

Πέτρος Α. Ταραντίλης, καθηγητής Γ.Π.Α.

Προσωπικά στοιχεία

Διεύθυνση εργασίας: Ιερά Οδός 75,
118 55 Αθήνα

Τηλέφωνο εργασίας: 210 529 42 62

Κινητό τηλέφωνο: 6944677168

Ηλεκτρονικό ταχυδρομείο: ptara@aua.gr

Τοποθεσία Web: <http://fst.aua.gr/el/userpages/239>

<https://www.scopus.com/authid/detail.uri?authorId=6604097196>

<https://scholar.google.com/citations?user=8Ba6RXcAAAAJ&hl=en>

Παρούσα θέση

Καθηγητής, Εργαστήριο Χημείας, Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων & Διατροφής του Ανθρώπου, Σχολή Επιστημών Τροφίμων και Διατροφής, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών.

Γνωστικό αντικείμενο: Ενόργανη Χημική Ανάλυση Φυσικών Προϊόντων.

Πεδία ερευνητικού ενδιαφέροντος

Ανάλυση φυσικών φυτικών προϊόντων, φαρμακευτικών και αρωματικών φυτών, τροφίμων και μικροοργανισμών με χρωματογραφικές μεθόδους (TLC, CC, GC-MS, HPLC-UV/Vis-MS), ταυτοποίηση των συστατικών τους με φασματοσκοπικές μεθόδους (UV-Vis, FT-IR, FT-Raman, NMR) και μελέτη της βιολογικής δραστηριότητας.

Ανάπτυξη μεθόδων προσδιορισμού της ποιότητας, νοθείας και αυθεντικότητας (βοτανική και γεωγραφική προέλευση) προϊόντων.

Προηγούμενες θέσεις – Επαγγελματική Εμπειρία

- **Αναπληρωτής Καθηγητής, Επίκουρος Καθηγητής, Λέκτορας, Ειδικός Επιστήμων** (βάσει των Π.Δ. 407/80 και Ν. 1268/82), στο Εργαστήριο Χημείας του Γεωπονικού Πανεπιστημίου Αθηνών (1997-2016).
- **Ωρομίσθιος Επίκουρος Καθηγητής** στο τμήμα Οινολογίας και Τεχνολογίας Ποτών της Σχολής Τεχνολογίας Τροφίμων και Διατροφής του πρώην ΤΕΙ Αθήνας (1994-1998).
- **Αναπληρωτής Εκπαιδευτικός** στη Δευτεροβάθμια εκπαίδευση (1997-1998).
- **Εκπαιδευτής** σε δημόσια και ιδιωτικά Ινστιτούτα Επαγγελματικής Κατάρτισης (ΙΕΚ) και Κέντρα Επαγγελματικής Κατάρτισης (ΚΕΚ) (1993-2000).
- **Σύμβουλος Επιχειρήσεων** σε θέματα Διασφάλισης Ποιότητας (ISO) και Υγιεινής (HACCP) των Τροφίμων (1990-2000).

Μέλος σε Επιστημονικές Ομάδες Εργασίας και Τεχνικές Επιτροπές

2022-2024 ΑΧΣ: Μέλος του Ανωτάτου Χημικού Συμβουλίου της Ανεξάρτητης Αρχής Δημοσίων Εσόδων ΦΕΚ ΥΟΔΔ 648/25.07.2022.

2022-ΥΠΑΑΤ: Μέλος της Επιστημονικής Ομάδας Εργασίας με αντικείμενο το Ελληνικό Μέλι.

2021-ΕΦΕΤ: Μέλος της Ομάδας Εργασίας για την Αξιολόγηση Επικινδυνότητας Ευρημάτων Ελέγχου στο Μέλι.

2019-ΕΦΕΤ: Μέλος της Ομάδας Εργασίας για τα Αρτύματα και Μαγειρικά Βότανα στα πλαίσια των εργασιών του Codex Alimentarius.

2014-ΕΛΓΟ-ΔΗΜΗΤΡΑ: Μέλος της Τεχνικής Επιτροπής για τη σύνταξη σχεδίου Κανονισμού Απονομής Ελληνικού Σήματος για τον Τομέα του Ελαιολάδου

2009-ΕΛΟΤ: Μέλος της Ομάδας Εργασίας (ΟΕ) με τίτλο «Καρυκεύματα» και αντικείμενο την παρακολούθηση των εργασιών της ISO/TC 34/SC7 “Spices, culinary herbs and condiments”.

ΔΙΟΙΚΗΤΙΚΟ ΕΡΓΟ

- **Μέλος του Συμβουλίου Διοίκησης** του Γεωπονικού Πανεπιστημίου Αθηνών (από 22-11-2022).
- **Κοσμήτορας** της Σχολής Επιστημών Τροφίμων και διατροφής (από 01-07-2020 –2022).
- **Πρόεδρος** του τμήματος Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου. 2015-2020.
- **Αναπληρωτής Πρόεδρος** του τμήματος Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου. 2013-2015.
- **Επιστημονικός υπεύθυνος** για το πρόγραμμα ΠΕΠ στην ομάδα εργασίας για τη σύνταξη της πρότασης: Προμήθεια Εργαστηριακού και Τεχνολογικού Εξοπλισμού του Γεωπονικού Πανεπιστημίου Αθηνών (για το Γενικό Τμήμα).

- **Εκπρόσωπος** του Γενικού τμήματος στην επιτροπή για τη σύνταξη προτάσεων για την «Πρακτική Άσκηση φοιτητών/τριών του Γεωπονικού Πανεπιστημίου Αθηνών». 2009.
- **Εκπρόσωπος** του Γενικού τμήματος στη Σύγκλητο του ΓΠΑ την περίοδο 2003-2004 ως τακτικό μέλος.
- **Μέλος** επιτροπών παραλαβής έργων του ΓΠΑ.

ΣΥΜΜΕΤΟΧΕΣ ΣΕ ΣΥΛΛΟΓΙΚΑ ΟΡΓΑΝΑ

- **Αναπληρωματικό μέλος** του Δ.Σ. του Συλλόγου Γονέων του Β Λυκείου Αρσακείου Ψυχικού, 2015-2016
- **Πρόεδρος** του Συλλόγου Γονέων και Κηδεμόνων Βαρβακείου Πειραματικού Λυκείου Ψυχικού, 2013-2014.
- **Πρόεδρος** του Συλλόγου Γονέων και Κηδεμόνων Βαρβακείου Πειραματικού Γυμνασίου Ψυχικού, 2010-2011.
- **Μέλος** της Σχολικής Επιτροπής Βαρβακείου Πειραματικού Γυμνασίου Ψυχικού, 2010-2011.
- **Μέλος** της Ένωσης Γονέων Δευτεροβάθμιας Εκπαίδευσης Ψυχικού, 2010-2011.
- **Ταμίας** του Συλλόγου ΔΕΠ ΓΠΑ. 2010-2011.
- **Αντιπρόεδρος** του Συλλόγου Γονέων Κηδεμόνων και Φιλών της Μοντεσσοριανής Σχολής Αθηνών «Μαρία Γουδέλη» 2003-2011.

ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ-ΤΙΤΛΟΙ

- **Μεταδιδακτορική έρευνα στις Γεωπονικές Επιστήμες**, Ενόργανη Χημική Ανάλυση Φυτικών Προϊόντων, Εργαστήριο Χημείας, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών 1997-1998.
Τίτλος έργου: Αξιοποίηση των πετάλων του φυτού κρίκος (*Crocus sativus* L). Παραλαβή, διαχωρισμός, απομόνωση και χαρακτηρισμός χρωστικών (ανθοκυανινών - φλαβονοειδών) για χρήση τους στις βιομηχανίες τροφίμων.
- **Διδακτορικό Γεωπονικών Επιστημών**, Γεωπονικού Πανεπιστημίου Αθηνών (Γεωργικό Πανεπιστήμιο Αθηνών), στην Ενόργανη Χημική Ανάλυση Φυτικών Προϊόντων (1994).
Τίτλος Διδακτορικής Διατριβής: «Απομόνωση, Καθαρισμός, Ταυτοποίηση, Φασματοσκοπική και Βιολογική Μελέτη Συστατικών των Στιγμάτων του Κρόκου–*Crocus sativus* L.». Κατά τη διάρκεια της εκπόνησης της διδακτορικής διατριβής μου, εργάστηκα στο “Laboratoire de Spectroscopie Biomoleculaire, Faculté de Pharmacie, Université de Reims, Champagne-Ardenne, France”, όπου υπό την καθοδήγηση του Καθηγητή Michel Mainfait, πραγματοποίησα φασματοσκοπικές μελέτες (FT-IR & Raman) και βιολογικές μελέτες (αντικαρκινική δράση) συστατικών του φυτού *Crocus sativus* L. (1990, 1992-1993).
- **Πτυχίο Γεωπονικών Επιστημών**, Γεωπονικού Πανεπιστημίου Αθηνών (Ανωτάτη Γεωπονική Σχολή Αθηνών) (1987).
Ειδικότητα: Επιστήμη & Τεχνολογία Τροφίμων (Γεωργικές Βιομηχανίες).
Πτυχιακή Μελέτη: «Προσδιορισμός της σύστασης του νωπού βουτύρου της Ελληνικής αγοράς».
- **Πτυχίο Παιδαγωγικών Σπουδών**, Παιδαγωγική Τεχνική Σχολή-Σχολή Εκπαιδευτικών Λειτουργιών Επαγγελματικής και Τεχνικής Εκπαιδευσεως (ΠΑΤΕΣ-ΣΕΛΕΤΕ, τώρα ΑΣΠΑΙΤΕ) (1997).

Υποτροφίες

- **Υπότροφος του Ιδρύματος Κρατικών Υποτροφιών (ΙΚΥ)**, για μεταπτυχιακές σπουδές στο εσωτερικό. Διάρκεια 36 μήνες. (1988-1992).
- **Υπότροφος του Ιδρύματος Κρατικών Υποτροφιών (ΙΚΥ)**, για μεταδιδακτορική έρευνα στην Ελλάδα. Διάρκεια 12 μήνες (1997-1998).

ΔΙΔΑΚΤΙΚΗ ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΑ

Διδακτικό έργο

1. Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών

Διδάσκω στα παρακάτω προπτυχιακά μαθήματα:

- α) Οργανική Χημεία
- β) Ενόργανη Χημική Ανάλυση
- γ) Τοξικολογία Περιβάλλοντος και Τροφίμων
- δ) Φυσικά Προϊόντα: Χημεία και Βιοδραστικότητα
- δ) Αρχές Βιομηχανικών τροφίμων
- Διδάσκω στα Παρακάτω μεταπτυχιακά μαθήματα
- α) Απομόνωση – Καθαρισμός - Πιστοποίηση Φυσικών Προϊόντων
- β) Ποιοτικός Έλεγχος Φυσικών Προϊόντων
- γ) Ταυτοποίηση της Δομής Φυσικών Προϊόντων
- δ) Βιοδραστικότητα – Τοξικότητα και Τεχνικές Ελέγχου τους
- ε) Φαρμακευτικά και Αρωματικά Φυτά
- στ) Φυτοχημικές Μέθοδοι Ανάλυσης
- ζ) Χημεία γλεύκους και οίνου - Μέθοδοι ανάλυσης

2. **πρώην Τεχνολογικό Εκπαιδευτικό Ίδρυμα Αθηνών, Σχολής Τεχνολογίας Τροφίμων και Διατροφής, τμήμα Οινολογίας και Τεχνολογίας Ποτών**

Δίδαξα στο μάθημα Ενόργανη Ανάλυση για Οινολόγους (1994-1998).

3. **Ενιαίο Πολυκλαδικό Λύκειο Αιγάλεω**

Δίδαξα στα μαθήματα α) Γεωργία και Ανάπτυξη, Θεωρία, β) Εργαστήριο Γεωπονίας (1997-1998).

4. **ΙΕΚ Αμαρουσίου, Ειδικότητα Αμπελουργίας-Οινotecχνίας**

Μηχανολογικός Εξοπλισμός Οινοποιείων, εργαστήριο (1998-1999).

5. **Κέντρα Επαγγελματικής Κατάρτισης**

1. Πιστοποιημένος Εκπαιδευτής Σ.Ε.Κ. του Ε.ΚΕ.ΠΙΣ. (Αριθμός Μητρώου: 407099).
2. Ενταγμένος στο Μητρώο Εκπαιδευτών του ΕΦΕΤ για το Προσωπικό Επιχειρήσεων Τροφίμων (Αριθμός Μητρώου: 79).

Εκπαιδευτικά Συγγράμματα – Σημειώσεις - Βιβλία

- Ενόργανη Χημική Ανάλυση. Πανεπιστημιακές Παραδόσεις-ΓΠΑ.
- Εργαστηριακές Ασκήσεις Ενόργανης Χημικής Ανάλυσης-ΓΠΑ.
- Αρχές Επεξεργασίας Τροφίμων, Υπουργείο Εθνικής Παιδείας & Θρησκευμάτων, Παιδαγωγικό Ινστιτούτο, Τεχνικά Επαγγελματικά Εκπαιδευτήρια, Β' Τάξη 1^{ου} Κύκλου, Ειδικότητα: Τεχνολογίας Τροφίμων & Εμπορίας (marketing) Γεωργικών Προϊόντων, Τομέας Γεωπονίας, Τροφίμων & Περιβάλλοντος. Ο.Ε.Δ.Β. (1999) ISBN 960-06-0761-3.
- White Book Saffron in Europe Problems and Strategies for improving the quality and strengthen competitiveness (2006).

Μεταφράσεις – Επιμέλειες Ξενόγλωσσων Βιβλίων

- Αρχές Περιβαλλοντικής Χημείας «Principles of Environmental Chemistry, Games E. Girard» Επιμέλεια Ελληνικής Έκδοσης Μ. Πολυσίου, Π. Α. Ταραντίλης, Χ. Παππάς, Επιστημονικές εκδόσεις Παρισιάνου Α.Ε. (2017).
- Ενόργανη Ανάλυση «Instrumental Analysis» Granger, Jill N., Granger, Robert M., Sienerth, Karl D., Yochum, Hank M. Επιμελητής: Παππάς, Χρήστος, Ταραντίλης, Πέτρος, Εκδόσεις: Broken Hill Publishers Ltd (2020).
- Εισαγωγή στη Χημεία Τροφίμων «Introductory Food Chemistry» John W. Brady Μετάφραση-Επιμέλεια Επιμέρους Ενοτήτων: Πέτρος Ταραντίλης, Εκδόσεις: Broken Hill Publishers Ltd (2020).
- Εισαγωγή στην Τοξικολογία Τροφίμων «Introduction to Food Toxicology» Takayuki Shibamoto, Leonard Bjeldanes, Μετάφραση - Επιμέλεια: Π. Ταραντίλης, Broken Hill Publishers Ltd (2022).

Διδακτορικές διατριβές

6. Ως Επιβλέπων

1. Γεωργία Ζουμποπούλου: Φυσικά πεπτίδια και επίδραση σε παθογόνους μικροοργανισμούς. **ΓΠΑ 2008.**

- Ευσταθία Σκώττη: Μελέτη και αξιολόγηση της βιοδραστικότητας-τοξικότητας φυτικών εκχυλισμάτων καλλιεργούμενων και αυτοφυών αρωματικών- φαρμακευτικών φυτών. **ΓΠΑ 2016.**
- Ελένη Κακούρη: Φυτοχημική ανάλυση και βιολογική δράση επιλεγμένων φαρμακευτικών και αρωματικών φυτών (*Drimys numidica*, *Smilax aspera*, *Rosmarinus officinalis*, *Cannabis sativa* L., *Crocus sativus* L.). στην αντιμετώπιση του σακχαρώδη διαβήτη και του καρκίνου. (Phytochemical analysis and biological activity of selected Medicinal and Aromatic plants (*Drimys numidica*, *Smilax aspera* L., *Rosmarinus officinalis* L., *Cannabis sativa* L., *Crocus sativus* L.) against diabetes mellitus and cancer). **ΓΠΑ 2021.**
- Νεφέλη-Σοφία Σωτηροπούλου: Μελέτη της ύπαρξης τοξικών συστατικών και της βιοδραστικότητας βότανων της ελληνικής χλωρίδας και στα αφεψήματα τους. ΓΠΑ. Σε εξέλιξη.
- Ελευθερία Καπαράκου: «Μελέτη του φυτοχημικού δυναμικού και αξιολόγηση της βιο-δραστικότητας βοτάνων της ελληνικής βιοποικιλότητας: η περίπτωση φυτών των γενών *Mentha*, *Ocimum*, *Origanum* και *Sideritis*». ΓΠΑ. Σε εξέλιξη.
- Ευτυχία Βλάχου: «Μελέτη χημικής σύστασης με χρωματογραφικές και φασματοσκοπικές τεχνικές και αξιολόγηση της βιοδραστικότητας των υπολειμμάτων οινοποίησης με σκοπό την αξιοποίηση τους στη βιομηχανία τροφίμων, καλλυντικών και φαρμάκων» ΓΠΑ. Σε εξέλιξη.

Ως Μέλος Τριμελούς Συμβουλευτικής Επιτροπής: 9 διατριβές.

7. Ως Μέλος Επταμελούς Εξεταστικής Επιτροπής: 18 διατριβές.

8. Ως μέλος εξεταστικής επιτροπής διδακτορικών διατριβών εκτός Ελλάδας

- Ana Maria Sánchez Gomez: Advances in the study of crocetin esters, picrocrocin and flavonoids from saffron spice. University of Castilla-La Mancha, Albacete, Spain-2009.
- Armando Moro PEÑA: Characterization of aromatic plant extracts: potential applications in dairy matrices. University of Castilla-La Mancha, Albacete, Spain-2013.
- M^a del Valle García Rodríguez: Influence of different forced growing conditions of *Crocus sativus* L. on the saffron quality. University of Castilla-La Mancha, Albacete, Spain-2016.

Μεταπτυχιακές διατριβές Ως επιβλέπων: 27

Πτυχιακές μελέτες Ως επιβλέπων: 15

Επίβλεψη φοιτητών από ξένα πανεπιστήμια στο πλαίσιο του Προγράμματος ERASMUS κ.λπ.: 7

Ονοματεπώνυμο	Ακαδημαϊκό έτος	Επίπεδο σπουδών	Πανεπιστήμιο	Χώρα
1. Sevgi DURNA	2006-2007 Χειμερινό εξάμηνο	Μεταπτυχιακό Υπ. Διδάκτορας	Cumhuriyet University	Τουρκία
2. Carmen Priscila del CAMPO	2008-2009 Εαρινό εξάμηνο	Μεταπτυχιακό Υπ. Διδάκτορας	Universidad Castilla-La Mancha	Ισπανία
3. Javier GARCÍA SÁNCHEZ	2009-2010 Εαρινό εξάμηνο	Προπτυχιακό	IES Andrés de Vandelvira, Albacete in SPAIN	Ισπανία
4. Enrique NIZA GONZÁLEZ	2009-2010 Εαρινό εξάμηνο	Προπτυχιακό	IES Andrés de Vandelvira, Albacete in SPAIN	Ισπανία
5. Armando Moro PEÑA	2011-2012 Εαρινό εξάμηνο	Μεταπτυχιακό Υπ. Διδάκτορας	Universidad Castilla-La Mancha	Ισπανία
6. Raquel Rodríguez Solana	2013-2014 Χειμερινό εξάμηνο	Μεταπτυχιακό Υπ. Διδάκτορας	Universidad de Vigo	Ισπανία
7. M ^a del Valle García Rodríguez	2014-2015 Εαρινό εξάμηνο	Μεταπτυχιακό Υπ. Διδάκτορας	Universidad Castilla-La Mancha	Ισπανία

8. María Esther Martínez Navarro	2021-2022 Εαρινό εξάμηνο	Μεταπτυχιακό Υπ. Διδάκτορας	Universidad Castilla-La Mancha	Ισπανία
----------------------------------	-----------------------------	--------------------------------	--------------------------------	---------

ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΗ ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΑ

Δημοσιεύσεις ερευνητικών αποτελεσμάτων και διεθνής αναγνώριση (Scopus 2025.05.15)

Σύνολο δημοσιευμάτων: 192, τα έτη 2021-2025: 54

Ερευνητικά άρθρα (Article): 165

Ερευνητικά άρθρα από Συνέδρια (Conference Paper): 11

Άρθρα Ανασκόπησης (Review): 16

Editorial: 2

h-index: 53

Ετεροαναφορές του δημοσιευμένου έργου (Exclude self-citations of all authors): **8,673**, τα έτη 2021-2025: 3269.

Ανακοινώσεις - Δημοσιεύσεις Εργασιών σε Πρακτικά Διεθνών Συνεδρίων: 104

Ανακοινώσεις - Δημοσιεύσεις Εργασιών σε Πρακτικά Ελληνικών Συνεδρίων: 39

ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ: 37

Ως Επιστημονικός Υπεύθυνος: 10

1. Απομόνωση, Ανάλυση, Χαρακτηρισμός και Μελέτη της Αντιοξειδωτικής Ικανότητας Εκχυλισμάτων από τα φυτά *Echinacea purpurea* (Εχινάτσεα), *Melissa officinalis* (Μελισσόχορτο ή Μελισσοβότανο) και *Rosmarinus officinalis* (Δεντρολίβανο). Επιχορήγηση Ερευνητικών Προγραμμάτων Νέων Επιστημόνων. ΕΛΚΕ, ΓΠΑ. **2009-2011**
2. COST ACTION FA 1101. SAFFRONOMICS: Short term scientific missions in Saffron research. Omics Technologies for Crop Improvement, Traceability, Determination of Authenticity, Adulteration and Origin in Saffron. **Leader of WG3:** Molecular and Phytochemical fingerprinting for breeding, traceability, and authenticity (development of technological tools) **2011-2015**
3. «Μελέτη των Φυτικοχημικών Χαρακτηριστικών του Κρόκου Κοζάνης σύμφωνα με το ISO 3632». Αναγκαστικός Συνεταιρισμός Κροκοπαραγωγών Κοζάνης-2017-2018, Απευθείας ανάθεση. Κωδικός ΕΛΚΕ 34.0854
4. Ανάπτυξη καινοτόμων «εργαλείων» για τον προσδιορισμό της γνησιότητας βασικών εξαγωγίμων ελληνικών προϊόντων υψηλής προστιθέμενης αξίας με συνδυασμό σύγχρονων τεχνικών: Ευαισθητοποίηση επαγγελματία και καταναλωτή-Ακρωνύμιο: QuaAuthentic - T1EDK-05678. Ενιαία Δράση Κρατικών Ενισχύσεων Έρευνας, Τεχνολογικής Ανάπτυξης & Καινοτομίας «ΕΡΕΥΝΩ – ΔΗΜΙΟΥΡΓΩ – ΚΑΙΝΟΤΟΜΩ» του Επιχειρησιακού Προγράμματος «Ανταγωνιστικότητα, Επιχειρηματικότητα και Καινοτομία». ΕΣΠΑ 2014-2020. **Διάρκεια 2018-2021.**
5. Εμβληματική δράση «Οι δρόμοι της Μέλισσας» Υποέργου 1 με τίτλο: Δημιουργία εθνικών ερευνητικών δικτύων στις αλυσίδες αξίας της «Ελιάς», του «Αμπελιού», του «Μελιού» και της «Κτηνοτροφίας» του έργου με κωδ. αριθ. 2018ΣΕ01300000 του Εθνικού Σκέλους του ΠΔΕ της ΓΓΕΤ.
6. «Μελέτη βιοδραστικών συστατικών από φυτά της ελληνικής βιοποικιλότητας ως διατροφική πηγή για την πρόληψη και αντιμετώπιση του παιδικού καρκίνου• έμφαση στο saffron και τους δευτερογενείς μεταβολίτες του (κροκίνες, κροκετίνη, διμεθυλοκροκετίνη)» Κωδ. ΟΠΣ: MIS 5048464, **2020-2021**
7. Αξιοποίηση αιθέριων ελαίων αρωματικών φυτών για την Παρασκευή εντομοπροστατευτικών σε καλλιέργειες κηπευτικών. ΑιΘΕΝτοΟΛ Τ2ΕΔΚ-03105 «ΕΡΕΥΝΩ – ΔΗΜΙΟΥΡΓΩ – ΚΑΙΝΟΤΟΜΩ» ΕΠΑΝΕΚ, ΕΣΠΑ 2014-2020. **Διάρκεια 2020-2023.**
8. Ομάδα Φαρμακευτικών και Αρωματικών Φυτών (ΟΦΑΦ). Ανάπτυξη πιλοτικού συστήματος προτύπων και σήματος ποιότητας για την τήρηση ορθών πρακτικών συλλογής, καλλιέργειας, επεξεργασίας, τυποποίησης και συσκευασίας σε τσάι του βουνού (*Sideritis* sp.) & φασκόμηλο (*Salvia* sp.) M16ΣΥΝ2-00090, Προγράμματος Αγροτικής Ανάπτυξης (ΠΑΑ) 2014 – 2020. **Διάρκεια 2022-2025**

9. ΟΙΝΟΒΙΟ - Αξιοποίηση υπολειμμάτων οινοποίησης για τους σκοπούς της βιοοικονομίας. M16ΣΥΝ-00172, Προγράμματος Αγροτικής Ανάπτυξης (ΠΑΑ) 2014 – 2020». **Διάρκεια 2022-2025.**
10. ΑΡΩΜΑ ΜΕΛΙΟΥ - ΑΡΩΜΑτικό αποτύπωμα ΜΕΛΙΟΥ (HONEY PRINT-HONEY aroma fingerPRINT) M16ΣΥΝ-00137. Προγράμματος Αγροτικής Ανάπτυξης (ΠΑΑ) 2014 – 2020. **Διάρκεια 2022-2025.**

Συμμετοχή σε Ερευνητικά Προγράμματα: 30

1. Συστηματική ταξινόμηση και έλεγχος καταλληλότητας διασυστηματικών φαρμάκων με χρήση ειδικού λογισμικού (Software) H/Y. Επίβλεψη: Μ. Πολυσίου & Α. Σιδερίδης. Φορέας επιχορήγησης: Υπουργείο Γεωργίας. **1989-1990.**
2. Isolation, séparation et purification des caroténoïdes du safran et étude in vivo a l'échelle cellulaire de leurs activités biologiques. Διμερής Ερευνητική & Τεχνολογική Συνεργασία Ελλάδας–Γαλλίας 1990. Ελληνική πλευρά: Εργαστήριο Χημείας, Καθηγητής Μ. Πολυσίου. Γαλλική πλευρά: Laboratoire de Spectroscopie Biomoléculaire. Université de Reims. France. Professeur Michel Mainfait. Φορέας επιχορήγησης: Γενική Γραμματεία Έρευνας και Τεχνολογίας. **1990.**
3. Απομόνωση – Αξιολόγηση - Αξιοποίηση και Φασματοσκοπική μελέτη των καροτενοειδών του Ελληνικού Κρόκου. Επιστημονικός Υπεύθυνος: Καθηγητής Μ. Πολυσίου. Φορέας επιχορήγησης: Γενική Γραμματεία Έρευνας και Τεχνολογίας. Πρόγραμμα Ενίσχυσης Νέου Ερευνητικού Δυναμικού. Ερευνητική πρόταση Νο 89ΕΔ90. **ΠΕΝΕΔ 1991.**
4. Παράγωγα Καροτενοειδών του Ελληνικού Κρόκου. Πιστοποίηση της δομής και της χημικής τους ευαισθησίας με τη φασματοσκοπία και τη μοριακή μηχανική. Εκτίμηση της βιολογικής τους δράσης ως ελεύθερες ενώσεις ή συνδεδεμένες με πρωτεΐνες. Επιστημονικός Υπεύθυνος: Καθηγητής Μ. Πολυσίου. Φορέας επιχορήγησης: Γενική Γραμματεία Έρευνας και Τεχνολογίας. Πρόγραμμα Ενίσχυσης Νέου Ερευνητικού Δυναμικού. Ερευνητική πρόταση Νο 91ΕΔ67. **ΠΕΝΕΔ 1994.**
5. Αριστοποίηση των Συνθηκών Αποθήκευσης και Επεξεργασίας των Φρούτων και των Λαχανικών με βάση τη (Βίο)Χημεία και την Πρωτογενή Δομή του Ιστού των: Βασική Έρευνα που Οδηγεί σε Εφαρμοσμένα Μοντέλα και Κανόνες Συντήρησης και Επεξεργασίας. Επιστημονικός Υπεύθυνος: Καθηγητής Π. Ρόδης, Εργαστήριο Μηχανικής Τροφίμων, Επεξεργασίας και Συντήρησης Γεωργικών Προϊόντων. Ευρωπαϊκό Πρόγραμμα Επιστημονικής Έρευνας. AIR1-CT92-0278. **1995.**
6. Αξιοποίηση στην Οικολογική Γεωργία βιολογικά δραστικών συστατικών αιθερίων ελαίων αρωματικών φυτών. Επιστημονικός Υπεύθυνος: Καθηγητής Μ. Πολυσίου. Φορέας επιχορήγησης: Γενική Γραμματεία Έρευνας και Τεχνολογίας. Πρόγραμμα Ενίσχυσης Νέου Ερευνητικού Δυναμικού. Ερευνητική πρόταση Νο 95ΕΔ67. **ΠΕΝΕΔ 1996.**
7. Ανάπτυξη τεχνογνωσίας και παραγωγής με ιστοκαλλιέργεια άνοσου πολλαπλασιαστικού υλικού κρόκου και νανοποιημένης γαρδένιας. ΕΠΕΤ II Υποπρόγραμμα 1, ΕΚΒΑΝ - II. Κωδικός πρότασης 109. Φορέας επιχορήγησης: Γενική Γραμματεία Έρευνας και Τεχνολογίας. **ΕΚΒΑΝ 1996.**
8. Βελτίωση της ποιότητας του ελαιολάδου με βιοτεχνολογικές μεθόδους. Επιστημονικός Υπεύθυνος: Καθηγητής Π. Ρόδης, Εργαστήριο Μηχανικής Τροφίμων, Επεξεργασίας και Συντήρησης Γεωργικών Προϊόντων. Ευρωπαϊκό Πρόγραμμα Επιστημονικής Έρευνας. AIR 3-CT94-1395. **1996.**
9. Αξιοποίηση των πετάλων του φυτού κρόκος (*Crocus sativus* L.). Παραλαβή, διαχωρισμός, απομόνωση και χαρακτηρισμός χρωστικών (ανθοκυανινών - φλαβονοειδών) και χρήση τους στις βιομηχανίες τροφίμων. Επιστημονικός Υπεύθυνος: Καθηγητής Μ. Πολυσίου. Φορέας επιχορήγησης: Γενική Γραμματεία Έρευνας και Τεχνολογίας. Κωδικός πρότασης 96ΠΣ1-158. **ΣΥΝ 1996.**
10. Chemistry and Biochemistry Under Extreme Conditions. Επιστημονικός Υπεύθυνος: Καθηγητής Μ. Πολυσίου. Ευρωπαϊκό Πρόγραμμα Επιστημονικής Έρευνας. Cost Action D-6. **Cost 1997.**
11. Χρήση της βιοτεχνολογίας στην επιλεκτική βελτίωση των ιδιοτήτων της μαστίχας και του μαστιχελαίου. Επιστημονικός Υπεύθυνος: Καθηγητής Μ. Πολυσίου. Φορέας επιχορήγησης: Γενική Γραμματεία Έρευνας και Τεχνολογίας. ΕΠΕΤ II, Μέτρο 1.2. Τομεακό Πρόγραμμα Γεωργικής Βιοτεχνολογίας, Κωδικός Έργου 98 ΒΙ-8. **1999.**
12. Δομική βιομετατροπή ανανεώσιμων υδατανθρακικών πηγών με σκοπό την παραγωγή βίο-υλικών με φυτορρυθμιστική δράση. Επιστημονικός Υπεύθυνος: Καθηγητής Μ. Πολυσίου. Φορέας επιχορήγησης:

Γενική Γραμματεία Έρευνας και Τεχνολογίας. Πρόγραμμα Ενίσχυσης Νέου Ερευνητικού Δυναμικού. Ερευνητική πρόταση Νο 99ΕΔ69. **ΠΕΝΕΔ 1999.**

13. Sonochemiscal Applications to Food Additives, Flavors, Fragrances and Pharmaceuticals Extraction from renewable natural resources: SAFE. Επιστημονικός Υπεύθυνος: Καθηγητής Μ. Πολυσίου. Ευρωπαϊκό Πρόγραμμα Επιστημονικής Έρευνας. Cost Action D-10/0016/99. **Cost 1999.**
14. Χημική, Φασματοσκοπική και Μικροσκοπική Μελέτη της Γύρης του Μελιού. Υπεύθυνος: Καθηγητής Μ. Πολυσίου. Φορέας επιχορήγησης: Υπουργείο Γεωργίας (Υ.Α. 379135/21-7-2000). Δράση V: Έρευνα – Μελέτη ποιότητας Μελιού. **2000.**
15. Εκχύλιση και διαχωρισμός πολυμερών από τα κυτταρικά τοιχώματα νέων γεωργικών φυτών. Ελλάδα - Σλοβακία Κοινά Ερευνητικά και Τεχνολογικά Προγράμματα 2001 – 2002. Ελληνική πλευρά: Εργαστήριο Χημείας, Καθηγητής Μ. Πολυσίου. Σλοβακική πλευρά: Institute of Chemistry, Slovak Academy of Sciences, Bratislava, Slovak Republic. Dr. Anna Ebringerová Φορέας επιχορήγησης: Υπουργείο Ανάπτυξης. Γενική Γραμματεία Έρευνας και Τεχνολογίας. **2001–2002.**
16. Analytical determination of physiologically active compounds using optical properties of colloidal systems. NATO Science Programme Cooperative Science & Technology Sub-Programme. Expert Visit, Host Institution Project Director: Dr. **P.A. Taranilis**, Agricultural University of Athens, Visiting Expert: Dr. V.A. BOGATYREV, Institute of Biochemistry and Physiology of Plants and Microorganisms, Russian Academy of Sciences (LST.EV 979788) **2003.**
17. Physicochemical investigation of bacterial metabolites and biocomplexes involved in plant-microbe interactions. NATO Science Programme. Cooperative Science and Technology Sub-Programme. Collaborative Linkage Grant. 2001-2003. Project Coordinator from a NATO country: Prof. M. Polissiou. Agricultural University of Athens. Project Coordinator from a Partner country: Dr. A. Kamnev. Institute of Biochemistry & Physiology of Plants and Microorganisms, Russian Academy of Sciences (LST.CLG.977664). **2001-2003.**
18. Saffron Adulteration by Colour Additives:Developing an Anti-fraud Methodology. Υπεύθυνος: Καθηγητής Μ. Πολυσίου. Ευρωπαϊκό Πρόγραμμα Επιστημονικής Έρευνας. CRAFT programme, **2002-2004.**
19. Spectroscopic approaches to the detection of biospecific interactions. NATO Science Programme. Cooperative Science and Technology Sub-Programme. Collaborative Linkage Grant. 2004-2006. Project Coordinator from a NATO country: Prof. M. Polissiou. Agricultural University of Athens. Project Coordinator from a Partner country: Dr. A. Kamnev. Institute of Biochemistry & Physiology of Plants and Microorganisms, Russian Academy of Sciences (LST.CLG.981092). **2003-2005.**
20. Απομόνωση, χαρακτηρισμός και μελέτη δευτερογενών μεταβολιτών από καλλιεργούμενα και αυτοφυή αρωματικά φυτά. Επιστημονικός Υπεύθυνος: Καθηγητής Μ. Πολυσίου. Φορέας επιχορήγησης: Υπουργείο Εθνικής Παιδείας και Θρησκευμάτων (Ε.Π.Ε.Α.Ε.Κ. ΙΙ). ΠΥΘΑΓΟΡΑΣ ΙΙ - Ενίσχυση Ερευνητικών Ομάδων στα Πανεπιστήμια **2004-2007.**
21. Προσδιορισμός του είδους του γάλακτος με χρωματογραφικές και φασματοσκοπικές μεθόδους. Επιστημονικός Υπεύθυνος: Καθηγητής Ι. Κανδάρακης. Φορέας επιχορήγησης: Υπουργείο Εθνικής Παιδείας και Θρησκευμάτων (Ε.Π.Ε.Α.Ε.Κ. ΙΙ). ΠΥΘΑΓΟΡΑΣ ΙΙ - Ενίσχυση Ερευνητικών Ομάδων στα Πανεπιστήμια **2004-2007.**
22. SAFFRON. Φορέας επιχορήγησης Ευρωπαϊκή Ένωση INTERREG III C programme. Διακρατικό πρόγραμμα Ισπανία-Ελλάδα-Ιταλία. **2005-2007.**
23. Methodologies for implementing International Standards for Saffron Purity and Quality-SAFFIC. CONTRACT No COLL-CT-**2006** – 030195. Collective Research Projects. EC 6th Framework Programme Φορέας επιχορήγησης: Ευρωπαϊκή Ένωση. Διακρατικό πρόγραμμα Ισπανία-Ελλάδα-Ιταλία-Ρουμανία-Σουηδία. **2006-2009.**
24. Heavy metals and radionuclides in soil: microbe-mediated bioleaching and effects on plant–microbe interactions. NATO Science Programme. Cooperative Science and Technology Sub-Programme. Collaborative Linkage Grant. **2007-2008.** Project Coordinator from a NATO country: Prof. M. Polissiou.

Agricultural University of Athens. Project Coordinator from a Partner country: Dr. A. Kamnev. Institute of Biochemistry & Physiology of Plants and Microorganisms, Russian Academy of Sciences (NRCLG 982857).

25. Genetic Resources of Saffron and Allies (Crocus spp.)-CROCUSBANK. Συμμετέχοντες στο πρόγραμμα: Universidad Castilla-La Mancha (Ισπανία), Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha (Ισπανία), Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών (Ελλάδα), Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης (Ελλάδα), Universidad Politécnica de Valencia (Ισπανία), Tradimpex JM Thiercelin (Γαλλία), Università di Catania (Ιταλία), University of Drebecen (Ουγγαρία), National Polytechnic Institute of Toulouse (Γαλλία), University of Leicester (Ηνωμένο Βασίλειο), Εθνικό Ίδρυμα Γεωργικών Ερευνών (Ελλάδα), Kastamonu University (Τουρκία), Azerbaijan National Academy of Sciences (Αζερμπαϊτζάν), Φορέας επιχορήγησης: Ευρωπαϊκή Ένωση, AGRI GEN RES 2005. Διακρατικό πρόγραμμα. **2007-2010.**
26. ΠΑΒΕΤ με κωδικό 1512-BET-2013 και τίτλο «Ανάπτυξη καινοτόμου μεθοδολογίας για τον προσδιορισμό της αυθεντικότητας των οσπρίων και διαφοροποίηση της βοτανικής και γεωγραφικής προέλευσης των ειδών *Phaseolus vulgaris* και *Phaseolus coccineus* με χρήση της φασματοσκοπικής τεχνικής FT-IR και χημειομετρικών μεθόδων» στο πλαίσιο της πράξης «Πρόγραμμα Ανάπτυξης Βιομηχανικής Έρευνας & Τεχνολογίας (ΠΑΒΕΤ) 2013» του ΕΠΑΝ II και των περιφερειών μεταβατικής στήριξης του ΕΣΠΑ **2007-2014**
27. "Καινοτόμος Βιοτεχνολογική Παραγωγή Αντιοξειδωτικών Προϊόντων Φυτικής προέλευσης από Μικροβιακά Εργοστάσια, και Αιθέρια Έλαια από αυτοφυή φυτά Ελληνικής Χλωρίδας, για τη Δημιουργία Νέων Ποιοτικών Υγειοπροστατευτικών Προϊόντων και Διατροφικών Συμπληρωμάτων" ΑΚΡΩΝΥΜΙΟ: Antiox-plus ΚΩΔΙΚΟΣ ΕΡΓΟΥ Τ1ΕΔΚ-04267. Ενιαία Δράση Κρατικών Ενισχύσεων Έρευνας, Τεχνολογικής Ανάπτυξης & Καινοτομίας «ΕΡΕΥΝΩ – ΔΗΜΙΟΥΡΓΩ – ΚΑΙΝΟΤΟΜΩ» του Επιχειρησιακού Προγράμματος «Ανταγωνιστικότητα, Επιχειρηματικότητα και Καινοτομία» . ΕΣΠΑ 2014-2020. **Διάρκεια 2018-2021.**
28. Εμβληματική δράση «"ΟΙ ΔΡΟΜΟΙ ΤΩΝ ΑΜΠΕΛΩΝΩΝ"» Υποέργου 1 με τίτλο: Δημιουργία εθνικών ερευνητικών δικτύων στις αλυσίδες αξίας της «Ελιάς», του «Αμπελιού», του «Μελιού» και της «Κτηνοτροφίας» του έργου με κωδ. αριθ. 2018ΣΕ01300000 του Εθνικού Σκέλους του ΠΔΕ της ΓΓΕΤ. **Διάρκεια 2019-2022.**
29. Εμβληματική δράση «ΟΙ ΔΡΟΜΟΙ ΤΗΣ ΕΛΙΑΣ» Υποέργου 1 με τίτλο: Δημιουργία εθνικών ερευνητικών δικτύων στις αλυσίδες αξίας της «Ελιάς», του «Αμπελιού», του «Μελιού» και της «Κτηνοτροφίας» του έργου με κωδ. αριθ. 2018ΣΕ01300000 του Εθνικού Σκέλους του ΠΔΕ της ΓΓΕΤ. **Διάρκεια 2019-2022.**
30. ΝΕΕΣ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΕΣ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ ΦΙΣΤΙΚΙΟΥ Μ16ΣΥΝ-00619. Προγράμματος Αγροτικής Ανάπτυξης (ΠΑΑ) 2014 – 2020. **Διάρκεια 2022-2025.**

ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΕΣ ΣΥΝΕΡΓΑΣΙΕΣ

Συνεργασίες εκτός ΓΠΑ:

- Α' Παιδιατρικής Κλινική και Χωρέμιο Ερευνητικό Εργαστήριο στο Νοσοκομείο Παίδων «Αγία Σοφία», Ιατρικς Σχολή, **Εθνικό και Καποδιστριακό Πανεπιστήμιο Αθηνών.**
- Εργαστήριο Αναπτυξιακής Βιολογίας και Τομέας Προληπτικής Ιατρικής και Νευροεπιστημών, Κέντρο Βασικής Έρευνας, **Ίδρυμα Ιατροβιολογικών Ερευνών της Ακαδημίας Αθηνών (ΙΙΒΕΑΑ).**
- Εργαστήριο Φαρμακολογίας, Τμήμα Ιατρικής, Σχολή Επιστημών Υγείας, **Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας.**
- Εργαστήριο Χημείας & Τεχνολογίας Τροφίμων. Τμήμα Χημείας. **Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης.**

Διεθνείς συνεργασίες

1. Laboratoire de Spectroscopie Biomoléculaire, Faculté de Pharmacie, Université de Reims Champagne-Ardenne, 51, rue Cognacq Jay, 51096 Reims Cedex, France. (1990, 1992-1993).
2. Cátedra de Química Agrícola, E.T.S.I. Agrónomos, Universidad de Castilla-La Mancha, Campus Universitario, 02071 Albacete, **Spain.**
3. Laboratory of Biochemistry, Institute of Biochemistry and Physiology of Plants and Microorganisms, Russian Academy of Sciences, 410049 Saratov, **Russia.**
4. Division Biotechnologies and Agroindustry, Italian National Agency for New Technologies, Energy and Sustainable Economic Development, Rome, **Italy.**

ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΑΝΑΓΝΩΡΙΣΗ

Τιμητικές διακρίσεις

- **Τιμητική Διάκριση** από τον Αναγκαστικό Συνεταιρισμό Κροκοπαραγωγών Κοζάνης. 29 Ιουλίου **2005**.
- **Έπαινος** από την Επιστημονική Επιτροπή Βράβευσης του 5^{ου} Πανελληνίου Συνεδρίου Φαρμακολογίας, με διεθνή συμμετοχή, για την εργασία με τίτλο: *Effects of the active constituents of Crocus sativus L. crocins, in animal model anxiety*. Α. Μπουλταδάκης, Γ. Γεωργιάδου, **Π. Ταραντίλης**, Ν. Πιτσίκας. Αθήνα, 23-24 Μαΐου **2008**.
- **Βραβείο «Παπαδάκη»** στο 15ο Πανελλήνιο Συνέδριο της Ελληνικής Επιστημονικής Εταιρείας Βελτίωσης των Φυτών, για την εργασία με τίτλο «Χωρική εξάπλωση και απόδοση αιθέριου ελαίου Ιπποκράτειων φυτών από το νησί της Κω» 15ο Συνέδριο της Ελληνικής Επιστημονικής Εταιρείας Βελτίωσης των Φυτών (ΕΕΕΓΒΦ), «Εγχώριο Γενετικό Υλικό. Μοχλός ανάπτυξης σε ένα κλιματικά μεταβαλλόμενο περιβάλλον». Λάρισα, 15-17 Οκτωβρίου **2014**.

Προσκεκλημένος Συντάκτης σε διεθνή περιοδικά

- **Molecules (ISSN 1420-3049)**. Special Issue "Saffron (*Crocus sativus* L.): Omics and Other Techniques in Authenticity, Quality and Bioactivity Studies" This special issue belongs to the section "Natural Products". **Guest Editor** Dr. Petros A. Tarantilis.
- **Applied Sciences - Special Issue "Antioxidants in Natural Products II"** **Guest Editor**. Prof. Dr. Petros A. Tarantilis.

Κριτής σε διεθνή περιοδικά

Ενδεικτικά

- Analytica Chimica Acta
- Dyes and Pigments
- Evidence-Based Complementary and Alternative Medicine (eCAM)
- Flavour and Fragrance Journal
- Food Additives Contaminants (Elsevier B.V.)
- Food Analytical Methods
- Food Chemistry (Elsevier B.V.)
- Food Research International (Elsevier B.V.)
- Industrial Corps and Products
- International Journal of Food Science & Technology
- Italian Journal of Food Science (Chiriotti Editori SpA.)
- Journal of Agricultural and Food Chemistry (American Chemical Society)
- Journal of Chromatography A, (Elsevier B.V.)
- Journal of Medicinal Food
- Journal of the American Oil Chemists
- Journal of the Science of Food and Agriculture
- LWT - Food Science and Technology (Elsevier B.V.)
- Molecules
- Spectrochimica Acta Part A
- Ultrasonics Sonochemistry (Elsevier B.V.)
- Vibrational Spectroscopy (Elsevier B.V.)

Συμμετοχή στη διοργάνωση συνεδρίων

1. Scientific Committee. 3rd International Symposium on Saffron, Krokos, Kozani, Greece, 20-23 May **2009**.
2. Scientific Committee. Saffronomics Annual Conference. COST Conference on Omics technologies for crop improvement and traceability in saffron and allied species. TULLN-AUSTRIA, 14th-16th November **2013**
3. Scientific Committee. Food and Agriculture Cost Action FA1101 'SaffronOmics' 2014 annual conference. Wageningen-The Netherlands, 2-3 October **2014**
4. Organizing and Scientific committee: Food and Agriculture Cost Action FA1101 'SaffronOmics'. Final Conference on Saffronomics. Almagro, Spain 16-18 September, **2015**

Προσκλήσεις για Διαλέξεις

Ενδεικτικά

- **Ελληνική Εταιρεία Εθνοφαρμακολογίας**, διημερίδα με θέμα «Κρόκος Φάρμακο και Άρτυμα». Τίτλος διάλεξης: «Ποιοτικά χαρακτηριστικά του κρόκου (saffron) της Κοζάνης». **Κοζάνη 12-14 Σεπτεμβρίου 1998**
- **Institute of Biochemistry and Physiology of Plants and Microorganisms, Russian Academy of Sciences, Saratov, Russia**. Τίτλος διάλεξης: *Instrumental Analysis of Plants*. Ημερομηνία: **23-07-2002**.

- **Ελληνική Εταιρεία Εθοφαρμακολογίας**, διημερίδα με θέμα «Το Θυμάρι». Τίτλος διάλεξης: Θυμάρι (Thyme): «Φαρμακολογική - Βιολογική Δράση». **Άνδρος 03-04 Ιουνίου 2006.**
- **Γεωτεχνικό Επιμελητήριο Ελλάδας Παράρτημα Πελοποννήσου & Δυτικής Στερεάς Ελλάδας**, ημερίδα με θέμα «Αρωματικά & Φαρμακευτικά Φυτά – Δυναμική και Προοπτικές». Τίτλος διάλεξης: «Αρωματικά και Φαρμακευτικά Φυτά, Βότανα, Αιθέρια Έλαια, Αρτυματικά και Φαρμακευτικά Προϊόντα». Πάτρα **19-02-2010.**
- **Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης**, Τμήμα Χημείας, Τομέας Χημικής Τεχνολογίας και Βιομηχανικής Τεχνολογίας, Εργαστήριο Χημικής Τεχνολογίας. Πρόκληση για Διάλεξη – Σεμινάριο. Πραγματοποιήθηκε στις **13-12-2011**. Τίτλος διάλεξης: «Ανάλυση Φυτικών Προϊόντων: Ποιοτικός και Ποσοτικός Χαρακτηρισμός με τη Χρήση των Φασματοσκοπικών Τεχνικών Υπερύθρου και Raman».
- **Γεωτεχνικό Επιμελητήριο Ελλάδας** ημερίδα που πραγματοποιήθηκε στις 4 Φεβρουαρίου **2012**, στο Συνεδριακό Κέντρο "Ιωάννης Βελλίδης" με τίτλο "Υφεση και Κρίση: Ο ρόλος της πρωτογενούς παραγωγής στην υπέρβασή της". Τίτλος διάλεξης: «Δυνατότητες καλλιέργειας αρωματικών και φαρμακευτικών φυτών για την παραγωγή βοτάνων, αρτυμάτων, αιθερίων ελαίων και φαρμακευτικών προϊόντων».

ΔΗΜΟΣΙΕΥΜΕΝΟ ΕΡΓΟ

Ερευνητικά άρθρα (Article): 151 (Scopus 2023.11.22)

1. Nicola Culeddu; Archimede Rotondo; Federico Nastasi; Giovanni Bartolomeo; Pierfrancesco Deiana; Mario Santana; **Petros A. Tarantilis**; Giuseppe Pellicane; Giovanna Loredana La Torre. Restored Intensities from Customized Crops of NMR Experiments (RICC-NMR) to Gain Better Insight on Chemometrics of Sicilian and Sardinian Extra Virgin Olive Oils. Foods 2025, 14, 1807 <https://doi.org/10.3390/foods14101807>
2. Kakouri E., Daferera D., Nalbanti A., Trigass P., **Tarantilis P.A.** Volatile Constituents of Four Hypericum Species Native to Greece. Compounds, 5(1), 3 <https://doi.org/10.3390/compounds5010003>
3. Kakouri, E., Gkoutanas, K., Kanakis, C., **Tarantilis, P.A.**, Dotsikas Y. Identification and structural characterization of potential degradation products of baricitinib using liquid chromatography combined with quadrupole time-of-flight mass spectrometry. Acta Chromatographica, 37(1) 96 – 104 <https://doi.org/10.1556/1326.2024.01212>
4. Sotiropoulou, N.-S., Daskalopoulos, V., Bekiaris, G., Polemis, E., **Tarantilis, P.A.**, Zervakis, G.I. Determination of volatile organic compounds in four Tuber species, and discrimination of truffles on the basis of their identity, geographic origin and maturity. Plant Biosystems, 2025, <https://doi.org/10.1080/11263504.2025.2496472>
5. Natskoulis P.I., Miliordos D.-E., Koutsouris A.N., **Tarantilis P.A.**, Pappas C.S., Kallithraka S., Kotseridis Y. Metafa M. Optimisation of Retsina Wine Quality: Effects of Resin Concentration, Yeast Strain, and Oak Chip Type. Foods 2024, 13, 3376. <https://doi.org/10.3390/foods13213376>
6. Revelou P.-K., Konteles S.J., Batrinou A., Xagoraris M., **Tarantilis P.A.**, Strati I.F. Origanum majorana L. as Flavoring Agent: Impact on Quality Indices, Stability, and Volatile and Phenolic Profiles of Extra Virgin Olive Oil (EVOO). Foods 2024, 13(19), 3164; <https://doi.org/10.3390/foods13193164>
7. Kaparakou E.H., Kanakis C.D., Kokotou M.G., Papadopoulos G., **Tarantilis P.A.** LC-MS/MS-QTOF Identification of Phenolic Compounds of Sideritis Species Cultivated in Greece. Separations 2024, 11, 229. <https://doi.org/10.3390/separations11080229>
8. Vartzoka, F., Parlantza, M.-A., **Tarantilis, P.A.**, Pitsikas, N. Co-administration of sub-effective doses of the constituents of Crocus sativus L. crocins with those of the antipsychotics clozapine and risperidone counteract memory deficits caused by blockade of the NMDA receptor in rats. *Phytotherapy Research*, 2024, 38(8), pp. 4140–4150. <https://doi.org/10.1002/ptr.8266>
9. Ioannis Ligas, I., Goulioti, E., **Tarantilis, P.**, Kotseridis, Y. A New Simple Method for the Determination of Complex Wine Aroma Compounds Using GC-MS/MS—The Case of the Greek Variety “Agiorgitiko” AppliedChem 2024, 4(2), 122-139; <https://doi.org/10.3390/appliedchem4020009>

10. Lazou, A.E., Chatzimichail, K., Revelou, P-K., **Tarantilis, P.**, Protonotariou, S., Mandala, I., Strati, I.F. Effect of the storage process on quality characteristics of hemp-enriched “tsourekí” a rich-dough baked Greek product. *J. Food Sci.* 2024;89:3230–3247. <https://doi.org/10.1111/1750-3841.17128>
11. Bairamis, A., Sotiropoulou, N-S. D., Tsadila, C., **Tarantilis, P.**, Mossialos, D. Chemical Composition and Antimicrobial Activity of Essential Oils and Hydrosols from Oregano, Sage and Pennyroyal against Oral Pathogens. *Appl. Sci.* 2024, 14, 3238. <https://doi.org/10.3390/app14083238>
12. Pyrovolou, K., Tataridis, P., Revelou, P-K, Strati, I.F., Konteles, S.J., **Tarantilis, P.A.**, Houhoula, D., Batrinou, A. Fermentation of a Strong Dark Ale Hybrid Beer Enriched with Carob (*Ceratonia siliqua* L.) Syrup with Enhanced Polyphenol Profile. *Appl. Sci.* 2024, 14, 1199. <https://doi.org/10.3390/app14031199>.
13. Kakouri, E., Daferera, D., Andriopoulou, A., Trigas, P., **Tarantilis, P.A.** Evaluation of the Essential Oil Composition of Five Thymus Species Native to Greece. *Chemosensors*, 2024, 12(1), 7. <https://doi.org/10.3390/chemosensors12010007>
14. Vlachou, G., Papafotiou, M., Daferera, D.J., **Tarantilis, P.A.** Yield and Composition of the Essential Oil of *Clinopodium nepeta* subsp. *spruneri* as Affected by Harvest Season and Cultivation Method, i.e., Outdoor, Greenhouse and In Vitro Culture. *Plants*, 2023, 12(24), 4098. <https://doi.org/10.3390/plants12244098>
15. Maria A. Gkerekou, Eleftheria H. Kaparakou, **Petros A. Tarantilis**, Panagiotis N. Skandamis. Studying the metabolic factors that may impact the growth of co-cultured *Listeria monocytogenes* strains at low temperature. *Food Research International* 171 (2023) 113056.
16. Eleftheria H. Kaparakou, Dimitra Daferera, Charalabos D. Kanakis, Efstathia Skotti, Maroula G. Kokotou and **Petros A. Tarantilis**. Chemical Composition of the Essential Oils of Three Popular *Sideritis* Species Cultivated in Greece Using GC-MS Analysis. *Biomolecules* 2023, 13, 1157. <https://doi.org/10.3390/biom13071157>.
17. Aristi Christofi, Georgia Margariti, Alexandros Salapatas, George Papageorgiou, Panagiotis Zervas, Pythagoras Karampiperis, Antonis Koukourikos, **Petros A. Tarantilis**, Eleftheria H. Kaparakou, Konstantinos Misiakos and Eleni Makaron. Determining the Nutrient Content of Hydroponically-Cultivated Microgreens with Immersible Silicon Photonic Sensors: A Preliminary Feasibility Study. *Sensors* 2023, 23, 5937. <https://doi.org/10.3390/s23135937>.
18. Eleni Kakouri, Panayiotis Trigas, Dimitra Daferera, Efstathia Skotti, **Petros A. Tarantilis** and Charalabos Kanakis. Chemical Characterization and Antioxidant Activity of Nine *Hypericum* Species from Greece. *Antioxidants* 2023, 12, 899. <https://doi.org/10.3390/antiox12040899>.
19. Eleni Kakouri, Kyriaki Hatziagapiou, Charalabos Kanakis, Olti Nikola, George I. Lambrou, Panayiotis Trigas, Christina Kanaka-Gantenbein and **Petros A. Tarantilis**. Cytotoxic and Antioxidant Activity of a Chemically Characterized Extract of *Smilax aspera* Leaves and Stems. *Appl. Sci.* 2023, 13, 4784. <https://doi.org/10.3390/app13084784>.
20. Yannis V. Simos, Stelios Zerikiotis, Panagiotis Lekkas, Antrea-Maria Athinodorou, Christianna Zachariou, Christina Tzima, Alexandros Assariotakis, Dimitrios Peschos, Konstantinos Tsamis, Maria Halabalaki, Filippou Ververidis, Emmanouil A. Trantas, Garyfalia Economou, **Petros Tarantilis**, Argyro Vontzalidou, Irini Vallianatou, Charalambos Angelidis and Patra Vezyraki. Oral Supplementation with Hydroxytyrosol Synthesized Using Genetically Modified *Escherichia coli* Strains and Essential Oils Mixture: A Pilot Study on the Safety and Biological Activity. *Microorganisms* 2023, 11, 770. <https://doi.org/10.3390/microorganisms11030770>.
21. Eleni Kakouri, Dimitra Daferera, Panayiotis Trigas, Despina Charalambous, Maria Pantelidou, **Petros A. Tarantilis** and Charalabos D. Kanakis. Comparative Study of the Antibacterial Activity, Total Phenolic and Total Flavonoid Content of Nine *Hypericum* Species Grown in Greece. *Appl. Sci.* 2023, 13, 3305. <https://doi.org/10.3390/app13053305>.
22. María Esther Martínez-Navarro, Eleftheria H. Kaparakou, Charalabos D. Kanakis, Cristina Cebrián-Tarancón, Gonzalo L. Alonso, María Rosario Salinas and **Petros A. Tarantilis**. Quantitative Determination of the Main

Phenolic Compounds, Antioxidant Activity, and Toxicity of Aqueous Extracts of Olive Leaves of Greek and Spanish Genotypes. *Horticulturae* **2023**, *9*, 55. <https://doi.org/10.3390/horticulturae9010055>.

23. Kakouri E., Nikola O., Kanakis C. Hatziagapiou K., Lambrou G. I., Trigas P., Kanaka-Gantenbein C., **Tarantilis P. A.** Cytotoxic Effect of *Rosmarinus officinalis* Extract on Glioblastoma and Rhabdomyosarcoma Cell Lines, *Molecules* **2022**, *27*, 6348. <https://doi.org/10.3390/molecules27196348>.
24. Hatziagapiou K., Nikola O., Marka S., Koniari E., Kakouri E., Zografaki M.-E., Mavrikou S. S., Kanakis C., Flemetakis E., Chrousos G. P., Kintzios S., Lambrou G. I., Kanaka-Gantenbein C., **Tarantilis P. A.** An In Vitro Study of Saffron Carotenoids: The Effect of Crocin Extracts and Dimethylcrocetin on Cancer Cell Lines. *Antioxidants* **2022**, *11*, 1074. <https://doi.org/10.3390/antiox11061074>.
25. Syrokou M. K., Paramithiotis S., Kanakis C.D., Papadopoulos G. K., **Tarantilis P. A.**, Skandamis P. N., Bosnea L., Mataragas M. and Drosinos E. H. Effect of Dough-Related Parameters on the Antimold Activity of *Wickerhamomyces anomalus* Strains and Mold-Free Shelf Life of Bread. *Applied Sciences (Switzerland)*, **2022**, *12*(9), 4506
26. Charalambous D., Eliades N.-G. H., Christoforou M., Kakouri E., Kanakis C., **Tarantilis P. A.**, and Pantelidou M. Chemical Characterization, Antioxidant and Antimicrobial Properties of Different Types of Tissue of *Cedrus brevifolia* Henry Extracts. *Molecules*, **2022**, *27*(9), 2717
27. Makaritsis, K.P., Kotidis, C., Papacharalampous, K., Kouvaras, E., Poulakida, E., **Tarantilis, P.**, Asproдини, E., Ntaios, G., Koukoulis, G.K., Dalekos, G.N., Ioannou, M. Mechanistic insights on the effect of crocin, an active ingredient of saffron, on atherosclerosis in apolipoprotein E knockout mice (**2022**) *Coronary Artery Disease*, *33* (5), pp. 394-402. doi: 10.1097/MCA.0000000000001142.
28. Revelou, P.-K., Mouzoula, S., Xagoraris, M., Evangelaras H., Papadopoulos G. K., Pappas, C.S., **Tarantilis, P.A.** Microextraction (SPME) and Rotatable Central Composite Design-Response Surface Methodology (RCCD-RSM). *Separations*, **2022**, *9*(2), 48
29. Xagoraris, M., Chrysoulaki, F., Revelou, P.-K., Alissandrakis, E., **Tarantilis, P.A.**, Pappas, C.S. Unifloral autumn heather honey from indigenous Greek *Erica manipuliflora* salisb.: SPME/GC-MS characterization of the volatile fraction and optimization of the isolation parameters (**2021**) *Foods*, *10* (10), art. no. 2487, DOI: 10.3390/foods10102487
30. Revelou, P.-K., Xagoraris, M., Alexandropoulou, A., Kanakis, C.D., Papadopoulos, G.K., Pappas, C.S., **Tarantilis, P.A.** Chemometric study of fatty acid composition of virgin olive oil from four widespread greek cultivars (**2021**) *Molecules*, *26* (14), art. no. 4151, DOI: 10.3390/molecules26144151
31. Xagoraris, M., Skouria, A., Revelou, P.-K., Alissandrakis, E., **Tarantilis, P.A.**, Pappas, C.S. Response surface methodology to optimize the isolation of dominant volatile compounds from monofloral greek thyme honey using spme-gc-ms (**2021**) *Molecules*, *26* (12), art. no. 3612, DOI: 10.3390/molecules26123612
32. Xagoraris, M., Lazarou, E., Kaparakou, E.H., Alissandrakis, E., **Tarantilis, P.A.**, Pappas, C.S. Botanical origin discrimination of Greek honeys: physicochemical parameters versus Raman spectroscopy (**2021**) *Journal of the Science of Food and Agriculture*, *101* (8), pp. 3319-3327. DOI: 10.1002/jsfa.10961
33. Xagoraris, M., Oikonomou, I., Daferera, D., Kanakis, C., Lappa, I.K., Giotis, C., Pappas, C.S., **Tarantilis, P.A.**, Skotti, E. Quality evaluation of winery by-products from ionian islands grape varieties in the concept of circular bioeconomy (**2021**) *Sustainability (Switzerland)*, *13* (10), art. no. 5454, DOI: 10.3390/su13105454
34. Xagoraris, M., Revelou, P.-K., Alissandrakis, E., **Tarantilis, P.A.**, Pappas, C.S. The use of right angle fluorescence spectroscopy to distinguish the botanical origin of greek common honey varieties (**2021**) *Applied Sciences (Switzerland)*, *11* (9), art. no. 4047, DOI: 10.3390/app11094047
35. Revelou, P.-K., Pappa, C., Kakouri, E., Kanakis, C.D., Papadopoulos, G.K., Pappas, C.S., **Tarantilis, P.A.** Discrimination of botanical origin of olive oil from selected Greek cultivars by SPME-GC-MS and ATR-FTIR spectroscopy combined with chemometrics (**2021**) *Journal of the Science of Food and Agriculture*, *101* (7), pp. 2994-3002. DOI: 10.1002/jsfa.10932
36. Xagoraris, M., Revelou, P.-K., Dedegkika, S., Kanakis, C.D., Papadopoulos, G.K., Pappas, C.S., **Tarantilis, P.A.** SPME-GC-MS and FTIR-ATR spectroscopic study as a tool for unifloral common greek honeys' botanical

origin identification (2021) Applied Sciences (Switzerland), 11 (7), art. no. 3159, DOI: 10.3390/app11073159

37. Pitsikas, N., **Tarantilis, P.A.** Crocins, the bioactive components of crocus sativus L., counteract the disrupting effects of anesthetic ketamine on memory in rats (2021) Molecules, 26 (3), art. no. 528, DOI: 10.3390/MOLECULES26030528
38. Kaparakou, E.H., Kanakis, C.D., Gerogianni, M., Maniati, M., Vekrellis, K., Skotti, E., **Tarantilis, P.A.** Quantitative determination of aloin, antioxidant activity, and toxicity of Aloe vera leaf gel products from Greece (2021) Journal of the Science of Food and Agriculture, 101, 2, Pages 414-423, DOI: 10.1002/jsfa.10650
39. Xagoraris, M., Revelou, P.-K., Arvanitis, N., Basalekou, M., Pappas, C.S., **Tarantilis, P.A.** The application of right-angle fluorescence spectroscopy as a tool to distinguish five autochthonous commercial Greek white wines (2021) Current Research in Food Science, 4, pp. 815-820.
40. Valasi, L., Georgiadou, M., **Tarantilis, P.A.**, Yanniotis, S., Pappas, C.S. Rapid screening on aflatoxins' presence in Pistachia vera nuts using diffuse reflectance infrared Fourier transform spectroscopy and chemometrics (2021) Journal of Food Science and Technology, 58 (1), pp. 356-365. DOI: 10.1007/s13197-020-04549-5
41. Pitsikas, N., **Tarantilis, P.A.**, The GABAA-Benzodiazepine Receptor Antagonist Flumazenil Abolishes the Anxiolytic Effects of the Active Constituents of Crocus sativus L. Crocins in Rats. (2020) Molecules 25, 23, 5647; <https://doi.org/10.3390/molecules25235647>
42. Kakouri, E., Agalou, A., Kanakis, C., Beis, D., **Tarantilis, P.A.** Crocins from Crocus sativus L. in the Management of Hyperglycemia. In Vivo Evidence from Zebrafish (2020) Molecules 25, 22, 5223; <https://doi.org/10.3390/molecules25225223>
43. Kontaxakis, E., Filippidi, E., Stavropoulou, A., Daferera, D., **Tarantilis, P.A.**, Lydakakis, D. Evaluation of eight essential oils for postharvest control of Aspergillus carbonarius in grapes (2020) Journal of Food Protection, 83 (9), pp. 1632-1640. DOI: 10.4315/JFP-19-582
44. Bekiaris, G., Koutrotsios, G., **Tarantilis, P.A.**, Pappas, C.S., Zervakis, G.I. FTIR assessment of compositional changes in lignocellulosic wastes during cultivation of Cyclocybe cylindracea mushrooms and use of chemometric models to predict production performance (2020) Journal of Material Cycles and Waste Management, 22 (4), pp. 1027-1035. DOI: 10.1007/s10163-020-00995-7
45. Sotiropoulou, N.-S.D., Flampouri, E., Skotti, E., Pappas, C., Kintzios, S., **Tarantilis, P.A.** Bioactivity and toxicity evaluation of infusions from selected Greek herbs (2020) Food Bioscience, 35, art. no. 100598, DOI: 10.1016/j.fbio.2020.100598
46. Sotiropoulou, N.S., Megremi, S.F., **Tarantilis, P.** Evaluation of antioxidant activity, toxicity, and phenolic profile of aqueous extracts of chamomile (Matricaria chamomilla L.) and sage (Salvia ocinalis L.) prepared at different temperatures (2020) Applied Sciences (Switzerland), 10 (7), art. no. 2270. DOI: 10.3390/app10072270
47. Sarikurkcü, C., Kakouri, E., Sarikurkcü, R.T., **Tarantilis, P.A.** Study on the chemical composition, Enzyme inhibition and antioxidant activity of Ziziphora taurica subsp. cleonioides (2019) Applied Sciences (Switzerland), 9 (24), art. no. 5515. DOI: 10.3390/app9245515
48. Basalekou, M., Kyraleou, M., Pappas, C., **Tarantilis, P.**, Kotseridis, Y., Kallithraka, S. Proanthocyanidin content as an astringency estimation tool and maturation index in red and white winemaking technology (2019) Food Chemistry, 299, art. no. 125135. DOI: 10.1016/j.foodchem.2019.125135
49. Kakouri, E., Kanakis, C., Trigas, P., **Tarantilis, P.A.** Characterization of the chemical composition of Drimia numidica plant parts using high-resolution mass spectrometry: study of their total phenolic content and antioxidant activity (2019) Analytical and Bioanalytical Chemistry, 411 (14), pp. 3135-3150. DOI: 10.1007/s00216-019-01781-7
50. Basalekou, M., Kallithraka, S., **Tarantilis, P.A.**, Kotseridis, Y., Pappas, C. Ellagitannins in wines: Future prospects in methods of analysis using FT-IR spectroscopy (2019) LWT, 101, pp. 48-53. DOI: 10.1016/j.lwt.2018.11.017

51. Hatziagapiou, K., Kakouri, E., Lambrou, G.I., Bethanis, K., **Tarantilis, P.A.** Antioxidant properties of crocus *Sativus L.* and its constituents and relevance to neurodegenerative diseases; Focus on Alzheimer's and Parkinson's Disease (2019) *Current Neuropharmacology*, 17 (4), pp. 377-402. DOI: 10.2174/1570159X16666180321095705
52. Koutrotsios, G., Patsou, M., Mitsou, E.K., Bekiaris, G., Kotsou, M., **Tarantilis, P.A.**, Pletsa, V., Kyriacou, A., Zervakis, G.I. Valorization of olive by-products as substrates for the cultivation of *ganoderma lucidum* and *pleurotus ostreatus* mushrooms with enhanced functional and prebiotic properties (2019) *Catalysts*, 9 (6), art. no. 537. DOI: 10.3390/catal9060537
53. Hatziagapiou, K., Kakouri, E., Lambrou, G.I., Bethanis, K., Tarantilis, P.A. Antioxidant properties of crocus *Sativus L.* and its constituents and relevance to neurodegenerative diseases; Focus on Alzheimer's and Parkinson's Disease (2019) *Current Neuropharmacology*, 17 (4), pp. 377-402, D=DOI: 10.2174/1570159X16666180321095705
54. Ait Babahmad, R., Aghraz, A., Boutafda, A., Papazoglou, E.G., **Tarantilis, P.A.**, Kanakis, C., Hafidi, M., Ouhdouch, Y., Outzourhit, A., Ouhammou, A. Chemical composition of essential oil of *Jatropha curcas L.* leaves and its antioxidant and antimicrobial activities (2018) *Industrial Crops and Products*, 121, pp. 405-410. DOI: 10.1016/j.indcrop.2018.05.030
55. Pitsikas, N., **Tarantilis, P.A.** Effects of the active constituents of *Crocus sativus L.* crocins and their combination with memantine on recognition memory in rats (2018) *Behavioural Pharmacology*, 29 (5), pp. 400-412. DOI: 10.1097/FBP.0000000000000380
56. Fanouriou, E., Kalivas, D., Daferera, D., **Tarantilis, P.**, Trigas, P., Vahamidis, P., Economou, G. Hippocratic medicinal flora on the Greek Island of Kos: Spatial distribution, assessment of soil conditions, essential oil content and chemotype analysis (2018) *Journal of Applied Research on Medicinal and Aromatic Plants*, 9, pp. 97-109. DOI: 10.1016/j.jarmap.2018.03.003
57. Kamnev, A.A., Tugarova, A.V., Dyatlova, Y.A., **Tarantilis, P.A.**, Grigoryeva, O.P., Fainleib, A.M., De Luca, S. Methodological effects in Fourier transform infrared (FTIR) spectroscopy: Implications for structural analyses of biomacromolecular samples (2018) *Spectrochimica Acta - Part A: Molecular and Biomolecular Spectroscopy*, 193, pp. 558-564. DOI: 10.1016/j.saa.2017.12.051
58. Kogkaki, E.A., Sofoulis, M., Natskoulis, P., **Tarantilis, P.A.**, Pappas, C.S., Panagou, E.Z. Differentiation and identification of grape-associated black aspergilli using Fourier transform infrared (FT-IR) spectroscopic analysis of mycelia (2017) *International Journal of Food Microbiology*, 259, pp. 22-28. DOI: 10.1016/j.ijfoodmicro.2017.07.020
59. Flampouri, E., Sotiropoulou, N.-S.D., Mavrikou, S., Mouzaki-Paxinou, A.-C., **Tarantilis, P.A.**, Kintzios, S. Conductive polymer-based bioelectrochemical assembly for in vitro cytotoxicity evaluation: Renoprotective assessment of *Salvia officinalis* against carbon tetrachloride induced nephrotoxicity (2017) *Biochimica et Biophysica Acta - General Subjects*, 1861 (9), pp. 2304-2314. DOI: 10.1016/j.bbagen.2017.06.021
60. Basalekou, M., Pappas, C., **Tarantilis, P.**, Kotseridis, Y., Kallithraka, S. Wine authentication with Fourier Transform Infrared Spectroscopy: a feasibility study on variety, type of barrel wood and ageing time classification (2017) *International Journal of Food Science and Technology*, 52 (6), pp. 1307-1313 DOI: 10.1111/ijfs.13424
61. García-Rodríguez, M.V., López-Córcoles, H., Alonso, G.L., Pappas, C.S., Polissiou, M.G., **Tarantilis, P.A.** Comparative evaluation of an ISO 3632 method and an HPLC-DAD method for safranal quantity determination in saffron (2017) *Food Chemistry*, 221, pp. 838-843. DOI: 10.1016/j.foodchem.2016.11.089
62. Pitsikas, N., **Tarantilis, P.A.** Crocins, the active constituents of *Crocus sativus L.*, counteracted apomorphine-induced performance deficits in the novel object recognition task, but not novel object location task, in rats (2017) *Neuroscience Letters*, 644, pp. 37-42. DOI: 10.1016/j.neulet.2017.02.042
63. Petrakis, E.A., Cagliani, L.R., **Tarantilis, P.A.**, Polissiou, M.G., Consonni, R. Sudan dyes in adulterated saffron (*Crocus sativus L.*): Identification and quantification by ¹H NMR (2017) *Food Chemistry*, 217, pp. 418-424. DOI: 10.1016/j.foodchem.2016.08.078

64. Venetsanou, A., Anastasaki, E., Gardeli, C., **Tarantilis, P.A.**, Pappas, C.S. Estimation of antioxidant activity of different mixed herbal infusions using attenuated total reflectance fourier transform infrared spectroscopy and chemometrics (2017) *Emirates Journal of Food and Agriculture*, 29 (2), pp. 149-155. DOI: 10.9755/ejfa.2016-11-1670
65. Kakouri, E., Hatziaapiou, K., Bethanis, K., Nikola, O.A., Lambrou, G.I., **Tarantilis, P.A.** Tumor-suppressing properties of crocus sativus L.: Nature as an anti-cancer agent (2017) *Critical Reviews in Oncogenesis*, 22 (3-4), pp. 263-273. DOI: 10.1615/CritRevOncog.2017024841
66. Basalekou, M., Pappas, C., Kotseridis, Y., **Tarantilis, P.A.**, Kontaxakis, E., Kallithraka, S. Red wine age estimation by the alteration of its color parameters: Fourier transform infrared spectroscopy as a tool to monitor wine maturation time (2017) *Journal of Analytical Methods in Chemistry*, 2017, art. no. 5767613. DOI: 10.1155/2017/5767613
67. Basalekou, M., Strataridaki, A., Pappas, C., **Tarantilis, P.A.**, Kotseridis, Y., Kallithraka, S. Authenticity determination of greek-cretan mono-varietal white and red wines based on their phenolic content using attenuated total reflectance fourier transform infrared spectroscopy and chemometrics (2016) *Current Research in Nutrition and Food Science*, 4 (Special Issue 2), pp. 54-62. DOI: 10.12944/CRNFSJ.4.Special-Issue-October.08
68. Sotiropoulou, N.-S.D., Kokkini, M.K., Megremi, S.-F.P., Daferera, D.J., Skotti, E.P., Kimbaris, A.C., Polissiou, M.G., **Tarantilis, P.A.** Determination of α - and β -thujone in wormwood and sage infusions of Greek flora and estimation of their average toxicity (2016) *Current Research in Nutrition and Food Science*, 4 (Special Issue 2), pp. 152-160. DOI: 10.12944/CRNFSJ.4.Special-Issue-October.21
69. Sánchez-Vioque, R., Santana-Méridas, O., Polissiou, M., Vioque, J., Astraka, K., Alaiz, M., Herraiz-Peñalver, D., **Tarantilis, P.A.**, Girón-Calle, J. Polyphenol composition and in vitro antiproliferative effect of corm, tepal and leaf from *Crocus sativus* L. on human colon adenocarcinoma cells (Caco-2) (2016) *Journal of Functional Foods*, 24, pp. 18-25. DOI: 10.1016/j.jff.2016.03.032
70. Poimenidou, S.V., Bikouli, V.C., Gardeli, C., Mitsi, C., **Tarantilis, P.A.**, Nychas, G.-J., Skandamis, P.N. Effect of single or combined chemical and natural antimicrobial interventions on *Escherichia coli* O157: H7, total microbiota and color of packaged spinach and lettuce (2016) *International Journal of Food Microbiology*, 220, pp. 6-18. DOI: 10.1016/j.ijfoodmicro.2015.12.013
71. Skotti, E., Kountouri, S., Kaiafa, M., Bouchagier, P., Tsitsigiannis, D.I., Polissiou, M., **Tarantilis, P.A.** Biological activity of selected Greek medicinal and aromatic plants extracts on *Alternaria alternata* (2016) *Emirates Journal of Food and Agriculture*, 28 (11), pp. 796-804. DOI: 10.9755/ejfa.2016-06-618
72. Papakonstantinou, E., Kechribari, I., Sotirakoglou, K., **Tarantilis, P.**, Gourdomichali, T., Michas, G., Kravvariti, V., Voumvourakis, K., Zampelas, A. Acute effects of coffee consumption on self-reported gastrointestinal symptoms, blood pressure and stress indices in healthy individuals (2016) *Nutrition Journal*, 15 (1), art. no. 26. DOI: 10.1186/s12937-016-0146-0
73. Kyrleou, M., Pappas, C., Voskidi, E., Kotseridis, Y., Basalekou, M., **Tarantilis, P.A.**, Kallithraka, S. Diffuse reflectance Fourier transform infrared spectroscopy for simultaneous quantification of total phenolics and condensed tannins contained in grape seeds (2015) *Industrial Crops and Products*, 74, pp. 784-791. DOI: 10.1016/j.indcrop.2015.06.016
74. Kamnev, A.A., Calce, E., **Tarantilis, P.A.**, Tugarova, A.V., De Luca, S. Pectin functionalised by fatty acids: Diffuse reflectance infrared Fourier transform (DRIFT) spectroscopic characterization (2015) *Journal of Molecular Structure*, 1079, pp. 74-77. DOI: 10.1016/j.molstruc.2014.09.031
75. Anastopoulos, I., Panagiotou, M., Ehaliotis, C., **Tarantilis, P.A.**, Massas, I. NaOH pretreatment of compost derived from olive tree pruning waste biomass greatly improves biosorbent characteristics for the removal of Pb^{2+} and Ni^{2+} from aqueous solutions (2015) *Chemistry and Ecology*, 31 (8), pp. 724-740. DOI: 10.1080/02757540.2015.1095294
76. Sánchez-Vioque, R., Izquierdo-Melero, M.E., Polissiou, M., Astraka, K., **Tarantilis, P.A.**, Herraiz-Peñalver, D., Martín-Bejerano, M., Santana-Méridas, O. Comparative chemistry and biological properties of the solid

residues from hydrodistillation of Spanish populations of *Rosmarinus officinalis* L. (2015) *Grasas y Aceites*, 66 (2), art. no. e079. DOI: 10.3989/gya.1060142

77. Petrakis, E.A., Kimbaris, A.C., Perdakis, D.C., Lykouressis, D.P., **Tarantilis, P.A.**, Polissiou, M.G. Responses of *Myzus persicae* (Sulzer) to three Lamiaceae essential oils obtained by microwave-assisted and conventional hydrodistillation (2014) *Industrial Crops and Products*, 62, pp. 272-279. DOI: 10.1016/j.indcrop.2014.08.041
78. Valle García-Rodríguez, M., Serrano-Díaz, J., **Tarantilis, P.A.**, López-Córcoles, H., Carmona, M., Alonso, G.L. Determination of saffron quality by high-performance liquid chromatography (2014) *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 62 (32), pp. 8068-8074. DOI: 10.1021/jf5019356
79. Skotti, E., Kountouri, S., Bouchagier, P., Tsitsigiannis, D.I., Polissiou, M., **Tarantilis, P.A.** FTIR spectroscopic evaluation of changes in the cellular biochemical composition of the phytopathogenic fungus *Alternaria alternata* induced by extracts of some Greek medicinal and aromatic plants (2014) *Spectrochimica Acta - Part A: Molecular and Biomolecular Spectroscopy*, 127, pp. 463-472. DOI: 10.1016/j.saa.2014.02.113
80. Economou, G., Panagopoulos, G., Karamanos, A., **Tarantilis, P.**, Kalivas, D., Kotoulas, V. An assessment of the behavior of carvacrol - rich wild Lamiaceae species from the eastern Aegean under cultivation in two different environments (2014) *Industrial Crops and Products*, 54, pp. 62-69. DOI: 10.1016/j.indcrop.2013.12.044
81. Georgiadou, G., Grivas, V., **Tarantilis, P.A.**, Pitsikas, N. Crocins, the active constituents of *Crocus Sativus* L., counteracted ketamine-induced behavioural deficits in rats (2014) *Psychopharmacology*, 231 (4), pp. 717-726. DOI: 10.1007/s00213-013-3293-4
82. Skotti, E., Anastasaki, E., Kanellou, G., Polissiou, M., **Tarantilis, P.A.** Total phenolic content, antioxidant activity and toxicity of aqueous extracts from selected Greek medicinal and aromatic plants (2014) *Industrial Crops and Products*, 53, pp. 46-54. DOI: 10.1016/j.indcrop.2013.12.013
83. Kouvoutsakis, G., Mitsi, C., **Tarantilis, P.A.**, Polissiou, M.G., Pappas, C.S. Geographical differentiation of dried lentil seed (*Lens culinaris*) samples using Diffuse Reflectance Fourier Transform Infrared Spectroscopy (DRIFTS) and discriminant analysis (2014) *Food Chemistry*, 145, pp. 1011-1014. DOI: 10.1016/j.foodchem.2013.09.041
84. Rodríguez-Solana, R., Daferera, D.J., Mitsi, C., Trigas, P., Polissiou, M., **Tarantilis, P.A.** Comparative chemotype determination of lamiaceae plants by means of GC-MS, FT-IR, and dispersive-Raman spectroscopic techniques and GC-FID quantification (2014) *Industrial Crops and Products*, 62, pp. 22-33. DOI: 10.1016/j.indcrop.2014.08.003
85. Santana-Méridas, O., Polissiou, M., Izquierdo-Melero, M.E., Astraka, K., **Tarantilis, P.A.**, Herraiz-Peñalver, D., Sánchez-Vioque, R. Polyphenol composition, antioxidant and bioplaguicide activities of the solid residue from hydrodistillation of *Rosmarinus officinalis* L. (2014) *Industrial Crops and Products*, 59, pp. 125-134. DOI: 10.1016/j.indcrop.2014.05.008
86. Kanakis, C.D., **Tarantilis, P.A.**, Polissiou, M.G., Tajmir-Riahi, H.A. Probing the binding sites of resveratrol, genistein, and curcumin with milk β -lactoglobulin (2013) *Journal of Biomolecular Structure and Dynamics*, 31 (12), pp. 1455-1466. DOI: 10.1080/07391102.2012.742461
87. Sánchez-Vioque, R., Polissiou, M., Astraka, K., Mozos-Pascual, M.D.L., **Tarantilis, P.**, Herraiz-Peñalver, D., Santana-Méridas, O. Polyphenol composition and antioxidant and metal chelating activities of the solid residues from the essential oil industry (2013) *Industrial Crops and Products*, 49, pp. 150-159. DOI: 10.1016/j.indcrop.2013.04.053
88. Saltas, D., Pappas, C.S., Daferera, D., **Tarantilis, P.A.**, Polissiou, M.G. Direct determination of rosmarinic acid in Lamiaceae herbs using diffuse reflectance infrared fourier transform spectroscopy (DRIFTS) and chemometrics (2013) *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 61 (13), pp. 3235-3241. DOI: 10.1021/jf305520m
89. Zoumpopoulou, G., Pepelassi, E., Papaioannou, W., Georgalaki, M., Maragkoudakis, P.A., **Tarantilis, P.A.**, Polissiou, M., Tsakalidou, E., Papadimitriou, K. Incidence of bacteriocins produced by food-related lactic

- acid bacteria active towards oral pathogens (2013) *International Journal of Molecular Sciences*, 14 (3), pp. 4640-4654. DOI: 10.3390/ijms14034640
90. Kamnev, A.A., Tugarova, A.V., Kovács, K., Kuzmann, E., Biró, B., **Tarantilis, P.A.**, Homonnay, Z. Emission (57Co) Mössbauer spectroscopy as a tool for probing speciation and metabolic transformations of cobalt(II) in bacterial cells (2013) *Analytical and Bioanalytical Chemistry*, 405 (6), pp. 1921-1927. DOI: 10.1007/s00216-012-6370-3
 91. Georgiadou, G., **Tarantilis, P.A.**, Pitsikas, N. Effects of the active constituents of *Crocus Sativus* L., crocins, in an animal model of obsessive-compulsive disorder (2012) *Neuroscience Letters*, 528 (1), pp. 27-30. DOI: 10.1016/j.neulet.2012.08.081
 92. Kamnev, A.A., Tugarova, A.V., **Tarantilis, P.A.**, Gardiner, P.H.E., Polissiou, M.G. Comparing poly-3-hydroxybutyrate accumulation in *Azospirillum brasilense* strains Sp7 and Sp245: The effects of copper(II) (2012) *Applied Soil Ecology*, 61, pp. 213-216. DOI: 10.1016/j.apsoil.2011.10.020
 93. Belatik, A., Kanakis, C.D., Hotchandani, S., **Tarantilis, P.A.**, Polissiou, M.G., Tajmir-Riahia, H.A. Locating the binding sites of retinol and retinoic acid with milk β -lactoglobulin (2012) *Journal of Biomolecular Structure and Dynamics*, 30 (4), pp. 437-447. DOI: 10.1080/07391102.2012.682209
 94. Zervakis, G.I., Bekiaris, G., **Tarantilis, P.A.**, Pappas, C.S. Rapid strain classification and taxa delimitation within the edible mushroom genus *Pleurotus* through the use of diffuse reflectance infrared Fourier transform (DRIFT) spectroscopy (2012) *Fungal Biology*, 116 (6), pp. 715-728. DOI: 10.1016/j.funbio.2012.04.006
 95. **Tarantilis, P.A.**, Pappas, C.S., Alissandrakis, E., Harizanis, P.C., Polissiou, M.G. Monitoring of royal jelly protein degradation during storage using Fourier-transform infrared (FTIR) spectroscopy (2012) *Journal of Apicultural Research*, 51 (2), pp. 185-192. DOI: 10.3896/IBRA.1.51.2.07
 96. Kanakis, C.D., Petrakis, E.A., Kimbaris, A.C., Pappas, C., **Tarantilis, P.A.**, Polissiou, M.G. Classification of Greek mentha pulegium L. (Pennyroyal) samples, according to geographical location by fourier transform infrared spectroscopy (2012) *Phytochemical Analysis*, 23 (1), pp. 34-43. DOI: 10.1002/pca.1322
 97. Kanakis, C.D., Hasni, I., Bourassa, P., **Tarantilis, P.A.**, Polissiou, M.G., Tajmir-Riahi, H.-A. Milk β -lactoglobulin complexes with tea polyphenols (2011) *Food Chemistry*, 127 (3), pp. 1046-1055. DOI: 10.1016/j.foodchem.2011.01.079
 98. Maggi, L., Sánchez, A.M., Carmona, M., Kanakis, C.D., Anastasaki, E., **Tarantilis, P.A.**, Polissiou, M.G., Alonso, G.L. Rapid determination of safranal in the quality control of saffron spice (*Crocus sativus* L.) (2011) *Food Chemistry*, 127 (1), pp. 369-373. DOI: 10.1016/j.foodchem.2011.01.028
 99. Alissandrakis, E., **Tarantilis, P.A.**, Pappas, C., Harizanis, P.C., Polissiou, M. Investigation of organic extractives from unifloral chestnut (*Castanea sativa* L.) and eucalyptus (*Eucalyptus globulus* Labill.) honeys and flowers to identification of botanical marker compounds (2011) *LWT - Food Science and Technology*, 44 (4), pp. 1042-1051. DOI: 10.1016/j.lwt.2010.10.002
 100. Pappas, C.S., Takidelli, C., Tsantili, E., **Tarantilis, P.A.**, Polissiou, M.G. Quantitative determination of anthocyanins in three sweet cherry varieties using diffuse reflectance infrared Fourier transform spectroscopy (2011) *Journal of Food Composition and Analysis*, 24 (1), pp. 17-21. DOI: 10.1016/j.jfca.2010.07.001
 101. Economou, G., Panagopoulos, G., **Tarantilis, P.**, Kalivas, D., Kotoulas, V., Travlos, I.S., Polysiou, M., Karamanos, A. Variability in essential oil content and composition of *Origanum hirtum* L., *Origanum onites* L., *Coridothymus capitatus* (L.) and *Satureja thymbra* L. populations from the Greek island Ikaria (2011) *Industrial Crops and Products*, 33 (1), pp. 236-241. DOI: 10.1016/j.indcrop.2010.10.021
 102. Zoumpopoulou, G., Papadimitriou, K., Polissiou, M.G., **Tarantilis, P.A.**, Tsakalidou, E. Detection of changes in the cellular composition of *Salmonella enterica* serovar Typhimurium in the presence of antimicrobial compound(s) of *Lactobacillus* strains using Fourier transform infrared spectroscopy (2010) *International Journal of Food Microbiology*, 144 (1), pp. 202-207. DOI: 10.1016/j.ijfoodmicro.2010.09.023
 103. Hassiotis, C.N., **Tarantilis, P.A.**, Daferera, D., Polissiou, M.G. Etherio, a new variety of *Lavandula angustifolia* with improved essential oil production and composition from natural selected genotypes

- growing in Greece (2010) *Industrial Crops and Products*, 32 (2), pp. 77-82. DOI: 10.1016/j.indcrop.2010.03.004
104. Aliferis, K.A., **Tarantilis, P.A.**, Harizanis, P.C., Alissandrakis, E. Botanical discrimination and classification of honey samples applying gas chromatography/mass spectrometry fingerprinting of headspace volatile compounds (2010) *Food Chemistry*, 121 (3), pp. 856-862. DOI: 10.1016/j.foodchem.2009.12.098
 105. Maggi, L., Carmona, M., Zalacain, A., Kanakis, C.D., Anastasaki, E., **Tarantilis, P.A.**, Polissiou, M.G., Alonso, G.L. Changes in saffron volatile profile according to its storage time (2010) *Food Research International*, 43 (5), pp. 1329-1334. DOI: 10.1016/j.foodres.2010.03.025
 106. Alissandrakis, E., Mantziaras, E., **Tarantilis, P.A.**, Harizanis, P.C., Polissiou, M. Generation of linalool derivatives in an artificial honey produced from bees fed with linalool-enriched sugar syrup (2010) *European Food Research and Technology*, 231 (1), pp. 21-25. DOI: 10.1007/s00217-010-1248-0
 107. del Campo, C.P., Carmona, M., Maggi, L., Kanakis, C.D., Anastasaki, E.G., **Tarantilis, P.A.**, Polissiou, M.G., Alonso, G.L. Effects of mild temperature conditions during dehydration procedures on saffron quality parameters (2010) *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 90 (4), pp. 719-725. DOI: 10.1002/jsfa.3877
 108. Bourassa, P., Kanakis, C.D., **Tarantilis, P.**, Polissiou, M.G., Tajmir-Riahi, H.A. Resveratrol, genistein, and curcumin bind bovine serum albumin (2010) *Journal of Physical Chemistry B*, 114 (9), pp. 3348-3354. DOI: 10.1021/jp9115996
 109. Argyri, A.A., Panagou, E.Z., **Tarantilis, P.A.**, Polysiou, M., Nychas, G.-J.E. Rapid qualitative and quantitative detection of beef fillets spoilage based on Fourier transform infrared spectroscopy data and artificial neural networks (2010) *Sensors and Actuators, B: Chemical*, 145 (1), pp. 146-154. DOI: 10.1016/j.snb.2009.11.052
 110. Kanakis, C.D., **Tarantilis, P.A.**, Polissiou, M.G., Tajmir-Riahi, H.A. Antioxidant saffron constituents bind DNA and tRNA (2010) *Acta Horticulturae*, 850, pp. 217-222. DOI: 10.17660/ActaHortic.2010.850.36
 111. Priscila Del Campo, C., Carmona, M., Maggi, L., Kanakis, C.D., Anastasaki, E.G., **Tarantilis, P.A.**, Polissiou, M.G., Alonso, G.L. Picrocrocin content and quality categories in different (345) worldwide samples of saffron (*Crocus sativus* L.) (2010) *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 58 (2), pp. 1305-1312. DOI: 10.1021/jf903336t
 112. Petrakis, E.A., Kimbaris, A.C., Pappas, C.S., **Tarantilis, P.A.**, Polissiou, M.G. Quantitative determination of pulegone in pennyroyal oil by FT-IR spectroscopy (2009) *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 57 (21), pp. 10044-10048. DOI: 10.1021/jf9026052
 113. Maggi, L., Carmona, M., del Campo, C.P., Kanakis, C.D., Anastasaki, E., **Tarantilis, P.A.**, Polissiou, M.G., Alonso, G.L. Worldwide market screening of saffron volatile composition (2009) *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 89 (11), pp. 1950-1954. DOI: 10.1002/jsfa.3679
 114. Alissandrakis, E., **Tarantilis, P.A.**, Pappas, C., Harizanis, P.C., Polissiou, M. Ultrasound-assisted extraction gas chromatography-mass spectrometry analysis of volatile compounds in unifloral thyme honey from Greece (2009) *European Food Research and Technology*, 229 (3), pp. 365-373. DOI: 10.1007/s00217-009-1046-8
 115. Kanakis, C.D., **Tarantilis, P.A.**, Pappas, C., Bariyanga, J., Tajmir-Riahi, H.A., Polissiou, M.G. An overview of structural features of DNA and RNA complexes with saffron compounds: Models and antioxidant activity (2009) *Journal of Photochemistry and Photobiology B: Biology*, 95 (3), pp. 204-212. DOI: 10.1016/j.jphotobiol.2009.03.006
 116. Harizanis, P.-C., Alissandrakis, E., **Tarantilis, P.-A.**, Polissiou, M. Solid-phase microextraction/gas-chromatographic/mass spectrometric analysis of p-dichlorobenzene and naphthalene in honey (2008) *Food Additives and Contaminants - Part A Chemistry, Analysis, Control, Exposure and Risk Assessment*, 25 (10), pp. 1272-1277. DOI: 10.1080/02652030802007546

117. Pitsikas, N., Boultsadakis, A., Georgiadou, G., **Tarantilis, P.A.**, Sakellaridis, N. Effects of the active constituents of *Crocus sativus* L., crocins, in an animal model of anxiety (2008) *Phytomedicine*, 15 (12), pp. 1135-1139. DOI: 10.1016/j.phymed.2008.06.005
118. Kamnev, A.A., Sadovnikova, J.N., **Tarantilis, P.A.**, Polissiou, M.G., Antonyuk, L.P. Responses of *Azospirillum brasilense* to nitrogen deficiency and to wheat lectin: A diffuse reflectance infrared fourier transform (DRIFT) spectroscopic study (2008) *Microbial Ecology*, 56 (4), pp. 615-624. DOI: 10.1007/s00248-008-9381-z
119. **Tarantilis, P.A.**, Troianou, V.E., Pappas, C.S., Kotseridis, Y.S., Polissiou, M.G. Differentiation of Greek red wines on the basis of grape variety using attenuated total reflectance Fourier transform infrared spectroscopy (2008) *Food Chemistry*, 111 (1), pp. 192-196. DOI: 10.1016/j.foodchem.2008.03.020
120. Papadimitriou, K., Boutou, E., Zoumpopoulou, G., **Tarantilis, P.A.**, Polissiou, M., Vorgias, C.E., Tsakalidou, E. RNA arbitrarily primed PCR and fourier transform infrared spectroscopy reveal plasticity in the acid tolerance response of *Streptococcus macedonicus* (2008) *Applied and Environmental Microbiology*, 74 (19), pp. 6068-6076. DOI: 10.1128/AEM.00315-08
121. Fasseas, M.K., Mountzouris, K.C., **Tarantilis, P.A.**, Polissiou, M., Zervas, G. Antioxidant activity in meat treated with oregano and sage essential oils (2008) *Food Chemistry*, 106 (3), pp. 1188-1194. DOI: 10.1016/j.foodchem.2007.07.060
122. Pappas, C.S., **Tarantilis, P.A.**, Moschopoulou, E., Moatsou, G., Kandarakis, I., Polissiou, M.G. Identification and differentiation of goat and sheep milk based on diffuse reflectance infrared Fourier transform spectroscopy (DRIFTS) using cluster analysis (2008) *Food Chemistry*, 106 (3), pp. 1271-1277. DOI: 10.1016/j.foodchem.2007.07.034
123. Argyropoulou, C., Daferera, D., **Tarantilis, P.A.**, Fasseas, C., Polissiou, M. Chemical composition of the essential oil from leaves of *Lippia citriodora* H.B.K. (Verbenaceae) at two developmental stages (2007) *Biochemical Systematics and Ecology*, 35 (12), pp. 831-837. DOI: 10.1016/j.bse.2007.07.001
124. Pitsikas, N., Zisopoulou, S., **Tarantilis, P.A.**, Kanakis, C.D., Polissiou, M.G., Sakellaridis, N. Effects of the active constituents of *Crocus sativus* L., crocins on recognition and spatial rats' memory (2007) *Behavioural Brain Research*, 183 (2), pp. 141-146. DOI: 10.1016/j.bbr.2007.06.001
125. Alissandrakis, E., **Tarantilis, P.A.**, Harizanis, P.C., Polissiou, M. Comparison of the volatile composition in thyme honeys from several origins in Greece (2007) *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 55 (20), pp. 8152-8157. DOI: 10.1021/jf071442y
126. Kanakis, C.D., **Tarantilis, P.A.**, Tajmir-Riahi, H.A., Polissiou, M.G. Crocetin, dimethylcrocetin, and safranal bind human serum albumin: Stability and antioxidative properties (2007) *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 55 (3), pp. 970-977. DOI: 10.1021/jf062638I
127. Kanakis, C.D., **Tarantilis, P.A.**, Tajmir-Riahi, H.-A., Polissiou, M.G. Interaction of trna with safranal, crocetin, and dimethylcrocetin (2007) *Journal of Biomolecular Structure and Dynamics*, 24 (6), pp. 537-545. DOI: 10.1080/07391102.2007.10507142
128. Kanakis, C.D., **Tarantilis, P.A.**, Tajmir-Riahi, H.-A., Polissiou, M.G. DNA interaction with saffron's secondary metabolites safranal, crocetin, and dimethylcrocetin (2007) *DNA and Cell Biology*, 26 (1), pp. 63-70. DOI: 10.1089/dna.2006.0529
129. Alissandrakis, E., **Tarantilis, P.A.**, Harizanis, P.C., Polissiou, M. Aroma investigation of unifloral Greek citrus honey using solid-phase microextraction coupled to gas chromatographic-mass spectrometric analysis (2007) *Food Chemistry*, 100 (1), pp. 396-404. DOI: 10.1016/j.foodchem.2005.09.015
130. Kanakis, C.D., **Tarantilis, P.A.**, Polissiou, M.G., Diamantoglou, S., Tajmir-Riahi, H.A. Antioxidant flavonoids bind human serum albumin (2006) *Journal of Molecular Structure*, 798 (1-3), pp. 69-74. DOI: 10.1016/j.molstruc.2006.03.051
131. Nacos, M.K., Katapodis, P., Pappas, C., Daferera, D., **Tarantilis, P.A.**, Christakopoulos, P., Polissiou, M. Kenaf xylan - A source of biologically active acidic oligosaccharides (2006) *Carbohydrate Polymers*, 66 (1), pp. 126-134. DOI: 10.1016/j.carbpol.2006.02.032

132. Kamnev, A.A., Tugarova, A.V., Antonyuk, L.P., **Tarantilis, P.A.**, Kulikov, L.A., Perfiliev, Y.D., Polissiou, M.G., Gardiner, P.H.E. Instrumental analysis of bacterial cells using vibrational and emission Mössbauer spectroscopic techniques (2006) *Analytica Chimica Acta*, 573-574, pp. 445-452. DOI: 10.1016/j.aca.2006.04.041285.
133. Kanakis, C.D., **Tarantilis, P.A.**, Polissiou, M.G., Tajmir-Riahi, H.-A. Interaction of antioxidant flavonoids with tRNA: Intercalation or external binding and comparison with flavonoid-DNA adducts (2006) *DNA and Cell Biology*, 25 (2), pp. 116-123. DOI: 10.1089/dna.2006.25.116
134. Siatis, N.G., Kimbaris, A.C., Pappas, C.S., **Tarantilis, P.A.**, Polissiou, M.G. Improvement of biodiesel production based on the application of ultrasound: Monitoring of the procedure by FTIR spectroscopy (2006) *JAOCS, Journal of the American Oil Chemists' Society*, 83 (1), pp. 53-57. DOI: 10.1007/s11746-006-1175-1
135. Kimbaris, A.C., Siatis, N.G., Daferera, D.J., **Tarantilis, P.A.**, Pappas, C.S., Polissiou, M.G. Comparison of distillation and ultrasound-assisted extraction methods for the isolation of sensitive aroma compounds from garlic (*Allium sativum*) (2006) *Ultrasonics Sonochemistry*, 13 (1), pp. 54-60. DOI: 10.1016/j.ultsonch.2004.12.003
136. Kimbaris, A.C., Siatis, N.G., Pappas, C.S., **Tarantilis, P.A.**, Daferera, D.J., Polissiou, M.G. Quantitative analysis of garlic (*Allium sativum*) oil unsaturated acyclic components using FT-Raman spectroscopy (2006) *Ultrasonics Sonochemistry*, 13 (1), pp. 54-60. DOI: 10.1016/j.ultsonch.2004.12.003
137. Alissandrakis, E., Kibaris, A.C., **Tarantilis, P.A.**, Harizanis, P.C., Polissiou, M. Flavour compounds of Greek cotton honey (2005) *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 85 (9), pp. 1444-1452. DOI: 10.1002/jsfa.2124
138. Siatis, N.G., Kimbaris, A.C., Pappas, C.S., **Tarantilis, P.A.**, Daferera, D.J., Polissiou, M.G. Rapid method for simultaneous quantitative determination of four major essential oil components from oregano (*Oreganum* sp.) and thyme (*Thymus* sp.) using FT-Raman spectroscopy (2005) *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 53 (2), pp. 202-206. DOI: 10.1021/jf048930f
139. Batsoulis, A.N., Siatis, N.G., Kimbaris, A.C., Alissandrakis, E.K., Pappas, C.S., **Tarantilis, P.A.**, Harizanis, P.C., Polissiou, M.G. FT-Raman spectroscopic simultaneous determination of fructose and glucose in honey (2005) *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 53 (2), pp. 207-210. DOI: 10.1021/jf048793m
140. Alissandrakis, E., **Tarantilis, P.A.**, Harizanis, P.C., Polissiou, M. Evaluation of four isolation techniques for honey aroma compounds (2005) *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 85 (1), pp. 91-97. DOI: 10.1002/jsfa.1934
141. Kanakis, C.D., **Tarantilis, P.A.**, Polissiou, M.G., Diamantoglou, S., Tajmir-Riahi, H.A. DNA interaction with naturally occurring antioxidant flavonoids quercetin, kaempferol, and delphinidin (2005) *Journal of Biomolecular Structure and Dynamics*, 22 (6), pp. 719-724. DOI: 10.1080/07391102.2005.10507038
142. Pappas, C.S., **Tarantilis, P.A.**, Polissiou, M.G. Spectroscopic determination of the degree of esterification of pectic substances from kenaf (2004) *Natural Product Research*, 18 (4), pp. 335-340. DOI: 10.1080/14786410310001626839
143. Pappas, C.S., Malovikova, A., Hromadkova, Z., **Tarantilis, P.A.**, Ebringerova, A., Polissiou, M.G. Determination of the degree of esterification of pectinates with decyl and benzyl ester groups by diffuse reflectance infrared Fourier transform spectroscopy (DRIFTS) and curve-fitting deconvolution method (2004) *Carbohydrate Polymers*, 56 (4), pp. 465-469. DOI: 10.1016/j.carbpol.2004.03.014
144. Kanakis, C.D., Daferera, D.J., **Tarantilis, P.A.**, Polissiou, M.G. Qualitative determination of volatile compounds and quantitative evaluation of safranal and 4-hydroxy-2,6,6-trimethyl-cyclohexene-1-carboxaldehyde (HTCC) in Greek saffron (2004) *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 52 (14), pp. 4515-4521. DOI: 10.1021/jf049808j
145. Batsoulis, A.N., Nacos, M.K., Pappas, C.S., **Tarantilis, P.A.**, Mavromoustakos, T., Polissiou, M.G. Determination of Uronic Acids in Isolated Hemicelluloses from Kenaf Using Diffuse Reflectance Infrared Fourier Transform Spectroscopy (DRIFTS) and the Curve-Fitting Deconvolution Method (2004) *Applied Spectroscopy*, 58 (2), pp. 199-202. DOI: 10.1366/000370204322842931

146. Pappas, C.S., **Tarantilis, P.A.**, Polissiou, M.G. Isolation and spectroscopic study of pectic substances from kenaf (*Hibiscus cannabinus* L.) (2003) *Natural Product Research*, 17 (3), pp. 171-176. DOI: 10.1080/1478641031000104136
147. Pappas, C.S., **Tarantilis, P.A.**, Harizanis, P.C., Polissiou, M.G. New method for pollen identification by FT-IR spectroscopy (2003) *Applied Spectroscopy*, 57 (1), pp. 23-27. DOI: 10.1366/000370203321165160
148. Alissandrakis, E., Daferera, D., **Tarantilis, P.A.**, Polissiou, M., Harizanis, P.C. Ultrasound-assisted extraction of volatile compounds from citrus flowers and citrus honey (2003) *Food Chemistry*, 82 (4), pp. 575-582. DOI: 10.1016/S0308-8146(03)00013-X
149. Kamnev, A.A., Dykman, L.A., **Tarantilis, P.A.**, Polissiou, M.G. Spectroimmunochemistry using colloidal gold bioconjugates (2002) *Bioscience Reports*, 22 (5-6), pp. 541-547. DOI: 10.1023/A
150. Daferera, D.J., **Tarantilis, P.A.**, Polissiou, M.G. Characterization of essential oils from Lamiaceae species by Fourier transform Raman spectroscopy (2002) *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 50 (20), pp. 5503-5507. DOI: 10.1021/jf0203489
151. Kamnev, A.A., Antonyuk, L.P., Tugarova, A.V., **Tarantilis, P.A.**, Polissiou, M.G., Gardiner, P.H.E. Fourier transform infrared spectroscopic characterisation of heavy metal-induced metabolic changes in the plant-associated soil bacterium *Azospirillum brasilense* Sp7 (2002) *Journal of Molecular Structure*, 610 (1-3), pp. 127-131. DOI: 10.1016/S0022-2860(02)00021-2
152. Daferera, D., Pappas, C., **Tarantilis, P.A.**, Polissiou, M. Quantitative analysis of α -pinene and β -myrcene in mastic gum oil using FT-Raman spectroscopy (2002) *Food Chemistry*, 77 (4), pp. 511-515. DOI: 10.1016/S0308-8146(01)00382-X
153. Pappas, C., **Tarantilis, P.A.**, Daliani, I., Mavromoustakos, T., Polissiou, M. Comparison of classical and ultrasound-assisted isolation procedures of cellulose from kenaf (*Hibiscus cannabinus* L.) and eucalyptus (*Eucalyptus rodustrus* Sm.) (2002) *Ultrasonics Sonochemistry*, 9 (1), pp. 19-23. DOI: 10.1016/S1350-4177(01)00095-5
154. Kamnev, A.A., Shchelochkov, A.G., **Tarantilis, P.A.**, Polissiou, M.G., Perfiliev, Y.D. Complexation of indole-3-acetic acid with iron(III): Influence of coordination on the π -electronic system of the ligand (2001) *Monatshfte fur Chemie*, 132 (6), pp. 675-681. DOI: 10.1007/s007060170081
155. Pappas, C., Rodis, P., **Tarantilis, P.A.**, Polissiou, M. Prediction of the pH in wood by diffuse reflectance infrared Fourier transform spectroscopy (1999) *Applied Spectroscopy*, 53 (7), pp. 805-809 DOI: 10.1366/0003702991947360
156. Pappas, C., **Tarantilis, P.A.**, Polissiou, M. Determination of kenaf (*Hibiscus cannabinus* L.) lignin in crude plant material using diffuse reflectance infrared fourier transform spectroscopy (1998) *Applied Spectroscopy*, 52 (11), pp. 1399-1402. DOI: 10.1366/0003702981943013
157. Assimiadis, M.K., **Tarantilis, P.A.**, Polissiou, M.G. UV-vis, FT-Raman, and ¹H NMR spectroscopies of cis-trans carotenoids from saffron (*Crocus sativus* L.) (1998) *Applied Spectroscopy*, 52 (4), pp. 519-522. DOI: 10.1366/0003702981944058
158. **Tarantilis, P.A.**, Beljebbar, A., Manfait, M., Polissiou, M. FT-IR, FT-Raman spectroscopic study of carotenoids from saffron (*Crocus sativus* L.) and some derivatives (1998) *Spectrochimica Acta - Part A: Molecular and Biomolecular Spectroscopy*, 54 (4), pp. 651-657. DOI: 10.1016/S1386-1425(98)00024-9
159. **Tarantilis, P.A.**, Polissiou, M.G. Isolation and Identification of the Aroma Components from Saffron (*Crocus sativus*) (1997) *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 45 (2), pp. 459-462. DOI: 10.1021/jf960105e
160. **Tarantilis, P.A.**, Tsoupras, G., Polissiou, M. Determination of saffron (*Crocus sativus* L.) components in crude plant extract using high-performance liquid chromatography-UV-visible photodiode-array detection-mass spectrometry (1995) *Journal of Chromatography A*, 699 (1-2), pp. 107-118. DOI: 10.1016/0021-9673(95)00044-N
161. **Tarantilis, P.A.**, Morjani, H., Polissiou, M., Manfait, M. Inhibition of growth and induction of differentiation of promyelocytic leukemia (HL-60) by carotenoids from *Crocus sativus* L. (1994) *Anticancer*

Research, 14 (5 A), pp. 1913-1918. <https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-0028567256&partnerID=40&md5=8e4cdafeada42e30e1b85f52ec5073ad>

162. **Tarantilis, P.A.**, Polissiou, M., Mentzafos, D., Terzis, A., Manfait, M. The structure of dimethylcrocin (1994) *Journal of Chemical Crystallography*, 24 (11), pp. 739-742. DOI: 10.1007/BF01666962
163. **Tarantilis, P.A.**, Polissiou, M., Manfait, M. Separation of picrocrocine, cis-trans-crocins and safranal of saffron using high-performance liquid chromatography with photodiode-array detection (1994) *Journal of Chromatography A*, 664 (1), pp. 55-61. DOI: 10.1016/0021-9673(94)80628-4

Ερευνητικά άρθρα από Συνέδρια (Conference Paper): 10 (Scopus 2023.11.20)

1. Pappas, C.S., Kimbaris, A., Karachasani, A., Korakis, G., **Tarantilis, P.A.** Estimation of sideritis species geographical origin using diffuse reflectance fourier transform infrared spectroscopy (Drifts) and chemometrics (2017) 3rd IMEKOFOODS Conference: Metrology Promoting Harmonization and Standardization in Food and Nutrition, pp. 227-229. <https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-85050505818&partnerID=40&md5=eb706cb7d084321312a2ccb26c1adff>
2. Sotiropoulou, N.-S.D., **Tarantilis, P.A.**, Pappas, C.S. Simultaneous determination of α-thujone, 6-thujone and camphor in infusion of sage using attenuated total reflectance fourier transform infrared spectroscopy (2017) 3rd IMEKOFOODS Conference: Metrology Promoting Harmonization and Standardization in Food and Nutrition, pp. 224-226. <https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-85050485313&partnerID=40&md5=1cf97fd1d2d7aa3e35e869310143f31c>
3. Kamnev, A.A., Tugarova, A.V., Selivanova, M.A., **Tarantilis, P.A.**, Polissiou, M.G., Kudryasheva, N.S. Effects of americium-241 and humic substances on Photobacterium phosphoreum: Bioluminescence and diffuse reflectance FTIR spectroscopic studies (2013) *Spectrochimica Acta - Part A: Molecular and Biomolecular Spectroscopy*, 100, pp. 171-175. DOI: 10.1016/j.saa.2012.06.003
4. Markantonatou, A., Daferera, D., Liakoura, V., **Tarantilis, P.**, Polissiou, M., Fasseas, C. SyMiC, a methodology for the pinpointing and utilization of natural products: A review and future prospects (2009) *Proceedings of the 2009 2nd International Conference on Biomedical Engineering and Informatics, BMEI 2009*, art. no. 5302435. DOI: 10.1109/BMEI.2009.5302435
5. Pitsikas, N., Zisopoulou, S., **Tarantilis, P.A.**, Kanakis, C.D., Polissiou, M.G., Sakellaris, N. Effects of the active constituent of Crocus sativus L. crocin on recognition and spatial rats' memory (2007) *Epitheorese Klinikes Farmakologias kai Farmakokinetikes*, 25 (1), pp. 92-93. <https://www.scopus.com/inward/record.uri?eid=2-s2.0-34248194307&partnerID=40&md5=6d3807f2058940eb8720687aed35d08>
6. Tajmir-Riahi, H.A., Diamantoglou, S., Kanakis, C.D., **Tarantilis, P.A.**, Polissiou, M.G. Flavonoids interactions with DNA and RNA: binding modes and antioxidative effects (2007) *Acta Horticulturae*, 744, pp. 195-204. DOI: 10.17660/ActaHortic.2007.744.20
7. Kamnev, A.A., Tugarova, A.V., Antonyuk, L.P., **Tarantilis, P.A.**, Polissiou, M.G., Gardiner, P.H.E. Effects of heavy metals on plant-associated rhizobacteria: Comparison of endophytic and non-endophytic strains of Azospirillum brasilense (2005) *Journal of Trace Elements in Medicine and Biology*, 19 (1 SPEC. ISS.), pp. 91-95. DOI: 10.1016/j.jtemb.2005.03.002
8. **Tarantilis, P.A.**, Polissiou, M.G. Chemical analysis and antitumor activity of natural and semi-natural carotenoids of saffron (2004) *Acta Horticulturae*, 650, pp. 447-461. DOI: 10.17660/ActaHortic.2004.650.55
9. Kamnev, A.A., Shchelochkov, A.G., Perfiliev, Yu.D., **Tarantilis, P.A.**, Polissiou, M.G. Spectroscopic investigation of indole-3-acetic acid interaction with iron(III) (2001) *Journal of Molecular Structure*, 563-564, pp. 565-572. DOI: 10.1016/S0022-2860(00)00911-X
10. Kamnev, A.A., **Tarantilis, P.A.**, Antonyuk, L.P., Bessalova, L.A., Polissiou, M.G., Colina, M., Gardiner, P.H.E., Ignatov, V.V. Fourier transform Raman spectroscopic characterisation of cells of the plant-associated soil bacterium Azospirillum brasilense Sp7 (2001) *Journal of Molecular Structure*, 563-564, pp. 199-207. DOI: 10.1016/S0022-2860(00)00877-2

Άρθρα Ανασκόπησης (Review): 13 (Scopus 2022.12.13)

1. Matiadis, D., Kakouri, E., Kaparakou, E.H., **Tarantilis, P.A.** Guineensine: Isolation, Synthesis, and Biological Activity Applied Sciences (Switzerland), 2025, 15(3), 1444 <https://doi.org/10.3390/app15031444>
2. Mantzourani C., Kakouri E., Palikaras K., **Tarantilis P.A.**, Kokotou M.G. Urolithins and Their Precursors Ellagic Acid and Ellagitannins: Natural Sources, Extraction and Methods for Their Determination. Separations 2024, 11, 174. <https://doi.org/10.3390/separations11060174>
3. Eleni Kakouri, E., Talebi, M., **Tarantilis, P.A.** Echinacea spp.: The cold-fighter herbal remedy? Pharmacological Research - Modern Chinese Medicine 10 (2024) 100397 <https://doi.org/10.1016/j.prmcm.2024.100397>
4. Sofia Dervisoglou, Chysovalanti Traka, Dimitra Daferera, **Petros Tarantilis**, Eleni Kakouri, Eleftheria Kaparakou, Panagioti-Kyriaki Revelou, Moschos Polissiou, Eleni Kavetsou, Anastasia Detsi, Anna Kalamaraki, Martha Paisiou, Dionysios Perdikis. Essential oils as a promising tool in the sustainable management of the tomato leafminer, Tuta absoluta: A review. Crop Protection 174 (2023) 106419
5. Christiana Mantzourani, Petros A. Tarantilis and Maroula G. Kokotou. Carnosic Acid and Carnosol: Analytical Methods for Their Determination in Plants, Foods and Biological Samples. Separations 2023, 10, 481. <https://doi.org/10.3390/separations10090481>
6. Kakouri E., Daferera D., Kanakis C., Revelou P.-K., Kaparakou E. H., Dervisoglou S., Perdikis D., Tarantilis P. A. Origanum majorana Essential Oil—A Review of Its Chemical Profile and Pesticide Activity. Life 2022, 12, 1982. <https://doi.org/10.3390/life12121982>
7. Revelou, P.-K., Xagoraris, M., Alissandrakis, E., Pappas, C.S., **Tarantilis, P.A.** A review of the analytical methods for the determination of 4(5)-methylimidazole in food matrices. Chemosensors, 2021, 9(11), 322.
8. Sotiropoulou, N.S., Xagoraris, M., Revelou, P.K., Kaparakou, E., Kanakis, C., Pappas, C., **Tarantilis, P.** The use of spme-gc-ms ir and raman techniques for botanical and geographical authentication and detection of adulteration of honey (2021) Foods, 10 (7), art. no. 1671, DOI: 10.3390/foods10071671
9. Kakouri, E., Revelou, P.-K., Kanakis, C., Daferera, D., Pappas, C.S., **Tarantilis, P.A.** Authentication of the botanical and geographical origin and detection of adulteration of olive oil using gas chromatography, infrared and raman spectroscopy techniques: A review (2021) Foods, 10 (7), art. no. 1565, DOI: 10.3390/foods10071565
10. Talebi, M., Talebi, M., Kakouri, E., Farkhondeh, T., Pourbagher-Shahri, A.M., **Tarantilis, P.A.**, Samarghandian, S. Tantalizing role of p53 molecular pathways and its coherent medications in neurodegenerative diseases (2021) International Journal of Biological Macromolecules, 172, pp. 93-103. DOI: 10.1016/j.ijbiomac.2021.01.042
11. Talebi, M., Kakouri, E., Talebi, M., **Tarantilis, P.A.**, Farkhondeh, T., İlgün, S., Pourbagher-Shahri, A.M., Samarghandian, S. Nutraceuticals-based therapeutic approach: recent advances to combat pathogenesis of Alzheimer's disease (2021) Expert Review of Neurotherapeutics, 21 (6), pp. 625-642. DOI: 10.1080/14737175.2021.1923479
12. Basalekou, M., Pappas, C., **Tarantilis, P.A.**, Kallithraka, S. Wine authenticity and traceability with the use of FT-IR (2020) Beverages, 6 (2), art. no. 30, pp. 1-13. DOI: 10.3390/beverages6020030
13. Chanphai, P., Bourassa, P., Kanakis, C.D., **Tarantilis, P.A.**, Polissiou, M.G., Tajmir-Riahi, H.A. Review on the loading efficacy of dietary tea polyphenols with milk proteins (2018) Food Hydrocolloids, 77, pp. 322-328. DOI: 10.1016/j.foodhyd.2017.10.00
14. Kalli, E., Lappa, I., Bouchagier, P., **Tarantilis, P.A.**, Skotti, E. Novel application and industrial exploitation of winery by-products (2018) Bioresources and Bioprocessing, 5 (1), art. no. 46. DOI: 10.1186/s40643-018-0232-6
15. Kanakis, C.D., Nafisi, S., Rajabi, M., Shadaloi, A., **Tarantilis, P.A.**, Polissiou, M.G., Bariyanga, J., Tajmir-Riahi, H.A. Structural analysis of DNA and RNA interactions with antioxidant flavonoids (2009) Spectroscopy, 23 (1), pp. 29-43. DOI: 10.3233/SPE-2009-0368

- 16.** Kanakis, C.D., **Tarantilis, P.A.**, Polissiou, M.G., Diamantoglou, S., Tajmir-Riahi, H.A. An overview of DNA and RNA bindings to antioxidant flavonoids (**2007**) *Cell Biochemistry and Biophysics*, 49 (1), pp. 29-36. DOI: 10.1007/s12013-007-0037-2

Editorial: 1

1. Special Issue "Saffron (*Crocus sativus*, L.): Omics and Other Techniques in Authenticity, Quality, and Bioactivity Studies" Tsimidou, M., **Tarantilis, P.A.** **2017** *Molecules*
2. Special Issue on Antioxidants in Natural Products II, Calokerinos, A.C., Bener, M., Proestos, C., **Tarantilis, P.** **2023** *Applied Sciences* (Switzerland)

Ανακοινώσεις - Δημοσιεύσεις Εργασιών σε Πρακτικά Διεθνών Συνεδρίων: 104

1. Magnesium and Calcium content of drinking water, fruit juices, salt and saffron of Greece. **P. Tarantilis**, S. Haroutounian and M. Polissiou. *Metal Ions in Biology and Medicine*. Proceedings of the First International Symposium, on Metal ions in Biology and Medicine held in Reims (France) on May 16-19, **1990**. Eds. Ph. Collery, L.A. Poirier, M. Manfait, J.-C. Etienne. John Libbey Eurotext, Paris 1990, pp. 177-179.
2. FT-IR, FT-Raman and ^1H NMR spectra of methylated crocetin. Growth inhibition and differentiating activity results on K562 tumor cells. H. Morjani, **P. Tarantilis**, M. Polissiou and M. Manfait. *Greek-Italian Meeting on Chemistry of biological systems and Molecular Chemical Engineering*. 10-14 June **1990**, Loutraki, Greece.
3. Growth inhibition and induction of erythroid differentiation activity by crocin dimethyl-crocetin and β -carotene on K562 tumor cells. H. Morjani, **P. Tarantilis**, M. Polissiou and M. Manfait. Abstracts of the *Third International Conference of Anticancer Research*. 16-20 October 1990, Marathon, Greece, *Anticancer Research*, 10, 5B, (**1990**), 1398-1399.
4. Magnesium and drinking water for health. S. Missailidis, J. Anastassopoulou, M. Polissiou, **P. Tarantilis**, and Th. Theofanides. *Metal Ions in Biology and Medicine*. Proceedings of the Second International Symposium, on Metal ions in Biology and Medicine held in Club Poseidon, Loutraki (Greece) on May 18-22, **1992**. vol. 2. Eds. J. Anastassopoulou, Ph. Collery, J.-C. Etienne, Th. Theofanides. John Libbey Eurotext, Paris 1992, pp. 351-353.
5. Anticancer activity and structure of retinoic acid and carotenoids of *Crocus sativus* L. on HL60 cells. **P. Tarantilis**, M. Polissiou, H. Morjani, P. Avot, A. Bel Jebbal and M. Manfait. Abstracts of the *Fourth International Conference of Anticancer Research*. 21-25 October 1992, Crete, Greece, *Anticancer Research*, 12, 5A, (**1992**), 1989.
6. The usage of ultrasound in the extraction of the essential oil from aromatic plants and comparison with the Lickens-Nickerson's method. D. Daferera, **P. Tarantilis**, M. Polissiou. Workshop of Cost Action D-6. *Chemistry and Biochemistry Under Extreme Conditions*. Santorini Island, June 1-3, **1997** p 64.
7. Characterization of cis-trans isomers of saffron carotenoids by UV-Vis, FT-Raman and ^1H NMR spectroscopies. M.K. Assimiadis, **P.A. Tarantilis** and M.G. Polissiou. *7th European Conference on Spectroscopy of Biological Molecules*. San Lorenzo de El Escorial - Madrid - Spain 7-12 September 1997. P. Carmona et al. (eds.), *Spectroscopy of Biological Molecules: Modern Trends*, Kluwer Academic Publishers, pp. 495-496 (**1997**).
8. Determination of *Hibiscus cannabinus* L. (Kenaf) lignin by MID-FT-IR spectroscopy. C. Pappas, **P. Tarantilis** and M. Polissiou. *1st International Conference of the Chemical Societies of the South-East European Countries. Chemical Sciences and Industry*. Book of Abstracts Volume I PO510. June 1-4, **1998**, Halkidiki, Greece.
9. Evaluation of FT-IR spectroscopy techniques in the identification of microorganisms. P.A. Kouravelou, **P.A. Tarantilis** and M.G. Polissiou. *Spectroscopy of Biological Molecules: New Directions. 8th European Conference on the Spectroscopy of Biological Molecules*, 29 August-2 September **1999**, Enschede, The Netherlands. Edited by J. Greve, G.J. Puppels, C. Otto. Kluwer Academic Publishers. Dordrecht/Boston/London. pp.571-572.
10. The use of a cold water bath against to the sample heating in NIR FT-Raman spectroscopy. C.S. Pappas, **P.A. Tarantilis** and M.G. Polissiou. *Spectroscopy of Biological Molecules: New Directions. 8th European Conference on the Spectroscopy of Biological Molecules*, 29 August-2 September **1999**, Enschede, The

Netherlands. Edited by J. Greve, G.J. Puppels, C. Otto. Kluwer Academic Publishers. Dordrecht/Boston/London. pp.669-670.

11. Diffuse Reflectance Infrared Fourier Transform Spectroscopic Determination of Pectins Esterification Degree from Kenaf. C. Pappas, **P.A. Tarantilis** and M. Polissiou. *2nd International Conference of the Chemical Societies of the South-East European Countries on Chemical Sciences for Sustainable Development*. Book of Abstracts Volume I PO052, p. 101. June 6-9, **2000**, Halkidiki, Greece.
12. Determination of Olive Oil Adulteration by Seed Oils Using FT-Raman Spectroscopic Technique. T. Sotiriadis, **P.A. Tarantilis**, M. Komaitis, and M. Polissiou. *2nd International Conference of the Chemical Societies of the South-East European Countries on Chemical Sciences for Sustainable Development*. Book of Abstracts Volume I PO660, p. 295. June 6-9, **2000**, Halkidiki, Greece.
13. Fourier Transform Raman Spectroscopic Characterization of Cell Surface Constituents of the Soil Bacterium *Azospirillum brasilense*. A. Kamnev, **P.A. Tarantilis**, L.P. Antonyuk, S.A. Konnova, M.G. Polissiou, V. V. Ignatov. *XXV European Congress on Molecular Spectroscopy*, OA32, P. 63. Coimbra, Portugal, 27-Aug. – 1 Sept. **2000**.
14. Vibration spectroscopic characterisation of heavy metal-induced metabolic changes in bacterial cells. A.A. Kamnev, **P.A. Tarantilis**, L.P. Antonyuk, M.G. Polissiou, P.H.E. Gardiner. *The First International Conference on Advanced Vibration Spectroscopy ICAVS-1*, August 19-24, **2001**, Turku, Finland. Book of Abstracts and Program P8.77.
15. Spectroscopic study of iron(III) complexes with some indole derivatives. A.G. Shchelochkov, A.A. Kamnev, **P.A. Tarantilis** and M.G. Polissiou. Proceedings of the *Seventh International Symposium, on Metal ions in Biology and Medicine* held in Saint Petersburg State University, Saint Petersburg, Russia, on May 5-9, 2002.vol. 7. Eds. L. Khassanova, Ph. Collery, I. Maymard, Z. Khassanova, J-C. Etienne. John Libbey Eurotext, Paris **2002**, pp. 37-40.
16. Surface-enhanced Fourier transform infrared spectroscopy of protein A conjugated with colloidal gold. A.A. Kamnev, L.A. Dykman, **P.A. Tarantilis** and M.G. Polissiou. Proceedings of the *Seventh International Symposium, on Metal ions in Biology and Medicine* held in Saint Petersburg State University, Saint Petersburg, Russia, on May 5-9, 2002. vol. 7. Eds. L. Khassanova, Ph. Collery, I. Maymard, Z. Khassanova, J-C. Etienne. John Libbey Eurotext, Paris **2002**, pp. 104-107.
17. Spectroscopic aspects in studying the impact of heavy metals on rhizobacteria and their role in bacterial metabolism. A.A. Kamnev, L.P. Antonyuk **P.A. Tarantilis**, M.G. Polissiou, L.A. Kulikov and Y.D. Perfiliev. Proceedings of the *Seventh International Symposium, on Metal ions in Biology and Medicine* held in Saint Petersburg State University, Saint Petersburg, Russia, on May 5-9, 2002.vol. 7. Eds. L. Khassanova, Ph. Collery, I. Maymard, Z. Khassanova, J-C. Etienne. John Libbey Eurotext, Paris **2002**, pp. 231-236.
18. Effects of heavy metals on the plant-associated bacterium *Azospirillum brasilense*: endophytic and non-endophytic strains. A.V. Tugarova, A.A. Kamnev, L.P. Antonyuk, **P.A. Tarantilis** and M.G. Polissiou. Proceedings of the *Seventh International Symposium, on Metal ions in Biology and Medicine* held in Saint Petersburg State University, Saint Petersburg, Russia, on May 5-9, 2002.vol. 7. Eds. L. Khassanova, Ph. Collery, I. Maymard, Z. Khassanova, J-C. Etienne. John Libbey Eurotext, Paris **2002**, pp. 237-241.
19. Fourier transform raman spectroscopic study of indole-3-acetic acid and its Fe(III) complex in acetone solutions. Kamnev, A.A., Shchelochkov, A.G., **Tarantilis, P.A.**, Polissiou, M.G. *Eighteenth International Conference on Raman Spectroscopy. Raman spectroscopy*, 18, **2002**, 873-874.
20. Effects of colloidal gold particle size on surface-enhanced infrared absorption (SEIRA) of protein a conjugate and its interaction with immunoglobulin. A. A. Kamnev, L. A. Dykman, **P.A. Tarantilis** and M.G. Polissiou. *XXVI European Congress on Molecular Spectroscopy*. 1- 6 September **2002**. Villeneuve d'Ascq – France.
21. Isolation and spectroscopic study of xylans from kenaf and of acidic fragments from their enzymatic digestion. M.K. Nacos, C. Pappas, P. Katapodis, P. Christakopoulos, D. Daferera, **P.A. Tarantilis**, M. Polissiou. *10th Bratislava Symposium on Saccharides*. September 1-6, **2002**, Smolenice, Slovakia, Program and Abstracts p. 43.

22. Determination of the degree of esterefication of pectic substances from Kenaf. C. S. Pappas, **P.A. Tarantilis** and M.G. Polissiou. *3rd Aegean Analytical Chemistry Days*, Polihnitos, Lesvos, Greece. September 29 - October 3, **2002** Proceedings p. 115-118.
23. Ultrasound based method for the extraction of essential oils from aromatic plants. D. Daferera, **P.A. Tarantilis**, M. Polissiou. *Ultrasonics International 2003*, 30 june-3 July **2003**, Granada, Spain.
24. Ultrasound assisted extraction of the essential oil from saffron. C. Kanakis, **P.A. Tarantilis**, M. Polissiou. *Ultrasonics International 2003*, 30 june-3 July **2003**, Granada, Spain.
25. Chemical analysis and antitumor activity of natural and semi-natural carotenoids of saffron. **P.A. Tarantilis** and M.G. Polissiou. Proceedings of the *1st International Symposium on Saffron Biology and Biotechnology*. Albacete, Spain 22-25 October 2003. *Acta Horticulturae* 650 (**2004**), 447-461.
26. Effects of heavy metals on plant-associated rhizobacteria. A.V. Tugarova, A.A. Kamnev, L.P. Antonyuk, P.H.E. Gardiner, **P.A. Tarantilis** and M.G. Polissiou. *Federation of European Societies on Trace Elements and Minerals, Second International Symposium on Trace Elements and Minerals in Medicine and Biology*, May, 13-15, **2004**, Neuherberg-Munich
27. Biopolymers conjugated with gold nanoparticles: FTIR spectroscopic study and detection of biospecific interactions. A.A. kamnev, L.A. Dykman, L.P. Antonyuk, Y.N. Sadovnikova, **P.A. Tarantilis**, and M.G. Polissiou. *5th International Symposium, Molecular Mobility and Oder in Polymer Systems*. June 20-24, **2005**, Saint Petersburg.
28. Studies on *Thymus tencrioids subsp. Candilicus*: Chemical composition of the essential oil content of the glandular trichomes, using a novel isolation method. A. Markantonatou, D. Daferera, V. Liakoura, **P.A. Tarantilis**, G. Karabourniotis, M. Polissiou, C. Fasseas. *XVII International Botanical Cognngress*, 17-23 July **2005**, Vienna, Austria, Europe.
29. Surface-enhanced FTIR absorption spectroscopy (FT-SEIRAS) of proteins: the effects of conjugation with colloidal gold and biospecific interactions. A.A. kamnev, L.A. Dykman, **P.A. Tarantilis**, L.P. Antonyuk and M.G. Polissiou. Books of Abstracts *11th European Conference on the Spectroscopy of Biological Molecules*. September 3-5, **2005**, Aschaffenburg, Germany.
30. Instrumental analysis of bacterial cells and cellular constituents using vibrational and emission Mössbauer spectroscopy techniques. A.A. Kamnev, **P.A. Tarantilis**, Y.D. Perfiliev, L.P. Antonyuk, M.G. Polissiou. *Instrumental Methods of Analysis Modern Trends and Applications, IMA'05*, 2-6 October, **2005**, Iraklion, Crete, Greece.
31. Monitoring of allicin transformation to garlic essential oil constituents by means of FT-IR spectroscopy. N.G. Siatis, A.C. Kimbaris, D.J. Daferera, C.S. Pappas, **P.A. Tarantilis**, and M.G. Polissiou. *Instrumental Methods of Analysis Modern Trends and Applications, IMA'05*, 2-6 October, **2005**, Iraklion, Crete, Greece.
32. Evaluation of FT-Raman and FT-IR determination methods of honey floral origin. A.N. Batsoulis, N.G. Siatis, E.K. Alissandrakis, C.S. Pappas, A.C. Kimbaris, **P.A. Tarantilis**, P.C. Harizanis and M.G. Polissiou. *Instrumental Methods of Analysis Modern Trends and Applications, IMA'05*, 2-6 October, **2005**, Iraklion, Crete, Greece.
33. Food characterization – Characterization of goat and ovine milk using FT-IR spectroscopy. C.S. Pappas, E. Moschopoulou, G. Moatsou, **P.A. Tarantilis**, I. Kandarakis, M.G. Polissiou. *International Congress on Bioprocesses in Food Industries, ICBF-2006*, 18-19 June, **2006**, Patras.
34. Comparison of the antioxidant activity of Saffron's essential oil obtained by hydrodistillation and saffron's essential oil obtained by ultrasound assisted extraction. C.D. Kanakis, D.J. Daferera, P.A. Tarantilis, M. Polissiou. *International Congrees on Bioprocesses in Food Industries, ICBF-2006*, 18-19 June, **2006**, Patras.
35. Discrimination of acid tolerant phenotypes of *Streptococcus Macedonicus* by Fourier transform infrared spectroscopy and principal component analysis. K. Papadimitriou, G. Zoumpopoulou, **P.A. Tarantilis**, M. Polissiou, E. Tsakalidou. *FoodMicro 2006, Food Safety and Food Biotechnology: Diversity and Global Impact*. August 29 – September 2, **2006**, Bologna – Italy.

36. FTIR spectroscopic detection and study of biospecific interactions using functionalised gold nanoparticles. A.A. Kamnev, L.A. Dykman, L.P. Antonyuk, **P.A. Tarantilis** and M.G. Polissiou. *XXVIII European Congress on Molecular Spectroscopy*, September 3-8, **2006**. Instabul, Turkey.
37. Flavonoids interactions with DNA and RNA: Binding modes and antioxidative effects. H.-A. Tajmir-Riahi, S. Diamantoglou, C.D. Kanakis, **P.A. Tarantilis**, M.G. Polissiou, *Acta Horticulturae, International symposium on human health effects of fruits and vegetables: FAVHEALTH 2005*, 744, 2007, 195-204 Leuven; International Society for Horticultural Science; **2007** 0567-7572.
38. Preliminary results on pleurotus species delimitation using FT-IR spectroscopy. D.M. Dimou, C.E. Kofopoulos, C.S. Pappas, **P.A. Tarantilis**, M.G. Polissiou. *XV Congress of European Mycologist*. Saint Petersburg, Russia, September 16-21, **2007**.
39. Isolation-determination of secondary metabolites from aromatic plants and study of their antioxidant activity. A.C. Kimbaris, E.G. Anastasaki, O.A. Papantoni, C.S. Pappas, **P.A. Tarantilis** and M.G. Polissiou. *Instrumental Methods of Analysis Modern Trends and Applications, IMA'07*, Sept. 30 – Oct. 4, **2007** Rio, Patras, Greece.
40. Determination of safranal percentage content in saffron (*Crocus sativus* L.) extracts using FT-IR spectroscopy. C.S. Pappas, A.C. Kimbaris, E.G. Anastasaki, **P.A. Tarantilis** and M.G. Polissiou. *Instrumental Methods of Analysis Modern Trends and Applications, IMA'07*, Sept. 30 – Oct. 4, **2007** Rio, Patras, Greece.
41. Determination of caprine percentage content in milk mixtures using FT-IR spectroscopy. C.S. Pappas, E. Moschopoulou, G. Moatsou, **P.A. Tarantilis**, I. Kandarakis and M.G. Polissiou. *Instrumental Methods of Analysis Modern Trends and Applications, IMA'07*, Sept. 30 – Oct. 4, **2007** Rio, Patras, Greece.
42. Antioxidant activity of crocins, crocetin and dimethylcrocetin tested by the DPPH antioxidant capacity assay. C.D. Kanakis, **P.A. Tarantilis** and M.G. Polissiou. *Instrumental Methods of Analysis Modern Trends and Applications, IMA'07*, Sept. 30 – Oct. 4, **2007** Rio, Patras, Greece.
43. Instrumental analysis of bacterial cells grown under different stress conditions using diffuse reflectance infrared Fourier transform (DRIFT) spectroscopy. A.A. Kamnev, **P.A. Tarantilis**, J.N. Sadovnikova, L.P. Antonyuk and M.G. Polissiou. *Instrumental Methods of Analysis Modern Trends and Applications, IMA'07*, Sept. 30 – Oct. 4, **2007** Rio, Patras, Greece.
44. SyMiC: A novel methodology for the location and exploitation of "economically important metabolites" of wild plants bearing glandular trichomes. A. Markantonatou, D. Daferera, V. Liakoura, **P. Tarantilis**, T. Constantinidis, G. Karabourniotis, M. Polissiou, C. Fasseas. Abstracts of *Botany 2008. Botany without Borders*. July 26–30, **2008**. University of British Columbia, Vancouver BC.
45. Geographical origin of saffron spice by mid-infrared spectroscopy (MIR). E.G. Anastasaki, C.D. Kanakis, C.S. Pappas, **P.A. Tarantilis**, M.G. Polissiou. *Natural Products with Pharmaceutical, Nutraceutical, Cosmetic and Agrochemical Interest. 7th Joint Meeting of GA, AFERP, ASP, PSI & SIF*, August 3-8, **2008**, Athens, Greece Book of abstracts page 37.
46. Insecticidal activity against *Myzus persicae* and chemical composition of three Lamiaceae essential oils obtained by microwave-assisted hydrodistillation: Comparison with traditional hydrodistillation. E.A. Petrakis, A.C. Kimbaris, D.C. Perdakis, D.P. Lykouressis, **P.A. Tarantilis**, M.G. Polissiou. *Natural Products with Pharmaceutical, Nutraceutical, Cosmetic and Agrochemical Interest. 7th Joint Meeting of GA, AFERP, ASP, PSI & SIF*, August 3-8, **2008**, Athens, Greece Book of abstracts page 45.
47. Repellent properties of hydrosols derived from three Lamiaceae species against the insect pest *Myzus persicae*. E.A. Petrakis, D.C. Perdakis, A.C. Kimbaris, D.P. Lykouressis, **P.A. Tarantilis**, M.G. Polissiou. *Natural Products with Pharmaceutical, Nutraceutical, Cosmetic and Agrochemical Interest. 7th Joint Meeting of GA, AFERP, ASP, PSI & SIF*, August 3-8, **2008**, Athens, Greece Book of abstracts page 46.
48. Antioxidant saffron constituents bind DNA and tRNA. C.D. Kanakis, **P.A. Tarantilis**, H.-A. Tajmir-Riahi, M.G. Polissiou. 3rd International Symposium on Saffron, Krokos, Kozani, Greece, 20-23 May **2009**.
49. Discrimination of saffron from different producing countries by mid-infrared spectroscopy. E.G. Anastasaki, C.D. Kanakis, C.S. Pappas, **P.A. Tarantilis**, L. Maggi, C.P. del Campo, M. Carmona, G.L. Alonso, M.G. Polissiou. 3rd International Symposium on Saffron, Krokos, Kozani, Greece, 20-23 May **2009**.

50. SyMiC, a methodology for the pinpointing and utilization of natural products: A review and future prospects. A., Markantonatou, D. Daferera, V. Liakoura, **P. Tarantilis**, M. Polissiou, C. Fasseas. Proceedings of the 2009 2nd International Conference on Biomedical Engineering and Informatics, BMEI 2009, art. no. 5302435. **2009**.
51. Do anthocyanins play a role in peltate gland metabolites of *Thymus teucrioides* subsp. *candilicus* leaves? Conclusions and ramifications. A. Markantonatou, V. Liakoura, D. Daferera, **P. Tarantilis**, M. Polissiou, C. Fasseas, 5th Balkan Botanical Congress, 7-11 September **2009**, Belgrade, Serbia.
52. Determination of crocins content in saffron (*Crocus sativus* L.) using Raman spectroscopy. E.G. Anastasaki, C.D. Kanakis, C.S. Pappas, **P.A. Tarantilis**, L. Maggi, C.P. del Campo, M. Carmona, G.L. Alonso, M.G. Polissiou. IMA **2009**, Athens, Greece, 4-8 October, 95p.
53. Quantitative determination of pulegone by FT-IR spectroscopy. E.A. Petrakis, A.C. Kimbaris, C.S. Pappas, **P.A. Tarantilis**, M.G. Polissiou, IMA **2009**, Athens, Greece, 4-8 October, Book of Abstracts 96p.
54. Determination of the geographical origin of *Menta pulegium* using mid-infrared spectroscopy. C.D. Kanakis, E.A. Petrakis, A.C. Kimbaris, C. Pappas, P.A. Tarantilis, M.G. Polissiou. IMA **2009**, Athens, Greece, 4-8 October, Book of Abstracts 193p.
55. Methanol concentration in white and red wine varietals wines. M. Gerogiannaki-Christopoulou, V. Evageliou, M. Polissiou, **P. Tarantilis**, M. Anagnostaras. IMA **2009**, Athens, Greece, 4-8 October, Book of Abstracts 194p.
56. Evaluation of the volatile aromatic compounds of marathron (*Foeniculum vulgare* Miller.) growing in different areas of Greece. M. Gerogiannaki-Christopoulou, T. Masouras, M. Polissiou, **P. Tarantilis**, V. Evageliou. IMA **2009**, Athens, Greece, 4-8 October, Book of Abstracts 196p.
57. (+)-Catechin and (-)-epicatechin concentration in red and white varietals wines. M. Gerogiannaki-Christopoulou, V. Evageliou, M. Polissiou, **P. Tarantilis**. IMA **2009**, Athens, Greece, 4-8 October, Book of Abstracts 196p.
58. Determination of fructooligosaccharides (FOS) with FT-IR in cereals. Their impact as substitute sweeteners in starch based desserts (FPE787) Pp2055 S.V. Protonotariou, C. Pappas, P.A. Tarantilis, M. Polissiou, S. Yanniotis, V. Evageliou, I. Mandala. ICEF 11 - 11th International Congress on Engineering and Food, Athens Greece, 22-26 May 2011.
59. Spectroscopic studies of some effects of metal ions related to soil microbial ecology. Kamnev A.A., Tugarova A.V., Dykman R.L., **Tarantilis P.A.**, Polissiou M.G., Kovács K., Kuzmann E., Vértés A. 11th International Symposium on Metal Ions in Biology and Medicine, Cambridge UK, 20th-23rd June **2011**
60. Effects of tritium and humic substances on cells of *Photobacterium phosphoreum*: bioluminescence and FTIR spectroscopic studies. A.A. Kamnev, A.V. Tugarova, M.A. Alexandrova, **P.A. Tarantilis**, M.G. Polissiou, N.S. Kudryasheva. Spectroscopy in the Biological Sciences of the XXI Century. Intracellular Fluorescence Spectroscopy. A Satellite Conference of the 8th European Biophysics Congress. 20-22 August, **2011**, Pécs, Hungary.
61. FTIR spectroscopic study of biopolyester synthesis traits in the bacterium *Azospirillum brasilense* A.V. Tugarova, A.A. Kamnev, **P.A. Tarantilis**, M.G. Polissiou. 8th EBSA European Biophysics Congress, August 23rd–27th 2011, Budapest, Hungary, Abstracts Eur Biophys J (**2011**) 40 (Suppl 1). S240, O-777.
62. Application of Mid-infrared spectroscopy and Partial Least-Squares Regression to predict antioxidant activity on herbal Mediterranean infusions. E. Anastasaki, G. Kanellou, **P. Tarantilis**, C. Pappas and M. Polissiou. IMA 2011 - Instrumental Methods of Analysis - Modern Trends and Applications. 18-22 Sept. **2011**, Chania, Crete Greece.
63. Study of hydroalcoholic extracts of *Echinacea purpurea* roots cultivated in Greece. G. Paziou, K. Astraka, **P. Tarantilis**, E. Anastasaki, M. Polissiou. IMA 2011 - Instrumental Methods of Analysis - Modern Trends and Applications. 18-22 Sept. **2011**, Chania, Crete Greece.
64. Chemical diversity of saffron and its allies. **Tarantilis P.A.** Polissiou M. Tsimidou M., Fernández J.-A., M. De-Los-Mozos-Pascual. 4th International Symposium on Saffron, October 22-25, **2012**, Srinagar (Kashmir) India.

65. Diffuse reflectance infrared Fourier transform (DRIFT) spectroscopy in analysing bacterial polyhydroxyalkanoates (PHA): screening of PHA producers, PHA accumulation and structure. A.V. Tugarova, A.A. Kamnev, **P.A. Tarantilis**, O.P. Grigoryeva and A.M. Fainleib. The 8th International Conference "IMA 2013-Instrumental Methods of Analysis-Modern Trends and Applications" 15-19 September **2013**, Thessaloniki, Greece. Book of abstracts, page 129.
66. Instrumental Analysis of bacterial cells growth under incubation with *Crocus sativus* L. extracts using FT-IR spectroscopy E. Anastasaki, G. Zoumpopoulou, K. Papadimitriou, **P. Tarantilis**, E. Tsakalidou and M. Polissiou. The 8th International Conference "IMA 2013-Instrumental Methods of Analysis-Modern Trends and Applications" 15-19 September **2013**, Thessaloniki, Greece. Book of abstracts, page 157.
67. Global cellular changes of *Lactococcus lactis* subsp. *cremoris* MG1363 during exposure to different stress stimuli assessed with FT-IR spectroscopy. Maria Kazou, Georgia Zoumpopoulou, Stavroula Alexandraki, **Petros A. Tarantilis**, Moschos Polissiou, Effie Tsakalidou, Konstantinos Papadimitriou. Proceedings of the 8th conference of the Hellenic Society for Computational Biology & Bioinformatics HSCBB13 – Department of computer Science and Biomedical Informatics, University of Thessaly, Lamia, Greece, 22-11-**2013**.
68. Effects of Available Root-Zone Volume on Yield, Morphological and Physiological Traits and Essential Oil Content in Aeroponically-Cultivated *Ocimum basilicum* L. **Petros Tarantilis**, K Argyropoulou, George Salahas, G. Kapotis, Dimitrios Savvas, E. Paspatis. Plant Biology Europe FESPB/EPSO 2014 Congress. 22-26 June, **2014**, Dublin, Ireland. Abstract Book P584, page 480.
69. New pesticides from aromatic plants and horticultural crop wastes. O. Santana-Méridas, M. Polissiou, **P. Tarantilis**, R. Sánchez-Vioque, D. Herraíz-Peñalver, K. Astraka, M. Fe Andrés, A. González- Coloma. The International Conference on Biopesticides 7 (ICOB7) 2014. Side-Antalya/Turkey, 19 to 25 October, **2014**.
70. Botanical and geographical discrimination of common (*Phaseolus vulgaris* L.) and giant (*Phaseolus coccineus* L.) bean seeds using infrared spectroscopy. Christina Mitsi, Dimitra Daferera, Charikleia Karachaliou, Olga Kourea, Christos S. Pappas, Moschos Polissiou, **Petros A. Tarantilis**. 9th Aegean Analytical Chemistry Days (AACD 2014). 29 Sept - 3 Oct, **2014**, Chios, Greece. Book of Abstracts OP-35.
71. Development of a simple method to analyze structural characteristics of grape seed tannins. M. Kyraleou, E. Voskidi, C. Pappas, Y. Kotseridis, **P. Tarantilis**, N. Proxenia and S. Kallithraka. 37th World Congress of Vine and Wine, 12th General Assembly of the OIV, November 9th - 14th **2014**, Mendoza (Argentina)
72. Differentiation of wines aged in French and American oak barrels based on their FT-IR spectra. M. Basalekou, C. Pappas, Y. Kotseridis, I. Fysarakis, E. Geniatakis, **P. Tarantilis** and S. Kallithraka. 37th World Congress of Vine and Wine, 12th General Assembly of the OIV, November 9th - 14th **2014**, Mendoza (Argentina).
73. Determination of α - and β -thujone in essential oils and infusions of *Artemisia absinthium* and *Salvia officinalis* of Greek flora. Nefeli-Sofia D Sotiropoulou, **Petros A Taradilis**, Dimitra Daferera and Moschos Polissiou. 2nd International Conference on Food Safety and Regulatory Measures, June 06-08, 2016 London,UK.J Food Process Technol **2016**, 7:6 (Suppl) <http://dx.doi.org/10.4172/2157-7110.C1.036>
74. 27. Estimation of chemical age of red wines with the use of Fourier transform infrared spectroscopy (FT-IR) and chemometrics. Basalekou, M., Pappas, C., Lydakis, D., **Tarantilis, P.**, Kallithraka, S., Kotserideis, Y. Macrowine 2016, June 27-30 **2016**, Nyon (Switzerland), Books of Abstracts p.199.
75. Differentiation of wines based on grape variety by Fourier transform infrared spectroscopy. Basalekou, M., Pappas, C., Kotserideis, Y., **Tarantilis, P.**, Strataridaki, L., Kallithraka, S., International Conference on Nutraceuticals and Functional Foods, 7-9 June **2016**, Kalamata (Greece), Books of Abstracts p. 20
76. Determination of α - and β - thujone in infusions of wormwood and sage of Greek flora and estimation of their average toxicity. Nefeli-Sofia D. Sotiropoulou, Maria K. Kokkini, Dimitra Daferera, Moschos Polissiou, **Petros A. Tarantilis**. International Conference on Nutraceuticals and Functional Foods, 7-9 June **2016**, Kalamata (Greece), Books of Abstracts p. 87
77. Detection of aflatoxin contaminated pistachios by FT-IR spectroscopy method. L. Valasi, C.S. Pappas, M. Georgiadou, **P.A. Tarantilis**, S. Yanniotis. 1st Food Chemistry Conference "Shaping the Future of Food Quality, Health and Safety". 30th October to 1st November **2016**, Amsterdam, The Netherlands.

78. Simultaneous determination of α -thujone, β -thujone and camphor in infusion of sage using attenuated total reflectance fourier transform infrared spectroscopy. Nefeli-Sofia D. Sotiropoulou, **Petros A. Tarantilis**, Christos S. Pappas. 3rdIMEKOFOODS Metrology Promoting Harmonization& Standardization in Food & Nutrition 1st – 4thOctober **2017**, KEDEA building, AUTH, Thessaloniki, Greece. Book of Posters, p. 284-286
79. Estimation of sideritis species geographical origin using diffuse reflectance fourier transform infrared spectroscopy (DRIFTS) and chemometrics. Pappas C. S., Kimbaris A., Karachasani A., Korakis G., **Tarantilis P. A.** 3rdIMEKOFOODS Metrology Promoting Harmonization& Standardization in Food & Nutrition 1st – 4thOctober **2017**, KEDEA building, AUTH, Thessaloniki, Greece. Book of Posters, p. 287-289
80. Quality Evaluation of Grape Seed Oils' of the Ionian Islands Based on Gas Chromatography-Mass Spectrometry and Other Spectroscopic Techniques. Ioanna Oikonomou, Iliada Lappa, Dimitra Daferera, Charalambos Kanakis, Lazaros Kiokakis, Konstantinos Skordilis, Antigoni Avramouli, Efstathia Kalli, Christos Pappas, **Petros A. Tarantilis**, Efstathia Skotti ICEAFS 2018: 20th International Conference on Environment, Agriculture and Food Sciences, Prague, Czechia, September 03-04, **2018**. World Academy of Science, Engineering and Technology International Journal of Agricultural and Biosystems Engineering Vol:12, No:9, **2018**
81. Liquid chromatography combined with time-of-flight high resolution mass spectrometry (LC/Q-TOF/HRMS) for the chemical characterization of Smilax aspera L. leaves. Eleni Kakouri, Charalabos Kanakis, Panayiotis Trigas, Petros Tarantilis. ISCNP30 & ICOB10, **2018**, Athens, Greece. Abstract Book, PS1-A-006.
82. Phytochemical screening of Drimia numidica bulbs and rhizomes. Eleni Kakouri, Charalabos Kanakis, Panayiotis Trigas, **Petros Tarantilis**. ISCNP30 & ICOB10, **2018**, Athens, Greece. Abstract Book, PS1-A-047.
83. Quantification of grape seed oils' FAMES of varieties traditionally cultivated in the Ionian islands. Nefeli Sofia Sotiropoulou, Ioanna Oikonomou, Dimitra Daferera, Efstathia Skotti, Christos Pappas, **Petros Tarantilis**. ISCNP30 & ICOB10, **2018**, Athens, Greece. Abstract Book, PS1-A-048.
84. Inclusion of borneol, camphor and thujone monoterpenes from sage infusion in native α - and β -cyclodextrin. Nefeli Sofia Sotiropoulou, Katerina Fourtaka, Elias Christoforides, Christos Pappas, Kostas Bethanis, Petros Tarantilis. ISCNP30 & ICOB10, **2018**, Athens, Greece. Abstract Book, PS1-H-003.
85. Evaluation of antioxidant activity, total phenolic content and hepatotoxicity of herbal infusions. N. S. Sotiropoulou, E. Frakolaki, N. Vassilaki, **P. Tarantilis**. Natural Products in Drug Discovery and Human Health (NatProdDDH) – PSE Meeting Lisbon, July 28th-31th, **2019**.
86. FT-IR spectroscopy in combination with chemometrics for the determination of the geographical origin of extra virgin oil. E. Kakouri, P.-K. Revelou, N.-S. Sotiropoulou, Ch. Kanakis, C. Pappas, **P. A. Tarantilis**. 11th International Conference on "Instrumental Methods of Analysis" (IMA-2019) in Ioannina, Epirus, Greece, on 22-25 September **2019**.
87. Spectroscopic-chemometric method for the investigation of honey botanical origin. N.S. Sotiropoulou, M. Xagoraris, E. Kakouri, P.K. Revelou, C. Kanakis, C. Pappas, **P. A. Tarantilis**. 11th International Conference on "Instrumental Methods of Analysis" (IMA-2019) in Ioannina, Epirus, Greece, on 22-25 September **2019**.
88. Development of a FTIR-based chemometric model for the prediction of Cyclocybe cylindracea mushrooms performance on lignocellulosic substrates. Bekiaris, G., Koutrotsios, G., **Tarantilis, P.A.**, Pappas, C.S. and Zervakis, G.I. 8th Symposium of the Hellenic Scientific Society of MIKROBIOKOSMOS 18-20 April **2019** in the Institute of Chemical Engineering Sciences, Foundation of Research and Technology, in Patras.
89. Evaluation of the effect of different levels of nitrogen fertilization on oregano cultivation (*Origanum x intercedens*) concerning morphological, quantitative and chemotypic characteristics of essential oils. Monitoring of the plantation using Geographic and Information Systems. Alexandros Assariotakis, Andriana Karachaliou, Konstantina Lontou, Ioannis Katsikis, Dionysios Kalyvas, **Petros Tarantilis**, Garyfalia Economou. Proceedings of the 28th International Symposium of CIEC the International Scientific Centre for Fertilizers: Fertilization and Nutrient Use Efficiency in Mediterranean Environments November 3-4, **2020**, Athens, Greece
90. Application of Raman Spectroscopy for the Detection of Olive Oil Adulteration with Seed Oils. G. Bagkakis, P. K. Revelou, M. Xagoraris, E. Xera, C. Pappas and **P. Tarantilis**. The 12th International Conference on

Instrumental Analysis—Modern Trends and Applications (20–23 September 2021, Virtual Event) (IMA-2021) Appl. Sci. **2021**, 11, 11767. <https://doi.org/10.3390/app112411767>.

91. High Resolution Mass Spectrometry Study of Olive Oil Phenolic Constituents in Megaritiki Cultivar. E. Xera, P. K. Revelou, M. Xagoraris, C. Kanakis, C. Pappas and **P. Tarantilis**. The 12th International Conference on Instrumental Analysis—Modern Trends and Applications (20–23 September **2021**, Virtual Event) (IMA-2021) Appl. Sci. **2021**, 11, 11767. <https://doi.org/10.3390/app112411767>.
92. Volatile Compound Characterization of Olive Oil from Koroneiki Cultivar by SPME-GC/MS and Differentiation According to Geographical Origin. P. K. Revelou, M. Xagoraris, E. Xera, C. Kanakis, C. Pappas and **P. Tarantilis**. The 12th International Conference on Instrumental Analysis—Modern Trends and Applications (20–23 September 2021, Virtual Event) (IMA-2021) Appl. Sci. **2021**, 11, 11767. <https://doi.org/10.3390/app112411767>.
93. The Use of FTIR-ATR and SPME-GC-MS for Botanical Origin Differentiation of Unifloral Honeydew and Blend Honeydew Greek Common Honey. M. Xagoraris, P. K. Revelou, F. P. Vardaka, E. Alissandrakis, **P. A. Tarantilis** and C. S. Pappas. The 12th International Conference on Instrumental Analysis—Modern Trends and Applications (20–23 September 2021, Virtual Event) (IMA-2021) Appl. Sci. **2021**, 11, 11767. <https://doi.org/10.3390/app112411767>.
94. GC-MS and LC-QTOF-HRMS for Volatile and Phenolic Analysis of Strawberry Tree Honey from Greece. M. Xagoraris, P. K. Revelou, E. Savvidaki, E. Lazarou, E. Alissandrakis, **P. A. Tarantilis** and C. S. Pappas. The 12th International Conference on Instrumental Analysis—Modern Trends and Applications (20–23 September 2021, Virtual Event) (IMA-2021) Appl. Sci. **2021**, 11, 11767. <https://doi.org/10.3390/app112411767>.
95. SPME/GC-MS Study of Volatile Compounds from Strawberry Tree and Autumn Heather Honeys. M. Xagoraris, E. Lazarou, P.-K. Revelou, E. Alissandrakis, **P. A. Tarantilis** and C. S. Pappas. The 12th International Conference on Instrumental Analysis—Modern Trends and Applications (20–23 September 2021, Virtual Event) (IMA-2021) Appl. Sci. **2021**, 11, 11767. <https://doi.org/10.3390/app112411767>.
96. Integrating Non Psychoactive Phytocannabinoids and their Cyclodextrin Inclusion Complexes into the Treatment of Pediatric Cancers. K. Hatziagapiou, O. Nikola, E. Kakouri, G. Lambrou, K. Bethanis, E. Christoforides, E. Koniari, **P. Tarantilis**, C. Kanaka-Gantenbein. Abstracts from the 53rd Congress of the international Society of Paediatric Oncology (SIOP) Virtual Congress October 21-24, **2021**. PV0155 / #749.
97. Integrating Saffron Metabolomics into Medulloblastoma Treatment. K. Hatziagapiou, O. Nikola¹, E. Kakouri, G. Lambrou, E. Koniari¹, C. Kanaka-Gantenbein, **P. Tarantilis**. Abstracts from the 53rd Congress of the international Society of Paediatric Oncology (SIOP) Virtual Congress October 21-24, **2021**. PO0150 / #951.
98. A study on the potential of right-angle fluorescence spectroscopy for the discrimination of Greek adulterated olive oils with soybean oil. M. Xagoraris, P. K. Revelou, C.S. Pappas, **P. A. Tarantilis**. 9th Virtual Panhellenic Conference of Greek Lipid Forum “Current Trends in the Field of Lipids” 22 October **2021**
99. Diversity, phylogeny and chemical characterization of Tuber species from Greece – Establishment of fungal inocula to foster truffle cultivation on native plants. V. Daskalopoulos, E. Polemis, N.-S. Sotiropoulou, G. Bekiaris, G. Danezis, V. Fryssouli, **P. Tarantilis**, C. Georgiou, V. Kouvelis, G. I. Zervakis. 9th Conference of MIKROBIOKOSMOS, PP088, 16 to 18 December **2021**, Agricultural University campus, Athens
100. Comparative evaluation of the antibacterial activity of Hypericum species based on their phytochemical profile. D. Kostoglou, E. Kakouri, K. Astraka, D. Daferera, P. Trigass, E. Giaouris, **P. A. Tarantilis**. 9th Conference of MIKROBIOKOSMOS, PP144, 16 to 18 December **2021**, Agricultural University campus, Athens
101. Screening of Greek Chestnut Honey by LC/Q-TOF/HRMS: Phenolic compounds as Biomarkers. Marinos Xagoraris, Niovi Tsitiridou, Panagiota-Kyriaki Revelou, Eleftherios Alissandrakis, **Petros A. Tarantilis**, Christos S. Pappas. The 3rd International Electronic Conference on Foods: Foods **2022**: Food, Microbiome, and Health. Session: Food Analytical Methods and Components.

102. Characterization of Volatile Fraction of Cretan PDO "Pefkothymaromelo" Honey Using SPME/GC-MS. Marinos Xagoraris, Christina Siamantoura, Panagiota-Kyriaki Revelou, Elisavet Savvidaki, Fotini-Paraskevi Vardaka, Eleftherios Alissandrakis, **Petros A. Tarantilis**, Christos Pappas. The 3rd International Electronic Conference on Foods: Foods **2022**: Food, Microbiome, and Health. Session: Food Analytical Methods and Components.
103. FTIR Spectroscopy in Combination with Chemometrics for the Estimation of Grape Pomace Geographical Origin. Marinos Xagoraris, Panagiota-Kyriaki Revelou, Efstathia Skotti, Christos S. Pappas, Petros A. Tarantilis. The 3rd International Electronic Conference on Foods: Foods **2022**: Food, Microbiome, and Health. Session: Food Analytical Methods and Components.
104. Volatile organic compounds in Tuber magnatum specimens from Greece detected by SPME-GC-MS. Nefeli Sofia Sotiropoulou, Vassileios Daskalopoulos, Elias Polemis, Georgios I. Zervakis, **Petros Tarantilis**. IMMC11- The 11th International Medicinal Mushroom Conference. Belgrade, Serbia, September 27-30th, **2022**.

Δημοσιεύσεις Εργασιών σε Ελληνικά Περιοδικά: 8

1. Ελληνικός κρόκος. Ποιοτικός έλεγχος και νέα προϊόντα. **Π. Ταραντίλης**, Μ. Ασημιάδης, Μ. Πολυσίου. *Γεωργία και Ανάπτυξη*. 4 (43), (1995), 54-58.
2. HACCP Η νέα εποχή στη διασφάλιση της υγιεινής των τροφίμων. Ε. Γαλανός, Γ. Λώλος και **Π.Α. Ταραντίλης**. *Plant management*. 137, Απρίλιος-Μάιος **1996**, 66-68.
3. Η διασφάλιση της υγιεινής των τροφίμων στους χώρους μαζικής εστίασης. Ε. Γαλανός και **Π.Α. Ταραντίλης**. *Hotel & Restaurant*, 61, Ιανουάριος-Φεβρουάριος-Μάρτιος 1997, 24-30. Αναδημοσίευση από τα *Πρακτικά του 2^ο Συνεδρίου Ποιότητας*. Αθήνα 20-22 Φεβρουαρίου **1997**.
4. Οδηγός Ορθής Πρακτικής για τη Διασφάλιση της Υγιεινής του Κρασιού. Γ.Α. Λώλος, Α.Γ. Κουλίδης, **Π.Α. Ταραντίλης**. *Hotel & Restaurant*, 72, Οκτώβριος-Νοέμβριος-Δεκέμβριος **1999**, 45-64.
5. Ελληνικός Κόκκινος Κρόκος. **Π.Α. Ταραντίλης**, Μ.Γ. Πολυσίου, *Τριπτόλεμος*, 11, 2000, 11-18 (**2000**).
6. Χημική σύσταση και βιολογική δράση των στιγμάτων του *Crocus sativus* (Saffron). Μ.Γ. Πολυσίου και **Π.Α. Ταραντίλης**. *Χημικά Χρονικά* Γενική Έκδοση, Τεύχος 1, Τόμος 65, Ιανουάριος **2003**, 16-19.
7. Αντιοξειδωτική δράση του Saffron (*Crocus sativus* L.). Χ. Κανάκης, **Π. Ταραντίλης**, Μ. Πολυσίου και *Χημικά Χρονικά* Γενική Έκδοση, Τεύχος 8, Τόμος 69, Οκτώβριος **2007**, 14-17.
8. Φασκόμηλο: «πανάκεια» της ελληνικής χλωρίδας. Θα πρέπει να προβληματίζει η χρήση του αφεψήματός του; **Πέτρος Ταραντίλης**, Νεφέλη-Σοφία Σωτηροπούλου *Τριπτόλεμος*, 42, 2017, 22-24 (**2017**).

Ανακοινώσεις - Δημοσιεύσεις Εργασιών σε Πρακτικά Ελληνικών Συνεδρίων: 39

1. Μελέτη της σύστασης των λιπαρών οξέων του ελληνικού βουτύρου. **Π. Ταραντίλης**, Μ. Πολυσίου και Γ. Καλαντζόπουλος. "*Πρακτικά δεύτερου πανελληνίου συνεδρίου επιστήμης και τεχνολογίας τροφίμων*". Αθήνα, Μάρτιος **1988**. Έκδοση Αγροτικής Τράπεζας Ελλάδος. Αθήνα 1989, σελ. 369-383.
2. Σχέση Δομής - Βιολογικής Δράσης Καροτενοειδών Ρετινοειδών και Αιμίνης. **Π. Ταραντίλης**, Η. Morjani, Η. Ηλιόπουλος, Μ. Πολυσίου και Μ. Manfait. "*5^ο Πανελλήνιο Συμπόσιο Φαρμακοχημείας*". Αθήνα, 7-8 Δεκεμβρίου **1991**.
3. Προσδιορισμός της περιεκτικότητας σε μεταλλικά στοιχεία λευκών ξηρών κρασιών και ρετσινών της ποικιλίας "Σαββατιανό" και κόκκινων ξηρών κρασιών της ποικιλίας Μαύρο Νεμέας (Μαυρούδι ή Αγιοργήτικο). **Π. Ταραντίλης**, Α. Μπουλής και Μ. Πολυσίου. "*Πρακτικά τέταρτου πανελληνίου συνεδρίου επιστήμης και τεχνολογίας τροφίμων*". Αθήνα 25-27 Νοεμβρίου **1992**. Έκδοση ΕΛ.Ε.ΤΕ.Τ. Αθήνα 1993. σελ. 103-111.
4. Ανάλυση των στιγμάτων του *Crocus sativus* L. με υγρή χρωματογραφία υψηλής απόδοσης. Προβλήματα τυποποίησης του προϊόντος. **Ταραντίλης Π.**, Ασημιάδης Μ., Πολυσίου Μ. *15^ο Πανελλήνιο Συνέδριο Χημείας*. Θεσσαλονίκη 6-10 Δεκεμβρίου **1994** *Πρακτικά Συνεδρίου* Τόμος Α', σελ. 181-184.

5. Καροτενοειδή ως υπόστρωμα της λιποκαλίνης κραστακυανίνης. Ηλιόπουλος Η., Zagalsky P., **Ταραντίλης Π.**, Πολυσίου Μ. 15^ο Πανελλήνιο Συνέδριο Χημείας. Θεσσαλονίκη 6-10 Δεκεμβρίου 1994. Πρακτικά Συνεδρίου Τόμος Β', σελ. 865-868.
6. Ανάλυση των πτητικών συστατικών του κρόκου (*Crocus sativus* L.) με αεριο-χρωματογραφία-φασματομετρία μαζών. **Π.Α. Ταραντίλης**, Μ.Γ. Πολυσίου. 5^ο Πανελλήνιο Συνέδριο Επιστήμης και τεχνολογίας Τροφίμων. Αθήνα 15-17 Νοεμβρίου 1995. "Πρακτικά πέμπτου πανελληνίου συνεδρίου επιστήμης και τεχνολογίας τροφίμων".
7. Απομόνωση των ισομερών trans-cis των καροτενοειδών του *Crocus sativus* L. με HPLC μελέτη αυτών με φασματοσκοπία FT-Raman. Μ.Κ. Ασημιάδης, **Π.Α. Ταραντίλης**, Α.Κ. Χατζηγάκης και Μ.Γ. Πολυσίου. 17^ο Πανελλήνιο Συνέδριο Χημείας. Πάτρα 1-5 Δεκεμβρίου 1996. Πρακτικά Συνεδρίου, σελ.140-143.
8. Χρήση των υπερήχων στην παραλαβή του αιθερίου ελαίου από το φυτό *Crocus sativus* L. και σύγκριση με τη μέθοδο Likens-Nikerson. Δ. Δαφερέρα, **Π.Α. Ταραντίλης** και Μ.Γ. Πολυσίου. 17^ο Πανελλήνιο Συνέδριο Χημείας. Πάτρα 1-5 Δεκεμβρίου 1996. Πρακτικά Συνεδρίου, σελ.188-191.
9. Η διασφάλιση της υγιεινής των τροφίμων στους χώρους μαζικής εστίασης. Ε. Γαλανός και **Π. Α. Ταραντίλης**. 2^ο Συνέδριο Ποιότητας. Αθήνα 20-22 Φεβρουαρίου 1997. Πρακτικά Συνεδρίου, σελ. 78-83.
10. Ποιοτικά χαρακτηριστικά του κρόκου (Saffron) της Κοζάνης. **Π.Α. Ταραντίλης** και Δ. Δαφερέρα. Εκπαιδευτικό Τριήμερο, Κρόκος: Φάρμακο και Άρτυμα. Ελληνική Εταιρεία Εθνοφαρμακολογίας, Κοζάνη 12-14 Σεπτεμβρίου 1998 και στο Internet στη διεύθυνση <http://www.forthnet.gr/omoio/crocus/trnrls.html>.
11. Ταυτοποίηση οξυγαλακτικών βακτηρίων με FT-IR και FT-RAMAN. Π. Κουραβέλου, **Π.Α. Ταραντίλης**, Ε. Τσακαλίδου, Γ. Καλαντζόπουλος, Μ. Πολυσίου. 6^ο Πανελλήνιο Συνέδριο Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων και 3^ο Πανελλήνιο Συνέδριο Διατροφής και Τροφίμων. Θεσσαλονίκη Νοέμβριος 1998. "Πρακτικά έκτου πανελληνίου συνεδρίου επιστήμης και τεχνολογίας τροφίμων και 3^ο πανελληνίου συνεδρίου διατροφής και τροφίμων".
12. Χημική σύσταση και βιολογική δράση των στιγμάτων του *Crocus sativus* (Saffron). Μ.Γ. Πολυσίου και **Π.Α. Ταραντίλης**. 5^ο Επιστημονικό Συνέδριο Θεόφραστος 2000, Φυσικά Προϊόντα: Πηγές – Αξιολόγηση – Αξιοποίηση. Από τους Βικογιατρούς στη σύγχρονη Θεραπευτική, Πρακτικά. Μονοδένδρι Ηπείρου, 17-19 Ιουνίου 2000.
13. Απομόνωση και φασματοσκοπική μελέτη ημικυτταρινών του κενάφ (*Hibiscus cannabinus* L.). Μ.Κ. Νάκος, Δ. Δαφερέρα, Χ.Παππάς, **Π.Α. Ταραντίλης** και Μ. Πολυσίου. 18^ο Πανελλήνιο Συνέδριο Χημείας, 10–13 Μαρτίου 2001, Πειραιάς. Πρακτικά Συνεδρίου σελ. 142 – 145.
14. Προσδιορισμός του α-πινενίου και β-μυρκενίου στο μαστιχέλαιο με φασματοσκοπία Raman. Δ. Δαφερέρα, Χ.Παππάς, **Π.Α. Ταραντίλης** και Μ. Πολυσίου. 18^ο Πανελλήνιο Συνέδριο Χημείας, 10–13 Μαρτίου 2001, Πειραιάς. Πρακτικά Συνεδρίου σελ. 495 – 498.
15. Φασματοσκοπική FT-IR μελέτη βασιδιοσπορίων μυκήτων του γένους *Pleurotus*. Π. Κουραβέλου, Α. Κριαράς, Δ. Δήμου, **Π.Α. Ταραντίλης**, Γ. Αγγελής και Μ. Πολυσίου. 18^ο Πανελλήνιο Συνέδριο Χημείας, 10–13 Μαρτίου 2001, Πειραιάς. Πρακτικά Συνεδρίου σελ. 625-628.
16. Χαρακτηρισμός αγρίων στελεχών ζυμών με ηλεκτροφόρηση πρωτεϊνών και φασματοσκοπία υπέρυθρου με μετασχηματισμό Fourier. Ν.Γ. Μπέσας, Π. Κουραβέλου, Σ. Παραμυθιώτης, **Π.Α. Ταραντίλης**, Ε. Τσακαλιού, Γ. Καλαντζόπουλος και Μ. Πολυσίου. 18^ο Πανελλήνιο Συνέδριο Χημείας, 10–13 Μαρτίου 2001, Πειραιάς. Πρακτικά Συνεδρίου σελ. 645-648.
17. Αντικαρκινική–Διαφοροποιητική δράση των καροτενοειδών του φυτού *Crocus sativus* L. **Π.Α. Ταραντίλης**, Μ.Γ. Πολυσίου. 4^ο Συνέδριο Κλινικής Ογκολογίας Δυτικής Στερεάς Ελλάδος. 17 & 18 Απριλίου 2004. Πρακτικά Συνεδρίου σελ.17-20.
18. Εποχική διακύμανση της χημικής σύστασης του αιθερίου ελαίου του *Thymus tencroides subsp. candilicus* και συσχετισμός με μορφοανατομικά και φυσιολογικά χαρακτηριστικά. Α. Μαρκαντωνάτου, Δ. Δαφερέρα, Β. Λιάκουρα, **Π. Ταραντίλης**, Μ. Πολυσίου, Γ. Καραμπουρνιώτης και Κ. Φασσέας. Ελληνική Βοτανική Εταιρεία-10^ο Πανελλήνιο Επιστημονικό Συνέδριο. Ιωάννινα 5-8 Μαΐου 2005.

19. Επίδραση του δραστικού συστατικού του *Crocus sativus* L κροκίνη επί της αναγνωριστικής και χωρικής μνήμης του επιμύος. Ν. Πιτσίκας, Σ. Ζησοπούλου, **Π.Α. Ταραντίλης**, Χ.Δ. Κανάκης, Μ.Γ. Πολυσίου, Ν. Σακελλαρίδης. 8^η Ημερίδα Φαρμακολογίας **2007**, Αθήνα.
20. *Effects of the active constituent of Crocus Sativus L. Crocin on recognition and spatial rats' memory.* Ν. Pitsikas, S. Zisopoulou, **P.A. Tarantilis**, C.D. Kanakis, M.G. Polissiou, N. Sakellaridis. *Epitheorese Klinikes Farmakologias Kai Farmakokinetikes. Epistemonike Hemerida Pharmakologias*, 25, 1, (**2007**), 92-93 Hellenic Society of Pharmacology, 2007, 1011-6575.
21. Μελέτη αντιοξειδωτικής ικανότητας φαινολικών ουσιών κατά τη συντήρηση ποικιλιών κερασιών (*Prunus anium* L.) με χημικές και φασματοσκοπικές μεθόδους (FT-IR). Χ. Τακιδέλλη, Ε. Τσαντίλη, Δ. Ρούσκας, Χ. Παππάς, Π. Ταραντίλης, Μ. Βασιλακάκης, Μ. Πολυσίου. 23^ο Συνέδριο της Ελληνικής Εταιρείας της Επιστήμης των Οπωροκηπευτικών, Χανιά 23-26 Οκτωβρίου **2007**.
22. *Effects of the active constituents of Crocus sativus L. crocins, in animal model anxiety.* Α. Μπουλταδάκης, Γ. Γεωργιάδου, **Π. Ταραντίλης**, Ν. Πιτσίκας. 5^ο Πανελλήνιο Συνέδριο Φαρμακολογίας με διεθνή συμμετοχή. Αθήνα, 23-24 Μαΐου **2008**.
23. Ταχεία ανίχνευση της αλλοίωσης βόειου κρέατος με την τεχνική φασματοσκοπίας υπερύθρου με μετασχηματισμό Fourier (FT-IR). Α. Αργύρη, **Π.Α. Ταραντίλης**, Χ. Παππάς, Ε. Πανάγου, Μ. Πολυσίου, & Γ-Ι.Ε. Νυχάς. 1^ο Πανελλήνιο Συνέδριο για το Κρέας και τα Προϊόντα του «Από το Στάβλο στο Πιάτο», Πρακτικά, Αθήνα **2008**, VIII.04, Σελίδα 313. και στο 1^ο Εθνικό Συνέδριο της Επιστημονικής Εταιρείας Μικροβιόκοσμος 12-14 Δεκεμβρίου 2008. Σελίδες 31-33.
24. Προσαρμοστικότητα αυτοφυών πληθυσμών αρωματικών και φαρμακευτικών φυτών τύπου καρβακρόλης, σε συνθήκες εκτατικής καλλιέργειας. Γ. Παναγόπουλος, Β. Κωτούλας, Γ. Οικονόμου, Π. Ταραντίλης, Δ. Καλύβας και Α. Καραμάνος. 13^ο Πανελλήνιο Συνέδριο Ελληνικής Επιστημονικής Εταιρείας Γενετικής Βελτίωσης Φυτών. Γενετική διάβρωση: Προκλήσεις και Προοπτικές. Καλαμάτα Μεσσηνίας 13-15 Οκτωβρίου **2010**.
25. Έλεγχος της αντιοξειδωτικής ικανότητας αφεψημάτων μετά την προσθήκη γάλακτος, λεμονιού και μελιού. Γεωργία Κανέλλου, Ειρήνη Αναστασάκη, Πέτρος Α. Ταραντίλης, Μόσχος Πολυσίου. Διήμερο Επιστημονικό Συνέδριο. Διεθνές Έτος Χημείας 2011: Ημέρες Χημείας Τροφίμων, Αθήνα 04-05 Νοεμβρίου **2011**.
26. Πτητικά συστατικά αφεψημάτων μελισσόχορτου (*Melissa officinalis*) και δεντρολίβανου (*Rosmarinus officinalis*) Αναστασάκη Ειρήνη, Κανέλλου Γεωργία, Δαφερέρα Δήμητρα, Ταραντίλης Πέτρος, Πολυσίου Μόσχος. Διήμερο Επιστημονικό Συνέδριο. Διεθνές Έτος Χημείας 2011: Ημέρες Χημείας Τροφίμων, Αθήνα 04-05 Νοεμβρίου 2011.
27. Μελέτη του αιθερίου ελαίου και υδροαλκοολικών εκχυλισμάτων φυτών του γένους *Cistus* της ελληνικής χλωρίδας. Αναστασία Μπαστούνη, Δήμητρα Δαφερέρα, Κωνσταντίνα Ασπρακά, Πέτρος Α. Ταραντίλης, Μόσχος Πολυσίου. Διήμερο Επιστημονικό Συνέδριο. Διεθνές Έτος Χημείας 2011: Ημέρες Χημείας Τροφίμων, Αθήνα 04-05 Νοεμβρίου **2011**.
28. Διερεύνηση της αποικοδόμησης των πρωτεϊνών του βασιλικού πολτού κατά την αποθήκευση με τη χρήση φασματοσκοπίας FT-IR Ε. Αλυσσανδράκης, Χ. Σ. Παππάς, Π. Α. Ταραντίλης, Π. Χ. Χαριζάνης και Μ. Γ. Πολυσίου. Διήμερο Επιστημονικό Συνέδριο. Διεθνές Έτος Χημείας 2011: Ημέρες Χημείας Τροφίμων, Αθήνα 04-05 Νοεμβρίου 2011.
29. Βιολογική δράση υδατικών εκχυλισμάτων αρωματικών φυτών σε φυτοπαθογόνους και εντομογόνους μύκητες. Σκώττη Ε., Αναστασάκη Ε., Κουντούρη Σ.Δ., Μπουχάγιερ Π., Τσιτσιγιάννης Δ.Ι., **Ταραντίλης Π.Α.**, Πολυσίου Μ. 5ο Συνέδριο της Ελληνικής Εταιρείας ΜΙΚΡΟΒΙΟΚΟΣΜΟΣ. Αθήνα 13-15 Δεκεμβρίου 2102. Πρακτικά σελίδα 61
30. Αντιοξειδωτική δράση, ολικά φαινολικά συστατικά και τοξικότητα επιλεγμένων φαρμακευτικών και αρωματικών φυτών. Σκώττη Ε., Αναστασάκη Ε., **Ταραντίλης Π.Α.**, Πολυσίου Μ. 5ο Συνέδριο της Ελληνικής Εταιρείας ΜΙΚΡΟΒΙΟΚΟΣΜΟΣ. Αθήνα 13-15 Δεκεμβρίου 2102. Πρακτικά σελίδα 217
31. *In vitro* πολλαπλασιασμός του σπάνιου αυτοφυούς *Malosorbus florentina*. Συσχέτιση με τα φαινολικά συστατικά και τη φυσιολογία-ανατομία των εκφύτων Α. Ν. Μαρτίνη, Μ. Παπαφωτίου, Σ. Βέμμος, **Π.**

Ταραντίλης και Κ. Φασσέας. 26ο Συνέδριο της Ελληνικής Εταιρείας της Επιστήμης των Οπωροκηπευτικών (ΕΕΕΟ), 15η - 18η Οκτωβρίου **2013**, Καλαμάτα. Πρακτικά σελίδα 103.

32. Αρωματικά και φαρμακευτικά φυτά τύπου καρβακρόλης από ικάρια και Κεφαλονιά. Υπάρχουν διαφορές; Ν. Κάδογλου, Α. Σκροπολήθας, Μ. Αλεξανδρόπουλου, Ε. Γαβριήλ, Δ. Δαφερέρα, **Π. Ταραντίλης** και Γ. Οικονόμου. 15ο Συνέδριο της Ελληνικής Επιστημονικής Εταιρείας Βελτίωσης των Φυτών (ΕΕΕΓΒΦ), «Εγχώριο Γενετικό Υλικό. Μοχλός ανάπτυξης σε ένα κλιματικά μεταβαλλόμενο περιβάλλον». Λάρισα, 15-17 Οκτωβρίου 2014
33. Αξιολόγηση αρωματικών φαρμακευτικών φυτών τύπου καρβακρόλης σε φυτείες ενός και έξι ετών. Μ. Αλεξανδρόπουλου, Ν. Καδόγλου, Ε. Γαβριήλ, Ε.-Ι. Μανιάτης, **Π. Ταραντίλης** και Γ. Οικονόμου. 15ο Συνέδριο της Ελληνικής Επιστημονικής Εταιρείας Βελτίωσης των Φυτών (ΕΕΕΓΒΦ), «Εγχώριο Γενετικό Υλικό. Μοχλός ανάπτυξης σε ένα κλιματικά μεταβαλλόμενο περιβάλλον». Λάρισα, 15-17 Οκτωβρίου 2014
34. Χωρική εξάπλωση και απόδοση αιθέριου ελαίου Ιπποκράτειων φυτών από το νησί της Κω. Ε. Φανουρίου, Γ. Οικονόμου, Δ. Καλύβας, **Π. Ταραντίλης** και Ε. Γαβριήλ. 15ο Συνέδριο της Ελληνικής Επιστημονικής Εταιρείας Βελτίωσης των Φυτών (ΕΕΕΓΒΦ), «Εγχώριο Γενετικό Υλικό. Μοχλός ανάπτυξης σε ένα κλιματικά μεταβαλλόμενο περιβάλλον». Λάρισα, 15-17 Οκτωβρίου 2014.
35. Βιολογική δράση υδατικών εκχυλισμάτων αρωματικών φυτών σε φυτοπαθογόνους μύκητες και στη βιοσύνθεση αφλατοξινών Ε. Σκώττη, Μ. Καϊάφα, Σ.Δ. Κουντούρη, Π. Μπουχάγιερ, Δ.Ι. Τσιτσιγιάννης, Μ. Πολυσίου, **Π.Α. Ταραντίλης** 6ο Συνέδριο της Ελληνικής Εταιρείας ΜΙΚΡΟΒΙΟΚΟΣΜΟΣ. Αθήνα 3-5 Απριλίου 2015. Πρακτικά σελίδα 61
36. Βιοδραστικά Φυσικά Προϊόντα Φυτικής Προέλευσης. **Πέτρος Ταραντίλης** «ΗΜΕΡΕΣ ΧΗΜΕΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ 2015» Λειτουργικά τρόφιμα. Αθήνα 26 και 27 Νοεμβρίου 2015.
37. Προσδιορισμός της α- και β- θουγιόνης σε αιθέρια έλαια και αφεψήματα των ειδών *Artemisia absinthium* και *Salvia officinalis* της ελληνικής χλωρίδας » Νεφέλη-Σοφία Δ. Σωτηροπούλου, Δήμητρα Δαφερέρα, **Πέτρος Α. Ταραντίλης**, Μόσχος Πολυσίου. «ΗΜΕΡΕΣ ΧΗΜΕΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ 2015» Λειτουργικά τρόφιμα. Αθήνα 26 και 27 Νοεμβρίου **2015**.
38. Βιοτεχνολογική προσέγγιση της καλλιέργειας του εντομοπαθογόνου μύκητα *Cordyceps militaris*: Παραγωγή μυκηλιακής βιομάζας και αρχική αξιολόγηση της βιοδραστικότητας της κορντισεπίνης. Δημήτριος ΚΟΝΤΟΓΙΑΝΝΑΤΟΣ, Γεώργιος ΚΟΥΤΡΩΤΣΙΟΣ, Χαριτίνη Γεωργία ΜΠΑΜΠΑΤΣΙΚΟΥ, Σαββίνα ΞΕΚΑΛΑΚΗ, Χάρης ΠΡΑΤΣΙΝΗΣ, Δημήτρης ΚΛΕΤΣΑΣ, Luc SWEVERS, Άννα ΚΟΥΡΤΗ, Πέτρος ΤΑΡΑΝΤΙΛΗΣ, Γεώργιος Ι. ΖΕΡΒΑΚΗΣ. ΠΡΑΚΤΙΚΑ 12ου ΠΑΝΕΛΛΗΝΙΟΥ ΣΥΝΕΔΡΙΟΥ «ΒΙΟΕΠΙΣΤΗΜΟΝΕΣ & ΕΝΙΑΙΑ ΥΓΕΙΑ», 27/11/2020 – 29/11/2020, Αθήνα
39. ΜΕΛΕΤΗ ΒΙΟΔΡΑΣΤΙΚΩΝ ΣΥΣΤΑΤΙΚΩΝ ΤΟΥ SAFFRON ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΤΟΥ ΜΥΕΛΟΒΛΑΣΤΩΜΑΤΟΣ. Κ. Χατζηαγαπίου, Ο. Νίκολα, Π. Ταραντίλης, Ε. Κακούρη, Γ. Λάμπρου, Χ. Κανακά- Gantenbein. Π. 46ο ΕΤΗΣΙΟ ΠΑΝΕΛΛΗΝΙΟ ΣΥΝΕΔΡΙΟ. 19-20 Ιουνίου **2020**.

Άλλες δημοσιεύσεις

1. Η βιολογική δράση των συστατικών του κρόκου. **Π.Α. Ταραντίλης**, Μόσχος Γ. Πολυσίου. *Η Καθημερινή*, Κυριακή 18 Απριλίου 1999, ένθετο *Επτά Ημέρες*, σελ. 31 (**1999**).

15 Μαΐου 2025