Βιογραφικό Σημείωμα
Βασιλεία Ι. Σινάνογλου, Χημικός PhD
Καθηγήτρια του Πανεπιστημίου Δυτικής Αττικής

ΠΡΟΣΩΠΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ
Ονοματεπώνυμο: Βασιλεία Ι. Σινάνογλου
Ημερ. Γεννήσεως: 16-10-1966
Θέση εργασίας: Καθηγήτρια 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.
Διεύθυνση Εργασίας: Εργαστήριο Χημείας, Ανάλυσης & Σχεδιασμού Διεργασιών Επεξεργασίας Τροφίμων - Εργαστήριο Ενόργανης Ανάλυσης Τροφίμων, Αγίου Σπυρίδωνος, 12243, Αιγάλεω
Τηλέφωνα: 210-5385500, 210-5385553, 210-5385523, 6972897837
E-mail: vsina@uniwa.gr
Links
ORCID: https://orcid.org/0000-0001-8109-5563
Website: https://fst.uniwa.gr/profile/sinanogloy-vasileia/
Scopus ID: 6506553538
Scholar ID: iW--1dQAAAAJ
NAME: Dr Vassilia J. Sinanoglou

Η Βασιλεία Σινάνογλου είναι Καθηγήτρια του Τμήματος Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων του Πανεπιστημίου Δυτικής Αττικής, στο Εργαστήριο Χημείας, Ανάλυσης & Σχεδιασμού Διεργασιών Επεξεργασίας Τροφίμων με γνωστικό αντικείμενο: «Ενόργανη Ανάλυση Τροφίμων με έμφαση στην Ανάλυση Λιπιδίων και Συγγενών Ενώσεων».

Έχει αποφοιτήσει με άριστα από το Αρσάκειο Ψυχικού (1984) και είναι πτυχιούχος του Τμήματος Χημείας, της Φυσικομαθηματικής Σχολής, του Εθνικού και Καποδιστριακού Πανεπιστημίου Αθηνών (1989). Κατέχει διδακτορικό δίπλωμα (PhD) από το Τμήμα Χημείας, της Φυσικομαθηματικής Σχολής, του Εθνικού και Καποδιστριακού Πανεπιστημίου Αθηνών (1999).

Διαθέτει πιστοποιητικά «Επιθεωρητών Συστημάτων HACCP" (2002) και «Certificate of Auditor / Lead Auditor -International Register of Certificated Auditors, London, UK» (1999) από τον Φορέα Εκπαίδευσης TUV HELLAS (RWTUV) AE.

Διοικητικές θέσεις

Η Βασιλεία Σινάνογλου είναι Κοσμήτορας της Σχολής Επιστημών Τροφίμων του Πανεπιστημίου Δυτικής Αττικής, (01-09-2023 έως 31-08-2026) (ΦΕΚ Τεύχος Υ.Ο.Δ.Δ. 928/07.09.2023) και Διευθύντρια του Προγράμματος Μεταπτυχιακών Σπουδών του Τμήματος Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων με τίτλο «Καινοτομία, Ποιότητα και Ασφάλεια Τροφίμων» από τον 09-2022 (ΑΔΑ:9ΔΝΧ46Μ9ΞΗ-ΣΙΤ).

Επίσης έχει διατελέσει Κοσμήτορας της Σχολής Επιστημών Τροφίμων του Πανεπιστημίου Δυτικής Αττικής 01-09-2022 έως 31-08-2023 (ΦΕΚ Τεύχος ΥΟΔΔ 727/16-08-2022), Πρόεδρος Τμήματος Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων του Πανεπιστημίου Δυτικής Αττικής, από 21-03-2018 έως 31-08-2021 (ΦΕΚ ΥΟΔΔ 528/06-08-2019 και ΦΕΚ ΥΟΔΔ 180/29-03-2018), Πρόεδρος του Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων του ΤΕΙ Αθήνας, από 01-09-2016 έως 02-03-2018 (Απόφαση Συμβουλίου Σχολής με αριθμό Φ2/6063/28-07-16), Αναπληρωτής Κοσμήτορας της Σχολής Επιστημών Τροφίμων του Πανεπιστημίου Δυτικής Αττικής, από 21-03-2018 έως 31-08-2019, Αναπληρωτής Διευθυντής της Σχολής Τεχνολογίας Τροφίμων και Διατροφής του ΤΕΙ Αθήνας, από 01-09-2016 έως 02-03-2018 (Απόφαση Συμβουλίου Σχολής με αριθμό Φ2/7649/05-09-16), μέλος της Συγκλήτου του Πανεπιστημίου Δυτικής Αττικής για τα ακαδημαϊκά έτη 2019-2020, 2020-2021 και 2022-2023 και μέλος της Συνέλευσης του ΤΕΙ Αθήνας για τα ακαδημαϊκά έτη 2016-2017 και 2017-2018 έως 02-03-2018. Επίσης υπήρξε μέλος της Συντονιστικής Επιτροπής του Προγράμματος Μεταπτυχιακών Σπουδών του Τμήματος Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων με τίτλο «Καινοτομία, Ποιότητα και Ασφάλεια Τροφίμων» από τον 9-2018 έως τον 9-2022.

Διδακτικό – Εκπαιδευτικό Έργο

Η Βασιλεία Σινάνογλου διαθέτει σε προπτυχιακό επίπεδο διδακτικό έργο άνω των 28 ετών και σημαντικό αυτοδύναμο διδακτικό έργο άνω των 20 ετών, με ανάθεση διδασκαλίας ή συνδιδασκαλία στα γνωστικά αντικείμενα «Ενόργανη Ανάλυση Τροφίμων», «Χημική Σύσταση και Ποιότητα Τροφίμων», «Λειτουργικά Συστατικά Τροφίμων», «Προηγμένες Μέθοδοι Ανάλυσης», «Χημεία Τροφίμων» και «Γενική Χημεία». Διαθέτει επίσης σημαντικό αυτοδύναμο διδακτικό έργο άνω των 14 ετών σε μεταπτυχιακό επίπεδο στα γνωστικά αντικείμενα «Ανάλυση τροφίμων», «Δομή και λειτουργία των συστατικών τροφίμων», «Μικροβιολογική και Χημική Ασφάλεια Τροφίμων», «Ανάλυση και Εκτίμηση της Ποιότητας Τροφίμων», «Νέες τάσεις στη Χημεία Τροφίμων», «Ασφάλεια Τροφίμων & Διαχείριση Ποιότητας», «Τρόφιμα και Διατροφή» σε συνεργασία με μεταπτυχιακά προγράμματα σπουδών Τμημάτων του ΠΑΔΑ, του Χημικού Τμήματος ΕΚΠΑ, του Εθνικού Ιδρύματος Ερευνών με το Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας και της Ιατρικής Σχολής ΕΚΠΑ.

Επίσης είναι επιβλέπουσα δύο (2) διδακτορικών φοιτητών, έχει συμμετάσχει ή συμμετέχει σε τριμελείς συμβουλευτικές επιτροπές έντεκα (11) διδακτορικών διατριβών εκ των οποίων οι πέντε (5) έχουν ήδη ολοκληρωθεί και έχει συμμετάσχει στην επταμελή εξεταστική επιτροπή δώδεκα (12) διδακτορικών διατριβών. Έχει επιβλέψει ή ήταν μέλος της τριμελούς συμβουλευτικής επιτροπής πενήντα ενός (51) μεταπτυχιακών φοιτητών του ΠΑΔΑ και άλλων Πανεπιστημίων της Ελλάδας.

Επιπλέον έχει επιβλέψει άνω των εκατό (100) προπτυχιακών φοιτητών για την εκπόνηση της πτυχιακής τους εργασίας.
Είναι συγγραφέας τριών (3) διδακτικών εγχειριδίων-σημειώσεων και έχει συγγράψει 4 κεφάλαια σε ξενόγλωσσα βιβλία με σύστημα κριτών. Επίσης έχει συντάξει «Μελέτη και ανάπτυξη σχεδίου HACCP και ISO» για τις εταιρείες «Μινέρβα-Ελαιουργική», για τη Ζυθοποιία «Μύθος» Α.Ε. και για τη βιομηχανία με την επωνυμία «Τράπεζα Γεύσης Α.Ε.». Επιπλέον έχει συμμετάσχει στη σύνταξη προτάσεων για το εκπαιδευτικό σύστημα (2007) (http://www.eex.gr/Doclib1/ekpaideutiko%20systima.pdf).

Ερευνητικό έργο

Οι ερευνητικές της δραστηριότητες εστιάζονται: (1) στην ανίχνευση/προσδιορισμό λειτουργικών συστατικών σε φυσικά προϊόντα, όπως λιπιδίων, λιπαρών οξέων, φυσικών αντιοξειδωτικών, βιταμινών κλπ., (2) στην ανάπτυξη και εφαρμογή σύγχρονων αναλυτικών μεθόδων (οπτικών, χρωματογραφικών, φασματοσκοπίας υπερύθρου και πυρηνικού μαγνητικού συντονισμού, φασματομετρίας μαζών, κλπ.), (3) στη μελέτη διεργασιών τροφίμων (ακτινοβόληση, ωσμωτική αφυδάτωση, ξήρανση) και επιδράσεων αυτών στη σταθερότητά τους, στα λειτουργικά συστατικά τους και στις οργανοληπτικές τους ιδιότητες, (4) στη μελέτη των οργανοληπτικών χαρακτηριστικών των τροφίμων (χρώμα και υφή), (5) στην εφαρμογή μεθόδων μέτρησης της αντιοξειδωτικής και αντιριζικής δράσης φυσικών αντιοξειδωτικών και λιπιδικών εκχυλισμάτων, (6) στην εφαρμογή μεθόδων φασματομετρίας μάζας με στόχο την ταυτοποίηση και μελέτη της δομής βιομορίων και λειτουργικών ουσιών, (7) στη χρήση της ανάλυσης εικόνας για τη μελέτη της διατηρησιμότητας τροφίμων, (8) στην εφαρμογή της στατιστικής ανάλυσης για την ανάπτυξη μοντέλων για την ταξινόμηση και τον έλεγχο της διατροφικής αξίας και της διατηρησιμότητας προϊόντων τροφίμων.
Έχει συμμετάσχει ως επιστημονικός υπεύθυνος ή μέλος ερευνητικής ομάδας σε 10 ερευνητικά προγράμματα. Το συγγραφικό της έργο συνοψίζεται σε 83 πρωτότυπες δημοσιεύσεις και άρθρα ανασκόπησης σε Διεθνή Επιστημονικά Περιοδικά με κριτές και σε 150 εργασίες σε Διεθνή και Ελληνικά Συνέδρια με κριτές. Το σύνολο των δημοσιεύσεών της έχουν λάβει έως και σήμερα 1798 αναφορές σύμφωνα με την βάση δεδομένων Scopus και 2845 σύμφωνα με την βάση δεδομένων Google Scholar, με h-index 24 στο Scopus και 27 στο Google Scholar και i10-index 46. Είναι μέλος της Συντακτικής επιτροπής του «Foods» (διεθνές επιστημονικό περιοδικό ανοιχτής πρόσβασης με κριτές, του MDPI) για την ενότητα "Μέθοδοι ανάλυσης τροφίμων". Επίσης είναι κριτής σε 38 Αναγνωρισμένου Κύρους Επιστημονικά Περιοδικά (Food Chemistry, Food Research International, Antioxidants, κλπ.). Έχει διατελέσει προσκεκλημένη ομιλήτρια σε 5 Επιστημονικά Συνέδρια, μέλος της οργανωτικής επιτροπής Επιμορφωτικών Σεμιναρίων Διδακτικής της Χημείας της ΕΕΧ, μέλος της επιστημονικής επιτροπής των Πανελληνίων Συνεδρίων του Ελληνικού Φόρουμ Επιστήμης και Τεχνολογίας Λιπιδίων, των διεθνών συνεδρίων «Aegean Analytical Chemistry Days» και «International Conference Instrumental Methods of Analysis – IMA». Επίσης είναι υπεύθυνη του Εργαστηρίου Ενόργανης Ανάλυσης Τροφίμων από το 2007 και υπεύθυνη της λειτουργίας, τακτικής συντήρησης, αναβάθμισης και χρήσης του εργαστηριακού εξοπλισμού του Εργαστηρίου, ο οποίος περιλαμβάνει αναλυτικές

συσκευές τελευταίας τεχνολογίας, που υποστηρίζουν την εκπαιδευτική και ερευνητική της δραστηριότητα, όπως και την εκπαίδευση προπτυχιακών και μεταπτυχιακών φοιτητών στη λειτουργία και χρήση τους.

Πρόσθετο Διοικητικό έργο

Από την ανάληψη υπηρεσίας της (15/11/2006) σε οργανική θέση ΔΕΠ στο Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων της Σχολής Επιστημών Τροφίμων του ΠΑΔΑ και του πρώην Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων της Σχολής Τεχνολογίας Τροφίμων και Διατροφής του ΤΕΙ Αθήνας έως σήμερα έχει συμμετάσχει και συμμετέχει ως Πρόεδρος ή ως μέλος σε πολλές επιτροπές του Τμήματος ή του Πανεπιστημίου. Συγκεκριμένα διετέλεσε μέλος της πρώτης ΜΟΔΙΠ του ΠΑΔΑ, μέλος της επιτροπής Ίδρυσης Θεσμοθετημένων Εργαστηρίων στο Πανεπιστήμιο Δυτικής Αττικής και μέλος της Επιτροπής Προπτυχιακών Προγραμμάτων Σπουδών στο Πανεπιστήμιο Δυτικής Αττικής, πρόεδρος ή μέλος επιτροπών διενέργειας διαγωνισμών, υπεύθυνη της πρακτικής άσκησης του τμήματος, υπεύθυνη της ιστοσελίδας του τμήματος. Μέχρι σήμερα είναι πρόεδρος ή μέλος επιτροπών στρατηγικού σχεδιασμού, σύνταξης προγράμματος σπουδών, σύνταξης ωρολογίων προγραμμάτων, κλπ., πρόεδρος της Ομάδας Εσωτερικής Αξιολόγησης (ΟΜ.Ε.Α.) του Τμήματος, εκλέκτορας σε πολλά εκλεκτορικά τόσο στο ΠΑΔΑ όσο και σε άλλα Πανεπιστημιακά Ιδρύματα, κλπ.

Επιστημονικές και επαγγελματικές οργανώσεις

Επίσης η Βασιλεία Σινάνογλου είναι Μέλος της Ένωσης Ελλήνων Χημικών, έχει διατελέσει Πρόεδρος του τμήματος Παιδείας και Χημικής Εκπαίδευσης της Ένωσης Ελλήνων Χημικών (2006), μέλος της Συντακτικής Επιτροπής του επιστημονικού περιοδικού «Χημικά Χρονικά» που εκδίδει η Ένωση Ελλήνων Χημικών (2014-2015), μέλος της Συνέλευσης των Αντιπροσώπων (ΣΤΑ) της Ένωσης Ελλήνων Χημικών (2013-2015), μέλος του συμβουλίου του τμήματος Παιδείας και Χημικής Εκπαίδευσης της Ένωσης Ελλήνων Χημικών (2004-2008 και 2011-2014) και μέλος του συμβουλίου του τμήματος Τροφίμων (2018-2022). Επίσης είναι μέλος του Ελληνικού Φόρουμ Λιπιδίων (Greek Lipid Forum), Μέλους της Euro Fed Lipid.

ΔΗΜΟΣΙΕΥΣΕΙΣ

Σε επίσημα περιοδικά αναγνωρισμένου κύρους με κριτές (83)

Δ1. **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. (I F: 3.579).

Δ2. **Sinanoglou*, V.J.**, Miniadis-Meimaroglou, S. (1999). Phospholipids from edible Mediterranean cephalopods. *Zeitschrift für Naturforschung C* 55 (3-4), 245-255. (I F: 0.882).

Δ3. **Sinanoglou*, V.J.**, Miniadis-Meimaroglou, S. (2004). Structural analysis of ceramide-amino-ethyl-phosphonate in edible Mediterranean cephalopods. *Acta Alimentaria*, 33 (4), 359-370. (I F: 0.547).

Δ4. 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. (I F: 2.861).

Δ5. 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. (I F: 5.399).

Δ6. **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. (I F: 2.154).

Δ7. 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. (I F 0.676).

Δ8. 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. (I F: 2.861).

Δ9. **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. (I F: 5.399).

Δ10. Konteles, S., **Sinanoglou, V.J.,** Batrinou, A., Sflomos, K. (2009). Effects of g-irradiation on *Listeria monocytogenes* population, colour, texture and sensory properties of Feta cheese during cold storage. *Food Microbiology*, 26,157-165, (I F: 4.090).

Δ11. **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. (I F: 2.154).

Δ12. 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. (I F: 2.861).

Δ13. 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. (I F: 5.399).

Δ14. **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. (I F: 5.399).

Δ15. 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. (I F: 5.399).

Δ16. **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 (I F: 1.421).

Δ17. 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.

Δ18. 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 (I F: 5.399).

Δ19. 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 (I F: 0.547).

Δ20. 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. (I F: 3.011).

Δ21. **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, http://dx.doi.org/10.1155/2013/859024 (I F: 1.00).

Δ22. 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. (I F: 3.011).

Δ23. 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; doi:10.3390/antiox2010011, ISSN 2076-3921, www.mdpi.com/journal/antioxidants. (I F: 4.520).

Δ24. **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 (I F: 1.295).

Δ25. 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.

Δ26. 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 (I F: 0.547).

Δ27. **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 (I F: 2.266).

Δ28. **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 (I F: 3.579).

Δ29. **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 sulphurous*. Antifungal and antibacterial properties. *Journal of Food Science and Technology*, 52(6), 3264–3272. (I F: 1.849).

Δ30. 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 (I F: 1.203).

Δ31. Lantzouraki, D., **Sinanoglou, V.J.,** Zoumpoulakis, P., Glamocilija, J., Ciric, 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 (I F: 3.049).

Δ32. **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 (I F: 1.482).

Δ33. 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. (I F: 5.123).

Δ34. **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. (I F: 1.435).

Δ35. 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.

Δ36. 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 (I F: 3.049).

Δ37. Papaioannou, C.D., **Sinanoglou*, V.J.,** Strati, I.F., Proestos, C., Kyrana, V.R., and Lougovois, 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 (I F: 2.281).

Δ38. 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 (I F: 1.248).

Δ39. 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. (I F: 1.242).

Δ40. Fotakis, C., Tsigrimani, 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. (I F: 5.399).

Δ41. Proestos, C., Kauled, 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. (I F: 0.202).

Δ42. 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. (I F: 0.24)

Δ43. Soultani, 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. (I F: 1.27).

Δ44. 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 αvδ Alina Maria Holban. Academic Press 2017.

Δ45. **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. (I F: 2.776).

Δ46. Zoumpoulakis, P., **Sinanoglou, V.J.,** Siapi, E., Heropoulos, G., Proestos, C. (2017). Evaluating Modern Techniques for the Extraction and Characterisation of Sunflower (*Hellianthus annus* L.) Seeds Phenolics. *Antioxidants*, 6(3), 46; doi:10.3390/antiox6030046. (I F: 4.520).

Δ47. **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. (I F: 0.846).

Δ48. 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. (I F: 5.399).

Δ49. 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.

Δ50. 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. (I F: 0.24).

Δ51. 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. (I F: 2.729).

Δ52. **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. (I F: 3.011).

Δ53. 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. (I F: 3.011).

Δ54. **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. (I F: 4.520).

Δ55. 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. (I F: 2.463).

Δ56. 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. (I F: 0.559).

Δ57. 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*. https://doi.org/10.1080/00032719.2019.1589476. (I F: 1.248).

Δ58. 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*, https://doi.org/10.1080/00032719.2019.1594865. (I F: 1.248).

Δ59. 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. (I F: 3.011).

Δ60. **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 DOI 10.3390/foods8120630 (I F: 3.011).

Δ61. 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* DOI 10.5740/jaoacint.19-0261 (IF: 1.120).

Δ62. 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. (I F: 1.203).

Δ63. 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. DOI 10.3390/molecules25040861

Δ64. 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. DOI 10.3390/molecules25112702

Δ65. Soultani, G., Sele, V., Rasmussen, R.R., Pasias, I., Stathopoulou, E., Thomaidis, N.S., **Sinanoglou, V.J.** & Sloth, J. J. (2021). Elements of toxicological concern and the arsenolipids' profile in the giant-red Mediterranean shrimp, Aristaeomorpha foliacea. Journal of Food Composition and Analysis, 97, 103786.

Δ66. Giannakourou, M.C., Poulis, S., Konteles, S.J., Dipla, A., Lougovois, V., Kyrana, V., Proestos, C. and **Sinanoglou*, V.J.** (2021). Combined Effect of Impregnation with an Origanum vulgare Infusion and Osmotic Treatment on the Shelf Life and Quality of Chilled Chicken Fillets. Molecules 26, 2727.

Δ67. Strati*, I.F., Tataridis, P., Shehadeh, A., Chatzilazarou, A., Bartzis, V., Batrinou, A., **Sinanoglou*, V.J.** (2021). Impact of tannin addition on the antioxidant activity and sensory character of Malagousia white wine. Current Research in Food Science 4, 937–945.

Δ68. Konteles, S. J., Strati, I. F., Giannakourou, M., Batrinou, A., Papadakis, S., Ourailoglou, D., ... & **Sinanoglou, V. J.** (2022). Instant Herbal Powder: Functionality Assessment through Chemical, Microbiological and Shelf Life Kinetics. Analytical Letters, 55(9), 1505-1516.

Δ69. Tagkouli, D., Tsiaka, T., Kritsi, E., Soković, M., **Sinanoglou, V. J.,** Lantzouraki, D. Z., & Zoumpoulakis, P. (2022). Towards the Optimization of Microwave-Assisted Extraction and the Assessment of Chemical Profile, Antioxidant and Antimicrobial Activity of Wine Lees Extracts. Molecules, 27(7), 2189.

Δ70. Tsiantas, K., Konteles, S. J., Kritsi E., **Sinanoglou, V. J.,** Tsiaka, T., and Zoumpoulakis, P. (2022). Effects of Non-Polar Dietary and Endogenous Lipids on Gut Microbiota Alterations: The Role of Lipidomics. International Journal of Molecular Sciences, 23, 4070. https://doi.org/10.3390/ijms23084070.

Δ71. Tsiaka, T., Kritsi, E., Tsiantas, K., Christodoulou, P., **Sinanoglou, V.J.,** Zoumpoulakis, P. (2022). Design and Development of Novel Nutraceuticals: Current Trends and Methodologies. Nutraceuticals 2022, 2, 71-90. https://doi.org/10.3390/nutraceuticals2020006

Δ72. Kritsi, E., Tsiaka, T., Ioannou, A. G., Mantanika, V., Strati, I. F., Panderi, I., ... & **Sinanoglou, V. J.** (2022). In Vitro and In Silico Studies to Assess Edible Flowers' Antioxidant Activities. Applied Sciences, 12(14), 7331.

Δ73. Tsiaka, T., Kritsi, E., Lantzouraki D. Z., Christodoulou P., Tsigrimani D., Strati, I. F. **Sinanoglou, V. J.**, Zoumpoulakis, P. (2022). Assessing the Phytochemical Profile and Potential of Traditional Herbal Infusions against Aldose Reductase through In Silico Studies and LC-MS/MS Analysis. Applied Sciences, 12(14), 8361.

Δ74. Ioannou, A. G., Kritsi, E., **Sinanoglou, V. J**., Cavouras, D., Tsiaka, T., Houhoula, D., Zoumpoulakis, P. & Strati, I. F. (2023). Highlighting the Potential of Attenuated Total Reflectance–Fourier Transform Infrared (ATR-FTIR) Spectroscopy to Characterize Honey Samples with Principal Component Analysis (PCA). Analytical Letters, 1-18.

Δ75. Tsiaka, T., Lantzouraki D. Z., Polychronaki, G., Sotiroudis, G., Kritsi, E., **Sinanoglou, V. J.,** Kalogianni, D. P., Zoumpoulakis, P. (2023). Optimization of Ultrasound- and Microwave-Assisted Extraction for the Determination of Phenolic Compounds in Peach Byproducts Using Experimental Design and Liquid Chromatography–Tandem Mass Spectrometry. Molecules, 28(2), 518; https://doi.org/10.3390/molecules28020518.

Δ76. Maragou, N. C., Strati, I. F., Gialouris, P. L., Dasenaki, M., Sinanoglou, V. J., Ačanski, M., ... & Pastor, K. (2023). Honey and Bee Products. In Emerging Food Authentication Methodologies Using GC/MS (pp. 137-213). Cham: Springer International Publishing.

Δ77. Giannakourou, M. C., Stavropoulou, N., Tsironi, T., Lougovois, V., Kyrana, V., Konteles, S. J., & **Sinanoglou, V. J.** (2023). Application of hurdle technology for the shelf life extension of European eel (*Anguilla anguilla*) fillets. Aquaculture and Fisheries, 8(4), 393-402.

Δ78. Kritsi, E., Tsiaka, T., Sotiroudis, G., Mouka, E., Aouant, K., Ladika, G., Zoumpoulakis, P., Cavouras, D. & **Sinanoglou, V. J.** (2023). Potential Health Benefits of Banana Phenolic Content during Ripening by Implementing Analytical and In Silico Techniques. Life, 13(2), 332.

Δ79. **Sinanoglou, V. J.**, Tsiaka, T., Aouant, K., Mouka, E., Ladika, G., Kritsi, E., Konteles, S.J., Ioannou, A.G., Zoumpoulakis, P., Strati, I. F. & Cavouras, D. (2023). Quality Assessment of Banana Ripening Stages by Combining Analytical Methods and Image Analysis. Applied Sciences, 13(6), 3533.

Δ80. Tsiaka T., Kritsi, E., Bratakos, S.M., Sotiroudis, G., Petridi, P., Savva, I., Christodoulou, P., Strati, I.F., Zoumpoulakis, P., Cavouras, D. & Sinanoglou, V.J. (2023). Quality Assessment of Ground Coffee Samples from Greek Market Using Various Instrumental Analytical Methods, In Silico Studies and Chemometrics. Antioxidants, 12, 1184.

Δ81. Bartzis, V., Strati, I. F., Sarris, I. E., Tsiaka, T., Batrinou, A., Konteles, S. J., & **Sinanoglou, V. J.** (2023). Application of Electric Field Force for the Accumulation of Anthocyanins from Winery Wastewater. Water, 15(13), 2450.

Δ82. Tsapou, E.A., Dourtoglou, V., Dourtoglou, E., **Sinanoglou, V.J.** and Koussissi, E. (2023). Volatile profile in Greek grape marc spirits with HS-SPME-GC-MS and chemometrics: Evaluation of terroir impact. ACS Omega. In press.

Δ83. Tsiaka, T., Stavropoulou, N.A., Giannakourou*, M.C., Strati, I.F., Sinanoglou* V.J. (2023). Optimization of ultrasound-assisted extraction and characterization of the phenolic compounds in rose distillation side streams using spectrophotometric assays and high-throughput analytical techniques. Molecules. In press.

*corresponding author/υπεύθυνος συγγραφέας

<u>Σε πρακτικά Διεθνών Συνεδρίων αναγνωρισμένου κύρους με κριτές (98)</u>

1. Paretzoglou, V. **Sinanoglou V.** and Miniadis- Meimaroglou S. (1998). «*Study of the Nephrops norvegicus [norvegian 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. **Σινάνογλου* Β.Ι.** και Μηνιάδου-Μεϊμάρογλου Σ. (1999). «Πολικά λιποειδή βρώσιμων υδροβίων (μαλακίων, καρκινοειδών) της Μεσογείου» «6ο Συνέδριο Χημείας Ελλάδας-Κύπρου», Ρόδος 2-5 Σεπτεμβρίου, 1999. Πρακτικά του συνεδρίου, σελ.219-224.
3. Miniadis-Meimaroglou, S. **Sinanoglou V.** and Yphanti H. (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. Miniadis-Meimaroglou, S. Tsapes, K. **Sinanoglou, V.** and Kapsalis, A. (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. Μηνιάδου-Μεϊμάρογλου, Σ., **Σινάνογλου, Β.Ι.** και Τσαπέ, Α.Ν. (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. Lafka, T-I., **Sinanoglou**, **V.,** Tsioros, P., Bratakos, M., Lazos, E.S. (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. **Sinanoglou* V.J.,** Meimaroglou D. and Miniadis-Meimaroglou S. (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. **Sinanoglou* V.J.,** Batrinou A., Tzimas S., Panopoulou N., Sflomos K. (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 Farma-Ceuticals, 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***, Vladimiros 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. Foliacea*. «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 juises. 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. Charismiadou, 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 C, 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 T, 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).
90. K. Tsiantas, P. Christodoulou, Th. Tsiaka, Th. Boutsikou, N. Iacovidou, **V. J. Sinanoglou** and P. Zoumpoulakis (2023). Fecal fatty acid profile of exclusively breast-fed or formula-fed infants. «13th International Conference on

Instrumental Methods of Analysis: Modern Trends and Applications - IMA 2023» September 17-20, 2023, Chania, Greece. Book of abstracts, P14, p.138.

91. T. Tsiaka, D. Giannis, G. Koletsou, S. Theofilatos, D. Zotos, N. Stavropoulou, P. Zoumpoulakis, I.F. Strati, **V.J. Sinanoglou** and M. Giannakourou (2023). Optimization of ultrasound-assisted extraction (UAE) for the recovery of phenolic compounds from basil and lemon balm byproducts and identification of their phytochemical profile by IR and LC-MS/MS. «13th International Conference on Instrumental Methods of Analysis: Modern Trends and Applications - IMA 2023». September 17-20, 2023, Chania, Greece. Book of abstracts, P39, p.163.
92. T. Tsiaka, A. Kanioura, S. Pilatos, I. Roussos, G. Vountzouklis, N. Stavropoulou, E. Gogou, P. Zoumpoulakis, I.F. Strati, **V.J. Sinanoglou** and M. Giannakourou (2023). Towards the valorization of distillation byproducts from Mediterranean herbs by implementing ultrasound-assisted extraction (UAE) and experimental design (DOE) models. «13th International Conference on Instrumental Methods of Analysis: Modern Trends and Applications - IMA 2023». September 17-20, 2023, Chania, Greece. Book of abstracts, P40, p.164.
93. A.-G. Ioannou, T. Tsiaka, P. Zoumpoulakis and **V. J. Sinanoglou** (2023). Assessment of enriched oils thermal stability after frying using Attenuated Total Reflectance Fourier Transform Infrared Spectroscopy. «13th International Conference on Instrumental Methods of Analysis: Modern Trends and Applications - IMA 2023». September 17-20, 2023, Chania, Greece. Book of abstracts, P46, p.170.
94. E. Kritsi, I. Nikolaou, M. Markou, S. J. Konteles, P. Zoumpoulakis and **V. J. Sinanoglou** (2023). Novel Natural Compounds as Putative Antimicrobials: A Computational Approach. «13th International Conference on Instrumental Methods of Analysis: Modern Trends and Applications - IMA 2023». September 17-20, 2023, Chania, Greece. Book of abstracts, P47, p.171.
95. K. Aouant, E. Mouka, G. Ladika, **V. J. Sinanoglou** and D. Cavouras (2023). Assessment of banana quality and shelf-life during ripening by generating prediction models. «13th International Conference on Instrumental Methods of Analysis: Modern Trends and Applications - IMA 2023». September 17-20, 2023, Chania, Greece. Book of abstracts, P48, p.172.
96. G. Ladika, I. Stephanaki, A.-G. Ioannou, I. F. Strati, **V. J. Sinanoglou** and D. Cavouras (2023). Comparative evaluation of strawberries fruits and leaves using Attenuated Total Reflectance Fourier Transform Infrared Spectroscopy «13th International Conference on Instrumental Methods of Analysis: Modern Trends and Applications - IMA 2023». September 17-20, 2023, Chania, Greece. Book of abstracts, P49, p.173.
97. Th. Georgaraki, D. Houhoula, Ef. Tsakali, M. Chatzikonstantinou, N. Stavropoulou, D. Vougiouklaki and **V. J. Sinanoglou** (2023). Study of goat milk adulteration with cow's milk using molecular and physicochemical methods «13th International Conference on Instrumental Methods of Analysis: Modern Trends and Applications - IMA 2023». September 17-20, 2023, Chania, Greece. Book of abstracts, P53, p.177.
98. E. Papakostopoulou, A. Psouni, K. Tsiantas, M. Katsanevaki, A. Venieri, **V.J. Sinanoglou** and I.F. Strati (2023). Comparative analysis of edible fixed (carrier) oils with chromatographic techniques «13th International Conference on Instrumental Methods of Analysis: Modern Trends and Applications - IMA 2023». September 17-20, 2023, Chania, Greece. Book of abstracts, P59, p.183.

*corresponding author/υπεύθυνος συγγραφέας

Σε πρακτικά Πανελληνίων Συνεδρίων με κριτές (48)

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) «6ο Πανελλήνιο Συνέδριο» της Ελληνικής εταιρίας επιστημόνων τεχνολόγων τροφίμων και «3ο 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-Μεϊμάρογλου 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». «3ο 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».«1ο 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» «1ο Πανελλήνιο Συνέδριο Λιπιδίων (Σύγχρονες τάσεις στον Τομέα των λιπών και ελαίων)», Αθήνα, 8-9 Ιουνίου 2005. Πρακτικά του συνεδρίου, Ο-42.
5. Σ Λαλάς, **Β Σινάνογλου**, Δ Νικολόπουλος, Θ Πάνου και Κ Σφλώμος, (2005). «Μέτρηση της Επίδρασης Ιονίζουσας Ακτινοβολίας στην Περιεκτικότητα σε Τοκοφερόλες και στην Αντίσταση στην Οξείδωση Διαφόρων Ειδών Λαδιού» «1ο Πανελλήνιο Συνέδριο Λιπιδίων (Σύγχρονες τάσεις στον Τομέα των λιπών και ελαίων)», Αθήνα, 8-9 Ιουνίου 2005 Πρακτικά του συνεδρίου, Ο-20.
6. Δ. Τυμπής, **Β.Ι. 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)». «1ο 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, **Β.Ι. Σινάνογλου*,** Ν.Σ. Σαμπάνη, Ε. Κατσογιάννος, Μ. Μπρατάκος, Ε. Λάζος, (2005). «Σύσταση και αντιοξειδωτική δράση εκχυλισμάτων αποβλήτων ελαιουργείων και φύλλων ελιάς». «1ο 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, **Β. 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-ακτινοβόληση». «1ο 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, **Β.Ι. Σινάνογλου**, Ε. Κατσογιάννος, Μ. Μπρατάκος, Ε. Λάζος, (2005). «Εκχύλιση και αντιοξειδωτική δράση των φαινολικών ενώσεων από απόβλητα οινοποιείων». «1ο 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, **Β.Ι. Σινάνογλου**, Σ. Κοντελές, Μ. Μπρατάκος, Ε. Λάζος, (2006). «Εκχύλιση, αντιοξειδωτική και αντιμικροβιακή δράση καροτενοειδών από απόβλητα μονάδας επεξεργασίας τομάτας». «2ο 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, **Β. Σινάνογλου**, Κ.Σφλώμος, Β. Πλέτσα. (2007). «Επίδραση της ιονίζουσας ακτινοβολίας στην ανίχνευση γενετικά τροποποιημένων συστατικών στα τρόφιμα», 2ο 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 **Β.Ι. 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, **Β. Σινάνογλου**. (2010). «Ανίχνευση «κρυμμένων» αλλεργιογόνων φιστικιού σε παστέλια με ταχείες ανοσοχημικές μεθόδους.» «3ο Πανελλήνιο Συνέδριο της ΔΕΔΥΤ, Σύγχρονες αντιλήψεις ασφάλειας και ποιότητας τροφίμων: η σύγκλιση των επιστημών». CD of abstracts.
16. **Β.Ι. 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, **Β. 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. E. Arkoudi, E. Dimitriadou, E. Katsoyannos, A. Chatzilazarou and **V.J. Sinanoglou*** (2011). «Effects of debitteration methods on lipid and fatty acid profile of black olives». «4° 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° 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. P., Koutsouli, **V.J., Sinanoglou**, A., Klavdianos, G., Sotiropoulou, K., Sotirakoglou, I. Bizelis (2013). Fatty acid profile of milk from Greek sheep breeds. «5° 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° 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° 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. Lougovois (2013). Quality changes of semi-preserved *Mugil cephalus* ovaries (avgotaracho), during storage at 3.0±1.0 ºC. «5° 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.* «5ο 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», ΜΕC 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», ΜΕC 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, Marina Soković, 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., Soković M., Λιούνη Μ., Ζουμπουλάκης Π. (2015). Μελέτη αντιοξειδωτικού και αντιμικροβιακού προφίλ εκχυλισμάτων οινολάσπης. «ΗΜΕΡΕΣ

ΧΗΜΕΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ 2015» Λειτουργικά τρόφιμα, 26 και 27 Νοεμβρίου 2015, Αθήνα, Ελλάδα.

34. **V.J. Sinanoglou***, V. R. Kyrana, D. Andreou, L. Papadimitriou, V. P. Lougovois (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. Charismiadou, 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° 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 Lougovois, 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 Lougovois, 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.
44. Σταυροπούλου, Ν. Θάνου, Ι. Λουγκοβόης, Β. Κοντελές, Σ. Τσιρώνη, Θ. Σινάνογλου, Β. Γιαννακούρου Μ. (2020). Παράταση της διατηρησιμότητας ιχθυηρών της Μεσογείου μέσω ήπιων τεχνικών συντήρησης με βάση την τεχνολογία εμποδίων (hurdle technology). 13ο Μακεδονικό Συνέδριο Διατροφής και Διαιτολογίας (βράβευση εργασίας), Θεσσαλονίκη, 25-27 Σεπτεμβρίου 2020.
45. Ε. Ρούτση, Θ. Τσιρώνη, Μ. Παπαπάνου, Α. Χαρβάλου, Χ. Ρηγόπουλος, Δ. Βουγιουκλάκη, Σ. Παπαθεοδώρου, Α. Τσάκνη, Β. Σινάνογλου, Ι. Τσάκνης, Δ. Χούχουλα (2020). Επίδραση της καραντίνας στην εκπαιδευτική, διατροφική και αθλητική δραστηριότητα στους Έλληνες φοιτητές. 13ο Μακεδονικό Συνέδριο Διατροφής και Διαιτολογίας, Θεσσαλονίκη, 25-27 Σεπτεμβρίου 2020.
46. A. G. Ioannou, I. F. Strati, T. Tsiaka, P. Zoumpoulakis, V. J. Sinanoglou (2022). Evaluation of protection against chemical deterioration of edible oils via enrichment with antioxidants. «10ο Πανελλήνιο Συνέδριο ΣΥΓΧΡΟΝΕΣ ΤΑΣΕΙΣ ΣΤΟΝ ΤΟΜΕΑ ΤΩΝ ΛΙΠΙΔΙΩΝ», Ελληνικό Φόρουμ Επιστήμης και Τεχνολογίας Λιπιδίων (Greek Lipid Forum), Μέλος της Euro Fed Lipid, Αθήνα 25 Νοεμβρίου 2022.
47. A. G. Ioannou, T. Tsiaka*, I. F. Strati, P. Zoumpoulakis and V. J. Sinanoglou (2022). Assessment of shelf life elongation of enriched edible oils through Rancimat method. «10ο Πανελλήνιο Συνέδριο ΣΥΓΧΡΟΝΕΣ ΤΑΣΕΙΣ ΣΤΟΝ ΤΟΜΕΑ ΤΩΝ ΛΙΠΙΔΙΩΝ», Ελληνικό Φόρουμ Επιστήμης και Τεχνολογίας Λιπιδίων (Greek Lipid Forum), Μέλος της Euro Fed Lipid, Αθήνα 25 Νοεμβρίου 2022.
48. K. Tsiantas, P. Christodoulou, T. Tsiaka, T. Boutsikou, N. Iacovidou, V. J. Sinanoglou and P. Zoumpoulakis (2022). Fecal fatty acid profile in exclusively breast-fed infants. «10ο Πανελλήνιο Συνέδριο ΣΥΓΧΡΟΝΕΣ ΤΑΣΕΙΣ ΣΤΟΝ ΤΟΜΕΑ ΤΩΝ ΛΙΠΙΔΙΩΝ», Ελληνικό Φόρουμ Επιστήμης και Τεχνολογίας Λιπιδίων (Greek Lipid Forum), Μέλος της Euro Fed Lipid, Αθήνα 25 Νοεμβρίου 2022.

*corresponding author/υπεύθυνος συγγραφέας