ΑΝΔΡΙΑΝΑ Ε. ΛΑΖΟΥ
Δρ. ΧΗΜΙΚΟΣ ΜΗΧΑΝΙΚΟΣ

ΒΙΟΓΡΑΦΙΚΟ ΣΗΜΕΙΩΜΑ

ΑΘΗΝΑ
2023

ΠΡΟΣΩΠΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ:

Επώνυμο: Λάζου
Όνομα: Ανδριάνα
Ον. πατρός: Ευάγγελος
Ημ. Γεννήσεως: 25/09/1982
Διεύθυνση κατοικίας:Ι. Φωκά 112 Γαλάτσι, 111 46 Αθήνα
Τηλέφωνο: 2102920036, κινητό: 6945159923
e-mail: alazou259@gmail.com, alazou@uniwa.gr

ΘΕΣΗ ΕΡΓΑΣΙΑΣ:

7/11/2017-Σήμερα: Επίκουρη Καθηγήτρια στο Τμήμα Επιστήμης & Τεχνολογίας Τροφίμων, της Σχολής Επιστημών Τροφίμων του Πανεπιστημίου Δυτικής Αττικής, με γνωστικό αντικείμενο «Δομικές και Μηχανικές Ιδιότητες και Χρήση τους σε Διεργασίες Επεξεργασίας και Ποιότητα Διογκωμένων Τροφίμων», Ημ. Ανάληψης υπηρεσίας 7/11/2017 (ΦΕΚ 1099/3.11.2017 & 414/19.4.2018)

ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ:

2005-2011: *Διδακτορική διατριβή*, Σχολή Χημικών Μηχανικών, Ε.Μ.Π., Τίτλος: “Μελέτη Ιδιοτήτων Τροφίμων Εκβολής”.

2000 2005: *Δίπλωμα Χημικού Μηχανικού*, Σχολή Χημικών Μηχανικών, Ε.Μ.Π., Διπλωματική Εργασία “Δομικές Ιδιότητες Νέων Προϊόντων Εκβολής Με Αναδιαμορφωμένες Πρωτεΐνες Οσπρίων”, βαθμός λίαν καλώς 7,92.

2000: Ενιαίο Λύκειο, βαθμός άριστα 18,4.

ΑΛΛΕΣ ΣΠΟΥΔΕΣ:

2004: Σεμινάριο Υγιεινή και HACCP (Ανάλυση Επικινδυνότητας στα Κρίσιμα Σημεία Ελέγχου) στη βιομηχανία τροφίμων.

2010: Εκπαίδευση και διαπίστευση ως δοκιμαστής οργανοληπτικού ελέγχου τροφίμων με την εφαρμογή του συστήματος Διαπίστευσης (ISO 17025). Διαπιστευμένος δοκιμαστής του Χώρου Οργανοληπτικών Δοκιμών του Εργαστηρίου Χημείας και Τεχνολογίας του ΕΜΠ.

2011: Σεμινάριο ρεολογίας του οίκου ANTON PAAR, που πραγματοποιήθηκε στη Σχολή Χημικών Μηχανικών του ΕΜΠ, στα

θέματα: ρεολογία, βισκο-ελαστικότητα, έλεγχος θερμοκρασίας, rotational and oscillatory testing, μέτρηση δειγμάτων με ρεόμετρο.

ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΑ ΕΝΔΙΑΦΕΡΟΝΤΑ:

- Σχεδιασμός και ανάλυση διεργασίων επεξεργασίας τροφίμων
- Εξώθηση τροφίμων
- Θερμική Επεξεργασία τροφίμων
- Φυσικές ιδιότητες τροφίμων
- Φαινόμενα ροφήσεως στα τρόφιμα
- Αφυδάτωση τροφίμων
- Ωσμωτική αφυδάτωση
- Ρεολογία τροφίμων & ζυμαριών
- Φυσικά αντιοξειδωτικά
- Μελέτη και αναπτυξη καινοτόμων τροφίμων
- Μελέτη και ανάπτυξη τροφίμων με σχεδιασμένη δομή και ιδιότητες
- Οργανοληπτική αξιολόγηση τροφίμων
- Ανάλυση εικόνας τροφίμων
- Θερμική ανάλυση τροφίμων
- Αποτίμηση χρόνου ζωής τροφίμων
- Καινοτόμες μέθοδοι επεξεργασίας τροφίμων
- Ενθυλάκωση συστατικών σε συστήματα τροφίμων

ΜΕΘΟΔΟΙ - ΔΕΞΙΟΤΗΤΕΣ:

- Σχεδιασμός και μαθηματική προτυποποίηση διεργασιών επεξεργασίας τροφίμων
- Προτυποποίηση ιδιοτήτων τροφίμων – Σχεδιασμός δομημένων τροφίμων με επιθυμητές ιδιότητες
- Ανάλυση και προτυποποίηση φαινομένων ροφήσεως στα τρόφιμα
- Διαφορική θερμιδομετρία σαρώσεως (DSC)
- Ρεομετρία - Ιξωδομετρία
- Ρεολογία ζυμαριών
- Θερμική επεξεργασία
- Ψύξη και κατάψυξη τροφίμων
- Συμπύκνωση τροφίμων
- Τεχνικές εκχύλισης βιοδραστικών συστατικών
- Ανάλυση υφής τροφίμων
- Φασματοφωτομετρικές τεχνικές
- Ανάλυση εικόνας σε συστήματα τροφίμων
- Χειρισμός στερεοπυκνωμέτρου
- Χειρισμός χρωματόμετρου τροφίμων
- Στερεοσκοπία τροφίμων
- Μεθοδολογία ανάπτυξης περιγραφικής ανάλυσης οργανοληπτικών χαρακτηριστικών τροφίμων
- Μεθοδολογία αποδοχής καταναλωτή

- Χειρισμός μονάδων αρτοποίησης
- Διεργασίες ελάττωσης μεγέθους – άλεση σπόρων δημητριακών και ταξινόμηση

ΣΥΜΜΕΤΟΧΗ & ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΣΥΝΕΔΡΙΩΝ- ΗΜΕΡΙΔΩΝ:

2005: 4ο Διεθνές Συνέδριο Τεχνολογίας Τροφίμων, Πειραιάς.

2005: 5ο Πανελλήνιο Συνέδριο Χημικής Μηχανικής, Θεσσαλονίκη, Εκθεσιακό Κέντρο: Helexpo.

2006: Ημερίδα "Διαθρεπτική Επισήμανση (Ετικέτες Τροφίμων)", Αθήνα.

2007: 5th International Congress on Food Technology, "Consumer Protection through Food Process Improvement & Innovation in the Real World". March 9-11, 2007, Thessaloniki, Greece

2007: 6ο Πανελλήνιο Συνέδριο Χημικής Μηχανικής, Αθήνα.

2009: 7ο Πανελλήνιο Συνέδριο Χημικής Μηχανικής, Πάτρα.

2010: Ημερίδα "Οργανοληπτικός Έλεγχος Τροφίμων", Αθήνα.

2016: Διοργάνωση και συμμετοχή στο διαδραστικό σεμινάριο του Εργαστηριού Χημείας, Ανάλυσης & Σχεδιασμού Διεργασιών Επεξεργασίας Τροφίμων, με τίτλο «Καινοτόμα Τρόφιμα: Από το εργαστήριο στο οικιακό τραπέζι», που πραγματοποιήθηκε στα πλαίσια του Athens Science Festival 2016, 5-10/4, Τεχνόπολη Δήμου Αθηναίων, Αθήνα.

2019: Διοργάνωση και συμμετοχή στο διαδραστικό σεμινάριο του Εργαστηριού Χημείας, Ανάλυσης & Σχεδιασμού Διεργασιών Επεξεργασίας Τροφίμων, με τίτλο «Μέσα στο FoodMatrix», που πραγματοποιήθηκε στα πλαίσια του Athens Science Festival 2019, 3-7/4, Τεχνόπολη Δήμου Αθηναίων, Αθήνα.

ΥΠΟΤΡΟΦΙΕΣ:

2007-2011: Υποτροφία για την εκπόνηση της διδακτορικής διατριβής, από τον Ειδικό Λογαριασμό του Εθνικού Μετσόβιου Πολυτεχνείου.

ΔΙΑΚΡΙΣΕΙΣ - ΒΡΑΒΕΙΑ:

2007: ΒΡΑΒΕΙΟ Δ. ΘΩΜΑΪΔΗ, για την δημοσίευση πρωτότυπης επιστημονικής εργασίας, με τίτλο "Structural properties of corn-legume based extrudates as a function of processing conditions and raw material characteristics".

2008: ΒΡΑΒΕΙΟ Δ. ΘΩΜΑΪΔΗ, για την δημοσίευση πρωτότυπης επιστημονικής εργασίας, με τίτλο "Mechanical properties of corn-legume based extrudates".

2009: ΒΡΑΒΕΙΟ Δ. ΘΩΜΑΪΔΗ, για την δημοσίευση πρωτότυπης επιστημονικής εργασίας, με τίτλο "Functional properties of corn-lentil extrudates".

2010: ΒΡΑΒΕΙΟ Δ. ΘΩΜΑΪΔΗ, για την δημοσίευση πρωτότυπης επιστημονικής εργασίας, με τίτλο "Sensory properties and acceptability of corn and lentil extruded puffs".

2011: ΒΡΑΒΕΙΟ Δ. ΘΩΜΑΪΔΗ, για την δημοσίευση πρωτότυπης επιστημονικής εργασίας, με τίτλο "Thermal characterization of corn-lentil snacks".

2013: Έπαινος για τη διδακτορική διατριβή με τίτλο «ΜΕΛΕΤΗ ΙΔΙΟΤΗΤΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΕΚΒΟΛΗΣ», η οποία διακρίθηκε σε ορισμένα κριτήρια του βραβείου «Στάμου Στούρνα» - Καλύτερης Πειραματικής Διδακτορικής Διατριβής του έτους 2011 της Σχολής Χημικών Μηχανικών του ΕΜΠ (http://www.chemeng.ntua.gr/the_achievements/797/brabeio_didaktorikis_diatribis_s_stoyrna_etoys_2011).

ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΟ ΕΡΓΟ ΩΣ ΔΙΠΛΩΜΑΤΟΥΧΟΣ ΧΗΜΙΚΟΣ ΜΗΧΑΝΙΚΟΣ

1. 2004: ΕΤΑΤ Α.Ε., Εργαστήριο Φυσικοχημικών αναλύσεων, Πρακτική άσκηση.

2.2004-2005: Εμπειρία στην Διεργασία της Εκβολής και στον Προσδιορισμό Δομικών Ιδιοτήτων Τροφίμων Εκβολής, Εργαστήριο Σχεδιασμού και Ανάλυσης Διεργασιών, ΕΜΠ.

3. 2007: Σύμβουλος της Νέστωρ Συμβουλευτική Α.Ε. στα παρακάτω έργα:

1. Εφαρμογή Συστήματος Διαχείρισης Ποιότητας σύμφωνα με το διεθνές πρότυπο EN ISO9001:2000 για την εταιρία «GORDAIR HANDLING A.E».

2. Ανάπτυξη συστήματος Ασφάλειας Τροφίμων ISO 22000 για την εταιρία «ΑΝΔΡΕΑΣ ΜΠΕΡΓΝΗΣ – ΑΡΤΟΠΟΙΕΙΟ – ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΕΙΟ – CATERING».

3. Έλεγχος για επαναπιστοποίηση συστήματος Ασφάλειας Τροφίμων σύμφωνα με το πρότυπο ISO 9001:2000 και το ΕΛΟΤ 1416 (HACCP) για την εταιρία «BULLY NUTS» Μιχαήλ Μπαλαμούτσος Α.Ε. Ξηροί Καρποί.

4. Έλεγχος υλοποίησης Αναπτυξιακού προγράμματος της εταιρίας τροφίμων «OLYMPIC FOODS A.E.».

5. Τεχνική βοήθεια στην υλοποίηση του Αναπτυξιακού Ν. 3299/04 για την εταιρία «ΤΡΟΦΙΜΟ Α.Ε.».

4. 2008: Σύμβουλος της Νέστωρ Συμβουλευτική Α.Ε. στα παρακάτω έργα:

1. Εφαρμογή Συστήματος Διαχείρισης Ποιότητας ISO 9001:2000 στην εταιρία «ICC A.T.E.».

2. Εφαρμογή Συστήματος Διαχείρισης Ποιότητας ISO 9001:2000 στην εταιρία «ΕΛΤΡΑΚ Α.Ε.».

5. 2008: Σύμβουλος της Άξων Περιβαλλοντικής Ε.Π.Ε. στο έργο: «Σχέδιο μετρήσεων ατμοσφαιρικής ρύπανσης σύμφωνα με τους περιβαλλοντικούς όρους των εγκαταστάσεων του διυλιστηρίου ΕΛΠΕ».

6. 24/3/2008-23/5/2008: Εθνικό Μετσόβιο Πολυτεχνείο, συμμετοχή στο πρόγραμμα Στρατηγικός Σχεδιασμός του Δήμου Μαρκόπουλου για την τετραετία 2007-2010.

7. 2009: Σύμβουλος της Νέστωρ Συμβουλευτικής Α.Ε. στο έργο: «Σύνταξη συστήματος HACCP- ISO 22000 για την εταιρία Pandecor S.A.».

8. 2009-2010: Σύμβουλος της Redecon Α.Ε. Ανώνυμη Εταιρεία Παροχής Αναπτυξιακών Υπηρεσιών για την εκπόνηση 15 ολοκληρωμένων επενδυτικών προτάσεων στο πλαίσιο Προγράμματος Ενίσχυσης Μικρών και πολύ Μικρών Επιχειρήσεων, στο πλαίσιο του ΕΣΠΑ 2007-2013.

9. 2010: Σύμβουλος της Planet Α.Ε. για τον έλεγχό πληρότητας και αξιολόγηση επενδυτικών προτάσεων της Τράπεζας Πειραιώς, στο πλαίσιο Προγράμματος Ενίσχυσης Μικρών και πολύ Μικρών Επιχειρήσεων, στο πλαίσιο του ΕΣΠΑ 2007-2013.

10. 2010: ΣύμβουλοςτηςΆξωνΠεριβαλλοντικήςΕ.Π.Ε. σταπλαίσιατουΕυρωπαϊκούπρογράμματος LIFE μετίτλο: «Development of A Cost Efficient Policy Tool for reduction of Particulate Matter in AIR (ACEPT-AIR)».

11. 2010: Σύμβουλος της Νέστωρ Συμβουλευτικής Α.Ε. στο έργο: «Σχεδιασμός, υλοποίηση και εφαρμογή συστήματος διαχείρισης ποιότητας ISO 9001:2008 στην εταιρία Αλεπουδέλης Ε.Π.Ε.».

12. 2010: Σύμβουλος της Planet Α.Ε. για την εκπόνηση ενός σχεδίου Διαρθρωτικής προσαρμογής για μια επιχείρηση-πελάτη της Εταιρίας στα πλαίσια του προγράμματος «Διαρθρωτικής Προσαρμογής των εργαζομένων και των Επιχειρήσεων εντός της οικονομικής κρίσης».

13. 23/12/2013-24/2/2014: ΕΔΕΤ Α.Ε., «Ανάπτυξη διεπαφών προγραμματισμού εφαρμογών προς διασύνδεση του συστήματος Κεντρικής Υποστήριξης της Πρακτικής Άσκησης φοιτητών ΑΕΙ με τα ΠΣ των ΔΑΣΤΑ/ΓΠΑ» στο πλαίσιο της πράξης «Σύστημα Κεντρικής Υποστήριξης της Πρακτικής Άσκησης Φοιτητών ΑΕΙ», του Ε.Π. «Εκπαίδευση και Δια Βίου Μάθηση».

1/10/2016-1/10/2017: Σύμβουλος και επιστημονικός συνεργάτης της εταιρίας AxiaInnovation.

Συνολική επαγγελματική προϋπηρεσία ως Χημικός Μηχανικός 11 έτη.

ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΟ ΕΡΓΟ

1. 2010-2012: Ερευνήτρια στο Πρόγραμμα ενίσχυσης βασικής έρευνας (Π.Ε.Β.Ε. - Ε.Μ.Π. (2010) με τίτλο: «Μελέτη της δομής και των ιδιοτήτων προϊόντων εκβολής αυξημένης διατροφικής αξίας».
2. 2013- 2015: Ερευνήτρια στο πρόγραμμα «Παραγωγή και μελέτη ιδιοτήτων νέων τροφίμων από παραπροϊόντα πάστας ξηρών φρούτων» (υποέργο 38), στα πλαίσια του ερευνητικού έργου «Αρχιμήδης ΙΙΙ – Ενίσχυση Ερευνητικών Ομάδων ΤΕΙ».
3. 12/12/2016-31/05/2017: «Ανάπτυξη αρωματικών προϊόντων για τρόφιμα»

ΔΙΔΑΚΤΙΚΟ ΕΡΓΟ ΣΕ ΤΡΙΤΟΒΑΘΜΙΑ ΙΔΡΥΜΑΤΑ

1. 1/9/2005-30/6/2006: Εκτέλεση εργαστηριακών ασκήσεων των μαθημάτων Μηχανική Φυσικών Διεργασιών Ι και ΙΙ στον τομέα ΙΙ της Σχολής Χημικών Μηχανικών.
2. 1/9/2006-30/6/2007: Επικουρικό διδακτικό έργο στα μαθήματα Μηχανική Φυσικών Διεργασιών Ι και ΙΙ στον τομέα ΙΙ της Σχολής Χημικών Μηχανικών.
3. 1/1/2008-31/12/2008: Επικουρικό διδακτικό έργο στα μαθήματα Μηχανική Φυσικών Διεργασιών Ι και ΙΙ και Σχεδιασμού Χημικών Βιομηχανιών, στον τομέα ΙΙ της Σχολής Χημικών Μηχανικών.
4. 1/1/2009-31/12/2009: Επικουρικό διδακτικό έργο στα μαθήματα Μηχανική Φυσικών Διεργασιών Ι και ΙΙ και Σχεδιασμού Χημικών Βιομηχανιών, στον τομέα ΙΙ της Σχολής Χημικών Μηχανικών.
5. 1/1/2010-31/12/2010: Επικουρικό διδακτικό έργο στα μαθήματα Μηχανική Φυσικών Διεργασιών Ι και ΙΙ και Σχεδιασμού Χημικών Βιομηχανιών, στον τομέα ΙΙ της Σχολής Χημικών Μηχανικών.
6. 4/10/2010-5/7/2011: Εργαστηριακός συνεργάτης με σύμβαση εργασίας ανάθεσης διδακτικού έργου με ωριαία αντιμισθία στο ΤΕΙ Αθήνας στην Σχολή Τεχνολογίας Τροφίμων, στο Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων στο εργαστήριο «Επεξεργασία Τροφίμων ΙΙ» (6 ώρες την εβδομάδα).
7. 22/11/2010-5/7/2011: Εργαστηριακός συνεργάτης με σύμβαση εργασίας (συμπληρωματική) ανάθεσης διδακτικού έργου με ωριαία αντιμισθία στο ΤΕΙ Αθήνας στην Σχολή

Τεχνολογίας Τροφίμων, στο Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων στο εργαστήριο «Μηχανική Τροφίμων Ι» (6 ώρες την εβδομάδα).

8. 1/1/2011-31/12/2011: Επικουρικό διδακτικό έργο στα μαθήματα Μηχανική Φυσικών Διεργασιών Ι, Μηχανική Φυσικών Διεργασιών ΙΙ, Σχεδιασμός Χημικών Βιομηχανιών, Μηχανική Συστημάτων Εφοδιαστικής Διαχείρισης, Προχωρημένες Μέθοδοι Τεχνικοοικονομικού Σχεδιασμού Χημικών Βιομηχανιών, Στοιχεία Μηχανολογικού Εξοπλισμού, στον Τομέα ΙΙ της Σχολής Χημικών Μηχανικών.

9. 24/10/2011-10/7/2012: Εργαστηριακός συνεργάτης με σύμβαση εργασίας ανάθεσης διδακτικού έργου με ωριαία αντιμισθία στο ΤΕΙ Αθήνας στην Σχολή Τεχνολογίας Τροφίμων, στο Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων στο εργαστήριο «Επεξεργασία Τροφίμων Ι» (6 ώρες την εβδομάδα) και στο εργαστήριο «Μηχανική Τροφίμων Ι» (9 ώρες την εβδομάδα).

10. 18/10/12-5/7/2013: Εργαστηριακός συνεργάτης με σύμβαση εργασίας ανάθεσης διδακτικού έργου με ωριαία αντιμισθία στο ΤΕΙ Αθήνας στην Σχολή Τεχνολογίας Τροφίμων, στο Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων στο εργαστήριο «Επεξεργασία Τροφίμων ΙΙ» (6 ώρες την εβδομάδα) και στο εργαστήριο «Μηχανική Τροφίμων Ι» (10 ώρες την εβδομάδα).

11. 29/10/13-4/7/2014: Εργαστηριακός συνεργάτης με σύμβαση εργασίας ανάθεσης διδακτικού έργου με ωριαία αντιμισθία στο ΤΕΙ Αθήνας στην Σχολή Τεχνολογίας Τροφίμων, στο Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων στο εργαστήριο «Επεξεργασία Τροφίμων ΙΙ» (10 ώρες την εβδομάδα) και στο εργαστήριο «Μηχανική Τροφίμων Ι» (6 ώρες την εβδομάδα).

12. 29/10/14-4/7/2015: Εργαστηριακός συνεργάτης με σύμβαση εργασίας ανάθεσης διδακτικού έργου με ωριαία αντιμισθία στο ΤΕΙ Αθήνας στην Σχολή Τεχνολογίας Τροφίμων, στο Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων στο εργαστήριο «Επεξεργασία Τροφίμων ΙΙ» (10 ώρες την εβδομάδα) και στο εργαστήριο «Μηχανική Τροφίμων Ι» (6 ώρες την εβδομάδα).

13. 4/11/15-1/7/2016: Εργαστηριακός συνεργάτης με σύμβαση εργασίας ανάθεσης διδακτικού έργου με ωριαία αντιμισθία στο ΤΕΙ Αθήνας στην Σχολή Τεχνολογίας Τροφίμων, στο Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων στο εργαστήριο «Επεξεργασία Τροφίμων ΙΙ» (10 ώρες την εβδομάδα)

	και στο εργαστήριο «Μηχανική Τροφίμων Ι» (6 ώρες την εβδομάδα).
14. 1/11/16-30/6/2017:	Εργαστηριακός συνεργάτης με σύμβαση εργασίας ανάθεσης διδακτικού έργου με ωριαία αντιμισθία στο ΤΕΙ Αθήνας στην Σχολή Τεχνολογίας Τροφίμων, στο Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων στο εργαστήριο «Επεξεργασία Τροφίμων ΙΙ» (10 ώρες την εβδομάδα) και στο εργαστήριο «Μηχανική Τροφίμων Ι» (6 ώρες την εβδομάδα).

ΑΥΤΟΔΥΝΑΜΗ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑ ΠΡΟΠΤΥΧΙΑΚΩΝ ΜΑΘΗΜΑΤΩΝ ΣΠΟΥΔΩΝ ΣΤΟ ΤΜΗΜΑ ΕΠΙΣΤΗΜΗΣ & ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΤΟΥ ΠΑΔΑ

1) **Υπεύθυνη Καθηγήτρια στα μαθήματα:**

- **Φυσικές και Δομικές Ιδιότητες Τροφίμων,** Χειμερινό εξάμηνο
- **Επιστήμη & Τεχνολογία Δημητριακών και Προϊόντων τους,** (Θεωρία και Εργαστήριο), Εαρινό εξάμηνο
- **Επεξεργασία Τροφίμων Ι**(Θεωρία), Εαρινό εξάμηνο
- **Μηχανική Τροφίμων Ι**(Θεωρία), Χειμερινό εξάμηνο

2) **Συνδιδασκαλία στα:**

- **Εργαστήριο Επεξεργασίας Τροφίμων ΙΙ**, Χειμερινό εξάμηνο
- **Εργαστήριο Μηχανικής Τροφίμων ΙΙ** (πρώην **Εργ. Μηχανικής Τροφίμων Ι & ΙΙ**) (Εργαστήριο), Εαρινό εξάμηνο

ΑΥΤΟΔΥΝΑΜΗ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑ ΣΕ ΜΕΤΑΠΤΥΧΙΑΚΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ ΣΠΟΥΔΩΝ

1. 24/9/2014-22/1/2015:	Διδασκαλία μαθημάτων ΠΜΣ με τίτλο «Επιστήμη και Τεχνολογία Τροφίμων - Master of Science in Food Science and Technology» του ΤΕΙ Αθήνας.
2. 16/2/2015-31/5/2015:	Διδασκαλία μαθημάτων ΠΜΣ με τίτλο «Επιστήμη και Τεχνολογία Τροφίμων - Master of Science in Food Science and Technology» του ΤΕΙ Αθήνας.
3. 24/2/2015-31/5/2015:	Διδασκαλία μαθημάτων ΠΜΣ με τίτλο «Επιστήμη και Τεχνολογία Τροφίμων - Master of Science in Food Science and Technology» του ΤΕΙ Αθήνας.
4. 30/9/2015-31/1/2016:	Διδασκαλία μαθημάτων Μ.Π.Σ. με τίτλο «Επιστήμη και Τεχνολογία Τροφίμων - Master of Science in Food Science and Technology» του ΤΕΙ Αθήνας.
5. 07/03/2016-20/06/2016:	Διδασκαλία μαθημάτων Μ.Π.Σ. με τίτλο «Επιστήμη και Τεχνολογία Τροφίμων - Master of Science in Food Science and Technology» του ΤΕΙ Αθήνας.

6. 12/10/2016-20/1/17: Διδασκαλία μαθημάτων Μ.Π.Σ. με τίτλο «Επιστήμη και Τεχνολογία Τροφίμων - Master of Science in Food Science and Technology» του ΤΕΙ Αθήνας.
7. 20/2/2017-16/6/2017: Διδασκαλία μαθημάτων Μ.Π.Σ. με τίτλο «Επιστήμη και Τεχνολογία Τροφίμων - Master of Science in Food Science and Technology» του ΤΕΙ Αθήνας.
8. 9/10/2017-6/11/2017: Διδασκαλία μαθημάτων Μ.Π.Σ. με τίτλο «Επιστήμη και Τεχνολογία Τροφίμων - Master of Science in Food Science and Technology» του ΤΕΙ Αθήνας.
9. 7/11/2017-17/1/2018: Διδασκαλία μαθημάτων Μ.Π.Σ. με τίτλο «Επιστήμη και Τεχνολογία Τροφίμων - Master of Science in Food Science and Technology» του ΠΑΔΑ.
10. 12/3/2018-12/7/2018: Διδασκαλία μαθημάτων Μ.Π.Σ. με τίτλο «Επιστήμη και Τεχνολογία Τροφίμων - Master of Science in Food Science and Technology» του ΠΑΔΑ.

Αντικείμενα Διδασκαλίας:

Μαθήματα	**Εισηγήσεις**
Διεργασίες Επεξεργασίας Τροφίμων	1. Ψυχρομετρία 2. Εκτίμηση ψυκτικής ισχύος εξατμιστή (Εργαστήριο)
Μέθοδοι Συντήρησης Τροφίμων	1. Μετάδοση θερμότητας υπό μη μόνιμη κατάσταση 2. Υπολογισμός Θερμικής Επεξεργασίας (Εργαστήριο) 3. Θερμική Επεξεργασία σε συνεχή συστήματα (Εργαστήριο) 4. Υπολογισμός του χρόνου καταψύξεως (Εργαστήριο) 5. Αφυδάτωση τροφίμων (Εργαστήριο)
Φυσικοχημεία Τροφίμων	1. Ισόθερμες Ροφήσεως (Εργαστήριο) 2. Υαλώδης μετάπτωση 3. Μηχανικές Ιδιότητες Τροφίμων 4. Δομικές Ιδιότητες Τροφίμων 5. Υαλώδης μετάπτωση (Εργαστήριο)
Προωθημένες Μέθοδοι Επεξεργασίας Τροφίμων	Εξώθηση Τροφίμων

11. 29/10/2018-22/2/2019 Διδασκαλία μαθημάτων Μ.Π.Σ. με τίτλο «ΠΜΣ – Καινοτομία, Ποιότητα και Ασφάλεια Τροφίμων» του ΠΑΔΑ.
12. 26/3/2019-12/7/2019: Διδασκαλία μαθημάτων Μ.Π.Σ. με τίτλο «ΠΜΣ – Καινοτομία, Ποιότητα και Ασφάλεια Τροφίμων» του ΠΑΔΑ.
13. 24/10/2019-14/02/2020: Διδασκαλία μαθημάτων Μ.Π.Σ. με τίτλο «ΠΜΣ – Καινοτομία, Ποιότητα και Ασφάλεια Τροφίμων» του ΠΑΔΑ.

14. 24/02/2020-25/06/2020: Διδασκαλία μαθημάτων Μ.Π.Σ. με τίτλο «ΠΜΣ – Καινοτομία, Ποιότητα και Ασφάλεια Τροφίμων» του ΠΑΔΑ.

Αντικείμενα Διδασκαλίας:

Μαθήματα	**Εισηγήσεις**
Αρχές και Μέθοδοι Επεξεργασίας και Συντήρησης Τροφίμων	1. Ψυχρομετρία 2. Μετάδοση θερμότητας υπό μη μόνιμη κατάσταση 3. Ψύξη Τροφίμων
Ειδικά Θέματα Επεξεργασίας, Συντήρησης και Συσκευασίας Τροφίμων	1. Υαλώδης μετάπτωση 2. Εξώθηση Τροφίμων 3. Συμπύκνωση με μεμβράνες 4. Καινοτόμες μέθοδοι επεξεργασίας και συντήρησης

ΕΠΙΒΛΕΨΗ ΜΕΤΑΠΤΥΧΙΑΚΩΝ ΕΡΓΑΣΙΩΝΤΟΥ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ MASTER OF SCIENCE IN FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY ΤΟΥ ΤΜΗΜΑΤΟΣ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΤΟΥ Τ.Ε.Ι. ΑΘΗΝΑΣ

Σύμβαση: 09/10/2015-31/01/2016: Επίβλεψη δύο διπλωματικών εργασιών στο ΠΜΣ με τίτλο «Επιστήμη και Τεχνολογία Τροφίμων - Master of Science in Food Science and Technology» του ΤΕΙ Αθήνας.
21/11/2016-28/02/2017: Επίβλεψη διπλωματικής εργασίας στο ΠΜΣ με τίτλο «Επιστήμη και Τεχνολογία Τροφίμων - Master of Science in Food Science and Technology» του ΤΕΙ Αθήνας.
13/11/2017-17/02/2018: Επίβλεψη διπλωματικής εργασίας στο ΠΜΣ με τίτλο «Επιστήμη και Τεχνολογία Τροφίμων - Master of Science in Food Science and Technology» του ΤΕΙ Αθήνας.

1. Βασιλική Τόλια, 2016. Μελέτη της μεταφοράς μάζας και ποιότητα σε σακχαρωμένα οπωρολαχανικά.
2. Σταματίνα Κατσούφη,2016. Μελέτη και ανάλυση της διεργασίας της ξήρανσης για την παραγωγή παραδοσιακών προϊόντων με εναλλακτικά σάκχαρα.
3. Καφετζή Θεοδώρα, 2017. Μελέτη ιδιοτήτων καινοτόμων αρτοσκευασμάτων.
4. Κωνσταντοπούλου Ανδριάνα, 2018. Ανάπτυξη καινοτόμων τροφίμων αρτοποιίας υψηλής διατροφικής αξίας.

Επίβλεψη συνολικά 4 μεταπτυχιακών εργασιών (εκ των οποίων 1 μετά το διορισμό με Αρ. ΦΕΚ 1099/3.11.2017) του προγράμματος Master of Science in Food Science and Technology του ΤΕΙΑ θήνας.

ΕΠΙΒΛΕΨΗ ΜΕΤΑΠΤΥΧΙΑΚΩΝ ΕΡΓΑΣΙΩΝ ΤΟΥ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ ΚΑΙΝΟΤΟΜΙΑ, ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΤΟΥ ΤΜΗΜΑΤΟΣ ΕΠΙΣΤΗΜΗΣ &ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΤΟΥ Π.Α.Δ.Α

1. Κολιού Ζωή, 2020. Αξιοποίηση υπολειμμάτων απολίπανσης σπόρων κάνναβης για την ανάπτυξη καινοτόμων τροφίμων πλουσίου ζυμαριού με χρήση της διεργασίας κλιβανισμού-ζυμώσεως.

ΣΥΜΜΕΤΟΧΗ ΣΕ ΤΡΙΜΕΛΕΙΣ ΕΞΕΤΑΣΤΙΚΕΣ ΕΠΙΤΡΟΠΕΣ ΤΩΝ ΜΕΤΑΠΤΥΧΙΑΚΩΝ ΔΙΠΛΩΜΑΤΩΝ ΕΙΔΙΚΕΥΣΗΣ (Μ.Δ.Ε.) ΤΟΥ MASTER OF SCIENCE IN FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY» ΤΟΥ ΤΜΗΜΑΤΟΣ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΤΟΥ Τ.Ε.Ι. ΑΘΗΝΑΣ

Σύμβαση: 18/1/2016-31/01/2016: Συμμετοχή σε επιτροπές παρουσίασης διπλωματικών εργασιών ΠΜΣ με τίτλο «Επιστήμη και Τεχνολογία Τροφίμων - Master of Science in Food Science and Technology» του ΤΕΙ Αθήνας.
13/11/2017-17/2/2018:Συμμετοχή σε επιτροπές παρουσίασης διπλωματικών εργασιών ΠΜΣ με τίτλο «Επιστήμη και Τεχνολογία Τροφίμων - Master of Science in Food Science and Technology» του ΤΕΙ Αθήνας.

1. Βουνού Θωμαίς, 2016. Κρυστάλλωση λιπαρών - Μελέτη ασαπωνοποίητων συστατικών.
2. Περιβολάρη Βασιλική, 2016. Επίδραση των διαφόρων μεθόδων προεπεξεργασίας επί της παραγωγής σακχαρωμένων φρούτων : ποιοτικά και ποσοτικά πλεονεκτήματα.
3. Παπαδόπουλος Παναγιώτης, 2016. Ωσμωτική αφυδάτωση φυτικών ιστών: κινητική μελέτη του φαινομένου και ποιοτική και ποσοτική αξιολόγηση των πλεονεκτημάτων της διεργασίας.
4. Μουρεσάν Σιμόνα-Άννα, 2016. Εκτίμηση της ποιότητας και ασφάλειας των σακχαρωμένων φρούτων.
5. Μανιατέας Παναγιώτης, 2016. Ανακύκλωση συσκευασιών τροφίμων. Μελέτη περίπτωσης, Διεθνής Αερολιμένας Αθηνών Ελ. Βενιζέλος.
6. Γονιδάκης Μιχαήλ, 2017. Τηγανητό σνακ εμπλουτισμένο με φυτικές ίνες.
7. Θεωδοροπούλου Αναστασία, 2017. Εφαρμογή ωσμωτικής αφυδάτωσης για την παρασκευή φυτικών προϊόντων με αυξημένη διατηρησιμότητα και βελτιωμένα θρεπτικά και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά.
8. Δουλγερίδης Κωνσταντίνος, 2017. Αυθεντικότητα Ελαιολάδου: Βιβλιογραφική Ανασκόπηση
9. Παπαθεοδώρου Σπυρίδων – Ανδρέας, 2018. Νανογαλακτώματα με ενσωμάτωση βιοδραστικών συστατικών
10.Κοτσοβού Αικατερίνη, 2018. Μελέτη καινοτόμων προϊόντων επαλείψεως με βάση τα όσπρια.

ΣΥΜΜΕΤΟΧΗ ΣΕ ΤΡΙΜΕΛΕΙΣ ΕΞΕΤΑΣΤΙΚΕΣ ΕΠΙΤΡΟΠΕΣ ΤΩΝ ΜΕΤΑΠΤΥΧΙΑΚΩΝ ΔΙΠΛΩΜΑΤΩΝ ΕΙΔΙΚΕΥΣΗΣ (Μ.Δ.Ε.) ΚΑΙΝΟΤΟΜΙΑ, ΠΟΙΟΤΗΤΑ & ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΤΟΥ ΤΜΗΜΑΤΟΣ ΕΠΙΣΤΗΜΗΣ & ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΤΟΥ Π.Α.Δ.Α.

1. Ταπάσκου Θεοδοσία, 2020. Το αρωματικό προφίλ των ΠΟΠ τυριών.
2. Τουρουνίδου Παυλίνα, 2020. Ανάλυση κινδύνων και δυνατότητα ευελιξίας και τροποποίησης των δια-δικασιών για την παραγωγή ασφαλών προϊόντων με βάση το κρέας, βασισμένων σε παραδοσιακές συνταγές
3. Μαστοράκη Αγγελική, 2020. Ανάπτυξη και ρεολογική μελέτη εδώδιμου υποστρώματος βιοπολυμερών («βιο-μελάνης») με στόχο την τρισδιάστατη εκτύπωση εκβολής

ΣΥΜΜΕΤΟΧΗ ΣΕ ΤΡΙΜΕΛΕΙΣ ΕΞΕΤΑΣΤΙΚΕΣ ΕΠΙΤΡΟΠΕΣ ΤΩΝ ΠΤΥΧΙΑΚΩΝ ΤΟΥ ΤΜΗΜΑΤΟΣ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΤΟΥ ΤΕΙ ΑΘΗΝΑΣ

1. Μανέα-Κάργα Ηλέκτρα, 2014. Εκτίμηση αντιοξειδωτικής δράσης σε επεξεργασμένα φυτικά υποστρώματα.
2. Μαυρίδης Θοδωρής, 2014. Μελέτη μηχανικών ιδιοτήτων και μεταβολής χρώματος στην κορινθιακή σταφίδα σε μορφή πάστας.
3. Θεοχάρη Κων/να, 2015. Συσκευασία και διάρκεια ζωής προϊόντων αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής.
4. Αδαμοπούλου Μαριγώ, 2015. Μελέτη και ανάλυση της παραδοσιακής τεχνικής παρασκευής οπωροζαχαρωτού.
5. Καραμάνη Φωτεινή, 2017. Βελτιστοποίηση παρασκευής παραδοσιακού οπωροσακχαρωτού από κολοκύθα με χρήση ωσμωτικής αφυδάτωσης.

ΣΥΜΜΕΤΟΧΗ ΣΕ ΤΡΙΜΕΛΕΙΣ ΕΞΕΤΑΣΤΙΚΕΣ ΕΠΙΤΡΟΠΕΣ ΤΩΝ ΠΤΥΧΙΑΚΩΝ ΤΟΥ ΤΜΗΜΑΤΟΣ ΕΠΙΣΤΗΜΗΣ &ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΤΟΥ ΠΑΔΑ

1. Καραμάνου Γαρυφαλιά, Καρυστινού Φωτεινή, Κέικ με Γκότζι Μπέρι (goji berry) διατηρησιμότητα και οργανοληπτικά χαρακτηριστηκά.
2. Ταγκαλάκη Γεωργία, Προϊόντα ολικής άλεσης στην ελληνική αγορά.
3. Κάργα, Ευαγγελία, Προσθήκη άλατος για τη συντήρηση τροφίμων και η διατροφική αξιολόγησή τους.
4. Παπαδοπούλου Χαρίκλεια, Προϊόντα χωρίς γλουτένη στην ελληνική αγορά.

ΕΠΙΒΛΕΨΗ ΠΤΥΧΙΑΚΩΝ ΕΡΓΑΣΙΩΝ ΤΟΥ ΤΜΗΜΑΤΟΣ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΤΟΥ ΤΕΙ ΑΘΗΝΑΣ

1. Αναστασάκη Μαρία, 2016. Μελέτη της μεταφοράς μάζας και των μεταβολών της υφής σε παραδοσιακά ζαχαρωμένα προϊόντα.
2. Πάτσης Ιωάννης, 2016. Μελέτη της κινητικής της ξήρανσης και των δομικών ιδιοτήτων παραδοσιακών ζαχαρωμένων προϊόντων.
3. Κουρτέση Έλενα. 2016. Φυσικοχημικά και ποιοτικά χαρακτηριστικά καινοτόμων προϊόντων αρτοποιίας από δίκοκκο σιτάλευρο και φιστίκι αιγίνης.
4. Κουκουλάκη Ελεάννα, 2017. Παρασκευή καινοτόμου αρτοσκευάσματος με αλεύρι δίκοκκο και οσπρίων με υποκατάστατα σάκχαρα και μελέτη φυσικοχημικών ιδιοτήτων του

ΕΠΙΒΛΕΨΗ ΠΤΥΧΙΑΚΩΝ ΕΡΓΑΣΙΩΝ ΤΟΥ ΤΜΗΜΑΤΟΣ ΕΠΙΣΤΗΜΗΣ &ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΤΟΥ ΠΑΔΑ

1. Θεοδώρου Γεωργία, 2019. Ανάπτυξη καινοτόμου αρτοσκευάσματος: Αποθήκευση και μελέτη μηχανικών ιδιοτήτων
2. Αναστασιάδης Γεώργιος, Προβατά Ταρσία, 2020. Αξιοποίηση υπολειμμάτων απολίπανσης σπόρων κάνναβης για την ανάπτυξη καινοτόμων τροφίμων πλουσίου ζυμαριού.
3. Πρωτοπαππά Αικατερίνη, Ταστζόγλου Θεοδώρα, 2020. Μελέτη ιδιοτήτων καινοτόμων τροφίμων επαλείψεως υψηλής διατροφικής αξίας με προσθήκη λειτουργικών συστατικών.
4. Σγαρδανά Μαρία, 2020.Διεργασίες απομονώσεως πρωτεϊνών από εναλλακτικές πηγές και εφαρμογές σε προϊόντα τροφίμων.
5. Τσέλιου Ευαγγελίνα, 2020. Ανάπτυξη καινοτόμου αρτοσκευασματος, αποθήκευση και μελέτη φυσικοχημικών ιδιοτήτων.
6. Κουτελιέρη Βασιλική, 2020. Θερμικές Ιδιότητες καινοτόμων αρτοσκευασμάτων εμπλουτισμένων με φυτικές πρωτεΐνες.
7. Χατζηιωάννου Διονύσιος, 2020. Μέθοδοι επεξεργασίας εναλλακτικών κρέατος βασισμένων σε φυτικές πηγές

ΣΥΜΜΕΤΟΧΗ ΣΕ ΤΡΙΜΕΛΕΙΣ ΣΥΜΒΟΥΛΕΥΤΙΚΕΣ ΕΠΙΤΡΟΠΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΕΚΠΟΝΗΣΗ ΔΙΔΑΚΤΟΡΙΚΩΝ ΔΙΑΤΡΙΒΩΝ

1. Κατσούφη Σταματίνα, Τίτλος: «Σχεδιασμός και ανάπτυξη καινοτόμων προϊόντων αρτοποιΐας με εναλλακτικές πρωτεΐνες και βιοδραστικά συστατικά», στο Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων του ΠΑΔΑ (Σ.Σ. 16/5/2019 –Αρ. 8/2019). Συμμετοχή ως Επιβλέπουσα.

ΔΙΟΙΚΗΤΙΚΟ ΕΡΓΟ ΣΕ ΤΡΙΤΟΒΑΘΜΙΑ ΙΔΡΥΜΑΤΑ

ΣΥΜΜΕΤΟΧΗ ΣΕ ΕΠΙΤΡΟΠΕΣ ΤΟΥ ΤΜΗΜΑΤΟΣ ΕΠΙΣΤΗΜΗΣ &ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΤΟΥ ΠΑΔΑ

10/02/2020: Επιτροπή Αξιολόγησης των αιτήσεων των υποψηφίων φοιτητών για πραγματοποίησηπρακτικής μέσω ΕΣΠΑ, Τακτικό μέλος (από το 2018, ανανέωση κάθε έτος)

7/10/2020: Επιτροπή για τον έλεγχο και απαλλαγή από τέλη φοίτησης των υποψηφίωντου ΠΜΣ «Καινοτομία, Ποιότητα και Ασφάλεια Τροφίμων», Τακτικό μέλος.

2/10/2020: Επιτροπή για την εξέταση των προς απαλλαγή μαθημάτων των φοιτητών, Τακτικό μέλος.

ΚΡΙΤΗΣ ΣΕ ΔΙΕΘΝΗ ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΑ ΠΕΡΙΟΔΙΚΑ

- Journal of Food Engineering
- Journal of Food Processing and Preservation
- Innovative Food Science and Emerging Technologies
- LWT-Food Science and Technology
- Food Chemistry
- Plant Foods for Human Nutrition

ΣΥΓΓΡΑΦΙΚΟ ΕΡΓΟ

ΣΥΓΓΡΑΜΜΑΤΑ

1. ΛΑΖΟΥ Α. 2011, Μελέτη Ιδιοτήτων Τροφίμων Εκβολής, Διδακτορική Διατριβή (http://dspace.lib.ntua.gr/handle/123456789/5601).
2. ΛΑΖΟΣ, Ε.Σ. & ΛΑΖΟΥ, .Ε. (2016). Επιστήμη & Τεχνολογία Σιτηρών. Εκδόσεις Παπαζήση, Αθήνα.
3. ΛΑΖΟΣ, Ε.Σ. & ΛΑΖΟΥ, Α.Ε. (2016). Επεξεργασία Τροφίμων: 1 Διεργασίες Συντηρήσεως με Θέρμανση, Χαμηλές Θερμοκρασίες & Ακτινοβολουμένη Ενέργεια, 2η Έκδοση. Εκδόσεις Παπαζήση, Αθήνα.
4. ΛΑΖΟΣ, Ε.Σ. & ΛΑΖΟΥ, Α.Ε. (2016). Επεξεργασία Τροφίμων: 2 Διεργασίες Συντηρήσεως με Φυσικοχημικές, Βιολογικές, Νέες & Αναδυόμενες Τεχνολογίες, 2η Έκδοση. Εκδόσεις Παπαζήση, Αθήνα.
5. *ΛΑΖΟΥ Α.Ε. (2019). Φυσικές Ιδιότητες Τροφίμων, Εκδόσεις Παπαζήση, Αθήνα.*

Συνολικά 5 συγγράμματα, εκ των οποίων 1 μετά το διορισμό με Αρ. ΦΕΚ 1099/3.11.2017.

ΚΕΦΑΛΑΙΑ ΣΕ ΒΙΒΛΙΑ

1. Lazou, A. & Krokida, M. 2017. Extrusion for Microencapsulation.In: Thermal and Nonthermal Encapsulation Methods, M.K. Krokida (ed), CRC Press, USA, p137-171.

ΔΗΜΟΣΙΕΥΣΕΙΣ

ΣΕ ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΑ ΠΕΡΙΟΔΙΚΑ ΑΝΑΓΝΩΡΙΣΜΕΝΟΥ ΚΥΡΟΥΣ ΜΕ ΚΡΙΤΕΣ

1. **Lazou, A. E.**, Michailidis, P. A., Thymi, S., Krokida, M. K. and Bisharat, G. I. (2007) "Structural properties of corn-legume based extrudates as a function of processing conditions and raw material characteristics, International Journal of Food Properties, 10 (4), 721 – 738.
2. **Lazou A.E.**, Krokida M.K., Karathanos V.T. and Marinos-Kouris D., (2010) "Mechanical properties of corn-legume based extrudates", International Journal of Food Properties, 13(4), 847 - 863.
3. **Lazou, A.E.***, Krokida M.K. and Tzia K., (2010) "Sensory properties and acceptability of corn and lentil based extrudates", Journal of Sensory Studies, 25(6), 838-860.
4. **Lazou, A.E.***, Krokida M.K., (2010) "Functional properties of corn and corn-lentil extrudates", Food Research Intenational, 43 (2), 609-616.
5. **Lazou, A.E.***, Krokida, M.K., (2010) "Structural and textural characterization of corn–lentil extruded snacks", Journal of Food Engineering, 100(3), 392-408.
6. **Lazou, A.***, and Krokida, M. (2011). Thermal characterization of corn-lentil extruded snacks. Food Chemistry, 127(4), 1625-1633.
7. 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(1), 92-98.
8. **Lazou A.***, Krokida M., Zogzas N., Karathanos V. (2011). Lentil-based snacks: Structural and textural evaluation. Procedia Food Science 1, 1593-1600.
9. Bratakos S. M., **Lazou A.E.**, Bratakos M.S. and Lazos E.S. (2012). Aluminium in food and daily dietary intake estimate in Greece. Food Additives and Contaminants: Part B: Surveillance, 5(1), 33-44.
10. Lafka T.I., **Lazou A.E.**, Sinanoglou V.J. and Lazos E.S. (2013). Phenolic extracts from wild olive leafs and their potential as edible antioxidants. Foods, 2, 18-31.
11. Bisharat, G., **Lazou, A.**, Panagiotou, N., Krokida, M., Maroulis Z. (2014) Antioxidant potential and quality characteristics of vegetable-enriched corn-based extruded snacks. Journal of Food Science and Technology, 1-15.
12. **Lazou A.E.**, Giannakourou M.G., Lafka T.I., Lazos E.S. (2016) Kinetic Study of the Osmotic Pretreatment and Quality Evaluation of Traditional Greek Candied Pumpkin. Gavin J Food Nutrit Sci 2016: 28-.
13. *Katsoufi S, **Lazou A.E.***, Giannakourou M.C., Krokida M. 2017. Mass transfer kinetics and quality attributes of osmo-dehydrated candied pumpkins using nutritious sweeteners. Journal of Food Science and Technology. J Food Sci Technol 54: 3338-3348.*
14. *Katsoufi, S., **Lazou, A.E.***, Giannakourou, M.C. and Krokida, M.K., 2020. Air drying kinetics and quality characteristics of osmodehydrated-candied pumpkins using alternative sweeteners. Drying Technology, pp.1-12.*

*15. **Lazou A.***, Nikolidaki E., Karathanos V., Zogzas N. 2020. Thermal properties of Corinthian currant pastes as affected by storage. J Food Processing and Preservation. 2020; 44:e14755.*
*16. Giannakourou M.C., **Lazou A.E.**, Dermesonlouoglou E.K., 2020. Optimization of Osmotic Dehydration of Tomatoes in Solutions of Non-Conventional Sweeteners by Response Surface Methodology and Desirability Approach. Foods, 9, 1393.*
*17. **Lazou A.E.**, Dermesonlouoglou E.K. & Giannakourou, M.C. 2020. Modeling and Evaluation of the Osmotic Pretreatment of Tomatoes (S. lycopersicum) with Alternative Sweeteners for the Production of Candied Products. FoodBioprocessTechnol 13, 948–96.*
*18. **Andriana E. Lazou**, 2022. Food Extrusion: an Advanced Process for Innovation and Novel Product Development. Critical Reviews of Food Science and Nutriotion. under review.*
*19. **Andriana Lazou**, Georgios Anastasiadis, Tarsia Provata, Zoi Koliou, Styliani Protonotariou. 2022. Utilization of industrial hemp by-product defatted seed flour: effect of its incorporation on the properties and quality characteristics of "tsoureki," a rich-dough baked Greek product. Journal of the Science of Food and Agriculture, under review.*

*Corresponding author

ΑΝΑΓΝΩΡΙΣΗ ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΟΥ ΕΡΓΟΥ

Το δημοσιευμένο ερευνητικό έργο έχει τύχει διεθνούς αναγνωρίσεως, καθώς έχει λάβει συνολικά άνω των **618** αναφορών (citations).

h-Index google scholar: 10- Total citation google scholar: 618
i10-indexgoogle scholar: 11
h-Index Scopus: 9– Total citation Scopus: 325
Ιστοσελίδα scopus: https://www.scopus.com/authid/detail.uri?authorId=22951326800

ΣΕ ΠΡΑΚΤΙΚΑ ΔΙΕΘΝΩΝ ΣΥΝΕΔΡΙΩΝ ΑΝΑΓΝΩΡΙΣΜΕΝΟΥ ΚΥΡΟΥΣ ΜΕΚΡΙΤΕΣ

1. Lafka, T., **LAZOU, A.E**., Lazos, E.S., (2006) “Effect of hydrocolloids on rheological properties of batter type dough”, 2nd International Congress on Bioprocesses in Food Industries, ICBF-2006, Patras.
2. Lafka, T.I., Mastorakos, P., Sinanoglou, V., Konteles, S., **LAZOU, A.E.**, Lazos, E.S. (2007). Extraction, Antioxidant and Antibacterial Activity of Carotenoids from Tomato Waste. Proceedings of 5th International Congress on Food Technology. Vol I, pp. 35-41.
3. Lafka, T.I., Sinanoglou, V., Konteles, S., **LAZOU, A.**, and Lazos, E.S. (2007). Comparison of Antioxidant and Antibacterial Activity of Some Food Industry Waste Extracts. Proceedings of 5th International Congress on Food Technology. Vol I, pp. 42-49.

4. Lazos. E.S., Lafka, T., **LAZOU, A.E.**, Lapropoulos, A., (2008) "Evaluation of rheological properties of wheat flour-water doughs with added hydrocolloids or fat", No 08-A-1585-IFT, Technical Research Papers. IFT Annual Meeting, USA.
5. LAZOU, A.E., Krokida, M.K., Karathanos, V., Saravacos, G., (2008) "Mechanical Properties of corn-legume based extrudates, No G08, ICEF10, Chile.
6. Lazos, E. S. Lafka, T., **LAZOU, A.**, Labropoulos, A. (2009) Thermophysical Properties of Eggplant and Zucchini. No 09-A-2689-IFT, Technical Research Papers. IFT Annual Meeting, USA.
7. Lazos, E. S. Lafka, T., **LAZOU, A.**, Labropoulos, A. (2010) Fermentation and characteristics of a traditional sweet dough baked product (tsoureki). No 2010-TRP-2793-IFT, Technical Research Papers. IFT Annual Meeting, USA.
8. Lazou, A., Krokida, M. and Tzia C. (2010) Texture evaluation of extruded corn-lentil snacks, EFFost Conference 2010, Dublin, Ireland.
9. Lazou A., Krokida M., Zogzas N. and Karathanos, V. (2011) Lentil-based snacks: Structural and textural evaluation, ICEF 11, Athens.
10. Eleni P.N., Katsavou I.D., **Lazou A.E.**, Oikonomopoulou V.P., Panagiotou N.M., Krokida M.K., Maroulis Z.B. (2014) Investigation of the final properties of high-added value corn extrudates, International Conference on Food Properties (ICFP2014), Kuala Lumpur, Malaysia.
11. Eirini K. Nikolidaki*, Styliani V. Protonotariou, **Andriana Lazou**, Vaios T. Karathanos, Ioanna Mandala, Spyros E. Papadakis, Nikolaos P. Zogzas (2015), Effect of storage conditions on quality characteristics of dietary biscuits made with currant paste, 7th International Symposium on Food Rheology and Structure - ISFRS 2015, Zurich, Switzerland.
12. Nikolidaki E., **Lazou A.**, Zogzas N., Karathanos V. (2015) Quality degradation of currant-paste during storage, IFT Annual Meeting, Chicago, USA.
13. **Andriana Lazou**, Eirini Nikolidaki, Vaios Karathanos, Spyros Papadakis, Nikolaos Zogzas (2015). Effect of storage temperature and relative humidity on glass transition of black Corinthian currant paste, 29th EFFost Conference 2015, Athens, Greece.
14. **Andriana Lazou**, Maria Anastasaki, Ioannis Patsis, Fotini Karamani, Maria C. Giannakourou and E.S. Lazos (2015). Quality characteristics of traditional candied pumpkin produced by osmotic dehydration. 29th EFFost Conference 2015, Athens, Greece.
15. Giorgos Anastasiadis, Tarsia Provata, **Andriana E. Lazou**, Styliani V. Protonotariou, Irini F. Strati, Maria C. Giannakourou. 2021. Effect of incorporation of defatted hemp seed flour on quality of rich dough baked Greek product "troureki". 6th International ISEKI-Food Conference (ISEKI-Food 2021).
16. **Andriana E. Lazou**, Georgios Anastasiadis, Tarsia Provata, Maria C. Giannakourou, Styliani V. Protonotariou. 2021. Assessment of sensory acceptability of traditional and vegan rich dough baked product "tsoureki" enriched with defatted hemp seed flour. 14th Pangborn Symposium.
17. **Andriana E. Lazou**, Tarsia Provata, Georgios Anastasiadis, Maria C. Giannakourou, 2021. Effect of vegan formulation on the structural and textural

properties of traditional rich dough baked product "tsoureki". 4th Food Structure and Functionality Forum Symposium.
18. **Andriana E. Lazou**, Eleni Karalia, Maria Drosou, Vasiliki Kyrana, Vladimiros Lougovois. 2022. Effect of storage on quality characteristics of vegan formulation of traditional rich dough product "tsoureki". 20th ICC Conference 2022, Vienna, Austria.

ΣΕ ΠΡΑΚΤΙΚΑ ΠΑΝΕΛΛΗΝΙΩΝ ΣΥΝΕΔΡΙΩΝ ΜΕ ΚΡΙΤΕΣ,

1. **ΛΑΖΟΥ, Α.Ε.**, Παναγιώτου, Ν., Κροκίδα, Μ.Κ., (2007) "Δομικές ιδιότητες προϊόντων εκβολής με πρωτεΐνες οσπρίων", 6ο Πανελλήνιο Επιστημονικό Συνέδριο Χημικής Μηχανικής, Αθήνα.
2. **ΛΑΖΟΥ, Α.Ε**, Κροκίδα, Μ.Κ., Μαρίνος-Κουρής, Δ., (2009) "Λειτουργικές ιδιότητες τροφίμων εκβολής από καλαμποκάλευρο και πρωτεΐνες οσπρίων", 7ο Πανελλήνιο Επιστημονικό Συνέδριο Χημικής Μηχανικής, Πάτρα.
3. **ΛΑΖΟΥ Α.**, Κροκίδα Μ. (2011) Μεταπτώσεις φάσεων τροφίμων εκβολής από μίγματα καλαμποκάλευρου και οσπρίων, 8ο Πανελλήνιο Επιστημονικό Συνέδριο Χημικής Μηχανικής, Θεσ/νίκη 2011.

ΞΕΝΕΣΓΛΩΣΣΕΣ

Αγγλικά: FirstCertificate

ΓΝΩΣΗ ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΩΝ ΥΠΟΛΟΓΙΣΤΩΝ

Λειτουργικά Συστηματα: Microsoft Windows
Προγράμματα: Microsoft Office, Mathcad, Statistica, SPSS, Matlab.

ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΕΣ ΚΑΙ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΟΡΓΑΝΩΣΕΙΣ

2005- : Μέλος του ΤΕΕ
2005- : Άδεια άσκησης επαγγέλματος Χημικού Μηχανικού (Αριθ. 47158/2005).
2007-: Μέλος του Πανελλήνιου Συλλόγου Χημικών Μηχανικών

ΑΛΛΕΣ ΔΙΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΕΣ:

7/9/2018: Δίπλωμα Διδασκαλίας Ashtanga Vinyasa Yoga, Ashtanga Yoga Teacher Training with Kristina Karitinos, 120 hours, Ρέθυμνο, Ελλάδα
02/2019: Σεμινάριο «Adjustments at Ashtanga Vinyasa Yoga», with Kristina Karitinos, Athens, Greece.

02/2020: Τακτικό μέλος του Συλλόγου AshtangaVinyasaYogaGreece.