

ΒΙΟΓΡΑΦΙΚΟ ΣΗΜΕΙΩΜΑ

Ατομικά στοιχεία

Επώνυμο: Παππάς
Όνομα: Χρήστος
Διεύθυνση κατοικίας: Λυκαίου 35, 114 76, Αθήνα
Τηλέφωνα: 210 - 6423212 , 6932076686

A. ΠΑΡΟΥΣΑ ΘΕΣΗ

Αφυπηρέτησε στις 31-08-2024

B. ΠΡΟΗΓΟΥΜΕΝΕΣ ΘΕΣΕΙΣ

Καθηγητής, Εργαστήριο Γενικής Χημείας, Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου, Σχολή Τροφίμων, Βιοτεχνολογίας και Ανάπτυξης, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών (ΦΕΚ 2123/Τεύχος Γ/31-08-2022).

Γνωστικό Αντικείμενο: Ενόργανη Ανάλυση - Βιοφασματοσκοπία

Διεύθυνση εργασίας: Ιερά Οδός 75, 118 55 Αθήνα

Επικοινωνία:

Τηλέφωνο: 210-5294262

FAX: 210-5294265

e-mail: chrispap@aua.gr

Αναπληρωτής Καθηγητής (2/4/2018-31/9/2022), Εργαστήριο Γενικής Χημείας, Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου, Σχολή Τροφίμων, Βιοτεχνολογίας και Ανάπτυξης, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών (ΦΕΚ 343/Γ/02-04-2018).

Επίκουρος Καθηγητής (Μόνιμος), (22/3/2016-1/4/2018). Εργαστήριο Γενικής Χημείας, Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου, Σχολή Τροφίμων, Βιοτεχνολογίας και Ανάπτυξης, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών (ΦΕΚ 268/22-03-2016).

Επίκουρος Καθηγητής (με θητεία), (5/1/2012-21/3/2016). Εργαστήριο Γενικής Χημείας, Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου, Σχολή Τροφίμων, Βιοτεχνολογίας και Ανάπτυξης, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών (ΦΕΚ 1054/12-12-2011).

Ειδικός Επιστήμονας στη βαθμίδα του Λέκτορα (βάσει των Π.Δ. 407/80 και Ν. 1268/82) στο Εργαστήριο Γενικής Χημείας του Γεωπονικού Πανεπιστημίου Αθηνών (2001-2007).

Εκπαιδευτικός στη Μέση Εκπαίδευση, κλάδος ΠΕ 4-02 (Χημικός) (4/9/1985 – 4/1/2012).

Γ. ΤΙΤΛΟΙ - ΣΠΟΥΔΕΣ

Γ.1. Διδακτορικό -Πτυχίο

- Διδακτορικό Γεωπονικών Επιστημών, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών (ΓΠΑ), 2000.
Τίτλος: «Φασματοσκοπική μελέτη συστατικών του φυτού κενάφ (*Hibiscus cannabinus* L.)».
- Πτυχίο Χημείας Πανεπιστημίου Αθηνών, 1981.

Γ.2. Επιμόρφωση - Σεμινάρια

- Τρίμηνο σεμινάριο του Υπουργείου Παιδείας στους ηλεκτρονικούς υπολογιστές, 2000.

- 1^ο Πανελλήνιο Συνέδριο με θέμα: «Διδακτική της Χημείας στη Δευτεροβάθμια Εκπαίδευση», Πανεπιστημιούπολη Ζωγράφου 4-6 Δεκεμβρίου 1998.
- Τρίμηνη περιοδική επιμόρφωση εκπαιδευτικών Δευτεροβάθμιας Εκπαίδευσης (Περιφερειακό Επιμορφωτικό Κέντρο Ανατολικής Αττικής), 1993.

Γ.3. Άλλες γνώσεις

Αγγλικά: Ομιλία, γραφή

Χρήση Η/Υ: Windows, χρήση MS Office , προγραμμάτων μοριακού μοντελισμού, προγραμμάτων στατιστικής, διαδικτύου (Internet) κ.ά.

Δ. ΔΙΔΑΚΤΙΚΗ ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΑ ΚΑΙ ΕΜΠΕΙΡΙΑ

Δ.1 Διδακτικό έργο και εμπειρία

1. Γενική και Ανόργανη Χημεία, προπτυχιακό, (θεωρία 2012 – σήμερα, εργαστήριο 2001-2007 και 2012-σήμερα)
2. Οργανική Χημεία, προπτυχιακό (θεωρία 2012 – σήμερα, εργαστήριο 2001-2007 και 2012-σήμερα)
3. Ενόργανη Ανάλυση, προπτυχιακό, (θεωρία 2012 - σήμερα, εργαστήριο 2004 – σήμερα). Το μάθημα μετονομάστηκε σε Ενόργανη Χημική Ανάλυση (για το τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου και το τμήμα Βιοτεχνολογίας) και σε Αρχές Ενόργανης Χημικής Ανάλυσης (για το τμήμα Επιστήμης Φυτικής Παραγωγής)
4. Φυσικά Προϊόντα (Θεωρία- Εργαστήριο 2018- σήμερα)
5. Φασματοσκοπία υπερύθρου και Raman, μεταπτυχιακό πρώην Γενικού Τμήματος και νυν Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου με τίτλο «Επιστήμη & Τεχνολογία Τροφίμων & Διατροφή του Ανθρώπου» στην κατεύθυνση «Μελέτη και Αξιοποίηση Φυσικών Προϊόντων» (2012-σήμερα)
6. Παραλαβή, διαχωρισμός και απομόνωση φυσικών προϊόντων, μεταπτυχιακό του τμήματος Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου με τίτλο «Επιστήμη & Τεχνολογία Τροφίμων & Διατροφή του Ανθρώπου» στην κατεύθυνση «Μελέτη και Αξιοποίηση Φυσικών Προϊόντων» (2014-σήμερα)
7. Τεχνικές ελέγχου βιοδραστικότητας, μεταπτυχιακό του τμήματος Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου με τίτλο «Επιστήμη & Τεχνολογία Τροφίμων & Διατροφή του Ανθρώπου» στην κατεύθυνση «Μελέτη και Αξιοποίηση Φυσικών Προϊόντων» (2014-σήμερα)
8. Φασματοσκοπικές Μέθοδοι Ανάλυσης Φυτών του Μεταπτυχιακού Προγράμματος σπουδών «Επιστήμες και Συστήματα Φυτικής Παραγωγής» του Τμήματος Επιστήμη Φυτικής Παραγωγής (2015-σήμερα).
9. Φασματοσκοπία υπερύθρου (αρχές, οργανολογία, εφαρμογές) στο Διδρυματικό Πρόγραμμα Μεταπτυχιακών Σπουδών του ΕΚΠΑ με τίτλο: «Οργανική Σύνθεση και εφαρμογές της στη Χημική βιομηχανία» (2018-σήμερα)
10. Μέση Εκπαίδευση (1985 – 2012).
11. Πιστοποιημένος Εκπαιδευτής Σ.Ε.Κ. του Ε.ΚΕ.ΠΙΣ. (Αριθμός Μητρώου: 403707).

Δ.2. Εκπαιδευτικά συγγράμματα – σημειώσεις

1. «Ενόργανη Ανάλυση – Πανεπιστημιακές Σημειώσεις». Μ. Πολυσίου, Π.Ταραντίλης, Χ. Παππάς, Γ.Π.Α. (2013).
2. «Ενόργανη Ανάλυση - Εργαστηριακές Ασκήσεις» Μ. Πολυσίου, Π.Ταραντίλης, Χ. Παππάς, Γ.Π.Α. (2013).

3. «Βασικές εργαστηριακές γνώσεις και τεχνικές ασκήσεων Γενικής και Ανόργανης Χημείας». Β. Κωνσταντίνου, Χ. Παππάς, Γ.Π.Α. (2014).

Δ.3. Επιμέλεια Μεταφράσεων - Μεταφράσεις

1. Μέλος της ομάδας επιμέλειας μετάφρασης του βιβλίου: «Αρχές Περιβαλλοντικής Χημείας» του συγγραφέα James E. Girard, εκδόσεις «Επιστημονικές εκδόσεις ΠΑΡΙΣΙΑΝΟΥ Α.Ε.», Μεταμόρφωση Αττικής, 2018.
2. Μετάφραση του 1^{ου} Κεφαλαίου του βιβλίου: «Αρχές Χημείας. Η Αναζήτηση της Γνώσης» των συγγραφέων P. Atkins, L. Jones, L. Laverman, εκδόσεις ΥΤΟΡΙΑ, Αθήνα, 2018.
3. Επιμέλεια μετάφρασης των Κεφαλαίων 10 και 11 του βιβλίου: «Ενόργανη Ανάλυση» των συγγραφέων R.M. Granger, H.M. Yochum, J.N. Granger, K.D. Sienerth, εκδόσεις Π.Χ. Πασχαλίδης, Λευκωσία, 2020.

Ε. ΣΥΜΜΕΤΟΧΗ ΣΕ ΔΙΑΓΩΝΙΣΜΟΥΣ

Επιστημονικός υπεύθυνος της ομάδας (υποψήφια διδάκτορας Λυδία Βαλάση, μεταπτυχιακοί φοιτητές Μαρίνος Ξαγοράρης και Αγαλόπουλος Νικόλαος) που έλαβε το 1ο βραβείο στο «1ο Διαγωνισμό Επιχειρηματικής Ιδέας ΓΠΑ» με θέμα «Αξιοποίηση παραπροϊόντων βιομηχανιών και καρπών δευτερεύουσας ποιότητας από την ελληνική γη με σκοπό την παρασκευή βιολειτουργικών αλεύρων» (Παρουσίαση 31/5/2018).

ΣΤ. ΜΕΛΟΣ ΕΠΙΤΡΟΠΩΝ ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗΣ

ΣΤ.1. Εκλεκτορικά σώματα (τακτικό μέλος)

1. Θέση επίκουρου καθηγητή με γνωστικό αντικείμενο: «Ανάλυση Τροφίμων», ΓΠΑ (ΚΩΔΙΚΟΣ ΑΠΕΛΛΑ: APP 4894).
2. Θέση επίκουρου καθηγητή με γνωστικό αντικείμενο: «Ενόργανη Χημική Ανάλυση και Οργανική Χημεία», ΓΠΑ (ΚΩΔΙΚΟΣ ΑΠΕΛΛΑ: APP 15786).
3. Θέση επίκουρου καθηγητή με γνωστικό αντικείμενο: «Αναλυτική Χημεία», ΑΠΘ (ΚΩΔΙΚΟΣ ΑΠΕΛΛΑ: APP22965).
4. Μονιμοποίηση του κ. Αλυσσανδράκη Ελευθερίου στη θέση επίκουρου καθηγητή με γνωστικό αντικείμενο: «Ασφάλεια και Ποιότητα Τροφίμων με έμφαση στα Τρόφιμα Φυτικής Προέλευσης», Ελληνικό Μεσογειακό Πανεπιστήμιο (ΚΩΔΙΚΟΣ ΑΠΕΛΛΑ: APP 24470)
5. Μονιμοποίηση του κ. Μαλλούχου Αθανάσιου στη θέση επίκουρου καθηγητή με γνωστικό αντικείμενο: «Ανάλυση Τροφίμων», ΓΠΑ.

ΣΤ.2. Διδακτορικές διατριβές

ΣΤ.2.1. Ως επιβλέπων

1. Λυδία Βαλάση: «Διαφοροποίηση κελυφωτών φιστικιών (*Pistacia vera*) ποικιλίας Αιγίνης και ελαίων τους με φασματοσκοπικές και χημειομετρικές μεθόδους», ΓΠΑ 2022
2. Μαρίνος Ξαγοράρης: «Προσδιορισμός χημικών δεικτών και ανάπτυξη χημειομετρικών μοντέλων ως εργαλεία ταυτοποίησης της αυθεντικότητας μελιών» (σε εξέλιξη)

ΣΤ.2.2. Ως μέλος τριμελούς συμβουλευτικής επιτροπής

1. Δανέζης Γεώργιος: «Αυθεντικότητα τροφίμων: Ανάπτυξη αναλυτικών μεθόδων για τον προσδιορισμό σπανίων γαιών ως δείκτη γεωγραφικής προέλευσης», ΓΠΑ 2016.

2. Ρεβέλου Παναγιώτα-Κυριακή: «Απομόνωση ισοθειακουανικών ενώσεων από σταυρανθή λαχανικά. Μελέτη και σύνθεση αναλόγων τους» ΓΠΑ 2018.
3. Φουρτάκα Αικατερίνη: «Μελέτη προϊόντων εγκλεισμού βιοδραστικών ουσιών σε κυκλοδεξτρίνες» ΓΠΑ 2018.
4. Μπασαλέκου Μαριάνθη: «Μελέτη της χημικής σύστασης ερυθρών και λευκών οίνων από Κρητικές ποικιλίες κατά την οξειδωτική τους παλαίωση» ΓΠΑ 2019
5. Σακκάς Λάμπρος: "Ενσωμάτωση του συμπροϊόντος της αναστροφής των φάσεων του πρόβειου γάλακτος στην διαδικασία της τυροκόμησης ενός καινοτόμου πρόβειου ημίσκληρου τυριού με ιδιαίτερα διατροφικά χαρακτηριστικά: συμβολή στην ανάπτυξη αιεφόρων κυκλικών παραγωγικών διαδικασιών στον γαλακτοκομικό τομέα" ΓΠΑ 2023.
6. Καπαράκου Ελευθερία: «Μελέτη του φυτοχημικού δυναμικού και αξιολόγηση της βιοδραστικότητας βοτάνων της ελληνικής βιοποικιλότητας: η περίπτωση φυτών των γενών *Mentha*, *Ocimum*, *Origanum* και *Sideritis*» (Σε εξέλιξη).
7. Δημητρίου Λαμπρινή: «Μελέτη χημειομετρικών εργαλείων για την αξιολόγηση της αυθεντικότητας των τροφίμων ζωικής προέλευσης στην περιοχή της Θεσσαλίας» (σε εξέλιξη)

ΣΤ.2.3. Ως μέλος εξεταστικής επιτροπής

1. Αναστασάκη Ειρήνη: «Απομόνωση, χαρακτηρισμός συστατικών αρωματικών και φαρμακευτικών φυτών της Μεσογειακής χλωρίδας. Μελέτη και αξιολόγηση της βιολογικής δραστηριότητας», ΓΠΑ 2014.
2. Ευσταθία Σκώπτη: «Μελέτη και αξιολόγηση της βιοδραστικότητας-τοξικότητας φυτικών εκχυλισμάτων καλλιεργούμενων και αυτοφυών αρωματικών-φαρμακευτικών φυτών», ΓΠΑ 2016.
3. Απόστολος Μπατσούλης: «Εφαρμογές της Υπέρυθρης Ακτινοβολίας (FT-IR) και της Φασματοσκοπίας Raman (FT-Raman) στη μελέτη συστατικών γεωργικών προϊόντων. Η περίπτωση του κεφαί, του μελιού και των φύλλων της μουριάς», ΓΠΑ 2016.
4. Ελευθέριος Πετράκης: «Νέες προσεγγίσεις στη Φυτοχημική Ανάλυση: Ανάπτυξη μεθόδων ποσοτικού προσδιορισμού, ελέγχου αυθεντικότητας και εκτίμησης βιοδραστικότητας δευτερογενών μεταβολιτών με τη χρήση σύγχρονων τεχνικών ενόργανης ανάλυσης και χημειομετρίας», ΓΠΑ 2016.
5. Ευσταθία Κογκάκη: « Study on the effect of physical, chemical and biotic factors on growth and Ochratoxin A production of black aspergilli isolated from Greek vineyards», ΓΠΑ, 2019.
6. Ανδρέας Παπαϊωάννου: «Μελέτη εγκλεισμού συστατικών τροφίμων σε κυκλοδεξτρίνες» / «Structural study of inclusion compounds of natural components of food in cyclodextrins», ΓΠΑ, 2022.
7. Μαντζουράνη Χριστιάνα: «Σύνθεση και Μελέτη Βιοδραστικών Ενώσεων με Φασματομετρία Μάζας Υψηλής Διακριτικής Ικανότητας», ΕΚΠΑ, 2022.
8. Μπούρμπουλα Ασημίνα: «Σύνθεση και μελέτη βιοδραστικών ενώσεων και δευτεριωμένων αναλόγων τους», ΕΚΠΑ, 2023.
9. Αλεξάντερ Τσάνκο: «Σύνθεση βιοδραστικών φυσικών προϊόντων», ΓΠΑ, 2023.
10. Μπούρμπουλα Ασημίνα: «Σύνθεση και μελέτη βιοδραστικών ενώσεων και δευτεριωμένων αναλόγων τους», ΕΚΠΑ, 2023

ΣΤ.2.4. Εισήγηση προς την εξεταστική επιτροπή για απόκτηση διδακτορικού

Raquel Rodriguez Solana: «Estudio del proceso de elaboración de bebidas con aguadiente de Orujo: desde las materias primas empleadas hasta el producto final», University of Vigo, Spain, 2014

ΣΤ.3. Μεταπτυχιακές διατριβές

ΣΤ.3.1. Ως επιβλέπων

1. Κουβουτσάκης Γεώργιος: «Γεωγραφική ταξινόμηση οσπρίων φακής (*Lens culinaris* L.) με χρήση της υπέρυθρης φασματοσκοπίας συνδυασμένης με χημειομετρικές μεθόδους», ΓΠΑ 2013
2. Νικολάου – Αλαβάνος Λευτέρης: «Απομόνωση και μελέτη φαινολικών συστατικών οσπρίων *Phaseolus vulgaris* και *Phaseolus coccineus*», ΓΠΑ 2014
3. Καραχασάνη Αρχοντία: «Γεωγραφική και βοτανική ταξινόμηση ειδών σιδερίτη (*Sideritis spp*) αυτοφυόμενων στην Ελλάδα, με χρήση της υπέρυθρης φασματοσκοπίας συνδυασμένης με χημειομετρικές μεθόδους», ΓΠΑ 2014
4. Κωνσταντέλος Νικόλαος: «Μελέτη της χημικής σύστασης και της αντιοξειδωτικής δράσης αφεψημάτων ειδών σιδερίτη (*Sideritis sp.*)», ΓΠΑ 2014
5. Λυμπέρη Βασιλική: «Ποσοτικός προσδιορισμός ελλαγιικών τανινών σε ελληνικούς οίνους με την τεχνική της φασματοσκοπίας του μεσο-υπέρυθρου με μετασχηματισμό Fourier (FT-IR) και χημειομετρικές μεθόδους». ΓΠΑ 2016
6. Καφέντζη Αικατερίνη: «Απομόνωση ελαίου από υποβαθμισμένα γίγαρτα, μελέτη της χημικής τους σύστασης καθώς και της αντιοξειδωτικής, εντομοαπωθητικής και αντιμικροβιακής του δράσης», ΓΠΑ 2016
7. Ξαγοράρης Μαρίνος: «Μελέτη της χημικής σύστασης και αντιοξειδωτικής ικανότητας φαινολικών συστατικών στεμφύλων προερχομένων από ποικιλίες των Ιονίων νήσων», ΓΠΑ 2018.
8. Νάτση Ιρένα: «Μελέτη της χημικής σύστασης και αντιοξειδωτικής ικανότητας υδροαλκοολικών εκχυλισμάτων ρητίνης χαλέπιας πεύκης (*Pinus Halepnesis*)», ΓΠΑ 2018.
9. Αγγελική Μητροπούλου: ««Προσδιορισμός τοκοφερολών σε κελυφωτά φιστίκια (*Pistacia vera*) καθώς και χρωματογραφική και φασματοσκοπική μελέτη και προσδιορισμός της αντιοξειδωτικής ικανότητας υδροαλκοολικών εκχυλισμάτων κελυφωτών φιστικιών», ΓΠΑ 2020.
10. Δήμητρα Αρβανιτάκη: «Ποιοτικός και ποσοτικός προσδιορισμός λιπαρών οξέων σε φιστικέλαια προερχόμενα από κελυφωτά φιστίκια (*Pistacia vera*) με χρήση αέριας χρωματογραφίας με ανιχνευτή φασματομέτρο μαζών καθώς και προσδιορισμός της αντιοξειδωτικής ικανότητας και φασματοσκοπική μελέτη των φιστικελαιών», ΓΠΑ 2020.
11. Θάνου Ιωάννα: ««Φιστικέλαιο προερχόμενο από κελυφωτά φιστίκια (*Pistachia vera*): Προσδιορισμός της ελεύθερης οξύτητας, της αντιοξειδωτικής δράσης και φασματοσκοπική μελέτη του χημειότυπού του», ΓΠΑ 2020.
12. Λαζάρου Ελισσάβετ: «Χρωματογραφική και φασματοσκοπική μελέτη του χημειότυπου μελιού κουμαριάς», ΓΠΑ 2020.
13. Αντωνοπούλου Γερασιμούλα: «Διερεύνηση της χρήσης εκχυλισμάτων περικαρπίου κελυφωτών φιστικιών (*Pistacia vera* L.) ως συστατικό εδώδιμων επικαλύψεων για τη μετασυλλεκτική διαχείριση ελάχιστα μεταποιημένου μαρουλιού», ΓΠΑ, 2021.
14. Ζαφείρη Ευαγγελία: «Μελέτη της χημικής σύστασης, της αντιμικροβιακής δράσης και διερεύνηση της χρήσης στη μετασυλλεκτική διαχείριση ελάχιστα μεταποιημένων λαχανικών, υδατικών και αιθανολικών εκχυλισμάτων του περικαρπίου κελυφωτών φυσιτικών (*Pistachia vera*)» ΓΠΑ, 2021.
15. Χρυσουλάκη Φωτεινή : «Μέλι ερείκης: Φασματοσκοπική μελέτη (FTIR, Raman), μελέτη των φαινολικών συστατικών και του πτητικού κλάσματος παραληφθέντος με την τεχνική της μικροεκχύλισης στερεάς φάσης» ΓΠΑ, 2021.
16. Τζώρτζης Απόστολος: «Χημική Σύσταση και in vitro κυτταροτοξικότητα ελαίου και υδατικού εκχυλίσματος από το περικάρπιο κελυφωτών φιστικιών (*Pistacia vera*)» ΓΠΑ, 2022.
17. Χριστίνα Σιαμαντούρα: «Φασματοσκοπική μελέτη μελιών κουμαριάς (*Arbutus unedo*) και βαμβακιού (*Gossypium hirsutum*) καθώς και φασματοσκοπική και χρωματογραφική πτητικού κλάσματος και οργανικών εκχυλισμάτων τους», ΓΠΑ, 2022.

18.Βασιλική Γεωργαρίου: «Μέλι βελανιδιάς της περιφερειακής ενότητας Τρικάλων: α) Αεριοχρωματογραφική μελέτη πτητικού κλάσματος, β) Υγροχρωματογραφική και φασματοσκοπική μελέτη μεθανολικού εκχυλίσματος, καθώς και εκτίμηση της αντιοξειδωτικής και της αντιμικροβιακής του δράσης», ΓΠΑ, 2023.

19.Γεωργία Κορδατζάκη: «Μεθανολικά εκχυλίσματα ωμής ψίχας φιστικιών Αιγίνης (*Pistacia vera*) με ανάδευση υποβοηθούμενης από υπερήχους: Υγροχρωματογραφική και φασματοσκοπική μελέτη καθώς και εκτίμηση της αντιοξειδωτικής και αντιμικροβιακής τους δράσης», ΓΠΑ, 2023

ΣΤ.3.2. Ως μέλος εξεταστικής επιτροπής

1. Σάλτας Δημήτριος: «Προσδιορισμός ροσμαρινικού οξέος σε βότανα με την εφαρμογή της υγρής χρωματογραφίας, της φασματοσκοπίας υπέρυθρου και της χημειομετρίας» ΓΠΑ 2012.

2. Ντούκα Αλεξάνδρα: «Βοτανική και γεωγραφική ταξινόμηση οσπρίων του κοινού φασολιού και του φασολιού γίγαντα (*Phaseolus vulgaris* L. και *Phaseolus coccineus* L.) με τη χρήση της υπέρυθρης φασματοσκοπίας, ΓΠΑ 2013.

3. Δαούσης Σπυρίδων: « Ενόργανη ανάλυση και βιοδραστικότητα εκχυλισμάτων των φυτών *Origanum dictamnus*, *Rosmarinus officinalis* και *Satureja thymbra*, ΓΠΑ 2013.

4. Βοσκίδη Ελένη: «Εφαρμογή της τεχνικής της υπέρυθρης φασματοσκοπίας με ανάλυση κατά Fourier (FT-IR) για την εκτίμηση του τανικού περιεχομένου γιγάρτων σταφυλής των ποικιλιών Ξινόμαυρο και Μαυροτράγανο», ΓΠΑ 2013.

5. Πατέλου Μαρία: « Μελέτη εγκλεισμού του π-κουμαρικού οξέος σε επτάκικς (2,6-διμεθυλο) κυκλοδεξτρίνη, ΓΠΑ 2013.

6. Φουρτάκα Αικατερίνη: «Μελέτη εγκλεισμού βιοδραστικών ουσιών σε κυκλοδεξτρίνες», ΓΠΑ 2013.

7. Βρέλλη Αλεξάνδρα: «Μελέτη-ανάδειξη ιδιαιτεροτήτων ελληνικών αγροτικών προϊόντων», ΓΠΑ 2014.

8. Καρασταμάτη Παρασκευή: «Επίδραση μεθόδων τεχνητής γήρανσης στο προφίλ των δευτερογενών μεταβολιτών του Saffron» ΓΠΑ 2014.

9. Κατσίβα Ελένη: «Ποσοτικός προσδιορισμός της πιπερίνης σε πιπέρια με φασματοσκοπία UV-Vis. Ανάπτυξη εναλλακτικών μεθόδων προσδιορισμού με φασματοσκοπικές τεχνικές IR και Raman» ΓΠΑ 2014.

10.Σκούμπη Γεωργία: «Προσδιορισμός συστατικών και βιολογικής δράσης εκχυλισμάτων αρωματικών φυτών» ΓΠΑ 2014.

11.Μήτση Χριστίνα: «Προσδιορισμός ποιότητας και νοθείας του saffron. Επανεξέταση υφιστάμενων τεχνικών- Ανάπτυξη εναλλακτικών χρωματογραφικών και φασματοσκοπικών μεθόδων» ΓΠΑ 2014.

12.Κούκου Ευαγγελία: « Η φυσική γονιμοποίηση και η τεχνητή σπερματέγχυση στην ανάπτυξη μελισσιών» ΓΠΑ 2015.

13.Γάκης Κωνσταντίνος:«Συγκριτική μελέτη των χημικών συστατικών φυτικών ειδών του γένους σιδερίτη (*Sideritis scardita*, *Sideritis perfoliata*, *Sideritis raeseri*)» ΓΠΑ 2016.

14.Κοκκίνη Μαρία: ««Προσδιορισμός των πτητικών συστατικών και μελέτη της βιοδραστικότητας εκχυλισμάτων φυτών της οικογένειας Asteraceae. Η περίπτωση του χαμομηλιού, της αχιλλέας, της αψιθιάς και του εστραγκόν» ΓΠΑ 2016.

15.Κωνσταντινίδη Όλγα: «Εγκλεισμός και απομόνωση καρβακρόλης από ριγανέλαιο με β-κυκλοδεξτρίνη. Προσδιορισμός κρυσταλλικής δομής της άνυδρης επτάκικς (2,6-Ο-μεθυλο)-β-κυκλοδεξτρίνης» ΓΠΑ 2016.

16.Τρίκολας Νικόλαος: «Απομόνωση πτητικών συστατικών αρωματικών ουσιών από τον κοινό αχινό της Μεσογείου (*Paracentrotus lividus* L.) με τη μέθοδο της μικροεκχύλισης στερεάς φάσης κατά την πρώτη εβδομάδα συντήρησης» ΓΠΑ 2017.

- 17.Κωνσταντίνου Ελίνα: « Συγκριτική μελέτη και αξιολόγηση διαφορετικών ποικιλιών λυκίσκου (*Humulus lupulus* L.), οι οποίες χρησιμοποιούνται στη ζυθοποίηση» ΓΠΑ 2017.
- 18.Πετροπούλου Γεωργία: «Προσδιορισμός της βιοδραστικότητας-τοξικότητας εγχυμάτων και αφεψημάτων Φαρμακευτικών και Αρωματικών φυτών της Ελληνικής γης» Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας 2018.
- 19.Καπαράκου Ελευθερία: «Μελέτη των βιοενεργών συστατικών της γέλης του καλλιεργούμενου στην Ελληνική γη φυτού *Aloe barbadensis* Miller (*Aloe vera*) και σε προϊόντα του», ΓΠΑ 2018.
- 20.Κούρου Κωνσταντίνα: « Εγκλεισμός συστατικών εκχυλίσματος πρόπολης σε κυκλοδεξτρίνες», ΓΠΑ 2018.
- 21.Οικονόμου Ιωάννα: «Μελέτη της χημικής σύστασης του γιγαρτελαίου, προερχόμενο από διαφορετικές ποικιλίες σταφυλιών των Ιονίων νησιών. Προσδιορισμός της αντιοξειδωτικής του δράσης.», ΓΠΑ 2018.
- 22.Τσεκουράς Αναστάσιος: « Μελέτη ινδολικών ενώσεων» ΓΠΑ, 2019.
- 23.Ραφτοπούλου Ουρανία: «Εκτίμηση μέσω πολυφασματικής απεικόνισης της αλλοίωσης και αξιολόγηση της ανάπτυξης του παθογόνου βακτηρίου *Listeria monocytogenes* σε προϊόντα κοτόπουλου» ΓΠΑ, 2019.
- 24.Μεσημέρη Ειρήνη: «Ποιοτικός & Ποσοτικός προσδιορισμός των προϊόντων υδρόλυσης των γλυκοζινολιτών σε φυτά της οικογένειας Brassicaceae. Αντιμυκητιασική δράση της ιμπερβερίνης» ΓΠΑ, 2019.
- 25.Διαμάντη Μαρίζα: «Επίδραση διαφορετικών προελεύσεων ρητίνης στα ποιοτικά, ποσοτικά και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά ρητινίτη οίνου από ποικιλία σαββατιανό» ΓΠΑ, 2019.
- 26.Θύμου Μαριάνθη: « Η μεταβολωμική ανάλυση των υδρόφιλων μεταβολιτών του κελυφωτού φιστικιού (*Pistacia vera* L.) ως εργαλείο ελέγχου της γεωγραφικής του προέλευσης», ΓΠΑ, 2019.
- 27.Χονδρογιάννης Αντώνιος: « Επίδραση του χρόνου παραμονής με τα στέμφυλα και της χρήσης διαφορετικών ζυμών στα πτητικά συστατικά του οίνου που προήλθε από την οινοποίηση της ποικιλίας Κακοτρύγης» ΓΠΑ 2019.
- 28.Κώστογλου Δήμητρα: «Συγκριτική μελέτη διαφόρων ειδών *Hypericum* ως προς τη χημική τους σύσταση, το ολικό φαινολικό περιεχόμενο, την αντιοξειδωτική ικανότητα και την αντιμικροβιακή τους δράση» ΓΠΑ 2020.
- 29.Συρίου Πολυξένη: «Επίδραση της υψηλής υδροστατικής πίεσης (HHP) στο φυσικοχημικό προφίλ ερυθρού οίνου» ΓΠΑ 2020.
- 30.Λιόλου Αντωνία-Ελένη: « Συγκριτική μελέτη της χημικής σύστασης αιθέριων ελαίων καθώς και υδροαλκοολικών εκχυλισμάτων του γένους *Salvia* και της βιοδραστικότητάς τους» ΓΠΑ 2021
- 31.Νάνου Αλεξάνδρα: «Μεταβολή του προφίλ των πτητικών ουσιών κατά τη συσκευασία της πράσινης επιτραπέζιας ελιάς Ισπανικού τύπου σε εύκαμπτους πολυστρωματικούς περιέκτες με τροποποιημένη ατμόσφαιρα με τη χρήση SPME-GC/MS και ηλεκτρονικής μύτης Alpha M.O.S» ΓΠΑ 2021
- 32.Θεοδωρικού Δάφνη – Βασιλική: «Γεωγραφική διαφοροποίηση ελαιολάδου ποικιλίας Αμφίσσης με τη χρήση χρωματογραφικών και φασματοσκοπικών τεχνικών σε συνδυασμό με χημειομετρικές μεθόδους» ΓΠΑ 2022
- 33.Μπενέκης Ανδρέας: «Προσθήκη τανινών γιγάρτων και φλοιών σε ερυθρούς οίνους: μελέτη της μεταβολής της αντιοξειδωτικής δράσης και της χημικής τους σύστασης» ΓΠΑ, 2022
- 34.Κρασάκης Γεώργιος: «Μελέτη της μετατροπής φυτικών ελαίων προς χρήσιμες οργανικές ενώσεις και της φωτοχημικής σύνθεσης αμιδίων», Δ.Π.Μ.Σ, ΕΚΠΑ, 2022.
- 35.Μούζουλα Σπυριδούλα: «Βελτιστοποίηση της παραλαβής των πτητικών συστατικών του σαφράν *Crocus sativus* L. με τη μέθοδο της μικροεκχύλισης στερεάς φάσης» ΓΠΑ 2022.
- 36.Κουγιανού Ελένη: «Βελτιστοποίηση της παραλαβής των πτητικών συστατικών του σαφράν *Crocus sativus* L. με τη μέθοδο της μικροεκχύλισης στερεάς φάσης» ΓΠΑ 2022.

37. Τσολιάκου Δήμητρα: «Εφαρμογή των σύγχρονων μη επεμβατικών μεθόδων, FTIR, Videometer, Fresh Detect και E-nose, στην εκτίμηση της ποιότητας των ιχθύων και της νοθείας στα προϊόντα τους» ΓΠΑ 2022
38. Σπυροπούλου Χρυσάνθη: “Πράσινη και Φωτοχημική Οξειδωση Σουλφιδίων προς Σουλφοξειδία με χρήση καταλυτών Φαινοθειαζινόνης και Διαρυλοθειαδιαζινόνης” ΕΚΠΑ, 2022
39. Φακούδη Ελένη: «Φυτοχημική μελέτη της μαστίχας Χίου (*Pistacia lentiscus var.chia*) από διαφορετικές περιοχές του νησιού» ΓΠΑ 2023
40. Στούμπου Σοφία: «Συγκριτική Μελέτη της βιοδραστηκότητας και της χημικής σύστασης φυτικών ειδών του γένους *Sideritis*» ΓΠΑ 2023
41. Συγκελάκη Δήμητρα: «Παρακολούθηση οξείδωσης στους οίνους από τις λευκές κρητικές ποικιλίες Πλυτό και Δαφνί και τρόποι αντιμετώπισής της» ΓΠΑ 2023
42. Στίνη Παναγιώτα: «Ανάπτυξη Πράσινων και Αειφόρων Οργανικών Μετασχηματισμών με Εφαρμογές στη Φαρμακευτική και Χημική Βιομηχανία», ΕΚΠΑ 2023
43. Αναστασιάδου Θωμάη: «Συγκριτική Μελέτη Αυτοφυούς και Καλλιεργούμενου Πληθυσμού του είδους *Origanum dictamnus* ως προς την χημική σύσταση και βιοδραστηκότητά τους» ΓΠΑ 2023.
44. Άγγελος Μπάλιος: «Φυτικοχημική μελέτη και έλεγχος αντιοξειδωτικής και αντιμικροβιακής δράσης, αιθερίου ελαίου Βασιλικού (*Ocimum basilicum*) και των προϊόντων εγκλεισμού του σε κυκλοδεξτρίνες», ΓΠΑ, 2023.
45. Μελίνα – Μαρία Χατζησταυρίδη: «Μελέτη της μεταβολής του ρυθμού οξείδωσης των λευκών οίνων έπειτα από επιτάχυνση της οξείδωσης και προσθήκη Se», ΓΠΑ, 2023.
46. Πετράκης Κωνσταντίνος: «Μελέτη δευτερογενών μεταβολιτών και προσδιορισμός αντιοξειδωτικής δράσης καρπών κρνανιάς (*Cornus mas* L.) Ελληνικής καλλιέργειας», ΓΠΑ, 2024.
47. Φώτιος- Αριστείδης Ζαρκαδούλας: «Μελετη και προσδιορισμος ολικων φαινολικων ενωσεων και αντιοξειδωτικης δρασης σε στεμφυλα της ποικιλιας αγιωργιτικο Νεμεας»
48. Τσούμα Βασιλική – Πανωραία: «Επίδραση του χρόνου και της θερμοκρασίας μάλαξης στη σύσταση των πτητικών συστατικών του ελαιολάδου», ΓΠΑ, 2024

ΣΤ.4. Πτυχιακές μελέτες

ΣΤ.4.1. Ως επιβλέπων: 18

1. Παντίδη Αποστολία: «Μελέτη της χημικής σύστασης του αιθερίου ελαίου και υδροαλκοολικών εκχυλισμάτων ρητίνης πεύκου (*Pinus halepensis*)», ΓΠΑ 2017.
2. Αργυροπούλου Ελένη: «Μελέτη της χημικής σύστασης αλκοολικών εκχυλισμάτων πρόπολης και της βιολογικής δράσης τους», ΓΠΑ 2017.
3. Λελεκοπούλου Λυδία: «Μελέτη της χημικής σύστασης αφεψημάτων και αιθερίων ελαίων λεβάντας – έλεγχος της βιοδραστηκότητάς τους», ΓΠΑ 2017.
4. Μπαμπάτσικου Χαριτίμη-Γεωργία: “Μελέτη της χημικής σύστασης και της αντιοξειδωτικής ικανότητας γιγαρτέλαιου προερχομένου από ποικιλίες Αγιωργίτικο και Σαββατιανό”, ΓΠΑ 2018.
5. Πάσσιου Κωνσταντίνα: «Μελέτη της χημικής σύστασης και της αντιοξειδωτικής ικανότητας φαινολικών συστατικών στεμφύλων προερχομένων από ποικιλίες Sauvignon Blank και Γουστολίδι», ΓΠΑ 2018.
6. Πάσσιου Παναγιώτα: «Μελέτη της χημικής σύστασης και της αντιοξειδωτικής ικανότητας φαινολικών συστατικών στεμφύλων προερχομένων από ποικιλίες Τσαούσι και Ρομπόλα», ΓΠΑ 2018.
7. Γιδά Αγγελική: «Γεωγραφικός προσδιορισμός ελαιολάδου παραγόμενου από ελιές ποικιλίας Κορωνέικης με χρήση της φασματοσκοπίας Raman και χημειομετρικών τεχνικών», ΓΠΑ 2019.

8. Πέππας Ανδρέας: «Αεροχρωματογραφική και φασματοσκοπική μελέτη καθώς και μελέτη της αντιοξειδωτικής ικανότητας και βιοδραστικότητας έναντι μυκήτων φιστικελαίου προερχόμενου από νωπή ψίχα κελυφωτών φιστικιών (*Pistacia vera*) υπό συσκευασία κενού», ΓΠΑ 2020.
9. Αγαθαγγελίδου Δήμητρα: «Βοτανικός διαχωρισμός μελιών ελάτου και πεύκου με χρήση αέριας χρωματογραφίας, υπέρυθρης φασματοσκοπίας και χημειομετρικών τεχνικών», ΓΠΑ 2021
10. Αρβανίτης Νικόλαος: «Φασματοσκοπική μελέτη, αεροχρωματογραφική μελέτη πτητικών συστατικών και μελέτη φαινολικών συστατικών μελιού Ηλιάνθου του Ετήσιου (*Helianthus annuus*)», ΓΠΑ, 2021
11. Γαλάνη Ελένη: «Φυσικοχημική και φασματοσκοπική μελέτη καθώς και εκτίμηση της αντιοξειδωτικής ικανότητας ελαίων απομονωθέντων από αβοκάντο (*Persea americana* Mill, ποικιλία *zutano*), καλλιεργημένων στην Περιφερειακή Ενότητα Χανίων, με την τεχνική Soxhlet και με τη χρήση υπερήχων», ΓΠΑ, 2021
12. Τσιτιρίδου Μαρία-Νιόβη: «Φασματοσκοπική και χρωματογραφική μελέτη δειγμάτων μελιού καστανιάς (*Castanea sativa*) ελληνικής προέλευσης», ΓΠΑ, 2022
13. Κατσούλη Ευριδίκη: «Υδρόμελα βελανιδιάς: Φασματοσκοπική μελέτη (FT-IR, Raman), αεροχρωματογραφική μελέτη (GC-MS) πτητικών συστατικών και μελέτη εκχυλισμάτων ακετονιτριλίου με υγρή χρωματογραφία (HPLC-QTOF-MS)», ΓΠΑ (σε εξέλιξη)
14. Δευτεραίου Μαρία: «Υδρόμελα πορτοκαλιάς: Φασματοσκοπική μελέτη (FT-IR, Raman), αεροχρωματογραφική μελέτη (GC-MS) πτητικών συστατικών και μελέτη εκχυλισμάτων ακετονιτριλίου με υγρή χρωματογραφία (HPLC-QTOF-MS)», ΓΠΑ 2023
15. Άνθη Θεοδώρα: «Υδρόμελα καστανιάς: Φασματοσκοπική μελέτη (FT-IR, Raman), αεροχρωματογραφική μελέτη (GC-MS) πτητικών συστατικών και μελέτη εκχυλισμάτων ακετονιτριλίου με υγρή χρωματογραφία (HPLC-QTOF-MS)», ΓΠΑ 2023
16. Βάτσα Χαρίκλεια: «Μέλι ανοιξιάτικης ερείκης της περιφερειακής ενότητας Τρικάλων: α) Αεροχρωματογραφική μελέτη πτητικού κλάσματος, β) Υδροχρωματογραφική και φασματοσκοπική μελέτη μεθανολικού εκχυλίσματος καθώς και εκτίμηση της αντιοξειδωτικής και της αντιμικροβιακής του δράσης», ΓΠΑ (σε εξέλιξη)
17. Παναγιώτα Κωτσογιάννη: «Αεροχρωματογραφική μελέτη πτητικού κλάσματος και εκτίμηση της αντιοξειδωτικής ικανότητας θυμαρίσιων κυπριακών μελιών», ΓΠΑ (σε εξέλιξη)
18. Σπυριδούλα Χρόνη: «Αεροχρωματογραφική μελέτη πτητικού κλάσματος και εκτίμηση της αντιοξειδωτικής ικανότητας κυπριακών μελιών ανθέων και πορτοκαλιάς», ΓΠΑ, (σε εξέλιξη)

ΣΤ.4.2. Ως μέλος εξεταστικής επιτροπής

1. Δέδε Αργυρώ: «Διαφοροποίηση της βοτανικής και γεωγραφικής προέλευσης οσπρίων *Phaseolus vulgaris* και *Phaseolus coccineus* με φασματοσκοπία FT-IR και χημειομετρικές μεθόδους» ΓΠΑ 2012.
2. Κοτρωσιά Μαργαρίτα: «Μελέτη της γενετικής διακύμανσης των πρωτεϊνικών κλασμάτων του αγελαδινού γάλακτος με τη χρήση της MIR φασματοσκοπίας» ΓΠΑ 2014.
3. Ντόκος Σωτήριος: «Μελέτη ποιοτικών χαρακτηριστικών ερυθρών οίνων μετά την παραμονή τους σε μεταχειρισμένα δρύινα βαρέλια με προσθήκη δρύινων δουγών» ΓΠΑ 2014.
4. Πλατανοπούλου Μαρίνα: «Επίδραση των θραυσμάτων δρυός στους φαινολικούς δείκτες της ποικιλίας αγιωργίτικο» ΓΠΑ 2014
5. Στριγγλογιάννη Μαρία: «Βοτανική και γεωγραφική διαφοροποίηση οσπρίων φασολιών με τη χρήση της υπέρυθρης φασματοσκοπίας» ΓΠΑ 2014.
6. Μποβιάτση Ευθυμία: «Αντιοξειδωτική προστασία οίνων ποικιλίας μοσχοφίλερο: Επίδραση προσθήκης διοξειδίου του άνθρακα και ασκορβικού οξέος» ΓΠΑ 2014.
7. Φωτοπούλου Ευγενία: «Μελέτη της κινητικής αύξησης της ολικής μεσόφιλης χλωρίδας, σε κιμά μοσχαρίσιου κρέατος, που έχει συντηρηθεί υπό αερόβιες συνθήκες, στους 4 και 10°C, με

κλασσικές μικροβιολογικές μεθόδους αλλά και σύγχρονες μεθόδους ανίχνευσης αλλοίωσης του κρέατος (FTIR, Videometer) ΓΠΑ 2015.

8. Σοφούλης Μάνος: «Συστηματική διαφοροποίηση μυκήτων του είδους *Aspergillus carbonarius* από τα είδη *Aspergillus section Nigri* με χρήση φασματοσκοπίας υπερύθρου σε συνδυασμό με χημειομετρικές μεθόδους» ΓΠΑ 2015.

9. Ψυχογιούπουλου Χρυσάνθη: «Επίδραση της αποκορύφωσης/ τυποποίησης και της μικροδιήθησης αγελαδινού και πρόβειου γάλακτος στην κατανομή του ενζύμου Αλκαλική Φωσφατάση» ΓΠΑ 2015.

10. Γκοτζιά Ευαγγελία: «Βιολειτουργικά χαρακτηριστικά πηγμάτων τύπου γιαούρτης από άπαχο πρόβειο γάλα ενισχυμένο με συμπυκνώματα και υδρολύματα πρωτεϊνών τυρογάλακτος από φέτα» ΓΠΑ 2016.

11. Στεφανάκη Αναστασία: «Μελέτη ποιοτικών χαρακτηριστικών λευκών οίνων από ποικιλία κυδωνίτσα μετά την προσθήκη γλουταθειόνης και γαλλοτανινών πριν την αλκοολική τους ζύμωση», ΓΠΑ 2016

12. Σαντάρμη Δέσποινα: «Μελέτη φαινολικής σύστασης φλοιών και γιγάρτων ραγών τριών ελληνικών ποικιλιών (Αγιωργίτικο, Μαυροστράγανο, Ξινόμαυρο), ΓΠΑ 2016

13. Κωνσταντίνου Ελίνα: «Μελέτη του αλκοολικού βαθμού ελληνικών αποσταγμάτων με φασματοσκοπία Raman» ΓΠΑ 2016.

14. Θεργεσιάκη Αικατερίνη: «Τεχνολογία παρασκευής και χαρακτηριστικά τυριών», ΓΠΑ 2016

15. Παπαχρήστου Χριστίνα: «Μελέτη της ζύμωσης της λακτόζης σε προϊόντα γιαούρτης από αίγιο γάλα εμπλουτισμένο με συμπυκνώματα πρωτεϊνών του ορού», ΓΠΑ 2016

16. Σοφούλης Μάνος: «Συστηματική διαφοροποίηση μυκήτων του είδους *Aspergillus Carbonarius* από τα είδη *Aspergillus section Nigri* με χρήση φασματοσκοπίας υπερύθρου σε συνδυασμό με χημειομετρικές μεθόδους» ΓΠΑ 2016

17. Δερμεντζόγλου Στυλιανός: «Μεταβολή της συγκέντρωσης των ολικών ταννινών οίνων από ποικιλίες Μανδηλάρι και Κοτσιφάλι κατά την παλαίωσή τους σε βαρέλια από ξύλο δρυός, ακακίας και καστανιάς» ΓΠΑ 2017.

18. Συρίου Πολυξένη: «Μεταβολή της συγκέντρωσης ανθοκυανών οίνων από Κοτσιφάλι και Μαντηλάρι κατά την παλαίωσή τους σε βαρέλια από ξύλο δρυός, ακακίας και καστανιάς» ΓΠΑ 2017.

19. Παπαδοπούλου Ιωάννα: «Μελέτη της ζύμωσης της λακτόζης σε προϊόντα γιαούρτης από αγελαδινό γάλα εμπλουτισμένο με συμπυκνώματα ορού» ΓΠΑ 2017.

20. Παγώνη Ηρώ: «Μελέτη της επίδρασης διαφορετικών στελεχών ζυμομύκητα και γαλακτικών βακτηρίων στα πτητικά συστατικά οίνων ποικιλίας Μοσχοφίλερο» ΓΠΑ 2017

21. Αχλαδα Δήμητρα: «Πτητικές Ενώσεις Σε Μονοποικιλιακούς Ερυθρούς και Λευκούς Ελληνικούς Οίνους» ΓΠΑ 2017

22. Καλδή Λυδία: «Απομόνωση και μελέτη φαινολικών συστατικών οσπρίων *Phaseolus vulgaris*» ΓΠΑ 2018.

23. Στριφτού Σωτηρία: « Επίδραση μορίων αίσθησης απαρτίας στο ρυθμό αύξησης παραγωγής ωχρατοξίνης Α και στη βιοχημική σύσταση μαύρων Ασπέργιλλων» ΓΠΑ 2018.

24. Λάζαρη Δανάη-Χριστίνα: «Μελέτη της φαινολικής σύστασης οίνων μετά την προσθήκη τεμαχίων ξύλου» ΓΠΑ 2018.

25. Κιούση Ειρήνη: «Μελέτη της επίδρασης της υδατικής καταπόνησης και της διαφυλλικής λίπανσης σε οίνους Αγιωργίτικο Π.Ο.Π. Νεμέας και διερεύνηση των επιπέδων αιθανόλης με χρήση ισοτοπικών δεικτών για μελέτες νοθείας σε οίνους» ΓΠΑ 2018

26. Γκανίδη Ευγενία: «"Μελέτη των φαινολικών συστατικών σε ελληνικές ερυθρές ποικιλίες" ΓΠΑ 2018.

27. Χρόνη Στυλιανή: «Φυσικοχημικά χαρακτηριστικά ημίσκληρων τυριών και τυριών άλμης» ΓΠΑ 2018.

28. Παναγοπούλου Πολυτίμη: «Μελέτη της ζύμωσης της λακτόζης σε γιαούρτια του εμπορίου» ΓΠΑ 2018.

- 29.Χαντζάρα Μαρίνα: « Μελέτη της επίδρασης κάλων και εκχυλισμάτων ελάτου (*Abies cerhaalonica*) σε ιστοκαλλιέργεια ιξού (*Viscum album* ssp. *Abietis*)» ΓΠΑ 2018.
- 30.Δέσκος Αλέξανδρος: «Οργανοληπτική και χημική μελέτη οινικού δυναμικού ερυθρών ποικιλιών» ΓΠΑ 2109.
- 31.Γιώργη Ελπίδα: «Χημική σύσταση και βιοδραστικότητα εγχυμάτων από μίγματα βοτάνων της ελληνικής χλωρίδας» ΓΠΑ, 2019.
- 32.Τομαρά Δήμητρα: «Μελέτη της επίδρασης της θερμοκρασίας στην αλλοίωση φιλέτου στήθος κοτόπουλου. Εφαρμογή της ταχείας μεθόδου φασματοσκοπίας υπερύθρου με μετασχηματισμό Fourier για την εκτίμηση αλλοίωσή της» ΓΠΑ 2019.
33. Μηνιάδης Απόστολος: «Μελέτη Εκχύλισης Συστατικών Ξύλου Ελληνικής και Διεθνούς Προέλευσης σε Αποστάγματα Στεμφύλων Σταφυλής (Τσίπουρο)» ΓΠΑ 2019.
- 34.Ηλίας Τσιτσάσκης: «Αξιοποίηση των υπολειμμάτων της οινοποίησης και ανάδειξη αυτών σε προϊόντα προστιθέμενης αξίας – το παράδειγμα των γινάρτων» ΓΠΑ 2019.
- 35.Κυριαζή Ιωάννα: «Ανάπτυξη και εφαρμογή άμεσης μεθόδου μεθυλίωσης λιπιδίων σε διάφορα τρόφιμα για τον προσδιορισμό της σύστασης των λιπαρών οξέων» ΓΠΑ 2019.
- 36.Καφτάνη Χρυσούλα: «Προσδιορισμός της συγκέντρωσης αφλατοξίνης σε έλαιο μολυσμένων κελυφωτών φιστικιών» ΓΠΑ 2019.
- 37.Ελένη Μαυρίδη: «Επίδραση της υψηλής πίεσης στα ποιοτικά χαρακτηριστικά ερυθρού οίνου» ΓΠΑ 2020.
- 38.Σαμανίδου Κλεονίκη: «Παραλλακτικότητα των συστατικών του αιθέριου ελαίου, της αντιοξειδωτικής ικανότητας και των ολικών φαινολικών στα είδη της ρίγανης *Origanum vulgare* ssp. *hirtum*, *Origanum onites* και *Origanum x intercedens*» ΓΠΑ 2020
- 39.Σκαρπέλος Βασίλειος: «Εφαρμογή σύγχρονων μεθόδων ανάλυσης για την εκτίμηση της μικροβιολογικής ποιότητας φιλέτων κοτόπουλου κατά τη συντήρηση σε διαφορετικές θερμοκρασίες» ΓΠΑ 2020.
- 40.Χαλέμου Ειρήνη: «Επίδραση του συστήματος διαλυτών στην εκχύλιση των δευτερογενών μεταβολιτών στο φυτό *Osyris Alba* (*Santalaceae*). Διαχωρισμός και ταυτοποίηση με LC-QTOF/HRMS, μελέτη της αντιοξειδωτικής ικανότητας και του ολικού φαινολικού περιεχομένου» ΓΠΑ 2020.
- 41.Ρίγγα Αλεξία: « Επίδραση διαφορετικού επιπέδου άρδευσης στη φαινολική σύσταση της ποικιλίας *Vitis Vinifera* L. cv. Ξινόμαυρο» ΓΠΑ 2020
- 42.Βαλλιανάτου Δάφνη: «Γεωγραφική διαφοροποίηση ελαιολάδου ποικιλίας κορωνέϊκη με χρήση της φασματοσκοπίας μεσω-υπερύθρου με ανάλυση Fourier και χημειομετρικών μεθόδων» ΓΠΑ 2020.
- 43.Μπαγκάκης Γεώργιος: «Προσδιορισμός της περιεκτικότητας των σπορέλαιων σε μίγματα ελαιόλαδου με τη χρήση δονητικών φασματοσκοπικών τεχνικών και χημειομετρίας». ΓΠΑ 2020.
- 44.Πρωτοσυγγέλου Ουρανία: «Μικροοινοποίηση Ασύρτικου με χρήση επιλεγμένων ζυμών» ΓΠΑ 2021.
- 45.Τσουρβάκα Μπέτυ: «Προσδιορισμός φαινολικών ενώσεων σε δείγματα θυμαρόμελου και πευκόμελου με την βοήθεια υγρής χρωματογραφίας συνδυασμένης με φασματομετρία μαζών (LC-QTOF-MS)», ΓΠΑ, 2021
- 46.Παπαευαγγελοπούλου Σταματία: «Η φασματοσκοπία FT-IR στη μελέτη εξαιρετικών παρθένων ελληνικών ελαιολάδων διαφορετικής ποικιλίας και γεωγραφικής προέλευσης», ΓΠΑ, 2021
- 47.Κολοβού Δέσποινα: «Προσδιορισμός των πτητικών συστατικών στο έλαιο κελυφωτών φιστικιών με αέρια χρωματογραφία-φασματομετρία μαζών», ΓΠΑ, 2021.
48. Σκουριά Αλεξάνδρα: «Βελτιστοποίηση της παραλαβής των πτητικών συστατικών θυμαρόμελου με χρήση μεθόδου επιφανειακής απόκρισης (RSM) και ανάλυση τους με αεριοχρωματογραφία συνδυασμένη με φασματομετρία μαζών (GC-MS)», ΓΠΑ, 2021.
49. Μουρούτη Αθηνά: «Ξήρανση χυμού φραγκόσυκου με ψεκασμό: Επίδραση των φορέων ενθυλάκωσης στην απόδοση, στη διατήρηση των χρωστικών και στις φυσικές ιδιότητες της τελικής σκόνης», ΓΠΑ, 2021

- 50.Βίτσου Σταματία: «Επίδραση του χρόνου προσθήκης της ρητινης στα φυσικοχημικά χαρακτηριστικά ρητινιτη οίνου ποικιλίας Σαββατιανο», ΓΠΑ, 2021.
- 51.Ηλιάδη Δανάη-Ζωή: «Βοτανικός διαχωρισμός θυμαρομελου και πευκομελου με χρήση αερίας χρωματογραφίας συνδυασμένης με φασματομετρία μαζών, υπερυθρής φασματοσκοπίας και χημειομετρικών μεθόδων», ΓΠΑ, 2021.
- 52.Αγάτσα Αναστασία: «Επίδραση καλλιεργητικών τεχνικών στα ποιοτικά χαρακτηριστικά ερυθρών οίνων», ΓΠΑ, 2021.
- 53.Μοράκη Βικτωρία: «Παραγωγή οίνων με μειωμένη συγκέντρωση θειώδη ανυδρίτη», ΓΠΑ, 2021.
- 54.Μαριδάκη Ευθυμία: «Αξιολόγηση των σταδίων επεξεργασίας του αλίπαστου ισπανικού παραδοσιακού προϊόντος τόνου (mojama) αναφορικά με την ποιότητά του», ΓΠΑ, 2022
- 55.Αργυρόπουλος Αθανάσιος – Φοίβος: «Φασματοσκοπία υπερύθρου μετασχηματισμού Fourier ως εργαλείο παρακολούθησης εκχύλισης ενώσεων από τεμάχια ξύλου δρυός (oak chips) σε οίνους και αποστάγματα», ΓΠΑ, 2022.
- 56.Βασιλική Σταματίου: «Συνθεση Φερομονων για καταπολεμηση εντομων», ΓΠΑ, 2022.
57. Αντωνοπούλου Ελένη-Λιλίκα: «Μελέτη αντιοξειδωτικής προστασίας οίνου των ποικιλιών Κυδωνίτσα και Μονεμβασιά σε βάθος χρόνου. Επέμβαση με ταννίνες και γλουταθειόνη», ΓΠΑ, 2022.
- 58.Σπυροπούλου Αικατερίνη: «Διαχρονική αποτίμηση των ποιοτικών χαρακτηριστικών του ελληνικού Saffron κατά ISO 3632» .
59. Μυλωνάς Αλέξανδρος: «Φυτοχημική ανάλυση και in vitro δράση εκχυλισμάτων του Κυπριακού κέδρου (Cedrus brevifolia): ολικό φαινολικό περιεχόμενο, αντιοξειδωτική δράση» ΓΠΑ 2022
60. Πατλιτζιάνα Αικατερίνη: «Μελέτη της χημικής σύστασης του αιθέριου ελαίου και υδροαλκοολικών εκχυλισμάτων ρητίνης πεύκου (Pinus halepensis» ΓΠΑ 2023
- 61.Βασιλική Χληβίνου: «Εφαρμογή των συγχρονων, μη επεμβατικων μεθόδων, FTIR & e-NOSE, στην εκτίμηση της ποιότητας του κροκου αυγων» ΓΠΑ 2023
- 62.Μαρία Ελένη Ι. Χαραλαμποπούλου: «Προσδιορισμός πτητικών συστατικών ελληνικών μελιών με την τεχνική της μικροεκχύλισης στερεάς φάσης (SPME) και αέριας χρωματογραφίας συνδυασμένης με φασματομετρία μαζών (GC-MS) ΓΠΑ 2023
- 63.Κώνστα Πολυξένη: «Προσδιορισμός αποδοσης προπολης απο μελισσια διαφορετικης γενετικης προελευσης και διερευνηση μεθόδων εκχύλισης με τη χρήση ελαιολαδου» ΓΠΑ 2023
- 64.Καγιούλη Ηρώ: «Ταχεία πρόβλεψη της μικροβιακής ποιότητας και ανίχνευση της νοθείας μοσχαρίσιου κρέατος με την χρήση φασματοσκοπίας υπερύθρου με μετασχηματισμό Fourier (FT-IR), ΓΠΑ, 2024

ΣΤ.5. Επίβλεψη πρακτικής άσκησης προπτυχιακών φοιτητών

1. Λελεκοπούλου Λυδία, Ακαδημαϊκό έτος 2015-2016, Τμήμα Επιστήμης Φυτικής Παραγωγής
2. Κολοβού Δέσποινα, Ακαδημαϊκό έτος 2017-2018, Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου.
3. Πέππας Ανδρέας, Ακαδημαϊκό έτος 2017-2018, Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου.

ΣΤ.6. Κατατακτήριες εξετάσεις

Μέλος της Επταμελούς Επιτροπής Αξιολόγησης στις κατατακτήριες εξετάσεις των ακαδημαϊκών ετών: 2014-2020.

Ζ. ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΗ ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΑ – ΔΗΜΟΣΙΕΥΣΕΙΣ - ΑΝΑΚΟΙΝΩΣΕΙΣ

Z.1. Πεδία ερευνητικού ενδιαφέροντος

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

Z.2. Συμμετοχή σε ερευνητικά προγράμματα

Σύνολο ερευνητικών προγραμμάτων: **22**

H. ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΑΝΑΓΝΩΡΙΣΗ

H.1. Guest Editor

Special Issue "Cutting-Edge Research on the Analysis of Small Biomolecules in Foods, Plants, and Biological Samples" (MDPI).

https://www.mdpi.com/journal/biomolecules/special_issues/Small_Biomolecules_Foods_Plants_Biological_Samples

H.2. Κριτής σε διεθνή περιοδικά

1. Analytical Letters
2. Analytical Methods
3. Antioxidants
4. Applied sciences
5. Biocatalysis and Agricultural Biotechnology
6. Emirates Journal of Food and Agriculture
7. European Journal of Lipid Science and Technology
8. Food Analytical Methods
9. Food Chemistry
10. Foods
11. Food & Function
12. Food Science & Nutrition
13. Frontiers of Optoelectronics
14. Fuel
15. Heliyon
16. Indian Journal of Biochemistry and Biophysics
17. International Journal of Experimental Spectroscopic Techniques
18. International Journal of Food Properties
19. International Journal of Food Science & Technology
20. Journal of Analytical Methods in Chemistry
21. Journal of Applied Research and Technology
22. Journal of Botanical Sciences
23. Journal of Food Composition and Analysis
24. Journal of Food Science
25. Journal of Pharmaceutical Analysis
26. Journal of Plant Nutrition and Soil Science
27. Journal of Serbian Chemical Society
28. Journal of the Science of Food and Agriculture
29. LWT-Food Science and Technology
30. Microchemical Journal

31. Molecules
32. OENO ONE
33. Pharmaceuticals
34. Plants
35. PLOS ONE
36. Results in Chemistry
37. Sensors
38. Scientific Reports
39. Soil Systems
40. Spectrochimica Acta Part A
41. Talanta
42. Vibrational Spectroscopy

H.3. Ομιλίες-Workshops

1. Ημερίδα Γεωπονικού Πανεπιστημίου Αθηνών με τίτλο: «Βοτανική και γεωγραφική διαφοροποίηση των οσπρίων κοινών φασολιών (*Phaseolus vulgaris* L.) και φασολιών γιγάντων (*Phaseolus coccineus* L) με χρήση της υπέρυθρης φασματοσκοπίας» ΓΠΑ 30 Ιουνίου 2015.
2. FoodExpo, 3^η Διεθνής Έκθεση Τροφίμων και Ποτών με τίτλο: «Σύγχρονες Αναλυτικές Τεχνικές για τον Προσδιορισμό της Αυθεντικότητας των Τροφίμων», Αθήνα 19/3-21/3 2016
3. Let me I-nnovate. WORKSHOP // ΑΓΡΟΔΙΑΤΡΟΦΗ, Ζάπειο 21/3/2017.

H.4. Αξιολόγηση επιστημονικών προτάσεων

1. Αξιολόγηση ερευνητικών προτάσεων για υποτροφίες του Ιδρύματος Κρατικών Υποτροφιών (ΙΚΥ)
2. Αξιολόγηση ερευνητικών προτάσεων του προγράμματος «Ανάπτυξη Ανθρώπινου Δυναμικού, Εκπαίδευση και Διά Βίου Μάθηση».
3. Αξιολόγηση ερευνητικών προγραμμάτων «ΕΡΕΥΝΩ-ΚΑΙΝΟΤΟΜΩ-ΔΗΜΙΟΥΡΓΩ»
4. «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) (ΟΠΣ: 5048464). (Επιτροπή παραλαβής και πιστοποίησης ποιότητας παραδοτέων).

Θ. ΔΙΟΙΚΗΤΙΚΟ ΕΡΓΟ

1. Αναπληρωματικό Μέλος Επιτροπής Μεταπτυχιακών Σπουδών ΓΠΑ 2023-
2. Αναπληρωτικό Μέλος ΚΕΔΙΒΙΜ ΓΠΑ 2023-
3. Αναπληρωτής διευθυντής του ΠΜΣ «Τρόφιμα, διατροφή και υγεία (Food Nutrition and Health)» του Τμήματος Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου του ΓΠΑ.
4. Μέλος επιτροπών για τη παραλαβή υλικού καθώς και καθαρισμού των χώρων του Γεωπονικού Πανεπιστημίου Αθηνών για τα έτη 2012, 2013, 2014, 2017
5. Μέλος της επιτροπής απόσυρσης και καταστροφής μη αναλώσιμου υλικού του Εργαστηρίου Γενικής Χημείας του Γεωπονικού Πανεπιστημίου Αθηνών, 2015.
6. Μέλος της επιτροπής αξιολόγησης οπτικοακουστικού υλικού πρακτικής άσκησης φοιτητών του Τμήματος Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου μέσω ΕΣΠΑ, 2015.
7. Εκπρόσωπος του Τμήματος Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου, στην Επιτροπή Εποπτείας της Βιβλιοθήκης και του Κέντρου Πληροφόρησης του ΓΠΑ 2016-2021.
8. Εκπρόσωπος του Τμήματος Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου, στην Ομάδα Προβολής του ΓΠΑ στη Δευτεροβάθμια Εκπαίδευση 2015-2019.
9. Μέλος της επιτροπής αξιολόγησης για την πρόσληψη διδάσκοντα (Π.Δ. 407/1980) με αντικείμενο «Οργανική Χημεία», 2016 και 2017.

10. Μέλος της επιτροπής αξιολόγησης υποψηφίων του Τμήματος Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου στα πλαίσια του προγράμματος: «Απόκτηση Ακαδημαϊκής Διδακτικής Εμπειρίας σε Νέους Επιστήμονες κατόχους Διδακτορικού»
11. Μέλος της επιτροπής αξιολόγησης του προγράμματος «Πρόγραμμα εκπαιδευτικών σεμιναρίων εξειδίκευσης και κατάρτισης απευθυνόμενα στην Πανεπιστημιακή και εξωπανεπιστημιακή κοινότητα».
12. Μέλος της επιτροπής αξιολόγησης προσφορών για την εκμετάλλευση του φοιτητικού εστιατορίου του ΓΠΑ, 2017
13. Μέλος της επιτροπής αξιολόγησης προσφορών για την προμήθεια κλιματιστικών αμφιθεάτρων του ΓΠΑ, 2017
14. Μέλος της επιτροπής αξιολόγησης προσφορών για τον καθαρισμό των χώρων του ΓΠΑ, 2017
15. Υπεύθυνος Σεμιναρίων Μεταπτυχιακών του Τμήματος Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου του ΓΠΑ τα έτη 2016-17 και 2017-18.
16. Μέλος ΟΜΕΑ του ΕΤΔΑ 2022-
17. Μέλος της Επιτροπής Μεταπτυχιακών Σπουδών του ΓΠΑ 2023

I. ΣΥΜΜΕΤΟΧΕΣ ΣΕ ΣΥΛΛΟΓΙΚΑ ΟΡΓΑΝΑ

- Μέλος της Ένωσης Ελλήνων Χημικών
- Μέλος του Ομίλου Φέτας

K. ΑΝΑΛΥΣΗ ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΗΣ ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΑΣ

K.1. Ερευνητικά προγράμματα: 26

1. <<Ημικυτταρίνες των στελεχών του Hibiscus cannabinus L. (KENAF) πριν την ανθοφορία και μετά τη σποροπαραγωγή>> ΠΑΒΕ 1995.
Φορέας επιχορήγησης: Υπουργείο Ανάπτυξης. Γενική Γραμματεία Έρευνας και Τεχνολογίας.
2. <<Μελέτη αξιοποίησης στελεχών KENAF και βάμβακος στην παραγωγή μοριοσανίδων με παράλληλη αξιοποίηση των ινών και της βιομάζας για άλλες χρήσεις>> ΠΕΠΕΡ 1995.
Φορέας επιχορήγησης: Υπουργείο Ανάπτυξης. Γενική Γραμματεία Έρευνας και Τεχνολογίας
3. «Χημική, Φασματοσκοπική και Μικροσκοπική Μελέτη της Γύρης του Μελιού» Δράση V: Έρευνα – Μελέτη ποιότητας Μελιού.
Φορέας επιχορήγησης: Υπουργείο Γεωργίας (Υ.Α. 379135/21-7-2000).
4. «Δομική βιομετατροπή ανανεώσιμων υδατανθρακικών πηγών με σκοπό την παραγωγή ενεργών βιο-υλικών με φυτορυθμιστική δράση».
ΠΕΝΕΔ 1999.
Φορέας επιχορήγησης: Υπουργείο Ανάπτυξης. Γενική Γραμματεία Έρευνας και Τεχνολογίας
5. «Χρήση της βιοτεχνολογίας στην επιλεκτική βελτίωση των ιδιοτήτων της μαστίχας και του μαστιχελαίου». ΕΠΕΤ II, Μέτρο 1.2. Τομεακό Πρόγραμμα Γεωργικής Βιοτεχνολογίας, Κωδικός Έργου 98 ΒΙ-8.
Φορέας επιχορήγησης: Υπουργείο Ανάπτυξης. Γενική Γραμματεία Έρευνας και Τεχνολογίας
6. «Εκχύλιση και διαχωρισμός πολυμερών από τα κυτταρικά τοιχώματα νέων γεωργικών φυτών».
ΕΛΛΑΔΑ - ΣΛΟΒΑΚΙΑ ΚΟΙΝΑ ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΑ ΚΑΙ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΚΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ 2001 – 2002.
Φορέας επιχορήγησης: Υπουργείο Ανάπτυξης. Γενική Γραμματεία Έρευνας και Τεχνολογίας.
7. «Δομική βιομετατροπή ανανεώσιμων υδατανθρακικών πηγών με σκοπό την παραγωγή βιο-υλικών με φυτορυθμιστική δράση». Ερευνητική πρόταση Νο 99ΕΔ69.
Φορέας επιχορήγησης: Υπουργείο Ανάπτυξης. Γενική Γραμματεία Έρευνας και Τεχνολογίας.
8. «Απομόνωση, χαρακτηρισμός και μελέτη δευτερογενών μεταβολιτών από καλλιεργούμενα και αυτοφυή αρωματικά φυτά».

Φορέας επιχορήγησης: Υπουργείο Εθνικής Παιδείας και Θρησκευμάτων (ΕΠΕΑΕΚ II)

9. <<Προσδιορισμός του είδους του γάλακτος με χρωματογραφικές και φασματοσκοπικές μεθόδους>>.

Φορέας επιχορήγησης: Υπουργείο Εθνικής Παιδείας και Θρησκευμάτων (ΕΠΕΑΕΚ II)

10. <<SAFFIC: Methodologies for Implementing International Standards for Saffron Purity and Quality>>.

Φορέας επιχορήγησης: Ευρωπαϊκή Ένωση

11. <<CROCUSBANK: Genetic Resources of Saffron and Allies (Crocus spp.)>>.

Φορέας επιχορήγησης: Ευρωπαϊκή Ένωση

12. «Διαφοροποίηση της βοτανικής και γεωγραφικής προέλευσης οσπρίων *Phaseolus vulgaris* και *Phaseolus coccineus* με χρήση της φασματοσκοπικής τεχνικής FT-IR και χημειομετρικών μεθόδων». ΠΑΒΕΤ 2013.

Φορέας επιχορήγησης: Γενική Γραμματεία Έρευνας και Τεχνολογίας.

18. «Αξιοποίηση των υπολειμμάτων οινοποίησης για την παραγωγή πρώτων υλών υψηλής προστιθέμενης αξίας για τη βιομηχανία τροφίμων, καλλυντικών και παραφαρμακευτικών ειδών»/ «Ιόνια Νησιά 2014-20120»/ΕΤΠΑ και εθνικοί πόροι, 2017.

19. «Ανάπτυξη εργαλείων για τον προσδιορισμό της γνησιότητας βασικών εξαγωγίμων ελληνικών προϊόντων υψηλής προστιθέμενης αξίας με συνδυασμό σύγχρονων τεχνικών. Ευαισθητοποίηση επαγγελματία και καταναλωτή».

«Ερευνών-Καινοτομών-Δημιουργώ», ΓΓΕΤ 2018.

20. «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 - ANTIOX PLUS

«Ερευνών-Καινοτομών-Δημιουργώ», ΓΓΕΤ 2018

21. «Ανάπτυξη καινοτόμων «εργαλείων» για τον προσδιορισμό της γνησιότητας βασικών εξαγωγίμων ελληνικών προϊόντων υψηλής προστιθέμενης αξίας με συνδυασμό σύγχρονων τεχνικών: Ευαισθητοποίηση επαγγελματία και καταναλωτή»

ΑΚΡΩΝΥΜΙΟ: QuaAuthentic_GR

ΕΠΑνΕΚ - ΕΣΠΑ 2014 – 2020

22. "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

ΕΠΑνΕΚ - ΕΣΠΑ 2014 – 2020

23. «Εμβληματική δράση: Οι δρόμοι της ελιάς», Υποέργο: «Ποιότητα και αυθεντικότητα τελικών προϊόντων ελαιοκάρπου και ελαιολάδου και ισχυρισμού υγείας – Βελτίωση τελικών προϊόντων».

Πρόγραμμα ΔΙΑΥΓΕΙΑ.

24. «Δημιουργία εθνικού ερευνητικού δικτύου στην αλυσίδα αξίας του «Αμπελιού», Υποέργο: «Εμβληματική δράση: Οι δρόμοι των αμπελώνων»

ΠΔΕ της ΓΓΕΤ.

25. Πρόγραμμα βελτίωσης της παραγωγής και εμπορίας των προϊόντων της μελισσοκομίας για τα έτη 2020-2022. Δράση 6.1 "Εφαρμοσμένη Έρευνα" στο πλαίσιο του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 015/1366 της επιτροπής.

Τίτλος Έργου: Αξιολόγηση μεθόδων προσδιορισμού και διερεύνησης της παρουσίας στο μέλι του 4-μεθυλο-ιμιδαζολίου.

Το πρόγραμμα συγχρηματοδοτείται κατά 50% από το Ελληνικό Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων (ΦΕΚ Β'4871/30.12.2019) και κατά 50% από την ΕΕ (Κατ' εξουσιοδότηση κανονισμός (ΕΕ) 2015/1366 της Επιτροπής, της 11ης Μαΐου 2015)

24. «Ολοκληρωμένη διαχείριση του προβλήματος των αφλατοξινών στα κελυφωτά φιστίκια με την εφαρμογή αυτόματου συστήματος μηχανικής διαλογής και αξιοποίηση των εμπορικά ακατάλληλων καρπών»

Δράση 2 του Υπομέτρου (16.1-16.2) του ΠΑΑ 2014-2020 (επιστημονικός υπεύθυνος)

25. ΟΙΝΟΒΙΟ «Αξιοποίηση υπολειμμάτων οινοποίησης για τους σκοπούς της βιοοικονομίας»

Δράση 2 του Υπομέτρου (16.1-16.2) του ΠΑΑ 2014-2020 (αναπληρωτής επιστημονικός υπεύθυνος)

26. «ΑΡΩΜΑ ΜΕΛΙΟΥ – ΑΡΩΜΑΤΙΚΟ Αποτύπωμα ΜΕΛΙΟΥ», ΣΤΑ ΠΛΑΙΣΙΑ ΤΗΣ ΔΡΑΣΗΣ 2 ΤΟΥ ΥΠΟΜΕΤΡΟΥ 16.1 – 16.2 ΤΟΥ ΠΑΑ 2014-2020 - Μ16ΣΥΝ2-00348

Κ.2. Χρηματοδότηση από τη βιομηχανία:1

«Φασματοσκοπική ανάλυση φαρμακοχημικών προϊόντων», εταιρία proRAD 2018- σήμερα.

Λ. ΔΗΜΟΣΙΕΥΜΑΤΑ

Λ.1. Δημοσιεύσεις σε διεθνή περιοδικά: 74

1. FT-IR Spectroscopic Determination of the Degree of Esterification of Cell Wall Pectins from stored Peaches and Correlation to textural changes.

A.Chatjigakis, **C.Pappas**, N.Proxenia, O.Kalantzi, P.Rodis and M.Polissiou.

Carbohydrates Polymers, 37 (1998), 395-408.

2. Determination of Kenaf (*Hibiscus cannabinus* L.) lignin in crude plant material using Diffuse Reflectance Infrared Fourier Transform Spectroscopy.

C. Pappas, P. A. Tarantilis and M. Polissiou.

Applied spectroscopy 52 (1998), 1399-1402.

3. Prediction of the pH in Wood by Diffuse Reflectance Infrared Fourier Transform Spectroscopy.

C. Pappas, P. Rodis, P. A. Tarantilis and M. Polissiou.

Applied spectroscopy 53 (1999), 805-809.

4. Enzymatic acylation of hydroxypropyl cellulose in organic media and determination of the ester formation by Diffuse Reflectance Infrared Fourier Transform (DRIFT) Spectroscopy.

V. Sereti, H. Stamatis, **C. Pappas**, M. Polissiou, and F.N. Kolisis.

Biotechn. Bioeng., 72 (2001), 495-500.

5. Comparison of classical and ultrasound-assisted isolation procedures of cellulose from kenaf (*Hibiscus cannabinus* L.) and eucalyptus (*Eucalyptus rodustrus* Sm.)

Pappas, C., Tarantilis, P. A., Daliani, I., Mavromoustakos, T.; Polissiou, M. *Ultrasonics Sonochemistry* 9 (2002), 19-23.

6. Quantitative analysis of α -pinene and β -myrcene in mastic gum oil using FT-Raman spectroscopy.

D. Daferera, **C. Pappas**, P. A. Tarantilis and M. Polissiou

Food Chemistry, 77 (2002), 511-515.

7. Isolation and spectroscopic study of pectic substances from kenaf (*Hibiscus cannabinus* L.)

Christos S. Pappas, Petros A. Tarantilis and Moschos G. Polissiou

Natural Product Letters , Vol.17 (2003), No.3, 171-176

8. New Method for Pollen Identification by FT-IR Spectroscopy.
C.S. Pappas, P.A. Tarantilis, P.C. Harizanis, M.G. Polissiou
Applied spectroscopy Vol.57 (2003), No.1, 23-27

9. Determination of uronic acids in isolated hemicelluloses from kenaf using diffuse reflectance infrared Fourier transform spectroscopy (DRIFTS) and curve-fitting deconvolution method.
A.N.Batsoulis, M.K. Nacos, **C.S.Pappas**, P.A. Tarantilis, T. Mavromoustakos and M.G. Polissiou
Applied spectroscopy Vol.58 (2004), No.2, 199-202

10. Spectroscopic determination of the degree of esterefication of pectic substances from kenaf.
C.S.Pappas, P.A. Tarantilis and M.G. Polissiou
Natural Product Research , Vol. 18 (2004), No. 4, pp 335-340

11. 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.
Christos S. Pappas, Anna Molovikova, Zdenka Hromadkova, Petros A. Tarantilis, Anna Ebringerova, Moschos G. Polissiou
Carbohydrate Polymers, 56(2004), 465-469

12. FT-Raman Spectroscopic Simultaneous Determination of Fructose and Glucose in Honey.
Apostolos N. Batsoulis, Nikolaos G. Siatis, Athanasios C. Kimbaris, Eleftherios K. Allissandrakis, **Christos S. Pappas**, Petros A. Tarantilis, Paschalis C. Harizanis, Moschos G. Polissiou
Journal of Agricultural and Food Chemistry, 53(2) (2004), 207-210

13. Rapid Method for Simultaneous Quantitative determination of Four Major Essential Oil Components from Oregano (*Oreganum sp.*) and Thyme (*Thymus sp.*) Using FT-Raman Spectroscopy.
Nikolaos G. Siatis, Athanasios C. Kimbaris, **Christos S. Pappas**, Petros A. Tarantilis, Dimitra J. Daferera, Moschos G. Polissiou
Journal of Agricultural and Food Chemistry, 53(2) (2004), 202-206

14. Comparison of distillation and ultrasound assisted extraction methods for the isolation of sensitive aroma compounds from garlic (*Allium sativum*).
A.C. Kimbaris, N.G. Siatis, D.J. Daferera, P.A. Tarantilis, **C. S. Pappas** and M.G. Polissiou
Ultrasonics Sonochemistry, 13, 2006, 54-60
Συντελεστής απήχησης (impact factor) :1,960
Ετεροαναφορές: 205

15. Quantitative Analysis of Garlic (*Allium sativum*) Oil Acylic Components using FT-Raman Spectroscopy
Athanasios C. Kimbaris, Nikolaos G. Siatis, **Christos S. Pappas**, Petros A. Tarantilis, and Moschos G. Polissiou.
Food Chemistry, 94, 2006, 287-295

16. Improvement of biodiesel production based on the application of ultrasounds: monitoring of the procedure by FT-IR spectroscopy
N.G. Siatis, A.C. Kimbaris, **C.S. Pappas**, P.A. Tarantilis and M.G. Polissiou
JAOCs, 83, 2006, 53-57

17. Kenaf xylan - A source of biologically active acidic oligosaccharides. M.K.Nacos, P.Katapodis, **C.Pappas**, D.Daferera, P.A. Tarantilis, P. Christakopoulos, M. Polissiou *Carbohydrate Polymers*, 66,2006,126-134

18. Identification and differentiation of goat and sheep milk based on diffuse reflectance infrared Fourier transform spectroscopy (DRIFTS) using cluster analysis.
C.S. Pappas, P.A.Tarantilis, E. Moschopoulou, G. Moatsou, I. Kandarakis and M.G. Polissiou *Food Chemistry*, 106, 2008, 1271-1277

19. Differentiation of Greek red wines on the basis of grape variety using attenuated total reflectance Fourier transform infrared spectroscopy.
P.A. Tarantilis, V.E. Troianou, **C.S. Pappas**, Y.S. Kotseridis, M.G Polissiou *Food Chemistry* , 111, 2008, 192-196

20. An overview of structural features of DNA and RNA complexes with saffron compounds: Models and antioxidant activity.
C. D. Kanakis, P. A. Tarantilis, **C. Pappas**, J. Bariyanga, H. A. Tajmir-Riahi and M.G. Polissiou *Journal of Photochemistry and Photobiology B: Biology*, 95, 2009, 204-212

21. Ultrasound-assisted extraction gas chromatography-mass spectrometry analysis of volatile compounds in unifloral thyme honey from Greece.
Eleftherios Alissandrakis, Petros A. Tarantilis, **Christos Pappas**, Paschalis C. Harizanis, Moschos Polissiou
European Food Research and Technology, 229 (3), 2009, 365-373

22. Geographical differentiation of saffron by GC-MS/FID and chemometrics.
E. Anastasaki, C. Kanakis, **C. Pappas**, L. Maggi, C.P. del Campo, M. Carmona, G.L. Alonso, M. Polissiou
European Food Research and Technology, 229, 2009, 899-905

23. Quantitative determination of pulegone in pennyroyal oil by FT-IR spectroscopy.
Eleftherios A. Petrakis, Athanasios C. Kimbaris, **Christos S. Pappas**, Petros A. Tarantilis, and Moschos G. Polissiou
Journal of Agricultural and Food Chemistry, 59 (2009), 10044 – 10048

24. Differentiation of saffron from four countries by multivariate analysis of Mid-infrared spectroscopy.
Anastasaki E., Kanakis C., **Pappas C.**, Maggi L., del Campo C.P., Carmona M., Alonso G.L. and M. Polissiou
European Food Research and Technology, 230 (2010), 571-577

25. Quantification of Crocetin esters in saffron (*Crocus sativus* L.) Using Raman Spectroscopy and Chemometrics.
Eirini G. Anastasaki, Charalabos D. Kanakis, **Christos Pappas**, Luana Maggi, Amaya Zalacain, Manuel Carmona, Gonzalo L. Alonso, and Moschos Polissiou
Journal of Agricultural and Food Chemistry, 58(10) (2010), 6011-6017

26. Investigation of organic extractives from unifloral chestnut (*Castanea sativa* L.) and eucalyptus (*Eucalyptus globulus* Labill.) honeys and flowers to identification of botanical marker compounds.
Eleftherios Alissandrakis, Petros A. Tarantilis , **Christos Pappas** , Pashalis C. Harizanis ,Moschos Polissiou
LWT-Food Science and Technology 44 (2011),1042-1051

27.Quantitative determination of anthocyanins in three sweet cherry varieties using diffuse reflectance infrared Fourier transform spectroscopy.

C.S. Pappas, C. Takidelli , E. Tsantili , P.A. Tarantilis, M.G. Polissiou

Journal of Food Composition and Analysis 24(2011),17-21

28.Classification of Greek *Mentha pulegium* L. (Pennyroyal) samples, according to geographical location by Fourier Transform Infrared Spectroscopy.

Charalabos D. Kanakis, Eleftherios A. Petrakis, Athanasios C. Kimbaris, **Christos Pappas**, Petros A. Tarantilis and Moschos G. Polissiou

Phytochemical Analysis 23(2012), 34-43.

29.Rapid strain classification and taxa delimitation within the edible mushroom genus *Pleurotus* through the use of diffuse reflectance infrared Fourier transform (DRIFT) spectroscopy.

Georgios I. Zervakis, Georgios Bekiaris, Petros A. Tarantilis, **Christos S. Pappas**

Fungal Biology 116(2012), 715-728

30.Monitoring of royal jelly protein degradation during storage using Fourier-transform infrared (FTIR) spectroscopy.

Petros A Tarantilis, **Christos S Pappas**, Eleftherios Alissandrakis, Paschalis C Harizanis and Moschos G Polissiou

Journal of Apicultural Research 51(2) (2012), 185-192

31.Direct Determination of Rosmarinic Acid in Lamiaceae Herbs Using Diffuse Reflectance Infrared Fourier Transform Spectroscopy (DRIFTS) and Chemometrics.

Dimitrios Saltas, **Christos S. Pappas**, Dimitra Daferera, Petros A. Tarantilis, and Moschos G. Polissiou

Journal of Agricultural and Food Chemistry, 61, (2013), 3235-3241

32.Geographical differentiation of dried lentil seed (*Lens culinaris*) samples using Diffuse Reflectance Fourier Transform Infrared spectroscopy (DRIFTS) and discriminant analysis.

G. Kouvoutsakis, C. Mitsi, P.A. Tarantilis, M.G. Polissiou, **C.S. Pappas***

Food Chemistry 145 (2014), 1011-1014.

33.Direct and Simultaneous Quantification of Tannin Mean Degree of Polymerization and Percentage of Galloylation in Grape Seeds Using Diffuse Reflectance Fourier Transform-Infrared Spectroscopy

Christos Pappas, Maria Kyraleou, Eleni Voskidi, Yorgos Kotseridis, Petros A. Tarantilis, and Stamatina Kallithraka

Journal of Food Science 80(2) (2015), C298-C306.

34.Direct determination of lactulose in heat-treated milk using diffuse reflectance infrared Fourier transform spectroscopy and partial least squares regression

Christos S. Pappas, Lambros Sakkas, Ekaterini Moschopoulou and Golfo Moatsou

International Journal of Dairy Technology 68(3) (2015), 448-453.

35.Diffuse reflectance Fourier transform infrared spectroscopy for simultaneous quantification of total phenolics and condensed tannins contained in grape seeds.

Maria Kyraleou, **Christos Pappas**, Eleni Voskidi, Yorgos Kotseridis, Marianthi Basalekou, Petros A. Tarantilis, Stamatina Kallithraka

Industrial Crops and Products 74 (2015), 784-791

36.Evaluation of a Raman Spectroscopic Method for the Determination of Alcohol Content in Greek Spirit Tsipouro.

Christos Pappas*, Basalekou Marianthi, Elina Konstantinou, Niki Proxenia, Stamatina Kallithraka, Yorgos Kotseridis and Petros Tarantilis.

Current Research in Nutrition and Food Science Vol.4(Sl. 2) (2016), 1-9.

37.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.

Marianthi Basalekou, Argiro Strataridaki, **Christos Pappas**, Petros A. Tarantilis, Yorgos Kotseridii, Stamatina Kallithraka.

Current Research in Nutrition and Food Science Vol.4(Sl. 2) (2016), 54-62.

38.Comparative Evaluation of ISO 3632 Proposed Method and an HPLC-DAD Method for Safranal Quantity Determination of Saffron.

M. Valle García-Rodríguez, Horacio López-Córcoles, Gonzalo L. Alonso, **Christos S. Pappas**, Moschos G. Polissiou, Petros A. Tarantilis.

Food Chemistry 221 (2017), 838-843.

39.Estimation of Antioxidant Activity of Different Mixed Herbal Infusions using Attenuated Total Reflectance Fourier Transform Infrared Spectroscopy and Chemometrics.

Aikaterini Venetsanou, Eirini Anastasaki, Chrysavgi Gardeli, Petros A. Tarantilis, **Christos S. Pappas***.

Emirates Journal of Food and Agriculture 29(2) (2017),149-155.

40.Direct determination of total isothiocyanate content in broccoli using attenuated total reflectance infrared Fourier transform spectroscopy.

P.K. Revelou, M.G. Kokotou, **C.S. Pappas***, V. Constantinou-Kokotou

Journal of Food Composition and Analysis 61 (2017), 57-61

41.Wine authentication with Fourier Transform Infrared Spectroscopy: a feasibility study on variety, type of barrel wood and ageing time classification.

Marianthi Basalekou, **Christos Pappas**, Petros Tarantilis, Yorgos Kotseridis, Stamatina Kallithraka.

Food Science and Technology 52 (2017), 1307-1313

42.High Resolution Mass Spectrometry Studies of Sulforaphane and Indole-3-carbinol in Broccoli.

Maroula G. Kokotou, Panagiota-Kyriaki Revelou, **Christos Pappas**, Violetta Constantinou-Kokotou.

Food Chemistry, 237(2017), 566-573

43.Differentiation and identification of grape-associated black aspergilli using Fourier transform infrared (FT-IR) spectroscopic analysis of mycelia.

Efstathia A. Kogkaki, Manos Sofoulis, Pantelis Natskoulis, Petros A. Tarantilis, **Christos S. Pappas**, Efstathios Z. Panagou.

International Journal of Food Microbiology 259 (2017), 22–28

44. Red Wine Age Estimation by the Alteration of Its Color Parameters: Fourier Transform Infrared Spectroscopy as a Tool to Monitor Wine Maturation Time.

M. Basalekou, **C. Pappas**, Y. Kotseridis, P. A. Tarantilis, E. Kontaxakis, and S. Kallithraka.

Journal of Analytical Methods in Chemistry, Volume 2017, doi:org/10.1155/2017/5767613, 9 pages.

45. Ellagitannins in wines: future prospects in methods of analysis using FT-IR spectroscopy.
Marianthi Basalekou, Stamatina Kallithraka, Petros A. Tarantilis, Yiorgos Kotseridis, **Christos Pappas***.
LWT - Food Science and Technology 101(2019), 48-53

46. Proanthocyanidin content as an astringency estimation tool and maturation index in red and white winemaking technology.
Marianthi Basalekou, Maria Kyraleou, **Christos Pappas**, Petros Tarantilis, Yorgos Kotseridis, Stamatina Kallithraka.
Food Chemistry 299 (2019), 125135

47. FTIR assessment of compositional changes in lignocellulosic wastes during cultivation of *Cyclocybe cylindracea* mushrooms and use of chemometric models to predict production performance.
Georgios Bekiaris, Georgios Koutrotsios, Petros A. Tarantilis, **Christos S. Pappas**, Georgios I. Zervakis.
Journal of Material Cycles and Waste Management (2020), 22, 1027-1035

48. Study of the Quality Parameters and the Antioxidant Capacity for the FTIR-chemometric Differentiation of *Pistacia Vera* Oils.
Lydia Valasi, Dimitra Arvanitaki, Angeliki Mitropoulou, Maria Georgiadou, **Christos Pappas***.
Molecules (2020), 25, 1614, doi:10.3390/molecules25071614.

49. Bioactivity and toxicity evaluation of infusions from selected Greek herbs.
Nefeli-Sofia D. Sotiropoulou, Evangelia Flampouri, Efstathia Skotti, **Christos Pappas**, Spyridon Kintzios, Petros A. Tarantilis.
Food Bioscience (2020), 35, 100598, doi.org/10.1016/j.fbio.2020.100598

50. Discrimination and Quantification of Aflatoxins in *Pistachia vera* Seeds Using FTIR-DRIFT Spectroscopy after their Treatment by Greek Medicinal and Aromatic Plants Extracts.
Efstathia Skotti, **Christos Pappas**, Maria Kaiafa, Iliada K. Lappa, Dimitrios I. Tsitsigiannis, Charilaos Giotis, Pavlos Bouchagier and Petros A. Tarantilis.
Food Science and Engineering (2020), 1(1), 45-57.

51. Wine Authenticity and Traceability with the Use of FT-IR.
Marianthi Basalekou*, **Christos Pappas**, Petros A. Tarantilis and Stamatina Kallithraka.
Beverages (2020), 6(2), 30, doi:10.3390/beverages6020030
52. Rapid screening on aflatoxins' presence in *Pistachia vera* nuts using diffuse reflectance infrared Fourier transform spectroscopy and chemometrics.
Lydia Valasi, Maria Georgiadou, Petros A. Tarantilis, Stavros Yanniotis, **Christos S. Pappas***.
Journal of Food Science and Technology (2020), doi.org/10.1007/s13197-020-04549-5.

53. Discrimination of botanical origin of olive oil from selected Greek cultivars by SPME-GC-MS and FTIR spectroscopy combined with chemometrics.
Panagiota-Kyriaki Revelou, Charis Pappa, Eleni Kakouri, Charalabos D. Kanakis, **Christos S. Pappas**, Petros A. Tarantilis*.
Journal of the Science of Food and Agriculture (2020), doi 10.1002/jsfa.10932

54. Botanical origin discrimination of Greek honeys: Physicochemical parameters vs Raman spectroscopy.

Marinos Xagoraris, Elisavet Lazarou, Eleftheria H. Kaparakou, Eleftherios Alissandrakis, George K. Papadopoulos, Petros A. Tarantilis and **Christos S. Pappas***.

Journal of the Science of Food and Agriculture (2020), doi 10.1002/jsfa.10961

55. Chemometric-Infrared Spectroscopic Model for the Taxonomy of Medicinal Herbs - The Case of Perennial Sideritis Species.

Christos S. Pappas, Marinos Xagoraris, Athanasios Kimbaris, Georgios Korakis* and Petros A. Tarantilis.

Biomedical Journal of Scientific & Technical Research (2020), 24707-24712

56. SPME-GC-MS and FTIR-ATR Spectroscopic Study as a Tool for Unifloral Common Greek Honeys' Botanical Origin Identification.

Marinos Xagoraris, Panagiota-Kyriaki Revelou, Stela Dedegkika, Charalabos D.

Kanakis, George K. Papadopoulos, **Christos S. Pappas**, Petros A. Tarantilis.

Applied Sciences 2021 (11), doi.org/10.3390/app11073159.

57. The Use of Right Angle Fluorescence Spectroscopy to Distinguish the Botanical Origin of Greek Common Honey Varieties.

Marinos Xagoraris, Panagiota-Kyriaki Revelou, Eleftherios Alissandrakis, Petros A. Tarantilis and **Christos S. Pappas***.

Applied Sciences, 2021 (11), doi.org/10.3390/app11094047

58. Quality Evaluation of Winery By-Products from Ionian Islands Grape Varieties in the Concept of Circular Bioeconomy.

Marinos Xagoraris, Ioanna Oikonomou, Dimitra Daferera, Charalambos Kanakis, Iliada K.

Lappa, Charilaos Giotis, **Christos S. Pappas**, Petros A. Tarantilis and Efstathia Skotti.

Sustainability, 2021, 13 (10), doi.org/10.3390/su13105454

59. Thermal and structural study of drying method effect in high amylose starch- beta-carotene nanoparticles prepared with cold gelatinization.

P. Loukopoulos, D. Kapama, L. Valasi, **Ch. Pappas**, K. Bethanis, P. Tzamalīs, I. Mandala.

Carbohydrate Polymer Technologies and Applications 2 (2021) 100092,

doi.org/10.1016/j.carpta.2021.100092.

60. Response Surface Methodology to Optimize the Isolation of Dominant Volatile Compounds from Monofloral Greek Thyme Honey Using SPME-GC-MS.

Marinos Xagoraris, Alexandra Skouria, Panagiota-Kyriaki Revelou, Eleftherios Alissandrakis,

Petros A. Tarantilis and **Christos S. Pappas***.

Molecules (2021), 26 (12), doi.org/10.3390/molecules26123612.

61. Authentication of the Botanical and Geographical Origin and Detection of Adulteration of Olive Oil Using Gas Chromatography, Infrared and Raman Spectroscopy Techniques: A Review.

Eleni Kakouri, Panagiota-Kyriaki Revelou, Charalabos Kanakis, Dimitra Daferera, **Christos S.**

Pappas and Petros A. Tarantilis*.
Foods (2021), 10(7), 1565

62. Chemometric Study of Fatty Acid Composition of Virgin Olive Oil from Four Widespread Greek Cultivars.

Panagiota-Kyriaki Revelou, Marinos Xagoraris, Athanasia Alexandropoulou, Charalabos D. Kanakis, George K. Papadopoulos, **Christos S. Pappas**, Petros A. Tarantilis*.

Molecules (2021), 26 (14), doi.org/10.3390/molecules26144151

- 63.**GC-MS, FTIR and Raman spectroscopic analysis of fatty acids of Pistacia vera (Greek variety “Aegina”) oils from two consecutive harvest periods and their chemometric differentiation of oils quality.
Lydia Valasi, Maroula G. Kokotou , **Christos S. Pappas** *.
Food Research International 148 (2021) 110590
- 64.**The Use of SPME-GC-MS, IR and Raman Techniques for Botanical and Geographical Authentication and Detection of Adulteration of Honey
Nefeli - Sofia Sotiropoulou, Marinos Xagoraris, Panagiota Kyriaki Revelou, Eleftheria Kaparakou, Charalabos Kanakis, **Christos Pappas** and Petros Tarantilis *
Foods (2021), 10, 1565, doi.org/10.3390/foods10071565
- 65.**Estimation of Geographical Origin of Amfissis Cultivar Olive Oil Based on GC-FID/MS and Chemometrics
Panagiota-Kyriaki Revelou, Marinos Xagoraris, Dafni-Vasiliki Theodorikou, Eirini Xera, Charalabos D Kanakis, George K Papadopoulos, **Christos S Pappas** and Petros A. Tarantilis*.
Biomedical Journal of Sceintific &Technical Research, 2021, 37(3), 29406-29416, doi.org/10.26717/BJSTR.2021.37.005998
- 66.**Chemometric differentiation of pistachios (Pistacia vera, Greek ‘Aegina’ variety) from two different harvest years using FTIR spectroscopy and DRIFTS and disk techniques.
Lydia Valasi and **Christos S. Pappas***
AppliedChem, 2021, 1(1), 62-74
- 67.**FT-MIR analysis of water-soluble extracts during the ripening of sheep milk cheese with different phospholipid content.
Lambros Sakkas*, **Christos S Pappas**, Golfo Moatsou
Dairy, 2021,2, 530-541
- 68.**Unifloral Autumn Heather Honey from Indigenous Greek Erica manipuliflora Salisb.: SPME/GC-MS Characterization of the Volatile Fraction and Optimization of the Isolation Parameters
Marinos Xagoraris, Foteini Chrysoulaki, Panagiota-Kyriaki Revelou, Eleftherios Alissandrakis, Petros A. Tarantilis and **Christos S. Pappas***
Foods, 2021, 10(10), 2487, doi.org/10.3390/foods10102487
- 69.**The application of right-angle fluorescence spectroscopy as a tool to distinguish five autochthonous commercial Greek white wines
Marinos Xagoraris, Panagiota-Kyriaki Revelou, Nikos Arvanitis, Marianthi Basalekou, **Christos S. Pappas**, Petros A. Tarantilis*
Current Research in Food Science, 2021, 4, 815-820.
- 70.** A Review of the Analytical Methods for the Determination of 4-(5)-Methylimidazole in Food Matrices
Panagiota-Kyriaki Revelou, Marinos Xagoraris, Eleftherios Alissandrakis*, **Christos S. Pappas** and Petros A. Tarantilis.
Chemosensors 2021, 9, 322. doi.org/10.3390/chemosensors9110322
- 71.** Estimation of Avocado Oil (Persea Americana Mill., Greek “Zutano” Variety) Volatile Fraction over Ripening by Classical and Ultrasound Extraction Using HS-SPME-GC-MS.

Marinos Xagoraris; Eleni Galani; Lydia Valasi; Eleftheria H. Kaparakou; Panagiota-Kyriaki Revelou; Petros A. Tarantilis; **Christos S. Pappas***
Compounds 2022, 2, 25-36.

72.Optimized Isolation of Safranal from Saffron by Solid-Phase Microextraction (SPME) and Rotatable Central Composite Design-Response Surface Methodology (RCCD-RSM).

Panagiota-Kyriaki Revelou, Spyridoula Mouzoula, Marinos Xagoraris, Haralambos Evangelaras, George K. Papadopoulos, **Christos S. Pappas** and Petros A. Tarantilis
Separations 2022, 9, 48. doi.org/10.3390/separations9020048

73. Optimization of a Solid-Phase Extraction Procedure for the Separation of Picrocrocin and Crocins from Saffron Extract.

Panagiota-Kyriaki Revelou, Eleni Kougianou, Marinos Xagoraris, Haralambos Evangelaras, George K. Papadopoulos, Charalabos D. Kanakis, Irini F. Strati, **Christos S. Pappas** and Petros A. Tarantilis.
Compounds 2023, 3, 233–243.

74. Study of volatile compounds in Greek pistachio (*Pistacia vera* L. 'Aegina' cultivar) oils using Soxhlet and ultrasoundassisted extraction.

Lydia Valasi, Evangelia C. Zafeiri, Ioanna Thanou, Christos S. Pappas *. *Heliyon* 2023,9, e15623. <https://doi.org/10.1016/j.heliyon.2023.e15623>

75. A Systematic Review on the Authenticity Trends of Goat and Sheep Meat and Their Products: Implications for Public Health.

Lamprini Dimitriou, **Christos S. Pappas**, Athanasios Manouras and Eleni Malissiova. *Annals of Public Health Reports* 2023, 6(2), 302-307 .

76. Characterization of pectin and carrageenan edible films in the presence of lemon balm infusion. Marianthi Zioga , Isidora Apostolidi , **Christos Pappas** , Vasiliki Evageliou. *Food Hydrocolloids* 150 (2024) 109679, <https://doi.org/10.1016/j.foodhyd.2023.109679>

77. Synthesis and characterization of polysaccharide and protein-based edible films and application as packaging materials for fresh fish fillets. Evmorfia Athanasopoulou, Francesco Bigi, Enrico Maurizzi, Eva Iris Eleftheria Karellou, **Christos S. Pappas**, Andrea Quartieri & Theofania Tsironi. *Scientific Reports* (2024) 14, 517, <https://doi.org/10.1038/s41598-024-51163-y>

78. The Influence of Substrate and Strain on Protein Quality of *Pleurotus ostreatus*.

Chrysavgi Gardeli, Nektaria Mela, Marianna Dedousi, Aikaterini Kandyliari, Eleftheria Kaparakou, Panagiota Diamantopoulou, **Christos Pappas** and Athanasios Mallouchos.
Applied Sciences (2024), 14, 4040. <https://doi.org/10.3390/app14104040>

79. Optimisation of Retsina Wine Quality: Effects of Resin Concentration, Yeast Strain, and Oak Chip Type. Pantelis I. Natskoulis, Dimitrios-Evangelos Miliordos, Apostolos N. Koutsouris, Petros A. Tarantilis, **Christos S. Pappas**, Stamatina Kallithraka, Yorgos Kotseridis and Maria Metafa. *Foods* 2024, 13, 3376. <https://doi.org/10.3390/foods13213376>

80. High methoxyl pectin-tomato paste edible films formed under different drying temperatures. Georgia Palavouzi, Charalampos Oikonomidis, Marianthi Zioga, **Christos Pappas** and Vasiliki Evageliou. *Polysaccharides* 2024, 5, Firstpage–Lastpage. <https://doi.org/10.3390/xxxxx>

Λ.2. Δημοσιεύσεις σε Βιβλία Διεθνών Συνεδρίων (Conference papers)

1. Determination of fructooligosaccharides (FOS) with FT-IR in cereals. Their impact as substitute sweeteners in starch based desserts.

Protonotariou, S., **Pappas, C.**, Tarantilis, P., Polissiou, M., Yianniotis, S., Evageliou, V. and Mandala, I. (2011). *ICEF 11, Congress Proceedings Vol III, P.S. Taoukis, N.G. Stofofos, V.T. Karathanos and G.D. Saravacos, eds, pp. 2055-2056.*

2. Quality Evaluation of Grape Seed Oils of the Ionian Islands Based on GC-MS 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 (2018). Conference Proceedings, Prague Czechia Sep 03-04, 2018, 20 (9) Part I, pp. 115-118.

3. Astringency estimation of wines maturing indifferent types of containers.

M. Basalekou, **C. Pappas**, P. Tarantilis, M. Kyraleou, V. Cotea, and S. Kallithraka

BIO Web of Conferences 15, 02014 (2019), doi.org/10.1051/bioconf/20191502014

42nd World Congress of Vine and Wine

4. Determination of 4(5)-Methylimidazole in Sugar–Amino Acid Aqueous Model Systems by UPLC-Q-ToF-MS.

Panagiota-Kyriaki Revelou, Marinos Xagoraris, Eleftherios Alissandrakis, Christos S. Pappas and Petros A. Tarantilis.

Biological and life sciences forum 2022, doi.org/10.3390/Foods2022-12957

Λ.3. Δημοσιεύσεις σε εγκυκλοπαίδειες

1. Greek Honey Authentication: Botanical Approach

Marinos Xagoraris, Panagiota-Kyriaki Revelou, Eleftherios Alissandrakis, Petros A. Tarantilis and **Christos S. Pappas***

Encyclopedia 2021, 1, 1322–1333. doi.org/10.3390/encyclopedia1040099

Λ.4. Ανακοινώσεις – Δημοσιεύσεις σε Διεθνή Συνέδρια

1. Applications of ultrasound chemistry in the fractionation of cell wall components of kenaf (*Hibiscus cannabinus* L.).

C. Pappas, A.K. Chatjigakis and M. Polissiou.

Cost. Chemistry Action D6: Chemistry and Biochemistry under extreme conditions.

June 1-3, 1997, Santorini (Greece). Abstracts p.32.

2. 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.

3. FT-IR study of woods applications to: *Hibiscus cannabinus* L. (kenaf), cotton and *Pinus brutia* (pine).

C. Pappas, M. Polissiou, P. Rodis.

1st International Conference of the Chemical Societies of the South-East European Countries. Chemical Sciences and Industry. Book of Abstracts Volume I PO509. June 1-4, 1998, Halkidiki, Greece.

4. 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 (1999).

5. 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. June 6-9, 2000, Halkidiki, Greece.

6. Determination of the Degree of Esterification of Pectic Substances from Kenaf.

Christos S. Pappas, Petros A. Tarantilis, Moschos G. Polissiou.

3rd Aegean Analytical Chemistry Days.

September 29 - October 3, 2002

Polihnitos, Lesvos, Greece

7. 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.

8. 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.

IMA 05. Book of Abstracts p.426

2-6 October, 2005 Iraklion, Crete, Greece

9. 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.

IMA 05. Book of Abstracts p.425

2-6 October 2005 Iraklion, Crete, Greece

10. Food characterization – Characterization of goat and ovine milk using FT-IR spectroscopy

Pappas, C.S., Moschopoulou, E., Moatsou, G., Tarantilis, P.A., Kandarakis, I., Polissiou, M.

International Congress on bioprocess in food industries (ICBF-2006).

Book of Abstracts p. 114-115.

18-21 June 2006, Patras, Greece

11. 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 Mycologists, Saint Petersburg, Russia, September 16-21, 2007.

12. 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, M.G. Polissiou
IMA 2007, Rio, Patras, Greece, Sept.30 – Oct. 4, 2007, 137p

13. Determination of safranal percentage content in saffron (*Crocus sativus* L.) extracts using FT-IR spectroscopy.

C.S. Pappas, C.D. Kanakis, E.G. Anastasaki, P.A. Tarantilis, M.G. Polissiou
IMA 2007, Rio, Patras, Greece, Sept.30 – Oct. 4, 2007, 138p

14. 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.
IMA 2007, Rio, Patras, Greece, Sept.30 – Oct. 4, 2007, 139p

15. 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.

16. 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

Κρόκος, Κοζάνη, GREECE

20-23 May 2009, Book of Abstracts P4-05

17. Crystal Structure of Cyclodextrin Complexes with Antioxidant Substances.

Elias Christoforeides, Fransceska Tsorteki, Areti Kokkinou, Pavlos Tzamalīs, Athanasios Hountas, Kostas Bethanis, **Christos Pappas**, Dimitrios Mentzafos

25th European Crystallographic Meeting, Istanbul 2009, Acta Cryst. (2009). A65, s 258

18. 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, 2009, 95p

19. Quantitative determination of pulegone by FT-IR spectroscopy.

Eleftherios A. Petrakis, Athanasios C. Kimbaris, **Christos S. Pappas**, Petros A. Tarantilis, Moschos G. Polissiou

IMA 2009, Athens, Greece, 4-8 October, 2009, 96p

20. 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, 2009, 193p

21. Application of FT-IR spectroscopy for the discrimination of selected mushroom fungi.

G. Bekiaris, P.A. Tarantilis, **C. Pappas** and G.I. Zervakis

IMA 2011, Chania Crete, Greece, 18-22 September 2011, PP141.

22.Verification of the geographical origin of oregano (*Origanum vulgare* subsp. *hirtum*): Application of FT-IR spectroscopy and chemometrics.

C. D. Kanakis, E. A. Petrakis, A. C. Kimbaris, P. A. Tarantilis, **C. Pappas** and M. G. Polissiou.

IMA 2011, Chania Crete, Greece, 18-22 September 2011, PP201.

23.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, Chania Crete, Greece, 18-22 September 2011, PP142.

24.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, Chios, Greece, September,29 –October,3, 2014, OP-35.

25.Development of a simple method to analyze structural characteristics of grape seed tannins.

Maria Kyraleou, Eleni Voskidi, **Christos Pappas**, Yorgos Kotseridis, Petros Tarantilis, Stamatina Kallithraka

37th word congress of vine and wine, 9-14 November 2014, Mendoza (Argentina), Poster no 12013

26.Differentiation of wines aged in French and American oak barrels based on FT-IR spectra.

Marianthi Basalekou, **Christos Pappas**, Yorgos Kotseridis, Ioannis Fisarakis, Efthimios Geniataakis, Petros Tarantilis, Stamatina Kallithraka

37th word congress of vine and wine, 9-14 November 2014, Mendoza (Argentina), Poster no 12019

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.

28.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

29.Quantitative determination of sulforaphane in broccoli using high performance liquid chromatography coupled with mass spectrometry and infrared spectroscopy.

P.K. Revelou, M. Kokotou, **C. Pappas**, V. Constantinou-Kokotou

1st Food Chemistry Conference. Shaping the Future of Food Quality, Health and Safety. 30 October – 1 November 2016, Amsterdam, P 2.1.44

30.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. 30 October – 1 November 2016, Amsterdam, P 1.3.24

31. 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. 3rd IMEKOFOODS, Metrology Promoting Harmonization & Standardization in Food & Nutrition. 1st-4th October 2017, KEDEA building, AUTH, Thessaloniki, Greece, P.20

32. Structural studies on the encapsulation of Sage bicyclic monoterpenes in β -Cyclodextrin by X-ray Crystallography and Molecular dynamics.

Elias Christoforides, Katerina Fourtaka, Nefeli Sofia D. Sotiropoulou, **Christos Pappas**, Petros A. Tarantilis and Kostas Bethanis.

Proceedings of the 9th International Conference of the Hellenic Crystallographic Association (HeCrA), University of Patras, Patras, Greece, 05-07 October 2018.

33. In situ monitoring of barrel ellagitannin extraction during wine aging with the use of FT-IR spectroscopy.

Basalekou, M., **Pappas, C.**, Tarantilis, P., Kotseridis, Y., Kallithraka, S.

In Proceedings of the 41th World Vine and Wine Congress of the International Organization of Vine and Wine (OIV). 19 - 23 November 2018, Punta del Este, Uruguay. P.521.

34. 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.

Book of Abstracts of 8th Conference of the Hellenic Scientific Society of Mikrolismos, Patras, Greece, 18-20 April 2019, P52.

35. 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. Book of Abstracts of IMA 2019, 22-25 September 2019, Ioannina, Greece, P1-06.

36. 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. Book of Abstracts of IMA 2019, 22-25 September 2019, Ioannina, Greece, P1-07.

37. Beta-carotene's concentration in high amylose starch nanoparticles prepared with cold gelatinization.

Panagiotis Loukopoulos, Despoina Kapama, Lydia Valasi, **Christos Pappas**, Kostas Bethanis, Pavlos Tzamalidis, Ioanna Mandala. 34th EFFoST International Conference 2020, online, 10-12 November 2020, P.T1.019.

38. 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**, P. Tarantilis.

12th International Conference on Instrumental Analysis (IMA 2021, 20-23 September), virtual event

39. High resolution mass spectrometry study of olive oil phenolic constituents in Megaritiki cultivar.

E. Xera, P.K. Revelou, M. Xagoraris, C. Kanakis, **C. Pappas**, P. Tarantilis

12th International Conference on Instrumental Analysis (IMA 2021, 20-23 September), virtual event. Book of Abstracts p.154

- 40.** 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**, P. Tarantilis
12th International Conference on Instrumental Analysis (IMA 2021, 20-23 September), virtual event. Book of Abstracts p.155
- 41.** 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, **C. Pappas**
12th International Conference on Instrumental Analysis (IMA 2021, 20-23 September), virtual event. Book of Abstracts p.156
- 42.** 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, **C.S. Pappas**.
12th International Conference on Instrumental Analysis (IMA 2021, 20-23 September), virtual event. Book of Abstracts p.157
- 43.** 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, **C.S. Pappas**
12th International Conference on Instrumental Analysis (IMA 2021, 20-23 September), virtual event. Book of Abstracts p.158
- 44.** 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" παράλληλα με το «18th EuroFed Lipid Congress and Expo», 22 October 2021, Book of Abstracts p. 67
- 45.** Investigation of pistachio's (*Pistacia vera*) fresh kernel mycological quality under vacuum and air packaging.
Peppas A., Zafeiri E., Valasi L., Natskoulis P., Panagou E., **Pappas C.**
FoodMicro 2022, 28-31 of August, Athens, Greece. Book of Abstracts P1. 79
- 46.** 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
- 47.** 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
- 48.** 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

49. Analytical Approaches to Optimizing Retsina Wine: Effect of Resin, Yeast Strain, and Oak Type on Chemical Composition and Sensory Attributes.

Pantelis I. Natskoulis, Dimitrios-Evangelos Miliordos, Apostolos N. Koutsouris, Petros A. Tarantilis, Christos S. Pappas, Stamatina Kallithraka, Yorgos Kotseridis and Maria Metafa.

Athens Conference on Advances in Chemistry, Athens 6-8 November 2024.

Λ.5. Ανακοινώσεις – δημοσιεύσεις σε ελληνικά συνέδρια

1. 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. Πρακτικά σελ. 142 – 145.

10 – 13 Μαρτίου 2001, Πειραιάς.

2. 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. Πρακτικά σελ. 495 – 498.

10 – 13 Μαρτίου 2001, Πειραιάς.

3. Μελέτη αντιοξειδωτικής ικανότητας φαινολικών ουσιών κατά τη συντήρηση ποικιλιών κερασιών (*Prunus avium* 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

4. 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.

Αθήνα 2008.

5. 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.