

Η **Αθηνά Λαζαρίδου** είναι Καθηγήτρια στον *Τομέα Επιστήμης & Τεχνολογίας Τροφίμων* του *Τμήματος Γεωπονίας* του *Α.Π.Θ.* με αντικείμενο τη Φυσικοχημεία Τροφίμων. Έλαβε Πτυχίο Γεωπονίας (1995), και Μεταπτυχιακό (1999) και Διδακτορικό (2003) Δίπλωμα από τη Γεωπονική Σχολή του Α.Π.Θ. με ειδίκευση στην Επιστήμη και Τεχνολογία Τροφίμων. Εργάστηκε στο *Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων του University of Manitoba* του Καναδά ως μεταδιδάκτορας (2003-2005), καθώς επίσης και στον *Τομέα Επιστήμης & Τεχνολογίας Τροφίμων της Γεωπονική Σχολής του Α.Π.Θ.* ως μεταδιδάκτορας (2005-2006) και ως επιστημονικός συνεργάτης (2006-2010). Το 2010 διορίστηκε μετά από εκλογή (2009) στην ίδια Σχολή στη βαθμίδα του Λέκτορα με γνωστικό αντικείμενο ‘Επιστήμη Τροφίμων - Φυσικοχημεία Τροφίμων’. Εξελέχθηκε στις βαθμίδες της Επίκουρου και Αναπληρώτριας Καθηγήτριας το 2015 και 2019, αντίστοιχα και το 2024 της Καθηγήτριας Α΄ βαθμίδας. Τα ερευνητικά της ενδιαφέροντα εστιάζονται στη Φυσικοχημεία και Χημεία των υδροκολλοειδών με έμφαση στην κατανόηση της συμπεριφοράς των πολυσακχαριτών και των πρωτεϊνών υπό τη μορφή διαλύματος, πηκτής, εδωδιμης μεμβράνης και επικάλυψης, τόσο σε καθαρά συστήματα όσο και σε πραγματικά προϊόντα. Στόχος αυτών των μελετών αποτελεί η ανάπτυξη νέων βιολειτουργικών τροφίμων (αρτοσκευάσματα και προϊόντα γάλακτος) με αυξημένη σταθερότητα και βελτιωμένα ποιοτικά και διατροφικά χαρακτηριστικά. Ιδιαίτερο ενδιαφέρον όσον αφορά τη διατροφική και τεχνολογική λειτουργικότητα των υδροκολλοειδών παρουσιάζουν οι ερευνητικές της δραστηριότητες πάνω στις β-γλυκάνες των δημητριακών και στα αρτοσκευάσματα με και χωρίς γλουτένη, εμπλουτισμένα με όσπρια και παραπροϊόντα της βιομηχανίας επεξεργασίας τροφίμων. Έχει δημοσιεύσει το επιστημονικό της έργο σε 99 εργασίες σε διεθνή επιστημονικά περιοδικά με κριτές, 3 άρθρα σε περιοδικά πρακτικών διεθνών συνεδρίων με κριτές, 8 κεφάλαια σε επιστημονικά βιβλία (4 διεθνή), 1 άρθρο σε βιβλίο διεθνών συνεδρίων, 11 άρθρα σε πρακτικά συνεδρίων (8 διεθνών) και 131 ανακοινώσεις σε συνέδρια (118 διεθνή), ενώ έχει συνεπιμεληθεί την έκδοση 1 ελληνικού βιβλίου (>6.000 και >8.500 αναφορές με h-index 38 και 45 στο Scopus και Google Scholar, αντίστοιχα). Εργάστηκε σε 39 εθνικά, ευρωπαϊκά και διεθνή ερευνητικά έργα εκ των οποίων 10 ως επιστημονική υπεύθυνη. Επιπλέον, έλαβε το βραβείο “AACC International Rheology Division Young Scientist's Award - 2009” από το διεθνή οργανισμό των Χημικών Δημητριακών της A.A.C.C.I. (American Association of Cereal Chemists International), σε αναγνώριση της εξαιρετικής της συμβολής στην επιστήμη της ‘ρεολογίας και υφής των τροφίμων’. Είναι συντάκτης (associate editor) των περιοδικών ‘*Food Research International*’ (IF₂₀₂₄=8,0) και ‘*Food Hydrocolloids*’ (IF₂₀₂₄=12,4) και μέλος της συντακτικής επιτροπής (editorial board) του περιοδικού “*Bioactive Carbohydrates and Dietary Fiber*”. (Scopus ID: [6602988519](https://orcid.org/0000-0003-3641-788X), ORCID: [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), [Google scholar profile](https://scholar.google.com/citations?user=AAAF-9755-2020)).