

ΒΙΟΓΡΑΦΙΚΟ ΣΗΜΕΙΩΜΑ

ΠΡΟΣΩΠΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ

Όνομα: Γεωργία Ζουμποπούλου
Ημερομηνία γέννησης: 26 Ιανουαρίου 1978
Τόπος γέννησης: Αθήνα, Ελλάδα
Ιδιότητα: Επίκουρη Καθηγήτρια
Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών
Σχολή Επιστημών Τροφίμων και Διατροφής
Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου
Εργαστήριο Γαλακτοκομίας
Διεύθυνση εργασίας: Ιερά Οδός 75, 118 55 Αθήνα, Ελλάδα
Τηλέφωνο εργασίας: + 30 210 529 4628
Fax εργασίας: + 30 210 529 4672
E-mail: gz@aua.gr
ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-5871-2014>
Scopus ID: 9238794500

ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ

- 2004-2008 Διδάκτορας των Γεωπονικών Επιστημών
Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών, Γενικό Τμήμα, Εργαστήριο Χημείας
Διδακτορική διατριβή με θέμα «Προβιοτικές ιδιότητες οξυγαλακτικών βακτηρίων.
In vitro και *in vivo* μελέτη της αντιμικροβιακής και ανοσορυθμιστικής τους δράσης»
(Βαθμός 10/10)
- 1996-2002 Πτυχίο Γεωπόνου στην Επιστήμη και Τεχνολογία Τροφίμων
Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών, Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων
(ισοδύναμο του MSc in Agricultural Science)
Πτυχιακή μελέτη με θέμα «Προβιοτικές ιδιότητες οξυγαλακτικών βακτηρίων από
το πεπτικό σύστημα προβάτων»
(Βαθμός Πτυχίου 7.44/10)

ΥΠΟΤΡΟΦΙΕΣ

- 07/2004-12/2007 Υποτροφία από το Ίδρυμα Κρατικών Υποτροφιών Ελλάδος (ΙΚΥ) για
Μεταπτυχιακές σπουδές στην Ελλάδα στην ειδίκευση Μικροβιολογία και
την Βιοτεχνολογία Τροφίμων
- 09/2004-09/2005 Υποτροφία για μεταπτυχιακές σπουδές από τον Οργανισμό Marie Curie
Fellowship (Υποτροφία PHD20, Fellow Reference Number HPMT-GH-01-
00275-11) με θέμα «Comparative interaction of pathogenic and
commensal bacteria with intestinal mucosa» στο πλαίσιο του έργου
«Pathogenesis and prevention of communicable and inflammatory
diseases» (HPMT-CT-2001-00275)

ΕΠΙΜΟΡΦΩΣΗ

04/2005	Πρακτική άσκηση (συνολικής διάρκειας 5 ημερών) στο Université de Reims Champagne-Ardenne, Γαλλία (Unite MeDIAN - CNRS UMR 6142) για απόκτηση γνώσεων σχετικά με την χρήση Φασματοσκοπίας υπερύθρου μετασχηματισμού Fourier (FT-IR) και Φασματοσκοπίας Raman
03/2003	Σεμινάριο με θέμα «Functional Foods» (συνολικής διάρκειας 12 ωρών), Πρόγραμμα Μεταπτυχιακών Σπουδών του Τμήματος Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων του Γεωπονικού Πανεπιστημίου Αθηνών
03/2003	Σεμινάριο με θέμα «Risk Assessment» (συνολικής διάρκειας 12 ωρών), Πρόγραμμα Μεταπτυχιακών Σπουδών του Τμήματος Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων του Γεωπονικού Πανεπιστημίου Αθηνών
03/2003	Σεμινάριο με θέμα «Διαδικασία Διαχείρισης Καινοτομίας» (συνολικής διάρκειας 3 ωρών), Πρόγραμμα Μεταπτυχιακών Σπουδών του Τμήματος Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων του Γεωπονικού Πανεπιστημίου Αθηνών
07/2000 – 09/2000	Πρακτική άσκηση (συνολικής διάρκειας 2 μηνών) στην Αθηναϊκή Ζυθοποιία Α.Ε. (ομίλου Heineken N.V.)

ΞΕΝΕΣ ΓΛΩΣΣΕΣ

- Αγγλικά:
Certificate of Proficiency in English – University of Cambridge (Επίπεδο γλωσσομάθειας: C2)
Certificate of Proficiency in English – University of Michigan (Επίπεδο γλωσσομάθειας: C2)
- Γαλλικά:
Diplôme d' Études en Langue Française D.E.L.F. (1er Degré) – République Française - Ministère de l' Éducation Nationale (Επίπεδο γλωσσομάθειας: B2)

ΠΡΟΥΠΗΡΕΣΙΑ-ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΗ ΕΜΠΕΙΡΙΑ

18/06/26 –	Επίκουρη Καθηγήτρια επί θητεία (Γνωστικό αντικείμενο «Γαλακτοκομία») Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών Σχολή Επιστημών Τροφίμων και Διατροφής Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου Εργαστήριο Γαλακτοκομίας
07/2014 – 18/06/26	Μέλος Ε.ΔΙ.Π. Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου Εργαστήριο Γαλακτοκομίας Συμμετοχή στο εκπαιδευτικό και ερευνητικό έργο του Εργαστηρίου, με ενεργό ρόλο στον σχεδιασμό, την υλοποίηση και την ανάλυση αποτελεσμάτων ερευνητικών έργων
07/2006 – 07/2014	Υπάλληλος σύμβασης ΙΔ.Α.Χ. (Π.Ε. Γεωπόνων) Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου Εργαστήριο Γαλακτοκομίας

	Συμμετοχή στο εκπαιδευτικό και ερευνητικό έργο του Εργαστηρίου, με ενεργό ρόλο στον σχεδιασμό, την υλοποίηση και την ανάλυση αποτελεσμάτων ερευνητικών έργων
07/2004 – 07/2008	Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών Εργαστήριο Γαλακτοκομίας, Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων Εργαστήριο Χημείας, Γενικό Τμήμα Εκπόνηση Διδακτορικής διατριβής με θέμα «Προβιοτικές ιδιότητες οξυγαλακτικών βακτηρίων. <i>In vitro</i> και <i>in vivo</i> μελέτη της αντιμικροβιακής και ανοσορυθμιστικής τους δράσης»
09/2004 – 09/2005	Ινστιτούτο Pasteur, Lille, Γαλλία Laboratory of Lactic Acid Bacteria and Mucosal Immunity Ερευνητική εργασία με θέμα «Comparative interaction of pathogenic and commensal bacteria with intestinal mucosa» υπό την καθοδήγηση του Prof. Bruno Pot, της Dr. Corinne Grangette και του Dr. Benoît Foligné στο πλαίσιο εκπόνησης της Διδακτορικής διατριβής
04/2002 – 08/2004	Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών Εργαστήριο Γαλακτοκομίας, Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων Συμμετοχή σε Ερευνητικά Προγράμματα ως επιστημονικό προσωπικό με συμβάσεις ανάθεσης έργου ορισμένου χρόνου
09/2001 – 03/2002	Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών Εργαστήριο Γαλακτοκομίας, Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων Εκπόνηση Πτυχιακής μελέτης με θέμα «Προβιοτικές ιδιότητες οξυγαλακτικών βακτηρίων από το πεπτικό σύστημα προβάτων»

ΔΙΔΑΚΤΙΚΟ ΕΡΓΟ

18/06/26 –	Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών, Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου, Εργαστήριο Γαλακτοκομίας Διδασκαλία Θεωρίας και Εργαστηριακών Ασκήσεων των μαθημάτων: • Βιοχημεία 3^{ου} εξαμήνου (κωδ. Μαθήματος 3320; 2.5 ώρες/εβδομάδα) με υπεύθυνα μέλη ΔΕΠ την Καθ. Ε. Τσακαλίδου και την Επικ. Καθ. Γ. Ζουμποπούλου • Βιοχημεία Τροφίμων 4^{ου} εξαμήνου (κωδ. Μαθήματος 3380; 3 ώρες/εβδομάδα) με υπεύθυνα μέλη ΔΕΠ την Καθ. Ε. Τσακαλίδου και την Επικ. Καθ. Γ. Ζουμποπούλου • Γαλακτοκομία 5^{ου} εξαμήνου (κωδ. Μαθήματος 350, 2.6 ώρες/εβδομάδα) με υπεύθυνα μέλη ΔΕΠ την Καθ. Γ. Μοάτσου και την Επικ. Καθ. Γ. Ζουμποπούλου • Μικροβιολογία Γάλακτος και Γαλακτοκομικών Προϊόντων του 8^{ου} εξαμήνου (κωδ. Μαθήματος 3434; 2.1 ώρες/εβδομάδα) με υπεύθυνα μέλη ΔΕΠ τον Λεκτ. Α. Ακτύπη και την Επικ. Καθ. Γ. Ζουμποπούλου • Τεχνολογία Γάλακτος Ι του 7^{ου} εξαμήνου (κωδ. Μαθήματος 1620; 2.6 ώρες/εβδομάδα) με υπεύθυνα μέλη ΔΕΠ την Καθ. Α. Μοσχοπούλου και την Επικ. Καθ. Γ. Ζουμποπούλου
07/2014 – 18-06-26	Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών, Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου, Εργαστήριο Γαλακτοκομίας Διδασκαλία των Εργαστηριακών Ασκήσεων των μαθημάτων:

- Βιοχημεία 3^{ου} εξαμήνου (κωδ. Μαθήματος 3320; 2 ώρες/εβδομάδα) με υπεύθυνο μέλος ΔΕΠ την Καθ. Ε. Τσακαλίδου
 - Βιοχημεία Τροφίμων 4^{ου} εξαμήνου (κωδ. Μαθήματος 3380; 2 ώρες/εβδομάδα) με υπεύθυνο μέλος ΔΕΠ την Καθ. Ε. Τσακαλίδου
 - Μικροβιολογία Γάλακτος και Γαλακτοκομικών Προϊόντων του 8^{ου} εξαμήνου (κωδ. Μαθήματος 3434; 2 ώρες/εβδομάδα) με υπεύθυνα μέλη ΔΕΠ τον Καθ. Σ. Καμιναρίδη και τον Λεκτ. Α. Ακτύπη
- 07/2006 – 07/2014 Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών, Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου, Εργαστήριο Γαλακτοκομίας
- Επικουρικό διδακτικό έργο για την κάλυψη των Εργαστηριακών Ασκήσεων των μαθημάτων:
- Γεωργικές Βιομηχανίες κατά τα Ακαδημαϊκά έτη 2009-2010 και 2010-2011 (υπεύθυνα μέλη ΔΕΠ Καθ. Μ. Κωμαΐτης και Σ. Γιαννιώτης)
 - Βιοχημεία Τροφίμων ΙΙ κατά τα Ακαδημαϊκά έτη 2006-2007, 2007-2008 και 2010-2011 (υπεύθυνο μέλος ΔΕΠ Καθ. Ε. Τσακαλίδου)
 - Βιοχημεία Τροφίμων του Μεταπτυχιακού Προγράμματος του Τμήματος Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου κατά τα Ακαδημαϊκά έτη 2010-2011 και 2011-2012 (υπεύθυνο μέλος ΔΕΠ Καθ. Ε. Τσακαλίδου)
- 09/2005 – 06/2007 Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών, Γενικό Τμήμα, Εργαστήριο Χημείας
- Επικουρικό διδακτικό έργο για την κάλυψη των Εργαστηριακών Ασκήσεων του μαθήματος Οργανική Χημεία, με ωρομίσθια αντιμισθία ως εξής:
- Διάρκειας 10 εβδομάδων με 4 ώρες/εβδομάδα για το Ακαδημαϊκό έτος 2006-2007 (υπεύθυνο μέλος ΔΕΠ Καθ. Μ. Πολυσίου)
 - Διάρκειας 10 εβδομάδων με 4 ώρες/εβδομάδα για το Ακαδημαϊκό έτος 2005-2006 (υπεύθυνο μέλος ΔΕΠ Καθ. Μ. Πολυσίου)

❖ **Επιστημονική και διδακτική υποστήριξη στον πειραματικό σχεδιασμό και την επίβλεψη Πτυχιακών μελετών**

1. Β. Σαπουνάς (2025 -) «Στελέχη οξυγαλακτικών βακτηρίων ως εν δυνάμει θεραπευτική στρατηγική απέναντι στη διαπυητική ιδρωταδενίτιδα» - *Μέλος Τριμελούς Εξεταστικής Επιτροπής*
2. Δ. Γιαμπασάκου (2025 -) «Διερεύνηση του μικροβιώματος στη ζύμωση ελιών ποικιλίας Αθηναϊκή Μονεμβασιάς» - *Μέλος Τριμελούς Εξεταστικής Επιτροπής*
3. Α. Κόκκαλη (2025) «Μοριακή ταυτοποίηση ζυμών και μυκήτων στις ελιές της ποικιλίας "Αθηναϊκή" από την περιοχή της Μονεμβασιάς»
4. Α. Τοπάλη (2024) «Ανάπτυξη και μελέτη γαλακτωμάτων σταθεροποιημένων με χιτοζάνη και προβιοτικά» - *Μέλος Τριμελούς Εξεταστικής Επιτροπής*
5. Η. Καραμάν-Λόζος (2023) «Εφαρμογή του προβιοτικού στελέχους *Levilactobacillus brevis* ACA-DC 1705 στην παραγωγή ζύθου» - *Μέλος Τριμελούς Εξεταστικής Επιτροπής*
6. Γ. Λαζαρόπουλος (2022) «Ο αντι-υπερτασικός χαρακτήρας της παραδοσιακής Φέτας και το προβιοτικό δυναμικό μικροοργανισμών από Φέτα και πρόβειο γάλα»
7. Π. Φουρμούζης (2022) «Δημιουργία μοντέλου μίμησης της διαπυητικής ιδρωταδενίτιδας με χρήση της κυτταρικής σειράς HaCaT - Δράση οξυγαλακτικών βακτηρίων έναντι της ασθένειας» - *Μέλος Τριμελούς Εξεταστικής Επιτροπής*

8. Β. Αγγελοπούλου (2020, Τμήμα Επιστήμης Ζωικής Παραγωγής και Υδατοκαλλιεργειών) «Αντιφλεγμονώδης δράση οξυγαλακτικών βακτηρίων» - Μέλος Τριμελούς Εξεταστικής Επιτροπής
9. Ε. Σπυρολάρη (2018) «Το προβιοτικό δυναμικό άγριων οξυγαλακτικών βακτηρίων απομονωμένων από απαστερίωτο αίγιο γάλα» - Μέλος Τριμελούς Εξεταστικής Επιτροπής
10. Ν. Αντωνίου (2017) «Παρασκευή προβιοτικού παγωτού τύπου Καϊμάκι ελεύθερου λακτόζης»
11. Ε. Καμπόλη (2015) «Αντιμικροβιακή δράση εκχυλισμάτων από τα αρωματικά φυτά *Crocus sativus* L., *Melissa officinalis* L. και *Matricaria recutita* L. έναντι παθογόνων βακτηρίων»
12. Α. Γερονίκου (2015) «*In vitro* μελέτη του προβιοτικού δυναμικού και της ασφάλειας οξυγαλακτικών βακτηρίων απομονωμένων από τρόφιμα»
13. Α. Σταυροπούλου (2013) «Μπορούν οι αντιμικροβιακές ενώσεις των οξυγαλακτικών βακτηρίων να χρησιμοποιηθούν ως εναλλακτική θεραπεία για την αντιμετώπιση παθογόνων στρεπτοκόκκων;»
14. Α. Πάππος (2008) «Εφαρμογή της αλυσιδωτής αντίδραση πολυμεράσης (PCR) στην ανίχνευση βακτηριοσινών»
15. Α. Μπρέσκας (2005) «Χαρακτηρισμός της αντιμικροβιακής δραστηριότητας του *L. plantarum* ACA-DC 287 έναντι της *S. typhimurium*»
16. Κ. Χριστοδούλου (2005) «Αντιμικροβιακή δράση οξυγαλακτικών βακτηρίων έναντι οξυγαλακτικών βακτηρίων και παθογόνων και αλλοιωγόνων μικροοργανισμών»
17. Ε. Τριανταφύλλου (2005) «Η επίδραση του στην παραγωγή αντιμικροβιακής δραστηριότητας έναντι της *S. typhimurium* από τον *L. plantarum* ACA-DC 287»
18. T. Forberg (ERASMUS, UMB, Νορβηγία – 2004) «Αντιμικροβιακή δράση οξυγαλακτικών βακτηρίων έναντι οξυγαλακτικών βακτηρίων και παθογόνων και αλλοιωγόνων μικροοργανισμών»
19. L. Michalauskaite (ERASMUS, Λιθουανία – 2003) «Προβιοτικές ιδιότητες στελεχών του είδους *Streptococcus macedonicus*»
20. N. Dezeure (ERASMUS, VUB, Βέλγιο – 2003) «Προβιοτικές ιδιότητες στελεχών του είδους *Streptococcus macedonicus*»
21. P. Rozej (ERASMUS, Πολωνία - 2002) «Does microencapsulation increase the viability of lactic acid bacteria in milk? A “probiotic” example»

❖ **Επιστημονική και διδακτική υποστήριξη στον πειραματικό σχεδιασμό και την επίβλεψη Μεταπτυχιακών μελετών**

1. Ε. Λάσκαρης (ΠΜΣ Σύγχρονη Τεχνολογία Τροφίμων Ι) Γαλακτοκομία ΙΙ) Οινολογία – Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου, ΓΠΑ - 2022) «Ανάπτυξη νέου τυριού τυρογάλακτος τύπου ‘Ξινομυζήθρας’ με χρήση προβιοτικής/προστατευτικής καλλιέργειας» - Μέλος Τριμελούς Εξεταστικής Επιτροπής
2. Δ. Λαλή (ΠΜΣ Επιστήμη και Τεχνολογία Τροφίμων & Διατροφή Ανθρώπου – Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου, ΓΠΑ – 2019) «Μελέτη και αξιολόγηση του προβιοτικού δυναμικού άγριων οξυγαλακτικών βακτηρίων»
3. Γ. Πολεμικός (ΠΜΣ Επιστήμη και Τεχνολογία Τροφίμων & Διατροφή Ανθρώπου – Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου, ΓΠΑ – 2019) «Μελέτη και αξιολόγηση του προβιοτικού δυναμικού οξυγαλακτικών βακτηρίων και ζυμών σε γιαούρτι από τα νησιά Fiji»
4. Μ. Δημητριάδου (ΠΜΣ Επιστήμη και Τεχνολογία Τροφίμων & Διατροφή Ανθρώπου – Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου, ΓΠΑ – 2019) «Μελέτη και αξιολόγηση του προβιοτικού δυναμικού οξυγαλακτικών βακτηρίων και ζυμών σε γάλα από τα νησιά Fiji»

5. Saliba Lea Cadi (ERASMUS, University of Sassari - Italy - 2018) "Probiotic potential of lactobacilli isolated from Lebanese Baladi goat milk"
6. Β. Δρόσου (ΠΜΣ Επιστήμη και Τεχνολογία Τροφίμων & Διατροφή Ανθρώπου – Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου, ΓΠΑ – 2017) «Μικροβιολογική και μεταγονιδιαματική ανάλυση της μικροχλωρίδας των τυριών Καρίκι Τήνου και Γκερεμέζι Αίγινας - Μελέτη του αντιμικροβιακού δυναμικού της»
7. Σ. Κορομηλάς (ΠΜΣ Επιστήμη και Τεχνολογία Τροφίμων & Διατροφή Ανθρώπου – Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου, ΓΠΑ – 2017) «Ελληνικό Παραδοσιακό Γιαούρτι και Κρητική Στάκα: Μελέτη φυσικοχημικών ιδιοτήτων και ταυτοποίηση άγριων στελεχών ζυμών»
8. Α. Αλεξοπούλου (ΠΜΣ Επιστήμη και Τεχνολογία Τροφίμων & Διατροφή Ανθρώπου – Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου, ΓΠΑ – 2016) «Μελέτη του προβιοτικού δυναμικού οξυγαλακτικών βακτηρίων απομονωμένων από Ελληνικά παραδοσιακά γαλακτοκομικά προϊόντα»
9. Μ. Ιωάννου (ΔΠΜΣ Ολοκληρωμένη Διαχείριση Γάλακτος και Γαλακτοκομικών Προϊόντων – Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου & Τμήμα Επιστήμης Ζωικής Παραγωγής και Υδατοκαλλιεργειών, ΓΠΑ – 2016) «Παρασκευή προβιοτικού παγωτού τύπου «καϊμάκι»
10. Γ. Σκληβανίτης (ΠΜΣ Επιστήμη και Τεχνολογία Τροφίμων & Διατροφή Ανθρώπου – Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου, ΓΠΑ – 2014) «Απομόνωση οξυγαλακτικών βακτηρίων από παραδοσιακά ζυμούμενα προϊόντα και μελέτη των βιοχημικών και των βιολειτουργικών ιδιοτήτων τους»
11. Μ. Κάζου (ΔΠΜΣ Ολοκληρωμένη Διαχείριση Γάλακτος και Γαλακτοκομικών Προϊόντων – Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου & Τμήμα Επιστήμης Ζωικής Παραγωγής και Υδατοκαλλιεργειών, ΓΠΑ – 2013) «Διερεύνηση των πιθανών μεταβολών της σύστασης των κυττάρων του *Lactococcus lactis* subsp. *cremoris* MG1363 κατά την προσαρμογή του σε συνθήκες στρες με την εφαρμογή της φασματοσκοπίας FT-IR»
12. Α. Λαζίδου (ΠΜΣ Μικροβιακή Βιοτεχνολογία – Τμήμα Βιολογίας, ΕΚΠΑ - 2011) «Διερεύνηση της πιθανής ύπαρξης αντιμικροβιακών ενώσεων-βακτηριοσινών έναντι μικροβίων που εμπλέκονται στη στοματική υγεία»
13. S. Cremonese (ERASMUS, University of Verona - Ιταλία - 2007) «Growth and bacteriocin production of *E. faecium* PCD71 and application as protective culture in foods»
14. Δ. Ψύρρας (ΠΜΣ Επιστήμη και Τεχνολογία Τροφίμων & Διατροφή Ανθρώπου – Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, ΓΠΑ - 2006) «Προβιοτικό δυναμικό οξυγαλακτικών βακτηρίων»
15. Ε. Γεωργούλα (ΠΜΣ Επιστήμη και Τεχνολογία Τροφίμων – Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, ΓΠΑ - 2003) «Λειτουργικότητα οξυγαλακτικών βακτηρίων έναντι παθογόνων μικροοργανισμών»

❖ **Επιστημονική και διδακτική υποστήριξη στον πειραματικό σχεδιασμό και την επίβλεψη Διδακτορικών διατριβών**

1. Σταματούλα Μπονάτσου (ΓΠΑ, 2025) «Characterization of technological and probiotic features of yeast species from natural black table olives and potential use as starter cultures»
2. Ε. Γαλάνη (ΓΠΑ, 2024) «Incorporation of natural bioactive components into matrices to enhance food functionality and shelf-life»
3. Ευαγγελία Ζιλελίδου (ΓΠΑ, 2016) «The role of inter-strain interactions on the growth, virulence and detection of *Listeria monocytogenes*»

4. Ειρήνη Αναστασάκη (ΓΠΑ, 2014) «Απομόνωση, χαρακτηρισμός αρωματικών και φαρμακευτικών φυτών της Μεσογειακής χλωρίδας. Μελέτη και αξιολόγηση της βιολογικής δραστηρότητας»

❖ **Επιστημονική και διδακτική υποστήριξη στον πειραματικό σχεδιασμό και την επίβλεψη πρακτικής άσκησης φοιτητών από Πανεπιστήμια εκτός Ελλάδος**

1. Anaïs Fourcaudot (2025) Food Science Engineering School, Higher National School of Agriculture and Food Science (AgroSup Dijon), Dijon, France
2. Julie Renaud (2023) Food Science Engineering School, Higher National School of Agriculture and Food Science (AgroSup Dijon), Dijon, France
3. Lilian Olivier (2022) Food Science Engineering School, Higher National School of Agriculture and Food Science (AgroSup Dijon), Dijon, France
4. Elena Zaleeva (2012) Kassel University, Kassel, Germany (IAESTE)
5. Anna Quirola Garces (2012) University of Ecuador, Kito, Ecuador (IAESTE)

ΣΥΜΜΕΤΟΧΗ ΣΤΟ ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΟ ΕΡΓΟ / ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΗ ΟΜΑΔΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΩΝ

❖ **Χρηματοδότηση από την Ευρωπαϊκή Ένωση**

1. **ACTIONS FOR CONSTRUCTION OF NEW INFRASTRUCTURES – PREPARATORY PHASES** (2012-2015) MIRRI-Microbial Resources Research Infrastructure - Συμμετοχή στον σχεδιασμό, την εκτέλεση και την ανάλυση αποτελεσμάτων του έργου ως μέλος της επιστημονικής ομάδας χωρίς αμοιβή (Επιστημονικός Υπεύθυνος: Καθ. Ε. Τσακαλίδου)
2. **FP7-243471** (2010-2013; PROBIOLIVES) Table olive fermentation with selected strains of probiotic lactic acid bacteria. Towards a new functional food - Συμμετοχή στον σχεδιασμό, την εκτέλεση και την ανάλυση των αποτελεσμάτων του έργου ως μέλος της επιστημονικής ομάδας χωρίς αμοιβή (Επιστημονικός Υπεύθυνος: Καθ. Ε. Πανάγου)
3. **FP6-007081** (2005-2010; PATHOGEN COMBAT) Development of biotechnological tools for risk assessment at intra- and inter-cellular level throughout the food chain - Συμμετοχή στον σχεδιασμό, την εκτέλεση και την ανάλυση αποτελεσμάτων του έργου ως μέλος της επιστημονικής ομάδας χωρίς αμοιβή (Επιστημονικός Υπεύθυνος: Καθ. Ε. Τσακαλίδου)
4. **QLRT-01179** (2002-2005; PROPATH) Molecular analysis and mechanistic elucidation of the functionality of probiotics and prebiotics in the inhibition of pathogenic microorganisms to combat gastrointestinal disorders and to improve human health - Συμμετοχή στον σχεδιασμό, την εκτέλεση και την ανάλυση αποτελεσμάτων του έργου ως μέλος της επιστημονικής ομάδας με αμοιβή (Επιστημονικός Υπεύθυνος: Καθ. Γ. Καλαντζόπουλος) - Συμβάσεις διάρκειας δύο ετών και ενός μήνα

❖ **Χρηματοδότηση από την Γενική Γραμματεία Έρευνας & Τεχνολογίας**

1. **ΕΡΕΥΝΩ-ΔΗΜΙΟΥΡΓΩ-ΚΑΙΝΟΤΟΜΩ** (2018-2021; STOEV NEMEA, T1EDK – 04202) Χωροχρονικό Παρατηρητήριο Αξιολόγησης Αμπελουργικού και Οινικού Δυναμικού ΟΠΑΠ Νεμέας - Συμμετοχή στον σχεδιασμό, την εκτέλεση και την ανάλυση αποτελεσμάτων του έργου ως μέλος της επιστημονικής ομάδας με αμοιβή (Επιστημονικός Υπεύθυνος: Καθ. Ε. Τσακαλίδου) - Συμβάσεις διάρκειας δύο ετών και εννέα μηνών
2. **ΕΡΕΥΝΩ-ΔΗΜΙΟΥΡΓΩ-ΚΑΙΝΟΤΟΜΩ** (2018-2021; HOLEA, T1EDK-03816) Ανάπτυξη μεθοδολογιών για τον ποιοτικό έλεγχο-νοθεία των προϊόντων ελιάς, με τη χρήση σύγχρονων τεχνικών ανάλυσης και χημειομετρίας - Συμμετοχή στον σχεδιασμό, την εκτέλεση και την

ανάλυση αποτελεσμάτων του έργου ως μέλος της επιστημονικής ομάδας με αμοιβή (Επιστημονικός Υπεύθυνος: Καθ. Ε. Τσακαλίδου) - Συμβάσεις διάρκειας δύο ετών και έξι μηνών

3. **ΣΥΝΕΡΓΑΣΙΑ II** (2013-2016; PROBIODAIRYMEAT, 11ΣΥΝ_2_571) Λειτουργικά γαλακτοκομικά προϊόντα και προϊόντα κρέατος υψηλής προστιθέμενης αξίας, ζυμούμενα ή εμπλουτισμένα με νέους προβιοτικούς μικροοργανισμούς απομονωμένους από παραδοσιακά Ελληνικά προϊόντα - Συμμετοχή στον σχεδιασμό, την εκτέλεση και την ανάλυση αποτελεσμάτων του έργου ως μέλος της επιστημονικής ομάδας με αμοιβή (Επιστημονικός Υπεύθυνος: Καθ. Ε. Τσακαλίδου) - Συμβάσεις διάρκειας ενός έτους και έξι μηνών
4. **ΣΥΝΕΡΓΑΣΙΑ II** (2013-2016; INNOYOG, 11ΣΥΝ_2_1265) Εφαρμογή καινοτόμων τεχνολογιών στην παραγωγή γιαουρτιού με αυξημένες βιολειτουργικές ιδιότητες - Συμμετοχή στον σχεδιασμό, την εκτέλεση και την ανάλυση αποτελεσμάτων του έργου ως μέλος της επιστημονικής ομάδας με αμοιβή (Επιστημονικός Υπεύθυνος: Καθ. Γ. Μοάτσου) - Συμβάσεις διάρκειας ενός έτους, δύο μηνών και δεκαεπτά ημερών
5. **ΕΛΛΗΝΟΓΑΛΛΙΚΗ ΣΥΝΕΡΓΑΣΙΑ – PLATO** (2002-2003) Μεταβολικές ιδιότητες των προπιονικών βακτηρίων που σχετίζονται με την παρασκευή τυριών - Συμμετοχή στον σχεδιασμό, την εκτέλεση και την ανάλυση αποτελεσμάτων του έργου ως μέλος της επιστημονικής ομάδας με αμοιβή (Επιστημονικός Υπεύθυνος: Καθ. Ε. Τσακαλίδου) - Σύμβαση διάρκειας ενός μήνα

❖ Χρηματοδότηση από το Ελληνικό ίδρυμα Έρευνας και Τεχνολογίας

1. **HFRI-FM17-716** (2019-2022; GoatMilkOmics) Αίγιο γάλα από Ελληνικές αυτόχθονες φυλές. Μεταγονιδιωματική προσέγγιση - Συμμετοχή στον σχεδιασμό, την εκτέλεση και την ανάλυση αποτελεσμάτων του έργου ως μέλος της επιστημονικής ομάδας με αμοιβή (Επιστημονικός Υπεύθυνος: Καθ. Ε. Τσακαλίδου) - Σύμβαση διάρκειας δύο ετών, τεσσάρων μηνών και δεκαπέντε ημερών

❖ Χρηματοδότηση από το Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων

1. **ΜΕΤΡΟ 16_ΠΣΚΕ_M16ΣΥΝ2-00173** (2022-2025; PROBIOPRODUCTS) Παραγωγή γιαούρτης με τη χρήση προβιοτικών καλλιεργειών - Συμμετοχή στον σχεδιασμό, την εκτέλεση και την ανάλυση αποτελεσμάτων του έργου ως μέλος της επιστημονικής ομάδας χωρίς αμοιβή (Επιστημονικός Υπεύθυνος: Καθ. Ε. Τσακαλίδου)
2. **ΜΕΤΡΟ 16_ΠΣΚΕ_M16ΣΥΝ2-00182** (2022-2025; AIGOPUS) Βελτίωση της σύστασης και της ποσότητας του αίγιου γάλακτος μέσω χορήγησης στις αίγες συμπληρώματος διατροφής με το προβιοτικό στέλεχος *Lactobacillus plantarum* PCA 236 - Συμμετοχή στον σχεδιασμό, την εκτέλεση και την ανάλυση αποτελεσμάτων του έργου ως μέλος της επιστημονικής ομάδας χωρίς αμοιβή (Επιστημονικός Υπεύθυνος: Καθ. Ε. Τσακαλίδου)
3. **ΜΕΤΡΟ 16_ΠΣΚΕ_M16ΣΥΝ2-00217** (2022-2025; NONBLOWINGCHEESE) Παραγωγή σκληρού τυριού με την χρήση του *Streptococcus macedonicus* ACA-DC 198 ως προστατευτικής καλλιέργειας για την αποφυγή του όψιμου φουσκάματος - Συμμετοχή στον σχεδιασμό, την εκτέλεση και την ανάλυση αποτελεσμάτων του έργου ως μέλος της επιστημονικής ομάδας χωρίς αμοιβή (Επιστημονικός Υπεύθυνος: Καθ. Ε. Τσακαλίδου)

❖ Χρηματοδότηση από το Υπουργείο Υγείας και Κοινωνικής Αλληλεγγύης

1. **ΥΥΚΑ-132400** (2009-2011) Διερεύνηση της πιθανής ύπαρξης βακτηριοσινών έναντι μικροβίων που εμπλέκονται στην περιοδοντίτιδα. Εργαστηριακή και κλινική μελέτη - Συμμετοχή στον

σχεδιασμό, την εκτέλεση και την ανάλυση αποτελεσμάτων του έργου ως μέλος της επιστημονικής ομάδας χωρίς αμοιβή (Επιστημονικός Υπεύθυνος: Καθ. Ε. Τσακαλίδου)

❖ **Χρηματοδότηση από την Περιφέρεια Αττικής**

1. **FUNBAKES** (2022-2023; ΑΤΤΡ4-0359462) Ανάπτυξη και παραγωγή καινοτόμων βιολειτουργικών αρτοσκευασμάτων, υψηλής διατροφικής αξίας, βασισμένων στο παραδοσιακό προζύμι και εμπλουτισμένων με φυτικά αντιοξειδωτικά από αγροδιατροφικά υποπροϊόντα της Περιφέρειας Αττικής - Συμμετοχή στον σχεδιασμό, την εκτέλεση και την ανάλυση αποτελεσμάτων του έργου ως μέλος της επιστημονικής ομάδας με αμοιβή (Επιστημονικός Υπεύθυνος: Καθ. Ε. Τσακαλίδου) - Σύμβαση διάρκειας πέντε μηνών

❖ **Χρηματοδότηση από την Περιφέρεια Βορείου Αιγαίου**

1. **GREEK BIO YOGURT** (2021-2023; ΒΑΡ2-0062009) Ενίσχυση ποιοτικών χαρακτηριστικών και προβιοτικού δυναμικού Ελληνικού παραδοσιακού γιαουρτιού - Συμμετοχή στον σχεδιασμό, την εκτέλεση και την ανάλυση αποτελεσμάτων του έργου ως μέλος της επιστημονικής ομάδας χωρίς αμοιβή (Επιστημονικός Υπεύθυνος: Καθ. Ε. Τσακαλίδου)

❖ **Χρηματοδότηση από τρίτους**

1. Ζύμωση ελαιοκάρπων της ποικιλίας "Αθηνολιά", μικροβιολογικές και φυσικοχημικές αναλύσεις (ZOEFAFARMA, Canada, 2022-2023) - Συμμετοχή στον σχεδιασμό, την εκτέλεση και την ανάλυση και την ανάλυση αποτελεσμάτων του έργου ως μέλος της επιστημονικής ομάδας με αμοιβή (Επιστημονικός Υπεύθυνος: Δρ. Μ. Γεωργαλάκη, μέλος Ε.ΔΙ.Π.) - Σύμβαση διάρκειας έξι μηνών
2. Χαρακτηρισμός οξυγαλακτικών βακτηρίων και ζυμών ως προς το δυναμικό χρήσης τους ως εναρκτήριες καλλιέργειες (LESSAFFRE, 2021-2023) - Συμμετοχή στον σχεδιασμό, την εκτέλεση και την ανάλυση και την ανάλυση αποτελεσμάτων του έργου ως μέλος της επιστημονικής ομάδας χωρίς αμοιβή (Επιστημονικός Υπεύθυνος: Καθ. Ε. Τσακαλίδου)
3. Χαρακτηρισμός οξυγαλακτικών βακτηρίων ως προς το δυναμικό χρήσης τους ως εναρκτήριες καλλιέργειες (DSM, 2020) - Συμμετοχή στον σχεδιασμό, την εκτέλεση και την ανάλυση αποτελεσμάτων του έργου ως μέλος της επιστημονικής ομάδας χωρίς αμοιβή (Επιστημονικός Υπεύθυνος: Καθ. Ε. Τσακαλίδου)
4. Μικροβιολογική ανάλυση γαλακτοκομικών προϊόντων (Alfiton Plus Ε.Π.Ε., 2017-2020) – Συμμετοχή στον σχεδιασμό, την εκτέλεση και την ανάλυση αποτελεσμάτων του έργου ως μέλος της επιστημονικής ομάδας με αμοιβή (Επιστημονικός Υπεύθυνος: Καθ. Ε. Τσακαλίδου) - Σύμβαση διάρκειας τριών μηνών
5. Χαρακτηρισμός οξυγαλακτικών βακτηρίων ως προς το δυναμικό χρήσης τους ως εναρκτήριες καλλιέργειες (Chr. Hansen, 2008-2010) - Συμμετοχή στον σχεδιασμό, την εκτέλεση και την ανάλυση αποτελεσμάτων του έργου ως μέλος της επιστημονικής ομάδας χωρίς αμοιβή (Επιστημονικός Υπεύθυνος: Καθ. Ε. Τσακαλίδου)

ΒΡΑΒΕΙΑ

1. Προϊόν «Ceres Ale Functional beer» στον Διαγωνισμό ECOTROPHELIA (2023), 2^ο Βραβείο – Συμμετοχή στην ομάδα ανάπτυξης του προϊόντος και σύνταξης του φακέλου

2. Προϊόν «Probiotic green whole table olives» στον Διαγωνισμό ECOTROPHELIA (2012), 2^ο Βραβείο – Συμμετοχή στην ομάδα ανάπτυξης του προϊόντος
3. «The ACA-DC Culture Collection» στον Διαγωνισμό The European Latsis Prize “Biodiversity” (2010), Υποψηφιότητα - Συμμετοχή στην επιστημονική ομάδα

ΛΟΙΠΕΣ ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΕΣ ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΕΣ

❖ Επιμελήτρια της συλλογής μικροοργανισμών ACA-DC του Εργαστηρίου Γαλακτοκομίας του Γεωπονικού Πανεπιστημίου Αθηνών

Κύριες αρμοδιότητες: (07/2006 -)

- 1) Συντήρηση του βιολογικού υλικού της συλλογής (π.χ. εξασφάλιση της βιωσιμότητας και σταθερότητας των μικροοργανισμών, εφαρμογή πρωτοκόλλων συντήρησης, κ.α.)
- 2) Τεκμηρίωση και καταχώριση (π.χ. καταγραφή, τεκμηρίωση και κωδικοποίηση των μικροοργανισμών στη βάση δεδομένων της συλλογής, ενημέρωση φαινοτυπικών και γονοτυπικών χαρακτηριστικών μικροοργανισμών, κ.ά.).
- 3) Πιστοποίηση και ταυτοποίηση (π.χ. μοριακή ή φαινοτυπική ταυτοποίηση στελεχών, επιβεβαίωση γνησιότητας και καθαρότητας των καταχωρημένων μικροοργανισμών, κ.α.)
- 4) Υποστήριξη έρευνας και διάθεση βιολογικού υλικού (π.χ. διάθεση στελεχών σε ερευνητές, φορείς, ή βιομηχανικούς εταίρους, συμμετοχή ή υποστήριξη ερευνητικών έργων που χρησιμοποιούν τη συλλογή, κ.α.)
- 5) Διαχείριση βιολογικού υλικού και νομικών θεμάτων (π.χ. Διαχείριση Material Transfer Agreements και δικαιωμάτων χρήσης, κ.α.)
- 6) Προώθηση, δικτύωση και προβολή (π.χ. συνεργασία με άλλες συλλογές/τράπεζες στελεχών, ανάδειξη της συλλογής σε εθνικά και διεθνή δίκτυα, κ.α.)
- 7) Επικαιροποίηση χρηματοοικονομικών δεδομένων για τα παρακάτω Συμβόλαια Αδειοδότησης (Licensing Agreements):
 - SACCO (2024 -) Commercialization of strains of the ACA-DC collection
 - LESAFFRE (2021 -) Commercialization of strains of the ACA-DC collection
 - DSM (2020 -) Commercialization of strains of the ACA-DC collection
 - DuPont Danisco (2017 -) Commercialization of strains of the ACA-DC collection
 - Chr. Hansen (2008 -) Commercialization of strains of the ACA-DC collection

❖ Κριτής επιστημονικών άρθρων για τα περιοδικά

International Dairy Journal; Probiotics and Antimicrobial Proteins; LWT – Food Science and Technology; Dairy; Foods; Microorganisms; Fermentation; Scientific Reports; Journal of Food Protection; Frontiers in Microbiology; Applied and Environmental Microbiology; Food Reviews International; Journal of Functional Foods; BMC Microbiology, Gut Pathogens, World Journal of Microbiology and Biotechnology; Journal of Food Quality; Agriculture; European Food Research and Technology; Food Bioscience; Molecular Biology Reports

❖ Επιστημονικές κοινότητες

Μέλος του Γεωτεχνικού Επιμελητηρίου Ελλάδος (ΓΕΩ.Τ.Ε.Ε.)

ΔΗΜΟΣΙΕΥΣΕΙΣ

Τριάντα τέσσερα(34) επιστημονικά άρθρα και τέσσερα (4) άρθρα ανασκόπησης δημοσιευμένα σε περιοδικά του SCI (Science Citation Index) με Impact Factor, πέντε (5) Κεφάλαια σε βιβλία, πενήντα εννέα (59) ανακοινώσεις σε διεθνή συνέδρια, δεκαεννιά (19) ανακοινώσεις σε εθνικά συνέδρια, ένα (1) υποβληθέν (υπό αξιολόγηση) επιστημονικό άρθρο σε περιοδικό του SCI και δύο (2) επιστημονικά άρθρα στο στάδιο της συγγραφής.

Οι δημοσιευμένες εργασίες έχουν χρησιμοποιηθεί ως αναφορές (μέχρι 01/10/26):

- 3088 φορές (2923 ετεροαναφορές; h-index:23)
Scopus: <https://www.scopus.com/authid/detail.uri?authorId=9238794500>
- 4583 φορές (h-index:26; i10-index:32)
Google Scholar: <https://scholar.google.com/citations?user=SkXwtLsAAAAJ&hl=en&oi=ao>

1. ΔΙΔΑΚΤΟΡΙΚΗ ΔΙΑΤΡΙΒΗ

Γεωργία Ζουμποπούλου (2008)

«Προβιοτικές ιδιότητες οξυγαλακτικών βακτηρίων. *In vitro* και *in vivo* μελέτη της αντιμικροβιακής και ανοσορυθμιστικής τους δράσης» <https://doi.org/10.12681/eadd/21804>

2. ΑΡΘΡΑ ΣΕ ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΑ ΠΕΡΙΟΔΙΚΑ ΜΕ ΚΡΙΤΕΣ

1. Galani E., C. Fragou, G. Zoumpopoulou, A. Topali, V. Papadimitriou, T. Katsila E. Tsakalidou, M.D. Chatzidaki (2025) Multifunctional Pickering emulsions stabilized by probiotic bacteria-fungal chitosan conjugates. *UNDER PREPARATION*
2. Karaman-Lozos I., **G. Zoumpopoulou**, M. Georgalaki, E. Alilai, T. Goulas, P. Tataridis, A. Mallouchos and E. Tsakalidou (2026) Crafting a sour beer using *Levilactobacillus brevis* ACA-DC 1705: Fermentation dynamics and quality insights. *Fermented foods*, 3, 100023, <https://doi.org/10.1016/j.ferfo.2026.100023>
3. **Zoumpopoulou G.**, M. Georgalaki, R. Anastasiou, G. Sakoulaki, A. Vass, I. Gkitsaki, E. Giaouris and E. Tsakalidou (2026) Lesvos breed sheep milk: An unexplored source of lactic acid bacteria with probiotic potential. *International Dairy Journal*, 180, 106676, <https://doi.org/10.1016/j.idairyj.2026.106676>
4. Ferrocino I., D. Buzzanca, M. Kazou, M. Lagonikou, P. Kyriakaki, M. Georgalaki, **G. Zoumpopoulou**, E. Tsiplakou, R. Anastasiou and E. Tsakalidou (2026) Unravelling the microbiota, fatty acids, and antioxidant activity of donkey milk from Greece. *International Dairy Journal*, 180, 106688, <https://doi.org/10.1016/j.idairyj.2026.106688>
5. Georgalaki M., I. Ferrocino, D. Buzzanca, R. Anastasiou, **G. Zoumpopoulou**, D. Giabasakou, D. Ziova, A. Kokkali, G. Paraskevakos and E. Tsakalidou (2025) The natural fermentation of Greek Tsounati olives: Microbiome analysis. *Foods*, 14(15), 2568, <https://doi.org/10.3390/foods14152568>
6. Ferrocino I., D. Buzzanca, C. Kounenidaki, P. Kyriakaki, M. Kazou, **G. Zoumpopoulou**, E. Tsiplakou and E. Tsakalidou (2025) The microbial terroir of goat milk in Greece. *International Dairy Journal*, 68, 106285, <https://doi.org/10.1016/j.idairyj.2025.106285>
7. Ferrocino I., **G. Zoumpopoulou**, D. Lali, R. Anastasiou, A. Agapaki, M. Kazou, E. Konstantakis, E. Balafas, N.P.E. Kadoglou, N. Kostomitsopoulos and E. Tsakalidou (2025) *Limosilactobacillus fermentum* ACA-DC 179 oral administration attenuates atherosclerosis progression in apolipoprotein E-deficient mice through murine gut microbiota modulation. *Beneficial Microbes*, BJA00064 <https://doi.org/10.1163/18762891-bja00064>
8. Georgalaki M., R. Anastasiou, **G. Zoumpopoulou**, C. Charmpi, G. Lazaropoulos, R. Bounenni, K. Papadimitriou and E. Tsakalidou (2025) Feta cheese: a pool of Non-Starter Lactic Acid Bacteria (NSLAB) with anti-hypertensive potential. *International Dairy Journal* 162, 106144, <https://doi.org/10.1016/j.idairyj.2024.106144>

9. Papadimitriou K., M. Georgalaki, R. Anastasiou, A.M. Alexandropoulou, E. Manolopoulou, **G. Zoumpopoulou** and E. Tsakalidou (2024) Study of the microbiome of the Cretan sour cream Staka using amplicon sequencing and shotgun metagenomics and isolation of novel strains with an important antimicrobial potential. *Foods*, 13, 1129. <https://doi.org/10.3390/foods13071129>
10. Galani E., I. Ly, E. Laurichesse, **G. Zoumpopoulou**, E. Tsakalidou, V. Schmitt, A. Xenakis and M.D. Chatzidaki (2024) Fungi-derived chitosan as an emulsion stabilizer for the encapsulation of bioactives. *Colloids and Surfaces A: Physicochemical and Engineering Aspects*, 683, 133002, <https://doi.org/10.1016/j.colsurfa.2023.133002>
11. Siderakou D., E. Zilelidou, S. Poimenidou, I. Tsipra, **G. Zoumpopoulou**, E. Mavrogonatou, D. Kletsas, E. Tsakalidou, S. Paramithiotis and P. Skandamis (2022) *In vitro* virulence potential, surface attachment and transcriptional response of sublethally injured *Listeria monocytogenes* following exposure to peracetic acid. *Applied and Environmental Microbiology*, 88, e01582-21, <https://doi.org/10.1128/AEM.01582-21>
12. **Zoumpopoulou G.**, M. Ioannou, R. Anastasiou, A. Antoniou, V. Alexandraki, K. Papadimitriou, E. Moschopoulou and E. Tsakalidou (2021) Kaimaki ice cream as a vehicle for *Limosilactobacillus fermentum* ACA-DC 179 to exert potential probiotic effects: overview of strain stability and final product quality. *International Dairy Journal*, 123, 105177, <https://doi.org/10.1016/j.idairyj.2021.105177>
13. Saliba L., **G. Zoumpopoulou**, R. Anastasiou, G. Hassoun, I. Karayiannis, D. Sgouras, E. Tsakalidou, P. Deiana, L. Montanari, and N. P. Mangia (2021) Safety aspects and beneficial features of lactobacilli isolated from Lebanese Baladi goat milk. *International Dairy Journal*, 120, 105092, <https://doi.org/10.1016/j.idairyj.2021.105092>
14. Zilelidou E.A., V. Milina, S. Paramithiotis, **G. Zoumpopoulou**, S.V. Poimenidou, E. Mavrogonatou, D. Kletsas, K. Papadimitriou, E. Tsakalidou and P.N. Skandamis (2020) Differential modulation of *Listeria monocytogenes* fitness, *in vitro* virulence, and transcription of virulence-associated genes in response to the presence of different microorganisms. *Applied and Environmental Microbiology*, 86, e01165-20, <https://doi.org/10.1128/AEM.01165-20>
15. **Zoumpopoulou G.**, K. Papadimitriou, V. Alexandraki, E. Mavrogonatou, K. Alexopoulou, R. Anastasiou, M. Georgalaki, D. Kletsas, E. Tsakalidou and E. Giaouris (2020) The microbiota of Kalathaki and Melichloro Greek artisanal cheeses comprises functional lactic acid bacteria. *LWT-Food Science and Technology*, 130, 109570, <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2020.109570>
16. Mangia N., L. Saliba, **G. Zoumpopoulou**, S. Chessa, R. Anastasiou, Y. Karayiannis, D. Sgouras, E. Tsakalidou and A. Nudda (2019) Goat milk with different alpha-s1 casein genotype (CSN1S1) fermented by selected *Lactobacillus paracasei* as potential functional food. *Fermentation*, 5, 55, <https://doi.org/10.3390/fermentation5030055>
17. **Zoumpopoulou G.**, A. Tzouvanou, E. Mavrogonatou, V. Alexandraki, M. Georgalaki, R. Anastasiou, M. Papadelli, E. Manolopoulou, M. Kazou, D. Kletsas, K. Papadimitriou and E. Tsakalidou (2018) Probiotic features of lactic acid bacteria isolated from a diverse pool of traditional Greek dairy products regarding specific strain-host interactions. *Probiotics and Antimicrobial Proteins*, 10, 313-322, <https://doi.org/10.1007/s12602-017-9311-9>
18. Bonatsou S., M. Karamouza, **G. Zoumpopoulou**, E. Mavrogonatou, D. Kletsas, K. Papadimitriou, E. Tsakalidou, G.-J. E. Nychas and E. Panagou (2018) Evaluating the probiotic potential and technological characteristics of yeasts implicated in cv. Kalamata natural black olive fermentation. *International Journal of Food Microbiology*, 271, 48-59, <https://doi.org/10.1016/j.ijfoodmicro.2018.02.018>
19. Georgalaki M., **G. Zoumpopoulou**, E. Mavrogonatou, G. Van Driessche, R. Anastasiou, V. Alexandraki, M. Papadelli, M. Kazou, E. Manolopoulou, D. Kletsas, B. Devreese, K.

- Papadimitriou and E. Tsakalidou (2017) Evaluation of angiotensin-converting enzyme-inhibitory (ACE-I) activity and other probiotic properties of lactic acid bacteria isolated from traditional Greek dairy products. *International Dairy Journal*, 75, 10-21, <https://doi.org/10.1016/j.idairyj.2017.07.003>
20. Anastasaki E., **G. Zoumpopoulou**, K. Astraka, E. Kampoli, G. Skoumpi, K. Papadimitriou, E. Tsakalidou and M. Polissiou (2017) Phytochemical analysis and evaluation of the antioxidant and antimicrobial properties of selected herbs. *Industrial Crops and Products*, 108, 616-628, <https://doi.org/10.1016/j.indcrop.2017.06.066>
 21. Santarmaki V., Y. Kourkoutas, **G. Zoumpopoulou**, E. Mavrogonatou, M. Kiourtzidis, N. Chorianopoulos, C. Tassou, E. Tsakalidou, C. Simopoulos and P. Ypsilantis (2017) Survival, intestinal mucosa adhesion and immunomodulatory potential of *Lactobacillus plantarum* strains. *Current Microbiology*, 74, 1061-1067, <https://doi.org/10.1007/s00284-017-1285-z>
 22. Zilelidou E., C.V. Karmiri, **G. Zoumpopoulou**, E. Mavrogonatou, D. Kletsas, E. Tsakalidou, K. Papadimitriou, E. Drosinos and P. Skandamis (2016) *Listeria monocytogenes* strains which are underrepresented during selective enrichment with the ISO method might dominate during passage through simulated gastric fluid and *in vitro* infection of Caco-2 cells. *Applied and Environmental Microbiology*, 82, 6846-6858, <https://doi.org/10.1128/AEM.02120-16>
 23. Papadelli M., **G. Zoumpopoulou**, M. Georgalaki, R. Anastasiou, E. Manolopoulou, I. Lytra, K. Papadimitriou and E. Tsakalidou (2015) Evaluation of two lactic acid bacteria starter cultures for the fermentation of natural black table olives (*Olea europaea* L cv Kalamon). *Polish Journal of Microbiology*, 64, 265-271, [PMID: 26638534](https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/26638534/)
 24. Alexandraki V., M. Georgalaki, K. Papadimitriou, R. Anastasiou, **G. Zoumpopoulou**, I. Chatzipavlidis, M. Papadelli, N. Vallis, K. Moschochoritis and E. Tsakalidou (2014) Determination of triterpenic acids in natural and alkaline-treated Greek table olives throughout the fermentation process. *LWT - Food Science and Technology*, 58, 609-613, <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2014.04.005>
 25. **Zoumpopoulou G.**, E. Pepelassi, W. Papaioannou, M. Georgalaki, P.A. Maragkoudakis, P. A. Tarantilis, M. G. Polissiou, E. Tsakalidou and K. Papadimitriou (2013) Incidence of bacteriocins produced by food related lactic acid bacteria active towards oral pathogens. *International Journal of Molecular Science*, 14, 4640-4654, <https://doi.org/10.3390/ijms14034640>
 26. Argyri A., **G. Zoumpopoulou**, A. Karatzas, E. Tsakalidou, G.-J. Nychas, E. Panagou and C. Tassou (2013) Selection of potential probiotic lactic acid bacteria from fermented olives by *in vitro* tests. *Food Microbiology*, 33, 282-291, <https://doi.org/10.1016/j.fm.2012.10.005>
 27. **Zoumpopoulou G.**, K. Papadimitriou, M. G. Polissiou, P. A. Tarantilis and E. Tsakalidou (2010) Detection of changes in the cellular composition of *Salmonella enterica* serovar Typhimurium in the presence of antimicrobial compound(s) of *Lactobacillus* strains using Fourier transform infrared spectroscopy. *International Journal of Food Microbiology*, 144, 202-207, <https://doi.org/10.1016/j.ijfoodmicro.2010.09.023>
 28. Maragkoudakis P.A., K. C. Mountzouris, C. Rosu, **G. Zoumpopoulou**, K. Papadimitriou, E. Dalaka, A. Hadjipetrou, G. Theofanous, G. P. Strozzi, N. Carlini, G. Zervas and E. Tsakalidou (2010) Feed supplementation of *Lactobacillus plantarum* PCA 236 modulates gut flora and milk fatty acid composition in dairy goats – a preliminary study. *International Journal of Food Microbiology*, 141, S109-S116, <https://doi.org/10.1016/j.ijfoodmicro.2010.03.007>
 29. **Zoumpopoulou G.**, E. Tsakalidou, J. Dewulff, B. Pot and C. Grangette (2009) Differential cross talk between epithelial cells, dendritic cells and bacteria in a co-culture transwell model. *International Journal of Food Microbiology*, 131, 40-51, <https://doi.org/10.1016/j.ijfoodmicro.2008.12.037>

30. Papadimitriou K., E. Boutou, **G. Zoumpopoulou**, P. Tarantilis, M. Polisiou, C.E. Vorgias and E. Tsakalidou (2008) RNA arbitrarily primed PCR and Fourier transform infrared spectroscopy reveal plasticity in the acid tolerance response of *Streptococcus macedonicus*. *Applied and Environmental Microbiology*, 74, 6068-6076, <https://doi.org/10.1128/AEM.00315-08>
31. **Zoumpopoulou G.**, B. Foligne, K. Christodoulou, C. Grangette, B. Pot and E. Tsakalidou (2008) *Lactobacillus fermentum* ACA-DC 179 displays probiotic potential *in vitro* and protects against trinitrobenzene sulfonic acid (TNBS)-induced colitis and *Salmonella* infection in murine models. *International Journal of Food Microbiology*, 121, 1826, <https://doi.org/10.1016/j.ijfoodmicro.2007.10.013> (most cited article of IJFM 2008-2010)
32. Foligne B., **G. Zoumpopoulou**, J. Dewulf, A.B. Younes, F. Chareyre, J.C. Sirard, B. Pot and C. Grangette (2007) A key role of dendritic cells in probiotic functionality. *Public Library of Science ONE*, 3, e313, <https://doi.org/10.1371/journal.pone.0000313>
33. Makras L., V. Triantafyllou, D. Fayol-Messaoudi, T. Adriany, **G. Zoumpopoulou**, E. Tsakalidou, A. Servin and L. De Vuyst (2006) Kinetic analysis of the antibacterial activity of probiotic lactobacilli towards *Salmonella enterica* serovar Typhimurium reveals a role for lactic acid and other inhibitory compounds. *Research in Microbiology*, 157, 241-247, <https://doi.org/10.1016/j.resmic.2005.09.002>
34. Maragkoudakis P.A., **G. Zoumpopoulou**, C. Miaris, G. Kalantzopoulos, B. Pot and E. Tsakalidou (2006) Probiotic potential of *Lactobacillus* strains isolated from dairy products. *International Dairy Journal*, 16, 189-199, <https://doi.org/10.1016/j.idairyj.2005.02.009>
35. De Vuyst L., L. Makras, L. Avonts, H. Holo, Q. Yi, A. Servin, D. Fayol-Messaoudi, C. Berger, **G. Zoumpopoulou**, E. Tsakalidou, D. Sgouras, B. Martinez-Gonzales, E. Panayotopoulou, A. Mentis, D. Smarandache, L. Savu, P. Thonart, and I. Nes (2004) Antimicrobial potential of probiotic or potentially probiotic lactic acid bacteria, the first results of the international European research project PROPATH of the PROEUHEALTH cluster. *Microbial Ecology in Health and Disease*, 16:2, 125-130, <https://doi.org/10.1080/08910600410032303>

3. ΑΡΘΡΑ ΑΝΑΣΚΟΠΗΣΗΣ ΣΕ ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΑ ΠΕΡΙΟΔΙΚΑ ΜΕ ΚΡΙΤΕΣ

1. Anastasiou R., M. Kazou, M. Georgalaki, A. Aktypis, **G. Zoumpopoulou** and E. Tsakalidou (2022) Omics approaches to assess flavor development in cheese. *Foods* 2022, 11, 188, <https://doi.org/10.3390/foods11020188> (invited paper)
2. Georgalaki M., **G. Zoumpopoulou**, R. Anastasiou, M. Kazou and E. Tsakalidou (2021) *Lactobacillus kefiranofaciens*: From isolation and taxonomy to probiotic properties and applications. *Microorganisms*, 9, 2158, <https://doi.org/10.3390/microorganisms9102158>
3. **Zoumpopoulou G.**, B. Pot, E. Tsakalidou and K. Papadimitriou (2017) Dairy probiotics: Beyond the role of promoting gut and immune health. *International Dairy Journal*, 67, 46-60, <https://doi.org/10.1016/j.idairyj.2016.09.010> (invited paper)
4. **Zoumpopoulou G.**, K. Papadimitriou, B. Foligné, V. Alexandraki, M. Kazou, B. Pot and E. Tsakalidou (2015) Discovering probiotic microorganisms: *in vitro*, *in vivo*, genetic and omics approaches. *Frontiers in Microbiology*, 6:58, <https://doi.org/10.3389/fmicb.2015.00058> (invited paper)

4. ΚΕΦΑΛΑΙΑ ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΩΝ ΒΙΒΛΙΩΝ

1. **Zoumpopoulou G.** and E. Tsakalidou (2019) Chapter 8_Gluten free products. In: *The Role of Alternative and Innovative Food Ingredients and Products in Consumer Wellness*, pp. 213-237,

Ch. Galanakis Ed., Elsevier-Academic Press, <https://doi.org/10.1016/B978-0-12-816453-2.00008-5>

2. Papadimitriou K., **G. Zoumpopoulou**, M. Georgalaki, V. Alexandraki, M. Kazou, R. Anastasiou and E. Tsakalidou (2019) Chapter 6_Sourdough Bread. In: *Innovations in Traditional Foods*, pp. 127-158, Ch. Galanakis Ed., Woodhead Publishing , <https://doi.org/10.1016/B978-0-12-814887-7.00006-X>
3. **Zoumpopoulou G.**, M. Kazou, V. Alexandraki, A. Angelopoulou, K. Papadimitriou, B. Pot and E. Tsakalidou (2018) Chapter 1_Probiotics and prebiotics: an overview on recent trends. In: *Probiotics and Prebiotics for Animal Health and Food Safety*, pp. 1-34, B. Biavati and D. Di Gioia Eds., Springer Publishing, https://doi.org/10.1007/978-3-319-71950-4_1
4. **Zoumpopoulou G.**, E. Tsakalidou and L.V. Thomas (2018) Chapter 8_An overview of probiotic research: human and mechanistic studies. In: *Probiotic Dairy Products, 2nd Edition*, pp.293-357, A. Tamime and L.V. Thomas Eds., Society of Dairy Technology-Wiley, <https://doi.org/10.1002/9781119214137.ch8>
5. **Zoumpopoulou G.** (2016) Xynomyzithra Kritis Cheese. In: *The Oxford Companion to Cheese*, M. Sinsheimer Ed., Oxford University Press USA, NY

5. ΣΥΜΜΕΤΟΧΗ ΣΕ ΔΙΕΘΝΗ ΣΥΝΕΔΡΙΑ

1. Ferrocino I., D. Buzzanca, M. Kazou, M. Lagonikou, P. Kyriakaki, M. Georgalaki, **G. Zoumpopoulou**, E.Tsiplakou, R. Anastasiou and Effie Tsakalidou (2026) Integrated analysis of the microbiota, fatty acid composition, and antioxidant activity of donkey milk from Greece. *XLIV Annual Meeting of the European Culture Collections' Organization, Ponta Delgada, Azores, Portugal (poster)*
2. **G. Zoumpopoulou**, I. Karayiannis, V. Sapounas, A. Fourcaudot, P. Fourmouzis, E. Michalena, D. McNaught, R. Anastasiou, D. N. Sgouras and Effie Tsakalidou (2026) Targeting hidradenitis suppurativa inflammation with dairy-derived lactic acid bacteria: Potential immunomodulatory effects. *31st International ICFMH Conference - FoodMicro 2026, Ljubljana, Slovenia (poster)*
3. **G. Zoumpopoulou**, M. Georgalaki, R. Anastasiou, G. Sakoulaki, A. Vass, I. Gkitsaki, E. Giaouris and E. Tsakalidou (2026) Lesvos breed sheep milk: An unexplored source of lactic acid bacteria with probiotic potential. *31st International ICFMH Conference - FoodMicro 2026, Ljubljana, Slovenia (poster)*
4. Roumani F., D. Karpodini, **G. Zoumpopoulou**, E. Tsakalidou and V. Valdramidis (2026) *In vitro* antimicrobial assessment of lactic acid bacteria isolates and their postbiotics for integration into edible membranes. *31st International ICFMH Conference - FoodMicro 2026, Ljubljana, Slovenia (poster)*
5. Karaman-Lozos I., **G. Zoumpopoulou**, M. Georgalaki, T. Goulas, P. Tataridis, A. Mallouchos and E. Tsakalidou (2025) Development of a novel sour beer by incorporating the probiotic strain *Levilactobacillus brevis* ACA-DC 1705. *1st International Conference on Fermented Foods, Bolzano, Italy (poster)*
6. Papaioannou K., I. Karaman-Lozos, G. Misyrlis, R. Anastasiou, **G. Zoumpopoulou** and E. Tsakalidou (2025) Production of hard cheese using *Streptococcus macedonicus* ACA-DC 198 as a starter culture to prevent late blowing defect. *Dairy Science and Technology Symposium 2025, Athens, Greece (oral presentation)*
7. Karaman-Lozos I., **G. Zoumpopoulou**, M. Georgalaki, E. Alilai, P. Tataridis, A. Mallouchos and E. Tsakalidou (2025) Application of the probiotic strain *Levilactobacillus brevis* ACA-DC 1705 in sour beer production. *2nd Fermented Foods Forum, Malaga, Spain (poster)* <https://doi.org/10.24310/mumaedmumaed.249>

8. Mallouchos A., M. Georgalaki, A.I. Mania, D. Ziova, **G. Zoumpopoulou**, R. Anastasiou, G. Paraskevakos and E. Tsakalidou (2024) Zooming into Athinolia Greek table olives through GC-MS and HPLC analyses along with sensory evaluation. *Bio3-2024, Biomedicine, Bioinformatics & Biotechnology Forum: Fostering Collaboration in Industry & Academia, Athens, Greece (poster)*
9. Georgalaki M., R. Anastasiou, **G. Zoumpopoulou**, D. Giampasakou, A. Kokkali, G. Paraskevakos and E. Tsakalidou (2024) Microbial evaluation of the Athinolia Greek olive cultivar using classical microbiological and amplicon-based metagenomics approaches. *International ICFMH Conference - FoodMicro 2024, Burgos, Spain (poster)*
10. **Zoumpopoulou G.**, D. Lali, R. Anastasiou, M. Kazou, V. Angelopoulou, A. Agapaki, E. Konstantakis, E. Balafas, N.P.E. Kadoglou, E. Tsakalidou and N. Kostomitsopoulos (2022) *Lactobacillus fermentum* ACA-DC 179 administration modulates gut microbiota, metabolic profile and atherosclerosis progression in Apo-E^{-/-} mice. *International ICFMH Conference - FoodMicro 2022, Athens, Greece (poster)*
11. Georgalaki M., G. Lazaropoulos, L. Olivier, R. Anastasiou, **G. Zoumpopoulou**, E. Manolopoulou, V. Alexandraki, M. Kazou, K. Papadimitriou and E. Tsakalidou (2022) The anti-hypertensive character of traditional Feta cheese and its indigenous microbiota. *International ICFMH Conference - FoodMicro 2022, Athens, Greece (poster)*
12. Kourkoulakou A., A. Tasiouli, T. Paschos, M. Georgalaki, E. Manolopoulou, **G. Zoumpopoulou**, E. Tsakalidou and M. Kazou (2022) Goat milk isolates as starters in soft goat cheese production. *International ICFMH Conference - FoodMicro 2022, Athens, Greece (poster)*
13. Kazou M., L. Pagiati L., R. Anastasiou, M. Georgalaki, **G. Zoumpopoulou** and E. Tsakalidou (2022) Microbial biogeography of Greek olive cultivars using metataxonomic analysis. *International ICFMH Conference - FoodMicro 2022, Athens, Greece (poster)*
14. Kazou M., **G. Zoumpopoulou**, R. Anastasiou and E. Tsakalidou (2022) Whole genome sequencing sheds further light on the probiotic potential of *Limosilactobacillus fermentum* ACA-DC 179 isolated from Greek Kasseri cheese. *Probiota 2022 Connecting Business and Science of the Microbiome, Copenhagen, Denmark (poster)*
15. Kazou M., M. Lagonikou, A. Kourkoulakou, **G. Zoumpopoulou**, M. Georgalaki, E. Dotsika and E. Tsakalidou (2021) The microbiota of the Greek raw donkey milk assessed by classical microbiological and amplicon-based metagenomics analyses. *13th Symposium on Lactic Acid Bacteria (virtual), The Netherlands (poster)*
16. Kazou M., A. Gavriil, **G. Zoumpopoulou**, M. Georgalaki, A. Papantoni, A. Mallouchos and E. Tsakalidou (2021) The impact of different starter cultures on the microbiome and volatilome of the Greek PDO Kopanisti cheese. *13th Symposium on Lactic Acid Bacteria (virtual), The Netherlands (poster)*
17. Pagiati L., M. Kazou, G. Rizas, **G. Zoumpopoulou**, M. Georgalaki, E.Z. Panagou and E. Tsakalidou (2021) Microbial evaluation of Conservolea and Thasos Greek olive cultivars using classical microbiological and amplicon-based metagenomics approaches. *13th Symposium on Lactic Acid Bacteria (virtual), The Netherlands (poster)*
18. **Zoumpopoulou G.**, D. Lali, M. Kazou, R. Anastasiou, N.P.E. Kadoglou, N. Kostomitsopoulos and E. Tsakalidou (2020) Administration of *Lactobacillus fermentum* ACA-DC 179 in Apo-E^{-/-} mice modulates the gut microbiota and markers related with atherosclerotic plaque formation. *Probiota 2020 Connecting the Business and Science of the Microbiome, Dublin, Ireland (oral presentation)*
19. Kazou M., A. Palatzidi, M. Georgalaki, **G. Zoumpopoulou**, R. Anastasiou, E. Manolopoulou and E. Tsakalidou (2019) The microbiome of Kalamon olives - Conventional and metagenomics approaches. *XXXVIII Annual Meeting of the European Culture Collections' Organization, Torino, Italy (poster)*

20. Saliba L., **G. Zoumpopoulou**, R. Anastasiou, I. Karayiannis, D. Sgouras, E. Tsakalidou, P. Deiana, L. Montanari, G. Hassoun and N. Mangia (2018) Preliminary evaluation of the probiotic potential of *Lactobacillus* strains isolated from Lebanese goat milk. *5th International ISEKI_Food Conference, Stuttgart, Germany (poster)*
21. Georgalaki M., S. Alexandropoulou, R. Anastasiou, **G. Zoumpopoulou**, E. Manolopoulou, K. Papadimitriou and E. Tsakalidou (2017) The Staka cream microbial ecosystem: a metagenomics approach. *4th International Conference on Microbial Diversity 2017, Bari, Italy (poster)*
22. Anastasiou R., K. Zarifopoulou, M. Georgalaki, **G. Zoumpopoulou**, E. Manolopoulou, K. Papadimitriou and E. Tsakalidou (2017) The microbial ecosystem of the traditional Greek yogurt: a metagenomics approach. *4th International Conference on Microbial Diversity 2017, Bari, Italy (poster)*
23. Zilelidou E., V. Milina, S. Paramithiotis, **G. Zoumpopoulou**, E. Mavrogonatou, D. Kletsas, E. Tsakalidou, K. Papadimitriou and P. Skandamis (2016) Co-cultivation affects growth, expression of virulence genes and *in vitro* virulence potential of *Listeria monocytogenes*. *25th International ICFMH Conference - FoodMicro 2016, Dublin, Ireland (poster)*
24. Zilelidou E., C. Karmiri, **G. Zoumpopoulou**, E. Mavrogonatou, D. Kletsas, E. Tsakalidou, K. Papadimitriou and P. Skandamis (2016) *Listeria monocytogenes* strains with high survival rates in simulated gastric fluid and increased *in vitro* virulence potential can be underrepresented during selective enrichment with the ISO protocol. *25th International ICFMH Conference - FoodMicro 2016, Dublin, Ireland (poster)*
25. Zilelidou E., V. Milina, S. Paramithiotis, **G. Zoumpopoulou**, E. Mavrogonatou, K. Papadimitriou, D. Kletsas, E. Tsakalidou and P. Skandamis (2016) The impact of co-cultivation on growth, expression of virulence genes and *in vitro* virulence potential of *Listeria monocytogenes*. *IAFP 12th European Symposium on Food Safety, Athens, Greece (poster)*
26. Georgalaki M., **G. Zoumpopoulou**, E. Mavrogonatou, G. Van Driessche, R. Anastasiou, V. Alexandraki, M. Kazou, M. Papadelli, E. Manolopoulou, K. Papadimitriou, D. Kletsas, B. Devreese and E. Tsakalidou (2016) Production of bioactive peptides and probiotic potential of lactic acid bacteria isolated from traditional Greek dairy products. *IAFP 12th European Symposium on Food Safety, Athens, Greece (poster)*
27. Ioannou M., **G. Zoumpopoulou**, E. Moschopoulou, R. Anastasiou, V. Alexandraki, E. Tsakalidou and K. Papadimitriou (2016) Kaimaki type ice cream as a food carrier of the probiotic strain *Lactobacillus fermentum* ACA-DC 179. *IAFP 12th European Symposium on Food Safety, Athens, Greece (poster)*
28. Georgalaki M., M. Kazou, V. Alexandraki, E. Manolopoulou, R. Anastasiou, **G. Zoumpopoulou**, K. Papadimitriou, M. Papadelli, G. Van Driessche, B. Devreese and E. Tsakalidou (2015) Production of ACE-inhibitory peptides by lactic acid bacteria isolated from traditional Greek dairy products. *FEMS 6th Congress of European Microbiologists, Maastricht, Netherlands (poster)*
29. **Zoumpopoulou G.**, V. Alexandraki, M. Kazou, M. Papadelli, A. Tzouvanou, E. Manolopoulou, R. Anastasiou, M. Georgalaki, E. Mavrogonatou, D. Kletsas, K. Papadimitriou and E. Tsakalidou (2015) Greek traditional dairy and meat products: A biological reservoir for new probiotic strains. *FEMS 6th Congress of European Microbiologists, Maastricht, The Netherlands (poster)*
30. Georgalaki M., E. Manolopoulou, R. Anastasiou, **G. Zoumpopoulou**, V. Alexandraki, M. Kazou, K. Papadimitriou, M. Papadelli, G. Van Driessche, B. Devreese and E. Tsakalidou (2015) Production of ACE-Inhibitory peptides by lactic acid bacteria isolated from Greek traditional yogurt and fermented milk samples. *IDF International Symposium on Sheep, Goat and other non-Cow Milk, Limassol, Cyprus (poster)*

31. **Zoumpopoulou G.**, M. Papadelli, A. Tzouvanou, V. Alexandraki, M. Kazou, E. Manolopoulou, R. Anastasiou, M. Georgalaki, K. Papadimitriou and E. Tsakalidou (2015) *In vitro* screening for probiotic potential of lactic acid bacteria isolated from Greek traditional dairy and meat products. *IDF International Symposium on Sheep, Goat and other non-Cow Milk, Limassol, Cyprus (poster)*
32. Georgalaki M., E. Manolopoulou, R. Anastasiou, **G. Zoumpopoulou**, V. Alexandraki, M. Kazou, K. Papadimitriou, M. Papadelli and E. Tsakalidou (2014) ACE-Inhibitory activity and technological potential of lactic acid bacteria isolated from Greek traditional yogurt and fermented milk samples. *11th International Symposium on Lactic Acid Bacteria, Egmond aan Zee, The Netherlands (poster)*
33. Papadimitriou K., M. Papadelli, **G. Zoumpopoulou**, M. Georgalaki, R. Anastasiou, E. Manolopoulou, I. Lytra and E. Tsakalidou (2014) Use of lactic acid bacteria for the fermentation of cv. Kalamon olives processed by the Greek-style method. *11th International Symposium on Lactic Acid Bacteria, Egmond aan Zee, The Netherlands (poster)*
34. **Zoumpopoulou G.**, M. Papadelli, A. Tzouvanou, V. Alexandraki, M. Kazou, E. Manolopoulou, R. Anastasiou, M. Georgalaki, K. Papadimitriou and E. Tsakalidou (2014) Probiotic traits of lactic acid bacteria isolated from Greek traditional dairy and meat products. *International Scientific Conference on Probiotics and Prebiotics - IPC2014, Budapest, Hungary (poster)*
35. Georgalaki M., **G. Zoumpopoulou**, K. Papadimitriou, V. Alexandraki, M. Kazou, G. Van Driessche, B. Devreese and E. Tsakalidou (2014) Is the antimicrobial activity exhibited by *Lactobacillus fermentum* ACA-DC 179 attributed to a bacteriocin? *4th International Symposium on Antimicrobial Peptides – AMP2014, Lorient, France (poster)*
36. Anastasaki E., **G. Zoumpopoulou**, K. Papadimitriou, P. Tarantilis, E. Tsakalidou and M. Polissiou (2013) Instrumental analysis of bacterial cells growth under incubation with *Crocus sativus* L. extracts using FT-IR spectroscopy. *IMA 2013, 8th International Conference on Instrumental Methods of Analysis: Modern Trends and Applications, Thessaloniki, Greece (poster)*
37. Kazou M., **G. Zoumpopoulou**, P. Tarantilis, M. Polissiou, E. Tsakalidou and K. Papadimitriou (2013) Assessing global cellular changes in *Lactococcus lactis* during exposure to different stressful conditions with the use of Fourier transform infrared spectroscopy. *FEMS 5th Congress of European Microbiologists, Leipzig, Germany (poster)*
38. Papadimitriou K., E. Manolopoulou, M. Georgalaki, R. Anastasiou, A. Aktypis, **G. Zoumpopoulou**, and E. Tsakalidou (2013) The ACA-DC Collection - Snapshots of the past and a glimpse into the future. *XXXII Annual Meeting of the European Culture Collections' Organization, Athens, Greece (invited lecture)*
39. Alexandraki V., M. Georgalaki, K. Papadimitriou, R. Anastasiou, **G. Zoumpopoulou**, I. Chatzipavlidis, M. Papadelli, N. Vallis, K. Moschochoritis and E. Tsakalidou (2013) Does the treatment affect the triterpenic acid content in table olives? *International Workshop in Bioactive Compounds from Olea europaea: Chemistry and Biology, Athens, Greece (poster)*
40. Tsakalidou E., M. Georgalaki, M. Papadelli, **G. Zoumpopoulou**, R. Anastasiou and K. Papadimitriou (2012) *Streptococcus macedonicus* ACA-DC 198 produces multiple lantibiotics – A promising protective starter in dairy fermentations. *1st International Dairy Biotechnology Conference, Shanghai, China (invited lecture)*
41. Manolopoulou E., M. Georgalaki, R. Anastasiou, M. Papadeli, A. Aktypis, **G. Zoumpopoulou**, P. Maragkoudakis, I. Asteri, K. Papadimitriou, G. Kalantzopoulos and E. Tsakalidou (2012) The ACA-DC Greek Collection of microorganisms. *31st Annual Meeting of the European Culture Collections' Organization, Braga, Portugal (poster)*
42. Argyri A., **G. Zoumpopoulou**, A. Doulgeraki, A. Karatzas, E. Tsakalidou, G.-J. Nychas, E. Panagou and C. Tassou (2012) Probiotic potential of lactic acid bacteria isolated from fermented Greek

table olives. *IAFP (International Association for Food Protection) Annual Meeting, Rhode Island, USA (poster)*

43. Manolopoulou E., M. Georgalaki, R. Anastasiou, M. Papadeli, A. Aktypis, **G. Zoumpopoulou**, P. Maragoudakis, I. Asteri, K. Papadimitriou, G. Kalantzopoulos and E. Tsakalidou (2012) The ACA-DC Greek Collection of microorganisms. *1st International Conference of the Worldwide Traditional Cheeses Association, Ragusa, Italy (poster)*
44. Tsakalidou E., R. Anastasiou, M. Papadelli, **G. Zoumpopoulou**, P. Maragoudakis, K. Papadimitriou and M. Georgalaki (2011) *Streptococcus macedonicus* produces the lantibiotic Macedocin when grown in milk-From biosynthesis to applications. *1st International Conference on Microbial Diversity: Environmental Stress and Adaptation, Milan, Italy (invited lecture)*
45. Papadelli M., I. Lytra, **G. Zoumpopoulou**, E. Manolopoulou, M. Georgalaki, R. Anastasiou and E. Tsakalidou (2010) The performance of *Leuconostoc mesenteroides* subsp. *mesenteroides* strain Lm139 as starter culture in Greek-style Kalamon olives fermentation. *22nd International ICFMH Symposium, FoodMicro 2010, Copenhagen, Denmark (poster)*
46. Mountzouris K.C., P.A. Maragoudakis, E. Dalaka, **G. Zoumpopoulou**, C. Rosu, A. Hadjipetrou, G. Theofanous, , N. Carlini, G. Zervas and E. Tsakalidou (2010) Effects of *Lactobacillus plantarum* PCA 236 in feed administration on dairy goat fecal microflora, plasma immunoglobulins, antioxidant status and milk fatty acid composition. *61st Annual Meeting of the European Association for Animal Production, Herakleion, Greece (poster)*
47. Papadelli M., P. Maragoudakis, M. Georgalaki, **G. Zoumpopoulou**, R. Anastasiou and E. Tsakalidou (2008) Safety evaluation of the Macedocin producer *Streptococcus macedonicus* ACA-DC 198. *21st International ICFMH FoodMicro 2008 Symposium, Aberdeen, Scotland*
48. Maragoudakis P., S. Cremonese, **G. Zoumpopoulou**, C. Mountzouris and E. Tsakalidou (2008) Application of lactic acid bacteria as protective cultures in chicken meat. *21st International ICFMH FoodMicro 2008 Symposium, Aberdeen, Scotland (poster)*
49. Papadimitriou K., E. Boutou, H. Pratsinis, **G. Zoumpopoulou**, P.A. Tarantilis, M. Polissiou, D. Kletsas, C.E. Vorgias and E. Tsakalidou (2008) Diversity of the acid tolerance response of *Streptococcus macedonicus*. *9th FEMS Symposium on Lactic Acid Bacteria, Egmond aan Zee, Netherlands (poster)*
50. Papadimitriou K., E. Boutou, **G. Zoumpopoulou**, P. Tarantilis, M. Polissiou, C.E. Vorgias and E. Tsakalidou (2008) RNA arbitrarily primed PCR and Fourier transform infrared spectroscopy reveal plasticity in the acid tolerance response of *Streptococcus macedonicus*. *33rd FEBS Congress and 11th IUBMB Conference, Athens, Greece (poster)*
51. Manolopoulou E., M. Georgalaki, R. Anastasiou, M. Papadeli, A. Aktypis, **G. Zoumpopoulou**, P. Maragoudakis, I. Asteri, K. Papadimitriou, G. Kalantzopoulos and E. Tsakalidou (2007) The ACA-DC Greek collection of microorganisms. *The 11th International Conference on Culture Collections, Goslar, Germany (poster)*
52. Papadimitriou K., **G. Zoumpopoulou**, P. Tarantilis, M. Polissiou and E. Tsakalidou (2006) Discrimination of acid tolerant phenotypes of *Streptococcus macedonicus* by Fourier transform infrared spectroscopy and principal component analysis. *20th International ICFMH Symposium, FoodMicro 2006, Bologna, Italy (poster)*
53. **Zoumpopoulou G.**, B. Foligne, K. Christodoulou, C. Grangette, B. Pot and E. Tsakalidou (2006) Probiotic lactic acid bacteria in *Salmonella* infection and colitis mouse models. From *in vitro* screening to *in vivo* confirmation. *20th International ICFMH Symposium, FoodMicro 2006, Bologna, Italy (poster)*

54. **Zoumpopoulou G.**, B. Foligne, K. Christodoulou, C. Grangette, B. Pot and E. Tsakalidou (2006) Probiotic potential of lactic acid bacteria. *In vitro* screening and *in vivo* assessment. *2nd International Congress on Bioprocesses in Food Industries, Patras, Greece (poster)*
55. Maragkoudakis P.A., **G. Zoumpopoulou**, N. Manalis, F. Magkanari, G. Kalantzopoulos, B. Pot and E. Tsakalidou (2005) Selection of potentially probiotic *Lactobacillus* strains and their application in yoghurt production. *International Yakult Symposium on Understanding the Role of Probiotics in Health, Ghent, Belgium (poster)*
56. Makras L., I. Nes, H. Holo, Q. Yi, A. Servin, D. Fayol-Messaoudi, C. Berger, G. Zoumpopoulou, E. Tsakalidou, D. Sgouras, B. Martinez-Gonzales, E. Panayotopoulou, A. Mentis, D. Smarandache, L. Savu, P. Thonart and L. De Vuyst (2004) Antimicrobial potential of probiotic or potentially probiotic lactic acid bacteria, the first results of the international European research project PROPATH of the PROEUHEALTH cluster. *3rd Workshop of the Food, GI-tract Functionality and Human Health Cluster (PROEUHEALTH), Sitges, Spain (poster)*
57. Fayol-Messaoudi D., C.N. Berger, M.H. Coconnier, E. Tsakalidou, **G. Zoumpopoulou**, G. Kalantzopoulos and A.L. Servin (2004) Lactobacilli strains examined by PROPATH project produce unknown antibacterial compound(s). *3rd Workshop of the Food, GI-tract Functionality and Human Health Cluster (PROEUHEALTH), Sitges, Spain (poster)*
58. Maragkoudakis P.A, **G. Zoumpopoulou**, G. Kalantzopoulos, B. Pot and E. Tsakalidou (2003) Probiotic potential of lactobacilli isolated from food and animal sources. *2nd Probiotics and Prebiotics New Foods, Rome, Italy (poster)*
59. **Zoumpopoulou G.**, P. Maragkoudakis, L. Michalauskaite, N. Dezeure, G. Kalantzopoulos, M. Georgalaki, L. De Vuyst and E. Tsakalidou (2003) Probiotic potential of *Streptococcus macedonicus* strains. *2nd Probiotics and Prebiotics New Foods, Rome, Italy (oral presentation)*

6. ΣΥΜΜΕΤΟΧΗ ΣΕ ΕΘΝΙΚΑ ΣΥΝΕΔΡΙΑ

1. Papaioannou K., I. Karaman-Lozos, G. Misyrlis, R. Anastasiou, **G. Zoumpopoulou** and E. Tsakalidou (2025) Production of hard cheese using *Streptococcus macedonicus* ACA-DC 198 as a starter culture to prevent late blowing defect. *1^o Συνέδριο Γεώργια Τροφίμων, Developments in Food Science and Technology, Athens, Greece (poster)*
2. Kazou M., L. Pagiati, A. Kourkoulakou, R. Anastasiou, **G. Zoumpopoulou**, M. Georgalaki, E. Manolopoulou, Y. Kotseridis, D. Kalyvas and E. Tsakalidou (2019) Microbial diversity of the Nemea Agiorgitiki variety assessed by classical microbiological and amplicon-based metagenomic analysis. *3rd Conference on Geographic Information Systems and Spatial Analysis in Agriculture and the Environment, Athens, Greece (poster)*
3. Kazou M., L. Pagiati, A. Kourkoulakou, R. Anastasiou, **G. Zoumpopoulou**, M. Georgalaki, E. Manolopoulou, M. I. Xenia, N. Proxenia, Y. Kotseridis and E. Tsakalidou (2019) Exploring the microbiota of the PDO Agiorgitiko wine using classical microbiological and amplicon-based metagenomics approaches. *70th Meeting of the Hellenic Society of Biochemistry and Molecular Biology, Athens, Greece (poster)*
4. Kazou M., A. Palatzidi, R. Bounenni, R. Anastasiou, **G. Zoumpopoulou**, M. Georgalaki, E. Manolopoulou, H. Argyropoulos, G. Rizas, L. Pagiati and E. Tsakalidou (2019) Investigation of Kalamon and Manaki olives' microbiota using classical microbiological and amplicon-based metagenomics approaches. *70th Meeting of the Hellenic Society of Biochemistry and Molecular Biology, Athens, Greece (poster)*
5. Anastasiou R., Kazou M., McNaught D., Dimitriadou M., Georgalaki M., **Zoumpopoulou G.**, Polemikos G., Manolopoulou E., Michalena E. and E. Tsakalidou (2019) Exploring the microbial ecosystem of Polynesian yogurt using culture-dependent and -independent approaches. *8th Congress of the Scientific Society "MikroBioKosmos", Patras, Greece (poster)*

6. Manolopoulou E., Anastasiou R., Aktypis A., Drossou V., **Zoumpopoulou G.**, Georgalaki M., Kazou M. and E. Tsakalidou (2019) The microbiome of Kariki cheese produced in Tinos Island. *8th Congress of the Scientific Society "MikroBioKosmos", Patras, Greece (poster)*
7. Kazou M., Anastasiou R., Georgalaki M., **Zoumpopoulou G.**, Drossou V., Chatzipavlidis I., Manolopoulou E. and E. Tsakalidou (2019) Exploring the microbial ecosystem of Geremezi cheese using culture-dependent and -independent approaches. *8th Congress of the Scientific Society "MikroBioKosmos", Patras, Greece (oral presentation)*
8. Papadimitriou K., M. Georgalaki, **G. Zoumpopoulou**, E. Mavrogonatou, G. Van Driessche, V. Alexandraki, R. Anastasiou, M. Papadelli, M. Kazou, E. Manolopoulou, D. Kletsas, B. Devreese and E. Tsakalidou (2016) Evaluation of angiotensin-converting enzyme-inhibitory (ACE-I) activity and other probiotic properties of lactic acid bacteria isolated from traditional Greek dairy products. *67th Meeting of the Hellenic Society of Biochemistry and Molecular Biology, Ioannina, Greece (poster)*
9. **Zoumpopoulou G.**, V. Alexandraki, M. Kazou, M. Papadelli, A. Tzouvanou, , E. Manolopoulou, R. Anastasiou, M. Georgalaki, E. Mavrogonatoy, D. Kletsas, K. Papadimitriou and E. Tsakalidou (2014) *In vitro* evaluation of probiotic attributes of lactic acid bacteria isolated from Greek traditional dairy and meat products. *65th Meeting of the Hellenic Society of Biochemistry and Molecular Biology, Thessaloniki, Greece (poster)*
10. Kazou M., **G. Zoumpopoulou**, S. Alexandraki, P.A. Tarantilis, M. Polissiou, E. Tsakalidou and K. Papadimitriou (2013) Global cellular changes of *Lactococcus lactis* MG1363 during exposure to different stress stimuli assessed with FT-IR spectroscopy. *8th Conference of the Hellenic Society for Computational Biology & Bioinformatics HSCBB13, Lamia, Greece (poster)*
11. Kazou M., **G. Zoumpopoulou**, P. Tarantilis, M. Polissiou, E. Tsakalidou and K. Papadimitriou (2012) Stress responses of *Lactococcus lactis* subsp. *cremoris* MG1363 and detection of changes in its cellular composition using FT-IR spectroscopy. *5th National MicroBioKosmos (MBK) Conference, Athens, Greece (poster)*
12. Anastasaki E., **G. Zoumpopoulou**, K. Papadimitriou, P. Tarantilis, M. Polissiou and E. Tsakalidou (2012) Antimicrobial activity of *Melissa officinalis* L. and *Crocus sativus* L. against oral pathogens. Detection of cellular structural changes by FT-IR. *5th National MicroBioKosmos (MBK) Conference, Athens, Greece (poster)*
13. **Zoumpopoulou G.**, E. Pepelassi, W. Papaioannou, M. Georgalaki, P.A. Maragkoudakis, P. Tarantilis, M. Polissiou, E. Tsakalidou and K. Papadimitriou (2012) Incidence of bacteriocins produced by food related lactic acid bacteria active towards oral pathogens. *5th National MicroBioKosmos (MBK) Conference, Athens, Greece (poster)*
14. Tsakalidou E., M. Papadelli, R. Anastasiou, **G. Zoumpopoulou**, P. Maragkoudakis, K. Papadimitriou and M. Georgalaki (2011) *Streptococcus macedonicus* - a multifunctional strain isolated from cheese. *62nd Meeting of the Hellenic Society of Biochemistry and Molecular Biology, Athens, Greece (invited lecture)*
15. Georgalaki M., V. Alexandraki, R. Anastasiou, **G. Zoumpopoulou**, I. Chatzipavlidis, M. Papadelli, N. Vallis and E. Tsakalidou (2011) Detection of triterpenic acids in Greek table olives. *International Year of Chemistry – Days of Chemistry 2011, Athens, Greece (invited lecture)*
16. Argyri A., **G. Zoumpopoulou**, A. Doulgeraki, V. Blana, A. Damaskinou, E. Tsakalidou, G.J. Nychas, E.Z. Panagou and C.C. Tassou (2011) Probiotic potential of lactic acid bacteria from fermented Greek table olives. *4th National MicroBioKosmos (MBK) Conference, Ioannina, Greece (poster)*
17. Papadelli M., P. Maragkoudakis, M. Georgalaki, R. Anastasiou, **G. Zoumpopoulou** and E. Tsakalidou (2008) Safety evaluation of the Macedocin producer *Streptococcus macedonicus* ACA-DC 198. *1st National MicroBioKosmos (MBK) Conference, Athens, Greece (poster)*

18. Manolopoulou E., M. Georgalaki, R. Anastasiou, M. Papadeli, A. Aktypis, **G. Zoumpopoulou**, P. Maragoudakis, I. Asteri, K. Papadimitriou, G. Kalantzopoulos and E. Tsakalidou (2008) The ACA-DC Greek Collection of microorganisms. *1st National MicroBioKosmos (MBK) Conference, Athens, Greece (poster)*
19. **Zoumpopoulou G.**, B. Foligne, E. Tsakalidou, B. Pot and C. Grangette (2007) Crosstalk of epithelial and dendritic cells in a co-culture Transwell model after stimulation by bacteria. *59th Meeting of the Hellenic Society of Biochemistry and Molecular Biology, Athens, Greece (poster)*