

ΒΙΟΓΡΑΦΙΚΟ ΣΗΜΕΙΩΜΑ

Βιογραφικά Στοιχεία, Σπουδές,
Διδακτικό και Ερευνητικό Έργο

Δρ. Αθανασίας Γούλα

*Αναπληρώτριας Καθηγήτριας
Τομέα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων
Τμήματος Γεωπονίας
Σχολής Γεωπονίας, Δασολογίας και
Φυσικού Περιβάλλοντος Α.Π.Θ.*

ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ - ΜΑΡΤΙΟΣ 2025

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

	Σελίδα
1. ΒΙΟΓΡΑΦΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ	3
2. ΣΠΟΥΔΕΣ – ΤΙΤΛΟΙ	3
3. ΥΠΟΤΡΟΦΙΕΣ	3
4. ΑΠΑΣΧΟΛΗΣΗ	4
5. ΔΙΔΑΚΤΙΚΟ ΕΡΓΟ	4
6. ΕΠΙΒΛΕΨΗ ΔΙΑΤΡΙΒΩΝ	6
7. ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟΥ ΕΡΓΟΥ	8
8. ΣΥΜΜΕΤΟΧΗ - ΥΠΟΒΟΛΗ ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΩΝ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΩΝ	9
9. ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΟ ΕΡΓΟ	11
Α. ΔΗΜΟΣΙΕΥΣΕΙΣ ΣΕ ΔΙΕΘΝΗ ΠΕΡΙΟΔΙΚΑ ΜΕ ΚΡΙΤΕΣ	11
Β. ΚΕΦΑΛΑΙΑ ΣΕ ΒΙΒΛΙΑ	15
Γ. ΣΥΜΜΕΤΟΧΗ ΣΕ ΔΙΕΘΝΗ ΣΥΝΕΔΡΙΑ	16
Δ. ΣΥΜΜΕΤΟΧΗ ΣΕ ΕΛΛΗΝΙΚΑ ΣΥΝΕΔΡΙΑ	21
Ε. ΔΙΔΑΚΤΙΚΑ ΣΥΓΓΡΑΜΜΑΤΑ	24
ΣΤ. ΔΙΑΤΡΙΒΕΣ	24
10. ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ – ΑΝΑΓΝΩΡΙΣΗ ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΟΥ ΕΡΓΟΥ	24
11. ΔΙΟΙΚΗΤΙΚΟ ΕΡΓΟ	25
12. ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΑ ΕΝΔΙΑΦΕΡΟΝΤΑ	25
13. ΣΥΓΚΕΝΤΡΩΤΙΚΗ ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΟΥ ΕΡΓΟΥ.....	26
14. ΑΝΑΛΥΣΗ ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΟΥ ΕΡΓΟΥ	29

1. ΒΙΟΓΡΑΦΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ

Επώνυμο	: Γούλα
Όνομα	: Αθανασία
Πατρώνυμο	: Μιχαήλ
Μητρώνυμο	: Αφροδίτη
Ημερομηνία γέννησης	: 30 Μαρτίου 1973
Τόπος γέννησης	: Θεσσαλονίκη
Οικογενειακή κατάσταση	: Έγγαμη, με τρία παιδιά
Διεύθυνση εργασίας	: Εργαστήριο Επεξεργασίας και Μηχανικής Τροφίμων, Τομέας Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Σχολή Γεωπονίας, Δασολογίας και Φυσικού Περιβάλλοντος, Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης, 541 24
Τηλέφωνο	: 2310 991658, 2310 949284, 6977 532173
E-mail	: athgou@agro.auth.gr

2. ΣΠΟΥΔΕΣ - ΤΙΤΛΟΙ

- **Διδακτορικό Δίπλωμα (Ph.D.)**, Εργαστήριο Τεχνολογίας Βιομηχανιών Τροφίμων και Αγροτικών Βιομηχανιών, Τμήμα Χημικών Μηχανικών, Πολυτεχνική Σχολή, Α.Π.Θ., 2005 (Βαθμός: Άριστα) (Τίτλος διατριβής: Εφαρμογή της τεχνικής spray drying στην ξήρανση υγρών τροφίμων-πολτού τομάτας)
- **Μεταπτυχιακό Δίπλωμα (M.Sc.)**, Διασφάλιση Ποιότητας, Ελληνικό Ανοικτό Πανεπιστήμιο, 2006 (Βαθμός: 9.30) (Τίτλος διατριβής: Σχεδιασμός και ανάλυση πειραμάτων για τη μελέτη χημικών διεργασιών σε βιομηχανίες τροφίμων)
- **Δίπλωμα Χημικού Μηχανικού**, Τμήμα Χημικών Μηχανικών, Πολυτεχνική Σχολή, Α.Π.Θ., 1996 (Βαθμός: 8.03) (Τίτλος διατριβής: Ποιοτικός έλεγχος παραδοσιακού ελληνικού τυριού φέτα με χρήση NIR φασματομετρίας)
- **Απολυτήριο Λυκείου**, 15^ο Γενικό Λύκειο Θεσσαλονίκης, 1990 (Βαθμός: 19 2/11)

Ξένες γλώσσες

- Αγγλικά (Άριστα)
- Ιταλικά (Πολύ Καλά)

Σεμινάρια επιμόρφωσης

- Πρόγραμμα κατάρτισης 250 ωρών της Ελληνικής Εταιρίας Τοπικής Ανάπτυξης και Αυτοδιοίκησης με τίτλο “Διαχείριση Απορριμμάτων-Προστασία Περιβάλλοντος”, 1999
- Σεμινάριο “ISO 9000 IATCA QMS Auditor Training Course” της International Auditor and Training Certification Association για επιθεώρηση Συστημάτων Ποιότητας, 2000

Δεξιότητες πληροφορικής

- Άριστη γνώση χειρισμού των πακέτων MS Office, Matlab, SPSS, Systat, Minitab
- Άριστη γνώση χειρισμού προγράμματος υπολογιστικής ρευστομηχανικής (CFD) Fluent

3. ΥΠΟΤΡΟΦΙΕΣ - ΔΙΑΚΡΙΣΕΙΣ

- *Υποτροφία* Ι.Κ.Υ. για εισαγωγή στο Τμήμα Χημικών Μηχανικών του Α.Π.Θ. με Πανελλαδικές Εξετάσεις και σειρά κατάταξης 3η, 1990
- *Υποτροφία* Ι.Κ.Υ. για μεταπτυχιακές σπουδές στο γνωστικό αντικείμενο Επεξεργασία-Συντήρηση-Μηχανική Τροφίμων, 2000-2004
- *Υποτροφία* Ι.Κ.Υ. για μεταδιδακτορική έρευνα στον Τομέα Γεωπονικών Επιστημών, Υποτομέα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, 2005-2007

- *Τιμητική διάκριση* από τον εκδοτικό οίκο Elsevier για την ερευνητική εργασία “Water sorption isotherms and glass transition temperature of spray dried tomato pulp”, Journal of Food Engineering, 2008, 85:73-83, με συγγραφείς Goula A.M., Karapantsios T.D., Achilias D.S. & Adamopoulos K.G., ως μία εκ των δέκα (10) πρώτων συχνά αναφερόμενων άρθρων για την περίοδο 2008-2010
- *1ο βραβείο ερευνητικής εργασίας* (κατηγορία BSc/MSc) “Student of the Year Award” στο πλαίσιο του Διεθνούς Επιστημονικού Συνεδρίου 29th EFFoST International Conference, Food Science Research and Innovation: Delivering sustainable solutions to the global economy and society, November 10-12, 2015, Athens, Greece, για την εργασία “An approach to turn grape pomace into a valuable food byproduct” των K. Thymiatis, K. Kaderides, A. Goula
- Συμμετοχή στην *κατάταξη των πιο σπουδαίων επιστημόνων του κόσμου* “Data for updated science-wide author databases of standardized citation indicators” (λίστα *single year impact* και λίστα *career-long*) για τα έτη 2019, 2020, 2021 και 2022 που δημοσιεύθηκε από ομάδα Καθηγητών του Stanford University της Αμερικής, με βάση τον αντίκτυπο του δημοσιευμένου έργου

4. ΑΠΑΣΧΟΛΗΣΗ

1997-1998	Χημικός μηχανικός - υπεύθυνη τμήματος παραγωγής κονσερβοποιημένων τροφίμων φυτικής προέλευσης, καθώς και υπεύθυνη ποιοτικού ελέγχου και εφαρμογής συστήματος HACCP στην “Ελληνική Αγορά Α.Ε.-Βιομηχανία παραγωγής κονσερβοποιημένων παραδοσιακών προϊόντων και κρεμωδών προϊόντων τύπου σαλάτας”, Λάκκωμα Θεσσαλονίκης
2000-2004	Διδασκαλία εργαστηριακών μαθημάτων στο Τμήμα Χημικών Μηχανικών, Πολυτεχνική Σχολή, Α.Π.Θ.
2005-2009	Επιστημονική συνεργάτιδα στο Τμήμα Εμπορίας και Ποιοτικού Ελέγχου Αγροτικών Προϊόντων, Σχολή Τεχνολογίας Γεωπονίας, Τ.Ε.Ι. Δυτικής Μακεδονίας (Παράρτημα Φλώρινας)
2006-2008	Επιστημονική συνεργάτιδα στο Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων, Τ.Ε.Ι. Λάρισας (Παράρτημα Καρδίτσας)
2005-2007	Μεταδιδακτορική ερευνήτρια στο Εργαστήριο Γενικής και Ανόργανης Χημικής Τεχνολογίας, Τμήμα Χημείας, Α.Π.Θ.
2007-2010	Ερευνήτρια στο Εργαστήριο Τεχνολογίας Βιομηχανικών Τροφίμων και Αγροτικών Βιομηχανιών, Τμήμα Χημικών Μηχανικών, Πολυτεχνική Σχολή, Α.Π.Θ.
2010-2015	Λέκτορας στον Τομέα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Τμήμα Γεωπονίας, Α.Π.Θ. Γνωστικό αντικείμενο: Επιστήμη Τροφίμων-Σχεδιασμός και βελτιστοποίηση διεργασιών επεξεργασίας τροφίμων
2015-2019	Επίκουρη Καθηγήτρια στον Τομέα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Τμήμα Γεωπονίας, Α.Π.Θ. Γνωστικό αντικείμενο: Επιστήμη Τροφίμων-Σχεδιασμός και βελτιστοποίηση διεργασιών επεξεργασίας τροφίμων
2019-σήμερα	Αναπληρώτρια Καθηγήτρια στον Τομέα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Τμήμα Γεωπονίας, Α.Π.Θ. Γνωστικό αντικείμενο: Επιστήμη Τροφίμων-Σχεδιασμός και βελτιστοποίηση διεργασιών επεξεργασίας τροφίμων

5. ΔΙΔΑΚΤΙΚΟ ΕΡΓΟ

Πριν την εκλογή στη βαθμίδα της Λέκτορα

Τμήμα Χημικών Μηχανικών, Πολυτεχνική Σχολή Α.Π.Θ.

- Εφαρμογές Ηλεκτρονικών Υπολογιστών και Χημική Μηχανική (βοηθός διδασκαλίας), 2000-2003
- Εργαστήριο Τροφίμων-Βιοτεχνολογίας (βοηθός διδασκαλίας), 2000-2004

Τμήμα Εμπορίας και Ποιοτικού Ελέγχου Αγροτικών Προϊόντων, Τ.Ε.Ι. Δυτικής Μακεδονίας

- Τυποποίηση Αγροτικών Προϊόντων (Θεωρία και Εργαστήριο), 2005-2009
- Συντήρηση Αγροτικών Προϊόντων (Θεωρία και Εργαστήριο), 2008-2009

Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων, Τ.Ε.Ι. Λάρισας

- Μηχανική Τροφίμων Ι (Εργαστήριο), 2005-2006
- Μηχανική Τροφίμων ΙΙ (Εργαστήριο), 2006-2007
- Επεξεργασία Τροφίμων Ι (Θεωρία), 2006-2008
- Επεξεργασία Τροφίμων ΙΙ (Θεωρία), 2007-2008
- Φυσικοχημεία Τροφίμων (Θεωρία), 2006-2008
- Τεχνολογία και Ποιοτικός Έλεγχος Φρούτων και Λαχανικών (Θεωρία), 2007-2008

Κέντρο Επαγγελματικής Κατάρτισης “Εκπαιδευτική Παρέμβαση Α.Ε.”

- Πρόγραμμα “Λαγκαδάς-Νόστος”: Συσκευασία και τυποποίηση αγροτικών προϊόντων, μέθοδοι συντήρησης και ελέγχου: παστερίωση, αφυδάτωση, ξήρανση, ψύξη, κατάψυξη, πρότυπα τυποποίησης αγροτικών προϊόντων, 1999
- Πρόγραμμα “Τεχνικές Επεξεργασίας Τροφίμων και Ποτών”: ενζυματολογία και μικροβιολογία, εισαγωγή στα συστήματα διασφάλισης ποιότητας, αρχές ανάπτυξης προτύπων διασφάλισης ποιότητας, 2000
- Πρόγραμμα “Νέα Τεχνολογικά Συστήματα Παραγωγής Γαλακτοκομικών Προϊόντων”: συστήματα μηχανικών διεργασιών, διήθηση και υψηλή διήθηση, τεχνική της υπερδιήθησης στην παραγωγή γαλακτοκομικών προϊόντων, 2000
- Πρόγραμμα “Διασφάλιση Ποιότητας και Ασφάλεια Γαλακτοκομικών Προϊόντων”: οργάνωση ελέγχου ποιότητας γαλακτοκομικών προϊόντων, κρίσιμα σημεία ελέγχου παραγωγής, 2000

Μετά την εκλογή στη βαθμίδα της Λέκτορα

Τομέας Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Τμήμα Γεωπονίας Α.Π.Θ.

- Μηχανική Τροφίμων Ι, 2010-σήμερα
- Μηχανική Τροφίμων ΙΙ (Αρχές Μηχανολογίας Τροφίμων), 2010-σήμερα
- Μαθηματικά Μοντέλα στην Επιστήμη Τροφίμων (συνδιδασκαλία), 2011-2014
- Συστήματα Αυτοματισμού Βιομηχανιών Τροφίμων, 2011-σήμερα
- Διαχείριση Νερού και Αποβλήτων Βιομηχανιών Τροφίμων, 2015-σήμερα
- Βιοδιεργασίες στην Επιστήμη Τροφίμων, 2023-σήμερα
- Προζυμωτικές Διεργασίες και Οινοποιήσεις (μεταπτυχιακό) (συνδιδασκαλία), 2012-2017
- Μεταζυμωτικές Διεργασίες και Παλαίωση Οίνου (μεταπτυχιακό) (συνδιδασκαλία), 2012-2017
- Ανάπτυξη Νέων Προϊόντων & Σχημάτων Επεξεργασίας (μεταπτυχιακό) (συνδιδασκαλία), 2012-2018
- Σχεδιασμός Διεργασιών Παραγωγής Τροφίμων (μεταπτυχιακό) (συνδιδασκαλία), 2018-σήμερα
- Επεξεργασία και Θρεπτική Αξία Τροφίμων (μεταπτυχιακό) (συνδιδασκαλία), 2018-σήμερα
- Προσδιορισμός Διάρκειας Ζωής Τροφίμων (μεταπτυχιακό) (συνδιδασκαλία), 2018-σήμερα
- Ειδικά Θέματα στην Επιστήμη Τροφίμων και Διατροφή (μεταπτυχιακό) (συνδιδασκαλία), 2018-σήμερα
- Σεμινάρια στην Επιστήμη Τροφίμων και Διατροφή (μεταπτυχιακό) (συνδιδασκαλία), 2018-σήμερα
- Ερευνητική Προσέγγιση του Θέματος της Μεταπτυχιακής Εργασίας (μεταπτυχιακό) (συνδιδασκαλία), 2018-σήμερα
- Σεμινάρια στη Νομοθεσία Τροφίμων και Ποτών (μεταπτυχιακό) (συνδιδασκαλία), 2018-σήμερα

Τμήμα Χημικών Μηχανικών, Πολυτεχνική Σχολή Α.Π.Θ.

- Μηχανική Τροφίμων, 2016-2018

Τμήμα Χημείας Α.Π.Θ.

- Διεργασίες στην Παραγωγή Τροφίμων και Συστατικών τους με Έμφαση στις Βιοδιεργασίες (μεταπτυχιακό) (συνδιδασκαλία), 2018-σήμερα

6. ΕΠΙΒΛΕΨΗ ΔΙΑΤΡΙΒΩΝ

Επίβλεψη προπτυχιακών διατριβών

Τμήμα Εμπορίας και Ποιοτικού Ελέγχου Αγροτικών Προϊόντων, Τ.Ε.Ι. Δυτικής Μακεδονίας

17 προπτυχιακές διατριβές

Τομέας Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Τμήμα Γεωπονίας Α.Π.Θ.

62 προπτυχιακές διατριβές (55 περατωθείσες και 7 σε εξέλιξη)

Επίβλεψη μεταπτυχιακών διατριβών

1. Καλαμαρά Ελένη, “Αξιοποίηση σπόρων ροδιού-Ενθυλάκωση περιεχόμενου ελαίου”, 2014
2. Λαλοπούλου Ελένη, “Συντήρηση φασολιών με συνδυασμό τροποποιημένων ατμοσφαιρών και αιθέριων ελαίων”, 2015
3. Καδερίδης Κυριάκος, “Αξιοποίηση φλοιού ροδιού με εκχύλιση και ενθυλάκωση”, 2015
4. Κοκολάκη Μαρία, “Επίδραση υπερήχων στην ωσμωτική αφυδάτωση πατάτας”, 2016
5. Τσαλή Αλεξάνδρα, “Βελτιστοποίηση ενθυλάκωσης βιοδραστικών ενώσεων από απόβλητα ερυθρής οينوποίησης με σκοπό την ενσωμάτωσή τους σε τρόφιμα”, 2018
6. Βερβέρη Μαρία, “Ανάκτηση φαινολικών συστατικών από υγρά απόβλητα ελαιουργείων με χρήση βιοπροσροφητικών υλικών”, 2019
7. Δρεβελέγκα Ιωάννα, “Βελτιστοποίηση εκχύλισης φαινολικών συστατικών από απόβλητα ερυθρής οينوποίησης”, 2019
8. Παπαοικονόμου Λυγερή, “Χρήση σπόρων ροδιού ως βιοπροσροφητικό υλικό για τη διαχείριση υγρών αποβλήτων ελαιουργείων”, 2019
9. Τσιβίκη Μαρία, “Ανάκτηση ελαίου από γίγαρτα οينوποίησης”, 2019
10. Τζάτση Πηνελόπη, “Βελτιστοποίηση παραλαβής και σταθεροποίησης φαινολικών συστατικών από καρπούς αρώνιας”, 2020
11. Παντελίδου Δήμητρα, “Εμπλουτισμός πατάτας με φαινολικά συστατικά από απόβλητα τροφίμων μέσω ωσμωτικής αφυδάτωσης με υπερήχους”, 2021
12. Βελόπουλος Ιωάννης, “Βελτιστοποίηση απόσταξης ελαίου ρίγανης με εφαρμογή υπερήχων”, 2022
13. Χατζηλία Θεοδώρα, “Εφαρμογή μικροκυμάτων στην ξήρανση ροδακίνων”, 2022
14. Φωτίου Δημήτρης, “Βελτιστοποίηση προκατεργασίας για την ξήρανση κατεψυγμένων ροδακίνων”, 2023
15. Ζωντού Γεωργία, “Βελτιστοποίηση κλασικής ξήρανσης κατεψυγμένου ροδάκινου μέσω προκατεργασίας υπερήχων”, 2023
16. Χεζάνογλου Ευάγγελος, “Βελτιστοποίηση ενθυλάκωσης φαινολικού εκχυλίσματος φλοιών ροδιού με συγκρυστάλλωση”, 2023
17. Δροσάκη Αικατερίνη-Μαρία, “Αξιοποίηση παραπροϊόντων επεξεργασίας ροδάκινου”, 2024
18. Τσαχουρίδου Ευθυμία, “Αξιοποίηση παραπροϊόντων απόσταξης λεβάντας”, σε εξέλιξη
19. Σαρακινού Χρήστος, “Μοντελοποίηση της διεργασίας ξήρανσης προκατεργασμένου παντζαριού με τη γλώσσα προγραμματισμού Python”, σε εξέλιξη
20. Καραδήμα Βασιλική, “Επίδραση της προκατεργασίας υπερήχων στη διεργασία της κατάψυξης”, σε εξέλιξη

Επίβλεψη διδακτορικών διατριβών

1. Καδερίδης Κυριάκος, “Αξιοποίηση παραπροϊόντων βιομηχανίας ροδιού”, περατωθείσα, υποστήριξη στις 7/2/2020
2. Σολωμάκου Νικολέττα, “Διαχείριση υγρών αποβλήτων ελαιουργείων με χρήση καινοτόμων βιοπροσροφητικών υλικών”, περατωθείσα, υποστήριξη στις 10/7/2024
3. Φωτίου Δημήτριος, “Βελτιστοποίηση ξήρανσης με τη χρήση προκατεργασίας με αιθανόλη”, 21/7/2023-σήμερα, σε εξέλιξη

Επίβλεψη μεταδιδακτορικής έρευνας

Καδερίδης Κυριάκος, “Διαχείριση των παραπροϊόντων της βιομηχανίας χυμοποίησης ροδιού και ροδακίνου με «πράσινες» μεθόδους εκχύλισης, με σκοπό την απομόνωση υψηλής προστιθέμενης αξίας βιοδραστικών συστατικών και την αξιοποίησή τους ως πρόσθετα τροφίμων σε λειτουργικά προϊόντα ή ως συστατικά ενεργών συσκευασιών”, 2021-σήμερα

Μέλος τριμελών συμβουλευτικών επιτροπών εκπόνησης διδακτορικών διατριβών

- | | |
|-----------------------|--|
| 1. Μοσχονά Α. | Επιβλέπουσα: Λιακοπούλου-Κυριακίδου Μ., 2016 |
| 2. Κυριτσάκης Κ. | Επιβλέπων: Γερασόπουλος Δ., 2018 |
| 3. Ρούπτιου Α. | Επιβλέπουσα: Αγγελή Α., 2024 |
| 4. Κοκκινομάγουλος Ε. | Επιβλέπων: Κανδύλης Π., σε εξέλιξη |
| 5. Κύρογλου Σ. | Επιβλέπων: Βαρελτζής Π., σε εξέλιξη |
| 6. Παπαγιανέλη Σ.Δ. | Επιβλέπων: Κουτσομανής Κ., σε εξέλιξη |
| 7. Αναγνωστοπούλου Χ. | Επιβλέπων: Μουρτζίνος Ι., σε εξέλιξη |
| 8. Σταθάς Λ. | Επιβλέπων: Κουτσομανής Κ., σε εξέλιξη |
| 9. Στεφάνου Κ.Ρ. | Επιβλέπων: Κουτσομανής Κ., σε εξέλιξη |

Μέλος τριμελών επιτροπών εξέτασης μεταπτυχιακών διατριβών

- | | |
|--------------------------------|----------------------------|
| 1. Κοσμίδου Ε. | Επιβλέπων: Γερασόπουλος Δ. |
| 2. Παπατσαρούχα Ε. | Επιβλέπων: Γερασόπουλος Δ. |
| 3. Σάνδρου Δ. | Επιβλέπων: Λαζαρίδης Χ. |
| 4. Χασεκιδόγλου Α. | Επιβλέπων: Λαζαρίδης Χ. |
| 5. Νάνης Η. | Επιβλέπων: Γερασόπουλος Δ. |
| 6. Δημακοπούλου- Παπάζογλου Δ. | Επιβλέπων: Κουτσομανής Κ. |
| 7. Αδαμίδου Σ. | Επιβλέπων: Κατσάνιδης Ε. |
| 8. Γκουντενούδη-Εσκιτζή Ι. | Επιβλέπουσα: Λαζαρίδου Α. |
| 9. Χριστοδούλου Χ.Ε. | Επιβλέπουσα: Λαζαρίδου Α. |
| 10. Κατικαρίδου Ε. | Επιβλέπων: Γερασόπουλος Δ. |
| 11. Βασιλάκη Α. | Επιβλέπων: Μουρτζίνος Ι. |
| 12. Παπαγιανέλη Σ. | Επιβλέπων: Κουτσομανής Κ. |
| 13. Κυριακίδου Α. | Επιβλέπων: Μουρτζίνος Ι. |
| 14. Παλαιολόγου Ε. | Επιβλέπων: Μουρτζίνος Ι. |
| 15. Λούκρη Α. | Επιβλέπων: Μουρτζίνος Ι. |
| 16. Θεοδωρόπουλος Ε. | Επιβλέπων: Κουτσομανής Κ. |
| 17. Δίδος Σ. | Επιβλέπων: Κουτσομανής Κ. |
| 18. Φραγκόπουλος Θ. | Επιβλέπων: Μουρτζίνος Ι. |
| 19. Ζούρου Χ. | Επιβλέπων: Κουτσομανής Κ. |
| 20. Διακάκη Ε. | Επιβλέπων: Γερασόπουλος Δ. |
| 21. Πετρουλά Γ. | Επιβλέπων: Κανδύλης Π. |
| 22. Μαναβάκη Μ. | Επιβλέπων: Μουρτζίνος Ι. |
| 23. Στασινού Κ. | Επιβλέπων: Κουτσομανής Κ. |
| 24. Σταθάς Λ. | Επιβλέπων: Κουτσομανής Κ. |
| 25. Σβάρνα Μ. | Επιβλέπων: Γερασόπουλος Δ. |
| 26. Γκουτζίνα Κ. | Επιβλέπων: Γερασόπουλος Δ. |
| 27. Καμπλιώνη Δ. | Επιβλέπων: Μουρτζίνος Ι. |
| 28. Ζάρρας Φ. | Επιβλέπων: Κουτσομανής Κ. |
| 29. Λιάκου Μ. | Επιβλέπων: Κουτσομανής Κ. |
| 30. Κάλφα Ε. | Επιβλέπων: Μουρτζίνος Ι. |

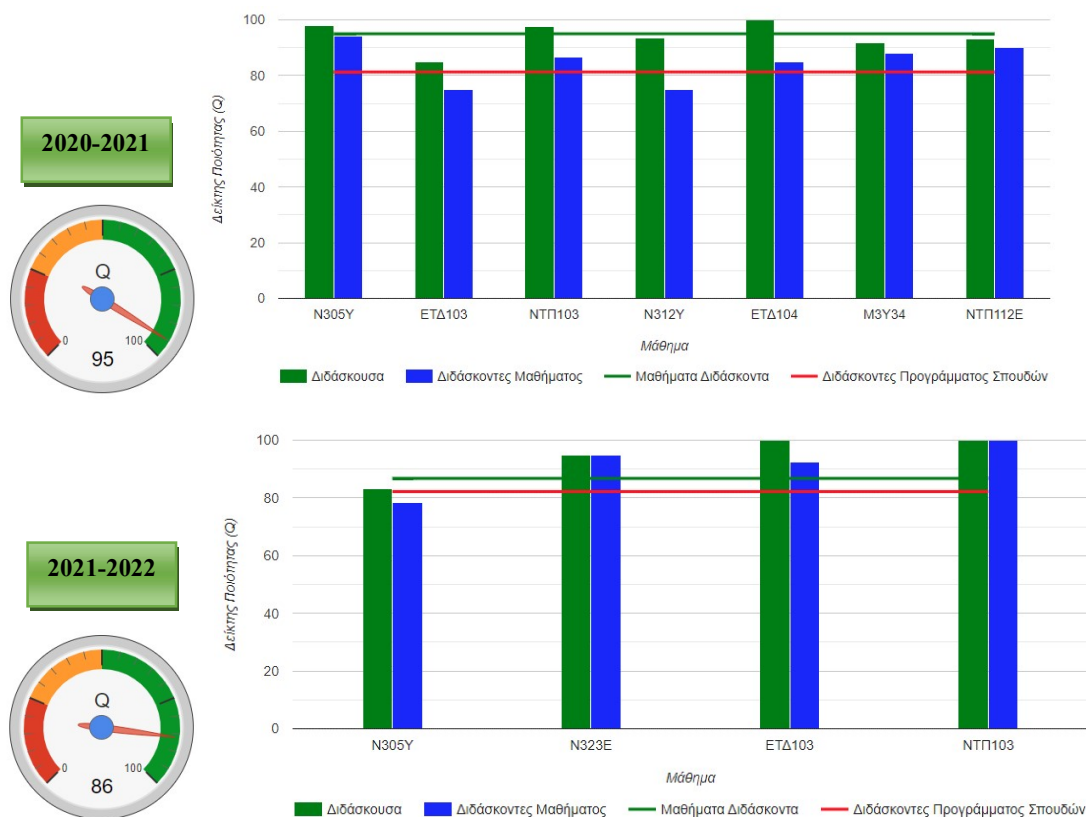
Μέλος επταμελών επιτροπών εξέτασης διδακτορικών διατριβών:

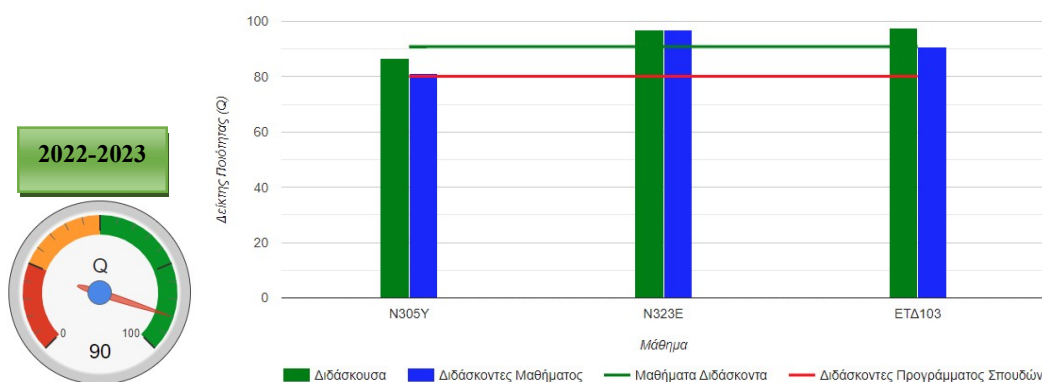
- | | |
|----------------|---------------------------|
| 1. Γουγουλή Μ. | Επιβλέπων: Κουτσομανής Κ. |
| 2. Λιανού Α. | Επιβλέπων: Κουτσομανής Κ. |

- | | |
|-------------------------------|---------------------------|
| 3. Σεραφειμίδου Α. | Επιβλέπων: Ζλατάνος Σ. |
| 4. Αποστολίδου Χ. | Επιβλέπων: Αδαμόπουλος Κ. |
| 5. Κακαγιάννη Μ. | Επιβλέπων: Κουτσομανής Κ. |
| 6. Δημακοπούλου-Παπάζογλου Δ. | Επιβλέπων: Κατσανίδης Ε. |
| 7. Ασπρίδου Ζ. | Επιβλέπων: Κουτσομανής Κ. |
| 8. Μίσιου Ο. | Επιβλέπων: Κουτσομανής Κ. |
| 9. Τσαλούμη Σ. | Επιβλέπων: Κουτσομανής Κ. |
| 10. Σιδηροκαστρίτης Ν. | Επιβλέπων: Βαρελτζής Π. |

7. ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟΥ ΕΡΓΟΥ

Σύμφωνα με στοιχεία της Μονάδας Διασφάλισης Ποιότητας (ΜΟ.ΔΙ.Π.) του Α.Π.Θ. από την αξιολόγηση του προπτυχιακού και μεταπτυχιακού προγράμματος σπουδών του Τμήματος Γεωπονίας του Α.Π.Θ., η Αθανασία Γούλα μετά την εκλογή της στη βαθμίδα της Αναπληρώτριας Καθηγήτριας αξιολογήθηκε για το διδακτικό της έργο από τους/τις φοιτητές/τριες με μέσο όρο 88,9%, 95,0%, 86,8%, και 90,9% για τα έτη 2019-2020, 2020-2021, 2021-2022 και 2022-2023, αντίστοιχα. Αναλυτικότερα, τα αποτελέσματα παρουσιάζονται στο Σχήμα 1 και στον Πίνακα 1.





Σχήμα 1: Συνοπτικά αποτελέσματα αξιολόγησης διδακτικού έργου των τελευταίων ετών.

Πίνακας 1: Αποτελέσματα αξιολόγησης διδακτικού έργου.

	2019-2020	2020-2021	2021-2022	2022-2023
Δείκτης ποιότητας, Q	88,9 (n=45)	95,0 (n=50)	86,8 (n=42)	90,9 (n=71)
Μηχανική Τροφίμων Ι (N305Y)	83,4 (n=18, 14,6%)	97,9 (n=17, 12,3%)	83,2 (n=31, 20,9%)	86,7 (n=45, 21,6%)
Μηχανική Τροφίμων ΙΙ (N312Y)	95,0 (n=13, 10,1%)	93,6 (n=18, 16,7%)	93,2 (n=19, 15,0%)	91,8 (n=32, 16,8%)
Συστήματα Αυτοματισμού Βιομηχανικών Τροφίμων (N323E)	92,7 (n=11, 20,8%)		95,0 (n=7, 11,3%)	97,1 (n=17, 19,1%)
Σχεδιασμός Διεργασιών Παραγωγής Τροφίμων (ETΔ103)	92,0 (n=5, 27,8%)	85,0 (n=1, 6,7%)	100 (n=1, 7,7%)	97,7 (n=11, 91,7%)
Επεξεργασία και Θρεπτική Αξία Τροφίμων (ΝΤΠ103)	92,6 (n=11, 55,0%)	97,5 (n=2, 8,0%)	100 (n=3, 18,8%)	
Προσδιορισμός Διάρκειας Ζωής (ΝΤΠ112Ε)		93,1 (n=8, 30,8%)		

(μέγιστη βαθμολογία = 100, n = αριθμός φοιτητών/τριών που συμμετείχαν στην αξιολόγηση και επί τοις εκατό ποσοστό αυτών σε σχέση με τους εγγεγραμμένους)

8. ΣΥΜΜΕΤΟΧΗ - ΥΠΟΒΟΛΗ ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΩΝ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΩΝ

Πριν την εκλογή στη βαθμίδα της Λέκτορα

- “Ανάπτυξη πρωτότυπου κώδικα υπολογιστικής ρευστομηχανικής για συζευγμένη επίλυση κίνησης στερεού-ρευστού κατά την περιστροφή στερεών πτερυγίων εντός διφασικού πεδίου ροής” (κωδικός έργου Ε.Ε. Α.Π.Θ. 89385). Επιστ. υπεύθυνος: Θ. Καραπάντσιος. Φορέας ανάθεσης: Επιτροπή Ερευνών Α.Π.Θ., 2006
- “Ανιχνευτής εμβολής Φάση ΙΙ” (κωδικός έργου Ε.Ε. Α.Π.Θ. 81754). Επιστ. Υπεύθυνος: Θ. Καραπάντσιος. Φορέας ανάθεσης: Επιτροπή Ερευνών Α.Π.Θ., 2006
- “Μελέτη ανάπτυξης της *Listeria monocytogenes* σε χαμηλές θερμοκρασίες συναρτήσεως του είδους και της συγκέντρωσης κρυοπροστατευτικών ουσιών που υπάρχουν στα τρόφιμα” (κωδικός έργου Ε.Ε. Α.Π.Θ. 80940). Επιστ. υπεύθυνος: Μ. Λιακοπούλου-Κυριακίδου. Φορέας ανάθεσης: Επιτροπή Ερευνών Α.Π.Θ., 2007
- “Ανάπτυξη ηλεκτρικής τεχνικής για την ανίχνευση και χαρακτηρισμό φυσαλίδων σε ροή υγρών” (κωδικός έργου Ε.Ε. Α.Π.Θ. 78175). Επιστ. υπεύθυνος: Θ. Καραπάντσιος. Φορέας ανάθεσης: Επιτροπή Ερευνών Α.Π.Θ., 2006-2008

Μετά την εκλογή στη βαθμίδα της Λέκτορα

- “CleanVeg-Innovative and holistic approach to cleaning and disinfection strategies in the production of foods”. Επιστ. υπεύθυνος: Π. Σκανδάμης. 7th Framework Programme, 2011 (Υποβολή)

- “Ozone application for improving postharvest handling of edible horticultural products”. Επιστ. υπεύθυνος: Μ. Βασιλακάκης. Πρόγραμμα Θαλής, Επιχειρησιακό Πρόγραμμα “Εκπαίδευση και Δια Βίου Μάθηση”, 2011
- “Ανάπτυξη διαδικασίας για τη διαχείριση υγρών αποβλήτων ελαιουργείων-Ανάκτηση συστατικών με ξήρανση ψεκασμού” (κωδικός έργου Ε.Ε. Α.Π.Θ. 87874). Φορέας ανάθεσης: Επιτροπή Ερευνών Α.Π.Θ. Ενίσχυση νέων ερευνητών στη βαθμίδα του Λέκτορα, 2012, ως επιστ. υπεύθυνη
- “Βελτίωση των τεχνολογικών και διατροφικών χαρακτηριστικών του χυμού ροδιού με θέρμανση και διαύγαση”. Φορέας υλοποίησης: ΑΣΟΠ. Πρόγραμμα ΠΑΒΕΤ, 2013
- “Μελέτη και βελτίωση της καλλιέργειας της ροδιάς στη χώρα μας: παραγωγή χυμού υψηλής διαιτητικής αξίας για τον άνθρωπο” (κωδικός έργου 13SMES2009). Φορέας Υλοποίησης: Ελληνική Αγορά Α.Ε. Τομεακά Επιχειρησιακά προγράμματα Ανταγωνιστικότητα & Επιχειρηματικότητα (ΕΠΑΕ), Ενίσχυση Νέων και Μικρομεσαίων Επιχειρήσεων για Ε&Τ, 2011

• **Μετά την εκλογή στη βαθμίδα της Επίκουρης Καθηγήτριας**

- “Αξιοποίηση παραπροϊόντων βιομηχανίας ροδιού” (κωδικός 792). Ερευνητικό έργο ΕΛ.ΙΔ.Ε.Κ. για υποψήφιους διδάκτορες, 2017-2018, ως επιστ. υπεύθυνη
- “Αξιοποίηση βιολειτουργικών συστατικών από παραπροϊόντα της βιομηχανίας τροφίμων για την παραγωγή προϊόντων υψηλής προστιθέμενης αξίας”. Επιχειρησιακό Πρόγραμμα «Εκπαίδευση & Δια Βίου Μάθηση» (ΕΠΕΔΒΜ), Υποστήριξη ερευνητών με έμφαση στους νέους ερευνητές, 2017, (Υποβολή), ως επιστ. υπεύθυνη
- “Απομόνωση και ανάκτηση φαινολικών από απόβλητα ελαιουργείων με χρήση καινοτόμων βιοπροσροφητικών υλικών χαμηλού κόστους”. Ερευνητικό έργο ΕΛΙΔΕΚ για την ενίσχυση των μελών ΔΕΠ και Ερευνητών/τριών, 2018, (Υποβολή), ως επιστ. υπεύθυνη

• **Μετά την εκλογή στη βαθμίδα της Αναπληρώτριας Καθηγήτριας**

- “Παραγωγή και ενσωμάτωση εκχυλισμάτων ρίγανης σε γαλακτοκομικά προϊόντα”. Πρόγραμμα «Ίδρυση και Λειτουργία Επιχειρησιακών Ομάδων της Ευρωπαϊκής Σύμπραξης Καινοτομίας για την παραγωγικότητα και τη βιωσιμότητα της γεωργίας» Υπομέτρο 16.1-16.5, Δράση 1, 2019 (Υποβολή), ως επιστ. υπεύθυνη
- “Παραγωγή ενός νέου προϊόντος αφυδατωμένου σπαραγγιού με λειτουργικές ιδιότητες”. Πρόγραμμα «Ίδρυση και Λειτουργία Επιχειρησιακών Ομάδων της Ευρωπαϊκής Σύμπραξης Καινοτομίας για την παραγωγικότητα και τη βιωσιμότητα της γεωργίας» Υπομέτρο 16.1- 6.5, Δράση 1, 2019 (Υποβολή), ως επιστ. υπεύθυνη
- “Σύμπραξη για την αύξηση της ανταγωνιστικότητας της παραδοσιακής τομάτας”. Πρόγραμμα «Ίδρυση και Λειτουργία Επιχειρησιακών Ομάδων της Ευρωπαϊκής Σύμπραξης Καινοτομίας για την παραγωγικότητα και τη βιωσιμότητα της γεωργίας» Υπομέτρο 16.1 - 16.5, Δράση 1, 2019 (Υποβολή), ως επιστ. υπεύθυνη
- “Ανάπτυξη λειτουργικών τροφίμων με βιοενεργά συστατικά από απόβλητα ελαιουργείων”. Επιχειρησιακό Πρόγραμμα «Εκπαίδευση & Δια Βίου Μάθηση» (ΕΠΕΔΒΜ), Υποστήριξη ερευνητών με έμφαση στους νέους ερευνητές, 2019, (Υποβολή), ως επιστ. υπεύθυνη
- “Βελτιστοποίηση τεχνολειτουργικών χαρακτηριστικών και βιολειτουργικών ιδιοτήτων γαλακτοκομικού προϊόντος με ενσωμάτωση βακτηριακής κυτταρίνης από απόβλητα κατανάλωσης καφέ”. ΕΣΠΑ 2014-2020, Επ. Ανταγωνιστικότητα-Επιχειρηματικότητα-Καινοτομίας, Ερευνών – Δημιουργώ – Καινοτομώ 2014-2020. Επιστ. υπεύθυνος: Α. Μιχαηλίδου, 2020-2023
- “Νανοσωματίδια και φιλμς με βάση τη χιτοζάνη ως μέσα ενθυλάκωσης εκχυλισμάτων παραπροϊόντων του αγροτοδιατροφικού τομέα για καινοτόμες εφαρμογές σε τρόφιμα, ChitoFOODs”. Ελληνικό Ίδρυμα Έρευνας και Καινοτομίας (ΕΛ.ΙΔ.Ε.Κ.) στο πλαίσιο της Δράσης «2^η Προκήρυξη ερευνητικών έργων ΕΛ.ΙΔ.Ε.Κ. για την ενίσχυση των μελών ΔΕΠ και Ερευνητών/τριών». Επιστ. υπεύθυνος: Ι. Μουρτζίνος, 2022-2025
- “Κόμβος διάχυσης αρχών κυκλικής οικονομίας από απόβλητα τροφίμων”. Εθνικά 2014-2020, ΕΛ.ΙΔ.Ε.Κ., ΕΛ.ΙΔ.Ε.Κ. – Κόμβοι Έρευνας Καινοτομίας και διάχυσης. Επιστ. υπεύθυνος: Α. Ζουμπούλης, 2021-2024

- “Παραγωγή και ενσωμάτωση σε γαλακτοκομικά προϊόντα εκχυλισμάτων λεβάντας”. Πρόγραμμα «Ίδρυση και Λειτουργία Επιχειρησιακών Ομάδων της Ευρωπαϊκής Σύμπραξης Καινοτομίας για την παραγωγικότητα και τη βιωσιμότητα της γεωργίας» Υπομέτρο 16.1-16.5, Δράση 1, 2022-2025, ως επιστ. υπεύθυνη

9. ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΟ ΕΡΓΟ

A. ΔΗΜΟΣΙΕΥΣΕΙΣ ΣΕ ΔΙΕΘΝΗ ΠΕΡΙΟΔΙΚΑ ΜΕ ΚΡΙΤΕΣ

Πριν την εκλογή στη βαθμίδα της Λέκτορα

- A.1. Adamopoulos K.G.* , **Goula A.M.** & Petropakis H.J. 2001. “Quality control during processing of feta cheese. NIR application”. *Journal of Food Composition and Analysis*. 14 (4): 431-440.
- A.2. **Goula A.M.** & Adamopoulos K.G.* 2003. “Spray drying performance of a laboratory spray dryer for tomato powder preparation”. *Drying Technology*. 21 (7): 1273-1289.
- A.3. **Goula A.M.** & Adamopoulos K.G.* 2003. “Estimating the composition of tomato juice products by near infrared spectroscopy”. *Journal of Near Infrared Spectroscopy*. 11: 123-136.
- A.4. Adamopoulos K.G.* & **Goula A.M.** 2004. “Application of near-infrared reflectance spectroscopy in the determination of major components in taramosalata”. *Journal of Food Engineering*. 63: 199-207.
- A.5. **Goula A.M.** & Adamopoulos K.G.* 2004. “Influence of spray drying conditions on residue accumulation – Simulation using CFD”. *Drying Technology*. 22 (5): 1107-1128.
- A.6. **Goula A.M.**, Adamopoulos K.G.* & Kazakis N.A. 2004. “Influence of spray conditions on tomato powder properties”. *Drying Technology*. 22 (5): 1129-1151.
- A.7. **Goula A.M.** & Adamopoulos K.G.* 2004. “Spray drying of tomato pulp: Effect of feed concentration”. *Drying Technology*. 22 (10): 2309-2330.
- A.8. **Goula A.M.** & Adamopoulos K.G. 2005. “Spray drying of tomato pulp in dehumidified air. I. The effect on product recovery”. *Journal of Food Engineering*. 66: 25-34.
- A.9. **Goula A.M.** & Adamopoulos K.G.* 2005. “Spray drying of tomato pulp in dehumidified air. II. The effect on powder properties”. *Journal of Food Engineering*. 66: 35-42.
- A.10. **Goula A.M.** & Adamopoulos K.G.* 2005. “Stability of lycopene during spray drying of tomato pulp”. *LWT – Food Science and Technology*. 38: 479-487.
- A.11. **Goula A.M.**, Adamopoulos K.G.*, Chatzitakis P.C. & Nikas V.A. 2006. “Prediction of lycopene degradation during a drying process of tomato pulp”. *Journal of Food Engineering*. 74: 37-46.
- A.12. **Goula A.M.** & Adamopoulos K.G.* 2006. “Retention of ascorbic acid during drying of tomato halves and tomato pulp”. *Drying Technology*. 24 (1): 57-64.
- A.13. **Goula A.M.**, Karapantsios T.D.* & Adamopoulos K.G. 2007. “Characterization of tomato pulp stickiness during spray drying using a contact probe method”. *Drying Technology*. 25 (4): 591-598.
- A.14. **Goula A.M.**, Karapantsios T.D.* & Adamopoulos K.G. 2007. “An advanced centrifugal technique to characterize the sticking properties of tomato pulp during drying”. *Drying Technology*. 25 (4): 599-607.
- A.15. **Goula A.M.***, Karapantsios T.D., Achilias D.S. & Adamopoulos K.G. 2008. “Water sorption isotherms and glass transition temperature of spray dried tomato pulp”. *Journal of Food Engineering*. 85: 73-83.
- A.16. **Goula A.M.**, Kostoglou M., Karapantsios T.D. & Zouboulis A.I. 2008. “A CFD methodology for the design of sedimentation tanks in potable water treatment. Case study: The influence of a feed flow control baffle”. *Chemical Engineering Journal*. 140: 110-121.
- A.17. **Goula A.M.*** & Adamopoulos K.G. 2008. “Effect of maltodextrin addition during spray drying of tomato pulp in dehumidified air: I. Drying kinetics and product recovery”. *Drying Technology*.

26 (6): 714-725.

- A.18. Goula A.M.*** & Adamopoulos K.G. 2008. "Effect of maltodextrin addition during spray drying of tomato pulp in dehumidified air: II. Powder properties". *Drying Technology*. 26 (6): 726-737.
- A.19. Goula A.M.**, Kostoglou M., Karapantsios T.D. & Zouboulis A.I. 2008. "The effect of influent temperature variations in a sedimentation tank for potable water treatment – A Computational Fluid Dynamics study". *Water Research*. 42 (13): 3405-3414.

Μετά την εκλογή στη βαθμίδα της Λέκτορα

- A.20. Goula A.M.*** & Adamopoulos K.G. 2009. "Modeling the rehydration process of dried tomato". *Drying Technology*. 27 (10): 1078-1088.
- A.21. Goula A.M.*** & Adamopoulos K.G. 2010. "A new technique for spray drying orange juice concentrate". *Innovative Food Science and Emerging Technologies*. 11: 342-351.
- A.22. Goula A.M.*** & Adamopoulos K.G. 2010. "Kinetic models of β -carotene degradation during air drying of carrots". *Drying Technology*. 28 (6): 752-761.
- A.23. Goula A.M.*** & Adamopoulos K.G. 2011. "Rheological models of kiwifruit juice for processing applications". *Journal of Food Processing & Technology*. 2 (1): 1-7.
- A.24. Goula A.M.*** & Adamopoulos K.G. 2012. "A new technique for spray-dried encapsulation of lycopene". *Drying Technology*. 30 (6): 641-652.
- A.25. Goula A.M.*** & Lazarides H.N. 2012. "Modeling of mass and heat transfer during combined processes of osmotic dehydration and freezing (Osmo-Dehydro-Freezing)". *Chemical Engineering Science*. 82: 52-61.
- A.26. Goula A.M.*** & Adamopoulos K.G. 2012. "A method for pomegranate seed application in food industries: Seed oil encapsulation". *Food and Bioproducts Processing*. 90 (4): 639-652.
- A.27. Goula A.M.*** 2013. "Ultrasound-assisted extraction of pomegranate seed oil - Kinetic modeling". *Journal of Food Engineering*. 117: 492-498.
- A.28. Goula A.M.*** & Adamopoulos K.G. 2013. "A method for preparing a novel solid product from olive mill wastewater: wastewater characterization and product recovery". *Drying Technology*. 31: 339-349.

Μετά την εκλογή στη βαθμίδα της Επίκουρης Καθηγήτριας

- A.29. Goula A.M.***, Tzika A. & Adamopoulos K.G. 2014. "Kinetic models of evaporation and total phenolics degradation during pomegranate juice concentration". *International Journal of Food Engineering*. 10 (3): 383-392.
- A.30. Kalamara E., Goula A.M.*** & Adamopoulos K.G. 2015. "An integrated process for utilization of pomegranate wastes – seeds". *Innovative Food Science and Emerging Technologies*. 27: 144-153.
- A.31. Goula A.M.*** & Lazarides H.N. 2015. "Integrated processes can turn industrial food waste into valuable food by-products and/or ingredients: The cases of olive mill and pomegranate wastes". *Journal of Food Engineering*. 167: 45-50.
- A.32. Goula A.M.***, Chasekioglou A. & Lazarides H.N. 2015. "Drying and shrinkage kinetics of solid waste of olive oil processing". *Drying Technology*. 33 (14): 1728-1738.
- A.33. Kaderides K., Goula A.M.*** & Adamopoulos K.G. 2015. "A process for turning pomegranate peels into a valuable food ingredient using ultrasound-assisted extraction and encapsulation". *Innovative Food Science and Emerging Technologies*. 31: 204-215.
- A.34. Vareltsis P., Adamopoulos K., Stavarakakis E., Stefanakis A. & Goula A.M.** 2016. "Approaches to minimise yoghurt syneresis in simulated tzatziki sauce preparation". *International Journal of Dairy Technology*. 69: 191-199.
- A.35. Goula A.M.***, Thymiatis K. & Kaderides K. 2016. "Valorization of grape pomace: Drying behavior and ultrasound extraction of phenolics". *Food and Bioproducts Processing*. 100: 132-144.

- A.36. Goula A.M.***, Ververi M., Adamopoulou A. & Kaderides K. 2017. "Green ultrasound-assisted extraction of carotenoids from pomegranate wastes using vegetable oils". *Ultrasonics Sonochemistry*. 34: 821-830.
- A.37.** Chasekioglou A., **Goula A.M.***, Adamopoulos K.G. & Lazarides H.N. 2017. "An approach to turn olive mill wastewater into a valuable food by-product based on spray drying in dehumidified air using drying aids". *Powder Technology*. 311: 376-389.
- A.38. Goula A.M.***, Kokolaki M. & Daftsiou E. 2017. "Use of ultrasound for osmotic dehydration. The case of potatoes". *Food and Bioproducts Processing*. 105: 157-170.
- A.39.** Kaderides K. & **Goula A.M.*** 2017. "Development and characterization of a new encapsulating agent from orange juice by-products". *Food Research International*. 100: 612-622.
- A.40. Goula A.M.***, Papatheodorou A, Karasavva S. & Kaderides K. 2018. "Ultrasound-assisted aqueous enzymatic extraction of oil from pomegranate seeds". *Waste and Biomass Valorization*. 9 (1): 1-11.
- A.41.** Kiritsakis K., **Goula A.M.***, Adamopoulos K.G. & Gerasopoulos D. 2018. "Valorization of olive leaves: spray drying of olive leaf extract". *Waste and Biomass Valorization*. 9 (4): 619-633.
- A.42. Goula A.M.**, Prokopiou P. & Stoforos N.G. 2018. "Thermal degradation kinetics of L-carnitine". *Journal of Food Engineering* 231: 91-100.
- A.43.** Mourtzinis I., Menexis N., Iakovidis D., Makris D.P. & **Goula A.*** 2018. "A green extraction process to recover polyphenols from byproducts of hemp oil processing". *Recycling*. 3: 1-15.
- A.44.** Tsali A. & **Goula A.M.*** 2018. "Valorization of grape pomace: Encapsulation and storage stability of its phenolic extract". *Powder Technology*. 340: 194-207.
- A.45.** Sarakatsianos I., Manousi N., Georgantelis D., **Goula A.**, Adamopoulos K. & Samanidou V. 2018. "Detection of mechanically deboned meat in cold cuts by inductively coupled plasma-mass spectrometry". *Pakistan Journal of Analytical and Environmental Chemistry*. 19(2): 115-121
- A.46.** Kaderides K., Papaoikonomou L., Serafim M. & **Goula A.M.*** 2019. "Microwave-assisted extraction of phenolics from pomegranate peels: Optimization, kinetics, and comparison with ultrasounds extraction". *Chemical Engineering and Processing: Process Intensification*. 137: 1-11.
- A.47.** Kaderides K. & **Goula A.M.*** 2019. "Encapsulation of pomegranate peel extract with a new carrier material from orange juice by-products". *Journal of Food Engineering*. 253: 1-13.
- A.48.** Ververi M. & **Goula A.M.*** 2019. "Pomegranate peel and orange juice by-product as new biosorbents of phenolic compounds from olive mill wastewaters". *Chemical Engineering and Processing: Process Intensification*. 138: 86-96.

Μετά την εκλογή στη βαθμίδα της Αναπληρώτριας Καθηγήτριας

- A.49.** Vasilaki A., Hatzikamari M., Stagkos-Georgiadis A., **Goula A.M.** & Mourtzinis I. 2019. "A natural approach in food preservation: Propolis extract as sorbate alternative in non-carbonated beverage". *Food Chemistry*. 298:125080.
- A.50.** Sarakatsianos I., Adamopoulos K., Samanidou V., **Goula A.** & Ninou E. 2020. Optimization of microwave-assisted extraction of phenolic compounds from medicinal and aromatic plants: *Sideritis raeseri*, *sideritis scardica* and *origanum vulgare*. *Current Analytical Chemistry*, 16(2): 106-111.
- A.51.** Kaderides K., Mourtzinis I. & **Goula A.M.*** 2020. "Stability of pomegranate peel polyphenols encapsulated in orange juice industry by-product and their incorporation in cookies". *Food Chemistry*. 310: 125849.
- A.52.** Drevelegka I. & **Goula A.M.*** 2020. "Recovery of grape pomace phenolic compounds through optimized extraction and adsorption processes" *Chemical Engineering and Processing: Process Intensification*. 149: 107845.
- A.53.** Loukri A., Tsitlakidou P., **Goula A.**, Assimopoulou A., Kontogiannopoulos K.N. & Mourtzinis I.

2020. Green extracts from coffee pulp and their application in the development of innovative brews. *Applied Sciences (Switzerland)*. 10(19): 1-13, 6982.
- A.54.** Papaoikonomou L., Labanaris K., Kaderides K. & **Goula A.M.*** 2021. Adsorption–desorption of phenolic compounds from olive mill wastewater using a novel low-cost biosorbent. *Environmental Science and Pollution Research*. 28(19): 24230-24244.
- A.55.** Tzatsi P. & **Goula A.M.*** 2021. Encapsulation of extract from unused chokeberries by spray drying, co-crystallization, and ionic gelation. *Waste and Biomass Valorization*. 12(8): 4567-4585.
- A.56.** Kaderides K., Kyriakoudi A., Mourtzinis I. & **Goula A.M.*** 2021. Potential of pomegranate peel extract as a natural additive in foods. *Trends in Food Science and Technology*. 115: 380-390.
- A.57.** Chezanoglou E. & **Goula A.M.*** 2021. Co-crystallization in sucrose: A promising method for encapsulation of food bioactive components. *Trends in Food Science and Technology*. 114: 262-274.
- A.58.** Solomakou N. & **Goula A.M.*** 2021. Treatment of olive mill wastewater by adsorption of phenolic compounds. *Reviews in Environmental Science and Biotechnology*. 20: 839-863.
- A.59.** Pantelidou D., Gerogiannis K., **Goula A.M.*** & Gonas C. 2021. Ultrasound-assisted osmotic dehydration as a method for supplementing potato with unused chokeberries phenolics. *Food Bioprocess Technology*. 14: 2231-2247.
- A.60.** Solomakou N., Loukri A., Tsafrakidou P., Michaelidou A.-M., Mourtzinis I. & **Goula A.M.*** 2022. Recovery of phenolic compounds from spent coffee grounds through optimized extraction processes. *Sustainable Chemistry and Pharmacy*. 25: 100592.
- A.61.** Solomakou N., Tsafrakidou P. & **Goula A.M.*** 2022. Holistic exploitation of spent coffee ground: use as biosorbent for olive mill wastewaters after extraction of its phenolic compounds. *Water, Air and Soil Pollution*. 233: 173-190.
- A.62.** Loukri A., Sarafera C., **Goula A.M.**, Gardikis K. & Mourtzinis I. 2022. Green extraction of caffeine from coffee pulp using a deep eutectic solvent (DES). *Applied Food Research*. 2(2): 100176.
- A.63.** Solomakou N., Tsafrakidou P. & **Goula A.M.*** 2022. Valorization of SCG through extraction of phenolic compounds and synthesis of new biosorbent. *Sustainability*. 14(15): 9358.
- A.64.** Tagiakas R.I., Avdikos I.D., **Goula A.**, Koutis K., Nianiou-Obeidat I. & Mavromatis A.G. 2022. Characterization and evaluation of Greek tomato landraces for productivity and fruit quality traits related to sustainable low-input farming systems. *Frontiers in Plant Science*, 13: 994530.
- A.65.** Chezanoglou E., Kenanidou N., Spyropoulos C., Xenitopoulou D., Zlati E. & **Goula A.M.*** 2023. Encapsulation of pomegranate peel extract in sucrose matrix by co-crystallization. *Sustainable Chemistry and Pharmacy*. 31: 100949.
- A.66.** Fotiou D., Argyropoulos K., Kolompourda P. & **Goula A.M.*** 2023. Valorization of peach peels: preservation with an optimized drying process based on ultrasounds pretreatment with ethanol. *Biomass Conversion and Biorefinery*. 13(18): 16345-16357.
- A.67.** Chatzilia T., Kaderides K. & **Goula A.M.*** 2023. Drying of peaches by a combination of convective and microwave methods. *Journal of Food Process Engineering*. 46(4): e14296.
- A.68.** Solomakou N., Drosaki A., Zamvtrakidis G. & **Goula A.M.*** 2023. Adsorption of phenolic compounds from olive mill wastewaters on spent coffee grounds: isotherms, kinetics, and pure phenol adsorption. *Biomass Conversion and Biorefinery*. 13(18): 16557-16567.
- A.69.** Tsafrakidou P., Moutsoglou A., Prodromidis P., Moschakis T., **Goula A.**, Biliaderis C.G. & Michaelidou A.-M. 2023. Aqueous ammonia soaking pretreatment of spent coffee grounds for enhanced enzymatic hydrolysis: A bacterial cellulose production application. *Sustainable Chemistry and Pharmacy*. 33: 101121.
- A.70.** Chezanoglou E. & **Goula A.M.*** 2023. Properties and stability of encapsulated pomegranate peel extract prepared by co-crystallization. *Applied Sciences (Switzerland)*. 13(15): 8680.

- A.71.** Solomakou N., Kalfa E., Kyriakoudi A., Kaderides K., Mourtzinis I. & **Goula A.M.** 2024. An approach for the valorization of pomegranate by-products using ultrasound and enzymatic methods. *Sustainable Chemistry for the Environment*. 5: 100060.
- A.72.** Fotiou D. & **Goula A.M.*** 2024. Study of pretreatment methods for peach drying. *Food and Bioproducts Processing*. 144: 75-91.
- A.73.** Solomakou N., Drosaki A.M., Kaderides K., Mourtzinis I. & **Goula A.M.*** 2024. Valorization of peach by-products: utilizing them as valuable resources in a circular economy model. *Sustainability*. 16: 1289.
- A.74.** Chezanoglou E., Mourtzinis I. & **Goula A.M.*** 2024. Sweet cherry and its by-products as sources of valuable phenolic compounds. *Trends in Food Science and Technology*. 145: 104367.
- A.75.** Vareltzis P., Fotiou D., Papatheologou V., Kyroglou S., Tsachouridou E. & **Goula A.M.*** 2024. Optimized solid-liquid separation of phenolics from lavender waste and properties of the dried extracts. *Separations*. 11: 67.
- A.76.** Velopoulos V., Kaderides K., Karamanoli A. & **Goula A.M.*** 2024. An approach for isolation of oregano essential oil using ultrasounds. *Journal of Food Measurement and Characterization*. 18(6): 4362-4374.

Μετά την εκλογή στη βαθμίδα της Καθηγήτριας

- A.77.** Kokkinomagoulos E., Stamkopoulos A., Michaelidou A.-M., **Goula A.M.** & Kandyli P. 2024. Valorization of the solid fraction of wine lees through optimized accelerated autolysis: Effect of temperature, pH and solid concentration on free-amino acid concentration. *Sustainable Chemistry and Pharmacy*. 42: 101780.
- A.78.** Solomakou N., Drosaki A.M., Christaki S., Kaderides K., Mourtzinis I. & **Goula A.M.*** 2024. Valorization of peach (*Prunus persica* L.) peels and seeds using ultrasound and enzymatic methods. *Chemical Engineering and Processing – Process Intensification*. 206: 110072.
- A.79.** Drosaki A.M., Solomakou N., Kyriakoudi A., Mourtzinis I. & **Goula A.M.*** 2025. Green ultrasound-assisted extraction of carotenoids from peach wastes using vegetable oils. *Waste and Biomass Valorization*. <https://doi.org/10.1007/s12649-025-02976-z>.

* corresponding author

Συμμετοχή στην κατάταξη των πιο σπουδαίων επιστημόνων του κόσμου “Data for updated science-wide author databases of standardized citation indicators” (λίστα single year impact και λίστα career-long) για τα έτη 2019, 2020, 2021 και 2022 που δημοσιεύθηκε από ομάδα Καθηγητών του Stanford University της Αμερικής, με βάση τον αντίκτυπο του δημοσιευμένου έργου.

B. ΚΕΦΑΛΑΙΑ ΣΕ ΒΙΒΛΙΑ

Μετά την εκλογή στη βαθμίδα της Λέκτορα

- B.1.** **Goula A.M.** 2015. “Dehydration-Spray drying-Freezing drying”. In *Handbook of Food Processing. Food Preservation* (Eds.: Varzakas T. & Tzia C.), CRC Press, Boca Raton, Florida, USA.

Μετά την εκλογή στη βαθμίδα της Επίκουρης Καθηγήτριας

- B.2.** **Goula A.M.** 2016. “Implications of non-equilibrium state glass transitions in spray dried sugar-rich foods”. In *Non-Equilibrium States and Glass Transitions in Foods: Processing Effects and Product Specific Implications* (Eds.: Bhandari B. & Roos Y.), Elsevier Applied Science, New York, USA.
- B.3.** **Goula A.M.** & Kaderides K. 2016. “Pomegranate waste as a source of nutraceuticals”. In *Pomegranate: Chemistry, Processing and Health Benefits*, Nova Science Publishers, Inc., USA.

- B.4.** Lazarides H.N. & **Goula A.M.** 2017. "Sustainability and ethics along the food supply chain". In *Food Ethics in Food Studies Education* (Eds.: Costa R. & Pittia P), Springer Publishing Co., New York, USA.
- B.5.** **Goula A.M.** & Gerasopoulos D. 2017. "Integrated olive mill waste (OMW) processing towards complete by-product recovery of functional components". In *Olives and Olive oil as Functional Foods: Bioactivity, Chemistry and Processing* (Eds.: Kiritsakis A.P. & Sahidi F.), John Wiley & Sons, Ltd., New York, USA.
- B.6.** **Goula A.M.**, Kiritsakis K. & Kiritsakis A. 2017. "Application of HACCP and traceability in olive oil mills and packaging units and their effect on quality and functionality". In *Olives and Olive oil as Functional Foods: Bioactivity, Chemistry and Processing* (Eds.: Kiritsakis A.P. & Sahidi F.), John Wiley & Sons, Ltd., New York, USA.

Μετά την εκλογή στη βαθμίδα της Αναπληρώτριας Καθηγήτριας

- B.7.** Mourtzinis I. & **Goula A.M.** 2019. "Polyphenols in agricultural by-products and food waste". In *Polyphenols in Plants* (Ed.: Watson R.R.), Academic Press, New York, USA.
- B.8.** Tsiviki M., & **Goula A.M.** 2021. "Valorization of grape seeds". In *Valorization of Agri-Food Wastes and By-Products* (Ed.: Bhat R.), Academic Press, New York, USA.
- B.9.** Ευταξίας Χ., **Γούλα Α.** & Γερασόπουλος Δ. 2023. "Ολοκληρωμένη διαχείριση αποβλήτων ελαιουργείων (OMW) με στόχο την ανάκτηση λειτουργικών συστατικών". Σε *Το Ελαιόλαδο και ο Λειτουργικός του Ρόλος* (Εκδ.: Κυριτσάκης Α.), City Publish, Θεσσαλονίκη.
- B.10.** **Γούλα Α.**, Κυριτσάκης Κ., Κυριτσάκης Α. & Ευταξίας Χ. 2023. "Εφαρμογή συστημάτων HACCP και ιχνηλασιμότητας σε ελαιουργεία και μονάδες τυποποίησης ελαιολάδου". Σε *Το Ελαιόλαδο και ο Λειτουργικός του Ρόλος* (Εκδ.: Κυριτσάκης Α.), City Publish, Θεσσαλονίκη.
- B.11.** Kaderides K., Solomakou N., Mourtzinis I. & **Goula A.M.** 2023. "Spray drying encapsulation of food colorants". In *Spray Drying for the Food Industry, Volume 11: Unit Operations and Processing Equipment in the Food Industry* (Ed.: Jafari S.M. & Samborska K.), Elsevier Applied Science, New York, USA.
- B.12.** Samborska K., Michalska-Ciechanowska A., **Goula A.**, Jedlińska A., Barańska A. & Wiktor A. 2023. "Spray drying of sugar-rich food products". In *Spray Drying for the Food Industry, Volume 11: Unit Operations and Processing Equipment in the Food Industry* (Ed.: Jafari S.M. & Samborska K.), Elsevier Applied Science, New York, USA.

Βιβλία

Λαζαρίδης Χ.Ν. & **Γούλα Α.Μ.** 2023. Μηχανική Τροφίμων. Θεμελιώσεις Έννοιες – Φαινόμενα Μεταφοράς – Βασικές Διεργασίες. Εκδ. Τζιόλα, Θεσσαλονίκη, σελ. 750. Διανέμεται ως σύγγραμμα σε πολλά Πανεπιστημιακά Τμήματα.

Γ. ΣΥΜΜΕΤΟΧΗ ΣΕ ΔΙΕΘΝΗ ΣΥΝΕΔΡΙΑ

Πριν την εκλογή στη βαθμίδα της Λέκτορα

- Γ.1.** **Goula A.M.** & Adamopoulos K.G. 2002. "Flow and thermal field simulation of a heat exchanger". 2002 Southeastern Europe Fluent Users Group Meeting, October 31-November 1, 2002, Thessaloniki (poster presentation).
- Γ.2.** **Goula A.M.** & Adamopoulos K.G. 2003. "Influence of spray drying conditions on tomato powder moisture". In P. Fischer, I. Marti & E.J. Windhab (Eds.), *Proceedings of the 3rd International Symposium on Food Rheology and Structure (ISFRS 2003)*, February 9-13, 2003, Zurich, Switzerland (pp. 643-644) (poster presentation).
- Γ.3.** **Goula A.M.** & Adamopoulos K.G. 2003. "Simulation of a spray drying process using computational fluid dynamics". In G.D. Saravacos, Z.B. Maroulis, M. Krokida & V.T. Karathanos

- (Eds.), *Proceedings of the Symposium EUDrying '03*, September 4-5, 2003, Heraklion, Crete, Greece (pp. 112-119) (poster presentation).
- Γ.4. **Goula A.M.**, Adamopoulos K.G. & Kazakis N.A. 2003. "Influence of spray conditions on tomato powder properties". *6th Conference on Process Integration, Modelling and Optimization for Energy Saving and Pollution Reduction PRES '03*, October 26-29, 2003, Hamilton, Ontario, Canada (poster presentation).
 - Γ.5. Adamopoulos K.G. & **Goula A.M.** 2003. "Influence of spray drying conditions on residue accumulation – Simulation using CFD". *6th Conference on Process Integration, Modelling and Optimization for Energy Saving and Pollution Reduction PRES '03*, October 26-29, 2003, Hamilton, Ontario, Canada (poster presentation).
 - Γ.6. **Goula A.M.**, Chotzidis A.A., Ismyrliadou A.M. & Dolis K.G. 2004. "Total Quality Management practices and processes in Greek public education: Quality public education isn't an oxymoron any longer". In N.P. Terzis (Ed.), *Quality in Education in the Balkans*, Thessaloniki, 2005 (pp. 477-488) (*Proceedings of the 5th International Conference on Education and Pedagogy in Balkan Countries*, July 2-3, 2004, Sofia, Bulgaria) (oral presentation).
 - Γ.7. **Goula A.M.** & Adamopoulos K.G. 2004. "Spray drying of tomato pulp: Effect of feed concentration". In *Proceedings of the 7th Conference on Process Integration, Modelling and Optimization for Energy Saving and Pollution Reduction PRES '04*, August 22-26, 2004, Praha, Czech Republic (pp. 1397-1398) (oral presentation).
 - Γ.8. **Goula A.M.** & Adamopoulos K.G. 2005. "Retention of ascorbic acid during drying of tomato halves and tomato pulp". In *Proceedings of the 8th Conference on Process Integration, Modelling and Optimization for Energy Saving and Pollution Reduction PRES '05*, May 15-18, 2005, Giardini Naxos, Italy (pp. 713-718) (oral presentation).
 - Γ.9. **Goula A.M.**, Karapantsios T.D. & Adamopoulos K.G. 2006. "Characterization of tomato pulp stickiness during spray drying". In *Proceedings of the 9th Conference on Process Integration, Modelling and Optimization for Energy Saving and Pollution Reduction PRES '06*, August 27-31, 2006, Praha, Czech Republic (p. 1121) (oral presentation).
 - Γ.10. **Goula A.M.**, Karapantsios T.D. & Adamopoulos K.G. 2006. "A new centrifugal technique to characterize the sticking properties of tomato pulp during drying". In *Proceedings of the 9th Conference on Process Integration, Modelling and Optimization for Energy Saving and Pollution Reduction PRES '06*, August 27-31, 2006, Praha, Czech Republic (p. 1122) (oral presentation).
 - Γ.11. **Goula A.M.** & Adamopoulos K.G. 2007. "Design and analysis of experiments in spray drying of tomato pulp". In *Proceedings of the 5th International Congress on Food Technology "Consumer Protection through Food Process Improvement & Innovation in the Real World"*, March 9-11, 2007, Thessaloniki, Greece (vol. 1, pp. 96-106) (oral presentation).
 - Γ.12. **Goula A.M.**, Kostoglou M., Karapantsios T.D. & Zouboulis A.I. 2007. "Design of potable water sedimentation tanks by CFD simulations" *1st International Conference on Environmental Management, Engineering, Planning and Economics (CEMEPE)*, June 24-28, Skiathos, Greece (poster presentation).

Μετά την εκλογή στη βαθμίδα της Λέκτορα

- Γ.13. **Goula A.M.** & Adamopoulos K.G. 2011. "Optimization of lycopene microencapsulation by spray drying". *ICEF 11-International Congress on Engineering and Food*, May 22-26, Athens, Greece (oral presentation).
- Γ.14. Stefanakis A.G., Stavrakakis E.K., Adamopoulos K.G., Vareltzis P.K. & **Goula A.M.** 2011. "Effect of various proteins on characteristics and Syneresis of tzatziki". *ICEF 11-International Congress on Engineering and Food*, May 22-26, Athens, Greece (poster presentation).
- Γ.15. **Goula A.M.** & Lazarides H.N. 2011. "Modelling of transport processes during osmo-dehydro-freezing". *ICEF 11-International Congress on Engineering and Food*, May 22-26, Athens, Greece (poster presentation).
- Γ.16. Prokopiou P., **Goula A.M.** & Stoforos N.G. 2011. "Thermal inactivation kinetics of L-carnitine".

ICEF 11-International Congress on Engineering and Food, May 22-26, Athens, Greece (poster presentation).

Μετά την εκλογή στη βαθμίδα της Επίκουρης Καθηγήτριας

- Γ.17. Sarakatsianos I., Adamopoulos K., Samanidou V. & **Goula A.** 2013. "Microwave assisted extraction optimization of phenolic constituents from Greek mountain tea *Sideritis raeseri*. 8th International Conference on Instrumental Methods of Analysis Modern Trends and Applications, September 15-19, Thessaloniki, Greece (oral presentation).
- Γ.18. Daftsiou E., **Goula A.M.** & Lazarides, H.N. 2014. "An integrated approach in modeling osmotic treatments based on universal process/product related parameters". 3rd ISEKI Food Conference, May 21-23, Athens, Greece (oral presentation).
- Γ.19. **Goula A.M.** & Lazarides H.N. 2014. "Novel integrated processes can turn industrial food waste into valuable food by-products and/or ingredients: The cases of olive mill and pomegranate wastes". 3rd ISEKI Food Conference, May 21-23, Athens, Greece (oral presentation).
- Γ.20. 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, October 5-8, Providence, Rhode Island, U.S.A (poster presentation).
- Γ.21. Kaderides K., **Goula A.M.** & Adamopoulos K.G. 2015. "An integrated process for utilization of pomegranate peels". IWWATV 2015 International Conference on Industrial Waste and Wastewater Treatment and Valorisation, May 21-23, Athens, Greece (oral presentation).
- Γ.22. Thymiatis K., Kaderides K. & **Goula A.M.** 2015. "An approach to turn grape pomace into a valuable food by-product". 29th EFFoST International Conference, November 10-12, Athens, Greece (oral presentation).
- Γ.23. Adamopoulou A., Ververi M., Kaderides K. & **Goula A.M.** 2015. "Green ultrasound-assisted extraction of carotenoids from pomegranate wastes using vegetable oils". 29th EFFoST International Conference, November 10-12, Athens, Greece (poster presentation).
- Γ.24. Karasavva S., Papatheodorou A., Kaderides K. & **Goula A.M.** 2015. "Aqueous enzymatic extraction of oil from pomegranate wastes – seeds". 29th EFFoST International Conference, November 10-12, Athens, Greece (poster presentation).
- Γ.25. Papaoikonomou L., Kaderides K., **Goula A.M.**, Adamopoulos K.G. & Lazarides H.N. 2015. "Comparison of extraction methods for exploitation of pomegranate wastes–peels". International Conference "Novel Methods for Integrated Exploitation of Agricultural By-Products", November 16-18, Thessaloniki, Greece (oral presentation).
- Γ.26. Kaderides K., Karanatsidis G., **Goula A.M.** & Adamopoulos K.G. 2016. "Combination of two food wastes – pomegranate peel and orange juice by-product – into one multipurpose functional food". 4th International Conference on Sustainable Solid Waste Management, June 23-25, Limassol, Cyprus (oral presentation).
- Γ.27. Papaoikonomou L., Kaderides K., **Goula A.M.** & Adamopoulos K.G. 2016. "Optimization of polyphenols extraction from pomegranate peels – drying, enzymatic pretreatment, extraction method, operating conditions". 4th International Conference on Sustainable Solid Waste Management, June 23-25, Limassol, Cyprus (oral presentation).
- Γ.28. Ververi M., Sakellaropoulos N., Kaderides K. & **Goula A.M.** 2016. "Pomegranate peel and orange juice by-product as new biosorbents of phenolic compounds from olive mill wastewaters". 4th International Conference on Sustainable Solid Waste Management, June 23-25, Limassol, Cyprus (oral presentation).
- Γ.29. Drevelegka I., Kaderides K. & **Goula A.M.** 2016. "A comparative study on different extraction techniques to recover polyphenols from winery waste". 4th International Conference on Sustainable Solid Waste Management, June 23-25, Limassol, Cyprus (oral presentation).
- Γ.30. Kokolaki M., Daftsiou E., Kaderides K. & **Goula A.M.** 2017. "Use of ultrasounds for osmotic dehydration of potatoes". 6th International Congress on Food Technology, March 18-19,

- Athens, Greece (poster presentation).
- Γ.31. Tsali A., Kaderides K. & **Goula A.M.** 2017. "Encapsulation, storage stability, and fortification into foods of grape pomace extract". *6th International Congress on Food Technology*, March 18-19, Athens, Greece (oral presentation).
 - Γ.32. Gounaris D., Kaderides K. & **Goula A.M.** 2017. "Solid foodstuff supplemented with phenolics from pomegranate wastes by ultrasound-assisted osmotic treatment". *5th International Conference on Sustainable Solid Waste Management*, June 21-24, Athens, Greece (poster presentation).
 - Γ.33. Drevelegka I., Kaderides K. & **Goula A.M.** 2017. "Kinetics and modeling during phenolics extraction from grape pomace". *5th International Conference on Sustainable Solid Waste Management*, June 21-24, Athens, Greece (poster presentation).
 - Γ.34. Ververi M., Kaderides K. & **Goula A.M.** 2017. "Low cost biosorbents of phenolic compounds from olive mill wastewater: Kinetic and equilibrium studies". *5th International Conference on Sustainable Solid Waste Management*, June 21-24, Athens, Greece (oral presentation).
 - Γ.35. Kaderides K., Kapantai E.M. & **Goula A.M.** 2017. "Pomegranate peels phenolics encapsulated in edible fruit fiber: storage stability and ingredient for functional foods". *5th International Conference on Sustainable Solid Waste Management*, June 21-24, Athens, Greece (oral presentation).
 - Γ.36. Papaoikonomou L., Labanaris K., Kaderides K. & **Goula A.M.** 2018. "Batch and continuous adsorption of phenolic compounds from olive mill wastewater using a novel low cost biosorbent". *6th International Conference on Sustainable Solid Waste Management*, June 13-16, Naxos Island, Greece (oral presentation).
 - Γ.37. Kaderides K., Papaoikonomou L., Patsopoulou I., Sorovakou L. & **Goula A.M.** 2018. "Extract from pomegranate waste as an alternative natural antioxidant in foods". *6th International Conference on Sustainable Solid Waste Management*, June 13-16, Naxos Island, Greece (oral presentation).
 - Γ.38. **Goula A.M.**, Vakali C., Lalopoulou E. & Papachristos D.P. 2018. "Extending shelf life of organic beans". *ICOAS '18, 6th International Conference on Organic Agriculture Sciences*, November 7-9, Eisenstadt, Austria (oral presentation).

Μετά την εκλογή στη βαθμίδα της Αναπληρώτριας Καθηγήτριας

- Γ.39. Kaderides K., Patsopoulou I., Sorovakou L. & **Goula A.M.** 2019. "Extract from pomegranate waste as an alternative natural antioxidant in foods". *7th International Conference on Sustainable Solid Waste Management*, June 26-29, Heraklion, Greece (oral presentation).
- Γ.40. Tzatsi P., Fotiou D., Karipoglou D., Stampinas E.G. & **Goula A.M.** 2019. "An integrated process for utilization of unused chokeberries". *7th International Conference on Sustainable Solid Waste Management*, June 26-29, Heraklion, Greece (oral presentation).
- Γ.41. Papaoikonomou L., Labanaris K., Kaderides K. & **Goula A.M.** 2019. "Adsorption – desorption of phenolic compounds from olive mill wastewater using a novel low cost biosorbent". *7th International Conference on Sustainable Solid Waste Management*, June 26-29, Heraklion, Greece (oral presentation).
- Γ.42. Tzatsi P., Athanasiou S., Chezanoglou E., Kalapouti A., Sferopoulou E., Sidera E., **Goula A.M.** 2019. "Encapsulation of antioxidant compounds extracted from unused chokeberries by extrusion, and co-crystallization". *7th International Conference on Sustainable Solid Waste Management*, June 26-29, Heraklion, Greece (poster presentation).
- Γ.43. Keramidas P., Papaoikonomou L. & **Goula A.M.** 2019. "Peanut shell as new biosorbent of phenolic compounds from olive mill wastewaters". *7th International Conference on Sustainable Solid Waste Management*, June 26-29, Heraklion, Greece (poster presentation).
- Γ.44. Mourtzinou I., **Goula A.**, Biliaderis C.G. & Makris D.P. 2019. "Green extraction of polyphenols from agricultural by-products and food waste". *6th International Conference of Sustainable Postharvest and Food Technologies*, April 7-12, Kaldovo, Serbia (oral presentation) (award of

- the best presentation in category from abroad).
- Γ.45. Solomakou N. & **Goula A.M.** 2020. "Novel low cost biosorbents of phenolic compounds from olive mill wastewaters". *1st International Electronic Conference on Applied Sciences*, 10-30 November (oral presentation).
 - Γ.46. Tzatsi P., Petraki P.A., Tsitsiplamis I. & **Goula A.M.** 2021. "Valorization unused chokeberries: encapsulation and storage stability of their phenolic extract". *8th International Conference on Sustainable Solid Waste Management*, June 17-20, Thessaloniki, Greece (oral presentation).
 - Γ.47. Pantelidou D., Gerogiannis K., Gonas C. & **Goula A.M.** 2021. "Vegetables supplemented with phenolics from unused chokeberries by ultrasound-assisted osmotic treatment". *8th International Conference on Sustainable Solid Waste Management*, June 17-20, Thessaloniki, Greece (oral presentation).
 - Γ.48. Velopoulos I., Solomakou N., Kaderides K. & **Goula A.M.** 2021. "Holistic utilization of oregano: optimization of essential oil distillation and valorization of distilled oregano waste". *8th International Conference on Sustainable Solid Waste Management*, June 23-26, Thessaloniki, Greece (poster presentation).
 - Γ.49. Solomakou N. & **Goula A.M.** 2021. "Holistic exploitation of spent coffee grounds: recovery of phenolic compounds and use as biosorbent". *8th International Conference on Sustainable Solid Waste Management*, June 23-26, Thessaloniki, Greece (oral presentation).
 - Γ.50. Loukri A., Solomakou N., Tsafrakidou P., Michaelidou A.M., Mourtzinis I. & **Goula A.M.** 2021. "Recovery of spent coffee grounds phenolic compounds through optimized extraction processes". *8th International Conference on Sustainable Solid Waste Management*, June 23-26, Thessaloniki, Greece (oral presentation).
 - Γ.51. Solomakou N. & **Goula A.M.** 2021. "Spent coffee ground as biosorbent of phenolic compounds from olive mill wastewater". *9th Greek Lipid Forum*, October 22, Thessaloniki (poster presentation).
 - Γ.52. Kaderides K., Zontou G., Fotiou D., Solomakou N. & **Goula A.M.** 2021. Optimization of peach hot air drying using a combination of ultrasounds and ethanol treatment, Poster, *35th EFFoST International Conference*, November 1-4, Lausanne, Switzerland (poster presentation).
 - Γ.53. Tsafrakidou P., **Goula A.**, Mourtzinis I., Pieria I., Voulgaridis C., Menexes G., Biliaderis C.G., Michaelidou A-M. 2021. "Dilute acid hydrolysis of spent coffee grounds at mild conditions: a response surface methodology approach. *8th Joint International PSU-UNS Bioscience Conference – IBSC 2021*, November 25-26, Novi Sad, Serbia (poster presentation).
 - Γ.54. Chezanoglou E., Kenanidou N. Spyropoulos C., Xenitopoulou D., Zlati E. & **Goula A.M.** 2022. "Encapsulation of pomegranate peel extract in sucrose matrix by co-crystallization". *9th International Conference on Sustainable Solid Waste Management*, June 15-18, Corfu, Greece (oral presentation).
 - Γ.55. Fotiou D., Argyropoulos K., Kolompourda P., Solomakou N. & **Goula A.M.** 2022. "Valorization of peach peels with an optimized drying process based on ultrasounds pretreatment with ethanol". *9th International Conference on Sustainable Solid Waste Management*, June 15-18, Corfu, Greece (oral presentation).
 - Γ.56. Solomakou N., Drosaki A., Zamvradidis G. & **Goula A.M.** 2022. "Adsorption of phenolic compounds from olive mill wastewaters on spent coffee grounds: Isotherms, kinetics, pure phenols adsorption". *9th International Conference on Sustainable Solid Waste Management*, June 15-18, Corfu, Greece (oral presentation).
 - Γ.57. Tsafrakidou P., Moutsoglou A., Prodromidis P., Moschakis T., **Goula A.**, Biliaderis C.G. & Michaelidou A.-M. 2022. "Aqueous ammonia soaking pretreatment of spent coee grounds for enhanced enzymatic hydrolysis". *9th International Conference on Sustainable Solid Waste Management*, June 15-18, Corfu, Greece (poster presentation).
 - Γ.58. Kokkinomagoulos E., Stamkopoulos A., Michaelidou A.-M., **Goula A.M.** & Kandyli P. 2023. "Sustainable exploitation of wine lees for winemaking applications: a circular economy

- approach". *10th International Conference on Sustainable Solid Waste Management*, June 21-24, Chania, Greece (oral presentation).
- Γ.59. Solomakou N., Kyriakoudi A., Kalfa E., Kaderides K., Mourtzinis I. & **Goula A.M.** 2023. "An holistic approach for the valorization of pomegranate by-products using green methods". *10th International Conference on Sustainable Solid Waste Management*, June 21-24, Chania, Greece (oral presentation).
- Γ.60. Solomakou N., Drosaki A., Jonuzi M. & **Goula A.M.** 2023. "Improving the recovery of phenolic compounds from olive mill wastewater by using activated spent coffee grounds". *10th International Conference on Sustainable Solid Waste Management*, June 21-24, Chania, Greece (oral presentation).
- Γ.61. Christaki S., Solomakou N., Kyriakoudi A., Kaderides K., **Goula A.M.**, Mourtzinis I. 2023. "Valorization of peach (*Prunus persica* L.) by-products using green methods". *10th International Conference on Sustainable Solid Waste Management*, June 21-24, Chania, Greece (oral presentation).
- Γ.62. Chezanoglou E., **Goula A.M.** 2023. "Valorization of pomegranate peels by co-crystallization of their extract: factors affecting the efficiency". *10th International Conference on Sustainable Solid Waste Management*, June 21-24, Chania, Greece (poster presentation).
- Γ.63. Solomakou N., Kyriakoudi A., Mourtzinis I. & **Goula A.M.** 2024. "Valorization of olive mill wastewaters: Novel and sustainable adsorption techniques using activated spent coffee grounds". *11th International Conference on Sustainable Solid Waste Management*, June 19-22, Rhodes, Greece (oral presentation).
- Γ.64. Chezanoglou E., Kyriakoudi A., **Goula A.M.** & Mourtzinis I. 2024. "Sweet cherries of second-quality: A sustainable source of high-added value products for the food industry". *11th International Conference on Sustainable Solid Waste Management*, June 19-22, Rhodes, Greece (oral presentation).
- Γ.65. Drosaki A.M., Axarlis S.C., Tsekmezoglou M.A., Solomakou N., Kyriakoudi A., Mourtzinis I. & **Goula A.M.** 2024. "Green ultrasound-assisted extraction of carotenoids from peach peels using vegetable oils". *11th International Conference on Sustainable Solid Waste Management*, June 19-22, Rhodes, Greece (oral presentation).
- Γ.66. Fotiou D., Tsachouridou E. & **Goula A.M.** 2024. "Valorization of wastes from lavender distillation through optimized extraction and encapsulation processes". *11th International Conference on Sustainable Solid Waste Management*, June 19-22, Rhodes, Greece (oral presentation).

Δ. ΣΥΜΜΕΤΟΧΗ ΣΕ ΕΛΛΗΝΙΚΑ ΣΥΝΕΔΡΙΑ

Πριν την εκλογή στη βαθμίδα της Λέκτορα

- Δ.1. **Γούλα Α.**, Αδαμόπουλος Κ. & Πετροπάκης Η. 1998. "Χρήση N.I.R. φασματομετρίας στον ποιοτικό έλεγχο παραγωγής λευκών τυριών". Σε *Πρακτικά 6^{ου} Πανελληνίου Συνεδρίου Ελληνικής Εταιρείας Επιστημόνων – Τεχνολόγων Τροφίμων και 3^{ου} Πανελληνίου Συνεδρίου Ελληνικής Εταιρείας Διατροφής και Τροφίμων (19-21 Νοεμβρίου 1998, Θεσσαλονίκη)*, Αθήνα, 2001 (σς. 228-237) (προφορική ανακοίνωση).
- Δ.2. **Γούλα Α.Μ.** & Αδαμόπουλος Κ.Γ. 2003. "Επίδραση λειτουργικών παραμέτρων ξήρανσης με ψεκασμό πολτού τομάτας της ιδιότητας της παραγόμενης σκόνης". Σε *Πρακτικά 4ου Πανελληνίου Επιστημονικού Συνεδρίου Χημικής Μηχανικής*, 29-31 Μαΐου 2003, Πάτρα (σς. 969-972) (προφορική ανακοίνωση).
- Δ.3. Αδαμόπουλος Κ.Γ., **Γούλα Α.Μ.**, Τσελεκίδου Ε.Θ. & Σιελόγλου Ν.Χ. 2005. "Εφαρμογή συστήματος HACCP σε βιομηχανία κονσερβοποίησης ροδακίνων". Σε *Πρακτικά 5ου Πανελληνίου Επιστημονικού Συνεδρίου Χημικής Μηχανικής*, 29-31 Μαΐου 2005, Θεσσαλονίκη (σς. 421-424) (προφορική ανακοίνωση).

- Δ.4. Γούλα Α.Μ.** & Αδαμόπουλος Κ.Γ. 2005. “Πρόβλεψη της υποβάθμισης του ασκορβικού οξέος σε μία διεργασία ξήρανσης πολτού τομάτας”. Σε *Πρακτικά 5ου Πανελληνίου Επιστημονικού Συνεδρίου Χημικής Μηχανικής*, 29-31 Μαΐου 2005, Θεσσαλονίκη (σς. 1185-1188) (προφορική ανακοίνωση).
- Δ.5. Χοτζίδης Α.Α.** & **Γούλα Α.Μ.** 2005. “Παραγωγή και εμπορία γαλακτοκομικών προϊόντων στη Μακεδονία και τη Θράκη στα τέλη του 19^{ου} αι. και της αρχές του 20^{ου} αι.”. Σε *Η Ιστορία του Ελληνικού Γάλακτος και των Προϊόντων του*, Αθήνα, 2008 (σς. 339-364) (*Πρακτικά 10^{ου} Τριήμερου Εργασίας του Πολιτιστικού Ιδρύματος Ομίλου Πειραιώς*, 7-9 Οκτωβρίου 2005, Ξάνθη) (προφορική ανακοίνωση).
- Δ.6. Γούλα Α.Μ.** 2006. “Διαχείριση ποιότητας εργαστηρίων: Σύγκριση ISO 9001 και ISO 17025”. Σε *Πρακτικά 2^{ου} Πανελληνίου Συνεδρίου για την Τυποποίηση τα Πρότυπα και την Ποιότητα*, 26-27 Μαΐου 2006, Θεσσαλονίκη (σς. 691-701) (προφορική ανακοίνωση).
- Δ.7. Γούλα Α.Μ.** 2006. “Ανάλυση κινδύνων και κρίσιμων σημείων ελέγχου σε βιομηχανίες τροφίμων”. *Τρόφιμα και Υγεία – Διημερίδα Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων, Τ.Ε.Ι. Λάρισας (Παράρτημα Καρδίτσας)*, 16-17 Ιουνίου 2006, Καρδίτσα (προφορική ανακοίνωση).
- Δ.8. Γούλα Α.Μ.** & Αδαμόπουλος Κ.Γ. 2007. “Έλεγχος του σχηματισμού επικαθίσεων κατά την ξήρανση πολτού τομάτας με ψεκασμό με χρήση προγράμματος υπολογιστικής ρευστομηχανικής”. Σε *Πρακτικά 6ου Πανελληνίου Επιστημονικού Συνεδρίου Χημικής Μηχανικής*, 31 Μαΐου-2 Ιουνίου 2007, Αθήνα (σς. 1361-1364) (προφορική ανακοίνωση).

Μετά την εκλογή στη βαθμίδα της Λέκτορα

- Δ.9. Γούλα Α.Μ.** & Αδαμόπουλος Κ.Γ. 2009. “Κινητική μελέτη ενυδάτωσης αφυδατωμένης τομάτας”. *7ο Πανελλήνιο Επιστημονικό Συνέδριο Χημικής Μηχανικής*, 3-5 Ιουνίου 2009, Πάτρα (προφορική ανακοίνωση).
- Δ.10. Προκοπίου Π., Γούλα Α.Μ.** & Στοφόρος Ν.Γ. 2009. “Κινητική μελέτη θερμικής απενεργοποίησης L-καρνιτίνης”. *7ο Πανελλήνιο Επιστημονικό Συνέδριο Χημικής Μηχανικής*, 3-5 Ιουνίου 2009, Πάτρα (προφορική ανακοίνωση).
- Δ.11. Γούλα Α.Μ.** & Αδαμόπουλος Κ.Γ. 2011. “Εφαρμογή της τεχνικής ξήρανσης ψεκασμού σε υγρά απόβλητα ελαιουργείων”. *8ο Πανελλήνιο Επιστημονικό Συνέδριο Χημικής Μηχανικής*, 26-28 Μαΐου 2011, Θεσσαλονίκη (προφορική ανακοίνωση).
- Δ.12. Σιούρης Α., Αδαμόπουλος Κ.Γ. & Γούλα Α.Μ.** 2011. “Εφαρμογή συστήματος διαχείρισης ασφάλειας τροφίμων κατά ISO 22000 σε καθετοποιημένης μορφής μονάδα παραγωγής αλεύρων-ζυμαρικών”. *8ο Πανελλήνιο Επιστημονικό Συνέδριο Χημικής Μηχανικής*, 26-28 Μαΐου 2011, Θεσσαλονίκη (προφορική ανακοίνωση).
- Δ.13. Γούλα Α.Μ.** 2012. “Δυναμικός προσδιορισμός της διάρκειας ζωής των τροφίμων”. *Κατανόηση, μέτρηση και πρόβλεψη της διάρκειας ζωής των τροφίμων: Θεωρία και Εφαρμογές*, 8-9 Ιουνίου 2012, Θεσσαλονίκη (προφορική ανακοίνωση).
- Δ.14. Τζήκα Α., Γούλα Α.Μ.** & Αδαμόπουλος Κ.Γ. 2013 “Κινητική μελέτη θερμικής υποβάθμισης φαινολικών κατά τη συμπύκνωση χυμού ροδιού”. *9ο Πανελλήνιο Επιστημονικό Συνέδριο Χημικής Μηχανικής*, 23-25 Μαΐου 2013, Αθήνα (προφορική ανακοίνωση).
- Δ.15. Σαρακατσιάνος Ι., Αδαμόπουλος Κ., Σαμανίδου Β. & Γούλα Α.** 2013. “Μελέτη των συνθηκών εκχύλισης φαινολικών συστατικών από το φυτό *Sideritis raeseri* με τη χρήση μικροκυμάτων”. *9ο Πανελλήνιο Επιστημονικό Συνέδριο Χημικής Μηχανικής*, 23-25 Μαΐου 2013, Αθήνα (προφορική ανακοίνωση).

Μετά την εκλογή στη βαθμίδα της Επίκουρης Καθηγήτριας

- Δ.16. Γούλα Α.Μ., Καλαμαρά Ε. & Καδερίδης Κ.** 2013. “Απορρόπανση αποβλήτων επεξεργασίας ροδιού με ανάκτηση βιολειτουργικών συστατικών”. *Καινοτόμες Μέθοδοι για Ολοκληρωμένη Αξιοποίηση Αποβλήτων από την Επεξεργασία Αγροτικών Προϊόντων, Διημερίδα ΕΚΕΤΑ*, 19-20 Νοεμβρίου, Θεσσαλονίκη (προφορική ανακοίνωση).

- Δ.17.** Νάνης Η., Χασεκίογλου Α., **Γούλα Α.Μ.**, Γερασόπουλος Δ. & Λαζαρίδης Χ.Ν. 2013. “Απορρύπανση αποβλήτων ελαιουργίας με ανάκτηση παραπροϊόντων και βιολειτουργικών συστατικών”. *Καινοτόμες Μέθοδοι για Ολοκληρωμένη Αξιοποίηση Αποβλήτων από την Επεξεργασία Αγροτικών Προϊόντων, Διημερίδα ΕΚΕΤΑ*, 19-20 Νοεμβρίου, Θεσσαλονίκη (προφορική ανακοίνωση).
- Δ.18.** **Γούλα Α.Μ.** 2015. “Δυναμικός προσδιορισμός της διάρκειας ζωής των τροφίμων – Αρχές πλεονεκτήματα και περιορισμοί”. *Κατανόηση, μέτρηση και πρόβλεψη της διάρκειας ζωής των τροφίμων: Θεωρία και Εφαρμογές*, 23 Μαΐου 2015, Θεσσαλονίκη (προφορική ανακοίνωση).
- Δ.19.** Σαρακατσιάνος Ι., Αδαμόπουλος Κ., Σαμανίδου Β. & **Γούλα Α.** 2015. “Μελέτη των συνθηκών εκχύλισης φαινολικών συστατικών των φυτών *Sideritis scardica* και *Origanum bulgare* με τη χρήση μικροκυμάτων”. *10ο Πανελλήνιο Επιστημονικό Συνέδριο Χημικής Μηχανικής*, 4-6 Ιουνίου 2015, Πάτρα (προφορική ανακοίνωση).
- Δ.20.** Σαρακατσιάνος Ι., Αδαμόπουλος Κ., Σαμανίδου Β. & **Γούλα Α.** 2015. “Ανίχνευση του μηχανικά διαχωρισμένου κρέατος σε αλλαντικά θερμικής επεξεργασίας με τεχνική επαγωγικά συζευγμένου πλάσματος – φασματοφωτομετρία μάζας”. *10ο Πανελλήνιο Επιστημονικό Συνέδριο Χημικής Μηχανικής*, 4-6 Ιουνίου 2015, Πάτρα (προφορική ανακοίνωση).
- Δ.21.** **Γούλα Α.Μ.** 2016. “Δυνατότητα αξιοποίησης αποβλήτων βιομηχανίας φρούτων”. *6ο Πανελλήνιο Συνέδριο Agrotica*, 30 Ιανουαρίου 2016, Θεσσαλονίκη (προφορική ανακοίνωση).
- Δ.22.** **Γούλα Α.Μ.**, Καδερίδης Κ. & Βερβέρη Μ. 2016. “ Προϊόντα και παραπροϊόντα ροδιού ως λειτουργικά τρόφιμα”. *Ημερίδα του Διεθνούς Παρατηρητηρίου Οξειδωτικού Στρες-Παράρτημα Υγείας και Αγροτικών Προϊόντων “Η αντιοξειδωτική δύναμη της φύσης στο οξειδωτικό στρες”*, ΔΕΤΡΟΠ 2016, 27 Φεβρουαρίου 2016, Θεσσαλονίκη (προφορική ανακοίνωση).
- Δ.23.** Τσαλή Α., Ρούφου Σ., Καδερίδης Κ. & **Γούλα Α.Μ.** 2017. “Βελτιστοποίηση ενθυλάκωσης βιοδραστικών ενώσεων από απόβλητα οινοποίησης με σκοπό την ενσωμάτωσή της σε τρόφιμα”. *11ο Πανελλήνιο Επιστημονικό Συνέδριο Χημικής Μηχανικής*, 25-27 Μαΐου 2017, Θεσσαλονίκη (προφορική ανακοίνωση).
- Δ.24.** Βερβέρη Μ., Παπαοικονόμου Λ., Καδερίδης Κ. & **Γούλα Α.Μ.** 2017. “Low cost biosorbents of phenolic compounds from olive mill wastewater”. *7ο Πανελλήνιο Συνέδριο Σύγχρονες Τάσεις στον Τομέα των Λιπιδίων, Ελληνικό Φόρουμ Επιστήμης και Τεχνολογίας Λιπιδίων (Greek Lipid Forum)*, 5 Οκτωβρίου 2017, Θεσσαλονίκη (αναρτημένη ανακοίνωση).
- Δ.25.** Κυριτσάκης Κ., **Γούλα Α.Μ.** & Γερασόπουλος Δ. 2017. “Αξιοποίηση των παραπροϊόντων ελαιουργίας με σκοπό την ενίσχυση των βιολειτουργικών συστατικών του ελαιολάδου”. *7ο Πανελλήνιο Συνέδριο Σύγχρονες Τάσεις στον Τομέα των Λιπιδίων, Ελληνικό Φόρουμ Επιστήμης και Τεχνολογίας Λιπιδίων (Greek Lipid Forum)*, 5 Οκτωβρίου 2017, Θεσσαλονίκη (προφορική ανακοίνωση).
- Δ.26.** **Γούλα Α.Μ.** 2018. “Ανάκτηση βιολειτουργικών συστατικών από παραπροϊόντα της βιομηχανίας τροφίμων”. *6ο Πανελλήνιο Συνέδριο Agrotica*, 3 Φεβρουαρίου 2018, Θεσσαλονίκη (προφορική ανακοίνωση).
- Δ.27.** Αυδίκος Η., Θεοχαρίδης Δ., Τσιαούσης Φ., Σιούλα Ε., Βασιλειάδης Γ., Γιαννοπούλου Κ., Βακάλη Χ., Ναθαναηλίδου Μ., **Γούλα Α.**, Μαυρομάτης Α. & Κουτής Κ. 2018. “Αξιολόγηση εγχώριων ποικιλιών τομάτας σε καλλιέργεια χαμηλών εισροών και μελέτη ως της τα χαρακτηριστικά ποιότητας των καρπών της”. *17ο Πανελλήνιο Επιστημονικό Συνέδριο Ελληνικής Επιστημονικής Εταιρείας Γενετικής Βελτίωσης Φυτών*, 17-19 Οκτωβρίου 2018, Πάτρα (αναρτημένη ανακοίνωση).
- Δ.28.** Καδερίδης Κ., Παπαοικονόμου Λ. & **Γούλα Α.Μ.** 2018. “Παραπροϊόντα χυμοποίησης ροδιού ως λειτουργικά τρόφιμα”. *1ο Πανελλήνιο Φοιτητικό Συνέδριο Γεωπονικών Επιστημών*, 10-11 Νοεμβρίου 2018, Θεσσαλονίκη (προφορική ανακοίνωση).
- Δ.29.** Παπαοικονόμου Λ., Λαμπανάρης Κ., Καδερίδης Κ. & **Γούλα Α.Μ.** 2018. “Απορρύπανση υγρών αποβλήτων ελαιουργίας μέσω μεθόδων ανάκτησης βιολειτουργικών συστατικών”. *1ο*

Πανελλήνιο Φοιτητικό Συνέδριο Γεωπονικών Επιστημών, 10-11 Νοεμβρίου 2018, Θεσσαλονίκη (προφορική ανακοίνωση).

Μετά την εκλογή στη βαθμίδα της Αναπληρώτριας Καθηγήτριας

- Δ.30.** Σολωμάκου Ν. & **Γούλα Α.Μ.** 2024. Παραπροϊόντα της βιομηχανίας τροφίμων ως καινοτόμα βιοπροσροφητικά: μια βιώσιμη προσέγγιση για την ανάκτηση βιοενεργών ενώσεων από τα υγρά απόβλητα ελαιοουργείων. 14ο Πανελλήνιο Επιστημονικό Συνέδριο Χημικής Μηχανικής, 29-31 Μαΐου 2024, Θεσσαλονίκη (προφορική ανακοίνωση).
- Δ.31.** Δροσάκη Α. & **Γούλα Α.Μ.** 2024. Ολιστική αξιοποίηση παραπροϊόντων επεξεργασίας ροδάκινου. 14ο Πανελλήνιο Επιστημονικό Συνέδριο Χημικής Μηχανικής, 29-31 Μαΐου 2024, Θεσσαλονίκη (προφορική ανακοίνωση).
- Δ.32.** Φωτίου Δ., Βαϊτσάκης Δ.Κ. & **Γούλα Α.Μ.** 2024. Βελτιστοποίηση προκατεργασίας με αιθανόλη κατά την ξήρανση παντζαριού. 14ο Πανελλήνιο Επιστημονικό Συνέδριο Χημικής Μηχανικής, 29-31 Μαΐου 2024, Θεσσαλονίκη (προφορική ανακοίνωση).

Ε. ΔΙΔΑΚΤΙΚΑ ΣΥΓΓΡΑΜΜΑΤΑ

- Ε.1.** **Γούλα Α.Μ.** 2005. *Τυποποίηση Αγροτικών Προϊόντων. Σημειώσεις Μαθήματος (Θεωρία)*, Τ.Ε.Ι. Δυτικής Μακεδονίας, Σχολή Τεχνολογίας Γεωπονίας, Τμήμα Εμπορίας και Ποιοτικού Ελέγχου Αγροτικών Προϊόντων, Φλώρινα, σελ. 96.
- Ε.2.** **Γούλα Α.Μ.** 2005. *Τυποποίηση Αγροτικών Προϊόντων. Σημειώσεις Εργαστηρίου*, Τ.Ε.Ι. Δυτικής Μακεδονίας, Σχολή Τεχνολογίας Γεωπονίας, Τμήμα Εμπορίας και Ποιοτικού Ελέγχου Αγροτικών Προϊόντων, Φλώρινα, σελ. 112.
- Ε.3.** **Γούλα Α.Μ.** 2006. *Μηχανική Τροφίμων Ι. Σημειώσεις Εργαστηρίου*, Τ.Ε.Ι. Λάρισας, Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων, Καρδίτσα, σελ. 44.
- Ε.4.** **Γούλα Α.Μ.** 2006. *Μηχανική Τροφίμων ΙΙ. Σημειώσεις Εργαστηρίου*, Τ.Ε.Ι. Λάρισας, Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων, Καρδίτσα, σελ. 106.
- Ε.5.** **Γούλα Α.Μ.** 2007. *Επεξεργασία Τροφίμων Ι. Σημειώσεις Θεωρίας*, Τ.Ε.Ι. Λάρισας, Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων, Καρδίτσα, σελ. 115.
- Ε.6.** **Γούλα Α.Μ.** 2007. *Φυσικοχημεία Τροφίμων. Σημειώσεις Μαθήματος*, Τ.Ε.Ι. Λάρισας, Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων, Καρδίτσα, σελ. 77.
- Ε.7.** **Γούλα Α.Μ.** 2007. *Επεξεργασία Τροφίμων ΙΙ. Σημειώσεις Θεωρίας*, Τ.Ε.Ι. Λάρισας, Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων, Καρδίτσα, σελ. 121.
- Ε.8.** **Γούλα Α.Μ.** 2008. *Τεχνολογία & Ποιοτικός Έλεγχος Φρούτων και Λαχανικών*. Τ.Ε.Ι. Λάρισας, Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων, Καρδίτσα, σελ. 168.
- Ε.9.** **Γούλα Α.Μ.** 2005. *Συντήρηση Αγροτικών Προϊόντων. Σημειώσεις Θεωρίας*, Τ.Ε.Ι. Δυτικής Μακεδονίας, Σχολή Τεχνολογίας Γεωπονίας, Τμήμα Εμπορίας και Ποιοτικού Ελέγχου Αγροτικών Προϊόντων, Φλώρινα, σελ. 151.
- Ε.10.** **Γούλα Α.Μ.** 2005. *Συντήρηση Αγροτικών Προϊόντων. Σημειώσεις Εργαστηρίου*, Τ.Ε.Ι. Δυτικής Μακεδονίας, Σχολή Τεχνολογίας Γεωπονίας, Τμήμα Εμπορίας και Ποιοτικού Ελέγχου Αγροτικών Προϊόντων, Φλώρινα, σελ. 121.

ΣΤ. ΔΙΑΤΡΙΒΕΣ

- ΣΤ.1.** **Γούλα Α.Μ.** 2005. “Εφαρμογή της τεχνικής spray drying στην ξήρανση υγρών τροφίμων-πολτού τομάτας”, διδακτορική διατριβή, Τμήμα Χημικών Μηχανικών, Πολυτεχνική Σχολή Α.Π.Θ., Θεσσαλονίκη, σελ. 392.
- ΣΤ.2.** **Γούλα Α.Μ.** 2006. “Σχεδιασμός και ανάλυση πειραμάτων για τη μελέτη χημικών διεργασιών σε βιομηχανίες τροφίμων”, μεταπτυχιακή εργασία, Ελληνικό Ανοικτό Πανεπιστήμιο, Πάτρα, σελ. 193.

ΣΤ.3. Γούλα Α.Μ. 1996. “Ποιοτικός έλεγχος παραδοσιακού ελληνικού τυριού φέτα με χρήση NIR φασματομετρίας”, διπλωματική εργασία, Τμήμα Χημικών Μηχανικών, Πολυτεχνική Σχολή Α.Π.Θ., Θεσσαλονίκη, σελ. 204.

10. ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ – ΑΝΑΓΝΩΡΙΣΗ ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΟΥ ΕΡΓΟΥ

- Ερευνητικές εργασίες σε διεθνή περιοδικά με κριτές: 79
- Κεφάλαια σε επιστημονικά βιβλία: 12
- Βιβλία: 1
- Παρουσιάσεις σε διεθνή επιστημονικά συνέδρια: 66
- Παρουσιάσεις σε ελληνικά επιστημονικά συνέδρια: 32
- h-index: 39 (SCOPUS, 24/2/2025), 45 (Google Scholar, 24/2/2025)
- Αριθμός ετεροαναφορών: 5507 (SCOPUS, 24/2/2025), 8348 (Google Scholar, 24/2/2025)
- Επίβλεψη 20 μεταπτυχιακών διατριβών (17 περατωθείσες, 3 σε εξέλιξη)
- Επίβλεψη 3 διδακτορικών διατριβών (2 περατωθείσες 7/2/2020, 10/7/2024, 1 στον δεύτερο χρόνο εκπόνησης)
- Επίβλεψη 1 μεταδιδακτορικού ερευνητή
- Κριτής ερευνητικών εργασιών σε διεθνή περιοδικά:

Biochemical Engineering Journal (2), Chemical Engineering and Processing (1), Chemical Engineering Research and Design (9), Food and Bioproducts Processing (23), Food Chemistry (4), Industrial Crops and Products (4), Innovative Food Science and Emerging Technologies (42), Journal of Food Composition and Analysis (1), Journal of Food Engineering (12), LWT (7), Powder Technology (6), Separation and Purification Technology (3), Ultrasonics Sonochemistry (5), Computers and Electronics in Agriculture (1), Waste and Biomass Valorization (2), Critical Reviews in Food Science and Nutrition (2), Foods (1), Antioxidants (2), Applied Sciences (2), Journal of Food Process Engineering (1), Biomass Conversion and Biorefinery (1), Food and Bioprocess Technology (2), Journal of Environmental Chemical Engineering (1), Separation and Purification Technology (2), Drying Technology (12), Sustainable Chemistry and Pharmacy (1), International Journal of Food Science and Technology (2), International Food Research Journal (1), Journal of Industrial and Engineering Chemistry (1)

11. ΔΙΟΙΚΗΤΙΚΟ ΕΡΓΟ

- Μέλος της Επιτροπής Αξιολόγησης αποτελεσμάτων των διαγωνιστικών διαδικασιών για την ανάθεση εκμετάλλευσης του μαγειρείου-εστιατορίου της Πανεπιστημιακής Φοιτητικής Λέσχης του ΑΠΘ κατά τα έτη 2017 και 2018
- Μέλος της Γενικής Συνέλευσης του Τμήματος Γεωπονίας, 2015-2016, 2018-2019, 2021-2022
- Μέλος της Συντονιστικής Επιτροπής του Μεταπτυχιακού Προγράμματος Σπουδών «Οινολογία και Αμπελουργία» του Τμήματος Γεωπονίας Α.Π.Θ.
- Μέλος της Συντονιστικής Επιτροπής του Μεταπτυχιακού Προγράμματος Σπουδών «Νομοθεσία Τροφίμων και Ποτών» του Τμήματος Γεωπονίας Α.Π.Θ.
- Μέλος της Επιτροπής Διαγωνισμού & Παραλαβής πρόχειρων διαγωνισμών του Τομέα Επιστήμης & Τεχνολογίας Τροφίμων
- Υπεύθυνη συλλογής και επεξεργασίας δεδομένων για την αξιολόγηση του μεταπτυχιακού προγράμματος του Τομέα Επιστήμης & Τεχνολογίας Τροφίμων
- Οργάνωση εκπαιδευτικών επισκέψεων φοιτητών σε βιομηχανίες τροφίμων στο πλαίσιο των Μαθημάτων «Μηχανικής Τροφίμων II» και «Συστήματα Αυτοματισμού Βιομηχανιών Τροφίμων»

- Υπεύθυνη διμερών συμφωνιών στο πλαίσιο του προγράμματος Erasmus+
- Βαθμολογήτρια για την κατάταξη πτυχιούχων στο Τμήμα Γεωπονίας (στο μάθημα Γενική και Ανόργανη Χημεία), 2020-σήμερα
- Μέλος της Επιτροπής Αξιολόγησης για την πρόσληψη εκπαιδευτικού προσωπικού με σχέση εργασίας ιδιωτικού δικαίου ορισμένου χρόνου (ΙΔΟΧ) στο Τμήμα Γεωπονίας, 2021-σήμερα
- Μέλος της Ομάδας Εσωτερικής Αξιολόγησης (ΟΜ.Ε.Α.) του Τμήματος Γεωπονίας, 2022-σήμερα
- Διευθύντρια Μεταπτυχιακού Προγράμματος Σπουδών «Επιστήμη Τροφίμων και Διατροφή», 2023-σήμερα
- Υπεύθυνη σύνταξης του φακέλου της πρότασης Πιστοποίησης του Μεταπτυχιακού Προγράμματος Σπουδών «Επιστήμη Τροφίμων και Διατροφή»

12. ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΑ ΕΝΔΙΑΦΕΡΟΝΤΑ

- ✓ Βελτιστοποίηση διεργασιών επεξεργασίας τροφίμων (κλασική ξήρανση, ξήρανση ψεκασμού, ωσμωτική αφυδάτωση, συμπύκνωση, εκχύλιση, απόσταξη, προσρόφηση, ενθυλάκωση, θερμικές διεργασίες, διήθηση, φυγοκέντρωση, κατεργασίες υπερήχων)
- ✓ Εφαρμογή αρχών μαθηματικής ανάλυσης και στατιστικής στον σχεδιασμό διεργασιών επεξεργασίας τροφίμων
- ✓ Μοντελοποίηση διεργασιών επεξεργασίας τροφίμων με χρήση προγραμμάτων υπολογιστικής ρευστομηχανικής (CFD)
- ✓ Σχεδιασμός και ανάπτυξη πρότυπου εξοπλισμού επεξεργασίας τροφίμων
- ✓ Σχεδιασμός συστημάτων διαχείρισης αποβλήτων βιομηχανιών τροφίμων
- ✓ Ανάκτηση συστατικών από παραπροϊόντα της βιομηχανίας τροφίμων και ενσωμάτωσή τους σε τρόφιμα
- ✓ Ανάπτυξη μαθηματικών μοντέλων που περιγράφουν τη θερμική απενεργοποίηση συστατικών τροφίμων σε διεργασίες ξήρανσης και θερμικής επεξεργασίας