Βιογραφικό Σημείωμα

Προσωπικά Στοιχεία

Παναγιώτης Κανδύλης

Επίκουρος Καθηγητής Επιστήμη Τροφίμων – Οινολογία και Οινοπνευματώδη Ποτά

Ταχυδρομική Διεύθυνση: **Εργαστήριο Οινολογίας & Οινοπνευματωδών Ποτών, Τομέας Επιστήμης & Τεχνολογίας Τροφίμων Τμήμα Γεωπονίας, Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης, Τ. Θ. 235, 541 24, Θεσσαλονίκη**

Τηλ.: **2310 991678**

e-mail: **pkandylis@agro.auth.gr**

https://www.linkedin.com/in/panagiotis-kandylis-b2505889/

Σπουδές

1999 -2003 : Πτυχίο Χημείας (7,72), Σχολή Θετικών Επιστημών, Πανεπιστήμιο Πατρών.
Πτυχιακή Διατριβή: «Ανάλυση μεταβολικών ουσιών στη ζύμωση τυρογάλακτος από απομονωθέντα στελέχη μικροβίων».

2005 : Μεταπτυχιακό Δίπλωμα Ειδίκευσης στη Βιοτεχνολογία Τροφίμων (with distinction), School of Biomedical Sciences, University of Ulster, N. Ireland, UK.
Μεταπτυχιακή Διατριβή : «Effect of freeze-dried kefir starter culture in Feta-type cheese ripening».

2005 -2009 : Διδακτορικό Δίπλωμα, Τμήμα Χημείας, Σχολή Θετικών Επιστημών, Πανεπιστήμιο Πατρών.
Διδακτορική Διατριβή : «Χρήση ακινητοποιημένων σε άμυλο και αμυλούχες πρώτες ύλες βιοκαταλυτών στην οινοποίηση σε πιεστή και λυοφιλιωμένη μορφή».

2010 : Βεβαίωση Οινολογικής Εκπαίδευσης, Τμήμα Χημείας, Σχολή Θετικών Επιστημών, Πανεπιστήμιο Πατρών.

2014 : Μεταπτυχιακό Δίπλωμα Ειδίκευσης στην Περιβαλλοντική Ανάλυση, Τμήμα Χημείας, Σχολή Θετικών Επιστημών, Πανεπιστήμιο Πατρών. Μεταπτυχιακή Διατριβή : «Προσδιορισμός ραδιενέργειας σε λιπάσματα και σε καλλιεργούμενα εδάφη της Δυτικής Ελλάδας».

2017 : Μεταπτυχιακό Δίπλωμα Ειδίκευσης «Καθηγητών Φυσικών Επιστημών», Σχολή Θετικών Επιστημών, Ελληνικό Ανοικτό Πανεπιστήμιο. Μεταπτυχιακή Διατριβή : «Νανοσωματίδια και τρόφιμα – Νέα επιστημονικά δεδομένα και διδακτικές προσεγγίσεις».

Υποτροφίες

1999-2001 : Υποτροφία Αριστείας για τις προπτυχιακές σπουδές στο Τμήμα Χημείας, Πανεπιστημίου Πατρών, Ίδρυμα Κρατικών Υποτροφιών (Ι.Κ.Υ.)

1999-2001 : Υποτροφία Αριστείας για τις προπτυχιακές σπουδές στο Τμήμα Χημείας, Πανεπιστημίου Πατρών, Ίδρυμα «Δημητρίου Ασημακόπουλου».

2004-2005 : Πλήρη υποτροφία για μεταπτυχιακές σπουδές στο Πανεπιστήμιο του Ulster Ευρωπαϊκό Κοινωνικό Ταμείο (European Social Fund).

2017-2018 : Υποτροφία 2 ετών για την εκπόνηση μεταδιδακτορικής έρευνας στο Τμήμα Χημείας, Πανεπιστημίου Πατρών, Ίδρυμα Κρατικών Υποτροφιών (Ι.Κ.Υ.) με θέμα «Παραγωγή οργανικών οξέων από λιγνοκυτταρινούχο βιομάζα υπολειμμάτων καλαμποκιού».

Μέλος επιτροπών – Οργάνωση Συνεδρίων – Guest editor

- Μέλος Ένωσης Ελλήνων Χημικών
- Μέλος Πανελλήνιας Ένωσης Τεχνολόγων Τροφίμων
- Μέλος του Μητρώου Εκπαιδευτών Προσωπικού Επιχειρήσεων Τροφίμων – Ενιαίος Φορέας Ελέγχου Τροφίμων (ΕΦΕΤ).
- Μέλος του Μητρώο Εκπαιδευτών Προσωπικού Συναρμόδιων Φορέων και Εκπαιδευτών – Ενιαίος Φορέας Ελέγχου Τροφίμων (ΕΦΕΤ).
- Πιστοποιημένος Εκπαιδευτής Ενηλίκων της μη Τυπικής Εκπαίδευσης – ΕΟΠΠΕΠ.
- Πιστοποιημένος Εκπαιδευτής Προγραμμάτων ΛΑΕΚ-ΟΑΕΔ.
- Μέλος της συντακτικής επιτροπής έκδοσης (editorial board) του περιοδικού “Food Research International” (2012-).
- Μέλος οργανωτικής επιτροπής του διεθνούς συνεδρίου International Conference and Exhibition on Probiotics November 19-21, 2012 Hilton San Antonio Airport, USA
- Μέλος επιστημονικής επιτροπής του διεθνούς συνεδρίου 1st International Multidisciplinary Conference on Nutraceuticals and Functional Foods, Kalamata Greece, July 7-9 2016.
- Μέλος οργανωτικής και επιστημονικής επιτροπής του διεθνούς συνεδρίου 21st GiESCO International Meeting (Group of international Experts for Cooperation on Vitivinicultural Systems), June 23-28, 2019 Thessaloniki, Greece.
- Μέλος της συντονιστικής επιτροπής του Μεταπτυχιακού Προγράμματος «Επιστήμη Τροφίμων και Διατροφή», Τομέας Επιστήμης & Τεχνολογίας Τροφίμων, Τμήμα Γεωπονίας, Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης
- Μέλος της συντονιστικής επιτροπής για την Πρακτική Άσκηση των προπτυχιακών φοιτητών, Τμήμα Γεωπονίας, Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης
- Guest editor στο περιοδικό Foods (I.F. 4.092) Special Issue “Special Issue "Grapes and their derivatives in functional foods" https://www.mdpi.com/journal/foods/special_issues/Grapes_and_their_Derivatives

Βραβεύσεις - Διακρίσεις

- Φιναλίστ, 1ος Διαγωνισμός «Η ελλάδα καινοτομεί». ΣΕΒ- EUROBANK. Παραγωγή αρχικής καλλιέργειας (μαγιάς) κατάλληλης για πολλαπλές εφαρμογές με πρώτη ύλη το τυρόγαλα (απόβλητο τυροκομείων), Τμήμα Χημείας, Πανεπιστήμιο Πατρών.
- Βραβείο καλύτερης αναρτημένης ανακοίνωσης στο International Conference on Emerging Trends in Biotechnology, New Delhi, November 6-9, 2014, India.
- Βράβευση αναρτημένης ανακοίνωσης στις 10 καλύτερες (σε σύνολο 167) του συνεδρίου 14th International Nutrition & Diagnostics Conference, September 2-5, Prague, Czech Republic.
- Βράβευση αναρτημένης ανακοίνωσης 3ο βραβείο στην θεματική περιοχή «Industrial Bioprocessing and Bioproducts» του συνεδρίου Bioprocessing India Conference, 15-17 December 2016, Mohali, Punjab, India.
- Βράβευση καλύτερης αναρτημένης ανακοίνωσης του συνεδρίου International Conference on Strategies For Environmental Protection And Management, 11-13 December 2016, New Delhi, India.
- Βράβευση καλύτερης αναρτημένης ανακοίνωσης του συνεδρίου "12th International Scientific & Professional Conference With Food to Health", 24-25 October 2019, Osijek, Croatia.

Απασχόληση

10/2018-Σήμερα : Επίκουρος Καθηγητής, Τομέας Επιστήμης & Τεχνολογίας Τροφίμων, Τμήμα Γεωπονίας, Α.Π.Θ.

06/2013-10/2015 : Μεταδιδακτορική Έρευνα, «Αγροτοβιομηχανικά Υγρά και Στερεά Απόβλητα ως Πρώτες Ύλες για την Παραγωγή μιας Νέας Γενιάς Βιοκαυσίμου», Τμήμα Χημείας, Πανεπιστήμιο Πατρών.

11/2013-06/2015 : Μεταδιδακτορική Έρευνα, «Νέα Λειτουργικά Τρόφιμα με Ευεργετικές Επιδράσεις στην Υγεία που Περιέχουν Βιοενεργά Αιθέρια Έλαια από Ελληνικά Ενδημικά Φυτά», Τμήμα Μοριακής Βιολογίας & Γενετικής, Δημοκρίτειο Πανεπιστήμιο Θράκης.

11/2012-01/2014 : Μεταδιδακτορική Έρευνα, «Παραγωγή προβιοτικού παγωτού με ακινητοποιημένα κύτταρα *L. casei* σε ξηρούς καρπούς και σε προϊόντα ζαχαροπλαστικής», Τμήμα Μοριακής Βιολογίας & Γενετικής, Δημοκρίτειο Πανεπιστήμιο Θράκης.

01/2010-07/2010 : Χημικός αναλυτής στο τμήμα υφασμάτων του Χημείου Στρατού κατά τη διάρκεια της στρατιωτικής θητείας.

06/2009-09/2009 : Αναλυτής στο εργαστήριο της ACHAIA CLAUSS ΠΟΙΟΤΙΚΗ ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ Α.Ε. στα πλαίσια πρακτικής άσκησης.

01/2006-12/2008 : Ερευνητής, «Νέοι ακινητοποιημένοι βιοκαταλύτες για αύξηση παραγωγικότητας, βελτίωση ποιότητας κρασιού και για βιομηχανοποίησή τους στην οινοποιία», Τμήμα Χημείας, Πανεπιστήμιο Πατρών.

Συμμετοχή σε Ερευνητικά Προγράμματα

1. «ΠΕΝΕΔ 2003: **03ΕΔ657-Νέοι ακινητοποιημένοι βιοκαταλύτες για αύξηση παραγωγικότητας, βελτίωση ποιότητας κρασιού και για βιομηχανοποίησή τους στην οινοποιία**», με συμμετοχή της εταιρείας Achaia Clauss (Εθνικοί πόροι 20% - Ευρωπαϊκό Κοινωνικό Ταμείο (Ε.Κ.Τ.) 80% (Γ΄ Κ.Π.Σ.)), Επ. Υπεύθυνος: Γ. Καραϊσκάκης, 01/2006-12/2008, Ερευνητής, Τμήμα Χημείας, Πανεπιστήμιο Πατρών.
2. Δράση Εθνικής Εμβέλειας «*Ενίσχυση Νέων και Μικρομεσαίων Επιχειρήσεων*», Πράξη «*Υποστήριξη Νέων Επιχειρήσεων για Δραστηριότητες Έρευνας & Τεχνολογικής Ανάπτυξης*»: **15NEW_E_2009-Παραγωγή προβιοτικού παγωτού με ακινητοποιημένα κύτταρα *L. casei* σε ξηρούς καρπούς και σε προϊόντα ζαχαροπλαστικής**. Φορέας Χρηματοδότησης: ΕΥΔΕ-ΕΤΑΚ (ΓΓΕΤ) και η επιχείρηση ΑΧΑΪΚΟ ΕΝΤΕΛΒΑΪΣ Α.Β.Ε.Ε. Επ. Υπεύθυνος: Ι. Μιχαλόπουλος. Επ. Υπεύθυνος Υπεργολαβίας: Κ. Φυλακτακίδου-Ι. Κουρκουτάς, 11/2012-01/2014. Ερευνητής, Τμήμα Μοριακής Βιολογίας & Γενετικής, Δημοκρίτειο Πανεπιστήμιο Θράκης.
3. Συνεργασία ΙΙ: **11ΣΥΝ_2_566-Νέα Λειτουργικά Τρόφιμα με Ευεργετικές Επιδράσεις στην Υγεία που Περιέχουν Βιοενεργά Αιθέρια Έλαια από Ελληνικά Ενδημικά Φυτά**. Φορέας Χρηματοδότησης ΕΥΔΕ-ΕΤΑΚ (ΓΓΕΤ). Σε συνεργασία με τις επιχειρήσεις ΕΒΓΑ Α.Ε., ΒΙΟΡΥΛ Α.Ε. Επ. Υπεύθυνος: Ι. Κουρκουτάς, 11/2013-06/2015. Ερευνητής, Τμήμα Μοριακής Βιολογίας & Γενετικής, Δημοκρίτειο Πανεπιστήμιο Θράκης.
4. Συνεργασία ΙΙ: **11ΣΥΝ_8_839-Αγροτοβιομηχανικά Υγρά και Στερεά Απόβλητα ως Πρώτες Ύλες για την Παραγωγή μιας Νέας Γενιάς Βιοκαυσίμου**. Φορέας Χρηματοδότησης ΕΥΔΕ-ΕΤΑΚ (ΓΓΕΤ). Σε συνεργασία με τις επιχειρήσεις Β.Γ. ΣΠΗΛΙΟΠΟΥΛΟΣ Α.Ε., Α.ΒΙ.ΓΑΛ. Α.Ε., AGROINVEST Α.Ε. Επ. Υπεύθυνος: Α. Κουτίνας, 06/2013-10/2015. Ερευνητής, Τμήμα Χημείας, Πανεπιστήμιο Πατρών.
5. Επιχειρησιακό Πρόγραμμα «Ανταγωνιστικότητα Επιχειρηματικότητα και Καινοτομία 2014-2020», Πράξη «**Ερευνητική Υποδομή για την Ανάπτυξη Βιοδιεργασιών Τροφίμων και την Εκμετάλλευση Καινοτομιών – Food Innovation RI**» ΟΠΣ 5027222. Φορέας Χρηματοδότησης Υπουργείο Παιδείας, Έρευνας και Θρησκευμάτων, Επ. Υπεύθυνος: Μ. Κανελλάκη, Επ. Υπεύθυνος ΑΠΘ: Κ. Μπιλιαδέρης, 11/2018-10/2021. Τμήμα Γεωπονίας, ΑΠΘ.
6. Υπουργείο Παιδείας Έρευνας και Θρησκευμάτων, Γενική Γραμματεία Έρευνας & Τεχνολογίας, Δράση **"Δημιουργία εθνικών ερευνητικών δικτύων στην αλυσίδα αξίας του Αμπελιού"**, συμμετοχή ως επικεφαλής του Εργαστηρίου Οινολογίας και Οινοπνευματωδών Ποτών, του Τμήματος Γεωπονίας του ΑΠΘ.

Ανάπτυξη νέων προϊόντων σε συνεργασία με εταιρείες

1. Ως μέλος της ερευνητικής ομάδας του εργαστηρίου Εφαρμοσμένης Μικροβιολογίας και Βιοτεχνολογίας, του Τμ. Μοριακής Βιολογίας και Γενετικής του Δημοκριτείου Πανεπιστημίου

Θράκης, συμμετείχε στο παρακάτω ερευνητικό έργο «Υποστήριξη Νέων Επιχειρήσεων για Δραστηριότητες Έρευνας & Τεχνολογικής Ανάπτυξης»: 17NEW_B_2012: "Χρήση βιολογικά ενεργών αιθέριων ελαίων στην παραγωγή αλκοολούχων ποτών και προϊόντων ζαχαροπλαστικής με πιθανές ευεργετικές ιδιότητες στην υγεία", με συμμετοχή της εταιρείας ΤΕΝΤΟΥΡΑ-ΚΑΣΤΡΟ (ποτοποιία). Τα αποτελέσματα του έργου οδήγησαν σε νέα βελτιωμένα προϊόντα (λικέρ μαστίχας). (http://www.castro-spirits.gr/el/products/tentoura/tentoura-liqueur-mastiha)

Διδακτική Εμπειρία

2020-Σήμερα: **Τομέας Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Τμ. Γεωπονίας Α.Π.Θ.** Προπτυχιακά μαθήματα **Βιοδιεργασίες στην Επιστήμη Τροφίμων**.

Μεταπτυχιακό πρόγραμμα ειδίκευσης στην «Επιστήμη Τροφίμων και Διατροφή» **Μικροβιολογία Τροφίμων**

2018-Σήμερα: **Τομέας Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Τμ. Γεωπονίας Α.Π.Θ.** Προπτυχιακά μαθήματα **Οινολογία και οινοπνευματώδη ποτά** (συνδιδασκαλία), **Εργαστηριακές Ασκήσεις Οινολογίας και Οινοπνευματωδών Ποτών** (συνδιδασκαλία), **Γενική Μικροβιολογία** (συνδιδασκαλία).

Μεταπτυχιακό πρόγραμμα ειδίκευσης στη «Νομοθεσία Τροφίμων και Ποτών» στα μαθήματα **Μικροβιολογία Τροφίμων, Επεξεργασία & Θρεπτική Αξία Τροφίμων** και **Νομοθεσία Τροφίμων ΙΙ: ειδική νομοθεσία**.

Μεταπτυχιακό πρόγραμμα ειδίκευσης στην «Επιστήμη Τροφίμων και Διατροφή» στα μαθήματα **Ειδικά Θέματα στην Επιστήμη Τροφίμων και Διατροφή**, **Σεμινάρια στην Επιστήμη Τροφίμων και Διατροφή**.

10/2012-06/2018: **Τμ. Τεχνολογίας Τροφίμων, ΤΕΙ Πελοποννήσου.** Επιστημονικός/Εργαστηριακός Συνεργάτης: **Τεχνολογία και Ποιότητα Γάλακτος και Γαλακτοκομικών Προϊόντων (Θ+Ε), Βιομηχανικές Ζυμώσεις (Θ+Ε), Επεξεργασία Τροφίμων Ι (Ε), Χημεία Τροφίμων (Θ+Ε)**.

10/2015-06/2016: **Τμ. Τεχνολογίας Τροφίμων, ΤΕΙ Ιονίων Νήσων.** Επιστημ. Συνεργάτης/Πανεπ. Υπότροφος: **Επεξεργασία Τροφίμων ΙΙ (Θ+Ε), Ποσοτική Αναλυτική Χημεία (Θ+Ε), Φυσικοχημεία Τροφίμων (Θ+Ε)**.

10/2014-02/2016: **Τμ. Τεχνολόγων Περιβάλλοντος ΤΕΙ Ιονίων Νήσων.** Επιστημ./Εργαστηριακός Συνεργάτης: **Μέθοδοι Παρακολούθησης Ποιότητας Περιβάλλοντος (Θ), Γενική Χημεία (Ε)**.

10/2012-02/2013: **Τμήμα Τεχνολογίας Βιολογικής Γεωργίας & Τροφίμων, ΤΕΙ Ιονίων Νήσων.** Επιστημ. Συνεργάτης (Θεωρία και Εργαστήριο): **Μηχανική Τροφίμων, Τεχνολογία & Ποιοτικός Έλεγχος Λιπών Ελαίων & Οίνου**.

03/2011-06/2011:
02/2012-06/2012 **Τμήμα Χημείας, Πανεπιστήμιο Πατρών.** Διδάσκων με βάση το Π.Δ. 407/80 στην βαθμίδα του Λέκτορα: **Ενόργανη Χημική Ανάλυση ΙΙ (Ε)**.

Ερευνητικά Ενδιαφέροντα

- Μελέτη ιδιαίτερων χαρακτηριστικών οίνων
- Παραγωγή οίνων με χαμηλό αλκοολικό τίτλο
- Παραγωγή νέων οινικών προϊόντων, αποσταγμάτων και ζύθου
- Μελέτη αντιοξειδωτικών ιδιοτήτων οίνων και ζύθου
- Απομόνωση γηγενών στελεχών για παραγωγή προϊόντων με ιδιαίτερα χαρακτηριστικά
- Αξιοποίηση υποπροϊόντων και αποβλήτων οινοποιείων/ζυθοποιείων
- Χημεία και Μικροβιολογία Οίνου και Ζύθου
- Επιστήμη Τροφίμων/Τεχνολογία Ζυμώσεων

Συνοπτική Παρουσίαση Ερευνητικού Έργου - Αναγνώριση

- Ερευνητικές εργασίες σε διεθνή περιοδικά: 47
- Κεφάλαια σε συλλογικούς τόμους: 6
- Παρουσιάσεις σε επιστημονικά συνέδρια: 59
- Περισσότερες από 747 (scopus, h index 17) και 1044 (google scholar, h index 20) αναφορές
- Από το 2012, μετά από πρόσκληση του συντάκτη, μέλος του Editorial Board του διεθνούς επιστημονικού περιοδικού “Food Research International” (Elsevier)
- Αξιολογητής (Reviewer) επιστημονικών δημοσιεύσεων σε > 30 διεθνή επιστημονικά περιοδικά

ΔΗΜΟΣΙΕΥΜΕΝΟ ΕΡΓΟ

I. Ερευνητικές Εργασίες σε διεθνή περιοδικά με κριτές

1. Kourkoutas, Y., **Kandylis, P.,** Panas, P., Dooley, J.S.G., Nigam, P., Koutinas, A.A. (**2006**). Evaluation of freeze-drying kefir co-culture as a starter in Feta-type cheese production. *Applied and Environmental Microbiology*, *72*, 6124-6135.
2. **Kandylis, P.,** Koutinas, A.A. (**2008**). Extremely low temperature fermentations of grape must by potato supported yeast-strain AXAZ-1. A contribution is performed to catalysis of alcoholic fermentation. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, *56*, 3317-3327.
3. **Kandylis, P.,** Goula, A., Koutinas, A.A. (**2008**). Corn starch gel for yeast cell entrapment. A view for catalysis of alcoholic fermentation. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, *56*, 12037-12045.
4. Dimitrellou, D., **Kandylis, P.,** Kourkoutas, Y., Koutinas, A.A., Kanellaki, M. (**2009**). Evaluation of thermally-dried *Kluyveromyces marxianus* as baker’s yeast. *Food Chemistry*, *115*, 691-696.

5. Dimitrellou, D., **Kandylis, P.,** Mallouchos, A., Komaitis, M., Koutinas, A.A., Kourkoutas, Y. (**2010**). Effect of freeze-dried kefir culture on proteolysis in Feta-type and Whey-cheeses. *Food Chemistry*, *119*, 795-800.
6. Tsakiris, A., **Kandylis, P.,** Bekatorou, A., Kourkoutas, Y., Koutinas, A.A. (**2010**). Dry red wine making using yeast immobilized on cork pieces. *Applied Biochemistry and Biotechnology*, *162*, 1316-1326.
7. **Kandylis, P.,*** Drouza, C., Bekatorou, A., Koutinas, A.A. (**2010**). Scale-up of extremely low temperature fermentations of grape must by wheat supported yeast cells. *Bioresource Technology*, *101*, 7484-7491.
8. **Kandylis, P.,** Manousi, M.-E., Bekatorou, A., Koutinas, A.A. (**2010**). Freeze dried wheat supported biocatalyst for low temperature wine making. *LWT-Food Science and Technology*, *43*, 1485-1493.
9. **Kandylis, P.,** Vekiari, A.S., Kanellaki, M., Grati Kamoun, N., Msallem, M., Kourkoutas, Y. (**2011**). Comparative study of flavor profile of extra virgin olive oil of Koroneiki variety (*Olea europaea* var. *Microcarpa alba*) cultivated in Greece and Tunisia during one period of harvesting. *LWT-Food Science and Technology*, *44*, 1333-1341.
10. Tsakiris, A., Sotirakoglou, K., **Kandylis, P.,** Kaldis, P., Tzia, C., Kourkoutas, Y. (**2011**). Price estimation and economic evaluation of the production cost of red wines produced by immobilized cells on dried raisin berries. *International Journal of Wine Research*, *3*, 1-8.
11. **Kandylis, P.,*** Dimitrellou, D., Koutinas, A.A. (**2012**). Winemaking by barley supported yeast cells. *Food Chemistry*, *130*, 425-431.
12. **Kandylis, P.,** Mantzari, A., Koutinas, A.A., Kookos, I.K. (**2012**). Modeling of low temperature wine making using immobilized cells. *Food Chemistry*, *133*, 1341-1348.
13. Koutinas, A.A., Sypsas, V., **Kandylis, P.,** Michelis, A., Bekatorou, A., Kourkoutas, Y., Kordulis, C., Lycourghiotis, A., Banat, I.M., Nigam, P., Marchant, R., Giannouli, M., Yianoulis, P. (**2012**). Nano-Tubular cellulose for bioprocess technology development. *PLoS ONE*, *7(4)*, e34350.
14. **Kandylis, P.*** (**2012**). Starchy supports: Immobilization and wine making. *Fermentation Technology*, *1*:e107. doi:10.4172/fmt.1000e107
15. Prompona, K-D., **Kandylis, P.,** Tsakiris, A., Kanellaki, M., Kourkoutas, Y. (**2012**). Application of alternative technologies for elimination of artificial colorings in alcoholic beverages produced by *Citrus medica* and potential impact on human health. *Food and Nutrition Sciences*, *3*, 959-969.
16. Syngiridis, K., Bekatorou, A., Kallis, M., **Kandylis, P.,** Kanellaki, M., Koutinas, A.A. (**2013**). γ-alumina as a process advancing tool for a new generation biofuel. *Bioresource Technology*, *132*, 45-48.
17. Syngiridis, K., Bekatorou, A., **Kandylis, P.,** Larroche, C., Kanellaki, M., Koutinas, A.A. (**2014**). Favouring butyrate production for a new generation biofuel by acidogenic glucose fermentation in the presence of γ-alumina. *Bioresource Technology*, *161*, 118-123.
18. **Kandylis, P.,*** Dimitrellou D., Lymnaiou P., Koutinas, A.A. (**2014**). Freeze dried Saccharomyces cerevisiae cells immobilized on potato pieces for low-temperature winemaking. *Applied Biochemistry and Biotechnology*, *173*, 716-730.

19. Kumar, M.N., Gialleli, A.-I., Masson, J.B., **Kandylis, P.,** Bekatorou, A., Koutinas, A.A., Kanellaki, M. (**2014**). Lactic acid fermentation by cells immobilised on various porous cellulosic materials and their alginate/poly-lactic acid composites. *Bioresource Technology*, *165*, 332-335.

20. Dimitrellou, D., **Kandylis, P.,*** Sidira, M., Koutinas, A.A., Kourkoutas, Y. (**2014**). Free and immobilized Lactobacillus casei ATCC 393 on whey protein as starter cultures for probiotic Feta-type cheese production. *Journal of Dairy Science*, 97, 4675-4685.

21. Sidira, M., **Kandylis, P.,** Kanellaki, M., Kourkoutas, Y. (**2015**). Effect of immobilized *Lactobacillus casei* on volatile compounds of heat treated probiotic dry-fermented sausages. *Food Chemistry*, *178*, 201-207.

22. Sidira, M., **Kandylis, P.,** Kanellaki, M., Kourkoutas, Y. (**2015**). Effect of immobilized *Lactobacillus casei* on the evolution of flavor compounds in probiotic dry-fermented sausages during ripening. *Meat Science*, *100*, 41-51.

23. Lappa, K., **Kandylis, P.,** Bekatorou, A., Bastas, N., Klaoudatos, S., Athanasopoulos, N., Kanellaki, M., Koutinas, A.A. (**2015**). Continuous acidogenesis of sucrose, raffinose and vinasse using mineral kissiris as promoter. *Bioresource Technology*, *188*, 43-48.

24. Lappa, K., **Kandylis, P.,** Bastas, N., Klaoudatos, S., Athanasopoulos, N., Bekatorou, A., Kanellaki, M., Koutinas, A.A. (**2015**). New generation bio-fuel: Continuous acidogenesis of sucrose-raffinose mixture simulating vinasse is promoted by γ-alumina pellets. *Biotechnology for Biofuels*, *8*, 74.

25. Dimitrellou, D., **Kandylis, P.,** Kourkoutas, Y., Koutinas, A.A., Kanellaki, M. (**2015**). Cheese production using kefir culture entrapped in milk proteins. *Applied Biochemistry and Biotechnology*, *176*, 213-230.

26. Koutinas, A.A., Kanellaki, M., Bekatorou, A., **Kandylis, P.,** Pissaridi, K., Dima, A., Boura, K., Lappa, K., Tsafrakidou, P., P.-Y. Stergiou, A. Foukis, O. A. Gkini, E. M. Papamichael. (**2016**) Economic evaluation of technology for a new generation biofuel production using wastes. *Bioresource Technology*, *200*, 178-185.

27. **Kandylis, P.,** Pissaridi, K., Bekatorou, A., Kanellaki, M., Koutinas, A.A. (**2016**). Dairy and non-dairy probiotic beverages. *Current Opinion in Food Science*, *7*, 58-63.

28. Sidira, M., **Kandylis, P.,** Kanellaki, M., Kourkoutas, Y. (**2016**). Effect of curing salts and probiotic cultures on the evolution of flavor compounds in dry-fermented sausages during ripening. *Food Chemistry*, *201*, 334-338.

29. Dimitrellou, D., **Kandylis, P.,** Kourkoutas, Y. (**2016**). Effect of cooling rate, freeze-drying, and storage on survival of free and immobilized *Lactobacillus casei* ATCC 393. *LWT-Food Science and Technology*, *69*, 468-473.

30. Dimitrellou, D., **Kandylis, P.,** Petrović, T., Dimitrijević-Branković, S., Lević, S., Nedović, V., Kourkoutas, Y. (**2016**). Survival of spray dried microencapsulated *Lactobacillus casei* ATCC 393 in simulated gastrointestinal conditions and fermented milk. *LWT-Food Science and Technology*, *71*, 169-174.

31. **Kandylis, P.,** Bekatorou, A., Pissaridi, K., Lappa, K., Dima, A., Kanellaki, M., Koutinas, A.A. (**2016**). Acidogenesis of cellulosic hydrolysates for new generation biofuels. *Biomass and Bioenergy*, *91*, 210-216.
32. Stefanis, C., Mantzourani, I., Plessas, S., Alexopoulos, A., Galanis, A., Bezirtzoglou, E., **Kandylis, P.,** Varzakas, T. (**2016**). Reviewing classical and molecular techniques regarding profiling of probiotic character of microorganisms. *Current Research in Nutrition and Food Science*, *4(1)*, 27-47 doi : http://dx.doi.org/10.12944/CRNFSJ.4.1.05.
33. Bekatorou, A., Dima, A., Tsafrakidou, P., Boura, K., Lappa, K., **Kandylis, P.,** Pissaridi, K., Kanellaki, M., Koutinas, A.A. (**2016**). Down stream extraction process development for recovery of organic acids from a fermentation broth. *Bioresource Technology*, *220*, 34-37.
34. Marinaki, E., **Kandylis, P.,*** Dimitrellou, D., Zakynthinos, G., Varzakas, T. (**2016**). Probiotic yogurt production with *Lactobacillus casei* and prebiotics. *Current Research in Nutrition and Food Science*, *4(SI.2)*, 48-53. DOI : http://dx.doi.org/10.12944/CRNFSJ.4.Special-Issue-October.07
35. Boura, K., **Kandylis, P.,** Bekatorou, A., Kolliopoulos, D., Vasileiou, D., Panas, P., Kanellaki, M., Koutinas, A.A. (**2017**). New generation biofuel from whey: Successive acidogenesis and alcoholic fermentation using immobilized cultures on γ-alumina. *Energy Conversion and Management*, *135*, 256-260.
36. Dima, A., Boura, K., Stergiou, P.-Y., Foukis, A., Gkini, O.A., **Kandylis, P.,** Pissaridi, K., Bekatorou, A., Kanellaki, M., Papamichael, E.M., Koutinas, A.A. (**2017**). Scale-up for esters production from straw whiskers for biofuel applications. *Bioresource Technology*, *242*, 109-112.
37. **Kandylis, P.,*** Kanellaki, M. (**2017**). Effect of alkaline pretreatment on corn leaves. *Ecology & Safety*, *11*, 246-254.
38. Dimitrellou, D., **Kandylis, P.,** Kourkoutas, Y., Kanellaki, M. (**2017**). Novel probiotic whey cheese with immobilized lactobacilli on casein. *LWT-Food Science and Technology*, *86*, 627-634.
39. **Kandylis, P.,*** Kanellaki, M. (**2018**). Acidogenic fermentation of alkaline pretreated corn stem biomass. *Ecology & Safety*, *12*, 18-25.
40. Dimitrellou, D., Salamoura, C., Kontogianni, A., Katsipi, D., **Kandylis, P.,** Zakynthinos, G., & Varzakas, T. (**2019**). Effect of milk type on the microbiological, physicochemical and sensory characteristics of probiotic fermented milk. *Microorganisms*, *7*(9), 274.
41. Dimitrellou, D., **Kandylis, P.,** & Kourkoutas, Y. (**2019**). Assessment of freeze-dried immobilized lactobacillus casei as probiotic adjunct culture in yogurts. *Foods*, *8*(9), 374.
42. Dimitrellou, D., **Kandylis, P.,** Lević, S., Petrović, T., Ivanović, S., Nedović, V., & Kourkoutas, Y. (**2019**). Encapsulation of *Lactobacillus casei* ATCC 393 in alginate capsules for probiotic fermented milk production. *LWT*, *116*, 108501.
43. **Kandylis, P.,*** & Kokkinomagoulos, E. (**2020**). Food applications and potential health benefits of pomegranate and its derivatives. *Foods*, *9(2)*, 122.
44. Nikolaou, A., **Kandylis, P.,** Kanellaki, M., & Kourkoutas, Y. (**2020**). Winemaking using immobilized kefir cells on natural zeolites. *LWT*, *133*, 110043.

45. Dimitrellou, D., Solomakou, N., Kokkinomagoulos, E., & **Kandylis, P.** (**2020**). Yogurts supplemented with juices from grapes and berries. *Foods, 9(9)*, 1158.
46. Kokkinomagoulos, E., Nikolaou, A., Kourkoutas, Y., & **Kandylis, P.** (**2020**). Evaluation of yeast strains for pomegranate alcoholic beverage production: effect on physicochemical characteristics, antioxidant activity, and aroma compounds. *Microorganisms, 8(10)*, 1583.
47. Plioni, I., Bekatorou, A., Mallouchos, A., **Kandylis, P.,** Chiou, A., Panagopoulou, E.A., Dede, V., & Styliara P. (**2020**). Corinthian currants finishing side-stream: chemical characterization, volatilome, and valorisation through wine and baker's yeast production-technoeconomic evaluation. *Food Chemistry*, 128161 https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2020.128161.

II. Κεφάλαια σε βιβλία

1. **Kandylis, P.,** Dimitrellou, D., Kourkoutas, Y. (**2008**). Microbial implications in production of safe and high-quality cheese products with emphasis to traditional Greek cheeses. In Microbial Implication for Safe and Qualitative Food Products ed. Psarianos, C. and Kourkoutas, Y. Trivandrum, Kerala, India: Research Signpost. p. 35–50.
2. Δημητρέλλου, Δ., **Κανδύλης, Π.,** Μπεζιρτζόγλου, Ε., Κουτίνας, Α., Κανελλάκη, Μ., Κουρκουτάς, Ι. (**2009**). Αξιολόγηση της θερμικά αποξηραμένης ακινητοποιημένης καλλιέργειας kefir σε καζεΐνη ως αρχική καλλιέργεια στην παραγωγή ξηρού τυριού τυρογάλακτος. Δημοκρίτειο Πανεπιστήμιο Θράκης: Επιστημονική Επετηρίδα του Τμήματος Δασολογίας και Διαχείρισης Περιβάλλοντος και Φυσικών Πόρων, Τόμος 2ος. Εκδοτικός Οίκος Αδελφών Κυριακίδη Α.Ε. p. 651-661.
3. Koutinas, A.A., Bekatorou, A., Servetas, Y., Li, X., **Kandylis, P.,** Nigam, P. (**2011**) "Nano-Biotechnology Aspects and their Relation to Food Production". In: Advances in Bioprocesses in Food Industry: Vol. IV. Edited by CR Soccol, A Pandey, V Thomaz Soccol and C Larroche. ISBN 10: 8187680288 / ISBN 13: 9788187680284. New Delhi: Asiatech Publishers, Inc., Chap-11., p. 179-191.
4. Varzakas, T., **Kandylis, P.,** Dimitrellou, D., Salamoura, C., Zakynthinos, G., & Proestos, C. (**2018**). Innovative and fortified food: Probiotics, prebiotics, GMOs, and superfood. In Preparation and Processing of Religious and Cultural Foods. Ed. Eaqab Ali & Nina Naquiah, Woodhead Publishing. p. 67-129.
5. Boura K., **Kandylis P.,** Bekatorou A., Dima A., Kanellaki M., Koutinas A.A. (2018). Ester-Based Biofuels from Wastes. In: Singh O., Chandel A. (eds) Sustainable Biotechnology- Enzymatic Resources of Renewable Energy. Springer, Cham. p. 307-324.
6. **Kandylis, P.** (**2019**). Chapter 14. Innovative Vinegar Products. In Advances in Vinegar Production. Ed. Argyro Bekatorou, CRC Press. p. 265-298.

III. Περιλήψεις εργασιών σε διεθνή συνέδρια δημοσιευμένες σε διεθνή επιστημονικά περιοδικά

1. **Kandylis P.,** Dimitrellou D., Kourkoutas Y. (**2012**). Evaluation of immobilized *Lactobacillus casei* ATCC 393 on whey protein as starter culture in probiotic Feta-type cheese production. *Journal of Food Processing and Technology, 3(10),* 73. [International Conference and Exhibition on Probiotics. San Antonio, USA, 19-21 November 2012. Oral presentation]
2. Dimitrellou, D., **Kandylis, P.,** Kourkoutas, Y. (**2014**). Freeze dried apple and casein supported biocatalysts for probiotic dairy products production. *Journal of Biotechnology, 185S*, S78–S79. [European Biotechnology Congress, 15-18 May 2014, Lecce, Italy. Poster presentation.]
3. Dimitrellou, D., **Kandylis, P.,** Kourkoutas, Y. (**2014**). Physicochemical and microbiological characteristics of probiotic yogurts produced with immobilized cells. *Journal of Biotechnology, 185S*, S79. [European Biotechnology Congress, 15-18 May 2014, Lecce, Italy. Poster presentation.]
4. **Kandylis P.,** Nikita I., Lykaki R.V., Korka D., Vakros J., Kanellaki M. (**2018**). Effect of alkaline pretreatment on the characteristics of different parts of corn stalk. *Journal of Biotechnology, 280S*, S90. [European Biotechnology Congress, 26-28 April 2018, Athens, Greece.]

IV. Ανακοινώσεις σε συνέδρια

1. **Kandylis, P.,** Manousi, M.-E., Bekatorou, A., Soupioni, M. and Koutinas, A.A. (**2006**). Cell immobilization on peeled and non-peeled potatoes and their efficiency in glucose fermentation. *2nd International Congress on Bioprocesses in Food Industries*. ICBF-2006. Patras, Greece, June 18–21, (pp. 141).
2. Kourkoutas, Y., **Kandylis, P.,** Panas, P., Dooley, J.S.G. and Koutinas, A.A. (**2007**). Kefir co-culture as starter in Feta-type cheese production. *2nd Conference on Biosciences of the University of Patras*. Patras, Greece, April 23–24, (pp. 127).
3. Dimitrellou, D., **Kandylis, P.,** Kanellaki, M., Koutinas, A.A., Kourkoutas, Y. (**2007**). Evaluation of thermally-dried immobilized kefir on casein as a starter for whey-cheese production. *International Conference on New Horizons in Biotechnology* (NHBT-2007). Nist, Trivandrum, India. November 26-29, (p. 248).
4. **Kandylis, P.,** Kagia, A., Koutinas, A.A., Bekatorou, A. (**2008**). Dry and semi-sweet wine making using yeast immobilized on whole wheat grains. *4th International Biotechnology Forum*. IGBF-2008. Athens, Greece, February 2–3.
5. Papapostolou, H., Bosnea, L., **Kandylis, P.,** Kanellaki, M., Koutinas, A.A., Bekatorou, A. (**2008**). Efficiency of thermally dried kefir and convectively dried *Kluyveromyces marxianus* for whey fermentation. *4th International Biotechnology Forum*. IGBF-2008. Athens, Greece, February 2–3.
6. Dimitrellou, D., **Kandylis, P.,** Kourkoutas, Y., Kanellaki, M., Koutinas, A.A. (**2008**). Valorization of whey through thermal dried kefir starter culture for whey-cheese production. *2nd International*

Conference on Engineering for Waste Valorisation. WasteEng 2008. University of Patras, Greece, June 3-5, (pp. 327).

7. Dimitrellou, D., **Kandylis, P.,** Kourkoutas, Y., Koutinas, A.A., Kanellaki, M. (**2008**). Effect of different thermally-dried starter cultures on maturation of dried whey cheese. *1st Greek Scientific Conference for the milk and its products*. National Dairy Committee of Greece, Athens, Greece, October 9-10, (pp. 11).
8. **Kandylis P.,** Kosma M., Kazani P., Psarianos C., Koutinas A.A. (**2008**). Dry and semi-sweet wine making using yeast immobilized on whole corn grains and biocatalysts prepared with corn starch gel. *3rd International Congress on Bioprocesses in Food Industries*. ICBF-2008. Hyderabad, India, November 6-8, (pp. 79).
9. Koutinas A.A., Bekatorou, A., **Kandylis P.,** Servetas, I., Li, X., Nigam, P. (**2010**). Nano-tubular cellulose structure as a carrier for food nano-biotechnology development. *4th International Congress on Bioprocesses in Food Industries*. ICBF-2010. Curitiba, Brazil, October 5-8.
10. Dimitrellou D., **Kandylis P.,** Sidira M., Galanis A., Kourkoutas Y., Kanellaki M. (**2011**). Immobilized *Lactobacillus casei* ATCC 393 on whey protein as starter culture in probiotic Feta-type cheese production with enhanced protein content. *IDF-International Symposium on Sheep, Goat & other non-Cow Milk*. Athens, Greece, May 16-18.
11. Dimitrellou D., **Kandylis P.,** Kourkoutas Y., Koutinas A.A. (**2011**). Evaluation of immobilized kefir on casein and whey protein as starter culture in production of Feta-type cheese with enhanced protein content. *IDF-International Symposium on Sheep, Goat & other non-Cow Milk*. Athens, Greece, May 16-18.
12. Dimitrellou D., **Kandylis P.,** Kourkoutas Y. (**2012**). Immobilized *Lactobacillus casei* ATCC 393 on whey protein as starter culture in probiotic Feta-type cheese production. Effect on aroma profile. *International Flavour Conference XIII*. Porto Cheli, Greece, 29 May – 1 June.
13. **Kandylis P.,** Dimitrellou D., Kourkoutas Y. (**2012**). Evaluation of immobilized *Lactobacillus casei* ATCC 393 on whey protein as starter culture in probiotic Feta-type cheese production. *International Conference and Exhibition on Probiotics*. San Antonio, USA, 19-21 November.
14. Dimitrellou D., **Kandylis P.,** Kourkoutas Y., Kanellaki M. (**2012**). Feta-type cheese with kefir entrapped in milk proteins. *5th International Conference on Industrial Bioprocesses*. Taipei, Taiwan, 7-10 October, (pp. 334).
15. Dimitrellou D., **Kandylis P.,** Sidira M., Galanis A., Koutinas A.A., Kourkoutas Y. (**2012**). Probiotic Feta-type cheese production by free or immobilized *Lactobacillus casei* ATCC 393 on whey protein. *5th International Conference on Industrial Bioprocesses*. Taipei, Taiwan, 7-10 October, (pp. 316).
16. **Kandylis, P.,** Santarmaki, V., Panas, P., Mixalopoulos, I., Kourkoutas, Y. (**2013**). Freeze-dried immobilized *Lactobacillus casei* on dried nuts and pastry products as starter culture for probiotic foods. *35th Annual Conference, Hellenic Society for Biological Sciences*, Nafplio, Greece, 23-25 May (pp.124-125).
17. Dimitrellou D., **Kandylis P.,** Lević S., Petrović T., Dimitrijević-Branković S., Nedović V., Kourkoutas Y. (**2013**). Probiotic Survival of microencapsulated *Lactobacillus casei* ATCC 393 under simulated

gastrointestinal conditions. *19th International Symposium on Microencapsumation*. Pamplona, Spain, 9-11 September, (pp. 151).

18. Lappa, K., Boura, K., **Kandylis, P.,** Bekatorou, A., Kanellaki, M., Koutinas, A.A. (**2013**). γ-alumina as promoter in ethanol accumulation during acidogenic type fermentation of sucrose. *International Conference on Environment, Health and Industrial Biotechnology*. BioSangam-2013, India, 21-23 November.

19. Boura, K., Lappa, K., **Kandylis, P.,** Kolliopoulos, D., Vasileiou, D., Panas, P., Bekatorou, A., Kanellaki, M., Koutinas, A.A. (**2013**). γ-alumina as promoter in lactose and whey acidogenesis type fermentation. *International Conference on Advances in Biotechnology and Bioinformatics* ICABB 2013 and *X Convention of the Biotech Research Society*, Pune, India, 25-27 November.

20. Dimitrellou, D., **Kandylis, P.,** Kourkoutas, Y. (**2014**). Freeze dried apple and casein supported biocatalysts for probiotic dairy products production. *European Biotechnology Congress*, May 15-18, Lecce, Italy.

21. Dimitrellou, D., **Kandylis, P.,** Kourkoutas, Y. (**2014**). Physicochemical and microbiological characteristics of probiotic yogurts produced with immobilized cells. *European Biotechnology Congress*, May 15-18, Lecce, Italy.

22. Salamoura, C., Kontogianni, A., Katsipi, D., **Kandylis, P.,** Varzakas, T. (**2014**). Probiotic fermented milks made of cow's milk, goat's milk and their mixture. *European Biotechnology Congress*, May 15-18, Lecce, Italy.

23. Lappa, K., **Kandylis, P.,** Bastas, N., Klaoudatos, S., Athanasopoulos, N., Bekatorou, A., Kanellaki, M., Koutinas, A.A. (**2014**) Continuous acidogenesis, using γ-alumina, of a model sucrose and raffinose mixture to simulate vinasse bioconversion. *10th European Symposium on Biochemical Engineering Sciences* and *6th International Forum on Industrial Bioprocesses* in Collaboration with ACS, September 7-10, Lille, France.

24. Koutinas, A.A., Tsafrakidou, P., Dima, A., Lappa, K., Boura, K., Pissaridi, K., **Kandylis, P.,** Bekatorou, A., Kanellaki, M. (**2014**) A new generation bio-fuel production from agro-industrial wastes using promoters in acidogenesis of biomass. *International Conference on Emerging Trends in Biotechnology*, New Delhi, India, November 6-9, (p. IL1).

25. Boura, K., **Kandylis, P.,** Bekatorou, A., Kolliopoulos, D., Vasileiou, D., Panas, P., Kanellaki, M., Koutinas, A.A. (**2014**) New generation biofuel from whey: Successive acidogenesis and alcoholic fermentation using immobilized cultures on γ-alumina. *International Conference on Emerging Trends in Biotechnology*, New Delhi, India, November 6-9, (p. E12).

26. Lappa, K., **Kandylis, P.,** Bekatorou, A., Bastas, N., Klaoudatos, S., Athanasopoulos, N., Kanellaki, M., Koutinas, A.A. (**2014**) Continuous acidogenesis of sucrose, raffinose and vinasse using mineral kissiris as promoter. *International Conference on Emerging Trends in Biotechnology*, New Delhi, India, November 6-9, (p. F10). (Awarded poster).

27. Dimitrellou, D., **Kandylis, P.,** Kourkoutas, Y. (**2014**). Physicochemical and microbiological characteristics of probiotic yogurts produced with freeze dried immobilized cells on casein. *14th*

International Nutrition & Diagnostics Conference, September 2-5, Prague, Czech Republic. (Awarded poster).

28. Dimitrellou, D., **Kandylis, P.,** Sidira, M., Kourkoutas, Y. (**2014**). Assessment of freeze-dried immobilized *Lactobacillus casei* ATCC 393 on probiotic yoghurt production. *2014 Annual Conference & Exhibition. Functional Foods, Nutraceuticals, Natural Health Products, and Dietary Supplements*, October 14-17, Istanbul, Turkey (p. 245).

29. Dimitrellou, D., **Kandylis, P.,** Kourkoutas, Y. (**2014**). Probiotic fermented milk with freeze dried immobilized *Lactobacillus casei* ATCC 393 cells on apples pieces. *Natural resources, green technology & sustainable development.* November 25-28, Zagreb, Croatia (p. 71).

30. Bekatorou, A., Dima, A., Tsafrakidou, P., Boura, K., Lappa, K., **Kandylis, P.,** Pissaridi, K., Kanellaki, M., Koutinas, A.A. (**2015**). Liquid-liquid extraction of organic acids using alcohols to be used for a new generation ester-based biofuel production. *International conference on Chemical and Biochemical Engineering*, July 20-22, Paris, France.

31. **Kandylis, P.,** Bastas, N., Klaoudatos, S., Athanasopoulos, N., Foukis, A., Stergiou, P.-Y., Gini, O., Papamichael, E.M., Pissaridi, K., Bekatorou, A., Kanellaki, M., Koutinas A.A. (**2015**). Bioreactor design for esterification of C2-C5 organic acid to produce a new generation biofuel. *International conference on Chemical and Biochemical Engineering*, July 20-22, Paris, France.

32. Boura, K., **Kandylis, P.,** Pissaridi, K., Bekatorou, A., Kolliopoulos, D., Vasileiou, D., Panas, P., Kanellaki, M., Koutinas, A.A. (**2015**) New Generation Bio-fuel: Acidogenesis of whey using mineral kissiris as promoter. *New Horizons in Biotechnology*, November 22-25, Trivandrum, India.

33. Tsafrakidou, P., Bekatorou, A., Dima, A., Boura, K., Lappa, K., **Kandylis, P.,** Pissaridi, K., Kanellaki, M., Koutinas, A.A. (**2015**) Liquid-liquid extraction of organic acids to be used for new generation biofuel production. *New Horizons in Biotechnology*, November 22-25, Trivandrum, India.

34. Boura, K., **Kandylis, P.,** Bekatorou, A., Kolliopoulos, D., Panas, P., Kanellaki, M., Koutinas, A.A. (**2015**). Promotion of acidogenesis in whey anaerobic treatment by γ-alumina and kissiris: Scale up. *International Conference on Advances in Bioprocess Technology*, 26-28 November, Tiruvalla, Kerala, India.

35. Sidira,M., **Kandylis, P.,** Bosnea, L., Kanellaki, M., Varzakas, T., Kourkoutas, Y. (**2015**). Volatile compounds in probiotic dry - fermented sausages. *9th International Conference on Instrumental Methods of Analysis: Modern Trends and Applications*, 20-24 September, Kalamata, Greece (p. 114).

36. Marinaki, E., **Kandylis, P.,** Dimitrellou, D., Zakynthinos, G., Varzakas, T. (**2016**) Probiotic yogurt production with *Lactobacillus casei* and prebiotics. *1st International Multidisciplinary Conference on Nutraceuticals and Functional Foods*, Kalamata Greece, July 7-9.

37. Dima, A., Boura, K., Tsafrakidou, P., Lappa, K., Bekatorou, A., **Kandylis, P.,** Pissaridi, K., Bosnea, L., Kanellaki, M., Koutinas, A.A., (**2016**). Downstream extraction process development for recovery of organic acids from a fermentation broth. *Bioprocessing India Conference*, December 15-17, Mohali, Punjab, India (Awarded poster).

38. Dima, A., Boura, K., Stergiou, P.-Y., Foukis, A., Gkini O., **Kandylis, P.,** Pissaridi, K., Bekatorou, A., Kanellaki, M., Papamichael, E.M., Koutinas, A.A. (**2016**). Scale-up for a new generation biofuel based to esters from straw whiskers. *International Conference on Strategies for Environmental Protection and Management*, December 11-13, New Delhi, India (Awarded poster).
39. Kanellaki, M., Boura, K., **Kandylis, P.,** Bekatorou, A., Koutinas, A.A. (**2016**). New generation bio-fuel: promotion of organic acids production from wastes. *International Conference on Strategies for Environmental Protection and Management*, December 11-13, New Delhi, India.
40. Dimitrellou, D., **Kandylis, P.,** Kourkoutas, Y., Kanellaki, M. (**2017**) Novel whey cheese production by casein supported lactobacilli. *6th International Congress on Food Technology*, Athens, Greece, March 18-19, (P07).
41. Dimitrellou D., **Kandylis P.,** Lević S., Petrović T., Dimitrijević-Branković S., Nedović V., Kourkoutas Y. (**2017**) Encapsulation of *Lactobacillus casei* ATCC 393 in alginate beads and evaluation of their survival under simulated gastrointestinal conditions. *6th International Congress on Food Technology*, Athens, Greece, March 18-19, (P08).
42. **Kandylis P.,** Dimitrellou D., Koutinas, A.A. (**2017**) Wine making by cells immobilized on starchy supports. *6th International Congress on Food Technology*, Athens, Greece, March 18-19, (P119).
43. **Kandylis P.,** Kanellaki M. (**2017**) Effect of alkaline pretreatment on corn leaves. *26th International Conference - Ecology & Safety*, June 23-27, Elenite, Bulgaria.
44. **Kandylis P.,** Nikita I., Lykaki R.V., Korka D., Vakros J., Kanellaki M. (**2018**). Effect of alkaline pretreatment on the characteristics of different parts of corn stalk. *European Biotechnology Congress*, April 26-28, Athens, Greece.
45. **Kandylis P.,** Kanellaki M. (**2018**). Acidogenic fermentation of corn stem biomass for sustainable production of organic acids. *27th International Conference - Ecology and Safety*, June 23-27, Elenite, Bulgaria.
46. **Kandylis P.,** Kanellaki M. (**2018**). Sustainable exploitation of corn cob wastes through acidogenic fermentation. *4th International Conference on Sustainable Development* (ICSD 2018), April 11-15, Athens, Greece, (pp. 118-123).
47. Plioni, I., Dimitrellou, D., **Kandylis, P.,** Bekatorou, A., Kanellaki, M., Koutinas, A.A. (**2019**). A cell factory of *Saccharomyces cerevisiae* without genetic modification to ferment cellobiose. *8th International Forum on Industrial Bioprocessing*, May 1-5, Miri, Malaysia.
48. Plioni, I., Petsi, Th., Dima, A., Dimitrellou, D., Kandylis, P., Bekatorou, A., Kanellaki, M., Koutinas, A.A. (**2019**). Improving cell factory of S. cerevisiae to ferment cellobiose and cellulose in one batch. *4th International Conference on Sustainable Energy & Environmental Challenges (IV SEEC)*, November 27-29, Nagpur, India.
49. Koutinas, A.A., Panitsa, A., Kanellaki, M., Bekatorou, A., Dima, A., Boura, K., Dimitrellou, D., Plioni, I., Panagopoulos, V., Drosos, A., **Kandylis P.** (**2019**). Novel and matured biotechnologies in food bio-processing based on micro and nano tubular cellulose. *4th International Conference on Sustainable Energy & Environmental Challenges (IV SEEC)*, November 27-29, Nagpur, India.

50. Koutinas, A.A., Plioni, I., Panagopoulos, V., Drosos, A., Boura, K., Dimitrelou, D., Dima, A., Bosnea, L., **Kandylis, P.,** Soupioni, M., Kanellaki, M. (**2019**). Cell factories and biocatalysts for additional bio-processing in the same batch without cloning. *8th International Forum on Industrial Bioprocessing*, May 1-5, Miri, Malaysia.

51. Plioni I., Dimitrellou D., **Kandylis P.,** Bekatorou A., Kanellaki M., Koutinas A.A. (**2019**) A novel cell factory for combined bioprocesses. *12th International Scientific and Professional Conference "With Food to Health"*, October 24-25, Osijek, Croatia.

52. Wagner J., Prodromidis P., **Kandylis P.,** Katsanidis E., Biliaderis C., Moschakis T. (**2019**). Production of a functional whey cheese with phytosterols. *12th International Scientific and Professional Conference "With Food to Health"*, October 24-25, Osijek, Croatia. (pp.162).

53. Wagner L., Maras, A., Prodromidis P., **Kandylis P.,** Lazaridou A., Biliaderis C., Moschakis T. (**2019**). Production of a novel whey cheese by using complex coacervation. *12th International Scientific and Professional Conference "With Food to Health"*, October 24-25, Osijek, Croatia. (pp.163).

54. Kokkinomagoulos E., **Kandylis P.,** Biliaderis C. (**2019**). Evaluation of antioxidant capacity and physicochemical characteristics of wines based on pomegranate juice. *12th International Scientific and Professional Conference "With Food to Health"*, October 24-25, Osijek, Croatia. (pp.157).

55. **Kandylis P.** (**2019**). Immobilization in wine making for improved quality. *12th International Scientific and Professional Conference "With Food to Health"*, October 24-25, Osijek, Croatia. (pp.156).

56. Kokkinomagoulos E., **Kandylis P.,** Prodromidis P., Sereti V., Zampouni K., Wagner J., Katsanidis E., Lazaridou A., Moschakis T., Biliaderis C. (**2020**). Impact of yeast strain, fermentation temperature and sugar content on pomegranate alcoholic beverage production and characteristics. ISEKI e-conference "*Food Quality and Texture in Sustainable Production and Healthy Consumption*", Austria, 18th and 19th November 2020 (oral presentation).

57. Prodromidis P., Mourtzinos I., Wagner J., Kokkinomagoulos E., **Kandylis P.,** Sereti V., Zampouni K., Katsanidis E., Lazaridou A., Biliaderis C., Moschakis T. (**2020**). Use of phenol-rich red onion skin waste extracts as natural colorants in yoghurt-like products. ISEKI e-conference "*Food Quality and Texture in Sustainable Production and Healthy Consumption*", Austria, 18th and 19th November 2020 (poster presentation).

58. Kokkinomagoulos E., **Kandylis P.,** Dimitrellou D., Hatzikamari M. (**2020**). Fortification of emmer based fermented beverages with juices from grapes and berries. ISEKI e-conference "*Food Quality and Texture in Sustainable Production and Healthy Consumption*", Austria, 18th and 19th November 2020 (poster presentation).

59. Kokkinomagoulos E., **Kandylis P. (2020)**. Sustainable exploitation of by-products of vitivinicultural origin in winemaking. 1st International Electronic Conference on Applied Sciences (ASEC 2020), 10-30 November 2020. DOI: 10.3390/ASEC2020-07521

V. Δίπλωμα Ευρεσιτεχνίας

1. Δημητρέλλου Δ., **Κανδύλης Π.,** Κουρκουτάς Ι. **2015**. «Παιδικές κρέμες με λυοφιλιωμένα ή θερμικά αποξηραμένα ακινητοποιημένα προβιοτικά βακτήρια σε φρούτα, καζεΐνη ή πρωτεΐνη τυρογάλακτος», Οργανισμός Βιομηχανικής Ιδιοκτησίας, Αριθμός 1008754, A23L 1/187.

VI. Διδακτικές σημειώσεις - Συγγράμματα

1. **Κανδύλης Π.** (**2015**). Συγγραφή Εκπαιδευτικού Υλικού για τα Κέντρα Δια Βίου Μάθησης στο πλαίσιο σύμβασης με το ΕΑΠ στη θεματική ενότητα «Ασφάλεια και Ποιότητα Τροφίμων» http://kdvm.gr/Media/Default/Pdf%20enotites/2.6.pdf
2. **Κανδύλης Π.** (**2017**). Συγγραφή Εκπαιδευτικού Υλικού/περιεχομένου για το θεματικό αντικείμενο «Τεχνίτης Γαλακτοκομίας-Τυροκομίας» στο πλαίσιο του Υποέργου 6 – ΙΜΕ ΓΣΕΒΕΕ της Πράξης «Κατάρτιση και πιστοποίηση ανέργων σε κλάδους αιχμής».
3. Σημειώσεις και εργαστηριακά εγχειρίδια για **πανεπιστημιακά μαθήματα** (Εργαστηριακές Σημειώσεις «Τεχνολογία και Ποιότητα Γάλακτος και Γαλακτοκομικών Προϊόντων», «Βιομηχανικές Ζυμώσεις», «Μηχανική Τροφίμων» και «Τεχνολογία και Ποιοτικός Έλεγχος Λιπών Ελαίου και Οίνου», «Μέθοδοι Παρακολούθησης Ποιότητας Περιβάλλοντος», «Επεξεργασία Τροφίμων ΙΙ», «Ποσοτική Αναλυτική Χημεία», «Φυσικοχημεία Τροφίμων»)
4. Σημειώσεις και εργαστηριακά εγχειρίδια για **μαθήματα ΙΕΚ** (Ειδικότητα: «Τεχνικός Φαρμάκων Καλλυντικών και Παρεμφερών Προϊόντων» και «Βοηθός Φαρμακείου», Μαθήματα: Γενική Χημεία (Θ), Φυσικές και Χημικές Διεργασίες (Θ), Οργανική Χημεία (Θ), Φαρμακευτική Τεχνολογία (Θ), Φαρμακευτική Τεχνολογία (Ε), Κοσμετολογία (Ε), Χημική Τεχνολογία (Θ), Αναλυτική Χημεία Ι (Ε), Αναλυτική Χημεία ΙΙ (Ε) Ειδικότητα: «Ειδικός Εφαρμογών Αισθητικής», Μάθημα: Στοιχεία Χημείας – Κοσμητολογία (Θ) Ειδικότητα: «Τεχνικός Μαγειρικής Τέχνης – Αρχιμάγειρας Chef», Μάθημα: Τροφογνωσία (Θ)).