

**ΣΙΝΑΝΟΓΛΟΥ ΒΑΣΙΛΕΙΑ**  
**Δρ ΧΗΜΙΚΟΣ**

**ΒΙΟΓΡΑΦΙΚΟ ΣΗΜΕΙΩΜΑ**

**ΑΘΗΝΑ 2016**

### ΠΡΟΣΩΠΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ

**Όνοματεπώνυμο:** Βασιλεία Ι. Σινάνογλου

**Ημερ. Γεννήσεως:** 16-10-1966

**Θέση εργασίας:** Επίκουρος Καθηγήτρια με γνωστικό αντικείμενο: «Ενόργανη Ανάλυση Τροφίμων με έμφαση στην Ανάλυση Λιπιδίων και Συγγενών Ενώσεων», στο Εργαστήριο Χημείας, Ανάλυσης & Σχεδιασμού Διεργασιών Επεξεργασίας Τροφίμων, του Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων της Σχολής Τεχνολογίας Τροφίμων και Διατροφής του ΤΕΙ Αθήνας.

**Διεύθυνση Εργασίας:** Εργαστήριο Ενόργανης Ανάλυσης Τροφίμων, Αγίου Σπυρίδωνος, 12210, Αιγάλεω

**Τηλέφωνα:** 210-5385553, 210-5385523, 6972897837

**E-mail:** v\_ [sinanoglou@yahoo.gr](mailto:sinanoglou@yahoo.gr), vsina@teiath.gr

**Website:** [http://www.teiath.gr/stetrod/food\\_technology/articles.php?id=29984&lang=el](http://www.teiath.gr/stetrod/food_technology/articles.php?id=29984&lang=el)

### ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ

- 1992-1999 Διδακτορική διατριβή. Βαθμός διατριβής «Άριστα».  
Φορέας Εθνικό και Καποδιστριακό Πανεπιστήμιο Αθηνών, Τμήμα Χημείας, Εργαστήριο Χημείας Τροφίμων.
- 1984-1989 Πτυχίο Χημείας. Βαθμός Πτυχίου «Λίαν Καλώς».  
Εθνικό και Καποδιστριακό Πανεπιστήμιο Αθηνών,  
Φυσικομαθηματική Σχολή, Τμήμα Χημείας.

### ΑΛΛΕΣ ΣΠΟΥΔΕΣ

- 6/2005 Workshop με θέμα «Αλλεργιογόνα Τρόφιμα»  
Φορέας Εκπαίδευσης: Αναλυτικές Συσκευές Α.Ε.
- 3/2002 Πιστοποιητικό «Επιθεωρητών Συστημάτων HACCP»  
Φορέας Εκπαίδευσης TUV HELLAS (RWTUV) ΑΕ.
- 9/1999 Certificate of Auditor / Lead Auditor  
International Register of Certificated Auditors, London, UK.  
Φορέας Εκπαίδευσης TUV HELLAS (RWTUV) ΑΕ.
- 5/1999 Πιστοποιητικό στην «Ανάλυση επικινδυνότητας στα κρίσιμα σημεία ελέγχου (HACCP) στη βιομηχανία τροφίμων»  
Φορέας Εκπαίδευσης Εθνικό Μετσόβιο Πολυτεχνείο (Κέντρο Συνεχιζόμενης Εκπαίδευσης)

### ΥΠΟΤΡΟΦΙΑ

- 1992-1996 Μεταπτυχιακή Υποτροφία  
Θέση ΕΜΥ (Ειδικού Μεταπτυχιακού Υποτρόφου) Φορέας Εθνικό και Καποδιστριακό Πανεπιστήμιο Αθηνών, Τμήμα Χημείας, Εργαστήριο Χημείας Τροφίμων.

### ΠΑΡΟΥΣΑ ΘΕΣΗ

Επίκουρος Καθηγήτρια με γνωστικό αντικείμενο: «Ενόργανη Ανάλυση Τροφίμων με έμφαση στην Ανάλυση Λιπιδίων και Συγγενών Ενώσεων» στο Εργαστήριο Ενόργανης Ανάλυσης Τροφίμων του Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων της Σχολής Τεχνολογίας Τροφίμων και Διατροφής του ΤΕΙ Αθήνας, από 15/11/2006 (ημερ. Ανάληψης υπηρεσίας) σε μόνιμη οργανική θέση Εκπαιδευτικού Προσωπικού (Ε.Π.),

(ΦΕΚ διορισμού 401/τ.Γ', 13-11-2006) (ΦΕΚ μονιμοποίησης 537/ τ. Γ'/22-06-2010) (ΦΕΚ εξέλιξης σε βαθμίδα Επίκουρου Καθηγητή 427/ τ. Γ'/11-04-2012).

Διδασκαλία: **Ενόργανη Ανάλυση Τροφίμων** (Θεωρία και Εργαστήριο), **Ανάλυση Τροφίμων** (Θεωρία και Εργαστήριο) και **Γενική Χημεία** (Θεωρία).

## **ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΟ ΕΡΓΟ**

1. Μόνιμη οργανική θέση Εκπαιδευτικού Προσωπικού (Ε.Π.) στο Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων της Σχολής Τεχνολογίας Τροφίμων και Διατροφής του ΤΕΙ Αθήνας από 11/2006 έως σήμερα.
2. Επιστημονικός και εργαστηριακός Συνεργάτης της Σχολής Τεχνολογίας Τροφίμων και Διατροφής του ΤΕΙ Αθήνας από 9/1996 έως 11/2006.
3. Ανάδοχος για την εκπόνηση των Πακέτων εργασίας: «Πληροφόρηση και Δημοσιότητα» και «Αξιολόγηση Πράξης» στο πλαίσιο της υλοποίησης του Υποέργου με τίτλο «Κεντρική Δράση» του Προγράμματος Αρχιμήδης ΙΙΙ-«Ενίσχυση Ερευνητικών Ομάδων στα ΤΕΙ» από 14/5/2015 έως 30/10/2015.
4. Επόπτρια πέντε (5) πρακτικά ασκούμενων φοιτητών του Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων στο πλαίσιο υλοποίησης της πράξης με τίτλο «Πρακτική Άσκηση Τ.Ε.Ι. Αθήνας», που υλοποιείται στο πλαίσιο του Επιχειρησιακού Προγράμματος «Εκπαίδευση και Δια Βίου Μάθηση» (2013-σήμερα).
5. Εκπόνηση μελέτης νέων χημικών ουσιών για τη βελτίωση των προϊόντων της εταιρείας (καθαριστικά και στιλβωτικά μετάλλων) στην Εταιρία Δ.Γ. Μειάρογλου και ΣΙΑ Ο.Ε. (Καθαριστικά και Στιλβωτικά Μετάλλων) από 1/1/2003 έως 31/12/2003.
6. Σύμβουλος στην ανάπτυξη συστημάτων HACCP σε βιομηχανικές μονάδες και σε χώρους μαζικής εστίασης στην Εταιρία Planning (Σύμβουλοι Οργανώσεως Επιχειρήσεων Α.Ε.) από 1/1/2000 έως 31/12/2002.
7. Θέση ΕΜΥ (Ειδικού Μεταπτυχιακού Υποτρόφου) στο Εθνικό και Καποδιστριακό Πανεπιστήμιο Αθηνών, Φυσικομαθηματική Σχολή, Τμήμα Χημείας, Εργαστήριο Χημείας Τροφίμων από 1/1/1992 έως 31/12/1996.

## **ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΟ ΕΡΓΟ**

### **Συμμετοχή ως μέλος κύριας ερευνητικής ομάδας σε 5 ερευνητικά προγράμματα**

- Κοινό Ερευνητικό και Τεχνολογικό Πρόγραμμα συνεργασίας Ελλάδας-Σλοβενίας  
Τίτλος Έργου: Αξιοποίηση Αποβλήτων Ελαιουργείων για Παραγωγή Φυσικών Αντιοξειδωτικών.  
Επιστημονικός Υπεύθυνος: Καθηγητής Ευάγγελος Λάζος  
Διάρκεια Προγράμματος: 2/2003-6/2005
- Πρόγραμμα Αρχιμήδης Ι-«Ενίσχυση Ερευνητικών Ομάδων στα ΤΕΙ» στις Κατηγορίες Πράξεων 2.2.3.ζ., 2.6.1.ιδ και 4.2.1.ε.  
Τίτλος Υποέργου: Αξιοποίηση αποβλήτων της βιομηχανίας τροφίμων για την παραγωγή φυσικών αντιοξειδωτικών και αντιμικροβιακών και εφαρμογή αυτών σε διάφορα προϊόντα τροφίμων.  
Επιστημονικός Υπεύθυνος: Καθηγητής Ευάγγελος Λάζος  
Διάρκεια Προγράμματος: 01/04/04 έως 31/08/06
- Πρόγραμμα Αρχιμήδης Ι-«Ενίσχυση Ερευνητικών Ομάδων στα ΤΕΙ» στις Κατηγορίες Πράξεων 2.2.3.ζ., 2.6.1.ιδ και 4.2.1.ε.  
Τίτλος Υποέργου: Μελέτη παραγόντων που επηρεάζουν την παραγωγή ΥΓΙΕΙΝΩΝ & ΑΣΦΑΛΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ με προηγμένες τεχνολογικές μεθόδους.  
Επιστημονικός Υπεύθυνος: Καθηγητής Κωνσταντίνος Σφλώμος

- Διάρκεια Προγράμματος: 01/04/04 έως 31/08/06
- Πρόγραμμα Αρχιμήδης II-«Ενίσχυση Ερευνητικών Ομάδων στα ΤΕΙ»  
Τίτλος Υποέργου: Μελέτη παρασκευής παραδοσιακών προϊόντων αρτοποιίας και διερεύνηση της δυνατότητας ανάπτυξης σύγχρονης τεχνολογίας παρασκευής αυτών.  
Επιστημονικός Υπεύθυνος: Καθηγητής Μιχαήλ Μπρατάκος  
Διάρκεια Προγράμματος: 01/01/05 έως 31/12/07
  - Πρόγραμμα Αρχιμήδης III-«Ενίσχυση Ερευνητικών Ομάδων στα ΤΕΙ»  
Τίτλος Υποέργου: Λειτουργικά και δυνητικώς επιβλαβή συστατικά τροφίμων. Επίδραση ηλεκτρομαγνητικής ακτινοβολίας με στόχο την παραγωγή ασφαλών προϊόντων.  
Επιστημονικός Υπεύθυνος: Καθηγητής Κωνσταντίνος Σφλώμος  
Διάρκεια Προγράμματος: 01/01/12 έως 31/10/15

**Συμμετογή ως επιστημονικός υπεύθυνος σε 1 ερευνητικό πρόγραμμα**

- Πρόγραμμα «Ενίσχυση Ερευνητών του ΤΕΙ Αθήνας για το έτος 2015».  
Τίτλος Υποέργου: «Διερεύνηση και αξιολόγηση των παραγόντων που επηρεάζουν τη σύσταση των λιπαρών οξέων και την αντιοξειδωτική δράση του μητρικού γάλακτος» Κωδικός Υποέργου 80252  
Επιστημονικός Υπεύθυνος: Επίκ. Καθηγήτρια Βασιλεία Σινάνογλου  
Διάρκεια Προγράμματος: 01/01/16 έως 31/12/16

**Ερευνητικές συνεργασίες με συναδέλφους άλλων ακαδημαϊκών-ερευνητικών ιδρυμάτων:**

- Α. Καλοκαιρινός, Καθηγητής στο Εργαστήριο Αναλυτικής Χημείας, του Τμήματος Χημείας ΕΚΠΑ.
- Σ. Μηνιάδου-Μειμάρογλου, Αναπληρώτρια Καθηγήτρια στο Εργαστήριο Χημείας Τροφίμων του Τμήματος Χημείας ΕΚΠΑ.
- Π. Μαρκάκη, Αναπληρώτρια Καθηγήτρια στο Εργαστήριο Χημείας Τροφίμων του Τμήματος Χημείας ΕΚΠΑ.
- Ν. Θωμαΐδης, Επίκουρος Καθηγητής στο Εργαστήριο Αναλυτικής Χημείας, του Τμήματος Χημείας ΕΚΠΑ.
- Π. Ζουμπουλάκης, Ερευνητής Γ', Ινστιτούτο Βιολογίας, Φαρμακευτικής Χημείας και Βιοτεχνολογίας, του Εθνικού Ιδρύματος Ερευνών.
- Ι. Μπιζέλης, Αναπληρωτής Καθηγητής του Τμήματος Ζωικής Παραγωγής, ΓΠΑ
- Π. Κουτσουλή, Λέκτορας του Τμήματος Ζωικής Παραγωγής, ΓΠΑ
- Χ. Προεστός, Λέκτορας στο Εργαστήριο Χημείας Τροφίμων του Τμήματος Χημείας ΕΚΠΑ.

**Κριτής σε 13 Αναγνωρισμένου Κύρους Επιστημονικά Περιοδικά**

1. Food Chemistry
2. Food Research International
3. Journal of Food Composition and Analysis
4. International Journal of Food Science and Technology
5. Analytical Letters
6. Aquaculture Research
7. Comparative Biochemistry and Physiology
8. Molecular Nutrition and Food Research
9. African Journal of Food Science
10. African Journal of Food Science and Technology

11. Journal of the Taiwan Institute of Chemical Engineers
12. Molecules
13. Mediterranean Journal of Chemistry

### **Επίβλεψη**

- Επίβλεψη 2 Μεταπτυχιακών Διπλωμάτων Ειδίκευσης (Μ.Δ.Ε.) του Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων
- Συμετοχή στην επίβλεψη 12 Μεταπτυχιακών Διπλωμάτων Ειδίκευσης σε συνεργασία με Χημικό Τμήμα ΕΚΠΑ.
- Συμετοχή σε τέσσερις (4) τριμελείς συμβουλευτικές επιτροπές για την εκπόνηση διδακτορικών διατριβών.
- Συμετοχή σε τρεις (2) επταμελείς εξεταστικές επιτροπές Διδακτορικών Διατριβών.
- Συμετοχή σε έξι (6) τριμελείς εξεταστικές επιτροπές Μεταπτυχιακών Διπλωμάτων Ειδίκευσης (ΜΔΕ).

### **ΔΙΔΑΚΤΙΚΟ ΕΡΓΟ ΣΕ ΤΡΙΤΟΒΑΘΜΙΑ ΙΔΡΥΜΑΤΑ**

#### **1. Αυτοδύναμη διδασκαλία 6 ετών σε Μεταπτυχιακά Προγράμματα Σπουδών**

1. Πρόγραμμα Μεταπτυχιακών Σπουδών Ιατρικής Σχολής του ΕΚΠΑ με τίτλο «Περιβάλλον και Υγεία». Γνωστικό αντικείμενο διδασκαλίας: «Επίδραση γ-ακτινοβολίας στη σύσταση των λιπαρών οξέων των τροφίμων» (ακαδημαϊκά έτη 2009-2010, 2011-2012, 2012-2013, 2013-2014).
2. Διατμηματικό Πρόγραμμα Μεταπτυχιακών Σπουδών «Επιστήμη Τροφίμων και Διατροφή» με τη σύμπραξη του Τμήματος Χημείας του Πανεπιστημίου Ιωαννίνων και των Τμημάτων Τεχνολογίας Τροφίμων και Διατροφής των Τ.Ε.Ι. Αθήνας και Θεσσαλονίκης. Εισηγήτρια του βασικού μεταπτυχιακού μαθήματος «Ασφάλεια Τροφίμων & Διαχείριση Ποιότητας» (εαρινό εξάμηνο ακαδημαϊκού έτους 2009-2010).
3. Γενικό Μεταπτυχιακό Πρόγραμμα του Χημικού Τμήματος του ΕΚΠΑ στην εξειδίκευση της Χημείας Τροφίμων. Εισηγήτρια του βασικού μεταπτυχιακού μαθήματος «Νέες τάσεις στη Χημεία Τροφίμων» στα γνωστικά αντικείμενα «Ακτινοβόληση Τροφίμων» και «Φυσικά Αντιοξειδωτικά» (εαρινό εξάμηνο ακαδημαϊκού έτους 2010-11, 2011-2012, 2012-2013, 2013-2014, 2014-2015).
4. Μεταπτυχιακό Πρόγραμμα «Επιστήμη και Τεχνολογία Τροφίμων – Master of Science in Food Science and Technology» του Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων του Τ.Ε.Ι. Αθήνας στα γνωστικά αντικείμενα «Ανάλυση τροφίμων», «Δομή και λειτουργία των συστατικών τροφίμων», «Μικροβιολογική και Χημική Ασφάλεια Τροφίμων» και «Ανάλυση και Εκτίμηση της Ποιότητας Τροφίμων» (χειμερινό και εαρινό εξάμηνο ακαδημαϊκού έτους 2014-2015).

#### **2. Αυτοδύναμη διδασκαλία 4 θεωρητικών προπτυχιακών μαθημάτων**

- Ενόργανη Ανάλυση Τροφίμων (2006-σήμερα) του Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων, της Σχολής Τεχνολογίας Τροφίμων και Διατροφής.
- Ανάλυση Τροφίμων (2013-σήμερα) του Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων, της Σχολής Τεχνολογίας Τροφίμων και Διατροφής.
- Γενική Χημεία (2007-σήμερα) του Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων, της Σχολής Τεχνολογίας Τροφίμων και Διατροφής.
- Χημεία Τροφίμων (2002-2005) του Τμήματος Οινολογίας και Τεχνολογίας Ποτών, της Σχολής Τεχνολογίας Τροφίμων και Διατροφής.

### **3. Διεξαγωγή εργαστηριακών ασκήσεων 6 διαφορετικών αντικειμένων**

- Ενόργανη Ανάλυση Τροφίμων (2003-σήμερα) του Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων, της Σχολής Τεχνολογίας Τροφίμων και Διατροφής.
- Ανάλυση Τροφίμων (2011-σήμερα) του Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων, της Σχολής Τεχνολογίας Τροφίμων και Διατροφής.
- Χημεία Τροφίμων (1998-2007) του Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων, της Σχολής Τεχνολογίας Τροφίμων και Διατροφής.
- Ποσοτική Ανάλυση (1996-2012) του Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων, της Σχολής Τεχνολογίας Τροφίμων και Διατροφής.
- Οργανική Χημεία (1997-2003) του Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων, της Σχολής Τεχνολογίας Τροφίμων και Διατροφής.
- Γενική Χημεία (2000-2003) του Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων, της Σχολής Τεχνολογίας Τροφίμων και Διατροφής.

### **ΔΙΔΑΚΤΙΚΟ ΕΡΓΟ ΣΤΗ ΔΕΥΤΕΡΟΒΑΘΜΙΑ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ**

1. Καθηγήτρια Χημείας σε κεντρικά φροντιστήρια Μέσης Εκπαίδευσης σε μαθητές Λυκείου, σε τμήματα προπαρασκευαστικά για τις εισαγωγικές εξετάσεις στα Α.Ε.Ι., σε φοιτητές των Α.Ε.Ι. και των Τ.Ε.Ι. και σε τμήματα προπαρασκευαστικά για τις κατατακτήριες εξετάσεις από Τ.Ε.Ι. στα Α.Ε.Ι. από το 1/1992 έως 7/2006.
2. Καθηγήτρια Χημείας για το ακαδημαϊκό έτος 1991 - 92 στα φροντιστηριακά μαθήματα Χημείας στο Αρσάκειο Εκάλης, ως ωρομίσθιος υπάλληλος.

### **ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟ ΕΡΓΟ**

#### **Επίβλεψη πτυχιακών εργασιών**

Επίβλεψη 40 πτυχιακών εργασιών του Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων  
Επίβλεψη 3 πτυχιακών εργασιών σε συνεργασία με Χημικό Τμήμα ΕΚΠΑ

### **ΣΥΓΓΡΑΦΙΚΟ ΕΡΓΟ**

#### **ΔΙΔΑΚΤΟΡΙΚΗ ΔΙΑΤΡΙΒΗ**

Διδακτορική διατριβή με τίτλο: «Μελέτη των λιποειδών των κεφαλόποδων μαλακίων *Eledone moschata*, *Sepia officinalis* και *Todarodes sagitatus*. Σύσταση των λιπαρών οξέων των ολικών, ουδετέρων και πολικών λιποειδών. απομόνωση, ταυτοποίηση και μελέτη της δομής των μορίων των κυριότερων φωσφο- και φωσφονολιποειδών.» (Αθήνα 1998) (20 ετεροαναφορές). <http://phdtheses.ekt.gr/eadd/handle/10442/12324>

#### **ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΣΕ ΣΥΛΛΟΓΙΚΟ ΤΟΜΟ**

Sofia Miniadis-Meimaroglou and Vassilia J. Sinanoglou (2012). Lipid profile and nutritional evaluation of shrimp. Chapter 2, pp. 21-40: In a book on "Lipidomics: Sea Food, Marine Based Dietary Supplement, Fruit and Seed." Ed. Su Chen, TRANSWORLD RESEARCH NETWORK, Kerala, India, ISBN: 978-81-7895-573-5.

#### **ΆΛΛΑ ΣΥΓΓΡΑΜΑΤΑ**

1. Σημειώσεις για το θεωρητικό μάθημα της Γενικής Χημείας στο Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων της ΣΤΕΤΡΟΔ (2009).

2. Συμπληρωματικές σημειώσεις για το θεωρητικό μάθημα της Ενόργανης Ανάλυσης Τροφίμων στο Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων της ΣΤΕΤΡΟΔ (2011).
3. Σημειώσεις για το θεωρητικό μάθημα της Ανάλυσης Τροφίμων στο Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων της ΣΤΕΤΡΟΔ (2014).
4. Σημειώσεις για το θεωρητικό και εργαστηριακό μάθημα της Ποσοτικής Ανάλυσης στο Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων της ΣΤΕΤΡΟΔ (2013).

## ΔΗΜΟΣΙΕΥΣΕΙΣ

### Σε επίσημα περιοδικά αναγνωρισμένου κύρους με κριτές (38)

1. **Sinanoglou\***, **V.J.**, Miniadis-Meimaroglou, S (1998). Fatty acid of neutral and polar lipids of (edible) Mediterranean cephalopods. *Food Res. Inter.* 31(6-7), 467-473. (I F: 3.005), 54 ετεροαναφορές.
2. **Sinanoglou\***, **V.J.**, Miniadis-Meimaroglou, S. (1999). Phospholipids from edible Mediterranean cephalopods. *Z. Naturforsch.*, 55c, 245-255. (I F: 0.709), 14 ετεροαναφορές.
3. **Sinanoglou\***, **V.J.**, Miniadis-Meimaroglou, S. (2004). Structural analysis of ceramide-amino-ethyl-phosphonate in edible Mediterranean cephalopods. *Acta Alimentaria*, 33 (4), 359-370. (I F: 0.475), 2 ετεροαναφορές.
4. Garofalaki, T.F., Miniadis-Meimaroglou, S., **Sinanoglou, V.J.**, (2006). Main phospholipids and their fatty acid composition in muscle and cephalothorax of the edible Mediterranean crustacean *Palinurus vulgaris* (spiny lobster). *Chemistry and Physics of Lipids*, 140, 55–65. (I F: 2.861), 6 ετεροαναφορές.
5. Lafka, T-I., **Sinanoglou, V.J.**, Lazos, E.S. (2007). On the extraction and antioxidant activity of phenolic compounds from winery wastes. *Food Chemistry*, 104, 1206–1214. (I F: 3.458), 150 ετεροαναφορές.
6. **Sinanoglou\***, **V.J.**, Batrinou, A., Konteles, S., Sflomos, K. (2007). Microbial Population, Physicochemical Quality, and Allergenicity of Molluscs and Shrimp Treated with Cobalt-60 Gamma Irradiation. *Journal of Food Protection*, 70(4), 958–966. (I F: 2.154), 14 ετεροαναφορές.
7. Batrinou, A.M., Koraki, D., **Sinanoglou, V.**, Karagouni, A.D., Sflomos, K., Pletsas, V. (2008). Effect of ionising radiation on the quantification of genetically modified foods. *Food Biotechnology*, 22, 338–351. (I F 0.558). 1 ετεροαναφορά.
8. Miniadis-Meimaroglou, S., Kora, L., **Sinanoglou, V.J.** (2008). Isolation and identification of phospholipid molecular species in a wild marine shrimp *Penaeus kerathurus* muscle and cephalothorax. *Chemistry and Physics of Lipids*, 152, 104-112. (I F: 2.861). 12 ετεροαναφορές.
9. **Sinanoglou\***, **V.J.**, Meimaroglou, D., Miniadis-Meimaroglou, S. (2008). Triacylglycerols and their fatty acid composition in edible Mediterranean molluscs and crustacean. *Food Chemistry*, 110, 406-413. (I F: 3.458). 6 ετεροαναφορές.
10. Konteles, S., **Sinanoglou, V.J.**, Batrinou, A., Sflomos, K. (2009). Effects of  $\gamma$ -irradiation on *Listeria monocytogenes* population, colour, texture and sensory properties of Feta cheese during cold storage. *Food Microbiology*, 26,157-165, (I F: 2.039), 26 ετεροαναφορές.
11. **Sinanoglou\***, **V.J.**, Konteles, S., Batrinou, A., Mantis, F., Sflomos. K. (2009). Effects of  $\gamma$ -irradiation on microbiological status, fatty acid composition and

- color of vacuum packaged cold stored fresh pork meat. *Journal of Food Protection*, 72(3), 556–563. (I F: 2.154). 6 ετεροαναφορές.
12. Loukas, V., Dimizas, C., **Sinanoglou, V.J.**, Miniadis-Meimaroglou, S. (2010). EPA, DHA, cholesterol and phospholipid content in *Pagrus pagrus* (cultured and wild), *Trachinus draco* and *Trigla lyra* from Mediterranean Sea. *Chemistry and Physics of Lipids*, 163(3), 292-299. (I F: 2.861). 9 ετεροαναφορές.
  13. Tsape, K., **Sinanoglou, V.J.**, Miniadis-Meimaroglou, S. (2010). Comparative analysis of the fatty acid and sterol profiles of widely consumed Mediterranean crustacean species. *Food Chemistry*, 122(1), 292-299. (I F: 3.458). 21 ετεροαναφορές.
  14. **Sinanoglou\***, **V.J.**, Strati, I.F., Miniadis-Meimaroglou, S. (2011). Lipid, fatty acid and carotenoid content of edible egg yolks from avian species: A comparative study. *Food Chemistry*, 124(1), 971-977. (I F: 3.458). 32 ετεροαναφορές.
  15. Lafka, T-I., Lazou, A.E., **Sinanoglou, V.J.**, Lazos, E.S. (2011). Phenolic and antioxidant potential of olive oil mill wastes. *Food Chemistry*, 125, 92–98. (I F: 3.458). 49 ετεροαναφορές.
  16. **Sinanoglou, V.J.**, Mantis, F., Miniadis-Meimaroglou, S., Symeon, G.K., Bizelis, I.A. (2011). Effects of caponization on lipid and fatty acid composition of intramuscular and abdominal adipose tissue of medium-growth broilers. *British Poultry Science*, 52(3), 310-317 (I F: 1.064). 8 ετεροαναφορές.
  17. Zoumpoulakis, P., **Sinanoglou\***, **V.J.**, Batrinou, A., Strati, I.F., Miniadis-Meimaroglou, S., Sflomos. K. (2012). A combined methodology to detect  $\gamma$ -irradiated white sesame seeds and evaluate the effects on fat content, physicochemical properties and protein allergenicity. *Food Chemistry*, 131 (2), 713-721 (I F: 3.458). 9 ετεροαναφορές.
  18. Zervou, A., **Sinanoglou, V.J.**, Papadas, G., Thomaidis, N., Meimaroglou, D., Miniadis-Meimaroglou, S. (2012). Effects of pan-frying on PUFA, MUFA and individual lipid content in *Spicara smaris*. *Acta Alimentaria*, 41(1), 33-44 (I F: 0.475). 1 ετεροαναφορά.
  19. Strati, I.F., **Sinanoglou, V.J.**, Kora, L, Miniadis-Meimaroglou, S., Oreopoulou, V. (2012). Carotenoids from Foods of Plant, Animal and Marine Origin: An Efficient HPLC-DAD Separation Method. *Foods 1*, 52-65. 4 ετεροαναφορές.
  20. **Sinanoglou\***, **V.J.**, Strati, I.F., Bratakos, S.M., Proestos, C., Zoumpoulakis, P. and Miniadis-Meimaroglou, S. (2013). On the combined application of Iatrosan-TLC-FID and GC-FID to identify total, neutral and polar lipids and their fatty acids extracted from foods. Hindawi Publishing Corporation, ISRN Chromatography, Volume 2013, Article ID 859024, 8 pages, <http://dx.doi.org/10.1155/2013/859024> (I F: 1.00). 3 ετεροαναφορές.
  21. Lafka, T-I., Lazou, A.E., **Sinanoglou, V.J.**, Lazos, E.S. (2013). Phenolic Extracts from Wild Olive Leaves and Their Potential as Edible Oils Antioxidants. *Foods*, 2, 18-31; doi:10.3390/foods2010018, ISSN 2304-8158, [www.mdpi.com/journal/foods](http://www.mdpi.com/journal/foods). 10 ετεροαναφορές.
  22. Proestos, C., Lytoudi, K., Mavromelanidou, O.K., Zoumpoulakis, P. and **Sinanoglou, V.J.** (2013). Antioxidant Capacity of Selected Plant Extracts and Their Essential Oils. *Antioxidants*, 2, 11-22; doi:10.3390/antiox2010011, ISSN 2076-3921, [www.mdpi.com/journal/antioxidants](http://www.mdpi.com/journal/antioxidants). 21 ετεροαναφορές.



23. **Sinanoglou\***, **V.J.**, Batrinou, A., Mantis, F., Bizelis, I. and Miniadis-Meimaroglou, S. (2013). Lipid quality indices: Differentiation of suckling lamb and kid breeds reared by traditional sheep farming. *Small Ruminant Research*, 113 (1), 1-10 (I F: 1.295). 2 ετεροαναφορές.
24. Proestos, C., Zoumpoulakis, P. and **Sinanoglou, V.J.** (2013). Determination of Plant Bioactive Compounds. Antioxidant Capacity and Antimicrobial Screening. *Focusing on Modern Food Industry (FMFI)*, 2 (1), 26-35. 8 ετεροαναφορές.
25. Papaspyridi, L.-M., **Sinanoglou, V.J.**, Strati, I.F., Katapodis, P. and Christakopoulos, P. (2013). Fatty acid profiles of *Pleurotus ostreatus* and *Ganoderma australe* grown naturally and in a batch bioreactor. *Acta Alimentaria*, 42(3), 328-337 (I F: 0.475). 3 ετεροαναφορές.
26. **Sinanoglou\***, **V.J.**, Proestos, C., Lantzouraki, D.Z., Calokerinos, A.C. and Miniadis-Meimaroglou, S. (2014). Lipid evaluation of farmed and wild meagre (*Argyrosomus regius*). *European Journal of Lipid Science and Technology*, 116, 134-143 (I F: 2.266). 2 ετεροαναφορές.
27. **Sinanoglou, V.J.**, Kokkotou, K., Fotakis, C., Strati, I., Proestos, C. and Zoumpoulakis, P. (2014). Monitoring the Quality of  $\gamma$ -irradiated Macadamia Nuts Based on Lipid Profile Analysis and Chemometrics. Traceability Models of Irradiated Samples. *Food Research International*, 60, 38-47 (I F: 3.005). 2 ετεροαναφορές.
28. **Sinanoglou\***, **V.J.**, Zoumpoulakis, P., Heropoulos, G., Proestos, C., Ćirić, A., Petrovic, J., Glamoclija, J. and Sokovic, M. (2015). Lipid and fatty acid profile of the edible fungus *Laetiporus sulphurous*. Antifungal and antibacterial properties. *Journal of Food Science and Technology*, 52(6), 3264–3272. (I F: 1.123). 1 ετεροαναφορά.
29. Katsoyannos, E., Batrinou, A., Chatzilazarou, A., Bratakos, S.M., Stamatopoulos, K., and **Sinanoglou\* V.J.** (2015). Quality parameters of olive oil from stoned and nonstoned Koroneiki and Megaritiki Greek olive varieties at different maturity levels. *Grasas y Aceites*, 66(1), 1-10 (I F: 1.08).
30. Lantzouraki, D., **Sinanoglou, V.J.**, Zoumpoulakis, P., Glamocilija, J., Ćiric, A., Sokovic, M., Heropoulos, G., and Proestos C. (2015). Antiradical-antimicrobial activity and phenolic profile of pomegranate (*Punica granatum* L.) juices from different cultivars: A comparative study. *RSC Advances*, 5, 2602-2614 (I F: 3.84).
31. **Sinanoglou, V.J.**, Strati, I.F., Kokkotou, K., Lantzouraki, D., Makris, C., and Zoumpoulakis, P. (2015). GC-FID and NMR spectroscopic studies on gamma irradiated walnut lipids. *Journal of Spectroscopy*, Volume 2015, Article ID 532762, 10 pages (I F: 0.831).
32. Lantzouraki, D.Z., **Sinanoglou\***, **V.J.**, Zoumpoulakis, P., and Proestos, C. (2015). Characterization of the antioxidant and antiradical activity of pomegranate (*Punica granatum* L.) extracts. *Analytical Letters*. On line first (I F: 1.019).
33. Tsiaka, T., Zoumpoulakis\*, P., **Sinanoglou\***, **V.J.**, Makris, C., Heropoulos, G.A., and Calokerinos. A.C. (2015). Response Surface Methodology towards the Optimization of High Energy Carotenoid Extraction from *Aristeus Antennatus* shrimp. *Analytica Chimica Acta*, 877, 100-110. (I F: 4.517). 1 ετεροαναφορά.
34. **Sinanoglou\***, **V.J.**, Koutsouli, P., Fotakis, C., Sotiropoulou, G., Cavouras, D., and Bizelis. I. (2015). Assessment of lactation stage and breed effect on sheep

- milk fatty acids' profile and lipid quality indices. Dairy Science & Technology, 95, 509-531. (I F: 1.126).
35. Charalampos Proestos, Konstantinos Sflomos, Panagiotis Zoumpoulakis, Panagiotis Tatarides and **Vassilia J, Sinanoglou** (2015). Botanical Extracts Used as Wine Preservatives. International Journal of Agricultural Science and Food Technology, 1(1), 7-11.
  36. Papaioannou, C.D., **Sinanoglou\***, **V.J.**, Strati, I.F., Proestos, C., Kyra, V.R., and Lougovois, V.P. (2015). Impact of different preservation treatments on lipids and carotenoids of the smooth clam *Callista chione*. International Journal of Food Science and Technology, 51, 325-332 (I F: 1.384).
  37. Bratakos, S.M., **Sinanoglou\***, **V.J.**, Siapi, E., Matsoukas, M.T., Papahatjis, D.P., Riganakos, K., and Zoumpoulakis\*\*, P. (2015). Fragmentation patterns of aromatic 2,5-diketopiperazines using liquid chromatography/mass spectrometry. Current Analytical Chemistry. In press. (I F: 1.132).
  38. Lantzouraki, D.Z., **Sinanoglou\***, **V.J.**, Proestos, C. and Zoumpoulakis\*, P. (2015). Total phenolic content, antioxidant capacity and phytochemical profiling of grape and pomegranate wines. RSC Advances, 5(123), 101683-101692 (I F: 3.84).

\*corresponding author/υπεύθυνος συγγραφέας

**Συνολικός αριθμός ετεροαναφορών δημοσιεύσεων σε επίσημα περιοδικά αναγνωρισμένου κύρους με κριτές: 478 ετεροαναφορές.**

**h-Index google scholar: 13**

**i10-index google scholar: 15**

**h-Index Scopus: 9**

**Σε πρακτικά Διεθνών Συνεδρίων αναγνωρισμένου κύρους με κριτές (67)**

1. V. Paretzoglou, **V. Sinanoglou** and S. Miniadis- Meimaroglou (1998). «*Study of the Nephrops norvegicus [norwegian lobster] lipids*». «1<sup>st</sup> International Conference of the Chemical Societies of the South-East European Countries on Chemical Sciences and Industry». Κασσάνδρα, Χαλκιδική 1-4 Ιουνίου, 1998. Book of abstracts, Vol.1, PO419.
2. **Βασιλεία Ι. Σινάνογλου\*** και Σοφία Μηνιάδου-Μειμάρογλου, (1999). «Πολικά λιποειδή βρώσιμων υδροβίων (μαλακίων, καρκινοειδών) της Μεσογείου» «6<sup>ο</sup> Συνέδριο Χημείας Ελλάδας-Κύπρου», Ρόδος 2-5 Σεπτεμβρίου, 1999. Πρακτικά του συνεδρίου, σελ.219-224.
3. S. Miniadis-Meimaroglou, **V. Sinanoglou** and H.Yphanti, (2004). «Composition of phospholipid classes in muscles of Mediterranean edible crustaceans». 45<sup>th</sup> International Conference on the Bioscience of Lipids (ICBL), FEBS Special Meeting, May 25-29, 2004, Ioannina, Greece. CPL (Chemistry and Physics of Lipids), Vol.130, issue 1, PO 4. (I F: 2.861).
4. S. Miniadis-Meimaroglou, K. Tsapes, **V. Sinanoglou** and A. Kapsalis, (2004). «Main phospholipid classes and their molecular species in shrimp and lobster cephalothorax». 45<sup>th</sup> International Conference on the Bioscience of Lipids (ICBL), FEBS Special Meeting, May 25-29, 2004, Ioannina, Greece. CPL (Chemistry and Physics of Lipids, Vol.130, issue 1, PO 5). (I F: 2.861).
5. Σ. Μηνιάδου-Μειμάρογλου. **B. I. Σινάνογλου** και Α.Ν. Τσαπέ, (2005). «Fatty acid, Sterol and Triglyceride composition of edible Mediterranean molluscs and crustaceans». «4<sup>th</sup> International Congress on Food Technology», February 25-26, 2005, Athens, Greece. Book of abstracts, Vol.1, p. 217-225.

6. Theodora-Ioanna Lafka, **Vassilia Sinanoglou**, Petros Tsioros, Michael Bratakos and Evangelos S. Lazos, (2005). «On the extraction and antioxidant activity of phenolic compounds from olive oil mill wastes». «4<sup>th</sup> International Congress on Food Technology», February 25-26, 2005, Athens, Greece. Book of abstracts, Vol.1, p. 295-303.
7. **Sinanoglou\* V.J.**, Batrinou A., Timbis D., Sflomos K., (2006). «Effects of  $\gamma$ -irradiation on a range of specially selected foods». «2<sup>nd</sup> International Congress on Bioprocesses in Food Industries», June 18-21, 2006, Patras, Greece. ICBF Congress Proceedings, p. 70-71.
8. Batrinou A., **Sinanoglou V.**, Gogkou A., Sakellaris G. (2006). «Genetically modified maize: exploring consumer acceptance». «98<sup>th</sup> EAAE Seminar», June 29-July 2, 2006, Chania, Crete, Greece. <http://eaae.maich.gr/98eaae/program.html>. 1 επεροαναφορά.
9. **Vassilia J. Sinanoglou\***, Dido Meimaroglou and Sofia Miniadis-Meimaroglou (2007). «Triglycerides and their Fatty Acid Composition in Edible Mediterranean Molluscs and Crustacean». «5<sup>th</sup> International Congress on Food Technology», March 9-11, 2007, Thessalonica, Greece. Book of abstracts, Vol.1, p. 659-665.
10. **Vassilia J. Sinanoglou\***, Anthimia Batrinou, Stamatis Tzimas, Niki Panopoulou and Konstantinos Sflomos (2007). «Changes in Colour Characteristics of Irradiated Foods». «5<sup>th</sup> International Congress on Food Technology», March 9-11, 2007, Thessalonica, Greece. Book of abstracts, Vol.1, p. 669-674.
11. Anthimia Batrinou, Dora Koraki, **Vassilia Sinanoglou**, Vasiliki Pletsa (2007). «Quantification of genetically modified soy in processed foods by Real-Time PCR», 5<sup>th</sup> International Congress on Food Technology», March 9-11, 2007, Thessalonica, Greece. Book of abstracts, Vol.1, p. 331-336.
12. Anthimia Batrinou, Maria Paschou, Vasilis Stavroulakis, **Vassilia Sinanoglou** (2007). «The influence of information in shaping attitudes towards genetically modified foods», 5<sup>th</sup> International Congress on Food Technology», March 9-11, 2007, Thessalonica, Greece. Book of abstracts, Vol.1, p. 324-331.
13. Theodora-Ioanna Lafka, Panagiotis Mastorakos, **Vassilia Sinanoglou**, Spyros Konteles, Andriana Lazou and Evangelos S. Lazos (2007). «Extraction, Antioxidant and Antibacterial Activity of Carotenoids from Tomato Waste». «5<sup>th</sup> International Congress on Food Technology», 5<sup>th</sup> International Congress on Food Technology», March 9-11, 2007, Thessalonica, Greece. Book of abstracts, Vol.2, p. 35-41.
14. Theodora-Ioanna Lafka, **Vassilia Sinanoglou**, Spyros Konteles, Andriana Lazou and Evangelos S. Lazos (2007). «Comparison of Antioxidant and Antimicrobial/Antibacterial Activity of Some Food Industry Waste Extracts», 5<sup>th</sup> International Congress on Food Technology», March 9-11, 2007, Thessalonica, Greece. Book of abstracts, Vol.2, p. 42-50.
15. Anthimia Batrinou, **Vassilia J. Sinanoglou**, Spyros Konteles, George Seiragakis and Konstantinos Sflomos (2007). «Application of Electromagnetic Energy for Inhibition of Food Allergy». «5<sup>th</sup> International Congress on Food Technology», March 9-11, 2007, Thessalonica, Greece. Book of abstracts, Vol.2, p. 156-161.

16. G.K. Papadas, **V.J. Sinanoglou\*** and S. Miniadis-Meimaroglou (2008). «Separation and quantification of marine lipids using Iatroscan thin-layer chromatographic–flame ionisation detection analysis.» «6<sup>th</sup> Euro Fed Lipid Congress» "Oils, Fats and Lipids in the 3rd Millennium", September 7-10, 2008, Athens, Greece. CD of abstracts, p. 420.
17. **Vassilia J. Sinanoglou\***, Sofia Athanasiadou, Dimitris Vartholomeos, Eleftheria Efdemon, Elisabeth Stamou, Fotis Mantis, George Symeon and Joseph Bizelis (2009). «Quantitation of neutral and polar lipids by Iatroscan TLC-FID and of fatty acids by GC analysis in muscles and adipose tissue of lambs and kids.» «6<sup>th</sup> International Conference "Instrumental Methods of Analysis - IMA 2009»». October 4-8, 2009, Athens, Greece. Book of abstracts, p. 282.
18. **Vassilia J. Sinanoglou\***, Kostarakou Stavroula, Theodorikakos Ioannis, Fotis Mantis, George Symeon and Joseph Bizelis (2009). «Caponization effects on intramuscular and adipose fat of medium growing broilers.» «6<sup>th</sup> International Conference "Instrumental Methods of Analysis - IMA 2009»». October 4-8, 2009, Athens, Greece. Book of abstracts, p. 226
19. **Vassilia J. Sinanoglou\***, George Papadas, Dido Meimaroglou and Sofia Miniadis-Meimaroglou (2009). «Separation and quantification of marine lipids by modified Iatroscan-TLC-FID and GC-FID analysis. Application to total, neutral and polar lipids and their fatty acids extracted from raw and fried *Spicara smaris*. .» «6<sup>th</sup> International Conference "Instrumental Methods of Analysis - IMA 2009»». October 4-8, 2009, Athens, Greece. Book of abstracts, p. 74.
20. A. Stefanidou, P. Antoniou, **V.J. Sinanoglou\*** and E. Tegou (2009). «Monitoring the effect of heating and the addition of herbs on the oxidation of sesame seed oil.» «6<sup>th</sup> International Conference Instrumental Methods of Analysis - IMA 2009»». October 4-8, 2009, Athens, Greece. Book of abstracts, p. 225.
21. Irini Strati, **Vassilia J. Sinanoglou\***, Elli Gogolou. Ioannis Vidakis. Evlabia Fili and Panagiota Hatzi (2009). «Comparative study of lipid composition and fatty acid content of different egg yolks.» «Eurofed Lipids - 2009»». October 18-21, 2009, Grads, Austria. CD of abstracts.
22. Bizelis, I., Koutsouli, P., **Sinanoglou, V.**, Symeon, G., Mantis, F. (2010). «Meat quality and lipid composition of four sheep breeds reared by the traditional Greek sheep farming.» «61st EAAP Annual Meeting 2010»». August 23-27, 2010, Heraklion, Crete Island, Greece. Book of abstracts, p. 124..
23. Symeon, G., Bizelis, I., Mantis, F., **Sinanoglou, V.**, Laliotis, G., Charismiadou, M., Rogdakis, E. (2010). «Effects of caponization on meat quality, lipid composition and selected physiological characteristics of broilers and male layers.» «61st EAAP Annual Meeting 2010»». August 23-27, 2010, Heraklion, Crete Island, Greece. Book of abstracts, p. 242.
24. Sflomos, K., Zoumpoulakis, P., **Sinanoglou, V.**, (2011). «Oeno Pharmaceuticals, from the Grape to the Glass: An e-Training Platform on Health and Safety Issues for Wine Makers and Consumers» «5th International Multi-Conference on Society, Cybernetics and Informatics: IMSCI 2011»». July 19<sup>th</sup> - July 22<sup>nd</sup>, 2011 – Orlando, Florida, USA. Book of abstracts, p. 518-321.

25. **Vassilia J. Sinanoglou\***, Irini F. Strati and Sofia Miniadis-Meimaroglou. (2011). «Discrimination of egg yolk from five avian species». «7<sup>th</sup> International Conference Instrumental Methods of Analysis - IMA 2011». September 18-22, 2011, Chania Crete, Greece. CD of abstracts.
26. Georgia Soultani, **Vassilia J. Sinanoglou\***, Irini F. Strati and Sofia Miniadis-Meimaroglou. (2011). «Comparative study on lipid, fatty acids and carotenoid composition of pink shrimp (*Penaeus longirostris*) and red shrimp (*A. foliacea*) muscle and cephalothorax». «7<sup>th</sup> International Conference Instrumental Methods of Analysis - IMA 2011». September 18-22, 2011, Chania Crete, Greece. CD of abstracts.
27. Argyro Paisiou, Georgia Soultani, **Vassilia J. Sinanoglou\***, Sofia Miniadis-Meimaroglou and Antony C. Calokerinos. (2011). «Lipids and fatty acids in muscle, head, liver and skin of farmed *Argyrosomus regius*». «7<sup>th</sup> International Conference Instrumental Methods of Analysis - IMA 2011». September 18-22, 2011, Chania Crete, Greece. CD of abstracts.
28. Spyridoula M. Bratakou, **Vassilia J. Sinanoglou\***, Vladimiros Lougovois and Vassilis Bakopoulos (2011). «Effects of frozen storage on sensory characteristics and on lipids and fatty acid composition of gilthead sea bream, *Sparus aurata* skin-on fillets». «7<sup>th</sup> International Conference Instrumental Methods of Analysis - IMA 2011». September 18-22, 2011, Chania Crete, Greece. CD of abstracts.
29. P. Zoumpoulakis\*, **V. J. Sinanoglou** and C. Sflomos. (2011). «A qualitative methodology to determine  $\gamma$ -irradiated white sesame seeds based on irradiation effects on fat content». «7<sup>th</sup> International Conference Instrumental Methods of Analysis - IMA 2011». September 18-22, 2011, Chania Crete, Greece. CD of abstracts.
30. Kora Lindita\*, Zoumpoulakis Panagiotis, **Sinanoglou Vassilia**, Miniadou-Meimaroglou Sofia. (2011). «Total polar lipid analysis in marine shrimp *P. kerathurus* by HR NMR spectroscopy. Study of carotenoids using HPLC». «9<sup>th</sup> Eurofed Lipids Congress - Oils, Fats and Lipids for a Healthy and Sustainable World - 2011». 18-21 September 2011, Rotterdam, The Netherlands CD of abstracts.
31. C. Proestos, P. Zoumpoulakis, **V.J. Sinanoglou** (2012). Determination of phenolic compounds in aromatic plants by LC-MS/MS and GC/MS after silylation. 3rd ARCADE Workshop entitled "Advanced Mass Spectrometric and NMR Methods", 28-30 May, 2012, National Hellenic Research Foundation Institute of Organic & Pharmaceutical Chemistry, Athens, Greece, Book of abstracts, p. 25.
32. P. Kavalari, P. Zoumpoulakis, **V.J. Sinanoglou**, C. Proestos (2012). Identification and quantification of phenolic compounds from sunflower (*Helianthus annuus* L.) kernels and shells by LC-MS/MS and GC-MS after silylation. Determination of antioxidant capacity. 3rd ARCADE Workshop entitled "Advanced Mass Spectrometric and NMR Methods", 28-30 May, 2012, National Hellenic Research Foundation Institute of Organic & Pharmaceutical Chemistry, Athens, Greece, Book of abstracts, p. 29.
33. **Sinanoglou, V.J.**, Zoumpoulakis, P., Strati, I.F., Proestos, C., Papadakis, S.E., and Sflomos, K. (2013). Lipid profile examination of gamma irradiated Macadamia nuts in relation to packaging and storage conditions.

- «EuroFoodChem XVII». 7-10 May 2013, Instambul, Turkey. Book of abstracts, p. 685
34. **Sinanoglou, V.J.**, Poulou, M.A., Proestos, C., and Miniadis-Meimaroglou, S. (2013). Comparative study on lipid and fatty acid composition in muscle, head and skin of wild and farmed fish *Argyrosomus regius*. «EuroFoodChem XVII». 7-10 May 2013, Instambul, Turkey. Book of abstracts, p. 684
  35. Proestos, C., Lantzouraki D., **Sinanoglou, V.J.**, Strati, I.F., Zoumpoulakis, P., and Miniadis-Meimaroglou, S. (2013). Determination of lipids, carotenoids, metals and metalloids in muscle and cephalothorax of *Aristeus antennatus* and *Aristaeomorpha foliacea* shrimps. «EuroFoodChem XVII». 7-10 May 2013, Instambul, Turkey. Book of abstracts, p. 213
  36. C. Proestos, P. Zoumpoulakis, K. Kokkotou, **V.J. Sinanoglou**, C. Sflomos, A. Aravantinos (2013). Effects of gamma irradiation on the phenolic and antioxidant profiles of macadamia nuts. The role of storage conditions and packaging methods. «EuroFoodChem XVII». 7-10 May 2013, Instambul, Turkey. Book of abstracts, p. 366
  37. P. Kavalari, P. Zoumpoulakis, **V.J. Sinanoglou**, C. Proestos (2013). Identification and quantification of phenolic compounds from sunflower (*Helianthus annuus* L.) kernels and shells by LC-MS/MS and GC-MS after silylation. Determination of antioxidant capacity. «EuroFoodChem XVII». 7-10 May 2013, Instambul, Turkey. Book of abstracts, p. 513
  38. M. Papandreou, Ch. Proestos, **V.J. Sinanoglou**, J. Petrovic, J. Glamoclija, M. Sokovic, G. Heropoulos, P. Zoumpoulakis (2013). Antioxidant and lipid profile study of the edible fungus *Laetiporus Sulphureus*. «EuroFoodChem XVII». 7-10 May 2013, Instambul, Turkey. Book of abstracts, p. 538.
  39. **Vassilia J. Sinanoglou\*** and Panagiotis Zoumpoulakis (2013). Fatty acid methyl ester identification based on gas chromatography–mass spectrometry analysis. «8<sup>th</sup> International Conference Instrumental Methods of Analysis - IMA 2013». September 15-19, 2013, Thessaloniki, Greece. Book of abstracts, p.112.
  40. Dimitra Lantzouraki, Charalampos Proestos, Panagiotis Zoumpoulakis and **Vassilia J. Sinanoglou\*** (2013). Chemical analysis of pomegranate (*Punica granatum* L.) phenolic compounds, emphasising on the extraction by chromatographic and spectral techniques. «8<sup>th</sup> International Conference Instrumental Methods of Analysis - IMA 2013». September 15-19, 2013, Thessaloniki, Greece. Book of abstracts, p.186.
  41. K. Kokkotou, P. Zoumpoulakis, C. Proestos, **V.J. Sinanoglou**, A. Aravantinos (2013). NMR spectroscopy and chemometrics to assess the effects of Gamma irradiation on the polar extract metabolic profile of Macadamia nuts. «8<sup>th</sup> International Conference Instrumental Methods of Analysis - IMA 2013». September 15-19, 2013, Thessaloniki, Greece. Book of abstracts, p.163.
  42. T. Tsiaka, P. Zoumpoulakis, **V.J. Sinanoglou** and A.C. Calokerinos (2013). Optimization of the ultrasound-assisted extraction of carotenoids from red shrimp *A. Foliacea*. «8<sup>th</sup> International Conference Instrumental Methods of Analysis - IMA 2013». September 15-19, 2013, Thessaloniki, Greece. Book of abstracts, p.233.
  43. Dimitra Z. Lantzouraki, Ana Ćirić, Jasmina Glamoclija, Constantinos Baskakis, Charalampos Proestos, **Vassilia J. Sinanoglou**, Panagiotis Zoumpoulakis and Marina Soković (2013). Antioxidant and antimicrobial

- properties of pomegranate (*Punica granatum L.*) extracts. Phenolic profile studies by LC & GC-MS. «International Conference on Natural Products Utilization. From Plants to Pharmacy Shelf». ICNPU, November 3-6, 2013, Bansko, Bulgaria. CD of abstracts.
44. Konstantinos Sflomos, Charalampos Proestos, Panagiotis Zoumpoulakis, Panagiotis Tatarides, **Vassilia Sinanoglou** (2014). Botanical extracts used as wine preservatives. International Conference on, “Global Opportunities for Latest Developments in Chemistry and Technology” (GOLD-CT-2014) during 6-8<sup>th</sup> February 2014, North Maharashtra University, Jalgaon, India. CD of abstracts.
  45. Proestos Charalampos, Lantzouraki Dimitra, Nikolić Miloš, Ćirić Ana, Glamočlija Jasmina, **Sinanoglou Vassilia**, Zoumpoulakis Panagiotis, Soković Marina (2014). Antimicrobial and anti-quorum sensing activity on *Pseudomonas aeruginosa* of *Punica granatum L.* pomegranate juices. 8th Conference on Medicinal and Aromatic Plants of Southeast European Countries, May 19-22, Durres, Albania.
  46. Konstantinos Sflomos, Panagiotis Tataridis, Sotirios Bratakos, **Vassilia Sinanoglou**, Panagiotis Zoumpoulakis, Charalampos Proestos (2014). Efforts to replace the antioxidant activity of sulfites in red wine based products by *Hippophae rhamnoides* extracts. 17th IUFoST World Congress of Food Science and Technology, August 17-21, 2014, Montreal, Canada.
  47. **Vassilia J. Sinanoglou\***, Irimi F. Strati, Panagiotis Zoumpoulakis, Charalampos Proestos, Spyridon E. Papadakis, Athanasios Aravantinos and Panagiotis Zaverdinos (2014). Effect of gamma radiation on proximate composition and fatty acid profile of walnuts in relation to packaging conditions. “9th Aegean Analytical Chemistry Days (AACD 2014)” (29th Sept. – 3rd Oct. 2014, Chios. Greece).
  48. C. Papaioannou, **V.J. Sinanoglou\***, V. Lougovois, V. Kyrana and C. Proestos (2014). Effect of different preservation methods in the fatty acid profile of the bivalve *Callista chione*. “9th Aegean Analytical Chemistry Days (AACD 2014)” (29th Sept. – 3rd Oct. 2014, Chios. Greece).
  49. Sotirios M. Bratakos, **Vassilia J. Sinanoglou\***, Eleni Siapi, Kyriakos Riganakos and Panagiotis Zoumpoulakis (2014). 2,5-Diketopiperazine identification based on liquid chromatography–mass spectrometry analysis. “9th Aegean Analytical Chemistry Days (AACD2014)” (29th Sept. – 3rd Oct. 2014, Chios. Greece).
  50. Dimitra Z. Lantzouraki, **Vassilia J. Sinanoglou**, Panagiotis Zoumpoulakis and Charalampos Proestos (2014). Total phenolic content, antioxidant capacity and phytochemical profiling of grape and pomegranate (*Punica granatum L.*) wines. “9th Aegean Analytical Chemistry Days (AACD 2014)” (29th Sept. – 3rd Oct. 2014, Chios. Greece).
  51. Georgia-Nikoleta Nikolaou, **Vassilia J. Sinanoglou\***, Dimitra Z. Lantzouraki, and Panagiotis Zoumpoulakis (2014). Fatty Acid Composition of Maternal Milk Fat. “9th Aegean Analytical Chemistry Days (AACD 2014)” (29th Sept. – 3rd Oct. 2014, Chios. Greece).
  52. Thalia Tsiaka, Panagiotis Zoumpoulakis\*, **Vassilia J. Sinanoglou**, Constantinos Makris, George Heropoulos and Antony C. Calokerinos (2014). Comparison of ultrasound and microwave assisted extraction techniques for the recovery of carotenoids from shrimps. “9th Aegean Analytical Chemistry Days (AACD 2014)” (29th Sept. – 3rd Oct. 2014, Chios. Greece).

53. C. Proestos, P. Zoumpoulakis, **V.J. Sinanoglou**, E. Siapi (2014). Identification and quantification of phenolic compounds in food samples by RPHPLC/UV, LC-MS/MS and GC/MS after silylation. "9th Aegean Analytical Chemistry Days (AACD 2014)" (29th Sept. – 3rd Oct. 2014, Chios, Greece).
54. **Vassilia J. Sinanoglou**, Katerina Kokkotou, Charalambos Fotakis, Irini F. Strati, Michael Bratakos and Panagiotis Zoumpoulakis (2015). Detection models of gamma irradiated dry nuts based on a global lipid profile analysis. IJFST 50th Celebration Conference: The future of food innovation, nutrition and technology, Lincoln University, New Zealand, 17-19 February 2015, Book of abstracts, p.14.
55. S. Bratakos, E. Siapi, P. Zoumpoulakis\*, K. Riganakos, V. Dourtoglou, **V.J. Sinanoglou\*** (2015). Determination of 2,5-diketopiperazines in Greek processed olives. Preconference workshop on food technology 2015 Conference. Innovation and Safety of Foods and Beverages. Congress Center of Technological Educational Institute of Athens, 2-3 June 2015.
56. I.F. Strati\*, **V.J. Sinanoglou\***, D. Z. Lantzouraki, C.D. Papaioannou, V. R. Kyrana, V. P. Lougovois (2015). Determination of carotenoids in foods of animal and marine origin. Preconference workshop on food technology 2015 Conference. Innovation and Safety of Foods and Beverages. Congress Center of Technological Educational Institute of Athens, 2-3 June 2015.
57. Dimitra Lantzouraki\*, **Vassilia J. Sinanoglou** and Panagiotis Zoumpoulakis (2015). Impact of feed supplementation with different natural antioxidants on fatty acid profile and color parameters of egg yolk lipid fraction. «9th International Conference Instrumental Methods of Analysis - IMA 2015». September 20-24, 2015, Kalamata, Greece. Book of abstracts, P1-15, p. 117.
58. Dimitra Lantzouraki, Panagiotis Zoumpoulakis, Irini F. Strati, Georgia-Nikoleta Nikolaou, Sotirios M. Bratakos, and **Vassilia J. Sinanoglou\*** (2015). Effect of gamma radiation on the fatty acid profiles of sesame oil. «9<sup>th</sup> International Conference Instrumental Methods of Analysis - IMA 2015». September 20-24, 2015, Kalamata, Greece. Book of abstracts, P1-26, p. 128.
59. **Vassilia J. Sinanoglou\***, Dimitra P. Houhoula, Vasiliki R. Kyrana & Vladimiro P. Lougovois (2015). Characterization of visceral oils from conventional and organically farmed *Sparus aurata*, *Dicentrarchus labrax* and *Diplodus puntazzo*. «9th International Conference Instrumental Methods of Analysis - IMA 2015». September 20-24, 2015, Kalamata, Greece. Book of abstracts, P1-27, p. 129.
60. Christos Papaioannou, Vladimiro P. Lougovois, Vasiliki R. Kyrana, Irini F. Strati and **Vassilia J. Sinanoglou\*** (2015). Seasonal variations in the lipid and fatty acid profiles of the smooth clam *Callista chione*. «9th International Conference Instrumental Methods of Analysis - IMA 2015». September 20-24, 2015, Kalamata, Greece. Book of abstracts, P1-28, p. 130.
61. Dimitrios Xenogiannopoulos, George Xenogiannopoulos, Panagiotis Zoumpoulakis, Dionisis Cavouras and **Vassilia J. Sinanoglou\*** (2015). Analysis and classification of ham meat products according to meat type and processing, using colour and texture analysis methods. «9th International Conference Instrumental Methods of Analysis - IMA 2015». September 20-24, 2015, Kalamata, Greece. Book of abstracts, P1-29, p. 131.
62. Georgia-Nikoleta Nikolaou, **Vassilia J. Sinanoglou**, Dimitra Z. Lantzouraki, Dionisis Cavouras, Theodora Boutsikou, Despina D. Briana, Ariadne



- Malamitsi-Puchner and Panagiotis Zoumpoulakis\* (2015). A Comparative Study on Lipid Composition of Maternal Milk. «9th International Conference Instrumental Methods of Analysis - IMA 2015». September 20-24, 2015, Kalamata, Greece. Book of abstracts, P1-34, p. 136.
63. **Vassilia J. Sinanoglou\***, Charalampos Fotakis, Irini F. Strati and Panagiotis Zoumpoulakis\* (2015). Estimating the quality of red and white meat using chemometrics on fatty acids and lipid quality indices. «9th International Conference Instrumental Methods of Analysis - IMA 2015». September 20-24, 2015, Kalamata, Greece. Book of abstracts, P1-36, p. 138.
64. Ch. Fotakis, D. Tsigirmani, Th. Tsiaka, I. Strati, C. Makris, D. Tagkouli, Ch. Proestos, **V.J. Sinanoglou**, and P. Zoumpoulakis (2015). A metabolic and antioxidant profile study of herbal infusions and decoctions. «9th International Conference Instrumental Methods of Analysis - IMA 2015». September 20-24, 2015, Kalamata, Greece. Book of abstracts, P1-60, p. 162.
65. Panagiotis Zoumpoulakis\*, Katerina Kokkotou, Charalampos Fotakis, Irini F. Strati, Sotirios M. Bratakos, Konstantinos Sflomos and **Vassilia J. Sinanoglou\*** (2015). The effects of food irradiation on quality of nuts. International Conference “Science in Technology” SCinTE 2015, November 5-7, Athens, Greece. 166-A09-072.
66. T. Tsiaka, P. Zoumpoulakis, **V. J. Sinanoglou**, C. Makris, G.A. Heropoulos and A. C. Calokerinos, (2015). High-energy extraction techniques and Response Surface Methodology: A powerful combination for the recovery of bioactive compounds. International Conference “Science in Technology” SCinTE 2015, November 5-7, Athens, Greece. 199-A09-114.
67. D. Z. Lantzouraki, **V. J. Sinanoglou**, M. Goliomytis, M. Charismiadiou, S.G. Deligeorgis and P. Zoumpoulakis, (2015). Effect of dietary supplementation with different bioactive compounds on fatty acids’ profile and colour of egg yolks. International Conference “Science in Technology” SCinTE 2015, November 5-7, Athens, Greece. 220-A09-139.

\*corresponding author/υπεύθυνος συγγραφέας

### Σε πρακτικά Πανελληνίων Συνεδρίων με κριτές (32)

1. Labropoulos A., HSU S.H., Dimitroglou D. and **Sinanoglou V.J.** (1998). «*A rheological approach to control edible food coating process. A review*». (TEI of Athens/ National Chung Hsing University, Taiwan/ Mantrose-Hoeuser Co., USA/ University of Athens) «6<sup>ο</sup> Πανελλήνιο Συνέδριο» της Ελληνικής εταιρίας επιστημόνων τεχνολόγων τροφίμων και «3<sup>ο</sup> Πανελλήνιο Συνέδριο» της Ελληνικής εταιρίας διατροφής και τροφίμων, Θεσσαλονίκη 19-21 Νοεμβρίου 1998. Η ανακοίνωση έχει δημοσιευτεί στον τόμο των πρακτικών του συνεδρίου.
2. **Σινάνογλου\* Β Ι**, Μηνιάδου-Μειμάρογλου Σ, Φραγκίσκος Ε, Kora L A, Τσαπέ Α Ν και Γαροφαλάκη Φ.Θ. «Μελέτη των ω-3 λιπαρών οξέων σε βρώσιμα μαλάκια και οστρακόδερμα της Μεσογείου ως παράγοντα της ποιότητας και της διατροφικής αξίας τους». «3<sup>ο</sup> Πανελλήνιο Συμπόσιο Υγιεινής και Τεχνολογίας Τροφίμων (Νομοθεσία, ασφάλεια, υγιεινή και ποιότητα τροφίμων)», Αθήνα, 18-19 Μαρτίου 2004. Πρακτικά του συμποσίου, Τόμος Α, σελ. 477-482.
3. Κ. Σφλώμος, Α. Μπατρίνου, Β. Πλέτσα, **Β. Σινάνογλου** και Κ. Ψυχής, (2005). «Επίδραση της γ-ακτινοβολίας στην ανιχνευσιμότητα των γενετικά τροποποιημένων τροφίμων». «1<sup>ο</sup> Πανελλήνιο Συνέδριο Βιοτεχνολογίας και

- Τεχνολογίας Τροφίμων», Αθήνα, 31 Μαρτίου και 1-2 Απριλίου, 2005. Πρακτικά του συνεδρίου, σελ. 273-276.
4. **Βασιλεία Ι. Σινάνογλου\***, Κωνσταντίνος Σ. Σφλώμος, Νίκη Δ. Πανοπούλου, Σταύρος Λαλάς, Ανθιμία Μπατρίνου και Ιωάννης Σ. Κανδαράκης, (2005). «Επίδραση της γ-ακτινοβολίας στα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά και στην λιπιδική σύσταση του κρόκου του αυγού» «1<sup>ο</sup> Πανελλήνιο Συνέδριο Λιπιδίων (Σύγχρονες τάσεις στον Τομέα των λιπών και ελαίων)», Αθήνα, 8-9 Ιουνίου 2005. Πρακτικά του συνεδρίου, Ο-42.
  5. Σ Λαλάς, **Β Σινάνογλου**, Δ Νικολόπουλος, Θ Πάνου και Κ Σφλώμος, (2005). «Μέτρηση της Επίδρασης Ιονίζουσας Ακτινοβολίας στην Περιεκτικότητα σε Τοκοφερόλες και στην Αντίσταση στην Οξειδωση Διαφόρων Ειδών Λαδιού» «1<sup>ο</sup> Πανελλήνιο Συνέδριο Λιπιδίων (Σύγχρονες τάσεις στον Τομέα των λιπών και ελαίων)», Αθήνα, 8-9 Ιουνίου 2005 Πρακτικά του συνεδρίου, Ο-20.
  6. Δ. Τυμπής, **Β.Ι. Σινάνογλου\***, Α. Μπατρίνου, Σ. Κοντελής, Κ.Σ. Σφλώμος, (2005). «Επίδραση της γ-ακτινοβολίας στον κρόκο του αυγού (μικροβιακό φορτίο, οργανοληπτικά χαρακτηριστικά και λιπιδική σύσταση του κρόκου)». «1<sup>ο</sup> Συνέδριο ΕΠΕΑΕΚ Αρχιμήδης (Καινοτόμος Ανάπτυξη και τεχνολογία: Ποσοτική και Ποιοτική Αντιμετώπιση)», Αθήνα, 24-26 Νοεμβρίου 2005. Πρακτικά του συνεδρίου, Σελ. 58-59.
  7. Θ. Λαύκα, **Β.Ι. Σινάνογλου\***, Ν.Σ. Σαμπάνη, Ε. Κατσογιάννος, Μ. Μπρατάκος, Ε. Λάζος, (2005). «Σύσταση και αντιοξειδωτική δράση εκχυλισμάτων αποβλήτων ελαιουργείων και φύλλων ελιάς». «1<sup>ο</sup> Συνέδριο ΕΠΕΑΕΚ Αρχιμήδης (Καινοτόμος Ανάπτυξη και τεχνολογία: Ποσοτική και Ποιοτική Αντιμετώπιση)», Αθήνα, 24-26 Νοεμβρίου 2005. Πρακτικά του συνεδρίου, Σελ. 85-86.
  8. Α. Μπατρίνου, **Β. Σινάνογλου**, Σ.Β. Ραμαντάνης, Δ. Κοράκη, Α. Λουίζη-Σκυλλάκου, Β. Πλέτσα, (2005). «Εφαρμογή ποιοτικής και ποσοτικής RT-PCR για την ανίχνευση γενετικά τροποποιημένων τροφίμων που έχουν υποστεί γ-ακτινοβολήση». «1<sup>ο</sup> Συνέδριο ΕΠΕΑΕΚ Αρχιμήδης (Καινοτόμος Ανάπτυξη και τεχνολογία: Ποσοτική και Ποιοτική Αντιμετώπιση)», Αθήνα, 24-26 Νοεμβρίου 2005. Πρακτικά του συνεδρίου, Σελ. 125-126.
  9. Θ. Λαύκα, **Β.Ι. Σινάνογλου**, Ε. Κατσογιάννος, Μ. Μπρατάκος, Ε. Λάζος, (2005). «Εκχύλιση και αντιοξειδωτική δράση των φαινολικών ενώσεων από απόβλητα οινοποιείων». «1<sup>ο</sup> Συνέδριο ΕΠΕΑΕΚ Αρχιμήδης (Καινοτόμος Ανάπτυξη και τεχνολογία: Ποσοτική και Ποιοτική Αντιμετώπιση)», Αθήνα, 24-26 Νοεμβρίου 2005. Πρακτικά του συνεδρίου, Σελ. 133-134.
  10. Θ. Λαύκα, **Β.Ι. Σινάνογλου**, Σ. Κοντελής, Μ. Μπρατάκος, Ε. Λάζος, (2006). «Εκχύλιση, αντιοξειδωτική και αντιμικροβιακή δράση καροτενοειδών από απόβλητα μονάδας επεξεργασίας τομάτας». «2<sup>ο</sup> Συνέδριο ΕΠΕΑΕΚ Αρχιμήδης (Ημερίδες Ανάπτυξης και Τεχνολογίας)», Αθήνα, 22-24 Νοεμβρίου 2006. Πρακτικά του συνεδρίου, Σελ. 102-103.
  11. **Βασιλεία Ι. Σινάνογλου\***, Ανθιμία Μπατρίνου, Σπύρος Κοντελής, Ειρήνη Φ. Στρατή και Κωνσταντίνος Σ. Σφλώμος. (2009). «Επίδραση της γ-ακτινοβολίας στο μικροβιακό φορτίο, στα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά, στη σύσταση των λιπαρών οξέων και στην αλλεργιογόνο δράση βρώσιμων μαλακίων». Ημέρες Χημείας Τροφίμων ΤΡΟΦΙΜΑ & ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝ, Διήμερο Επιστημονικό Συνέδριο, 13 – 14 Φεβρουαρίου 2009, Ίδρυμα Ευγενίδου, Αθήνα. CD of abstracts.

12. Σοφία Μηνιάδου-Μεϊμάρογλου, **Βασιλεία Ι. Σινάνογλου\*** και Νικόλαος Σ. Θωμαΐδης. (2009). Προσδιορισμός Cd, Pb, Hg, As και Ni στους ιστούς των *P. ragrus* (φαγκρί πελαγίσιο, ιχθυοκαλιέργειας και κατεψυγμένο), *Trygla lyra* (καπόνι), *Trigloropus lastoviza* (καπόνι), *Trachinus draco* (δράκαινα) και *Spicara smaris* (μαρίδα). Ημέρες Χημείας Τροφίμων ΤΡΟΦΙΜΑ & ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝ, Διήμερο Επιστημονικό Συνέδριο, 13–14 Φεβρουαρίου 2009, Ίδρυμα Ευγενίδου, Αθήνα. CD of abstracts.
13. Ανθμία Μπατρίνου, Δ. Τυμπής και **B.I. Σινάνογλου** (2009). «Γενετικά τροποποιημένη σόγια: πρόσφατα δεδομένα». Ημερίδα Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων και Τμήματος Οινολογίας και Τεχνολογίας Ποτών με τίτλο: «Ασφάλεια Τροφίμων και Ποτών – Ελαχιστοποίηση Κινδύνων κατά την Διακίνηση και Αποθήκευσή τους». 11 Ιουνίου 2009, Συνεδριακό Κέντρο ΤΕΙ Αθήνας. CD of abstracts.
14. Α. Μπατρίνου, Γ. Χατζηανδρέου, Δ. Στρίκου, Γ. Σειραγάκης, **B. Σινάνογλου**. (2010). «Ανίχνευση «κρυμμένων» αλλεργιογόνων φιστικιού σε παστέλια με ταχείες ανοσοχημικές μεθόδους.» «3<sup>ο</sup> Πανελλήνιο Συνέδριο της ΔΕΔΥΤ, Σύγχρονες αντιλήψεις ασφάλειας και ποιότητας τροφίμων: η σύγκλιση των επιστημών». CD of abstracts.
15. **B. I. Σινάνογλου\***, Θ. Σπηλιωτόπουλος, Α. Μπατρίνου, Ε. Στρατή, Φ. Μάντης και Ι. Μπιζέλης (2010). «Λιπαρά οξέα ενδομυϊκού και ενδοκοιλιακού λίπους. Συγκριτική μελέτη σε παραγωγικά ζώα.» «2ο Πανελλήνιο Συνέδριο για το κρέας και τα προϊόντα του - από το στάβλο στο πιάτο» 24 – 25 – 26 Σεπτεμβρίου 2010 πρώην Ανατολικό Αεροδρόμιο Αθηνών. Πρακτικά του συνεδρίου, Σελ. 220.
16. Α. Μπατρίνου, **B. Σινάνογλου** και Σ. Β. Ραμαντάνης, (2010). «Κλωνοποίηση παραγωγικών ζώων: Πρόσφατα δεδομένα.» «2ο Πανελλήνιο Συνέδριο για το κρέας και τα προϊόντα του - από το στάβλο στο πιάτο» 24 – 25 – 26 Σεπτεμβρίου 2010 πρώην Ανατολικό Αεροδρόμιο Αθηνών. Πρακτικά του συνεδρίου, Σελ. 74-78.
17. E. Arkoudi, E. Dimitriadou, E. Katsoyannos, A. Chatzilazarou and **V.J. Sinanoglou\*** (2011). «Effects of debitteration methods on lipid and fatty acid profile of black olives». «4<sup>ο</sup> Πανελλήνιο Συνέδριο ΣΥΓΧΡΟΝΕΣ ΤΑΣΕΙΣ ΣΤΟΝ ΤΟΜΕΑ ΤΩΝ ΛΙΠΙΔΙΩΝ», Ελληνικό Φόρουμ Επιστήμης και Τεχνολογίας Λιπιδίων (Greek Lipid Forum), Μέλος της Euro Fed Lipid, Θεσσαλονίκη 6 Ιουνίου 2011. Πρακτικά του συνεδρίου, Σελ. 23.
18. Κυριακή Σιγάλα, **Βασιλεία Σινάνογλου\***, Ειρήνη Στρατή, Σοφία Μηνιάδου-Μεϊμάρογλου. (2011). «Assessment of  $\gamma$ -irradiation effects on proximate composition, lipid content and fatty acid composition of white sesame seeds (*Sesame indicum* L.) ». «4<sup>ο</sup> Πανελλήνιο Συνέδριο ΣΥΓΧΡΟΝΕΣ ΤΑΣΕΙΣ ΣΤΟΝ ΤΟΜΕΑ ΤΩΝ ΛΙΠΙΔΙΩΝ», Ελληνικό Φόρουμ Επιστήμης και Τεχνολογίας Λιπιδίων (Greek Lipid Forum), Μέλος της Euro Fed Lipid, Θεσσαλονίκη 6 Ιουνίου 2011. Πρακτικά του συνεδρίου, Σελ. 18.
19. Καραπαναγιώτη, Α., Σέληνα, Ε., Στρατή, Ε. & **Σινάνογλου Β.** (2011). «Μελέτη μεθόδων παρεμπόδισης της ενζυμικής αμαύρωσης σε επιλεγμένα φρούτα και λαχανικά», ΔΙΕΘΝΕΣ ΕΤΟΣ ΧΗΜΕΙΑΣ 2011, ΗΜΕΡΕΣ ΧΗΜΕΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ, 4-5 Νοεμβρίου 2011, Αθήνα, Γενικό Χημείο του Κράτους. CD of abstracts.
20. Κουτσουλή Π., **Σινάνογλου Β.**, Σωτηροπούλου Γ., Κλαυδιανός-Παπαστάθης Α., Σωτηρακόγλου Κ., και Μπιζέλης Ι. (2013). Η επίδραση της φυλής στο

- προφίλ των λιπαρών οξέων στο πρόβειο γάλα. Επιθεώρηση ζωοτεχνικής επιστήμης.
21. P., Koutsouli, **V.J., Sinanoglou**, A., Klavdianos, G., Sotiropoulou, K., Sotirakoglou, I. Bizelis (2013). Fatty acid profile of milk from Greek sheep breeds. «5<sup>ο</sup> Πανελλήνιο Συνέδριο ΣΥΓΧΡΟΝΕΣ ΤΑΣΕΙΣ ΣΤΟΝ ΤΟΜΕΑ ΤΩΝ ΛΙΠΙΔΙΩΝ», Ελληνικό Φόρουμ Επιστήμης και Τεχνολογίας Λιπιδίων (Greek Lipid Forum), Μέλος της Euro Fed Lipid, , Αθήνα 29-30 Φεβρουαρίου 2013. Πρακτικά του συνεδρίου, Σελ. 45.
  22. C. Proestos, M. Komaitis, P. Zoumpoulakis, **V.J., Sinanoglou** (2013). HPLC-DAD and GC-MS analysis of phenolic compounds in extra virgin olive oils. «5<sup>ο</sup> Πανελλήνιο Συνέδριο ΣΥΓΧΡΟΝΕΣ ΤΑΣΕΙΣ ΣΤΟΝ ΤΟΜΕΑ ΤΩΝ ΛΙΠΙΔΙΩΝ», Ελληνικό Φόρουμ Επιστήμης και Τεχνολογίας Λιπιδίων (Greek Lipid Forum), Μέλος της Euro Fed Lipid, , Αθήνα 29-30 Φεβρουαρίου 2013. Πρακτικά του συνεδρίου, Σελ. 49.
  23. C. Proestos, M. Komaitis, P. Zoumpoulakis, **V.J., Sinanoglou** (2013). Antioxidant capacity of plant extracts and essential oils by the Rancimat test. Determination of lipid oxidation and stability. «5<sup>ο</sup> Πανελλήνιο Συνέδριο ΣΥΓΧΡΟΝΕΣ ΤΑΣΕΙΣ ΣΤΟΝ ΤΟΜΕΑ ΤΩΝ ΛΙΠΙΔΙΩΝ», Ελληνικό Φόρουμ Επιστήμης και Τεχνολογίας Λιπιδίων (Greek Lipid Forum), Μέλος της Euro Fed Lipid, Αθήνα 29-30 Φεβρουαρίου 2013. Πρακτικά του συνεδρίου, Σελ. 50.
  24. **V.J. Sinanoglou**, M. Voulgarelis, P. Androutsaki, I.F. Strati, V. Oreopoulou, V.P. Lougouvois (2013). Quality changes of semi-preserved *Mugil cephalus* ovaries (avgotaracho), during storage at  $3.0 \pm 1.0$  °C. «5<sup>ο</sup> Πανελλήνιο Συνέδριο ΣΥΓΧΡΟΝΕΣ ΤΑΣΕΙΣ ΣΤΟΝ ΤΟΜΕΑ ΤΩΝ ΛΙΠΙΔΙΩΝ», Ελληνικό Φόρουμ Επιστήμης και Τεχνολογίας Λιπιδίων (Greek Lipid Forum), Μέλος της Euro Fed Lipid, , Αθήνα 29-30 Φεβρουαρίου 2013. Πρακτικά του συνεδρίου, Σελ. 53.
  25. **V.J. Sinanoglou**, P. Zoumpoulakis, J. Petrovic, J. Glamoclija, M. Sokovic, Ch. Proestos, G. Heropoulos. (2013). Lipid profile study of the edible fungus *Laetiporus Sulphureus*. «5<sup>ο</sup> Πανελλήνιο Συνέδριο ΣΥΓΧΡΟΝΕΣ ΤΑΣΕΙΣ ΣΤΟΝ ΤΟΜΕΑ ΤΩΝ ΛΙΠΙΔΙΩΝ», Ελληνικό Φόρουμ Επιστήμης και Τεχνολογίας Λιπιδίων (Greek Lipid Forum), Μέλος της Euro Fed Lipid, , Αθήνα 29-30 Φεβρουαρίου 2013. Πρακτικά του συνεδρίου, Σελ. 52.
  26. M. Bratakos\*, **Vassilia J. Sinanoglou**, Vassilis Dourtoglou and Kyriakos Riganakos (2013). 2,5-Diketopiperazine identification based on gas chromatography–mass spectrometry analysis. «4ο Πανελλήνιο Συνέδριο Βιοτεχνολογίας & Τεχνολογίας Τροφίμων», MEC Παιανίας, 11 - 13 Οκτωβρίου 2013. CD of abstracts.
  27. Anthimia Batrinou, Dimitra Lantzouraki, **Vassilia J. Sinanoglou**, Christiana Frangkouli, Vassilis Spiliotis (2013). Antimicrobial effect of pomegranate juice (*Punica granatum* L.) on *Staphylococcus aureus* strains. «4ο Πανελλήνιο Συνέδριο Βιοτεχνολογίας & Τεχνολογίας Τροφίμων», MEC Παιανίας, 11 - 13 Οκτωβρίου 2013. CD of abstracts.
  28. Panagiotis Zoumpoulakis, Dimitra Lantzouraki, Konstantinos Makris, Thalia Tsiaka, George Heropoulos, Athina Tourtourpoulou, Constantinos Hatzibatzakis and **Vassilia J. Sinanoglou\*** (2015). On the methodology for the extraction of plant oils from aromatic plants. «6ο Πανελλήνιο Συνέδριο ΣΥΓΧΡΟΝΕΣ ΤΑΣΕΙΣ ΣΤΟΝ ΤΟΜΕΑ ΤΩΝ ΛΙΠΙΔΙΩΝ», Ελληνικό Φόρουμ Επιστήμης και Τεχνολογίας Λιπιδίων (Greek Lipid Forum), Μέλος

- της Euro Fed Lipid, Αθήνα 11-12 Ιουνίου 2015. Πρακτικά του συνεδρίου, Σελ. 50.
29. Δήμητρα Ζ. Λαντζουράκη, Νικόλαος Γιαννούλης, Μανώλης Φέγγαρος, Ειρήνη Φ. Στρατή, Χαράλαμπος Φωτάκης, Παναγιώτης Ζουμπουλάκης και **Βασιλεία Ι. Σινάνογλου\*** (2015). Συγκριτική μελέτη σύστασης ολικών φαινολικών και αντιοξειδωτικής ικανότητας Ελληνικών μονοποικιλιακών ερυθρών οίνων. «ΗΜΕΡΕΣ ΧΗΜΕΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ 2015» Λειτουργικά τρόφιμα, 26 και 27 Νοεμβρίου 2015, Αθήνα, Ελλάδα.
  30. Δήμητρα Ζ. Λαντζουράκη, Θάλεια Τσιάκα, Χαράλαμπος Προεστός, Παναγιώτης Ζουμπουλάκης και **Βασιλεία Ι. Σινάνογλου\*** (2015). Προσδιορισμός της αντιοξειδωτικής δράσης και των φαινολικών συστατικών σε διαφορετικές ποικιλίες ροδιών (*Punica granatum* L.) και οίνους με φασματοφωτομετρικές μεθόδους, GC-MS και HPLC-PDA-ESI-MSn τεχνικές ανάλυσης. «ΗΜΕΡΕΣ ΧΗΜΕΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ 2015» Λειτουργικά τρόφιμα, 26 και 27 Νοεμβρίου 2015, Αθήνα, Ελλάδα.
  31. Κωνσταντίνος Μακρής, Δήμητρα Λαντζουράκη, Θάλεια Τσιάκα, Γιώργος Χαιρόπουλος, Μαρίνα Σοκονιέ, Χαράλαμπος Προεστός, **Βασιλεία Ι. Σινάνογλου** και Παναγιώτης Ζουμπουλάκης (2015). Σύγκριση μεθόδων εκχύλισης βιοδραστικών ενώσεων από το φυτό Λουίζα, *Lippia citriodora*. Μελέτη αντιοξειδωτικού και αντιμικροβιακού προφίλ. «ΗΜΕΡΕΣ ΧΗΜΕΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ 2015» Λειτουργικά τρόφιμα, 26 και 27 Νοεμβρίου 2015, Αθήνα, Ελλάδα.
  32. Ταγκούλη Δ., **Σινάνογλου Β.**, Λαντζουράκη Δ., Τσιάκα Θ., Χαιρόπουλος Γ., Σοκονιέ Μ., Λιούνη Μ., Ζουμπουλάκης Π. (2015). Μελέτη αντιοξειδωτικού και αντιμικροβιακού προφίλ εκχυλισμάτων οινολάσσης. «ΗΜΕΡΕΣ ΧΗΜΕΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ 2015» Λειτουργικά τρόφιμα, 26 και 27 Νοεμβρίου 2015, Αθήνα, Ελλάδα.

\*corresponding author/υπεύθυνος συγγραφέας

## ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΗ ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΑ

1. Ανάπτυξη πειραματικών μεθόδων χρωματογραφίας λεπτής στοιβάδας (TLC-HPTLC), Solid Phase Extraction (SPE) και Ιατροscan ανάλυσης (TLC-FID/FPD) για τον ποιοτικό και ποσοτικό προσδιορισμό λιπιδικών ενώσεων (Δημοσιεύσεις αριθ.1, 2, 4, 6, 8, 9, 12, 13, 14, 16-18, 20, 23, 25-28, 36; Ανακοινώσεις διεθνών συνεδρίων 1-5, 9, 16-19, 21-23, 26-29, 33-35, 38, 57, 59, 60; Ανακοινώσεις ελληνικών συνεδρίων 2, 4, 6, 17, 18, 20-22).
2. Εφαρμογή μεθόδων φασματομετρίας μάζας (LC-MS, LC-MS/MS): (electron spray, electron ionization, chemical ionization) με στόχο την ταυτοποίηση και μελέτη της δομής λιπιδικών μορίων (τριγλυκεριδίων, φωσφο- και φωσφονολιπιδίων, καροτενοειδών) φαινολικών ενώσεων και πεπτιδίων (Δημοσιεύσεις 2, 3, 4, 8, 30, 37, 38; Ανακοινώσεις διεθνών συνεδρίων 4, 31, 32, 37, 43, 49, 50, 53, 55, 64; Ανακοινώσεις ελληνικών συνεδρίων 30).
3. Ανάπτυξη πειραματικών μεθόδων αέριας χρωματογραφίας (GC-FID) και φασματοφωτομετρίας μάζας (GC - MS) για τον ποιοτικό και ποσοτικό προσδιορισμό λιπαρών οξέων, στερολών, φαινολικών ενώσεων και κυκλικών διπεπτιδίων (Δημοσιεύσεις αριθ.1, 2, 4, 6, 8, 9, 11, 12-14, 16-18, 20, 23, 25-29, 31, 34, 36, 38; Ανακοινώσεις διεθνών συνεδρίων 1, 3-5, 9, 16-21, 21-23, 26-29, 31-35, 37-39, 43, 47, 48, 51, 53, 57-60, 62, 63, 65, 67; Ανακοινώσεις ελληνικών συνεδρίων 2, 11, 15, 17, 18, 20-23, 25-26, 28, 30).

4. Ανάπτυξη κλαστικών και σύγχρονων (μικροκύματα, υπέρηχοι) πειραματικών μεθόδων εκχύλισης λιπιδικών ενώσεων, φυσικών αντιοξειδωτικών και κυκλικών διπεπτιδίων από φυσικά προϊόντα και χημικός χαρακτηρισμός τους (Δημοσιεύσεις αριθ. 5, 15, 19, 21, 22, 24, 27, 28, 30-33; Ανακοινώσεις διεθνών συνεδρίων 6, 12, 13, 20, 31-33, 36-38, 40-43, 47, 52, 56, 59, 60, 62, 64, 65-67; Ανακοινώσεις ελληνικών συνεδρίων 7, 9, 10, 20, 25, 27, 28-30).
5. Εφαρμογή πειραματικών μεθόδων μέτρησης της αντιοξειδωτικής και αντιριζικής δράσης φυσικών αντιοξειδωτικών (Δημοσιεύσεις αριθ. 5, 15, 21, 22, 24, 30, 32, 35, 38; Ανακοινώσεις διεθνών συνεδρίων 6, 12, 13, 20, 36-38, 40, 43-46, 50, 64; Ανακοινώσεις ελληνικών συνεδρίων 7, 9, 10, 24, 29, 30).
6. Εφαρμογή πειραματικών μεθόδων μέτρησης της αντιμικροβιακής δράσης φυσικών αντιοξειδωτικών και λιπιδικών εκχυλισμάτων (Δημοσιεύσεις αριθ. 5, 15, 24, 28, 30; Ανακοινώσεις διεθνών συνεδρίων 6, 12, 13, 20, 43, 45; Ανακοινώσεις ελληνικών συνεδρίων 7, 9, 10, 27).
7. Εφαρμογή και ανάπτυξη μεθόδων HPLC χρωματογραφίας για την ανάλυση λιπιδικών ενώσεων (φωσφολιπιδίων, τοκοφερολών και καροτενοειδών) και φαινολικών ενώσεων (φαινολικά οξέα, φλαβονοειδή, κλπ.). (Δημοσιεύσεις αριθ. 2, 5, 9, 19, 22, 24, 29; Ανακοινώσεις διεθνών συνεδρίων 5, 6, 9, 12, 13-15, 26, 35, 56; Ανακοινώσεις ελληνικών συνεδρίων 7, 9, 10, 23).
8. Ακτινοβόληση τροφίμων και διεξαγωγή χημικών αναλύσεων πριν και μετά την ακτινοβόληση. (Δημοσιεύσεις αριθ. 6, 7, 10, 11, 17, 28, 31; Ανακοινώσεις διεθνών συνεδρίων 7, 8, 10, 11, 14, 15, 29, 30, 33, 36, 41, 47, 54, 58, 65; Ανακοινώσεις ελληνικών συνεδρίων 3-6, 8, 11).
9. Εφαρμογή και ανάπτυξη μεθόδων NMR φασματοσκοπίας για την ανάλυση λιπιδικών ενώσεων (φωσφολιπιδίων, αρσενολιπιδίων) και φαινολικών ενώσεων (Δημοσιεύσεις αριθ. 17, 28, 31; Ανακοινώσεις διεθνών συνεδρίων 29, 30, 41, 64, 65).
10. Μέτρηση οργανοληπτικών χαρακτηριστικών (χρώμα, μηχανική υφή, υφή εικόνας). (Δημοσιεύσεις αριθ. 6, 7, 10, 11, 14, 17, 28; Ανακοινώσεις διεθνών συνεδρίων 7, 8, 10, 20, 28, 33, 57, 61, 67; Ανακοινώσεις ελληνικών συνεδρίων 3-6, 8, 11, 19, 21).
11. Εφαρμογή και ανάπτυξη μεθόδων ποιοτικής και ποσοτικής PCR και μεθόδων Elisa για την ανίχνευση γενετικά τροποποιημένων τροφίμων και αλλεργιογόνων συστατικών των τροφίμων. (Δημοσιεύσεις αριθ. 6, 7, 17; Ανακοινώσεις διεθνών συνεδρίων 8, 11, 12, 15; Ανακοινώσεις ελληνικών συνεδρίων 3, 8, 11, 14).
12. Εφαρμογή μεθόδων φασματοφωτομετρίας ορατού-υπεριώδους και υπέρυθρου για την ποιοτική και ποσοτική ανάλυση οργανικών ενώσεων και ατομικής απορρόφησης για την ποιοτική και ποσοτική ανάλυση μετάλλων και βαρέων μετάλλων. (Δημοσιεύσεις αριθ. 2, 4, 5, 6, 8, 12, 15, 21, 22, 24, 27, 30, 32, 33, 35, 36, 38; Ανακοινώσεις διεθνών συνεδρίων 1-4, 6, 9, 12, 13, 20, 31-32, 35-36, 40-43, 52, 59, 64, 66; Ανακοινώσεις ελληνικών συνεδρίων 7, 9, 10, 12, 19, 24).
13. Εφαρμογή της στατιστικής ανάλυσης για την ανάπτυξη μοντέλων για την ταξινόμηση και τον έλεγχο της διατροφικής αξίας προϊόντων τροφίμων. (Δημοσιεύσεις αριθ. 23, 28, 33, 34, 38; Ανακοινώσεις διεθνών συνεδρίων 25, 41-42, 52, 54, 57, 61-67; Ανακοινώσεις ελληνικών συνεδρίων 17, 22, 29, 30).

## **ΕΞΕΙΔΙΚΕΥΣΗ ΣΤΗ ΧΡΗΣΗ ΑΝΑΛΥΤΙΚΩΝ ΣΥΣΚΕΥΩΝ**

Ο Εργαστηριακός εξοπλισμός του Εργαστηρίου Ενόργανης Χημικής Ανάλυσης περιλαμβάνει αναλυτικές συσκευές τελευταίας τεχνολογίας, οι οποίες υποστηρίζουν την εκπαιδευτική και ερευνητική μου δραστηριότητα. Είμαι υπεύθυνη για τη λειτουργία και χρήση των συσκευών αυτών, για την εκπαίδευση προπτυχιακών και μεταπτυχιακών φοιτητών στη λειτουργία και χρήση τους, όπως και για την τακτική συντήρηση και αναβάθμισή τους. Συγκεκριμένα έχω εξιδεικευτεί στις εξής αναλυτικές συσκευές:

1. Αεριοχρωματογράφος με ανιχνευτή FID (Agilent 6890 Series Gas Chromatograph, Agilent Technologies, USA).
2. Ανάλυτης Iatroscan (Iatroscan MK-6 TLC / FID - FPD Analyser) (Iatron, Tokyo, Japan).
3. Αέριος Χρωματογράφος με Φασματογράφο Μάζας (GC-MS) QP2010 Series (Shimadzu USA MANUFACTURING, Inc., Kyoto, Japan).
4. Πολωσίμετρο D-Polarimeter (Atago, Japan).
5. Φασματοφωτόμετρο ορατού απλής δέσμης ψηφιακό (Spectro 23, Digital Spectrophotometer, Labomed, Inc., USA).
6. Φασματοφωτόμετρο ορατού-υπεριώδους απλής δέσμης ψηφιακό (UV Visible Spectrophotometer, UV mini-1240, Shimadzu Corporation, Kyoto, Japan).
7. Φασματοφωτόμετρο ορατού-υπεριώδους διπλής δέσμης ψηφιακό (Shimadzu, UV-210, Bausch & Lomb).
8. Φασματοφωτόμετρο ορατού-υπεριώδους διπλής δέσμης με δυνατότητα σαρώσεως φάσματος (Hitachi U-3210, Hitachi).
9. Φασματοφωτόμετρο υπερύθρου (Spectrum RXI FT-IR, Perkin-Elmer Instruments, U.K.).
10. Φθορισμόμετρο εφοδιασμένο με σειρά φίλτρων διεγέρσεως (Filter-Fluorimeter LS-2, Perkin-Elmer Lab., England).
11. Φλογοφωτόμετρο (Flame Photometer RFP 7, Jenway).
12. Φασματοφωτόμετρο ατομικής απορροφήσεως διπλής δέσμης (Atomic Absorption Spectrophotometer 2380, Perkin Elmer Instruments, U.K.).
13. Χρωματομέτρο τροφίμων Minolta CR-400 (Konica, Minolta).
14. Σύστημα φασματοφωτομέτρου επαγωγικής σύζευξης (ICP) OPTIMA 2100DV.
15. Υγρός Χρωματογράφος (HPLC – LC 20AD) (Shimadzu USA MANUFACTURING, Inc., Kyoto, Japan) με ανιχνευτή ορατού-υπεριώδους (SPD-20A UV-Vis Detector).
16. Rotary evaporator (BUCHI, Model R-210)
17. Αντλία κενού BUCHI, Model V-700
18. Solid-phase extraction (SPE) system
19. Θερμοζυγός Kern για τον προσδιορισμό υγρασίας τροφίμων.

#### **ΜΕΛΕΤΕΣ HACCP-ISO**

1. Μελέτη και ανάπτυξη σχεδίου HACCP και ISO όπως και καθορισμός των διαδικασιών τήρησης των συστημάτων αυτών σε ελαιουργικά προϊόντα (ελαιόλαδα, σπορέλαια, μαργαρίνες, μαγειρικά λίπη, κλπ) για τη « Μινέρβα » Ελαιουργική.
2. Μελέτη και ανάπτυξη σχεδίου HACCP και ISO όπως και καθορισμός των διαδικασιών τήρησης των συστημάτων αυτών σε εμφιαλωμένο νερό για τη Ζυθοποιία « Μύθος » Α.Ε.
3. Μελέτη και ανάπτυξη σχεδίου HACCP σε προϊόντα με βάση τη ζύμη (κατεψυγμένες γεμιστές πίτες αλμυρές και γλυκές όλων των ειδών) για τη βιομηχανία με την επωνυμία «Τράπεζα Γεύσης Α.Ε.

## ΜΕΛΕΤΕΣ ΣΕ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΑ ΘΕΜΑΤΑ

1. Προτάσεις για το εκπαιδευτικό σύστημα (2007).  
<http://www.eex.gr/Doclib1/ekpaideutiko%20systima.pdf>

### ΞΕΝΕΣ ΓΛΩΣΣΕΣ – Η/Υ

- Αγγλικά (Πολύ καλή γνώση)
- Γαλλικά (Καλή γνώση)
- Προγράμματα Η/Υ (Πολύ καλή γνώση): Microsoft Office (Word, Excel, Power Point), Στατιστικά Προγράμματα (SPSS, Statistica), Προγράμματα Χημείας (IsisDraw, ChemDraw).

## ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΕΣ ΚΑΙ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΟΡΓΑΝΩΣΕΙΣ

1. Μέλος της Ένωσης Ελλήνων Χημικών
2. Μέλος της Συντακτικής Επιτροπής του επιστημονικού περιοδικού «Χημικά Χρονικά» που εκδίδει η Ένωση Ελλήνων Χημικών (2014-2015).
3. Μέλος της Συνέλευσης των Αντιπροσώπων (ΣΤΑ) της Ένωσης Ελλήνων Χημικών (2013 έως σήμερα).
4. Μέλος του 11μελούς συμβουλίου του τμήματος Παιδείας και Χημικής Εκπαίδευσης της Ένωσης Ελλήνων Χημικών για διάρκεια 4 ετών (2004-2008).
5. Μέλος του 9μελούς συμβουλίου του τμήματος Παιδείας και Χημικής Εκπαίδευσης της Ένωσης Ελλήνων Χημικών από 10/2011.
6. Πρόεδρος του τμήματος Παιδείας και Χημικής Εκπαίδευσης της Ένωσης Ελλήνων Χημικών, κατά το 2006.
7. Αντιπρόεδρος του τμήματος Παιδείας και Χημικής Εκπαίδευσης της Ένωσης Ελλήνων Χημικών, από 05/2007 έως 05/2008.
8. Μέλος του τμήματος Τροφίμων της Ένωσης Ελλήνων Χημικών
9. Μέλος του Ελληνικού Φόρουμ Λιπιδίων (Greek Lipid Forum), Μέλους της Euro Fed Lipid.
10. Μέλος της οργανωτικής επιτροπής και του προεδρείου της ημερίδας με θέμα την «Υποβάθμιση του μαθήματος της Χημείας στο Λύκειο» τον 11/2002.
11. Μέλος της οργανωτικής επιτροπής και του προεδρείου του 13ο Επιμορφωτικού Σεμιναρίου Διδακτικής της Χημείας, 6-7 Δεκεμβρίου 2003, Αθήνα, Ελλάδα.
12. Συμμετοχή στο Προεδρείο του 5ου Διεθνούς Συνεδρίου τεχνολογίας Τροφίμων, 9 - 11 Μαρτίου 2007, Θεσσαλονίκη, Ελλάδα.
13. Μέλος της οργανωτικής επιτροπής και του προεδρείου του 16ο Επιμορφωτικού Σεμιναρίου Διδακτικής της Χημείας με θέμα «Η ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑ ΤΗΣ ΧΗΜΕΙΑΣ – ΤΟ ΠΑΡΟΝ ΚΑΙ ΤΟ ΜΕΛΛΟΝ» 1-2 Δεκεμβρίου 2007, Αθήνα, Ελλάδα.
14. Επιμέλεια έκδοσης των πρακτικών του 16ο Επιμορφωτικού Σεμιναρίου Διδακτικής της Χημείας με θέμα «Η ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑ ΤΗΣ ΧΗΜΕΙΑΣ – ΤΟ ΠΑΡΟΝ ΚΑΙ ΤΟ ΜΕΛΛΟΝ» 1-2 Δεκεμβρίου 2007, Αθήνα, Ελλάδα.
15. Μέλος της οργανωτικής επιτροπής του 4ου Πανελληνίου Συνεδρίου ΣΥΓΧΡΟΝΕΣ ΤΑΣΕΙΣ ΣΤΟΝ ΤΟΜΕΑ ΤΩΝ ΛΙΠΙΔΙΩΝ. Ελληνικό Φόρουμ Επιστήμης και Τεχνολογίας Λιπιδίων (Greek Lipid Forum) Μέλος της Euro Fed Lipid. Θεσσαλονίκη 6 Ιουνίου 2011.
16. Μέλος της επιστημονικής επιτροπής του 5ου Πανελληνίου Συνεδρίου ΣΥΓΧΡΟΝΕΣ ΤΑΣΕΙΣ ΣΤΟΝ ΤΟΜΕΑ ΤΩΝ ΛΙΠΙΔΙΩΝ. Ελληνικό Φόρουμ



- Επιστήμης και Τεχνολογίας Λιπιδίων (Greek Lipid Forum) Μέλος της Euro Fed Lipid. Αθήνα 29 - 30 Μαρτίου 2013, Χαροκόπειο Πανεπιστήμιο.
17. Μέλος της επιστημονικής επιτροπής του 6ου Πανελληνίου Συνεδρίου ΣΥΓΧΡΟΝΕΣ ΤΑΣΕΙΣ ΣΤΟΝ ΤΟΜΕΑ ΤΩΝ ΛΙΠΙΔΙΩΝ. Ελληνικό Φόρουμ Επιστήμης και Τεχνολογίας Λιπιδίων (Greek Lipid Forum) Μέλος της Euro Fed Lipid. Αθήνα 11 - 12 Ιουνίου 2015, Εθνικό Ίδρυμα Ερευνών.
  18. Μέλος της οργανωτικής επιτροπής του International Conference “Science in Technology” SCinTE 2015, Αθήνα 5-7 Νοεμβρίου 2015, Εθνικό Ίδρυμα Ερευνών.
  19. Μέλος της οργανωτικής επιτροπής του Συνεδρίου «ΗΜΕΡΕΣ ΧΗΜΕΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ 2015» με θέμα: «Λειτουργικά τρόφιμα», Αθήνα 26 και 27 Νοεμβρίου 2015, Αμφιθέατρο ΤΕΙ Αθήνας.