

Βιογραφικό Σημείωμα

Μοσχοπούλου Αικατερίνη, Επίκουρη Καθηγήτρια

Δρ. ΜΟΣΧΟΠΟΥΛΟΥ ΑΙΚΑΤΕΡΙΝΗ

Επίκουρη Καθηγήτρια: Μάιος 2018-

Γνωστικό αντικείμενο: Γαλακτοκομία με έμφαση στην τεχνολογία γάλακτος και των προϊόντων του.

Εργαστήριο Γαλακτοκομίας, Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων & Διατροφής του Ανθρώπου (ΤΕΤΔΑ), Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών (ΓΠΑ), Ιερά Οδός 75, 118 55 Αθήνα

Τηλ. 210 5294680

E-mail: catmos@aua.gr

1. ΣΠΟΥΔΕΣ

ΠΤΥΧΙΟ: Δίπλωμα Γεωπονικών Σπουδών, Ανωτάτη Γεωπονική Σχολή Αθηνών, 1986

ΜΕΤΑΠΤΥΧΙΑΚΟΣ ΤΙΤΛΟΣ: Μεταπτυχιακό Δίπλωμα Ειδίκευσης στην Επιστήμη Γάλακτος (M.Sc. in Dairy Science), Reading University U.K., 1992

ΔΙΔΑΚΤΟΡΙΚΟ: 'Μελέτη της παραδοσιακής τυτιάς και των ενζύμων χυμοσίνη και πεψίνη από ήνυστρα κατσικιών' (βαθμός άριστα), Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών, 2003

2. ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟ ΕΡΓΟ

2.1 Διδασκαλία

Προπτυχιακά μαθήματα: Από 31-8-2009 έως σήμερα (ως μέλος ΔΕΠ) συνδιδασκαλία στα μαθήματα: *Τεχνολογία Γάλακτος Ι, Τεχνολογία Γάλακτος ΙΙ-Τυροκομία* του Εργ. Γαλακτοκομίας του ΤΕΤΔΑ καθώς και στα μαθήματα: *Γεωργικές Βιομηχανίες* του Τμήματος Αγροτικής Ανάπτυξης και *Τεχνολογία Γάλακτος και Κρέατος* του Τμήματος Επιστήμης Ζωικής Παραγωγής του ΓΠΑ.

Μεταπτυχιακά μαθήματα: Συνδιδασκαλία στα μαθήματα *Επιστήμη Γάλακτος και γαλακτοκομικών προϊόντων, Τεχνολογία γάλακτος και γαλακτοκομικών προϊόντων και) Ποιοτικός έλεγχος του γάλακτος και των προϊόντων του*, του ΔΠΠΣ: 'Ολοκληρωμένη διαχείριση παραγωγής γάλακτος και γαλακτοκομικών προϊόντων'. Επίσης στα μαθήματα *Τεχνολογία Γαλακτοκομικών Προϊόντων, Ειδική τυροκομία και Κανονισμοί και έλεγχος γαλακτοκομικών προϊόντων* του ΠΜΣ «Σύγχρονη Τεχνολογία Τροφίμων. Ι) Γαλακτοκομία ΙΙ) Οινολογία» του ΤΕΤΔΑ.

2.2 Επίβλεψη μελετών

Επίβλεψη 35 πτυχιακών και 9 μεταπτυχιακών μελετών του Εργαστηρίου Γαλακτοκομίας Γ.Π.Α.

3. ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΟ ΕΡΓΟ

Συμμετοχή στα ερευνητικά προγράμματα (ερευνήτρια):

- 1986-1989: «Προγράμματα Εργαστηρίου Γαλακτοκομίας». Επιστημονικός Υπεύθυνος (Ε.Υ.) Ε. Ανυφαντάκης. Χρηματοδότηση Υπουργείο Γεωργίας.
- 1993-1996. «Συγκριτική αξιολόγηση μεθόδων για την ανίχνευση αγελαδινού γάλακτος σε τυριά από πρόβειο, γίδινο και βουβαλινό γάλα». Ε.Υ. Ι. Κανδαράκης. Χρηματοδότηση από Ε.Ε. (EEC 1993-1996 contract 1116/92-54) με συμμετοχή 15 Ευρωπαϊκών Εργαστηρίων.
- 1994-1999. ΠΕΝΕΔ 91(Πρόγραμμα Ενίσχυσης Ερευνητικού Δυναμικού /1994-1999/ 91ΕΔ408). «Μελέτη του τυριού Γραβιέρα Κρήτης». Ε.Υ. Ε. Ανυφαντάκης. Χρηματοδότηση ΓΓΕΤ
- 1995-1998. ΕΠΕΤ ΙΙ (Επιχειρησιακό Πρόγραμμα Έρευνας και Τεχνολογίας ΙΙ /1995-1998/ΕΚΒΑΝ-Π564).«Τυποποίηση Ελληνικών παραδοσιακών τυριών. Συστήματα σταθεροποίησης της ποιότητας της πρώτης ύλης αυτών». Ε.Υ. Ε. Ανυφαντάκης. Χρηματοδότηση ΓΓΕΤ.
- 1998-2001. ΥΠΕΡ 1997 (Πρόγραμμα Υποτροφιών Προσανατολισμένης Έρευνας στο πλαίσιο του ΕΠΕΤ ΙΙ, υποπρόγραμμα 2/ 1998-2001/ 97ΥΠ 1-38). Ε.Υ. Ι. Κανδαράκης. «Μελέτη της εγχώριας παραδοσιακής τυτιάς από ήνυστρα αρνιών». Χρηματοδότηση ΓΓΕΤ Επιπλέον της ερευνητικής συμμετοχής (διδασκαρική διατριβή) ήταν η αρχική ιδέα και η σύνταξη της πρότασης. Χρηματοδότηση ΓΓΕΤ

Βιογραφικό Σημείωμα

Μοσχοπούλου Αικατερίνη, Επίκουρη Καθηγήτρια

- 2003-2005. Πρόγραμμα E+T Συνεργασίας Ελλάδας - Γαλλίας, ΕΠΑΝ. «Βιοχημικός χαρακτηρισμός των κύριων πρωτεϊνών του γίδιου γάλακτος από αυτόχθονες φυλές». Ε.Υ. Ε. Ανυφαντάκης. Χρηματοδότηση ΓΓΕΤ
- 2005-2006. ΠΥΘΑΓΟΡΑΣ II: «Προσδιορισμός του είδους του γάλακτος με χρωματογραφικές και φασματοσκοπικές μεθόδους». Ε.Υ. Ι. Κανδαράκης. Συμμετοχή και στη σύνταξη της ερευνητικής πρότασης. Χρηματοδότηση Υπ. Παιδείας
- 2005-2006. ΑΡΧΙΜΗΔΗΣ II: «Μελέτη απωλειών συστατικών στην άλμη και μεταβολών στην ποιότητα της Φέτας κατά τη διακίνηση και συντήρησή της σε διάφορες θερμοκρασίες». Ε.Υ. Χ. Κεχαγιάς. Χρηματοδότηση Υπ. Παιδείας
- 2005. ΠΑΒΕΤ-2005: Υποέργο 05ΠΑΒ115 (2006-2007): Ανάδοχος ΔΕΛΤΑ Πρότυπος Βιομηχανία Γάλακτος Α.Ε .και Υπεργολάβοι Ι. Πολίτης (ΓΠΑ), Π. Ταούκης (Ε.Μ.Π) Κ. Μαλλίδης (ΕΘ.Ι.Α.Γ.Ε.), Ε.Υ. «Εφαρμογή της τεχνολογίας υπερυψηλής πίεσης για τη βελτίωση της απόδοσης και των χαρακτηριστικών ωρίμανσης ελληνικών τυριών»
- 2009-2010. ΕΛ.Ο.Γ.Α.Κ. «Διερεύνηση της επίδρασης της επιφανειακής επεξεργασίας με ναταμυκίνη σε χαρακτηριστικά του τυριού Γραβιέρας Κρήτης». Ε.Υ. Γ. Μοάτσου. Χρηματοδότηση ΕΛ.Ο.Γ.Α.Κ.
- 2010-2011. «Διερεύνηση της επίδρασης της επιφανειακής επεξεργασίας με ναταμυκίνη σε βιοχημικά χαρακτηριστικά του τυριού Γραβιέρας Κρήτης». Ε.Υ. Γ. Μοάτσου. Χρηματοδότηση Ένωση Τυροκόμων Ν. Ρεθύμνου
- 2010-2011. «Αξιολόγηση της θερμικής επεξεργασίας του αγελαδινού γάλακτος» Ε.Υ. Γ. Μοάτσου. Χρηματοδότηση Vivartia S.A.
- 2013-2014. «Μελέτη της ωρίμανσης και συντήρησης λευκών τυριών άλμης σε δεξαμενές μεγάλης χωρητικότητας». Ε.Υ. Θ. Μασούρας. Χρηματοδότηση INOX Design KATERIS A.E.
- 2013-2015. ΣΥΝΕΡΓΑΣΙΑ 2011 «Εφαρμογή καινοτόμων τεχνολογιών στην παραγωγή γιαουρτιού με αυξημένες βιολεειτουργικές ιδιότητες». Ε.Υ. Ι. Πολίτης/ Γ. Μοάτσου. Χρηματοδότηση ΓΓΕΤ
- 2019-2023. ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΙΑΚΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ “Ηπειρος” 2014-2020, Ενίσχυση Μικρομεσαίων Επιχειρήσεων για ερευνητικά έργα στους τομείς αγροδιατροφής, υγείας και βιοτεχνολογίας. Επιστημονικός Υπεύθυνος για το Γ.Π.Α. Ι. Πολίτης. «Καινοτόμες προσεγγίσεις αξιοποίησης και συγκριτικά πλεονεκτήματα του τυρογάλακτος αιγοπρόβειας προέλευσης της περιφέρειας Ηπείρου».
- 2020: Μελέτη σύνταξης φακέλου για την κατοχύρωση του "Ελληνικού Γιαουρτιού" ως ΠΓΕ. Κωδ. ΕΛΚΕ 320020. Ε.Υ. Θ. Μασούρας
- 2020-2023: ΕΝΙΑΙΑ ΔΡΑΣΗ ΚΡΑΤΙΚΩΝ ΕΝΙΣΧΥΣΕΩΝ ΕΡΕΥΝΑΣ, ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΚΗΣ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ & ΚΑΙΝΟΤΟΜΙΑΣ «ΕΡΕΥΝΩ – ΔΗΜΙΟΥΡΓΩ – ΚΑΙΝΟΤΟΜΩ» «Όξινος ορός γιαούρτης: Μετατρέποντας ένα περιβαλλοντικό πρόβλημα σε προϊόντα υψηλής προστιθέμενης αξίας», Κωδικός Τ2ΕΔΚ-00783. (ΕΥ Ι. Πολίτης). Επιστημονικός Υπεύθυνος για το Έργ. Γαλακτοκομίας Αικ. Μοσχοπούλου: Μελέτη και βελτίωση της σύστασης του όξινου ορού γιαούρτης και αξιοποίησή του στην παρασκευή καινοτόμων γαλακτοκομικών προϊόντων (Κωδ. ΕΛΚΕ 292.4577).
- Πρόγραμμα Αγροτικής Ανάπτυξης 2014-2020 (ΠΑΑ 2014-2020). Μέτρο 16.1 - 16.2 “ΙΔΡΥΣΗ ΚΑΙ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΙΑΚΩΝ ΟΜΑΔΩΝ ΤΗΣ ΕΥΡΩΠΑΪΚΗΣ ΣΥΜΠΡΑΞΗΣ ΚΑΙΝΟΤΟΜΙΑΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΑΡΑΓΩΓΙΚΟΤΗΤΑ ΚΑΙ ΤΗ ΒΙΩΣΙΜΟΤΗΤΑ ΤΗΣ ΓΕΩΡΓΙΑΣ” - ΔΡΑΣΗ 2: “Υλοποίηση του επιχειρησιακού σχεδίου (project) των επιχειρησιακών ομάδων της ΕΣΚ για την παραγωγικότητα και βιωσιμότητα της γεωργίας”. Μ16ΣΥΝ2-00178 ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΒΟΙΟΥ ΜΕ ΠΡΟΠΙΟΝΙΚΗ ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑ. Ε.Υ. Αικ. Μοσχοπούλου

Ερευνητική εξειδίκευση

Ένζυμα πήξης του γάλακτος, τεχνολογία τυριών, γιαουρτιού και παγωτού, εφαρμογή της τεχνολογίας μεμβρανών στην επεξεργασία του γάλακτος και του ορού γάλακτος, θερμική επεξεργασία γάλακτος, εφαρμογή σύγχρονων μεθόδων επεξεργασίας σε γάλα και γαλακτοκομικά προϊόντα, ανάπτυξη νέων προϊόντων.

4. ΣΥΓΓΡΑΦΙΚΟ ΕΡΓΟ

- ΜΕΤΑΠΤΥΧΙΑΚΗ ΜΕΛΕΤΗ ΕΙΔΙΚΕΥΣΗΣ: Moschopoulou E. (1992) *Ice Cream: Introduction of a new brand name into the market*. University of Reading, Αγγλία.

Βιογραφικό Σημείωμα

Μοσχοπούλου Αικατερίνη, Επίκουρη Καθηγήτρια

- ΔΙΔΑΚΤΟΡΙΚΗ ΔΙΑΤΡΙΒΗ: Μοσχοπούλου Α. (2003) Μελέτη της παραδοσιακής πυτιάς και των ενζύμων χυμοσίνη και πεψίνη από ήνυστρα κατσικιών. Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών.

4.1 Εργασίες σε Ελληνικά και Διεθνή επιστημονικά περιοδικά με κριτές

1. Ανυφαντάκης Ε., Κανδαράκης Ι., Μοάτσου Γ. & Μοσχοπούλου Α. (1986) Μία νέα μέθοδος προσδιορισμού της νοθείας των πρόβειων τυριών Φέτα, Κεφαλοτύρι και Κασέρι με αγελαδινό γάλα. *Δελτίο Εθνικής Επιτροπής Γάλακτος* 3 (1), 52-57
2. Μοσχοπούλου Α. & Καλαντζόπουλος Γ. (1987) Εκτίμηση της μικροβιακής ποιότητας του αγελαδινού γάλακτος που παράγεται στο κτηνοτροφείο της Α.Γ.Σ.Α. *Δελτίο Εθνικής Επιτροπής Γάλακτος*, 4 (1), 29-42.
3. Kaminarides S., Kandarakis I. & Moschopoulou E. (1995) Detection of bovine milk in ovine Halloumi cheese by electrophoresis of α_s -casein. *Australian Journal of Dairy Technology* 50 (2), 58-61
4. Kandarakis I., Moschopoulou E., Moatsou G. & Anifantakis E. (1998) Effect of starters on gross and microbiological composition and organoleptic characteristics of Graviera Kritis cheese. *Lait* 78, 557-568
5. Kandarakis I., Moschopoulou E. & Anifantakis E. (1999) Use of Fermentation produced chymosin from *E. coli* in the manufacture of Feta cheese. *Milchwissenschaft* 54, 24-26
6. 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
7. Manolopoulou E., Sarantinopoulos P., Zoidou E., Aktypis A., Moschopoulou E., Kandarakis I. & Anifantakis E. (2003) Evolution of microbial populations during traditional Feta cheese manufacture and ripening. *International journal of Food Microbiology* 82, 153-161
8. Μοσχοπούλου Α. Κανδαράκης Ι. & Ανυφαντάκης Ε. (2004) Επίδραση των συνθηκών εκχύλισης στα χαρακτηριστικά της παραδοσιακής πυτιάς από ήνυστρα αρνιών. *Επιστήμη και Τεχνολογία Γάλακτος (Greek journal of Dairy Science and Technology)*, τεύχος 1, 27-42.
9. Moatsou G., Moschopoulou E., Georgala Aik., Zoidou E., Kandarakis I., Kaminarides S. & E. Anifantakis (2004) Effect of artisanal liquid rennet from kids and lambs abomasa on the characteristics of Feta cheese. *Food Chemistry* 88 (4), 517-525
10. 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 (4) 215-220
11. Georgala Aik., Moschopoulou E., Aktypis A., Massouras T., Zoidou E., Kandarakis I. & Anifantakis E. (2005) Evolution of lipolysis during the ripening of traditional Feta cheese. *Food Chemistry*, 93, 73-80
12. Moschopoulou E., Kandarakis I., Alichanidis E. & Anifantakis E. (2006) Purification and characterization of chymosin and pepsin from kid. *Journal of Dairy Research*, 73, 49-57
13. Moschopoulou E, Kandarakis I. and Anifantakis E. (2007) Characteristics of lamb and artisanal liquid rennet used for traditional Feta cheese manufacture. *Small Ruminant Research*, 72, 237-241
14. Moatsou G, Molle D., Moschopoulou E. and Gagnaire V. (2007) Study of Caprine β -casein using Reversed-phase High-performance Liquid Chromatography and Mass Spectroscopy: Identification of a New Genetic Variant. *The Protein Journal*, 25, 562-568
15. Moatsou G. Moschopoulou E, Molle D. Gagnaire V. Kandarakis I. and Leonil J. (2008) Comparative study of the protein fraction of goat milk from the Indigenous Greek breed and from international breeds. *Food Chemistry*, 106, 509-520
16. Pappas C., Tarantilis P., Moschopoulou E., Moatsou G., Kandarakis I. and Polissiou M. (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
17. Moschopoulou E., Onoufriou E. and Kandarakis I. (2009) Effects of diet and abomasums part on enzymic properties of liquid lamb rennet. *Italian Journal of Food Science*, 21 (1), 73-80.
18. Moschopoulou E., Tsala A., Katsaros G., Taoukis P. and 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.

Βιογραφικό Σημείωμα

Μοσχοπούλου Αικατερίνη, Επίκουρη Καθηγήτρια

19. Moschopoulou E. (2011) Characteristics of rennet and other enzymes from small ruminants used in cheese production. *Small Ruminant Research*, 101, 188-195.
20. Maniou D., Tsala A., Moschopoulou E., Giannoglou M., Taoukis, P. and Moatsou G. (2013) Effect of high-pressure-treated starter on ripening of Feta cheese. *Dairy Science and Technology*. 93, 11-20.
21. Dumitrascu L., Moschopoulou E., Aprodu I., Stanciu S., Rapeanu G. and Stanciu N. (2013) Assessing the heat induced changes in major cow and non-cow whey proteins conformation on kinetic and thermodynamic basis. *Small Ruminant Research*, 111 (1-3), 129-138.
22. Sakkas L., Moutafi A., Moschopoulou E. and Moatsou G. (2014) Assessment of heat treatment of various types of milk. *Food Chemistry* 159, 293-301.
23. Pappas C., Sakkas L., Moschopoulou E. and 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.
24. Moatsou G., Moschopoulou E., Beka A., Tsermoula P. and Pratsis D. (2015) Effect of natamycin-containing coating on the evolution of biochemical and microbiological parameters during the ripening and storage of ovine hard-Gruyere-type cheese. *International Dairy Journal*. 50, 1-8.
25. 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*, (Special issue 1), 105 – 113.
26. Moschopoulou E., Sakkas L., Zoidou E., Theodorou G., Sgouridou E., Kalathaki C., Liarakou A., Chatzigeorgiou A., Politis I. & Moatsou G. (2017) Effect of milk kind and storage on the biochemical, textural and biofunctional characteristics of set-type yoghurt. *International Dairy Journal*, 77, 47-55.
27. Zoidou E., Theodorou S., Moschopoulou E., Sakkas L., Theodorou G., Chatzigeorgiou A., Politis I. & G. Moatsou. (2019) Set-style yoghurts made from goat milk bases fortified with whey protein concentrates. *Journal of Dairy Research*, 86 (3), 361-367.
28. Kaminarides S., Moschopoulou E. & Karali F. (2019) Influence of salting method on the chemical and texture characteristics of ovine Halloumi cheese. *Foods*, 8, 232 (doi:10.3390/foods8070232).
29. Panopoulos G., Moatsou G, Psychogyiopoulos C. and Moschopoulou E*. (2020) Microfiltration of ovine and bovine milk: Effect on microbial counts and biochemical characteristics. *Foods*, 9, 284. <https://doi.org/10.3390/foods9030284> (I.F. 4.350)
30. Lepesioti S., Zoidou E., Lioliou D., Moschopoulou E. and Moatsou G. (2021). Quark-Type Cheese: Effect of Fat Content, Homogenization, and Heat Treatment of Cheese Milk. *Foods* 2021, 10 (1), 184. <https://doi.org/10.3390/foods10010184> (I.F. 4.350)
31. Moschopoulou, E*, Dernikos, D. and Zoidou, E. (2021) Ovine ice cream made with addition of whey protein concentrates of ovine-caprine origin. *International Dairy Journal*, 122, 105146 <https://doi.org/10.1016/j.idairyj.2021.105146> (I.F. 3.092)
32. Moatsou G., Moschopoulou E., Zoidou E., Kamvysi A., Liaskou D., Tsigkou V. and Sakkas L. (2021). Changes in Native Whey Protein Content, Gel Formation, and Endogenous Enzyme Activities Induced by Flow-Through Heat Treatments of Goat and Sheep Milk. *Dairy* 2021, 2, 410–421. <https://doi.org/10.3390/dairy2030032> (I.F. expected; first issue published in 2020, citescore 2.4)
33. Zoumpopoulou G., Ioannou M., Anastasiou R., Antoniou A., Alexandraki V., Papadimitriou K., Moschopoulou E. and Tsakalidou E. (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> (I.F. 3.092)
34. 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* 2022, 11, 3953. <https://doi.org/10.3390/foods11243953> (I.F. 5.2)

Βιογραφικό Σημείωμα

Μοσχοπούλου Αικατερίνη, Επίκουρη Καθηγήτρια

35. Sakkas L., Karela M., Zoidou E., Moatsou G. and Moschopoulou E.* (2023). 'Incorporation of Yoghurt Acid Whey in Low-Lactose Yoghurt Ice Cream'. *Foods* 2023, 12, 3860. <https://doi.org/10.3390/foods12203860> (I.F._2022 5.2)
36. Sakkas L., Moschopoulou E. and Moatsou G. (2023). Influence of Salting and Ripening Conditions on the Characteristics of a Reduced-Fat, Semi-Hard, Sheep Milk Cheese. *Foods* 2023, 12, 4501. <https://doi.org/10.3390/foods12244501>

4.2 Κεφάλαια σε διεθνή επιστημονικά βιβλία

1. Moatsou G. & Moschopoulou E. (2014) Microbiology of raw milk, In: Dairy Microbiology and Biochemistry: Recent Developments. B. Ozer & G. Akdemir-Evrendilek (Editors), CRC Press (Eds), Boca Raton, Florida, USA. pp. 1-38.
2. Moschopoulou E. & Moatsou G. (2017) Greek Dairy Products: In: "Mediterranean Food: Composition and Processing". Rui Cruz & Margarida Vieira (Eds.) CRC Press (Eds), Boca Raton, Florida, USA. pp. 267-320.
3. Moschopoulou E. (2017). Microbial milk coagulants. In: Microbial Enzyme Technology in Food Applications. R.C. Ramesh & C.M. Rosell (Eds), CRC Press, Taylor & Francis Group (Eds), Boca Raton, Florida, USA. pp. 199-213
4. Moschopoulou E. (2018). Microbial Non-coagulant Enzymes Used in Cheese Making. In: 'Microbial Cultures and Enzymes in Dairy Technology'. Ozturkoglu Budak, S. & Akal C. (Eds), IGI Global.
5. Moschopoulou E., Moatsou G., Syrokou M., Paramithiotis S. and Drosinos E. (2019). Food quality changes during shelf life. In: "Food Quality and Shelf Life" C. Galanakis (Ed). Academic Press –Elsevier.

4.3 Ελληνικά Βιβλία

1. Λαμπρινός Γ., Μανωλοπούλου Ε., Μοσχοπούλου Α. & Δημητρουλάκης Μ. (2000) Αγροβιοτεχνίες. Βιβλίο για το Β' κύκλο σπουδών των Τεχνικών Επαγγελματικών Εκπαιδευτηρίων, Ειδικότητα: Επιχειρήσεων Αγροτουρισμού και Αγροβιοτεχνίας, Τομέας Γεωπονίας, Τροφίμων και περιβάλλοντος. Παιδαγωγικό Ινστιτούτο, Αθήνα, 445 σελ. (Συγγραφή των Κεφ. 9, 10 και 11).
2. Ανυφαντάκης Ε.Μ., Γεωργάλα Αικ., Κανδαράκης Ι., Βαμβακάκη Α., Μοσχοπούλου Αικ. & Μίαρης Χ. (2004) Ξινόχοντρος. Ένα παραδοσιακό βιολογικό προϊόν της Κρήτης. Αθήνα, εκδόσεις Επτάλοφος, 71 σελίδες

4.4 Εργασίες σε Ελληνικά και Διεθνή συνέδρια με κριτές

1. Kandarakis I., Anifantakis E. & Moschopoulou E. (1995) Production of Feta cheese with fermentation produced chymosin from *K. lactis*. *IDF seminar on production and utilization of Ewe and Goat milk, Crete (Greece)*, Proceedings: IDF special issue 9603, pp.184-190. (προφορική ανακοίνωση)
2. Kaminarides S., Kandarakis, I. & Moschopoulou E. (1995) Detection of bovine milk in ovine Halloumi cheese by electrophoresis of α_s -casein. *5^ο Πανελλήνιο Συνέδριο Ελληνικής Εταιρείας Επιστημόνων Τεχνολόγων Τροφίμων, Αθήνα*. Πρακτικά, 154-162. (προφορική ανακοίνωση)
3. Kandarakis I., Kaminarides, S. & Moschopoulou E. (1995) Detection of bovine caseins in ovine Halloumi cheese by PAGE of para- κ -casein and IEF of γ -caseins. *IDF seminar on production and utilization of Ewe and Goat milk, Crete (Greece)*, Proceedings: IDF special issue 9603, p. 321
4. Moschopoulou E., Moatsou, G., Kandarakis I. & Anifantakis E. (1998) Influence of some technological parameters on raw and pasteurized milk Kasseri cheese microflora. *COST 95 SYMPOSIUM 'Quality and Microbiology of Traditional and Raw milk cheeses', 30/11-1/12/1998, Dijon, France*.
5. Moschopoulou E., Kandarakis I. & Anifantakis E. (2001) Characterization of Greek artisanal liquid rennet. *EUROCAFT 2001, 5-7/12/2001, Berlin*.
6. Moschopoulou E., Alichanidis E., Kandarakis I. & Anifantakis E. (2002) Relative proteolytic activities of artisanal lamb and kid rennets on bovine, ovine and caprine milk. *26th IDF World*

Βιογραφικό Σημείωμα

Μοσχοπούλου Αικατερίνη, Επίκουρη Καθηγήτρια

Dairy Congress (CONGRILAIT 2002) – Science and Technology Session, 24-27/9/2002, Paris, France.

7. Ανυφαντάκης Ε., Γεωργάλα Αικ., Κανδαράκης Ι, Βαβμακάκη Α. Μοσχοπούλου Αικ., & Μίαρης Χ. (2005) 'Μελέτη της χημικής σύστασης και της διατροφικής αξίας του Ξινόχοντρου, ενός παραδοσιακού προϊόντος που παρασκευάζεται στην Κρήτη'. *Πρακτικά 1^{ου} Πανελληνίου Συνεδρίου 'Βιοτεχνολογία και Τεχνολογία Τροφίμων' Αθήνα 31/3-2/4 2005, 154-157. (προφορική ανακοίνωση)*
8. Pappas C.S., Moschopoulou E., Moatsou G., Tarantilis P.A, Kandarakis I. and Polissiou M.G. (2006) Characterization of goat and ovine milk using FT-IR spectroscopy. *2nd International Congress on Bioprocessing in Food Industries (ICBC), Patras (Greece), Proceedings: 114-115*
9. Moschopoulou E., Moatsou G., Vamvakaki A-N. and Kandarakis I. (2006). Protein composition of individual ovine and caprine milks from indigenous Greek breeds. *IDF World Dairy Congress Shanghai, 20 – 23 October.*
10. Moatsou G., Vamvakaki AN. Moschopoulou E., Leonil J. and Kandarakis I. (2007). Protein composition and coagulation properties of milk from different goat breeds. *5th International Symposium on the Challenge to Sheep and Goats Milk Sectors. 18-20 April, Alghero/Sardinia, Italy.*
11. Moatsou G., Moschopoulou E., Molle D., Gagnaire V., Kandarakis I. and Leonil J. (2007). Casein polymorphisms and cheese-making properties of goat milk. *5th International Symposium on the Challenge to Sheep and Goats Milk Sectors. 18-20 April, Alghero/Sardinia, Italy.*
12. Pappas C., Moschopoulou E., Moatsou G., Tarantilis P., Kandarakis I. and Polissiou (2007). Determination of caprine percentage content in milk mixtures using FT-IR spectroscopy. *5th International conference on 'Instrumental analysis-Modern Trends and Applications' (IMA 07) 30 September- 4 October, Rio, PATRA, GREECE.*
13. Moatsou G., Katsaros G.J., Moschopoulou E., Kandarakis I. and Taoukis P.S. (2008) The effect of high pressure processing on the characteristics of Feta cheese. *IFT08 Annual Meeting and Food Expo of Institute of Food Technology. June 29-July 1, New Orleans, USA.*
14. Κοντελής Σ, Κερίμη Α, Κεχαγιάς Χ, Μοσχοπούλου Α, Κουλούρης Σ και Μπρατάκος Μ. (2008) Σύνθεση της Φέτας μετά από μεταβολές της θερμοκρασίας αποθήκευσης. *1^ο Πανελλήνιο Επιστημονικό Συνέδριο για το γάλα και τα προϊόντα του. 9-10 Οκτωβρίου 2008, ΑΘΗΝΑ.*
15. Μοσχοπούλου Α, Τσάλα Α, Κατσαρός Γ, Ταούκης Π και Μοάτσου Γ. (2008) Επίδραση της υπερ-υψηλής πίεσης στη σύσταση και στους μικροβιακούς πληθυσμούς κατά τη διάρκεια της ωρίμανσης πρόβειου τυριού άλμης. *1^ο Πανελλήνιο Επιστημονικό Συνέδριο για το γάλα και τα προϊόντα του. 9-10 Οκτωβρίου 2008, ΑΘΗΝΑ.*
16. Πανόπουλος Γ., Μοσχοπούλου Α. και Κανδαράκης Ι. (2008) Μικροδιήθηση μερικά αποβουτυρωμένου αγελαδινού γάλακτος: Επίδραση στη σύσταση, στα μικροβιολογικά και τεχνολογικά χαρακτηριστικά του. *1^ο Πανελλήνιο Επιστημονικό Συνέδριο για το γάλα και τα προϊόντα του. 9-10 Οκτωβρίου 2008, ΑΘΗΝΑ*
17. Μοάτσου Γ., Μοσχοπούλου Α., Βαμβακάκη Α., Mollé D., Gagnaire V., Κανδαράκης Ι., Ανυφαντάκης Ε. και Léonil J. (2008) Χαρακτηριστικά του αιγείου γάλακτος ελληνικών αυτόχθονων φυλών. *1^ο Πανελλήνιο Επιστημονικό Συνέδριο για το γάλα και τα προϊόντα του, Ε.Ε.Γ.Ε., Αθήνα 9 & 10 Οκτωβρίου. (προφορική ανακοίνωση)*
18. Ζώτου Α., Νίκας Ε., Ακτύπης Α., Μοσχοπούλου Α. και Κανδαράκης Ι. (2009) Μικροβιολογική ποιότητα φρέσκου μαλακού τυριού τύπου 'γαλοτύρι' παρασκευασμένο από αγελαδινό μικροδιηθημένο γάλα. *2^ο Επιστημονικό συνέδριο της Εταιρείας ΜΙΚΡΟΒΙΟΚΟΣΜΟΣ. 11-13 Δεκεμβρίου 2009, ΑΘΗΝΑ.*
19. Tsermoula P., Moschopoulou E. and Moatsou G. (2011) Influence of natamycin on microbial counts of ovine hard - type cheese. *IDF International Symposium on Sheep, Goat and other non-Cow Milk, Athens 16-18 May*
20. Karali F., Moschopoulou E. and Kaminarides, S. (2011) Influence of salting way on the mineral content of ovine Halloumi cheese. *IDF International Symposium on Sheep, Goat and other non-Cow Milk, Athens 16-18 May*
21. Moschopoulou E*, Panopoulos, G. and Kandarakis† I. (2011) Microfiltration of ovine milk: Influence on its microflora, chemical composition and cheesemaking properties. *IDF*

Βιογραφικό Σημείωμα

Μοσχοπούλου Αικατερίνη, Επίκουρη Καθηγήτρια

- International Symposium on Sheep, Goat and other non-Cow Milk, Athens 16-18 May. (*προφορική ανακοίνωση)*
22. Maniou D., Tsala A., Moschopoulou E., Giannoglou M., Taoukis, P. and Moatsou G. (2011) High-pressure-treated starter in the manufacture of Feta cheese. The 8th Cheese Symposium, Moorepark, Cork, Ireland, 28-29 September 2011.
 23. Σακκάς Λ., Κουμούτσος Γ., Κωσταρίδου Μ., Μοσχοπούλου Α., Χατζηγεωργίου Α. και Μοάτσου Γ. (2011) Αξιολόγηση της θερμικής επεξεργασίας του γάλακτος. *Διήμερο Επιστημονικό Συνέδριο: Διεθνές έτος Χημεία 2011. Ημέρες Χημείας Τροφίμων. 4-5 Νοεμβρίου 2011.* Γενικό Χημείο του Κράτους, Αθήνα
 24. Πανόπουλος Γ., Μοάτσου Γ., Κανδαράκης Ι. και Μοσχοπούλου Α. (2011) Επίδραση της μικροδιήθησης στα ενδογενή ένζυμα λιποπρωτεϊνική λιπάση και καθεψίνη D αγελαδινού και πρόβειου γάλακτος. *Διήμερο Επιστημονικό Συνέδριο: Διεθνές έτος Χημεία 2011. Ημέρες Χημείας Τροφίμων. 4-5 Νοεμβρίου 2011.* Γενικό Χημείο του Κράτους, Αθήνα
 25. Βιταλιώτη Κ., Ζωίδου Ε. και Μοσχοπούλου Α. (2012) Μικροβιολογικά χαρακτηριστικά όξινων προϊόντων γάλακτος παρασκευασμένα από μικροδιηθημένο αγελαδινό γάλα. 5^ο *Επιστημονικό συνέδριο της Εταιρείας ΜΙΚΡΟΒΙΟΚΟΣΜΟΣ. 13-15 Δεκεμβρίου 2012, ΑΘΗΝΑ.*
 26. Moschopoulou E., Ioannou V., Markantoni M., Stamos A. and Moatsou G. (2014) Physicochemical and textural properties of bovine set- type yoghurt fortified with whey protein concentrate of ovine and caprine origin. *3rd international ISEKI Food Conference 'Food Science and Technology Excellence for a Sustainable Bioeconomy', Book of abstracts p.235, Athens 21-23 May 2014*
 27. Theodorou, S., Sakkas, L., Zoidou E., Stamos, A, Chatzigeorgiou, A., Moatsou, G., Gerogianni O. and Moschopoulou E.(2015). Effect of fortification with Whey Protein Concentrates on rheology and sensory profile of set type yoghurt made from goat's milk. *7th IDF International Symposium on Sheep, Goat and other non-Cow Milk.* Limassol, Cyprus, March 23-25, 2015
 28. Theodorou, S., Sakkas, L., Zoidou E., Stamos, A, Chatzigeorgiou, A., Moatsou, G., Gerogianni O. and Moschopoulou E.(2015). Biofunctional properties of set type yoghurt made from goat's milk fortified with Whey Protein Concentrates. *7th IDF International Symposium on Sheep, Goat and other non-Cow Milk.* Limassol, Cyprus, March 23-25, 2015.
 29. Moschopoulou E., Zoidou E., Sakkas L., Kalathaki C., Liarakou A., Stamos, A., Chatzigeorgiou A., and Moatsou G. (2015) Physicochemical, textural and antioxidant properties of set type yoghurt made from sheep's or goats' milk. *7th IDF International Symposium on Sheep, Goat and other non-Cow Milk.* Limassol, Cyprus, March 23-25, 2015.
 30. Sakkas L., Zoidou E., Moatsou G., Moschopoulou E., Papatheodorou K. and Massouras T. (2015)*. Ripening of white cheese in large-capacity brine tanks. *7th IDF International Symposium on Sheep, Goat and other non-Cow Milk.* Limassol, Cyprus, March 23-25, 2015. (*προφορική ανακοίνωση)
 31. Moschopoulou E., Theodoropoulou N.-S., Tsala Z. and Tziriti K. (2015). Evolution of microflora in fresh acid spreadable cheeses made with probiotic microorganisms and microfiltered milk. *6th Mikrobiokosmos Conference, Athens 3-5 April 2015.*
 32. Gkalimana Z., Masouras, T., Sotirakoglou, K. and Moschopoulou E. (2015) Effect of using microfiltered bovine milk on volatile compounds of yoghurt and fresh acid cheese. *29th EFFoST International Conference: Food Science Research and Innovation. 10-12 Nov., Athens.*
 33. 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, 11-13 May, Athens, Greece*
 34. 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.* Book of Abstracts (eBook: ISBN: 978-972-98998-5-0) pp.48-49.
 35. Sakkas L., Lekaki E., Zoidou E., Moschopoulou E. & Moatsou G. (2016) Development of biofunctional hydrolysates from whey protein concentrates of ovine/caprine origin. *1st International Multidisciplinary Conference on Nutraceuticals and Functional Foods. 7-9 July*

Βιογραφικό Σημείωμα

Μοσχοπούλου Αικατερίνη, Επίκουρη Καθηγήτρια

- 2016, Kalamata, Greece. Poster P37. Book of Abstracts (eBook: ISBN: 978-972-98998-5-0) pp. 116-117.
36. 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. 1st *International Multidisciplinary Conference on Nutraceuticals and Functional Foods*. 7-9 July 2016, Kalamata, Greece. Poster P.38. Book of Abstracts (eBook: ISBN: 978-972-98998-5-0) pp.118.
 37. Moschopoulou E. (2017). [Microfiltration: A useful tool for the Dairy Industry]. 4^o Hellenic Symposium eke 2017, 12-14 May 2017, Volos, Greece. Oral presentation.
 38. Moschopoulou E., Kamvisi A., Tsigkou V., Sakkas L., Zoidou E. and Moatsou G. Influence of Heat Treatment on Whey Proteins, Alkaline Phosphatase and Lactoperoxidase of Small Ruminants' Milk. IDF World Dairy Summit, Istanbul, 23-26 September 2019.
 39. Karastamatis S., Zoidou E., Moatsou G. and Moschopoulou E.* Influence of Different Technological Parameters on Characteristics of Greek Strain Yoghurt and Its Acid Whey. IDF World Dairy Summit, Istanbul, 23-26 September 2019.
 40. Moschopoulou E., Dernikos D. and Zoidou E. Ovine Ice Cream made with addition of Whey Protein Concentrates of Ovine -Caprine origin. (2020) 8th IDF International Symposium on Sheep, Goat and other Non-Cow milk. Brussels, 4-6 November 2020. (Flash Poster Presentation)
 41. Moschopoulou E., Moschou K.E., Moatsou G. and 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. 8th IDF International Symposium on Sheep, Goat and other Non-Cow milk. Brussels, 4-6 November 2020.
 42. 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. 8th IDF International Symposium on Sheep, Goat and other Non-Cow milk. Brussels, 4-6 November 2020.
 43. Pappas G., Zoidou E., Moatsou G. and Moschopoulou E* (2021). Functional properties of commercial bovine or ovine/caprine whey proteins. Euro-Aliment 2021 – The 10th International Symposium - Foods Connects People and Share Science in a Resilient World, 7-8 October 2021, Galati-Romania, Online.
 44. Zisi C., Riganakou I., Zoidou E., Moatsou G. and Moschopoulou E* (2021). Composition of acid whey derived from commercial set type and traditional Greek Yoghurts. Euro-Aliment 2021 – The 10th International Symposium - Foods Connects People and Share Science in a Resilient World, 7-8 October 2021, Galati-Romania, Online.
 45. Karela M., Zoidou E., Dalaka E., Theodorou G., Moatsou G. and Moschopoulou E. (2022). [Characteristics of acid whey from strained yoghurt, which is produced in the Greek Dairy Industry]. 13o Greek Scientific Symposium of the Chemical engineering. Patra, 2-4 June 2022.
 46. Zoidou E., Karela M., Sakkas L., Ifanti M., Doufexis B., Youssef L., Moatsou G., Evageliou V. and Moschopoulou E* (2023). Properties of plain drinking yoghurt made with acid whey from Greek Yoghurt. 11th International Symposium Euro-Aliment 2023 - Insights of Future Foods – From concepts and challenges to technological innovations. 19- 20 October, Galati-Romania, Online.
 47. Sakkas L., Balkiza P., Moschopoulou E. and Moatsou G. (2023). Behaviour of solutions of whey protein concentrates upon heat treatment. 11th International Symposium Euro-Aliment 2023 - Insights of Future Foods – From concepts and challenges to technological innovations. 19- 20 October, Galati-Romania, Online.

4.5 Διάφορα άλλα επιστημονικά άρθρα και ομιλίες

1. Μοσχοπούλου Α. (2008) 'Πυτιά και ένζυμα πήξης στην τυροκομία'. FOOD TECHNOLOGY, Περιοδικό Τεχνολογίας Τροφίμων. Τεύχος 6 (Ιαν.-Φεβρ. '08), σελ. 30-35.

Βιογραφικό Σημείωμα

Μοσχοπούλου Αικατερίνη, Επίκουρη Καθηγήτρια

2. Μοσχοπούλου Α. (2008) 'Επίδραση του είδους της πυτιάς στα χαρακτηριστικά της Φέτας'. Επιστημονική Ημερίδα «Φέτα, το Ελληνικό Τυρί. Είναι υπόθεση όλων μας...», για την 4η Πανελλήνια Γιορτή Φέτας, 26-28 Σεπτεμβρίου, Ελασσόνα.
 3. Μοσχοπούλου Α. (2011) Η ιχνηλασιμότητα στο γάλα και στα προϊόντα του. Επιστημονική Ημερίδα «Η Ιχνηλασιμότητα ως εργαλείο για τον έλεγχο της ποιότητας και της ασφάλειας των Τροφίμων και Ποτών». ΤΕΙ ΑΘΗΝΑΣ, 16 Μαρτίου 2011 (προσκεκλημένη ομιλήτρια).
 4. Οικονόμου Ε., Μοσχοπούλου Α. & Βλάχος Η. (2011) Οι τάσεις που επικρατούν στην αγορά της συσκευασμένης και ιδιωτικής ετικέτας Φέτας Π.Ο.Π. 3ο Φεστιβάλ ΓΑΛΑΚΤΟΣ και ΤΥΡΙΟΥ, Αθήνα, 21-23 Οκτωβρίου 2011. Ομιλία από την κ. Οικονόμου.
 5. Μασούρας Θ., Σακκάς Λ., Ζωίδου Ε., Μοάτσου Γ., Μοσχοπούλου Α. & Παπαθεοδώρου Α. (2013) Μελέτη της ωρίμανσης και συντήρησης λευκών τυριών άλμης σε δεξαμενές μεγάλης χωρητικότητας. 1η Επιστημονική Ημερίδα «Η Ελληνική παραγωγή γαλακτοκομικών προϊόντων και οι προοπτικές ανάπτυξης του κλάδου». Dairy Expo, Αθήνα, 2 Νοεμβρίου 2013. Ομιλία.
 6. Μοσχοπούλου Α., Ζωίδου Ε., Σακκάς Λ., Καλαθάκη Χ., Λιαράκου Α., Στάμος Α., Χατζηγεωργίου Α. & Μοάτσου Γ. (2014). Χαρακτηριστικά γιαουρτιού συνεκτικής δομής από διάφορα είδη γάλακτος. 2η Επιστημονική Ημερίδα «Η παραγωγή γαλακτοκομικών και τυροκομικών προϊόντων από τη μικρή οικογενειακή μονάδα μέχρι τη βιομηχανία». Dairy Expo, Αθήνα, 1 Νοεμβρίου 2014. Ομιλία από την κ. Καλαθάκη.
 7. Θεοδώρου Σ., Σακκάς Λ., Ζωίδου Ε., Στάμος Α., Χατζηγεωργίου Α., Γερογιάννη Ο., Μοάτσου Γ. & Μοσχοπούλου Α. (2014). Παρασκευή γίδινου γιαουρτιού με προσθήκη συμπυκνωμάτων πρωτεϊνών του ορού. 2η Επιστημονική Ημερίδα «Η παραγωγή γαλακτοκομικών και τυροκομικών προϊόντων από τη μικρή οικογενειακή μονάδα μέχρι τη βιομηχανία». Dairy Expo, Αθήνα, 1 Νοεμβρίου 2014.
 8. Μοσχοπούλου Α. (2015). Ελληνικά Παραδοσιακά Γαλακτοκομικά Προϊόντα. Ινστιτούτο Γεωπονικών Επιστημών (ΙΓΕ). Ενημερωτική Εβδομάδα Αγροτικής Εκπαίδευσης: Αθήνα, 23-26/9/2016.
 9. Μασούρας Θ., Ζωίδου Ε., Μοάτσου Γ., Μοσχοπούλου Α., Κοντοδήμου Μ., Ψαρράκης Μ. (2022). Το ελληνικό γιαούρτι, ένα προϊόν με διεθνή ταυτότητα. 6η Επιστημονική Ημερίδα Γαλακτοκομίας & Τυροκομίας. Dairy Expo, Αθήνα, 12 Νοεμβρίου 2022.
- 5. ΑΛΛΟ ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΟ ΕΡΓΟ**
- Κριτής άρθρων (>110) που έχουν υποβληθεί σε διεθνή επιστημονικά περιοδικά
 - Επιμέλεια τεσσάρων Ειδικών Τευχών Επιστημονικών περιοδικών (Guest Editor)
 - Αξιολόγηση και πιστοποίηση ερευνητικών προγραμμάτων
 - Διδασκαλία σε Εκπαιδευτικά Σεμινάρια
 - Συμμετοχή σε Οργανωτικές και Επιστημονικές Επιτροπές Συνεδρίων
 - Συμμετοχή σε Επιστημονικές Ομάδες Εργασίας
 - Μετεκπαίδευση σε θέματα Γαλακτοκομίας και σύγχρονες εργαστηριακές τεχνικές
 - 1) Συμμετοχή στο Πρόγραμμα Γραμματείας Νέας Γενιάς 'Πρωτογενής παραγωγή Γάλακτος και άλλων κτηνοτροφικών προϊόντων' που έλαβε χώρα στη πόλη Rennes της Γαλλίας από 11-9 έως 1-10-1988. Μία εβδομάδα θεωρητική κατάρτιση και δύο εβδομάδες πρακτική εξάσκηση σε κτηνοτροφική μονάδα γαλακτοπαραγωγής.
 - 2) Από 29-8-06 έως 9-9-06 στο INRA (RENNES, Γαλλία) για εκπαίδευση πάνω στην ανάλυση γάλακτος με τεχνικές proteomics στο πλαίσιο του ερευνητικού προγράμματος συνεργασίας Ελλάδας - Γαλλίας, ΕΠΑΝ 2003-2005.