Έκθεση αποτίμησης του ερευνητικού έργου των μελών ΔΕΠ του Τομέα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων του Τμήματος Γεωπονίας του ΑΠΘ για έτη 2022 και 2023

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
Υπεύθυνη Σύνταξης της Έκθεσης: Γούλα Αθανασία, Αν. Καθηγήτρια e-mail: athgou@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 συστατικά χρησιμοποιούνται ολοένα και περισσότερο κατά την κατανομή των χρηματοδοτήσεων. Παρότι η Βιβλιομετρία χρησιμοποιήθηκε ως πρότυπο για τη μέτρηση της παραγωγής των δημοσιεύσεων των επιστημόνων πριν από σχεδόν έναν αιώνα, ο όρος εισήχθη το 1969 από τον Alan Pritchard στην εργασία του με τίτλο «Στατιστική Βιβλιογραφία ή Βιβλιομετρία» και ορίστηκε ως «η ποσοτική μελέτη των βιβλιογραφικών αναφορών όπως αυτές εμφανίζονται στις βιβλιογραφίες, με στόχο την παροχή εξελικτικών μοντέλων στις επιστήμες και την τεχνολογία» (Παπαβλασόπουλος, 2015).

Με βάση τα στοιχεία των επιστημονικών δημοσιεύσεων είναι δυνατός ο προσδιορισμός χαρακτηριστικών και τάσεων της ερευνητικής παραγωγής σε επίπεδο φορέα, χώρας ή συνόλου χωρών, η εκτίμηση της απήχησης του επιστημονικού έργου και η αξιολόγηση της ερευνητικής δραστηριότητας. Οι μετρήσεις των επιστημονικών δημοσιεύσεων με αριθμητικά δεδομένα εκφράζονται με τους βιβλιομετρικούς δείκτες. Κανένας βιβλιομετρικός δείκτης δεν μπορεί να χρησιμοποιείται μόνος αποκομμένος από τους άλλους. Οι βιβλιομετρικοί δείκτες πρέπει πάντα να συνδυάζονται για να επιτευχθεί μια πιο ολοκληρωμένη εικόνα της επιστημονικής παραγωγής μιας ακαδημαϊκής-ερευνητικής μονάδας (Nederhof & vanRaan, 1993).

1.1 Βιβλιομετρικοί Δείκτες

Οι βιβλιομετρικοί δείκτες που έχει προτείνει το Εθνικό Κέντρο Τεκμηρίωσης είναι οι παρακάτω (Σαχίνη και συν., 2014):

Ο αριθμός των δημοσιεύσεων (Number of publications): Είναι ο πρώτος από τους βασικότερους βιβλιομετρικούς δείκτες που δείχνει τον όγκο παραγωγής των ερευνητικών εργασιών που αποδίδονται σε ένα επιστήμονα ή σε μια ερευνητική ομάδα ή σε έναν φορέα ή σε ένα επιστημονικό πεδίο ή σε μια χώρα, κατά τη διάρκεια μιας καθορισμένης χρονικής περιόδου.

Ο αριθμός των αναφορών (Number of citations): Ο επόμενος από τους δύο (2) πιο βασικούς δείκτες που δείχνει την αναγνωρισιμότητα ή την επιρροή των ερευνητικών δημοσιεύσεων που έλαβαν βιβλιογραφικές αναφορές, κατά τη διάρκεια μιας καθορισμένης χρονικής περιόδου.

Ο αριθμός δημοσιεύσεων και αναφορών ανά ερευνητή: Αυτός ο αριθμός είναι ένα σχετικό μέτρο δημοσιεύσεων και αναφορών ανά ερευνητή.

Μερίδιο (%) δημοσιεύσεων (Share of publications): Το επί τοις εκατό μερίδιο των δημοσιεύσεων υπολογίζεται ως το ποσοστό του αριθμού των ερευνητικών εργασιών της χώρας επί του συνολικού αριθμού εργασιών άλλων χωρών που είναι μέλη διεθνών οργανισμών, όπως ο Οργανισμός Οικονομικής Συνεργασίας και Ανάπτυξης, ή μιας επιστημονικής περιοχής επί του συνολικού αριθμού των ερευνητικών δημοσιεύσεων μιας χώρας ή μιας κατηγορίας οργανισμών επί του συνολικού αριθμού δημοσιεύσεων των οργανισμών στο σύνολο των επιστημονικών πεδίων ή ενός οργανισμού επί του συνολικού αριθμού των ερευνητικών δημοσιεύσεων της κατηγορίας στην οποία αυτός ανήκει.

Ποσοστό (%) δημοσιεύσεων που λαμβάνουν αναφορές (% cited papers): Υπολογίζεται ως το ποσοστό επί τοις εκατό των άρθρων που έχουν λάβει τουλάχιστον μία αναφορά. Ο υπολογισμός λαμβάνει χώρα σε χρονικά διαστήματα επικαλυπτόμενων x ετών στις εξής κατηγορίες: στο σύνολο της χώρας, ανά κατηγορία οργανισμού.

Μερίδιο (%) αναφορών (% share of citations): Υπολογίζεται ως το ποσοστό (%) του αριθμού των αναφορών (x χρονικά διαστήματα) που έλαβαν οι επιστημονικές δημοσιεύσεις μιας χώρας επί του συνολικού αριθμού των αναφορών που έλαβαν οι δημοσιεύσεις των χωρών μελών ενός οργανισμού ή ενός φορέα επί του συνολικού αριθμού των αναφορών που έλαβαν οι δημοσιεύσεις της κατηγορίας στην οποία ανήκει.

Δείκτης απήχησης (Citation impact): Ο δείκτης απήχησης είναι ο μέσος όρος αναφορών ανά δημοσίευση και υπολογίζεται ως ο λόγος του αριθμού των αναφορών που καταγράφονται σε ορισμένη χρονική περίοδο προς το συνολικό αριθμό των δημοσιεύσεων της ίδιας χρονικής περιόδου.

Σχετικός δείκτης απήχησης (Relative citation impact): Ο σχετικός δείκτης απήχησης συγκρίνει την απήχηση των δημοσιεύσεων μιας οντότητας (π.χ. Ιόνιο Πανεπιστήμιο) σε σχέση με την απήχηση των δημοσιεύσεων ενός καθορισμένου συνόλου αναφοράς (π.χ. σύνολο Ελληνικών Πανεπιστημίων) και προκύπτει από τη διαίρεση των αντίστοιχων δεικτών απήχησης. Όταν η τιμή του σχετικού δείκτη απήχησης είναι μεγαλύτερη από 1, οι δημοσιεύσεις της οντότητας που εξετάζεται έχουν μεγαλύτερη απήχηση από τον μέσο όρο του συνόλου αναφοράς. Ο δείκτης αυτός δε λαμβάνει υπόψη τις διαφοροποιήσεις στις πρακτικές αναφορών στις διαφορετικές επιστημονικές περιοχές.

Σχετικός δείκτης απήχησης - κανονικοποιημένος βάσει επιστημονικού πεδίου (Field normalized citation score): Ο δείκτης απήχησης μετά από κανονικοποίηση, βάσει του αριθμού διαφορετικών επιστημονικών θεματικών περιοχών, συγκρίνει την απήχηση μιας δημοσίευσης σε σχέση με την απήχηση που έχουν οι δημοσιεύσεις σε παγκόσμιο επίπεδο στην ίδια επιστημονική περιοχή. Όταν η τιμή του σχετικού δείκτη απήχησης είναι μεγαλύτερη από 1, οι δημοσιεύσεις της οντότητας που εξετάζεται έχουν μεγαλύτερη απήχηση από τον παγκόσμιο μέσο όρο.

Επίσης, δύο σημαντικοί δείκτες που χρησιμοποιούνται διεθνώς στη βιβλιογραφία είναι οι δείκτες *h-index* (Hirsch, 2005) και *G-index* (Egghe, 2006). Ο δείκτης h είναι ο αριθμός των δημοσιεύσεων που αποδίδονται στην υπό ανάλυση μονάδα, κατά τη διάρκεια του χρονικού διαστήματος που αναλύθηκαν, που έχει τουλάχιστον h αναφορές. Ο δείκτης έχει το ίδιο μειονέκτημα με τους άλλους βασικούς δείκτες, αφού εξομοιώνει συγκρίνοντας τις ερευνητικές εργασίες διαφόρων τύπων, που δημοσιεύθηκαν σε διαφορετικές χρονικές περιόδους, σε εντελώς διαφορετικά θέματα. Ο δείκτης μεροληπτεί υπέρ των παλαιών ερευνητών με πολλά άρθρα, δεδομένου ότι αυτά είχαν περισσότερο χρόνο για να αναφερθούν. Ωστόσο, αυτή η μεροληψία μετριάζεται από το γεγονός ότι κάθε νέο άρθρο ενός συγγραφέα με υψηλό δείκτη h πρέπει να έχει υψηλό αριθμό αναφορών για να μεγαλώσει ένας, ήδη, υψηλός h-index. Ένα άλλο μειονέκτημα του h-index είναι ότι θέτει σε μειονεκτική θέση τους επιστήμονες με σύντομη καριέρα, δεδομένου ότι ο δείκτης h δεν μπορεί να

είναι μεγαλύτερος από τον αριθμό των δημοσιευμένων τους άρθρων, αφού δεν έχει σημασία πόσο σημαντικά και πολυαναφερόμενα είναι τα άρθρα τους. Γενικά όμως, ο δείκτης h-index προορίζεται για να διακρίνει πραγματικά αξιόλογους επιστήμονες σε αντίθεση με αυτούς που απλώς δημοσιεύουν πάρα πολλά άρθρα. Δεν επηρεάζεται από μεμονωμένα άρθρα που έχουν πάρει πολλές αναφορές. Λειτουργεί αξιόπιστα για να συγκρίνει επιστημονικές εργασίες που βρίσκονται στο ίδιο επιστημονικό πεδίο, αφού οι αναφορές διαφέρουν μεταξύ των διαφόρων επιστημονικών τομέων. Για τη σύγκριση των h-δεικτών, εξομαλύνοντας τις τιμές τους, τους διαιρούμε με ένα δεύτερο παράγοντα όπως είναι τα χρόνια που έχουν περάσει από την απόκτηση του διδακτορικού. Επειδή ο h-Index μένει ανεπηρέαστος από άρθρα με υψηλούς ή χαμηλούς δείκτες βιβλιογραφικών αναφορών, αν χρησιμοποιηθεί οποιοσδήποτε ποσοτικός δείκτης για να μετρήσει την απήχηση ενός ερευνητή θα πρέπει να υπολογίσει την επιρροή των σημαντικότερων άρθρων του. Για αυτό το λόγο προτάθηκε από τον Leo Egghe (Egghe, 2006) μία βελτιωμένη έκδοση του h –index, ο G-Index, που λαμβάνει υπόψη του την απόδοση των σημαντικότερων άρθρων κάθε συγγραφέα, διαφοροποιώντας τους σε μια πιο 'δίκαιη' κατάταξη.
Τέλος, η βάση δεδομένων Google Scholar παρουσιάζει τον δείκτη *i10-index* που είναι ο αριθμός των δημοσιεύσεων με τουλάχιστον 10 αναφορές.

1.2 Βάσεις δεδομένων βιβλιογραφικών αναφορών

Οι καθιερωμένες διεθνώς βάσεις δεδομένων βιβλιογραφικών αναφορών είναι:

1.2.1 Scopus

Η Scopus είναι μια σχετικά νέα βάση δεδομένων που υποστηρίζεται από τις εκδόσεις Elsevier και παρέχεται μέσα από την πλατφόρμα SciVerse. Θεωρείται η μεγαλύτερη στον κόσμο βάση δεδομένων αναφορών και περιλήψεων έγκριτης, διεθνούς βιβλιογραφίας, με παροχή εργαλείων βοήθειας για αναζήτηση, ανάκτηση, ανάλυση και οπτικοποίηση τεκμηρίων. Τα μεταδεδομένα περιέχουν αναλυτικά στοιχεία για άρθρα, συγγραφείς και οργανισμούς, ενώ η εισαγωγή των εκδόσεων πραγματοποιείται μετά από ποιοτική αξιολόγηση βάσει συγκεκριμένων κριτηρίων. Καλύπτει πάνω από 20.500 τίτλους περιοδικών με κριτές από 5.000 διεθνείς εκδοτικούς οίκους σε όλον τον κόσμο, 49 εκατομμύρια εγγραφές (το 78% με περιλήψεις), πάνω από 5,3 εκατομμύρια άρθρα συνεδρίων και το 100% της κάλυψης της βάσης Medline. Το μειονέκτημά της είναι ότι οι παλαιότερες βιβλιογραφικές εγγραφές ξεκινούν το 1966, ενώ οι αναφορές σε δημοσιεύσεις καταγράφονται μετά το 1995.

1.2.2 Web of Science (WoS)

Είναι μια ευρέως γνωστή υπηρεσία εντοπισμού βιβλιογραφικών αναφορών, αλλά και αρθρογραφίας, που αποτελεί μέρος της πλατφόρμας Web of Knowledge της Thomson Reuters, η οποία καλύπτει περισσότερες από 250 ειδικότητες. Η Web of Science παρέχει δεδομένα για τις αναφορές άρθρων, σε 12.500 περιοδικά και πάνω, τα οποία υπόκεινται σε αξιολόγηση κριτών, σχεδόν σε κάθε επιστήμη από το 1990, και εξής εξάγοντας πληροφορίες για τις αναφορές σε περισσότερα από 151.000 πρακτικά συνεδρίων. Οι βιβλιογραφικές εγγραφές και οι αναφορές που περιέχονται στη βάση αυτή χρονολογούνται, για ορισμένους επιστημονικούς κλάδους, από το 1900 και συμπεριλαμβάνουν αναλυτικά μεταδεδομένα για άρθρα, συγγραφείς και ερευνητικούς οργανισμούς.

1.2.3 Google Scholar

Η Google Scholar, η οποία δημιουργήθηκε από την Google Inc., παρέχει, με έναν απλό τρόπο αναζήτησης, πληροφορίες αναφερομένων άρθρων. Η Google Scholar βοηθάει στην αναζήτηση όλης

της ακαδημαϊκής βιβλιογραφίας, στην εύρεση συναφών έργων, αναφορών, συγγραφέων και δημοσιεύσεων, στον εντοπισμό του πλήρους κειμένου μιας εργασίας, στον έλεγχο των της βιβλιογραφίας στις δημοσιεύσεις κάθε ερευνητή και τέλος, στη δημιουργία ενός δημόσιου προφίλ του συγγραφέα. Παρά το μεγάλο εύρος σε περιεχόμενο, τα μεταδεδομένα των εγγραφών είναι ακόμη περιορισμένα και απουσιάζουν κρίσιμα στοιχεία για τη γεωγραφική προέλευση ή τη διεύθυνση των οργανισμών στους οποίους ανήκουν οι συγγραφείς. Επιπλέον, τα κριτήρια εισαγωγής των πηγών του περιεχομένου είναι περιορισμένα, ενώ δε διατίθενται ακριβή στοιχεία για τη γεωγραφική ή τη θεματική κάλυψη που παρέχει το σύστημα. Επίσης, οι σχετικές με την παράθεση αναφορών πληροφορίες είναι μάλλον αναξιόπιστες, γιατί μπορεί να περιέχουν διπλοεγγραφές ή και αναντιστοιχίες. Η υπηρεσία Google Scholar Citations επιτρέπει στους συγγραφείς να δημιουργήσουν προφίλ, βάσει του οποίου διαχειρίζονται, υπολογίζονται και εντοπίζονται βιβλιογραφικά δεδομένα, όπως ο h-index και ο i10-index. Χρησιμοποιώντας ένα στατιστικό μοντέλο που βασίζεται στον συγγραφέα και στα μεταδεδομένα των άρθρων του για τον εντοπισμό των σχετικών αναφορών, η υπηρεσία προσφέρει τη δυνατότητα της αυτόματης προσθήκης νέων άρθρων σε δημόσια ή ιδιωτικά προφίλ των χρηστών. Η Google, επίσης, ξεκίνησε πρόσφατα μια σχετική υπηρεσία, το Google Scholar Metrics, που μετρά την «απήχηση και επιρροή» των άρθρων και δημοσιεύσεων από το 2007, με βάση τα βιβλιογραφικά δεδομένα του Google Scholar.

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

2. Αποτίμηση Ερευνητικού Έργου όπως αποτυπώνεται στις βάσεις δεδομένων

2.1 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 τον συνολικό αριθμό των δημοσιεύσεων, τον συνολικό αριθμό των αναφορών και τον h-index για τη βάση Scopus, καθώς επίσης τον συνολικό αριθμό των δημοσιεύσεων, τον συνολικό αριθμό των αναφορών, τον h-index και τον i10-index από τη βάση Google Scholar. Αναλύθηκαν τα στοιχεία για όλα τα μέλη ΔΕΠ του Τομέα ΕΤΤ καθώς και για το μέλος ΕΔΙΠ κάτοχο διδακτορικού κ. Χατζηκαμάρη Μαγδαληνή. Η λήψη των στοιχείων από όλες τις βάσεις δεδομένων έγινε στις 4 Δεκεμβρίου 2023. Επιπλέον, αναλύθηκαν τα στοιχεία σε σχέση με τον χρόνο με βάση τις προηγούμενες εκθέσεις του Τομέα ΕΤΤ για τα έτη 2018-2021, ώστε να εκτιμηθεί η δυναμική του παραγόμενου ερευνητικού έργου.

2.2 Αποτελέσματα

Στον Πίνακα 1 παρουσιάζονται ο συνολικός αριθμός των δημοσιεύσεων, ο συνολικός αριθμός των

αναφορών και ο h-index των των διδασκόντων του ΠΜΣ 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 ενεργών μελών ΔΕΠ του Τομέα ΕΤΤ όπως παρουσιάζονται στη βάση ***Scopus*** (λήψη στοιχείων κατά το χρονικό διάστημα έως 4 Δεκεμβρίου 2023)

Όνομα	Βαθμίδα	Αριθμός Δημοσιεύσεων	Αριθμός Αναφορών	h-index
Gerasopoulos D.	*Καθηγητής*	86	1.687	22
Koutsoumanis K.	*Καθηγητής*	216	11.321	60
Goula A.	*Αν. Καθηγήτρια*	75	4.632	35
Katsanidis E.	*Αν. Καθηγητής*	38	1.079	16
Lazaridou A.	*Αν. Καθηγήτρια*	84	4.768	32
Michaelidou A.M.	*Αν. Καθηγήτρια*	33	1.098	16
Moschakis T.	*Αν. Καθηγητής*	63	2.971	31
Mourtzinos I.	*Αν. Καθηγητής*	66	1.782	19
Kandylis P.	*Επ. Καθηγητής*	60	1.649	25
Doulgeraki A.	*Επ. Καθηγήτρια*	54	1.648	21
Hatzikamari M.	*Ε.ΔΙ.Π.*	29	569	14
ΣΥΝΟΛΟ		**804**	**33.204**	**291**
Μέσος όρος		**73**	**3.019**	**26**

Ο συνολικός αριθμός δημοσιεύσεων των ενεργών μελών του Τομέα ΕΤΤ είναι 804. Ο αριθμός των αναφορών κυμαίνεται από 569 έως 11321, με συνολικό αριθμό για το Τομέα 33.204. Ο h-index κυμαίνεται από 14 έως 60. Για τη βαθμίδα του Καθηγητή (n=2), η μέση τιμή για τον αριθμό δημοσιεύσεων, τον αριθμό αναφορών και τον h-index είναι 151, 6.504 και 41, αντίστοιχα. Οι παραπάνω δείκτες για τα 6 μέλη ΔΕΠ στη βαθμίδα του Αναπληρωτή καθηγητή είναι 60, 2722 και 25, αντίστοιχα, ενώ για τη βαθμίδα του Επίκουρου καθηγητή είναι 57, 1.649 και 23, αντίστοιχα.

Στον Πίνακα 2 παρουσιάζονται ο συνολικός αριθμός των δημοσιεύσεων, ο συνολικός αριθμός των αναφορών, ο h-index και ο i10-index των των διδασκόντων του ΠΜΣ 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.

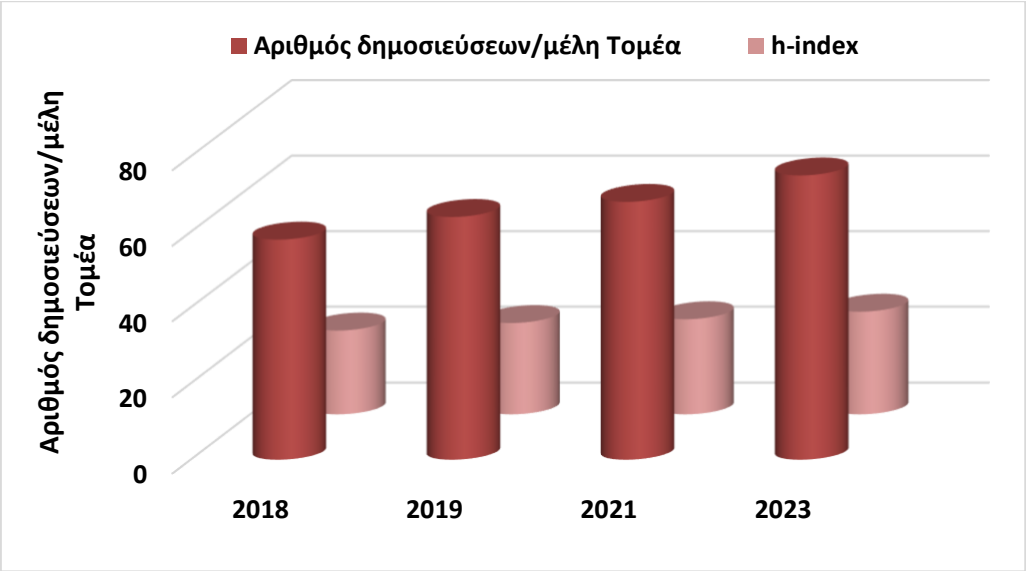
Ο συνολικός αριθμός δημοσιεύσεων των των διδασκόντων του ΠΜΣ στην υπηρεσία Google Scholar Citation είναι 1.184. Ο αριθμός των αναφορών κυμαίνεται από 869 έως 18.118 ανά μέλος ΔΕΠ με συνολικό αριθμό για το Τομέα 48.295. Οι h-index και i10-index κυμαίνονται από 15 έως 75 και από 17 έως 192, αντίστοιχα. Για τη βαθμίδα του Καθηγητή (n=2), η μέση τιμή για τον αριθμό δημοσιεύσεων, τον αριθμό αναφορών, τον h-index και τον i10-index είναι 267, 10.692, 52 και 130, αντίστοιχα. Οι παραπάνω δείκτες για τα 6 μέλη ΔΕΠ στη βαθμίδα του Αναπληρωτή καθηγητή είναι 72, 3.102, 27 και 42, αντίστοιχα και για τα 2 μέλη στη βαθμίδα του Επίκουρου καθηγητή, 72, 1.285, 27 και 43, αντίστοιχα.

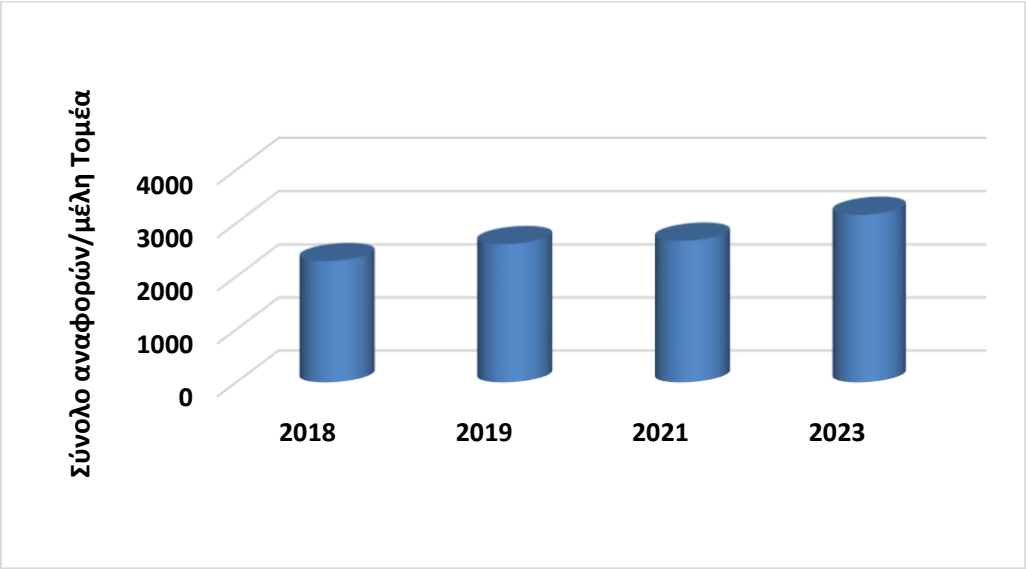
Όπως φαίνεται από τη σύγκριση των Πινάκων 1 και 2, στη βάση Google Scholar καταχωρούνται σημαντικά υψηλότερες τιμές για όλους τους βιβλιομετρικούς δείκτες. Αυτό οφείλεται στο σημαντικά ευρύτερο φάσμα εγγραφών που μπορεί να περιλαμβάνει ακόμα και αρχεία γραμμένα ως κεφάλαια βιβλίων, εφαρμογές powerpoint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

Πίνακας 2. Αριθμός δημοσιεύσεων, αριθμός αναφορών και h-index των ενεργών μελών ΔΕΠ του Τομέα ΕΤΤ όπως παρουσιάζονται στη βάση ***Google Scholar*** (λήψη στοιχείων κατά το χρονικό διάστημα έως 4 Δεκεμβρίου 2023)

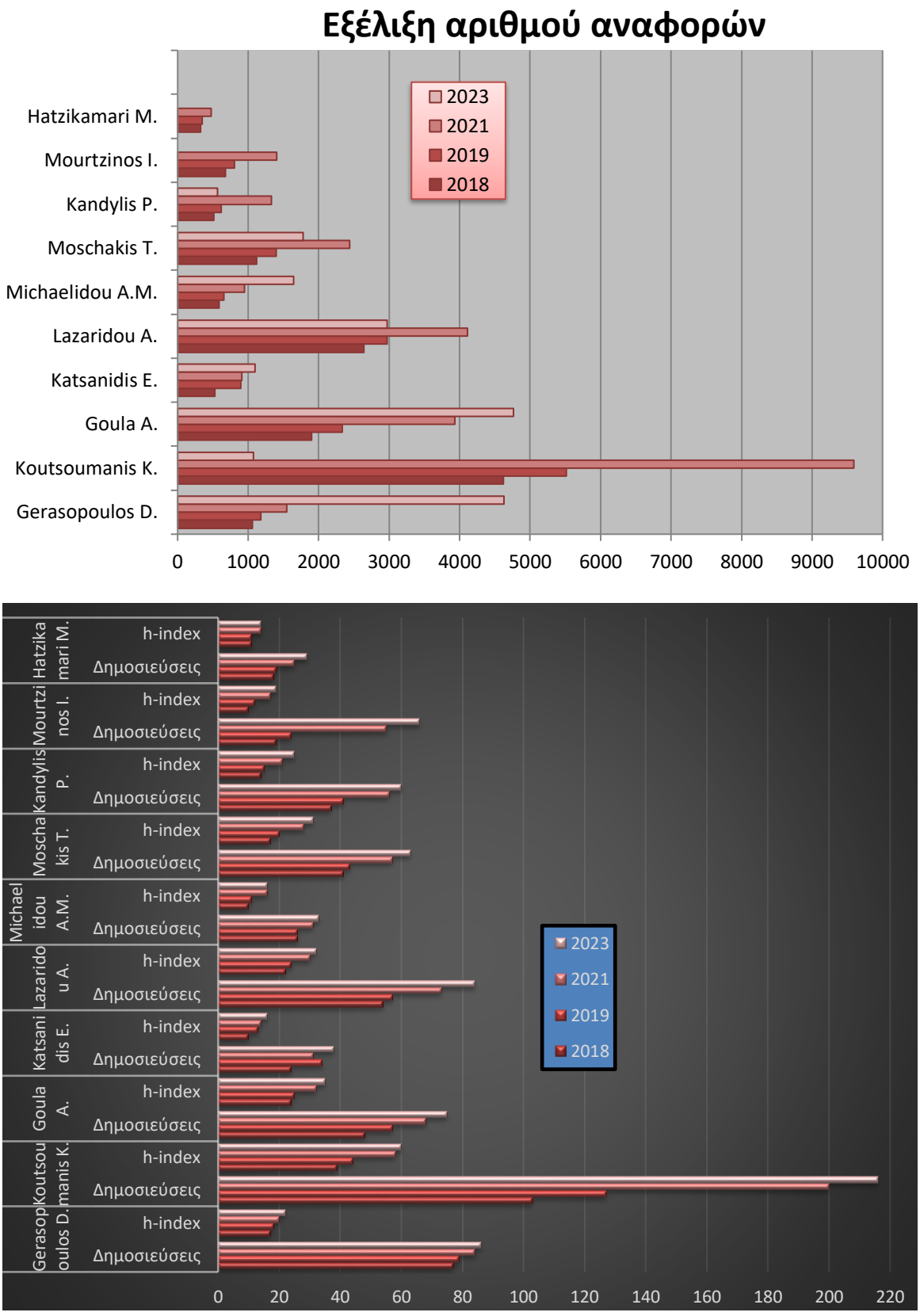
Όνομα	Βαθμίδα	Αριθμός Δημοσιεύσεων	Αριθμός Αναφορών	h-index	i10-index
Gerasopoulos D.	*Καθηγητής*	143	3.266	29	69
Koutsoumanis K.	*Καθηγητής*	392	18.118	75	192
Goula A.	*Αν. Καθηγήτρια*	108	7.155	42	62
Katsanidis E.	*Αν. Καθηγητής*	54	1.749	20	28
Lazaridou A.	*Αν. Καθηγήτρια*	111	6.887	38	62
Michaelidou A.M.	*Αν. Καθηγήτρια*	28	1.298	15	17
Moschakis T.	*Αν. Καθηγητής*	80	3.737	35	53
Mourtzinos I.	*Αν. Καθηγητής*	91	2.646	23	40
Kandylis P.	*Επ. Καθηγητής*	68	2.295	29	49
Doulgeraki A.	*Επ. Καθηγήτρια*	75	2.750	24	36
Hatzikamari M.	*Ε.ΔΙ.Π.*	34	869	17	19
ΣΥΝΟΛΟ		**1.184**	**48.295**	**347**	**627**
Μέσος όρος		**108**	**4.390**	**32**	**57**

Στα Σχήματα 1 και 2 παρουσιάζεται η χρονική εξέλιξη που αφορά τόσο σε γενικά στοιχεία, δηλαδή τον μέσο αριθμό δημοσιεύσεων, αναφορών και h-index για τα μέλη του Τομέα, όσο και σε ατομικά στοιχεία για όλους τους διδάσκοντες από τη βάση Scopus. Η ανάλυση έδειξε αύξηση όλων των βιβλιομετρικών δεικτών. Ο μέσος όρος του αριθμού των δημοσιεύσεων ανά μέλος ΔΕΠ του Τομέα αυξήθηκε από 58 το 2018 σε 64 το 2019 (αύξηση 10,3%), 68 το 2021 (αύξηση 6,3%) και 75 το 2023 (αύξηση 10,3%). Ο μέσος όρος του αριθμού των αναφορών ανά μέλος ΔΕΠ του Τομέα αυξήθηκε από 2289 το 2018 σε 2607 το 2019 (αύξηση 13,9%), 2670 το 2021 (αύξηση 2,4%) και 3156 το 2023 (αύξηση 18,2%). Ο μέσος όρος h-index αυξήθηκε από 22 το 2018 σε 24 το 2019 (αύξηση 9,1%), 25 το 2021 (αύξηση 4,2%) και 27 το 2023 (αύξηση 8,0%). Αξίζει να σημειωθεί ότι η φαινομενική επιβράδυνση της αύξησης των δεικτών το 2021 οφείλεται αποκλειστικά στην συνταξιοδότηση 3 Καθηγητών που δεν συμπεριλαμβάνονται. Εξαιρουμένων των συνταξιοδοτήσεων η αύξηση στους δείκτες είναι σημαντική.





Σχήμα 1. Χρονική εξέλιξη του μέσου αριθμού δημοσιεύσεων, αναφορών και h-index από τη βάση δεδομένων Scopus (Συγκριτικά στοιχεία από τις προηγούμενες εκθέσεις του Τομέα ΕΤΤ για τα έτη 2018 έως 2023).



Σχήμα 2. Χρονική εξέλιξη του αριθμού δημοσιεύσεων, αναφορών και h-index για όλα τα μέλη του Τομέα (στοιχεία από τη βάση δεδομένων Scopus)

3. Ανάλυση του ερευνητικού έργου για το έτος 2022 και 2023 με βάση βιογραφικά στοιχεία

3.1 Μεθοδολογία

Για την ανάλυση του ερευνητικού έργου για τα έτη 2022 και 2023 με βάση βιογραφικά στοιχεία ζητήθηκαν από τα μέλη του Τομέα ΕΤΤ στοιχεία σχετικά με τις δημοσιευμένες εργασίες σε επιστημονικά περιοδικά του SCI, τις εργασίες σε επιστημονικά περιοδικά εκτός του SCI, τα κεφάλαια σε βιβλία, τις παρουσιάσεις σε συνέδρια μετά από πρόσκληση, τις προφορικές και αναρτημένες εργασίες σε διεθνή και ελληνικά επιστημονικά συνέδρια, τις Διακρίσεις – Βραβεύσεις, τα Ακαδημαϊκά μέλη ιδρυμάτων αλλοδαπής που φιλοξενήθηκαν στον Τομέα (post-doctoral fellows, faculty members, etc.) και τη συμμετοχή ως εξωτερικών εξεταστών ή ως μελών της εξεταστικής επιτροπής διδακτορικών διατριβών άλλων Πανεπιστημίων (ξένα ή ελληνικά ιδρύματα). Τα στοιχεία αυτά αναλύθηκαν και όσον αφορά στη σχέση τους με Μεταπτυχιακές και Διδακτορικές διατριβές του Τομέα.

3.2 Αποτελέσματα

Η ανάλυση του ερευνητικού έργου των μελών του Τομέα ΕΤΤ για τα έτη 2022 και 2023 με βάση βιογραφικά στοιχεία παρουσιάζεται αναλυτικά στο Παράρτημα Ι, ενώ οι σχέση του παραγόμενου ερευνητικού έργου με Μεταπτυχιακές και Διδακτορικές διατριβές του Τομέα παρουσιάζεται στο Παράρτημα ΙΙ. Συνοπτικά, για τα έτη 2022 και 2023, το δημοσιευμένο έργο του Τομέα περιλαμβάνει 113 εργασίες σε επιστημονικά περιοδικά του SCI, 2 εργασίες σε επιστημονικά περιοδικά εκτός του SCI, 14 κεφάλαια σε βιβλία, 20 παρουσιάσεις σε συνέδρια μετά από πρόσκληση, 68 προφορικές και 99 αναρτημένες εργασίες σε διεθνή και ελληνικά επιστημονικά συνέδρια. Σε σχέση με το ερευνητικό έργο που προέκυψε από Μεταπτυχιακές και Διδακτορικές διατριβές τα έτη 2022 και 2023, τα μέλη ΔΕΠ του Τομέα παρουσιάζουν συνολικά 10 δημοσιευμένες εργασίες και 23 Μεταπτυχιακές διατριβές. Συνολικά, μέχρι και το έτος 2023, τα ενεργά μέλη του Τομέα παρουσιάζουν 248 δημοσιευμένες εργασίες που προέκυψαν από 31 Διδακτορικές διατριβές και 199 Μεταπτυχιακές διατριβές.

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 804 δημοσιεύσεις. Ο συνολικός αριθμός των αναφορών είναι 33.204, ενώ ο h-index κυμαίνεται από 14 έως 60. Η ανάλυση έδειξε αύξηση όλων των βιβλιομετρικών δεικτών για την περίοδο 2018-2023. Ο μέσος όρος του αριθμού των δημοσιεύσεων ανά μέλος ΔΕΠ του Τομέα αυξήθηκε από 58 το 2018 σε 64 το 2019 (αύξηση 10,3%), 68 το 2021 (αύξηση 6,3%) και 75 το 2023 (αύξηση 10,3%). Ο μέσος όρος του αριθμού των αναφορών ανά μέλος ΔΕΠ του Τομέα αυξήθηκε από 2289 το 2018 σε 2607 το 2019 (αύξηση 13,9%), 2670 το 2021 (αύξηση 2,4%) και 3156 το 2023 (αύξηση 18,2%). Ο μέσος όρος h-index αυξήθηκε από 22 το 2018 σε 24 το 2019 (αύξηση 9,1%), 25 το 2021 (αύξηση 4,2%) και 27 το 2023 (αύξηση 8,0%). Αξίζει να σημειωθεί ότι η φαινομενική επιβράδυνση της αύξησης των δεικτών το 2021 οφείλεται αποκλειστικά στην συνταξιοδότηση 3 Καθηγητών μελών του Τομέα. Εξαιρουμένων των συνταξιοδοτήσεων η αύξηση στους δείκτες είναι σημαντική.

Για τα έτη 2022 και 2023, το δημοσιευμένο έργο του Τομέα περιλαμβάνει 113 εργασίες σε επιστημονικά περιοδικά του SCI, 2 εργασίες σε επιστημονικά περιοδικά εκτός του SCI, 14 κεφάλαια

σε βιβλία, 20 παρουσιάσεις σε συνέδρια μετά από πρόσκληση, 68 προφορικές και 99 αναρτημένες εργασίες σε διεθνή και ελληνικά επιστημονικά συνέδρια. Σε σχέση με το ερευνητικό έργο που προέκυψε από Μεταπτυχιακές και Διδακτορικές διατριβές τα έτη 2022 και 2023, τα μέλη ΔΕΠ του Τομέα παρουσιάζουν συνολικά 10 δημοσιευμένες εργασίες και 23 Μεταπτυχιακές διατριβές. Συνολικά μέχρι και το έτος 2023, τα ενεργά μέλη του Τομέα παρουσιάζουν 248 δημοσιευμένες εργασίες που προέκυψαν από 31 Διδακτορικές διατριβές και 199 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

Η διαφάνεια, που αποτελεί κύριο πυλώνα της διαδικασίας αυτοαξιολόγησης στο σύστημα Διασφάλισης Ποιότητας, απαιτεί τη δημοσιοποίηση των αποτελεσμάτων της αξιολόγησης. 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.
- Την κοινοποίηση της Έκθεσης στον Κοσμότορα της Σχολής, στον Πρόεδρο και τα μέλη του Τμήματος Γεωπονίας καθώς και στα μέλη της ΜΟΔΙΠ του ΑΠΘ.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Ι
Ανάλυση του ερευνητικού έργου για το έτος 2022 και 2023 με βάση βιογραφικά στοιχεία

Δημοσιεύσεις σε διεθνή επιστημονικά περιοδικά (SCI, Scopus)

1. Solomakou N., Loukri A., Tsafrakidou P., Michaelidou A.-M., Mourtzinos I., **Goula A.M.** (2022). Recovery of phenolic compounds from spent coffee grounds through optimized extraction processes. *Sustainable Chemistry and Pharmacy*, 25: 100592.
2. Solomakou N., Tsafrakidou P., **Goula A.M.** (2022). Holistic exploitation of spent coffee ground: use as biosorbent for olive mill wastewaters after extraction of its phenolic compounds. *Water, Air and Soil Pollution*, 233: 173-190.
3. Loukri A., Sarafera C., **Goula A.M.**, Gardikis K., Mourtzinos I. (2022). Green extraction of caffeine from coffee pulp using a deep eutectic solvent (DES). *Applied Food Research*, 2(2): 100176.
4. Solomakou N., Tsafrakidou P., **Goula A.M.** (2022). Valorization of SCG through extraction of phenolic compounds and synthesis of new biosorbent. *Sustainability*, 14: 9358.
5. Tagiakas R.I., Avdikos I.D., **Goula A.**, Koutis K., Nianiou-Obeidat I., Mavromatis A.G. (2022). Characterization and evaluation of Greek tomato landraces for productivity and fruit quality traits related to sustainable low-input farming systems. *Frontiers in Plant Science*, 13: 994530.
6. Chezanoglou E., Kenanidou N., Spyropoulos C., Xenitopoulou D., Zlati E., **Goula A.M.** (2023). Encapsulation of pomegranate peel extract in sucrose matrix by co-crystallization. *Sustainable Chemistry and Pharmacy*, 31: 100949.
7. Fotiou D., Argyropoulos K., Kolompourda P., **Goula A.M.** (2023). Valorization of peach peels: preservation with an optimized drying process based on ultrasounds pretreatment with ethanol. *Biomass Conversion and Biorefinery*, 10.1007/s13399-023-03753-5.
8. Chatzilia T., Kaderides K., **Goula A.M.** (2023). Drying of peaches by a combination of convective and microwave methods. *Journal of Food Process Engineering*, 46(4): e14296.
9. Solomakou N., Drosaki A., Zamvrakidis G., **Goula A.M.** (2023). Adsorption of phenolic compounds from olive mill wastewaters on spent coffee grounds: isotherms, kinetics, and pure phenol adsorption. *Biomass Conversion and Biorefinery*, 10.1007/s13399-023-04088-x.
10. Tsafrakidou P., Moutsoglou A., Prodromidis P., Moschakis T., **Goula A.**, Biliaderis C.G., Michaelidou A.-M. (2023). Aqueous ammonia soaking pretreatment of spent coffee grounds for enhanced enzymatic hydrolysis: A bacterial cellulose production application. *Sustainable Chemistry and Pharmacy*, 33: 101121.
11. Chezanoglou E., **Goula A.M.** (2023). Properties and stability of encapsulated pomegranate peel extract prepared by co-crystallization. *Applied Sciences (Switzerland)*, 13(15): 8680.
12. Kyriakoudi, A., Tsiouras, A., Mourtzinos, I. (2022). Extraction of lycopene from tomato using hydrophobic natural deep eutectic solvents based on terpenes and fatty acids. Foods, 11(17), 2645.
13. Tsitlakidou P., Papachristoforou A., Tasopoulos N., Matzara A., Hatzikamari M., Karamanoli K., **Mourtzinos I.** (2022). Sensory analysis, volatile profiles, and antimicrobial properties of Origanum vulgare L. essential oils. Flavour and Fragrance Journal., 37(1),43–51.
14. Rizou E., Kalogiouri N., Bisba M. Papadimitriou A., Kyrila G. Lazou A., Andreadis S. Hatzikamari M., **Mourtzinos I.,** and Touraki M. (2022). Amelioration of growth, nutritional value, and microbial load of *Tenebrio molitor* (Coleoptera: Tenebrionidae) through probiotic supplemented feed. European Food Research and Technology, 248, 727–739.
15. Kalogiouri N.P., Manousi N., **Mourtzinos I.,** Rosenberg E., Zachariadis G.A. (2022). A Rapid GC-FID Method for the Determination of Fatty Acids in Walnut Oils and Their Use as Markers in Authenticity Studies. Food Analytical Methods. 15(3), 761–771.
16. Kalogiouri N.P., Manousi N., **Mourtzinos I.,** Zachariadis G.A. (2022). Multielemental Inductively Coupled Plasma – Optical Emission Spectrometric (ICP-OES) Method for the Determination of Nutrient and Toxic

Elements in Wild Mushrooms Coupled to Unsupervised and Supervised Chemometric Tools for Their Classification by Species. Analytical Letters. 55(13), 2108-2123.

17. Kalogiouri N.P., Manousi N., Paraskevopoulou A., **Mourtzinos I.,** Zachariadis G.A., Rosenberg E. (2022). Headspace Solid-Phase Microextraction Followed by Gas Chromatography-Mass Spectrometry as a Powerful Analytical Tool for the Discrimination of Truffle Species According to Their Volatiles. Frontiers in Nutrition. 2022. 9, 856250.
18. Prodromidis P., **Mourtzinos I.,** Biliaderis C.G, Moschakis T. (2022). Stability of natural food colorants derived from onion leaf wastes. Food Chemistry. 386, 132750.
19. Balomenos V., Bounou L., Charisis S., Stamelou M., Ntanasi E., Georgiadi K., **Mourtzinos I.,** Tzima K., Anastasiou C.A., Xiromerisiou G., Maraki M., Yannakoulia M., Kosmidis M.H., Dardiotis E., Hadjigeorgiou G., Sakka P., Stefanis L., Scarmeas N. (2022). Dietary Inflammatory Index score and prodromal Parkinson's disease incidence: The HELIAD study. The Journal of Nutritional Biochemistry. 105, 108994.
20. Kalogiouri, N.P., Palaiologou, E., Papadakis, E.N., Makris D.P., Biliaderis C.G., **Mourtzinos I.** (2022). Insights on the impact of deep eutectic solvents on the composition of the extracts from lemon (Citrus limon L.) peels analyzed by a novel RP-LC–QTOF-MS/MS method. European Food Research and Technology. 2022.
21. Kalogiouri, N. P., Karadimou, C., Avgidou, M. S., Petsa, E., Papadakis, E.-N., Theocharis, S., **Mourtzinos, I.,** Menkissoglu-Spiroudi, U., & Koundouras, S. (2022). An Optimized HPLC-DAD Methodology for the Determination of Anthocyanins in Grape Skins of Red Greek Winegrape Cultivars (*Vitis vinifera* L.). Molecules. 27(20), 7107.
22. Theocharidou, A., **Mourtzinos, I.,** Ritzoulis, C. The role of guar gum on sensory perception, on food function, and on the development of dysphagia supplements – A review. Food Hydrocolloids for Health. 2022. 2, 100053.
23. Kyriakoudi, A., **Mourtzinos,** I. (2022). Green extraction technology of polyphenols from food by-products. Foods, 11(8), 1109.
24. Christaki, S., Moschakis, T., Hatzikamari, M., & Mourtzinos, I. (2022). Nanoemulsions of oregano essential oil and green extracts: Characterization and application in whey cheese. *Food Control*, 141, 109190.
25. Alvanou, M. V., Kyriakoudi, A., Makri, V., Lattos, A., Feidantsis, K., Papadopoulos, D. K., Georgoulis, I., Apostolidis, A. P. Michaelidis, B., Mourtzinos**, I.,** Asimaki, A., Karapanagiotidis, I. T., Giantsis, I. A. (2023). Effects of dietary substitution of fishmeal by black soldier fly (Hermetia illucens) meal on growth performance, whole-body chemical composition, and fatty acid profile of Pontastacus leptodactylus juveniles. *Front. Physiol., Sec. Aquatic Physiology*, 14.
26. Loukri, A., Christaki, S., Kalogiouri, N.P., Menkisoglou-Spiridou U., **Mourtzinos, I**. (2022). Anthocyanin-rich extracts from Cornelian cherry pomace as a natural food colorant: a spectroscopic and LC-QTOF-MS study. *European Food Reearch and Technoogy*, 248, 2901-2912.
27. Rountou, E., Taplidis, K., Georgakoudis, G., Georgiou D., Kyriakoudi A., **Mourtzinos I**., Kalogianni E. P., Giotis C., Ritzoulis C. (2023). Emulsifiers from Yellow Split Peas. Food Biophysics. 18(1), 23–31.
28. Dokou, S., Vasilopoulou, K., Bonos, E., Grigoriadou, K., Savvidou, S., Stefanakis, M. K., Christaki, S., Kyriakoudi, A., **Mourtzinos, I.,** Tzora, A., Giannenas, I., & Skoufos, I. (2023). Effects of dietary supplementation with phytobiotic encapsulated plant extracts on broilers' performance parameters, welfare traits and meat characteristics. Annals of Animal Science. 0(0).
29. Alvanou, M. V., Kyriakoudi, A., Makri, V., Lattos, A., Feidantsis, K., Papadopoulos, D. K., Georgoulis, I., Apostolidis, A. P., Michaelidis, B., **Mourtzinos, I.**, Asimaki, A., Karapanagiotidis, I. T., & Giantsis, I. (2023). A. Effects of dietary substitution of fishmeal by black soldier fly (*Hermetia illucens*) meal on growth performance, whole-body chemical composition, and fatty acid profile of *Pontastacus leptodactylus* juveniles. Frontiers in Physiology. 14, 1156394.
30. Tsitlakidou, P., Tasopoulos, N., Chatzopoulou, P., & **Mourtzinos, I.** (2023). Current status, technology, regulation and future perspectives of essential oils usage in the food and drink industry. Journal of the Science of Food and Agriculture. 103(14), 6727–6751.
31. Kyriakoudi, A., Misirli, K., **Mourtzinos, I.**, & Nenadis, N. (2023). Recovery of Bound Phenolic Compounds

from Rice Hulls via Microwave-Assisted Alkaline Hydrolysis. Sustainability. 15(10), 8425.
32. Christaki, S., Kelesidou, R., Pargana, V., Tzimopoulou, E., Hatzikamari, M., **Mourtzinos, I.** (2023). Inclusion Complexes of β-Cyclodextrin with Salvia officinalis Bioactive Compounds and Their Antibacterial Activities. Plants. 2023. 12(13), 2518.
33. Bozinou, E., Palaiogiannis, D., **Mourtzinos, I.**, Chatzilazarou, A., Gkatzionis, C., & Makris, D. P. (2023). The use of tailor-made acidic deep eutectic solvents for preparation of quercetin-enriched extracts from onion solid wastes. *Environmental Quality Management*, 33(1), pp. 147–155.
34. Alexandri, M., Christaki, S., Gkatzionis, K., **Mourtzinos, I.,** Tsouko, (2023). E. Residual biomass from major aromatic and medicinal flora of the Mediterranean: Challenges towards sustainable integration into food systems within the circular bioeconomy. Trends in Food Science & Technology. 139, 104123.
35. Christaki, S., Spanidi, E., Panagiotidou, E., Athanasopoulou, S., Kyriakoudi, A., **Mourtzinos, I.**, & Gardikis, K. (2023). Cyclodextrins for the Delivery of Bioactive Compounds from Natural Sources: Medicinal, Food and Cosmetics Applications. Pharmaceuticals. 16(9), 1274.
36. Giannoutsos, K., Zalidis, A. P., Koukoumaki, D. I., Menexes, G., **Mourtzinos, I.**, Sarris, D., & Gkatzionis, K. (2023). Production of functional crackers based on non-conventional flours. Study of the physicochemical and sensory properties. Food Chemistry Advances. 2, 100194.
37. Kanelaki, A., Zampouni, K., Mourtzinos, I and **Katsanidis, E.** (2022). Hydrogels, oleogels and bigels as edible coatings of sardine fillets and delivery systems of rosemary extract. *Gels,* 8: 660.
38. Dimakopoulou-Papazoglou D., Lazaridou, A., Biliaderis, C. and **Katsanidis E.** (2022). Effect of Process Temperature on the Physical State of Beef Meat Constituents – Implications on Diffusion Kinetics during Osmotic Dehydration. *Food and Bioprocess Technology,* 15: 706-716.
39. Zampouni, K., Soniadis, A., Dimakopoulou-Papazoglou D., Moschakis, T., Biliaderis, C. and **Katsanidis, E.** (2022). Modified fermented sausages with olive oil oleogel and NaCl–KCl substitution for improved nutritional quality. *LWT-Food Science and Technology*, 158: 113172.
40. Zampouni, K., Soniadis, A., Moschakis, T., Biliaderis, C., Lazaridou, A. and **Katsanidis, E.** (2022). Crystalline microstructure and physicochemical properties of olive oil oleogels formulated with monoglycerides and phytosterols. *LWT-Food Science and Technology*, 154: 112815.
41. Chatzikyriakidou, K., Dimakopoulou-Papazoglou, D. and **Katsanidis, E**. (2023). Safety and quality attributes of fresh sardines (*Sardina pilchardus*) in storage scenarios imitating harvest-to-refrigerator conditions. *International Journal of Food Science and Technology*, 58: 6642-6651.
42. Dimakopoulou-Papazoglou, D., Ploskas, N., Serrano, S., Santos Silva, C., Valdramidis, V., Koutsoumanis, K. and **Katsanidis, E.** (2023). Application of UV-vis spectroscopy for the detection of adulteration in Mediterranean honeys. *European Food Research and Technology,* 249: 3043-3053.
43. Dimakopoulou-Papazoglou, D., Giannakaki, F. and **Katsanidis, E.** (2023). Structural and physical characteristics of mixed-component oleogels: natural wax and monoglycerides interactions in different edible oils. *Gels*, 9: 627.
44. Siachou, C., Zampouni, K. and **Katsanidis, E.** (2023). Bigels as fat replacers in fermented sausages: physicochemical, microbiological, sensory and nutritional characteristics. *Gels,* 9: 340.
45. Zampouni, K., Mouzakitis, C.K., Lazaridou, A., Moschakis, T. and **Katsanidis, E.** (2023). Physicochemical properties and microstructure of bigels formed with gelatin and κ-carrageenan hydrogels and monoglycerides in olive oil oleogels. *Food Hydrocolloids*, 140: 108636.
46. **Katsanidis, E.** and Zampouni K. (2023). Development of a novel steam distillation TBA test for the determination of lipid oxidation in meat products. *Foods,* 12: 359.
47. Tsaloumi, S., Aspridou, Z., Spyrelli, E., Nychas, G. J. E., & **Koutsoumanis**, K. (2022). Development and validation of a mathematical model for pseudomonads growth as a basis for predicting spoilage of fresh poultry breast and thigh fillets. *Poultry Science*, 101985.
48. Papagianeli, S. D., Lianou, A., Aspridou, Z., Stathas, L., & **Koutsoumanis**, K. (2022). The magnitude of heterogeneity in individual-cell growth dynamics is an inherent characteristic of *Salmonella enterica* ser. *Typhimurium* strains. *Food Research International, 162*, 111991.
49. **Koutsoumanis**, K. P., Misiou, O. D., & Kakagianni, M. N. (2022). Climate change threatens the microbiological stability of non-refrigerated foods. *Food Research International, 162*, 111990.

50. Katsini, L., Bhonsale, S., Akkermans, S., Roufou, S., Griffin, S., Valdramidis, V., Misiou, O., **Koutsoumanis**, K., López, C.A.M., Polanska, M. and Van Impe, J.F., (2022). Quantitative methods to predict the effect of climate change on microbial food safety: A needs analysis. *Trends in Food Science & Technology*, *126*, 113-125.
51. Misiou, O., **Koutsoumanis**, K., & Membré, J. M. (2023). Quantitative microbial spoilage risk assessment of plant-based milk alternatives by *Geobacillus stearothermophilus* in Europe. *Food Research International*, 112638.
52. Misiou, O., Ellouze, M., & **Koutsoumanis**, K. (2023). Cardinal models to describe the effect of temperature and pH on the growth of *Anoxybacillus flavithermus* & *Bacillus licheniformis*. *Food Microbiology, 112*, 104230.
53. Tsaloumi, S., Stathas, L., & **Koutsoumanis**, K. (2023). Quantitative microbiological spoilage risk assessment (QMSRA) of fresh poultry fillets during storage at retail. *Food Research International*, *170*, 113018.
54. Dimakopoulou-Papazoglou, D., Ploskas, N., Serrano, S., Silva, C. S., Valdramidis, V., **Koutsoumanis**, K., & Katsanidis, E. (2023). Application of UV–Vis spectroscopy for the detection of adulteration in Mediterranean honeys. *European Food Research and Technology*, *249*(12), 3043-3053.
55. Tsaloumi, S. & **Koutsoumanis**, K. (2023). Development of a quantitative microbiological spoilage risk assessment (QMSRA) model for cooked ham sliced at retail. *Food Microbiology*, 104433.
56. Messens, W., Bover-Cid, S., Hempen, M., Lindqvist, R., Nauta, M., Skandamis, P. N., ... & **Koutsoumanis**, K. (2023). Use of risk assessment and predictive microbiology in regulatory science related to the scientific opinions of the EFSA BIOHAZ Panel. *International Journal of Food Microbiology, 403*, 110302.
57. EFSA Panel on Biological Hazards (BIOHAZ Panel), **Koutsoumanis**, K., Alvarez-Ordóñez, A., Bolton, D., Bover-Cid, S., Chemaly, M., ... & Allende, A. (2022). The efficacy and safety of high-pressure processing of food. *EFSA Journal*, 20(3), e07128.
58. EFSA Panel on Biological Hazards (BIOHAZ), **Koutsoumanis**, K., Allende, A., Álvarez-Ordóñez, A., Bolton, D., Bover-Cid, S., ... & Peixe, L. (2022). Transmission of antimicrobial resistance (AMR) during animal transport. *EFSA Journal*, 20(10), e07586.
59. EFSA Panel on Biological Hazards (BIOHAZ), **Koutsoumanis**, K., Allende, A., Alvarez-Ordóñez, A., Bolton, D., Bover-Cid, S., ... & Herman, L. (2022). Update of the list of QPS-recommended biological agents intentionally added to food or feed as notified to EFSA 15: suitability of taxonomic units notified to EFSA until September 2021. *EFSA Journal*, 20(1), e07045.
60. EFSA Panel on Biological Hazards (BIOHAZ), **Koutsoumanis**, K., Allende, A., Bolton, D., Bover-Cid, S., Chemaly, M., ... & Alvarez-Ordoñez, A. (2022). Evaluation of a multi-step catalytic co-processing hydrotreatment for the production of renewable fuels using Category 3 animal fat and used cooking oils. *EFSA Journal*, 20(11), e07591.
61. **Koutsoumanis**, K., Alvarez-Ordóñez, A., Bolton, D., Bover-Cid, S., Chemaly, M., ... & Allende, A. (2022). The efficacy and safety of high-pressure processing of food. *EFSA Journal*, 20(3), e07128.
62. **Koutsoumanis**, K., Allende, A., Alvarez-Ordóñez, A., Bolton, D., Bover-Cid, S., ... & Herman, L. (2022). Update of the list of QPS-recommended microbiological agents intentionally added to food or feed as notified to EFSA 16: suitability of taxonomic units notified to EFSA until March 2022. *EFSA Journal*, 20(7), e07408.
63. More, S., Bampidis, V., Benford, D., Bragard, C., Halldorsson, T., ... & Cocconcelli, P. S. (2022). Evaluation of existing guidelines for their adequacy for the food and feed risk assessment of microorganisms obtained through synthetic biology. *EFSA Journal*, 20(8), e07479.
64. **Koutsoumanis**, K., Allende, A., Alvarez-Ordóñez, A., Bover-Cid, S., Chemaly, M., ... & Bolton, D. (2023). Microbiological safety of aged meat. *EFSA Journal*, 21(1), e07745.
65. More, S. J., Bampidis, V., Benford, D., Bragard, C., Halldorsson, T. I., ... & Leblanc, J. C. (2023). Re-evaluation of the existing health-based guidance values for copper and exposure assessment from all sources. *EFSA Journal*, 21(1), e07728.
66. **Koutsoumanis**, K., Allende, A., Álvarez-Ordóñez, A., Bolton, D., Bover-Cid, S., ... & Herman, L. (2023). Update of the list of qualified presumption of safety (QPS) recommended microorganisms intentionally

added to food or feed as notified to EFSA. *EFSA Journal*, 21(1), e07747.
67. **Koutsoumanis**, K., Allende, A., Alvarez-Ordóñez, A., Bolton, D., Bover-Cid, S., ... & Herman, L. (2023). Update of the list of qualified presumption of safety (QPS) recommended microbiological agents intentionally added to food or feed as notified to EFSA 17: suitability of taxonomic units notified to EFSA until September 2022. *EFSA Journal*, 21(1), e07746.
68. More, S., Bampidis, V., Benford, D., Bragard, C., Hernández-Jerez, A., Bennekou, S.H., **Koutsoumanis**, K., Lambré, C., Machera, K., Mullins, E., & Halldorsson, T. I. (2023). Guidance on protocol development for EFSA generic scientific assessments. *EFSA Journal*, 21(10), e08312.
69. Kamarinou, C.S., Papadopoulou, O.S., **Doulgeraki, A.I.,** Tassou, C.C., Galanis A., Chorianopoulos, N.G., Argyri, A.A. (2022). Mapping the key technological and probiotic characteristics of indigenous lactic acid bacteria isolated from Greek traditional dairy products. Microorganisms 10(2), 246.
70. Argyri, A.A, **Doulgeraki A.I**, Tassou, C.C., Hummerjohann, J. (2022). Editorial: Food Biopreservation Technologies: Current Trends and Approaches. Frontiers in Microbiology 13:907198.
71. Li, L., Yu, T., Yuan, L., **Doulgeraki, A**., Iseppi, R. (2022). Editorial: Biofilm formation and quorum sensing of foodborne microorganism. Frontiers in Microbiology.
72. Kiousi, DE, Bucka-Kolendo, J., Wojtczak, A., Sokołowska, B., **Doulgeraki, AI**., Galanis, A. (2023). Genomic analysis and *in vitro* investigation of the hop resistance phenotype of two novel *Loigolactobacillus backii* strains, isolated from spoiled beer. Microorganisms 2023, 11(2), 280.
73. Papadopoulou, O., **Doulgeraki, A**., Panagou, E., Argyri, A.A. (2023) Editorial: Recent Advances and Future Perspective in Probiotics isolated from fermented foods. From quality assessment to novel products. Frontiers in Microbiology, Volume 14 – 2023.
74. **Doulgeraki, A.I.,** Kamarinou, C.S., Nychas, G-J.E, Argyri, A.A. Tassou, C., Moulas, G.A., Chorianopoulos N.G. (2023). Role of microbial interactions across food related bacteria on biofilm population and biofilm decontamination by a TiO_2-nanoparticles-based surfactant. Pathogens.
75. Zacharodimos, N., Athanasaki, C., Vitsou-Anastasiou, S., Papadopoulou, O.S., Moniaki, N., **Doulgeraki, A.I.,** Nychas, G-J.E., Tassou, C.C., Papakonstantinou E. (accepted **2023**) Short-Term Effects of fortified mixed fruit juice enriched with vitamin D3, n-3 PUFA, and probiotics on glycemic responses, blood pressure, and subjective appetite: A randomized clinical trial in healthy adults. Metabolites, 13, 791.
76. Dourou, D., **Doulgeraki, A.I.,** Vitsou-Anastasiou, S., Argyri, A.A., Chorianopoulos, N.G., Nychas, G.-J.E., Tassou, C.C. (**2023**) Deciphering the growth responses and genotypic diversity of bioluminescent *Photobacterium phosphoreum* on chicken meat during refrigerated storage. International Journal of Food Microbiology https://doi.org/10.1016/j.ijfoodmicro.2023.110334.
77. Markou, G., Petrou, C., Economou, C., Tzovenis, I., **Doulgeraki., A.I**., Zioga, M., Saganas, N., Kougia., E., Arapoglou., D. (**2023**) Biofloc technology combined with microalgae for improved nitrogen removal at lower C/N ratios using artificial aquaculture wastewater. Aquaculture International https://doi.org/10.1007/s10499-023-01228-y.
78. Bucka-Kolendo, J., Wojtczak, A., Kiousi, DE, Doulgeraki, AI., Galanis, A. Sokołowska, B., (2023). Depiction of the in vitro and genomic basis of resistance to hop and high hydrostatic pressure of *Lactiplantibacillus plantarum* isolated from spoiled beer. Genes 14(9), 1710.
79. Kamarinou, C., Papadopoulou, O., **Doulgeraki, A**., Tassou, C., Galanis, A., Chorianopoulos, N. (2023). Application of multi-functional lactic acid bacteria isolates in a pilot scale Feta cheese production. Frontiers in Microbiology 14, https://doi.org/10.3389/fmicb.2023.1254598.
80. Svarna, M.; Mavromatis, A.; Vlachostergios, D.N**.; Gerasopoulos, D.** (2023). Modeling the Effects of Seed Maturity on Cooking Time of 'Dimitra' Lentils. *Foods*, *12*, 42. https://doi.org/10.3390/foods12010042.
81. Plioni, I., Kalogeropoulou, A., Dimitrellou, D., **Kandylis, P.,** Kanellaki, M., Nigam, P. S., & Koutinas, A. A. (2022). Effect of cellulose crystallinity modification by starch gel treatment for improvement in ethanol fermentation rate by non-GM yeast cell factories. *Bioprocess and Biosystems Engineering*, 45(4), 783-790.
82. **Kandylis, P.** (2022). Phytochemicals and antioxidant properties of edible flowers. *Applied Sciences*, 12(19), 9937.
83. Bevilacqua, A., Petruzzi, L., Arévalo-Villena, M., **Kandylis, P.,** Nisiotou, A. (2022). Editorial: Wine

Microbiology: Current trends and approaches. Frontiers in Microbiology, 13, 873980.
84. Plioni, I., Kalogeropoulou, A., Dimitrellou, D., **Kandylis, P.,** Nigam, P. S., Kanellaki, M., & Koutinas, A. A. (2023). Ethanol from cellulose and cellobiose of woody-substrates in a single stage of 3-combined-bioprocesses employing a non-GM yeast cell-factory. *Biocatalysis and Agricultural Biotechnology*, 50, 102733.
85. Tsakoumaki, F., Kyrkou, C., Fotiou, M., Dimitropoulou, A., Biliaderis, C. G., Athanasiadis, A.P., Menexes, G., **Michaelidou, A-M.,** (2022). Framework of Methodology to Assess the Link between A Posteriori Dietary Patterns and Nutritional Adequacy: Application to Pregnancy. *Metabolites*, 12(5):95.
86. Kolvatzis, C., Tsakiridis, I., Kalogiannidis, I. A., Tsakoumaki, F., Kyrkou, C., Dagklis, T., Daniiilidis A., **Michaelidou AM.**, Athanasiadis, A. (2023). Utilizing Amniotic Fluid Metabolomics to Monitor Fetal Well-Being: A Narrative Review of the Literature. *Cureus*, 15(3).
87. Kyrkou, C., Fotakis, C., Dimitropoulou, A., Tsakoumaki, F., Zoumpoulakis, P., Menexes, G., Biliaderis, C.G., Athanasiadis, A.P., **Michaelidou A-M.** (2023). Maternal Dietary Protein Patterns and Neonatal Anthropometrics: A Prospective Study with Insights from NMR Metabolomics in Amniotic Fluid. *Metabolites* 13(9):977.
88. Kolvatzis, C., Christodoulou, P., Kalogiannidis, I., Tsiantas, K., Tsakiridis, I., Kyrkou, C., Cheilari, A., Thomaidis, N.S., Zoumpoulakis, P., Athanasiadis, A., **Michaelidou, A-M.** (2023) Metabolomic Profiling of Second-Trimester Amniotic Fluid for Predicting Preterm Delivery: Insights from NMR Analysis. *Metabolites*, 13:1147.
89. Kotsiou, K., Sacharidis, D. D., Matsakidou, A., Biliaderis, C. G., & **Lazaridou, A.** (2022). Physicochemical and functional aspects of composite wheat-roasted chickpea flours in relation to dough rheology, bread quality and staling phenomena. *Food Hydrocolloids*, 124: 107322. https://doi.org/10.1016/j.foodhyd.2021.107322.
90. **Lazaridou, A.**, Kotsiou, K., & Biliaderis, C. G. (2022). Nutritional and technological aspects of barley *β*-glucan enriched biscuits containing isomaltulose as sucrose replacer. *Food Hydrocolloids for Health*, 2: 100060. https://doi.org/10.1016/j.fhfh.2022.100060.
91. Karavasili, C., Zgouro, P., Manousi, N., **Lazaridou, A.**, Zacharis, C. K., Bouropoulos, N., Moschakis, T., & Fatouros, D. G. (2022). Cereal-based 3D printed dosage forms for drug administration during breakfast in pediatric patients within a hospital setting. *Journal of Pharmaceutical Sciences*, 111: 2562-2570. https://doi.org/10.1016/j.xphs.2022.04.013
92. Mouzakitis, C.-K., Sereti, V., Matsakidou, A., Kotsiou, K., Biliaderis, C. G., & **Lazaridou, A.** (2022). Physicochemical properties of zein-based edible films and coatings for extending wheat bread shelf life. *Food Hydrocolloids*, 132: 107856. https://doi.org/10.1016/j.foodhyd.2022.107856
93. Mygdalia, A. S., Nouska, C., Hatzikamari, M., Biliaderis, C. G., & **Lazaridou, A.** (2022). A sourdough process based on fermented chickpea extract as leavening and anti-staling agent for improving the quality of gluten-free breads. *Food Research International*, 159: 111593. https://doi.org/10.1016/j.foodres.2022.111593
94. Gkountenoudi-Eskitzi, I., Kotsiou, K., Irakli, M. N., Lazaridis, A., Biliaderis, C. G., & **Lazaridou, A.** (2023). *In vitro* and *in vivo* glycemic responses and antioxidant potency of acorn and chickpea fortified gluten-free breads. *Food Research International*, 166: 112579. https://doi.org/10.1016/j.foodres.2023.112579.
95. Gidari-Gounaridou, C., Nouska, C., Hatzikamari, M., Kotsiou, K., Biliaderis, C. G., & **Lazaridou, A.** (2023). Impact of dry sourdough based on a fermented chickpea starter on quality characteristics and shelf life of gluten-free bread. *Food Bioscience*, 53: 102780. https://doi.org/10.1016/j.fbio.2023.102780
96. Sereti, V., Kotsiou, K., Biliaderis, C. G., Moschakis, T., & **Lazaridou, A.** (2023). Development of oil-in-water emulsion gels enriched with barley β-glucan as potential solid fat substitute and evaluation of their physical properties. *Food Hydrocolloids*, 145: 109090.
97. Sereti, V., Kotsiou, K., Biliaderis, C. G., & **Lazaridou, A.** (2023). Emulsion gel enriched with a barley β-glucan concentrate for reducing saturated fat in biscuits. *Food Hydrocolloids*, 145: 109163. https://doi.org/10.1016/j.foodhyd.2023.109163
98. Nouska, C., Hatzikamari, M., Matsakidou, A., Biliaderis, C. G., & **Lazaridou, A.** (2023). Enhancement of Textural and Sensory Characteristics of Wheat Bread Using a Chickpea Sourdough Fermented with a

Selected Autochthonous Microorganism. *Foods*, 12: 3112. https://doi.org/10.3390/foods12163112
99. Kotsiou, K., Palassaros, G., Matsakidou, A., Mouzakitis, C. K., Biliaderis, C. G., & **Lazaridou, A.** (2023). Roasted-sprouted lentil flour as a novel ingredient for wheat flour substitution in breads: Impact on dough properties and quality attributes. *Food Hydrocolloids*, 145: 109164. https://doi.org/10.1016/j.foodhyd.2023.109164
100. Papagianni, E., Kotsiou, K., Biliaderis, C. G., **& Lazaridou, A.** (2023). Flaxseed and sprouted lentil seeds as functional ingredients in the development of nutritionally fortified "clean-label" gluten-free breads. *Food Hydrocolloids for Health*, 4: 100165. https://doi.org/10.1016/j.fhfh.2023.100165
101. Nouska, C., Irakli, M., Georgiou, M., Lytou, A. E., Skendi, A., Bouloumpasi, E., Chatzopoulou, P, Biliaderis, C. G., & **Lazaridou, A.** (2023). Physicochemical Characteristics, Antioxidant Properties, Aroma Profile, and Sensory Qualities of Value-Added Wheat Breads Fortified with Post-Distillation Solid Wastes of Aromatic Plants. *Foods*, 12(21): 4007. https://doi.org/10.3390/foods12214007.
102. Bosmali, I., Lagiotis, G., Haider, N., Osathanunkul, M., **Biliaderis, C.G.,** Madesis, P. (2022). DNA-based identification of Euracian Vicia species using choloplast and nuclear DNA barcodes. *Plants*, 11(7): 947, 1-17.
103. Drosou, C., Krokida, M., **Biliaderis, C.G.** (2022). Encapsulation of β-carotene into food-grade nanofibers via coaxial electrospinning of hydrocolloids: Enhancement of oxidative stability and photoprotection. *Food Hydrocolloids*, 133: 107949.
104. Skendi, A., Irakli, M., Chatzopoulou, P., Bouloumpasi E., **Biliaderis, C.G.** (2022). Phenolic extracts from solid wastes of the aromatic plant essential oil industry: potential uses in food applications. *Food Chemistry Advances,* 1: 100065.
105. Christofi, M., Pavlou, A., Lantzouraki, D.Z., Tsiaka, T., Myrtsi, E., Zoumpoulakis, P., Haroutounian, S.A., Mauromoustakos, A., **Biliaderis, C.G.,** Manganaris, G.A. (2022). Profiling carotenoid and phenolic compounds in fresh and canned fruit of peach cultivars: Impact of genotype and canning on their composition. *Journal of Food Composition and Analysis,* 114: 104734.
106. Manztios, T., Tsiouris, V., Papadopoulos, G.A., Economou, V., Petridou, E., Brellou, G.D., Giannenas, I., **Biliaderis, C.G.**, Kiskinis, K, Fortomaris, P. (2023). Investigation of the effect of three commercial water acidifiers on the performance, gut health, and *Campylobacter jejuni* colonization in experimentally challenged broiler chicks. 2023. *Animals,* 13: 2037.
107. Irakli, M., Skendi, A., Bouloumpasi, E., Christaki, S., **Biliaderis, C.G.,** Chatzopoulou, P. (2023). Sustainable recovery of phenolic compounds from distilled rosemary by-product using green extraction methods: optimization, comparison, and antioxidant activity. *Molecules,* 28: 6669.
108. Skendi, A., Bouloumpasi, E., Chatzopoulou, P., **Biliaderis, C.G.,** Irakli, M. (2023). Comparison of drying methods for the retention of phenolic antioxidants in post-distillation solid residues of aromatic plants. *LWT-Food Science and Technology,* 189: 115463.
109. Karavasili, C., Zgouro, P., Manousi, N., Lazaridou, A., Zacharis, C.K., Bouropoulos, N., Moschakis, T. Fatouros, D. G. (2022). Cereal-Based 3D Printed Dosage Forms for Drug Administration During Breakfast in Pediatric Patients within a Hospital Setting. Journal of Pharmaceutical Sciences, 111, 2562-2570.
110. Andreadis, M., & **Moschakis**, T*. (2023). Effect of ethanol on gelation and microstructure of whey protein gels in the presence of NaCl. Food Hydrocolloids, 134, 107985.
111. Sentoukas, T., Charitou, G., Wagner, J., Wagemans, A. M., **Moschakis**, T*., & Papagiannopoulos, A. (2023). Formation of nanoparticles from ethanol-denatured whey proteins. Food Structure, 37: 100337.
112. Andreadis, M., & **Moschakis**, T*. (2023). Formation of thermo-reversible gels from whey proteins after combined thermal and ethanol pretreatment. Food Hydrocolloids, 142: 108749.
113. Prodromidis, P., Biliaderis, C. G., Katsanidis, E., & **Moschakis**, T*. (2023). Effect of Tween 20 on structure, phase-transition behavior and mechanical properties of monoglyceride oleogels. Food Structure, 38: 100345.

Δημοσιεύσεις σε διεθνή επιστημονικά περιοδικά εκτός SCI

1. Vasilopoulos S., Dokou S., Papadopoulos G.A., Savvidou S., Christaki S., Kyriakoudi A., Dotas V., Tsiouris V., Bonos E., Skoufos I., **Mourtzinos** I.**,** Giannenas I. (2022). Dietary Supplementation with pomegranate and onion aqueous and cyclodextrin encapsulated extracts affects broiler performance parameters, welfare and meat characteristics. *Poultry*, 1: 74–93 (*Collection "Poultry Nutrition"*, edited by Dr. Ilias Giannenas).
2. Schoina, E., **Doulgeraki, A.I.,** Miliou H., Nychas, G.-J.E. (2022). Dynamics of water and biofilm bacterial community composition in a Mediterranean Recirculation Aquaculture System. Aquaculture Journal 2(2), 164-179.

Κεφάλαια σε ξενόγλωσσα ή ελληνικά επιστημονικά βιβλία

1. Ευταξίας Χ., **Γούλα Α.**, Γερασόπουλος Δ. 2023. Ολοκληρωμένη διαχείριση αποβλήτων ελαιουργείων (OMW) με στόχο την ανάκτηση λειτουργικών συστατικών. Σε *Το Ελαιόλαδο και ο Λειτουργικός του Ρόλος* (Εκδ.: Κυριτσάκης Α.), City Publish, Θεσσαλονίκη.
2. **Γούλα Α.**, Κυριτσάκης Κ., Κυριτσάκης Α., Ευταξίας Χ. 2023. Εφαρμογή συστημάτων HACCP και ιχνηλασιμότητας σε ελαιουργεία και μονάδες τυποποίησης ελαιολάδου. Σε *Το Ελαιόλαδο και ο Λειτουργικός του Ρόλος* (Εκδ.: Κυριτσάκης Α.), City Publish, Θεσσαλονίκη.
3. Κυριτσακης Κ., **Γερασόπουλος Δ.**, Σόκουτη Ε. 2023. Παραλαβή ελαιολάδου εμπλουτισμένου με φαινόλες. Σε *Το Ελαιόλαδο και ο Λειτουργικός του Ρόλος* (Εκδ.: Κυριτσάκης Α.), City Publish, Θεσσαλονίκη.
4. Kaderides K., Solomakou N., Mourtzinos I., **Goula A.M.** 2023. "Spray drying encapsulation of food colorants". In *Spray Drying for the Food Industry, Volume 11: Unit Operations and Processing Equipment in the Food Industry* (Ed.: Jafari S.M. & Samborska K.), Elsevier Applied Science, New York, USA.
5. Samborska K., Michalska-Ciechanowska A., **Goula A.**, Jedlińska A., Barańska A. & Wiktor A. 2023. "Spray drying of sugar-rich food products". In *Spray Drying for the Food Industry, Volume 11: Unit Operations and Processing Equipment in the Food Industry* (Ed.: Jafari S.M. & Samborska K.), Elsevier Applied Science, New York, USA.
6. Λαζαρίδης Χ.Ν., **Γούλα Α.Μ.** 2023. Μηχανική Τροφίμων. Θεμελειώσεις Έννοιες – Φαινόμενα Μεταφοράς – Βασικές Διεργασίες. Εκδ. Τζιόλα, Θεσσαλονίκη, σελ. 750.
7. Kyriakoudi, A., Mourtzinos, I. (2023). Novel Plant Extracts as Food Additives. In: Arsenos, G., Giannenas, I. (eds) Sustainable Use of Feed Additives in Livestock. Springer, Cham. https://doi.org/10.1007/978-3-031-42855-5_9.
8. Dimitrellou, D., Santarmaki, V., Nikolaou, A., Mitropoulou, G., **Kandylis, P.,** Kourkoutas, Y. (2022). Chapter 9. Encapsulated/Immobilized biocatalysts for production of dairy products. In *Encapsulation in Food Processing and Fermentation*. Eds. Steva Lević, Viktor Nedović, Branko Bugarski, CRC Press. p. 220-254. https://doi.org/10.1201/9780429324918.
9. Κύρκου, Χ., Τσακουμάκη, F., **Μιχαηλίδου, Α-Μ.,** Μπιλιαδέρης, Κ., Rodriguez- Perez, C., Segura-Carretero, A. 2023. Σύσταση και ανάλυση των βιολειτουργικών συστατικών των φύλλων ελιάς, Κυριτσάκης, Α. (ed). (Απόδοση στα Ελληνικά του "Olives and Olive oil as Functional Foods: Bioactivity, Chemistry and Processing" (Eds.: Kiritsakis A.P. & Sahidi F.), John Wiley& Sons, Ltd., New York, USA, pp. 383-399).
10. **Λαζαρίδου, Α.** και Μπιλιαδέρης, Κ. Γ. 2022. 'Αρχαία' και 'σύγχρονα' είδη σιταριού: Η θέση τους στη σύγχρονη διατροφή και αρτοποιία. Στο '*Τα δημητριακά στον πολιτισμό της διατροφής στην αρχαία Ελλάδα και οι μελλοντικές τους προοπτικές*', Σ. Μ. Βαλαμώτη και Α. Λαζαρίδου (Γεν. Επιμέλεια), University Studio Press, Θεσσαλονίκη, Ελλάδα, σελ. 127-150.
11. Κώτσιου, Κ., **Λαζαρίδου, Α.** και Μπιλιαδέρης, Κ. Γ. 2022. Σύγχρονες τάσεις στον εμπλουτισμό των αρτοσκευασμάτων σίτου. Στο '*Τα δημητριακά στον πολιτισμό της διατροφής στην αρχαία Ελλάδα και οι μελλοντικές τους προοπτικές*', Σ. Μ. Βαλαμώτη και Α. Λαζαρίδου (Γεν. Επιμέλεια), University Studio Press, Θεσσαλονίκη, Ελλάδα, σελ. 151-172.

12. Νούσκα, Χ., Χατζηκαμάρη, Μ., **Λαζαρίδου, Α.** και Μπιλιαδέρης, Κ. Γ. 2022. Η χρήση του προζυμιού στην αρτοποιία. Στο '*Τα δημητριακά στον πολιτισμό της διατροφής στην αρχαία Ελλάδα και οι μελλοντικές τους προοπτικές*', Σ. Μ. Βαλαμώτη και Α. Λαζαρίδου (Γεν. Επιμέλεια), University Studio Press, Θεσσαλονίκη, Ελλάδα, σελ. 173-197.
13. Βαλαμώτη**,** Σ. Μ. και **Λαζαρίδου, Α.** 2022. Σιτώ: '*Τα δημητριακά στον πολιτισμό της διατροφής στην αρχαία Ελλάδα και οι μελλοντικές τους προοπτικές*', University Studio Press, Θεσσαλονίκη, Ελλάδα, σελ. 206.
14. Zinoviadou, K.G., Kastanas, P., Gougouli, M., **Biliaderis, C.G.** 2022. Innovative Bio-based Materials for Packaging Sustainability. In *Innovation Strategies in the Food Industry: Tools for Implementation* (2nd Edition)*,* Charis M. Galanakis (ed.), Academic Press, p. 173-192.

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

Προφορικές παρουσιάσεις - διαλέξεις, μετά από πρόσκληση

1. **Mourtzinos I.,** Christaki S., Kyriakoudi A. 2022. Innovative techniques for the extraction and exploitation of bioactive ingredients in foods. 2nd International Conference on Advanced Production and Processing (ICAPP), 20th-22nd October, NoviSad, Serbia. (Invited Speaker).
2. **Mourtzinos I.** 2023. Innovative techniques for extracting and exploiting bioactive ingredients from by-products of the agro-industrial secto International Symposium on 'Sustainable Solutions for Food Wastes and By- Products Valorisation - The Way Ahead!'. Organized by the ERA-Chair in VALORTECH, Estonian University of Life Sciences, 13 December, Estonia (Invited Speaker).
3. **Mourtzinos I**., Kyriakoudi A. (2023). Novel approaches for the recovery of bioactive compounds from foods and agro-industrial by-products. Xth International Session of Young Scientific Staff "Food Science Development. Sustainable Future", 11-12 May, Warsaw, Polland, p. 65 (Plenary lecture).
4. **Koutsoumanis K.** (2022). Risk-based food Safety Management. Mikrobiokosmos Summer School, July 4-8, Argalasti, Greece (invited).
5. **Koutsoumanis K.** (2023). Risk-based Decision support in the Food Industry. *12th International Conference on Predictive Modelling in Food 2023*, 13-16 June, Sapporo, Japan (invited).
6. **Δουλγεράκη Α.** (2022). «MikroBioKosmos workshop "How to write a scientific paper: From writing to publishing», Χανιά, Πολυτεχνείο Χανίων, 02/04/2022
7. **Doulgeraki A.** (2023). Targeting vdc operon to assess guaiacol synthesis of *Alicyclobacillus* isolated from fruit juices – 15794, Session 1 – MIRRI and the 1st TNA call-Awardee experience, Symposium first Transnational Access (TNA) Pilot Programme, January 23, 2023 Brussels, Belgium
8. **Doulgeraki A.** (2023). Trainer, Lecture title "Impact of pH on behavior of foodborne bacteria", Training School Modelling the effects of low pH and other stresses on food-borne Microorganisms to improve food and drink quality, Athens, NTUA, 28-30/6/2023
9. **Λαζαρίδου, Α.**, Κώτσιου, Κ., Νούσκα, Χ., Ματσακίδου, Α., Χατζηκαμάρη, Μ., Παπαγιάννη, Ε., και Μπιλιαδέρης, Κ. (2022). Ερευνητικό έργο ΣΙΤΩ: Ανάπτυξη αρτοσκευασμάτων από δημητριακά και όσπρια με βελτιωμένα ποιοτικά και διατροφικά χαρακτηριστικά. 6η Επιστημονική Συνάντηση για τις Γηγενείς και Τοπικές Ποικιλίες: Εξερευνώντας τον κόσμο των τοπικών ποικιλιών, 31 Μαΐου-1 Ιουνίου, Θεσσαλονίκη.
10. **Lazaridou, A.** (2022). Physico chemical, thermal and nutritional methods of analysis of cereal products and their constituents. PROCEREALtech Workshop: Molecular structure of carbohydrates and its effect on techno functional and nutritional properties, 18-20 July, Valladolid, Spain.
11. **Lazaridou, A.,** Nouska, C., Palakas, P., &. Biliaderis, C.s G. (2022). Impact of sesame cake on physicochemical and sensorial characteristics of wheat breads. International Meet on Food Science and Technology, FOODTECHMEET2022, 18-20 August, Edinburgh, Scotland, UK (keynote).
12. **Λαζαρίδου, Α.**, Νούσκα, Χ., Παλάκας, Π., & Μπιλιαδέρης, Κ. (2022). Αξιοποίηση παραπροϊόντων βιομηχανίας επεξεργασίας σουσαμιού για εμπλουτισμό αρτοσκευασμάτων. 9ο Πανελλήνιο Συνέδριο AGROTICA: Οι Νέες Τεχνολογίες ως Μοχλός Βιώσιμης Ανάπτυξης της Γεωργίας, 22-23 Οκτωβρίου,

Θεσσαλονίκη, Ελλάδα.

13. **Biliaderis, C.G.** 2022. Biopolymer-based materials in delivering functionalities to enhance quality, shelf life and nutritional value of foods. *Workshop: Recent advances in bioprocessing,* Food Innovation Research Infrastructure, University of Patras, May 24, Patras, Greece (invited lecture).
14. **Biliaderis, C.G** & Manganaris, G. 2022. Conventional and emerging technologies for processing peach products. *X International Peach Symposium,* May 30 - June 3, Naoussa, Greece (Plenary lecture).
15. **Biliaderis, C.G.** 2022. Food Carbohydrates: structures, physical properties – function, interactions with other ingredients and applications. *Workshop: Molecular structure of carbohydrates and its effect on techno-functional and nutritional properties.* ProCerealtech, University of Valladolid, July 18th, Valladolid, Spain (invited lecture).
16. **Biliaderis, C.G.** 2022. Starch: chemistry, material properties and functionality. *Workshop: Molecular structure of carbohydrates and its effect on techno-functional and nutritional properties.* ProCerealtech, University of Valladolid, July 18th, Valladolid, Spain (invited lecture).
17. **Biliaderis, C.G.** 2022. Trends, prospects and challenges in the production of functional food products for meeting specific industry's interests and consumers' needs. *4th MedForum Conference "Mediterranean Agriculture and Food Systems in a Time of Climate Change and Agrofood Crisis"*, CIHEAM Chania, Dec. 4-7, Chania, Crete, Greece (invited lecture).
18. **Biliaderis, C.G.** 2023. Structure-property relations of cereal fibers and implications for food product development. Chemistry Dept., Kapodistrian Univ. of Athens, March 27 (invited lecture).
19. **Biliaderis, C.G.** 2023. Hydrocolloids as ingredients to introduce desirable functionalities in food products. Chemistry Dept., Kapodistrian Univ. of Athens, March 28 (invited lecture).
20. **Biliaderis, C.G.** 2023. Structure-property relations of cereal fibers and implications for food product development – glimpses of a diachronic journey. *21st Gums and Stabilizers for the Food Industry*. The Food Hydrocolloids Trust, June 6-9th, Thessaloniki, Greece (**Food Hydrocolloid Trust Medal Award 2023** Lecture).

Προφορικές παρουσιάσεις σε συνέδρια

1. Chezanoglou E., Kenanidou N. Spyropoulos C., Xenitopoulou D., Zlati E., **Goula A.M.** 2022. "Encapsulation of pomegranate peel extract in sucrose matrix by co-crystallization". *9th International Conference on Sustainable Solid Waste Management*, June 15-18, Corfu, Greece (oral presentation).
2. Fotiou D., Argyropoulos K., Kolompourda P., Solomakou N., **Goula A.M.** 2022. "Valorization of peach peels with an optimized drying process based on ultrasounds pretreatment with ethanol". *9th International Conference on Sustainable Solid Waste Management*, June 15-18, Corfu, Greece (oral presentation).
3. Solomakou N., Drosaki A., Zamvrakidis G., **Goula A.M.** 2022. "Adsorption of phenolic compounds from olive mill wastewaters on spent coffee grounds: Isotherms, kinetics, pure phenols adsorption". *9th International Conference on Sustainable Solid Waste Management*, June 15-18, Corfu, Greece (oral presentation).
4. Kokkinomagoulos E., Stamkopoulos A., Michaelidou A.-M., **Goula A.M.**, Kandylis P. 2023. "Sustainable exploitation of wine lees for winemaking applications: a circular economy approach". *10th International Conference on Sustainable Solid Waste Management*, June 21-24, Chania, Greece (oral presentation).
5. Solomakou N., Kyriakoudi A., Kalfa E., Kaderides K., Mourtzinos I., **Goula A.M.** 2023. "An holistic approach for the valorization of pomegranate by-products using green methods". *10th International Conference on Sustainable Solid Waste Management*, June 21-24, Chania, Greece (oral presentation).
6. Solomakou N., Drosaki A., Jonuzi M., **Goula A.M.** 2023. "Improving the recovery of phenolic compounds from olive mill wastewater by using activated spent coee grounds". *10th International Conference on Sustainable Solid Waste Management*, June 21-24, Chania, Greece (oral presentation).
7. Christaki S., Solomakou N., Kyriakoudi A., Kaderides K., **Goula A.M.**, Mourtzinos I. 2023. "Valorization of peach (*Prunus persica* L.) by-products using green methods". *10th International Conference on Sustainable Solid Waste Management*, June 21-24, Chania, Greece (oral presentation).

8. Loukri A., Kyriakoudi A., **Mourtzinos I.** 2022. “Optimization of a green extraction method for the recovery of bioactives from cornelian cherry (Cornus mas L.) fruits using β-cyclodextrin as an extraction enhancer”. *9th IUPAC International Conference on Green Chemistry (Hybrid)*, 5-9 September, Athens, Greece.
9. Loukri A., Kyriakoudi A., **Mourtzinos I.** 2022. A green approach for the recovery of bioactive compounds from cornelian cherry (*Cornus mas L.*) fruits”. *Natural resources, green technology and sustainable development/4-GREEN2022*, September 14-16, Zagreb, Croatia.
10. Λούκρη Α., Κυριακούδη Α., **Μουρτζίνος Ι.** 2022. Αξιοποίηση Αποβλήτων και Παραπροϊόντων του Αγροδιατροφικού Τομέα για την Παραγωγή Υλικών Υψηλής Προστιθέμενης Αξίας. *9ο ΠΑΝΕΛΛΗΝΙΟ ΣΥΝΕΔΡΙΟ AGROTICA «Οι Νέες Τεχνολογίες ως Μοχλός Βιώσιμης Ανάπτυξης της Γεωργίας»,* Οκτώβριος 22-23, Θεσσαλονίκη, Ελλάδα.
11. Kyriakoudi, A. Toumpeli, Nenadis N., **Mourtzinos I.** 2022. Valorization of free and bound phenolic compounds from defatted rice bran. 10° Α. Πανελλήνιο Συνέδριο «ΣΥΓΧΡΟΝΕΣ ΤΑΣΕΙΣ ΣΤΟΝ ΤΟΜΕΑ ΤΩΝ ΛΙΠΙΔΙΩΝ» του Ελληνικού Φόρουμ Επιστήμης και Τεχνολογίας Λιπιδίων, Greek Lipid Forum, Μέλος της Euro Fed Lipid, Αθήνα, 25 Νοεμβρίου, p. 27.
12. **Mourtzinos I.,** Kyriakoudi A., Damplia S., Tagiakas R., Avdikos I., Mavromatis A.G., Biliaderis C.G., Kalaitzis P. 2022. Monitoring of tomato carotenoid levels towards producing new Greek tomato varieties containing high levels of lycopene. 10ο Πανελλήνιο Συνέδριο «ΣΥΓΧΡΟΝΕΣ ΤΑΣΕΙΣ ΣΤΟΝ ΤΟΜΕΑ ΤΩΝ ΛΙΠΙΔΙΩΝ» του Ελληνικού Φόρουμ Επιστήμης και Τεχνολογίας Λιπιδίων, Greek Lipid Forum, Μέλος της Euro Fed Lipid, Αθήνα, 25 Νοεμβρίου, p. 32
13. Ταγιάκας Ρ., Αυδίκος Η., Καλαϊτζής Π., **Μουρτζίνος Ι.,** Κυριακούδη Α., Παγκαλίδου Π., Χρονίδου Α., Κάσα Φ., Μαυρομάτης Α. 2022. Αποτελεσματικότητα της μεθόδου επιλογής καθαρής σειράς για χαρακτηριστικά απόδοσης και ποιότητας σε παραδοσιακές ποικιλίας τομάτας. 18° Πανελλήνιο Συνέδριο Ελληνικής Επιστημονικής Εταιρείας Γενετικής Βελτίωσης Φυτών "Βελτίωση Φυτών: καινοτομίες και προοπτικές για Βιώσιμη Ανάπτυξη", Βόλος, 5-7 Οκτωβρίο.
14. Kyriakoudi A., Tsiouras A., **Mourtzinos. I.** 2022. Revisiting extraction of lycopene from tomato using hydrophobic natural deep eutectic solvents 2nd International A. Conference on Advanced Production and Processing (ICAPP), 20th-22nd Octobe, Novi Sad, Serbia.
15. Gemeliari P., Iakovidis M., Avdikos, Kalyvas A., Kyriakoudi A., **Mourtzinos I**., Tagiakas R., Ghossain N., Mavromatis A.G., Biliaderis C.G., Kanellis A., Sampathianaki M., I. Kalaitzis P. 2022. N-TOMATOMICS: Development of novel Greek tomato varieties using next generation tools. 4TH MEDITERRANEAN FORUM for PhD Students and Young Researchers “Mediterranean Agriculture and Food Systems in a Time of Climate Change and Agrofood Crisis” CIHEAM-MAICh, Chania, Crete, Greece, 4-7 December, S1-04, pp. 31-32.
16. Damplia S., Kyriakoudi A., **Mourtzinos I.,** Kalyvas A., Krommydas K., Tagiakas R., Avdikos I., Mavromatis A.G., Biliaderis C.G., Kalaitzis P. 2022. Intervarietal differences in composition and physicochemical properties of Greek tomato cultivars. 4TH MEDITERRANEAN FORUM for PhD Students and Young Researchers “Mediterranean Agriculture and Food Systems in a Time of Climate Change and Agrofood Crisis” CIHEAM-MAICh, Chania, Crete, Greece, 4-7 December, S2-04, pp. 51-52.
17. Lazopoulos G., Matsia S., Loukri A., Kyriakoudi A., **Mourtzinos I.,** Salifoglou A. 2023. “In-vitro evaluation of bioactive profile of *Cornus mas L.* extract”. *Multidisciplinary Conference on Sustainable Development*, May 25-26. Timişoara, Romania.
18. Christaki S., Kyriakoudi A., Stratakos A., Mourtzinos I. 2023. “Valorization of peach peach by-products employing ultrasound-assisted extraction and cold plasma treatment”. *1st Conference on International Sustainable Resource Recovery Strategies Toward Zero Waste (FULLRECO4US),* September 13-15, Istanbul, Turkey.
19. Manousi N., Kalogiouri N., Mikroulis T., Zachariadis G.A., Masonis P., **Mourtzinos I.** 2023. “Elemental assessment of Ficus Carica L. fruit peel biomass towards their potential valorization for the preparation of value-added food products”. *1st Conference on International Sustainable Resource Recovery Strategies Toward Zero Waste (FULLRECO4US),* September 13-15, Istanbul, Turkey.
20. Kyriakoudi A., Tsiouras A., Christaki S., **Mourtzinos I.** 2023. "Extraction of phenolic compounds from

rosemary using natural deep eutectic solvents". *1st Aristotle Conference on Chemistry: Advances and Challenges in Chemistry*, November 12-15, Thessaloniki, Greece.

21. **Mourtzinos I.,** Christaki S., Kyriakoudi A. 2023. Innovative techniques for the extraction and exploitation of bioactive ingredients in foods". *2nd International Conference on Advanced Production and Processing*, October 20-22, Novi Sad, Serbia.
22. Sulejmanović M., Nastić N., **Mourtzinos I.,** Jokić S., Aladić K., Kyriakoudi A., Vidović S. 2023. Greener approach to the extraction of bioactive compounds from ginger (Zingiber officinale) herbal dust. V. Symposium of Young Researchers on Pharmaceutical Technology, Biotechnology and Regulatory Science, Szeged, Hungary, 18-20 January, OP17, pp. 39.
23. Sulejmanović M., Rodríguez Rojo S., Cocero M.J., Kyriakoud A i, **Mourtzinos I.,** Vidović S., Nastić N., Krivošija S. 2023. Integration of green-based extraction approaches in the isolation of valuable molecules from ginger by-product. 2nd GREENERING International Conference, 21-23 March Valladolid, Spain, T1.11.
24. Μισιρλή Κ., Κυριακούδη, Α., **Μουρτζίνος, Ι**., Νενάδης, Ν. 2023. Ανάκτηση δεσμευμένων φαινολικών συστατικών από φλοιούς ρυζιού με αλκαλική υδρόλυση υποβοηθούμενη από μικροκύματα. 6ο Συνέδριο Χημείας Μεταπτυχιακών και Προπτυχιακών Φοιτητών ΑΠΘ, 11-12 Νοεμβρίου, Θεσσαλονίκη, Ελλάδα.
25. Loukri A., Kyriakoudi A., Lazopouls G., Matsia S., Salifoglou A., **Mourtzinos I.** 2023. Optimization of the extraction of bioactives from cornelian cherry (*Cornus mas L.)* fruit, using β-cyclodextrin, and the investigation of their biological profile". *Xth International Session of Young Scientific Staffa "Food Science Development. Sustainable Future"*, May 11-12, Warsaw, Poland.
26. Lazopoulos G., Matsia S., Loukri A., Kyriakoudi A., **Mourtzinos I**., Salifoglou A. 2023. In-vitro evaluation of bioactive profile of Cornus mas L. extract. *Multidisciplinary Conference on Sustainable Development*, May 25-26. Timişoara, Romania.
27. Dimakopoulou-Papazoglou, D., Chatzikyriakidou, K., Ploskas, N., Koutsoumanis, K. and **Katsanidis E.** (2022). Application of FT-MIR spectroscopy for the discrimination of geographical origin of thyme honeys. 5th ISEKI-Food E-conference on Current food innovation trends: the texture and consumer perception perspective. 23 – 25 November 2022. (oral)
28. Zampouni, K., Kotsiou, K., Kasiouras, G., Lazaridou, A. and **Katsanidis, E.** (2022). Evaluation of *in vitro* bioaccessibility of beta-carotene using edible oleogels and bigels as carriers. 5th ISEKI-Food E-conference on Current food innovation trends: the texture and consumer perception perspective. 23 – 25 November 2022.
29. Dimakopoulou-Papazoglou, D., Koutsoumanis, K. and **Katsanidis E.** (2022). Identification of botanical origin of Greek honeys using UV-vis and FT-NIR spectroscopy. EFFOST 2022 International Conference, 7-9 November 2022, Dublin, Ireland.
30. Zampouni, K., Siachou, C. and **Katsanidis, E.** (2022). Design of biphasic structures for replacing saturated fats in food systems. 1st International Conference of Nutrition Sciences and Dietetics. 27-29 May 2022, Thessaloniki, Greece.
31. Dimakopoulou-Papazoglou, D., Mamougiorgi, P., Stefanou, D. and **Katsanidis E.** (2022). Quantitative detection of beef, pork and chicken in meat mixtures using FT-NIR spectroscopy. International Web Conference on Food Choice & Eating Motivation. 19-20 May 2022, Polytechnic Institute of Viseu, Portugal.
32. Kasiouras, G., Zampouni, K. and **Katsanidis, E.** (2022). Bigels as fat substitutes and delivery systems for bioactive compounds in pork patties. International Web Conference on Food Choice & Eating Motivation. 19-20 May 2022, Polytechnic Institute of Viseu, Portugal.
33. Μαρτινάκος Ι., Δημακοπούλου-Παπάζογλου Δ. & **Κατσανίδης Ε**. (2023). Αξιολόγηση επιλεγμένων ποιοτικών χαρακτηριστικών του κρέατος με αναλυτικές και φασματοσκοπικές τεχνικές. Πρακτικά Πανελλήνιου Συνέδριου «Το κρέας και τα προϊόντα του», σελ. 207-217, Θεσσαλονίκη.
34. Κασιούρας Ι Γ., Ζαμπούνη Κ., Δημακοπούλου-Παπάζογλου Δ., Παππά Α., Μοσχάκης Θ. & **Κατσανίδης Ε**. (2023). Υβριδικές πηκτές ως υποκατάστατο λίπους και σύστημα μεταφοράς βιοενεργών συστατικών σε χοιρινά μπιφτέκια. Πρακτικά Πανελλήνιου Συνέδριου «Το κρέας και τα προϊόντα του», σελ. 451-

460, Θεσσαλονίκη. *(προφορική παρουσίαση, πλήρης εργασία)*

35. Ζαμπούνη Κ., Παπαδημητρίου Κ., Φιλίππου Α., Γιαννακάκη Φ., Δημακοπούλου-Παπάζογλου Δ., Λαζαρίδου Α., Μοσχάκης Θ. & **Κατσανίδης Ε**. (2023). Μερική υποκατάσταση του ζωικού λίπους με συστήματα υβριδικών πηκτών σε ημίξηρα προϊόντα κρέατος. Πρακτικά Πανελλήνιου Συνέδριου «Το κρέας και τα προϊόντα του», σελ. 461-467, Θεσσαλονίκη.
36. Δημακοπούλου-Παπάζογλου Δ., Στεφάνου Δ., Μαμουγιώργη Π. & **Κατσανίδης Ε**. (2023). Αξιολόγηση της φασματοσκοπίας NIR σε συνδυασμό με πολυπαραγοντική στατιστική ανάλυση για ανίχνευση νοθείας σε μείγματα κρέατος. Πρακτικά Πανελλήνιου Συνέδριου «Το κρέας και τα προϊόντα του», σελ. 587-594, Θεσσαλονίκη.
37. Dimakopoulou-Papazoglou, D., Ploskas, N., Koutsoumanis, K. and **Katsanidis, E.** (2023). Detection of adulteration in thyme honeys with sugar syrups and colorants using FTIR spectroscopy and chemometrics. 6th ISEKI-Food E-conference: Food Production Based on Food Safety, Sustainable Development and Circular Economy. 22 – 24 November 2023.
38. Tsaloumi S, **Koutsoumanis** K. (2022). Development of a Quantitative Microbiological Risk Assessment (QMRA) Model for Assessing the Spoilage Risk of Cooked Ham Products Sliced at Retail. *IAFP's European Symposium on Food Safety*. May 4-6, Munich, Germany.
39. Papagianeli S., Stasinou K., Aspridou Z., **Koutsoumanis** K. (2022). Individual cell-based modeling of growing microcolonies. *IAFP's European Symposium on Food Safety*, May 4-6, Munich, Germany.
40. Papagianeli S., Aspridou Z., **Koutsoumanis** K. (2022). Antimicrobial resistance of Escherichia coli at the single cell level. *27th International ICFMH Conference, FoodMicro 2022,* August 28-31, Athens, Greece.
41. Misiou O., Kakagiani M., **Koutsoumanis** K. (2022) Impact of climate change on the spoilage risk of shelf-stable foods. *27th International ICFMH Conference, FoodMicro 2022*, August 28-31, Athens, Greece.
42. Τσαλούμη Σ., Κουτσουμανής Κ. (2023). Προσδιορισμός επικινδυνότητας της αλλοίωσης θερμικά επεξεργασμένου χοιρινού που κόβεται σε φέτες στα σημεία λιανικής πώλησης. 7ο Παννελλήνιο Συνέδριο, «Το κρέας και τα προϊόντα του», Φεβρουάριος 3-5, Θεσσαλονίκη, Ελλάδα.
43. Zwietering, M., **Koutsoumanis**, K., Skandamis, P., Cocolin, L., Donaghy, J., & Wood, J. (2023). The Current and Future Landscape of Scientific Publications in the Food Safety Domain. In *2023 European Symposium on Food Safety*. IAFP.
44. Papagianeli S., Aspridou Z., D. **Koutsoumanis K**. (2023). Understanding the relation between single-cell division times and growth dynamics of bacterial colonies. *12th International Conference on Predictive Modelling in Food 2023*, 13-16 June, Sapporo, Japan.
45. Tsaloumi S., Stathas L., **Koutsoumanis** K. (2023). Development of a Quantitative Microbiological Spoilage Risk Assessment (QMSRA) Model for fresh poultry fillets. *12th International Conference on Predictive Modelling in Food 2023*, 13-16 June, Sapporo, Japan.
46. Papagianeli S., Aspridou Z., D. **Koutsoumanis K**. (2023). Intergenerational memory of single cell division times in a growing microcolony. *10th International Conference Mikrobiokosmos*, 30 November -02 December, Larissa, Greece.
47. **Koutsoumanis K**. (2023). Microbial inactivation: Setting the basis for a risk-based design in food processing. *10th International Conference Mikrobiokosmos*, 30 November -02 December, Larissa, Greece.
48. Stefanou C-R., **Koutsoumanis** K. (2023). An interactive online stochastic quantitative microbiology tool for risk-based decision support in the Food Industry applied to *Bacillus cereus* in milk. *10th International Conference Mikrobiokosmos*, 30 November -02 December, Larissa, Greece (o.
49. Dourou, D., Vitsou-Anastasiou, S., **Doulgeraki, A.,** Argyri, A., Chorianopoulos N., Nychas, G.-J., Tassou C., 2022. Rapid microbiological spoilage assessment of chilled chicken meat using non-invasive spectroscopic sensors. 27th International Conference Food Micro 2022, 28-31 August 2022, Athens Greece
50. Argyri, A., Dagres, V., Bikouli, V., Kapetanakou, A., Athanaseli, K., **Doulgeraki, A.,** Kamarinou C., Mallouchos, A., Chorianopoulos, N., Skandamis, P. (2023) Evaluation of meat spoilage markers for the development of on package freshness sensors. 10th International Conference of MIKROBIOKOSMOS»,

30/11 – 2/12, Larissa, Greece

51. Zacharodimos, N., Vitsou-Anastasiou, S., Athanasaki, C., Papadopoulou, O.S., **Doulgeraki, A.I.,** Nychas, G-J.E. Tassou, C.C. Papakonstantinou, E. (2023). Short term effects of fruit juice enriched with probiotics on glycemic responses: a randomized controlled clinical trial in healthy adults. 10th International Conference of MIKROBIOKOSMOS», 30/11 – 2/12, Larissa, Greece
52. Δούρου Δ., **Δουλγεράκη Α.,** Βίτσου-Αναστασίου Σ., Αργύρη, Α., Χωριανόπουλος, Ν., Νυχάς Γ.-Ι., Τάσσου Χ. (2023). Υποτιμημένοι μικροβιακοί πληθυσμοί σε κρέας κοτόπουλου που συντηρείται υπόψύξη: η περίπτωση του *Photobacterium phosphoreum*. 7ο Πανελλήνιο Συνέδριο το Κρέας και τα Προϊόντα του. 3-5 Φεβρουαρίου 2023, Θεσσαλονίκη
53. Δούρου Δ., Αργύρη, Α., Βίτσου-Αναστασίου Σ., **Δουλγεράκη Α.,** Χωριανόπουλος, Ν., Νυχάς Γ.-Ι., Τάσσου Χ. (2023). Χρήση φασματοσκοπικών αισθητήρων για την χαμηλού κόστους και σε πραγματικό χρόνο εκτίμηση της μικροβιακής ποιότητας κρέατος κοτόπουλου. 7ο Πανελλήνιο Συνέδριο το Κρέας και τα Προϊόντα του. 3-5 Φεβρουαρίου 2023, Θεσσαλονίκη
54. Αργύρη Α., Δαγρές Β., Μπικούλη Β., Καπετανάκου Α., Αθανασέλη Κ., **Δουλγεράκη Α.,** Μαλλούχος Α., Χωριανόπουλος Ν., Σκανδάμης Π. (2023). Προσδιορισμός δεικτών αλλοίωσης του κρέατος με σκοπό τη δημιουργία αισθητήρων συσκευασίας 7ο Πανελλήνιο Συνέδριο το Κρέας και τα Προϊόντα του. 3-5 Φεβρουαρίου 2023, Θεσσαλονίκη
55. Μπικούλη Β., Χωριανόπουλος Ν., Αργύρη Α., Τάσσου Χ., **Δουλγεράκη Α.,** (2023) Επίδραση του θρεπτικού μέσου ανάπτυξης στην παρεμποδιστική δράση βιολογικών βοτάνων έναντι παθογόνων μικροοργανισμών. 7ο Πανελλήνιο Συνέδριο το Κρέας και τα Προϊόντα του. 3-5 Φεβρουαρίου 2023, Θεσσαλονίκη
56. Charitou G, Kyrkou C, Lazaridou A, **Michaelidou A-M.** Moschakis T. 2023. Exploring the potential of ethanol-treated whey proteins to form nanoparticles and their ability to stabilize Pickering emulsions and modify in vitro lipid digestion. 13th NIZO Dairy Conference Innovations in Milk Proteins 17-20 October 2023, Papendal, The Netherlands ***(1ο βραβείο καλύτερης σύντομης προφορικής παρουσίασης με αναρτημένη ανακοίνωση)***
57. Kyrkou, C., Stamkopoulos, A., Charitou G., Tsakoumaki, F., Lazaridou, A., Moschakis, T., Biliaderis, C.G., **Michaelidou A-M.,** 2023. In vitro digestion of a novel whey-based dairy drink: Potential Impact of ethanol treatment. 1st Aristotle Conference on Chemistry, Advances and Challenges in Chemistry, 12 – 15 November 2023, Thessaloniki, Greece.
58. **Lazaridou, A.,** Nouska, C., Palakas, P., &. Biliaderis, C.s G. (2022). Impact of sesame cake on physicochemical and sensorial characteristics of wheat breads. International Meet on Food Science and Technology, FOODTECHMEET2022, 18-20 August, Edinburgh, Scotland, UK.
59. **Λαζαρίδου, Α.**, Νούσκα, Χ., Παλάκας, Π., & Μπιλιαδέρης, Κ. (2022). Αξιοποίηση παραπροϊόντων βιομηχανίας επεξεργασίας σουσαμιού για εμπλουτισμό αρτοσκευασμάτων. 9ο Πανελλήνιο Συνέδριο AGROTICA: Οι Νέες Τεχνολογίες ως Μοχλός Βιώσιμης Ανάπτυξης της Γεωργίας, 22-23 Οκτωβρίου, Θεσσαλονίκη, Ελλάδα.
60. Μπασδαγιάννη, Ζ., **Λαζαρίδου, Α.,** Μοσχάκης, Θ., Μπιλιαδέρης, Κ., Αρσένος, Γ., & Μπόσης, Ι. (2022). Ευρωπαϊκό σχέδιο δράσης για την αξιολόγηση της βιωσιμότητας και ποιότητας παραγόμενων προϊόντων σε διαφορετικά συστήματα εκτροφής αιγών και πουλερικών. 9ο Πανελλήνιο Συνέδριο AGROTICA: Οι Νέες Τεχνολογίες ως Μοχλός Βιώσιμης Ανάπτυξης της Γεωργίας, 22-23 Οκτωβρίου, Θεσσαλονίκη, Ελλάδα.
61. Nouska, C. Deligeorgaki, M., Biliaderis, C.G. & **Lazaridou, A.** (2023). The influence of extraction method on functional and thermal properties of sesame cake protein isolates. 21st Gums & Stabilisers for the Food Industry Conference: Meeting industry's needs, consumers' expectations and sustainability challenges, 6-9 June, Thessaloniki, Greece.
62. Moschakis, T., Andreadis, M., Charitou, G., Chatzitaki, A. T., **Lazaridou, A.**, & Fatouros, D.G., Biliaderis, C.G. (2023). Formation of nanoparticles and gels from ethanol pretreated whey proteins. 21st Gums & Stabilisers for the Food Industry Conference: Meeting industry's needs, consumers' expectations and sustainability challenges, 6-9 June, Thessaloniki, Greece.

63. Mouzakitis, C.K., Kotsiou, K., Pontikakos, G., Biliaderis, C.G., & **Lazaridou, A.** (2023). Physicochemical properties of alkaline extracted wheat bran arabinoxylans as affected by pre-treatment with ammonia under mild conditions. 21st Gums & Stabilisers for the Food Industry Conference: Meeting industry's needs, consumers' expectations and sustainability challenges, 6-9 June, Thessaloniki, Greece.
64. Sereti, V., **Lazaridou, A.**, Kotsiou, K., & Biliaderis, C.G. (2023). Emulsion gels enriched with β-glucan concentrate for reducing saturated fat in biscuits. 21st Gums & Stabilisers for the Food Industry Conference: Meeting industry's needs, consumers' expectations and sustainability challenges, 6-9 June, Thessaloniki, Greece.
65. Kalaitzis, P., Perrakis, A., Kaloudas, D., Denic, D., Anezakis, N., Blazakis, K., Giannoutsou, E., Bita, C., Krokida, A., Rizou, M., Kouhen, M., **Lazaridou, A.** Mekkaoui, K., Belaidi, S., El Zein, Z., Ezzat, L., Monzer, A., Adamakis, I.-D., Driouich, A., Billiaderis, C., Bouzayen, M., Kalogerakis, N. (2023). Silencing and over-expression of prolyl 4 hydroxylase 3 causes alterations in tomato abscission. Ethylene 2023 - XII Symposium of Ethylene, 26-30 June, Toulouse, France.
66. Kotsiou K., Andreadis M., **Lazaridou A.**, Biliaderis CG., Basdagianni Z., Bossis I., & Moschakis T. (2023). Rheological evaluation of rennet-induced curdling of goat milks from different farming systems. International Congress on Animal Science co-organised by the European Federation of Animal Science (EAAP), the World Association for Animal production (WAAP) and Interbull, 26 August-1 September, Lyon, France.
67. Vicente, A., Mate, M., Villanueva, M., Caballero, P. A., **Lazaridou, A.**, Biliaderis, C. G., and Ronda, F. (2023). An alternative technology to improve gluten-free bread quality: microwave-assisted hydrothermal treatment of buckwheat grains. 6th International Symposium on Gluten-Free Cereal Products and Beverages: "Designing Food for Individual Needs and Choices". 18-20 October, Rome, Italy.
68. Prodromidis P., Katsanidis E., Lazaridou A., Biliaderis C.G., Moschakis T. Effect of Tween 20 in monoglyceride-based structured oleogels and emulsion gels. 21st Gums & Stabilisers for the Food Industry conference, Thessaloniki, Greece, June 06-09, 2023- Oral presentation

Αναρτημένες παρουσιάσεις σε συνέδρια (poster)

1. Tsafrakidou P., Moutsoglou A., Prodromidis P., Moschakis T., **Goula A.**, Biliaderis C.G., Michaelidou A.-M. 2022. "Aqueous ammonia soaking pretreatment of spent coee grounds for enhanced enzymatic hydrolysis". *9th International Conference on Sustainable Solid Waste Management*, June 15-18, Corfu, Greece (poster presentation).
2. Chezanoglou E., **Goula A.M.** 2023. "Valorization of pomegranate peels by co-crystallization of their extract: factors aecting the e-ciency". *10th International Conference on Sustainable Solid Waste Management*, June 21-24, Chania, Greece (poster presentation).
3. **Mourtzinos I.,** Kyriakoudi A., Tsiouras A. 2022. Fatty acid-based hydrophobic deep eutectic solvents for the extraction of tomato carotenoids. COST ACTION 18224 - Green Chemical Engineering Network towards upscaling sustainable processes (Greenering) meeting, 28th February-2nd March, Coimbra, Portugal, P11, p. 41.
4. Kyriakoudi A., Klimantakis K., **Mourtzinos I.** 2022. A green approach to extract carotenoids from tomato using an edible oil as solvent. COST ACTION 18224 - Green Chemical Engineering Network towards upscaling sustainable processes (Greenering) meeting, 28th February-2nd March, Coimbra, Portugal, P13, p. 43.
5. **Mourtzinos I.,** Kyriakoudi. 2022. A Green extraction solvents of tomato carotenoids and encapsulation of extracts in alginate beads 21st IUFoST World Congress of Food Science & Technology. Future of Food: Innovation, Sustainability & Health, 31 October-3 November, Singapore, (Poster number: 100).
6. Kyriakoudi A., **Mourtzinos I.,** Damplia S., Tagiakas R., Avdikos I., Mavromatis A.G., Biliaderis C.G., Kalaitzis P. 2022. Paving the way towards producing new Greek tomato varieties with improved nutritional value. 4TH MEDITERRANEAN FORUM for PhD Students and Young Researchers "Mediterranean Agriculture and Food Systems in a Time of Climate Change and Agrofood Crisis" CIHEAM-MAICh, 4-7 December Crete, Greece, S1-16, pp. 40-41.

7. Christaki S., Sulejmanović M., Simić S., Kyriakoudi A., **Mourtzinos I.,** Vidović S. 2023. "Supercritical CO_2 extraction of non-polar bioactive compounds from turmeric (*Curcuma longa* L.)". *2nd International GREENERING Conference*, March 21-23, Valladolid, Spain.
8. Christaki S., Charitou G., Moschakis T., **Mourtzinos I.** 2023. "Nanoemulsions of oregano essential oil and extracts as potential preservative agents for Greek whey cheeses". *13th NIZO Dairy Conference: Innovations in Milk Proteins*, October 17-20, Papendal, The Netherlands.
9. Loukri A., Kyriakoudi A., **Mourtzinos I.** 2023. Preparation and evaluation of chitosan films with alternative acidifiers. *21th Gums & Stabilisers for the Food Industry*, Juny 6-9, Thessaloniki, Greece.
10. Loukri A., Kissas T., Kyriakoudi A., Stratakos A., **Mourtzinos I.** 2023. "Enhancement of the extraction of bioactive compounds from Cornelian cherry pomace by combination of ultrasound assisted extraction and cold plasma pretreatment". *3rd Food Chemistry Conference: Shaping a healthy and sustainable food chain through knowledge,* Octomber 10-12, Dresden, Germany.
11. Vidović S., Sulejmanović M., Kyriakoudi A., **Mourtzinos I.,** Gavarić A., Nastić N. 2023. Ultrasound assisted extraction as a possible solution for ginger (zingiber officinale) herbal dust utilization. 2nd GREENERING International Conference, 21-23 March, Valladolid, Spain, T1.24.
12. Kyriakoudi A., Misirli K., Nenadis N., **Mourtzinos I.** 2023. Exploitation of rice hulls as sources of natural phenolic antioxidants for food applications. 2nd GREENERING International Conference, 21-23 March, Valladolid, Spain, T1.23.
13. Kyriakoudi A., Klimantakis K., Kalaitzis P., Biliaderis C.G., **Mourtzinos I**. 2023. Preparation and characterization of alginate beads loaded with tomato carotenoids-enriched sunflower oil. 21st Gums & Stabilisers for the Food Industry Conference, Thessaloniki, Greece, 6-9- June 2023, P16, p. 111.
14. Kyriakoudi A., Misirli K., Nenadis N., **Mourtzinos I**. 2023. Microwave-assisted alkaline hydrolysis of bound phenolic antioxidants from rice hulls. 3rd Food Chemistry Conference: Shaping a healthy and sustainable food chain through knowledge, October 10 – 12, Dresden, Germany.
15. Tsitlakidou, P., Kamplioni, D., Biliaderis, C.G., **Mourtzinos, I.** 2023. Encapsulation of rapeseed oil and rosemary aqueous extracts in calcium alginate beads: An oxidative stability study. *21st Gums and Stabilizers for the Food Industry: 21st Gums & Stabilisers for the Food Industry Conference: Meeting industry's needs, consumers' expectations and sustainability challenges*, June 6-9th, Thessaloniki, Greece.
16. **Katsanidis, E.** and Zampouni, K. (2022). Textural properties, microstructure and spectroscopic characterization of edible gelled systems. EFFOST 2022 International Conference, 7-9 November 2022, Dublin, Ireland.
17. Zampouni, K., Sideris, N., Tsavdaris, E. and **Katsanidis, E.** (2022). Design and evaluation of novel bigel systems with coconut and olive oil blends. EFFOST 2022 International Conference, 7-9 November 2022, Dublin, Ireland.
18. Kasiouras, G., Zampouni, K. and **Katsanidis, E.** (2022). Application of bigels for fat reduction and delivery of essential oils in fermented sausages. EFFOST 2022 International Conference, 7-9 November 2022, Dublin, Ireland.
19. Zampouni, K., Sideris, N., Tsavdaris, E. and **Katsanidis, E.** (2022). Structural and physical studies of olive oil and coconut oil oleogels as animal fat alternatives. International Web Conference on Food Choice & Eating Motivation. 19-20 May 2022, Polytechnic Institute of Viseu, Portugal.
20. Zampouni, K., Filippou, A., Papadimitriou, K. and **Katsanidis, E.** (2023). Bigel formulations as healthier fat alternatives in semi-dry sausages. 6th ISEKI-Food E-conference: Food Production Based on Food Safety, Sustainable Development and Circular Economy. 22 – 24 November 2023.
21. Giannakaki, F., Dimakopoulou-Papazoglou and **Katsanidis, E.** (2023). Microstructure and physical properties of bigels formed with agar, κ-carrageenan, candelilla wax and monoglycerides in different edible oils. 6th ISEKI-Food E-conference: Food Production Based on Food Safety, Sustainable Development and Circular Economy. 22 – 24 November 2023.
22. Tsafrakidou P., Moutsoglou A., Prodromidis P., Moschakis T., **Goula A.**, Biliaderis C.G., Michaelidou A.-M. 2022. "Aqueous ammonia soaking pretreatment of spent coee grounds for enhanced enzymatic hydrolysis". *9th International Conference on Sustainable Solid Waste Management*, June 15-18, Corfu,

Greece (poster presentation).

23. Chezanoglou E., **Goula A.M.** 2023. "Valorization of pomegranate peels by co-crystallization of their extract: factors aecting the e-ciency". *10th International Conference on Sustainable Solid Waste Management*, June 21-24, Chania, Greece (poster presentation).
24. Stasinou K., Stathas L., Aspridou, Z., **Koutsoumanis** K. (2022). Risk Assessment Database for Escherichia coli in Beef: Comparative analysis in EU and China. *IAFP's European Symposium on Food Safety*, May 4-6, Munich, Germany.
25. Stathas L., Papagianneli S., Aspridou Z., **Koutsoumanis** K. (2022). EU-China Risk Assessment Database for *Escherichia coli* in Beef. *'ONE Health, Environment, Society', International Conference 2022*, 21-24 June 2022, Brussels, Belgium.
26. Tsaloumi S., **Koutsoumanis** K., (2022) Quantitative Microbiological Risk Assessment (QMRA) of fresh poultry spoilage. *27th International ICFMH Conference, FoodMicro 2022*, August 28-31, Athens, Greece.
27. Stathas L., Aspridou Z., **Koutsoumanis** K. (2022). Quantitative Microbiological Risk Assessment: What about a real-time product specific decision making tool?. *27th International ICFMH Conference, FoodMicro 2022*, August 28-31, Athens, Greece.
28. Stasinou K., Papagianeli S., Aspridou Z., **Koutsoumanis** K. (2022). Insights into the behavioral heterogeneity of individual bacterial cells. *27th International ICFMH Conference, FoodMicro 2022*, August 28-31, Athens, Greece
29. Stathas L., Aspridou Z., **Koutsoumanis** K. (2022). Real-Time Monitoring of Foodborne Microbiological Risks in the Food-Chain. *36th EFFoST International Conference 2022*, November 7-9, Dublin, Ireland.
30. Misiou O., **Koutsoumanis** K. (2022) Mathematical models to predict spoilage of non-refrigerated food products during to growth of thermophilic spore-forming bacteria. *36th EFFoST International Conference 2022*, November 7-9, Dublin, Ireland.
31. Misiou O., **Koutsoumanis** K., Membré J-M. (2023). Quantitative microbial spoilage risk assessment of plant-based milk alternatives by *Geobacillus stearothermophilus* in Europe. rocolony. *12th International Conference on Predictive Modelling in Food 2023*, 13-16 June, Sapporo, Japan.
32. Vitsou Anastasiou S., Tsaloumi S., Stasinou K., Papadopoulou O., Doulgeraki A., Argyri A., Nychas G-J., **Koutsoumanis K.**, Tassou C. (2023). Modeling the survival of encapsulated and non- encapsulated probiotic *Lactiplantibacillus plantarum* in fruit juice. *12th International Conference on Predictive Modelling in Food 2023*, 13-16 June, Sapporo, Japan.
33. Tsaloumi S., Vitsou-Anastasiou S., Stasinou K., Tassou C., **Koutsoumanis** K. (2023). Development of a predictive model for the combined effect of temperature and pH on the survival of *Lactiplantibacillus plantarum* in fruit juice. *12th International Conference on Predictive Modelling in Food 2023*, 13-16 June, Sapporo, Japan.
34. Papagianeli S., Tsaloumi S., Vitsou-Anastasiou S., Stasinou K., Tassou C., **Koutsoumanis** K. (2023). Impact of encapsulation on the survival kinetics of probiotic Lactiplantibacillus plantarum during storage of fruit juice. *12th International Conference on Predictive Modelling in Food 2023*, 13-16 June, Sapporo, Japan.
35. Vitsou- Anastasiou S., Papadopoulou O., Tsaloumi S., Sourri P., Doulgeraki A., Argyri A., Nychas G-J., **Koutsoumanis** K., Tassou C. (2023). Modeling heat inactivation of encapsulated and non-encapsulated probiotic strains (*Lacticaseibacillus casei* Shirota and *Lacticaseibacillus rhamnosus* GG) in fruit juice. *12th International Conference on Predictive Modelling in Food 2023*, 13-16 June, Sapporo, Japan.
36. Tsaloumi S., Vitsou-Anastasiou S., Stasinou K., Tassou C., **Koutsoumanis K**. "Predicting the survival of probiotic *Lactiplantibacillus plantarum* in fruit juice as a function of pH and storage temperature". *10th International Conference Mikrobiokosmos*, 30 November -02 December, Larissa, Greece.
37. Zarras F., Misiou O., **Koutsoumanis** K. (2023). Development and validation of a stochastic model for the effect of temperature on the growth kinetics of *Bacillus cereus* strains in pasteurized milk. *10th International Conference Mikrobiokosmos*, 30 November -02 December, Larissa, Greece.
38. Aspridou Z., Argyriou A., **Koutsoumanis K**. (2023). Inactivation behavior of *salmonella* under acidic food preservation stress: individual cell heterogeneity and population dynamics (hetero - inactivation). *10th International Conference Mikrobiokosmos*, 30 November -02 December, Larissa, Greece.

39. Stathas L., Aspridou Z., **Koutsoumanis K**. (2023). Utilization of real-time monitoring technologies in a food Risk Assessment framework. *10th International Conference Mikrobiokosmos*, 30 November -02 December, Larissa, Greece.
40. Papagianeli S., **Koutsoumanis** K. (2023). Understanding the formation and inactivation of biofilms of the pathogenic microorganism *Legionella pneumophila. 10th International Conference Mikrobiokosmos*, 30 November -02 December, Larissa, Greece.
41. Vitsou- Anastasiou S., Papadopoulou O., Patsopoulou I-M., Doulgeraki A., Argyri A., Nychas G-J., **Koutsoumanis** K., Tassou C. (2023). Effect of microencapsulation on the survival of probiotic bacteria in model food and in orange juice during heat treatment. *10th International Conference Mikrobiokosmos*, 30 November -02 December, Larissa, Greece.
42. Papadopoulou O., Doulgeraki A., Moschakis T., Argyri A., Nychas G-J., Papakonstantinou A., **Koutsoumanis** K., Tassou C. (2023). Natural Fruit Juices Enriched With Probiotic Bacteria And Other Biofunctional Constituents In Encapsulated Form. *10th International Conference Mikrobiokosmos*, 30 November -02 December, Larissa, Greece.
43. Dourou D., Grounta A., Argyri A., Froutis G., Tsakanikas P., Nychas G.-J., **Doulgeraki A.**, Chorianopoulos N., Tassou C. 2022. Fourier-transform infrared spectroscopy coupled with support vector machine analysis for chicken liver spoilage and safety assessment. IAFP'S European Symposium on Food Safety, Munich, Germany, 4-6 May 2022, P1-23
44. Grounta, A. Dourou D., Froutis G., Argyri A., Chorianopoulos N., **Doulgeraki A**., Tassou C. 2022. Estimation of the Microbiological Status of Chicken Burgers through Fourier Transform Infrared Spectroscopy (FT-IR). IAFP'S European Symposium on Food Safety, Munich, Germany, 4-6 May 2022, P1-22
45. **Doulgeraki A**., Grounta A., Argyri K., Nychas K., Argyri A., Nychas G.J., Tassou C. (2022) Microbiome fingerprint of fermented olives indicates variety and designation of geographical origin. Functional characteristics of microbial isolates. Microbial Foods conference, 9-12 May 2022, Copenhagen, Denmark
46. Dourou, D., Vitsou-Anastasiou, S., **Doulgeraki, A.,** Argyri, A., Chorianopoulos N., Nychas, G.-J., Tassou C. 2022. Growth responses and genetic diversity of bioluminescent *Photobacterium* isolated from raw chicken meat during refrigerated storage. FEMS Conference on Microbiology 2022, Belgrade, Serbia, 30 June-2 July 2022
47. Froutis G., Argyri A., **Doulgeraki A.,** Chronopoulos M., Nychas G.-J., Tassou C. 2022. Assessment of the occurrence of Ochratoxin A in commercially available corn and corn-based products from the Greek market. 27th International Conference FoodMicro 2022, Athens, Greece, 28-31 August 2022. P7.13
48. Dourou, D., Vitsou-Anastasiou, S., **Doulgeraki, A.,** Argyri, A., Chorianopoulos N., Nychas, G.-J., Tassou C. 2022. Growth patterns of luminous Photobacterium on chilled chicken meat and genotypic characterization of individual isolates. 27th International Conference FoodMicro 2022, Athens, Greece, 28-31 August 2022. P3.23
49. Vitsou-Anastasiou S., Papadopoulou O.S., Karkos A., Argyri A.A., **Doulgeraki A.I.,** Nychas G-J., and Tassou C.C., Application of encapsulation matrices for the enhancement of probiotic survival under simulated gastrointestinal conditions, 27th International Conference Food Micro 2022, 28-31 August 2022, Athens Greece (ASM best poster award)
50. Papadopoulou O, Argyri A, **Doulgeraki A,** Chorianopoulos N, Nychas G, Koutsoumanis K, Papakonstantinou A, Tassou C. (2022) Natural fruit juices enriched with probiotic bacteria and other biofunctional constituents in encapsulated form. 27th International Conference Food Micro 2022, 28-31 August 2022, Athens Greece
51. Grounta A, Lampoglou V, **Doulgeraki A**, Argyri A, Tassou C (2022) Performance of selected lactic acid bacteria and yeasts with in vitro probiotic potential as starters in fermentation of black olives cv. Konservolia. 27th International Conference Food Micro 2022, 28-31 August 2022, Athens Greece
52. Sourri P, **Doulgeraki A**, Dekowska A, Bucka-Kolendo J, Nychas G, Tassou C (2022). Differentiation of *Alicyclobacillus acidoterrestris* isolated from commercial orange juice. 27th International Conference Food Micro 2022, 28-31 August 2022, Athens Greece

53. Grounta A, **Doulgeraki A**, Argyri A, Argyri K, Dourou D, Chorianopoulos N, Tassou C (2022). Characterization of microbiota diversity of Greek table olives of different varieties and designation of geographical origin by metagenomic analysis. 27th International Conference Food Micro 2022, 28-31 August 2022, Athens Greece
54. Bikouli V, Chorianopoulos N, Argyri A, Tassou C, **Doulgeraki A**. (2022) Effect of organic herbs on growth kinetics of *Salmonella* Enteritidis in chicken broth. 27th International Conference Food Micro 2022, 28-31 August 2022, Athens Greece
55. **Doulgeraki A**, Bikouli V, Argyri A, Lambrinea E, Chorianopoulos N, Tassou C, Manolitsakis A (2022). Monitoring the quality of chicken broth with organic herbs stored at refrigeration temperature. 27th International Conference Food Micro 2022, 28-31 August 2022, Athens Greece
56. Bucka-Kolendo, J., Kiousi, D-E., Wojtczak, A., **Doulgeraki, A.,** Sokołowska, B., Galanis, A. (2022) Genomic analysis and *in vitro* investigation of the hop-resistance phenotype of two novel *Loigolactobacillus backii* strains, recently isolated from spoiled beer, ECCO XL Conference, 27–29 September 2022, Braunschweig, Germany
57. Kiousi, D-E., Bucka-Kolendo, J., **Doulgeraki, A.,** Galanis, A. (2022) Whole genome sequencing, annotation, and comparative genomic analysis of *Loigolactobacillus backii* strains isolated from spoiled beer. Conference of the Hellenic Society for Computational Biology and Bioinformatics (HSCBB22), Alexandroupolis, 21-23 October, Greece
58. Vitsou Anastasiou S., Papadopoulou O.S., Karkos A., Argyri A.A., **Doulgeraki A.I**., Nychas G-J., and Tassou C.C., (2022) Microencapsulation of probiotic cells enhances their survival under conditions simulating the human gastrointestinal system, International Conference EFFoST 2022, Dublin Ireland
59. Vitsou Anastasiou S., Papadopoulou O.S., Karkos A., Argyri A.A., **Doulgeraki A.I.,** Chorianopoulos N., Nychas G-J. and Tassou C.C., (2022) Microencapsulation improves probiotic survival under harsh conditions during model food storage., International Conference EFFoST 2022, Dublin Ireland
60. **Doulgeraki A.I.,** Bikouli V., Argyri, A.A., Tassou C.C., Manolitsakis. A. (2023). Effect of organic herbs on the growth of *Salmonella* and *Listeria* in chicken bouillon. 12th International Conference on Predictive Modelling in Food (ICPMF12), Sapporo, Japan
61. Vitsou Anastasiou, S., Tsaloumi, S., Stasinou, K., Papadopoulou, O., **Doulgeraki, A.,** Argyri, A., Nychas, G-J.E., Koutsoumanis, K., Tassou, C. (2023) Modeling the survival of encapsulated and non- encapsulated probiotic *Lactiplantibacillus plantarum* in fruit juice. 12th International Conference on Predictive Modelling in Food (ICPMF12), Sapporo, Japan
62. Vitsou Anastasiou, S., Papadopoulou, O., Tsaloumi, S., Patra S., **Doulgeraki, A.,** Argyri, A., Nychas, G-J.E., Koutsoumanis, K., Tassou, C. (2023) Modeling heat inactivation of encapsulated and non-encapsulated probiotic strains (Lacticaseibacillus casei Shirota and Lacticaseibacillus rhamnosus GG) in fruit juice. 12th International Conference on Predictive Modelling in Food (ICPMF12), Sapporo, Japan
63. Vitsou-Anastasiou, S., Zacharodimos, N., Athanasaki, C., Papadopoulou, O.S., **Doulgeraki, A.,** Nychas, G-J.E., Tassou, C.C., Papakonstantinou. E. (2023) Short-term effects of fruit juice enriched with probiotics on glycemic responses: A randomized controlled clinical trial in healthy adults. 16th International Scientific Conference on Probiotics, Prebiotics, Gut Microbiota and Health - IPC 2023. 20-22 June 2023 Bratislava, Slovakia
64. **Doulgeraki A.,** Miliotis, M., Argyri, A., Dourou D., Hatzigeorgiou, A., Tassou, C. (2023) Metagenomic analysis was used to characterise the microbial diversity of Greek table olives of different varieties and to determine their geographical origin, 17th Conference of the Hellenic Society for Computational Biology and Bioinformatics HSCBB23, 10-12 October, Thessaloniki, Greece
65. Vitsou-Anastasiou, S., Papadopoulou, O.S., Athanasaki, C., **Doulgeraki, A.I.,** Argyri, A. Nychas, G-J.E. Papakonstantinou, E. Tassou, C.C. (2023) Fruit juice enriched with probiotic cultures and biofunctional compounds: short-term effects on human glycemic responses. 37th EFFoST International Conference, 6-8 November, Valencia, Spain
66. Grounta A, Dourou D, Lampoglou N., **Doulgeraki A**, Argyri A, Tassou C (2023). Directed fermentation of black olives cv. Konservolia by functional cultures in lab and industrial scale. 10th International Conference of MIKROBIOKOSMOS», 30/11 – 2/12, Larissa, Greece

67. **Doulgeraki A**, Bikouli V, Argyri A, Chrysanthou, P., Lambrinea E, Tassou C, Manolitsakis A (2023). Effect of organic herbs on the quality and safety of chicken broth. 10th International Conference of MIKROBIOKOSMOS», 30/11 – 2/12, Larissa, Greece
68. Dourou, D., Grounta A, **Doulgeraki, A.,** Argyri, A., Chorianopoulos N., Dong, P., Zhang, Y., Nychas, G-J., Tassou C. (2023). Microbiological quality and safety assessment of various chicken meat products as influenced by manual processing operations. 10th International Conference of MIKROBIOKOSMOS», 30/11 – 2/12, Larissa, Greece
69. Froutis G., Dourou, D., Argyri A., **Doulgeraki A.,** Chronopoulos M., Nychas G-J., Tassou C. 2022. Occurrence and contamination levels of ochratoxin A and aflatoxins in corn based products from markets in Greece. 10th International Conference of MIKROBIOKOSMOS», 30/11 – 2/12, Larissa, Greece
70. Sourri, P., Mitre, E., Charvourou, G., Smpiraki, A., Argyri, A.A. **Doulgeraki, A.I.,** Tassou, C.C. (2023) Tracking of *Salmonella* in sesame edible seeds imported in Greece. 10th International Conference of MIKROBIOKOSMOS», 30/11 – 2/12, Larissa, Greece
71. Froutis G., Dourou, D., Argyri A., **Doulgeraki A.,** Chorianopoulos N., Nychas G-J., Tassou C. 2022. Potential of Fourier transform infrared spectroscopy for the rapid monitoring of ochratoxin A and aflatoxin B1 in foods. 10th International Conference of MIKROBIOKOSMOS», 30/11 – 2/12, Larissa, Greece
72. Vitsou-Anastasiou, S., Papadopoulou, O.S., **Doulgeraki, A.I.,** Argyri, A., Nychas, G-J.E. Tassou, C.C. (2023). Modeling the survival of two probiotic strains encapsulated in a whey protein isolate gum arabic coacervate matrix under harsh conditions 10th International Conference of MIKROBIOKOSMOS», 30/11 – 2/12, Larissa, Greece
73. Papadopoulou, O.S., **Doulgeraki, A.I.,** Moschakis, T., Argyri, A., Nychas, G-J.E. **Koutsoumanis., K.,** Tassou, C.C. (2023). Natural Fruit Juices Enriched With Probiotic Bacteria And Other Biofunctional Constituents In Encapsulated Form. 10th International Conference of MIKROBIOKOSMOS», 30/11 – 2/12, Larissa, Greece
74. Vitsou-Anastasiou, S., Papadopoulou, O.S., Patsopoulou, I-M., **Doulgeraki, A.I**., Argyri, A., Nychas, G-J.E. **Koutsoumanis., K.,** Tassou, C.C. (2023). Effect of microencapsulation on the survival of probiotic bacteria in model food and in orange juice during heat treatment 10th International Conference of MIKROBIOKOSMOS», 30/11 – 2/12, Larissa, Greece.
75. Kokkinomagoulos, E., **Kandylis, P.** (2022). Sustainable exploitation of wine lees for the production of yeast extract through autolysis. 5th ISEKI e-conference Current food innovation trends: the texture and consumer perception perspective, November 23-25.
76. Tsafrakidou P., Stamkopoulos A., Andreadis M, Prodromidis P., Moschakis T, Biliaderis C.G. **Michaelidou A-M.,** 2023. Exploring the physicochemical properties of a low-fat yogurt-type product after incorporation of bacterial cellulose. The Food Hydrocolloids Trust 21st Gums & Stabilisers for the Food Industry Conference Thessaloniki, Greece, June 6th-9th 2023.
77. Stamkopoulos A, Xenidis V, Kyrkou C, Tentzidou K, Charitou G, Tsakoumaki F, Lazaridou A, Moschakis T, Biliaderis C. G., **Michaelidou A-M.** 2023. Determination of free amino acids in whey protein ethanol-treated solutions after the application of an in vitro digestibility protocol. 4th International Conference on Precision Nutrition and Metabolism in Public Health and Medicine, 25-30 June 2023, Giannena, Greece.
78. Nouska C, Deligeorgaki M, Kyrkou C, **Michaelidou A-M.**, Biliaderis CG, Lazaridou A. 2023. The effect of extraction on functional properties of sesame cake protein isolates. 3rd Food Chemistry Conference: Shaping a Healthy and Sustainable Food Chain through Knowledge, 10 - 12 October 2023, Dresden, Germany.
79. Tsafrakidou P, Stamkopoulos A, Kyrkou C, Prodromidis P, Andreadis M, Moschakis T, Mourtzinos I, Biliaderis C, **Michaelidou A-M.,** 2023. Spent coffee grounds valorization for bacterial cellulose production: rheological and sensorial evaluation of yogurt supplemented with bacterial cellulose. 3rd Food Chemistry Conference: Shaping a Healthy and Sustainable Food Chain through Knowledge, 10 - 12 October 2023, Dresden, Germany.

80. Stamkopoulos, A., Kyrkou, C., Tsafrakidou, P. Babi, K., Doumas, A. Menexes, G., Biliaderis, C.G., **Michaelidou A-M.,** 2023. Potential health-promoting effect of a probiotic yoghurt containing microcrystalline cellulose. 1st Aristotle Conference on Chemistry, Advances and Challenges in Chemistry, 12 – 15 November 2023, Thessaloniki, Greece.
81. Kyrkou, C., Stamkopoulos, A., Tsafrakidou, P., Babi, K., Doumas, A., Menexes, G., Biliaderis, C.G., **Michaelidou A-M.,** 2023. Investigating the physiological role of a probiotic yoghurt containing microcrystalline cellulose on gut microbiome and short-chain fatty acids profile. 6th ISEKI E-Conference, 22 - 24 November 2023.
82. Stamkopoulos, A., Kyrkou, C., Charitou G., Tsakoumaki F., Lazaridou A,. Dumas A., Moschakis T., Biliaderis C.G., Chatzidimitriou M., **Michaelidou A-M.** 2023. Postprandial blood amino acid concentrations in healthy adults after the consumption of a novel dairy drink produced by ethanol-treated whey protein isolates. International Conference On Nutrition and Food (ICNF-23), 21st December 2023 Mandalay, Burma (on line).
83. Papagianni, E., Kotsiou. K., Biliaderis, C.G., & **Lazaridou, A.** (2022). Development of a "clean-label" gluten-free bread fortified with flaxseeds and sprouted lentils. 7th Cereals & Europe Spring Meeting, "Cereals: Archaïc food of the future", 6-8 April, Thessaloniki, Greece.
84. Mouzakitis, C.K., Kotsiou, K., Pontikakos, G., Biliaderis, C.G., & **Lazaridou, A.** (2023). Effect of alkaline extraction agents on wheat bran arabinoxylans gelling capacity. 21st Gums & Stabilisers for the Food Industry Conference: Meeting industry's needs, consumers' expectations and sustainability challenges, 6-9 June, Thessaloniki, Greece.
85. Pissia, M.A., Matsakidou, A., **Lazaridou, A.**, Paraskevopoulou, A., & Kiosseoglou, V. (2023). Gellan gum fluid gels for stabilizing snail meat particle suspension. 21st Gums & Stabilisers for the Food Industry Conference: Meeting industry's needs, consumers' expectations and sustainability challenges, 6-9 June, Thessaloniki, Greece.
86. Moschakis, T., Chatzitaki, A.T., Charitou, G., **Lazaridou, A.**, & Fatouros, D.G. (2023). Whey protein nanoparticles produced by electrospraying. 21st Gums & Stabilisers for the Food Industry Conference: Meeting industry's needs, consumers' expectations and sustainability challenges, 6-9 June, Thessaloniki, Greece.
87. Papagianni, E., Kotsiou, K., Matsakidou, A., Biliaderis, C.G., & **Lazaridou, A.** (2023). Development of a novel "clean-label" gluten-free bread with flaxseed slurry and sesame cake. 21st Gums & Stabilisers for the Food Industry Conference: Meeting industry's needs, consumers' expectations and sustainability challenges, 6-9 June, Thessaloniki, Greece.
88. Nouska, C., Deligeorgaki, M., Irakli, M., Biliaderis, C. G., & **Lazaridou, A.** (2023). Physicochemical properties of sesame cake protein isolates prepared by two different isolation techniques. International Congress on Engineering and Food, ICEF14, 20-23 June, Nantes, France.
89. Bouloumpasi E., Hatzikamari M., **Lazaridou A.**, Biliaderis CG., Chatzopoulou P., & Irakli M. (2023). Assessment of potential antioxidant and antimicrobial properties of hydroethanolic extracts originating from selected solid residues of the essential oil distillation process. 4th Conference on Food Bioactives & Health, 18–21 September 2023, Prague, Czech Republic.
90. Nouska, C., Palakas, P., Irakli, M., Biliaderis, C. G., & **Lazaridou, A.** (2023). Impact of sesame cake fat level on quality and nutritional attributes of wheat breads. 3rd Food Chemistry Conference: Shaping a Healthy and Sustainable Food Chain Through Knowledge. 10-12 October, Dresden, Germany.
91. Papagianni, E., Mouzakitis, C.-K., Kotsiou, K. Biliaderis, C. G., & **Lazaridou, A.** (2023). Development of Pickering emulsions stabilized by cellulose nanocrystals and fortified with omega-3 fatty acids. 3rd Food Chemistry Conference: Shaping a Healthy and Sustainable Food Chain Through Knowledge. 10-12 October, Dresden, Germany.
92. Sereti, V., Biliaderis, C. G., & **Lazaridou, A.** (2023). Oil-in-water apple pomace emulsion for reducing saturated fat in biscuits. 3rd Food Chemistry Conference: Shaping a Healthy and Sustainable Food Chain Through Knowledge. 10-12 October, Dresden, Germany.
93. Mouzakitis, C.-K., Kotsiou, K., Pontikakos, G., Biliaderis, C. G., & **Lazaridou, A.** (2023). Mechanical properties of composite hydrogels consisting of cellulose nanocrystals and arabinoxylans. 3rd Food

Chemistry Conference: Shaping a Healthy and Sustainable Food Chain Through Knowledge. 10-12 October, Dresden, Germany.

94. Mouzakitis, C.-K., Kotsiou, K., Pontikakos, G., Biliaderis, C. G., & **Lazaridou, A.** (2023). Rheological and textural properties of skimmed milk acidified gels fortified with wheat bran arabinoxylans. 3rd Food Chemistry Conference: Shaping a Healthy and Sustainable Food Chain Through Knowledge. 10-12 October, Dresden, Germany.
95. Kotsiou, K., Palassaros, G., Loziou, E., Tcharkhalashvili, D., Irakli, M., Biliaderis, C. G., & **Lazaridou, A.** (2023). Sensory and physicochemical characteristics of wheat breads fortified with yellow split pea flours. 3rd Food Chemistry Conference: Shaping a Healthy and Sustainable Food Chain Through Knowledge. 10-12 October, Dresden, Germany.
96. Stylidou V., Prodromidis P., Dimitrellou D., Kandylis P., Moschakis T. Improving the viability of probiotic microorganisms in baked foods by using complex coacervation encapsulation. 5th ISEKI e-conference: Current Food Innovation Trends; the Texture and consumer Perception Perspective November 23-25, 2022- Poster presentation
97. Prodromidis P., Katsanidis E., Lazaridou A., Biliaderis C.G., Moschakis T. Effect of Tween 20 in monoglyceride-based structured oleogels and emulsion gels. 21st Gums & Stabilisers for the Food Industry conference, Thessaloniki, Greece, June 06-09, 2023- Oral presentation
98. Prodromidis P., Stylidou V., Tsiligianni E., Lappa I.K., Dimitrellou D., Kandylis P., Moschakis T., Biliaderis C.G. Using plant-based complex coacervates to encapsulate probiotic cells in bakery products. 21st Gums & Stabilisers for the Food Industry conference, Thessaloniki, Greece, June 06-09, 2023- Poster presentation
99. Tsafrakidou P., Stamkopoulos A., Andreadis M., Prodromidis P., Moschakis T., Biliaderis C.G., Michaelidou A.M. Exploring the physicochemical attributes of a low-fat yogurt-type product after the incorporation of bacterial cellulose. 21st Gums & Stabilisers for the Food Industry conference, Thessaloniki, Greece, June 06-09, 2023- Poster presentation

Διακρίσεις – Βραβεύσεις

1. Award for the presenataion of Loukri A., Kyriakoudi A., Lazopouls G., Matsia S., Salifoglou A., **Mourtzinos I.** 2023. "Optimization of the extraction of bioactives from cornelian cherry (*Cornus mas L.*) Fruit, using β-cyclodextrin, and the investigation of their biological profile". *Xth International Session of Young Scientific Staffa "Food Science Development. Sustainable Future",* May 11-12, Warsaw, Poland (oral presentation).
2. Papagianeli S., Aspridou Z., D. **Koutsoumanis** K. (2023). Understanding the relation between single-cell division times and growth dynamics of bacterial colonies. *12th International Conference on Predictive Modelling in Food 2023,* 13-16 June, Sapporo, Japan (Best oral presentation award).
3. ASM best poster award Vitsou-Anastasiou S., Papadopoulou O.S., Karkos A., Argyri A.A., **Doulgeraki A.I.**, Nychas G-J., and Tassou C.C., Application of encapsulation matrices for the enhancement of probiotic survival under simulated gastrointestinal conditions, 27th International Conference Food Micro 2022, 28-31 August 2022, Athens Greece
4. Papagianni, E., Kotsiou, K., Matsakidou, A., Biliaderis, C.G., & **Lazaridou, A.** (2023). Development of a novel "clean-label" gluten-free bread with flaxseed slurry and sesame cake. 21st Gums & Stabilisers for the Food Industry Conference: Meeting industry's needs, consumers' expectations and sustainability challenges, 6-9 June, Thessaloniki, Greece (2nd prize for poster presentation).
5. **Biliaderis Costas,** 2023. **Βραβείο-Μετάλλιο 'Food Hydrocolloid Trust Medal Award 2023'**, από την επιστημονική ένωση "The Food Hydroccolloids Trust" σε αναγνώριση του ερευνητικού έργου στο επιστημονικό πεδίο των Υδροκολλοειδών των Τροφίμων. Απονεμήθηκε στη διάρκεια του 21st Gums & Stabilisers for the Food Industry Conference, June 6th-9th, 2023, Thessaloniki, Greece (https://www.foodhydrocolloidstrust.org.uk/trust-medal-winners).

6. **Biliaderis Costas,** 2023. **Conference Chairman** of the **"21st Gums & Stabilisers for the Food Industry Conference - Meeting industry's needs, consumers' expectations and sustainability challenges",** June 6th-9th, 2023, Thessaloniki, Greece.
7. **Biliaderis, C.G.**, 2023. Co-editor of the special issue '21st Gums & Stabilisers for the Food Industry Conference Proceedings' of the journal '*Food Hydrocolloids*' (2023-24).
8. **Biliaderis, C.** 2023. Κατάταξη στην **1η θέση του επιστημονικού πεδίου "Χημεία" για το 2023** (ranking list), ανάμεσα σε 71 συνολικά επιστήμονες στην Ελλάδα για το εν λόγω ερευνητικό πεδίο (και με σειρά 1182 παγκοσμίως στο ίδιο πεδίο), με βάση την απήχηση του δημοσιευμένου τους έργου σε αναγνωρισμένα διεθνή περιοδικά στο πεδίο της Χημείας (https://research.com/scientists-rankings/chemistry/gr).
9. **Μπιλιαδέρης, Κ.** 2022. **Μέλος της 4-μελούς Συμβουλευτικής Επιτροπής - Στρατηγικού Σχεδιασμού του Τμήματος Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων του Πανεπιστημίου Δυτικής Αττικής (ΠΑΔΑ**), 2022-2026 (μετά από πρόσκληση).
10. **Goula A.** 2023. Συμμετοχή στην *κατάταξη των πιο σπουδαίων επιστημόνων του κόσμου* "Data for updated science-wide author databases of standardized citation indicators" (*λίστα single year impact και λίστα career-long*) για τα έτη *2021 και 2022* που δημοσιεύθηκε από ομάδα Καθηγητών του Stanford University της Αμερικής, με βάση τον αντίκτυπο του δημοσιευμένου έργου.
11. **Moschakis T.** 2023. Συμμετοχή στην *κατάταξη των πιο σπουδαίων επιστημόνων του κόσμου* "Data for updated science-wide author databases of standardized citation indicators" (*λίστα single year impact και λίστα career-long*) για τα έτη *2021 και 2022* με βάση την πρόσφατη ταξινόμηση (υψηλότερο 2% της έρευνας) της βιβλιομετρικής μελέτης του εκδοτικού οίκου Elsevier (Scopus) και του Πανεπιστημίου του Stanford, με βάση τον αντίκτυπο του δημοσιευμένου έργου.
12. **Moschakis T.** 2022 Χρηματικό βραβείο ("**Proactive Co-Creation in Sustainable Ice Cream Challenge**") από την εταιρεία Unilever για την συνεισφορά στη δημιουργία παγωτού ικανού να συντηρείται και να παραμένει σταθερό σε θερμοκρασία – 5ºC, έχοντας ταυτόχρονα σημαντικά μειωμένο περιβαλλοντικό αποτύπωμα κατά την κατάψυξη, διακίνηση και αποθήκευσή του. Η βράβευση έγινε στα πλαίσια του έργου "Co-Creation of a Sustainable Ice Cream" σε συνεργασία με το Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας.
13. **Moschakis T.** 2022. Τα εναλλακτικά προϊόντα **γιαουρτιού Plant'd** της εταιρείας ΔΩΔΩΝΗ ΑΕ που σχεδιάστηκαν και αναπτύχθηκαν στο εργαστήριο Τεχνολογίας Γάλακτος στα πλαίσια του ερευνητικού έργου (Κ.Ε. Α.Π.Θ. 72190) βραβεύτηκαν από το Διεθνές Ινστιτούτο Γεύσης και Ποιότητας – iTQ ως το μοναδικό προϊόν που διακρίθηκε παγκοσμίως στον διαγωνισμό στην κατηγορία "Products Alternative to Dairy". Επίσης, βραβεύτηκαν στα Healthy Food Awards 2023 (Gold Metal) καθώς και στα Vegan Awards 2023 (Bronze Metal).
14. Garoufalia C., Tsafrakidou P., Kyrkou C., Lazaridou A., Michaelidou A-M., **Moschakis T**. (2023) " Exploring the potential of ethanol-treated whey proteins to form nanoparticles and their ability to stabilize Pickering emulsions and modify in vitro lipid digestion" 13th NIZO Dairy Conference (Arnhem, The Netherlands): "Innovations in Milk Proteins", 17-20 October 2023 (**1st place: Young Scientist Award for Poster -short Oral presentation)**

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

Koutsoumanis K.:

- Evgenia D. Spyrelli (2022). Implementation of rapid methods of analysis and model development in quality assessment of raw and processed poultry meat, Athens, Greece.

Doulgeraki A.:

- Διδακτορική διατριβή, Επιστήμης τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου, Γεωπονικό πανεπιστήμιο Αθηνών, Αθήνα, Ελλάδα
- Σταματία Βίτσου Αναστασίου, (2021-έως σήμερα) **Μέλος Τριμελούς Συμβουλευτικής επιτροπής**

- Διδακτορική διατριβή, Επιστήμης τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου, Γεωπονικό πανεπιστήμιο Αθηνών, Αθήνα, Ελλάδα
- Ευγενία Σπυρέλλη, (**2022**) **Μέλος της επταμελούς εξεταστικής επιτροπής** «Implementation of rapid methods of analysis and model development in quality assessment of raw and processed poultry meat»
- 34th PhD program Course of Food Science of the University of Naples Federico II/ Italy (2022)
- Melania Casertano **External referee** of PhD thesis "Selection of probiotic microorganisms with potential psychobiotic activity" tutor Prof. Danilo Ercolini
- 35th PhD program Course of Food Science of the University of Naples Federico II/ Italy (2023)
- Vincenzo Valentino **External referee** of PhD thesis "Environmental Microbiome Mapping In The Food Industry: A Strategy To Improve Food Quality And Safety" tutor Prof. Danilo Ercolini

Mourtzinos I.

- Ευανθία Ντίνα. 2023. Αξιοποίηση των υποπροϊόντων της μεταποίησης Αρωματικών και Φαρμακευτικών φυτών για την παραγωγή προϊόντων υψηλής προστιθέμενης αξίας', Τμήμα Φαρμακευτικής, Εθνικό και Καποδιαστριακό Πανεπιστήμιο Αθηνών.
- Κωνσταντίνος Γιαννούτσος. 2023. Αξιοποίηση παραπροϊόντων και εναλλακτικών πρώτων υλών για τηνπαραγωγή καινοτόμων προϊόντων ζύμης', Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής, Σχολή Περιβάλλοντος, Πανεπιστήμιο Αιγαίου.

Michaelidou A.-M.:

- Μπίνου Παναγιώτα, Ανάπτυξη και μελέτη προϊόντων δημητριακών με ευεργετικές μεταβολικές επιδράσεις 2022, **Τμήμα Επιστήμης Διαιτολογίας-Διατροφής, Χαροκόπειο Πανεπιστήμιο.**

Lazaridou A.:

- Antonio José Vela Corona (2023). '*Physical modification of gluten-free flours by ultrasound treatments. Application to the development of new products suitable for the celiac population*', Department of Agriculture and Forestry Engineering, Food Technology, College of Agricultural and Forestry Engineering, University of Valladolid, Palencia, Spain (Supervisors: Felicidad Ronda Balbas & Marina Villanueva Barrero). Πρόεδρος εξεταστικής επιτροπής: **A. Lazaridou**

Biliaderis C.:

- **Kourosh Abdollahi**, 2022. ***pH and thermal processing effects on the conformational structure of β-lactoglobulin in mixture with phenolic acids***, **RMIT (Royal Melbourne Institute of Technology) University**, Melbourne, Australia
- **Qi Tang**, 2023. ***Plant protein structure design and its potential substitution to dairy proteins in gelation systems***. University College Cork (UCC), **National University of Ireland, School of Food and Nutritional Sciences,** Cork, Ireland.

Moschakis T.:

- **Xiaoying Xiong**, 2022. ***A Study of Milk Foaming: Influence of Milk Components and Improving the Foaming Properties***, **University of Queensland**, Australia

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

Koutsoumanis K.:

- Gopi Talari, PhD Candidate MSCA PROTECT- ITN, UCD, Dublin, Ireland
- Βίτσου- Αναστασίου Σταματία, Υποψήφια Διδάκτορας, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών, Αθήνα, Ελλάδα
- Nikola Śmigielska, PhD Candidate, Łódzki University, Łódź, Poland

Doulgeraki A.:

- Sandra Silva, International Development Manager (Americas, Europe & Central Asia), Student Recruitment and Admissions, Cranfield University (11/10/2023)

Mourtzinos I.:

- Alexandros Ch. Stratakos, Associate Professor, College of Health, Science and Society, School of Applied Sciences, University of the West of England.
- Yelyzaveta Oliinychenko, PhD Canditate, College of Health, Science and Society, School of Applied Sciences, University of the West of England.
- Sotirios Ekonomou, Postdoctoral Researchert, College of Health, Science and Society, School of Applied Sciences, University of the West of England.
- Flavia Ferlisi, PhD Canditate, Department of Veterinary, University of Perugia.
- Taja Žitek, Postdoctoral Researchert, Faculty of Chemistry and Chemical Engineering, University of Maribor.
- Maša Knez Marevci, Associate Professor, Faculty of Chemistry and Chemical Engineering, University of

Lazaridou A.:

- Antonio José Vela Corona (February 2022 - March 2022). Evaluation of the intrinsic viscosity of physically modified gluten-free flours, (PhD student, Supervisor: F. Ronda Balbas, Dept. of Agricultural and Forestry Engineering, University of Valladolid, Spain). Φιλοξενούμενος υποψ. διδάκτορας στο ΑΠΘ.
- Ainhoa Vicente Fernández (September 2022 - December 2022). Effect of the addition of microwave-treated flour to gluten-free breads, (PhD student, Supervisor: F. Ronda Balbas, Dept. of Agricultural and Forestry Engineering, University of Valladolid, Spain). Φιλοξενούμενη υποψ. διδάκτορας στο ΑΠΘ.

Moschakis T.:

- Marcin Kidon, Adjunct proffessor, Department of Food Technology of Plant Orgin, Faculty of Food Science and Nutrition, Poznań University of Life Sciences (16-27/10/2023)

Άλλες δράσεις εξωστρέφειας

Koutsoumanis K.: Member of Joint FAO/WHO Expert Meeting on Microbiological Risk Assessment (JEMRA) roster of experts

Koutsoumanis K.: Chair of the BioHazard panel of the European Food Safety Authority (EFSA) (from 2018-)

Doulgeraki A.: Μέλος του Διοικητικού Συμβουλίου τη Ελληνικής Επιστημονικής Εταιρείας Μικροβιόκοσμος (2021 έως σήμερα)

Doulgeraki A.: Αναπληρωματικό μέλος, COST MC Substitute [CA18113EL] to COST Action CA18113, EuroMicropH "Understanding and exploiting the impacts of low pH on micro-organisms"

Doulgeraki A.: Associate Editor in Food Microbiology, Frontiers in Microbiology – (2022 έως σήμερα)

Doulgeraki A.: Μέλος Οργανωτικής και Επιστημονικής επιτροπής του διεθνούς συνεδρίου «10th International Conference of MIKROBIOKOSMOS», Larissa, Greece, 30/11 – 2/12/ 2023

Doulgeraki A.: Μέλος της SOCIETA' ITALIANA DI SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI (2023 έως σήμερα)

Doulgeraki A.: Co-Editor of Italian Journal of Food Science (2023 έως σήμερα)

Mourtzinos I.: Visiting Professor, College of Health, Science and Society, School of Applied Sciences, University of the West of England.

Mourtzinos I.: Μέλος του Management Committee της ευρωπαϊκής δράσης δικτύωσης ερευνητών COST ACTION GREENERING 18224 - Green Chemical Engineering Network towards upscaling sustainable processes https://www.greenering.eu/

Lazaridou A. Editorial board of the journal '*Bioactive Carbohydrates and Dietary Fiber*' (2014-).

Lazaridou A. Editorial board of the journal '*Food Hydrocolloids*' (2021-)

Lazaridou A. Associate editor of the journal '*Food Research International*' (2022-).

Lazaridou A. Co-editor of the special issue '21st Gums & Stabilisers for the Food Industry Conference Proceedings' of the journal '*Food Hydrocolloids*' (2023-).

Α. Λαζαρίδου. Μέλος της τοπικής οργανωτικής επιτροπής για το διεθνές συνέδριο: 7th Cereals & Europe Spring Meeting, "Cereals: Archaïc food of the future", 6-8 April 2022, Thessaloniki, Greece.

Α. Λαζαρίδου. Μέλος της επιστημονικής και της τοπικής οργανωτικής επιτροπής του διεθνούς συνεδρίου: '21st Gums & Stabilisers for the Food Industry Conference: Meeting industry's needs, consumers' expectations and sustainability challenges', 6-9 Ιουνίου 2023**,** Θεσσαλονίκη.

Βαλαμώτη, Σ. Μ. & **Λαζαρίδου, Α**. Διοργάνωση Ημερίδας: Εκδήλωση –Παρουσίαση του βιβλίου «Τα δημητριακά στον πολιτισμό της διατροφής στην αρχαία Ελλάδα και οι μελλοντικές τους προοπτικές» και των προϊόντων του έργου «ΣΙΤΩ», 22 Δεκεμβρίου, Τομέας Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Τμήμα Γεωπονίας, Αγρόκτημα Αριστοτελείου Πανεπιστημίου Θεσσαλονίκης, Θεσσαλονίκη.

Βαλαμώτη, Σ. Μ. & **Λαζαρίδου, Α.** (2022). Καλωσόρισμα - Συνοπτική παρουσίαση του βιβλίου. Εκδήλωση: Παρουσίαση του βιβλίου «Τα δημητριακά στον πολιτισμό της διατροφής στην αρχαία Ελλάδα και οι μελλοντικές τους προοπτικές» και των προϊόντων του έργου «ΣΙΤΩ», 22 Δεκεμβρίου, Τομέας Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Τμήμα Γεωπονίας, Αγρόκτημα Αριστοτελείου Πανεπιστημίου Θεσσαλονίκης, Θεσσαλονίκη.

Κώτσιου, Κ., Μπιλιαδέρης, Κ. & **Λαζαρίδου, Α.** (2022). Ενσωμάτωση αλεύρων από όσπρια σε αρτοσκευάσματα σίτου. Εκδήλωση: Παρουσίαση του βιβλίου «Τα δημητριακά στον πολιτισμό της διατροφής στην αρχαία Ελλάδα και οι μελλοντικές τους προοπτικές» και των προϊόντων του έργου «ΣΙΤΩ», 22 Δεκεμβρίου, Τομέας Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Τμήμα Γεωπονίας, Αγρόκτημα Αριστοτελείου Πανεπιστημίου Θεσσαλονίκης, Θεσσαλονίκη.

Νούσκα, Χ., Χατζηκαμάρη, Μ., Μπιλιαδέρης, Κ. & **Λαζαρίδου, Α.** (2022). Ανάπτυξη και χαρακτηρισμός προζυμιών για την παρασκευή αρτοσκευασμάτων με ιδιαίτερα διατροφικά και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά. Εκδήλωση: Παρουσίαση του βιβλίου «Τα δημητριακά στον πολιτισμό της διατροφής στην αρχαία Ελλάδα και οι μελλοντικές τους προοπτικές» και των προϊόντων του έργου «ΣΙΤΩ», 22 Δεκεμβρίου, Τομέας Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Τμήμα Γεωπονίας, Αγρόκτημα Αριστοτελείου Πανεπιστημίου Θεσσαλονίκης, Θεσσαλονίκη.

Παπαγιάννη, Ε., Κώτσιου, Κ., Μπιλιαδέρης, Κ. & **Λαζαρίδου, Α.** (2022). Ανάπτυξη αρτοσκευασμάτων χωρίς γλουτένη "καθαρής ετικέτας" εμπλουτισμένων με λιναρόσπορο. Εκδήλωση: Παρουσίαση του βιβλίου «Τα δημητριακά στον πολιτισμό της διατροφής στην αρχαία Ελλάδα και οι μελλοντικές τους προοπτικές» και των προϊόντων του έργου «ΣΙΤΩ», 22 Δεκεμβρίου, Τομέας Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Τμήμα Γεωπονίας, Αγρόκτημα Αριστοτελείου Πανεπιστημίου Θεσσαλονίκης, Θεσσαλονίκη.

Λαζαρίδου, Α. (2023). 'Πίτα' σουσαμιού - Ένα υποπροϊόν της βιομηχανίας επεξεργασίας σουσαμιού ως λειτουργικό πρόσθετο σε προϊόντα αρτοποιίας. Ημερίδα παρουσίασης των τελικών αποτελεσμάτων του ερευνητικού έργου By-Value: Καινοτόμα Αρτοσκευάσματα υπό το Πρίσμα της Βιωσιμότητας. 20 Οκτωβρίου, Ινστιτούτο Γενετικής Βελτίωσης & Φυτογενετικών Πόρων, ΕΛΓΟ-ΔΗΜΗΤΡΑ, Θέρμη Θεσσαλονίκης.

Biliaderis, C.G. 2022. **Member of OPUS International Expert Review Panel for evaluation or research proposals (OPUS-23) of the National Science Center of Poland (NCN)**, Aug. 31-Sept. 2 & Oct. 2-4, Krakow, Poland.

Biliaderis, C.G. 2022**. Member of OPUS International Expert Review Panel for evaluation or research proposals (OPUS-24 / OPUS-24 (LAP)) of the National Science Center of Poland (NCN)**, March 6-8 & April 27-28, Krakow, Poland.

Μπιλιαδέρης, Κ. 2023. "Αρτοσκευάσματα χωρίς γλουτένη: ιδιότητες, τεχνολογικές προσεγγίσεις". Ημερίδα *"Αξιοποίηση παραπροϊόντων και αλεύρων εναλλακτικών του σιταριού για την παραγωγή καινοτόμων κράκερ"*, Παν/μιο Αιγαίου, 26 Μαΐου, Λήμνος (Ομιλία).

Μπιλιαδέρης, Κ. 2023. "Διαιτητικές ίνες δημητρικών ως λειτουγικά υποπροϊόντα της βιομηχανίας επεξεργασίας σιτηρών: Φύση, κλασμάτωση, φυσικές ιδιότητες, επιπτώσεις στην υγεία και χρήση στην ανάπτυξη προϊόντων διατροφής". Ημερίδα "*Προϊόντα υψηλής αξίας από την αξιοποίηση*

υπολειμμάτων καλλιέργειας και επεξεργασίας σιτηρών", Εθνικό Κέντρο Έρευνας και Τεχνολογικής Ανάπτυξης (ΕΚΕΤΑ), Θέρμη, 16 Οκτωβ., Θεσσαλονίκη (Ομιλία).

Μπιλιαδέρης, Κ. 2023. "Τάσεις, προπτικές και προκλήσεις στην παραγωγή λειτουργικών προϊόντων για την κάλυψη αναγκών των καταναλωτών και ενδιαφερόντων της βιομηχανίας τροφίμων". Ημερίδα "*Υποπροϊόντα Επεξεργασίας Αρωματικών Φυτών & Σουσαμιού: Πηγές λειτουργικών συστατικών για καινοτόμα αρτοσκευάσματα*", ΕΛΓΟ ΔΗΜΗΤΡΑ, Θέρμη, 20 Οκτωβ., Θεσσαλονίκη (Ομιλία).

Moschakis T. Member of the Conference Scientific Committee: '21st Gums & Stabilisers for the Food Industry Conference: Meeting industry's needs, consumers' expectations and sustainability challenges', 6-9 June 2023**,** Thessaloniki.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΙΙ
ΜΕΤΑΠΤΥΧΙΑΚΕΣ ΔΙΑΤΡΙΒΕΣ – ΔΙΔΑΚΤΟΡΙΚΑ (Μόνο περατωθέντα προγράμματα) & αντίστοιχες δημοσιευμένες εργασίες (Έναρξη μεταπτυχιακού προγράμματος του Τομέα Επιστήμης & Τεχνολογίας Τροφίμων, 1997 – 2023)

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.2022) - 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.2022: 3,5)
	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.2022: 8,8)
	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.2022: 8,8)
Βλάχος, Ι. (1997 - 2007)	-	-	-	-
Γερασόπουλος, Δ. (2002 - 2023)	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.2022: 7,1)
	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.2022: 6,0)
	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.2022: 7,1)

	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.2022: 2,7)
	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.2022: 3,3)
	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.2022: 5,4)
	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 **(Διδακτορικό)**	2018	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.2022: 2,7) 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.2022: 2,0) 3. **Kiritsakis K.**, Goula A.M., Adamopoulos K.G., Gerasopoulos D. (2018). Valorization of olive leaves: Spray drying of olive leaf extract. *Waste Biomass Valori.*, **9**(4), 619-633. (I.F.2022: 3,2)

	13. **Δ. Καρούσου**	Εμπλουτισμός μελιού Σαμοθράκης με βιοενεργά συστατικά του φυτού *Arbutus adrachne* **(Μεταπτυχ.)**	2019	-
	14. **Ε. Ανδρούδης**	Αξιολόγηση εκχυλισμάτων από σπόρους σταυρανθών στην παρεμπόδιση της ενζυμικής αμαύρωσης στο κομμένο μαρούλι **(Μεταπτυχ.)**	2021	-
	15. **Ε. Διακάκη**	Συγκέντρωση αντιοξειδωτικών σε καρπούς διαφορετικών ποικιλιών βερικοκιάς **(Μεταπτυχ.)**	2021	-
	16. **Κ. Γκουτζίνα**	Επίδραση της β-κυκλοδεξτρίνης και της ζελατίνης στην ποιότητα του χυμού αρώνιας **(Μεταπτυχ.)**	2022	-
	17. **Μ. Σβάρνα**	Επίδραση της περιοχής και του συστήματος καλλιέργειας στα φυσικοχημικά και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά φακής ποικιλίας Δήμητρα κατά το μαγείρεμα **(Μεταπτυχ.)**	2022	**Svarna, M.,** Mavromatis, A., Vlachostergios, D.N., Gerasopoulos, D. 2023. Modeling the Effects of Seed Maturity on Cooking Time of 'Dimitra' Lentils. *Foods*, **12**(1), 42. (I.F.2022: 5,2)
	18. **Μ. Πλαντάνη**	Επίδραση της θερμικής επεξεργασίας στα επίπεδα των αντιδιατροφικών παραγόντων Ελληνικών ποικιλιών φακής **(Μεταπτυχ.)**	2023	
Γούλα, Α. (2010 - 2023)	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.2022: 6,6)
	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	**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.2022: 6,6) 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.2022: 4,6)

	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.2022: 5,2)
	6. **Μ. Βερβέρη**	Ανάκτηση φαινολικών συστατικών από υγρά απόβλητα ελαιουργείων μέσω βιοπροσροφητικών υλικών **(Μεταπτυχ.)**	2019	**Ververi M.**, Goula A.M. (2019). Pomegranate peel and orange juice by-product as new biosorbents of phenolic compounds from olive mill wastewaters. *Chem. Eng. Process.*, **138**, 86-96. (I.F.2022: 4,3)
	7. **Μ. Τσιβίκη**	Βελτιστοποίηση της ανάκτησης ελαίου από γίγαρτα οινοποίησης **(Μεταπτυχ.)**	2019	**Tsiviki M.,** Goula A.M. (2021). Valorization of grape seeds. In "*Valorization of Agri-Food Wastes and By-Products*". Academic Press, New York, USA.
	8. **Λ. Παπαοικονόμου**	Βελτιστοποίηση της διεργασίας προσρόφησης φαινολικών συστατικών από υγρά απόβλητα ελαιουργείων σε σπόρους ροδιού **(Μεταπτυχ.)**	2019	**Papaoikonomou L.**, Labanaris K., Kaderides K., Goula A.M. (2021). Adsorption–desorption of phenolic compounds from olive mill wastewater using a novel low-cost biosorbent. *Environ. Sci. Pollut. Res. Int.*, **28** (19), 24230-24244. (I.F.2022: 5,8)
	9. **Ι. Δρεβελέγκα**	Βελτιστοποίηση της διεργασίας εκχύλισης φαινολικών συστατικών από απόβλητα ερυθρής οινοποίησης **(Μεταπτυχ.)**	2019	**Drevelegka I.**, Goula A.M. (2020). Recovery of grape pomace phenolic compounds through optimized extraction and adsorption processes. *Chem. Eng. Process.,* **149**, 107845. (I.F.2022: 4,3)
	10. Κ. Καδερίδης	Αξιοποίηση παραπροϊόντων βιομηχανίας ροδιού **(Διδακτορικό)**	2020	1. **Kaderides K.**, Goula A.M. (2017). Development and characterization of a new encapsulating agent from orange juice by-products. *Food Res. Int.*, **100**, 612-622. (I.F.2022: 8,1) 2. Goula A.M., Papatheodorou A, Karasavva S., **Kaderides K.** (2018). Ultrasound-assisted aqueous enzymatic extraction of oil from pomegranate seeds. *Waste Biomass Valor.*, **9**(1), 1-11. (I.F.2022: 3,2) 3. **Kaderides K.**, Papaoikonomou L., Serafim M., Goula A.M. (2019). Microwave-assisted extraction of phenolics from pomegranate peels: Optimization, kinetics, and comparison with ultrasounds extraction. *Chem. Eng. Process.* **137**, 1-11. (I.F.2022: 4,3) 4. **Kaderides K.**, Goula A.M. (2019). Encapsulation of pomegranate peel extract with a new carrier material from orange juice by-products. *J. Food Eng.*, **253**, 1-13. (I.F.2022: 5,5) 5. **Kaderides K.**, Mourtzinos I., Goula A.M. (2020). Stability of pomegranate peel polyphenols encapsulated in orange juice industry by-product and their incorporation in cookies. *Food Chem.*, **310**, 125849. (I.F.2022: 8,8)
	11. Π. Τζάτση	Βελτιστοποίηση παραλαβής και σταθεροποίησης φαινολικών συστατικών από καρπούς αρώνιας **(Μεταπτυχ.)**	2020	**Tzatsi P.**, Goula A.M. (2021). Encapsulation of extract from unused chokeberries by spray drying, co-crystallization, and ionic gelation. *Waste Biomass Valor*, **12**(8), 4567-4585. (I.F.2022: 3,2)
	12. Δ. Παντελίδου	Εμπλουτισμός πατάτας με φαινολικά συστατικά από απόβλητα τροφίμων μέσω ωσμωτικής αφυδάτωσης με υπερήχους **(Μεταπτυχ.)**	2021	**Pantelidou D.**, Gerogiannis K., Goula A.M., Gonas C. (2021). Ultrasound-assisted osmotic dehydration as a method for supplementing potato with unused chokeberries phenolics. *Food Bioproc. Techn.*, **14**, 2231-2247. (I.F.2022: 5,6)

	13. Ι. Βελόπουλος	Βελτιστοποίηση απόσταξης ελαίου ρίγανης με εφαρμογή υπερήχων **(Μεταπτυχ.)**	2022	-
	14. Θ. Χατζηλία	Εφαρμογή μικροκυμάτων στην ξήρανση ροδακίνων **(Μεταπτυχ.)**	2022	**Chatzilia T.**, Kaderides K., Goula A.M. (2023). Drying of peaches by a combination of convective and microwave methods. *J. Food Process Eng.*, **46**(4): e14296. (I.F.2022: 3,0)
	15. Δ. Φωτίου	Βελτιστοποίηση προκατεργασίας για την ξήρανση κατεψυγμένων ροδάκινων **(Μεταπτυχ.)**	2023	**Fotiou D**., Argyropoulos K., Kolompourda P., Goula A.M. (2023). Valorization of peach peels: preservation with an optimized drying process based on ultrasounds pretreatment with ethanol. *Biomass Conv. Bioref.*, 10.1007/s13399-023-03753-5. (I.F.2022: 4,0)
	16. Γ. Ζωντού	Βελτιστοποίηση κλασικής ξήρανσης κατεψυγμένου ροδάκινου μέσω προκατεργασίας υπερήχων **(Μεταπτυχ.)**	2023	-
	17. Ε. Χεζάνογλου	Βελτιστοποίηση ενθυλάκωσης φαινολικού εκχυλίσματος φλοιών ροδιού με συγκρυστάλλωση **(Μεταπτυχ.)**	2023	1. **Chezanoglou E.**, Goula A.M. (2021). Co-crystallization in sucrose: A promising method for encapsulation of food bioactive components. *Trends Food Sci. & Techn.*, **114**: 262-274. (I.F.2022: 15,3) 2. **Chezanoglou E**., Kenanidou N., Spyropoulos C., Xenitopoulou D., Zlati E., Goula A.M. (2023). Encapsulation of pomegranate peel extract in sucrose matrix by co-crystallization. *Sust. Chem. & Pharm.*, **31**: 100949. (I.F.2022: 6,0) 3. **Chezanoglou E.**, Goula A.M. (2023). Properties and stability of encapsulated pomegranate peels ex-tract prepared by co-crystallization. *Appl. Sci.*, **13**(15), 8680. (I.F.2022: 2,7)
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	-

Κανδύλης, Π. (2018 - 2023)	1. **Ε. Κοκκινομάγουλος**	Επίδραση ζυμών, θερμοκρασίας και προστιθέμενων σακχάρων στα ποιοτικά χαρακτηριστικά αλκοολούχων ποτών ροδιού. **(Μεταπτυχ.)**	2020	1. Kandylis P., **Kokkinomagoulos E.** (2020). Food applications and potential health benefits of pomegranate and its derivatives. *Foods*, **9**(2), 122. (I.F.2022: 5,2) 2. **Kokkinomagoulos E.** Nikolaou A., Kourkoutas Y., Kandylis P. (2020). Evaluation of yeast strains for pomegranate alcoholic beverage production: effect on physicochemical characteristics, antioxidant activity, and aroma compounds. *Microorganisms*, **8**(10), 1583. (I.F.2022: 4,5) 3. **Kokkinomagoulos E.**, Nikolaou A., Kourkoutas Y., Biliaderis C.G., Kandylis P. (2021). Impact of sugar type addition and fermentation temperature on pomegranate alcoholic beverage production and characteristics. *Antioxidants*, **10**(6), 889. (I.F.2022: 7,0)
	2. **Α. Τσακίρη**	Αξιολόγηση του *Lactobacillus plantarum* 2035 για μηλογαλακτική ζύμωση σε ερυθρούς οίνους. **(Μεταπτυχ.)**	2021	-
Κατσανίδης, Ε. (2005 - 2023)	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.2022: 3,2) 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.2022: 2,9)
	2. **Κ. Χατζηκυριακίδου**	Μελέτη της επίδρασης συνδυασμένων επεξεργασιών στην κινητική της υποβάθμισης της ποιότητας των αλιευμάτων **(Μεταπτυχ.)**	2010	1. **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.2022: 1,6) 2. **Chatzikyriakidou, K.,** Dimakopoulou-Papazoglou, D. and Katsanidis, E. (2023). Safety and quality attributes of fresh sardines (*Sardina pilchardus*) in storage scenarios imitating harvest-to-refrigerator conditions. *International Journal of Food Science and Technology*, 58: 6642-6651. (I.F.2022: 3,3)
	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.2022: 6,0) 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.2022: 6,0)
	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	**Zampouni, K.,** Soniadis, A., Dimakopoulou-Papazoglou D., Moschakis, T., Biliaderis, C. and Katsanidis, E. (2022). Modified fermented sausages with olive oil oleogel and NaCl–KCl substitution for improved nutritional quality. *LWT-Food Science and Technology*, **158**, 113172. (I.F.2022: 6,0)
	8. **Α. Σονιάδης**	Μελέτη εδώδιμων ελαιοπηκτών μονογλυκεριδίων σε ελαιόλαδο και παράγοντες που επηρεάζουν τις ιδιότητές τους **(Μεταπτυχ.)**	2018	Zampouni, K**., Soniadis, A.,** Moschakis, T., Biliaderis, C., Lazaridou, A. and Katsanidis, E. (2022). Crystalline microstructure and physicochemical properties of olive oil oleogels formulated with monoglycerides and phytosterols. *LWT-Food Science and Technology*, **154**, 112815. (I.F.2022: 6,0)
	9. **Δ. Δημακοπούλου-Παπάζογλου**	Κινητική της ωσμωτικής επεξεργασίας μοσχαρίσιου κρέατος και επίδραση στην ασφάλεια και την ποιότητά του **(Διδακτορικό)**	2019	1.**Dimakopoulou-Papazoglou D.**, Katsanidis E. (2016). Mass transfer kinetics during osmotic processing of beef meat using ternary solutions. *Food Bioprod Proc*., **100**: 560-569. (I.F.2022: 4,6) 2.**Dimakopoulou-Papazoglou D.**, Katsanidis E. (2017). Effect of maltodextrin, sodium chloride, and liquid smoke on the mass transfer kinetics and storage stability of osmotically dehydrated beef meat. *Food Bioproc Techn*., 10(11): 2034-2045. (I.F.2022: 5,6) 3.**Dimakopoulou-Papazoglou D.**, Katsanidis E. (2019). Diffusion coefficients and volume changes of beef meat during osmotic dehydration in binary and ternary solutions. *Food Bioprod Proc*., **116**: 10-19. (I.F.2022: 4,6) 4.**Dimakopoulou-Papazoglou D.** and Katsanidis E. (2020). Osmotic Processing of Meat: Mathematical Modeling and Quality Parameters. *Food Engineering Reviews*, **12**:32–47. (I.F.2022: 6,6) 5.**Dimakopoulou-Papazoglou D**., Lazaridou, A., Biliaderis, C. and Katsanidis E. (2022). Effect of Process Temperature on the Physical State of Beef Meat Constituents – Implications on Diffusion Kinetics during Osmotic Dehydration. *Food and Bioprocess Technology,* **15**: 706-716. (I.F.2022: 5,6)
	10. **Ελ. Κασαλιά**	Βελτίωση της ικανότητας συγκράτησης νερού του χοιρινού κρέατος με χρήση συστατικών φυσικής προέλευσης **(Μεταπτυχ.)**	2020	-
	11. **Αικ. Κανελάκη**	Σχεδιασμός πηκτών ως συστήματα μεταφοράς και στοχευμένης απελευθέρωσης βιοενεργών ουσιών για τη συντήρηση αλιευμάτων **(Μεταπτυχ.)**	2020	**Kanelaki, A.**, Zampouni, K., Mourtzinos, I and Katsanidis, E. (2022). Hydrogels, oleogels and bigels as edible coatings of sardine fillets and delivery systems of rosemary extract. *Gels,* **8**, 660. (I.F.2022: 4,6)
	12. **Β. Σδρόλια**	Ανάπτυξη και μελέτη εδώδιμων υβριδικών πηκτών ως μέσο επικάλυψης τροφίμων **(Μεταπτυχ.)**	2021	-
	13. **Χρ. Σιάχου**	Αξιοποίηση υβριδικών πηκτών για υποκατάσταση ζωικού λίπους σε προϊόντα κρέατος **(Μεταπτυχ.)**	2022	**Siachou, C**., Zampouni, K. and Katsanidis, E. (2023). Bigels as fat replacers in fermented sausages: physicochemical, microbiological, sensory and nutritional characteristics. *Gels,* **9**, 340. (I.F.2022: 4,6)

	14. **Ι. Μαρτινάκος**	Αξιολόγηση επιλεγμένων ποιοτικών χαρακτηριστικών του κρέατος με αναλυτικές και φασματοσκοπικές τεχνικές **(Μεταπτυχ.)**	2022	-
	15. **Γ. Κασιούρας**	Χρήση υβριδικών πηκτών για τη μεταφορά και στοχευμένη απελευθέρωση βιοενεργών συστατικών σε προϊόντα κρέατος **(Μεταπτυχ.)**	2023	-
	16. **Κ. Ζαμπούνη**	Σχεδιασμός και εφαρμογή συστημάτων ελαιοπηκτών και υβριδικών πηκτών σε τρόφιμα **(Διδακτορικό)**	2023	1. **Zampouni, K.,** Filippou, A., Papadimitriou, K., Katsanidis, E. (2023). Evaluation of bigel systems as potential substitutes to partially replace pork backfat in semi-dry sausages. *Meat Science*. DOI: 10.1016/j.meatsci.2023.109392 (I.F.2022: 7,1) 2. **Zampouni, K.,** Mouzakitis, C.K., Lazaridou, A., Moschakis, T. and Katsanidis, E. (2023). Physicochemical properties and microstructure of bigels formed with gelatin and κ-carrageenan hydrogels and monoglycerides in olive oil oleogels. *Food Hydrocolloids*, **140,** 108636. (I.F.2022: 10,7) 3. Katsanidis, E. and **Zampouni K.** (2023). Development of a novel steam distillation TBA test for the determination of lipid oxidation in meat products. *Foods,* **12**, 359. (I.F.2022: 5,2)
Κοτζεκίδου, Π. (1997 - 2021)	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.2022: 4,1)
	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.2022: 5,4)
	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.2022: 2,4)
	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.2022: 5,3)
	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.2022: 5,3)

	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.2022: 7,1) 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.2022: 6,0)
	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.2022: 4,6)
	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.2022: 5,4)
Κουτσουμανής, Κ. (2002 - 2023)	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.2022: 4,0)
	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.2022: 4,4)
	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.2022: 3,5)
	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.2022: 5,4)
	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.2022: 8,1)

	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	**Kakagianni M.**, Koutsoumanis K.P. (2019) Assessment of *Escherichia coli* O157:H7 growth in ground beef in the Greek chill chain. *Food Res. Int.*, **123**, 590-600. (I.F.2022: 8,1)
	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.2022: 8,1)
	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.2022: 5,4) 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.2022: 5,3) 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.2022: 5,4) 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.2022: 5,4)
	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.2022: 5,3) 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.2022: 5,4) 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.2022: 5,3) 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.2022: 5,4) 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.2022: 5,4) 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.2022: 4,4)

	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.2022: 5,3)
	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.2022: 5,4) -
	16. **Μ. Κακαγιάννη**	Ανάπτυξη και εφαρμογή μαθηματικών μοντέλων πρόβλεψης της συμπεριφοράς θερμόφιλων σποριογόνων βακτηρίων στα τρόφιμα **(Διδακτορικό)**	2018	1. **Kakagianni M.**, Gougouli M., Koutsoumanis K.P. (2016). Development and application of *Geobacillus stearothermophilus* growth model for predicting spoilage of evaporated milk. *Food Microbiol.*, **57**, 28-35. (I.F.2022: 5,3) 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.2022: 5,3) 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.2022: 8,1) 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.2022: 5,3)
	17. **Μ. Γάσπαρη**	Επίδραση της γλυκόζης στο μέσο ανάπτυξης στη συμπεριφορά αδρανοποίησης παθογόνων μικροοργανισμών **(Μεταπτυχ.)**	2018	**-**

	18. **Ζ. Ασπρίδου**	Ετερογένεια στη συμπεριφορά μεμονωμένων κυττάρων του παθογόνου Salmonella ως πηγή μεταβλητότητας στην κινητική θανάτωσης **(Διδακτορικό)**	2019	1. **Aspridou Z.**, Koutsoumanis K.P. (2015). Individual cell heterogeneity as variability source in population dynamics of microbial inactivation, *Food Microbiol.*, **45**, 216-221. (I.F.2022: 5,3) 2. Koutsoumanis K.P., **Aspridou Z.** (2016). Moving towards a risk-based food safety management. *Curr. Opin. Food Sci.*, **12**, 36-41. (I.F.2022: 9,9) 3. Koutsoumanis K.P., **Aspridou Z.** (2017). Individual cell heterogeneity in Predictive Food Microbiology: Challenges in predicting a "noisy" world. *Int. J. Food Microbiol.*, **240**, 3-10. (I.F.2022: 5,4) 4. Balomenos A.D., Tsakanikas P. **Aspridou Z.**, Tampakaki A.P. Koutsoumanis K.P., Manolakos E.S. (2017). Image analysis driven single-cell analytics for systems microbiology, *BMC Systems Biology*, **11**, 43. (I.F.2022: 0,7)
	19.**Σ. Τσαλούμη**	Πρόβλεψη της ανάπτυξης του παθογόνου μικροοργανισμού *Listeria monocytogenes* σε θερμικά επεξεργασμένα προϊόντα κρέατος που κόβονται σε φέτες στα σημεία λιανικής πώλησης **(Μεταπτυχ.)**	2019	-
	20. **Σ. Παπαγιανέλη**	Ανάπτυξη και αξιολόγηση μαθηματικού μοντέλου πρόβλεψης της θερμικής αδρανοποίησης της *Legionella pneumophila* σε δίκτυα νερού **(Μεταπτυχ.)**	2020	**Papagianeli, S. D.,** Aspridou, Z., Didos, S., Chochlakis, D., Psaroulaki, A., Koutsoumanis, K. (2021). Dynamic modelling of *Legionella pneumophila* thermal inactivation in water. *Water Res.*, **190**, 116743. (I.F.2022: 12,8)
	21. **Σ. Δίδος**	Μελέτη της επίδρασης της θερμοκρασίας στην αδρανοποίηση βιοϋμενίων του παθογόνου *Legionella pneumophila* **(Μεταπτυχ.)**	2021	**-**
	22. **Ε. Θεοδωρόπουλος**	Μελέτη σχηματισμού και αδρανοποίησης βιοϋμενίων του παθογόνου *Legionella pneumophila* **(Μεταπτυχ.)**	2021	**-**
	23. **Χ. Ζούρου**	Πρόβλεψη της συμπεριφοράς του *Bacillus coagulans* σε προϊόντα τροφίμων που συντηρούνται εκτός ψυγείου **(Μεταπτυχ.)**	2021	Misiou, O., **Zourou, C**., Koutsoumanis, K. (2021). Development and validation of a predictive model for the effect of temperature, pH and water activity on the growth kinetics of *Bacillus coagulans* in non-refrigerated ready-to-eat food products. *Food Res. Int.*, **149**, 110705. (I.F.2022: 8,1)
	24. **Κ. Στασινού**	Ετερογένεια στην κινητική συμπεριφορά ανάπτυξης μεμονωμένων κυττάρων *E. Coli* **(Μεταπτυχ.)**	2022	-
	25. **Λ. Σταθάς**	Ανάπτυξη εργαλείων προσδιορισμού επικινδυνότητας για *E. coli* O157 σε βοδινό κιμά **(Μεταπτυχ.)**	2022	-

	26. **Ο. Μίσιου**	Επίδραση της κλιματικής αλλαγής στη μικροβιολογική αλλοίωση των τροφίμων που συντηρούνται εκτός ψυγείου **(Διδακτορικό)**	2023	1.**Misiou**, O., Kasiouras, G., Koutsoumanis, K. (2021). Development and validation of an extended predictive model for the effect of pH and water activity on the growth kinetics of *Geobacillus stearothermophilus* in plant-based milk alternatives. *Food Res. Int*., **145**, 110407. (I.F.2022: 8,1) 2**. Misiou**, O., Ellouze, M., Koutsoumanis, K. (2023). Cardinal models to describe the effect of temperature and pH on the growth of *Anoxybacillus flavithermus* & *Bacillus licheniformis*. *Food Microbiol.*, **112**, 104230. (I.F.2022: 5,3) 3. **Misiou,** O., Koutsoumanis, K., Membré, J. M. (2023). Quantitative microbial spoilage risk assessment of plant-based milk alternatives by *Geobacillus stearothermophilus* in Europe. *Food Res Int.*, **166**, 112638. (I.F.2022: 8,1) 4. Koutsoumanis, K. P., **Misiou**, O. D., Kakagianni, M. N. (2022). Climate change threatens the microbiological stability of non-refrigerated foods*. Food Res. Int.*, **162**, 111990. (I.F.2022: 8,1)
	27. **Φ. Ζάρρας**	Ανάπτυξη και αξιολόγηση μαθηματικών μοντέλων πρόβλεψης της ανάπτυξης του *Bacillus cereus* σε παστεριωμένο γάλα **(Μεταπτυχ.)**	2023	-
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.2022: 5,5) 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.2022: 5,5)
	2. **Ε. Τσαγκαράκη**	Συμβολή στη διαχείριση υγρών αποβλήτων ελαιουργείων με χρήση μεμβρανών υπερδιήθησης **(Μεταπτυχ.)**	2007	**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.2022: 5,6) **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.2022: 3,3) 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.2022: 5,2)

Λαζαρίδου, Α. (2010 - 2023)	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., Biliaderis C.G. (2018). Wheat bread quality attributes using jet milling flour fractions. *LWT- Food Sci. Technol.*, **92**, 540-547. (I.F.2022: 6,0) 2. Lazaridou A., **Vouris D.G.**, Zoumpoulakis P., Biliaderis C.G. (2018). Physicochemical properties of jet milled wheat flours and doughs. *Food Hydrocolloids* **80**, 111-121. (I.F.2022: 10,7)
	2. **Α. Μυγδαλιά**	Χρήση εκχυλίσματος ζυμούμενου ρεβιθιού ως βελτιωτικού στην παραγωγή ψωμιού χωρίς γλουτένη **(Μεταπτυχ.)**	2014	**Mygdalia A. S.,** Nouska C., Hatzikamari M., Biliaderis C. G, Lazaridou, A. (2022). A sourdough process based on fermented chickpea extract as leavening and anti-staling agent for improving the quality of gluten-free breads. *Food Research International*, **159**, 111593. (I.F.2022: 8,1)
	3. **Ι. Γκουντενούδη-Εσκιτζή**	Βελτίωση των ποιοτικών χαρακτηριστικών και της διατροφικής αξίας αρτοσκευασμάτων χωρίς γλουτένη με άλευρα ρεβιθιού και βελανιδιού **(Μεταπτυχ.)**	2015	**Gkountenoudi-Eskitzi I.**, Kotsiou K., Irakli M. N., Lazaridis A., Biliaderis C. G. Lazaridou A. (2023). *In vitro* and *in vivo* glycemic responses and antioxidant potency of acorn and chickpea fortified gluten-free breads. *Food Research International*, 112579. (I.F.2022: 8,1)
	4. **Χ. Ε. Χριστοδούλου**	Επίδραση του αλεύρου βελανιδιού στην ποιότητα γλυκών αρτοσκευασμάτων χωρίς γλουτένη **(Μεταπτυχ.)**	2016	-
	5. **Γίδαρη –Γουναρίδου Χρυσάνθη**	Επίδραση του ξηρού προζυμιού από εκχύλισμα ζυμούμενου ρεβιθιού στα ποιοτικά χαρακτηριστικά ψωμιού χωρίς γλουτένη **(Μεταπτυχ.)**	2019	**Gidari-Gounaridou C.**, Nouska C., Hatzikamari M., Kotsiou K., Biliaderis C. G., Lazaridou A. (2023). Impact of dry sourdough based on a fermented chickpea starter on quality characteristics and shelf life of gluten-free bread. *Food Bioscience*, *53*, 102780. (I.F.2022: 5,2)
	6**. Σ. Κεραμάρη**	Επίδραση προζυμιού από εμπορική καλλιέργεια εκκίνησης στην παραγωγή ψωμιού χωρίς γλουτένη εμπλουτισμένου με άλευρο ρεβιθιού **(Μεταπτυχ.)**	2019	-
	7. **Β. Σερέτη**	Λεπτοκρυστάλλωση βαμβακόμελου με έλεγχο φυσικοχημικών παραμέτρων **(Μεταπτυχ.)**	2019	**Sereti V.**, Lazaridou A., Tananaki C., Biliaderis C. G. (2021). Development of a cotton honey-based spread by controlling compositional and processing parameters. *Food Biophysics*, **16**, 365–380. (I.F.2022: 3,0)
	8. **Γ. Παλάσσαρος**	Φυσικοχημικές ιδιότητες αρτοσκευασμάτων εμπλουτισμένων με άλευρα βλαστημένων σπόρων οσπρίων **(Μεταπτυχ.)**	2021	Kotsiou K., **Palassaros G.,** Matsakido, A., Mouzakitis C. K., Biliaderis C. G. Lazaridou A. (2023). Roasted-sprouted lentil flour as a novel ingredient for wheat flour substitution in breads: Impact on dough properties and quality attributes. *Food Hydrocolloids*, **145**, 109164. (I.F.2022: 10,7)
	9. **Χ.-Κ. Μουζακίτης**	Μελέτη φυσικοχημικών ιδιοτήτων εδώδιμών μεμβρανών ζεΐνης και εφαρμογή επικαλύψεων της σε αρτοσκευάσματα **(Μεταπτυχ.)**	2021	**Mouzakitis C.-K.,** Sereti V., Matsakidou A., Kotsiou K., Biliaderis C. G., Lazaridou, A. (2022). Physicochemical properties of zein-based edible films and coatings for extending wheat bread shelf life. *Food Hydrocolloids*, *132*, 107856. (I.F.2022: 10,7)
	10. **Ε. Παπαγιάννη**	Ανάπτυξη αρτοσκευασμάτων χωρίς γλουτένη "καθαρής ετικέτας" εμπλουτισμένων με λιναρόσπορο **(Μεταπτυχ.)**	2021	**Papagianni E.,** Kotsiou K., Biliaderis C. G., Lazaridou A. (2023). Flaxseed and sprouted lentil seeds as functional ingredients in the development of nutritionally fortified "clean-label" gluten-free breads. *Food Hydrocolloids for Health*, **4**, 100165. (I.F.2022: 1,9)

	11. **Μ. Δεληγεωργάκη**	Παραλαβή πρωτεϊνικών συμπυκνωμάτων από πίτα σουσαμιού και μελέτη των φυσικοχημικών χαρακτηριστικών τους **(Μεταπτυχ.)**	2023	**-**
	12. **Π. Παλάκας**	Ενσωμάτωση πίτας σουσαμιού σε αρτοσκευάσματα και χαρακτηρισμός των φυσικοχημικών και οργανοληπτικών τους παραμέτρων **(Μεταπτυχ.)**	2023	**-**
Λιτοπούλου, Ε. (1997 - 2011)	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.2022: 4,0)
	2. **Κ. Λιόλιου**	Μικροβιολογικά και χημικά χαρακτηριστικά του τυριού Μανούρι, από ορό πρόβειου γάλακτος **(Μεταπτυχ.)**	2001	**Lioliou K.**, Litopoulou-Tzanetaki E., Tzanetakis N, Robinson R.K. (2001). Changes in the microflora of manouri, a traditional Greek whey cheese, during storage. *Int. J. Dairy Technol.*, **54**, 100-106. (I.F.2022: 4,4)
	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.2022: 2,6)
	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.2022: 4,4)
	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.2022: 5,3) 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.2022: 6,0) 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.2022: 5,4) 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.2022: 5,4)

	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.2022: 3,3) 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.2022: 5,4)
	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.2022: 4,4)
	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.2022: 3,9)
	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.2022: 5,4). 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.2022: 6,0). 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.2022: 4,4).
Ματσούκας, Ν. (1997 - 2013)	-	-	-	-
Μιχαηλίδου, Α-Μ. (2002-2023)	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.2022: 8,8)
	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.2022: 1,8)

	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.2022: 3,9)
	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 πιθανή επίδραση στην έκβαση της κύησης **(Μεταπτυχ.)**	2016	-
	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.2022: 5,9)
	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 2ο 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.2022: 1,8) 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.2022: 2,1) 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.2022: 4,6)

	10. **Α. Δημητροπούλου**	Μεθοδολογικές προσεγγίσεις και αξιολόγηση διατροφικών προτύπων που προκύπτουν με τη χρήση a-posteriori μεθόδων ανάλυσης **(Μεταπτυχ.)**	2018	-
	11. **Α. Σταμκόπουλος**	Αξιολόγηση διατροφικών συνηθειών εγκύων σε επίπεδο μικροθρεπτικών συστατικών κατά το 2ο τρίμηνο της κύησης **(Μεταπτυχ.)**	2021	-
	12. **Φ. Τσακουμάκη**	Μεθοδολογικές προσεγγίσεις και εκτίμηση της διατροφικής κατάστασης της μητέρας κατά την κύηση **(Διδακτορικό)**	2022	1. **Tsakoumaki F.,** Kyrkou C., Athanasiadi, A.P., Menexes G., Michaelidou A-M. (2021). Nutritional Inadequacy: Unraveling the Methodological Challenges for the Application of the Probability Approach or the EAR Cut-Point Method—A Pregnancy Perspective. *Nutrients*, **13**(10), 3473. (I.F.2022: 5,9) 2. **Tsakoumaki F.,** Kyrkou C., Fotiou M., Dimitropoulou A., Biliaderi, C. G., Athanasiadis A.P., Menexes G., Michaelidou A-M. (2022). Framework of Methodology to Assess the Link between A Posteriori Dietary Patterns and Nutritional Adequacy: Application to Pregnancy. *Metabolites*, **12**(5), 395. (I.F.2022: 4,1)
	13. **Κ. Τεντζίδου**	Διερεύνηση της πεπτικότητας διαλυμάτων πρωτεϊνών ορού γάλακτος με in vitro τεχνικές **(Μεταπτυχ.)**	2022	-
	14. **Χ. Βουλγαρίδης**	Βελτιστοποίηση προκατεργασίας αποβλήτων κατανάλωσης καφέ με στόχο την βιοτεχνολογική αξιοποίηση τους **(Μεταπτυχ.)**	2023	-
Μοσχάκης, Θ. (2009 – 2023)	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.2022: 10,7)
	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.2022: 5,6)
	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.2022: 6,1)
	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	Wagner, J., **Andreadis**, M., Nikolaidis, A., Biliaderis, C. G., Moschakis, T. (2021). Effect of ethanol on the microstructure and rheological properties of whey proteins: Acid-induced cold gelation. *LWT – Food Sci. Technol.*, **139**, 110518. (I.F.2022: 6,0).
	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.2022: 8,8) 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.2022: 8,8) 3. **Nikolaidis A.**, Moschakis T. (2018). On the reversibility of ethanol-induced whey protein denaturation. *Food Hydrocolloids*, **84**, 389-395. (I.F.2022: 10,7)
	9. **Π. Προδρομίδης**	Αξιοποίηση φυσικών χρωστικών από παραπροϊόντα κρεμμυδιού και ενσωμάτωση τους σε γαλακτοκομικά προϊόντα **(Μεταπτυχ.)**	2019	Mourtzinos I., **Prodromidis P.**, Grigorakis S., Makris D.P., Biliaderis C.G., Moschakis T. (2018). Natural food colorants derived from onion wastes: Application in a yoghurt product. *Electophoresis*, **39**, 1975-1983. (I.F.2022: 2,9).
	10. **Α.Μ. Μπασδέκη**	Φυσικοχημικές ιδιότητες του μητρικού γάλακτος κατά το 2ο έτος γαλουχίας **(Μεταπτυχ.)**	2019	**Basdeki A.-M.**, Fatouros D.G., Biliaderis C.G., Moschakis T. (2021). Physicochemical properties of human breast milk during the second year of lactation. *Curr. Res. Food Sci.,* **4**:565-576. (I.F.2022: 6,3).
	11. **Μ. Τσουμάγκα**	Μικροδομή και ρεολογικές ιδιότητες των γλυκοζιτών στεβιόλης (Reb-A) **(Μεταπτυχ.)**	2020	-
	12. **Α. Μπούρα**	Επίδραση του είδους και της φυλής στην σύσταση και στην όξινη πήξη του γάλακτος **(Μεταπτυχ.)**	2020	-
	13. **Ν. Σολωμάκου**	Παραγωγή φυσικών γαλακτωμάτων από σπόρους κάνναβης **(Μεταπτυχ.)**	2020	-
	13. **Γ. Χαρίτου**	Δημιουργία μικρο- και νανο- σωματιδίων από πρωτεϊνη ορού γάλακτος και αιθανόλη **(Μεταπτυχ.)**	2021	Sentoukas, T., **Charitou**, G., Wagner, J., Wagemans, A. M., Moschakis, T., Papagiannopoulos, A. (2023). Formation of nanoparticles from ethanol-denatured whey proteins. *Food Structure*, *37*, 100337. (I.F.2022: 4,7)
	12. **Χ. Τσιτσιπάς**	Χρήση συσσωρευμάτων για την παραγωγή προϊόντων με βάση το τυρόγαλα **(Μεταπτυχ.)**	2021	-
	13**. Α. Παππά**	Μικροδομή και ρεολογικές ιδιότητες γαλακτωμάτων ελαιοπηκτών **(Μεταπτυχ.)**	2022	
	14. **Δ. Παπαδάτος**	Χρήση υπερήχων για την τροποποίηση των μηχανικών ιδιοτήτων και της μικροδομής του γιαουρτιού **(Μεταπτυχ.)**	2022	
	15. **Μ. Ανδρεάδης**	Σχέση μεταξύ μητρικής διατροφικής κατάστασης και σύστασης βιολογικών υγρών στο 2ο τρίμηνο της κύησης **(Διδακτορικό)**	2023	**Andreadis**, M., Moschakis, T. (2023). Formation of thermo-reversible gels from whey proteins after combined thermal and ethanol pretreatment. *Food Hydrocolloids*, *142*, 108749. (I.F.2022: 10,7) **Andreadis**, M., & Moschakis, T. (2023). Effect of ethanol on gelation and microstructure of whey protein gels in the presence of NaCl. *Food Hydrocolloids*, *134*, 107985. (I.F.2022: 10,7)

Μουρτζίνος, Ι. (2016 - 2023)	1. **Α. Βασιλάκη**	Εκχύλισμα πρόπολης ως φυσικό συντηρητικό μη ανθρακούχων αναψυκτικών (**Μεταπτυχ.)**	2018	**Vasilaki A**., Hatzikamari M., Stagkos-Georgiadis A., Goula A.M., Mourtzinos I. (2019). A natural approach in food preservation: Propolis extract as sorbate alternative in non-carbonated beverage. *Food Chem.*, 298, 125080. (I.F.2022: 8,8).
	2. Α. Κυριακίδου	Βελτιστοποίηση εκχύλισης φαινολικων ενώσεων της φλοιό ροδιού και ενσωμάτωση των παραγόμενων εκχυλισμάτων σε μεμβράνες χιτοζανης (**Μεταπτυχ.)**	2020	**Kyriakidou A.,** Makris D.P., Lazaridou A., Biliaderis C.G., Mourtzinos I. (2021). Physical properties of Chitosan films containing pomegranate peel extracts obtained by deep eutectic solvents. *Foods*, **10**(6), 1262. (I.F.2022: 5,2).
	3. Ε. Παλαιολόγου	Βελτιστοποίηση εκχύλισης φαινολικων ενώσεων της φλοιό λεμονιού και έλεγχος αντιμικροβιακής δράσης παραγόμενων εκχυλισμάτων (**Μεταπτυχ.)**	2020	Kalogiouri N.P., **Palaiologou E.**, Papadakis E.N., Makris D.P., Biliaderis C.G., Mourtzinos I. (2022). Insights on the impact of deep eutectic solvents on the composition of the extracts from lemon (Citrus limon L.) peels analyzed by a novel RP-LC–QTOF-MS/MS method. European Food Research and Technology, 248 (12), 2913-2927 (I.F.2022: 3,3).
	4. Α. Καρακώστας	Μελέτη των ιδιοτήτων των λιπαρών συστατικών του πυρήνα βερίκοκου (Prunus armeniaca) (**Μεταπτυχ.)**	2020	-
	5. Α. Λούκρη	Αξιοποίηση υπο-προϊόντων παραγωγής καφέ για τη παραγωγή καινοτόμων ροφημάτων (**Μεταπτυχ.)**	2020	**Loukri A.,** Tsitlakidou P., Goula A., Assimopoulou A.N., Kontogiannopoulos K.N., Mourtzinos I. (2020). Green Extracts from Coffee Pulp and Their Application in the Development of Innovative Brews. *Applied Sciences*, **10**, 1-13, 6982. (I.F.2022: 2,7).
	6. Θ. Φραγκόπουλος	Αξιοποίηση σπόρων του φυτού Trigonella Foenum-Graecum (Fenugreek) σε κρεατογαλακτώματα (**Μεταπτυχ.)**	2020	-
	7. Σ. Χρηστάκη	Ενσωμάτωση βιοδραστικών συστατικών αρωματικών φυτών σε τυριά τυρογάλακτος (**Μεταπτυχ.)**	2021	**Christaki S.,** Moschakis T., Kyriakoudi A., Biliaderis C. G., Mourtzinos I. (2021). Recent advances in plant essential oils and extracts: Delivery systems and potential uses as preservatives and antioxidants in cheese. *Trends in Food Science & Technology*, **116**, 264-278. (I.F.2022: 15,3).
	8. Μ. Μαναβάκη	Αξιοποίηση αποβλήτων παραγωγής καφέ για την ανάπτυξη πρώτων υλών της βιομηχανίας τροφίμων (**Μεταπτυχ.)**	2022	-
	9. Δ. Καμπλιώνη	Μελέτη αλγινικών χαντρών εμπλουτισμένων με εκχυλίσματα φυτικών παραπροϊόντων (**Μεταπτυχ.)**	2022	-
	10. Ε. Κάλφα	Αξιοποίηση παραπροϊόντων ροδιού για την ανάπτυξη πρώτων υλών της βιομηχανίας τροφίμων (**Μεταπτυχ.)**	2023	-
	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.2022: 2,9)

Μπιλιαδέρης, Κ. (1997 - 2019)	2. **Α. Λαζαρίδου**	Φυσικοχημικές ιδιότητες πλαστικοποιημένων μιγμάτων πουλλουλάνης - αμύλου στην περιοχή της υαλώδους μετάπτωσης **(Μεταπτυχ.)**	1999	Biliaderis C.G., **Lazaridou A.**, Arvanitoyannis I. (1999). Glass transition and physical properties of polyol-plasticized pullulan-starch blends at low moisture. *Carbohydr. Polym.*, **40**, 29-47. (I.F.2022: 11,2)
	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.2022: 4,1)
	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.2022: 3,8) 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.2022: 8,8)
	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.2022: 8,1)
	6. **Β. Κοντογιώργος**	Επίδραση β-γλυκανών δημητριακών στη ρεολογία και σταθερότητα ο/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.2022: 10,7)
	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.2022: 11,2) 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.2022: 11,2) 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.2022: 10,7) 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.2022: 10,7) 5. **Lazaridou A.**, Biliaderis C.G. (2004). Cryogelation of cereal β-glucans: structure and molecular size effects. *Food Hydrocolloids*, **18**, 933-947. (I.F.2022: 10,7) **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. **E. 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.2022: 10,7) 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.2022: 8,8) 3. **Kristo E.**, Biliaderis C.G. (2007). Physical properties of starch nanocrystal-reinforced pullulan films. *Carbohydr. Polym.*, **68**, 146-158. (I.F.2022: 11,2) 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.2022: 10,7)
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.2022: 10,7)
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.2022: 8,8) 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.2022: 4,4) 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.2022: 5,4) 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.2022: 5,5)

11. **A. Skendi**	Δομή και λειτουργικές ιδιότητες πολυσακχαριτών από διαφορετικές ποικιλίες σιτηρών **(Διδακτορικό)**	2010	1. **Skendi A**., Papageorgiou M., Biliaderis C.G. (2009). Effect of barley β-glucan molecular size and level on wheat dough rheological properties. *J. Food Eng.*, **91**, 594-601. (I.F.2022: 5,5) 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.2022: 8,1) 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.2022: 8,8) 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.2022: 8,8) 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.2022: 8,8)
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.2022: 3,8). 2. Lazaridou, A., **Marinopoulou, A.** and 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.2022: 10,7)
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.2022: 3,8)
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.2022: 7,1) 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.2022: 10,7) 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.2022: 6,1) 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.2022: 3,1)

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.2022: 6,2) 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.2022: 10,7) 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.2022: 10,7) 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.2022: 6,1) 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.2022: 11,2)
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	-
18. **Κ. Μακρή**	Μελέτη εκχύλισης χρωστικών από καρπό αρώνιας και φύλλα υσσώπου **(Μεταπτυχ.)**	2020	-
19. **Α. Φούσκη-Φουσκάκη**	Φυσικοχημικές ιδιότητες σύνθετων μεμβρανών από πρωτεΐνες ορού του γάλακτος με ενσωμάτωση νανογαλακτώματος **(Μεταπτυχ.)**	2021	-
20. **Ι. Κατσούλα**	Μελέτη του φαινομένου του συγχρωματισμού σε ερυθρό οίνο **(Μεταπτυχ.)**	2021	-
21. **Δ. Σαχαρίδης**	Αρτοσκευάσματα με προσθήκη αλεύρων από καβουρδισμένα όσπρια **(Μεταπτυχ.)**	2021	1. Kotsiou, K., **Sacharidis, D.-D.**, Matsakidou, A., Biliaderis, C.G. and Lazaridou, A. 2021. Impact of roasted yellow split pea flour on dough rheology and quality of fortified wheat breads. *Foods* **10**(8), 1832, 1-26. (I.F.2022: 5,2) 2. Kotsiou, K., **Sacharidis, D.-D.,** Matsakidou, A., Biliaderis, C.G. and Lazaridou, A. 2022. Physicochemical and functional aspects of composite wheat-roasted chickpea flours in relation to dough rheology, bread quality

				and staling phenomena. *Food Hydrocolloids* **124**, 107322, 1-15. (I.F.2022: 10,7)
Μπλούκας, Ι. (1997 - 2011)	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.2022: 7,1) 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.2022: 7,1)
	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.2022: 7,1)
	3. **Α. Βασάκου**	Μελέτη της δυνατότητας επιμήκυνσης της διατηρησιμότητας του μεσογειακού μυδιού *(Mytilus galloprovincialis)* με ψύξη παρουσία συντηρητικών ή με κατάψυξη **(Μεταπτυχ.)**	2001	**Vasakou A.**, Vareltzis K., Bloukas J.G. (2003). Effect of sodium lactate 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.2022: 2,6)
	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.2022: 7,1)
	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.2022: 7,1)
	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.2022: 7,1)
	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.2022: 7,1)
	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.2022: 7,1)

	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.2022: 6,0)
	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.2022: 7,1)
Πολυχρονιάδου, Α. (1997 - 2007)	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.2022: 8,8)
	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.2022: 3,1)
	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.2022: 2,3)
	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.2022: 3,5)
Ρουκάς, Τ. (1997 - 2020)	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.2022: 4,1)
	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.2022: 3,0) 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.2022: 3,9) 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.2022: 3,0) 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.2022: 1,8) 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.2022: 1,8)
	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.2022: 5,0)
	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.2022: 4,1)
	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.2022: 5,6)

	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.2022: 2,9) 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.2022: 1,8) 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.2022: 4,1) 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.2022: 2,9) **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.2022: 3,0) 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.2022: 3,9) 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.2022: 11,4) 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.2022: 3,9) 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**, 2281-2289. (I.F.2022: 3,0)

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.2022: 8,8) 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.2022: 1,1) 3. Soufleros E., **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.2022: 8,8)
	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.2022: -)
	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.2022: -) 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.2022: 0,9)
	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	Diamantidou D., Begou O., Theodoridis G., Gika H., Tsochatzis E., Kalogiannis S., **Kataiftsi N., Soufleros E.,** Zotou A. (2019). Development and validation of an ultra-high performance liquid chromatography-tandem mass spectrometry method for the determination of phthalate esters in Greek grape marc spirits. *J. Chromatogr. A*, **1603**, 165-178. (I.F.2022: 4,1)
	15**. Ε. Τσιολάκη**	Αξιολόγηση οίνων που προέρχονται από διαφορετικούς κλώνους και αμπελώνες της ελληνικής οινοποιήσιμης ποικιλίας «Ξινόμαυρο» **(Μεταπτυχ.)**	2018	-
	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.2022: 4,4) 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.2022: 5,3)

Τζανετάκης, Ν. (1997 - 2010)	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.2022: 4,0) 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.2022: 5,3) 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.2022: 4,0) 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.2022: 3,9)
	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.2022: 4,4)
	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.2022: 2,4) 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.2022: 5,4) 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.2022: 3,5)
	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.2022: 4,4)
	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.2022: 1,8)
	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.2022: 6,0)

	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.2022: 6,0)
	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.2022: 5,3) 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.2022: 6,0)
	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 Bacteria) **(Μεταπτυχ.)**	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.2022: 3,9)
	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.2022: 1,8)

** 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 – 2023*)

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 - 2023)	**17**	**1** (+ 1)	**10**
Γούλα, Α., *Αν. Καθηγήτρια*	(2010 - 2021)	**16**	**1** (+ 2)	**19 + 2** (βιβλία)
Ζερφυρίδης, Γ., *Καθηγητής*	(1997 - 2003)	**-**	**-**	-
Καλογρίδου, Δ ., *Καθηγήτρια*	(1997 - 2009)	**1**	**1**	-
Κανδύλης, Π. *Επικ. Καθηγητής*	(2018 - 2023)	**3**	(+ 1)	**3**
Κατσανίδης, Ε., *Αν. Καθηγητής*	(2005 - 2023)	**14**	**2**	**18**
Κοτζεκίδου, Π., *Καθηγήτρια*	(1997 - 2021)	**8**	**-**	**9**
Κουτσουμανής, Κ., *Καθηγητής*	(2002 - 2023)	**22**	**5** (+ 4)	**33**
Λαζαρίδης, Χ., *Καθηγητής*	(1997 - 2017)	**4**	**-**	**5 + 1** (βιβλίο)
Λαζαρίδου, Α., *Αν. Καθηγήτρια*	(2010 - 2023)	**10**	(+ 3)	**9**
Λιτοπούλου, Ε., *Καθηγήτρια*	(1997 - 2011)	**6**	**3**	**15**
Ματσούκας, Ν., *Λέκτορας*	(1997 - 2013)	**-**	**-**	-
Μιχαηλίδου, Α.-Μ., *Αν. Καθηγήτρια*	(2002 - 2023)	**12**	**2** (+ 2)	**9**
Μοσχάκης, Θ., *Αν. Καθηγητής*	(2009 - 2023)	**13**	**2** (+ 3)	**12**
Μουρτζίνος, Ι., *Επικ. Καθηγητής*	(2016 - 2023)	**10**	(+ 4)	**5**
Μπιλιαδέρης, Κ., *Καθηγητής*	(1997 - 2019)	**15**	**6**	**40 + 1** (βιβλίο)
Μπλούκας, Ι., *Καθηγητής*	(1997 - 2011)	**10**	**-**	**11**
Πολυχρονιάδου, Α., *Καθηγήτρια*	(1997 - 2007)	**4**	**-**	**4**
Ρουκάς, Τ., *Καθηγητής*	(1997 - 2020)	**5**	3	**18 + 2** (διπλ. ευρεσιτεχ.)
Σουφλερός, Ε., *Καθηγητής*	(1997 - 2016)	**15**	-	**7 + 1** (βιβλίο)
Τζανετάκης, Ν., *Καθηγητής*	(1997 - 2010)	**11**	**3**	**18**
Σ Υ Ν Ο Λ Α		**199 (περατωθείσες διατριβές)**	**31** (+ 21) **(περατωθείσες** + υπό εξέλιξη**)**	**248 + 7** (βιβλία) **+ 2** (διπλ. ευρεσιτεχ.)

Ποιοτική αξιολόγηση δημοσιευμένων άρθρων σε περιοδικά του SCI από περατωθέντα προγράμματα μεταπτυχιακών φοιτητών (*περίοδος 1997 – 2023*)

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)
12,3	**2**	6,150	**Αληχανίδης, Ε.,** *Καθηγητής* (1997 - 2005)
8,8	**1**	8,800	**Βαφοπούλου, Α.,** *Καθηγήτρια* (1997 - 2009)
	-		**Βλάχος, Ι.,** *Επικ. Καθηγητής* (1997 - 2007)
44,7	**10**	4,470	**Γερασόπουλος, Δ.,** *Καθηγητής* (2002 - 2023)
107,1	**19**	5,637	**Γούλα, Α.**, *Αν. Καθηγήτρια* (2010 - 2023)
	-		**Ζερφυρίδης, Γ.**, *Καθηγητής* (1997 - 2003)
	-		**Καλογρίδου, Δ .**, *Καθηγήτρια* (1997 - 2009)
16,7	**3**	5,567	**Κανδύλης, Π.** *Επικ. Καθηγητής* (2018 - 2023)
94,2	**18**	5,233	**Κατσανίδης, Ε.**, *Αν. Καθηγητής* (2005 - 2023)
45,6	**9**	5,067	**Κοτζεκίδου, Π.**, *Καθηγήτρια* (1997 - 2021)
200,8	**33**	6,085	**Κουτσουμανής, Κ.**, *Καθηγητής* (2002 - 2023)
25,1	**5**	5,020	**Λαζαρίδης, Χ.**, *Καθηγητής* (1997 - 2017)
64,4	**9**	7,156	**Λαζαρίδου, Α.**, *Αν. Καθηγήτρια* (2010 - 2023)
70,3	**15**	4,687	**Λιτοπούλου, Ε.,** *Καθηγήτρια* (1997 - 2011)
	-		**Ματσούκας, Ν.**, *Λέκτορας* (1997 - 2013)
38,9	**9**	4,322	**Μιχαηλίδου, Α.-Μ.**, *Αν. Καθηγήτρια* (2002 - 2023)
92,0	**12**	11,5	**Μοσχάκης, Θ.**, *Αν. Καθηγητής* (2009 - 2023)
35,3	**5**	7,060	**Μουρτζίνος, Ι.,** *Επικ. Καθηγητής* (2016 - 2023)
326,4	**40**	8,589	**Μπιλιαδέρης, Κ.**, *Καθηγητής* (1997 - 2019)
72,5	**11**	6,591	**Μπλούκας, Ι.**, *Καθηγητής* (1997 - 2011)
17,7	**4**	4,425	**Πολυχρονιάδου, Α.**, *Καθηγήτρια* (1997 - 2007)

69,2	**18**	3,844	**Ρουκάς, Τ.**, *Καθηγητής* (1997 - 2020)
23,7	**7**	5,925	**Σουφλερός, Ε.**, *Καθηγητής* (1997 - 2016)
77,8	**18**	4,322	**Τζανετάκης, Ν.**, *Καθηγητής* (1997 - 2010)
Μέσος όρος μέσου συντελεστή απήχησης *Τομέα ΕΤΤ*			**5,821**
Μέσος όρος συντελεστή απήχησης περιοδικών κατηγορίας *Food Science and Technology* (Αρ. περιοδικών = 170)			**3,555**