



ΒΙΟΓΡΑΦΙΚΟ ΣΗΜΕΙΩΜΑ

Δρ. Καλή Κώτσιου

Επίκουρη Καθηγήτρια

Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων

Διεθνές Πανεπιστήμιο της Ελλάδος (ΔΙΠΑΕ)



kalikotsiou@ihu.gr

<https://www.scopus.com/authid/detail.uri?authorId=26427672000>

ΣΠΟΥΔΕΣ

- Μάρτ. 2009 – Ιούλ. 2015 **Διδακτορικό Δίπλωμα Χημείας**, Τμήμα Χημείας, Πανεπιστήμιο Ιωαννίνων.
Τίτλος διατριβής: «Μεταβολές στα συστατικά του ελαιολάδου κατά την αποθήκευση και το μαγείρεμα».
- Οκτ. 2005 – Μάρτ. 2009 **Μεταπτυχιακό Δίπλωμα Ειδίκευσης στην Επιστήμη και Τεχνολογία Τροφίμων**, Τμήμα Χημείας, Τομέας Βιομηχανικής Χημείας και Χημείας Τροφίμων, Πανεπιστήμιο Ιωαννίνων.
Τίτλος διατριβής: «Επίδραση αντιοξειδωτικών ενώσεων στο σχηματισμό ακρυλαμδίου σε προϊόντα πατάτας».
- Σεπτ. 2001 – Σεπτ. 2005 **Πτυχίο Χημείας**, Τμήμα Χημείας, Πανεπιστήμιο Ιωαννίνων.

ΕΠΙΠΛΕΟΝ ΚΑΤΑΡΤΙΣΗ

- Μάιος – Δεκ. 2013 **Πιστοποιητικό επιμόρφωσης δοκιμαστή παρθένου ελαιολάδου**
Εκπαίδευση ως δοκιμαστής στην μέθοδο της οργανοληπτικής αξιολόγησης του παρθένου ελαιολάδου (Καν. (ΕΟΚ) 2568/91 Παράρτημα XII), Πανεπιστήμιο Ιωαννίνων (72 ώρες).

ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΑ ΕΡΓΑ

A. ΩΣ ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΑ ΥΠΕΥΘΥΝΗ

- Νοέ. 2025 – σήμερα: ΑΠΘ| Έργο: «**Valorization of Wheat Bran Through Green Extraction of Arabinoxylans and their Functional Utilization in Food Applications**» στα πλαίσια της 4^{ης} προκήρυξη ερευνητικών έργων ΕΛΙΔΕΚ για την ενίσχυση Μεταδιδακτόρων Ερευνητών/τριών.

B. ΩΣ ΜΕΛΟΣ ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΗΣ ΟΜΑΔΑΣ

- Ιαν. – Μάρτ. 2025 & Απρ. – Οκτ. 2024: ΔΙΠΑΕ| Έργο: «**Flat Bread of Mediterranean area; INnovation and Emerging process and technology**» στα πλαίσια της δράσης PRIMA (Horizon 2020).
- Νοέ. 2023 – Απρ. 2025 ΑΠΘ | Έργο: «**Αναδιαμόρφωση των συστημάτων εκτροφής με βάση τις απαιτήσεις των καταναλωτών**» στα πλαίσια της δράσης «Horizon 2020».

- Σεπτ. – Οκτ. 2023: ΑΠΘ | Έργο: «Αειφορική παραγωγή λειτουργικών συστατικών από υποπροϊόντα της αγροδιατροφικής βιομηχανίας και ανάπτυξη προϊόντων αρτοποιίας υψηλής προστιθέμενης αξίας» στα πλαίσια της δράσης «Ερευνώ-Δημιουργώ-Καινοτομώ» (ΕΣΠΑ 2014-2020).
- Σεπτ. 2021 – Οκτ. 2023: ΑΠΘ | Έργο: «Αξιοποίηση Αγροτικών Παραπροϊόντων με Μετατροπή σε Αλληλουχία Βιο- και Θερμο- Χημικά προς Πρόσθετα Τροφίμων Υψηλής Αξίας» στα πλαίσια της δράσης «Ερευνώ-Δημιουργώ-Καινοτομώ» (ΕΣΠΑ 2014-2020).
- Νοέ. 2021 – Απρ. 2022 ΑΠΘ | Έργο: «Σχεδιασμός συστημάτων ελαιοπηκτών με βέλτιστα χαρακτηριστικά για την υποκατάσταση του ζωικού λίπους στα τρόφιμα» στα πλαίσια της Δράσης «1η Προκήρυξη ερευνητικών έργων ΕΛ.ΙΔ.Ε.Κ. για την ενίσχυση των μελών ΔΕΠ και Ερευνητών/τριών και την προμήθεια ερευνητικού εξοπλισμού μεγάλης αξίας».
- Νοε. 2018 – Ιούν. 2021 ΑΠΘ | Έργο: «Ανάπτυξη καινοτόμων αλεύρων, προζυμιών και αρτοποιημάτων με στόχο την πρόληψη χρόνιων ασθενειών και τη βελτίωση της ποιότητας ζωής» στα πλαίσια της δράσης «Ερευνώ-Δημιουργώ-Καινοτομώ» (ΕΣΠΑ 2014-2020).
- Ιούλ. – Σεπτ. 2017 ΑΠΘ | Έργο: «Οργανοληπτικός έλεγχος γαλακτοκομικών προϊόντων».
- Ιούν. 2013 – Ιαν. 2015 Πανεπιστήμιο Ιωαννίνων | Έργο: «Σχεδιασμός και Ανάπτυξη Πρωτοκόλλου με τη μορφή απαιτήσεων και Συστάσεων για την Ιχνηλασιμότητα, Πιστοποίηση, Προστασία και Βελτίωση των Ποιοτικών Χαρακτηριστικών του ελαιόλαδου Πρέβεζας»
Προγραμματική Σύμβαση μεταξύ της Περιφέρειας Ηπείρου/ Π. Ε. Πρέβεζας και του Πανεπιστημίου Ιωαννίνων.
- Μάιος 2012 – Οκτ. 2013 Πανεπιστήμιο Ιωαννίνων | Έργο: «Χρήση βιοφαινολών από προϊόντα ευρωπαϊκής ελιάς-ελιές, ελαιόλαδο, απόνερα ελαιотριβείου (Bio olea)»
Πρόγραμμα Ευρωπαϊκής Εδαφικής Συνεργασίας «Ελλάδα – Ιταλία 2007-2013».
- Φεβ. – Απρ. 2009 Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων , Πανεπιστήμιο Νάπολης Federico II, Ιταλία (Dipartimento di Scienza degli Alimenti, Università degli Studi di Napoli, Federico II Portici, Italy) | Έργο: **COST ACTION 927, Thermally processed foods: possible health implications.**
- Μάιος – Ιούν. 2008 Κρατικό Ερευνητικό Ίδρυμα Τροφίμων, Σλοβακίας (VUP Food Research Institute, Bratislava, Slovakia) | Έργο: **COST ACTION 927, Thermally processed foods: possible health implications.**
- Σεπτ. 2007 – Ιούν. 2008 Πανεπιστήμιο Ιωαννίνων | Έργο: «Πρωτοποριακές ενέργειες για την προστασία και την ανάδειξη της υποστήριξη της τοπικής παραγωγής ελαιολάδου, χαρακτηριστικά ποιότητας και προσδιορισμός γεωγραφικής προέλευσης ελαιολάδου, Locelaion». Πρόγραμμα Interreg IIIA «Ελλάδα-Ιταλία 2000 – 2006»

ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑ

Α. ΩΣ ΕΠΙΚΟΥΡΗ ΚΑΘΗΓΗΤΡΙΑ στο Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, ΔΙΠΑΕ

2026 - σήμερα

Μαθήματα προπτυχιακού κύκλου σπουδών:

«Ενόργανη ανάλυση τροφίμων», θεωρία και εργαστήριο, «Αναλυτική χημεία», θεωρία και εργαστήριο & «Έλεγχος Αυθεντικότητας Τροφίμων», θεωρία.

Μαθήματα μεταπτυχιακού κύκλου σπουδών:

«Προχωρημένες μέθοδοι ανάλυσης τροφίμων» και «Συγγραφή και παρουσίαση ακαδημαϊκών εργασιών» (ΠΜΣ «Ποιότητα, Παραγωγή και Διοίκηση στη Βιομηχανία Τροφίμων» Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, ΔΙΠΑΕ)

Β. ΜΕΤΑ ΤΗΝ ΑΠΟΚΤΗΣΗ ΤΟΥ ΔΙΔΑΚΤΟΡΙΚΟΥ ΔΙΩΜΑΤΟΣ

2025 –2026

Εντεταλμένη διδάσκουσα | Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, ΔΙΠΑΕ.

Μαθήματα προπτυχιακού κύκλου σπουδών: «Ενόργανη ανάλυση τροφίμων», θεωρία και εργαστήριο, «Αναλυτική χημεία», θεωρία και εργαστήριο & «Έλεγχος Αυθεντικότητας Τροφίμων», θεωρία.

2021 –2022

Πανεπιστημιακή υπότροφος | Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, ΔΙΠΑΕ, στα πλαίσια του προγράμματος «Απόκτηση Ακαδημαϊκής Διδακτικής Εμπειρίας σε Νέους Επιστήμονες Κατόχους Διδακτορικού».

Μαθήματα προπτυχιακού κύκλου σπουδών: «Τεχνολογία & Έλεγχος Ποιότητας Ελαιολάδου-Λιπαρών Υλών» και «Φυσικές Ιδιότητες Τροφίμων»

2020 –2021

Πανεπιστημιακή υπότροφος | Τμήμα Γεωπονίας, ΑΠΘ, στα πλαίσια του προγράμματος «Απόκτηση Ακαδημαϊκής Διδακτικής Εμπειρίας σε Νέους Επιστήμονες Κατόχους Διδακτορικού».

Μαθήματα προπτυχιακού κύκλου σπουδών: «Οργανοληπτικός έλεγχος Τροφίμων», «Χημεία τροφίμων II» και «Διαχείριση νερού και αποβλήτων βιομηχανιών τροφίμων».

2019 –2020

Πανεπιστημιακή υπότροφος | Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, ΔΙΠΑΕ, στα πλαίσια του προγράμματος «Απόκτηση Ακαδημαϊκής Διδακτικής Εμπειρίας σε Νέους Επιστήμονες Κατόχους Διδακτορικού».

Μάθημα προπτυχιακού κύκλου σπουδών: «Τεχνολογία & Έλεγχος Ποιότητας Ελαιολάδου-Λιπαρών Υλών»

2017 –2018

Πανεπιστημιακή υπότροφος | Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων, Α.Τ.Ε.Ι.Θ., στα πλαίσια του προγράμματος «Απόκτηση Ακαδημαϊκής Διδακτικής Εμπειρίας σε Νέους Επιστήμονες Κατόχους Διδακτορικού».

Μάθημα προπτυχιακού κύκλου σπουδών: «Τεχνολογία & Έλεγχος Ποιότητας Ελαιολάδου-Λιπαρών Υλών»

2016 –2017

Πανεπιστημιακή υπότροφος | Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων, Α.Τ.Ε.Ι.Θ., στα πλαίσια του προγράμματος «Απόκτηση Ακαδημαϊκής Διδακτικής Εμπειρίας σε Νέους Επιστήμονες Κατόχους Διδακτορικού».

Μάθημα προπτυχιακού κύκλου σπουδών: «Τεχνολογία & Έλεγχος Ποιότητας Ελαιολάδου-Λιπαρών Υλών».

Γ. ΠΡΙΝ ΤΗΝ ΑΠΟΚΤΗΣΗ ΤΟΥ ΔΙΑΔΑΚΤΟΡΙΚΟΥ ΔΙΔΩΜΑΤΟΣ

Μάρτ. – Ιούν. 2011 **Εργαστηριακός Συνεργάτης** | Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων, Α.Τ.Ε.Ι.Θ.
Μάθημα: «Τεχνολογία & Έλεγχος Ποιότητας Ελαιολάδου-Λιπαρών Υλών»

Οκτ. 2009 – Μάρτ. 2011 **Επικουρικό Διδακτικό Έργο** | Τμήμα Χημείας, Πανεπιστήμιο Ιωαννίνων.
Επίβλεψη εργαστηριακών ασκήσεων στο «Εργαστήριο Ανάλυσης και Τεχνολογίας Τροφίμων» και στο «Προχωρημένο Εργαστήριο Τροφίμων».

ΔΗΜΟΣΙΕΥΣΕΙΣ

A. ΔΗΜΟΣΙΕΥΣΕΙΣ ΣΕ ΔΙΕΘΝΗ ΠΕΡΙΟΔΙΚΑ ΜΕ ΚΡΙΤΕΣ

- 1 Daskalaki, D., Kefi, G., **Kotsiou, K.**, & Tasioula-Margari, M. (2009). Evaluation of phenolic compounds degradation in virgin olive oil during storage and heating. *Journal of Food and Nutrition Research* 48(1), 31-41.
- 2 **Kotsiou, K.**, Tasioula-Margari, M., Kukurová, K., & Ciesarová, Z. (2010). Impact of oregano and virgin olive oil phenolic compounds on acrylamide content in a model system and fresh potatoes. *Food Chemistry*, 123(4), 1149-1155. <http://dx.doi.org/10.1016/j.foodchem.2010.05.078>
- 3 **Kotsiou, K.**, Tasioula-Margari, M., Capuano, E., & Fogliano, V. (2011). Effect of standard phenolic compounds and olive oil phenolic extracts on acrylamide formation in an emulsion system. *Food Chemistry*, 124(1), 242-247. <http://dx.doi.org/10.1016/j.foodchem.2010.06.025>
- 4 **Kotsiou, K.**, Tasioula-Margari, M., Fiore, A., Gökmen, V., & Fogliano, V. (2013). Acrylamide formation and colour development in low-fat baked potato products as influenced by baking conditions and oil type. *European Food Research and Technology*, 236(5), 843-851. <https://doi.org/10.1007/s00217-013-1935-8>
- 5 D'Antuono, I., Kontogianni, V. G., **Kotsiou, K.**, Linsalata, V., Logrieco, A. F., Tasioula-Margari, M., & Cardinali, A. (2014). Polyphenolic characterization of olive mill wastewaters, coming from Italian and Greek olive cultivars, after membrane technology. *Food Research International*, 65, Part C, 301-310. <http://dx.doi.org/10.1016/j.foodres.2014.09.033>
- 6 **Kotsiou, K.**, & Tasioula-Margari, M. (2015). Changes occurring in the volatile composition of Greek virgin olive oils during storage: Oil variety influences stability. *European Journal of Lipid Science and Technology*, 117(4), 514-522. <https://doi.org/10.1002/ejlt.201400231>
- 7 **Kotsiou, K.**, & Tasioula-Margari, M. (2016). Monitoring the phenolic compounds of Greek extra-virgin olive oils during storage. *Food Chemistry*, 200, 255-262. <http://dx.doi.org/10.1016/j.foodchem.2015.12.090>

- 8 **Kotsiou, K.**, Sacharidis, D.-D., Matsakidou, A., Biliaderis, C. G., & Lazaridou, A. (2021). Impact of Roasted Yellow Split Pea Flour on Dough Rheology and Quality of Fortified Wheat Breads. *Foods*, 10(8), 1832. <https://www.mdpi.com/2304-8158/10/8/1832>
- 9 **Kotsiou, K.**, Sacharidis, D.-D., Matsakidou, A., Biliaderis, C. G., & Lazaridou, A. (2022). Physicochemical and functional aspects of composite wheat-roasted chickpea flours in relation to dough rheology, bread quality and staling phenomena. *Food Hydrocolloids*, 124, 107322. <https://doi.org/10.1016/j.foodhyd.2021.107322>
- 10 Lazaridou, A., **Kotsiou, K.**, & Biliaderis, C. G. (2022). Nutritional and technological aspects of barley β -glucan enriched biscuits containing isomaltulose as sucrose replacer. *Food Hydrocolloids for Health*, 2, 100060. <https://doi.org/10.1016/j.fhfh.2022.100060>
- 11 Mouzakis, C. K., Sereti, V., Matsakidou, A., **Kotsiou, K.**, Biliaderis, C. G., & Lazaridou, A. (2022). Physicochemical properties of zein-based edible films and coatings for extending wheat bread shelf life. *Food Hydrocolloids*, 132, Article 107856. <https://doi.org/10.1016/j.foodhyd.2022.107856>
- 12 Gkountenoudi-Eskitzi, I., **Kotsiou, K.**, Irakli, M. N., Lazaridis, A., Biliaderis, C. G., & Lazaridou, A. (2023). In vitro and in vivo glycemic responses and antioxidant potency of acorn and chickpea fortified gluten-free breads. *Food Research International*, 166, Article 112579. <https://doi.org/10.1016/j.foodres.2023.112579>
- 13 Gidari - Gounaridou, C., Nouska, C., Hatzikamari, M., **Kotsiou, K.**, Biliaderis, C. G., & Lazaridou, A. (2023). Impact of dry sourdough based on a fermented chickpea starter on quality characteristics and shelf life of gluten-free bread. *Food Bioscience*, 53, 102780. <https://doi.org/10.1016/j.fbio.2023.102780>
- 14 Sereti, V., **Kotsiou, K.**, Biliaderis, C. G., Moschakis, T., & Lazaridou, A. (2023). Development of oil-in-water emulsion gels enriched with barley β -glucan as potential solid fat substitute and evaluation of their physical properties. *Food Hydrocolloids*, 145, Article 109090. <https://doi.org/10.1016/j.foodhyd.2023.109090>
- 15 Sereti, V., **Kotsiou, K.**, Biliaderis, C. G., & Lazaridou, A. (2023). Emulsion gel enriched with a barley β -glucan concentrate for reducing saturated fat in biscuits. *Food Hydrocolloids*, 145, Article 109163. <https://doi.org/10.1016/j.foodhyd.2023.109163>
- 16 **Kotsiou, K.**, Palassaros, G., Matsakidou, A., Mouzakis, C. K., Biliaderis, C. G., & Lazaridou, A. (2023). Roasted-sprouted lentil flour as a novel ingredient for wheat flour substitution in breads: Impact on dough properties and quality attributes. *Food Hydrocolloids*, 145, Article 109164. <https://doi.org/10.1016/j.foodhyd.2023.109164>
- 17 Papagianni, E., **Kotsiou, K.**, Biliaderis, C. G., & Lazaridou, A. (2023). Flaxseed and sprouted lentil seeds as functional ingredients in the development of nutritionally fortified “clean-label” gluten-free breads. *Food Hydrocolloids for Health*, 4, Article 100165. <https://doi.org/10.1016/j.fhfh.2023.100165>
- 18 Papagianni, E., **Kotsiou, K.**, Matsakidou, A., Biliaderis, C. G., & Lazaridou, A. (2024). Development of “clean label” gluten-free breads fortified with flaxseed slurry and sesame cake: Implications on batter rheology, bread quality and shelf life. *Food Hydrocolloids*, 150, 109734. <https://doi.org/10.1016/j.foodhyd.2024.109734>

- 19 Sereti, V., **Kotsiou, K.**, Ciurlă, L., Patras, A., Irakli, M., & Lazaridou, A. (2024). Valorizing apple pomace as stabilizer of olive oil-water emulsion used for reduction of saturated fat in biscuits. *Food Hydrocolloids*, 151, 109746. <https://doi.org/10.1016/j.foodhyd.2024.109746>
- 20 Mouzakitis, C. K., **Kotsiou, K.**, Pontikakos, G., Matzapetakis, M., Zervou, M., Biliaderis, C. G., & Lazaridou, A. (2024). Unravelling the structural heterogeneity and diversity in rheological behavior of alkali-extractable wheat bran arabinoxylans using ammonia pretreatment. *Food Hydrocolloids*, 151, Article 109888. <https://doi.org/10.1016/j.foodhyd.2024.109888>
- 21 Bosmali, I., **Kotsiou, K.**, Matsakidou, A., Irakli, M., Madesis, P., & Biliaderis, C. G. (2025). Fortification of wheat bread with an alternative source of bean proteins using raw and roasted Phaseolus coccineus flours: Impact on physicochemical, nutritional and quality attributes. *Food Hydrocolloids*, 158, Article 110527. <https://doi.org/10.1016/j.foodhyd.2024.110527>
- 22 **Kotsiou, K.**, Palassaros, G., Irakli, M., Biliaderis, C. G., & Lazaridou, A. (2025). Effect of Pretreated Yellow Split Pea Flour Supplementation on Dough Rheology, Texture, Volatile Profile, and Sensory Attributes of Wheat Flour-Based Breads. *Food and Bioprocess Technology*, 18(4), 3993-4009. <https://doi.org/10.1007/s11947-024-03703-7>
- 23 **Kotsiou, K.**, Terzidis, M. A., & Papageorgiou, M. (2025). Effect of Baking Conditions on Mycotoxin Levels in Flatbreads Prepared from Artificially Contaminated Doughs. *Foods*, 14(6), 910. <https://www.mdpi.com/2304-8158/14/6/910>
- 24 Freitas, D., Lazaridou, A., Duijsens, D., **Kotsiou, K.**, Corbin, K. R., Alongi, M., Perez-Moral, N., Simsek, S., El, S. N., Gwala, S., Karakaya, S., Le Feunteun, S., Grauwet, T., Martinez, M. M., & Edwards, C. H. (2025). Starch digestion: A comprehensive update on the underlying modulation mechanisms and its in vitro assessment methodologies. *Trends in Food Science & Technology*, 159, 104969. <https://doi.org/https://doi.org/10.1016/j.tifs.2025.104969>
- 25 **Kotsiou, K.**, Andreadis, M., Manassis, G., Lazaridou, A., Biliaderis, C. G., Basdagianni, Z., Bossis, I., & Moschakis, T. (2025). Effects of Farming System on the Rheological Behavior of Rennet-Induced Coagulation in Milk from Skopelos Breed Goats. *Foods*, 14(8), Article 1316. <https://doi.org/10.3390/foods14081316>
- 26 Frietas, D., Gwala, S., Henry, G., Lazaridou, A., Christine Bosch, C., Dorine Duijsens D., Faye Wheller F., Hanne Zobel H., Ival M. Lopez-Rodulfo I., **Kotsiou, K.**, et al., (2025). Interlaboratory validation of an optimized protocol for measuring α -amylase activity by the INFOGEST international research network. *Scientific Reports*, 15(1), Article 30985. <https://doi.org/10.1038/s41598-025-12561-y>
- 27 Freitas, D., Gwala, S., Henry, G., Lazaridou, A., Boesch, C., Duijsens, D., Wheller, F., Lopez-Rodulfo, I. M., **Kotsiou, K.**, et al., (2025). Interlaboratory validation of an optimized protocol for measuring α -amylase activity by the INFOGEST international research network. *Scientific Reports*, 15(1), 30985. <https://doi.org/10.1038/s41598-025-12561-y>

B. ΚΕΦΑΛΑΙΑ ΣΕ ΒΙΒΛΙΑ

- 1 Galanakis, C. M., & **Kotsiou, K.** (2017). Chapter 10 - Recovery of bioactive compounds from olive mill waste. In C. M. Galanakis (Ed.), *Olive Mill Waste* (pp. 205-229). Academic Press. <https://doi.org/10.1016/B978-0-12-805314-0.00010-8>

Γ. ΑΝΑΚΟΙΝΩΣΕΙΣ ΣΕ ΔΙΕΘΝΗ ΣΥΝΕΔΡΙΑ

- 1 **Kotsiou Kali** and Maria Tasioula- Margari. Comparison of Analytical Methods for Acrylamide Determination in Foods. 6th International conference on Instrumental *Methods of Analysis- Modern Trends and Applications (IMA 2009)*, 4-8 October 2009, Athens, Greece.
- 2 **Kotsiou Kali**, Genatos Konstantinos, Maria Tasioula Margari. Effect of extraction system and conditions (two and three phases centrifugation, malaxation time and temperature) on the quality characteristics of virgin olive oil. *Cross border Conference "Olives, Virgin Olive Oil and Olive Mill Waste Water: Sustainable Management and Development"*, 12 October 2012, Bari, Italy.
- 3 D. Voulgari, **K. Kotsiou**, M. Tasioula-Margari and C. Stalikas. Nanoparticle-based treatment of olive mill wastewater for the recovery and degradation of the phenolic content. *8th International Conference "IMA 2013-Instrumental Methods of Analysis-Modern Trends and Applications"*, 15-19 September 2013, Thessaloniki, Greece.
- 4 A. Lazaridou, C. Gidari - Gounaridou, **K. Kotsiou**, C.G. Biliaderis. Impact of dry sourdough from chickpea fermentation extract on quality characteristics of gluten-free bread. *33rd EFFoST International Conference 2019 Sustainable Food Systems - Performing by Connecting*, 12-14 November 2019, Rotterdam, The Netherlands.
- 5 **K. Kotsiou**, A. Lazaridou, C.G. Biliaderis. Fortification of wheat bread with flours from processed legume seeds and impact on product quality attributes. *33rd EFFoST International Conference 2019 Sustainable Food Systems - Performing by Connecting*, 12-14 November 2019, Rotterdam, The Netherlands.
- 6 **Kali Kotsiou**, Dimitrios-Diogenis Sacharidis, Athina Lazaridou, Costas G. Biliaderis. *Rheological, textural and sensorial characteristics of wheat doughs and bread formulations fortified with yellow split pea flours. ISEKI-e-conference on "Food Quality and Texture in Sustainable Production and Healthy Consumption"*, 18-19 November 2020, online.
- 7 Evangelia Papagianni, Thomas Stavratis, **Kali Kotsiou**, Athina Lazaridou, Costas G. Biliaderis. Fortification of Wheat Bread with Plant Protein Isolates. *6th International ISEKI-Food Conference: "Sustainable Development Goals in Food Systems: Challenges and Opportunities for the Future"*, 23 – 25 June 2021, online.
- 8 **Kali Kotsiou**, Athina Lazaridou, Costas G. Biliaderis. Physical properties and quality evaluation of composite dough and bakery products using a multi-analytical instrumental approach (oral presentation). *12th International Conference "IMA 2021-Instrumental Methods of Analysis-Modern Trends and Applications"*. 20 – 23 September 2021, online.
- 9 Papagianni, E., **Kotsiou, K.**, Biliaderis, C. G., Lazaridou, A. Exploring the development of a "clean-label" gluten free bread. *ISEKI-Food Association, e-Conference (Timisoara, Romania), "Food Texture, Quality Safety and Biosecurity in the Global Bioeconomy"*, 10-12 November 2021, online.

- 10 Papagianni, E., **Kotsiou, K.**, Biliaderis, C. G., Lazaridou, A. Development of a “clean-label” gluten-free bread fortified with flaxseeds and sprouted lentils. *7th Cereals & Europe Spring Meeting, “Cereals: Archaic food of the future”*, 6-8 April 2022, Thessaloniki, Greece.
- 11 Konstantina Zampouni, **Kali Kotsiou**, Georgios Kasiouras, Athina Lazaridou, Eugenios Katsanidis. Evaluation of in vitro bioaccessibility of beta-carotene using edible oleogels and bigels as carriers. 5th ISEKI-Food E-conference “Current food innovation trends: the texture and consumer perception perspective”, 23 – 25 November 2022, online.
- 12 C.K. Mouzakis, **K. Kotsiou**, G. Pontikakos, C.G. Biliaderis and A. Lazaridou. Physicochemical properties of alkaline extracted wheat bran arabinoxylans as affected by pretreatment with ammonia under mild conditions (oral presentation). *21st Gums & Stabilisers for the Food Industry “Meeting industry's needs, consumers' expectations and sustainability challenges”*. 6-9 June 2023, Thessaloniki, Greece.
- 13 V. Sereti, A. Lazaridou, **K. Kotsiou** and C.G. Biliaderis. Emulsion gels enriched with β -glucan concentrate for reducing saturated fat in biscuits. *21st Gums & Stabilisers for the Food Industry “Meeting industry's needs, consumers' expectations and sustainability challenges”*. 6-9 June 2023, Thessaloniki, Greece.
- 14 C.K. Mouzakis, **K. Kotsiou**, G. Pontikakos, C.G. Biliaderis, A. Lazaridou. Effect of alkaline extraction agents on wheat bran arabinoxylans gelling capacity. *21st Gums & Stabilisers for the Food Industry “Meeting industry's needs, consumers' expectations and sustainability challenges”*. 6-9 June 2023, Thessaloniki, Greece.
- 15 E. Papagianni, **K. Kotsiou**, A. Matsakidou, C.G. Biliaderis, A. Lazaridou. Development of a novel “clean-label” gluten-free bread with flaxseed slurry and sesame cake. *21st Gums & Stabilisers for the Food Industry “Meeting industry's needs, consumers' expectations and sustainability challenges”*. 6-9 June 2023, Thessaloniki, Greece.
- 16 **K. Kotsiou**, M. Andreadis, A. Lazaridou, C.G. Biliaderis, Z. Basdagianni, I. Bossis and T. Moschakis. Rheological evaluation of rennet-induced curdling of goat milks from different farming systems. *74th Annual Meeting of EAAP (Joint International Congress on Animal Science, EAAP + WAAP + Interbull Congress 2023)*. 26 August – 1 September 2023, Lyon, France.
- 17 Evangelia Papagianni, Christos-Konstantinos Mouzakis, **Kali Kotsiou**, Costas G. Biliaderis, Athina Lazaridou. Development of Pickering emulsions stabilized by cellulose nanocrystals and fortified with omega-3 fatty acids. *3rd Food Chemistry Conference*, 10 – 12 October 2023, Dresden, Germany.
- 18 Christos Konstantinos Mouzakis, **Kali Kotsiou**, Georgios Pontikakos, Costas G. Biliaderis, Athina Lazaridou. Mechanical properties of composite hydrogels consisting of cellulose nanocrystals and arabinoxylans. *3rd Food Chemistry Conference*, 10 – 12 October 2023, Dresden, Germany.
- 19 Christos Konstantinos Mouzakis, **Kali Kotsiou**, Georgios Pontikakos, Costas G. Biliaderis, Athina Lazaridou. Rheological and textural properties of skimmed milk acidified gels fortified with wheat bran arabinoxylans. *3rd Food Chemistry Conference*, 10 – 12 October 2023, Dresden, Germany.
- 20 **Kali Kotsiou**, Georgios Palassaros, Evangelia Loziou, Dodo Tcharkhalashvili, Maria Irakli, Costas G. Biliaderis, Athina Lazaridou. Sensory and physicochemical characteristics of wheat breads fortified with yellow split pea flours. *3rd*

Food Chemistry Conference, 10 – 12 October 2023, Dresden, Germany.

- 21 Mouzakis Christos K., **Kotsiou Kali**, Pontikakos Georgios, Irakli Maria, Zervou Maria, Matzapetakis Manolis, Biliaderis G. Costas, Lazaridou Athina. Rheological properties and possible application of alkali-extractable wheat bran arabinoxylans as affected by their structural heterogeneity. *19th Food Colloids Conference, 14-18 April 2024, Thessaloniki, Greece.*
- 22 Kalogeridis Eleftherios, Mouzakis Christos K., **Kotsiou Kali**, Biliaderis G. Costas, Lazaridou Athina. Aqueous extraction of dietary fibers from wheat shorts under subcritical conditions and incorporation into cocoa flavored milk for κ-carrageenan replacement. *19th Food Colloids Conference, 14-18 April 2024, Thessaloniki, Greece.*
- 23 Sereti Vasileia, **Kotsiou Kali**, Nouska Chrysanthi, Patras Antoanela, Biliaderis G. Costas, Lazaridou Athina. Olive Oil-Water Emulsions Stabilized by Apple Pomace used as a Solid Fat Substitute in Biscuits. *19th Food Colloids Conference, 14-18 April 2024, Thessaloniki, Greece.*
- 24 Freitas et. al. (presenting on behalf of Infogest Wg5 - Starch Digestion). Amylase activity assay evaluation and optimization: an INFOGEST International Ring Trial. *8th International Conference on Food Digestion, 9-11 April 2024, Porto, Portugal*
- 125 **K. Kotsiou**, C. Mouzakis, A. Lazaridou, C. Biliaderis, I. Stavropoulos, N. Van Leuffen, J. Smits, Z. Basdagianni, I. Bossis. Rheological and protein thermal denaturation properties of eggs from different farming systems. *75th Annual Meeting of the European Federation of Animal Science, 1-5 September 2024, Florence, Italy*
- 26 **Kali Kotsiou**, Michael A. Terzidis, Maria Papageorgiou. A Simple Method for Mycotoxins Analysis in Artificially Contaminated Bread. *2nd International Conference of Nutritional Sciences & Dietetics, 11-13 October 2024, Thessaloniki, Greece*
- 27 **Kali Kotsiou**, Michael A. Terzidis, Maria Papageorgiou. Effect of baking conditions on mycotoxins levels in flatbreads prepared from artificially contaminated doughs. *ICC International Conference: Grains For One Health, 25-28 November 2024, Taipei*
- 28 **Kali Kotsiou**, Christos-Konstantinos Mouzakis, Eleftherios Kalogeridis, Costas G. Biliaderis, Athina Lazaridou. By-products from wheat milling industry as additives in ‘clean label’ milk-based products. *ICC International Conference: Grains For One Health, 25-28 November 2024, Taipei*
- 29 Maria Kopsacheili, **Kali Kotsiou**, Maria Papageorgiou, Adamantini Paraskevopoulou. Comparison of infrared and conventional baking and study of their effect on acrylamide content and quality characteristics of rye crispbread. *EUROFOODCHEM XXIII, 11 – 13 June 2025, Bratislava, Slovakia*
- 30 Sofia Keramari, **Kali Kotsiou**, Maria Kopsacheili, Nigel G. Halford, Maria Papageorgiou, Adamantini Paraskevopoulou. Effect of free asparagine content on acrylamide formation and texture in crispbreads made from wheat flour. *EUROFOODCHEM XXIII, 11 – 13 June 2025, Bratislava, Slovakia*
- 31 Christos-Konstantinos Mouzakis, **Kali Kotsiou**, Maria Irakli, Costas G. Biliaderis, Athina Lazaridou. Effect of alkaline media and extraction conditions on the molecular characteristics and rheological properties of wheat bran

Arabinoxylans. *7th International Congress on Food Science and Technology*, 8 – 9 November 2025, Athens, Greece

- 32** **Kali Kotsiou**, Michael A. Terzidis and Maria Papageorgiou. Mycotoxins stability in Greek pita bread prepared from artificially contaminated dough: Effects of baking temperature, time and parbaking. *7th International Congress on Food Science and Technology*, 8 – 9 November 2025, Athens, Greece
- 33** Claudia Sardella, **Kali Kotsiou**, Francesco Sestili, Costas G. Biliaderis, Athina Lazaridou, Massimo Blandino. Rheological, technological, and nutritional implications of high-amylose wheat in breadmaking. *4th International Wheat Congress*, 25 - 29 May 2026, Bologna, Italy

Δ. ΑΝΑΚΟΙΝΩΣΕΙΣ ΣΕ ΕΘΝΙΚΑ ΣΥΝΕΔΡΙΑ

- 1** **Κώτσιου Καλή** και Μαρία Τασιούλα-Μάργαρη (2011). Επίδραση αντιοξειδωτικών στο σχηματισμό ακρυλαμιδίου σε διάφορα τρόφιμα. *2^ο Συνέδριο Μεταπτυχιακών Χημείας Ελλάδας – Κύπρου*. 16 – 20 Σεπτεμβρίου, Χανιά.
- 2** **Κώτσιου Κ**, Τασιούλα-Μάργαρη Μ, Fiore Α, Gökmen V, Fogliano V. (2011). Συσχέτιση της ποσότητας του ακρυλαμιδίου που σχηματίζεται σε ψητές πατάτες με το χρώμα τους. *4^ο Πανελλήνιο Συνέδριο Τροφίμων, Σύγχρονη Προσέγγιση στην Υγιεινή και Ασφάλεια Τροφίμων*. 11-13 Νοεμβρίου, Θεσσαλονίκη.
- 3** **Kotsiou Kali**, Genatos Konstantinos, Maria Tasioula Margari (2013). *Effect of extraction system and conditions, malaxation time and temperature, on the quality characteristics of virgin olive oil*. *5^ο Πανελλήνιο Επιστημονικό Συνέδριο (Greek Lipid Forum), Σύγχρονες τάσεις στον τομέα των λιπιδίων*. 29 Μαρτίου, Αθήνα.
- 4** **Κώτσιου Καλή** (2014). Μεταβολές στη σύσταση σε πτητικές ενώσεις παρθένων ελαιολάδων κατά την αποθήκευσή τους όσον αφορά τις διαφορετικές Ελληνικές ποικιλίες. *Επιτραπέζιες Ελιές, Παρθένο Ελαιόλαδο και Υγρά Απόβλητα Ελαιοτριβείων: Εξελίξεις και Πιθανές Λύσεις*. 21-22 Φεβρουαρίου, Κέρκυρα.
- 5** Ειρήνη Ανδρέου, **Καλή Κώτσιου**, Μαρία Τασιούλα-Μάργαρη (2015). Οργανοληπτική αξιολόγηση παρθένων ελαιολάδων της ποικιλίας Λιανολιά, όπως επηρεάζεται από το στάδιο ωρίμανσης και τη διαδικασία εκχύλισης, και συσχέτιση με τη σύσταση σε πτητικές και φαινολικές ενώσεις. *6^ο Πανελλήνιο Επιστημονικό Συνέδριο (Greek Lipid Forum), Σύγχρονες τάσεις στον τομέα των λιπιδίων*. 11-12 Ιουνίου, Αθήνα.
- 6** **Κώτσιου Καλή** (2017). Μεταβολές των μικροσυστατικών του ελαιολάδου που σχετίζονται με τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά κατά την αποθήκευση. *7^ο Πανελλήνιο Επιστημονικό Συνέδριο (Greek Lipid Forum), Σύγχρονες τάσεις στον τομέα των λιπιδίων*, 5 Οκτωβρίου, Θεσσαλονίκη.

ΠΡΟΣΘΕΤΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ

- 2025 – σήμερα:** Συμμετοχή στις κοινές δράσεις του ACRYRED (COST Action CA21149: Reducing Acrylamide Exposure of Consumers by a Cereals Supply-chain Approach Targeting Asparagine.)
- 2022 – σήμερα:** Συμμετοχή στις κοινές δράσεις της Infogest στο πακέτο εργασίας WG5: Digestive amylases and starch digestion.
- Μάρτ. 2014 – Ιαν. 2015:** Συμμετοχή στη διεξαγωγή επιμορφωτικών σεμιναρίων απευθυνόμενα σε ελαιοπαραγωγούς και ιδιοκτήτες ελαιοτριβείων για βελτίωση της ποιότητας του τοπικού ελαιολάδου (Λευκάδα,

Κεφαλο νιά και Πρέβεζα).

Οκτ. 2010 – Ιαν. 2011: ERASMUS στο Πανεπιστήμιο Νάπολης Federico II στο Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων (Dipartimento di Scienza degli Alimenti, Università degli Studi di Napoli, Federico II, Portici, Italy).

2008 – 2009: Συμμετοχή στις κοινές δράσεις του COST ACTION 927, Thermally processed foods: possible health implications.

Κριτής σε διεθνή	Food Chemistry
περιοδικά Κριτής σε	Food Hydrocolloids
διεθνή περιοδικά	European Journal of Lipid Science and Technology