

ΒΙΟΓΡΑΦΙΚΟ ΣΗΜΕΙΩΜΑ

Δρ. Αναστασίας Κυριακούδη

Επίκουρης Καθηγήτριας

**με γνωστικό αντικείμενο «Επεξεργασία και Συντήρηση Τροφίμων - Ψηφιακές
Τεχνολογίες»**

Τομέα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων

Τμήματος Γεωπονίας

**Σχολής Γεωπονίας, Δασολογίας και Φυσικού Περιβάλλοντος
του Αριστοτελείου Πανεπιστημίου Θεσσαλονίκης**

ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ, ΣΕΠΤΕΜΒΡΙΟΣ 2026

1. ΠΡΟΣΩΠΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ



Αναστασία Κυριακούδη

Επίκουρη Καθηγήτρια

Δρ. Χημικός, MSc «Χημεία και Τεχνολογία Τροφίμων»

Τομέας Επιστήμης & Τεχνολογίας Τροφίμων, Τμήμα Γεωπονίας,

Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης (Α.Π.Θ.)

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

Τηλέφωνο: 2310 991632

e-mail: ankyria@agro.auth.gr

2. ΣΠΟΥΔΕΣ

- **Πτυχίο Τμήματος Χημείας**, Σχολή Θετικών Επιστημών, Α.Π.Θ., **2004-2009** (Βαθμός Πτυχίου: **7,54** **Ανάγνωση Όρκου**) Τίτλος Πτυχιακής Εργασίας: «*Αξιοποίηση φλοιών ρυζιού στη βιομηχανία τροφίμων. Μέρος Ι: Προσδιορισμός πυριτίου*»
- **Μεταπτυχιακό Δίπλωμα Ειδίκευσης (M.Sc.)** στη Χημεία με έμφαση στη «Χημεία και Τεχνολογία Τροφίμων», Τμήμα Χημείας, Α.Π.Θ. 2009-2011 (Βαθμός Πτυχίου: **9,1**) Τίτλος Διπλωματικής Εργασίας: «*Διερεύνηση βέλτιστων συνθηκών κατεργασίας για την απελευθέρωση φαινολικών αντιοξειδωτικών από φλοιούς ρυζιού (Oryza sativa L.)*» Υπότροφος Ιδρύματος Κρατικών Υποτροφιών (I.K.Y.) μετά από γραπτές εξετάσεις.
- **Διδακτορικό Δίπλωμα (Ph.D.)**, Εργαστήριο Χημείας και Τεχνολογίας Τροφίμων, Τμήμα Χημείας, Α.Π.Θ. (2011-2015) (Βαθμός: **"ΑΡΙΣΤΑ"**) Τίτλος Διδακτορικής Διατριβής: «*Φυτικά εκχυλίσματα πλούσια σε ισοπρενοειδείς ενώσεις με ενδιαφέρον για τη βιομηχανία βιοενεργών συστατικών τροφίμων*» (Εκπόνηση υπό την επίβλεψη της Καθηγήτριας κ. Μαρίας Ζ. Τσιμίδου).

3. ΜΕΤΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ

- Συμμετοχή σε **μικρής διάρκειας επιστημονική αποστολή (Short Term Scientific Mission, STSM)** στο πλαίσιο της Ευρωπαϊκής δράσης **COST ACTION FA 0906 «UV4growth»** για εκπόνηση έρευνας με θέμα «*Bioavailability studies on saffron carotenoids using in vitro models*» στο **School of Food and Nutritional Sciences, University College Cork, Cork, Ireland** (01-31/03/2012).
- Υπότροφος του προγράμματος **Erasmus+ για Πρακτική Άσκηση (Placement)** με θέμα «*Training in bioavailability studies of nutrients*» στο **School of Food and Nutritional Sciences, University College Cork, Cork, Ireland** (01/10/2014 - 01/12/2014)
- Υπότροφος του προγράμματος «**ENEA International Fellowship Programme for postdoctoral studies (2015-2016)**» για εκπόνηση μεταδιδακτορικής έρευνας με θέμα «*Development of methodologies and reference materials for food authenticity and traceability*» στο **ENEA - Italian National Agency for New Technologies, Energy and Sustainable Economic Development, Department for Sustainability of Production and Territorial Systems - Biotechnologies and Agro-Industry Division, SSPT-BIOAG, Casaccia Research Centre, Rome, Italy** (07/09/2015 - 06/03/2016)
- Υπότροφος **Αριστείας I.K.Y.-SIEMENS** για εκπόνηση μεταδιδακτορικής έρευνας στην Ελλάδα με εξειδίκευση στη «*Νανοτεχνολογία και Εφαρμογές*» και θέμα «*Ενθυλάκωση σε νανοκλίμακα εκχυλισμάτων βιοενεργών συστατικών του Κρόκου Κοζάνης (Crocus sativus L.) παρουσία φυσικών φαινολικών αντιοξειδωτικών και μελέτη της βιοδιαθεσιμότητάς τους*» στο πλαίσιο της προκήρυξης «**ΥΠΟΤΡΟΦΙΕΣ ΑΡΙΣΤΕΙΑΣ I.K.Y. ΜΕΤΑΠΤΥΧΙΑΚΩΝ ΣΠΟΥΔΩΝ ΣΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ – ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ SIEMENS**» στο

Εργαστήριο Χημείας και Τεχνολογίας Τροφίμων, Τμήμα Χημείας, Α.Π.Θ. (16/03/2016 - 31/12/2016)

- **Μετακίνηση** στο **College of Health, Science and Society School of Applied Sciences του University of the West of England Bristol (Bristol, United Kingdom)** μέσω συμμετοχής στο έργο με τίτλο «**Waste to value: developing a green extraction method for agri-food waste**», μεταξύ του UWE Bristol (Επ. Υπεύθυνος: Δρ. Αλέξανδρος Στρατάκος) και του Α.Π.Θ. (Επ. Υπεύθυνος: Δρ. Ιωάννης Μουρτζίνος, Αναπληρωτή Καθηγητής), που χρηματοδοτείται από τη «**The Royal Society**» (U.K.) με στόχο την εκπαίδευση στην τεχνική του «ψυχρού ατμοσφαιρικού πλάσματος» (cold atmospheric plasma) για την παραλαβή των φαινολικών ενώσεων από παραπροϊόντα επεξεργασίας καφέ (25-29/09/2023).

4. ΕΠΙΜΟΡΦΩΣΗ

- Παρακολούθηση σεμιναρίου με τίτλο: «**Ημέρες Χημείας Τροφίμων-Αφιέρωμα στο Ελληνικό παρθένο ελαιόλαδο**» στη Θεσσαλονίκη (16-17/12/2006)
- Παρακολούθηση σεμιναρίου με τίτλο «**Διατροφική Αξία και Ασφάλεια των Τροφίμων**» που διοργανώθηκε από την Ένωση Ελλήνων Χημικών – Περιφερειακό Τμήμα Κεντρικής & Δυτικής Μακεδονίας στη Θεσσαλονίκη (02/12/2007)
- Παρακολούθηση σεμιναρίου με τίτλο «**Πρόσθετα Τροφίμων: Σύγχρονες τάσεις**» που διοργανώθηκε από την Ένωση Ελλήνων Χημικών – Περιφερειακό Τμήμα Κεντρικής & Δυτικής Μακεδονίας στη Θεσσαλονίκη (27/11/2010)
- Παρακολούθηση σεμιναρίου με τίτλο «**Χημεία-Τρόφιμα-Υγεία**» που διοργανώθηκε από την Ένωση Ελλήνων Χημικών – Περιφερειακό Τμήμα Κεντρικής & Δυτικής Μακεδονίας στη Θεσσαλονίκη (12/03/2011)
- Παρακολούθηση σεμιναρίου με τίτλο «**Διαπίστευση εργαστηριακών δοκιμών- Το πρότυπο ISO-17025**» που διοργανώθηκε από το Εμπορικό & Βιομηχανικό Επιμελητήριο Θεσσαλονίκης και την Ένωση Ελλήνων Χημικών – Περιφερειακό Τμήμα Κεντρικής & Δυτικής Μακεδονίας στη Θεσσαλονίκη (14/06/2011)
- Παρακολούθηση σεμιναρίου με τίτλο «**Οργανοληπτικός Έλεγχος, Αναγκαιότητα για τη σύγχρονη Βιομηχανία Τροφίμων και Ποτών**» που διοργανώθηκε από την Ένωση Ελλήνων Χημικών – Περιφερειακό Τμήμα Κεντρικής & Δυτικής Μακεδονίας στη Θεσσαλονίκη (26/11/2011)
- Παρακολούθηση του εντατικού προγράμματος εκπαίδευσης με τίτλο «**Training school on Phytochemical Analysis**» που διοργανώθηκε στο πλαίσιο της Ευρωπαϊκής δράσης COST ACTION FA 0906 «UV4growth» από το Εργαστήριο Χημείας και Τεχνολογίας Τροφίμων, Τμήμα Χημείας, Α.Π.Θ. (13/02/2013 - 15/02/2013)
- Παρακολούθηση σεμιναρίου με τίτλο «**Ο ρόλος του χημικού στην ασφάλεια των τροφίμων και στην προστασία του καταναλωτή**» που διοργανώθηκε από την Ένωση Ελλήνων Χημικών – Περιφερειακό Τμήμα Κεντρικής & Δυτικής Μακεδονίας στη Θεσσαλονίκη (09/03/2013)
- Παρακολούθηση του εντατικού προγράμματος εκπαίδευσης με τίτλο «**Training School on HPLC-MS techniques for the identification and quantification of flavonoids and phenolic acids in plants exposed to UV-B**» που διοργανώθηκε στο πλαίσιο της Ευρωπαϊκής δράσης COST ACTION FA 0906 «UV4growth» από το Leibniz Institute of Vegetable and Ornamental Crops (Grossbeeren, Germany), με διοργανώτρια την Dr. Susanne Neugart. Σκοπός της συμμετοχής ήταν η απόκτηση θεωρητικών γνώσεων και πρακτικών δεξιοτήτων στη φασματομετρία μαζών (MS), ένα πολύτιμο εργαλείο για την ταυτοποίηση οργανικών ενώσεων (24/10/2013 - 25/10/2013)
- Παρακολούθηση του εντατικού προγράμματος εκπαίδευσης με τίτλο «**Training School on**

Spectroscopic and chemometric approaches to saffron analysis» που διοργανώθηκε στο πλαίσιο της Ευρωπαϊκής δράσης COST ACTION FA 1101 Omics Technologies for Crop Improvement, Traceability, determination of Authenticity, Adulteration and Origin in Saffron, «Saffronomics» στο **National Council of Research, ISMAC, Milan, Italy**, με διοργανωτή τον Dr. Roberto Consonni. Σκοπός της συμμετοχής ήταν η απόκτηση θεωρητικών γνώσεων και πρακτικών δεξιοτήτων στις βασικές αρχές της φασματοσκοπίας υπερύθρου με μετασχηματισμό Fourier (FT-IR) και της φασματοσκοπίας πυρηνικού μαγνητικού συντονισμού (NMR), την προετοιμασία δείγματος, τη λήψη και επεξεργασία δεδομένων καθώς και την ανάλυσή τους με χημειομετρία (chemometrics) (27/05/2014 - 29/05/2014)

- Παρακολούθηση Workshop με θέμα: «**Training course on chemometrics**» που διοργανώθηκε στο πλαίσιο του 2nd IMEKOFOODS Conference “Metrology Promoting Objective and Measurable Food Quality and Safety”, Benevento, Italy, 2nd-5th October 2016 (02/10/2016)
- Παρακολούθηση σεμιναρίου με τίτλο «**Καινοτομία & Ιδιότητα-ΠΟΠ-ΠΓΕ Προϊόντα**» που διοργανώθηκε από το Εργαστήριο Χημείας και Τεχνολογίας Τροφίμων Α.Π.Θ. και την Ένωση Ελλήνων Χημικών – Περιφερειακό Τμήμα Κεντρικής & Δυτικής Μακεδονίας, ΣΕΒΤ στη Θεσσαλονίκη (05/03/2017)
- Παρακολούθηση του 3rd Scientific Workshop που διοργανώθηκε στο πλαίσιο της Ευρωπαϊκής δράσης COST ACTION POSITIV-e – FA1403 «**OMICS Breakthroughs in the health effects of plant food bioactives**» στη Θεσσαλονίκη (20-21/09/2017).
- Παρακολούθηση Συμποσίου με τίτλο «**Metrology supporting authenticity and traceability of raw materials and products**» που διοργανώθηκε από το Εργαστήριο Χημείας και Τεχνολογίας Τροφίμων Α.Π.Θ. στο κτίριο Κ.Ε.Δ.Ε.Α. στη Θεσσαλονίκη (1/10/2017).
- Παρακολούθηση Workshop με θέμα: «**Training course in vibrational spectroscopy and chemometrics as tools for the analysis of agricultural products and foods**» που διοργανώθηκε στο πλαίσιο του 3rd IMEKOFOODS Conference “Metrology Promoting Standardization and Harmonization in Food and Nutrition”, Thessaloniki, Greece, 1st-4th October 2017 (01/10/2017)
- Παρακολούθηση σεμιναρίου με τίτλο «**Σεμινάριο ενημέρωσης αλλαγών της έκδοσης 6.1 του προτύπου IFS Food**» που διοργανώθηκε από την QMS CERT/NSF στη Θεσσαλονίκη (26/04/2018)
- Παρακολούθηση σεμιναρίου με τίτλο «**Global Standard for Food Safety Issue 7 to 8 Conversion for Sites**», BRC Global Standards στη Θεσσαλονίκη (10/10/2018)
- Παρακολούθηση εκπαιδευτικού σεμιναρίου στο **χειρισμό του συστήματος 8890 GC και του λογισμικού OpenLab CDS 2.5** στα εργαστήρια της εταιρίας «Πέτρος Ανδρουλάκης και Συνεργάτες» από προσωπικό της εταιρίας Pegasus S.A. (05-06/10/2020)
- Παρακολούθηση εκπαιδευτικού σεμιναρίου στο **χειρισμό του συστήματος Ultivo Triple Quadrupole LCMS και του λογισμικού MassHunter** στα εργαστήρια της εταιρίας «Πέτρος Ανδρουλάκης και Συνεργάτες» από προσωπικό της εταιρίας Pegasus S.A. (7-9/10/2020)
- Παρακολούθηση σεμιναρίου με τίτλο «**Επικύρωση/επαλήθευση αναλυτικών μεθόδων**» που διοργανώθηκε διαδικτυακά από το Συμβούλιο Εκπαίδευσης και Επιστημονικό Τμήμα Αναλυτικής Χημείας της Ε.Ε.Χ, μέσω του Παρατηρητηρίου της επαγγελματικής απασχόλησης των χημικών (18/02/2021)
- Παρακολούθηση εκπαιδευτικού σεμιναρίου στο **χειρισμό του συστήματος HPLC 1260 Infinity II System και του λογισμικού OpenLab CDS WorkStation v. 2.6** στο Εργαστήριο Χημείας και Βιοχημείας Τροφίμων του Τμήματος Γεωπονίας του Α.Π.Θ. από προσωπικό της εταιρίας Pegasus S.A. (06/07/2022)

- Παρακολούθηση Πανεπιστημιακού Σεμιναρίου «**BIG DATA ANALYTICS**» 200 ωρών που διοργανώνεται από το Πανεπιστήμιο Πατρών σε συνεργασία με το Coding School του εκπαιδευτικού Οργανισμού «Εκπαιδευτικό Κέντρο Επιμόρφωσης και Κατάρτισης (ΕΚΕΚ) ATHENA» και περιλαμβάνει τις ακόλουθες ενότητες: Διαχείριση μεγάλων δεδομένων, Στατιστική ανάλυση, Μηχανική μάθηση και Εφαρμογές (24/03/2025 - 08/08/2025)

5. ΛΟΙΠΑ ΠΡΟΣΩΝΤΑ

Ξένες γλώσσες:

- *Αγγλικά:* Άριστη γνώση
- *Ιταλικά:* Καλή γνώση

Η/Υ: Άριστη γνώση χειρισμού των πακέτων Microsoft Office (Word, Excel, Power Point), SPSS, Minitab και προγραμμάτων χημικού λογισμικού (ChemOffice)

6. ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΕΜΠΕΙΡΙΑ – ΑΠΑΣΧΟΛΗΣΗ

15/07/2026- σήμερα	Επίκουρη Καθηγήτρια στον Τομέα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων του Τμήματος Γεωπονίας Α.Π.Θ. με γνωστικό αντικείμενο «Επεξεργασία και Συντήρηση Τροφίμων – Ψηφιακές Τεχνολογίες».
2010-2026	Χημικός-Ερευνήτρια, ΕΛΚΕ, Α.Π.Θ.
2020-2026	Μεταδιδακτορική ερευνήτρια στο Εργαστήριο Χημείας και Βιοχημείας Τροφίμων , Τμήμα Γεωπονίας, Α.Π.Θ.
2025-2026 και 2021-2022	Επιστημονική συνεργάτιδα στο Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων , Σχολή Γεωτεχνικών Επιστημών, Διεθνές Πανεπιστήμιο της Ελλάδος («Απόκτηση ακαδημαϊκής διδακτικής εμπειρίας σε νέους επιστήμονες κατόχους διδακτορικού»).
2018-2021	Απασχόληση ως Χημικός στην εταιρία « Πέτρος Ανδρουλάκης & Συνεργάτες » (Θεσσαλονίκη, Ελλάδα) - Διαπιστευμένη αναλύτρια από τον ΕΣΥΔ (ΕΛΟΤ EN ISO/IEC 17025:2017) για χημικές δοκιμές σε νερά πόσιμα, υπόγεια και επιφανειακά, φυτικά έλαια, γάλα νωπό και λύματα και - Υπεύθυνη διασφάλισης ποιότητας και συστήματος διαχείρισης ασφάλειας τροφίμων (πρότυπα ISO 22000, FSSC 22000, IFS v.6.1, BRC v.8) στην εταιρία επεξεργασίας, τυποποίησης και εμπορίας αγροτικών προϊόντων « FRESHLAND S.A. » (Θεσσαλονίκη, Ελλάδα), ως εξωτερικός συνεργάτης.
2016-2018	Μεταδιδακτορική ερευνήτρια στο Εργαστήριο Χημείας και Τεχνολογίας Τροφίμων , Τμήμα Χημείας, Α.Π.Θ.
2015-2016	Μεταδιδακτορική ερευνήτρια στο ENEA - Italian National Agency for New Technologies, Energy and Sustainable Economic Development, Department for Sustainability of Production and Territorial Systems - Biotechnologies and Agro-Industry Division, SSPT-BIOAG , Casaccia Research Centre, Rome, Italy.

2011-2014	Επικουρική διδασκαλία εργαστηριακών μαθημάτων στο Εργαστήριο Χημείας και Τεχνολογίας Τροφίμων , Τμήμα Χημείας, Α.Π.Θ.
07-08/2007	Πρακτική άσκηση ως προπτυχιακή φοιτήτρια στο Γενικό Χημείο του Κράτους , Β' Χημική Υπηρεσία (Θεσσαλονίκη, Ελλάδα) (αρμοδιότητες: Χημικές αναλύσεις τροφίμων, αλκοολούχων ποτών και υδάτων)

7. ΔΙΔΑΚΤΙΚΟ ΕΡΓΟ

Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Σχολή Γεωτεχνικών Επιστημών, Διεθνές Πανεπιστήμιο της Ελλάδος, Θεσσαλονίκη

- Τεχνολογία και Έλεγχος Ποιότητας Ελαιολάδου και Λιπαρών Υλών (Θεωρία και Εργαστήριο), 2025-2026
- Επιμολυντές Τροφίμων (Θεωρία), 2021-2022
- Αναλυτική Χημεία (Θεωρία), 2021-2022
- Έλεγχος Αυθεντικότητας Τροφίμων (Θεωρία), 2021-2022

Εργαστήριο Χημείας και Βιοχημείας Τροφίμων, Τμήμα Γεωπονίας Α.Π.Θ.

- Διενέργεια πειραμάτων για βοήθεια στην εκπόνηση της πτυχιακής διατριβής προπτυχιακών φοιτητών (Επικουρικό έργο), 2024

Εργαστήριο Χημείας και Βιοχημείας Τροφίμων, Τμήμα Γεωπονίας, Α.Π.Θ. (Π.Δ. 407/80)

- Χημεία Τροφίμων Ι (Θεωρία), 2020

Εργαστήριο Χημείας και Τεχνολογία Τροφίμων, Τμήμα Χημείας, Α.Π.Θ.

- Εργαστήριο Ανάλυσης Τροφίμων (βοηθός διδασκαλίας), 2011-2014
- Εργαστήριο Ελέγχου Ποιότητας Τροφίμων (βοηθός διδασκαλίας), 2011-2014
- Εργαστήριο Οινολογίας (βοηθός διδασκαλίας), 2011-2014

8. ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΑ ΕΝΔΙΑΦΕΡΟΝΤΑ

- Βελτιστοποίηση διεργασιών επεξεργασίας τροφίμων (π.χ. εκχύλιση, ξήρανση, ενθυλάκωση)
- Παραλαβή συστατικών από παρα-προϊόντα και απόβλητα της βιομηχανίας τροφίμων και μελέτη της χρήσης τους ως φυσικά πρόσθετα τροφίμων (π.χ. αντιοξειδωτικά, χρωστικές, συντηρητικά) ή ως λειτουργικά συστατικά.
- Μελέτη της αντιοξειδωτικής δράσης εκχυλισμάτων με διάφορες μεθόδους (DPPH, ABTS, CUPRAC, Folin-Ciocalteu) και χημικός χαρακτηρισμός τους.
- Ανάπτυξη/εφαρμογή αναλυτικών μεθόδων για τον προσδιορισμό συστατικών τροφίμων με έμφαση στις χρωματογραφικές και φασματοσκοπικές τεχνικές.
- Μελέτη της βιοπροσπελασιμότητας (bioaccessibility) / βιοδιαθεσιμότητας (bioavailability) συστατικών με *in vitro* μοντέλα προσομοίωσης της πέψης.
- Ενθυλάκωση συστατικών με διάφορες τεχνικές (spray-drying, freeze-drying, σχηματισμός μοριακών συμπλόκων εγκλεισμού)

Κατά τη διάρκεια της ερευνητικής και επαγγελματικής μου απασχόλησης απέκτησα εμπειρία στις τεχνικές:

- UV-Vis, παρασκευαστική και αναλυτική HPLC-DAD, LC-MS, LC-MS/MS, GC-FID, GC-MS, ICP-MS, FT-IR, Raman, (nano) spray-dryer

9. ΔΗΜΟΣΙΕΥΜΕΝΟ ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΟ & ΣΥΓΓΡΑΦΙΚΟ ΕΡΓΟ

Orcid ID: <https://orcid.org/0000-0002-4985-4563>

Scopus Author ID: 36165524100

Google scholar: <https://scholar.google.gr/citations?user=ybZCV7sAAAAJ&hl=el&oi=ao>

ΔΙΑΤΡΙΒΕΣ

Προπτυχιακές σπουδές

1. Αναστασία Κυριακούδη. *Πτυχιακή εργασία: «Αξιοποίηση φλοιών ρυζιού στη βιομηχανία τροφίμων. Μέρος I: Προσδιορισμός πυριτίου»*, Εργαστήριο Χημείας και Τεχνολογίας Τροφίμων, Τμήμα Χημείας, Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης, 2009.

<https://search.lib.auth.gr/Record/890771>

Μεταπτυχιακές σπουδές

1. Αναστασία Κυριακούδη. *Μεταπτυχιακή διατριβή: «Διερεύνηση βέλτιστων συνθηκών κατεργασίας για την απελευθέρωση φαινολικών αντιοξειδωτικών από φλοιούς ρυζιού (*Oryza sativa* L.)»*, Εργαστήριο Χημείας και Τεχνολογίας Τροφίμων, Τμήμα Χημείας, Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης, 2011.

<https://ikee.lib.auth.gr/record/126834>

DOI: [10.26262/heal.auth.ir.126834](https://doi.org/10.26262/heal.auth.ir.126834)

2. Αναστασία Κυριακούδη. *Διδακτορική διατριβή: «Φυτικά εκχυλίσματα πλούσια σε ισοπρενοειδείς ενώσεις με ενδιαφέρον για τη βιομηχανία βιοενεργών συστατικών τροφίμων»*, Εργαστήριο Χημείας και Τεχνολογίας Τροφίμων, Τμήμα Χημείας, Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης, 2011-2015.

<https://freader.ekt.gr/eadd/index.php?doc=35456>

DOI: [10.12681/eadd/35456](https://doi.org/10.12681/eadd/35456)

ΔΗΜΟΣΙΕΥΜΕΝΕΣ ΕΡΓΑΣΙΕΣ ΣΕ ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΑ ΠΕΡΙΟΔΙΚΑ ΜΕ ΚΡΙΤΕΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΕΛΕΣΤΗ ΒΑΡΥΤΗΤΑΣ

1. A. Kyriakoudi, A. Chrysanthou, F. Mantzouridou, M. Z. Tsimidou*, **Revisiting extraction of bioactive apocarotenoids from *Crocus sativus* L. dry stigmas (saffron)**. *Analytica Chimica Acta*, 755, 77-85, 2012. <https://doi.org/10.1016/j.aca.2012.10.0164>
2. N. Nenadis*, A. Kyriakoudi, M. Z. Tsimidou, **Impact of alkaline or acid digestion to antioxidant activity, phenolic content and composition of rice hull extracts**. *LWT - Food Science and Technology*, 54, 207-215, 2013. <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2013.05.005>
3. A. Kyriakoudi, M. Z. Tsimidou*, Y.C. O'Callaghan, K. Galvin, N.M. O'Brien, **Changes in total and individual crocetin esters upon *in vitro* gastrointestinal digestion of saffron aqueous extracts**. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 61, 5318-5327, 2013. <https://doi.org/10.1021/jf400540y>
4. A. Kyriakoudi, M.Z. Tsimidou*, **A food-grade approach to isolate crocetin from saffron (*Crocus sativus* L.) extracts**. *Food Analytical Methods*, 8(9), 2261-2272, 2015. <https://doi.org/10.1007/s12161-015-0111-0>
5. A. Kyriakoudi, Y.C. O'Callaghan, K. Galvin, M.Z. Tsimidou, N.M. O'Brien*, **Cellular transport and bioactivity of a major saffron apocarotenoid, picrocrocetin (4-(β-D-glucopyranosyloxy)-2,6,6-trimethyl-1-cyclohexene-1-carboxaldehyde)**. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 63(39), 8662-8668, 2015. <https://doi.org/10.1021/acs.jafc.5b03363>

6. S.A. Ordoudi, A. Kyriakoudi, M.Z. Tsimidou*, **Enhanced bioaccessibility of crocetin sugar esters from saffron in infusions rich in natural phenolic antioxidants.** *Molecules*, 20(10), 17760-17774, 2015. <https://doi.org/10.3390/molecules201017760>
7. A. Chrysanthou, E. Pouliou, A. Kyriakoudi, M.Z. Tsimidou*, **Sensory threshold studies of picrocrocin, the major bitter compound of saffron.** *Journal of Food Science*, 81(1), S189-S198, 2016. [10.1111/1750-3841.13152](https://doi.org/10.1111/1750-3841.13152)
8. S.A. Ordoudi, C. Staikidou, A. Kyriakoudi, M.Z. Tsimidou*, **A stepwise approach for the detection of carminic acid in saffron with regard to religious food certification.** *Food Chemistry*, 267, 410-419, 2018. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2017.04.096>
9. A. Kyriakoudi*, M.Z. Tsimidou, **Properties of encapsulated saffron extracts in maltodextrin using the Büchi B-90 nano spray-dryer.** *Food Chemistry*, 266, 458-465, 2018. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2018.06.038>
10. D. Giakoumettis, C. Pourzitaki*, Th. Vavilis, A. Tsingotjidou, A. Kyriakoudi, M.Z. Tsimidou, M. Boziki, A. Sioga, N. Foroglou, A. Kritis, **Crocus sativus L. causes a non apoptotic calpain-dependent death in C6 rat glioma cells, exhibiting a synergistic effect with temozolomide** *Nutrition and Cancer*, 1, 1-17, 2018. [10.1080/01635581.2018.1506493](https://doi.org/10.1080/01635581.2018.1506493)
11. 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.** *European Journal of Lipid Science and Technology*, 121, 2019. <https://doi.org/10.1002/ejlt.201900011>
12. A. Kyriakoudi, A. Tsiouras, I. Mourtzinis*, **Extraction of lycopene from tomato using hydrophobic natural deep eutectic solvents based on terpenes and fatty acids.** *Foods*, 11(17), 2645, 2022. <https://doi.org/10.3390/foods11172645>
13. P. Lentzi, D. Georgiou, E.P. Kalogianni, A. Kyriakoudi, C. Ritzoulis*, **Emulsifiers from white beans: Extraction and characterization.** *Colloids Interfaces*, 6, 71, 2022 (*Special issue - Food Colloids II*, edited by: Dr. Eleni P. Kalogianni, Dr. Julia Maldonado-Valderrama, Dr. Reinhard Miller). <https://doi.org/10.3390/colloids6040071>
14. M.V. Alvanou, A. Kyriakoudi, V. Makri, A. Lattos, K. Feidantsis, D.K. Papadopoulos, I. Georgoulis, A.P. Apostolidis, B. Michaelidis, I. Mourtzinis, A. Asimaki, I.T. Karapanagiotidis, I.A. Giantsis*, **Effects of dietary substitution of fishmeal by black soldier fly (*Hermetia illucens*) meal on growth performance, whole-body chemical composition, and fatty acid profile of *Pontastacus leptodactylus* juveniles.** *Frontiers in Physiology*, 14, 1156394, 2023. <https://doi.org/10.3389/fphys.2023.1156394>
15. E. Rountou, K. Taplidis, G. Georgakoudis, D. Georgiou, A. Kyriakoudi, I. Mourtzinis, E.P. Kalogianni, C. Giotis, C. Ritzoulis*, **Emulsifiers from yellow split peas.** *Food Biophysics*, 18(1), 23–31, 2023. <https://doi.org/10.1007/s11483-022-09757-4>
16. R. Elayeb, F. Vardouli, H. Majdoub, E.P. Kalogianni, A. Kyriakoudi, S. Achour, M. Trigui, A. Theocharidou, C. Ritzoulis*, **Emulsifiers from olive stones.** *Food Hydrocolloids*, 140, 108664, 2023. <https://doi.org/10.1016/j.foodhyd.2023.108664>

17. **A. Kyriakoudi**, K. Misirli, I. Mourtzinou*, N. Nenadis*, Recovery of bound phenolic compounds from rice hulls via microwave-assisted alkaline hydrolysis. *Sustainability*, 15(10), 8425, 2023. <https://doi.org/10.3390/su15108425>
18. S. Dokou, K. Vasilopoulou, E. Bonos, K. Grigoriadou, S. Savvidou, M. K. Stefanakis, S. Christaki, **A. Kyriakoudi**, I. Mourtzinou, A. Tzora, I. Giannenas*, I. Skoufos, Effects of dietary supplementation with phytobiotic encapsulated plant extracts on broilers' performance parameters, welfare traits and meat characteristics. *Annals of Animal Science*, 23(4), 1105–1118, 2023. DOI: [10.2478/aoas-2023-0015](https://doi.org/10.2478/aoas-2023-0015)
19. M. Sulejmanović, N. Milić, I. Mourtzinou, N. Nastić, **A. Kyriakoudi**, J. Drljača, S. Vidović*, **Ultrasound-assisted and subcritical water extraction techniques for maximal recovery of phenolic compounds from raw ginger herbal dust toward in vitro biological activity investigation.** *Food Chemistry*, 437, 137774, 2024. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2023.137774>
20. A. Loukri, **A. Kyriakoudi**, Y. Oliinychenko, A. Ch. Stratakou, A. Lazaridou, I. Mourtzinou* **Preparation and characterization of chitosan-citric acid edible films loaded with Cornelian cherry pomace extract as active packaging materials.** *Food Hydrocolloids*, 150, 109687, 2024. <https://doi.org/10.1016/j.foodhyd.2023.109687>
21. **A. Kyriakoudi***, K. Klimantakis, P. Kalaitzis, C.G. Biliaderis, I. Mourtzinou **Enrichment of sunflower oil with tomato carotenoids and its encapsulation in Ca-alginate beads: Preparation, characterization and chemical stability upon *in vitro* digestion.** *Food Hydrocolloids*, 151, 109855, 2024. <https://doi.org/10.1016/j.foodhyd.2024.109855>
22. C. Anagnostopoulou, I. Papachristou, **A. Kyriakoudi**, K. N. Kontogiannopoulos, I. Mourtzinou, P. G. Kougiouas*, **Development of alginate beads loaded with bioactive ingredients from *Chlorella Vulgaris* cultivated in food industry wastewaters.** *Algal Research*, 80, 103530, 2024. <https://doi.org/10.1016/j.algal.2024.103530>
23. **A. Kyriakoudi***, E. Kalfa, E. Zymvrakaki, N. Kalogiouri, N., I. Mourtzinou, **Recovery of ellagic acid from pomegranate peels with the aid of ultrasound-assisted alkaline hydrolysis** *Molecules*, 29(11), 2424, 2024. <https://doi.org/10.3390/molecules29112424>
24. **A. Kyriakoudi**, Mourtzinou, I., Tyśkiewicz, K., Milovanovic, S.*, **An eco-friendly supercritical CO₂ recovery of value-added extracts from *Olea europaea* leaves.** *Foods*, 13(12), 1836, 2024. <https://doi.org/10.3390/foods13121836>
25. P. Tsitlakidou, D. Kamplioni, **A. Kyriakoudi**, M. Irakli, C. G. Biliaderis, I. Mourtzinou*, **Antioxidant-enhanced alginate beads for stabilizing rapeseed oil: Utilizing extracts from post-distillation waste residues of rosemary.** *Foods*, 13(13), 2142, 2024. <https://doi.org/10.3390/foods13132142>
26. A. Loukri, T. Kissas, **A. Kyriakoudi**, E. Zymvrakaki, A. Ch. Stratakou, I. Mourtzinou*, **Coupling of cold atmospheric plasma treatment with ultrasound-assisted extraction for enhanced recovery of bioactive compounds from Cornelian cherry pomace.** *Food Chemistry*, 455, 139989, 2024. doi: [10.1016/j.foodchem.2024.139989](https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2024.139989)
27. **A. Kyriakoudi**, A. Loukri, S. Christaki, Y. Oliinychenko, A. Ch. Stratakou*, I. Mourtzinou*, **Impact of cold atmospheric plasma pretreatment on the recovery of phenolic antioxidants from spent coffee grounds.** *Food Analytical Methods*, 2024. <https://doi.org/10.1007/s12161-024-02661-2>

28. S. Christaki, M. Sulejmanović, Siniša Simić, **A. Kyriakoudi**, I. Mourtzinis, S. Vidović*, **Supercritical CO₂ and subcritical water extraction of *Curcuma longa* bioactive compounds.** *Microchemical Journal*, **2024**, 207, 112101. <https://doi.org/10.1016/j.microc.2024.112101>
29. M. Gerakari, **A. Kyriakoudi**, D. Nokas, I. Mourtzinis, E.G. Chronopoulou, E. Tani*, I. Avdikos* **Evaluation of the potential use of wild relatives of tomato (*Solanum pennellii*) to improve yield and fruit quality under low-input and high-salinity cultivation conditions.** *Agronomy*, **2024**, 14, 3042. <https://doi.org/10.3390/agronomy14123042>
30. A. M. Drosaki, N. Solomakou, **A. Kyriakoudi**, I. Mourtzinis, A.M. Goula*, **Green ultrasound-assisted extraction of carotenoids from peach wastes using vegetable oils.** *Waste and Biomass Valorization*, 2025. <https://doi.org/10.1007/s12649-025-02976-z>
31. N. Solomakou, **A. Kyriakoudi**, I. Mourtzinis, A.M. Goula*, **Removal of phenolics from olive mill wastewater using activated spent coffee grounds: Toward an understanding of adsorption behavior.** *Waste Biomass Valorization*, 2025. <https://doi.org/10.1007/s12649-025-03085-7>
32. F. Ferlisi, S. Mecocci, K. Cappelli, G. Acuti, J. Tang, G. Giglia, E. Rampacci, I. Mourtzinis, **A. Kyriakoudi**, D. Pietrucci, L. Mechelli, M. Trabalza-Marinucci*, **Gastrointestinal health evaluation through amplicon-based metagenomics, histopathology and morphometry in finishing pigs fed an olive mill wastewater polyphenol extract.** *Italian Journal of Animal Science*, **2025**, 24(1), 1107–1124. <https://doi.org/10.1080/1828051X.2025.2498722>
33. T. Ž. Makoter, V. Postružnik, **A. Kyriakoudi**, E. Pantazi, N. Kalogiouri, I. Mourtzinis, Ž. Knez, M. Knez Marevci*, **Comparison of conventional and supercritical isolation methods from bee pollen and their effects on the concentrations of bioactive compounds.** *The Journal of Supercritical Fluids*, **2025**, 222, 106599. <https://doi.org/10.1016/j.supflu.2025.106599>
34. S. Christaki, **A. Kyriakoudi**, E. Zymvrakaki, A. Ch. Stratakos*, I. Mourtzinis. **The combined effect of cold atmospheric plasma and ultrasounds on the sustainable valorization of peach peels.** *LWT*, **2025**, 225, 117894. <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2025.117894>
35. M. Sulejmanović, S. Vidović, M. J. Cocero Alonso, N. Nastić, I. Mourtzinis, **A. Kyriakoudi**, V. Travičić, S. Rodrigues Rojo. **Green and innovative pressurized liquid extraction as a tool for ginger (*Zingiber officinale*) herbal dust bioactive compounds recovery.** *Journal of Sustainable Chemistry and Pharmacy*, **2025**, 46, 102083. <https://doi.org/10.1016/j.scp.2025.102083>

ΑΛΛΕΣ ΔΗΜΟΣΙΕΥΜΕΝΕΣ ΕΡΓΑΣΙΕΣ ΣΕ ΔΙΕΘΝΗ ΠΕΡΙΟΔΙΚΑ ΜΕ ΚΡΙΤΕΣ (ΠΕΡΙΟΔΙΚΑ ΕΚΤΟΣ SCI)

1. S. Vasilopoulos, S. Dokou, G.A. Papadopoulos, S. Savvidou, S. Christaki, **A. Kyriakoudi**, V. Dotas, V. Tsiouris, E. Bonos, I. Skoufos, I. Mourtzinis, I. Giannenas*, **Dietary supplementation with pomegranate and onion aqueous and cyclodextrin encapsulated extracts affects broiler performance parameters, welfare and meat characteristics.** *Poultry*, 1, 74–93, **2022**. <https://doi.org/10.3390/poultry1020008>
2. N. Solomakou, E. Kalfa, **A. Kyriakoudi**, K. Kaderides, I. Mourtzinis*, A.M. Goula, **An approach for the valorization of pomegranate by-products using ultrasound and enzymatic methods.** *Sustainable Chemistry for the Environment*, 5, 100060, **2024**. <https://doi.org/10.1016/j.scenv.2024.100060>

ΑΡΘΡΑ ΑΝΑΣΚΟΠΗΣΗΣ/EDITORIAL ΣΕ ΠΕΡΙΟΔΙΚΑ ΜΕ ΚΡΙΤΕΣ

1. **A. Kyriakoudi, M.Z. Tsimidou*, Latest advances in the extraction and determination of saffron apocarotenoids.** *Electrophoresis*, 0, 1–14, 2018. <https://doi.org/10.1002/elps.201700455>
2. **A. Kyriakoudi, E. Spanidi, I. Mourtzinis, K. Gardikis*, Innovative delivery systems loaded with plant bioactive ingredients: Formulation approaches and applications.** *Plants*, 10(6), 2021. Editor's choice. <https://doi.org/10.3390/plants10061238>
3. **K. Kaderides, A. Kyriakoudi, I. Mourtzinis, A.M. Goula*, Potential of pomegranate peel extract as a natural additive in foods.** *Trends in Food Science and Technology*, 115, 380–390, 2021. <https://doi.org/10.1016/j.tifs.2021.06.050>
4. **S. Christaki, T. Moschakis, A. Kyriakoudi, C.G. Biliaderis, I. Mourtzinis*, Recent advances in plant essential oils and extracts: Delivery systems and their potential as preservatives and antioxidants in cheese.** *Trends in Food Science and Technology*, 116, 264–278, 2021. <https://doi.org/10.1016/j.tifs.2021.07.029>
5. **A. Kyriakoudi, I. Mourtzinis*, Green extraction technology of polyphenols from food by-products.** *Foods*, 11(8), 1109, 2022 (Editorial στο πλαίσιο του Special Issue “Green Extraction Technology of Polyphenols from Food By-Product”, edited by Dr. Ioannis Mourtzinis). <https://doi.org/10.3390/foods11081109>
6. **S. Christaki, E. Spanidi, E. Panagiotidou, S. Athanasopoulou, A. Kyriakoudi, I. Mourtzinis, K. Gardikis*, Cyclodextrins for the delivery of bioactive compounds from natural sources: medicinal, food and cosmetics applications.** *Pharmaceuticals*, 2023, 16(9), 1274 <https://doi.org/10.3390/ph16091274>

ΆΛΛΑ ΑΡΘΡΑ ΑΝΑΣΚΟΠΗΣΗΣ ΣΕ ΔΙΕΘΝΗ ΠΕΡΙΟΔΙΚΑ ΜΕ ΚΡΙΤΕΣ (ΠΕΡΙΟΔΙΚΑ ΕΚΤΟΣ SCI)

1. **A. Kyriakoudi, S.A. Ordoudi, M. Roldán-Medina, M.Z. Tsimidou*, Saffron, a functional spice.** *Austin Journal of Nutrition and Food Sciences (Special Article - Antioxidants in Foods)*, 3, 1059–1063, 2015. ISSN: 2381-8980
2. **A. Kyriakoudi, I. Radojčić Redovniković, S. Vidović, K. Radošević, T. Andreou, I. Mourtzinis*, M. Cvjetko Bubalo*, Coupling deep eutectic solvents with innovative extraction techniques towards plant derived bioactive compositions** *RSC Sustainability*, 2024. DOI: [10.1039/d4su00111g](https://doi.org/10.1039/d4su00111g)

ΚΕΦΑΛΑΙΑ ΣΕ ΔΙΕΘΝΗ ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΑ ΒΙΒΛΙΑ

1. **A. Kyriakoudi, M.Z. Tsimidou, Recent developments in saffron fraud prevention.** In: *Food Safety and Protection*, V. R. Rai and J. A. Bai (Eds), CRC Press, Boca Raton, pp. 651–677, 2018.

2. Seid-Mahdi Jafari, M.Z. Tsimidou, Hamid Rajabi, **A. Kyriakoudi, Bioactive Ingredients of Saffron: Extraction, Analysis, Applications.** In: *Saffron: Science, Technology and Health*, A. Koocheki and M. Khajeh-Hosseini (Eds), Elsevier Inc., pp. 261-290, **2020**. <https://doi.org/10.1016/B978-0-12-818638-1.00016-2>
3. **A. Kyriakoudi, I. Mourtzinou***, **Novel Plant Extracts as Food Additives.** In: *Sustainable Use of Feed Additives in Livestock*, G. Arsenos, I. Giannenas (Eds), pp. 229-244, **2023**. https://doi.org/10.1007/978-3-031-42855-5_9
4. S. I. Ekonomou, **A. Kyriakoudi, S. Saad, I. Mourtzinou, A. Ch. Stratakou***, **Microfluidics for Food and Nutrition Applications.** In: *Microfluidics in Pharmaceutical Sciences: Formulation, Drug Delivery, Screening, and Diagnostics*, D. A. Lamprou, E. Weaver (Eds), pp. 335-357, **2024**. https://doi.org/10.1007/978-3-031-60717-2_14

ΕΡΓΑΣΙΕΣ ΣΕ ΠΡΑΚΤΙΚΑ ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΩΝ ΣΥΝΕΔΡΙΩΝ

Εθνικά συνέδρια

1. Π. Βράντζα, Χ. Μιτσάγγα, **A. Κυριακούδη, I. Μουρτζινός, I. Καζόγλου, P. Κωστή, I. Γιαβάσης, Αξιολόγηση της επίδρασης της φυλής και της ελεύθερης βόσκησης στη διατροφική αξία του κρέατος της Ελληνικής Βραχυκερατικής φυλής βοοειδών.** 7^ο Πανελλήνιο Συνέδριο Zootechnia TO ΚΡΕΑΣ ΚΑΙ ΤΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΤΟΥ “Από τον στάβλο στο πιάτο”, Θεσσαλονίκη, **3-5 Φεβρουαρίου 2023**, Πρακτικά συνεδρίου pp. 53-63.

Διεθνή συνέδρια

1. **A. Kyriakoudi, M.Z. Tsimidou, Sampling and reference material requirements for saffron authenticity and quality evaluation emerged from the methods developed within the COST Action FA1101 (Saffron-OMICS).** 2nd IMEKOFOODS Conference: “Promoting Objective and Measurable Food Quality and Safety”, Benevento, Italy, 2nd-5th October 2016. Πρακτικά συνεδρίου pp. 94-100.
2. **A. Kyriakoudi, E. Pouliou, S.A. Ordoudi, M.Z. Tsimidou. Sensorial and functional attributes of herbal infusions containing saffron.** 2nd IMEKOFOODS Conference: “Promoting Objective and Measurable Food Quality and Safety”, Benevento, Italy, 2nd-5th October 2016. P02, Πρακτικά συνεδρίου pp. 295-300.
3. **A. Kyriakoudi, S.A. Ordoudi, M.Z. Tsimidou. Stability dependence of bioactive apocarotenoids of Krokos Kozanis in the presence of natural phenolic antioxidants. Its significance in bioavailability studies.** 2nd IMEKOFOODS Conference: “Promoting Objective and Measurable Food Quality and Safety”, Benevento, Italy, 2nd-5th October 2016. Πρακτικά συνεδρίου P03, pp. 301-306.
4. **A. Kyriakoudi, C. Zoani, G. Zappa, M.Z. Tsimidou. Development of analytical methodologies to determine the elemental profile of saffron for geographical origin assessment studies.** 2nd IMEKOFOODS Conference: “Promoting Objective and

Measurable Food Quality and Safety", Benevento, Italy, 2nd-5th October 2016. Πρακτικά συνεδρίου P04, pp. 307–311.

5. **A. Kyriakoudi and M.Z. Tsimidou. Standardization of sample preparation conditions for crocetin isolation from saffron aided by response surface methodology. 3rd IMEKOFOODS Conference: "Metrology Promoting Harmonization and Standardization in Food and Nutrition", Thessaloniki, Greece, 1st -4th October 2017. Πρακτικά συνεδρίου P53, pp. 342-345.**
6. **A. Kyriakoudi, S.A. Ordoudi, M.Z. Tsimidou. Current status and future needs in the assesment of saffron quality parameters included in the ISO 3632: "Saffron (*Crocus Sativus* L.). 3rd IMEKOFOODS Conference: "Metrology Promoting Harmonization and Standardization in Food and Nutrition", Thessaloniki, Greece, 1st -4th October 2017, Πρακτικά συνεδρίου P66, pp. 383-387.**

ΑΝΑΚΟΙΝΩΣΕΙΣ ΣΕ ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΕΣ ΣΥΝΑΝΤΗΣΕΙΣ

(υπογραμμίζεται το όνομα του ερευνητή που παρουσίασε την εργασία)

Εθνικά Συνέδρια

1. **Επίδραση όξινης κατεργασίας στην ανάκτηση φαινολικών αντιοξειδωτικών από φλοιούς ρυζιού**
A. Κυριακούδη, Ν. Νενάδης (αναρτημένη ανακοίνωση)
Βιβλίο περιλήψεων 4^{ου} Πανελλήνιου Συνεδρίου «ΣΥΓΧΡΟΝΕΣ ΤΑΣΕΙΣ ΣΤΟΝ ΤΟΜΕΑ ΤΩΝ ΛΙΠΙΔΙΩΝ» του Ελληνικού Φόρουμ Επιστήμης και Τεχνολογίας Λιπιδίων, Greek Lipid Forum, Μέλος της Euro Fed Lipid, Θεσσαλονίκη, 6 Ιουνίου 2011, Π-13
2. **Παρατηρήσεις στο προφίλ και τα επίπεδα των κροκινών στιγμάτων του *C. sativus* L. από την World Saffron Collection (Cuenca, Spain)**
Α.Σ. Ορδούδη, Ν. Νενάδης, Ε. Ναζίρη, A. Κυριακούδη, Φ. Μαντζουρίδου, Μ.Ζ. Τσιμίδου, Π. Ταραντίλης, Μ. Πολυσίου, Ο. Santana-Méridas, Μ. de Los Mozos- Pascual, J.A. Fernandez-Perez (προφορική παρουσίαση)
21^ο Πανελλήνιο Συνέδριο Χημείας, Θεσσαλονίκη, 9-12 Δεκεμβρίου 2011
3. **Αντικαρκινική δράση εκχυλισμάτων του *Crocus sativus* L. και συνεργιστική τους δράση με την τεμοζολαδίνη σε πειραματικό μοντέλο C6 γλοιώματος επίμυος**
Δ. Γιακουμεττής, Α. Κριτής, Α. Τσιγκοτζίδου, A. Κυριακούδη, Μ.Ζ. Τσιμίδου, Μ. Μποζίκη, Ν. Φόρογλου (γραφτή ανακοίνωση)
26^η Συνάντηση της Ελληνικής Εταιρίας για τις Νευροεπιστήμες, Αθήνα, 29 Νοεμβρίου-1 Δεκεμβρίου 2013, P-37, pp. 83.
4. **Αξιολόγηση της πικρής γεύσης των στιγμάτων του *Crocus sativus* L. (σαφράνι) με σκοπό την αξιοποίησή τους στην παρασκευή νέων τροφίμων και ποτών**
Ε. Πούλιου, Α. Χρυσάνθου, A.Κυριακούδη, Μ.Ζ. Τσιμίδου (προφορική παρουσίαση)
12^ο Συνέδριο Ελλάδας Κύπρου, Θεσσαλονίκη, Ελλάδα, 8-10 Μαΐου 2015.
5. **Έλεγχος ποιότητας και γνησιότητας σε εμπορικά δείγματα του αρτύματος σαφράνι**
Δ. Παπαδοπούλου, Δ. Δαλφινίδου, A. Κυριακούδη, Σ.Α. Ορδούδη, Μ.Ζ. Τσιμίδου (αναρτημένη ανακοίνωση)

12^ο Συνέδριο Ελλάδας Κύπρου, Θεσσαλονίκη, Ελλάδα, 8-10 Μαΐου 2015.

6. **The Greek METROFOOD-RI Node as a milestone of the PRO-METROFOOD project**
M.Z. Tsimidou, A. Kyriakoudi, P. Tarantilis, M. Holiastou, A. Trichopoulou, E. Kakoulides, I. Livieratos, I. Gerothanasis, C. Zoani, G. Zappa (προφορική παρουσίαση)
7^ο Τακτικό Εθνικό Συνέδριο Μετρολογίας, Πολεμικό Μουσείο, Αθήνα, 11-12 Μαΐου 2018
7. **Valorization of free and bound phenolic compounds from defatted rice bran**
A. Kyriakoudi, A. Toumpeli, N. Nenadis, I. Mourtzinou (προφορική παρουσίαση)
10^ο Πανελλήνιο Συνέδριο «ΣΥΓΧΡΟΝΕΣ ΤΑΣΕΙΣ ΣΤΟΝ ΤΟΜΕΑ ΤΩΝ ΛΙΠΙΔΙΩΝ» του Ελληνικού Φόρουμ Επιστήμης και Τεχνολογίας Λιπιδίων, Greek Lipid Forum, Μέλος της Euro Fed Lipid, Αθήνα, 25 Νοεμβρίου 2022, p. 27
8. **Monitoring of tomato carotenoid levels towards producing new Greek tomato varieties containing high levels of lycopene**
I. Mourtzinou, A. Kyriakoudi, S. Dampila, R. Tagiakas, I.D. Avdikos, A.G. Mavromatis, C.G. Biliaderis, P. Kalaitzis (προφορική παρουσίαση)
10^ο Πανελλήνιο Συνέδριο «ΣΥΓΧΡΟΝΕΣ ΤΑΣΕΙΣ ΣΤΟΝ ΤΟΜΕΑ ΤΩΝ ΛΙΠΙΔΙΩΝ» του Ελληνικού Φόρουμ Επιστήμης και Τεχνολογίας Λιπιδίων, Greek Lipid Forum, Μέλος της Euro Fed Lipid, Αθήνα, 25 Νοεμβρίου 2022, p. 32
9. **Αποτελεσματικότητα της μεθόδου επιλογής καθαρής σειράς για χαρακτηριστικά απόδοσης και ποιότητας σε παραδοσιακές ποικιλίες τομάτας**
P. Ταγιάκας, Η. Αυδίκος, Π. Καλαϊτζής, Ι. Μουρτζίνος, A. Κυριακούδη, Π. Παγκαλίδου, Α. Χρονίδου, Φ. Κάσα, Α. Μαυρομάτης (προφορική παρουσίαση)
18^ο Πανελλήνιο Συνέδριο Ελληνικής Επιστημονικής Εταιρείας Γενετικής Βελτίωσης Φυτών "Βελτίωση Φυτών: καινοτομίες και προοπτικές για Βιώσιμη Ανάπτυξη", Βόλος, 5-7 Οκτωβρίου 2022, σελ. 80.
10. **Αξιοποίηση αποβλήτων και παραπροϊόντων του αγροδιατροφικού τομέα για την παραγωγή υλικών υψηλής προστιθέμενης αξίας**
A. Λούκρη, A. Κυριακούδη, Ι. Μουρτζίνος
9^ο Πανελλήνιο Συνέδριο Agrotica "Οι νέες τεχνολογίες ως μοχλός βιώσιμης ανάπτυξης της γεωργίας", Θεσσαλονίκη, 22-23 Οκτωβρίου 2022, σελ. 21.
11. **Ανάκτηση δεσμευμένων φαινολικών συστατικών από φλοιούς ρυζιού με αλκαλική υδρόλυση υποβοηθούμενη από μικροκύματα**
K. Μισιρλή, A. Κυριακούδη, Ι. Μουρτζίνος, Ν. Νενάδης
6^ο Συνέδριο Χημείας μεταπτυχιακών και Προπτυχιακών Φοιτητών ΑΠΘ "Έρευνα: Η προοπτική για την ανάπτυξη", Θεσσαλονίκη, 11-12 Νοεμβρίου 2023.
12. **Aqueous extract of *Cornus mas* L. encapsulated in β -cyclodextrin and anti-oxidant and anti-inflammatory activity**
S. Matsia, G. Lazopoulos, A. Loukri, A. Kyriakoudi, Ι. Mourtzinou, A. Salifoglou
14^ο Πανελλήνιο Επιστημονικό Συνέδριο Χημικής Μηχανικής, Θεσσαλονίκη, 29-31 Μαΐου 2024.

Διεθνείς Επιστημονικές Συναντήσεις (Συνέδρια, Συμπόσια κ.ά.)

1. **Recovery of phenolic antioxidants from rice hulls after alkaline digestion**
A. Kyriakoudi, N. Nenadis, M.Z. Tsimidou (αναρτημένη εργασία).
9th Euro Fed Lipid Congress. Oils, Fats and Lipids for a Healthy and Sustainable World.
Rotterdam, The Netherlands, **18-21 September 2011**.
p.39, HAD-013, OXI-014
2. **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 (προφορική παρουσίαση)
Book of Abstracts of Cost Action FA1101 - Main questions and foreseen solutions in the Frame of SAFFRONOMICS research (ISBN-13: 978-84-616-0964-2), Athens, **24-26 Μαΐου 2012**, pp. 36-37
3. **A strategy for discrimination of *Crocus sativus* L. from other crocuses using phytochemical data from dehydrated styles**
M.Z. Tsimidou, A. Ordoudi, E. Naziri, F. Mantzouridou, N. Nenadis, A. Kyriakoudi (προφορική παρουσίαση)
Book of Abstracts of Cost Action FA1101 - Main questions and foreseen solutions in the Frame of SAFFRONOMICS research (ISBN-13: 978-84-616-0964-2), Cuenca, **7-9 November 2012**, pp. 112-116
4. **Comparative study of ultrasound and magnetic stirring assisted extraction for the preparation of saffron polar extracts**
A. Kyriakoudi, F. Mantzouridou, M.Z. Tsimidou (προφορική παρουσίαση)
Book of Abstracts of Cost Action FA1101 - WG2 Interim meeting on Phytochemistry and Metabolomics and WG1/WG3/WG4 Looking for Synergy and Dissemination Capacity Building, MAICH, Chania, Crete, **30 May - 1 June 2013**, p. 7
5. **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. Ordoudi, M.Z. Tsimidou (προφορική παρουσίαση)
Book of Abstracts of Cost Action FA1101 - WG2 Interim meeting on Phytochemistry and Metabolomics and WG1/WG3/WG4 Looking for Synergy and Dissemination Capacity Building, MAICH, Chania, Crete, **30 May - 1 June 2013**, p. 22
6. ***Buddleja* species as potential saffron adulterants**
A. Kyriakoudi, B. Heuer, M.Z. Tsimidou (αναρτημένη ανακοίνωση)
Book of Abstracts of Cost Action FA1101 - Conference on Omics technologies for crop improvement and traceability in saffron and allied species, Tulln, Austria, **14-16 November 2014**, p. 48

7. **Recovery of phenolic antioxidants from rice hulls: alkaline vs acid digestion**
A. Kyriakoudi, N. Nenadis, M.Z. Tsimidou (αναρτημένη ανακοίνωση)
3rd International ISEKI Food Conference. “Food Science and Technology Excellence for a sustainable Bioeconomy”, Athens, **21-23 May 2014**, p. 220

8. **Bioavailability studies of carotenoids. The case of crocetin esters**
A. Kyriakoudi, M.Z. Tsimidou, Y.C. O’Callaghan, K. Galvin, N.M. O’Brien (προφορική παρουσίαση)
3rd International ISEKI Food Conference. “Food Science and Technology Excellence for a sustainable Bioeconomy”, Athens, **21-23 May 2014**, p. 45

9. **Sensory evaluation of picrocrocin recognition thresholds and consumer perception of saffron extracts**
A. Chrysanthou, E. Pouliou, A. Kyriakoudi, M.Z. Tsimidou (προφορική παρουσίαση)
2nd Annual Conference on Omics Technologies for Crop Improvement and Traceability in Saffron and Allied Species» in the frame of COST ACTION FA 1101 «Saffronomics». Wageningen, The Netherlands, **2-3 October 2014**

10. **Examination of quality and authenticity of commercial saffron samples from Arab countries**
A. Kyriakoudi, M. Sharaf-Eldin, M.Z. Tsimidou (προφορική παρουσίαση)
«2nd Annual Conference on Omics Technologies for Crop Improvement and Traceability in Saffron and Allied Species» in the frame of COST ACTION FA 1101 «Saffronomics». Wageningen, The Netherlands, **2-3 October 2014**, pp. 32-33

11. **Progress in quantification of total crocetin esters and picrocrocin content of saffron extracts: From $E^{1\%}_{\lambda_{max}}$ to absolute values**
A. Kyriakoudi, E. Pouliou, S.A. Ordoudi, M.Z. Tsimidou (προφορική παρουσίαση)
Final Conference on «Omics Technologies for Crop Improvement and Traceability in Saffron and Allied Species» in the frame of COST ACTION FA 1101 «Saffronomics». Almagro, Spain, **16-18 September 2015**.

12. **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, M.Z. Tsimidou (προφορική παρουσίαση)
Final Conference on «Omics Technologies for Crop Improvement and Traceability in Saffron and Allied Species» in the frame of COST ACTION FA 1101 «Saffronomics». Almagro, Spain, **16-18 September 2015**.

13. **Unveiling the case of adulteration in a commercial saffron sampled**
D. Melidou, L.R. Cagliani, A. Kyriakoudi, S.A. Ordoudi, R. Consonni, M.Z. Tsimidou (αναρτημένη ανακοίνωση)

Final Conference on «Omics Technologies for Crop Improvement and Traceability in Saffron and Allied Species» in the frame of COST ACTION FA 1101 «Saffronomics». Almagro, Spain, 16-18 September 2015.

14. **The importance of METROFOOD RI for/in the development of the Agrofood sector in the South Eastern European (SEE) partner countries**
A. Kyriakoudi, D. Kouzounis, C. Zoani, G. Zappa, M.Z. Tsimidou (αναρτημένη ανακοίνωση, μέλος της Οργανωτικής Επιτροπής & Technical Chair του συνεδρίου)
3rd IMEKOFOODS Conference “Metrology Promoting Standardization and Harmonization in Food and Nutrition”, Thessaloniki, Greece, **1st-4th October 2017**, P08, p. 248
15. **The elemental profile of the Greek saffron PDO “Krokos Kozanis” as a tool in authentication and traceability studies**
A. Kyriakoudi, C., Zoani, G. Zappa, M.Z. Tsimidou (προφορική παρουσίαση, μέλος της Οργανωτικής Επιτροπής & Technical Chair του συνεδρίου)
3rd IMEKOFOODS Conference “Metrology Promoting Standardization and Harmonization in Food and Nutrition”, Thessaloniki, Greece, **1st-4th October 2017**, p. 102
16. **Encapsulation of the hydrophobic apocarotenoid crocetin from saffron via inclusion complexation**
A. Kyriakoudi, M.Z. Tsimidou (αναρτημένη ανακοίνωση)
Workshop on Carotenoids in Foods, Nutrition and Health in the frame of the COST ACTION CA 15136 “EUROCAROTEN”, Valencia, Spain, **23-25 October 2018**, P4, p. 31.
17. **Screening of hydrophobic deep eutectic solvents for the extraction of tomato carotenoids**
A. Kyriakoudi, A. Tsiouras, I. Mourtzinis (προφορική παρουσίαση)
International Bioscience Conference – IBSC 2021 (e-conference), Novi Sad, Serbia, **25-26th November 2021**, T4-P-18, p. 229.
18. **Fatty acid-based hydrophobic deep eutectic solvents for the extraction of tomato carotenoids**
I. Mourtzinis, A. Kyriakoudi, A. Tsiouras (αναρτημένη ανακοίνωση)
COST ACTION 18224 - Green Chemical Engineering Network towards upscaling sustainable processes (Greenering) meeting, Coimbra, Portugal, **28th February-2nd March 2022**, P11, p. 41.
19. **A green approach to extract carotenoids from tomato using an edible oil as solvent**
A. Kyriakoudi, K. Klimantakis, I. Mourtzinis (αναρτημένη ανακοίνωση)
COST ACTION 18224 - Green Chemical Engineering Network towards upscaling sustainable processes (Greenering) meeting, Coimbra, Portugal, **28th February-2nd March 2022**, P13, p. 43.
20. **Innovative techniques for the extraction and exploitation of bioactive ingredients in foods**
I. Mourtzinis, S. Christaki, A. Kyriakoudi (προφορική παρουσίαση)

- 2nd International Conference on Advanced Production and Processing (ICAPP)**, Novi Sad, Serbia, **20th-22nd October 2022**, p. 7.
21. **Revisiting extraction of lycopene from tomato using hydrophobic natural deep eutectic solvents**
A. Kyriakoudi, A. Tsiouras, I. Mourtzinis (προφορική παρουσίαση)
2nd International Conference on Advanced Production and Processing (ICAPP), Novi Sad, Serbia, **20th-22nd October 2022**, p. 140.
 22. **Green extraction solvents of tomato carotenoids and encapsulation of extracts in alginate beads**
Ioannis Mourtzinis, Anastasia Kyriakoudi (αναρτημένη ανακοίνωση)
21st IUFoST World Congress of Food Science & Technology. Future of Food: Innovation, Sustainability & Health, Singapore, **31 October-3 November 2022** (Poster number: 100).
 23. **A green approach for the recovery of bioactive compounds from cornelian cherry (*Cornus mas* L.) fruits**
A. Loukri, A. Kyriakoudi, I. Mourtzinis (προφορική παρουσίαση)
“Natural resources, green technology and sustainable development/4-GREEN2022”, Zagreb, Croatia, **14-16 September 2022**, BO1, p. 60
 24. **Optimization of a green extraction method for the recovery of bioactives from cornelian cherry (*Cornus mas* L.) fruits using β -cyclodextrin as an extraction enhancer**
A. Loukri, A. Kyriakoudi, I. Mourtzinis (προφορική παρουσίαση)
9th IUPAC International Conference on Green Chemistry, Athens, Greece, **5-9 September 2022**, pp. 324-325
 25. **N-TOMATOMICS: Development of novel Greek tomato varieties using next generation tools**
P. Gemeliari, M. Iakovidis, I. Avdikos, A. Kalyvas, A. Kyriakoudi, I. Mourtzinis, R. Tagiakas, N. Ghossain, A.G. Mavromatis, C.G. Biliaderis, A. Kanellis, M. Sampathianaki, P. Kalaitzis (προφορική παρουσίαση)
4TH MEDITERRANEAN FORUM for PhD Students and Young Researchers
“Mediterranean Agriculture and Food Systems in a Time of Climate Change and Agrofood Crisis” CIHEAM-MAICh, Chania, Crete, Greece, **4-7 December 2022**, S1-04, pp. 31-32.
 26. **Paving the way towards producing new Greek tomato varieties with improved nutritional value**
A. Kyriakoudi, I. Mourtzinis, S. Dampila, R. Tagiakas, I. Avdikos, A.G. Mavromatis, C.G. Biliaderis, P. Kalaitzis (αναρτημένη ανακοίνωση)
4TH MEDITERRANEAN FORUM for PhD Students and Young Researchers
“Mediterranean Agriculture and Food Systems in a Time of Climate Change and Agrofood Crisis” CIHEAM-MAICh, Chania, Crete, Greece, **4-7 December 2022**, S1-16, pp. 40-41.

27. **Intervarietal differences in composition and physicochemical properties of Greek tomato cultivars**
S. Dampila, **A. Kyriakoudi**, I. Mourtzinou, A. Kalyvas, K. Krommydas, R. Tagiakas, I. Avdikos, A.G. Mavromatis, C.G. Biliaderis, P. Kalaitzis (προφορική παρουσίαση)
4TH MEDITERRANEAN FORUM for PhD Students and Young Researchers
“Mediterranean Agriculture and Food Systems in a Time of Climate Change and Agrofood Crisis” CIHEAM-MAICh, Chania, Crete, Greece, 4-7 December 2022, S2-04, pp. 51-52.
28. **Greener approach to the extraction of bioactive compounds from ginger (*Zingiber officinale*) herbal dust**
M. Sulejmanović, N. Nastić, I. Mourtzinou, S. Jokić, K. Aladić, **A. Kyriakoudi**, S. Vidović (προφορική παρουσίαση)
V. Symposium of Young Researchers on Pharmaceutical Technology, Biotechnology and Regulatory Science, Szeged, Hungary, 18-20 January 2023, OP17, p. 39. (<https://acta.bibl.u-szeged.hu/78175/>)
[doi: 10.14232/syrptbrs.2023.39](https://doi.org/10.14232/syrptbrs.2023.39)
29. **Integration of green-based extraction approaches in the isolation of valuable molecules from ginger by-product**
M. Sulejmanović, S. Rodríguez Rojo, M.J. Cocero, **A. Kyriakoudi**, I. Mourtzinou, S. Vidović, N. Nastić, S. Krivošija (προφορική παρουσίαση)
2nd GREENERING International Conference, Valladolid, Spain, 21-23 March 2023, T1.11
https://www.greenering.eu/images/greenering/documents/book_of_abstracts.pdf
30. **Ultrasound assisted extraction as a possible solution for ginger (*zingiber officinale*) herbal dust utilization.**
S. Vidović, M. Sulejmanović, **A. Kyriakoudi**, I. Mourtzinou, A. Gavarić, N. Nastić (αναρτημένη ανακοίνωση)
2nd GREENERING International Conference, Valladolid, Spain, 21-23 March 2023, T1.24
https://www.greenering.eu/images/greenering/documents/book_of_abstracts.pdf
31. **Supercritical CO₂ extraction of non-polar bioactive compounds from turmeric (*Curcuma longa* L.)**
S. Christaki, M. Sulejmanović, S. Simić, **A. Kyriakoudi**, I. Mourtzinou, S. Vidović (αναρτημένη ανακοίνωση)
2nd GREENERING International Conference, Valladolid, Spain, 21-23 March 2023, T1.5
https://www.greenering.eu/images/greenering/documents/book_of_abstracts.pdf
32. **Exploitation of rice hulls as sources of natural phenolic antioxidants for food applications**
A. Kyriakoudi, K. Misirli, N. Nenadis, I. Mourtzinou (αναρτημένη ανακοίνωση)
2nd GREENERING International Conference, Valladolid, Spain, 21-23 March 2023, T1.23
https://www.greenering.eu/images/greenering/documents/book_of_abstracts.pdf
33. ***In-vitro* evaluation of bioactive profile of *Cornus mas* L. extract**

- G. Lazopoulos, S. Matsia, A. Loukri, **A. Kyriakoudi**, I. Mourtzinis, A. Salifoglou
(προφορική παρουσίαση)
Multidisciplinary Conference on Sustainable Development “Trends in European Agriculture Development”, Timișoara, Romania, **25-26 May 2023, OC11**
34. **Novel approaches for the recovery of bioactive compounds from foods and agro-industrial by-products**
I. Mourtzinis, **A. Kyriakoudi** (Plenary lecture, προφορική παρουσίαση)
Xth International Session of Young Scientific Staff “Food Science Development. Sustainable Future”, Warsaw, Poland, **11-12 May 2023**, p. 65
35. **Optimization of the extraction of bioactives from cornelian cherry (*Cornus mas* L.) fruit, using β -cyclodextrin, and the investigation of their biological profile**
A. Loukri*, **A. Kyriakoudi**, G. Lazopoulos, S. Matsia, A. Salifoglou, I. Mourtzinis (προφορική παρουσίαση)
Xth International Session of Young Scientific Staff “Food Science Development. Sustainable Future”, Warsaw, Poland, **11-12 May 2023**, p. 74
36. **Preparation and characterization of alginate beads loaded with tomato carotenoids-enriched sunflower oil**
A. Kyriakoudi*, K. Klimantakis, P. Kalaitzis, C.G. Biliaderis, I. Mourtzinis (αναρτημένη ανακοίνωση)
21st Gums & Stabilisers for the Food Industry Conference, Thessaloniki, Greece, **6-9- June 2023**, P16, p. 111
37. **Preparation and evaluation of chitosan films with alternative acidifiers**
A. Loukri, **A. Kyriakoudi**, I. Mourtzinis (αναρτημένη ανακοίνωση)
21st Gums & Stabilisers for the Food Industry Conference, Thessaloniki, Greece, **6-9- June 2023**, P19, p. 114
38. **A holistic approach for the valorization of pomegranate by-products using green methods**
N. Solomakou, **A. Kyriakoudi**, E. Kalfa, K. Kaderides, I. Mourtzinis, A.M. Goula (προφορική παρουσίαση)
10th International Conference on Sustainable Solid Waste Management “CHANIA2023”, Chania, Greece, **21-24 June 2023**
<https://chania2023.uest.gr/proceedings/#session-xiv>
39. **Valorization of peach (*Prunus persica* L.) by-products using green methods**
S. Christaki, N. Solomakou, **A. Kyriakoudi**, K. Kaderides, A.M. Goula, I. Mourtzinis (προφορική παρουσίαση)
10th International Conference on Sustainable Solid Waste Management “CHANIA2023”, Chania, Greece, **21-24 June 2023**
<https://chania2023.uest.gr/proceedings/#session-xiv>

40. ***In vitro* evaluation of efficacy of Cornelian cherry extract against neurodegeneration**
G. Lazopoulos, S. Matsia, A. Loukri, **A. Kyriakoudi**, I. Mourtzinis, A. Salifoglou
 (προφορική παρουσίαση)
ICP 2023 – XXXI INTERNATIONAL CONFERENCE ON POLYPHENOLS, Nantes,
 France, **3-6 July 2023, OY.2.18**
<https://icp2023.symposium.inrae.fr/scientific-program>

41. **Valorization of peach by-products employing ultrasound-assisted extraction and cold plasma treatment**
S. Christaki, **A. Kyriakoudi**, A. Stratakis, I. Mourtzinis
 (προφορική παρουσίαση)
1st Conference on “International Sustainable Resource Recovery Strategies Toward Zero Waste (FULLRECO4US)”, in the frame of Cost Action 20133: Cross Border Transfer and Development of Sustainable Resource Recovery Strategies Towards Zero Waste, Istanbul, Turkey, **13 -15 September 2023**
<https://fullreco4us.eu/conference-program/>

42. **Use of β -cyclodextrin as a green extraction enhancer for the ultrasound-assisted extraction of bioactives compounds from Cornelian cherry pomace**
 A. Loukri, T. Kissas, **A. Kyriakoudi**, I. Mourtzinis
 (αναρτημένη ανακοίνωση)
1st Conference on “International Sustainable Resource Recovery Strategies Toward Zero Waste (FULLRECO4US)”, in the frame of Cost Action 20133: Cross Border Transfer and Development of Sustainable Resource Recovery Strategies Towards Zero Waste, Istanbul, Turkey, **13 -15 September 2023**
<https://fullreco4us.eu/conference-program/>

43. **Microwave-assisted alkaline hydrolysis of bound phenolic antioxidants from rice hulls**
A. Kyriakoudi, K. Misirli, N. Nenadis, I. Mourtzinis (αναρτημένη ανακοίνωση)
3rd Food Chemistry Conference: Shaping a healthy and sustainable food chain through knowledge, Dresden Hilton, Germany, **10-12 October 2023, P2.024**
<https://virtual.oxfordabstracts.com/#/event/public/1683/program>

44. **Enhancement of the extraction of bioactive compounds from cornelian cherry pomace by combination of ultrasound assisted extraction and cold plasma pretreatment**
A. Loukri, T. Kissas, **A. Kyriakoudi**, A. Ch. Stratakis, I. Mourtzinis (αναρτημένη ανακοίνωση)
3rd Food Chemistry Conference: Shaping a healthy and sustainable food chain through knowledge, Dresden Hilton, Germany, **10-12 October 2023, P1.022**
<https://virtual.oxfordabstracts.com/#/event/public/1683/program>

45. **Extraction of phenolic compounds from rosemary using natural deep eutectic solvents**
A. Kyriakoudi, A. Tsiouras, S. Christaki, I. Mourtzinis
 (προφορική παρουσίαση)

- 1st Aristotle Conference on Chemistry (ACC): Advances and Challenges in Chemistry,**
Thessaloniki, Greece, **12-15 November 2023**
<https://acc2023.chem.auth.gr/full-program>
(με προσωπική παρακολούθηση των εργασιών του συνεδρίου)
46. **Microplastic accumulation in marine fishes *Mullus barbatus* and *Engraulis encrasicolus***
A. Moriki, **A. Kyriakoudi**, A. Koutra, M. Panousis
(αναρτημένη ανακοίνωση)
1st Aristotle Conference on Chemistry (ACC): Advances and Challenges in Chemistry,
Thessaloniki, Greece, **12-15 November 2023, P1.2-7**
<https://acc2023.chem.auth.gr/full-program>
(με προσωπική παρακολούθηση των εργασιών του συνεδρίου)
47. **Recovery of bioactive compounds from peach peels employing green extraction processes and their encapsulation in chitosan-based nanoparticles**
S. Christaki, **A. Kyriakoudi**, A. Stratakos, I. Mourtzinis
(αναρτημένη ανακοίνωση)
Postharvest Ancona 2024 Congress “Innovations in food loss and waste management”,
Ancona, Italy, **23-25 January 2024, P49** [Συνέδριο που διοργανώθηκε στο πλαίσιο της
Ευρωπαϊκής δράσης COST Action CA22134 - Sustainable Network for agrofood loss and waste
prevention, management, quantification and valorisation (FoodWaStop)]
48. **Sweet cherries of second-quality: A sustainable source of high-added value products for the food industry**
A. Kyriakoudi, E. Chezanoglou, A.M. Goula, E. Glavakis, I. Mourtzinis
(αναρτημένη ανακοίνωση)
11th International Conference on Sustainable Solid Waste Management Rhodes, Greece, 19 - 22 June 2024
49. **Holistic valorization of rice bran towards high-added value products for industrial applications**
A. Kyriakoudi, K. Misirli, A. Toumpeli, I. Mourtzinis, N. Nenadis
(προφορική παρουσίαση)
11th International Conference on Sustainable Solid Waste Management Rhodes, Greece, 19 - 22 June 2024
50. **Valorization of olive mill wastewaters: Novel and sustainable adsorption techniques using activated spent coffee grounds**
N. Solomakou, **A. Kyriakoudi**, I. Mourtzinis, A.M. Goula
(προφορική παρουσίαση)
11th International Conference on Sustainable Solid Waste Management Rhodes, Greece, 19 - 22 June 2024
51. ***Chlorella vulgaris* cultivation in food industry wastewater for alginate beads encapsulation**

- C. Anagnostopoulou, I. Papachristou, **A. Kyriakoudi**, K.N. Kontogiannopoulos, I. Mourtzinis, P.G. Kougias
(προφορική παρουσίαση)
11th International Conference on Sustainable Solid Waste Management Rhodes, Greece, 19 - 22 June 2024
52. **Encapsulation of bioactive compounds from cold plasma-treated peach by-products in chitosan nanoparticles**
S. Christaki, **A. Kyriakoudi**, A. Stratakis, I. Mourtzinis
(αναρτημένη ανακοίνωση)
22nd IUFOST World Congress of Food Science and Technology. “The future of food is now: Development, Functionality & Sustainability”, Rimini, Italy, 8-12 September 2024. Book of Abstracts, pp 609-610, 4.22.34. P.22.036.
53. **Effect of cold atmospheric plasma on oxidation, antioxidant capacity and volatile compounds in pork**
Y. K. Oliinychenko, S. Saad, **A. Kyriakoudi**, I. Mourtzinis, M. Griffiths, B. Tiwari, A. Ch. Stratakis
(αναρτημένη ανακοίνωση)
38th EFFoST International Conference 2024 “Future Food Systems: Innovation through Progress at Scientific Interfaces”, Bruges, Belgium, 12-14 November 2024
54. **β -Cyclodextrin-assisted extraction of phenolic compounds from figs (*Ficus carica* L.) of lower quality**
A. Kyriakoudi, A. Vetsos, I. Mourtzinis*
(αναρτημένη ανακοίνωση)
11^ο Πανελλήνιο Συνέδριο «ΣΥΓΧΡΟΝΕΣ ΤΑΣΕΙΣ ΣΤΟΝ ΤΟΜΕΑ ΤΩΝ ΛΙΠΙΔΙΩΝ» του Ελληνικού Φόρουμ Επιστήμης και Τεχνολογίας Λιπιδίων, Greek Lipid Forum, Μέλος της Euro Fed Lipid, Θεσσαλονίκη, 25-26 Νοεμβρίου 2024
Book of abstracts, pp. 44, P.8
55. **Chitosan-based films reinforced with pomegranate peels extract: Fabrication and physicochemical characterization**
A. Kyriakoudi, A. Loukri, S. Paniopoulou, I. Mourtzinis*
(αναρτημένη ανακοίνωση)
11^ο Πανελλήνιο Συνέδριο «ΣΥΓΧΡΟΝΕΣ ΤΑΣΕΙΣ ΣΤΟΝ ΤΟΜΕΑ ΤΩΝ ΛΙΠΙΔΙΩΝ» του Ελληνικού Φόρουμ Επιστήμης και Τεχνολογίας Λιπιδίων, Greek Lipid Forum, Μέλος της Euro Fed Lipid, Θεσσαλονίκη, 25-26 Νοεμβρίου 2024
Book of abstracts, pp. 59, P.23
56. **Extraction of rice bran oil with different protocols: Comparative study on lipid content and antioxidant activity**
K. Misirli, **A. Kyriakoudi**, N. Nenadis*, I. Mourtzinis
(προφορική παρουσίαση)

11^ο Πανελλήνιο Συνέδριο «ΣΥΓΧΡΟΝΕΣ ΤΑΣΕΙΣ ΣΤΟΝ ΤΟΜΕΑ ΤΩΝ ΛΙΠΙΔΙΩΝ» του Ελληνικού Φόρουμ Επιστήμης και Τεχνολογίας Λιπιδίων, Greek Lipid Forum, Μέλος της Euro Fed Lipid, Θεσσαλονίκη, 25-26 Νοεμβρίου 2024

Book of abstracts, pp. 22

57. **Preparation of pomegranate peels extracts rich in ellagic acid with the aid of ultrasound-assisted alkaline hydrolysis**
Kyriakoudi A.*, Kalfa E., Zymvrakaki, E., Mourtzinis, I.
(προφορική παρουσίαση)
3rd GREENERING International Conference, Khalifa University, Abu Dhabi, UAE, 12th - 14th February 2025, pp. 96,
https://greenering.net/images/greenering/documents/3rd_greenering_international_conference_book_of_abstracts.pdf
58. **Preparation and characterization of chitosan-based edible films reinforced with peach peels extract as active packaging materials**
A. Kyriakoudi, A. Loukri, S. Christaki, A. Goutlis, I. Mourtzinis*
(αναρτημένη ανακοίνωση)
3rd GREENERING International Conference, Khalifa University, Abu Dhabi, UAE, 12th - 14th February 2025, pp. 144,
https://greenering.net/images/greenering/documents/3rd_greenering_international_conference_book_of_abstracts.pdf
59. **Sustainable valorization of fruits by-products towards the development of nutraceuticals and functional foods**
A. Kyriakoudi, I. Mourtzinis*
(αναρτημένη ανακοίνωση)
II FoodWaStop Conference, Cordoba, Spain, 4-5 March 2025, P4.29
[Συνέδριο που διοργανώθηκε στο πλαίσιο της Ευρωπαϊκής δράσης COST Action CA22134 - Sustainable Network for agrofood loss and waste prevention, management, quantification and valorisation (FoodWaStop)]
60. **Phenolic-rich extracts from second-class fruits as a strategy to achieve zero hunger**
I. Mourtzinis*, S. Christaki, A. Kyriakoudi, A. Doulgeraki
(γραπτή ανακοίνωση)
ASM Microbe, Los Angeles, USA, 19-23 June 2025
61. **Enriched chitosan-based films with olive mill wastewater phenolics for olive oil stability improvement**
A. Kyriakoudi, A. Loukri¹, S. Christaki¹, V. Pappas¹, I. Mourtzinis^{1*} (αναρτημένη ανακοίνωση)
2nd International Conference on Circularity, Sustainability and Resilience in Water, Wastewater and Sludge Management, 29 March – 01 April 2026, Thessaloniki, Greece

62. **Development of chitosan edible film by using olive kernel extract prepared by deep eutectic Solvent**
A. Loukri, M.D. Stergiou, K. Kotzafiliou, S. Christaki,, E. Kokkinomagoulos, Vasileios Pappas, **A. Kyriakoudi**, I.Mourtzinou (προφορική παρουσίαση)
8th International ISEKI-Food Conference, 1-3 June 2026, Faro, Portugal
63. **Wound healing effects of birch bark and propolis extracts on epidermolysis bullosa keratinocytes**
T. Kissas, D. Kiritsi, I. Athanasiou, **A. Kyriakoudi**, A. Onoufriadis, I. Mourtzinou (e-poster)
55th Annual ESDR Meeting, 9-12 September 2026, Heidelberg, Germany

ΛΟΙΠΑ ΔΗΜΟΣΙΕΥΜΑΤΑ

1. **Dependence of the main UV-Vis characteristics ($E^{1\%}_{1\text{cm}}$ values) on saffron extraction conditions.**
A. Kyriakoudi, A. Chrysanthou, F. Mantzouridou, M.Z. Tsimidou. Book of Abstracts of Cost Action FA1101 - Main questions and foreseen solutions in the Frame of SAFFRONOMICS research (ISBN-13: 978-84-616-0964-2), **Cuenca, 7-9 November 2012**, pp. 145-153.

10. ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΗ ΕΜΠΕΙΡΙΑ - ΣΥΜΜΕΤΟΧΗ ΣΕ ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΑ ΕΡΓΑ

Ως Επιστημονικός Συνεργάτης

1. **«Φυτογενετικοί πόροι του *crocus sativus* (saffron) και συγγενών ειδών *crocus* (*crocus* spp.)- CROCUSBANK: AGRI-2006-0265: Genetic resources of saffron and allies (*crocus* spp) (FP6)»**
Ως μέλος της ερευνητικής ομάδας του Α.Π.Θ. (21/06/2010-31/12/2010, 05/01/2011-30/04/2011)
Επ. Υπεύθυνη: Αναπλ. Καθηγήτρια Μ. Ζ. Τσιμίδου
Εργαστήριο Χημείας και Τεχνολογίας Τροφίμων, Τμήμα Χημείας, Α.Π.Θ.
2. **«Omics technologies for crop improvement, traceability, determination of authenticity, adulteration and origin in saffron - Saffronomics»**
Δράση EU-COST Action FA1101
Ως μέλος της ομάδας εργασίας WG3: Molecular and Phytochemical fingerprinting for breeding, traceability, and authenticity (development of technological tools) (04/12/2014-31/12/2014, 15/01/2015-28/02/2015, 07/04/2016-07/05/2016, 19/05/2016-19/06/2016, 23/06/2016-23/07/2016, 07/09/2016-25/10/2016)
Υπεύθυνη της δράσης: Καθηγήτρια Μ. Ζ. Τσιμίδου
3. **«Μελέτη βιοπροσπελασιμότητας (bioaccessibility) συστατικών των ροφημάτων προϊόντων Κρόκου Κοζάνης (Krokos Kozanis Products)»**
Ως μέλος της ερευνητικής ομάδας του Α.Π.Θ. (20/01/2014-31/01/2014)
Επ. Υπεύθυνη: Καθηγήτρια Μ. Ζ. Τσιμίδου
Εργαστήριο Χημείας και Τεχνολογίας Τροφίμων, Τμήμα Χημείας, Α.Π.Θ.
4. **«PRO-METROFOOD “Progressing towards the construction of METROFOOD-RI” » (GA n. 739568) (στο πλαίσιο του ορίζοντα H2020) <http://www.prometrofood.it/>**
Ως μέλος της ερευνητικής ομάδας του Α.Π.Θ. (11/01/2017-31/12/2017)
Απασχολήθηκα παράλληλα και με τη διαχείριση του έργου
Επ. Υπεύθυνη: Καθηγήτρια Μ. Ζ. Τσιμίδου

- Εργαστήριο Χημείας και Τεχνολογίας Τροφίμων, Τμήμα Χημείας, Α.Π.Θ.
5. **«Προετοιμασία της υλοποίησης του έργου METROFOOD-RI»**
Χρηματοδοτούμενο από τη Γενική Γραμματεία Έρευνας και Τεχνολογίας (matching funds)
Ως μέλος της ερευνητικής ομάδας του Α.Π.Θ. (07/03/2018-07/07/2018)
Επ. Υπεύθυνη: Καθηγήτρια Μ. Ζ. Τσιμίδου
Εργαστήριο Χημείας και Τεχνολογίας Τροφίμων, Τμήμα Χημείας, Α.Π.Θ.
 6. **«Προχωρημένες λύσεις για τη διασφάλιση της γνησιότητας και ποιότητας του ελαιολάδου-OLEUM»** (GA n. 635690) (στο πλαίσιο του ορίζοντα H2020) <http://www.oleumproject.eu/>
Ως μέλος της ερευνητικής ομάδας του Α.Π.Θ. (01/12/2016-31/03/2017, 01/08/2018-01/12/2018, 01/01/2019-30/04/2019, 15/05/2019-30/09/2019, 01/10/2019-31/12/2019, 22/07/2020-31/08/2020)
Επ. Υπεύθυνη: Καθηγήτρια Μ. Ζ. Τσιμίδου
Εργαστήριο Χημείας και Τεχνολογίας Τροφίμων, Τμήμα Χημείας, Α.Π.Θ.
 7. **«Παραγωγή νέων ποικιλιών ντομάτας με χρήση ομικών τεχνολογιών - N-Tomatomics»**
ΕΣΠΑ 2014-2020, Ανταγωνιστικότητα, Επιχειρηματικότητα & Καινοτομία, 'ΕΡΕΥΝΩ-ΔΗΜΙΟΥΡΓΩ-ΚΑΙΝΟΤΟΜΩ', Ειδική Υπηρεσία Διαχείρισης και Εφαρμογής Δράσεων στους Τομείς της Έρευνας, της Τεχνολογικής Ανάπτυξης και Καινοτομίας (Ε.Υ.Δ.Ε.-Ε.Τ.Α.Κ).
Ανταποδοτική Υποτροφία
Ως μέλος της ερευνητικής ομάδας του Α.Π.Θ. (16/12/2020-28/03/2023)
Απασχολήθηκα παράλληλα και με τη διαχείριση του έργου
Επ. Υπεύθυνος: Επ. Καθηγητής Ι. Μουρτζίνος
Εργαστήριο Χημείας και Βιοχημείας Τροφίμων, Τμήμα Γεωπονίας, Α.Π.Θ.
 8. **«Ανάπτυξη φυσικού προϊόντος με νευροπροστατευτική δράση με βάση το φυτό κρίνο» Περιφέρεια Κεντρικής Μακεδονίας 2014-2020. Δράση «Επενδυτικά Σχέδια Καινοτομίας»** (Κωδικός πράξης: KMP6-0079229)
Ανταποδοτική Υποτροφία
Ως μέλος της ερευνητικής ομάδας του Α.Π.Θ. (07/04/2022-31/12/2022, 01/01/2023-07/10/2023)
Απασχολήθηκα παράλληλα και με τη διαχείριση του έργου
Επ. Υπεύθυνος: Επ. Καθηγητής Ι. Μουρτζίνος
Εργαστήριο Χημείας και Βιοχημείας Τροφίμων, Τμήμα Γεωπονίας, Α.Π.Θ.
 9. **«Chitosan-based nanoparticles and films loaded with agrifood by-product extracts for novel food applications - ChitoFOODS»** <https://chitofoods.gr/>
2^η Προκήρυξη Ερευνητικών Έργων ΕΛ.ΙΔ.Ε.Κ. για την ενίσχυση Μελών ΔΕΠ και Ερευνητών/τριών, Ελληνικό Ίδρυμα Έρευνας και Καινοτομίας (ΕΛ.ΙΔ.Ε.Κ.) (Αριθμός Έργου ΕΛ.ΙΔ.Ε.Κ.: 3308)
Ως μέλος της ερευνητικής ομάδας (06/06/2022-07/02/2025)
Απασχολήθηκα παράλληλα και με τη διαχείριση του έργου
Επ. Υπεύθυνος: Επ. Καθηγητής Ι. Μουρτζίνος
Εργαστήριο Χημείας και Βιοχημείας Τροφίμων, Τμήμα Γεωπονίας, Α.Π.Θ.
 10. **«Αξιοποίηση φρούτων δεύτερης διαλογής για την παραγωγή προϊόντων υψηλής προστιθέμενης αξίας στην Περιφέρεια Κεντρικής Μακεδονίας - FruitValue»**
Περιφέρεια Κεντρικής Μακεδονίας 2014-2020. Επενδυτικά Σχέδια Καινοτομίας
Ως μέλος της ερευνητικής ομάδας του Α.Π.Θ. (19/10/2023-31/12/2023, 01/01/2024-30/09/2024)
Επ. Υπεύθυνος: Αν. Καθηγητής Ι. Μουρτζίνος

Εργαστήριο Χημείας και Βιοχημείας Τροφίμων, Τμήμα Γεωπονίας, Α.Π.Θ.

11. **«Έρευνα και ανάπτυξη αποσταγμάτων με προσθήκη φυτικών εκχυλισμάτων»**
Σύμβαση με την εταιρία **ΒΛΑΔΙΚΑΣ ΑΒΕΕ** (Σέρρες, Ελλάδα) στο πλαίσιο του έργου «Επισκέπτες Καθηγητές/Επισκέπτες Ερευνητές»
21/11/2024-30/07/2025
12. **«Ανάπτυξη τροφίμων καθαρής ετικέτας με βάση φυτικά υλικά και προϊόντα ζωικής προέλευσης»**
Σύμβαση με την εταιρία **ΦΛΩΡΙΔΗΣ ΚΡΕΑΤΑ Α.Ε.** (Αθήνα, Ελλάδα) στο πλαίσιο του έργου «Επισκέπτες Καθηγητές/Επισκέπτες Ερευνητές»
15/11/2024-30/06/2025
13. **«Agro Food Waste Recovery: νέες τεχνολογίες επεξεργασίας για την ασφάλεια και τη συσκευασία των τροφίμων»**
Γενική Γραμματεία Έρευνας και Καινοτομίας (ΓΓΕΚ) στο πλαίσιο της Δράσης Εθνικής Εμβέλειας: «Χρηματοδότηση ελληνικών φορέων που συμμετέχουν επιτυχώς στις προσκλήσεις υποβολής προτάσεων της Ενότητας 2 του **PRIMA** - Εταιρική Σχέση για την Έρευνα και την Καινοτομία στην Περιοχή της Μεσογείου: Δραστηριότητες που επιλέγονται κατόπιν διακρατικών, ανοικτών και ανταγωνιστικών προσκλήσεων υποβολής προτάσεων που διοργανώνονται από το Ίδρυμα **PRIMA** και χρηματοδοτούνται από τους εθνικούς φορείς χρηματοδότησης των συμμετεχόντων στο **PRIMA** κρατών
Ως μέλος της ερευνητικής ομάδας του Α.Π.Θ. (19/07/2025-18/12/2026)
Επ. Υπεύθυνος: Αν. Καθηγητής Ι. Μουρτζίνος
Εργαστήριο Χημείας και Βιοχημείας Τροφίμων, Τμήμα Γεωπονίας, Α.Π.Θ.
14. **«CIHybMeat, Clean Label Hybrid Meat, Ανάπτυξη τροφίμων καθαρής ετικέτας με βάση φυτικά υλικά και υβριδικά προϊόντα ζωικής προέλευσης»**
Εθνικό Σχέδιο Ανάκαμψης και Ανθεκτικότητας Ελλάδα 2.0 με τη χρηματοδότηση της Ευρωπαϊκής Ένωσης-NextGenerationEU
Ως μέλος της ερευνητικής ομάδας του Α.Π.Θ. (18/07/2025-31/12/2025)
Επ. Υπεύθυνος: Αν. Καθηγητής Ι. Μουρτζίνος
Εργαστήριο Χημείας και Βιοχημείας Τροφίμων, Τμήμα Γεωπονίας, Α.Π.Θ.
15. **«FoodigIT: Πρόγραμμα ERA Chair υπολογιστικής επιστήμης τροφίμων και ψηφιακού μετασχηματισμού»**
Horizon Europe
Ως μέλος της ερευνητικής ομάδας του Α.Π.Θ. [05/06/2026-08/07/2026 (Ως μεταδιδακτρική ερευνήτρια) και 11/09/2026-30/04/2027 (Ως Μέλος ΔΕΠ)]
Επ. Υπεύθυνος: Καθηγητής Ε. Κατσανίδης
Εργαστήριο Επεξεργασίας και Μηχανικής Τροφίμων, Τμήμα Γεωπονίας, Α.Π.Θ.

11. ΣΥΜΜΕΤΟΧΗ ΣΤΗ ΔΙΟΡΓΑΝΩΣΗ ΣΥΝΕΔΡΙΩΝ ΚΑΙ ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΩΝ ΣΥΝΑΝΤΗΣΕΩΝ

Συμμετοχή στη διοργάνωση

- Ως Μέλος της Οργανωτικής Επιτροπής και Technical Chair
- 1. **3rd IMEKOFOODS Conference “Metrology Promoting Standardization and Harmonization in Food and Nutrition”**, 1 - 4 October 2017, Thessaloniki, Greece

2. **4th Greenering Bubble** στο πλαίσιο της Ευρωπαϊκής δράσης **COST ACTION CA 18224 Green Chemical Engineering Network towards upscaling sustainable processes «Greenering»** με τίτλο **“Applications of Deep Eutectic Solvents (DES) in cosmetic systems”** που διοργανώθηκε από το **Εργαστήριο Χημείας και Βιοχημείας Τροφίμων του Τμήματος Γεωπονίας του Α.Π.Θ.** στη **Θεσσαλονίκη** στις **22-23 Σεπτεμβρίου 2023**, με σκοπό την εκπαίδευση εκπροσώπων Ελληνικών βιομηχανιών καλλυντικών (APIVITA, Access naturals, The Nuclab, Tzimas cosmetics) σε θέματα παρασκευής φυτικών εκχυλισμάτων με χρήση καινοτόμων και φιλικών προς το περιβάλλον τεχνικών εκχύλισης και διαλυτών.
(<https://greenering.org/outcomes-and-impact/13-outcomes-and-impact/110-greenering-bubble.html>)

Ως Session Chair

1. **2nd GREENERING International Conference**, 21-23 March 2023, Valladolid, Spain

12. ΆΛΛΕΣ ΔΙΑΔΕΞΕΙΣ - ΟΜΙΛΙΕΣ - ΕΚΔΗΛΩΣΕΙΣ

1. Προσκεκλημένη ομιλήτρια στην εκδήλωση με θέμα **"Η Γυναικεία Επιχειρηματικότητα στο Επίκεντρο 2.0, Εκπαίδευση, Καινοτομία, Επιχειρηματικότητα"** στο πάνελ **«Γυναίκες στην Έρευνα»**, Beyond 2023, 26 Μαΐου 2023, ΔΕΘ
(<https://www.amna.gr/macedonia/article/734028/Pente-nees-ereunitries-miloun-gia-ta-epicheirimatika-tous-egcheirimata>,
<https://startupper.gr/news/108840/apo-to-ergastirio-stin-agora-5-nees-erevnitries-miloun-gia-ta-epicheirimatika-tous-egcheirimata/>)
2. Συμμετοχή με την ερευνητική ομάδα **“AgrofoodRnD”** με Επιστημονικώς Υπεύθυνο τον Αναπληρωτή Καθηγητή κ. Ιωάννη Μουρτζίνο, στον **1^ο και 2^ο κύκλο** του **προγράμματος επιτάχυνσης Walk_AUth Innovation Accelerator** που πραγματοποιήθηκε από το **Κέντρο Επιχειρηματικότητας και Καινοτομίας του Αριστοτελείου Πανεπιστημίου Θεσσαλονίκης**.
 - Επιτυχόντες σταδίου αξιολόγησης προτάσεων
 - Επιτυχόντες σταδίου bootcamp
 - Παρακολούθηση masterclasses [31 Μαΐου - 5 Οκτωβρίου 2023 (1^{ος} κύκλος επιτάχυνσης) και 10 Οκτωβρίου – 24 Νοεμβρίου 2023 (2^{ος} κύκλος επιτάχυνσης)]
 - Συμμετοχή σε DEMO day (28/11/2023)
3. Συμμετοχή με την ερευνητική ομάδα **“AgrofoodRnD”** με Επιστημονικώς Υπεύθυνο τον Αναπληρωτή Καθηγητή κ. Ιωάννη Μουρτζίνο στο **Mini Acceleration Programme - Female Entrepreneurship Program** του επιχειρηματικού επιταχυντή **egg – enter grow go**.
 - Επιτυχόντες σταδίου αξιολόγησης προτάσεων
 - Επιτυχόντες σταδίου business training bootcamp
 - Συμμετοχή σε «Mentoring Sessions» (12 – 13 Σεπτεμβρίου 2023) με μέντορες προερχόμενες από τα οικοσυστήματα καινοτομίας του Καναδά, της Ρουμανίας, του Ισραήλ και της Ελλάδας.

4. **Συνέντευξη** στη συντάκτρια του ένθετου **“Business stories”** της εφημερίδας **«ΠΡΩΤΟ ΘΕΜΑ»** κα. Αγγελική Βελεσιώτη (21/01/2024, Αριθμός φύλλου: 987, σελ. 18-19) με θέμα **«Από την ακαδημαϊκή έρευνα στην αγορά»**.
5. Συμμετοχή και παρουσίαση (pitch) της επιχειρηματικής ιδέας της ερευνητικής ομάδας **“AgrofoodRnD”** με Επιστημονικώς Υπεύθυνο τον Αναπληρωτή Καθηγητή κ. Ιωάννη Μουρτζίνο στο **egg Investors’ Day** που διοργανώθηκε στις **16 Φεβρουάριου 2024** στο egg hub στην **Αθήνα** στο οποίο συμμετείχαν **επενδυτές** (venture capitalists, angel investors).
<https://www.theegg.gr/en/tune-in-for-our-news/news-and-events/egg-investor-day>
6. Συμμετοχή με την ερευνητική ομάδα **“AgrofoodRnD”** με Επιστημονικώς Υπεύθυνο τον Αναπληρωτή Καθηγητή κ. Ιωάννη Μουρτζίνο, στη δράση **#Her_Research** (<https://her-research.gr/>) που διοργανώθηκε από το **Σύνδεσμο Επιχειρηματιών Γυναικών Ελλάδος – Σ.Ε.Γ.Ε.** που στόχο είχε την ενδυνάμωση των γυναικών ερευνητριών σε θέματα τεχνογνωσίας, την πρόσβασή τους στη χρηματοδότηση καθώς και τη διευκόλυνση της δικτύωσής τους στον επιχειρηματικό κόσμο.
 - Επιτυχόντες σταδίου αξιολόγησης προτάσεων
 - Συμμετοχή στο bootcamp
 - Παρουσίαση (pitch) της επιχειρηματικής ιδέας της ερευνητικής ομάδας **“AgrofoodRnD”** σε Επιστημονική Επιτροπή
7. Ένταξη με την ερευνητική ομάδα **“AgrofoodRnD”** με Επιστημονικώς Υπεύθυνο τον Αναπληρωτή Καθηγητή κ. Ιωάννη Μουρτζίνο στον **12ο Χρόνο της Πλατφόρμας επιχειρηματικής επιτάχυνσης «egg Start-Up»** που διοργανώνεται από τον επιχειρηματικό επιταχυντή της Eurobank, **egg - enter grow go** (<https://www.theegg.gr/el/enter-ela-me-ti-startup-sou/prokiruksi-programmatos-egg-startup>) (<https://www.theegg.gr/en/go-above-and-beyond/the-egg-companies/agrofoodrnd>).
 - Αυτόματη πρόκριση στην τελική φάση αξιολόγησης (συνέντευξη) λόγω συμμετοχής της ομάδας στο **‘Female Entrepreneurship – mini acceleration program’**
 - Συμμετοχή στη φάση **“grow”** για παροχή στήριξης και επιτάχυνσης της υλοποίησης του επιχειρηματικού σχεδίου.
8. Συμμετοχή εκπροσωπώντας την ερευνητική ομάδα **“AgrofoodRnD”** στην εκδήλωση με τίτλο **«Καινοτομία & Επιχειρηματικότητα στη Βόρεια Ελλάδα. Προκλήσεις – Ευκαιρίες – Συνεργασίες»** που διοργανώθηκε από τον **επιχειρηματικό επιταχυντή της Eurobank, egg - enter grow go**, μαζί με τα **Πανεπιστημιακά & Ερευνητικά Ιδρύματα ΠΑΜΑΚ, ΑΠΘ, ΔΠΘ και ΕΚΕΤΑ. 18 Σεπτεμβρίου 2024**, ΠΑΜΑΚ, Θεσσαλονίκη (κατόπιν πρόσκλησης).

13. ΔΙΑΚΡΙΣΕΙΣ – ΒΡΑΒΕΥΣΕΙΣ

1. **Υπότροφος** Ιδρύματος Κρατικών Υποτροφιών (Ι.Κ.Υ.) μετά από γραπτές εξετάσεις για **μεταπτυχιακές και διδακτορικές σπουδές**.
2. **Υποτροφία Erasmus+ Placement**, 01/10/2014-01/12/2014, School of Food and Nutritional Sciences, University College Cork, Cork, Ireland.
3. **Υποτροφία για μεταδιδακτορική έρευνα** στην Ιταλία *«ENEA International Fellowship Programme for postdoctoral studies (2015-2016)»*, 07/09/2015-06/03/2016 με θέμα: *«Development of methodologies and reference materials for food authenticity and traceability»*.

4. **Υποτροφία για μεταδιδακτορική έρευνα** στην Ελλάδα «ΥΠΟΤΡΟΦΙΕΣ ΑΡΙΣΤΕΙΑΣ I.K.Y. ΜΕΤΑΠΤΥΧΙΑΚΩΝ ΣΠΟΥΔΩΝ ΣΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ – ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ SIEMENS», 08/03/2016-31/12/2016 με θέμα: «Ενθυλάκωση σε νανοκλίμακα εκχυλισμάτων βιοενεργών συστατικών του Κρόκου Κοζάνης (*Crocus sativus* L.) παρουσία φυσικών φαινολικών αντιοξειδωτικών και μελέτη της βιοδιαθεσιμότητάς τους» (Αριθ. Σύμβασης: 23299/SR).
5. **Greek Association of Chemists Award of excellence** (Βραβείο καλύτερης αναρτημένης ανακοίνωσης) «**Recovery of phenolic antioxidants from rice hulls: alkaline vs acid digestion**». **Kyriakoudi, A.**, Nenadis, N., Tsimidou, M. Z., 3rd International ISEKI Food Conference. “Food Science and Technology Excellence for a sustainable Bioeconomy”, 21st -23rd May 2014, Athens, Greece.
6. **1^o Βραβείο καλύτερης αναρτημένης ανακοίνωσης** (Best poster award, 1st Prize) «**Stability dependence of bioactive apocarotenoids of Krokos Kozanis in the presence of natural phenolic antioxidants. Its significance in bioavailability studies**» **Kyriakoudi, A.**, Ordoudi, S. A., Tsimidou, M. Z., 2nd IMEKOFOODS Conference “Promoting Objective and Measurable Food Quality & Safety”, 2nd -5th October 2016, Benevento, Italy.
7. **1^o Βραβείο καλύτερης αναρτημένης ανακοίνωσης** (Best poster award, 1st Prize) «**Encapsulation of the hydrophobic apocarotenoid crocetin from saffron via inclusion complexation**» **Kyriakoudi, A.**, **Tsimidou, M.Z.** Workshop on Carotenoids in Foods, Nutrition and Health in the frame of the COST ACTION CA 15136 “EUROCAROTEN”, 23-24 October 2018, Valencia, Spain.
8. **Βραβείο καλύτερης προφορικής παρουσίασης (Best Student Presentation Contest)** «**A green approach for the recovery of bioactive compounds from cornelian cherry (*Cornus mas* L.) fruits**». **Loukri A.**, **Kyriakoudi A.***, Mourtzinis I. “Natural resources, green technology and sustainable development/4-GREEN2022” 14-16 September 2022, Zagreb, Croatia.
9. **Editor’s choice:** “Innovative delivery systems loaded with plant bioactive ingredients: Formulation approaches and applications” **A. Kyriakoudi**, E. Spanidi, I. Mourtzinis, K. Gardikis*, *Plants*, 10(6), **2021** (Special issue - Nanotechnological or Innovative Formulation Approaches for Efficient Delivery of Plant Ingredients, edited by: Dr. Konstantinos Gardikis, Dr. Ioannis Mourtzinis). <https://doi.org/10.3390/plants10061238>
10. **Βραβείο καλύτερης προφορικής παρουσίασης** «**Optimization of the extraction of bioactives from cornelian cherry (*Cornus mas* L.) fruit, using β -cyclodextrin, and the investigation of their biological profile**» **Loukri A.**, **Kyriakoudi A.**, Lazopoulos G., Matsia S., Salifoglou A., Mourtzinis I. *Xth International Session of Young Scientific Staff “Food Science Development. Sustainable Future”*, 11-12 May 2023, Warsaw, Poland.
11. **Βραβευθείσα ερευνήτρια στην κατηγορία «Innovation of the Year»** για την ερευνητική πρόταση σχετικά με την «Ανάπτυξη και παροχή τεχνογνωσίας για την παραγωγή εκχυλισμάτων από αρωματικά και φαρμακευτικά φυτά καθώς και από παρα-προϊόντα και απόβλητα της βιομηχανίας τροφίμων με χρήση “πράσινων” τεχνικών εκχύλισης και διαλυτών», εκπροσωπώντας την ερευνητική ομάδα «AgrofoodRnD» με Επιστημονικώς Υπεύθυνο τον Αναπληρωτή Καθηγητή κ. Ιωάννη Μουρτζίνο, στο πλαίσιο της **Τελετής Βράβευσης του 3^{ου} κύκλου της δράσης «Her_Research 2024»** (<https://her-research.gr/>) που διοργανώθηκε από το **Σύνδεσμο Επιχειρηματιών Γυναικών Ελλάδος - Σ.Ε.Γ.Ε.** στις **27/04/2024** στο πλαίσιο της **BEYOND 2024** που στοχεύει στην ενδυνάμωση γυναικών ερευνητριών.

14. ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ - ΑΝΑΓΝΩΡΙΣΗ ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΟΥ ΕΡΓΟΥ

- Ερευνητικές εργασίες και άρθρα ανασκόπησης σε διεθνή περιοδικά με κριτές και δείκτη απήχησης: 41
- Κεφάλαια σε ξενόγλωσσα επιστημονικά βιβλία: 6
- Μέσος όρος IF περιοδικών με συντελεστή απήχησης (35 άρθρα): 5,44
- Παρουσιάσεις σε εθνικά και διεθνή επιστημονικά συνέδρια: 72
- h-index: **21** (SCOPUS, 24/09/2026), **22** (Google Scholar, 24/09/2026)
- Αριθμός αναφορών: **1326** (SCOPUS, 24/09/2026), **1768** (Google Scholar, 24/09/2026)
- Κριτής ερευνητικών εργασιών στα διεθνή περιοδικά: *Food Chemistry, Innovative Food Science and Emerging Technologies, Journal of Food Composition and Analysis, Molecules, Foods.*
- **Guest Editor** σε διεθνή επιστημονικά περιοδικά:
 - Foods** Journal Special Issue “*Deep Eutectic Solvents: Technological and Food Industrial Applications*”
(https://www.mdpi.com/journal/foods/special_issues/Deep_Eutectic_Solvents_Foods)
 - Foods** Journal Special Issue “*Encapsulation Technologies and Delivery Systems for Food Ingredients*”
(https://www.mdpi.com/journal/foods/special_issues/P962M3471D)
 - Foods** Journal Special Issue «*Plant-Derived Colorants as Food Ingredients: Extraction, Characterization and Applications*»
(https://www.mdpi.com/journal/foods/special_issues/8CLU1L1DAB)
 - Applied Sciences** Journal «*Novel Thermal and Non-thermal Technologies towards Sustainability and Microbiological Food Safety and Quality*»
(https://www.mdpi.com/journal/applsci/special_issues/0T594671X5)
 - Molecules** Journal Special Issue «*Fruits and vegetables by-products and wastes as sustainable sources of functional ingredients*»
(https://www.mdpi.com/journal/molecules/special_issues/VKTNM90U6R)