

ΒΙΟΓΡΑΦΙΚΟ ΣΗΜΕΙΩΜΑ

1. ΠΡΟΣΩΠΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ

ΟΝΟΜΑ	ΜΑΡΙΑ Δ. ΠΑΠΑΓΕΩΡΓΙΟΥ		
ΒΑΘΜΙΔΑ	Καθηγήτρια		
ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ	Δρ Χημικός		
ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΓΡΑΦΕΙΟΥ	Αλεξάνδρεια Πανεπιστημιούπολη, Διάδρομος Ιατρείου, Γραφείο 9	ΤΗΛ.	2310013775 6948523466
E-MAIL	mariapapageorgiou@ihu.gr		
ΠΡΟΣΩΠΙΚΗ ΙΣΤΟΣΕΛΙΔΑ	http://www.food.teithe.gr/maria-papageorgiou/		
ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΑ ΕΝΔΙΑΦΕΡΟΝΤΑ	-Μελέτη της δομής και των λειτουργικών ιδιοτήτων συστατικών των σπόρων με σκοπό την αξιοποίηση τους για την ανάπτυξη υγιεινών τροφίμων. Τεχνολογία παρασκευής άρτου και ζυμαρικών - Ανάπτυξη προϊόντων ελεύθερων γλουτένης. -Ασφάλεια σπόρων και προϊόντων σιτηρών/ Προσβολή από Μυκοτοξίνες. -Ανάλυση βιοενεργών συστατικών των σιτηρών -Θερμοδυναμική μελέτη (DSC, TG) συστημάτων τροφίμων		

2. ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΑΚΕΣ ΣΠΟΥΔΕΣ-ΤΙΤΛΟΙ

1986 – 1991 Πτυχίο Χημείας (Πολύ καλά 7,53)

Τμήμα Χημείας, Σχολή Θετικών Επιστημών, Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης

1991-1995 Διδακτορικό Δίπλωμα (Ph.D.) στη Χημεία Τροφίμων

Cranfield University, Τομέας Αγροτικής Μηχανικής, Επεξεργασίας Τροφίμων και Χρήσης Αγροτικών Πόρων (Ηνωμένο Βασίλειο)

3. ΠΑΡΟΥΣΑ ΘΕΣΗ (28/6/2010- σήμερα)

Καθηγήτρια με γνωστικό αντικείμενο «Τεχνολογία και Έλεγχος Ποιότητας Σιτηρών» στο Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων του Διεθνούς Πανεπιστημίου Ελλάδος (Φ.Ε.Κ. διορισμού στη βαθμίδα του επίκουρου καθ. αρ. 473/8-6-2010 τ. Γ' , Φ.Ε.Κ. μονιμοποίησης αρ. 1507/ 24.12.2013 τ. Γ', ΦΕΚ εξέλιξης στη βαθμίδα του αναπλ. καθ. 1631/Γ/4-12-2014, ΦΕΚ εξέλιξης στη βαθμίδα του καθηγητή αρ.186/20.2.2019 τ.Γ', ΦΕΚ 58871 Β' 13.12..2019 μετατροπή από μόνιμη τακτική θέση καθηγήτριας Α' βαθμίδας σε μόνιμη προσωποπαγή θέση ίδιας βαθμίδας).

Διδακτικά καθήκοντα: Αυτόνομη διδασκαλία των μαθημάτων: α)Τεχνολογία και Ποιοτικός Έλεγχος Σιτηρών (Θεωρία και Εργαστήριο), β) Διατροφή και Θρεπτική αξία Τροφίμων (Θεωρία), γ) Νομοθεσία Τροφίμων (Θεωρία) και συνδιδασκαλία των μαθημάτων α)Συσκευασία Τροφίμων (Εργαστήριο) β)Γενική και Ανόργανη Χημεία (Εργαστήριο) και γ)Τοξικολογία τροφίμων.

Διοικητικές Θέσεις: ●Μέλος της ΜΟΔΙΠ του Διεθνούς Πανεπιστημίου τη Ελλάδος (Με την Αρ. Πρωτ. ΔΦ 30/7556 απόφαση του Προέδρου της Δ.Ε του ΔΙΠΑΕ) ●Διευθύντρια του Τομέα Μηχανικής Διεργασιών και Τεχνολογιών Τροφίμων (από 1.12.2017 έως 2020) ●Ακαδημαϊκός επόπτης του Τμήματος Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων για την Πράξη «Πρακτική Άσκηση Φοιτητών ΔΙΠΑΕ» ●Υπεύθυνη για τη συμμετοχή του Τμήματος σε διεθνείς και μορφωτικές συμφωνίες και διαπανεπιστημιακά προγράμματα (από 10.12.2012)●Μέλος της ΟΜΕΑ του Τμήματος ●Μέλος Τριμελούς Επιτροπής Πρακτικής Άσκησης (από 1.9.2013)

Προηγούμενες Διοικητικές Θέσεις: ●Αναπληρώτρια Διευθύντρια του Τομέα Μηχανικής Διεργασιών και Τεχνολογιών Τροφίμων για το Ακαδ. Έτος 2015-2016 - ●Αναπληρώτρια Υπεύθυνη Τομέα Ειδικότητας (2011-2013) ●Ακαδημαϊκή υπεύθυνη του Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων για το πρόγραμμα ERASMUS (από 1.4.2013-31.8.2018) ●Μέλος της ΜΟΔΙΠ του Αλεξάνδρειου ΤΕΙ Θεσσαλονίκης (Ακαδ. έτη 2016/17 και 2017/18) ●Μέλος Συντονιστικού Οργάνου για θέματα Πρακτικής Άσκησης φοιτητών του ΑΤΕΙΘ (από 3.3.2016).

4. ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΕΜΠΕΙΡΙΑ

6-9/1991 Χημικός-Εποχικός υπάλληλος στο εργαστήριο ελέγχου ποιότητας της εταιρείας ΕΒΙΚΟΝ Α.Ε., Ελληνική Βιομηχανία Κονσερβοποιίας

9/1994 –7/2001 Επιστημονική Συνεργάτιδα του Ελληνικού Κέντρου Βιοτόπων-Υδροτόπων (ΕΚΒΥ)/ Μουσείο Γουλανδρή Φυσικής Ιστορίας, 14^οχλμ. Θεσ/νίκης-Μηχανιώνας, ΤΚ 570 01, Θέρμη.

Καθήκοντα: Συμμετοχή στις δραστηριότητες του ΕΚΒΥ που άπτονται θεμάτων της ειδικότητάς μου με έμφαση στην προώθηση διεθνών σχέσεων και δράσεων συνεργασίας.

16/7/2001- 17/4/2007: Δόκιμη Ερευνήτρια, ΕΘ.Ι.ΑΓ.Ε Ινστιτούτο Σιτηρών με γνωστικό αντικείμενο: «Τεχνολογία Γεωργικών προϊόντων-Τεχνολογία Τροφίμων με έμφαση στα σιτηρά».

18/4/2007- 9/4/2009: Εντεταλμένη Ερευνήτρια, ΕΘ.Ι.ΑΓ.Ε Ινστιτούτο Σιτηρών Υπεύθυνη του Εργαστηρίου Χημείας και Τεχνολογίας Σιτηρών

Καθήκοντα: Ποιοτικός έλεγχος νέων ποικιλιών στα πλαίσια των βελτιωτικών προγραμμάτων του Ινστιτούτου Σιτηρών, έλεγχος και αξιολόγηση της ποιότητας των καλλιεργούμενων σιτηρών στην Ελλάδα (έκδοση ετήσιου δελτίου ποιότητας), ανάπτυξη και έλεγχος νέων μεθόδων εκτίμησης της ποιότητας των σιτηρών, διεξαγωγή ερευνητικών προγραμμάτων, ανάπτυξη επιστημονικών συνεργασιών με άλλους οργανισμούς (πανεπιστήμια, ερευνητικά κέντρα), συντονισμός ερευνητικής ομάδας. Επίβλεψη πειραμάτων 9 πτυχιακών, 4 μεταπτυχιακών διατριβών και 1 διδακτορικής διατριβής. Διεξαγωγή του πειραματικού μέρους διατριβών φοιτητών του Α.Π.Θ. (Τμήματα: Χημείας (2+1+0), Γεωπονίας (6+1+0), Βιολογίας (1+1+0), Χημικών Μηχανικών (0+0+1) καθώς και του ΜΑΙΧ (0+1+0) στο Εργαστήριο Χημείας και Τεχνολογίας Σιτηρών του Ι.Σ.

10/4/2009- 28/6/2010: Αναπληρώτρια Καθηγήτρια, με γνωστικό αντικείμενο «Χημεία Τροφίμων», στο Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων του Παραρτήματος Καρδίτσας του Τ.Ε.Ι. Λάρισας (ΦΕΚ αρ.112/17-2-2009 τ.Γ')

Διοικητικά καθήκοντα: Από 5/5/2009 έως την παραίτησή μου την 28/6/2010 εκτέλεσα χρέη Προϊσταμένης του Τμήματος .

4. ΔΙΔΑΚΤΙΚΗ ΕΜΠΕΙΡΙΑ (με * η διδασκαλία σε Μεταπτυχιακά Προγράμματα)

1998-2000

Διδασκαλία των μαθημάτων 1)«Ελληνικά Φυσικά Συστήματα και Προστασία» και 2)«Κοινωνική Οικολογία και Περιβαλλοντική Εκπαίδευση» στο Επιχειρησιακό Πρόγραμμα Εκπαίδευσης και Αρχικής Επαγγελματικής Κατάρτισης –ΕΠΕΑΕΚ Επιμόρφωση Εκπαιδευτικών, του Παιδαγωγικού Τμήματος του Α.Π.Θ. (300 ώρες).

9/1999-10/1999. Συμμετοχή στο Επιχειρησιακό Πρόγραμμα Εκπαίδευσης και Αρχικής Επαγγελματικής Κατάρτισης –ΕΠΕΑΕΚ

Τίτλος: Πρακτική άσκηση φοιτητών Τμήματος Βιολογίας, ΑΠΘ. Χρηματοδότηση: Υπουργείο Παιδείας. Εργοδότης: Ε.Ε. ΑΠΘ. Καθήκοντα: Εκπαίδευση φοιτητή σε μονάδα υποδοχής. Υπεύθυνος έργου: Αν. καθ. Μηνάς Γιάγκου, Τμήμα Βιολογίας, ΑΠΘ.

9/2000 έως 6/2009: Επιστημονική Συνεργάτιδα με ωριαία αντιμισθία (πλήρη προσόντα). Τεχνολογικό Εκπαιδευτικό Ίδρυμα (ΤΕΙ) Θεσσαλονίκης.

Διδασκαλία του εργαστηριακού μαθήματος “Γεωργική Χημεία” και “Στοιχεία Χημείας” σε πρωτοετείς φοιτητές των Τμημάτων Φυτικής και Ζωικής Παραγωγής του ΤΕΙ Θεσσαλονίκης (4-12ώρες/εβδομάδα).

***2002-3 και 2003-4. Πρόγραμμα μεταπτυχιακών σπουδών Τμήματος Βιολογίας με ειδίκευση στην Υδροβιολογία-Υδατοκαλλιέργειες.**

Εισηγήτρια διαλέξεων με θέμα: ‘Απομόνωση και αξιοποίηση φυκοκολλοειδών’ στα πλαίσια του μαθήματος «Υδάτινοι Πόροι» / β' εξάμηνο

10/2007-9/2008. Επιστημονική Συνεργάτιδα με ωριαία αντιμισθία (πλήρη προσόντα). Τεχνολογικό Εκπαιδευτικό Ίδρυμα (ΤΕΙ) Θεσσαλίας.

Διδασκαλία του μαθήματος “Τεχνολογία και Ποιοτικός Έλεγχος Σιτηρών και Αρτοσκευασμάτων” στο Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων του Παραρτήματος Καρδίτσας του Τ.Ε.Ι. Θεσσαλίας (4ώρες/εβδομάδα).

10/4/2009-28/6/2010: Αναπληρώτρια Καθ., Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων του Παραρτήματος Καρδίτσας του Τ.Ε.Ι. Λάρισας

Αυτοδύναμη Διδασκαλία των μαθημάτων α)Χημεία Τροφίμων (Θεωρία) και β)Τεχνολογία και Ποιοτικός Έλεγχος Σιτηρών και Αρτοσκευασμάτων (Θεωρία και Εργαστήριο)

28/6/2010- σήμερα: Μέλος ΔΕΠ, Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων ΑΤΕΙΘ και από 2020 Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων ΔΙΠΑΕ.

Αυτοδύναμη διδασκαλία των μαθημάτων: α)Τεχνολογία και Ποιοτικός Έλεγχος Σιτηρών (Θεωρία και Εργαστήριο), β) Διατροφή και Θρεπτική αξία Τροφίμων (Θεωρία) γ) Νομοθεσία Τροφίμων (Θεωρία) και συνδιδασκαλία των μαθημάτων: δ)Συσκευασία Τροφίμων (Εργαστήριο), ε) Γενική και Ανόργανη Χημεία (Εργαστήριο).

- Επίβλεψη μίας μεταδιδακτορικής ερευνητριας (ανταγωνιστική χρηματοδότηση από το ΙΚΥ, 2017-2019)

- Επίβλεψη μίας διδακτορικής διατριβής (σε εξέλιξη από 7/2021)
- Επίβλεψη 6 ολοκληρωμένων και 4 υπό εξέλιξη μεταπτυχιακών διατριβών στο Πρόγραμμα Μεταπτυχιακών Σπουδών του Τμήματος «Συστήματα Διαχείρισης Ποιότητας και Οργάνωσης Παραγωγής στη Βιομηχανία Τροφίμων»
- Επίβλεψη 32 ολοκληρωμένων πτυχιακών εργασιών.

***2015-16 και 2016-17: Μεταπτυχιακό Πρόγραμμα 'Κλινική Διαιτολογία' /The Limassol College, Κύπρος**

Αυτόνομη διδασκαλία του μαθήματος 'ΕΠΙΣΙΤΙΣΤΙΚΕΣ ΤΕΧΝΕΣ, ΔΙΑΧΕΙΡΗΣΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΚΑΙ ΚΟΥΖΙΝΑΣ- ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ' (16 ώρες) στο εαρινό εξάμηνο

***2017-18 Μεταπτυχιακό Πρόγραμμα «Διατροφή και Διαιτολογία» του Τμήματος Διατροφής και Διαιτολογίας του ΑΤΕΙΘ**

Εισηγήτρια διαλέξεων στο πλαίσιο του Μαθήματος 'Λειτουργικά Τρόφιμα -Διατροφική Επισήμανση' (6 ώρες) καθώς και του Μαθήματος 'Ειδικά Θέματα Διατροφής II' στην ενότητα 'Νάτριο και Κάλιο στη Διατροφή' (3 ώρες), όλες στο εαρινό εξάμηνο

***2017-2018 Μεταπτυχιακό πρόγραμμα "Χημεία, Τεχνολογία και Έλεγχος Τροφίμων" του Τμήματος Χημείας ΑΠΘ**

Εισηγήτρια διάλεξης στο πλαίσιο του μαθήματος "Σχεδιασμός Νέων τροφίμων και προτυποποίηση παραδοσιακών προϊόντων διατροφής" με τίτλο "Είδη δημητριακών καρπών και αξιοποίησή τους" (2 ώρες) στο εαρινό εξάμηνο.

***2018-2019 Μεταπτυχιακό Πρόγραμμα «Διατροφή και Διαιτολογία» του Τμήματος Διατροφής και Διαιτολογίας του ΑΤΕΙΘ**

Εισηγήτρια διάλεξης στο πλαίσιο του Μαθήματος «Μεθοδολογία έρευνας στη διατροφή» (3 ώρες) στο χειμερινό εξάμηνο

Εισηγήτρια διαλέξεων στο πλαίσιο του μαθήματος 'Λειτουργικά Τρόφιμα' (3 ώρες) στο εαρινό εξάμηνο

***2019/20, 2020/21, 2021/22 Μεταπτυχιακό Πρόγραμμα «Διατροφή και Διαιτολογία» του Τμήματος Επιστημών Διατροφής και Διαιτολογίας του ΔΙΠΑΕ** Εισηγήτρια διαλέξεων στο πλαίσιο του μαθήματος Μεσογειακή Διατροφή και Λειτουργικά Τρόφιμα" (6 ώρες) στο εαρινό εξάμηνο

***2019-2020 (8 ώρες) και 2020-22 (19 ώρες) Μεταπτυχιακό Πρόγραμμα «Συστήματα Διαχείρισης Ποιότητας και Οργάνωσης Παραγωγής στη Βιομηχανία Τροφίμων» του Τμήματος Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων του ΔΙΠΑΕ** Εισηγήτρια διαλέξεων στο πλαίσιο του μαθήματος "Εργαστηριακές Ασκήσεις Ενόργανης Ανάλυσης Τροφίμων" στο χειμερινό εξάμηνο

5. ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΗ ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΑ (με * τα έργα με ρόλο επιστημονικής υπεύθυνης)

Ανταγωνιστικά Προγράμματα

5.1 Συμμετοχή σε Κοινοτικό ερευνητικό πρόγραμμα EUMAC-Grant agreement ID: EV5V0290, 9/1995-3/1996

Τίτλος: "Comparative studies into mechanisms and dynamics of the impact of marine eutrophication on benthic macrophytes in different European coastal waters."

Χρηματοδότηση: Ευρωπαϊκή Επιτροπή ΓΔ XII. Προϋπολογισμός: 1.400.000 ECU
Εργοδότης: Επιτροπή Ερευνών ΑΠΘ. Καθήκοντα: Μέλος ερευνητικής ομάδας.

5.2 Συμμετοχή σε Πρόγραμμα Ενίσχυσης Ερευνητικού Δυναμικού (ΠΕΝΕΔ), 9/1996-8/1997

Τίτλος "Μελέτη ειδών του θαλάσσιου μακροφύκου *Gracilaria* και του εχινοειδούς *Paracentrotus lividus* και της χρήσης τους ως βιοδείκτες.-Προοπτικές εμπορικής εκμετάλλευσης". Χρηματοδότηση: Υπουργείο Βιομηχανίας Έρευνας και Τεχνολογίας. Προϋπολογισμός: 8.000.000 δρχ. Εργοδότης: Ε.Ε. ΑΠΘ. Καθήκοντα: Μέλος ερευνητικής ομάδας.

5.3 Εταίρος σε ERASMUS THEMATIC NETWORK, 104934-CP-1-2002-1-PTERASMUS-TN, 10/2002-10/2005

Τίτλος «ISEKI-Food: Integrating Safety and Environmental Knowledge Into Food Studies towards European Sustainable Development Χρηματοδότηση: Ευρωπαϊκή Επιτροπή, Γενική Διεύθυνση Εκπαίδευσης Καθήκοντα: Εκπροσώπηση του ΕΘΙΑΓΕ-Ινστιτούτο Σιτηρών, ως ένας από τους 72 εταίρους του έργου Συντονίστρια έργου: Cristina Silva, Catholic University of Portugal, College of Biotechnology.

5.4 Εταίρος σε ERASMUS THEMATIC NETWORK, 10/05-10/08

Τίτλος: «ISEKI_Food 2- Integrating Safety and Environment Knowledge In Food towards European Sustainable Development. Χρηματοδότηση: Ευρωπαϊκή Επιτροπή, Γενική Διεύθυνση Εκπαίδευσης Καθήκοντα: Εκπροσώπηση του ΕΘΙΑΓΕ-Ινστιτούτο Σιτηρών, ως ένας από τους 113 εταίρους του έργου (74 Πανεπιστήμια, 37 ερευνητικά Ινστιτούτα και Εταιρείες, 2 Φοιτητικές Ενώσεις). Συντονίστρια έργου: Cristina Silva, Catholic University of Portugal, College of Biotechnology.

***5.5 Επιστημονική Υπεύθυνη ερευνητικού προγράμματος διακρατικής συνεργασίας, 9/03-9/05**

Τίτλος «Αρτοποιήση ρυζάλευρου ελεύθερο γλουτένης με τη χρήση παραγώγων κυτταρίνης και β-γλυκανών από κριθάρι. Εναλλακτική διατροφή για τους πάσχοντες από κοιλιοκάκη» Χρηματοδότηση ΓΓΕΤ Πρόγραμμα Ε + Τ Συνεργασίας Ελλάδας Ρουμανίας (2003-2005) Προϋπολογισμός: 12.195 € Καθήκοντα: Υπεύθυνη έργου.

5.6 Συμμετοχή σε πρόγραμμα «ΑΡΧΙΜΗΔΗΣ II-Ενίσχυση ερευνητικών ομάδων στα ΤΕΙ (ΕΕΟΤ)», 5/05-5/06

Τίτλος «Μελέτη των ποικιλιών ελληνικού σκληρού σίτου από την άποψη των χημικών, βιοχημικών, τεχνολογικών και διατροφικών χαρακτηριστικών τους» Χρηματοδότηση: ΥΠΕΠΘ-Ε.Π.Ε.Α.Ε.Κ II Καθήκοντα: Μέλος κύριας ερευνητικής ομάδας. Προϋπολογισμός: Ανάθεση έργου ύψους 1900 € Υπεύθυνος έργου: Πέτρος Κεφαλάς, καθηγητής Εφαρμογών, Τμήμα Διαιτολογίας και Διατροφής, ΑΤΕΙ Θεσσαλονίκης

***5.7 Γ΄ ΚΠΣ, ΠΕΠ Κ. ΜΑΚΕΔΟΝΙΑΣ, Μέτρο 1.3 Πρόγραμμα «ΜΟΧΛΟΣ»**

Τίτλος: Αναβάθμιση εξοπλισμού και παρεχόμενων υπηρεσιών στον αγροτικό τομέα-Βελτίωση και αναβάθμιση ερευνητικών μονάδων του ΕΘΙΑΓΕ Καθήκοντα: Επιστημονική Υπεύθυνη ερευνητικής ομάδας Ινστιτούτου Σιτηρών Συντονιστής: Δρ Σμαρώ Σωτηράκη,

Ινστιτούτο Κτηνιατρικών Ερευνών, ΕΘΙΑΓΕ Χρηματοδότηση για το Ινστιτούτο Σιτηρών:
75.572 €

***5.8 Επιστημονική υπεύθυνη ερευνητικού προγράμματος διακρατικής συνεργασίας Ελλάδας-Κύπρου 2007-2009**

Τίτλος Διερεύνηση της αλλεργιογόνου δράσης των πρωτεϊνών ελληνικών και κυπριακών ποικιλιών χαρουπιού (*Ceratonia siliqua*) με σκοπό την ενσωμάτωσή τους σε προϊόντα αρτοποιίας ελεύθερα γλουτένης. Χρηματοδότηση ΓΓΕΤ Προϋπολογισμός: 23.460 € Καθήκοντα: Επιστημονικά Υπεύθυνη έργου. Συνεργαζόμενος Φορέας: ΜΥΛΟΙ ΛΟΥΛΗ

5.9 Συμμετοχή σε έργο της ΕΕ στο πλαίσιο της προκήρυξης AGRI GEN RES 2006 : for the conservation, characterisation, collection and utilization of genetic resources in agriculture.

Τίτλος: Genotyping for the conservation and valorization of European rice germplasm, «EURIGEN» Καθήκοντα: Μέλος Ερευνητικής ομάδας Έλληνας Επιστημονικός Υπεύθυνος Δ. Ντάνος Συντονιστής: Pietro Piffanelli, Parco Tecnologico Padano Προϋπολογισμός για το ΕΘΙΑΓΕ: 179.306 € Διάρκεια: 36 μήνες

5.10 Συμμετοχή σε έργο 6^{ου} ΠΠ της ΕΕ –MoniQA Network of Excellence FOOD-CT-2006-03637

Τίτλος: Towards the harmonization of analytical methods for monitoring food quality and safety in the food supply chain-MoniQA (www.moniqa.org) Καθήκοντα: Εκπρόσωπος του ΕΘΙΑΓΕ-Ινστ. Σιτηρών το οποίο εμπλέκεται ως Συνεργαζόμενος Φορέας (Associate Partner) Συντονιστής: Roland Poms, ICC-International Association for Cereal Science and Technology Προϋπολογισμός: Κάλυψη δαπανών συμμετοχής σε συναντήσεις εργασίας του έργου κατόπιν προσκλήσεως.

5.11. Συμμετοχή σε πρόγραμμα ενίσχυσης της έρευνας στο ΑΤΕΙΘ 1/11/2008-30/4/2010

Τίτλος: Εκτίμηση της επιμόλυνσης καλλιεργούμενων ποικιλιών ανοιξιάτικων σιτηρών της περιόδου 2006-2008 από τοξίνες μυκητιακής προέλευσης των γενών *Aspergillus* και *Fusarium*, Πανελλαδική καταγραφή. Καθήκοντα: Μέλος κύριας ερευνητικής ομάδας Επιστ. Υπευθ. Παλάτος Γεώργιος καθ. Εφαρμ. Τμήματος Φυτικής Παραγωγής

***5.12 Επιστημονική Υπεύθυνη έργου ενταγμένου στο ΕΣΠΑ Κύπρου 1/3/2011 - 20/6/2013 (ΥΓΕΙΑ/ΤΡΟΦΗ/0609(BIE)/08).**

Τίτλος: Ανάπτυξη αρτοσκευασμάτων ελεύθερων γλουτένης με υψηλό πρωτεϊνικό περιεχόμενο και υψηλή περιεκτικότητα σε διαιτητικές ίνες μέσω της εκμετάλλευσης εδωδιμων φυτών Καθήκοντα: Επιστημονική υπεύθυνη ερευνητικής ομάδας ΑΤΕΙΘ Συντονιστής: Γενικό Χημείο του Κράτους Κύπρου Χρηματοδότηση: Ίδρυμα Προώθησης Έρευνας Κύπρου μέσω ΕΣΠΑ Συνολικός προϋπολογισμός έργου 194475,75€

5.13 Συμμετοχή σε έργο του 7ου ΠΠ της ΕΕ–Research for the benefit of SME 2010-2013, Contract. No: FP7-SME-2008-2-243633-MYCOHUNT

Τίτλος: «Rapid Biosensor for the Detection of Mycotoxin in Wheat». Καθήκοντα: Επιστημονική συνεργάτης του ΣΕΕΔΥΖ (Σύνδεσμος Ελλήνων Εμπόρων Δημητριακών Υποπροϊόντων και Ζωοτροφών) ως ένας από τους εταίρους του έργου Συντονιστής: MFKK, Hungary (<http://mycohunt.eu/>)

5.14 Εταίρος σε ERASMUS THEMATIC NETWORK, 2011-2014

Τίτλος: ISEKI_Food 4 -Towards the innovation of the food chain through innovation of education in Food Studies Contr. No 518415-LLP-1-2011-1-IT-Erasmus-ENW Χρηματοδότηση: Ευρωπαϊκή Επιτροπή, Γενική Διεύθυνση Εκπαίδευσης Καθήκοντα:

Εκπροσώπηση του Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων του ΑΤΕΙΘ, Συντονίστρια έργου: Paola Pittia, Università degli Studi di Teramo (<http://www.iseki-food4.eu/>)

5.15 Συμμετοχή σε Πρόγραμμα ενίσχυσης της έρευνας στο ΑΤΕΙΘ, 1/1/12-31/12/12

Τίτλος: «Αξιολόγηση ελληνικών ποικιλιών σιτηρών ως προς τη διατροφική αξία του παραγόμενου ψωμιού και την καταλληλότητά του για κατανάλωση από άτομα που πάσχουν από διαβήτη» Καθήκοντα: Μέλος κύριας ερευνητικής ομάδας Επιστ. Υπευθ. Μαρία Χασαπίδου, καθ. Τμήματος Διαιτολογίας και Διατροφής

***5.16 Επιστημονικά υπεύθυνη ερευνητικού προγράμματος «ΑΡΧΙΜΗΔΗΣ ΙΙΙ-Υποέργο 8», 1/7/11-30/6/15**

Τίτλος: «Έλεγχος των επιπέδων μυκοτοξινών και ραδιενέργειας σε προϊόντα σιτηρών του ελλαδικού χώρου» Χρηματοδότηση: ΥΠΕΠΘ- Καθήκοντα: Επιστημονικά υπεύθυνη από 1/7/2012 Προϋπολογισμός: 100.000€

5.17 Συμμετοχή σε ερευνητικό πρόγραμμα «ΑΡΧΙΜΗΔΗΣ ΙΙΙ-Υποέργο 5», 1/6/12-30/11/15

Τίτλος: «Μελέτη της κατάστασης της βιταμίνης D σε αυτοάνοσα και οστικά νοσήματα και ανάπτυξη εμπλουτισμένων σε βιταμίνη D τροφίμων της μεσογειακής διατροφής» Χρηματοδότηση: ΥΠΕΠΘ- Επιστ.Υπευθ. Ανάργυρος Μουλάς, καθ. Σχολής Τεχνολόγων Γεωπονίας, ΤΕΙ Θεσσαλίας Καθήκοντα: Μέλος κύριας ερευνητικής ομάδας

***5.18 Επιστημονική Υπεύθυνη έργου ERASMUS + -Joint project for capacity building, Call for Proposal EAC/A04/2014, Grant agreement: 2015-3206/001-001, 15/10/2015-15/10/2018**

Τίτλος: «Waste management curricula development through enhancement of public private partnership, WaMPPP» Χρηματοδότηση: EACEA- Επιστημονικός υπεύθ: Aleksandra Boricic, The College of Applied Technical Sciences, Nis Καθήκοντα: Συντονισμός επιστημονικής ομάδας ΑΤΕΙΘ Προϋπολογισμός ΑΤΕΙΘ: 34.478€

***5.19 Συμμετοχή σε εθνικό ανταγωνιστικό πολυεταίρικό έργο του Οργανισμού CI&DETS – Centro de Estudos em Educação, Tecnologias e Saúde της Πορτογαλίας, 2016-2018**

Τίτλος: EATMOT- Psycho-social motivations associated with food choices and eating practices, Καθήκοντα: Επιστημονική Υπεύθυνη ελληνικής ομάδας έργου Συντονισμός των 19 εταίρων: Raquel P. F. Guiné, Polytechnic Institute of Viseu, Portugal, <https://raquelguine.wixsite.com/eatmot>

5.20 Συμμετοχή σε πρόγραμμα ERASMUS MUNDUS, 10/2016

Τίτλος: "MAYA-NET" - ERASMUS MUNDUS PARTNERSHIP - ACTION 2, Lot 8 – Latin America Επιστημονικός υπεύθ: Παναγιώτης Κασσιανίδης, Τμήμα Διοίκησης Επιχειρήσεων, ΑΤΕΙΘ Καθήκοντα: Επίβλεψη εκπαίδευσης Ερευνητή από την Ονδούρα.

***5.21.Επιβλέπουσα χρηματοδοτούμενης μεταδιδακτορικής έρευνας ΙΚΥ, στο πλαίσιο της Πράξης "Ενίσχυση μεταδιδακτόρων ερευνητών /ερευνητριών" (MIS: 5001552) του ΕΣΠΑ 2014-2020, από 27-03-2017 έως 26-03-2019**

Τίτλος: Επίδραση των μεταβολών κατά την βυοποίηση ελληνικού κριθαριού στις φυσικοχημικές ιδιότητες των μη-αμυλούχων πολυσακχαριτών και του φερουλικού οξέος καθώς και στην αντιοξειδωτική ικανότητα του ζυθογλεύκου Υπότροφος/ Δικαιούχος: Δρ Αντριάνα Σκέντη Προϋπολογισμός: Μηνιαία τροφεία 1089,21€ X 24 μήνες

5.22 Συμμετοχή σε Ανταγωνιστικό έργο με κωδικό MIS 5010801, 1/1/2018 έως 30/10/2019

Τίτλος: «Ανάπτυξη καινοτόμων υλικών με βελτιωμένες θερμομονωτικές ιδιότητες για εφαρμογή στη συσκευασία τροφίμων» Χρηματοδότηση: Περιφερειακό Πρόγραμμα Ανατολικής Μακεδονίας και Θράκης και εταιρία Πλαστικά Θράκης. Συντονισμός Έργου καθ. Ι Καλλίτσης, Πανεπιστήμιο Πατρών

5.23 HORIZON 2020 – Call: H2020-RUR-2016-2017, Topic: RUR-13-2017, 15/5/2018 έως 30/4/2022

Τίτλος: Educating the next generation of professionals in the agrifood system Proposal acronym: NEXTFOOD Συντονιστής: Swedish University of Agricultural Sciences Επιστημονικός Υπευθυνος για το ΔΙΠΑΕ: καθ. Αριστοτέλης Λυμπερόπουλος, Τμήμα Τεχνολόγων Γεωπόνων, ΑΤΕΙΘ.

5.23 Συμμετοχή σε πρόγραμμα ERASMUS +, KEY ACTION 2 PROJECT, 586136-EPP-1-2017-1-EL-EPPKA2-CBHE-JP, 10/2017-10/2021

Τίτλος: Αρμενικό Δίκτυο Αριστείας στα Βιο-προϊόντα επιστήμης και τεχνολογίας-ABIONET Συντονιστής: ΔΙΠΑΕ, Αναπλ. καθ. Θωμάς Θωμίδης, Τμήμα Γεωπονίας ΔΙΠΑΕ

5.24 COST Action 18101, 10.4.2029-9.10.2023

SOURDOugh biotechnology network towards novel, healthier and sustainable food and bloproCesseS (<https://www.cost.eu/actions/CA18101/>)
Συμμετοχή ως Management Committee Substitute.

***5.25 Black Sea Basin Cross Border Cooperation 2014-2020, eMS BSB1101, 8.6.2020-7.9.2022**

Τίτλος: Local development and cross border collaboration in the area of agricultural products and Traditional Food (LOC-FOOD Συντονιστής : Υπουργείο Εσωτερικών - Τομέας Μακεδονίας Θράκης Προϋπολογισμός ΔΙΠΑΕ: 144.400

***5.26 Συμμετοχή σε εθνικό (της Πορτογαλίας) ανταγωνιστικό πολυεταίρικό έργο του Οργανισμού CI&DETS – Centro de Estudos em Educação, Tecnologias e Saúde της Πορτογαλίας, 1.4.2021-30.9.2022**

Τίτλος: EISUFOOD: STUDY ABOUT FOOD HABITS AND KNOWLEDGE ABOUT EDIBLE INSECTS AS SUSTAINABLE FOODS, Καθήκοντα: Επιστημονική Υπεύθυνη ελληνικής ομάδας έργου Συντονισμός των 17 εταίρων: Raquel P. F. Guiné, Polytechnic Institute of Viseu, Portugal, <https://raquelguine.wixsite.com/eisufood>

***5.27 PRIMA/ HORIZON 2020 Thematic area: Agro-Food value chain Topic:1.3.1-2020 (IA) Valorising the health benefits of the Traditional Mediterranean food products Type of action: IA Innovation Action, 1.10.2021-31.3.2025**

Τίτλος: 'Flat Bread of Mediterranean area; INnovation and Emerging process and technology (FLAT BREAD MINE) Συντονιστής Patricia Le Bal , INRAE-France Προϋπολογισμός ΔΙΠΑΕ: 183.000€

5.28 COST Action CA20128, 8.11.2021-7.11.2025

PIMENTO: Promoting Innovation of ferMENTed fOods, (<https://fermentedfoods.eu/>)
Μέλος ομάδας εργασίας WG1 και WG 2

5.29 COST Action CA21149, 18.10.2022-17.10.2026

ACRYRED: Reducing acrylamide exposure of consumers by a cereals supply-chain approach targeting asparagine, (<https://acryred.eu/>)
Management Committee Member

***5.30 ΠΑΑ 2014-2020, Υπομέτρο 16.1-16.2**

Τίτλος: Πιλοτική Εφαρμογή του Προτύπου "ANTIOXCERT" σε Κύρια Αγροδιατροφικά Προϊόντα Προϋπολογισμός ΔΙΠΑΕ: 32.500€

Μη ανταγωνιστικά προγράμματα

5.31 Ερευνήτρια-Υποψήφια Διδάκτορας, 10/1991-8/1994

Χρηματοδότηση: KELCO Div. of Merck & Co, Εργοδότης: Εργαστήριο έρευνας και τεχνολογίας τροφίμων, Cranfield University, Silsoe College (Ηνωμένο Βασίλειο). Καθήκοντα: Σχεδιασμός και διεξαγωγή έρευνας με σκοπό την ανάπτυξη προϊόντων ζελατίνης με υψηλή συγκέντρωση σακχάρων (gummy bears) για άμεση εμπορική εκμετάλλευση. Υπεύθυνος έργου: καθ. E. R. Morris, Cranfield University.

***5.32 Επιστημονική υπεύθυνη συνεχιζόμενων ερευνητικών προγραμμάτων Υπ. Γεωργίας, 7/2001-4/2009**

Τίτλος: "Χημική και Τεχνολογική μελέτη και έρευνα της ποιότητας των σιτηρών"
Καθήκοντα: Συντονισμός, και καθοδήγηση ερευνητικού έργου Χρηματοδότηση: Εθνικό Ίδρυμα Αγροτικής Έρευνας Προϋπολογισμός: 30.000 €/έτος.

***5.33 Επιστημονική υπεύθυνη ερευνητικού προγράμματος υποστήριξης Νέων Ερευνητών ΕΘΙΑΓΕ 2/02-2/03**

Τίτλος "Εκτίμηση της περιεκτικότητας σε β-γλυκάνη των ελληνικών ποικιλιών κριθαριού κα βρώμης. Προοπτικές σχεδιασμού προγράμματος βελτίωσης". Χρηματοδότηση: Εθνικό Ίδρυμα Αγροτικής Έρευνας Προϋπολογισμός: 1.550.000 δρχ. Καθήκοντα: Υπεύθυνη έργου.

***5.34 Επιστημονική υπεύθυνη μελέτης, 11/02-11/08**

Τίτλος Μηχανική και εργαστηριακή εξέταση δειγμάτων αλεύρων T70% και T55% για τις ανάγκες του αρτοποιείου της Κεντρικής Αποθήκης Υλικού Φυλακών (ΚΑΥΦ) Κορυδαλλού Χρηματοδότηση Υπ. Δικαιοσύνης –ΚΑΥΦ Προϋπολογισμός: 35520 €

***5.35 Επιστημονική υπεύθυνη μελέτης, 12/02-5/03**

Τίτλος Καθορισμός γενικού πλαισίου λειτουργίας του Μουσείου Γεωργικών Εργαλείων Δήμου Πτολεμαΐδας Χρηματοδότηση ΣΑΤΑ Δ. Πτολεμαΐδας Προϋπολογισμός: 3540 €

***5.36 Επιστημονική Υπεύθυνη μελέτης, 6/04-6/06**

Τίτλος Μηχανική και εργαστηριακή εξέταση δειγμάτων αλεύρων T70% και T55% για τις ανάγκες του αρτοποιείου της Αγροτικής Φυλακής Κασσάνδρας Χρηματοδότηση Υπ. Δικαιοσύνης –Προϋπολογισμός: 3830 €

***5.37 Επιστημονική Υπεύθυνη ερευνητικού έργου, 10/05-03/07**

Τίτλος: Βαθμονόμηση αυτόματου αναλυτή σπόρων με εισαγωγή και επεξεργασία σε σχετικό λογισμικό πρόγραμμα ποιοτικών χαρακτηριστικών πανελλαδικών δειγμάτων σκληρού και μαλακού σίτου. Χρηματοδότηση: HELLAMCO A.E. Εξοπλισμός Επιστημονικών Εργαστηρίων Προϋπολογισμός: 12000 €

5.38 Μέλος ερευνητικής ομάδας 3/13-7/13

Τίτλος: Διάγνωση-μελέτη του προβλήματος της μετανάστευσης συστατικών της γέμισης των croissants από την ψίχα του αρτοσκευάσματος Χρηματοδότηση: Chipita Επιστημονικά υπεύθυνος: Στ. Ραφαηλίδης, ΑΤΕΙΘ Αμοιβή: 500 €

5.39 Μέλος ερευνητικής ομάδας 10/14-9/15

Τίτλος: Μελέτη φαινομένων που συμβαίνουν κατά τη συντήρηση συστημάτων πραλίνας και μαρμελάδας εντός της ζύμης των croissants Χρηματοδότηση: Chipita Επιστημονικά υπεύθυνος: Στ. Ραφαηλίδης, ΑΤΕΙΘ Αμοιβή: 1626 €

***5.40 Επιστημονική Υπεύθυνη ερευνητικού έργου, 11/15-6/16**

Τίτλος: Εκτίμηση της ποιότητας προϊόντων επεξεργασίας δημητριακών από διαφορετικά ρεύματα παραγωγής Χρηματοδότηση: FAMA FOOD SERVICE AE Προϋπολογισμός: 3.936 €

***5.41 Επιστημονική υπεύθυνη ερευνητικού έργου, ΕΛΚΕ ΑΤΕΙΘ, 10/7/2017-31/12/18 ως απόρροια του ανταγωνιστικού έργου 5.21**

Τίτλος: Υποστήριξη της μεταδιδακτορικής έρευνας του Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων Προϋπολογισμός: 6000 €.

5.42 Μέλος ερευνητικής ομάδας 5/9/18-31/12/18

Τίτλος: Ανάλυση σύστασης και ανάδειξη διατροφικών χαρακτηριστικών ελληνικού κολοκυθόσπορου Χρηματοδότηση: Antonio Foods Επιστημονικά υπεύθυνος: Ε.Καλογιάννη, Αναπλ. καθ. ΑΤΕΙΘ

Προγράμματα συνεχιζόμενης κατάρτισης

***5.43 Διοργάνωση εκπαιδευτικού σεμιναρίου 50 ωρών ως συντονίστριας και επιστημονικά υπεύθυνης, Πρόγραμμα «Τριπτόλεμος» 31/3/2014-19/5/2014**

Τίτλος: «Από το αλεύρι στο ψωμί: Τεχνολογία παρασκευής και αρχές marketing προϊόντων αρτοποιίας και ζυμαρικών» Χρηματοδότηση: Γενική Γραμματεία Νέας Γενιάς Προϋπολογισμός: 3.300 €

***5.44 Διοργάνωση εκπαιδευτικού σεμιναρίου 50 ωρών ως συντονίστριας, Πρόγραμμα «Τριπτόλεμος» 18/12/2013-3/2/2014**

Τίτλος: «Ελαιοκομία: Καλλιέργεια ελιάς και μεταποίηση» Χρηματοδότηση: Γενική Γραμματεία Νέας Γενιάς Προϋπολογισμός: 3.300 €

***5.45 Διοργάνωση εκπαιδευτικού σεμιναρίου 50 ωρών ως συντονίστριας, Πρόγραμμα «Τριπτόλεμος» 18/12/2013-3/2/2014**

Τίτλος: «Γάλα και γαλακτοκομικά προϊόντα. Από την παραγωγή στη μεταποίηση» Χρηματοδότηση: Γενική Γραμματεία Νέας Γενιάς Προϋπολογισμός: 3.500 €

***5.46 Διοργάνωση εκπαιδευτικού σεμιναρίου 50 ωρών ως συντονίστριας, Πρόγραμμα «Τριπτόλεμος» 12/17-3/18**

Τίτλος: «Σιτηρά: Καλλιέργεια και μεταποίηση σε προϊόντα προστιθέμενης αξίας»
Χρηματοδότηση: Γενική Γραμματεία Δια Βίου Μάθησης και Νέας Γενιάς Προϋπολογισμός:
4500 €

***5.47 Διοργάνωση εκπαιδευτικού σεμιναρίου 50 ωρών ως συντονίστριας, Πρόγραμμα «Τριπτόλεμος» 12/17-3/18**

Τίτλος: «Γάλα και γαλακτοκομικά προϊόντα. Από την παραγωγή στη μεταποίηση»
Χρηματοδότηση: Γενική Γραμματεία Δια Βίου Μάθησης και Νέας Γενιάς Προϋπολογισμός:
4500 €

6. Αναγνώριση του επιστημονικού και άλλου έργου

Σύμφωνα με τα αποτελέσματα αναζήτησης SCOPUS (Scopus ID 8645438400) έως 15/06/2023 για τις 71 δημοσιεύσεις που καταλογίζονται στη συγκεκριμένη βάση δεδομένων υπάρχουν +2200 αναφορές, **h-index: 22**

Υποτροφίες/ Βραβεία/ Διακρίσεις

1991-1994 Ερευνητική υποτροφία £ 4,800 στερλινών ετησίως, με χορηγό την πολυεθνική εταιρεία KELCO Division of Merck and Co., San Diego, California, U.S.A.

2015 1ο Βραβείο αναρτημένης ανακοίνωσης Anargyros Moulas, Stavros Iossifidis, Theofanis Georgopoulos, Maria Papageorgiou, Konstantinos Zoulfos, Maria Vaiou, Tommaso Beccari, Anna Challa. (2015) Development and study of greek type fortified bread and pasta for addressing vitamin D deficiency. The 6th International Conference on Food Factors, ICOFF 2015 Bioconvergence for food function, 22-25 November 2015, Coex, Seoul, Republic of Korea.

Αύγουστος 2017: Outstanding reviewer for Journal of Cereal Science

Δεκέμβριος 2017 : Outstanding reviewer for Journal of Food Chemistry

2023 Αναγόρευση ως Μέλος της Ακαδημίας ICC για σημαντική συνεισφορά στην επιστήμη των δημητριακών και στους σκοπούς και στόχους του ICC (<https://icc.or.at/general-information-about-icc/the-icc-academy>)

Τιμητικές Θέσεις σε Διεθνείς και Εθνικούς Οργανισμούς

2002-2010: Εθνική εκπρόσωπος στη Διεθνή Ένωση Επιστήμης και Τεχνολογίας Σιτηρών (ICC)

Απόφαση Δ/σης Αγροτικής Πολιτικής και Τεκμηρίωσης, Υπουργείο Γεωργίας, Αριθ. Πρωτ. 243193/14-5-2002 (www.icc.or.at)

2002-σήμερα: Γραμματέας/Ταμίας του Συμβουλίου του Ευρωπαϊκού Τμήματος του Διεθνούς Οργανισμού "Cereals and Grains Association"
(<https://www.cerealsgrains.org/membership/sections/CerealsandEurope/Pages/default.aspx>)

2005-2014: Μέλος Διοικητικού Συμβουλίου της Ένωσης -"ISEKI-FOOD" European Association for Integrating Food Science and Engineering Knowledge into the Food Chain
<https://www.iseki-food.net/>

2014-2020: Μέλος της Ομάδας Δημοσίων Σχέσεων της Ένωσης -“ISEKI-FOOD” European Association for Integrating Food Science and Engineering Knowledge into the Food Chain (https://www.iseki-food.net/general/about_ifa/ifa_teams)

2015- σήμερα: Technical Committee Member of the International Association of Cereal Science and Technology (ICC), <https://www.icc.or.at/icc-technical-committee>

2016- σήμερα: Executive Committee Member of the International Association of Cereal Science and Technology (ICC) (https://www.icc.or.at/icc_officials/ec)

2016-σήμερα Εμπειρογνώμονας-Μέλος τριμελών Επιτροπών Εξωτερικής Αξιολόγησης (ΕΕΑ) του Φορέα Διασφάλισης και Πιστοποίησης της Ποιότητας στην Ανώτερη Εκπαίδευση της Κύπρου (Δι.Π.Α.Ε) για την αξιολόγηση/πιστοποίηση προγραμμάτων σπουδών τριτοβάθμιας εκπαίδευσης

2017-σήμερα: Μέλος της ομάδας εργασίας εμπειρογνομένων

'Improving wheat quality for processing and health' στο πλαίσιο της πρωτοβουλίας WHEAT INITIATIVE, υποστηριζόμενη από τους υπουργούς Γεωργίας της G20 <http://www.wheatinitiative.org/>

2020-σήμερα: Εκλεγμένο μέλος Διοικητικού Συμβουλίου της Ένωσης -“ISEKI-FOOD” European Association for Integrating Food Science and Engineering Knowledge into the Food Chain <https://www.iseki-food.net/>

2020 -σήμερα Εμπειρογνώμονας-Μέλος τριμελών Επιτροπών Εξωτερικής Αξιολόγησης (ΕΕΑ) του Φορέα Διασφάλισης και Πιστοποίησης της Ποιότητας στην Ανώτερη Εκπαίδευση της Κύπρου (Δι.Π.Α.Ε) για την αξιολόγηση/πιστοποίηση προγραμμάτων σπουδών τριτοβάθμιας εκπαίδευσης

Εκπροσώπηση του ΑΤΕΙΘ/ΔΙΠΑΕ δια του Τμήματος Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων σε Διεθνείς πρωτοβουλίες και Fora

Εκπροσώπηση ΑΤΕΙΘ ως σημείο επαφής στην ένωση Healthgrain Forum (<https://www.healthgrain.org/>) που ιδρύθηκε το 2010 ως συνέχεια έργου του 6ου Προγράμματος Πλαισίου της ΕΕ με τίτλο HEALTHGRAIN - «Αξιοποίηση της βιοδραστικότητας Ευρωπαϊκών σπόρων σιτηρών για Βελτιωμένη Διατροφή και οφέλη για την υγεία”.

Εκπροσώπηση (τακτικό μέλος) του **Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων** στο Εθνικό Αγροτικό Δίκτυο <http://www.ead.gr/index.php/el/> για την προγραμματική περίοδο 2014-2020 και 2021-2027 του Υπουργείου Παραγωγικής Ανασυγκρότησης, Περιβάλλοντος και Ενέργειας (Αριθ. Πρωτ. ΤΤΦ 10.1/ 118)

Εκπροσώπηση του ΑΤΕΙΘ ως σημείο επαφής στο Δίκτυο Οργανισμών που ασκούν δραστηριότητες σε τομείς συναφείς με εκείνους της Ευρωπαϊκής Αρχής για την Ασφάλεια των Τροφίμων (EFSA) βάσει του Άρθρου 36 του Κανονισμού (ΕΚ) 178/2002.

Εκπροσώπηση του ΑΤΕΙΘ στο “EuFood-STA Center” στο πλαίσιο έργου ERASMUS+ Knowledge Alliance project (554312-EPP-1-2014-1-AT-EPPKA2-KA) <https://www.food-sta.eu/consortium>

2021: Επιλογή ως τακτικό μέλος της ΓΣ του ΕΛΙΔΕΚ με απόφαση της ΔΕ του ΔΙΠΑΕ (αρ. πρωτ. 47/12-11-2021)

Συμμετοχές σε επιτροπές επιστημονικών συνεδρίων/Προεδρεύουσα Συνεδρίων

2002: Μέλος του Προεδρείου της Συνεδρίας «Nutrition and Health» στο Συνέδριο EU/ICC Cereal Conference “Implementation of the European Research Area, Βιέννη, Αυστρία, 6-8 Μαρτίου 2002

2008: Μέλος της Οργανωτικής Επιτροπής διεθνούς συνάντησης εργασίας (workshop) με τίτλο “Trends in Cereal Science and Technology: Industrial Applications”, 4-5 Φεβρουαρίου 2008, Θεσσαλονίκη

2008: Μέλος της Επιστημονικής Επιτροπής Διεθνούς Συνεδρίου με τίτλο “ICC International Conference –Bosporus 2008”, 22-24 April 2008, Istanbul, Turkey

2014: Μέλος της Οργανωτικής Επιτροπής Διεθνούς Συνεδρίου με τίτλο «Food Science and Technology Excellence for a Sustainable Bioeconomy», 3rd International ISEKI-Food Conference, 21-23 May 2014, Athens, Greece.
<http://www.isekiconferences.com/athens2014/committees/organizing-committee->

2015: Μέλος Επιστημονικής Επιτροπής Προ-Συνεδριακού Workshop Innovative Technologies for Advanced Food Processing and Nutrition Towards Better Health of the Food Technology 2015 Conference (<http://foodtechnology.conferences.com>), University Congress Center, Ohrid, FYROM, May 29-30, 2015.

2016: Μέλος της Επιστημονικής επιτροπής του 22ου Συνεδρίου Χημείας της Ε.Ε.Χ., 2-4 Δεκεμβρίου 2016, ΚΕ.Δ.Ε.Α., Α.Π.Θ., Θεσσαλονίκη

2017: Μέλος της τριμελούς επιστημονικής συντονιστικής επιτροπής (Scientific Steering Committee) του 6th International Congress on Food Technology, 18-19 March 2017, Athens. Συνδιοργανωτές: ΠΕΤΕΤ και Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων του ΑΤΕΙΘ

2017: Μέλος προεδρείου θεματικής ενότητας (session) του παραπάνω συνεδρίου, Session title: Novel Ingredients and Nanomaterials Chairs: M. Papageorgiou, H. Kokcel.

2017: Μέλος της οργανωτικής Επιτροπής/φιλοξενία του 16th EYCSTW-European Young Cereal Scientists And Technologists Workshop, 18-21 April, 2017, Thessaloniki. Διοργανώθηκε από το Ευρωπαϊκό Τμήμα της Αμερικανικής Ένωσης Χημικών για τα Σιτηρά (AACC International, <http://www.aaccnet.org/Pages/default.aspx>) στους χώρους του Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων με τη συμμετοχή 35 υποψήφιων διδασκτόρων από 19 Ευρωπαϊκά Πανεπιστήμια σε 12 διαφορετικές χώρες
<http://www.food.teithe.gr/blog/anakoinwseis-tmhmatos/16th-eycstw-teliko-programma/>

2017: Μέλος της Οργανωτικής Επιτροπής Διεθνούς Συνεδρίου: 7th European Food Safety & Standards Conference, November 13-14, 2017 Athens, Greece
<https://foodsafety.insightconferences.com/organizing-committee.php>

2017: Μέλος της Επιστημονικής Επιτροπής του Συνεδρίου 'Καινοτομία και Επιχειρείν στη Χημική Βιομηχανία, 25-26 Νοεμβρίου 2017 Εκθεσιακό Κέντρο MEC - Παιανία.
<https://www.eex.gr/news/anakoinwseis/1900-kainotomia-kai-epixeirein-sti-ximiki-biomixania-teliko-programma>

2018: Μέλος της Επιστημονικής Επιτροπής του 1st International Meeting on Innovation & Development in the Food Sector 5th of June 2018 in the auditorium of the ESTGV (School of Technology and Management of the Polytechnic Institute of Viseu). <http://www.esav.ipv.pt/idfs/index.php?id=6>

2018: Μέλος της Επιστημονικής Επιτροπής Διεθνούς Συνεδρίου LACC4 – 4th ICC Latin American Cereals Conference 11-14 March 2018, Mexico City, Mexico <http://cereals2018.cimmyt.org/>

2018: Μέλος προεδρείου θεματικής ενότητας (session), 5th International ISEKI_Food Conference, The Food System Approach – New challenges for Education, Research and Industry” 3-5 July 2018, Stuttgart, Germany. PARALLEL SESSION 2.2. Novel Food Functionalities Chairs: Maria Papageorgiou & Fatih Mehmet Yilmaz https://www.isekiconferences.com/stuttgart2018/images/ISEKI_Food-2018_Final-Programme_2018-06-28-website.pdf

2018: Κριτής αναρτημένων ανακοινώσεων (ποστερ) του παραπάνω συνεδρίου

2018 Προσκεκλημένος Κριτής προϊόντων του Student Baked Program Competition στο πλαίσιο του Συνεδρίου Cereals and Grains 18, Annual meeting of the AACCI, 21-23 October, London, UK <https://www.aaccnet.org/meetings/annual/program/Pages/StudentBaked-ProductCompetition.aspx>

2019: Μέλος της Επιστημονικής Επιτροπής Διεθνούς Συνεδρίου, 19th ICC Conference- Science meets Technology, 24-25 April 2019, Vienna, Austria <http://icc2019.icc.or.at/en/>

2019: Μέλος της Επιστημονικής Επιτροπής Διεθνούς Συνεδρίου, 4th International Conference on Food and Biosystems Engineering-*FABE 2019 Conference*, 30th May to 2nd June 2019, Herakleion, Greece.

2020: Μέλος της Επιστημονικής Επιτροπής Διεθνούς Συνεδρίου, 16th ICC Cereal and Bread Congress, Christchurch, New Zealand, 15- 17 April 2020 <http://icbc2020.icc.or.at/en/>

2020: Μέλος της Επιστημονικής Επιτροπής Διεθνούς Συνεδρίου & Μέλος προεδρείου θεματικής ενότητας (session), ISEKI-e-conference on "Food Quality and Texture in Sustainable Production and Healthy Consumption" 18-19 November 2020, on line, <https://www.iseki-food.net/events/iseki-e-conference-food-quality-and-texture-sustainable-production-and-healthy-consumption>

2021: Μέλος της Επιστημονικής Επιτροπής Διεθνούς Συνεδρίου 6th ISEKI-Food Conference “**Sustainable Development Goals in Food Systems – Challenges and Opportunities for the Future**”, on line, <https://iseki-food2020.isekiconferences.com/en/1038-committees>

2021: Μέλος της Επιστημονικής Επιτροπής Διεθνούς Συνεδρίου & Μέλος προεδρείου θεματικής ενότητας (session): 4th edition of the ISEKI E-conferences, “Food texture, quality, safety and Biosecurity in the global Bioeconomy”, 10-12 November 2021, on line, <https://isekieconf21.meetinghand.com/en/2914-committees>

2021: Μέλος της Επιστημονικής Επιτροπής Διεθνούς Συνεδρίου: 7th whole grain Summit, from Science to global application, 25-27 October 2021, online, <https://www.wholegrainsummit.com/en/#committees>

2022: Μέλος της Επιστημονικής Επιτροπής Διεθνούς Συνεδρίου, 20th ICC Conference-Future challenges for Cereal Science and Technology, 25-27 April 2022, Vienna, Austria <https://icc2022.meetinghand.com/en/>

2022: Οργανωτική Επιτροπή και μέλος της Επιστημονικής Επιτροπής του 7th Cereals & Europe Spring Meeting, European Section of the Cereals and Grains Association, 6-8 April, Thessaloniki, Greece <https://cespringmeeting2020.eu/>

2022 Μέλος της Επιστημονικής Επιτροπής Διαδικτυακού Διεθνούς Συνεδρίου Food Choice & Eating Motivation, Politecnico de Viseu, Portugal, 19th & 20th May, 2022, <http://events.ipv.pt/fcem/>

2022 Μέλος της Οργανωτικής και της Επιστημονικής Επιτροπής Διεθνούς Συνεδρίου-Μέλος προεδρείου θεματικής ενότητας (session):5th edition of the ISEKI E-conferences "Current food innovation trends; the texture and consumer perception perspective", 23-25 November 2022, on line (<https://isekieconf22.meetinghand.net/en/#>)

2023 Μέλος της Επιστημονικής Επιτροπής Διεθνούς Συνεδρίου 7th ISEKI-Food Conference "Next-Generation of Food Research, Education and Industry", 5-7 July, Paris, France. (<https://iseki-food2023.isekiconferences.com/en/3719-committees>)

Προσκλήσεις για διαλέξεις και ως ειδικός επιστήμονας

2002: Εξουσιοδοτημένος εκπρόσωπος του Ελληνικού Οργανισμού Τυποποίησης στη 2^η Συνάντηση της Τεχνικής Επιτροπής TC 338 του CEN "Cereals and cereal products" Βιέννη, Αυστρία, 5 Μαρτίου 2002

2006: Προσκεκλημένη ειδικός επιστήμονας (Invited expert) στη συνάντηση First Workshop on "WARM: a scientific group on rice modeling". EU, Joint Research Centre, ISPRA, 2 Φεβρουαρίου 2006

2006: Προσκεκλημένη επιστήμονας σε διεθνή συνάντηση με τίτλο "European Brokerage Event dedicated to the Milling and Baking Industry", 18-19 May 2006, Mamaia, Romania. Διοργάνωση: Centre for Technologic and Industrial Cooperation, Bucharest, Romania.

2002: Προσκεκλημένη εισηγήτρια στο Συνέδριο του ΓΕΩΤ.Ε.Ε. – Παρ/μα Ανατ. Μακεδονίας «Η ορυζοκαλλιέργεια στο Νομό Σερρών, Προβλήματα- Δυνατότητες- Προοπτικές» 5 Απριλίου 2002, με τίτλο "Ποιότητα του ρυζιού και προοπτικές"

2005: Προσκεκλημένη ομιλήτρια στο 1ο Πανελλήνιο Συνέδριο Αλευροβιομηχανίας, Λάρισα, 12 Νοεμβρίου 2005 με τίτλο "Ανάλυση δημητριακών με την τεχνική NIR Προοπτικές εφαρμογής δικτύου ελέγχου ποιότητας."

2013: Προσκεκλημένη εισηγήτρια στο 2^ο ετήσιο συνέδριο Αγροτεχνολογίας που διοργάνωσε το Ελληνο-Αμερικανικό Εμπορικό Επιμελητήριο, 17 Ιουνίου 2013, Perrotis College, Θεσσαλονίκη.

2013: Προσκεκλημένη εισηγήτρια στο 20^ο Συνέδριο της Πανελληνίας Ένωσης Νέων Αγροτών με θέμα «Αγροτική Οικονομία & πολιτισμός –Πυλώνες Ανάπτυξης και

Δημιουργίας» και τίτλο εισήγησης «Ελληνικά προϊόντα ΠΟΠ, ΠΓΕ και ΕΠΙΠ. Παρούσα κατάσταση και προοπτικές», 30/8-1/9/2013, Λαμία.

2013: Προσκεκλημένη εισηγήτρια σε εκδήλωση της Ένωσης Νέων Αγροτών Κοζάνης με θέμα «Καλλιέργεια της πατάτας στην Κοζάνη, δυνατότητες, προοπτικές» και τίτλο εισήγησης «Ελληνικά προϊόντα ΠΟΠ, ΠΓΕ και ΕΠΙΠ. Η περίπτωση της πατάτας Κοζάνης», 13 Δεκεμβρίου 2013, Κοζάνη.

2014: Προσκεκλημένη εισηγήτρια σε ημερίδα της Πανελλήνιας Ένωσης Τεχνολόγων Τροφίμων (Π.Ε.ΤΕ.Τ) με θέμα «Παραδοσιακά ελληνικά τρόφιμα και τεχνολογία τροφίμων μια αρμονική συνύπαρξη», 16 Μαρτίου 2014, Metropolitan Expo Center στα πλαίσια της έκθεσης FOODEXPO, Αθήνα.

2015: Προσκεκλημένη εισηγήτρια του Ανοιχτού Λαϊκού Πανεπιστημίου του Δήμου Θερμαϊκού «Αφροδιατροφικά Προϊόντα –Ποιότητα και Υγιεινή» με τίτλο εισήγησης «Δομή και συστατικά των σπόρων για την ανάπτυξη υγιεινών τροφίμων, 4 Φεβρουαρίου 2015, 2^ο Γυμνάσιο Περαίας.

2015: Προσκεκλημένη εισηγήτρια σε ημερίδα του Παρατηρητηρίου Οξειδωτικού στρες με θέμα «Τροφοφάρμακα-Nutraceuticals –Ο ρόλος τους στην υγεία» και τίτλο εισήγησης «Βιοδραστικά συστατικά των σιτηρών», 28.Φεβρουαρίου 2015, DEDROP, Θεσσαλονίκη.

2015: Προσκεκλημένη εισηγήτρια σε προσυεδριακό workshop διεθνούς συνεδρίου με θέμα εισήγησης: "Health benefits of cereal fibre and whole grain products" στο workshop *Innovative Technologies for Advanced Food Processing and Nutrition Towards Health*. 29-30 May 2015, Ohrid , FYROM.

2016: Προσκεκλημένη εισηγήτρια στην ARTOZYMA 2016. Επιστημονική ημερίδα της ΠΕΤΕΤ με θέμα Τεχνολογία-Καινοτομία στην αρτοποιία και ζαχαροπλαστική και τίτλο εισήγησης «Προϊόντα ολικής άλεσης και υγεία. Ο ρόλος των διαιτητικών ινών», 27 Φεβρουαρίου 2016, ΔΕΘ-HELEXPO, Συνεδριακό κέντρο Ν.Γερμανός, Θεσσαλονίκη

2018: Προσκεκλημένη εισηγήτρια στην ARTOZYMA 2018. Επιστημονική ημερίδα της ΠΕΤΕΤ με θέμα Αρτοποιία –ζαχαροπλαστική-παγωτό σύγχρονες τάσεις και προοπτικές και τίτλο εισήγησης «Στρατηγικές για την αντιμετώπιση θεμάτων ασφαλείας σε άλευρα ολικής άλεσης», 24 Φεβρουαρίου 2018, ΔΕΘ-HELEXPO, Συνεδριακό κέντρο Ν.Γερμανός, Θεσσαλονίκη

2019: Προσκεκλημένη εισηγήτρια στο 1st International / 11th National Food Engineering Congress, organized by the Chamber of Food Engineers 7-9 Νοεμβρίου 2019, Antalya, Turkey

2019: Προσκεκλημένη εισηγήτρια του 15ου Πανελληνίου Συνεδρίου Διατροφής & Διαιτολογίας και του 4ου Πανελληνίου Συνεδρίου Κλινικής Διατροφής & Μεταβολισμού, 13 έως 15 Δεκεμβρίου 2019, Μέγαρο Διεθνές Συνεδριακό Κέντρο Αθηνών, Αθήνα

2021: Προσκεκλημένη εισηγήτρια στο Συμπόσιο Euroalimnt 2021 με εισήγηση στο PARALLEL SESSION Trends and Drivers in Food Science, Technology, and Nutrition in a Resilient World 7-8 Οκτωβρίου, online, Galati, Romania

Αξιολογητής Ερευνητικών Έργων

2011 ΔΡΑΣΗ ΕΘΝΙΚΗΣ ΕΜΒΕΛΕΙΑΣ «ΕΝΙΣΧΥΣΗ ΝΕΩΝ ΚΑΙ ΜΙΚΡΟΜΕΣΑΙΩΝ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ» Πράξη «Υποστήριξη *Νέων Επιχειρήσεων* για Δραστηριότητες Έρευνας & Τεχνολογικής Ανάπτυξης» ΕΣΠΑ 2007-2013

2012 Πρόγραμμα Ενίσχυσης της Έρευνας στο ΑΤΕΙΘ

2013 Διακρατικό πρόγραμμα Ελληνο-γερμανικής συνεργασίας, ΓΓΕΤ

2017 Αναπληρωματικό Μέλος της Επιτροπής Αξιολόγησης του θεματικού τομέα «ΑΓΡΟΔΙΑΤΡΟΦΗ & ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ» για τις Παρεμβάσεις I & III του Α΄ κύκλου του «ΕΡΕΥΝΩ - ΔΗΜΙΟΥΡΓΩ - ΚΑΙΝΟΤΟΜΩ»

2017 ΕΔΒΜ 34 «Υποστήριξη ερευνητών με έμφαση στους νέους ερευνητές»

2017 Εμπειρογώμονας της "1ης Προκήρυξης Ερευνητικών Έργων ΕΛΙΔΕΚ για την ενίσχυση Μεταδιδακτόρων Ερευνητών/τριών"

2018 Αναπληρωματικό μέλος της Δράσης «Διμερής και Πολυμερής E&T Συνεργασία Ελλάδας – Κίνας» στον τομέα ΑΓΡΟΔΙΑΤΡΟΦΗ.

2019 Εμπειρογώμονας της "2ης Προκήρυξης Ερευνητικών Έργων ΕΛΙΔΕΚ για την ενίσχυση Μεταδιδακτόρων Ερευνητών/τριών"

2019 Αξιολογητής για το COST Action στην πρόσκληση OC-2019-1

2021 Κριτής 2 ερευνητικών προτάσεων για το POLLAND NATIONAL SCIENCE CENTER, Funding scheme: PRELUDIUM-20, Panel: NZ9 (Fundamentals of applied life sciences and biotechnology)

2023 PRIMA International Agrofood Scientific Evaluation Committee member 2023

Κριτής σε 22 επιστημονικά περιοδικά:

International Journal of Biological Macromolecules,
International Journal of Cereal Science
International Journal of Food Science
Journal on Processing and Energy in Agriculture (Published by:Serbian National society of processing and energy in agriculture)
ISEKI-Food International Journal of Food Studies
Journal of Food Quality
Journal of Texture Studies
Macromolecules
Foods
Journal of Food Chemistry
Toxins
Molecules
Foods
Quality Assurance and Safety of Crops and Foods
Journal of Food Measurement and Characterization
Journal of Food Science and Technology
International Journal of Food Science and Technology
Drug and Chemical Toxicology
Starch
Journal of Food Processing and Preservation

Άλλες ακαδημαϊκές δραστηριότητες

2001 Κριτής μεταπτυχιακής διατριβής –MAICh –Dept of Food Quality Management

2006 Συμμετοχή στη **μετάφραση στην Ελληνική του βιβλίου Food Chemistry**, 3rd revised Edition, H.F. Belitz-W. Grosch-P.Schieberle. ISBN 3-540-40817-7 της Springer Verlag. Συντονισμός έκδοσης στα ελληνικά : Σ. Ραφαηλίδης. Εκδότης: Εκδόσεις Α. Τζιόλα & Υιοί Ο.Ε (2006)

2014 Ακαδημαϊκός επιβλέπων της καθηγήτριας του “Ss. Kliment Ohridski” University, Bitola, Faculty of Technology and Technical Science, Dr Valentina Pavlova, ως μεταδιδακτορικός Υπότροφος στο Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων του ΑΤΕΙΘ από 5/12/14-22/5/15 στο πλαίσιο Erasmus Mundus Action 2 με θέμα 'Study of rheological properties of fresh and frozen dough using squeeze flow under lubricated conditions'

2015 Μέλος επταμελούς εξεταστικής επιτροπής υποψήφιας διδάκτορος του Γεωπονικού Πανεπιστημίου Αθηνών –Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου με τίτλο διατριβής «Επίδραση πρωτεϊνών και διαιτητικών ινών φυτικής προέλευσης στην ανάπτυξη προϊόντων ελεύθερων γλουτένης με βελτιωμένα ποιοτικά χαρακτηριστικά»

2016 Εκπαίδευση ερευνητή από την Ονδούρα για διάστημα ενός μηνός στο πλαίσιο του έργου του ΑΤΕΙΘ " *Mobility As keY factor for quAlity eNhancement of EU and LA univErsiTies*"*MAYA-NET*" - ERASMUS MUNDUS PARTNERSHIP - ACTION 2, Lot 8 – Latin America

2017-2019 Ακαδημαϊκός επιβλέπων χρηματοδοτούμενης μεταδιδακτορικής έρευνας IKY, της Δρος Αντριάνας Σκέντη, στο πλαίσιο της Πράξης "Ενίσχυση μεταδιδακτόρων ερευνητών /ερευνητριών" (MIS: 5001552) του ΕΣΠΑ 2014-2020, με θέμα: Επίδραση των μεταβολών κατά την βυνοποίηση ελληνικού κριθαριού στις φυσικοχημικές ιδιότητες των μη-αμυλούχων πολυσακχαριτών και του φερουλικού οξέος καθώς και στην αντιοξειδωτική ικανότητα του ζυθογλεύκους.

2018 Editorial Board member στο περιοδικό Current Research in Nutrition and Food Science, με CiteScore 2023: 1.9 (Scopus Journal Metrics)
<http://www.foodandnutritionjournal.org/about/editorial-board/>

2019 Εξωτερικός κριτής τριμελών επιτροπών 4 Διδακτορικών Διατριβών (Program Doctor Europaeus) του Faculty of Bioscience and Agro-Food and Environmental Technology, University of Teramo, Italy

2020 Special Issue Guest editor in the journal of Foods (ISSN 2304-8158).under the title "New Insights into Cereals and Cereal-Based Foods" Published papers: 18.
https://www.mdpi.com/journal/foods/special_issues/cereals_foods

2021 Special Issue Guest editor in the journal of *Foods* (ISSN 2304-8158).under the title "Scientific Insights and Technological Advances in Gluten Free Products Development" Published papers: 12.
https://www.mdpi.com/journal/foods/special_issues/Scientific_Insights_Technological_Advances_Gluten_Free_Products_Development

2021 Special Issue Guest editor in the Journal of Food Processing and Preservation (ISSN:1745-4549), SI dedicated to the 7th International Congress "Engineering, Environment and Materials in Process Industry" Jahorina, March 17th – 19th 2021 (EEM 2021). Published papers 20

2021 Editorial Board member στο περιοδικό *Foods*, IF: 5.561
<https://www.mdpi.com/journal/foods>

2022 Special Issue Guest editor in the journal of *Foods* (ISSN 2304-8158).under the title "New Insights into Cereals and Cereal-Based Foods, II". Published papers: 11.
https://www.mdpi.com/journal/foods/special_issues/cereals_foods_Volume_II

2023 Special Issue Guest editor in the journal of *Foods* (ISSN 2304-8158).under the title "New Insights into Cereals and Cereal-Based Foods, III".
https://www.mdpi.com/journal/foods/special_issues/cereals_foods_Volume_III

2023 Associate guest editor in the journal *Frontiers in Nutrition* (IF 6.590) - Section: Nutrition and Food Science Technology under the research topic "Nutrition and Sustainable Development Goal 9: Industry, Innovation, and Infrastructure"
https://www.frontiersin.org/research-topics/40804/nutrition-and-sustainable-development-goal-9-industry-innovation-and-infrastructure?utm_source=LOP&utm_medium=Profile&utm_campaign=editorialRolesBric_k_FrontiersRTSubmissions_OpenSubmit

2023 Review editor of the journal *Frontiers in Sustainability* in the Section Sustainable Consumption. <https://www.frontiersin.org/journals/sustainability/sections/sustainable-consumption/editors>

7. ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΑ ΣΥΓΓΡΑΜΜΑΤΑ ΚΑΙ ΔΗΜΟΣΙΕΥΣΕΙΣ

7. ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΑ ΣΥΓΓΡΑΜΜΑΤΑ ΚΑΙ ΔΗΜΟΣΙΕΥΣΕΙΣ

A. Διατριβή

A1. **Papageorgiou M. (1995)**. Phase separated glassy and rubbery states of gellan in novel food composites. Doctoral Thesis, Cranfield University, School of Agriculture, Food and Environment, Department of Food Research and Technology, Silsoe, UK, 208p.

B. Δημοσιεύσεις

I. Έγκριτα Διεθνή περιοδικά

B1. **Papageorgiou, M., Kasapis*, S., Richardson, R.K., (1994)** Steric exclusion phenomena in gellan/gelatin systems I. Physical properties of single & binary gels. *Food Hydrocolloids* **8**, 97-112.

B2. **Papageorgiou, M., Kasapis*, S. & Gothard, M.G., (1994)**. Structural and textural properties of calcium induced hot made alginate gels. *Carbohydrate Polymers*, **24**, 199-207.

B3. **Papageorgiou, M., Kasapis*, S., & Richardson, R.K., (1994)**. Glassy state phenomena in gellan/sucrose/corn-syrup mixtures. *Carbohydrate Polymers*, **25**, 101-109.

B4. **Papageorgiou, M., Kasapis*, S., (1995)**. The effect of added sucrose and corn syrup on the physical properties of gellan-gelatin gels. *Food Hydrocolloids*, **9**, 211-220.

B5. **Papageorgiou, M., Lakhdara, N., Lazaridou, A., Biliaderis* C.G. and Izydorczyk, M.S. (2005)**. Water extractable (1→3, 1→4)-β-D-glucans from barley and oats: an intervarietal study on their structural features and rheological behaviour *J. Cereal Sci.* **42**, 213-224.

B6. Doxastakis, G., **Papageorgiou M., Mandalou D., Irakli M., Papalambrou E., D'Agostina A., Resta D., Boschini G. and Arnoldi* A. (2007)**. Technological properties and non- enzymatic browning of semolina spaghetti containing lupin proteins. *Food Chem.* **101**, 57-64.

B7. Lazaridou*, A., Duta, D., **Papageorgiou M., Belc, N and Biliaderis C.G. (2007)** Effects of hydrocolloids on dough rheology and bread quality parameters in gluten-free formulations. *J. Food Eng.* **79**, 1033-1047

B8. Koutroumbas* S., **Papageorgiou M. and Fotiadis S. (2008)**. Genotyping variation for nitrogen accumulation and translocation in spring sown chickpea under Mediterranean conditions. *Italian Journal of Agronomy* 3 (suppl. 3):341-342

B9. Skendi, A., **Papageorgiou M. and Biliaderis* G.C. (2009)** Effect of barley β-glucan molecular size and level on wheat dough rheological properties. *J. Food Eng.* **91**, 594-601.

B10. **Koutroumbas* S., Papageorgiou M. and Fotiadis S. (2009)**. Growth and nitrogen dynamics in spring chickpea genotypes in a Mediterranean-type climate. *J. Agric. Sci.* **147** (4), 445-458

- B11. Skendi, A., **M. Papageorgiou** and Biliaderis* C.G. (2010). Influence of water and barley b-glucan addition on wheat dough viscoelasticity. *Food Res. Int.*, **43**, 57-65.
- B12. Skendi, A., Biliaderis*, C. G., **Papageorgiou, M.**, & Izydorczyk, M. S. (2010). Effect of two barley b-glucan isolates on wheat flour dough and bread properties. *Food Chem.* **119**, 1159-1167.
- B13. Kotzamanidis, S., Ipsilandis, C., Mavromatis, A., Korkovelos, A., Lithourgidis, A., Irakli, M., **Papageorgiou, M.**, and Roupakias* D. (2011). Prediction of pedigree relationships in durum wheat varieties based on agronomic, morphological and molecular traits. *Australian Journal of Crop Science*, **5(7)**, 809-814.
- B14. Tsochatzis E.D., Tzimou-Tsitouridou*, R., Menkissoglu-Spiroudi, U., Karpouzas, D.G., and **Papageorgiou, M.** (2012). Development and validation of an HPLC-DAD method for the simultaneous determination of most common rice pesticides in paddy water systems. *Intern. J. Environ. Anal. Chem.* **92 (5)**, 548-560.
- B15. Tsochatzis*, E.D., Bladenopoulos, K., & **Papageorgiou, M.** (2012). Determination of tocopherol and tocotrienol content of Greek barley varieties under conventional and organic cultivation techniques using validated reverse phase high-performance liquid chromatography method. *J. of the Sci. of Food and Agric.*, **92(8)**, 1732-1739.
- B16. Koutroumbas*, S., Fotiadis S., Damalas C., and **Papageorgiou M.** (2014). Grain filling patterns and nitrogen utilization efficiency of spelt (*Triticum spelta*) under Mediterranean conditions. *J. Agric. Sci.*, **152(05)**, 716-730.
- B17. Papageorgiou*, G.Z, Tsanaktsis V., Papageorgiou, D.G., Exarhopoulos S., **Papageorgiou M.**, & Bikiaris D.N. (2014). Evaluation of polyesters from renewable resources as alternatives to the current fossil-based polymers. Phase transitions of Poly(butylene 2,5-furan-dicarboxylate). *Polymer*, **55(16)**, 3846-3858.
- B18. Koletta, P., Irakli, M., **Papageorgiou M***, & Skendi, A. (2014). Physicochemical and technological properties of highly enriched wheat breads with wholegrain non wheat flours *J. Cereal Sci.* **60(3)**, 561-568.
- B19. Margelou I., Ritzoulis* C., & **Papageorgiou M.** (2015). A Size Exclusion chromatography - Based In Vitro Examination of Some Aspects of Bread Digestion. *Food Digestion* **6 (1)**, 38-44.
- B20. Skendi*, A. , Irakli, M., & **Papageorgiou* M.** (2016). Optimized and validated high performance liquid chromatography method for the determination of deoxynivalenol and aflatoxins in cereals. *Journal of Separation Science* **39**, 1425-1432.
- B21. Irakli*, M., Skendi, A., & **Papageorgiou M.** (2017). HPLC-DAD-FLD Method for Simultaneous Determination of Mycotoxins in Wheat Bran. *Journal of Chromatographic Science*, **18**, 1-7.
- B22. Papoti*, V.T., Kizaki, N., Skaltsi, A., Karayannakidis, P.D & **Papageorgiou*, M.** (2018). The phytochemical rich potential of acorn (*Quercus aegilops*) products and by products. *Food Science and Biotechnology*, **27(3)**, pp 819–828

- B23. Servitzoglou*, N., Stoulos, S., **Papageorgiou, M.**; Siountas, A.; & Katsantonis, D. (2018). Natural radioactivity studies of phosphate fertilizers applied on Greek farm soils used for wheat cultivation. *Radiation Protection Dosimetry*, pp. 1-9.
- B24. Skendi*, A., Mouselimidou, P., **Papageorgiou*, M.**, & Papastergiadis, E. (2018) Effect of acorn meal–water combinations on technological properties and fine structure of gluten-free breads. *Food Chemistry*, 253, 119-126.
- B25. Papoti*, V.T., **Papageorgiou M***, Dervisi, K., Alexopoulos, E., Apostolidis, K., & Petridis D., (2018) Screening olive leaves from unexploited traditional Greek cultivars for their phenolic antioxidant dynamic. *Foods*, 7 (12), doi: 10.3390/foods7120197
- B26. Udovicki, B., Djekic, I., Gajdos Kljusuric, J, **Papageorgiou, M.**, Skendi, A., Djugum, J., Rajkovic, A. (2019) Exposure assessment and risk characterization of aflatoxins intake through consumption of maize products in the adult populations of Serbia, Croatia and Greece. *Food Additives and Contaminants - Part A*, 36:6, 940-951.
- B27. Guiné, R., Ferrão, A.C., Ferreira, M., Correia, P., Cardoso, A.P., Duarte, J., Rumbak, I., Sehata, A.M., Vittadini, E., **Papageorgiou, M.** (2019). The motivations that define eating patterns in some Mediterranean countries. *Nutrition & Food Science* , <https://doi.org/10.1108/NFS-12-2018-0360>
- B28. Skendi*, A., **Papageorgiou*, M.**, Irakli, M. N., & Katsantonis, D. (2019) Presence of mycotoxins, heavy metals and nitrate residues in organic commercial cereal-based foods sold in the Greek market. *Journal of Consumer Protection and Food Safety*, pp.1-11 <https://doi.org/10.1007/s00003-019-01231-7>
- B29. Marinopoulou, A., Papadakis, D., Petridis, D., & **Papageorgiou, Maria***. (2020) Monitoring staling 'on the self' of packaged sliced pan breads: Sensory evaluation and consumer preference, *Journal of Culinary Science and Technology* DOI: 10.1080/15428052.2019.1640158
- B30. Marinopoulou, A., **Papageorgiou*, M.**, Irakli, M. N., & D., Gerasopoulos. (2020). Enriched wheat breads with olive pulp: physicochemical characteristics and effect of baking on the antioxidant activity of the breads. *International Journal of Food studies*,
- B31. Djekic, Ilija*; Udovicki, Bozidar; Gajdoš Kljusurić , Jasenka ; **Papageorgiou, Maria**; Jovanovic, Jelena; Giotsas, Charalampos; Dugum, Jelena; Tomic, Nikola; Rajkovic, Andreja (2019) "Exposure assessment of adult consumers in Serbia, Greece and Croatia to deoxynivalenol and zearalenone through consumption of major wheat-based products" *World mycotoxin journal*, <https://doi.org/10.3920/WMJ2019.2452>
- B32. Skendi*, A., Irakli, M. N., Chatzopoulou, P., & **Papageorgiou, M.** (2020) Aromatic plants of Lamiaceae family in a traditional bread recipe: Effects on quality and phytochemical content. *Journal of Food Science and Technology*, <https://doi.org/10.1111/jfbc.13020>
- B33. Raquel P. F. Guiné, Ana Cristina Ferrão, Manuela Ferreira, Paula Correia, Mateus Mendes, Elena Bartkiene, Viktória Szűcs, Monica Tarcea, Marijana Matek Sarić, Maša Černelič-Bizjak, Kathy Isoldi, Ayman EL-Kenawy, Vanessa Ferreira, Dace Klava, Małgorzata Korzeniowska, Elena Vittadini, Marcela Leal, Lucia Frez-Muñoz, **Maria Papageorgiou & Ilija Djekić** (2019) Influence of sociodemographic factors on eating

motivations – modelling through artificial neural networks (ANN), *International Journal of Food Sciences and Nutrition*, DOI: 10.1080/09637486.2019.1695758

B34. Tsochatzis, E.; **Papageorgiou, M.**; Kalogiannis, S. (2019). Validation of a HILIC UHPLC-MS/MS Method for Amino Acid Profiling in Triticum Species Wheat Flours. *Foods*, 8, 514.

B35. Raquel P. F. Guiné*, Ana Cristina Ferrão, Manuela Ferreira, Paula Correia, Mateus Mendes, Elena Bartkiene, Viktória Szűcs, Monica Tarcea, Marijana Matek Sarić, Maša Černelič-Bizjak, Kathy Isoldi, Ayman EL-Kenawy, Vanessa Ferreira, Dace Klava, Małgorzata Korzeniowska, Elena Vittadini, Marcela Leal, Lucia Frez-Muñoz, Maria Papageorgiou & Ilija Djekić (2019) Influence of sociodemographic factors on eating motivations – modelling through artificial neural networks (ANN), *International Journal of Food Sciences and Nutrition*, 71(5), pp. 614-627 DOI: 10.1080/09637486.2019.1695758

B36. Marinopoulou, A., **Papageorgiou*, M.**, Irakli, M. N., & D., Gerasopoulos. (2020). Effect of olive pulp enrichment on physicochemical and antioxidant properties of wheat bread. *International Journal of Food studies*, 9(1), pp. 178-192, A4

B37. Marinopoulou, A., Papadakis, D., Petridis, D., & **Papageorgiou, M.***. (2020) Monitoring staling 'on the self' of packaged sliced pan breads: Sensory evaluation and consumer preference, *Journal of Culinary Science and Technology*, 18(5), pp. 396-412

B38. Skendi, A.,* **Papageorgiou, M.**, Stefanou, S. (2020) Preliminary Study of Microelements, Phenolics as well as Antioxidant Activity in Local, Homemade Wines from North-East Greece. *Foods*, 9, 1607.

B39. Skendi, A*, **Papageorgiou, M.**, Ritzoulis, C., (2020) Physicochemical properties and emulsification properties of maize starch modified by hydrochloric, phosphoric and tartaric acid. *International Journal of Food Science and Technology*, 55(12), 3595-3603.

B40. Skendi, A., Zinoviadou, K.G., **Papageorgiou, M.***, Rocha, J.M. (2020) Advances on the Valorisation and Functionalization of By-Products and Wastes from Cereal-Based Processing Industry. *Foods*, 9, 1243.

B41. Guiné, R.P.F.; Bartkiene, E.; Szűcs, V.; Tarcea, M.; Ljubičić, M.; Černelič-Bizjak, M.; Isoldi, K.; EL-Kenawy, A.; Ferreira, V.; Straumite, E.; Korzeniowska, M.; Vittadini, E.; Leal, M.; Frez-Muñoz, L.; **Papageorgiou, M.**; Djekić, I.; Ferreira, M.; Correia, P.; Cardoso, A.P.; Duarte, J. (2020) Study about Food Choice Determinants According to Six Types of Conditioning Motivations in a Sample of 11,960 Participants. *Foods*, 9, 888.

B42. Skendi*, A., **Papageorgiou, M***, Irakli, M. & Katsantonis, D. (2020). Presence of mycotoxins, heavy metals and nitrate residues in organic commercial cereal-based foods sold in the Greek market. *J Consum Prot Food Saf* 15, 109–119.

B43. Guiné, R.; Ferreira, M.; Correia, P.; Leal, M.; Ferreira, V.; Rumbak, I.; EL-Kenawy, A.; **Papageorgiou, M.**; Szűcs, V.; Vittadini, E.; Klava, D.; Bartkiene, E.; Muñoz, L.; Korzeniowska, M.; Tarcea, M.; Djekić, I.; Bizjak, M.; Isoldi, K. (2020). Food choices as influenced by environmental concerns: study involving participants from 16 countries. *Journal of Security & Sustainability Issues*, 10 (1), 61-71.

- B44. **Papageorgiou***, M.; Paraskevopoulou*, A.; Pantazi, F.; Skendi, A. (2020). Cake Perception, Texture and Aroma Profile as Affected by Wheat Flour and Cocoa Replacement with Carob Flour. *Foods*, 9, 1586.
- B45. Skendi*, A.; Katsantonis, D.N.; Chatzopoulou, P.; Irakli, M.; **Papageorgiou, M.** (2020). Antifungal Activity of Aromatic Plants of the Lamiaceae Family in Bread. *Foods*, 9, 1642.
- B46. Guiné RPF, Ferreira M, Correia P, Bartkiene E, Szűcs V, Tarcea M, Ranilović J, Černelič-Bizjak M, Isoldi K, EL-Kenawy A, Ferreira V, Klava D, Korzeniowska M, Vittadini E, Leal M, Frez-Muñoz L, **Papageorgiou M**, Djekić I (2020) Analysis of food buying behavior: A multinational study framework. *Journal of Hygienic Engineering and Design*, 33, 108-119.
- B47. Djekic, I., Nikolić,A., Uzunović, M., Marijke, A., Liu, A., Han, J., Brnčić, M., Knežević, N., Papademas, Ph. Lemoniati, K., Witte, F., Terjung, N., **Papageorgiou, M.**, Zinoviadou, K.G., Dalle Zotte A., , Pellattiero, E., Sołowiej, B.G., Guiné, RPF., Correia, P., Sirbu, A., Vasilescu, L., Semenova, A.A., Kuznetsova, O.A., Brodnjak, U.V., Pateiro, M., Lorenzo, J.M., Getya, A., Kodak T., Tomasevic, I. (2021) Covid-19 pandemic effects on food safety - Multi-country survey study, *Food Control*, 122, DOI [10.1016/j.foodcont.2020.107800](https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2020.107800)
- B48. Garzon, R., Skendi, A., Lazo-Velez M.A., **Papageorgiou, M.**, Rosell, C.M. (2021) Interaction of dough acidity and microalga level on bread quality and antioxidant properties, *Food Chemistry*, 15,344: 128710, <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2020.128710>.
- B49. Skalkos, D.; Kosma, I.S.; Chasioti, E.; Skendi, A.; **Papageorgiou, M.**; Guiné, R.P.F. Consumers' Attitude and Perception toward Traditional Foods of Northwest Greece during the COVID-19 Pandemic (2021) *Appl. Sci.*, 11 (9), 4080. <https://doi.org/10.3390/app11094080>
- B50 Djekic, I., Bartkiene, E., Szűcs, V., Tarcea, M., Klarin, I., Černelič-Bizjak, M., Isoldi, K., EL-Kenawy, A., Ferreira, V., Klava, D., Korzeniowska, M., Vittadini, E., Leal, M., Frez-Muñoz, L., **Papageorgiou, M.**, . Guiné, R.PF (2021) Cultural dimensions associated with food choice: A survey based multi-country study, *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 26, 100414
- B51 Skaltsi A., Marinopoulou, A., Poriazi, A., Petridis, D., **Papageorgiou M.*** (2021) Development and optimization of gluten-free biscuits with carob flour and dry apple pomace, *Journal of Food Processing and Preservation*, <https://doi.org/10.1111/jfpp.15938>
- B52 Skendi A, **Papageorgiou M***, Varzakas T. (2021)High Protein Substitutes for Gluten in Gluten-Free Bread. *Foods*, 10(9):1997. <https://doi.org/10.3390/foods10091997>
- B53 Skendi,A., **Papageorgiou, M***, Papastergiadis, E. (2021) Acorn and water interactions on the microstructure of gluten-free yeasted dough, *Journal of Food Processing and Preservation*, <https://doi.org/10.1111/jfpp.15876>
- B54 Culetu A, Duta DE, **Papageorgiou M**, Varzakas T. (2021) The Role of Hydrocolloids in Gluten-Free Bread and Pasta; Rheology, Characteristics, Staling and Glycemic Index. *Foods*, 10(12):3121. doi: 10.3390/foods10123121

B55. Martinho J.V.P.D., Bartkiene, E., Djekic, I., Tarcea, M., Barić, I.C., Černelič-Bizjak, M., Szűcs, V., Sarcona, A., El-Kenawy, A., Ferreira, V., Klava, D., Korzeniowska, M., Vittadini, E., Leal, M., Bolhuis, D., **Papageorgiou M** & Raquel P. F. Guiné (2022) Determinants of economic motivations for food choice: insights for the understanding of consumer behaviour, *International Journal of Food Sciences and Nutrition*, 73(1), 127-139. doi:10.1080/09637486.2021.1939659

B56 Ljubičić, M., Sarić, M. M., Klarin, I., Rumbak, I., Barić, I. C., Ranilović, J., EL-Kenawy A., **Papageorgiou M.**, Vittadini E., Bizjak M.Č., Guiné, R. (2022). Motivation for health behaviour: A predictor of adherence to balanced and healthy food across different coastal mediterranean countries. *Journal of Functional Foods*, 91 doi:10.1016/j.jff.2022.105018

B57. Guiné RPF, Florença SG, Anjos O, Boustani NM, Chuck-Hernández C, Sarić MM, Ferreira M, Costa CA, Bartkiene E, Cardoso AP, Tarcea M, Correia PMR, Campos S, **Papageorgiou M**, Camino DA, Korzeniowska M, Černelič-Bizjak M, Kruma Z, Damarli E, Ferreira V, Djekic I. (2022). Are Consumers Aware of Sustainability Aspects Related to Edible Insects? Results from a Study Involving 14 Countries. *Sustainability*, 14(21):14125: 1-18

B58. Chochkov, R.; Savova-Stoyanova, D.; **Papageorgiou, M.**; Rocha, J.M.; Gotcheva, V.; Angelov, A. (2022). Effects of Teff-Based Sourdoughs on Dough Rheology and Gluten-Free Bread Quality. *Foods*, 11, 1012. doi:10.3390/foods11071012

B59. Guiné, R.P.F.; Florença, S.G.; Costa, C.A.; Correia, P.M.R.; Ferreira, M.; Cardoso, A.P.; Campos, S.; Anjos, O.; Chuck-Hernández, C.; Sarić, M.M.; Djekic, I.; **Papageorgiou, M.**; Baro, J.M.F.; Korzeniowska, M.; Černelič-Bizjak, M.; Bartkiene, E.; Tarcea, M.; Boustani, N.M.; Klava, D.; Damarli, E. (2023). Investigation of the Level of Knowledge in Different Countries about Edible Insects: Cluster Segmentation. *Sustainability* 15, 450. doi: 10.3390/su15010450

B60. **Papageorgiou, M.**; Varzakas, T. (2023) Scientific Insights and Technological Advances in Gluten-Free Product Development. *Foods*, 12, 250. doi:10.3390/foods12020250

B61. Ljubičić M, Matek Sarić M, Klarin I, Rumbak I, Colić Barić I, Ranilović J, Dželalija B, Sarić A, Nakić D, Djekic I, Korzeniowska M, Bartkiene E, **Papageorgiou M**, Tarcea M, Černelič-Bizjak M, Klava D, Szűcs V, Vittadini E, Bolhuis D, Guiné RPF. (2023). Emotions and Food Consumption: Emotional Eating Behavior in a European Population. *Foods*, 12(4):872. <https://doi.org/10.3390/foods12040872>

B62. Saitta, F., Apostolidou, A., **Papageorgiou, M.**, Signorelli, M., Mandala, I., & Fessas, D. (2023). Influence of carob flour ingredients on wheat-based systems. *Journal of Cereal Science*, 111 doi:10.1016/j.jcs.2023.103655

B63. Guiné RPF, Duarte J, Chuck-Hernández C, Boustani NM, Djekic I, Bartkiene E, Sarić MM, **Papageorgiou M**, Korzeniowska M, Combarros-Fuertes P, Černelič-Bizjak M, Martin-Hadmas R, Straumite E, Damarli E, Florença SG, Ferreira M, Costa CA, Correia PMR, Cardoso AP, Campos S, Anjos O. (2023). Validation of the Scale Knowledge and Perceptions about Edible Insects through Structural Equation Modelling. *Sustainability*. 15(4):2992. <https://doi.org/10.3390/su15042992>

B64. Skendi, A.; **Papageorgiou, M.**; Irakli, M.; Stefanou, S. (2023). Greek Landrace Flours Characteristics and Quality of Dough and Bread. *Foods*, 12, 1618. <https://doi.org/10.3390/foods12081618>

B65. Baev, V.; Apostolova, E.; Gotcheva, V.; Koprinarova, M.; **Papageorgiou, M.**; Rocha, J.M.; Yahubyan, G.; Angelov, A. (2023). 16S-rRNA-Based Metagenomic Profiling of the Bacterial Communities in Traditional Bulgarian Sourdoughs. *Microorganisms*, 11, 803. <https://doi.org/10.3390/microorganisms11030803>

II. Πλήρεις εργασίες σε τόμους Πρακτικών Διετούς Συνεδρίου με κριτές που πωλούνται ως βιβλία

B66. **Papageorgiou, M.**, Gothard, M.G., Willoughby, L.E., Kasapis, S., Richardson, R.K. & Morris, E.R., (1994) Rheology and structure of gellan-alginate co-gels. In *Gums and Stabilisers for the Food Industry-7*, Phillips, G.O., Wedlock, D.J. & Williams, P.A. (eds.), Oxford Univ. Press, Oxford, pp.345-356.

https://books.google.gr/books/about/Gums_and_Stabilisers_for_the_Food_Indust.html?id=qICgQgAACAAJ&redir_esc=y

B67. Kasapis, S., Alevisopoulos, S., Abeysekera, R., Manoj, P., Chronakis, I., & **Papageorgiou, M.** (1996). Scientific and technological aspects of polymer incompatibility in mixed biopolymer systems. In *Gums and Stabilisers for the Food Industry-8*, Phillips, G.O., Wedlock, D.J. & Williams, P.A. (eds.), Oxford Univ. Press, Oxford, pp.195-206.

https://books.google.gr/books/about/Gums_and_Stabilisers_for_the_Food_Indust.html?id=H8eEMqEACAAJ&redir_esc=y

III. Συντονισμός Βιβλίων

B68. Dafis S., Eva Papastergiadou, K. Georghiou, D. Babalonas, T. Georgiadis, **Maria Papageorgiou**, Thalia Lazaridou and Vasiliki Tsioussi. (1996). Directive 92/43/EEC The Greek "Habitat" Project NATURA 2000: An Overview. Life Contract B4-3200/94/756, Commission of the European Communities DG XI, The Goulandris Natural History Museum - Greek Biotope/Wetland Centre (Publisher). 917 p. ISBN 960- 7511-06-9

B69. Ντάφης, Σ., Εύα Παπαστεργιάδου, Κ. Γεωργίου, Δ. Μπαμπαλώνας, Θ. Γεωργιάδης, **Μαρία Παπαγεωργίου**, Θάλεια Λαζαρίδου και Βασιλική Τσιαούση. (1997). Οδηγία 92/43/ΕΟΚ. Το Έργο Οικοτόπων στην Ελλάδα: Δίκτυο ΦΥΣΗ 2000. Συμβόλαιο αριθμός B4-3200/84/756, Γεν. Διεύθυνση XI, Επιτροπή Ευρωπαϊκών Κοινοτήτων, Μουσείο Γουλανδρή Φυσικής Ιστορίας - Ελληνικό Κέντρο Βιοτόπων Υγροτόπων. 932 σελ. ISBN 960-7511-07-7

B70 **Papageorgiou M.**, and Varzakas T (Eds). (2023).Scientific Insights and Technological Advances in Gluten Free Products Development. 220 p. <https://doi.org/10.3390/books978-3-0365-6564-4>, ISBN 978-3-0365-6565-1 (hardback); ISBN 978-3-0365-6564-4 (PDF). This book is a reprint of the Special Issue *Scientific Insights and Technological Advances in Gluten Free Products Development* that was published in *Foods*

B71 Rakszegi, M., **Papageorgiou, M.**, and J. M. Rocha (Eds) (2023) Developing Sustainable and Health-Promoting Cereals and Pseudocereals: Conventional and Molecular Breeding. 494 p. Elsevier, Academic Press. doi:10.1016/C2020-0-03827-2, ISBN: ebook 9780323906890, paperback 9780323905664.

IV. Κεφάλαια σε συλλογικούς τόμους βιβλίων

B72. **Papageorgiou, M. (2008)**. Semolina-Milling and Sieving. In: *Experiments in Unit Operations and Processing of Foods*, Vieira M. and P. Ho (eds.), Springer US, pp. 151-154.

B73. Tsochatzis, E.D. and **Papageorgiou M. (2013)**. Liquid Chromatography for the determination of Tocopherols and Tocotrienols (Vitamin E) in Food of Plant Origin. In: *Liquid Chromatography: Principles, Technology and Applications*, Ramos, F. (ed.) NOVA Publishers ISBN: 978-1-62618-678-1, pp. 141-156

B74. **Papageorgiou, M.**, and Skendi, A. **(2013)**. Flour quality and Technological abilities In: *Engineering Aspects of Cereal and Cereal-Based Products*, Guiné, P. F. R., and Correia M. R. P. (eds.), CRC Press, ISBN 9781439887028, pp. 117 -148.

B75. **Papageorgiou, M.** and Skendi, A. **(2015)**. Texture design of 'free-from' foods—The case of gluten-free. In: J. Chen & A. Rosenthal (Eds.), *Modifying Food Texture*, vol. Volume 2: Sensory Analysis, Consumer Requirements and Preferences (pp. 239-268): Woodhead Publishing. ISSN 978-1-78242-334-8

B76. Mullen, A.M., Alvarez, C., Pojic, M., Dapcevic Hadnaev T. and **M. Papageorgiou. (2015)** Classification and Target Components. In: *Food Waste Recovery: Processing Technologies and Industrial Techniques*, Galanakis C. (Ed.), Elsevier Academic Press, ISBN 9780128003510, pp. 25-57.

B77. **Papageorgiou, M.** and Skendi, A. **(2018)**. Introduction to cereal processing and by-products. In "Sustainable Recovery and Reutilization of Cereal Processing By-Products", Galanakis C. (Ed.), Woodhead Publishing, pp. 1-25 ISBN: 978-0-08-102162-0 DOI: <https://doi.org/10.1016/B978-0-08-102162-0.00001-0>

B78. Skendi, A. and **Papageorgiou, M. (2019)**. Low glycemic index ingredients and modified starches in food products In “ The role of alternative and innovative food ingredients and Products in Consumer wellness”, Elsevier Academic Press, ISBN: 9780128164532

B79. Mullen, A.M., Alvarez, C., Pojic, M., Dapcevic Hadnaev T. and **M. Papageorgiou. (2021)** Classification and Target Components. In: *Food Waste Recovery 2nd edition*, Galanakis C. (Ed.), Academic Press, Pages 21-49, ISBN 9780128205631, <https://doi.org/10.1016/B978-0-12-820563-1.00024-X>.

B80. Adamidis, T., **Papageorgiou, M.**, Zinoviadou, K **(2021)** Food, nutrition, and health in Greece, In *Nutritional and Health Aspects of Traditional and Ethnic Foods*, Gostin, A.I., Bogueva, D., Kakurinov, V. (Eds) Academic Press, Pages 107-124

B81. Skendi, A., **Papageorgiou, M. (2021)** Introduction in wheat and breadmaking, In *Trends in Wheat and Bread Making*, Galanakis, C. (Ed) Academic Press, Pages 1-27, <https://doi.org/10.1016/B978-0-12-821048-2.00001-5>.

B82. Iossifidis S, Vaiou M, Challa A, Migdanis A, Migdanis I, Moula AI, **Papageorgiou M**, Kokkinos G, Deligiorgis D, Varitimidis SE, Malizos KN, Moulas AN. **(2021)** Use of Fortified Bread for Addressing Vitamin D Deficiency. In: Vlamos P. (eds) *GeNeDis 2020*.

Advances in Experimental Medicine and Biology, vol 1337 Pages 371-378,. Springer, Cham. https://doi.org/10.1007/978-3-030-78771-4_42

B83. **Papageorgiou, M.**, Zinoviadou, K., R P. F. Guiné. (2022) Mediterranean habits and patterns of consumption; interrelation with sustainability aspects In N. Betoret and E. Betoret (eds) Resources, Strategies and Potentialities for Food System Sustainability in the Mediterranean Area. Pages 133-154, CEMAS/FAO, Valencia, Spain. ISBN: 978-84-9089-437-8

B84. Skendi, A., Hatzikamari, M., & **M. Papageorgiou.** (2023). Eftazymo: A Traditional Greek Bread Leavened with Fermented Chickpeas. In: M. Garcia-Vaquero, K.Pastor, G. Ebru Orhun, A. McElhatton, and J. M. F. Rocha (eds) Traditional European Breads:An Illustrative Compendium of Ancestral Knowledge and Cultural Heritage, pages 137–160, Springer, DOI: 10.1007/978-3-031-23352-4_7, Part of ISBN: 9783031233517

V. Open Access Περιοδικά που καταλογίζονται στο DOAJ

B85. Skendi* A., & **Papageorgiou M.** (2018) Influence of kilning temperature on chemical composition of a Greek barley malt and its wort properties. *Millenium*, 2(7), 49-58.

B86. Skendi* A., **Papageorgiou M.**, & Papastergiadis, E. (2018) The effect of malting on the crystallites and microstructure in Greek barley cultivar using X-ray diffraction and microscopic analysis. *Millenium*, 2(7), 67-78.

B87. Henriques, C.; Matos, A.; Malva, M.; Bartkienė, E.; Djekić, I.; Tarcea, M.; Sarić, M. M.; Černelič-Bizjak, M.; Dolar, V.; EL-Kenawy, A.; Ferreira, V.; Klava, D.; Korzeniowska, M.; Vittadini, E.; Leal, M.; Frez-Muñoz, L.; Papageorgiou, M.; Szűcs, V.; Correia, P. M.; Guiné, R. P. (2022). Marketing motivations influencing food choice in 16 countries: segmentation and cluster analysis. *Insights into Regional Development* 4(1): 10-25., [https://doi.org/10.9770/IRD.2022.4.1\(1\)](https://doi.org/10.9770/IRD.2022.4.1(1))

B88. Skendi, A.; Seni, I.; Varzakas, T.; Alexopoulos, A.; **Papageorgiou, M.** (2021). Preliminary Investigation into the Effect of Some Bakery Improvers in the Rheology of Bread Wheat Dough. *Biol. Life Sci. Forum* 6, 73. doi:10.3390/Foods2021-10991

B89. Garzon, R., Gasparre, N., Pasqualone, A., **Papageorgiou, M.**, Grgic, T., Le-Bail, P., Pablos, I., Tomb, C., Magro, C., & Rosell, C. (2022). Flatbreads on the Rise, What about their Nutritional Quality? The Current State of the Mediterranean Market. *Medical Research Archives*, 10(7). doi:10.18103/mra.v10i7.2920

VI. Περιοδικά εκτός SCI

B90. Panoras, A., Bladenopoulos, K., Ilias, A., Hatzigiannakis, E., Teloglou, I., **Papageorgiou M.**, and Panoras* G. (2007). Amount and quality of yield of barley irrigated with treated municipal waste water. *J. of Balkan Ecol.* 10(4):389-399.

Γ. Πρακτικά συνεδρίων (με υπογράμμιση ο συμμετέχων)

I. Διεθνή Συνέδρια

Γ1. Papastergiadou E., Lazaridou, E., Papageorgiou, M., Tsiadoussi, V. and Dafis, S. (1995) The implementation of the Habitats dir and the Natura 2000 network in Greece: Present status and future perspectives. Proceedings of the first European Conference on the Conservation of Wild Plants, Hyeres, France, 2-8 September, 16p.

Γ2. Papageorgiou M., Bladenopoulos, K. and Irakli, M. (2002) Influence of location on technological properties of Greek barley varieties. Proceedings of the ICC Conference 2002 Novel raw materials, technologies and products- New challenges for the quality control, Budapest, Hungary 26-29 May 2002, pp 310-313.

Γ3. Παπαγεωργίου M., Ηρακλή M. (2003). Βιοενεργά συστατικά των σιτηρών και επιπτώσεις στην υγεία του ανθρώπου. Πρακτικά 3ου Διεθνούς συνεδρίου τεχνολόγων τροφίμων «Αρτοποιίας-Ζαχαροπλαστικής-Παγωτού», ΟΛΠ Πειραιά, 7-8 Φεβρουαρίου 2003, σελ. 89-99.

Γ4. Routanen, K., Papageorgiou, M. & Zentgraf, H. (2002) Nutrition and Health. Conference Report of the EU/ICC Cereal Conference 2002 "Implementation of the European Research Area", Vienna, Austria, 6-8 March, pp 19-21.

Γ5. Παπαγεωργίου M., Ηρακλή M. και Belc N. (2005). Προϊόντα σιτηρών ελεύθερα γλουτένης: Εναλλακτική διατροφή για τους πάσχοντες από κοιλιοκάκη. Πρακτικά 4ου Διεθνούς συνεδρίου τεχνολογίας τροφίμων «Πρόσβαση στις χρήσιμες τεχνολογίες... Βελτιστοποίηση της ασφάλειας τροφίμων και διατροφής», Αθήνα, 18-19 Φεβρουαρίου 2005, Τόμος II, σελ. 187-195.

Γ6. Ηρακλή M., Τσοχατζής E. και Παπαγεωργίου M. (2007). Εκτίμηση του Ποιοτικού Δυναμικού του Σκληρού Σίτου στις Διοικητικές Περιφέρειες της Ελλάδας. Πρακτικά 5ου διεθνούς συνεδρίου τεχνολογίας τροφίμων «Προστασία καταναλωτή μέσω της βελτίωσης διεργασιών τροφίμων και της καινοτομίας στον πραγματικό κόσμο», Θεσσαλονίκη, 9-11 Μαρτίου 2007, σελ.799-806.

II. Πανελλήνια Συνέδρια

Γ7. Papageorgiou, M., Kasapis, S., & Morris, E.R. (1993). Alginate setting by cooling in the presence of calcium ions, Πρακτικά του 14ου Πανελληνίου Συνεδρίου Χημείας, "Χημεία και Βιομηχανία Τροφίμων στην Ενιαία Ευρωπαϊκή Αγορά", Ένωση Ελλήνων Χημικών, Ευγενίδιο Ίδρυμα, Αθήνα, 1993, σελ. 25-29.

Γ8. Παπαγεωργίου M., Σ., Ντάφης και Παπαστεργιάδου E. (1996). Προτεινόμενες προς ένταξη περιοχές στο Δίκτυο "ΦΥΣΗ 2000". Αποτελέσματα του έργου για την εφαρμογή της Οδηγίας 92/43/ΕΟΚ. Πρακτικά του 6ου Πανελληνίου Επιστημονικού Συνεδρίου Βοτανικής, ΕΒΕ, Κύπρος, 6-11 Απριλίου 1996, σελ. 379-382.

Γ9. Παπαγεωργίου M., Ηρακλή M. και Μπλαδενόπουλος K. (2002). Εκτίμηση της ποιότητας του καλλιεργούμενου γενετικού υλικού κριθαριού (H. Vulgare L.), για τα έτη 2000 και 2001. Πρακτικά 9ου πανελληνίου συνεδρίου γενετικής βελτίωσης φυτών στην

πραγματικότητα του σήμερα: Επιτεύγματα-Προοπτικές-Υπερβάσεις, Θεσσαλονίκη, 30 Οκτωβρίου-1 Νοεμβρίου, σελ. 137-143.

Γ10. **Παπαγεωργίου Μ. (2002)**. Ποιότητα του ρυζιού και προοπτικές. Πρακτικά συνεδρίου: Η ρυζοκαλλιέργεια στο Νομό Σερρών, Σέρρες, 5 Απριλίου 2002

Γ11. Παπαδοπούλου Α., **Παπαγεωργίου Μ.**, Ηρακλή Μ. και Δοξαστάκης Γ. (2004). Μακαρόνια εμπλουτισμένα με αλεύρι από κουκί. Εκτίμηση ρεολογικών και ποιοτικών χαρακτηριστικών. Πρακτικά 80ου συνεδρίου Χημείας Ελλάδος-Κύπρου «Χημεία, Ποιότητα Ζωής και Εκπαίδευση», Θεσσαλονίκη, 10-13 Δεκεμβρίου, 6 σελ, CD format.

Γ12. **Ξυνιάς, Ι., Kozub, N., Παπαγεωργίου, Μ.,** Ηρακλή, Μ., Τοκατλίδης, Ι., Τσιάλτας, Ι. (2006). Ταυτοποίηση διαλογών μαλακού σιταριού με βάση μορφολογικά, φυσιολογικά, ποιοτικά και βιοχημικά κριτήρια. Πρακτικά 11ου Πανελληνίου Συνεδρίου: Γενετική Βελτίωση Φυτών και Αγροτική Ανάπτυξη, Ορεστιάδα, 31 Οκτωβρίου-2 Νοεμβρίου 2006, σελ.404-409

Γ13. **Παπαγεωργίου Μ., Ηρακλή Μ.,** Γεωργόπουλος Φ. και Σειραγάκης Γ. (2007). Αξιοποίηση των λειτουργικών ιδιοτήτων συστατικών από παραδοσιακά τρόφιμα για την ανάπτυξη προϊόντων αρτοποιίας ελεύθερων γλουτένης: Η περίπτωση του χαρουπιού (*Ceratonia siliqua*). Πρακτικά 2ου πανελληνίου συνεδρίου βιοτεχνολογίας και τεχνολογίας τροφίμων, Αθήνα 29-31 Μαρτίου 2007, σελ. 289-292.

Δ. Ανακοινώσεις -Περιλήψεις σε συνέδρια

Δ01. **Lazaridou, E., S. Orphanidis, M. Papageorgiou, M. Seferlis and Haritonidis S. (1997)** Eutrophication and abundance of seaweed in the biotope of Kalochori, Gulf of Thessaloniki. *Phycologia*, 36 (4S): 58

Δ02. **Haritonidis, S., E. Lazaridou and Papageorgiou M. (1997)** Agar extraction from *Gracilaria* species in Thermaikos Gulf, Greece. Proceedings of the 4th International Workshop on carbohydrates as Organic Raw Materials, University of Agricultural Sciences Vienna, Austria, 20-21 March, p 14.

Δ03. **K. Poutanen, M. Papageorgiou & H. Zentgraf (2002)**. Nutrition and Health. Book of abstracts of the EU/ICC Cereal Conference 2002, ECC 2002 "Implementation of the European Research Area", Vienna, Austria, 6-8 March, pp 24-27.

Δ04. **Papageorgiou M., I. German, M. Irakli, and G. Doxastakis (2004)**. Quality of macaroni containing lupin flour for increased dietary fibre content. Proceedings of the 12th ICC Cereal and Bread Congress, Harrogate, UK, 23-26 May, (CD format).

Δ05. **Duta, D., M. Papageorgiou, N. Belc, and S. Ghencea. (2005)**. Effect of the addition of different hydrocolloids in gluten-free bread formulations. Book of abstracts of the ICC-Jubilee Conference, Cereals-The future challenge, Vienna, Austria, 3-7 July, p. 81

Δ06. **Papageorgiou M., M. Irakli, and C. Bladenopoulos. (2005)** Variation of β -glucan content among Greek barley genotypes. Book of abstracts of the ICC-Jubilee Conference, Cereals-The future challenge, Vienna, Austria, 3-7 July, p. 146.

Δ07. **Skendi A., Papageorgiou M. and Biliaderis C.G. (2006)** Molecular size and concentration effects of barley beta glucan supplementation on dough and bread

characteristics. Proceedings of Dietary Fibre 2006-Multifunctional complex of components, Helsinki, Finland 12-14 June 2006, p.200.

Δ08. Ντάνος, Δ.Α., Κατσαντώνης, Δ., **Παπαγεωργίου, Μ.** και Φιλίππου, Ν. (2006). Αλέξανδρος και Δήμητρα, δύο νέες ποικιλίες ρυζιού. Περιλήψεις 11ου Πανελληνίου Συνεδρίου: Γενετική Βελτίωση Φυτών και Αγροτική Ανάπτυξη, Ορεστιάδα, 31 Οκτωβρίου- 2 Νοεμβρίου 2006, σελ.112.

Δ09. **Papageorgiou M.**, Kiskini A., Christou C., Siragakis G., and Mandala I. (2007). The case of carob (*Ceratonia siliqua*) use for developing gluten-free products- Its influence on gluten-free dough characteristics. Book of abstracts of the First International Symposium on gluten-free cereal products and beverages, Cork, Ireland, 12-14 September 2007, p. 95.

Δ10. **Papageorgiou M.** Trends in Cereal foods and bakery products (2008). Workshop Book of “Trends in Cereal Science and Technology: Industrial Applications” Dept of Food Science and Technology-School of Agriculture-A.U.Th and N.AG.RE.F.–Cereal Institute, Thessaloniki, 4-5 February 2008 pp. 1-11.

Δ11. Tsochatzis, E.D., Bladenopoulos K., and **Papageorgiou M.** (2008). Tocopherol and tocotrienol content of Greek barley varieties under conventional and organic cultivation. Book of abstracts of the 6th Aegean Analytical Chemistry Days (AACD), Denizli-Turkey, 9-12 October 2008, p. 341.

Δ12. Skendi A., **Papageorgiou M.**, and Biliaderis G.C. (2008). Rheological properties of β-glucan supplemented wheat doughs. Proceedings of Bosphorus 2008 –ICC international Conference, Istanbul, Turkey, 24-26 April 2008, p. 201.

Δ13. Kefalas P., Yupsanis T., Kefala L.A., Yupsani A., **Papageorgiou M.**, Irakli M., Kokkalis A., Kotzamanidis S., Pasali A. (2008). Bread and pasta preparation from some Greek durum wheat cultivars. Book of Abstracts International Durum Wheat Symposium “From seed to pasta: the durum wheat chain”, Bologna, Italy, June 30-July 3, 2008, p.207.

Δ14. **Papageorgiou M.**, Tsochatzis E.D., and D. Katsantonis (2008). Occurrence of mycotoxins in stored cereal grains and cereal-based products consumed in the Greek market. Book of abstracts of the 1st International ISEKI_Food Conference, Porto, Portugal, 10-12 September 2008, p. 123.

Δ15. Tsochatzis E.D., **Papageorgiou M.**, and Yiouri C. (2008). High school experiment for the study of iron oxidative corrosion in gelatine-based electrochemical cells. Book of abstracts of the 1st International ISEKI_Food Conference, Porto, Portugal, 10-12 September 2008, p. 57.

Δ16. Tsochatzis E.D., R. Tzimou-Tsitouridou, U. Menkissoglu-Spiroudi, D.G. Karpouzas and **Papageorgiou M.** (2008). Development and Validation of an HPLC-DAD Method for the determination of Pesticides in Paddy Rice. Book of abstracts of the 6th Aegean Analytical Chemistry Days (AACD), Denizli-Turkey, 9-12 October 2008, p. 280.

Δ17. Tsochatzis E.D., and **Papageorgiou M.** (2008). Validated Reversed Phase-High Performance Liquid Chromatography Method for the simultaneous Determination of tocopherols and tocotrienols in whole grain barley. Book of abstracts of the 6th Aegean Analytical Chemistry Days (AACD), Denizli-Turkey, 9-12 October 2008, p. 94.

Δ18. Schleinig, G., Silva, L.M.S., and **Papageorgiou M. (2011)**. ISEKI-Food Association : A leading network for stakeholders in the food supply chain. Book of abstracts of the 2nd International conference “Sustainable Postharvest and Food Technologies”, Velika Plana, Serbia, 17-22 April 2011, p. 124.

Δ19. Sanders, M., Galvita, A., Guo, Y., Heyerick, A., Deforce, D., De Saeger, S., Wootsch, A., Uderszky, A., Ágoston, A., Orsolya, K., Eeckhout, M., Martens, F., Haesaert, G., Hedström, M., Mattiasson, B., Kumar, A., Pikó, T., **Papageorgiou, M.**, Vázquez, P., Martin, S., Martens, J., Panagiotis, I., Fediuk, W., Barbi, F., Berta, L., Bouchlas, A., Lepez, O., Baltzakis, J., Marshall, N. **(2011)** MYCOHUNT: Development of a Rapid, Online Biosensor for the Detection of Mycotoxin in wheat. Book of abstracts of the 4th International MYTOX Symposium: “Mycotoxins: Challenges and Perspectives”, Universiteit Ghent, 24 May 2011, Ghent, Belgium. p. 139

Δ20. **Παπαγεωργίου Μ. (2012)**. Διασφάλιση Ποιότητα Προγραμμάτων Σπουδών Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων στην Ανώτατη Εκπαίδευση–Σήμα Ποιότητας EQAS. CD Περιλήψεων Συνεδρίου ΜΟΔΙΠ ΑΤΕΙΘ «Διασφάλιση Ποιότητας στα Ανώτατα Εκπαιδευτικά Ιδρύματα: Μοχλός Ανάπτυξης, Θεσσαλονίκη, 29-30 Νοεμβρίου 2012.

Δ21. Wootsch., A, Uderszky, A. Ágoston, A., Orsolya, K. De Saeger, S., Sanders, M., Guo, Y., Eeckhout, M., Martens, F., Haesaert, G., Hedström, M., Mattiasson, B., Kumar, A., Pikó, T., **Papageorgiou, M.**, Fernández, V., Martin, S., Martens, J., Panagiotis, I., Fediuk, W., Barbi, F., Berta, L., Bouchlas, A., Lepez, O., Guzun-Cojocar, T., Baltzakis, J., Marshall N. **(2012)**. The MycoHunt Project: developing a cost-effective method to detect the infection of mycotoxin deoxynivalenol (DON) in wheat grains. Conference CD “Building Trust through Authentic Food and Safety-BuTraFoS” 29-31st October 2012, Limassol, Cyprus.

Δ22. Yiannopoulos, S., Kontoghiorhe, E., Poulli, E., Papadopoulou M., Eleni, P., Saranti, A., Christodoulidou, M., Tsatsaragkou, K., Mantala, I., **Papageorgiou, M.**, and Siragakis, G. **(2012)**. Development of gluten free bakery products with high protein and dietary fiber content by exploiting domestic plant sources. Conference CD “Building Trust through Authentic Food and Safety-BuTraFoS” 29-31st October 2012, Limassol, Cyprus.

Δ23. Tsatsaragkou, K., **Papageorgiou, M.**, Yiannopoulos, S., Christodoulidou, M., Saranti, A., Hadjimina, & I., Mandala, I. **(2013)**. Effect of carob germ flour addition in Gluten-free bakery products. 3rd International Symposium on Gluten Free Cereal Products and Beverages, 12-14 June 2013, Vienna, Austria. p.124

Δ24. Tsochatzis, E.D., & **Papageorgiou M. (2013)**. Validated reversed-phase-high performance liquid chromatography for the determination of tocopherols and tocotrienols in barley. Optimization of extraction method. Book of abstracts. 8th International Conference on Instrumental Methods of Analysis: Modern Trends and Applications IMA 2013, 15-19 September 2013, Thessaloniki, Greece. p. 195.

Δ25. Exarhopoulos, S., Mandala, I., & **Papageorgiou, M. (2014)** Isolation and chemical composition of carob seed germ flour from three cultivars of Cyprus. Book of abstracts 3rd International ISEKI-Food Conference, 21-23 May 2014, Athens, Greece. p. 237.

Δ26. Kizaki, N., Skaltsi, A., Papoti V.T., & **Papageorgiou, M. (2014)**. Greek Kean acorns and acorns wastes; a rich source of phenolic anti oxidants and macroelements as a

prospect for development. Book of abstracts. 3rd International ISEKI-Food Conference, 21-23 May 2014, Athens, Greece. p.52.

Δ27. Skendi, A., Irakli, M., Papoti, V.T., Katsantonis, D., & **Papageorgiou, M.** (2014). Mycotoxin occurrence in silos and horizontal warehouses of stored corn and rice samples from different regions of Greece. Book of abstracts. 3rd International ISEKI-Food Conference, 21-23 May 2014, Athens, Greece. p. 218.

Δ28. Koleta, P., Skendi, A., Irakli, M., **Papageorgiou, M.** (2014) High level incorporation of whole grain rye, barley and oat meals in the physicochemical and technological properties of wheat bread. IUFOST- 17th World Congress on Food Science and Technology, 17-21 August 2014, Montreal, Canada. Presented as moderated poster.

Δ29. Irakli, M., Skendi, A., & **Papageorgiou, M.** (2014) Optimization of simultaneous determination of deoxynivalenol and aflatoxins (B1, B2, G1, G2) by reversed phase high performance liquid chromatography. IUFOST- 17th World Congress on Food Science and Technology, 17-21 August 2014, Montreal, Canada. Accepted as unmoderated poster.

Δ30. Skendi, A., **Papageorgiou, M.**, Irakli, M., and Katsantonis, D. (2014) Mycotoxins and heavy metals in organic commercial cereal based foods sold in supermarkets in Greece. In "The world mycotoxin 8th forum conference", 10-12 November, Vienna, Austria.

Δ31. Skendi, A., Irakli, M., Papageorgiou, M., and Chatzopoulou, P. (2015) Effect of the addition of dried oregano (*Origanum vulgare* subsp *Hirtum*) on the plain bread quality and antioxidant activity. In "Joint ICC/10th AISTEC Conference - Grains for Feeding the World", 1-3 July, Milan, Italy. (P128)

Δ32. Skendi, A., Irakli, M., and **Papageorgiou, M.** (2015) A rapid, simple method for simultaneous determination of deoxynivalenol, zearalenone, ochratoxin A, and aflatoxins (B1, B2, G1, G2) in cereals, by RP-HPLC-DAD-FLD. In "Joint ICC/10th AISTEC Conference - Grains for Feeding the World", 1-3 July, Milan, Italy. (P40)

Δ33. **Papageorgiou, M.**, Iosifidis, S., Vaiou, M., Zoulfos, K., & Moulas, A. (2015). Development of Greek peasant type bread fortified with vitamin D. Proceedings of the workshop on Innovative Technologies for Advanced Food Processing and Nutrition Towards Health. 29-30 May, Ohrid, FYROM. p. 46.

Δ34. Pavlova, V., **Papageorgiou M.**, & Raphaelides, S. (2015). Texture Analyzer used for the investigation flow properties of fresh and frozen dough. Proceedings of the workshop on Innovative Technologies for Advanced Food Processing and Nutrition Towards Health. 29-30 May, Ohrid, FYROM. p. 44

Δ35. Pavlova, V., Menkinoska, M. Caneva, L., Blazeska, T., **Papageorgiou, M.**, & Raphaelides, S. (2015). Rheological properties of graham bread dough from Zinc biofortified wheat. Book of abstracts, 2nd International Conference on Rheology and Modeling of Materials. 5-9 October 2015, Miskolc-Lillafured, Hungary, p.68.

Δ36. Skendi, A., Irakli, M., Papageorgiou, M., and Chatzopoulou, P. (2015) Influence of the rice bran addition on wheat bread quality and antioxidant activity. In "29th EFFoST International Conference", 10-12 November, Athens, Greece (P1.077).

- Δ37. Moulas, A., S. Iossifidis, T. Georgopoulos, **M. Papageorgiou**, K. Zoulfos, M. Vaiou, T. Beccari, A. Challa. **(2015)**. Development and study of greek type fortified bread and pasta for addressing vitamin D deficiency. The 6th International Conference on Food Factors, ICOFF 2015 Bioconvergence for food function, 22-25 November 2015, Coex, Seoul, Republic of Korea. (Βραβείο αναρτημένης ανακοίνωσης).
- Δ38. Μουλάς, Α., Σ. Ιωσηφίδης, Θ. Γεωργόπουλος, **Μ. Παπαγεωργίου**, Κ. Ζούλφος, Μ. Βάιου, Τ. Beccari, Α. Χάλλα. **(2015)**. Ανάπτυξη και μελέτη εμπλουτισμένων τροφίμων της Μεσογειακής διατροφής για αντιμετώπιση της έλλειψης βιταμίνης D. 13ο Πανελλήνιο Συνέδριο Διατροφής & Διαιτολογίας, 2ο Πανελλήνιο Συνέδριο Κλινικής Διατροφής, 27-29 Νοεμβρίου 2015, Αθήνα.
- Δ39. Mouselemidou, P., Skendi, A., Papastergiadis, E., **Papageorgiou, M.** **(2016)**. Evaluation of gluten-free breadmaking potential of acorn meal. In "4th International ISEKI_Food Conference", 6-8 July, Vienna, Austria.
- Δ40. Μαρινοπούλου, Α., **Παπαγεωργίου, Μ.**, Ηρακλή, Μ. Γερασόπουλος, Δ. **(2016)**. Επίδραση της προσθήκης πράσινης και μαύρης ελαιόπαστας στα τεχνολογικά χαρακτηριστικά του ψωμιού. 22ο Πανελλήνιο Συνέδριο Χημείας, 2-4 Δεκεμβρίου 2016, Θεσσαλονίκη Ελλάδα
- Δ41. Marinopoulou, A., Papastergiadis, E., **Papageorgiou, M.**, Raphaelides S. N. **(2017)**. Investigation of a three-way interaction among amylose, myristic acid and zeolite powder. 6th International Congress on Food Technology. 18-19 March, 2017 Athens, Greece.
- Δ42. Paraskevopoulou, A., Pantazi, F. **Papageorgiou, M.** **(2017)**. Cake aroma profile as affected by wheat flour replacement with carob flour. IMECOFOODS TC23 "Metrology in food and nutrition", In: Metrology promoting standardization and harmonization in food and nutrition. 1-4 October, Thessaloniki, Greece
- Δ43. Skendi A., Irakli M., Chatzopoulou P., & **Papageorgiou M.** **(2017)**. Essential oils from Greek aromatic plants of Lamiaceae family: application in bakery and antioxidant activity. In "7th Conference of Greek Lipid Forum: Σύγχρονες τάσεις στον τομέα των λιπιδίων", 5 Οκτώβριο, Θεσσαλονίκη, P3-5 p. 59.
- Δ44. Marinopoulou, A., **Papageorgiou, M.**, and Raphaelides, S. N. **(2017)**. Structural and morphological investigation of amylose inclusion complexes with bioactive compounds. In "WGS2017 - Whole Grain Summit", 13-15 November 2017, Vienna, p. 59
- Δ45. Skendi A., Irakli M., & **Papageorgiou M.** **(2017)**. Investigating Greek barley cultivars for their brewing capacity. In "WGS2017 - Whole Grain Summit", 13-15 November 2017, Vienna, P1.14 p. 36
- Δ46. **Papageorgiou M.** **(2017)**. Target compounds in the valorization of by products from cereal processing. 16th EYCSTW European Young Cereal Scientists and Technologists workshop. 18-21 April, 2017, Thessaloniki, Greece.
- Δ47. Skendi A., & **Papageorgiou M.** **(2018)**. Influence of kilning temperature on chemical composition of a Greek barley malt and its wort properties. In "1st International Meeting on I&D in the Food Sector" 5 June 2018, Viseu, Portugal, pp 103-104.
- Δ48. Skendi A., **Papageorgiou M.**, & Papastergiadis, E. **(2018)**. The effect of malting on the crystallites and microstructure of barley using X-ray Diffraction and microscopic

analysis. In “1st International Meeting on I&D in the Food Sector” 5 June 2018, Viseu, Portugal, pp 105-106.

Δ49. Skendi A., & **Papageorgiou M. (2018)**. Optimizing malting parameters in order to obtain malt with good brewing ability. Case study: Greek barley. In “5th International ISEKI_Food Conference (ISEKI_Food 2018), The Food System Approach – New challenges for Education, Research and Industry” 3-5 July 2018, Stuttgart, Germany, P 159, pp 254.

Δ50. Papoti, V., Dervisi, K., Alexopoulos, V., Apostolidis, K., **Papageorgiou, M (2018)**. Phenolic antioxidant potential of olive leaf extracts derived from Greek local cultivars. In “5th International ISEKI_Food Conference (ISEKI_Food 2018), The Food System Approach – New challenges for Education, Research and Industry” 3-5 July 2018, Stuttgart, Germany, P 159, pp 253.

Δ51. Guiné RPF, Ferrão AC, Ferreira M, Correia P, Cardoso AP, Duarte J, Rumbak I, Vittadini E & **Papageorgiou M. (2019)**. Eatmot Project: Eating motivations in different parts of the world, and particularly in countries from the Mediterranean Area. In Book of Abstracts of the International Conference on Mediterranean Diet and Gastronomy-Linking Innovation, Sustainability and Health, 15-16 October 2018, University of Evora, Portugal, pp 44.

Δ52 Guiné RPF, Ferreira M, Correia P, Cardoso AP, Ferrão AC, Mendes M, Duarte J, Bartkiene E, Szűcs V, Tarcea M, Sarić MM, Černelič-Bizjak M, Isoldi K, EL-Kenawy A, Ferreira V, Klava D, Korzeniowska M, Vittadini E, Leal M, Frez-Muñoz L, **Papageorgiou M, Djekić I.(2019)**. The EATMOT Project: Preliminary Results of the study about motivations for food choices in 16 countries. Ciência 2019: Encontro com a Ciência e Tecnologia em Portugal [Science and Technology Summit Portugal]. Lisbon PT, 8 -10 July 2019.

Δ53 Guiné RPF, Ferrão AC, Ferreira M, Correia P, Mendes M, Bartkiene E, Szűcs V, Tarcea M, Rumbak I, Černelič-Bizjak M, Isoldi K, EL-Kenawy A, Ferreira V, Klava D, Korzeniowska M, Vittadini E, Leal M, Frez-Muñoz L, **Papageorgiou M, Djekić I. (2019)** "EATMOT Project: The Study of Eating Motivations in Different Countries". 13th Baltic Conference on Food Science and Technology - FOODBALT 2019 and 5th North and East European Congress on Food - NEEFood 2019, Jelgava, Latvia, 2 - 3 de April 2019.

Δ54. Skendi A., **Papageorgiou M.**, Papastergiadis E. **(2021)** Acorn and water interaction on the microstructure of gluten-free yeasted dough. In VII International Congress “Engineering, Environment and Materials in Process Industry”, 17-19 March 2021, Jahorina, Bosnia and Herzegovina, P-101, p. 144.

Δ55 Skendi A., **Papageorgiou M. (2021)** Alternative flours for gluten-free bread: Case of acorn. In “EuroAliment 2021”, 10th International Symposium, 7-8 October, Galați, Romania, p. 33.

Δ56. Skendi, A., Ioanna Seni, I., Varzakas, T., **Papageorgiou, M. (2021)** Effect of some bakery improvers in the rheology of bread wheat dough. In The 2nd International Electronic Conference on Foods – “Future Foods and Food Technologies for a Sustainable World” MDPI, Basel, Switzerland, 15–30 October 2021, MDPI: Basel, Switzerland, doi:10.3390/Foods2021-10991

Δ57 **Papageorgiou, M.** Skendi, A., Katsantonis, D.P., Chatzopoulou, P., Irakli, M. (2022) Antifungal activity of bread enriched with oregano. In "7th Cereals & Europe Spring Meeting 2022" 6-8 April 2022, Thessaloniki, Greece, p. 59.

Δ58. Guiné R, Florença S, Ferreira M, Costa C, Correia P, Cardoso A, Campos S, Anjos O, Chuck-Hernandez C, Saric M, **Papageorgiou M**, Baro J, Korzeniowska M, Bizjak M, Bartkiene E, Tarcea M, Boustani N, Djekic I, Klava D, Damarli E. (2022) Estudo Internacional do nível de conhecimento sobre insetos comestíveis. In Livro de Resumos do IV CNESA – Congresso Nacional das Escolas Superiores Agrárias, Santarém, pp. 143.

Δ59. Guiné R, Florença S, Ferreira M, Costa C, Correia P, Cardoso A, Campos S, Anjos O, Chuck-Hernandez C, Saric M, **Papageorgiou M**, Baro J, Korzeniowska M, Bizjak M, Bartkiene E, Tarcea M, Boustani N, Djekic I, Klava D, Damarli E. (2022) "Estudo Internacional do nível de conhecimento sobre insetos comestíveis", apresentado no IV CNESA – Congresso Nacional das Escolas Superiores Agrárias, que decorreu em Santarém, de 3 a 4 de novembro de 2022.

Δ60. Deligeorgakis, C., Skendi, A., **Papageorgiou, M.** (2022) Assessing the composition of flatbreads in Greece in the frame of FLATBREAD MINE project. In "7th Cereals & Europe Spring Meeting 2022" 6-8 April 2022, Thessaloniki, Greece, p. 64.

Δ61. Skendi, A., **Papageorgiou, M.** (2022) Application of FT-IR spectroscopy for the study of biopolymers in breads fortified with rice bran. In "7th Cereals & Europe Spring Meeting 2022" 6-8 April 2022, Thessaloniki, Greece, p. 75.

Δ62. Skendi, A., **Papageorgiou, M.** (2022) Consumers' preference for Local Foods in the Regions of Central Macedonia and Eastern Macedonia & Thrace in Greece. In "Food Choice & Eating Motivation" 19-20 May 2022, Viseu, Portugal, p. 70.

Δ63. Skendi, A., Kelesidou, G., **Papageorgiou, M.** (2022) Total phenolics and antioxidant activity of organically grown Greek cereal landraces. In "20th ICC Conference 2022" 5-7 July 2022, Vienna, Austria, p. 125

Δ64. Skendi, A. Deligeorgakis, C., **Papageorgiou, M.** (2022) Exploring physicochemical and textural characteristics of commercial frozen pita bread in the Greek market. In proceedings of the 5th ISEKI E-conference: "Current Food Innovation Trends; the Texture and consumer Perception Perspective", 23 - 25 November 2022, online event, p. 49.

Δ65. Skendi A, Fotopoulou R, Guiné RPF, **Papageorgiou M.** Consumer perception and acceptance towards edible insects in Greece (2022). In proceedings of the 5th ISEKI E-conference: Current food innovation trends; the texture and consumer perception perspective, on line 23-25 November 2022, online event, p. 112.

ΣΤ. Συντονισμός Εκδόσεων

E01. Ντάφης, Σ., Παπαστεργιάδου, Ε., **Παπαγεωργίου Μ.** και Κατσακιώρη, Μ. (eds.). "ΦΥΣΗ 2000" Τριμηνιαία Έκδοση του προγράμματος 'οικοτόπων' Τεύχη: 1,2,3 **1995, 1996.** (Ελληνικά-Αγγλικά)

E04. Ηρακλή Μ. & Παπαγεωργίου Μ. (2001). «Ποιότητα μαλακού και σκληρού σίτου, εσοδείας 2000» Επιστ. Δελτίο Αριθ.1. ΕΘ.Ι.ΑΓ.Ε. Ινστιτούτο Σιτηρών, 30 σελ.

E05. Παπαγεωργίου Μ. και Ηρακλή Μ. (2004). Ποιότητα μαλακού και σκληρού σίτου εσοδείας 2001 και 2002. Επιστ. Δελτίο αριθμός 2. ΕΘ.Ι.ΑΓ.Ε. Ινστιτούτο Σιτηρών, 43 σελ.

E06. Παπαγεωργίου Μ. & Ηρακλή Μ. (2005). «Ποιότητα μαλακού και σκληρού σίτου, εσοδείας 2003 & 2004» Επιστ. Δελτίο Αριθ.3. ΕΘ.Ι.ΑΓ.Ε. Ινστιτούτο Σιτηρών, 20 σελ.

E07. Παπαγεωργίου Μ. & Ηρακλή Μ. (2007). «Ποιότητα μαλακού και σκληρού σίτου, εσοδείας 2005 & 2006» Επιστ. Δελτίο Αριθ.4. ΕΘ.Ι.ΑΓ.Ε. Ινστιτούτο Σιτηρών, 23 σελ.