Έκθεση αποτίμησης του ερευνητικού έργου των μελών ΔΕΠ του Τομέα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων του Τμήματος Γεωπονίας του ΑΠΘ για το έτος 2021

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
Υπέθυνη 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 και της σύνδεσής τους με την εκπαίδευση, με στόχο την ετήσια παρακολούθηση και τη συνεχή βελτίωση του 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 5 Δεκεμβρίου 2022. Επιπλέον αναλύθηκαν τα στοιχεία σε σχέση με το χρόνο με βάση τις προηγούμενες εκθέσεις του Τομέα ΕΤΤ τα έτη 2018 και 2019 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 μελών του Τομέα ΕΤΤ από τη βάση Scopus. Τα ονόματα αναφέρονται στην αγγλική γλώσσα με τα αρχικά, όπως ακριβώς χρησιμοποιήθηκαν για την εύρεση των στοιχείων.

Πίνακας 1. Αριθμός δημοσιεύσεων, αριθμός αναφορών και h-index των μελών το Τομέα ΕΤΤ όπως παρουσιάζονται στη βάση ***Scopus*** (λήψη στοιχείων κατά το χρονικό διάστημα έως 5 Δεκεμβρίου 2022)

Όνομα	Βαθμίδα	Αριθμός Δημοσιεύσεων	Αριθμός Αναφορών	h-index
Gerasopoulos D.	*Καθηγητής*	84	1.548	20
Koutsoumanis K.	*Καθηγητής*	200	9.590	58
Goula A.	*Αν. Καθηγήτρια*	68	3.934	32
Katsanidis E.	*Αν. Καθηγητής*	31	913	14
Lazaridou A.	*Αν. Καθηγήτρια*	73	4.113	30
Michaelidou A.M.	*Αν. Καθηγήτρια*	31	951	16
Moschakis T.	*Αν. Καθηγητής*	57	2.439	28
Kandylis P.	*Επ. Καθηγητής*	56	1.329	21
Mourtzinos I.	*Επ. Καθηγητής*	55	1.404	17
Hatzikamari M.	*Ε.ΔΙ.Π.*	25	479	14
ΣΥΝΟΛΟ		**680**	**26.700**	**250**
Μέσος όρος		**68**	**2.670**	**25**

Ο συνολικός αριθμός δημοσιεύσεων των ενεργών μελών του Τομέα ΕΤΤ είναι 680. Ο αριθμός των αναφορών κυμαίνεται από 479 έως 9.590, με συνολικό αριθμό για τον Τομέα 26.700. Ο h-index κυμαίνεται από 14 έως 58. Για τη βαθμίδα του Καθηγητή (n=2) η μέση τιμή για τον αριθμό δημοσιεύσεων, τον αριθμό αναφορών και τον h-index είναι 142, 5.569, και 39 αντίστοιχα. Οι παραπάνω δείκτες για τα 5 μέλη ΔΕΠ στη βαθμίδα του Αναπληρωτή καθηγητή είναι 52, 2.470 και 24, αντίστοιχα. Για τη βαθμίδα του Επίκουρου Καθηγητή (n=2), η μέση τιμή για τον αριθμό δημοσιεύσεων, τον αριθμό αναφορών και τον h-index είναι 56, 1.367 και 19, αντίστοιχα.

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

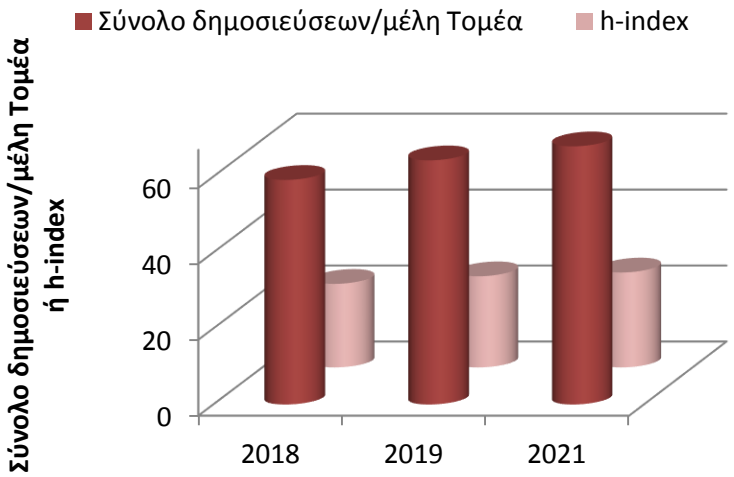
Ο συνολικός αριθμός δημοσιεύσεων των ενεργών μελών του Τομέα ΕΤΤ στην υπηρεσία Google Scholar Citation είναι 999. Ο αριθμός των αναφορών κυμαίνεται από 12313 έως 15.705 ανά μέλος ΔΕΠ με συνολικό αριθμό για το Τομέα 40.594. Οι h-index και i10-index κυμαίνονται από 15 έως 68 και από 17 έως 178, αντίστοιχα. 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 261, 9.384, 48 και 124, αντίστοιχα. Οι παραπάνω δείκτες για τα 5 μέλη ΔΕΠ στη βαθμίδα του Αναπληρωτή καθηγητή είναι 267, 3.579, 27 και 40, αντίστοιχα. Για τη βαθμίδα του Επίκουρου Καθηγητή (n=2), η μέση τιμή για τον αριθμό δημοσιεύσεων, τον αριθμό αναφορών, τον h-index και τον i10-index είναι 187, 1.965, 23 και 37, αντίστοιχα.

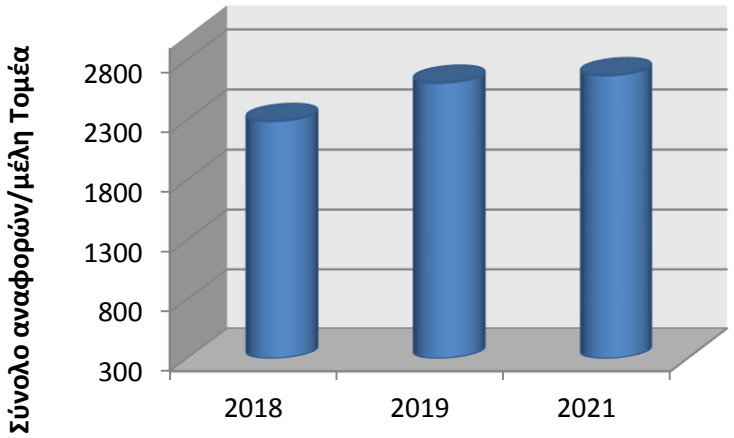
Όπως φαίνεται από τη σύγκριση των Πινάκων 1 και 2, στη βάση Google Scholar καταχωρούνται σημαντικά υψηλότερες τιμές για όλους τους βιβλιομετρικούς δείκτες. Αυτό οφείλεται στο σημαντικά ευρύτερο φάσμα εγγραφών που μπορεί να περιλαμβάνει ακόμα και αρχεία γραμμένα ως κεφάλαια βιβλίων, εφαρμογές powerpoint 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 (Παπαβλασόπουλος, 2015).

Πίνακας 2. Αριθμός δημοσιεύσεων, αριθμός αναφορών και h-index των μελών το Τομέα ΕΤΤ όπως παρουσιάζονται στη βάση ***Google Scholar*** (λήψη στοιχείων κατά το χρονικό διάστημα έως 5 Δεκεμβρίου 2022)

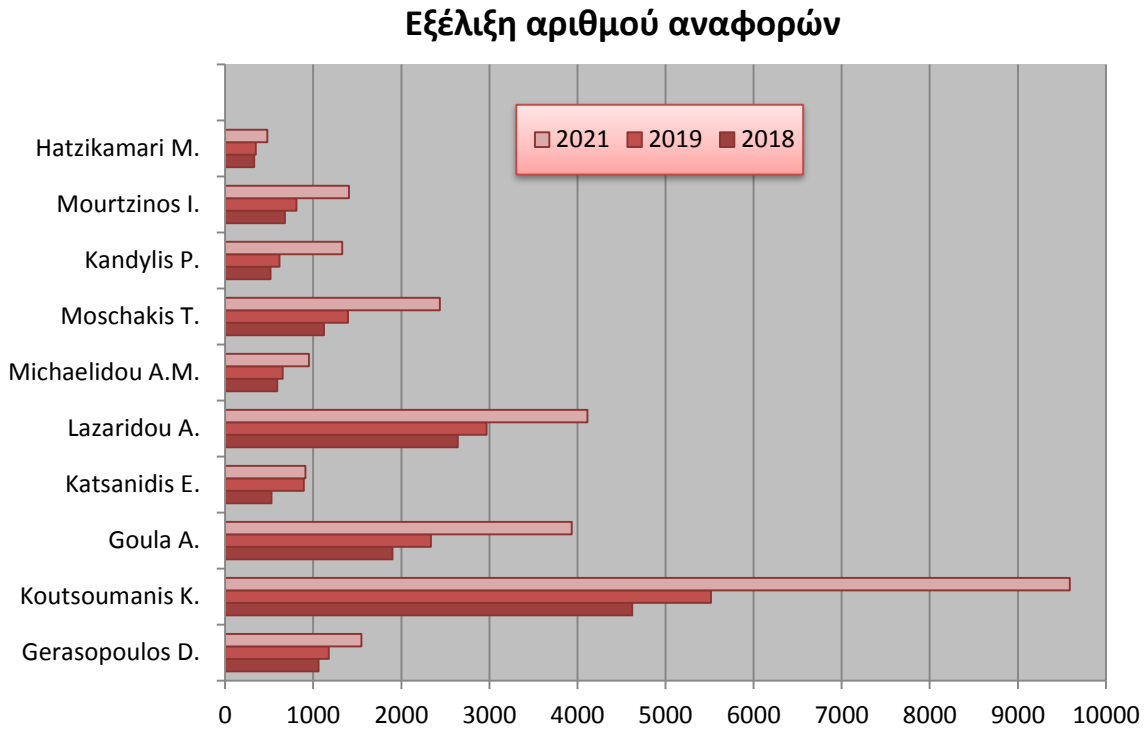
Όνομα	Βαθμίδα	Αριθμός Δημοσιεύσεων	Αριθμός Αναφορών	h-index	i10-index
Gerasopoulos D.	*Καθηγητής*	143	3.062	28	69
Koutsoumanis K.	*Καθηγητής*	369	15.705	68	178
Goula A.	*Αν. Καθηγήτρια*	97	6.066	37	57
Katsanidis E.	*Αν. Καθηγητής*	46	1.521	17	23
Lazaridou A.	*Αν. Καθηγήτρια*	100	6.111	35	56
Michaelidou A.M.	*Αν. Καθηγήτρια*	28	1.213	15	17
Moschakis T.	*Αν. Καθηγητής*	74	2.986	30	47
Kandylis P.	*Επ. Καθηγητής*	68	1.838	26	44
Mourtzinos I.	*Επ. Καθηγητής*	74	2.092	20	30
ΣΥΝΟΛΟ		**999**	**40594**	**276**	**521**
Μέσος όρος		**111**	**4510**	**31**	**58**

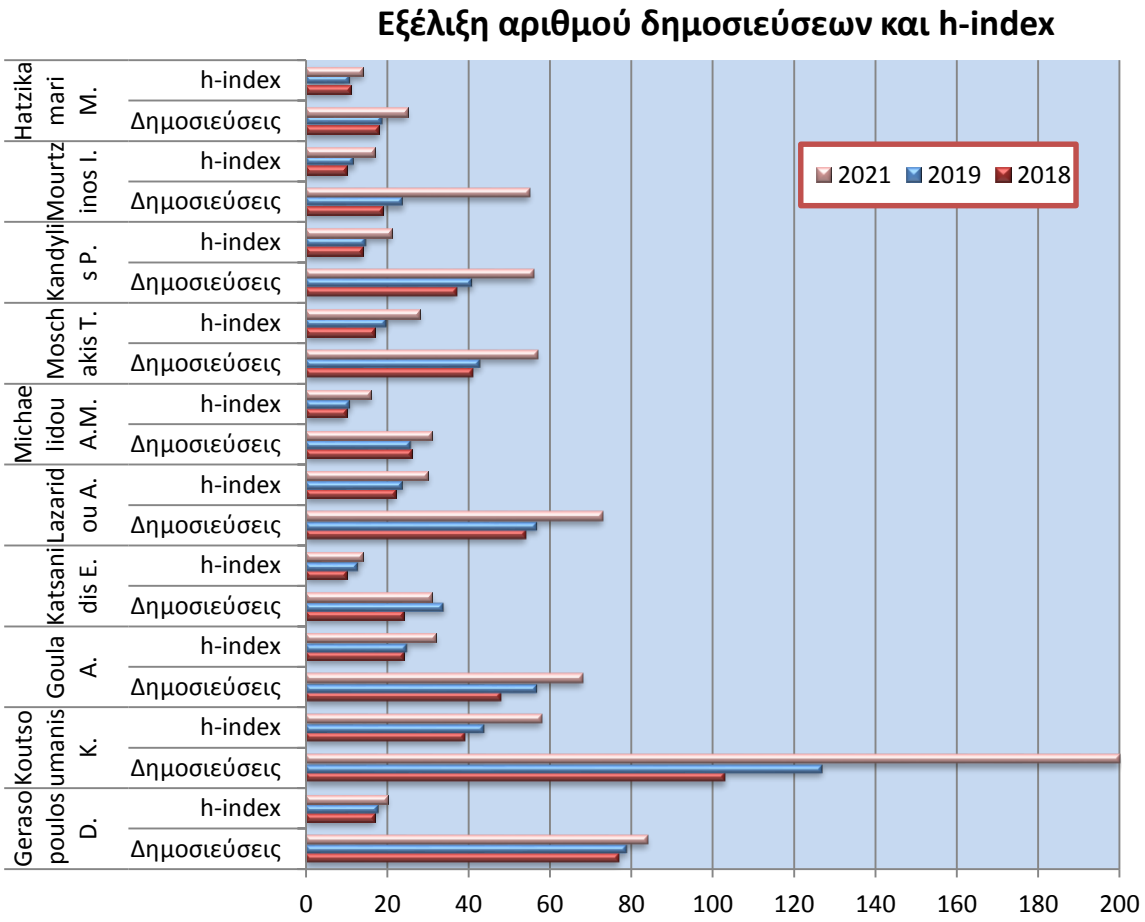
Στα Σχήματα 1 και 2 παρουσιάζεται η χρονική εξέλιξη που αφορά τόσο σε γενικά στοιχεία, δηλαδή τον μέσο αριθμό δημοσιεύσεων, αναφορών και h-index για τα μέλη του Τομέα, όσο και σε ατομικά στοιχεία για όλα τα μέλη του Τομέα από τη βάση Scopus. Η ανάλυση έδειξε αύξηση όλων των βιβλιομετρικών δεικτών. Ο μέσος όρος του αριθμού των δημοσιεύσεων ανά μέλος ΔΕΠ του Τομέα αυξήθηκε από 58 το 2018 σε 64 το 2019 (αύξηση 10,3%) και 68 το 2021 (αύξηση 6,3%). Ο μέσος όρος του αριθμού των αναφορών ανά μέλος ΔΕΠ του Τομέα αυξήθηκε από 2289 το 2018 σε 2607 το 2019 (αύξηση 13,9%) και 2670 το 2021 (αύξηση 2,4%). Ο μέσος όρος h-index αυξήθηκε από 22 το 2018 σε 24 το 2019 (αύξηση 9,1%) και 25 το 2021 (αύξηση 4,2%). Αξίζει να σημειωθεί ότι η φαινομενική επιβράδυνση της αύξησης των δεικτών που παρατηρείται παραπάνω για την περίοδο 2019-2021 οφείλεται αποκλειστικά στην συνταξιοδότηση 3 Καθηγητών μελών του Τομέα. 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 και 2019).





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 2021 με βάση βιογραφικά στοιχεία

3.1 Μεθοδολογία

Για την ανάλυση του ερευνητικού έργου για το έτος 2021 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 το έτος 2021 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 το έτος 2021, το δημοσιευμένο έργο του Τομέα περιλαμβάνει 40 εργασίες σε επιστημονικά περιοδικά του SCI, 1 εργασία σε επιστημονικό περιοδικό εκτός του SCI, 2 κεφάλαια σε βιβλία, 3 παρουσιάσεις σε συνέδρια μετά από πρόσκληση, 16 προφορικές και 32 αναρτημένες εργασίες σε διεθνή και ελληνικά επιστημονικά συνέδρια. Σε σχέση με το ερευνητικό έργο που προέκυψε από Μεταπτυχιακές και Διδακτορικές διατριβές το έτος 2021, τα μέλη ΔΕΠ του Τομέα παρουσιάζουν συνολικά 9 δημοσιευμένες εργασίες και 18 Μεταπτυχιακές διατριβές. Συνολικά μέχρι και το έτος 2021, τα ενεργά μέλη του Τομέα παρουσιάζουν 36 δημοσιευμένες εργασίες που προέκυψαν από 9 Διδακτορικές διατριβές και 51 δημοσιευμένες εργασίες που προέκυψαν από 96 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 680 δημοσιεύσεις. Ο συνολικός αριθμός των αναφορών είναι 26.700, ενώ ο h-index κυμαίνεται από 14 έως 58. Η ανάλυση έδειξε αύξηση όλων των βιβλιομετρικών δεικτών για την περίοδο 2018-2021. Ο μέσος όρος του αριθμού των δημοσιεύσεων ανά μέλος ΔΕΠ του Τομέα αυξήθηκε από 58 το 2018 σε 64 το 2019 (αύξηση 10,3%) και 68 το 2021 (αύξηση 6,3%). Ο μέσος όρος του αριθμού των αναφορών ανά μέλος ΔΕΠ του Τομέα αυξήθηκε από 2289 το 2018 σε 2607 το 2019 (αύξηση 13,9%) και 2670 το 2021 (αύξηση 2,4%). Ο μέσος όρος h-index αυξήθηκε από 22 το 2018 σε 24 το 2019 (αύξηση 13,9%) και 25 το 2021 (αύξηση 2,4%). Αξίζει να σημειωθεί ότι η φαινομενική επιβράδυνση της αύξησης των δεικτών που παρατηρείται παραπάνω για την περίοδο 2019-2021 οφείλεται αποκλειστικά στην συνταξιοδότηση 3 Καθηγητών μελών του Τομέα. Εξαιρουμένων των συνταξιοδοτήσεων η αύξηση στους δείκτες είναι σημαντική.

Για το έτος 2021, το δημοσιευμένο έργο του Τομέα περιλαμβάνει 40 εργασίες σε επιστημονικά

περιοδικά του SCI, 1 εργασία σε επιστημονικό περιοδικό εκτός του SCI, 2 κεφάλαια σε βιβλία, 3 παρουσιάσεις σε συνέδρια μετά από πρόσκληση, 16 προφορικές και 32 αναρτημένες εργασίες σε διεθνή και ελληνικά επιστημονικά συνέδρια. Σε σχέση με το ερευνητικό έργο που προέκυψε από Μεταπτυχιακές και Διδακτορικές διατριβές το έτος 2021, τα μέλη ΔΕΠ του Τομέα παρουσιάζουν συνολικά 9 δημοσιευμένες εργασίες και 18 Μεταπτυχιακές διατριβές. Συνολικά μέχρι και το έτος 2021, τα ενεργά μέλη του Τομέα παρουσιάζουν 36 δημοσιευμένες εργασίες που προέκυψαν από 9 Διδακτορικές διατριβές και 51 δημοσιευμένες εργασίες που προέκυψαν από 96 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 2021 με βάση βιογραφικά στοιχεία

Δημοσιεύσεις σε διεθνή επιστημονικά περιοδικά του SCI

1. Christofi M., Mourtzinos I., Lazaridou A., Drogoudi P., Tsitlakidou P., Biliaderis C.G., Manganaris, G.A. (2021). Elaboration of novel and comprehensive protocols toward determination of textural properties and other sensorial attributes of canning peach fruit. ***Journal of Texture Studies***, 52, 228-239.
2. Kalaitsidis K., Sidiropoulou E., Tsiftsoglou O., Mourtzinos I., Moschakis T., Basdagianni Z., Vasilopoulos S., Chatzigavriel S., Lazari D., Giannenas I. (2021). Effects of cornus and its mixture with oregano and thyme essential oils on dairy sheep performance and milk, yoghurt and cheese quality under heat stress. ***Animals***, 11(4), 1063.
3. Stagkos-Georgiadis A., Masoura M., Hatzikamari M., Mourtzinos I., Gkatzionis, K. (2021). Synergistic antifungal activity and substitution of sorbate with cyclodextrin-based aqueous extracts of propolis bioactives. ***Journal of Food Processing and Preservation***, 45(2), e15145.
4. Spanidi E., Karapetsas A., Voulgaridou G.-P., Letsiou, S., Aligiannis, N., Tsochantaridis, I., Kynigopoulos, S., Lambropoulou, M., Mourtzinos I., Pappa A., Gardikis K. (2021). A new controlled release system for propolis polyphenols and its biochemical activity for skin applications. ***Plants***, 10(2), 1-27.
5. Christofi M., Mauromoustakos A., Mourtzinos I., Lazaridou A., Drogoudi P., Theodoulidis S., Biliaderis C.G., Manganaris G.A. (2021). The effect of genotype and storage on compositional, sensorial and textural attributes of canned fruit from commercially important non-melting peach cultivars. ***Journal of Food Composition and Analysis***, 103, 1004080.
6. 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.
7. Kaderides K., Kyriakoudi A., Mourtzinos I., Goula A.M. (2021). Potential of pomegranate peel extract as a natural additive in foods. ***Trends in Food Science & Technology***, 115, 380-390.
8. Tziolas N., Ordoudi S.A., Tavlaridis A., Karyotis K., Zalidis G., Mourtzinos I. (2021). Rapid assessment of anthocyanins content of onion waste through visible-near-short-wave and mid-infrared spectroscopy combined with machine learning techniques. ***Sustainability (Switzerland)***, 13(12), 6588.
9. Kyriakoudi A., Spanidi E., Mourtzinos I., Gardikis K. (2021). Innovative delivery systems loaded with plant bioactive ingredients: Formulation approaches and applications. ***Plants***, 10(6), 1238.
10. 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.
11. Charisis S., Ntanasi E., Yannakoulia M., Anastasiou C.A, Kosmidis M.H., Dardiotis E., Gargalionis A.N., Patas K., Chatzipanagiotou S., Mourtzinos I., Tzima K., Hadjigeorgiou G. Sakka P., Kapogiannis D., Scarmeas N. (2021). Diet inflammatory index and dementia incidence. A population-based study. ***Neurology***, 97 (24), 2381-2391.
12. Vasilaki A., Panagiotopoulou E., Koupantsis T., Katsanidis E., Mourtzinos I. (2021). Recent insights in flavor-enhancers: Definition, mechanism of action, taste-enhancing ingredients, analytical techniques and the potential of utilization. ***Critical Reviews in Food Science and Nutrition,*** 62(32), 9036-9052.

13. 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. ***Environmental Science and Pollution Research***, 28(19), 24230-24244.
14. Tzatsi P., Goula A.M. (2021). Encapsulation of extract from unused chokeberries by spray drying, co-crystallization, and ionic gelation. ***Waste and Biomass Valorization***, 12(8), 4567-4585.
15. Chezanoglou E., Goula A.M. (2021). Co-crystallization in sucrose: A promising method for encapsulation of food bioactive components. ***Trends in Food Science and Technology***, 114, 262-274.
16. Solomakou N., Goula A.M. (2021). Treatment of olive mill wastewater by adsorption of phenolic compounds. ***Reviewes in Environmental Science and Biotechnology***, 20, 839-863.
17. 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 Bioprocess Technology***, 14, 2231-2247.
18. 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***, 139.
19. Basdeki A.-M., Fatouros D.G., Biliaderis C.G., Moschakis T. (2021). Physicochemical properties of human breast milk during the second year of lactation. ***Current Research in Food Science***, 4, 565–576.
20. Kandylis P., Dimitrellou D., Moschakis T. (2021). Recent applications of grapes and their derivatives in dairy products. ***Trends in Food Science and Technology***, 114, 696-711.
21. Samaras A., Nikolaidis M., Antequera Gomez M.L., Almiron J.C., Romero D.F., Moschakis T., Amoutzias G., Karaoglanidis G. (2021). Whole genome sequencing and root colonization studies by a protoplast-transformed strain reveal insights in the biocontrol potential and growth promotion by *Bacillus subtilis* MBI 600 on cucumber. ***Frontiers in Microbiology***, 11, 600393.
22. Irakli M., Lazaridou A., Biliaderis C.G. (2021). Comparative Evaluation of the nutritional, antinutritional, functional, and bioactivity attributes of rice bran stabilized by different heat treatments. ***Foods***, 10, 57.
23. Sereti V., Lazaridou A., Biliaderis C.G., Valamoti S.M. (2021). Reinvigorating modern breadmaking based on ancient practices and plant ingredients, with implementation of a physicochemical approach. ***Foods***, 10, 789.
24. 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.
25. Kotsiou K., Sacharidis D.-D., Matsakidou A., Biliaderis C.G., Lazaridou A. (2021). Impact of roasted yellow split pea flour on dough rheology and quality of fortified wheat breads. ***Foods***, 10, 1832.
26. Kandylis P., Bekatorou A., Dimitrellou D., Plioni I., Giannopoulou K. (2021). Health promoting properties of cereal vinegars. ***Foods***, 10(2), 344.
27. Kandylis P. (2021). Grapes and their derivatives in functional foods. ***Foods***, 10(3), 672 (Editorial).
28. Panitsa A., Petsi T., Kandylis P., Nigam P.S., Kanellaki M., Koutinas A.A. (2021). Chemical preservative delivery in meat using edible vegetable tubular cellulose. ***LWT***, 141, 111049.
29. Dimitrellou D., Kandylis P., Kokkinomagoulos E., Hatzikamari M., Bekatorou A. (2021). Emmer-based beverage fortified with fruit juices. ***Applied Sciences***, 11(7), 3116.
30. Plioni I., Bekatorou A., Mallouchos A., Kandylis P., Chiou A., Panagopoulou E.A., Dede V., Styliara P. (2021). Corinthian currants finishing side-stream: Chemical characterization, volatilome, and valorisation through wine and baker's yeast production-technoeconomic evaluation. ***Food Chemistry***, 342, 128161.
31. 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.

32. Panitsa A., Petsi T., Kandylis P., Kanellaki M., Koutinas A.A. (2021). Tubular cellulose from orange juice by-products as carrier of chemical preservatives; delivery kinetics and microbial stability of orange juice. ***Foods***, 10(8), 1882.

33. Kandylis P., Dimitrellou D., Gousi M., Kordouli E., Kanellaki M. (2021). Effect of immobilization support and fermentation temperature on beer and fermented milk aroma profiles. ***Beverages***, 7(3), 47.

34. Tsakoumaki F., Kyrkou C., Athanasiadis 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.

35. Emmanouilidou M.G., Koukourikou-Petridou M., Gerasopoulos D., Kyriacou M.C. (2021). Oxidative stability, fatty-acid and phenolic composition of Cypriot monovarietal virgin olive oils with progressive fruit maturity. ***Journal of Food Composition and Analysis***, 104, No. 104191.

36. Mitsanis C., Aktsoglou D.C., Koukounaras A., Tsouvaltzis P., Koufakis T., Gerasopoulos D., Siomos A.S. (2021). Functional, flavor and visual traits of hydroponically produced tomato fruit in relation to substrate, plant training system and harvesting time. ***Horticulturae***, 7(9), No. 311.

37. Koutsoumanis K., Tsaloumi S., Aspridou Z., Tassou C., Gougouli M. (2021). Application of quantitative microbiological risk assessment (QMRA) to food spoilage: Principles and methodology. ***Trends in Food Science & Technology***, 114, 189-197.

38. Tsaloumi S., Aspridou Z., Tsigarida E., Gaitis F., Garofalakis G., Barberis K., ... Koutsoumanis K. (2021). Quantitative risk assessment of Listeria monocytogenes in ready-to-eat (RTE) cooked meat products sliced at retail stores in Greece. ***Food Microbiology***, 99, 103800.

39. 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 Research International***, 149, 110705.

40. 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 Research International***, 145, 110407.

Δημοσιεύσεις σε διεθνή επιστημονικά περιοδικά εκτός SCI

1. Bouloumpasi E., Hatzikamari M., **Lazaridou A.**, Chatzopoulou P., Biliaderis C.G., Irakli M. (2021). Antibacterial and antioxidant properties of oregano and rosemary essential oil distillation by-products. ***Biology and Life Sciences Forum***, 6*, 47*.

Κεφάλαια σε ξενόγλωσσα ή ελληνικά επιστημονικά βιβλία

1. Tsiviki M., Goula A.M. (2021). Valorization of grape seeds. In ***Valorization of Agri-Food Wastes and By-Products*** (Ed.: Bhat R.), Academic Press, New York, USA. pp. 331-346.

2. Messens W., Georgiadis M., Merten C., Koutsoumanis K., Filter M., Plaza-Rodriguez C., Perez-Rodriguez F. (2021). Quantitative Methods for Microbial Risk Assessment in Foods. In ***Risk Assessment Methods for Biological and Chemical Hazards in Food*** (Ed.: Perez-Rodriguez F.), CRC Press. pp. 213-270.

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

Προφορικές παρουσιάσεις - διαλέξεις, μετά από πρόσκληση

1. Michaelidou A.M. (2021). The concept of the Mediterranean diet as "a driver of sustainable food systems" to tackle the Global Syndemic of obesity, undernutrition, and climate change. ***2nd Annual EPICUR Forum & Festival***, 24-26 November, Thessaloniki, Greece.
2. Koutsoumanis K. (2021). Risk-based food Safety Management. ***Mikroviokosmos Summer School***, 4-8 July, Argalasti, Greece.
3. Kandylis P. (2021). Development of functional alcoholic beverages based on beer, wine, and fruit juices. ***International Conference on Biotechnology for Resource Efficiency, Energy, Environment, Chemicals and Health (BREEECH 2021)***, 1-4 December, Dehradun, India.

Προφορικές παρουσιάσεις σε συνέδρια

1. Zampouni K., Siachou C., Moschakis T., Katsanidis E. (2021). Oleogel-in-hydrogel bigel: A novel fat substitute in fermented sausages. ***ISEKI e-conference on Food Texture, Quality Safety and Biosecurity in the Global Bioeconomy***, 10-12 November, online.
2. Christaki S., Moschakis T., Mourtzinos I. (2021). Incorporation of bioactive compounds from oregano plant to Greek whey cheeses. ***International Bioscience Conference and the 8th International PSU – UNS Bioscience Conference (IBSC2021)***, 25-26 November, Novi Sad, Serbia.
3. Kyriakoudi A., Tsiouras A., Mourtzinos I. (2021). Screening of hydrophobic deep eutectic solvents for the extraction of tomato carotenoids. ***International Bioscience Conference and the 8th International PSU – UNS Bioscience Conference (IBSC2021)***, 25-26 November, Novi Sad, Serbia.
4. Loukri A., Mourtzinos I. (2021). Recovery of bioactive compounds using green extraction solvents. ***International Bioscience Conference and the 8th International PSU – UNS Bioscience Conference (IBSC2021)***, 25-26 November, Novi Sad, Serbia.
5. Tzatsi P., Petraki P.A., Tsitsiplamis I., Goula A.M. (2021). Valorization unused chokeberries: encapsulation and storage stability of their phenolic extract. ***8th International Conference on Sustainable Solid Waste Management***, 23-26 June, online.
6. Pantelidou D., Gerogiannis K., Gonas C., Goula A.M. (2021). Vegetables supplemented with phenolics from unused chokeberries by ultrasound-assisted osmotic treatment. ***8th International Conference on Sustainable Solid Waste Management***, 23-26 June, online.
7. Solomakou N., Goula A.M. (2021). Holistic exploitation of spent coffee grounds: recovery of phenolic compounds and use as biosorbent. ***8th International Conference on Sustainable Solid Waste Management***, 23-26 June, online.
8. Loukri A., Solomakou N., Tsafrakidou P., Michaelidou A.M., Mourtzinos I., Goula A.M. (2021). Recovery of spent coffee grounds phenolic compounds through optimized extraction processes. ***8th International Conference on Sustainable Solid Waste Management***, 23-26 June, online.
9. Sereti V., Lazaridou A., Tananaki C., Biliaderis C.G. (2021). A multi-instrumental approach for the physicochemical characterization of a cotton honey-based spread produced by controlling compositional and processing parameters. ***12th International Conference on Instrumental Methods of Analysis Modern Trends and Applications (IMA 2021)***, virtual event, 20-23 September, Thessaloniki & Athens, Greece.
10. Kotsiou K., Lazaridou A., Biliaderis C.G. (2021). Physical properties and quality evaluation of composite dough and bakery products using a multi-analytical instrumental approach. ***12th International Conference on Instrumental Methods of Analysis Modern Trends and Applications (IMA 2021)***, virtual event, 20-23 September, Thessaloniki & Athens, Greece.
11. Nouska C., Hatzikamari M., Biliaderis C.G., Lazaridou A. (2021). Physicochemical and sensorial properties of wheat bread with sourdough made from starter culture isolated from a submerged

chickpea fermentation extract. ***12th International Conference on Instrumental Methods of Analysis Modern Trends and Applications (IMA 2021)***, virtual event, 20-23 September, Thessaloniki & Athens, Greece.

12. Bouloumpasi E., Hatzikamari M., Lazaridou A., Chatzopoulou P., Irakli M. (2021). Antibacterial and antioxidant properties of oregano and rosemary essential oil distillation by-products. ***The 2nd International Electronic Conference on Foods - "Future Foods and Food Technologies for a Sustainable World (e-Conference)***, 15-30 October.
13. Kokkinomagoulos E, Prodromidis P., Moschakis T., Kandylis P. (2021). Effect of grape pomace addition and storage temperature on physicochemical characteristics of Manouri PDO whey cheese. ***International Conference on Biotechnology for Resource Efficiency, Energy, Environment, Chemicals and Health (BREEECH 2021)***, 1-4 December, Dehradun, India.
14. Prodromidis P., Wagner J., Charitou G., Kokkinomagoulos E., Kandylis P., Dimitrellou D., Biliaderis C.G., Moschakis T. (2021). Effect of whey protein microparticles on the rheology and microstructure of fat-free yoghurt formulations. ***9th International Conference on Bioprocessing (IBA-IFIBiop 2021)***, 12-15 September, Coahuila, México.
15. Kokkinomagoulos E, Prodromidis P., Moschakis T., Kandylis P. (2021). Effect of pH, storage and heat treatment on the stability of grape pomace aqueous extracts. ***9th International Conference on Bioprocessing (IBA-IFIBiop 2021)***, 12-15 September, Coahuila, México.
16. Misiou O., Ellouze M., Koutsoumanis K. (2021). Development and validation of predictive growth models for estimating the impact of climate change on plant-based milk alternatives. ***9th Conference of Mikrobiokosmos: Beneficiary microbes at the heart of Mikrobiokosmos***, 16-18 December, Athens, Greece.

Αναρτημένες παρουσιάσεις σε συνέδρια (poster)

1. Zampouni K., Sdrolia V., Kanellaki, A., Siachou C., Katsanidis E. (2021). Oleogel-in-hydrogel bigels with potential food applications. ***9th Virtual Panhellenic Conference of Greek Lipid Forum "Current Trends in the Field of Lipids"***, 22 October 2021.
2. Sereti V., Lazaridou A., Kokkinomagoulos E., Prodromidis P. Wagner J., Biliaderis C.G. (2021). Development of barley emulsion gels and evaluation of their rheological Properties. ***VII: International Congress, Engineering, Environment and Materials in Process Industry, EEM2021***, 17-19 March, Jahorina, Republica of Srpska, Bosnia and Herzegovina.
3. Papagianni E., Stavratis T., Kotsiou K., Biliaderis C.G., Lazaridou A. (2021). Fortification of Wheat Bread with Plant Protein Isolates. ***6th International ISEKI-Food Conference (ISEKI-Food 2021), e-conference, Sustainable development goals in food systems: challenges and opportunities for the future***, 23-25 June.
4. Sereti V., Lazaridou A., Biliaderis C.G., Valamoti S.M. (2021). Functional properties of flours, doughs and breads from grains and seeds used in the ancient and present cuisine. ***6th International ISEKI-Food Conference (ISEKI-Food 2021), e-conference, Sustainable development goals in food systems: challenges and opportunities for the future***, 23-25 June.
5. Dimakopoulou-Papazoglou D., Lazaridou A., Biliaderis C.G., Katsanidis E. (2021). Thermal transition of osmotically processed beef meat by differential scanning calorimetry. ***ISEKI Food Association, e-conference (Timisoara, Romania), Food Texture, Quality Safety and Biosecurity in the Global Bioeconomy***, 10-12 November.
6. Papagianni E., Kotsiou K., Biliaderis C.G., Lazaridou A. (2021). Exploring the development of a "clean-label" gluten free bread. ***ISEKI Food Association, e-conference (Timisoara, Romania), Food Texture, Quality Safety and Biosecurity in the Global Bioeconomy***, 10-12 November.

7. Andreadis M., Biliaderis C.G., Moschakis T. (2021). Combined effect of heating, pH and ethanol on denaturation of whey proteins. ***4th ISEKI e-conference on Food texture, quality, safety and Biosecurity in the global Bioeconomy***, 10-12 November, Austria.
8. Andreadis M., Charitou G., Biliaderis C.G., Moschakis T. (2021). Ability of ethanol-treated whey proteins to form cold-set gels after removal of ethanol. ***4th ISEKI e-conference on Food texture, quality, safety and Biosecurity in the global Bioeconomy***, 10-12 November, Austria.
9. Panitsa A., Petsi Th., Kandylis P., Bekatorou A., Kanellaki M., Koutinas A.A. (2021). Microbiological study in juices treated for under control delivery of sodium benzoate encapsulated in tubular cellulose prepared using orange pulp. ***International Conference on Biotechnology for Sustainable Agriculture, Environment and Health (BSAEH-2021)***, 4-8 April, Jaipur, India.
10. Panitsa A., Petsi Th., Kandylis P., Bekatorou A., Kanellaki M., Koutinas A.A. (2021). Microbiological study in meat treated for controlled delivery of KNO_2 encapsulated in edible tubular cellulose. ***International Conference on Biotechnology for Sustainable Agriculture, Environment and Health*** **(BSAEH-2021)**, 4-8 April Jaipur, India.
11. Petroula G., Kandylis P. (2021). Functional beer with bioactive compounds. ***International Conference on Biotechnology for Sustainable Agriculture, Environment and Health (BSAEH-2021)***, 4-8 April, Jaipur, India.
12. Tsakiri A., Kandylis, P. (2021). *Lactobacillus plantarum* for malolactic fermentation of wines. ***International Conference on Biotechnology for Sustainable Agriculture, Environment and Health (BSAEH-2021)***, 4-8 April, Jaipur, India.
13. Kandylis P., Dimitrellou D. (2021). Yogurts and emmer-based beverages fortified with juices from grapes and berries. ***International Conference on Biotechnology for Sustainable Agriculture, Environment and Health (BSAEH-2021)***, 4-8 April, Jaipur, India
14. Prodromidis P., Wagner J., Charitou G., Kokkinomagoulos E., Kandylis P., Dimitrellou D., Biliaderis C.G., Moschakis T. (2021). Effect of whey protein microparticles on the rheology and microstructure of fat-free yoghurt formulations. ***9th International Conference on Bioprocessing (IBA-IFIBiop 2021)***, 12-15 September, Coahuila, México.
15. Kokkinomagoulos E, Prodromidis P., Moschakis T., Kandylis P. (2021). Effect of pH, storage and heat treatment on the stability of grape pomace aqueous extracts. ***9th International Conference on Bioprocessing (IBA-IFIBiop 2021)***, 12-15 September, Coahuila, México.
16. Kalfa E., Kandylis P. (2021). Characteristics of Greek rose wines made from *Vitis vinifera* L. cv Xinomavro grapes. ***9th International Conference on Bioprocessing (IBA-IFIBiop 2021)***, 12-15 September, Coahuila, México.
17. Beina Z., Sevaslidou E., Kandylis P. (2021). Plum wine production using different yeast strains. ***9th International Conference on Bioprocessing (IBA-IFIBiop 2021)***, 12-15 September, Coahuila, México.
18. Panitsa A., Petsi Th., Kandylis P., Bekatorou A., Koutinas A.A., Kanellaki M. (2021). Carbohydrate nanotubes (CHNTs) from edible cellulosic materials for chemical preservative delivery in foods. ***9th International Conference on Bioprocessing (IBA-IFIBiop 2021)***, 12-15 September, Coahuila, México.
19. Kandylis P. (2021). Functional beverages with fruit juices. ***9th International Conference on Bioprocessing (IBA-IFIBiop 2021)***, 12-15 September, Coahuila, México.
20. Diamantis G., Koudouni P., Kandylis P. (2021). Characteristics of Greek red wines from indigenous Limnio and Kotsifali (*Vitis vinifera* L.) grape varieties. ***International Conference on Biotechnology for Resource Efficiency, Energy, Environment, Chemicals and Health (BREEECH 2021)***, 1-4 December, Dehradun, India.

21. Kountroudi M., Velivasaki I.-K., Kandylis P. (2021). White wines from Greek indigenous *Vitis vinifera* L. cv Vidiano and Savvatiano grapes. ***International Conference on Biotechnology for Resource Efficiency, Energy, Environment, Chemicals and Health (BREEECH 2021)***, 1-4 December, Dehradun, India.
22. Velopoulos I., Solomakou N., Kaderides K., Goula A.M. (2021). Holistic utilization of oregano: optimization of essential oil distillation and valorization of distilled oregano waste. ***8th International Conference on Sustainable Solid Waste Management***, June 23-26, Thessaloniki, Greece.
23. Solomakou N., Goula A.M. (2021). Spent coffee ground as biosorbent of phenolic compounds from olive mill wastewater. ***9th Greek Lipid Forum***, 22 October, Thessaloniki.
24. Tsafrakidou P., Goula A., Mourtzinos I., Pieria I., Voulgaridis C., Menexes G., Biliaderis C.G., Michaelidou A.M. (2021). Dilute acid hydrolysis of spent coffee grounds at mild conditions: A response surface methodology approach. ***8th Joint International PSU-UNS Bioscience Conference – IBSC 2021***, 25-26 November, Novi Sad, Serbia.
25. Kyrkou C., Tentzidou K., Stamkopoulos A., Tsakoumaki F. Charitou G., Moschakis T., Biliaderis C.G., Michaelidou A.M. (2021). Evaluating the potential effect of ethanol treatment on whey proteins digestibility. ***8th Joint International PSU-UNS Bioscience Conference – IBSC 2021***. 25-26 November, Novi Sad, Serbia.
26. Tsaloumi S., Aspridou Z., Nychas J.G., Koutsoumanis K. (2021). Development of mathematical models for Quality Assurance and Safety System for fresh poultry products. ***35th EFFoST International Conference: Healthy Individuals, Resilient Communities, and Global Food Security***, 1-4 November, Lausanne, Switzerland.
27. Papagianeli S., Stasinou K., Aspridou Z., Koutsoumanis K. (2021). Single cell behavior at the presence of antibiotics and implications for population dynamics. ***35th EFFoST International Conference: Healthy Individuals, Resilient Communities, and Global Food Security***, 1-4 November, Lausanne, Switzerland.
28. Papagianeli S., Didos S., Aspridou Z., Koutsoumanis K. (2021). Development and validation of a model for the inactivation of Legionella pneumophila in water under thermal stress. ***35th EFFoST International Conference: Healthy Individuals, Resilient Communities, and Global Food Security***, 1-4 November, Lausanne, Switzerland.
29. Papagianeli S., Theodoropoulos E., Aspridou Z., Koutsoumanis K. (2021). A study on formation and inactivation of *Legionella pneumophila* biofilms. ***35th EFFoST International Conference: Healthy Individuals, Resilient Communities, and Global Food Security***, 1-4 November, Lausanne, Switzerland.
30. Misiou, O., Ellouze, M., Koutsoumanis K. (2021). Development and validation of a predictive model of Anoxybacillus flavithemus growth for estimating the impact of climate change on non-refrigerated food products. 35th EFFoST International Conference: Healthy Individuals, Resilient Communities, and Global Food Security, November 1-4, Lausanne, Switzerland
31. Tsaloumi S., Aspridou Z., Tassou C., Koutsoumanis K. (2021). Food Spoilage: Moving towards a risk-based food quality management system. ***9th Conference of Mikrobiokosmos: Beneficial microbes at the heart of Mikrobiokosmos***, 16-18 December, Athens, Greece.
32. Stathas L., Aspridou Z., Papagianneli S., Koutsoumanis K. (2021). Prevalence and concentration of *Escherichia coli* in beef: Development of a database for the European Union food chain. ***9th Conference of the Hellenic Scientific Society Microbiokosmos, Mikrobiokosmos: Beneficial microbes at the heart of Mikrobiokosmos***, 16-18 December, Athens, Greece.

Διακρίσεις – Βραβεύσεις

1. Lazaridou A. Μέλος της συντακτικής επιτροπής έκδοσης (editorial board) του περιοδικού *Food Hydrocolloids*.
2. Kandylis P. Βράβευση καλύτερης ομιλίας (*Functional beer with bioactive compounds*) στο συνέδριο International Conference on Biotechnology for Sustainable Agriculture, Environment and Health (BSAEH-2021), Jaipur, India, 04-08 April, 2021 (Short oral presentation and poster).
3. Kandylis P. Βράβευση καλύτερης ομιλίας (*White wines from Greek indigenous Vitis vinifera L. cv Vidiano and Savvatiano grapes)* στο συνέδριο International Conference on Biotechnology for Resource Efficiency, Energy, Environment, Chemicals and Health (BRE3CH 2021), Dehradun, India, 01-04 December, 2021 (Short oral presentation and poster).

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

1. Gopi Talari, PhD Candidate MSCA PROTECT- ITN, UCD, Dublin, Ireland.

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

1. Λαζαρίδου Α. σε: Δράκος Αντώνιος, Μελέτη των φυσικοχημικών χαρακτηριστικών λεπτόκοκκων αλεσμάτων δημητριακών. Εφαρμογή στην Τεχνολογία Τροφίμων με έμφαση σε προϊόντα διατροφής (2021). Διδακτορική Διδακτορική διατριβή. Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών (Γ.Π.Α.), Αθήνα.
2. Μιχαηλίδου Α.Μ. σε: Καραμάνη Ευαγγελία, Διερεύνηση συμπεριφοράς καταναλωτών στα διαφοροποιημένα τρόφιμα στο πολεοδομικό συγκρότημα της Θεσσαλονίκης (2021). Τομέας Αγροτικής Οικονομίας, Σχολή Γεωπονίας, Δασολογίας και Φυσικού Περιβάλλοντος, Α.Π.Θ., Θεσ/νίκη.

Άλλες δράσεις εξωστρέφειας

1. Μοσχάκης Θ. Σεμινάρια τυροκομίας Α.Π.Θ.
2. Koutsoumanis K. Member of Joint FAO/WHO Expert Meeting on Microbiological Risk Assessment (JEMRA) roster of experts.
3. Koutsoumanis K. Chair of the BioHazard panel of the European Food Safety Authority (EFSA) (from 2018-).

Ερευνητικό έργο που προέκυψε από Μεταπτυχιακές και Διδακτορικές διατριβές

Το πρώτο, πλήρως οργανωμένο, Πρόγραμμα Μεταπτυχιακών Σπουδών στο Τμήμα Γεωπονίας λειτούργησε το 1972, με τρεις (3) μεταπτυχιακές ειδικεύσεις: «Γενετική Βελτίωση των Φυτών και Γεωργία», «Ζωοτεχνία και Διατροφή Αγροτικών Ζώων» και «Έγγειες Βελτιώσεις». Στη συνέχεια, με την Υ.Α. Β7/29/31.12.1993, το Μεταπτυχιακό Πρόγραμμα του Τμήματος αναμορφώθηκε παρέχοντας μεταπτυχιακές σπουδές για λήψη Μεταπτυχιακού Διπλώματος Ειδίκευσης και Διδακτορικού σε επτά (7) Ειδικεύσεις: «Γενετικής Βελτίωσης και Φυσιολογίας Φυτών», «Εγγείων Βελτιώσεων», «Επιστήμης Ζωικής Παραγωγής», «Αγροτικής Οικονομίας», «**Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων**», «Επιστημών Φυτοπροστασίας», «Οικολογίας-Διαχείρισης Αγροσυστημάτων». Το Πρόγραμμα αναμορφώθηκε εκ νέου το έτος 2000 (Υ.Α. Β7/233/23.09.2000), ώστε να παρέχει μεταπτυχιακές σπουδές σε οκτώ (8) Τομεακές και τρεις (3) Διατομεακές Ειδικεύσεις. Από το 2014, με την Υπουργική απόφαση 209912/Ζ1 (ΦΕΚ 3613/31-12-2014), το

Μεταπτυχιακό Πρόγραμμα επίσης λειτούργησε με οκτώ (8) Τομεακές και δύο (2) Διατομεακές Ειδικεύσεις και τίτλο «Αειφορική Γεωργία, Διαχείριση Φυσικών Πόρων και Τρόφιμα». Το 2018 ιδρύθηκε το ΠΜΣ "Επιστήμη Τροφίμων και Διατροφή" (ΦΕΚ τ.Β' 4086/18-09-2018).

Κατά τη μακρόχρονη λειτουργία του Μεταπτυχιακού Προγράμματος του Τομέα (1997-2021), πολλοί φοιτητές (178) ολοκλήρωσαν τις σπουδές τους λαμβάνοντας το σχετικό Μεταπτυχιακό Δίπλωμα Ειδίκευσης. Ένας σημαντικός αριθμός από αυτούς (26), συνέχισε σε μεταπτυχιακές σπουδές δευτέρου επιπέδου που οδήγησαν στη λήψη Διδακτορικού Διπλώματος. Μεγάλο μέρος των αποτελεσμάτων της έρευνας που υλοποιήθηκε στο πλαίσιο λειτουργίας του συγκεκριμένου Μεταπτυχιακού Προγράμματος έχει δημοσιευτεί σε διεθνή επιστημονικά περιοδικά (217 δημοσιεύσεις) ή επιστημονικά βιβλία (5 κεφάλαια). Στον Πίνακα 3 παρουσιάζεται ο αριθμός των περατωθέντων μεταπτυχιακών και διδακτορικών διατριβών, των αντίστοιχων δημοσιευμένων εργασιών και τα επιβλέποντα μέλη ΔΕΠ του Τομέα ΕΤΤ (1997-2021). Οι διατριβές (μεταπτυχιακές και διδακτορικά) αναλυτικά καταχωρούνται στο παράρτημα της παρούσας έκθεσης αξιολόγησης για την περίοδο 1997-2021.

Πίνακας 3. Αριθμός περατωθέντων μεταπτυχιακών και διδακτορικών διατριβών και αντίστοιχων δημοσιευμένων εργασιών και επιβλέποντες μέλη ΔΕΠ του Τομέα ΕΤΤ (1997-2021)

Μέλη ΔΕΠ		*Διδακτορικές Διατριβές*		*Μεταπτυχικές Διατριβές*	
		Αριθμός Διατριβών	Αριθμός Δημοσιεύσεων	Αριθμός Διατριβών	*Αριθμός Δημοσιέυσεων*
Ενεργά Μέλη					
Γερασόπουλος Δ.	(2002-2021)	1	3	14	6
Γούλα Α.	(2010-2021)	1 (+1)	5	11	9 + 2 (βιβλία)
Κανδύλης Π.	(2018-2021)	(+1)		3	3
Κατσανίδης Ε.	(2005-2021)	1 (+1)	4	11	5
Κουτσουμανής Κ.	(2002-2021)	4 (+3)	18	19	11
Λαζαρίδου Α.	(2010-2021)	(+3)		10	3
Μιχαηλίδου Α.-Μ.	(2002-2021)	1 (+3)	3	10	4
Μοσχάκης Θ.	(2009-2021)	1 (+3)	3	11	6
Μουρτζίνος Ι.	(2016-2021)	(+3)		7	4
Ομότιμοι Καθηγητές - Αφυπηρετήσαντα Μέλη					
Αληχανίδης Ε. *Ομοτ.*	(1997-2005)	1	1	2	1
Βαφοπούλου Α.	(1997-2008)			1	1
Βλάχος Ι.	(1997-2007)				
Ζερφυρίδης Γ. *Ομοτ.*	(1997-2003)				
Καλογρίδου Δ. *Ομοτ.*	(1997-2009)	1		1	
Κοτζεκίδου Π.	(1997-2021)			8	9
Λαζαρίδης Χ. *Ομοτ.*	(1997-2018)			4	5 + 1 (βιβλίο)
Λιτοπούλου Ε.	(1997-2011)	3	9	6	6
Ματσούκας Ν.	(1997-2013)				
Μπιλιαδέρης Κ. *Ομοτ.*	(1997-2019)	6	27 + 1 (βιβλίο)	15	13
Μπλούκας Ι. *Ομοτ.*	(1997-2011)			10	11
Πολυχρονιάδου Α. *Ομοτ.*	(1997-2007)			4	4
Ρουκάς Τ.	(1997-2020)	3	14	5	4
Σουφλερός Ε. *Ομοτ.*	(1997-2016)			15	7 + 1 (βιβλίο)
Τζανετάκης Ν. *Ομοτ.*	(1997-2010)	3	9	11	9

ΣΥΝΟΛΟ	**26 (+18 σε εξέλιξη)**	**96 + 1 (βιβλίο)**	**178**	**121 + 4 (βιβλία)**

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΙΙ
ΜΕΤΑΠΤΥΧΙΑΚΕΣ ΔΙΑΤΡΙΒΕΣ – ΔΙΔΑΚΤΟΡΙΚΑ (Μόνο περατωθέντα προγράμματα) & αντίστοιχες δημοσιευμένες εργασίες (Έναρξη μεταπτυχιακού προγράμματος του Τομέα Επιστήμης & Τεχνολογίας Τροφίμων, *1997 – 2021*)

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.2020) - 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.2020: 4,034)
	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.2020: 7,514)
	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.2020: 7,514)
Βλάχος, Ι. (1997 - 2007)	-	-	-	-
Γερασόπουλος, Δ. (2002 - 2021)	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.2020: 5,209)
	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.2020: 4,952)
	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.2020: 5,209)

	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.2020: 2,056)
	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.2020: 3,713)
	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.2020: 5,277)
	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.2020: 2,056) 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.2020: 1,849) 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.2020: 3,703)

	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	-
Γούλα, Α. (2010 - 2021)	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.2020: 5,916)
	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.2020: 5,916) 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.2020: 4,481)
	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.2020: 5,134)
	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.2020: 4,237)
	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.2020: 4,223)

	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.2020: 4,237)
	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.2020: 6,475) 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.2020: 3,703) 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.2020: 4,237) 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.2020: 5,354) 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.2020: 7,514)
	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.2020: 3,703)
	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.2020: 4,465)
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 - 2021)	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.2020: 4,350) 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.2020: 4,128) 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.2020: 6,313)
	2. **Α. Τσακίρη**	Αξιολόγηση του *Lactobacillus plantarum* 2035 για μηλογαλακτική ζύμωση σε ερυθρούς οίνους. **(Μεταπτυχ.)**	2021	-
Κατσανίδης, Ε. (2005 - 2021)	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.2020: 2,633) 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.2020: 2,727)
	2. **Κ. Χατζηκυριακίδου**	Μελέτη της επίδρασης συνδυασμένων επεξεργασιών στην κινητική της υποβάθμισης της ποιότητας των αλιευμάτων **(Μεταπτυχ.)**	2010	**Chatzikyriakidou K.**, Katsanidis E. (2012). Effect of liquid smoke dipping and packaging method on the keeping quality of raw and cooked chub mackerel (*Scomber japonicus*) fillets. *J. Aquat. Food Prod. T.*, **21**(5), 445-454. (I.F.2020: 1,569)
	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.2020: 4,952) 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.2020: 4,952)
	4. **Αθ. Αντωνοπούλου**	Συμβολή στη συντήρηση νωπών φιλέτων πέστροφας με κατάψυξη και τροποποιημένη ατμόσφαιρα **(Μεταπτυχ.)**	2013	-
	5. **Στ. Αδαμίδου**	Μελέτη της επίδρασης βιολογικών και περιβαλλοντικών παραγόντων στη συγκέντρωση βαρέων μετάλλων σε μύδια του Β. Αιγαίου **(Μεταπτυχ.)**	2016	-
	6. **Μ. Μιχαηλίδου**	Ανάπτυξη ενός πρότυπου μοντέλου τροφίμου για προσομοίωση μοσχαρίσιου κρέατος σε διεργασίες ωσμωτικής αφυδάτωσης **(Μεταπτυχ.)**	2016	-

	7. **Κ. Ζαμπούνη**	Βελτίωση του διατροφικού περιεχομένου χωριάτικων λουκάνικων με προσθήκη ελαιοπηκτών ελαιολάδου και υποκατάσταση χλωριούχου νατρίου **(Μεταπτυχ.)**	2018	-
	8. **Α. Σονιάδης**	Μελέτη εδώδιμων ελαιοπηκτών μονογλυκεριδίων σε ελαιόλαδο και παράγοντες που επηρεάζουν τις ιδιότητές τους **(Μεταπτυχ.)**	2018	-
	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.2020: 4,481) 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.2020: 4,465) 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.2020: 4,481) 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.2020: 4,758)
	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	-
	12. **Β. Σδρόλια**	Ανάπτυξη και μελέτη εδώδιμων υβριδικών πηκτών ως μέσο επικάλυψης τροφίμων **(Μεταπτυχ.)**	2021	-
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.2020: 3,312)
	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.2020: 5,277)
	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.2020: 1,953)

	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.2020: 5,516)
	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.2020: 5,516)
	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.2020: 5,209) 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.2020: 4,952)
	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.2020: 4,481)
	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.2020: 5,277)
Κουτσουμανής, Κ. (2002 - 2021)	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.2020: 3,772)
	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.2020: 4,792)
	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.2020: 4,034)

	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.2020: 5,277)
	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.2020: 6,475)
	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.2020: 6,475)
	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.2020: 6,475)
	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.2020: 5,277) 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.2020: 5,516) 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.2020: 5,277) 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.2020: 5,277)

	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.2020: 5,516) 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.2020: 5,277) 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.2020: 5,516) 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.2020: 5,277) 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.2020: 5,277) 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.2020: 4,792)
	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.2020: 5,516)
	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.2020: 5,277) -

	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.2020: 5,516) 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.2020: 5,516) 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.2020: 6,475) 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.2020: 5,516)
	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.2020: 5,516) 2. Koutsoumanis K.P., **Aspridou Z.** (2016). Moving towards a risk-based food safety management. *Curr. Opin. Food Sci.*, **12**, 36-41. (I.F.2020: 6,031) 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.2020: 5,277) 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.2020: 2,770)
	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.2020: 11,236)
	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.2020: 6,475)
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.2020: 5,354) 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.2020: 5,354)
	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.2020: 4,465) **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.2020: 4,452) 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.$_{2020}$: 5,134)
Λαζαρίδου, Α. (2010 - 2021)	1. **Δ. Βούρης**	Άλεση σίτου με πεπιεσμένο αέρα - Επίδραση της κοκκομετρίας αλεύρου στις λειτουργικές ιδιότητες ζυμαριού και ψωμιού **(Μεταπτυχ.)**	2014	1. **Vouris, D.G.**, Lazaridou, A., Mandala, I.G. and Biliaderis, C.G. (2018). Wheat bread quality attributes using jet milling flour fractions. *LWT- Food Sci. Technol.*, **92**, 540-547. (I.F.2020: 4,952) 2. Lazaridou, A., **Vouris, D.G.**, Zoumpoulakis, P. and Biliaderis, C.G. (2018). Physicochemical properties of jet milled wheat flours and doughs. *Food Hydrocolloids* **80**, 111-121. (I.F.2020: 9,147)
	2. **Α. Μυγδαλιά**	Χρήση εκχυλίσματος ζυμούμενου ρεβιθιού ως βελτιωτικού στην παραγωγή ψωμιού χωρίς γλουτένη **(Μεταπτυχ.)**	2014	-
	3. **Ι. Γκουντενούδη-Εσκιτζή**	Βελτίωση των ποιοτικών χαρακτηριστικών και της διατροφικής αξίας αρτοσκευασμάτων χωρίς γλουτένη με άλευρα ρεβιθιού και βελανιδιού **(Μεταπτυχ.)**	2015	-

	4. **Χ. Ε. Χριστοδούλου**	Επίδραση του αλεύρου βελανιδιού στην ποιότητα γλυκών αρτοσκευασμάτων χωρίς γλουτένη **(Μεταπτυχ.)**	2016	-
	5. **Γίδαρη –Γουναρίδου Χρυσάνθη**	Επίδραση του ξηρού προζυμιού από εκχύλισμα ζυμούμενου ρεβιθιού στα ποιοτικά χαρακτηριστικά ψωμιού χωρίς γλουτένη **(Μεταπτυχ.)**	2019	-
	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., and Biliaderis, C. G. (2021). Development of a cotton honey- based spread by controlling compositional and processing parameters. *Food Biophysics*, 16:365–380. (I.F.2020: 3,114)
	8. **Γ. Παλάσσαρος**	Φυσικοχημικές ιδιότητες αρτοσκευασμάτων εμπλουτισμένων με άλευρα βλαστημένων σπόρων οσπρίων **(Μεταπτυχ.)**	2021	-
	9. **Χ.-Κ. Μουζακίτης**	Μελέτη φυσικοχημικών ιδιοτήτων εδώδιμών μεμβρανών ζεΐνης και εφαρμογή επικαλύψεων της σε αρτοσκευάσματα **(Μεταπτυχ.)**	2021	-
	10. **Ε. Παπαγιάννη**	Ανάπτυξη αρτοσκευασμάτων χωρίς γλουτένη "καθαρής ετικέτας" εμπλουτισμένων με λιναρόσπορο **(Μεταπτυχ.)**	2021	-
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.2020: 3,772)
	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.2020: 4,374)
	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.2020: 0,875)
	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.2020: 4,374)

	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.2020: 5,516) 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.2020: 5,548) 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.2020: 5,277) 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.2020: 5,277)
	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.2020: 2,998) 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.2020: 5,277)
	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.2020: 4,374)
	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.2020: 3,167)

	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.2020: 5,277). 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.2020: 4,952). 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.2020: 4,374).
Ματσούκας, Ν. (1997 - 2013)	-	-	-	-
Μιχαηλίδου, Α-Μ. (2002-2021)	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.2020: 7,514)
	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.2020: 1,737)
	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.2020: 3,833)
	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.2020: 5,719)
	8. **Α. Ματθαίου**	Σχέση μεταξύ διατροφικών προτύπων και καρκίνου του μαστού **(Μεταπτυχ.)**	2016	-
	9. **Μ. Φωτίου**	Σχέση μεταξύ μητρικής διατροφικής κατάστασης και σύστασης βιολογικών υγρών στο 2^{ο} τρίμηνο της κύησης **(Διδακτορικό)**	2017	1. **Fotiou M.**, Michaelidou A.M., Athanasiadis A.P., Menexes G., Symeonidou M., Koulourida V., Ganidou M., Theodoridis,T.D., Tarlatzis B.C. **(**2015). Second trimester amniotic fluid glucose, uric acid, phosphate, potassium, and sodium concentrations in relation to maternal pre-pregnancy BMI and birth weight centiles. *J. Maternal-Fetal Neonatal Med.*, **28**(8), 910-915. (I.F.2020: 1,737) 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.2020: 1,513) 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.2020: 4,380)
	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	-
Μοσχάκης, Θ. (2009 – 2021)	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.2020: 9,147)
	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.2020: 4,451)
	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.2020: 4,171)
	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	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.2020: 7,514)
	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.2020: 7,514) 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.2020: 7,514) 3. **Nikolaidis A.**, Moschakis T. (2018). On the reversibility of ethanol-induced whey protein denaturation. *Food Hydrocolloids*, **84**, 389-395. (I.F.2020: 9,147)
	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.2020: 3,535).
	10. **Α.Μ. Μπασδέκη**	Φυσικοχημικές ιδιότητες του μητρικού γάλακτος κατά το 2ο έτος γαλουχίας **(Μεταπτυχ.)**	2019	**Basdeki Α.-Μ.**, 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.2020: -).
	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	-

	12. **Χ. Τσιτσιπάς**	Χρήση συσσωρευμάτων για την παραγωγή προϊόντων με βάση το τυρόγαλα **(Μεταπτυχ.)**	2021	-
Μουρτζίνος, Ι. (2016 - 2021)	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.2020: 7,514).
	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.2020: 4,350).
	3. Ε. Παλαιολόγου	Βελτιστοποίηση εκχύλισης φαινολικων ενώσεων της φλοιό λεμονιού και έλεγχος αντιμικροβιακής δράσης παραγόμενων εκχυλισμάτων (**Μεταπτυχ.)**	2020	-
	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.2020: 2,679).
	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.2020: 12,563).
	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.2020: 2,775)
	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.2020: 9,381)
	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.2020: 3,639)

Μπιλιαδέρης, Κ. (1997 - 2019)	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.2020: 2,452) 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.2020: 7,514)
	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.2020: 6,475)
	6. **Β. Κοντογιώργος**	Επίδραση β-γλυκανών δημητριακών στη ρεολογία και σταθερότητα o/w γαλακτωμάτων **(Μεταπτυχ.)**	2004	**Kontogiorgos V.**, Biliaderis C.G., Kiosseoglou V., Doxastakis G. (2004). Stability and rheology of egg yolk-stabilized concentrated emulsions containing cereal β-glucans of varying molecular size. *Food Hydrocolloids*, **18**, 987-998. (I.F.2020: 9,147)
	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.2020: 9,381) 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.2020: 9,381) 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.2020: 9,147) 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.2020: 9,147) 5. **Lazaridou A.**, Biliaderis C.G. (2004). Cryogelation of cereal β-glucans: structure and molecular size effects. *Food Hydrocolloids*, **18**, 933-947. (I.F.2020: 9,147) **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.2020: 9,147) 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.2020: 7,514) 3. **Kristo E.**, Biliaderis C.G. (2007). Physical properties of starch nanocrystal-reinforced pullulan films. *Carbohydr. Polym.*, **68**, 146-158. (I.F.2020: 6,044) 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.2020: 9,147)
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.2020: 9,147)
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.2020: 7,514) 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.2020: 4,792) 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.2020: 5,277) 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.2020: 5,354)

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.2020: 5,354) 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.2020: 6,475) 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.2020: 7,514) 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.2020: 7,514) 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.2020: 7,514)
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.2020: -). 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.2020: 9,147)
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.2020:-)
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.2020: 5,209) 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.2020: 9,147) 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.2020: 5,396) 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.2020: 3,032)

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.2020: 6,988) 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.2020: 9,147) 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.2020: 9,147) 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.2020: 5,396) 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.2020: 9,381)
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.2020: 3,011) 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.2020: 9,147)
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.2020: 5,209) 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.2020: 5,209)
	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.2020: 5,209)
	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.2020: 0,875)
	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.2020: 5,209)
	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.2020: 5,209)
	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.2020: 5,209)
	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.2020: 5,209)
	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.2020: 5,209)

	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.2020: 4,952)
	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.2020: 5,209)
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.2020: 7,514)
	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.2020: 3,032)
	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.2020: 1,654)
	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.2020: 3,312)
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.2020: 3,312)
	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.2020: 2,277) 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.2020: 3,978) 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.2020: 2,277) 4. **Mantzouridou F.**, Roukas T., Kotzekidou P. (2002). Optimization of beta-carotene production from synthetic medium by *Blakeslea trispora* in a stirred tank reactor and relationship between morphological changes and pigment formation. *Food Biotechnol.*, **16**, 167-187. (I.F.$_{2017}$: 1,564) 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.2020: 1,564)
	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.2020: 4,813)
	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.2020: 3,312)
	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.2020: 4,465)

	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.2020: 2,162) 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.2020: 1,564) 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.2020: 3,312) 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.2020: 2,162) **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.2020: 2,926) 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.2020: 3,978) 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.2020: 9,642) 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.2020: 3,978) 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.2020: 2,926)

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.2020: 7,514) 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.2020: 1,265) 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.2020: 7,514)
	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.2020: -)
	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.2020: -) 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.2020: 0,971)
	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.2020: 4,759)
	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.2020: 4,374) 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.2020: 5,516)

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.2020: 3,772) 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.2020: 5,516) 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.2020: 3,772) 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.2020: 3,167)
	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.2020: 4,374)
	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.2020: 2,858) 2. **Psomas E.**, Andrighetto C., Litopoulou-Tzanetaki E., Lombardi A., Tzanetakis N. (2001). Some probiotic properties of yeast isolates from infant faeces and Feta cheese. *Int. J. Food Microbiol.*, **69**, 125-133. (I.F.$_{2017}$: 5,277) 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.2020: 4,034)
	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.2020: 4,374)
	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.2020: 0,921)
	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.2020: 5,548)
	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.2020: 5,548)
	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.2020: 5,516) 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.2020: 5,548)
	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.2020: 3,167)
	14. **Γ. Φλώρος**	Τεχνολογικές, βιοχημικές και φυσιολογικές ιδιότητες λακτοβακίλλων από παραδοσιακά τυριά **(Μεταπτυχ.)**	2010	**Floros G.**, Hatzikamari M., Litopoulou-Tzanetaki E., Tzanetakis N. (2012). Probiotic and technological properties of facultatively heterofermentative *lactobacilli* from Greek traditional cheeses. *Food Biotechnol.*, **26**, 85-105. (I.F.2017: 0,921)

** 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 – 2021*)

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 - 2021)	**14**	**1**	**9**
Γούλα, Α., *Αν. Καθηγήτρια*	(2010 - 2021)	**11**	**1** (+ 1)	**14 + 2** (βιβλία)
Ζερφυρίδης, Γ., *Καθηγητής*	(1997 - 2003)	**-**	**-**	-
Καλογρίδου, Δ ., *Καθηγήτρια*	(1997 - 2009)	**1**	**1**	-
Κανδύλης, Π. *Επικ. Καθηγητής*	(2018 - 2021)	**3**	(+ 1)	**3**
Κατσανίδης, Ε., *Αν. Καθηγητής*	(2005 - 2021)	**11**	**1** (+ 1)	**9**
Κοτζεκίδου, Π., *Καθηγήτρια*	(1997 - 2021)	**8**	**-**	**9**
Κουτσουμανής, Κ., *Καθηγητής*	(2002 - 2021)	**19**	**4** (+ 3)	**29**
Λαζαρίδης, Χ., *Καθηγητής*	(1997 - 2017)	**4**	**-**	**5 + 1** (βιβλίο)
Λαζαρίδου, Α., *Αν. Καθηγήτρια*	(2010 - 2021)	**10**	(+ 3)	**3**
Λιτοπούλου, Ε., *Καθηγήτρια*	(1997 - 2011)	**6**	**3**	**15**
Ματσούκας, Ν., *Λέκτορας*	(1997 - 2013)	**-**	**-**	-
Μιχαηλίδου, Α.-Μ., *Αν. Καθηγήτρια*	(2002 - 2021)	**10**	**1** (+ 3)	**7**
Μοσχάκης, Θ., *Αν. Καθηγητής*	(2009 - 2021)	**11**	**1** (+ 3)	**9**
Μουρτζίνος, Ι., *Επικ. Καθηγητής*	(2016 - 2021)	**7**	(+ 3)	**4**
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		**178 (περατωθείσες διατριβές)**	**26** (+ 18) **(περατωθείσες** + υπό εξέλιξη**)**	**217 + 5** (βιβλία) **+ 2** (διπλ. ευρεσιτεχ.)

Ποιοτική αξιολόγηση δημοσιευμένων άρθρων σε περιοδικά του SCI από περατωθέντα προγράμματα μεταπτυχιακών φοιτητών (*περίοδος 1997 – 2021*)

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)
11,548	2	5,774	**Αληχανίδης, Ε.,** *Καθηγητής* (1997 - 2005)
7,514	1	7,514	**Βαφοπούλου, Α.,** *Καθηγήτρια* (1997 - 2009)
-	-	-	**Βλάχος, Ι.,** *Επικ. Καθηγητής* (1997 - 2007)
34,024	9	3,780	**Γερασόπουλος, Δ.,** *Καθηγητής* (2002 - 2021)
69,595	14	4,971	**Γούλα, Α.**, *Αν. Καθηγήτρια* (2010 - 2021)
-	-	-	**Ζερφυρίδης, Γ.**, *Καθηγητής* (1997 - 2003)
-	-	-	**Καλογρίδου, Δ .**, *Καθηγήτρια* (1997 - 2009)
14,791	3	4,930	**Κανδύλης, Π.** *Επικ. Καθηγητής* (2018 - 2021)
35,018	9	3,891	**Κατσανίδης, Ε.**, *Αν. Καθηγητής* (2005 - 2021)
41,493	9	4,610	**Κοτζεκίδου, Π.**, *Καθηγήτρια* (1997 - 2021)
161,423	29	5,566	**Κουτσουμανής, Κ.**, *Καθηγητής* (2002 - 2021)
24,759	5	4,952	**Λαζαρίδης, Χ.**, *Καθηγητής* (1997 - 2017)
17,213	3	5,738	**Λαζαρίδου, Α.**, *Αν. Καθηγήτρια* (2010 - 2021)
65,432	15	4,362	**Λιτοπούλου, Ε.,** *Καθηγήτρια* (1997 - 2011)
-	-	-	**Ματσούκας, Ν.**, *Λέκτορας* (1997 - 2013)
31,832	7	4,547	**Μιχαηλίδου, Α.-Μ.**, *Αν. Καθηγήτρια* (2002 - 2021)
31,668	9	6,624	**Μοσχάκης, Θ.**, *Αν. Καθηγητής* (2009 - 2021)
27,106	4	6,777	**Μουρτζίνος, Ι.,** *Επικ. Καθηγητής* (2016 - 2021)
270,041	40	7,106	**Μπιλιαδέρης, Κ.**, *Καθηγητής* (1997 - 2019)
52,708	11	4,792	**Μπλούκας, Ι.**, *Καθηγητής* (1997 - 2011)
15,512	4	3,878	**Πολυχρονιάδου, Α.**, *Καθηγήτρια* (1997 - 2007)

60,212	18	3,345	**Ρουκάς, Τ.**, *Καθηγητής*	(1997 - 2020)
22,023	7	5,506	**Σουφλερός, Ε.**, *Καθηγητής*	(1997 - 2016)
74,203	18	4,122	**Τζανετάκης, Ν.**, *Καθηγητής*	(1997 - 2010)
Μέσος όρος μέσου συντελεστή απήχησης *Τομέα ΕΤΤ*			**5,188**	
Μέσος όρος συντελεστή απήχησης περιοδικών κατηγορίας *Food Science and Technology* (Αρ. περιοδικών = 164)			**2,724**	
Μέσος όρος συντελεστή απήχησης περιοδικών κατηγορίας *Biotechnology and Applied Microbiology* (Αρ. περιοδικών = 166)			**3,210**	