

ΒΙΟΓΡΑΦΙΚΟ ΣΗΜΕΙΩΜΑ ΓΕΩΡΓΙΑ ΔΗΜΗΤΡΕΛΗ

ΑΝΑΠΛΗΡΩΤΡΙΑ ΚΑΘΗΓΗΤΡΙΑ
ΤΜΗΜΑ ΕΠΙΣΤΗΜΗΣ ΚΑΙ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ
ΔΙΕΘΝΕΣ ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΤΗΣ ΕΛΛΑΔΟΣ
e-mail: dimitrel@ihu.gr

ΣΠΟΥΔΕΣ

2006: Διδακτορικό δίπλωμα (Ph.D) στο γνωστικό αντικείμενο της τεχνολογίας και ρεολογίας ανακατεργασμένων τυριών με τίτλο: “Rheological and Textural properties of Processed Cheese”, University of Lincoln, Hull, UK.

2000: Πτυχίο Τεχνολογίας Τροφίμων στο Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων, Α.Τ.Ε.Ι.Θ. Βαθμός Πτυχίου: 8,2/10 «Λίαν Καλώς».

ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΑ ΕΝΔΙΑΦΕΡΟΝΤΑ

Εργαστηριακή ανάπτυξη γαλακτοκομικών προϊόντων (κεφίρ, γιαούρτη, ζυμούμενα γαλακτοκομικά προϊόντα παγωτού, ελληνικά παραδοσιακά τυριά, ανακατεργασμένα τυριά), ποιοτικός έλεγχος γαλακτοκομικών προϊόντων, ανάπτυξη καινοτόμων λειτουργικών γαλακτοκομικών προϊόντων, ρεολογία τροφίμων, φυσικοχημικός χαρακτηρισμός πολυσακχαριτών, χαρακτηρισμός ρεολογικής συμπεριφοράς και δομής συστημάτων πρωτεϊνών γάλακτος-λιποσφαιρίων-πολυσακχαριτών, μελέτη ιδιοτήτων εδώδιμων μεμβρανών κεφίρανης.

ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΗ ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΑ

Συμμετοχή στα παρακάτω ερευνητικά προγράμματα:

1. **2000-2001:** «Δημιουργία εθνικών πινάκων σύνθεσης Ελληνικών τροφίμων», ως *επιστημονικός συνεργάτης*.
2. **2001:** «Προσδιορισμός της σχέσης κολλαγόνου-πρωτεΐνης, ύδατος-πρωτεΐνης και τέφρας σε δείγματα Ελληνικών κρεάτων», ως *επιστημονικός συνεργάτης*.
3. **2001-2003:** «Μελέτη της υφής των ανακατεργασμένων τυριών», ως *επιστημονικός συνεργάτης*.
4. **2003:** «Παραγωγή και μελέτη ιδιοτήτων θερμοπλαστικού αμύλου για βιομηχανική χρήση», ως *επιστημονικός συνεργάτης*.
5. **2003:** «Εκτίμηση της περιεκτικότητας σε ανόργανα συστατικά και βιταμίνη C των κυριότερων Ελληνικών τροφίμων», ως *επιστημονικός συνεργάτης*.
6. **2003-2004:** «Εκτίμηση της περιεκτικότητας σε βιταμίνη C σε δείγματα Ελληνικών φρούτων και λαχανικών», ως *επιστημονικός συνεργάτης*.
7. **2004-2005:** ΑΡΧΙΜΗΔΗΣ I, Υποέργο 2.2.22, «Ανάπτυξη και χρήση οργάνων μέτρησης ρεολογικών ιδιοτήτων τροφίμων», ως *επιστημονικός συνεργάτης*.
8. **2004-2006:** ΑΡΧΙΜΗΔΗΣ I, Υποέργο 2.2.4, «Εκτίμηση της χημικής σύστασης και της ενεργειακής αξίας Ελληνικών τροφίμων», ως *επιστημονικός συνεργάτης*.
9. **2005-2006:** ΑΡΧΙΜΗΔΗΣ II, Υποέργο 2.2.12, «Μορφοποίηση βιοαποικοδομήσιμων φυσικών πολυμερών για βιομηχανική χρήση ως υλικά συσκευασίας», ως *επιστημονικός συνεργάτης*.
10. **2008-2009:** «Ρεολογία του κεφίρ», ως *επιστημονικός συνεργάτης*.
11. **2012-2013:** «Ρεολογία πηκτών κεφίρ», ως *επιστημονικός συνεργάτης*.
12. **2012-2015:** ΑΡΧΙΜΗΔΗΣ III, «Καινοτόμες εφαρμογές στην τεχνολογία παρασκευής προϊόντων κεφίρ», ως *επιστημονικός συνεργάτης*.
13. **2012-2015:** ΑΡΧΙΜΗΔΗΣ III, «Ενίσχυση της απόδοσης των βιοκοινωνιών ενεργού ιλύος για την επεξεργασία υγρών αποβλήτων με δύσκολα αποδομήσιμες οργανικές ουσίες», ως *Επιστημονικός Υπεύθυνος*.

14. **2012-2015:** ΑΡΧΙΜΗΔΗΣ ΙΙΙ, «Παραγωγικά χαρακτηριστικά και ποιότητα προϊόντων του Ελληνικού βουβάλου (*Bubalus bubalis*) σε παραδοσιακές συνθήκες εκτροφής», ως *επιστημονικός συνεργάτης*.
15. **2014-2015:** ΑΡΙΣΤΕΙΑ ΙΙ, «Καινοτόμος τεχνική για τον προσδιορισμό της ποιότητας των ελαίων τηγανίσματος που βοηθά στη βελτίωση της ποιότητας και ασφάλειας των τηγανητών τροφίμων», ως *επιστημονικός συνεργάτης*.
16. **2014-2015:** «Μελέτη φαινομένων που συμβαίνουν κατά τη συντήρηση συστημάτων πραλίνας και μαρμέλαδας εντός της ζύμης του croissant», ως *επιστημονικός συνεργάτης*.
17. **2015:** «Μελέτη της επίδρασης της σύστασης και της θερμικής επεξεργασίας γαλακτωμάτων στις ιδιότητες της λιπαρής φάσης», ως *επιστημονικός συνεργάτης*.
18. **2019-2022:** «Υποστήριξη Παρεμβάσεων Κοινωνικής Μέριμνας Φοιτητών του Αλεξάνδρειου ΤΕΙ Θεσσαλονίκης», ως *επιστημονικός συνεργάτης*.
19. **2021-2023:** «Φωτοσυνθετικές καλλιέργειες μικροφυκών για την αειφόρο παραγωγή προϊόντων υψηλής διατροφικής αξίας για τον άνθρωπο, τα ψάρια και τα ζώα», ως *επιστημονικός συνεργάτης*.
20. **2023:** «Flat Bread of Mediterranean area; Innovation and Emerging process and technology», ως *επιστημονικός συνεργάτης*.
21. **2021-έως σήμερα:** ΕΛΙΔΕΚ, «Μελέτη διεργασιών και φυσικοχημικών παραμέτρων για την ανάπτυξη καινοτόμου στιγμιαίου προϊόντος κεφίρ», ως *μέλος συμβουλευτικής ομάδας*.
22. **2023-έως σήμερα:** «Η χρήση αρωματικών φυτών, στη διατροφή αιγών βιολογικής εκτροφής και η επίδρασή τους στην παραγωγή, την ποιότητα γάλακτος και των προϊόντων αυτού», ως *επιστημονικός συνεργάτης*.

ΔΙΔΑΚΤΙΚΗ ΕΜΠΕΙΡΙΑ

2007-2009: Εργαστηριακός συνεργάτης στο Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων του Α.Τ.Ε.Ι.Θ. Διδασκαλία μαθημάτων:

- Τεχνολογία και Έλεγχος Ποιότητας Γάλακτος και Γαλακτοκομικών Προϊόντων (Θεωρία και Εργαστήριο)
- Επεξεργασία Τροφίμων Ι (Εργαστήριο)
- Μηχανική Τροφίμων Ι (Εργαστήριο)

2009 – 2014: Καθηγήτρια Εφαρμογών στο Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων του Α.Τ.Ε.Ι.Θ. Διδασκαλία μαθημάτων:

- Τεχνολογία και Έλεγχος Ποιότητας Γάλακτος και Γαλακτοκομικών Προϊόντων (Θεωρία και Εργαστήριο)
- Επεξεργασία Τροφίμων Ι (Εργαστήριο)
- Επεξεργασία Τροφίμων ΙΙ (Εργαστήριο)
- Μηχανική Τροφίμων Ι (Εργαστήριο)

2014 – 2020: Επίκουρη Καθηγήτρια στο Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων του Α.Τ.Ε.Ι.Θ. Διδασκαλία μαθημάτων:

- Τεχνολογία και Έλεγχος Ποιότητας Γάλακτος και Γαλακτοκομικών Προϊόντων (Θεωρία και Εργαστήριο)
- Επεξεργασία Τροφίμων ΙΙ (Εργαστήριο)
- Μηχανική Τροφίμων Ι (Εργαστήριο)
- Μηχανική Τροφίμων ΙΙ (Εργαστήριο)

2020 – έως σήμερα: Αναπληρώτρια Καθηγήτρια στο Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων του Δι.Πα.Ε.

Διδασκαλία μαθημάτων:

- Τεχνολογία και Έλεγχος Ποιότητας Γάλακτος και Γαλακτοκομικών Προϊόντων (Θεωρία και Εργαστήριο)
- Μηχανική Τροφίμων ΙΙ (Εργαστήριο)
- Εισαγωγή στην Επιστήμη και Τεχνολογία Τροφίμων
- Ανάπτυξη Νέων Προϊόντων Τροφίμων

2009 – 2022: Διδασκαλία στο Πρόγραμμα Μεταπτυχιακών Σπουδών του Τμήματος Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων με τίτλο «Συστήματα Διαχείρισης Ποιότητας και Οργάνωσης Παραγωγής στη Βιομηχανία Τροφίμων». Διδασκαλία της ενότητας «Ρεολογική μελέτη πηκτών, ψευδοπηκτών και κολλοειδών αιωρημάτων» ως μέρος του μαθήματος «Εργαστηριακές Ασκήσεις Ενόργανης Ανάλυσης Τροφίμων».

2021-2022: Διδασκαλία στο Πρόγραμμα Μεταπτυχιακών Σπουδών του Τμήματος Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων του Δι.Πα.Ε. με τίτλο «Συστήματα Διαχείρισης Ποιότητας και Οργάνωσης Παραγωγής στη Βιομηχανία Τροφίμων». Διδασκαλία της ενότητας «Ρεολογικές τεχνικές (Δυναμικές – ερπυσμού)» και «Ρεολογικές τεχνικές (εκτατή ροή)» ως μέρος του μαθήματος «Προχωρημένες μέθοδοι ανάλυσης τροφίμων»

2021-2022: Διδασκαλία στο Πρόγραμμα Μεταπτυχιακών Σπουδών του Τμήματος Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων του Δι.Πα.Ε. με τίτλο «Συστήματα Διαχείρισης Ποιότητας και Οργάνωσης Παραγωγής στη Βιομηχανία Τροφίμων». Διδασκαλία της ενότητας «Νομοθεσία γάλακτος και γαλακτοκομικών προϊόντων» ως μέρος του μαθήματος «Νομοθεσία Τροφίμων»

2021-2023: Διδασκαλία στο Πρόγραμμα Μεταπτυχιακών Σπουδών του Τμήματος Μηχανικών Παραγωγής και Διοίκησης του Δι.Πα.Ε. με τίτλο «Εφαρμοσμένα Συστήματα Αυτοματοποίησης». Διδασκαλία της ενότητας «Γραμμές παραγωγής γαλακτοκομικών προϊόντων» ως μέρος του μαθήματος «Συστήματα αυτοματοποίησης στη βιομηχανία τροφίμων».

Συμμετοχή σε προγράμματα συνεχιζόμενης κατάρτισης

2014: Εκπαιδευτικό σεμινάριο 50 ωρών ως επιστημονικά υπεύθυνη και εισηγήτρια Πρόγραμμα «Τριπτόλεμος»- Γενική Γραμματεία Νέας Γενιάς, «Γάλα και γαλακτοκομικά προϊόντα. Από την παραγωγή στη μεταποίηση»

2018: Εκπαιδευτικό σεμινάριο 50 ωρών ως επιστημονικά υπεύθυνη και εισηγήτρια, Πρόγραμμα «Τριπτόλεμος»- Γενική Γραμματεία Δια Βίου Μάθησης και Νέας Γενιάς - Διεύθυνση Νέας Γενιάς, «Γάλα και γαλακτοκομικά προϊόντα. Από την παραγωγή στη μεταποίηση»

ΚΑΘΟΔΗΓΗΣΗ – ΕΠΙΒΛΕΨΗ ΜΕΤΑΠΤΥΧΙΑΚΩΝ ΔΙΑΤΡΙΒΩΝ

1. «Μελέτη της ρεολογικής συμπεριφοράς της πηκτής γάλακτος κατά τη διάρκεια σχηματισμού της με τη χρήση πυτιάς». Επιτυχώς ολοκληρωμένη.
2. «Μελέτη της επίδρασης της λιποπεριεκτικότητας και της προσθήκης καζεϊνικών αλάτων και συμπυκνωμάτων πρωτεϊνών ορού στις ρεολογικές ιδιότητες και στα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά αναμιγμένης γιαούρτης από βουβαλίσιο γάλα». Επιτυχώς ολοκληρωμένη.
3. «Μελέτη της συνδυαστικής επίδρασης της προσθήκης πρωτεϊνών γάλακτος, του μεγέθους των λιποσφαιρίων και του χρόνου συντήρησης στις ρεολογικές ιδιότητες και στα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά αναμιγμένης γιαούρτης από βουβαλίσιο γάλα». Επιτυχώς ολοκληρωμένη.
4. «Επίδραση του είδους του γάλακτος και του χρόνου ωρίμανσης στα φυσικοχημικά και ρεολογικά χαρακτηριστικά του τυριού Ανεβατό». Επιτυχώς ολοκληρωμένη.
5. «Μελέτη της πορείας πήξης του γάλακτος με την επίδραση πυτιάς με τη χρήση ρεομέτρου υοειδούς σωλήνα». Επιτυχώς ολοκληρωμένη.
6. «Μελέτη των διεπιφανειακών φαινομένων και των ρεολογικών ιδιοτήτων συστημάτων πρωτεϊνών γάλακτος και λιποσφαιρίων». Επιτυχώς ολοκληρωμένη.
7. «Παραγωγή κεφίρ με προσθήκη εκχυλισμάτων ροδιού – Μελέτη των ρεολογικών και οργανοληπτικών χαρακτηριστικών». Επιτυχώς ολοκληρωμένη.
8. «Μελέτη διεπιφανειακών φαινομένων και ιδιοτήτων γαλακτωμάτων με σύγχρονες τεχνικές». Επιτυχώς ολοκληρωμένη.
9. «Επίδραση της ομογενοποίησης στη δομή και τη ρεολογική συμπεριφορά συστημάτων πρωτεϊνών γάλακτος και λίπους». Επιτυχώς ολοκληρωμένη.
10. «Μελέτη φυσικοχημικών, ρεολογικών και οργανοληπτικών ιδιοτήτων προϊόντων τύπου κεφίρ με προσθήκη μελιού και χυμών ροδιού και μανάνας
11. «Μελέτη ρεολογικών ιδιοτήτων και δομής παγωτού-κεφίρ». Επιτυχώς ολοκληρωμένη.
12. «Επίδραση του είδους του γάλακτος και της προσθήκης χυμών φρούτων στα ρεολογικά και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του κεφίρ». Επιτυχώς ολοκληρωμένη.

13. «Μελέτη ιδιοτήτων παγωτού-κεφίρ με προσθήκη στέβιας και χυμού αρώνιας». Επιτυχώς ολοκληρωμένη.
14. «Επίδραση της χημικής σύστασης και του χρόνου διατήρησης στις ιδιότητες τυριού αλοιφώδους υφής με τη χρήση καλλιέργειας εκκίνησης από κόκκους κεφίρ». Επιτυχώς ολοκληρωμένη.
15. Επίδραση των παραγόντων τυροκόμησης και του χρόνου διατήρησης στις ιδιότητες τυριού αλοιφώδους υφής με τη χρήση καλλιέργειας εκκίνησης από κόκκους κεφίρ». Επιτυχώς ολοκληρωμένη.
16. «Μελέτη παραγόντων που επηρεάζουν τις ιδιότητες προϊόντων κεφίρ σε σκόνη». Επιτυχώς ολοκληρωμένη.
17. «Επίδραση της χημικής σύστασης, της θερμικής επεξεργασίας και του ποσοστού προσθήκης καλλιέργειας εκκίνησης κεφίρ και πυτιάς στις ρεολογικές ιδιότητες πηκτής κατά τη διάρκεια σχηματισμού της». Σε εξέλιξη.

ΚΑΘΟΔΗΓΗΣΗ – ΕΠΙΒΛΕΨΗ ΔΙΔΑΚΤΟΡΙΚΗΣ ΔΙΑΤΡΙΒΗΣ

«Καινοτόμες εφαρμογές του πολυσακχαρίτη κεφιράνη», Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας τροφίμων, Διεθνές Πανεπιστήμιο της Ελλάδος (2020-έως σήμερα).

ΚΑΘΟΔΗΓΗΣΗ – ΕΠΙΒΛΕΨΗ ΜΕΤΑΔΙΔΑΚΤΟΡΙΚΗΣ ΈΡΕΥΝΑΣ

IKY/«Ενίσχυση Μεταδιδασκτόρων ερευνητών/ερευνητριών - Β΄ Κύκλος», «Παραγωγή και μελέτη ιδιοτήτων εδώδιμων μεμβρανών συστημάτων κεφιράνης», Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας τροφίμων, Διεθνές Πανεπιστήμιο της Ελλάδος (2019-2021).

ΣΥΜΜΕΤΟΧΗ ΣΕ ΤΡΙΜΕΛΗ ΣΥΜΒΟΥΛΕΥΤΙΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ ΔΙΔΑΚΤΟΡΙΚΗΣ ΔΙΑΤΡΙΒΗΣ

1. «Ανάπτυξη και μελέτη ανακατεργασμένων τυριών τυρογάλακτος», Τμήμα Χημείας, Πανεπιστήμιο Ιωαννίνων (2020).
2. «Η χρήση αρωματικών φυτών στη διατροφή αγών βιολογικής εκτροφής και η επίδρασή τους στην παραγωγή, την ποιότητα γάλακτος και προϊόντων αυτού», Τμήμα Γεωπονίας, Διεθνές Πανεπιστήμιο της Ελλάδος (2021-έως σήμερα).

ΣΥΜΜΕΤΟΧΗ ΣΕ ΕΠΙΤΡΟΠΗ ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗΣ ΔΙΔΑΚΤΟΡΙΚΗΣ ΔΙΑΤΡΙΒΗΣ

«Επίδραση καλλιέργειών στα ποιοτικά χαρακτηριστικά αγελαδινού και γίδινου επιδορπίου γιαουρτιού», Τμήμα Χημείας, Πανεπιστήμιο Ιωαννίνων (2021).

ΔΗΜΟΣΙΕΥΣΕΙΣ ΣΕ ΔΙΕΘΝΗ ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΑ ΠΕΡΙΟΔΙΚΑ

1. **Dimitreli, G.**, & Thomareis, A.S. (2004). Effect of temperature and chemical composition on processed cheese apparent viscosity. *Journal of Food Engineering*, 64, 265-271.
2. **Dimitreli, G.**, Thomareis, A.S., & Smith, P.G. (2005). Effect of emulsifying salts on casein peptization and apparent viscosity of processed cheese. *International Journal of Food Engineering*, 1(4), article 2, 1-17.
3. **Dimitreli, G.**, & Thomareis, A.S. (2007). Texture evaluation of block-type processed cheese as a function of chemical composition and in relation to its apparent viscosity. *Journal of Food Engineering*, 79, 1364-1373.
4. **Dimitreli, G.**, & Thomareis, A.S. (2008). Effect of chemical composition on the linear viscoelastic properties of spreadable-type processed cheese. *Journal of Food Engineering*, 84, 368-374.
5. **Dimitreli, G.**, & Thomareis, A.S. (2009). Instrumental textural and viscoelastic properties of processed cheese as affected by emulsifying salts and in relation to its apparent viscosity. *International Journal of Food Properties*, 12, 261-275.
6. Raphaelides, S.N., **Dimitreli, G.**, Exarhopoulos, S., Kokonidis, G., & Tzani, E. (2011). Effect of processing history on the physicochemical and structural characteristics of starch-fatty acid extrudates plasticized with glycerol. *Carbohydrate Polymers*, 83, 727-736.

7. **Dimitreli, G.**, & Antoniou, K.D. (2011). Effect of incubation temperature and caseinates on the rheological behavior of kefir. *Procedia Food Science*, 1, 583-588.
8. Raphaelides S.N., **Dimitreli, G.**, Exarhopoulos, S., Mintzas, D., & Lykidou. A. (2012). Effect of processing conditions on the physicochemical and structural characteristics of pregelatinised starch–fatty acid–glycerol extrudates, *Carbohydrate Polymers*, 88, 282–289.
9. Yovanoudi, M., **Dimitreli, G.**, Raphaelides, S. N., & Antoniou, K. D. (2013). Flow behavior studies of kefir type systems. *Journal of Food Engineering*, 118, 41-48.
10. **Dimitreli, G.**, Gregoriou, E-A., Kalantzidis, G., & Antoniou, K.D. (2013). Rheological properties of kefir as affected by heat treatment and whey protein addition. *Journal of Texture Studies*, 44, 418- 423.
11. Girvalaki, C., Vardavas, C. I., Tsimpinos, G., **Dimitreli, G.**, Hassapidou, M. N., & Kafatos, A. (2013). Nutritional and Chemical Quality of Traditional Spreads and Pies of Mediterranean Diet of Greece. *Journal of Food & Nutritional Disorders*, 2(1), 1-7.
12. Petridis, D., **Dimitreli, G.**, Chrysalidou, S., & Akakiadou, P. (2013). Optimization of the rheological and sensory properties of stirred yogurt as affected by chemical composition and heat treatment of buffalo milk. *Journal of Food Research*, 2, 55-70.
13. **Dimitreli, G.**, Petridis, D., Akakiadou, P., & Chrysalidou, S. (2014). Effect of Protein Supplementation, Fat Globule Size and Storage Time on the Rheological and Sensory Properties of Buffalo Milk Stirred Yogurt. *Journal of Food Research*, 3, 31-44.
14. Petridis, D., **Dimitreli, G.**, Vlahvei, K., & Deligeorgakis, C. (2014). Effects of buffalo and cow milk mixtures enriched with sodium caseinates on the physicochemical, rheological and sensory properties of a stirred yogurt product. *Journal of Food Research*, 3, 54-69.
15. Raphaelides, S.N., **Dimitreli, G.**, Exarhopoulos, S., Iliá, E., & Koutsomihali, P. (2015). A process designed for the continuous production of starch inclusion complexes on an industrial scale. *Food and Bioproducts Processing*, 96, 245-255.
16. Antoniou, K.D., Exarhopoulos, S., Raphaelides, S.N., **Dimitreli, G.**, & Thomareis, A.S. (2016). Effect of sodium caseinates addition on the rheological properties of kefir during gel formation, *Journal of Food Research*, 5 (1), 114-120.
17. **Dimitreli, G.**, Exarhopoulos, S., Goulas, A., Antoniou, K.D., & Raphaelides S.N. (2016). Effect of kefir and milk proteins addition on the rheological behavior of glucono- δ -lactone induced milk gels, *Journal of Food Research*, 5 (1), 121-128.
18. Exarhopoulos, S., Antoniou, K.D., Raphaelides, S.N., & **Dimitreli, G.** (2016). Rheological and viscoelastic properties of kefir as affected by milk protein addition and starter culture type, *Journal of Food Research*, 5 (2), 110-117.
19. Kalogianni, E.P., Georgiou, D., Romaidi, M., Exarhopoulos, S., Petridis, D., Karastogiannidou, C., **Dimitreli, G.**, & Karakosta, P. (2017). Rapid methods for frying quality determination: Evaluation with respect to legislation criteria. *JAOCS, Journal of the American Oil Chemists' Society*, 94, 19–36.
20. **Dimitreli, G.**, Exarhopoulos, S., Antoniou, K.D., Zotos, A., & Bampidis, V.A. (2017). Physicochemical, textural and sensory properties of white soft cheese made from buffalo and cow milk mixtures during storage. *International Journal of Dairy Technology*, 70, 506–513.
21. Sklaviadis L., Nika S., E.P. Kalogianni, D. Georgiou, **G. Dimitreli,** & V. Papadimitriou (2017). Effect of oleic acid on the properties of protein adsorbed layers at water/oil interfaces: An EPR study combined with dynamic interfacial tension measurements. *Colloids and Surfaces B: Biointerfaces*, 158, 498-506.
22. Lagouri, V., **Dimitreli, G.**, & Kouvatzi, A. (2018). Effects of Greek pomegranate extracts in the antioxidant properties and storage stability of kefir. *Current Bioactive Compounds*, 14, 1–5.
23. Kontou, V., **Dimitreli, G.**, & Raphaelides, S.N. (2019). Elongational flow studies of processed cheese spreads made from traditional Greek cheese varieties. *LWT - Food Science and Technology*, 107, 318–324.
24. **Dimitreli, G.**, Petridis, D., Kapageridis, N., & Mixiou, M. (2019). Effect of pomegranate juice and fir honey addition on the rheological and sensory properties of kefir-type products differing in their fat content. *LWT - Food Science and Technology*, 111, 799-808.

25. Petridis, A., Petridis, D., & **Dimitreli, G.** (2020). A Novel Dairy Fermented Frozen Dessert with Honey and Pomegranate Juice: Physicochemical, Rheological and Sensory Properties. *Journal of Food Research*, 9, 52-66.
26. Pluta-Kubica A., Černíková M., Nebesářová J., **Dimitreli G.**, Thomareis A.S., Exarhopoulos S., Salek R.N., & Buňka F. (2021). Influence of the melt holding time on the fat globule size and the viscoelastic properties of model spreadable processed cheeses with different compositions. *International Dairy Journal*, 113, 104880.
27. Magra, T., Soultos, N., Chrysostomos Dovas, C., Papavergou, E., Lazou, T., Apostolakis, I., **Dimitreli, G.**, & Ambrosiadis, I. (2021). Dry Fermented Sausages with Total Replacement of Fat by Extra Virgin Olive Oil Emulsion and Indigenous Lactic Acid Bacteria. *Food Technology and Biotechnology*, 59(3), 267–281. doi: 10.17113/ftb.59.03.21.7114
28. Papaioannou, G.M., Kosma, I.S., **Dimitreli, G.**, Anastasia V. Badeka, A.V., & Michael G. Kontominas, M.G. (2022). Effect of starter culture, probiotics, and flavor additives on physicochemical, rheological, and sensory properties of cow and goat dessert yogurts. *European Food Research and Technology*, 248, 1191–1202. <https://doi.org/10.1007/s00217-021-03955-z>
29. Exarhopoulos S., Goulas A., & **Dimitreli G.** (2022). Biodegradable Films from Kefiran-Based Cryogel Systems. *Macromol*, 2, 324–345. doi.org/10.3390/macromol2030021
30. Georgiou, D., Kalogianni E. P., **Dimitreli, G.**, Ftouli E., & Parisi S. (2022). Capillary penetration for the development of a method for the assessment of shelf-life of foods. *Journal of Food Measurement and Characterization*. doi.org/10.1007/s11694-022-01685-8
31. Exarhopoulos S., Goulas, A., **Dimitreli, G.**, & Raphaelides, S.N. (2023). Effect of caseinate salt addition on the structural characteristics of kefir systems. *Journal of Texture Studies*, 1–13. <https://doi.org/10.1111/jtxs.12795>

ΚΕΦΑΛΑΙΑ ΣΕ ΒΙΒΛΙΑ

1. **Dimitreli, G.**, Exarhopoulos S., Goulas, A., & Antoniou K. D. (2019). Traditional Greek cheeses. In R.P.F Guiné, P.M.R. Correia, & A.C. Ferrao (Eds.) *Cheeses around the World: Types, production, properties and cultural and nutritional relevance* (Chapter 15, pp. 329–378). Nova Science Publishers, Inc, New York.
2. Thomareis, A.S., & **Dimitreli, G.** (2022). Techniques used for processed cheese characterization. In M. El-Bakry, B. M. Mehta (Eds.) *Processed Cheese Science and Technology*, (Chapter 12, pp. 295–349). Woodhead Publishing, Cambridge. <https://doi.org/10.1016/B978-0-12-821445-9.00007-8>.

ΔΗΜΟΣΙΕΥΣΕΙΣ ΣΕ ΠΡΑΚΤΙΚΑ ΔΙΕΘΝΩΝ ΣΥΝΕΔΡΙΩΝ

1. **Dimitreli, G.**, & Thomareis, A. S. (2007). Effect of emulsifying salts on the textural and viscoelastic properties of processed cheese and in relation to its apparent viscosity. 5th International Congress on Food Technology. Consumer Protection through Food Process Improvement & Innovation in the Real World (pp 19-29). Thessaloniki.
2. **Dimitreli G.**, & Antoniou K.D. (2011). Effect of Incubation Temperature and Caseinates on the Rheological Behaviour of Kefir. *11th International Congress on Engineering & Food. Food Process Engineering in a Changing World, Volume I* (pp 231-232). Athens.
3. Raphaelides S.N., **Dimitreli G.**, Exarhopoulos S., Mintzas D., & Lykidou A. (2011). Effect of processing conditions on the physicochemical & structural characteristics of pregelatinised starch-fatty acid glycerol extrudates. *11th International Congress on Engineering & Food. Food Process Engineering in a Changing World, Volume I* (pp 693). Athens.
4. Antoniou K.D., Topalidou S., Tsavalia G., & **Dimitreli G.** (2011). Effect of starter culture, milk fat and storage time on the rheological behaviour of kefir. *11th International Congress on Engineering & Food. Food Process Engineering in a Changing World, Volume II* (pp 1307-1308). Athens.
5. **Dimitreli G.**, Exarhopoulos S., Antoniou K.D., Zotos, A., & Bampidis, V.A. (2013). Physicochemical and textural properties of white soft cheese from Greek buffalo milk during ripening. *EAAP-64 Annual Meeting* (pp 568). Nantes.
6. Sifaki-Pistolla, D., Vardavas C., Hassapidou M., **Dimitreli, G.**, Diamandopoulos, K., Andrikopoulos, A., & Kafatos, A. (2013). Farmed and marine fish in Greece: Analysis of their

composition. *2013 EFFoST Annual Meeting: Bio-based Technologies in the Context of European Food Innovation Systems*. Bologna.

7. Exarhopoulos S., **Dimitreli G.**, Antoniou K., Raphaelides S., & Thomareis A. (2014). Rheological behavior of kefir during gel formation as affected by sodium caseinate addition. *3rd International ISEKI Food Conference. Food Science & Technology Excellence for a Sustainable Bioeconomy* (pp 122). Athens.

8. **Dimitreli G.**, Exarhopoulos S., Antoniou K., Raphaelides S., & Thomareis A. (2014). Effect of starter culture and fermentation temperature on the rheological properties of kefir. *3rd International ISEKI Food Conference. Food Science & Technology Excellence for a Sustainable Bioeconomy* (pp 126). Athens.

9. Sklaviadis L., Nika S., **Dimitreli G.**, Kalogianni E.P., & Papadimitriou V. (2014). Effect of oleic acid on the properties of protein adsorbed layers at water/oil interfaces: An EPR study combined with dynamic interfacial tension measurements. *28th Conference of the European Colloids and Interfaces Society*. Limassol.

10. **Dimitreli G.**, Kalogianni, E.P., Exarhopoulos, S., & Karastogiannidou, C. (2015). Applicability of viscosity measurements as means for determining the polymer concentration in frying oils. *2nd International Conference on Food and Biosystems Engineering* (pp 191). Mykonos Island.

11. Exarhopoulos, S., Goulas, A., Raphaelides, S.N., **Dimitreli G.**, & Antoniou, K. (2015). Isolation and chemical characterization of exopolysaccharide kefiran, produced from kefir grains. *12th International Congress on Engineering and Food*. Québec City.

12. Exarhopoulos, S., Raphaelides, S.N., Goulas, A., **Dimitreli G.**, & Antoniou, K. (2015). Molecular characterization and conformational analysis of exopolysaccharide Kefiran. *12th International Congress on Engineering and Food*. Québec City.

13. **Dimitreli G.**, Exarhopoulos, S., Antoniou, K., Raphaelides, S.N., & Thomareis, A.S. (2015). Effect of milk protein addition and storage time on the rheological properties of kefir. *12th International Congress on Engineering and Food*. Québec City.

14. **Dimitreli G.**, Exarhopoulos, S., Samaras, P., Raphaelides, S.N., & Antoniou, K. (2015). Effect of ultrasound on fermentation process of kefir. *12th International Congress on Engineering and Food*. Québec City.

15. Kalogianni, E.P., Georgiou, D., Marinopoulou, A., Karastogiannidou, C., **Dimitreli G.**, Exarhopoulos, S., & Arvanitaki, M. (2015). Novel rapid method for the determination of oil degradation during frying: comparison with legislation criteria. *13th Euro Fed Lipid* (pp 164). Florence.

16. Georgiou, D., Romaidi, M., Arvanitaki, M., **Dimitreli G.**, & Kalogianni, E.P. (2015). Comparison of rapid tests for the determination of quality of fried oils. *13th Euro Fed Lipid* (pp 256). Florence.

17. **Dimitreli G.**, Kalogianni, E.P., Exarhopoulos, S., & Karastogiannidou, C. (2015). Correlations between viscosity and polymers concentration in frying oils. *13th Euro Fed Lipid Congress* (pp270). Florence.

18. Kalogianni E.P., Georgiou D., Marinopoulou A., Exarhopoulos S., **Dimitreli G.**, & Karastogiannidou C. (2017). FRYSAFE: A novel method for the determination of frying oils quality. *6th International Congress on Food Technology. Current Trends and Future Perspectives in the Food Sector: From novel concepts to industrial applications* (P46). Athens.

19. Manavi M., **Dimitreli G.**, & Likotrafiti E. (2017). Study of kefir-type products using goat's milk from two different breeds with the addition of pro-, pre- and synbiotics. *6th International Congress on Food Technology. Current Trends and Future Perspectives in the Food Sector: From novel concepts to industrial applications* (P62). Athens.

20. Exarhopoulos S., **Dimitreli G.**, & Goulas A. (2020). Development of edible films made from kefiran cryogel systems. *34th EFFoST International Conference, Bridging high-tech, food-tech and health: Consumer-oriented innovations*. (online)

22. Exarhopoulos S., Groztidou O., Goulas A., Georgiou D., & **Dimitreli G.** (2022). Effect of kefiran, carrageenan, milk protein addition on the rheological properties of reconstituted kefir powder. *36th EFFoST International Conference. Shaping the Production of Sustainable, Healthy Foods for the Future*. (P2.6.10). Dublin, Ireland.

23. Exarhopoulos S., Groztidou O., Goulas A., Georgiou D., Kalogianni E.P., & **Dimitreli G.** (2022). Spray-dried kefir powder and reconstitution properties as affected by storage temperature and thermoprotectant carrier addition. *36th EFFoST International Conference. Shaping the Production of Sustainable, Healthy Foods for the Future.* (P2.6.11). Dublin, Ireland.
24. Exarhopoulos S., Georgiou D., Goulas A., Groztidou O., & **Dimitreli G.** (2023). Effect of storage time, packaging material and MAP composition on spray-dried kefir and its reconstitution properties. 14th International Congress on Engineering and Food. Sustainable Food Manufacturing for a Resilient Food Chain. Nantes, France.
25. Exarhopoulos S., Gkarlemou A., Georgiou V., Groztidou O., Goulas A., & **Dimitreli G.** (2023). Effect of kefir and milk proteins, sodium caseinates and whey protein concentrates, on the rheological properties and structure of cryogels. 14th International Congress on Engineering and Food. Sustainable Food Manufacturing for a Resilient Food Chain. Nantes, France.
26. Exarhopoulos S., Georgiadi P., Sarikyriakidou A., Groztidou O., Goulas A., & **Dimitreli G.** (2023). Edible kefir films with probiotics - structure, physical properties and probiotic viability during storage as affected by cryo-treatment, kefir concentration and milk protein addition. 14th International Congress on Engineering and Food. Sustainable Food Manufacturing for a Resilient Food Chain. Nantes, France.
27. Groztidou O., Exarhopoulos S., Goulas A., Krystallis E., Rousi E., & **Dimitreli G.** (2023). Effect of cryo-treatment and carriers on spray-dried kefir powder and its reconstitution properties. 14th International Congress on Engineering and Food. Sustainable Food Manufacturing for a Resilient Food Chain. Nantes, France.
28. Groztidou O., Groztidis E., Goulas A., Exarhopoulos S., & **Dimitreli G.** (2023). Effect of fermentation conditions and thermal treatment on the formation of kefir and the rheological behavior kefir. 14th International Congress on Engineering and Food. Sustainable Food Manufacturing for a Resilient Food Chain. Nantes, France.
29. Groztidou O., Karipoglou D., Exarhopoulos S., Goulas A., Georgiou D., & **Dimitreli G.** (2023). Physicochemical, structural, microbiological and reconstitution properties of spray-dried kefir during storage. 14th International Congress on Engineering and Food. Sustainable Food Manufacturing for a Resilient Food Chain. Nantes, France.

ΔΗΜΟΣΙΕΥΣΕΙΣ ΣΕ ΠΡΑΚΤΙΚΑ ΕΛΛΗΝΙΚΩΝ ΣΥΝΕΔΡΙΩΝ

1. Αντωνίου Κ., **Δημητρέλη Γ.**, Βολόχ Α., Μητροπούλου Σ. (2011). Η επίδραση του είδους γάλακτος στη ρεολογική συμπεριφορά του κεφίρ. *3ο Πανελλήνιο Συνέδριο Τεχνολογίας Ζωικής Παραγωγής* (pp 417-426), Θεσσαλονίκη.
2. Ακακιάδου, Π., Χρυσαλίδου Σ., **Δημητρέλη, Γ.**, Πετρίδης, Δ. (2013). Μελέτη της επίδρασης της λιποπεριεκτικότητας και της προσθήκης καζεϊνικών αλάτων και συμπυκνωμάτων πρωτεϊνών ορού στα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά αναμιγμένης γιαούρτης από βουβαλίσιο γάλα. *4ο Πανελλήνιο Συνέδριο Βιοτεχνολογίας και Τεχνολογίας Τροφίμων* (pp 85-88), Αθήνα.
3. Δελιγεωργάκης Χ., Βλάχβη, Κ., **Δημητρέλη, Γ.** (2013). Επίδραση του είδους του γάλακτος (βουβαλίσιο-αγελαδινό) και της προσθήκης καζεϊνικών αλάτων στις ρεολογικές ιδιότητες και στα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά γιαούρτης. *4ο Πανελλήνιο Συνέδριο Βιοτεχνολογίας και Τεχνολογίας Τροφίμων* (pp 162-165), Αθήνα.
4. Χρυσαλίδου Σ., Ακακιάδου, Π., **Δημητρέλη, Γ.**, Πετρίδης, Δ. (2013). Μελέτη της συνδυαστικής επίδρασης της προσθήκης πρωτεϊνών γάλακτος, του μεγέθους των λιποσφαιρίων και του χρόνου συντήρησης στα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά αναμιγμένης γιαούρτης από βουβαλίσιο γάλα. *4ο Πανελλήνιο Συνέδριο Βιοτεχνολογίας και Τεχνολογίας Τροφίμων* (pp 217-220), Αθήνα.
5. Γροτζίδου, Ο., **Δημητρέλη, Γ.**, Εξαρχόπουλος, Σ. (2017). Επίδραση του βαθμού ομογενοποίησης στη ρεολογική συμπεριφορά και τη δομή όξινων πηκτών συστημάτων πρωτεϊνών γάλακτος-λιποσφαιρίων. *7ο Πανελλήνιο Συνέδριο του Greek Lipid Forum* (pp 68). Θεσσαλονίκη.
6. Γεωργίου, Δ., Ρωμάϊδη, Μ., Εξαρχόπουλος, Σ., **Δημητρέλη, Γ.**, Καραστογιαννίδου, Κ., Καλογιάννη, Ε.Π. (2017). Αποτίμηση των εμπορικά διαθέσιμων γρήγορων τεχνικών για τη

μελέτη της ποιότητας τηγανισμένων ελαίων. 7ο Πανελλήνιο Συνέδριο του Greek Lipid Forum (pp 38). Θεσσαλονίκη.

7. Καλογιάννη, Ε.Π., Γεωργίου, Δ., Μαρινοπούλου, Α., Εξαρχόπουλος, Σ., **Δημητρέλη, Γ.** (2017). Καινοτόμος γρήγορη τεχνική για την αποτίμηση της ποιότητας των ελαίων κατά το τηγάνισμα. 7ο Πανελλήνιο Συνέδριο του Greek Lipid Forum (pp 6). Θεσσαλονίκη.

8. Σορδάκης, Β., Καλογιάννη, Ε., **Δημητρέλη, Γ.** (2017). Μελέτη διεπιφανειακών φαινομένων και ρεολογικών ιδιοτήτων συστημάτων πρωτεϊνών γάλακτος-λιποσφαιρίων. 7ο Πανελλήνιο Συνέδριο του Greek Lipid Forum (pp 67). Θεσσαλονίκη.

9. Νίκα, Σ., Σκλαβιάδης, Α., Θεοχάρη, Ι., Γεωργίου, Δ., **Δημητρέλη, Γ.**, Παπαδημητρίου, Β., Καλογιάννη, Ε.Π. (2017). Ανταγωνιστική προσρόφηση ελαϊκού/οξέος πρωτεϊνών γάλακτος σε διεπιφάνειες νερού/ελαίου. 7ο Πανελλήνιο Συνέδριο του Greek Lipid Forum (pp 66). Θεσσαλονίκη.

10. Σιγανίδου, Η., **Δημητρέλη, Γ.** (2019). Επίδραση του είδους του γάλακτος στην πορεία πήξης του μετά την προσθήκη διαλύματος πυτιάς. 7ο Πανελλήνιο Συνέδριο Τεχνολογίας Ζωικής Παραγωγής (πόστερ 19). Θεσσαλονίκη.

ΜΕΛΟΣ ΣΥΝΤΑΚΤΙΚΗΣ ΟΜΑΔΑΣ ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΟΥ ΠΕΡΙΟΔΙΚΟΥ

International Dairy Journal

ΚΡΙΤΗΣ ΕΡΓΑΣΙΩΝ ΣΕ ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΑ ΠΕΡΙΟΔΙΚΑ

1. *International Dairy Journal*
2. *LWT-Food Science and Technology*
3. *Journal of Food Science*
4. *Journal of Texture Studies*
5. *International Journal of Dairy Technology*
6. *Food Hydrocolloids*