
ΑΝΔΡΙΑΝΑ Ε. ΛΑΖΟΥ
Δρ. ΧΗΜΙΚΟΣ ΜΗΧΑΝΙΚΟΣ

ΒΙΟΓΡΑΦΙΚΟ ΣΗΜΕΙΩΜΑ

ΑΘΗΝΑ
2024

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: Αναπληρώτρια 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, ιξωδο-ελαστικότητα, έλεγχος θερμοκρασίας, rotational and oscillatory testing, μέτρηση δειγμάτων με ρέομετρο.

ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΑ ΕΝΔΙΑΦΕΡΟΝΤΑ:

- Σχεδιασμός και ανάλυση διεργασιών 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 ανάπτυξη 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 χρωματομέτρου τροφίμων
- Στερεοσκοπία τροφίμων
- Μεθοδολογία ανάπτυξης περιγραφικής ανάλυσης οργανοληπτικών χαρακτηριστικών τροφίμων
- Μεθοδολογία αποδοχής καταναλωτή
- Χειρισμός μονάδων αρτοποιήσης
- Διεργασίες ελάττωσης μεγέθους – άλεση σπόρων δημητριακών και ταξινόμηση

- Χειρισμός και λειτουργία λυοφιλιωποιητή και παραγωγή λυοφιλιωποιημένων προϊόντων υψηλών ποιοτικών χαρακτηριστικών

ΣΥΜΜΕΤΟΧΗ & ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΣΥΝΕΔΡΙΩΝ- ΗΜΕΡΙΑΩΝ:

- 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 Εργαστηρίου 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 Εργαστηρίου Χημείας, Ανάλυσης & Σχεδιασμού Διεργασιών Επεξεργασίας Τροφίμων, με τίτλο «Μέσα στο Food Matrix», που πραγματοποιήθηκε στα πλαίσια του Athens Science Festival 2019, 3-7/4, Τεχνόπολη Δήμου Αθηναίων, Αθήνα.
- 2023: Παρουσίαση με τίτλο «Ανάλυση & σχεδιασμός διεργασιών επεξεργασίας για την ανάπτυξη καινοτόμων τροφίμων», στην ημερίδα του Τμήματος Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων ‘Νέες προοπτικές και σύγχρονες προκλήσεις στην Επιστήμη και Τεχνολογία Τροφίμων’, 26/5/2023, Πανεπιστημιούπολη Άλσους Αιγάλεω, Αθήνα.
- 2023: Προσκεκλημένη στην ημερίδα της ΠΕΤΕΤ στα πλαίσια της FOODTECH 2023 στο session: Ασφάλεια και καινοτομία στην παραγωγή τροφίμων, 11/11/2023, Metropolitan Expo, Αθήνα.

Διοργάνωση 1 επιστημονικού σεμιναρίου και εισηγήτρια σε 2 ημερίδες μετά το διορισμό στην βαθμίδα της Επίκουρης Καθηγήτριας (ΦΕΚ 1099/3.11.2017 & 414/19.4.2018)

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_didaktoris_diatribis_s_stoyna_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 Νέστορ 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 έλεγχο 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: Σύμβουλος της Άξων Περιβαλλοντικής Ε.Π.Ε. στα πλαίσια του Ευρωπαϊκού προγράμματος LIFE με τίτλο: «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 Axia Innovation.

Συνολική επαγγελματική προϋπηρεσία ως Χημικός Μηχανικός 11 έτη.

ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΟ ΕΡΓΟ

Ερευνητικά Έργα ως Ερευνήτρια

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»

Ερευνητικά Έργα ως Επιστημονική Υπεύθυνη

1. 18/11/2022-01/02/2023: Επιστημονική Υπεύθυνη στο ερευνητικό έργο με τίτλο «Σχεδιασμός και αριστοποίηση διεργασιών ξηράνσεως με λυοφιλίωση υδατικών φυσικών εκχυλισμάτων αρωματικών και φαρμακευτικών φυτών». Συνεργασία με εταιρεία «Natural Food Additives».
2. 14/12/2022-13/12/2025: Επιστημονική Υπεύθυνη στο ερευνητικό έργο με τίτλο «ΒΕΛΤΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗ ΤΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΡΟΔΑΚΙΝΩΝ & ΝΕΚΤΑΡΙΝΙΩΝ ΜΕΣΩ ΚΑΙΝΟΤΟΜΩΝ ΜΕΤΑΣΥΛΛΕΚΤΙΚΩΝ ΧΕΙΡΙΣΜΩΝ», στα πλαίσια της Δράσης 2 των Υπομέτρων 16.1 – 16.2 «Ίδρυση και λειτουργία Επιχειρησιακών Ομάδων της Ευρωπαϊκής Σύμπραξης Καινοτομίας για την παραγωγικότητα και τη βιωσιμότητα της γεωργίας», Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης & Τροφίμων.
3. 01/11/2023-14/02/2024: Επιστημονική Υπεύθυνη στο ερευνητικό έργο με τίτλο «Σχεδιασμός και αριστοποίηση διεργασιών ξηράνσεως με λυοφιλίωση υδατικών φυσικών εκχυλισμάτων αρωματικών και φαρμακευτικών φυτών». Συνεργασία με εταιρεία «Natural Food Additives».

Επιστημονική Υπεύθυνη συνολικά σε 3 ερευνητικά έργα μετά το διορισμό στην βαθμίδα της Επίκουρης Καθηγήτριας (ΦΕΚ 1099/3.11.2017 & 414/19.4.2018)

ΔΙΔΑΚΤΙΚΟ ΕΡΓΟ ΣΕ ΤΡΙΤΟΒΑΘΜΙΑ ΙΔΡΥΜΑΤΑ

ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑ ΠΡΟΠΤΥΧΙΑΚΩΝ ΜΑΘΗΜΑΤΩΝ ΣΠΟΥΔΩΝ ΠΡΙΝ ΤΟ ΔΙΟΡΙΣΜΟ ΣΤΗ ΒΑΘΜΙΔΑ ΕΠΙΚΟΥΡΗΣ ΚΑΘΗΓΗΤΡΙΑ (ΦΕΚ 1099/3.11.2017 & 414/19.4.2018)

1. 1/9/2005-30/6/2006: Εκτέλεση εργαστηριακών ασκήσεων των μαθημάτων Μηχανική Φυσικών Διεργασιών I και II στον τομέα II της Σχολής Χημικών Μηχανικών.
2. 1/9/2006-30/6/2007: Επικουρικό διδακτικό έργο στα μαθήματα Μηχανική Φυσικών Διεργασιών I και II στον τομέα II της Σχολής Χημικών Μηχανικών.
3. 1/1/2008-31/12/2008: Επικουρικό διδακτικό έργο στα μαθήματα Μηχανική Φυσικών Διεργασιών I και II και Σχεδιασμού Χημικών Βιομηχανιών, στον τομέα II της Σχολής Χημικών Μηχανικών.
4. 1/1/2009-31/12/2009: Επικουρικό διδακτικό έργο στα μαθήματα Μηχανική Φυσικών Διεργασιών I και II και Σχεδιασμού Χημικών Βιομηχανιών, στον τομέα II της Σχολής Χημικών Μηχανικών.
5. 1/1/2010-31/12/2010: Επικουρικό διδακτικό έργο στα μαθήματα Μηχανική Φυσικών Διεργασιών I και II και Σχεδιασμού Χημικών Βιομηχανιών, στον τομέα II 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 II» (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 I» (6 ώρες την εβδομάδα).
8. 1/1/2011-31/12/2011: Επικουρικό διδακτικό έργο στα μαθήματα Μηχανική Φυσικών Διεργασιών I, Μηχανική Φυσικών Διεργασιών II, Σχεδιασμός Χημικών Βιομηχανιών, Μηχανική Συστημάτων Εφοδιαστικής Διαχείρισης, Προχωρημένες Μέθοδοι Τεχνικοοικονομικού Σχεδιασμού Χημικών Βιομηχανιών, Στοιχεία Μηχανολογικού Εξοπλισμού, στον Τομέα II 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**, Εαρινό εξάμηνο
- **Μηχανική Τροφίμων ΙΙ** (Θεωρία), Εαρινό εξάμηνο

Ακαδημαϊκό Έτος	Μαθήματα
2017-2018	1. Επεξεργασία Τροφίμων Ι & ΙΙ Εργαστήριο 2. Μηχανική Τροφίμων Ι & ΙΙ Εργαστήριο
2018-2019	1. Επεξεργασία Τροφίμων ΙΙ (Θ + Ε) 2. Φυσικές & Δομικές Ιδιότητες Τροφίμων – <i>Υπεύθυνη μαθήματος</i> 3. Επιστήμη & Τεχνολογία Δημητριακών και προϊόντων τους – <i>Υπεύθυνη μαθήματος</i> 4. Επεξεργασία Τροφίμων Ι 5. Μηχανική Τροφίμων ΙΙ Εργαστήριο
2019-2020	1. Επεξεργασία Τροφίμων ΙΙ (Ε) 2. Φυσικές & Δομικές Ιδιότητες Τροφίμων – <i>Υπεύθυνη μαθήματος</i> 3. Επιστήμη & Τεχνολογία Δημητριακών και προϊόντων τους – <i>Υπεύθυνη μαθήματος</i> 4. Επεξεργασία Τροφίμων Ι 5. Μηχανική Τροφίμων ΙΙ Εργαστήριο
2020-2021	1. Επεξεργασία Τροφίμων ΙΙ (Ε) 2. Φυσικές & Δομικές Ιδιότητες Τροφίμων – <i>Υπεύθυνη μαθήματος</i> 3. Επιστήμη & Τεχνολογία Δημητριακών και προϊόντων τους – <i>Υπεύθυνη μαθήματος</i> 4. Επεξεργασία Τροφίμων Ι 5. Μηχανική Τροφίμων ΙΙ Εργαστήριο
2021-2022	1. Επεξεργασία Τροφίμων ΙΙ (Ε) 2. Μηχανική Τροφίμων Ι - <i>Υπεύθυνη μαθήματος</i> 3. Φυσικές & Δομικές Ιδιότητες Τροφίμων – <i>Υπεύθυνη μαθήματος</i> 4. Επιστήμη & Τεχνολογία Δημητριακών και προϊόντων τους – <i>Υπεύθυνη μαθήματος</i> 5. Επεξεργασία Τροφίμων Ι 6. Μηχανική Τροφίμων ΙΙ (Θ+Ε)
2022-2023	1. Επεξεργασία Τροφίμων ΙΙ (Ε)

	2. Μηχανική Τροφίμων Ι - Υπεύθυνη μαθήματος 3. Φυσικές & Δομικές Ιδιότητες Τροφίμων – Υπεύθυνη μαθήματος 4. Επιστήμη & Τεχνολογία Δημητριακών και προϊόντων τους – Υπεύθυνη μαθήματος 5. Επεξεργασία Τροφίμων Ι – Υπεύθυνη μαθήματος 6. Μηχανική Τροφίμων ΙΙ Εργαστήριο
2023-2024	1. Επεξεργασία Τροφίμων ΙΙ (Ε) 2. Μηχανική Τροφίμων Ι - Υπεύθυνη μαθήματος 3. Φυσικές & Δομικές Ιδιότητες Τροφίμων – Υπεύθυνη μαθήματος 4. Επιστήμη & Τεχνολογία Δημητριακών και προϊόντων τους – Υπεύθυνη μαθήματος 5. Επεξεργασία Τροφίμων Ι – Υπεύθυνη μαθήματος 6. Μηχανική Τροφίμων ΙΙ Εργαστήριο

Υπεύθυνη μαθημάτων συνολικά σε 4 μαθήματα του προπτυχιακού προγράμματος σπουδών του Τμήματος Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων του ΠΑΔΑ, μετά το διορισμό στην βαθμίδα της Επίκουρης Καθηγήτριας (ΦΕΚ 1099/3.11.2017 & 414/19.4.2018)

ΑΥΤΟΔΥΝΑΜΗ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑ ΣΕ ΜΕΤΑΠΤΥΧΙΑΚΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ ΣΠΟΥΔΩΝ

ΠΜΣ ΜΕ ΤΙΤΛΟ «ΕΠΙΣΤΗΜΗ & ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ – MASTER OF SCIENCE IN FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY» ΤΟΥ ΤΕΙ ΑΘΗΝΑΣ

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. Ψυχομετρία 2. Εκτίμηση ψυκτικής ισχύος εξαμιστή (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

ΠΜΣ ΜΕ ΤΙΤΛΟ «ΚΑΙΝΟΤΟΜΙΑ, ΠΟΙΟΤΗΤΑ & ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ» ΤΟΥ ΠΑΔΑ

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.
- 23/10/2020 έως 15/02/2021: Διδασκαλία μαθημάτων Μ.Π.Σ. με τίτλο «ΠΜΣ – Καινοτομία, Ποιότητα και Ασφάλεια Τροφίμων» του ΠΑΔΑ.
- 01/03/2021 έως 10/06/2021: Διδασκαλία μαθημάτων Μ.Π.Σ. με τίτλο «ΠΜΣ – Καινοτομία, Ποιότητα και Ασφάλεια Τροφίμων» του ΠΑΔΑ.
- 26/10/2021 έως 18/02/2022: Διδασκαλία μαθημάτων Μ.Π.Σ. με τίτλο «ΠΜΣ – Καινοτομία, Ποιότητα και Ασφάλεια Τροφίμων» του ΠΑΔΑ.
- 08/03/2022 έως 09/06/2022: Διδασκαλία μαθημάτων Μ.Π.Σ. με τίτλο «ΠΜΣ – Καινοτομία, Ποιότητα και Ασφάλεια Τροφίμων» του ΠΑΔΑ.
- 20/10/2022 έως 17/02/2023: Διδασκαλία μαθημάτων Μ.Π.Σ. με τίτλο «ΠΜΣ – Καινοτομία, Ποιότητα και Ασφάλεια Τροφίμων» του ΠΑΔΑ.
- 06/03/2023 έως 09/06/2023: Διδασκαλία μαθημάτων Μ.Π.Σ. με τίτλο «ΠΜΣ – Καινοτομία, Ποιότητα και Ασφάλεια Τροφίμων» του ΠΑΔΑ.
- Χειμερινό εξάμηνο ακαδημαϊκού έτους 2023-2024: 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. Ψυχομετρία 2. Μετάδοση θερμότητας υπό μη μόνιμη κατάσταση 3. Ψύξη Τροφίμων 4. Θερμική Επεξεργασία Τροφίμων 5. Ενεργότητα Ύδατος
Ειδικά Θέματα Επεξεργασίας, Συντήρησης και Συσκευασίας Τροφίμων	1. Υαλώδης μετάπτωση 2. Ρεολογία Τροφίμων 3. Εξώθηση Τροφίμων 4. Συμπύκνωση με μεμβράνες 5. Καινοτόμες μέθοδοι επεξεργασίας και συντήρησης

Συντονίστρια των μαθημάτων Αρχές και Μέθοδοι Επεξεργασίας και Συντήρησης Τροφίμων και Ειδικά Θέματα Επεξεργασίας, Συντήρησης και Συσκευασίας Τροφίμων του ΠΜΣ Καινοτομία, Ποιότητα και Ασφάλεια Τροφίμων του Τμήματος Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων του ΠΑΔΑ (απόφαση συντονιστικής επιτροπής ΠΜΣ με αρ. 1/24-01-2023).

Συντονίστρια συνολικά σε 2 μαθήματα του ΠΜΣ του Τμήματος Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων του ΠΑΔΑ, μετά το διορισμό στην βαθμίδα της Επίκουρης Καθηγήτριας (ΦΕΚ 1099/3.11.2017 & 414/19.4.2018).

ΕΠΙΒΛΕΨΗ ΜΕΤΑΠΤΥΧΙΑΚΩΝ ΕΡΓΑΣΙΩΝ ΤΟΥ 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 ΤΕΙ Αθήνας.

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.
2. Σαμαράς Παντελής, 2022. Κρέας κυτταροκαλλιέργειας (cultured meat): μέθοδοι επεξεργασίας, εφαρμογές, αποδοχή καταναλωτών.
3. Χρηστίδη Χριστίνα, 2022. Διερεύνηση της παλαιώσης εψημένων παραδοσιακών προϊόντων γλυκού ζυμαριού (τσουρέκι) εμπλουτισμένων με άλευρο κάνναβης.

4. Αναστασιάδης Γιώργος, 2023. Ανάπτυξη καινοτόμων τροφίμων με συμβολή στην ανακούφιση του άγχους των καταναλωτών: Επίδραση της τυποποίησης.
5. Προβατά Ταρσία, 2023. Ανάπτυξη καινοτόμων τροφίμων με συμβολή στην ανακούφιση του άγχους των καταναλωτών: Ιδιότητες ποιότητας.
6. Χατζημιχαήλ Κυριακή, 2024. Συγκριτική μελέτη διαφορετικών ειδών γάλακτος με χρήση φασματοσκοπίας υπερύθρου και χημειομετρίας.

Επίβλεψη συνολικά 6 μεταπτυχιακών εργασιών, μετά το διορισμό στην βαθμίδα της Επίκουρης Καθηγήτριας (ΦΕΚ 1099/3.11.2017 & 414/19.4.2018) του ΠΜΣ Καινοτομία, Ποιότητα και Ασφάλεια Τροφίμων του ΠΑΔΑ.

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 Θωμαΐς, 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.

Συμμετοχή συνολικά σε 10 επιτροπές αξιολόγησης μεταπτυχιακών εργασιών του ΠΜΣ «Επιστήμη και Τεχνολογία Τροφίμων - Master of Science in Food Science and Technology», εκ των οποίων οι 4 μετά το διορισμό στην βαθμίδα της Επίκουρης Καθηγήτριας (ΦΕΚ 1099/3.11.2017 & 414/19.4.2018).

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 διαδικασιών 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.
4. Καβαλάρη Αναστασία – Ειρήνη, 2021. Μικροενθυλάκωση Βιοδραστικών και Συστατικών Τροφίμων σε Κύτταρα Ζύμης.
5. Κουμουσίδου Ελένη, 2021. Σύγχρονες τάσεις στη σοκολατοβιομηχανία: Βελτιστοποίηση παραγωγής, ποιότητα και καινοτομία.
6. Λιόντος Αλέξιος – Ελευθέριος, 2021. Ανάπτυξη εδώδιμων βιοπολυμερών τροποποιημένης δομής και αξιολόγηση των ποιοτικών τους παραμέτρων.
7. Κατσιγιάννη Δέσποινα, 2023. Η επίδραση της ενεργής συσκευασίας σε φρέσκα φρούτα και λαχανικά.
8. Φούντας Λάζαρος, 2023. Ημιοσοτικός προσδιορισμός μαλακού σίτου σε σκληρό σίτο με real time PCR για έλεγχο νοθείας στην ελληνική αγορά ζυμαρικών.
9. Μάλαμα Ανδρονίκη, 2023. Βιομηχανία παραγωγής αλεύρων: Μελέτη επικινδυνότητας, κύρια σημεία ελέγχων, συχνότερες καταγραφές μη συμμορφώσεων από τον προμηθευτή έως τον καταναλωτή.
10. Γούτη Μαρία, 2023. Μελέτη μικροβιακής ζύμωσης φυτικών προϊόντων με βάση μικροβιακή κοινότητα αποτελούμενη από ζύμες και βακτήρια.
11. Κυριάκου Χριστίνα, 2023. Βιώσιμες εναλλακτικές πηγές πρωτεϊνών τελευταίας γενιάς: Μέθοδοι επεξεργασίας και ιδιότητες για εφαρμογές σε τρόφιμα.
12. Ραχούτη Μαρία, 2023. Σύγχρονες τεχνολογίες και τάσεις για την αξιοποίηση παραπροϊόντων τροφίμων στη βιομηχανία των καλλυντικών.
13. Ρηνάκη Παναγιώτα, 2023. Χρήση μαθηματικών μοντέλων πρόρρησης της διάρκειας ζωής τροφίμων ζωικής προέλευσης σε προσομοιώσεις θερμοκρασιακών συνθηκών στη ψυκτική αλυσίδα.

14. Σταθοπούλου Έλλη Διονυσία, 2023. Ο βαθμός επεξεργασίας τροφίμων και οι επιπτώσεις στην υγεία.
15. Τουρκοχωρίτη Ευαγγελία, 2023. Χρήση φυσικών εκχυλισμάτων για την ανάπτυξη ενεργούς συσκευασίας και την επιμήκυνση της διάρκειας ζωής τροφίμων.
16. Φιλιππούλου Ουρανία, 2023. Μελέτη της επίδρασης θερμικών και μη θερμικών μεθόδων επεξεργασίας τροφίμων στη βιοδιαθεσιμότητα βιοδραστικών συστατικών τροφίμων φυτικής προέλευσης.
17. Χούλη Ξένη, 2023. Προϊόντα αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής από βυνοποιημένους σπόρους: Τεχνο-λειτουργικές και οργανοληπτικές ιδιότητες.

Συμμετοχή συνολικά σε 17 επιτροπές αξιολόγησης μεταπτυχιακών εργασιών του ΠΜΣ «Καινοτομία, Ποιότητα και Ασφάλεια Τροφίμων» του ΠΑΔΑ, μετά το διορισμό στην βαθμίδα της Επίκουρης Καθηγήτριας (ΦΕΚ 1099/3.11.2017 & 414/19.4.2018).

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 Θεοδωρής, 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.

Συμμετοχή συνολικά σε 5 επιτροπές αξιολόγησης πτυχιακών εργασιών του Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων του ΤΕΙ Αθήνας.

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

1. Καραμάνου Γαρυφαλιά, Καρυστινού Φωτεινή, 2018. Κέικ με Γκότζι Μπέρι (goji berry) διατηρησιμότητα και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά.
2. Ταγκαλάκη Γεωργία, 2019. Προϊόντα ολικής άλεσης στην ελληνική αγορά.
3. Κάργα, Ευαγγελία, 2019. Προσθήκη άλατος για τη συντήρηση τροφίμων και η διατροφική αξιολόγησή τους.
4. Παπαδοπούλου Χαρίκλεια, 2020. Προϊόντα χωρίς γλουτένη στην ελληνική αγορά.
5. Κώτσης Βασίλης, 2021. Οι διαιτητικές ίνες και τα οφέλη τους στην υγεία των ανθρώπων.

6. Τσόλη, Ρόζα, Χαρίτου, Γαρυφαλιά, 2021, Η συμβολή των δεικτών NOVA και Nutri-score στην ενημέρωση του καταναλωτή.
7. Παπανικολάου, Δήμητρα, 2021. Σύγκριση διατροφικής αξίας μεταξύ light και συμβατικών προϊόντων τροφίμων.
8. Σιούλα, Δ., Κονόμη Ε., 2022. 3D Εκτύπωση τροφίμων και η συμβολή της στη βιώσιμη οικονομία.
9. Πετρίδου Γεωργία Ειρηνή, 2024. Επίδραση της προσθήκης αποξηραμένου βασιλικού επί των ρεολογικών ιδιοτήτων ζυμαριών άλευρου σίτου.
10. Χαρίκλεια-Μυρτώ Τριανταφυλλοπούλου, 2024. Απομόνωση γαλακτοματοποιητών από απόβλητα της βιομηχανίας τροφίμων με πιθανές χρήσεις στη μαγειρική τέχνη.

Συμμετοχή συνολικά σε 10 επιτροπές αξιολόγησης πτυχιακών εργασιών του Τμήματος Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων του ΠΑΔΑ, μετά το διορισμό στην βαθμίδα της Επίκουρης Καθηγήτριας (ΦΕΚ 1099/3.11.2017 & 414/19.4.2018).

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

Επίβλεψη συνολικά 4 πτυχιακών εργασιών του Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων του ΤΕΙ Αθήνας.

ΕΠΙΒΛΕΨΗ ΠΤΥΧΙΑΚΩΝ ΕΡΓΑΣΙΩΝ ΤΟΥ ΤΜΗΜΑΤΟΣ ΕΠΙΣΤΗΜΗΣ & ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΤΟΥ ΠΑΔΑ

1. Θεοδώρου Γεωργία, 2020. Ανάπτυξη καινοτόμου αρτοσκευάσματος: Αποθήκευση και μελέτη μηχανικών ιδιοτήτων
2. Κουτελιέρη Βασιλική, 2020. Θερμικές Ιδιότητες καινοτόμων αρτοσκευασμάτων εμπλουτισμένων με φυτικές πρωτεΐνες.
3. Χατζηιωάννου Διονύσιος, 2021. Μέθοδοι επεξεργασίας εναλλακτικών κρέατος βασισμένων σε φυτικές πηγές.

4. Αναστασιάδης Γεώργιος, Προβατά Ταρσία, 2021. Αξιοποίηση υπολειμμάτων απολίπανσης σπόρων κάνναβης για την ανάπτυξη καινοτόμων τροφίμων πλούσιου ζυμαριού.
5. Πρωτοπαππά Αικατερίνη, Ταστζόγλου Θεοδώρα, 2021. Μελέτη ιδιοτήτων καινοτόμων τροφίμων επαλείψεως υψηλής διατροφικής αξίας με προσθήκη λειτουργικών συστατικών.
6. Σγαρδανά Μαρία, 2022. Διεργασίες απομονώσεως πρωτεϊνών από εναλλακτικές πηγές και εφαρμογές σε προϊόντα τροφίμων.
7. Κατσούλας Γιώργος, 2022. Απόβλητα Τροφίμων: Χρήση και εφαρμογές στην βιομηχανία τροφίμων.
8. Κουγιουμτζόγλου Σπυριδούλα, 2022. Μελέτη αποδοχής καταναλωτών του κρέατος κυτταροκαλλιέργειας.
9. Δρόσου Μαρία, Καραλιά Ελένη, 2022. Διερεύνηση της παλαιώση προϊόντων πλούσιου ζυμαριού (τσουρέκι).
10. Χατζημιχαήλ Κυριακή, 2022. Επίδραση της αποθήκευσης στα βιοενεργά συστατικά καινοτόμων προϊόντων πλούσιου ζυμαριού εμπλουτισμένων με αλεύρι κάνναβης.
11. Τσέλιου Ευαγγελίνα, 2023. Ανάπτυξη καινοτόμου αρτοσκευάσματος, αποθήκευση και μελέτη φυσικοχημικών ιδιοτήτων.
12. Τσομπανίδου Έρις-Μαρίνα, 2024. Ποιοτικά χαρακτηριστικά νεοφανών τροφίμων εμπλουτισμένων με λειτουργικά συστατικά για την μείωση του άγχους των καταναλωτών.
13. Συμεωνίδης, Α., Ρίπης, Μ., 2024. Εκχύλιση φαινολικών ενώσεων από παραπροϊόντα απόσταξης χαμομηλιού με χρήση μοντέλων πειραματικού σχεδιασμού και υγρής χρωματογραφίας-φασματομετρίας μάζας.

Επίβλεψη συνολικά 13 πτυχιακών εργασιών του Τμήματος Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων του ΠΑΔΑ, μετά το διορισμό στην βαθμίδα της Επίκουρης Καθηγήτριας (ΦΕΚ 1099/3.11.2017 & 414/19.4.2018).

ΣΥΜΜΕΤΟΧΗ ΣΕ ΤΡΙΜΕΛΕΙΣ ΣΥΜΒΟΥΛΕΥΤΙΚΕΣ ΕΠΙΤΡΟΠΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΕΚΠΟΝΗΣΗ ΔΙΔΑΚΤΟΡΙΚΩΝ ΔΙΑΤΡΙΒΩΝ

1. Κατσούφη Σταματίνα, Τίτλος: «Σχεδιασμός και ανάπτυξη καινοτόμων προϊόντων αρτοποιίας 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.*
2. Β. Μανούρας, 2023. «Αξιολόγηση φυσικοχημικών, μικροβιολογικών, οργανοληπτικών και διαθρεπτικών χαρακτηριστικών γάλακτος και κρέατος που παράγονται με καινοτόμες φιλοπεριβαλλοντικές παρεμβάσεις», στο Τμήμα Επιστήμης Ζωικής Παραγωγής, Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας, *Συμμετοχή ως μέλος της επιτροπής.*
3. Αυγουλής Δημήτρης, Τίτλος: «Ανάλυση και σχεδιασμός βιώσιμων διεργασιών για τη παραγωγή υψηλώς λειτουργικών συστατικών από παραπροϊόντα της βιομηχανίας τροφίμων», στο Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων του ΠΑΔΑ (αναμένεται ο ορισμός τριμελούς συμβουλευτικής επιτροπής). *Συμμετοχή ως Επιβλέπουσα.*

Επίβλεψη συνολικά 2 διδακτορικών διατριβών του Τμήματος Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων του ΠΑΔΑ και συμμετοχή σε 1 τριμελή συμβουλευτική επιτροπή εκπόνησης διδακτορικής διατριβής, μετά το διορισμό στην βαθμίδα της Επίκουρης Καθηγήτριας (ΦΕΚ 1099/3.11.2017 & 414/19.4.2018).

ΔΙΟΙΚΗΤΙΚΟ ΕΡΓΟ ΣΕ ΤΡΙΤΟΒΑΘΜΙΑ ΙΔΡΥΜΑΤΑ**ΣΥΜΜΕΤΟΧΗ ΣΕ ΕΠΙΤΡΟΠΕΣ ΤΟΥ ΤΜΗΜΑΤΟΣ ΕΠΙΣΤΗΜΗΣ & ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΤΟΥ ΠΑΔΑ*****Επιτροπές Προγράμματος Προπτυχιακών Σπουδών***

1. Από το 2018-σήμερα: Επιτροπή Αξιολόγησης των αιτήσεων των υποψηφίων φοιτητών για πραγματοποίηση πρακτικής μέσω ΕΣΠΑ, Τακτικό μέλος (τελευταία ανανέωση με βάση την με αρ. πρωτ. 70089/21-7-2023 ΓΣ)
2. 2/10/2020-σήμερα: Επιτροπή για την εξέταση των προς απαλλαγή μαθημάτων των φοιτητών, Τακτικό μέλος (τελευταία ανανέωση με βάση την με αρ. πρωτ. 70089/21-7-2023 ΓΣ).
3. Από 2020-σήμερα: Επιτροπή Erasmus – Διεθνών Συνεργασιών, Αναγνώρισης Μαθημάτων και Αντιστοίχισης Βαθμολογίας, Τακτικό Μέλος (τελευταία ανανέωση με βάση την με αρ. πρωτ. 70089/21-7-2023 ΓΣ).
4. Από 2021-σήμερα: Επιτροπή Οργάνωσης Επιστημονικών Σεμιναρίων στα πλαίσια της εξωστρέφειας του Τμήματος του Τμήματος Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων (τελευταία ανανέωση με βάση την με αρ. πρωτ. 70089/21-7-2023 ΓΣ).
5. Από 24/7/2023-σήμερα: Επιτροπή Σύνταξης και επιμέλειας Οδηγού Σπουδών του Τμήματος Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων (τελευταία ανανέωση με βάση την με αρ. πρωτ. 70089/21-7-2023 ΓΣ).

Επιτροπές Προγράμματος Μεταπτυχιακών Σπουδών

6. Από 13/01/2023-σήμερα: Μέλος της συντονιστικής επιτροπής του ΠΜΣ Καινοτομία, Ποιότητα και Ασφάλεια Τροφίμων του Τμήματος (τελευταία ανανέωση με βάση την με αρ. πρωτ. 70089/21-7-2023 ΓΣ).
7. Από 2018-σήμερα: Επιτροπή για τον έλεγχο και απαλλαγή από τέλη φοίτησης των υποψηφίων του ΠΜΣ «Καινοτομία, Ποιότητα και Ασφάλεια Τροφίμων», Τακτικό μέλος (τελευταία ανανέωση με βάση την με αρ. πρωτ. 70089/21-7-2023 ΓΣ).
8. Από 13/01/2023-σήμερα: Επιτροπή Επιλογής Υποψηφίων Μεταπτυχιακών Σπουδών (τελευταία ανανέωση με βάση την με αρ. πρωτ. 70089/21-7-2023 ΓΣ).

Συνολικά 6 έτη διοικητικού έργου σε επιτροπές που αφορούν προπτυχιακές και μεταπτυχιακές σπουδές του Τμήματος Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων του ΠΑΔΑ, μετά το διορισμό στην βαθμίδα της Επίκουρης Καθηγήτριας (ΦΕΚ 1099/3.11.2017 & 414/19.4.2018).

ΕΠΟΠΤΗΣ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟΣ ΠΡΑΚΤΙΚΗΣ ΑΣΚΗΣΗΣ ΦΟΙΤΗΤΩΝ ΤΟΥ ΤΜΗΜΑΤΟΣ ΕΠΙΣΤΗΜΗΣ & ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΤΟΥ ΠΑΔΑ

A/A	ΕΠΩΝΥΜΟ	ΟΝΟΜΑ	ΧΡΟΝΙΚΗ ΔΙΑΡΚΕΙΑ	ΕΤΑΙΡΕΙΑ
1	ΜΑΝΩΛΗ	ΕΥΑΓΓΕΛΙΑ	15/2/2021- 15/4/2021	ΚΟΠΕΡ ΦΑΡΜΑΚΕΥΤΙΚΗ Α.Ε.

2	ΒΡΕΛΛΟΥ	ΣΟΥΖΑΝΝΑ	15/9/2021- 15/11/2021	TUV AUSTRIA FOOD ALLERGENS A.E.
3	ΔΗΜΑΚΟΠΟΥΛΟΥ	ΕΛΕΝΗ	1/9/2021- 1/11/2021	ΓΙΩΤΗΣ Α.Ε.
4	ΚΡΗΤΙΚΑΚΟΥ	ΓΕΩΡΓΙΑ ΧΡΙΣΤΙΝΑ	15/7/2021- 15/9/2021	Κ. ΓΑΛΑΝΟΠΟΥΛΟΣ & ΣΙΑ ΟΕ
5	ΚΩΣΤΟΠΟΥΛΟΥ	ΕΛΕΝΗ ΣΠΥΡΙΔΟΥΛΑ	1/9/2021- 1/11/2021	FRESH ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΕΙΑ ΑΒΕΕ
6	ΚΑΡΑΝΙΚΟΛΟΠΟΥΛΟΥ	ΣΟΦΙΑ	1/11/2020- 1/1/2021	ΓΙΩΤΗΣ Α.Ε.
7	ΓΕΝΝΗ	ΕΛΕΝΗ	15/7/2021- 15/09/2021	ΓΑΛΑΝΟΠΟΥΛΟΣ Κ. ΣΙΑ Ο.Ε.
8	ΚΟΝΤΟΓΙΑΝΝΗ	ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΑ	15/7/2021- 15/09/2021	ΚΤΗΝΙΑΤΡΙΚΟ ΚΕΝΤΡΟ ΑΘΗΝΩΝ
9	ΚΟΝΙΤΟΠΟΥΛΟΥ	ΕΛΕΥΘΕΡΙΑ	15/9/2021- 15/11/2021	ΓΙΩΤΗΣ Α.Ε
10	ΚΥΡΙΤΣΗ	ΠΑΓΩΝΑ	15/9/2021- 15/11/2021	ΓΙΩΤΗΣ Α.Ε
11	ΛΑΜΠΙΡΗ	ANNA	1/7/2021- 31/8/2021	QACKS Ltd
12	ΖΕΡΒΑ	ΜΑΡΙΑ	15/9/2021- 15/11/2021	ΗΛΙΟΠΟΥΛΟΣ ΝΙΚΗΦΟΡΟΣ “HELLASCHEM”
13	ΚΟΥΦΑΛΙΩΤΗ	ΖΩΗ	1/7/2021- 1/9/2021	ΓΙΩΤΗΣ Α.Ε.
14	ΜΑΝΤΖΑΝΑ	ΧΡΥΣΟΥΛΑ	15/7/2021- 15/9/2021	ΣΤΑΜΟΥ ΑΒΕΕ
15	ΓΚΟΛΙΑ	ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΑ- ΜΑΡΙΑ	1/8/2021- 1/10/2021	TUV AUSTRIA ΕΛΛΑΣ Μ.ΕΠΕ.
16	ΜΑΔΕΝΛΟΓΛΟΥ	ΝΑΥΣΙΚΑ	1/9/2021- 1/11/2021	ΓΑΛΑΝΟΠΟΥΛΟΣ Κ. ΣΙΑ Ο.Ε.
17	ΛΙΟΔΗΜΟΥ	ΠΑΝΑΓΙΩΤΑ	1/8/2021- 1/10/2021	ΑΘΗΝΑΪΚΗ ΖΥΘΟΠΟΙΑ Α.Ε.
18	ΚΡΕΜΠΕΝΙΟΥ	ANNA	15/9/2021- 15/11/2021	Αντώνιος Τσακαλίδης ΕΕ
19	ΜΑΓΟΥΛΑΣ	ΣΩΤΗΡΙΟΣ	1/9/2021- 1/11/2021	ΓΙΩΤΗΣ Α.Ε.
20	ΑΣΗΜΟΜΥΤΗΣ	ΓΕΩΡΓΙΟΣ	15/6/2021- 14/8/2021	ΓΙΩΤΗΣ Α.Ε.
21	ΜΙΧΟΠΟΥΛΟΥ	ΑΓΓΕΛΙΚΗ	1/6/2021- 31/7/2021	ΣΤΕΛΛΑΚΗΣ Δ. ΑΛΕΞΙΟΣ
22	ΦΕΝΤΟΥΝ	ΧΡΙΣΤΙΝΑ	15/7/2021- 15/9/2021	Ν. ΗΛΙΟΠΟΥΛΟΣ - HELLASCHEM
23	ΚΑΛΑΤΖΙΔΗΣ	ΧΑΡΑΛΑΜΠΟΣ	20/1/2022- 20/3/2022	ΣΤΑΜΟΥ ΑΒΕΕ
24	ΜΟΥΡΕΛΑΤΟΥ	ΕΛΕΝΗ	20/1/2022- 20/3/2022	SERAPEIM LABORATORIES MIKE
25	ΚΥΜΙΩΝΗ	ΜΑΡΙΑ	20/1/2022- 20/3/2022	ΣΤΑΜΟΥ ΑΒΕΕ
26	ΛΟΥΚΑ	ΑΓΓΕΛΙΚΗ	20/1/2022- 20/3/2022	ΒΙΝΕΛΛΑΣ ΑΕ
27	ΜΑΛΑΠΕΤΣΑ	ΕΙΡΗΝΗ	20/1/2022- 20/3/2022	ΓΙΩΤΗΣ Α.Ε.
28	ΑΡΒΑΝΙΤΙΔΗ	ΦΩΤΕΙΝΗ ΠΗΝΕΛΟΠΗ	1/2/2022- 31/3/2022	NESTLE ELLAS A.E.
29	ΜΑΘΟΥ	ΕΛΙΣΑΒΕΤ	1/2/2020- 1/4/2022	FRESH ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΕΙΑ ΑΒΕΕ
30	ΘΕΟΧΑΡΗ	ΣΟΦΙΑ	1/3/2022- 1/5/2022	ΓΑΛΑΝΟΠΟΥΛΟΣ Κ.ΣΙΑ Ο.Ε
31	ΘΕΟΧΑΡΙΔΗ	ΝΙΚΟΛΕΤΤΑ - ΑΡΓΥΡΩ	1/3/2022- 30/4/2022	ΣΤΑΜΟΥ Α.Β.Ε.Ε

32	ΚΟΥΡΟΥΤΖΙΔΟΥ	ΑΡΤΕΜΙΣ	10/2/2022- 10/4/2022	AGROKNOW IKE
33	ΜΕΡΜΙΤΟΓΛΟΥ	ΜΙΧΑΗΛ	1/3/2022- 1/5/2022	ΔΕΛΤΑ ΑΝΩΝΥΜΗ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗ & ΕΜΠΟΡΙΚΗ ΕΤΑΙΡΕΙΑ
34	ΔΑΒΟΥΤΗ	ΙΩΑΝΝΑ	1/6/2022- 31/7/2022	ΙΩΑΝΝΗΣ ΤΡΙΜΜΗΣ
35	ΙΣΑΝΚΟΥΛΙΔΟΥ	ΕΛΕΝΗ	15/7/2022- 15/9/2022	ΣΤΑΜΟΥ Μ ΑΒΕΕ
36	ΚΟΣΚΙΝΑ	ΔΗΜΗΤΡΑ	1/7/2022- 31/8/2022	JOHNSON&JONHSON HELLAS A.E.B.E
37	ΓΕΡΟΣΤΑΜΟΥΛΟΥ	ΓΕΩΡΓΙΑ	1/6/2022- 31/7/2022	ΣΤΑΜΟΥ Μ. ΑΒΕΕ
38	ΓΚΛΑΒΑΝΟΥ	ΕΙΡΗΝΗ	1/6/2022- 1/8/2022	AKTINA A.E.
39	ΚΑΡΑΚΩΝΣΤΑΝΤΗ	ΑΣΗΜΙΝΑ	15/6/2022- 14/8/2022	ΔΕΛΤΑ ΤΡΟΦΙΜΑ ΜΟΝΟΠΡΟΣΩΠΗ Α.Ε.
40	ΖΟΡΜΠΑ	ΔΑΝΑΗ	10/7/2022- 9/9/2022	ΔΩΔΩΝΗ Α.Ε
41	ΚΟΥΡΟΣ	ΘΩΜΑΣ	15/7/2022- 15/9/2022	ΕΛΒΙΔΑ ΤΡΟΦΙΜΑ Α.Ε
42	ΚΟΥΤΣΟΥΚΟΣ	ΠΑΝΑΓΙΩΤΗΣ ΣΤΥΛΙΑΝΟΣ	10/7/2022- 10/9/2022	ΓΑΛΛΑΝΟΠΟΥΛΟΣ Κ. ΣΙΑ Ο.Ε
43	ΓΡΑΜΜΑΤΙΚΟΥ	ΕΙΡΗΝΗ	1/8/2022- 30/9/2022	CheMa Laboratories Αναλυτικά Εργαστήρια Ο.Ε
44	ΑΛΟΪΖΟΥ	ΕΛΕΝΗ	1/7/2022- 31/8/2022	Agroknow IKE
45	ΛΑΜΠΟΥΣΗ	ΝΙΚΟΛΕΤΑ	1/9/2022- 1/11/2022	ΑΤΛΑΝΤΙΚΑ ΕΛΛΑΣ ΑΕ
46	ΚΟΥΓΙΟΥΜΤΖΟΓΛΟΥ	ΣΠΥΡΙΔΟΥΛΑ	1/9/2022- 31/10/2022	EUROCERT ΑΕ
47	ΚΑΜΑΤΕΡΟΥ	ΜΑΡΙΝΑ	1/9/2022- 1/11/2022	FRESH ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΕΙΑ ΑΒΕΕ
48	ΕΥΣΤΑΘΙΟΥ	ΝΑΤΑΛΙΑ	20/7/2023- 20/9/2023	ΓΙΩΤΗΣ ΑΕ
49	ΓΙΑΝΝΗΣ	ΔΗΜΗΤΡΗΣ	15/7/2023- 15/9/2023	"HELLASCHEM"
50	ΔΡΟΣΟΥ	ΑΙΚΑΤΕΡΙΝΗ	20/7/2023- 20/9/2023	ΓΑΛΛΑΝΟΠΟΥΛΟΣ Κ. ΣΙΑ Ο.Ε.

Επόπτης εκπαιδευτικός συνολικά 50 φοιτητών του Τμήματος Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων του ΠΑΔΑ, μετά το διορισμό στην βαθμίδα της Επίκουρης Καθηγήτριας (ΦΕΚ 1099/3.11.2017 & 414/19.4.2018).

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
- Food Science & Nutrition
- Plant Foods for Human Nutrition
- Applied Food Research
- Czech Journal of Food Sciences
- Food Production, Processing and Nutrition

GUEST EDITOR ΣΕ ΔΙΕΘΝΗ ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΑ ΠΕΡΙΟΔΙΚΑ

- Journal "Foods": Special Issue: *The Effect of Processing Technologies on the Physicochemical and Sensory Properties of Foods*, 2023-2024. (https://www.mdpi.com/journal/foods/special_issues/26H1LDG3WU)

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 & Ακτινοβολούμενη Ενέργεια, 2η Έκδοση. Εκδόσεις Παπαζήση, Αθήνα.
4. ΛΑΖΟΣ, Ε.Σ. & ΛΑΖΟΥ, Α.Ε. (2016). Επεξεργασία Τροφίμων: 2 Διεργασίες Συντηρήσεως με Φυσικοχημικές, Βιολογικές, Νέες & Αναδύομενες Τεχνολογίες, 2η Έκδοση. Εκδόσεις Παπαζήση, Αθήνα.
5. ΛΑΖΟΥ, Α.Ε. & ΛΑΖΟΣ, Ε.Σ. (2017). *Τεχνολογία & Ποιότητα Σιτηρών, Εργαστηριακός Οδηγός, Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Αθήνα.*
6. ΛΑΖΟΥ Α.Ε. (2018). *Επεξεργασία Τροφίμων II, Εργαστηριακός Οδηγός, Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Αθήνα.*
7. ΛΑΖΟΥ Α.Ε. (2019). *Φυσικές Ιδιότητες Τροφίμων, Εκδόσεις Παπαζήση, Αθήνα.*

Συνολικά 7 συγγράμματα, εκ των οποίων 3 μετά το διορισμό στην βαθμίδα της Επίκουρης Καθηγήτριας (ΦΕΚ 1099/3.11.2017 & 414/19.4.2018).

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.
2. Lazou, A.E. 2024. *Extrusion Equipment, In: Book Series: Unit operations and processing equipment in the food industry, Editor-in-chief: Seid Mahdi Jafari, PhD, Prof., Vol. 16: Extrusion and size change processes in the food industry, Elsevier, Acceptance for contribution-Under Development.*

Συνολικά 2 κεφάλαια σε βιβλία, εκ των οποίων 1 μετά το διορισμό στην βαθμίδα της Επίκουρης Καθηγήτριας (ΦΕΚ 1099/3.11.2017 & 414/19.4.2018).

ΔΗΜΟΣΙΕΥΣΕΙΣ

ΣΕ ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΑ ΠΕΡΙΟΔΙΚΑ ΑΝΑΓΝΩΡΙΣΜΕΝΟΥ ΚΥΡΟΥΣ ΜΕ ΚΡΙΤΕΣ

- P1. **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.
- P2. **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.

- P3. **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.
- P4. **Lazou, A.E.***, Krokida M.K., (2010) “Functional properties of corn and corn-lentil extrudates”, *Food Research International*, 43 (2), 609-616.
- P5. **Lazou, A.E.***, Krokida, M.K., (2010) “Structural and textural characterization of corn–lentil extruded snacks”, *Journal of Food Engineering*, 100(3), 392-408.
- P6. **Lazou, A.***, and Krokida, M. (2011). Thermal characterization of corn-lentil extruded snacks. *Food Chemistry*, 127(4), 1625-1633.
- P7. 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.
- P8. **Lazou A.***, Krokida M., Zogzas N., Karathanos V. (2011). Lentil-based snacks: Structural and textural evaluation. *Procedia Food Science* 1, 1593-1600.
- P9. 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.
- P10. 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.
- P11. 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.
- P12. **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-.
- P13. 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.
- P14. 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.
- P15. **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.
- P16. 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.
- P17. **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. *Food Bioprocess Technol* 13, 948–96.
- P18. **Lazou, A.E.*** 2022. Food extrusion: An advanced process for innovation and novel product development. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*: p. 1-29.
- P19. **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*, 2023. 103 (8): p. 3984-3996.

P20. **Andriana E. Lazou**, Panagiota-Kyriaki Revelou, Spiridoula Kougioumtzoglou, Irini F. Strati, Anastasia Kanellou, Anthimia Batrinou, 2024. Cultured meat: A survey of awareness among Greek consumers[J]. *AIMS Agriculture and Food*, 9(1): 356-373. doi: 10.3934/agrfood.2024021

P21. **Lazou A.E.***, 2024. Properties, structure and acceptability of innovative legume-based biscuits with alternative sweeteners, *International Journal of Food Science*, Hindawi, Volume 2024, <https://doi.org/10.1155/2024/8216796>.

P. 22. **Andriana E. Lazou***, Kyriaki Chatzimichail, Panagiota-Kyriaki Revelou, Petros Tarantilis, Styliani Protonotariou, Ioanna Mandala and Irini F. Strati, 2024. Effect of the storage process on quality characteristics of hemp enriched “tsoureki” a rich-dough baked Greek product. *Journal of Food Science*, 89, 3230–3247. <https://doi.org/10.1111/1750-3841.17128>.

P23. **Andriana E. Lazou***, Eris-Marina Tsompanidou, Tarsia Provata, Georgios Anastasiadis, Natalia A. Stavropoulou, 2024. Effect of *Hypericum perforatum* flour addition on quality characteristics and acceptability of potentially stress-relief cakes, *Food Research*, Ms No FR-2024-008, accepted for publication, under production.

P24. Stavropoulou N.A., **Lazou A.E.**, Giannakourou M.C., Sustainable Utilization of Mushroom By-Products Processed with a Combined Osmotic Dehydration Pretreatment and a Hot-Air-Drying Step. *Foods*. 2024; 13(9):1339. <https://doi.org/10.3390/foods13091339>.

Συνολικά 24 δημοσιεύσεις εκ των οποίων 11 δημοσιεύσεις μετά το διορισμό στην βαθμίδα της Επίκουρης Καθηγήτριας (ΦΕΚ 1099/3.11.2017 & 414/19.4.2018).

*Corresponding author

ΑΝΑΓΝΩΡΙΣΗ ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΟΥ ΕΡΓΟΥ

Ιστοσελίδα Scopus	https://www.scopus.com/authid/detail.uri?authorId=22951326800
Ιστοσελίδα Google Scholar	https://scholar.google.com/citations?user=pt8n1AEAAAAJ&hl=el
Ιστοσελίδα ResearchGate	https://www.researchgate.net/profile/Andriana-Lazou

Το δημοσιευμένο ερευνητικό έργο έχει τύχει διεθνούς αναγνώρισεως, καθώς έχει λάβει συνολικά άνω των **1051** ετεροαναφορών (citations).

Google Scholar Metrics (until 18/3/2024):

- *h-Index google scholar*: 12
- *i10-indexgoogle scholar*: 15
- *Total citation google scholar*: 1051

Scopus Metrics (until 18/3/2024):

- *h-Index Scopus*: 11
- *Total citation Scopus*: 653

ΣΕ ΠΡΑΚΤΙΚΑ ΔΙΕΘΝΩΝ ΣΥΝΕΔΡΙΩΝ ΑΝΑΓΝΩΡΙΣΜΕΝΟΥ ΚΥΡΟΥΣ ΜΕ ΚΡΙΤΕΣ

- C1. 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.
- C2. 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.
- C3. 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.
- C4. Lazos, E.S., Lafka, T., **LAZOU, A.E.**, Labropoulos, 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.
- C5. LAZOU, A.E.**, Krokida, M.K., Karathanos, V., Saravacos, G., (2008) “Mechanical Properties of corn-legume based extrudates, No G08, ICEF10, Chile.
- C6. 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.
- C7. 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.
- C8. Lazou, A.**, Krokida, M. and Tzia C. (2010) Texture evaluation of extruded corn-lentil snacks, EFFost Conference 2010, Dublin, Ireland.
- C9. Lazou A.**, Krokida M., Zogzas N. and Karathanos, V. (2011) Lentil-based snacks: Structural and textural evaluation, ICEF 11, Athens.
- C10. 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.
- C11. 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.
- C12. Nikolidaki E., **Lazou A.**, Zogzas N., Karathanos V. (2015) Quality degradation of currant-paste during storage, IFT Annual Meeting, Chicago, USA.
- C13. **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.

- C14. **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.
- C15. 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).
- C16. **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.
- C17. **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.
- C18. **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.
- C19. Natalia Stavropoulou, **Andriana Lazou**, Maria Giannakourou, 2023. Production of air-dried Oyster mushrooms applying hurdle technology principles, based on the sustainable use of Rosa damascena distillation byproducts combined with an osmotic dehydration step. 7th International ISEKI-Food Conference, 5-7 July 2023, Paris, France.
- C20. **Andriana E. Lazou**, Eris-Marina Tsompanidou, Georgios Anastasiadis, Natalia A. Stavropoulou, Evgenia D. Antonopoulou, 2024. Quality attributes of sweet baked products with addition of *Hypericum perforatum* flour, 7th International Cereal and Bread Conference, 22-25 April, Nantes, France.

ΣΕ ΠΡΑΚΤΙΚΑ ΠΑΝΕΛΛΗΝΙΩΝ ΣΥΝΕΔΡΙΩΝ ΜΕ ΚΡΙΤΕΣ,

- CG1. **ΛΑΖΟΥ, Α.Ε.**, Παναγιώτου, Ν., Κροκίδα, Μ.Κ., (2007) “Δομικές ιδιότητες προϊόντων εκβολής με πρωτεΐνες οσπρίων”, 6ο Πανελλήνιο Επιστημονικό Συνέδριο Χημικής Μηχανικής, Αθήνα.
- CG2. **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.
- CG3. **ΛΑΖΟΥ Α.**, Κροκίδα Μ. (2011) Μεταπτώσεις φάσεων τροφίμων εκβολής από μίγματα καλαμποκάλευρου και οσπρίων, 8ο Πανελλήνιο Επιστημονικό Συνέδριο Χημικής Μηχανικής, Θεσ/νίκη 2011.
- CG4. Ε. Αντωνοπούλου,* , **Α. Λάζου**, Θ. Τσιάκα, Π. Βαρελτζής, 2024. Μελέτη ανάκτησης φαινολικών και αντιοξειδωτικών συστατικών από απόβλητα στεμφύλων με βότανα και μελέτη των ιδιοτήτων, 14^ο Πανελλήνιο Επιστημονικό Συνέδριο Χημικής Μηχανικής, Θεσ/νίκη 2024.

Συνολικά 24 δημοσιεύσεις σε πρακτικά διεθνών και ελληνικών συνεδρίων με κριτές εκ των οποίων 7 μετά το διορισμό στην βαθμίδα της Επίκουρης Καθηγήτριας (ΦΕΚ 1099/3.11.2017 & 414/19.4.2018).

ΞΕΝΕΣΓΛΩΣΣΕΣ

Αγγλικά: First Certificate

ΓΝΩΣΗ ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΩΝ ΥΠΟΛΟΓΙΣΤΩΝ

Λειτουργικά Συστήματα: 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 Πανελληνίου Συλλόγου Χημικών Μηχανικών

2024-: Μέλος του Institute of Food Technologists - IFT Premier Membership, ID: 01225716

ΆΛΛΕΣ 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 Ashtanga Vinyasa Yoga Greece.