

## 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](mailto:lappalida@gmail.com), [lappalida@ionio.gr](mailto: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**

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

**5.10.2021 – 15.12.22**

«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**

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

Ιόνιο Πανεπιστήμιο

**09.03.2020 - 30.06.2020**

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

Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών

**1.02.2019 – 31.10.21**

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

Ιόνιο Πανεπιστήμιο

**15.04.2018 – 14.07.2020**

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

Ιόνιο Πανεπιστήμιο

**22.09.2017 – 30.12.2019**

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

Ιόνιο Πανεπιστήμιο

**01.08.2018 – 31.12.2019**

«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**

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

Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Ιόνιο Πανεπιστήμιο

**21.01.2014 – 13.09.2015**

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**

«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 :** Μαθήματα: «Ειδική Ζωοτεχνία» (υποχρεωτικό μάθημα του Δ' εξαμήνου, θεωρία και εργαστήριο) & «Βιοτεχνολογία Τροφίμων» (υποχρεωτικό μάθημα του Δ' εξαμήνου, θεωρία) Ιόνιο Πανεπιστήμιο

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

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

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

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

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

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

**2024 – 2025 : Μάθημα :** Μαθήματα: «Υγιεινή Τροφίμων» (μάθημα επιλογής του Ε' εξαμήνου, θεωρία) & «Ενζυμολογία» (μάθημα επιλογής του ΣΤ' εξαμήνου, θεωρία) Ιόνιο Πανεπιστήμιο

### **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  $\beta$ -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.**, Tsitsigiannis D. 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](https://doi.org/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. 27<sup>th</sup> 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. Poullos, 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. 8<sup>th</sup> 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. 8<sup>th</sup> 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. 8<sup>th</sup> 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  $\beta$ -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. 10<sup>th</sup> 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. 10<sup>th</sup> 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. 7<sup>th</sup> 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. 7<sup>th</sup> 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. 21<sup>st</sup> 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. 20<sup>st</sup> 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. 26<sup>th</sup> 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*. 25<sup>th</sup> 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. 29<sup>th</sup> 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. 24<sup>th</sup> 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<sup>o</sup> Πανελλήνιο Φυτοπαθολογικό Συνέδριο, 18-22 Οκτωβρίου, Ηράκλειο, Κρήτη.