

1. ΠΡΟΣΩΠΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ

ΕΠΩΝΥΜΟ: **ΝΕΝΑΔΗΣ**
ΟΝΟΜΑ: : **ΝΙΚΟΛΑΟΣ**
ΗΜΕΡ. ΓΕΝΝΗΣΕΩΣ: 1 ΔΕΚΕΜΒΡΙΟΥ 1976
ΤΟΠΟΣ ΓΕΝΝΗΣΕΩΣ: ΕΔΕΣΣΑ Ν. ΠΕΛΛΑΣ
ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ: ΑΡΧΑΙΟΛΟΓΙΚΟΥ ΜΟΥΣΕΙΟΥ 25, ΦΑΛΗΡΟ 546 40
ΘΕΣ/ΝΙΚΗ
ΤΗΛ.: 2315112066 (οικίας) / 6973584850
E-mail: niknen@chem.auth.gr
ΟΙΚΟΓ. ΚΑΤΑΣΤΑΣΗ: ΈΓΓΑΜΟΣ/1 ΤΕΚΝΟ
ΣΤΡΑΤΙΩΤΙΚΕΣ
ΥΠΟΧΡΕΩΣΕΙΣ: ΕΚΠΛΗΡΩΜΕΝΕΣ (24 ΜΑΪΟΥ 2005)-ΕΦΕΔΡΟΣ ΛΟΧΙΑΣ
ΠΖ, ΧΕΙΡΙΣΤΗΣ ΑΝΤΙΑΡΜΑΤΙΚΟΥ (Α/Τ ΤΩΜ)

2. ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ

2.1 Μέση γενική εκπαίδευση

1994: Απολυτήριο Λυκείου, 6ο Λύκειο Θεσσαλονίκης, Βαθμός απολυτηρίου: 18 και 8/10 (ΑΡΙΣΤΑ).

2.2 Ανώτατη εκπαίδευση

1994 - Φοίτηση στο Τμήμα Χημείας, Σχολής Θετικών Επιστημών, Α.Π.Θ.
1999: Αποφοίτηση με βαθμό πτυχίου «*Λίαν καλώς*» (7,73) στις 18-3-1999
1999 - Εισαγωγή στο Πρόγραμμα Μεταπτυχιακών Σπουδών του Τμήματος Χημείας του Α.Π.Θ. με έμφαση τη **Χημεία και Τεχνολογία Τροφίμων**.
2000: Εκπόνησης Διδακτορικής διατριβής στο Εργαστήριο Χημείας & Τεχνολογίας Τροφίμων του Τμήματος Χημείας, Α. Π. Θ. με τίτλο: **“Βιοφαινόλες και αντιοξειδωτική ικανότητα: Σχέση δομής-δραστικότητας”** με επιβλέπουσα την Αν. Καθηγήτρια κ. Μαρία Τσιμίδου.
Απονομή τίτλου στις 28-6-2004
2006 - Εισαγωγή στο Πρόγραμμα Μεταπτυχιακών Σπουδών του Τμήματος Χημείας του Α.Π.Θ. με έμφαση στην **Εφαρμοσμένη Κβαντική Χημεία**.
2008: Επιτυχής παρακολούθηση των μαθημάτων του Προγράμματος.
Εκπόνηση διπλωματικής εργασίας με τίτλο: **“Θεωρητική μελέτη της ικανότητας δέσμευσης ελευθέρων ριζών επιλεγμένων ουρονών”** με επιβλέποντα τον Αναπλ. Καθηγητή κ. Μ. Σιγάλα
Απονομή τίτλου με βαθμό «*Αριστα*» (9,50) στις 14-4-2008

3. ΜΕΤΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ

3.1 Πριν την εκλογή στη βαθμίδα του Λέκτορα

ΩΣ ΥΠΟΨΗΦΙΟΣ ΔΙΔΑΚΤΟΡΑΣ:

3.1.1 Στο πλαίσιο διακρατικής συνεργασίας Ελλάδας-Κίνας που
23/6-30/7/
2002: συμπεριελάμβανε και ανταλλαγή νέων επιστημόνων, παρέμεινα
στο **Laboratory for Computational Biology, Shandong
Provincial Research Center for Bioinformatics Engineering
and Technique, Shandong University of Technology, Zibo,
China** για διάστημα 5 εβδομάδων. Σκοπός της παραμονής μου
ήταν η μετεκπαίδευσή μου σε κβαντοχημικούς υπολογισμούς και
η πραγματοποίηση σχετικής έρευνας για τις ανάγκες της
συνεργασίας, υπό την επίβλεψη του Καθηγητή Η. Υ. Zhang.

3.1.2 Στο πλαίσιο υποτροφίας ERASMUS παρέμεινα στο **Laboratory of
1/8-31/10/
2003: Biochemistry, Wageningen University, Wageningen,
Netherlands** για διάστημα 3 μηνών. Σκοπός της παραμονής μου
ήταν η μετεκπαίδευσή μου σε σύγχρονες αναλυτικές τεχνικές
όπως LC-MS, 2D-NMR, LC-NMR, παρασκευαστική HPLC που
χρησιμοποιούνται στην ανάλυση, απομόνωση και ταυτοποίηση
φυσικών προϊόντων, καθώς και η διεξαγωγή σχετικής έρευνας
υπό την επίβλεψη του Dr Jacques Vervoort. Τα αποτελέσματα που
προέκυψαν από την παραπάνω έρευνα κατατέθηκαν επίσημα στο
Πανεπιστήμιο του Wageningen. Η εργασία χαρακτηρίστηκε από
το Πανεπιστήμιο ως "Thesis in Biochemistry"

ΩΣ ΜΕΤΑΔΙΔΑΚΤΟΡΙΚΟΣ ΕΡΕΥΝΗΤΗΣ:

3.1.3 Έρευνα στο **Εργαστήριο Χημείας και Τεχνολογίας Τροφίμων
25/5-30/6/
2005, 1/9/-
31/12/2005: του Τμήματος Χημείας του Α.Π.Θ.** με θέμα «Σχέση δομής-
δραστικότητας φυσικών αντιοξειδωτικών από φυτικές πρώτες
ύλες που δεν έχουν αξιοποιηθεί στην Ελλάδα ή και διεθνώς»

Επιβλέπων: Αναπλ. Καθ. Μ. Τσιμίδου

3.1.4 Έρευνα στο **Εργαστήριο Χημείας και Τεχνολογίας Τροφίμων
1/9/2007-
31/1/2008: του Τμήματος Χημείας του Α.Π.Θ.** με θέμα «Παραπροϊόντα
επεξεργασίας ρυζιού (*Oryza sativa* L.) ως πηγές φυσικών
αντιοξειδωτικών»

Επιβλέπων: Αναπλ. Καθ. Μ. Τσιμίδου

3.1.5 Εκπαίδευση στην τεχνική LC-MS και έρευνα στο **Μεσογειακό
27/7-29/8/
2009: Αγρονομικό Ινστιτούτο Χανίων (MAIX)** υπό την επίβλεψη του
Δρ. Παναγιώτη Κεφάλα (Department of Food Quality Management
& Chemistry of Natural Products. Coordinator). Το ερευνητικό
αντικείμενο αφορούσε την ταυτοποίηση φαινολικών συστατικών
σε φυσικά προϊόντα (φύλλα *Ligustrum Japonicum*).

3.2 Στη βαθμίδα του Λέκτορα

- 3.2.1
10/9-10/12/
2012:
- Εκπόνηση ερευνητικής εργασίας στο **Ινστιτούτο RIKILT (Wageningen University & Research Centre, Expertise group, Authenticity & Nutrients, The Netherlands)** με θέμα «Ageing of saffron determined by PTR-MS»
- Επιβλέπων: Prof. Saskia van Ruth, PhD Business Unit Manager Authenticity and Novel Foods, RIKILT Wageningen University and Research centre, Professor Food Authenticity and Integrity, Wageningen University.
- Η επίσκεψη έγινε στο πλαίσιο της δράσης **FA COST Action FA1101 Omics Technologies for Crop Improvement, Traceability, Determination of Authenticity, Adulteration and Origin in Saffron** (COST STSM reference number: COST-STSM-FA1101-11295). Το διάστημα αυτό εκπαιδεύτηκα στη μη καταστρεπτική φασματοσκοπική τεχνική Proton Transfer Reaction-Mass Spectroscopy και την εφαρμογή μεθόδων χημειολογισμού.

4. ΕΠΙΜΟΡΦΩΣΗ

- 4.1
19-21/11/
1998:
- Παρακολούθηση ως προπτυχιακός φοιτητής των εργασιών του 6^{ου} Πανελληνίου Συνεδρίου της Ελληνικής Εταιρείας Επιστημόνων Τεχνολόγων Τροφίμων - 3^{ου} Πανελληνίου Συνεδρίου της Ελληνικής Εταιρείας Διατροφής και Τροφίμων με θέμα "Βιομηχανία Τροφίμων, Διατροφή και Δημόσια Υγεία".
- 4.2
8-12/2/
1999:
- Παρακολούθηση σεμιναρίου δικτυακών υπηρεσιών (διάρκειας 20 ωρών) στο πλαίσιο Ε.Π.Ε.Α.Ε.Κ. με τίτλο: "Επέκταση δικτύου FDDI και εκσυγχρονισμός του υπολογιστικού περιβάλλοντος με τεχνολογία ATM, που διοργανώθηκε από το Τμήμα Πληροφορικής του Α.Π.Θ.
- 4.3
27/9-7/10/
1999:
- Παρακολούθηση σεμιναρίου με τίτλο "Natural Ingredients from Wild Plants Used in Food Industry" που διοργάνωσε το Mediterranean Agronomic Institute of Chania (MAICh) στο Κάιρο της Αιγύπτου.
- 4.4
11-17/11/
2001:
- Παρακολούθηση του International Advanced Course on Chemistry & Biochemistry of Antioxidants, their effects on health and disease, and risk evaluation of their use as food ingredients που διοργάνωσε το Τμήμα Τοξικολογίας & Βιοχημείας του VLAG Graduate School, στο Πανεπιστήμιο Wageningen της Ολλανδίας.
- 4.5
11/6/2002:
- Παρακολούθηση μονοήμερου σεμιναρίου με τίτλο "Recent Advances in HPLC Method Development, New Tools and Products" που διοργανώθηκε από την εταιρεία Waters και τη ΜΑΛΒΑ Α.Ε. στη Θεσ/νίκη (ΜΑΛΒΑ Α.Ε).

- 4.6**
16/2/2003: Παρακολούθηση ημερίδας για το ελαιόλαδο με θέμα “Νομοθετικό πλαίσιο-ποιότητα και διασφάλιση της διατροφικής αξίας του ελαιολάδου” που πραγματοποιήθηκε στο πλαίσιο της 17ης ΔΕ.ΤΡΟ.Π.
- 4.7**
8/3/2006: Παρακολούθηση ημερίδας με τίτλο ΔΙΑΧΕΙΡΗΣΗ ΧΗΜΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ Νέος Ευρωπαϊκός Κανονισμός R.E.A.C.H. που πραγματοποιήθηκε στο Εμπορικό και Βιομηχανικό Επιμελητήριο Θεσ/νίκης.
- 4.8**
20/4/2007: Παρακολούθηση μονοήμερου σεμιναρίου με τίτλο “Υγρή χρωματογραφία φασματομετρία μάζας (LCMS) και υγρή χρωματογραφία φασματομετρία μάζας-παγίδα ιόντων-χρόνος πτήσης (LCMS-IT-TOF): Το παρόν και το μέλλον” που διοργανώθηκε από την εταιρεία Ν. Αστεριάδης Α.Ε. στη Θεσ/νίκη.
- 4.9**
19/3/2008: Παρακολούθηση μονοήμερου σεμιναρίου με τίτλο “Ion Chromatography (IC)” που διοργανώθηκε από την εταιρεία Waters και τη ΜΑΛΒΑ Α.Ε. στη Θεσ/νίκη.
- 4.10**
12/10/2010: Παρακολούθηση μονοήμερου σεμιναρίου με τίτλο “Capillary Ion Chromatography & Rapid Separation LC” που διοργανώθηκε από την εταιρεία Waters και τη ΜΑΛΒΑ Α.Ε. στη Θεσ/νίκη.
- 4.11**
6-8/2/2011: Παρακολούθηση των εργασιών του 1st Annual Network Meeting που διοργανώθηκε στο πλαίσιο της δράσης COST ACTION FA 0906 UV-B radiation: A specific regulator of plant growth and food quality in a changing climate στο Biological Research Centre, Szeged, Hungary.
- 4.12**
16/6/2011: Παρακολούθηση σεμιναρίου διάρκειας 8 ωρών με τίτλο “οργάνωση & Συγγραφή Προτάσεων Ερευνητικών Έργων” που διοργανώθηκε από την Επιτροπή Ερευνών του Α.Π.Θ.
- 4.13**
30/3/2013: Παρακολούθηση των εργασιών της Ημερίδας με τίτλο: «Παρθένο Ελαιόλαδο και Ελληνική Γαστρονομία» που διοργανώθηκε από το Χαροκόπειο Πανεπιστήμιο στην Αθήνα
- 4.14**
27-29/5/2014: Παρακολούθηση του Training School on "Spectroscopic and chemometric approaches to saffron analysis" που διοργανώθηκε στο πλαίσιο της δράσης FA COST Action FA1101 Omics Technologies for Crop Improvement, Traceability, Determination of Authenticity, Adulteration and Origin in Saffron στο ISMAC (Milan, Italy) <http://www.saffronomics.org/training-school-offers/milan-2014.html>
- 4.15**
4/10/2017: Παρακολούθηση του Training course in vibrational spectroscopy and chemometrics as tools for the analysis of agricultural products and foods που διοργανώθηκε στο πλαίσιο του IMEKOFODDS (TC23) 3rd International Conference “Metrology Promoting Standardization and Harmonization in Food and Nutrition” 1 - 4 .10.2017, KEDEA building,

Thessaloniki, Greece

<http://imekofoods3.web.auth.gr/workshop1/>

- 4.16** Παρακολούθηση εκπαιδευτικού σεμιναρίου διάρκειας 40 ωρών
8-12/1/2018: στο χειρισμό συστήματος LTQ Orbitrap Discovery στο Τμήμα Χημικών Μηχανικών, Α.Π.Θ. από προσωπικό της εταιρείας Target Analysis S.A.
- 4.17** Παρακολούθηση ημερίσιου σεμιναρίου με τίτλο Mass
27-11/2018 spectrometry day, που διοργανώθηκε από την ANTISEL σε συνεργασία με την εταιρεία SCIEX με έμφαση τεχνικές ανάλυσης LC-MS/MS, LC-triple-TOF (Κτίριο ΚΕΔΕΑ, ΑΠΘ)
- 4.18** Παρακολούθηση workshop γευσιγνωσίας ελαιολάδου
25/1/2019 (Εισηγήτρια: Μαρία Κατσούλη, Διαπιστευμένη γευσιγνώστρια Ελαιολάδου, Manager Athena International Olive Oil Competition)-Aliko Perroti Educational Center
- 4.19** Παρακολούθηση των εργασιών του 1st OLEUM Workshop -
24/10/2019 Hands on New Analytical Methods for Quality & Authenticity of Olive Oil, Instituto de la Grasa (CSIC), Seville, Spain

5. ΛΟΙΠΑ ΠΡΟΣΟΝΤΑ

H/Y: Χρήση και γνώση πακέτων επεξεργασίας κειμένων, γραφικών παραστάσεων, λογιστικών φύλλων, παρουσιάσεων (Office), χρήση δια-δικτύου, (κάτοχος **ECDL core, 5.1**), χρήση στατιστικού πακέτου SPSS

Ξένες γλώσσες: Αγγλικά (Proficiency, The University of Michigan, **5.2**), Ισπανικά (καλά)

Άσκηση στο επάγγελμα (5.3): Δίμηνη πρακτική άσκηση στο Γενικό Χημείο του Κράτους, το διάστημα 21/10/-21/12/98, στην Α Χημική Υπηρεσία, με ευθύνη τις Εισαγωγές-Εξαγωγές, στο πλαίσιο της άσκησης στο επάγγελμα ως προπτυχιακός φοιτητής

6. ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΑΠΑΣΧΟΛΗΣΗ (με χρονολογική σειρά, ξεκινώντας από την πιο πρόσφατη)

- 6.1** Μόνιμος Επίκουρος Καθηγητής στο Εργαστήριο
Νοέμβριος 2018 έως σήμερα Χημείας και Τεχνολογίας Τροφίμων, Τμήμα Χημείας, Α.Π.Θ. (ΦΕΚ αριθμ. 1359/16.11.2018, τ.Γ')
- 6.2** Επίκουρος Καθηγητής επί θητεία στο
Μάρτιος 2015 έως Νοεμβριος 2018 Εργαστήριο Χημείας και Τεχνολογίας Τροφίμων, Τμήμα Χημείας, Α.Π.Θ. (ΦΕΚ αριθμ. 244/24.03.2015, τ.Γ')
- 6.3** Λέκτορας στο Εργαστήριο Χημείας και
Σεπτέμβριος 2009 – Μάρτιος 2015 Τεχνολογίας Τροφίμων, Τμήμα Χημείας, Α.Π.Θ. (ΦΕΚ αριθμ. 750/4.09.2009, τ.Γ')

- 6.4** Ακαδημαϊκά έτη 2005-2006, 2006-2007 (4 εξάμηνα) Ειδικός Επιστήμονας (ΠΔ 407/80) στο Εργαστήριο Χημείας & Τεχνολογίας Τροφίμων, Τμήμα Χημείας, Α.Π.Θ.
- 6.5** Ακαδημαϊκά έτη 2006-2007, 2007-2008, 2008-2009 (6 εξάμηνα) Επιστημονικός/Εργαστηριακός Συνεργάτης στο Αλεξάνδρειο Τεχνολογικό Εκπαιδευτικό Ίδρυμα Θεσσαλονίκης, Σχολή Τεχνολογίας Τροφίμων και Διατροφής, Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων
- 6.6** 2006 (1 εξάμηνο) Εκπαιδευτής Καθηγητής στο Ινστιτούτο Επαγγελματικής Κατάρτισης Τριανδρίας

7. ΔΙΔΑΚΤΙΚΟ ΕΡΓΟ

7.1 Πριν την εκλογή στη βαθμίδα του Λέκτορα

- 7.1.1** **Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης**
2001-2003 Ως υποψήφιος διδάκτορας προσέφερα επικουρικό έργο στα μαθήματα (4 εξάμηνα): **“Ανάλυση Τροφίμων”, “Έλεγχος Ποιότητας” και “Εισαγωγή στην Οινολογία”** του Τμήματος Χημείας.
- 7.1.2** **Εργαστήριο Χημείας και Τεχνολογίας Τροφίμων Α.Π.Θ.**
11/2005-8/2007 Διδάσκων (ΠΔ 407/80) στη βαθμίδα του Λέκτορα του υποχρεωτικού μαθήματος (Θεωρία και Εργαστηριακές Ασκήσεις) **Ανάλυση Τροφίμων** (7^ο εξάμηνο, αριθμός ωρών/εβδομάδα: 1Θ+6Α) και των μαθημάτων επιλογής (Θεωρία και Εργαστηριακές Ασκήσεις), **Οινολογία** (8^ο εξάμηνο, αριθμός ωρών/εβδομ.: 2Θ+2Α) και **Έλεγχος Ποιότητας Τροφίμων** (8^ο εξάμηνο, αριθμός ωρών/εβδομ.: 2Θ+2Α), σε συνδιδασκαλία με μέλη ΔΕΠ του Ε.Χ.&Τ.Τ.
- 7.1.3** **Ινστιτούτο Επαγγελματικής Κατάρτισης Τριανδρίας**
2006 Ωρομίσθιος εκπαιδευτής για τη διδασκαλία του μαθήματος ΑΡΧΕΣ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ II ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟ της ειδικότητας ΕΙΔΙΚΟΣ ΕΦΑΡΜΟΓΩΝ ΔΙΑΙΤΗΤΙΚΗΣ (3 ώρες/εβδομάδα)-εαρινό εξάμηνο (1 εξάμηνο):
- 7.1.4α** **Αλεξάνδρειο Τεχνολογικό Εκπαιδευτικό Ίδρυμα Θεσσαλονίκης**
10/2006-7/2009 Σχολή Τεχνολογίας Τροφίμων και Διατροφής, Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων (6 εξάμηνα): Επιστημονικός Συνεργάτης για τη διδασκαλία του εργαστηρίου του μαθήματος «Ανάλυση Τροφίμων II» (χειμερινό + εαρινό εξάμηνο, 9 ώρες/εβδομάδα)

7.1.4β **Αλεξάνδρειο Τεχνολογικό Εκπαιδευτικό Ίδρυμα Θεσσαλονίκης**
6/2007- Σχολή Τεχνολογίας Τροφίμων και Διατροφής, Τμήμα Τεχνολογίας
7/2009 Τροφίμων
(4 εξάμηνα): Επιστημονικός Συνεργάτης (2007-2008), Εργαστηριακός Συνεργάτης
(2008-2009) για τη διδασκαλία του εργαστηρίου του μαθήματος
«Αναλυτική Χημεία» (χειμερινό + εαρινό εξάμηνο, 3 ώρες/εβδομάδα)

7.2 Στη βαθμίδα του Λέκτορα ή του Επίκουρου Καθηγητή

Ως Λέκτορας ή Επίκουρος Καθηγητής δίδαξα τα παρακάτω μαθήματα σε προπτυχιακούς ή μεταπτυχιακούς φοιτητές του Α.Π.Θ. ως εξής:

7.2.1 Προπτυχιακό Πρόγραμμα Σπουδών Τμήματος Χημείας

1. Εργαστηριακή Εξέταση Τροφίμων/7^ο εξάμηνο (1Θ+6Ε/εβδ.)
2013-2014- έως σήμερα, συνδιδασκαλία με συναδέλφους μέλη ΔΕΠ του Ε.Χ.&Τ.Τ.
<http://www.chem.auth.gr/index.php?rm=5&mn=643&cid=1140>

2. Τεχνολογία και Βιοτεχνολογία Τροφίμων και Ποτών/7^ο εξάμηνο (2Θ+1Φ/εβδ.)
2013-2014 έως σήμερα, συνδιδασκαλία με την Επικ. Καθηγήτρια Ε. Χατζηδημητρίου και
την Επικ. Καθηγήτρια Φ. Μαντζουρίδου
<http://www.chem.auth.gr/index.php?cid=1145&mn=643>

3. Οινολογία ΙΙ/8^ο εξάμηνο (2Θ+2Ε)
2013-2014 έως σήμερα, συνδιδασκαλία με την Επικ. Καθηγήτρια Ε. Χατζηδημητρίου και
την ΕΔΙΠ Σ. Ορδούδη <http://www.chem.auth.gr/index.php?cid=3167&mn=643>

4. Ανάλυση Τροφίμων/7^ο εξάμηνο (1Θ+6Ε/εβδ.)
2009-2010 έως 2012-2013, συνδιδασκαλία με συναδέλφους μέλη ΔΕΠ του Ε.Χ.&Τ.Τ.

5. Έλεγχος Ποιότητας Τροφίμων/8^ο εξάμηνο(2Θ+2Ε/εβδ.)
2010-2011 μέχρι σήμερα, συνδιδασκαλία με συναδέλφους μέλη ΔΕΠ του Ε.Χ.&Τ.Τ.

6. Βιομηχανίες Τροφίμων και Αλκοολούχων Ποτών/8^ο εξάμηνο (2Θ+1Φ/εβδ.)
2009-2010 έως 2012-2013, συνδιδασκαλία με τον Αναπλ. Καθ. Γ. Μπλέκα και την Επικ.
Καθηγήτρια Ε. Χατζηδημητρίου

7. Οινολογία/8^ο εξάμηνο (2Θ+2Ε/εβδ.)
2009-2010 έως 2012-2013, συνδιδασκαλία με την Επικ. Καθηγήτρια Ε. Χατζηδημητρίου
και την Επικ. Καθηγήτρια Α. Παρασκευοπούλου.

7.2.2 Προπτυχιακό Πρόγραμμα Σπουδών Τμήματος Χημικών Μηχανικών

Έλεγχος, Διασφάλιση Ποιότητας και Αποθήκευση Τροφίμων/κύκλος 1^{ος}-εαρινό (3Θ)

2016-2017, 2017-2018 συνδιδασκαλία με τον Καθ. Β. Κιοσέογλου και την Αναπλ. Καθηγήτρια Α. Παρασκευοπούλου <https://qa.auth.gr/el/class/1/600056533>

7.2.3 Πρόγραμμα ERASMUS

Διδασκαλία σε ομαδικό ή ατομικό επίπεδο επισκεπτών φοιτητών στην αγγλική γλώσσα των μαθημάτων *Εργαστηριακή Εξέταση Τροφίμων, Τεχνολογία και Βιοτεχνολογία Τροφίμων και Ποτών, Οινολογία II, (Έλεγχος Ποιότητας Τροφίμων και Οινολογία έως το 2013)*

7.3.1 Μεταπτυχιακό Πρόγραμμα Σπουδών Τμήματος Χημείας

ΠΜΣ «Χημική Τεχνολογία και Βιομηχανικές Εφαρμογές», με ειδίκευση (Γ): Χημεία, Τεχνολογία και Έλεγχος Τροφίμων και Ζωοτροφών

1. Χημικές/Βιοχημικές Μεταβολές στα Τρόφιμα [Α' εξαμήνο ΜΠΣ]

2018-2019 έως σήμερα σε συνδιδασκαλία με την Καθ. Μ. Τσιμίδου, τον Αναπλ. Καθ. Γ. Μπλέκα, και την Επικ. Καθ. Ε. Χατζηδημητρίου

2. Ερευνητικές Μέθοδοι στην Επιστήμη Τροφίμων [Α' εξαμήνο ΜΠΣ]

2018-2019 έως σήμερα σε συνδιδασκαλία με την Καθ. Μ. Τσιμίδου, τον Καθ. Β. Κιοσέογλου, την Αναπλ. Καθ. Α. Παρασκευοπούλου, την Αναπλ. Καθ. Φ. Μαντζουρίδου, την Επικ. Καθ. Ε. Χατζηδημητρίου, την ΕΔΙΠ. Σ. Ορδούδη

3. Ειδικά Θέματα Ασφάλειας, Γνησιότητας και Συσκευασίας Τροφίμων [Β' εξαμήνο ΜΠΣ]-το μάθημα μπορεί να επιλέξουν και φοιτητές του ΠΜΣ του Τμήματος, ΈΛΕΓΧΟΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ – ΧΗΜΙΚΗ ΑΝΑΛΥΣΗ - ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝ

2018-2019 έως σήμερα σε συνδιδασκαλία με την Καθ. Μ. Τσιμίδου, τον Καθ. Δ. Αχιλιά, τον Αναπλ. Καθηγητή Γ. Μπλέκα, την Αναπλ. Καθ. Φ. Μαντζουρίδου.

4. Ανάπτυξη Καινοτόμων Προϊόντων και συστατικών για τη Βιομηχανία Τροφίμων και Ζωοτροφών [Β' εξαμήνο ΜΠΣ]

2018-2019 έως σήμερα σε συνδιδασκαλία με την Καθ. Μ. Τσιμίδου, τον Καθ. Β. Κιοσέογλου, την Αναπλ. Καθ. Α. Παρασκευοπούλου, την Αναπλ. Καθ. Φ. Μαντζουρίδου, την Επικ. Καθ. Ε. Χατζηδημητρίου, την ΕΔΙΠ. Σ. Ορδούδη

ΜΔΕ με έμφαση στη «Χημεία Τεχνολογία και Έλεγχο Τροφίμων»

1. Χημικές/Βιοχημικές Μεταβολές στα Τρόφιμα I [Α' εξαμήνο ΜΠΣ]

2014-2015 έως 2018-2019 σε συνδιδασκαλία με την Καθ. Μ. Τσιμίδου <http://www.chem.auth.gr/index.php?cid=4092&mn=85>

2. Χημικές/Βιοχημικές Μεταβολές στα Τρόφιμα II [Β' εξαμήνο ΜΠΣ]

2017-2018 και 2018-2019 σε συνδιδασκαλία με τον Αναπλ. Καθ. Γ. Μπλέκα και την Επικ. Καθηγήτρια Ε. Χατζηδημητρίου <http://www.chem.auth.gr/index.php?cid=4096&mn=85>

3. Χημική και Βιολογική Ασφάλεια Τροφίμων [Β' εξαμήνο ΜΠΣ]

2014-2015 έως 2018-2019 σε συνδιδασκαλία με την Καθ. Μ. Τσιμίδου και την Επικ. Καθ. Φ. Μαντζουρίδου <http://www.chem.auth.gr/index.php?cid=4097&mn=85>

4. Σχεδιασμός Νέων προϊόντων και Προτυποποίηση Παραδοσιακών Προϊόντων

Διατροφής [B' εξάμηνο ΜΠΣ]

2014-2015 έως 2018-2019 σε συνδιδασκαλία με συναδέλφους μέλη ΔΕΠ/ΕΔΙΠ του Ε.Χ.&Τ.Τ. <http://www.chem.auth.gr/index.php?cid=4099&mn=85>

ΜΔΕ με έμφαση στη «Χημεία και Τεχνολογία Τροφίμων»

1. Γεωργικές Βιομηχανίες [A' εξάμηνο ΜΠΣ]

2009-2010 έως 2013-2014 σε συνδιδασκαλία με τον Αναπλ. Καθ. Γ. Μπλέκα και την Επικ. Καθηγήτρια Ε. Χατζηδημητρίου

2. Ενόργανες Μέθοδοι στην Ανάλυση Τροφίμων [B' εξάμηνο ΜΠΣ]

2009-2010 έως 2013-2014 σε συνδιδασκαλία με συναδέλφους μέλη ΔΕΠ του Ε.Χ.&Τ.Τ.

7.3.2 Μεταπτυχιακό Πρόγραμμα Σπουδών Μεσογειακού Αγρονομικού Ινστιτούτου Χανίων (ΜΑΙΧ)

Postgraduate course for the Food Quality and Chemistry of Natural Products program: FQC546 Products of Appellation of Origin/ 2013-2014 έως σήμερα https://www.iamc.ciheam.org/en/education/master_of_schience/fqc/visiting_faculty

8. ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΑ ΕΝΔΙΑΦΕΡΟΝΤΑ

Τα ερευνητικά μου ενδιαφέροντα αφορούν:

I) τα φυσικά αντιοξειδωτικά και συγκεκριμένα:

1) αναζήτηση νέων πηγών

2) αξιοποίηση παραπροϊόντων γεωργικών βιομηχανιών ως πηγών

3) χημικό χαρακτηρισμό φυτικών υλικών

4) επίδραση παραγόντων (πχ. UV ακτινοβολία) στην αύξηση του αντιοξειδωτικού δυναμικού του φυτικού υλικού

5) μεταβολές τους κατά την αποθήκευση

6) μεθόδους εκτίμησης δραστηριότητας (πειραματικές και υπολογιστικές)

II) τον έλεγχο ποιότητας και της οξειδωτικής σταθερότητας τροφίμων (ελαίων, οίνου, αρτυμάτων).

III) Εφαρμογή/ανάπτυξη αναλυτικών προσεγγίσεων για τον ταυτόχρονο προσδιορισμό πολλών συστατικών των τροφίμων με έμφαση στις χρωματογραφικές και φασματοσκοπικές τεχνικές

IV) Εφαρμογή χημειομετρικών προσεγγίσεων ανάλυσης φασματοσκοπικών δεδομένων από την εξέταση τροφίμων και φυτικών εκχυλισμάτων με σκοπό τη λήψη ποιοτικής/ ποσοτικής πληροφορίας

9. ΕΠΙΒΛΕΨΗ ΚΑΙ ΕΞΕΤΑΣΗ ΠΤΥΧΙΑΚΩΝ ΚΑΙ ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΩΝ ΕΡΓΑΣΙΩΝ (Διπλωματικών Εργασιών – Διδακτορικών Διατριβών)

9.1 Επίβλεψη και εξέταση πτυχιακών εργασιών

9.1.1 Φοιτητών Τμήματος Χημείας

Στη βαθμίδα του Λέκτορα (πριν τη λήξη της τριετίας)

Στη διάρκεια της θητείας μου στη βαθμίδα του Λέκτορα πριν τη λήξη της τριετίας (Σεπτέμβριος 2012) συνέβαλα στο σχεδιασμό και τη συνεπίβλεψη 4 πειραματικών πτυχιακών εργασιών, των:

α/α	Όνοματεπώνυμο	Τίτλος πτυχιακής εργασίας	Έτος ολοκλήρωσης
1.	Σοφίας Βαρδαλή	Παρακολούθηση μεταβολών στο φαινολικό περιεχόμενο και την αντιοξειδωτική δράση εμπορικών δειγμάτων λευκού οίνου από την ποικιλία Μαλαγουζιά σε συνθήκες επιταχυνόμενης οξείδωσης (Επιβλέπουσα: Επικ. Καθ. Α. Παρασκευοπούλου)	2011
2.	Ελένης Τσιριγώτη	Υπολογιστική προσέγγιση της ικανότητας δέσμευσης ελευθέρων ριζών επιλεγμένων φυσικών υδροξυ-βενζαλδεϋδών και των αντίστοιχων υδροξυ-βενζοϊκών οξέων (Επιβλέπουσα: Καθ. Μ. Τσιμίδου)	2012
3.	Φιλίω Ακριτίδου	Απομόνωση πολικών βιοενεργών συστατικών απο επιλεγμένα φυτά της Ελληνικής χλωρίδας με ημι-παρασκευαστική υγρή χρωματογραφία υψηλής απόδοσης & αντίστροφης φασής. ΜΕΡΟΣ Β (Επιβλέπουσα: Καθ. Μ. Τσιμίδου)	2013
4.	Φάνη Δάμτσια	Απομόνωση πολικών βιοενεργών συστατικών απο επιλεγμένα φυτά της Ελληνικής χλωρίδας με ημι-παρασκευαστική υγρή χρωματογραφία υψηλής απόδοσης & αντίστροφης φασής. ΜΕΡΟΣ Α (Επιβλέπουσα: Καθ. Μ. Τσιμίδου)	2014
5.	Αναστάσιος Παπαδόπουλος	Απομόνωση κερσιτρίνης από τα φύλλα της κουμαρίας (<i>Arbutus Unedo</i>) με ημιπαρασκευαστική χρωματογραφία υψηλής απόδοσης και αντίστροφης φάσης (Επιβλέπων: Λέκτορας Ν. Νενάδης)	2014

- | | | | |
|-----|-------------------|--|-------------|
| 6. | Μαρία Μπακογιάννη | Πρόβλεψη του περιεχομένου πολικών εκχυλισμάτων φύλλων κουμαριάς σε ολικές φαινόλες με φασματοσκοπία υπεριώδους-ορατού και την τεχνική παλινδρόμησης μερικών ελάχιστων τετραγώνων (Επιβλέπων: Επικ. Καθ. Ν. Νενάδης, έχει ολοκληρωθεί η εκπόνηση και εξέταση, εκκρεμεί η κατάθεση του κειμένου) | |
| 7. | Ευανθία Κωστούλα | Πρόβλεψη του περιεχομένου πολικών εκχυλισμάτων φύλλων κουμαριάς σε ολικές φλαβονόλες με φασματοσκοπία υπεριώδους-ορατού και την τεχνική παλινδρόμησης μερικών ελάχιστων τετραγώνων (Επιβλέπων: Επικ. Καθ. Ν. Νενάδης) | 2015 |
| 8. | Δημήτριος Σίσκος | Χαρακτηρισμός της ικανότητας δέσμευσης ελευθέρων ριζών συνθετικών παραγώγων (ισοχρωμάνες) της υδροξυτυροσόλης: DFT μελέτη στην αέρια φάση (Επιβλέπων: Επικ. Καθ. Ν. Νενάδης, έχει ολοκληρωθεί η εκπόνηση και η εξέταση, εκκρεμεί η κατάθεση του κειμένου) | |
| 9. | Παναγιώτα Τσακίρη | Ποιοτικά χαρακτηριστικά άρτων σίτου εμπλουτισμένων με εμπορική σκόνη μανιταριών (Επιβλέπων: Επικ. Καθ. Ν. Νενάδης) | 2015 |
| 10. | Βικτώρια Καββαδία | Χημική οξείδωση λευκού οίνου : μηχανισμοί, παρακολούθηση και τρόποι αντιμετώπισης (Επιβλέπων: Επικ. Καθ. Ν. Νενάδης)-βιβλιογραφική | 2016 |
| 11. | Καθολική Σταύρα | Συγκριτική μελέτη ως προς την ικανότητα δέσμευσης ελευθέρων ριζών στιλβενίων του οίνου, διυδρό και δεϋδρό παραγώγων τους, με θεωρητικούς υπολογισμούς, σε αέρια φάση (Επιβλέπων: Επικ. Καθ. Ν. Νενάδης) | 2016 |
| 12. | Έλλη Γκουλιώτη | Αξιοποίηση της τεχνικής μερικών ελάχιστων τετραγώνων για την παρακολούθηση της αλκοολικής ζύμωσης με την τεχνική FT-IR-ATR : Η περίπτωση του χυμού ροδιού (Επιβλέπων: Επικ. Καθ. Ν. Νενάδης) | 2017 |

13	Απόστολος Μιχαηλίδης	Εμπλουτισμός ρυζιού με βιοδραστικές φαινολικές ενώσεις από τα φύλλα της ελιάς (Επιβλέπων: Επικ. Καθ. Ν. Νενάδης)	2018
14	Αικατερίνη Ιωαννίδου	Φαινολικό περιεχόμενο και αντιοξειδωτική δράση πολικών εκχυλισμάτων ελαιόκαρπου κατά την προσθήκη σε <i>in vitro</i> μοντέλο προσομοίωσης των φυσιολογικών συνθηκών της γαστρεντερικής οδού (Επιβλέπων: Επικ. Καθ. Ν. Νενάδης)	2018
15	Ευάγγελος Κροκίδης	Απομόνωση υδροξυτυροσόλης από απόβλητα ελαιουργείου για την αξιοποίησή της ως πρόσθετο τροφίμων (Επιβλέπων: Επικ. Καθ. Ν. Νενάδης, βιβλιογραφική)	2019
16	Μαριάνθη Τάνη	Εφαρμογή της παλινδρόμησης μερικών ελάχιστων τετραγώνων (PLS-R) σε FT-MIR/ATR φάσματα δειγμάτων παρθένου ελαιολάδου για την κατασκευή μοντέλων πρόβλεψης του περιεχομένου τους σε ολικές πολικές φαινόλες (Επιβλέπων: Επικ. Καθ. Ν. Νενάδης)	2019
17	Ευδοκία Χατζοπούλου	Έλεγχος διαγνωστικής αξίας του φάσματος ορατού του παρθένου ελαιολάδου ως προς την εκτίμηση της απώλειας της φρεσκάδας του κατά την αποθήκευση στο σκοτάδι: Μέρος πρώτο (Επιβλέπων: Επικ. Καθ. Ν. Νενάδης, εκκρεμεί η παρουσίαση)	2020
18	Νεφέλη Πετρίδη	Χαρακτηρισμός της αντιοξειδωτικής δράσης φυσικών υδροξυβενζοϊκών οξέων με κβαντοχημικές μεθόδους (Επιβλέπων: Επικ. Καθ. Ν. Νενάδης, υπό εξέλιξη)	

9.2 Επίβλεψη διπλωματικών εργασιών

9.2.1 Για απόκτηση ΜΔΕ Τμήματος Χημείας με έμφαση στη «Χημεία και Τεχνολογία Τροφίμων»:

α/α	Ονοματεπώνυμο	Τίτλος διπλωματικής εργασίας	Έτος
1.	Αναστασίας Κυριακούδη Τμήμα Χημείας Α.Π.Θ., Γ.Σ.Ε.Σ. 231/31-1-2011	Διερεύνηση βέλτιστων συνθηκών κατεργασίας για την απελευθέρωση φαινολικών αντιοξειδωτικών από φλοιούς ρυζιού (<i>Oryza Sativa</i> L.)	2011

- | | | | |
|---|--|--|-------------|
| 2. | Χριστίνας Μάλο
Τμήμα Χημείας Α.Π.Θ.,
Γ.Σ.Ε.Σ. 246/10-5-2012 | Παρακολούθηση διεργασιών παραγωγής αναπληρώματος όξους από χυμό ροδιού και έλεγχος ποιότητας τελικού προϊόντος | 2013 |
| 3. | Αγαθής Κουφογιάννη
Τμήμα Χημείας Α.Π.Θ.,
Γ.Σ.Ε.Σ. 254/4-3-2013 | Επίδραση υπεριώδους ακτινοβολίας και υδατικής καταπόνησης στο φαινολικό περιεχόμενο και την αντιοξειδωτική δράση πολικών εκχυλισμάτων φύλλων της κουμαριάς (<i>Arbutus unedo</i>) | 2014 |
| 4. | Ιωάννη Ερκέκογλου
Τμήμα Χημείας Α.Π.Θ.,
Γ.Σ.Ε.Σ. αριθμ. 263/9-12-2013 | Φαινολικό περιεχόμενο και αντιοξειδωτική δράση εκχυλισμάτων από φύλλα κουμαριάς (<i>Arbutus unedo</i> L.) | 2014 |
| 5. | Δάφνη Μελίδου
Τμήμα Χημείας Α.Π.Θ.,
Γ.Σ.Ε.Σ. 272/3-11-2014 | Επίδραση του διαλύτη παραλαβής του πολικού κλάσματος του παρθένου ελαιολάδου στην εκτίμηση του περιεχομένου σε ολικές φαινόλες χρωματομετρικώς και μετά από υγροχρωματογραφικό διαχωρισμό με ανίχνευση στο υπεριώδες | 2015 |
| 6. | Μαρία Τσιαγγάλη
Τμήμα Χημείας Α.Π.Θ.,
Γ.Σ.Ε.Σ. 272/3-11-2014 | Επίδραση του διαλύτη παραλαβής του πολικού κλάσματος του παρθένου ελαιολάδου στη φθορισμομετρική εκτίμηση του περιεχομένου σε ολικές φαινόλες χωρίς και μετά το διαχωρισμό | 2015 |
| 9.2.2 Για απόκτηση ΜΔΕ Τμήματος Χημείας με έμφαση στη Χημεία, Τεχνολογία και Έλεγχο Τροφίμων | | | |
| 7. | Δέσποινα
Παπαδοπούλου
Τμήμα Χημείας Α.Π.Θ.,
Γ.Σ.Ε.Σ. 651/11-12-2017 | Αξιοποίηση της τεχνικής γενικευμένου δισδιάστατου συσχετισμού FTIR φασματοσκοπίας στην παρακολούθηση οξειδωτικών μεταβολών του παρθένου ελαιολάδου κατά την έκθεση του στο φως. | 2018 |
| 7. | Δημήτριος Τρυπίδης
Τμήμα Χημείας Α.Π.Θ.,
Γ.Σ.Ε.Σ. 299/21-11-2016 | Αξιοποίηση του χρώματος και των χρωστικών του παρθένου ελαιολάδου στον έλεγχο ποιότητας και γνησιότητας | 2019 |
| 8. | Κατερίνα
Αναγνωστάκη, Τμήμα
Χημείας Α.Π.Θ.
Γ.Σ.Ε.Σ. 679/3-12-2018 | Μαθηματική επεξεργασία φασμάτων FTIR για την παρακολούθηση οξειδωτικών μεταβολών του παρθένου ελαιολάδου κατά την αυτοοξείδωση | |

[εκκρεμεί η παρουσίαση]

9. Ευμορφία Κριτικτική, Υγροχρωματογραφική
Τμήμα Χημείας Α.Π.Θ. παρακολούθηση του σχηματισμού
Γ.Σ.Ε.Σ. 679/3-12-2018 των προϊόντων αποικοδόμησης της
χλωροφύλλης α κατά την αποθήκευση
του παρθένου ελαιολάδου στο
σκοτάδι: Παρατηρήσεις και προτάσεις
επι της μεθοδολογίας κατά ES ISO
29841: 2012 [υπό συγγραφή]

9.2.3 Για την απόκτηση μεταπτυχιακού τίτλου Μεσογειακού Αγρονομικού Ινστιτούτου Χανίων (ΜΑΙΧ) (στην αγγλική γλώσσα, διάρκειας 9 μηνών)

1. Atfa Telissi, Antioxidant activity and phenolic **2010**
Τμήμα Φυσικών profile of green walnut (*Juglans regia*
Προϊόντων L.) husks (συνεπίβλεψη με τον Δρ. Π.
Κεφάλα)

9.3 Μέλος τριμελών επιτροπών εξέτασης διπλωματικών εργασιών:

ΤΜΗΜΑ ΧΗΜΕΙΑΣ

α/α	Όνοματεπώνυμο	Τίτλος διπλωματικής εργασίας	Έτος
1.	Ιωάννη Αθανασιάδη Τμήμα Χημείας Α.Π.Θ., Γ.Σ.Ε.Σ. 215/18-01- 2010	Διερεύνηση της επίδρασης των βασικών αμινοξέων L-ιστιδίνης και L-αργινίνης στη βιοσύνθεση λυκοπενίου στα κύτταρα του ζυγομύκητα <i>Blakeslea trispora</i> σε διάφορα υποστρώματα. Επιβλέπουσα: Λέκτορας Φ. Μαντζουρίδου	2010
2.	Όλγας Μπουνταγκίδου Τμήμα Χημείας Α.Π.Θ., Γ.Σ.Ε.Σ. 216/22-2-2010	Διερεύνηση του πεδίου εφαρμογών της δοκιμής αποχρωματισμού της κροκίνης με σκοπό τη μελέτη σχέσης δομής-αντιοξειδωτικής δράσης. Επιβλέπουσα: Καθ. Μ. Τσιμίδου	2010
3.	Γεώργιου Διάκου Τμήμα Χημείας Α.Π.Θ., Γ.Σ.Ε.Σ. 216/22-2-2010	Συμβολή στην ασφαλή βιοτεχνολογική παραγωγή λυκοπενίου με τον μύκητα <i>Blakeslea</i> <i>trispora</i> 1. Επιλογή κατάλληλου διαλύτη για την εκχύλιση του κυτταρικού λίπους. 2. Προσδιορισμός υπολειμματικού ιμιδαζολίου, 2-μεθυλο ιμιδαζολίου και άλλων παρεμποδιστών κυκλοποίησης του λυκοπενίου με υγρή χρωματογραφία ζεύγους ιόντων Επιβλέπουσα: Καθ. Μ.	2011

4. Χαράλαμπος Τουρτόγλου, Τμήμα Χημείας Γ.Σ.Ε.Σ. 223/14-6-2010 Τσιμίδου Φαινολικό περιεχόμενο και αντιοξειδωτική δράση εμπορικών δειγμάτων οίνου από τη λευκή ποικιλία Μαλαγουζιά Επιβλέπουσα: Επίκ. Καθ. Α. Παρασκευοπούλου **(συνέβαλα στο σχεδιασμό και την επίβλεψη της εργασίας)** **2011**
5. Αικατερίνης Βογιατζή Τμήμα Χημείας Γ.Σ.Ε.Σ. 235/21-6-2011 Τεχνολογικές επεμβάσεις κατά την οينوποίηση της ποικιλίας Όψιμος Εδέσσης: μέρος ΙΙΙ εξέλιξη του περιεχομένου σε πτητικές ενώσεις και πολυσακχαρίτες μετά από αποθήκευση. Επιβλέπουσα: Επίκ. Καθ. Ε. Χατζηδημητρίου **2012**
6. Ζωγραφιάς Νυστάζου Τμήμα Χημείας Γ.Σ.Ε.Σ. 235/21-6-2011 Μελέτη των επιπτώσεων που έχει στο παρθένο ελαιόλαδο η χρήση του στο τηγάνισμα τεμαχισμένης πατάτας Επιβλέπων: Αναπλ. Καθ. Γ. Μπλέκας **2012**
7. Ελένης Φίτσιου Τμήμα Χημείας Γ.Σ.Ε.Σ. 235/21-6-2011 Αξιολόγηση των επιπτώσεων που έχει στο φοινικέλαιο η χρήση του στο τηγάνισμα τεμαχισμένης πατάτας Επιβλέπων: Αναπλ. Καθ. Γ. Μπλέκας **2012**
8. Ελένης Δάφτσιου Τμήμα Χημείας Α.Π.Θ., Γ.Σ.Ε.Σ. 246/10-05-2012 Παραγωγή αναπληρώματος όξους από χυμό ροδιού. Ι. Αλκοολική ζύμωση. ΙΙ. Οξική ζύμωση Επιβλέπουσα: Επίκ. Καθ. Ε. Χατζηδημητρίου **2012**
9. Όλγας Καρκάνη Τμήμα Χημείας Α.Π.Θ., Γ.Σ.Ε.Σ. 246/10-05-2012 Οξειδωτική και φυσικοχημική σταθερότητα φυσικών γαλακτωμάτων ελαιωσωμάτων από φύτρο αραβοσίτου. Επιβλέπων: Καθ. Β. Κιοσέογλου **(συνέβαλα στο σχεδιασμό και την επίβλεψη της εργασίας)** **2012**
10. Άσπας Μαστραλέξη Τμήμα Χημείας Α.Π.Θ., Γ.Σ.Ε.Σ. 254/4-3-2013 Μέθοδος προσδιορισμού ολικής υδροξυτυροσόλης και τυροσόλης στο παρθένο ελαιόλαδο για την υποστήριξη των απαιτήσεων του ΕΚ 432/2012 «σχετικά με τη θέσπιση καταλόγου επιτρεπόμενων ισχυρισμών υγείας» Επιβλέπουσα: Καθ. Μ. Τσιμίδου **2013**
11. Ευαγγελίας Πούλιου Γ.Σ.Ε.Σ. αριθμ. 268/07-07-2014 Αξιοποίηση των πικρών συστατικών των αποξηραμένων στιγμάτων του *Crocus sativus* L. (σαφράνι) στη βιομηχανία τροφίμων και ποτών Επιβλέπουσα: Καθ. Μ. Τσιμίδου **2015**

- | | | | |
|------------|---|---|-------------|
| 12. | Μαρίας Φερεντίδου
Γ.Σ.Ε.Σ. αριθμ. 292/23-05-2016 | Προσπαθειες βελτιστοποίησης της αλκοολικής ζύμωσης γλευκούς σταφυλιών υψηλής περιεκτικότητας σε σακχαρα με μικτή καλλιέργεια ζυμών. Επιβλέπουσα: Επικ. Καθ. Φ. Μαντζουρίδου | 2017 |
| 13. | Ειρήνης Μποσμαλή
Γ.Σ.Ε.Σ. αριθμ. 286/21-12-2015 | Συμβολή στον έλεγχο γνησιότητας του αρτύματος σαφράνι (<i>Crocus sativus</i> L.) με μοριακές και φυσικοχημικές τεχνικές: (α) πιστοποίηση του είδους <i>Crocus sativus</i> L.) (β) ανίχνευση νοθείας με κουρκουμά (<i>Curcuma longa</i> L.)
Επιβλέπουσα: Καθ. Μ. Τσιμίδου | 2017 |
| 14. | Μαρίας Αϊδαρίνη
Γ.Σ.Ε.Σ. αριθμ. 296/26-09-2016 | Παρακολούθηση μεταβολών σε ποιοτικά χαρακτηριστικά ρητινίτη οίνου, παρουσία ή απουσία ασκορβικού οξέος, κατά τη διατήρησή του σε συνθήκες επιταχυνόμενης οξειδωσης.
Επιβλέπων: Αναπλ. Καθ. Γ. Μπλέκας
(συνέβαλα στο σχεδιασμό και την επίβλεψη της εργασίας) | 2017 |
| 15. | Ζωής Φιαμπόλη Γ.Σ.Ε.Σ.
αριθμ. 309/12-06-2017 | Συμβολή στην προτυποποίηση αναλυτικού πρωτοκόλλου για την εκτίμηση της ικανότητας δέσμευσης της σταθερής ρίζας 1,1-διφαινυλο-2-πικρυλυδραζυλίου (DPPH) από το παρθένο ελαιόλαδο. Επιβλέπουσα: Καθ. Μ. Τσιμίδου | 2017 |
| 16. | Μιχαέλας Σωτήρογλου
Γ.Σ.Ε.Σ. αριθμ. 657/19-03-2018 | Ανάπτυξη UHPLC μεθόδου για την υποστήριξη του ισχυρισμού υγείας για τα πολικά φαινολικά συστατικά του παρθένου ελαιολάδου [κανονισμός (ΕΕ) αριθ. 432/2012].
Επιβλέπουσα: Καθ. Μ. Τσιμίδου | 2018 |
| 17. | Χριστίνας Μπακιρτζή
Γ.Σ.Ε.Σ. αριθμ. 667/11-6-2018 | Ανάδειξη χαρακτηριστικών των καρπών <i>Persea Americana</i> Mill (αβοκάντο) Κρητικής προέλευσης με σημασία στην πιστοποίηση γεωγραφικής προέλευσης
Επιβλέπουσα: Καθ. Μ. Τσιμίδου | 2018 |
| 18. | Σοφίας Φλώρου
Γ.Σ.Ε.Σ. αριθμ. 669/9-7-2018 | Αξιολόγηση του χρώματος του ερυθρού οίνου με οργανοληπτικές και φασματοφωτομετρικές μεθόδους
Επιβλέπουσα: Επικ. Καθ. Ε. Χατζηδημητρίου | 2019 |
| 19. | Κατερίνας Σταυράκη
Γ.Σ.Ε.Σ. αριθμ. 669/9-7- | Μεταβολές στη σύσταση του πτητικού κλάσματος κελυφωτών | 2019 |

2018	φυστικών ποικιλίας Αιγίνης κατά την επεξεργασία τους προς εδώδιμο προϊόν. Επιβλέπων: Αναπλ. Καθ. Γ. Μπλέκας	
20.	Εφροσύνης Σαμαρά Γ.Σ.Ε.Σ. αριθμ. 672/10-9-2018	2019
	Μεταβολές δεικτών οξειδωτικού στρες σε κύτταρα <i>Saccharomyces cerevisiae</i> παρουσία πυροκατεχικού οξέος Επιβλέπουσα: Επικ. Καθ. Φ. Μαντζουρίδου (<i>συνέβαλα στο σχεδιασμό και στην ερμηνία των αποτελεσμάτων</i>)	

9.4 Διδακτορικές διατριβές

9.4.1 Μέλος τριμελούς επιτροπής

1. Πολύδωρου Ξενικάκη, χημικού ΑΠΘ, κατόχου Διπλ. Ειδίκευσης ΜΠΣ Τμ. Χημείας Ε.Κ.Π.Α. (Επιβλέπουσα: Καθ. Μ. Τσιμίδου), Τμήμα Χημείας Α.Π.Θ., Γ.Σ.Ε.Σ. 216/22-2-2010 (διέκοψε για προσωπικούς λόγους)
2. Αναστασίας Κυριακούδη, χημικού ΑΠΘ, κατόχου Διπλ. Ειδίκευσης ΜΠΣ Τμ. Χημείας Α.Π.Θ. (Επιβλέπουσα: Καθ. Μ. Τσιμίδου), Τμήμα Χημείας Α.Π.Θ., Γ.Σ.Ε.Σ. 234/16-5-2011 (ολοκληρώθηκε)
3. Μαγδαληνή Ιακωβίδου, χημικού ΑΠΘ, κατόχου Διπλ. Ειδίκευσης ΜΠΣ Τμ. Χημείας Α.Π.Θ. (Επιβλέπουσα: Επικ. Καθ. Ε. Χατζηδημητρίου), Τμήμα Χημείας Α.Π.Θ., Γ.Σ.Ε.Σ. αριθμ. 264/17-02-2014 (διέκοψε για προσωπικούς λόγους)
4. Ασπασίας Μαστραλέξη, χημικού ΑΠΘ, κατόχου Διπλ. Ειδίκευσης ΜΠΣ Τμ. Χημείας Α.Π.Θ. (Επιβλέπουσα: Καθ. Μ. Τσιμίδου), Τμήμα Χημείας Α.Π.Θ., Γ.Σ.Ε.Σ. αριθμ. 265/17-03-2014 (σε εξέλιξη)
5. Μαρίας-Αποστολίας Πίσσια, χημικού ΑΠΘ, κατόχου Διπλ. Ειδίκευσης ΜΠΣ Τμ. Χημείας Α.Π.Θ. (Επιβλέπων: Καθ. Β. Κιοσέογλου), Τμήμα Χημείας Α.Π.Θ., Γ.Σ.Ε.Σ. αριθμ. 690/26-03-2019 (σε εξέλιξη)
6. Άρτεμις Λιούπη χημικού ΑΠΘ, κατόχου Διπλ. Ειδίκευσης ΜΠΣ Τμ. Χημείας Α.Π.Θ. (Επιβλέπων: Καθ. Γ. Θεοδωρίδης), Τμήμα Χημείας Α.Π.Θ., Γ.Σ.Ε.Σ. αριθμ. 690/26-03-2019 (σε εξέλιξη)

9.4.2 Μέλος εξεταστικών επιτροπών

9.4.2.1 Επταμελών

(α) ΤΜΗΜΑ ΧΗΜΕΙΑΣ ΑΠΘ	Έτος
1. Κωνσταντίνου Νικηφορίδη Τμήμα Χημείας Α.Π.Θ., Γ.Σ.Ε.Σ. 237/12-07-2011	Επιβλέπων: Καθ. Β. Κιοσέογλου 2011

- | | | | |
|----|---|----------------------------------|-------------|
| 2. | Ελένης Ναζίρη,
Τμήμα Χημείας Α.Π.Θ.,
Γ.Σ.Ε.Σ. 251/10-12-2012 | Επιβλέπουσα: Καθ. Μαρία Τσιμίδου | 2013 |
| 3. | Σοφίας Λάλου, Τμήμα
Χημείας Α.Π.Θ.,
Γ.Σ.Ε.Σ. 305/6-3-2017 | Επιβλέπουσα: Καθ. Μαρία Τσιμίδου | 2017 |
| 4. | Ασπασίας Μαστραλέξη,
Τμήμα Χημείας Α.Π.Θ.,
Γ.Σ.Ε.Σ. 708/9-12-2019 | Επιβλέπουσα: Καθ. Μαρία Τσιμίδου | 2020 |

(β) ΤΜΗΜΑ ΧΗΜΙΚΩΝ ΜΗΧΑΝΙΚΩΝ ΑΠΘ

Έτος

- | | | | |
|----|--|---------------------------------|-------------|
| 1. | Στέλλα Τσερμεντσέλη
Τμήμα Χημικών Μηχανικών
Α.Π.Θ., Γ.Σ.Ε.Σ. 11/27-06-
2014 | Επιβλέπων: Καθ. Β. Παπαγεωργίου | 2014 |
|----|--|---------------------------------|-------------|

9.4.2.2 Άλλων

(α) UNIVERSITY OF GIRONA (SPAIN)

- | | | | |
|----|---|---|-------------|
| 1. | Meritxell Bernal Montolio,
Department de Ciències
Ambientals, Universidad de
Girona (EX ANTE
EVALUATOR, και μέλος
τριμελούς επιτροπής για
την απόκτηση EuroPhD με
δια ζώσης συμμετοχή) | How Mediterranean plant species
are able to cope with increasing
levels of UV-B radiation and
drought in the context of climate
Change? Επιβλέπων: Laura Llorens
and Dolors Verdaguer | 2013 |
| 2. | Laura Diaz-Guerra,
Department de Ciències
Ambientals, Universidad de
Girona [Μέλος επιτροπής
(1st reserve) για την
απόκτηση EuroPhD
(Ζητήθηκαν οι
παρατηρήσεις επι του
κειμένου)] | Climate change and Mediterranean
ecosystems: Plant and soil
responses to UV radiation and
water availability before and after
a perturbation Επιβλέπων: Dolors
Verdaguer and Laura Llorens | 2017 |

(β) UNIVERSITY OF CASTILLA LA MANCHA (SPAIN)

- | | | | |
|----|---|--|-------------|
| 1. | Antonio Manuel Inarejos
Garcia,
Department of Food
Technology, University of
Castilla La Mancha (EX | Study on the variables of the
technological process that affect
the quality and composition of
the virgin olive oil, Επιβλέπων:
Professor Giuseppe Fregapane | 2010 |
|----|---|--|-------------|

10. ΔΙΟΙΚΗΤΙΚΟ ΕΡΓΟ

1. Μέλος της Γ.Σ. του Τμήματος κατά το ακαδημαϊκό έτος 2010-11, 2014-15, 2016-17
2. Μέλος της ΕΔΕ του Διατμηματικού Προγράμματος Μεταπτυχιακών Σπουδών «Νανοεπιστήμες και Νανοτεχνολογίες» κατά το ακαδημαϊκό έτος 2010-11
3. Υπεύθυνος διαχείρισης με την ΕΔΙΠ Δρ Σ. Ορδούδη της Ιστοσελίδας του Εργαστηρίου Χημείας και Τεχνολογίας Τροφίμων έως 2019
4. Υπεύθυνος διαχείρισης αποβλήτων Εργαστηρίου Χημείας και Τεχνολογίας Τροφίμων <http://chem-deax.web.auth.gr/YDEA.html>
5. Μέλος επιτροπών διαγωνισμού και παραλαβής πρόχειρων μειοδωτικών διαγωνισμών αγαθών επιστημονικών έργων, πρόσληψης προσωπικού με επιστημονικώς υπεύθυνους α) Κ. Τριανταφυλλίδη, Επικ. Καθηγητή, β) Κ. Σαμαρά, Καθηγήτρια, γ) Β. Κιοσέογλου, Καθηγητή, δ) Α. Ζουμπούλη, Καθηγητή, στ) Μ. Τσιμίδου, Καθηγήτρια, ζ) Α. Ασιμοπούλου, Αν. Καθηγήτρια η) Γ. Θεοδωρίδη, Καθηγητή
6. Μέλος δυο εκλεκτορικών σωμάτων σε κρίσεις υποψηφίων μελών ΔΕΠ άλλων Τμημάτων
7. Γραμματειακή υποστήριξη στον Τομέα Χημικής και Βιομηχανικής Χημείας, 2014-2015, 2015-2016, 2016-2017
8. Αναπληρωματικό Μέλος Επιτροπής αξιολόγησης αποτελεσμάτων των διαγωνιστικών διαδικασιών για την ανάθεση εκμετάλλευσης του μαγειρείου-εστιατορίου Π.Φ.Α. του ΑΠΘ 2016-2017, 2017-2018, 2018-2019
9. Μέλος Επιτροπής επιστημονικού εξοπλισμού Τμήματος Χημείας ΑΠΘ (2017-18, 2018-19)
10. Μέλος Επιτροπής παραλαβής υλικών του Τμήματος Χημείας ΑΠΘ (2019-2020).

11. ΔΗΜΟΣΙΕΥΜΕΝΟ ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΟ & ΣΥΓΓΡΑΦΙΚΟ ΕΡΓΟ

<http://orcid.org/0000-0002-4624-0419>

Scopus Author ID: 6507848875

https://scholar.google.gr/citations?user=FyEJ_MkAAAAJ&hl=el&authuser=2

A. ΔΙΑΤΡΙΒΕΣ

A1. ΠΡΟΠΤΥΧΙΑΚΕΣ ΣΠΟΥΔΕΣ

Νικόλαος Νενάδης

“Μελέτη της αντιοξειδωτικής δράσης και χημικής σύστασης αιθανολικών εκχυλισμάτων της ρίγανης”. Πτυχιακή εργασία (A1) που εκπονήθηκε στο Εργαστήριο Χημείας και Τεχνολογίας Τροφίμων, του Τμήματος Χημείας του

Α.Π.Θ. το 1999 (υπό την επίβλεψη της Επικ. Καθηγήτριας Μαρίας Τσιμίδου).

A2. ΜΕΤΑΠΤΥΧΙΑΚΕΣ ΣΠΟΥΔΕΣ

Nikolaos Nenadis

Thesis in Biochemistry (A2.1): “Identification of Natural Antioxidants from Plant Material using Chromatographic and Spectroscopic Techniques”. Η εργασία εκπονήθηκε στο Laboratory of Biochemistry, Wageningen University, The Netherlands, 2003 στο πλαίσιο υποτροφίας Erasmus από το Α.Π.Θ. (1/8-31/10/2003) υπό την επίβλεψη του Dr Jacques Vervoort. (Η επίσκεψη έγινε στη διάρκεια της Δ.Δ. μου).

Νικόλαος Νενάδης

Διδακτορική Διατριβή (A2.2): “Βιοφαινόλες και αντιοξειδωτική ικανότητα: Σχέση δομής-δραστικότητας”. Η διατριβή εκπονήθηκε στο Εργαστήριο Χημείας και Τεχνολογίας Τροφίμων, του Τμήματος Χημείας του Α.Π.Θ. το διάστημα 2000-2004 υπό την επίβλεψη της Αν. Καθηγήτριας κ. Μαρίας Τσιμίδου.

Νικόλαος Νενάδης

Μεταπτυχιακή Διατριβή (A2.3) με έμφαση στην Εφαρμοσμένη Κβαντική Χημεία: “Θεωρητική μελέτη της ικανότητας δέσμευσης ελευθέρων ριζών επιλεγμένων αυρονών” Η διατριβή εκπονήθηκε στο Εργαστήριο Εφαρμοσμένης Κβαντικής Χημείας, του Τμήματος Χημείας, Α.Π.Θ. το διάστημα 2007-2008 υπό την επίβλεψη του Αν. Καθηγητή κ. Μ. Σιγάλα.

B. ΔΗΜΟΣΙΕΥΜΕΝΕΣ ΕΡΓΑΣΙΕΣ ΣΕ ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΑ ΠΕΡΙΟΔΙΚΑ ΜΕ ΚΡΙΤΕΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΕΛΕΣΤΗ ΒΑΡΥΤΗΤΑΣ (* υπεύθυνος αλληλογραφίας, που υποδηλώνει την επιστημονική ευθύνη για το σχεδιασμό, εκτέλεση και συγγραφή εργασίας)

Μέχρι την εκλογή στη βαθμίδα του Λέκτορα (Εργασίες 1-12)

1. **Nenadis, N.** and M. Tsimidou*
Determination of squalene in olive oil using fractional crystallization for sample preparation.
J. Am. Oil Chem. Soc., **2002**, 79, 257-259.
<https://doi.org/10.1007/s11746-002-0470-1>
2. Exarchou, V., **Nenadis, N.**, Tsimidou, M., Gerothanassis, I.P., Troganis, A., and D. Boskou*
Antioxidant activities and phenolic composition of extracts from Greek oregano,

- Greek sage, and summer savory.
J. Agric. Food Chem., **2002**, *50*, 5294-5299.
<https://pubs.acs.org/doi/abs/10.1021/jf020408a>
3. **Nenadis**, N. and M. Tsimidou*
Observations on the estimation of scavenging activity of phenolic compounds using rapid 1,1-diphenyl-2-picrylhydrazyl (DPPH) test.
J. Amer. Oil Chem. Soc., **2002**, *79*, 1191-1195.
<https://doi.org/10.1007/s11746-002-0626-z>
 4. **Nenadis**, N., Boyle, S., Bakalbassis, E.G. and M. Tsimidou*
An experimental approach of structure-activity relationships of caffeic and dihydrocaffeic acids and related monophenols.
J. Amer. Oil Chem. Soc., **2003**, *80*, 451-458.
<https://doi.org/10.1007/s11746-003-0719-8>
 5. Bakalbassis,* E.G., **Nenadis**, N. and M. Tsimidou
A Density Functional Theory study of structure-activity relationships in caffeic and dihydrocaffeic acids and related monophenols.
J. Amer. Oil Chem. Soc., **2003**, *80*, 459-465.
<https://doi.org/10.1007/s11746-003-0720-2>
 6. **Nenadis**, N., Zhang, H.Y., and M. Z. Tsimidou*
Structure-antioxidant activity relationship of ferulic acid derivatives: Effect of carbon side chain characteristic groups.
J. Agric. Food Chem., **2003**, *51*, 1874-1879.
<https://pubs.acs.org/doi/abs/10.1021/jf0261452>
 7. **Nenadis**, N., Zafiropoulou, I. and M. Tsimidou*
Antioxidant activity of some commonly used food antioxidants in dispersed systems. *Food Chem.*, **2003**, *82*, 403-407.
[https://doi.org/10.1016/S0308-8146\(02\)00579-4](https://doi.org/10.1016/S0308-8146(02)00579-4)
 8. **Nenadis**, N., Wang, L.F., Tsimidou,* M. and H.Y. Zhang*
Estimation of scavenging activity of phenolic compounds using the ABTS^{•+} assay.
J. Agric. Food Chem., **2004**, *52*, 4669-4674.
<https://pubs.acs.org/doi/abs/10.1021/jf0400056>
 9. **Nenadis**, N., Wang, L.F., Tsimidou,* M. and H.Y. Zhang
Radical scavenging potential of phenolic compounds encountered in *O. europaea* products as indicated by calculation of bond dissociation enthalpy and ionization potential values.
J. Agric. Food Chem., **2005**, *53*, 295-299.
<https://pubs.acs.org/doi/abs/10.1021/jf048776x>
 10. **Nenadis**, N., Vervoort, J., Boeren, S., and M. Z. Tsimidou*
Syringa oblata Lindl var. *alba* as a source of oleuropein and related compounds.
J. Sci. Food Agric., **2007**, *87*, 160-166.

<https://doi.org/10.1002/jsfa.2697>

11. **Nenadis**, N., Lazaridou, O., and Tsimidou,* M.Z.
Use of reference compounds in antioxidant activity assessment.
J. Agric. Food Chem., **2007**, *55*, 5452-5460.
<https://pubs.acs.org/doi/abs/10.1021/jf070473q>
12. Hatzidimitriou, E., **Nenadis**, N., and Tsimidou,* M.Z.
Changes in the catechin and epicatechin content of grape seeds on storage under different water activity (a_w) conditions.
Food Chem., **2007**, *105*, 1504-1511.
<https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2007.05.032>

Στη βαθμίδα του Λέκτορα (Εργασίες 13-24)

13. Kancheva,* V., Dincheva, D., Tsimidou, M., Kostova, I., **Nenadis**, N.
Antioxidative properties of *Tribulus terrestris* from Bulgaria and radical scavenging activity of its flavonoid components. *La Riv. It. Sost. Grass.* Vol. LXXXIV, **2007**, 210-219.
http://www.innovhub-ssi.it/c/document_library/get_file?uuid=4c8c1457-3b2b-410d-bbe3-2a4bf676a5a1&groupId=11654
14. **Nenadis**, N., Sigalas,* M.P.
A DFT study on the radical scavenging activity of maritimetin and related auronas.
J. Phys. Chem. A, **2008**, *112*, 12196-12202.
<https://pubs.acs.org/doi/abs/10.1021/jp8058905?src=recsys>
15. Kounatidis I., Papoti, T. V., **Nenadis**, N., Franzios, G., Ikononou, M., Partheniou, F., Tsimidou M.Z., Mavragani-Tsipidou,* P.
Evaluation of potential genotoxicity of virgin olive oil (VOO) using the *Drosophila* wing-spot test.
J. Agric. Food Chem., **2009**, *57*, 7785-7789.
<https://pubs.acs.org/doi/abs/10.1021/jf901528v>
16. Ordoudi, S.A., Befani, C.D., **Nenadis**, N., Koliakos, G.G., Tsimidou,* M.Z.
Further examination of antiradical properties of *crocus sativus* stigmas extract rich in crocins.
J. Agric. Food Chem., **2009**, *57*, 3080-3086.
<https://pubs.acs.org/doi/abs/10.1021/jf804041g>
17. **Nenadis**, N., Moutafidou, A., Gerasopoulos,* D., Tsimidou, M. Z.
Quality characteristics of olive leaf-olive oil preparations.
Eur J Lipid Sci Technol. **2010**, *112*, 1337-1344.
<https://doi.org/10.1002/ejlt.201000332>

18. Ordoudi, S.A., Tsermentseli, S.K., **Nenadis**, N., Assimopoulou, A.N., Tsimidou,* M.Z., Papageorgiou, V.P.
Structure-radical scavenging activity relationship of alkannin/shikonin derivatives. *Food Chem.*, **2011**, 124, 171-176.
<https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2010.06.004>
19. **Nenadis**, N., Sigalas,* M.P.
A DFT study on the radical scavenging potential of selected natural 3',4'-dihydroxy auronnes.
Food Res. Int., **2011**, 44, 114-120.
<https://doi.org/10.1016/j.foodres.2010.10.054>
20. Papoti, V.T., Pegklidou, K., Perifantsi, E., **Nenadis**, N., Demopoulos, V.J., Tsimidou,* M.Z.
Antioxidant and aldose reductase inhibition activity of *Ligustrum japonicum* and *Olea europaea* L. leaf extracts
Eur. J. Lipid Sci. Technol. **2011**, 113, 876-885.
<https://doi.org/10.1002/ejlt.201100011>
21. **Nenadis**,* N., Tsimidou, M.Z.
Contribution of DFT computed molecular descriptors in the study of radical scavenging activity trend of natural hydroxybenzaldehydes and corresponding acids. *Food Res Inter* **2012**, 48, 538-543.
<https://doi.org/10.1016/j.foodres.2012.05.014>
22. **Nenadis**, N., Tsikouras, I., Xenikakis, P., Tsimidou,* M.Z.
Fourier transform mid-infrared spectroscopy evaluation of early stages of virgin olive oil autoxidation.
Eur J Lipid Sci Technol. **2013**, 115, 526-534.
<https://doi.org/10.1002/ejlt.201200317>
23. Karkani, O.A., **Nenadis**,* N., Nikiforidis, C.V., Kiosseoglou,* V.
Effect of recovery methods on the oxidative and physical stability of oil body emulsions
Food Chem **2013**, 139, 640-648
<https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2012.12.055>
24. **Nenadis**,* N., Kyriakoudi, A., Tsimidou, M.Z.
Impact of alkaline or acid digestion to antioxidant activity, phenolic content and composition of rice hull extracts.
LWT - Food Sci Technol., **2013**, 54, 207-215.
<https://doi.org/10.1016/j.lwt.2013.05.005>

Στη βαθμίδα του Επικ. Καθηγητή (Εργασίες 25-38)

25. Ordoudi,* S.A., Mantzouridou, F., Daftsiou, E., Malo, C., Hatzidimitriou, E., **Nenadis, N.**, Tsimidou, M.Z.
Pomegranate juice functional constituents after alcoholic and acetic acid fermentation.
J Funct Foods **2014**, 8, 161-168.
<https://doi.org/10.1016/j.jff.2014.03.015>
26. Tourtoglou, C., **Nenadis,* N.**, Paraskevopoulou,* A.
Phenolic composition and radical scavenging activity of commercial Greek white wines from *Vitis vinifera* L. cv. Malagousia
J Food Comp Anal **2014**, 33, 166-174.
<https://doi.org/10.1016/j.jfca.2013.12.009>
27. Mastralexi, A., **Nenadis, N.**, Tsimidou,* M.Z.
Letter-Addressing analytical requirements to support health claims on "olive oil polyphenols" (EC regulation 432/2012)
J Agric Food Chem **2014**, 62, 2459-2461.
<https://pubs.acs.org/doi/abs/10.1021/jf5005918>
[Romero C, Brenes M. Comment on Addressing analytical requirements to support health claims on "olive oil polyphenols" (EC Regulation 432/212). *J Agric Food Chem*. 2014 Oct 15;62(41):10210-1.]. Rebuttal to the comment on addressing analytical requirements to support health claims on "olive oil polyphenols" (EC regulation 432/212). *J Agric Food Chem* **2014**, 62, 10212-10213. <https://pubs.acs.org/doi/abs/10.1021/jf503560g>
28. **Nenadis,* N.**, Siskos, D.
Radical scavenging activity characterization of synthetic isochroman-derivatives of hydroxytyrosol: A gas-phase DFT approach
Food Res Inter **2015**, 76, 506-510.
<https://doi.org/10.1016/j.foodres.2015.06.040>
29. **Nenadis,* N.**, Llorens,** L., Koufogianni, A., Díaz, L., Font, J., Gonzalez, J.A., Verdaguer, D.
Interactive effects of UV radiation and reduced precipitation on the seasonal leaf phenolic content/composition and the antioxidant activity of naturally growing *Arbutus unedo* plants
J Photochem Photobiol B: Biology, **2015**, 153, 435-444.
<https://doi.org/10.1016/j.jphotobiol.2015.10.016>
30. Papadopoulos, A.G., **Nenadis,* N.**, Sigalas,** M.P.
DFT study of radical scavenging activity of sesame oil lignans and selected in vivo metabolites of sesamin
Comput Theoret Chem **2016**, 1077, 125-132. (special issue: Antioxidants vs.

Oxidative Stress: Insights from Computation, Edited By Annia Galano, Nino Russo and Ajit J. Thakkar)

<https://doi.org/10.1016/j.comptc.2015.11.016>

31. **Nenadis, N.**, Heenan, S., Tsimidou, M.Z., Van Ruth,* S.
Applicability of PTR-MS in the quality control of saffron
Food Chem **2016**, 196, 961-967.
<https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2015.10.032>
32. **Nenadis,* N.**, Paraskevopoulou, A.
Browning susceptibility of commercial monovarietal white wines under accelerated oxidation conditions: correlation with compositional data and effect on total phenol content and radical scavenging activity
Eur Food Res Technol **2016**, 242, 1821-1828.
<https://doi.org/10.1007/s00217-016-2681-5>
33. **Nenadis,* N.**, Stavra, K.
Effect of C α -C β Bond Type on the Radical Scavenging Activity of Hydroxy Stilbenes: Theoretical Insights in the Gas and Liquid Phase
J Phys Chem A **2017**, 121, 2014-2021.
<https://pubs.acs.org/doi/abs/10.1021/acs.jpca.6b11814?journalCode=jpcafh>
34. Erkekoglou, I., **Nenadis,* N.**, Samara, E., Mantzouridou, F.T.
Functional Teas from the Leaves of *Arbutus unedo*: Phenolic Content, Antioxidant Activity, and Detection of Efficient Radical Scavengers
Plant Foods Human Nutr **2017**, 72, 176-183.
<https://doi.org/10.1007/s11130-017-0607-4>
35. **Nenadis, N.**, Mastralexi, A., Tsimidou,* M.Z., Vichi, S., Quintanilla-Casas, B., Donarski, J., Bailey-Horne, V., Butinar, B., Miklavčič, M., García González, D.L. and Gallina Toschi, T. Toward a harmonized and standardized protocol for the determination of total hydroxytyrosol and tyrosol content in virgin olive oil (VOO). Extraction solvent. *Eur J Lipid Sci Technol* **2018**, 120(11), p.1800099.
<https://doi.org/10.1002/ejlt.201800099>
36. Trypidis, D., García-González,* D.L., Lobo-Prieto, A., **Nenadis, N.**, Tsimidou, M.Z. and Tena, N. Real time monitoring of the combined effect of chlorophyll content and light filtering packaging on virgin olive oil photo-stability using mesh cell-FTIR spectroscopy. *Food Chem*, **2019**, 295, pp.94-100.
<https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2019.05.084>
37. Tsimidou,* M.Z., Sotirolou, M., Mastralexi, A., **Nenadis, N.**, García-González, D.L. and Gallina Toschi, T. In house validated UHPLC protocol for the determination of the total hydroxytyrosol and tyrosol content in virgin olive oil fit for the purpose of the health claim introduced by the EC Regulation 432/2012 for "Olive Oil Polyphenols". *Molecules*, **2019**, 24(6), p.1044.
[doi: 10.3390/molecules24061044](https://doi.org/10.3390/molecules24061044)

38. Tsimidou,* M.Z., **Nenadis, N.**, Mastralexi, A., Servili, M., Butinar, B., Vichi, S., Winkelmann, O., García-González, D.L. and Toschi, T.G. Toward a Harmonized and Standardized Protocol for the Determination of Total Hydroxytyrosol and Tyrosol Content in Virgin Olive Oil (VOO). The Pros of a Fit for the Purpose Ultra High Performance Liquid Chromatography (UHPLC) Procedure. *Molecules*, **2019**, 24(13), p.2429.
<https://doi.org/10.3390/molecules24132429>

Γ. ΑΡΘΡΑ ΑΝΑΣΚΟΠΗΣΗΣ/VIEWPOINT

1. Naziri, E., **Nenadis, N.**, Mantzouridou, F.T., Tsimidou,* M.Z.
Valorization of the major agrifood industrial by-products and waste from Central Macedonia (Greece) for the recovery of compounds for food applications
Food Res Inter **2014**, 65 (PC), pp. 350-358
<https://doi.org/10.1016/j.foodres.2014.09.013>
2. Julkunen-Tiitto,* R., **Nenadis, N.**, Neugart, S., Robson, M., Agati, G., Vepsäläinen, J., Zipoli, G., Nybakken, L., Winkler, B., Jansen, M.A.K.
Assessing the response of plant flavonoids to UV radiation: an overview of appropriate techniques
Phytochem Reviews **2015**, 14, 273-297.
<https://doi.org/10.1007/s11101-014-9362-4>
3. **Nenadis, N.**, Tsimidou,* M.Z.
Perspective of vibrational spectroscopy analytical methods in on-field/official control of olives and virgin olive oil. *Eur J Lipid Sci Technol* **2017**, 119: n/a, 1600148. (Special issue: Olive oil, edited by: Lanfranco Conte, Maria Tsimidou). <https://doi.org/10.1002/ejlt.201600148>
4. M. Z. Tsimidou,* **N. Nenadis**, M. Servili, D. L. García Gonzáles, T. Gallina Toschi
Why tyrosol derivatives have to be quantified in the calculation of "olive oil polyphenols" content to support the health claim provisioned in the EC Reg. 432/2012 (viewpoint)
European J Lipid Sci Technol **2018**
<https://doi.org/10.1002/ejlt.201800098>
5. **Nenadis, N.**, Mastralexi, A. and Tsimidou,* M.Z., Physicochemical Characteristics and Antioxidant Potential of the Greek PDO and PGI Virgin Olive Oils (VOOs).
Eur. J. Lipid Sci Technol **2019**, 121(3), p.1800172.
<https://doi.org/10.1002/ejlt.201800172>

Δ. ΚΕΦΑΛΑΙΑ ΣΕ ΔΙΕΘΝΗ ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΑ ΒΙΒΛΙΑ ΚΑΙ ΕΓΚΥΚΛΟΠΑΙΔΕΙΕΣ

1. STRUCTURE RADICAL SCAVENGING ACTIVITY RELATIONSHIPS OF FLAVONOIDS AND PHENOLIC ACIDS, Tsimidou*, M., **N. Nenadis** and H.Y. Zhang
In *Natural Antioxidants Phenols. Sources, Structure-Activity Relationship*,

Current Trends in Analysis and Characterization. Dimitrios Boskou, Ioannis Gerothanasis and Panos Kefalas (Eds) Research Signpost, T. C. 37/661(2), Fort Post Office, Trivandrum - 695023, Kerala, India. **Chapter 3**, pp. 29-68, **2006.** (πριν την εκλογή στη βαθμίδα του Λέκτορα) <https://www.cabdirect.org/cabdirect/abstract/20073074599>

2. **ASSESSING THE ACTIVITY OF NATURAL FOOD ANTIOXIDANTS**, Nenadis,* N., M. Z. Tsimidou, In **Oxidation in foods and beverages and antioxidant applications: Understanding mechanisms of oxidation and antioxidant activity** (Volume 1), PART 2 ANTIOXIDANTS IN FOODS AND BEVERAGES. E. Decker, R Elias, and D J McClements (Eds), Woodhead Food Series No. 199, **Chapter 14**, pp. 332-367, **2010** (μετά από πρόσκληση στην Καθ. Μ.Ζ. Τσιμίδου) **(Στη βαθμίδα του Λέκτορα)** <https://www.elsevier.com/books/oxidation-in-foods-and-beverages-and-antioxidant-applications/decker/978-1-84569-648-1>
3. **ON THE USE OF DFT COMPUTATIONS TO THE RADICAL SCAVENGING STUDIES OF NATURAL PHENOLIC COMPOUNDS** Nenadis,*N., M. Z. Tsimidou, In **Density Functional Theory: Principles, applications and analysis.** J. Morin, J. M. Pelletier (Eds), Nova Science Publishers, Inc. NY, **Chapter 4**, pp. 121-146, **2013**(μετά από προσωπική πρόσκληση) **(Στη βαθμίδα του Λέκτορα)** https://www.novapublishers.com/catalog/product_info.php?cPath=185_232_24_9_258&products_id=39248%7B5%7D10&osCsid=4ae8245ae55e45a5746d463e8be4f53d
4. **AUTHENTICITY OF FOODS** R Consonni,* K Astraka, LR Cagliani, N Nenadis, E Petrakis and M Polissiou In **Encyclopedia of Food and Health, 1st Edition**, Caballero & Finglas & Toldrá (Eds), Elsevier, **vol.1**, pp. 285-293, **2016.** (μετά από πρόσκληση στον Δρ. Consonni) <https://www.elsevier.com/books/encyclopedia-of-food-and-health/unknown/978-0-12-384947-2>
5. **FOOD FRAUD** MZ Tsimidou*, SA Ordoudi, N Nenadis, and I Mourtzinos In **Encyclopedia of Food and Health, 1st Edition**, Caballero & Finglas & Toldrá (Eds), Elsevier, **vol. 3**, pp. 35-42, **2016.** (μετά από πρόσκληση στην Καθηγήτρια Μ. Τσιμίδου) <https://www.elsevier.com/books/encyclopedia-of-food-and-health/unknown/978-0-12-384947-2>
6. **ISOLATION, PURIFICATION AND ENCAPSULATION TECHNIQUES FOR BIOACTIVE COMPOUNDS FROM AGRICULTURAL AND FOOD PRODUCTION WASTE**, Victor A. Nedović, Fani Th Mantzouridou, Verica B. Đorđević, Anna M. Kalušević, Nikolaos Nenadis, Branko Bugarski. In **Utilisation of Bioactive Compounds from Agricultural and Food Production Waste**, Q.V. Vuong (Ed.), CRC Press, Boca Raton, **Chapter 6**, pp.159-194, **2017** (μετά από πρόσκληση στον Καθ. V. Nedovic)

<https://www.taylorfrancis.com/books/e/9781498741323>

7. **FOOD QUALITY** Nenadis, N., Androulaki, A., Tsimidou,* M.Z. In **Spectroscopic Methods in Food Analysis**. A.S. Franca, L.M.L. Nollet (Eds), CRC Press, Boca Raton, **Part II, Applications, Chapter 14**, pp. 363-425, **2018** (μετά από πρόσκληση στην Καθ. M.Z. Τσιμίδου)
<https://www.taylorfrancis.com/books/e/9781498754644/chapters/10.1201%2F9781315152769-24>
8. **DPPH (2,2-DI(4-TERT-OCTYLPHENYL)-1- PICRYLHYDRAZYL) RADICAL SCAVENGING MIXED-MODE COLORIMETRIC ASSAY(S)** Nenadis, N., Tsimidou,* M.Z. In **Measurement of Antioxidant Activity & Capacity: Recent Trends and Applications**, First Edition. R. Apak, E. Çapanoğlu, F. Shahidi (Eds). John Wiley & Sons Ltd., **Chapter 8**, pp. 141-164, **2018** (μετά από πρόσκληση στην Καθ. M.Z. Τσιμίδου)
<https://onlinelibrary.wiley.com/doi/10.1002/9781119135388.ch8>
9. **BIOACTIVE INGREDIENTS IN OLIVE LEAVES** Nenadis, N., Papoti, V.T., Tsimidou,* M.Z. In **Olive Oil in health and disease prevention**, 2nd Edition. Dr. Preedy and Dr. Watson (Eds.) Elsevier (submitted)
(μετά από πρόσκληση στην Καθ. M.Z. Τσιμίδου)

E. ΣΥΛΛΟΓΙΚΟΙ ΤΟΜΟΙ

1. **Nenadis, N., Tsimidou*, M.Z.**
Oleuropein and related secoiridoids: Antioxidant activity and sources other than *Olea europaea* L. (Olive tree).
Rec. Progr. Med. Plants, **2009**, *25*, 53-74. (μετά από πρόσκληση)**(Στη βαθμίδα του Λέκτορα)** <https://www.cabdirect.org/cabdirect/abstract/20093054997>
2. Ordoudi, S.A., **Nenadis, N., Tsimidou*, M.Z., Sarigianni, M., Paletas, K.** Manual procedure to assess pro-/antioxidant imbalance in human plasma based on the Crocin Bleaching Assay (CBA).
Acta Horticulturae, **2010**, *850*, 211-216. (III International Symposium on Saffron: Forthcoming Challenges in Cultivation, Research and Economics, Editors: M.Z. Tsimidou, M. Polissiou, J.A. Fernandez) **(Στη βαθμίδα του Λέκτορα)**
https://www.ishs.org/ishs-article/850_35

ΣΤ. ΑΝΑΚΟΙΝΩΣΕΙΣ ΣΕ ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΕΣ ΣΥΝΑΝΤΗΣΕΙΣ

(υπογραμμισμένο το όνομα του ερευνητή που παρουσίασε την εργασία)

α. Εθνικά Συνέδρια

1. **Αντιοξειδωτική δράση αλκοολικών εκχυλισμάτων φυτών της οικογένειας *Lamiaceae* ελληνικής προέλευσης**
Δομζαρίδου, Κ., Νενάδης, Ν., Τσιμίδου, Μ. και Δ. Μπόσκου, 6^ο Συνέδριο Χημείας

Ελλάδας-Κύπρου (Ρόδος, 2-5 Σεπτεμβρίου 1999), με θέμα “Χημεία και Συστήματα Ποιότητας στην Παραγωγή και τον Έλεγχο”. (ΠΡΟΦΟΡΙΚΗ ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ). Πρακτικά παραπάνω συνεδρίου, pp. 225-229

2. **Βιοφαινόλες με αντιοξειδωτική δράση: Επίδραση δομικών χαρακτηριστικών της πλευρικής αλυσίδας στην ικανότητα δέσμευσης ελευθέρων ριζών**
Νενάδης, Ν. και Τσιμίδου, Μ. 4^ο Συνέδριο του Τμήματος Χημείας του Πανεπιστημίου Ιωαννίνων, (Ιωάννινα, 16-18 Μαΐου 2001) με θέμα “Βασική & Εφαρμοσμένη Χημική Έρευνα”. (ΑΝΑΡΤΗΜΕΝΗ ΕΡΓΑΣΙΑ ΚΑΙ ΠΡΟΦΟΡΙΚΗ ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ). Βιβλίο Περιλήψεων συνεδρίου, Π83 p. 131
3. **Μέθοδοι εκτίμησης της ικανότητας φαινολικών ενώσεων να δεσμεύουν ελεύθερες ρίζες. Η περίπτωση της σταθερής ρίζας DPPH[•]**
Νενάδης, Ν. και Μ. Τσιμίδου. 3^ο Πανελλήνιο Συνέδριο ελευθέρων Ριζών και Οξειδωτικού Στρες με διεθνή συμμετοχή, Ελληνική Εταιρεία Ελευθέρων Ριζών-Οξειδωτικού Στρες (3-5 Οκτωβρίου 2002), Χαροκόπειο Πανεπιστήμιο, Αθήνα. (ΠΡΟΦΟΡΙΚΗ ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ). Βιβλίο Περιλήψεων συνεδρίου, p. 105
4. **Ασκορβικό οξύ ως ένωση αναφοράς σε *in vitro* μεθόδους εκτίμησης της αντιοξειδωτικής δράσης**
Λαζαρίδου, Ο., Νενάδης, Ν., Τσιμίδου, Μ. Ζ. 5^ο Πανελλήνιο Συνέδριο Ελευθέρων Ριζών & Οξειδωτικού Στρες με διεθνή συμμετοχή, Ελληνική Εταιρεία Ελευθέρων Ριζών-Οξειδωτικού Στρες (28 Σεπτεμβρίου-1 Οκτωβρίου 2006), Καρδαμύλη Μεσσηνίας (ΑΝΑΡΤΗΜΕΝΗ ΕΡΓΑΣΙΑ). Βιβλίο Περιλήψεων συνεδρίου, p. 90
- 5.1 **Τριακυλογλυκερόλες ελαιολάδου ελεύθερες από προ- και αντιοξειδωτικούς παράγοντες ως υπόστρωμα για την παρακολούθηση της αντιοξειδωτικής δράσης ενώσεων και εκχυλισμάτων**
Ορδούδη, Σ. Α., Παπώτη, Β., Λαζαρίδου, Ο., Νενάδης, Ν. και Τσιμίδου, Μ. Ζ. (ΑΝΑΡΤΗΜΕΝΗ ΕΡΓΑΣΙΑ)
- 5.2 **Τα φύλλα της ελιάς ως πηγή φαινολικών αντιοξειδωτικών**
Παπώτη, Β., Νενάδης, Ν., Τσιμίδου, Μ. Ζ. (ΑΝΑΡΤΗΜΕΝΗ ΕΡΓΑΣΙΑ)
- 5.3 **Μεταβολίτες της υδροξυτυροσόλης σε βιολογικά υγρά: Εκτίμηση της ικανότητας δέσμευσης ελευθέρων ριζών με υπολογιστικές μεθόδους**
Νενάδης Ν., Zhang, H.Y., Τσιμίδου, Μ. Ζ. (ΠΡΟΦΟΡΙΚΗ ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ).
Ημέρες Χημείας τροφίμων: Αφιέρωμα στο ελληνικό παρθένο ελαιόλαδο, 16-17 Δεκεμβρίου 2006, Α. Π. Θ. Βιβλίο περιλήψεων συνεδρίου, p. 47, 48, CD περιλήψεων C6.

- 6.1 Χρήση ενώσεων αναφοράς στις δοκιμές εκτίμησης της αντιοξειδωτικής δράσης**
Νενάδης, Ν., Λαζαρίδου, Ο., Τσιμίδου, Μ. (ΠΡΟΦΟΡΙΚΗ ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ)
- 6.2 Μελέτη σχέσεων δομής αλκυλεστέρων γαλλικού οξέος-ικανότητας δέσμευσης υπεροξυ-ριζών**
Ορδούδη, Σ., Νενάδης, Ν., Τσιμίδου, Μ. (ΠΡΟΦΟΡΙΚΗ ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ)
 2^ο Πανελλήνιο Συνέδριο Ελληνικού Φόρουμ Λιπιδίων (Μέλος της Euro Fed Lipid)
 Λίπη, έλαια, λιπίδια: Παρόν και μέλλον, **7-8 Ιουλίου 2007 Ε. Ι. Ε., Αθήνα**
Βιβλίο Περιλήψεων συνεδρίου, 0-23 και 0-25.
- 7. Μαριτιμετινή και συγγενείς αυρόνες: DFT μελέτη της σχέσης δομής-ικανότητας δέσμευσης ελευθέρων ριζών**
Νενάδης, Ν., Σιγάλας, Μ. (ΠΡΟΦΟΡΙΚΗ ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ & μέλος της οργανωτικής επιτροπής του συνεδρίου)
 3^ο Πανελλήνιο Συνέδριο Ελληνικού Φόρουμ Λιπιδίων (Μέλος της Euro Fed Lipid) Λίπη, έλαια, λιπίδια: Παρόν και μέλλον, **15 Ιουνίου 2009 Ε. Ι. Ε., Αθήνα**
Βιβλίο περιλήψεων συνεδρίου, 0-16
- 8.1 Θεωρητική μελέτη στην αέρια φάση της ικανότητας δέσμευσης ελευθέρων ριζών φυσικών 3,4-διυδροξυ αυρονών**
Νενάδης, Ν., Μ. Π. Σιγάλας (ΠΡΟΦΟΡΙΚΗ ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ)
- 8.2 Επίδραση όξινης κατεργασίας στην ανάκτηση φαινολικών αντιοξειδωτικών από φλοιούς ρυζιού**
Κυριακούδη, Α., Ν. Νενάδης (ΑΝΑΡΤΗΜΕΝΗ ΕΡΓΑΣΙΑ)
- 8.3 Αναλυτικές παράμετροι προσδιορισμού των φαινολικών ενώσεων σε λευκό οίνο με χρήση της τεχνικής αέριας χρωματογραφίας - φασματομετρίας μάζας**
Τουρτόγλου, Χ., Ν. Νενάδης, Α. Παρασκευοπούλου (ΑΝΑΡΤΗΜΕΝΗ ΕΡΓΑΣΙΑ)
 4^ο Πανελλήνιο Συνέδριο Ελληνικού Φόρουμ Λιπιδίων (Μέλος της Euro Fed Lipid) *reek Lipid Forum*) με θέμα «ΣΥΓΧΡΟΝΕΣ ΤΑΣΕΙΣ ΣΤΟΝ ΤΟΜΕΑ ΤΩΝ ΛΙΠΙΔΙΩΝ», **Θεσσαλονίκη 6 Ιουνίου 2011. Βιβλίο περιλήψεων παραπάνω συνεδρίου**, 0-16, Π-13, Π-24
- 9.1 Παρατηρήσεις στο προφίλ και τα επίπεδα των κροκινών στιγμάτων του *C. sativus* L. από την World Saffron Collection (Cuenca, Spain)**
 Α. Σ. Ορδούδη, Ν. Νενάδης, Ε. Ναζίρη, Α. Κυριακούδη, Φ. Μαντζουρίδου, Μ. Ζ. Τσιμίδου, Π. Ταραντίλης, Μ. Πολυσίου, Ο. Santana-Méridas, Μ. de Los Mozos-Pascual, J. A. Fernandez-Perez (ΠΡΟΦΟΡΙΚΗ ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ)

- 9.2 ΧΗΜΕΙΑ-ΤΡΟΦΙΜΑ-ΥΓΕΙΑ: Μια αλληλοδιδασκτική πρόταση από το Εργαστήριο Χημείας και Τεχνολογίας Τροφίμων (Τμήμα Χημείας ΑΠΘ) για την Α/θμια και Β/θμια Εκπαίδευση**
Μ. Ζ. Τσιμίδου, Β. Κιοσέογλου, Γ. Μπλέκας, Α. Παρασκευοπούλου, Ε. Χατζηδημητρίου, Φ. Μαντζουρίδου, Ν. Νενάδης, Στ. Ορδούδη, Κ. Νικηφορίδης, Ο. Καρκάνη, Ε. Δάφτσιου, Χρ. Μάλο, Μ. Κουτίδου, Α. Χρυσάνθου, Σ. Λάλου, Δ. Τσότσιου (ΠΡΟΦΟΡΙΚΗ ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ)
21^ο Πανελλήνιο Συνέδριο Χημείας, Θεσσαλονίκη 9 – 12 Δεκεμβρίου 2011
(Περίληψη των ανακοινώσεων βρίσκεται στο CD του συνεδρίου)
- 10. Παρακολούθηση οξειδωτικής κατάστασης παρθένων ελαιολάδων κατά την αποθήκευση σε ήπιες συνθήκες με την τεχνική FT-IR/ATR**
Νενάδης, Ν., Τσικούρας, Ι., Ξενικάκης, Π., Τσιμίδου, Μ.Ζ. (ΠΡΟΦΟΡΙΚΗ ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ)
5^ο Πανελλήνιο Συνέδριο Ελληνικού Φόρουμ Λιπιδίων (Μέλος της Euro Fed Lipid *reek Lipid Forum*) με θέμα «ΣΥΓΧΡΟΝΕΣ ΤΑΣΕΙΣ ΣΤΟΝ ΤΟΜΕΑ ΤΩΝ ΛΙΠΙΔΙΩΝ», **Χαροκόπειο Πανεπιστήμιο, Αθήνα 29 Μαρτίου 2013**
Βιβλίο περιλήψεων συνεδρίου, 0-2
- 11. Παραγωγή νέων προϊόντων από χυμό ροδιού με εφαρμογή κλασσικών βιοτεχνολογικών διεργασιών**
Ορδούδη Σ.Α.*, Μαντζουρίδου Φ., Δάφτσιου Ε., Μάλο Χ., Χατζηδημητρίου Ε., Νενάδης Ν., Τσιμίδου Μ. Ζ. (ΠΡΟΦΟΡΙΚΗ ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ)
4^ο Πανελλήνιο Συνέδριο Βιοτεχνολογίας και Τεχνολογίας Τροφίμων, **ΜΕΣ Παιανίας, 11-13 Οκτωβρίου 2013.Βιβλίο πρακτικών συνεδρίου, σ. 93-96**
- 12.1 Ποιοτικά χαρακτηριστικά άρτων σίτου εμπλουτισμένων με εμπορική σκόνη μανιταριού**
Παλάσσαρος, Γ., Π. Τσακίρη, Ν. Νενάδης, Α. Παρασκευοπούλου (ΠΡΟΦΟΡΙΚΗ ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ)
- 12.2 Οξειδωτική σταθερότητα εμπορικών δειγμάτων λεύκων οίνων**
Νενάδης, Ν., Χ. Τουρτόγλου, Α. Παρασκευοπούλου (ΠΡΟΦΟΡΙΚΗ ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ)
12^ο συνέδριο Ελλάδας-Κύπρου, Θεσσαλονίκη, **ΚΕΔΕΑ, ΑΠΘ, 8-10 Μαΐου 2015**
Περιλήψεις των εργασιών στο CD του συνεδρίου
- 13. On-line εκτίμηση της ικανότητας φαινολικών ενώσεων του αφεψήματος φύλλων κουμαριάς να δεσμεύουν τη ρίζα DPPH μετά από διαχωρισμό τους με RP-HPLC**
Νενάδης, Ν., Ερκέκογλου, Ι. (ΠΡΟΦΟΡΙΚΗ ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ)
«ΗΜΕΡΕΣ ΧΗΜΕΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ 2015», Λειτουργικά τρόφιμα, **Αμφιθέατρο ΤΕΙ Αθήνας, Αθήνα 26 και 27 Νοεμβρίου 2015** Δεν εκδόθηκε βιβλίο περιλήψεων

14. Παρακολούθηση των μεταβολών στα χρωματικά χαρακτηριστικά και στην αντιοξειδωτική δράση του ρητινίτη οίνου απουσία και παρουσία ασκορβικού οξέος κατά τη διατήρησή του σε συνθήκες επιταχυνόμενης οξειδωσης
Αϊδαρίνη Μ., Νενάδης Ν., Χατζηδημητρίου Ε., Μπλέκας Γ. (ΑΝΑΡΤΗΜΕΝΗ ΕΡΓΑΣΙΑ)
 22^ο Πανελλήνιο συνέδριο Χημείας, Θεσσαλονίκη, κτίριο του Κέντρου Διάδοσης Ερευνητικών Αποτελεσμάτων (ΚΕΔΕΑ), του Α.Π.Θ., 2-4 Δεκεμβρίου 2016. Περίληψη της εργασίας στο CD του συνεδρίου)
15. Θεωρητική μελέτη επιλεγμένων υδροξυστιλβενίων και παραγώγων προς ως προς την ικανότητα δέσμευσης ελευθέρων ριζών με απόδοση ηλεκτρονίου
Σταύρα Κ., Νενάδης Ν. (ΑΝΑΡΤΗΜΕΝΗ ΕΡΓΑΣΙΑ)
 7ο Πανελλήνιο Συνέδριο, ΣΥΓΧΡΟΝΕΣ ΤΑΣΕΙΣ ΣΤΟΝ ΤΟΜΕΑ ΤΩΝ ΛΙΠΙΔΙΩΝ, ΑΤΕΙΘ, 5 Οκτωβρίου 2017 (Θεματική περιοχή: Οξειδωση Λιπαρών-Αντιοξειδωτικά-Ασφάλεια & Ποιότητα. Βιβλίου περιλήψεων, σ. 35).
16. Αξιοποίηση της τεχνικής γενικευμένης δισδιάστατης συσχέτισης φασμάτων FTIR στην παρακολούθηση οξειδωτικών μεταβολών του παρθένου ελαιολάδου κατά την έκθεσή του στο φως
Δ. Παπαδοπούλου, Α. Ματσακίδου, Ν. Νενάδης, Μ.Ζ. Τσιμιδου (ΠΡΟΦΟΡΙΚΗ ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ)
 2ο Συνέδριο Μεταπτυχιακών και Προπτυχιακών Φοιτητών ΑΠΘ, κτίριο του Κέντρου Διάδοσης Ερευνητικών Αποτελεσμάτων (ΚΕΔΕΑ), του Α.Π.Θ., 2-3 Νοεμβρίου 2018. Περίληψη της εργασίας στο CD του συνεδρίου)
17. **In vivo antioxidant activity evaluation of *Arbutus unedo* aqueous leaf extracts in *Saccharomyces cerevisiae* cells**
Samara E., Erkekoglou I., Mantzouridou F., Nenadis N.
 8 ο Πανελλήνιο Συνέδριο GLF: Σύγχρονες Τάσεις στον Τομέα των Λιπιδίων, Εθνικό Ίδρυμα Ερευνών Παρασκευή 21 Ιουνίου 2019 (ΑΝΑΡΤΗΜΕΝΗ ΕΡΓΑΣΙΑ) Βιβλίο περιλήψεων συνεδρίου, p.58

β. Διεθνείς Επιστημονικές Συναντήσεις (Συνέδρια, Συμπόσια κ.ά.)

1. **Structural characteristics of the carbon side chain and radical scavenging activity of biophenols**
 Nenadis, N. and Tsimidou, M. 3^d International Conference on Natural Antioxidants and Anticarcinogens In Food, Health & Disease (NAHD 2001), 6-9 June 2001, Helsinki, Finland. (ΠΡΟΦΟΡΙΚΗ ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ). Βιβλίο περιλήψεων συνεδρίου, p.28
2. **Antioxidant activity & phenol content of ethanol & acetone extracts from Oregano plants**

- Boskou, D., Nenadis, N., Exarhou, B., Gerothanasis, I.P. and M. Tsimidou. 2^d International Conference of the Society for Free Radical Research-Africa, **15-19 July/2001, Mauritius, Africa.** (ANAPTHMENH EPΓΑΣIA). **Βιβλίο περιλήψεων συνεδρίου**, poster 21
- 3. Structure-activity relationship studies on some phenolic antioxidants, an experimental and a DFT study**
Nenadis, N., Bakalbassis, E.G., Manaris, N., Melissas, B.S., Stavridi, F. and M. Tsimidou. 3^d International Conference of the Chemical Societies of the South-Eastern European Countries **22-25 September/2002 Bucharest, Romania.** (ANAPTHMENH EPΓΑΣIA). **Βιβλίο περιλήψεων συνεδρίου**, PO 602
- 4.1 Behavior of Polar and Non Polar Antioxidants in Multiphase Systems**
Nenadis, N., Zafiropoulou, I. and Tsimidou, M.
- 4.2 Sample Preparation Procedures for squalene Determination in Olive Oil**
Nenadis, N., Psomiadou, E., Panagiotopoulou P. and Tsimidou, M. 2^d Congress of the European Federation for the Science and Technology of Lipids (Euro Fed Lipid), **6-8 November/2002, Strasbourg, France.** (ANAPTHMENEΣ EPΓΑΣIEΣ). **Βιβλίο περιλήψεων συνεδρίου**, HUNU-012, HUNU-013
http://www.eurofedlipid.org/meetings/archive/strasbourg2002/programme_5829.htm
- 5. Theoretical evaluation of the radical scavenging activity of phenolic compounds naturally found in *O. europaea* products**
Nenadis, N., Tsimidou, M., Zhang, H.Y. and Wang, L.F. 25th World Congress and exhibition of the International Society for fat research (ISF) **12-15 October/2003, Bordeaux, France.** (ANAPTHMENH EPΓΑΣIA). **Βιβλίο περιλήψεων συνεδρίου**, p.53.
- 6. Electronic phenomena of carbon side chain characteristic groups-importance on the radical scavenging activity of ferulic acid and related compounds**
Nenadis, N. and M. Tsimidou. 3^d Euro Fed Lipid Congress and Expo, **5-8 September 2004, Edinburgh, Scotland.** (ANAPTHMENH EPΓΑΣIA). **Βιβλίο περιλήψεων συνεδρίου**, NUHE-26, p.229
http://www.eurofedlipid.org/meetings/archive/edinburgh/programme_5852.htm
- 7. Caffeic acid vs Sinapic acid: A comparative investigation of radical scavenging activity using various assays**
Lazaridou, O., Nenadis, N., M. Z. Tsimidou. 4th Euro Fed Lipid Congress, **1-4 October 2006, Madrid, Spain** (ANAPTHMENH EPΓΑΣIA). **Βιβλίο περιλήψεων συνεδρίου**, OXI-040.
http://www.eurofedlipid.org/meetings/archive/madrid/programme_5860.htm

- 8. Stability of Saffron extracts in the presence of bioactive compounds**
Ordoudi, S.A., Nenadis, N., Mitsopoulou, V., Tsimidou, M. (ΠΡΟΦΟΡΙΚΗ ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ).
2d International Symposium on Saffron Biology and Technology, **28-20 October 2006, Mashhad, Iran. Βιβλίο περιλήψεων συνεδρίου**, p.146
- 9.1 Molecular descriptors calculated by computational methods as tools in the study of radical scavenging activity of phenolic compounds**
Nenadis, N. (ΠΡΟΦΟΡΙΚΗ ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ). **Βιβλίο περιλήψεων συνεδρίου**, p.144.
- 9.2 Comparative study on the radical scavenging properties of methanol extracts of crocus sativus L., Curcuma longa L., and Origanum hirtum ssp.**
Ordoudi, S.A., Nenadis, N., Tsimidou, M.Z. (ΑΝΑΡΤΗΜΕΝΗ ΕΡΓΑΣΙΑ).
6th Euro Fed Lipid Congress, **7-10 September 2008, Athens, Greece**
Βιβλίο περιλήψεων συνεδρίου, OXI-033
http://www.eurofedlipid.org/meetings/archive/athens/programme_5871.htm
- 10. Manual procedure to assess pro-/antioxidant imbalance in human plasma based on the Crocin Bleaching Assay (CBA).**
Ordoudi, S.A., Nenadis, N., Tsimidou, M.Z., Sarigianni, M., Paletas, K
3^d International Symposium on Saffron, Forthcoming challenges in cultivation, research and economics, **20-23 May, 2009, Krokos, Kozani, Greece. Βιβλίο περιλήψεων συνεδρίου**, p.54, P3-01
- 11. Theoretical methods in radical scavenging activity studies of phenolic antioxidants: potential and limitations**
Nenadis, N. (ΑΝΑΡΤΗΜΕΝΗ ΕΡΓΑΣΙΑ).
Workshop on Antioxidant Measurement Assay Methods, **21st April, 2010 Istanbul, Turkey. Βιβλίο περιλήψεων συνεδρίου**, p.42, PP-15
<http://www.bashanfoundation.org/shela/shelafruitsantiox.pdf>
- 12.1 Virgin Olive Oil Polar Phenol Profile and Content can be Enriched through the Addition of Olive Leaves**
Tsimidou, M.Z., N. Nenadis, A. Moutafidou, D. Gerasopoulos (ΠΡΟΦΟΡΙΚΗ ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ).
- 12.2 On the Exploitation of Oleaceae Plant Leaves for Herbal Tea Preparations: The case of Ligustrum japonicum Species**
Nenadis, N., V.T. Papoti, K. Pegklidou, E. Perifantsi, V. J. Demopoulos, and M. Z. Tsimidou (ΑΝΑΡΤΗΜΕΝΗ ΕΡΓΑΣΙΑ).
- 12.3 Recovery of Phenolic Antioxidants from Rice Hulls after Alkaline Digestion**
Kyriakoudi, A., N. Nenadis, and M. Z. Tsimidou (ΑΝΑΡΤΗΜΕΝΗ ΕΡΓΑΣΙΑ). 9th Euro Fed Lipid Congress, **18-21 September 2011, Rotterdam, The Netherlands**

Βιβλίο περιλήψεων συνεδρίου, p.39, HAD-013, OXI-014

http://www.eurofedlipid.org/meetings/archive/rotterdam/programme_5874.htm

- 13. Extraneous proteins on the oxidative and physical stability of oil body emulsions**
Nikiforidis, C.V., N. Nenadis, O.A. Karkani and V. Kiosseoglou (ANAPTHMENH EPΓΑΣΙΑ).
10th Euro Fed Lipid Congress, **23-26 September 2012, Cracow, Poland**
http://www.eurofedlipid.org/meetings/archive/cracow/5877/5877_0464.pdf
- 14.1 Observations from a 4 year monitoring of coloured apocarotenoids accumulation in different Spanish *Crocus sativus* L. accessions from the World Saffron Collection (Cuenca, Spain) may be of use to local producers**
A. Kyriakoudi, S. A. Ordoudi, E. Naziri, N. Nenadis, F. Mantzouridou, M. Z. Tsimidou, O. Santana-Méridas, M. de Los Mozos-Pascual, J. A. Fernandez-Perez (ΠΡΟΦΟΡΙΚΗ ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ).
- 14.2 A strategy for discrimination of *Crocus sativus* L. from other crocuses using phytochemical data from dehydrated styles**
M. Z. Tsimidou, A. Ordoudi, E. Naziri, F. Mantzouridou, N. Nenadis, A. Kyriakoudi (ΠΡΟΦΟΡΙΚΗ ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ).
Book of Abstracts of Cost Action FA1101-Main questions and foreseen solutions in the frame of SAFFRONOMICS research (ISBN-13: 978-84-616-0964-2), **Cuenca, 7-9 Νοεμβρίου, 2012**, pp. 36-37 (Περίληψη εργασίας) και pp. 112-116 (Πλήρες κείμενο εργασίας)
- 15. Monitoring saffron ageing by PTR-MS measurement of volatiles**
Nenadis, N., S. Heenan, S. Van Ruth, M.Z. Tsimidou (ΠΡΟΦΟΡΙΚΗ ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ).
Book of Abstracts of Cost Action FA1101-WG2 Interim meeting on Phytochemistry and Metabolomics and WG1/WG3/WG4 Looking for Synergy and Dissemination Capacity Building, 30 May- 1st June, 2013, MAICH, Chania, Crete, Βιβλίο περιλήψεων, p.10.
- 16. FT-MIR/ATR monitoring of virgin olive oil oxidative stability under mild storage conditions**
Tsimidou, M.Z., N. Nenadis, I. Tsikouras, P. Xenikakis (ANAPTHMENH EPΓΑΣΙΑ).
International Workshop in Bioactive compounds from Olea europaea: Chemistry and Biology (EU IOC), **Madrid, Spain, 10-11 June 2013**
http://ec.europa.eu/agriculture/events/2013/olive-oil-workshop/posters_en.pdf
- 17. Application of PTR-MS to detection of saffron bio-adulterants: The case of ad-mixtures with aged saffron**
Nenadis, N., S. Heenan, S. Van Ruth, M. Z. Tsimidou (ΠΡΟΦΟΡΙΚΗ ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ).

COST Conference on Omics technologies for crop improvement and traceability in saffron and allied species, **Tulln, Austria, 14 and 15 November 2013.**

http://www.saffronomics.org/Download/Tulln-2013/final_agenda.pdf

- 18. Seasonal UV radiation and low water availability effects on the phenolic content and antioxidant activity of polar extracts from leaves of the Mediterranean species *Arbutus unedo* (Ericaceae)**
Nenadis, N., Koufogianni, A., Llorens, L., Díaz, L., Font, J., Gonzalez, J.A., Verdaguer, D., Tsimidou, M.Z. (ΠΡΟΦΟΡΙΚΗ ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ).
The final network conference of COST-Action FA0906 - UV4Growth, Bled, **Slovenia, 30 March-2 April, 2014, Book of abstracts, p.29**
- 19. Recovery of phenolic antioxidants from rice hulls: alkaline vs acid digestion**
Kyriakoudi, A., N. Nenadis, M.Z. Tsimidou (ANAPTHMENH EPΓΑΣIA).
3^d International ISEKI Food Conference, Food Science and Technology Excellence for Sustainable Bioeconomy **Athens, Greece, 21-23 May, 2014 (Greek Association of Chemists Award of excellence), Book of abstracts, p. 220.**
- 20. Novel approaches proposed by the Laboratory of Food Chemistry & Technology (AUTH) for the Exploitation of By-Products & Wastes from the Food, Beverage & Agricultural Industries**
M. Z. Tsimidou, V. Kioseoglou, G. Blekas, A. Paraskevopoulou, E. Chatzidimitriou, F. Th. Mantzouridou, N. Nenadis (ANAPTHMENH EPΓΑΣIA)
Food Waste in the European Food Supply Chain: Challenges and Opportunities, Athens, Greece, 12-13 May 2014.
- 21. Virgin olive oil hydroxy-isochromans: A gas-phase DFT study of the antioxidant properties**
Nenadis, N. (ΠΡΟΦΟΡΙΚΗ ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ).
1st International Symposium on Lipid Oxidation and Antioxidants, **Porto, Portugal, University of Porto, 5-7 June 2016, Book of Abstracts, p.15.**
<http://www.eurofedlipid.org/meetings/archive/porto2016/#programme>
- 22. Fit for purpose methods for antioxidant activity assessment. Standardization requirements and the application of the DPPH radical assay in the field of oils and fats**
Nenadis, N., M. Z. Tsimidou (ΠΡΟΦΟΡΙΚΗ ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ).
14th International Congress: Fats, Oils and Lipids, Innovative Approaches towards a Sustainable Future, **Ghent, Belgium, 18-21 September 2016. Book of Abstracts, p.154.**

- 23. Toward a Harmonized and Standardized Protocol for the Determination of Phenolic Compounds in Virgin Olive Oil, STEP:1 Preparation of the Polar Fraction**
Tsimidou, M., A. Mastralexi, N. Nenadis, D. Garcia-Gonzalez, T. Gallina-Toschi (ΠΡΟΦΟΡΙΚΗ ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ).
 15th International Congress: Oil, Fats and Lipids New Technologies and Applications for a Healthier Life, **Uppsala, Sweden, 27-30 August 2017, Book of Abstracts**, p.139.
- 24.1 Tailored sample preparation for olive oil analysis by 1H-NMR:Application in sensory evaluation, origin classification and polyphenol determination**
Winkelmann, O., Kuechler, T., Tsimidou, M., Nenadis, N., Mastralexi, A., Bendini, A., Gonzalez, D.G.L., Gallina-Toschi, T. (ΠΡΟΦΟΡΙΚΗ ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ), **Book of Abstracts**, p.241.
- 24.2 Effect of dehydrogenation or dihydrogenation of Ca-Cb bond of hydroxystilbenes to their hydrogen donating activity: A DFT approach**
Nenadis, N., Stavra, K. (ΠΡΟΦΟΡΙΚΗ ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ), **Book of Abstracts (extended)**, p.179-181.
- 24.3 Monitoring the loss of freshness of the PDO agoureleo Chalkidikis virgin olive oil upon storage in the dark using chromatographic, spectroscopic and organoleptic means**
Mastralexi A., Nenadis N., Tsimidou M. Z. (ANAPTHMENH EPΓΑΣIA), **Book of Abstracts**, p.396.
- 24.4 Influence of sulphur dioxide and/or ascorbic acid on the antioxidant activity of resinated wine models and their oxidative stability under accelerated conditions**
Sotiropoulou M., Nenadis N., Xatzidimitriou E., Blekas G. (ANAPTHMENH EPΓΑΣIA).
 3rd IMEKOFODS Metrology Promoting Harmonization& Standardization in Food & Nutrition, **KEDEA building, AUTH, Thessaloniki, Greece, 1st - 4th October 2017, Book of Abstracts**, p.361.
- 25. Flavonols, the most UV-sensitive phenolic compounds in seedlings and mature naturally growing plants of *Arbutus unedo* under UV reduction and UV supplementation experiments**
 Verdaguer-Murlà, D., Díaz Guerra, L., Nenadis, N., Font-García, J., Julkunen-Tiitto, R., Gonzalez Gutierrez, J.A., Llorens Guasch, L. (ANAPTHMENH EPΓΑΣIA).
 European Society for Photobiology 2017 Congress, **Pisa, Italy, 4 - 8 September 2017. P103**
http://www.pisa2017.photobiology.eu/sites/default/files/pdfs/Poster_list.pdf

- 26. An approach for estimating adulteration of virgin olive oil with soybean oil using image analysis**
N. Karagiorgos, N. Nenadis, D. Trypidis, K. Siozios, S. Siskos, S. Nikolaidis and M. Z. Tsimidou (ANAPTHMENH EPΓΑΣΙΑ).
6th International Conference on Modern Circuits and Systems Technologies (MOCASST), KEDEA, Thessaloniki, 2017, pp. 1-4 (DOI: 10.1109/MOCASST.2017.7937672)
<http://ieeexplore.ieee.org/document/7937672/>
- 27.1 1 D FTIR Spectroscopy coupled to Chemometrics vs 2 D Correlation FTIR Spectroscopy to Spot the Early Stages of Quality Loss in Virgin Olive Oil (VOO) exposed to Visible Light**
N. Nenadis, A. Matsakidou, D.D. Papadopoulou, M. Nikopaschou, M.Z. Tsimidou, M. Servili, D.L. Garcia Gonzalez, T. Gallina Toschi, Bologna (ΠΡΟΦΟΡΙΚΗ ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ).
<https://veranstaltungen.gdch.de/tms/frontend/index.cfm?l=7660&modus=>
- 27.2 Interpretation of chemical changes in virgin olive oil (VOO) due to photooxidation by 2D Correlation Analysis and Moving Window 2D Correlation Analysis of ATR-FTIR spectra**
Papadopoulou, D. Matsakidou, A., Nenadis, N., Tsimidou, M. (ANAPTHMENH EPΓΑΣΙΑ).
16th Euro Fed Lipid Congress and Expo, Belfast, 16-19 September 2018, Belfast, UK
<https://veranstaltungen.gdch.de/tms/frontend/index.cfm?l=7660&modus=>
- 28. Comparative study of data obtained for the EFSA health claim 'on olive oil polyphenols' with a UHPLC-DAD- fluorescence protocol and a 1H-NMR spectroscopy procedure**
N. Nenadis, O. Winkelmann, A. Mastralexi, D.L. García-González, T. Gallina-Toschi, M.Z. Tsimidou (ΠΡΟΦΟΡΙΚΗ ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ).
11th International Conference on “Instrumental Methods of Analysis” (IMA-2019), Modern Trends and Applications, 22-25 September, Ioannina, Greece
<https://www.conferre.gr/congress/ima2019/files/SCIENTIFIC%20PROGRAM.pdf>
- 29.1 Looking for Artefacts in the HPLC Chromatograms of Virgin Olive Oil (VOO) Biophenols According to IOC/T.20/Doc No 29 Method**
A. Mastralexi, N. Nenadis, Z.M. Tsimidou, S. Vichi, B. Quintanilla-Casas, J. Donarski, V. Bailey-Horne, B. Butinar, M. Miklavcic, D.-L. García González, T. Gallina Toschi, Bologna (ΠΡΟΦΟΡΙΚΗ ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ).
- 29.2 A Fit for the purpose of the EFSA health claim for olive oil polyphenols in house validated UHPLC protocol for the determination of the total hydroxytyrosol and tyrosol content in virgin olive oil**
M. Tsimidou, M. Sotirolou, A. Mastralexi, N. Nenadis, D.L. García González, T.G.

Toschi, (ΠΡΟΦΟΡΙΚΗ ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ).

29.3 Application of the ES ISO 29841:2012 Method for the Determination of Degradation Products Pheophytin a, a', Pyropheophytin a of chlorophylls in virgin olive oil: Observations and proposals for modification

N. Nenadis, E. Kritiktsi, M.Z. Tsimidou, M. Servili, D.L. GarcíaGonzález, T.G. Toschi (ANAPTHMENH EPΓΑΣΙΑ-OLIVE-012).

17th Euro Fed Lipid Congress and Expo, Seville, 20-23 October 2019, Seville, Spain http://www.eurofedlipid.org/elements/efl_seville_2019_final_programme.pdf

30. Advancement in the determination of bioactive olive oil phenols hosted under the efsa health claim. starting point the COI/T.20/DOC. No. 29 method

Maria Z. Tsimidou, Nikolaos Nenadis, Aspasia Mastralexi, Bojan Butinar, Diego-Luis García González, Tullia Gallina-Toschi (ANAPTHMENH EPΓΑΣΙΑ).

9th International Symposium on RECENT ADVANCES IN FOOD ANALYSIS (RAFA 2019) November 5–8, 2019, Prague, Czech Republic

http://www.rafa2019.eu/pdf/Program%20RAFA%202019_23-10-2019.pdf

Z. ΔΙΔΑΚΤΙΚΕΣ ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ

1. Σημειώσεις Βιομηχανιών Τροφίμων & Αλκοολούχων Ποτών EXT484
(Διδάσκοντες: Γ. Μπλέκας, Ε. Χατζηδημητρίου, Ν. Νενάδης)

A) Βιομηχανική παραγωγή ρυζιού και αξιοποίηση των υποπροϊόντων του (2010-)

B) Βιομηχανική παραγωγή προϊόντων της επεξεργασίας αλιευμάτων (2011-)
Blackboard, Α.Π.Θ.

Το παραπάνω μάθημα έχει αντικατασταθεί από το μάθημα **Τεχνολογία και Βιοτεχνολογία Τροφίμων και Ποτών και οι συγκεκριμένες σημειώσεις εξακολουθούν να αποτελούν μέρος της διδακτέας ύλης**

12. ΣΥΜΜΕΤΟΧΗ ΣΕ ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΑ ΕΡΓΑ

1. Ως Επιστημονικώς υπεύθυνος

1. Δράση Α: Ενίσχυση νέων ερευνητών στη βαθμίδα του λέκτορα: Επίδραση UV (UV-B, UV-A) ακτινοβολίας στο φαινολικό περιεχόμενο και την αντιοξειδωτική δράση φυτών με ενδιαφέρον για τη βιομηχανία τροφίμων: Η περίπτωση της κουμαριάς (Arbutus unedo, Ericaceae)

Ενίσχυση Ερευνητικής Δραστηριότητας στο Α.Π.Θ., μέσω της Επιτροπής Ερευνών-2012. Δράση Α: Ενίσχυση νέων ερευνητών στη βαθμίδα του Λέκτορα (1/2/2013-31/1/2014).

Προϋπολογισμός: 4000 ευρώ

2. Ως Συνεργάτης

1. Πρόγραμμα που χρηματοδοτήθηκε από την Ευρωπαϊκή Ένωση με τίτλο: **“Development and investigation of novel compositions for stabilization of edible oils and other fat containing food”**.
Επιστημονικώς Υπεύθυνος: Καθηγητής Δ. Μπόσκου, Εργαστήριο Χημείας και Τεχνολογίας Τροφίμων, Τμήμα Χημείας Α.Π.Θ. (μέλος ερευνητικής ομάδας Α.Π.Θ., 1/5/-31/7/1999 και 1/1/-30/4/2000)
2. Πρόγραμμα ΕΠΕΑΕΚ με τίτλο: **“Αναβάθμιση και εκσυγχρονισμός του προγράμματος σπουδών του Τμήματος Χημείας σε θέματα υγιεινής & ασφάλειας”**.
Επιστημονικώς Υπεύθυνος: Καθηγητής Δ. Κυριακίδης, Εργαστήριο Βιοχημείας, Τμήμα Χημείας, Α.Π.Θ. (1/10/-31/12/1999)
3. Πρόγραμμα ΠΑΒΕ-99 με τίτλο: **“ΠΑΡΘΕΝΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ: Διευκρίνιση του ρόλου των χρωστικών και των τοκοφερολών στην οξειδωτική σταθερότητα και ανάπτυξη μεθοδολογίας για την εκτίμηση της οξειδωτικής κατάστασης”**. Ανάδοχος Εταιρεία: ΕΛΑΪΣ Α.Ε.,
Επιστημονικώς Υπεύθυνος: Επίκ. Καθηγήτρια Μ. Τσιμίδου, Εργαστήριο Χημείας και Τεχνολογίας Τροφίμων, Τμήμα Χημείας Α.Π.Θ. (μέλος ερευνητικής ομάδας Α.Π.Θ., 1/5/-30/6/2000 και 1/5/-30/6/2001)
4. Πρόγραμμα ΕΠΕΤ II με τίτλο: **“Μελέτη της παρουσίας και της βιοδιαθεσιμότητας φαινολικών αντιοξειδωτικών σε τρόφιμα της μεσογειακής δίαιτας”**.
Επιστημονικώς Υπεύθυνος: Καθηγητής Δ. Μπόσκου, Εργαστήριο Χημείας και Τεχνολογίας Τροφίμων, Τμήμα Χημείας Α.Π.Θ. (μέλος ερευνητικής ομάδας Α.Π.Θ., 1/1/-30/4/2001)
5. Πρόγραμμα με τίτλο: **“Θεωρητικές και πειραματικές μέθοδοι για τη διευκρίνιση της δράσης φυσικών αντιοξειδωτικών”** στο πλαίσιο διακρατικής συνεργασίας Ελλάδας-Κίνας.
Επιστημονικώς Υπεύθυνος: Αναπλ. Καθηγήτρια Μ. Τσιμίδου, Εργαστήριο Χημείας και Τεχνολογίας Τροφίμων, Τμήμα Χημείας Α.Π.Θ. (Ερευνητική ομάδα Α.Π.Θ.: Τσιμίδου, Μ.Ζ., Ν.Νενάδης, Ε. Μπακάλμπασης, 1/3/-31/5/2002 και 1/10-31/12/2002)
6. Πρόγραμμα CRAFT με τίτλο: **“Νοθεία του αρτύματος του κρόκου με χρωστικές και ανάπτυξη μεθοδολογίας για την αποφυγή της”**.
Επιστημονικώς Υπεύθυνος: Αναπλ. Καθηγήτρια Μ. Τσιμίδου, Εργαστήριο Χημείας και Τεχνολογίας Τροφίμων, Τμήμα Χημείας Α.Π.Θ. (μέλος ερευνητικής ομάδας Α.Π.Θ., 1/-31/7/2003, 15/9/-31/3/2004)

7. Πρόγραμμα “**Παρθένο ελαιόλαδο: Μελέτη των ησσόνων συστατικών με διατροφική αξία σε ελαιόλαδα που καταναλώνονται από τα ελληνικά νοικοκυριά**”.
Επιστημονικώς Υπεύθυνος: Αναπλ. Καθηγήτρια Μ. Τσιμίδου, Εργαστήριο Χημείας και Τεχνολογίας Τροφίμων, Τμήμα Χημείας Α.Π.Θ. (μέλος ερευνητικής ομάδας Α.Π.Θ., 19/-29/01/2004)
8. **Φυτογενετικοί πόροι του *crocus sativus* (saffron) και συγγενών ειδών *crocus* (*crocus* spp.)-CROCUSBANK: AGRI-2006-0265: Genetic resources of saffron and allies (*crocus* spp) (FP6)**
Επιστημονικώς Υπεύθυνος: Αναπλ. Καθ. Μ. Τσιμίδου, Εργαστήριο Χημείας και Τεχνολογίας Τροφίμων, Τμήμα Χημείας Α.Π.Θ. (μέλος της ερευνητικής ομάδας Α.Π.Θ. 9/2007-31/12/2007, 5/2/2008-31/5/2008, 9/6/2008-31/8/2008, 11/6/2009-15/9/2009 και ως λέκτορας μέχρι το τέλος του έργου 11/2011)
9. **UV-B radiation: A specific regulator of plant growth and food quality in a changing climate (UV4growth)**
Δράση EU-COST Action FA0906 (28/10/2010–07/04/2014)
Μέλος της Διαχειριστικής Επιτροπής (Management Committee) http://www.cost.eu/domains_actions/fa/Actions/FA0906?management, financial rapporteur (1 από τους 2) και μέλος της ομάδας εργασίας **WG 2: Induced metabolic changes**
Υπεύθυνος της δράσης: Dr Marcel Jancen, University College of Cork
10. **Omics technologies for crop improvement, traceability, Determination of authenticity, adulteration and origin in Saffron**
Δράση EU-COST Action FA1101(24/11/2011–23/11/2015)
Μέλος της ομάδας εργασίας **WG 3: Molecular and Phytochemical fingerprinting for breeding, traceability, and authenticity (development of technological tools)**
Υπεύθυνος της δράσης: Dr Maria Tsimidou, Aristotle University of Thessaloniki
11. **ΔΡΑΣΗ «TEMPUS IV» (2013), “Capacity bulding of Jordania Olive Industry personnel”** σε συνεργασία με διάφορα ιδρύματα και φορείς της Ιορδανίας, το Πανεπιστήμιο της Γρανάδα (Ισπανία), της Βερόνα (Ιταλία), και τον Ελληνικό Γεωργικό Οργανισμό «Δήμητρα».
(<http://sites.ju.edu.jo/en/olive/Home.aspx>)
Επ. Υπεύθυνος για το ΑΠΘ: Καθηγήτρια Μ. Τσιμίδου (μέλος της ομάδας του ΑΠΘ. 1/12/2013-31/5/2017)
(Απασχολήθηκα παράλληλα και με τη διαχείριση του έργου)
12. Πρόγραμμα **OLEUM** χρηματοδοτούμενο από την ΕΕ: **Διασφάλιση της ποιότητας και της γνησιότητας του ελαιολάδου** (στο πλαίσιο του ορίζοντα

H2020) (<http://www.oleumproject.eu/>)

Επ. Υπεύθυνος για το ΑΠΘ: Καθηγήτρια Μ. Τσιμίδου (Μέλος της Ερευνητικής ομάδας του ΑΠΘ 1/9/2016-31/8/2020)

(Απασχολούμαι παράλληλα και με τη διαχείριση του έργου)

13. Πρόγραμμα **PRO-METROFOOD»** (GA n. 739568) (<http://www.prometrofood.it/>)

Επ. Υπεύθυνος για το ΑΠΘ: Καθηγήτρια Μ. Τσιμίδου (Μέλος της ερευνητικής ομάδας του ΑΠΘ 1/1/2017-31/12/2017)

14. **Αξιοποίηση αρωματικών και φαρμακευτικών φυτών της Ελληνικής χλωρίδας** ΑΚΡΩΝΥΜΙΟ: AromaDistil, ΔΡΑΣΗ ΕΘΝΙΚΗΣ ΕΜΒΕΛΕΙΑΣ: «ΕΡΕΥΝΩ-ΔΗΜΙΟΥΡΓΩ-ΚΑΙΝΟΤΟΜΩ», Τ1ΕΔΚ-04174. Επ. Υπεύθυνος: Αναπλ. Καθηγήτρια Α. Ασημοπούλου (Μέλος της ερευνητικής ομάδας από το Τμήμα Χημείας του ΑΠΘ με μέλη: Μ. Τσιμίδου, Υπ. Διδ. Μ. Παπαποστόλου, διάρκεια 36 μήνες, **έναρξη 14-12-2017**)

15. **A consortium for comprehensive molecular characterization of food products-FoodOmics** ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΙΑΚΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ «Ανταγωνιστικότητα Επιχειρηματικότητα και Καινοτομία» ΑΞΟΝΑ ΠΡΟΤΕΡΑΙΟΤΗΤΑΣ/ 03 «Ανάπτυξη μηχανισμών στήριξης της επιχειρηματικότητας» (Επ. Υπεύθυνος: Καθηγητής, Γ. Θεοδωρίδης, Τμήμα Χημείας ΑΠΘ.)

16. **Νέφος αποθήκευσης δεδομένων στην επιστήμη των τροφίμων. ΑΚΡΩΝΥΜΙΟ: FNS Cloud** [ΗΜ. ΕΝΑΡΞΗΣ: 01/10/2019, ΗΜ. ΛΗΞΗΣ: 30/09/2023],

Επ. Υπεύθυνος για το ΑΠΘ: Καθηγήτρια Μ. Τσιμίδου (Μέλος της ερευνητικής ομάδας του ΑΠΘ 22/1-31/12/2020)

17. **ΠΡΟΠΑΡΑΣΚΕΥΑΣΤΙΚΗ ΦΑΣΗ ΤΟΥ ΕΡΓΟΥ METROFOOD-RI** [ΗΜ. ΕΝΑΡΞΗΣ: 01/12/2019, ΗΜ. ΛΗΞΗΣ: 31/05/2022],

Επ. Υπεύθυνος για το ΑΠΘ: Καθηγήτρια Μ. Τσιμίδου (Μέλος της ερευνητικής ομάδας του ΑΠΘ 22/1-31/12/2020)

ΑΚΟΜΗ ΣΥΜΜΕΤΕΙΧΑ ΣΕ:

1 ΥΠΟΒΟΛΗ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ ΩΣ ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΩΣ ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΓΙΑ ΤΟ ΑΠΘ

Δράση PRIMA: Valorisation of olive oil byproducts as a source of health-promoting agents Acronym CardiOLIVE

Κοινοπραξία: University of Porto (Coordinator), Cooperativa Agrícola de Moura e Barrancos (PT), Universidad de Granada Spain, Universidad de Jaén Spain (SP), Aristotle University of Thessaloniki*, Terra Creta Greece (GR), Università Politecnica delle Marche (IT), Istanbul Technical University, Turgut Anadolu

Yatirim, Besler Gida Ve Kimya Sanayi Ve Ticaret (TR) (**υποβολή Μάρτιος 2018/ υπό αξιολόγηση**). Προβλεπόμενος προϋπολογισμός 901.045 ευρώ (130.000 ευρώ για το ΑΠΘ) *συνεργάτες: Καθηγήτρια Μαρία Τσιμίδου, Επικ. Καθηγήτρια Φανή Μαντζουρίδου.

7 ΥΠΟΒΟΛΕΣ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΩΝ ΩΣ ΣΥΝΕΡΓΑΤΗΣ

- **ΔΡΑΣΗ «ΣΥΝΕΡΓΑΣΙΑ» (2009)** 2 προτάσεις: α) Σε συνεργασία με τις εταιρείες ΚΥΡ-ΓΙΑΝΝΗ και Ι. ΜΠΟΥΤΑΡΗΣ β) ΕΑΣ ΣΗΤΕΙΑΣ (Επ. Υπεύθυνος: Καθηγήτρια Μ. Τσιμίδου)
- **ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΘΑΛΗΣ (2010, 2011)** 2 προτάσεις: α) Σε συνεργασία με το Εργαστήριο Χημικής Τεχνολογίας του Τμήματος Χημείας του Α.Π.Θ. (Επ. Υπεύθυνος: Αναπλ. Καθηγητής, Θ. Καραπάντσιος) και εργαστήρια άλλων Ιδρυμάτων της χώρας β) Σε συνεργασία με το Τμήμα Φυσικής του ΕΚΠΑ (Επ. Υπεύθυνος: Αναπλ. Καθηγητής, Μ. Τσαμπαρλής) και άλλα Ιδρύματα της χώρας
- **ERA.NET RUS Pilot joint Call fro Innovation Projects (2011)**. Η υποβολή έγινε σε συνεργασία με το Ινστιτούτο macrotech oHG, Center for nanotechnology (GER), την εταιρεία ООО medbiopharm (RUS) και την εταιρεία Vita Market Ltd (UKR). (Επ. Υπεύθυνος: Λέκτορας Φ. Μαντουρίδου)
- **ΔΡΑΣΗ «ARIMNET» (2011)** σε συνεργασία με Ιδρύματα των χωρών της Μεσογείου (Ιταλία, Ισπανία, Πορτογαλία, Τυνησία) (Επ. Υπεύθυνος για το Α.Π.Θ.: Καθηγήτρια Μ. Τσιμίδου)
- **Ερευνητικό Πρόγραμμα ΣΥΝΕΡΓΑΣΙΑ (2011) Enhancing sustainability of Greek wine industry: Design and development of high-added value products based on the Mediterranean diet pattern** Μέλος Ερευνητικής Ομάδας Α.Π.Θ. (Επιστ. Υπεύθυνη: Καθηγήτρια Μ. Τσιμίδου)
- **ΔΙΜΕΡΗΣ Ε & Τ ΕΛΛΑΔΑΣ-ΓΕΡΜΑΝΙΑΣ (2013)** σε συνεργασία με το **Τμήμα Μηχανικών Περιβάλλοντος του Πολυτεχνείου Κρήτης** (Εργαστήριο Τεχνολογίας & Διαχείρισης Περιβάλλοντος), Leibniz Institute for Agricultural Engineering, Bioengineering Division.
- **Αξιοποίηση παραπροϊόντων και αποβλήτων ελαιουργίας, για την παραγωγή καινοτόμων βιολειτουργικών ζωοτροφών και ποιοτικών ζωικών προϊόντων ΑΚΡΩΝΥΜΙΟ: OliveFeed (2019) ΔΡΑΣΗ ΕΘΝΙΚΗΣ ΕΜΒΕΛΕΙΑΣ: «ΕΡΕΥΝΩ-ΔΗΜΙΟΥΡΓΩ-ΚΑΙΝΟΤΟΜΩ Β' ΚΥΚΛΟΣ» «ΑΝΤΑΓΩΝΙΣΤΙΚΟΤΗΤΑ, ΕΠΙΧΕΙΡΗΜΑΤΙΚΟΤΗΤΑ & ΚΑΙΝΟΤΟΜΙΑ» (ΕΠΑνΕΚ). ΣΥΝΕΡΓΑΖΟΜΕΝΟΙ ΦΟΡΕΙΣ: ΕΑΣ ΛΑΚΩΝΙΑΣ, ΒΙΟΖΩΚΑΤ-ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑ ΖΩΟΤΡΟΦΩΝ ΚΑΤΕΡΙΝΗΣ Α.Ε., AVMap ΑΝΩΝΥΜΗ ΕΤΑΙΡΕΙΑ ΨΗΦΙΑΚΩΝ ΕΦΑΡΜΟΓΩΝ, ΤΜΗΜΑ ΦΑΡΜΑΚΕΥΤΙΚΗΣ (ΕΚΠΑ), ΤΜΗΜΑ ΒΙΟΧΗΜΕΙΑΣ ΚΑΙ ΒΙΟΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑΣ (ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΘΕΣΣΑΛΙΑΣ), ΤΜΗΜΑ ΚΤΗΝΙΑΤΡΙΚΗΣ (ΑΠΘ, Ε.Υπ. Γ.Ι. Αρσένος, Καθηγητής), ΤΜΗΜΑ ΧΗΜΕΙΑΣ (ΑΠΘ)**

Οι παραπάνω προτάσεις από το 2009 έως και το 2019 δε χρηματοδοτήθηκαν για διάφορους λόγους

13. ΣΥΜΜΕΤΟΧΗ ΣΕ ΣΥΝΕΔΡΙΑ ΚΑΙ ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΕΣ ΣΥΝΑΝΤΗΣΕΙΣ

13.1 Συμμετοχή στη διοργάνωση

- Ως Μέλος Οργανωτικής Επιτροπής:

4^{ου} Πανελληνίου Συνεδρίου του Ελληνικού Φόρουμ για τα Λίπη-Λιπίδια (Greek Lipid Forum) με θέμα «ΣΥΓΧΡΟΝΕΣ ΤΑΣΕΙΣ ΣΤΟΝ ΤΟΜΕΑ ΤΩΝ ΛΙΠΙΔΙΩΝ», Θεσσαλονίκη 6 Ιουνίου **2011**, ΑΠΘ.

3rd IMEKOFODS Metrology Promoting Harmonization & Standardization in Food & Nutrition, Thessaloniki, Greece, 1st – 4th October **2017**, KEDEA building, AUTH.

- Ως Μέλος της Διαχειριστικής Επιτροπής της Δράσης:

Training School on Phytochemical Analysis (COST ACTION FA 0906)

(13-15 February **2013**, Aristotle University of Thessaloniki, Thessaloniki, Greece).

13.2 Παρακολούθηση

Παρακολούθησα ο ίδιος τις εργασίες των παρακάτω Εθνικών/Διεθνών Συνεδρίων και Επιστημονικών Συναντήσεων

13.2.1. Εθνικές Επιστημονικές Συναντήσεις-Συνέδρια

- 6^ο Πανελλήνιο συνέδριο Ελληνικής Εταιρείας Επιστημόνων Τεχνολόγων Τροφίμων–3^ο Πανελληνίου Συνέδριο της Ελληνικής Εταιρείας Διατροφής και Τροφίμων
- 6^ο, 12^ο Συνέδριο Χημείας Ελλάδας–Κύπρου (ΕΕΧ-ΕΚΧ)
- 4^ο Συνέδριο του Τμήματος Χημείας του Πανεπιστημίου Ιωαννίνων
- 3^ο, 5^ο Πανελλήνιο Συνέδριο ελευθέρων Ριζών και Οξειδωτικού Στρες (ΕΕΡΟΣ)
- ΗΜΕΡΕΣ ΧΗΜΕΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ 2006, Αφιέρωμα στο Ελληνικό παρθένο, «ΗΜΕΡΕΣ ΧΗΜΕΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ 2015», Λειτουργικά τρόφιμα (ΕΕΧ)
- 2^ο, 3^ο, 4^ο και 5^ο Πανελλήνιο Συνέδριο Ελληνικού Φόρουμ Λιποειδών (Greek Lipid Forum)

13.2.2. Διεθνείς Επιστημονικές Συναντήσεις (Συνέδρια, Συμπόσια)

- 25th World Congress and exhibition of the International Society for fat research (ISF) Bordeaux, France
- Euro Fed Lipid Congress, 4th (Madrid, Spain), 6th (Athens, Greece), 9th (Rotterdam, The Netherlands)
- 3rd International Symposium on Saffron, Forthcoming challenges in cultivation, research and economics, Krokos, Kozani, Greece

- Workshop on Antioxidant Measurement Assay Methods, Istanbul, Turkey
- 1st Annual Network Meeting (COST ACTION FA 0906), Szeged, Hungary
- WG2 Interim meeting on Phytochemistry and Metabolomics and WG1/WG3/WG4 Looking for Synergy and Dissemination Capacity Building, MAICh, Chania, Crete (COST ACTION FA 1101)
- COST Conference on Omics technologies for crop improvement and traceability in saffron and allied species (Tulln, Austria) (COST ACTION FA 1101)
- The final network conference of COST-Action FA0906-UV4Growth, (Bled, Slovenia)
- 1st International Symposium on Lipid Oxidation and Antioxidants (Porto, Portugal)
- 3rd IMEKOFOODS conference Metrology Promoting Harmonization & Standardization in Food & Nutrition (Thessaloniki, Greece)
- Symposium: Metrology supporting authenticity and traceability of raw materials and products (Thessaloniki, Greece)

14. ΑΛΛΕΣ ΔΙΑΛΕΞΕΙΣ - ΟΜΙΛΙΕΣ-ΣΕΜΙΝΑΡΙΑ

1. **Ορθή χρήση αντιοξειδωτικών στην παραγωγική διαδικασία των τροφίμων**
Νενάδης, Ν. (προφορική παρουσίαση)
Ημερίδα με θέμα «Πρόσθετα Τροφίμων: Σύγχρονες τάσεις», 27-11-2010, Hyatt Regency Hotel, Θεσσαλονίκη. Οργάνωση: ΕΝΩΣΗ ΕΛΛΗΝΩΝ ΧΗΜΙΚΩΝ στο πλαίσιο του πολυσυνεδρίου MONEY SHOW 2010
http://el.moneyshow.eu/pdf/2010/PROGRAM_MS_2010.pdf
2. **Πατάτες βραστές, ψητές ή τηγανητές; ΤΗΓΑΝΗΤΕΣ**
Μπλέκας, Γ., Νενάδης, Ν., Κουτίδου, Μ. (προφορική παρουσίαση)
Εργαστήριο για εκπαιδευτικούς όλων των βαθμίδων με τίτλο: «Χημεία-Τρόφιμα-Υγεία», ΕΕΧ-ΠΤΚΔΜ & Εργ. Χ.Τ.Τροφ., ΔΕΘ, 12/03/2011
<http://www.food-net.org/2011/02/2011.html>
3. **Κβαντοχημικοί υπολογισμοί ως εργαλείο πράσινης Χημείας Τροφίμων:Εφαρμογή στη μελέτη της ικανότητας δέσμευσης ελευθέρων ριζών φυσικών φαινολικών ενώσεων**
Νενάδης, Ν. (προφορική παρουσίαση)
Ομιλία στο πλαίσιο κύκλου ανοικτών σεμιναρίων στο Τμήμα Χημείας του ΑΠΘ (Υπ. Διοργάνωσης: Αναπλ. Καθηγητής Θ. Καραπάντσιος), 22/11/2011
<http://www.chem.auth.gr/index.php?rm=6&mn=600#>
4. **Λιπαρές ύλες και τηγάνισμα τροφίμων**
Νενάδης, Ν. (προφορική παρουσίαση)
Ημερίδα «Διατροφικές συνήθειες του Έλληνα» Αίθουσα Συνεδριάσεων του Δημοτικού Συμβουλίου Δ. Γρεβενών, 30/05/2012
<http://www.star-fm.gr/?p=60015#more-60015>
5. **Advanced extraction tools and case studies for phytochemical extraction: 2**
ώρες διδασκαλία σε μ/κούς φοιτητές και υποψήφιους διδάκτορες (Ιταλία,

Ιρλανδία Ισπανία, Τσεχία, Ολλανδία, Σερβία, Νορβηγία, Φινλανδία, Ελλάδα) (13-15 February 2013, Aristotle University of Thessaloniki)

Υπεύθυνη διοργάνωσης: Καθ. Μ. Τσιμίδου

http://www.chem.auth.gr/content/food_chem_lab/CONFERENCES/Phyto_Training_School_schedule_2013_Feb_final.pdf

- 6 **Καινοτόμες Προτάσεις και Δράσεις του Εργαστηρίου Χημείας και Τεχνολογίας Τροφίμων (Τμήμα Χημείας) του ΑΠΘ για την Αξιοποίηση Παραπροϊόντων και Αποβλήτων Γεωργικών Βιομηχανιών και Βομηχανιών Τροφίμων και Ποτών** Μ. Ζ. Τσιμίδου, Β. Κιοσέογλου, Γ. Μπλέκας, Α. Παρασκευοπούλου, Ε. Χατζηδημητρίου, Φ. Μαντζουρίδου, Ν. Νενάδης
Ημερίδα “Καινοτόμες μέθοδοι για ολοκληρωμένη αξιοποίηση των υπολειμμάτων από την επεξεργασία αγροτικών προϊόντων”, 19-20 Νοεμβρίου 2013, ΙΔΕΠ/ΕΚΕΤΑ, Θέρμη, Θεσσαλονίκη
<http://www.nrre.cperi.certh.gr/events/?show=currentEvent&event=28>
7. **Εκπαίδευση και Έρευνα στα Τμήματα Χημείας σε σχέση με τη Διασφάλιση της Ποιότητας των Τροφίμων και της Υγείας των Καταναλωτών**
Μπλέκας, Γ., Νενάδης, Ν., Ερκέκογλου, Ι. (προφορική παρουσίαση)
Ημερίδα «Ο ρόλος του Χημικού στην Ασφάλεια των Τροφίμων και στην προστασία του Καταναλωτή», ΔΕΤΡΟΠ (ΕΕΧ/ΣΧΒΕ), 9/3/2013
<http://www.sxbe.gr/%CE%B7%CE%BC%CE%B5%CF%81%CE%B9%CE%B4%CE%B1-%CE%B4%CE%B5%CF%84%CF%81%CE%BF%CF%80/>
8. **Το ελαιόλαδο ως έλαιο τηγανίσματος**
Ανδρικόπουλος, Ν., Μπλέκας, Γ., Χίου, Α., Νενάδης, Ν. (προφορική παρουσίαση)
Ημερίδα «Παρθένο ελαιόλαδο και Ελληνική Γαστρονομία» Χαροκόπειο Πανεπιστήμιο, 30/3/2013
http://www.hua.gr/images/stories/anakoinwseis/hmerides/PARTHENO_ELAIOLADO/programma2.pdf
9. Επίσκεψη ομάδας εργασίας στο 2^ο Πειραματικό Γυμνάσιο Θεσσαλονίκης (Κλεάνθους 30) κατόπιν πρόσκλησης στ Ε.Χ.& Τ.Τρ. με σκοπό **την προβολή πληροφοριών και διδακτικών προτάσεων σε θέματα Χημείας Τροφίμων και Διατροφής, 3/2014**
10. **Χημικός τροφίμων**
Νενάδης, Ν.
Συμμετοχή στην ημερίδα σχολικού επαγγελματικού προσανατολισμού που διοργανώθηκε από τα εκπαιδευτήρια Απόστολος Παύλος, 13/3/2014.
11. **Φαινολικά αντιοξειδωτικά των προϊόντων του ελαιόδέντρου και των φύλλων του με ευεργετικές για την υγεία ιδιότητες**
Νενάδης, Ν.
Ημερίδα Παρατηρητηρίου Οξειδωτικού στρες: Τροφοφάρμακα-neutraceuticals, ο

- ρόλος στην υγεία, ΔΕΤΡΟΠ, Ν. Γερμανός, Αίθουσα C, 28-2-2015
12. **Τα γίγαρτα, υποπροϊόντα της οινοποίησης: Προτάσεις για τη διαχείρισή τους από τη Βιομηχανία Τροφίμων**
Νενάδης, Ν., Χατζηδημητρίου, Ε.
Ημερίδα Αξιοποίηση παραπροϊόντων οινοποίησης, Αίθουσα Βιβλιοθήκης, Κτίριο Διοίκησης ΕΚΕΤΑ, 24-6-2015 (Διοργάνωση στο πλαίσιο του έργου WinWaPro (11ΣΥΝ_2_1992) «Εκμετάλλευση των παραπροϊόντων της οινοποίησης για την παραγωγή προϊόντων υψηλής προστιθέμενης αξίας με φιλικές προς το περιβάλλον τεχνολογίες», Εταίροι: ΑΠΘ, ΕΚΕΤΑ, ΑΜΠΕΛΟΟΙΝΙΚΗ, ΚΤΗΜΑ ΓΕΡΟΒΑΣΙΛΕΙΟΥ)
 13. **Σειρά διαλέξεων σε θέματα ελέγχου ποιότητας και γνησιότητας του παρθένου ελαιολάδου σε προπτυχιακούς/μεταπτυχιακούς φοιτητές των UNIVERSITY OF JORDAN, AL BALQA APPLIED UNIVERSITY/AL-HOSUN UNIVERSITY COLLEGE, JORDAN UNIVERSITY OF SCIENCE AND TECHNOLOGY, M'UTAH UNIVERSITY, (Οκτώβριος, 2015, διάρκεια 1 εβδομάδα).** Οι διαλέξεις δόθηκαν στο πλαίσιο ανταλλαγής ακαδημαϊκού προσωπικού που προβλέπονταν κατά τη συνεργασία των αντίστοιχων φορέων στη διάρκεια του προγράμματος «Capacity building of Jordanian Olive Industry personnel», δράση TEMPUS
 14. **Extraction procedures for polar phenolic compounds (N.Nenadis).**
Natural Products Summer School Programme, 27-29 April 2018, Thessaloniki, Greece KEDEA (Aristotle University Research Dissemination Center) building 3is Septemvriou street, Thessaloniki
<http://www.micrometabolite.eu/images/SummerSchool/PROGRAM-SS03042018-2.pdf>
 15. «OLEUM (Διασφάλιση της ποιότητας και της γνησιότητας του ελαιολάδου)» «Ελαιόλαδο: Καλλιέργεια – Μεταποίηση – Διατροφική αξία».
Ημερίδα (Perrotis College-Κέντρο ελιάς Κρίνος, 25 Ιανουαρίου, 2019).
<https://www.epixeiro.gr/article/110117>
 16. **Αναλυτικές ελλείψεις στην τρέχουσα ευρωπαϊκή νομοθεσία για το ελαιόλαδο –Η συμβολή του Ευρωπαϊκού προγράμματος OLEUM:**
Γ. Μπλέκας, Αν. Καθηγητής, Ν. Νενάδης, Επίκ. Καθηγητής, ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΗ ΗΜΕΡΙΔΑ στο πλαίσιο εκδηλώσεων της ΔΕΤΡΟΠ 2019 [ΔΕΘ HELLEXPO, Σάββατο 2 Μαρτίου 2019]. Η ελιά η αειθαλής και αιωνόβια: Συμβολή στην ανάδειξη των προϊόντων της.
https://www.auth.gr/sites/default/files/programma_2019_2_21.pdf
 17. **1st OLEUM Workshop - Hands on New Analytical Methods for Quality & Authenticity of Olive Oil**, Instituto de la Grasa (CSIC), Seville, Spain
Συμμετοχή στην εκπαίδευση των συμμετεχόντων σε υγροχρωματογραφική μέθοδο για την ανάλυση των πολικών φαινολών του ελαιολάδου με σκοπό την υποστήριξη ισχυρισμού υγείας ως μέλος της ομάδας ΑΠΘ (Μ.Ζ. Τσιμίδου, Α. Μαστραλέξη, Μ. Σωτήρογλου) που την ανέπτυξε
<http://www.oleumproject.eu/news/article/1st-oleum-workshop-hands-on-new-analytical-method-for-quality-authenticity>

15. ΚΡΙΤΗΣ ΕΡΓΑΣΙΩΝ ΣΕ ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΑ ΠΕΡΙΟΔΙΚΑ (>από 55 εργασίες)

African Journal of Biotechnology
Antioxidants
Beverages
Biochemical Systematics & Ecology
Canadian Journal of Chemistry
Cereal Chemistry
Chemistry Central Journal
European Food Research and Technology
Royal Society of Chemistry Advances
LWT - Food Science and Technology
Turkish Journal of Chemistry
Talanta
Pant Foods for Human Nutrition
Journal of Physical Chemistry B
European Journal of Lipid Science & Technology
Food Analytical Methods
Food Research International
International Journal of food Properties
Journal of Agricultural and Food Chemistry
Journal of Food Composition & Analysis
Journal of Food Science and Technology
Journal of the American Oil Chemists' Society
Journal of the Science of Food & Agriculture
Journal of the Society of Nutrition and Food Science
Molecules
Open Chemistry
Pharmaceutical Biology
International Journal of Molecular Sciences
Food Chemistry
Phytochemistry

16. ΣΥΜΜΕΤΟΧΗ ΣΕ ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΕΣ ΟΜΑΔΕΣ ΤΟΥ ΑΠΘ

Κέντρο Αριστείας Φυσικών Προϊόντων ΑΠΘ/ NatPro-AUTH (Natural Products Research Centre of Excellence-AUTH) (Επ. Υπ.: Αναπλ. Καθηγήτρια, Α. Ασημοπούλου, <http://kedek.auth.gr/?q=el/node/1071>)

Κέντρο Βιοανάλυσης Και Τεχνολογιών OMICS (Επ. Υπ.: Καθηγητής, Γ. Θεοδωρίδης, <http://kedek.auth.gr/?q=el/node/1070>)

17. ΣΥΝΕΡΓΑΣΙΕΣ ΜΕ ΑΛΛΑ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΑ ΙΔΡΥΜΑΤΑ-ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΑ ΙΝΣΤΙΤΟΥΤΑ

Συνεργασία με το **Μεσογειακό Αγρονομικό Ινστιτούτο Χανίων (MAIX)** και συγκεκριμένα με τον Δρ. Παναγιώτη Κεφάλα (Department of Food Quality Management & Chemistry of Natural Products Coordinator) κατά την εκπόνηση διπλωματικής εργασίας φοιτήτριας του MAIX (ακαδημαϊκό έτος 2009-2010) σε θέμα που υπέδειξα (βλ. § 9.2.3).

Συνεργασία με το **Department of Ciències Ambientals, Facultat de Ciències (Universitat de Girona, Spain)** και συγκεκριμένα με τις Dr Laura Llorens y Guasch και Dolors Verdaguer y Murla. Η συνεργασία αναπτύχθηκε στο πλαίσιο της δράσης COST FA0906 UV-B radiation: A specific regulator of plant growth and food quality in a changing climate. Για την ανάπτυξη της συνεργασίας το διάστημα 26 Μαρτίου έως 1 Απριλίου του 2012 επισκέφθηκα το παραπάνω Εργαστήριο μέσω Short term scientific mission (STSM, <http://www.ucc.ie/en/uv4growth/exchanges/>) ως συνέχεια προηγούμενης συνάντησής μας σε συνέδριο της παραπάνω δράσης (Szeged, Ουγγαρία, Φεβρουάριος 2011). Κατά τη διάρκεια της παραμονής μου εξοικειώθηκα με την οργάνωση πειραμάτων έκθεσης σε UV ακτινοβολία διαφόρων ειδών της Μεσογειακής χλωρίδας υπό ρεαλιστικές συνθήκες (field studies) και συμφωνήθηκε η συνεργασία σε ανάλογης φύσης πειραμάτων. Η συνεργασία εστιαστική στη μελέτη της επίδρασης της υπερϊώδους ακτινοβολίας με ή χωρίς υδατική καταπόνηση στο φαινολικό περιεχόμενο και την αντιοξειδωτική δράση εκχυλισμάτων από φύλλα φυτών με ενδιαφέρον για τη Βιομηχανία τροφίμων. Μέρος της συγκεκριμένης έρευνας εκπονήθηκε από Μεταπτυχιακή φοιτήτρια του Ε.Χ. & Τ. Τρ. Για την ενίσχυση της συνεργασίας αναζητήθηκαν οικονομικοί πόροι μέσω της Επιτροπής Ερευνών του Α.Π.Θ. (βλ. § 12.1.1). Η συνεργασία οδήγησε στη δημοσίευση **No 29**, στις αναρτημένες ανακοινώσεις **No 18, 25**, στην πρόσκληση για συμμετοχή ως μέλος της τριμελούς εξεταστικής επιτροπής μιας διαδακτορικής διατριβής (δια ζώσης παρουσία στο Πανεπιστήμιο της Girona) και ως εξωτερικό αναπληρωματικό μέλος εξεταστικής επιτροπής μιας δεύτερης διαδακτορικής διατριβής.

Συνεργασία με τον Καθηγητή Antonio Segura-Caretero (in Chemistry), Dept. of Analytical Chemistry Universidad de Granada η οποία ξεκίνησε στο πλαίσιο της δράσης EACEA N° 543820-TEMPUS-1-2013-1 JO-TEMPUS-JPHES "**Capacity building of personnel in jordanian olive industry**" (§12.2.11) και οδήγησε σε συμφωνία ανταλλαγής φοιτητών και καθηγητών μέσω του προγράμματος Erasmus plus το ακαδημαϊκό έτος **2017-2018**.
<https://eurep.auth.gr/el/agreementContract2015view?ap=cd158000f007b5139fb009b57e629da1>

18. ΣΥΜΜΕΤΟΧΗ ΣΕ ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΕΣ ΕΤΑΙΡΕΙΕΣ ΚΑΙ ΕΝΩΣΕΙΣ

- Μέλος της Ένωσης Ελλήνων Χημικών (1999-σήμερα)
- American Oil Chemists' Society (2000-02).
- Royal Chemical Society (2006-07).

- Μέλος του Ελληνικού Φόρουμ για την Επιστήμη και την Τεχνολογία των Λιπιδίων (European Federation for the Science and Technology of Lipids) (2006-σήμερα)

19. ΔΙΑΚΡΙΣΕΙΣ

- I. **Υποτροφία Αριστείας** καλύτερου μεταπτυχιακού φοιτητή του Τμήματος Χημείας από την Επιτροπή Ερευνών του Α.Π.Θ. για το έτος **2001**
- II. **Υποτροφία Erasmus, 1/8-31/10/2003**, Wageningen University, Wageningen, The Netherlands
- III. **Υπότροφος Αριστείας** για μεταδιδακτορική έρευνα της Σχολής Θετικών Επιστημών του Α. Π. Θ. από την Επιτροπή Ερευνών του Α.Π.Θ. για το έτος 2005 (25/5/2005-30/6/2005 και 1/9/2005-31/12/2005) με θέμα «Σχέση δομής-δραστικότητας φυσικών αντιοξειδωτικών από φυτικές πρώτες ύλες που δεν έχουν αξιοποιηθεί στην Ελλάδα ή και διεθνώς».
- IV. **Υποτροφία για μεταδιδακτορική έρευνα** στην Ελλάδα, Ι.Κ.Υ., 1/9/2007-31/1/2008 με θέμα «Παραπροϊόντα επεξεργασίας ρυζιού (*Oryza sativa L.*) ως πηγές φυσικών αντιοξειδωτικών»
- V. **Υποτροφία για έρευνα** στο Ινστιτούτο RIKILT (Wageningen University & Research Centre, Expertise group, Authenticity & Nutrients, The Netherlands), 10/9-10/12/2012 με θέμα «Ageing of saffron determined by PTR-MS». Η υποτροφία δόθηκε από Επιστημονική επιτροπή της δράσης FA COST Action FA1101 Omics Technologies for Crop Improvement, Traceability, Determination of Authenticity, Adulteration and Origin in Saffron (COST STSM reference number: COST-STSM-FA1101-11295)
- VI. **ΔΡΑΣΗ Α: Ενίσχυση νέων ερευνητών στη βαθμίδα του λέκτορα**. Ενίσχυση Ερευνητικής Δραστηριότητας στο Α.Π.Θ., μέσω της Επιτροπής Ερευνών-2012. Δράση Α: Ενίσχυση νέων ερευνητών στη βαθμίδα του Λέκτορα (1/2/2013-31/1/2014). Θέμα: Επίδραση UV (UV-B, UV-A) ακτινοβολίας στο φαινολικό περιεχόμενο και την αντιοξειδωτική δράση φυτών με ενδιαφέρον για τη βιομηχανία τροφίμων: Η περίπτωση της κουμαριάς (*Arbutus unedo*, Ericaceae).
- VII. **Βραβείο** καλύτερης ανηρτημένης εργασίας στο 4^ο Συνέδριο του Τμήματος Χημείας του Πανεπιστημίου Ιωαννίνων, Μάιος 2001. Βιοφαινόλες με αντιοξειδωτική δράση: Επίδραση δομικών χαρακτηριστικών πλευρικής αλυσίδας στην ικανότητα δέσμευσης ελευθέρων ριζών. Νενάδης, Ν. και Τσιμίδου, Μ.
- VIII. **Βραβείο** καλύτερης δημοσιευμένης εργασίας στο Journal of the American Oil Chemists' Society 80 (5) 451-458 (B.4) στον Τομέα **Lipid Oxidation and Quality**

Division για το έτος 2003 από την American Oil Chemists' Society (Edwin Frankel Award for Best Paper in Lipid Oxidation and Quality). Το βραβείο δίνεται ετησίως από το 1998. (<http://aocs.files.cms-plus.com/inform/2004/4/am-pt4.pdf>) (<https://www.aocs.org/network-and-connect/awards-x1888#edwin-frankel-best-paper-in-lipid-oxidation-and-quality>)

IX. Most-Accessed Articles in JAFc: July-September, 2007

1.	Ten-Year Comparison of the Influence of Organic and Conventional Crop Management Practices on the Content of Flavonoids in Tomatoes Mitchell, A. E.; Hong, Y.-J.; Koh, E.; Barrett, D. M.; Bryant, D. E.; Denison, R. F.; Kaffka, S. <i>J. Agric. Food Chem.</i> ; (Article); 2007; 55(15); 6154-6159. DOI: 10.1021/jf070244c Access: Abstract
2.	The Chemistry behind Antioxidant Capacity Assays Huang, D.; Ou, B.; Prior, R. L. <i>J. Agric. Food Chem.</i> ; (Review); 2005; 53(6); 1841-1856. DOI: 10.1021/jf030723g Access: Abstract
3.	Comparison of the Total Phenolic and Ascorbic Acid Content of Freeze-Dried and Air-Dried Marionberry, Strawberry, and Corn Grown Using Conventional, Organic, and Sustainable Agricultural Practices Asami, D. K.; Hong, Y.-J.; Barrett, D. M.; Mitchell, A. E. <i>J. Agric. Food Chem.</i> ; (Article); 2003; 51(5); 1237-1241. DOI: 10.1021/jf020635c Access: Abstract
4.	Pomegranate Ellagitannin-Derived Metabolites Inhibit Prostate Cancer Growth and Localize to the Mouse Prostate Gland Secram N. P.; Aronson W. J.; Zhang Y.; Henning S. M.; Moro A.; Lee R.; Sarripour M.; Harris D. M.; Rettig M.; Suchard M. A.; Pantuck A. J.; Belldegrun A.; Heber D. <i>J. Agric. Food Chem.</i> ; 2007; ASAP Article; DOI: 10.1021/jf071303g Access: Abstract
5.	Concentrations of Anthocyanins in Common Foods in the United States and Estimation of Normal Consumption Wu, X.; Beecher, G. R.; Holden, J. M.; Haytowitz, D. B.; Gebhardt, S. E.; Prior, R. L. <i>J. Agric. Food Chem.</i> ; (Article); 2006; 54(11); 4069-4075. DOI: 10.1021/jf060300i Access: Abstract / Supporting Information
6.	Antibacterial Activity of Red and White Wine against Oral Streptococci Daglia, M.; Papetti, A.; Grisolì, P.; Aceti, C.; Dacarro, C.; Gazzani, G. <i>J. Agric. Food Chem.</i> ; (Article); 2007; 55(13); 5038-5042. DOI: 10.1021/jf070352g Access: Abstract
7.	Mycotoxins in Pet Food: A Review on Worldwide Prevalence and Preventative Strategies Leung, M. C. K.; Diaz-Llano, G.; Smith, T. K. <i>J. Agric. Food Chem.</i> ; (Review); 2006; 54(26); 9623-9635. DOI: 10.1021/jf062362+ Access: Abstract
8.	In Vitro Activity of Olive Oil Polyphenols against <i>Helicobacter pylori</i> Romero, C.; Medina, E.; Vargas, J.; Brenes, M.; De Castro, A. <i>J. Agric. Food Chem.</i> ; (Article); 2007; 55(3); 680-686. DOI: 10.1021/jf0630217 Access: Abstract
9.	Effects of Capsaicin on Induction of Apoptosis and Inhibition of Adipogenesis in 3T3-L1 Cells Hsu, C.-L.; Yen, G.-C. <i>J. Agric. Food Chem.</i> ; (Article); 2007; 55(5); 1730-1736. DOI: 10.1021/jf062912b Access: Abstract
10.	Flavonoid Content of U.S. Fruits, Vegetables, and Nuts Harnly, J. M.; Doherty, R. F.; Beecher, G. R.; Holden, J. M.; Haytowitz, D. B.; Bhatnagar, S.; Gebhardt, S. <i>J. Agric. Food Chem.</i> ; (Article); 2006; 54(26); 9966-9977. DOI: 10.1021/jf061478a Access: Abstract
11.	Use of Reference Compounds in Antioxidant Activity Assessment Nenadis, N.; Lazaridou, O.; Tsimidou, M. Z. <i>J. Agric. Food Chem.</i> ; (Article); 2007; 55(14); 5452-5460. DOI: 10.1021/jf070473g Access: Abstract / Supporting Information
12.	Standardized Methods for the Determination of Antioxidant Capacity and Phenolics in Foods and Dietary Supplements Prior, R. L.; Wu, X.; Schaich, K. <i>J. Agric. Food Chem.</i> ; (Article); 2005; 53(10); 4290-4302. DOI: 10.1021/jf0502698 Access: Abstract
13.	Green Tea Polyphenol Extract Regulates the Expression of Genes Involved in Glucose Uptake and Insulin Signaling in Rats Fed a High Fructose Diet Cao, H.; Hininger-Favier, I.; Kelly, M. A.; Benaraba, R.; Dawson, H. D.; Coves, S.; Roussel, A. M.; Anderson, R. A. <i>J. Agric. Food Chem.</i> ; (Article); 2007; 55(15); 6372-6378. DOI: 10.1021/jf070695e Access: Abstract
14.	Determination of Capsaicinoids in Habanero Peppers by Chemometric Analysis of UV Spectral Data Davis, C. B.; Markey, C. E.; Busch, M. A.; Busch, K. W. <i>J. Agric. Food Chem.</i> ; (Article); 2007; 55(15); 5925-5933. DOI: 10.1021/jf070413k Access: Abstract
15.	Triterpenoids Isolated from Apple Peels Have Potent Antiproliferative Activity and May Be Partially Responsible for Apple's Anticancer Activity He, X.; Liu, R. H. <i>J. Agric. Food Chem.</i> ; (Article); 2007; 55(11); 4366-4370. DOI: 10.1021/jf063563p Access: Abstract
16.	In Vitro Antioxidant Activity of Coffee Compounds and Their Metabolites Gomez-Ruiz, J. A.; Leake, D. S.; Ames, J. M. <i>J. Agric. Food Chem.</i> ; (Article); 2007; 55(17); 6962-6969. DOI: 10.1021/jf0710985 Access: Abstract
17.	Phytochemicals for Health, the Role of Pulses Rochford S.; Panozzo J. <i>J. Agric. Food Chem.</i> ; (Review); 2007; 55(20); 7981-7994. DOI: 10.1021/jf071704w Access: Abstract
18.	Studies on the Antioxidant Activities of Natural Vanilla Extract and Its Constituent Compounds through In Vitro Models Shyamala B. N.; Naidu M. M.; Sulochanamma G.; Srinivas P. <i>J. Agric. Food Chem.</i> ; (Article); 2007; 55(19); 7738-7743. DOI: 10.1021/jf071389+ Access: Abstract
19.	Lipophilic and Hydrophilic Antioxidant Capacities of Common Foods in the United States Wu, X.; Beecher, G. R.; Holden, J. M.; Haytowitz, D. B.; Gebhardt, S. E.; Prior, R. L. <i>J. Agric. Food Chem.</i> ; (Article); 2004; 52(12); 4026-4037. DOI: 10.1021/jf049696w Access: Abstract
20.	Dietary Fiber in Brewed Coffee Diaz-Rubio, M. E.; Saura-Calixto, F. <i>J. Agric. Food Chem.</i> ; (Article); 2007; 55(5); 1999-2003. DOI: 10.1021/jf062839p Access: Abstract

X. **Recovery of phenolic antioxidants from rice hulls: alkaline vs acid digestion**
Kyriakoudi, A., N. Nenadis, M.Z. Tsimidou (Poster) 3^d International ISEKI Food Conference, Food Science and Technology Excellence for Sustainable Bioeconomy Athens, Greece, 21-23 May, 2014 (Greek Association of Chemists Award of excellence)

- XI. Phenolic composition and radical scavenging activity of commercial Greek white wines from *Vitis vinifera* L. cv. Malagousia** Tourtoglou, C., N. Nenadis* and A. Paraskevopoulou* *Journal of Food Composition and Analysis*, 33 (2), 166–174, 2014 <http://dx.doi.org/10.1016/j.jfca.2013.12.009> **Ranked 19th on the Top 25 list of the most downloaded articles for Chemistry – January to March 2014** <http://top25.sciencedirect.com/subject/chemistry/6/journal/journal-of-food-composition-andanalysis/08891575/archive/51/>
- XII. Top 20 Articles** (Val Outterson-BioMedLib), in the Domain of Article 26562808, Since 2015 (publication date of the domain article)
- 1. Interactive effects of UV radiation and reduced precipitation on the seasonal leaf phenolic content/composition and the antioxidant activity of naturally growing *Arbutus unedo* plants.**
Nenadis N, Llorens L, Koufogianni A, Diaz L, Font J, Gonzalez JA, Verdaguer D. *J Photochem Photobiol B*; 2015 Dec;153:435-44.
 - Essential oil constituents, phenolic content and antioxidant activity of *Lavandula stricta* Delile growing wild in southern Iran. Alizadeh A, Aghaee Z. *Nat Prod Res*; 2016 Oct;30(19):2253-7.
 - Total phenolic content, ferric reducing and DPPH scavenging activity of *Arum dioscoridis*. Karahan F, Kulak M, Uurlu E, GÃ¼zÃ¼cÃ¼k HG, BÃ¼yÃ¼kÃ¼z T, ÅkÃ¼kerÃ¼lu N, Doganturk IH. *Nat Prod Res*; 2015;29(17):1678-83.
 - Antioxidant capacity and phenolic composition of leaves from 10 Bene (*Pistacia atlantica* subsp. *kurdica*) genotypes. Hatamnia AA, Rostamzad A, Hosseini M, Abbaspour N, Darvishzadeh R, Malekzadeh P, Aminzadeh BM. *Nat Prod Res*; 2016;30(5):600-4.
 - The content of phenolic compounds in leaf tissues of *Aesculus glabra* and *Aesculus parviflora* walt. OszmiaÅski J, Kolniak-Ostek J, Biernat A. *Molecules*; 2015;20(2):2176-89.
 - Phytochemical screening, total phenolic content and antioxidant activity of *Byrsonima* species. Pereira VV, Borel CR, Silva RR. *Nat Prod Res*; 2015;29(15):1461-5.
 - Determination of phenolic compounds content and antioxidant activity in skin, pulp, seed, cane and leaf of five native grape cultivars in West Azerbaijan province, Iran. Farhadi K, Esmaeilzadeh F, Hatami M, Forough M, Molaie R. *Food Chem*; 2016 May 15;199:847-55.
 - Phytochemistry, antioxidant capacity, total phenolic content and anti-inflammatory activity of *Hibiscus sabdariffa* leaves. Zhen J, Villani TS, Guo Y, Qi Y, Chin K, Pan MH, Ho CT, Simon JE, Wu Q. *Food Chem*; 2016 Jan 1;190:673-80.
 - Essential oil composition, phenolic content, antioxidant, and antimicrobial activity of cultivated *Satureja rechingeri* Jamzad at different phenological stages. Alizadeh A. *Z Naturforsch C*; 2015;70(3-4):51-8.
 - Bioactive Phytochemicals from Wild *Arbutus unedo* L. Berries from Different Locations in Portugal: Quantification of Lipophilic Components. Fonseca DF, Salvador ÃC, Santos SA, Vilela C, Freire CS, Silvestre AJ, Rocha SM. *Int J Mol Sci*; 2015;16(6):14194-209.
 - Antioxidant Activity and Total Phenolic and Flavonoid Content of Various Solvent Extracts from In Vivo and In Vitro Grown *Trifolium pratense* L. (Red Clover). Khorasani Esmaeili A, Mat Taha R, Mohajer S, Banisalam B. *Biomed Res Int*; 2015;2015:643285.
 - Efficient quantification of the phenolic profiles of *Zanthoxylum bungeanum* leaves and correlation between chromatographic fingerprint and antioxidant activity. Zhang Y, Luo Z, Wang D. *Nat Prod Res*; 2015;29(21):2024-9.
 - Essential oil composition, antioxidant activity and phenolic content of endemic *Teucrium alyssifolium* Staph. (Lamiaceae). Semiz G, Åzelik G, GÃ¼nÃ¼n E, Semiz A. *Nat Prod Res*; 2016 Oct;30(19):2225-9.
 - Screening of antioxidant activity and volatile compounds composition of *Chamerion*

- angustifolium (L.) Holub ecotypes grown in Lithuania. Kačikonienė V, Maruška A, Akušėca I, Stankevičiūtis M, Ragažinskienė O, Bartkuvienė V, Kornijova O, Briedis V, Ugenskienė R. **Nat Prod Res; 2016 Jun;30(12):1373-81.**
15. Phenolic composition, physicochemical properties and antioxidant activity of interspecific hybrids of grapes growing in Poland. Samoticha J, Wojdyła A, Golis T. **Food Chem; 2017 Jan 15;215:263-73.**
16. Seasonal variations of the phenolic constituents in bilberry (*Vaccinium myrtillus* L.) leaves, stems and fruits, and their antioxidant activity. Bujor OC, Le Bourvellec C, Volf I, Popa VI, Dufour C. **Food Chem; 2016 Dec 15;213:58-68.**
17. Understanding of human metabolic pathways of different sub-classes of phenols from *Arbutus unedo* fruit after an acute intake. Mosele JI, Maciá A, Motilva MJ. **Food Funct; 2016 Mar;7(3):1700-10.**
18. Determination of phenolic compounds and antioxidant activity in leaves from wild *Rubus* L. species. Oszmiański J, Wojdyła A, Nowicka P, Teleszko M, Cebulak T, Wolanin M. **Molecules; 2015;20(3):4951-66.**
19. Stability and metabolism of *Arbutus unedo* bioactive compounds (phenolics and antioxidants) under in vitro digestion and colonic fermentation. Mosele JI, Maciá A, Romero MP, Motilva MJ. **Food Chem; 2016 Jun 15;201:120-30.**
20. Phenolic content, antioxidant activity and effective compounds of kumquat extracted by different solvents. Lou SN, Lai YC, Hsu YS, Ho CT. **Food Chem; 2016 Apr 15;197(Pt A):1-6.**

XIII The work, published in European Journal of Lipid Science and Technology, **Why Tyrosol Derivatives Have to Be Quantified in the Calculation of "Olive Oil Polyphenols" Content to Support the Health Claim Provisioned in the EC Reg. 432/2012** was amongst articles published between January 2018 and December 2019, receiving some of the highest count of citations