

ΒΙΟΓΡΑΦΙΚΟ ΣΗΜΕΙΩΜΑ

Προσωπικά Στοιχεία



Όνομα Αθηνά Λαζαρίδου

Τίτλος Αναπληρώτρια Καθηγήτρια
Επιστήμης Τροφίμων -
Φυτικοχημείας Τροφίμων

**Ταχυδρομική
Διεύθυνση** Εργαστήριο Χημείας – Βιοχημείας
Τροφίμων, Τομέας Επιστήμης &
Τεχνολογίας Τροφίμων,
Τμήμα Γεωπονίας,
Σχολή Γεωπονίας, Δασολογίας και
Φυσικού Περιβάλλοντος,
Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο
Θεσσαλονίκης,
Τ. Θ. 235, Θεσσαλονίκη 541 24,

Τηλ. 2310 991671

e-mail athlazar@agro.auth.gr

Orcid ID 0000-0003-3641-788X

Web of Science ResearcherID AAF-9755-2020

Σπουδές

1. Πτυχίο Γεωπονίας, **Α.Π.Θ.**, Τομέα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, 1995.
(Διατριβή: “Απομόνωση και ιδιότητες γαλακτομαννανών από διαφορετικούς πληθυσμούς χαρουπιάς”)
2. Μεταπτυχιακό Δίπλωμα (M.Sc.), **Α.Π.Θ.**, Γεωπονική Σχολή, Τομέας Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, 1999.
(Διατριβή: “Φυτικοχημικές ιδιότητες πλαστικοποιημένων μιγμάτων πουλλουλάνης-αμύλου στην περιοχή της υαλώδους μετάπτωσης”)
3. Διδακτορικό Δίπλωμα (Ph.D.), **Α.Π.Θ.**, Γεωπονική Σχολή, Τομέας Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, 2003.
(Διατριβή: “Σχέσεις δομής και ιδιοτήτων πολυσακχαριτών σε συστήματα χαμηλής και υψηλής συγκέντρωσης διαλύτη”)

Απασχόληση

1996-04	Έμμισθος Επιστημονικός Συνεργάτης (συμμετοχή σε ερευνητικά προγράμματα), Τομέας Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Γεωπονική Σχολή, Α.Π.Θ..
2003-05	Έμμισθος Επιστημονικός Συνεργάτης (Μεταδιδάκτορας), Dept. of Food Science, Univ. of Manitoba, & Grain Research Laboratory, Winnipeg, Manitoba, Canada.
2005-06	Έμμισθος Επιστημονικός Συνεργάτης, Μεταδιδάκτορας (συμμετοχή σε ερευνητικά προγράμματα), Τομέας Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Γεωπονική Σχολή, Α.Π.Θ..
2006-10	Μόνιμος Υπάλληλος (ΙΔΑΧ), Κλάδος ΠΕ Γεωτεχνικών, Γεωπονική Σχολή Α.Π.Θ..
2010-15	Λέκτορας (ΔΕΠ), Τομέας Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Γεωπονική Σχολή, Α.Π.Θ. με γνωστικό αντικείμενο 'Επιστήμη Τροφίμων - Φυσικοχημεία Τροφίμων'.
2015-2019	Επίκουρος Καθηγήτρια (ΔΕΠ), Τομέας Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Τμήμα Γεωπονίας, Σχολή Γεωπονίας, Δασολογίας και Φυσικού Περιβάλλοντος, Α.Π.Θ. με γνωστικό αντικείμενο 'Επιστήμη Τροφίμων - Φυσικοχημεία Τροφίμων'.
2018	Διευθύντρια Εργαστ. Χημείας και Βιοχημείας Τροφίμων, Τομέας Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Τμήμα Γεωπονίας, Σχολή Γεωπονίας, Δασολογίας και Φυσικού Περιβάλλοντος– Α.Π.Θ.
2019	Αναπληρώτρια Καθηγήτρια (ΔΕΠ), Τομέας Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Τμήμα Γεωπονίας, Σχολή Γεωπονίας, Δασολογίας και Φυσικού Περιβάλλοντος, Α.Π.Θ. με γνωστικό αντικείμενο 'Επιστήμη Τροφίμων - Φυσικοχημεία Τροφίμων'

Υποτροφίες - Διακρίσεις

- Υποτροφία Ι.Κ.Υ. για εισαγωγή στο τμήμα Γεωπονίας (1990).
- Υποτροφία Ι.Κ.Υ. για μεταδιδακτορική έρευνα (2005-2006).
- Βραβείο “AACC International, Rheology Division, Young Scientist's Award - 2009” από το διεθνή οργανισμό των Χημικών Δημητριακών της Α.Α.Σ.Σ. (American Association of Cereal Chemists), σε αναγνώριση της εξαιρετικής συμβολής στην επιστήμη της 'ρεολογίας και υφής των τροφίμων' μέσω του δημοσιευμένου έργου (2009).
- Τιμητική διάκριση από τον εκδοτικό οίκο Elsevier για την ερευνητική εργασία 'Effects of hydrocolloids on dough rheology and bread quality parameters in gluten-free formulations', *J. Food Eng.* **79**, 1033-1047, (2007) με συγγραφείς **Lazaridou, A.***, Duta, D., Papageorgiou M., Belc, N. and Biliaderis, C.G, ως μία εκ των πέντε πρώτων συχνά αναφερόμενων άρθρων για την πενταετία 2006-2010.
- Μέλος της συντακτικής επιτροπής έκδοσης (editorial board) του περιοδικού '*Bioactive Carbohydrates and Dietary Fiber*' (2014-).
- Τιμητικό βραβείο 'Καλύτερο Πλάνο Μάρκετινγκ & Εμπορίας' για τη δημιουργία ενός νέου οικο-καινοτόμου προϊόντος του 'Gluten Care Muffin' στο διαγωνισμό 'Ecotrophelia-Greece - 2015' που διοργανώνεται από το Σύνδεσμο Ελληνικό Βιομηχανιών Τροφίμων (ΣΕΒΤ).
- Μέλος της συντακτικής επιτροπής έκδοσης (editorial board) του περιοδικού '*Food Hydrocolloids*' (2021-).

Διδακτική Εμπειρία

Προπτυχιακά μαθήματα, Τμήμα Γεωπονίας, Α.Π.Θ.

- 2010 - : 'Φυσικοχημεία Τροφίμων', N310Y (συνδιδασκαλία)
- 2006 - 2013: 'Ασκήσεις Ανάλυσης Τροφίμων', 528Y (συνδιδασκαλία)
- 2012 - 2014: 'Σεμινάρια', 518Y (συνδιδασκαλία)
- 2014 - : 'Ανάλυση Τροφίμων', N303Y (συνδιδασκαλία)
- 2014 - : 'Τεχνολογία Δημητριακών', N318E
- 2017- : 'Πρακτική άσκηση', N700Y

Μεταπτυχιακά μαθήματα, Τμήμα Γεωπονίας, Α.Π.Θ.

- 2005 -2018: 'Προχωρημένα Μαθήματα Φυσικοχημείας Τροφίμων', TXN702 (συνδιδασκαλία)
- 2005 -2018: 'Ενόργανη Ανάλυση Τροφίμων', TXN706 (συνδιδασκαλία)
- 2016- 2018: 'Ειδικά Θέματα', TXN709 (συνδιδασκαλία)
- 2016- 2018: 'Ερευνητική Προσέγγιση του Θέματος της Διατριβής', TXN800 (συνδιδασκαλία)
- 2018- : 'Χημεία Τροφίμων & Διατροφή', ΕΤΔ102 (συνδιδασκαλία)
- 2018- : 'Ειδικά Θέματα στην Επιστήμη Τροφίμων & Διατροφή', ΕΤΔ104 (συνδιδασκαλία)
- 2018- : 'Σεμινάρια στην Επιστήμη Τροφίμων & Διατροφή', ΕΤΔ105 (συνδιδασκαλία)
- 2018- : 'Ερευνητική Προσέγγιση του Θέματος της Μεταπτυχιακής Εργασίας', ΕΤΔ106 (συνδιδασκαλία)
- 2019- : ... 'Χημεία Τροφίμων & Διατροφή', ΝΤΠ102 (συνδιδασκαλία)
- 2019- : ... 'Νομοθεσία Τροφίμων I: Γενική νομοθεσία', ΝΤΠ105 (συνδιδασκαλία)
- 2019- : ... 'Νομοθεσία Τροφίμων II: Ειδική νομοθεσία', ΝΤΠ106 (συνδιδασκαλία)
- 2019- : ... 'Προσδιορισμός διάρκειας ζωής', ΝΤΠ112 (συνδιδασκαλία)
- 2019- : ... 'Ειδικά θέματα νομοθεσία Τροφίμων και Ποτών I', ΝΤΠ108 (συνδιδασκαλία)
- 2019- : ... 'Ειδικά θέματα νομοθεσία Τροφίμων και Ποτών II', ΝΤΠ109 (συνδιδασκαλία)
- 2020- : 'Σχεδιασμός Διεργασιών Παραγωγής Τροφίμων', ΕΤΔ103 (συνδιδασκαλία)

Σεμινάρια, Τμήμα Γεωπονίας, Α.Π.Θ.

- 2014 - : 'Σεμινάρια θεωρητικής και πρακτικής τυροκομίας' (Εργαστήρια Χημείας Γάλακτος και Προϊόντων του, συνδιδασκαλία).

Επίβλεψη διατριβών

Διδακτορικές διατριβές

1. Perez-Quirce Sandra (2017). 'Nutritional and functional improvement of gluten-free breads: addition of beta-glucans of different origins and molecular weights according to the health claims approved by the EFSA' (Συνεπίβλεψη με Prof. F. Ronda Balbas, Dept. of Agricultural and Forestry Engineering, University of Valladolid, Spain). Η διατριβή αυτή έλαβε το **βραβείο της εξαιρετικής διδακτορικής διατριβής** (Premio Extraordinario de Doctorado) από το University of Valladolid ως η καλύτερη διατριβή στο επιστημονικό της πεδίο για την ακαδημαϊκή χρονιά 2016-2017.
2. Σερέτη Βασιλεία (υπό εξέλιξη). 'Συστήματα ελαιόπηκτων για υποκατάσταση κορεσμένου λίπους σε προϊόντα δημητριακών: ανάπτυξη, δομή και λειτουργικότητα'.

3. Μουζακίτης Χρήστος Κωνσταντίνος (υπό εξέλιξη). *‘Απομόνωση, κλασμάτωση, χαρακτηρισμός, φυσικοχημικές ιδιότητες και εφαρμογές στα τρόφιμα πολυσακχαριτών από πίτυρο σίτου’*.
4. Παπαγιάννη Ευαγγελία (υπό εξέλιξη). *‘Ενθυλάκωση βιοενεργών συστατικών σε μήτρα από πολυσακχαρίτες και εφαρμογές τους σε τρόφιμα’*.

Μεταπτυχιακές διατριβές

1. Βούρης Δημήτριος (2014), *‘Άλεση σίτου με πεπιεσμένο αέρα – Επίδραση της κοκκομετρίας αλεύρου στις λειτουργικές ιδιότητες ζυμαριού και ψωμιού’*.
2. Μυγδαλιά Αγγελική (2014), *‘Χρήση εκχύλισματος ζυμούμενου ρεβιθιού ως βελτιωτικού στην παραγωγή ψωμιού χωρίς γλουτένη’*.
3. Γκουντενούδη – Εσκιτζή Ιππολύτη (2015), *‘Βελτίωση των ποιοτικών χαρακτηριστικών και της διατροφικής αξίας αρτοσκευασμάτων χωρίς γλουτένη με άλευρα ρεβιθιού και βελανιδιού’*.
4. Χριστοδούλου Χρήστος - Ελπιδοφόρος (2016), *‘Επίδραση του αλεύρου βελανιδιού στην ποιότητα γλυκών αρτοσκευασμάτων χωρίς γλουτένη’*.
5. Γίδαρη –Γουναρίδου Χρυσάνθη. *‘Επίδραση του ξηρού προζυμιού από εκχύλισμα ζυμούμενου ρεβιθιού στα ποιοτικά χαρακτηριστικά ψωμιού χωρίς γλουτένη’* (2019).
6. Κεραμάρη Σεβαστή. *‘Επίδραση προζυμιού από εμπορική καλλιέργεια εκκίνησης στην παραγωγή ψωμιού χωρίς γλουτένη εμπλουτισμένου με άλευρο ρεβιθιού’* (2019).
7. Σερέτη Βασιλεία. *‘Λεπτοκρυστάλλωση βαμβακόμελου με έλεγχο φυσικοχημικών παραμέτρων’* (2019).
8. Παλάσσαρος Γεώργιος. *‘Φυσικοχημικές ιδιότητες αρτοσκευασμάτων εμπλουτισμένων με άλευρα βλαστημένων σπόρων οσπρίων’* (2021).
9. Μουζακίτης Χρήστος-Κωνσταντίνος. *‘Μελέτη φυσικοχημικών ιδιοτήτων εδώδιμων μεμβρανών ζείνης και εφαρμογή επικαλύψεων της σε αρτοσκευάσματα’* (2021).
10. Παπαγιάννη Ευαγγελία. *‘Ανάπτυξη αρτοσκευασμάτων χωρίς γλουτένη “καθαρές ετικέτας” εμπλουτισμένων με λιναρόσπορο’* (2021).

Προπτυχιακές διατριβές

Επίβλεψη τριάντα τριών (33) προπτυχιακών διατριβών.

Επίβλεψη μεταδιδακτόρων

1. Κώτσιου Καλή (Νοεμ. 2018 - Ιούν. 2021). Ανάπτυξη καινοτόμων αλεύρων, προζυμιών και αρτοσκευασμάτων με στόχο την πρόληψη χρόνιων ασθενειών και τη βελτίωση της ποιότητας ζωής (‘ΕΡΕΥΝΩ-ΔΗΜΙΟΥΡΓΩ-ΚΑΙΝΟΤΟΜΩ’, Α΄ Κύκλος, ΕΣΠΑ 2014-2020, ερευνητικό έργο) και Β) (Σεπτ. 2021-Οκτ. 2023) ‘Αξιοποίηση Αγροτικών Παραπροϊόντων με Μετατροπή σε Αλληλουχία Βιο- και Θερμο- Χημικά προς Πρόσθετα Τροφίμων Υψηλής Αξίας’ (‘ΕΡΕΥΝΩ-ΔΗΜΙΟΥΡΓΩ-ΚΑΙΝΟΤΟΜΩ’, Β΄ Κύκλος, ΕΣΠΑ 2014-2020, ερευνητικό έργο).
2. Ματσακίδου Άνθια (Νοεμ. 2018 - Ιούν. 2021). Ανάπτυξη καινοτόμων αλεύρων, προζυμιών και αρτοσκευασμάτων με στόχο την πρόληψη χρόνιων ασθενειών και τη βελτίωση της ποιότητας ζωής (‘ΕΡΕΥΝΩ-ΔΗΜΙΟΥΡΓΩ-ΚΑΙΝΟΤΟΜΩ’, Α΄ Κύκλος, ΕΣΠΑ 2014-2020, ερευνητικό έργο).
3. Νούσκα Χρυσάνθη. Α) (Ιαν. 2020 - Ιαν. 2022) Ανάπτυξη και χαρακτηρισμός προζυμιών για την παρασκευή αρτοσκευασμάτων με ιδιαίτερα διατροφικά και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά (Μεταδιδακτορική έρευνα, Τμήμα Γεωπονίας, ΑΠΘ), Β) (Μάιος 2020 - Ιούν. 2021). Ανάπτυξη καινοτόμων αλεύρων, προζυμιών και αρτοσκευασμάτων με στόχο την πρόληψη χρόνιων ασθενειών και τη βελτίωση της ποιότητας ζωής (‘ΕΡΕΥΝΩ-ΔΗΜΙΟΥΡΓΩ-ΚΑΙΝΟΤΟΜΩ’, Α΄ Κύκλος, ΕΣΠΑ 2014-

2020, ερευνητικό έργο) και Γ) (Σεπτ. 2021-Οκτ. 2023) ‘Αειφορική παραγωγή λειτουργικών συστατικών από υποπροϊόντα της αγροδιατροφικής βιομηχανίας και ανάπτυξη προϊόντων αρτοποιίας υψηλής προστιθέμενης αξίας’ (‘ΕΡΕΥΝΩ-ΔΗΜΙΟΥΡΓΩ-ΚΑΙΝΟΤΟΜΩ’, Β΄ Κύκλος, ΕΣΠΑ 2014-2020, ερευνητικό έργο)..

Εξωτερικός κριτής σε διδακτορικές διατριβές άλλων Πανεπιστημίων

1. Purnima Gunness (2012), ‘Mechanisms behind the cholesterol-reducing effect of cereal soluble dietary fibres: (1,3:1,4) beta glucan & arabinoxylan’. School of Agriculture and Food Sciences, The University of Queensland, Queensland, Australia (Advisor: Mike Gidley).
2. Oscar Benito Roman (2013). ‘Studies of process intensification for the recovery of high molecular weight β -glucans from cereals’. Chemical Engineering & Environmental Technology Department, School of Industrial Engineering, University of Valladolid, Valladolid, Spain (Supervisors: Maria Jose Cocero & Gloria Esther Alonso Sanchez).
3. Workineh Abebe Zeleke (2015). ‘Tef as an industrial crop for food processing. Exploring its latent potential and flour handling characteristics’. Department of Agriculture and Forestry Engineering, Food Technology, College of Agricultural and Forestry Engineering, University of Valladolid, Palencia, Spain (Supervisors: Felicidad Ronda Balbas & Concepcion Collar Esteve).
4. Noora Mäkelä (2017). ‘Cereal β -glucan in aqueous solutions: oxidation and structure formation’. Faculty of Agriculture and Forestry, University of Helsinki, Helsinki, Finland (Supervisors: Tuula Sontag-Strohm & Ndegwa Henry Maina).

Επίβλεψη επισκεπτών φοιτητριών - ερευνητών

1. Perez-Quirce Sandra (Ιουν. 2014 – Δεκ. 2014). Extraction and characterization of β -glucans for the enrichment of gluten-free bread formulations’, Erasmus+, (Υποψ. διδάκτορας, Επιβλέπουσες: F. Ronda Balbas, Dept. of Agricultural and Forestry Engineering, University of Valladolid, Spain & Λαζαρίδου Αθηνά, Τμήμα Γεωπονίας, Σχολή Γεωπονίας, Δασολογίας και Φυσικού Περιβάλλοντος, Α.Π.Θ.).
2. Latty Clifford (Μαρτ. 2015 – Απρ. 2015). Formulation and in-vitro digestibility of gluten free breads, Short-Term Scientific Mission (STSM), COST ACTION FA1005, (Υποψ. διδάκτορας, Επιβλέπων: S. Bakalis, School of Chemical Engineering University of Birmingham, UK).
3. Marina Villanueva Barrero (Ιούλ. 2015 - Σεπτ. 2015). Effects of acid addition and protein supplementation on gluten-free dispersions, (Υποψ. διδάκτορας, Επιβλέπουσα: F. Ronda Balbas, Dept. of Agricultural and Forestry Engineering, University of Valladolid, Spain).
4. Antonio José Vela Corona (Φεβρ. 2022 - Μαρτ. 2022). Evaluation of the intrinsic viscosity of physically modified gluten-free flours, (Υποψ. διδάκτορας, Επιβλέπουσα: F. Ronda Balbas, Dept. of Agricultural and Forestry Engineering, University of Valladolid, Spain).

Εκπαίδευση φοιτητών σε άλλα Πανεπιστήμια μετά από πρόσκληση

1. Limiting viscosity determination by capillary viscometry. (2014). Εργαστηριακή εκπαίδευση υποψηφίων διδακτόρων, ‘Doctorate teaching activities’, PhD Program in Food, Agricultural and Biosystems Science and Engineering, Higher Technical School of Agricultural Engineering, University of Valladolid, 24-29 November, Palencia, Spain.
2. Large deformation mechanical tests for the determination of textural properties of sweet cherry fruits (2015). Εργαστηριακή εκπαίδευση, COST ACTION FA1104 Training

- School, ‘Qualitative, physicochemical and phytochemical indicators of cherry fruit quality’, Cyprus University of Technology, 2-4 June, Limassol, Cyprus.
3. Sugar analysis of sweet cherry fruits by High Performance Liquid Chromatography (2015). Εργαστηριακή εκπαίδευση, COST ACTION FA1104 Training School, ‘Qualitative, physicochemical and phytochemical indicators of cherry fruit quality’, Cyprus University of Technology, 2-4 June, Limassol, Cyprus.
 4. Ανάπτυξη εργαλείων προσδιορισμού των μηχανικών ιδιοτήτων – υφής σε κονσερβοποιημένα φρούτα (2018). Εργαστηριακή εκπαίδευση υποψηφίου διδάκτορα (Χριστοφή Μαρίνα), Τμήμα Γεωπονικών Επιστημών, Βιοτεχνολογίας & Επιστήμης Τροφίμων, Τεχνολογικό Πανεπιστήμιο Κύπρου, 19-20 Απριλίου, Λεμεσός, Κύπρος.
 5. Valorization of the wastes from brewing through beta-glucan production (2018). Εργαστηριακή εκπαίδευση φοιτητών ως μέντορας, School of Industrial Food Engineering, San Agustin National University Arequipa, 13-16 November, Arequipa, Peru.

Ερευνητικά Ενδιαφέροντα

- Φυσικοχημεία, Χημεία και Ανάλυση Τροφίμων με έμφαση στα υδροκολλοειδή και στις σχέσεις δομής-ιδιοτήτων των πολυσακχαριτών: κατανόηση της φυσικοχημικής συμπεριφοράς των πολυσακχαριτών υπό τη μορφή διαλύματος, πηκτής, μεμβράνης σε μοντέλα και πραγματικά συστήματα τροφίμων με απώτερο σκοπό την ανάπτυξη (βιο)λειτουργικών τροφίμων για την αρτοποιία, ζυθοποιία και γαλακτο-βιομηχανία με βελτιωμένα ποιοτικά, οργανοληπτικά και διατροφικά χαρακτηριστικά.
- Μελέτη της συμπεριφοράς των υδατανθράκων και άλλων συστατικών τροφίμων σε διάφορες καταστάσεις και μεταπτώσεις φάσεων (κρυστάλλωση, σχηματισμός πηκτών και ελαιοπηκτών) και αλληλεπιδράσεις τους με τα άλλα συστατικά: θερμική ανάλυση (θερμιδομετρία και δυναμική θερμομηχανική ανάλυση) και ρεολογία (δοκιμές μηχανικών ιδιοτήτων - μικρές και μεγάλες παραμορφώσεις).
- Μοριακός χαρακτηρισμός πολυσακχαριτών: φασματοσκοπία NMR, χρωματογραφία (HPLC, GC) και ενζυμικές μέθοδοι ανάλυσης.

Ειδικά θέματα/συστήματα μελετηθέντων τροφίμων – συστατικών:

- Συστήματα υδατανθράκων χαμηλής υγρασίας, όπως πλαστικοποιημένα με νερό και πολυόλες μίγματα πολυσακχαριτών (εδώδιμες μεμβράνες και επικαλύψεις από χιτοσάνη, άμυλο, πουλουλάνη) και μέλι.
- Διαλύματα πολυσακχαριτών (β-γλυκάνες δημητριακών, πουλλουλάνη, γαλακτομαννάνες).
- Πηκτές πολυσακχαριτών (β-γλυκάνες δημητριακών).
- Δομή, οργάνωση και ενζυμική αποικοδόμηση των κυτταρικών τοιχωμάτων δημητριακών σπόρων.
- Συστήματα ζύμης από άλευρα δημητριακών και προϊόντα αρτοποιίας (ψωμί σίτου, παξιμάδια κριθαριού, αρτοσκευάσματα χωρίς-γλουτένης) – Ρεολογικές ιδιότητες ζύμης, ποιοτικά και διατροφικά χαρακτηριστικά τελικών προϊόντων (Γλυκαιμικός δείκτης, αντιοξειδωτική δράση).
- Δυνητικές φυσιολογικές δράσεις β-γλυκάνες δημητριακών (*in vitro* μελέτες).
- Φυσικοχημικές ιδιότητες γαλακτοκομικών προϊόντων (ροφήματα, κατεψυγμένα επιδόρπια, γιαούρτια).
- Ανάπτυξη και βελτίωση ενόργανων μεθόδων ανάλυσης για την εκτίμηση της υφής των τροφίμων (προϊόντα αρτοποιίας, γαλακτοκομικά προϊόντα, φρούτα, λαχανικά, μέλι, κ.ά.).
- Φαινόμενα λεπτοκρυστάλλωσης μελιού.

Συντονιστής - Επιστημονικός υπεύθυνος σε ερευνητικά προγράμματα

1. *Βελτίωση του διατροφικού προφίλ παραδοσιακών αρτοσκευασμάτων*. Ερευνητικό Πρόγραμμα με ανάθεση από την εταιρία ΦΑΙΔΩΝ Α.Ε., 2011.
2. *Μελέτη αξιολόγησης των διατροφικών χαρακτηριστικών (Βιταμίνη C) των κατεψυγμένων λαχανικών σε σύγκριση με τα νωπά λαχανικά*. Ερευνητικό Πρόγραμμα με ανάθεση από την εταιρία ΜΠΑΡΜΠΑ ΣΤΑΘΗΣ ΑΒΕΕ, 2012.
3. *β-Γλυκάνες σε δείγματα αλεύρων και αρτοσκευασμάτων*. Ερευνητικό Πρόγραμμα με ανάθεση από την εταιρία ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ Α.Ε., 2012-2013.
4. *β - Γλυκάνες σε δείγματα αλεύρων και τραχανά*, ΟΠΩΣ ΠΑΛΙΑ, 2014.
5. *Διαιτητικές ίνες σε δείγματα αρτοσκευασμάτων*, ΧΡΙΣΤΙΝΑ ΠΑΠΑΧΡΗΣΤΟΥ & ΣΙΑ ΕΕ, 2014.
6. *Ο ρόλος μη συμβατικών αμυλούχων αλεύρων στα ποιοτικά και διατροφικά χαρακτηριστικά αρτοσκευασμάτων χωρίς γλουτένη*, Ειδικός Λογαριασμός Κονδυλίων Έρευνας, Α.Π.Θ., 2014.
7. *‘Ανάπτυξη καινοτόμων αλεύρων, προζυμιών και αρτοσκευασμάτων με στόχο την πρόληψη χρόνιων ασθενειών και τη βελτίωση της ποιότητας ζωής’*, ΕΣΠΑ 2014-2020, Ανταγωνιστικότητα, Επιχειρηματικότητα & Καινοτομία, Ενιαία Δράση Κρατικών ενισχύσεων ΕΤΑΚ ‘ΕΡΕΥΝΩ-ΔΗΜΙΟΥΡΓΩ-ΚΑΙΝΟΤΟΜΩ’, Υπουργείο Παιδείας, Έρευνας και Θρησκευμάτων, Ειδική Υπηρεσία Διαχείρισης και Εφαρμογής Δράσεων στους Τομείς της Έρευνας, της Τεχνολογικής Ανάπτυξης και Καινοτομίας (ΕΥΔΕ-ΕΤΑΚ, Τ1ΕΔΚ-01669), 2018-2022.
8. *‘Αξιοποίηση Αγροτικών Παραπροϊόντων με Μετατροπή σε Αλληλουχία Βιο- και Θερμο-Χημικά προς Πρόσθετα Τροφίμων Υψηλής Αξίας’*, ΕΣΠΑ 2014-2020, Ανταγωνιστικότητα, Επιχειρηματικότητα & Καινοτομία, Ενιαία Δράση Κρατικών ενισχύσεων ΕΤΑΚ ‘ΕΡΕΥΝΩ-ΔΗΜΙΟΥΡΓΩ-ΚΑΙΝΟΤΟΜΩ (Β΄ ΚΥΚΛΟΣ)’ Υπουργείο Παιδείας, Έρευνας και Θρησκευμάτων, Ειδική Υπηρεσία Διαχείρισης και Εφαρμογής Δράσεων στους Τομείς της Έρευνας, της Τεχνολογικής Ανάπτυξης και Καινοτομίας (ΕΥΔΕ-ΕΤΑΚ, Τ2ΕΔΚ-00468), 2020-2023.
9. *‘Αειφορική παραγωγή λειτουργικών συστατικών από υποπροϊόντα της αγροδιατροφικής βιομηχανίας και ανάπτυξη προϊόντων αρτοποιίας υψηλής προστιθέμενης αξίας’*, ΕΣΠΑ 2014-2020, Ανταγωνιστικότητα, Επιχειρηματικότητα & Καινοτομία, Ενιαία Δράση Κρατικών ενισχύσεων ΕΤΑΚ ‘ΕΡΕΥΝΩ-ΔΗΜΙΟΥΡΓΩ-ΚΑΙΝΟΤΟΜΩ (Β΄ ΚΥΚΛΟΣ)’ Υπουργείο Παιδείας, Έρευνας και Θρησκευμάτων, Ειδική Υπηρεσία Διαχείρισης και Εφαρμογής Δράσεων στους Τομείς της Έρευνας, της Τεχνολογικής Ανάπτυξης και Καινοτομίας (ΕΥΔΕ-ΕΤΑΚ, Τ2ΕΔΚ-00946), 2020-2023.

Συμμετοχή σε ερευνητικά προγράμματα

1. *‘Enhancement of quality of food and related systems by control of molecular mobility’*, Shared cost RTD FAIR CT96-1085, EU 1996-99.
2. *‘Χαρακτηρισμός και μελέτη των λειτουργικών ιδιοτήτων της βιοτεχνολογικά παρασκευαζόμενης ζανθάνης και πουλλουλόνης’*, ΠΕΝΕΔ 99ΕΔ601, 2000-01.
3. *‘Design of foods with improved functionality and superior health effects using cereal beta-glucans’*, Shared cost RTD QLRT-2000-00535, EU, 2001-2004.
4. *‘Structure and properties of barley cell walls: composition, fractionation, structural characterization and enzymic degradation by malt extracts’*. Post-Doctoral Fellowship, University of Manitoba-Food Science Dept. & Grain Research Laboratory (Agriculture Canada), Winnipeg, Manitoba, Καναδάς, Δεκ. 2003 - Μάρτιος 2005.
5. *‘Αρτοποιήση ρυζάλευρου ελεύθερου γλουτένης με τη χρήση παραγώγων κυτταρίνης και άλλων υδροκολλοειδών για τους πάσχοντες από κοιλιοκάκη’*, Bilateral project GREECE-

- ROMANIA Γενική Γραμματεία Έρευνας και Τεχνολογίας (Γ.Γ.Ε.Τ.), Υπουργείο Ανάπτυξης, 2005.
6. *Μελέτη δομής και ιδιοτήτων μη-πεπτών πολυσακχαριτών από σιτηρά για την παραγωγή γαλακτοκομικών τροφίμων και αρτοσκευασμάτων με βιολειτουργικές ιδιότητες*. Πρόγραμμα Ενίσχυσης Ερευνητικών Ομάδων στα Πανεπιστήμια (ΕΠΕΑΕΚ) - ΠΥΘΑΓΟΡΑΣ ΙΙ, Υπουργείο Παιδείας & Θρησκευμάτων, 2005-07.
 7. *β-Γλυκάνες κριθαριού κατά την παραγωγή κριθαρένιου παξιμαδιού*. Ερευνητικό Πρόγραμμα με ανάθεση από την εταιρία ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ Α.Ε, 2008.
 8. *Σχεδιασμός και ανάπτυξη νέων βιολειτουργικών τροφίμων για ενήλικες (ηλικία 40+) με βάση τα υπάρχοντα φυτικά εκχυλίσματα της διεθνούς αγοράς*, Διεθνής Συνεργασία στη Βιομηχανική Έρευνα και Δραστηριότητες Ανάπτυξης σε Προ-Ανταγωνιστικό Στάδιο, ΔΣΕΒΠΡΟ-2005, 2006-08.
 9. *Μελέτη επιτάχυνσης των διεργασιών ποιοτικής υποβάθμισης νέου προϊόντος "ταχίνι με μέλι"*, Ερευνητικό Πρόγραμμα με ανάθεση από την εταιρία ΑΤΤΙΚΗ ΜΕΛΙΣΣΟΚΟΜΙΚΗ ΕΤΑΙΡΕΙΑ – ΑΛΕΞ. ΠΙΤΤΑΣ Α.Ε.Β.Ε., 2007.
 10. *Εκτίμηση διεργασιών ποιοτικής υποβάθμισης δύο νέων προϊόντων "ταχίνι-με-μέλι"*, Ερευνητικό Πρόγραμμα με ανάθεση από την εταιρία ΑΤΤΙΚΗ ΜΕΛΙΣΣΟΚΟΜΙΚΗ ΕΤΑΙΡΕΙΑ – ΑΛΕΞ. ΠΙΤΤΑΣ Α.Ε.Β.Ε., 2008-2009.
 11. *Αναλύσεις αυγών*, Πρόγραμμα με ανάθεση από την εταιρία Αυγοδιατροφική, Α.Ε., 2010.
 12. *Υψηλής απόδοσης άλεση με αέρα με σκοπό την παραγωγή λεπτόκοκκων αλεύρων & αρτοπαρασκευασμάτων με βελτιωμένα λειτουργικά και διατροφικά χαρακτηριστικά*, ΕΣΠΑ 2007-2013, 'Συνεργασία' ΠΡΑΞΗ Ι: 'Συνεργατικά έργα μικρής και μεσαίας κλίμακας', Γενική Γραμματεία Έρευνας και Τεχνολογίας (ΓΓΕΤ)-Υπουργείο Παιδείας, δια βίου μάθησης και Θρησκευμάτων, 2011-2014.
 13. *Αξιοποίηση σύγχρονων τεχνικών μεθόδων στον έλεγχο της πρώτης ύλης αμυλούχων καρπών και ο ρόλος του αμύλου στην παραγωγή τροφίμων με βελτιωμένα ποιοτικά και διατροφικά χαρακτηριστικά*, ΕΣΠΑ 2007-2013, 'Συνεργασία' ΠΡΑΞΗ Ι: 'Συνεργατικά έργα μικρής και μεσαίας κλίμακας', Γενική Γραμματεία Έρευνας και Τεχνολογίας (ΓΓΕΤ)-Υπουργείο Παιδείας, δια βίου μάθησης και Θρησκευμάτων, 2011-2014.
 14. *Η μεταβολομική ανάλυση ως διαγνωστικό εργαλείο βιωσιμότητας και ανάπτυξης των εμβρύων στην υποβοηθούμενη γονιμοποίηση και κατά την διάρκεια της κύησης*, ΕΣΠΑ 2007-2013, 'ΘΑΛΗΣ', Επιχειρησιακό Πρόγραμμα 'ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ ΚΑΙ ΔΙΑ ΒΙΟΥ ΜΑΘΗΣΗ', Υπουργείο Παιδείας, Δια Βίου Μάθησης και Θρησκευμάτων, 2012-2015.
 15. *Nutritional enrichment of gluten-free breads: Study and optimization of the addition of beta-glucans of different origins and molecular weights according to the health claims approved by the EFSA*, Implementation of Basic not Orientated R&D in the Area of Food Science and Technology, National Plan VI Scientific Research, Development and Technological Innovation 2008-2011, Ministry of Economy and Competitiveness (MINECO) (Dept. of Agricultural and Forestry Engineering, University of Valladolid, Spain), 2012-2013.
 16. *Impact of microwave and ultrasound on gluten-free flours functionality: structuring ability in gluten-free breadmaking matrices*, National Research, Development and Innovation Program Oriented to the Society Challenges, under the National Plan of Scientific and Technical Research and Innovation 2013-2016, Ministry of Economy and Competitiveness (MINECO) (Dept. of Agricultural and Forestry Engineering, University of Valladolid, Spain), 2016-2019.
 17. *Ενσωμάτωση των βιοδραστικών της πρόπολης στο μέλι*, Honeymell Z.P. Ltd., Larnaca, Cyprus, 2017-2018.
 18. *Valorization of the wastes from brewing through beta-glucan production*, Initial Investigation Contest 2017, School of Industrial Food Engineering, San Agustin National University Arequipa, Peru, 2018-2019.

19. *PlantCult: Investigating the Food Cultures of Ancient Europe*, ERC funded project (Consolidator Grant, Horizon 2020 Research and Innovation Program, Grant Agreement No 682529) (<http://plantcult.web.auth.gr/en/project-eng/teams-eng>), 2018-2021.
20. *Ερευνητική Υποδομή για την Ανάπτυξη Βιοδιεργασιών Τροφίμων και την Εκμετάλλευση Καινοτομιών*, ΕΣΠΑ 2014-2020, Ανταγωνιστικότητα, Επιχειρηματικότητα & Καινοτομία, Ανάπτυξη Μηχανισμών Στήριξης της Επιχειρηματικότητας, *ΕΝΙΣΧΥΣΗ ΤΩΝ ΥΠΟΔΟΜΩΝ ΕΡΕΥΝΑΣ ΚΑΙ ΚΑΙΝΟΤΟΜΙΑΣ*, Υπουργείο Οικονομίας και Ανάπτυξης, 2018-2021.
21. *Σχεδιασμός καινοτόμων συστημάτων ελαιοπηκτών με βέλτιστα χαρακτηριστικά για την υποκατάσταση του ζωικού λίπους στα τρόφιμα*, 1η ΠΡΟΚΗΡΥΞΗ ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΩΝ ΕΡΓΩΝ ΕΛ.ΙΔ.Ε.Κ. ΓΙΑ ΤΗΝ ΕΝΙΣΧΥΣΗ ΤΩΝ ΜΕΛΩΝ ΔΕΠ ΚΑΙ ΕΡΕΥΝΗΤΩΝ/ΤΡΙΩΝ ΚΑΙ ΤΗΝ ΠΡΟΜΗΘΕΙΑ ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΟΥ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ ΜΕΓΑΛΗΣ ΑΞΙΑΣ, Ελληνικό Ίδρυμα Έρευνας και Καινοτομίας (ΕΛ.ΙΔ.Ε.Κ.), 2020-2023.
22. *Τροποποίηση των δομικών και λειτουργικών ιδιοτήτων των πρωτεϊνών ορού γάλακτος με αιθανόλη: εφαρμογή τους σε γαλακτοκομικά προϊόντα*, 1η ΠΡΟΚΗΡΥΞΗ ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΩΝ ΕΡΓΩΝ ΕΛ.ΙΔ.Ε.Κ. ΓΙΑ ΤΗΝ ΕΝΙΣΧΥΣΗ ΤΩΝ ΜΕΛΩΝ ΔΕΠ ΚΑΙ ΕΡΕΥΝΗΤΩΝ/ΤΡΙΩΝ ΚΑΙ ΤΗΝ ΠΡΟΜΗΘΕΙΑ ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΟΥ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ ΜΕΓΑΛΗΣ ΑΞΙΑΣ, Ελληνικό Ίδρυμα Έρευνας και Καινοτομίας (ΕΛ.ΙΔ.Ε.Κ.), 2020-2023.
23. *Code: Re-farm – Reframing farming systems for quality and sustainability*, **H2020-FNR-2020 (Food and Natural Resources**, grant agreement 101000216), European Union's Horizon 2020 research and innovation program, 2021-2024.
24. *Horticultural waste for the benefit of health and the environment, a new approach to the "zero waste" principle*, Ion Ionescu de la Brad University of Agricultural Sciences and Veterinary Medicine of Iași, Iași, Romania, 2021-2022.
25. *Chitosan-based nanoparticles and films loaded with agrifood by-product extracts for novel food applications*. 2η ΠΡΟΚΗΡΥΞΗ ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΩΝ ΕΡΓΩΝ ΕΛ.ΙΔ.Ε.Κ. ΓΙΑ ΤΗΝ ΕΝΙΣΧΥΣΗ ΤΩΝ ΜΕΛΩΝ ΔΕΠ ΚΑΙ ΕΡΕΥΝΗΤΩΝ/ΤΡΙΩΝ (επιστημονικός υπεύθυνος, Ι. Μουρτζίνος, Εργ. Χημείας και Βιοχημείας Τροφίμων, Τμήμα Γεωπονίας, Α.Π.Θ.), Ελληνικό Ίδρυμα Έρευνας και Καινοτομίας (ΕΛ.ΙΔ.Ε.Κ.), 2022-2025.

Συμμετοχή σε ευρωπαϊκές επιστημονικές δράσεις

1. Μέλος στο COST ACTION FA1001: *The application of innovative fundamental food-structure-property relationships to the design of foods for health, wellness and pleasure*, Chair: Laura Piazza, 2010-2014.
2. Μέλος στο COST ACTION FA1104: *Sustainable production of high-quality cherries for the European Market*, Chair: Jose Quero Garcia, 2012-2016.
3. Εθνικός εκπρόσωπος στη Διαχειριστική Επιτροπή (Management Committee) του COST ACTION FA1005: *Improving health properties of food by sharing our knowledge on the digestive process* (INFOGEST), Chair: Didier Dupont, 2011-2015.

Διοικητική δραστηριότητα

1. Μέλος της οργανωτικής επιτροπής για το Workshop: *Understanding, measuring and predicting the shelf life of foods: Theory-Applications*, May 27-28, 2010, Thessaloniki, Greece.
2. Μέλος της ομάδας εσωτερικής αξιολόγησης του Τομέα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων του Τμήματος Γεωπονίας του ΑΠΘ (2012).
3. Μέλος της Γενικής Συνέλευσης του Τμήματος Γεωπονίας του ΑΠΘ, 2013-2014 και 2017-2018.

4. Επόπτης για την επιδοτούμενη πρακτική άσκηση (ΕΣΠΑ) των τεταρτοετών φοιτητών του Τομέα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων του Τμήματος Γεωπονίας του ΑΠΘ (2011-2013).
5. Μέλος της ομάδας υλοποίησης της πρακτική άσκηση των φοιτητών του Τμήματος Γεωπονίας του ΑΠΘ (2014-σήμερα).
6. Μέλος Επιτροπών Διαγωνισμού Προμήθειας & Παραλαβής εξοπλισμού και αναλώσιμων υλικών για ερευνητικά έργα του Τμήματος Γεωπονίας του ΑΠΘ.
7. Διευθύντρια του Εργαστηρίου Χημείας και Βιοχημείας Τροφίμων του Τομέα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων του Τμήμα Γεωπονίας του ΑΠΘ (2018-σήμερα).
8. Μέλος της Συντονιστικής Επιτροπής του Μεταπτυχιακού Προγράμματος Σπουδών «Επιστήμη Τροφίμων και Διατροφή» του Τομέα Επιστήμης & Τεχνολογίας Τροφίμων, Τμήμα Γεωπονίας, ΑΠΘ (2018-σήμερα).

Συνοπτική Παρουσίαση Ερευνητικού Έργου - Αναγνώριση

- Ερευνητικές εργασίες σε διεθνή περιοδικά με κριτές: **70**.
- Ερευνητικές εργασίες σε περιοδικά διεθνών συνεδρίων με κριτές: **2**.
- Κεφάλαια σε ξενόγλωσσα επιστημονικά βιβλία: **4**.
- Κεφάλαια σε ελληνικά επιστημονικά βιβλία (μετάφραση): **1**
- Ερευνητικές εργασίες σε βιβλία διεθνών συνεδρίων: **1**
- Ερευνητικές εργασίες σε πρακτικά διεθνών συνεδρίων: **9**
- Παρουσιάσεις σε επιστημονικά συνέδρια: **95**.
- Αναφορές σε περιοδικά για το δημοσιευμένο ερευνητικό έργο:
Citations: SCI, **3320** / Scopus, **3858** / Google Scholar, **5775**
- h-Index: SCI, **26** / Scopus, **28** / Google Scholar, **33**
- Επίβλεψη **10** μεταπτυχιακών διατριβών.
- Επίβλεψη **3** διδακτορικών διατριβών (υπό εξέλιξη)
- Συνεπίβλεψη **1** διδακτορικής διατριβής.
- Εξωτερικός κριτής σε **4** διδακτορικές διατριβές από Πανεπιστήμια του εξωτερικού.
- Εξωτερικός κριτής σε **1** διδακτορική διατριβή από άλλα Πανεπιστήμια του εσωτερικού
- Μέλος στη συντακτική επιτροπή έκδοσης (editorial board) ξενόγλωσσων επιστημονικών περιοδικών: **2**, ‘Food Hydrocolloids’ και ‘Bioactive Carbohydrates and Dietary Fiber’.
- Κριτής ξενόγλωσσων ερευνητικών εργασιών για τα περιοδικά: Cereal Chemistry, Food Hydrocolloids, International Journal of Food Science and Technology, Journal of Food Engineering, LWT - Food Science and Technology, Food Chemistry, Journal of Cereal Science, Bioactive Carbohydrates and Dietary Fibre, European Food Research and Technology, Journal of Food Science and Technology, Journal of Texture Studies, Carbohydrate Polymers, Innovative Food Science and Emerging Technologies, Journal of Food Processing and Preservation, Critical Reviews in Food Science and Nutrition, Food Research International.

ΔΗΜΟΣΙΕΥΜΕΝΟ ΕΡΓΟ

I. Δημοσιευμένες εργασίες σε διεθνή περιοδικά με κριτές

1. Biliaderis, C. G., **Lazaridou, A.** and Arvanitoyannis, I. 1999. Glass transition and physical properties of polyol-plasticized pullulan-starch blends at low moisture. *Carbohydrate Polymers*, 40: 29-47. [http://dx.doi.org/10.1016/S0144-8617\(01\)00261-2](http://dx.doi.org/10.1016/S0144-8617(01)00261-2).
2. **Lazaridou, A.**, Biliaderis, C.G. and Izydorczyk, M.S. 2000. Structural characteristics and rheological properties of locust bean galactomannans: a comparison of samples from different carob tree populations. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 81: 68-75.

- [http://dx.doi.org/10.1002/1097-0010\(20010101\)81:1%3C68::AID-JSFA780%3E3.0.CO;2-G](http://dx.doi.org/10.1002/1097-0010(20010101)81:1%3C68::AID-JSFA780%3E3.0.CO;2-G).
3. **Lazaridou, A.** and Biliaderis, C.G. 2002. Thermophysical properties of chitosan, chitosan-starch and chitosan-pullulan films near the glass transition. *Carbohydrate Polymers*, 48: 179-190. [http://dx.doi.org/10.1016/S0144-8617\(01\)00261-2](http://dx.doi.org/10.1016/S0144-8617(01)00261-2).
 4. Biliaderis, C.G., **Lazaridou, A.**, Mavropoulos, A. and Barbayiannis, N. 2002. Water plasticization effects on crystallization behavior of lactose in a co-lyophilized amorphous polysaccharide matrix and its relevance to the glass transition. *International Journal of Food Properties*, 5: 463-482. <http://dx.doi.org/10.1385/ABAB:97:1:01>.
 5. **Lazaridou, A.**, Biliaderis, C.G., Roukas, T. and Izydorczyk, M.S. 2002. Production and characterization of pullulan from beet molasses using a non-pigmented strain of *Aureobasidium pullulans* in batch culture. *Applied Biochemistry and Biotechnology*, 97: 1-22. <http://dx.doi.org/>
 6. **Lazaridou, A.**, Roukas, T., Biliaderis, C.G. and Vaikousi, H. 2002. Characterization of pullulan produced from beet molasses by *Aureobasidium pullulans* in a stirred tank reactor under varying agitation. *Enzyme and Microbial Technology*, 31: 122-132. [http://dx.doi.org/10.1016/S0141-0229\(02\)00082-0](http://dx.doi.org/10.1016/S0141-0229(02)00082-0).
 7. **Lazaridou, A.**, Biliaderis, C. G. and Kontogiorgos, V. 2003. Molecular weight effects on solution rheology of pullulan and mechanical properties of its films. *Carbohydrate Polymers*, 52: 151-166. [http://dx.doi.org/10.1016/S0144-8617\(02\)00302-8](http://dx.doi.org/10.1016/S0144-8617(02)00302-8).
 8. Skendi, A., Biliaderis, C.G., **Lazaridou, A.** and Izydorczyk, M.S. 2003. Structure and rheological properties of water soluble β -glucans from oat cultivars of *Avena sativa* and *Avena bysantina*. *Journal of Cereal Science*, 38: 15-31. [http://dx.doi.org/10.1016/S0733-5210\(02\)00137-6](http://dx.doi.org/10.1016/S0733-5210(02)00137-6).
 9. **Lazaridou, A.**, Biliaderis, C.G. and Izydorczyk, M.S. 2003. Molecular size effects on rheological properties of oat β -glucans in solution and gels. *Food Hydrocolloids*, 17: 693-712. [http://dx.doi.org/10.1016/S0268-005X\(03\)00036-5](http://dx.doi.org/10.1016/S0268-005X(03)00036-5).
 10. **Lazaridou, A.**, Biliaderis, C.G., Bacandritsos, N. and Sabatini, A. G. 2004. Composition, thermal and rheological behavior of selected Greek honeys. *Journal of Food Engineering*, 64: 9-21. <http://dx.doi.org/10.1016/j.jfoodeng.2003.09.007>.
 11. **Lazaridou, A.**, Biliaderis, C.G., Micha-Screttas, M. and Steele, B.R. 2004. A comparative study on structure-function relations of mixed linkage (1 \rightarrow 3), (1 \rightarrow 4) linear β -glucans. *Food Hydrocolloids*, 18: 837-855. <http://dx.doi.org/10.1016/j.foodhyd.2004.01.002>.
 12. **Lazaridou, A.*** and Biliaderis, C.G. 2004. Cryogelation of cereal β -glucans: structure and molecular size effects. *Food Hydrocolloids*, 18: 933-947. <http://dx.doi.org/10.1016/j.foodhyd.2004.03.003>.
 13. Papageorgiou, M., Lakhdera, N., **Lazaridou, A.**, Biliaderis C.G. and Izydorczyk, M.S. 2005. Water extractable (1 \rightarrow 3, 1 \rightarrow 4)- β -D-glucans from barley and oats: an intervarietal study on their structural features and rheological behaviour. *Journal of Cereal Science*, 42: 213-224. <http://dx.doi.org/10.1016/j.jcs.2005.03.002>.
 14. Kontogiorgos, V., Vaikousi, H., **Lazaridou, A.** and Biliaderis, C.G. 2006. A fractal analysis approach to viscoelasticity of physically cross-linked barley β -glucan gel networks. *Colloids and Surfaces B: Biointerfaces*, 49: 45-52. <http://dx.doi.org/10.1016/j.colsurfb.2006.03.011>.
 15. **Lazaridou, A.***, Duta, D., Papageorgiou M., Belc, N. and Biliaderis, C.G. 2007. Effects of hydrocolloids on dough rheology and bread quality parameters in gluten-free formulations. *Journal of Food Engineering*, 79: 1033-1047. [10.1016/j.jfoodeng.2006.03.032](http://dx.doi.org/10.1016/j.jfoodeng.2006.03.032).
 16. Vaikousi, H., **Lazaridou, A.**, Biliaderis, C.G. and Zawistowski, J. 2007. Phase transitions, solubility and crystallization kinetics of phytosterols and phytosterol-oil blends. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 55: 1790-1798. <http://dx.doi.org/10.1021/jf0624289>.
 17. **Lazaridou, A.*** and Biliaderis, C.G. 2007. Molecular aspects of cereal β -glucan functionality: physical properties, technological applications and physiological effects. *Journal of Cereal Science*, 46: 101-118. <http://dx.doi.org/10.1016/j.jcs.2007.05.003>.

18. **Lazaridou, A.** and Biliaderis, C.G. 2007. Cryogelation phenomena in mixed skim milk powder- barley - β -glucan - polyol aqueous dispersions. *Food Research International*, 40: 793-802.
<http://dx.doi.org/10.1016/j.foodres.2007.01.016>.
19. **Lazaridou, A.**, Vaikousi, H. and Biliaderis, C.G. 2008. Effects of polyols on cryostructurization of barley β -glucans. *Food Hydrocolloids*, 22: 263-277.
<http://dx.doi.org/10.1016/j.foodhyd.2006.11.012>.
20. **Lazaridou, A.**, Vaikousi, H. and Biliaderis, C.G. 2008. Impact of mixed-linkage (1 \rightarrow 3, 1 \rightarrow 4) β -glucans on physical properties of acid-set skim milk gels. *International Dairy Journal*, 18: 312-322. <http://dx.doi.org/10.1016/j.idairyj.2007.08.005>.
21. **Lazaridou, A.** Chornick, T., Biliaderis, C.G. and Izydorczyk, M.S. 2008. Sequential solvent extraction and structural characterization of polysaccharides from the endosperm cell walls of barley grown in different environments. *Carbohydrate Polymers*, 73: 621-639.
<http://dx.doi.org/10.1016/j.carbpol.2008.01.001>.
22. **Lazaridou, A.** Chornick, T., Biliaderis C.G. and Izydorczyk, M.S. 2008. Composition and molecular structure of polysaccharides released from barley endosperm cell walls by sequential extraction with water, malt enzymes, and alkali. *Journal of Cereal Science*, 48: 304-318. <http://dx.doi.org/10.1016/j.jcs.2007.09.011>.
23. **Lazaridou, A.** Chornick, T. and Izydorczyk, M.S. 2008. Variations in morphology and composition of barley endosperm cell walls. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 88: 2388-2399. <http://dx.doi.org/10.1002/jsfa.3361>.
24. **Lazaridou, A.*** and Biliaderis, C.G. 2009. Concurrent phase separation and gelation in mixed oat β -glucans / sodium caseinate and oat β -glucans / pullulan aqueous dispersions. *Food Hydrocolloids*, 23: 886-895. <http://dx.doi.org/10.1016/j.foodhyd.2008.05.008>.
25. **Lazaridou, A.**, Papoutsi, Z., Biliaderis, C.G. and Moutsatsou, P. 2011. Effect of oat and barley β -glucans on inhibition of cytokine-induced adhesion molecule expression in human aortic endothelial cells: molecular structure – function relations. *Carbohydrate Polymers*, 84: 153-161. <http://dx.doi.org/10.1016/j.carbpol.2010.11.019>.
26. Moschakis, T., **Lazaridou, A.** and Biliaderis, C.G. 2011. Using particle tracking to probe the local dynamics of barley β -glucan solutions. *Procedia Food Science*, 1: 297-301.
<http://dx.doi.org/10.1016/j.profoo.2011.09.046>.
27. Moschakis, T., **Lazaridou, A.** and Biliaderis, C.G. 2012. Using particle tracking to probe the local dynamics of barley β -glucan solutions upon gelation. *Journal of Colloid and Interface Science*, 375: 50-59. <http://dx.doi.org/10.1016/j.jcis.2012.02.048>.
28. Papatsaroucha, E., Paulidou, P., Hatzikamari, M., **Lazaridou, A.**, Torriani, S., Gerasopoulos, D. and Litopoulou - Tzanetaki, E. 2012. Preservation of pears in water in the presence of *Sinapis arvensis* seeds: A Greek tradition. *International Journal of Food Microbiology*, 159: 254-262. <http://dx.doi.org/10.1016/j.ijfoodmicro.2012.08.015>.
29. Moditsi, M., **Lazaridou, A.**, Moschakis, T. and Biliaderis, C.G. 2014. Modifying the physical properties of dairy protein films for controlled release of antifungal agents. *Food Hydrocolloids* 39: 195-203. <http://dx.doi.org/10.1016/j.foodhyd.2014.01.011>.
30. **Lazaridou, A.***, Serafimidou, A., Biliaderis, C.G., Moschakis, T. and Tzanetakis, N. 2014. Structure development and acidification kinetics in fermented milk containing oat β -glucan, a yogurt culture and a probiotic strain. *Food Hydrocolloids*, 39: 204-214.
<http://dx.doi.org/10.1016/j.foodhyd.2014.01.015>.
31. Moschakis, T., **Lazaridou, A.** and Biliaderis, C.G. 2014. A micro- and macro-scale approach to probe the dynamics of sol-gel transition in cereal β -glucan solutions varying in molecular characteristics. *Food Hydrocolloids*, 42: 81-91.
<http://dx.doi.org/10.1016/j.foodhyd.2014.01.025>.
32. **Lazaridou, A.***, Marinopoulou A., Matsoukas, N.P. and Biliaderis C. G. 2014. Impact of flour particle size and autoclaving on β -glucan physicochemical properties and starch digestibility of barley rusks as assessed by *in vitro* assays. *Bioactive Carbohydrates and dietary fibre*, 4: 58-73. <http://dx.doi.org/10.1016/j.bcdf.2014.06.009>.

33. Ronda F., Perez-Quirce S., **Lazaridou A.** and Biliaderis C. G. 2015. Effect of barley and oat β -glucan concentrates on gluten-free rice-based doughs and bread characteristics. *Food Hydrocolloids*, 48: 197-207. <http://dx.doi.org/10.1016/j.foodhyd.2015.02.031>.
34. **Lazaridou, A.***, Kritikopoulou, K. and Biliaderis, C. G. 2015. Barley β -glucan cryogels as encapsulation carriers of proteins: Impact of molecular size on thermo-mechanical and release properties. *Bioactive Carbohydrates and dietary fibre*, 6: 99-108. <http://dx.doi.org/10.1016/j.bcdf.2015.09.005>.
35. Goulas, V., Minas, I. S., Kourdoulas, P. M., **Lazaridou, A.**, Molassiotis, A. N., Gerothanassis, I. P. and Manganaris, G. A. 2015. ^1H NMR Metabolic fingerprinting to probe temporal postharvest changes on qualitative attributes and phytochemical profile of sweet cherry fruit. *Frontiers in Plant Science*, 6: 959. <https://doi.org/10.3389/fpls.2015.00959>.
36. Tzikas, Z., Soultos, N., Ambrosiadis, I., **Lazaridou, A.** and Georgakis, Sp. 2015. Production of low-salt restructured Mediterranean horse mackerel (*Trachurus mediterraneus*) using microbial transglutaminase/caseinate system. *Journal of the Hellenic Veterinary Medical Society*, 66: 147-160. <https://doi.org/10.12681/jhvms.15858>.
37. Pérez-Quirce, S., Ronda, F., Melendre, C. **Lazaridou, A.** and Biliaderis, C. G. 2016. Inactivation of endogenous rice flour β -glucanase by microwave radiation and impact on physico-chemical properties of the treated flour. *Food and Bioprocess Technology*, 9: 1562-1573. <http://dx.doi.org/10.1007/s11947-016-1741-y>.
38. Perez-Quirce, S. Ronda, F., **Lazaridou, A.** and Biliaderis, C. G. 2017. Effect of Microwave Radiation Pretreatment of Rice Flour on Gluten-Free Breadmaking and Molecular Size of β -Glucans in the Fortified Breads. *Food and Bioprocess Technology*, 10: 1412-1421. <http://dx.doi.org/10.1007/s11947-017-1910-7>.
39. Moschakis, T., Dergiade, I., **Lazaridou, A.**, Biliaderis, C. G. and Katsanidis, E. 2017. Modulating the physical state and functionality of phytosterols by emulsification and organogel formation: Application in a model yogurt system. *Journal of Functional Foods*, 33: 386–395. <http://dx.doi.org/10.1016/j.jff.2017.04.007>.
40. Michailidis, M., Karagiannis, E., Tanou, G., Karamanoli, K., **Lazaridou, A.**, Matsi, T. and Molassiotis A. 2017. Metabolomic and physico-chemical approach unravel dynamic regulation of calcium in sweet cherry fruit physiology. *Plant Physiology and Biochemistry*, 116: 68-79. <http://dx.doi.org/10.1016/j.plaphy.2017.05.005>.
41. Kouzounis, D., **Lazaridou, A.** and Katsanidis, E. 2017. Partial replacement of animal fat by oleogels structured with monoglycerides and 2 phytosterols in frankfurter sausages. *Meat Science*, 130: 38-46. <http://dx.doi.org/10.1016/j.meatsci.2017.04.004>.
42. Perez-Quirce, S., **Lazaridou, A.**, Biliaderis, C. G. and Ronda, F. 2017. Effect of β -glucan molecular weight on rice flour dough rheology, quality parameters of breads and in vitro starch digestibility. *LWT - Food Science and Technology*, 82: 446-453. <http://dx.doi.org/10.1016/j.lwt.2017.04.065>.
43. Villanueva, M., Ronda, F., Moschakis, T., **Lazaridou, A.** and Biliaderis, C. G. 2018. Impact of acidification and protein fortification on thermal properties of rice, potato and tapioca starches and rheological behaviour of their gels. *Food Hydrocolloids*, 79: 20-29. <https://doi.org/10.1016/j.foodhyd.2017.12.022>.
44. **Lazaridou, A.***, Vouris, D. G., Zoumpoulakis, P. and Biliaderis, C. G. 2018. Physicochemical properties of jet milled wheat flours and doughs. *Food Hydrocolloids*, 80: 111-121. <https://doi.org/10.1016/j.foodhyd.2018.01.044>.
45. Vouris, D. G., **Lazaridou, A.***, Mandala I. G. and Biliaderis, C. G. 2018. Wheat bread quality attributes using jet milling flour fractions. *LWT - Food Science and Technology*, 92: 540-547. <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2018.02.065>.
46. Hadnadev, M., Dapčević Hadnadev, T., **Lazaridou, A.**, Moschakis, T., Alexandra - M. Michaelidou, A. – M., Popović, S. and Biliaderis, C. G. 2018. Hempseed meal protein isolates prepared by different isolation techniques. Part I. physicochemical properties. *Food Hydrocolloids*, 79: 526-533. <https://doi.org/10.1016/j.foodhyd.2017.12.015>.

47. Dapčević Hadnađev, T., Hadnađev, M., **Lazaridou, A.**, Moschakis, T. and Biliaderis, C. G. 2018. Hempseed meal protein isolates prepared by different isolation techniques. Part II. Gelation properties at different ionic strengths. *Food Hydrocolloids*, 81: 481-489. <https://doi.org/10.1016/j.foodhyd.2018.03.022>.
48. Karagiannis, E., Michailidis, M., Karamanoli, K., **Lazaridou, A.**, Minas, I. S. and Molassiotis A. 2018. Postharvest responses of sweet cherry fruit and stem tissues revealed by metabolomic profiling. *Plant Physiology and Biochemistry*, 127: 478-484. <https://doi.org/10.1016/j.plaphy.2018.04.029>.
49. Irakli, M., Tsiatas, T. and **Lazaridou, A.** 2018. Determination of free and total underivatized amino acids including L-canavanine in bitter vetch seeds using hydrophilic interaction liquid chromatography, *Analytical Letters*, 51: 2602–2613. <https://doi.org/10.1080/00032719.2018.1444048>.
50. Theologidou, G. S., **Lazaridou, A.**, Zoric, L. and Tsiatas I. T. 2018. Cooking Quality of Lentils Produced under Mediterranean Conditions. *Crop Science*, 58: 2121-2130. <https://doi.org/10.2135/cropsci2018.02.0129>.
51. Tsiatas, I. T., Irakli, M. and **Lazaridou, A.** 2018. Traits related to bruchid resistance and its parasitoid in vetch seeds. *Euphytica*, 214: article 238, pp. 12. <https://doi.org/10.1007/s10681-018-2315-z>.
52. **Lazaridou, A.***, Marinopoulou, A., and Biliaderis, C. G. 2019. Impact of flour particle size and hydrothermal treatment on dough rheology and quality of barley rusks. *Food Hydrocolloids*, 87: 561-569. <https://doi.org/10.1016/j.foodhyd.2018.08.045>.
53. Tsiatas, I. T., Irakli, M., and **Lazaridou, A.** 2019. Exit of seed weevil and its parasitoid changed testa color but not phenolic and tannin contents in faba beans. *Journal of Stored Products Research*, 82: 27-30. <https://doi.org/10.1016/j.jspr.2019.03.004>.
54. Michailidis, M., Karagiannis, E., Tanou, G., Samiotaki, M., Sarrou, E., Karamanoli, K., **Lazaridou, A.** Martens, S., and Molassiotis, A. 2020. Proteomic and metabolic analysis reveals novel sweet cherry fruit development regulatory points influenced by girdling. *Plant Physiology and Biochemistry*, 149: 233–244. <https://doi.org/10.1016/j.plaphy.2020.02.017>.
55. Tsiatas, I. T., Theologidou, G., Biliadis, F., Irakli, M., and **Lazaridou, A.** 2020. Ex situ evaluation of seed quality and bruchid resistance in Greek accessions of red pea (*Lathyrus scicera* L.). *Genetic Resources and Crop Evolution*, 67: 985–997. <https://doi.org/10.1007/s10722-020-00896-6>.
56. Michailidis, M., Karagiannis, E., Tanou, G., Sarrou, E., Karamanoli, K., **Lazaridou, A.** Martens, S., and Molassiotis, A. (2020). Sweet cherry fruit cracking: follow-up testing methods and cultivar-metabolic screening. *Plant Methods*, 16: 51. <https://doi.org/10.1186/s13007-020-00593-6>.
57. Heiss, A. G., Azorín, M. A., Antolín, F., Lucy Kubiak-Martens, L., Marinova, E., Arendt, E. K., Biliaderis, C. G., Hermann Kretschmer, H., **Lazaridou, A.**, Stika, H.-P., Zarnkow, M., Baba, M., Bleicher, N., Ciałowicz, K. M., Chłodnicki, M., Matuschik, I., Schlichtherle, H., and Valamoti, S. M. (2020). Mashies to Mashies, Crust to Crust. Presenting a novel microstructural marker for malting in the archaeological record. *PLOS ONE*, 15(5): e0231696. <https://doi.org/10.1371/journal.pone.0231696/>
58. Irakli, M., **Lazaridou, A.**, Mylonas, I., and Biliaderis, C. G. (2020). Bioactive Components and Antioxidant Activity Distribution in Pearling Fractions of Different Greek Barley Cultivars. *Foods*, 9, 783. <https://doi.org/10.3390/foods9060783>.
59. Irakli, M., **Lazaridou, A.**, and Biliaderis, C.G. (2021) Comparative Evaluation of the Nutritional, Antinutritional, Functional, and Bioactivity Attributes of Rice Bran Stabilized by Different Heat Treatments. *Foods*, 10, 57. <https://doi.org/10.3390/foods10010057>.
60. Christofi, M., Mourtzinis, I., **Lazaridou, A.**, Drogoudi, P., Tsiatakidou, P., Biliaderis, C. G., and Manganaris, G. A. (2021). Elaboration of novel and comprehensive protocols towards determination of textural properties and other sensorial attributes of canning peach fruit. *Journal of Texture Studies*, 52: 228–239. <https://doi.org/10.1111/jtxs.12577>. (Cover Image in *Journal of Texture Studies*, 52(2), April 2021. <https://doi.org/10.1111/jtxs.12597>).
61. Sereti, V., **Lazaridou, A.***, Biliaderis, C. G., and Valamoti, S. M. (2021). Reinvigorating Modern Breadmaking Based on Ancient Practices and Plant Ingredients, with

- Implementation of a Physicochemical Approach. *Foods*, 10, 789. <https://doi.org/10.3390/foods10040789>.
62. Sereti, V., **Lazaridou, A.***, Tananaki, C., and Biliaderis, C. G. (2021). Development of a cotton honey-based spread by controlling compositional and processing parameters. *Food Biophysics*, 16:365–380. <https://doi.org/10.1007/s11483-021-09677-9>.
 63. Kyriakidou, A., Makris, D.P., **Lazaridou, A.**, Biliaderis, C.G., Mourtzinis, I. (2021). Physical Properties of Chitosan Films Containing Pomegranate Peel Extracts Obtained by Deep Eutectic Solvents. *Foods*, 10, 1262. <https://doi.org/10.3390/foods10061262>.
 64. Kotsiou, K., Sacharidis, D.-D., Matsakidou, A., Biliaderis, C. G., **Lazaridou, A.*** (2021). Impact of Roasted Yellow Split Pea Flour on Dough Rheology and Quality of Fortified Wheat Breads. *Foods*, 10, 1832. <https://doi.org/10.3390/foods10081832>.
 65. Christofi, M., Mauromoustakos, A., Mourtzinis, I., **Lazaridou, A.**, Drogoudi, P., Theodoulidis, S., Biliaderis, C. G., & Manganaris, G. A. (2021). The effect of genotype and storage on compositional, sensorial and textural attributes of canned fruit from commercially important non-melting peach cultivars. *Journal of Food Composition and Analysis*, 103, 104080. <https://doi.org/10.1016/j.jfca.2021.104080>.
 66. Kotsiou, K., Sacharidis, D. D., Matsakidou, A., Biliaderis, C. G., & **Lazaridou, A.*** (2022). Physicochemical and functional aspects of composite wheat-roasted chickpea flours in relation to dough rheology, bread quality and staling phenomena. *Food Hydrocolloids*, 124, 107322. <https://doi.org/10.1016/j.foodhyd.2021.107322>.
 67. Zampouni, K., Soniadis, A., Moschakis, T., Biliaderis, C.G., **Lazaridou, A.**, & Katsanidis E. (2022). Crystalline microstructure and physicochemical properties of olive oil oleogels formulated with monoglycerides and phytosterols. *LWT - Food Science and Technology*, 154, 112815. <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2021.112815>.
 68. Dimakopoulou-Papazoglou, D., **Lazaridou, A.**, Biliaderis, C. G., & Katsanidis, E. (2022). Effect of Process Temperature on the Physical State of Beef Meat Constituents – Implications on Diffusion Kinetics during Osmotic Dehydration. *Food and Bioprocess Technology*, 15, 706–716, <https://doi.org/10.1007/s11947-022-02778-4>.
 69. **Lazaridou, A.**, Kotsiou, K., & Biliaderis, C. G. (2022). Nutritional and technological aspects of barley β -glucan enriched biscuits containing isomaltulose as sucrose replacer. *Food Hydrocolloids for Health*, 2, 100060. <https://doi.org/10.1016/j.fhfh.2022.100060>.
 70. Karavasili, C., Zgouro, P., Manousi, N., Lazaridou, A., Zacharis, C. K., Bouropoulos, N., Moschakis, T., Fatouros, D. G. (2022) Cereal-based 3D printed dosage forms for drug administration during breakfast in pediatric patients within a hospital setting. *Journal of Pharmaceutical Sciences*, (in press). <https://doi.org/10.1016/j.xphs.2022.04.013>.

II. Δημοσιευμένες εργασίες σε περιοδικά πρακτικών διεθνών συνεδρίων με κριτές

1. Biliaderis, C.G. and **Lazaridou, A.** 2009. Cereal non-starch polysaccharides as functional food ingredients: structure - physical property relations. *Journal on Processing and Energy in Agriculture*, 13 (3): 197-201.
2. Bouloumpasi, E., Hatzikamari, M., **Lazaridou, A.**, Chatzopoulou, P., Biliaderis, C. G., and Irakli, M. 2021. Antibacterial and Antioxidant Properties of Oregano and Rosemary Essential Oil Distillation By-Products. *Biology and Life Sciences Forum*, 6, 47. <https://doi.org/10.3390/Foods2021-11020>.

III. Κεφάλαια επιστημονικών Βιβλίων

1. **Lazaridou, A.**, Biliaderis, C.G. and Izydorczyk, M.S. 2007. Cereal β -glucans: structure, physical properties and physiological functions. In *Functional Food Carbohydrates*, C.G. Biliaderis and M.S. Izydorczyk (eds.), CRC Press, Boca Raton, FL, USA, pp. 249-290.

- Nazare, J.-A., Laville, M., Biliaderis, C.G., **Lazaridou, A.**, Onning, G., Salmenkallio-Marrtila, M. and Triantafyllou, A. 2007. β -glucans. In *Novel Food Ingredients for Weight Control*, C.J.K. Henry (ed.), Woodhead Publishing Ltd., Cambridge, UK, pp. 131-152.
- Lazaridou, A.** and Biliaderis, C.G. 2009. Gluten-free Doughs: Rheological Properties, Testing Procedures-Methods and Potential Problems. In *Gluten – free Food Science and Technology*, E. Gallagher (ed.), Blackwell Pub. Professional, UK, 52-82.
- Lazaridou, A.** and Biliaderis, C.G. 2020. Edible Films and Coatings with Pectin. In *Pectin: Technological and Physiological Properties*, V. Kontogiorgos (ed.), Springer, Cham, Switzerland, 99-123.
- Λαζαρίδου Α., 2020.** Το νερό στα Τρόφιμα (Κεφάλαιο 2). *Εισαγωγή στη Χημεία Τροφίμων*, Κ. Γ. Μπυλιανέρης και Α. Δ. Ζαμπέλας (Γεν. επιμέλεια), Broken Hill Publisher LDT, Λευκωσία, Κύπρος, σελ. 71-140 (Μετάφραση από τα Αγγλικά στα Ελληνικά του βιβλίου: J. W. Brady. 2013. *Introductory Food Chemistry*, Cornell University Press).

IV. Δημοσιευμένες εργασίες σε βιβλία διεθνών συνεδρίων

- Lazaridou, A.**, Vaikousi, H. and Biliaderis, C.G. 2004. Molecular size effects on gelation of water-soluble barley and oat β -glucans. In *Gums and Stabilizers for the Food Industry 12*, P.A. Williams and G.O. Phillips (eds.), The Royal Society of Chemistry, UK, pp. 108-115.

V. Εργασίες σε πρακτικά διεθνών συνεδρίων

- Lazaridou, A.** 2001. Production and characterization of pullulan from pretreated beet molasses using a non-pigmented strain of *Aureobasidium pullulans*. In *Proceedings of 6th Workshop on the ‘Developments in the Italian and European PhD Research in Food Science and Technology’*, pp. 110-115.
- Lazaridou, A.**, Vaikousi, H. and Biliaderis, C.G. 2004. Molecular size effects on gelation of barley and oat β -glucans. In: *Gums and Stabilizers for the Food Industry 12*, P.A. Williams and G.O. Phillips (eds.), The Royal Society of Chemistry, p. 108-115.
- Lazaridou, A.**, Vaikousi, H. and Biliaderis, C.G. 2005. Structure development in mixed-linkage (1 \rightarrow 3), (1 \rightarrow 4) β -D-glucan hydrogels as probed by calorimetry and small deformation dynamic rheometry, In *Proceedings of Medicta, 7th Mediterranean Conference on Calorimetry and Thermal Analysis*, pp. 157-162.
- Vaikousi, H. **Lazaridou, A.**, Biliaderis, C.G. and Zawistowski, J. 2005. Phase transitions of phytosterols and phytosterol-oil blends, In *Proceedings of Medicta, 7th Mediterranean Conference on Calorimetry and Thermal Analysis*, pp. 190-193.
- Izydorzyc, M.S., **Lazaridou, A.**, Chornick, T. and Dushnicky, L. 2005. Molecular structure and degradation patterns of endosperm cell walls from barley differing in hardness and beta-glucan and protein contents, In *Proceedings of 18th North American Barley Researchers Workshop and 4th Canadian Barley Symposium*, pp. 93-98.
- Lazaridou, A.**, Vaikousi, H. and Biliaderis, C.G. 2007. Effects of polyols on barley β -glucan cryogelation in ice cream model systems. In *Proceedings of the 5th International Congress in Food Technology: Consumer Protection through Food Process Improvement & Innovation in the Real World*, Vol. 2, pp. 269-276.
- Fustier, P., **Lazaridou, A.** and Biliaderis, C.G. 2007. Compression, creep and stress-relaxation testing of wheat flour and gluten-free doughs – relation to end-product properties. In *Proceedings of the 5th International Congress in Food Technology: Consumer Protection through Food Process Improvement & Innovation in the Real World*, Vol. 1, pp. 173-181.
- Biliaderis, C.G. and **Lazaridou, A.** 2009. Cereal non-starch polysaccharides as functional ingredients: structure - physical property relations. 1st International Conference on Sustainable Postharvest and Food Technologies INOPTTEP 2009, *PTEP, Journal on Processing and Energy in Agriculture*, 13 (3), 197-201.

9. Bouloumpasi, E., Hatzikamari, M., **Lazaridou, A.**, Chatzopoulou, P., Biliaderis, C. G., & Irakli, M. (2021). Antibacterial and Antioxidant Properties of Oregano and Rosemary Essential Oil Distillation By-Products. In *Proceedings of the 2nd International Electronic Conference on Foods - "Future Foods and Food Technologies for a Sustainable World (e-Conference)*, *Foods 2021*, 68, x. <https://doi.org/10.3390/xxxxx>.

VI. Εργασίες σε πρακτικά ελληνικών συνεδρίων

1. **Λαζαρίδου, Α.** & Μπυλιαδέρης, Κ. 2001. Απομόνωση, χαρακτηρισμός και ρεολογικές ιδιότητες γαλακτομαννανών χαρουπιάς. *Πρακτικά 6^{ου} Πανελληνίου Συνεδρίου Επιστημόνων – Τεχνολόγων Τροφίμων & 3^{ου} Πανελληνίου Συνεδρίου Ελληνικής Εταιρείας Διατροφής και Τροφίμων*, σελ. 296-306.
2. **Λαζαρίδου, Α.** & Μπυλιαδέρης, Κ. 2002. Θερμομηχανική συμπεριφορά πολυσακχαριτών και μιγμάτων τους: επίδραση νερού, πλαστικοποιητών και μοριακού βάρους του πολυσακχαρίτη. *Πρακτικά 1^{ου} Πανελληνίου Συνεδρίου Θερμικής Ανάλυσης*, σελ. 157-162.
3. Μπυλιαδέρης, Κ. & **Λαζαρίδου, Α.** 2002. Υαλώδης μετάπτωση και σταθερότητα συστημάτων τροφίμων χαμηλής συγκέντρωσης νερού. *Πρακτικά 1^{ου} Πανελληνίου Συνεδρίου Θερμικής Ανάλυσης*, σελ. 163-168.

VII. Δημοσιεύσεις σε ελληνικά περιοδικά

1. Μπυλιαδέρης, Κ., **Λαζαρίδου, Α.**, & Βαϊκούση, Χ. 2007. β-Γλυκάνες δημητριακών ως συστατικά λειτουργικών τροφίμων: φυσικές ιδιότητες και μεταβολική δράση. *Τρόφιμα και Ποτά*, Ιούλιος-Αύγουστος: 62-66.
2. **Λαζαρίδου Α.** 2015. Η κρίση ενισχύει τη συνεργασία πανεπιστημίου και βιομηχανίας. *A-Z (Αρτοποιία-Ζαχαροπλαστική)*, Νοέμβριος-Δεκέμβριος: 54.
3. Ευαγγελίδου, Α., Καραγιάννης, Ε., Σίσκας, Ε., Τσεσμελής, Μ., Μηνάς, Ι.Σ., **Λαζαρίδου, Α.**, & Μολασιώτης, Α. (2016) Αξιολόγηση ποιοτικών κερασιών κατά τη συγκομιδή τους. *Γεωργία Κτηνοτροφία*, 4: 34-38.
4. Ευαγγελίδου, Α., Καραγιάννης, Ε., Σίσκας, Ε., Τσεσμελής, Μ., Μηνάς, Ι.Σ., **Λαζαρίδου, Α.**, & Μολασιώτης, Α. 2016. Αξιολόγηση ποιοτικών χαρακτηριστικών κερασιών κατά τη συντήρησή τους. *Γεωργία - Κτηνοτροφία*, 7: 44-49.

VIII. Ομιλίες/επισκέψεις μετά από πρόσκληση σε Πανεπιστήμια – Ερευνητικά ιδρύματα και διεθνή συνέδρια

1. **Lazaridou, A.** 2010. Molecular origin of cereal β-glucan functionality - rheological and technological aspects. ‘Young Scientist's Award – 2009’ by the Rheology division of American Association of Cereal Chemists (AACC) International, A.A.C.C. International Annual Meeting, October 24-27, Savannah, Georgia, U.S.A.
2. **Lazaridou, A.** 2014. Rheological characterization of food carbohydrate systems. ‘Doctorate teaching activities’, PhD Program in Food, Agricultural and Biosystems Science and Engineering, Higher Technical School of Agricultural Engineering, University of Valladolid, 24-29 November, Palencia, Spain.
3. **Lazaridou, A.** 2015. Mechanical properties for the determination of firmness retention of sweet cherry fruits. COST ACTION FA1104 Training School, ‘Qualitative, physicochemical and phytochemical indicators of cherry fruit quality’, Cyprus University of Technology, 2-4 June, Limassol, Cyprus.
4. **Lazaridou, A.** 2015. Quality attributes of sweet cherry fruits: sugar and organic acid analysis. COST ACTION FA1104 Training School, ‘Qualitative, physicochemical and phytochemical indicators of cherry fruit quality’, Cyprus University of Technology, 2-4 June, Limassol, Cyprus.
5. **Lazaridou, A.** & Biliaderis, C. G. 2017. Analytical tools for exploring functionality of cereal dietary fibers in foods. Mini Symposium, ‘Carbohydrates in Food, Pet Food & Feed’,

- Eurofins Carbohydrate Competence Centre, Eurofins Food Testing Netherlands, 27 March, Utrecht, The Netherlands.
6. **Λαζαρίδου, Α.** 2018. Τεχνολογία αρτοσκευασμάτων χωρίς γλουτένη. 7^ο Πανελλήνιο Συνέδριο Agrotica, 3 Φεβρουαρίου, Θεσσαλονίκη.
 7. **Lazaridou, A.** 2018. Cereal β -glucans: structure – function relations. School of Industrial Food Engineering, San Agustin National University Arequipa, 13 November, Arequipa, Peru.
 8. **Lazaridou, A.** 2018. Cereal β -glucans: applications in formulated food products. School of Industrial Food Engineering, San Agustin National University Arequipa, 16 November, Arequipa, Peru.
 9. **Λαζαρίδου, Α.,** Μπυλιαδέρης, Κ., & Κώτσιου Κ. 2020. Ανάπτυξη καινοτόμων αλεύρων, προζυμιών και αρτοσκευασμάτων με στόχο την πρόληψη χρόνιων ασθενειών και τη βελτίωση της ποιότητας ζωής: Ερευνητικό έργο ΣΙΤΩ. ‘Το ερευνητικό έργο του Εργαστηρίου Διεπιστημονικής Αρχαιολογικής Έρευνας του Τομέα Αρχαιολογίας, Τμήμα Ιστορίας και Αρχαιολογίας ΑΠΘ’, Τομέας Αρχαιολογίας, Τμήμα Ιστορίας και Αρχαιολογίας, Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης, ΕΔΑΕ/LIRA & Ερευνητικό Πρόγραμμα PlantCult, 13 Φεβρουαρίου, Θεσσαλονίκη (ομιλία).
 10. **Λαζαρίδου, Α.** 2020. Εμπλουτισμός αρτοσκευασμάτων με β -γλυκάνες δημητριακών: πλεονεκτήματα και προκλήσεις για τη βιομηχανία τροφίμων, 9^η ΑΡΤΟΖΥΜΑ-Επιστημονική ημερίδα ‘Τα (+) και τα (-) στην αρτοποιία και ζαχαροπλαστική’, Πανελλήνια Ένωση Τεχνολόγων Επιστημόνων Τροφίμων (Π.Ε.Τ.Ε.Τ), 23 Φεβρουαρίου, Θεσσαλονίκη (ομιλία).

IX. Ανακοινώσεις σε συνέδρια

1. **Λαζαρίδου, Α.** & Μπυλιαδέρης, Κ. 1998. Απομόνωση, χαρακτηρισμός και ρεολογικές ιδιότητες γαλακτομαννανών χαρουπιάς. 6^ο Πανελλήνιο Συνέδριο Επιστημόνων – Τεχνολόγων Τροφίμων & 3^ο Πανελλήνιο Συνέδριο Ελληνικής Εταιρείας Διατροφής και Τροφίμων, 19-21 Νοεμ., Θεσσαλονίκη.
2. **Lazaridou, A.,** Biliaderis, C. G. and Arvanitoyannis, I. 1999. Glass transition and physical properties of polyol-plasticized pullulan-starch blends at low moisture. In Workshop on ‘Molecular Mobility in Foods - MMF’, April 6-7, Camogli, Italy.
3. **Lazaridou, A.** 2001. Production and characterization of pullulan from pretreated beet molasses using a non-pigmented strain of *Aureobasidium pullulans*. 6th Workshop on the ‘Developments in the Italian and European Ph.D. Research in Food Science and Technology’, September 20-22, Acitrezza, Italy.
4. **Λαζαρίδου, Α.** & Μπυλιαδέρης, Κ. 2002. Θερμομηχανική συμπεριφορά πολυσακχαριτών και μιγμάτων τους: επίδραση νερού, πλαστικοποιητών και μοριακού βάρους του πολυσακχαρίτη. 1^ο Πανελλήνιο Συνέδριο Θερμικής Ανάλυσης, 27-29 Σεπτ., Κερκίνη.
5. Μπυλιαδέρης, Κ. & **Λαζαρίδου, Α.** 2002. Υαλώδης μετάπτωση και σταθερότητα συστημάτων τροφίμων χαμηλής συγκέντρωσης νερού. 1^ο Πανελλήνιο Συνέδριο Θερμικής Ανάλυσης, 27-29 Σεπτ., Κερκίνη.
6. **Lazaridou, A.,** Vaikousi, H. and Biliaderis, C.G. 2003. Molecular size effects on gelation of water-soluble barley and oat β -glucans. 12th Gums and Stabilizers for the Food Industry Conference, June 23-27, Wrexham, UK.
7. **Lazaridou, A.,** Vaikousi, H. and Biliaderis, C.G. 2003. Rheological properties of oat and barley β -glucan aqueous dispersions. 12th Gums and Stabilizers for the Food Industry Conference, June 23-27, Wrexham, UK.
8. Izydorczyk, M.S., **Lazaridou, A.,** Chornick, T. and Biliaderis, C.G. 2004. Structure and properties of barley endosperm cell walls. 89th Annual Meeting of A.A.C.C., September 19-22, San Diego, USA.
9. **Lazaridou, A.,** Irakli, M., Izydorczyk, M.S. and Biliaderis, C.G. 2004. Effects of various processing factors on gelation of cereal beta-glucans. 89th Annual Meeting of A.A.C.C., September 19-22, San Diego, USA.

10. Kontogiorgos, V., Vaikousi, H. **Lazaridou, A.** and Biliaderis, C.G. 2005. Fractal scaling behavior of cross-linked β -glucan gel networks. 13th Gums and Stabilizers for the Food Industry Conference, June 20-24, Wrexham, UK.
11. **Lazaridou, A.**, Vaikousi, H., and Biliaderis, C.G. 2005. Structure development in mixed-linkage (1 \rightarrow 3), (1 \rightarrow 4) β -D-glucan hydrogels as probed by calorimetry and small deformation dynamic rheometry. Medicta, 7th Mediterranean Conference on Calorimetry and Thermal Analysis, July 2-6, Thessaloniki, Greece.
12. Vaikousi, H. **Lazaridou, A.**, Biliaderis, C.G. and Zawistowski, J. 2005. Phase transitions of phytosterols and phytosterol-oil blends. Medicta, 7th Mediterranean Conference on Calorimetry and Thermal Analysis, July 2-6, Thessaloniki, Greece.
13. Izydorczyk, M.S., **Lazaridou, A.**, Chornick, T. and Dushnicky, L. 2005. Molecular structure and degradation patterns of endosperm cell walls from barley differing in hardness and beta-glucan and protein contents. 18th North American Barley Researchers Workshop and 4th Canadian Barley Symposium, July 17-20, Red Deer, Alberta, Canada.
14. Izydorczyk, M., **Lazaridou, A.**, Chornick, T. and Biliaderis, C.G. 2005. Degradation of isolated cell walls from barley grains differing in hardness and protein content by malt extracts. AACC International Annual Meeting, September 11-14, Orlando FL, U.S.A..
15. **Lazaridou, A.**, Biliaderis, C.G. and Vaikousi, H. 2006. Enrichment of gluten-free bread formulations with water-soluble oat β -glucan: effects on dough rheology and bread quality parameters. Dietary fibre 2006, multifunctional complex of components, June 12-14, Helsinki, Finland.
16. **Lazaridou, A.** and Biliaderis, C.G. 2006. Effects of sugars on cryogelation of barley β -glucans. 2nd International Congress on Bioprocesses in Food Industries (ICBF 2006), June 18-21, Patras, Greece.
17. **Lazaridou, A.**, Vaikousi, H. and Biliaderis, C.G. 2007. Effects of polyols on barley β -glucan cryogelation in ice cream model systems. 5th International Congress in Food Technology: Consumer Protection through Food Process Improvement & Innovation in the Real World, March 9-11, Thessaloniki, Greece.
18. Fustier, P., **Lazaridou, A.** and Biliaderis, C.G. 2007. Compression, creep and stress-relaxation testing of wheat flour and gluten-free doughs – relation to end-product properties. 5th International Congress in Food Technology: Consumer Protection through Food Process Improvement & Innovation in the Real World, March 9-11, Thessaloniki, Greece.
19. **Lazaridou, A.** Chornick, T. Dushnicky, L., Bazin, S. and Izydorczyk, M.S. 2007. Composition and Molecular Structure of Polysaccharides Released from Barley Endosperm Cell Walls by Sequential Extraction with Water, Malt Enzymes, and Alkali. Canadian Barley Symposium, The Science and Joy of Canadian Barley and Beer, June 25-29, Winnipeg, Manitoba, Canada.
20. Kristo, E., **Λαζαρίδου, Α.** & Μπυλιαδέρης, Κ. 2007. Θερμομηχανικές ιδιότητες μικτών συστημάτων βιοπολυμερών. 3^ο Πανελλήνιο Συνέδριο Θερμικής Ανάλυσης, 7-9 Δεκεμ., Αθήνα.
21. **Λαζαρίδου, Α.** & Μπυλιαδέρης, Κ. 2007. Υαλώδης μετάπτωση σε μέλια ελληνικής προέλευσης. 3^ο Πανελλήνιο Συνέδριο Θερμικής Ανάλυσης, 7-9 Δεκεμ., Αθήνα.
22. **Lazaridou, A.** 2008. Challenges and opportunities for gluten-free products. Trends in Cereal Science and Technology: Industrial Applications, Workshop, Febr. 4-5, Thessaloniki, Greece.
23. **Lazaridou, A.**, Vaikousi, H. and Biliaderis, C.G. 2008. Molecular size effects on gelation of barley and oat β -glucans. Trends in Cereal Science and Technology: Industrial Applications, Workshop, 4-5 Febr., Thessaloniki, Greece.
24. Τζήκας, Ζ., Σούλτος, Ν., Αμβροσιάδης, Ι., Γεωργάκης, Σ. & **Λαζαρίδου, Α.** 2008. Μορφοποιημένο ιχθυοσκεύασμα από σάρκα σαυριδίου και την προσθήκη τρανσγλουταμίνης και άλατος. 1^ο Πανελλήνιο Συνέδριο Κτηνιατρικής Παραγωγικών Ζώων, Υγιεινής – Ασφάλειας Τροφίμων Ζωικής Προέλευσης και Προστασίας του Καταναλωτή, 14-16 Μαρτίου, Αθήνα.

25. Tzikas, Z., Soultos, N., Ambrosiadis, I., Georgakis, S. and **Lazaridou, A.** 2008. Low-salt restructured Mediterranean horse mackerel (*Trachurus mediterraneus*) products using microbial transglutaminase as cold-set binder. 38th Annual WEFTA (West European Fish Technologists Association) meeting: Seafood from catch and aquaculture for a sustainable supply, September 17-19, Florence, Italy.
26. Biliaderis, C.G. and **Lazaridou, A.** 2009. Cereal non-starch polysaccharides as functional ingredients: structure - physical property relations. 1st International Conference on Sustainable Postharvest and Food Technologies INOPTTEP 2009, April 21-26, Divcibare, Serbia.
27. **Lazaridou, A.** 2009. Structure-functionality relations of cereal beta-glucans in food systems. Cereal beta-glucan in foods - State and functionality, Workshop, June 30, Vienna, Austria.
28. Marinopoulou A., **Lazaridou, A.** and Biliaderis, C.G. 2009. Fate of β -glucans during making of traditional Cretan barley rusks. 4th International Dietary Fibre Conference, July 1-3, Vienna, Austria.
29. **Lazaridou, A.**, Biliaderis, C.G. and Vaikousi, H. 2009. Structure-function relations of cereal β -glucans in food model systems. 4th International Dietary Fibre Conference, July 1-3, Vienna, Austria.
30. Patsioura, A., Gekas, V., **Lazaridou, A.** and Biliaderis, C.G. 2009. Study of enzymatic hydrolysis & characterization of oat flour hydrolyzates. 8th European Young Cereal Scientists and Technologists Workshop, August 3-5, Viterbo, Italy.
31. Biliaderis, C.G. and **Lazaridou, A.** 2009. Analytical approaches to understanding quality and functionality aspects of cereal dietary fibers. 6th International Conference Instrumental Methods of Analysis Modern Trends and Applications, October 4-8, Athens, Greece.
32. **Lazaridou, A.**, Serafimidou, A. Biliaderis, C.G. and Tzanetakis, N. 2010. Effect of oat β -glucan on physicochemical attributes of set yogurt containing a probiotic culture. 13th Food Colloids 2010: On the Road...From Interfaces to Consumers, March 22-24, Granada, Spain.
33. Skendi, A., Biliaderis, C.G. and **Lazaridou, A.** 2010. Structural variation and rheological properties of arabinoxylans from six breadmaking greek wheat cultivars. 13th Food Colloids 2010: On the Road...From Interfaces to Consumers, March 22-24, Granada, Spain.
34. Moschakis, T., **Lazaridou, A.**, Ioannou, K. and Biliaderis, C. G. 2010. Structural properties of bovine serum albumin / chitosan coacervates. 13th Food Colloids 2010: On the Road...From Interfaces to Consumers, March 22-24, Granada, Spain.
35. **Lazaridou, A.** 2010. Water dynamics and water management in food products: 'water activity' vs. 'molecular mobility' in relation to product stability. Understanding, measuring and predicting the shelf life of foods: Theory-Applications, Workshop, May 27-28, Thessaloniki, Greece.
36. Biliaderis C.G. and **Lazaridou, A.** 2010. Shelf life of bakery items. Understanding, measuring and predicting the shelf life of foods: Theory-Applications, Workshop, May 27-28, Thessaloniki, Greece.
37. **Lazaridou, A.** 2010. Molecular origin of cereal β -glucan functionality - rheological and technological aspects. A.A.C.C.International Annual Meeting, October 24-27, Savannah, Georgia, U.S.A..
38. **Lazaridou, A.**, Marinopoulou, A., Matsoukas, N.P. and Biliaderis C.G. 2010. Effects of flour particle size and autoclaving on physicochemical and functional properties of dough and Cretan barley rusks. A.A.C.C.International Annual Meeting, October 24-27, Savannah, Georgia, U.S.A..
39. **Lazaridou, A.**, Papoutsis, Z., Biliaderis, C.G. and Moutsatsou, P. 2010. Impact of molecular structure of cereal β -glucans on anti-inflammatory activity in human aortic endothelial cells. A.A.C.C.International Annual Meeting, October 24-27, Savannah, Georgia, U.S.A..
40. Moschakis, T., **Lazaridou, A.** and Biliaderis, C.G. 2011. Using particle tracking to probe the local dynamics of barley β -glucan solutions. 11th International Congress on Engineering

- and Food: Food Process Engineering in a Changing World, ICEF11, May 22-26, Athens, Greece.
41. Patsioura, A., Gekas, V., **Lazaridou, A.** and Biliaderis, C.G. 2011. Kinetics of heterogeneous amylolysis in oat flour and characterization of hydrolyzates. 11th International Congress on Engineering and Food: Food Process Engineering in a Changing World, ICEF11, May 22-26, Athens, Greece.
 42. **Lazaridou, A.**, Vouris, D., Nikolaou, K., and Manthopoulos, P. 2013. *In vitro* digestion assay of glucose release in biscuits differing in dietary fiber content. 2nd International Conference on Food Digestion, 2ndICFD, March 6-8, Madrid, Spain.
 43. **Lazaridou, A.**, Marinopoulou, A., Matsoukas, N.P. and Biliaderis C.G. 2013. Effect of particle size and hydrothermal processing of flour on nutritional functionality of barley rusks as evaluated by *in vitro* digestion assays. 2nd International Conference on Food Digestion, 2ndICFD, March 6-8, Madrid, Spain.
 44. Vouris, D., **Lazaridou, A.** and Biliaderis, C.G. 2013. Effect of flour particle size on rheology and starch gelatinization of wheat doughs. Cereals and Europe Spring Meeting 2013, Unlocking the full potential of cereals: challenges for science based innovation, May 29-31, Leuven, Belgium.
 45. **Lazaridou, A.**, Marinopoulou, A., Matsoukas, N P. and Biliaderis C.G. 2013. Functional properties of traditional Cretan barley rusks from flour differing in particle size. Cereals and Europe Spring Meeting 2013, Unlocking the full potential of cereals: challenges for science based innovation, May 29-31, Leuven, Belgium.
 46. **Lazaridou, A.**, Biliaderis, C.G., Syllaidopoulos, A. and Christidis, P. 2013. Functional and sensory evaluation of sugar-free biscuits enriched in barley beta-glucan according to the new EFSA's health claims. A.A.C.C. International Annual Meeting, September 29 - October 2, Albuquerque, New Mexico, U.S.A..
 47. Mygdalia, A., **Lazaridou, A.** and Biliaderis, C.G. 2013. A submerged chickpea fermentation extract used as leavening agent for improving quality of gluten-free breads. A.A.C.C. International Annual Meeting, September 29 - October 2, Albuquerque, New Mexico, U.S.A..
 48. Vouris, D., **Lazaridou, A.**, and Biliaderis, C.G. 2013. Impact of jet milling on physical properties of wheat flour doughs. International Annual Meeting, September 29 - October 2, Albuquerque, New Mexico, U.S.A..
 49. Ευαγγελίδου, Ε., Καραγιάννης, Ε., Σίσκας, Ε., Μηνάς Ι.Σ., **Λαζαρίδου, Α.** και Μολασσιώτης Α. 2013. Αξιολόγηση ποιοτικών χαρακτηριστικών ποικιλιών κερασιάς κατά τη συγκομιδή και τη συντήρησή τους. 26^ο Πανελλήνιο Συνέδριο της Ελληνικής Εταιρείας της Επιστήμης των Οπωροκηπευτικών, 15-18 Οκτωβρίου Καλαμάτα.
 50. Moschakis, T., **Lazaridou, A.** and Biliaderis, C.G. 2014. Exploring the local dynamics of β -glucan solutions with different molecular characteristics by using particle tracking microrheology. 15th Food Colloids Conference, April 13-16, Karlsruhe, Germany.
 51. **Lazaridou, A.**, Kritikopoulou, K. and Biliaderis, C.G. 2014. Barley β -glucan cryostructures as encapsulation matrices for controlled delivery of proteins. 12th International Hydrocolloids Conference. May 5-9, Taipei, Taiwan.
 52. **Lazaridou, A.** and Biliaderis, C.G. 2014. Phase separated cereal β -glucan / milk protein systems in model and real dairy products. 12th International Hydrocolloids Conference. May 5-9, Taipei, Taiwan.
 53. Goulas V., Kourdoulas P.M., Minas, I.S., **Lazaridou, A.**, Molassiotis, A., Gerothanasis, I. and Manganaris, G.A. 2014. High-throughput NMR-based targeted metabolite profiling to elucidate postharvest performance of sweet cherry (*Prunus avium*) fruit. 5th International Postharvest Unlimited. June 10-13, Limassol, Cyprus.
 54. Kouzounis, D., **Lazaridou, A.** and Katsanidis, E. 2014. Structuring of edible oleogels with monoglycerides and phytosterols - implementation in meat products. 1st International Conference on: "Global Trends in the Agro-food Sector", September 11-13, Kalamata, Greece.

55. **Lazaridou, A.**, Vouris, D., Biliaderis C.G. and Zoumpoulakis, P. 2014. Impact of jet-milling on physicochemical properties of wheat flour, dough and breads. A.A.C.C. International Annual Meeting, October 5-8, Providence, Rhode Island, U.S.A..
56. Gkountenoudi-Eskitzi, I., **Lazaridou, A.**, Goula, A.M. and 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..
57. Gkountenoudi-Eskitzi, I., **Lazaridou, A.**, Irakli, M. N., Bosnea, L. and Biliaderis, C.G. 2014. Evaluation of phenolic compounds and antioxidant activity of gluten-free bread formulations enriched with acorn and chickpea flours. International Conference of Emerging Trends in Biotechnology (ICETB 2014), 6-9 November, New Delhi, India.
58. Gkountenoudi-Eskitzi, I., **Lazaridou, A.**, and Biliaderis, C.G. 2015. *In vitro* starch digestibility and *in vivo* glycemic response of gluten-free bread enriched with chickpea and acorn flours. 4th International Conference on Food Digestion, 4thICFD, March 17-19, Naples, Italy.
59. Theologidou, G., Zoric, L., **Lazaridou, A.**, Lukovic, J., Tsialtas, J.T. 2015. Cooking time of lentils (*Lens culinaris*) as related to seed coat anatomy, cultivar and P fertilization. Eucarpia International Symposium on Protein Crops-V Meeting AEL: Plant proteins for the future, May 4-7, Pontevedra, Spain.
60. Perez-Quirce S., **Lazaridou A.**, Biliaderis C.G. and Ronda, F. 2015. Impact of oat β -glucan molecular weight on viscoelastic behavior of gluten-free rice-based doughs. 6th International Dietary Fibre Conference 2015, From Fibre Functionality to Health, June 1-3, Paris, France.
61. Karagianis, E., Minas, I., **Lazaridou, A.** and Molassiotis, A. 2016. The impact of modified atmosphere and 1-MCP in the quality traits of sweet cherry. Final COST FA1104 Conference, Sustainable production of high-quality cherries for the European market, April 4-8, Naoussa, Greece.
62. Michailidis, M., Karagianis, E., Rodovitis, I., Savvidis, S., **Lazaridou, A.** and Molassiotis, A. 2016. The effect of preharvest and postharvest CaCl₂ application on sweet cherry quality. Final COST FA1104 Conference, Sustainable production of high-quality cherries for the European market, April 4-8, Naoussa, Greece.
63. Biliaderis, C. G. and **Lazaridou, A.** 2016. Cell wall polysaccharides from cereal grains as functional ingredients in formulated food products: structure – function relations. XIV Cell Wall Meeting, June 12-17, Chania, Greece.
64. Φωτακίδης, Δ. Καραγιάννη, Μ., Ηρακλή, Μ., **Λαζαρίδου Α.** και Τσιάλτας Ι. 2016. Διαφορές ειδών βίκου ως προς ορισμένα χαρακτηριστικά του σπόρου. 16^ο Πανελλήνιο συνέδριο γενετικής βελτίωσης φυτών: Η συμβολή της βελτίωσης των φυτών στην έξοδο από την οικονομική κρίση. 28-30 Σεπτεμβρίου, Φλώρινα, Ελλάδα.
65. **Lazaridou, A.**, Tananaki, C., Polatidou, K. and Biliaderis, C. G. 2016. Kinetics of production of creamed honey from unblended Greek varieties. International congress FoodTech 2016: III International congress ‘Food Technology, quality and safety, October 25-27, Novisad, Serbia.
66. Dapcevic Hadnadev, T., Hadnadev, M., **Lazaridou, A.**, Moschakis, T. and Biliaderis, C. G. 2016. Physicochemical properties of hemp (*Cannabis Sativa L.*) protein isolates: Effects of isolation technique and conditions. International congress FoodTech 2016: III International congress ‘Food Technology, quality and safety, October 25-27, Novisad, Serbia.
67. Biliaderis, C. G. and **Lazaridou, A.** 2016. Structural features, functionality and formulation challenges with fibers from cereal grains. International congress FoodTech 2016: III International congress ‘Food Technology, quality and safety, October 25-27, Novisad, Serbia.
68. **Lazaridou, A.** & Biliaderis, C. G. 2017. Analytical tools for exploring functionality of cereal dietary fibers in foods. Mini Symposium, ‘Carbohydrates in Food, Pet Food & Feed’, Eurofins Carbohydrate Competence Centre, Eurofins Food Testing Netherlands, 27 March, Utrecht, The Netherlands.

69. Katsanidis, E., Moschakis, T., **Lazaridou, A.**, Biliaderis, C.G. and Kouzounis, D. 2017. Lipid structuring as a means for trans and saturated fat reduction. 5th International Conference: Sustainable Postharvest and Food technologies – INOPTeP 2017, April 23-28, Vršac, Serbia.
70. **Λαζαρίδου, Α.** 2018. Τεχνολογία αρτοσκευασμάτων χωρίς γλουτένη. 7^ο Πανελλήνιο Συνέδριο Agrotica, 3 Φεβρουαρίου, Θεσσαλονίκη.
71. **Lazaridou, A.** 2018. *In vitro* starch digestibility in functional bakery products. COST ACTION FA1005: Improving health properties of food by sharing our knowledge on the digestive process, INFOGEST, 13th Workshop, 12-13 April, Leeds, UK.
72. Christofi, M. N., Mourtzinis, I., Drogoudi, P., **Lazaridou, A.**, Biliaderis, C. G. and Manganaris, G. A. 2018. Elaboration of protocols to define sensorial attributes and mechanical properties of canned peaches. 30th International Horticultural Congress, 12-16 August, Istanbul, Turkey.
73. Σερέτη, Β., **Λαζαρίδου, Α.**, Τανανάκη, Χ. and Μπλιαδέρης, Κ. 2018. Λεπτοκρυστάλλωση βαμβακόμελου με έλεγχο φυσικοχημικών παραμέτρων. 1^ο Πανελλήνιο Φοιτητικό Συνέδριο Γεωπονικών Επιστημών (Πα.Φ.Συ.Γ.Ε.), 10-11 Νοεμβρίου, Θεσσαλονίκη, Ελλάδα.
74. Valamoti, S. M., Petridou, C., Heiss, A. G., Azorin, M. B., Stika, H.-P., Fiorentino, G., Primavera, M., Biliaderis, C. G., **Lazaridou A.**, Sereti, V., Fyntikoglou, V., Symponis, K., and Papadopoulou, L. 2019. Sitos: an interdisciplinary investigation of 'cereal food' in the ancient Greek world integrating literary sources, experimentation, food science, archaeobotany and scanning electron microscopy. 18th Conference of the International Workgroup for Palaeoethnobotany, 3-8 June, Lecce, Italy.
75. Zampouni, K., Biliaderis, C. G., Soniadis, A., **Lazaridou, A.**, Moschakis, T., and Katsanidis, E. (2019). Physicochemical properties of olive oil oleogels structured with monoglycerides. 1st International Conference in Advanced Production and Processing, 10-11 October, Novi Sad, Serbia.
76. Soniadis, A. Biliaderis, C. G., Zampouni, K., Moschakis, T., **Lazaridou, A.**, and Katsanidis, E. (2019). Improvement of the nutritional profile of Greek sausages by animal fat substitution. 1st International Conference in Advanced Production and Processing, 10-11 October, Novi Sad, Serbia.
77. Wagner, J., Maras, A., Prodromidis, P., Kandyliis, P., **Lazaridou, A.**, Biliaderis, C. G., and Moschakis, T. (2019). Production of a novel whey cheese by using complex coarcevation. 12th International Scientific and Professional Conference WITH FOOD TO HEALTH, 24-25 October, Osijek, Croatia.
78. Kotsiou, K., **Lazaridou, A.**, and Biliaderis, C. G. (2019). Fortification of wheat bread with flours from processed legume seeds and impact on product quality attributes. 33rd EFFoST International Conference: Sustainable Food Systems - Performing by Connecting, 12-14 November, Rotterdam, The Netherlands.
79. **Lazaridou, A.***, Gidari – Gounaridou, C., Kotsiou, K., and Biliaderis, C. G. (2019). Impact of dry sourdough from chickpea fermentation extract on quality characteristics of gluten-free bread. 33rd EFFoST International Conference: Sustainable Food Systems - Performing by Connecting, 12-14 November, Rotterdam, The Netherlands.
80. Kokkinomagoulos, E., Kandyliis, P., Prodromidis, P., Sereti, V., Zampouni, K., Wagner, J., Katsanidis, E., **Lazaridou, A.**, Moschakis, T., and Biliaderis, C. G. (2020). Impact of yeast strain, fermentation temperature and sugar content on pomegranate alcoholic beverage production and characteristics. ISEKI Food Association, e-conference (Vienna, Austria), Food Quality and Texture in Sustainable Production and Healthy Consumption, 18-19 November.
81. Prodromidis, P., Mourtzinis, I., Wagner, J., Kokkinomagoulos, E., Kandyliis, P., Sereti, V., Zampouni, K., Katsanidis, E., **Lazaridou, A.**, Biliaderis, C. G., and Moschakis, T. (2020). Use of phenol-rich red onion skin waste extracts as natural colorants in yoghurt-like products. ISEKI Food Association, e-conference (Vienna, Austria), Food Quality and Texture in Sustainable Production and Healthy Consumption, 18-19 November.
82. **Lazaridou, A.**, Keramari, S., Sereti, V., and Biliaderis, C. G. (2020). Impact of sourdough from a commercial starter culture on gluten free rice breads supplemented with chickpea

- flour. ISEKI Food Association, e-conference (Vienna, Austria), Food Quality and Texture in Sustainable Production and Healthy Consumption, 18-19 November.
83. **Lazaridou, A.**, Mouzakitits, C.-K., Sereti, V., Wagner, J., and Biliaderis, C. G. (2020). Physicochemical properties and application of zein based edible coatings for extending wheat bread shelf life. ISEKI Food Association, e-conference (Vienna, Austria), Food Quality and Texture in Sustainable Production and Healthy Consumption, 18-19 November.
 84. Sereti, V., **Lazaridou, A.**, and Biliaderis, C. G. (2020). Rheological aspects of barley emulsion gels used as fat replacers in reduced fat biscuits. ISEKI Food Association, e-conference (Vienna, Austria), Food Quality and Texture in Sustainable Production and Healthy Consumption, 18-19 November.
 85. Kotsiou, K., Sacharidis, D.-D., **Lazaridou, A.**, and Biliaderis, C. G. (2020). Rheological, textural and sensorial characteristics of wheat dough and bread formulations fortified with yellow split pea flours. ISEKI Food Association, e-conference (Vienna, Austria), Food Quality and Texture in Sustainable Production and Healthy Consumption, 18-19 November.
 86. Sereti, V. **Lazaridou, A.**, Kokkinomagoulos, E., Prodromidis P., Wagner, J., and Biliaderis, C. G. (2021). Development of barley emulsion gels and evaluation of their rheological Properties. VII: International Congress, Engineering, Environment and Materials in Process Industry, EEM2021, 17-19 March, Jahorina, Republica of Srpska, Bosnia and Herzegovina.
 87. Papagianni, E., Stavratits, T., Kotsiou, K., Biliaderis C.G., and **Lazaridou, A.** (2021). Fortification of Wheat Bread with Plant Protein Isolates. 6th International ISEKI-Food Conference (ISEKI-Food 2021), e-conference (Vienna, Austria), Sustainable development goals in food systems: challenges and opportunities for the future, 23-25 June.
 88. Sereti, V., **Lazaridou, A.**, Biliaderis, C.G. and Valamoti S. M. (2021). Functional properties of flours, doughs and breads from grains and seeds used in the ancient and present cuisine. 6th International ISEKI-Food Conference (ISEKI-Food 2021), e-conference (Vienna, Austria), Sustainable development goals in food systems: challenges and opportunities for the future, 23-25 June.
 89. Sereti, V., **Lazaridou, A.**, Tananaki, C. and Biliaderis, C.G. (2021). A multi-instrumental approach for the physicochemical characterization of a cotton honey-based spread produced by controlling compositional and processing parameters. 12th International Conference on Instrumental Methods of Analysis Modern Trends and Applications (IMA 2021), virtual event (Thessaloniki & Athens, Greece), 20-23 September.
 90. Kotsiou, K., **Lazaridou, A.**, and Biliaderis, C.G. (2021). Physical properties and quality evaluation of composite dough and bakery products using a multi-analytical instrumental approach. 12th International Conference on Instrumental Methods of Analysis Modern Trends and Applications (IMA 2021), virtual event (Thessaloniki & Athens, Greece), 20-23 September.
 91. Nouska, C., Hatzikamari, M., Biliaderis, C.G., and **Lazaridou, A.** (2021). Physicochemical and sensorial properties of wheat bread with sourdough made from starter culture isolated from a submerged chickpea fermentation extract. 12th International Conference on Instrumental Methods of Analysis Modern Trends and Applications (IMA 2021), virtual event (Thessaloniki & Athens, Greece), 20-23 September.
 92. Bouloumpasi, E., Hatzikamari, M., **Lazaridou, A.**, Chatzopoulou, P., Biliaderis, C. G., & Irakli, M. (2021). Antibacterial and Antioxidant Properties of Oregano and Rosemary Essential Oil Distillation By-Products. The 2nd International Electronic Conference on Foods - "Future Foods and Food Technologies for a Sustainable World (e-Conference), Foods 2021, 15-30 October.
 93. Papagianni, E., Kotsiou, K., Biliaderis, C.G., & **Lazaridou, A.** (2021). Exploring the development of a "clean-label" gluten free bread. ISEKI Food Association, e-conference (Timisoara, Romania), Food Texture, Quality Safety and Biosecurity in the Global Bioeconomy, 10-12 November.
 94. Dimakopoulou-Papazoglou, D., **Lazaridou, A.**, Biliaderis, C.G., & Katsanidis, E. (2021). Thermal transition of osmotically processed beef meat by differential scanning calorimetry. ISEKI Food Association, e-conference (Timisoara, Romania), Food Texture, Quality Safety and Biosecurity in the Global Bioeconomy, 10-12 November.

95. Papagianni, E., Kotsiou, K., Biliaderis, C.G., & **Lazaridou, A.** (2022). Development of a “clean-label” gluten-free bread fortified with flaxseeds and sprouted lentils. 7th Cereals & Europe Spring Meeting, “Cereals: Archaic food of the future”, 6-8 April, Thessaloniki, Greece.

X. ΆΛΛΕΣ ΑΝΑΚΟΙΝΩΣΕΙΣ

1. Μπυλιαδέρης, Κ., Τζανετάκης, Ν., **Λαζαρίδου, Α.**, Χρήστου Ε., Βαϊκούση, Χ., Κοντογιώργος, Β., Παυλής, Α. & Skendi, A. 2008. Μελέτη δομής και ιδιοτήτων μη-πεπτών πολυσακχαριτών από σιτηρά για την παραγωγή γαλακτοκομικών τροφίμων και αρτοσκευασμάτων με βιολειτουργικές ιδιότητες. Τα αποτελέσματα του έργου ΠΥΘΑΓΟΡΑΣ II στο Α.Π.Θ., Ημερίδα, 18 Ιουνίου, Θεσσαλονίκη.
2. **Λαζαρίδου, Α.** 2012. Διαχείριση της υγρασίας στα τρόφιμα: ενεργότητα νερού, μοριακή κινητικότητα και σταθερότητα του τροφίμου. Κατανόηση, μέτρηση και πρόβλεψη της διάρκειας ζωής των τροφίμων: Θεωρία και Εφαρμογές, Επιστημονική Δημερίδα, Ιούνιος 8-9, Θεσσαλονίκη.
3. **Λαζαρίδου, Α.** 2012. Η διάρκεια ζωής ειδών αρτοποιίας. Κατανόηση, μέτρηση και πρόβλεψη της διάρκειας ζωής των τροφίμων: Θεωρία και Εφαρμογές, Επιστημονική Δημερίδα, Ιούνιος 8-9, Θεσσαλονίκη.
4. Minas, I.S., Molassiotis, A., **Lazaridou, A.**, and Manganaris, G.A. 2012. Postharvest performance and textural properties of sweet cherry cultivars with distinct anatomical and ripening traits. COST Action FA1104: Sustainable production of high-quality cherries for the European Market, 1st working group and 2nd management committee meetings, 21-23 November, Palermo, Italy.
5. Evangelidou, A., Karagiannis, E., Siskas, E., Minas, I.S., **Lazaridou, A.**, and Molassiotis, A. 2013. Quality characteristics of sweet cherry cultivars following harvest and cold storage: a comparative study. COST Action FA1104: Sustainable production of high-quality cherries for the European Market, 3rd management committee and all working groups meeting, 15-17 October, Pitesti, Romania.
6. Μπυλιαδέρης, Κ., **Λαζαρίδου, Α.** & Βούρης, Δ. 2014. Επίδραση της άλεσης με πεπιεσμένο αέρα στις λειτουργικές ιδιότητες ζυμαριών και προϊόντων αρτοποιίας. Υψηλής απόδοσης άλεση με αέρα με σκοπό την παραγωγή λεπτοκόκκων αλεύρων και αρτοπαρασκευασμάτων με βελτιωμένα λειτουργικά και διατροφικά χαρακτηριστικά, Ημερίδα, Μάιος 19, Αθήνα.
7. Goulas, V., Kourdoulas, P.M., Minas, I.S., **Lazaridou, A.**, Molassiotis, A., Gerothanasis, I., and Manganaris, G.A. 2014. Employment of the state-of-the art technologies towards to metabolomic approaches in sweet cherry postharvest performance. COST Action FA1104: Sustainable production of high-quality cherries for the European Market, 4th management committee and all working groups meeting, 13-15 October, Bordeaux, France.
8. **Λαζαρίδου, Α.** 2015. Ποιότητα, διάρκεια ζωής και καινοτόμες προσεγγίσεις στην παραγωγή αρτοσκευασμάτων. Κατανόηση, μέτρηση και πρόβλεψη της διάρκειας ζωής των τροφίμων: Θεωρία και Εφαρμογές, Επιστημονική Δημερίδα, Μάιος 8-9, Θεσσαλονίκη.
9. Βαλαμώτη, Σ-Μ. Heiss, A. Stika, H-P., Antolin, F., Berihuete-Azorin, M. Πετρίδου, Χ. Ντίνου, Μ., Pagnoux, C., Hristova, I., Παπαδοπούλου Α., Marinova, E. Popova, S., Bofill, M., Δημούλα Α., Μπεκιάρης, Τ., Χονδρού, Δ., Palomo, A., **Λαζαρίδου, Α.**, Μπυλιαδέρης, Κ., Ρουστάνης Θ., Τοκμακίδης, Π. και Φυντίκογλου, Β. Το ερευνητικό πρόγραμμα PlantCult: μια διεπιστημονική προσέγγιση των φυτικών τροφίμων της αρχαίας Ευρώπης (χρηματοδότηση ERC CoG GA682529, 2016-2021). Επιστημονική τριήμερη εκδήλωση (διαδικτυακή), Το Ερευνητικό Έργο του Τμήματος Ιστορίας & Αρχαιολογίας, 4-6 Ιουνίου, Τμήμα Ιστορίας & Αρχαιολογίας, Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης.