

Αθανάσιος Γούλας του Κωνσταντίνου

MSc, PhD ΤΕΧΝΟΛΟΓΟΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

ΣΥΝΤΟΜΟ ΒΙΟΓΡΑΦΙΚΟ ΣΗΜΕΙΩΜΑ

ΠΡΟΣΩΠΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ

Ημερομηνία Γεννήσεως:	Αύγουστος 1974
Ηλεκτρονικό Ταχυδρομείο :	agoulas@ihu.gr

ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΕΜΠΕΙΡΙΑ

Δεκ 2018 έως σήμερα	^{50.} Μέλος ΔΕΠ βαθμίδας Επικούρου Καθηγητή , με γνωστικό αντικείμενο «Επεξεργασία τροφίμων με έμφαση στις διεργασίες σύνθεσης και διαχωρισμού συστατικών τους» του Τομέα Μηχανικής Διεργασιών και Τεχνολογιών Τροφίμων του Τμήματος Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων της Σχολής Γεωτεχνικών Επιστημών του Διεθνούς Πανεπιστημίου της Ελλάδος.
Μάιος 2008 έως Δεκ. 2018	^{1.} Εισηγητής – Ελεγκτής ειδικός ανακριτικός υπάλληλος , Τμήμα Εμπορίου - Διεύθυνση Ανάπτυξης & Περιβάλλοντος Μ.Ε. Θεσσαλονίκης - Περιφέρεια Κεντρικής Μακεδονίας.
Ιαν. 2007 έως Απρ. 2008	^{3.} Technical Development Specialist Clasado BioSciences (Ηνωμένο Βασίλειο)
Οκτ. 2003 έως Δεκ. 2006	^{4.} Ερευνητικός Συνεργάτης , Πανεπιστήμιο του Reading, School of Food Biosciences (Ηνωμένο Βασίλειο).

ΔΙΔΑΚΤΙΚΗ ΕΜΠΕΙΡΙΑ

** Μάιος 2022	^{51.} Μεταπτυχιακό Πρόγραμμα Σπουδών : στο Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων του Δι.Πα.Ε., στο Μεταπτυχιακό Πρόγραμμα Σπουδών «Συστήματα Διαχείρισης Ποιότητας και Οργάνωσης Παραγωγής στη Βιομηχανία Τροφίμων» δύο (2) διαλέξεις στο μάθημα Νομοθεσία Τροφίμων.
** Δεκ 2018 έως σήμερα	^{52,53.} Προπτυχιακό Πρόγραμμα Σπουδών : Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων του Δι.Πα.Ε., μαθήματα: 1. Υγιεινή & Ασφάλεια Βιομηχανιών Τροφίμων (Θ), <u>αυτοδύναμη διδασκαλία</u>. 2. Εισαγωγή στην Επιστήμη και Τεχνολογία Τροφίμων (Θ) 3. Ανάπτυξη Νέων Προϊόντων Τροφίμων (Θ) 4. Βιοτεχνολογία & Βιομηχανικές Ζυμώσεις (Θ), <u>αυτοδύναμη διδασκαλία</u>. 5. Βιοτεχνολογία & Βιομηχανικές Ζυμώσεις (Ε), <u>αυτοδύναμη διδασκαλία</u>. 6. Συσκευασία Τροφίμων (Ε) 7. Επεξεργασία Τροφίμων II (Ε) 8. Μηχανική Τροφίμων I & II (Ε)
Οκτ. 2009 έως	^{2.} Εργαστηριακός Συνεργάτης , Αλεξάνδρειο ΤΕΙ Θεσ/νίκης, Τμήμα Τεχνολογίας

ΔΙΔΑΚΤΙΚΗ ΕΜΠΕΙΡΙΑ

Φεβ. 2013

Τροφίμων, διδασκαλία εργαστηριακής άσκησης στην Επεξεργασία Τροφίμων Ι.

ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ - ΠΡΑΚΤΙΚΗ ΑΣΚΗΣΗ

Οκτ. 2000 έως
Σεπ. 2003

⁶ **Διδακτορικό (PhD)** - Πανεπιστήμιο του Reading, School of Food Biosciences (Ηνωμένο Βασίλειο)

Οκτ. 1999 έως
Οκτ. 2000

⁷ **Μεταπτυχιακό (MSc)** – Τεχνολογία Τροφίμων (Διασφάλιση Ποιότητας) - Πανεπιστήμιο του Reading, School of Food Biosciences (Ηνωμένο Βασίλειο).

Οκτ. 1992 έως
Ιαν. 1997

⁸ **Πτυχίο τριτοβάθμιας εκπαίδευσης-Τεχνολογία Τροφίμων** (βαθμός πτυχίου 7,9) - Αλεξάνδρειο Τ.Ε.Ι. Θεσσαλονίκης, Σχολή Τεχνολογίας Τροφίμων.

Μαρ. 1996 έως
Σεπ. 1996

⁹ **Πρακτική Άσκηση Erasmus** - Netherlands Dairy Research Institute – NIZO (Ολλανδία).

ΞΕΝΕΣ ΓΛΩΣΣΕΣ – ΔΙΑΡΚΗΣ ΚΑΤΑΡΤΗΣΗ

Αυγ. 1993

¹⁰ **Γερμανικά** - Zertifikat Deutsch als Fremdsprache του Goethe Institut

Δεκ. 1995

¹¹ **Αγγλικά** - First Certificate in English του Πανεπιστημίου του Cambridge

Ιουν. 2000

¹² **Πτυχίο στην πρακτική προσέγγιση του HACCP**
Royal Institute of Public Health (Ηνωμένο Βασίλειο).

Ιουλ. 2004

¹³ **Πτυχίο «Food Safety Management Systems Auditor/Lead Auditor»**
Food Industry Training Reading Scientific Service Ltd, (Ηνωμένο Βασίλειο).

Σεπ. 2007

¹⁴ **ECDL European Computer Driving License** - Χρήση ηλεκτρονικών υπολογιστών

Νοε. 2008

¹⁵ **Εκπαιδευτικό πρόγραμμα του Ε.Φ.Ε.Τ.** διάρκειας 40 ωρών με τίτλο «Επίσημος έλεγχος στον τομέα των φυτικών προϊόντων».

Φεβ. 2009

¹⁵ **Εκπαιδευτικό πρόγραμμα του Ε.Φ.Ε.Τ.** «Γενικές αρχές επιθεώρησης συστημάτων διαχείρισης της ασφάλειας των τροφίμων (FSMS – HACCP)».

Ιουν. 2010

¹⁵ **Πρόγραμμα Εισαγωγικής Εκπαίδευσης του Π.Ι.Ν.Ε.Π..**

Ιουλ. 2010

¹⁵ **Επιμορφωτικό πρόγραμμα του Π.Ι.Ν.Ε.Π.** «Νομιμότητα διοικητικής δράσης στην τοπική αυτοδιοίκηση».

Δεκ. 2010

¹⁵ **Εκπαιδευτικό πρόγραμμα του Ε.Φ.Ε.Τ.** «Επίσημος έλεγχος στον τομέα των τυροκομικών προϊόντων».

Μαρ. 2012

¹⁵ **Εκπαιδευτικό πρόγραμμα του Ε.Φ.Ε.Τ.** «Νομοθετικές απαιτήσεις επίσημου ελέγχου – προανακριτική διαδικασία».

ΞΕΝΕΣ ΓΛΩΣΣΕΣ – ΔΙΑΡΚΗΣ ΚΑΤΑΡΤΗΣΗ

Ιουν. 2012

¹⁵ **Εκπαιδευτικό πρόγραμμα Ε.Φ.Ε.Τ.** «Σύστημα έγκαιρης προειδοποίησης για τα τρόφιμα (RASFF) - Διαχείριση διατροφικών κρίσεων ή καταστάσεων έκτακτης ανάγκης».

ΥΠΟΤΡΟΦΙΕΣ

¹⁶ Υπότροφος του Ιδρύματος Κρατικών Υποτροφιών από το Σεπτέμβριο του 1999 έως το Μάρτιο του 2003 σε συνέχεια επιτυχίας στους διαγωνισμούς του Τ13ου προγράμματος υποτροφιών.

ΣΥΜΜΕΤΟΧΗ ΣΕ ΧΡΗΜΑΤΟΔΟΤΟΥΜΕΝΑ ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΑ ΕΡΓΑ

**** Φεβ
2023 έως
Δεκ. 2023**

³⁹ **Συμμετοχή με σύμβαση πρόσθετης απασχόλησης** ως αναπληρωτής επιστημονικά υπεύθυνος στο έργο με τίτλο «Flat Bread of Mediterranean area; INnovation and Emerging process and technology» με επιστημονικά υπεύθυνη την Καθηγήτρια Παπαγεωργίου Μαρία.

**** Μάιος
2020 έως
Σεπ. 2023**

³⁹ **Συμμετοχή με σύμβαση πρόσθετης απασχόλησης** ως αναπληρωτής επιστημονικά υπεύθυνος στο έργο με τίτλο «Ενεργές βιοαποικοδομήσιμες συσκευασίες τροφίμων με βάση το άμυλο» με επιστημονικό υπεύθυνο τον Αναπληρωτή Καθηγητή Καραγεωργίου Βασίλη.

**Ιουν. 2013
έως
Αυγ. 2015**

³⁹ **Επιστημονικός συνεργάτης με ανάθεση έργου** στην πράξη Αρχιμήδης ΙΙΙ με τίτλο: «Καινοτόμες εφαρμογές στην τεχνολογία παρασκευής προϊόντων κεφίρ», Δράση 2 με τίτλο: «Απομόνωση και χαρακτηρισμός του πολυσακχαρίτη κεφίρ-άνη».

**Νοε. 2008
έως
Οκτ. 2010**

³⁹ **Επιστημονικός συνεργάτης με ανάθεση** στο έργο με τίτλο «Απομόνωση και φυσικοχημικός χαρακτηρισμός πολυσακχαριτών από κεφίρ».

ΚΑΤΟΧΥΡΩΣΕΙΣ ΕΥΡΕΣΙΤΕΧΝΙΑΣ

1.

¹⁷ Inventors: **Goulas, A.K.**, Tzortzis, G. (2007). *Process for the production of oligo-saccharides*, Pub.No.: WO/2007/054459.

2.

¹⁸ Inventors: Tzortzis, G., **Goulas, A.K.**, Goulas, T. (2007). *Alpha-Galactosidase from Bifidobacterium bifidum and its use*, Pub.No.: WO/2007/071987.

3.

¹⁹ Inventors: Tzortzis, G., **Goulas, A.K.**, Goulas, T. (2007). *Galactosidase with alpha-galactosyltransferase activity*, Pub.No.: WO/2007/088324.

4

²⁰ Inventors: Tzortzis, G., **Goulas, A.K.**, Goulas, T. (2007). *Beta-Galactosidase with trans-galactosylating activity*, Pub.No.: WO/2007/110619.

ΚΑΤΟΧΥΡΩΣΕΙΣ ΕΥΡΕΣΙΤΕΧΝΙΑΣ

5

^{49α,β}. Karageorgiou, V., Goulas, A., Mrinopoulou, A., Fragopoulos, T., Raphaelides, S. (2023). Production of biodegradable flexible packaging materials with prearranged functional characteristics, Organization of Industrial Ownership (OBI) Patent application No: 2413-0004725084/10-07/2023.

ΑΝΑΚΟΙΝΩΣΕΙΣ - ΟΜΙΛΙΕΣ ΣΕ ΣΥΝΕΔΡΙΑ

****1. Παρουσίαση πόστερ**, Frangopoulos T., Petridis D., Marinopoulou A., Goulas A., Ketesidis A., Koulaki E., Lioli A., Raphaelides S., Karageorgiou V.: Accelerated life testing of starch biodegradable films with nanoclay using the elongation level as stressor. 14^ο Πανελλήνιο Επιστημονικό Συνέδριο Χημικής Μηχανικής, Θεσσαλονίκη, 29-31 Μαΐου 2024.

****2. Παρουσίαση πόστερ**, Karageorgiou V., Noulis K., Frangopoulos T., Arampatzidou A., Tsekmes L., Marinopoulou A., Goulas A.: Sodium trimetaphosphate crosslinked starch films reinforced with montmorillonite. 14^ο Πανελλήνιο Επιστημονικό Συνέδριο Χημικής Μηχανικής, Θεσσαλονίκη, 29-31 Μαΐου 2024.

****3. Ομιλία**. T Frangopoulos, D. Petridis, **A. Marinopoulou**, A. Goulas, E. Kannidou, A. Ketesidis, J. Ozouni, S. Dimitriadou, A. Arampatzidou, L. Tsekmes, E. Koulaki, A. Lioli, D. Georgiou, E. Kalogianni, S. Raphaelides, V. Karageorgiou. Optimization of Starch Based Biodegradable Films Manufactured with Montmorillonite, Focusing on Mechanical, Barrier and Physicochemical Properties. 2nd Global Summit on Food Science and Technology. GSFST2023. March 23-25, 2023, Rome, Italy.

****4. Περίληψη_ Παρουσίαση πόστερ Iseki_2023**. Anna Marinopoulou, Stylianos Raphaelides, Vassilis Karageorgiou, Athanasios Goulas. Characterization of spray dried starch molecular inclusion complexes of antioxidant and antimicrobial compounds. 7th International ISEKI-Food Conference. ISEKI-Food 2023, AgroParisTech in Paris, France. 05 - 07 July 2023.

****5. Περίληψη_ Παρουσίαση πόστερ Iseki_2023**. Anna Marinopoulou, Panagiota Sotiriadou, Myrsini Karamarkou, Theofilos Fragopoulos, Vassilis Karageorgiou, Stylianos Raphaelides, Athanasios Goulas Biodegradable spray dried starch-based films reinforced with silicon dioxide. 7th International ISEKI-Food Conference. ISEKI-Food 2023, AgroParisTech in Paris, France. 05 - 07 July 2023.

****6. Περίληψη_ Παρουσίαση πόστερ Iseki_2023**. Theofilos Frangopoulos, Dimitrios Petridis, Anna Marinopoulou, Athanasios Goulas, Apostolos Ketesidis, Giannis Ozuni, Sophia Dimitriadou, Eleni Koulaki, Athanasia Lioli, Stylianos Raphaelides, Vasileios Karageorgiou. Assessing the fatigue stress behavior of starch biodegradable films with montmorillonite using accelerated survival test methods. 7th International ISEKI-Food Conference. ISEKI-Food 2023, AgroParisTech in Paris, France. 05 - 07 July 2023

****7. Περίληψη_ Παρουσίαση πόστερ Iseki_2022**. Andreas Petrou, Aristidis Pimenidis, Theophilos Fragopoulos, Vassilis Karageorgiou, Anna Marinopoulou, Athanasios Goulas. Effect of silicon dioxide and beeswax on the mechanical and water barrier properties of thermoplastic maize

ΑΝΑΚΟΙΝΩΣΕΙΣ - ΟΜΙΛΙΕΣ ΣΕ ΣΥΝΕΔΡΙΑ

starch films. 5th edition of the ISEKI E-conferences "Current food innovation trends; the texture and consumer perception perspective". 23-25 November 2022.

****8. Περίληψη_ Παρουσίαση πόστερ Iseki_2022.** Anna Marinopoulou, Vassilis Karageorgiou, Stylianos Raphaelides, Athanasios Goulas. Effect of spray drying on the physical and structural properties of starch inclusion complexes with bioactive compounds. 5th edition of the ISEKI E-conferences "Current food innovation trends; the texture and consumer perception perspective". 23-25 November 2022

****9. Περίληψη_ Παρουσίαση πόστερ Greek Lipid Forum "_2021.** A. Marinopoulou, A. Goulas, A. S. Raphaelides, A. Aslampaloglou, A. Tzikas, V. Karageorgiou., Production of spray dried starch molecular inclusion complexes via in stream feeding of the guest molecules, 9th Virtual Panhellenic Conference of Greek Lipid Forum "Current Trends in the Field of Lipids" Friday 22 October 2021.

****10. Περίληψη_ Παρουσίαση πόστερ Greek Lipid Forum "_2021.** A. Marinopoulou, M. Zoumaki, A. Goulas, S. Raphaelides, V. Karageorgiou. Effect of glycerol content and pH value on the properties of spray dried starch- based films containing bioactive compounds, 9th Virtual Panhellenic Conference of Greek Lipid Forum "Current Trends in the Field of Lipids" Friday 22 October 2021.

****11. Παρουσίαση πόστερ,** Exarhopoulos, S., Dimitreli, G., & Goulas, A. (2020). Development of edible films made from kefir cryogel systems. 34th EFFoST International Conference, Bridging high-tech, food-tech and health: Consumer-oriented innovations. 10-12 November 2020, Online event.

12. Ομιλία, «*Membrane separations for the production and fractionation / purification of enzymatically synthesized oligosaccharides*» σε συνέδριο του Society of Chemical Industry (SCI).

13. Ομιλία, Grandison, A.S., **Goulas, A.** & Rastall, R.A. (2002). The use of dead-end and cross-flow nanofiltration to purify prebiotic oligosaccharides from reaction mixtures. *Songklanakarin Journal of Science and Technology*, **24**, pp915-928.

α/α

ΔΗΜΟΣΙΕΥΣΕΙΣ

1.

Goulas, A., Kapasakalidis, P., Sinclair, H.R., Grandison*, A.S. & Rastall, R.A. (2002). Purification of Oligosaccharides by Nanofiltration. *Journal of Membrane Science*, **209**, pp321-335, [https://doi.org/10.1016/S0376-7388\(02\)00362-9](https://doi.org/10.1016/S0376-7388(02)00362-9).

2.

Goulas, A., Grandison, A.S. & Rastall*, R.A. (2003). Fractionation of Oligosaccharides by Nanofiltration. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, **83**, pp675-680, <https://doi.org/10.1002/jsfa.1335>.

α/α	ΔΗΜΟΣΙΕΥΣΕΙΣ
3.	Goulas, A. , Fisher, D.A., Grimble, G.K., Grandison, A.S. & Rastall*, R.A. (2004). Synthesis of Isomaltooligosaccharides and Oligodextrans by the Combined Use of Dextranucrase and Dextranase. <i>Enzyme and Microbial Technology</i> , 35 , pp327-338, https://doi.org/10.1016/j.enzmictec.2004.05.008 .
4.	Goulas, A. , Cooper, J.M., Grandison, A.S. & Rastall*, R.A. (2004). Synthesis of Isomaltooligosaccharides and Oligodextrans in a Recycle Membrane Bioreactor by the Combined Use of Dextranucrase and Dextranase. <i>Biotechnology and Bioengineering</i> , 88 , pp778-787, https://doi.org/10.1002/bit.20257 .
5.	Tzortzis*, G., Goulas, A. , Baillon, M.L., Gibson, G.R. & Rastall, R.A. (2004). <i>In vitro</i> evaluation of the fermentation properties of galactooligosaccharides synthesised by α -galactosidase from <i>Lactobacillus reuteri</i> . <i>Applied Microbiology and Biotechnology</i> , 64 , pp106-111, https://doi.org/10.1007/s00253-003-1427-z .
6.	Tzortzis*, G., Goulas, A. & Gibson, G.R. (2005). Synthesis of prebiotic galactooligosaccharides using whole cells of a novel strain, <i>Bifidobacterium bifidum</i> NCIMB 41171. <i>Applied Microbiology and Biotechnology</i> , 68 , pp412-416, https://doi.org/10.1007/s00253-005-1919-0 .
7.	Tzortzis*, G., Goulas, A. , Jennifer, M.G. & Gibson, G.R. (2005). A novel galactooligosaccharide mixture increases the <i>bifidobacterial</i> population numbers in a continuous <i>in vitro</i> fermentation system and in the proximal colonic contents of pigs <i>in vivo</i> . <i>The Journal of Nutrition</i> , 135 , pp1726-1731, https://doi.org/10.1093/jn/135.7.1726 .
8.	Goulas*, A. , Tzortzis, G. & Gibson, G.R. (2007). Development of a process for the production and purification of α - and β -galactooligosaccharides from <i>Bifidobacterium bifidum</i> NCIMB 41171. <i>International Dairy Journal</i> , 17 , pp648-656, https://doi.org/10.1016/j.idairyj.2006.08.010 .
9.	Goulas*, T., Goulas, A. , Tzortzis, G. & Gibson, G.R. (2007). Molecular cloning and comparative analysis of four β -galactosidase genes from <i>Bifidobacterium bifidum</i> NCIMB 41171. <i>Applied Microbiology and Biotechnology</i> , 76 (6), pp1365-1372, https://doi.org/10.1007/s00253-007-1099-1 .
10.	Goulas*, T., Goulas, A. , Tzortzis, G. & Gibson, G.R. (2009). A novel α -galactosidase from <i>Bifidobacterium bifidum</i> with transgalactosylating properties: gene molecular cloning and heterologous expression. <i>Applied Microbiology and Biotechnology</i> , 82 , pp471-477, https://doi.org/10.1007/s00253-008-1750-5 .
11.	Goulas*, T., Goulas, A. , Tzortzis, G. & Gibson, G.R. (2009). Comparative analysis of four β -galactosidases from <i>Bifidobacterium bifidum</i> NCIMB41171: purification and biochemical characterization. <i>Applied Microbiology and Biotechnology</i> , 82 , pp1079-1088, https://doi.org/10.1007/s00253-008-1795-5 .

α/α	ΔΗΜΟΣΙΕΥΣΕΙΣ
12.	Goulas*, T., Goulas, A. , Tzortzis, G. & Gibson, G.R. (2009). Expression of four β -galactosidases from <i>Bifidobacterium bifidum</i> NCIMB41171 and their contribution to the hydrolysis and synthesis of galactooligosaccharides. <i>Applied Microbiology and Biotechnology</i> , 84 , pp899-907, https://doi.org/10.1007/s00253-009-2009-5 .
13.	Dimitreli*, G., Exarhopoulos, S., Goulas, A. , Antoniou, K.D., & Raphaelides, S.N. (2016). Effect of Kefiran and Milk Proteins Addition on the Rheological Behavior of Glucono- δ -Lactone Induced Milk Gels. <i>Journal of Food Research</i> , 5 , pp 122-128, https://doi.org/10.5539/jfr.v5n1p121 .
** 14.	Marinopoulou*, A., Zoumaki, M., Goulas, A. , Petridis, D., Raphaelides, S., Aslampaloglou, A., Tzikas, A., Karageorgiou, V. (2021). Functional Characteristics and Physical Properties of Spray Dried Starch Inclusion Complexes with Drugs. <i>Starch - Stärke</i> , 2100176, https://doi.org/10.1002/star.202100176 .
** 15.	Exarhopoulos*, S., Goulas*, A. , Dimitreli, G. (2022). Biodegradable Films from Kefiran-Based Cryogel Systems. <i>Macromol</i> , 2 , 324-345, https://doi.org/10.3390/macromol2030021 .
** 16.	Marinopoulou*, A., Zoumaki, M., Goulas, A. , Raphaelides, S., Karageorgiou, V. (2022). Biodegradable Films from Spray Dried Starch Inclusion Complexes with Bioactive Compounds—The Effect of Glycerol and pH. <i>Starch - Stärke</i> , 74, 2200133, https://doi.org/10.1002/star.202200133 .
** 17.	Frangopoulos, T., Marinopoulou, A., Goulas, A. , Likotrafiti, E., Rhoades, J., Petridis, D., Kannidou, E., Stamelos, A., Theodoridou, M., Arampatzidou, A., Tosounidou, A., Tsekmes, L., Tsihlakis, K., Gkikas, G., Tourasanidis E. and Karageorgiou*, V. (2023). Optimizing the Functional Properties of Starch-Based Biodegradable Films. <i>Foods</i> , 12, 2812, https://doi.org/10.3390/foods12142812 .
** 18.	Noulis, K., Frangopoulos, T., Arampatzidou, A., Tsekmes, L., Marinopoulou, A., Goulas, A. , Karageorgiou*, V. (2023). Sodium Trimetaphosphate Crosslinked Starch Films Reinforced with Montmorillonite. <i>Polymers</i> , 15, 3540, https://doi.org/10.3390/polym15173540
** 19.	Exarhopoulos, S., Goulas, A. , Dimitreli, G., & Raphaelides*, S. N. (2023). Effect of caseinate salt addition on the structural characteristics of kefir systems. <i>Journal of Texture Studies</i> , 1–13, https://doi.org/10.1111/jtxs.12795 .
** 20.	Marinopoulou*, A., Zoumaki, M., Raphaelides, S., Karageorgiou, V., Goulas, A. (2024). Characterization of Spray Dried Starch Systems of Natural Antioxidant Compounds. <i>Starch</i> , 76 , 2300069, https://doi.org/10.1002/star.202300069 .
** 21.	Frangopoulos, T.; Dimitriadou, S.; Ozuni, J.; Marinopoulou, A.; Goulas, A. ; Petridis, D.; Karageorgiou*, V. (2024). Assessing the Fatigue Stress Behavior of Starch Biodegradable Films with Nanoclay Using Accelerated Survival Test Methods. <i>Applied Sciences</i> , 14 , 7728, https://doi.org/10.3390/app14177728 .

α/α	ΔΗΜΟΣΙΕΥΣΕΙΣ
** 22.	Frangopoulos, T.; Ketesidis, A.; Marinopoulou, A., Goulas, A. ; Petridis, D.; Karageorgiou*, V. (2024). Accelerated Life Testing of Biodegradable Starch Films with Nanoclay Using the Elongation Level as a Stressor. <i>Foods</i> , 13 , 3333, https://doi.org/10.3390/foods13203333 .
** 23.	Frangopoulos, T., Marinopoulou, A., Petridis, D., Rhoades, J., Likotrafiti, E., Goulas, A. , Fetska, S., Flegka, D., Mati, E., Tosounidou, A., Triantafyllou, V., Tsichlakis, K., Veskou, E., Ylli, S., Karageorgiou*, V. (2025). Films from Starch Inclusion Complexes with Bioactive Compounds as Food Packaging Material. <i>Food and Bioprocess Technology</i> . https://doi.org/10.1007/s11947-025-03757-1 .
** 24.	Exarhopoulos, S., Krystallis, E., Rousi, E., Groztidou, O., Georgiou, D., Kalogianni, E.P., Goulas*, A. , & Dimitreli*, G. (2025). Effect of Thermal Treatment and the Addition of Texture Modifiers on the Rheological Properties and the Microflora of Reconstituted Kefir Powder. <i>Macromol</i> , 5, 7. https://doi.org/10.3390/macromol5010007 .
** 25.	Exarhopoulos, S., Karipoglou, D., Groztidou, O., Georgiou, D., Kalogianni, E.P., Goulas, A. , & Dimitreli*, G. (2025). Effect of drying aids on the quality properties of kefir-powder. <i>Dairy</i> (accepted for publication).
** 26.	Dimitreli, G., Exarhopoulos*, S., Apidopoulou, P., Groztidou, O., Georgiou, D., Kalogianni, E.P., & Goulas*, A. . (2025). Effect of final fermentation pH and pre-drying storage temperature on the properties of kefir powder produced by kefir grains. <i>Applied Sciences</i> (submitted for publication).

α/α	ΔΗΜΟΣΙΕΥΣΕΙΣ ΣΕ ΒΙΒΛΙΑ
1.	Goulas, A. & Grandison, A.S. (2008). Applications of Membrane Separation. In: Advanced Dairy Technology, (pp35-75), Ed. Britz, T. & Robinson, R., Blackwell publishing, Oxford, https://doi.org/10.1002/9780470697634.ch2 .
** 2.	Dimitreli, G., Exarhopoulos, S., Goulas, A. & Antoniou, K.D. (2019). Traditional Greek Cheeses, In: Cheeses around the world - Types, production, properties and cultural and nutritional relevance, (pp329-378), Ed. by Pinho Ferreira Guine, R., Reis Correia, P.M. & Ferrao, A.C., Nova Science Publishers Inc, New York.