

ΒΑΣΙΛΕΙΑ Ι. ΣΙΝΑΝΟΓΛΟΥ – ΒΙΟΓΡΑΦΙΚΟ ΣΗΜΕΙΩΜΑ

Τίτλος: Καθηγήτρια Α΄ Βαθμίδας με γνωστικό αντικείμενο: «Ενόργανη Ανάλυση Τροφίμων με έμφαση στην Ανάλυση Λιπιδίων και Συγγενών Ενώσεων», στο Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων της Σχολής Επιστημών Τροφίμων του Πανεπιστημίου Δυτικής Αττικής (ΦΕΚ εξέλιξης σε βαθμίδα Καθηγητή Τεύχος Γ΄/635/12.05.2020).

Διεύθυνση Εργασίας: Εργαστήριο Χημείας, Ανάλυσης & Σχεδιασμού Διεργασιών Επεξεργασίας Τροφίμων - Εργαστήριο Ενόργανης Ανάλυσης Τροφίμων, Αγίου Σπυρίδωνος, 12243, Αιγάλεω

Τηλέφωνα: 210-5385553, 210-5385523 **E-mail:** vsina@uniwa.gr

Εκπαίδευση

- 1992-1999 Διδακτορική διατριβή. Βαθμός διατριβής «Άριστα».
Φορέας Εθνικό και Καποδιστριακό Πανεπιστήμιο Αθηνών, Τμήμα Χημείας, Εργαστήριο Χημείας Τροφίμων.
- 1984-1989 Πτυχίο Χημείας. Βαθμός Πτυχίου «Λίαν Καλώς».
Εθνικό και Καποδιστριακό Πανεπιστήμιο Αθηνών, Φυσικομαθηματική Σχολή, Τμήμα Χημείας.

Διδασκαλία Προπτυχιακών Μαθημάτων: Ενόργανη Ανάλυση Τροφίμων (Θεωρία και Εργαστήριο), Χημική Σύσταση και Ποιότητα Τροφίμων (Θεωρία και Εργαστήριο), Λειτουργικά Συστατικά Τροφίμων (Θεωρία) και Γενική Χημεία (Θεωρία).

Διοικητικές θέσεις

1. Πρόεδρος, Τμήματος Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων του ΠΑΔΑ, από 01-09-2016 έως σήμερα.
2. Αναπληρωτής Κοσμήτορας της Σχολής Επιστημών Τροφίμων του ΠΑΔΑ, από 01-09-2016 έως 31-09-2019.
3. Μέλος της Συνέλευσης του ΤΕΙ Αθήνας για τα ακαδημαϊκά έτη 2016-2017 και 2017-2018 έως 02-03-2018 (Αποφάσεις Διεύθυνσης Διοικητικού του ΤΕΙ Αθήνας 2123/08-03-2017).
4. Μέλος της Συγκλήτου του Πανεπιστημίου Δυτικής Αττικής για τα ακαδημαϊκά έτη 2019-2020 και 2020-2021 (Γενική Διεύθυνση Διοικητικών και Ακαδημαϊκών Υποθέσεων του ΠΑΔΑ με αρ. πρωτ. 49968 - 03/10/2019).
5. Μέλος της ΜΟΔΠΠ του Πανεπιστημίου Δυτικής Αττικής σύμφωνα με την με αρ. πρωτ. 21279/27-02-2020 (ΑΔΑ: ΩΒΞΜ46Μ9ΞΗ-2Ω9) Πράξη του Πρύτανη.

Ερευνητικό Έργο

Επιστημονικός Υπεύθυνος σε 1 ερευνητικό πρόγραμμα

«Ενίσχυση Ερευνητών του ΤΕΙ Αθήνας για το έτος 2015».

Τίτλος Έργου: «Διερεύνηση και αξιολόγηση των παραγόντων που επηρεάζουν τη σύσταση των λιπαρών οξέων και την αντιοξειδωτική δράση του μητρικού γάλακτος»
Διάρκεια Προγράμματος: 1/1/2016-31/12/2016

Συμμετοχή ως μέλος κύριας ερευνητικής ομάδας σε 5 ερευνητικά προγράμματα

- Κοινό Ερευνητικό και Τεχνολογικό Πρόγραμμα συνεργασίας Ελλάδας-Σλοβενίας
Τίτλος Έργου: Αξιοποίηση Αποβλήτων Ελαιουργείων για Παραγωγή Φυσικών Αντιοξειδωτικών. 2/2003-6/2005.

- Πρόγραμμα Αρχιμήδης Ι-«Ενίσχυση Ερευνητικών Ομάδων στα ΤΕΙ» στις Κατηγορίες Πράξεων 2.2.3.ζ., 2.6.1.ιδ και 4.2.1.ε.
Τίτλος Υποέργου: Αξιοποίηση αποβλήτων της βιομηχανίας τροφίμων για την παραγωγή φυσικών αντιοξειδωτικών και αντιμικροβιακών και εφαρμογή αυτών σε διάφορα προϊόντα τροφίμων. 01/04/04 έως 31/08/06
- Πρόγραμμα Αρχιμήδης Ι-«Ενίσχυση Ερευνητικών Ομάδων στα ΤΕΙ» στις Κατηγορίες Πράξεων 2.2.3.ζ., 2.6.1.ιδ και 4.2.1.ε.
Τίτλος Υποέργου: Μελέτη παραγόντων που επηρεάζουν την παραγωγή ΥΓΙΕΙΝΩΝ & ΑΣΦΑΛΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ με προηγμένες τεχνολογικές μεθόδους. 01/04/04 έως 31/08/06
- Πρόγραμμα Αρχιμήδης ΙΙ-«Ενίσχυση Ερευνητικών Ομάδων στα ΤΕΙ»
Τίτλος Υποέργου: Μελέτη παρασκευής παραδοσιακών προϊόντων αρτοποιίας και διερεύνηση της δυνατότητας ανάπτυξης σύγχρονης τεχνολογίας παρασκευής αυτών. 01/01/05 έως 31/12/07
- Πρόγραμμα Αρχιμήδης ΙΙΙ-«Ενίσχυση Ερευνητικών Ομάδων στα ΤΕΙ»
Τίτλος Υποέργου: Λειτουργικά και δυνητικώς επιβλαβή συστατικά τροφίμων. Επίδραση ηλεκτρομαγνητικής ακτινοβολίας με στόχο την παραγωγή ασφαλών προϊόντων. 01/01/12 έως 31/10/15

Συμμετοχή σε συμβουλευτικές και εξεταστικές επιτροπές Μεταπτυχιακών

Διπλωμάτων Ειδίκευσης και Διδακτορικών Διατριβών

2010-σήμερα	Συμμετοχή σε 7 τριμελείς συμβουλευτικές επιτροπές για την εκπόνηση διδακτορικών διατριβών: α) στο Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων (3) (σε μία επιβλέπουσα) β) σε συνεργασία με το Χημικό Τμήμα του ΕΚΠΑ (4) και γ) σε συνεργασία με το Χημικό Τμήμα του Πανεπιστημίου Ιωαννίνων (1). Οι τρεις έχουν ολοκληρωθεί.
2012-σήμερα	Συμμετοχή σε 8 επταμελείς εξεταστικές επιτροπές διδακτορικών διατριβών: (6) στο Χημικό Τμήμα του ΕΚΠΑ, (1) στο Χημικό Τμήμα του Πανεπιστημίου Ιωαννίνων και (1) στη Σχολή Χημικών Μηχανικών του Εθνικού Μετσόβιου Πολυτεχνείου
2019-σήμερα	Συμμετοχή σε 7 τριμελείς εξεταστικές επιτροπές Μεταπτυχιακών Διπλωμάτων Ειδίκευσης (ΜΔΕ) του Τμήματος Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων του ΠΑΔΑ.
2008-σήμερα	Συμμετοχή σε 10 τριμελείς εξεταστικές επιτροπές Μεταπτυχιακών Διπλωμάτων Ειδίκευσης (ΜΔΕ): (8) στο Χημικό Τμήμα του ΕΚΠΑ, (1) στο Mediterranean Agronomic Institute of Chania, (1) στο Τμήμα Επιστήμης Διατροφής-Διατροφής, Χαροκόπειο Πανεπιστήμιο.
2016-2019	Συμμετοχή σε 14 τριμελείς εξεταστικές επιτροπές των Μεταπτυχιακών Διπλωμάτων Ειδίκευσης (Μ.Δ.Ε.) του Master of Science in Food Science and Technology» του Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων του Τ.Ε.Ι. Αθήνας
1998	Επίβλεψη 1 Μεταπτυχιακού Διπλώματος Ειδίκευσης (Μ.Δ.Ε.) του Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων του Τ.Ε.Ι. Αθήνας
2015-2018	Επίβλεψη 2 Μεταπτυχιακών Διπλωμάτων Ειδίκευσης (Μ.Δ.Ε.) του Master of Science in Food Science and Technology» του Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων του Τ.Ε.Ι. Αθήνας

Κριτής σε 33 Αναγνωρισμένου Κύρους Επιστημονικά Περιοδικά**ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΗ ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΑ**

1. Ανάπτυξη πειραματικών μεθόδων χρωματογραφίας λεπτής στοιβάδας (TLC-HPTLC), Solid Phase Extraction (SPE) και Iatroscan ανάλυσης (TLC-FID/FPD) για τον ποιοτικό και ποσοτικό προσδιορισμό λιπιδικών ενώσεων.
2. Εφαρμογή μεθόδων φασματομετρίας μάζας (LC-MS, LC-MS/MS): (electron spray, electron ionization, chemical ionization) με στόχο την ταυτοποίηση και μελέτη της δομής λιπιδικών μορίων (τριγλυκεριδίων, φωσφο- και φωσφονολιπιδίων, καρτενοειδών) φαινολικών ενώσεων και πεπτιδίων.
3. Ανάπτυξη πειραματικών μεθόδων αέριας χρωματογραφίας (GC-FID) και φασματοφωτομετρίας μάζας (GC - MS) για τον ποιοτικό και ποσοτικό προσδιορισμό λιπαρών οξέων, στερολών, φαινολικών ενώσεων και κυκλικών διπεπτιδίων.
4. Ανάπτυξη κλασσικών και σύγχρονων (μικροκύματα, υπέρηχοι) πειραματικών μεθόδων εκχύλισης λιπιδικών ενώσεων, φυσικών αντιοξειδωτικών και κυκλικών διπεπτιδίων από φυσικά προϊόντα και χημικός χαρακτηρισμός τους
5. Εφαρμογή πειραματικών μεθόδων μέτρησης της αντιοξειδωτικής και αντιριζικής δράσης φυσικών αντιοξειδωτικών.
6. Εφαρμογή πειραματικών μεθόδων μέτρησης της αντιμικροβιακής δράσης φυσικών αντιοξειδωτικών και λιπιδικών εκχυλισμάτων.
7. Εφαρμογή και ανάπτυξη μεθόδων HPLC χρωματογραφίας για την ανάλυση λιπιδικών ενώσεων (φωσφολιπιδίων, τοκοφερολών και καρτενοειδών) και φαινολικών ενώσεων (φαινολικά οξέα, φλαβονοειδή, κλπ.).
8. Ακτινοβολήση τροφίμων και διεξαγωγή χημικών αναλύσεων πριν και μετά την ακτινοβολήση.
9. Εφαρμογή και ανάπτυξη μεθόδων NMR φασματοσκοπίας για την ανάλυση λιπιδικών ενώσεων (φωσφολιπιδίων, αρσενολιπιδίων) και φαινολικών ενώσεων.
10. Μέτρηση οργανοληπτικών χαρακτηριστικών (χρώμα, μηχανική υφή, υφή εικόνας).
11. Εφαρμογή και ανάπτυξη μεθόδων ποιοτικής και ποσοτικής PCR και μεθόδων Elisa για την ανίχνευση γενετικά τροποποιημένων τροφίμων και αλλεργιογόνων συστατικών των τροφίμων.
12. Εφαρμογή μεθόδων φασματοφωτομετρίας ορατού-υπεριώδους και υπέρυθρου για την ποιοτική και ποσοτική ανάλυση οργανικών ενώσεων και ατομικής απορρόφησης για την ποιοτική και ποσοτική ανάλυση μετάλλων και βαρέων μετάλλων.
13. Εφαρμογή της στατιστικής ανάλυσης για την ανάπτυξη μοντέλων για την ταξινόμηση και τον έλεγχο της διατροφικής αξίας προϊόντων τροφίμων.

ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΟ ΕΡΓΟ

1. Μόνιμη οργανική θέση Διδακτικού και Ερευνητικού Προσωπικού (Δ.Ε.Π.) στο Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων της Σχολής Επιστημών Τροφίμων του Πανεπιστημίου Δυτικής Αττικής από 02-03-2018 έως σήμερα.

2. Μόνιμη οργανική θέση Εκπαιδευτικού Προσωπικού (Ε.Π.) στο Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων της Σχολής Τεχνολογίας Τροφίμων και Διατροφής του ΤΕΙ Αθήνας από 11-2006 έως 02-03-2018.
3. Επιστημονικός και εργαστηριακός Συνεργάτης της Σχολής Τεχνολογίας Τροφίμων και Διατροφής του ΤΕΙ Αθήνας από 9/1996 έως 11/2006.
4. Ανάδοχος για την εκπόνηση των Πακέτων εργασίας: «Πληροφόρηση και Δημοσιότητα» και «Αξιολόγηση Πράξης» στο πλαίσιο της υλοποίησης του Υποέργου με τίτλο «Κεντρική Δράση» του Προγράμματος Αρχιμήδης III- «Ενίσχυση Ερευνητικών Ομάδων στα ΤΕΙ» από 14/5/2015 έως 30/10/2015.
5. Επόπτρια πρακτικά ασκούμενων φοιτητών του Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων στο πλαίσιο υλοποίησης της πράξης με τίτλο «Πρακτική Άσκηση Τ.Ε.Ι. Αθήνας», που υλοποιείται στο πλαίσιο του Επιχειρησιακού Προγράμματος «Εκπαίδευση και Δια Βίου Μάθηση» (2013-2017).
6. Εκπόνηση μελέτης νέων χημικών ουσιών για τη βελτίωση των προϊόντων της εταιρείας (καθαριστικά και στιλβωτικά μετάλλων) στην Εταιρία Δ.Γ. Μειμάρογλου και ΣΙΑ Ο.Ε. (Καθαριστικά και Στιλβωτικά Μετάλλων) από 1/1/2003 έως 31/12/2003.
7. Σύμβουλος στην ανάπτυξη συστημάτων HACCP σε βιομηχανικές μονάδες και σε χώρους μαζικής εστίασης στην Εταιρία Planning (Σύμβουλοι Οργανώσεως Επιχειρήσεων Α.Ε.) από 1/1/2000 έως 31/12/2002.
8. Θέση ΕΜΥ (Ειδικού Μεταπτυχιακού Υποτρόφου) στο Εθνικό και Καποδιστριακό Πανεπιστήμιο Αθηνών, Φυσικομαθηματική Σχολή, Τμήμα Χημείας, Εργαστήριο Χημείας Τροφίμων από 1/1/1992 έως 31/12/1996.

ΔΙΔΑΚΤΙΚΟ ΕΡΓΟ

2009-σήμερα	Αυτοδύναμη διδασκαλία σε 8 Μεταπτυχιακά Προγράμματα (Πρόγραμμα Μεταπτυχιακών Σπουδών Ιατρικής Σχολής του ΕΚΠΑ με τίτλο «Περιβάλλον και Υγεία» – Διατμηματικό Πρόγραμμα Μεταπτυχιακών Σπουδών «Επιστήμη Τροφίμων και Διατροφή» με τη σύμπραξη του Τμήματος Χημείας του Πανεπιστημίου Ιωαννίνων και των Τμημάτων Τεχνολογίας Τροφίμων και Διατροφής των Τ.Ε.Ι. Αθήνας και Θεσσαλονίκης - Γενικό Μεταπτυχιακό Πρόγραμμα του Χημικού Τμήματος του ΕΚΠΑ στην εξειδίκευση της Χημείας Τροφίμων – Μεταπτυχιακό Πρόγραμμα «Επιστήμη και Τεχνολογία Τροφίμων – Master of Science in Food Science and Technology» του Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων του Τ.Ε.Ι. Αθήνας - Μεταπτυχιακό Πρόγραμμα «Βιοϊατρικές Μέθοδοι και Τεχνολογία στη Διάγνωση» του Τμήματος Ιατρικών Εργαστηρίων του ΤΕΙ Αθήνας – Μεταπτυχιακό Πρόγραμμα «Καινοτομία, Ποιότητα και Ασφάλεια Τροφίμων» (“Food innovation, quality and safety”) του Τμήματος Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων του Πανεπιστημίου Δυτικής Αττικής - Διϊδρυματικό Πρόγραμμα Μεταπτυχιακών Σπουδών «Βιοεπιχειρείν» του Τμήματος Βιοχημείας και Βιοτεχνολογίας της Σχολής Επιστημών Υγείας του Πανεπιστημίου Θεσσαλίας σε συνεργασία με το Ινστιτούτο Χημικής Βιολογίας του Εθνικού Ιδρύματος Ερευνών (ΕΙΕ) - Διατμηματικό Μεταπτυχιακό Πρόγραμμα
-------------	--

	«Παιδαγωγική μέσω Καινοτόμων Τεχνολογιών και Βιοϊατρικών Προσεγγίσεων» του Τμήματος Βιοϊατρικών Επιστημών του Πανεπιστημίου Δυτικής Αττικής).
2002-2005 και 2006-σήμερα	Αυτοδύναμη διδασκαλία 17 ετών, 5 θεωρητικών προπτυχιακών μαθημάτων (Ενόργανη Ανάλυση Τροφίμων, Ανάλυση Τροφίμων, Χημική Σύσταση και Ποιότητα Τροφίμων, Χημεία Τροφίμων και Γενική Χημεία).
1996-σήμερα	Προϋπηρεσία 24 ετών στη διεξαγωγή εργαστηριακών ασκήσεων 7 διαφορετικών αντικειμένων (Ενόργανη Ανάλυση Τροφίμων, Ανάλυση Τροφίμων, Χημική Σύσταση και Ποιότητα Τροφίμων, Ποσοτική Ανάλυση, Χημεία Τροφίμων, Οργανική Χημεία και Γενική Χημεία).

ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟ ΕΡΓΟ

2001-σήμερα	Επίβλεψη 60 πτυχιακών εργασιών του πρώην Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων του ΤΕΙ Αθήνας και του Τμήματος Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων του Πανεπιστημίου Δυτικής Αττικής.
-------------	--

ΣΥΓΓΡΑΦΙΚΟ ΕΡΓΟ

ΔΙΔΑΚΤΟΡΙΚΗ ΔΙΑΤΡΙΒΗ

Διδακτορική διατριβή με τίτλο: «Μελέτη των λιποειδών των κεφαλόποδων μαλακίων *Eledone moschata*, *Sepia officinalis* και *Todarodes sagitatus*. Σύσταση των λιπαρών οξέων των ολικών, ουδετέρων και πολικών λιποειδών. απομόνωση, ταυτοποίηση και μελέτη της δομής των μορίων των κυριότερων φωσφο- και φωσφονολιποειδών.» (Αθήνα 1998) (30 ετεροαναφορές). <http://phdtheses.ekt.gr/eadd/handle/10442/12324>

ΜΕΛΕΤΕΣ HACCP-ISO

1. Μελέτη και ανάπτυξη σχεδίου HACCP και ISO όπως και καθορισμός των διαδικασιών τήρησης των συστημάτων αυτών σε ελαιουργικά προϊόντα (ελαιόλαδα, σπορέλαια, μαργαρίνες, μαγειρικά λίπη, κλπ) για τη « Μινέρβα » Ελαιουργική.
2. Μελέτη και ανάπτυξη σχεδίου HACCP και ISO όπως και καθορισμός των διαδικασιών τήρησης των συστημάτων αυτών σε εμφιαλωμένο νερό για τη Ζυθοποιία « Μύθος » Α.Ε.
3. Μελέτη και ανάπτυξη σχεδίου HACCP σε προϊόντα με βάση τη ζύμη (κατεψυγμένες γεμιστές πίτες αλμυρές και γλυκές όλων των ειδών) για τη βιομηχανία με την επωνυμία «Τράπεζα Γεύσης Α.Ε.

ΆΛΛΑ ΣΥΓΓΡΑΜΑΤΑ

1. Σημειώσεις για το θεωρητικό μάθημα της Γενικής Χημείας στο Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων της ΣΤΕΤΡΟΔ (2009).
2. Συμπληρωματικές σημειώσεις για το θεωρητικό μάθημα της Ενόργανης Ανάλυσης Τροφίμων στο Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων της ΣΤΕΤΡΟΔ (2011).
3. Σημειώσεις για το θεωρητικό μάθημα της Ανάλυσης Τροφίμων στο Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων της ΣΤΕΤΡΟΔ (2014).
4. Σημειώσεις για το θεωρητικό και εργαστηριακό μάθημα της Ποσοτικής Ανάλυσης στο Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων της ΣΤΕΤΡΟΔ (2013).

ΜΕΛΕΤΕΣ ΣΕ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΑ ΘΕΜΑΤΑ

Προτάσεις για το εκπαιδευτικό σύστημα (2007).
<http://www.eex.gr/Doclib1/ekpaideutiko%20systima.pdf>

ΔΗΜΟΣΙΕΥΣΕΙΣ

Κεφάλαια σε συλλογικούς τόμους αναγνωρισμένου κύρους με κριτές (2)

1. Sofia Miniadis-Meimaroglou and **Vassilia J. Sinanoglou** (2012). Lipid profile and nutritional evaluation of shrimp. Chapter 2, pp. 21-40: In a book on "Lipidomics: Sea Food, Marine Based Dietary Supplement, Fruit and Seed." Ed. Su Chen, TRANSWORLD RESEARCH NETWORK, Kerala, India, ISBN: 978-81-7895-573-5.
2. Tsiaka, T., **Sinanoglou, V.J.**, and Zoumpoulakis, P. (2017). Extracting bioactive compounds from natural sources using green high energy approaches: Trends and opportunities in lab- and large-scale applications. Chapter 8: In Handbook of Food Bioengineering. Volume 4: INGREDIENTS EXTRACTION BY PHYSICO-CHEMICAL METHODS IN FOOD, edited by Alexandru Grumezescu and Alina Maria Holban. Academic Press 2017.

Σε επίσημα περιοδικά αναγνωρισμένου κύρους με κριτές (62)

3. **Sinanoglou*, V.J.**, Miniadis-Meimaroglou, S (1998). Fatty acid of neutral and polar lipids of (edible) Mediterranean cephalopods. Food Res. Inter. 31(6-7), 467-473.
4. **Sinanoglou*, V.J.**, Miniadis-Meimaroglou, S. (1999). Phospholipids from edible Mediterranean cephalopods. Zeitschrift für Naturforschung C 55 (3-4), 245-255.
5. **Sinanoglou*, V.J.**, Miniadis-Meimaroglou, S. (2004). Structural analysis of ceramide-amino-ethyl-phosphonate in edible Mediterranean cephalopods. Acta Alimentaria, 33 (4), 359-370.
6. Garofalaki, T.F., Miniadis-Meimaroglou, S., **Sinanoglou, V.J.**, (2006). Main phospholipids and their fatty acid composition in muscle and cephalothorax of the edible Mediterranean crustacean *Palinurus vulgaris* (spiny lobster). Chemistry and Physics of Lipids, 140, 55-65.
7. Lafka, T-I., **Sinanoglou, V.J.**, Lazos, E.S. (2007). On the extraction and antioxidant activity of phenolic compounds from winery wastes. Food Chemistry, 104, 1206-1214.
8. **Sinanoglou*, V.J.**, Batrinou, A., Konteles, S., Sflomos, K. (2007). Microbial Population, Physicochemical Quality, and Allergenicity of Molluscs and Shrimp Treated with Cobalt-60 Gamma Irradiation. Journal of Food Protection, 70(4), 958-966.
9. Batrinou, A.M., Koraki, D., **Sinanoglou, V.**, Karagouni, A.D., Sflomos, K., Pletsa, V. (2008). Effect of ionising radiation on the quantification of genetically modified foods. Food Biotechnology, 22, 338-351.
10. Miniadis-Meimaroglou, S., Kora, L., **Sinanoglou, V.J.** (2008). Isolation and identification of phospholipid molecular species in a wild marine shrimp *Penaeus kerathurus* muscle and cephalothorax. Chemistry and Physics of Lipids, 152, 104-112.
11. **Sinanoglou*, V.J.**, Meimaroglou, D., Miniadis-Meimaroglou, S. (2008). Triacylglycerols and their fatty acid composition in edible Mediterranean molluscs and crustacean. Food Chemistry, 110, 406-413.

12. Konteles, S., **Sinanoglou, V.J.**, Batrinou, A., Sflomos, K. (2009). Effects of γ -irradiation on *Listeria monocytogenes* population, colour, texture and sensory properties of Feta cheese during cold storage. *Food Microbiology*, 26,157-165,
13. **Sinanoglou*, V.J.**, Konteles, S., Batrinou, A., Mantis, F., Sflomos. K. (2009). Effects of γ -irradiation on microbiological status, fatty acid composition and color of vacuum packaged cold stored fresh pork meat. *Journal of Food Protection*, 72(3), 556–563.
14. Loukas, V., Dimizas, C., **Sinanoglou, V.J.**, Miniadis-Meimaroglou, S. (2010). EPA, DHA, cholesterol and phospholipid content in *Pagrus pagrus* (cultured and wild), *Trachinus draco* and *Trigla lyra* from Mediterranean Sea. *Chemistry and Physics of Lipids*, 163(3), 292-299.
15. Tsape, K., **Sinanoglou, V.J.**, Miniadis-Meimaroglou, S. (2010). Comparative analysis of the fatty acid and sterol profiles of widely consumed Mediterranean crustacean species. *Food Chemistry*, 122(1), 292-299.
16. **Sinanoglou*, V.J.**, Strati, I.F., Miniadis-Meimaroglou, S. (2011). Lipid, fatty acid and carotenoid content of edible egg yolks from avian species: A comparative study. *Food Chemistry*, 124(1), 971-977.
17. Lafka, T-I., Lazou, A.E., **Sinanoglou, V.J.**, Lazos, E.S. (2011). Phenolic and antioxidant potential of olive oil mill wastes. *Food Chemistry*, 125, 92–98.
18. **Sinanoglou*, V.J.**, Mantis, F., Miniadis-Meimaroglou, S., Symeon, G.K., Bizelis, I.A. (2011). Effects of caponization on lipid and fatty acid composition of intramuscular and abdominal adipose tissue of medium-growth broilers. *British Poultry Science*, 52(3), 310-317.
19. Zoumpoulakis, P., **Sinanoglou*, V.J.**, Batrinou, A., Strati, I.F., Miniadis-Meimaroglou, S., Sflomos. K. (2012). A combined methodology to detect γ -irradiated white sesame seeds and evaluate the effects on fat content, physicochemical properties and protein allergenicity. *Food Chemistry*, 131 (2), 713-721.
20. Zervou, A., **Sinanoglou, V.J.**, Papadas, G., Thomaidis, N., Meimaroglou, D., Miniadis-Meimaroglou, S. (2012). Effects of pan-frying on PUFA, MUFA and individual lipid content in *Spicara smaris*. *Acta Alimentaria*, 41(1), 33-44.
21. Strati, I.F., **Sinanoglou, V.J.**, Kora, L, Miniadis-Meimaroglou, S., Oreopoulou, V. (2012). Carotenoids from Foods of Plant, Animal and Marine Origin: An Efficient HPLC-DAD Separation Method. *Foods* 1, 52-65.
22. **Sinanoglou*, V.J.**, Strati, I.F., Bratakos, S.M., Proestos, C., Zoumpoulakis, P. and Miniadis-Meimaroglou, S. (2013). On the combined application of Iatroscan-TLC-FID and GC-FID to identify total, neutral and polar lipids and their fatty acids extracted from foods. Hindawi Publishing Corporation, ISRN Chromatography, Volume 2013, Article ID 859024, 8 pages.
23. Lafka, T-I., Lazou, A.E., **Sinanoglou, V.J.**, Lazos, E.S. (2013). Phenolic Extracts from Wild Olive Leaves and Their Potential as Edible Oils Antioxidants. *Foods*, 2, 18-31; doi:10.3390/foods2010018, ISSN 2304-8158, www.mdpi.com/journal/foods.
24. Proestos, C., Lytoudi, K., Mavromelanidou, O.K., Zoumpoulakis, P. and **Sinanoglou, V.J.** (2013). Antioxidant Capacity of Selected Plant Extracts and Their Essential Oils. *Antioxidants*, 2, 11-22.
25. **Sinanoglou*, V.J.**, Batrinou, A., Mantis, F., Bizelis, I. and Miniadis-Meimaroglou, S. (2013). Lipid quality indices: Differentiation of suckling lamb and kid breeds reared by traditional sheep farming. *Small Ruminant Research*, 113 (1), 1-10.

26. Proestos, C., Zoumpoulakis, P. and **Sinanoglou, V.J.** (2013). Determination of Plant Bioactive Compounds. Antioxidant Capacity and Antimicrobial Screening. Focusing on Modern Food Industry (FMFI), 2 (1), 26-35.
27. Papaspyridi, L.-M., **Sinanoglou, V.J.**, Strati, I.F, Katapodis, P. and Christakopoulos, P. (2013). Fatty acid profiles of *Pleurotus ostreatus* and *Ganoderma australe* grown naturally and in a batch bioreactor. *Acta Alimentaria*, 42(3), 328-337.
28. **Sinanoglou*, V.J.**, Proestos, C., Lantzouraki, D.Z., Calokerinos, A.C. and Miniadis-Meimaroglou, S. (2014). Lipid evaluation of farmed and wild meagre (*Argyrosomus regius*). *European Journal of Lipid Science and Technology*, 116, 134-143.
29. **Sinanoglou, V.J.**, Kokkotou, K., Fotakis, C., Strati, I., Proestos, C. and Zoumpoulakis, P. (2014). Monitoring the Quality of γ -irradiated Macadamia Nuts Based on Lipid Profile Analysis and Chemometrics. Traceability Models of Irradiated Samples. *Food Research International*, 60, 38-47.
30. **Sinanoglou*, V.J.**, Zoumpoulakis, P., Heropoulos, G., Proestos, C., Ćirić, A., Petrovic, J., Glamoclija, J. and Sokovic, M. (2015). Lipid and fatty acid profile of the edible fungus *Laetiporus sulphureus*. Antifungal and antibacterial properties. *Journal of Food Science and Technology*, 52(6), 3264–3272.
31. Katsoyannos, E., Batrinou, A., Chatzilazarou, A., Bratakos, S.M., Stamatopoulos, K., and **Sinanoglou* V.J.** (2015). Quality parameters of olive oil from stoned and nonstoned Koroneiki and Megaritiki Greek olive varieties at different maturity levels. *Grasas y Aceites*, 66(1), 1-10.
32. Lantzouraki, D., **Sinanoglou, V.J.**, Zoumpoulakis, P., Glamocilija, J., Ćiric, A., Sokovic, M., Heropoulos, G., and Proestos C. (2015). Antiradical-antimicrobial activity and phenolic profile of pomegranate (*Punica granatum* L.) juices from different cultivars: A comparative study. *RSC Advances*, 5, 2602-2614.
33. **Sinanoglou, V.J.**, Strati, I.F., Kokkotou, K., Lantzouraki, D., Makris, C., and Zoumpoulakis, P. (2015). GC-FID and NMR spectroscopic studies on gamma irradiated walnut lipids. *Journal of Spectroscopy*, Volume 2015, Article ID 532762, 10 pages.
34. Tsiaka, T., Zoumpoulakis*, P., **Sinanoglou*, V.J.**, Makris, C., Heropoulos, G.A., and Calokerinos. A.C. (2015). Response Surface Methodology towards the Optimization of High Energy Carotenoid Extraction from *Aristeus Antennatus* shrimp. *Analytica Chimica Acta*, 877, 100-110.
35. **Sinanoglou*, V.J.**, Koutsouli, P., Fotakis, C., Sotiropoulou, G., Cavouras, D., Bizelis, I. (2015). Assessment of lactation stage and breed effect on sheep milk fatty acids' profile and lipid quality indices. *Dairy Science & Technology*, 95, 509-531.
36. Proestos, C., Sflomos, K., Zoumpoulakis, P., Tatarides, P., **Sinanoglou, V.J.** (2015). Botanical Extracts Used as Wine Preservatives. *International Journal of Agricultural Science and Food Technology*, 1(1), 7-11.
37. Lantzouraki, D.Z., **Sinanoglou*, V.J.**, Proestos, C. and Zoumpoulakis*, P. (2015). Total phenolic content, antioxidant capacity and phytochemical profiling of grape and pomegranate wines. *RSC Advances*, 5(123), 101683-101692.
38. Papaioannou, C.D., **Sinanoglou*, V.J.**, Strati, I.F., Proestos, C., Kyrana, V.R., and Lougovoio, V.P. (2016). Impact of different preservation treatments on

- lipids and carotenoids of the smooth clam *Callista chione*. International Journal of Food Science and Technology, 51, 325–332.
39. Lantzouraki, D.Z., **Sinanoglou***, V.J., Zoumpoulakis, P., and Proestos, C. (2016). Characterization of the antioxidant and antiradical activity of pomegranate (*Punica granatum* L.) extracts. Analytical Letters, 49(7), 969-978.
 40. Bratakos, S.M., **Sinanoglou***, V.J., Siapi, E., Matsoukas, M.T., Papahatjis, D.P., Riganakos, K., and Zoumpoulakis*, P. (2016). Fragmentation patterns of aromatic 2,5-diketopiperazines using liquid chromatography/mass spectrometry. Current Analytical Chemistry, 12(5), 439-449.
 41. Fotakis, C., Tsigirmani, D., Tsiaka, T., Lantzouraki, D.Z., Strati, I.F., Makris, C., Tagkouli, D., Proestos, C., **Sinanoglou***, V.J., Zoumpoulakis* P. (2016). Metabolic and antioxidant profiles of herbal infusions and decoctions. Food Chemistry, 211, 963-971.
 42. Proestos, C., Kaulel, R., Roidaki, A., and **Sinanoglou, V.J.**, (2016). Antioxidant capacity and antimicrobial activity of selected aromatic Egyptian plants. Promising raw materials for “superfoods” and dietary supplements. Agro Food Industry Hi Tech, 27(4), 35-38.
 43. Bratakos, S.M., Zoumpoulakis*, P., Siapi, D.P., Riganakos, K., and **Sinanoglou***, V.J. (2016). Determination of 2,5-diketopiperazines in Greek Processed Olives by Liquid Chromatography/Mass Spectrometry Analysis. Current Research in Nutrition and Food Science, 4(SI. 2), 63-76.
 44. Soutani, G., Strati, I. F., Zoumpoulakis, P., Miniadis-Meimaroglou, S. and **Sinanoglou***, V.J. (2016). Assessment of functional lipid constituents of red (*Aristaeomorpha foliacea*) and pink (*Parapenaeus longirostris*) shrimps. Journal of Aquaculture Research & Development, 7(10), 1000452, 1-6.
 45. **Sinanoglou***, V.J., Cavouras, D., Boutsikou, T., Briana, D.D., Lantzouraki, D.Z., Paliatsiou, S., Volaki, P., Bratakos, S., Malamitsi-Puchner, A., Zoumpoulakis, P. (2017). Factors affecting human colostrum fatty acid profile: A case study. PLoS ONE 12(4):e0175817.
 46. Zoumpoulakis, P., **Sinanoglou, V.J.**, Siapi, E., Heropoulos, G., Proestos, C. (2017). Evaluating Modern Techniques for the Extraction and Characterisation of Sunflower (*Helianthus annuus* L.) Seeds Phenolics. Antioxidants, 6(3), 46.
 47. **Sinanoglou, V.J.**, Houhoula, D., Kyrana, V., and Lougovois, V. (2017). Visceral Oil from Farmed *Sparus aurata*, *Dicentrarchus labrax* and *Diplodus puntazzo* as a Source of ω -3 PUFA. Czech J. Food Sci., 35(5), 414–423.
 48. Andreou, V., Strati, I.F., Fotakis, C., Liouni, M., Zoumpoulakis, P., & **Sinanoglou***, V.J. (2018). Herbal distillates: A new era of grape marc distillates with enriched antioxidant profile. Food Chemistry, 253, 171-178.
 49. Proestos, C., Zoumpoulakis, P., & **Sinanoglou, V.J.** (2018). Isolation and Characterization of Phenolic Compounds From Selected Foods of Plant Origin Using Modern Spectroscopic Approaches. Studies in Natural Products Chemistry, 57, 203-220.
 50. Giannakourou, M., Strati, I.F., Manika, E.M., Resiti, V., Tataridis, P., Zoumpoulakis, P., Sinanoglou*, V.J. (2018). Assessment of Phenolic Content, Antioxidant Activity, Colour and Sensory Attributes of Wood Aged “Tsipouro”. Current Research in Nutrition and Food Science, 6(2), 318-328.
 51. Tsiaka, T., Lantzouraki, D. Z., Siapi, E., **Sinanoglou***, V. J., Heropoulos, G. A., Calokerinos, A. C., & Zoumpoulakis*, P. (2018). Macular carotenoids in lipid food matrices: DOE-based high energy extraction of egg yolk

- xanthophylls and quantification through a validated APCI (+) LC-MS/MS method. *Journal of Chromatography B*, 1096, 160-171.
52. **Sinanoglou*, V.J.**, Cavouras, D., Xenogiannopoulos, D., Proestos, C., & Zoumpoulakis, P. (2018). Quality Assessment of Pork and Turkey Hams Using FT-IR Spectroscopy, Colorimetric, and Image Analysis. *Foods*, 7(9), 152.
 53. Strati I.F., Kostomitsopoulos G., Lytras F., Zoumpoulakis P., Proestos C. and **Sinanoglou* V.J.** (2018). Optimization of Polyphenol Extraction from *Allium ampeloprasum* var. *porrum* through Response Surface Methodology. *Foods*, 7(10), 162.
 54. **Sinanoglou V.J.**, Zoumpoulakis P., Fotakis C., Kalogeropoulos N., Sakellari A., Karavoltsos S. and Strati I.F. (2018). On the Characterization and Correlation of Compositional, Antioxidant and Colour Profile of Common and Balsamic Vinegars. *Antioxidants*, 2018, 7, 139.
 55. Kavga, A., Strati, I.F., **Sinanoglou, V.J.**, Fotakis, C., Sotiroudis, G., Christodoulou, P., & Zoumpoulakis, P. (2019). Evaluating the experimental cultivation of peppers in low-energy-demand greenhouses. An interdisciplinary study. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 99(2), 781-789.
 56. Soultani, G., **Sinanoglou, V.J.**, Stathopoulou, E., Rasmussen, R.R., Jacobsen, C., Komaitis, M. and Sloth, J.J. (2019). Evaluation of Pb, Hg, Cd and As accumulation and of fatty acids' profile in muscle and cephalothorax of *Parapenaeus longirostris* (Mediterranean shrimp) and of *Pandalus borealis* (northern shrimp). *International Food Research Journal*, 26(1), 175-185.
 57. Giannakourou, M., Strati, I.F., Kriebardis, A.G., Mantanika, V., Poulis, S., Zoumpoulakis, P., **Sinanoglou*, V.J.** (2019). Shelf life extension and quality improvement of cucumber slices impregnated in infusions of edible herbs. *Analytical Letters*, 52 (17), 2677-2691.
 58. Sakellari, A., Karavoltsos, S., Tagkouli, D., Rizou, C., **Sinanoglou, V.J.**, Zoumpoulakis, P., Koutrotsios, G., Zervakis, G.I., Kalogeropoulos, N. (2019). Trace elements in *Pleurotus ostreatus*, *P. eryngii* and *P. nebrodensis* mushrooms cultivated on various agricultural by-products. *Analytical Letters*, 52 (17), 2692-2709.
 59. Giannakourou, M.C., Tsironi, T., Thanou, I., Tsagri, A.M., Katsavou, E., Lougovois, V., Kyrana, V., Kasapidis, G. and **Sinanoglou, V.J.**, (2019). Shelf Life Extension and Improvement of the Nutritional Value of Fish Fillets through Osmotic Treatment Based on the Sustainable Use of *Rosa damascena* Distillation By-Products. *Foods*, 8(9), p.421.
 60. **Sinanoglou* V.J.**, Kavga, A., Strati I.F., Sotiroudis, G., Lantzouraki, D.Z. & Zoumpoulakis, P. (2019). Effects of infrared radiation on eggplant (*Solanum melongena* L.) greenhouse cultivation and fruits' phenolic profile. *Foods* 8 (12), 630.
 61. Lantzouraki, D.Z., Tsiaka, T., Soteriou, N., Asimomiti, G., Spanidi, E., Natskoulis, P., Gardikis, K., **Sinanoglou, V.J.**, Zoumpoulakis, P. (2020). Antioxidant Profiles of *Vitis vinifera* L. and *Salvia triloba* L. Leaves Using High Energy Extraction Methodologies. *Journal of AOAC International* 103 (2), 413-421.
 62. Batrinou A., Strati I.F., Houhoula D., Tsaknis J., **Sinanoglou V.J.** (2020). Authentication of olive oil based on DNA analysis. *Grasas y Aceites*, 71(3), e366. <https://doi.org/10.3989/gya.0682191>.

63. Karavoltsos, S., Sakellari, A., **Sinanoglou, V.J.**, Zoumpoulakis, P., Plavšić, M., Dassenakis, M., & Kalogeropoulos, N. (2020). Copper Complexing Capacity and Trace Metal Content in Common and Balsamic Vinegars: Impact of Organic Matter. *Molecules*, 25(4), 861.
64. Tsiaka, T., Fotakis, C., Lantzouraki, D.Z., Tsiantas, K., Siapi, E., **Sinanoglou, V.J.**, Zoumpoulakis, P., (2020). Expanding the Role of Sub-Exploited DOE-High Energy Extraction and Metabolomic Profiling towards Agro-Byproduct Valorization: The Case of Carotenoid-Rich Apricot Pulp. *Molecules* 25 (11), 2702.

*corresponding author/υπεύθυνος συγγραφέας

h-Index google scholar: 20 - Total citation google scholar: 1674

i10-index google scholar: 31

h-Index Scopus: 16 – Total citation Scopus: 972

Σε πρακτικά Διεθνών Συνεδρίων αναγνωρισμένου κύρους με κριτές (89)

1. V. Paretzoglou, **V. Sinanoglou** and S. Miniadis- Meimaroglou (1998). «*Study of the Nephrops norvegicus [norwegian lobster] lipids*». «1st International Conference of the Chemical Societies of the South-East European Countries on Chemical Sciences and Industry». Κασσάνδρα, Χαλκιδική 1-4 Ιουνίου, 1998. Book of abstracts, Vol.1, PO419.
2. **Βασιλεία Ι. Σινάνογλου*** και Σοφία Μηνιάδου-Μειμάρογλου, (1999). «Πολικά λιποειδή βρώσιμων υδροβίων (μαλακίων, καρκινοειδών) της Μεσογείου» «6^ο Συνέδριο Χημείας Ελλάδας-Κύπρου», Ρόδος 2-5 Σεπτεμβρίου, 1999. Πρακτικά του συνεδρίου, σελ.219-224.
3. S. Miniadis-Meimaroglou, **V. Sinanoglou** and H.Yphanti, (2004). «Composition of phospholipid classes in muscles of Mediterranean edible crustaceans». 45th International Conference on the Bioscience of Lipids (ICBL), FEBS Special Meeting, May 25-29, 2004, Ioannina, Greece. CPL (Chemistry and Physics of Lipids), Vol.130, issue 1, PO 4. (I F: 2.861).
4. S. Miniadis-Meimaroglou, K. Tsapes, **V. Sinanoglou** and A. Kapsalis, (2004). «Main phospholipid classes and their molecular species in shrimp and lobster cephalothorax». 45th International Conference on the Bioscience of Lipids (ICBL), FEBS Special Meeting, May 25-29, 2004, Ioannina, Greece. CPL (Chemistry and Physics of Lipids), Vol.130, issue 1, PO 5). (I F: 2.861).
5. Σ. Μηνιάδου-Μειμάρογλου. **B. Ι. Σινάνογλου** και Α.Ν. Τσαπέ, (2005). «Fatty acid, Sterol and Triglyceride composition of edible Mediterranean molluscs and crustaceans». «4th International Congress on Food Technology», February 25-26, 2005, Athens, Greece. Book of abstracts, Vol.1, p. 217-225.
6. Theodora-Ioanna Lafka, **Vassilia Sinanoglou**, Petros Tsioros, Michael Bratakos and Evangelos S. Lazos, (2005). «On the extraction and antioxidant activity of phenolic compounds from olive oil mill wastes». «4th International Congress on Food Technology», February 25-26, 2005, Athens, Greece. Book of abstracts, Vol.1, p. 295-303.
7. **Sinanoglou* V.J.**, Batrinou A., Timbis D., Sflomos K., (2006). «Effects of γ-irradiation on a range of specially selected foods». «2nd International Congress on Bioprocesses in Food Industries», June 18-21, 2006, Patras, Greece. ICBF Congress Proceedings, p. 70-71.
8. Batrinou A., **Sinanoglou V.**, Gogkou A., Sakellaris G. (2006). «Genetically modified maize: exploring consumer acceptance». «98th EAAE Seminar»,

- June 29-July 2, 2006, Chania, Crete, Greece.
<http://eaae.maich.gr/98eaae/program.html>.
9. **Vassilia J. Sinanoglou***, Dido Meimaroglou and Sofia Miniadis-Meimaroglou (2007). «Triglycerides and their Fatty Acid Composition in Edible Mediterranean Molluscs and Crustacean». «5th International Congress on Food Technology», March 9-11, 2007, Thessalonica, Greece. Book of abstracts, Vol.1, p. 659-665.
 10. **Vassilia J. Sinanoglou***, Anthimia Batrinou, Stamatis Tzimas, Niki Panopoulou and Konstantinos Sflomos (2007). «Changes in Colour Characteristics of Irradiated Foods». «5th International Congress on Food Technology», March 9-11, 2007, Thessalonica, Greece. Book of abstracts, Vol.1, p. 669-674.
 11. Anthimia Batrinou, Dora Koraki, **Vassilia Sinanoglou**, Vasiliki Pletsa (2007). «Quantification of genetically modified soy in processed foods by Real-Time PCR», 5th International Congress on Food Technology», March 9-11, 2007, Thessalonica, Greece. Book of abstracts, Vol.1, p. 331-336.
 12. Anthimia Batrinou, Maria Paschou, Vasilis Stavroulakis, **Vassilia Sinanoglou** (2007). «The influence of information in shaping attitudes towards genetically modified foods», 5th International Congress on Food Technology», March 9-11, 2007, Thessalonica, Greece. Book of abstracts, Vol.1, p. 324-331.
 13. Theodora-Ioanna Lafka, Panagiotis Mastorakos, **Vassilia Sinanoglou**, Spyros Konteles, Andriana Lazou and Evangelos S. Lazos (2007). «Extraction, Antioxidant and Antibacterial Activity of Carotenoids from Tomato Waste». «5th International Congress on Food Technology», 5th International Congress on Food Technology», March 9-11, 2007, Thessalonica, Greece. Book of abstracts, Vol.2, p. 35-41.
 14. Theodora-Ioanna Lafka, **Vassilia Sinanoglou**, Spyros Konteles, Andriana Lazou and Evangelos S. Lazos (2007). «Comparison of Antioxidant and Antimicrobial/Antibacterial Activity of Some Food Industry Waste Extracts», 5th International Congress on Food Technology», March 9-11, 2007, Thessalonica, Greece. Book of abstracts, Vol.2, p. 42-50.
 15. Anthimia Batrinou, **Vassilia J. Sinanoglou**, Spyros Konteles, George Seiragakis and Konstantinos Sflomos (2007). «Application of Electromagnetic Energy for Inhibition of Food Allergy». «5th International Congress on Food Technology», March 9-11, 2007, Thessalonica, Greece. Book of abstracts, Vol.2, p. 156-161.
 16. G.K. Papadas, **V.J. Sinanoglou*** and S. Miniadis-Meimaroglou (2008). «Separation and quantification of marine lipids using Iatroscan thin-layer chromatographic-flame ionisation detection analysis». «6th Euro Fed Lipid Congress» "Oils, Fats and Lipids in the 3rd Millennium", September 7-10, 2008, Athens, Greece. CD of abstracts, p. 420.
 17. **Vassilia J. Sinanoglou***, Sofia Athanasiadou, Dimitris Vartholomeos, Eleftheria Efdemon, Elisabeth Stamou, Fotis Mantis, George Symeon and Joseph Bizelis (2009). «Quantitation of neutral and polar lipids by Iatroscan TLC-FID and of fatty acids by GC analysis in muscles and adipose tissue of lambs and kids.» «6th International Conference "Instrumental Methods of Analysis - IMA 2009». October 4-8, 2009, Athens, Greece. Book of abstracts, p. 282.

18. **Vassilia J. Sinanoglou***, Kostarakou Stavroula, Theodorikakos Ioannis, Fotis Mantis, George Symeon and Joseph Bizelis (2009). «Caponization effects on intramuscular and adipose fat of medium growing broilers.» «6th International Conference "Instrumental Methods of Analysis - IMA 2009». October 4-8, 2009, Athens, Greece. Book of abstracts, p. 226
19. **Vassilia J. Sinanoglou***, George Papadas, Dido Meimaroglou and Sofia Miniadis-Meimaroglou (2009). «Separation and quantification of marine lipids by modified Iatroscan-TLC-FID and GC-FID analysis. Application to total, neutral and polar lipids and their fatty acids extracted from raw and fried *Spicara smaris*. .» «6th International Conference "Instrumental Methods of Analysis - IMA 2009». October 4-8, 2009, Athens, Greece. Book of abstracts, p. 74.
20. A. Stefanidou, P. Antoniou, **V.J. Sinanoglou*** and E. Tegou (2009). «Monitoring the effect of heating and the addition of herbs on the oxidation of sesame seed oil.» «6th International Conference Instrumental Methods of Analysis - IMA 2009». October 4-8, 2009, Athens, Greece. Book of abstracts, p. 225.
21. Irini Strati, **Vassilia J. Sinanoglou***, Elli Gogolou. Ioannis Vidakis. Evlabia Fili and Panagiota Hatzi (2009). «Comparative study of lipid composition and fatty acid content of different egg yolks.» «Eurofed Lipids - 2009». October 18-21, 2009, Grads, Austria. CD of abstracts.
22. Bizelis, I., Koutsouli, P., **Sinanoglou, V.**, Symeon, G., Mantis, F. (2010). «Meat quality and lipid composition of four sheep breeds reared by the traditional Greek sheep farming.» «61st EAAP Annual Meeting 2010». August 23-27, 2010, Heraklion, Crete Island, Greece. Book of abstracts, p. 124.
23. Symeon, G., Bizelis, I., Mantis, F., **Sinanoglou, V.**, Laliotis, G., Charismiadou, M., Rogdakis, E. (2010). «Effects of caponization on meat quality, lipid composition and selected physiological characteristics of broilers and male layers.» «61st EAAP Annual Meeting 2010». August 23-27, 2010, Heraklion, Crete Island, Greece. Book of abstracts, p. 242.
24. Sflomos, K., Zoumpoulakis, P., **Sinanoglou, V.**, (2011). «Oeno Pharmaceuticals, from the Grape to the Glass: An e-Training Platform on Health and Safety Issues for Wine Makers and Consumers» «5th International Multi-Conference on Society, Cybernetics and Informatics: IMSCI 2011». July 19th - July 22nd, 2011 – Orlando, Florida, USA. Book of abstracts, p. 518-321.
25. **Vassilia J. Sinanoglou***, Irini F. Strati and Sofia Miniadis-Meimaroglou. (2011). «Discrimination of egg yolk from five avian species». «7th International Conference Instrumental Methods of Analysis - IMA 2011». September 18-22, 2011, Chania Crete, Greece. CD of abstracts.
26. Georgia Soultani, **Vassilia J. Sinanoglou***, Irini F. Strati and Sofia Miniadis-Meimaroglou. (2011). «Comparative study on lipid, fatty acids and carotenoid composition of pink shrimp (*Penaeus longirostris*) and red shrimp (*A. foliacea*) muscle and cephalothorax». «7th International Conference Instrumental Methods of Analysis - IMA 2011». September 18-22, 2011, Chania Crete, Greece. CD of abstracts.
27. Argyro Paisiou, Georgia Soultani, **Vassilia J. Sinanoglou***, Sofia Miniadis-Meimaroglou and Antony C. Calokerinos. (2011). «Lipids and fatty acids in

- muscle, head, liver and skin of farmed *Argyrosomus regius*». «7th International Conference Instrumental Methods of Analysis - IMA 2011». September 18-22, 2011, Chania Crete, Greece. CD of abstracts.
28. Spyridoula M. Bratakou, **Vassilia J. Sinanoglou**^{*}, Vladimiro Lougovois and Vassilis Bakopoulos (2011). «Effects of frozen storage on sensory characteristics and on lipids and fatty acid composition of gilthead sea bream, *Sparus aurata* skin-on fillets». «7th International Conference Instrumental Methods of Analysis - IMA 2011». September 18-22, 2011, Chania Crete, Greece. CD of abstracts.
 29. P. Zoumpoulakis^{*}, **V. J. Sinanoglou** and C. Sflomos. (2011). «A qualitative methodology to determine γ -irradiated white sesame seeds based on irradiation effects on fat content». «7th International Conference Instrumental Methods of Analysis - IMA 2011». September 18-22, 2011, Chania Crete, Greece. CD of abstracts.
 30. Kora Lindita^{*}, Zoumpoulakis Panagiotis, **Sinanoglou Vassilia**, Miniadou-Meimaroglou Sofia. (2011). «Total polar lipid analysis in marine shrimp *P. kerathurus* by HR NMR spectroscopy. Study of carotenoids using HPLC». «9th Eurofed Lipids Congress - Oils, Fats and Lipids for a Healthy and Sustainable World - 2011». 18-21 September 2011, Rotterdam, The Netherlands CD of abstracts.
 31. C. Proestos, P. Zoumpoulakis, **V.J. Sinanoglou** (2012). Determination of phenolic compounds in aromatic plants by LC-MS/MS and GC/MS after silylation. 3rd ARCADE Workshop entitled "Advanced Mass Spectrometric and NMR Methods", 28-30 May, 2012, National Hellenic Research Foundation Institute of Organic & Pharmaceutical Chemistry, Athens, Greece, Book of abstracts, p. 25.
 32. P. Kavalari, P. Zoumpoulakis, **V.J. Sinanoglou**, C. Proestos (2012). Identification and quantification of phenolic compounds from sunflower (*Helianthus annuus* L.) kernels and shells by LC-MS/MS and GC-MS after silylation. Determination of antioxidant capacity. 3rd ARCADE Workshop entitled "Advanced Mass Spectrometric and NMR Methods", 28-30 May, 2012, National Hellenic Research Foundation Institute of Organic & Pharmaceutical Chemistry, Athens, Greece, Book of abstracts, p. 29.
 33. **Sinanoglou, V.J.**, Zoumpoulakis, P., Strati, I.F., Proestos, C., Papadakis, S.E., and Sflomos, K. (2013). *Lipid profile examination of gamma irradiated Macadamia nuts in relation to packaging and storage conditions*. «EuroFoodChem XVII». 7-10 May 2013, Instambul, Turkey. Book of abstracts, p. 685
 34. **Sinanoglou, V.J.**, Poulou, M.A., Proestos, C., and Miniadis-Meimaroglou, S. (2013). *Comparative study on lipid and fatty acid composition in muscle, head and skin of wild and farmed fish Argyrosomus regius*. «EuroFoodChem XVII». 7-10 May 2013, Instambul, Turkey. Book of abstracts, p. 684
 35. Proestos, C., Lantzouraki D., **Sinanoglou, V.J.**, Strati, I.F., Zoumpoulakis, P., and Miniadis-Meimaroglou, S. (2013). *Determination of lipids, carotenoids, metals and metalloids in muscle and cephalothorax of Aristeus antennatus and Aristaeomorpha foliacea shrimps*. «EuroFoodChem XVII». 7-10 May 2013, Instambul, Turkey. Book of abstracts, p. 213
 36. C. Proestos, P. Zoumpoulakis, K. Kokkotou, **V.J. Sinanoglou**, C. Sflomos, A. Aravantinos (2013). Effects of gamma irradiation on the phenolic and

- antioxidant profiles of macadamia nuts. The role of storage conditions and packaging methods. «EuroFoodChem XVII». 7-10 May 2013, Instambul, Turkey. Book of abstracts, p. 366
37. P. Kavalari, P. Zoumpoulakis, **V.J. Sinanoglou**, C. Proestos (2013). Identification and quantification of phenolic compounds from sunflower (*Helianthus annuus* L.) kernels and shells by LC-MS/MS and GC-MS after silylation. Determination of antioxidant capacity. «EuroFoodChem XVII». 7-10 May 2013, Instambul, Turkey. Book of abstracts, p. 513
 38. M. Papandreou, Ch. Proestos, **V.J. Sinanoglou**, J. Petrovic, J. Glamoclija, M. Sokovic, G. Heropoulos, P. Zoumpoulakis (2013). Antioxidant and lipid profile study of the edible fungus *Laetiporus Sulphureus*. «EuroFoodChem XVII». 7-10 May 2013, Instambul, Turkey. Book of abstracts, p. 538.
 39. **Vassilia J. Sinanoglou*** and Panagiotis Zoumpoulakis (2013). Fatty acid methyl ester identification based on gas chromatography–mass spectrometry analysis. «8th International Conference Instrumental Methods of Analysis - IMA 2013». September 15-19, 2013, Thessaloniki, Greece. Book of abstracts, p.112.
 40. Dimitra Lantzouraki, Charalampos Proestos, Panagiotis Zoumpoulakis and **Vassilia J. Sinanoglou*** (2013). Chemical analysis of pomegranate (*Punica granatum* L.) phenolic compounds, emphasising on the extraction by chromatographic and spectral techniques. «8th International Conference Instrumental Methods of Analysis - IMA 2013». September 15-19, 2013, Thessaloniki, Greece. Book of abstracts, p.186.
 41. K. Kokkotou, P. Zoumpoulakis, C. Proestos, **V.J. Sinanoglou**, A. Aravantinos (2013). NMR spectroscopy and chemometrics to assess the effects of Gamma irradiation on the polar extract metabolic profile of Macadamia nuts. «8th International Conference Instrumental Methods of Analysis - IMA 2013». September 15-19, 2013, Thessaloniki, Greece. Book of abstracts, p.163.
 42. T. Tsiaka, P. Zoumpoulakis, **V.J. Sinanoglou** and A.C. Calokerinos (2013). Optimization of the ultrasound-assisted extraction of carotenoids from red shrimp *A. Folioacea*. «8th International Conference Instrumental Methods of Analysis - IMA 2013». September 15-19, 2013, Thessaloniki, Greece. Book of abstracts, p.233.
 43. Dimitra Z. Lantzouraki, Ana Ćirić, Jasmina Glamočlija, Constantinos Baskakis, Charalampos Proestos, **Vassilia J. Sinanoglou**, Panagiotis Zoumpoulakis and Marina Soković (2013). Antioxidant and antimicrobial properties of pomegranate (*Punica granatum* L.) extracts. Phenolic profile studies by LC & GC-MS. «International Conference on Natural Products Utilization. From Plants to Pharmacy Shelf». ICNPU, November 3-6, 2013, Bansko, Bulgaria. CD of abstracts.
 44. K. Sflomos, C. Proestos, P. Zoumpoulakis, P. Tatarides, **V.J. Sinanoglou** (2014). Botanical extracts used as wine preservatives. International Conference on, “Global Opportunities for Latest Developments in Chemistry and Technology” (GOLD-CT-2014) during 6-8th February 2014, North Maharashtra University, Jalgaon, India. CD of abstracts.
 45. Proestos C., Latzouraki D., Nikolić M., Ćirić A., Glamočlija J., **Sinanoglou V.J.**, Zoumpoulakis P., Soković M. (2014). Antimicrobial and antiqourum sensing activity on *Pseudomonas aeruginosa* of *Punica granatum* L.

- pomegranate juices. 8th Conference on Medicinal and Aromatic Plants of Southeast European Countries, May 19-22, Durres, Albania.
46. K. Sflomos, P. Tataridis, S. Bratakos, **V.J. Sinanoglou**, P. Zoumpoulakis, C. Proestos (2014). Efforts to replace the antioxidant activity of sulfites in red wine based products by *Hippophae rhamnoides* extracts. 17th IUFoST World Congress of Food Science and Technology, August 17-21, 2014, Montreal, Canada.
 47. **V.J. Sinanoglou***, I.F. Strati, P. Zoumpoulakis, C. Proestos, S.E. Papadakis, A. Aravantinos and P. Zaverdinos (2014). Effect of gamma radiation on proximate composition and fatty acid profile of walnuts in relation to packaging conditions. "9th Aegean Analytical Chemistry Days (AACD 2014)" (29th Sept. – 3rd Oct. 2014, Chios. Greece).
 48. C. Papaioannou, **V.J. Sinanoglou***, V. Lougovois, V. Kyrana and C. Proestos (2014). Effect of different preservation methods in the fatty acid profile of the bivalve *Callista chione*. "9th Aegean Analytical Chemistry Days (AACD 2014)" (29th Sept. – 3rd Oct. 2014, Chios. Greece).
 49. S.M. Bratakos, **V.J. Sinanoglou***, E. Siapi, K. Riganakos and P. Zoumpoulakis (2014). 2,5-Diketopiperazine identification based on liquid chromatography–mass spectrometry analysis. "9th Aegean Analytical Chemistry Days (AACD2014)" (29th Sept. – 3rd Oct. 2014, Chios. Greece).
 50. D.Z. Lantzouraki, **V.J. Sinanoglou**, P. Zoumpoulakis and C. Proestos (2014). Total phenolic content, antioxidant capacity and phytochemical profiling of grape and pomegranate (*Punica granatum* L.) wines. "9th Aegean Analytical Chemistry Days (AACD 2014)" (29th Sept. – 3rd Oct. 2014, Chios. Greece).
 51. G-N Nikolaou, **V.J. Sinanoglou***, D.Z. Lantzouraki, and P. Zoumpoulakis (2014). Fatty Acid Composition of Maternal Milk Fat. "9th Aegean Analytical Chemistry Days (AACD 2014)" (29th Sept. – 3rd Oct. 2014, Chios. Greece).
 52. T. Tsiaka, P. Zoumpoulakis*, **V.J. Sinanoglou**, C. Makris, G. Heropoulos and A.C. Calokerinos (2014). Comparison of ultrasound and microwave assisted extraction techniques for the recovery of carotenoids from shrimps. "9th Aegean Analytical Chemistry Days (AACD 2014)" (29th Sept. – 3rd Oct. 2014, Chios. Greece).
 53. C. Proestos, P. Zoumpoulakis, **V.J. Sinanoglou**, E. Siapi (2014). Identification and quantification of phenolic compounds in food samples by RPHPLC/UV, LC-MS/MS and GC/MS after silylation. "9th Aegean Analytical Chemistry Days (AACD 2014)" (29th Sept. – 3rd Oct. 2014, Chios. Greece).
 54. **V.J. Sinanoglou**, K. Kokkotou, C. Fotakis, I.F. Strati, M. Bratakos and P. Zoumpoulakis (2015). Detection models of gamma irradiated dry nuts based on a global lipid profile analysis. IJFST 50th Celebration Conference: The future of food innovation, nutrition and technology, Lincoln University, New Zealand, 17-19 February 2015, Book of abstracts, p.14.
 55. S. Bratakos, E. Siapi, P. Zoumpoulakis, K. Riganakos, V. Dourtoglou, **V.J. Sinanoglou*** (2015). Determination of 2,5-diketopiperazines in Greek processed olives. Preconference workshop on food technology 2015 Conference. Innovation and Safety of Foods and Beverages. Congress Center of Technological Educational Institute of Athens, 2-3 June 2015.
 56. I.F. Strati*, **V.J. Sinanoglou***, D.Z. Lantzouraki, C.D. Papaioannou, V.R. Kyrana, V.P. Lougovois (2015). Determination of carotenoids in foods of animal and marine origin. Preconference workshop on food technology 2015

- Conference. Innovation and Safety of Foods and Beverages. Congress Center of Technological Educational Institute of Athens, 2-3 June 2015.
57. D. Lantzouraki, **V.J. Sinanoglou*** and P. Zoumpoulakis (2015). Impact of feed supplementation with different natural antioxidants on fatty acid profile and color parameters of egg yolk lipid fraction. «9th International Conference Instrumental Methods of Analysis - IMA 2015». September 20-24, 2015, Kalamata, Greece. Book of abstracts, P1-15, p. 117.
 58. D. Lantzouraki, P. Zoumpoulakis, I.F. Strati, G-N Nikolaou, S.M. Bratakos, and **V.J. Sinanoglou*** (2015). Effect of gamma radiation on the fatty acid profiles of sesame oil. «9th International Conference Instrumental Methods of Analysis - IMA 2015». September 20-24, 2015, Kalamata, Greece. Book of abstracts, P1-26, p. 128.
 59. **V.J. Sinanoglou***, D.P. Houhoula, V.R. Kyrana & V.P. Lougovois (2015). Characterization of visceral oils from conventional and organically farmed *Sparus aurata*, *Dicentrarchus labrax* and *Diplodus puntazzo*. «9th International Conference Instrumental Methods of Analysis - IMA 2015». September 20-24, 2015, Kalamata, Greece. Book of abstracts, P1-27, p. 129.
 60. C. Papaioannou, V.P. Lougovois, V.R. Kyrana, I.F. Strati and **V.J. Sinanoglou*** (2015). Seasonal variations in the lipid and fatty acid profiles of the smooth clam *Callista chione*. «9th International Conference Instrumental Methods of Analysis - IMA 2015». September 20-24, 2015, Kalamata, Greece. Book of abstracts, P1-28, p. 130.
 61. D. Xenogiannopoulos, G. Xenogiannopoulos, P. Zoumpoulakis, D. Cavouras and **V.J. Sinanoglou*** (2015). Analysis and classification of ham meat products according to meat type and processing, using colour and texture analysis methods. «9th International Conference Instrumental Methods of Analysis - IMA 2015». September 20-24, 2015, Kalamata, Greece. Book of abstracts, P1-29, p. 131.
 62. G-N Nikolaou, **V.J. Sinanoglou**, D.Z. Lantzouraki, D. Cavouras, T. Boutsikou, D.D. Briana, A. Malamitsi-Puchner and P. Zoumpoulakis* (2015). A Comparative Study on Lipid Composition of Maternal Milk. «9th International Conference Instrumental Methods of Analysis - IMA 2015». September 20-24, 2015, Kalamata, Greece. Book of abstracts, P1-34, p. 136.
 63. **V.J. Sinanoglou***, C. Fotakis, I.F. Strati and P. Zoumpoulakis* (2015). Estimating the quality of red and white meat using chemometrics on fatty acids and lipid quality indices. «9th International Conference Instrumental Methods of Analysis - IMA 2015». September 20-24, 2015, Kalamata, Greece. Book of abstracts, P1-36, p. 138.
 64. C. Fotakis, D. Tsigrimani, T. Tsiaka, I. Strati, C. Makris, D. Tagkouli, C. Proestos, **V.J. Sinanoglou**, and P. Zoumpoulakis (2015). A metabolic and antioxidant profile study of herbal infusions and decoctions. «9th International Conference Instrumental Methods of Analysis - IMA 2015». September 20-24, 2015, Kalamata, Greece. Book of abstracts, P1-60, p. 162.
 65. P. Zoumpoulakis*, K. Kokkotou, C. Fotakis, I.F. Strati, S.M. Bratakos, K. Sflomos and **V.J. Sinanoglou*** (2015). The effects of food irradiation on quality of nuts. International Conference “Science in Technology” SCinTE 2015, November 5-7, Athens, Greece. 166-A09-072.
 66. T. Tsiaka, P. Zoumpoulakis, **V.J. Sinanoglou**, C. Makris, G.A. Heropoulos and A. C. Calokerinos, (2015). High-energy extraction techniques and Response Surface Methodology: A powerful combination for the recovery of

- bioactive compounds. International Conference “Science in Technology” SCinTE 2015, November 5-7, Athens, Greece. 199-A09-114.
67. D. Z. Lantzouraki, **V. J. Sinanoglou**, M. Goliomytis, M. Charismiadiou, S.G. Deligeorgis and P. Zoumpoulakis, (2015). Effect of dietary supplementation with different bioactive compounds on fatty acids’ profile and colour of egg yolks. International Conference “Science in Technology” SCinTE 2015, November 5-7, Athens, Greece. 220-A09-139.
 68. **V.J. Sinanoglou***, P. Zoumpoulakis, D. Cavouras, T. Boutsikou, D. D. Briana, A. Malamitsi-Puchner, (2016). “Factors affecting maternal milk lipid profile: a cohort study in Greece”. International Conference “Pediatric Academic Societies Meeting”, April 30 - May 3, 2016, Baltimore, MD.
 69. **V.J. Sinanoglou***, I.F. Strati, V. Karanassou, I. Papadopoulou, A. Sklepa, K. Skoulikidou, D. Cavouras and P. Zoumpoulakis (2016). “Commercial common and balsamic vinegars’ characterization by spectrophotometric assays”. 1st International Multidisciplinary Conference on Nutraceuticals and Functional Foods, July 7-9, 2016, Kalamata, Greece.
 70. S. Bratakos, **V. J. Sinanoglou***, E. Siapi, K. Riganakos, P. Zoumpoulakis (2016). “2,5-Diketopiperazines in Greek Processed Olives”. 1st International Multidisciplinary Conference on Nutraceuticals and Functional Foods, July 7-9, 2016, Kalamata, Greece.
 71. M. Papaioannou, C. Fotakis, Panagiotis E. Simitzis, M. Goliomytis, S. G. Deligeorgis, **V.J. Sinanoglou**, P. Zoumpoulakis (2016). “NMR-metabolomics investigate the influence of flavonoid enriched ration on hen egg yolks”. 1st International Multidisciplinary Conference on Nutraceuticals and Functional Foods, July 7-9, 2016, Kalamata, Greece.
 72. G. Asimomiti, N. Soteriou, D.Z. Lantzouraki, T. Tsiaka, P. Natskoulis, E. Spanidi, K. Gardikis, **V.J. Sinanoglou** and P. Zoumpoulakis (2017). “Optimizing the delivery of phenolic compounds from *Salvia triloba* and *Vitis vinifera*”. «10th International Conference Instrumental Methods of Analysis - IMA 2017». September 17-21, 2017, Heraklion, Greece. Book of abstracts, P1-22, p. 126.
 73. **V.J. Sinanoglou***, E.-M. Manika, V. Resiti, I.F. Strati, E. Siores, M. Giannakourou and P. Zoumpoulakis (2017). “Assessment of phenolic content, antioxidant and antiradical activity of wood aged “tsipouro”. «10th International Conference Instrumental Methods of Analysis - IMA 2017». September 17-21, 2017, Heraklion, Greece. Book of abstracts, P3-17, p. 253.
 74. M. Giannakourou, V. Mantanika, S. Poulis, I.F. Strati, P. Zoumpoulakis and **V.J. Sinanoglou*** (2017). “Antioxidant enrichment of fresh-cut cucumber using infusions of edible herbs”. «10th International Conference Instrumental Methods of Analysis - IMA 2017». September 17-21, 2017, Heraklion, Greece. Book of abstracts, P3-18, p. 254.
 75. I.F. Strati, G. Kostomitsopoulos, F. Lytras, P. Zoumpoulakis and **V.J. Sinanoglou*** (2017). “Optimization of polyphenol extraction from *Allium Ampeloprasum* var. porrum through Response Surface Methodology”. «10th International Conference Instrumental Methods of Analysis - IMA 2017». September 17-21, 2017, Heraklion, Greece. Book of abstracts, P3-19, p. 255.
 76. **V.J. Sinanoglou***, I.F. Strati, D. Tangouli, N. Paloumpis, D. Cavouras, and P. Zoumpoulakis (2017). “Evaluation of antioxidant activity and Mid-FTIR absorbance spectra of balsamic and common vinegars”. «10th International

- Conference Instrumental Methods of Analysis - IMA 2017». September 17-21, 2017, Heraklion, Greece. Book of abstracts, P3-20, p. 256.
77. C. Makris, T. Tsiaka, D. Lantzouraki, C. Proestos, **V.J. Sinanoglou**, P. Zoumpoulakis* (2017). "Optimization of high energy extraction of antioxidant compounds from *Lippia citriodora*". «10th International Conference Instrumental Methods of Analysis - IMA 2017». September 17-21, 2017, Heraklion, Greece. Book of abstracts, P3-30, p. 266.
 78. D. Tagouli, D. Lantzouraki, T. Tsiaka, **V.J. Sinanoglou**, P. Zoumpoulakis* (2017). "Optimization of extraction methodology for the recovery of phenolic antioxidants from wine less". «10th International Conference Instrumental Methods of Analysis - IMA 2017». September 17-21, 2017, Heraklion, Greece. Book of abstracts, P3-31, p. 267.
 79. H. Fragiadaki, T. Tsiaka, D.Z. Lantzouraki, **V.J. Sinanoglou** and P. Zoumpoulakis* (2017). "Comparative evaluation of the antioxidant activity and phenolic profile of different extracts from industrial peach by-product". «10th International Conference Instrumental Methods of Analysis - IMA 2017». September 17-21, 2017, Heraklion, Greece. Book of abstracts, P3-33, p. 269.
 80. Tsiaka Th, Hatziriga M-M, Kapiri Ev, Zoumpoulakis P, **Sinanoglou* VJ** (2018). Optimization of Carotenoids Extraction from Industrial Apricot By-Products Using Ultrasound Assisted Techniques and Experimental Design. 11th Aegean Analytical Chemistry Days (AACD 2018)" (25-29 Sept. 2018, Chania. Crete, Greece). Book of abstracts, P1-12
 81. Tagkouli D, Ntouranidi S, Drouka A, Lantzouraki DZ, **Sinanoglou VJ**, Zoumpoulakis P, Koutrotsios G, Zervakis GI, Kalogeropoulos N (2018). Lipid and Metabolic Profiles of Oyster (*Pleurotus*) Mushrooms Cultivated on Grape Marc or Olive Mill Wastes. 11th Aegean Analytical Chemistry Days (AACD 2018)" (25-29 Sept. 2018, Chania. Crete, Greece). Book of abstracts, P2-06
 82. Rizou Ch, Sakellari A, Karavoltsos S, Tagkouli D, **Sinanoglou VJ**, Zoumpoulakis P, Koutrotsios G, Zervakis GI, Kalogeropoulos N (2018). Trace Elements in Oyster (*Pleurotus*) Mushrooms Cultivated on Grape Marc or Olive Mill Wastes. 11th Aegean Analytical Chemistry Days (AACD 2018)" (25-29 Sept. 2018, Chania. Crete, Greece). Book of abstracts, P2-09.
 83. Giannakourou M, Tsironi Th, Tsagri A-M, Thanou I, Katsavou E, **Sinanoglou* VJ** (2018). Shelf Life Extension of Sea Bass Fillets by Osmotic Pretreatment and Impregnation with Antioxidants from Aromatic Plants Wastes. 11th Aegean Analytical Chemistry Days (AACD 2018)" (25-29 Sept. 2018, Chania. Crete, Greece). Book of abstracts, P2-12.
 84. Giannakourou M, Mantanika V, Poulis S, Kriebardis AG, Strati IF, Zoumpoulakis P, **Sinanoglou* VJ** (2018). Shelf Life Extension and Quality Improvement of Cucumber Slices Impregnated in Infusions of Edible Herbs. 11th Aegean Analytical Chemistry Days (AACD 2018)" (25-29 Sept. 2018, Chania. Crete, Greece). Book of abstracts, P2-13.
 85. Lantzouraki DZ, Zoumpoulakis P, Cavouras D, Goliomytis M, Deligeorgis SG, Calokerinos AC, **Sinanoglou* VJ** (2018). Colour, Lipid Classes, Fatty Acids, Total Carotenoids and NMR Lipidomics of Egg Yolks as Affected in Time by Hen's Rations Enriched with Natural Antioxidants. 11th Aegean Analytical Chemistry Days (AACD 2018)" (25-29 Sept. 2018, Chania. Crete, Greece). Book of abstracts, P2-14.

86. Ourailoglou D, Zoumpoulakis P, Strati IF, Papadakis S, **Sinanoglou* VJ** (2018). Cold Aqueous Percolation of Aromatic Herbs for the Preparation of Instant Beverages. 11th Aegean Analytical Chemistry Days (AACD 2018)” (25-29 Sept. 2018, Chania. Crete, Greece). Book of abstracts, P2-15.
87. Andreou V, Siapi E, Sotiroudis GT, Strati IF, Fotakis Ch, Liouni M, Zoumpoulakis P, **Sinanoglou* VJ** (2018). Herbal Distillates: Enrichment of Polyphenolic Content of a Greek Grape Mark Distillate (Tsikoudia) with Selected Herbs. 11th Aegean Analytical Chemistry Days (AACD 2018)” (25-29 Sept. 2018, Chania. Crete, Greece). Book of abstracts, P2-16.
88. Polyhronaki G, Tsiaka Th, Lantzouraki DZ, Sotiroudis GT, Kalogianni DP, **Sinanoglou VJ**, Zoumpoulakis P (2018). Implementation of High Energy Techniques for the Optimized Recovery of Phenolic Compounds from Industrial Peach By-Products. 11th Aegean Analytical Chemistry Days (AACD 2018)” (25-29 Sept. 2018, Chania. Crete, Greece). Book of abstracts, P2-19.
89. Sakellari, A., Karavoltsos, S., **Sinanoglou, V.J.**, Zoumpoulakis, P., Dassenakis, M., Kalogeropoulos, N. (2018). Trace elements in common and balsamic vinegars by ICP-MS. Athens Conference on Advances in Chemistry (ACAC 2018).

*corresponding author/υπεύθυνος συγγραφέας

Σε πρακτικά Πανελληνίων Συνεδρίων με κριτές (43)

1. Labropoulos A., HSU S.H., Dimitroglou D. and **Sinanoglou V.J.** (1998).«*A rheological approach to control edible food coating process. A review*». (TEI of Athens/ National Chung Hsing University, Taiwan/ Mantrose-Hoeuser Co., USA/ University of Athens) «6^ο Πανελλήνιο Συνέδριο» της Ελληνικής εταιρίας επιστημόνων τεχνολόγων τροφίμων και «3^ο Πανελλήνιο Συνέδριο» της Ελληνικής εταιρίας διατροφής και τροφίμων, Θεσσαλονίκη 19-21 Νοεμβρίου 1998. Η ανακοίνωση έχει δημοσιευτεί στον τόμο των πρακτικών του συνεδρίου.
2. **Σινάνογλου* Β Ι**, Μηνιάδου-Μειμάρογλου Σ, Φραγκίσκος Ε, Kora L A, Τσαπέ Α Ν και Γαροφαλάκη Φ.Θ. «Μελέτη των ω-3 λιπαρών οξέων σε βρώσιμα μαλάκια και οστρακόδερμα της Μεσογείου ως παράγοντα της ποιότητας και της διατροφικής αξίας τους». «3^ο Πανελλήνιο Συμπόσιο Υγιεινής και Τεχνολογίας Τροφίμων (Νομοθεσία, ασφάλεια, υγιεινή και ποιότητα τροφίμων)», Αθήνα, 18-19 Μαρτίου 2004. Πρακτικά του συμποσίου, Τόμος Α, σελ. 477-482.
3. Κ. Σφλώμος, Α. Μπατρίνου, Β. Πλέτσα, **Β. Σινάνογλου** και Κ. Ψυχής, (2005). «Επίδραση της γ-ακτινοβολίας στην ανιχνευσιμότητα των γενετικά τροποποιημένων τροφίμων».«1^ο Πανελλήνιο Συνέδριο Βιοτεχνολογίας και Τεχνολογίας Τροφίμων», Αθήνα, 31 Μαρτίου και 1-2 Απριλίου, 2005. Πρακτικά του συνεδρίου, σελ. 273-276.
4. **Βασιλεία Ι. Σινάνογλου***, Κωνσταντίνος Σ. Σφλώμος, Νίκη Δ. Πανοπούλου, Σταύρος Λαλάς, Ανθιμία Μπατρίνου και Ιωάννης Σ. Κανδαράκης, (2005). «Επίδραση της γ-ακτινοβολίας στα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά και στην λιπιδική σύσταση του κρόκου του αυγού» «1^ο Πανελλήνιο Συνέδριο Λιπιδίων (Σύγχρονες τάσεις στον Τομέα των λιπών και ελαίων)», Αθήνα, 8-9 Ιουνίου 2005. Πρακτικά του συνεδρίου, Ο-42.

5. Σ Λαλάς, **B Σινάνογλου**, Δ Νικολόπουλος, Θ Πάνου και Κ Σφλώμος, (2005). «Μέτρηση της Επίδρασης Ιονίζουσας Ακτινοβολίας στην Περιεκτικότητα σε Τοκοφερόλες και στην Αντίσταση στην Οξειδωση Διαφόρων Ειδών Λαδιού» «1^ο Πανελλήνιο Συνέδριο Λιπιδίων (Σύγχρονες τάσεις στον Τομέα των λιπών και ελαίων)», Αθήνα, 8-9 Ιουνίου 2005 Πρακτικά του συνεδρίου, Ο-20.
6. Δ. Τυμπής, **B.I. Σινάνογλου***, Α. Μπατρίνου, Σ. Κοντελές, Κ.Σ. Σφλώμος, (2005). «Επίδραση της γ-ακτινοβολίας στον κρόκο του αυγού (μικροβιακό φορτίο, οργανοληπτικά χαρακτηριστικά και λιπιδική σύσταση του κρόκου)». «1^ο Συνέδριο ΕΠΕΑΕΚ Αρχιμήδης (Καινοτόμος Ανάπτυξη και τεχνολογία: Ποσοτική και Ποιοτική Αντιμετώπιση)», Αθήνα, 24-26 Νοεμβρίου 2005. Πρακτικά του συνεδρίου, Σελ. 58-59.
7. Θ. Λαύκα, **B.I. Σινάνογλου***, Ν.Σ. Σαμπάνη, Ε. Κατσογιάννος, Μ. Μπρατάκος, Ε. Λάζος, (2005). «Σύσταση και αντιοξειδωτική δράση εκχυλισμάτων αποβλήτων ελαιουργείων και φύλλων ελιάς». «1^ο Συνέδριο ΕΠΕΑΕΚ Αρχιμήδης (Καινοτόμος Ανάπτυξη και τεχνολογία: Ποσοτική και Ποιοτική Αντιμετώπιση)», Αθήνα, 24-26 Νοεμβρίου 2005. Πρακτικά του συνεδρίου, Σελ. 85-86.
8. Α. Μπατρίνου, **B. Σινάνογλου**, Σ.Β. Ραμαντάνης, Δ. Κοράκη, Α. Λουίζη-Σκυλλάκου, Β. Πλέτσα, (2005). «Εφαρμογή ποιοτικής και ποσοτικής RT-PCR για την ανίχνευση γενετικά τροποποιημένων τροφίμων που έχουν υποστεί γ-ακτινοβολήση». «1^ο Συνέδριο ΕΠΕΑΕΚ Αρχιμήδης (Καινοτόμος Ανάπτυξη και τεχνολογία: Ποσοτική και Ποιοτική Αντιμετώπιση)», Αθήνα, 24-26 Νοεμβρίου 2005. Πρακτικά του συνεδρίου, Σελ. 125-126.
9. Θ. Λαύκα, **B.I. Σινάνογλου**, Ε. Κατσογιάννος, Μ. Μπρατάκος, Ε. Λάζος, (2005). «Εκχύλιση και αντιοξειδωτική δράση των φαινολικών ενώσεων από απόβλητα οινοποιείων». «1^ο Συνέδριο ΕΠΕΑΕΚ Αρχιμήδης (Καινοτόμος Ανάπτυξη και τεχνολογία: Ποσοτική και Ποιοτική Αντιμετώπιση)», Αθήνα, 24-26 Νοεμβρίου 2005. Πρακτικά του συνεδρίου, Σελ. 133-134.
10. Θ. Λαύκα, **B.I. Σινάνογλου**, Σ. Κοντελές, Μ. Μπρατάκος, Ε. Λάζος, (2006). «Εκχύλιση, αντιοξειδωτική και αντιμικροβιακή δράση καροτενοειδών από απόβλητα μονάδας επεξεργασίας τομάτας». «2^ο Συνέδριο ΕΠΕΑΕΚ Αρχιμήδης (Ημερίδες Ανάπτυξης και Τεχνολογίας)», Αθήνα, 22-24 Νοεμβρίου 2006. Πρακτικά του συνεδρίου, Σελ. 102-103.
11. Α. Μπατρίνου, Δ. Κοράκη, Α. Καραγκούνη, **B. Σινάνογλου**, Κ.Σφλώμος, Β. Πλέτσα. (2007). «Επίδραση της ιονίζουσας ακτινοβολίας στην ανίχνευση γενετικά τροποποιημένων συστατικών στα τρόφιμα», 2^ο Πανελλήνιο Συνέδριο Βιοτεχνολογίας και Τεχνολογίας Τροφίμων, Αθήνα 29-31/3/2007.
12. **Βασιλεία Ι. Σινάνογλου***, Ανθιμία Μπατρίνου, Σπύρος Κοντελές, Ειρήνη Φ. Στρατή και Κωνσταντίνος Σ. Σφλώμος. (2009). «Επίδραση της γ-ακτινοβολίας στο μικροβιακό φορτίο, στα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά, στη σύσταση των λιπαρών οξέων και στην αλλεργιογόνο δράση βρώσιμων μαλακίων». Ημέρες Χημείας Τροφίμων ΤΡΟΦΙΜΑ & ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝ, Διήμερο Επιστημονικό Συνέδριο, 13 – 14 Φεβρουαρίου 2009, Ίδρυμα Ευγενίδου, Αθήνα. CD of abstracts.
13. Σοφία Μηνιάδου-Μεϊμάρογλου, **Βασιλεία Ι. Σινάνογλου*** και Νικόλαος Σ. Θωμαΐδης. (2009). Προσδιορισμός Cd, Pb, Hg, As και Ni στους ιστούς των *P. pagrus* (φαγκρί πελαγίσιο, ιχθυοκαλιέργειας και κατεψυγμένο), *Trygla lyra* (καπόνι), *Trigloporus lastoviza* (καπόνι), *Trachinus draco* (δράκαινα) και

- Spicara smaris* (μαρίδα). Ημέρες Χημείας Τροφίμων ΤΡΟΦΙΜΑ & ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝ, Διήμερο Επιστημονικό Συνέδριο, 13–14 Φεβρουαρίου 2009, Ίδρυμα Ευγενίδου, Αθήνα. CD of abstracts.
14. Ανθιμία Μπατρίνου, Δ. Τυμπής και **B.I. Σινάνογλου** (2009). «Γενετικά τροποποιημένη σόγια: πρόσφατα δεδομένα». Ημερίδα Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων και Τμήματος Οινολογίας και Τεχνολογίας Ποτών με τίτλο: «Ασφάλεια Τροφίμων και Ποτών – Ελαχιστοποίηση Κινδύνων κατά την Διακίνηση και Αποθήκευσή τους». 11 Ιουνίου 2009, Συνεδριακό Κέντρο ΤΕΙ Αθήνας. CD of abstracts.
 15. Α. Μπατρίνου, Γ. Χατζηανδρέου, Δ. Στρίκου, Γ. Σειραγάκης, **B. Σινάνογλου**. (2010). «Ανίχνευση «κρυμμένων» αλλεργιογόνων φιστικιού σε παστέλια με ταχείες ανοσοχημικές μεθόδους.» «3^ο Πανελλήνιο Συνέδριο της ΔΕΔΥΤ, Σύγχρονες αντιλήψεις ασφάλειας και ποιότητας τροφίμων: η σύγκλιση των επιστημών». CD of abstracts.
 16. **B.I. Σινάνογλου***, Θ. Σπηλιωτόπουλος, Α. Μπατρίνου, Ε. Στρατή, Φ. Μάντης και Ι. Μπιζέλης (2010). «Λιπαρά οξέα ενδομυϊκού και ενδοκοιλιακού λίπους. Συγκριτική μελέτη σε παραγωγικά ζώα.» «2ο Πανελλήνιο Συνέδριο για το κρέας και τα προϊόντα του - από το στάβλο στο πιάτο» 24 – 25 – 26 Σεπτεμβρίου 2010 πρώην Ανατολικό Αεροδρόμιο Αθηνών. Πρακτικά του συνεδρίου, Σελ. 220.
 17. Α. Μπατρίνου, **B. Σινάνογλου** και Σ. Β. Ραμαντάνης, (2010). «Κλωνοποίηση παραγωγικών ζώων: Πρόσφατα δεδομένα.» «2ο Πανελλήνιο Συνέδριο για το κρέας και τα προϊόντα του - από το στάβλο στο πιάτο» 24 – 25 – 26 Σεπτεμβρίου 2010 πρώην Ανατολικό Αεροδρόμιο Αθηνών. Πρακτικά του συνεδρίου, Σελ. 74-78.
 18. Ε. Arkoudi, Ε. Dimitriadou, Ε. Katsoyannos, Α. Chatzilazarou and **V.J. Sinanoglou*** (2011). «Effects of debitteration methods on lipid and fatty acid profile of black olives». «4^ο Πανελλήνιο Συνέδριο ΣΥΓΧΡΟΝΕΣ ΤΑΣΕΙΣ ΣΤΟΝ ΤΟΜΕΑ ΤΩΝ ΛΙΠΙΔΙΩΝ», Ελληνικό Φόρουμ Επιστήμης και Τεχνολογίας Λιπιδίων (Greek Lipid Forum), Μέλος της Euro Fed Lipid, Θεσσαλονίκη 6 Ιουνίου 2011. Πρακτικά του συνεδρίου, Σελ. 23.
 19. Κυριακή Σιγάλα, **Βασιλεία Σινάνογλου***, Ειρήνη Στρατή, Σοφία Μηνιάδου-Μεϊμάρογλου. (2011). «Assessment of γ-irradiation effects on proximate composition, lipid content and fatty acid composition of white sesame seeds (*Sesame indicum* L.) ». «4^ο Πανελλήνιο Συνέδριο ΣΥΓΧΡΟΝΕΣ ΤΑΣΕΙΣ ΣΤΟΝ ΤΟΜΕΑ ΤΩΝ ΛΙΠΙΔΙΩΝ», Ελληνικό Φόρουμ Επιστήμης και Τεχνολογίας Λιπιδίων (Greek Lipid Forum), Μέλος της Euro Fed Lipid, Θεσσαλονίκη 6 Ιουνίου 2011. Πρακτικά του συνεδρίου, Σελ. 18.
 20. Καραπαναγιώτη, Α., Σέληνα, Ε., Στρατή, Ε. & **Σινάνογλου Β.** (2011). «Μελέτη μεθόδων παρεμπόδισης της ενζυμικής αμαύρωσης σε επιλεγμένα φρούτα και λαχανικά», ΔΙΕΘΝΕΣ ΕΤΟΣ ΧΗΜΕΙΑΣ 2011, ΗΜΕΡΕΣ ΧΗΜΕΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ, 4-5 Νοεμβρίου 2011, Αθήνα, Γενικό Χημείο του Κράτους. CD of abstracts.
 21. Κουτσουλή Π., **Σινάνογλου Β.**, Σωτηροπούλου Γ., Κλαυδιανός-Παπαστάθης Α., Σωτηρακόγλου Κ., και Μπιζέλης Ι. (2013). Η επίδραση της φυλής στο προφίλ των λιπαρών οξέων στο πρόβειο γάλα. Επιθεώρηση ζωοτεχνικής επιστήμης.
 22. Ρ., Koutsouli, **V.J., Sinanoglou**, Α., Klavdianos, G., Sotiropoulou, K., Sotirakoglou, I. Bizelis (2013). Fatty acid profile of milk from Greek sheep

- breeds. «5^ο Πανελλήνιο Συνέδριο ΣΥΓΧΡΟΝΕΣ ΤΑΣΕΙΣ ΣΤΟΝ ΤΟΜΕΑ ΤΩΝ ΛΙΠΙΔΙΩΝ», Ελληνικό Φόρουμ Επιστήμης και Τεχνολογίας Λιπιδίων (Greek Lipid Forum), Μέλος της Euro Fed Lipid, , Αθήνα 29-30 Φεβρουαρίου 2013. Πρακτικά του συνεδρίου, Σελ. 45.
23. C. Proestos, M. Komaitis, P. Zoumpoulakis, **V.J., Sinanoglou** (2013). HPLC-DAD and GC-MS analysis of phenolic compounds in extra virgin olive oils. «5^ο Πανελλήνιο Συνέδριο ΣΥΓΧΡΟΝΕΣ ΤΑΣΕΙΣ ΣΤΟΝ ΤΟΜΕΑ ΤΩΝ ΛΙΠΙΔΙΩΝ», Ελληνικό Φόρουμ Επιστήμης και Τεχνολογίας Λιπιδίων (Greek Lipid Forum), Μέλος της Euro Fed Lipid, , Αθήνα 29-30 Φεβρουαρίου 2013. Πρακτικά του συνεδρίου, Σελ. 49.
 24. C. Proestos, M. Komaitis, P. Zoumpoulakis, **V.J., Sinanoglou** (2013). Antioxidant capacity of plant extracts and essential oils by the Rancimat test. Determination of lipid oxidation and stability. «5^ο Πανελλήνιο Συνέδριο ΣΥΓΧΡΟΝΕΣ ΤΑΣΕΙΣ ΣΤΟΝ ΤΟΜΕΑ ΤΩΝ ΛΙΠΙΔΙΩΝ», Ελληνικό Φόρουμ Επιστήμης και Τεχνολογίας Λιπιδίων (Greek Lipid Forum), Μέλος της Euro Fed Lipid, Αθήνα 29-30 Φεβρουαρίου 2013. Πρακτικά του συνεδρίου, Σελ. 50.
 25. **V.J. Sinanoglou**, M. Voulgarelis, P. Androutsaki, I.F. Strati, V. Oreopoulou, V.P. Lougouvois (2013). Quality changes of semi-preserved *Mugil cephalus* ovaries (avgotaracho), during storage at 3.0 ± 1.0 °C. «5^ο Πανελλήνιο Συνέδριο ΣΥΓΧΡΟΝΕΣ ΤΑΣΕΙΣ ΣΤΟΝ ΤΟΜΕΑ ΤΩΝ ΛΙΠΙΔΙΩΝ», Ελληνικό Φόρουμ Επιστήμης και Τεχνολογίας Λιπιδίων (Greek Lipid Forum), Μέλος της Euro Fed Lipid, , Αθήνα 29-30 Φεβρουαρίου 2013. Πρακτικά του συνεδρίου, Σελ. 53.
 26. **V.J. Sinanoglou**, P. Zoumpoulakis, J. Petrovic, J. Glamoclija, M. Sokovic, Ch. Proestos, G. Heropoulos. (2013). Lipid profile study of the edible fungus *Laetiporus Sulphureus*. «5^ο Πανελλήνιο Συνέδριο ΣΥΓΧΡΟΝΕΣ ΤΑΣΕΙΣ ΣΤΟΝ ΤΟΜΕΑ ΤΩΝ ΛΙΠΙΔΙΩΝ», Ελληνικό Φόρουμ Επιστήμης και Τεχνολογίας Λιπιδίων (Greek Lipid Forum), Μέλος της Euro Fed Lipid, , Αθήνα 29-30 Φεβρουαρίου 2013. Πρακτικά του συνεδρίου, Σελ. 52.
 27. Sotirios M. Bratakos*, **Vassilia J. Sinanoglou**, Vassilis Dourtoglou and Kyriakos Riganakos (2013). 2,5-Diketopiperazine identification based on gas chromatography–mass spectrometry analysis. «4ο Πανελλήνιο Συνέδριο Βιοτεχνολογίας & Τεχνολογίας Τροφίμων», MEC Παιανίας, 11 - 13 Οκτωβρίου 2013. CD of abstracts.
 28. Anthimia Batrinou, Dimitra Lantzouraki, **Vassilia J. Sinanoglou**, Christiana Fragkouli, Vassilis Spiliotis (2013). Antimicrobial effect of pomegranate juice (*Punica granatum* L.) on *Staphylococcus aureus* strains. «4ο Πανελλήνιο Συνέδριο Βιοτεχνολογίας & Τεχνολογίας Τροφίμων», MEC Παιανίας, 11 - 13 Οκτωβρίου 2013. CD of abstracts.
 29. Panagiotis Zoumpoulakis, Dimitra Lantzouraki, Konstantinos Makris, Thalia Tsiaka, George Heropoulos, Athina Tourtouropoulou, Constantinos Hatzibatzakis and **Vassilia J. Sinanoglou*** (2015). On the methodology for the extraction of plant oils from aromatic plants. «6ο Πανελλήνιο Συνέδριο ΣΥΓΧΡΟΝΕΣ ΤΑΣΕΙΣ ΣΤΟΝ ΤΟΜΕΑ ΤΩΝ ΛΙΠΙΔΙΩΝ», Ελληνικό Φόρουμ Επιστήμης και Τεχνολογίας Λιπιδίων (Greek Lipid Forum), Μέλος της Euro Fed Lipid, Αθήνα 11-12 Ιουνίου 2015. Πρακτικά του συνεδρίου, Σελ. 50.
 30. Δήμητρα Ζ. Λαντζουράκη, Νικόλαος Γιαννούλης, Μανώλης Φέγγαρος, Ειρήνη Φ. Στρατή, Χαράλαμπος Φωτάκης, Παναγιώτης Ζουμπουλάκης και

- Βασιλεία Ι. Σινάνογλου*** (2015). Συγκριτική μελέτη σύστασης ολικών φαινολικών και αντιοξειδωτικής ικανότητας Ελληνικών μονοποικιλιακών ερυθρών οίνων. «ΗΜΕΡΕΣ ΧΗΜΕΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ 2015» Λειτουργικά τρόφιμα, 26 και 27 Νοεμβρίου 2015, Αθήνα, Ελλάδα.
31. Δήμητρα Ζ. Λαντζουράκη, Θάλεια Τσιάκα, Χαράλαμπος Προεστός, Παναγιώτης Ζουμπουλάκης και **Βασιλεία Ι. Σινάνογλου*** (2015). Προσδιορισμός της αντιοξειδωτικής δράσης και των φαινολικών συστατικών σε διαφορετικές ποικιλίες ροδιών (*Punica granatum* L.) και οίνους με φασματοφωτομετρικές μεθόδους, GC-MS και HPLC-PDA-ESI-MSn τεχνικές ανάλυσης. «ΗΜΕΡΕΣ ΧΗΜΕΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ 2015» Λειτουργικά τρόφιμα, 26 και 27 Νοεμβρίου 2015, Αθήνα, Ελλάδα.
 32. Κωνσταντίνος Μακρής, Δήμητρα Λαντζουράκη, Θάλεια Τσιάκα, Γιώργος Χαιρόπουλος, Μαρίνα Σοκονιό, Χαράλαμπος Προεστός, **Βασιλεία Ι. Σινάνογλου** και Παναγιώτης Ζουμπουλάκης (2015). Σύγκριση μεθόδων εκχύλισης βιοδραστικών ενώσεων από το φυτό Λουΐζα, *Lippia citriodora*. Μελέτη αντιοξειδωτικού και αντιμικροβιακού προφίλ. «ΗΜΕΡΕΣ ΧΗΜΕΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ 2015» Λειτουργικά τρόφιμα, 26 και 27 Νοεμβρίου 2015, Αθήνα, Ελλάδα.
 33. Ταγκούλη Δ., **Σινάνογλου Β.**, Λαντζουράκη Δ., Τσιάκα Θ., Χαιρόπουλος Γ., Σοκονιό Μ., Λιούνη Μ., Ζουμπουλάκης Π. (2015). Μελέτη αντιοξειδωτικού και αντιμικροβιακού προφίλ εκχυλισμάτων οινολάσσης. «ΗΜΕΡΕΣ ΧΗΜΕΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ 2015» Λειτουργικά τρόφιμα, 26 και 27 Νοεμβρίου 2015, Αθήνα, Ελλάδα.
 34. **V.J. Sinanoglou***, V. R. Kyraia, D. Andreou, L. Papadimitriou, V. P. Lougounois (2017). Effect of different preservation methods in the lipid and fatty acid profile of the farmed sea bass (*Dicentrarchus labrax*). «7ο Πανελλήνιο Συνέδριο ΣΥΓΧΡΟΝΕΣ ΤΑΣΕΙΣ ΣΤΟΝ ΤΟΜΕΑ ΤΩΝ ΛΙΠΙΔΙΩΝ», Ελληνικό Φόρουμ Επιστήμης και Τεχνολογίας Λιπιδίων (Greek Lipid Forum), Μέλος της Euro Fed Lipid, Θεσσαλονίκη 5 Οκτωβρίου 2017. Πρακτικά του συνεδρίου, Σελ. 36.
 35. I. F. Strati*, M. Damianidi, **V.J. Sinanoglou** (2017). Oxidative stability of Sesame and Soyabean oil after enrichment with natural plant and synthetic antioxidants. «7ο Πανελλήνιο Συνέδριο ΣΥΓΧΡΟΝΕΣ ΤΑΣΕΙΣ ΣΤΟΝ ΤΟΜΕΑ ΤΩΝ ΛΙΠΙΔΙΩΝ», Ελληνικό Φόρουμ Επιστήμης και Τεχνολογίας Λιπιδίων (Greek Lipid Forum), Μέλος της Euro Fed Lipid, Θεσσαλονίκη 5 Οκτωβρίου 2017. Πρακτικά του συνεδρίου, Σελ. 37.
 36. D.Z. Lantzouraki, P. Zoumpoulakis, M. Goliomytis, A.C. Calokerinos, **V.J. Sinanoglou*** (2017). Impact of feed supplementation with hesperidin and orange pulp on fatty acid profile and lipid classes of egg yolks. «7ο Πανελλήνιο Συνέδριο ΣΥΓΧΡΟΝΕΣ ΤΑΣΕΙΣ ΣΤΟΝ ΤΟΜΕΑ ΤΩΝ ΛΙΠΙΔΙΩΝ», Ελληνικό Φόρουμ Επιστήμης και Τεχνολογίας Λιπιδίων (Greek Lipid Forum), Μέλος της Euro Fed Lipid, Θεσσαλονίκη 5 Οκτωβρίου 2017. Πρακτικά του συνεδρίου, Σελ. 39.
 37. D.Z. Lantzouraki, P. Zoumpoulakis, M. Goliomytis, M. Charismiadiou, S.G. Deligeorgis, A.C. Calokerinos, **V.J. Sinanoglou*** (2017). Colour and total carotenoids of egg yolks as affected by hen's rations enriched with different natural antioxidants. «7ο Πανελλήνιο Συνέδριο ΣΥΓΧΡΟΝΕΣ ΤΑΣΕΙΣ ΣΤΟΝ ΤΟΜΕΑ ΤΩΝ ΛΙΠΙΔΙΩΝ», Ελληνικό Φόρουμ Επιστήμης και Τεχνολογίας Λιπιδίων (Greek Lipid Forum), Μέλος της Euro Fed Lipid, Θεσσαλονίκη 5 Οκτωβρίου 2017. Πρακτικά του συνεδρίου, Σελ. 57.

38. **Βασιλεία Ι. Σινάνογλου** (2018). Λιπίδια τροφίμων: μια τάξη σημαντικών βιομορίων. 12^ο Μακεδονικό Συνέδριο Διατροφής & Διαιτολογίας. Θεσσαλονίκη 11–13 Μαΐου.
39. Ourailoglou, D., Strati, I.F., Batrinou, A., Koulouris, S., Giannakourou, M., Papadakis, S. and **Sinanoglou* V.J.** (2019). Cold water extracts of aromatic plants for the preparation of instant beverage. «8ο Πανελλήνιο Συνέδριο ΣΥΓΧΡΟΝΕΣ ΤΑΣΕΙΣ ΣΤΟΝ ΤΟΜΕΑ ΤΩΝ ΛΙΠΙΔΙΩΝ», Ελληνικό Φόρουμ Επιστήμης και Τεχνολογίας Λιπιδίων (Greek Lipid Forum), Μέλος της Euro Fed Lipid, Αθήνα 21 Ιουνίου 2019. Πρακτικά του συνεδρίου, Σελ. 45.
40. **Sinanoglou*, V.J.**, Kyrana, V.R. and Lougonois, V.P. (2019). Comparison of fatty acid profile of wild, farmed and cold-smoked Atlantic salmon (*Salmo salar*). «8ο Πανελλήνιο Συνέδριο ΣΥΓΧΡΟΝΕΣ ΤΑΣΕΙΣ ΣΤΟΝ ΤΟΜΕΑ ΤΩΝ ΛΙΠΙΔΙΩΝ», Ελληνικό Φόρουμ Επιστήμης και Τεχνολογίας Λιπιδίων (Greek Lipid Forum), Μέλος της Euro Fed Lipid, Αθήνα 21 Ιουνίου 2019. Πρακτικά του συνεδρίου, Σελ. 46.
41. **Sinanoglou*, V.J.**, Kyrana, V.R., Strati, I.F. and Lougonois, V.P. (2019). Comparison of fatty acid profile and lipid quality indices among wild and farmed European sea bass (*Dicentrarchus labrax*) from two culture farms. «8ο Πανελλήνιο Συνέδριο ΣΥΓΧΡΟΝΕΣ ΤΑΣΕΙΣ ΣΤΟΝ ΤΟΜΕΑ ΤΩΝ ΛΙΠΙΔΙΩΝ», Ελληνικό Φόρουμ Επιστήμης και Τεχνολογίας Λιπιδίων (Greek Lipid Forum), Μέλος της Euro Fed Lipid, Αθήνα 21 Ιουνίου 2019. Πρακτικά του συνεδρίου, Σελ. 47.
42. Robola, N., **Sinanoglou, V.J.**, Tataridis, P., and Strati, I.F. (2019). Replacement of sulfur dioxide by a commercial enological tannin in Malagouzia white wine: Influence on antioxidant activity and sensory parameters. «8ο Πανελλήνιο Συνέδριο ΣΥΓΧΡΟΝΕΣ ΤΑΣΕΙΣ ΣΤΟΝ ΤΟΜΕΑ ΤΩΝ ΛΙΠΙΔΙΩΝ», Ελληνικό Φόρουμ Επιστήμης και Τεχνολογίας Λιπιδίων (Greek Lipid Forum), Μέλος της Euro Fed Lipid, Αθήνα 21 Ιουνίου 2019. Πρακτικά του συνεδρίου, Σελ. 42.
43. Α. Μπατρίνου, Μ. Κατσιγίνη, Γ. Σιδέρη, Σ. Παπαθεοδώρου, Ε. Στρατή, **Β. Σινάνογλου** (2019). Μελέτη αντιμυκητιακής δράσης φυτικών εγχυμάτων. 12ο Πανελλήνιο Επιστημονικό Συνέδριο Χημικής Μηχανικής Αθήνα, 29-31 Μαΐου 2019.

*corresponding author/υπεύθυνος συγγραφέας

ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΕΣ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΤΙΚΕΣ ΕΠΙΤΡΟΠΕΣ ΣΥΝΕΔΡΙΩΝ

1. Μέλος της οργανωτικής επιτροπής και του προεδρείου της ημερίδας με θέμα την «Υποβάθμιση του μαθήματος της Χημείας στο Λύκειο» τον 11/2002.
2. Μέλος της οργανωτικής επιτροπής και του προεδρείου του 13ο Επιμορφωτικού Σεμιναρίου Διδακτικής της Χημείας, 6-7 Δεκεμβρίου 2003, Αθήνα, Ελλάδα.
3. Συμμετοχή στο Προεδρείο του 5ου Διεθνούς Συνεδρίου τεχνολογίας Τροφίμων, 9 - 11 Μαρτίου 2007, Θεσσαλονίκη, Ελλάδα.
4. Μέλος της οργανωτικής επιτροπής και του προεδρείου του 16ο Επιμορφωτικού Σεμιναρίου Διδακτικής της Χημείας με θέμα «Η ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑ ΤΗΣ ΧΗΜΕΙΑΣ – ΤΟ ΠΑΡΟΝ ΚΑΙ ΤΟ ΜΕΛΛΟΝ» 1-2 Δεκεμβρίου 2007, Αθήνα, Ελλάδα.

5. Επιμέλεια έκδοσης των πρακτικών του 16ο Επιμορφωτικού Σεμιναρίου Διδακτικής της Χημείας με θέμα «Η ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑ ΤΗΣ ΧΗΜΕΙΑΣ – ΤΟ ΠΑΡΟΝ ΚΑΙ ΤΟ ΜΕΛΛΟΝ» 1-2 Δεκεμβρίου 2007, Αθήνα, Ελλάδα.
6. Μέλος της οργανωτικής επιτροπής του 4ου Πανελληνίου Συνεδρίου ΣΥΓΧΡΟΝΕΣ ΤΑΣΕΙΣ ΣΤΟΝ ΤΟΜΕΑ ΤΩΝ ΛΙΠΙΔΙΩΝ. Ελληνικό Φόρουμ Επιστήμης και Τεχνολογίας Λιπιδίων (Greek Lipid Forum) Μέλος της Euro Fed Lipid. Θεσσαλονίκη 6 Ιουνίου 2011.
7. Μέλος της επιστημονικής επιτροπής του 5ου Πανελληνίου Συνεδρίου ΣΥΓΧΡΟΝΕΣ ΤΑΣΕΙΣ ΣΤΟΝ ΤΟΜΕΑ ΤΩΝ ΛΙΠΙΔΙΩΝ. Ελληνικό Φόρουμ Επιστήμης και Τεχνολογίας Λιπιδίων (Greek Lipid Forum) Μέλος της Euro Fed Lipid. Αθήνα 29 - 30 Μαρτίου 2013, Χαροκόπειο Πανεπιστήμιο.
8. Μέλος της επιστημονικής επιτροπής του 6ου Πανελληνίου Συνεδρίου ΣΥΓΧΡΟΝΕΣ ΤΑΣΕΙΣ ΣΤΟΝ ΤΟΜΕΑ ΤΩΝ ΛΙΠΙΔΙΩΝ. Ελληνικό Φόρουμ Επιστήμης και Τεχνολογίας Λιπιδίων (Greek Lipid Forum) Μέλος της Euro Fed Lipid. Αθήνα 11 - 12 Ιουνίου 2015, Εθνικό Ίδρυμα Ερευνών.
9. Μέλος της οργανωτικής επιτροπής του International Conference “Science in Technology” SCinTE 2015, Αθήνα 5-7 Νοεμβρίου 2015, Εθνικό Ίδρυμα Ερευνών.
10. Μέλος της οργανωτικής επιτροπής του Συνεδρίου «ΗΜΕΡΕΣ ΧΗΜΕΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ 2015» με θέμα: «Λειτουργικά τρόφιμα», Αθήνα 26 και 27 Νοεμβρίου 2015, Αμφιθέατρο ΤΕΙ Αθήνας.
11. Μέλος της οργανωτικής επιτροπής του 22ου Πανελληνίου Συνεδρίου Χημείας με τίτλο: «Χημεία: έρευνα και εκπαίδευση με στόχο τη βιώσιμη ανάπτυξη» 2-4 Δεκεμβρίου 2016, Θεσσαλονίκη.
12. Μέλος της επιστημονικής επιτροπής του 6ου Διεθνούς Συνεδρίου Τεχνολογίας Τροφίμων με θέμα «Σύγχρονες Τάσεις και Προοπτικές στον τομέα των τροφίμων: Από νεοφανείς ιδέες σε βιομηχανικές εφαρμογές», Αθήνα 18 και 19 Μαρτίου 2017, Metropolitan Expo Center, Αθήνα, Ελλάδα.
13. Μέλος της επιστημονικής επιτροπής του 7ου Πανελληνίου Συνεδρίου ΣΥΓΧΡΟΝΕΣ ΤΑΣΕΙΣ ΣΤΟΝ ΤΟΜΕΑ ΤΩΝ ΛΙΠΙΔΙΩΝ. Ελληνικό Φόρουμ Επιστήμης και Τεχνολογίας Λιπιδίων (Greek Lipid Forum) Μέλος της Euro Fed Lipid. Θεσσαλονίκη 5 Οκτωβρίου 2017, ΑΤΕΙ Θεσσαλονίκης.
14. Μέλος της επιστημονικής επιτροπής του Συνεδρίου της Ένωσης Ελλήνων Χημικών με θέμα «Καινοτομία και Επιχειρείν στη Χημική Βιομηχανία», 25-26 Νοεμβρίου 2017, Εκθεσιακό Κέντρο Mec – Παιανίας.
15. Μέλος της επιστημονικής επιτροπής του 11th Aegean Analytical Chemistry Days (AACD 2018)” (25-29 September 2018, Chania. Crete, Greece).
16. Μέλος της επιστημονικής επιτροπής του 8ου Πανελληνίου Συνεδρίου ΣΥΓΧΡΟΝΕΣ ΤΑΣΕΙΣ ΣΤΟΝ ΤΟΜΕΑ ΤΩΝ ΛΙΠΙΔΙΩΝ. Ελληνικό Φόρουμ Επιστήμης και Τεχνολογίας Λιπιδίων (Greek Lipid Forum) Μέλος της Euro Fed Lipid. Αθήνα 21 Ιουνίου 2019, Εθνικό Ίδρυμα Ερευνών.
17. Μέλος της επιστημονικής επιτροπής του 12th Aegean Analytical Chemistry Days (AACD 2020)” (4-7 June 2020, Istanbul, Turkey).

ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΕΣ ΚΑΙ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΟΡΓΑΝΩΣΕΙΣ

1. Μέλος της Ένωσης Ελλήνων Χημικών
2. Μέλος της Συντακτικής Επιτροπής του επιστημονικού περιοδικού «Χημικά Χρονικά» που εκδίδει η Ένωση Ελλήνων Χημικών (2014-2015).
3. Μέλος της Συνέλευσης των Αντιπροσώπων (ΣΤΑ) της Ένωσης Ελλήνων Χημικών (2013 έως 2015).

4. Μέλος του 11μελούς συμβουλίου του τμήματος Παιδείας και Χημικής Εκπαίδευσης της Ένωσης Ελλήνων Χημικών για διάρκεια 4 ετών (2004-2008).
5. Μέλος του 9μελούς συμβουλίου του τμήματος Παιδείας και Χημικής Εκπαίδευσης της Ένωσης Ελλήνων Χημικών από 10/2011.
6. Πρόεδρος του τμήματος Παιδείας και Χημικής Εκπαίδευσης της Ένωσης Ελλήνων Χημικών, κατά το 2006.
7. Αντιπρόεδρος του τμήματος Παιδείας και Χημικής Εκπαίδευσης της Ένωσης Ελλήνων Χημικών, από 05/2007 έως 05/2008.
8. Μέλος του τμήματος Τροφίμων της Ένωσης Ελλήνων Χημικών.
9. Μέλος του 9μελούς συμβουλίου του τμήματος Τροφίμων της Ένωσης Ελλήνων Χημικών για διάρκεια 4 ετών (2017-2020).
10. Μέλος του Ελληνικού Φόρουμ Λιπιδίων (Greek Lipid Forum), Μέλους της Euro Fed Lipid.

Σινάνογλου Βασιλεία
Χημικός, PhD