

Curriculum Vitae

Καθηγήτρια Γκόλφω Μοάτσου

Εργαστήριο Γαλακτοκομίας

Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου

Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών

Ιερά Οδός 75 11855 Αθήνα, 2105294630, mg@aua.gr

ORCID: 0000-0001-5803-0809, Scopus AI: 6602591452

Οικογενειακή κατάσταση: έγγαμη, τρία παιδιά

Σταδιοδρομία:

Καθηγήτρια, Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου, ΓΠΑ (920/Γ/18.4.2022)

Αναπληρώτρια Καθηγήτρια, Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου, ΓΠΑ (1084/Γ/27.10.2016)

Επίκουρος Καθηγήτρια, Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου, ΓΠΑ (170/Γ/4.3.2010)

Λέκτορας, Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, ΓΠΑ (235/ΝΠΔΔ/20.9.2005)

Ερευνήτρια και μέλος ΕΕΔΙΠ στο Εργαστήριο Γαλακτοκομίας, Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Γ.Π.Α. (1986-2005)

Σπουδές:

Διδακτορικό Δίπλωμα Γεωπονικών Σπουδών, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών (Άριστα), Αθήνα 1996.

Δίπλωμα Γεωπονικών Σπουδών, Ανωτάτη Γεωπονική Σχολή Αθηνών (βαθμός 8,0), Αθήνα 1985.

Υποτροφίες

I.K.Y.-21^{ος} διαγωνισμός υποτροφιών εσωτερικού (1987), ειδίκευση «Τεχνολογία Τροφίμων» (σειρά κατάταξης: 1^η, μέσος όρος βαθμολογίας γραπτών εξετάσεων: 17,44)

Επιμόρφωση:

Μαθήματα μετά τη λήψη του διπλώματος (με γραπτή εξέταση): Βιοχημεία Ι. Τμήμα Βιολογίας, Ε.Κ.Π.Α (1989), Προγραμματισμός ηλεκτρονικών υπολογιστών – Γλώσσα Fortran, Γ.Π.Α. (1988), Βιοστατιστική. Ινστιτούτο Βιολογίας Ε.ΚΕ.Φ.Ε. «Δημόκριτος» (1988), Οργανική Χημεία - Ενόργανη ανάλυση, Γ.Π.Α. (1988).

INRA, UMR 1253 Agrocampus, Science et Technologie du Lait et de l'Œuf (Équipe de Biochimie), Rennes France: Εφαρμογή μεθόδων πρωτεωμικής για το λεπτομερή βιοχημικό χαρακτηρισμό των πρωτεϊνικών κλασμάτων του γάλακτος, 7-31.3.2005 και 29.8-9.9.2005.

Ερευνητική και διδακτική δραστηριότητα:

Σύσταση, ανάλυση, ποιότητα και βιοχημικά χαρακτηριστικά του νωπού γάλακτος διαφορετικών ειδών και των προϊόντων τους. Τεχνολογίες παραγωγής γαλακτοκομικών προϊόντων και επίδρασή τους στο γάλα και τα προϊόντα του. Καζεΐνη και πρωτεΐνες ορού. Ενδογενή ένζυμα και επεξεργασίες στη Γαλακτοκομία. Προϊοντα τυρογάλακτος. Επιστήμη και Τεχνολογία τυριών: επεμβάσεις, φυσικοχημικά και βιοχημικά χαρακτηριστικά, εξέλιξη της ωρίμασης, παράγοντες που επιδρούν. Μελέτη και αξιοποίηση ορών και παραπροϊόντων διαφορετικών γαλακτοκομικών παραγωγικών διαδικασιών. Ανάπτυξη προϊόντων, κυκλικά γαλακτοκομικά προϊόντα, βελτίωση των διατροφικών και λειτουργικών χαρακτηριστικών.

A. ΔΙΔΑΚΤΙΚΟ ΕΡΓΟ

A.I. Διδασκαλία

A.I.1. Οργάνωση και διδασκαλία εργαστηριακών ασκήσεων των μαθημάτων:

1988-1990: Γαλακτοκομία, 7^{ου} εξαμήνου. 1990-1995: Γαλακτοκομία, 8^{ου} εξαμήνου. 1996-1998: Γαλακτοκομία, 7^{ου} εξαμήνου. 1998-2003: Τεχνολογία Γάλακτος ΙΙ, 8^{ου} εξαμήνου (Τμήμα Ε.Τ.Τ., Γ.Π.Α.)

A.I.2. Συμμετοχή στη διδασκαλία εργαστηριακών ασκήσεων των μαθημάτων:

2001-2004: Τεχνολογία Προϊόντων Ζωικής Προέλευσης 9^{ου} εξαμήνου (Τμήμα Ε.Ζ.Π.Υ., Γ.Π.Α.). 2001-2004: Τεχνολογία Γάλακτος Ι (Τμήμα Ε.Τ.Τ., Γ.Π.Α.). 2001-2003: Τεχνολογίες Αιχμής (Μεταπτυχιακό του Τμήματος .Τ.Τ.,

Γ.Π.Α.). 1998-1999: Γεωργικές Βιομηχανίες, 6^{ου} εξαμήνου (Τμήματα Ε.Φ.Π., Ε.Ζ.Π.Υ., Α.Ο.Α. & Α.Φ.Π., Γ.Π.Α.)

A.I.3. Συμμετοχή στην επίβλεψη 10 πτυχιακών μελετών (1998-2004)

A.I.4. Διδασκαλία προπτυχιακών μαθημάτων:

- Γαλακτοκομία, 7^{ου} εξαμήνου (διδάσκοντες: Σ. Καμιναρίδης & Γ. Μοάτσου, από το 2018: Γ. Μοάτσου), 2005 έως σήμερα.
- Γεωργικές Βιομηχανίες, 6^{ου} εξαμήνου (διδάσκοντες: Μ. Κωμαΐτης, Σ. Γιαννιώτης & Γ. Μοάτσου), 2005-2010.
- Γεωργικές Βιομηχανίες, 6^{ου} εξαμήνου στο Τμήμα ΕΖΠΥ (διδάσκοντες: Σ. Γιαννιώτης, Β. Ευαγγελίου & Γ. Μοάτσου), 2010 έως 2017.
- Τεχνολογία Γάλακτος II, 8^{ου} εξαμήνου (διδάσκοντες: Σ. Καμιναρίδης, Γ. Μοάτσου, Θ. Μασούρας, Α. Μοσχοπούλου και από το 2018: Γ. Μοάτσου, Θ. Μασούρας, Α. Μοσχοπούλου), 2005 έως σήμερα.
- Τεχνολογία Γάλακτος και Κρέατος, 7^{ου} εξαμήνου ΤΕΤΖΠ, ΓΠΑ, 2019 έως σήμερα.
- Εργαστηριακές ασκήσεις τού μαθήματος «Γαλακτοκομία» 2005(1988) έως σήμερα
- Εργαστηριακές ασκήσεις τού μαθήματος «Γεωργικές Βιομηχανίες», 2005-2017.
- Εργαστηριακές ασκήσεις του μαθήματος «Τεχνολογία Γάλακτος II-Τυροκομία», 2004 έως σήμερα.
- Εργαστηριακές ασκήσεις του μαθήματος «Τεχνολογία Γάλακτος και Κρέατος», 2021

A.I.5. Διδασκαλία μεταπτυχιακών μαθημάτων:

- Χημεία και Βιοχημεία Γάλακτος και Προϊόντων του, Π.Μ.Σ. «Επιστήμη & Τεχνολογία Τροφίμων & Διατροφή του Ανθρώπου», ακ. έτη 2005-06, 2006-07 και 2007-2008.
- Ποιοτικός έλεγχος & Συστήματα Διασφάλισης Ποιότητας, Π.Μ.Σ. «Επιστήμη & Τεχνολογία Τροφίμων & Διατροφή του Ανθρώπου», ακ. έτη 2005-06, 2006-07 και 2007-2008.
- Τεχνολογία Προϊόντων Γάλακτος, Π.Μ.Σ. «Επιστήμη & Τεχνολογία Τροφίμων & Διατροφή του Ανθρώπου», ακ. έτη 2005-06 και 2006-07.
- Επιστήμη Γάλακτος και Γαλακτοκομικών Προϊόντων (συνδιδασκαλία, υπεύθυνη για το μάθημα), ΔΠΜΣ «Ολοκληρωμένη Διαχείριση Παραγωγής Γάλακτος και Γαλακτοκομικών Προϊόντων», ακ. έτος 2010-11 έως σήμερα.
- Τεχνολογία Γάλακτος και Γαλακτοκομικών Προϊόντων (συνδιδασκαλία), ΔΠΜΣ «Ολοκληρωμένη Διαχείριση Παραγωγής Γάλακτος και Γαλακτοκομικών Προϊόντων», ακ. έτος 2012-13 έως σήμερα.
- Ποιοτικός Έλεγχος και Ασφάλεια Γάλακτος και Γαλακτοκομικών Προϊόντων – Νομοθεσία, ΔΠΜΣ «Ολοκληρωμένη Διαχείριση Παραγωγής Γάλακτος και Γαλακτοκομικών Προϊόντων», ακ. έτος 2010-11 έως σήμερα.
- Γαλακτοκομικά Προϊόντα και Διατροφή του Ανθρώπου (συνδιδασκαλία), ΔΠΜΣ «Ολοκληρωμένη Διαχείριση Παραγωγής Γάλακτος και Γαλακτοκομικών Προϊόντων», ακ. έτος 2010-11 έως 2014-15.
- Χημεία, Βιοχημεία και Ανάλυση γάλακτος (μοναδική διδάσκουσα, υπεύθυνη για το μάθημα), ΠΜΣ «Σύγχρονη Τεχνολογία Τροφίμων. Ι) Γαλακτοκομία ΙΙ) Οινολογία», ακ. έτος 2019-20 και 2020-21.
- Ειδική Τυροκομία (συνδιδασκαλία), ΠΜΣ «Σύγχρονη Τεχνολογία Τροφίμων. Ι) Γαλακτοκομία ΙΙ) Οινολογία», ακ. έτος 2019-20 και 2020-21.
- Κανονισμοί και Έλεγχος Γαλακτοκομικών Προϊόντων, ΠΜΣ «Σύγχρονη Τεχνολογία Τροφίμων. Ι) Γαλακτοκομία ΙΙ) Οινολογία», ακ. έτος 2019-20 και 2020-21.
- Ανάπτυξη Γαλακτοκομικών Προϊόντων (συνδιδασκαλία, υπεύθυνη για το μάθημα), ΠΜΣ «Σύγχρονη Τεχνολογία Τροφίμων. Ι) Γαλακτοκομία ΙΙ) Οινολογία», ακ. έτος 2019-20 και 2020-21.

A.I.6. Επίβλεψη (2005 έως σήμερα) 35 πτυχιακών μελετών

A.I.7. Επίβλεψη (2005 έως σήμερα) 13 μεταπτυχιακών μελετών

A.I.8 Μέλος 45 τριμελών εξεταστικών επιτροπών πτυχιακών μελετών (2005-έως σήμερα) του Τμήματος Ε.Τ.& Δ.Α. του Γ.Π.Α.

A.I.9. Μέλος εξεταστικών επιτροπών 22 μεταπτυχιακών μελετών

A.I.10. Επίβλεψη και συμμετοχή στην επίβλεψη Διδακτορικών Διατριβών

Λ. Σακκάς (2018-Μάρτιος 2023). Ενσωμάτωση του συμπροϊόντος της αναστροφής των φάσεων του πρόβειου γάλακτος στη διαδικασία της τυροκόμησης ενός καινοτόμου πρόβειου ημίκληρου τυριού με ιδιαίτερα διατροφικά χαρακτηριστικά: συμβολή στην ανάπτυξη αειφόρων κυκλικών παραγωγικών διαδικασιών στον γαλακτοκομικό τομέα. Επιβλέπουσα Καθηγήτρια. Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου, Γ.Π.Α. Από την ΔΔ έχουν ήδη δημοσιευθεί οι εργασίες Β.ΙΙ.58, Β.ΙΙ.61, Β.ΙΙ.63 και Β.ΙΙ.71 και εν μέρει η Β.ΙΙ.56 σε Διεθνή Επιστημονικά Περιοδικά με κριτές.

Μ. Γιαννόγλου (2009-2016). Έλεγχος της δομής και της δράσης ενζύμων με Υπερψηλή Πίεση: Εφαρμογή στην

παραγωγή και ωρίμανση γαλακτοκομικών προϊόντων. Μέλος της Τριμελούς Συμβουλευτικής και της επταμελούς εξεταστικής Επιτροπής, Γ.Σ.Ε.Σ. 22.2.2009 και Γ.Σ. 22.9.2016 της Σχολής Χημικών Μηχανικών, Ε.Μ.Π.

Ι. Παππά (2018-2020). Μελέτη και ανάπτυξη συστήματος ιχνηλασιμότητας για τον προσδιορισμό της αυθεντικότητας ελληνικών γαλακτοκομικών προϊόντων. Μέλος της Τριμελούς Συμβουλευτικής Επιτροπής, Συνέλευση 2064/12.10.2018 του Τμήματος Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου, Γ.Π.Α.

Η. Γατζίας (2019-2021) Χαρακτηρισμός και προσδιορισμός της γεωγραφικής προέλευσης επιλεγμένων ελληνικών τυριών (Φέτα) χρησιμοποιώντας ενόργανη ανάλυση και χημειομετρία. Μέλος της Τριμελούς Συμβουλευτικής και της επταμελούς εξεταστικής Επιτροπής, Συνελεύσεις 992/22.2.2019 και 1041/19.7.2021 του Τμήματος Χημείας, Πανεπιστήμιο Ιωαννίνων.

A.I.11. Μέλος επταμελών εξεταστικών επιτροπών Διδακτορικών Διατριβών

Γ. Κατσαρός (2009). Μελέτη της επίδρασης της διεργασίας υπερωψηλής υδροστατικής πίεσης σε πρωτεολυτικά ένζυμα τροφίμων. Εργαστήριο Χημείας και Τεχνολογίας Τροφίμων, Τομέας Σύνθεσης και Ανάπτυξης Βιομηχανικών Διαδικασιών (IV), Σχολή Χημικών Μηχανικών, Ε.Μ.Π.

Π. Παξιμαδά (2017). Designing emulsions and nanostructures for the encapsulation of bioactive compounds. Εργαστήριο Μηχανικής Τροφίμων, Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου, Γ.Π.Α. Συνέλευση 520/6.4.2017.

Γ. Παπαϊωάννου (2021). Επίδραση καλλιεργειών στα ποιοτικά χαρακτηριστικά αγελαδινού και γίδινου επιδορπίου γιουρτιού. Συνέλευση 1041/19.7.2021 του Τμήματος Χημείας, Πανεπιστήμιο Ιωαννίνων.

Ε. Αποστολίδης (2023). Ανάπτυξη και αξιοποίηση δομών ανθεκτικού αμύλου και λειτουργικές ιδιότητες καινοτόμων αμυλούχων προϊόντων. Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου, Γ.Π.Α.

Ε. Νταλάκα (2023). Αξιολόγηση ανοσορρυθμιστικών, αντιυπερτασικών και αντιοξειδωτικών ιδιοτήτων γαλακτοκομικών υποπροϊόντων. Τμήμα Επιστήμης Ζωικής Παραγωγής, Γ.Π.Α.

A.I.12. Επίβλεψη και εξέταση >40 φοιτητών Erasmus στο μάθημα Dairy Science (2008-2020)

A.I.13. Επίβλεψη 14 πρακτικών ασκήσεων ΕΣΠΑ (2012 έως σήμερα)

A.I.14. Διδασκαλία στο Πρόγραμμα Συμπληρωματικής εξ Αποστάσεως Εκπαίδευσης (E-learning) του Ε.Κ.Π.Α. με τίτλο «Παραγωγή γαλακτοκομικών προϊόντων» (2018 έως σήμερα)

A.II. Βιβλία – Πανεπιστημιακές Σημειώσεις – Εκπαιδευτικό υλικό

A.II.1. Γ. Μοάτσου (1999). Έλεγχος της θερμικής επεξεργασίας του γάλακτος. Σημειώσεις για τους μεταπτυχιακούς φοιτητές του Τμήματος Επιστήμης & Τεχνολογίας Τροφίμων του Γ.Π.Α.

A.II.2. Μπλούκας Ι., Ζερφυρίδης Γ., Μοάτσου Γ. & Ε. Γιουτανής (2000). Μεταποίηση ζωικών προϊόντων. Βιβλίο για το Β΄ κύκλο σπουδών των Τεχνικών Επαγγελματικών Εκπαιδευτηρίων, Ειδικότητα: Τεχνολογίας και Ελέγχου Τροφίμων, Τομέας Γεωπονίας, Τροφίμων και Περιβάλλοντος. Παιδαγωγικό Ινστιτούτο, Αθήνα.

A.II.3. Γ. Μοάτσου (2001). Σημειώσεις για τις εργαστηριακές ασκήσεις «Τεχνολογία Γάλακτος II», 8^{ου} εξαμήνου.

A.II.4. Γ. Μοάτσου (2007-2014). Πανεπιστημιακές παραδόσεις για τους φοιτητές του 6^{ου} εξαμήνου: Γεωργικές Βιομηχανίες – Γαλακτοκομία, 2007. Έγκριση Γενικής Συνέλευσης Τμήματος ΕΤΤ 13/4/2007. Επιτροπή κρίσης: Μ. Κωμαΐτης, Ι. Κανδαράκης, Σ. Γιαννιώτης.

A.II.5. Ε. Ζωίδου, Ε. Μανωλοπούλου & Γ. Μοάτσου (2007-2014). Εργαστηριακές ασκήσεις για τους φοιτητές του 6^{ου} εξαμήνου: Γεωργικές Βιομηχανίες – Γαλακτοκομία, 2007.

A.II.6. Γ. Μοάτσου (2007). Γαλακτοκομία. Ηλεκτρονικό υλικό διδασκαλίας, ΕΠΕΑΕΚ: Προγράμματα Προπτυχιακών Σπουδών του Γεωπονικού Πανεπιστημίου Αθηνών.

A.II.7. Γ. Μοάτσου (2006-2008). Σημειώσεις για τους μεταπτυχιακούς φοιτητές του Π.Μ.Σ. «Επιστήμη & Τεχνολογία Τροφίμων & Διατροφή του Ανθρώπου» (Πρωτεΐνες του γάλακτος: Παραλαβή και ανάλυση ολικής καζεΐνης από 3 είδη γάλακτος, Ανίχνευση νοθείας στα γαλακτοκομικά προϊόντα: προσδιορισμός του είδους του γάλακτος).

A.II.8. Σ. Καμινारीδης & Γ. Μοάτσου (2009). Γαλακτοκομία. Εκδόσεις Έμβρυο, Αθήνα. Βιβλίο, 396 σελίδες, 130 Εικόνες, 75 Πίνακες.

A.II.9. Εκπαιδευτικό υλικό Σεμιναρίων (2011-2013, παρ. D.I και D.II).

A.II.10. Ανοικτά ψηφιακά μαθήματα (2014), 14 παρουσιάσεις. <http://opencourses.aua.gr>

A.II.11. Εκπαιδευτικό υλικό για το μάθημα «Τυροκομία» του Προγράμματος Συμπληρωματικής εξ Αποστάσεως Εκπαίδευσης (E-Learning) του Ε.Κ.Π.Α. με τίτλο: «Παραγωγή γαλακτοκομικών προϊόντων». 18500 λέξεις, 25

Πίνακες και διαγραμματικές απεικονίσεις (2018).

A.II.12. Εκπαιδευτικό υλικό για το ΠΜΣ «Σύγχρονη Τεχνολογία Τροφίμων. Ι) Γαλακτοκομία ΙΙ) Οινολογία» (2019)

A.II.13. Εκπαιδευτικό υλικό για την εξ' αποστάσεως εκπαίδευση του ΓΠΑ (2020).

B. ΔΗΜΟΣΙΕΥΜΕΝΟ ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΟ ΕΡΓΟ

B.I. Διδακτορική Διατριβή

Η υδρόλυση των πρωτεϊνών κατά την ωρίμαση του Κασεριού και η εμφάνιση πικρής γεύσης (Αθήνα, 1996).

B.II. Διεθνείς δημοσιεύσεις με κριτές ^{1,2,3}

- B.II.1.** Kandarakis I., Moschopoulou E., **Moatsou G.** & Anifantakis E. (1998). Effect of starters on gross and microbiological composition and organoleptic characteristics of Graviera Kritis cheese. *Le Lait* 78, 557-568. I.F. 1.573 ΔΔΠ
- B.II.2.** **Moatsou G.***, Kandarakis I., Georgala AIK., Alichanidis E. & Anifantakis E. (1999). Effect of starters on proteolysis of Graviera Kritis cheese. *Le Lait* 79, 303-315. I.F. 1.655 ΔΔΠ
- B.II.3.** **Moatsou G.***, Kandarakis I., Moschopoulou E., Anifantakis E. & Alichanidis E. (2001). Effect of technological parameters on the characteristics of kasseri cheese made from raw or pasteurized ewes' milk. *International Journal of Dairy Technology* 54, 69-77. I.F. 0.632 ΔΔΠ
- B.II.4.** Kandarakis I., **Moatsou G.**, Georgala AIK., Kaminarides S. & Anifantakis E. (2001). Effect of draining temperature on the biochemical characteristics of Feta cheese. *Food Chemistry* 72, 369-378. I.F. 1.156 ΔΔΠ
- B.II.5.** **Moatsou G.***, Massouras Th., Kandarakis I. & Anifantakis E. (2002). Evolution of proteolysis during the ripening of traditional Feta cheese. *Le Lait* 82, 601-611. I.F. 1.281 ΔΔΠ
- B.II.6.** **Moatsou G.***, Hatzinaki A., Kandarakis I. & Anifantakis E. (2003). Nitrogenous fractions during the manufacture of whey protein concentrates from Feta cheese whey. *Food Chemistry* 81, 209-217. I.F. 1.204 ΔΔΠ
- B.II.7.** **Moatsou G.***, Kandarakis I. & Fournarakou S. (2003). Detection of bovine milk in caprine milk by Reversed-Phase HPLC of caseinomacropptides. *Milchwissenschaft* 58, 274-277. I.F. 0.436 ΔΔΠ
- B.II.8.** **Moatsou G.*** & Anifantakis E. (2003) Recent developments in the antibody-based analytical methods for the differentiation of milk from different species. *International Journal of Dairy Technology* 56, 133-138. I.F. 0.526 ΔΔΠ
- B.II.9.** **Moatsou G.***, Hatzinaki A., Psathas G. & Anifantakis E. (2004). Detection of caprine casein in ovine Halloumi cheese. *International Dairy Journal*, 14, 219-226. I.F. 2.031 ΔΔΠ
- B.II.10.** **Moatsou G.***, Samolada M., Panagioutou P. & Anifantakis E. (2004). Casein fraction of bulk milks from different caprine breeds. *Food Chemistry*, 87, 75-81. I.F. 1.535 ΔΔΠ
- B.II.11.** **Moatsou G.***, Moschopoulou, E. & Anifantakis E. (2004) Effect of different manufacturing parameters on the characteristics of Graviera Kritis cheese. *International Journal of Dairy Technology*, 57, 215-220. I.F. 0.676 ΔΔΠ
- B.II.12.** **Moatsou G.***, Samolada M., Katsabeki A. & Anifantakis E. (2004). Casein fraction of ovine milk from indigenous Greek breeds. *Le Lait*, 84, 285-296. I.F. 1.043 ΔΔΠ
- B.II.13.** **Moatsou G.***, Moschopoulou E., Georgala Aik., Zoidou E., Kandarakis I., Kaminarides S. & Anifantakis E. (2004). Effect of artisanal liquid rennet from kids and lambs abomasa on the characteristics of Feta cheese. *Food Chemistry*, 88, 517-525. I.F. 1.535 ΔΔΠ
- B.II.14.** Stefos G., Argyrokastritis A., Bizelis. I, **Moatsou G.**, Anifantakis E. & Rogdakis E. (2004). Detection of bovine mitochondrial DNA specific sequences in Feta cheese and ovine yogurt by PCR-RFLP. *Milchwissenschaft*, 59, 509-511. I.F. 0.474 ΔΔΠ
- B.II.15.** **Moatsou G.***, Hatzinaki A., Samolada M. & Anifantakis E. (2005). Major whey proteins in ovine ΔΔΠ

¹ * Υπεύθυνη για την αλληλογραφία (corresponding author).

² ΔΔΠ: Δημοσιεύσεις σε διεθνή επιστημονικά περιοδικά με κριτές.

³ ΚΔΒ: Κεφάλαια σε διεθνή επιστημονικά βιβλία.

- and caprine acid wheys from indigenous Greek breeds. *International Dairy Journal*, 15, 123-131. I.F. 2.031
- B.II.16.** Anifantakis E.M. & **Moatsou G.*** (2006). Feta and other Balkan cheeses. Production methods, manufacturing stages and properties. In: *Brined Cheeses Manual*. A.Y. Tamime (Editor), Blackwell Publishing Ltd (Eds), Oxford, UK. pp. 43-76. ~12000 words. *KΔΒ*
- B.II.17.** Vamvakaki A.-N., Zoidou E., **Moatsou G.***, Bokari M. & Anifantakis E. (2006). Residual alkaline phosphatase activity after heat treatment of ovine and caprine milk. *Small Ruminant Research*, 65, 237-241. I.F. 0.966. *ΔΔΠ*
- B.II.18.** **Moatsou G.***, Vamvakaki A.-N., Mollé D., Anifantakis E. & Lèonil J. (2006). Protein composition and polymorphism in the milk of Skopelos goats. *Le Lait*, 86, 345-357. I.F. 0.816. *ΔΔΠ*
- B.II.19.** **Moatsou G.***, Mollé D., Moschopoulou E. & Gagnaire V. (2007). Study of caprine β-casein using reversed-phase high performance liquid chromatography and mass spectroscopy: Identification of a new variant. *The Protein Journal*, 26, 562-568. I.F. 1.010. *ΔΔΠ*
- B.II.20.** **Moatsou G.***, Moschopoulou E., Mollé D., Gagnaire V., Kandarakis I. & Léonil J. (2008). Comparative study of the protein fraction from the Indigenous Greek breed and from international breeds. *Food Chemistry*, 106, 509-520. I.F. 3.052. *ΔΔΠ*
- B.II.21.** Pappas C.S., Tarantilis P.A., Moschopoulou E., **Moatsou G.**, Kandarakis I. & Polissiou M.J. (2008). Identification and differentiation of goat and sheep milk based on diffuse reflectance infrared Fourier transform spectroscopy (DRIFTS) using cluster analysis. *Food Chemistry*, 106, 1271-1277. I.F. 2.696. *ΔΔΠ*
- B.II.22.** **Moatsou G.***, Bakopanos C, Katharios D, Katsaros G, Kandarakis I., Taoukis P. & Politis I. (2008). Effect of high-pressure treatment at various temperatures on indigenous proteolytic enzymes and whey protein denaturation in bovine milk. *Journal of Dairy Research*, 75, 262-269. I.F. 1.437. *ΔΔΠ*
- B.II.23.** **Moatsou G.***, Katsaros G, Bakopanos C, Kandarakis I., Taoukis P. & Politis I. (2008). Effect of high-pressure treatment at various temperatures on activity of indigenous proteolytic enzymes and denaturation of whey proteins in ovine milk. *International Dairy Journal*, 18, 1119-1125. I.F. 2.421. *ΔΔΠ*
- B.II.24.** **Moatsou G.** (2010). Detection of adulterations: identification of milk origin. In: *Handbook of Dairy Foods Analysis*. Leo M. L. Nollet & Fidel Toldrá (Editors), CRC Press, Taylor and Francis Group (Eds), Boca Raton, Florida, USA. pp. 733-753. ~ 10400 words. *KΔΒ*
- B.II.25.** Bakopanos C., **Moatsou G.***, Kandarakis I., Taoukis P. & Politis I. (2010). Effect of High-Pressure treatment at various temperatures on the rennet clotting behavior of bovine and ovine milk. *Milchwissenschaft*, 65, 266-269. I.F. 0.416. *ΔΔΠ*
- B.II.26.** **Moatsou G.** (2010) Indigenous enzymatic activities in ovine and caprine milks. *International Journal of Dairy Technology*, 63, 16-31. I.F. 0.867. (invited) *ΔΔΠ*
- B.II.27.** Moschopoulou E., Anisa T., Katsaros G. Taoukis P. & **Moatsou G.** (2010). Application of high-pressure treatment on ovine brined cheese: Effect on composition and microflora throughout ripening. *Innovative Food Science and Emerging Technologies*, 11, 543-550. I.F. 2.285. *ΔΔΠ*
- B.II.28.** **Moatsou G.** (2011). Effect of processing on milk enzymes, In: *Practical Food and Research*. Rui Cruz (Editor), Nova Science Publishers, Inc. (Eds). Nova Science Publishers, Inc. (Eds), New York, USA. pp. 299-336. ~18000 words. *KΔΒ*
- B.II.29.** Panaras G., **Moatsou G.**, Yanniotis S., Mandala I. (2011). The influence of functional properties of different whey protein concentrates on the rheological and emulsification capacity of blends with xanthan gum. *Carbohydrate Polymers*, 86, 433-440. I.F. 3.628. *ΔΔΠ*
- B.II.30.** **Moatsou G.*** & Govaris A. (2011) White Brined cheeses: a diachronic exploitation of small ruminants milk in Greece. *Small Ruminants Research*, 101, 113-121. I.F. 1.295. *ΔΔΠ*
- B.II.31.** Nega A. & **Moatsou G.*** (2012). Proteolysis and related enzymatic activities in ten Greek cheese varieties. *Dairy Science and Technology*, 92, 57-73. I.F. 1.380. *ΔΔΠ*
- B.II.32.** **Moatsou G.** (2013). Sanitary procedures, heat treatments, packaging, In: *Milk and Dairy Products in Human Nutrition*. Y. W. Park & G. F. W. Haenlein (Editors), Wiley-Blackwell (Eds.), UK, pp. 288-309. ~17000 words. *KΔΒ*
- B.II.33.** Maniou D., Tsala A., Moschopoulou E., Giannoglou M., Taoukis P. & **Moatsou G.*** (2013). Effect of high-pressure-treated starter on ripening of Feta cheese. *Dairy Science and Technology*, 93, 11-20. I.F. *ΔΔΠ*

1.126.

- B.II.34.** Sakkas L., Moutafi A., Moschopoulou E. & **Moatsou G.*** (2014). Assessment of heat treatment of various types of milk. *Food Chemistry*, 159, 293-301. I.F. 3.391. ΔΔΠ
- B.II.35. Moatsou G. *** & Moschopoulou E. (2015). Microbiology of raw milk, In: Dairy Microbiology and Biochemistry: Recent Developments. B. H. Ozer & G. Akdemir-Evrendilek (Editors), CRC Press, Taylor & Francis Group (Eds), Boca Raton, Florida, USA, pp. 1-38. ~17000 words. ΚΔΒ
- B.II.36.** Zoidou E., Plakas N., Giannopoulou D., Kotoula M. & **Moatsou G.*** (2015). Effect of supplementation of brine with calcium on the evolution of Feta ripening. *International Journal of Dairy Technology*, 658, 420-426. I.F. 0.912. ΔΔΠ
- B.II.37.** Pappas C., Sakkas L., Moschopoulou E. & **Moatsou G.*** (2015). Direct determination of lactulose in heat treated milk using diffuse reflectance infrared fourier transform spectroscopy and partial least squares regression. *International Journal of Dairy Technology*, 68, 448-453. I.F. 0.912. ΔΔΠ
- B.II.38.** Panteli M., Zoidou E. & **Moatsou G.*** (2015). Comparative study of the paracasein fraction of two ewe's milk cheese varieties. *Journal of Dairy Research*, 82, 491-498. I.F. 1.500. ΔΔΠ
- B.II.39.** Kaminarides S., Ilias-Dimopoulos E., Zoidou E. & **Moatsou G.** (2015). The effect of addition of skimmed milk on the characteristics of Myzithra cheeses. *Food Chemistry*, 180, 164-170. I.F. 4.052. ΔΔΠ
- B.II.40. Moatsou G.***, Moschopoulou E., Beka A., Tsermoula P. & Pratsis D. (2015). Effect of natamycin-containing coating on the evolution of biochemical and microbiological parameters during the ripening and storage of ovine hard-Gruyère-type cheese. *International Dairy Journal*, 50, 1-8. I.F. 1.938. ΔΔΠ
- B.II.41.** Moschopoulou E. & **Moatsou G.** (2016). Greek Dairy Products: Composition and Processing. In: Mediterranean Food: Composition & Processing. R.M.S. da Cruz & M.M.C. Vieira (Editor), CRC Press, Taylor & Francis Group (Eds), Boca Raton, Florida, USA, pp. 268-320 ~19000 words. ΚΔΒ
- B.II.42.** Giannoglou M., Karra Z., Platakou E., Katsaros G., **Moatsou G.** & Taoukis P. (2016). Effect of high pressure treatment applied on starter culture or on semi-ripened cheese in the quality and ripening of cheese in brine. *Innovative Food Science and Emerging Technologies*, 38, 312-320. I.F. 2.573. ΔΔΠ
- B.II.43.** Alichanidis E., **Moatsou G.**, Polychroniadou A. (2016). The Composition and the Properties of non-Cow Milks and Products. In: Non-Bovine Milk and Milk Products. E. Tsakalidou & K. Papadimitriou (Editors), Academic Press (Eds), UK, pp. 81-116. ~18800 words. ΚΔΒ
- B.II.44. Moatsou G*** & Park Y.W. (2017) Goat Milk Products: Types of Products, Manufacturing Technology, Chemical Composition and Marketing. In: Handbook of Non-Bovine Mammals, 2nd edition. W.L. Wendorff, Y.W. Park & G.F.W. Haenlein (Editors), John Wiley and Sons Ltd (Eds), West Sussex, UK, pp. 84-150. ~34000 words. ΚΔΒ
- B.II.45.** Roumanas D., **Moatsou G.**, Zoidou E., Sakkas L. & Moschopoulou E. (2016). Effect of enrichment of bovine milk with whey proteins on biofunctional and rheological properties of low-fat yoghurt-type products. *Current Research in Nutrition and Food Science*, 4(SI. 2), 105-113. I.F. 0.500. ΔΔΠ
- B.II.46.** Zoidou E., Melliou E., **Moatsou G.** & Magiatis P. (2017) Preparation of functional yogurt enriched with olive-derived Products. In: Yogurt in Health and disease Prevention: Yogurt additives and reformulations. Nagendra P. Shah (Editor), Academic Press, Elsevier (Eds), USA, 11, 203-220. ~8700 words. ΚΔΒ
- B.II.47.** Tsiplakou E., Yiasoumis L., Maragou A.C., Mavrommatis A., Sotirakoglou K., Moatsou G. & Zervas G. (2017). The response of goats to different starch/NDF ratios of concentrates on the milk chemical composition, fatty acid profile, casein fractions and rennet clotting properties. *Small Ruminant Research*, 156, 82-88. I.F. 1.118. ΔΔΠ
- B.II.48.** Moschopoulou E., Sakkas L., Zoidou E., Theodorou G., Sgouridou E., Kalathaki C., Liarakou A., Chatzigeorgiou A., Politis I. & Moatsou G*. (2018). Effect of milk kind and storage on the biochemical, textural and biofunctional characteristics of set-type yoghurt. *International Dairy Journal*, 77, 47-55. I.F. 2.735. ΔΔΠ
- B.II.49.** Alexandraki V. & **Moatsou G*** (2018). Para-κ-casein during the ripening and storage of low-pH, high-moisture Feta cheese. *Journal of Dairy Research*, 85, 226-231. I.F. 1.421. ΔΔΠ
- B.II.50.** Moschopoulou E., **Moatsou G.**, Syrokou M.K., Paramithiotis S. & Drosinos E.H. (2019) Food quality changes during shelf life. In: Food Quality and Shelf Life, Charis Galanakis (Editor), Elsevier- Academic ΚΔΒ

Press (Eds), Oxford, UK, pp. 1-31. ~13800 words.

- B.II.51.** Sakkas L., Tzevdou M., Zoidou E., Gkotzia E., Karvounis A., Samara A., Taoukis P. & **Moatsou G.*** ΔΔΠ
(2019) Yoghurt-type gels from skim sheep milk base enriched with whey protein concentrate hydrolysates and processed by heating or high hydrostatic pressure. *Foods*, 8, art. no. 342. I.F. 4.092.
- B.II.52.** Kaminarides S., Scordobeki A., Zoidou E., **Moatsou G.** (2019). Biochemical characteristics of ΔΔΠ
reduced-fat cheese made from high-heat treated goat's milk supplemented with *Penicillium candidum*.
Journal of the Hellenic Veterinary Medical Society, 70, 1669-1678. I.F. 0.1.
- B.II.53.** **Moatsou G.***, Zoidou E., Choundala E., Koutsaris K., Kopsia O., Thergiaki K. & Sakkas, L. (2019). ΔΔΠ
Development of reduced-fat, reduced-sodium semi-hard sheep milk cheese. *Foods*, 8, art. no. 8060204.
IF 4.092.
- B.II.54.** Zoidou E., Theodorou S., Moschopoulou E., Sakkas L., Theodorou G., Chatzigeorgiou A., Politis I. & ΔΔΠ
Moatsou G.* (2019) Set-style yoghurts made from goat milk bases fortified with whey protein
concentrates. *Journal of Dairy Research*, 86, 361-367. I.F. 1.628.
- B.II.55.** Giannoglou M., Katsaros G., **Moatsou G.** & Taoukis P. (2019). Effect of high hydrostatic pressure ΔΔΠ
treatment on the viability and acidification ability of lactic acid bacteria. *International Dairy Journal*, 96,
50-57. I.F. 2.512.
- B.II.56.** **Moatsou G.*** & Sakkas L. (2019). Sheep milk components: Focus on nutritional advantages and ΔΔΠ
biofunctional potential. *Small Ruminant Research*, 180, 86-99. I.F. 1.273 (invited)
- B.II.57.** Panopoulos G., **Moatsou G.**, Psychogiopoulou C. & Moschopoulou E. (2020). Microfiltration of ΔΔΠ
ovine and bovine milk: Effect on microbial counts and biochemical characteristics. *Foods*, 9, art. no. 284.
I.F. 4.350.
- B.II.58.** Sakkas L., Spiliopoulos M. & **Moatsou G.*** (2020). Partial substitution of sheep and goat milks of ΔΔΠ
various fat contents by the respective sweet buttermilks: Effect of cream heat treatment. *LWT - Food
Science and Technology*, 133, art. no. 109926. I.F. 4.952.
- B.II.59.** Albenzio M., Santillo A. & **Moatsou G.** (2021) The enzymology of non-bovine milks. In: Agents of ΚΔΒ
change: enzymes in milk and dairy products. A. Kelly & L. Bach Larsen (Editors), Springer Nature (Eds),
Switzerland, pp. 181-208. ~15000 words. https://doi.org/10.1007/978-3-030-55482-8_8
- B.II.60.** Lepesioti S., Zoidou E., Lioliou D., Moschopoulou E. & **Moatsou, G.*** (2021). Quark-Type Cheese: ΔΔΠ
effect of fat content, homogenization, and heat treatment of cheese milk. *Foods*, 10, 184. I.F. 5.561.
<https://doi.org/10.3390/foods10010184>
- B.II.61.** Sakkas L., Alatini E. & **Moatsou G.** (2021). Use of sweet sheep buttermilk in the manufacture of ΔΔΠ
reduced-fat sheep milk cheese. *International Dairy Journal*, 120, art no 105079. I.F. 3.572.
<https://doi.org/10.1016/j.idairyj.2021.105079>
- B.II.62.** **Moatsou, G.***, Moschopoulou, E., Zoidou, E., Kamvysi, A., Liaskou, D., Tsigkou, V., Sakkas, L. (2021). ΔΔΠ
Changes in native whey protein content, gel formation, and endogenous enzyme activities induced by
flow-through heat treatments of goat and sheep milk. *Dairy*, 2, 410-421. I.F. expected; first issue
published in 2020. <https://doi.org/10.3390/dairy2030032>
- B.II.63.** Sakkas, L., Pappas, C.S. & **Moatsou, G.** (2021). FT-MIR analysis of water-soluble extracts during the ΔΔΠ
ripening of sheep milk cheese with different phospholipid content. *Dairy*, 2, 530-541. I.F. expected; first
issue published in 2020. <https://doi.org/10.3390/dairy2040042>
- B.II.64.** **Moatsou G.** (2021). Identification of Milk Origin. In: Handbook of Dairy Foods Analysis, Second ΚΔΒ
Edition. Leo M. L. Nollet & Fidel Toldrá (Editors), CRC Press, Taylor and Francis Group (Eds), Boca Raton,
Florida, USA, pp. 777-805. ~14000 words; >60% new text. <https://doi.org/10.1201/9780429342967>
- B.II.65.** **Moatsou G.** (2022). Milk composition and properties: interspecies comparison. In: Understanding ΚΔΒ
and improving the functional and nutritional properties of milk. T. Huppertz & T. Vasiljevic (Editors),
Burleigh Dodds Science Publishing Limited (Eds), Sawston, Cambridge, UK. ~25000 words. ISBN-13:
9781786768193.
- B.II.66.** Sakkas, L., Evageliou, V., Igoumenidis, P.E. & **Moatsou, G.*** (2022). Properties of sweet buttermilk ΔΔΠ
released from the churning of cream separated from sheep or cow milk or sheep cheese whey: effect of
heat treatment and storage of cream. *Foods*, 11, 465. I.F. 5.2. <https://doi.org/10.3390/foods11030465>
- B.II.67.** Sakkas, L., Lekaki E., & **Moatsou, G.*** (2022). Whey protein hydrolysates of sheep/goat origin ΔΔΠ

produced by the action of trypsin without pH control: degree of hydrolysis, antihypertensive potential and antioxidant activities. *Foods*, 11(14), 2103. I.F. 5.2. <https://doi.org/10.3390/foods11142103>

- B.II.68.** Karastamatis S., Zoidou E., Moatsou G. and Moschopoulou E. (2022). Effect of modified manufacturing conditions on the composition of greek strained yoghurt and the quantity and composition of generated acid whey. *Foods*, 11, 3953. I.F. 5.2. <https://doi.org/10.3390/foods11243953> ΔΔΠ
- B.II.69.** Moatsou, G. (2023). Heat treatment of goat milk – A Review. *International Dairy Journal*, 139, 105569. I.F. (2022) 3.1. <https://doi.org/10.1016/j.idairyj.2022.105569> ΔΔΠ
- B.II.70.** Sakkas L., Karela M., Zoidou E., Moatsou G., Moschopoulou E. (2023) Incorporation of yogurt acid whey in low-lactose yogurt ice cream. *Foods*, 12 (20), 3860. I.F. (2022) 5.2. <https://10.3390/foods12203860> ΔΔΠ
- B.II.71.** Sakkas L., Moschopoulou E., Moatsou G. (2023). Influence of salting and ripening conditions on the characteristics of a reduced-fat, semi-hard, sheep milk cheese. *Foods*, 12 (24), 4501. I.F. (2022) 5.2. <https://10.3390/foods12244501> ΔΔΠ

B.III. Δημοσιεύσεις σε ελληνικά επιστημονικά περιοδικά με κριτές

- B.III.1.** Ανυφαντάκης Ε.Μ., Κανδαράκης Ι.Γ., **Μοάτσου Γ.** & Μοσχοπούλου Α. (1986). Μια νέα μέθοδος προσδιορισμού της νοθείας των πρόβειων τυριών φέτα, κεφαλοτύρι και κασέρι με αγελαδινό γάλα. *Δελτίο Εθνικής Επιτροπής Γάλακτος Ελλάδος*, 3 (1), 52-57. **Η μέθοδος αυτή αποτέλεσε επίσημη μέθοδο του Ελληνικού Κράτους (Υπουργική απόφαση με αριθ. 2073/87. Εφημερίδα της Κυβερνήσεως 15.3.1988, τεύχος Β', αριθ. φύλλου 140).**
- B.III.2.** Μανωλοπούλου Ε., **Μοάτσου Γ.**, Ζωίδου Ε., Μασούρας Θ. & Κανδαράκης Ι. (2008). Επίδραση της ψύξης του πρόβειου γάλακτος σε μερικά χαρακτηριστικά της Φέτας. *Επιστήμη και Τεχνολογία Γάλακτος*, Τεύχος 1, 8-21.
- B.III.3.** Γεωργάλα Α., Καραλή Φ., **Μοάτσου Γ.** & Καμιναρίδης Σ. (2009). Η παρουσία της αφλατοξίνης Μ1 στα τυριά. *Επιστήμη και Τεχνολογία Γάλακτος. Επιστήμη και Τεχνολογία Γάλακτος*, Τεύχος 1, 26-41.

B.IV. Ανακοινώσεις σε διεθνή συνέδρια με κριτές

* υπεύθυνη για την αλληλογραφία (corresponding author)

- B.IV.1.** Moschopoulou E., **Moatsou G.**, Kandarakis I. & E. Anifantakis (1998). Influence of some technological parameters on raw and pasteurized milk Kasseri cheese microflora. Poster Presentation. *COST 95 SYMPOSIUM "Quality and Microbiology of Traditional and Raw Milk Cheeses"*. November, 30-December, 1. Dijon, France.
- B.IV.2.** **Moatsou G.***, Hatzinaki A. & E. Anifantakis (2002). Chromatographic analysis of ovine, caprine and bovine acid wheys. Poster Presentation. *26th IDF World Dairy Congress (CONGRILAIT 2002) – Science and Technology Session*. September, 24-27. Paris, France.
- B.IV.3.** Pappas C.S., Moschopoulou E., **Moatsou G.**, Tarantilis P.A., Kandarakis I. & Polissiou M.G. (2006). Characterization of goat and ovine milk using FT-IR spectroscopy. Poster Presentation. *2nd International Congress on Bioprocessing in Food Industries (ICBC)*, June 18-21. Rio, Patras, Greece. Proceedings: pp. 114-115.
- B.IV.4.** Moschopoulou E., **Moatsou G.**, Vamvakaki A.-N. & Kandarakis I. (2006). Protein composition of individual ovine and caprine milks from indigenous Greek breeds. Poster Presentation. *27th IDF World Dairy Congress*. October, 20-23. Shanghai, China.
- B.IV.5.** **Moatsou G.***, Vamvakaki A.-N. Moschopoulou E., Léonil J. & Kandarakis I. (2007). Protein composition and coagulation properties of milk from different goat breeds. Poster Presentation. *5th International Symposium on the Challenge to Sheep and Goats Milk Sectors*. April, 18-20. Alghero/Sardinia, Italy. Book of abstracts, p. 112.
- B.IV.6.** **Moatsou G.***, Moschopoulou E., Mollé D., Gagnaire V., Kandarakis I. & Léonil J. (2007). Casein polymorphisms and cheese-making properties of goat milk. Poster Presentation. *5th International Symposium on the Challenge to Sheep and Goats Milk Sectors*. April, 18-20. Alghero/Sardinia, Italy. Book of abstracts, p. 111.
- B.IV.7.** Pappas C., Moschopoulou E., **Moatsou G.**, Tarantilis P., Kandarakis I. & Polissiou M. (2007). Determination of caprine percentage content in milk mixtures using FT-IR spectroscopy. Poster Presentation *5th International conference on Instrumental analysis - Modern Trends and Applications (IMA 07)*. September, 30- October, 4. Rio,

Patras, Greece. Proceedings, P139.

- B.IV.8. Moatsou G.**, Katsaros G.J., Moschopoulou E., Kandarakis I. & Taoukis P.S. (2008). The effect of high-pressure processing on the characteristics of Feta cheese. Poster presentation. *IFT08 Annual Meeting and Food Expo of Institute of Food Technology*. June, 29-July, 1. New Orleans, USA. Book of Abstracts 012-19.
- B.IV.9.** Panaras G., **Moatsou G.** & Mandala I. (2009). Effect of whey protein concentrates and xanthan gum on the rheological properties and emulsion stability of the final mixtures. Poster presentation. *14th Gums and Stabilisers for the Food Industry: Formulating Healthier Foods and the role of Hydrocolloids*. June, 18-22. Wrexham, UK. Poster P30. Proceedings: Gums and Stabilisers for the Food Industry 15, 2010, pp 230-238.
- B.IV.10. Moatsou G.** (2011). Assessment of the authenticity of ovine and caprine milk dairy products. *6th IDF International Symposium on Sheep, Goat and other non-Cow milk*, Athens, Greece, May 16-18, 2011. Oral presentation.
- B.IV.11.** Tsermoula P., Moschopoulou E. & **Moatsou G.** (2011). Influence of natamycin on microbial counts of ovine hard - type cheese. Poster Presentation, *6th IDF International Symposium on Sheep, Goat and other non-Cow milk*, Athens, Greece, May 16-18, 2011.
- B.IV.12.** Nega A. Kehagias C. & **Moatsou G.*** (2011). Traditional cheeses: Effect of cheesemaking technology on the physicochemical composition and mineral contents. Poster Presentation. *6th IDF International Symposium on Sheep, Goat and other non-Cow milk*, Athens, Greece, May 16-18, 2011. Special Issue of IDF 1201, pp 129-131.
- B.IV.13.** Alexandraki S. & **Moatsou G.** (2011). Detection of caprine milk in ovine Milk. *6th IDF International Symposium on Sheep, Goat and other non-Cow milk*, Athens, Greece, May 16-18, 2011. Special Issue of IDF 1201, pp 140-142.
- B.IV.14.** Maniou D., Tsala A., Moschopoulou E., Giannoglou M., Taoukis P. & **Moatsou G.*** (2011). High-pressure-treated starter in the manufacture of Feta cheese. Poster Presentation. *8th Cheese Symposium*, Moorepark 2011, October 28-29, Cork, Ireland.
- B.IV.15.** Manti V., Nessen. M.A., Blokland M., Sakkas L., Stolker A. A. M. & **Moatsou G.** (2011). Feta whey: seasonal characteristics of a traditional product with innovative applications. Poster H8, CHAINS2011 (*CHemistry As INovating Science*), November 28-30, DeFabrique, Maarssen, Holland.
- B.IV.16.** Moschopoulou E., Ioannou V., Markantoni M., Stamos A. & **Moatsou G.** (2014) Physicochemical and textural properties of bovine set- type yoghurt fortified with whey protein concentrate of ovine and caprine origin. Poster Presentation. *3rd international ISEKI Food Conference 'Food Science and Technology Excellence for a Sustainable Bioeconomy'*, Athens, 21-23 May 2014. Book of Abstracts p.235.
- B.IV.17.** Gerogianni O., Mpotsaris G., Sakkas L. & **Moatsou G.*** (2015). Monitoring the manufacture of WPCs from Feta cheese whey throughout a production season. Poster Presentation. *7th IDF International Symposium on Sheep, Goat and other non-Cow milk*, Limassol, Cyprus, 23-25 March 2015. Book of Abstracts p.69.
- B.IV.18.** Zoidou E., Matthaïou M., Mimi E., Kaminarides S. & **Moatsou G.*** (2015). Manufacture of a semi-hard cheese from ovine milk. Poster Presentation, *7th IDF International Symposium on Sheep, Goat and other non-Cow milk*, Limassol, Cyprus, 23-25 March 2015. Book of Abstracts p.74.
- B.IV.19.** Sakkas L., Zoidou E., **Moatsou G.**, Moschopoulou E., Papatheodorou K.& Massouras Th. (2015). Ripening of white cheese in large-capacity brine tanks. *7th IDF International Symposium on Sheep, Goat and other non-Cow milk*, Limassol, Cyprus, 23-25 March 2015. Oral presentation by L. Sakkas. Book of Abstracts p.30.
- B.IV.20.** Tzouvanou A., Evangelia Zoidou E. & **Moatsou G.*** (2015). Effect of brine composition on the ripening of ovine white brined cheese. Poster Presentation, *7th IDF International Symposium on Sheep, Goat and other non-Cow milk*, Limassol, Cyprus, 23-25 March 2015. Book of Abstracts p.73.
- B.IV.21.** Skordobeki A., Zoidou E., **Moatsou G.** & Kaminarides S. (2015). Physicochemical characteristics of a new reduced-fat mold ripened cheese from goat milk. Poster Presentation, *7th IDF International Symposium on Sheep, Goat and other non-Cow milk*, Limassol, Cyprus, 23-25 March 2015. Book of Abstracts p.70.
- B.IV.22.** Moschopoulou E., Zoidou E., Sakkas L., Kalathaki C., Liarakou A, Stamos A., Chatzigeorgiou A. & **Moatsou G.** (2015). Physicochemical, textural and antioxidant properties of set type yoghurt made from sheep's or goats' milk. Poster Presentation, *7th IDF International Symposium on Sheep, Goat and other non-Cow milk*, Limassol, Cyprus, 23-25 March 2015. Book of Abstracts p.75.
- B.IV.23.** Theodorou, S, Sakkas L., Zoidou E., Stamos A., Chatzigeorgiou A., **Moatsou G.**, Gerogianni O. & Moschopoulou E.* (2015). Effect of fortification with Whey Protein Concentrates on rheology and sensory profile of set type yoghurt made from goat's milk. Poster Presentation. *7th IDF International Symposium on Sheep, Goat*

- and other non-Cow milk, Limassol, Cyprus, 23-25 March 2015. Book of Abstracts p.114.
- B.IV.24.** Theodorou S., Sakkas L., Zoidou E., Stamos A., Chatzigeorgiou A., **Moatsou G.**, Gerogianni O. & Moschopoulou E. (2015). Biofunctional properties of set type yoghurt made from goat's milk fortified with Whey Protein Concentrates. Poster Presentation. *7th IDF International Symposium on Sheep, Goat and other non-Cow milk, Limassol, Cyprus, 23-25 March 2015*. Book of Abstracts p.84.
- B.IV.25.** Giannoglou M., Karra Z., Platakou E., Katsaros G., Moatsou G. & Taoukis P. (2015). Effect of HP-treated starter cultures on the quality characteristics of cheese in brine. Poster Presentation. *2015 International Nonthermal Processing Workshop, Athens, Greece, 12-13 November 2015*. Proceedings edited by P. Taoukis, N. Stoforos & E. Gogou, pp. 63-66.
- B.IV.26.** Roumanas D., **Moatsou G.**, Zoidou E., Sakkas L. & Moschopoulou E. (2016) Effect of enrichment of bovine milk with whey proteins on biofunctional and rheological properties of low fat yoghurt-type products. *1st International Multidisciplinary Conference on Nutraceuticals and Functional Foods. 7-9 July 2016, Kalamata, Greece*. Oral presentation by E. Moschopoulou. Book of Abstracts (eBook: ISBN: 978-972-98998-5-0) pp.48-49.
- B.IV.27.** Sakkas L., Lekaki E., Zoidou E., Moschopoulou E. & **Moatsou G.** (2016) Development of biofunctional hydrolysates from whey protein concentrates of ovine/caprine origin. Poster Presentation. *1st International Multidisciplinary Conference on Nutraceuticals and Functional Foods. 7-9 July 2016, Kalamata, Greece*. Book of Abstracts (eBook: ISBN: 978-972-98998-5-0) pp. 116-117.
- B.IV.28.** Sakkas L., Tsevdou M., Zoidou E., Moschopoulou E., Taoukis P. & **Moatsou G.** (2016) Yoghurt-type products made from High-Pressure treated mixtures of skim ovine milk and WPCs or WPC hydrolysates. Poster Presentation *1st International Multidisciplinary Conference on Nutraceuticals and Functional Foods. 7-9 July 2016, Kalamata, Greece*. Book of Abstracts (eBook: ISBN: 978-972-98998-5-0) p.118.
- B.IV.29.** Karastamatis S., Zoidou E., **Moatsou G.** & Moschopoulou E. (2019). Influence of different technological parameters on characteristics of Greek strain yoghurt and its acid whey. Poster Presentation. *IDF World Dairy Summit, Istanbul, September 2019*.
- B.IV.30.** Moschopoulou E., Kamvisi A., Tsigkou V., Sakkas L., Zoidou E. & **Moatsou G.** (2019) Influence of heat treatment on whey proteins, alkaline phosphatase and lactoperoxidase of small ruminants' milk. Poster Presentation. *IDF World Dairy Summit, Istanbul, 23-26 September 2019*
- B.IV.31.** **Moatsou G.***, Moschopoulou E., Zoidou E., Kamvisi A., Liaskou D., Tsigkou V. & Sakkas L. (2020). Effect of heat treatment of goat milk on whey proteins, endogenous enzymes, rennet clotting behavior and yoghurt-type gels. Poster Presentation. *8th IDF International Symposium on Sheep, Goat and other Non-Cow Milk, 4-6 November 2020, Brussels, Belgium*, on line. Book of Abstracts p. 36.
- B.IV.32.** Sakkas L., Alatini E. & **Moatsou G.*** (2020). Use of buttermilk in the manufacture of reduced-fat sheep milk cheese. Poster Presentation. *8th IDF International Symposium on Sheep, Goat and other Non-Cow Milk, 4-5 November 2020, Brussels, Belgium*, on line. Book of Abstracts p. 46.
- B.IV.33.** Kouklidis D., Sakkas L. & **Moatsou G.*** (2020). Effect of salting and ripening conditions on the characteristics of a reduced fat, semi hard cheese manufactured from a mixture of goat milk with skimmed cow milk. Poster Presentation. *8th IDF International Symposium on Sheep, Goat and other Non-Cow Milk, 4-5 November 2020, Brussels, Belgium*, on line. Book of Abstracts p. 44.
- B.IV.34.** Moschopoulou E., Moschou K.-E., **Moatsou G.** & Zoidou, E. (2020). Cross flow microfiltration of ovine whey derived from the manufacture of Feta and Gruyere-type cheese: Effect on chemical composition and microflora. Poster Presentation. *8th IDF International Symposium on Sheep, Goat and other Non-Cow Milk, 4-5 November 2020, Brussels, Belgium*, on line. Book of Abstracts p. 45.
- B.IV.35.** Sakkas L., Igoumenidis P., Evageliou V. & **Moatsou G.** (2021). Compositional and functional properties of sweet buttermilk manufactured from sheep or cow milk or sheep cheese whey cream. Poster presentation. *6th International ISEKI-Food Conference (ISEKI-Food 2021), 23-25 June 2021, Cyprus*, on line. Book of abstracts, p.129.
- B.IV.36.** Zisi C., Riganakou I., Zoidou E., **Moatsou G.** & Moschopoulou E. (2021). Composition of acid whey derived from commercial set type and traditional Greek yoghurts. Poster Presentation. *Euro-Aliment, the 10th International Symposium, 7-8 October, Romania*, on line. <http://www.euroaliment.ugal.ro/index.php/en/book-of-abstract>. Book of Abstracts, p. 72.
- B.IV.37.** Pappas G., Zoidou E., **Moatsou G.** & Moschopoulou E. (2021). Functional properties of commercial bovine or ovine/caprine whey protein powders. Poster Presentation. *Euro-Aliment, the 10th International Symposium, 7-8 October, Romania*, on line. <http://www.euroaliment.ugal.ro/index.php/en/book-of-abstract>. Book of

Abstracts, p. 190.

B.IV.38. Sakkas L., Balkiza P., Moschopoulou E. & **Moatsou G.** (2023). Behaviour of solutions of whey protein concentrates upon heat treatment. Poster, Euro-Aliment 2023, the 11th International Symposium, 19-20 October 2023, Galați, Romania (on line).

B.IV.39. Zoidou E., Karela M., Sakkas L., Ifanti M., Doufexis B., Youssef L., **Moatsou G.**, Evageliou V. & Moschopoulou E. (2023). Properties of plain drinking yoghurt made with acid whey from Greek yoghurt. Poster, Euro-Aliment 2023, the 11th International Symposium, 19-20 October 2023, Galați, Romania (on line).

B.V. Ανακοινώσεις σε ελληνικά συνέδρια με κριτές

* υπεύθυνη για την αλληλογραφία (corresponding author) / ομιλήτρια

B.V.1. Γ. Μοάτσου*, Ι. Κανδαράκης & Ε. Ανυφαντάκης (2005). Παρασκευή Φέτας με πυτιά βιοτεχνολογικής προέλευσης. *1ο Πανελλήνιο Συνέδριο «Βιοτεχνολογία και Τεχνολογία Τροφίμων»*. Αθήνα, 31/3 & 1-2/4. Πρακτικά Συνεδρίου σελ. 243-248. Προφορική παρουσίαση.

B.V.2. Γ. Μοάτσου*, Κ. Μπακοπάνος, Δ. Καθάριος, Γ. Κατσαρός, Ι. Κανδαράκης, Π. Ταούκης & Ι. Πολίτης (2007). Επίδραση της εφαρμογής υπερυψηλών πιέσεων στην ενεργότητα ενδογενών πρωτεολυτικών ενζύμων του αγελαδινού γάλακτος. *2ο Πανελλήνιο Συνέδριο «Βιοτεχνολογία και Τεχνολογία Τροφίμων»*. Αθήνα, 29-31/3. Πρακτικά Συνεδρίου σελ. 204-209. Αναρτημένη ανακοίνωση.

B.V.3. Δ. Μανιού, Α. Τσάλα, Γ. Κατσαρός, Π. Ταούκης, & **Γ. Μοάτσου*** (2008). Παραγωγή πρόβειου τυριού άλμης με χρήση οξυγαλακτικής καλλιέργειας εκκίνησης επεξεργασμένης με υπερυψηλή υδροστατική πίεση (ΥΥΠ). *1ο Πανελλήνιο Επιστημονικό Συνέδριο για το γάλα και τα προϊόντα του*. Ε.Ε.Γ.Ε., Αθήνα 9 & 10 Οκτωβρίου. Βιβλίο Πρακτικών: *Επιστήμη και Τεχνολογία Γάλακτος (Ειδικό Τεύχος)*, σελ. 519-521. Αναρτημένη ανακοίνωση.

B.V.4. Γ. Μοάτσου*, Γ. Κατσαρός, Π. Ταούκης & Ι. Πολίτης (2008). Επίδραση της υπερυψηλής υδροστατικής πίεσης (ΥΥΠ) στο σύστημα πλασμίνης του πρόβειου γάλακτος. *1ο Πανελλήνιο Επιστημονικό Συνέδριο για το γάλα και τα προϊόντα του*. Ε.Ε.Γ.Ε., Αθήνα 9 & 10 Οκτωβρίου. Βιβλίο Πρακτικών: *Επιστήμη και Τεχνολογία Γάλακτος (Ειδικό Τεύχος)*, σελ. 515-518. Αναρτημένη ανακοίνωση.

B.V.5. Α. Νέγκα, **Γ. Μοάτσου*** & Χ. Κεχαγιάς (2008). Χαρακτηριστικά Ελληνικών τυριών ΠΟΠ. *1ο Πανελλήνιο Επιστημονικό Συνέδριο για το γάλα και τα προϊόντα του*. Ε.Ε.Γ.Ε., Αθήνα 9 & 10 Οκτωβρίου. Βιβλίο Πρακτικών: *Επιστήμη και Τεχνολογία Γάλακτος (Ειδικό Τεύχος)*, σελ. 457-460. Αναρτημένη ανακοίνωση.

B.V.6. Γ. Μοάτσου*, Α. Μοσχοπούλου, Α.-Ν. Βαμβακάκη, D. Mollé, V. Gagnaire, Ι. Κανδαράκης, Ε. Ανυφαντάκης & J. Léonil (2008). Χαρακτηριστικά του αιγείου γάλακτος ελληνικών αυτόχθονων φυλών. *1ο Πανελλήνιο Επιστημονικό Συνέδριο για το γάλα και τα προϊόντα του*. Ε.Ε.Γ.Ε., Αθήνα 9 & 10 Οκτωβρίου. Βιβλίο Πρακτικών: *Επιστήμη και Τεχνολογία Γάλακτος (Ειδικό Τεύχος)*, σελ. 82-96. Προφορική παρουσίαση.

B.V.7. Α. Μοσχοπούλου, Α. Τσάλα, Γ. Κατσαρός, Π. Ταούκης & **Γ. Μοάτσου** (2008). Επίδραση της υπερ-υψηλής πίεσης στη σύσταση και στους μικροβιακούς πληθυσμούς κατά τη διάρκεια της ωρίμανσης πρόβειου τυριού άλμης. *1ο Πανελλήνιο Επιστημονικό Συνέδριο για το γάλα και τα προϊόντα του*. Ε.Ε.Γ.Ε., Αθήνα, 9 & 10 Οκτωβρίου 2008. Βιβλίο Πρακτικών: *Επιστήμη και Τεχνολογία Γάλακτος (Ειδικό Τεύχος)*, σελ. 601-604. Αναρτημένη ανακοίνωση.

B.V.8. Γ. Κατσαρός, Μ. Τσουκαλά, Γ. Ταβαντζής, Μ. Γιαννόγλου, **Γ. Μοάτσου** & Π. Ταούκης (2008). Μελέτη της επίδρασης της Υπερυψηλής Υδροστατικής Πίεσης στη συμπεριφορά του αγελαδινού γάλακτος κατά την πήξη με πυτιά. *1ο Πανελλήνιο Επιστημονικό Συνέδριο για το γάλα και τα προϊόντα του*. Ε.Ε.Γ.Ε., Αθήνα, 9 & 10 Οκτωβρίου 2008. Βιβλίο Πρακτικών: *Επιστήμη και Τεχνολογία Γάλακτος (Ειδικό Τεύχος)*, σελ. 522-527. Αναρτημένη ανακοίνωση.

B.V.9. Λ. Σακκάς, Γ. Κουμούτσος, Μ. Κωσταρίδου, Α. Μοσχοπούλου, Α. Χατζηγεωργίου & **Γ. Μοάτσου*** (2011). Αξιολόγηση της θερμικής επεξεργασίας του γάλακτος. *Ημέρες Χημείας Τροφίμων*, 4-5 Νοεμβρίου 2011, Αθήνα. Αναρτημένη ανακοίνωση.

B.V.10. Γ. Πανόπουλος, **Γ. Μοάτσου**, Ι. Κανδαράκης Ι. & Α. Μοσχοπούλου (2011). Επίδραση της μικροδιήθησης στα ενδογενή ένζυμα λιποπρωτεϊνική λιπάση και καθεψίνη D αγελαδινού και πρόβειου γάλακτος. *Ημέρες Χημείας Τροφίμων*, 4-5 Νοεμβρίου 2011, Αθήνα. Αναρτημένη ανακοίνωση.

B.V.11. Μ. Καρέλα, Ε. Ζωίδου, Ε. Νταλάκα, Γ. Θεοδώρου, **Γ. Μοάτσου** & Α. Μοσχοπούλου (2022). Χαρακτηριστικά όξινου ορού από στραγγιστό γιαούρτι που παράγεται στην Ελληνική γαλακτοβιομηχανία. *13ο Πανελλήνιο*

Επιστημονικό Συνέδριο Χημικής Μηχανικής, Πάτρα, 2-4 Ιουνίου 2022. Αναρτημένη ανακοίνωση.

B.VI. Αρθρα σύνταξης (Editorials)

B.VI.1. Govaris A. & Moatsou G. (2011). Preface. *Small Ruminant Research*, 101 (1-3), 1.

B.VI.2. Moatsou, G. (2019). Cheese: Technology, compositional, physical and biofunctional properties: A special issue. *Foods*, 8 (10), art. no. 512.

B.VI.3. Moatsou G. & Moschopoulou E. (2021) Cheese and whey: The outcome of milk curdling. *Foods*, 10, art. no. 1008. <https://doi.org/10.3390/foods10051008>

B.VI.4. Cruz, R.M.S., Moatsou, G. & Jung, J. (2022). Sustainable Solutions in Food Technology. *Frontiers in Nutrition*. <https://www.frontiersin.org/articles/10.3389/fnut.2022.855521/full>

C. ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ

[σε αγκύλες αναφέρονται οι δημοσιευμένες ερευνητικές εργασίες και οι ανακοινώσεις σε επιστημονικά Συνέδρια που περιλαμβάνουν μεταξύ άλλων και αποτελέσματα των παρακάτω ερευνητικών προγραμμάτων]

C.1. Υπουργείο Γεωργίας (1986-1989). Επιστημ. Υπεύθυνος: Ε. Ανυφαντάκης. «Προγράμματα Εργαστηρίου Γαλακτοκομίας»: οργάνωση και πραγματοποίηση πειραμάτων και αναλύσεων, επεξεργασία αποτελεσμάτων. [B.III.1].

C.2. ΠΕΝΕΔ 91, χρηματοδότηση ΓΓΕΤ (Πρόγραμμα Ενίσχυσης Ερευνητικού Δυναμικού / 1994-1999 / Κωδικός έργου 91ΕΔ408). Επιστημ. Υπεύθυνος: Ε. Ανυφαντάκης. «Μελέτη του τυριού Γραβιέρα Κρήτης»: αρχική ιδέα, συμμετοχή στη σύνταξη της ερευνητικής πρότασης και της τελικής έκθεσης, οργάνωση και πραγματοποίηση πειραμάτων και αναλύσεων, επεξεργασία αποτελεσμάτων. [B.II.1, B.II.2].

C.3. ΕΠΕΤ II, χρηματοδότηση ΓΓΕΤ (Επιχειρησιακό Πρόγραμμα Έρευνας και Τεχνολογίας II / 1995-1998 / Κωδικός Έργου ΕΚΒΑΝ-Π564). Επιστημ. Υπεύθυνος: Ε. Ανυφαντάκης. «Τυποποίηση Ελληνικών παραδοσιακών τυριών - Συστήματα σταθεροποίησης της ποιότητας της πρώτης ύλης αυτών»: οργάνωση και πραγματοποίηση πειραμάτων και αναλύσεων, επεξεργασία αποτελεσμάτων, σύνταξη του μεγαλύτερου μέρους της τελικής έκθεσης. [B.II.4, B.II.5, B.II.13, B.III.2, B.V.1].

C.4. ΕΠΕΤ II, χρηματοδότηση ΓΓΕΤ (Επιχειρησιακό Πρόγραμμα Έρευνας και Τεχνολογίας II / 1999-2001 / Κωδικός Έργου 97-ΔΙΑΤΡΟ 27). Επιστημ. Υπεύθυνος: Ε. Ανυφαντάκης. «Ανάπτυξη νέων προϊόντων από αίγιο γάλα. Μελέτη διαθρεπτικών στοιχείων ελληνικών παραδοσιακών γαλακτοκομικών προϊόντων»: οργάνωση και πραγματοποίηση πειραμάτων και αναλύσεων, επεξεργασία αποτελεσμάτων, συμμετοχή στη σύνταξη της τελικής έκθεσης. [B.II.7].

C.5. ΑΣΤΙΚΗ ΕΤΑΙΡΕΙΑ CHEESENET (1998-2001). Επιστημ. Υπεύθυνος: Ε. Ανυφαντάκης. «Παραγωγή νέων γαλακτοκομικών προϊόντων»: συμμετοχή στη σύνταξη της ερευνητικής πρότασης, οργάνωση και πραγματοποίηση πειραμάτων και αναλύσεων, επεξεργασία αποτελεσμάτων, σύνταξη της τελικής έκθεσης. [B.II.6, B.II.15, B.IV.2].

C.6. ΟΡΓΑΝΙΣΜΟΣ ΚΥΠΡΙΑΚΗΣ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΗΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑΣ (2000-2001). Επιστημ. Υπεύθυνος: Ε. Ανυφαντάκης. «Ανίχνευση της προσθήκης αίγειου γάλακτος σε πρόβειο Χαλούμι»: σύνταξη της ερευνητικής πρότασης, οργάνωση και πραγματοποίηση πειραμάτων και αναλύσεων, επεξεργασία αποτελεσμάτων, σύνταξη της τελικής έκθεσης. [B.II.9].

C.7. Πρόγραμμα Ε+Τ Συνεργασίας Ελλάδας-Γαλλίας, ΕΠΑΝ (2005-2006). Επιστημ. Υπεύθυνος: Ε. Ανυφαντάκης. «Βιοχημικός χαρακτηρισμός των κύριων πρωτεϊνών του αίγειου γάλακτος από αυτόχθονες φυλές»: αρχική ιδέα, σύνταξη της ερευνητικής πρότασης, οργάνωση και πραγματοποίηση πειραμάτων και αναλύσεων, επεξεργασία αποτελεσμάτων, σύνταξη της τελικής έκθεσης. [B.II.18, B.II.19, B.II.20, B.IV.4, B.IV.5, B.IV.6].

C.8. ΠΥΘΑΓΟΡΑΣ II (2005-2006). Επιστημ. Υπεύθυνος: Ι. Κανδαράκης. «Προσδιορισμός του είδους του γάλακτος με χρωματογραφικές και φασματοσκοπικές μεθόδους»: συμμετοχή στη σύνταξη της ερευνητικής πρότασης, οργάνωση και πραγματοποίηση πειραμάτων και αναλύσεων, συμμετοχή στην επεξεργασία των αποτελεσμάτων. [B.II.21, B.IV.3, B.IV.7].

C.9. ΠΑΒΕΤ 2005, Κωδικός Υποέργου 05ΠΑΒ115 (2006-2007). Ανάδοχος: ΔΕΛΤΑ Πρότυπος Βιομηχανία Γάλακτος Α.Ε., Υπεργολάβοι 1: Γ.Π.Α. (Ι. Πολίτης), 2: Ε.Μ.Π. (Π. Ταούκης), 3: ΕΘ.Ι.Α.Γ.Ε. (Κ. Μαλλίδης). «Εφαρμογή της Τεχνολογίας Υπερυψηλής Πίεσης για τη βελτίωση της απόδοσης και των χαρακτηριστικών ωρίμανσης των

ελληνικών τυριών»: συμμετοχή στη σύνταξη της ερευνητικής πρότασης, οργάνωση και πραγματοποίηση πειραμάτων και αναλύσεων, συμμετοχή στη σύνταξη της ενδιάμεσης και της τελικής έκθεσης. [B.II.22, B.II.23, B.II.25, B.II.27, B.IV.8, B.V.2, B.V.3, B.V.4, B.V.7].

C.10. ΕΛ.Ο.Γ.Α.Κ. (2009-2010) Επιστημ. Υπεύθυνος: Γ. Μοάτσου. «Διερεύνηση της επίδρασης της επιφανειακής επεξεργασίας με ναταμυκίνη σε χαρακτηριστικά του τυριού Γραβιέρας Κρήτης». [B.II.40, B.IV.11].

C.11. «Ένωση Τυροκόμων Ν. Ρεθύμνου και Γ.Π.Α. (2010-2011) Επιστημ. Υπεύθυνος: Γ. Μοάτσου. «Διερεύνηση της επίδρασης της επιφανειακής επεξεργασίας με ναταμυκίνη σε βιοχημικά χαρακτηριστικά του τυριού Γραβιέρας Κρήτης». [B.II.40].

C.12. Vivartia S.A. (2010-2011) Επιστημ. Υπεύθυνος: Γ. Μοάτσου. «Αξιολόγηση της θερμικής επεξεργασίας του αγελαδινού γάλακτος». [B.II.34, B.II.37, B.V.9].

C.13. INOX DESIGN KATERIS A.E (2013-2014). Επιστημ. Υπεύθυνος: Θ. Μασούρας. «Μελέτη της ωρίμανσης και συντήρησης λευκών τυριών άλμης σε δεξαμενές μεγάλης χωρητικότητας»: οργάνωση αναλύσεων, αξιολόγηση αποτελεσμάτων. [B.IV.19].

C.14. ΣΥΝΕΡΓΑΣΙΑ 2011, ΕΥΔΕ-ΕΤΑΚ (2013-2015). Συντονιστής Ι. Πολίτης. Επιστημ. Υπεύθυνος για το Εργαστήριο Γαλακτοκομίας: Γ. Μοάτσου. «Εφαρμογή καινοτόμων τεχνολογιών στην παραγωγή γιαουρτιού με αυξημένες βιολειτουργικές ιδιότητες» [B.II.45, B.II.48, B.II.51, B.II.54, B.IV.16, B.IV.17, B.IV.22, B.IV.23, B.IV.24, B.IV.26, B.IV.27, B.IV.28].

C.15. ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΙΑΚΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ “Ηπειρος” 2014-2020, Ενίσχυση Μικρομεσαίων Επιχειρήσεων για ερευνητικά έργα στους τομείς αγροδιατροφής, υγείας και βιοτεχνολογίας (2019-). Επιστημ. Υπεύθυνος για το Γ.Π.Α. Ι. Πολίτης. «Καινοτόμες προσεγγίσεις αξιοποίησης και συγκριτικά πλεονεκτήματα του τυρογάλακτος αιγοπρόβειας προέλευσης της περιφέρειας Ηπείρου». [B.IV.37].

C.16. ΥΠΟΣΤΗΡΙΞΗ ΕΡΕΥΝΗΤΩΝ ΜΕ ΕΜΦΑΣΗ ΣΤΟΥΣ ΝΕΟΥΣ ΕΡΕΥΝΗΤΕΣ – Β΄ κύκλος (2019-21). Ακαδημαϊκός Σύμβουλος: Γ. Μοάτσου. “Μελέτη των ιδιοτήτων του πρόβειου βουτυρογάλακτος ως πρώτο βήμα για την αξιοποίησή του”. [B.IV.35, B.II.66].

C.17. ΕΡΕΥΝΩ-ΚΑΙΝΟΤΟΜΩ - Β΄ κύκλος. Συντονιστής Ι. Πολίτης. Επιστ. Υπεύθυνος Α. Μοσχοπούλου. Όξινο ορός γιαούρτης: Μετατρέποντας ένα περιβαλλοντικό πρόβλημα σε προϊόντα υψηλής προστιθέμενης αξίας. [B.IV.29, B.IV.36].

D. Άλλες Δραστηριότητες

D.I. Εισηγήτρια σε εκπαιδευτικό σεμινάριο στο εξωτερικό (με πρόσκληση)

“Cheeses & Fermented Milks from the Eastern Mediterranean”, Short Course, Center for Dairy Research, Dept. of Food Science, College of Agricultural & Life Sciences, University of Wisconsin, Sep. 21-23, 2010

D.II. Εισηγήτρια σε ελληνικά εκπαιδευτικά σεμινάρια

- «Αιγοπροβατοτροφία-Γαλακτοκομία», Πρόγραμμα Τριπτόλεμος της Γενικής Γραμματείας Νέας Γενιάς, Αθήνα, Δεκέμβριος 2012.

- «Γαλακτοκομία-Τυροκομία», Πρόγραμμα Τριπτόλεμος της Γενικής Γραμματείας Νέας Γενιάς, Αθήνα, Ιούνιος 2013.

- «Μονάδες Επεξεργασίας Γάλακτος», Εκπαιδευτικά Σεμινάρια του ΓΠΑ, Αθήνα, Νοέμβριος 2013.

D.III. Διάφορες δημοσιεύσεις και παρουσιάσεις (*ομιλήτρια)

- Ανυφαντάκης & Γ. Μοάτσου* (2006). Διατροφική και βιολογική αξία του γάλακτος και των προϊόντων του. 2^η ανοικτή εκπαιδευτική ημερίδα για την παχυσαρκία και τη διατροφή. Διοργάνωση: Vita Equalis, Ιατρικό Διατολογικό Κέντρο. Αθήνα, 20 Σεπτεμβρίου. Βιβλίο Εισηγήσεων σελ. 49-63.

- Γ. Μοάτσου* (2006). Θρεπτική και βιολογική αξία του γάλακτος. Πρακτικά Ημερίδας «Προοπτικές & Ευκαιρίες της Ελληνικής Γαλακτοκομίας». Διοργάνωση: Εθνική Επιτροπή Γάλακτος Ελλάδας. Αθήνα, 22 Νοεμβρίου. Βιβλίο Πρακτικών, σελ. 178-205.

- Γ. Μοάτσου* (2007). Προσδιορισμός του είδους του γάλακτος με χρωματογραφικές και φασματοσκοπικές μεθόδους. ΕΠΕΑΕΚ ΙΙ-ΠΥΘΑΓΟΡΑΣ ΙΙ-ΕΝΙΣΧΥΣΗ ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΩΝ ΟΜΑΔΩΝ ΣΤΟ ΓΠΑ. Παρουσίαση Υποέργου 11 στην Ημερίδα του Ιδρυματικού έργου. ΓΠΑ, 13 Ιουνίου 2007.

- Γ. Καλαντζόπουλος & Γ. Μοάτσου* (2008). Βιολειτουργικά προϊόντα γάλακτος. Ημερίδα της «Ένωσης

- Βιοτεχνολογίας Ελλάδος» με θέμα «Υγεία-Τρόφιμα-Βιοτεχνολογία» στα πλαίσια του Money Show 2008. Διοργάνωση: Βιοπونا. Αθήνα, 20 Δεκεμβρίου 2008.
- Γ. Μοάτσου (2008). Νέα γαλακτοκομικά προϊόντα. *FOODTECHnology*, Περιοδικό Τεχνολογίας Τροφίμων. Τεύχος 6, 16-21.
 - Γ. Μοάτσου (2009). Βιολειτουργικά προϊόντα γάλακτος. *Καρδιά & Αγγεία* - Διμηνιαία Ιατρική Έκδοση. Τόμος XIV, Τεύχος 3, 214-223.
 - Γ. Μοάτσου* (2010). Έλεγχος της αυθεντικότητας των παραδοσιακών ελληνικών γαλακτοκομικών προϊόντων. Επιστημονική ημερίδα στα πλαίσια του TRUEFOOD, Ιωάννινα, 19 Μαρτίου 2010.
 - Γ. Μοάτσου* (2011). Φέτα: ένας διαχρονικά επιτυχημένος τρόπος αξιοποίησης του γάλακτος των μικρών μηρυκαστικών. Επιστημονική Ημερίδα «Παραγωγή γαλακτοκομικών προϊόντων με δυναμική στην ελληνική και διεθνή αγορά» στο 3^ο Φεστιβάλ Ελληνικού Γάλακτος και Τυριού, Αθήνα, 23 Οκτωβρίου 2011.
 - Δ. Γιαννοπούλου, Μ. Κωτούλα, Ν. Πλάκας, Ε. Ζωΐδου & Γ. Μοάτσου* (2013). Η άλμη ως μέσο ωρίμασης και διατήρησης των τυριών. 1^η Επιστημονική Ημερίδα «Η Ελληνική παραγωγή γαλακτοκομικών προϊόντων και οι προοπτικές ανάπτυξης του κλάδου», Dairy Expo, Αθήνα, 2 Νοεμβρίου 2013.
 - Μοσχοπούλου Α., Ζωΐδου Ε., Σακκάς Λ., Καλαθάκη Χ., Λιαράκου Α., Στάμος Α., Χατζηγεωργίου Α. & Μοάτσου Γ. (2014). Χαρακτηριστικά γιαουρτιού συνεκτικής δομής από διάφορα είδη γάλακτος. 2^η Επιστημονική Ημερίδα “Η παραγωγή γαλακτοκομικών & τυροκομικών προϊόντων από τη μικρή οικογενειακή μονάδα μέχρι τη βιομηχανία”, Dairy Expo, Αθήνα, 1 Νοεμβρίου 2014.
 - Θεοδώρου Σ., Σακκάς Λ., Ζωΐδου Ε., Στάμος Α., Χατζηγεωργίου Α., Γερογιάννη Ο., Μοάτσου Γ., Μοσχοπούλου Α. (2014). Παρασκευή γίδινου γιαουρτιού με προσθήκη συμπυκνωμάτων πρωτεϊνών του ορού. 2^η Επιστημονική Ημερίδα “Η παραγωγή γαλακτοκομικών & τυροκομικών προϊόντων από τη μικρή οικογενειακή μονάδα μέχρι τη βιομηχανία”, Dairy Expo, Αθήνα, 1 Νοεμβρίου 2014.
 - Σκορδομπέκη Α., Ζωΐδου Ε., Μοάτσου Γ., Καμιναρίδης Σ. (2014) Φυσικοχημικά χαρακτηριστικά νέου μαλακού τυριού από αίγιο γάλα. 2^η Επιστημονική Ημερίδα “Η παραγωγή γαλακτοκομικών & τυροκομικών προϊόντων από τη μικρή οικογενειακή μονάδα μέχρι τη βιομηχανία”, Dairy Expo, Αθήνα, 1 Νοεμβρίου 2014.
 - Γ. Μοάτσου* (2016). Η ποικιλομορφία των Ελληνικών τυριών ως μέσο αξιοποίησης του Ελληνικού γάλακτος. Ομιλία. Food Expo Seminars, 3rd Food Expo, Αθήνα, 18-20 Μαρτίου 2016.
 - Λ. Σακκάς, Ε. Αλατίνη, Γ. Μοάτσου (2018). Χρήση γαλακτοκομικών παραπροϊόντων στην τυροκομία: Η ενσωμάτωση βουτυρογάλακτος σε τυρί μειωμένης λιποπεριεκτικότητας. Προφορική παρουσίαση. 5η Επιστημονική Ημερίδα Γαλακτοκομίας & Τυροκομίας, Dairy Expo, Αθήνα, 10 Νοεμβρίου 2018.
 - Συμμετοχή και σχολιασμός στην ενότητα «Καινοτόμα Προϊόντα», 2nd Dairy Day 2021, 13 Μαΐου 2021, Αθήνα. Διαδικτυακά.
 - Μασούρας Θ., Ζωΐδου Ε., Μοάτσου Γ., Μοσχοπούλου Α., Κοντοδήμου Μ., Ψαρράκης Μ. (2022). Το ελληνικό γιαούρτι, ένα προϊόν με διεθνή ταυτότητα. Ομιλία. 6η Επιστημονική Ημερίδα Γαλακτοκομίας & Τυροκομίας. Dairy Expo, Αθήνα, 12 Νοεμβρίου 2022.
 - Σακκάς Λ., Πάσχος Θ., Μοάτσου Γ. (2022). Εφαρμογή της ομογενοποίησης στην τυροκόμηση πρόβειου τυριού μειωμένων λιπαρών. Dairy Expo, Αθήνα, 12 Νοεμβρίου 2022.

D.IV. Οργάνωση, επιμέλεια πρακτικών και συμμετοχή σε Συνέδρια / Επιστημονικές ημερίδες

Διεθνές Συνέδριο που διοργανώθηκε από την Εθνική Επιτροπή Γάλακτος Ελλάδος και την Διεθνή Ομοσπονδία Γάλακτος (IDF) «International Symposium on Ice Cream», Αθήνα, 1997.

Εργασίες της Standing Committee (SC) on Main Components in Milk (MCM) κατά τη διάρκεια της «Analytical Week» της IDF. San Pellegrino, Italy, Μάιος 2001.

Μέλος της Οργανωτικής Επιτροπής της Ετήσιας Συνεδρίας της Διεθνούς Ομοσπονδίας Γάλακτος (IDF Annual Sessions). Αθήνα, 1999.

Γραμματέας της Οργανωτικής Επιτροπής του Σεμιναρίου που οργανώθηκε από την Εθνική Επιτροπή Γάλακτος Ελλάδος, «Επιμορφωτικό Σεμινάριο στη Γαλακτοκομία», Λάρισα, 5-6 Νοεμβρίου 2002.

Ημερίδα «Προοπτικές & Ευκαιρίες της Ελληνικής Γαλακτοκομίας», Εθνική Επιτροπή Γάλακτος Ελλάδας. Αθήνα, 22 Νοεμβρίου 2006.

Μέλος της Επιστημονικής Επιτροπής (Programme Committee) του IDF International Symposium on Sheep and Goats milk, Athens, Greece, May 16-18, 2011.

Προετοιμασία τόμου πρακτικών του IDF International Symposium on Sheep, Goat and other non-Cow milk, Athens, Greece, May 16-18, 2011.

26th IDF World Dairy Congress (CONGRILAIT 2002) – Science and Technology Session, September, 24-27, 2002. Paris, France.

1ο Πανελλήνιο Συνέδριο «Βιοτεχνολογία και Τεχνολογία Τροφίμων», 31/3 & 1-2/4, 2005. Αθήνα.

2ο Πανελλήνιο Συνέδριο «Βιοτεχνολογία και Τεχνολογία Τροφίμων», 29-31/3, 2007. Αθήνα.

5th International Symposium on the Challenge to Sheep and Goats Milk Sectors, April, 18-20, 2007. Alghero, Sardinia, Italy.

1ο Πανελλήνιο Επιστημονικό Συνέδριο για το γάλα και τα προϊόντα του, 9 & 10/10/2008. Αθήνα.

6th IDF International Symposium on Sheep, Goat and other non-Cow milk, May 16-18, 2011. Athens, Greece.

8th Cheese Symposium, October 28-29, 2011. Cork, Ireland.

Ημέρες Χημείας Τροφίμων, 4-5/11/2011, Αθήνα.

7th IDF International Symposium on Sheep, Goat and other non-Cow milk, 23-25 March 2015. Limassol, Cyprus.

8th IDF International Symposium on Sheep, Goat and other Non-Cow Milk, 4-6 November 2020. Brussels, Belgium, on line.

D.V. Επιστημονικές επισκέψεις

University College Cork (UCC) and Moorepark Food Research Centre (MFRC), Ireland. Sep. 17-Oct. 5, 2011, under Bilateral Educational Programme Ireland-Greece 2011, key hosting academic: Professor Alan Kelly.

D.VI. Συνεργασίες

Εργαστήριο Τεχνολογίας Γάλακτος, Τμήμα Γεωπονίας, Α.Π.Θ.

Οργανισμός Κυπριακής Γαλακτοκομικής Βιομηχανίας (C.M.I.O.)

Εργαστήριο Γενικής και Ειδικής Ζωοτεχνίας. Τ.Ε.Ζ.Π.Υ., Γ.Π.Α.

INRA, UMR 1253 Agrocampus, Science et Technologie du Lait et de l'Œuf, Rennes, France

Εργαστήριο Χημείας. Γ.Π.Α.

Εργαστήριο Φυσιολογίας Θρέψεως και Διατροφής. Τ.Ε.Ζ.Π.Υ., Γ.Π.Α.

Εργαστήριο Χημείας και Τεχνολογίας Τροφίμων, Σχολή Χημικών Μηχανικών, Ε.Μ.Π.

Εργαστήριο Μηχανικής Τροφίμων, Επεξεργασίας και Συντήρησης Γ. Προϊόντων. Τ.Ε.Τ.& Δ.Α., Γ.Π.Α.

RIKILT Wageningen UR

Hellenic Protein SA

ΕΛ.Ο.ΓΑ.Κ.

Delta Foods, Τμήμα R&D

Εργαστήριο Χημείας & Ανάλυσης Τροφίμων, ΤΕΤ&ΔΑ, ΓΠΑ

D.VII. Συμμετοχή σε διοικητικές και άλλες ακαδημαϊκές δραστηριότητες

Συντονίστρια της Ελληνικής Μόνιμης Επιτροπής (SC) που εκπροσωπεί την Εθνική Επιτροπή Γάλακτος Ελλάδος (ΕΕΓΕ) στην Standing Committee (SC) on Main Components in Milk (MCM) της Διεθνούς Ομοσπονδίας Γάλακτος (IDF), από το 2000 έως το 2003 και από το 2003 κι έπειτα μέλος έως το 2008.

Μέλος της Action Team "Methods of enzyme incorporation into cheese" της Διεθνούς Ομοσπονδίας Γάλακτος (IDF), από το 2002 έως το 2008.

Τακτικό μέλος της Κτιριακής Επιτροπής του Γ.Π.Α., 2004-05.

Δεκέμβριος 2004. Διοργάνωση επίσκεψης και διάλεξης των Dr. J. Léonil και Dr. V. Gagnaire. INRA, UMR 1253 Agrocampus, Science et Technologie du Lait et de l'Œuf (Équipe de Biochimie), Rennes, France.

Ιούνιος 2008: Διοργάνωση επίσκεψης του Dr. A.A. Hayaloglu, Assoc. Professor. Department of Food Engineering, Inonu University, Malatya, Turkey.

Μέλος των Ε.Δ.Ε. των Δ.Π.Μ.Σ. «Οργάνωση και Διοίκηση Επιχειρήσεων Τροφίμων & Γεωργίας» και «Αμπελουργία-Οινολογία». 2008-2009.

Μέλος της Ε.Δ.Ε. του Δ.Π.Μ.Σ. «Οργάνωση και Διοίκηση Επιχειρήσεων Τροφίμων και Γεωργίας». 2012-2016.

Αναπληρωματικό μέλος της Επιτροπής αξιολόγησης του διεθνούς ανοικτού διαγωνισμού για την ανάδειξη αναδόχων για την αναβάθμιση του εργαστηριακού εξοπλισμού του ΤΕΤ&ΔΑ του ΓΠΑ. 2013-2015.

Μέλος της Ε.Δ.Ε. του Δ.Π.Μ.Σ. «Ολοκληρωμένη Διαχείριση Παραγωγής Γάλακτος και Γαλακτοκομικών Προϊόντων». 2009-2018.

Μέλος της Συντονιστικής τριμελούς Επιτροπής του Δ.Π.Μ.Σ. «Ολοκληρωμένη Διαχείριση Παραγωγής Γάλακτος και Γαλακτοκομικών Προϊόντων». 2009-2013 και 2020-2022.

Διοργάνωση Σεμιναρίου του Π.Μ.Σ. του ΤΕΤ&ΔΑ. Χειμερινό εξάμηνο 2012.

Διοργάνωση και συνοδεία της εκπαιδευτικής εκδρομής των φοιτητών του Δ.Π.Μ.Σ. «Ολοκληρωμένη Διαχείριση Παραγωγής Γάλακτος και Γαλακτοκομικών Προϊόντων» στην Δυτική Ελλάδα και Ήπειρο. Φεβρουάριος 2012.

Διοργάνωση και συνοδεία της εκπαιδευτικής εκδρομής των φοιτητών του 8ου εξαμήνου του ΤΕΤ&ΔΑ στην Κεντρική και Βόρεια Ελλάδα. Μάιος 2015.

Μέλος της ομάδας πολιτικής άμυνας του ΓΠΑ. 2019 έως σήμερα.

Μέλος της τριμελούς Εισηγητικής Επιτροπής και του Εκλεκτορικού Σώματος για την μονιμοποίηση του Επίκουρου Καθηγητή του Τμήματος Γεωπονίας του Α.Π.Θ.. Θ. Μοσχάκη (APP2075, 2017) και για την εξέλιξή του σε θέση Αναπληρωτή Καθηγητή (APP2075, 2019)

Μέλος (τακτικό) Εκλεκτορικών Σωμάτων του Ιονίου Πανεπιστημίου (APP11920, Επίκουρος Καθηγητής, 2019) και του Πανεπιστημίου Θεσσαλίας (APP14430, Επίκουρος Καθηγητής, 2020).

Μέλος της ΟΜΕΑ του ΤΕΤΔΑ (2018 έως σήμερα). Συμμετοχή στην οργάνωση, προετοιμασία και παρουσίαση των απαιτήσεων του προτύπου για την Ακαδημαϊκή Πιστοποίηση του Προγράμματος Προπτυχιακών Σπουδών του ΤΕΤ&ΔΑ στην Επιτροπή Εξωτερικής Αξιολόγησης, Ιούνιος 2021.

Επιτροπή διενέργειας και αξιολόγησης διαγωνισμών Γ.Π.Α., Πρόεδρος (2021-)

Μέλος της Τριμελούς Εισηγητικής Επιτροπής του εκλεκτορικού Σώματος για την εκλογή Επίκουρου Καθηγητή στο Τμήμα Κτηνιατρικής Α.Π.Θ. (APP22400, 2021).

Διευθύντρια του Εργαστηρίου Γαλακτοκομίας (Σεπτ. 2022-)

Μέλος της τριμελούς Εισηγητικής Επιτροπής και του Εκλεκτορικού Σώματος για την εξέλιξη σε θέση Καθηγητή του μέλους Δ.Ε.Π. Τμήματος Γεωπονίας του Α.Π.Θ.. Θ. Μοσχάκη (APP34914, 2023)

E. ΑΝΑΓΝΩΡΙΣΗ του ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΟΥ ΕΡΓΟΥ

E.I. Μέλος Εκδοτικού Συμβουλίου (Editorial Board) διεθνών επιστημονικών περιοδικών με κριτές

Dairy Science and Technology, 2009-2017

Small Ruminant Research, 2010 έως σήμερα

Journal of Dairy Research, 2016 έως σήμερα

International Dairy Journal, 2020 έως σήμερα

Foods, 2021 έως σήμερα

E.II. Επιμέλεια τευχών διεθνών περιοδικών με κριτές (Guest Editor) και κεφαλαίων διεθνών βιβλίων

Govaris & **G. Moatsou** (2011). Products from Small Ruminants. Special Issue, *Small Ruminant Research*, 111(1-3). <https://www.sciencedirect.com/journal/small-ruminant-research/vol/101/issue/1>

G. Moatsou (2019). Cheese: Technology, Compositional, Physical and Biofunctional Properties. Special Issue, *Foods*. https://www.mdpi.com/journal/foods/special_issues/cheese_technology_properties

G. Moatsou & E. Moschopoulou (2020). Cheese and Whey. Special Issue, *Foods*. https://www.mdpi.com/journal/foods/special_issues/Cheese_Whey

R.M.S. Cruz, **G. Moatsou** & J. Jung (2020). Sustainable Solutions in Food Technology. Research topic, *Frontiers in Food & Nutrition Research*. <https://www.frontiersin.org/research-topics/17243/sustainable-solutions-in-food-technology>

G. Moatsou (2022). Emerging Technologies for Improving Properties, Shelf Life and Analysis of Dairy Products. Special Issue, *Foods*. https://www.mdpi.com/journal/foods/special_issues/Emerging_Technologies_Dairy

Γ. Μοάτσου (2024). Επιμέλεια κεφαλαίων της μετάφρασης του βιβλίου "Papademas P., Bintsis T.- Global Cheesemaking Technology: Cheese Quality and Characteristics, 2018 John Wiley & Sons, Ltd" για τις Εκδόσεις BROKEN HILL PUBLISHERS LTD, Λευκωσία, Κύπρος.

E.III. Ετεροαναφορές¹ και δείκτες

Σύνολο ετεροαναφορών: >1000, μέσο πλήθος ετεροαναφορών / δημοσίευση: >14, δείκτης *h* με βάση τις ετεροαναφορές: 21, δείκτης *i10* με βάση τις ετεροαναφορές: 38.

E.IV. Κρίσεις άρθρων διεθνών επιστημονικών περιοδικών

Συνολικά >220 κρίσεις για 27 διαφορετικά διεθνή επιστημονικά περιοδικά του SCI.

E.V. Διεθνής κατάταξη²

Στο ανώτατο 4,09% του υποπεδίου Dairy & Animal Science σε συνδυασμό με το υποπεδίο Food Science το 2020, με κριτήριο τον σύνθετο δείκτη που δεν περιλαμβάνει αυτοαναφορές (rank sm-subfield-1 (ns)). Ο δείκτης σχετίζεται με από το πλήθος και τα χαρακτηριστικά 58 δημοσιεύσεων της περιόδου 1996-2019 (nr6019) καθώς και των αναφορών.

¹ Εξαιρούνται όλοι οι συγγραφείς της αναφερόμενης εργασίας

² Πηγή: Ioannidis, J. P. A., Koutsoumpa, C., Vakka, A., Agoranos, G., Mantsiou, C., Drekolia, M. K., Avramidis, N., Contopoulos-Ioannidis, D. G., Drosatos, K., & Baas, J. (2021). Comprehensive mapping of local and diaspora scientists: A database and analysis of 63,951 Greek scientists. *Quantitative Science Studies*, 2(2), 733–752. https://doi.org/10.1162/qss_a_00136.

E.VI. Αξιολογήσεις

Μέλος της Επιτροπής ελέγχου του έργου 05AKMΩN100 «Αναβάθμιση ερευνητικού εξοπλισμού εγκαταστάσεων και πιστοποίηση-διαπίστευση των εργαστηρίων του Ελληνικού Οργανισμού Γάλακτος». Έλεγχος του φυσικού αντικειμένου σε ότι αφορά στο Εργαστήριο Ιωαννίνων του ΕΛ.Ο.Γ., Δεκέμβριος 2007 & Νοέμβριος 2008.

Κριτής πρότασης ερευνητικού προγράμματος στο πλαίσιο της δράσης «Υποστήριξη των επιχειρήσεων για απασχόληση προσωπικού υψηλής επιστημονικής κατάρτισης», Γ.Γ.Ε.Τ., 2012.

Κριτής για το βραβείο TUBITAK Young Scientist Awards, Turkey, 2013.

Κριτής ερευνητικών προτάσεων στο πλαίσιο της δράσης «Υποστήριξη ερευνητών με έμφαση στους νέους ερευνητές» Κωδικός Πρόσκλησης: ΕΔΒΜ34, Απρίλιος-Ιούνιος 2017.

Chair of the External Evaluation Committee (EEC) for the evaluation - accreditation process of higher education programs of study "Dairy Science and Technology-Cheese Making". The Cyprus Agency of Quality Assurance and Accreditation in Higher Education, Σεπτέμβριος 2016.

Πρόεδρος της Επιτροπής Εξωτερικής Αξιολόγησης που προσκλήθηκε από τον Φορέα Διασφάλισης και Πιστοποίησης της Ποιότητας της Ανώτερης Εκπαίδευσης (ΔΙΠΑΕ) για την εξ'αποστάσεως επαναξιολόγηση του Προγράμματος Σπουδών «Γαλακτοκομία – Τυροκομία» (ΜΙΕΕΚ Λευκωσίας). Ιούνιος 2021.