



Δρ. Ανδριάννα Λάζου - Δρ. Χημικός Μηχανικός
Επίκουρη Καθηγήτρια
Εργαστήριο Χημείας, Ανάλυσης και Σχεδιασμού Διεργασιών
Επεξεργασίας Τροφίμων
Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων
Σχολή Επιστημών Τροφίμων
Πανεπιστήμιο Δυτικής Αττικής

Η κ. Ανδριάννα Λάζου είναι Δρ. Χημικός Μηχανικός και κατέχει τη θέση Επίκουρης Καθηγήτριας στο Εργαστήριο Χημείας, Ανάλυσης και Σχεδιασμού Διεργασιών Επεξεργασίας Τροφίμων του Τμήματος Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων του Πανεπιστημίου Δυτικής Αττικής. Αποφοίτησε το Εθνικό Μετσόβιο Πολυτεχνείο (ΕΜΠ) το 2005. Ολοκλήρωσε τη διδακτορική της διατριβή το 2011, στο ΕΜΠ, στη Σχολή Χημικών Μηχανικών, πάνω στο αντικείμενο της Μηχανικής Τροφίμων και Ανάλυσης Διεργασιών Τροφίμων, και υποστήριξε επιτυχώς τη διατριβή της με τίτλο «Μελέτη Ιδιοτήτων Τροφίμων Εκβολής». Η κ. Λάζου έχει εμπειρία στη Μηχανική και την Επεξεργασία Τροφίμων και ειδικότερα στην ανάλυση και ανάπτυξη της διεργασίας της εξώθησης. Επίσης, από το 2007, έχει εμπλακεί ως ερευνήτρια σε ερευνητικά προγράμματα και τα ερευνητικά πεδία ενδιαφέροντος της περιλαμβάνουν την επιστήμη και τεχνολογία τροφίμων, την ανάλυση, σχεδιασμό και αριστοποίηση διεργασιών, την επεξεργασία τροφίμων, τη μικρο-ενθυλάκωση, τις φυσικές ιδιότητες τροφίμων και τη σχεδιασμένη δομή τροφίμων. Η κ. Λάζου έχει δημοσιεύσει πάνω από 17 επιστημονικά άρθρα σε διεθνή περιοδικά και πάνω από 17 επιστημονικές εργασίες σε εθνικά και διεθνή συνέδρια. Είναι κριτής σε διεθνή επιστημονικά περιοδικά στο τομέα της επιστήμης και τεχνολογίας τροφίμων. Έχει 10ετή διδακτική εμπειρία στους τομείς που περιλαμβάνουν: Φυσικές Διεργασίες, Σχεδιασμός Χημικών Βιομηχανιών, Μηχανική τροφίμων, Επεξεργασία Τροφίμων, Φυσικές Ιδιότητες Τροφίμων και Επιστήμη και Τεχνολογία Δημητριακών. Η κ. Λάζου είναι μέλος της συντονιστικής επιτροπής του ΠΜΣ «Καινοτομία, Ποιότητα και Ασφάλεια Τροφίμων» του Τμήματος Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων και υπεύθυνη των μαθημάτων: Αρχές και Μέθοδοι Επεξεργασίας και Συντήρησης Τροφίμων & Ειδικά Θέματα Επεξεργασίας, Συντήρησης και Συσκευασίας Τροφίμων.

ΣΥΓΓΡΑΜΜΑΤΑ

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

ΚΕΦΑΛΑΙΑ ΣΕ ΒΙΒΛΙΑ

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

ΔΗΜΟΣΙΕΥΣΕΙΣ

1. Lazou, A. E., Michailidis, P. A., Thymi, S., Krokida, M. K. and Bisharat, G. I. (2007) "Structural properties of corn-legume based extrudates as a function of processing conditions and raw material characteristics, International Journal of Food Properties, 10 (4), 721 – 738.
2. Lazou A.E., Krokida M.K., Karathanos V.T. and Marinos-Kouris D., (2010) "Mechanical properties of corn-legume based extrudates", International Journal of Food Properties, 13(4), 847 - 863.
3. Lazou, A.E.*, Krokida M.K. and Tzia K., (2010) "Sensory properties and acceptability of corn and lentil based extrudates", Journal of Sensory Studies, 25(6), 838-860.
4. Lazou, A.E.*, Krokida M.K., (2010) "Functional properties of corn and corn-lentil extrudates", Food Research International, 43 (2), 609-616.
5. Lazou, A.E.*, Krokida, M.K., (2010) "Structural and textural characterization of corn–lentil extruded snacks", Journal of Food Engineering, 100(3), 392-408.
6. Lazou, A.*, and Krokida, M. (2011). Thermal characterization of corn-lentil extruded snacks. Food Chemistry, 127(4), 1625-1633.
7. Lafka, T.-I., Lazou, A. E., Sinanoglou, V. J., & Lazos, E. S. (2011). Phenolic and antioxidant potential of olive oil mill wastes. Food Chemistry, 125(1), 92-98.
8. Lazou A.*, Krokida M., Zogzas N., Karathanos V. (2011). Lentil-based snacks: Structural and textural evaluation. Procedia Food Science 1, 1593-1600.
9. Bratakos S. M., Lazou A.E., Bratakos M.S. and Lazos E.S. (2012). Aluminium in food and daily dietary intake estimate in Greece. Food Additives and Contaminants: Part B: Surveillance, 5(1), 33-44.
10. Lafka T.I., Lazou A.E., Sinanoglou V.J. and Lazos E.S. (2013). Phenolic extracts from wild olive leaves and their potential as edible antioxidants. Foods, 2, 18-31.
11. Bisharat, G., Lazou, A., Panagiotou, N., Krokida, M., Maroulis Z. (2014) Antioxidant potential and quality characteristics of vegetable-enriched corn-based extruded snacks. Journal of Food Science and Technology, 1-15.
12. Lazou A.E., Giannakourou M.G., Lafka T.I., Lazos E.S. (2016) Kinetic Study of the Osmotic Pretreatment and Quality Evaluation of Traditional Greek Candied Pumpkin. Journal of Food Science and Technology 2016: 28-.
13. Katsoufi S, Lazou A.E.*, Giannakourou M.C., Krokida M. 2017. Mass transfer kinetics and quality attributes of osmo-dehydrated candied pumpkins using nutritious sweeteners. Journal of Food Science and Technology. J Food Sci Technol 54: 3338-3348.
14. Katsoufi, S., Lazou, A.E.*, Giannakourou, M.C. and Krokida, M.K., 2020. Air drying kinetics and quality characteristics of osmodehydrated-candied pumpkins using alternative sweeteners. Drying Technology, pp.1-12.
15. Lazou A.*, Nikolidaki E., Karathanos V., Zogzas N. 2020. Thermal properties of Corinthian currant pastes as affected by storage. J Food Processing and Preservation. 2020; 44:e14755.

16. Giannakourou M.C., Lazou A.E., Dermesonlouoglou E.K., 2020. Optimization of Osmotic Dehydration of Tomatoes in Solutions of Non-Conventional Sweeteners by Response Surface Methodology and Desirability Approach. *Foods*, 9, 1393.

17. Lazou A.E., Dermesonlouoglou E.K. & Giannakourou, M.C. 2020. Modeling and Evaluation of the Osmotic Pretreatment of Tomatoes (*S. lycopersicum*) with Alternative Sweeteners for the Production of Candied Products. *Food Bioprocess Technol* 13, 948–96.

Μαθήματα:

Προπτυχιακό πρόγραμμα:

Φυσικές και δομικές ιδιότητες τροφίμων

Επιστήμη & Τεχνολογία Δημητριακών και Προϊόντων τους

Επεξεργασία Τροφίμων Ι

Επεξεργασία Τροφίμων ΙΙ

Μηχανική Τροφίμων Ι

Μηχανική Τροφίμων ΙΙ

Μεταπτυχιακό πρόγραμμα:

Αρχές και Μέθοδοι Επεξεργασίας και Συντήρησης Τροφίμων

Ειδικά Θέματα Επεξεργασίας, Συντήρησης και Συσκευασίας Τροφίμων.