

B. ΔΗΜΟΣΙΕΥΣΕΙΣ ΣΕ ΠΡΑΚΤΙΚΑ ΔΙΕΘΝΩΝ ΚΑΙ ΕΛΛΗΝΙΚΩΝ ΣΥΝΕΔΡΙΩΝ ΑΝΑΓΝΩΡΙΣΜΕΝΟΥ ΚΥΡΟΥΣ ΜΕ ΚΡΙΤΕΣ

1. **D. Xenogiannopoulos**, G. Xenogiannopoulos, P. Zoumpoulakis, D. Cavouras and V.J. Sinanoglou* (2015). Analysis and classification of ham meat products according to meat type and processing, using colour and texture analysis methods. «9th International Conference Instrumental Methods of Analysis - IMA 2015». September 20-24, 2015, Kalamata, Greece. Book of abstracts, P1-29, p. 131.
2. **H. Fragiadaki**, T. Tsiaka, D.Z. Lantzouraki, V.J. Sinanoglou and P. Zoumpoulakis* (2017). “Comparative evaluation of the antioxidant activity and phenolic profile of different extracts from industrial peach by-product”. «10th International Conference Instrumental Methods of Analysis - IMA 2017». September 17-21, 2017, Heraklion, Greece. Book of abstracts, P3-33, p. 269.
3. **Ourailoglou D**, Zoumpoulakis P, Strati IF, Papadakis S, Sinanoglou* VJ (2018). Cold Aqueous Percolation of Aromatic Herbs for the Preparation of Instant Beverages. 11th Aegean Analytical Chemistry Days (AACD 2018)” (25-29 Sept. 2018, Chania. Crete, Greece). Book of abstracts, P2-15.
4. **Ourailoglou, D.**, Strati, I.F., Batrinou, A., Koulouris, S., Giannakourou, M., Papadakis, S. and Sinanoglou* V.J. (2019). Cold water extracts of aromatic plants for the preparation of instant beverage. «8ο Πανελλήνιο Συνέδριο ΣΥΓΧΡΟΝΕΣ ΤΑΣΕΙΣ ΣΤΟΝ ΤΟΜΕΑ ΤΩΝ ΛΙΠΙΔΙΩΝ», Ελληνικό Φόρουμ Επιστήμης και Τεχνολογίας Λιπιδίων (Greek Lipid Forum), Μέλος της Euro Fed Lipid, Αθήνα 21 Ιουνίου 2019. Πρακτικά του συνεδρίου, Σελ. 45.
5. **Robola, N.**, Sinanoglou, V.J., Tataridis, P., and Strati, I.F. (2019). Replacement of sulfur dioxide by a commercial enological tannin in Malagouzia white wine: Influence on antioxidant activity and sensory parameters. «8ο Πανελλήνιο Συνέδριο ΣΥΓΧΡΟΝΕΣ ΤΑΣΕΙΣ ΣΤΟΝ ΤΟΜΕΑ ΤΩΝ ΛΙΠΙΔΙΩΝ», Ελληνικό Φόρουμ Επιστήμης και Τεχνολογίας Λιπιδίων (Greek Lipid Forum), Μέλος της Euro Fed Lipid, Αθήνα 21 Ιουνίου 2019. Πρακτικά του συνεδρίου, Σελ. 42.
6. Σταυροπούλου, Ν. **Θάνου, Ι.** Λουγκοβόης, Β. Κοντελής, Σ. Τσιρώνη, Θ. Σινάνογλου, Β. Γιαννακούρου Μ. (2020). Παράταση της διατηρησιμότητας ιχθυηρών της Μεσογείου μέσω ήπιων τεχνικών συντήρησης με βάση την τεχνολογία εμποδίων (hurdle technology). 13ο Μακεδονικό Συνέδριο Διατροφής και Διαιτολογίας (βράβευση εργασίας), Θεσσαλονίκη, 25-27 Σεπτεμβρίου 2020.
7. Ε. Ρούτση, Θ. Τσιρώνη, Μ. Παπαπάνου, Α. Χαρβάλου, Χ. Ρηγόπουλος, **Δ. Βουγιουκλάκη**, Σ. Παπαθεοδώρου, Α. Τσάκη, Β. Σινάνογλου, Ι. Τσάκης, Δ. Χούχουλα (2020). Επίδραση της καραντίνας στην εκπαιδευτική, διατροφική και αθλητική δραστηριότητα στους Έλληνες φοιτητές. 13ο Μακεδονικό Συνέδριο Διατροφής και Διαιτολογίας, Θεσσαλονίκη, 25-27 Σεπτεμβρίου 2020.
8. **Anastasiadis G, Provata T**, Lazou A, Protonotariou S, Strati IF, Giannakourou M (2021). Effect of incorporation of defatted hemp seed flour on the quality of rich dough baked Greek product “tsoureki”. 6th International Online ISEKI-Food Conference “Sustainable Development Goals in Food Systems: Challenges and Opportunities for the Future” (23-25 June 2021). Book of Abstracts, p.117

9. **Pyrovolou K.**, Konteles S., **Kosta C.**, Kaliora, A.C., Amerikanou C., Strati E., Batrinou A. (2022) Bioavailability of carob syrup polyphenols in a simulated gastrointestinal and colonic fermentation system. 1st International Congress on Food, Nutrition & Public Health - Towards a sustainable future, Instituto Nacional de Saúde Doutor Ricardo Jorge, I.P., Lisbon, Portugal, 17th November 2022
10. K. Aouant, E. Mouka, **G. Ladika**, V. J. Sinanoglou and D. Cavouras (2023). Assessment of banana quality and shelf-life during ripening by generating prediction models. «13th International Conference on Instrumental Methods of Analysis: Modern Trends and Applications - IMA 2023». September 17-20, 2023, Chania, Greece. Book of abstracts, P48, p.172.
11. **G. Ladika**, I. Stephanaki, A.-G. Ioannou, I. F. Strati, V. J. Sinanoglou and D. Cavouras (2023). Comparative evaluation of strawberries fruits and leaves using Attenuated Total Reflectance Fourier Transform Infrared Spectroscopy «13th International Conference on Instrumental Methods of Analysis: Modern Trends and Applications - IMA 2023». September 17-20, 2023, Chania, Greece. Book of abstracts, P49, p.173.
12. E. Papakostopoulou, **A. Psouni**, K. Tsiantas, M. Katsanevaki, A. Venieri, V.J. Sinanoglou and I.F. Strati (2023). Comparative analysis of edible fixed (carrier) oils with chromatographic techniques «13th International Conference on Instrumental Methods of Analysis: Modern Trends and Applications - IMA 2023». September 17-20, 2023, Chania, Greece. Book of abstracts, P59, p.183.
13. M. Katsanevaki, A. Venieri, **Aggeliki Psouni**, Euaggelia Papakostopoulou, Irini F. Strati, Panagiota-Kyriaki Revelou (2023). Assessment of quality characteristics and oxidative stability of *Origanum majorana* infused Extra Virgin Olive Oil. «13th International Conference on Instrumental Methods of Analysis: Modern Trends and Applications - IMA 2023». September 17-20, 2023, Chania, Greece.
14. **A. Papanikolaou**, V.J. Sinanoglou, S. Bratakos, E. Koussissi, (2023). Applying Polarized Projective Mapping (PPM) combined with Ultra Flash Profiling (UFP) for the sensory characterization of a large set of Greek Coffees. Correlation with production parameters and chemical properties. 15th Pangborn Sensory Science Symposium
15. Konteles* S.J, Batrinou A., Bartzis V., Stavropoulou N., **Pyrovolou E.**, Tsakali E. (2024). Populational changes to *Chronobacter sakazakii* in infant formula enriched with the probiotic *Lactobacillus rhamnosus* during transition of an infant gut simulation system. 13th International Conference on Simulation and Modelling in the Food and Bio-Industry, FOODSIM 2024, pp. 71–75.
16. Κ. Πυροβόλου, Ε. Κουσίση, Π. Ταταρίδης, **Δ. Βούρτης**, Π.-Κ. Ρεβέλου, Ε. Φ. Στρατή, Σ. Κοντελής, Π. Α. Ταραντίλης, και Α. Μπατρίνου* (2024). Αισθητηριακή αξιολόγηση μιας υβριδικής ισχυρής μαύρης μύρας ζυμωμένης με χαρουπόμελο (*Ceratonia siliqua* L.). 1st Hellenic Sensory Science Conference (SENSO Conference 2024), 25-28 Ιουνίου 2024, Πανεπιστήμιο Αιγαίου, Λήμνος, Ελλάδα

* Οι φοιτητές του ΠΙΜΣ σημειώνονται με έντονη γραφή

