

ΒΙΟΓΡΑΦΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ

Προσωπικά Στοιχεία & Στοιχεία Επικοινωνίας

Όνοματεπώνυμο:	Ορδούδη Στεργιανή (Στέλλα)
Διεύθυνση εργασίας:	Εργαστήριο Οινολογίας & Οινοπνευματωδών Ποτών, Τομέας Επιστήμης & Τεχνολογίας Τροφίμων, Τμήμα Γεωπονίας, Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης, Αγρόκτημα ΑΠΘ, Θέρμη
Τηλέφωνο:	2310997847
e-mail:	steord@agro.auth.gr

Ακαδημαϊκές Σπουδές & Τίτλοι

- **Πτυχίο Χημείας** από το Τμήμα Χημείας του Α.Π.Θ. με βαθμό 7,30/10, «ΛΙΑΝ ΚΑΛΩΣ» (1996-2001)
- **Μεταπτυχιακό Δίπλωμα Ειδίκευσης στη Χημεία με έμφαση στη Χημεία και Τεχνολογία Τροφίμων** από το Τμήμα Χημείας του Α.Π.Θ. με βαθμό 9,38/10, «ΑΡΙΣΤΑ» (2001-2003)
- **Διδακτορικό Δίπλωμα στη Χημεία** από το Τμήμα Χημείας ΑΠΘ με τίτλο διατριβής «Φαινολικά οξέα ως φυσικοί παρεμποδιστές οξειδωσης-Αξιολόγηση δραστηριότητας, προοπτική αξιοποίησης σε λειτουργικά τρόφιμα» (2003 – 2007)

Επαγγελματική Απασχόληση (με χρονολογική σειρά, ξεκινώντας από την τρέχουσα)

- **Μέλος Εργαστηριακού Διδακτικού Προσωπικού** (Ε.Δι.Π.) του Τμήματος Χημείας, Α.Π.Θ. με γνωστικό αντικείμενο «Χημεία και Τεχνολογία Τροφίμων» (2014-2024)
- **Χημικός-Ερευνητρια**, Επιτροπή Ερευνών, Α.Π.Θ. (2002 – 2012).
- **Υπάλληλος** ειδικότητας ΠΕ Περιβάλλοντος (Ι.Δ.Α.Χ.), Τομέας Χημικής Τεχνολογίας και Βιομηχανικής Χημείας, Τμήμα Χημείας, Α.Π.Θ. (2006-2014)
- **Εργαστηριακός συνεργάτης**, Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων, Α.Τ.Ε.Ι.Θ (2008-2010).

Μετεκπαίδευση & Υποτροφίες

- Εκπαίδευση σε τεχνικές λήψης και επεξεργασίας, στην ερμηνεία δισδιάστατων φασμάτων ^1H , ^{13}C NMR (COSY, TOCSY, NOESY, HSQC, HMBC) καθώς και στη συζευγμένη τεχνική LC-UV-SPE-NMR στο **κέντρο Πυρηνικού Μαγνητικού Συντονισμού (NMR) του Πανεπιστημίου Ιωαννίνων** (01.07-30.09.2010) (άδεια υπηρεσιακής εκπαίδευσης από το ΑΠΘ)
- Εκπαίδευση σε μεθόδους προ-επεξεργασίας δεδομένων ^1H -NMR καθώς και ανάλυσής τους με τις χημειομετρικές μεθόδους PLS-DA, O-PLS-DA με σκοπό την ανεύρεση δεικτών παλαίωσης του αρτύματος κρόκος. Ερευνητική εργασία με θέμα «Meta-analysis of NMR data using chemometrics for assessment of age-related biomarkers in saffron» στο Εργαστήριο NMR του **Institute for the study of Macromolecules (ISMAL) (Milan, Italy)** (02-08.12.2013) (υποτροφία για εργασία STSM στο πλαίσιο της δράσης **COST FA1101** Omics Technologies for Crop Improvement, Traceability, Determination of Authenticity, Adulteration and Origin in Saffron)
- Εκπαίδευση σε προηγμένες μεθόδους χημειομετρικής ανάλυσης με σκοπό την εφαρμογή τους για τον έλεγχο νοθείας του παρθένου ελαιολάδου με ξένα φυτικά έλαια. Ερευνητική εργασία στο **Department of Chemical and Geological Sciences, University of Modena and Reggio Emilia (Modena, Italy)** (06-27.07.2021) με

Θέμα «Advanced chemometric approaches in non-targeted FT-IR spectroscopy for olive oil quality and authenticity testing» (υποτροφία για εργασία **STSM** στο πλαίσιο της δράσης **COST CA19145** European Network For Assuring Food Integrity Using Non-Destructive Spectral Sensors (SensorFINT))

ΑΚΑΔΗΜΑΪΚΗ ΔΙΔΑΚΤΙΚΗ ΕΜΠΕΙΡΙΑ

Διδασκαλία μαθημάτων σε Προπτυχιακά Προγράμματα Σπουδών (ΠΠΣ)

ΠΠΣ Τμήματος Γεωπονίας ΑΠΘ

Οινολογία & Οينوπνευματώδη Ποτά, Οινολογία & 2024-
Οينوπνευματώδη Ποτά II, Χημεία Τροφίμων II, Αναλυτική
Χημεία, Πρόγραμμα Erasmus

ΠΠΣ Τμήματος Χημείας ΑΠΘ

A. Εκπαίδευση τεταρτοετών φοιτητών σε θέματα **ασφάλειας, υγιεινής και ορθών εργαστηριακών πρακτικών** κατά την εργασία σε αναλυτικό χημικό εργαστήριο στο πλαίσιο του μαθήματος **Εισαγωγή στην Ανάλυση Τροφίμων** αλλά και των **πειραματικών Πτυχιακών Εργασιών** τους 2007 – 2014 (6 εξάμηνα)

B Εργαστηριακή Εξέταση Τροφίμων*, Οινολογία I, Οινολογία II, Χημεία Τροφίμων II, Εργαστήριο Οργανικής Χημείας I, Εργαστήριο Οργανικής Χημείας II, Χημεία και Τεχνολογία του Χρώματος, Διαχείριση Ποιότητας Τροφίμων, Πρόγραμμα ERASMUS 2014-2024

ΠΠΣ Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων ΑΤΕΙ Θεσσαλονίκης

Ανάλυση Τροφίμων, Φυσικοχημεία Τροφίμων 2008-2009

ΠΠΣ Τμήματος Φαρμακευτικής ΑΠΘ

Ειδική Οργανική Χημεία 2014 – 2021

ΠΠΣ Τμήματος Βιολογίας ΑΠΘ

1 Χημεία Τροφίμων* & Erasmus 2015- 2024

Διδασκαλία μαθημάτων σε Μεταπτυχιακά Προγράμματα Σπουδών

ΠΜΣ «Νομοθεσία Τροφίμων και Ποτών» - Τομέας Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Τμήμα Γεωπονίας ΑΠΘ (σε συνεργασία με τη Νομική Σχολή ΑΠΘ)

Συστήματα διασφάλισης ποιότητας 2021 - 2024

ΠΜΣ «Έλεγχος Ποιότητας - Χημική Ανάλυση - Περιβάλλον» με Ειδίκευση «Έλεγχος και Διασφάλιση Ποιότητας Προϊόντων»- Τομέας Αναλυτικής Χημείας- Τμήμα Χημείας ΑΠΘ

1 Ειδικά θέματα ασφάλειας, γνησιότητας και συσκευασίας Τροφίμων 2021 - 2022

ΠΜΣ «Χημική Τεχνολογία Και Βιομηχανικές Εφαρμογές» με ειδίκευση στη «Χημεία, Τεχνολογία και Έλεγχο Τροφίμων και Ζωοτροφών» - Τομέας Χημικής Τεχνολογίας και Βιομηχανικής Χημείας- Τμήμα Χημείας ΑΠΘ

Ερευνητικές μέθοδοι στην Επιστήμη Τροφίμων, Ανάπτυξη Καινοτόμων Προϊόντων και Συστατικών για τη Βιομηχανία Τροφίμων και Ζωοτροφών, Ειδικά θέματα ασφάλειας, 2018 - 2024

γνησιότητας και συσκευασίας Τροφίμων

ΠΜΣ με έμφαση στη «Χημεία Τεχνολογία και Έλεγχο Τροφίμων» - Εργαστήριο Χημείας και Τεχνολογίας Τροφίμων – Τμήμα Χημείας ΑΠΘ

Οργανοληπτική Εξέταση Τροφίμων, Σχεδιασμός Νέων προϊόντων και Προτυποποίηση Παραδοσιακών Προϊόντων Διατροφής

2015-2018

Επίβλεψη Πτυχιακών & Μεταπτυχιακών Διπλωματικών Εργασιών

Πτυχιακές εργασίες (μετά από ανάθεση συνεπίβλεψης)

α/α	Όνομ/νυμο φοιτητή/τριας	Τίτλος Εργασίας	Έτος ολοκλήρωσης
1	Διαμάντω Δαλβινίδου	ΑΝΙΧΝΕΥΣΗ ΝΟΘΕΙΑΣ ΤΟΥ ΑΡΤΥΜΑΤΟΣ ΣΑΦΡΑΝΙ (<i>Crocus sativus</i> L.) ΜΕ ΦΥΤΙΚΑ ΥΛΙΚΑ ΜΕ ΤΗΝ ΒΟΗΘΕΙΑ ΦΑΣΜΑΤΟΣΚΟΠΙΑΣ FT-IR	2015
2	Δέσποινα Παπαδοπούλου	ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΑ ΒΑΣΗΣ ΦΑΣΜΑΤΟΣΚΟΠΙΚΩΝ ΔΕΔΟΜΕΝΩΝ (UV-VIS, FT-IR) ΓΙΑ ΤΗ ΔΙΑΠΙΣΤΩΣΗ ΝΟΘΕΙΑΣ ΤΟΥ ΑΡΤΥΜΑΤΟΣ ΣΑΦΡΑΝΙ ΜΕ ΣΥΝΘΕΤΙΚΕΣ ΧΡΩΣΤΙΚΕΣ – ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΣΕ ΕΜΠΟΡΙΚΑ ΔΕΙΓΜΑΤΑ	2015
3	Άνοιξη Γέργου	ΣΥΜΒΟΛΗ ΣΤΗΝ ΕΚΤΙΜΗΣΗ ΤΗΣ ΗΜΕΡΗΣΙΑΣ ΠΡΟΣΛΗΨΗΣ ΚΡΟΚΙΝΩΝ ΑΠΟ ΥΔΑΤΙΚΑ ΕΚΧΥΛΙΣΜΑΤΑ ΚΡΟΚΟΥ	2015
4	Γεωργία Ιωάννου	ΔΙΕΡΕΥΝΗΣΗ ΤΗΣ ΔΥΝΑΤΟΤΗΤΑΣ ΕΚΧΥΛΙΣΗΣ ΧΡΩΣΤΙΚΩΝ ΑΠΟ ΠΥΡΗΝΕΣ ΦΡΟΥΤΩΝ ΚΡΗΤΙΚΟΥ ΑΒΟΚΑΝΤΟ	2018
5	Γεώργιος Ιωάννου	ΠΑΡΑΛΑΒΗ ΚΑΙ ΠΡΟΣΔΙΟΡΙΣΜΟΣ ΒΙΟΕΝΕΡΓΩΝ ΛΙΠΟΦΙΛΩΝ ΣΥΣΤΑΤΙΚΩΝ ΚΡΗΤΙΚΟΥ ΑΒΟΚΑΝΤΟ (<i>Persea americana</i> Mill.)	2019
6	Γεώργιος Κάνουρας	ATR-FTIR ΦΑΣΜΑΤΟΣΚΟΠΙΚΟΣ ΕΛΕΓΧΟΣ ΝΟΘΕΙΑΣ ΠΑΡΘΕΝΟΥ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ ΜΕ ΕΛΑΙΑ ΠΑΡΟΜΟΙΑΣ ΣΥΣΤΑΣΗΣ ΣΕ ΛΙΠΑΡΑ ΟΞΕΑ	2020
7	Σταύρος Στεφανίδης	ΕΚΤΙΜΗΣΗ ΑΝΤΙΟΞΕΙΔΩΤΙΚΗΣ ΔΡΑΣΗΣ ΕΔΩΔΙΜΟΥ ΑΒΟΚΑΝΤΕΛΑΙΟΥ ΜΕ ΤΗ ΔΟΚΙΜΗ ΔΕΣΜΕΥΣΗΣ DRPH* ΚΑΙ ΔΙΕΡΕΥΝΗΣΗ ΤΗΣ ΣΥΝΕΙΣΦΟΡΑΣ ΕΠΙΜΕΡΟΥΣ ΣΥΣΤΑΤΙΚΩΝ ΤΟΥ	2021
8	Φωτεινή Κοκκινάκη	ΜΕΛΕΤΗ ΧΡΩΜΑΤΙΚΩΝ ΚΑΙ ΑΛΛΩΝ ΠΟΙΟΤΙΚΩΝ ΠΑΡΑΜΕΤΡΩΝ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ ΚΡΟΚΟΣ (SAFFRON) ΜΕΤΑ ΑΠΟ ΞΗΡΑΝΣΗ ΜΕ ΔΙΑΦΟΡΕΤΙΚΕΣ ΜΕΘΟΔΟΥΣ	2022
9	Ελένη Σπανού	ΠΑΡΑΛΑΒΗ ΒΙΟΔΡΑΣΤΙΚΩΝ ΕΝΩΣΕΩΝ ΑΠΟ ΠΑΡΑΠΡΟΪΟΝΤΑ ΧΥΜΟΠΟΙΗΣΗΣ ΛΩΤΟΥ (<i>Diospyros Kaki</i>)	2022
10	Δήμητρα Ραχμανίδη	ΑΝΑΠΤΥΞΗ ΜΕΘΟΔΟΥ TLC-DRPH ΣΕ ΣΥΝΔΥΑΣΜΟ ΜΕ ΤΕΧΝΙΚΗ ΑΝΑΛΥΣΗΣ ΕΙΚΟΝΩΝ ΓΙΑ ΤΗΝ ΤΑΧΕΙΑ ΑΝΙΧΝΕΥΣΗ ΙΣΧΥΡΩΝ ΑΝΤΙΟΞΕΙΔΩΤΙΚΩΝ ΦΥΤΙΚΩΝ	2023

11	Σοφία Ελευθεριάδου	ΕΚΧΥΛΙΣΜΑΤΩΝ ΜΕΛΕΤΕΣ ΒΕΛΤΙΩΣΗΣ ΟΡΓΑΝΟΛΗΠΤΙΚΩΝ ΚΑΙ ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΙΚΩΝ ΙΔΙΟΤΗΤΩΝ ΥΔΑΤΟΑΛΚΟΟΛΙΚΩΝ ΕΚΧΥΛΙΣΜΑΤΩΝ ΚΡΟΚΟΥ (C. SATIVUS L.)	2023
12	Πέπη Μπενβενούτο	ΒΕΛΤΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗ ΜΙΑΣ ΠΡΑ ΤΕΧΝΙΚΗ ΕΚΧΥΛΙΣΗΣ ΚΑΡΟΤΕΝΟΕΙΔΩΝ ΑΠΟ ΥΠΟΛΕΙΜΜΑΤΑ ΧΥΜΟΠΟΙΗΣΗΣ ΦΡΟΥΤΩΝ ΛΩΤΟΥ	2023

Μεταπτυχιακές Διπλωματικές εργασίες (ως μέλος Τριμελών Εξεταστικών Επιτροπών)

ΠΜΣ «Χημεία, Τεχνολογία και Έλεγχος Τροφίμων και Ζωοτροφών»			
4	Ευρώπη Αδαμοπούλου Επιβλέπουσα: Καθ. Μ. Τσιμίδου	*ΣΥΜΒΟΛΗ ΣΤΗΝ ΑΝΑΠΤΥΞΗ ΒΑΣΗΣ ΔΕΔΟΜΕΝΩΝ ΓΙΑ ΤΟ ΕΛΛΗΝΙΚΟ ΠΑΡΘΕΝΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ. ΣΥΣΤΑΣΗ ΣΕ ΛΙΠΑΡΑ ΟΞΕΑ, ΤΡΙΑΚΥΛΟΓΛΥΚΕΡΟΛΕΣ ΚΑΙ ΣΚΟΥΑΛΕΝΙΟ	2020
5	Δήμητρα Ζερκίδου Επιβλέπουσα: Αναπλ. καθ. Φ. Μαντζουρίδου	* ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΑΛΚΟΟΛΟΥΧΟΥ ΠΟΤΟΥ ΑΠΟ ΧΥΜΟ ΦΡΟΥΤΩΝ ΛΩΤΟΥ (<i>Diospyros kaki cv. Jiro</i>) ΚΑΙ ΜΕΛΕΤΗ ΣΥΣΤΑΣΗΣ ΣΤΕΡΕΟΥ ΠΑΡΑΠΡΟΪΟΝΤΟΣ ΧΥΜΟΠΟΙΗΣΗΣ	2021
6	Δέσποινα Αθανασιάδου Επιβλέπων: Επίκ. Καθ. Ν. Νενάδης	ΕΚΤΙΜΗΣΗ ΤΗΣ ΑΝΤΙΟΞΕΙΔΩΤΙΚΗΣ ΔΡΑΣΗΣ ΤΟΥ ΠΑΡΘΕΝΟΥ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ ΜΕ ΤΗ ΧΡΩΜΑΤΟΜΕΤΡΙΚΗ ΔΟΚΙΜΗ DRPH ΣΕ ΣΥΝΔΥΑΣΜΟ ΜΕ ΕΓΧΥΣΗ ΤΟΥ ΔΕΙΓΜΑΤΟΣ ΣΕ ΣΥΝΕΧΗ ΡΟΗ	2021
7	Παναγιώτα Αλβανούδη Επιβλέπουσα: Αναπλ. καθ. Φ. Μαντζουρίδου	ΠΑΡΑΚΟΛΟΥΘΗΣΗ ΑΥΘΟΡΜΗΤΗΣ ΖΥΜΩΣΗΣ ΠΡΑΣΙΝΗΣ ΕΛΙΑΣ ΧΑΛΚΙΔΙΚΗΣ ΙΣΠΑΝΙΚΟΥ ΤΥΠΟΥ ΣΕ ΑΛΜΗ ΜΕ ΜΕΙΩΜΕΝΗ ΑΛΑΤΟΠΕΡΙΕΚΤΙΚΟΤΗΤΑ ΣΕ ΠΙΛΟΤΙΚΗ ΚΛΙΜΑΚΑ ΚΑΙ ΕΛΕΓΧΟΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΤΕΛΙΚΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ	2021
8	Σοφία Γριζοπούλου Επιβλέπων: Επίκ. Καθ. Ν. Νενάδης	*ΑΝΑΠΤΥΞΗ ΜΕΘΟΔΟΛΟΓΙΑΣ ΚΑΙ ΚΑΤΑΣΚΕΥΗ ΒΑΣΗΣ FT-IR ΦΑΣΜΑΤΟΣΚΟΠΙΚΩΝ ΔΕΔΟΜΕΝΩΝ ΓΙΑ ΤΟ ΕΛΛΗΝΙΚΟ ΠΑΡΘΕΝΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ	2022
9	Αικατερίνη Κοντονικόλα Επιβλέπων: Επίκ. Καθ. Ν. Νενάδης	*ATR-FTIR ΦΑΣΜΑΤΟΣΚΟΠΙΚΗ ΕΞΕΤΑΣΗ ΠΑΡΘΕΝΟΥ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ ΚΑΙ ΧΗΜΕΙΟΜΕΤΡΙΚΗ ΑΝΑΛΥΣΗ ΜΕ ΣΤΟΧΟ ΤΗΝ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΩΝ ΘΕΤΙΚΩΝ ΟΡΓΑΝΟΛΗΠΤΙΚΩΝ ΙΔΙΟΤΗΤΩΝ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ: ΜΙΑ ΠΡΩΤΗ ΠΡΟΣΕΓΓΙΣΗ	2022
10	Γεώργιος Ιωάννου Επιβλέπουσα: Αναπλ. Καθ. Α.	*ΠΑΡΑΛΑΒΗ ΥΔΑΤΙΚΩΝ ΕΚΧΥΛΙΣΜΑΤΩΝ ΕΛΛΗΝΙΚΩΝ ΑΡΩΜΑΤΙΚΩΝ ΦΥΤΩΝ ΜΕ ΒΑΣΗ ΦΥΣΙΚΟ ΜΕΤΑΛΛΙΚΟ ΝΕΡΟ ΚΑΙ	Σε εξέλιξη

11	Παρασκευοπούλου Ελπίδα Σφαιροπούλου Αναπλ. Καθ. Φ. Μαντζουρίδου	ΜΕΛΕΤΗ ΤΗΣ ΣΥΣΤΑΣΗΣ ΚΑΙ ΤΗΣ ΣΤΑΘΕΡΟΤΗΤΑΣ ΤΟΥΣ ΔΙΕΡΕΥΝΗΣΗ ΤΟΥ ΔΥΝΑΜΙΚΟΥ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΦΥΤΟΕΝΙΟΥ ΑΠΟ ΤΟΝ ΜΥΚΗΤΑ <i>BLAKESLEA TRISPORA</i> : ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΚΑΤΑΛΛΗΛΟΤΗΤΑΣ ΧΗΜΙΚΩΝ ΡΥΘΜΙΣΤΩΝ ΤΗΣ ΒΙΟΣΥΝΘΕΣΗΣ Β-ΚΑΡΟΤΕΝΙΟΥ ΚΑΙ ΕΡΓΟΣΤΕΡΟΛΗΣ	2023
12	Σταύρος Στεφανίδης Αναπλ. Καθ. Ν. Νενάδης	ΑΞΙΟΠΟΙΗΣΗ ΦΥΛΛΩΝ ΑΠΟ ΔΕΝΔΡΑ ΑΒΟΚΑΝΤΟ (<i>PERSEA AMERICANA MILL</i>) ΓΙΑ ΤΗΝ ΕΝΙΣΧΥΣΗ ΤΗΣ ΟΞΕΙΔΩΤΙΚΗΣ ΣΤΑΘΕΡΟΤΗΤΑΣ ΤΟΥ ΠΑΡΘΕΝΟΥ ΑΒΟΚΑΝΤΕΛΛΑΙΟΥ	2024

Μέλος Εξεταστικών Επιτροπών σε Διδακτορικές Διατριβές

α/α	Όνοματεπώνυμο	Τίτλος διατριβής	Έτος ολοκλήρωσης
1	Carmen Priscila del Campo Ruiz Doctoral Program in Science and Agrarian Engineering Cátedra de Química Agrícola ETSI Agrónomos de Albacete, Universidad de Castilla- La Mancha, Spain	QUALITY EVALUATION OF SAFFRON SPICE (EuroPhD)	2009

Επίβλεψη Πειραματικής Εργασίας Επισκεπτών Φοιτητών & Ερευνητών από το Εξωτερικό

α/α	Όνοματεπώνυμο	Τίτλος εργασίας	Έτος ολοκλήρωσης
1	Xinxi Lu Department of Chemistry and Chemical Engineering Institut National des Sciences Appliquees Rouen, France Επιβλέπουσα καθ. Μ. Τσιμίδου	Πρακτική Άσκηση διάρκειας εννέα (9) εβδομάδων σε θέματα « Instrumental analysis, spice authentication, chemometrics » (εκπαίδευση της ασκούμενης σε μεθόδους εκχύλισης και απομόνωσης χρωστικών από εκχυλίσματα κρόκου με τη βοήθεια ημι-παρασκευαστικής HPLC τεχνικής)	2015

- Επίσης συνεργάστηκα με τους κάτωθι υποψήφιους διδάκτορες από Πανεπιστήμια του Εξωτερικού οι οποίοι επισκέφτηκαν το ΕΧΤΤ για εκπόνηση μέρους της διατριβής τους:

2	Ana Maria Sanchez Cátedra de Química Agrícola ETSI Agrónomos de Albacete, Universidad de Castilla-La Mancha, Spain	ΈΡΕΥΝΑ ΓΙΑ ΤΗΝ ΟΞΕΙΔΩΤΙΚΗ ΣΤΑΘΕΡΟΤΗΤΑ ΕΠΙΜΕΡΟΥΣ ΚΑΡΟΤΕΝΟΕΙΔΩΝ ΠΟΥ ΑΠΑΝΤΟΥΝ ΣΕ ΕΚΧΥΛΙΣΜΑΤΑ ΚΡΟΚΟΥ ΣΕ ΣΥΝΘΗΚΕΣ	2006
---	--	---	------

	(Επίσκεψη με υποτροφία από εθνικούς πόρους)	ΕΠΙΤΑΧΥΝΟΜΕΝΗΣ ΟΞΕΙΔΩΣΗΣ (συνεργασία για την διεξαγωγή των δοκιμών σταθερότητας, κινητική μελέτη)	
3	Maria Teresa Pastor Ferriz School of Agricultural Engineering and Environment, Universitat Politècnica de Valencia, Spain (Επίσκεψη στο πλαίσιο του ερευνητικού προγράμματος CROCUSBANK (018 - Agri Gen Res 870/2004))	ΈΡΕΥΝΑ ΓΙΑ ΤΟ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΜΟ ΤΗΣ ΣΥΣΤΑΣΗΣ ΣΤΙΓΜΑΤΩΝ ΑΠΟ ΑΝΘΗ ΕΠΙΛΕΓΜΕΝΩΝ ΕΝΔΗΜΙΚΩΝ ΕΙΔΩΝ ΤΟΥ ΓΕΝΟΥΣ CROCUS ΤΗΣ ΙΣΠΑΝΙΚΗΣ ΧΛΩΡΙΔΑΣ ΣΕ ΔΕΥΤΕΡΟΓΕΝΕΙΣ ΜΕΤΑΒΟΛΙΤΕΣ (συνεργασία για τη διεξαγωγή των πειραμάτων εκχύλισης, χρωματογραφικής ανάλυσης και φασματοσκοπικής εξέτασης, αξιολόγηση των αποτελεσμάτων)	2012

• συνεργάστηκα επίσης με τον μεταδιδακτορικό ερευνητή:

4	ONUR Özdikicierler Food Engineering Department, Ege University Turkey (Επίσκεψη με υποτροφία από εθνικούς πόρους)	DETERMINATION OF THE VIRGIN OLIVE OIL ADULTERATION USING ATR-FTIR AND PRINCIPAL COMPONENT ANALYSIS (συνεργασία για το σχεδιασμό του πειραματικού έργου-φασματοσκοπική εξέταση, χημειομετρική ανάλυση των αποτελεσμάτων)	2019
---	---	---	------

ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΗ ΕΜΠΕΙΡΙΑ

Συμμετοχή σε Ερευνητικά Έργα & Αντικείμενα Ερευνητικής Δραστηριότητας

Ως Επιστημονικός Συνεργάτης

1. «Αναλυτικό πρωτόκολλο για την ανάλυση του ελαιολάδου και τον εντοπισμό νοθείας με φουντουκέλαια» (Οκτώβριος 2002) Χρηματοδότηση από το πανεπιστήμιο του Reading (Μ. Βρετανία), επιστημ. υπεύθυνη για το Α.Π.Θ: Αναπλ. Καθηγήτρια Μ. Τσιμίδου.
2. «Νοθεία του αρτύματος Saffron με χρωστικές ουσίες: Ανάπτυξη μεθοδολογίας για την αποφυγή της» (Δεκέμβριος 2002-Οκτώβριος 2004). Χρηματοδότηση από την Ε.Ε (CRAFT), σύμπραξη με ερευνητικές ομάδες των πανεπιστημίων Castilla La Mancha (συντονιστής) και Alcala de Henares (Ισπανία) καθώς και ιδιωτικούς φορείς-επιχειρήσεις, επιστημ. υπεύθυνη για το Α.Π.Θ: Αναπλ. Καθηγήτρια Μ. Τσιμίδου.
3. «Χρήση φυτικών υλών στην παραγωγή καινοτομικών προϊόντων κρέατος-Φάση Α, διερευνητική μελέτη» (Μάρτιος – Σεπτέμβριος 2006). Χρηματοδότηση από την εταιρία «Π.Γ. Νίκας ΑΒΕΕ», επιστημ. υπεύθυνη για το Α.Π.Θ: Αναπλ. Καθηγήτρια Μ. Τσιμίδου.
4. Φυτογενετικοί πόροι του *Crocus sativus* L. (Saffron) και συγγενών ειδών (*Crocus spp.*) **Crocusbank**» (Ιούνιος 2007 – Μάιος 2011). Χρηματοδότηση από την Ε.Ε. (AGRI GEN RES) σύμπραξη με ερευνητικές ομάδες πανεπιστημίων και ερευνητικών ιδρυμάτων από εννέα χώρες (Ισπανία, Ελλάδα, Γαλλία, Ιταλία, Μ. Βρετανία, Ουγγαρία, Αίγυπτος, Αζερμπαϊτζάν, Τουρκία), επιστημ. υπεύθυνη για το Α.Π.Θ: Αναπλ. Καθηγήτρια Μ. Τσιμίδου
5. «Μελέτη βιοπροσπελασιμότητας (bioaccessibility) συστατικών των ροφημάτων

Προϊόντων Κρόκου Κοζάνης» (Φεβρουάριος 2013-Δεκέμβριος 2014) Χρηματοδότηση από την εταιρεία Προϊόντα Κρόκου Κοζάνης, επιστημ.υπεύθυνη: Αναπλ. Καθηγήτρια Μ. Τσιμίδου

6.«COST FA 1101: Saffronomics / omics technologies for crop improvement , traceability , determination of authenticity» (Οκτώβριος 2013 – Απρίλιος 2015) Χρηματοδότηση από την Ε.Ε. (COST) δίκτυο ερευνητικής συνεργασίας με άλλα ευρωπαϊκά παν/μια και ινστιτούτα, επιστημ.υπεύθυνη: Καθηγήτρια Μ. Τσιμίδου

7. «Οδηγός ορθής υγιεινής πρακτικής στην παραγωγική διαδικασία του Προϊόντος Ονομασίας Προέλευσης "Κροκος Κοζάνης"» (Νοέμβριος 2015) Χρηματοδότηση από τον Αναγκαστικό Συν/σμό Κροκοπαραγωγών Κοζάνης, επιστημ.υπεύθυνη: Αναπλ. Καθηγήτρια Μ. Τσιμίδου.

8. «Επικαιροποίηση των προδιαγραφών ποιότητας για τον Κρόκο Κοζάνης ως Προϊόν Ονομασίας Προέλευσης» (Νοέμβριος 2015) Χρηματοδότηση από τον Αναγκαστικό Συν/σμό Κροκοπαραγωγών Κοζάνης, επιστημ.υπεύθυνη: Αναπλ. Καθηγήτρια Μ. Τσιμίδου.

9. «PRO-METROFOOD Προετοιμασία της υλοποίησης του έργου METROFOOD-RI» (Απρίλιος - Δεκέμβριος 2017). Χρηματοδότηση από την ΕΕ (Horizon 2020) επιστημ.υπεύθυνη: Καθηγήτρια Μ. Τσιμίδου.

10.Αξιοποίηση αρωματικών και φαρμακευτικών φυτών της Ελληνικής χλωρίδας «AROMADISTIL» (Δεκέμβριος 2018-Ιούνιος 2021) της Δράσης ΕΡΕΥΝΩ – ΔΗΜΙΟΥΡΓΩ – ΚΑΙΝΟΤΟΜΩ: Συγχρηματοδότηση από την Ευρωπαϊκή Ένωση και εθνικούς πόρους (ΕΠΑνΕΚ Τ1ΕΔΚ-04174) επιστημ.υπεύθυνη: Καθηγήτρια Σ Κοκκίνη

11.«Προχωρημένες λύσεις για τη διασφάλιση της γνησιότητας και ποιότητας του ελαιολάδου» (Σεπτέμβριος 2019-Ιούνιος 2020) Χρηματοδότηση από την ΕΕ (Horizon 2020) επιστημ.υπεύθυνη: Καθηγήτρια Μ. Τσιμίδου.

12.«Νέφος αποθήκευσης δεδομένων στην Επιστήμη των Τροφίμων» (Ιανουάριος 2020 - Δεκέμβριος 2022) Χρηματοδότηση από την ΕΕ (Horizon 2020) επιστημ.υπεύθυνη: Καθηγήτρια Μ. Τσιμίδου

13.«Προπαρασκευαστική φάση του έργου METROFOOD-RI» (Ιανουάριος 2020 – Μάιος 2022) Χρηματοδότηση από την ΕΕ (Horizon 2020) επιστημ.υπεύθυνη: Καθηγήτρια Μ. Τσιμίδου

14.«Ανάπτυξη σειράς νέων καινοτόμων προϊόντων με βάση το ανθρακούχο φυσικό μεταλλικό νερό των πηγών Σουρωτής εμπλουτισμένων με εκχυλίσματα βοτάνων της Μακεδονικής Γης, ΝΗΡΟΝ ΥΔΩΡ» (Οκτώβριος 2021 - Οκτώβριος 2023) της Δράσης Επενδυτικά Σχέδια Καινοτομίας της Περιφέρειας Κεντρικής Μακεδονίας: Συγχρηματοδότηση από την Ευρωπαϊκή Ένωση και εθνικούς πόρους, επιστημ.υπεύθυνη: Αναπλ. Καθηγήτρια Α. Παρασκευοπούλου

15. «Ανάπτυξη βρώσιμης ελιάς φιλική προς τη μειωμένη σε αλάτι διατροφή, ΦΙΛΕΛΙΑ» (Ιούνιος 2022 – Φεβρουάριος 2023) της Δράσης Επενδυτικά Σχέδια Καινοτομίας της Περιφέρειας Κεντρικής Μακεδονίας: Συγχρηματοδότηση από την Ευρωπαϊκή Ένωση και εθνικούς πόρους, επιστημ. υπεύθυνη: Αναπλ. Καθηγήτρια Φ. Μαντζουρίδου

16. “Εφαρμογή πρώιμης φάσης Metrofood-RI” (Ιανουάριος – Δεκέμβριος 2024) Χρηματοδότηση από την ΕΕ (Horizon 2020) επιστημ.υπεύθυνη: Καθηγήτρια Μ. Τσιμίδου

Ως Επιστημονικά Υπεύθυνη

17. «Φυσικοχημική εξέταση καρπών αβοκάντο από καλλιεργούμενες ποικιλίες στην Περιφέρεια Κρήτης με σκοπό την τεκμηρίωση της σχέσης ποιότητας – γεωγραφικής ένδειξης» (Μάιος 2018 – Αύγουστος 2020). Προγραμματική σύμβαση με την Περιφέρεια Κρήτης για την εκπόνηση ερευνητικού προγράμματος (Σχέδιο Δράσης ΠΚ έτους 2017, Φορέας Χρηματοδότησης: ΠΕ Χανίων)

18. «Quality control of saffron products» (Σεπτέμβριος 2019-Νοέμβριος 2022) Σύμβαση ερευνητικού έργου με Φορέα Χρηματοδότησης: Ingenieurburo Dipl.-Ing. Agr. Christian Strunden (Ελβετία)

19. «Έλεγχος και βελτίωση της ποιότητας προϊόντων με βάση αρωματικά φυτά και άλλες αγροβιομηχανικές πρώτες ύλες» (Δεκέμβριος 2019-Μάρτιος 2022) Έργο παροχής υπηρεσιών με Φορέα χρηματοδότησης: ελληνικές επιχειρήσεις-ιδιώτες

20. «Σχέδιο μεταφοράς τεχνογνωσίας στην εταιρεία “Galaxy O.E. “ για την έναρξη νέας παραγωγικής γραμμής αρτύματος μουστάρδας με φυσικά συντηρητικά» (Οκτώβριος 2020-Οκτώβριος 2021) Σύμβαση Μεταφοράς Τεχνογνωσίας (Δράση Κουπόνια Καινοτομίας για τις ΜΜΕ της Περιφέρειας Κεντρικής Μακεδονίας, Φορέας Χρηματοδότησης: Περιφέρεια Κεντρικής Μακεδονίας (Κωδικός Αίτησης ΚΜΕ5-0077109, Απόφαση Ένταξης Α.Π. 5764/23-10-2020).

21. «Έλεγχος εμπορικών ποιοτικών προδιαγραφών και βελτίωση της ποιότητας του προϊόντος Κρόκος Κοζάνης (Νοέμβριος 2022-Νοέμβριος 2023). Χρηματοδότηση από τον Αναγκαστικό Συν/σμό Κροκοπαραγωγών Κοζάνης

ΑΛΛΕΣ ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΕΣ ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΕΣ

Διαλέξεις – Ομιλίες - Σεμινάρια

Ομιλίες σε εκδηλώσεις με στόχο την ενημέρωση του ευρύτερου κοινού για θέματα ποιότητας, γνησιότητας και ιδιοτήτων του αρτύματος κρόκος:

- μετά από πρόσκληση από το Συνεταιρισμό Κροκοπαραγωγών Κοζάνης (η υπογράμμιση δηλώνει την ομιλήτρια)

1. «Κρόκος Κοζάνης: ένα πολύτιμο άρτυμα για καθημερινή χρήση»

Μ. Τσιμίδου, Σ. Ορδούδη, Β. Μητσόπουλος

Ημερίδα με θέμα «Η Συγχρονη Χρηση Του Κροκου Στην Ελληνικη Κουζινα» (2^ο Φεστιβάλ Κρόκου, Κρόκος Κοζάνης, 26.07.2008)

2. “Κρόκος Κοζάνης” Γνωριμία με το φυτό, το άρτυμα και τις ιδιότητές του

Σ. Ορδούδη, Μ. Τσιμίδου

3^ο Πανελλήνιο Συνέδριο για την Τυποποίηση και την Ποιότητα – ομιλία στο πλαίσιο απονομής του βραβείου «Διάκριση Πρότυπου Επιχειρηματία» στον Συν/μό Κροκοπαραγωγών Κοζάνης (ΕΝΕΠΡΟΤ, Βιοτεχν. Επιμελ. Θεσ/νίκης, 21.11.2008)

3. Δώρα της Φύσης

Σ. Ορδούδη, Φ. Μαντζουρίδου (κοινή παρουσίαση)

Εκπαιδευτικές δράσεις στα δημοτικά σχολεία των «Εκπαιδευτηρίων Ανδρεάδη» και των «Μακεδονικών Εκπαιδευτηρίων» (02.06 & 04.06.2009) στο πλαίσιο του προγράμματος «Ενέργειες ενημέρωσης και προώθησης καλαθιού προϊόντων

ΠΟΠ-Κρόκος Κοζάνης ΠΟΠ, Μήλα Ζαγοράς ΠΟΠ, Πατάτα Κ. Νευροκοπίου ΠΓΕ και Σύκα Κύμης ΠΓΕ»

4. Κρόκος, ζαφορά ή σαφράν: ένα πολύτιμο καρύκευμα για εκλεκτές γεύσεις

Μ. Τσιμίδου, Σ. Ορδούδη, Ο. Λαζαρίδου (παρουσίαση από όλη την ομάδα)

Συμμετοχή σε εκδηλώσεις του Εκπαιδευτικού Ομίλου Ξυνή με θέμα τα εθνικά ΠΟΠ προϊόντα (31.01.2006 & 27.04.2010)

5. Το καρύκευμα «Κρόκος Κοζάνης» και η σχέση του με τη γαστρονομία, την υγεία και την εθνική οικονομία

Σ. Ορδούδη, Α. Χρυσάνθου, Ε. Πούλιου, Π. Δέδε (παρουσίαση από όλη την ομάδα)

Συμμετοχή σε ημερίδα του Εκπαιδευτικού Ομίλου Ξυνή στο πλαίσιο της εβδομάδας Chef School του «XINIS EDUCATION FESTIVAL 2012 (ΜΑΚΡΟ, 16.03.2012)

6. Το ελληνικό Π.Ο.Π. σαφράνι και οι ιδιαιτερότητές του

Σ. Ορδούδη

Συνέδριο επιχειρηματικότητας νέων: MeetGreece v.2-SKG στο πλαίσιο του προγράμματος «Νέα Γενιά σε Δράση» (Ολύμπιον, Θεσ/νίκη, 13.06.2013)

• μετά από πρόσκληση από τους διοργανωτές

7. Το σαφράνι ως βιολειτουργικό άρτυμα & η σημασία της ερευνητικής δράσης COST FA1101 (Saffron-OMICS)

Σ.Α. Ορδούδη, Α. Κυριακούδη, Μ.Ζ. Τσιμίδου

Ημερίδα Παρατηρητηρίου Οξειδωτικού Στρες στο πλαίσιο της ΔΕΤΡΟΠ 2015 (Θεσ/νίκη, 28.02.2015)

<https://www.texnologosgeoponos.gr/2015/02/nutraceuticals.html>

8. Ο κρόκος ως βιολειτουργικό άρτυμα

Σ. Ορδούδη, Μ. Τσιμίδου

ημερίδα με θέμα «Ημερίδα για τα Αρωματικά φυτά: Η επιστημονική προσέγγιση» (ΠΤΚΔΜ ΕΕΧ/Δήμος Κοζάνης, Κοβεντάρειο, 13.05.2018)

<https://www.eex.gr/about/perifereiaka-tmimata/kentr-ditik-makedonias/2194-imerida-gia-ta-aromatika-futa-i-epistimoniki-proseggisi>

9. Ο Κρόκος Κοζάνης ως ένα εμπορικά επιτυχημένο φυσικό προϊόν

Σ. Ορδούδη

ημερίδα με θέμα «Προοπτικές Αξιοποίησης των Αρωματικών Και Φαρμακευτικών Φυτών», (Αμερικάνικη Γεωργική Σχολή/Τμήμα Γεωπονίας ΑΠΘ, ΚΕΔΕΑ ΑΠΘ, 09.11.2018)

<https://www.afs.edu.gr/newsd.php?id=2091&lg=1>

• ως μέλος της οργανωτικής επιτροπής α

10. Good hygiene practice guide for saffron. European and international requirements.

Μ. Tsimidou, S. Ordoudi, F. Mantzouridou (παρουσίαση από όλη την ομάδα)

Εργαστήριο (workshop) με θέμα “**Agricultural Traditional Practices and Innovations For Members Of The Cooperative And Participants**” στο πλαίσιο του 3^{ου} Διεθνούς Συμποσίου για τον Κρόκο (ISHS/EXTT, Τμ. Χημείας ΑΠΘ, Κρόκος Κοζάνης, 20-23.05.2009)

11. Η Χημεία πίσω από τη μαγεία των φυτών – Γνωριμία με τον «Κόκκινο Χρυσό» της Ελληνικής Γης

Σ. Ορδούδη, Μ. Τσιμίδου, ομάδα μεταπτυχιακών φοιτητών του ΕΧΤΤ

Εργαστήριο στο πλαίσιο της διοργάνωσης «Α.Π.Θ. την Κυριακή» (Παλαιό κτίριο του τμήματος Χημείας, ΑΠΘ, 12.05.2019).

<https://plantday18may.org/category/europe/greece/?date=4%7C2020>

12.«Η Ζάχαρη στη Διατροφή μας»

Σ. Ορδούδη

Εργαστήριο για παιδιά προσχολικής ηλικίας (3ο Νηπιαγωγείο Πανοράματος, 15.02.2018)

13.Μαρμελάδα : Περιήγηση στον κόσμο της γεύσης και του χρώματος

Ε. Χατζηδημητρίου, Σ. Ορδούδη, Δ. Τσότσιου, Δ. Σεργκελίδου, Ν. Τσαρτσάλη (παρουσίαση από όλη την ομάδα εργασίας)

Εργαστήριο για εκπαιδευτικούς όλων των βαθμίδων με θέμα «ΧΗΜΕΙΑ-ΤΡΟΦΙΜΑ-ΥΓΕΙΑ» στο πλαίσιο της ΔΕΤΡΟΠ 2011 (Ε.Ε.Χ/ΕΧΤΤ, 12.03.2011).

14.Τα προϊόντα του τόπου μας. Ενότητα: Φαρμακευτικά και Αρωματικά Φυτά. Η περίπτωση του Κρόκου Κοζάνης

Μ. Τσιμίδου, Σ. Ορδούδη

Σεμινάριο για εκπαιδευτικούς β'θμιας εκπαίδευσης με θέμα Ανάπτυξη εκπαιδευτικών προγραμμάτων στο πλαίσιο της θεματικής: δημιουργία σχολικού κήπου (Δήμος Θεσ/νίκης, Βαφοπούλειο, 4.11.2015)

https://dipe-v-thess.thess.sch.gr/images/docs2015_2016/Vafopouleio_Trofima.pdf

Διαλέξεις σε σεμινάρια κατάρτισης, εργαστήρια και θερινά σχολεία για νέους επιστήμονες

15. Principles, instrumentation and applications of UV-Vis Spectrometry

S.A. Ordoudi

“Training School on Phytochemical Analysis” στο πλαίσιο της δράσης COST FA0906 (ΕΧΤΤ Τμ. Χημείας ΑΠΘ) 13-15.02.2013)

<https://www.auth.gr/events/training-school-on-phytochemical-analysis/>

16.Structure-antioxidant activity relationships

S.A. Ordoudi

Summer school on Natural Products: Chemistry, Biological Activities & Technological Applications” (Τμ. Χημ. Μηχανικών, ΑΠΘ, ΚΕΔΕΑ, 27-29.04.2018)

17.Αξιοποίηση των δυνατοτήτων της FTIR φασματοσκοπίας στον έλεγχο γνησιότητας του αιθερίου ελαίου της δάφνης (*Laurus nobilis* L.)

Σ. Ορδούδη

Διαδικτυακό σεμινάριο στο πλαίσιο της Πράξης «Αναβάθμιση του φυτικού πλούτου - PlantUp» (MIS 5002803) που εντάσσεται στη Δράση «Ενίσχυση των Υποδομών Έρευνας και Καινοτομίας» και της Δράσης ΕΡΕΥΝΩ – ΔΗΜΙΟΥΡΓΩ – ΚΑΙΝΟΤΟΜΩ “AROMADISTIL” (28.09.2021) <http://plant-up.com/wp-content/uploads/2021/09/PlantUp-AROMA-seminar-28092021-sent.pdf>

18.Metrological issues in FTIR-based applications for the detection of saffron adulteration with synthetic dyes

S.A. Ordoudi

Διαδικτυακό εκπαιδευτικό σεμινάριο με τίτλο «1st Webinar on Food Metrology-Food Authenticity» στο πλαίσιο των δράσεων υλοποίησης του ευρωπαϊκού προγράμματος METROFOOD-PP (EU-Horizon 2020) (09.03.2022)

<https://www.metrofood.eu/media-room/news-events/news/metrofood-gr-1st-webinar-on-food-metrology-food-authenticity.html>

- 19. Διερευνώντας το φασματοσκοπικό μοριακό αποτύπωμα των τροφίμων με μη καταστροφικές τεχνικές και μεθόδους μηχανικής μάθησης: Μια νέα, ολιστική και πράσινη προσέγγιση ελέγχου ποιότητας των αγρο-βιομηχανικών προϊόντων»**

Σ. Α. Ορδούδη

3^ο Πανελλήνιο Φοιτητικό Συνέδριο Γεωπονικών Επιστημών (ΚΕΔΕΑ, Θεσ/νίκη, 27.11.2022)

Συμμετοχή στη Διοργάνωση Επιστημονικών Συνεδρίων & Συναντήσεων

Μέλος Οργανωτικής Επιτροπής

- 22.** 3^ο Διεθνές Συμπόσιο για τον Κρόκο (3rd International Symposium on Saffron: Forthcoming Challenges in Cultivation, Research and Economics) (ISHS/EXTT, Τμ. Χημείας ΑΠΘ, Κρόκος Κοζάνης, 20-23.05.2009).

<https://www.actahort.org/chronica/pdf/ch4903.pdf>

- 23.** Ημερίδα «Τα trans Λιπαρά Οξέα στη Διατροφή μας» στο πλαίσιο της Παγκόσμιας Ημέρας Χημείας (ΠΤΚΔΜ ΕΕΧ/EXTT/Δήμος Θεσσαλονίκης, Κεντρική Δημοτική Βιβλιοθήκη, 11.03.2014) [EEBEP | Τα trans λιπαρά οξέα στη διατροφή μας \(eebep.gr\)](http://eebep.gr)

- 24.** Εργαστήριο (Workshop) για ερευνητές-μέλη της Δράσης COST FA1101: Saffron-Omics με θέμα "Advances in molecular and phytochemical fingerprinting for traceability and authenticity of saffron" (INAB ΕΚΕΤΑ/EXTT ΑΠΘ, Θεσσαλονίκη, 14-15.05.2015) [WG3. Molecular and Phytochemical... - Saffronomics](http://wg3.molecularandphytochemical.com)

- 25.** IMEKOFOODS (TC23) 3rd International Conference "Metrology Promoting Standardization and Harmonization in Food and Nutrition" (Thessaloniki, 01-04.10.2017)

- 26.** 1st Aristotle Conference on Chemistry (ACC) (Τμήμα Χημείας, ΑΠΘ/Θεσσαλονίκη, 12-15.11.2023)

Συντονίστρια Οργανωτικής Επιτροπής

- 27.** 4^ο Συνέδριο Χημείας Μεταπτυχιακών & Προπτυχιακών Φοιτητών ΑΠΘ «Έρευνα, η προοπτική για την Ανάπτυξη» (Τμ. Χημείας ΑΠΘ/ΠΤΚΔΜ-ΕΕΧ/ΣΧΒΕ, διαδικτυακή οργάνωσης, 20-21.03.2021)

<https://4chemauth.wordpress.com/>

- 28.** Διαδικτυακό σεμινάριο με θέμα "1st webinar on Food Metrology: Food Authenticity" στο πλαίσιο δράσεων διάδοσης των αποτελεσμάτων του έργου METROFOOD-PP (09.03.2022)

- 29.** 5^ο Συνέδριο Χημείας Μεταπτυχιακών & Προπτυχιακών Φοιτητών ΑΠΘ «Έρευνα, η προοπτική για την Ανάπτυξη» (Τμ. Χημείας ΑΠΘ/ΠΤΚΔΜ-ΕΕΧ/ΣΧΒΕ, ΚΕΔΕΑ, Θεσσαλονίκη, 02-03.04.2022)

<https://websites.auth.gr/5chemauth/>

30. 6^ο Συνέδριο Χημείας Μεταπτυχιακών & Προπτυχιακών Φοιτητών ΑΠΘ «Έρευνα, η προοπτική για την Ανάπτυξη» (Τμ. Χημείας ΑΠΘ/ΠΤΚΔΜ-ΕΕΧ/ΣΧΒΕ, ΚΕΔΕΑ, Θεσσαλονίκη, 11-12.11.2023)

Μέλος Επιστημονικής Επιτροπής

31. “Final Conference on Saffronomics” στο πλαίσιο της δράσης COST FA1101: Saffronomics (Almagro, Spain, 16-18.09.2015) <http://saffronomics.org/meetings/2015/saffronomics-final-conference-2015.html>
32. 3^ο Συνέδριο Χημείας Μεταπτυχιακών & Προπτυχιακών Φοιτητών ΑΠΘ, «Έρευνα, η προοπτική για την Ανάπτυξη» (Τμ. Χημείας ΑΠΘ/ΠΤΚΔΜ-ΕΕΧ/ΣΧΒΕ, ΚΕΔΕΑ, Θεσσαλονίκη, 22-23.11.2019) <https://3chemauth.wordpress.com/>
33. 70th International Congress and Annual Meeting of the Society for Medicinal Plant and Natural Product Research (GA) (Τμ. Χημικών Μηχανικών ΑΠΘ/Θεσσαλονίκη, 28-31.08.2022) <https://ga2022.web.auth.gr/>

Συμμετοχή σε Επαγγελματικά Σωματεία & Επιστημονικές Ενώσεις

Μέλος της Ένωσης Ελλήνων Χημικών (2001-σήμερα), του European Federation for the Science and Technology of Lipids (**EuroFed Lipid Forum**) του Ελληνικού Φόρουμ για την Επιστήμη και την Τεχνολογία των Λιπιδίων (**Greek Lipid Forum**) (2005-σήμερα) και της **Metabolomics Society** (2019-2021)

Συμμετοχή σε Δίκτυα Ερευνητών / Ερευνητικών Υποδομών

- Μέλος ομάδας εργασίας (ως co-leader) στο πλαίσιο της ευρωπαϊκής δράσης δικτύωσης ερευνητών **COST ACTION FA 1101. SAFFRONOMICS: Omics Technologies for Crop Improvement, Traceability, Determination of Authenticity, Adulteration and Origin in Saffron** (2011-2015) <https://www.cost.eu/actions/FA1101/#tabs|Name:overview>
- Μέλος της διεπιστημονικής ερευνητικής ομάδας του Κέντρου Αριστείας Φυσικών Προϊόντων ΑΠΘ **NatPro-AUTH** (ΚΕ.ΔΕΚ) (<http://kedek.auth.gr/?q=el/node/1071>)
- Μέλος της ερευνητικής ομάδας του ΑΠΘ που συμμετέχει στο έργο **METROFOOD-RI “Infrastructure for promoting metrology in food and nutrition”** του νέου Οδικού Χάρτη του ESFRI “Roadmap 2018” <https://www.metrofood.eu/>
- Μέλος της Διοικούσας Επιτροπής της ευρωπαϊκής δράσης **COST Action CA19145 European Network for assuring food integrity using non-destructive spectral sensors “SensorFINT”** (2020-2024) <https://e-services.cost.eu/action/CA19145>

Κρίση Εργασιών σε Διεθνή Επιστημονικά Περιοδικά

Συμμετοχή στην κρίση επιστημονικών εργασιών προς δημοσίευση σε 7 περιοδικά του εκδοτικού οίκου Elsevier, 3 της Wiley, 3 του MDPI, 2 του Springer-Nature, 1 της American Chemical Society κ.ά (European Journal of Lipid Science and Technology, Molecules, Food Chemistry, Foods, Journal of Agricultural and Food Chemistry, Journal of Applied Research and Technology, Applied Sciences κ.ά) (<publons.com/a/1313784/>)

Μέλος του Editorial board στο περιοδικό **Applied Spectroscopy Reviews** (Taylor & Francis) 2023-

Επιμέλεια Έκδοσης-Ειδικών Τευχών σε Διεθνή Επιστημονικά Περιοδικά

- “**Natural Carotenoids as Functional Food Ingredients**”, section "Nutraceuticals and Functional Foods", *Foods*, MDPI (ISSN 2304-8158). (Συνεπιμέλεια με την Αναπλ. Καθηγ. Φ. Μαντζουρίδου)
- “**Proceedings of the 4th Chemistry Conference of Graduate, Postgraduate students and Ph.D. candidates in the Aristotle University of Thessaloniki: “Research as a Perspective of Development”, 20-21 March 2021”** *Proceedings International*, Platinum Open Access Journal (ISSN 2668-6384) Volume 3, Issue 3, 2021. Συνεπιμέλεια με τις Καθ. Β. Σαμανίδου, Αναπλ. Καθ. Α. Παρασκευοπούλου
- “**Research as an Ongoing Development Perspective 2022**”, section "Chemistry & Material Sciences", *J*, MDPI (ISSN 2571-8800). Συνεπιμέλεια με: Καθ. Β. Σαμανίδου, Αναπλ. Καθ. Α. Παρασκευοπούλου και Δρ. Δ. Γιαννακουδάκη.

ΔΗΜΟΣΙΕΥΜΕΝΟ ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΟ & ΣΥΓΓΡΑΦΙΚΟ ΕΡΓΟ

Στοιχεία ερευνητικής ταυτότητας

ORCID: 0000-0001-5093-6999

Scopus Author ID: 9942011600

<https://scholar.google.gr/citations?hl=el&user=-uauq9MAAAAJ>

https://www.researchgate.net/profile/Stella_Ordoudi

Διατριβές-Μονογραφίες

Πτυχιακές Εργασίες

1. **Σ. Α. Ορδούδη**, Οι μαύρες ελιές Καλαμών και οι πράσινες ελιές Χαλκιδικής ισπανικού τύπου ως πηγές φυσικών αντιοξειδωτικών, Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης, Θεσσαλονίκη, σελ. 1-42, **2001**.
<https://search.lib.auth.gr/Record/416911>

Μεταπτυχιακές Διατριβές

2. **Σ. Α. Ορδούδη**, Ανίχνευση νοθείας του αρτύματος Κρόκος (σαφράνι, *saffron*) με κόκκινες χρωστικές τροφίμων, Μεταπτυχιακή διατριβή, Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης Θεσσαλονίκη, σελ. 1-86, **2003**
<https://search.lib.auth.gr/Record/447968>
3. **Σ.Α. Ορδούδη**, Φαινολικά οξέα ως φυσικοί παρεμποδιστές οξείδωσης. Αξιολόγηση της δραστηριότητας, προοπτική αξιοποίησης σε λειτουργικά τρόφιμα, Διδακτορική διατριβή, Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης, Θεσσαλονίκη, σελ. 1-209, **2007**
<https://ikee.lib.auth.gr/record/78640>

Πρωτότυπες Εργασίες Δημοσιευμένες σε Επιστημονικά Περιοδικά με Κριτές & Συντελεστή Βαρύτητας

1. A. Zalacain*, **S.A.Ordoudi**, I. Blazquez, E.Ma Diaz-Plaza, M. Carmona, M. Z. Tsimidou, G. L. Alonso, **Screening method for artificial colorants in saffron using derivative UV-Vis spectrometry after precipitation of crocins**
Food Add. Contam. (2005) 22, 607-615
DOI: [10.1080/02652030500150051](https://doi.org/10.1080/02652030500150051)
2. A. Zalacain*, **S.A.Ordoudi**, E.Ma Diaz-Plaza, M. Carmona, I. Blazquez, M. Z. Tsimidou, G. L. Alonso, **Near-Infrared spectroscopy in saffron quality control: Determination of chemical composition and geographical origin**
J. Agric. Food Chem (2005) 53 9337-9341

DOI: [10.1021/jf050846s](https://doi.org/10.1021/jf050846s)

3. **S.A.Ordoudi**, M.Z. Tsimidou*, **Crocin bleaching assay (CBA) in structure-radical scavenging activity studies of selected phenolic acids**
J. Agric. Food Chem (2006) 54, 9347-9356
DOI: [10.1021/jf062115d](https://doi.org/10.1021/jf062115d)
4. **S.A.Ordoudi**, M.Z. Tsimidou*, A.P. Vafiadis and E. G. Bakalbassis. **Structure-DPPH scavenging activity relationships: Parallel study of catechol and guaiacol acid derivatives.**
J. Agric. Food Chem (2006) 54, 5763-5768
DOI: [10.1021/jf060132x](https://doi.org/10.1021/jf060132x)
5. **S.A.Ordoudi** and M.Z. Tsimidou*. **Crocin- bleaching assay step by step: observations and suggestions for an alternative validated protocol**
J. Agric. Food Chem (2006) 54, 1663-1671
DOI: [10.1021/jf052731u](https://doi.org/10.1021/jf052731u)
6. A.M. Sanchez, M. Carmona, **S.A.Ordoudi**, M.Z. Tsimidou and G.L. Alonso*, **Kinetics of individual crocetin ester degradation in aqueous extracts of saffron (Crocus sativus L.) upon thermal treatment in the dark**
J. Agric. Food Chem (2008) 56, 1627-1637
DOI: [10.1021/jf0730993](https://doi.org/10.1021/jf0730993)
7. **S.A.Ordoudi**, C.D. Befani, N. Nenadis, G.G. Koliakos and M.Z. Tsimidou*, **Further examination of antiradical properties of Crocus sativus stigmas extract rich in crocins**
J. Agric. Food Chem (2009), 57, 3080–3086
DOI: [10.1021/jf804041g](https://doi.org/10.1021/jf804041g)
8. O.G. Bountagkidou, **S.A.Ordoudi**, M.Z. Tsimidou*, **Structure-antioxidant activity relationship study of natural hydroxybenzaldehydes using in vitro assays**
Food Res Int. (2010) 43, 2014-2019
DOI: [10.1016/j.foodres.2010.05.021](https://doi.org/10.1016/j.foodres.2010.05.021)
9. **S.A.Ordoudi**, M.Z. Tsimidou*, **Consideration of fluorescence properties for the direct determination of erythrosine in saffron in the presence of other synthetic dyes**
Food Addit. Contam. A (2011) 28, 417-422
DOI: [10.1080/19440049.2010.551423](https://doi.org/10.1080/19440049.2010.551423)
10. **S.A.Ordoudi**, S.K. Tsermentseli, N. Nenadis, M. Tsimidou*, V.P. Papageorgiou, **Structure-radical scavenging activity relationship of Alkannin/Shikonin derivatives**
Food Chem. (2011) 124, 171-176
DOI: [10.1016/j.foodchem.2010.06.004](https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2010.06.004)
11. O. Bountagkidou, E.J.C. Van der Klift, M.Z. Tsimidou, **S.A.Ordoudi**, T.A. Van Beek*, **An on-line high performance liquid chromatography-crocin bleaching assay for detection of antioxidants**
J Chrom A, (2012) 1237, 80-85
DOI: [10.1016/j.chroma.2012.03.026](https://doi.org/10.1016/j.chroma.2012.03.026)
12. **S.A.Ordoudi***, F. Mantzouridou, E. Daftsiou, C. Malo, E. Hatzidimitriou, N. Nenadis, M.Z. Tsimidou, **Pomegranate juice functional constituents after alcoholic and acetic acid fermentation,**
J Func Foods, (2014) 8, 161-168
DOI: [10.1016/j.jff.2014.03.015](https://doi.org/10.1016/j.jff.2014.03.015)

13. **S.A.Ordoudi**, M. de los Mozos Pascual, M.Z. Tsimidou*, **On the quality control of traded saffron by means of transmission Fourier-transform mid-infrared (FT-MIR) spectroscopy and chemometrics**
Food Chem, (2014) 150, 414-421
DOI: [10.1016/j.foodchem.2013.11.014](https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2013.11.014)
14. **S.A.Ordoudi**, A. Kyriakoudi, M.Z. Tsimidou*, **Enhanced bioaccessibility of crocetin sugar esters from saffron in infusions rich in natural phenolic antioxidants**
Molecules (2015), 20, 17760-17774 **open access**
DOI: [10.3390/molecules201017760](https://doi.org/10.3390/molecules201017760)
15. **S.A.Ordoudi**, L.R. Cagliani, S. Lalou, E. Naziri, M.Z. Tsimidou, R. Consonni*, **¹H NMR-based metabolomics of saffron reveals markers for its quality deterioration**
Food Res. Int. (2015) 70, 1-6
DOI: [10.1016/j.foodres.2015.01.021](https://doi.org/10.1016/j.foodres.2015.01.021)
16. R. Consonni*, **S.A.Ordoudi**, L.R. Cagliani, M. Tsiangali, M.Z. Tsimidou, **On the traceability of commercial saffron samples using ¹H-NMR and FT-IR metabolomics**
Molecules (2016) 21, 286 **open access**
[10.3390/molecules21030286](https://doi.org/10.3390/molecules21030286)
17. T. Chatzimitakos, V. Exarchou*, **S.A.Ordoudi**, Y. Fiamegos, C. Stalikas, **Ion-pair assisted extraction followed by ¹H NMR determination of biogenic amines in food and biological matrices**
Food Chem. (2016), 202, 445-450
DOI: [10.1016/j.foodchem.2016.02.013](https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2016.02.013)
18. G. Paredi, S. Raboni, F. Marchesani, **S.A.Ordoudi**, M.Z. Tsimidou, A. Mozzarelli*, **Insight of saffron proteome by Gel Electrophoresis**
Molecules (2016) 21,167 **open access**
DOI: [10.3390/molecules21020167](https://doi.org/10.3390/molecules21020167)
19. **S.A. Ordoudi**, L.R. Cagliani, D. Melidou, M.Z. Tsimidou*, R. Consonni, **Uncovering a challenging case of adulterated commercial saffron**
Food Cont. (2017) 81, 147-155
DOI: [10.1016/j.foodcont.2017.05.046](https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2017.05.046)
20. I. Bosmali, **S.A. Ordoudi**, M.Z. Tsimidou, P. Madesis*, **Greek PDO saffron authentication studies using species specific molecular markers**
Food Res Int. (2017) 100, 899-907
DOI: [10.1016/j.foodres.2017.08.001](https://doi.org/10.1016/j.foodres.2017.08.001)
21. **S. A. Ordoudi**, Ch. Staikidou, A. Kyriakoudi, M.Z. Tsimidou*, **A stepwise approach for the detection of carminic acid in saffron with regard to religious food certification**
Food Chem (2018), 267, 410-419
DOI: [10.1016/j.foodchem.2017.04.096](https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2017.04.096)
22. **S.A Ordoudi**, M. T. Pástor-Férriz, A. Kyriakoudi, R. V. Molina, M. De-Los-Mozos-Pascual, M. Z. Tsimidou*, **Physicochemical characterization of *Crocus serotinus* stigmas indicates their potential as a source of the bioactive apocarotenoid crocetin**
Eur. J. Lipid Sci. Technol (2019) 121, 1900011
DOI: [10.1002/ejlt.201900011](https://doi.org/10.1002/ejlt.201900011)
23. **S.A Ordoudi**, M. Papapostolou, S. Kokkini, M.Z. Tsimidou*, **Diagnostic Potential of FT-IR Fingerprinting in Botanical Origin Evaluation of *Laurus nobilis* L. Essential Oil is Supported by GC-FID-MS Data.**

Molecules (2020) 25, 583. [open access](#)
DOI: [10.3390/molecules25030583](https://doi.org/10.3390/molecules25030583)

24. N. Tziolas, **S.A. Ordoudi**, A. Tavlaridis, K. Karyotis, G. Zalidis, I. Mourtzinou*, **Rapid Assessment of Anthocyanins Content of Onion Waste through Visible-Near-Short-Wave and Mid-Infrared Spectroscopy Combined with Machine Learning Techniques.** Sustainability (2021) 13, 6588 (Special Issue A Sustainable Approach in Food Science and Technology Aspects) [open access](#)
DOI: [10.3390/su13126588](https://doi.org/10.3390/su13126588)
25. S. Lalou, **S.A. Ordoudi***, Fani Th. Mantzouridou*, **On the effect of microwave heating on quality characteristics and functional properties of Persimmon juice and its residue** Foods (2021) 10, 2650 (Special Issue Natural Carotenoids as Functional Food Ingredients) [open access](#)
DOI: [10.3390/foods10112650](https://doi.org/10.3390/foods10112650)
26. G.A. Papadopoulos*, S. Lioliopoulou, **S.A. Ordoudi**, I. Giannenas, V. Van Hoeck, D. Morisset, G. Arsenos, P. Fortomaris, F.T. Mantzouridou, **Xylanase Supplementation in Wheat-Based Diets of Laying Hens Affects the Egg Yolk Color, Carotenoid and Fatty Acid Profiles** Foods (2022) 11, 2209 [open access](#)
DOI: [10.3390/foods11152209](https://doi.org/10.3390/foods11152209)
27. **S.A. Ordoudi**, O. Özdikicierler, M.Z. Tsimidou*, **Detection of ternary mixtures of virgin olive oil with canola, hazelnut or safflower oils via non-targeted ATR-FTIR fingerprinting and chemometrics** Food Control (2022) 142, 109240
DOI: [10.1016/j.foodcont.2022.109240](https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2022.109240)
28. F. Kokkinaki, **S.A. Ordoudi***. **Insights into FTIR spectral fingerprints of saffron (C. sativus L.) after gentle drying treatments** Food and Bioprocess Technology (2023) [open access](#)
DOI: [10.1007/s11947-023-03119-9](https://doi.org/10.1007/s11947-023-03119-9)
29. P. Alvanoudi, **S.A. Ordoudi**, A. Nakas, A.N. Assimopoulou, F.Th. Mantzouridou*, **Brine volatiles changes along the spontaneous fermentation of Spanish-style cv. Chalkidiki green olives under high and low NaCl conditions** Food and Bioprocess Technology (2023) [open access](#)
DOI: [10.1007/s11947-023-03211-0](https://doi.org/10.1007/s11947-023-03211-0)
30. S. Lalou, **S.A. Ordoudi**, F.T. Mantzouridou, **Evaluation of safety and quality parameters of persimmon balsamic-type vinegar during multistarter culture fermentation and accelerated aging with oak chips**, Food Bioscience, (2024) 57, 103526, [open access](#)
DOI: [10.1016/j.fbio.2023.103526](https://doi.org/10.1016/j.fbio.2023.103526)

Άλλες Δημοσιεύσεις

1. D.H. Alamdari*, **S.A. Ordoudi** , N. Nenadis, M.Z. Tsimidou, G. Koliakos, S.M.R. Parizadeh, M. Safarian, M.S. Karimian, B.F. Nobakht M., **Comparison of Prooxidant-Antioxidant Balance method with Crocin method for determination of total prooxidant-antioxidant capacity** Iran J. Basic Med. Sci. (2009), 12, 93-98.
DOI: [10.22038/IJBMS.2009.5149](https://doi.org/10.22038/IJBMS.2009.5149)

Άρθρα Ανασκόπησης

1. A. Kyriakoudi, **S.A.Ordoudi**, M. Roldan-Medina, M.Z. Tsimidou*, **Saffron, a functional spice** *Austin J Nutri Food Sci.* (2015) 3, 1059 [open access](#)
2. **S.A. Ordoudi***, Ch. Bakirtzi, M.Z. Tsimidou, **The potential of tree fruit stone and seed wastes in Greece as sources of bioactive ingredients** *Recycling* (2018) 3, 9 [open access](#)
DOI: [10.3390/recycling3010009](https://doi.org/10.3390/recycling3010009)
3. **S.A. Ordoudi**, M. Papapostolou, N. Nenadis, F.T. Mantzouridou, M.Z. Tsimidou*, **Bay Laurel (*Laurus nobilis* L.) Essential Oil as a Food Preservative Source: Chemistry, Quality Control, Activity Assessment, and Applications to Olive Industry Products** *Foods* (2022), 11, 752 (Special Issue: *Natural Bioactive Compounds and Foods of the Mediterranean Diet*) [open access](#)
doi.org/10.3390/foods11050752
4. M.Z. Tsimidou*, **S.A. Ordoudi**, F.Th. Mantzouridou, N. Nenadis, T. Stelzl, M. Rychlik, N. Belc, C. Zoani, **Strategic Priorities of the Scientific Plan of the European Research Infrastructure METROFOOD-RI for Promoting Metrology in Food and Nutrition.** *Foods* (2022), 11, 599.
<https://doi.org/10.3390/foods11040599>
5. **S.A. Ordoudi***, L. Strani, M. Cocchi, **Toward the Non-Targeted Detection of Adulterated Virgin Olive Oil with Edible Oils via FTIR Spectroscopy & Chemometrics: Research Methodology Trends, Gaps and Future Perspectives** *Molecules* (2023), 28, 337 (Special Issue *Chemometric and Spectroscopic Methods in Food Analysis*) [open access](#)
DOI: [10.3390/molecules28010337](https://doi.org/10.3390/molecules28010337)
6. S. Stefanidis, **S.A. Ordoudi**, N. Nenadis, I. Pyrka, **Improving the functionality of virgin and cold-pressed edible vegetable oils: Oxidative stability, sensory acceptability and safety challenges** *Food Research International* (2023) 174,113599
DOI: [10.1016/j.foodres.2023.113599](https://doi.org/10.1016/j.foodres.2023.113599)

Κεφάλαια σε Διεθνή Επιστημονικά Βιβλία & Εγκυκλοπαίδειες

1. **SAFFRON QUALITY: EFFECT OF AGRICULTURAL PRACTICES, PROCESSING AND STORAGE**
S.A.Ordoudi and M.Z. Tsimidou in **Production Practices and Quality Assessment of Food Crops** Dris, R., Jain, S.M., (Eds). Kluwer Academic Publ. Dordrecht, Netherlands, vol.1, pp.209-260, 2004
[DOI 10.1007/1-4020-2533-5](https://doi.org/10.1007/1-4020-2533-5)
2. **MEASURING ANTIOXIDANT AND PROOXIDANT CAPACITY USING THE CROCIN BLEACHING ASSAY (CBA)**
S.A.Ordoudi and M.Z. Tsimidou, in **Advanced Protocols in Oxidative Stress III.** Armstrong, D. (Ed.) Humana Press, a part of Springer Science + Business Media, pp 329-344, 2015
https://doi.org/10.1007/978-1-4939-1441-8_24
3. **NMR SPECTROSCOPIC STUDIES IN SAFFRON AUTHENTICITY AND QUALITY (WITHIN THE FRAME SAFFRONOMICS COST ACTION FA1101)**
R. Consonni, L. R. Cagliani, M. G. Polissiou, E. A. Petrakis, M. Z. Tsimidou and **S. Ordoudi** in *Magnetic Resonance in Food Science: Defining Food by Magnetic Resonance* Capozzi, F., Laghi, L., Belton, P.S., (Eds) Royal Society of Chemistry, pp. 65-76, 2015

<http://dx.doi.org/10.1039/9781782622741-00065>

4. FOOD FRAUD

M.Z Tsimidou*, **S.A Ordoudi**, N Nenadis, and I Mourtzinou In **Encyclopedia of Food and Health, 1st Edition**, Caballero & Finglas & Toldrá (Eds), Elsevier, vol. 3, pp. 35-42, 2016.

<https://www.elsevier.com/books/encyclopedia-of-food-and-health/unknown/978-0-12-384947-2>

Συλλογικοί Τόμοι

1. **S.A. Ordoudi**, M.Z. Tsimidou **Detection of saffron adulteration using UV-Vis spectrometry and tristimulus colorimetry** Acta Horticulturae, **2004**, 650, 331-338. (I International Symposium on Saffron Biology and Biotechnology, Editors: J.A. Fernandez, F. Abdullaev)
<https://doi.org/10.17660/ActaHortic.2004.650.41>
2. **S.A. Ordoudi**, M.Z. Tsimidou **Observations on the applicability of commonly used radical scavenging assays to assessment of antioxidant activity of phenolic antioxidants** Acta Horticulturae, **2008**, 778, 65-78. (2nd International Symposium on Natural Preservatives in food, feed and cosmetics, Editors: D. Havkin-Frenkel, N. Dudai, H. van der Mheen)
<https://doi.org/10.17660/ActaHortic.2008.778.6>
3. **S.A. Ordoudi**, N. Nenadis, M.Z. Tsimidou*, M. Sarigianni, K Paletas **Manual procedure to assess pro-/antioxidant imbalance in human plasma based on the Crocin Bleaching Assay (CBA)**. Acta Horticulturae, **2010**, 850, 211-216. (III International Symposium on Saffron: Forthcoming Challenges in Cultivation, Research and Economics, Editors: M.Z. Tsimidou, M. Polissiou, J.A. Fernandez) https://www.ishs.org/ishs-article/850_35
4. **S. A. Ordoudi**, K. Tsioga, M.Z. Tsimidou, **Detection of erythrosine in saffron using spectrophotometric techniques** Acta Horticulturae, **2010** 850, 225-230 (III International Symposium on Saffron: Forthcoming Challenges in Cultivation, Research and Economics, Editors: M.Z. Tsimidou, M. Polissiou, J.A. Fernandez)
<https://doi.org/10.17660/ActaHortic.2010.850.37>
5. P. Alvanoudi, **S.A. Ordoudi**, A. Nakas, A.N. Assimopoulou, F. Mantzouridou, **Volatilomics of Spanish style cv. Chalkidiki green table olives spontaneously fermented in Reduced NaCl Content Brine** *Planta Medica*, 2022 88, P-059 (GA, 70th Annual Meeting 2022, 28-31.08.2022, President: A.N. Assimopoulou)
6. A. Lioupi, I. Sampsonidis, **S.A Ordoudi**, N. Nenadis, A. Spyros, E. Manolopoulou, G. Kanarakis, G.Theodoridis **Investigating quality characteristics of virgin olive oils from Crete. Integration of HS-SPME/GC-MS, 1H-NMR and FTIR-ATR analytical datasets** *Planta Medica*, 2022 88, P-076 (GA, 70th Annual Meeting 2022, 28-31.08.2022, President: A.N. Assimopoulou)
7. **S.A. Ordoudi**, F. Kokkinaki, A. Nakas, A. Assimopoulou, N. Nenadis, **Effect of the vacuum-drying process of saffron on its pigment and volatile content and profile.** *Planta Medica*, 2022 88, P-241 (GA, 70th Annual Meeting 2022, 28-31.08.2022, President: A.N. Assimopoulou)

Ανακοινώσεις σε Επιστημονικές Συναντήσεις

Εθνικές διοργανώσεις

1. Συμβολή του προσδιορισμού των χρωστικών και άλλων ποιοτικών χαρακτηριστικών του αρτύματος Σαφράνι στον έλεγχο της γεωγραφικής προέλευσής του

Σ.Α. Ορδούδη, Ο.Δ.Λαζαρίδου και Μ.Ζ. Τσιμίδου, Βιβλίο πρακτικών (CD) 8^{ου} Συνεδρίου Χημείας Ελλάδας-Κύπρου «Χημεία, Ποιότητα Ζωής και Εκπαίδευση», Θεσ/νίκη, 10-13.12.2004, P226 (αναρτημένη ανακοίνωση)

2. Πλεονεκτήματα και μειονεκτήματα της δοκιμής αποχρωματισμού της κροκίνης στη μελέτη σχέσεων δομής-δραστικότητας φαινολικών αντιοξειδωτικών (ΑΗ)

Σ. Ορδούδη και Μ. Τσιμίδου, Βιβλίο Περιλήψεων 1^{ου} Πανελληνίου Συνεδρίου του Ελληνικού Φόρουμ για την Επιστήμη και Τεχνολογία Λιπιδίων «Σύγχρονες Τάσεις στον Τομέα των Λιπών και Ελαίων», Αθήνα, 08-09.06.2005, Π-9 (αναρτημένη ανακοίνωση).

3. Παράλληλη μελέτη επιλεγμένων φαινολικών οξέων με τις δοκιμές DPPH[·] και CBA. Παρατηρήσεις και σχόλια σε σχέση με θεωρητικές προβλέψεις

Σ.Α. Ορδούδη και Μ. Τσιμίδου, Βιβλίο Περιλήψεων του 5^{ου} Πανελληνίου Συνεδρίου Ελληνικής Εταιρίας Ελευθέρων Ριζών και Οξειδωτικού στρες, Καρδαμύλη Μεσσηνίας, 28.09-01.10.2006, σελ. 90 (αναρτημένη ανακοίνωση)

4. Τριακυλογλυκερόλες ελαιολάδου ελεύθερες από προ- και αντιοξειδωτικούς παράγοντες ως υπόστρωμα για την παρακολούθηση της αντιοξειδωτικής δράσης ενώσεων και εκχυλισμάτων

Σ. Α. Ορδούδη, Β. Παπώτη, Ο. Λαζαρίδου, Ν. Νενάδης και Μ. Ζ. Τσιμίδου, Βιβλίο πρακτικών (CD) «Ημέρες χημείας Τροφίμων 2006: Αφιέρωμα στο ελληνικό παρθένο ελαιόλαδο», Θεσ/νίκη, 16-17.12.2006, P5 (αναρτημένη ανακοίνωση)

5. Μελέτη σχέσεων δομής αλκυλεστέρων γαλλικού οξέος-ικανότητας δέσμευσης υπεροξυ-ριζών

Σ.Α. Ορδούδη, Ν. Νενάδης και Μ. Τσιμίδου, Βιβλίο Περιλήψεων του 2^{ου} Πανελληνίου Συνεδρίου του Ελληνικού Φόρουμ για την Επιστήμη και Τεχνολογία Λιπιδίων «Λίπη, Έλαια, Λιπίδια: Παρόν και Μέλλον», Αθήνα, 07-08.06.2007 σελ. 94 (προφορική παρουσίαση)

6. Διερεύνηση διαφορών μεταξύ βιοενεργών ναφθαζαρινικών παραγώγων ως προς την ικανότητα δέσμευσης υπεροξυ-ριζών με τη δοκιμή αποχρωματισμού της κροκίνης

Σ. Κ. Τσερμεντσέλη, Σ. Α. Ορδούδη, Α. Ν. Ασημοπούλου, Μ. Ζ. Τσιμίδου, Β. Π. Παπαγεωργίου, Βιβλίο πρακτικών (CD) 7^{ου} Πανελληνίου Επιστημονικού Συνεδρίου Χημικής Μηχανικής, Πάτρα, 03-05.06.2009 (προφορική παρουσίαση από την υποψ. διδάκτορα Σ. Τσερμεντσέλη)

7. Structure radical scavenging activity relationship of Alkannin/Shikonin derivatives

S.K. Tsermentseli, S.A. Ordoudi, A.N. Assimopoulou, N. Nenadis, M.Z. Tsimidou, V.P. Papageorgiou, Βιβλίο Περιλήψεων του 14th Hellenic Symposium on Medicinal Chemistry, Θεσ/νίκη, 23.04-25.04.2010, p. 84 (αναρτημένη ανακοίνωση)

8. Υδροξυβενζαλδεΐδες vs υδροξυβενζοϊκά οξέα: Εκτίμηση της αντιοξειδωτικής δράσης με τη βοήθεια in vitro δοκιμών

Σ.Α. Ορδούδη, Ο. Μπουνταγκίδου, Μ.Ζ. Τσιμίδου, Βιβλίο Περιλήψεων του 4^{ου} Πανελληνίου Συνεδρίου του Ελληνικού Φόρουμ για την Επιστήμη και Τεχνολογία Λιπιδίων «Σύγχρονες Τάσεις στον Τομέα των Λιπών και Ελαίων», Θεσ/νίκη, 06.06.2011 (προφορική παρουσίαση)

9. Παρατηρήσεις στο προφίλ και τα επίπεδα των κροκινών στιγμάτων του *C.sativus* L. από την World Saffron Collection (Cuenca, Spain)

Σ.Α. Ορδούδη, Ν. Νενάδης, Ε. Ναζίρη, Α. Κυριακούδη, Φ. Μαντζουρίδου, Μ.Ζ. Τσιμίδου, Π. Ταραντίλης, Μ. Πολυσίου, Ο. Santana-Méridas, Μ. De Los Mozos-Pascual, J.A. Fernandez-Perez, Πρακτικά 21^{ου} Πανελληνίου Συνεδρίου Χημείας, Θεσ/νίκη, 09-12.12.2011 (προφορική παρουσίαση από την υποψήφια διδάκτορα Α. Κυριακούδη)

10. ΧΗΜΕΙΑ-ΤΡΟΦΙΜΑ-ΥΓΕΙΑ: Μια αλληλοδιδασκτική πρόταση από το Εργαστήριο Χημείας και Τεχνολογίας Τροφίμων (Τμήμα Χημείας ΑΠΘ) για την Α/θμια και Β/θμια Εκπαίδευση

Μ. Ζ. Τσιμίδου, Β. Κιοσέογλου, Γ. Μπλέκας, Α. Παρασκευοπούλου, Ε. Χατζηδημητρίου, Φ. Μαντζουρίδου, Ν. Νενάδης, Στ. Ορδούδη, Κ. Νικηφορίδης, Ο. Καρκάνη, Ε. Δάφτσιου, Χρ. Μάλο, Μ. Κουτίδου, Α. Χρυσάνθου, Σ. Λάλου, Δ. Τσότσιου, Πρακτικά 21^{ου} Πανελληνίου Συνεδρίου Χημείας, Θεσ/νίκη, 09-12.12.2011 (προφορική παρουσίαση από την κα. Μ. Τσιμίδου)

11. Παραγωγή νέων προϊόντων από χυμό ροδιού με εφαρμογή κλασικών βιοτεχνολογικών διεργασιών

Σ.Α. Ορδούδη, Φ. Μαντζουρίδου, Ε. Δάφτσιου, Χ. Μάλο, Ε. Χατζηδημητρίου, Ν. Νενάδης, Μ.Ζ. Τσιμίδου, Πρακτικά 4^{ου} Πανελληνίου Συνεδρίου Βιοτεχνολογίας και Τεχνολογίας Τροφίμων, Αθήνα, 11-13.10.2013 (προφορική παρουσίαση)

12. Προσδιορισμός βιοδραστικών φαινολικών ενώσεων σε προϊόντα αλκοολικής και οξικής ζύμωσης φρέσκου χυμού ροδιού

Σ.Α. Ορδούδη, Φ. Μαντζουρίδου, Ε. Δάφτσιου, Χ. Μάλο, Ν. Νενάδης, Ε. Χατζηδημητρίου, Μ.Ζ. Τσιμίδου, Βιβλίο Περιλήψεων του 12^{ου} Συνεδρίου Χημείας Ελλάδας-Κύπρου «Χημεία, πυλώνας ανάπτυξης στη μετά κρίση εποχή», Θεσ/νίκη, 8-10.05.2015 (προφορική παρουσίαση)

13. Έλεγχος ποιότητας και γνησιότητας σε εμπορικά δείγματα του αρτύματος σαφράνι

Δ. Παπαδοπούλου, Δ. Δαλβινίδου, Α. Κυριακούδη, Σ.Α. Ορδούδη, Μ.Ζ. Τσιμίδου, Βιβλίο Περιλήψεων του 12^{ου} Συνεδρίου Χημείας Ελλάδας-Κύπρου «Χημεία, πυλώνας ανάπτυξης στη μετά κρίση εποχή», Θεσ/νίκη, 8-10.05.2015 (αναρτημένη ανακοίνωση)

14. Αρχή και εφαρμογές της Δοκιμής Αποχρωματισμού της Κροκίνης στη μελέτη υδρόφιλων αντιοξειδωτικών

Σ. Ορδούδη, Μ. Τσιμίδου, Βιβλίο Περιλήψεων του 7^{ου} Πανελληνίου Συνεδρίου του Ελληνικού Φόρουμ για την Επιστήμη και Τεχνολογία Λιπιδίων «Σύγχρονες Τάσεις στον Τομέα Των Λιπιδίων» Θεσ/νίκη, 05.10.2017 σελ. 5 (προφορική παρουσίαση)

15. Εξέταση του αιθερίου ελαίου φύλλων δάφνης (*Laurus nobilis* L.) με φασματοσκοπία FT-IR διαπερατότητας. Σημασία της περιόδου δειγματοληψίας

Μ. Παπαποστόλου, Σ.Α. Ορδούδη, Σ. Κοκκίνη, και Μ,Ζ. Τσιμίδου, Πρακτικά του 2^{ου} Συνεδρίου Χημείας Μεταπτυχιακών και Προπτυχιακών φοιτητών ΑΠΘ «Η Προοπτική για την Ανάπτυξη», Θεσ/νίκη, 2-3.11.2018 (αναρτημένη ανακοίνωση, παρουσίαση από την υποψήφια διδάκτορα Μ. Παπαποστόλου)

16. Total fat content and fatty acid composition of Cretan avocado fruits

Σ.Α. Ordoudi, Ch. Bakirtzi, G. Ioannou, Μ.Ζ. Tsimidou, Πρακτικά του Πανελληνίου Συνεδρίου του Ελληνικού Φόρουμ για την Επιστήμη και Τεχνολογία Λιπιδίων

«Σύγχρονες Τάσεις στον Τομέα Των Λιπιδίων», Αθήνα, 21.06.2019 σελ. 12 (προφορική παρουσίαση)

17. Παραλαβή και προσδιορισμός βιοενεργών λιπόφιλων συστατικών κρητικού αβοκάντο (*Persea americana* mill.)

Γ. Σ. Ιωάννου, Σ. Α. Ορδούδη, Μ.Ζ. Τσιμίδου Πρακτικά του 3ου Συνεδρίου Χημείας Μεταπτυχιακών και Προπτυχιακών φοιτητών ΑΠΘ «Έρευνα: Η Προοπτική για την Ανάπτυξη», Θεσ/νίκη, 223-24.11.2019 (προφορική παρουσίαση από τον προπτυχιακό φοιτητή Γ. Ιωάννου)

18. Εκτίμηση της ολικής αντιοξειδωτικής δράσης εδώδιμου αβοκαντελαίου με εφαρμογή της δοκιμής δέσμησης DPPH[•] και διερεύνηση της συνεισφοράς επιμέρους συστατικών του

Σ. Στεφανίδης, Β. Παπώτη, Ν. Νενάδης, Σ.Α. Ορδούδη, Πρακτικά του 4ου Συνεδρίου Χημείας Μεταπτυχιακών και Προπτυχιακών φοιτητών ΑΠΘ «Έρευνα: Η Προοπτική για την Ανάπτυξη», Θεσ/νίκη, 20-21.03.2021 (αναρτημένη ανακοίνωση, παρουσίαση από τον προπτυχιακό φοιτητή Σ. Στεφανίδη)

19. Total Antioxidant Capacity assessment of edible avocado oils using a modified DPPH[•] assay protocol

S. Stefanidis, N. Nenadis, S.A. Ordoudi, Βιβλίο Περιλήψεων του 9^{ου} Πανελληνίου Συνεδρίου του Ελληνικού Φόρουμ για την Επιστήμη και Τεχνολογία Λιπιδίων «Current Trends in the Field of Lipids» σελ. 52, 22.10.2021 (διαδικτυακή συμμετοχή, αναρτημένη ανακοίνωση, παρουσίαση από τον προπτυχιακό φοιτητή Σ. Στεφανίδη)

20. Γνωριμία με τις δράσεις του Ευρωπαϊκού Φόρουμ Στρατηγικής για τις Ερευνητικές Υποδομές στον τομέα της Αγροδιατροφής

Παναγιώτα Ε. Θάνου, Κατερίνα Χ. Μπακάλη, Στυλιανή-Ειρήνη Χ. Σαρηβασιλείου, Παναγιώτα Θ. Τσακίρη, Κωνσταντίνα Δ. Τυχάλα, Πρακτικά του 5ου Συνεδρίου Χημείας Μεταπτυχιακών και Προπτυχιακών φοιτητών ΑΠΘ «Έρευνα: Η Προοπτική για την Ανάπτυξη», Θεσ/νίκη, 02-03.04.2022 (προφορική παρουσίαση από την ομάδα εργασίας των 1^ο ετών μεταπτυχιακών φοιτητών του EXTT, μέντορες: Φ. Μαντζουρίδου, Ν. Νενάδης, Σ. Ορδούδη, Μ.Ζ. Τσιμίδου)

Διεθνείς διοργανώσεις

21. Detection of saffron adulteration using UV-Vis spectrometry and tristimulus colorimetry

S. A. Ordoudi, M.Z. Tsimidou Proceedings of the 1st International Symposium on Saffron Biology and Biotechnology, Albacete, Spain, 22-25.10.2003 (αναρτημένη ανακοίνωση)

22. Saffron: Contemporary aspects of an ancient spice and future perspectives

S. A. Ordoudi, M.Z. Tsimidou, Proceedings (CD) του 2nd International Conference on Traditional Mediterranean Diet: Past, Present and Future, Athens, 20-22.04.2005 (αναρτημένη ανακοίνωση)

23. Observations on the applicability of commonly used radical scavenging assays to assessment of antioxidant activity of phenolic antioxidants

S.A. Ordoudi, M.Z. Tsimidou, Proceedings of the 2nd International Symposium on Natural Preservatives in food, feed and cosmetics, Amsterdam, The Netherlands, 07-08.06.2006 (προφορική παρουσίαση από την κα. Μ. Τσιμίδου μετά από πρόσκληση)

24. A validated protocol of the Crocin Bleaching Assay suitable for the assessment of hydrophilic phenolic radical scavengers

S. A. Ordoudi, M.Z. Tsimidou, Βιβλίο Περιλήψεων (CD) του 4th Euro Fed Lipid Congress: Oils, Fats and Lipids for a healthier future-The need for interdisciplinary approaches, Madrid, Spain, 01-04.10.2006 p. 365 (αναρτημένη ανακοίνωση)

25. Saffron from various origins as raw material for probe preparation in the Crocin Bleaching Assay (CBA)

S. A. Ordoudi, M.Z. Tsimidou, Βιβλίο Περιλήψεων του 2nd International Symposium on Saffron Biology and Technology, Ferdowsi University of Mashad, Iran, 28-30.10.2006 p. 135 (προφορική παρουσίαση από την καθ. Μ. Τσιμίδου)

26. Stability of saffron extracts in the presence of bioactive compounds

S. A. Ordoudi, N. Nenadis, V. Mitsopoulos, M.Z. Tsimidou Βιβλίο Περιλήψεων του 2nd International Symposium on Saffron Biology and Technology, Ferdowsi University of Mashad, Iran, 28-30.10.2006 p. 146 (προφορική παρουσίαση)

27. Comparative study on the radical scavenging properties of methanol extracts of *Crocus sativus* L., *Curcuma longa* L. and *Origanum hirtum* spp.,

S. A. Ordoudi, N. Nenadis, M.Z. Tsimidou, Βιβλίο Περιλήψεων του 6th Euro Fed Lipid Congress: Oils, Fats and Lipids in the 3rd Millenium-Challenges, Achievements and Perspectives, Athens, Greece, 07-10.09.2008, p. 461 (αναρτημένη ανακοίνωση)

28. A manual procedure to assess pro-/antioxidant imbalance in human plasma based on the Crocin Bleaching Assay (CBA)

S.A. Ordoudi , N. Nenadis, M.Z. Tsimidou, M. Sarigianni, K. Paletas, Βιβλίο Περιλήψεων του 3rd International Symposium on Saffron: Forthcoming challenges in cultivation, research and economics, Krokos, Greece, 20-23.05.2009, p. 54 (αναρτημένη ανακοίνωση)

29. Detection of erythrosine in saffron using spectrophotometric techniques

S. A. Ordoudi, K. Tsioga, M.Z. Tsimidou, Βιβλίο Περιλήψεων του 3rd International Symposium on Saffron: Forthcoming challenges in cultivation, research and economics, Krokos, Greece, 20-23.05.2009, p. 21 (προφορική παρουσίαση)

30. Arguments for the establishment of Crocin Bleaching Assay as a reliable tool for antioxidant activity assessment

S.A Ordoudi, M.Z. Tsimidou, Βιβλίο Περιλήψεων του Workshop on Antioxidant Measurement Assay Methods, IUPAC, Instabul, Turkey, 21.04.2010, p. 41 (αναρτημένη εργασία)

31. Application of spectrophotometric techniques to the identification of saffron biomarkers and potential adulterants

S.A. Ordoudi , M.Z. Tsimidou, Βιβλίο Περιλήψεων του COST FA 1101: WG2 Interim meeting on Phytochemistry and Metabolomics and WG2/WG4 Looking for Synergy and Dissemination Capacity Building, Athens, Greece, 24-26.05.2012 (προφορική παρουσίαση)

32. Observations from a 4 year monitoring of coloured apocarotenoids accumulation in different Spanish *Crocus sativus* L. accessions from the World Saffron Collection (Cuenca, Spain) may be of use to local producers

A. Kyriakoudi, S. A. Ordoudi, E. Naziri, N. Nenadis, F. Mantzouridou, M. Z. Tsimidou, O. Santana-Méridas, M. de Los Mozos-Pascual, J. A. Fernandez-Perez, Βιβλίο Περιλήψεων του COST FA 1101: WG2 Interim meeting on Phytochemistry and Metabolomics and WG2/WG4 Looking for Synergy and Dissemination Capacity Building, Athens, Greece, 24-26.05.2012 (προφορική παρουσίαση από την Α. Κυριακούδη).

33. Chemical diversity of saffron and its allies

P.A. Tarantilis, M. Polissiou, S. Ordoudi, M. Tsimidou, M. Roldan, J.A. Fernandez, O. Santana, M. de Los Mozos Pascual, Βιβλίο Περιλήψεων του 4th International Symposium on Saffron: Advances in saffron biology, technology and trade, Shrinagar, India, 22-25.10.2012, p. 12

34. Exploring analytical tools in saffron authenticity control. Application of fluorimetry to the detection of exogenous dyes

S. A. Ordoudi, E. Pouliou, A. Tsioga, M. Z. Tsimidou Βιβλίο Περιλήψεων του EU Seminar on Saffronomics COST FA 1101, Cuenca, Spain, 7-9.11.2012 (αναρτημένη ανακοίνωση)

35. A strategy for discrimination of *Crocus sativus* L. from other crocuses using phytochemical data from dehydrated styles

M.Z. Tsimidou, S.A. Ordoudi, E. Naziri, F. Mantzouridou, N. Nenadis, A. Kyriakoudi Βιβλίο Περιλήψεων του EU Seminar on Saffronomics COST FA 1101, Cuenca, Spain, 7-9.11.2012 (προφορική παρουσίαση από την κα Μ. Τσιμίδου)

36. Exploiting the diagnostic value of the fingerprint region in FT-IR spectra for the quality control of saffron

S.A. Ordoudi, M.de los Mozos Pascual, M.Z. Tsimidou Βιβλίο Περιλήψεων του COST FA 1101: WG2 Interim meeting on Phytochemistry and Metabolomics and WG1/WG3/WG4 Looking for Synergy and Dissemination Capacity Building, Chania, Greece, 30.05-01.06.2013 (προφορική παρουσίαση)

37. Preliminary results on the discrimination between aged Greek and Iranian saffron samples by ¹H-NMR and chemometrics

E. Naziri, L.R. Cagliani, S.A. Ordoudi, M.Z. Tsimidou, R. Consonni Βιβλίο Περιλήψεων του COST FA 1101: WG2 Interim meeting on Phytochemistry and Metabolomics and WG1/WG3/WG4 Looking for Synergy and Dissemination Capacity Building, Chania, Greece, 30.05-01.06.2013 (προφορική παρουσίαση από την κα Ε. Ναζίρη)

38. Working with pupils of the high-school in Krokos (Kozani, Greece) on saffron production, processing, quality, traceability and authenticity aspects

K. Tsioga, E. Pouliou, A. Kyriakoudi, S. A. Ordoudi, M.Z. Tsimidou Βιβλίο Περιλήψεων του COST FA 1101: WG2 Interim meeting on Phytochemistry and Metabolomics and WG1/WG3/WG4 Looking for Synergy and Dissemination Capacity Building, Chania, Greece, 30.05-01.06.2013 (προφορική παρουσίαση από την κα Κ. Τσιώγκα)

39. Selective ion-pairing assisted extraction and ¹H-NMR determination of biogenic amines in various matrices

V. Exarchou, T. Chatzimitakos, S.A Ordoudi, Y. Fiamegkos, C. Stalikas Βιβλίο Περιλήψεων του 8th International Conference on Instrumental Methods of Analysis: Modern Trends and Applications (IMA), 15-19.09.2013, Thessaloniki, Greece

(αναρτημένη ανακοίνωση, παρουσίαση από τον υποψήφιο διδάκτορα Θ. Χατζημιτάκο).

40. Can stigmas from other crocus species be considered as potential bioadulterants of saffron?

S.A. Ordoudi, A. Kyriakoudi, M.T. Pastor, R-V. Molina, M.Z. Tsimidou Πρόγραμμα εργασιών του COST Conference on Omics technologies for crop improvement and traceability in saffron and allied species, Tulln, Austria, 14-16.11.2013 (αναρτημένη ανακοίνωση)

41. Examining NMR spectroscopy potential in the characterization of saffron ageing

S. Lalou, L.R. Cagliani, S.A. Ordoudi, M.Z. Tsimidou, R. Consonni Πρόγραμμα εργασιών του COST Conference on Omics technologies for crop improvement and traceability in saffron and allied species, Tulln, Austria, 14-16.11.2013 (προφορική παρουσίαση από την κα. Σ. Λάλου)

42. Detection of carminic acid in saffron

Ch. Staikidou, S.A. Ordoudi, M.Z. Tsimidou Πρόγραμμα εργασιών του COST Conference on Omics technologies for crop improvement, traceability, determination of authenticity, adulteration and origin in saffron, Wageningen, The Netherlands, 02-03.10.2014 (προφορική παρουσίαση)

43. NMR Metabolomics approach in saffron analysis

L.R. Cagliani, M. Chessa, N. Culeddu, S. Lalou, E. Naziri, S.A. Ordoudi, E.A. Petrakis, M.G. Polissiou, P.A. Tarantilis, M.Z. Tsimidou, R. Consonni International workshop on saffron Milan, Italy 18.06.2015 (προφορική παρουσίαση από την κα L.R. Cagliani)

44. Food fraud and the exploitation of databases

S.A. Ordoudi, M.Z. Tsimidou (2015) Πρόγραμμα εργασιών του WG3 workshop “Advances in molecular and phytochemical fingerprinting for traceability and authenticity of saffron”, Θεσ/νίκη, 14.05.2015 (προφορική παρουσίαση)

45. Progress in quantification of total crocetin esters and picrocrocin content of saffron extracts: From E₁%_λmax to absolute values

A. Kyriakoudi, E. Poulou, S.A. Ordoudi, M.Z. Tsimidou Βιβλίο Περιλήψεων του COST FA1101 Action “SAFFRONOMICS” FINAL CONFERENCE, pp. 27-28 Almagro, Spain, 16-18.09.2015 (προφορική παρουσίαση από την κα Μ. Τσιμίδου)

46. Detection of saffron fraud with rhizomes of Curcuma longa based on molecular and chemical fingerprinting

I. Bosmali, S. Ordoudi, G. Menzel, Th. Schmidt, P. Madesis and M. Tsimidou Βιβλίο Περιλήψεων του COST FA1101 Action “SAFFRONOMICS” FINAL CONFERENCE, pp. 41-42, Almagro, Spain, 16-18.09.2015 (προφορική παρουσίαση από τον Δρ. Π. Μαδέση)

47. Age evaluation of commercial saffron by means of FT-IR and 1H NMR-based metabolomic approaches

M. Tsiangali, L. R. Cagliani, A. Kyriakoudi, S. A. Ordoudi, R. Consonni and M. Z.Tsimidou Βιβλίο Περιλήψεων του COST FA1101 Action “SAFFRONOMICS” FINAL CONFERENCE, pp. 45-46, Almagro, Spain, 16-18.09.2015 (προφορική παρουσίαση μαζί με τη μεταπτ. φοιτήτρια Μ. Τσιαγκάλη)

- 48. New insight in the saffron quality characterization: the NMR based approach**
L.R. Cagliani, S. Lalou, E. Naziri, S.A. Ordoudi, E.A. Petrakis, M.G. Polissiou, M.Z. Tsimidou and R. Consonni Βιβλίο Περιλήψεων του COST FA1101 Action “SAFFRONOMICS” FINAL CONFERENCE, pp. 47-48, Almagro, Spain, 16-18.09.2015 (προφορική παρουσίαση από τη L.R. Cagliani)
- 49. How the UV-Vis spectral database of the Saffron-OMICS Action could complement the current requirements of ISO 3632-2 test methods. I. Detection of artificial coloring with synthetic water-soluble colorants**
S. A.Ordoudi, D. Papadopoulou, D. Dalvinidou and M. Z. Tsimidou Βιβλίο Περιλήψεων του COST FA1101 Action “SAFFRONOMICS” FINAL CONFERENCE, pp. 49-50, Almagro, Spain, 16-18.09.2015 (προφορική παρουσίαση)
- 50. Unveiling the case of adulteration in a commercial saffron sample**
D. Melidou, L. R. Cagliani, A. Kyriakoudi, S. A. Ordoudi, R. Consonni and M. Z. Tsimidou Βιβλίο Περιλήψεων του COST FA1101 Action “SAFFRONOMICS” FINAL CONFERENCE, pp. 75-76, Almagro, Spain, 16-18.09.2015 (αναρτημένη εργασία, παρουσίαση από την μεταπτ. φοιτήτρια Δ. Μελίδου)
- 51. Step by step methodology for the detection of carminic acid in saffron with regard to religious food certification**
S.A. Ordoudi, Ch. Staikidou, A. Kyriakoudi, M.Z. Tsimidou Πρόγραμμα του 1st Elsevier Food Chemistry Conference-“Shaping the Future of Food Quality, Health and Safety”, Amsterdam, The Netherlands, 30.11-01.12.2016 (αναρτημένη ανακοίνωση, P1.2.11)
- 52. Sensorial and functional attributes of herbal infusions containing saffron**
A. Kyriakoudi, E. Pouliou, S.A. Ordoudi, M.Z. Tsimidou Proceedings του 2nd IMEKOFOODS «Promoting Objective and Measurable Food Quality & Safety» pp. 295-300, Benevento, Italy, 02-05.10.2016 ([ΒΡΑΒΕΙΟ ΚΑΛΥΤΕΡΗΣ ΑΝΑΡΤΗΜΕΝΗΣ ΑΝΑΚΟΙΝΩΣΗΣ](#))
- 53. Stability dependence of bioactive apocarotenoids of Krokos Kozanis on the presence of natural phenolic antioxidants. Its significance in bioavailability studies**
A.Kyriakoudi, S.A. Ordoudi, M.Z. Tsimidou Proceedings του 2nd IMEKOFOODS «Promoting Objective and Measurable Food Quality & Safety» pp. 301-306, Benevento, Italy, 02-05.10.2016 (αναρτημένη ανακοίνωση)
- 54. Building spectral databases for the quality control of spices: the case study of saffron**
S.A. Ordoudi, M.Z. Tsimidou Proceedings του 3rd IMEKOFOODS «Metrology Promoting Harmonization& Standardization in Food & Nutrition», pp. 52-55. Thessaloniki, Greece, 01-04.10.2017 (προφορική παρουσίαση)
- 55. Greek pdo saffron authentication studies using species specific molecular markers**
I.Bosmali, S.A. Ordoudi, M.Z. Tsimidou, P. Madesis Proceedings του 3rd IMEKOFOODS «Metrology Promoting Harmonization& Standardization in Food & Nutrition», p. 90. Thessaloniki, Greece, 01-04.10.2017 (προφορική παρουσίαση από τον Δρ. Π. Μαδέση)
- 56. Current status and future needs in the assesment of saffron quality parameters included in the ISO 3632: "Saffron (Crocus sativus L.)"**

A.Kyriakoudi, S.A. Ordoudi, M.Z. Tsimidou, Proceedings του 3rd IMEKOFOODS «Metrology Promoting Harmonization & Standardization in Food & Nutrition», p. 343. Thessaloniki, Greece, 01-04.10.2017 (αναρτημένη ανακοίνωση, παρουσίαση από την κα Α. Κυριακούδη)

57. Diagnostic potential of FT-IR-based metabolomics for the authentication of *Laurus nobilis* L. essential oil is supported by GC-FID and GC-MS analyses.

M. Papapostolou, S.A. Ordoudi, S. Kokkini, M.Z. Tsimidou, Proceedings του 11th International Conference on «Instrumental Methods of Analysis», p. 164. Ioannina, Greece, 22-25.09.2019 (προφορική παρουσίαση)

58. Capacity development within METROFOOD RI Greek Node regarding food fraud. Chromatographic and spectroscopic expertise as a case study

M.Z. Tsimidou, S.A. Ordoudi, N. Nenadis, G. Theodoridis, C. Kanakis, S. Kallithraka, E. Tsakalidou, P. Tarantilis, I.P. Gerothanassis, I. Livieratos, P. Gotsiou, S. Loupassaki, E. Kakoulides, P. Giannikopoulou, Ch. Alexopoulos, V. Schoina, E. Stathoudaki, A. Georgopoulou, Proceedings του 5th IMEKOFOODS «Metrology for Sustainable Food Production», Prague, Czech Rep., 16-18.09.2020 (διαδικτυακή συμμετοχή, προφορική παρουσίαση) <https://imekofoods.cz/program/>

59. Saffron formulations for clinical intervention studies: analytical pitfalls and critical considerations

S. A. Ordoudi and Maria Z. Tsimidou, 16th Annual Conference of the Metabolomics Society, *Metabolomics 2020*, paper no 108, online, 27-29.10.2020 (αναρτημένη ανακοίνωση)

60. FT-IR spectroscopy as a green analytical technique to screen the botanical origin of essential oils rich in 1,8-cineole

M. Papapostolou, S.A. Ordoudi, M.Z. Tsimidou, 20th International Congress of the International Society for Ethnopharmacology, Virtual Congress, 18-20.04.2020 (αναρτημένη ανακοίνωση p.001, παρουσίαση από τη Μ. Παπαποστόλου) www.ethnopharmacology2021.org

61. Detection of Virgin Olive Oil Adulteration with Complex Mixtures of Hazelnut, Canola and Safflower Oils using ATR-FTIR Spectroscopy and Chemometrics

O. Özdikicierler, S.A. Ordoudi, M.Z. Tsimidou, Βιβλίο Περιλήψεων του 18th Euro Fed Lipid Congress & Expo (On-line Meeting), *Fats, Oils and Lipids: for a Healthy and Sustainable World*, 18 – 21.10.2021, (αναρτημένη ανακοίνωση)

62. Natural carotenoids and pectin from the juice by-product of microwave-heated persimmon fruits (Cv. Jiro)

S. Lalou, S.A. Ordoudi, F.T. Mantzouridou, Βιβλίο Περιλήψεων του International Bioscience Conference and the 8th International PSU – UNS Bioscience Conference Online “Towards the SDG Challenges”, 25-26.11.2022, Novi-Sad, Serbia (προφορική παρουσίαση από την κα Σ. Λάλου)

63. Methodological challenges in the assessment of virgin olive oil (VOO) adulteration using FTIR spectroscopy and chemometrics

S. A. Ordoudi, M. Cocchi, Πρόγραμμα και Βιβλίο περιλήψεων του 1st SensorFINT International Conference “Non-destructive Spectral Sensors: advances and future trends” 10-12.05.2022, Izola, Slovenia (προφορική παρουσίαση)