



ΑΘΑΝΑΣΙΟΣ ΜΑΛΛΟΥΧΟΣ

ΑΘΑΝΑΣΙΟΣ ΜΑΛΛΟΥΧΟΣ

Πτυχιούχος Τμήματος Χημείας Εθνικού & Καποδιστριακού Πανεπιστημίου Αθηνών
Διδάκτωρ Τμήματος Χημείας Πανεπιστημίου Πατρών

Μάιος, 2023

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

1.	ΠΡΟΣΩΠΙΚΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ	1
2.	ΑΚΑΔΗΜΑΪΚΕΣ ΣΠΟΥΔΕΣ.....	1
3.	ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΑΠΑΣΧΟΛΗΣΗ	1
4.	ΣΕΜΙΝΑΡΙΑ.....	1
5.	ΥΠΟΤΡΟΦΙΕΣ.....	2
6.	ΑΛΛΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ	2
7.	ΑΚΑΔΗΜΑΪΚΗ ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΑ.....	2
	Διδακτική Εμπειρία.....	2
	Πτυχιακές Μελέτες	3
	Μεταπτυχιακές μελέτες.....	4
	Διδακτορικές Διατριβές	6
	Διοικητικό Έργο στο ΓΠΑ.....	7
8.	ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΗ & ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΗ ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΑ	7
	Ερευνητικά Ενδιαφέροντα.....	7
	Συμμετοχή σε Ερευνητικά Έργα	7
	Συμμετοχή σε Άλλα Έργα - Μελέτες.....	8
	Υποβολή/Συμμετοχή στην υποβολή ερευνητικών προγραμμάτων (υπό αξιολόγηση)	8
	Συγγραφικό έργο	8
	Επιστημονικές μελέτες - διατριβές.....	8
	Δημοσιεύσεις σε διεθνή επιστημονικά περιοδικά (SCI με κριτές).....	8
	Δημοσιεύσεις σε διεθνή επιστημονικά περιοδικά με κριτές (χωρίς Impact Factor) ... Error! Bookmark not defined.	
	Ανακοινώσεις σε πρακτικά διεθνών συνεδρίων (με κριτές)	13
	Ανακοινώσεις σε πρακτικά ελληνικών συνεδρίων (με κριτές)	14
	Κεφάλαια σε ξένους συλλογικούς τόμους (με κριτές)	15
	Επιμέλεια ελληνικής έκδοσης ξενόγλωσσων συγγραμμάτων	16
	Κριτής εργασιών σε διεθνή επιστημονικά περιοδικά	16
	Προσκεκλημένος συντάκτης σε διεθνή περιοδικά.....	16
	Συμμετοχή στη διοργάνωση συνεδρίων	16
	Μέλος επιστημονικών συλλόγων.....	16
9.	ΕΤΕΡΟΑΝΑΦΟΡΕΣ	16

1. ΠΡΟΣΩΠΙΚΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ **Αθανάσιος Μαλλούχος**

Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών
 Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων & Διατροφής του Ανθρώπου
 Εργαστήριο Χημείας & Ανάλυσης Τροφίμων
 Ιερά Οδός 75, Αθήνα, 118 55

210 5294681 6944 443876

amallouchos@aua.gr (<http://fst.aua.gr/el/userpages/298>)

Ημερομηνία γέννησης 25 Μαΐου 1974

2. ΑΚΑΔΗΜΑΪΚΕΣ ΣΠΟΥΔΕΣ

- 25^η Ιουλίου 2003 **Διδακτορικό Δίπλωμα**, Τμήμα Χημείας, Πανεπιστήμιο Πατρών
 Τίτλος διδακτορικής διατριβής: "Μελέτη δευτερογενούς αρώματος με GC/MS οίνων που παράγονται με ακινητοποιημένα κύτταρα"
- 8^η Σεπτεμβρίου 1999 **Διακρατικό & Διαπανεπιστημιακό Μεταπτυχιακό Δίπλωμα Ειδίκευσης στη Βιοτεχνολογία Τροφίμων**, Τμήμα Χημείας, Πανεπιστήμιο Πατρών/Τμήμα Χημείας, Πανεπιστήμιο Ιωαννίνων/School of Applied Biological and Chemical Sciences, University of Ulster (UK)
 Τίτλος μεταπτυχιακής μελέτης: "Fermentation for wine production using immobilized cells on delignified cellulosic material. Analysis of wine aroma"
- 23^η Ιουλίου 1997 **Πτυχίο Χημείας**, Τμήμα Χημείας, Σχολή Θετικών Επιστημών, Εθνικό και Καποδιστριακό Πανεπιστήμιο Αθηνών
 Πτυχιακή εργασία: «Μελέτη των λιποειδών στο *Allium Sativum* (κν. Σκόρδο)»
 Πιστοποιητικό Οινολογικής Εκπαίδευσης

3. ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΑΠΑΣΧΟΛΗΣΗ

- 24/04/2019 -- Σήμερα **ΓΠΑ - Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων & Διατροφής του Ανθρώπου**
 Επίκουρος Καθηγητής με τριετή θητεία στο Εργαστήριο Χημείας & Ανάλυσης Τροφίμων με γνωστικό αντικείμενο "Ανάλυση Τροφίμων" (ΦΕΚ Γ' 673/24.04.2019)
- 10/07/2014 – 23/04/2019 **ΓΠΑ - Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων & Διατροφής του Ανθρώπου**
 Λέκτορας στο Εργαστήριο Χημείας & Ανάλυσης Τροφίμων με γνωστικό αντικείμενο "Ανάλυση Τροφίμων" (ΦΕΚ Γ' 820/30.06.2014)
- 01/01/2012 - 09/07/2014 **Εθνικός Οργανισμός Παροχής Υπηρεσιών Υγείας (ΕΟΠΥΥ)**
 Δ/ση Προμηθειών
- 17/07/2008 – 31/12/2011 **Ίδρυμα Κοινωνικών Ασφαλίσεων (ΙΚΑ)**
 Δ/ση Προμηθειών & Χημικών Υπηρεσιών, Τμήμα Χημικών Υπηρεσιών
- 14/05/2007 - 30/06/2008 **Ν. Αστεριάδης Α.Ε. – Αντιπροσωπεία Επιστημονικών Οργάνων**
 Τεχνική υποστήριξη οργάνων (GC, GCMS, LC, LCMS, AAS, UV) & εφαρμογή χημικών μεθόδων
- 01/05/2006 - 31/10/2006 **Εργαστήρια Δοκιμών – Α. Τσακαλίδης Ε.Ε.**
 Χημικές αναλύσεις τροφίμων και ποτών
- 05/04/2004 - 31/08/2004 **Τομέας Αντιντόπινγκ - Οργανωτική Επιτροπή Ολυμπιακών Αγώνων Αθήνα 2004**
 Υπάλληλος - Ειδικός Επιστήμονας Εργαστηρίου Ελέγχου Doping
- 06/10/2003 - 24/02/2004 **Χημείο - 656 Προκεχωρημένη Αποθήκη Πυρομαχικών**
 Υπεύθυνος για τις φυσικοχημικές εξετάσεις πυρίτιδων
- 01/10/1998 - 31/05/1999 **Φροντιστήριο Μέσης Εκπαίδευσης 'Κέντρο'- Γ. ΔΙΑΚΑΚΗΣ-Θ. ΚΑΤΣΟΥΚΑ Ο.Ε.**
 Καθηγητής Χημείας

4. ΣΕΜΙΝΑΡΙΑ

- 22/11/1999 - 03/03/2000 • Πρόγραμμα συνεχιζόμενης επαγγελματικής κατάρτισης στη 'Βιοτεχνολογία Περιβάλλοντος', Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών (ΚΕΚ-ΓΠΑ)

- 10/10/2007 • Βελτιστοποίηση & επίλυση προβλημάτων στην Αέρια Χρωματογραφία, Metrolab A.E.

5. ΥΠΟΤΡΟΦΙΕΣ

- 1999 - 2002 • Υποτροφία Ιδρύματος Κρατικών Υποτροφιών (ΙΚΥ) μετά από γραπτές εξετάσεις για εκπόνηση Διδακτορικής Διατριβής στην ειδικευση "Φυσικών Επιστημών/Βιοχημείας: Βιοτεχνολογία Τροφίμων"
- Χορήγηση χρηματικού επάθλου από το ΙΚΥ για την άριστη επίδοση στο μεταπτυχιακό πρόγραμμα σπουδών (MSc)

6. ΑΛΛΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ

- | | |
|---|---|
| Λογισμικό Χρωματογραφίας-Φασματομετρίας | • Masslab (Fisons), Chromcard (Fisons), Chrompass (Jasco), Chemstation (Agilent), Amdis (NIST), GCMS Solution (Shimadzu), Clarity (Data Apex) |
| Λειτουργικά συστήματα | • MS Windows 98/2K/XP/7/10 |
| Εργαλεία Microsoft | • ECDL Syllabus Version 4 |
| Λογισμικό στατιστικής | • Statistica, Statgraphics, Unscrambler, Design Expert |
| Επιστημονικοί σύλλογοι | • Ένωση Ελλήνων Χημικών |
| Ξένες γλώσσες | • Αγγλικά (Cambridge First Certificate, Κρατικό Πιστοποιητικό Γλωσσομάθειας - Επίπεδο Γ1, Michigan Certificate of Proficiency) |

7. ΑΚΑΔΗΜΑΪΚΗ ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΑ

Διδακτική Εμπειρία

1. Διδασκαλία της θεωρίας του μαθήματος "**Μέθοδοι Ανάλυσης Τροφίμων**", ΓΠΑ (2014-σήμερα)
2. Συνδιδασκαλία του εργαστηρίου του μαθήματος "**Μέθοδοι Ανάλυσης Τροφίμων**", ΓΠΑ (2014-σήμερα)
3. Συνδιδασκαλία του μαθήματος "**Χημεία Τροφίμων**", ΓΠΑ (θεωρία: 2016-2020, εργαστήριο: 2016-σήμερα)
4. Συνδιδασκαλία του μαθήματος (θεωρία-εργαστήριο) "**Ειδικά Κεφάλαια Χημείας Τροφίμων**", ΓΠΑ (2018-σήμερα)
5. Συνδιδασκαλία του μαθήματος "**Χημεία Τροφίμων Ι**", ΓΠΑ (2014-2016)
6. Συνδιδασκαλία του μαθήματος (θεωρία-εργαστήριο) "**Χημεία Τροφίμων ΙΙ**", ΓΠΑ (2014-2017)
7. Συνδιδασκαλία των εργαστηριακών ασκήσεων του μαθήματος "**Γεωργικές Βιομηχανίες**", ΓΠΑ (2014-2016)
8. Διδασκαλία του μαθήματος (θεωρία-εργαστήριο) "**Ανάλυση Τροφίμων**" του ΠΜΣ Τρόφιμα, Διατροφή & Υγεία, ΓΠΑ (2018-Σήμερα)
9. Συνδιδασκαλία του μαθήματος "**Χημεία Τροφίμων**" του ΠΜΣ Τρόφιμα, Διατροφή & Υγεία, ΓΠΑ (2018-Σήμερα)
10. Συνδιδασκαλία των εργαστηριακών ασκήσεων των μαθημάτων "**Χημεία και Βιοχημεία Τροφίμων**" και "**Αξιοποίηση Ανανεώσιμων Πρώτων Υλών**" του ΠΜΣ Επιστήμη και Τεχνολογία Τροφίμων και Διατροφή του Ανθρώπου, ΓΠΑ (2014 - 2018)
11. Διδασκαλία των μαθημάτων "**Μέθοδοι Ανάλυσης Τροφίμων**" (2014 - σήμερα) και "**Χημεία Τροφίμων**" (2014-2018) σε φοιτητές Erasmus (στην Αγγλική γλώσσα)
12. Οργάνωση εργαστηριακών ασκήσεων, παραγωγή έντυπου και ηλεκτρονικού εκπαιδευτικού υλικού στα πλαίσια του ΔΠΜΣ Αμπελουργία-Οινολογία του ΓΠΑ (2006-2007)
13. Επικουρικό εκπαιδευτικό έργο στα πλαίσια των μαθημάτων "**Μέθοδοι Ανάλυσης Τροφίμων**", "**Χημεία Τροφίμων**", "**Ενόργανη Ανάλυση και Αποστάγματα**" σε προπτυχιακό και μεταπτυχιακό επίπεδο στα πλαίσια του ερευνητικού προγράμματος *ΠΥΘΑΓΟΡΑΣ-ΕΝΙΣΧΥΣΗ ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΩΝ ΟΜΑΔΩΝ ΣΤΑ ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΑ* (2004-2006)
14. Εργαστηριακός συνεργάτης στο μάθημα "**Ποιοτικός έλεγχος οινικών προϊόντων**" του τμήματος Οινολογίας και Τεχνολογίας Ποτών του ΤΕΙ Αθήνας (2004-2005)
15. Επιμέλεια συλλογής σημειώσεων, συγγραφής εργασιών προς δημοσίευση και αναβάθμιση διαλέξεων του ΠΜΣ Βιοτεχνολογία Τροφίμων του Τμήματος Χημείας του Παν. Πατρών (2002-2003)
16. Συμμετοχή (ως υποψήφιος διδάκτορας) στη διδασκαλία των εργαστηριακών ασκήσεων των μαθημάτων "Γεωργικές Βιομηχανίες", "Χημεία Τροφίμων ΙΙ", "Μέθοδοι Ανάλυσης Τροφίμων" του ΓΠΑ (υπεύθυνος: καθηγητής Μ. Κωμαϊτής) (1999-2003)
17. Επικουρικό έργο στις εργαστηριακές ασκήσεις του μαθήματος "Ποσοτική Ανάλυση" του Τμήματος Χημείας του Παν. Πατρών στα πλαίσια εκπόνησης της διδακτορικής διατριβής

Πτυχιακές Μελέτες**Ως επιβλέπων**

1. Αγγελική Πουρνάρα (2015) Επίδραση της θερμοκρασίας σε χημικές σταθερές και αντιοξειδωτική ικανότητα του μελιού από γλυκάνισο
2. Δημήτριος Κάβουρας (2015) Μελέτη των βασικών χαρακτηριστικών αμιγών θυμαρίσιων μελιών από διάφορες περιοχές της Ελλάδας
3. Πάρης Γεωργιάλας (2017) Μελέτη επίδρασης θερμικής επεξεργασίας αμιγών θυμαρίσιων μελιών από διάφορες περιοχές της Ελλάδας
4. Δανάη Σακελλαροπούλου (2017) Μελέτη της αντιοξειδωτικής ικανότητας και του ολικού φαινολικού περιεχομένου των καρποσωμάτων του εδώδιμου μύκητα *Agrocybe aegerita* σε διάφορα υποστρώματα
5. Θεανώ Μικρού (2018) Εφαρμογή μεταβολομικής ανάλυσης με GC-MS ως εργαλείο ελέγχου της ποιότητας της τσιπούρας (*Sparus aurata*) κατά τη συντήρησή της σε πάγο
6. Βασιλική Γκουντάνη (2018) Ποσοτικός προσδιορισμός πτητικών συστατικών με αέρια χρωματογραφία-φασματομετρία μαζών σε οίνους που παράχθηκαν με την δράση γηγενών ζυμών
7. Αντώνιος Ρούσσοσ (2018) Συγκριτική δοκιμή μεθόδων in situ μεθυλίωσης για τον άμεσο προσδιορισμό των λιπιδίων του μύκητα *Cunninghamella echinulata*
8. Σοφία-Φιλιά Μουσασάκου (2019) Ανάπτυξη και βελτιστοποίηση μεθόδου μικροεκχύλισης με γαλακτωματοποίηση υποβοηθούμενη από υπερήχους για τον προσδιορισμό των πτητικών συστατικών σε τσίπουρο
9. Ελισάβετ Παντελίδου (2019) Προσδιορισμός των πτητικών συστατικών και των τοκοφερολών σε εγχώρια ελαιόλαδα
10. Νίκη Παρασύρη (2019) Προσδιορισμός των πτητικών συστατικών και του σκουαλενίου σε εγχώρια ελαιόλαδα
11. Ναταλία-Σταυρούλα Βελέντζα (2020) Παραγωγή αφεψήματος τύπου Kombucha με βάση το μέλι και το τσάι Ολύμπου (*Sideritis scardica*)
12. Αικατερίνη Κασιμάτη (2020) Επίδραση της γεωγραφικής προέλευσης στην αντιοξειδωτική ικανότητα, το πολικό φαινολικό κλάσμα και τα πτητικά συστατικά επιτραπέζιας ελιάς της ποικιλίας Καλαμών
13. Δέσποινα Κολοβού (2021) Προσδιορισμός των πτητικών συστατικών στο έλαιο κελυφωτών φιστικιών με αέρια χρωματογραφία-φασματομετρία μαζών
14. Ιωάννα Δουφεξή (2021) Επίδραση της γεωγραφικής προέλευσης στην αντιοξειδωτική ικανότητα, το πολικό φαινολικό κλάσμα και τα πτητικά συστατικά μεταποιημένης επιτραπέζιας ελιάς των ποικιλιών Χαλκιδικής και Κονσερβολιά

Ως μέλος εξεταστικής επιτροπής

1. Ευαγγελία Αμανατίδη (2014) Συσχέτιση κλασικών αναλύσεων σταφυλιών με δεδομένα δρομοφορικών λήψεων
2. Κωνσταντίνα-Μαρία Πενταράκη (2015) Επίδραση της υπερυψηλής υδροστατικής πίεσης στην αύξηση/επιβίωση διαφορετικών στελεχών του *Alicyclobacillus acidoterrestris* σε χυμούς φρούτων φρούτων
3. Άννα Κίτου (2015) Επίδραση της ξήρανσης στα φαινολικά συστατικά εκχυλισμάτων τσαγιού παρουσία βιοπολυμερών
4. Δέσποινα Μ. Τσιλιμιγκάκη (2015) Επίδραση της άλεσης με πεπιεσμένο αέρα στο φαινολικό περιεχόμενο αλεύρων και προϊόντων αρτοποιίας
5. Φλώρα Ι. Μαρκάκη (2016) Μελέτη του λίπους και του προφίλ των λιπαρών οξέων σε υγιή και μολυσμένα με αφλατοξίνη κελυφωτά φιστίκια
6. Γιώργος Μπερμπατιώτης (2016) Φαινολικό περιεχόμενο και αντιοξειδωτική ικανότητα εκχυλισμάτων τσαγιού του βουνού παρουσία βιοπολυμερών
7. Ελένη Σιμινή (2016) Συγκριτική μελέτη της ανάπτυξης του μύκητα *Aspergillus carbonarius* υπό την επίδραση αιθέριων ελαίων και της γονιδιακής έκφρασης που σχετίζεται με την παραγωγή της ωχρατοξίνης A
8. Καλλιόπη Κρασσά (2017) Επίδραση της λυοφιλίωσης στο φαινολικό περιεχόμενο και την αντιοξειδωτική ικανότητα εκχυλισμάτων πράσινου τσαγιού παρουσία βιοπολυμερών
9. Ανδριάνα Γ. Παλιογιώργου (2017) Μελέτη του λίπους και των λιπαρών οξέων κελυφωτών φιστικιών μολυσμένων με αφλατοξικογόνα στελέχη του μύκητα *Aspergillus sc. Flavi*
10. Αντώνιος Σταματάκης (2017) Αξιολόγηση της οξειδωσης των λαδιών κατά την αποθήκευσή τους με τη χρήση της τεχνικής FT-IR
11. Αλέξανδρος Γραμμένος (2017) Αυθεντικότητα και ανίχνευση γενετικά τροποποιημένων οργανισμών σε προϊόντα με βάση το κρέας με μοριακές τεχνικές
12. Ιωάννα Τερέζα Γαδ (2017) Development of molecularly imprinted polymers (MIPs) for sensing substances harmful for the environment
13. Λυδία Π. Καλδή (2018) Απομόνωση και μελέτη φαινολικών συστατικών οσπρίων *Phaseolus vulgaris*
14. Στυλιανή Χρόνη (2018) Φυσικοχημικά χαρακτηριστικά ημίσκληρων τυριών και τυριών άλμης
15. Ευθύμιος Παπαδόπουλος (2018) Μελέτη φυσικοχημικών χαρακτηριστικών αρωματισμένων ελαιολάδων
16. Γεώργιος Μουζάκης (2018) Technology of molecularly imprinted polymers for the determination of proteins and biological fluids

17. Χρυσούλα Καφτάνη (2019) Προσδιορισμός της συγκέντρωσης αφλατοξίνης στο έλαιο μολυσμένων κελυφωτών φιστικιών
18. Δανάη Ρουμάνη (2019) Αξιολόγηση της χρήσης πολυφασματικής απεικόνισης ως μέσου εκτίμησης της μικροβιολογικής ποιότητας και ανίχνευσης νοθείας σε προϊόντα κρέατος
19. Αγγελική Γιδά (2019) Γεωγραφικός προσδιορισμός ελαιολάδου παραγόμενου από ελιές ποικιλίας Κορωνέικης με χρήση της φασματοσκοπίας Raman και χημειομετρικών τεχνικών
20. Ιωάννης Αργυρόπουλος (2019) Ποιοτική αξιολόγηση ελαιολάδων που παράγονται στον νομό Κορινθίας
21. Ελένη Κροκίδα (2020) Μελέτη της σταθερότητας του χρώματος χυμού ροδιού κατά την ενσωμάτωσή του σε πηκτή πηκτίνης υψηλής μεθυλίωσης
22. Γεώργιος Ι. Μπαγκάκης (2020) Προσδιορισμός της περιεκτικότητας των σπορελαίων σε μίγματα ελαιολάδου με τη χρήση δονητικών φασματοσκοπικών τεχνικών και χημειομετρίας
23. Ελένη Γαλάνη (2021) Φυσικοχημική και φασματοσκοπική μελέτη καθώς και εκτίμηση της αντιοξειδωτικής ικανότητας ελαίων απομονωθέντων από αβοκάντο (*Persea americana* Mill., ποικιλία Zutano), καλλιεργημένων στην Περιφερειακή Ενότητα Χανίων, με την τεχνική Soxhlet και με τη χρήση υπερήχων
24. Σπυριδούλα Αράπη (2021) Ενθυλάκωση βιταμίνης D σε νανογαλακτώματα
25. Μαρία Συριοπούλου (2021) Μελέτη της σταθερότητας του χρώματος χυμού ροδιού σε διασπορές πηκτινών
26. Κωνσταντίνα Φραγκοπούλου (2021) Διαχωρισμός ελαιολάδων με βάση το περιοχόμενό τους σε βιοφαινόλες
27. Λάμπρος Ι. Μίχας (2021) Μελέτη της επίδρασης της προσθήκης φυτικών ιστών στην οξειδωση του ελαιολάδου
28. Αριστοτέλης Μπάκος (2021) Αξιοποίηση της Ελληνικής Βάσης Δεδομένων Διατροφικής Σύστασης και Ποιοτικών Χαρακτήρων Επώνυμων Συσκευασμένων Τροφίμων (HELth) για την Σύγκριση των Τροφίμων με Βάση το Διεθνές Σύστημα Περιγράμματος Τροφίμων του Φωτεινού Σηματοδότη
29. Μπέττυ Τσουρβάκα (2021) Προσδιορισμός φαινολικών ενώσεων σε δείγματα θυμαρόμελου και πευκόμελου με την βοήθεια υγρής χρωματογραφίας συνδυασμένης με φασματομετρία μαζών (LC-QTOF-MS)
30. Σταματία Παπαευαγγελοπούλου (2021) Η φασματοσκοπία FT-IR στη μελέτη εξαιρετικών παρθένων ελληνικών ελαιολάδων διαφορετικής ποικιλίας και γεωγραφικής προέλευσης
31. Ανθή Παυλοπούλου (2021) Αξιοποίηση ελληνικής βάσης δεδομένων διατροφικής σύστασης και ποιοτικών χαρακτήρων επώνυμων συσκευασμένων τροφίμων (Helth) για την συγκριτική ανάλυση φυσικών και βιολογικών τροφίμων
32. Τατιάνα Ζήρα (2021) Μελέτη εξαιρετικών παρθένων ελληνικών ελαιολάδων διαφορετικής ποικιλιακής και γεωγραφικής προέλευσης με χρήση φασματοσκοπίας FT-IR

Μεταπτυχιακές μελέτες

Ως Επιβλέπων

1. Μπιατρίσια Νάνι (2018) Προσδιορισμός Βιοδραστικών Συστατικών σε Ελληνικά Μονοποικιλιακά Εξαιρετικά Παρθένα Ελαιόλαδα
2. Μιχαέλα Δημητροκάλη (2019) Ανάπτυξη, επικύρωση και εφαρμογή μεθόδου υγρής χρωματογραφίας υδρόφιλης αλληλεπίδρασης (HILIC) για τον προσδιορισμό σακχάρων σε γαλακτοκομικά προϊόντα
3. Ιωάννα Κυριαζή (2019) Ανάπτυξη και εφαρμογή άμεσης μεθόδου μεθυλίωσης λιπιδίων σε διάφορα τρόφιμα για τον προσδιορισμό της σύστασης των λιπαρών οξέων
4. Μαριάνθη Θύμου (2019) Η μεταβολωμική ανάλυση των υδρόφιλων μεταβολιτών του κελυφωτού φιστικιού (*Pistacia vera* L.) ως εργαλείο ελέγχου της γεωγραφικής του προέλευσης
5. Σοφία Μάρκου (2020) Μελέτη των χημικών και μικροβιολογικών μεταβολών κατά τη διάρκεια ζύμωσης με κόκκους Κεφίρ σε αφέψημα *Sideritis scardita* (τσάι του Ολύμπου) εμπλουτισμένου με μέλι
6. Νικόλ Μανδηλάρη (2020) Αξιολόγηση της μεταβολωμικής ως εργαλείο ελέγχου της ποιότητας του φιλέτου στήθους κοτόπουλου κατά τη συντήρησή του σε διάφορες θερμοκρασίες
7. Βαία Β. Βούκατα (2020) Παρακολούθηση της αλλοίωσης φιλέτου από μπούτι κοτόπουλου κατά τη διάρκεια συντήρησής σε διάφορες θερμοκρασίες με χρήση μεταβολωμικής
8. Αλεξάνδρα Νάνου (2021) Μεταβολή του προφίλ των πτητικών ουσιών κατά τη συσκευασία της πράσινης επιτραπέζιας ελιάς Ισπανικού τύπου σε εύκαμπτους πολυστρωματικούς περιέκτες με τροποποιημένη ατμόσφαιρα με τη χρήση SPME-GC/MS
9. Χριστίνα-Παναγιώτα Ζωντανού (2021) Απομόνωση και προσδιορισμός σκουαλενίου σε ελληνικά μονοποικιλιακά εξαιρετικά παρθένα ελαιόλαδα
10. Δήμητρα-Ιωάννα Χλιάρα (2021) Εκτίμηση της φρεσκότητας αποκελυφωμένου ολόκληρου αυγού ωοπαραγωγών ορνίθων (*Gallus gallus domesticus*): μεταβολωμική προσέγγιση με χρήση αέριας χρωματογραφίας-φασματομετρίας μαζών
11. Όλγα Ανεστίδου (2022) Προσδιορισμός των πτητικών συστατικών σε ελαιόλαδα των ποικιλιών Κορωνέικη και Κολοβή με μικροεγχύλιση στερεάς φάσης σε συνδυασμό με αέρια χρωματογραφία - φασματομετρία μαζών
12. Κωνσταντίνα Α. Σκαρβελάκη (2022) Εκτίμηση της φρεσκότητας αποκελυφωμένου αυγού και ποσοτικός προσδιορισμός της φρουκτόζης σε δείγματα ολόκληρου αυγού, λέκιθου και αλβουμίνης ωοπαραγωγών ορνίθων (*Gallus Gallus Domesticus*) με χρήση αέριας χρωματογραφίας-φασματομετρίας μαζών

Ως μέλος εξεταστικής επιτροπής

1. Μαρία-Νεφέλη Π. Ευθυμίου (2015) Αξιολόγηση και βελτιστοποίηση της παραγωγής μεταβολικών προϊόντων με χρήση ελαιογόνων ζυμών
2. Νεφέλη-Μαρία Γεωργάκα (2015) Αξιοποίηση αποβλήτων οινοποιείου προς παραγωγή ηλεκτρικού οξέος μέσω μικροβιακών ζυμώνσεων
3. Χρήστος Ε. Παξιμαδάς (2015) Μελέτη συσχέτισης διατροφικής συμπεριφοράς και πρόσληψης υγρών με κοινωνικούς παράγοντες σε ενήλικες άνω των 65 ετών. Σύγκριση μεταξύ ηλικιωμένων του γενικού πληθυσμού και μελών ΚΑΠΗ
4. Αναστασία Α. Καντιφεδάκη (2016) Βιοτεχνολογική αξιοποίηση αποβλήτων της βιομηχανίας τροφίμων προς παραγωγή χρωστικών ουσιών με στελέχη μυκήτων
5. Παναγιώτα Αγραφιώτη (2016) Μελέτη βρεφικών κρεμών – μικροβιολογικά και φυσικοχημικά χαρακτηριστικά πρώτων υλών και τελικών προϊόντων
6. Ιωάννα Α. Καρδάρá (2017) Επίδραση της κατανάλωσης ελληνικών ποικιλιών μελιού στις συγκεντρώσεις λεπτίνης και γκρελίνης σιέλου, σε υγιείς εθελοντές
7. Θεοδώρα Δ. Γουρδομιχάλη (2017) Προσδιορισμός του γλυκαιμικού δείκτη και του γλυκαιμικού φορτίου έξι ποικιλιών ελληνικού μελιού
8. Ευθυμία Μποβιάτση (2017) Μελέτη της παραγωγής μικροβιακών λιπιδίων σε υποστρώματα από παραπροϊόντα της βιομηχανίας παραγωγής ζάχαρης
9. Στυλιανή-Φανή Μεγρεμή (2018) Chemical migration from packaging materials into foods. Method development and validation (Τμήμα Χημείας, ΕΚΠΑ)
10. Ευγενία Σπυρέλλη (2018) Συντήρηση χοιρινού κιμά σε διαφορετικές συνθήκες, λήψη μικροβιολογικών δεδομένων και πολυφασματικών εικόνων (MSI-Videometer) για την ανάπτυξη μοντέλων μηχανικής εκμάθησης
11. Σαββούλα Μίχου (2018) Μελέτη της προσθήκης παραπροϊόντων της διεργασίας παραγωγής χάρτου στη φυσιολογική συμπεριφορά στελεχών του μικροοργανισμού *Rhodospiridium toruloides* κατά την αύξησή τους σε υπόστρωμα με βάση τη ξυλόζη
12. Ιωάννα Οικονόμου (2018) Μελέτη της χημικής σύστασης του γιγαρτελαίου, προερχόμενο από διαφορετικές ποικιλίες σταφυλιών των Ιονίων νησιών. Προσδιορισμός της αντιοξειδωτικής του δράσης
13. Μαρία Στριγγλόγιαννη (2018) Μελέτη των συστατικών του βαλσαμόχορτου (*Hypericum perforatum* L.) και εκχυλισμάτων του σε ελαιόλαδο
14. Έφη Τραμπάκουλου (2018)
15. Μαρία-Ελένη Αναστασοπούλου (2020) Μελέτη πτητικών συστατικών που χαρακτηρίζουν το άρωμα μανιταριών γένους *Pleurotus* με μικροεκχύλιση στερεής φάσης (SPME) και αέρια χρωματογραφία-φασματομετρία μάζας (GC-MS) (Χαροκόπειο Πανεπιστήμιο)
16. Δήμητρα Αρβανιτάκη (2020) Ποιοτικός και ποσοτικός προσδιορισμός λιπαρών οξέων σε φυστικέλαια προερχόμενα από κελυφωτά φυστικία (*Pistacia vera*) με χρήση αέριας χρωματογραφίας με ανιχνευτή φασματομέτρο μαζών καθώς και προσδιορισμός της αντιοξειδωτικής ικανότητας και φασματοσκοπική μελέτη των φυστικελαιών
17. Μαρία Σταυροπούλου (2020) Study of the formation of non-enzymatic advanced glycation end-products (dAGES) in food systems
18. Πηνελόπη Λιόντου (2020) Μελέτη των πτητικών συστατικών ελαιολάδου, ποικιλίας Κορωνέικης με SPME – GC – MS και γεωγραφική διαφοροποίηση με χρήση χημειομετρικών μεθόδων
19. Διονυσία Μπισκίνη (2020) Μελέτη της σταθερότητας του χρώματος χυμού ροδιού κατά την ενσωμάτωσή του σε πηκτές πηκτίνης διάφορου βαθμού μεθυλίωσης παρουσία συγχρωστικών ενώσεων
20. Γεωργία Αυγέρου (2020) Προσδιορισμός trans λιπαρών οξέων σε δείγματα τροφίμων με GC/FID (Τμήμα Χημείας, ΕΚΠΑ)
21. Βασίλης Τριπάκης (2020) Προσδιορισμός ποιοτικών χαρακτηριστικών σε δείγματα ελαιολάδου βάσει του Ευρωπαϊκού Κανονισμού ΕΚ 2568/91 (Τμήμα Χημείας, ΕΚΠΑ)
22. Μαρία Σταυροπούλου (2020) Study of the formation of non-enzymatic advanced glycation end-products (dAGEs) in food systems
23. Δήμητρα Αρβανιτάκη (2020) Ποιοτικός και ποσοτικός προσδιορισμός λιπαρών οξέων σε φυστικέλαια προερχόμενα από κελυφωτά φυστικία (*Pistacia vera*) με χρήση αέριας χρωματογραφίας με ανιχνευτή φασματομέτρο μαζών καθώς και προσδιορισμός της αντιοξειδωτικής ικανότητας και φασματοσκοπική μελέτη των φυστικελαιών
24. Μαρία-Ελένη Αναστασοπούλου (2020) Μελέτη πτητικών συστατικών που χαρακτηρίζουν το άρωμα μανιταριών γένους *Pleurotus* με μικροεκχύλιση στερεής φάσης (SPME) και αέρια χρωματογραφία-φασματομετρία μάζας (GC-MS)
25. Πηνελόπη Λιόντου (2020) Μελέτη των πτητικών συστατικών ελαιολάδου, ποικιλίας Κορωνέικης με SPME – GC – MS και γεωγραφική διαφοροποίηση με χρήση χημειομετρικών μεθόδων
26. Κωνσταντίνα Μπουμπουκά (2021) Αξιολόγηση θρεπτικών συστατικών και σύστασης βρασμένων υποπροϊόντων ψαριών
27. Νικόλαος Πατραμάνης (2021) Μελέτη της επίδρασης προϊόντων ντομάτας στον μη ενζυμικό σχηματισμό τελικών προϊόντων προηγμένης γλυκοζυλίωσης (AGEs) σε in vitro συστήματα

28. Ιωάννα Λορένα Κότε (2021) Μελέτη της επίδρασης συστατικών αιθερίων ελαίων στο σχηματισμό προϊόντων προχωρημένης γλυκοζιλώσης (Advanced Glycation End-Products, dAGEs)
29. Κωνσταντίνα Βαρδάκα (2021) Μελέτη του σχηματισμού α-δικαρβονυλικών ενώσεων από λιπαρές ύλες (ελαιόλαδο, σπορέλαια)
30. Δήμητρα Λιακούτσου (2021) Μελέτη της επίδρασης βιοδραστικών συστατικών του εξαιρετικού παρθένου ελαιολάδου στο σχηματισμό α-δικαρβονυλικών ενώσεων
31. Σταύρος Πρωϊκάκης (2021) Πρωτεωμική ανάλυση γάλακτος όνου (*Equus asinus*)
32. Δάφνη-Βασιλική Θεωδορίκου (2022) Γεωγραφική διαφοροποίηση ποικιλίας Αμφίσης με τη χρήση χρωματογραφικών και φασματοσκοπικών τεχνικών σε συνδυασμό με χημειομετρικές μεθόδους
33. Σταματίνα – Ιωάννα Παναγουλάκου (2022) Προσδιορισμός του μεταβολικού πτητικού αποτυπώματος και της παραγωγής τοξίνης κατά την αλληλεπίδραση ζυμών – μυκήτων
34. Παναγιώτης Καλκάνης (2022) Μελέτη της συμπεριφοράς βιοδραστικών συστατικών του ελαιολάδου στο σχηματισμό προϊόντων μη ενζυματικής γλυκίωσης (dAGEs) κατά τη θερμική επεξεργασία στους 100°C
35. Παρασκευή Καραμπά (2022) Μελέτη της συμπεριφοράς βιοδραστικών συστατικών του ελαιολάδου στο σχηματισμό προϊόντων μη ενζυματικής γλυκίωσης (dAGEs) κατά τη θερμική επεξεργασία στους 80°C

Ως μέλος εξεταστικής επιτροπής και επιβλέπων εργαστηριακού μέρους των πτυχιακών μελετών

1. Maria Athenaki (2015) Study of lipid production by the Zygomycete *Mortierella isabellina* during growth on blends of cellulosic sugars
2. Δήμητρα Ν. Λαμπρινάκη (2015) Μελέτη της βιοδιαθεσιμότητας της ενθυλακωμένης σε νανοσωματίδια EGCG σε πλάσμα ποντικών
3. Ελπίδα Γ. Αλευρά (2015) Θερμική υποβάθμιση των ποιοτικών χαρακτηριστικών του ελαιολάδου
4. Σωτήριος Α. Πατρινός (2016) Επίδραση της προσθήκης γλουταθειόνης στα ποιοτικά χαρακτηριστικά λευκού οίνου
5. Μαρία Ρόντου (2017) Μελέτη της επίδρασης του υποστρώματος καλλιέργειας του εδώδιμου μύκητα *Agrocybe aegerita* στην αντιοξειδωτική ικανότητα και το ολικό φαινολικό περιεχόμενο των καρποσωμάτων του
6. Σωτήριος Τσαδάρης (2017) Μελέτη της εσωτερικοποίησης προσαρμοσμένων σε συνθήκες ήπιας καταπόνησης κυττάρων του μικροοργανισμού *Salmonella enterica* spp. *enterica* serovar Enteritidis, σε φυλλώδη λαχανικά
7. Γεώργιος Βασιλόπουλος (2018) Επίδραση της συγκέντρωσης γλυκόζης στην παραγωγή βιομάζας και στη βιοσύνθεση λιπιδίων του εδώδιμου και φαρμακευτικού μύκητα *Agrocybe aegerita* κατά την καλλιέργειά του σε υγρές ζυμώσεις

Διδακτορικές Διατριβές

Ως Επιβλέπων

1. Αγγελική Πουρνάρα (2016-2017, Διεκόπη) Η μεταβολομική ανάλυση εδωδιμων αλιευμάτων ως εργαλείο ελέγχου της ποιότητάς τους
2. Θεανώ Μικρού (2020 – σε εξέλιξη) Το εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο και ο ρόλος του στην παραγωγή τελικών προϊόντων προχωρημένης λιποξειδωσης (ALEs) κατά τη θερμική επεξεργασία τροφίμων

Ως μέλος τριμελούς συμβουλευτικής επιτροπής

1. Πάτρα Σουρρή (2014-σε εξέλιξη) Chemical and microbiological approaches in the preservation of fruit juices
2. Κατερίνα Κανδυλιάρη (2020) Ανάλυση υποπροϊόντων ψαριών ιχθυοκαλλιέργειας και διερεύνηση της βιοδραστικότητάς τους
3. Μαρία Κάτσα (2022) Ανάπτυξη καινοτόμων μεθόδων για προσδιορισμό λιποδιαλυτών και υδατοδιαλυτών βιταμινών σε τρόφιμα με τεχνικές φασματομετρίας μάζας (Τμήμα Χημείας, ΕΚΠΑ)
4. Θεανώ Μικρού (2019- σε εξέλιξη) Το ελαιόλαδο και ο ρόλος του στα οξειδωτικά φαινόμενα κατά την in-vitro πέψη τροφίμων
5. Μαρία Μαραντίδου (2017- σε εξέλιξη) Επίδραση της αζωτούχου λίπανσης στη φωτοσυνθετική ικανότητα της ελιάς και τα ποιοτικά χαρακτηριστικά καρπών και ελαιολάδου
6. Δημήτριος Παυλίδης (2020) Αξιολόγηση της ποιότητας, ασφάλειας και αυθεντικότητας του κρέατος με ταχείες μεταβολομικές μεθόδους
7. Αλεξάνδρα Κατίδη (2020- σε εξέλιξη) Ανάπτυξη ελληνικής βάσης δεδομένων διατροφικής σύστασης και ποιοτικών χαρακτήρων επώνυμων συσκευασμένων τροφίμων: δομή βάσης, αξιοποίηση δεδομένων και ψηφιακές εφαρμογές
8. Ιωάννης Κούτσιος (2022- σε εξέλιξη)
9. Πάτρα Σουρρή (2022) Identification and control of *Alicyclobacillus acidoterrestris* in fruit juices by ultra high pressure processing

Ως μέλος επταμελούς εξεταστικής επιτροπής

1. Καλή Κώτσιου (2015) Μεταβολές στα συστατικά του ελαιολάδου κατά την αποθήκευση και το μαγείρεμα
2. Βασιλική Καχριμανίδου (2016) Βιοτεχνολογική παραγωγή πολύ-υδροξυαλκανοϊκών εστέρων και ανάπτυξη βιο-διυλιστηρίων για την αξιοποίηση παραπροϊόντων της βιομηχανικής διεργασίας παραγωγής βιοντίζελ από τον ηλιανθο
3. Χαραλαμπία Δήμου (2016) Ανάπτυξη και σχεδιασμός καινοτόμου βιοδιυλιστηρίου που βασίζεται στην αξιοποίηση της οινολάσσης και της ακατέργαστης γλυκερόλης προς παραγωγή προϊόντων προστιθέμενης αξίας και πολυ-3-υδροξυβουτυρικού εστέρα μέσω μικροβιακών ζυμώσεων
4. Ίρις Πλειώνη (2020) Ανάπτυξη καινοτόμου βιοδιυλιστηρίου για την παραγωγή βακτηριακής κυτταρίνης και προϊόντων διατροφής προστιθέμενης αξίας από υποπροϊόν τυποποίησης Κορινθιακής σταφίδας
5. Ε. Ιωάννου (2020) Απομόνωση των λιγνανών σησαμέλαιου και μελέτη της επίδρασης της προσθήκης σησαμέλαιου στα ποιοτικά χαρακτηριστικά του ελαιολάδου και του ηλιέλαιου υψηλής περιεκτικότητας σε ελαϊκό οξύ κατά το τηγάνισμα

Διοικητικό Έργο στο ΓΠΑ

- Υπεύθυνος επικαιροποίησης της ιστοσελίδας του Τμήματος (2015-σήμερα)
- Αναπληρωματικό μέλος της Επιτροπής Συμβούλων Σπουδών για φοιτητές ΑΜΕΑ και ΑμμΕΑ (2015-2016)
- Μέλος Εφορευτικής Επιτροπής για την ανάδειξη Προέδρου (2015)
- Μέλος της Επιτροπής αξιολόγησης οπτικοακουστικού υλικού Πρακτικής Άσκησης φοιτητών του Τμήματος μέσω ΕΣΠΑ (2015)
- Μέλος επιτροπής προμηθειών/παραλαβής & διαγραφής μόνιμου και αναλώσιμου υλικού του Εργ. Χημείας και Ανάλυσης Τροφίμων
- Διοργάνωση των σεμιναρίων του χειμερινού εξαμήνου στα πλαίσια του ΠΜΣ Επιστήμη και Τεχνολογία Τροφίμων και Διατροφή του Ανθρώπου, ΓΠΑ (2016)
- Αναπληρωματικό μέλος της Κεντρικής Εφορευτικής Επιτροπής για την ανάδειξη Κοσμήτορα της Σχολής Επιστημών Τροφίμων και Διατροφής (2019)
- Εκπρόσωπος μελών ΔΕΠ στην Κοσμητεία της Σχολής Επιστημών Τροφίμων και Διατροφής (2020-2021)

8. ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΗ & ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΗ ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΑ**Ερευνητικά Ενδιαφέροντα**

- ✓ Μεταβολωμική ως εργαλείο ελέγχου της ποιότητας τροφίμων
- ✓ Πτητικά συστατικά τροφίμων - συσχέτιση με την ποιότητα, αλλοίωση, νοθεία του προϊόντος
- ✓ Απομόνωση και χαρακτηρισμός αντιοξειδωτικών συστατικών από αρωματικά-φαρμακευτικά φυτά και τρόφιμα φυτικής προέλευσης
- ✓ Μελέτη της χημικής σύστασης αγροβιομηχανικών αποβλήτων – αξιοποίησή τους ως πηγή ενώσεων υψηλής αξίας (αντιοξειδωτικά, χρωστικές)
- ✓ Μικροβιακά λιπίδια - απομόνωση και χαρακτηρισμός
- ✓ Χημική ανάλυση προϊόντων μικροβιακών ζυμώσεων (κρασί, μπίρα, ελιές, κλπ)
- ✓ Ποιοτικός έλεγχος λιπών και ελαίων

Συμμετοχή σε Ερευνητικά Έργα

1. Δημιουργία ανοιχτής πρόσβασης βάσης δεδομένων σύστασης τροφίμων της ΕΕ, Ευρωπαϊκή Αρχή για την Ασφάλεια των Τροφίμων (EFSA), Παροχή υπηρεσιών NP/EFSA/IDATA/2022/01 (2022)
2. «Ανάπτυξη και μακροπρόθεσμη βιωσιμότητα νέων πανευρωπαϊκών ερευνητικών υποδομών (Development and long-term sustainability of new pan-European research infrastructures-METROFOOD-RI) το οποίο υλοποιείται στο πλαίσιο του HORIZON2020: H2020-INFRADEV-2018-2020 (ως μέλος της ερευνητικής ομάδας) (2020-2021)
3. ΕΔΒΜ-103: ΥΠΟΣΤΗΡΙΞΗ ΕΡΕΥΝΗΤΩΝ ΜΕ ΕΜΦΑΣΗ ΣΤΟΥΣ ΝΕΟΥΣ ΕΡΕΥΝΗΤΕΣ-ΚΥΚΛΟΣ Β' (ως αναπληρωτής ακαδημαϊκός σύμβουλος), Μικροβιακή αλλοίωση και προσδιορισμός ποιότητας κατά την συντήρησή του κρانيού (*Argyrosomus regius*) υπό ψύξη με σύγχρονες μοριακές και αναλυτικές μεθόδους (2020-2021)
4. ΕΠΑΝΕΚ, ΕΣΠΑ 2014-2020 «ΕΡΕΥΝΩ-ΔΗΜΙΟΥΡΓΩ-ΚΑΙΝΟΤΟΜΩ» (ως μέλος της ερευνητικής ομάδας), «Πρότυπο Έξυπνο Σύστημα Παρακολούθησης και Αξιολόγησης Ποιότητας για Φρέσκα Προϊόντα Πουλερικών, QAPP» (2020)

5. Εμβληματική Δράση «Οι Δρόμοι της Ελιάς», Υποέργο 3: Ποιότητα και αυθεντικότητα τελικών προϊόντων ελαιόκαρπου και ελαιολάδου και ισχυρισμού υγείας – Βελτίωση τελικών προϊόντων, του έργου με κωδ. αριθ. 2018ΣΕ01300000 του Εθνικού Σκέλους του ΠΔΕ της ΓΓΕΤ, Μέλος της ερευνητικής ομάδας (2018-2021)
6. Μικτές εναρκτηρίες καλλιέργειες ζυμών για την ανάδειξη της εντοπιότητας των οίνων, M-Y WINE, ΕΠΑΝ ΙΙ - Δράση Συνεργασία 2011, Άμισθος ερευνητής-υπεύθυνος για την χημική ανάλυση γλευκών και οίνων (2013-2015)
7. Table olive fermentation with selected strains of probiotic lactic acid bacteria. Towards a new functional food (PROBIOLIVES) EU FP7 (Project 243471), Άμισθος ερευνητής-υπεύθυνος για τη χημική ανάλυση επιτραπέζιων ελιών (2010-2013)
8. Scientific synergism of Nano-Bio-Info-Cogni science for an integrated system to monitor meat quality and safety during production, storage and distribution in the EU (Symbiosis), EU FP7 (Project 211638), Άμισθος ερευνητής-υπεύθυνος για την ανάλυση των πτητικών συστατικών κρέατος (2008-2011)
9. Μελέτη σύστασης και αξιοποίηση αποβλήτων ζυθοποιίας, ΕΠΕΑΕΚ ΙΙ - ΠΥΘΑΓΟΡΑΣ, Μεταδιδάκτορας ερευνητής, (01/03/2004 - 31/08/2006)
10. Μελέτη των συστατικών ελληνικών οίνων που έχουν επίδραση στην υγεία των καταναλωτών, ΕΠΕΤ ΙΙ, Έργο Ερευνητή: Αναλύσεις οίνων για βιογενείς αμίνες (02/05/2001 - 01/07/2001)
11. Ανάπτυξη αρτοσκευασμάτων παραδοσιακού χαρακτήρα τύπου "κριτσίνι", ΕΠΕΤ ΙΙ, Έργο Ερευνητή: Ανάλυση των αρτοσκευασμάτων για πρωτεΐνη, λίπος, υγρασία, τέφρα, διαιτητικές ίνες, αριθμού υπεροξειδίων, μεθυλεστέρες λιπαρών οξέων (01/02/2000 - 10/02/2001)

Συμμετοχή σε Άλλα Έργα - Μελέτες

1. Βελτίωση της αντιοξειδωτικής δράσης και των αρωματικών συστατικών της μπίρας (μέλος της ερευνητικής ομάδας), Φορέας χρηματοδότησης: Ελληνικά Ζυθοποιεία Αταλάντης, Διάρκεια: 08/05/2017-20/03/2018, Προϋπολογισμός: 9112,14 € (Έργο 377, ΕΛΚΕ Χαροκοπέου Παν.)
2. Χημικές αναλύσεις τριών δειγμάτων ελαιολάδου για τον προσδιορισμό: α) ολικού πολικού φαινολικού κλάσματος (Total Polar Phenolic Content, ενδοεργαστηριακή μέθοδος), β) βιοφαινολών (μέθοδος ΙΟΟC, COI/T.20/Doc No 29) γ) τοκοφερολών & τοκοτριενολών (ISO 9936-2006), δ) αντιοξειδωτική ικανότητα (μέθοδος DPPH) (Επιστημονικός υπεύθυνος)
Φορέας χρηματοδότησης: Μ. Αποστολάκη του Δημητρίου (AZ967194), Διάρκεια: 01/11/2015-31/01/2016, Προϋπολογισμός: 1.000 € (Κωδ. ΕΛΚΕ ΓΠΑ: 34.0828)

Υποβολή/Συμμετοχή στην υποβολή ερευνητικών προγραμμάτων (υπό αξιολόγηση)

1. Ευρωμεσογειακή Πρωτοβουλία PRIMA (2022), Fungal strains, wild yeast and microalgae derived from the bioprocessing of agro-industrial and food-processing wastes as ingredients for protein-rich, nutrient-dense Mediterranean foods.
2. HORIZON-EIC-2022-PATHFINDEROPEN (Proposan No. 101099489), Laser induced breakdown spectroscopy for AgroFood industry quality and authenticity analysis.

Συγγραφικό έργο

Επιστημονικές μελέτες - διατριβές

- A1** Πτυχιακή μελέτη: «Μελέτη των λιποειδών στο *Allium Sativum* (κν. Σκόρδο)» (1997)
- A2** Μεταπτυχιακή μελέτη: «Fermentation for wine production using immobilized cells on delignified cellulosic material. Analysis of wine aroma» (1999)
- A3** Διδακτορική διατριβή: «Μελέτη δευτερογενούς αρώματος με GC/MS οίνων που παράγονται με ακινητοποιημένα κύτταρα» (2003)

Δημοσιεύσεις σε διεθνή επιστημονικά περιοδικά (SCI με κριτές)

(Scopus Author ID: 57218719361; ORCID: <https://orcid.org/0000-0003-1503-1064>)

- B1** A. Mallouchos, M. Komaitis, A.A. Koutinas, M. Kanellaki. Investigation of volatiles evolution during the alcoholic fermentation of grape must using free and immobilized cells with the help of solid phase microextraction (SPME) headspace sampling. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, **2002**, 50(13), 3840-3848 (<https://doi.org/10.1021/jf0116092>)

- B2** **A. Mallouchos**, P. Reppa, G. Aggelis, M. Kanellaki, A.A. Koutinas, M. Komaitis. Grape skins as a natural support for yeast immobilization. *Biotechnology Letters*, **2002**, 24, 1331-1335 (<https://doi.org/10.1023/A:1019892232296>)
- A. Bekatorou, A. Sarellas, G. Ternan, **A. Mallouchos**, M. Komaitis, A.A. Koutinas, M. Kanellaki. Low-temperature brewing using yeast immobilized on dried figs. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, **2002**, 50(25), 7249-7257 (<https://doi.org/10.1021/jf020291q>)
- B3**
- A. Mallouchos**, M. Komaitis, A.A. Koutinas, M. Kanellaki. Wine fermentations by immobilized and free cells at different temperatures. Effect of immobilization and temperature on volatile by-products. *Food Chemistry*, **2003**, 80(1), 109-113 ([https://doi.org/10.1016/S0308-8146\(02\)00247-9](https://doi.org/10.1016/S0308-8146(02)00247-9))
- B4**
- A. Mallouchos**, M. Komaitis, A.A. Koutinas, M. Kanellaki. Evolution of volatile by-products during wine fermentations using immobilized cells on grape skins. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, **2003**, 51(8), 2402-2408 (<https://doi.org/10.1021/jf026086s>)
- B5**
- A. Mallouchos**, P. Skandamis, P. Loukatos, M. Komaitis, A.A. Koutinas, M. Kanellaki. Volatile compounds of wines produced by cells immobilized on grape skins. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, **2003**, 51(10), 3060-3066 (<https://doi.org/10.1021/jf026177p>)
- B6**
- A. Tsakiris, V. Sipsas, A. Bekatorou, **A. Mallouchos**, A. Koutinas. Red wine making by immobilized cells and influence on volatile composition. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, **2004**, 52(5), 1357-1363 (<https://doi.org/10.1021/jf035141+>)
- B7**
- N. Chorianopoulos, E. Evergetis, **A. Mallouchos**, E. Kalpoutzakis, G.J. Nychas, S.A. Haroutounian. Characterization of the essential oil volatiles of *Satureja thymbra* and *Satureja parnassica*: Influence of harvesting time and antimicrobial activity. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, **2006**, 54(8), 3139-3145 (<https://doi.org/10.1021/jf053183n>)
- B8**
- S. Yanniotis, K. Tsitilioni, G. Dendrinou, **A. Mallouchos**. Aroma recovery by combining distillation with absorption. *Journal of Food Engineering*, **2007**, 78(3), 882-887 (<https://doi.org/10.1016/j.jfoodeng.2005.11.028>)
- B9**
- A. Mallouchos**, G. Lagos, M. Komaitis. A rapid microwave-assisted derivatization process for the determination of phenolic acids in brewer's spent grains. *Food Chemistry*, **2007**, 102(3), 606-611 (<https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2006.05.040>)
- B10**
- A. Mallouchos**, P. Loukatos, A. Bekatorou, A. Koutinas, M. Komaitis. Ambient and low temperature winemaking by immobilized cells on brewer's spent grains. Effect on volatile composition. *Food Chemistry*, **2007**, 104(3), 918-927 (<https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2006.12.047>)
- B11**
- Ch. Gargeli, V. Papageorgiou, **A. Mallouchos**, T. Kibouris, M. Komaitis. Essential oil composition of *Pistacia lentiscus* L. and *Myrtus communis* L.: Evaluation of antioxidant capacity of methanolic extracts. *Food Chemistry*, **2008**, 107(3), 1120-1130 (<https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2007.09.036>)
- B12**
- V. Papageorgiou, **A. Mallouchos**, M. Komaitis. Investigation of the antioxidant behavior of air- and freeze-dried aromatic plant materials in relation to their phenolic content and vegetative cycle. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, **2008**, 56(14), 5743 – 5752 (<https://doi.org/10.1021/jf8009393>)
- B13**
- V. Papageorgiou, Ch. Gardeli, **A. Mallouchos**, M. Papaioannou, M. Komaitis. Variation of the chemical profile and antioxidant behavior of *Rosmarinus officinalis* L. and *Salvia fruticosa* Miller grown in Greece. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, **2008**, 56(16), 7254 – 7264 (<https://doi.org/10.1021/jf800802t>)
- B14**
- S. Fakas, S. Papanikolaou, A. Batsos, M. Galiotou-Panayotou, **A. Mallouchos**, G. Aggelis. Evaluating renewable carbon sources as substrates for single cell oil production by *Cunninghamella echinulata* and *Mortierella isabellina*. *Biomass and Bioenergy*, **2009**, 33(4), 573-580 (<https://doi.org/10.1016/j.biombioe.2008.09.006>)
- B15**
- D. Dimitrellou, P. Kandyli, **A. Mallouchos**, M. Komaitis, A.A. Koutinas, Y. Kourkoutas. Effect of freeze-dried kefir culture on proteolysis in feta-type and whey-cheeses. *Food Chemistry*, **2010**, 119(2), 795-800 (<https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2009.06.052>)
- B16**
- E.Z. Panagou, **A. Mallouchos**, O. Hondrodimitou, G.-J.E. Nychas. A study on the implications of NaCl reduction in the fermentation profile of Conservolea natural black olives. *Food Microbiology*, **2011**, 28 (7), 1301-1307 (<https://doi.org/10.1016/j.fm.2011.05.008>)
- B17**

Μετά την εκλογή ως Λέκτορας

- B18** J. V. Vergara, V. Blana, **A. Mallouchos**, A. Stamatou, E. Z. Panagou. Evaluating the efficacy of brine acidification as implemented by the Greek table olive industry on the fermentation profile of Conservolea green olives. *LWT-Food Science and Technology*, **2013**, 53, 113-119 (<https://doi.org/10.1016/j.lwt.2013.03.003>)
- B19** A.A. Argyri, A.A. Nisiotou, **A. Mallouchos**, E.Z. Panagou, C.C. Tassou. Performance of two potential probiotic *Lactobacillus* strains from the olive microbiota as starters in the fermentation of heat shocked green olives. *International Journal of Food Microbiology*, **2014**, 171, 68-76 (<https://doi.org/10.1016/j.ijfoodmicro.2013.11.003>)
- B20** F.F. Parlapani, **A. Mallouchos**, S.A. Haroutounian, I.S. Boziaris. Microbiological spoilage and investigation of volatile profile during storage of sea bream fillets under various conditions. *International Journal of Food Microbiology*, **2014**, 189, 153-163 (<https://doi.org/10.1016/j.ijfoodmicro.2014.08.006>)
- B21** A.A. Argyri, **A. Mallouchos**, E.Z. Panagou, G-J.E. Nychas. The dynamics of the HS/SPME-GC/MS as a tool to assess the spoilage of minced beef stored under different packaging and temperature conditions. *International Journal of Food Microbiology*, **2015**, 193, 51-58 (<https://doi.org/10.1016/j.ijfoodmicro.2014.09.020>)
- B22** A. Papadaki, **A. Mallouchos**, M-N. Efthymiou, Ch. Gardeli, N. Kopsahelis, E.C.G. Aguiers, D.M.G. Freire, S. Papanikolaou, A.A. Koutinas. Production of wax esters via microbial oil synthesis from food industry waste and by-product streams. *Bioresource Technology*, **2017**, 245, 274-282 (<https://doi.org/10.1016/j.biortech.2017.08.004>)
- B23** S. Papanikolaou, M. Rontou, A. Belka, M. Athenaki, C. Gardeli, **A. Mallouchos**, O. Kalantzi, A.A. Koutinas, I.K. Kookos, An-P. Zeng, G. Aggelis. Conversion of biodiesel-derived glycerol into biotechnological products of industrial significance by yeast and fungal strains. *Engineering in Life Sciences*, **2017**, 17(3), 262-281 (<https://doi.org/10.1002/elsc.201500191>)
- B24** A. Hadjilouka, G. Mavrogiannis, **A. Mallouchos**, S. Paramithiotis, M. Mataragas, E. H. Drosinos. Effect of lemongrass essential oil on *Listeria monocytogenes* gene expression. *LWT - Food Science and Technology*, **2017**, 77, 510-516 (<https://doi.org/10.1016/j.lwt.2016.11.080>)
- B25** S. Bonatsou, V. Iliopoulos, **A. Mallouchos**, E. Gogou, V. Oikonomopoulou, M. Krokida, P. Taoukis, E. Z. Panagou. Effect of osmotic dehydration of olives as pre-fermentation treatment and partial substitution of sodium chloride by monosodium glutamate in the fermentation profile of Kalamata natural black olives. *Food Microbiology*, **2017**, 63, 72-83 (<https://doi.org/10.1016/j.fm.2016.11.001>)
- B26** F. F. Parlapani, **A. Mallouchos**, S. A. Haroutounian, Ioannis S. Boziaris. Volatile organic compounds of microbial and non-microbial origin produced on model fish substrate un-inoculated and inoculated with gilt-head sea bream spoilage bacteria. *LWT - Food Science and Technology*, **2017**, 78, 54-62 (<https://doi.org/10.1016/j.lwt.2016.12.020>)
- B27** D. Sarris, N.G. Stoforos, **A. Mallouchos**, I.K. Kookos, A.A. Koutinas, G. Aggelis, S. Papanikolaou. Production of added-value metabolites by *Yarrowia lipolytica* growing in olive mill wastewater-based media under aseptic and non-aseptic conditions. *Engineering in Life Sciences*, **2017**, 17(6), 695-709 (<https://doi.org/10.1002/elsc.201600225>)
- B28** A.E. Koutelidakis, K. Argyri, Z. Sevastou, E. Panagopoulou, E. Paximada, A. Sali, V. Papalazarou, **A. Mallouchos**, V. Evageliou, V. Kostourou, I. Mantala, M. Kapsokefalou. Bioactivity of epigallocatechin gallate nanoemulsions evaluated in mice model. *Journal of Medicinal Food*, **2017**, 20(9), 923-931 (<https://doi.org/10.1089/jmf.2016.0160>)
- B29** Ch. Gardeli, M. Athenaki, A.A. Koutinas, E. Xenopoulos, G. Aggelis, **A. Mallouchos**, S. Papanikolaou. Lipid production and characterization by *Mortierella (Umbelopsis) isabellina* cultivated on lignocellulosic sugars. *Journal of Applied Microbiology*, **2017**, 123(6), 1461-1477 (<https://doi.org/10.1111/jam.13587>)
- B30** A. Kantifedaki, V. Kachrimanidou, **A. Mallouchos**, S. Papanikolaou, A.A. Koutinas. Orange processing waste valorisation for the production of bio-based pigments using the fungal strains *Monascus purpureus* and *Penicillium purpurogenum*. *Journal of Cleaner Production*, **2018**, 185, 882-890 (<https://doi.org/10.1016/j.jclepro.2018.03.032>)
- B31** G. Sgouros, I. Chalvanti, **A. Mallouchos**, Y. Paraskevopoulos, G. Banilas, A. Nisiotou. Biodiversity and enological potential of fermentative non-Saccharomyces yeasts from Nemean vineyards. *Fermentation*, **2018**, 4, 1-13 (<https://doi.org/10.3390/fermentation4020032>)
- B32** A. Nisiotou, G. Sgouros, **A. Mallouchos**, C-S. Nisiotis, C. Michaelidis, C. Tassou, G. Banilas. The use of indigenous *Saccharomyces cerevisiae* and *Starmerella bacillaris* yeasts as a tool to create complexity in local wines. *Food Research International*, **2018**, 111, 498-508 (<https://doi.org/10.1016/j.foodres.2018.05.035>)
- B33** I. Mantzourani, S. Kazakos, A. Terpou, **A. Mallouchos**, A. Kimbaris, A. Alexopoulos, E. Bezirtzoglou, S. Plessas. Assessment of Volatile Compounds Evolution, Antioxidant Activity, and Total Phenolics Content during Cold Storage of Pomegranate Beverage Fermented by *Lactobacillus paracasei* K5. *Fermentation*, **2018**, 4, 1-11 (<https://doi.org/10.3390/fermentation4040095>)

Μετά την εκλογή ως Επίκουρος Καθηγητής επί θητεία

- B34** E. Tsouko, M. Alexandri, K. Vieira Fernandes, D.M.G. Freire, **A. Mallouchos***, A.A. Koutinas. Extraction of Phenolic Compounds from Palm Oil Processing Residues and Their Application as Antioxidants. *Food Technology and Biotechnology*, **2019**, 57(1), 29-38 (<https://doi.org/10.17113/ftb.57.01.19.5784>)
- B35** A. Nisiotou, **A. Mallouchos**, C. Tassou, G. Banilas. Indigenous Yeast Interactions in Dual-Starter Fermentations May Improve the Varietal Expression of Moschofilero Wine. *Frontiers in Microbiology*, **2019**, 10, 1-14 (<https://doi.org/10.3389/fmicb.2019.01712>)
- B36** S. Maina, E. Stylianou, E. Vogiatzia, A. Vlysidis, **A. Mallouchos**, G.-J. E. Nychas, A. Machado de Castro, E. Dheskali, I.K. Kookos, A. Koutinas. Improvement on bioprocess economics for 2,3-butanediol production from very high polarity cane sugar via optimisation of bioreactor operation. *Bioresource Technology*, **2019**, 274, 343-352 (<https://doi.org/10.1016/j.biortech.2018.11.001>)
- B37** D.E. Pavlidis, **A. Mallouchos**, D. Ercolini, E.Z. Panagou, G.-J.E. Nychas. A volatilomics approach for off-line discrimination of minced beef and pork meat and their admixture using HS-SPME GC/MS in tandem with multivariate data analysis. *Meat Science*, **2019**, 151, 43-53 (<https://doi.org/10.1016/j.meatsci.2019.01.003>)
- B38** S. Maina, **A. Mallouchos**, G.-J.E. Nychas, D. MG Freire, A. Machado de Castro, S. Papanikolaou, K.K. Kookos, A. Koutinas. Bioprocess development for (2R,3R)-butanediol and acetoin production using very high polarity cane sugar and sugarcane molasses by a *Bacillus amyloliquefaciens* strain. *Journal of Chemical Technology and Biotechnology*, **2019**, 94(7), 2167-2177 (<https://doi.org/10.1002/jctb.5997>)
- B39** E.C.G. Agueiras, A. Papadaki, **A. Mallouchos**, I. Mandala, H. Sousa, D.M.G. Freire, A.A. Koutinas. Enzymatic synthesis of bio-based wax esters from palm and soybean fatty acids using crude lipases produced on agricultural residues. *Industrial Crops and Products*, **2019**, 139, 111499 (<https://doi.org/10.1016/j.indcrop.2019.111499>)
- B40** A. Papadaki, N. Kopsahelis, **A. Mallouchos**, I. Mandala, A.A. Koutinas. Bioprocess development for the production of novel oleogels from soybean and microbial oils. *Food Research International*, **2019**, 126, 108684 (<https://doi.org/10.1016/j.foodres.2019.108684>)
- B41** A. Kandyliari, **A. Mallouchos**, N. Papandroulakis, J.P. Golla, T.T. Lam, A. Sakellari, S. Karavoltos, V. Vasiliou, M. Kapsokefalou. Nutrient Composition and Fatty Acid and Protein Profiles of Selected Fish By-Products. *Foods*, **2020**, 9(2), 9020190 (<https://doi.org/10.3390/foods9020190>)
- B42** I. Mantzourani, A. Terpou, A. Bekatorou, **A. Mallouchos**, A. Alexopoulos, A. Kimbaris, E. Bezirtzoglou, A.A. Koutinas, S. Plessas. Functional pomegranate beverage production by fermentation with a novel synbiotic *L. paracasei* biocatalyst. *Food Chemistry*, **2020**, 308, 125658 (<https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2019.125658>)
- B43** **A. Mallouchos***, T. Mikrou, C. Gardeli. Gas Chromatography–Mass Spectrometry–Based Metabolite Profiling for the Assessment of Freshness in Gilthead Sea Bream (*Sparus aurata*). *Foods*, **2020**, 9(4), 464 (<https://doi.org/10.3390/foods9040464>)
- B44** A. Kritikos, I. Aska, S. Ekonomou, **A. Mallouchos***, F.F. Parlapani, S.A. Haroutounian, I.S. Boziaris. Volatilome of Chill-Stored European Seabass (*Dicentrarchus labrax*) Fillets and Atlantic Salmon (*Salmo salar*) Slices under Modified Atmosphere Packaging. *Molecules*, **2020**, 25(8), 1981 (<https://doi.org/10.3390/molecules25081981>)
- B45** O.S. Papadopoulou, V. Iliopoulos, **A. Mallouchos***, E.Z. Panagou, N. Chorianopoulos, C.C. Tassou, G.-J.E. Nychas*. Spoilage Potential of *Pseudomonas* (*P. fragi*, *P. putida*) and LAB (*Leuconostoc mesenteroides*, *Lactobacillus sakei*) Strains and Their Volatilome Profile during Storage of Sterile Pork Meat Using GC/MS and Data Analytics. *Foods*, **2020**, 9(5), 633 (<https://doi.org/10.3390/foods9050633>)
- B46** G. Sgouros, A. Mallouchos, M.-E. Filippousi, G. Banilas, A. Nisiotou. Molecular Characterization and Enological Potential of A High Lactic Acid-Producing *Lachancea thermotolerans* Vineyard Strain. *Foods*, **2020**, 9(5), 595 (<https://doi.org/10.3390/foods9050595>)
- B47** T. Mikrou, E. Pantelidou, N. Parasyri, A. Papaioannou, M. Kapsokefalou, C. Gardeli, **A. Mallouchos***. Varietal and Geographical Discrimination of Greek Monovarietal Extra Virgin Olive Oils Based on Squalene, Tocopherol, and Fatty Acid Composition. *Molecules*, **2020**, 25(17), 3818 (<https://doi.org/10.3390/molecules25173818>)
- B48** C.E. Drakou, C. Gardeli, I. Tsialtas, S. Alexopoulos, **A. Mallouchos**, S.M. Koulas, A.S. Tsagkarakou, D. Asimakopoulos, D.D. Leonidas, A.-M. G. Psarra, V.T. Skamnaki. Affinity Crystallography Reveals Binding of Pomegranate Juice Anthocyanins at the Inhibitor Site of Glycogen Phosphorylase: The Contribution of a Sugar Moiety to Potency and Its

Implications to the Binding Mode. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, **2020**, 68, 10191-10199 (<https://doi.org/10.1021/acs.jafc.0c04205>)

- B49** D. Sarris, A. Philippoussis, **A. Mallouchos**, P. Diamantopoulou. Valorization of low-cost, carbon-rich substrates by edible ascomycetes and basidiomycetes grown on liquid cultures. *FEMS Microbiology Letters*, **2020**, 367(20), (<https://doi.org/10.1093/femsle/fnaa168>)
- B50** D.E. Pavlidis, **A. Mallouchos**, G.J. Nychas. Microbiological assessment of aerobically stored horse fillets through predictive microbiology and metabolomic approach. *Meat Science*, **2021**, 172, 108323 (<https://doi.org/10.1016/j.meatsci.2020.108323>)
- B51** S. Christofi, G. Katsaros, **A. Mallouchos**, V. Cotea, S. Kallithraka. Reducing SO₂ content in wine by combining high pressure and glutathione addition. *Oeno One*, **2021**, 55(1), 235-252 (<https://doi.org/10.20870/oeno-one.2021.55.1.4558>)
- B52** C. Bontsidis, **A. Mallouchos**, A. Terpou, A. Nikolaou, G. Batra, I. Mantzourani, A. Alexopoulos, S. Plessas. Microbiological and chemical properties of Chokeberry juice fermented by novel lactic acid bacteria with potential probiotic properties during fermentation at 4°C for 4 weeks. *Foods*, **2021**, 10(4), 768 (<https://doi.org/10.3390/foods10040768>)
- B53** I. Plioni, A. Bekatorou, **A. Mallouchos**, P. Kandyli, A. Chiou, E.A. Panagopoulou, V. Dede, P. Styliara. Corinthian currants finishing side-stream: Chemical characterization, volatilome, and valorisation through wine and baker's yeast production- technoeconomic evaluation. *Food Chemistry*, **2021**, 342, 128161 (<https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2020.128161>)
- B54** T. Mikrou, K. Kasimati, I. Doufexi, M. Kapsokefalou, C. Gardeli, **A. Mallouchos***. Volatile composition of industrially fermented table olives from Greece. *Foods*, **2021**, 10(5), 1000 (<https://doi.org/10.3390/foods10051000>)
- B55** D. Tagkouli, G. Bekiaris, S. Pantazi, M.E. Anastasopoulou, G. Koutrotsios, **A. Mallouchos**, G.I. Zervakis, N. Kalogeropoulos. Volatile profiling of pleurotus eryngii and pleurotus ostreatus cultivated on agricultural and agro-industrial by-products. *Foods*, **2021**, 10(6), 1287 (<https://doi.org/10.3390/foods10061287>)
- B56** F. Syropoulou, F.F. Parlapani, D.A. Anagnostopoulos, A. Stamatiou, **A. Mallouchos**, I.S. Boziaris. Spoilage investigation of chill stored meagre (*Argyrosomus regius*) using modern microbiological and analytical techniques. *Foods*, **2021**, 10(12), 3109 (<https://doi.org/10.3390/foods10123109>)
- B57** I. Plioni, A. Bekatorou, A. Terpou, **A. Mallouchos**, S. Plessas, A.A. Koutinas, E. Katechaki. Vinegar production from corinthian currants finishing side-stream: Development and comparison of methods based on immobilized acetic acid bacteria. *Foods*, **2021**, 10(12), 3133 (<https://doi.org/10.3390/foods10123133>)
- B58** A. Vlassopoulos, T. Mikrou, A. Papantoni, G. Papadopoulos, M. Kapsokefalou, **A. Mallouchos**, C. Gardeli. The Effect of Terpenoid Compounds on the Formation of Advanced Glycation Endproducts (AGEs) in Model Systems. *Applied Sciences*, **2022**, 12(2), 908 (<https://doi.org/10.3390/app12020908>)
- B59** D.A. Anagnostopoulos, F.F. Parlapani, **A. Mallouchos**, A. Angelidou, F. Syropoulou, G. Minos, I.S. Boziaris. Volatile Organic Compounds and 16S Metabarcoding in Ice-Stored Red Seabream Pagrus major. *Foods*, **2022**, 11(5), 666 (<https://doi.org/10.3390/foods11050666>)

Μετά την μονιμοποίηση στη βαθμίδα του Επίκουρου Καθηγητή

- B60** T. Mikrou, M. Litsa, A. Papantoni, M. Kapsokefalou, C. Gardeli, **A. Mallouchos**. Effect of Cultivar and Geographical Origin on the Volatile Composition of Greek Monovarietal Extra Virgin Olive Oils. *Chemosensors* **2023**, 11, doi:10.3390/chemosensors11020080
- B61** F.F. Parlapani, D.A. Anagnostopoulos, E. Karamani, **A. Mallouchos**, S.A. Haroutounian, I.S. Boziaris. Growth and Volatile Organic Compound Production of Pseudomonas Fish Spoiler Strains on Fish Juice Agar Model Substrate at Different Temperatures. *Microorganisms* **2023**, 11, doi:10.3390/microorganisms11010189
- B62** I. Plioni, A. Panitsa, A. Mallouchos, A. Terpou, I. Tsogka, V. Adamopoulou, A. Bekatorou. Production of Syrups from Corinthian Currant Industrial Finishing Side-Stream: Quality Evaluation and Volatilome. *Sustainability (Switzerland)* **2023**, 15, doi:10.3390/su15010495
- B63** G. Sgouros, A. Mallouchos, D. Dourou, G. Banilas, I. Chalvanti, Y. Kourkoutas, A. Nisiotou. Torulaspora Delbrueckii May Help Manage Total and Volatile Acidity of Santorini-Assyrtiko Wine in View of Global Warming. *Foods* **2023**, 12, doi:10.3390/foods12010191

C. Gardeli, K. Varela, E. Krokida, **A. Mallouchos**. Investigation of anthocyanins stability from pomegranate juice (*Punica granatum* L. cv Ermioni) under a simulated digestion process. *Medicines*, **2019**, 6, 90 (<https://doi.org/10.3390/medicines6030090>)

Ανακοινώσεις σε πρακτικά διεθνών συνεδρίων (με κριτές)

- C1** **A. Mallouchos**, M. Komaitis, A.A. Koutinas, M. Kanellaki. Wine fermentation using immobilized cells on delignified cellulosic material. Analysis of wine aroma. *International Conference on Instrumental Methods of Analysis – Modern Trends and Applications (IMA '99)*, Vol. II, p. 610-614, Chalkidiki, Greece, 19-22 September, **1999**
- C2** P. Loukatos, **A. Mallouchos**, M. Kanellaki, C. Psarianos, A. Koutinas, M. Komaitis. Continuous wine making by immobilized cells on γ -alumina. Identification of minor volatile components in distillates by GC/MS. *3rd Aegean Analytical Chemistry Days*, p. 92-94, Polihnitos, Lesvos, Greece, 29 September – 3 October, **2002**
- C3** **A. Mallouchos**, M. Komaitis, A. Koutinas, C. Psarianos, M. Kanellaki. Investigation of major volatiles formation during the alcoholic fermentation of grape must using immobilized cells on gluten pellets with the help of SPME headspace sampling. *3rd Aegean Analytical Chemistry Days*, p. 137-139, Polihnitos, Lesvos, Greece, 29 September – 3 October, **2002**
- C4** S. Yanniotis, K. Tszilioni, G. Dendrinis, **A. Mallouchos**. Aroma recovery during evaporation. *International Conference Engineering and Food (ICEF9)*, Montpellier, France, 7-11 March, **2004**
- C5** D. Sofoulaki, Chr. Gardeli, **A. Mallouchos**, M. Komaitis. Extraction of essential oils of aromatic plants by using SPME and hydrodistillation method. Analysis by GC/MS. *4th International Conference on Instrumental Methods of Analysis - Modern Trends and Applications (IMA '05)*, p. 433, Iraklion, Crete, 2-6 October, **2005**
- C6** **A. Mallouchos**, P. Loukatos, G. Gardeli, M. Komaitis. Monitoring ethyl esters during wine fermentations using immobilized cells on brewer's spent grains. p. 147, *2nd International Congress on Bioprocesses in Food Industries (ICBF 2006)*, Patras, Greece, 18-21 June, **2006**
- C7** **A. Mallouchos**, P. Loukatos, M. Kanellaki, M. Komaitis. Growth of *Saccharomyces cerevisiae* in brewer's spent grain hydrolysate. p. 190, *2nd International Congress on Bioprocesses in Food Industries (ICBF 2006)*, Patras, Greece, 18-21 June, **2006**
- C8** **A. Mallouchos**, M. Komaitis. Application of a new procedure for the amino acid analysis in protein enriched feedstuffs. p. 113, *2nd International Congress on Bioprocesses in Food Industries (ICBF 2006)*, Patras, Greece, 18-21 June, **2006**
- C9** **A. Mallouchos**, P. Loukatos, G. Gardeli, M. Komaitis. Volatile compounds of wines produced by cells immobilized on brewer's spent grains. p. 211, *1st European Chemistry Congress, Budapest*, Hungary, 27-31 August, **2006**
- C10** Ch. Gardeli, **A. Mallouchos**, M. Papaioannou, Th. Kibouris, M. Komaitis. Seasonal variation of essential oils of *Pistacia lentiscus* L. (Anacardiaceae) and *Myrtus communis* L. (Myrtaceae) grown in Zakynthos. *5th International Congress on Food Technology*, Thessaloniki, Greece, 9-11 March, **2007**
- C11** Ch. Gardeli, **A. Mallouchos**, M. Komaitis. 'Seasonal variation and antioxidant activity of *Coridothymus capitatus* L. essential oil composition'. *5th International Conference on Instrumental Methods of Analysis. Modern Trends and Applications*, 30 September-4 October, Patras, Greece, **2007**
- C12** (ORAL) A. Bekatorou, **A. Mallouchos**, M. Kanellaki, M. Komaitis, A. Unyayar, M. Mazmanci, P. Nigam. 'Valorisation of brewer's solid wastes through microbial treatment'. *Protection and Restoration of the Environment IX*, 29th June-3rd July, Kefalonia, Greece, **2008**
- C13** (INVITED LECTURE) A. Bekatorou, N. Kopsahelis, **A. Mallouchos**, S. Plessas, N. Droushiotis, M. Kanellaki, M. Komaitis, A.A. Koutinas, P. Nigam. Biotechnological exploitation of brewer's solid wastes. *3rd International Congress on Bioprocesses in Food Industries (ICBF 2008)* & 5th Convention of the Biotech Research Society India. Hyderabad, India, November 6-8, **2008**
- C14** A.A. Argyri, **A. Mallouchos**, E.Z. Panagou, G.-J.E. Nychas. Early detection of meat spoilage: The dynamics of headspace SPME-GC/MS as a tool to monitor the volatile profile of meat under storage at different temperature and packaging conditions. *22nd International ICFMH Symposium - FOOD MICRO 2010*, 30 August – 3 September, Copenhagen, Denmark, pp 179, **2010**
- C15** O. Hondrodinou, **A. Mallouchos**, C.C. Tassou, G.-J.E. Nychas, E.Z. Panagou. Fermentation of natural black olives in reduced salt brines. Towards a new added value product. *Proceedings of the International Conference for Olive Tree and Olive Products 'OLIVEBIOTEQ 2011'*, 31 October - 4 November, Chania, Crete, pp 235, **2011**

- C16** (ORAL) Argyri, A., **Mallouchos, A.**, Panagou, E.Z. and Nychas, G.-J.E. The dynamics of the HS/SPME-GC/MS as a tool to access the spoilage of beef stored under different packaging and temperature conditions. *Proceedings of the 7th International Conference on Predictive Modeling of Food Quality and Safety (7ICPMF)*, 12-15 September, Dublin, Ireland, pp 150-153, **2011**
- C17** (ORAL) G.J. Nychas, **A. Mallouchos**, E.Z. Panagou. Microbial metabolomics in the service of quantitative food microbiology. *Metabomeeting 2012*, 25-27th September, Manchester, UK, **2012**
- C18** (ORAL) O. Papadopoulou, **A. Mallouchos**, V. Iliopoulos, E.Z. Panagou, Ch. Tassou, G. Nychas. Monitoring minced pork spoilage using GC/MS and chemometrics. *8th International Conference on Predictive Modelling in Food - ICPMF8*, 16-20 September, Paris, France, pp 263-264, **2013**
- C19** (ORAL) A. Papadaki, M.N. Efthymiou, **A. Mallouchos**, C. Gardeli, N. Kopsahelis, S. Papanikolaou, A. Koutinas. Wax ester synthesis as innovative application of microbial oil produced from food industry by-products. 38th Symposium on Biotechnology for Fuels and Chemicals, April 25-28, Baltimore, USA, **2016**
- C20** G. Sgouros, A. Mallouchos, A. Nisiotou. Biological pH reduction of wine with the use of autochthonous yeasts as starter cultures. *IAFP's European Symposium on Food Safety*, 11-13 May, Athens, Greece, **2016**
- C21** D. Pavlidis, E. Panagou, A. Mallouchos, S. Haroutounian, G.J. Nychas. Integrated quality management in meat plant through HS-SPME GC/MS. *IAFP's European Symposium on Food Safety*, 11-13 May, Athens, Greece, **2016**
- C22** S. Bonatsou, V. Iliopoulos, **A. Mallouchos**, E.Z. Panagou. Effect of different acidification treatments on the profile of phenolic compounds in fermenting brines of Kalamata natural black olives. *1st International Multidisciplinary Conference on Nutraceuticals and Functional Foods*, 7-9 July, Kalamata, Greece, **2016**
- C23** D.E. Pavlidis, **A. Mallouchos**, E.Z. Panagou, G.J.E. Nychas. Microbiological quality of mixed pork/beef minced meat using HS-SPME GC/MS in tandem with bioinformatics. *The Food Factor I Barcelona Conference*, 2-4 November, Barcelona, Spain, **2016**
- C24** D.E. Pavlidis, **A. Mallouchos**, E.Z. Panagou, G.J.E. Nychas. Microbiological quality management using e-nose and data analysis. *The Food Factor I Barcelona Conference*, 2-4 November, Barcelona, Spain, **2016**
- C25** A. Kantifedaki, V. Kachrimanidou, S. Papanikolaou, **A. Mallouchos**, C.S.K. Lin, A.A. Koutinas. Biotechnological production of pigments from residues of orange processing waste using the filamentous fungi *Monascus purpureus* and *Penicillium purpurogenum*. *4th International Conference on Sustainable Solid Waste Management*, 23rd-25th June, Limassol, Cyprus, **2016**
- C26** D.E. Pavlidis, P. Tsakanikas, **A. Mallouchos**, S. Haroutounian, E.Z. Panagou, G.J.E. Nychas. Microbial metabolome evolution in aerobically stored, naturally contaminated beef fillets. *IAFP's European Symposium on Food Safety*, 29-31 March, Brussels, Belgium, **2017**
- C27** T. Mikrou, **A. Mallouchos***. GC-MS based metabolomics as a tool to evaluate freshness of sea bream (*Sparus aurata*) during storage on ice. *5th Workshop on Analytical Metabolomics*, 16-17 May, Thessaloniki, Greece, **2019**
- C28** A. Nanou, **A. Mallouchos**, E.Z. Panagou. Elucidation of the volatilome of packaged Spanish-style green olives of Conservolea and Halkidiki varieties using SPME-GC/MS. *Foods 2020 – The 1st International Electronic Conference on Food Science and Functional Foods*, 10-15 November **2020**|Online, MDPI (foods_2020.sciforum.net)
- C29** (ORAL) A. Lytou, E. Lariou, E. Spyrelli, **A. Mallouchos**, E.Z. Panagou, G.-J.E. Nychas. Volatilomics in tandem with machine learning for the quality assessment of chicken meat. *IAFP's European Symposium on Food Safety*, 4-6 May, Munich, Germany, **2022**

Ανακοινώσεις σε πρακτικά ελληνικών συνεδρίων (με κριτές)

- D1** Β. Δρακούλη, **A. Μαλλούχος**, Ε. Μελισσάρη. Μελέτη λιποειδών στο *Allium sativum*. *1^o Πανελλήνιο Συνέδριο Χημείας*, σελ. 509-512, Πάτρα, 1-5 Δεκεμβρίου, **1997**
- D2** **A. Μαλλούχος**, Μ. Κωμαίτης, Α. Κουτίνης, Μ. Κανελλάκη. Παραγωγή οίνου με ακινητοποιημένα κύτταρα σε απολιγνισμένα κυτταρινούχα υλικά και γλουτένη. Μελέτη της επίδρασης της θερμοκρασίας και της ακινητοποίησης στα κύρια πτητικά παραπροϊόντα. *18^o Πανελλήνιο Συνέδριο Χημείας*, σελ. 415-418, Πειραιάς, 10-13 Μαρτίου, **2001**
- D3** **A. Μαλλούχος**, Μ. Κωμαίτης, Α. Κουτίνης, Μ. Κανελλάκη. Μελέτη της επίδρασης της αρχικής συγκέντρωσης σακχάρων σε ζυμώσεις με κύτταρα ακινητοποιημένα σε φλοιούς σταφυλιών. *19^o Πανελλήνιο Συνέδριο Χημείας*, σελ. 484-487, Ηράκλειο, Κρήτη, 6-10 Νοεμβρίου, **2002**
- D4** Ε. Συμαιού, **A. Μαλλούχος**, Μ. Κωμαίτης. Προσδιορισμός πτητικών συστατικών ελληνικών ερυθρών οίνων με SPME-GC/MS. *8^o Συνέδριο Χημείας Ελλάδος-Κύπρου*, σελ. 142, Θεσσαλονίκη, 10-13 Δεκεμβρίου, **2004**

- D5** Χ. Γαρδέλη, **A. Μαλλούχος**, Μ. Κωμαϊτής. Μελέτη της επίδρασης των υπερήχων κατά την εκχύλιση αιθερίων ελαίων αρωματικών φυτών. *8^ο Συνέδριο Χημείας Ελλάδος-Κύπρου*, σελ.129, Θεσσαλονίκη, 10-13 Δεκεμβρίου, **2004**
- D6** **A. Μαλλούχος**, Μ. Κωμαϊτής. Προσδιορισμός φαινολικών οξέων σε απόβλητα ζυθοποιείου με αέρια χρωματογραφία-φασματοσκοπία μάζας. *20^ο Πανελλήνιο Συνέδριο Χημείας*, σελ. 382, Ιωάννινα, 20-23 Σεπτεμβρίου, **2005**
- D7** **A. Mallouchos**, Ch. Gardeli, Ch. Kokkinos, M. Komaitis. Effect of microwaves on volatile compounds and microbial contamination level in anise seeds (*Pimpinella Anisum*). *9^ο Συνέδριο Χημείας Ελλάδος-Κύπρου*, Λάρνακα, 27-30 Απριλίου, **2007**
- D8** Α.Α. Αργύρη, **A. Μαλλούχος**, Ε.Ζ. Πανάγου, Γ.-Ι.Ε. Νυχάς. Η δυναμική της HS/SPME-GC/MS στην ανίχνευση και παρακολούθηση της αλλοίωσης βόειου κιμά κατά τη συντήρησή του σε διαφορετικές συσκευασίες και θερμοκρασίες. *2^ο Πανελλήνιο Συνέδριο για το Κρέας και τα Προϊόντα του*, 24-26 Σεπτεμβρίου, πρώην Ανατολικό Αεροδρόμιο Αθηνών, **2010**
- D9** Γ. Σγούρος, Α. Λαζαρίδου, Α. Μαλλούχος, Δ. Δούρου, Α. Νησιώτου. Οινολογικό δυναμικό της αυτόχθονης ζυμοχλωρίδας Ελληνικών αμπελώνων. *6^ο Πανελλήνιο Συνέδριο της Επιστημονικής Εταιρείας Μικροβιόκοσμος*, 3-5 Απριλίου, Εθνικό Ίδρυμα Ερευνών, Αθήνα, **2015**
- D10** Ch. Gardeli, M. Athenaki, E. Xenopoulos, **A. Mallouchos**, Α.Α. Koutinas, G. Aggelis, S. Papanikolaou. Μελέτη των λιπιδίων του ζυγομύκητα *Mortierella (Umbelopsis) isabellina* κατά την αύξηση σε λιγνοκυτταρινούχα σάκχαρα. *7^ο Πανελλήνιο Συνέδριο «ΣΥΓΧΡΟΝΕΣ ΤΑΣΕΙΣ ΣΤΟΝ ΤΟΜΕΑ ΤΩΝ ΛΙΠΙΔΙΩΝ»* Ελληνικό Φόρουμ Επιστήμης και Τεχνολογίας Λιπιδίων, 5 Οκτωβρίου, Θεσσαλονίκη, **2017**
- D11** **A. Mallouchos**, C. Gardeli, G. Vassilopoulos, S. Papanikolaou, P. Diamantopoulou. Lipid biosynthesis of the edible-medicinal higher fungi *Agrocybe aegerita* during its cultivation on glucose media. *8^ο Πανελλήνιο Συνέδριο «ΣΥΓΧΡΟΝΕΣ ΤΑΣΕΙΣ ΣΤΟΝ ΤΟΜΕΑ ΤΩΝ ΛΙΠΙΔΙΩΝ»* Ελληνικό Φόρουμ Επιστήμης και Τεχνολογίας Λιπιδίων, 21 Ιουνίου, Αθήνα, **2019**
- D12** **A. Mallouchos***, A. Roussos, C. Gardeli, S. Papanikolaou. Comparative study of in situ transmethylation methods for the quantification of fatty acids in *Cunninghamella echinulata*. *8^ο Πανελλήνιο Συνέδριο «ΣΥΓΧΡΟΝΕΣ ΤΑΣΕΙΣ ΣΤΟΝ ΤΟΜΕΑ ΤΩΝ ΛΙΠΙΔΙΩΝ»* Ελληνικό Φόρουμ Επιστήμης και Τεχνολογίας Λιπιδίων, 21 Ιουνίου, Αθήνα, **2019**
- D13** C. Gardeli, E. Alevra, **A. Mallouchos**, N. Stoforos. Shelf life assessment of olive oil from studies at accelerated storage temperature conditions. *8^ο Πανελλήνιο Συνέδριο «ΣΥΓΧΡΟΝΕΣ ΤΑΣΕΙΣ ΣΤΟΝ ΤΟΜΕΑ ΤΩΝ ΛΙΠΙΔΙΩΝ»* Ελληνικό Φόρουμ Επιστήμης και Τεχνολογίας Λιπιδίων, 21 Ιουνίου, Αθήνα, **2019**
- D14** T. Mikrou, K. Fragopoulou, **A. Mallouchos**, C. Gardeli. Variability of phenolic content in extra virgin olive oil associated with olive cultivar. *9^ο Πανελλήνιο Συνέδριο «ΣΥΓΧΡΟΝΕΣ ΤΑΣΕΙΣ ΣΤΟΝ ΤΟΜΕΑ ΤΩΝ ΛΙΠΙΔΙΩΝ»* Ελληνικό Φόρουμ Επιστήμης και Τεχνολογίας Λιπιδίων, 22 Οκτωβρίου, Αθήνα, **2021**
- D15** S. Panagoulakou, P. Tryfinopoulou, **A. Mallouchos**, Ε.Ζ. Πανάγου. Η χρήση του πτητικού μεταβολικού αποτυπώματος σε συνδυασμό με χημειομετρική ανάλυση για το διαχωρισμό των μυκητών fungi *Aspergillus carbonarius*, *Penicillium verrucosum* and *Saccharomyces cerevisiae*. *13^ο Πανελλήνιο Επιστημονικό Συνέδριο Χημικής Μηχανικής*, Πάτρα, 2-4 Ιουνίου, **2022**

Κεφάλαια σε ξένους συλλογικούς τόμους (με κριτές)

- E1** Y. Kourkoutas, M. Kanellaki, A. Bekatorou, M. Iconomopoulou, **A. Mallouchos** and A. A. Koutinas. **"Flavor in wines produced by cells immobilized on various supports"**. In: Food Flavor and Chemistry, Explorations into the 21st Century. Eds: A.M. Spanier, F. Shahidi, T.H. Parliment, C. Mussinan, C-T Ho, E. Tratras Contis. The Royal Society of Chemistry, Cambridge, UK, **2005**, ISBN 0-85404-653-4
- E2** **A. Mallouchos** and A. Bekatorou. **Wine fermentations by immobilized cells. Effect on wine aroma"**. In: Microbial implication for Safe and Qualitative Food Products, , Editors: C. Psarianos and Y. Kourkoutas. Research Signpost 37/661(2), Fort P.O.,Trivandrum-695 023, Kerala, India, **2008**, ISBN: 978-81-308-0216-9
- E3** A. Bekatorou, N. Kopsahelis, **A. Mallouchos**, S. Plessas, N. Droushiotis, M. Kanellaki, M. Komaitis, A. A Koutinas, P. Nigam. **"Biotechnological Exploitation of Brewery Solid Wastes"**. In: Current topics on Bioprocesses in Food Industry, Vol III. Eds: L. V. Rao, A. Pandey, C. Larroche, C. R. Soccol, C.-G. Dussap. pp. 193-206. Asiatech Publishers Inc. New Delhi, **2010**, ISBN 81-87680-21-0
- E4** A. Bekatorou, S. Plessas, **A. Mallouchos**. "Cell Immobilization technologies for applications in alcoholic beverages". In: Handbook of Encapsulation and Controlled Release. Eds: Munmaya Mishra, CRC Press, **2015**, pp 933-955, Print ISBN: 978-1-4822-3232-5, DOI: 10.1201/b19038-49

Επιμέλεια ελληνικής έκδοσης ξενόγλωσσων συγγραμμάτων

- F1** Επιμέλεια των κεφαλαίων 7 και 8 του συγγράμματος **Εισαγωγή στη Χημεία Τροφίμων** (Introductory Food Chemistry by John W. Brady), BROKEN HILL PUBLISHERS LTD, Cyprus, **2020**, ISBN: 978-9925-575-59-6

Κριτής εργασιών σε διεθνή επιστημονικά περιοδικά

- Food Chemistry
- PLOS ONE
- Biochemical Engineering Journal
- Separation and Purification Technology
- Journal of Agricultural and Food Chemistry
- Molecules
- Foods

Προσκεκλημένος συντάκτης σε διεθνή περιοδικά

- A special issue of Foods (ISSN 2304-8158). This special issue belongs to the section "Food Analytical Methods". Special Issue "Assessment of Food Quality and Authenticity Using Volatile Compounds" Guest Editors: **Dr. Athanasios Mallouchos**, Dr. Chrysavgi Gardeli.

Συμμετοχή στη διοργάνωση συνεδρίων

- Επιστημονική Επιτροπή. Ημέρες Χημείας Τροφίμων 2015, Λειτουργικά Τρόφιμα, ΤΕΙ Αθήνας, 26-27 Νοεμβρίου **2015**

Μέλος επιστημονικών συλλόγων

- Ένωση Ελλήνων Χημικών (από το 1997)

9. ΕΤΕΡΟΑΝΑΦΟΡΕΣ

Οι δημοσιευμένες εργασίες μου έχουν χρησιμοποιηθεί ως αναφορές σε **1973** συνολικά εργασίες άλλων ερευνητών (exclude self citations of all authors) σε επιστημονικά περιοδικά του Science Citation Index (**Δείκτης $h = 24$**) σύμφωνα με τη βάση αναζήτησης Scopus (πρόσβαση 12/05/2023)