ΒΙΟΓΡΑΦΙΚΟ ΣΗΜΕΙΩΜΑ

Βιογραφικά Στοιχεία, Σπουδές,
Διδακτικό και Ερευνητικό Έργο

Δρ. Αθανασίας Γούλα

Αναπληρώτριας Καθηγήτριας
Τομέα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων
Τμήματος Γεωπονίας
Σχολής Γεωπονίας, Δασολογίας και Φυσικού Περιβάλλοντος
Α.Π.Θ.

ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ - ΑΠΡΙΛΙΟΣ 2022

1. ΒΙΟΓΡΑΦΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ

Επώνυμο	**: Γούλα**
Όνομα	**: Αθανασία**
Πατρώνυμο	: Μιχαήλ
Μητρώνυμο	: Αφροδίτη
Ημερομηνία γέννησης	: 30 Μαρτίου 1973
Τόπος γέννησης	: Θεσσαλονίκη
Οικογενειακή κατάσταση	: Έγγαμη, με τρία παιδιά
Διεύθυνση εργασίας	: Εργαστήριο Επεξεργασίας και Μηχανικής Τροφίμων, Τομέας Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Σχολή Γεωπονίας, Δασολογίας και Φυσικού Περιβάλλοντος, Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης, 541 24
Τηλέφωνο	: 2310 991658, 2310 949284, 6977 532173
E-mail	: athgou@agro.auth.gr

2. ΣΠΟΥΔΕΣ - ΤΙΤΛΟΙ

- **Διδακτορικό Δίπλωμα (Ph.D.)**, Εργαστήριο Τεχνολογίας Βιομηχανιών Τροφίμων και Αγροτικών Βιομηχανιών, Τμήμα Χημικών Μηχανικών, Πολυτεχνική Σχολή, Α.Π.Θ., 2005 (Βαθμός: Άριστα) (Τίτλος διατριβής: Εφαρμογή της τεχνικής spray drying στην ξήρανση υγρών τροφίμων-πολτού τομάτας)
- **Μεταπτυχιακό Δίπλωμα (M.Sc.)**, Διασφάλιση Ποιότητας, Ελληνικό Ανοικτό Πανεπιστήμιο, 2006 (Βαθμός: 9.30) (Τίτλος διατριβής: Σχεδιασμός και ανάλυση πειραμάτων για τη μελέτη χημικών διεργασιών σε βιομηχανίες τροφίμων)
- **Δίπλωμα Χημικού Μηχανικού**, Τμήμα Χημικών Μηχανικών, Πολυτεχνική Σχολή, Α.Π.Θ., 1996 (Βαθμός: 8.03) (Τίτλος διατριβής: Ποιοτικός έλεγχος παραδοσιακού ελληνικού τυριού φέτα με χρήση NIR φασματομετρίας)
- **Απολυτήριο Λυκείου**, 15^{ο} Γενικό Λύκειο Θεσσαλονίκης, 1990 (Βαθμός: 19 2/11)

Ξένες γλώσσες

– Αγγλικά (Άριστα)
– Ιταλικά (Πολύ Καλά)

Σεμινάρια επιμόρφωσης

– Πρόγραμμα κατάρτισης 250 ωρών της Ελληνικής Εταιρίας Τοπικής Ανάπτυξης και Αυτοδιοίκησης με τίτλο “Διαχείριση Απορριμμάτων-Προστασία Περιβάλλοντος”, 1999
– Σεμινάριο “ISO 9000 IATCA QMS Auditor Training Course” της International Auditor and Training Certification Association για επιθεώρηση Συστημάτων Ποιότητας, 2000

Δεξιότητες πληροφορικής

– Άριστη γνώση χειρισμού των πακέτων MS Office, Matlab, SPSS, Systat, Minitab
– Άριστη γνώση χειρισμού προγράμματος υπολογιστικής ρευστομηχανικής (CFD) Fluent

3. ΥΠΟΤΡΟΦΙΕΣ - ΔΙΑΚΡΙΣΕΙΣ

– *Υποτροφία* Ι.Κ.Υ. για εισαγωγή στο Τμήμα Χημικών Μηχανικών του Α.Π.Θ. με Πανελλαδικές Εξετάσεις και σειρά κατάταξης 3η, 1990
– *Υποτροφία* Ι.Κ.Υ. για μεταπτυχιακές σπουδές στο γνωστικό αντικείμενο Επεξεργασία-Συντήρηση-Μηχανική Τροφίμων, 2000-2004
– *Υποτροφία* Ι.Κ.Υ. για μεταδιδακτορική έρευνα στον Τομέα Γεωπονικών Επιστημών,

Υποτομέα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, 2005-2007

- *Τιμητική διάκριση* από τον εκδοτικό οίκο Elsevier για την ερευνητική εργασία "Water sorption isotherms and glass transition temperature of spray dried tomato pulp", Journal of Food Engineering, 2008, 85:73-83, με συγγραφείς Goula A.M., Karapantsios T.D., Achilias D.S. & Adamopoulos K.G., ως μία εκ των δέκα (10) πρώτων συχνά αναφερόμενων άρθρων για την περίοδο 2008-2010
- *1ο βραβείο ερευνητικής εργασίας* (κατηγορία BSc/MSc) "Student of the Year Award" στο πλαίσιο του Διεθνούς Επιστημονικού Συνεδρίου 29th EFFoST International Conference, Food Science Research and Innovation: Delivering sustainable solutions to the global economy and society, November 10-12, 2015, Athens, Greece, για την εργασία "An approach to turn grape pomace into a valuable food byproduct" των K. Thymiatis, K. Kaderides, A. Goula

4. ΑΠΑΣΧΟΛΗΣΗ

1997-1998 *Χημικός μηχανικός* - υπεύθυνη τμήματος παραγωγής κονσερβοποιημένων τροφίμων φυτικής προέλευσης, καθώς και υπεύθυνη ποιοτικού ελέγχου και εφαρμογής συστήματος HACCP στην "Ελληνική Αγορά Α.Ε.-Βιομηχανία παραγωγής κονσερβοποιημένων παραδοσιακών προϊόντων και κρεμωδών προϊόντων τύπου σαλάτας", Λάκκωμα Θεσσαλονίκης

2000-2004 *Διδασκαλία εργαστηριακών μαθημάτων* στο Τμήμα Χημικών Μηχανικών, Πολυτεχνική Σχολή, Α.Π.Θ.

2005-2009 *Επιστημονική συνεργάτιδα* στο Τμήμα Εμπορίας και Ποιοτικού Ελέγχου Αγροτικών Προϊόντων, Σχολή Τεχνολογίας Γεωπονίας, Τ.Ε.Ι. Δυτικής Μακεδονίας (Παράρτημα Φλώρινας)

2006-2008 *Επιστημονική συνεργάτιδα* στο Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων, Τ.Ε.Ι. Λάρισας (Παράρτημα Καρδίτσας)

2005-2007 *Μεταδιδακτορική ερευνήτρια* στο Εργαστήριο Γενικής και Ανόργανης Χημικής Τεχνολογίας, Τμήμα Χημείας, Α.Π.Θ.

2007-2010 *Ερευνήτρια* στο Εργαστήριο Τεχνολογίας Βιομηχανιών Τροφίμων και Αγροτικών Βιομηχανιών, Τμήμα Χημικών Μηχανικών, Πολυτεχνική Σχολή, Α.Π.Θ.

2010-2015 *Λέκτορας* στον Τομέα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Γεωπονική Σχολή, Α.Π.Θ. Γνωστικό αντικείμενο: Επιστήμη Τροφίμων-Σχεδιασμός και βελτιστοποίηση διεργασιών επεξεργασίας τροφίμων

2015-2019 *Επίκουρη Καθηγήτρια* στον Τομέα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Γεωπονική Σχολή, Α.Π.Θ. Γνωστικό αντικείμενο: Επιστήμη Τροφίμων-Σχεδιασμός και βελτιστοποίηση διεργασιών επεξεργασίας τροφίμων

2019-σήμερα *Αναπληρώτρια Καθηγήτρια* στον Τομέα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Γεωπονική Σχολή, Α.Π.Θ. Γνωστικό αντικείμενο: Επιστήμη Τροφίμων-Σχεδιασμός και βελτιστοποίηση διεργασιών επεξεργασίας τροφίμων

5. ΔΙΔΑΚΤΙΚΟ ΕΡΓΟ

Πριν την εκλογή στη βαθμίδα της Λέκτορα

Τμήμα Χημικών Μηχανικών, Πολυτεχνική Σχολή Α.Π.Θ.

- Εφαρμογές Ηλεκτρονικών Υπολογιστών και Χημική Μηχανική, 2000-2003
- Εργαστήριο Τροφίμων-Βιοτεχνολογίας, 2000-2004

Τμήμα Εμπορίας και Ποιοτικού Ελέγχου Αγροτικών Προϊόντων, Τ.Ε.Ι. Δυτικής Μακεδονίας

- Τυποποίηση Αγροτικών Προϊόντων (Θεωρία και Εργαστήριο), 2005-2009
- Συντήρηση Αγροτικών Προϊόντων (Θεωρία και Εργαστήριο), 2008-2009

Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων, Τ.Ε.Ι. Λάρισας

- Μηχανική Τροφίμων Ι (Εργαστήριο), 2005-2006
- Μηχανική Τροφίμων ΙΙ (Εργαστήριο), 2006-2007
- Επεξεργασία Τροφίμων Ι (Θεωρία), 2006-2008
- Επεξεργασία Τροφίμων ΙΙ (Θεωρία), 2007-2008
- Φυσικοχημεία Τροφίμων (Θεωρία), 2006-2008
- Τεχνολογία και Ποιοτικός Έλεγχος Φρούτων και Λαχανικών (Θεωρία), 2007-2008

Κέντρο Επαγγελματικής Κατάρτισης "Εκπαιδευτική Παρέμβαση Α.Ε."

- Πρόγραμμα "Λαγκαδάς-Νόστος": Συσκευασία και τυποποίηση αγροτικών προϊόντων, μέθοδοι συντήρησης και ελέγχου: παστερίωση, αφυδάτωση, ξήρανση, ψύξη, κατάψυξη, πρότυπα τυποποίησης αγροτικών προϊόντων, 1999
- Πρόγραμμα "Τεχνικές Επεξεργασίας Τροφίμων και Ποτών": ενζυματολογία και μικροβιολογία, εισαγωγή στα συστήματα διασφάλισης ποιότητας, αρχές ανάπτυξης προτύπων διασφάλισης ποιότητας, 2000
- Πρόγραμμα "Νέα Τεχνολογικά Συστήματα Παραγωγής Γαλακτοκομικών Προϊόντων": συστήματα μηχανικών διεργασιών, διήθηση και υψηλή διήθηση, τεχνική της υπερδιήθησης στην παραγωγή γαλακτοκομικών προϊόντων, 2000
- Πρόγραμμα "Διασφάλιση Ποιότητας και Ασφάλεια Γαλακτοκομικών Προϊόντων": οργάνωση ελέγχου ποιότητας γαλακτοκομικών προϊόντων, κρίσιμα σημεία ελέγχου παραγωγής, 2000

<u>Μετά την εκλογή στη βαθμίδα της Λέκτορα</u>

Τομέας Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Τμήμα Γεωπονίας Α.Π.Θ.

- Μηχανική Τροφίμων Ι (συνδιδασκαλία), 2011-σήμερα
- Μηχανική Τροφίμων ΙΙ (Αρχές Μηχανολογίας Τροφίμων) (συνδιδασκαλία), 2010-σήμερα
- Μαθηματικά Μοντέλα στην Επιστήμη Τροφίμων (συνδιδασκαλία), 2011-2014
- Συστήματα Αυτοματισμού Βιομηχανιών Τροφίμων (συνδιδασκαλία), 2011-σήμερα
- Διαχείριση Νερού και Αποβλήτων Βιομηχανιών Τροφίμων, 2015-σήμερα
- Ανάπτυξη Νέων Προϊόντων & Σχημάτων Επεξεργασίας (μεταπτυχιακό) (συνδιδασκαλία), 2012-2018
- Σχεδιασμός Διεργασιών Παραγωγής Τροφίμων (μεταπτυχιακό) (συνδιδασκαλία), 2018-σήμερα
- Επεξεργασία και Θρεπτική Αξία Τροφίμων (μεταπτυχιακό) (συνδιδασκαλία), 2019-σήμερα
- Προσδιορισμός διάρκειας ζωής τροφίμων (μεταπτυχιακό) (συνδιδασκαλία), 2020-σήμερα
- Προζυμωτικές Διεργασίες και Οινοποιήσεις (μεταπτυχιακό) (συνδιδασκαλία), 2012-σήμερα
- Μεταζυμωτικές Διεργασίες και Παλαίωση Οίνου (μεταπτυχιακό) (συνδιδασκαλία), 2012-σήμερα

Τμήμα Χημικών Μηχανικών, Πολυτεχνική Σχολή Α.Π.Θ.

- Μηχανική Τροφίμων, 2016-2018

Τμήμα Χημείας Α.Π.Θ.

- Διεργασίες στην Παραγωγή Τροφίμων και Συστατικών τους με Έμφαση στις Βιοδιεργασίες (μεταπτυχιακό) (συνδιδασκαλία), 2018-σήμερα

6. ΕΠΙΒΛΕΨΗ ΔΙΑΤΡΙΒΩΝ

Επίβλεψη προπτυχιακών διατριβών

Τμήμα Εμπορίας και Ποιοτικού Ελέγχου Αγροτικών Προϊόντων, Τ.Ε.Ι. Δυτικής Μακεδονίας

17 προπτυχιακές διατριβές

Τομέας Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Τμήμα Γεωπονίας Α.Π.Θ.

48 προπτυχιακές διατριβές (42 περατωθείσες και 6 σε εξέλιξη)

Επίβλεψη μεταπτυχιακών διατριβών

1. Καλαμαρά Ελένη, "Αξιοποίηση σπόρων ροδιού-Ενθυλάκωση περιεχόμενου ελαίου", 2014
2. Λαλοπούλου Ελένη, "Συντήρηση φασολιών με συνδυασμό τροποποιημένων ατμοσφαιρών και αιθέριων ελαίων", 2015
3. Καδερίδης Κυριάκος, "Αξιοποίηση φλοιού ροδιού με τεχνικές εκχύλισης και ενθυλάκωσης", 2015
4. Κοκολάκη Μαρία, "Επίδραση υπερήχων στην ωσμωτική αφυδάτωση πατάτας", 2016
5. Τσαλή Αλεξάνδρα, "Βελτιστοποίηση ενθυλάκωσης βιοδραστικών ενώσεων από απόβλητα ερυθρής οινοποίησης με σκοπό την ενσωμάτωσή τους σε τρόφιμα", 2018
6. Βερβέρη Μαρία, "Ανάκτηση φαινολικών συστατικών από υγρά απόβλητα ελαιουργείων με χρήση βιοπροσροφητικών υλικών", 2019
7. Δρεβελέγκα Ιωάννα, "Βελτιστοποίηση εκχύλισης φαινολικών συστατικών από απόβλητα ερυθρής οινοποίησης", 2019
8. Παπαοικονόμου Λυγερή, "Χρήση σπόρων ροδιού ως βιοπροσροφητικό υλικό για τη διαχείριση υγρών αποβλήτων ελαιουργείων", 2019
9. Τσιβίκη Μαρία, "Ανάκτηση ελαίου από γίγαρτα οινοποίησης", 2019
10. Τζάτση Πηνελόπη, "Βελτιστοποίηση παραλαβής και σταθεροποίησης φαινολικών συστατικών από καρπούς αρώνιας", 2020
11. Παντελίδου Δήμητρα, "Εμπλουτισμός πατάτας με φαινολικά συστατικά από απόβλητα τροφίμων μέσω ωσμωτικής αφυδάτωσης με υπερήχους", σε εξέλιξη
12. Βελόπουλος Ιωάννης, "Βελτιστοποίηση απόσταξης ελαίου ρίγανης με εφαρμογή υπερήχων", 2022
13. Χατζηλία Θεοδώρα, "Εφαρμογή μικροκυμάτων στην ξήρανση ροδακίνων", 2022
14. Φωτίου Δημήτρης, "Συνδυασμός υπερήχων και μικροκυμάτων για τη βελτιστοποίηση της διεργασίας ξήρανσης", σε εξέλιξη
15. Ζωντού Γεωργία, "Βελτιστοποίηση κλασικής ξήρανσης με αέρα μέσω προκατεργασίας υπερήχων", σε εξέλιξη
16. Χεζάνογλου Ευάγγελος, "Ενθυλάκωση φαινολικών εκχυλισμάτων με συγκρυστάλλωση", σε εξέλιξη

Επίβλεψη διδακτορικών διατριβών

1. Καδερίδης Κυριάκος, "Αξιοποίηση παραπροϊόντων βιομηχανίας ροδιού", 2020
2. Σολωμάκου Νικολέττα, "Διαχείριση υγρών αποβλήτων ελαιουργείων με χρήση καινοτόμων βιοπροσροφητικών υλικών", σε εξέλιξη

Μέλος τριμελών συμβουλευτικών επιτροπών εκπόνησης διδακτορικών διατριβών

1. Μοσχονά Α. Επιβλέπουσα: Λιακοπούλου-Κυριακίδου Μ., 2016
2. Κυριτσάκης Κ. Επιβλέπων: Γερασόπουλος Δ., 2018
3. Ρούπτσιου Α. Επιβλέπουσα: Αγγελή Α., σε εξέλιξη
4. Μίσιου Ο. Επιβλέπων: Κουτσουμανής Κ., σε εξέλιξη
5. Κοκκινομάγουλος Ε. Επιβλέπων: Κανδύλης Π., σε εξέλιξη
6. Κύρογλου Σ. Επιβλέπων: Βαρελτζής Ο., σε εξέλιξη
7. Παπαγιανέλη Σ.Δ. Επιβλέπων: Κουτσουμανής Κ., σε εξέλιξη

Μέλος τριμελών επιτροπών εξέτασης μεταπτυχιακών διατριβών

1. Κοσμίδου Ε. Επιβλέπων: Γερασόπουλος Δ.
2. Παπατσαρούχα Ε. Επιβλέπων: Γερασόπουλος Δ.
3. Σάνδρου Δ. Επιβλέπων: Λαζαρίδης Χ.
4. Χασεκιόγλου Α. Επιβλέπων: Λαζαρίδης Χ.
5. Νάνης Η. Επιβλέπων: Γερασόπουλος Δ.
6. Δημακοπούλου- Παπάζογλου Δ. Επιβλέπων: Κουτσουμανής Κ.
7. Αδαμίδου Σ. Επιβλέπων: Κατσανίδης Ε.
8. Γκουντενούδη-Εσκιτζή Ι. Επιβλέπουσα: Λαζαρίδου Α.
9. Χριστοδούλου Χ.Ε. Επιβλέπουσα: Λαζαρίδου Α
10. Κατικαρίδου Ε. Επιβλέπων: Γερασόπουλος Δ.
11. Βασιλάκη Α. Επιβλέπων: Μουρτζίνος Ι.
12. Παπαγιανέλη Σ. Επιβλέπων: Κουτσουμανής Κ.
13. Κυριακίσου Α. Επιβλέπων: Μουρτζίνος Ι.
14. Παλαιολόγου Ε. Επιβλέπων: Μουρτζίνος Ι.
15. Λούκρη Α. Επιβλέπων: Μουρτζίνος Ι.
16. Θεοδωρόπουλος Ε. Επιβλέπων: Κουτσουμανής Κ.
17. Δίδος Σ. Επιβλέπων: Κουτσουμανής Κ.
18. Φραγκόπουλος Θ. Επιβλέπων: Μουρτζίνος Ι.
19. Ζούρου Χ. Επιβλέπων: Κουτσουμανής Κ.
20. Διακάκη Ε. Επιβλέπων: Γερασόπουλος Δ.
21. Πετρουλά Γ. Επιβλέπων: Κανδύλης Π.
22. Μαναβάκη Μ. Επιβλέπων: Μουρτζίνος Ι.

Μέλος επταμελών επιτροπών εξέτασης διδακτορικών διατριβών:

1. Γουγουλή Μ. Επιβλέπων: Κουτσουμανής Κ.
2. Λιανού Α. Επιβλέπων: Κουτσουμανής Κ.
3. Σεραφειμίδου Α. Επιβλέπων: Ζλατάνος Σ.
4. Αποστολίδου Χ. Επιβλέπων: Αδαμόπουλος Κ.
5. Κακαγιάννη Μ. Επιβλέπων: Κουτσουμανής Κ.
6. Δημακοπούλου-Παπάζογλου Δ. Επιβλέπων: Κατσανίδης Ε.
7. Ασπρίδου Ζ. Επιβλέπων: Κουτσουμανής Κ.

7. ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΟ ΕΡΓΟ

Α. ΔΗΜΟΣΙΕΥΣΕΙΣ ΣΕ ΔΙΕΘΝΗ ΠΕΡΙΟΔΙΚΑ ΜΕ ΚΡΙΤΕΣ

Πριν την εκλογή στη βαθμίδα της Λέκτορα

Α.1. Adamopoulos K.G.*, **Goula A.M.** & Petropakis H.J. 2001. “Quality control during processing of feta cheese. NIR application”. *Journal of Food Composition and Analysis*. 14 (4): 431-440.

Α.2. **Goula A.M.** & Adamopoulos K.G.* 2003. “Spray drying performance of a laboratory spray dryer for tomato powder preparation”. *Drying Technology*. 21 (7): 1273-1289.

Α.3. **Goula A.M.** & Adamopoulos K.G.* 2003. “Estimating the composition of tomato juice products by near infrared spectroscopy”. *Journal of Near Infrared Spectroscopy*. 11: 123-136.

Α.4. Adamopoulos K.G.* & **Goula A.M.** 2004. “Application of near-infrared reflectance spectroscopy in the determination of major components in taramosalata”. *Journal of*

Food Engineering. 63: 199-207.

A.5. **Goula A.M.** & Adamopoulos K.G.* 2004. "Influence of spray drying conditions on residue accumulation – Simulation using CFD". *Drying Technology*. 22 (5): 1107-1128.

A.6. **Goula A.M.**, Adamopoulos K.G.* & Kazakis N.A. 2004. "Influence of spray conditions on tomato powder properties". *Drying Technology*. 22 (5): 1129-1151.

A.7. **Goula A.M.** & Adamopoulos K.G.* 2004. "Spray drying of tomato pulp: Effect of feed concentration". *Drying Technology*. 22 (10): 2309-2330.

A.8. **Goula A.M.** & Adamopoulos K.G. 2005. "Spray drying of tomato pulp in dehumidified air. I. The effect on product recovery". *Journal of Food Engineering*. 66: 25-34.

A.9. **Goula A.M.** & Adamopoulos K.G.* 2005. "Spray drying of tomato pulp in dehumidified air. II. The effect on powder properties". *Journal of Food Engineering*. 66: 35-42.

A.10. **Goula A.M.** & Adamopoulos K.G.* 2005. "Stability of lycopene during spray drying of tomato pulp". *LWT – Food Science and Technology*. 38: 479-487.

A.11. **Goula A.M.**, Adamopoulos K.G.*, Chatzitakis P.C. & Nikas V.A. 2006. "Prediction of lycopene degradation during a drying process of tomato pulp". *Journal of Food Engineering*. 74: 37-46.

A.12. **Goula A.M.** & Adamopoulos K.G.* 2006. "Retention of ascorbic acid during drying of tomato halves and tomato pulp". *Drying Technology*. 24 (1): 57-64.

A.13. **Goula A.M.**, Karapantsios T.D.* & Adamopoulos K.G. 2007. "Characterization of tomato pulp stickiness during spray drying using a contact probe method". *Drying Technology*. 25 (4): 591-598.

A.14. **Goula A.M.**, Karapantsios T.D.* & Adamopoulos K.G. 2007. "An advanced centrifugal technique to characterize the sticking properties of tomato pulp during drying". *Drying Technology*. 25 (4): 599-607.

A.15. **Goula A.M.***, Karapantsios T.D., Achilias D.S. & Adamopoulos K.G. 2008. "Water sorption isotherms and glass transition temperature of spray dried tomato pulp". *Journal of Food Engineering*. 85: 73-83.

A.16. **Goula A.M.**, Kostoglou M., Karapantsios T.D. & Zouboulis A.I. 2008. "A CFD methodology for the design of sedimentation tanks in potable water treatment. Case study: The influence of a feed flow control baffle". *Chemical Engineering Journal*. 140: 110-121.

A.17. **Goula A.M.*** & Adamopoulos K.G. 2008. "Effect of maltodextrin addition during spray drying of tomato pulp in dehumidified air: I. Drying kinetics and product recovery". *Drying Technology*. 26 (6): 714-725.

A.18. **Goula A.M.*** & Adamopoulos K.G. 2008. "Effect of maltodextrin addition during spray drying of tomato pulp in dehumidified air: II. Powder properties". *Drying Technology*. 26 (6): 726-737.

A.19. **Goula A.M.**, Kostoglou M., Karapantsios T.D. & Zouboulis A.I. 2008. "The effect of influent temperature variations in a sedimentation tank for potable water treatment – A Computational Fluid Dynamics study". *Water Research*. 42 (13): 3405-3414.

<u>Μετά την εκλογή στη βαθμίδα της Λέκτορα</u>

A.20. **Goula A.M.*** & Adamopoulos K.G. 2009. "Modeling the rehydration process of dried tomato". *Drying Technology*. 27 (10): 1078-1088.

A.21. **Goula A.M.*** & Adamopoulos K.G. 2010. "A new technique for spray drying orange juice concentrate". *Innovative Food Science and Emerging Technologies*. 11: 342-351.

A.22. **Goula A.M.*** & Adamopoulos K.G. 2010. "Kinetic models of *β*-carotene degradation during air drying of carrots". *Drying Technology*. 28 (6): 752-761.

A.23. **Goula A.M.*** & Adamopoulos K.G. 2011. "Rheological models of kiwifruit juice for processing applications". *Journal of Food Processing & Technology*. 2 (1): 1-7.

A.24. **Goula A.M.*** & Adamopoulos K.G. 2012. "A new technique for spray-dried encapsulation of lycopene". *Drying Technology*. 30 (6): 641-652.

A.25. **Goula A.M.*** & Lazarides H.N. 2012. "Modeling of mass and heat transfer during combined processes of osmotic dehydration and freezing (Osmo-Dehydro-Freezing)". *Chemical Engineering Science*. 82: 52-61.

A.26. **Goula A.M.*** & Adamopoulos K.G. 2012. "A method for pomegranate seed application in food industries: Seed oil encapsulation". *Food and Bioproducts Processing*. 90 (4): 639-652.

A.27. **Goula A.M.*** 2013. "Ultrasound-assisted extraction of pomegranate seed oil - Kinetic modeling". *Journal of Food Engineering*. 117: 492-498.

A.28. **Goula A.M.*** & Adamopoulos K.G. 2013. "A method for preparing a novel solid product from olive mill wastewater: wastewater characterization and product recovery". *Drying Technology*. 31: 339-349.

<u>Μετά την εκλογή στη βαθμίδα της Επίκουρης Καθηγήτριας</u>

A.29. **Goula A.M.***, Tzika A. & Adamopoulos K.G. 2014. "Kinetic models of evaporation and total phenolics degradation during pomegranate juice concentration". *International Journal of Food Engineering*. 10 (3): 383-392.

A.30. Kalamara E., **Goula A.M.*** & Adamopoulos K.G. 2015. "An integrated process for utilization of pomegranate wastes – seeds". *Innovative Food Science and Emerging Technologies*. 27: 144-153.

A.31. **Goula A.M.*** & Lazarides H.N. 2015. "Integrated processes can turn industrial food waste into valuable food by-products and/or ingredients: The cases of olive mill and pomegranate wastes". *Journal of Food Engineering*. 167: 45-50.

A.32. **Goula A.M.***, Chasekioglou A. & Lazarides H.N. 2015. "Drying and shrinkage kinetics of solid waste of olive oil processing". *Drying Technology*. 33 (14): 1728-1738.

A.33. Kaderides K., **Goula A.M.*** & Adamopoulos K.G. 2015. "A process for turning pomegranate peels into a valuable food ingredient using ultrasound-assisted extraction and encapsulation". *Innovative Food Science and Emerging Technologies*. 31: 204-215.

A.34. Vareltzis P., Adamopoulos K., Stavrakakis E., Stefanakis A. & **Goula A.M.** 2016. "Approaches to minimise yoghurt syneresis in simulated tzatziki sauce preparation". *International Journal of Dairy Technology*. 69: 191-199.

A.35. **Goula A.M.***, Thymiatis K. & Kaderides K. 2016. "Valorization of grape pomace: Drying behavior and ultrasound extraction of phenolics". *Food and Bioproducts Processing*. 100: 132-144.

A.36. **Goula A.M.***, Ververi M., Adamopoulou A. & Kaderides K. 2017. "Green ultrasound-assisted extraction of carotenoids from pomegranate wastes using vegetable oils". *Ultrasonics Sonochemistry*. 34: 821-830.

A.37. Chasekioglou A., **Goula A.M.***, Adamopoulos K.G. & Lazarides H.N. 2017. "An approach to turn olive mill wastewater into a valuable food by-product based on

spray drying in dehumidified air using drying aids". *Powder Technology*. 311: 376-389.

A.38. **Goula A.M.***, Kokolaki M. & Daftsiou E. 2017. "Use of ultrasound for osmotic dehydration. The case of potatoes". *Food and Bioproducts Processing*. 105: 157-170.

A.39. Kaderides K. & **Goula A.M.*** 2017. "Development and characterization of a new encapsulating agent from orange juice by-products". *Food Research International*. 100: 612-622.

A.40. **Goula A.M.***, Papatheodorou A, Karasavva S. & Kaderides K. 2018. "Ultrasound-assisted aqueous enzymatic extraction of oil from pomegranate seeds". *Waste and Biomass Valorization*. 9 (1): 1-11.

A.41. Kiritsakis K., **Goula A.M.***, Adamopoulos K.G. & Gerasopoulos D. 2018. "Valorization of olive leaves: spray drying of olive leaf extract". *Waste and Biomass Valorization*. 9 (4): 619-633.

A.42. Sarakatsianos I., Adamopoulos K., Samanidou V., **Goula A.** & Ninou E. 2018. "Optimization of microwave-assisted extraction of phenolic compounds from medicinal and aromatic plants: *Sideritis raeseri*, *Sideritis scardica* and *Origanum vulgare*". *Current Analytical Chemistry*. 18: 1-6.

A.43. **Goula A.M.**, Prokopiou P. & Stoforos N.G. 2018. "Thermal degradation kinetics of L-carnitine". *Journal of Food Engineering* 231: 91-100.

A.44. Mourtzinos I., Menexis N., Iakovidis D., Makris D.P. & **Goula A.*** 2018. "A green extraction process to recover polyphenols from byproducts of hemp oil processing". *Recycling*. 3: 1-15.

A.45. Tsali A. & **Goula A.M.*** 2018. "Valorization of grape pomace: Encapsulation and storage stability of its phenolic extract". *Powder Technology*. 340: 194-207.

A.46. Sarakatsianos I., Manousi N., Georgantelis D., **Goula A.**, Adamopoulos K. & Samanidou V. 2018. "Detection of mechanically deboned meat in cold cuts by inductively coupled plasma-mass spectrometry*". Pakistan Journal of Analytical and Environmental Chemistry*. 19(2): 115-121.

A.47. Kaderides K., Papaoikonomou L., Serafim M. & **Goula A.M.*** 2019. "Microwave-assisted extraction of phenolics from pomegranate peels: Optimization, kinetics, and comparison with ultrasounds extraction". *Chemical Engineering and Processing: Process Intensification*. 137: 1-11.

A.48. Kaderides K. & **Goula A.M.*** 2019. "Encapsulation of pomegranate peel extract with a new carrier material from orange juice by-products". *Journal of Food Engineering*. 253: 1-13.

A.49. Ververi M. & **Goula A.M.*** 2019. "Pomegranate peel and orange juice by-product as new biosorbents of phenolic compounds from olive mill wastewaters". *Chemical Engineering and Processing: Process Intensification*. 138: 86-96.

<u>Μετά την εκλογή στη βαθμίδα της Αναπληρώτριας Καθηγήτριας</u>

A.50. Vasilaki A., Hatzikamari M., Stagkos-Georgiadis A., **Goula A.M.** & Mourtzinos I. 2019. "A natural approach in food preservation: Propolis extract as sorbate alternative in non-carbonated beverage". *Food Chemistry*. 298:125080.

A.51. Sarakatsianos I., Adamopoulos K., Samanidou V., **Goula A.** & Ninou E. 2020. Optimization of microwave-assisted extraction of phenolic compounds from medicinal and aromatic plants: *Sideritis raeseri*, *sideritis scardica* and *origanum vulgare*. *Current Analytical Chemistry*, 16(2): 106-111.

A.52. Kaderides K., Mourtzinos I. & **Goula A.M.*** 2020. "Stability of pomegranate peel polyphenols encapsulated in orange juice industry by-product and their incorporation

in cookies". *Food Chemistry*. 310: 125849.

A.53. Drevelegka I. & **Goula A.M.*** 2020. "Recovery of grape pomace phenolic compounds through optimized extraction and adsorption processes" *Chemical Engineering and Processing: Process Intensification*. 149: 107845.

A.54. Loukri A., Tsitlakidou P., **Goula A.**, Assimopoulou A., Kontogiannopoulos K.N. & Mourtzinos I. 2020. Green extracts from coffee pulp and their application in the development of innovative brews. *Applied Sciences (Switzerland)*. 10(19): 1-13, 6982.

A.55. Papaoikonomou L., Labanaris K., Kaderides K. **& Goula A.M.*** 2021. Adsorption–desorption of phenolic compounds from olive mill wastewater using a novel low-cost biosorbent. *Environmental Science and Pollution Research*, 28(19): 24230-24244.

A.56. Tzatsi P. & **Goula A.M.*** 2021. Encapsulation of extract from unused chokeberries by spray drying, co-crystallization, and ionic gelation. *Waste and Biomass Valorization*, 12(8): 4567-4585.

A.57. Kaderides K., Kyriakoudi A., Mourtzinos I.. & **Goula A.M.*** 2021. Potential of pomegranate peel extract as a natural additive in foods. *Trends in Food Science and Technology*, 115: 380-390.

A.58. Chezanoglou E. & **Goula A.M.*** 2021. Co-crystallization in sucrose: A promising method for encapsulation of food bioactive components. *Trends in Food Science and Technology*, 114: 262-274.

A.59. Solomakou N. & **Goula A.M.*** 2021. Treatment of olive mill wastewater by adsorption of phenolic compounds. Reviewes in Environmental Science and Biotechnology, 20: 839-863.

A.60. Pantelidou D., Gerogiannis K., **Goula A.M.***, Gonas C. (2021). Ultrasound-assisted osmotic dehydration as a method for supplementing potato with unused chokeberries phenolics. Food Bioprocess Technology, 14: 2231-2247.

A.61. Solomakou N., Loukri A., Tsafrakidou P., Michaelidou A.-M., Mourtzinos I., **Goula A.M.*** (2022). Recovery of phenolic compounds from spent coffee grounds through optimized extraction processes. Sustainable Chemistry and Pharmacy, 25: 100592.

***** *corresponding author*

B. ΚΕΦΑΛΑΙΑ ΣΕ ΒΙΒΛΙΑ

Μετά την εκλογή στη βαθμίδα της Λέκτορα

B.1. **Goula A.M.** 2015. "Dehydration-Spray drying-Freeze drying". In *Handbook of Food Processing. Food Preservation* (Eds.: Varzakas T. & Tzia C.), CRC Press, Boca Raton, Florida, USA.

Μετά την εκλογή στη βαθμίδα της Επίκουρης Καθηγήτριας

B.2. **Goula A.M.** 2016. "Implications of non-equilibrium state glass transitions in spray dried sugar-rich foods". In *Non-Equilibrium States and Glass Transitions in Foods: Processing Effects and Product Specific Implications* (Eds.: Bhandari B. & Roos Y.), Elsevier Applied Science, New York, USA.

B.3. **Goula A.M.** & Kaderides K. 2016. "Pomegranate waste as a source of nutraceuticals". In *Pomegranate: Chemistry, Processing and Health Benefits*, Nova Science Publishers, Inc., USA.

B.4. Lazarides H.N. & **Goula A.M.** 2017. "Sustainability and ethics along the food supply chain". In *Food Ethics in Food Studies Education* (Eds.: Costa R. & Pittia P), Springer Publishing Co., New York, USA.

B.5. **Goula A.M.** & Gerasopoulos D. 2017. "Integrated olive mill waste (OMW) processing towards complete by-product recovery of functional components". In *Olives and Olive oil as Functional Foods: Bioactivity, Chemistry and Processing* (Eds.: Kiritsakis A.P. & Sahidi F.), John Wiley & Sons, Ltd., New York, USA.

B.6. **Goula A.M.**, Kiritsakis K. & Kiritsakis A. 2017. "Application of HACCP and traceability in olive oil mills and packaging units and their effect on quality and functionality". In *Olives and Olive oil as Functional Foods: Bioactivity, Chemistry and Processing* (Eds.: Kiritsakis A.P. & Sahidi F.), John Wiley & Sons, Ltd., New York, USA.

B.7. Mourtzinos I. & **Goula A.M.** 2019. "Polyphenols in agricultural by-products and food waste". In *Polyphenols in Plants* (Ed.: Watson R.R.), Academic Press, New York, USA.

B.8. Tsiviki M., & Goula A.M. 2021. "Valorization of grape seeds". In *Valorization of Agri-Food Wastes and By-Products* (Ed.: Bhat R.), Academic Press, New York, USA.

Γ. ΣΥΜΜΕΤΟΧΗ ΣΕ ΔΙΕΘΝΗ ΣΥΝΕΔΡΙΑ

Πριν την εκλογή στη βαθμίδα της Λέκτορα

Γ.1. **Goula A.M.** & Adamopoulos K.G. 2002. "Flow and thermal field simulation of a heat exchanger". *2002 Southeastern Europe Fluent Users Group Meeting*, October 31-November 1, 2002, Thessaloniki (poster presentation).

Γ.2. **Goula A.M.** & Adamopoulos K.G. 2003. "Influence of spray drying conditions on tomato powder moisture". In P. Fischer, I. Marti & E.J. Windhab (Eds.), *Proceedings of the 3rd International Symposium on Food Rheology and Structure (ISFRS 2003)*, February 9-13, 2003, Zurich, Switzerland (pp. 643-644) (poster presentation).

Γ.3. **Goula A.M.** & Adamopoulos K.G. 2003. "Simulation of a spray drying process using computational fluid dynamics". In G.D. Saravacos, Z.B. Maroulis, M. Krokida & V.T. Karathanos (Eds.), *Proceedings of the Symposium EUDrying '03*, September 4-5, 2003, Heraklion, Crete, Greece (pp. 112-119) (poster presentation).

Γ.4. **Goula A.M.**, Adamopoulos K.G. & Kazakis N.A. 2003. "Influence of spray conditions on tomato powder properties". *6th Conference on Process Integration, Modelling and Optimization for Energy Saving and Pollution Reduction PRES '03*, October 26-29, 2003, Hamilton, Ontario, Canada (poster presentation).

Γ.5. Adamopoulos K.G. & **Goula A.M.** 2003. "Influence of spray drying conditions on residue accumulation – Simulation using CFD". *6th Conference on Process Integration, Modelling and Optimization for Energy Saving and Pollution Reduction PRES '03*, October 26-29, 2003, Hamilton, Ontario, Canada (poster presentation).

Γ.6. **Goula A.M.**, Chotzidis A.A., Ismyrliadou A.M. & Dolis K.G. 2004. "Total Quality Management practices and processes in greek public education: Quality public education isn't an oxymoron any longer". In N.P. Terzis (Ed.), *Quality in Education in the Balkans*, Thessaloniki, 2005 (pp. 477-488) (*Proceedings of the 5th International Conference on Education and Pedagogy in Balkan Countries*, July 2-3, 2004, Sofia, Bulgaria) (oral presentation).

Γ.7. **Goula A.M.** & Adamopoulos K.G. 2004. "Spray drying of tomato pulp: Effect of feed concentration". In *Proceedings of the 7th Conference on Process Integration, Modelling and Optimization for Energy Saving and Pollution Reduction PRES '04*, August 22-26, 2004, Praha, Czech Republic (pp. 1397-1398) (oral presentation).

Γ.8. **Goula A.M.** & Adamopoulos K.G. 2005. "Retention of ascorbic acid during drying of tomato halves and tomato pulp". In *Proceedings of the* 8*th Conference on Process Integration, Modelling and Optimization for Energy Saving and Pollution Reduction PRES '05*, May 15-18, 2005, Giardini Naxos, Italy (pp. 713-718) (oral presentation).

Γ.9. **Goula A.M.**, Karapantsios T.D. & Adamopoulos K.G. 2006. "Characterization of tomato pulp stickiness during spray drying". In *Proceedings of the 9th Conference on Process Integration, Modelling and Optimization for Energy Saving and Pollution Reduction PRES '06*, August 27-31, 2006, Praha, Czech Republic (p. 1121) (oral presentation).

Γ.10. **Goula A.M.**, Karapantsios T.D. & Adamopoulos K.G. 2006. "A new centrifugal technique to characterize the sticking properties of tomato pulp during drying". In *Proceedings of the* 9*th Conference on Process Integration, Modelling and Optimization for Energy Saving and Pollution Reduction PRES '06*, August 27-31, 2006, Praha, Czech Republic (p. 1122) (oral presentation).

Γ.11. **Goula A.M.** & Adamopoulos K.G. 2007. "Design and analysis of experiments in spray drying of tomato pulp". In *Proceedings of the* 5*th International Congress on Food Technology "Consumer Protection through Food Process Improvement & Innovation in the Real World"*, March 9-11, 2007, Thessaloniki, Greece (vol. 1, pp. 96-106) (oral presentation).

Γ.12. **Goula A.M.**, Kostoglou M., Karapantsios T.D. & Zouboulis A.I. 2007. "Design of potable water sedimentation tanks by CFD simulations" *1st International Conference on Environmental Management, Engineering, Planning and Economics (CEMEPE)*, June 24-28, Skiathos, Greece (poster presentation).

<u>Μετά την εκλογή στη βαθμίδα της Λέκτορα</u>

Γ.13. **Goula A.M.** & Adamopoulos K.G. 2011. "Optimization of lycopene microencapsulation by spray drying". *ICEF 11-International Congress on Engineering and Food*, May 22-26, Athens, Greece (oral presentation).

Γ.14. Stefanakis A.G., Stavrakakis E.K., Adamopoulos K.G., Vareltzis P.K. & **Goula A.M.** 2011. "Effect of various proteins on characteristics and synerisis of tzatziki". *ICEF 11-International Congress on Engineering and Food*, May 22-26, Athens, Greece (poster presentation).

Γ.15. **Goula A.M.** & Lazarides H.N. 2011. "Modelling of transport processes during osmo-dehydro-freezing". *ICEF 11-International Congress on Engineering and Food*, May 22-26, Athens, Greece (poster presentation).

Γ.16. Prokopiou P., **Goula A.M.** & Stoforos N.G. 2011. "Thermal inactivation kinetics of L-carnitine". *ICEF 11-International Congress on Engineering and Food*, May 22-26, Athens, Greece (poster presentation).

<u>Μετά την εκλογή στη βαθμίδα της Επίκουρης Καθηγήτριας</u>

Γ.17. Sarakatsianos I., Adamopoulos K., Samanidou V. & **Goula A.** 2013. "Microwave assisted extraction optimization of phenolic constituents from Greek mountain tea *Sideritis raeseri*. *8th International Conference on Instrumental Methods of Analysis Modern Trends and Applications*, September 15-19, Thessaloniki, Greece (oral presentation).

Γ.18. Daftsiou E., **Goula A.M.** & Lazarides, H.N. 2014. "An integrated approach in modeling osmotic treatments based on universal process/product related parameters". *3rd ISEKI Food Conference*, May 21-23, Athens, Greece (oral presentation).

Γ.19. **Goula A.M.** & Lazarides H.N. 2014. "Novel integrated processes can turn industrial food waste into valuable food by-products and/or ingredients: The cases of olive mill

and pomegranate wastes". *3rd ISEKI Food Conference*, May 21-23, Athens, Greece (oral presentation).

Γ.20. Gkountenoudi-Eskitzi I., Lazaridou A., **Goula A.M.** & Biliaderis C.G. 2014. "Development of gluten-free breads enriched with chickpea and acorn flours using response surface methodology". *A.A.C.C. International Annual Meeting*, October 5-8, Providence, Rhode Island, U.S.A (poster presentation).

Γ.21. Kaderides K., **Goula A.M.** & Adamopoulos K.G. 2015. "An integrated process for utilization of pomegranate peels". *IWWATV 2015 International Conference on Industrial Waste and Wastewater Treatment and Valorisation*, May 21-23, Athens, Greece (oral presentation).

Γ.22. Thymiatis K., Kaderides K. & **Goula A.M.** 2015. "An approach to turn grape pomace into a valuable food by-product". *29th EFFoST International Conference*, November 10-12, Athens, Greece (oral presentation).

Γ.23. Adamopoulou A., Ververi M., Kaderides K. & **Goula A.M.** 2015. "Green ultrasound-assisted extraction of carotenoids from pomegranate wastes using vegetable oils". *29th EFFoST International Conference*, November 10-12, Athens, Greece (poster presentation).

Γ.24. Karasavva S., Papatheodorou A., Kaderides K. & **Goula A.M.** 2015. "Aqueous enzymatic extraction of oil from pomegranate wastes – seeds". *29th EFFoST International Conference*, November 10-12, Athens, Greece (poster presentation).

Γ.25. Papaoikonomou L., Kaderides K., **Goula A.M.**, Adamopoulos K.G. & Lazarides H.N. 2015. "Comparison of extraction methods for exploitation of pomegranate wastes–peels". *International Conference "Novel Methods for Integrated Exploitation of Agricultural by-Products"*, November 16-18, Thessaloniki, Greece (oral presentation).

Γ.26. Kaderides K., Karanatsidis G., **Goula A.M.** & Adamopoulos K.G. 2016. "Combination of two food wastes - pomegranate peel and orange juice by-product - into one multipurpose functional food". *4th International Conference on Sustainable Solid Waste Management*, June 23-25, Limassol, Cyprus (oral presentation).

Γ.27. Papaoikonomou L., Kaderides K., **Goula A.M.** & Adamopoulos K.G. 2016. "Optimization of polyphenols extraction from pomegranate peels – drying, enzymatic pretreatment, extraction method, operating conditions". *4th International Conference on Sustainable Solid Waste Management*, June 23-25, Limassol, Cyprus (oral presentation).

Γ.28. Ververi M., Sakellaropoulos N., Kaderides K. & **Goula A.M.** 2016. "Pomegranate peel and orange juice by-product as new biosorbents of phenolic compounds from olive mill wastewaters". *4th International Conference on Sustainable Solid Waste Management*, June 23-25, Limassol, Cyprus (oral presentation).

Γ.29. Drevelegka I., Kaderides K. & **Goula A.M.** 2016. "A comparative study on different extraction techniques to recover polyphenols from winery waste". *4th International Conference on Sustainable Solid Waste Management*, June 23-25, Limassol, Cyprus (oral presentation).

Γ.30. Kokolaki M., Daftsiou E., Kaderides K. & **Goula A.M.** 2017. "Use of ultrasounds for osmotic dehydration of potatoes". *6th International Congress on Food Technology*, March 18-19, Athens, Greece (poster presentation).

Γ.31. Tsali A., Kaderides K. & **Goula A.M.** 2017. "Encapsulation, storage stability, and fortification into foods of grape pomace extract". *6th International Congress on Food Technology*, March 18-19, Athens, Greece (oral presentation).

Γ.32. Gounaris D., Kaderides K. & **Goula A.M.** 2017. "Solid foodstuff supplemented with

phenolics from pomegranate wastes by ultrasound-assisted osmotic treatment". *5th International Conference on Sustainable Solid Waste Management*, June 21-24, Athens, Greece (poster presentation).

Γ.33. Drevelegka I., Kaderides K. & **Goula A.M.** 2017. "Kinetics and modeling during phenolics extraction from grape pomace". *5th International Conference on Sustainable Solid Waste Management*, June 21-24, Athens, Greece (poster presentation).

Γ.34. Ververi M., Kaderides K. & **Goula A.M.** 2017. "Low cost biosorbents of phenolic compounds from olive mill wastewater: Kinetic and equilibrium studies". *5th International Conference on Sustainable Solid Waste Management*, June 21-24, Athens, Greece (oral presentation).

Γ.35. Kaderides K., Kapantai E.M. & **Goula A.M.** 2017. "Pomegranate peels phenolics encapsulated in edible fruit fiber: storage stability and ingredient for functional foods". *5th International Conference on Sustainable Solid Waste Management*, June 21-24, Athens, Greece (oral presentation).

Γ.36. Papaoikonomou L., Labanaris K., Kaderides K. & **Goula A.M.** 2018. "Batch and continuous adsorption of phenolic compounds from olive mill wastewater using a novel low cost biosorbent". 6*th International Conference on Sustainable Solid Waste Management*, June 13-16, Naxos Island, Greece (oral presentation).

Γ.37. Kaderides K., Papaoikonomou L., Patsopoulou I., Sorovakou L. & **Goula A.M.** 2018. "Extract from pomegranate waste as an alternative natural antioxidant in foods". *6th International Conference on Sustainable Solid Waste Management*, June 13-16, Naxos Island, Greece (oral presentation).

Γ.38. **Goula A.M.**, Vakali C., Lalopoulou E. & Papachristos D.P. 2018. "Extending shelf life of organic beans". *ICOAS ΄18, 6th International Conference on Organic Agriculture Sciences*, November 7-9, Eisenstadt, Austria (oral presentation).

<u>Μετά την εκλογή στη βαθμίδα της Αναπληρώτριας Καθηγήτριας</u>

Γ.39. Kaderides K., Patsopoulou I., Sorovakou L. & **Goula A.M.** 2019. "Extract from pomegranate waste as an alternative natural antioxidant in foods". *7th International Conference on Sustainable Solid Waste Management*, June 26-29, Heraklion, Greece (oral presentation).

Γ.40. Tzatsi P., Fotiou D., Karipoglou D., Stampinas E.G. & **Goula A.M.** 2019. "An integrated process for utilization of unused chokeberries". *7th International Conference on Sustainable Solid Waste Management*, June 26-29, Heraklion, Greece (oral presentation).

Γ.41. Papaoikonomou L., Labanaris K., Kaderides K. & **Goula A.M.** 2019. "Adsorption - desorption of phenolic compounds from olive mill wastewater using a novel low cost biosorbent". *7th International Conference on Sustainable Solid Waste Management*, June 26-29, Heraklion, Greece (oral presentation).

Γ.42. Tzatsi P., Athanasiou S., Chezanoglou E., Kalapouti A., Sferopoulou E., Sidera E., **Goula A.M.** 2019. "Encapsulation of antioxidant compounds extracted from unused chokeberries by extrusion, and co-crystallization". *7th International Conference on Sustainable Solid Waste Management*, June 26-29, Heraklion, Greece (poster presentation).

Γ.43. Keramidas P., Papaoikonomou L. & **Goula A.M.** 2019. "Peanut shell as new biosorbent of phenolic compounds from olive mill wastewaters". *7th International Conference on Sustainable Solid Waste Management*, June 26-29, Heraklion, Greece (poster presentation).

Γ.44. Mourtzinos I., **Goula A.**, Biliaderis C.G. & Makris D.P. 2019. "Green extraction of polyphenols from agricultural by-products and food waste". *6th International Conference of Sustainable Postharvest and Food Technologies*, April 7-12, Kaldovo, Serbia (oral presentation) (award of the best presentation in category from abroad).

Γ.45. Solomakou N. & **Goula A.M.** 2020. "Novel low cost biosorbents of phenolic compounds from olive mill wastewaters". 1st International Electronic Conference on Applied Sciences, 10-30 November (oral presentation).

Γ.46. Mourtzinos I., **Goula A.**, Loukri A., Tsitlakidou P. Green extraction of polyphenols from agricultural by-products and food waste- applications in cosmetic formulas. 10th International Phytocosmetics and Phytotherapy Congress, 3-4 September, Greece (oral presentation).

Γ.47. Tzatsi P., Petraki P.A., Tsitsiplamis I. & **Goula A.M.** 2020. "Valorization unused chokeberries: encapsulation and storage stability of their phenolic extract". 8th International Conference on Sustainable Solid Waste Management, June 17-20, Thessaloniki, Greece (oral presentation).

Γ.48. Pantelidou D., Gerogiannis K., Gonas C. & **Goula A.M.** 2020. "Vegetables supplemented with phenolics from unused chokeberries by ultrasound-assisted osmotic treatment". 8th International Conference on Sustainable Solid Waste Management, June 17-20, Thessaloniki, Greece (oral presentation).

Γ.49. Velopoulos I., Solomakou N., Kaderides K. & **Goula A.M.** 2021. "Holistic utilization of oregano: optimization of essential oil distillation and valorization of distilled oregano waste". 8th International Conference on Sustainable Solid Waste Management, June 23-26, Thessaloniki, Greece (poster presentation).

Γ.50. Solomakou N. & **Goula A.M.** 2021. "Holistic exploitation of spent coffee grounds: recovery of phenolic compounds and use as biosorbent". 8th International Conference on Sustainable Solid Waste Management, June 23-26, Thessaloniki, Greece (oral presentation).

Γ.51. Loukri A., Solomakou N., Tsafrakidou P., Michaelidou A.M., Mourtzinos I. & **Goula A.M**. 2021. "Recovery of spent coffee grounds phenolic compounds through optimized extraction processes". 8th International Conference on Sustainable Solid Waste Management, June 23-26, Thessaloniki, Greece (oral presentation).

Γ.52. Solomakou N. & **Goula A.M.** 2021. "Spent coffee ground as biosorbent of phenolic compounds from olive mill wastewater". 9th Greek Lipid Forum. October 22, Thessaloniki (poster presentation).

Δ. ΣΥΜΜΕΤΟΧΗ ΣΕ ΕΛΛΗΝΙΚΑ ΣΥΝΕΔΡΙΑ

Πριν την εκλογή στη βαθμίδα της Λέκτορα

Δ.1. **Γούλα Α.**, Αδαμόπουλος Κ. & Πετροπάκης Η. 1998. "Χρήση N.I.R. φασματομετρίας στον ποιοτικό έλεγχο παραγωγής λευκών τυριών". Σε *Πρακτικά 6ου Πανελληνίου Συνεδρίου Ελληνικής Εταιρείας Επιστημόνων – Τεχνολόγων Τροφίμων και 3ου Πανελληνίου Συνεδρίου Ελληνικής Εταιρείας Διατροφής και Τροφίμων (19-21 Νοεμβρίου 1998, Θεσσαλονίκη)*, Αθήνα, 2001 (σσ. 228-237) (προφορική ανακοίνωση).

Δ.2. **Γούλα Α.Μ.** & Αδαμόπουλος Κ.Γ. 2003. "Επίδραση λειτουργικών παραμέτρων ξήρανσης με ψεκασμό πολτού τομάτας στις ιδιότητες της παραγόμενης σκόνης". Σε *Πρακτικά 4ου Πανελληνίου Επιστημονικού Συνεδρίου Χημικής Μηχανικής*, 29-31 Μαΐου 2003, Πάτρα (σσ. 969-972) (προφορική ανακοίνωση).

Δ.3. Αδαμόπουλος Κ.Γ., **Γούλα Α.Μ.**, Τσελεκίδου Ε.Θ. & Σιλελόγλου Ν.Χ. 2005. "Εφαρμογή συστήματος HACCP σε βιομηχανία κονσερβοποίησης ροδακίνων". Σε *Πρακτικά 5ου Πανελληνίου Επιστημονικού Συνεδρίου Χημικής Μηχανικής*, 29-31 Μαΐου 2005, Θεσσαλονίκη (σσ. 421-424) (προφορική ανακοίνωση).

Δ.4. **Γούλα Α.Μ.** & Αδαμόπουλος Κ.Γ. 2005. "Πρόβλεψη της υποβάθμισης του ασκορβικού οξέος σε μία διεργασία ξήρανσης πολτού τομάτας". Σε *Πρακτικά 5ου Πανελληνίου Επιστημονικού Συνεδρίου Χημικής Μηχανικής*, 29-31 Μαΐου 2005, Θεσσαλονίκη (σσ. 1185-1188) (προφορική ανακοίνωση).

Δ.5. Χοτζίδης Α.Α. & **Γούλα Α.Μ.** 2005. "Παραγωγή και εμπορία γαλακτοκομικών προϊόντων στη Μακεδονία και τη Θράκη στα τέλη του 19ου αι. και τις αρχές του 20ού αι.". Σε *Η Ιστορία του Ελληνικού Γάλακτος και των Προϊόντων του*, Αθήνα, 2008 (σσ. 339-364) (*Πρακτικά 10ου Τριήμερου Εργασίας του Πολιτιστικού Ιδρύματος Ομίλου Πειραιώς*, 7-9 Οκτωβρίου 2005, Ξάνθη) (προφορική ανακοίνωση).

Δ.6. **Γούλα Α.Μ.** 2006. "Διαχείριση ποιότητας εργαστηρίων: Σύγκριση ISO 9001 και ISO 17025". Σε *Πρακτικά 2ου Πανελληνίου Συνεδρίου για την Τυποποίηση τα Πρότυπα και την Ποιότητα*, 26-27 Μαΐου 2006, Θεσσαλονίκη (σσ. 691-701) (προφορική ανακοίνωση).

Δ.7. **Γούλα Α.Μ.** 2006. "Ανάλυση κινδύνων και κρίσιμων σημείων ελέγχου σε βιομηχανίες τροφίμων". *Τρόφιμα και Υγεία – Διημερίδα Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων, Τ.Ε.Ι. Λάρισας (Παράρτημα Καρδίτσας)*, 16-17 Ιουνίου 2006, Καρδίτσα (προφορική ανακοίνωση).

Δ.8. **Γούλα Α.Μ.** & Αδαμόπουλος Κ.Γ. 2007. "Έλεγχος του σχηματισμού επικαθίσεων κατά την ξήρανση πολτού τομάτας με ψεκασμό με χρήση προγράμματος υπολογιστικής ρευστομηχανικής". Σε *Πρακτικά 6ου Πανελληνίου Επιστημονικού Συνεδρίου Χημικής Μηχανικής*, 31 Μαΐου-2 Ιουνίου 2007, Αθήνα (σσ. 1361-1364) (προφορική ανακοίνωση).

<u>Μετά την εκλογή στη βαθμίδα της Λέκτορα</u>

Δ.9. **Γούλα Α.Μ.** & Αδαμόπουλος Κ.Γ. 2009. "Κινητική μελέτη ενυδάτωσης αφυδατωμένης τομάτας". *7ο Πανελλήνιο Επιστημονικό Συνέδριο Χημικής Μηχανικής*, 3-5 Ιουνίου 2009, Πάτρα (προφορική ανακοίνωση).

Δ.10. Προκοπίου Π., **Γούλα Α.Μ.** & Στοφόρος Ν.Γ. 2009. "Κινητική μελέτη θερμικής απενεργοποίησης L-καρνιτίνης". *7ο Πανελλήνιο Επιστημονικό Συνέδριο Χημικής Μηχανικής*, 3-5 Ιουνίου 2009, Πάτρα (προφορική ανακοίνωση).

Δ.11. **Γούλα Α.Μ.** & Αδαμόπουλος Κ.Γ. 2011. "Εφαρμογή της τεχνικής ξήρανσης ψεκασμού σε υγρά απόβλητα ελαιουργείων". *8ο Πανελλήνιο Επιστημονικό Συνέδριο Χημικής Μηχανικής*, 26-28 Μαΐου 2011, Θεσσαλονίκη (προφορική ανακοίνωση).

Δ.12. Σιούρης Α., Αδαμόπουλος Κ.Γ. & **Γούλα Α.Μ.** 2011. "Εφαρμογή συστήματος διαχείρισης ασφάλειας τροφίμων κατά ISO 22000 σε καθετοποιημένης μορφής μονάδα παραγωγής αλεύρων-ζυμαρικών". *8ο Πανελλήνιο Επιστημονικό Συνέδριο Χημικής Μηχανικής*, 26-28 Μαΐου 2011, Θεσσαλονίκη (προφορική ανακοίνωση).

Δ.13. **Γούλα Α.Μ.** 2012. "Δυναμικός προσδιορισμός της διάρκειας ζωής των τροφίμων". *Κατανόηση, μέτρηση και πρόβλεψη της διάρκειας ζωής των τροφίμων: Θεωρία και Εφαρμογές*, 8-9 Ιουνίου 2012, Θεσσαλονίκη (προφορική ανακοίνωση).

Δ.14. Τζήκα Α., **Γούλα Α.Μ.** & Αδαμόπουλος Κ.Γ. 2013 "Κινητική μελέτη θερμικής υποβάθμισης φαινολικών κατά τη συμπύκνωση χυμού ροδιού". *9ο Πανελλήνιο Επιστημονικό Συνέδριο Χημικής Μηχανικής*, 23-25 Μαΐου 2013, Αθήνα (προφορική ανακοίνωση).

Δ.15. Σαρακατσιάνος Ι., Αδαμόπουλος Κ., Σαμανίδου Β. & **Γούλα Α.** 2013. "Μελέτη των συνθηκών εκχύλισης φαινολικών συστατικών από το φυτό *Sideritis raeseri* με τη χρήση μικροκυμάτων". *9ο Πανελλήνιο Επιστημονικό Συνέδριο Χημικής Μηχανικής*, 23-25 Μαΐου 2013, Αθήνα (προφορική ανακοίνωση).

<u>Μετά την εκλογή στη βαθμίδα της Επίκουρης Καθηγήτριας</u>

Δ.16. **Γούλα Α.Μ.**, Καλαμαρά Ε. & Καδερίδης Κ. 2013. "Απορρύπανση αποβλήτων επεξεργασίας ροδιού με ανάκτηση βιολειτουργικών συστατικών". *Καινοτόμες Μέθοδοι για Ολοκληρωμένη Αξιοποίηση Αποβλήτων από την Επεξεργασία Αγροτικών Προϊόντων, Διημερίδα ΕΚΕΤΑ*, 19-20 Νοεμβρίου, Θεσσαλονίκη (προφορική ανακοίνωση).

Δ.17. Νάνης Η., Χασεκίογλου Α., **Γούλα Α.Μ.**, Γερασόπουλος Δ. & Λαζαρίδης Χ.Ν. 2013. "Απορρύπανση αποβλήτων ελαιουργίας με ανάκτηση παραπροϊόντων και βιολειτουργικών συστατικών". *Καινοτόμες Μέθοδοι για Ολοκληρωμένη Αξιοποίηση Αποβλήτων από την Επεξεργασία Αγροτικών Προϊόντων, Διημερίδα ΕΚΕΤΑ*, 19-20 Νοεμβρίου, Θεσσαλονίκη (προφορική ανακοίνωση).

Δ.18. **Γούλα Α.Μ.** 2015. "Δυναμικός προσδιορισμός της διάρκειας ζωής των τροφίμων – Αρχές πλεονεκτήματα και περιορισμοί". *Κατανόηση, μέτρηση και πρόβλεψη της διάρκειας ζωής των τροφίμων: Θεωρία και Εφαρμογές*, 23 Μαΐου 2015, Θεσσαλονίκη (προφορική ανακοίνωση).

Δ.19. Σαρακατσιάνος Ι., Αδαμόπουλος Κ., Σαμανίδου Β. & **Γούλα Α.** 2015. "Μελέτη των συνθηκών εκχύλισης φαινολικών συστατικών των φυτών *Sideritis scardica* και *Origanum bulgare* με τη χρήση μικροκυμάτων". *10ο Πανελλήνιο Επιστημονικό Συνέδριο Χημικής Μηχανικής*, 4-6 Ιουνίου 2015, Πάτρα (προφορική ανακοίνωση).

Δ.20. Σαρακατσιάνος Ι., Αδαμόπουλος Κ., Σαμανίδου Β. & **Γούλα Α.** 2015. "Ανίχνευση του μηχανικά διαχωρισμένου κρέατος σε αλλαντικά θερμικής επεξεργασίας με τεχνική επαγωγικά συζευγμένου πλάσματος – φασματοφωτομετρία μάζας". *10ο Πανελλήνιο Επιστημονικό Συνέδριο Χημικής Μηχανικής*, 4-6 Ιουνίου 2015, Πάτρα (προφορική ανακοίνωση).

Δ.21. **Γούλα Α.Μ.** 2016. "Δυνατότητα αξιοποίησης αποβλήτων βιομηχανίας φρούτων". *6ο Πανελλήνιο Συνέδριο Agrotica*, 30 Ιανουαρίου 2016, Θεσσαλονίκη (προφορική ανακοίνωση).

Δ.22. **Γούλα Α.Μ.**, Καδερίδης Κ. & Βερβέρη Μ. 2016. " Προϊόντα και παραπροϊόντα ροδιού ως λειτουργικά τρόφιμα". *Ημερίδα του Διεθνούς Παρατηρητηρίου Οξειδωτικού Στρες-Παράρτημα Υγείας και Αγροτικών Προϊόντων "Η αντιοξειδωτική δύναμη της φύσης στο οξειδωτικό στρες", ΔΕΤΡΟΠ 2016*, 27 Φεβρουαρίου 2016, Θεσσαλονίκη (προφορική ανακοίνωση).

Δ.23. Τσαλή Α., Ρούφου Σ., Καδερίδης Κ. & **Γούλα Α.Μ.** 2017. "Βελτιστοποίηση ενθυλάκωσης βιοδραστικών ενώσεων από απόβλητα οινοποίησης με σκοπό την ενσωμάτωσή τους σε τρόφιμα". *11ο Πανελλήνιο Επιστημονικό Συνέδριο Χημικής Μηχανικής*, 25-27 Μαίου 2017, Θεσσαλονίκη (προφορική ανακοίνωση).

Δ.24. Βερβέρη Μ., Παπαοικονόμου Λ., Καδερίδης Κ. & **Γούλα Α.Μ.** 2017. "Low cost biosorbents of phenolic compounds from olive mill wastewater". *7ο Πανελλήνιο Συνέδριο Σύγχρονες Τάσεις στον Τομέα των Λιπιδίων, Ελληνικό Φόρουμ Επιστήμης και Τεχνολογίας Λιπιδίων (Greek Lipid Forum)*, 5 Οκτωβρίου 2017, Θεσσαλονίκη (αναρτημένη ανακοίνωση).

Δ.25. Κυριτσάκης Κ., **Γούλα Α.Μ.** & Γερασόπουλος Δ. 2017. "Αξιοποίηση των παραπροϊόντων ελαιουργίας με σκοπό την ενίσχυση των βιολειτουργικών συστατικών του ελαιολάδου". *7ο Πανελλήνιο Συνέδριο Σύγχρονες Τάσεις στον Τομέα*

των Λιπιδίων, Ελληνικό Φόρουμ Επιστήμης και Τεχνολογίας Λιπιδίων (Greek Lipid Forum), 5 Οκτωβρίου 2017, Θεσσαλονίκη (προφορική ανακοίνωση).

Δ.26. **Γούλα Α.Μ.** 2018. "Ανάκτηση βιολειτουργικών συστατικών από παραπροϊόντα της βιομηχανίας τροφίμων". *6ο Πανελλήνιο Συνέδριο Agrotica*, 3 Φεβρουαρίου 2018, Θεσσαλονίκη (προφορική ανακοίνωση).

Δ.27. Αυδίκος Η., Θεοχαρίδης Δ., Τσιαούσης Φ., Σιούλα Ε., Βασιλειάδης Γ., Γιαννοπούλου Κ., Βακάλη Χ., Ναθαναηλίδου Μ., **Γούλα Α.**, Μαυρομάτης Α. & Κουτής Κ. 2018. "Αξιολόγηση εγχώριων ποικιλιών τομάτας σε καλλιέργεια χαμηλών εισροών και μελέτη ως προς τα χαρακτηριστικά ποιότητας των καρπών τους". *17ο Πανελλήνιο Επιστημονικό Συνέδριο Ελληνικής Επιστημονικής Εταιρείας Γενετικής Βελτίωσης Φυτών*, 17-19 Οκτωβρίου 2018, Πάτρα (αναρτημένη ανακοίνωση).

Δ.28. Καδερίδης Κ., Παπαοικονόμου Λ. & **Γούλα Α.Μ.** 2018. "Παραπροϊόντα χυμοποίησης ροδιού ως λειτουργικά τρόφιμα". *1ο Πανελλήνιο Φοιτητικό Συνέδριο Γεωπονικών Επιστημών*, 10-11 Νοεμβρίου 2018, Θεσσαλονίκη (προφορική ανακοίνωση).

Δ.29. Παπαοικονόμου Λ., Λαμπανάρης Κ., Καδερίδης Κ. & **Γούλα Α.Μ.** 2018. "Απορρύπανση υγρών αποβλήτων ελαιουργείας μέσω μεθόδων ανάκτησης βιολειτουργικών συστατικών". *1ο Πανελλήνιο Φοιτητικό Συνέδριο Γεωπονικών Επιστημών*, 10-11 Νοεμβρίου 2018, Θεσσαλονίκη (προφορική ανακοίνωση).

Ε. ΔΙΔΑΚΤΙΚΑ ΣΥΓΓΡΑΜΜΑΤΑ

Ε.1. **Γούλα Α.Μ.**, *Τυποποίηση Αγροτικών Προϊόντων. Σημειώσεις Μαθήματος (Θεωρία)*, Τ.Ε.Ι. Δυτικής Μακεδονίας, Σχολή Τεχνολογίας Γεωπονίας, Τμήμα Εμπορίας και Ποιοτικού Ελέγχου Αγροτικών Προϊόντων, Φλώρινα 2005, σσ. 96.

Ε.2. **Γούλα Α.Μ.**, *Τυποποίηση Αγροτικών Προϊόντων. Σημειώσεις Εργαστηρίου*, Τ.Ε.Ι. Δυτικής Μακεδονίας, Σχολή Τεχνολογίας Γεωπονίας, Τμήμα Εμπορίας και Ποιοτικού Ελέγχου Αγροτικών Προϊόντων, Φλώρινα 2005, σσ. 112.

Ε.3. **Γούλα Α.Μ.**, *Μηχανική Τροφίμων Ι. Σημειώσεις Εργαστηρίου*, Τ.Ε.Ι. Λάρισας, Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων, Καρδίτσα 2006, σσ. 44.

Ε.4. **Γούλα Α.Μ.**, *Μηχανική Τροφίμων ΙΙ. Σημειώσεις Εργαστηρίου*, Τ.Ε.Ι. Λάρισας, Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων, Καρδίτσα 2006, σσ. 106.

Ε.5. **Γούλα Α.Μ.**, *Επεξεργασία Τροφίμων Ι. Σημειώσεις Θεωρίας*, Τ.Ε.Ι. Λάρισας, Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων, Καρδίτσα 2007, σσ. 115.

Ε.6. **Γούλα Α.Μ.**, *Φυσικοχημεία Τροφίμων. Σημειώσεις Μαθήματος*, Τ.Ε.Ι. Λάρισας, Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων, Καρδίτσα 2007, σσ. 77.

Ε.7. **Γούλα Α.Μ.**, *Επεξεργασία Τροφίμων ΙΙ. Σημειώσεις Θεωρίας*, Τ.Ε.Ι. Λάρισας, Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων, Καρδίτσα 2007, σσ. 121.

Ε.8. **Γούλα Α.Μ.**, *Τεχνολογία & Ποιοτικός Έλεγχος Φρούτων και Λαχανικών. Σημειώσεις Θεωρίας*, Τ.Ε.Ι. Λάρισας, Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων, Καρδίτσα 2008, σσ. 168.

Ε.9. **Γούλα Α.Μ.**, *Συντήρηση Αγροτικών Προϊόντων. Σημειώσεις Θεωρίας*, Τ.Ε.Ι. Δυτικής Μακεδονίας, Σχολή Τεχνολογίας Γεωπονίας, Τμήμα Εμπορίας και Ποιοτικού Ελέγχου Αγροτικών Προϊόντων, Φλώρινα 2005, σσ. 151.

Ε.10. **Γούλα Α.Μ.**, *Συντήρηση Αγροτικών Προϊόντων. Σημειώσεις Εργαστηρίου*, Τ.Ε.Ι. Δυτικής Μακεδονίας, Σχολή Τεχνολογίας Γεωπονίας, Τμήμα Εμπορίας και Ποιοτικού Ελέγχου Αγροτικών Προϊόντων, Φλώρινα 2005, σσ. 121.

ΣΤ. ΔΙΑΤΡΙΒΕΣ

ΣΤ.1. **Γούλα Α.Μ.**, "Εφαρμογή της τεχνικής spray drying στην ξήρανση υγρών τροφίμων-πολτού τομάτας", διδακτορική διατριβή, Τμήμα Χημικών Μηχανικών, Πολυτεχνική Σχολή Α.Π.Θ., Θεσσαλονίκη 2005, σσ. 392.

ΣΤ.2. **Γούλα Α.Μ.**, "Σχεδιασμός και ανάλυση πειραμάτων για τη μελέτη χημικών διεργασιών σε βιομηχανίες τροφίμων", μεταπτυχιακή εργασία, Ελληνικό Ανοικτό Πανεπιστήμιο, Πάτρα 2006, σσ. 193.

ΣΤ.3. **Γούλα Α.Μ.**, "Ποιοτικός έλεγχος παραδοσιακού ελληνικού τυριού φέτα με χρήση NIR φασματομετρίας", διπλωματική εργασία, Τμήμα Χημικών Μηχανικών, Πολυτεχνική Σχολή Α.Π.Θ., Θεσσαλονίκη 1996, σσ. 204.