

ΒΙΟΓΡΑΦΙΚΟ ΣΗΜΕΙΩΜΑ

Άνθιας Ματσακίδου

Επίκουρης Καθηγήτριας, Τμήμα Χημείας, ΑΠΘ

Θεσσαλονίκη, 2026

ΒΙΟΓΡΑΦΙΚΟ ΣΗΜΕΙΩΜΑ

Δρ. Άνθια Ματσακίδου

1. ΠΡΟΣΩΠΙΚΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ-ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑΣ



Άνθια Ματσακίδου



Έγγαμη, δύο παιδιά



Τμήμα Χημείας, Νέο
Χημείο, 8^{ος} όροφος, Γραφείο
807, Πανεπιστημιούπολη
ΑΠΘ, ΤΚ 54124,
Θεσσαλονίκη



+30 2310 99 78 31



matsakidou@chem.auth.gr



<https://www.chem.auth.gr/staff/matsakidou/>



<http://www.linkedin.com/in/anthia-matsakidou-23163647>



<https://www.researchgate.net/profile/Anthia-Matsakidou-2>



35559164400



0000-0002-5064-2250
<https://orcid.org/0000-0002-5064-2250>



WEB OF SCIENCE[®]

ABA-8863-2020
<https://publons.com/wos-op/researcher/1349239/anthia-matsakidou/>

ΒΙΟΓΡΑΦΙΚΟ ΣΗΜΕΙΩΜΑ

Δρ. Άνθιας Ματσακίδου

2. ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ

1. 1999	Απολυτήριο Λυκείου	2^ο Λύκειο Καλαμαριάς
2. 1999-2005	Δίπλωμα Χημικού Μηχανικού Integrated Master	Τμήμα Χημικών Μηχανικών, Πολυτεχνική Σχολή, Α.Π.Θ.
3. 2006-2008	Μεταπτυχιακό Δίπλωμα Ειδίκευσης στη Χημεία <i>με έμφαση στη Χημεία και Τεχνολογία Τροφίμων</i>	Τμήμα Χημείας, Σχολή Θετικών Επιστημών, Α.Π.Θ.
4. 2010-2017	Διδακτορικό Δίπλωμα	Τμήμα Χημείας, Σχολή Θετικών Επιστημών, Α.Π.Θ.

3. ΞΕΝΕΣ ΓΛΩΣΣΕΣ

Αγγλικά

Certificate of Proficiency in English (Michigan Univ. & Cambridge Univ.)

4. ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΕΜΠΕΙΡΙΑ

A. Σεπ' 2008-2025		Ελεύθερος Επαγγελματίας: Δραστηριότητες Χημικών Μηχανικών και συναφείς δραστηριότητες παροχής τεχνικών συμβουλών
1	2008-2010 Δήμος Καλαμαριάς, Διεύθυνση Καθαριότητας, Γραφείο ανακύκλωσης	Διαχείριση Στερεών Αποβλήτων για την παρακολούθηση εναλλακτικής διαχείρισης αστικών, ειδικών, λιμενικών και επικίνδυνων αποβλήτων και οργάνωσης συστήματος κομποστοποίησης
2	2011 Ευρωσύμβουλοι Α.Ε., Θεσσαλονίκη	Έργο INTERREG IVC “GRaBS (Green and Blue Space adaptation for urban and Eco Towns)”
3	2012-2017 Τμήμα Χημείας, ΑΠΘ	Επικουρική Έρευνα ως υποψήφια διδάκτορας
4	2017-2025 Τμήμα Χημείας, ΑΠΘ Τμήμα Γεωπονίας, ΑΠΘ	Μεταδιδακτορική Ερευνήτρια

ΒΙΟΓΡΑΦΙΚΟ ΣΗΜΕΙΩΜΑ

Δρ. Άνθιας Ματσακίδου

B. 2026-σήμερα **Επίκουρη Καθηγήτρια**
Τμήμα Χημείας, Εργαστήριο
Χημείας και Τεχνολογίας
Τροφίμων, ΑΠΘ

5. ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑ

Μετά την ανάληψη καθηκόντων ως Επίκουρη Καθηγήτρια

Προπτυχιακός κύκλος σπουδών

- Επεξεργασία και Συντήρηση Τροφίμων
- Διαχείριση Ποιότητας Τροφίμων
- Οινολογία II

Μεταπτυχιακός κύκλος σπουδών

- Διεργασίες στην Παραγωγή Τροφίμων και Συστατικών τους με έμφαση στις Βιοδιεργασίες
- Ανάπτυξη Καινοτόμων Προϊόντων και συστατικών για τη Βιομηχανία Τροφίμων και Ζωοτροφών

Μετά τη λήψη του διδακτορικού μου τίτλου

A. Διεθνές Πανεπιστήμιο Ελλάδας

Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων

«Απόκτηση Ακαδημαϊκής Διδακτικής Εμπειρίας σε Νέους Επιστήμονες

Κατόχους Διδακτορικού 2020 - 2021

- 1 **Φυσικές Ιδιότητες Τροφίμων** Προπτυχιακός κύκλος σπουδών, 8^ο εξάμηνο
- 2 **Τεχνικά Αγγλικά** Προπτυχιακός κύκλος σπουδών, 6^ο εξάμηνο

B. Normandie Universite, France

XL-Chem Graduate School of Research, Sep. 2022

Διάλεξη στο Autumn School

Γ. Πανεπιστήμιο Αιγαίου, Ελλάδα

Τμήμα Επιστήμης των Τροφίμων και Διατροφής

2022 Αγγλόφωνο Master of Research program

MRes - Global Innovation and Sustainability in the Food Industry and Nutrition

2024 Αγγλόφωνο Master of Research program

MRes - Global Innovation and Sustainability in the Food Industry and Nutrition

2024-2025 Αγγλόφωνο Master of Research program

MRes - Global Innovation and Sustainability in the Food Industry and Nutrition

Δ. Όμιλος Μεταλυκειακής Εκπαίδευσης και Κατάρτισης Αμερικανικής

Γεωργικής Σχολής (Perrotis College), Ελλάδα

School of International Business

ΒΙΟΓΡΑΦΙΚΟ ΣΗΜΕΙΩΜΑ

Δρ. Άνθιας Ματσακίδου

Ακαδημαϊκό έτος 2024-2025 *Principles of Food Science for Managers*

Ε. Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης, Τμήμα Χημείας, Ελλάδα

Απόκτηση Ακαδημαϊκής Διδακτικής Εμπειρίας σε Νέους Επιστήμονες Κατόχους Διδακτορικού 2024-2025

1. Τεχνολογία και Βιοτεχνολογία Τροφίμων και Ποτών - Προπτυχιακός κύκλος σπουδών, 7^ο εξάμηνο
2. Οινολογία Ι –Προπτυχιακός κύκλος σπουδών, 7^ο εξάμηνο

Ως υποψήφια διδάκτορας

ΣΤ. Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης

Τμήμα Χημείας Εργ. Χημείας και Τεχνολογία Τροφίμων 2010-2013

Επικουρική συμμετοχή στις εργαστηριακές ασκήσεις των φοιτητικών μαθημάτων «Ανάλυση Τροφίμων», «Έλεγχος Ποιότητας Τροφίμων», «Οινολογία».

3. ΕΠΙΒΛΕΨΗ ΠΤΥΧΙΑΚΩΝ ΕΡΓΑΣΙΩΝ

Μετά τη λήψη του διδακτορικού μου τίτλου

Δ. Όμιλος Μεταλυκειακής Εκπαίδευσης και Κατάρτισης Αμερικανικής Γεωργικής Σχολής (Perrotis College), Ελλάδα

- Development of edible films with *Moringa oleifera*
- Development of edible films enhanced with *Moringa oleifera* leaves
- Development of edible films with *Moringa oleifera* leaf extract
- Protein Extraction from Extracted Dry Olive Pomace
- Effect of drying with microwaves on physical properties of the olive mill waste powders
- Physical properties of olive oil milling waste powders obtained with freeze-drying or oven drying processes
- Drying temperature effect on the physical characteristics of olive oil mill waste powder
- Grinding effect on the olive oil milling waste powder physical properties
- Washing effect on the olive oil waste physical properties

4. ΣΥΜΜΕΤΟΧΗ ΣΕ ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΑ ΕΡΓΑ

Α. Ερευνητικά έργα στα οποία συμμετείχα πριν τη λήψη του Διδακτορικού Τίτλου

Ως μέλος ερευνητικής ομάδας

- | | | |
|---|-----------------------|--|
| 1 | Νοέμ' 2012-Σεπ' 2015 | Ερευνητικό έργο δράσης ΑΡΙΣΤΕΙΑ |
| | Τμήμα Χημείας, Α.Π.Θ. | «Αξιοποίηση ελαιοσωμάτων από ελαιούχες φυτικές πηγές στην ανάπτυξη καινοτόμων προϊόντων τροφίμων» |
| | | Ε.Υ.*: Β. Κιοσέογλου |
-

ΒΙΟΓΡΑΦΙΚΟ ΣΗΜΕΙΩΜΑ

Δρ. Άνθιας Ματσακίδου

- | | | |
|---|--|--|
| 2 | Ιούν' 2016-Οκτ' 2016
Τμήμα Χημείας,
Α.Π.Θ. | Ερευνητικό έργο βιομηχανικής χρηματοδότησης
«Ανάλυση αρωματικού προφίλ δειγμάτων φρυγμένου καφέ»
Ε.Υ.: Α. Παρασκευοπούλου |
|---|--|--|

Β. Ερευνητικά έργα στα οποία συμμετείχα μετά τη λήψη του Διδακτορικού Τίτλου

Ως επιστημονική υπεύθυνη

- | | | |
|---|--|---|
| 1 | Δεκέμ' 2018-
Ιούν' 2022
Τμήμα Χημείας, ΑΠΘ | Ερευνητικό έργο: 1η Προκήρυξη ερευνητικών έργων ΕΛΙΔΕΚ για την ενίσχυση Μεταδιδακτόρων Ερευνητών/τριών.
HelEntoFood «Exploitation of snails and edible insects as novel protein sources in the development of food products.» |
|---|--|---|

Ως μέλος ερευνητικής ομάδας

- | | | |
|---|--|--|
| 1 | Αύγ' 2017 – Αύγ' 2019
Τμήμα Χημείας,
Α.Π.Θ. | Ερευνητικό έργο: Horizon2020
Oleum «Προχωρημένες λύσεις για τη διασφάλιση της γνησιότητας και ποιότητας του ελαιολάδου»
Ε.Υ.: Μ. Τσιμίδου |
| 2 | Σεπ' 2017 – Ιαν' 2018
Τμήμα Χημείας,
Α.Π.Θ. | Ερευνητικό έργο βιομηχανικής χρηματοδότησης
«Ανάλυση αρωματικού προφίλ δειγμάτων φρυγμένου καφέ»
Ε.Υ.: Α. Παρασκευοπούλου |
| 3 | Μάρ' 2018 – Ιούν' 2018
Τμήμα Χημείας,
Α.Π.Θ. | Ερευνητικό έργο βιομηχανικής χρηματοδότησης
«Εκτίμηση της επίδρασης που έχει η αποθήκευση στη διατηρησιμότητα και τη σύσταση σε λιπαρά οξέα του λίπους της κονσερβοποιημένης σαρδέλας»
Ε.Υ.: Γ. Μπλέκας |
| 4 | Νοέμ' 2018-
Ιουν' 2021
Τμήμα Γεωπονίας,
ΑΠΘ | Ερευνητικό έργο: Ερευνώ-Δημιουργώ-Καινοτομώ
«Ανάπτυξη καινοτόμων αλεύρων, προζυμιών και αρτοσκευασμάτων με στόχο την πρόληψη χρόνιων ασθενειών και τη βελτίωση της ποιότητας ζωής»
Ε.Υ.: Α. Λαζαρίδου |
| 5 | Μάι' – Ιούν' 2020
Τμήμα Χημείας, ΑΠΘ | Ερευνητικό έργο βιομηχανικής χρηματοδότησης
«Μελέτη και βελτίωση της φυσικοχημικής σταθερότητας ροφήματος αμυγδάλου»
Ε.Υ.: Α. Παρασκευοπούλου |
| 6 | Ιούν' 2022-σήμερα
Τμήμα Χημείας, ΑΠΘ | Ερευνητικό έργο: Επιχειρησιακό πρόγραμμα «Κεντρική Μακεδονία» ΕΣΠΑ 2014-2020, Επενδυτικά Σχέδια Καινοτομίας |

ΒΙΟΓΡΑΦΙΚΟ ΣΗΜΕΙΩΜΑ

Δρ. Άνθιας Ματσακίδου

«Εφαρμογή πλήρως ανακυκλώσιμου υλικού συσκευασίας για τη διατήρηση της υψηλής ποιότητας του φρυγμένου καφέ»

E.Y.: Α. Παρασκευοπούλου

7	Ιούν' 2022-Σεπ' 2023 Τμήμα Χημείας, ΑΠΘ	Ερευνητικό έργο: Επιχειρησιακό πρόγραμμα «Κεντρική Μακεδονία» ΕΣΠΑ 2014-2020, 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» E.Y.: Α. Παρασκευοπούλου
8	Ιούλ' 2022-Σεπ' 2023 Τμήμα Χημείας, ΑΠΘ	Ερευνητικό έργο: Επιχειρησιακό πρόγραμμα «Κεντρική Μακεδονία» ΕΣΠΑ 2014-2020, Επενδυτικά Σχέδια Καινοτομίας «ΦΙΛΕΛΙΑ - Ανάπτυξη βρώσιμης ελιάς φιλική προς τη μειωμένη σε αλάτι διατροφή» E.Y.: Φ. Μαντζουρίδου
9	Απρ' 2024-Σεπ' 2024 Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, ΔΙΠΑΕ	Ερευνητικό έργο: «3ης Προκήρυξης Ερευνητικών έργων ΕΛ.ΙΔ.Ε.Κ. για την ενίσχυση Μεταδιδακτορικών Ερευνητών/τριών» Ελληνικό Ίδρυμα Έρευνας Και Καινοτομίας (ΕΛ.ΙΔ.Ε.Κ.), ΕΣΠΑ 2014 – 2020 «Τρισδιάστατη εκτύπωση εδώδιμων εξατομικευμένων προϊόντων κάνναβης» E.Y.: Ε. Ανδριώτης
10	Ιουν' 2025-Δεκ' 2026 Τμήμα Χημείας, Α.Π.Θ.	Ερευνητικό έργο: PRIMA-HORIZON EUROPE Μετατροπή αποβλήτων ελιάς σε λύσεις κυκλικής οικονομίας για ζωτροφές, πρόσθετα, συσκευασίες και βιοαέριο (OLIWA) E.Y.: Α. Παρασκευοπούλου
11	Σεπ' 2025-Δεκ' 2025 Τμήμα Χημείας, Α.Π.Θ.	Ερευνητικό έργο ΕΛΙΔΕΚ-ΕΜΒΛΗΜΑΤΙΚΗ ΔΡΑΣΗ Ήρωες Αποβλήτων Τροφίμων: Συνεργατικές δράσεις αφύπνησης για την πρόληψη και μείωση των αποβλήτων τροφίμων (FoodWasteHeroes) E.Y.: Α. Παρασκευοπούλου
12	Σεπ' 2025-Δεκ' 2025 Τμήμα Χημείας, Α.Π.Θ.	Ερευνητικό έργο ΕΛΙΔΕΚ Πέρα από τη συμβατική συσκευασία: Διερεύνηση της τεχνολογίας τρισδιάστατης εκτύπωσης για την ανάπτυξη εδώδιμων μεμβρανών και επικαλύψεων σε τρόφιμα και πλαστικά για βιώσιμη συντήρηση τροφίμων (3Dible Coat)

ΒΙΟΓΡΑΦΙΚΟ ΣΗΜΕΙΩΜΑ

Δρ. Άνθιας Ματσακίδου

Ε.Υ.: Α. Παρασκευοπούλου

Γ. Ερευνητικά έργα στα οποία συμμετείχα μετά την ανάληψη καθηκόντων ως Επίκουρη Καθηγήτρια

1	Ιαν'2026-σήμερα Τμήμα Χημείας, Α.Π.Θ.	Ερευνητικό έργο: PRIMA-HORIZON EUROPE Μετατροπή αποβλήτων ελιάς σε λύσεις κυκλικής οικονομίας για ζωοτροφές, πρόσθετα, συσκευασίες και βιοαέριο (OLIWA) Ε.Υ.: Α. Παρασκευοπούλου
2	Ιαν'2026-σήμερα Τμήμα Χημείας, Α.Π.Θ.	Ερευνητικό έργο ΕΛΙΔΕΚ-ΕΜΒΛΗΜΑΤΙΚΗ ΔΡΑΣΗ Ήρωες Αποβλήτων Τροφίμων: Συνεργατικές δράσεις αφύπνισης για την πρόληψη και μείωση των αποβλήτων τροφίμων (FoodWasteHeroes) Ε.Υ.: Α. Παρασκευοπούλου
3	Ιαν'2026-σήμερα Τμήμα Χημείας, Α.Π.Θ.	Ερευνητικό έργο ΕΛΙΔΕΚ Πέρα από τη συμβατική συσκευασία: Διερεύνηση της τεχνολογίας τρισδιάστατης εκτύπωσης για την ανάπτυξη εδώδιμων μεμβρανών και επικαλύψεων σε τρόφιμα και πλαστικά για βιώσιμη συντήρηση τροφίμων (3Dible Coat) Ε.Υ.: Α. Παρασκευοπούλου

* Ε.Υ.=Επιστημονικός/ή Υπεύθυνος/η

8. ΔΗΜΟΣΙΕΥΜΕΝΟ ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΟ & ΣΥΓΓΡΑΦΙΚΟ ΕΡΓΟ

Α. ΔΙΑΤΡΙΒΕΣ

1. **Άνθια Ματσακίδου**, 2008
Μεταπτυχιακή Διπλωματική Εργασία
Τμήμα Χημείας, Σχολή Θετικών Επιστημών, Α.Π.Θ.
Τίτλος Μεταπτυχιακής Διατριβής: **Επίδραση της χρήσης παρθένου ελαιολάδου κατά την παρασκευή κέικ τύπου Madeira στα ποιοτικά χαρακτηριστικά και το άρωμά του**
Επιβλέπουσα Καθηγήτρια: Α. Παρασκευοπούλου
<http://ikee.lib.auth.gr/record/115172?ln=el>
DOI: 10.26262/heal.auth.ir.115172
2. **Άνθια Ματσακίδου**, 2017
Διδακτορική Διατριβή
Τμήμα Χημείας, Σχολή Θετικών Επιστημών, Α.Π.Θ.
Τίτλος Διδακτορικής Διατριβής: **Διερεύνηση της δυνατότητας ενσωμάτωσης ελαιοσωμάτων από φύτρο αραβοσίτου σε εδώδιμα βιοπολυμερικά συστήματα.**

Επιβλέπων Καθηγητής: Β. Κιοσέογλου

<http://hdl.handle.net/10442/hedi/41219>

DOI: 10.12681/eadd/41219

B. ΕΡΓΑΣΙΕΣ ΣΕ ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΑ ΠΕΡΙΟΔΙΚΑ ΜΕ ΚΡΙΤΕΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΕΛΕΣΤΗ ΒΑΡΥΤΗΤΑΣ

1. **Matsakidou, A.**, Blekas, G. & Paraskevopoulou*, A.
Aroma and physical characteristics of cakes prepared by replacing margarine with extra virgin olive oil.
LWT-Food Science and Technology, 43, 949–957, 2010
<https://doi.org/10.1016/j.lwt.2010.02.002>
Ranked 13th on the Top 25 list of the most downloaded articles for Agricultural and Biological Sciences–April to June 2010
 2. **Matsakidou, A.**, Biliaderis, C.G., Kiosseoglou*, V.
Preparation and characterization of composite sodium caseinate edible films incorporating naturally emulsified oil bodies.
Food Hydrocolloids, 30, 232–240, 2013
<https://doi.org/10.1016/j.foodhyd.2012.05.025>
 3. Simeonidis, K., Martinez-Boubeta, C., Balcells, Ll., Monty, C., Stavropoulos, G., Mitrakas, M., **Matsakidou, A.**, Vourlias, G., Angelakeris*, M.
Fe-based nanoparticles as tunable magnetic particle hyperthermia agents.
Journal of Applied Physics, 114, 103904, 2013
<https://doi.org/10.1063/1.4821020>
 4. Nikiforidis, CV., **Matsakidou, A.**, Kiosseoglou, V*.
Composition, properties and potential food applications of natural emulsions and cream materials based on oil bodies.
RSC Advances, 4, 25067–25078, 2014.
[10.1039/C4RA00903G](https://doi.org/10.1039/C4RA00903G)
Review article after invitation
 5. **Matsakidou, A.**, Mantzouridou, F. and Kiosseoglou, V*.
Optimization of water extraction of naturally emulsified oil from maize germ.
LWT-Food Science and Technology, 63(1), 206–213, 2015.
<https://doi.org/10.1016/j.lwt.2015.03.039>
-

6. Kiriimidou, M., **Matsakidou, A.**, Scholten, E., Nikiforidis, C.V.*, Kiosseoglou, V.*
Composite gels structured by gelatin and natural oil bodies.
Food Structure, 4, 46-51, 2017
<https://doi.org/10.1016/j.foostr.2017.06.003>

7. **Matsakidou, A.***, Tsimidou, M. Z., & Kiosseoglou, V.
Storage behavior of caseinate-based films incorporating maize germ oil bodies.
Food Research International, 116, 1031–1040, 2019
<https://doi.org/10.1016/j.foodres.2018.09.042>

8. Plati, F., **Matsakidou, A.**, Kiosseoglou, V., & Paraskevopoulou*, A.
Development of a dehydrated dressing-type emulsion with instant powder characteristics.
Food Structure, 20, 100110, 2019
<https://doi.org/10.1016/j.foostr.2019.100110>

9. **Matsakidou A.**, Papadopoulou D., Nenadis*, N., Tsimidou, MZ.
Getting inside on virgin olive oil (VOO) photooxidation kinetics through combined generalized 2D correlation analysis and moving window 2D correlation analysis of ATR-FTIR spectra,
Talanta, 120917, 2020
<https://doi.org/10.1016/j.foostr.2019.100110>

10. Pissia, M. A., **Matsakidou, A.***, & Kiosseoglou, V.
Raw materials from snails for food preparation.
Future Foods, 3, 2021
<https://doi.org/10.1016/j.fufo.2021.100034>

11. Zakidou, P., Plati, F., **Matsakidou, A.**, Varka, E., Blekas, G., & Paraskevopoulou, A.
Single origin coffee aroma: From optimized flavor protocols and coffee customization to instrumental volatile characterization and chemometrics.
Molecules, 26(15), 2021
<https://doi.org/10.3390/molecules26154609>

12. Kotsiou, K., Sacharidis, D., **Matsakidou, A.**, Biliaderis, C. G., & Lazaridou, A.

Impact of roasted yellow split pea flour on dough rheology and quality of fortified wheat breads.

Foods, 10(8), 2021

<https://doi.org/10.3390/foods10081832>

-
13. Kotsiou, K., Sacharidis, D., **Matsakidou, A.**, Biliaderis, C. G., & Lazaridou, A.
Physicochemical and functional aspects of composite wheat-roasted chickpea flours in relation to dough rheology, bread quality and staling phenomena.

Food Hydrocolloids, 124, 2022

<https://doi.org/10.1016/j.foodhyd.2021.107322>

-
14. Gkinali, A.-A., **Matsakidou, A.***, Vasileiou, E., Paraskevopoulou* A.
Potentiality of Tenebrio molitor larva-based ingredients for the food industry-a review

Trends in Food Science & Technology, 119, 495-507, 2022

<https://doi.org/10.1016/j.tifs.2021.11.024>

-
15. Pissia, M. A., **Matsakidou, A.***, Paraskevopoulou, A. & Kiosseoglou, V.
Structural characteristics and physicochemical properties of freeze-dried snail meat

LWT, 112980, 2022

<https://doi.org/10.1016/j.lwt.2021.112980>

-
16. Mouzakis, C.-K., Sereti, V., **Matsakidou, A.**, Kotsiou, K., Biliaderis, C.G., Lazaridou, A*

Physicochemical properties of zein-based edible films and coatings for extending wheat bread shelf life

Food Hydrocolloids, 132, 107856, 2022

<https://doi.org/10.1016/j.foodhyd.2022.107856>

-
17. Gkinali A.-A., **Matsakidou, A.**, Paraskevopoulou A.*

Characterization of Tenebrio molitor larvae protein preparations obtained by different extraction approaches

Foods, 11, 23, 3852, 2022

DOI10.3390/foods11233852

18. Kotsiou, K., Palassaros, G., **Matsakidou, A.**, Biliaderis, C.G., Lazaridou, A.*
Roasted-sprouted lentil flour as a novel ingredient for wheat flour substitution in breads: Impact on dough properties and quality attributes
Food Hydrocolloids, 145, 109164, 2023
<https://doi.org/10.1016/j.foodhyd.2023.109164>
-
19. Gkinali, A.-A., **Matsakidou, A.**, Paraskevopoulou, A.*
Assessing the emulsifying properties of *Tenebrio molitor* larvae protein preparations: Impact of storage, thermal, and freeze-thaw treatments on o/w emulsion stability
International Journal of Biological Macromolecules, 250, 126165, 2023
<https://doi.org/10.1016/j.ijbiomac.2023.126165>
-
20. Nouska, C., Hatzikamari, M., **Matsakidou, A.**, Biliaderis, C.G., Lazaridou, A.*
Enhancement of Textural and Sensory Characteristics of Wheat Bread Using a Chickpea Sourdough Fermented with a Selected Autochthonous Microorganism
Foods, 12(16), 3112, 2023
<https://doi.org/10.3390/foods12163112>
-
21. Papagianni, E., Kotsiou, K., **Matsakidou, A.**, Biliaderis, C.G., Lazaridou, A.*
Development of “clean label” gluten-free breads fortified with flaxseed slurry and sesame cake: Implications on batter rheology, bread quality and shelf life
Food Hydrocolloids, 150, 109734, 2024
<https://doi.org/10.1016/j.foodhyd.2024.109734>
-
22. **Matsakidou, A.***, Stiliani-Irini Sarivasiliou, S.-I., Pissia, M.-A., Rumbos, C.I., Athanassiou, C.I., Paraskevopoulou, A.
Compositional, volatile, and structural features of *Hermetia illucens* (black soldier fly) flours: The effect of population and life stages
Future Foods, 9, 100320, 2666-8335, 2024
<https://doi.org/10.1016/j.fufo.2024.100320>
-

23. Pissia, M.-A., **Matsakidou A.***, Lazaridou A., Paraskevopoulou A., Kiosseoglou, V.

Incorporation of snail meat particles in gellan gum fluid gels: Stability against sedimentation and rheological behavior.

Food Hydrocolloids, 153, 109977, 2024

<https://doi.org/10.1016/j.foodhyd.2024.109977>

-
24. Outskouni, Z., Christodoulou, C., Goutas, A., Kyriazis, I.-D., Paraskevopoulou, A., Laliotis, G.P., **Matsakidou, A.**, Gogas, A., Trachana, V.

Cryptomphalus aspersa Egg Extract Protects against human Stem Cell Stress-Induced Premature Senescence

International Journal of Molecular Sciences, 25, 3715, 2024

<https://doi.org/10.3390/ijms25073715>

-
25. Gkinali A.-A., **Matsakidou A.**, Moschakis T., Paraskevopoulou A.*

Egg-free mayonnaise-type emulsions stabilized with proteins derived from the larvae of *Tenebrio molitor*

Food Hydrocolloids, 156, 110249, 2024

<https://doi.org/10.1016/j.foodhyd.2024.110249>

-
26. Bosmali, I., Kotsiou, K., **Matsakidou, A.**, Irakli, M., Madesis, P., Biliaderis, C.G.

Fortification of wheat bread with an alternative source of bean proteins using raw and roasted *Phaseolus coccineus* flours: Impact on physicochemical, nutritional and quality attributes

Food Hydrocolloids, 158, 110527, 2025

<https://doi.org/10.1016/j.foodhyd.2024.110527>

-
27. Gkinali, A.-A., **Matsakidou, A.***, Michailidis, A., Paraskevopoulou, A.

How Do Greeks Feel about Eating Insects? A Study of Consumer Perceptions and Preferences

Foods, 13, 3199, 2024

<https://doi.org/10.3390/foods13193199>

Editor's choice for 2024 Q4 in Foods

Γ. ΔΙΠΛΩΜΑΤΑ ΕΥΡΕΣΙΤΕΧΝΙΑΣ

1. **Βάση στιγμιαίας σάλτσας σαλάτας.**

Εφευρέτες: Παρασκευοπούλου Α. Κιοσέογλου, Β., Πλατή Φ., **Ματσακίδου Α.**

Δίπλωμα Ευρεσιτεχνίας στο ΑΠΘ. *OBI 1009471/27-2-2019*

Δ. ΠΡΑΚΤΙΚΑ ΣΥΝΕΔΡΙΩΝ-ΔΗΜΟΣΙΕΥΣΕΙΣ ΣΥΝΕΔΡΙΩΝ

1. **Ματσακίδου Α.,** Μαντζουρίδου Φ., Κιοσέογλου Β.

Εκτίμηση κρίσιμων παραμέτρων υδατικής εκχύλισης ελαιοσωμάτων από το φύτρο αραβοσίτου με τη μέθοδο Taguchi

Εργασία που παρουσιάστηκε στο 9ο Πανελλήνιο Επιστημονικό Συνέδριο Χημικής Μηχανικής, Αθήνα, 2013

2. **Matsakidou, A.,** Tsimidou, M. Z., & Kiosseoglou, V.

Revealing the invisible changes in ftir spectra upon storage of edible composite films using two dimensional correlation analysis.

Εργασία που παρουσιάστηκε στο συνέδριο 3rd IMEKOFOODS: Metrology Promoting Harmonization and Standardization in Food and Nutrition, 46-50, 2017.

[IMEKO-TC23-2017-020.pdf](https://doi.org/10.18332/pht/149611)

Scopus, Google scholar cited

3. **Matsakidou A.,** Paraskevopoulou A.

Edible land and sea snails as sources of protein and other important nutrients

Public Health Toxicol 2022;1(Supplement 1):A26

DOI: <https://doi.org/10.18332/pht/149611>

Ε. ΑΝΑΚΟΙΝΩΣΕΙΣ ΣΕ ΣΥΝΕΔΡΙΑ

(υπογραμμισμένο το όνομα του ερευνητή που παρουσίασε την εργασία)

α. Εθνικά Συνέδρια

1. **Ματσακίδου, Α.** Μυλοπούλου, Α. Μπλέκας, Γ. Παρασκευοπούλου, Α.

Επίδραση της χρήσης εξαιρετικά παρθένου ελαιολάδου κατά την Παρασκευή κέικ στα ποιοτικά χαρακτηριστικά και το άρωμα του προϊόντος

Greek Lipid Forum. 3ο Πανελλήνιο Συνέδριο. Σύγχρονες τάσεις στον τομέα των λιπιδίων, Αθήνα, 2009

Προφορική παρουσίαση

2. Ματσακίδου, Α., Μπιλιαδέρης, Κ., Κιοσέογλου Β.
Ενσωμάτωση ελαιοσωμάτων σε edώδιμες μεμβράνες με βάση το καζεϊνικό νάτριο και χαρακτηρισμός τους.
21^ο Πανελλήνιο Συνέδριο Χημείας, Θεσσαλονίκη, 2011
Προφορική παρουσίαση

3. Ματσακίδου, Α., Τσιμίδου, Μ., Κιοσέογλου, Β.
Παραλαβή ελαιοσωμάτων με εφαρμογή υπερδιήθησης και αξιοποίησή τους στην παρασκευή σύνθετων edώδιμων μεμβρανών καζεϊνικού νατρίου.
Greek Lipid Forum. 5^ο Πανελλήνιο Συνέδριο, Σύγχρονες τάσεις στον τομέα των λιπιδίων, Αθήνα, 2013
Αναρτημένη ανακοίνωση

4. Ματσακίδου Α., Μαντζουρίδου Φ., Κιοσέογλου Β.
Εκτίμηση κρίσιμων παραμέτρων υδατικής εκχύλισης ελαιοσωμάτων από το φύτρο αραβοσίτου με τη μέθοδο Taguchi
9^ο Πανελλήνιο Επιστημονικό Συνέδριο Χημικής Μηχανικής, Αθήνα, 2013
Αναρτημένη ανακοίνωση

5. Κυριμιλίδου, Μ., Ματσακίδου, Α., Κιοσέογλου, Β*.
Improving the thermal stability of a concentrated cream recovered from sesame seed oil bodies' aqueous extracts.
Greek Lipid Forum. Modern Trends in Lipids Sector, Athens, 2015
Αναρτημένη ανακοίνωση

6. Παρασκευοπούλου Α., Ματσακίδου Α., Ναζίρη Ε., Μαντζουρίδου Φ., Τσιμίδου Μ., Κιοσέογλου Β.
Ανάπτυξη καινοτόμων προϊόντων τροφίμων με αξιοποίηση ελαιοσωμάτων φύτρου αραβοσίτου
22^ο Πανελλήνιο Συνέδριο Χημείας, Θεσσαλονίκη, 2016
Αναρτημένη ανακοίνωση

7. Λεοντάρη Α., Ματσακίδου Α., Μπιλιαδέρης Κ., Κιοσέογλου Β.
Ρεολογική μελέτη πηκτωματοποιητικών ιδιοτήτων υδατικού εκχυλίσματος από φύτρο αραβοσίτου
1^ο Συνέδριο Χημείας, προ-και μεταπτυχιακών φοιτητών ΑΠΘ, 2017
Προφορική παρουσίαση

8. Πίσσια Μ.Α., Ματσακίδου Α., Κιοσέογλου Β.
Μελέτη των μηχανικών ιδιοτήτων πηκτής που παρασκευάζεται μετά από θέρμανση μίγματος αμύλου αραβοσίτου – καλαμοσακχάρου – αραβοσιτελαίου
2^ο Συνέδριο Χημείας, προ-και μεταπτυχιακών φοιτητών ΑΠΘ, Θεσσαλονίκη, 2018
Προφορική παρουσίαση

9. Παπαδοπούλου Δ., Ματσακίδου Α., Νενάδης Ν., Τσιμίδου, Μ.Ζ.

Αξιοποίηση της τεχνικής γενικευμένης δισδιάστατης συσχέτισης φασματοσκοπίας FTIR στην παρακολούθηση οξειδωτικών μεταβολών του παρθένου ελαιολάδου κατά την έκθεσή του στο φως

2^ο Συνέδριο Χημείας, προ-και μεταπτυχιακών φοιτητών ΑΠΘ, Θεσσαλονίκη, 2018
Προφορική παρουσίαση

-
10. Τσορμπατζογλου Ι., Σαρηγιαννίδου Κ., **Ματσακίδου Ά.**, Κιοσέογλου Β.
Μελέτη της σταθερότητας υδατικού εκχυλίσματος από γλυκό αραβόσιτο και της επίδρασής του στη δομή πηκτών βιοπολυμερών

2^ο Συνέδριο Χημείας, προ-και μεταπτυχιακών φοιτητών ΑΠΘ, Θεσσαλονίκη, 2018
Προφορική παρουσίαση

-
11. **Ματσακίδου Ά.**, Πίσσια ΜΑ, Γκινάλη ΑΑ, Πλατή Φ., Κιοσέογλου Β., Παρασκευοπούλου Α.

Διερεύνηση της κοινής γνώμης των καταναλωτών στη θεσσαλονικη σχετικά με τα εδωδιμα εντομα

3^ο Συνέδριο Χημείας, προ-και μεταπτυχιακών φοιτητών ΑΠΘ, Θεσσαλονίκη, 2019
Προφορική παρουσίαση

-
12. Γκινάλη ΑΑ., **Ματσακίδου Ά.**, Παρασκευοπούλου Α.
Παραλαβή και μελέτη φυσικοχημικών ιδιοτήτων πρωτεϊνικών παρασκευασμάτων από τις προνύμφες του *Tenebrio molitor*

4^ο Συνέδριο Χημείας, προ-και μεταπτυχιακών φοιτητών ΑΠΘ, Θεσσαλονίκη, 2021
Προφορική παρουσίαση

-
13. Σαρηβασιλείου Σ., **Ματσακίδου Ά.**, Παρασκευοπούλου Α.
Χαρακτηρισμός της χημικής σύστασης αλεύρων από προνύμφες και νύμφες *Hermetia illucens* (L.) (Diptera: Stratiomyidae) (black soldier fly) διαφορετικής Φυλής

4^ο Συνέδριο Χημείας, προ-και μεταπτυχιακών φοιτητών ΑΠΘ, Θεσσαλονίκη, 2021
Προφορική παρουσίαση

-
- 14 Πίσσια Μ.Α., **Ματσακίδου Α.**, Παρασκευοπούλου Α., Κιοσέογλου Β.
Φυσικοχημικές ιδιότητες παρασκευασμάτων λυοφιλωμένου κρέατος σαλιγκαριού

5^ο Συνέδριο Χημείας Μεταπτυχιακών και Προπτυχιακών Φοιτητών του Αριστοτελείου Πανεπιστημίου Θεσσαλονίκης, 2022
Προφορική ανακοίνωση

-
15. Pissia, M.A., **Matsakidou, A.**, Nenadis, N., Paraskevopoulou, A., Kiosseoglou, V.
Evaluation of lipid oxidation and flavor profile of snail meat preparations during storage or processing

10^ο Πανελλήνιο Συνέδριο: ΣΥΓΧΡΟΝΕΣ ΤΑΣΕΙΣ ΣΤΟΝ ΤΟΜΕΑ ΤΩΝ ΛΙΠΙΔΙΩΝ
Ελληνικό Φόρουμ Επιστήμης και Τεχνολογίας Λιπιδίων, Greek Lipid Forum, Αθήνα, 2022
Προφορική παρουσίαση

-
16. Gkinali, A.-A., **Matsakidou, A.**, Nenadis, N., Paraskevopoulou, A.

Influence of storage and roasting conditions on oxidative stability and odorous properties of *Tenebrio molitor* (mealworm) larvae

10ο Πανελλήνιο Συνέδριο: ΣΥΓΧΡΟΝΕΣ ΤΑΣΕΙΣ ΣΤΟΝ ΤΟΜΕΑ ΤΩΝ ΛΙΠΙΔΙΩΝ
Ελληνικό Φόρουμ Επιστήμης και Τεχνολογίας Λιπιδίων, Greek Lipid Forum,
Αθήνα, 2022

Αναρτημένη ανακοίνωση

-
17. Α. Μπακάλη, Π. Αλβανούδη, **Α. Ματσακίδου**, Ρ. Παπή, Φ. Μαντζουρίδου
Παρασκευή και μελέτη ιδιοτήτων edώδιμων μεμβρανών χιτοζάνης με ενσωμάτωση αιθέριου ελαίου ρίγανης (*Origanum vulgare*)
6ο Συνέδριο Χημείας Μεταπτυχιακών και Προπτυχιακών Φοιτητών ΑΠΘ, Θεσσαλονίκη, 11 & 12 Νοεμβρίου 2023
Προφορική ανακοίνωση
-
18. Ιωάννου Γ., **Ματσακίδου Α.**, Γκινάλη Α., Σαρηβασίλειου Σ., Βασιλείου Ε., Τζόλλας Ν., Χατζηδημητρίου Ε., Παρασκευοπούλου Α.*
Οργανοληπτικές ιδιότητες προϊόντων ανθρακούχου μεταλλικού νερού από τις πηγές της Σουρωτής, φυσικώς αρωματισμένων με υδατικά εκχυλίσματα *Hibiscus sabdariffa* L. και *Zingiber officinale*
1st Hellenic Sensory Science Conference-SenSo Conference 2024, Μύρινα, Λήμνος, 25 - 28 Ιουνίου 2024
Προφορική ανακοίνωση
-
19. Παρασκευοπούλου Α.*, Χατζηδημητρίου Ε., Τυχάλα Κ., Βασιλείου Ε., Βάρκα Ε., Αχιλιάς Δ., **Ματσακίδου Α.**, Πλατή Φ.
Επίδραση της βιώσιμης συσκευασίας στην οργανοληπτική ποιότητα του ροφήματος καφέ
1st Hellenic Sensory Science Conference-SenSo Conference 2024, Μύρινα, Λήμνος, 25 - 28 Ιουνίου 2024
Προφορική ανακοίνωση
-
20. Τυχάλα Κ., Χατζηδημητρίου Ε., Παρασκευοπούλου Α., Βάρκα Ε., **Ματσακίδου Α.**, Βασιλείου Ε., Πλατή Φ.
Οργανοληπτική αξιολόγηση από ομάδα καταναλωτών ροφήματος καφέ το οποίο παρασκευάστηκε από φρυγμένους κυάμους αποθηκευμένους σε πλήρως ανακυκλώσιμη συσκευασία σε σύγκριση με συμβατική συσκευασία
1st Hellenic Sensory Science Conference-SenSo Conference 2024, Μύρινα, Λήμνος, 25 - 28 Ιουνίου 2024
Αναρτημένη ανακοίνωση
-
21. Βασιλείου Ε., Ανδριώτης Ε. Γ.*, **Ματσακίδου Α.**, Παρασκευοπούλου Α.
Τρισδιάστατη εκτύπωση εξατομικευμένων edώδιμων προϊόντων κάνναβης: Μελέτη των χαρακτηριστικών του αρώματος του ελαίου κάνναβης και των 3D εκτυπώσιμων ελαιοπηκτών ελαίου κάνναβης
1st Hellenic Sensory Science Conference-SenSo Conference 2024, Μύρινα, Λήμνος, 25 - 28 Ιουνίου 2024
Αναρτημένη ανακοίνωση

-
22. Ταουσάνη Ο., Πίσσια Μ.Α., **Ματσακίδου Α.**, Παρασκευοπούλου Α.
Επίδραση του τρόπου αφυδάτωσης στα φυσικοχημικά χαρακτηριστικά αυγών σαλιγκαριού (*Cryptomphalus aspersa*)
Προφορική ανακοίνωση
-
23. Pissia, M.-A., **Matsakidou A.**, Nenadis N., Paraskevopoulou A., Kiosseoglou, B.
Unveiling the changes of snail meat powders during storage by using generalized two-dimensional FTIR spectroscopy
Αναρτημένη ανακοίνωση
-
- β. Διεθνή Συνέδρια**
-
1. Nikiforidis, C.V., Koupantsis, T., Donsouzi, S., **Matsakidou A.**, Paraskevopoulou, A., Kiosseoglou, V.
Thermal stability of natural emulsions based on oil bodies from sesame seed and hazelnut.
15th Food Colloids Conference, Karlsruhe, Germany, April 13-16, 2014
Poster presentation
-
2. **Matsakidou, A.**, Mantzouridou, F. & Kiosseoglou*, V.
Factors influencing recovery of oil bodies from water extract of maize germ
3rd International ISEKI_Food Conference, Athens, Greece, May 21-23, 2014.
Poster presentation
-
3. **Matsakidou, A.** Tsimidou, M., Kiosseoglou, V.*.
Storage physical and chemical stability of composite sodium caseinate/oil bodies edible films.
3rd International ISEKI_Food Conference, Athens, Greece, May 21-23, 2014.
Poster presentation
-
4. Donsouzi, S., Koupantsis, T., **Matsakidou, A.**, Paraskevopoulou, A. & Kiosseoglou*, V.
Characterization of nano spray dried oil in water model and natural emulsions.
3rd International ISEKI_Food Conference, Athens, Greece, May 21-23, 2014.
Oral Presentation
-
5. **Matsakidou, A.**, Naziri, E., Koupantsis, T., Donsouzi, S., Eulogimenou, A., Kiriakidou, A., Paraskevopoulou, A., Mantzouridou, F., Nikiforidis, K., Tsimidou, M., Kiosseoglou, V. (2015).
Oil bodies based products from rich-in-oil seeds and nuts in the development of novel food products
12th Chemistry Conference of Greece-Cyprus, Thessaloniki
Poster presentation
-
6. **Matsakidou, A.**, Paraskevopoulou, P., Naziri, E., Kiosseoglou, V.
Characteristics of a novel ice cream dessert based on the substitution of milk fat by hazelnut oil bodies.
IFT15-Where Science Feeds Innovation, Chicago, IL, USA, 11-14 July, 2015.

Poster presentation

-
7. Paraskevopoulou, A., Evlogimenou, A., **Matsakidou, A.**, Naziri, E., Mantzouridou, F., Kiosseoglou, V.

Sesame and hazelnut oil body dressing-type emulsions: Rheology and physicochemical stability assessment.

IFT15-Where Science Feeds Innovation, Chicago, IL, USA, 11-14 July, 2015.

Poster presentation

-
8. Naziri, E., Mantzouridou, F., Kyriakidou, A., Paraskevopoulou, A., **Matsakidou, A.**, Tsimidou, M., Kiosseoglou, V.

Assessment of a yoghurt-like product manufactured from ultrafiltrated maize germ milk

IFT15-Where Science Feeds Innovation, Chicago, IL, USA, 11-14 July, 2015.

Poster presentation

-
9. Paraskevopoulou*, A., **Matsakidou, A.**, Naziri, E., Mantzouridou, F., Tsimidou, M.Z., Kiosseoglou*, V.

Developing novel food products by exploiting maize germ oil bodies. The future of food waste: challenges and opportunities for valorisation in Europe”

COST TD1203 (Eubis), Wageningen, The Netherlands, 20-21 September, 2016.

Poster presentation

-
10. **Matsakidou, A.***, Tsimidou, M., Kiosseoglou, V.

Revealing the invisible changes in FTIR spectra upon storage of edible composite films using two-dimensional correlation analysis

3rd IMEKOFOODS-Metrology Promoting Harmonization& Standardization in Food & Nutrition, Thessaloniki, Greece, 1 – 4 October 2017

Oral Presentation

-
11. Nenadis, N., **Matsakidou, A.**, Papadopoulou, D.D., Nikopaschou, M., Tsimidou, M.Z., Servili, M., Garcia Gonzalez, D.L., Gallina Toschi, T.

1 D FTIR Spectroscopy coupled to Chemometrics vs 2 D Correlation FTIR Spectroscopy to Spot the Early Stages of Quality Loss in Virgin Olive Oil (VOO) exposed to Visible Light.

16th Euro Fed Lipid Congress and Expo, Belfast, Northern Ireland, 16-19 September 2018

Oral presentation

-
12. Papadopoulou, D., **Matsakidou, A.**, Nenadis, N., Tsimidou, M.Z.

Interpretation of Chemical Changes in Virgin Olive Oil (VOO) due to photooxidation by 2D Correlation Analysis and Moving Window 2D Correlation Analysis of ATR-FTIR Spectra.

16th Euro Fed Lipid Congress and Expo, Belfast, Northern Ireland, 16-19 September 2018

Poster presentation

13. **A. Matsakidou**, E. Naziri, T. Koupantsis, K. Nikiforidis, F. Mantzouridou, A. Paraskevopoulou, M.Z. Tsimidou, V. Kiosseoglou.
Oil bodies of plant origin for the development of novel food products.
1st International Conference on Oil Bodies Wageningen, The Netherlands, 15-16 October, 2018
Poster presentation
-
14. **A. Matsakidou**, M.-A. Pissia, A.-A. Gkinali, F. Plati, V. Kiosseoglou, A. Paraskevopoulou.
Edible insects: Explorative analysis of public opinion in Thessaloniki, Greece.
13th Chemistry Conference of Cyprus-Greece. Nikosia, Cyprus, 31st October- 3rd November 2019
Poster presentation
-
15. A. Paraskevopoulou & **A. Matsakidou**.
Exploitation of snails and edible insects as novel protein sources in the development of food products.
IPIFF International Workshop: Unleashing the circularity of the European insect sector through research and innovation. Brussels, Belgium. 3rd November 2019.
Poster presentation
-
16. N. Nenadis, **A. Matsakidou**, D. Papadopoulou, M.-Z. Tsimidou
On the visualization of the order of events occurring upon virgin olive oil photo-oxidation using 2-D correlation analysis of ATR-FTIR spectra.
9th Virtual Panhellenic Conference of Greek Lipid Forum “Current Trends in the Field of Lipids”- in parallel with the 18th EuroFed Lipid Congress and Expo, 22nd October 2021
Oral presentation
-
17. Matsakidou, F. Plati, N. Nenadis, M.-Z. Tsimidou, A. Paraskevopoulou
Oxidative stability of lipids from the freeze-dried edible insect *Zophobas morio* larva (superworm) upon roasting
9th Virtual Panhellenic Conference of Greek Lipid Forum “Current Trends in the Field of Lipids”- in parallel with the 18th EuroFed Lipid Congress and Expo, 22nd October 2021
Poster presentation
-
18. M.-A., Pissia, **A. Matsakidou**, V. Kiosseoglou
Composition and physicochemical properties of lyophilized snail meat
35th EFFoST International Conference 2021 Healthy Individuals, Resilient Communities, and Global Food Security. Lausanne, Switzerland. 1-4 November 2021
Poster presentation
-
19. Gkinali A.-A., **A. Matsakidou**, A. Paraskevopoulou
Emulsifying properties of various rich-in-protein preparations extracted from *Tenebrio molitor* (mealworm) larvae

ΒΙΟΓΡΑΦΙΚΟ ΣΗΜΕΙΩΜΑ

Δρ. Άνθιας Ματσακίδου

35th EFFoST International Conference 2021 Healthy Individuals, Resilient Communities, and Global Food Security. Lausanne, Switzerland. 1-4 November 2021

Poster presentation

-
- 20 F. Plati, **A. Matsakidou**, C.I. Rumbos, C.G. Athanassiou, A. Paraskevopoulou
Nutritional composition, fatty acid and volatile profiles of *Zophobas morio* larvae reared on different substrates

35th EFFoST International Conference 2021 Healthy Individuals, Resilient Communities, and Global Food Security. Lausanne, Switzerland. 1-4 November 2021

Poster presentation

-
- 21 **Matsakidou**, A. Paraskevopoulou
Edible land and sea snails as sources of protein and other important nutrient
1st International Conference of Nutritional Sciences and Dietetics. Thessaloniki, Greece. 27-29 May 2022

Oral presentation (Plenary speech)

-
22. Gkinali, A.-A., **Matsakidou, A.**, Paraskevopoulou, A.
Enhancement of gluten-free biscuits with *T. molitor* larvae powder: Effect on textural, nutritional, antioxidant and sensory properties

5th edition of the ISEKI E-conferences: "Current food innovation trends; the texture and consumer perception perspective", 2022

Oral presentation

-
23. F. Plati, **A. Matsakidou**, G. Papadimitriou, R.M. Papi, A. Paraskevopoulou
Functional edible films and coatings integrated with encapsulated oregano essential oil: characterization and application on meat products

21st Gums & Stabilisers for the Food Industry: "Meeting industry's needs, consumers' expectations and sustainability challenges". Thessaloniki, Greece. 6-9 June 2023

Poster presentation

-
24. A.A. Gkinali, **A. Matsakidou**, A. Paraskevopoulou
Rheological behaviour of egg yolk-free mayonnaise-type emulsions stabilised with *Tenebrio molitor* larvae proteins

21st Gums & Stabilisers for the Food Industry: "Meeting industry's needs, consumers' expectations and sustainability challenges". Thessaloniki, Greece. 6-9 June 2023

Poster presentation

-
25. **A. Matsakidou**, V. Kiosseoglou
Flow and reconstitution properties of maize germ oleosomes emulsion stabilized with sodium caseinate

21st Gums & Stabilisers for the Food Industry: "Meeting industry's needs, consumers' expectations and sustainability challenges". Thessaloniki, Greece. 6-9 June 2023

Poster presentation

-
26. M.A. Pissia, **A. Matsakidou**, A. Lazaridou, A. Paraskevopoulou, V. Kiosseoglou
Gellan gum fluid gels for stabilizing snail meat particle suspension
21st Gums & Stabilisers for the Food Industry: “Meeting industry's needs, consumers' expectations and sustainability challenges”. Thessaloniki, Greece. 6-9 June 2023

Poster presentation

-
27. E. Papagianni, K. Kotsiou, **A. Matsakidou**, C.G. Biliaderis, A. Lazaridou
Development of a novel “clean-label” gluten-free bread with flaxseed slurry and sesame cake
21st Gums & Stabilisers for the Food Industry: “Meeting industry's needs, consumers' expectations and sustainability challenges”. Thessaloniki, Greece. 6-9 June 2023

Poster presentation

2^η θέση καλύτερου Poster

-
28. E. Vasileiou, K. Tychala, E-M. Varka, **A. Matsakidou**, F. Plati, E. Chatzidimitriou, A. Paraskevopoulou
Roasted coffee beans aroma quality as affected by packaging material
7th International ISEKI-Food Conference, Next generation of food research, education and industry, Paris 5-7 July 2023

Poster presentation

-
29. K. Tychala, E. Vasileiou, E-M. Varka, **A. Matsakidou**, F. Plati, E. Chatzidimitriou, A. Paraskevopoulou
Effect of packaging material on the sensory characteristics of coffee beverages
7th International ISEKI-Food Conference, Next generation of food research, education and industry, Paris 5-7 July 2023

Poster presentation

-
30. G. Ioannou, M. Chroni, S. Ordoudi, N. Nenadis, N. Tzollas, **A. Matsakidou**, A.A. Gkinali, E. Chatzidimitriou, A. Paraskevopoulou
Stability assessment of Hibiscus sabdariffa and Crocus sativus aqueous extract based on their physicochemical characteristics
7th International ISEKI-Food Conference, Next generation of food research, education and industry, Paris 5-7 July 2023

Poster presentation

-
31. G. Ioannou, **A. Matsakidou**, A.A. Gkinali, N. Tzollas, A. Paraskevopoulou
Application of Taguchi methodology for the optimization of the aqueous extraction process of plant material under mild conditions
7th International ISEKI-Food Conference, Next generation of food research, education and industry, Paris 5-7 July 2023

Poster presentation

32. G. Ioannou, N. Nenadis, S. Ordoudi, **A. Matsakidou**, N. Tzollas, E. Chatzidimitriou, A. Paraskevopoulou
A Hibiscus sabdariffa extract using sparkling natural mineral water of Souroti springs (Greece)
7th International ISEKI-Food Conference, Next generation of food research, education and industry, Paris 5-7 July 2023
Poster presentation
-
33. AA Gkinali, **A Matsakidou**, A Michailidis, A Paraskevopoulou
Consumers' beliefs and attitudes towards entomophagy: Evidence from Greece
7th International ISEKI-Food Conference, Next generation of food research, education and industry, Paris 5-7 July 2023
Poster presentation
-
34. **A. Matsakidou**
Snail meat and insects as future food ingredients. Insights from the HelEntoFood project.
1st Aristotle Conference on Chemistry: Advances and Challenges in Chemistry, Thessaloniki, 12-15 November 2023
Oral presentation
-
35. G. Ioannou, **A. Matsakidou**, N. Nenadis, S. Ordoudi, N. T zollas, E. Chatzidimitriou, A. Paraskevopoulou
Natural mineral water-based Hibiscus sabdariffa L. extracts: Composition and stability study
1st Aristotle Conference on Chemistry: Advances and Challenges in Chemistry, Thessaloniki, 12-15 November 2023
Oral presentation
-
36. F. Plati, **A. Matsakidou**, G. Papadimitriou, A. Paraskevopoulou
Edible films enriched with encapsulated oregano essential oil: application on meat products.
1st Aristotle Conference on Chemistry: Advances and Challenges in Chemistry, Thessaloniki, 12-15 November 2023
Poster presentation
-
37. E. Vasileiou, K. Tychala, E. -M. Varka, **A. Matsakidou**, F. Plati, E. Chatzidimitriou, A. Paraskevopoulou
Impact of eco-friendly packaging on roasted coffee beans aroma and coffee drinks sensory features
1st Aristotle Conference on Chemistry: Advances and Challenges in Chemistry, Thessaloniki, 12-15 November 2023
Poster presentation
-
38. M. A. Pissia, A. Matsakidou, N. Nenadis, A. Paraskevopoulou, V. Kiosseoglou

Influence of storage conditions or processing on the lipid oxidation and flavor profile of snail meat preparations

1st Aristotle Conference on Chemistry: Advances and Challenges in Chemistry, Thessaloniki, 12-15 November 2023

Poster presentation

-
39. P. Alvanoudi, A. Bakali, **A. Matsakidou**, R. Papi, F. Th. Mantzouridou

Effect of oregano and bay laurel essential oils on chitosan based edible films properties

1st Aristotle Conference on Chemistry: Advances and Challenges in Chemistry, Thessaloniki, 12-15 November 2023

Poster presentation

-
40. G. Ioannou, **A. Matsakidou**, N. Nenadis, N. Tzollas, A. Paraskevopoulou

Composition and stability investigation of *Hibiscus subdariffa* L. flowers extracts obtained with natural mineral water

URCOM 25 – May 29-31, 2024, Le Havre, France

Oral presentation

-
41. **A. Matsakidou**, E. Vasileiou, E. Varka, A. Paraskevopoulou

Monitoring the effect of packaging material on roasted coffee beans' aroma quality during storage by applying 2D-correlation analysis

17th International Weurman Flavour Research Symposium, 24-27 September 2024, Wageningen, The Netherlands

Poster presentation

-
42. I. Pyrka, S. A. Ordoudi, **A. Matsakidou**, N. Nenadis

Photooxidative Stability of Virgin Avocado Oil Enriched with Avocado Leaves, Olive Leaves and Olive Pomace

20th Euro Fed Lipid Congress and Expo, 12 – 15 October 2025, Leipzig, Germany

Oral presentation

Greek Lipid Forum – PhD Excellence Award

9. ΔΙΑΛΕΞΕΙΣ – ΟΜΙΛΙΕΣ – ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΕΣ –ΑΡΘΡΑ

9.1 ΣΕ ΠΡΟΠΤΥΧΙΑΚΟ ΚΥΚΛΟ ΜΑΘΗΜΑΤΩΝ

- 2018, «Σεμινάριο στα πρόσθετα των εδώδιμων μεμβρανών, των σκονών αφυδατωμένων γαλακτοκομικών προϊόντων και του παγωτού. Το παράδειγμα της ενσωμάτωσης ελαιосωμάτων.» (2 ώρες) στο πλαίσιο του μαθήματος Χημεία Τροφίμων II με επιβλέπων τον Καθηγητή Β. Κιοσέογλου, [κατόπιν πρόσκλησης](#)
 - 2022, «Σεμινάριο στα πρόσθετα των εδώδιμων μεμβρανών, των σκονών αφυδατωμένων γαλακτοκομικών προϊόντων και του παγωτού. Το παράδειγμα της ενσωμάτωσης ελαιосωμάτων.» (2 ώρες) στο πλαίσιο του μαθήματος Χημεία Τροφίμων II με επιβλέπουσα την Αναπλ. Καθηγήτρια Α. Παρασκευοπούλου, [κατόπιν πρόσκλησης](#)
-

9.2 ΣΕ ΗΜΕΡΙΔΕΣ – WORKSHOPS

- 2015, Ομιλίες
 - Παρασκευή εδώδιμων μεμβρανών και αφυδατωμένων προϊόντων με βάση τα ελαιосώματα
 - Παρασκευή παγωτού με βάση το «γάλα» ή/και την «κρέμα» ελαιосωμάτων
- Επιστημονική ημερίδα «Αξιοποίηση ελαιосωμάτων από ελαιούχες φυτικές πηγές στην ανάπτυξη καινοτόμων προϊόντων τροφίμων – Αποτελέσματα της Δράσης ΑΡΙΣΤΕΙΑ OilBodiesExploit», Θεσσαλονίκη, 1 Σεπτεμβρίου 2015
- 2017, Ομιλία
 - Πεπραγμένα του ερευνητικού έργου με τίτλο «Αξιοποίηση ελαιосωμάτων από ελαιούχες φυτικές πηγές στην ανάπτυξη καινοτόμων προϊόντων τροφίμων» (ΑΡΙΣΤΕΙΑ)
- Επιστημονική ημερίδα «Καινοτομία & ιδιότυπα – ΠΟΠ – ΠΓΕ προϊόντα» Θεσσαλονίκη, 5 Μαρτίου 2017
- 2021, Προφορική παρουσίαση «Έντομα και σαλιγκάρια στο τραπέζι. Η απάντηση στο παγκόσμιο επισιτιστικό πρόβλημα;», Διαδικτυακή Ενημερωτική Ημερίδα του ΕΛ.ΙΔ.Ε.Κ. με τίτλο «Το Επόμενο Βήμα: Δημιουργία & Λειτουργία νεοφυών επιχειρήσεων», [κατόπιν πρόσκλησης](#)
- 2021, Προφορική παρουσίαση «Έντομα: τροφή για ... σκέψη!», Διαδικτυακή ημερίδα «Έντομα & Φύκη: Εναλλακτικές Πηγές Τροφίμων και Ζωοτροφών», [κατόπιν πρόσκλησης](#)
- 2022, Προφορική παρουσίαση στην επιστημονική ημερίδα «Innovations in Dairy, Baking, Meat and Wine industries - ingredients and new technologies», [κατόπιν πρόσκλησης](#)
- 2023, Προφορική παρουσίαση με τίτλο «Νέες πηγές πρωτεϊνών: από τα όσπρια και τους ξηρούς καρπούς έως τα έντομα και τα φύκη» στην επιστημονική ημερίδα «Υγεία, βιωσιμότητα & καινοτομία στο σχεδιασμό των τροφίμων του μέλλοντος» στο πλαίσιο της ΔΕΤΡΟΠ 2023

9.3 ΣΕ ΕΚΔΗΛΩΣΕΙΣ

- 2019, Βραδιά του Ερευνητή: Προώθηση του έργου HelEntoFood με τη δράση «Έντομα και Σαλιγκάρια» 27.09.2019 στο Μέγαρο Μουσικής Θεσσαλονίκης (κτίριο M2)
- 2025, 96 χρόνια Λαϊκές Αγορές, εκπαιδευτικές δραστηριότητες για παιδιά

9.4 ΣΕ ΜΜΕ & ΜΕΣΑ ΚΟΙΝΩΝΙΚΗΣ ΔΙΚΤΥΩΣΗΣ

- **Αφιέρωμα/Συνέντευξη στην εκπομπή O3 της EPT3:**
Πατενταρισμένη φόρμουλα για σάλτσα από το ΑΠΘ | 23/12/2020 | EPT <https://www.youtube.com/watch?v=1h8YUH5JKZM&t=27s>
- **Αφιέρωμα/Συνέντευξη στην εκπομπή O3 της EPT3:** [Έρευνα του ΑΠΘ για τη χρήση εντόμων στη διατροφή | 29/01/2021 | EPT - YouTube](#)
- **Συνέντευξη στο ηλεκτρονικό περιοδικό news247** (30/01/2022) της δημοσιογράφου Αλεξίας Καλαϊτζή: [Ένα εργαστήριο του ΑΠΘ φτιάχνει μπισκότα](#)

[από σκουλήκια \(news247.gr\) \(https://www.news247.gr/sunday-edition/enargastirio-toy-apth-ftiachnei-mpiskota-apo-skoylikia.9509769.html\)](https://www.news247.gr/sunday-edition/enargastirio-toy-apth-ftiachnei-mpiskota-apo-skoylikia.9509769.html)

- **Τηλεοπτική συνέντευξη** στους δημοσιογράφους Δημήτρη Κοτταρίδη και Γιάννη Πιτταρά στην πρωινή ενημερωτική εκπομπή της ΕΡΤ1 «**Από τις έξι...**» στις 2/2/2022
- **Ραδιοφωνική συνέντευξη** στη δημοσιογράφο Βίκη Καρατζαφέρη στη εκπομπή This is alpha (sound file) [This is Alpha 05-02-22 by 989AlphaRadio \(soundcloud.com\)](https://www.thisisalpha.gr/this-is-alpha-05-02-22-by-989AlphaRadio/soundcloud.com)
- **Συνέντευξη** στη συντάκτρια της εφημερίδας «**ΤΑ ΝΕΑ**» κα. Εύη Σαλτού (9/02/2022) <https://www.tanea.gr/print/2022/02/09/greece/mpiskota-lfapo-skoulikia-crftiaxnei-lfto-apth/>
- **Τηλεοπτική συνέντευξη** στους δημοσιογράφους Δημήτρη Καμπουράκη και Λένα Φλυτζάνη στην πρωινή εκπομπή του ΣΚΑΪ «**Σαββατοκύριακο Παρέα**» στις 13/2/2022 <https://www.skaitv.gr/episode/enimerosi/sabbatokuriako-parea/2022-02-13-09>

9.5 ΣΕ ΕΙΔΙΚΑ ΘΕΜΑΤΙΚΑ ΜΕΣΑ ΕΝΗΜΕΡΩΣΗΣ/NEWSLETTER

- 2010, Άρθρο στο ένθετο του **Αγγελιοφόρου «Κατοικία»**, Τεύχος 356, Η συμβουλή του ειδικού «Τι πρέπει να ξέρω για την οικιακή κομποστοποίηση»
- 2010, Άρθρο στο περιοδικό **Πολίτης Κ** τεύχος 38 «Εβδομάδα Περιβάλλοντος-Πιλοτικό Πρόγραμμα Κομποστοποίησης»
- 2022, Άρθρο ([κατόπιν προσκλήσης](#)) στην ενημερωτική ιστοσελίδα για τα τρόφιμα στην Ελλάδα **Cibum.gr** [Εντομοφαγία: Γιατί οι Έλληνες πρέπει να εκμεταλλευτούν τα νέα δεδομένα - Cibum](#)
- 2022, Συνέντευξη στην αρθρογράφο Olivia Nelson στην ιστοσελίδα **NutritionInsight** για την παρουσίαση της δημοσίευσης B.15: [Hot on the snail trail: Snail meat concentrate powder has “remarkable” water and oil-holding capacity \(nutritioninsight.com\)](#)
- 2022, Παρουσίαση του έργου HelEntoFood στο τεύχος 26 του περιοδικού «**Προβολή ερευνητικών αποτελεσμάτων Αριστοτελείου Πανεπιστημίου Θεσσαλονίκης**»

9.6 ΣΕ ΔΙΑΓΩΝΙΣΜΟΥΣ

- Διαγωνισμός Falling Walls Lab 2015 Athens που διοργανώθηκε από το Falling Walls Foundation και το Goethe-Institut Athen (<http://fallingwalls.com/lab>) Τελική δωδεκάδα με προφορική ομιλία «**Breaking the Wall of Animal Fat in Food**»
- Πρόσκληση από τον ΕΛΚΕ ΑΠΘ συμμετοχής στην 4η Βράβευση Ελλήνων Εφευρετών από τον ΟΒΙ για την πατέντα με τίτλο «**Βάση στιγμαϊάς σκόνης σάλτσας σαλάτας**» (20170100084/22.2.2017)
Έκδοση ηλεκτρονικού τεύχους από τον ΕΛΚΕ ΑΠΘ όπου περιγράφονται οι έξι (6) ομάδες του ΑΠΘ και οι εφευρέσεις τους που συμμετείχαν στον διαγωνισμό

9.7 ΣΕ ΕΠΙΤΑΧΥΝΤΕΣ ΚΑΙΝΟΤΟΜΙΑΣ

- Συμμετοχή στον **1^ο κύκλο του προγράμματος επιτάχυνσης Walk | AUTH Innovation Accelerator** που πραγματοποιήθηκε από το Κέντρο Επιχειρηματικότητας και Καινοτομίας του Αριστοτελείου Πανεπιστημίου Θεσσαλονίκης.
(Ερευνητική ομάδα με υπεύθυνη επικοινωνίας την Καθηγήτρια Α. Παρασκευοπούλου)
Επιτυχόντες σταδίου αξιολόγησης προτάσεων
Επιτυχόντες σταδίου bootcamp
- Συμμετοχή στον **2^ο κύκλο του προγράμματος επιτάχυνσης Walk | AUTH Innovation Accelerator** που πραγματοποιήθηκε από το Κέντρο Επιχειρηματικότητας και Καινοτομίας του Αριστοτελείου Πανεπιστημίου Θεσσαλονίκης.
Υπεύθυνη επικοινωνίας: Άνθια Ματσακίδου
Pitch: Άνθια Ματσακίδου
- Συμμετοχή στην ερευνητική ομάδα με υπεύθυνη επικοινωνίας την Καθηγήτρια Α. Παρασκευοπούλου, στον **egg - enter grow go | Female Entrepreneurship - Mini Acceleration Program**
Υπεύθυνη επικοινωνίας: Άνθια Ματσακίδου
Pitch: Άνθια Ματσακίδου

9.8 ΠΡΟΩΘΗΣΗ ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΩΝ ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟΥ EXTT

- Σχεδιασμός banner EXTT
- Σχεδιασμός, διαχείριση, ανανέωσης ομάδας LinkedIn EXTT

10. ΚΡΙΤΗΣ ΕΡΓΑΣΙΩΝ ΣΕ ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΑ ΠΕΡΙΟΔΙΚΑ

-Applied Sciences -Cogent Food & Agriculture -Colloids and Interfaces -Dairy European Journal of Lipid Science and Technology -Food Bioscience -Food Chemistry -Food Hydrocolloids -Food Hydrocolloids for Health -Food Research International - Foods (Μέλος της επιτροπής κριτών-Reviewer board) -Future Foods -Insects -Insects for Food and Feed -Journal of Food Science -Molecules -Nutrients -Surfaces - Sustainability -Trends in Food Science & Technology

11. ΟΡΓΑΝΩΤΙΚΕΣ ΕΠΙΤΡΟΠΕΣ ΣΥΝΕΔΡΙΩΝ/ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ ΕΙΔΙΚΟΥ ΤΕΥΧΟΥΣ ΠΕΡΙΟΔΙΚΟΥ ΜΕ ΑΞΙΟΛΟΓΗΤΕΣ

- Μέλος οργανωτικής επιτροπής στο 3^ο Συνέδριο Χημείας Μεταπτυχιακών και Προπτυχιακών Φοιτητών ΑΠΘ
- Sustainable Food Management in the Era of Climate Change
Sustainability, MDPI
Guest Editors: Eleni Naziri, Dimitris Sarris, **Anthia Matsakidou**

https://www.mdpi.com/journal/sustainability/special_issues/6G1BX64G25

- Μέλος οργανωτικής επιτροπής στο 8^ο Συνέδριο Χημείας Μεταπτυχιακών και Προπτυχιακών Φοιτητών ΑΠΘ
-

12. ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΑ ΕΠΙΤΕΥΓΜΑΤΑ-ΔΙΑΚΡΙΣΕΙΣ-ΥΠΟΤΡΟΦΙΕΣ-ΒΡΑΒΕΙΑ

- **Θετική αξιολόγηση/χρηματοδότηση/υλοποίηση** της ερευνητικής πρότασης που υπέβαλλα ως **Μεταδιδάκτορας Ερευνήτρια** και **Επιστημονική Υπεύθυνη** στο πλαίσιο της *1^{ης} Προκήρυξης ερευνητικών έργων ΕΛΙΔΕΚ για την ενίσχυση Μεταδιδακτόρων Ερευνητών/τριών* με φορέα υποδοχής το Τμήμα Χημείας, ΑΠΘ, προϋπολογισμό €190.000, χρόνος υλοποίησης 36 μήνες + 6 μήνες παράταση, 2018-2022
 - **Ανταποδοτική Υποτροφία:** Ερευνητικό Έργο «Εφαρμογή πλήρως ανακυκλώσιμου υλικού συσκευασίας για τη διατήρηση της υψηλής ποιότητας του φρυγμένου καφέ» με επιστημονική υπεύθυνη την Αναπλ. Καθηγήτρια Α. Παρασκευοπούλου, Τμήμα Χημείας, ΑΠΘ
 - **Ανταποδοτική Υποτροφία:** Ερευνητικό Έργο «ΦΙΛΕΛΙΑ - Ανάπτυξη βρώσιμης ελιάς φιλική προς τη σε αλάτι διατροφή με επιστημονική υπεύθυνη την Αναπλ. Καθηγήτρια Φ. Μαντζουρίδου, Τμήμα Χημείας, ΑΠΘ
 - **Ranked 13th on the Top 25 list of the most downloaded articles for Agricultural and Biological Sciences–April to June 2010**
Matsakidou, A., Blekas, G. & Paraskevopoulou*, A.
Aroma and physical characteristics of cakes prepared by replacing margarine with extra virgin olive oil.
LWT-Food Science and Technology, 43, 949–957, 2010
<https://doi.org/10.1016/j.lwt.2010.02.002>
 - **2^η θέση καλύτερου Poster στο Διεθνές Συνέδριο** 21st Gums & Stabilisers for the Food Industry: “Meeting industry's needs, consumers' expectations and sustainability challenges”. Thessaloniki, Greece. 6-9 June 2023
E. Papagianni, K. Kotsiou, **A. Matsakidou**, C.G. Biliaderis, A. Lazaridou
Development of a novel “clean-label” gluten-free bread with flaxseed slurry and sesame cake
 - **Editor’s choice for 2024 Q4 in Foods**
Gkinali, A.-A. **Matsakidou, A.***, Michailidis, A., Paraskevopoulou, A.
How Do Greeks Feel about Eating Insects? A Study of Consumer Perceptions and Preferences
Foods, 13, 3199, 2024
<https://doi.org/10.3390/foods13193199>
-