

ΒΙΟΓΡΑΦΙΚΟ ΣΗΜΕΙΩΜΑ

ΑΘΗΝΑ ΛΑΖΑΡΙΔΟΥ, Μ.Δ.Ε., Δρ.

Καθηγήτρια

**Τομέας Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων
Τμήμα Γεωπονίας
Σχολή Γεωπονίας, Δασολογίας και Φυσικού Περιβάλλοντος
Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης**

ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ

Απρίλιος 2025

Πίνακας περιεχομένων

1. ΠΡΟΣΩΠΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ	4
2. ΣΠΟΥΔΕΣ.....	4
3. ΑΠΑΣΧΟΛΗΣΗ	5
4. ΤΙΜΗΤΙΚΕΣ ΔΙΑΚΡΙΣΕΙΣ.....	6
Υποτροφίες.....	6
Βραβεία	6
Συντακτικές επιτροπές διεθνών επιστημονικών περιοδικών	6
Μέλος διεθνών επιτροπών.....	7
5. ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟ ΕΡΓΟ	8
Διδακτική Εμπειρία	8
Προπτυχιακά Μαθήματα.....	8
Μεταπτυχιακά Μαθήματα.....	8
Σεμινάρια.....	8
Επίβλεψη διατριβών	9
Διδακτορικές διατριβές	9
Μεταπτυχιακές διατριβές	9
Προπτυχιακές διατριβές	10
Επίβλεψη μεταδιδακτορικής έρευνας.....	10
Μέλος τριμελούς συμβουλευτικής επιτροπής και εξέτασης διδακτορικών διατριβών	10
Μέλος επταμελούς επιτροπής εξέτασης διδακτορικών διατριβών	11
Εξωτερικός αξιολογητής σε διδακτορικές διατριβές Πανεπιστημίων του εξωτερικού	11
Επίβλεψη επισκεπτών φοιτητών και ερευνητών από Πανεπιστήμια του εξωτερικού	12
Εκπαίδευση φοιτητών σε Πανεπιστήμια του εξωτερικού μετά από πρόσκληση.....	12
6. ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΟ ΕΡΓΟ.....	14
Ερευνητικά Ενδιαφέροντα.....	14
Επιστημονικός υπεύθυνος σε ερευνητικά προγράμματα	15
Συμμετοχή σε ερευνητικά προγράμματα ως μέλος ερευνητικής ομάδας.....	16
Συμμετοχή σε ερευνητικές ομάδες.....	19
Συμμετοχή σε ευρωπαϊκές επιστημονικές δράσεις	19
Αξιολόγηση ερευνητικών προγραμμάτων.....	19
Συνεργασίες με άλλα εκπαιδευτικά και ερευνητικά ιδρύματα, άλλα τμήματα του ΑΠΘ και επιχειρήσεις	20
7. ΔΙΟΙΚΗΤΙΚΟ ΕΡΓΟ.....	21
Συμμετοχή σε επιτροπές του Τμήματος - Τομέα	21
Διοργάνωση συνεδρίων - Ημερίδων	21
8. ΔΗΜΟΣΙΕΥΜΕΝΟ ΕΡΓΟ.....	22
I. Δημοσιευμένες εργασίες σε διεθνή περιοδικά με κριτές (SCI & Scopus)	22
II. Άρθρα συντάκτη σε διεθνή περιοδικά (editorial)	28
III. Δημοσιευμένες εργασίες σε περιοδικά πρακτικών διεθνών συνεδρίων με κριτές.....	28
IV. Επιμέλεια επιστημονικών βιβλίων	29
V. Κεφάλαια επιστημονικών βιβλίων	29
Va. Κεφάλαια διεθνών βιβλίων	29
Vb. Κεφάλαια ελληνικών βιβλίων.....	29
VI. Δημοσιευμένες εργασίες σε βιβλία διεθνών συνεδρίων.....	30
VII. Εργασίες σε πρακτικά επιστημονικών συνεδρίων	30

VIIa. Εργασίες σε πρακτικά διεθνών συνεδρίων.....	30
VIIb. Εργασίες σε πρακτικά ελληνικών συνεδρίων	30
VIII. Δημοσιεύσεις σε ελληνικά περιοδικά.....	31
IX. Ομιλίες/επισκέψεις μετά από πρόσκληση σε Πανεπιστήμια – ερευνητικά ιδρύματα και διεθνή συνέδρια-επιστημονικές συναντήσεις	31
X. Ανακοινώσεις σε συνέδρια	32
Xa. Ανακοινώσεις σε διεθνή συνέδρια.....	32
Xb. Ανακοινώσεις σε εθνικά συνέδρια	41
XI. Άλλες ανακοινώσεις.....	42
Κριτής εργασιών σε επιστημονικά διεθνή περιοδικά.....	45
9. ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΟΥ ΕΡΓΟΥ – ΑΝΑΓΝΩΡΙΣΗ	46

ΒΙΟΓΡΑΦΙΚΟ ΣΗΜΕΙΩΜΑ

1. ΠΡΟΣΩΠΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ



Όνοματεπώνυμο: **Αθηνά Λαζαρίδου**

Ιδιότητα: **Καθηγήτρια
Επιστήμης Τροφίμων -
Φυτικοχημείας Τροφίμων**

Ταχυδρομική
Διεύθυνση
εργασίας: **Εργαστήριο Χημείας – Βιοχημείας
Τροφίμων, Τομέας Επιστήμης &
Τεχνολογίας Τροφίμων,
Τμήμα Γεωπονίας,
Σχολή Γεωπονίας, Δασολογίας και
Φυσικού Περιβάλλοντος,
Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο
Θεσσαλονίκης,
Τ.Θ. 235, Θεσσαλονίκη 541 24**

Τηλ.: +30 2310 991671

e-mail: athlazar@agro.auth.gr

ORCID ID: [0000-0003-3641-788X](https://orcid.org/0000-0003-3641-788X)

Web of Science Researcher ID: [AAAF-9755-2020](https://orcid.org/AAAF-9755-2020)

Scopus Author Identifier: [6602988519](https://orcid.org/6602988519)

Google scholar: [My profile](https://orcid.org/My profile)

2. ΣΠΟΥΔΕΣ

1. Πτυχίο Γεωπονίας με ειδίκευση 'Γεωργικές Βιομηχανίες και Τεχνολογία Τροφίμων', **Α.Π.Θ.**, Σχολή Γεωτεχνικών Επιστημών, Τμήμα Γεωπονίας, Τομέας Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, 1995.

(Διατριβή: *“Απομόνωση και ιδιότητες γαλακτομαννανών από διαφορετικούς πληθυσμούς χαρουπιάς”*)

2. Μεταπτυχιακό Δίπλωμα Ειδίκευσης (Μ.Δ.Ε.) στην 'Επιστήμη και Τεχνολογία Τροφίμων', **Α.Π.Θ.**, Σχολή Γεωτεχνικών Επιστημών, Τμήμα Γεωπονίας, Τομέας Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, 1999.

(Διατριβή: *“Φυτικοχημικές ιδιότητες πλαστικοποιημένων μιγμάτων πουλλουλάνης-αμύλου στην περιοχή της υαλώδους μετάπτωσης”*)

3. Διδακτορικό Δίπλωμα (Δρ.), **Α.Π.Θ.**, Σχολή Γεωτεχνικών Επιστημών, Τμήμα Γεωπονίας, Τομέας Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, 2003.

(Διατριβή: *“Σχέσεις δομής και ιδιοτήτων πολυσακχαριτών σε συστήματα χαμηλής και υψηλής συγκέντρωσης διαλύτη”*)

3. ΑΠΑΣΧΟΛΗΣΗ

1996-2004	Έμμισθος Επιστημονικός Συνεργάτης (συμμετοχή σε ερευνητικά προγράμματα), Τομέας Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Τμήμα Γεωπονίας, Σχολή Γεωτεχνικών Επιστημών, Α.Π.Θ.
2003-2005	Έμμισθος Επιστημονικός Συνεργάτης (Post-Doctoral Fellow), Dept. of Food Science, University of Manitoba, & Grain Research Laboratory, Canadian Grain Commission, Winnipeg, Manitoba, Canada.
2005-2006	Έμμισθος Επιστημονικός Συνεργάτης, Μεταδιδάκτορας (συμμετοχή σε ερευνητικά προγράμματα), Τομέας Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Γεωπονική Σχολή, Α.Π.Θ..
2006-2010	Ιδιωτικός Υπάλληλος Αορίστου Χρόνου (ΙΔΑΧ), Κλάδος ΠΕ Γεωτεχνικών, Τμήμα Γεωπονίας, Σχολή Γεωτεχνικών Επιστημών, Α.Π.Θ. (ΦΕΚ 19/31-1-2006 τ. ΝΠΔΔ).
2010-2015	Λέκτορας (ΔΕΠ), Τομέας Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Γεωπονική Σχολή, Α.Π.Θ. με γνωστικό αντικείμενο 'Επιστήμη Τροφίμων - Φυτικοχημεία Τροφίμων' (ΦΕΚ 465/7-6-2010 τ. Γ').
2015-2019	Επίκουρος Καθηγήτρια (ΔΕΠ), Τομέας Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Τμήμα Γεωπονίας, Σχολή Γεωπονίας, Δασολογίας και Φυσικού Περιβάλλοντος, Α.Π.Θ. με γνωστικό αντικείμενο 'Επιστήμη Τροφίμων - Φυτικοχημεία Τροφίμων' (ΦΕΚ 244/24-3-2015 τ. Γ').
2018-2024	Διευθύντρια Εργαστηρίου Χημείας και Βιοχημείας Τροφίμων, Τομέας Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Τμήμα Γεωπονίας, Σχολή Γεωπονίας, Δασολογίας και Φυσικού Περιβάλλοντος- Α.Π.Θ.
2019- 2024	Αναπληρώτρια Καθηγήτρια (ΔΕΠ), Τομέας Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Τμήμα Γεωπονίας, Σχολή Γεωπονίας, Δασολογίας και Φυσικού Περιβάλλοντος, Α.Π.Θ. με γνωστικό αντικείμενο 'Επιστήμη Τροφίμων - Φυτικοχημεία Τροφίμων' (ΦΕΚ 2188/20-11-2019 τ. Γ').
2024- σήμερα	Καθηγήτρια (ΔΕΠ), Τομέας Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Τμήμα Γεωπονίας, Σχολή Γεωπονίας, Δασολογίας και Φυσικού Περιβάλλοντος, Α.Π.Θ. με γνωστικό αντικείμενο 'Επιστήμη Τροφίμων - Φυτικοχημεία Τροφίμων' (ΦΕΚ 3871/26-11-2024 τ. Γ').

4. ΤΙΜΗΤΙΚΕΣ ΔΙΑΚΡΙΣΕΙΣ

Υποτροφίες

- Υποτροφία Ι.Κ.Υ. για εισαγωγή στο Τμήμα Γεωπονίας (1990).
- Υποτροφία Ι.Κ.Υ. για Μεταδιδακτορική Έρευνα (2005-2006).

Βραβεία

- Αριστείο προόδου από την Ελληνική Ένωση Γεωπόνων Επιστημόνων Τροφίμων (ΕΓΕΤ) για τη δεύτερη καλύτερη επίδοση ανάμεσα στους απόφοιτους Γεωπόνους - Επιστήμονες –Τροφίμων (Α.Π.Θ. και Γ.Π.Α.) του ακαδημαϊκού έτους 1994-1995 (1996).
- Βραβείο νέου επιστήμονα “*Ariel H. Bloksma-2009, Young Scientist's Award, AACC International, Rheology Division*” από το διεθνή οργανισμό των Χημικών Δημητριακών της Α.Α.Α.Α. (American Association of Cereal Chemists) στις Η.Π.Α., σε αναγνώριση της εξαιρετικής συμβολής στην επιστήμη της ‘ρεολογίας και υφής των τροφίμων’ μετά από αξιολόγηση του δημοσιευμένου έργου (2009).
- Αριστείο από το Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης για τη διεθνή διάκριση: βραβείο Νέου Επιστήμονα “*Ariel H. Bloksma-2009, Young Scientist's Award, AACC International Rheology Division*” (2011).
- Τιμητική διάκριση από τον εκδοτικό οίκο Elsevier για την ερευνητική εργασία ‘Effects of hydrocolloids on dough rheology and bread quality parameters in gluten-free formulations’, *Journal of Food Engineering*, 79, 1033-1047, (2007) με συγγραφείς **Lazaridou, A.***, Duta, D., Papageorgiou M., Belc, N. and Biliaderis, C.G, ως μία εκ των πέντε πρώτων συχνά αναφερόμενων άρθρων για την πενταετία 2006-2010.
- Τιμητικό βραβείο ‘Καλύτερο Πλάνο Μάρκετινγκ & Εμπορίας’ για τη δημιουργία ενός νέου οικο-καινοτόμου προϊόντος του ‘Gluten Care Muffin’ (muffin χωρίς γλουτένη με αλεύρι βελανιδιού) στο διαγωνισμό ‘Ecotrophelia-Greece - 2015’ που διοργανώνεται από το Σύνδεσμο Ελληνικό Βιομηχανιών Τροφίμων (ΣΕΒΤ).
- Papagianni, E., Kotsiou, K., Matsakidou, A., Biliaderis, C.G., & **Lazaridou, A.** (2023). Development of a novel “clean-label” gluten-free bread with flaxseed slurry and sesame cake. 21st Gums & Stabilisers for the Food Industry Conference: Meeting industry's needs, consumers' expectations and sustainability challenges, 6-9 June, Thessaloniki, Greece (2nd prize for poster presentation).
- 2^ο βραβείο στο διαγωνισμό ‘Ecotrophelia-Greece - 2024’ που διοργανώνεται από το Σύνδεσμο Ελληνικό Βιομηχανιών Τροφίμων (ΣΕΒΤ). για τη δημιουργία ενός νέου οικο-καινοτόμου προϊόντος του ‘Chickpeasy’ (βάση για πίτσα χωρίς γλουτένη από αλεύρι ρεβιθιού), που ήταν συνεργασία του Τομέα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων του Τμήματος Γεωπονία του ΑΠΘ με το Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων του Διεθνούς Πανεπιστήμιο Ελλάδος (ΔΠΙΑΕ).

Συντακτικές επιτροπές διεθνών επιστημονικών περιοδικών

- Μέλος της συντακτικής επιτροπής έκδοσης (editorial board member) του περιοδικού ‘*Bioactive Carbohydrates and Dietary Fiber*’ (2014-έως σήμερα).
- Μέλος της συντακτικής επιτροπής (editorial board member) του περιοδικού ‘*Food Hydrocolloids*’ (2021-2024).
- Συντάκτης (associate editor) του περιοδικού ‘*Food Research International*’, IF₂₀₂₃ = 7,0 (2022-έως σήμερα).
- Συντάκτης του ειδικού τεύχους (special issue editor) ‘21st Gums & Stabilisers for the Food Industry Conference Proceedings’ του περιοδικού ‘*Food Hydrocolloids*’ (2023-2024).
- Συντάκτης (associate editor) του περιοδικού ‘*Food Hydrocolloids*’ IF₂₀₂₃ = 11,0 (2024-έως σήμερα).

Μέλος διεθνών επιτροπών

- Μέλος διεθνούς επιτροπής εκλογής λέκτορα με θητεία και Γνωστικό Αντικείμενο Physical Chemistry στο Τμήμα Nutrition, Food Sciences and Gastronomy της Σχολής Faculty Pharmacy and Food Sciences του University of Barcelona, Βαρκελώνη, Ισπανία (2025).

5. ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟ ΕΡΓΟ

Διδακτική Εμπειρία

Προπτυχιακά Μαθήματα

Τμήμα Γεωπονίας, Α.Π.Θ.

2010-σήμερα: *‘Φυτικοχημεία Τροφίμων’*, N310Y (Υπεύθυνη μαθήματος)
2013-σήμερα: *‘Τεχνολογία Δημητριακών’*, N318E (Υπεύθυνη μαθήματος)
2010-2013: *‘Ασκήσεις Ανάλυσης Τροφίμων’*, 528Y
2012-2014: *‘Σεμινάρια’*, 518Y
2012-σήμερα: *‘Ανάλυση Τροφίμων’*, N303Y
2014-2015, 2019-2020, 2021-2024: *‘Χημεία Τροφίμων ΙΙ’* N301Y
2013-2014: *‘Γεωργική Τεχνολογία’*, 027E
2011-2022: Επόπτης και μέλος της ομάδας υλοποίησης της Πρακτικής Άσκησης των προπτυχιακών φοιτητών, N700Y

Μεταπτυχιακά Μαθήματα

Τμήμα Γεωπονίας, Α.Π.Θ.

ΠΜΣ: ‘Αειφορική Γεωργία, Διαχείριση Φυσικών Πόρων και Τρόφιμα’ με Ειδίκευση: Επιστήμη και Τεχνολογία Τροφίμων

2005-2008 & 2010-2018: *‘Προχωρημένα Μαθήματα Φυτικοχημείας Τροφίμων’*, TX702 & TXN702
2005-2008 & 2010-2018: *‘Ενόργανη Ανάλυση Τροφίμων’*, TX706 & TXN706
2016- 2018: *‘Ειδικά Θέματα’*, TXN709
2016- 2018: *‘Ερευνητική Προσέγγιση του Θέματος της Διατριβής’*, TXN800

ΠΜΣ: ‘Επιστήμη Τροφίμων και Διατροφή’

2018-σήμερα: *‘Χημεία Τροφίμων & Διατροφή’*, ΕΤΔ102
2018-σήμερα: *‘Ειδικά Θέματα στην Επιστήμη Τροφίμων & Διατροφή’*, ΕΤΔ104
2018-σήμερα: *‘Σεμινάρια στην Επιστήμη Τροφίμων & Διατροφή’*, ΕΤΔ105
2018-σήμερα: *‘Ερευνητική Προσέγγιση του Θέματος της Μεταπτυχιακής Εργασίας’*, ΕΤΔ106 (Υπεύθυνη μαθήματος)
2020-σήμερα: *‘Σχεδιασμός Διεργασιών Παραγωγής Τροφίμων’*, ΕΤΔ103

ΠΜΣ: ‘Νομοθεσία Τροφίμων και Ποτών’

2019-σήμερα: *‘Χημεία Τροφίμων & Διατροφή’*, ΝΤΠ102
2019-σήμερα: *‘Νομοθεσία Τροφίμων Ι: Γενική νομοθεσία’*, ΝΤΠ105
2019-σήμερα: *‘Νομοθεσία Τροφίμων ΙΙ: Ειδική νομοθεσία’*, ΝΤΠ106
2019-σήμερα: *‘Προσδιορισμός Διάρκειας Ζωής’*, ΝΤΠ112
2019-σήμερα: *‘Ειδικά Θέματα Νομοθεσίας Τροφίμων και Ποτών Ι’*, ΝΤΠ108
2019-σήμερα: *‘Ειδικά Θέματα Νομοθεσίας Τροφίμων και Ποτών ΙΙ’*, ΝΤΠ109

Τμήμα Χημείας, Α.Π.Θ.

ΠΜΣ: ‘Χημική Τεχνολογία και Βιομηχανικές Εφαρμογές’ με Ειδίκευση ‘Χημεία, Τεχνολογία και Έλεγχος Τροφίμων και Ζωοτροφών’

2021-σήμερα: *‘Ειδικά Θέματα Φυτικοχημείας Τροφίμων’*, M3Y32

Σεμινάρια

Τμήμα Γεωπονίας, Α.Π.Θ.

2016 -2017: *‘Σεμινάρια θεωρητικής και πρακτικής τυροκομίας’* (Εκπαιδύτρια στο Εργαστήριο Χημείας Γάλακτος και Προϊόντων του).

Επίβλεψη διατριβών

Διδακτορικές διατριβές

1. Perez-Quirce Sandra (2017). *‘Nutritional and functional improvement of gluten-free breads: addition of beta-glucans of different origins and molecular weights according to the health claims approved by the EFSA’* (Συνεπίβλεψη με Prof. F. Ronda Balbas, Dept. of Agricultural and Forestry Engineering, University of Valladolid, Spain). Η διατριβή αυτή βαθμολογήθηκε ‘Άριστα με διάκριση (Excellent cum laude)’, έλαβε τη μνεία του διεθνούς διδακτορικού (international doctorate) και το ‘βραβείο της εξαιρετικής διδακτορικής διατριβής’ (Premio Extraordinario de Doctorado) από το University of Valladolid ως η καλύτερη διατριβή στο επιστημονικό της πεδίο για την ακαδημαϊκή χρονιά 2016-2017.
2. Σερέτη Βασιλεία (2024). *‘Συστήματα διασποράς με υδροκολλοειδή για την υποκατάσταση κορεσμένου λίπους σε προϊόντα δημητριακών: ανάπτυξη, δομή, λειτουργικότητα’*. Η διατριβή βαθμολογήθηκε με ‘Άριστα’. Τμήμα Γεωπονίας, Α.Π.Θ.
3. Μουζακίτης Χρήστος Κωνσταντίνος (υπό εξέλιξη). *‘Απομόνωση, κλασμάτωση, χαρακτηρισμός, φυσικοχημικές ιδιότητες και εφαρμογές στα τρόφιμα πολυσακχαριτών από πίτυρο σίτου’*. Τμήμα Γεωπονίας, Α.Π.Θ.

Μεταπτυχιακές διατριβές

1. Βούρης Δημήτριος (2014). *‘Άλεση σίτου με πεπιεσμένο αέρα – Επίδραση της κοκκομετρίας αλεύρου στις λειτουργικές ιδιότητες ζυμαριού και ψωμιού’*. Τμήμα Γεωπονίας, Α.Π.Θ.
2. Μυγδαλιά Αγγελική (2014). *‘Χρήση εκχύλισματος ζυμούμενου ρεβιθιού ως βελτιωτικού στην παραγωγή ψωμιού χωρίς γλουτένη’*. Τμήμα Γεωπονίας, Α.Π.Θ.
3. Γκουντενούδη – Εσκιτζή Ιππολύτη (2015). *‘Βελτίωση των ποιοτικών χαρακτηριστικών και της διατροφικής αξίας αρτοσκευασμάτων χωρίς γλουτένη με άλευρα ρεβιθιού και βελανιδιού’*. Τμήμα Γεωπονίας, Α.Π.Θ.
4. Χριστοδούλου Χρήστος - Ελπιδοφόρος (2016). *‘Επίδραση του αλεύρου βελανιδιού στην ποιότητα γλυκών αρτοσκευασμάτων χωρίς γλουτένη’*. Τμήμα Γεωπονίας, Α.Π.Θ.
5. Γίδαρη –Γουναρίδου Χρυσάνθη (2019). *‘Επίδραση του ξηρού προζυμίου από εκχύλισμα ζυμούμενου ρεβιθιού στα ποιοτικά χαρακτηριστικά ψωμιού χωρίς γλουτένη’*. Τμήμα Γεωπονίας, Α.Π.Θ.
6. Κεραμάρη Σεβαστή (2019). *‘Επίδραση προζυμίου από εμπορική καλλιέργεια εκκίνησης στην παραγωγή ψωμιού χωρίς γλουτένη εμπλουτισμένου με άλευρο ρεβιθιού’*. Τμήμα Γεωπονίας, Α.Π.Θ.
7. Σερέτη Βασιλεία (2019). *‘Λεπτοκρυστάλλωση βαμβακόμελου με έλεγχο φυσικοχημικών παραμέτρων’*. Τμήμα Γεωπονίας, Α.Π.Θ.
8. Παλάσσας Γεώργιος (2021). *‘Φυσικοχημικές ιδιότητες αρτοσκευασμάτων εμπλουτισμένων με άλευρα βλαστημένων σπόρων οσπρίων’*. Τμήμα Γεωπονίας, Α.Π.Θ.
9. Μουζακίτης Χρήστος-Κωνσταντίνος (2021). *‘Μελέτη φυσικοχημικών ιδιοτήτων εδώδιμων μεμβρανών ζείνης και εφαρμογή επικαλύψεων της σε αρτοσκευάσματα’*.
10. Παπαγιάννη Ευαγγελία (2021). *‘Ανάπτυξη αρτοσκευασμάτων χωρίς γλουτένη “καθαρής ετικέτας” εμπλουτισμένων με λιναρόσπορο’*. Τμήμα Γεωπονίας, Α.Π.Θ.
11. Δεληγεωργάκη Μαρία (2023). *‘Παραλαβή πρωτεϊνικών συμπυκνωμάτων από πίτα σουσαμιού και μελέτη των φυσικοχημικών χαρακτηριστικών τους’*. Τμήμα Γεωπονίας, Α.Π.Θ.
12. Παλάκας Προκόπιος (2023). *‘Ένσωμάτωση πίτας σουσαμιού σε αρτοσκευάσματα και χαρακτηρισμός των φυσικοχημικών και οργανοληπτικών τους παραμέτρων’*. Τμήμα Γεωπονίας, Α.Π.Θ.
13. Γεωργίου Μιλτιάδης (υπό εξέλιξη). *‘Ένσωμάτωση παραπροϊόντων απόσταξης αρωματικών φυτών σε αρτοσκευάσματα και η επίδραση στα φυσικοχημικά τους χαρακτηριστικά’*. Τμήμα Γεωπονίας, Α.Π.Θ.
14. Γαλλή Ελένη (υπό εξέλιξη). *‘Μικροενθυλάκωση βιοενεργών ουσιών από αρωματικά φυτά με τη μέθοδο του μοριακού εγκλεισμού’*. Τμήμα Γεωπονίας, Α.Π.Θ.

15. Καλογερίδης Ελευθέριος (υπό εξέλιξη). *‘Ενσωμάτωση διαιτητικών ινών από παραπροϊόντα αλευροποιίας σε προϊόντα γάλακτος: και επίδραση στα ποιοτικά τους χαρακτηριστικά’*. Τμήμα Γεωπονίας, Α.Π.Θ.
16. Παπουτσή Καλλιόπη (υπό εξέλιξη). *‘Φυσικοχημικές ιδιότητες εδώδιμων μεμβρανών από πρωτεΐνες σουσαμιού’*. Τμήμα Γεωπονίας, Α.Π.Θ.

Προπτυχιακές διατριβές

Επίβλεψη προπτυχιακών διατριβών για περισσότερους από εξήντα (60) φοιτητές/τριες.

Επίβλεψη μεταδιδακτορικής έρευνας

1. Κώτσιου Καλή. Α) (Νοεμ. 2018 – Ιούν. 2021). Ανάπτυξη καινοτόμων αλεύρων, προζυμιών και αρτοσκευασμάτων με στόχο την πρόληψη χρόνιων ασθενειών και τη βελτίωση της ποιότητας ζωής (‘ΕΡΕΥΝΩ-ΔΗΜΙΟΥΡΓΩ-ΚΑΙΝΟΤΟΜΩ’, Α΄ Κύκλος, ΕΣΠΑ 2014-2020, ερευνητικό έργο), Β) (Σεπτ. 2021-Οκτ. 2023) ‘Αξιοποίηση Αγροτικών Παραπροϊόντων με Μετατροπή σε Αλληλουχία Βιο- και Θερμο- Χημικά προς Πρόσθετα Τροφίμων Υψηλής Αξίας’ (‘ΕΡΕΥΝΩ-ΔΗΜΙΟΥΡΓΩ-ΚΑΙΝΟΤΟΜΩ’, Β΄ Κύκλος, ΕΣΠΑ 2014-2020, ερευνητικό έργο) και Γ) (Σεπτ. 2023-Οκτ. 2023) ‘Αειφορική παραγωγή λειτουργικών συστατικών από υποπροϊόντα της αγροδιατροφικής βιομηχανίας και ανάπτυξη προϊόντων αρτοποιίας υψηλής προστιθέμενης αξίας’ (‘ΕΡΕΥΝΩ-ΔΗΜΙΟΥΡΓΩ-ΚΑΙΝΟΤΟΜΩ’, Β΄ Κύκλος, ΕΣΠΑ 2014-2020, ερευνητικό έργο).
2. Ματσακίδου Ανθια (Νοεμ. 2018 - Ιούν. 2021). Ανάπτυξη καινοτόμων αλεύρων, προζυμιών και αρτοσκευασμάτων με στόχο την πρόληψη χρόνιων ασθενειών και τη βελτίωση της ποιότητας ζωής (‘ΕΡΕΥΝΩ-ΔΗΜΙΟΥΡΓΩ-ΚΑΙΝΟΤΟΜΩ’, Α΄ Κύκλος, ΕΣΠΑ 2014-2020, ερευνητικό έργο).
3. Νούσκα Χρυσάνθη. Α) (Ιαν. 2020 – σήμερα) Ανάπτυξη και χαρακτηρισμός προζυμιών για την παρασκευή αρτοσκευασμάτων με ιδιαίτερα διατροφικά και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά (Μεταδιδακτορική έρευνα, Τμήμα Γεωπονίας, ΑΠΘ), Β) (Μάιος 2020 - Ιούν. 2021). Ανάπτυξη καινοτόμων αλεύρων, προζυμιών και αρτοσκευασμάτων με στόχο την πρόληψη χρόνιων ασθενειών και τη βελτίωση της ποιότητας ζωής (‘ΕΡΕΥΝΩ-ΔΗΜΙΟΥΡΓΩ-ΚΑΙΝΟΤΟΜΩ’, Α΄ Κύκλος, ΕΣΠΑ 2014-2020, ερευνητικό έργο), Γ) (Σεπτ. 2021-Οκτ. 2023) ‘Αειφορική παραγωγή λειτουργικών συστατικών από υποπροϊόντα της αγροδιατροφικής βιομηχανίας και ανάπτυξη προϊόντων αρτοποιίας υψηλής προστιθέμενης αξίας’ (‘ΕΡΕΥΝΩ-ΔΗΜΙΟΥΡΓΩ-ΚΑΙΝΟΤΟΜΩ’, Β΄ Κύκλος, ΕΣΠΑ 2014-2020, ερευνητικό έργο) και Δ) (Σεπτ. 2023-Οκτ. 2023) ‘Αξιοποίηση Αγροτικών Παραπροϊόντων με Μετατροπή σε Αλληλουχία Βιο- και Θερμο- Χημικά προς Πρόσθετα Τροφίμων Υψηλής Αξίας’ (‘ΕΡΕΥΝΩ-ΔΗΜΙΟΥΡΓΩ-ΚΑΙΝΟΤΟΜΩ’, Β΄ Κύκλος, ΕΣΠΑ 2014-2020, ερευνητικό έργο).

Μέλος τριμελούς συμβουλευτικής επιτροπής και εξέτασης διδακτορικών διατριβών

1. Nikolaidis Athanasios (2018). ‘Effect of whey protein denaturation on the physicochemical properties of whey-based products’. Τμήμα Γεωπονίας, Α.Π.Θ. (Επιβλέπων: Θ. Μοσχάκης).
2. Καδερίδης Κυριάκος (2020). ‘Αξιοποίηση παραπροϊόντων βιομηχανίας ροδιού’. Τμήμα Γεωπονίας, Α.Π.Θ. (Επιβλέπουσα: Α. Γούλα).
3. Ανδρεάδης Μάριος (2023). ‘Φυσικοχημικές ιδιότητες δομημένων συστημάτων τροφίμων από μετουσιωμένες με αιθανόλη πρωτεΐνες ορού γάλακτος’. Τμήμα Γεωπονίας, Α.Π.Θ. (Επιβλέπων: Θ. Μοσχάκης).

4. Μποσμαλή Ειρήνη (2024). 'Μοριακή χαρτογράφηση γηγενών ποικιλιών φασολιών (*P. coccineus* L.) και φυσικοχημικές ιδιότητες συστατικών και προϊόντων τους'. Τμήμα Γεωπονίας, Α.Π.Θ. (Επιβλέπων: Κ. Μπυλιαδέρης).
5. Κύρκου Χαρίκλεια (2024). 'Επίδραση των διατροφικών συνθηκών εγκύων στην πρόληψη μεταβολικών νοσημάτων'. Τμήμα Γεωπονίας, Α.Π.Θ. (Επιβλέπουσα: Α.-Μ. Μιχαηλίδου).
6. Λούκρη Αναστασία (2024). 'Ενσωμάτωση εκχυλισμάτων παραπροϊόντων βιομηχανίας τροφίμων σε εδώδιμες επικαλύψεις'. Τμήμα Γεωπονίας, Α.Π.Θ. (Επιβλέπων: Ι. Μουρτζίνος).
7. Γκινάλη Αλκμήνη-Άννα (υπό εξέλιξη). 'Μελέτη φυσικοχημικών ιδιοτήτων πρωτεϊνικών παρασκευασμάτων από εδώδιμα έντομα και εφαρμογές σε τρόφιμα'. Τμήμα Χημείας, Α.Π.Θ. (Επιβλέπουσα: Α. Παρασκευοπούλου).
8. Χαρίτου Γαρυφαλία (υπό εξέλιξη). 'Παρασκευή μικροσωματιδίων και νανοσωματιδίων από πρωτεΐνες ορού γάλακτος και αιθανόλη για χρήση σε τρόφιμα'. Τμήμα Γεωπονίας, Α.Π.Θ. (Επιβλέπων: Θ. Μοσχάκης).
9. Σταμκόπουλος Αστέριος (υπό εξέλιξη) 'Διερεύνηση των διατροφικών και λειτουργικών ιδιοτήτων γαλακτοκομικού προϊόντος με ενσωμάτωση βακτηριακής κυτταρίνης'. Τμήμα Γεωπονίας, Α.Π.Θ. (Επιβλέπουσα: Α.-Μ. Μιχαηλίδου).

Μέλος επταμελούς επιτροπής εξέτασης διδακτορικών διατριβών

1. Ηρακλή Μαρία (2012). 'Ανάπτυξη και επικύρωση μεθόδων για τον προσδιορισμό αντιοξειδωτικών ενώσεων σε σιτηρά'. Τμήμα Χημείας, Α.Π.Θ. (Επιβλέπων: Ι. Παπαδογιάννης).
2. Kyriaki Zinoviadou (2013). 'Hydrocolloid systems as carriers of ingredients with functional properties' (2013). Τμήμα Γεωπονίας, Α.Π.Θ. (Επιβλέπων: Κ. Μπυλιαδέρης).
3. Maria Tzoumaki (2013). 'Structure and functionality of chitin nanocrystal dispersions'. Τμήμα Γεωπονίας, Α.Π.Θ. (Επιβλέπων: Κ. Μπυλιαδέρης).
4. Δράκος Αντώνιος (2021). 'Μελέτη των φυσικοχημικών χαρακτηριστικών λεπτόκοκκων αλεσμάτων δημητριακών. Εφαρμογή στην Τεχνολογία Τροφίμων με έμφαση σε προϊόντα διατροφής' Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών, Γ.Π.Α. (Επιβλέπουσα: Β. Ευαγγελίου).
5. Ζαμπούνη Κωνσταντινιά (2023). 'Σχεδιασμός και εφαρμογή συστημάτων ελαιοπηκτών και υβριδικών πηκτών σε τρόφιμα'. Τμήμα Γεωπονίας, Α.Π.Θ. (Επιβλέπων: Ε. Κατσανίδης).
6. Προδρομίδης Πρόδρομος (2023). 'Δομημένα συστήματα λίπους γάλακτος και φυτικών ελαίων για την παραγωγή καινοτόμων τροφίμων'. Τμήμα Γεωπονίας, Α.Π.Θ. (Επιβλέπων: Θ. Μοσχάκης).

Εξωτερικός αξιολογητής σε διδακτορικές διατριβές Πανεπιστημίων του εξωτερικού

1. Purnima Gunness (2012), '*Mechanisms behind the cholesterol-reducing effect of cereal soluble dietary fibres: (1,3:1,4) beta glucan & arabinoxylan*'. School of Agriculture and Food Sciences, The University of Queensland, Queensland, Australia (Advisor: Mike Gidley).
2. Oscar Benito Roman (2013). '*Studies of process intensification for the recovery of high molecular weight β -glucans from cereals*'. Chemical Engineering & Environmental Technology Department, School of Industrial Engineering, University of Valladolid, Valladolid, Spain (Supervisors: Maria Jose Cocero & Gloria Esther Alonso Sanchez).
3. Workineh Abebe Zeleke (2015). '*Tef as an industrial crop for food processing. Exploring its latent potential and flour handling characteristics*'. Department of Agriculture and Forestry Engineering, Food Technology, College of Agricultural and Forestry Engineering, University of Valladolid, Palencia, Spain (Supervisors: Felicidad Ronda Balbas & Concepcion Collar Esteve).

4. Noora Mäkelä (2017). '*Cereal β -glucan in aqueous solutions: oxidation and structure formation*'. Faculty of Agriculture and Forestry, University of Helsinki, Helsinki, Finland (Supervisors: Tuula Sontag-Strohm & Ndegwa Henry Maina).
5. Antonio José Vela Corona (2023). '*Physical modification of gluten-free flours by ultrasound treatments. Application to the development of new products suitable for the celiac population*', Department of Agriculture and Forestry Engineering, Food Technology, College of Agricultural and Forestry Engineering, University of Valladolid, Palencia, Spain (Supervisors: Felicidad Ronda Balbas & Marina Villanueva Barrero).

Επίβλεψη επισκεπτών φοιτητών και ερευνητών από Πανεπιστήμια του εξωτερικού

1. Sandra Perez-Quirce (Ιουν. 2014 – Δεκ. 2014). Extraction and characterization of β -glucans for the enrichment of gluten-free bread formulations', Erasmus+, (Υποψ. διδάκτορας, Επιβλέπουσες: F. Ronda Balbas, Dept. of Agricultural and Forestry Engineering, University of Valladolid, Spain & Λαζαρίδου Αθηνά, Τμήμα Γεωπονίας, Σχολή Γεωπονίας, Δασολογίας και Φυσικού Περιβάλλοντος, Α.Π.Θ.).
2. Clifford Latty (Μαρτ. 2015 – Απρ. 2015). Formulation and in-vitro digestibility of gluten free breads, Short-Term Scientific Mission (STSM), COST ACTION FA1005, (Υποψ. διδάκτορας, Επιβλέπων: S. Bakalis, School of Chemical Engineering University of Birmingham, UK).
3. Marina Villanueva Barrero (Ιούλ. 2015 - Σεπτ. 2015). Effects of acid addition and protein supplementation on gluten-free dispersions, (Υποψ. διδάκτορας, Επιβλέπουσα: F. Ronda Balbas, Dept. of Agricultural and Forestry Engineering, University of Valladolid, Spain).
4. Joanna Harasym, Associate Professor, Department of Biotechnology and Food Analysis, Faculty of Production Engineering, Wroclaw University of Economics and Business, '*High Performance Liquid Chromatography – Size Exclusion Chromatography training*' 30/6/2019-9-7-2019.
5. Antonio José Vela Corona (Φεβρ. 2022 – Μαρτ. 2022). Evaluation of the intrinsic viscosity of physically modified gluten-free flours, (Υποψ. διδάκτορας, Επιβλέπουσα: F. Ronda Balbas, Dept. of Agricultural and Forestry Engineering, University of Valladolid, Spain).
6. Ainhoa Vicente Fernández (Σεπτ. 2022 – Δεκ. 2022). Effect of the addition of microwave-treated flour to gluten-free breads, (Υποψ. διδάκτορας, Επιβλέπουσα: F. Ronda Balbas, Dept. of Agricultural and Forestry Engineering, University of Valladolid, Spain).
7. Claudia Sardella (Ιούλ. 2024 – Οκτ. 2024). Impact of amylose content on wheat bread physicochemical properties and starch digestibility (Υποψ. διδάκτορας, Επιβλέπων: M. Blandino, Department of Agricultural Forest and Food Sciences, University of Turin, Italy).

Εκπαίδευση φοιτητών σε Πανεπιστήμια του εξωτερικού μετά από πρόσκληση

1. Limiting viscosity determination by capillary viscometry. (2014). Εργαστηριακή εκπαίδευση υποψηφίων διδασκτόρων, 'Doctorate teaching activities', PhD Program in Food, Agricultural and Biosystems Science and Engineering, Higher Technical School of Agricultural Engineering, University of Valladolid, 24-29 November, Palencia, Spain.
2. Large deformation mechanical tests for the determination of textural properties of sweet cherry fruits (2015). Εργαστηριακή εκπαίδευση, COST ACTION FA1104 Training School, 'Qualitative, physicochemical and phytochemical indicators of cherry fruit quality', Cyprus University of Technology, 2-4 June, Limassol, Cyprus.
3. Sugar analysis of sweet cherry fruits by High Performance Liquid Chromatography (2015). Εργαστηριακή εκπαίδευση, COST ACTION FA1104 Training School, 'Qualitative,

physicochemical and phytochemical indicators of cherry fruit quality', Cyprus University of Technology, 2-4 June, Limassol, Cyprus.

4. Ανάπτυξη εργαλείων προσδιορισμού των μηχανικών ιδιοτήτων – υφής σε κονσερβοποιημένα φρούτα (2018). Εργαστηριακή εκπαίδευση υποψηφίου διδάκτορα (Χριστοφή Μαρίνα), Τμήμα Γεωπονικών Επιστημών, Βιοτεχνολογίας & Επιστήμης Τροφίμων, Τεχνολογικό Πανεπιστήμιο Κύπρου, 19-20 Απριλίου, Λεμεσός, Κύπρος.
5. Valorization of the wastes from brewing through beta-glucan production (2018). Εργαστηριακή εκπαίδευση φοιτητών ως μέντορας, School of Industrial Food Engineering, San Agustin National University Arequipa, 13-16 November, Arequipa, Peru.

6. ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΟ ΕΡΓΟ

Ερευνητικά Ενδιαφέροντα

- Φυτικοχημεία, Χημεία και Ανάλυση Τροφίμων με έμφαση στα υδροκολλοειδή και στις σχέσεις μοριακής και υπερμοριακής δομής-ιδιοτήτων των πολυσακχαριτών: κατανόηση της φυτικοχημικής συμπεριφοράς των πολυσακχαριτών υπό τη μορφή διαλύματος, πηκτής, μεμβράνης σε μοντέλα και πραγματικά συστήματα τροφίμων με απώτερο σκοπό την ανάπτυξη (βιο)λειτουργικών τροφίμων για την αρτοποιία, ζυθοποιία και γαλακτο-βιομηχανία με βελτιωμένα ποιοτικά, οργανοληπτικά και διατροφικά χαρακτηριστικά.
- Μελέτη της συμπεριφοράς των υδατανθράκων και άλλων συστατικών των τροφίμων σε διάφορες καταστάσεις των υλικών και μεταπτώσεις φάσεων (μοριακές διασπορές, κρυστάλλωση, σχηματισμός πηκτών, εδώδιμων μεμβρανών και επικαλύψεων), των αλληλεπιδράσεων τους με τα άλλα συστατικά και της λειτουργικής τους συμπεριφορά σε πραγματικά τρόφιμα χρησιμοποιώντας θερμική ανάλυση (θερμιδομετρία και δυναμική θερμομηχανική ανάλυση) και ρεολογία (δοκιμές μηχανικών ιδιοτήτων - μικρές και μεγάλες παραμορφώσεις).
- Μοριακός χαρακτηρισμός πολυσακχαριτών - χημική ανάλυση τροφίμων: φασματοσκοπία UV-Visible, NMR (^1H , ^{13}C), FTIR, χρωματογραφία (HPLC, GC) και ενζυμικές μέθοδοι ανάλυσης.

Ενδεικτικά θέματα/συστήματα μελετηθέντων τροφίμων ή/και συστατικών τους:

- Συστήματα υδατανθράκων χαμηλής υγρασίας, όπως πλαστικοποιημένα με νερό και πολυόλες μίγματα πολυσακχαριτών (εδώδιμες μεμβράνες και επικαλύψεις από χιτοσάνη, άμυλο, πουλλουλάνη) και μέλι.
- Μοριακές διασπορές (διαλύματα) πολυσακχαριτών (β-γλυκάνες δημητριακών, πουλλουλάνη, γαλακτομαννάνες).
- Πηκτές πολυσακχαριτών (β-γλυκάνες δημητριακών).
- Δομή, οργάνωση και ενζυμική αποικοδόμηση – κλασμάτωση των κυτταρικών τοιχωμάτων δημητριακών σπόρων.
- Συστήματα ζύμης από άλευρα δημητριακών και προϊόντα αρτοποιίας (ψωμί σίτου, παξιμάδια κριθαριού, αρτοσκευάσματα χωρίς-γλουτένη, μπισκότα μειωμένου κορεσμένου λίπους εμπλουτισμένα με διαιτητικές ίνες, ψωμιά εμπλουτισμένα με πρωτεΐνες φυτικής προέλευσης, π.χ. με άλευρα οσπρίων, πίτα σουσαμιού, ή με αντιοξειδωτικά) – Ρεολογικές ιδιότητες ζύμης (συμβατικές μέθοδοι, τεχνικές μικρών και μεγάλων παραμορφώσεων – δυναμική ρεολογία), ποιοτικά και διατροφικά χαρακτηριστικά τελικών προϊόντων (μακροθρεπτικά στοιχεία, γλυκαιμική απόκριση, βαθμός λιπόλυσης και αντιοξειδωτική δράση). Βελτίωση των διατροφικών και οργανοληπτικών χαρακτηριστικών αυτών των προϊόντων με βιοδιεργασίες (προζύμι, φύτευμα σπόρων) ή φυσικές επεξεργασίες (άλεση, φρύξη, κλασμάτωση με διαχωρισμό μεγέθους σωματιδίων) και αύξηση της διάρκειας ζωής τους με προζύμι και εδώδιμες επικαλύψεις ζεϊνης. Αρτοσκευάσματα χωρίς-γλουτένη ‘καθαρής ετικέτας’.
- Μελέτες *in vivo* γλυκαιμικής απόκρισης και *in vitro* απελευθέρωσης γλυκόζης και λιπιδίων από μοντέλα και πραγματικά τρόφιμα υπό συνθήκες προσομοίωσης της πέψης.
- Απομόνωση, χαρακτηρισμός και ενσωμάτωση πολυσακχαριτών (π.χ. αραβινοξυλανών και β-γλυκανών δημητριακών) και πρωτεϊνών (π.χ. πίτα σουσαμιού) σε μοντέλα και πραγματικά γαλακτοκομικά προϊόντα (ροφήματα, κατεψυγμένα επιδόρπια, γιαούρτια) και μελέτη των φυτικοχημικών τους ιδιοτήτων.
- Ανάπτυξη και βελτίωση ενόργανων μεθόδων ανάλυσης για την εκτίμηση της υφής των τροφίμων (π.χ. προϊόντα αρτοποιίας, γαλακτοκομικά προϊόντα, φρούτα, λαχανικά, μέλι, κ.ά.).
- Φαινόμενα λεπτοκρυστάλλωσης μελιού και επανακρυστάλλωσης σακχάρων ή πολυσακχαριτών (π.χ. αναδιάταξη αμύλου).

α

Επιστημονικός υπεύθυνος σε ερευνητικά προγράμματα

1. *Βελτίωση του διατροφικού προφίλ παραδοσιακών αρτοσκευασμάτων*. Ερευνητικό Πρόγραμμα με ανάθεση από την εταιρία ΦΑΙΔΩΝ Α.Ε., 2011.
2. *Μελέτη αξιολόγησης των διατροφικών χαρακτηριστικών (Βιταμίνη C) των κατεψυγμένων λαχανικών σε σύγκριση με τα νωπά λαχανικά*. Ερευνητικό Πρόγραμμα με ανάθεση από την εταιρία ΜΠΑΡΜΠΑ ΣΤΑΘΗΣ ΑΒΕΕ, 2012.
3. *β-Γλυκάνες σε δείγματα αλεύρων και αρτοσκευασμάτων*. Ερευνητικό Πρόγραμμα με ανάθεση από την εταιρία ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ Α.Ε., 2012-2013.
4. *β - Γλυκάνες σε δείγματα αλεύρων και τραχανά*, Ερευνητικό Πρόγραμμα με ανάθεση από την εταιρία ΟΠΩΣ ΠΑΛΙΑ, 2014.
5. *Διαιτητικές ίνες σε δείγματα αρτοσκευασμάτων*, Ερευνητικό Πρόγραμμα με ανάθεση από την εταιρία ΧΡΙΣΤΙΝΑ ΠΑΠΑΧΡΗΣΤΟΥ & ΣΙΑ ΕΕ, 2014.
6. *Ο ρόλος μη συμβατικών αμυλούχων αλεύρων στα ποιοτικά και διατροφικά χαρακτηριστικά αρτοσκευασμάτων χωρίς γλουτένη*, Ειδικός Λογαριασμός Κονδυλίων Έρευνας, Α.Π.Θ., 2014.
7. *‘Ανάπτυξη καινοτόμων αλεύρων, προζυμιών και αρτοσκευασμάτων με στόχο την πρόληψη χρόνιων ασθενειών και τη βελτίωση της ποιότητας ζωής (ΣΙΤΩ)’*, ΕΣΠΑ 2014-2020, Ανταγωνιστικότητα, Επιχειρηματικότητα & Καινοτομία, Ενιαία Δράση Κρατικών ενισχύσεων ΕΤΑΚ ‘ΕΡΕΥΝΩ-ΔΗΜΙΟΥΡΓΩ-ΚΑΙΝΟΤΟΜΩ (Α΄ ΚΥΚΛΟΣ)’ , Υπουργείο Παιδείας, Έρευνας και Θρησκευμάτων, Ειδική Υπηρεσία Διαχείρισης και Εφαρμογής Δράσεων στους Τομείς της Έρευνας, της Τεχνολογικής Ανάπτυξης και Καινοτομίας (ΕΥΔΕ-ΕΤΑΚ, Τ1ΕΔΚ-01669), 2018-2022.
8. *‘Αξιοποίηση Αγροτικών Παραπροϊόντων με Μετατροπή σε Αλληλουχία Βιο- και Θερμο- Χημικά προς Πρόσθετα Τροφίμων Υψηλής Αξίας (ΑΜΑΛΘΥΑ)’*, ΕΣΠΑ 2014-2020, Ανταγωνιστικότητα, Επιχειρηματικότητα & Καινοτομία, Ενιαία Δράση Κρατικών ενισχύσεων ΕΤΑΚ ‘ΕΡΕΥΝΩ-ΔΗΜΙΟΥΡΓΩ-ΚΑΙΝΟΤΟΜΩ (Β΄ ΚΥΚΛΟΣ)’ , Υπουργείο Παιδείας, Έρευνας και Θρησκευμάτων, Ειδική Υπηρεσία Διαχείρισης και Εφαρμογής Δράσεων στους Τομείς της Έρευνας, της Τεχνολογικής Ανάπτυξης και Καινοτομίας (ΕΥΔΕ-ΕΤΑΚ, Τ2ΕΔΚ-00468), 2020-2023.
9. *‘Αειφορική παραγωγή λειτουργικών συστατικών από υποπροϊόντα της αγροδιατροφικής βιομηχανίας και ανάπτυξη προϊόντων αρτοποιίας υψηλής προστιθέμενης αξίας (By-Value)’*, ΕΣΠΑ 2014-2020, Ανταγωνιστικότητα, Επιχειρηματικότητα & Καινοτομία, Ενιαία Δράση Κρατικών ενισχύσεων ΕΤΑΚ ‘ΕΡΕΥΝΩ-ΔΗΜΙΟΥΡΓΩ-ΚΑΙΝΟΤΟΜΩ (Β΄ ΚΥΚΛΟΣ)’ , Υπουργείο Παιδείας, Έρευνας και Θρησκευμάτων, Ειδική Υπηρεσία Διαχείρισης και Εφαρμογής Δράσεων στους Τομείς της Έρευνας, της Τεχνολογικής Ανάπτυξης και Καινοτομίας (ΕΥΔΕ-ΕΤΑΚ, Τ2ΕΔΚ-00946), 2020-2023.
10. *‘Gums & Stabilisers for the Food Industry Conference’*, οργάνωση συνεδρίου, Ειδικός Λογαριασμός Κονδυλίων Έρευνας, Α.Π.Θ. (2023).

Συμμετοχή σε ερευνητικά προγράμματα ως μέλος ερευνητικής ομάδας

1. 'Enhancement of quality of food and related systems by control of molecular mobility', Shared cost RTD FAIR CT96-1085 (επιστημονικός υπεύθυνος, Καθηγητής Κ. Μπυλιαδέρης, Εργ. Χημείας & Βιοχημείας Τροφίμων, Γεωπονική Σχολή, Α.Π.Θ.), ΕΥ, 1996-1999.
2. 'Χαρακτηρισμός και μελέτη των λειτουργικών ιδιοτήτων της βιοτεχνολογικά παρασκευαζόμενης ξανθάνης και πουλλουλάνης', ΠΕΝΕΔ 99ΕΔ601 (επιστημονικός υπεύθυνος, Επικ. Καθηγητής Γ. Δοξαστάκης, Τμήμα Χημείας, Α.Π.Θ.), Γενική Γραμματεία Έρευνας και Τεχνολογίας (Γ.Γ.Ε.Τ.), 2000-2001.
3. 'Design of foods with improved functionality and superior health effects using cereal beta-glucans', Shared cost RTD QLRT-2000-00535 (επιστημονικός υπεύθυνος, Καθηγητής Κ. Μπυλιαδέρης, Εργ. Χημείας & Βιοχημείας Τροφίμων, Γεωπονική Σχολή, Α.Π.Θ.), ΕΥ, 2001-2004.
4. 'Structure and properties of barley cell walls: composition, fractionation, structural characterization and enzymic degradation by malt extracts', Post-Doctoral Fellowship, University of Manitoba-Food Science Dept. & Grain Research Laboratory (GRL), Agriculture Canada, Winnipeg, Manitoba, Καναδάς (επιβλέπουσα μεταδιδακτορικής έρευνας Dr. M. Izydorczyk, Researcher, Agriculture Canada & Adjunct Professor, University of Manitoba-Food Science Dept.), 2003-2005.
5. 'Αρτοποιήση ρυζάλευρου ελεύθερου γλουτένης με τη χρήση παραγώγων κυτταρίνης και άλλων υδροκολλοειδών για τους πάσχοντες από κοιλιοκάκη'. Bilateral project GREECE-ROMANIA (Επιστημονική υπεύθυνη Μ. Παπαγεωργίου, Δόκιμη Ερευνήτρια, Εθνικό Ίδρυμα Αγροτικής Έρευνας, ΕΘ.Ι.ΑΓ.Ε-Ινστιτούτο Σιτηρών) Γενική Γραμματεία Έρευνας και Τεχνολογίας (Γ.Γ.Ε.Τ.), Υπουργείο Ανάπτυξης, 2003-2005.
6. 'Μελέτη δομής και ιδιοτήτων μη-πεπτών πολυσακχαριτών από σιτηρά για την παραγωγή γαλακτοκομικών τροφίμων και αρτοσκευασμάτων με βιολειτουργικές ιδιότητες'. Πρόγραμμα Ενίσχυσης Ερευνητικών Ομάδων στα Πανεπιστήμια (ΕΠΕΑΕΚ) - ΠΥΘΑΓΟΡΑΣ ΙΙ, (επιστημονικός υπεύθυνος, Καθηγητής Κ. Μπυλιαδέρης, Εργ. Χημείας & Βιοχημείας Τροφίμων, Γεωπονική Σχολή, Α.Π.Θ.), Υπουργείο Παιδείας & Θρησκευμάτων, 2005-2007.
7. 'Σχεδιασμός και ανάπτυξη νέων βιολειτουργικών τροφίμων για ενήλικες (ηλικία 40+) με βάση τα υπάρχοντα φυτικά εκχυλίσματα της διεθνούς αγοράς', Διεθνής Συνεργασία στη Βιομηχανική Έρευνα και Δραστηριότητες Ανάπτυξης σε Προ-Ανταγωνιστικό Στάδιο, ΔΣΕΒΠΡΟ-2005 με ΓΙΩΤΗΣ Α.Ε. (επιστημονικός υπεύθυνος, Καθηγητής Κ. Μπυλιαδέρης, Εργ. Χημείας & Βιοχημείας Τροφίμων, Γεωπονική Σχολή, Α.Π.Θ.), Γ.Γ.Ε.Τ., 2006-2008.
8. 'Μελέτη επιτάχυνσης των διεργασιών ποιοτικής υποβάθμισης νέου προϊόντος "ταχίνι με μέλι"', (επιστημονικός υπεύθυνος, Καθηγητής Κ. Μπυλιαδέρης, Εργ. Χημείας & Βιοχημείας Τροφίμων, Γεωπονική Σχολή, Α.Π.Θ.), Ερευνητικό Πρόγραμμα με ανάθεση από την εταιρία ΑΤΤΙΚΗ ΜΕΛΙΣΣΟΚΟΜΙΚΗ ΕΤΑΙΡΕΙΑ – ΑΛΕΞ. ΠΙΤΤΑΣ Α.Ε.Β.Ε., 2007.
9. 'β-Γλυκάνες κριθαριού κατά την παραγωγή κριθαρένιου παξιμαδιού' (επιστημονικός υπεύθυνος, Καθηγητής Κ. Μπυλιαδέρης, Εργ. Χημείας & Βιοχημείας Τροφίμων, Γεωπονική Σχολή, Α.Π.Θ.), Ερευνητικό Πρόγραμμα με ανάθεση από την εταιρία ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ Α.Ε, 2008.
10. 'Εκτίμηση διεργασιών ποιοτικής υποβάθμισης δύο νέων προϊόντων "ταχίνι-με-μέλι"', (επιστημονικός υπεύθυνος, Καθηγητής Κ. Μπυλιαδέρης, Εργ. Χημείας & Βιοχημείας Τροφίμων, Γεωπονική Σχολή, Α.Π.Θ.), Ερευνητικό Πρόγραμμα με ανάθεση από την εταιρία ΑΤΤΙΚΗ ΜΕΛΙΣΣΟΚΟΜΙΚΗ ΕΤΑΙΡΕΙΑ – ΑΛΕΞ. ΠΙΤΤΑΣ Α.Ε.Β.Ε., 2008-2009.
11. 'Αναλύσεις αυγών', (επιστημονικός υπεύθυνος, Λέκτορας Θ. Μοσχάκης, Εργ. Τεχνολογίας Γάλακτος, Γεωπονική Σχολή, Α.Π.Θ.), Ερευνητικό Πρόγραμμα με ανάθεση από την εταιρία Αυγοδιατροφική, Α.Ε., 2010.
12. 'Υψηλής απόδοσης άλεση με αέρα με σκοπό την παραγωγή λεπτόκοκκων αλεύρων & αρτοπαρασκευασμάτων με βελτιωμένα λειτουργικά και διατροφικά χαρακτηριστικά', ΕΣΠΑ 2007-2013, 'Συνεργασία' ΠΡΑΞΗ Ι: "Συνεργατικά έργα μικρής και μεσαίας κλίμακας"

- (επιστημονικός υπεύθυνος, Καθηγητής Κ. Μπυλιαδέρης, Εργ. Χημείας & Βιοχημείας Τροφίμων, Γεωπονική Σχολή, Α.Π.Θ.), Γ.Γ.Ε.Τ. - Υπουργείο Παιδείας, δια βίου μάθησης και Θρησκευμάτων, 2011-2014.
13. *‘Αξιοποίηση σύγχρονων τεχνικών μεθόδων στον έλεγχο της πρώτης ύλης αμυλούχων καρπών και ο ρόλος του αμύλου στην παραγωγή τροφίμων με βελτιωμένα ποιοτικά και διατροφικά χαρακτηριστικά’*, ΕΣΠΑ 2007-2013, ‘Συνεργασία’ ΠΡΑΞΗ Ι: ‘Συνεργατικά έργα μικρής και μεσαίας κλίμακας’ (επιστημονικός υπεύθυνος, Καθηγητής Κ. Μπυλιαδέρης, Εργ. Χημείας & Βιοχημείας Τροφίμων, Γεωπονική Σχολή, Α.Π.Θ.), Γ.Γ.Ε.Τ. - Υπουργείο Παιδείας, δια βίου μάθησης και Θρησκευμάτων, 2011-2014.
 14. *‘Η μεταβολομική ανάλυση ως διαγνωστικό εργαλείο βιωσιμότητας και ανάπτυξης των εμβρύων στην υποβοηθούμενη γονιμοποίηση και κατά την διάρκεια της κύησης’*, ΕΣΠΑ 2007-2013, ‘ΘΑΛΗΣ’, Επιχειρησιακό Πρόγραμμα ‘ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ ΚΑΙ ΔΙΑ ΒΙΟΥ ΜΑΘΗΣΗ’ (επιστημονικός υπεύθυνος, Καθηγητής Γ. Θεοδωρίδης, Εργ. Αναλυτικής Χημείας, Τμήμα Χημείας, Α.Π.Θ.), Υπουργείο Παιδείας, Δια Βίου Μάθησης και Θρησκευμάτων, 2012-2015.
 15. *‘Nutritional enrichment of gluten-free breads: Study and optimization of the addition of beta-glucans of different origins and molecular weights according to the health claims approved by the EFSA’*, Implementation of Basic not Orientated R&D in the Area of Food Science and Technology, National Plan VI Scientific Research, Development and Technological Innovation 2008-2011 (επιστημονική υπεύθυνη, Professor Felicidad Ronda Balbás, Dept. of Agricultural and Forestry Engineering, University of Valladolid, Spain), MICINN. MINISTERIO DE CIENCIA E INNOVACIÓN, Spain, 2013-2015.
 16. *‘Impact of microwave and ultrasound on gluten-free flours functionality: structuring ability in gluten-free breadmaking matrices’*, National Research, Development and Innovation Program Oriented to the Society Challenges, under the National Plan of Scientific and Technical Research and Innovation 2013-2016 (επιστημονική υπεύθυνη, Professor Felicidad Ronda Balbás, Dept. of Agricultural and Forestry Engineering, University of Valladolid, Spain), FONDOS FEDER, MINISTERIO DE ECONOMIA Y COMPETITIVIDAD, Spain, 2016-2020.
 17. *‘Ενσωμάτωση των βιοδραστικών της πρόπολης στο μέλι’* (Συντονιστής έργου, Δ. Παπακώστας, Honeymell Z.P. Ltd., Larnaca, Cyprus & επιστημονικός υπεύθυνος για το Α.Π.Θ., Καθηγητής Κ. Μπυλιαδέρης, Εργ. Χημείας & Βιοχημείας Τροφίμων, Τμήμα Γεωπονίας, Α.Π.Θ.), Επιχειρησιακό Πρόγραμμα 2014-2020, Αειφόρος Ανάπτυξη και Ανταγωνιστικότητα Σχέδιο Χορηγιών για Ενίσχυση της Επιχειρηματικής Καινοτομίας, Κύπρος, 2017-2018.
 18. *‘Application of electromagnetic waves to gluten-free flours to adapt its structure and functionality to the needs of the food industry. Development of better quality products’* (επιστημονική υπεύθυνη, Professor Felicidad Ronda Balbás, Dept. of Agricultural and Forestry Engineering, University of Valladolid, Spain), JUNTA DE CASTILLA Y LEÓN - CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN, Spain, 2017-2019.
 19. *‘Valorization of the wastes from brewing through beta-glucan production’*, Initial Investigation Contest 2017, San Agustin National University (UNSA), Arequipa, Peru (επιστημονικός υπεύθυνος Professor O. Bellido-Valencia, School of Industrial Food Engineering, UNSA), 2018-2024.
 20. *‘PlantCult: Investigating the Food Cultures of Ancient Europe’*, (<http://plantcult.web.auth.gr/en/project-eng/teams-eng>), ERC funded project, Consolidator Grant, Horizon 2020 Research and Innovation Program, Grant Agreement No 682529 (επιστημονική υπεύθυνη Καθηγήτρια Σ.-Μ. Βαλαμώτη, Εργ. Διεπιστημονικής Αρχαιολογικής Έρευνας, ΕΔΑΕ, Τμήμα Ιστορίας και Αρχαιολογίας, Α.Π.Θ.), EU, 2018-2021.
 21. *‘Ερευνητική Υποδομή για την Ανάπτυξη Βιοδιεργασιών Τροφίμων και την Εκμετάλλευση Καινοτομιών’*, ΕΣΠΑ 2014-2020, Ανταγωνιστικότητα, Επιχειρηματικότητα & Καινοτομία, Ανάπτυξη Μηχανισμών Στήριξης της Επιχειρηματικότητας, ‘ΕΝΙΣΧΥΣΗ ΤΩΝ ΥΠΟΔΟΜΩΝ ΕΡΕΥΝΑΣ ΚΑΙ ΚΑΙΝΟΤΟΜΙΑΣ’ (επιστημονικός υπεύθυνος, Καθηγητής Κ. Μπυλιαδέρης, Εργ. Χημείας & Βιοχημείας Τροφίμων, Τμήμα Γεωπονίας, Α.Π.Θ.), Υπουργείο Οικονομίας και Ανάπτυξης, 2018-2022.

22. 'Σχεδιασμός καινοτόμων συστημάτων ελαιοπηκτών με βέλτιστα χαρακτηριστικά για την υποκατάσταση του ζωικού λίπους στα τρόφιμα', 1η ΠΡΟΚΗΡΥΞΗ ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΩΝ ΕΡΓΩΝ ΕΛ.ΙΔ.Ε.Κ. ΓΙΑ ΤΗΝ ΕΝΙΣΧΥΣΗ ΤΩΝ ΜΕΛΩΝ ΔΕΠ ΚΑΙ ΕΡΕΥΝΗΤΩΝ/ΤΡΙΩΝ ΚΑΙ ΤΗΝ ΠΡΟΜΗΘΕΙΑ ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΟΥ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ ΜΕΓΑΛΗΣ ΑΞΙΑΣ (επιστημονικός υπεύθυνος, Αν. Καθηγητής Ε. Κατσανίδης, Εργ. Επεξεργασίας και Μηχανικής Τροφίμων, Τμήμα Γεωπονίας, Α.Π.Θ.), Ελληνικό Ίδρυμα Έρευνας και Καινοτομίας (ΕΛ.ΙΔ.Ε.Κ.), 2020-2023.
23. 'Τροποποίηση των δομικών και λειτουργικών ιδιοτήτων των πρωτεϊνών ορού γάλακτος με αιθανόλη: εφαρμογή τους σε γαλακτοκομικά προϊόντα', 1η ΠΡΟΚΗΡΥΞΗ ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΩΝ ΕΡΓΩΝ ΕΛ.ΙΔ.Ε.Κ. ΓΙΑ ΤΗΝ ΕΝΙΣΧΥΣΗ ΤΩΝ ΜΕΛΩΝ ΔΕΠ ΚΑΙ ΕΡΕΥΝΗΤΩΝ/ΤΡΙΩΝ ΚΑΙ ΤΗΝ ΠΡΟΜΗΘΕΙΑ ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΟΥ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ ΜΕΓΑΛΗΣ ΑΞΙΑΣ (επιστημονικός υπεύθυνος, Αν. Καθηγητής Θ. Μοσχάκης, Εργ. Τεχνολογίας Γάλακτος, Τμήμα Γεωπονίας, Α.Π.Θ.), Ελληνικό Ίδρυμα Έρευνας και Καινοτομίας (ΕΛ.ΙΔ.Ε.Κ.), 2020-2023.
24. 'Treatment of new grains of high nutritional value with microwave radiation. Molecular basis of the techno-functional changes induced for the improvement of gluten-free products (TechGFree)' (επιστημονική υπεύθυνη, Professor Felicidad Ronda Balbás, Dept. of Agricultural and Forestry Engineering, University of Valladolid, Spain), FONDOS FEDER, JUNTA DE CASTILLA Y LEÓN - CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN, Spain, 2020-2023.
25. 'Molecular and structural changes induced by emerging hydrothermal treatments for functional, sensory and nutritional improvement of gluten-free products' (επιστημονική υπεύθυνη, Professor Felicidad Ronda Balbás, Dept. of Agricultural and Forestry Engineering, University of Valladolid, Spain), AGENCIA ESTATAL DE INVESTIGACIÓN, MICINN. MINISTERIO DE CIENCIA E INNOVACIÓN, 2020-2024.
26. 'Horticultural waste for the benefit of health and the environment, a new approach to the "zero waste" principle' (επιστημονική υπεύθυνη, Assoc. Professor A. Patras, Faculty of Horticulture, Centre for Horticultural Research, 'Ion Ionescu de la Brad' University of Life Sciences of Iași, Iași, Romania), Agence Universitaire de la Francophonie (AUF) in Central and Eastern Europe, 2021-2022.
27. 'Code: Re-farm – Reframing farming systems for quality and sustainability', H2020-FNR-2020 (Food and Natural Resources, grant agreement 101000216) (επιστημονικός υπεύθυνος, Καθηγητής Ι. Μπόσης, Εργ. Γενικής και Ειδικής Ζωοτεχνίας, Τμήμα Γεωπονίας, Α.Π.Θ.), European Union's Horizon 2020 research and innovation program, 2021-2024.
28. 'Chitosan-based nanoparticles and films loaded with agrifood by-product extracts for novel food applications. 2η ΠΡΟΚΗΡΥΞΗ ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΩΝ ΕΡΓΩΝ ΕΛ.ΙΔ.Ε.Κ. ΓΙΑ ΤΗΝ ΕΝΙΣΧΥΣΗ ΤΩΝ ΜΕΛΩΝ ΔΕΠ ΚΑΙ ΕΡΕΥΝΗΤΩΝ/ΤΡΙΩΝ (επιστημονικός υπεύθυνος, Αν. Καθηγητής Ι. Μουρτζίνος, Εργ. Χημείας και Βιοχημείας Τροφίμων, Τμήμα Γεωπονίας, Α.Π.Θ.), Ελληνικό Ίδρυμα Έρευνας και Καινοτομίας (ΕΛ.ΙΔ.Ε.Κ.), 2022-2025.
29. 'Total recovery of fruit and vegetable waste from juice production: pigments and antioxidants for functional foods and biomaterials for water purification (DECHETJUS)', Support for research teams in Central and Eastern Europe – SER-ECO 2023(επιστημονική υπεύθυνη, Assoc. Professor A. Patras, Faculty of Horticulture, Centre for Horticultural Research, 'Ion Ionescu de la Brad' University of Life Sciences of Iași, Iași, Romania), Agence Universitaire de la Francophonie (AUF) in Central and Eastern Europe, 2023-2024.

Συμμετοχή σε ερευνητικές ομάδες

1. 'Πολιτισμοί της Διατροφής στην Αρχαία Ευρώπη (**PlantCult**)' Κέντρο Διεπιστημονικής Έρευνας και Καινοτομίας (ΚΕΔΕΚ) ΑΠΘ, Συντονίστρια: Καθηγήτρια Σουλτάνα-Μαρία Βαλαμώτη, Τμήμα Ιστορίας και Αρχαιολογίας, ΑΠΘ (<http://plantcult.web.auth.gr/en/project-eng/teams-eng>).
2. 'Physical properties of foods. Quality of cereals and their derivatives (**PROCEREALtech**)'. No. 239 Consolidated Research Unit, University of Valladolid, Spain, Director: Prof. Maria Felicidad Ronda Balbás, Dept. of Agricultural and Forestry Engineering, University of Valladolid, Spain (<https://procerealtch.uva.es/quienes-somos/>).
3. '**WG5**: Digestive amylases and starch digestion' of the **INFOGEST** network. WG5 leaders: Dr Marilisa Alongi, Animal and Veterinary Sciences, Department of Agricultural, Food, Environmental and Animal Sciences, University of Udine, Italy & Dr Daniela Freitas, TEAGASC - The Agriculture and Food Development Authority, Department of Food Chemistry and Technology, Carlow, County Cork, Ireland (<https://infogest.hub.inrae.fr/working-groups/wg5-digestive-amylases-and-starch-digestion>).

Συμμετοχή σε ευρωπαϊκές επιστημονικές δράσεις

1. Μέλος του COST ACTION FA1001: '*The application of innovative fundamental food-structure-property relationships to the design of foods for health, wellness and pleasure*', Chair: Laura Piazza, 2010-2014.
2. Μέλος του COST ACTION FA1104: '*Sustainable production of high-quality cherries for the European Market*', Chair: Jose Quero Garcia, 2012-2016.
3. Εθνικός εκπρόσωπος στη Διαχειριστική Επιτροπή (Management Committee) του COST ACTION FA1005: '*Improving health properties of food by sharing our knowledge on the digestive process* (INFOGEST)', Chair: Didier Dupont, 2011-2015.

Αξιολόγηση ερευνητικών προγραμμάτων

1. 2010-2011. Προσκεκλημένος εξωτερικός κριτής ερευνητικών προτάσεων του Swiss National Science Foundation (SNSF) του τμήματος Mathematics, Physical and Engineering Sciences (Βέρνη Ελβετία) στο πεδίο Mathematics, Natural Sciences.
2. 2019-2020. Προσκεκλημένο μέλος ομάδας επαλήθευσης έργου που εκπονήθηκε στο πλαίσιο του Α' κύκλου της Δράσης Ερευνώ – Δημιουργώ – Καινοτομώ, ΕΥΔΕ-ΕΤΑΚ.
3. 2025. Μέλος Επιτροπής Αξιολόγησης ερευνητικών προτάσεων 6η Προκήρυξη Δράσης «Επιστήμη και Κοινωνία», «Σύγχρονη Διατροφική Συνείδηση», ΕΛ.ΙΔ.Ε.Κ.

Συνεργασίες με άλλα εκπαιδευτικά και ερευνητικά ιδρύματα, άλλα τμήματα του ΑΠΘ και επιχειρήσεις

Ενδεικτικές παρελθούσες ή ενεργές συνεργασίες με τα παρακάτω ιδρύματα/τμήματα και επιχειρήσεις τροφίμων στο πλαίσιο ερευνητικών έργων και άλλων δραστηριοτήτων:

Εκπαιδευτικά και ερευνητικά Ιδρύματα

- Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών, (ΓΠΑ), Ι. Μαντάλα, Καθηγήτρια και Β. Ευαγγελίου, Αν. Καθηγήτρια.
- Dept. of Agricultural and Forestry Engineering, University of Valladolid, Spain, F. Ronda Balbás, Professor.
- Ινστιτούτο Εφαρμοσμένων Βιοεπιστημών (ΙΝ.Ε.Β.), Εθνικό Κέντρο Έρευνας και Τεχνολογικής Ανάπτυξης (ΕΚΕΤΑ), Α. Αργυρίου, Κύριος Ερευνητής.
- Ινστιτούτο Χημικών Διεργασιών & Ενεργειακών Πόρων (ΙΔΕΠ), ΕΚΕΤΑ, Α. Λάππας, Διευθυντής Ερευνών.
- Σχολή Χημικών μηχανικών, Εθνικό Μετσόβιο Πολυτεχνείο (ΕΜΠ), Μ. Κροκίδα, Καθηγήτρια και Ε. Τόπακας, Αναπλ. Καθηγητής.
- Ινστιτούτο Χημικής Βιολογίας, Εθνικό Ίδρυμα Ερευνών, (ΕΙΕ), Μ. Ζερβού, Κύρια Ερευνήτρια και Dr. Μ. Ματζαπετάκης, Υπεύθυνος της Υποδομής Φασματοσκοπίας NMR.
- Ινστιτούτο Γενετικής Βελτίωσης και Φυτογενετικών Πόρων, ΕΛΓΟ – ΔΗΜΗΤΡΑ, Μ. Ηρακλή, Κύρια Ερευνήτρια.
- School of Chemical Engineering University of Birmingham, UK, S. Bakalis, Professor.
- Τομέας Αρχαιολογίας, Τμήμα Ιστορίας και Αρχαιολογίας, ΑΠΘ, Σ.-Μ. Βαλαμώτη, Καθηγήτρια και Ε. Μανακίδου, Καθηγήτρια.
- Dept. of Agricultural and Forestry Engineering, University of Valladolid, Spain, Maria Felicidad Ronda Balbás, Professor.
- School of Industrial Food Engineering, San Agustin National University Arequipa, Peru, O. Bellido-Valencia, Professor.
- Faculty of Horticulture, Centre for Horticultural Research, ‘Ion Ionescu de la Brad’ University of Life Sciences of Iași, Iași, Romania, A. Patras, Associate Professor.

Επιχειρήσεις Τροφίμων

- ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ Α.Ε., Βιομηχανία Παραγωγής Αλεύρων
- ΜΠΑΡΜΠΑ ΣΤΑΘΗΣ ΑΒΕΕ, Βιομηχανία Κατεψυγμένων Λαχανικών
- Ε.Ι. ΠΑΠΑΔΟΠΟΥΛΟΣ Α.Ε., Βιομηχανία Μπισκότων και Ειδών Διατροφής. (ΕΙΠ)
- ΑΦΟΙ ΚΕΡΑΜΑΡΗ και ΣΙΑ Ο.Ε., Βιομηχανία Τυποποίησης Αλεύρων
- ΜΥΛΟΙ ΛΟΥΛΗ Α.Ε., Βιομηχανία Παραγωγής Αλεύρων
- ΦΑΙΔΩΝ Α.Ε. – Βιομηχανία Ζαχαροπλαστικής
- ΜΥΛΟΙ ΘΡΑΚΗΣ, Ι. Ουζουνόπουλος Α.Ε. Βιομηχανία Παραγωγής Αλεύρων
- ΟΛΥΡΑ Ελληνικά προϊόντα διατροφής Μ.Α.Ε.
- SELECT BAKERY (S. NENDOS). Βιομηχανία Παραγωγής Ειδών Αρτοποιίας

7. ΔΙΟΙΚΗΤΙΚΟ ΕΡΓΟ

Συμμετοχή σε επιτροπές του Τμήματος - Τομέα

1. Μέλος της ομάδας εσωτερικής αξιολόγησης του Τομέα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων του Τμήματος Γεωπονίας του ΑΠΘ (2012).
2. Μέλος της Γενικής Συνέλευσης του Τμήματος Γεωπονίας του ΑΠΘ (2013-2014, 2017-2018 και 2022-2023).
3. Επόπτης για την επιδοτούμενη πρακτική άσκηση (ΕΣΠΑ) των τεταρτοετών φοιτητών του Τομέα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων του Τμήματος Γεωπονίας του ΑΠΘ (2011-2013).
4. Μέλος της ομάδας υλοποίησης της πρακτικής άσκησης των φοιτητών του Τμήματος Γεωπονίας του ΑΠΘ (2014-2022).
5. Μέλος Επιτροπών Διαγωνισμών Προμήθειας & Παραλαβής εξοπλισμού και αναλώσιμων υλικών για ερευνητικά έργα του Τμήματος Γεωπονίας του ΑΠΘ.
6. Διευθύντρια του Εργαστηρίου Χημείας και Βιοχημείας Τροφίμων του Τομέα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων του Τμήματος Γεωπονίας του ΑΠΘ (2018-2024).
7. Μέλος της Συντονιστικής Επιτροπής του Μεταπτυχιακού Προγράμματος Σπουδών «Επιστήμη Τροφίμων και Διατροφή» του Τομέα Επιστήμης & Τεχνολογίας Τροφίμων, Τμήμα Γεωπονίας, ΑΠΘ (2018-σήμερα).
8. Συντονίστρια Ομάδας Εσωτερικής Αξιολόγησης (ΟΜ.Ε.Α.) του Τμήματος Γεωπονίας, ΑΠΘ (2022-σήμερα).

Διοργάνωση συνεδρίων - Ημερίδων

1. Μέλος της οργανωτικής επιτροπής του Workshop: 'Understanding, measuring and predicting the shelf life of foods: Theory-Applications', 27-28 May 2010, Thessaloniki, Greece.
2. Μέλος της τοπικής οργανωτικής επιτροπής του Διεθνούς Συνεδρίου: 7th Cereals & Europe Spring Meeting, "Cereals: Archaic food of the future", 6-8 April 2022, Thessaloniki, Greece.
3. Μέλος της οργανωτικής επιτροπής της Ημερίδας: Παρουσίαση του βιβλίου «Τα δημητριακά στον πολιτισμό της διατροφής στην αρχαία Ελλάδα και οι μελλοντικές τους προοπτικές» και των προϊόντων του έργου «ΣΙΤΩ», 22 Δεκεμβρίου 2022, Θεσσαλονίκη.
4. Μέλος της τοπικής οργανωτικής και επιστημονικής επιτροπής του Διεθνούς Συνεδρίου: '21st Gums & Stabilisers for the Food Industry Conference', 6-9 June 2023, Thessaloniki, Greece.

8. ΔΗΜΟΣΙΕΥΜΕΝΟ ΕΡΓΟ

I. Δημοσιευμένες εργασίες σε διεθνή περιοδικά με κριτές (SCI & Scopus)

1. Biliaderis, C. G., **Lazaridou, A.**, & Arvanitoyannis, I. (1999). Glass transition and physical properties of polyol-plasticized pullulan-starch blends at low moisture. *Carbohydrate Polymers*, 40: 29-47. [http://dx.doi.org/10.1016/S0144-8617\(01\)00261-2](http://dx.doi.org/10.1016/S0144-8617(01)00261-2)
2. **Lazaridou, A.**, Biliaderis, C.G., & Izydorczyk, M.S. (2000). Structural characteristics and rheological properties of locust bean galactomannans: a comparison of samples from different carob tree populations. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 81: 68-75. [https://doi.org/10.1002/1097-0010\(20010101\)81:1<68::AID-JSFA780>3.0.CO;2-G](https://doi.org/10.1002/1097-0010(20010101)81:1<68::AID-JSFA780>3.0.CO;2-G)
3. **Lazaridou, A.** & Biliaderis, C.G. (2002). Thermophysical properties of chitosan, chitosan-starch and chitosan-pullulan films near the glass transition. *Carbohydrate Polymers*, 48: 179-190. [http://dx.doi.org/10.1016/S0144-8617\(01\)00261-2](http://dx.doi.org/10.1016/S0144-8617(01)00261-2)
4. Biliaderis, C.G., **Lazaridou, A.**, Mavropoulos, A., & Barbayiannis, N. (2002). Water plasticization effects on crystallization behavior of lactose in a co-lyophilized amorphous polysaccharide matrix and its relevance to the glass transition. *International Journal of Food Properties*, 5: 463-482. <http://dx.doi.org/10.1385/ABAB:97:1:01>
5. **Lazaridou, A.**, Biliaderis, C.G., Roukas, T., & Izydorczyk, M.S. (2002). Production and characterization of pullulan from beet molasses using a non-pigmented strain of *Aureobasidium pullulans* in batch culture. *Applied Biochemistry and Biotechnology*, 97: 1-22. <http://dx.doi.org/10.1385/abab:97:1:01>
6. **Lazaridou, A.**, Roukas, T., Biliaderis, C.G., & Vaikousi, H. (2002). Characterization of pullulan produced from beet molasses by *Aureobasidium pullulans* in a stirred tank reactor under varying agitation. *Enzyme and Microbial Technology*, 31: 122-132. [http://dx.doi.org/10.1016/S0141-0229\(02\)00082-0](http://dx.doi.org/10.1016/S0141-0229(02)00082-0)
7. **Lazaridou, A.**, Biliaderis, C. G. and Kontogiorgos, V. (2003). Molecular weight effects on solution rheology of pullulan and mechanical properties of its films. *Carbohydrate Polymers*, 52: 151-166. [http://dx.doi.org/10.1016/S0144-8617\(02\)00302-8](http://dx.doi.org/10.1016/S0144-8617(02)00302-8)
8. Skendi, A., Biliaderis, C.G., **Lazaridou, A.**, & Izydorczyk, M.S. (2003). Structure and rheological properties of water soluble β -glucans from oat cultivars of *Avena sativa* and *Avena bysantina*. *Journal of Cereal Science*, 38: 15-31. [http://dx.doi.org/10.1016/S0733-5210\(02\)00137-6](http://dx.doi.org/10.1016/S0733-5210(02)00137-6)
9. **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. [http://dx.doi.org/10.1016/S0268-005X\(03\)00036-5](http://dx.doi.org/10.1016/S0268-005X(03)00036-5)
10. **Lazaridou, A.**, Biliaderis, C.G., Bacandritsos, N., & Sabatini, A. G. (2004). Composition, thermal and rheological behavior of selected Greek honeys. *Journal of Food Engineering*, 64: 9-21. <http://dx.doi.org/10.1016/j.jfoodeng.2003.09.007>
11. **Lazaridou, A.**, Biliaderis, C.G., Micha-Screttas, M., & Steele, B.R. (2004). A comparative study on structure-function relations of mixed linkage (1 $\rightarrow$ 3), (1 $\rightarrow$ 4) linear β -glucans. *Food Hydrocolloids*, 18: 837-855. <http://dx.doi.org/10.1016/j.foodhyd.2004.01.002>
12. **Lazaridou, A.*** & Biliaderis, C.G. (2004). Cryogelation of cereal β -glucans: structure and molecular size effects. *Food Hydrocolloids*, 18: 933-947. <http://dx.doi.org/10.1016/j.foodhyd.2004.03.003>
13. Papageorgiou, M., Lakhdara, N., **Lazaridou, A.**, Biliaderis C.G., & Izydorczyk, M.S. (2005). Water extractable (1 $\rightarrow$ 3, 1 $\rightarrow$ 4)- β -D-glucans from barley and oats: an intervarietal study on their structural features and rheological behaviour. *Journal of Cereal Science*, 42: 213-224. <http://dx.doi.org/10.1016/j.jcs.2005.03.002>
14. Kontogiorgos, V., Vaikousi, H., **Lazaridou, A.**, & Biliaderis, C.G. (2006). A fractal analysis approach to viscoelasticity of physically cross-linked barley β -glucan gel networks. *Colloids and Surfaces B: Biointerfaces*, 49: 45-52. <http://dx.doi.org/10.1016/j.colsurfb.2006.03.011>

15. **Lazaridou, A.***, Duta, D., Papageorgiou M., Belc, N., & Biliaderis, C.G. (2007). Effects of hydrocolloids on dough rheology and bread quality parameters in gluten-free formulations. *Journal of Food Engineering*, 79: 1033-1047. <http://dx.doi.org/10.1016/j.jfoodeng.2006.03.032>
16. Vaikousi, H., **Lazaridou, A.**, Biliaderis, C.G., & Zawistowski, J. (2007). Phase transitions, solubility and crystallization kinetics of phytosterols and phytosterol-oil blends. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 55: 1790-1798. <http://dx.doi.org/10.1021/jf0624289>.
17. **Lazaridou, A.***, & Biliaderis, C.G. (2007). Molecular aspects of cereal β -glucan functionality: physical properties, technological applications and physiological effects. *Journal of Cereal Science*, 46: 101-118. <http://dx.doi.org/10.1016/j.jcs.2007.05.003>.
18. **Lazaridou, A.**, & Biliaderis, C.G. (2007). Cryogelation phenomena in mixed skim milk powder- barley - β -glucan - polyol aqueous dispersions. *Food Research International*, 40: 793-802. <http://dx.doi.org/10.1016/j.foodres.2007.01.016>
19. **Lazaridou, A.**, Vaikousi, H., & Biliaderis, C.G. (2008). Effects of polyols on cryostructurization of barley β -glucans. *Food Hydrocolloids*, 22: 263-277. <http://dx.doi.org/10.1016/j.foodhyd.2006.11.012>
20. **Lazaridou, A.**, Vaikousi, H., & Biliaderis, C.G. (2008). Impact of mixed-linkage (1 $\rightarrow$ 3, 1 $\rightarrow$ 4) β -glucans on physical properties of acid-set skim milk gels. *International Dairy Journal*, 18: 312-322. <http://dx.doi.org/10.1016/j.idairyj.2007.08.005>
21. **Lazaridou, A.**, Chornick, T., Biliaderis, C.G., & Izydorczyk, M.S. (2008). Sequential solvent extraction and structural characterization of polysaccharides from the endosperm cell walls of barley grown in different environments. *Carbohydrate Polymers*, 73: 621-639. <http://dx.doi.org/10.1016/j.carbpol.2008.01.001>
22. **Lazaridou, A.**, Chornick, T., Biliaderis C.G., & Izydorczyk, M.S. (2008). Composition and molecular structure of polysaccharides released from barley endosperm cell walls by sequential extraction with water, malt enzymes, and alkali. *Journal of Cereal Science*, 48: 304-318. <http://dx.doi.org/10.1016/j.jcs.2007.09.011>
23. **Lazaridou, A.**, Chornick, T., & Izydorczyk, M.S. (2008). Variations in morphology and composition of barley endosperm cell walls. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 88: 2388-2399. <http://dx.doi.org/10.1002/jsfa.3361>
24. **Lazaridou, A.***, & Biliaderis, C.G. (2009). Concurrent phase separation and gelation in mixed oat β -glucans / sodium caseinate and oat β -glucans / pullulan aqueous dispersions. *Food Hydrocolloids*, 23: 886-895. <http://dx.doi.org/10.1016/j.foodhyd.2008.05.008>
25. **Lazaridou, A.**, Papoutsis, Z., Biliaderis, C.G., & Moutsatsou, P. (2011). Effect of oat and barley β -glucans on inhibition of cytokine-induced adhesion molecule expression in human aortic endothelial cells: molecular structure – function relations. *Carbohydrate Polymers*, 84: 153-161. <http://dx.doi.org/10.1016/j.carbpol.2010.11.019>
26. Moschakis, T., **Lazaridou, A.**, & Biliaderis, C.G. (2012). Using particle tracking to probe the local dynamics of barley β -glucan solutions upon gelation. *Journal of Colloid and Interface Science*, 375: 50-59. <http://dx.doi.org/10.1016/j.jcis.2012.02.048>
27. Papatsaroucha, E., Paulidou, P., 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. *International Journal of Food Microbiology*, 159: 254-262. <http://dx.doi.org/10.1016/j.ijfoodmicro.2012.08.015>
28. Moditsi, M., **Lazaridou, A.**, Moschakis, T., & Biliaderis, C.G. (2014). Modifying the physical properties of dairy protein films for controlled release of antifungal agents. *Food Hydrocolloids*, 39: 195-203. <http://dx.doi.org/10.1016/j.foodhyd.2014.01.011>
29. **Lazaridou, A.***, Serafeimidou, A., Biliaderis, C.G., Moschakis, T., & Tzanetakis, N. (2014). Structure development and acidification kinetics in fermented milk containing oat β -glucan, a yogurt culture and a probiotic strain. *Food Hydrocolloids*, 39: 204-214. <http://dx.doi.org/10.1016/j.foodhyd.2014.01.015>
30. Moschakis, T., **Lazaridou, A.**, & Biliaderis, C.G. (2014). A micro- and macro-scale approach to probe the dynamics of sol-gel transition in cereal β -glucan solutions varying in molecular characteristics. *Food Hydrocolloids*, 42: 81-91. <http://dx.doi.org/10.1016/j.foodhyd.2014.01.025>

31. **Lazaridou, A.***, Marinopoulou A., Matsoukas, N.P., & Biliaderis C. G. (2014). 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 and Dietary Fibre*, 4: 58-73. <http://dx.doi.org/10.1016/j.bcdf.2014.06.009>
32. Ronda F., Perez-Quirce S., **Lazaridou A.**, & Biliaderis C. G. (2015). Effect of barley and oat β -glucan concentrates on gluten-free rice-based doughs and bread characteristics. *Food Hydrocolloids*, 48: 197-207. <http://dx.doi.org/10.1016/j.foodhyd.2015.02.031>
33. **Lazaridou, A.***, Kritikopoulou, K., & Biliaderis, C. G. (2015). Barley β -glucan cryogels as encapsulation carriers of proteins: Impact of molecular size on thermo-mechanical and release properties. *Bioactive Carbohydrates and Dietary Fibre*, 6: 99-108. <http://dx.doi.org/10.1016/j.bcdf.2015.09.005>
34. Goulas, V., Minas, I. S., Kourdoulas, P. M., **Lazaridou, A.**, Molassiotis, A. N., Gerothanassis, I. P., & Manganaris, G. A. (2015). ^1H NMR Metabolic fingerprinting to probe temporal postharvest changes on qualitative attributes and phytochemical profile of sweet cherry fruit. *Frontiers in Plant Science*, 6: 959. <https://doi.org/10.3389/fpls.2015.00959>
35. Tzikas, Z., Soultos, N., Ambrosiadis, I., **Lazaridou, A.**, & Georgakis, Sp. (2015). Production of low-salt restructured Mediterranean horse mackerel (*Trachurus mediterraneus*) using microbial transglutaminase/caseinate system. *Journal of the Hellenic Veterinary Medical Society*, 66: 147-160. <https://doi.org/10.12681/jhvms.15858>
36. Pérez-Quirce, S., Ronda, F., Melendre, C. **Lazaridou, A.**, & Biliaderis, C. G. (2016). Inactivation of endogenous rice flour β -glucanase by microwave radiation and impact on physico-chemical properties of the treated flour. *Food and Bioprocess Technology*, 9: 1562-1573. <http://dx.doi.org/10.1007/s11947-016-1741-y>
37. Perez-Quirce, S. Ronda, F., **Lazaridou, A.**, & Biliaderis, C. G. (2017). Effect of Microwave Radiation Pretreatment of Rice Flour on Gluten-Free Breadmaking and Molecular Size of β -Glucans in the Fortified Breads. *Food and Bioprocess Technology*, 10: 1412-1421. <http://dx.doi.org/10.1007/s11947-017-1910-7>
38. 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. *Journal of Functional Foods*, 33: 386–395. <http://dx.doi.org/10.1016/j.jff.2017.04.007>
39. Michailidis, M., Karagiannis, E., Tanou, G., Karamanoli, K., **Lazaridou, A.**, Matsi, T., & Molassiotis A. (2017). Metabolomic and physico-chemical approach unravel dynamic regulation of calcium in sweet cherry fruit physiology. *Plant Physiology and Biochemistry*, 116: 68-79. <http://dx.doi.org/10.1016/j.plaphy.2017.05.005>
40. Kouzounis, D., **Lazaridou, A.**, & Katsanidis, E. (2017). Partial replacement of animal fat by oleogels structured with monoglycerides and 2 phytosterols in frankfurter sausages. *Meat Science*, 130: 38-46. <http://dx.doi.org/10.1016/j.meatsci.2017.04.004>
41. Perez-Quirce, S., **Lazaridou, A.**, Biliaderis, C. G., & Ronda, F. (2017). Effect of β -glucan molecular weight on rice flour dough rheology, quality parameters of breads and *in vitro* starch digestibility. *LWT - Food Science and Technology*, 82: 446-453. <http://dx.doi.org/10.1016/j.lwt.2017.04.065>
42. Villanueva, M., Ronda, F., Moschakis, T., **Lazaridou, A.**, & Biliaderis, C. G. (2018). Impact of acidification and protein fortification on thermal properties of rice, potato and tapioca starches and rheological behaviour of their gels. *Food Hydrocolloids*, 79: 20-29. <https://doi.org/10.1016/j.foodhyd.2017.12.022>
43. **Lazaridou, A.***, Vouris, D. G., Zoumpoulakis, P., & Biliaderis, C. G. (2018). Physicochemical properties of jet milled wheat flours and doughs. *Food Hydrocolloids*, 80: 111-121. <https://doi.org/10.1016/j.foodhyd.2018.01.044>
44. Vouris, D. G., **Lazaridou, A.***, Mandala I. G., & Biliaderis, C. G. (2018). Wheat bread quality attributes using jet milling flour fractions. *LWT - Food Science and Technology*, 92: 540-547. <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2018.02.065>
45. Hadnađev, M., Dapčević Hadnađev, T., **Lazaridou, A.**, Moschakis, T., Michaelidou, A. – M., Popović, S., & Biliaderis, C. G. (2018). Hempseed meal protein isolates prepared by different

- isolation techniques. Part I. physicochemical properties. *Food Hydrocolloids*, 79: 526-533. <https://doi.org/10.1016/j.foodhyd.2017.12.015>
46. Dapčević Hadnađev, T., Hadnađev, M., **Lazaridou, A.**, Moschakis, T., & Biliaderis, C. G. (2018). Hempseed meal protein isolates prepared by different isolation techniques. Part II. Gelation properties at different ionic strengths. *Food Hydrocolloids*, 81: 481-489. <https://doi.org/10.1016/j.foodhyd.2018.03.022>
 47. Karagiannis, E., Michailidis, M., Karamanoli, K., **Lazaridou, A.**, Minas, I. S., & Molassiotis A. (2018). Postharvest responses of sweet cherry fruit and stem tissues revealed by metabolomic profiling. *Plant Physiology and Biochemistry*, 127: 478-484. <https://doi.org/10.1016/j.plaphy.2018.04.029>
 48. Irakli, M., Tsiatas, T., & **Lazaridou, A.** (2018). Determination of free and total underivatized amino acids including L-canavanine in bitter vetch seeds using hydrophilic interaction liquid chromatography, *Analytical Letters*, 51: 2602–2613. <https://doi.org/10.1080/00032719.2018.1444048>
 49. Theologidou, G. S., **Lazaridou, A.**, Zoric, L., & Tsiatas I. T. (2018). Cooking Quality of Lentils Produced under Mediterranean Conditions. *Crop Science*, 58: 2121-2130. <https://doi.org/10.2135/cropsci2018.02.0129>
 50. Tsiatas, I. T., Irakli, M., & **Lazaridou, A.** (2018). Traits related to bruchid resistance and its parasitoid in vetch seeds. *Euphytica*, 214: 238. <https://doi.org/10.1007/s10681-018-2315-z>
 51. **Lazaridou, A.***, Marinopoulou, A., & Biliaderis, C. G. (2019). Impact of flour particle size and hydrothermal treatment on dough rheology and quality of barley rusks. *Food Hydrocolloids*, 87: 561-569. <https://doi.org/10.1016/j.foodhyd.2018.08.045>
 52. Tsiatas, I. T., Irakli, M., & **Lazaridou, A.** (2019). Exit of seed weevil and its parasitoid changed testa color but not phenolic and tannin contents in faba beans. *Journal of Stored Products Research*, 82: 27-30. <https://doi.org/10.1016/j.jspr.2019.03.004>
 53. Michailidis, M., Karagiannis, E., Tanou, G., Samiotaki, M., Sarrou, E., Karamanoli, K., **Lazaridou, A.**, Martens, S., & Molassiotis, A. (2020). Proteomic and metabolic analysis reveals novel sweet cherry fruit development regulatory points influenced by girdling. *Plant Physiology and Biochemistry*, 149: 233–244. <https://doi.org/10.1016/j.plaphy.2020.02.017>
 54. Tsiatas, I. T., Theologidou, G., Biliadis, F., Irakli, M., & **Lazaridou, A.** (2020). Ex situ evaluation of seed quality and bruchid resistance in Greek accessions of red pea (*Lathyrus cicera* L.). *Genetic Resources and Crop Evolution*, 67: 985–997. <https://doi.org/10.1007/s10722-020-00896-6>
 55. Michailidis, M., Karagiannis, E., Tanou, G., Sarrou, E., Karamanoli, K., **Lazaridou, A.**, Martens, S., and Molassiotis, A. (2020). Sweet cherry fruit cracking: follow-up testing methods and cultivar-metabolic screening. *Plant Methods*, 16: 51. <https://doi.org/10.1186/s13007-020-00593-6>
 56. Heiss, A. G., Azorín, M. A., Antolín, F., Lucy Kubiak-Martens, L., Marinova, E., Arendt, E. K., Biliaderis, C. G., Hermann Kretschmer, H., **Lazaridou, A.**, Stika, H.-P., Zarnkow, M., Baba, M., Bleicher, N., Ciałowicz, K. M., Chłódnicki, M., Matuschik, I., Schlichtherle, H., & Valamoti, S. M. (2020). Mashies to Mashies, Crust to Crust. Presenting a novel microstructural marker for malting in the archaeological record. *PLOS ONE*, 15(5): e0231696. <https://doi.org/10.1371/journal.pone.0231696>
 57. Irakli, M., **Lazaridou, A.**, Mylonas, I., & Biliaderis, C. G. (2020). Bioactive Components and Antioxidant Activity Distribution in Pearling Fractions of Different Greek Barley Cultivars. *Foods*, 9: 783. <https://doi.org/10.3390/foods9060783>
 58. 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. <https://doi.org/10.3390/foods10010057>
 59. Christofi, M., Mourtzinou, I., **Lazaridou, A.**, Drogoudi, P., Tsiatakidou, P., Biliaderis, C. G., & Manganaris, G. A. (2021). Elaboration of novel and comprehensive protocols towards determination of textural properties and other sensorial attributes of canning peach fruit. *Journal of Texture Studies*, 52: 228–239. <https://doi.org/10.1111/jtxs.12577>

(Cover Image in *Journal of Texture Studies*, 52(2), April 2021.

<https://doi.org/10.1111/jtxs.12597>)

60. 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. <https://doi.org/10.3390/foods10040789>
61. 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. <https://doi.org/10.1007/s11483-021-09677-9>
62. Kyriakidou, A., Makris, D.P., **Lazaridou, A.**, Biliaderis, C.G., & Mourtzinis, I. (2021). Physical Properties of Chitosan Films Containing Pomegranate Peel Extracts Obtained by Deep Eutectic Solvents. *Foods*, 10: 1262. <https://doi.org/10.3390/foods10061262>
63. 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. <https://doi.org/10.3390/foods10081832>
64. Christofi, M., Mauromoustakos, A., Mourtzinis, 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: 104080. <https://doi.org/10.1016/j.jfca.2021.104080>
65. Kotsiou, K., Sacharidis, D. D., Matsakidou, A., Biliaderis, C. G., & **Lazaridou, A.*** (2022). Physicochemical and functional aspects of composite wheat-roasted chickpea flours in relation to dough rheology, bread quality and staling phenomena. *Food Hydrocolloids*, 124: 107322. <https://doi.org/10.1016/j.foodhyd.2021.107322>
66. Zampouni, K., Soniadis, A., Moschakis, T., Biliaderis, C.G., **Lazaridou, A.**, & Katsanidis E. (2022). Crystalline microstructure and physicochemical properties of olive oil oleogels formulated with monoglycerides and phytosterols. *LWT - Food Science and Technology*, 154: 112815. <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2021.112815>
67. Dimakopoulou-Papazoglou, D., **Lazaridou, A.**, Biliaderis, C. G., & Katsanidis, E. (2022). Effect of Process Temperature on the Physical State of Beef Meat Constituents – Implications on Diffusion Kinetics during Osmotic Dehydration. *Food and Bioprocess Technology*, 15: 706–716. <https://doi.org/10.1007/s11947-022-02778-4>
68. **Lazaridou, A.**, Kotsiou, K., & Biliaderis, C. G. (2022). Nutritional and technological aspects of barley β -glucan enriched biscuits containing isomaltulose as sucrose replacer. *Food Hydrocolloids for Health*, 2: 100060. <https://doi.org/10.1016/j.fhfh.2022.100060>
69. Karavasili, C., Zgouro, P., Manousi, N., **Lazaridou, A.**, Zacharis, C. K., Bouropoulos, N., Moschakis, T., & Fatouros, D. G. (2022). Cereal-based 3D printed dosage forms for drug administration during breakfast in pediatric patients within a hospital setting. *Journal of Pharmaceutical Sciences*, 111: 2562-2570. <https://doi.org/10.1016/j.xphs.2022.04.013>
70. Mouzakis, C.-K., Sereti, V., Matsakidou, A., Kotsiou, K., Biliaderis, C. G., & **Lazaridou, A.*** (2022). Physicochemical properties of zein-based edible films and coatings for extending wheat bread shelf life. *Food Hydrocolloids*, 132: 107856. <https://doi.org/10.1016/j.foodhyd.2022.107856>
71. Mygdalia, A. S., Nouska, C., Hatzikamari, M., Biliaderis, C. G., & **Lazaridou, A.*** (2022). A sourdough process based on fermented chickpea extract as leavening and anti-staling agent for improving the quality of gluten-free breads. *Food Research International*, 159: 111593. <https://doi.org/10.1016/j.foodres.2022.111593>
72. Gkountenoudi-Eskitzi, I., Kotsiou, K., Irakli, M. N., Lazaridis, A., Biliaderis, C. G., & **Lazaridou, A.*** (2023). *In vitro* and *in vivo* glycemic responses and antioxidant potency of acorn and chickpea fortified gluten-free breads. *Food Research International*, 166: 112579. <https://doi.org/10.1016/j.foodres.2023.112579>
73. Zampouni, K., **Lazaridou, A.**, Moschakis, T. & Katsanidis E. (2023). Physicochemical properties and microstructure of bigels formed with gelatin and κ -carrageenan hydrogels and monoglycerides in olive oil oleogels. *Food Hydrocolloids*, 140: 108636. <https://doi.org/10.1016/j.foodhyd.2023.108636>

74. Gidari-Gounaridou, C., Nouska, C., Hatzikamari, M., Kotsiou, K., Biliaderis, C. G., & **Lazaridou, A.*** (2023). Impact of dry sourdough based on a fermented chickpea starter on quality characteristics and shelf life of gluten-free bread. *Food Bioscience*, 53: 102780. <https://doi.org/10.1016/j.fbio.2023.102780>
75. Sereti, V., Kotsiou, K., Biliaderis, C. G., Moschakis, T., & **Lazaridou, A.*** (2023). Development of oil-in-water emulsion gels enriched with barley β -glucan as potential solid fat substitute and evaluation of their physical properties. *Food Hydrocolloids*, 145: 109090. <https://doi.org/10.1016/j.foodhyd.2023.109090>
76. Sereti, V., Kotsiou, K., Biliaderis, C. G., & **Lazaridou, A.*** (2023). Emulsion gel enriched with a barley β -glucan concentrate for reducing saturated fat in biscuits. *Food Hydrocolloids*, 145: 109163. <https://doi.org/10.1016/j.foodhyd.2023.109163>
77. Nouska, C., Hatzikamari, M., Matsakidou, A., Biliaderis, C. G., & **Lazaridou, A.** (2023). Enhancement of Textural and Sensory Characteristics of Wheat Bread Using a Chickpea Sourdough Fermented with a Selected Autochthonous Microorganism. *Foods*, 12: 3112. <https://doi.org/10.3390/foods12163112>
78. Kotsiou, K., Palassaros, G., Matsakidou, A., Mouzakitis, C. K., Biliaderis, C. G., & **Lazaridou, A.*** (2023). Roasted-sprouted lentil flour as a novel ingredient for wheat flour substitution in breads: Impact on dough properties and quality attributes. *Food Hydrocolloids*, 145: 109164. <https://doi.org/10.1016/j.foodhyd.2023.109164>
79. Papagianni, E., Kotsiou, K., Biliaderis, C. G., & **Lazaridou, A.*** (2023). Flaxseed and sprouted lentil seeds as functional ingredients in the development of nutritionally fortified “clean-label” gluten-free breads. *Food Hydrocolloids for Health*, 4: 100165. <https://doi.org/10.1016/j.fhfh.2023.100165>
80. Nouska, C., Irakli, M., Georgiou, M., Lytou, A. E., Skendi, A., Bouloumpasi, E., Chatzopoulou, P., Biliaderis, C. G., & **Lazaridou, A.*** (2023). Physicochemical Characteristics, Antioxidant Properties, Aroma Profile, and Sensory Qualities of Value-Added Wheat Breads Fortified with Post-Distillation Solid Wastes of Aromatic Plants. *Foods*, 12: 4007. <https://doi.org/10.3390/foods12214007>
81. Vicente, A., Villanueva, M., Caballero, P. A., **Lazaridou, A.**, Biliaderis, C. G., & Ronda, F. (2024). Flours from microwave-treated buckwheat grains improve the physical properties and nutritional quality of gluten-free bread. *Food Hydrocolloids*, 149: 109644. <https://doi.org/10.1016/j.foodhyd.2023.109644>
82. Loukri, A., Kyriakoudi, A., Oliinychenko, Y., Stratakos, A. C., **Lazaridou, A.**, & Mourtzinou, I. (2024). Preparation and characterization of chitosan-citric acid edible films loaded with Cornelian cherry pomace extract as active packaging materials. *Food Hydrocolloids*, 150: 109687. <https://doi.org/10.1016/j.foodhyd.2023.109687>
83. Bouloumpasi, E., Hatzikamari, M., Christaki, S., **Lazaridou, A.**, Chatzopoulou, P., Biliaderis, C. G., & Irakli, M. (2024). Assessment of Antioxidant and Antibacterial Potential of Phenolic Extracts from Post-Distillation Solid Residues of Oregano, Rosemary, Sage, Lemon Balm, and Spearmint. *Processes*, 12: 140. <https://doi.org/10.3390/pr12010140>
84. Nouska, C., Irakli, M., Palakas, P., Lytou, A. E., Bouloumpasi, E., Biliaderis, C. G., & **Lazaridou, A.*** (2024). Influence of sesame cake on physicochemical, antioxidant and sensorial characteristics of fortified wheat breads. *Food Research International*, 178: 113980. <https://doi.org/10.1016/j.foodres.2024.113980>
85. Papagianni, E., Kotsiou, K., Matsakidou, A., Biliaderis, C. G., & **Lazaridou, A.*** (2024). Development of “clean label” gluten-free breads fortified with flaxseed slurry and sesame cake: Implications on batter rheology, bread quality and shelf life. *Food Hydrocolloids*, 150: 109734. <https://doi.org/10.1016/j.foodhyd.2024.109734>
86. Sereti, V., Kotsiou, K., Ciurlă, L., Patras, A., Irakli, M., & **Lazaridou, A.*** (2024). Valorizing apple pomace as stabilizer of olive oil-water emulsion used for reduction of saturated fat in biscuits. *Food Hydrocolloids*, 151: 109746. <https://doi.org/10.1016/j.foodhyd.2024.109746>
87. Nouska, C., Deligeorgaki, M., Kyrkou, C., Michaelidou, A. M., Moschakis, T., Biliaderis, C. G., & **Lazaridou, A.*** (2024). Structural and physicochemical properties of sesame cake

- protein isolates obtained by different extraction methods. *Food Hydrocolloids*, 151: 109757. <https://doi.org/10.1016/j.foodhyd.2024.109757>
88. Mouzakis, C. K., Kotsiou, K., Pontikakos, G., Matzapetakis, M., Zervou, M., Biliaderis, C. G., & **Lazaridou, A.*** (2024). Unravelling the structural heterogeneity and diversity in rheological behavior of alkali-extractable wheat bran arabinoxylans using ammonia pretreatment. *Food Hydrocolloids*, 151: 109888. <https://doi.org/10.1016/j.foodhyd.2024.109888>
89. Chatzitaki, A. T., Wagemans, A. M., **Lazaridou, A.**, Vizirianakis, I. S., Fatouros, D. G., & Moschakis, T. (2024). Whey protein particles produced by electrospraying. *Food Hydrocolloids*, 152: 109885. <https://doi.org/10.1016/j.foodhyd.2024.109885>
90. Pissia, M.-A., Matsakidou, A., **Lazaridou, A.**, Paraskevopoulou, A., & Kiosseoglou, V. (2024). Incorporation of snail meat particles in gellan gum fluid gels: stability against sedimentation and rheological behavior. *Food Hydrocolloids*, 153: 109977. <https://doi.org/10.1016/j.foodhyd.2024.109977>
91. Vicente, A., Villanueva, M., Caballero, P. A., Lazaridou, A., Biliaderis, C. G., & Ronda, F. (2024). Microwave treatment enhances the physical and sensory quality of quinoa-enriched gluten-free bread. *Food Hydrocolloids*, 155: 110244. <https://doi.org/10.1016/j.foodhyd.2024.110244>
92. Keramari, S., Nouska, C., Hatzikamari, M., Biliaderis, C. G., & **Lazaridou, A.*** (2024). Impact of Sourdough from a Commercial Starter Culture on Quality Characteristics and Shelf Life of Gluten-Free Rice Breads Supplemented with Chickpea Flour. *Foods*, 13: 2300. <https://doi.org/10.3390/foods13142300>
93. Kotsiou, K., Palassaros, G., Irakli, M., Biliaderis, C. G., & **Lazaridou, A.** (2025). Effect of pretreated yellow split pea flour supplementation on dough rheology, texture, volatile profile and sensory attributes of wheat flour-based breads. *Food and Bioprocess Technology*, 18: 3993-4009. <https://doi.org/10.1007/s11947-024-03703-7>
94. Freitas, D., **Lazaridou, A.**, Duijsens, D., Kotsiou, K., Corbin, K. R., Alongi, M., Perez-Moral, N., Simsek, S., El, S. N., Gwala, S., Karakaya, S., Le Feunteun, S., Grauwet, T., Martinez, M. M., & Edwards, C. H. (2025). Starch digestion: a comprehensive update on the underlying modulation mechanisms and its *in vitro* assessment methodologies. *Trends in Food Science & Technology*, 104969. <https://doi.org/10.1016/j.tifs.2025.104969>
95. Kotsiou, K., Andreadis, M., Manassis, G., **Lazaridou, A.**, Biliaderis, C.G., Basdagianni, Z., Bossis, I., & Moschakis, T. (2025). Effects of Farming System on the Rheological Behavior of Rennet-Induced Coagulation in Milk from Skopelos Breed Goats, *Foods*, 14, 1316. <https://doi.org/10.3390/foods14081316>

* Οι εργασίες που φέρουν αστερίσκο αμέσως μετά το όνομα της Α. Λαζαρίδου αποτελούν δημοσιεύσεις που ήταν συγγραφέας αλληλογραφίας (corresponding author).

II. Άρθρα συντάκτη σε διεθνή περιοδικά (editorial)

1. Biliaderis, C.G. & **Lazaridou, A.** (2024). Preface “21st Gums and Stabilisers for the food industry conference” special issue. *Food Hydrocolloids*, 151: 109777. <https://doi.org/10.1016/j.foodhyd.2024.109777>

III. Δημοσιευμένες εργασίες σε περιοδικά πρακτικών διεθνών συνεδρίων με κριτές

1. Biliaderis, C.G. & **Lazaridou, A.** (2009). Cereal non-starch polysaccharides as functional food ingredients: structure - physical property relations. *Journal on Processing and Energy in Agriculture*, 13(3): 197-201.

2. Moschakis, T., **Lazaridou, A.**, & Biliaderis, C.G. (2011). Using particle tracking to probe the local dynamics of barley β -glucan solutions. *Procedia Food Science*, 1: 297-301. <http://dx.doi.org/10.1016/j.profoo.2011.09.046>.
3. 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. <https://doi.org/10.3390/Foods2021-11020>.

IV. Επιμέλεια επιστημονικών βιβλίων

1. Βαλαμώτη, Σ. Μ. & **Λαζαρίδου, Α.** (2022). Σιτώ: ‘Τα δημητριακά στον πολιτισμό της διατροφής στην αρχαία Ελλάδα και οι μελλοντικές τους προοπτικές’, University Studio Press, Θεσσαλονίκη (σελ. 206).

V. Κεφάλαια επιστημονικών βιβλίων

Va. Κεφάλαια διεθνών βιβλίων

1. **Lazaridou, A.**, Biliaderis, C.G., & Izydorczyk, M.S. (2007). Cereal β -glucans: structure, physical properties and physiological functions. In *Functional Food Carbohydrates*, C.G. Biliaderis & M.S. Izydorczyk (eds.), CRC Press, Boca Raton, FL, USA, pp. 1-72.
2. Nazare, J.-A., Laville, M., Biliaderis, C.G., **Lazaridou, A.**, Onning, G., Salmenkallio-Marrtila, M., & Triantafyllou, A. (2007). β -glucans. In *Novel Food Ingredients for Weight Control*, C.J.K. Henry (ed.), Woodhead Publishing Ltd., Cambridge, UK, pp. 131-152.
3. **Lazaridou, A.** & Biliaderis, C.G. (2009). Gluten-free Doughs: Rheological Properties, Testing Procedures-Methods and Potential Problems. In *Gluten – free Food Science and Technology*, E. Gallagher (ed.), Blackwell Pub. Professional, UK, pp. 52-82.
4. **Lazaridou, A.** & Biliaderis, C.G. (2020). Edible Films and Coatings with Pectin. In *Pectin: Technological and Physiological Properties*, V. Kontogiorgos (ed.), Springer, Cham, Switzerland, pp. 99-123.

Vb. Κεφάλαια ελληνικών βιβλίων

1. **Λαζαρίδου Α.** (2020). Το νερό στα Τρόφιμα (Κεφάλαιο 2). Στο ‘Εισαγωγή στη Χημεία Τροφίμων’, Κ. Γ. Μπυλιαδέρης & Α. Δ. Ζαμπέλας (Γεν. επιμέλεια), Broken Hill Publisher LDT, Λευκωσία, Κύπρος, σελ. 71-140 (Μετάφραση από τα Αγγλικά στα Ελληνικά του βιβλίου: J. W. Brady. 2013. *Introductory Food Chemistry*, Cornell University Press).
2. **Λαζαρίδου, Α.** & Μπυλιαδέρης, Κ. Γ. (2022). ‘Αρχαία’ και ‘σύγχρονα’ είδη σιταριού: Η θέση τους στη σύγχρονη διατροφή και αρτοποιία. Στο ‘Τα δημητριακά στον πολιτισμό της διατροφής στην αρχαία Ελλάδα και οι μελλοντικές τους προοπτικές’, Σ. Μ. Βαλαμώτη & Α. Λαζαρίδου (Γεν. Επιμέλεια), University Studio Press, Θεσσαλονίκη, σελ. 127-150.
3. Κώτσιου, Κ., **Λαζαρίδου, Α.**, & Μπυλιαδέρης, Κ. Γ. (2022). Σύγχρονες τάσεις στον εμπλουτισμό των αρτοσκευασμάτων σίτου. Στο ‘Τα δημητριακά στον πολιτισμό της διατροφής στην αρχαία Ελλάδα και οι μελλοντικές τους προοπτικές’, Σ. Μ. Βαλαμώτη & Α. Λαζαρίδου (Γεν. Επιμέλεια), University Studio Press, Θεσσαλονίκη, σελ. 151-172.
4. Νούσκα, Χ., Χατζηκαμάρη, Μ., **Λαζαρίδου, Α.**, & Μπυλιαδέρης, Κ. Γ. (2022). Η χρήση του προζυμιού στην αρτοποιία. Στο ‘Τα δημητριακά στον πολιτισμό της διατροφής στην αρχαία Ελλάδα και οι μελλοντικές τους προοπτικές’, Σ. Μ. Βαλαμώτη & Α. Λαζαρίδου (Γεν. Επιμέλεια), University Studio Press, Θεσσαλονίκη, σελ. 173-197.

VI. Δημοσιευμένες εργασίες σε βιβλία διεθνών συνεδρίων

1. **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 & G.O. Phillips (eds.), The Royal Society of Chemistry, UK, pp. 108-115.

VII. Εργασίες σε πρακτικά επιστημονικών συνεδρίων

VIIa. Εργασίες σε πρακτικά διεθνών συνεδρίων

1. **Lazaridou, A.** (2001). Production and characterization of pullulan from pretreated beet molasses using a non-pigmented strain of *Aureobasidium pullulans*. In *Proceedings of 6th Workshop on the 'Developments in the Italian and European PhD Research in Food Science and Technology'*, pp. 110-115.
2. **Lazaridou, A.**, Vaikousi, H., & Biliaderis, C.G. (2005). Structure development in mixed-linkage (1 $\rightarrow$ 3), (1 $\rightarrow$ 4) β -D-glucan hydrogels as probed by calorimetry and small deformation dynamic rheometry. In *Proceedings of Medicta, 7th Mediterranean Conference on Calorimetry and Thermal Analysis*, pp. 157-162.
3. Vaikousi, H. **Lazaridou, A.**, Biliaderis, C.G., & Zawistowski, J. (2005). Phase transitions of phytosterols and phytosterol-oil blends. In *Proceedings of Medicta, 7th Mediterranean Conference on Calorimetry and Thermal Analysis*, pp. 190-193.
4. Izydorczyk, M.S., **Lazaridou, A.**, Chornick, T., & Dushnicky, L. (2005). Molecular structure and degradation patterns of endosperm cell walls from barley differing in hardness and beta-glucan and protein contents. In *Proceedings of 18th North American Barley Researchers Workshop and 4th Canadian Barley Symposium*, pp. 93-98.
5. **Lazaridou, A.**, Vaikousi, H., & Biliaderis, C.G. (2007). Effects of polyols on barley β -glucan cryogelation in ice cream model systems. In *Proceedings of the 5th International Congress in Food Technology: Consumer Protection through Food Process Improvement & Innovation in the Real World*, Vol. 2, pp. 269-276.
6. Fustier, P., **Lazaridou, A.**, & Biliaderis, C.G. (2007). Compression, creep and stress-relaxation testing of wheat flour and gluten-free doughs – relation to end-product properties. In *Proceedings of the 5th International Congress in Food Technology: Consumer Protection through Food Process Improvement & Innovation in the Real World*, Vol. 1, pp. 173-181.
7. Moschakis, T., **Lazaridou, A.**, & Biliaderis, C.G. (2011). Using particle tracking to probe the local dynamics of barley β -glucan solutions. In *Proceedings of the 11th International Congress on Engineering and Food: Food Process Engineering in a Changing World (ICEF11 Congress Proceedings)*, Vol 1, pp. 143-144.
8. Patsioura, A., Gekas, V., **Lazaridou, A.**, & Biliaderis, C. (2011). Kinetics of heterogeneous amylolysis in oat flour and characterization of hydrolyzates. In *Proceedings of the 11th International Congress on Engineering and Food: Food Process Engineering in a Changing World (ICEF11 Congress Proceedings)*, Vol 3, pp. 2207-2208.

VIIb. Εργασίες σε πρακτικά ελληνικών συνεδρίων

1. **Λαζαρίδου, Α.** & Μπυλιαδέρης, Κ. (2001). Απομόνωση, χαρακτηρισμός και ρεολογικές ιδιότητες γαλακτομαννανών χαρουπιάς. Στο *Πρακτικά 6^{ου} Πανελληνίου Συνεδρίου Επιστημόνων – Τεχνολόγων Τροφίμων & 3^{ου} Πανελληνίου Συνεδρίου Ελληνικής Εταιρείας Διατροφής και Τροφίμων*, σελ. 296-306.

2. **Λαζαρίδου, Α.** & Μπυλιαδέρης, Κ. (2002). Θερμομηχανική συμπεριφορά πολυσακχαριτών και μιγμάτων τους: επίδραση νερού, πλαστικοποιητών και μοριακού βάρους του πολυσακχαρίτη. Στο *Πρακτικά 1^{ου} Πανελληνίου Συνεδρίου Θερμικής Ανάλυσης*, σελ. 157-162.
3. Μπυλιαδέρης, Κ. & **Λαζαρίδου, Α.** (2002). Υαλώδης μετάπτωση και σταθερότητα συστημάτων τροφίμων χαμηλής συγκέντρωσης νερού. Στο *Πρακτικά 1^{ου} Πανελληνίου Συνεδρίου Θερμικής Ανάλυσης*, σελ. 163-168.

VIII. Δημοσιεύσεις σε ελληνικά περιοδικά

1. Μπυλιαδέρης, Κ., **Λαζαρίδου, Α.**, & Βαϊκούση, Χ. (2007). β-Γλυκάνες δημητριακών ως συστατικά λειτουργικών τροφίμων: φυσικές ιδιότητες και μεταβολική δράση. *Τρόφιμα και Ποτά*, Ιούλιος-Αύγουστος: 62-66.
2. **Λαζαρίδου Α.** (2015). Η κρίση ενισχύει τη συνεργασία πανεπιστημίου και βιομηχανίας. *A-Z (Αρτοποιία-Ζαχαροπλαστική)*, Νοέμβριος-Δεκέμβριος: 54.
3. Ευαγγελίδου, Α., Καραγιάννης, Ε., Σίσκας, Ε., Τσεσμελής, Μ., Μηνάς, Ι.Σ., **Λαζαρίδου, Α.**, & Μολασιώτης, Α. (2016). Αξιολόγηση ποιοτικών κερασιών κατά τη συγκομιδή τους. *Γεωργία Κτηνοτροφία*, 4: 34-38.
4. Ευαγγελίδου, Α., Καραγιάννης, Ε., Σίσκας, Ε., Τσεσμελής, Μ., Μηνάς, Ι.Σ., **Λαζαρίδου, Α.**, & Μολασιώτης, Α. (2016). Αξιολόγηση ποιοτικών χαρακτηριστικών κερασιών κατά τη συντήρησή τους. *Γεωργία - Κτηνοτροφία*, 7: 44-49.

IX. Ομιλίες/επισκέψεις μετά από πρόσκληση σε Πανεπιστήμια – ερευνητικά ιδρύματα και διεθνή συνέδρια-επιστημονικές συναντήσεις

1. **Lazaridou, A.** (2010). Molecular origin of cereal β-glucan functionality - rheological and technological aspects. ‘Young Scientist's Award – 2009’ by the Rheology division of American Association of Cereal Chemists (AACC) International, A.A.C.C. International Annual Meeting, October 24-27, Savannah, Georgia, U.S.A.
2. **Lazaridou, A.** (2014). Rheological characterization of food carbohydrate systems. ‘Doctorate teaching activities’, PhD Program in Food, Agricultural and Biosystems Science and Engineering, Higher Technical School of Agricultural Engineering, University of Valladolid, 24-29 November, Palencia, Spain.
3. **Lazaridou, A.** (2015). Mechanical properties for the determination of firmness retention of sweet cherry fruits. COST ACTION FA1104 Training School, ‘Qualitative, physicochemical and phytochemical indicators of cherry fruit quality’, Cyprus University of Technology, 2-4 June, Limassol, Cyprus.
4. **Lazaridou, A.** (2015). Quality attributes of sweet cherry fruits: sugar and organic acid analysis. COST ACTION FA1104 Training School, ‘Qualitative, physicochemical and phytochemical indicators of cherry fruit quality’, Cyprus University of Technology, 2-4 June, Limassol, Cyprus.
5. **Lazaridou, A.** & Biliaderis, C. G. (2017). Analytical tools for exploring functionality of cereal dietary fibers in foods. Mini Symposium, ‘Carbohydrates in Food, Pet Food & Feed’, Eurofins Carbohydrate Competence Centre, Eurofins Food Testing Netherlands, 27 March, Utrecht, The Netherlands.
6. **Λαζαρίδου, Α.** (2018). Τεχνολογία αρτοσκευασμάτων χωρίς γλουτένη. 7^ο Πανελλήνιο Συνέδριο Agrotica, 3 Φεβρουαρίου, Θεσσαλονίκη.
7. **Lazaridou, A.** (2018). Cereal β-glucans: structure – function relations. School of Industrial Food Engineering, San Agustin National University Arequipa, 13 November, Arequipa, Peru.
8. **Lazaridou, A.** (2018). Cereal β-glucans: applications in formulated food products. School of Industrial Food Engineering, San Agustin National University Arequipa, 16 November, Arequipa, Peru.

9. **Λαζαρίδου, Α.,** Μπυλιαδέρης, Κ., & Κώτσιου Κ. (2020). Ανάπτυξη καινοτόμων αλεύρων, προζυμιών και αρτοσκευασμάτων με στόχο την πρόληψη χρόνιων ασθενειών και τη βελτίωση της ποιότητας ζωής: Ερευνητικό έργο ΣΙΤΩ. ‘Το ερευνητικό έργο του Εργαστηρίου Διεπιστημονικής Αρχαιολογικής Έρευνας του Τομέα Αρχαιολογίας, Τμήμα Ιστορίας και Αρχαιολογίας ΑΠΘ’, Τομέας Αρχαιολογίας, Τμήμα Ιστορίας και Αρχαιολογίας, Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης, ΕΔΑΕ/LIRA & Ερευνητικό Πρόγραμμα PlantCult, 13 Φεβρουαρίου, Θεσσαλονίκη.
10. **Λαζαρίδου, Α.** (2020). Εμπλουτισμός αρτοσκευασμάτων με β-γλυκάνες δημητριακών: πλεονεκτήματα και προκλήσεις για τη βιομηχανία τροφίμων, 9^η ΑΡΤΟΖΥΜΑ-Επιστημονική ημερίδα ‘Τα (+) και τα (-) στην αρτοποιία και ζαχαροπλαστική’, Πανελλήνια Ένωση Τεχνολόγων Επιστημόνων Τροφίμων (Π.Ε.Τ.Ε.Τ), 23 Φεβρουαρίου, Θεσσαλονίκη.
11. **Λαζαρίδου, Α.,** Κώτσιου, Κ., Νούσκα, Χ., Μαρσακίδου, Α., Χατζηκαμάρη, Μ., Παπαγιάννη, Ε., & Μπυλιαδέρης, Κ. (2022). Ερευνητικό έργο ΣΙΤΩ: Ανάπτυξη αρτοσκευασμάτων από δημητριακά και όσπρια με βελτιωμένα ποιοτικά και διατροφικά χαρακτηριστικά. 6^η Επιστημονική Συνάντηση για τις Γηγενείς και Τοπικές Ποικιλίες: Εξερευνώντας τον κόσμο των τοπικών ποικιλιών, 31 Μαΐου-1 Ιουνίου, ΚΕΔΕΑ, ΑΠΘ, Θεσσαλονίκη.
12. **Lazaridou, A.** (2022). Physico chemical, thermal and nutritional methods of analysis of cereal products and their constituents. PROCEREALtech Workshop: Molecular structure of carbohydrates and its effect on techno functional and nutritional properties, 18-20 July, Valladolid, Spain.
13. **Lazaridou, A.,** Nouska, C., Palakas, P., & Biliaderis, C. G. (2022). Impact of sesame cake on physicochemical and sensorial characteristics of wheat breads. International Meet on Food Science and Technology, FOODTECHMEET2022, 18-20 August, Edinburgh, Scotland, UK (κεντρική ομιλία).

X. Ανακοινώσεις σε συνέδρια

Xa. Ανακοινώσεις σε διεθνή συνέδρια

1. **Lazaridou, A.,** Biliaderis, C. G., & Arvanitoyannis, I. (1999). Glass transition and physical properties of polyol-plasticized pullulan-starch blends at low moisture. In Workshop on ‘Molecular Mobility in Foods - MMF’, 6-7 April, Camogli, Italy (αναρτημένη ανακοίνωση).
2. **Lazaridou, A.** (2001). Production and characterization of pullulan from pretreated beet molasses using a non-pigmented strain of *Aureobasidium pullulans*. 6th Workshop on the ‘Developments in the Italian and European Ph.D. Research in Food Science and Technology’, 20-22 September, Acitrezza, Italy (προφορική ανακοίνωση).
3. **Lazaridou, A.,** Vaikousi, H., & Biliaderis, C.G. (2003). Molecular size effects on gelation of water-soluble barley and oat β-glucans. 12th Gums and Stabilizers for the Food Industry Conference, 23-27 June, Wrexham, UK (προφορική ανακοίνωση).
4. **Lazaridou, A.,** Vaikousi, H., & Biliaderis, C.G. (2003). Rheological properties of oat and barley β-glucan aqueous dispersions. 12th Gums and Stabilizers for the Food Industry Conference, 23-27 June, Wrexham, UK (αναρτημένη ανακοίνωση).
5. Izydorczyk, M.S., **Lazaridou, A.,** Chornick, T., & Biliaderis, C.G. (2004). Structure and properties of barley endosperm cell walls. 89th Annual Meeting of A.A.C.C., 19-22 September, San Diego, USA (αναρτημένη ανακοίνωση).
6. **Lazaridou, A.,** Irakli, M., Izydorczyk, M.S., & Biliaderis, C.G. (2004). Effects of various processing factors on gelation of cereal beta-glucans. 89th Annual Meeting of A.A.C.C., 19-22 September, San Diego, USA (αναρτημένη ανακοίνωση).
7. Kontogiorgos, V., Vaikousi, H. **Lazaridou, A.,** & Biliaderis, C.G. (2005). Fractal scaling behavior of cross-linked β-glucan gel networks. 13th Gums and Stabilizers for the Food Industry Conference, 20-24 June, Wrexham, UK (αναρτημένη ανακοίνωση).

8. **Lazaridou, A.**, Vaikousi, H., & Biliaderis, C.G. (2005). Structure development in mixed-linkage (1→3), (1→4) β -D-glucan hydrogels as probed by calorimetry and small deformation dynamic rheometry. Medicta, 7th Mediterranean Conference on Calorimetry and Thermal Analysis, 2-6 July, Thessaloniki, Greece (προφορική ανακοίνωση).
9. Vaikousi, H. **Lazaridou, A.**, Biliaderis, C.G., & Zawistowski, J. (2005). Phase transitions of phytosterols and phytosterol-oil blends. Medicta, 7th Mediterranean Conference on Calorimetry and Thermal Analysis, 2-6 July, Thessaloniki, Greece (αναρτημένη ανακοίνωση).
10. Izydorczyk, M.S., **Lazaridou, A.**, Chornick, T., & Dushnicky, L. (2005). Molecular structure and degradation patterns of endosperm cell walls from barley differing in hardness and beta-glucan and protein contents. 18th North American Barley Researchers Workshop and 4th Canadian Barley Symposium, 17-20 July, Red Deer, Alberta, Canada (προφορική ανακοίνωση).
11. Izydorczyk, M., **Lazaridou, A.**, Chornick, T., & Biliaderis, C.G. (2005). Degradation of isolated cell walls from barley grains differing in hardness and protein content by malt extracts. AACC International Annual Meeting, 11-14 September, Orlando FL, U.S.A. (αναρτημένη ανακοίνωση).
12. **Lazaridou, A.**, Biliaderis, C.G., & Vaikousi, H. (2006). Enrichment of gluten-free bread formulations with water-soluble oat β -glucan: effects on dough rheology and bread quality parameters. Dietary fibre 2006, multifunctional complex of components, 12-14 June, Helsinki, Finland (αναρτημένη ανακοίνωση).
13. **Lazaridou, A.** & Biliaderis, C.G. (2006). Effects of sugars on cryogelation of barley β -glucans. 2nd International Congress on Bioprocesses in Food Industries (ICBF 2006), 18-21 June, Patras, Greece (αναρτημένη ανακοίνωση).
14. **Lazaridou, A.**, Vaikousi, H., & Biliaderis, C.G. (2007). Effects of polyols on barley β -glucan cryogelation in ice cream model systems. 5th International Congress in Food Technology: Consumer Protection through Food Process Improvement & Innovation in the Real World, 9-11 March, Thessaloniki, Greece (αναρτημένη ανακοίνωση).
15. Fustier, P., **Lazaridou, A.**, & Biliaderis, C.G. (2007). Compression, creep and stress-relaxation testing of wheat flour and gluten-free doughs – relation to end-product properties. 5th International Congress in Food Technology: Consumer Protection through Food Process Improvement & Innovation in the Real World, 9-11 March, Thessaloniki, Greece (αναρτημένη ανακοίνωση).
16. **Lazaridou, A.** Chornick, T. Dushnicky, L., Bazin, S., & Izydorczyk, M.S. (2007). Composition and Molecular Structure of Polysaccharides Released from Barley Endosperm Cell Walls by Sequential Extraction with Water, Malt Enzymes, and Alkali. Canadian Barley Symposium, The Science and Joy of Canadian Barley and Beer, 25-29 June, Winnipeg, Manitoba, Canada (αναρτημένη ανακοίνωση).
17. **Lazaridou, A.** (2008). Challenges and opportunities for gluten-free products. Trends in Cereal Science and Technology: Industrial Applications, Workshop, 4-5 February, Thessaloniki, Greece (προφορική ανακοίνωση).
18. **Lazaridou, A.**, Vaikousi, H., & Biliaderis, C.G. (2008). Molecular size effects on gelation of barley and oat β -glucans. Trends in Cereal Science and Technology: Industrial Applications, Workshop, 4-5 February, Thessaloniki, Greece (αναρτημένη ανακοίνωση).
19. Tzikas, Z., Soutos, N., Ambrosiadis, I., Georgakis, S., & **Lazaridou, A.** (2008). Low-salt restructured Mediterranean horse mackerel (*Trachurus mediterraneus*) products using microbial transglutaminase as cold-set binder. 38th Annual WEFTA (West European Fish Technologists Association) meeting: Seafood from catch and aquaculture for a sustainable supply, 17-19 September, Florence, Italy (προφορική ανακοίνωση).
20. Biliaderis, C.G. and **Lazaridou, A.** (2009). Cereal non-starch polysaccharides as functional ingredients: structure - physical property relations. 1st International Conference on Sustainable Postharvest and Food Technologies INOPTEP 2009, 21-26 April, Divcibare, Serbia (προφορική ανακοίνωση).

21. **Lazaridou, A.** (2009). Structure-functionality relations of cereal beta-glucans in food systems. Cereal beta-glucan in foods - State and functionality, Workshop, 30 June, Vienna, Austria (προφορική ανακοίνωση).
22. Marinopoulou A., **Lazaridou, A.**, & Biliaderis, C.G. (2009). Fate of β -glucans during making of traditional Cretan barley rusks. 4th International Dietary Fibre Conference, 1-3 July, Vienna, Austria (αναρτημένη ανακοίνωση).
23. **Lazaridou, A.**, Biliaderis, C.G., & Vaikousi, H. (2009). Structure-function relations of cereal β -glucans in food model systems. 4th International Dietary Fibre Conference, 1-3 July, Vienna, Austria (αναρτημένη ανακοίνωση).
24. Patsioura, A., Gekas, V., **Lazaridou, A.**, & Biliaderis, C.G. (2009). Study of enzymatic hydrolysis & characterization of oat flour hydrolyzates. 8th European Young Cereal Scientists and Technologists Workshop, 3-5 August, Viterbo, Italy (προφορική ανακοίνωση).
25. Biliaderis, C.G., & **Lazaridou, A.** (2009). Analytical approaches to understanding quality and functionality aspects of cereal dietary fibers. 6th International Conference Instrumental Methods of Analysis Modern Trends and Applications, 4-8 October, Athens, Greece (προφορική ανακοίνωση).
26. **Lazaridou, A.**, Serafidou, A. Biliaderis, C.G., & Tzanetakis, N. (2010). Effect of oat β -glucan on physicochemical attributes of set yogurt containing a probiotic culture. 13th Food Colloids 2010: On the Road...From Interfaces to Consumers, 22-24 March, Granada, Spain (αναρτημένη ανακοίνωση).
27. Skendi, A., Biliaderis, C.G., & **Lazaridou, A.** (2010). Structural variation and rheological properties of arabinoxylans from six breadmaking greek wheat cultivars. 13th Food Colloids 2010: On the Road...From Interfaces to Consumers, 22-24 March, Granada, Spain (αναρτημένη ανακοίνωση).
28. Moschakis, T., **Lazaridou, A.**, Ioannou, K., & Biliaderis, C. G. (2010). Structural properties of bovine serum albumin / chitosan coacervates. 13th Food Colloids 2010: On the Road...From Interfaces to Consumers, 22-24 March, Granada, Spain (αναρτημένη ανακοίνωση).
29. **Lazaridou, A.** (2010). Water dynamics and water management in food products: 'water activity' vs. 'molecular mobility' in relation to product stability. Understanding, measuring and predicting the shelf life of foods: Theory-Applications, 27-28 May, Workshop, Thessaloniki, Greece (προφορική ανακοίνωση).
30. Biliaderis C.G. and **Lazaridou, A.** 2010. Shelf life of bakery items. Understanding, measuring and predicting the shelf life of foods: Theory-Applications, Workshop, 27-28 May, Thessaloniki, Greece (προφορική ανακοίνωση).
31. **Lazaridou, A.** (2010). Molecular origin of cereal β -glucan functionality - rheological and technological aspects. A.A.C.C. International Annual Meeting, 24-27 October, Savannah, Georgia, U.S.A. (προφορική ανακοίνωση, προσκεκλημένος ομιλητής).
32. **Lazaridou, A.**, Marinopoulou, A., Matsoukas, N.P., & Biliaderis C.G. (2010). Effects of flour particle size and autoclaving on physicochemical and functional properties of dough and Cretan barley rusks. A.A.C.C. International Annual Meeting, 24-27 October, Savannah, Georgia, U.S.A. (προφορική – αναρτημένη ανακοίνωση).
33. **Lazaridou, A.**, Papoutsi, Z., Biliaderis, C.G., & Moutsatsou, P. (2010). Impact of molecular structure of cereal β -glucans on anti-inflammatory activity in human aortic endothelial cells. A.A.C.C. International Annual Meeting, 24-27 October, Savannah, Georgia, U.S.A. (αναρτημένη ανακοίνωση).
34. Moschakis, T., **Lazaridou, A.**, & Biliaderis, C.G. (2011). Using particle tracking to probe the local dynamics of barley β -glucan solutions. 11th International Congress on Engineering and Food: Food Process Engineering in a Changing World, ICEF11, 22-26 May, Athens, Greece (προφορική ανακοίνωση).
35. Patsioura, A., Gekas, V., **Lazaridou, A.**, & Biliaderis, C.G. (2011). Kinetics of heterogeneous amylolysis in oat flour and characterization of hydrolyzates. 11th International Congress on Engineering and Food: Food Process Engineering in a Changing World, ICEF11, 22-26 May, Athens, Greece (αναρτημένη ανακοίνωση).

36. **Lazaridou, A.**, Vouris, D., Nikolaou, K., & Manthopoulos, P. (2013). *In vitro* digestion assay of glucose release in biscuits differing in dietary fiber content. 2nd International Conference on Food Digestion, 2nd ICFD, 6-8 March, Madrid, Spain (αναρτημένη ανακοίνωση).
37. **Lazaridou, A.**, Marinopoulou, A., Matsoukas, N.P., & Biliaderis C.G. (2013). Effect of particle size and hydrothermal processing of flour on nutritional functionality of barley rusks as evaluated by *in vitro* digestion assays. 2nd International Conference on Food Digestion, 2nd ICFD, 6-8 March, Madrid, Spain (αναρτημένη ανακοίνωση).
38. Vouris, D., **Lazaridou, A.**, & Biliaderis, C.G. (2013). Effect of flour particle size on rheology and starch gelatinization of wheat doughs. Cereals and Europe Spring Meeting 2013, Unlocking the full potential of cereals: challenges for science-based innovation, 29-31 May, Leuven, Belgium (αναρτημένη ανακοίνωση).
39. **Lazaridou, A.**, Marinopoulou, A., Matsoukas, N P., & Biliaderis C.G. (2013). Functional properties of traditional Cretan barley rusks from flour differing in particle size. Cereals and Europe Spring Meeting 2013, Unlocking the full potential of cereals: challenges for science-based innovation, 29-31 May, Leuven, Belgium (αναρτημένη ανακοίνωση).
40. **Lazaridou, A.**, Biliaderis, C.G., Syllaidopoulos, A., & Christidis, P. (2013). Functional and sensory evaluation of sugar-free biscuits enriched in barley beta-glucan according to the new EFSA's health claims. A.A.C.C. International Annual Meeting, 29 September-2 October, Albuquerque, New Mexico, U.S.A. (αναρτημένη ανακοίνωση).
41. Mygdalia, A., **Lazaridou, A.**, & Biliaderis, C.G. (2013). A submerged chickpea fermentation extract used as leavening agent for improving quality of gluten-free breads. A.A.C.C. International Annual Meeting, 29 September-2 October, Albuquerque, New Mexico, U.S.A. (προφορική – αναρτημένη ανακοίνωση).
42. Vouris, D., **Lazaridou, A.**, & Biliaderis, C.G. (2013). Impact of jet milling on physical properties of wheat flour doughs. International Annual Meeting, 29 September-2 October, Albuquerque, New Mexico, U.S.A. (προφορική – αναρτημένη ανακοίνωση).
43. Moschakis, T., **Lazaridou, A.**, & Biliaderis, C.G. (2014). Exploring the local dynamics of β -glucan solutions with different molecular characteristics by using particle tracking microrheology. 15th Food Colloids Conference, 13-16 April, Karlsruhe, Germany (αναρτημένη ανακοίνωση).
44. **Lazaridou, A.**, Kritikopoulou, K., & Biliaderis, C.G. (2014). Barley β -glucan cryostructures as encapsulation matrices for controlled delivery of proteins. 12th International Hydrocolloids Conference. 5-9 May, Taipei, Taiwan (προφορική ανακοίνωση).
45. **Lazaridou, A.**, & Biliaderis, C.G. (2014). Phase separated cereal β -glucan / milk protein systems in model and real dairy products. 12th International Hydrocolloids Conference. 5-9 May, Taipei, Taiwan (αναρτημένη ανακοίνωση).
46. Goulas V., Kourdoulas P.M., Minas, I.S., **Lazaridou, A.**, Molassiotis, A., Gerothanasis, I., & Manganaris, G.A. (2014). High-throughput NMR-based targeted metabolite profiling to elucidate postharvest performance of sweet cherry (*Prunus avium*) fruit. 5th International Postharvest Unlimited. 10-13 June, Limassol, Cyprus (αναρτημένη ανακοίνωση).
47. Kouzounis, D., **Lazaridou, A.**, & Katsanidis, E. (2014). Structuring of edible oleogels with monoglycerides and phytosterols - implementation in meat products. 1st International Conference on: "Global Trends in the Agro-food Sector", 11-13 September, Kalamata, Greece (προφορική ανακοίνωση).
48. **Lazaridou, A.**, Vouris, D., Biliaderis C.G., & Zoumpoulakis, P. (2014). Impact of jet-milling on physicochemical properties of wheat flour, dough and breads. A.A.C.C. International Annual Meeting, 5-8 October, Providence, Rhode Island, U.S.A. (προφορική ανακοίνωση).
49. Gkountenoudi-Eskitzi, I., **Lazaridou, A.**, Goula, A.M., & Biliaderis, C.G. (2014). Development of gluten-free breads enriched with chickpea and acorn flours using response surface methodology. A.A.C.C. International Annual Meeting, 5-8 October, Providence, Rhode Island, U.S.A. (αναρτημένη ανακοίνωση).
50. Gkountenoudi-Eskitzi, I., **Lazaridou, A.**, Irakli, M. N., Bosnea, L., & Biliaderis, C.G. (2014). Evaluation of phenolic compounds and antioxidant activity of gluten-free bread formulations

- enriched with acorn and chickpea flours. International Conference of Emerging Trends in Biotechnology (ICETB 2014), 6-9 November, New Delhi, India (αναρτημένη ανακοίνωση).
51. Gkountenoudi-Eskitzi, I., **Lazaridou, A.**, & Biliaderis, C.G. (2015). *In vitro* starch digestibility and *in vivo* glycemic response of gluten-free bread enriched with chickpea and acorn flours. 4th International Conference on Food Digestion, 4th ICFD, 17-19 March, Naples, Italy (αναρτημένη ανακοίνωση).
 52. Theologidou, G., Zoric, L., **Lazaridou, A.**, Lukovic, J., & Tsialtas, J.T. (2015). Cooking time of lentils (*Lens culinaris*) as related to seed coat anatomy, cultivar and P fertilization. Eucarpia International Symposium on Protein Crops-V Meeting AEL: Plant proteins for the future, 4-7 May, Pontevedra, Spain (αναρτημένη ανακοίνωση).
 53. Perez-Quirce S., **Lazaridou A.**, Biliaderis C.G., & Ronda, F. (2015). Impact of oat β -glucan molecular weight on viscoelastic behavior of gluten-free rice-based doughs. 6th International Dietary Fibre Conference 2015, From Fibre Functionality to Health, 1-3 June, Paris, France (προφορική ανακοίνωση).
 54. Karagianis, E., Minas, I., **Lazaridou, A.**, & Molassiotis, A. (2016). The impact of modified atmosphere and 1-MCP in the quality traits of sweet cherry. Final COST FA1104 Conference, Sustainable production of high-quality cherries for the European market, 4-8 April, Naoussa, Greece (προφορική ανακοίνωση).
 55. Michailidis, M., Karagianis, E., Rodovitis, I., Savvidis, S., **Lazaridou, A.**, & Molassiotis, A. (2016). The effect of preharvest and postharvest CaCl_2 application on sweet cherry quality. Final COST FA1104 Conference, Sustainable production of high-quality cherries for the European market, 4-8 April, Naoussa, Greece (αναρτημένη ανακοίνωση).
 56. Biliaderis, C. G., & **Lazaridou, A.** (2016). Cell wall polysaccharides from cereal grains as functional ingredients in formulated food products: structure – function relations. XIV Cell Wall Meeting, 12-17 June, Chania, Greece (προφορική ανακοίνωση).
 57. **Lazaridou, A.**, Tananaki, C., Polatidou, K., & Biliaderis, C. G. (2016). Kinetics of production of creamed honey from unblended Greek varieties. International congress FoodTech 2016: III International congress ‘Food Technology, quality and safety, 25-27 October, Novisad, Serbia (αναρτημένη ανακοίνωση).
 58. Dapcevic-Hadnadev, T., Hadnadev, M., **Lazaridou, A.**, Moschakis, T., & Biliaderis, C. G. (2016). Physicochemical properties of hemp (*Cannabis Sativa L.*) protein isolates: Effects of isolation technique and conditions. International congress FoodTech 2016: III International congress ‘Food Technology, quality and safety, 25-27 October, Novisad, Serbia (προφορική ανακοίνωση).
 59. Biliaderis, C. G., & **Lazaridou, A.** (2016). Structural features, functionality and formulation challenges with fibers from cereal grains. International congress FoodTech 2016: III International congress ‘Food Technology, quality and safety, 25-27 October, Novisad, Serbia (προφορική ανακοίνωση).
 60. **Lazaridou, A.**, & Biliaderis, C. G. (2017). Analytical tools for exploring functionality of cereal dietary fibers in foods. Mini Symposium, ‘Carbohydrates in Food, Pet Food & Feed’, Eurofins Carbohydrate Competence Centre, Eurofins Food Testing Netherlands, 27 March, Utrecht, The Netherlands (προφορική ανακοίνωση, προσκεκλημένος ομιλητής).
 61. Katsanidis, E., Moschakis, T., **Lazaridou, A.**, Biliaderis, C.G., & Kouzounis, D. (2017). Lipid structuring as a means for trans and saturated fat reduction. 5th International Conference: Sustainable Postharvest and Food technologies – INOPTeP 2017, 23-28 April, Vršac, Serbia (προφορική ανακοίνωση).
 62. **Lazaridou, A.** (2018). *In vitro* starch digestibility in functional bakery products. COST ACTION FA1005: Improving health properties of food by sharing our knowledge on the digestive process, INFOGEST, 13th Workshop, 12-13 April, Leeds, UK (προφορική ανακοίνωση).
 63. Christofi, M. N., Mourtzinis, I., Drogoudi, P., **Lazaridou, A.**, Biliaderis, C. G., & Manganaris, G. A. (2018). Elaboration of protocols to define sensorial attributes and mechanical properties of canned peaches. 30th International Horticultural Congress, 12-16 August, Istanbul, Turkey (προφορική ανακοίνωση).

64. Valamoti, S. M., Petridou, C., Heiss, A. G., Azorin, M. B., Stika, H.-P., Fiorentino, G., Primavera, M., Biliaderis, C. G., **Lazaridou, A.**, Sereti, V., Fyntikoglou, V., Symponis, K., & Papadopoulou, L. (2019). Sitos: an interdisciplinary investigation of 'cereal food' in the ancient Greek world integrating literary sources, experimentation, food science, archaeobotany and scanning electron microscopy. 18th Conference of the International Workgroup for Palaeoethnobotany, 3-8 June, Lecce, Italy (προφορική ανακοίνωση).
65. Zampouni, K., Biliaderis, C. G., Soniadi, A., **Lazaridou, A.**, Moschakis, T., & Katsanidis, E. (2019). Physicochemical properties of olive oil oleogels structured with monoglycerides. 1st International Conference in Advanced Production and Processing, 10-11 October, Novi Sad, Serbia (αναρτημένη ανακοίνωση).
66. Soniadi, A. Biliaderis, C. G., Zampouni, K., Moschakis, T., **Lazaridou, A.**, & Katsanidis, E. (2019). Improvement of the nutritional profile of Greek sausages by animal fat substitution. 1st International Conference in Advanced Production and Processing, 10-11 October, Novi Sad, Serbia (αναρτημένη ανακοίνωση).
67. Wagner, J., Maras, A., Prodromidis, P., Kandyli, P., **Lazaridou, A.**, Biliaderis, C. G., & Moschakis, T. (2019). Production of a novel whey cheese by using complex coarcevation. 12th International Scientific and Professional Conference WITH FOOD TO HEALTH, 24-25 October, Osijek, Croatia (αναρτημένη ανακοίνωση).
68. Kotsiou, K., **Lazaridou, A.**, and Biliaderis, C. G. (2019). Fortification of wheat bread with flours from processed legume seeds and impact on product quality attributes. 33rd EFFoST International Conference: Sustainable Food Systems - Performing by Connecting, 12-14 November, Rotterdam, The Netherlands (προφορική ανακοίνωση).
69. **Lazaridou, A.**, Gidari – Gounaridou, C., Kotsiou, K., & Biliaderis, C. G. (2019). Impact of dry sourdough from chickpea fermentation extract on quality characteristics of gluten-free bread. 33rd EFFoST International Conference: Sustainable Food Systems - Performing by Connecting, 12-14 November, Rotterdam, The Netherlands (προφορική ανακοίνωση).
70. Kokkinomagoulos, E., Kandyli, P., Prodromidis, P., Sereti, V., Zampouni, K., Wagner, J., Katsanidis, E., **Lazaridou, A.**, Moschakis, T., & Biliaderis, C. G. (2020). Impact of yeast strain, fermentation temperature and sugar content on pomegranate alcoholic beverage production and characteristics. ISEKI Food Association, e-conference (Vienna, Austria), Food Quality and Texture in Sustainable Production and Healthy Consumption, 18-19 November (προφορική ανακοίνωση).
71. Prodromidis, P., Mourtzi, I., Wagner, J., Kokkinomagoulos, E., Kandyli, P., Sereti, V., Zampouni, K., Katsanidis, E., **Lazaridou, A.**, Biliaderis, C. G., & Moschakis, T. (2020). Use of phenol-rich red onion skin waste extracts as natural colorants in yoghurt-like products. ISEKI Food Association, e-conference (Vienna, Austria), Food Quality and Texture in Sustainable Production and Healthy Consumption, 18-19 November (προφορική – αναρτημένη ανακοίνωση).
72. **Lazaridou, A.**, Keramari, S., Sereti, V., & Biliaderis, C. G. (2020). Impact of sourdough from a commercial starter culture on gluten free rice breads supplemented with chickpea flour. ISEKI Food Association, e-conference (Vienna, Austria), Food Quality and Texture in Sustainable Production and Healthy Consumption, 18-19 November (αναρτημένη ανακοίνωση).
73. **Lazaridou, A.**, Mouzakis, C.-K., Sereti, V., Wagner, J., & Biliaderis, C. G. (2020). Physicochemical properties and application of zein based edible coatings for extending wheat bread shelf life. ISEKI Food Association, e-conference (Vienna, Austria), Food Quality and Texture in Sustainable Production and Healthy Consumption, 18-19 November (αναρτημένη ανακοίνωση).
74. Sereti, V., **Lazaridou, A.**, & Biliaderis, C. G. (2020). Rheological aspects of barley emulsion gels used as fat replacers in reduced fat biscuits. ISEKI Food Association, e-conference (Vienna, Austria), Food Quality and Texture in Sustainable Production and Healthy Consumption, 18-19 November (αναρτημένη ανακοίνωση).
75. Kotsiou, K., Sacharidis, D.-D., **Lazaridou, A.**, & Biliaderis, C. G. (2020). Rheological, textural and sensorial characteristics of wheat dough and bread formulations fortified with yellow split pea flours. ISEKI Food Association, e-conference (Vienna, Austria), Food Quality and Texture

- in Sustainable Production and Healthy Consumption, 18-19 November (αναρτημένη ανακοίνωση).
76. 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 (αναρτημένη ανακοίνωση).
 77. 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 (Vienna, Austria), Sustainable development goals in food systems: challenges and opportunities for the future, 23-25 June (αναρτημένη ανακοίνωση).
 78. 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 (Vienna, Austria), Sustainable development goals in food systems: challenges and opportunities for the future, 23-25 June (αναρτημένη ανακοίνωση).
 79. 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 (Thessaloniki & Athens, Greece), 20-23 September (προφορική ανακοίνωση).
 80. 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 (Thessaloniki & Athens, Greece), 20-23 September (προφορική ανακοίνωση).
 81. 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 (Thessaloniki & Athens, Greece), 20-23 September (προφορική ανακοίνωση).
 82. 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. The 2nd International Electronic Conference on Foods - "Future Foods and Food Technologies for a Sustainable World (e-Conference), Foods 2021, 15-30 October (προφορική ανακοίνωση).
 83. 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 (προφορική - αναρτημένη ανακοίνωση).
 84. 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 (αναρτημένη ανακοίνωση).
 85. Papagianni, E., Kotsiou. K., Biliaderis, C.G., & **Lazaridou, A.** (2022). Development of a "clean-label" gluten-free bread fortified with flaxseeds and sprouted lentils. 7th Cereals & Europe Spring Meeting, "Cereals: Archaic food of the future", 6-8 April, Thessaloniki, Greece (αναρτημένη ανακοίνωση).
 86. **Lazaridou, A.** (2022). Strategies for improving the shelf-life of breads: the cases of sourdough and edible coatings. Whorkshop: Innovations in Dairy, Baking, Meat and Wine industries – Ingredients and new technologies, 18 June, Thessaloniki, Greece (προφορική ανακοίνωση).
 87. Nouska, C., Palakas, P., & Biliaderis, C.s G. Impact of sesame cake on physicochemical and sensorial characteristics of wheat breads. International Meet on Food Science and Technology,

- FOODTECHMEET2022, 18-20 August, Edinburgh, Scotland, UK (προφορική ανακοίνωση, προσκεκλημένος κεντρικός ομιλητής).
88. Zampouni, K., Kotsiou, K., Kasiouras, G., **Lazaridou, A.**, & Katsanidis, E. (2022). Evaluation of *in vitro* bioaccessibility of beta-carotene using edible oleogels and bigels as carriers. 5th edition of the ISEKI e-conferences (virtual event): 'Current food innovation trends; the texture and consumer perception perspective', 23-25 November (προφορική - αναρτημένη ανακοίνωση).
 89. Nouska, C. Deligeorgaki, M., Biliaderis, C.G. & **Lazaridou, A.** (2023). The influence of extraction method on functional and thermal properties of sesame cake protein isolates. 21st Gums & Stabilisers for the Food Industry Conference: Meeting industry's needs, consumers' expectations and sustainability challenges, 6-9 June, Thessaloniki, Greece (προφορική ανακοίνωση).
 90. Moschakis, T., Andreadis, M., Charitou, G., Chatzitaki, A. T., **Lazaridou, A.**, & Fatouros, D.G., Biliaderis, C.G. (2023). Formation of nanoparticles and gels from ethanol pretreated whey proteins. 21st Gums & Stabilisers for the Food Industry Conference: Meeting industry's needs, consumers' expectations and sustainability challenges, 6-9 June, Thessaloniki, Greece (προφορική ανακοίνωση).
 91. Mouzakis, C.K., Kotsiou, K., Pontikakos, G., Biliaderis, C.G., & **Lazaridou, A.** (2023). Physicochemical properties of alkaline extracted wheat bran arabinoxylans as affected by pre-treatment with ammonia under mild conditions. 21st Gums & Stabilisers for the Food Industry Conference: Meeting industry's needs, consumers' expectations and sustainability challenges, 6-9 June, Thessaloniki, Greece (προφορική ανακοίνωση).
 92. Sereti, V., **Lazaridou, A.**, Kotsiou, K., & Biliaderis, C.G. (2023). Emulsion gels enriched with β -glucan concentrate for reducing saturated fat in biscuits. 21st Gums & Stabilisers for the Food Industry Conference: Meeting industry's needs, consumers' expectations and sustainability challenges, 6-9 June, Thessaloniki, Greece (προφορική ανακοίνωση).
 93. Prodromidis, P., Katsanidis, E., A. **Lazaridou A.**, Biliaderis CG., & Moschakis, T. (2023). Effect of Tween 20 in monoglyceride-based structured oleogels and emulsion gels. 21st Gums & Stabilisers for the Food Industry Conference: Meeting industry's needs, consumers' expectations and sustainability challenges, 6-9 June, Thessaloniki, Greece (προφορική ανακοίνωση).
 94. Mouzakis, C.K., Kotsiou, K., Pontikakos, G., Biliaderis, C.G., & **Lazaridou, A.** (2023). Effect of alkaline extraction agents on wheat bran arabinoxylans gelling capacity. 21st Gums & Stabilisers for the Food Industry Conference: Meeting industry's needs, consumers' expectations and sustainability challenges, 6-9 June, Thessaloniki, Greece (αναρτημένη ανακοίνωση).
 95. Pissia, M.A., Matsakidou, A., **Lazaridou, A.**, Paraskevopoulou, A., & Kiosseoglou, V. (2023). Gellan gum fluid gels for stabilizing snail meat particle suspension. 21st Gums & Stabilisers for the Food Industry Conference: Meeting industry's needs, consumers' expectations and sustainability challenges, 6-9 June, Thessaloniki, Greece (αναρτημένη ανακοίνωση).
 96. Moschakis, T., Chatzitaki, A.T., Charitou, G., **Lazaridou, A.**, & Fatouros, D.G. (2023). Whey protein nanoparticles produced by electrospraying. 21st Gums & Stabilisers for the Food Industry Conference: Meeting industry's needs, consumers' expectations and sustainability challenges, 6-9 June, Thessaloniki, Greece (αναρτημένη ανακοίνωση).
 97. Papagianni, E., Kotsiou, K., Matsakidou, A., Biliaderis, C.G., & **Lazaridou, A.** (2023). Development of a novel "clean-label" gluten-free bread with flaxseed slurry and sesame cake. 21st Gums & Stabilisers for the Food Industry Conference: Meeting industry's needs, consumers' expectations and sustainability challenges, 6-9 June, Thessaloniki, Greece (αναρτημένη ανακοίνωση).
 98. Nouska, C., Deligeorgaki, M., Irakli, M., Biliaderis, C. G., & **Lazaridou, A.** (2023). Physicochemical properties of sesame cake protein isolates prepared by two different isolation techniques. International Congress on Engineering and Food, ICEF14, 20-23 June, Nantes, France (αναρτημένη ανακοίνωση).
 99. Kalaitzis, P., Perrakis, A., Kaloudas, D., Denic, D., Anezakis, N., Blazakis, K., Giannoutsou, E., Bitas, C., Krokida, A., Rizou, M., Kouhen, M., **Lazaridou, A.**, Mekkaoui, K., Belaidi, S., El

- Zein, Z., Ezzat, L., Monzer, A., Adamakis, I.-D., Driouich, A., Billiaderis, C., Bouzayen, M., & Kalogerakis, N. (2023). Silencing and over-expression of prolyl 4 hydroxylase 3 causes alterations in tomato abscission. Ethylene 2023 - XII Symposium of Ethylene, 26-30 June, Toulouse, France (προφορική ανακοίνωση).
100. Kotsiou K., Andreadis M., **Lazaridou A.**, Biliaderis CG., Basdagianni Z., Bossis I., & Moschakis T. (2023). Rheological evaluation of rennet-induced curdling of goat milks from different farming systems. International Congress on Animal Science co-organised by the European Federation of Animal Science (EAAP), the World Association for Animal production (WAAP) and Interbull, 26 August-1 September, Lyon, France (προφορική ανακοίνωση).
 101. Bouloumpasi E., Hatzikamari M., **Lazaridou A.**, Biliaderis CG., Chatzopoulou P., & Irakli M. (2023). Assessment of potential antioxidant and antimicrobial properties of hydroethanolic extracts originating from selected solid residues of the essential oil distillation process. 4th Conference on Food Bioactives & Health, 18–21 September 2023, Prague, Czech Republic (αναρτημένη ανακοίνωση).
 102. Nouska, C., Palakas, P., Irakli, M., Biliaderis, C. G., & **Lazaridou, A.** (2023). Impact of sesame cake fat level on quality and nutritional attributes of wheat breads. 3rd Food Chemistry Conference: Shaping a Healthy and Sustainable Food Chain Through Knowledge. 10-12 October, Dresden, Germany (αναρτημένη ανακοίνωση).
 103. Papagianni, E., Mouzakitis, C.-K., Kotsiou, K. Biliaderis, C. G., & **Lazaridou, A.** (2023). Development of Pickering emulsions stabilized by cellulose nanocrystals and fortified with omega-3 fatty acids. 3rd Food Chemistry Conference: Shaping a Healthy and Sustainable Food Chain Through Knowledge. 10-12 October, Dresden, Germany (αναρτημένη ανακοίνωση).
 104. Sereti, V., Biliaderis, C. G., & **Lazaridou, A.** (2023). Oil-in-water apple pomace emulsion for reducing saturated fat in biscuits. 3rd Food Chemistry Conference: Shaping a Healthy and Sustainable Food Chain Through Knowledge. 10-12 October, Dresden, Germany (αναρτημένη ανακοίνωση).
 105. Mouzakitis, C.-K., Kotsiou, K., Pontikakos, G., Biliaderis, C. G., & **Lazaridou, A.** (2023). Mechanical properties of composite hydrogels consisting of cellulose nanocrystals and arabinoxylans. 3rd Food Chemistry Conference: Shaping a Healthy and Sustainable Food Chain Through Knowledge. 10-12 October, Dresden, Germany (αναρτημένη ανακοίνωση).
 106. Mouzakitis, C.-K., Kotsiou, K., Pontikakos, G., Biliaderis, C. G., & **Lazaridou, A.** (2023). Rheological and textural properties of skimmed milk acidified gels fortified with wheat bran arabinoxylans. 3rd Food Chemistry Conference: Shaping a Healthy and Sustainable Food Chain Through Knowledge. 10-12 October, Dresden, Germany (αναρτημένη ανακοίνωση).
 107. Kotsiou, K., Palassaros, G., Loziou, E., Tcharkhalashvili, D., Irakli, M., Biliaderis, C. G., & **Lazaridou, A.** (2023). Sensory and physicochemical characteristics of wheat breads fortified with yellow split pea flours. 3rd Food Chemistry Conference: Shaping a Healthy and Sustainable Food Chain Through Knowledge. 10-12 October, Dresden, Germany (αναρτημένη ανακοίνωση).
 108. Nouska, C., Deligeorgaki, M., Kyrkou, C., Michaelidou, A.-M., Biliaderis, C. G., & **Lazaridou, A.** (2023). The effect of extraction on functional properties of sesame cake protein isolates. 3rd Food Chemistry Conference: Shaping a Healthy and Sustainable Food Chain Through Knowledge. 10-12 October, Dresden, Germany (αναρτημένη ανακοίνωση).
 109. Vicente, A., Mate, M., Villanueva, M., Caballero, P. A., **Lazaridou, A.**, Biliaderis, C. G., & Ronda, F. (2023). An alternative technology to improve gluten-free bread quality: microwave-assisted hydrothermal treatment of buckwheat grains. 6th International Symposium on Gluten-Free Cereal Products and Beverages: “Designing Food for Individual Needs and Choices”. 18-20 October, Rome, Italy (προφορική ανακοίνωση).
 110. Freitas, D., Gwala, S., **Lazaridou, A.**, Duijsens, D., Henry, G., Wheller, F., Zobel, H., Lopez-Rodulfo, I. M., Kotsiou, K., Corbin, K. R., Alongi, M., Martinez, M. M., Tomassen, M.M. M., Perez-Moral, N., Vidal, N. P., Ariens, R. M. C. Simsek, S., El, S. N., Karakaya, S., Balance, S., Le Feunteun, S., Bastiaan-Net, S., Krause, S., & Grassby T. (2024). Amylase activity assay evaluation and optimization: an INFOGEST international ring trial. 8th International Conference on Food Digestion (ICFD2024). 9-11 April, Porto, Portugal (προφορική ανακοίνωση).

111. Mouzakis, C.-K., Kotsiou, K., Pontikakos, G., Irakli, M., Zervou, M., Matzapetakis, M., Biliaderis, G. C., & **Lazaridou, A.** (2024). Rheological properties and possible application of alkali-extractable wheat bran arabinoxylans as affected by their structural heterogeneity. 19th Food Colloids Conference: Using colloid science to find new sustainable solutions in food. 14-18 April, Thessaloniki, Greece (προφορική ανακοίνωση).
112. Kalogeridis, E., Mouzakis, C.-K., Kotsiou, K., Biliaderis, G. C., & **Lazaridou, A.** (2024). Aqueous extraction of dietary fibers from wheat shorts under subcritical conditions and incorporation into cocoa flavored milk for κ-carrageenan replacement. 19th Food Colloids Conference: Using colloid science to find new sustainable solutions in food. 14-18 April, Thessaloniki, Greece (αναρτημένη ανακοίνωση).
113. Sereti V., Kotsiou K., Nouska, C., Patras, A., Biliaderis, G. C., & **Lazaridou, A.** (2024). Olive Oil-Water Emulsions Stabilized by Apple Pomace used as a Solid Fat Substitute in Biscuits. 19th Food Colloids Conference: Using colloid science to find new sustainable solutions in food. 14-18 April, Thessaloniki, Greece (αναρτημένη ανακοίνωση).
114. Vicente, A., Villanueva, M., Caballero, P. A., **Lazaridou, A.**, Biliaderis, C.G., & Ronda F. (2024). Improving the quality of gluten-free breads by using microwave-treated pseudocereals. 10th Conference of Women Researchers of Castilla y León: The adventure of science and technology, 18-19 April, Valladolid, Spain (προφορική ανακοίνωση).
115. Vicente, A., Villanueva, M., Caballero, P. A., **Lazaridou, A.**, Biliaderis, C.G., & Ronda F. (2024). A new physically modified ingredient for quality improvement of quinoa-enriched gluten-free bread. 21st European Young Cereal Scientists and Technologists Workshop, 3-5 June, Lisbon, Portugal. (προφορική ανακοίνωση).
116. Kotsiou, K., Mouzakis, C.-K., **Lazaridou, A.**, Biliaderis, C. G., Basdagianni, Z., & Bossis I. (2024). 75th European Federation of Animal Science (EAAP) Annual Meeting: Global quality: environment, animals, food, 1-5 September, Florence, Italy. (αναρτημένη ανακοίνωση).
117. Vicente, A., Villanueva, M., Caballero, P. A., **Lazaridou, A.**, Biliaderis, C.G., & Ronda F. (2024). Microwave treatment of quinoa flour: A promising approach to improve gluten-free bread quality. 2024 ICC International Conference: GRAINS FOR ONE HEALTH. 25-27 November, Taipei, Taiwan (αναρτημένη ανακοίνωση).
118. Kotsiou, K., Mouzakis, C.-K., Kalogeridis, E., Biliaderis, G. C., & **Lazaridou, A.** (2024). By-products from wheat milling industry as additives in 'clean label' milk-based products. 2024 ICC International Conference: GRAINS FOR ONE HEALTH. 25-27 November, Taipei, Taiwan (αναρτημένη ανακοίνωση).

Xb. Ανακοινώσεις σε εθνικά συνέδρια

1. **Λαζαρίδου, Α.** & Μπυλιαδέρης, Κ. (1998). Απομόνωση, χαρακτηρισμός και ρεολογικές ιδιότητες γαλακτομαννανών χαρουπιάς. 6^ο Πανελλήνιο Συνέδριο Επιστημόνων – Τεχνολόγων Τροφίμων & 3^ο Πανελλήνιο Συνέδριο Ελληνικής Εταιρείας Διατροφής και Τροφίμων, 19-21 Νοεμβρίου, Θεσσαλονίκη (αναρτημένη ανακοίνωση).
2. **Λαζαρίδου, Α.** & Μπυλιαδέρης, Κ. (2002). Θερμομηχανική συμπεριφορά πολυσακχαριτών και μιγμάτων τους: επίδραση νερού, πλαστικοποιητών και μοριακού βάρους του πολυσακχαρίτη. 1^ο Πανελλήνιο Συνέδριο Θερμικής Ανάλυσης, 27-29 Σεπτεμβρίου, Κερκίνη (προφορική ανακοίνωση).
3. Μπυλιαδέρης, Κ. & **Λαζαρίδου, Α.** (2002). Υαλώδης μετάπτωση και σταθερότητα συστημάτων τροφίμων χαμηλής συγκέντρωσης νερού. 1^ο Πανελλήνιο Συνέδριο Θερμικής Ανάλυσης, 27-29 Σεπτεμβρίου, Κερκίνη (προφορική ανακοίνωση).
4. Kristo, E., **Λαζαρίδου, Α.**, & Μπυλιαδέρης, Κ. (2007). Θερμομηχανικές ιδιότητες μικτών συστημάτων βιοπολυμερών. 3^ο Πανελλήνιο Συνέδριο Θερμικής Ανάλυσης, 7-9 Δεκεμβρίου, Αθήνα (αναρτημένη ανακοίνωση).
5. **Λαζαρίδου, Α.** & Μπυλιαδέρης, Κ. (2007). Υαλώδης μετάπτωση σε μέλια ελληνικής προέλευσης. 3^ο Πανελλήνιο Συνέδριο Θερμικής Ανάλυσης, 7-9 Δεκεμβρίου, Αθήνα (αναρτημένη ανακοίνωση).

6. Τζήκας, Ζ., Σούλτος, Ν., Αμβροσιάδης, Ι., Γεωργάκης, Σ., & **Λαζαρίδου, Α.** (2008). Μορφοποιημένο ιχθυοσκεύασμα από σάρκα σαυριδίου και την προσθήκη τρανσγλουταμινάσης και άλατος. 1^ο Πανελλήνιο Συνέδριο Κτηνιατρικής Παραγωγικών Ζώων, Υγιεινής – Ασφάλειας Τροφίμων Ζωικής Προέλευσης και Προστασίας του Καταναλωτή, 14-16 Μαρτίου, Αθήνα (προφορική ανακοίνωση).
7. Ευαγγελίδου, Ε., Καραγιάννης, Ε., Σίσκας, Ε., Μηνάς Ι.Σ., **Λαζαρίδου, Α.**, & Μολασιώτης Α. (2013). Αξιολόγηση ποιοτικών χαρακτηριστικών ποικιλιών κερασιάς κατά τη συγκομιδή και τη συντήρησή τους. 26^ο Πανελλήνιο Συνέδριο της Ελληνικής Εταιρείας της Επιστήμης των Οπωροκηπευτικών, 15-18 Οκτωβρίου, Καλαμάτα (αναρτημένη ανακοίνωση).
8. Φωτακίδης, Δ. Καραγιάννη, Μ., Ηρακλή, Μ., **Λαζαρίδου Α.**, και Τσιάλτας Ι. (2016). Διαφορές ειδών βίκου ως προς ορισμένα χαρακτηριστικά του σπόρου. 16^ο Πανελλήνιο συνέδριο γενετικής βελτίωσης φυτών: Η συμβολή της βελτίωσης των φυτών στην έξοδο από την οικονομική κρίση. 28-30 Σεπτεμβρίου, Φλώρινα (προφορική ανακοίνωση).
9. **Λαζαρίδου, Α.** (2018). Τεχνολογία αρτοσκευασμάτων χωρίς γλουτένη. 7^ο Πανελλήνιο Συνέδριο Agrotica, 3 Φεβρουαρίου, Θεσσαλονίκη (προφορική ανακοίνωση).
10. Σερέτη, Β., **Λαζαρίδου, Α.**, Τανανάκη, Χ., & Μπιλιαδέρης, Κ. (2018). Λεπτοκρυστάλλωση βαμβακόμελου με έλεγχο φυσικοχημικών παραμέτρων. 1^ο Πανελλήνιο Φοιτητικό Συνέδριο Γεωπονικών Επιστημών (Πα.Φ.Συ.Γ.Ε.), 10-11 Νοεμβρίου, Θεσσαλονίκη (προφορική ανακοίνωση).
11. **Λαζαρίδου, Α.**, Νούσκα, Χ., Παλάκας, Π., & Μπιλιαδέρης, Κ. (2022). Αξιοποίηση παραπροϊόντων βιομηχανίας επεξεργασίας σουσαμιού για εμπλουτισμό αρτοσκευασμάτων. 9^ο Πανελλήνιο Συνέδριο AGROTICA: Οι Νέες Τεχνολογίες ως Μοχλός Βιώσιμης Ανάπτυξης της Γεωργίας, 22-23 Οκτωβρίου, Θεσσαλονίκη (προφορική ανακοίνωση).
12. Μπασδαγιάννη, Ζ., **Λαζαρίδου, Α.**, Μοσχάκης, Θ., Μπιλιαδέρης, Κ., Αρσένος, Γ., & Μπόσης, Ι. (2022). Ευρωπαϊκό σχέδιο δράσης για την αξιολόγηση της βιωσιμότητας και ποιότητας παραγόμενων προϊόντων σε διαφορετικά συστήματα εκτροφής αιγών και πουλερικών. 9^ο Πανελλήνιο Συνέδριο AGROTICA: Οι Νέες Τεχνολογίες ως Μοχλός Βιώσιμης Ανάπτυξης της Γεωργίας, 22-23 Οκτωβρίου, Θεσσαλονίκη (προφορική ανακοίνωση).
13. Ζαμπούνη, Κ., Παπαδημητρίου, Κ., Φιλίππου, Α., Γιαννακάκη, Φ., Δημακοπούλου-Παπάζογλου, Δ., **Λαζαρίδου, Α.**, Μοσχάκης, Θ., & Κατσανίδης, Ε. (2023). Μερική υποκατάσταση του ζωικού λίπους με συστήματα υβριδικών πηκτών σε ημίξηρα προϊόντα κρέατος. 7^ο Πανελλήνιο συνέδριο κρέατος και τα προϊόντων του: ‘από τον στάβλο στο πιάτο’, 3-5 Φεβρουαρίου, Θεσσαλονίκη (προφορική ανακοίνωση).

XI. Άλλες ανακοινώσεις

1. Μπιλιαδέρης, Κ., Τζανετάκης, Ν., **Λαζαρίδου, Α.**, Χρήστου Ε., Βαϊκούση, Χ., Κοντογιώργος, Β., Παυλής, Α., & Skendi, A. (2008). Μελέτη δομής και ιδιοτήτων μη-πεπτών πολυσακχαριτών από σιτηρά για την παραγωγή γαλακτοκομικών τροφίμων και αρτοσκευασμάτων με βιολειτουργικές ιδιότητες. Τα αποτελέσματα του έργου ΠΥΘΑΓΟΡΑΣ II στο Α.Π.Θ., Ημερίδα, 18 Ιουνίου, Θεσσαλονίκη (αναρτημένη ανακοίνωση).
2. **Λαζαρίδου, Α.** (2012). Διαχείριση της υγρασίας στα τρόφιμα: ενεργότητα νερού, μοριακή κινητικότητα και σταθερότητα του τροφίμου. Κατανόηση, μέτρηση και πρόβλεψη της διάρκειας ζωής των τροφίμων: Θεωρία και Εφαρμογές, Επιστημονική Δημερίδα, 8-9 Ιουνίου, Θεσσαλονίκη (προφορική ανακοίνωση).
3. **Λαζαρίδου, Α.** (2012). Η διάρκεια ζωής ειδών αρτοποιίας. Κατανόηση, μέτρηση και πρόβλεψη της διάρκειας ζωής των τροφίμων: Θεωρία και Εφαρμογές, Επιστημονική Δημερίδα, 8-9 Ιουνίου, Θεσσαλονίκη (προφορική ανακοίνωση).
4. Minas, I.S., Molassiotis, A., **Lazaridou, A.**, & Manganaris, G.A. (2012). Postharvest performance and textural properties of sweet cherry cultivars with distinct anatomical and ripening traits. COST Action FA1104: Sustainable production of high-quality cherries for the European Market, 1st working group and 2nd management committee meetings, 21-23 November, Palermo, Italy (προφορική ανακοίνωση).

5. Evangelidou, A., Karagiannis, E., Siskas, E., Minas, I.S., **Lazaridou, A.**, & Molassiotis, A. (2013). Quality characteristics of sweet cherry cultivars following harvest and cold storage: a comparative study. COST Action FA1104: Sustainable production of high-quality cherries for the European Market, 3rd management committee and all working groups meeting, 15-17 October, Pitesti, Romania (αναρτημένη ανακοίνωση).
6. Μπυλιαδέρης, Κ., **Λαζαρίδου, Α.**, & Βούρης, Δ. 2014. Επίδραση της άλεσης με πεπιεσμένο αέρα στις λειτουργικές ιδιότητες ζυμαριών και προϊόντων αρτοποιίας. 'Υψηλής απόδοσης άλεση με αέρα με σκοπό την παραγωγή λεπτοκόκκων αλεύρων και αρτοποιημάτων με βελτιωμένα λειτουργικά και διατροφικά χαρακτηριστικά', Ημερίδα, ΓΠΑ, 19 Μαΐου, Αθήνα (προφορική ανακοίνωση).
7. Goulas, V., Kourdoulas, P.M., Minas, I.S., **Lazaridou, A.**, Molassiotis, A., Gerothanasis, I., & Manganaris, G.A. (2014). Employment of the state-of-the art technologies towards to metabolomic approaches in sweet cherry postharvest performance. COST Action FA1104: Sustainable production of high-quality cherries for the European Market, 4th management committee and all working groups meeting, 13-15 October, Bordeaux, France (προφορική ανακοίνωση).
8. **Λαζαρίδου, Α.** (2015). Ποιότητα, διάρκεια ζωής και καινοτόμες προσεγγίσεις στην παραγωγή αρτοποιημάτων. Κατανόηση, μέτρηση και πρόβλεψη της διάρκειας ζωής των τροφίμων: Θεωρία και Εφαρμογές, Επιστημονική Δημερίδα, 8-9 Μαΐου, Θεσσαλονίκη (προφορική ανακοίνωση).
9. **Λαζαρίδου, Α.**, Μπυλιαδέρης, Κ., & Κώτσιου Κ. (2020). 'Ανάπτυξη καινοτόμων αλεύρων, προζυμιών και αρτοποιημάτων με στόχο την πρόληψη χρόνιων ασθενειών και τη βελτίωση της ποιότητας ζωής: Ερευνητικό έργο ΣΙΤΩ'. Το ερευνητικό έργο του Εργαστηρίου Διεπιστημονικής Αρχαιολογικής Έρευνας του Τομέα Αρχαιολογίας, Τμήμα Ιστορίας και Αρχαιολογίας ΑΠΘ, Τομέας Αρχαιολογίας, Τμήμα Ιστορίας και Αρχαιολογίας, Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης, ΕΔΑΕ/LIRA & Ερευνητικό Πρόγραμμα PlantCult, 13 Φεβρουαρίου, Θεσσαλονίκη (προφορική ανακοίνωση).
10. Βαλαμώτη, Σ-Μ. Heiss, A. Stika, H-P., Antolin, F., Berihuete-Azorin, M. Πετρίδου, Χ. Ντίνου, Μ., Pagnoux, C., Hristova, I., Παπαδοπούλου Λ., Marinova, E. Popova, S., Bofill, M., Δημουλά Α., Μπεκιάρης, Τ., Χονδρού, Δ., Palomo, A., **Λαζαρίδου, Α.**, Μπυλιαδέρης, Κ., Ρουσάνης Θ., Τοκμακίδης, Π. και Φυντίκογλου, Β. 2021. Το ερευνητικό πρόγραμμα PlantCult: μια διεπιστημονική προσέγγιση των φυτικών τροφίμων της αρχαίας Ευρώπης (χρηματοδότηση ERC CoG GA682529, 2016-2021). Επιστημονική τριήμερη εκδήλωση (διαδικτυακή), Το Ερευνητικό Έργο του Τμήματος Ιστορίας & Αρχαιολογίας, 4-6 Ιουνίου, Τμήμα Ιστορίας & Αρχαιολογίας, Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης (προφορική ανακοίνωση).
11. **Λαζαρίδου, Α.**, Κώτσιου, Κ., Νούσκα, Χ., Μαντακίδου, Α., Χατζηκαμάρη, Μ., Παπαγιάννη, Ε., & Μπυλιαδέρης, Κ. (2022). Ερευνητικό έργο ΣΙΤΩ: Ανάπτυξη αρτοποιημάτων από δημητριακά και όσπρια με βελτιωμένα ποιοτικά και διατροφικά χαρακτηριστικά. 6^η Επιστημονική Συνάντηση για τις Γηγενείς και Τοπικές Ποικιλίες: Εξερευνώντας τον κόσμο των τοπικών ποικιλιών, 31 Μαΐου-1 Ιουνίου, ΚΕΔΕΑ, ΕΛΚΕ ΑΠΘ, Θεσσαλονίκη (προφορική ανακοίνωση).
12. **Lazaridou, A.** (2022). Physico chemical, thermal and nutritional methods of analysis of cereal products and their constituents. PROCEREALtech Workshop, 18-20 July, Valladolid, Spain (προφορική ανακοίνωση).
13. Βαλαμώτη, Σ. Μ. & **Λαζαρίδου, Α.** (2022). Καλωσόρισμα - Συνοπτική παρουσίαση του βιβλίου. Ημερίδα: Παρουσίαση του βιβλίου «Τα δημητριακά στον πολιτισμό της διατροφής στην αρχαία Ελλάδα και οι μελλοντικές τους προοπτικές» και των προϊόντων του έργου «ΣΙΤΩ», 22 Δεκεμβρίου, Τομέας Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Τμήμα Γεωπονίας, Αγρόκτημα Αριστοτελείου Πανεπιστημίου Θεσσαλονίκης, Θέρμη Θεσσαλονίκης (προφορική ανακοίνωση).
14. Κώτσιου, Κ., Μπυλιαδέρης, Κ. & **Λαζαρίδου, Α.** (2022). Ενσωμάτωση αλεύρων από όσπρια σε αρτοποιήματα σίτου. Ημερίδα: Παρουσίαση του βιβλίου «Τα δημητριακά στον πολιτισμό της διατροφής στην αρχαία Ελλάδα και οι μελλοντικές τους προοπτικές» και των προϊόντων του έργου «ΣΙΤΩ», 22 Δεκεμβρίου, Τομέας Επιστήμης και Τεχνολογίας

- Τροφίμων, Τμήμα Γεωπονίας, Αγρόκτημα Αριστοτελείου Πανεπιστημίου Θεσσαλονίκης, Θέρμη Θεσσαλονίκης (προφορική ανακοίνωση).
15. Νούσκα, Χ., Χατζηκαμάρη, Μ., Μπιλιαδέρης, Κ. & **Λαζαρίδου, Α.** (2022). Ανάπτυξη και χαρακτηρισμός προζυμιών για την παρασκευή αρτοσκευασμάτων με ιδιαίτερα διατροφικά και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά. Ημερίδα: Παρουσίαση του βιβλίου «Τα δημητριακά στον πολιτισμό της διατροφής στην αρχαία Ελλάδα και οι μελλοντικές τους προοπτικές» και των προϊόντων του έργου «ΣΙΤΩ», 22 Δεκεμβρίου, Τομέας Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Τμήμα Γεωπονίας, Αγρόκτημα Αριστοτελείου Πανεπιστημίου Θεσσαλονίκης, Θέρμης Θεσσαλονίκης (προφορική ανακοίνωση).
 16. Παπαγιάννη, Ε., Κώτσιου, Κ., Μπιλιαδέρης, Κ. & **Λαζαρίδου, Α.** (2022). Ανάπτυξη αρτοσκευασμάτων χωρίς γλουτένη “καθαρής ετικέτας” εμπλουτισμένων με λιναρόσπορο. Ημερίδα: Παρουσίαση του βιβλίου «Τα δημητριακά στον πολιτισμό της διατροφής στην αρχαία Ελλάδα και οι μελλοντικές τους προοπτικές» και των προϊόντων του έργου «ΣΙΤΩ», 22 Δεκεμβρίου, Τομέας Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Τμήμα Γεωπονίας, Αγρόκτημα Αριστοτελείου Πανεπιστημίου Θεσσαλονίκης, Θέρμη Θεσσαλονίκης (προφορική ανακοίνωση).
 17. **Λαζαρίδου, Α.** (2023). ‘Πίτα’ σουσαμιού - Ένα υποπροϊόν της βιομηχανίας επεξεργασίας σουσαμιού ως λειτουργικό πρόσθετο σε προϊόντα αρτοποιίας. Ημερίδα παρουσίασης των τελικών αποτελεσμάτων του ερευνητικού έργου By-Value: Καινοτόμα Αρτοσκευάσματα υπό το Πρίσμα της Βιωσιμότητας. 20 Οκτωβρίου, Ινστιτούτο Γενετικής Βελτίωσης & Φυτογενετικών Πόρων, ΕΛΓΟ-ΔΗΜΗΤΡΑ, Θέρμη Θεσσαλονίκης (προφορική ανακοίνωση).
 18. Δημακόπουλος, Σ., Παπαμαρτζιβάνου, Α., Μανακίδου, Ε., Μπιλιαδέρης, Κ., **Λαζαρίδου, Α.**, Βαλαμώτη, Σ. Μ. (2024). Τα δημητριακά και οι ποικιλίες τους στην αρχαία Ελλάδα, όπως αποτυπώνονται μέσα από την εικονογραφία: νέα δεδομένα από τα ερευνητικά προγράμματα ΣΙΤΩ και PlantCult. 7η Επιστημονική Συνάντηση για τις Γηγενείς και Τοπικές Ποικιλίες. Τοπικές ποικιλίες: μια πολύτιμη κληρονομιά χιλιετιών αντιμέτωπη με σύγχρονες προκλήσεις. 21 Μαρτίου, Εθνικό Ίδρυμα Ερευνών, Αθήνα (προφορική ανακοίνωση).

Κριτής εργασιών σε επιστημονικά διεθνή περιοδικά

Κριτής εργασιών (> 100 εργασίες) για τα εξής διεθνή περιοδικά:

1. Cereal Chemistry
2. Food Hydrocolloids
3. International Journal of Food Science and Technology
4. Journal of Food Engineering
5. LWT - Food Science and Technology
6. Food Chemistry
7. Journal of Cereal Science
8. Bioactive Carbohydrates and Dietary Fibre
9. European Food Research and Technology
10. Journal of Food Science and Technology
11. Journal of Texture Studies
12. Carbohydrate Polymers
13. Innovative Food Science and Emerging Technologies
14. Journal of Food Processing and Preservation
15. Critical Reviews in Food Science and Nutrition
16. Food Research International
17. International Journal of Biological Macromolecules
18. Food Hydrocolloids for Health
19. Food Chemistry Advances
20. Food and Bioprocess Technology

9. ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΟΥ ΕΡΓΟΥ – ΑΝΑΓΝΩΡΙΣΗ

- Δημοσιευμένες εργασίες σε διεθνή περιοδικά με κριτές: **95**
- Αναφορές σε περιοδικά για το δημοσιευμένο ερευνητικό έργο (13/4/2025):
SCI: **4.662** / Scopus: **5.701** / Google Scholar: **8.114**
- h-Index (13/4/2025): SCI: **34** / Scopus: **37** / Google Scholar: **43**
- Δημοσιευμένες εργασίες σε διεθνή περιοδικά με Συντελεστή Απήχησης (Impact factor, IF₂₀₂₃):
95 (93 ερευνητικά άρθρα και 2 άρθρα ανασκόπησης)
με μέση τιμή IF **7,0**, διάμεσο IF₅₀ **5,7** και άθροισμα Σ IF: **647,6**
- Άρθρα συντάκτη σε διεθνή περιοδικά (editorial): **1**
- Δημοσιευμένες εργασίες σε περιοδικά διεθνών συνεδρίων με κριτές: **3**
- Συνεπιμέλεια σε ελληνικά επιστημονικά βιβλία: **1**
- Κεφάλαια σε ξενόγλωσσα επιστημονικά βιβλία: **4**
- Κεφάλαια σε ελληνικά επιστημονικά βιβλία: **3**
- Κεφάλαια σε ελληνικά επιστημονικά βιβλία (μετάφραση από τα Αγγλικά): **1**
- Δημοσιευμένες εργασίες σε βιβλία διεθνών συνεδρίων: **1**
- Δημοσιευμένες εργασίες σε πρακτικά διεθνών συνεδρίων: **8**
- Δημοσιευμένες εργασίες σε πρακτικά εθνικών συνεδρίων: **3**
- Δημοσιεύσεις σε ελληνικά περιοδικά: **4**
- Ομιλίες/επισκέψεις μετά από πρόσκληση σε Πανεπιστήμια - ερευνητικά ιδρύματα και διεθνή συνέδρια - επιστημονικές συναντήσεις: **13**
- Ανακοινώσεις σε διεθνή επιστημονικά συνέδρια: **118**
- Ανακοινώσεις σε εθνικά επιστημονικά συνέδρια: **13**
- Επίβλεψη **16** μεταπτυχιακών διατριβών (12 περατωθείσες και 4 υπό εξέλιξη).
- Επίβλεψη **2** διδακτορικών διατριβών (1 περατωθείσα και 1 υπό εξέλιξη)
- Συνεπίβλεψη **1** διδακτορικής διατριβής
(University of Valladolid, Spain με μνεία Διεθνούς διδακτορικού)
- Επίβλεψη μεταδιδακτόρων: **3**
- Μέλος τριμελούς επιτροπής διδακτορικών διατριβών: **9** (6 περατωθείσες και 3 υπό εξέλιξη)
- Μέλος επταμελούς επιτροπής διδακτορικών διατριβών: **6**
- Εξωτερικός αξιολογητής σε διδακτορικές διατριβές από Πανεπιστήμια του εξωτερικού: **5**
- Επιστημονικός υπεύθυνος σε ερευνητικά προγράμματα: **10**
- Συμμετοχή σε ερευνητικά προγράμματα ως μέλος ερευνητικής ομάδας: **29**
- Συντάκτης διεθνών επιστημονικών περιοδικών (associate editor): **2**
‘Food Research International’ (IF₂₀₂₃=7,0) και ‘Food Hydrocolloids’ (IF₂₀₂₃=11,0)
- Συντάκτης του ειδικού τεύχους (special issue editor) ‘21st Gums & Stabilisers for the Food Industry Conference Proceedings’ του περιοδικού ‘Food Hydrocolloids’
- Μέλος στη συντακτική επιτροπή έκδοσης (editorial board) ξενόγλωσσων επιστημονικών περιοδικών: **2**, ‘Food Hydrocolloids’ και ‘Bioactive Carbohydrates and Dietary Fiber’
- Μέλος επιστημονικής και/ή διοργανωτικής επιτροπής διεθνών συνεδρίων: **2**
- Μέλος ερευνητικών ομάδων: **3**