



Στεργιανή (Στέλλα) Ορδούδη

Αναπλ. Καθηγήτρια/Χημικός, Δρ., ΜΔΕ Χημεία&Τεχν.Τροφίμων

Εργαστήριο Οινολογίας & Οινοπνευματωδών Ποτών,

Τομέας Επιστήμης & Τεχνολογίας Τροφίμων, Τμήμα Γεωπονίας,

Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης (ΑΠΘ)

Αγρόκτημα ΑΠΘ, ΕΟ Πολυγύρου-Θεσσαλονίκης, ΤΚ 57001, Θέρμη

Τηλέφωνο: 2310997847, e-mail: steord@agro.auth.gr

ΒΙΟΓΡΑΦΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ

Ακαδημαϊκές Σπουδές & Τίτλοι

- Πτυχίο Χημείας από το Τμήμα Χημείας του Α.Π.Θ. (1996-2001)
- Μεταπτυχιακό Δίπλωμα Ειδίκευσης στη Χημεία με έμφαση στη Χημεία και Τεχνολογία Τροφίμων από το Τμήμα Χημείας του Α.Π.Θ. (2001-2003)
- Διδακτορικό Δίπλωμα στη Χημεία από το Τμήμα Χημείας ΑΠΘ με τίτλο διατριβής «Φαινολικά οξέα ως φυσικοί παρεμποδιστές οξειδωσης-Αξιολόγηση δραστικότητας, προοπτική αξιοποίησης σε λειτουργικά τρόφιμα» (2003 – 2007)

Επαγγελματική Ιδιότητα & Απασχόληση

- Μέλος Διδακτικού-Ερευνητικού Προσωπικού (Δ.Ε.Π) του Τμήματος Γεωπονίας, Α.Π.Θ. με γνωστικό αντικείμενο «Επιστήμη Τροφίμων-Οινολογία & Οινοπνευματώδη Ποτά»
- Μέλος Εργαστηριακού Διδακτικού Προσωπικού (Ε.ΔΙ.Π.) του Τμήματος Χημείας, Α.Π.Θ. με γνωστικό αντικείμενο «Χημεία και Τεχνολογία Τροφίμων» (2014-2024)
- Χημικός-Ερευνήτρια, Επιτροπή Ερευνών, Α.Π.Θ. (2002 – 2024).
- Υπάλληλος ειδικότητας ΠΕ Περιβάλλοντος (Ι.Δ.Α.Χ.), Τομέας Χημικής Τεχνολογίας και Βιομηχανικής Χημείας, Τμήμα Χημείας, Α.Π.Θ. (2006-2014)
- Εργαστηριακός συνεργάτης, Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων, Α.Τ.Ε.Ι.Θ (2008-2010).

Μετεκπαίδευση & Υποτροφίες

- Department of Chemical and Geological Sciences, University of Modena and Reggio Emilia (Modena, Italy) (06-27.07.2021) (υποτροφία STSM στο πλαίσιο της δράσης COST CA19145 European Network For Assuring Food Integrity Using Non-Destructive Spectral Sensors (SensorFINT), εργασία με θέμα «Advanced chemometric approaches in non-targeted FT-IR spectroscopy for olive oil quality and authenticity testing»)
- Εργαστήριο NMR στο Institute for the study of Macromolecules (ISMAL) (Milan, Italy) (02-08.12.2013) (υποτροφία STSM στο πλαίσιο της δράσης COST FA1101 - Omics Technologies for Crop Improvement, Traceability, Determination of Authenticity, Adulteration and Origin in Saffron, εργασία με θέμα «Meta-analysis of NMR data using chemometrics for assessment of age-related biomarkers in saffron»)
- Κέντρο Πυρηνικού Μαγνητικού Συντονισμού (NMR) του Πανεπιστημίου Ιωαννίνων (01.07-30.09.2010) (άδεια υπηρεσιακής εκπαίδευσης από το ΑΠΘ)

ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΗ ΕΜΠΕΙΡΙΑ

Συμμετοχή σε Ερευνητικά Έργα & Αντικείμενα Ερευνητικής Δραστηριότητας

Ως Επιστημονικός Συνεργάτης

Τίτλος	Διάρκεια	Πηγή χρηματοδότησης
Εφαρμογή πρώιμης φάσης Metrofood-RI	Ιανουάριος Δεκέμβριος 2024	– ΕΕ (Horizon 2020)

Ανάπτυξη βρώσιμης ελιάς φιλική προς τη μειωμένη σε αλάτι διατροφή, ΦΙΛΕΛΙΑ	Ιούνιος 2022 – Φεβρουάριος 2023	Περιφέρεια Κεντρικής Μακεδονίας (Επενδυτικά Σχέδια Καινοτομίας)
Ανάπτυξη σειράς νέων καινοτόμων προϊόντων με βάση το ανθρακούχο φυσικό μεταλλικό νερό των πηγών Σουρωτής εμπλουτισμένων με εκχυλίσματα βοτάνων της Μακεδονικής Γης, ΝΗΡΟΝ ΥΔΩΡ	Οκτώβριος 2021 – Οκτώβριος 2023	Περιφέρεια Κεντρικής Μακεδονίας (Επενδυτικά Σχέδια Καινοτομίας)
Προπαρασκευαστική φάση του έργου METROFOOD-RI	Ιανουάριος 2020 – Μάιος 2022	ΕΕ (Horizon 2020)
Νέφος αποθήκευσης δεδομένων στην Επιστήμη των Τροφίμων	Ιανουάριος 2020 – Δεκέμβριος 2022	ΕΕ (Horizon 2020)
Προχωρημένες λύσεις για τη διασφάλιση της γνησιότητας και ποιότητας του ελαιολάδου	Σεπτέμβριος 2019- Ιούνιος 2020	ΕΕ (Horizon 2020)
Αξιοποίηση αρωματικών και φαρμακευτικών φυτών της Ελληνικής χλωρίδας «AROMADISTIL» της Δράσης	Δεκέμβριος 2018- Ιούνιος 2021	ΕΡΕΥΝΩ – ΔΗΜΙΟΥΡΓΩ – ΚΑΙΝΟΤΟΜΩ: ΕΠΑνΕΚ Τ1ΕΔΚ-04174
PRO-METROFOOD Προετοιμασία της υλοποίησης του έργου METROFOOD-RI.	Απρίλιος – Δεκέμβριος 2017	ΕΕ (Horizon 2020)
Επικαιροποίηση των προδιαγραφών ποιότητας για τον Κρόκο Κοζάνης ως Προϊόν Ονομασίας Προέλευσης	Νοέμβριος 2015	μΜΕ: Αναγκαστικός Συν/σμός Κροκοπαραγωγών Κοζάνης
Οδηγός ορθής υγιεινής πρακτικής στην παραγωγική διαδικασία του Προϊόντος Ονομασίας Προέλευσης "Κρόκος Κοζάνης"	Νοέμβριος 2015	μΜΕ: Αναγκαστικός Συν/σμός Κροκοπαραγωγών Κοζάνης
COST FA 1101: Saffronomics / omics technologies for crop improvement , traceability , determination of authenticity	Οκτώβριος 2013 – Απρίλιος 2015	Ε.Ε. (COST)
Μελέτη βιοπροσπελασιμότητας (bioaccessibility) συστατικών των ροφημάτων Προϊόντων Κρόκου Κοζάνης	Φεβρουάριος 2013- Δεκέμβριος 2014	μΜΕ: Προϊόντα Κρόκου Κοζάνης
Φυτογενετικοί πόροι του <i>Crocus sativus</i> L. (Saffron) και συγγενών ειδών (<i>Crocus</i> spp.) Crocusbank	Ιούνιος 2007 – Μάιος 2011	Ε.Ε. (AGRI GEN RES)
Χρήση φυτικών υλών στην παραγωγή καινοτομικών προϊόντων κρέατος-Φάση Α, διερευνητική μελέτη»	Μάρτιος – Σεπτέμβριος 2006	μΜΕ: Π.Γ. Νίκας ΑΒΕΕ

Νοθεία του αρτύματος Saffron με χρωστικές ουσίες: Ανάπτυξη μεθοδολογίας για την αποφυγή της	Δεκέμβριος 2002- Οκτώβριος 2004	E.E (CRAFT)
Αναλυτικό πρωτόκολλο για την ανάλυση του ελαιολάδου και τον εντοπισμό νοθείας με φουντουκέλαια	Οκτώβριος 2002	University of Reading (Μ. Βρετανία)
Ως Επιστημονικά Υπεύθυνη		
Έλεγχος εμπορικών ποιοτικών προδιαγραφών και βελτίωση της ποιότητας του προϊόντος Κρόκος Κοζάνης	Νοέμβριος 2022- Νοέμβριος 2023	μΜΕ: Αναγκαστικός Συν/σμός Κροκοπαραγωγών Κοζάνης
Σχέδιο μεταφοράς τεχνογνωσίας στην εταιρεία "Galaxy O.E. " για την έναρξη νέας παραγωγικής γραμμής αρτύματος μουστάρδας με φυσικά συντηρητικά	Οκτώβριος 2020- Οκτώβριος 2021	Περιφέρεια Κεντρικής Μακεδονίας - Σύμβαση Μεταφοράς Τεχνογνωσίας (Δράση Κουπόνια Καινοτομίας για τις ΜΜΕ της ΠΚΜ)
Έλεγχος και βελτίωση της ποιότητας προϊόντων με βάση αρωματικά φυτά και άλλες αγροβιομηχανικές πρώτες ύλες	Δεκέμβριος 2019- Μάρτιος 2022	ελληνικές επιχειρήσεις- ιδιώτες
Quality control of saffron products	Σεπτέμβριος 2019-Νοέμβριος 2022	μΜΕ: Ingenieurburo Dipl.-Ing. Agr. Christian Strunden (Ελβετία)
Φυσικοχημική εξέταση καρπών αβοκάντο από καλλιεργούμενες ποικιλίες στην Περιφέρεια Κρήτης με σκοπό την τεκμηρίωση της σχέσης ποιότητας – γεωγραφικής ένδειξης	Μάιος 2018 – Αύγουστος 2020	Περιφέρεια Κρήτης ΠΕ Χανίων -Προγραμματική σύμβαση (Σχέδιο Δράσης ΠΚ έτους 2017)

ΑΚΑΔΗΜΑΪΚΗ ΔΙΔΑΚΤΙΚΗ ΕΜΠΕΙΡΙΑ

Διδασκαλία μαθημάτων σε Προπτυχιακά Προγράμματα Σπουδών (ΠΠΣ)

Τμήματος Γεωπονίας ΑΠΘ

Οινολογία & Οινοπνευματώδη Ποτά, Οινολογία & 2024-
Οινοπνευματώδη Ποτά II, Χημεία Τροφίμων II, Αναλυτική Χημεία,
Πρόγραμμα ERASMUS

Τμήματος Χημείας ΑΠΘ

A. Εκπαίδευση τεταρτοετών φοιτητών σε θέματα **ασφάλειας**, 2007 – 2014
υγιεινής και ορθών εργαστηριακών πρακτικών στο πλαίσιο του
μαθήματος Εισαγωγή στην Ανάλυση Τροφίμων αλλά και των
πειραματικών Πτυχιικών Εργασιών τους

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

Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων ΑΤΕΙ Θεσσαλονίκης

Ανάλυση Τροφίμων, Φυσικοχημεία Τροφίμων 2008-2009

Τμήματος Φαρμακευτικής ΑΠΘ

Ειδική Οργανική Χημεία 2014 – 2021

Τμήματος Βιολογίας ΑΠΘ

Χημεία Τροφίμων & Πρόγραμμα ERASMUS 2015- 2024

Διδασκαλία μαθημάτων σε Προγράμματα Μεταπτυχιακών Σπουδών (ΠΜΣ)

ΠΜΣ «Επιστήμη Τροφίμων και Διατροφή» - Τομέας Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων,
Τμήμα Γεωπονίας ΑΠΘ

Χημεία Τροφίμων και διατροφή 2024

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

Συστήματα διασφάλισης ποιότητας 2021 - 2024

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

Ειδικά θέματα ασφάλειας, γνησιότητας και συσκευασίας Τροφίμων 2021 - 2022

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

Ερευνητικές μέθοδοι στην Επιστήμη Τροφίμων, Ανάπτυξη Καινοτόμων 2018 - 2024

Προϊόντων και Συστατικών για τη Βιομηχανία Τροφίμων και Ζωοτροφών,

Ειδικά θέματα ασφάλειας, γνησιότητας και συσκευασίας Τροφίμων

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

Οργανοληπτική Εξέταση Τροφίμων, Σχεδιασμός Νέων προϊόντων και 2015-2018

Προτυποποίηση Παραδοσιακών Προϊόντων Διατροφής

Επίβλεψη – Εξέταση >12 Πτυχιικών & 9 Μεταπτυχιακών Διπλωματικών Εργασιών –2
Διδακτορικών διατιβών - συνεργασία με φοιτητές του εξωτερικού (ERASMUS+)

ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΗΣ ΤΑΥΤΟΤΗΤΑΣ

ORCID: 0000-0001-5093-6999

Scopus Author ID: 9942011600

<https://scholar.google.gr/citations?hl=el&user=-uaug9MAAAAJ>

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

Διατριβές-Μονογραφίες

Πτυχιακές Εργασίες

1. Σ. Α. Ορδούδη, *Οι μαύρες ελιές Καλαμών και οι πράσινες ελιές Χαλκιδικής ισπανικού τύπου ως πηγές φυσικών αντιοξειδωτικών*, Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης, Θεσσαλονίκη, σελ. 1-42, **2001**.

<https://search.lib.auth.gr/Record/416911>

Μεταπτυχιακές Διατριβές

2. Σ. Α. Ορδούδη, *Ανίχνευση νοθείας του αρτύματος Κρόκος (σαφράνι, saffron) με κόκκινες χρωστικές τροφίμων*, Μεταπτυχιακή διατριβή, Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης Θεσσαλονίκη, σελ. 1-86, **2003**

<https://search.lib.auth.gr/Record/447968>

3. Σ.Α. Ορδούδη, *Φαινολικά οξέα ως φυσικοί παρεμποδιστές οξείδωσης. Αξιολόγηση της δραστηριότητας, προοπτική αξιοποίησης σε λειτουργικά τρόφιμα*, Διδακτορική διατριβή, Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης, Θεσσαλονίκη, σελ. 1-209, **2007**

<https://ikee.lib.auth.gr/record/78640>

Πρωτότυπες Εργασίες Δημοσιευμένες σε Επιστημονικά Περιοδικά με Κριτές & Συντελεστή Βαρύτητας (με αύξουσα χρονολογική σειρά)

1. A. Zalacain*, S.A.Ordoudi, I. Blazquez, E.Ma Diaz-Plaza, M. Carmona, M. Z. Tsimidou, G. L. Alonso, **Screening method for artificial colorants in saffron using derivative UV-Vis spectrometry after precipitation of crocins**, Food Add. Contam. (2005) 22, 607-615
2. A. Zalacain*, S.A.Ordoudi, E.Ma Diaz-Plaza, M. Carmona, I. Blazquez, M. Z. Tsimidou, G. L. Alonso, **Near-Infrared spectroscopy in saffron quality control: Determination of chemical composition and geographical origin**, J. Agric. Food Chem (2005) 53 9337-9341
3. S.A.Ordoudi, M.Z. Tsimidou*, **Crocin bleaching assay (CBA) in structure-radical scavenging activity studies of selected phenolic acids**, J. Agric. Food Chem (2006) 54, 9347-9356
4. S.A.Ordoudi, M.Z. Tsimidou*, A.P. Vafiadis and E. G. Bakalbassis. **Structure-DPPH scavenging activity relationships: Parallel study of catechol and guaiacol acid derivatives**. J. Agric. Food Chem (2006) 54, 5763-5768
5. S.A.Ordoudi and M.Z. Tsimidou*. **Crocin- bleaching assay step by step: observations and suggestions for an alternative validated protocol**, J. Agric. Food Chem (2006) 54, 1663-1671
6. A.M. Sanchez, M. Carmona, S.A.Ordoudi, M.Z. Tsimidou and G.L. Alonso*, **Kinetics of individual crocetin ester degradation in aqueous extracts of saffron (Crocus sativus L.) upon thermal treatment in the dark**, J. Agric. Food Chem (2008) 56, 1627-1637
7. S.A.Ordoudi, C.D. Befani, N. Nenadis, G.G. Koliakos and M.Z. Tsimidou*, **Further examination of antiradical properties of Crocus sativus stigmas extract rich in crocins** J. Agric. Food Chem (2009), 57, 3080–3086

8. D.H. Alamdari*, S.A. Ordoudi, N. Nenadis, M.Z. Tsimidou, G. Koliakos, S.M.R. Parizadeh, M. Safarian, M.S. Karimian, B.F. Nobakht M., **Comparison of Prooxidant-Antioxidant Balance method with Crocin method for determination of total prooxidant-antioxidant capacity** *Iran J. Basic Med. Sci.* (2009), 12, 93-98.
9. O.G. Bountagkidou, S.A.Ordoudi, M.Z. Tsimidou*, **Structure-antioxidant activity relationship study of natural hydroxybenzaldehydes using in vitro assays** *Food Res Int.* (2010) 43, 2014-2019
10. S.A.Ordoudi, M.Z. Tsimidou*, **Consideration of fluorescence properties for the direct determination of erythrosine in saffron in the presence of other synthetic dyes** *Food Addit. Contam. A* (2011) 28, 417-422
11. S.A.Ordoudi, S.K. Tsermentseli, N. Nenadis, M. Tsimidou*, V.P. Papageorgiou, **Structure-radical scavenging activity relationship of Alkannin/Shikonin derivatives** *Food Chem.* (2011) 124, 171-176
12. O. Bountagkidou, E.J.C. Van der Klift, M.Z. Tsimidou, S.A.Ordoudi, T.A. Van Beek*, **An on-line high performance liquid chromatography-crocin bleaching assay for detection of antioxidants** *J Chrom A*, (2012) 1237, 80-85
13. S.A.Ordoudi*, F. Mantzouridou, E. Daftsiou, C. Malo, E. Hatzidimitriou, N. Nenadis, M.Z. Tsimidou, **Pomegranate juice functional constituents after alcoholic and acetic acid fermentation**, *J Func Foods*, (2014) 8, 161-168
14. S.A.Ordoudi, M. de los Mozos Pascual, M.Z. Tsimidou*, **On the quality control of traded saffron by means of transmission Fourier-transform mid-infrared (FT-MIR) spectroscopy and chemometrics** *Food Chem*, (2014) 150, 414-421
15. S.A.Ordoudi, A. Kyriakoudi, M.Z. Tsimidou*, **Enhanced bioaccessibility of crocetin sugar esters from saffron in infusions rich in natural phenolic antioxidants** *Molecules* (2015), 20, 17760-17774 [open access](#)
16. S.A.Ordoudi, L.R. Cagliani, S. Lalou, E. Naziri, M.Z. Tsimidou, R. Consonni*, **¹H NMR-based metabolomics of saffron reveals markers for its quality deterioration** *Food Res. Int.* (2015) 70, 1-6
17. R. Consonni*, S.A.Ordoudi, L.R. Cagliani, M. Tsiangali, M.Z. Tsimidou, **On the traceability of commercial saffron samples using ¹H-NMR and FT-IR metabolomics** *Molecules* (2016) 21, 286 [open access](#)
18. T. Chatzimitakos, V. Exarchou*, S.A.Ordoudi, Y. Fiamegos, C. Stalikas, **Ion-pair assisted extraction followed by ¹H NMR determination of biogenic amines in food and biological matrices** *Food Chem.* (2016), 202, 445-450
19. G. Paredi, S. Raboni, F. Marchesani, S.A.Ordoudi, M.Z. Tsimidou, A. Mozzarelli*, **Insight of saffron proteome by Gel Electrophoresis**, *Molecules* (2016) 21,167 [open access](#)
20. S.A. Ordoudi, L.R. Cagliani, D. Melidou, M.Z. Tsimidou*, R. Consonni, **Uncovering a challenging case of adulterated commercial saffron**, *Food Cont.* (2017) 81, 147-155
21. I. Bosmali, S.A. Ordoudi, M.Z. Tsimidou, P. Madesis*, **Greek PDO saffron authentication studies using species specific molecular markers**, *Food Res Int.* (2017) 100, 899-907
22. S. A. Ordoudi, Ch. Staikidou, A. Kyriakoudi, M.Z. Tsimidou*, **A stepwise approach for the detection of carminic acid in saffron with regard to religious food certification** *Food Chem* (2018), 267, 410-419
23. S.A Ordoudi, M. T. Pástor-Férriz, A. Kyriakoudi, R. V. Molina, M. De-Los-Mozos-Pascual, M. Z. Tsimidou*, **Physicochemical characterization of *Crocus serotinus* stigmas indicates their**

potential as a source of the bioactive apocarotenoid crocetin Eur. J. Lipid Sci. Technol (2019) 121, 1900011

24. S.A. Ordoudi, M. Papapostolou, S. Kokkini, M.Z. Tsimidou*, **Diagnostic Potential of FT-IR Fingerprinting in Botanical Origin Evaluation of *Laurus nobilis* L. Essential Oil is Supported by GC-FID-MS Data.** *Molecules* (2020) 25, 583. [open access](#)
25. N. Tziolas, S.A. Ordoudi, A. Tavlaridis, K. Karyotis, G. Zalidis, I. Mourtzinou*, **Rapid Assessment of Anthocyanins Content of Onion Waste through Visible-Near-Short-Wave and Mid-Infrared Spectroscopy Combined with Machine Learning Techniques.** *Sustainability* (2021) 13, 6588 (Special Issue *A Sustainable Approach in Food Science and Technology Aspects*) [open access](#)
26. S. Lalou, S.A. Ordoudi*, Fani Th. Mantzouridou*, **On the effect of microwave heating on quality characteristics and functional properties of Persimmon juice and its residue** *Foods* (2021) 10, 2650 (Special Issue *Natural Carotenoids as Functional Food Ingredients*) [open access](#)
27. G.A. Papadopoulos*, S. Lioliopoulou, S.A. Ordoudi, I. Giannenas, V. Van Hoeck, D. Morisset, G. Arsenos, P. Fortomaris, F.T. Mantzouridou, **Xylanase Supplementation in Wheat-Based Diets of Laying Hens Affects the Egg Yolk Color, Carotenoid and Fatty Acid Profiles,** *Foods* (2022) 11, 2209 [open access](#)
28. S.A. Ordoudi, O. Özdikicierler, M.Z. Tsimidou*, **Detection of ternary mixtures of virgin olive oil with canola, hazelnut or safflower oils via non-targeted ATR-FTIR fingerprinting and chemometrics** *Food Control* (2022) 142, 109240
29. F. Kokkinaki, S.A. Ordoudi*. **Insights into FTIR spectral fingerprints of saffron (*C. sativus* L.) after gentle drying treatments** *Food and Bioprocess Technology* (2023) [open access](#)
30. P. Alvanoudi, S.A. Ordoudi, A. Nakas, A.N. Assimopoulou, F.Th. Mantzouridou*, **Brine volatiles changes along the spontaneous fermentation of Spanish-style cv. Chalkidiki green olives under high and low NaCl conditions** *Food and Bioprocess Technology* (2023) [open access](#)
31. S. Lalou, S.A. Ordoudi, F.T. Mantzouridou, **Evaluation of safety and quality parameters of persimmon balsamic-type vinegar during multistarter culture fermentation and accelerated aging with oak chips,** *Food Bioscience*, (2024) 57, 103526, [open access](#)
32. S.A. Ordoudi, M.Z. Tsimidou, **Building a database for the quality characteristics of the Protected Designation of Origin saffron Krokos Kozanis, considering international trade requirements** *Exploration of Foods and Foodomics*, (2024) 2, 236-251, [open access](#)
33. T. Bintsis, F.T. Mantzouridou, S. Lalou, P. Alvanoudi, S.A. Ordoudi, A.S. Angelidis, D. Fletouris, **Comparative analysis of chemical, microbiological, sensory and volatile compound profiles in manouri PDO and artisanal manouri cheeses: a preliminary study.** *Food and Bioprocess Technology* (2024) 1-15, [open access](#)
34. S.A. Ordoudi, C. Ricci, G. Imparato, M. Chroni, A. Nucara, A. Gerardino, F.R. Bertani, **A non-invasive, sensor-based approach to exploit the autofluorescence of saffron (*Crocus sativus* L.) for on-site evaluation of aging.** *Food Chemistry*, (2024) 455, 139822-139822, [open access](#)
35. S.A. Ordoudi*, M.Z. Tsimidou, **Building a database for the quality characteristics of the Protected Designation of Origin saffron Krokos Kozanis, considering international trade requirements,** *Exploration of Foods and Foodomics*, (2024) 2, 236-251, [open access](#) DOI: <https://doi.org/10.37349/eff.2024.00036>
36. I. Pyrka, S. Stefanidis, S.A. Ordoudi, S. Lalou, N. Nenadis **Oxidative Stability of Virgin Avocado Oil Enriched with Avocado Leaves and Olive-Fruit-Processing By-Products (Leaves, Pomace) via Ultrasound-Assisted Maceration,** *Foods* (2025) 14, 294

Άρθρα Ανασκόπησης

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

Κεφάλαια σε Διεθνή Επιστημονικά Βιβλία & Εγκυκλοπαίδειες

1. **SAFFRON QUALITY: EFFECT OF AGRICULTURAL PRACTICES, PROCESSING AND STORAGE**
S.A.Ordoudi and M.Z. Tsimidou in **Production Practices and Quality Assessment of Food Crops** Dris, R., Jain, S.M., (Eds). Kluwer Academic Publ. Dordrecht, Netherlands, vol.1, pp.209-260, 2004
[DOI 10.1007/1-4020-2533-5](https://doi.org/10.1007/1-4020-2533-5)
2. **MEASURING ANTIOXIDANT AND PROOXIDANT CAPACITY USING THE CROCIN BLEACHING ASSAY (CBA)**
S.A.Ordoudi and M.Z. Tsimidou, in **Advanced Protocols in Oxidative Stress III**. Armstrong, D. (Ed.) Humana Press, a part of Springer Science + Business Media, pp 329-344, 2015
https://doi.org/10.1007/978-1-4939-1441-8_24
3. **NMR SPECTROSCOPIC STUDIES IN SAFFRON AUTHENTICITY AND QUALITY (WITHIN THE FRAME SAFFRONOMICS COST ACTION FA1101)**
R. Consonni, L. R. Cagliani, M. G. Polissiou, E. A. Petrakis, M. Z. Tsimidou and **S. Ordoudi** in *Magnetic Resonance in Food Science: Defining Food by Magnetic Resonance* Capozzi, F., Laghi, L., Belton, P.S., (Eds) Royal Society of Chemistry, pp. 65-76, 2015
<http://dx.doi.org/10.1039/9781782622741-00065>
4. **FOOD FRAUD**
M.Z Tsimidou*, **S.A Ordoudi**, N Nenadis, and I Mourtzinou In **Encyclopedia of Food and Health, 1st Edition**, Caballero & Finglas & Toldrá (Eds), Elsevier, vol. 3, pp. 35-42, 2016.
<https://www.elsevier.com/books/encyclopedia-of-food-and-health/unknown/978-0-12-384947-2>

5. FOURIER TRANSFORM INFRARED SPECTROSCOPY (FT-IR) FOR MONITORING CHANGES IN SAFFRON APOCAROTENOIDS UPON STORAGE

S.A.Ordoudi and M.Z. Tsimidou, in: **Carotenoid Analysis. Methods and Protocols in Food Science.** Meléndez-Martínez, A.J. (eds) Humana, New York, NY. 2025.
https://doi.org/10.1007/978-1-0716-4570-3_14

Συλλογικοί Τόμοι

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

Ανακοινώσεις σε Επιστημονικές Συναντήσεις

Εθνικές διοργανώσεις

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Σ.Α. Ordoudi, Ch. Bakirtzi, G. Ioannou, Μ.Ζ. Tsimidou, Πρακτικά του Πανελληνίου Συνεδρίου του Ελληνικού Φόρουμ για την Επιστήμη και Τεχνολογία Λιπιδίων «Σύγχρονες Τάσεις στον Τομέα Των Λιπιδίων», Αθήνα, 21.06.2019 σελ. 12 (προφορική παρουσίαση)

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

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

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

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

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

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

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

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

21. Influence of geographical origin, harvest year and farming regime on virgin olive oils (VOOs) from Crete. Integration of HS-SPME/GC-MS, 1H-NMR and FTIR-ATR analytical datasets.

Artemis Lioupi, Ioannis Sampsonidis, Stella A. Ordoudi, Nikolaos Nenadis, Apostolos Spyros, Efi Manolopoulou, Georgios Kanarakis, Georgios Theodoridis, Ημερίδα για την παρουσίαση της Εθνικής Ερευνητικής Υποδομής FoodOmics, Θεσσαλονίκη, 12.09. 2022, ΑΠΘ (προφορική παρουσίαση από τον επίκ. Καθ. Ν. Νενάδη)

22. Crocus sativus L. cultivation in Greece. Overview, current status and prospect in view of climatic change

S.A.Ordoudi, V.Mitsopoulos, M.Z.Tsimidou Βιβλίο περιλήψεων του 2nd Panhellenic Congress of Ethnopharmacology From the Vikos traditional healers (Vikoyiatroi) to modern phytotherapy, Ιωάννινα, 1-3.03.2024 (προφορική παρουσίαση από την ομότ. Καθηγ. Μ. Τσιμίδου)

23. Virgin avocado oil enrichment with antioxidants from olive leaves via ultrasound-assisted maceration

I. Pyrka, S. Stefanidis, S.A. Ordoudi, K. Zinoviadou, N. Nenadis, Βιβλίο Περιλήψεων του 11th Panhellenic Conference of the Greek Lipid Forum “Current Trends in the Field of Lipids” Θεσσαλονίκη, 25-26.11.2024 (αναρτημένη ανακοίνωση)

Διεθνείς διοργανώσεις

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

32. Detection of erythrosine in saffron using spectrophotometric techniques

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

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

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

- 34. Application of spectrophotometric techniques to the identification of saffron biomarkers and potential adulterants**

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

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

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

- 36. Chemical diversity of saffron and its allies**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

41. **Working with pupils of the high-school in Krokos (Kozani, Greece) on saffron production, processing, quality, traceability and authenticity aspects**
K. Tsioga, E. Pouliou, A. Kyriakoudi, S. A. Ordoudi, M.Z. Tsimidou Βιβλίο Περιλήψεων του COST FA 1101: WG2 Interim meeting on Phytochemistry and Metabolomics and WG1/WG3/WG4 Looking for Synergy and Dissemination Capacity Building, Chania, Greece, 30.05-01.06.2013 (προφορική παρουσίαση από την κα Κ. Τσιώγκα)
42. **Selective ion-pairing assisted extraction and ¹H-NMR determination of biogenic amines in various matrices**
V. Exarchou, T. Chatzimitakos, S.A. Ordoudi, Y. Fiamegkos, C. Stalikas Βιβλίο Περιλήψεων του 8th International Conference on Instrumental Methods of Analysis: Modern Trends and Applications (IMA), 15-19.09.2013, Thessaloniki, Greece (αναρτημένη ανακοίνωση, παρουσίαση από τον υποψήφιο διδάκτορα Θ. Χατζημιτάκο).
43. **Can stigmas from other *crocus* species be considered as potential bioadulterants of saffron?**
S.A. Ordoudi, A. Kyriakoudi, M.T. Pastor, R-V. Molina, M.Z. Tsimidou Πρόγραμμα εργασιών του COST Conference on Omics technologies for crop improvement and traceability in saffron and allied species, Tulln, Austria, 14-16.11.2013 (αναρτημένη ανακοίνωση)
44. **Examining NMR spectroscopy potential in the characterization of saffron ageing**
S. Lalou, L.R. Cagliani, S.A. Ordoudi, M.Z. Tsimidou, R. Consonni Πρόγραμμα εργασιών του COST Conference on Omics technologies for crop improvement and traceability in saffron and allied species, Tulln, Austria, 14-16.11.2013 (προφορική παρουσίαση από την κα. Σ. Λάλου)
45. **Detection of carminic acid in saffron**
Ch. Staikidou, S.A. Ordoudi, M.Z. Tsimidou Πρόγραμμα εργασιών του COST Conference on Omics technologies for crop improvement, traceability, determination of authenticity, adulteration and origin in saffron, Wageningen, The Netherlands, 02-03.10.2014 (προφορική παρουσίαση)
46. **NMR Metabolomics approach in saffron analysis**
L.R. Cagliani, M. Chessa, N. Culeddu, S. Lalou, E. Naziri, S.A. Ordoudi, E.A. Petrakis, M.G. Polissiou, P.A. Tarantilis, M.Z. Tsimidou, R. Consonni International workshop on saffron Milan, Italy 18.06.2015 (προφορική παρουσίαση από την κα L.R. Cagliani)
47. **Food fraud and the exploitation of databases**
S.A. Ordoudi, M.Z. Tsimidou (2015) Πρόγραμμα εργασιών του WG3 workshop “Advances in molecular and phytochemical fingerprinting for traceability and authenticity of saffron”, Θεσ/νίκη, 14.05.2015 (προφορική παρουσίαση)
48. **Progress in quantification of total crocetin esters and picrocrocetin content of saffron extracts: From E1%λmax to absolute values**
A. Kyriakoudi, E. Pouliou, S.A. Ordoudi, M.Z. Tsimidou Βιβλίο Περιλήψεων του COST FA1101 Action “SAFFRONOMICS” FINAL CONFERENCE, pp. 27-28 Almagro, Spain, 16-18.09.2015 (προφορική παρουσίαση από την κα Μ. Τσιμίδου)
49. **Detection of saffron fraud with rhizomes of *Curcuma longa* based on molecular and chemical fingerprinting**

- I. Bosmalı, S. Ordoudi, G. Menzel, Th. Schmidt, P. Madesis and M. Tsimidou Βιβλίο Περιλήψεων του COST FA1101 Action "SAFFRONOMICS" FINAL CONFERENCE, pp. 41-42, Almagro, Spain, 16-18.09.2015 (προφορική παρουσίαση από τον Δρ. Π. Μαδέση)
- 50. Age evaluation of commercial saffron by means of FT-IR and ¹H NMR-based metabolomic approaches**
- M. Tsiangali, L. R. Cagliani, A. Kyriakoudi, S. A. Ordoudi, R. Consonni and M. Z. Tsimidou Βιβλίο Περιλήψεων του COST FA1101 Action "SAFFRONOMICS" FINAL CONFERENCE, pp. 45-46, Almagro, Spain, 16-18.09.2015 (προφορική παρουσίαση μαζί με τη μεταπτ. φοιτήτρια Μ. Τσιαγκάλη)
- 51. New insight in the saffron quality characterization: the NMR based approach**
- L.R. Cagliani, S. Lalou, E. Naziri, S.A. Ordoudi, E.A. Petrakis, M.G. Polissiou, M.Z. Tsimidou and R. Consonni Βιβλίο Περιλήψεων του COST FA1101 Action "SAFFRONOMICS" FINAL CONFERENCE, pp. 47-48, Almagro, Spain, 16-18.09.2015 (προφορική παρουσίαση από τη L.R. Cagliani)
- 52. How the UV-Vis spectral database of the Saffron-OMICS Action could complement the current requirements of ISO 3632-2 test methods. I. Detection of artificial coloring with synthetic water-soluble colorants**
- S. A. Ordoudi, D. Papadopoulou, D. Dalvinidou and M. Z. Tsimidou Βιβλίο Περιλήψεων του COST FA1101 Action "SAFFRONOMICS" FINAL CONFERENCE, pp. 49-50, Almagro, Spain, 16-18.09.2015 (προφορική παρουσίαση)
- 53. Unveiling the case of adulteration in a commercial saffron sample**
- D. Melidou, L. R. Cagliani, A. Kyriakoudi, S. A. Ordoudi, R. Consonni and M. Z. Tsimidou Βιβλίο Περιλήψεων του COST FA1101 Action "SAFFRONOMICS" FINAL CONFERENCE, pp. 75-76, Almagro, Spain, 16-18.09.2015 (αναρτημένη εργασία, παρουσίαση από την μεταπτ. φοιτήτρια Δ. Μελίδου)
- 54. Step by step methodology for the detection of carminic acid in saffron with regard to religious food certification**
- S.A. Ordoudi, Ch. Staikidou, A. Kyriakoudi, M.Z. Tsimidou Πρόγραμμα του 1st Elsevier Food Chemistry Conference-*"Shaping the Future of Food Quality, Health and Safety"*, Amsterdam, The Netherlands, 30.11-01.12.2016 (αναρτημένη ανακοίνωση, P1.2.11)
- 55. Sensorial and functional attributes of herbal infusions containing saffron**
- A. Kyriakoudi, E. Pouliou, S.A. Ordoudi, M.Z. Tsimidou Proceedings του 2nd IMEKOFOODS «Promoting Objective and Measurable Food Quality & Safety» pp. 295-300, Benevento, Italy, 02-05.10.2016 ([BPABEIO KALYTERHS ANAPHTHMENHS ANAKOINΩSHS](#))
- 56. Stability dependence of bioactive apocarotenoids of Krokos Kozanis on the presence of natural phenolic antioxidants. Its significance in bioavailability studies**
- A. Kyriakoudi, S.A. Ordoudi, M.Z. Tsimidou Proceedings του 2nd IMEKOFOODS «Promoting Objective and Measurable Food Quality & Safety» pp. 301-306, Benevento, Italy, 02-05.10.2016 (αναρτημένη ανακοίνωση)
- 57. Building spectral databases for the quality control of spices: the case study of saffron**
- S.A. Ordoudi, M.Z. Tsimidou Proceedings του 3rd IMEKOFOODS «Metrology Promoting Harmonization & Standardization in Food & Nutrition», pp. 52-55. Thessaloniki, Greece, 01-04.10.2017 (προφορική παρουσίαση)

58. Greek pdo saffron authentication studies using species specific molecular markers

I.Bosmalı, S.A. Ordoudi, M.Z. Tsimidou, P. Madesis Proceedings του 3rd IMEKOFOODS «Metrology Promoting Harmonization & Standardization in Food & Nutrition», p. 90. Thessaloniki, Greece, 01-04.10.2017 (προφορική παρουσίαση από τον Δρ. Π. Μαδέση)

59. Current status and future needs in the assesment of saffron quality parameters included in the ISO 3632: "Saffron (Crocus sativus L.)"

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

67. METROFOOD-RI physical facilities active in the food safety sector by the end of the preparatory phase of the infrastructure

M.Z. Tsimidou, E. Pucci, M. Papadopoulou, N. Nenadis, F.Th. Mantzouridou, S.A. Ordoudi, C. Zoani Proceedings του 6th IMEKOFOODS «Metrology for Sustainable Food Production», Dubrovnik (Croatia), 07-09.11.2022 (προφορική παρουσίαση)

68. A novel approach to identify the “age” of saffron (C. sativus L.) using fluorescence spectroscopy in tandem with chemometrics

S.A. Ordoudi, C. Ricci, G. Imparato³, M. Chroni, A. Nucara, A. Gerardino, and F.R. Bertani, Book of abstracts, COST SensorFINT conference & AK Chemometrik und Qualitätssicherung Annual Workshop, Berlin, Germany, 05-07.06. 2023 (αναρτημένη ανακοίνωση)

69. A Hibiscus sabdariffa extract using sparkling natural mineral water of Souroti springs

G. Ioannou, N. Nenadis, S. Ordoudi, A. Matsakidou, N. Tzollas, E. Chatzidimitriou, A. Paraskevopoulou Proceedings του 7th International ISEKI-Food Conference, Paris (France), 05-07.07.2023 (αναρτημένη ανακοίνωση)

70. METROFOOD-RI physical facilities active in the food authenticity/traceability sector by the end of the preparatory phase of the infrastructure and upgrading priorities

M.Z. Tsimidou, M. Papadopoulou, S.A. Ordoudi, N. Nenadis, F.Th. Mantzouridou, C. Zoani, Book of Abstracts του 7th IMEKO FOODS «Metrology for Sustainable Food Production», Paris (France), 25-27.10.2023 (αναρτημένη ανακοίνωση)

71. Innovative Approaches To Persimmon Balsamic Vinegar Production: Immobilized Vs. Free Yeast Cells In Concentrated Persimmon Juice Fermentation

S. Lalou, S.A. Ordoudi, F.M. Mantzouridou, Book of Abstracts, 6th ISEKI-FOOD E-Conference “Food production based on food safety, sustainable development and circular economy” – online- 22-24.10.2023 (προφορική παρουσίαση από τη Σ. Λάλου, μεταδ. ερευνήτρια)

72. Virgin avocado oil enrichment with olive pulp fraction Bioactives: A sustainable approach to improve oxidative stability

I. Pyrka, S. Stefanidis, S. A. Ordoudi, N. Nenadis, K. G. Zinoviadou Proceedings του 1st Aristotle Conference on Chemistry “Advances and Challenges in Chemistry”, Thessaloniki (Greece), 13-15.11.2023 (προφορική παρουσίαση από την ΥΔ Ι. Πύρκα)

73. Volatilomics approach for monitoring the spontaneous fermentation of cv. Chalkidiki green olives

P. Alvanoudi, S. A. Ordoudi, A. Nakas, A. N. Assimopoulou, F. Th. Mantzouridou Proceedings του 1st Aristotle Conference on Chemistry “Advances and Challenges in Chemistry”, Thessaloniki (Greece), 13-15.11.2023 (προφορική παρουσίαση από την ΥΔ Π. Αλβανούδη)

74. Microwave-heating of persimmon pulp improves the yield of carotenoids and pectin from juice residues

S. Lalou, S. A. Ordoudi, F. Th. Mantzouridou Proceedings του 1st Aristotle Conference on Chemistry “Advances and Challenges in Chemistry”, Thessaloniki (Greece), 13-15.11.2023 (προφορική παρουσίαση από την Σ. Λάλου, μεταδ. ερευνήτρια)

75. Natural mineral water-based *Hibiscus sabdariffa* L. extracts: Composition and stability study

G. Ioannou, A. Matsakidou, N. Nenadis, S. Ordoudi, N. Tzollas, E. Chatzidimitriou, A. Paraskevopoulou Proceedings του 1st Aristotle Conference on Chemistry “Advances and Challenges in Chemistry”, Thessaloniki (Greece), 13-15.11.2023 (προφορική παρουσίαση από τον Γ. Ιωάννου, μεταπτ. Φοιτητή)

76. Can avocado leaf improve the oxidative stability of virgin avocado oil?

S. Stefanidis, I. Pyrka, S. A. Ordoudi, N. Nenadis, K. G. Zinoviadou, Proceedings του 1st Aristotle Conference on Chemistry “Advances and Challenges in Chemistry”, Thessaloniki (Greece), 13-15.11.2023 (αναρτημένη ανακοίνωση)

77. A “Smart” TLC-DPPH Assay for Rapid Antioxidant Profiling of Olive and Avocado Leaf Extracts

D. Rachmanidi, N. Nenadis, S. A. Ordoudi, Proceedings του 1st Aristotle Conference on Chemistry “Advances and Challenges in Chemistry”, Thessaloniki (Greece), 13-15.11.2023 (αναρτημένη ανακοίνωση)

78. Observations on the importance of cis-apocarotenoids in saffron (*C. sativus* L.) stigmas as markers of quality deterioration

S. A. Ordoudi, C. Ricci, G. Imparato, M. Chroni, A. Nucara, A. Gerardino, F. R. Bertani Proceedings του 1st Aristotle Conference on Chemistry “Advances and Challenges in Chemistry”, Thessaloniki (Greece), 13-15.11.2023 (αναρτημένη ανακοίνωση)

79. Novel diagnostic markers for the quality of traded saffron based on Fourier Transform Infrared (FT-IR) spectroscopy and chemometrics: what is still underexplored?

S. A. Ordoudi, Book of Abstracts, Final SensorFINT International Conference, Cordoba, Spain, (αναρτημένη ανακοίνωση)

80. Novel diagnostic markers for the quality of traded saffron based on Fourier Transform Infrared (FT-IR) spectroscopy and chemometrics: what is still underexplored?

S. A. Ordoudi, Book of Abstracts, Final SensorFINT International Conference, Cordoba, Spain, 29-31.05.2024 (αναρτημένη ανακοίνωση)

81. Rapid, high-throughput screening of traded saffron using a portable multimodal spectroscopic sensor and data fusion analysis

C. Ricci, G. Imparato, I. Bogles, A. Nucara, A. Gerardino, S.A. Ordoudi, F.R. Bertani, Book of Abstracts, Final SensorFINT International Conference, Cordoba, Spain, 29-31.05.2024 (αναρτημένη ανακοίνωση)

82. Exploring alternative test methods for the classification of saffron (*Crocus sativus* L.) according to ISO 3632: preliminary results with a miniaturized Near-Infrared (NIR) spectroscopic sensor

M. Chroni, L. Strani, S.A. Ordoudi, Book of Abstracts, Final SensorFINT International Conference, Cordoba, Spain, 29-31.05.2024 (προφορική παρουσίαση από τη Μ. Χρόνη)

83. Novel ATR-FTIR and UV-Vis spectral markers for assessing the prooxidant/antioxidant balance in white wines under thermal stress conditions

S.A. Ordoudi, S. Neonakis, Book of Abstracts, 46th World Congress on Vine and Wines, Chisinau, Republic of Moldova, 16-20.06.2025 (προφορική παρουσίαση)

ΑΛΛΕΣ ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΕΣ ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΕΣ

Διαλέξεις – Ομιλίες – Σεμινάρια

Διοργάνωση βιωματικών εργαστηρίων σε εκδηλώσεις ανοικτές προς το κοινό (ΑΠΘ την Κυριακή 2019, 2024, 2025)

Διαλέξεις σε σεμινάρια κατάρτισης, εργαστήρια και θερινά σχολεία για νέους επιστήμονες
Ομιλίες σε εκδηλώσεις με στόχο την ενημέρωση του ευρύτερου κοινού για θέματα ποιότητας, γνησιότητας και ιδιοτήτων του αρτύματος κρόκος

Συμμετοχή στη Διοργάνωση Επιστημονικών Συνεδρίων & Συναντήσεων

Μέλος Οργανωτικής Επιτροπής

1. 1st Aristotle Conference on Chemistry (ACC) (Τμήμα Χημείας, ΑΠΘ/Θεσσαλονίκη, 12-15.11.2023)
2. IMEKOFOODS (TC23) 3rd International Conference “Metrology Promoting Standardization and Harmonization in Food and Nutrition” (Thessaloniki, 01-04.10.2017)
3. Εργαστήριο (Workshop) για ερευνητές-μέλη της Δράσης COST FA1101: Saffron-Omics με θέμα “Advances in molecular and phytochemical fingerprinting for traceability and authenticity of saffron” (INAB ΕΚΕΤΑ/EXTT ΑΠΘ, Θεσσαλονίκη, 14-15.05.2015) [WG3. Molecular and Phytochemical... - Saffronomics](#)
4. Ημερίδα «Τα trans Λιπαρά Οξέα στη Διατροφή μας» στο πλαίσιο της Παγκόσμιας Ημέρας Χημείας (ΠΤΚΔΜ ΕΕΧ/EXTT/Δήμος Θεσσαλονίκης, Κεντρική Δημοτική Βιβλιοθήκη, 11.03.2014) [ΕΕΒΕΠ | Τα trans λιπαρά οξέα στη διατροφή μας \(eebeper.gr\)](#)
5. 3^ο Διεθνές Συμπόσιο για τον Κρόκο (3rd International Symposium on Saffron: Forthcoming Challenges in Cultivation, Research and Economics) (ISHS/EXTT, Τμ. Χημείας ΑΠΘ, Κρόκος Κοζάνης, 20-23.05.2009). <https://www.actahort.org/chronica/pdf/ch4903.pdf>

Συντονίστρια Οργανωτικής Επιτροπής

6. 6^ο Συνέδριο Χημείας Μεταπτυχιακών & Προπτυχιακών Φοιτητών ΑΠΘ «Ερευνα, η προοπτική για την Ανάπτυξη» (Τμ. Χημείας ΑΠΘ/ΠΤΚΔΜ-ΕΕΧ/ΣΧΒΕ, ΚΕΔΕΑ, Θεσσαλονίκη, 11-12.11.2023)
7. 5^ο Συνέδριο Χημείας Μεταπτυχιακών & Προπτυχιακών Φοιτητών ΑΠΘ «Ερευνα, η προοπτική για την Ανάπτυξη» (Τμ. Χημείας ΑΠΘ/ΠΤΚΔΜ-ΕΕΧ/ΣΧΒΕ, ΚΕΔΕΑ, Θεσσαλονίκη, 02-03.04.2022) <https://websites.auth.gr/5chemauth/>
8. Διαδικτυακό σεμινάριο με θέμα “1st webinar on Food Metrology: Food Authenticity” στο πλαίσιο δράσεων διάδοσης των αποτελεσμάτων του έργου METROFOOD-PP (09.03.2022)
9. 4^ο Συνέδριο Χημείας Μεταπτυχιακών & Προπτυχιακών Φοιτητών ΑΠΘ «Ερευνα, η προοπτική για την Ανάπτυξη» (Τμ. Χημείας ΑΠΘ/ΠΤΚΔΜ-ΕΕΧ/ΣΧΒΕ, διαδικτυακή οργάνωσης, 20-21.03.3021) <https://4chemauth.wordpress.com/>

Μέλος Επιστημονικής Επιτροπής

10. 70th International Congress and Annual Meeting of the Society for Medicinal Plant and Natural Product Research (GA) (Τμ. Χημικών Μηχανικών ΑΠΘ/Θεσσαλονίκη, 28-31.08.2022) <https://ga2022.web.auth.gr/>
11. 3^ο Συνέδριο Χημείας Μεταπτυχιακών & Προπτυχιακών Φοιτητών ΑΠΘ, «Ερευνα, η προοπτική για την Ανάπτυξη» (Τμ. Χημείας ΑΠΘ/ΠΤΚΔΜ-ΕΕΧ/ΣΧΒΕ, ΚΕΔΕΑ, Θεσσαλονίκη, 22-23.11.2019) <https://3chemauth.wordpress.com/>

12. “Final Conference on Saffronomics” στο πλαίσιο της δράσης COST FA1101: Saffronomics (Almagro, Spain, 16-18.09.2015)
<http://saffronomics.org/meetings/2015/saffronomics-final-conference-2015.html>

Συμμετοχή σε Επαγγελματικά Σωματεία & Επιστημονικές Ενώσεις

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

Συμμετοχή σε Δίκτυα Ερευνητών / Ερευνητικών Υποδομών

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

Αξιολόγηση Εργασιών σε Διεθνή Επιστημονικά Περιοδικά (peer-reviewer)

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

Επιμέλεια Έκδοσης-Ειδικών Τευχών σε Διεθνή Επιστημονικά Περιοδικά

- “Natural Carotenoids as Functional Food Ingredients”, section “Nutraceuticals and Functional Foods”, *Foods*, MDPI (ISSN 2304-8158). (Συνεπιμέλεια με την Αναπλ. Καθηγ. Φ. Μαντζουρίδου)

Μέλος του Editorial Board στο έγκριτο επιστημονικό περιοδικό «**Applied Spectroscopy Reviews**” (Taylor and Francis) (2024-)