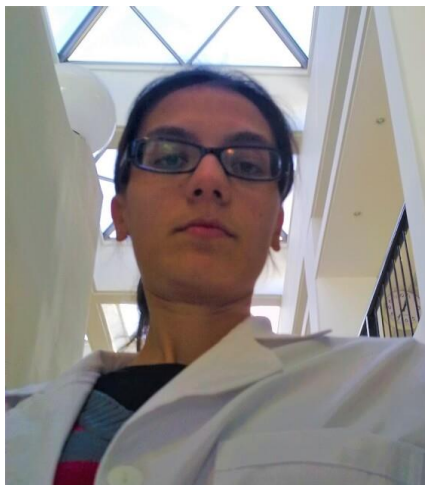


# Βιογραφικό Σημείωμα



## Προσωπικά Στοιχεία



## Δήμητρα Δημητρέλλου

Επίκουρη Καθηγήτρια  
Επιστήμη και Τεχνολογία Γάλακτος και  
Γαλακτοκομικών Προϊόντων

*Ταχυδρομική  
Διεύθυνση:*

Τμήμα Επιστήμης & Τεχνολογίας Τροφίμων  
Ιόνιο Πανεπιστήμιο  
28100 Αργοστόλι - Κεφαλονιά

*e-mail:*

**dimitrellou@ionio.gr**

<https://www.linkedin.com/in/dimitra-dimitrellou-42b6aa274/>

## Σπουδές:

**Πτυχίο Χημείας**, Τμήμα Χημείας, Πανεπιστήμιο Πατρών.

**Πτυχίο Τεχνολογίας Τροφίμων**, Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων, ΤΕΙ Πελοποννήσου.

Βεβαίωση **Οιολογικής Εκπαίδευσης**, Τμήμα Χημείας, Πανεπιστήμιο Πατρών.

**Μεταπτυχιακό Δίπλωμα Ειδίκευσης** στην «**ΒΙΟΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ**», Τμήμα Χημείας, Πανεπιστήμιο Πατρών.

**Μεταπτυχιακό Δίπλωμα Ειδίκευσης** στην «**ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΙΚΗ ΑΝΑΛΥΣΗ**», Τμήμα Χημείας, Πανεπιστήμιο Πατρών.

**Μεταπτυχιακό Δίπλωμα Ειδίκευσης** στην «**ΣΥΝΕΧΙΖΟΜΕΝΗ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ ΚΑΙ ΔΙΑ ΒΙΟΥ ΜΑΘΗΣΗ**», Ανοικτό Πανεπιστήμιο Κύπρου.

**Διδακτορικό Δίπλωμα**, Τμήμα Χημείας, Πανεπιστήμιο Πατρών.

## Μετεκπαίδευση:

09/2012

Μετεκπαίδευση για διάστημα 1 μήνα στο University of Belgrade, Institute of Food Technology and Biochemistry, Faculty of Agriculture, Belgrade-Zemun 11080, Serbia (υπό την επίβλεψη των Professor V. Nedović, Assistant Professor T. Petrović) και University of Belgrade, Department of Biochemical Engineering and Biotechnology,

Faculty of Technology and Metallurgy, Belgrade 11000, Serbia (υπό την επίβλεψη της Professor S. Dimitrijević-Branković) σε θέματα μικροενθυλάκωσης προβιοτικών και βιοενεργών συστατικών (extrusion & spray drying).

**Επαγγελματική εμπειρία:**

- 02/2021 – σήμερα Επικουρη Καθηγήτρια, Τμήμα Επιστήμης & Τεχνολογίας Τροφίμων, Ιόνιο Πανεπιστήμιο.
- 01/10/2016 – 31/03/2017 Πρακτική άσκηση στην εταιρεία QSDC «Σύμβουλοι Ποιότητας & Αειφορικής Ανάπτυξης», Καλαμάτα.
- 01/08/2009 – 31/10/2009 Αναλυτής στο εργαστήριο της AXAIA CLAUSS ΠΟΙΟΤΙΚΗ ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ Α.Ε. στα πλαίσια πρακτικής άσκησης.
- 04/2006 – 02/2021 Ελεύθερος επαγγελματίας «Υπηρεσίες Έρευνας στη Χημεία».

**Συμμετοχή σε Ερευνητικά Προγράμματα:**

- 04/2006 – 03/2008 Παν/μιο Πατρών, Τμήμα Χημείας, Εργαστήριο Χημείας και Βιοτεχνολογίας Τροφίμων. Ως ερευνήτρια χημικός στα πλαίσια του ερευνητικού προγράμματος ΠΕΠ Δυτικής Ελλάδος «ΔΕΛ\_13: Παραγωγή ξηρών αρχικών καλλιεργειών με πρώτη ύλη το τυρόγαλα για παραγωγή τροφίμων», με συμμετοχή της γαλακτοβιομηχανίας ΑΒΙΓΑΛ Α.Ε. Θέση: Ερευνήτης.
- 01/02/2012 – 31/01/2015 Δημοκρίτειο Παν/μιο Θράκης, ως ερευνήτρια χημικός στα πλαίσια του ερευνητικού προγράμματος «Παραγωγή Νέων Προβιοτικών Τροφίμων: Έρευνα Αντικαρκινικών Ιδιοτήτων». Ενίσχυση Μεταδιδακτόρων Ερευνητών. Θέση: Επιστ. Υπεύθυνος – Κύριος Ερευνητής, Μεταδιδάκτορας Ερευνητής.
- 18/03/2015 – 10/10/2015 Πανεπιστήμιο Πατρών, ως ερευνήτρια χημικός στα πλαίσια του ερευνητικού προγράμματος ΑΡΙΣΤΕΙΑ ΙΙ - «Νάνο και μικρο-βιοτεχνολογία κυτταρίνης: Ζυμώσεις σε εξαιρετικά χαμηλές θερμοκρασίες για παραγωγή τροφίμων». Θέση: Μεταδιδάκτορας Ερευνητής.
- 01/02/2019 – 31/10/2021 Επιχειρησιακό Πρόγραμμα «Ανταγωνιστικότητα Επιχειρηματικότητα και Καινοτομία 2014- 2020», Πράξη «Ερευνητική Υποδομή για την Ανάπτυξη Βιοδιεργασιών Τροφίμων και την Εκμετάλλευση Καινοτομιών – Food Innovation RI» MIS 5027222. Φορέας Χρηματοδότησης Υπουργείο Παιδείας, Έρευνας και Θρησκευμάτων, Επ. Υπεύθυνος: Μ. Κανελλάκη, 11/2018-10/2021. Τμήμα Χημείας Πανεπιστήμιο Πατρών. Θέση: Μεταδιδάκτορας Ερευνητής.
- 17/04/2019 – 30/09/2019 Ερευνώ, Δημιουργώ, Καινοτομώ Ά κύκλος, «Καινοτόμα Λειτουργικά Τρόφιμα: Ανάπτυξη, Παραγωγή, Χαρακτηρισμός, Ιδιότητες-iFUNFoods» MIS 5032806. Φορέας Χρηματοδότησης ΕΥΔΕ-ΕΤΑΚ. Επ. Υπεύθυνος: Ι. Κουρκουτάς, Τμήμα Μοριακής Βιολογίας και Γενετικής, Δημοκρίτειο Πανεπιστήμιο Θράκης. Θέση: Μεταδιδάκτορας Ερευνητής.
- 26/02/2020 – 30/01/2021 «Καινοτόμες ακινητοποιημένες λειτουργικές αρχικές καλλιέργειες: Χαρακτηρισμός και εφαρμογή στην παραγωγή νέων τροφίμων με δυναμικά ευεργετικά οφέλη
- 11/10/2021 – 31/03/2022

χρησιμοποιώντας αγροτικά απόβλητα- iFUNcultures». Φορέας Χρηματοδότησης ΕΛΙΔΕΚ. Επ. Υπεύθυνος: Ι. Κουρκουτάς, Τμήμα Μοριακής Βιολογίας και Γενετικής, Δημοκρίτειο Πανεπιστήμιο Θράκης. Θέση: Ερευνητής.

**Διδακτική εμπειρία:**

**Τριτοβάθμια εκπαίδευση**

- 02/2021-σήμερα Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Ιόνιο Πανεπιστήμιο.  
Προπτυχιακά μαθήματα: Ποσοτική Χημεία, Επιστήμη και Τεχνολογία Γάλακτος και Γαλακτοκομικών Προϊόντων, Επιστήμη και Τεχνολογία Κρέατος, Ιχθυηρών και Προϊόντων τους.
- 02/2023-σήμερα Συμμετοχή στο Μεταπτυχιακό Πρόγραμμα Ειδίκευσης «Τρόφιμα, Διατροφή και Μικροβίωμα», του Τμήματος Ιατρικής, του Δημοκρίτειου Πανεπιστημίου Θράκης.
- 10/2018 – 09/2020 Απόκτηση Ακαδημαϊκής Διδακτικής Εμπειρίας σε Νέους Επιστήμονες Κατόχους Διδακτορικού στο Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης. Ακαδημαϊκό έτος 2018-2019. Υλοποίηση των μαθημάτων του τμήματος «Γεωπονίας»: 1. N327E Οργανοληπτικός Έλεγχος Τροφίμων, Επιλογής, Χειμερινό εξάμηνο, 2. N301Y Χημεία Τροφίμων II, Υποχρεωτικό, Χειμερινό εξάμηνο, 3. N328E Διαχείριση Νερού και Αποβλήτων Βιομηχανιών Τροφίμων, Επιλογής, Εαρινό εξάμηνο, στο πλαίσιο του επιστημονικού πεδίου της θέσης 9-2 με τίτλο: «Επιστήμη Τροφίμων». Ακαδημαϊκό έτος 2019-2020. Υλοποίηση των μαθημάτων του τμήματος «Γεωπονίας»: 1. N327E Οργανοληπτικός Έλεγχος Τροφίμων, Επιλογής, Χειμερινό εξάμηνο, 2. N303Y Ανάλυση Τροφίμων, Υποχρεωτικό, Χειμερινό εξάμηνο, 3. N328E Διαχείριση Νερού και Αποβλήτων Βιομηχανιών Τροφίμων, Επιλογής, Εαρινό εξάμηνο, στο πλαίσιο του επιστημονικού πεδίου της θέσης 9-3 με τίτλο: «Επιστήμη Τροφίμων».
- 02/2018 – 06/2018 Επιστημονικός συνεργάτης (σύμβαση εργασίας Ιδιωτικού Δικαίου Ορισμένου Χρόνου) στο Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων του ΤΕΙ Πελοποννήσου, 4 ώρες/εβδομάδα (Ε) «Χημεία Τροφίμων».
- 10/2006 – 06/2012 Εκπαίδευση προπτυχιακών φοιτητών σε εργαστηριακές ασκήσεις στα πλαίσια του προπτυχιακού προγράμματος του τμήματος Χημείας του Πανεπιστημίου Πατρών (συνολικά 278 ώρες διδασκαλίας).
- 03/2010 – 08/2010 Διδάσκουσα με βάση το Π.Δ. 407/80 στην βαθμίδα του **Λέκτορα** στο *Τμήμα Μοριακής Βιολογίας και Γενετικής* του Δημοκρίτειου Πανεπιστημίου Θράκης στο μάθημα «Εφαρμοσμένη Βιοτεχνολογία» με 3 ώρες διδασκαλίας εβδομαδιαίως για το εαρινό εξάμηνο του ακαδημαϊκού έτους 2009-2010.
- 10/2005 – 05/2009 Εκπαίδευση μεταπτυχιακών φοιτητών στα μεταπτυχιακά εργαστηριακά μαθήματα του Διακρατικού Διατμηματικού MSc in Food Biotechnology “Advanced Exercises of Food Chemistry and Biotechnology I” και “Advanced Exercises of Food Chemistry and Biotechnology II” (συνολικά 210 ώρες διδασκαλίας).

## ΜΕΡΟΣ Β΄

### ΣΥΓΓΡΑΦΙΚΟ ΕΡΓΟ

34 δημοσιεύσεις σε διεθνή περιοδικά με κριτές, 6 κεφάλαια σε συλλογικούς τόμους, 45 ανακοινώσεις σε διεθνή και εθνικά συνέδρια, από τις οποίες 6 περιλήψεις είναι δημοσιευμένες σε διεθνή επιστημονικά περιοδικά, σημειώσεις και εργαστηριακά εγχειρίδια.

#### ΑΝΑΛΥΤΙΚΟ ΣΥΓΓΡΑΦΙΚΟ ΕΡΓΟ

##### A. Μονογραφίες (5)

1. **Δημητρέλλου, Δ.** (2003). Χρήση βιολογικών και χημικών μεθόδων στην απομόνωση και τυποποίηση ζυμοτικών μικροβιακών στελεχών. Πτυχιακή Εργασία, Τμήμα Χημείας, Πανεπιστήμιο Πατρών.
2. **Δημητρέλλου, Δ.** (2005). Λυοφιλωμένο κεφίρ ως αρχική καλλιέργεια στην παραγωγή τυριού τύπου μυζήθρας – Freeze-dried kefir yeast as starter culture in mizithra-type cheese production. Μεταπτυχιακή εργασία (ΜΔΕ Βιοτεχνολογία Τροφίμων), Τμήμα Χημείας, Πανεπιστήμιο Πατρών.
3. **Δημητρέλλου, Δ.** (2009). Χρήση ελεύθερων και ακινητοποιημένων βιοκαταλυτών σε υγρή και ξηρή μορφή ως προβιοτικές καλλιέργειες στην παραγωγή παραδοσιακών ελληνικών τυριών. Διδακτορική διατριβή, Τμήμα Χημείας, Πανεπιστήμιο Πατρών.
4. **Δημητρέλλου, Δ.** (2014). Εκτίμηση των επιπτώσεων του ατυχήματος στο Chernobyl σε <sup>137</sup>Cs στο έδαφος και σε τρόφιμα διαφορετικών γεωγραφικών περιοχών της Ελλάδας. Μεταπτυχιακή εργασία (ΜΔΕ Περιβαλλοντική Ανάλυση), Τμήμα Χημείας, Πανεπιστήμιο Πατρών.
5. **Δημητρέλλου, Δ.** (2017). Παρασκευή γιαουρτιού με χρήση ακινητοποιημένων γαλακτοβακίλλων. Πτυχιακή εργασία, Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων, Τεχνολογικό Εκπαιδευτικό Ίδρυμα Πελοποννήσου.

##### B. Δημοσιεύσεις σε διεθνή επιστημονικά περιοδικά με κριτές (34)

1. **Dimitrellou, D.,** Kourkoutas, Y., Banat, I.M., Marchant, R., Koutinas, A.A. (2007). Whey cheese production using freeze-drying kefir co-culture as a starter. *Journal of Applied Microbiology*, 103, 1170 – 1183. <https://doi.org/10.1111/j.1365-2672.2007.03337.x>
2. Tsaousi, K., **Dimitrellou, D.,** Koutinas, A.A. (2008). Low-temperature thermal drying of *Saccharomyces cerevisiae* starter culture for food production. *Food Chemistry*, 110, 547 – 553. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2008.02.041>
3. **Dimitrellou, D.,** Tsaousi, K., Kourkoutas, Y., Panas, P., Kanellaki, M., Koutinas, A.A. (2008). Fermentation efficiency of thermally-dried immobilized kefir on casein as starter culture. *Process Biochemistry*, 43, 1323 – 1329. <https://doi.org/10.1016/j.procbio.2008.07.017>
4. **Dimitrellou, D.,** Kandyli, P., Kourkoutas, Y., Koutinas, A.A., Kanellaki, M. (2009). Evaluation of thermally-dried *Kluyveromyces marxianus* as baker's yeast. *Food Chemistry*, 115, 691 – 696. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2008.12.050>
5. Koutinas, A.A., Papapostolou, H., **Dimitrellou, D.,** Kopsahelis, N., Katechaki, E., Bekatorou, A. Bosnea, L.A. (2009). Whey valorization: a complete and novel technology development for dairy industry starter culture production. *Bioresource Technology*, 100, 3734 – 3739. <https://doi.org/10.1016/j.biortech.2009.01.058>
6. **Dimitrellou, D.,** Kourkoutas, Y., Koutinas, A.A., Kanellaki, M. (2009). Thermally-dried immobilized kefir on casein as starter culture in dried-whey cheese production. *Food Microbiology*, 26, 809 – 820.

<https://doi.org/10.1016/j.fm.2009.05.006>

7. Koutinas, A.A., Bekatorou, A., Katechaki, E., **Dimitrellou, D.**, Kopsahelis, N., Papapostolou, H., Panas, P., Sideri, K., Kallis, M., Bosnea, L.A., Koliopoulos, D., Sotiropoulos, P., Panteli, A., Kourkoutas, Y., Kanellaki, M., Soupioni, M. (2010). Scale-up of thermally dried kefir production as starter culture for hard-type cheese making: an economic evaluation. *Applied Biochemistry and Biotechnology*, 160, 1734 – 1743. <https://doi.org/10.1007/s12010-009-8645-5>
8. **Dimitrellou, D.**, Kandyliis, P., Mallouchos, A., Komaitis, M., Koutinas, A.A., Kourkoutas, Y. (2010). Effect of freeze-dried kefir culture on proteolysis in Feta-type and Whey-cheeses. *Food Chemistry*, 119, 795 – 800. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2009.06.052>
9. Kandyliis, P., **Dimitrellou, D.**, Koutinas, A.A. (2012). Winemaking by barley supported yeast cells. *Food Chemistry*, 130, 425-431. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2011.07.060>
10. Sidira, M., Saxami, G., **Dimitrellou, D.**, Santarmaki, V., Galanis, A., Kourkoutas, Y. (2013). Monitoring survival of *Lactobacillus casei* ATCC 393 in probiotic yoghurts using an efficient molecular tool. *Journal of Dairy Science*, 96, 3369-3377. <https://doi.org/10.3168/jds.2012-6343>
11. Kandyliis, P., **Dimitrellou D.**, Lymnaiou P., Koutinas, A.A. (2014). Freeze dried *Saccharomyces cerevisiae* cells immobilized on potato pieces for low-temperature winemaking. *Applied Biochemistry Biotechnology*, 173, 716-730. <https://doi.org/10.1007/s12010-014-0885-3>
12. **Dimitrellou, D.**, Kandyliis, P., Sidira, M., Koutinas, A.A., Kourkoutas, Y. (2014). Free and immobilized *Lactobacillus casei* ATCC 393 on whey protein as starter cultures for probiotic Feta-type cheese production. *Journal of Dairy Science*, 97, 4675-4685. <https://doi.org/10.3168/jds.2013-7597>
13. **Dimitrellou, D.**,\* Kandyliis, P., Kourkoutas, Y., Koutinas, A.A., Kanellaki, M. (2015). Cheese production using kefir culture entrapped in milk proteins. *Applied Biochemistry Biotechnology*, 176, 213-230. <https://doi.org/10.1007/s12010-015-1568-4>
14. Tiptiri-Kourpeti, A., Spyridopoulou, K., Santarmaki, V., Aindelis, G., Tompoulidou, E., Lamprianidou, E., Saxami, G., Ypsilantis, P., Simopoulos, C., Kotsianidis, I., Galanis, A., Kourkoutas, Y., **Dimitrellou, D.**, Chlichlia, K. (2016). *Lactobacillus casei* exerts antiproliferative effects accompanied by apoptotic cell death and upregulation of TRAIL in colon carcinoma cells. *PLoS One*. 11(2): e0147960. <https://doi.org/10.1371/journal.pone.0147960>
15. **Dimitrellou, D.**,\* Kandyliis, P., Kourkoutas, Y. (2016). Effect of cooling rate, freeze-drying, and storage on survival of free and immobilized *Lactobacillus casei* ATCC 393. *LWT-Food Science and Technology*, 69, 468-473. <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2016.01.063>
16. **Dimitrellou, D.**,\* Kandyliis, P., Petrović, T., Dimitrijević-Branković, S., Lević, S., Nedović, V., Kourkoutas, Y. (2016). Survival of spray dried microencapsulated *Lactobacillus casei* ATCC 393 in simulated gastrointestinal conditions and fermented milk. *LWT-Food Science and Technology*, 71, 169-174. <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2016.03.007>
17. Marinaki, E., Kandyliis, P., **Dimitrellou, D.**, Zakyntinos, G., Varzakas, T. (2016) Probiotic yogurt production with *Lactobacillus casei* and prebiotics. *Current Research in Nutrition and Food Science*, 4, 48-53. <http://dx.doi.org/10.12944/CRNFSJ.4.Special-Issue-October.07>
18. Terpou, A., Gialleli, A-I., Bekatorou, A., **Dimitrellou, D.**, Ganatsios, V., Barouni, E., Koutinas, A.A., Kanellaki, M. (2017). Sour milk production by wheat bran supported probiotic biocatalyst as starter culture. *Food and Bioprocess Processing*, 101, 184-192. <https://doi.org/10.1016/j.fbp.2016.11.007>
19. Gialleli, A-I., Ganatsios, V., Terpou, A., Kanellaki, M., Bekatorou, A., Koutinas, A.A., **Dimitrellou, D.** (2017).

- Technological development of brewing in domestic refrigerator using freeze-dried raw materials. *Food Technology and Biotechnology*, 55(3), 325-332. <https://doi.org/10.17113%2Fftb.55.03.17.4907>
20. **Dimitrellou, D.,\*** Kandyliis, P., Kourkoutas, Y., Kanellaki, M. (2017). Novel probiotic whey cheese with immobilized lactobacilli on casein. *LWT*, 86, 627-634. <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2017.08.028>
  21. **Dimitrellou, D.,\*** Salamoura, C., Kontogianni, A., Katsipi, D., Kandyliis, P., Zakyntinos, G., Varzakas, T. (2019). Effect of milk type on the microbiological, physicochemical and sensory characteristics of probiotic fermented milk. *Microorganisms*, 7(9), 274. <https://doi.org/10.3390/microorganisms7090274>
  22. **Dimitrellou, D.,\*** Kandyliis, P., Lević, S., Petrović, T., Ivanović, S., Nedović, V., Kourkoutas, Y. (2019). Encapsulation of *Lactobacillus casei* ATCC 393 in alginate capsules for probiotic fermented milk production. *LWT*, 116, 108501. <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2019.108501>
  23. **Dimitrellou, D.,\*** Kandyliis, P., Kourkoutas, Y. (2019). Assessment of freeze-dried immobilized *Lactobacillus casei* as probiotic adjunct culture in yogurts. *Foods*, 8(9), 374. <https://doi.org/10.3390/foods8090374>
  24. **Dimitrellou, D.,** Solomakou, N., Kokkinomagoulos, E., Kandyliis, P. (2020). Yogurts supplemented with juices from grapes and berries. *Foods*, 9(9), 1158. <https://doi.org/10.3390/foods9091158>
  25. Kandyliis, P., Bekatorou, A., **Dimitrellou, D.,** Plioni, I., Giannopoulou, K. (2021). Health promoting properties of cereal vinegars. *Foods*, 10, 344 <https://doi.org/10.3390/foods10020344>
  26. **Dimitrellou, D.,** Kandyliis, P., Kokkinomagoulos, E., Hatzikamari, M., Bekatorou, A. (2021). Emmer-based beverage fortified with fruit juices. *Applied Sciences*, 11, 3116 <https://doi.org/10.3390/app11073116>
  27. Kandyliis, P., **Dimitrellou, D.,** Moschakis, T. (2021). Recent applications of grapes and their derivatives in dairy products. *Trends in Food Science & Technology*, 114, 696-711. <https://doi.org/10.1016/j.tifs.2021.05.029>
  28. Kandyliis, P., **Dimitrellou, D.,** Gousi, M., Kordouli, E., Kanellaki, M. (2021). Effect of immobilization support and fermentation temperature on beer and fermented milk aroma profiles. *Beverages*, 7, 47. <https://doi.org/10.3390/beverages7030047>
  29. Nelios, G., Santarmaki, V., Pavlatou, C., **Dimitrellou, D.,** & Kourkoutas, Y. (2022). New wild-type *Lacticaseibacillus rhamnosus* strains as candidates to manage type 1 diabetes. *Microorganisms*, 10(2), 272. <https://doi.org/10.3390/microorganisms10020272>
  30. Kalogeropoulou, A., Plioni, I., **Dimitrellou, D.,** Soupioni, M., Nigam, P. S., Kanellaki, M., & Koutinas, A. A. (2022). Biosynthesis of fuel-grade ethanol from cellobiose by a cell-factory of non-GMO *Saccharomyces cerevisiae*/starch-gel-cellulase. *Fuel*, 313, 122986. <https://doi.org/10.1016/j.fuel.2021.122986>
  31. Plioni, I., Kalogeropoulou, A., **Dimitrellou, D.,** Kandyliis, P., Kanellaki, M., Nigam, P. S., Koutinas, A. A. (2022). Effect of cellulose crystallinity modification by starch gel treatment for improvement in ethanol fermentation rate by non-GM yeast cell factories. *Bioprocess and Biosystems Engineering*, 45, 783-790. <https://doi.org/10.1007/s00449-022-02706-y>
  32. Kalogeropoulou, A., Plioni, I., **Dimitrellou, D.,** Nigam, P. S. N., Kanellaki, M., & Koutinas, A. (2022). One-step hydrolysis ethanol fermentation of cellobiose and pinewood-cellulose by cell factories of non-GMO *saccharomyces cerevisiae* using kissiris and  $\gamma$ -alumina as support. *BAOJ Microbiology*, 6(1), 1-8.
  33. Bontzolis, C., Plioni, I., **Dimitrellou, D.,** Boura, K., Kanellaki, M., Nigam, P. S., & Koutinas, A. (2022). Isolation of antimicrobial compounds from aniseed and techno-economic feasibility report for industrial-scale application. *International Journal of Food Science & Technology*, 57(8), 5155-5163. <https://doi.org/10.1111/jifs.15824>
  34. Plioni, I., Kalogeropoulou, A., **Dimitrellou, D.,** Kandyliis, P., Nigam, P. S., Kanellaki, M., & Koutinas, A. A. (2023).

Ethanol from cellulose and cellobiose of woody-substrates in a single stage of 3-combined-bioprocesses employing a non-GM yeast cell-factory. *Biocatalysis and Agricultural Biotechnology*, 50, 102733. <https://doi.org/10.1016/j.bcab.2023.102733>

### Γ. Κεφάλαια σε συλλογικούς τόμους (6)

1. Kandyli, P., **Dimitrellou, D.**, Kourkoutas, Y. (2008). Microbial implications in production of safe and high-quality cheese products with emphasis to traditional Greek cheeses. In *Microbial Implication for Safe and Qualitative Food Products* ed. Psarianos, C. and Kourkoutas, Y. pp. 35–50. Trivandrum, Kerala, India: Research Signpost.
2. **Δημητρέλλου, Δ.**, Κανδύλης, Π., Μπεζιρτζόγλου, Ε., Κουτίνας, Α., Κανελλάκη, Μ., Κουρκουτάς, Ι. (2009). Αξιολόγηση της θερμικά αποξηραμένης ακινητοποιημένης καλλιέργειας kefir σε καζεΐνη ως αρχική καλλιέργεια στην παραγωγή ξηρού τυριού τυρογάλακτος. Δημοκρίτειο Πανεπιστήμιο Θράκης: Επιστημονική Επετηρίδα του Τμήματος Δασολογίας και Διαχείρισης Περιβάλλοντος και Φυσικών Πόρων, Τόμος 2ος (pp. 35–50). Εκδοτικός Οίκος Αδελφών Κυριακίδη Α.Ε.
3. Sidira, M., **Dimitrellou, D.**, Kanellaki, M., Kourkoutas, Y. (2010). Volatile compounds of probiotic fermented sausages produced using immobilized *L. casei* on wheat. In: Ho, C-T.; Mussinan, C.J., Shahidi, F., Tratras Contis, E. Recent advances in food and flavor chemistry. Food flavors and encapsulation, health benefits, analytical methods and molecular biology of functional foods, RSC Publishing, Cambridge, UK, (pp.178-184).
4. **Dimitrellou, D.**, Sidira, M., Charalampopoulos, D., Ypsilantis, P., Galanis, A., Simopoulos, C., Kourkoutas, Y. (2015). Effect of cell immobilization on properties of presumptive probiotics. Chapter 14 in the book “Emerging and Traditional Technologies for Safe, Healthy and Quality Food”. Ed. V. Nedović, P. Raspor, J. Lević, V. Tumbas Šaponjac, G. V. Barbosa-Cánovas, pp 257-268, Springer International Publishing Switzerland.
5. Varzakas, T., Kandyli, P., **Dimitrellou, D.**, Salamoura, C., Zakyntinos, G., & Proestos, C. (2018). Innovative and fortified food: Probiotics, prebiotics, GMOs, and superfood. In Preparation and Processing of Religious and Cultural Foods. Ed. Eqab Ali & Nina Naquiah, Woodhead Publishing. p. 67-129.
6. **Dimitrellou, D.**, Santarmaki, V., Nikolaou, A., Mitropoulou, G., Kandyli, P., Kourkoutas, Y. (2022). Chapter 9. Encapsulated/Immobilized biocatalysts for production of dairy products. In *Encapsulation in Food Processing and Fermentation*. Eds. Steva Lević, Viktor Nedović, Branko Bugarski, CRC Press. p. 220-254. <https://doi.org/10.1201/9780429324918>

### Α. Περιλήψεις εργασιών σε διεθνή συνέδρια δημοσιευμένες σε διεθνή επιστημονικά περιοδικά (6)

1. Bezirtzoglou, E., Alexopoulos, A., **Dimitrellou, D.**, Theodoridou, I., Koutinas, A., Kourkoutas, Y. (2008). Microbial risk assessment in the beverage industry during experimental exploitation of *Klebsiella oxytoca*. 13<sup>th</sup> International Congress on Infectious Diseases, Kuala Lumpur, Malaysia, 19-22 June, 2008. *International Journal of Infectious Diseases*, 12s1, e208 – e209.
2. Kandyli P., **Dimitrellou D.**, Kourkoutas Y. (2012). Evaluation of immobilized *Lactobacillus casei* ATCC 393 on whey protein as starter culture in probiotic Feta-type cheese production. International Conference and Exhibition on Probiotics. San Antonio, USA, 19-21 November 2012. Oral presentation. *Journal of Food Processing and Technology*, 3(10), 73.
3. **Dimitrellou, D.**, Kandyli, P., Kourkoutas, Y. (2014). Freeze dried apple and casein supported biocatalysts for probiotic dairy products production. European Biotechnology Congress, May 15-18, Lecce, Italy. Poster presentation. *Journal of Biotechnology*, 185S (2014) S78–S79.

4. **Dimitrellou, D.**, Kandyli, P., Kourkoutas, Y. (2014). Physicochemical and microbiological characteristics of probiotic yogurts produced with immobilized cells. European Biotechnology Congress, May 15-18, Lecce, Italy. Poster presentation. *Journal of Biotechnology*, 185S (2014) S79.
5. Tiptiri Kourpeti, A., Aindelis, G., Spyridopoulou, K., Santarmaki, V., Tompoulidou, E., Saxami, G., Simopoulos, C., Ypsilantis, P., Galanis, A., Kourkoutas, I., **Dimitrellou, D.**, Chlichlia, K. Antiproliferative effects of *Lactobacillus casei* ATCC 393 against colon carcinoma. European Biotechnology Congress, May 7-9, Bucharest, Romania. Poster presentation. *Journal of Biotechnology*, 208 (2015) S83.
6. **Dimitrellou, D.**, Ganatsios, V., Bekatorou, A., Koutinas, A., Kanellaki, M. (2016). Production and characterization of tubular cellulose from solid wastes of food industry for low temperature beer production. 9<sup>th</sup> Congress of FEBiotech-BAC 2015. July 8-10, 2015, Salamanca, Spain. Poster presentation. *New Biotechnology*, 33, 430.

#### **E. Ανακοινώσεις σε συνέδρια (45)**

1. Kourkoutas, Y., Chorianopoulos, N., **Dimitrellou, D.**, Nychas, G-J.E., Koutinas, A.A. (2006). Incorporation of the bacteriocin producing strain *Leuconostoc mesenteroides* L124 in kefir microflora. 2<sup>nd</sup> International Congress on Bioprocesses in Food Industries. ICBF-2006. Patras, Greece, 18–21 June, (pp. 143–144). Poster Presentation.
2. **Dimitrellou, D.**, Kandyli, P., Kanellaki, M., Koutinas, A.A., Kourkoutas, Y. (2007). Evaluation of thermally-dried immobilized kefir on casein as a starter for whey-cheese production. International Conference on New Horizons in Biotechnology (NHBT-2007). Nist, Trivandrum, India. 26-29 November (p. 248). Poster Presentation.
3. Kourkoutas, Y., Alexopoulos, A., **Dimitrellou, D.**, Theodoridou, I., Koutinas, A.A., Bezirtzoglou, E. (2007). Bioconversion of brewer's spent grains to bioethanol using an environmentally isolated strain of *Klebsiella oxytoca*. International Conference on New Horizons in Biotechnology (NHBT-2007). Nist, Trivandrum, India. 26-29 November (p. 138). Poster Presentation.
4. Kourkoutas, Y., **Dimitrellou, D.**, Chorianopoulos, N., Nychas, G-J.E., Koutinas, A.A. (2007). Effect of microbial association of freeze-dried kefir co-culture and *Leuconostoc mesenteroides* L124 on bacteriocin production. 9<sup>o</sup> Συνέδριο Κύπρου-Ελλάδας «Χημεία και Αειφόρος Ανάπτυξη». Κύπρος 28-30 Απριλίου. Poster Presentation.
5. **Dimitrellou, D.**, Tziakou, Z., Kourkoutas, Y., Koutinas, A.A., Kanellaki, M. (2008). Effect of thermally-dried immobilized on casein kefir starter culture on microbial association during maturation of dried whey cheese. 4<sup>th</sup> International Biotechnology Forum. IGBF-2008. Athens, Greece, 2–3 February. Poster Presentation.
6. **Dimitrellou, D.**, Kandyli, P., Kourkoutas, Y., Kanellaki, M., Koutinas, A.A. (2008). Valorization of whey through thermal dried whey-cheese kefir starter culture production. 2nd International Conference on Engineering for Waste Valorisation. WasteEng 2008. University of Patras, Greece, 3-5 June. Poster Presentation.
7. Koutinas, A.A., Papapostolou, H., **Dimitrellou, D.**, Bekatorou, A., and Kopsahelis, N. (2008). Whey Valorization: A complete and novel technology development for starter cultures production employed in dairy industry. 2nd International Conference on Engineering for Waste Valorisation. WasteEng 2008. University of Patras, Greece, 3-5 June. Oral presentation.
8. **Dimitrellou, D.**, Kandyli, P., Kourkoutas, Y., Koutinas, A.A., Kanellaki, M. (2008). Effect of different thermally-dried starter cultures on maturation of dried whey cheese. 1st Greek Scientific Conference for the milk and its products. National Dairy Committee of Greece, Athens, Greece, 9-10 October, (pp. 596). Poster Presentation.
9. **Δημητρέλλου, Δ.**, Κουτίνης, Α.Α. Κανελλάκη, Μ., Κουρκουτάς, Ι. (2009). Αξιολόγηση της θερμικά αποξηραμένης ακινητοποιημένης καλλιέργειας kefir σε καζεΐνη ως αρχική καλλιέργεια στην παραγωγή ξηρού τυριού τυρογάλακτος. 2<sup>ος</sup> Διεθνής Διαγωνισμός Ερευνητικών Εργασιών σε θέματα Επιστήμη και Τεχνολογία Τροφίμων Ασφάλεια



Τροφίμων. Αθήνα. Poster Presentation (Διακρίθηκε στις 20 πρώτες εργασίες).

10. **Dimitrellou D.**, Kandyli P., Sidira M., Galanis A., Kourkoutas Y., Kanellaki M. (2011). Immobilized *Lactobacillus casei* ATCC 393 on whey protein as starter culture in probiotic Feta-type cheese production with enhanced protein content. IDF-International Symposium on Sheep, Goat & other non-Cow Milk. Athens, Greece, 16-18 May. Poster Presentation.
11. **Dimitrellou D.**, Kandyli P., Kourkoutas Y., Koutinas A.A. (2011). Evaluation of immobilized kefir on casein and whey protein as starter culture in production of Feta-type cheese with enhanced protein content. IDF-International Symposium on Sheep, Goat & other non-Cow Milk. Athens, Greece, 16-18 May. Poster Presentation.
12. **Dimitrellou, D.**, Sidira, M., Saxami, S., Santarmaki, V., Kanellaki, M., Galanis, A., Kourkoutas, Y. (2012). Probiotic yoghurt production using immobilized *Lactobacillus casei* on prebiotic supports. 6th Central European Congress on Food, CEFood, 23-26 May, Novi Sad, Serbia (p. 428). Poster presentation.
13. **Dimitrellou D.**, Kandyli P., Kourkoutas Y. (2012). Immobilized *Lactobacillus casei* ATCC 393 on whey protein as starter culture in probiotic Feta-type cheese production. Effect on aroma profile. International Flavour Conference XIII. Porto Cheli, Greece, 29 May – 1 June. Poster Presentation.
14. **Dimitrellou, D.**, Kandyli, P., Sidira, M., Galanis, A., Koutinas, A.A., Kourkoutas, Y. (2012). Probiotic feta-type cheese production by free or immobilized *Lactobacillus casei* ATCC 393 on whey protein. 5th International Conference on Industrial Bioprocesses, IFIB-2012, Taipei, Taiwan, 7-10 October (p. 316).
15. **Dimitrellou, D.**, Kandyli, P., Kourkoutas, Y., Kanellaki, M. (2012). Feta-type cheese with kefir entrapped in milk proteins. 5th International Conference on Industrial Bioprocesses, IFIB-2012, Taipei, Taiwan, 7-10 October (p. 334).
16. Tiptiri-Kourpeti, A., Iliaki, S., Simoglou-Karali, C., **Dimitrellou, D.**, Karoutsou, M., Santarmaki, V., Ypsilantis, P., Simopoulos, C., Kourkoutas Y., Chlichlia, K. (2013). Anti-cancer properties of *Lactobacillus casei*: Inhibition of growth of colon adenocarcinoma cells in vitro and in vivo. 35th Scientific Conference of Hellenic Association for Biological Sciences, Nafplio, May 23-25 (p. 350-351). Poster Presentation.
17. **Dimitrellou D.**, Kandyli P., Levic S., Petrovic T., Dimitrijevic-Brankovic S., Nedovic V., Kourkoutas Y. (2013). Survival of microencapsulated *Lactobacillus casei* ATCC 393 under simulated gastrointestinal conditions. International Symposium on Microencapsulation. Pamplona, Spain, 9-11 September (p.151). Poster presentation.
18. **Dimitrellou, D.**, Sidira, M., Ypsilantis P., Charalampopoulos, D., Saxami, G., Galanis, A., Simopoulos, C., Kourkoutas, Y. (2014). Probiotic Properties of Immobilized *Lactobacillus casei* ATCC 393. Anaerobe, Chicago, USA, 28 June-1 July (p. 162).
19. **Dimitrellou, D.**, Kandyli, P., Kourkoutas, Y. (2014). Physicochemical and microbiological characteristics of probiotic yogurts produced with freeze dried immobilized cells on casein. 14<sup>th</sup> International Nutrition & Diagnostics Conference, September 2-5, Prague, Czech Republic (p.101). Poster presentation. (Among 10 best posters)
20. **Dimitrellou, D.**, Kandyli, P., Sidira, M., Kourkoutas, Y. (2014). Assessment of freeze-dried immobilized *Lactobacillus casei* ATCC 393 on probiotic yoghurt production. 2014 Annual Conference & Exhibition. Functional Foods, Nutraceuticals, Natural Health Products, and Dietary Supplements, October 14-17, Istanbul, Turkey (p. 245). Poster presentation.
21. **Dimitrellou, D.**, Kandyli, P., Kourkoutas, Y. (2014). Probiotic fermented milk with freeze dried immobilized *Lactobacillus casei* ATCC 393 cells on apples pieces. Natural resources, green technology & sustainable development. November 25-28, Zagreb, Croatia (p. 71). Poster presentation.
22. Tompoulidou, E., Giorgalli, M., Tiptiri-Kourpeti, A., Aindelis, G., Spyridopoulou, K., Santarmaki, V., Saxami, G.,

- Galanis, A., Kourkoutas, Y., **Dimitrellou, D.**, Chlichlia, K. (2015). *Lactobacillus casei*-induced anti-proliferative and pro-apoptotic effect against colon cancer cells: Identification of molecular targets. 37th Scientific Conference of Hellenic Association for Biological Sciences, Volos, Greece, 21-23 May (p. 384-385).
23. **Dimitrellou, D.**, Ganatsios, V., Bekatorou, A., Koutinas, A., Kanellaki, M. (2015). Production and characterization of tubular cellulose from solid wastes of food industry for food engineering. International Conference on Chemical and Biochemical Engineering. July 20-22, Paris, France. Poster presentation.
24. **Dimitrellou, D.**, Papaefthymiou, H., Zagana, E. (2015) Spatial and vertical distribution of <sup>137</sup>Cs in a Greek area following the Chernobyl nuclear reactor accident. International Conference Environmental Radioactivity, Thessaloniki, Greece, September 21-25. Poster presentation.
25. **Dimitrellou, D.**, Ganatsios, V., Bekatorou, A., Koutinas, A., Kanellaki, M. (2015). Utilization of solid wastes of food industry to produce biocatalysts for fermentations at extremely low temperatures. 15th International Nutrition and Diagnostics Conference (INDC 2015) Prague, Czech Republic, October 5 – 8. Poster presentation.
26. Terpou, A., **Dimitrellou, D.**, Ganatsios, V., Kanellaki, M., Bekatorou, A., Koutinas, A. (2015). Wheat bran based probiotic biocatalysts in dairy industry. International Conference on Advances in Bioprocess Technology, Biospectrum 2015, Tiruvalla, Kerala, India, November 26-28. (p. 59), Oral presentation.
27. Kanellaki, M., **Dimitrellou, D.**, Ganatsios, V., Barouni, E., Gialleli, A.-I., Terpou, A., Bekatorou, A., Koutinas, A. (2015). Cellulose nano and micro biotechnology: Extremely low temperature fermentations for food production. International Conference on Advances in Bioprocess Technology, Biospectrum 2015, Tiruvalla, Kerala, India, November 26 – 28. (p. 45), Oral presentation.
28. Marinaki, E., Kandyliis, P., **Dimitrellou, D.**, Zakyntinos, G., Varzakas, T. (2016) Probiotic yogurt production with *Lactobacillus casei* and prebiotics. 1st International Multidisciplinary Conference on Nutraceuticals and Functional Foods, Kalamata Greece, July 7-9. Poster presentation.
29. **Dimitrellou, D.**, Papaefthymiou, H., Zagana, E. (2016) <sup>137</sup>Cs activity concentration in potatoes from a Greek contaminated area after the Chernobyl accident. 2<sup>nd</sup> International Conference on Radioecological Concentration Processes (50 years later), Seville, Spain, November 6-9. Poster presentation.
30. **Dimitrellou, D.**, Kandyliis, P., Kourkoutas, Y., Kanellaki, M. (2017) Novel whey cheese production by casein supported lactobacilli. 6<sup>th</sup> International Congress on Food Technology, Athens, Greece, March 18-19. Poster presentation (P07).
31. **Dimitrellou D.**, Kandyliis P., Lević S., Petrović T., Dimitrijević-Branković S., Nedović V., Kourkoutas Y. (2017) Encapsulation of *Lactobacillus casei* ATCC 393 in alginate beads and evaluation of their survival under simulated gastrointestinal conditions. 6<sup>th</sup> International Congress on Food Technology, Athens, Greece, March 18-19. Poster presentation (P08).
32. Kandyliis P., **Dimitrellou D.**, Koutinas, A.A. (2017) Wine making by cells immobilized on starchy supports. 6<sup>th</sup> International Congress on Food Technology, Athens, Greece, March 18-19. Poster presentation (P119).
33. Plioni I., **Dimitrellou D.**, Kandyliis P., Bekatorou A., Kanellaki M., Koutinas A.A. (2019) A cell factory of *Saccharomyces cerevisiae* without genetic modification to ferment cellobiose. 8<sup>th</sup> International Forum on Industrial Bioprocessing, Miri, Sarawak, Malaysia, May 1-5. Poster presentation.
34. Koutinas A.A., Plioni I., Panagopoulos V., Drosos A., Boura K., **Dimitrellou D.**, Dima A., Bosnea L., Kandyliis P., Soupioni M., Kanellaki M. (2019) Cell factories and biocatalysts for additional bio-processing in the same batch without cloning. 8<sup>th</sup> International Forum on Industrial Bioprocessing, Miri, Sarawak, Malaysia, May 1-5. Oral

presentation.

35. Plioni I., **Dimitrellou D.**, Kandyli P., Bekatorou A., Kanellaki M., Koutinas A.A. (2019) A novel cell factory for combined bioprocesses. 12<sup>th</sup> International Scientific and Professional Conference “With Food to Health”, Osijek, Croatia, October 24-25. Poster Presentation. (Best Poster)
36. Koutinas A.A., Panitsa A., Kanellaki M., Bekatorou A., Dima A., Boura K., **Dimitrellou D.**, Plioni I., Panagopoulos V., Drosos A., Kandyli P. (2019) Novel and matured biotechnologies in food bio-processing based on micro and nano tubular cellulose. 4<sup>th</sup> International Conference on Sustainable Energy & Environmental Challenges (IV SEEC). Nagpur, Maharashtra, India, November 27-29. Oral Presentation.
37. Plioni I., Petsi T., Dima A., **Dimitrellou D.**, Kandyli P., Bekatorou A., Kanellaki M., Koutinas A.A. (2019) Improving cell factory of *S. cerevisiae* to ferment cellobiose and cellulose in one batch. 4<sup>th</sup> International Conference on Sustainable Energy & Environmental Challenges (IV SEEC). Nagpur, Maharashtra, India, November 27-29. Oral Presentation.
38. Kokkinomagoulos E., Kandyli P., **Dimitrellou D.**, Hatzikamari M. (2020). Fortification of emmer based fermented beverages with juices from grapes and berries. ISEKI e-conference “Food Quality and Texture in Sustainable Production and Healthy Consumption”, Austria, 18-19 November. Poster presentation.
39. Kandyli P., **Dimitrellou, D.** (2021). Yogurts and emmer-based beverages fortified with juices from grapes and berries. International Conference on Biotechnology for Sustainable Agriculture, Environment and Health (BSAEH-2021), Jaipur, India, 04-08 April. Short oral presentation and poster.
40. Prodromidis P., Wagner J., Charitou G., Kokkinomagoulos E., Kandyli P, **Dimitrellou D.**, Biliaderis C.G., Moschakis T. (2021). Effect of whey protein microparticles on the rheology and microstructure of fat-free yoghurt formulations. 9<sup>th</sup> International Conference on Bioprocessing (IBA-IFIBiop 2021) Coahuila, México, September 12-15. Poster Short Oral Presentation.
41. Panagopoulos V., Drosos A., Kalogeropoulou, Dima A., Boura K., Plioni I., Panitsa A., Petsi Th., Botzolis A., **Dimitrellou D.**, Soupioni, M., Kanellaki M., Koutinas A.A. (2022) Bioconversion of Different Raw Materials for Bioethanol Production Using Cell Factories. EUBCE 2022, 30<sup>th</sup> European Biomass Conference and Exhibition, 9-12 May. Poster Presentation.
42. Panitsa A., Plioni I., Petsi Th., Bontzolis Ch. D., Panagopoulos V., Drosos A., **Dimitrellou D.**, Dima A., Boura K., Bekatorou A., Kanellaki M., Koutinas A. A. (2022) Carbohydrate nanotubes production as carriers for drug delivery. 30<sup>th</sup> European Biomass Conference and Exhibition, 9-12 May. Poster Presentation.
43. Somalou, P., **Dimitrellou, D.**, Giokari, V., Panas, P., Kourkoutas, Y. (2022) Developing functional food ingredients using immobilized presumptive probiotic *Pediococcus acidilactici* cells. FoodMicro 2022, Next Generation Challenges in Food Microbiology, 28-31 August, Athens. Poster Presentation.
44. Mitropoulou, G., Nikolaou, A., Nelios, G., **Dimitrellou, D.**, Kourkoutas, Y. (2022) *Lactocaseibacillus rhamnosus* as potential preservative agent in functional grape juices. FoodMicro 2022, Next Generation Challenges in Food Microbiology, 28-31 August, Athens. Poster Presentation.
45. Prodromidis, P., Styliou, V., Tsiligianni, E., Lappa, I.K., **Dimitrellou, D.**, Kandyli, P., Moschakis, T., & Biliaderis, C.G. (2023). Using plant-based complex coacervates to encapsulate probiotic cells in bakery products. 21<sup>st</sup> Gums & Stabilisers for the Food Industry Conference, June 06-09, Thessaloniki, Greece. Poster presentation.