

## 1 ΒΙΟΓΡΑΦΙΚΟ ΣΗΜΕΙΩΜΑ

### Προσωπικές πληροφορίες

ΕΠΙΘΕΤΟ	MANTALA
ΟΝΟΜΑ	ΙΩΑΝΝΑ
e-mail	IMANDALA@AUA.GR
ΤΗΛ.	+30 210 5294692
ORCID NUMBER	0000-0003-2828-1329

### ΣΥΝΟΨΗ



Η Δρ. **Ιωάννα Μάνταλα** είναι καθηγήτρια με γνωστικό αντικείμενο Μηχανική Τροφίμων-Φυσικές Ιδιότητες Τροφίμων του Τμήματος Επιστήμης Τροφίμων & Διατροφής του Ανθρώπου στο Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών (ΓΠΑ). Είναι Χημικός Μηχανικός του Εθνικού Μετσόβιου Πολυτεχνείου (ΕΜΠ) και κάτοχος διδακτορικού διπλώματος, που εκπονήθηκε στο Εργαστήριο Μηχανικής Τροφίμων στο ΓΠΑ με θέμα τις ρεολογικές ιδιότητες και τη μικροδομή αμυλούχων προϊόντων. Έχει συνεργαστεί με ερευνητικές ομάδες στη Γερμανία (BfEL, Karlsruhe), στη Γαλλία (AgroParisTech, Παρίσι) και στις Η.Π.Α. (Rutgers University, New Jersey). Έχει συμμετάσχει σε διεθνή και εθνικά ερευνητικά έργα ως μέλος της ομάδας, συντονίστρια ή επιστημονική υπεύθυνη. Η μέση απήχηση του έργου της, ανά δημοσίευση, αντιστοιχεί σε *h-index*: 6.2, ενώ ο δείκτης απήχησης συνολικά του έργου της είναι *h-index*: 39 (scopus search as Mandala I\* or Mandala J\*) και ο δείκτης *i10-index* είναι 75. Ερευνητικά ασχολείται με τη μέτρηση των Φυσικών Ιδιοτήτων σε σχέση με την επεξεργασία των τροφίμων και πρώτων υλών. Τα τελευταία χρόνια το ερευνητικό της ενδιαφέρον εστιάζεται στην αφυδάτωση προϊόντων φυτικής προέλευσης και στη χρήση διεργασιών μείωσης μεγέθους με εφαρμογές στη λεπτόκοκκη άλεση, στο άμυλο και στα νανογαλακτώματα. Από το 2023 είναι μέλος της επιστημονικής επιτροπής στο Journal of Food Science (JFS) και από το 2024 επιμελήτρια εκδόσης (Associate Editor) στο ίδιο περιοδικό.

### ΤΩΡΙΝΗ ΘΕΣΗ

5.2022 –	<b>Καθηγήτρια Μηχανική Τροφίμων – Φυσικές Ιδιότητες Τροφίμων</b> Σχολή Επιστημών Τροφίμων και Διατροφής/Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών
----------	---

### Προηγούμενες θέσεις

09.2022 – 08.2025	<b>Πρόεδρος του Τμήματος Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου</b> Σχολή Επιστημών Τροφίμων και Διατροφής/Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών
03.2017 – 04.2022	<b>Αναπληρώτρια Καθηγήτρια στις Φυσικές Ιδιότητες Τροφίμων</b> Σχολή Επιστημών Τροφίμων και Διατροφής/Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών

<b>05.2011 – 03.2017</b>	<b>Επίκουρος Καθηγήτρια στις Φυσικές Ιδιότητες Τροφίμων</b> Σχολή Επιστημών Τροφίμων και Διατροφής/Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών
<b>02.2006 – 05.2011</b>	<b>Λέκτορας στις Φυσικές Ιδιότητες Τροφίμων</b> Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών
<b>09.1994 – 04.2002</b>	<b>Βοηθός ερευνήτρια</b> Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Εργαστήριο Μηχανικής, Επεξεργασίας και Συντήρησης Γεωργικών Προϊόντων, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών
<b>07.1994 – 08.1994</b>	<b>Εκπαιδευόμενη ερευνήτρια (Trainee researcher)</b> στη συντήρηση αποξηραμένων φρούτων και σε οργανοληπτικές δοκιμές, «Sensorik» project, BfEL (Bundesforschungsanstalt für Ernährung und Lebensmittel), Karlsruhe, Germany

#### ΣΠΟΥΔΕΣ

<b>7.1997 – 4.2002</b>	<b>Διδακτορικό δίπλωμα</b> στη Μηχανική Τροφίμων- Φυσικές Ιδιότητες Τροφίμων Εργαστήριο Μηχανικής, Επεξεργασίας και Συντήρησης Γεωργικών Προϊόντων, Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών. Θέμα: Υφή και μικροδομή προϊόντων που περιέχουν άμυλο. Βελτίωση της ποιότητάς τους με προσθήκη κόμμεων (ξανθάνη)
<b>10.1987 – 3.1993</b>	<b>Δίπλωμα Χημικού Μηχανικού</b> Σχολή Χημικών Μηχανικών, Εθνικό Μετσόβιο Πολυτεχνείο, Αθήνα. Θέμα διπλωματικής εργασίας: Διαιτητικές ίνες (Προσδιορισμός και Προσθήκη σε τρόφιμα)

## ΔΗΜΟΣΙΕΥΣΕΙΣ (επιλογή)

- **Characterization of Emulsion-Templated oleogels from whey protein and spent coffee grounds oil.**  
Papadaki A., Mandala I., Kopsahelis N., Foods 2025, 14(15), 2697; <https://doi.org/10.3390/foods14152697>
- **Evaluation of agromorphological and grain physical traits in Greek barley accessions.**  
Katsileros A., Giannakoulia M., Fraggatzis T., Tani E., Mandala I., Bebeli P.G. Agronomy Research 23(2), 1109–1127, 2025, <https://doi.org/10.15159/AR.25.092>
- **Encapsulated *Opuntia spp.* fruit powder as a natural colorant in biscuit filling cream.**  
Protonotariou S.V., Chaloulos P., Mandala I.G., Journal of Food measurement and Characterization, 18(7), 2024, <https://doi.org/10.1007/s11694-024-02588-6>
- **Production of nanoparticles from resistant starch via a simple three-step physical treatment.**  
Apostolidis, E., Stergiou, A., Kioupis, D., Sageghpour, A., Paximada, P., Kakali, G., Mandala, I. Food Hydrocolloids, 137, 108412, 2023, <https://doi.org/10.1016/j.foodhyd.2022.108412>
- **Influence of carob flour ingredients on wheat-based systems.**  
Saitta, F., Apostolidou A., Papageorgiou, M., Signorelli M., Mandala, I., Fessas D. Journal of Cereal Science, 111, 2023, 103655, <https://doi.org/10.1016/j.jcs.2023.103655>
- **Fermentation Kinetics of Gluten-Free Breads: The Effect of Carob Fraction and Water Content.**  
Tsatsaragkou, K., Mandala, I., Stoforos, N.G. Foods, 2023, 12, 1809. <https://doi.org/10.3390/foods12091809>
- **Blends of Cactus Cladode Powder with Corn Starch, Milk Proteins and Gelatin: Rheological Evaluation and Application to a Soup Model.**  
Chaloulos, P., Vasilopoulos, N. & Mandala, I. Food Bioprocess Technol 16, 1343–1355, 2023, <https://doi.org/10.1007/s11947-023-03004-5>
- **Effect of starch concentration and resistant starch filler addition on the physical properties of starch hydrogels.**  
Apostolidis, E., Kioupis, D., Kakali, G., Stoforos, N. G., & Mandala, I. J Food Sci. 1; 86:5340–5352, 2021, <https://doi.org/10.1111/1750-3841.15954>
- **Jet milling conditions on wheat flour particle size.**  
Protonotariou V., Ritzoulis C., Mandala, I. Journal of Food Engineering, 294, 2021, 10.1016/j.jfoodeng.2020.110418
- **Effect of drying and grinding or microgrinding process on physical and rheological properties of whole cladode (*Opuntia ficus-indica*) flour.**  
Chaloulos P., Bazanis E., Georgiadou M., Protonotariou S., Mandala I. LWT-Food Science & Technology, 151(1): 112171, 2021, <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2021.112171>
- **Effect of rheological and structural properties of bacterial cellulose fibrils and whey protein biocomposites on electrosprayed food-grade particles.**  
Paximada P., Kanavou E., Mandala I.G. Carbohydrate Polymers, 241, 1-7, 2020, <https://doi.org/10.1016/j.carbpol.2020.116319>
- **Modeling the rheological properties of currant paste as a function of plasticizers concentration, storage temperature and time and process temperature.**  
Nikolidaki, E. K., Mandala, I., Zogzas, N. P., & Karathanos, V. T., 2019, Food Research International, 116, 1357–1365, 2019, <https://doi.org/10.1016/j.foodres.2018.10.025>
- **The effect of salt concentration on swelling power, rheological properties and saltiness perception of waxy, normal and high amylose maize starch.**  
Zhang, X., Guo, D., Xue, J., Yanniotis, S., Mandala, I. Food and Function, 8(10), 3792–3802, 2017, <https://doi.org/10.1039/C7FO01041A>

- **Improving carob flour performance for making gluten free breads by particle size fractionation and jet milling.**  
Tsatsaragkou K., Kara T., Mandala I., Ritzoulis C., Rosell C. Journal of Food Bioprocess Technology, 10(5), 831-841, 2017, <https://doi.org/10.1007/s11947-017-1863-x>
- **Bacterial cellulose as stabilizer of o/w emulsions.**  
Paximada, P., Tsouko E., Kopsahelis N., Koutinas A.A., Mandala I. Food Hydrocolloids, 53, 225-232, 2016, <http://doi: 10.1016/j.foodhyd.2014.12.003>
- **Rheological, Physical, and Sensory Attributes of Gluten-Free Rice Cakes Containing Resistant Starch.**  
Tsatsaragkou K., Papantoniou M., Mandala I. Journal of Food Science, 80, 2(1), E341-E348, 2015, <http://doi: 10.1111/1750-3841.12766>
- **Xanthan effect on swelling, solubility and viscosity of wheat starch dispersions.**  
Mandala I.G., Bayas E., Food Hydrocolloids, 18(2), 191-201, 2004, [http://doi: 10.1016/S0268-005X\(03\)00064-X](http://doi: 10.1016/S0268-005X(03)00064-X)
- **Influence of preparation and storage conditions on texture of xanthan-starch mixtures.**  
Mandala I.G., Palogou, E.D., Kostaropoulos, A.E., Journal of Food Engineering, 53(1), 27-38, Journal of Food Engineering, 53(1), 27-38, 2002, [http://doi: 10.1016/S0260-8774\(01\)00136-4](http://doi: 10.1016/S0260-8774(01)00136-4)

**Συνέδρια/Εκπαιδευτικά σεμινάρια WORKSHOPS (επιλογή)**

- **Effect of dry process on mandarin juice.** Amartolou A., Chaloulos P., [Mandala I.](#)  
Food Innovation Days- International Meetings, Nancy, France, March, 2025
  - **Development of novel food products based on quinoa.** Apostolidis E., Stavropoulos P., Mavroeidis A., [Mandala I.](#), Bilalis D., Kakabouki I..  
Conference Paper: Bulletin of University of Agricultural Sciences and Veterinary Medicine CLUJ-Napoca. May 2025
  - **Nanoparticles from Resistant starch as a candidate for Pickering emulsion gels.** Apostolidis E., Gerogianni A., Paximada P., Anagmostaki E., [Mandala I.](#)  
21<sup>st</sup> Gums and Stabilizers for the Food industry Conference 6-9 June 2023, Thessaloniki, Greece (oral presentation by E. Apostolidis)
  - **Foam mat drying of prickly pear and beetroot: Drying kinetics and comparison to conventional drying kinetics.** Chaloulos P., Pieta S., Ftenou S., [Mandala I.](#)  
21<sup>st</sup> Gums and Stabilizers for the Food industry Conference 6-9 June 2023, Thessaloniki, Greece (oral presentation by P. Chaloulos)
  - **Effect of different carriers during the spray drying of prickly pear (*Opuntia ficus-indica*) juice,** Chaloulos P., Mourouti A., [Mandala I.](#)  
6<sup>th</sup> International ISEKI-Food Conference (ISEKI-Food 2021), 23-25 June (oral presentation, online)
  - **Effect of prickly pear (*Opuntia ficus-indica*) juice waste incorporation in biscuits,** Chaloulos P., Katsika E., Apostolidis E., Protonotariou S., [Mandala I.](#)  
7<sup>th</sup> Cereals & Europe Spring Meeting, Thessaloniki, Greece 5- 8/4/2022 (poster presentation)
  - **Drying of fruit of *Opuntia ficus-indica* and the effects on its physical characteristics,** Giannopoulos P. Chaloulos P., Apostolidis E., [Mandala I.](#)  
20<sup>th</sup> Gums and stabilizers for the food industry, June 11<sup>th</sup> -14<sup>th</sup> 2019, San Sebastian, Spain (poster presentation)
  - **Effect of carob flour on gluten-free bread dough expansion during fermentation,** Tsatsaragkou K., [Mandala I.](#), Stoforos N.G.  
29<sup>th</sup> EFFoST Int. Conference, Food Science Research and Innovation: Delivering sustainable solutions to the global economy, Volume II, pp. 755-760, 10-12 November 2015, Athens, Greece
  - **Sensory evaluation of gluten-free breads and cakes rich in fibers,** Tsatsaragkou K., Christaki M., Protonotariou S., [Mandala I.](#)  
12<sup>th</sup> International Hydrocolloids Conference. May 5<sup>th</sup> – 9<sup>th</sup> 2014, Taipei, Taiwan (poster presentation)
  - **Interactions of hydrolysed whey protein fractions/ ι- carrageenan. Their impact in the formation of sub-micrometer o/w emulsions,** [Mandala I.](#), Huang Q.  
ICEF11, Food Process Engineering in a Changing World, Volume II, 947-948, 22-26 May 2011, Athens, Greece
  - **Determination of fructooligosaccharides (FOS) with FT-IR in cereals. Their impact as substitute sweeteners in starch-based desserts,** Protonotariou S.V., Pappas C., Tarantilis P.A., Polissiou M., Yanniotis S., Evageliou V., [Mandala I.](#)  
ICEF11, Food Process Engineering in a Changing World, Volume III, pp. 2055-2056, 22-26 May 2011, Athens, Greece
  - **Phase separation and rheology of starch/xanthan systems. Effect of salt,** [Mandala I.](#), Michon C. and Launay B.  
In P. Fischer, I. Marti and E.J. Windhab (eds.) Proceedings of the 3rd Int. Symposium on Food Rheology and Structure, pp.485-486, 2003, Zurich, Switzerland
- Εκπαιδευτικά σεμινάρια:**
- Rheology RheoGuide (TA Instruments, 2025)
  - Sensory and consumer tests (IFT, 2020, certificate of training)
  - Web-seminars: Gluten-free, IFT, 2007 and several others from 2010-2020

- Seminars participation: ACTI-DAY, June 2008, Paris

**Μέλος επιτροπών/συλλόγων & αξιολογήσεις (reviewing)**

<b>3.2023 – 12.2027</b>	Μέλος επιμέλειας εκδόσεων (associate editor) του περιοδικού Journal of Food Science. Χρονικό διάστημα θητείας: 4 χρόνια και 9 μήνες Επικεφαλής έκδοσης (Editor in Chief): R. Hartel, IFT Scientific Journals, USA
<b>11.2022 – 11.2023</b>	Αξιολόγηση άρθρων σε ένα χρόνο για το JFS: <b>18</b> , average R-score: <b>2.5/3</b> Η αξιολόγηση βασίζεται στην ποιότητα των αναφορών (review) και στον χρόνο (1: underperforming, 3: top)
<b>2022 – 2023</b>	Μέλος της Οργανωτικής Επιτροπής, 21 <sup>st</sup> Gums & Stabilizers for the Food Industry conference
<b>2022</b>	Μέλος της τοπικής οργανωτικής επιτροπής του 7th Cereals & Europe Spring Meeting
<b>2019 –</b>	Μέλος του SCI ( <a href="https://www.soci.org">https://www.soci.org</a> )
<b>2017 –</b>	Μέλος της συντακτικής ομάδας του περιοδικού Frontiers (Review Editor for Sustainable Food Processing)
<b>2016, 2017</b>	Αξιολογήτρια επιστημονικών προτάσεων: Czech-Norwegian Research Programme,, Fundação para a Ciência e a Tecnologia, I.P. (FCT), Πορτογαλία
<b>2015 –</b>	Μέλος της διεθνούς Ένωσης Τεχνολόγων Τροφίμων (International Food Technologists, IFT) (ID No. 00113415) ( <a href="http://www.ift.org">http://www.ift.org</a> )
<b>2014</b>	Μέλος επιστημονικής επιτροπής, 12 <sup>th</sup> Int. Hydrocolloids Conference, Taipei, Taiwan
<b>2013</b>	Μέλος επιστημονικής επιτροπής, International Conference on Food and Biosystems Engineering (FABE), Skiathos, Greece
<b>2013 – 2017</b>	Αναπληρωματικό μέλος επιτροπής διαχείρισης έργου, Materials, Physical and Nanosciences, COST Action MP1206. Substitute, MC Chair: Dr.E. Kny
<b>2011 – 2014</b>	Μέλος της διαχείρισης έργου για την Ελλάδα, COST Action FA 1001: The application of fundamental food-structure-property relationships to the design of foods, MC Chair: L. Piazza
<b>2011</b>	Μέλος της επιστημονικής επιτροπής, 11 <sup>th</sup> International Congress on Engineering and Food (ICEF11), Athens, Greece
<b>2008 –</b>	Αξιολογήσεις άρθρων σε διεθνή περιοδικά ≈ 200. Για τα χρόνια 2021-2024: <b>2021 (33), 2022 (23), 2023(29), 2024 (19)</b> <a href="https://www.webofscience.com/wos/author/record/AAM-7819-2021">https://www.webofscience.com/wos/author/record/AAM-7819-2021</a> . Περιοδικά/άρθρα: Journal of Food Engineering (30 papers), Journal of Food Science 28), Food Hydrocolloids (33 papers), Carbohydrate Polymers (40 papers), LWT (9 papers), Journal of Food Science and Agriculture (10), Trends in Food Science &Technology (7), Foods (4). Gels has acknowledged I. Mandala as reviewer in 2021

**ΔΙΔΑΤΗΚΗ ΕΜΠΕΙΡΙΑ**

<p><b>2025 –</b></p>	<p>Καθηγήτρια – <b>Προπτυχιακά μαθήματα:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Φυσικές Ιδιότητες Τροφίμων, 8<sup>ο</sup> εξάμηνο</li> <li>• Συντήρηση Τροφίμων, 5<sup>ο</sup> εξάμηνο</li> <li>• Ανάπτυξη νέων Προϊόντων, 9<sup>ο</sup> εξάμηνο</li> </ul>
<p><b>2024 – 2025</b></p>	<p>Καθηγήτρια – <b>Προπτυχιακά μαθήματα:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Φυσικές Ιδιότητες Τροφίμων, 8<sup>ο</sup> εξάμηνο</li> <li>• Συντήρηση Τροφίμων, 5<sup>ο</sup> εξάμηνο</li> <li>• Ανάπτυξη νέων Προϊόντων, 9<sup>ο</sup> εξάμηνο</li> </ul> <p><b>Μεταπτυχιακά μαθήματα:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ανάπτυξη νέων Προϊόντων</li> </ul>
<p><b>2023 – 2024</b></p>	<p>Καθηγήτρια – <b>Προπτυχιακά μαθήματα:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Φυσικές Ιδιότητες Τροφίμων, 8<sup>ο</sup> εξάμηνο</li> <li>• Ανάπτυξη νέων Προϊόντων, 9<sup>ο</sup> εξάμηνο</li> <li>• Τεχνολογία Προϊόντων Φυτικής και Ζωικής Προέλευσης (συνδιδασκαλία), 7<sup>ο</sup> εξάμηνο</li> <li>• Αρχές Μηχανικής Τροφίμων (συνδιδασκαλία), 3<sup>ο</sup> εξάμηνο</li> <li>• Εργαστήριο Μηχανικής Τροφίμων (Ρεολογία, 2017-), 6<sup>ο</sup> εξάμηνο</li> <li>• Συντήρηση Τροφίμων , 5<sup>ο</sup> εξάμηνο</li> <li>• Βασικές Διεργασίες Τροφίμων (συνδιδασκαλία) 4<sup>ο</sup> εξάμηνο</li> </ul> <p><b>Μεταπτυχιακά μαθήματα:</b> Όπως περιεγράφηκαν πριν</p>
<p><b>2022 – 2023</b></p>	<p>Καθηγήτρια – <b>Προπτυχιακά μαθήματα:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Φυσικές Ιδιότητες Τροφίμων, 8<sup>ο</sup> εξάμηνο</li> <li>• Ανάπτυξη νέων Προϊόντων, 9<sup>ο</sup> εξάμηνο</li> <li>• Τεχνολογία Προϊόντων Φυτικής και Ζωικής Προέλευσης (συνδιδασκαλία), 7<sup>ο</sup> εξάμηνο</li> <li>• Αρχές Μηχανικής Τροφίμων (συνδιδασκαλία), 3<sup>ο</sup> εξάμηνο</li> <li>• Εργαστήριο Μηχανικής Τροφίμων (Ρεολογία, 2017-), 6<sup>ο</sup> εξάμηνο</li> </ul> <p><b>Μεταπτυχιακά μαθήματα:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ανάπτυξη νέων Προϊόντων</li> <li>• Αρχές Μηχανικής Τροφίμων (συνδιδασκαλίας, 2019- ), Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών (ΓΠΑ)</li> </ul>
<p><b>2017 – 2021</b></p>	<p>Αναπληρώτρια Καθηγήτρια – <b>Προπτυχιακά μαθήματα:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Φυσικές Ιδιότητες Τροφίμων, 8<sup>ο</sup> εξάμηνο</li> <li>• Ανάπτυξη νέων Προϊόντων, 9<sup>ο</sup> εξάμηνο</li> <li>• Τεχνολογία Προϊόντων Φυτικής και Ζωικής Προέλευσης (συνδιδασκαλία), 7<sup>ο</sup> εξάμηνο</li> <li>• Αρχές Μηχανικής Τροφίμων (συνδιδασκαλία), 3<sup>ο</sup> εξάμηνο</li> <li>• Εργαστήριο Μηχανικής Τροφίμων (Ρεολογία, 2017-, Κύκλος Carnot 2017-2018), 6<sup>ο</sup> εξάμηνο</li> </ul> <p><b>Μεταπτυχιακά μαθήματα:</b> Ανάπτυξη νέων Προϊόντων, Αρχές Μηχανικής Τροφίμων (συνδιδασκαλία. 2019-), Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών (ΓΠΑ)</p>
<p><b>2011 – 2017</b></p>	<p>Επίκουρος Καθηγήτρια – <b>Προπτυχιακά μαθήματα:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Φυσικές Ιδιότητες Τροφίμων, 7<sup>ο</sup> ή 9<sup>ο</sup> εξάμηνο</li> <li>• Ανάπτυξη νέων Προϊόντων, 8<sup>ο</sup> εξάμηνο</li> <li>• Συσκευασία Τροφίμων (2011-2013), 7<sup>ο</sup> εξάμηνο</li> <li>• Τεχνολογία Προϊόντων Φυτικής Προέλευσης (συνδιδασκαλία), 7<sup>ο</sup> εξάμηνο</li> <li>• Αρχές Μηχανικής Τροφίμων (συνδιδασκαλία 2016-), 3<sup>ο</sup> εξάμηνο</li> </ul> <p><b>Μεταπτυχιακά μαθήματα:</b> Ανάπτυξη Νέων Προϊόντων (2013-), ΓΠΑ</p>

<p><b>2006 – 2011</b></p>	<p>Λέκτορας– <b>Προπτυχια λειτουργικών τροφίμωνκά Μαθήματα:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Φυσικές Ιδιότητες Τροφίμων (2006-), 7<sup>ο</sup> εξάμηνο</li> <li>• Συντήρηση Τροφίμων (2006-2009), 8<sup>ο</sup> εξάμηνο</li> <li>• Συσκευασία Τροφίμων (2007-), 7<sup>ο</sup> εξάμηνο</li> <li>• Τεχνολογία Προϊόντων Φυτικής Προέλευσης (συνδιδασκαλία, 2008-), 7<sup>ο</sup> εξάμηνο</li> <li>• Ανάπτυξη νέων Προϊόντων (2009-), 8<sup>ο</sup> εξάμηνο</li> </ul> <p><b>Μεταπτυχιακό μάθημα:</b></p> <p>Τεχνολογίες Αιχμής στην Επεξεργασία Τροφίμων (2007, 2009)</p> <p>Διαλέξεις στα πλαίσια του μαθήματος “Τεχνολογικές προκλήσεις στην παραγωγή λειτουργικών τροφίμων” (2007-2008), ΓΠΑ</p>
<p><b>1997 – 2002</b></p>	<p><b>Βοηθός διδασκαλίας (Teaching assistant)</b> στο Εργαστήριο Μηχανικής, Επεξεργασίας και Συντήρησης Γεωργικών Προϊόντων/Φυσικές Ιδιότητες, Εξοπλισμός στη Βιομηχανία Τροφίμων, ΓΠΑ</p>

**Επίβλεψη μεταπτυχιακών, διδακτορικών και μεταδιδακτορικών ερευνητών**

<p><b>2020, 2023 -</b></p>	<p>Ένας (1) μεταδιδακτορικός ερευνητής (2023-) Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών/ Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου</p> <p>Μία (1) μεταδιδακτορική ερευνητρια (post-doc fellow) (2020 -2021) Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών/ Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου</p>
<p><b>02. 2023</b></p>	<p><b>Μέλος επιτροπής αξιολόγησης</b> (εξωτερική αξιολογήτρια) τριών (3) διδακτορικών διατριβών, PhD dissertations, Dottorato di ricerca in Scienze del Suolo e degli Alimenti – 35<sup>ο</sup> ciclo/ UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI BARI ALDO MORO, Ιταλία</p>
<p><b>2015 – 2023</b></p>	<p>Πέντε (5) διδακτορικές (PhD) διατριβές. Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών. Τσατσαράγκου Κ. (2015), Καλτσά Ο. (2015, συνεπίβλεψη), Πρωτονοταρίου Σ. (2016), Παξιμαδά Π. (2017), Αποστολίδης Ε. (2023)</p>
<p><b>2018 – Today</b></p>	<p>Δύο (2) διδακτορικές διατριβές σε εξέλιξη, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών</p>
<p><b>2009 – Today</b></p>	<p>Τριάντα- πέντε (35) Μεταπτυχιακές Μελέτες, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών</p>

**Υποτροφίες και βραβεία**

<p><b>3.2010 – 6.2010</b></p>	<p>Μετεκπαίδευση (Sabbatical leave), Σχολή Περιβάλλοντος και Βιολογικών Επιστημών/ Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων/Rutgers University/New Jersey, USA (3 μήνες)</p>
<p><b>2008</b></p>	<p>Erasmus (Lifelong Learning Programme), Τμ. Επιστήμης Τροφίμων (Dépt. Science de l'Aliment)/AgroParisTech (ENSIA)/France</p>
<p><b>1998 – 2002</b></p>	<p>Υποτροφία Ιδρύματος Κρατικών Υποτροφιών (Ι.Κ.Υ.) για εκπόνηση διδακτορικής διατριβής</p>
<p><b>2000</b></p>	<p>Μετακίνηση μέσω Erasmus-Free Movers programme, École Nationale Supérieure des Industries Agricoles et Alimentaires (ENSIA)/ Paris/France (6μήνες)</p>
<p><b>1999</b></p>	<p>Υποτροφία μέσω Γαλλικής Πρεσβείας, Dépt. Génie des Procédés Alimentaires/ ENSIA/ Paris/ France (1 μήνας)</p>

**Ερευνητικά προγράμματα** (ενδεικτικά)

Project Title	Funding source	Period	Role of the PI
Frualgae: Sustainable technologies and methodologies to improve quality and extend product shelf life in the Mediterranean agro-food supply chain valorizing biomaterials from marine organisms (microalgae)	PRIMA programme Στα πλαίσια του Horizon 2020	2020-2023	Μέλος ερευνητικής ομάδας
Exploitation of Greek wheat landraces for value added bread and pasta development	Ίδευμα κρατικών υποτροφιών (IKY) “Reinforcement of Postdoctoral Researchers - 2nd Cycle” (MIS-5033021)	2020-2021	Επίβλεψη της Δρ. Στυλιανής Πρωτονοταρίου
Exploitation of cactus pear fruit and leaves focusing on innovative food applications “Explore Opuntia”	EU & συγχρηματοδοτούμενο από EPANEK	2018-2023	Συντονίστρια και επιστημονική υπεύθυνη έργου
Novel formulations and nanostructures for enhancing the bioavailability of a bioactive compound “NONASTRU”	Γενική Γραμματεία Έρευνας και Τεχνολογίας, συγχρηματοδοτούμενο από την EU	2013-2015	Συντονίστρια και επιστημονική υπεύθυνη έργου
High energy jet milling to produce fine flour powders & bakery products with enhanced functional and nutritional characteristics “LEA”	Γενική Γραμματεία Έρευνας και Τεχνολογίας, συγχρηματοδοτούμενο από την EU	2011-2013	Συντονίστρια έργου
Development of macro and mini/nano-emulsions production using various stabilizers and emulsifiers and production of new flavors from plant and crop extracts IRAKLITOS II Fellowships	Υποτροφία Έρευνας συγχρηματοδοτούμενη από το Ευρωπαϊκό Κοινωνικό Ταμείο και εθνικές πηγές	2010-2013	Μέλος της τριμελούς επιτροπής επίβλεψης της διδακτορικής διατριβής
Investigation of allergic effect of proteins from Greek and Cypriot Carob varieties ( <i>Ceratonia siliqua</i> ) with the aim to incorporate them in gluten-free bakery products	Δημερής συνεργασία Ελλάδας- Κύπρου, συγχρηματοδότηση από την EU	2007-2009	Μέλος της ερευνητικής ομάδας

## 2 ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΑ ΕΠΙΤΕΥΓΜΑΤΑ

### Κεφάλαια σε βιβλία

- **Physical processing: Dry fractionation and texturization of plant proteins.**  
Mandala I., Apostolidis E. In (F. Boukid, Cr. Rosell, N. Gasparre (Eds.), Handbook of Plant-Based Foods and Drinks: Innovation and Nutrition (Chapter 6, Elsevier) release in 2024, ISBN: 970443160172 (πρόσκληση)
- **Physical Properties of Foods.**  
Mandala I.G., Protonotariou S.V.. In M. Jafari (Ed.), Engineering Principles of Unit Operations in Food Processing, (Chapter 3, pp.45-64), 2021, 1<sup>st</sup> Ed., Woodhead Publishing, ISBN: 9780128184738, <https://doi.org/10.1016/C2018-0-04154-7> (πρόσκληση)
- **Encapsulation by nanoemulsions.**  
Jafari S.M., Paximada P., Mandala I., Assadpour E., Mehrnia, M. A. Nanoencapsulation Technologies for the Food and Nutraceutical Industries, 36-731, 2017, <https://doi.org/10.1016/B978-0-12-809436-5.00002-1>, (πρόσκληση) FWCI:33.1
- **Rheological characterization of liquid nanoencapsulated food ingredients by viscometers.**  
Mandala I., Apostolidis E. In: S.M. Jafari (Ed.), Nanoencapsulation in the Food Industry, Vol. 4, Characterization of Nanoencapsulated Food Ingredients, (Chapter 15, pp. 529-545), 2020, <https://doi.org/10.1016/B978-0-12-815667-4.00015-8> (πρόσκληση)
- **Physical Processing of Grains and Flours leading Nutritious Breads.**  
Mandala I., Rosell C., In C. Rosell. J. Bajerska, A. F. El Sheikha (Eds). Bread and Its Fortification: Nutrition and Health Benefits (Chapter 11, pp. 206-221), CRC press, 2015, ISBN: 9781498701563, <https://doi.org/10.1201/b18918> (πρόσκληση)

### Άρθρο ανασκόπησης

- **Starch physical treatment, emulsion formation, stability, and their applications.**  
Apostolidis E., Stoforos G.N., Mandala I. Carbohydrate Polymers, Volume 305, 2023, 120554, <https://doi.org/10.1016/j.carbpol.2023.120554>

### Απήχηση δημοσιεύσεων

63.5% (40 άρθρα) στο 25% των άρθρων με τις περισσότερες βιβλιογραφικές αναφορές παγκοσμίως worldwide

86.5% (47 άρθρα) στο 25% των περιοδικών όπως αναφέρονται από το CiteScore

Άρθρα και Σταθμισμένος ως προς το Επιστημονικό Πεδίο Αντίκτυπος Αναφορών (Field-Weighted Citation Impact, FWCI): 2.44

Journals by CiteScore (<https://www.scopus.com/authid/detail.uri?authorId=6602890292#tab=metrics>, access 1/2/2026)

### Παραδείγματα:

- **Modification of resistant starch nanoparticles using high-pressure homogenization treatment.**  
Apostolidis E., Mandala I.  
Food Hydrocolloids, 103, 1-7, 2020, <https://doi.org/10.1016/j.foodhyd.2020.105677>, 96 Citations, FWCI:4.06
- **Development of gluten free bread containing carob flour and resistant starch.**  
Tsatsaragkou K., Gounaropoulos G., Mandala I. LWT-Food Science & Technology, 58 (1), 124-129, 2014, <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2014.02.043>, 107 Citations, FWCI:5.20

- **Ultrasonic energy input influence on the production of sub-micron o/w emulsions containing whey protein and common stabilizers.**  
Kaltsa O., Michon C., Yanniotis S., Mandala I., Ultrasonics Sonochemistry 20(3), 881 – 891, 2013, <https://doi.org/110.1016/j.ultsonch.2012.11.011>, 98 Citations, **FWCI:3.31**
- **Influence of osmotic dehydration conditions on apple air-drying kinetics and their quality characteristics.**  
Mandala I.G., Anagnostaras E.F., Oikonomou C.K., Journal of Food Engineering 69(3), 307-316, 20 <https://doi.org/10.1016/j.jfoodeng.2004.08.021>, 164 Citations, FWCI:2.67
- **Xanthan effect on swelling, solubility and viscosity of wheat starch dispersions.**  
Mandala I.G., Bayas V. Food Hydrocolloids, 18(2), 191-201, 2004, [https://doi.org/10.1016/S0268-005X\(03\)00064-X](https://doi.org/10.1016/S0268-005X(03)00064-X), 202 Citations, **FWCI:2.36**

### Μονογραφίες

- **Viscoelastic Properties of Starch and Non-Starch Thickeners in Simple Mixtures or Model Food.**  
Mandala I., In J., de Vicente (Ed.), Viscoelasticity. InTech - open science, (Chapter 10, pp. 217-236), 2012, ISBN 980-953-307-335-9, <http://dx.doi.org/10.5772/50221> (3rd in citations among 12 chapters)
- **Physical properties of fresh and frozen stored microwave-reheated breads, containing hydrocolloids.**  
Mandala I.G., Journal of Food Engineering, Volume 66, Issue 3 (291-300), 2005, <https://doi.org/10.1016/j.jfoodeng.2004.03.020>

### Προσκεκλημένη ομιλήτρια (ενδεικτικά)

- Ultra-processed foods. Presentation in panel discussion “What impact do ultra-processed foods have on our health? ”  
Participants: Anthony Fardet, Ioanna Mandala. Hosted by L. Muniglia. Food Innovation Days – International Meetings- March 13<sup>th</sup>, 2025, Les entertains FRANCO-ALLEMANDS de Nancy
- Bakery products using wheat local landraces.  
4<sup>th</sup> Workshop about local landraces, 2017, AUA, Athens, Greece
- Technologies that produce new structures and their applicability in emulsions and bakery products.  
Workshop & round table in the frame of the cost action “Application of fundamental food-structure-property relationships to the design of foods for health, wellness and pleasure”, UCD, School of Agriculture & Food Science, Dublin, Ireland

### Ξένες γλώσσες

Αγγλικά, Γαλλικά, Γερμανικά (Επίπεδο C2)

### Βραβεία/Τμητικές διακρίσεις

- Η Ιωάννα Μαντάλα είναι επιστήμονας που κατατάσσεται στο ποσοστό του 2% στην Επιστήμη Τροφίμων και το σχετικό υπο-πεδίο με βάση τους 100,000 κορυφαίους επιστήμονες κατά by c-score. Η κατάταξη αυτή επιτεύχθηκε για τρία συνεχόμενα χρόνια σύμφωνα με τη βιβλιομετρική ανάλυση από τον Ioannidis JPA. Του πανεπιστημίου του Στάνφορντ και δημοσιεύτηκε στις 19 Οκτωβρίου του 2022, στις 4 Οκτωβρίου του 2023 και το 2024 με τον τίτλο “Updated science-wide author databases of standardized citation indicators” (<https://elsevier.digitalcommonsdata.com/datasets/btchxktzyw/6>)

- Μέσος συντελεστής απήχησης δημοσιευμένων άρθρων: 6.2, h-index: 39, i10-index: 75, (<https://scholar.google.gr/citation>), αλληλογραφών συγγραφέας: 55/90
- Τρία από τα ερευνητικά έργα στον κατάλογο των ερευνητικών έργων (LEA, NONASTRU) αξιολογήθηκαν με την υψηλότερη βαθμολογία ή κατατάχθηκαν τρίτα (Explore Oruntia) στη θεματική περιοχή τους.
- Ένα έργο από τον κατάλογο επιλέχθηκε για χρηματοδότηση ως υποτροφία σε νέουε επιστήμονες.
- **Επιστημονική υπεύθυνη μνημονίου συνεργασίας (Memorandum of Understanding, MoU)**  
Συνεργασία μεταξύ του Γεωπονικού Πανεπιστημίου Αθηνών (ΓΠΑ) και του πανεπιστημίου Jiangnan (Κίνα). Προοπτικές συνεργασίας με το Εργαστήριο Μελλοντικών Τροφίμων (Future Foods Lab, 2023).
- **Χρηματοδότηση σεναρίου:** Κοκκομετρία αλεύρων και επίδραση στην 3D εκτύπωση ζυμαριών με σκοπό την δημιουργία τεχνολογικού (spin-off hub).  
Παρουσίαση στην Έκθεση Agri Innovation Expo, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών, 23-27/9/2023 <https://agrinnovation.aua.gr/>
- **Πρώτο βραβείο για την παρουσίαση αναρτημένης εργασίας: Αξιοποίηση αλεύρων με σκοπό την παραγωγή βέλτιστων αρτοσκευασμάτων (muffins) με υψηλό ποσοστό πρωτεΐνης.**  
Institute of Agriculture & Food. Η εργασία έγινε από μεταπτυχιακούς φοιτητές και από τους Δρ. Αποστολίδης και τον υποψήφιο διδάκτορα Π. Χαλούλο, στα πλαίσια του μαθήματος Ανάπτυξη νέων Προϊόντων, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών, 31/5/2022

#### *Οργάνωση Συνεδρίων*

Πρόεδρος του πρώτου Συνεδρίου του Τμήματος Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου.  
Γεώραμα: Νέες Τάσεις στην Επιστήμη και Τεχνολογία Τροφίμων.  
16-17 Μαΐου 2025, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών

#### *Συνεισφορά στην καριέρα νέων διαπρεπών ερευνητών*

- Ο Δρ. Ε. Αποστολίδης ολοκλήρωσε τη διδακτορική διατριβή του το 2023 υπό την επίβλεψη της Δρ. Ιωάννας Μαντάλα.  
Εργάστηκε πάνω στο άμυλο/ Ανέπτυξε νέες μεθόδους για την επεξεργασία και τον χαρακτηρισμό του και παρήχθησαν νέες δομές. Εργάζεται ως μεταδιδακτορικός ερευνητής στο Χαροκόπειο Πανεπιστήμιο.
- Η Δρ. Π. Παξιμαδά ολοκλήρωσε τη διδακτορική της διατριβή το 2017 υπό την επίβλεψη της Δρ. Ιωάννας Μαντάλα.  
Από το 2021 είναι Λέκτορας στο Πανεπιστήμιο του Λιντς (Leeds) στην Αγγλία.
- Η Δρ. Κ. Τσατσαράγκου ολοκλήρωσε τη διδακτορική διατριβή της το 2015 υπό την επίβλεψη της Δρ. Ιωάννας Μαντάλα.  
Εργάστηκε ως μεταδιδάκτορας ερευνήτρια στο πανεπιστήμιο του Ρεντινγκ (Reading) στην Αγγλία. Είναι υψηλόβαθμο στέλεχος στον Όμιλο Ελληνικά Πετρέλαια (ΕΛΠΕ) που μετονομάστηκε σε HelleniQ Energy.