

ΒΙΟΓΡΑΦΙΚΟ ΣΗΜΕΙΩΜΑ Δρ. Ιλιάδα Λάππα

Γεωπόνος (MSc, PhD)

 <https://orcid.org/0000-0001-6652-8084>

<https://www.scopus.com/authid/detail.uri?authorId=56688632400>

Email: lappalida@gmail.com, lappalida@ionio.gr

ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ

Διδακτορικό Δίπλωμα στις Γεωπονικές Επιστήμες

Τίτλος Διδακτορικής Διατριβής: *Έλεγχος της παραγωγής ωχρατοξίνης A σε στελέχη *Aspergillus carbonarius* από ελληνικές ποικιλίες σταφυλιών μέσω μελέτης της γονιδιακής έκφρασης υπό την επίδραση διαφορετικών οικοφυσιολογικών παραγόντων.*

Ημερομηνία επιτυχούς υποστήριξης 05.06.2018 (Βαθμός: Άριστα)

Εργαστήριο Βιοτεχνολογίας και Μικροβιολογίας Τροφίμων

Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής Ανθρώπου

Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών

Μεταπτυχιακό Δίπλωμα Ειδίκευσης στην Επιστήμη και Τεχνολογία Τροφίμων και Διατροφή του Ανθρώπου.

Κατεύθυνση: “Συστήματα Διαχείρισης Ποιότητας και Διασφάλισης Υγιεινής Τροφίμων”. Βαθμός: Άριστα.

Τίτλος μεταπτυχιακής μελέτης: *Διερεύνηση της μικροχλωρίδας της Στάκας: Ταυτοποίηση βακτηρίων με την πρωτεομική τεχνολογία της φασματοσκοπίας μαζών (Maldi-Tof MS).* Ημερομηνία επιτυχούς υποστήριξης 20.06.2012

Εργαστήριο Γαλακτοκομίας

Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής Ανθρώπου

Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών

Πτυχίο Γεωπονίας (MSc) με ειδίκευση στην Επιστήμη Ζωικής Παραγωγής και Υδατοκαλλιεργειών (24.10.2009)

Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών

ΚΑΤΑΡΤΙΣΗ

Τεχνικές στη μοριακή μικροβιολογία (10/2011-02/2012)

Laboratory of Biochemistry and Microbiology

School of Science

Ghent University, Belgium

Μοριακές τεχνικές στη μικροβιολογία τροφίμων (05-07/2015)

Laboratory of Food Microbiology

Department of Agricultural, Forest and Food Science

Universita Delgi Studi di Torino

ΣΥΜΜΕΤΟΧΗ ΣΕ ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ

10.03.2021 – 31.07.2023

Συμμετοχή στο πρόγραμμα:

«Υποδομή εφαρμογών μικροβιώματος σε συστήματα τροφίμων - *FOODBIOMES*»

Ιόνιο Πανεπιστήμιο

5.10.2021 – 15.12.22

Συμμετοχή στο πρόγραμμα:

«Μεσογειακότητα: Επιχειρηματικό πλεονέκτημα για την ανάπτυξη και προώθηση παραδοσιακών και καινοτόμων προϊόντων των Ιονίων Νήσων»

Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών–Ιόνιο Πανεπιστήμιο

01.05.2020 – 27.8.2022

Συμμετοχή στο πρόγραμμα:

«Τα μνημειακά δάση του Ιονίου ως κοιτίδες βιοποικιλότητας και υψηλής διατροφολογικής αξίας μακρομυκικών: χαρτογράφηση, καταγραφή, αξιολόγηση, δικτύωση, διατήρηση και αειφορική αξιοποίηση» *Panas*

Ιόνιο Πανεπιστήμιο

09.03.2020 - 30.06.2020

Συμμετοχή στο πρόγραμμα:

«*Chemical building blocks from versatile MSW biorefinery - PERCAL*»

Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών

1.02.2019 – 31.10.21

Συμμετοχή στο πρόγραμμα:

«Ανάπτυξη καινοτόμων προϊόντων βιο-οικονομίας για τη βιομηχανία τροφίμων μέσω της αξιοποίησης βιομηχανικών παραπροϊόντων - *RI*»

Ιόνιο Πανεπιστήμιο

15.04.2018 – 14.07.2020

Συμμετοχή στο πρόγραμμα:

«Αξιοποίηση αποβλήτων τυροκομείων για την παραγωγή προϊόντων υψηλής προστιθέμενης αξίας – *Whey4Value*»

Ιόνιο Πανεπιστήμιο

22.09.2017 – 30.12.2019

Συμμετοχή στο πρόγραμμα:

«Ποιοτική αναβάθμιση τοπικών οίνων των Ιονίων Νήσων με χρήση γηγενών ζυμών»

Ιόνιο Πανεπιστήμιο

01.08.2018 – 31.12.2019

Συμμετοχή στο πρόγραμμα:

«Αξιοποίηση των υπολειμμάτων οινοποίησης για τη παραγωγή πρώτων υλών υψηλής προστιθέμενης αξίας για τη βιομηχανία τροφίμων, καλλυντικών και παραφαρμακευτικών ειδών»

Ιόνιο Πανεπιστήμιο

01.09.2018 – 31.12.2018

Συμμετοχή στο πρόγραμμα:

«Διερεύνηση βιοδραστικών και υγαιοπροστατευτικών ουσιών του ελαιολάδου των Ιονίων Νήσων»

Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Ιόνιο Πανεπιστήμιο

21.01.2014 – 13.09.2015

Απασχόληση στην ερευνητική δράση 'ΑΡΙΣΤΕΙΑ' με τίτλο έργου:

“Σχεδιασμός και ανάπτυξη καινοτόμων εργαλείων για την ανίχνευση ωχρατοξινογόνων μυκήτων σε οινοποιήσιμα και επιτραπέζια σταφύλια *FUNGAL PROGNOSIS*”

Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών

1.11.2013 – 31.12.2013

Συμμετοχή στο έργο:

“Ολοκληρωμένη προσέγγιση στην ενίσχυση της ποιότητας και της ασφάλειας των έτοιμων προς κατανάλωση νωπών προϊόντων”

Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών

ΔΙΔΑΚΤΙΚΗ ΕΜΠΕΙΡΙΑ

2013 – 2016 : Επικουρικό έργο για 6 ακαδημαϊκά εξάμηνα στα εργαστήρια :

Μικροβιολογία Τροφίμων Ι και Μικροβιολογία Τροφίμων ΙΙ, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών

2017 – 2018 : Μάθημα: «Ειδική Ζωοτεχνία» (υποχρεωτικό μάθημα του Δ' εξαμήνου, θεωρία και εργαστήριο) & «Βιοτεχνολογία Τροφίμων» (υποχρεωτικό μάθημα του Δ' εξαμήνου, θεωρία)

2018 – 2019 : Μάθημα: «Ειδική Ζωοτεχνία» (υποχρεωτικό μάθημα του Δ' εξαμήνου, θεωρία και εργαστήριο) & «Βιοτεχνολογία Τροφίμων» (υποχρεωτικό μάθημα του Δ' εξαμήνου, θεωρία)

2019 – 2020 : Μαθήματα: «Ποιοτικός και Οργανοληπτικός Έλεγχος Τροφίμων» (μάθημα επιλογής του Ζ' εξαμήνου, θεωρία) & «Βιοχημεία Τροφίμων» (υποχρεωτικό μάθημα του Γ' εξαμήνου, θεωρίας και εργαστήριο)

2020 – 2021 : Μαθήματα: «Ποιοτικός και Οργανοληπτικός Έλεγχος Τροφίμων» (μάθημα επιλογής του Ζ' εξαμήνου, θεωρία) & «Βιοχημεία Τροφίμων» (υποχρεωτικό μάθημα του Γ' εξαμήνου, θεωρίας και εργαστήριο)

2021 – 2022 : Μαθήματα: «Ποιοτικός και Οργανοληπτικός Έλεγχος Τροφίμων» (μάθημα επιλογής του Ζ' εξαμήνου, θεωρία) & «Βιοχημεία Τροφίμων» (υποχρεωτικό μάθημα του Γ' εξαμήνου, θεωρίας και εργαστήριο)

2022 – 2023 : Μαθήματα: «Ποιοτικός και Οργανοληπτικός Έλεγχος Τροφίμων» (μάθημα επιλογής του Ζ' εξαμήνου, θεωρία) & «Βιοχημεία Τροφίμων» (υποχρεωτικό μάθημα του Γ' εξαμήνου, θεωρίας και εργαστήριο)

2023 – 2024 : **Μάθημα** «Ενζυμολογία» (μάθημα επιλογής του ΣΤ' εξαμήνου, θεωρία)

2024 – 2025 : **Μάθημα** «Υγιεινή Τροφίμων» (μάθημα επιλογής του Ε' εξαμήνου, θεωρία)

ΥΠΟΤΡΟΦΙΕΣ

Ίδρυμα Κρατικών Υποτροφιών (ΙΚΥ) _ 2011-2012

ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΕΙΣ

Certificate of Proficiency _University of Michigan (2007)

First certificate in English _University of Cambridge (2002)

Diplôme d'Etudes en Langue Française (DELF) 1er Degré _Ministère Français de l'education (2002)

ECDL (2009) Microsoft Office, Windows Environment, Internet

ΣΥΓΓΡΑΦΙΚΟ ΕΡΓΟ

Δημοσιεύσεις σε έγκριτα διεθνή επιστημονικά περιοδικά

1. **Lappa, I.K.**, Natsia, A., Alimpoumpa, D., Stylianopoulou, E., Prapa, I., Tegopoulos, K., Pavlatou, C., Skavdis, G., Papadaki, A., Nikolaos Kopsahelis, N., **2024**. Novel probiotic candidates in artisanal Feta-type Kefalonian cheese: Unveiling a still-undisclosed biodiversity. *Probiotics and Antimicrobial Proteins*. doi.org/10.1007/s12602-024-10239-x.
2. Papadaki, A. **Lappa, I.K.**, Manikas, A.C., Pastore Carbone M.G., Natsia A., Kachrimanidou, V., Kopsahelis, N., **2024**. Grafting bacterial cellulose nanowhiskers into whey protein/essential oil film composites: Effect on structure, essential oil release and antibacterial properties of films. *Food Hydrocolloids*, 147, 109374.
3. Kachrimanidou, V., Alexandri, M., Alimpoumpa, D., **Lappa, I.K.**, Papadaki, A., and Kopsahelis N., **2023**. Biosurfactants production by LAB and emerging applications. Editor(s): Vasco Ariston de Carvalho Azevedo, Didier Montet, Spiros Paramithiotis and Ramesh Ray. *In Applied Biotechnology Reviews, Lactic Acid Bacteria as Cell Factories. Elsevier*, 335-366.
4. **Lappa, I.K.**, Kachrimanidou, V., Alexandri, M., Papadaki, A., Nikolaos Kopsahelis, N., **2022**. Novel probiotic/bacterial cellulose biocatalyst for the development of functional dairy beverage. *Microorganisms*, 1(17):2586. <https://doi.org/10.3390/foods11172586>
5. Papadaki, A., **Lappa, I.K.**, Kachrimanidou, V., Gonou-Zagou, Z., Kopsahelis, N., **2022**. *Trametes versicolor* as a Natural Source of Bioactive Compounds for the Production of Whey Protein Films with Functional Properties: A Holistic Approach to Valorize Cheese Whey. *Waste Biomass Valorization* 13, 3989–3998. <https://doi.org/10.1007/s12649-022-01874-y>
6. Papadaki, A., Kachrimanidou, V., **Lappa, I.K.**, Andriotis, H., Eriotou, E., Mandala, I., Kopsahelis, N., **2022**. Tuning the physical and functional properties of whey protein edible films: Effect of pH and inclusion of antioxidants from spent coffee grounds. *Sustainable Chemistry and Pharmacy*, 27. <https://doi.org/10.1016/j.scp.2022.100700>

7. Kachrimanidou, V., Alimpoumpa, D., Papadaki, A., **Lappa, I.K.**, Alexopoulos, K., Kopsahelis, N., **2022**. Cheese whey utilization for biosurfactant production: evaluation of bioprocessing strategies using novel *Lactobacillus* strains *Biomass Conversion and Biorefinery*. <https://doi.org/10.1007/s13399-022-02767-9>
8. **Lappa, I.K.**, Terpou, A., Bosnea, L.A., Papadaki, A., **2022**. Lactic acid bacteria and biogenic amines in food: Biological importance and human health – Chapter 10. Editor(s): Ramesh C. Ray, Spiros Paramithiotis, Vasco Ariston de Carvalho Azevedo, Didier Montet. In *Applied Biotechnology Reviews, Lactic Acid Bacteria in Food Biotechnology, Elsevier*, p. 181-194. <https://doi.org/10.1016/B978-0-323-89875-1.00010-9>
9. Papadaki, A., Manikas A.C., Papazoglou, E., Kachrimanidou, V., **Lappa, I.**, Mandala, I., Kopsahelis, N., **2022**. Whey protein films reinforced with bacterial cellulose nanowhiskers: improving edible film properties via a circular economy approach. *Submitted in Food Chemistry*, 385. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2022.132604>
10. Kachrimanidou, V., Papadaki, A., Lappa, I.K., Papastergiou, S., kleisiari, D., Kopsahelis, N., **2022**. Biosurfactant production from lactobacilli: An insight on the interpretation of prevailing assessment methods. *Applied Biochemistry and Biotechnology* 194, 882–900. <https://doi.org/10.1007/s12010-021-03686-7>
11. **Lappa, I.K.**, Kachrimanidou, V., Papadaki, A., Stamatiou, A., Ladakis, D., Eriotou, E., Kopsahelis, N., **2021**. A comprehensive bioprocessing approach to foster cheese whey valorization: on-site β -galactosidase secretion for lactose hydrolysis and sequential bacterial cellulose production. *Fermentation* 7, 184. <https://doi.org/10.3390/fermentation7030184>
12. Xagoraris, M., Oikonomou, I., Daferera, D., Kanakis, C., **Lappa I.K.**, Giotis C., Pappas, C., S., Tarantilis, P.A., Skotti, E., **2021**. Quality evaluation of winery by-products from Ionian Islands grape varieties in the concept of circular bioeconomy. *Sustainability* 13(10), 5454. <https://doi.org/10.3390/su13105454>
13. Papadaki, A., Kachrimanidou, V., **Lappa, I.K.**, Eriotou, E., Sidirokastritis, N., Kampioti, A., Kopsahelis, N., **2021**. Mediterranean Raisins/Currants as Traditional Superfoods: Processing, Health Benefits, Food Applications and Future Trends within the Bio-Economy Era. *Applied Sciences* 11(4), 1605. <https://doi.org/10.3390/app11041605>
14. **Lappa I.K.**, Gantzias, C., Manolopoulou, E., De Brandt, E., Aerts, M., Vandamme, P., Tsakalidou, E., Georgalaki, M., **2021**. MALDI-TOF MS insight into the biodiversity of Staka, the artisanal Cretan soured cream. *International Dairy Journal* 116, 104969. <https://doi.org/10.1016/j.idairyj.2020.104969>
15. **Lappa, I.K.**, Kachrimanidou, V., Pateraki, C., Koulougliotis, D., Eriotou, E., Kopsahelis, N., **2020**. Indigenous yeasts: emerging trends and challenges in winemaking. *Current Opinion in Food Science* 32, 133-143. <https://doi.org/10.1016/j.cofs.2020.04.004>
16. Skotti, E., Pappas, C., Kaiafa, M., **Lappa, I.K.**, TsitsigiannisD. I., Giotis, C., Bouchagier, P., Tarantilis, P.A., **2020**. Discrimination and Quantification of Aflatoxins in Pistachia vera Seeds Using FTIR-DRIFT Spectroscopy after their

- Treatment by Greek Medicinal and Aromatic Plants Extracts. *Food Science and Engineering* 1(1), 45-57. <https://doi.org/10.37256/fse.112020213>
17. Eriotou, E., Kopsahelis, N., **Lappa, I.**, Alimpoumpa, D., Diamanti, V., and Koulougliotis, D., **2020**. Identification of Indigenous Yeast Strains from Spontaneous Vinification of Grapes from the Red Variety Avgoustiatis Zakynthou (Ionian Islands, Greece) and Antioxidant Activity of the Produced Wine. *Journal of Food Chemistry and Nanotechnology* 6(2): 48-55 **doi: 10.17756/jfcn.2020-083**
 18. Gantzias, C., **Lappa, I.K.**, Aerts, M., Georgalaki, M., Manolopoulou, E., Papadimitriou, K., De Brandt, E., Tsakalidou, E., Vandamme, P., **2020**. MALDI-TOF MS profiling of non-starter lactic acid bacteria from artisanal cheeses of the Greek island of Naxos. *International Journal of Food Microbiology* 232, 108586. <https://doi.org/10.1016/j.ijfoodmicro.2020.108586>
 19. **Lappa, I.K.**, Dionysopoulou, A.M., Paramithiotis, S., M. Georgiadou, M., Drosinos, E.H., **2019**. Dual transcriptional profile of *Aspergillus flavus* during co-culture with *Listeria monocytogenes* and Aflatoxin B1 production: A pathogen-pathogen interaction. *Pathogens* 8(4):198. <https://doi.org/10.1016/j.ijfoodmicro.2020.108586>
 20. **Lappa, I.K.**, Papadaki A., Kachrimanidou, V., Terpou, A., Koulougliotis, D., Eriotou, E., Kopsahelis, N., **2019**. Cheese whey processing: integrated biorefinery concepts and emerging food applications. *Foods* 8(8):347. <https://doi.org/10.3390/foods8080347>
 21. Terpou, A., Papadaki, A., **Lappa I.K.**, Kachrimanidou, V., Bosnea, L.A., Kopsahelis, N., **2019**. Probiotics in food systems: Significance and emerging strategies towards improved viability and delivery of enhanced beneficial value. *Nutrients* 11(7):1591. <https://doi.org/10.3390/nu11071591>
 22. Kalli, E., **Lappa, I.K.**, Bouchagier, P., Tarantilis, P.A., Skotti, E., **2018**. Novel application and industrial exploitation of winery by-products. *Bioresources and Bioprocessing* 5:46. <https://doi.org/10.1186/s40643-018-0232-6>
 23. Natskoulis, P.I., **Lappa, I.K.**, Z. Panagou, E.Z., **2018**. Evaluating the efficacy of turbidimetric measurements as a rapid screening technique to assess fungal susceptibility to antimicrobial compounds as exemplified by the use of sodium metabisulfite. *Food Research International* 106, 1037-1041. <https://doi.org/10.1016/j.foodres.2018.01.058>
 24. **Lappa, I.K.**, Mparampouti, S., Lanza, B., Panagou, E.Z., **2018**. Control of *Aspergillus carbonarius* in grape berries by *Lactobacillus plantarum*: A phenotypic and gene transcription study. *International Journal of Food Microbiology* 275, 56-65. <https://doi.org/10.1016/j.ijfoodmicro.2018.04.001>
 25. **Lappa, I.K.**, Kizis, D., Panagou, E.Z., **2017**. Monitoring the temporal expression of genes involved in ochratoxin A production of *Aspergillus carbonarius* under the influence of temperature and water activity. *Toxins* 9, 10. <https://doi.org/10.3390/toxins9100296>
 26. **Lappa, I.K.**, Simini, E., Panagou, E.Z., **2017**. *In vitro* evaluation of essential oils against *Aspergillus carbonarius* isolates and their effects on ochratoxin A

related gene expression in synthetic grape medium. *Food Control* 73, 71-80. <https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2016.08.016>

27. **Lappa, I.K.**, Kizis, D, Natskoulis, P.I., Panagou, E.Z., **2015**. Comparative study of growth responses and screening of intra-specific OTA production kinetics by *A. carbonarius* isolated from grapes. *Frontiers in Microbiology* 6, 502. <https://doi.org/10.3389/fmicb.2015.00502>

ΣΥΜΜΕΤΟΧΗ ΣΕ ΔΙΕΘΝΗ ΣΥΝΕΔΡΙΑ

1. Alimpoumpa, D., **Lappa, I.K.**, Papadaki, A., N. Kopsahelis N., **2023**. Development of edible films as protective carriers of a novel *Lacticaseibacillus paracasei* strain isolated from Kefalonian feta-type cheese. 10th International Conference on Sustainable Solid Waste Management, Chania, Greece, 21-24 June.
2. **Lappa, I.K.**, Alimpoumpa, D., Natsia, A., Papadaki, A., Kopsahelis N., **2022**. Profiling of wild-type LAB isolated from Feta-type cheese of Kefalonia island as candidate probiotic starters. 30th International Conference of FFC, Limnos, Greece, 23-25 September.
3. **Lappa, I.K.**, Gantzias, C., Aerts, M., Georgalaki, M., Manolopoulou, E., Vandamme P., Tsakalidou, E., **2022**. Non-starter lactic acid bacteria characterization of Cretan Staka using MALDI-TOF MS. 27th International ICFMH Conference-FoodMicro, Athens, Greece, 28-31 August.
4. **Lappa, I.K.**, Albani, N., Natsia, A., Alimpoumpa, D., Papadaki, A., Kopsahelis N., **2022**. (oral presentation by Mrs Iliada Lappa). Putative probiotic features of wild-type LAB isolated from Feta-type cheese of Kefalonia island. 41st International Congress of the Society for Microbial Ecology in Health and Disease (SOMED), Alexandroupolis, Greece, 14-16 June.
5. Papadaki, A., Lekka, A., Gianaki, M., **Lappa, I.K.**, Kachrimanidou, V., Kopsahelis, N., **2022**. (oral presentation by Mrs. Papadaki). Whey protein edible films grafted with bacterial nanocellulose and essential oil: characterization and application on cheese products. 9th International Conference on Sustainable Solid Waste Management, Corfu, Greece, 15-18 June.
6. Poulivos, V., Papadaki, A., Kachrimanidou, V., Triantafyllou, M., Magdalinou, E., **Lappa, I.K.**, Gonou-Zagou, Z., Kopsahelis, N., **2022**. Fungi with medicinal properties isolated from Kefalonia island: Growth behavior on different carbon sources. 9th International Conference on Sustainable Solid Waste Management, Corfu, Greece, 15-18 June.
7. Papadaki, A., Kachrimanidou, V., Theodosi-Kapsampeli, A.-M., **Lappa, I.K.**, Gonou-Zagou, Z., Kopsahelis N., **2022**. Utilization of *Trametes versicolor* biomass for functional edible films production: a bioprocessing scheme based on cheese whey valorization. 9th International Conference on Sustainable Solid Waste Management, Corfu, Greece, 15-18 June.
8. Alimpoumpa, D., Kachrimanidou, V., Papadaki, A., **Lappa, I.K.**, Eriotou, E., Kopsahelis, N., **2021**. (oral presentation by Mrs. Kachrimanidou). Evaluation of diversified bioprocessing schemes for biosurfactants production from *Lactobacillus*

- strains using cheese whey. 8th International Conference on Sustainable Solid Waste Management - e-Conference, 23-26 June Thessaloniki, Greece.
9. Tzora, P., Papadaki, A., V. Kachrimanidou, V., I. **Lappa**, Eriotou, E., Kopsahelis N., **2021**. Circular valorization of cheese whey and spent coffee grounds for the development of edible films. 8th International Conference on Sustainable Solid Waste Management, 23-25 June Thessaloniki, Greece.
 10. Theodosi-Kapsampeli A.M., Triantafyllou, M., **Lappa**, I., Magdalinou, E., Kachrimanidou, V., Gonou-Zagou, Z., Kopsahelis N., **2021**. Cheese whey valorization by *Trametes versicolor* through submerged cultivation. 8th International Conference on Sustainable Solid Waste Management, 23-25 June Thessaloniki, Greece.
 11. Sereti, F., Papadaki, A., Kachrimanidou, V. **Lappa**, I., Eriotou, E., N. Kopsahelis, N., **2021**. Evaluation of carotenoids and lipids production by two isolated *Rhodospiridium kratochvilovae* strains using galactose-based media. 8th International Conference on Sustainable Solid Waste Management, 23-25 June Thessaloniki, Greece.
 12. Xagoraris, M., **Lappa I.K.**, Kanakis, C., Daferera, D., Papadopoulou, C., Sourounis, G., Giotis C., Bouchagier, P., Pappas, C., S., Tarantilis, P.A., Skotti, E., **2021**. Management prospects of winery by products based on phenolic compounds and antioxidant activity of grape skins the case of greek Ionian Islands. Conference: World Academy of Science, Engineering and Technology International Journal of Environmental and Ecological Engineering. Vol:15, No:5.
 13. **Lappa, I.K.**, Stamatiou, A., Sereti, F., Papadaki, A., Kachrimanidou, V., Eriotou, E., Kopsahelis, N., **2020**. Expanding the valorization routes of cheese whey: Lactose hydrolysis using *A. awamori*-derived β -galactosidase for the subsequent production of bacterial cellulose. 1st International Electronic Conference on Catalysis Sciences. E-conference 10-30 November 2020.
 14. Kachrimanidou, V., Papadaki, A., **Lappa, I.K.**, Eriotou, E., Kopsahelis, N., **2020**. Assessment of several screening methods and culture conditions for the production of biosurfactants using *Lactobacillus* strains. International conference of biobased surfactants, 15-20 December Ghent, Belgium.
 15. Papazoglou, E., Papadaki A., Kachrimanidou, V., **Lappa, I.**, Eriotou E., Kopsahelis, N., **2020**. Improved water vapor barrier and mechanical properties of whey protein films through the addition of bacterial cellulose. 10th International Colloids Conference, online 7-9 December.
 16. Papadaki, A., Vorokliniotis, K., Kachrimanidou, V., **Lappa, I.**, Eriotou, E., Kopsahelis N., **2020**. Valorization of spent coffee grounds oil for oleogels production using candelilla wax as oleogelator. 10th International Colloids Conference, online 7-9 December.
 17. **Lappa, I.K.**, Papadaki, A., Efthymiou, M.N., Koulougliotis, D., Erriotou, E., Kopsahelis, N., **2019**. Freeze dried non-dairy LAB strains as novel starter cultures with potential applications in dairy products. 7th International Conference on Sustainable Solid Waste Management, 25-29 June Heraklion Crete, Greece.

18. Papadaki, A., **Lappa, I.K.**, Kachrimanidou, V., Kleisari, D., Efthimiou, M.N., Erriotou, E., Kopsahelis, N., **2019**. Evaluation of screening methods for biosurfactants production by *Lactobacillus* strains. 7th International Conference on Sustainable Solid Waste Management, 25-29 June Heraklion Crete, Greece.
19. Xagoraris, M., Daferera, D., Kanakis, C., **Lappa, I.K.**, Skordilis, K., Pappas, C., A. Tarantilis, P.A., Skotti, E., **2019**. Chemical Composition and Antioxidant Capacity of Phenolic Components of Grape Pomace Derived from Varieties of Ionian Islands. 21st International Conference on Agriculture and Biotechnology, 15-16 July, Stockholm, Sweden.
20. Oikonomou, I., **Lappa, I.K.**, Daferera, D., Kanakis, C., Kiokakis, L., Skordilis, K., Avramouli, A., Kalli, E., Pappas, C., A. Tarantilis, P.A., Skotti, E., **2018**. Quality Evaluation of Grape Seed Oils of the Ionian Islands Based on GC-MS and Other Spectroscopic Techniques. 20st International Conference on Environment, Agriculture and Food Sciences, 03-04 September, Prague, Czechia.
21. **Lappa, I.K.**, Natskoulis I.P., Panagou, E.Z., **2018**. Anti-ochratoxigenic activity of phenyllactic acid on *A. carbonarius* grape isolates. 26th International ICFMH Conference-FoodMicro, 03-06 September, Berlin, German.
22. **Lappa, I.K.**, Mparampouti, S., Panagou, E.Z., **2017**. The effect of *Lactobacillus plantarum* on the ochratoxigenic potential of *Aspergillus carbonarius* at gene expression level. IAFP European Symposium on Food Safety, 29-31 March, Brussels, Belgium.
23. Gkana, E., **Lappa, I.K.**, Nychas, G.-J.E., Panagou, E.Z., **2016**. Evaluation of forming mixed biofilms of *Aspergillus carbonarius* with *Lactobacillus plantarum* and *Lactobacillus pentosus*. 25th International ICFMH Conference-FoodMicro, 19-22 June, Dublin, Ireland.
24. **Lappa, I.K.**, Simini, E., Panagou, E.Z., **2016**. *In vivo* screening of 3 essential oils against ochratoxin A by *Aspergillus carbonarius* isolates in grapes. IAFP European Symposium on Food Safety, 11-13 May, Athens, Greece.
25. **Lappa, I.K.**, Simini, E., Nychas, G.-J.E., Panagou, E.Z., **2016**. *Eugenia caryophyllus* essential oil against *Aspergillus carbonarius* and ochratoxin A production in a gene expression study. 29th EFFoST International Conference, 10-12 November, Athens, Greece.
26. **Lappa, I.K.**, Kiziz, D., Natskoulis, P.I., Z. Panagou, E.Z., **2015**. Promoting safety control of ochratoxigenic fungus *Aspergillus carbonarius* in grapes by studying gene expression through different ecophysiological factors. IAFP's European Symposium on Food Safety, 20-22 April, Cardiff, Wales.
27. **Lappa, I.K.**, Kizis, D., Natskoulis, P.I., Nychas, G.-J.E., Panagou, E.Z., **2014**. Comparative study of the ochratoxin A (OTA) potential and OTA-related gene expression of *Aspergillus carbonarius* strains isolated from Greek grapes. 24th International ICFMH Conference-FoodMicro, 01-04 April, Nantes, France.
28. **Lappa, I.K.**, Kizis, D., Panagou, E.Z., **2016**. Study of ochratoxin A related gene expression of *Aspergillus carbonarius* under different ecophysiological conditions. 18^o Πανελλήνιο Φυτοπαθολογικό Συνέδριο, 18-22 Οκτωβρίου, Ηράκλειο, Κρήτη.