$: 2,145)**

		(Διδακτορικό)		**2. Kiritsakis K., Melliou E., Magiatis P., Gerasopoulos D. (2017). Enhancement of bioactive phenols and quality values of olive oil by recycling olive mill waste water. *J. Am. Oil Chem. Soc.*, 94(8), 1077-1085. (I.F.$_{2017}$: 1,421)** 3. **Kiritsakis K., Goula A.M., Adamopoulos K.G., Gerasopoulos D. (2018). Valorization of olive leaves: Spray drying of olive leaf extract. *Waste Biomass Valorization*, 9(4), 619-633. (I.F.$_{2017}$: 1,874)**
Γούλα, Α. (2010 - 2018)	**1. Ε. Καλαμαρά**	Αξιοποίηση σπόρων ροδιού - Ενθυλάκωση περιεχόμενου ελαίου **(Μεταπτυχ.)**	2016	**Kalamara E., Goula A.M., Adamopoulos K.G. (2016). An integrated process for utilization of pomegranate wastes – Seeds. *Innov. Food Sci. Emerg. Tech.*, 27, 144-153. (I.F.$_{2017}$: 3,116)**
	2. Ε. Λαλοπούλου	Συντήρηση φασολιών με συνδυασμό τροποποιημένων ατμοσφαιρών και αιθέριων ελαίων **(Μεταπτυχ.)**	2016	-
	3. Κ. Καδερίδης	Αξιοποίηση φλοιού ροδιού με τεχνικές εκχύλισης και ενθυλάκωσης **(Μεταπτυχ.)**	2015	**1.Kaderides K., Goula A.M., Adamopoulos K.G. (2016). A process for turning pomegranate peels into a valuable food ingredient using ultrasound-assisted extraction and encapsulation. *Innov. Food Sci. Emerg. Tech.*, 31, 204-215. (I.F.$_{2017}$: 3,116)** **2.Goula A.M., Kaderides K. (2016). Pomegranate waste as a source of nutraceuticals. In: "*Pomegranate: Chemistry, Processing and Health Benefits*". Nova Science Publishers, Inc., USA. pp. 75-103.**
	4. Μ. Κοκολάκη	Επίδραση υπερήχων στην ωσμωτική αφυδάτωση πατάτας **(Μεταπτυχ.)**	2016	**Goula A.M., Kokolaki M., Daftsiou E. (2017). Use of ultrasound for osmotic dehydration. The case of potatoes. *Food Bioprod Proc.*, 105, 157-170. (I.F.$_{2017}$: 2,744)**
	5. Α. Τσαλή	Βελτιστοποίηση ενθυλάκωσης βιοδραστικών ενώσεων από απόβλητα ερυθρής οινοποίησης με σκοπό την ενσωμάτωσή τους σε τρόφιμα **(Μεταπτυχ.)**	2018	**Tsali A., Goula A.M. (2018). Valorization of grape pomace: Encapsulation and storage stability of its phenolic extract. *Powder Techn.*, 340, 194-207. (I.F.$_{2017}$: 3,230)**
Ζερφυρίδης, Γ. (1997 - 2003)	-	-	-	-
Καλογρίδου, Δ. ** **(1997 - 2009)**	**1. Δ. Τζιόγκα**	Μελέτη επιβίωσης της *E. coli* σε μαγιονέζα και σε σαλάτες με βάση τη μαγιονέζα **(Μεταπτυχ.)**	1998	-
	2. Σ. Κοντελές	Μελέτη και εφαρμογή βακτηριοσινών από στελέχη των *Micrococcus varians* και *Lactobacillus sakei* **(Διδακτορικό)**	2001	-
Κατσανίδης, Ε. (2005 - 2018)	**1. Π. Αγραφιώτη**	Παράγοντες που επηρεάζουν την ποιότητα και διατηρησιμότητα του καλαμαριού **(Μεταπτυχ.)**	2009	**1. Katsanidis E., Agrafioti P.T. (2010). Application of organic acids for texture modification of octopus (*Octopus vulgaris*) muscle. *J. Texture Stud.*, 40, 637-645. (I.F.$_{2017}$: 1,591)** **2. Agrafioti P.T., Katsanidis E. (2012). Effects of additives on the selected quality attributes and cooking yield of squid: modelling and optimisation. *Int. J. Food Prop.*, 15(3), 579-589. (I.F.$_{2017}$: 1,845)**

	2. Κ. Χατζηκυριακίδου	Μελέτη της επίδρασης συνδυασμένων επεξεργασιών στην κινητική της υποβάθμισης της ποιότητας των αλιευμάτων **(Μεταπτυχ.)**	2010	**Chatzikyriakidou K., Katsanidis E. (2012). Effect of liquid smoke dipping and packaging method on the keeping quality of raw and cooked chub mackerel (*Scomber japonicus*) fillets. *J. Aquat. Food Prod. T.*, 21(5), 445-454. (I.F.$_{2017}$: 0,682)**
	3. Ε. Παναγιωτοπούλου	Μελέτη οργανοπηκτών (organogels) φυτικών ελαίων με φυτοστερόλη και γ-ορυζανόλη – εφαρμογή σε προϊόντα κρέατος **(Μεταπτυχ.)**	2012	1. **Moschakis T., Panagiotopoulou E., Katsanidis E. (2016). Sunflower oil organogels and organogel-in-water emulsions (part I): microstructure and mechanical properties. *LWT-Food Sci. Technol.*, 73, 153-161. (I.F.$_{2017}$: 3,129)** 2. **Panagiotopoulou E., Moschakis T., Katsanidis E. (2016). Sunflower oil organogels and organogel-in-water emulsions (part II): implementation in frankfurter sausages. *LWT-Food Sci. Technol.*, 73, 351-356. (I.F.$_{2017}$: 3,129)**
	4. Αθ. Αντωνοπούλου	Συμβολή στη συντήρηση νωπών φιλέτων πέστροφας με κατάψυξη και τροποποιημένη ατμόσφαιρα **(Μεταπτυχ.)**	2013	-
	5. Στ. Αδαμίδου	Μελέτη της επίδρασης βιολογικών και περιβαλλοντικών παραγόντων στη συγκέντρωση βαρέων μετάλλων σε μύδια του Β. Αιγαίου **(Μεταπτυχ.)**	2016	-
	6. Μ. Μιχαηλίδου	Ανάπτυξη ενός πρότυπου μοντέλου τροφίμου για προσομοίωση μοσχαρίσιου κρέατος σε διεργασίες ωσμωτικής αφυδάτωσης **(Μεταπτυχ.)**	2016	-
	7. Κ. Ζαμπούνη	Βελτίωση του διατροφικού περιεχομένου χωριάτικων λουκάνικων με προσθήκη ελαιοπηκτών ελαιολάδου και υποκατάσταση χλωριούχου νατρίου **(Μεταπτυχ.)**	2018	-
	8. Α. Σονιάδης	Μελέτη εδώδιμων ελαιοπηκτών μονογλυκεριδίων σε ελαιόλαδο και παράγοντες που επηρεάζουν τις ιδιότητές τους **(Μεταπτυχ.)**	2018	-
	1. Μ. Ψάννη	Παραγωγή ζυμοσινών και το αντιμικροβιακό τους φάσμα **(Μεταπτυχ.)**	2000	**Psani M., Kotzekidou P. (2006). Technological characteristics of yeast strains and their potential as starter adjuncts in Greek-style black olive fermentation. *World J. Microb. Biot.*, 22, 1329-1336. (I.F.$_{2017}$: 2,100)**
	2. Σ. Τσαπατσάρης	Εφαρμογή μαθηματικού μοντέλου πρόβλεψης για την αριστοποίηση της ζύμωσης της μαύρης ελιάς τύπου Καλαμών με χαμηλή αλατοπεριεκτικότητα **(Μεταπτυχ.)**	2003	**Tsapatsaris S., Kotzekidou P. (2004). Application of central composite design and response surface methodology to the fermentation of olive juice by *Lactobacillus plantarum* and *Debaryomyces hansenii*. *Int. J. Food Microbiol.*, 95, 157-168. (I.F.$_{2017}$: 3,451)**

Κοτζεκίδου, Π. (1997 - 2018)	**3. Κ. Παπαθωμοπούλου**	Εφαρμογή μαθηματικών μοντέλων για την μελέτη της αντιμικροβιακής δράσης στελέχους *Lactobacillus sakei* στην ανάπτυξη παθογόνων μικροοργανισμών **(Μεταπτυχ.)**	2005	**Papathomopoulou K., Kotzekidou P. (2009). Inactivation of verocytotoxigenic *Escherichia coli* and *Listeria monocytogenes* co-cultured with *Lactobacillus sakei* in a simulated meat fermentation medium. *J. Food Safety*, 29, 331-347. (I.F.$_{2017}$: 1,275)**
	4. Δ. Παπαλιάγκα	Χαρακτηρισμός στελεχών γαλακτοβακίλλων που μπορούν να αξιοποιηθούν κατά τη ζύμωση των πράσινων ελιών για την βιοαποικοδόμηση της ελευρωπαϊνης **(Μεταπτυχ.)**	2006	**Kaltsa A., Papaliaga D., Papaioannou E., Kotzekidou P. (2016). Characteristics of oleuropeinolytic strains of *Lactobacillus plantarum* group and influence on phenolic compounds in table olives elaborated under reduced salt conditions. *Food Microbiol.*, 48, 58-62 (I.F.$_{2017}$: 4,090)**
	5. Α. Καλτσά	Επίδραση αυτόχθονων καλλιεργειών γαλακτικών βακτηρίων στη ζύμωση και εκπίκρανση των μαύρων ελιών ποικιλίας Καλαμών **(Μεταπτυχ.)**	2010	**Kaltsa A., Papaliaga D., Papaioannou E., Kotzekidou P. (2016). Characteristics of oleuropeinolytic strains of *Lactobacillus plantarum* group and influence on phenolic compounds in table olives elaborated under reduced salt conditions. *Food Microbiol.*, 48, 58-62 (I.F.$_{2017}$: 4,090)**
	6. Θ. Πραγγαλάκη	Αναστολή των παθογόνων μικροοργανισμών *Listeria monocytogenes* και *Escherichia coli* O157:H7 με την επίδραση αυτόχθονων καλλιεργειών γαλακτικών βακτηρίων κατά την παραγωγή ζυμούμενων αλλαντικών **(Μεταπτυχ.)**	2011	**1. Pragalaki T., Bloukas J.G., Kotzekidou P. (2013). Inhibition of *Listeria monocytogenes* and *Escherichia coli* O157:H7 in liquid broth medium and during processing of fermented sausage using autochthonous starter cultures. *Meat Science,* 95, 458-464. (I.F.$_{2017}$: 2,821)** **2. Baka A.M., Papavergou E.J. Pragalaki T., Bloukas J.G., Kotzekidou P. (2011). Effect of selected autochthonous starter cultures on processing and quality characteristics of Greek fermented sausages. *LWT – Food Sci. Technol.*, 44, 54-61. (I.F.$_{2017}$: 3,129)**
	7. Χ. Παπαγόρα	Μελέτη της λιπολυτικής δραστικότητας ζυμών που απομονώθηκαν από ελιές ποικιλίας Θρούμπας Θάσου **(Μεταπτυχ)**	2013	**Papagora C., Roukas T., Kotzekidou P. (2013). Optimization of extracellular lipase production by *Debaryomyces hansenii* isolates from dry-salted olives using response surface methodology. *Food Bioprod. Proc.*, 91, 413-420. (I.F.$_{2017}$: 2,744)**
	8. Μ. Ταταρίδου	Αντιμικροβιακή δράση στελεχών *Lactobacillus plantarum* σε ζυμούμενες ελιές **(Μεταπτυχ.)**	2013	**Tataridou M., Kotzekidou P. 2016. Fermentation of table olives by oleuropeinolytic starter culture in reduced salt brines and inactivation of *Escherichia coli* O157:H7 and *Listeria monocytogenes. Int. J. Food Microbiol.*, 208, 122-130 (I.F.$_{2017}$: 3,451)**
Κουτσουμανής, Κ. (2002 - 2018)	**1. Κ. Ξανθιάκος**	Ανάπτυξη εργαλείων και συλλογή/ανάλυση δεδομένων για τον προσδιορισμό επικινδυνότητας της *Listeria monocytogenes* σε παστεριωμένο γάλα σε συνθήκες της Ελληνικής ψυκτικής αλυσίδας **(Μεταπτυχ.)**	2006	**Xanthiakos K., Simos D., Angelidis A.S., Nychas G.J.E., Koutsoumanis K. (2006). Dynamic modeling of *Listeria monocytogenes* growth in pasteurized milk. *J. Apl. Microbiol.*, 100, 1289-1298. (I.F.$_{2017}$: 2,160)**
	2. Α. Παυλής	Ποσοτικός προσδιορισμός της διάρκειας ζωής του παστεριωμένου γάλακτος σε συνθήκες της Ελληνικής ψυκτικής αλυσίδας **(Μεταπτυχ.)**	2006	**Koutsoumanis K., Pavlis A., Nychas G.J.E., Xanthiakos K. (2010). Probabilistic model for *Listeria monocytogenes* growth during distribution, retail storage, and domestic storage of pasteurized milk. *Appl. Environ. Microb.*, 76, 2181-2191. (I.F.$_{2017}$: 3,633)**

	3. **Μ. Γουγουλή**	Μελέτη και μαθηματική περιγραφή της ανάπτυξης /επιβίωσης της *Listeria monocytogenes* σε μίγμα παγωτού σε στατικές και δυναμικές συνθήκες ψύξης-κατάψυξης **(Μεταπτυχ.)**	2006	**Gougouli M., Angelidis A.S., Koutsoumanis K. (2008). A study on the kinetic behavior of Listeria monocytogenes in ice cream stored under static and dynamic chilling and freezing conditions *J. Dairy Sci.*, 91, 523-530. (I.F.$_{2017}$: 2,749)**
	4. Α. Σαμαρά	Μελέτη της χρήσης οργανικών οξέων ως μέσα ελέγχου της Listeria monocytogenes σε φρέσκο μαρούλι **(Μεταπτυχ.)**	2007	**Samara A., Koutsoumanis K.P. (2009). Effect of treating lettuce surfaces with acidulants on the viability of Listeria monocytogenes during storage at 5 and 20°C and subsequent exposure to simulated gastric fluid. *Int J. Food Microbiol.*, 129, 1-7. (I.F.$_{2017}$: 3,451)**
	5. Χ. Γιαλαμάς	Συνδιασμός μεθόδων βιο-προστασίας και τεχνολογίας εδώδιμων μεμβρανών για την βελτίωση της ασφάλειας των τροφίμων **(Μεταπτυχ.)**	2009	**Gialamas H., Zinoviadou K.G., Biliaderis C.G., Koutsoumanis K.P. (2010). Development of a novel bioactive packaging based on the incorporation of *Lactobacillus sakei* into sodium-caseinate films for controlling *Listeria monocytogenes* in foods. *Food Res. Int.*, 43, 2402-2408. (I.F.$_{2017}$: 3,520)**
	6. Μ. Κακαγιάννη	Εκτίμηση της ανάπτυξης του βακτηρίου Escherichia coli O157:H7 σε βόειο κιμά κατά τη συντήρησή του στην Ελληνική ψυκτική αλυσίδα **(Μεταπτυχ.)**	2010	-
	7. Ζ. Ασπρίδου	Επίδραση της δομής του υποστρώματος στην ανάπτυξη του παθογόνου μικροοργανισμού Listeria monocytogenes **(Μεταπτυχ.)**	2012	**Aspridou Z., Moschakis T., Biliaderis C.G., Koutsoumanis K.P. (2016). Effect of the substrate's microstructure on the growth of *Listeria monocytogenes*. *Food Res. Int.*, 64, 683-691. (I.F.$_{2017}$: 3,520)**
	8. Μ. Γουγουλή	Μελέτη και μαθηματική περιγραφή της εκβλάστησης των σπορίων και της μυκηλιακής ανάπτυξης μυκήτων σε περιβάλλον γιαούρτης **(Διδακτορικό)**	2012	1. **Gougouli M., Koutsoumanis K.P. (2012). Modeling germination of fungal spores at constant and fluctuating temperature conditions. *Int. J. Food Microbiol.*, 152, 153-161. (I.F.$_{2017}$: 3,451)** 2. **Gougouli M., Kalantzi K., Beletsiotis E., Koutsoumanis K.P. (2011). Development and application of predictive models for fungal growth as tools to improve quality control in yogurt production. *Food Microbiol.*, 28, 1453-1462. (I.F.$_{2017}$: 4,090)** 3. **Gougouli M., Koutsoumanis K.P. (2010). Modelling growth of *Penicillium expansum* and *Aspergillus niger* at constant and fluctuating temperature conditions. *Int. J. Food Microbiol.*, 140, 254-262. (I.F.$_{2017}$: 3,451)** 4. **Gougouli M., Koutsoumanis K.P. (2013). Relation between germination and mycelium growth of individual fungal spores. *Int. J. Food Microbiol.*, 161, 231-239. (I.F.$_{2017}$: 3,451)**
	9. Α. Λιανού	Μελέτη της διαστελεχιακής παραλλακτικότητας της συμπεριφοράς του παθογόνου Salmonella enterica **(Διδακτορικό)**	2012	1. **Lianou A., Koutsoumanis K.P. (2011). Effect of the growth environment on the strain variability of *Salmonella enterica* kinetic behavior. *Food Microbiol.*, 28, 828-837. (I.F.$_{2017}$: 4,090)** 2. **Lianou A., Koutsoumanis K.P. (2011). A stochastic approach for integrating strain variability in modeling *Salmonella enterica***

				growth as a function of pH and water activity. *Int. J. Food Microbiol.*, 149, 254-261. (I.F.$_{2017}$: 3,451) 3. **Lianou A., Koutsoumanis K.P. (2013). Evaluation of the strain variability of *Salmonella enterica* acid and heat resistance. *Food Microbiol.*, 34(2), 259-267. (I.F.$_{2017}$: 4,090)** 4. **Lianou A., Koutsoumanis K.P. (2013). Strain variability of the biofilm-forming ability of *Salmonella enterica* under various environmental conditions. *Int. J. Food Microbiol.*, 2, 171-178. (I.F.$_{2017}$: 3,451)** 5. **Lianou A., Koutsoumanis K.P. (2013). Strain variability of the behavior of foodborne bacterial pathogens: A review. *Int. J. Food Microbiol.,* 167(3), 310-321. (I.F.$_{2017}$: 3,451)** 6. **Koutsoumanis K.P., Lianou A. (2013). Stochasticity in colonial growth dynamics of individual bacterial cells. *Appl. Environ. Microb.,* 79(7), 2294-2301. (I.F.$_{2017}$: 3,633)**
	10. Π. Δανιάς	Επίδραση απότομων μεταβολών της θερμοκρασίας στην κινητική συμπεριφορά πολύ μικρών πληθυσμών (2-10 κυττάρων) του παθογόνου Salmonella enterica ser. Typhimurium (**Μεταπτυχιακό**)	2013	-
	11. Δ. Δημακοπούλου-Παπάζογλου	Μελέτη και ποσοτική περιγραφή της ικανότητας σχηματισμού βιοϋμενίου από στελέχη της Salmonella enterica (**Μεταπτυχιακό**)	2013	**Dimakopoulou-Papazoglou D., Lianou A., Koutsoumanis K.P. (2016). Modelling biofilm formation of *Salmonella enterica ser. Newport* as a function of pH and water activity. *Food Microbiol.*, 53, 76-81. (I.F.$_{2017}$: 4,090)**
	12. Ζ. Ζαμπουλάκη	Ανάπτυξη και αξιολόγηση μαθηματικού μοντέλου πρόβλεψης της ανάπτυξης του Staphylococcus aureus σε τυριά υπό στατικές και δυναμικές συνθήκες συντήρησης (**Μεταπτυχιακό**)	2016	-
	13. Χ. Στεφανής	Μελέτη της ετερογένειας στην κινητική συμπεριφορά μεμονωμένων σπορίων του βακτηρίου *Bacillus cereus* (**Μεταπτυχιακό**)	2016	-
	14. Θ. Βασιλειάδης	Μελέτη της ανθεκτικότητας προβιοτικών βακτηρίων και της χρήσης τους στα τρόφιμα μέσω εδώδιμων μεμβρανών (**Μεταπτυχιακό**)	2017	-
	15. Θ. Ακριτίδου	Ετερογένεια μεμονωμένων κυττάρων του παθογόνου μικροοργανισμού Salmonella σε οριακές συνθήκες ανάπτυξης/ επιβίωσης/ αδρανοποίησης (**Μεταπτυχιακό**)	2017	**Aspridou Z., Akritidou T., Koutsoumanis K.P. (2018). Simultaneous growth, survival and death: The trimodal behavior of Salmonella cells under osmotic stress giving rise to "Phoenix phenomenon", *Int. J. Food Microbiol.*, 285, 103-109. (I.F.$_{2017}$: 3,451)**
	16. Μ. Κακαγιάννη	Ανάπτυξη και εφαρμογή μαθηματικών μοντέλων πρόβλεψης της συμπεριφοράς	2018	1. **Kakagianni M., Gougouli M., Koutsoumanis K.P. (2016). Development and application of *Geobacillus stearothermophilus***

		θερμόφιλων σποριογόνων βακτηρίων στα τρόφιμα **(Διδακτορικό)**		**growth model for predicting spoilage of evaporated milk. *Food Microbiol.*, 57, 28-35. (I.F.$_{2017}$: 4,090)** **2. Kakagianni M., Aguirre J.S., Lianou A., Koutsoumanis K.P. (2017). Effect of storage temperature on the lag time of *Geobacillus stearothermophilus* individual spores. *Food Microbiol.*, 67, 76-84. (I.F.$_{2017}$: 4,090)** **3. Kakagianni M., Koutsoumanis K.P. (2018). Mapping the risk of evaporated milk spoilage in the Mediterranean region based on the effect of temperature conditions on *Geobacillus stearothermophilus* growth. *Food Res. Int.*, 111, 104-110. (I.F.$_{2017}$: 3,520)** **4. Kakagianni M., Kalantzi K., Beletsiotis E., Ghikas D., Lianou A., Koutsoumanis K.P. (2018). Development and validation of predictive models for the effect of storage temperature and pH on the growth boundaries and kinetics of *Alicyclobacillus acidoterrestris* ATCC 49025 in fruit drinks. *Food Microbiol.*,74, 40-49. (I.F.$_{2017}$: 4,090)**
	17. Μ. Γάσπαρη	Επίδραση της γλυκόζης στο μέσο ανάπτυξης στη συμπεριφορά αδρανοποίησης παθογόνων μικροοργανισμών **(Μεταπτυχ.)**	2018	-
Λαζαρίδης, Χ. (1997 - 2017)	**1. Μ. Δόβα**	Ανάπτυξη γενικευμένου μοντέλου για τη συμπύκνωση υγρών τροφίμων με άμεση ώσμωση **(Μεταπτυχ.)**	2003	**1. Dova M.I., Petrotos K.B., Lazarides H.N. (2007). On the direct osmotic concentration of liquid foods. Part I: Impact of process parameters on process performance. *J. Food Eng.*, 78, 422-430. (I.F.$_{2017}$: 3,197)** **2. Dova M.I., Petrotos K.B., Lazarides H.N. (2007). On the direct osmotic concentration of liquid foods. Part II: Development of a generalized model. *J. Food Eng.*, 78, 431-437. (I.F.$_{2017}$: 3,197)**
	2. Ε. Τσαγκαράκη	Συμβολή στη διαχείριση υγρών αποβλήτων ελαιουργείων με χρήση μεμβρανών υπερδιήθησης **(Μεταπτυχ.)**	2007	**1. Tsagaraki E., Lazarides H.N. (2012). Fouling analysis and performance of tubular ultrafiltration on pre-treated olive mill waste water. *Food Bioprocess Techn.*, 5, 584-592. (I.F.$_{2017}$: 2,998)** **2. Tsagaraki E., Lazarides H.N., Petrotos K.B. (2007). Olive mill wastewater treatment. In: Oreopoulou, V. and Russ, W. (Eds) "*Utilization of byproducts and treatment of waste in the food industry*". Springer Publ. Co. pp. 133-157.**
	3. Δ. Σάνδρου	Μετανάστευση ακεταλδεύδης σε νερό εμφιαλωμένο σε φιάλες Pet-Polyethylene terephthalate **(Μεταπτυχ.)**	2012	-
	4. Α. Χασεκιόγλου	Επεξεργασία στερεού υπολείμματος αποβλήτων ελαιοτριβείων με ξήρανση ψεκασμού **(Μεταπτυχ.)**	2016	**1. Goula A.M., Chasekioglou A., Lazarides H.N. (2016). Drying and shrinkage kinetics of solid waste of olive oil processing. *Drying Technol.*, 33, 1728-1738. (I.F.$_{2017}$: 2,219)** **2. Chasekioglou A., Goula A.M., Adamopoulos K.G., Lazarides H.N. (2017). An approach to turn olive mill wastewater into a valuable**

				food by-product based on spray drying in dehumidified air using drying aids. *Powder Techn.*, 311, 376-389. (I.F.$_{2017}$: 3,230)
Λαζαρίδου, Α. (2010 - 2018)	**1. Δ. Βούρης**	Άλεση σίτου με πεπιεσμένο αέρα - Επίδραση της κοκκομετρίας αλεύρου στις λειτουργικές ιδιότητες ζυμαριού και ψωμιού **(Μεταπτυχ.)**	2014	1. **Vouris, D.G., Lazaridou, A., Mandala, I.G. and Biliaderis, C.G. (2018). Wheat bread quality attributes using jet milling flour fractions. *LWT- Food Sci. Technol.*, 92, 540-547 (I.F.$_{2017}$: 3,129)** 2. **Lazaridou, A., Vouris, D.G., Zoumpoulakis, P. and Biliaderis, C.G. (2018). Physicochemical properties of jet milled wheat flours and doughs. *Food Hydrocolloids* 80, 111-121 (I.F.$_{2017}$: 5,089)**
	2. Α. Μυγδαλιά	Χρήση εκχυλίσματος ζυμούμενου ρεβιθιού ως βελτιωτικού στην παραγωγή ψωμιού χωρίς γλουτένη **(Μεταπτυχ.)**	2014	-
	3. Ι. Γκουντενούδη-Εσκιτζή	Βελτίωση των ποιοτικών χαρακτηριστικών και της διατροφικής αξίας αρτοσκευασμάτων χωρίς γλουτένη με άλευρα ρεβιθιού και βελανιδιού **(Μεταπτυχ.)**	2015	-
	4. Χ. Ε. Χριστοδούλου	Επίδραση του αλεύρου βελανιδιού στην ποιότητα γλυκών αρτοσκευασμάτων χωρίς γλουτένη **(Μεταπτυχ.)**	2016	-
	5. S. Perez-Quirce	Nutritional and functional improvement of gluten-free breads: addition of beta-glucans of different origins and molecular weights according to the health claims approved by the EFSA (**Διδακτορικό)** (Συνεπίβλεψη με F. Ronda Balbas, Dept. of Agricultural and Forestry Engineering, University of Valladolid, Spain)	2017	1. **Ronda F., Perez-Quirce S., Lazaridou A., Biliaderis C.G. (2015). Effect of barley and oat β-glucan concentrates on gluten-free rice-based doughs and bread characteristics. *Food Hydrocolloid*, 48, 197-207. (I.F.$_{2017}$: 5,089)** 2. **Pérez-Quirce S., Ronda F., Melendre C. Lazaridou A., Biliaderis C.G. (2016). Inactivation of endogenous rice flour β-glucanase by microwave radiation and impact on physico-chemical properties of the treated flour. *Food Bioprocess Tech.*, 9, 1562-1573. (I.F.$_{2017}$: 2,998)** 3. **Perez-Quirce S,. Ronda F., Lazaridou A., 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 Bioprocess Tech.*, 10, 1412-1421. (I.F.$_{2017}$: 2,998)** 4. **Perez-Quirce S., Lazaridou A., Biliaderis C.G., Ronda F. (2017). Effect of β-glucan molecular weight on rice flour dough rheology, quality parameters of breads and in vitro starch digestibility. *LWT - Food Sci. Technol.*, 82, 446-453. (I.F.$_{2017}$: 3,129)**
	1. Μ. Χατζηκαμάρη	Μεταβολή της μικροχλωρίδας, κατά την παρασκευή και διατήρηση του Ελληνικού παραδοσιακού τυριού «Ανεβατό» από κατσικίσιο γάλα **(Μεταπτυχ.)**	1998	**Hatzikamari M., Litopoulou-Tzanetaki E., Tzanetakis N. (1999). Microbiological characteristics of Anevato: a traditional Greek cheese. *J. Appl. Microbiol.*, 87, 595-601. (I.F.$_{2017}$: 2,160)**
	2. Κ. Λιόλιου	Μικροβιολογικά και χημικά χαρακτηριστικά	2001	**Lioliou K., Litopoulou-Tzanetaki E., Tzanetakis N, Robinson R.K.**

Λιτοπούλου, Ε. (1997 - 2011)		του τυριού Μανούρι, από ορό πρόβειου γάλακτος **(Μεταπτυχ.)**		**(2001). Changes in the microflora of manouri, a traditional Greek whey cheese, during storage. *Int. J. Dairy Technol.*, 54, 100-106. (I.F.$_{2017}$: 1,225)**
	3. Β. Μαμά	Ετερογένεια του είδους *L. Paracasei-paracasei*: παραλλακτικότητα στελεχών που απομονώθηκαν από ελληνικά παραδοσιακά τυριά **(Μεταπτυχ.)**	2003	**Mama V., Hatzikamari M., Lombardi A., Tzanetakis N., Litopoulou-Tzanetaki E. (2002). *Lactobacillus paracasei* subsp paracasei heterogeneity: The diversity among strains isolated from traditional Greek cheeses. *Ital. J. Food Sci.*, 14, 351-362. (I.F.$_{2017}$: 0,615)**
	4. Ε. Σολδάτου	Πληθυσμοί, τύποι και βιοχημικές ιδιότητες των αερόβιων βακτηρίων και των γαλακτικών βακτηρίων του αέρα παραδοσιακών τυροκομείων **(Μεταπτυχ.)**	2005	**Soldatou H., Psoni L., Tzanetakis N., Litopoulou-Tzanetaki E. (2006). Populations, types and biochemical activities of aerobic bacteria and lactic acid bacteria from the air of cheese factories. *Int. J. Dairy Technol.,* 59, 200-208. (I.F.$_{2017}$: 1,225)**
	5. Λ. Ψώνη	Μελέτη της μικροχλωρίδας του τυριού «Μπάτζος» από νωπό γίδινο γάλα και επιλογή «άγριων» στελεχών οξυγαλακτικών βακτηρίων από παραδοσιακό τυρί ως καλλιέργεια για τη βιομηχανική παρασκευή του **(Διδακτορικό)**	2006	1. **Psoni L., Tzanetakis N., Litopoulou-Tzantaki E. (2003). Microbiological characteristics of Batzos, a traditional Greek cheese from raw goat's milk. *Food Microbiol.,* 20, 575-582. (I.F.$_{2017}$: 4,090)** 2. **Psoni L., Tzanetakis N., Litopoulou-Tzanetaki E (2006). Characteristics of Batzos cheese made from raw, pasteurized and/or pasteurized standardized goat milk and a native culture. *Food Control,* 17, 533-539. (I.F.$_{2017}$: 3,667)** 3. **Psoni L., Kotzamanides C., Andrighetto C., Lombardi A., Tzanetakis N., Litopoulou-Tzanetaki E. (2006). Genotypic and phenotypic heterogeneity in Enterococcus isolates from Batzos, a raw goat milk cheese. *Int. J. Food Microbiol.*, 109, 109-120. (I.F.$_{2017}$: 3,451)** 4. **Psoni L., Kotzamanides C., Yiangou, M., Tzanetakis N., Litopoulou-Tzanetaki E. (2007). Genotypic and phenotypic diversity of *Lactococcus lactis* isolates from Batzos, a Greek PDO raw goat milk cheese. *Int. J. Food Microbiol.*, 114, 211-220. (I.F.$_{2017}$: 3,451)**
	6. Μ. Χατζηκαμάρη	Μικροβιολογικές και βιοχημικές μεταβολές κατά τη ζύμωση της παραδοσιακής ρεβιθομαγιάς που χρησιμοποιείται για την παρασκευή ρεβιθένιου ψωμιού (επτάζυμο) **(Διδακτορικό)**	2009	1. **Hatzikamari M., Kyriakidis, D.A., Tzanetakis, N., Biliaderis, C.G., Litopoulou-Tzanetaki E. (2007). Biochemical changes during a submerged chickpea fermentation used as a leavening agent for bread production. *Eur. Food Res. Technol.*, 224, 715-723. (I.F.$_{2017}$: 1,919)** 2. **Hatzikamari M., Yiangou M., Tzanetakis N., Litopoulou-Tzanetaki, E. (2007). Changes in numbers and kinds of bacteria during a chickpea submerged fermentation used as a leavening agent for bread production. *Int. J. Food Microbiol.*, 116, 37-43. (I.F.$_{2017}$: 3,451)**
	7. Α. Βασιλειάδης	Μεταβολή στον αριθμό και τα είδη των γαλακτικών βακτηρίων κατά την ωρίμανση Φέτας από νωπό και θερμισμένο γάλα **(Μεταπτυχ.)**	2009	**Vassiliadis A., Psoni L., Nikolaou S., Arvanitis L., Tzanetakis N., Litopoulou-Tzanetaki E. (2007). Changes in microbial populations, kinds of lactic acid bacteria and biochemical characteristics of Greek traditional feta cheese during ripening. *Int. J. Dairy Technol.*, 62, 39-**

				47. (I.F.$_{2017}$: 1,225)
	8. Σ. Παυλίδου	Βιοποικιλότητα λακτοκόκκων από παραδοσιακά τυριά ως προς τα τεχνολογικά και γενετικά τους χαρακτηριστικά **(Μεταπτυχ.)**	2010	**Pavlidou S., Bozoudi D, Hatzikamari M, Tzanetakis N., Litopoulou-Tzanetaki E. (2011). Differentiation of *Lactococci* from 2 Greek cheeses with protected designation of origin by phenotypic criteria and RAPD-PCR. *J. Food Sci.*, 76, 175-183. (I.F.$_{2017}$: 2,018)**
	9. Δ. Μποζούδη [a]	Διερεύνηση των μικροβιολογικών και φυσικοχημικών χαρακτηριστικών παραδοσιακής φέτας από διάφορες περιοχές **(Διδακτορικό)**	2017	1. **Bozoudi D., Kotzamanidis Ch., Hatzikamari M., Tzanetakis N., Menexes G., Litopoulou-Tzanetaki E. (2016). A comparison for acid production, proteolysis, autolysis and inhibitory properties of lactic acid bacteria from fresh and mature Feta PDO Greek cheese, made at three different mountainous areas. *Int. J. Food Microbiol.,* 200, 87-96. (I.F.$_{2017}$: 3,451).** 2. **Bozoudi D., Torriani S., Zdragas A., Litopoulou-Tzanetaki E. (2016). Assessment of microbial diversity of the dominant microbiota in fresh and mature PDO Feta cheese made at three mountainous areas of Greece. *LWT – Food Sci. Technol.*, 72, 525-533. (I.F.$_{2017}$: 3,129).** 3. **Bozoudi D., Kondyli E., Claps S., Hatzikamari M., Michaelidou A., Biliaderis C.G., Litopoulou-Tzanetaki E. (2018). Compositional characteristics and volatile organic compounds of traditional PDO Feta cheese made in two different mountainous areas in Greece. *Int. J. Dairy Techn.*, 71, 673-682 (I.F.$_{2017}$: 1,225).**
Ματσούκας, Ν. (1997 - 2013)	-	-	-	-
Μιχαηλίδου, Α-Μ. (2002-2018)	**1. Α. Γκαλιτσοπούλου**	Μελέτη της συγκέντρωσης πολυαμινών σε πρωτόγαλα και γάλα προβάτου και αίγας **(Μεταπτυχ.)**	2006	**Galitsopoulou A., Michaelidou A.M., Menexes G., Alichanidis E. (2016). Polyamine profile in ovine and caprine colostrum and milk. *Food Chem.*, 173, 80-85. (I.F.$_{2017}$: 4,946)**
	2. Μ. Φωτίου	Συγκέντρωση των ελεύθερων αμινοξέων στο αμνιακό υγρό σε σχέση με την εβδομάδα κύησης, τη μητρική διατροφή και την έκβαση της εγκυμοσύνης **(Μεταπτυχ.)**	2009	**Athanasiadis A.P., Michaelidou A., Fotiou M., Menexes G., Theodoridis T.D., Ganidou M., Tzevelekis B., Assimakopoulos E., Tarlatzis B.C. (2011). Correlation of 2nd trimester amniotic fluid amino acid profile with gestational age and estimated fetal weight. *J. Maternal-Fetal Neonatal Med.*, 24, 1033-1038. (I.F.$_{2017}$: 1,493)**
	3. Α. Βασιλοπούλου	Αθηρωματική νόσος και διαιτητικοί παράγοντες σε δείγμα ενηλίκων από δύο διαφορετικές περιφέρειες της Ελλάδος **(Μεταπτυχ.)**	2011	**Vasilopoulou A., Galitsianos I., Fotiou M., Menexes G., Tsakoumaki F., Tsitlakidou P., Psirropoulos D., Michaelidou A.M. (2016). An exploratory study of dietary intake patterns among adults diagnosed with cardiovascular risk factors. *Int. J. Food Sci. Nutr.*, 66, 458-465. (I.F.$_{2017}$: 2,317)**
	4. Σ. Τσιάπος	Εκτίμηση της πεπτικότητας πρωτεϊνών γάλακτος από διαφορετικές πηγές με in vitro τεχνικές **(Μεταπτυχ.)**	2011	-
	5. Γ. Γεωργαντά	Υιοθέτηση του προτύπου της μεσογειακής διατροφής κατά το 2ο τρίμηνο της κύησης και	2016	-

		πιθανή επίδραση στην έκβαση της κύησης **(Μεταπτυχ.)**		
	6. Φ. Τσακουμάκη	Διερεύνηση της υιοθέτησης του γλυκαιμικού δείκτη διαιτολογίου ως εργαλείο αξιολόγησης της επίδρασης της μητρικής διατροφής στην εξέλιξη της κύησης **(Μεταπτυχ.)**	2016	-
	7. Χ. Κύρκου	Ανάπτυξη και αξιολόγηση εργαλείου καταγραφής των διατροφικών συνηθειών κατά τη διάρκεια της εγκυμοσύνης και συσχέτιση της διατροφής με τη σύσταση βιολογικών υγρών της μητέρας **(Μεταπτυχ.)**	2016	**Athanasiadou E., Kyrkou C., Fotiou M., Tsakoumaki F., Dimitropoulou A., Polychroniadou E., Menexes G., Athanasiadis P.A., Biliaderis G.C., Michaelidou A.M. (2016). Development and validation of a Mediterranean oriented culture-specific semi-quantitative food frequency questionnaire. *Nutrients*, 8(9), 522. (I.F.$_{2017}$: 4,196)**
	8. Α. Ματθαίου	Σχέση μεταξύ διατροφικών προτύπων και καρκίνου του μαστού **(Μεταπτυχ.)**	2016	-
	9. Μ. Φωτίου	Σχέση μεταξύ μητρικής διατροφικής κατάστασης και σύστασης βιολογικών υγρών στο 2^{ο} τρίμηνο της κύησης **(Διδακτορικό)**	2017	1. **Fotiou M., Michaelidou A.M., Athanasiadis A.P., Menexes G., Symeonidou M., Koulourida V., Ganidou M., Theodoridis,T.D., Tarlatzis B.C. (2015). Second trimester amniotic fluid glucose, uric acid, phosphate, potassium, and sodium concentrations in relation to maternal pre-pregnancy BMI and birth weight centiles. *J. Maternal-Fetal Neonatal Med.*, 28(8), 910-915. (I.F.$_{2017}$: 1,493)** 2. **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. *Taiwan. J. Obstet. Gynecol.*, 55(6), 874-876. (I.F.$_{2017}$: 1,029)** 3. **Fotiou M., Fotakis C., Tsakoumaki F., Athanasiadou E., Kyrkou C., Dimitropoulou A., Tsiaka T., Chatziioannou A.C., Sarafidis K., Menexes G., Theodoridis G., Biliaderis, C.G., Zoumpoulakis, P., Athanasiasis, A.P. Michaelidou, A.M. (2018). 1 H NMR-based metabolomics reveals the effect of maternal habitual dietary patterns on human amniotic fluid profile. *Scientific Reports*, 8(1), 4076. (I.F.$_{2017/18}$: 4,122)**
	10. Α. Δημητροπούλου	Μεθοδολογικές προσεγγίσεις και αξιολόγηση διατροφικών προτύπων που προκύπτουν με τη χρήση a-posteriori μεθόδων ανάλυσης **(Μεταπτυχ.)**	2018	-
	1. Μ. Μοδίτση	Μελέτη μεμβρανών από πρωτεΐνες γάλακτος ως συστήματα μεταφοράς και ελεγχόμενης απελευθέρωσης αντιμυκητιακών ουσιών **(Μεταπτυχ.)**	2012	**Moditsi M., Lazaridou A., Moschakis T., Biliaderis C.G. (2016). Modifying the physical properties of dairy protein films for controlled release of antifungal agents. *Food Hydrocolloids*, 39, 195-203. (I.F.$_{2017}$: 5,089)**

Μοσχάκης, Θ. (2009 - 2018)	**2. Σ. Αβραμίδης**	Προστασία και ελεγχόμενη απελευθέρωση βιολειτουργικών συστατικών με ενθυλάκωση σε μικροσφαιρίδια βιοπολυμερών **(Μεταπτυχ.)**	2012	-
	3. Α. Δελφάκη	Παράγοντες που επηρεάζουν τη διάχυση του NaCl κατά την παρασκευή τυριών **(Μεταπτυχ.)**	2016	-
	4. Ι. Δεργιαδέ	Ενσωμάτωση φυτοστερολών σε προϊόντα γιαουρτιού **(Μεταπτυχ.)**	2016	**Moschakis T., Dergiade I., Lazaridou A., Biliaderis C.G., Katsanidis, E. (2017). Modulating the physical state and functionality of phytosterols by emulsification and organogel formation: Application in a model yogurt system. *J Funct. Foods*, 33, 386-395. (I.F.$_{2017}$: 3,470)**
	5. Ν. Χάντζος	Μελέτη της μικροδομής και των μικρορεολογικών ιδιοτήτων διαλυμάτων καζεϊνικού νατρίου και κόμμεως χαρουπιού **(Μεταπτυχ.)**	2016	**Moschakis T., Chantzos N., Biliaderis C.G., Dickinson E. (2018). Microrheology and microstructure of water-in-water emulsions containing sodium caseinate and locust bean gum. *Food Funct.*, 9(5), 2840-2852. (I.F.$_{2017}$: 3,289)**
	6. Β. Μπούκου	Επίδραση φυσικοχημικών παραμέτρων στην κινητικότητα της Σαλμονέλλας και στην προτίμηση φάσης σε διφασικό w/w-γαλάκτωμα **(Μεταπτυχ.)**	2017	-
	7. Μ. Ανδρεάδης	Επίδραση της αιθανόλης στη μετουσίωση των πρωτεϊνών ορού γάλακτος και στον σχηματισμό πηκτών **(Μεταπτυχ.)**	2017	-
	8. Α. Νικολαΐδης	Effect of whey protein denaturation on the physicochemical properties of whey-based products (**Διδακτορικό**)	2018	1. **Nikolaidis A., Moschakis T. (2017). Studying the denaturation of bovine serum albumin by a novel approach of difference-UV analysis. *Food Chem.* 215, 235-244. (I.F.$_{2017}$: 4,946)** 2. **Nikolaidis A., Andreadis M., 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 Chem.*, 232, 425-433. (I.F.$_{2017}$: 4,946)** 3. **Nikolaidis A., Moschakis T. (2018). On the reversibility of ethanol-induced whey protein denaturation. *Food Hydrocolloids*, 84, 389-395. (I.F.$_{2017}$: 5,089)**
Μουρτζίνος, Ι. (2016 - 2018)	**1. Α. Βασιλάκη**	Εκχύλισμα πρόπολης ως φυσικό συντηρητικό μη ανθρακούχων αναψυκτικών **(Μεταπτυχ.)**	2018	-
	1. Α. Μαυρόπουλος	Μελέτη μηχανικών ιδιοτήτων και κρυστάλλωσης πλαστικοποιημένων πολυσακχαριτών **(Μεταπτυχ.)**	1998	**Biliaderis C.G., Lazaridou, A., Mavropoulos A., Barbayiannis N. (2002). Water plasticization effects on crystallization of lactose in a co-lyophilized amorphous polysaccharide matrix and its relevance to the glass transition. *Int. J. Food Prop.*, 5, 463-482. (I.F.$_{2017}$: 1,845)**
	2. Α. Λαζαρίδου	Φυσικοχημικές ιδιότητες πλαστικοποιημένων μιγμάτων πουλλουλάνης - αμύλου στην	1999	**Biliaderis C.G., Lazaridou A., Arvanitoyannis I. (1999). Glass transition and physical properties of polyol-plasticized pullulan-starch blends at**

Μπιλιαδέρης, Κ. (1997 - 2018)		περιοχή της υαλώδους μετάπτωσης **(Μεταπτυχ.)**		**low moisture. *Carbohydr. Polym.*, 40, 29-47. (I.F.$_{2017}$: 5,158)**
	3. Γ. Σέρρης	Κινητική αποικοδόμησης μικροενθυλακωμένων φυσικών χρωστικών σε άμορφα υλικά **(Μεταπτυχ.)**	2000	**Serris G., Biliaderis C.G. (2001). Degradation kinetics of beetroot pigment encapsulated in polymeric matrices. *J. Sci. Food Agric.*, 81, 691-700. (I.F.$_{2017}$: 2,379)**
	4. Χ. Βαϊκούση	Απομόνωση, μοριακά χαρακτηριστικά και ρεολογικές ιδιότητες υδατοδιαλυτών β-γλυκανών κριθαριού **(Μεταπτυχ.)**	2003	1. **Vaikousi H., Biliaderis C.G., Izydorczyk M.S. (2004). Solution flow behavior and gelling properties of water-soluble barley β-glucans varying in molecular size. *J. Cereal Sci.*, 39, 119-137. (I.F.$_{2017}$: 2,302)** 2. **Vaikousi H., Biliaderis C.G. (2005). Processing and formulation effects on rheological behavior of barley β-glucan aqueous dispersions. *Food Chem.*, 91, 505-516. (I.F.$_{2017}$: 4,946)**
	5. Π. Βολικάκης	Ανάπτυξη λευκού τυριού άλμης χαμηλής λιπο-περιεκτικότητας με την προσθήκη συμπυκνώματος β-γλυκάνης από βρώμη **(Μεταπτυχ.)**	2003	**Volikakis P., Biliaderis C.G., Vamvakas C., Zerfiridis G.K. (2004). Effects of a commercial oat-β-glucan concentrate on the chemical, physicochemical and sensory attributes of a low-fat white-brined cheese product. *Food Research Int.*, 37, 83-94. (I.F.$_{2017}$: 3,520)**
	6. Β. Κοντογιώργος	Επίδραση β-γλυκανών δημητριακών στη ρεολογία και σταθερότητα o/w γαλακτωμάτων **(Μεταπτυχ.)**	2004	**Kontogiorgos V., Biliaderis C.G., Kiosseoglou V., Doxastakis G. (2004). Stability and rheology of egg yolk-stabilized concentrated emulsions containing cereal β-glucans of varying molecular size. *Food Hydrocolloids*, 18, 987-998. (I.F.$_{2017}$: 5,089)**
	7. Α. Λαζαρίδου	Σχέσεις δομής και ιδιοτήτων πολυσακχαριτών σε συστήματα χαμηλής και υψηλής συγκέντρωσης διαλύτη **(Διδακτορικό)**	2003	1. **Lazaridou A., Biliaderis C.G. (2002). Thermophysical properties of chitosan, chitosan-starch and chitosan-pullulan films near the glass transition. *Carbohydr. Polym.*, 48, 179-190. (I.F.$_{2017}$: 5,158)** 2. **Lazaridou A., Biliaderis, C.G., Kontogiorgos, V. (2003). Molecular weight effects on solution rheology of pullulan and mechanical properties of its films. *Carbohydr. Polym.*, 52, 151-166. (I.F.$_{2017}$: 5,158)** 3. **Lazaridou A., Biliaderis C.G., Izydorczyk M.S. (2003). Molecular size effects on rheological properties of oat β-glucans in solution and gels. *Food Hydrocolloids*, 17, 693-712. (I.F.$_{2017}$: 5,089)** 4. **Lazaridou A., Biliaderis C.G., Micha-Screttas M., Steele B.R. (2004). A comparative study on structure-function relations of mixed linkage (1→3), (1→4) linear β-glucans. *Food Hydrocolloids*, 18, 837-855. (I.F.$_{2017}$: 5,089)** 5. **Lazaridou A., Biliaderis C.G. (2004). Cryogelation of cereal β-glucans: structure and molecular size effects. *Food Hydrocolloids*, 18, 933-947. (I.F.$_{2017}$: 5,089)** **Lazaridou A., Vaikousi H., Biliaderis C.G. (2004). Molecular size effects on gelation of barley and oat β-glucans. In: *Gums and Stabilizers for the Food Industry 12*, P.A. Williams and G.O. Phillips (eds.), The Royal**

				Society of Chemistry, pp. 108-115.
	8. Ε. Kristo	Φυσικοχημικές ιδιότητες σύνθετων εδώδιμων μεμβρανών από υδροκολλοειδή **(Διδακτορικό)**	2006	1. **Kristo E., Biliaderis C.G. (2006). Water sorption and thermo-mechanical properties of water/sorbitol-plasticized composite biopolymer films: Caseinate–pullulan bilayers and blends. *Food Hydrocolloids*, 20, 1057-1071. (I.F.$_{2017}$: 5,089)** 2. **Kristo E., Biliaderis C.G., Zampraka A. (2007). Water vapor barrier and tensile properties of composite caseinate-pullulan films: biopolymer composition effects and impact of beeswax lamination. *Food Chem.*, 101, 753-764. (I.F.$_{2017}$: 4,946)** 3. **Kristo E., Biliaderis C.G. (2007). Physical properties of starch nanocrystal-reinforced pullulan films. *Carbohydr. Polym.*, 68, 146-158. (I.F.$_{2017}$: 5,158)** 4. **Kristo E., Koutsoumanis K.P., Biliaderis C.G. (2007). Thermal, mechanical and water vapour barrier properties of sodium caseinate films containing antimicrobials and their inhibitory action on *Listeria monocytogenes*. *Food Hydrocolloids*, 22, 373-386. (I.F.$_{2017}$: 5,089)**
	9. Α. Σεραφειμίδου	Μελέτη ενσωμάτωσης β-γλυκανών βρώμης στα φυσικοχημικά και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά ζυμώμενων προϊόντων γάλακτος με καλλιέργεια γιαούρτης και δύο προβιοτικών στελεχών του γένους *Lactobacilus* **(Μεταπτυχ.)**	2008	**Lazaridou, A., Serafeimidou, A., Biliaderis, C.G., Moschakis, T., Tzanetakis, N. (2016). Structure development and acidification kinetics in fermented milk containing oat β-glucan, a yogurt culture and a probiotic strain. *Food Hydrocolloids* 39: 204-214. (I.F.$_{2017}$: 5,089)**
	10. Χ. Βαϊκούση	Ανάπτυξη και εφαρμογή κινητικών μεθόδων εκτίμησης της ποιότητας των τροφίμων **(Διδακτορικό)**	2009	**1. Vaikousi H., Koutsoumanis K., Biliaderis C.G., (2008). Kinetic modelling of non-enzymatic browning of apple juice concentrates differing in water activity under isothermal and dynamic heating conditions. *Food Chem.*, 107, 785-796. (I.F.$_{2017}$: 4,946)** **2. Vaikousi, H., Biliaderis C.G., Koutsoumanis K.P. (2008). Development of a microbial time/temperature indicator prototype for monitoring the microbiological quality of chilled foods. *Appl. Environ. Microb.*, 74, 3242-3250. (I.F.$_{2017}$: 3,633)** **3. Vaikousi H., Biliaderis C.G., Koutsoumanis K.P. (2009). Applicability of a microbial Time Temperature Indicator (TTI) for monitoring spoilage of modified atmosphere packed minced meat. *Int J. Food Microbiol.*, 133, 272-278. (I.F.$_{2017}$: 3,451)** **4. Vaikousi H., Koutsoumanis K., Biliaderis C.G. (2009). Kinetic modelling of non-enzymatic browning in honey and diluted honey systems subjected to isothermal and dynamic heating protocols. *J. Food Eng.*, 95, 541-550. (I.F.$_{2017}$: 3,197)**
	11. Α. Skendi	Δομή και λειτουργικές ιδιότητες πολυσακχαριτών από διαφορετικές ποικιλίες	2010	1. **Skendi A., Papageorgiou M., Biliaderis C.G. (2009). Effect of barley β-glucan molecular size and level on wheat dough**

		σιτηρών **(Διδακτορικό)**		**rheological properties. *J. Food Eng.*, 91, 594-601. (I.F.$_{2017}$: 3,197)** 2. **Skendi A., Papageorgiou M., Biliaderis C.G. (2010). Influence of water and barley β-glucan addition on wheat dough viscoelasticity. *Food Research Int.*, 43, 57-65. (I.F.$_{2017}$: 3,520)** 3. **Skendi A., Biliaderis C.G., Papageorgiou M,. Izydorczyk M.S. (2010). Effect of two barley β-glucan isolates on wheat flour dough and bread properties. *Food Chem.*, 119, 1159-1167. (I.F.$_{2017}$: 4,946)** 4. **Skendi A., Biliaderis C.G., Izydorczyk M.S., Zervou M., Zoumpoulakis P. (2011). Structural variation and rheological properties of water-extractable arabinoxylans from six Greek wheat cultivars. *Food Chem.*, 126, 526-536. (I.F.$_{2017}$: 4,946)** 5. **Skendi A., Biliaderis C.G. (2016). Gelation of wheat arabinoxylans in the presence of Cu2+ and in aqueous mixtures with cereal β-glucans. *Food Chem.*, 203, 267-275. (I.F.$_{2017}$: 4,946)**
	12. Α. Μαρινοπούλου	Επίδραση διεργασιών αρτοποίησης κριθαρένιου κρητικού παξιμαδιού στα μοριακά και φυσικοχημικά χαρακτηριστικά των β-γλυκανών **(Μεταπτυχ.)**	2010	1. **Lazaridou A., Marinopoulou A., Matsoukas N.P., Biliaderis C.G. (2016). Impact of flour particle size and autoclaving on β-glucan physicochemical properties and starch digestibility of barley rusks as assessed by in vitro assays. *Bioactive Carbohydrates & Dietary Fiber*, 4, 58-73. (I.F.$_{2017}$: -).** 2. **Lazaridou, A., Marinopoulou, A., Biliaderis, C.G. (2019). Impact of flour particle size and hydrothermal treatment on dough rheology and quality of barley rusks. *Food Hydrocolloids* 87, 561-569. (I.F.$_{2017}$: 5,089)**
	13. Κ. Κρητικοπούλου	Μελέτη συστημάτων κρυοπηκτών από υδροκολλοειδή ως φορείς εγκλεισμού βιοενεργών συστατικών **(Μεταπτυχ.)**	2011	**Lazaridou A., Kritikopoulou K., Biliaderis C.G. (2016). Barley β-glucan cryogels as encapsulation carriers of proteins: impact of molecular size on thermo-mechanical and release properties. *Bioactive Carbohydrates & Dietary Fiber*, 6, 99-108. (I.F.$_{2017}$:-)**
	14. Κ. Ζηνοβιάδου	Συστήματα υδροκολλοειδών ως φορείς εγκλεισμού συστατικών με λειτουργικές ιδιότητες **(Διδακτορικό)**	2013	**1. Zinoviadou K.G., Koutsoumanis K.P., Biliaderis C.G. (2009). Physico-chemical properties of whey protein isolate films containing oregano oil and their antimicrobial action against spoilage flora of fresh beef. *Meat Science*, 82, 338-345. (I.F.$_{2017}$: 2,821)** **2. Zinoviadou K.G., Koutsoumanis K.P., Biliaderis C.G. (2010). Physical and thermo-mechanical properties of whey protein isolate films containing antimicrobials, and their effect against spoilage flora of fresh beef. *Food Hydrocolloids*, 24, 49-59. (I.F.$_{2017}$: 5,089)** **3. Zinoviadou K.G., Scholten E., Moschakis T., Biliaderis C.G. (2012). Engineering interfacial properties by anionic surfactant-chitosan complexes to improve stability of oil-in-water emulsions. *Food Funct.*, 3, 312-319. (I.F.$_{2017}$: 3,289)** **4. Zinoviadou K.G., Scholten E., Moschakis T., Biliaderis C.G. (2012). Properties of emulsions stabilised by sodium caseinate-chitosan**

				complexes. *Int. Dairy J.*, 26, 94-101. (I.F.$_{2017}$: 2,221)
	15. Μ. Τζουμάκη	Δομή και λειτουργικές ιδιότητες συστημάτων διασποράς νανοκρυστάλλων χιτίνης (**Διδακτορικό)**	2013	**1. Tzoumaki M., Moschakis T., Biliaderis C.G. (2010). Metastability of nematic gels made of aqueous chitin nanocrystal dispersions. *Biomacromolecules*, 11, 175-181. (I.F.$_{2016}$: 5,738)** **2. Tzoumaki M., Moschakis T., Biliaderis C.G. (2011). Mixed aqueous chitin nanocrystal - whey protein dispersions: microstructure and rheological behaviour. *Food Hydrocolloids*, 25, 935-942. (I.F.$_{2017}$: 5,089)** **3. Tzoumaki M., Moschakis T., Kiosseoglou V., Biliaderis C.G. (2011). Oil-in-water emulsions stabilized by chitin nanocrystal particles. *Food Hydrocolloids*, 25, 1521-1529. (I.F.$_{2017}$: 5,089)** **4. Tzoumaki M., Moschakis T., Scholten E., Biliaderis C.G. (2013). *In vitro* lipid digestion of chitin nanocrystal stabilized o/w emulsions. *Food Funct.*, 4, 121-129. (I.F.$_{2017}$: 3,289)** **5. Tzoumaki M., Moschakis T., Biliaderis C.G. (2013). Effect of soluble polysaccharides addition on rheological properties and microstructure of chitin nanocrystal aqueous dispersions. *Carbohydr. Polym.*, 95, 324-331. (I.F.$_{2017}$: 5,158)**
	16. Ι. Κιλιτζίδης	Φυσικές ιδιότητες και κινητική λιπόλυσης γαλακτωμάτων ελαίου - νερού σταθεροποιημένων με νανοκρυστάλλους πολυσακχαριτών **(Μεταπτυχ.)**	2016	-
	17. Δ. Δουρβανίδης	Συστήματα ενθυλάκωσης προβιοτικών μικροοργανισμών με βιοπολυμερή: Φυσικοχημικές ιδιότητες και λειτουργική συμπεριφορά **(Μεταπτυχ.)**	2016	-
	1. Σ. Παπαδήμα	Συμβολή στη μελέτη και βελτίωση της ποιότητας των παραδοσιακών χωριάτικων λουκάνικων **(Μεταπτυχ.)**	1998	1. **Papadima S.N., Bloukas J.G. (1999). Effect of fat level and storage conditions on quality characteristics of traditional Greek sausages. *Meat Sci.*, 51, 103-113. (I.F.$_{2017}$: 2,821)** 2. **Papadima S.N., Arvanitoyannis I., Bloukas J.G., Fournitzis G.C. (1999). Chemometric model for describing Greek traditional sausages. *Meat Sci.*, 51, 271-277. (I.F.$_{2017}$: 2,821)**
	2. Ι. Παππά	Αριστοποίηση των επιπέδων του χλωριούχου νατρίου, του ελαιολάδου και της πηκτίνης στην παραγωγή αλλαντιδίων Φρανκφούρτης χαμηλής λιποπεριεκτικότητας **(Μεταπτυχ.)**	1999	**Pappa I.C., Bloukas J.G., Arvanitoyannis I.S. (2000). Optimization of salt, olive oil and pectin level for low-fat frankfurters produced by replacing pork backfat with olive oil. *Meat Sci.*, 56, 81-88. (I.F.$_{2017}$: 2,821)**
	3. Α. Βασάκου	Μελέτη της δυνατότητας επιμήκυνσης της	2001	**Vasakou A., Vareltzis K., Bloukas J.G. (2003). Effect of sodium lactate**

Μπλούκας, Ι. (1997 - 2011)		διατηρησιμότητας του μεσογειακού μυδιού *(Mytilus galloprovincialis)* με ψύξη παρουσία συντηρητικών ή με κατάψυξη **(Μεταπτυχ.)**		**and potassium sorbate on quality characteristics and shelf-life of Mediterranean mussel (Mytilus galloprovincialis) meat during chilled storage in pouches with water. *Ital. J. Food Sci.*, 15, 359-370. (I.F.$_{2017}$: 0,615)**
	4. Γ. Φίστα	Επίδραση του πράσου στα ποιοτικά χαρακτηριστικά των παραδοσιακών χωριάτικων λουκάνικων **(Μεταπτυχ.)**	2004	**Fista G.A., Bloukas J.G., Siomos A.S. (2004). Effect of leek and onion on processing and quality characteristics of Greek traditional sausages. *Meat Sci.*, 68, 162-173. (I.F.$_{2017}$: 2,821)**
	5. Μ. Δημητρακοπούλου	Επίδραση του χλωριούχου νατρίου, της τρανσγλουταμινάσης και των συνθηκών θερμικής επεξεργασίας στα ποιοτικά χαρακτηριστικά παστεριωμένης ωμοπλάτης από τεμάχια κρέατος χωρίς προσθήκη φωσφορικών **(Μεταπτυχ.)**	2004	**Dimitrakopoulou M.A., Ambrosiadis J.A., Zetou F.K., Bloukas J.G. (2005). Effect of salt and transglutaminase (JG) level and processing conditions on quality characteristics of phosphate-free, cooked, restructured pork shoulder. *Meat Sci.*, 70, 743-749. (I.F.$_{2017}$: 2,821)**
	6. Μ. Ντέντα	Επίδραση του τοματοπολτού στα ποιοτικά χαρακτηριστικά και τη διάρκεια συντήρησης των αλλαντιδίων Φρανκφούρτης μειωμένης λιποπεριεκτικότητας **(Μεταπτυχ.)**	2006	**Deda M.S., Bloukas J.G., Fista G.A. (2007). Effect of tomato paste and nitrite level on processing and quality characteristics of frankfurters. *Meat Sci.*, 76, 501-508. (I.F.$_{2017}$: 2,821)**
	7. Δ. Κουτσόπουλος	Μελέτη της επίδρασης του επιπέδου της ι- και κ-καρραγενάνης καθώς και της συσκευασίας υπό κενό κατά την ωρίμανση, στα ποιοτικά χαρακτηριστικά αλλαντικών αέρος χαμηλής λιποπεριεκτικότητας με προσθήκη ελαιολάδου **(Μεταπτυχ.)**	2007	**Koutsopoulos D.A., Koutsimanis G.E., Bloukas J.G. (2008). Effect of carrageenan level and packaging during ripening on processing and quality characteristics of low-fat fermented sausages produced with olive oil. *Meat Sci.*, 79, 188-197. (I.F.$_{2017}$: 2,821)**
	8. Ν. Λιάρος	Επίδραση του χρόνου συσκευασίας υπό κενό στη διάρκεια ωρίμανσης και της διαπερατότητας του υλικού συσκευασίας στα ποιοτικά χαρακτηριστικά αλλαντικών αέρος χαμηλής λιποπεριεκτικότητας **(Μεταπτυχ.)**	2009	**Liaros N., Katsanidis E., Bloukas J.G. (2009). Effect of the ripening time under vacuum and packaging film permeability on processing and quality characteristics of low-fat fermented sausages. *Meat Sci.*, 83, 589-598. (I.F.$_{2017}$: 2,821)**
	9. Α.-Μ. Μπάκα	Επίδραση αυτόχθονων καλλιεργειών εκκίνησης στα ποιοτικά χαρακτηριστικά των αλλαντικών αέρος **(Μεταπτυχ.)**	2010	**Baka A.M., Papavergou E.J. Pragalaki T., Bloukas J.G., Kotzekidou P. (2011). Effect of selected autochthonous starter cultures on processing and quality characteristics of Greek fermented sausages. *LWT – Food Sci. Technol.*, 44, 54-61. (I.F.$_{2017}$: 3,129)**
	10. Δ. Τσουκαλάς	Επίδραση του νωπού, λυοφιλιωμένου και αφυδατωμένου πράσου και του επιπέδου των νιτρωδών αλάτων στα ποιοτικά χαρακτηριστικά των αλλαντικών αέρος **(Μεταπτυχ.)**	2010	**Tsoukalas D.S., Katsanidis E., Marantidou S., Bloukas J.G. (2010). Effect of freeze-dried leek powder (FDLP) and nitrite level on processing and quality characteristics of fermented sausages. *Meat Sci.*, 87, 140-145. (I.F.$_{2017}$: 2,821)**
	1. Κ. Βαλσαμάκη	Ελεύθερα αμινοξέα και βιογενείς αμίνες κατά την ωρίμανση της Φέτας **(Μεταπτυχ.)**	2000	**Valsamaki K., Michaelidou A., Polychroniadou A. (2000). Biogenic amine production in Feta cheese. *Food Chem.*, 71, 259-266. (I.F.$_{2017}$:**

				4,946)
Πολυχρονιάδου, Α. (1997 - 2007)	**2. Ε. Παπαδάκης**	Ανάπτυξη μεθοδολογίας για τον προσδιορισμό οργανικών οξέων και εφαρμογή αυτής στην ανάλυση γαλακτοκομικών προϊόντων **(Μεταπτυχ.)**	2003	**Papadakis E.N., Polychroniadou A. (2005). Application of a microwave-assisted extraction method for the extraction of organic acids from Greek cheeses and sheep milk yoghurt and subsequent analysis by ion-exclusion liquid chromatography. *Int. Dairy J.*, 15, 165-172. (I.F.$_{2017}$: 2,201)**
	3. Γ. Παπαστογιαννίδης	Ζυμούμενα προϊόντα γάλακτος εμπλουτισμένου με υδατοδιαλυτές βιταμίνες. Παρακολούθηση της συγκέντρωσης των βιταμινών και επίδραση του εμπλουτισμού σε χαρακτηριστικά των προϊόντων **(Μεταπτυχ.)**	2005	**Papastoyiannidis G., Polychroniadou A., Michaelidou A. Alichanidis E. (2006). Fermented milks fortified with B-group vitamins: Vitamin stability and effect on product characteristics. *Food Sci. Technol. Int.*, 12, 521-529. (I.F.$_{2017}$: 1,081)**
	4. Σ. Πλακαντάρα	Διακύμανση νουκλεοτιδίων και νουκλεοσιδίων στο πρωτόγαλα και το γάλα αιγών και προβάτων **(Μεταπτυχ.)**	2007	**Plakantara S., Michaelidou A.-M., Polychroniadou A., Menexes G., Alichanidis E. (2010). Nucleotides and nucleosides in ovine and caprine milk during lactation. *J. Dairy Sci.*, 93, 2330-2337. (I.F.$_{2017}$: 2,749)**
Ρουκάς, Τ. (1997 - 2018)	**1. Χ. Κοτζαμανίδης**	Παραγωγή γαλακτικού οξέος από μελάσσα με το *Lactobacillus delbrueckii* σε ασυνεχή ζύμωση βυθού με συνεχή προσθήκη υποστρώματος. Ανάπτυξη μαθηματικού μοντέλου **(Μεταπτυχ.)**	2002	**Kotzamanidis C., Roukas T., Skaracis G. (2002). Optimization of lactic acid production from beet molasses by *Lactobacillus delbrueckii* NCIMB 8130. *World J. Microb. Biot.* 18, 441-448. (I.F.$_{2017}$: 2,100)**
	2. Ε. Θεοδοσίου	Παραγωγή β-καροτένιου από τυρόγαλα με τον μύκητα *blakeslea trispora* σε βιοαντιδραστήρα στήλης **(Μεταπτυχ.)**	2003	**Ρουκάς Τ., Μαντζουρίδου Φ., Θεοδοσίου Ε., Κοτζεκίδου Π., Λιακοπούλου Μ. Μέθοδος παραγωγής β-καροτένιου. Δίπλωμα Ευρεσιτεχνίας, ΟΒΙ 1004614/25-6-04.**
	3. Φ. Μαντζουρίδου	Παραγωγή β-καροτένιου από συνθετικό υπόστρωμα με το μύκητα *Blakeslea trispora* σε ζύμωση βυθού **(Διδακτορικό)**	2003	1. **Mantzouridou F., Roukas T. (2001). An improved method for extraction of beta-carotene from *Blakeslea trispora*. *Appl. Biochem. Biotech.*, 90, 37-45. (I.F.$_{2017}$: 1,797)** 2. **Mantzouridou F., Roukas T., Kotzekidou P. (2002). Effect of the aeration rate and agitation speed on beta-carotene production and morphology of *Blakeslea trispora* in a stirred tank reactor: mathematical modelling. *Biochem. Eng. J.*, 10, 123-135. (I.F.$_{2017}$: 3,226)** 3. **Mantzouridou F., Roukas T., Kotzekidou P., Liakopoulou M. (2002). Optimization of beta-carotene production from synthetic medium by *Blakeslea trispora* - A mathematical modelling. *Appl. Biochem. Biotech.*, 101, 153-175. (I.F.$_{2017}$: 1,797)** 4. **Mantzouridou F., Roukas T., Kotzekidou P. (2002). Optimization of beta-carotene production from synthetic medium by *Blakeslea trispora* in a stirred tank reactor and relationship between morphological changes and pigment formation. *Food Biotechnol.*, 16, 167-187. (I.F.$_{2017}$: 0,595)**

				5. Mantzouridou F., Roukas T. (2004). Production of beta-carotene from synthetic medium by *Blakeslea trispora* in fed-batch culture. *Food Biotechnol.*, 18, 343-361. (I.F.$_{2017}$: 0,595)
	4. Κ. Νάνου	Ρόλος των υδρολυτικών ενζύμων και της οξειδωτικής καταπόνησης του μύκητα *Blakeslea trispora* κατά την παραγωγή β-καροτενίου σε ζύμωση βυθού **(Μεταπτυχ.)**	2005	**Nanou K., Roukas T., Kotzekidou P. (2007). Role of hydrolytic enzymes and oxidative stress in autolysis and morphology of *Blakeslea trispora* during beta-carotene production in submerged fermentation. *Appl. Microbiol. Biot.*, 74, 447-453. (I.F.$_{2017}$: 3,340)**
	5. Π. Νιαβή	Νέο υπόστρωμα για την παραγωγή σπορίων του μύκητα *Blakeslea trispora* εφαρμόζοντας τη μεθοδολογία της επιφανειακής απόκρισης **(Μεταπτυχ.)**	2009	**Roukas T., Niavi P., Kotzekidou P. (2010). A new medium for spore production of *Blakeslea trispora* using response surface methodology. *World J. Microb. Biot.*, 27, 307-317. (I.F.$_{2017}$: 1,650)**
	6. Α. Φιλοθέου	Ανάπτυξη μαθηματικού μοντέλου για τη βελτίωση της παραγωγής καροτενίων από συνθετικό υπόστρωμα με τον μύκητα *Blakeslea trispora* σε ζύμωση βυθού **(Μεταπτυχ.)**	2009	**Filotheou A., Nanou K., Papaioannou E., Roukas T., Kotzekidou P., Liakopoulou-Kyriakides M. (2012). Application of response surface methodology to improve carotene production from synthetic medium by *Blakeslea trispora* in submerged fermentation. *Food Bioprocess Tech.*, 5, 1189-1196. (I.F.$_{2017}$: 2,998)**
	7. Μ. Βαρζακάκου	Μελέτη του φαινομένου της αυτόλυσης και της μορφολογίας του μύκητα *Blakeslea trispora* κατά την παραγωγή του β-καροτένιου από τυρόγαλα σε ζύμωση βυθού (**Διδακτορικό**)	2010	1. **Varzakakou M., Roukas T. (2010). Identification of carotenoids produced from cheese whey by *Blakeslea trispora* in submerged fermentation. *Prep. Biochem. Biotech.*, 40, 76-82. (I.F.$_{2017}$: 1,241)** 2. **Varzakakou M., Roukas T., Kotzekidou P., Giamoustaris A. (2010). Effect of Non-Ionic Surfactants and Beta – Ionone on the Morphology of *Blakeslea trispora* and Carotenoids Production from Cheese Whey in Submerged Fermentation: A Statistical Approach. *Food Biotechnol.*, 24, 197-214. (I.F.$_{2017}$: 0,595)** 3. **Varzakakou M., Roukas T., Kotzekidou P. (2010). Effect of the ratio of (+) and (-) mating type of *Blakeslea trispora* on carotene production from cheese whey in submerged fermentation. *World J. Microb. Biot.*, 26, 2151-2156. (I.F.$_{2017}$: 2,100)** 4. **Varzakakou M., Roukas T., Papaioannou E., Kotzekidou P., Liakopoulou-Kyriakides M. (2011) Autolysis of *Blakeslea trispora* during carotene production from cheese whey in an airlift reactor. *Prep. Biochem. Biotech.*, 41, 7-21. (I.F.$_{2017}$: 1,241)** **Βαρζακάκου Μ., Ρουκάς Τ., Κοτζεκίδου Π. (2010). Νέα μέθοδος παραγωγής καροτενίων από τυρόγαλα. Δίπλωμα ευρεσιτεχνίας, Οργανισμός Βιομηχανικής Ιδιοκτησίας (ΟΒΙ), Αριθμ. Πρωτ. 20090100349. Εγκρίθηκε για δημοσίευση.**
	8. Κ. Νάνου	Επίδραση του οξειδωτικού στρες στην παραγωγή καροτενίων από το μύκητα *Blakeslea trispora* σε ζύμωση βυθού (**Διδακτορικό**)	2011	1. **Nanou K., Roukas T. (2010). Oxidative stress response and morphological changes of *Blakeslea trispora* induced by butylated hydroxytoluene during carotene production. *Appl. Biochem. Biotech.*, 160, 2415-2423**. (I.F.$_{2017}$: 1,797) **2. Nanou K., Roukas T., Papadakis E. (2011). Oxidative stress and morphological changes in *Blakeslea trispora* induced by enhanced**

				aeration during carotene production in a bubble column reactor. *Biochem. Eng. J.*, 54, 172-177. (I.F.$_{2017}$: 3,226) **3. Nanou K., Roukas T. (2011). Stimulation of the biosynthesis of carotenes by oxidative stress in Blakeslea trispora induced by elevated dissolved oxygen levels in the culture medium. *Bioresource Technol.*, 102, 8159-8164. (I.F.$_{2017}$: 5,807)** **4. Nanou K., Roukas T., Papadakis, E. (2012). Improved production of carotenes from synthetic medium by Blakeslea trispora in a bubble column reactor. *Biochem. Eng. J.*, 67, 203-207. (I.F.$_{2017}$: 3,226)** **5. Nanou K., Roukas T. (2013). Oxidative stress response of Blakeslea trispora induced by iron ions during carotene production in shake flask culture. *Appl. Biochem. Biotech.*, 169, 2281-2**289. **(I.F.$_{2017}$: 1,797)**
Σουφλερός, Ε. (1997 - 2016)	**1. Ε. Μπουλούμπαση**	Προσδιορισμός των αμινοξέων σε ελληνικούς οίνους και χρησιμοποίηση αυτών ως δείκτες για την ποικιλιακή και γεωγραφική τους προέλευση **(Μεταπτυχ.)**	2003	1. **Soufleros E.H., Bouloumpasi E., Tsarchopoulos C., Biliaderis C.G. (2003). Primary amino acid profiles of Greek white wines and their use in classification according to variety, origin and vintage. *Food Chem.*, 80, 261-273. (I.F.$_{2017}$: 4,946)** 2. **Bouloumpasi E., Soufleros E.H., Tsarchopoulos C., Biliaderis C.G. (2002). Primary amino acid composition and its use in discrimination of Greek red wines with regard to variety and cultivation region. *Vitis*, 41, 195-202. (I.F.$_{2017}$: 0,824)** 3. **Soufleros** E.H., **Bouloumpasi E., Zotou A., Loukou Z. (2007). Determination of biogenic amines in Greek wines by HPLC and ultraviolet detection after dansylation and examination of factors affecting their presence and concentration. *Food Chem.*, 101,704-716. (I.F.$_{2017}$: 4,946)**
	2. Η. Αντωνιάδης	Μεταζυμωτική ωρίμανση των οίνων σε οινολάσπες (sur lies) και επίδραση στα ποιοτικά χαρακτηριστικά τους **(Μεταπτυχ.)**	2003	-
	3. Ζ. Νακοπούλου	Αζωτούχα συστατικά των ποικιλιών Ροδίτη και Sauvignon blanc: Μεταβολές του πρωτεϊνικού προφίλ και άλλων συστατικών κατά την αλκοολική ζύμωση **(Μεταπτυχ.)**	2005	**Nakopoulou Z.G., Mastrogiannaki-Vafopoulou A., Soufleros E.H. (2006). Protein characterization of Roditis Greek grape variety and Sauvignon blanc and changes in certain nitrogen compounds during alcoholic fermentation. *J. Int. Sci. Vigne Vin*, 40, 165-175. (I.F.$_{2017}$: 0,848)**
	4. Κ. Σταυρίδου	Φαινολική ωρίμανση της ποικιλίας Ξινόμαυρο και φαινολική σύσταση οίνων από διάφορες ποικιλίες σταφυλιών με φασματοφωτομετρία και υγρή χρωματογραφία υψηλής απόδοσης **(Μεταπτυχ.)**	2006	1. **Soufleros E.H., Stavridou K., Dagkli V. (2011). The effect of cluster thinning on phenolic maturity of *Vitis vinifera* cv. Xinomavro grapes. *J. Int. Sci. Vigne Vin*, 45, 171-179. (I.F.$_{2017}$: 0,848)** 2. **Stavridou K., Soufleros E.H., Bouloumpasi E., Dagkli V. (2016). The phenolic potential of wines from French grape varieties Cabernet Sauvignon, Merlot and Syrah, cultivated in the region of Thessaloniki (Northern Greece) and its evolution during aging.**

				***Food and Nutrition Sciences*, 7, 122-137. (I.F.$_{2017}$: 1,200)**
	5. Χ. Γκουλέτσος	Μεταβολή της συγκέντρωσης των κυριότερων πτητικών συστατικών αποστάγματος στεμφύλων κατά τη διάρκεια απόσταξης σε κλασματική στήλη **(Μεταπτυχ.)**	2006	**Soufleros E.H., Gouletsos C., Papadopoulou A., Michaïlides C. (2008). Étude et description mathématique du profil de la distillation à l'aide de colonnes du "Tsipouro", eau-de-vie de marc de raisin grecque. In: "*Les eaux-de-vie traditionnelles d'origine viticole*". Editions Tech & Doc Lavoisier, Paris. pp. 179-188.**
	6. Σ. Γιάννος	Το πρωτεϊνικό προφίλ ορισμένων οινοποιήσιμων ελληνικών και ξενικών ποικιλιών σταφυλιών **(Μεταπτυχ.)**	2009	-
	7. Α. Κομνιανού	Το αρωματικό δυναμικό αποσταγμάτων στεμφύλων, που παράγονται με τη βοήθεια διαφορετικών στηλών **(Μεταπτυχ.)**	2009	-
	8. Α. Παπαδοπούλου	Μελέτη των τοπικών οινοποιήσιμων ποικιλιών αμπέλου της Θράκης Ζουμιάτικο, Καρναχαλάς και Μπουγιαλαμάς, για την παραγωγή οίνων ποιότητας **(Μεταπτυχ.)**	2011	-
	9. Χ. Μιχαηλίδης	Μελέτη των τοπικών οινοποιήσιμων ποικιλιών αμπέλου της Θράκης Παμίδι και Μαυρούδι, για την παραγωγή οίνων ποιότητας **(Μεταπτυχ.)**	2011	-
	10. Δ. Κυρίτσης	Δυναμικό παραγωγής οίνων ποιότητας των τοπικών οινοποιήσιμων ποικιλιών αμπέλου της Θράκης **(Μεταπτυχ.)**	2011	-
	11. Γ. Παπαδοπούλου	Το πρωτεϊνικό προφίλ ορισμένων ελληνικών και ξενικών οινοποιήσιμων ποικιλιών και το τεχνολογικό ενδιαφέρον αυτού **(Μεταπτυχ.)**	2011	-
	12. Στ. Γρίβα	Το αρωματικό δυναμικό οίνων από ορισμένες ελληνικές οινοποιήσιμες ποικιλίες σταφυλής της Θράκης. **(Μεταπτυχ.)**	2017	-
	13. Δ. Βασδέκης	Φαινολική σύνθεση ορισμένων Ελληνικών ποικιλιών αμπέλου της Θεσσαλίας **(Μεταπτυχ.)**	2017	-
	14. Ν. Καταϊφτσή	Έρευνα συγκέντρωσης των φθαλικών εστέρων σε Ελληνικά αποστάγματα στεμφύλων **(Μεταπτυχ.)**	2017	-
	15. Ε. Τσιολάκη	Αξιολόγηση οίνων που προέρχονται από διαφορετικούς κλώνους και αμπελώνες της	2018	-

		ελληνικής οινοποιήσιμης ποικιλίας «Ξινόμαυρο» **(Μεταπτυχ.)**		
Τζανετάκης, Ν. (1997 - 2010)	**1. Σ. Νικολάου**	Μικροβιολογικά και φυσικοχημικά χαρακτηριστικά του «Μπάτζου», της ημίσκληρου χαμηλής λιπο-περιεκτικότητας τυριού από νωπό πρόβειο γάλα **(Μεταπτυχ.)**	2001	1. **Nikolaou E., Tzanetakis N., Litopoulou-Tzanetaki E., Robinson R.K. (2002). Changes in the microbiological and chemical characteristics of an artisanal, low-fat cheese made from raw ovine milk during ripening. *Int. J. Dairy Technol.*, 55, 12-17. (I.F.$_{2017}$: 1,225)** 2. **Nikolaou E., Soufleros E.H., Bouloumpasi E., Tzanetakis N. (2006). Selection of indigenous Saccharomyces cerevisiae strains according to their oenological characteristics and vinification results. *Food Microbiol.*, 23, 205-211. (I.F.$_{2017}$: 4,090)**
	2. Β. Ξανθόπουλος	Επιλογή αγρίων και εντερικής προελεύσεως στελεχών γαλακτικών βακτηρίων για την παρασκευή ζυμωμένου προϊόντος με προβιοτικές ιδιότητες από ημιαποβουτυρωμένο κατσικίσιο γάλα **(Διδακτορικό)**	2002	1. **Xanthopoulos V., Ztaliou I., Gaier W., Tzanetakis N., Litopoulou-Tzanetaki E. (1999). Differentiation of Lactobacillus isolates from infant faeces by SDS-PAGE and rRNA-targeted oligonucleotide probes. *J. Appl. Microbiol.*, 87, 743-749. (I.F.$_{2017:}$ 2,160)** 2. **Xanthopoulos V., Litopoulou-Tzanetaki E., Tzanetakis N. (2000). Characterization of Lactobacillus isolates from infant faeces as dietary adjuncts. *Food Microbiol.*, 17, 205-215. (I.F.$_{2017}$: 4,090)** 3. **Xanthopoulos V., Hatzikamari M., Adamidis T., Tsakalidou E., Tzanetakis N., Litopoulou-Tzanetaki E. (2000). Heterogeneity of Lactobacillus plantarum isolates from Feta cheese throughout ripening. *J. Appl. Microbiol.*, 88, 1056-1064. (I.F.$_{2017}$: 2,160)** 4. **Xanthopoulos V., Petridis D., Tzanetakis N. (2001). Characterization and classification of *Streptococcus thermophilus* and *Lactobacillus delbrueckii* subsp bulgaricus strains isolated from traditional Greek yogurts. *J. Food Sci.*, 66, 747-752. (I.F.$_{2017}$: 2,018)**
	3. Α. Γεράση	Μικροβιολογική μελέτη της «Μανούρας», της ελληνικού παροδοσιακού τυριού από νωπό πρόβειο γάλα που παρασκευάζεται στο νησί Σίφνος **(Μεταπτυχ.)**	2002	**Gerasi E., Litopoulou-Tzanetaki E., Tzanetakis N. (2003). Microbiological study of Manura, a hard cheese made from raw ovine milk in the Greek island Sifnos. *Int. J. Dairy Technol.*, 56, 117-122. (I.F.$_{2017}$: 1,225)**
	4. Ε. Ψωμάς	Φυσιολογικοί. Τεχνολογικοί, και προβιοτικοί χαρακτήρες ζυμών που απομονώθηκαν από κόπρανα βρεφών και παραδοσιακό τυρί φέτα **(Διδακτορικό)**	2004	1. **Andrighetto C., Psomas E., Tzanetakis N., Suzzi G., Lombardi A. (2000). Randomly amplified polymorphic DNA (RAPD) PCR for the identification of yeasts isolated from dairy products. *Lett. Appl. Microbiol.* 30, 5-9. (I.F.$_{2017}$: 1,471)** 2. **Psomas E., Andrighetto C., Litopoulou-Tzanetaki E., Lombardi A., Tzanetakis N. (2001). Some probiotic properties of yeast isolates from infant faeces and Feta cheese. *Int. J. Food Microbiol.*, 69, 125-133. (I.F.$_{2017}$: 3,451)** 3. **Psomas E.I., Fletouris D.J., Litopoulou-Tzanetaki E., Tzanetakis N. (2003). Assimilation of cholesterol by yeast strains isolated from infant feces and Feta cheese. *J. Dairy Sci.*, 86, 3416-3422. (I.F.$_{2017}$:**

				2,749)
	5. Ι. Καλαβρουζιώτη	Παρασκευή σκληρών τυριών από κατσικίσιο γάλα με προβιοτικά ως καλλιέργειες **(Μεταπτυχ.)**	2005	**Kalavrouzioti I., Hatzikamari M., Litopoulou-Tzanetaki E., Tzanetakis N. (2005). Production of hard cheese from caprine milk by the use of two types of probiotic cultures as adjuncts. *Int. J. Dairy Technol.*, 56, 30-38. (I.F.$_{2017}$: 1,225)**
	6. Γ. Αμπαδογιάννης	Προβιοτικές και τεχνολογικές ιδιότητες εντεροκόκκων απομονωμένων από βρέφος και από τυρί **(Μεταπτυχ.)**	2005	**Ambadoyiannis G., Hatzikamari M., Litopoulou-Tzanetaki E., Tzanetakis N. (2004). Probiotic and technological properties of enterococci isolates from infants and cheese. *Food Biotechnol.*, 18, 307-325. (I.F.$_{2017}$: 0,595)**
	7. Α. Αδαμούδη	Μικροβιολογική εξέταση σε πάστες ζαχαροπλαστικής με ειδική αναφορά στους ωσμώφιλους μικροοργανισμούς **(Μεταπτυχ.)**	2005	-
	8. Γ. Σιαφάρας	Αντιμικροβιακές δραστηριότητες επιφανειακής μικροχλωρίδας του τυριού Κεφαλογραβιέρα **(Μεταπτυχ.)**	2006	**Siafaras G., Hatzikamari M., Litopoulou-Tzanetaki E., Tzanetakis N. (2008). Antibacterial activities of the surface microflora of Kefalograviera cheese. *Food Control,* 19, 898-905. (I.F.$_{2017}$: 3,667)**
	9. Κ. Βούλγαρη	Αλληλεπιδράσεις μικροοργανισμών απομονωμένων από παραδοσιακά ελληνικά γαλακτοκομικά προϊόντα **(Μεταπτυχ.)**	2007	**Voulgari K., Hatzikamari M., Delepoglou A., Georgakopoulos P., Litopoulou-Tzanetaki E., Tzanetakis N. (2010). Antifungal activity of non-starter lactic acid bacteria isolates from dairy products. *Food Control*, 21, 136-142. (I.F.$_{2017}$: 3,667)**
	10. Σ. Ρουσίδης	Χαρακτηριστικά και ιδιότητες επιφανειακής μικροχλωρίδας από διάφορα είδη σκληρών τυριών **(Μεταπτυχ.)**	2008	-
	11. Ε. Νικολάου	Ετερογένεια σε στελέχη ζυμών *Saccharomyces cerevisiae* ως προς τα γενοτυπικά, βιοχημικά και τεχνολογικά χαρακτηριστικά **(Διδακτορικό)**	2008	1. **Nikolaou E., Soufleros E.H., Bouloumpasi E. Tzanetakis N. (2006). Selection of indigenous *Saccharomyces cerevisiae* strains according to their oenological characteristics and vinification results. *Food Microbiol.*, 23, 205-211. (I.F.$_{2017}$: 4,090)** 2. **Nikolaou E., Andrighetto C., Lombardi A., Litopoulou-Tzanetaki E., Tzanetakis N. (2007). Heterogeneity in genetic and phenotypic characteristics of *Saccharomyces cerevisiae* strains isolated from red and white wine fermentations. *Food Control*, 18, 1458-1465. (I.F.$_{2017}$: 3,667)**
	12. Δ. Μποζούδη	Εξέλιξη της μικροχλωρίδας, ιδιαίτερα της γαλακτικής, κατά την ωρίμανση της Γραβιέρας Κρήτης από νωπό και παστεριωμένο γάλα **(Μεταπτυχ.)**	2009	-
	13. Ζ. Παπανικολάου	Μελέτη της μικροχλωρίδας του παραδοσιακού τυριού *Μελίχλωρο* ή *Μελίπαστο* με ειδική αναφορά στα γαλακτικά βακτήρια που δεν προέρχονται από την οξυγαλακτική καλλιέργεια (NSLAB – Non Starter Lactic Acid	2010	**Papanikolaou Z., Hatzikamari M, Georgakopoulos P., Yiangou M, Litopoulou-Tzanetaki E., Tzanetakis N. (2012) Selection of dominant NSLAB from a mature traditional cheese according to their technological properties and probiotic potential. *J. Food Sci.*, 77(5), M298-M306. (I.F.$_{2017}$: 2,018)**

		Bacteria) **(Μεταπτυχ.)**		
	14. Γ. Φλώρος	**Τεχνολογικές, βιοχημικές και φυσιολογικές ιδιότητες λακτοβακίλλων από παραδοσιακά τυριά (Μεταπτυχ.)**	**2010**	**Floros G., Hatzikamari M., Litopoulou-Tzanetaki E., Tzanetakis N. (2012). Probiotic and technological properties of facultatively heterofermentative *lactobacilli* from Greek traditional cheeses. *Food Biotechnol.*, 26, 85-105. (I.F.$_{2017}$: 0,595)**

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

[a] Για την περίοδο 2012-17, λόγω αφυπηρέτησης της κ. **Ε. Λιτοπούλου-Τζανετάκη** (2011), ο επιβλέπων Καθηγητής για το διδακτορικό της κ. **Δ. Μποζούδη** ήταν ο κ. **Κ. Μπιλιαδέρης**.

ΣΥΝΟΨΗ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟΥ – ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΟΥ ΕΡΓΟΥ ΑΠΟ ΜΕΤΑΠΤΥΧΙΑΚΕΣ ΔΙΑΤΡΙΒΕΣ & ΔΙΔΑΚΤΟΡΙΚΑ (*περίοδος 1997 – 2018*)

Μέλος ΔΕΠ – *Επιβλέπων Καθηγητής*, (χρονική περίοδος εμπλοκής του μέλους ΔΕΠ στο Μεταπτυχιακό Πρόγραμμα)	Μεταπτυχιακές Διατριβές	Διδακτορικές Διατριβές (+ υπό εξέλιξη)	Δημοσιεύσεις από τις διατριβές σε διεθνή περιοδικά (SCI) – βιβλία / διπλ. ευρεσιτεχνίας
Αληχανίδης, Ε., *Καθηγητής* **(1997 - 2005)**	**2**	**1**	2
Βαφοπούλου, Α., *Καθηγήτρια* **(1997 - 2009)**	**1**	**-**	1
Βλάχος, Ι., *Επικ. Καθηγητής* **(1997 - 2007)**	**-**	**-**	**-**
Γερασόπουλος, Δ., *Καθηγητής* **(2002 - 2018)**	**11**	**1**	9
Γούλα, Α., *Επικ. Καθηγήτρια* **(2010 - 2018)**	**5**	(+ 1)	4 + 1 **(βιβλίο)**
Ζερφυρίδης, Γ., *Καθηγητής* **(1997 - 2003)**	**-**	**-**	**-**
Καλογρίδου, Δ ., *Καθηγήτρια* **(1997 - 2009)**	**1**	**1**	**-**
Κατσανίδης, Ε., *Επικ. Καθηγητής* **(2005 - 2018)**	**8**	(+ 2)	5
Κοτζεκίδου, Π., *Καθηγήτρια* **(1997 - 2018)**	**8**	**-**	9
Κουτσουμανής, Κ., *Καθηγητής* **(2002 - 2018)**	**14**	**3** (+ 1)	22
Λαζαρίδης, Χ., *Καθηγητής* **(1997 - 2017)**	**4**	**-**	5 + 1 **(βιβλίο)**
Λαζαρίδου, Α., *Επικ. Καθηγήτρια* **(2010 - 2018)**	**4**	**1** (συνεπίβλεψη)	6
Λιτοπούλου, Ε., *Καθηγήτρια* **(1997 - 2011)**	**6**	**3**	15
Ματσούκας, Ν., *Λέκτορας* **(1997 - 2013)**	**-**	**-**	**-**
Μιχαηλίδου, Α.-Μ., *Επικ. Καθηγήτρια* **(2002 - 2018)**	**9**	**1** (+ 2)	7
Μοσχάκης, Θ., *Επικ. Καθηγητής* **(2009 - 2018)**	**7**	**1** (+ 1)	6
Μουρτζίνος, Ι., *Επικ. Καθηγητής* **(2016 - 2018)**	**1**	**-**	**-**
Μπιλιαδέρης, Κ., *Καθηγητής* **(1997 - 2018)**	**11**	**6** (+ 1)	38 + 1 **(βιβλίο)**
Μπλούκας, Ι., *Καθηγητής* **(1997 - 2011)**	**10**	**-**	11
Πολυχρονιάδου, Α., *Καθηγήτρια* **(1997 - 2007)**	**4**	**-**	4
Ρουκάς, Τ., *Καθηγητής* **(1997 - 2018)**	**5**	**3**	18 + 2 **(διπλ. ευρεσιτεχ.)**
Σουφλερός, Ε., *Καθηγητής* **(1997 - 2016)**	**15**	(+ 1)	6 + 1 **(βιβλίο)**
Τζανετάκης, Ν., *Καθηγητής* **(1997 - 2010)**	**11**	**3**	18
Σ Υ Ν Ο Λ Α	**137** (περατωθείσες διατριβές)	**24 (+ 9)** (**περατωθείσες +** υπό εξέλιξη)	**186 + 4 (βιβλία) + 2 (διπλ. ευρεσιτεχ.)**

Ποιοτική αξιολόγηση δημοσιευμένων άρθρων σε περιοδικά του SCI από περατωθέντα προγράμματα μεταπτυχιακών φοιτητών (*περίοδος 1997 – 2018*)

Αθροιστικός συντελεστής απήχησης (Σ_{IF}) (όλων των δημοσιεύσεων από μεταπτυχιακές διατριβές & διδακτορικά)	Αριθμός δημοσιεύσεων (σε περιοδικά του SCI) από μεταπτυχιακές διατριβές & διδακτορικά (n)	Μέσος συντελεστής απήχησης (Σ_{IF} / n)	Μέλος ΔΕΠ (περίοδος εμπλοκής του μέλους ΔΕΠ στο Μετ. Πρόγραμμα του Τομέα)	
7,695	**2**	**3,848**	**Αληχανίδης, Ε.**	(1997 - 2005)
4,946	**1**	**4,946**	**Βαφοπούλου, Α.**	(1997 - 2009)
	-	**-**	**Βλάχος, Ι.**	(1997 - 2007)
22,190	**9**	**2,466**	**Γερασόπουλος, Δ.**	(2002 - 2018)
12,206	**4**	**3,052**	**Γούλα, Α.**	(2010 - 2018)
	-	**-**	**Ζερφυρίδης, Γ.**	(1997 - 2003)
	-	**-**	**Καλογρίδου, Δ.**	(1997 - 2009)
10,376	**5**	**2,075**	**Κατσανίδης, Ε.**	(2005 - 2018)
27,151	**9**	**3,017**	**Κοτζεκίδου, Π.**	(1997 - 2018)
78,973	**22**	**3,590**	**Κουτσουμανής, Κ.**	(2002 - 2018)
18,648	**5**	**3,730**	**Λαζαρίδης, Χ.**	(1997 - 2017)
22,432	**6**	**3,739**	**Λαζαρίδου, Α.**	(2010 - 2018)
36,302	**15**	**2,420**	**Λιτοπούλου, Ε.**	(1997 - 2011)
	-	**-**	**Ματσούκας, Ν.**	(1997 - 2013)
19,596	**7**	**2,799**	**Μιχαηλίδου, Α-Μ.**	(2002 - 2018)
26,829	**6**	**4,472**	**Μοσχάκης, Θ.**	(2009 - 2018)
	-	**-**	**Μουρτζίνος, Ι.**	(2016 – 2018)
155,847	**38**	**4,329**	**Μπιλιαδέρης, Κ.**	(1997 - 2018)
29,133	**11**	**2,648**	**Μπλούκας, Ι.**	(1997 - 2011)
10,977	**4**	**2,744**	**Πολυχρονιάδου, Α.**	(1997 - 2007)
39,128	**18**	**2,174**	**Ρουκάς, Τ.**	(1997 - 2018)
13,612	**6**	**2,269**	**Σουφλερός, Ε.**	(1997 - 2016)
44,163	**18**	**2,454**	**Τζανετάκης, Ν.**	(1997 - 2010)
Μέσος όρος μέσου συντελεστή απήχησης *Τομέα ΕΤΤ*				**3,153**
Μέσος όρος συντελεστή απήχησης περιοδικών κατηγορίας *Food Science and Technology* (Αρ. περιοδικών = 133)				**1,765**
Μέσος όρος συντελεστή απήχησης περιοδικών κατηγορίας *Biotechnology and Applied Microbiology* (Αρ. περιοδικών = 161)				**2,229**