

## ΒΙΟΓΡΑΦΙΚΟ ΣΗΜΕΙΩΜΑ

### Δρ ΒΑΣΙΛΙΚΗ ΚΑΧΡΙΜΑΝΙΔΟΥ

Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων

Σχολή Περιβάλλοντος

Τηλ., +30 6946547146

email: [v.kachrimanidou@ionio.gr](mailto:v.kachrimanidou@ionio.gr), [vkachrimanidou@gmail.com](mailto:vkachrimanidou@gmail.com)

ORCID ID: <https://orcid.org/0000-0003-0685-7083>

### I. ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ

- 1. Σεπτέμβριος 2005-Οκτώβριος 2010:** MSc (5-years Integrated Master) Διπλωματούχος Γεωπόνος Τεχνολόγος Τροφίμων (7.25/10), Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών, Ελλάδα.
- 2. Ιούνιος 2011-Ιούλιος 2016:** PhD, Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του ανθρώπου, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών, Ελλάδα. Τίτλος Διατριβής: “Microbial production of poly(hydroxyalkanoates) and biorefinery development using by-product streams from sunflower-based biodiesel production processes”, “Βιοτεχνολογική παραγωγή πολύ-υδροξυαλκανοϊκών εστέρων και ανάπτυξη βιο-δυσλιπτηρίων για την αξιοποίηση παραπροϊόντων της βιομηχανικής παραγωγής βιοντίζελ από τον ηλιανθο”. (Τριμελής επιτροπή: Αναπληρωτής Καθηγητής Απόστολος Κουτίνας, Καθηγητής Σεραφείμ Παπανικολάου, Καθηγητής Ιωάννης Κούκος).

---

### II. ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΕΜΠΕΙΡΙΑ- ΣΥΜΜΕΤΟΧΗ ΣΕ ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ

1. Ελεύθερος επαγγελματίας, Γεωπόνος-Τεχνολόγος Τροφίμων (από 01/11/2012-σήμερα)

ΚΑΔ	Δραστηριότητα
72194000	ΥΠΗΡΕΣΙΕΣ ΕΡΕΥΝΑΣ ΚΑΙ ΠΕΙΡΑΜΑΤΙΚΗΣ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ ΣΤΙΣ ΓΕΩΠΟΝΙΚΕΣ ΕΠΙΣΤΗΜΕΣ
85421000	ΥΠΗΡΕΣΙΕΣ ΤΡΙΤΟΒΑΘΜΙΑΣ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ

2. Τίτλος: *Biorefinery development for the production of biodegradable polymers and value-added products from by-products of biodiesel production processes - Acronym: Bioref* (General Secretariat for Research and Technology, Greece). Partners: Argo SA, Agricultural University of Athens, FORTH/ICE-HT, Chimar Hellas SA, Pavlos N. Pettas SA. Συντονιστής προγράμματος: Argo SA. Επιστημονικός υπεύθυνος για το ΓΠΑ: Av.

- Καθηγητής Α. Κουτίνας. (01/11/2012-31/1/2013, 01/02/2013-30/06/2013, 01/07/2013-30/11/2013, 01/12/2013-30/04/2014, 13/05/2014-01/08/2014). Διδακτορική έρευνα.
3. Πρακτική άσκηση (traineeship) στα πλαίσια του προγράμματος **Erasmus+** στην εταιρεία AIMPLAS, Instituto Tecnológico del Plástico, Valencia, Spain υπό την επίβλεψη της Chelo Escrig Rondán. (02/03/2015-30/06/2015)
  4. Τίτλος: *Production of hydrolase enzymes and bifunctional monomers (1,3-PDO, 2,3-BDO and fumaric acid) in order to produce petrochemicals* (project funded by Petrobras, Brazil). Συντονιστής προγράμματος Professor Denise Maria Guimarães Freire (Universidade Federal do Rio de Janeiro, Brazil). Επιστημονικός υπεύθυνος για το ΓΠΑ: Av. Καθηγητής Α. Κουτίνας. (11/09/2015-31/12/2015, 25/01/2016-30/06/2016). Διδακτορική έρευνα.
  5. Τίτλος: *New tailor-made biopolymers produced from lignocellulosic sugars waste for highly demanding fire-resistant applications* (European Union's Seventh Framework Programme for research, technological development and demonstration) Συντονιστής προγράμματος AIMPLAS, Spain. Επιστημονικός υπεύθυνος για το ΓΠΑ: Av. Καθηγητής Α. Κουτίνας (11/09/2015-31/12/2015, 25/04/2016-31/07/2016). Διδακτορική έρευνα.
  6. Τίτλος: *Design of novel prebiotics to selectively stimulate the growth of Lactobacillus rhamnosus*. Συντονιστής προγράμματος Συντονιστής προγράμματος: Dr Sofia Kolida (Optibiotix Plc Health), Επιστημονικός Υπεύθυνος (Reporting Manager) για το University of Reading (UoR): Professor Robert A. Rastall (10/10/2016-30/04/2019). Μεταδιδακτορική έρευνα.
  7. Τίτλος: "INVALOR: Ερευνητική Υποδομή για την Αξιοποίηση Αποβλήτων και Αειφόρου Διαχείρισης Φυσικών Πόρων", Επιστημονικός υπεύθυνος για το ΓΠΑ: Av. Καθηγητής Α. Κουτίνας (01/07/2020-30/06/2021). Μεταδιδακτορική έρευνα.
  8. Τίτλος: "ΜΕΣΟΓΕΙΑΚΟΤΗΤΑ" Επιχειρηματικό πλεονέκτημα για την ανάπτυξη και προώθηση παραδοσιακών καινοτόμων προϊόντων των Ιονίων Νήσων-"MEDITERRANITY", Επιστημονική Υπεύθυνος Μ. Καψοκεφάλου.
  9. Τίτλος: "Έξυπνες ψηφιακές εφαρμογές και εργαλεία για την αποτελεσματική προώθηση και ανάδειξη της βιοποικιλότητας των Ιονίων Νήσων (ΕΡΜΗΣ)", Επιστημονικός συνεργάτης για το Ιόνιο Πανεπιστήμιο, Επιστημονικός Υπεύθυνος Φ. Μυλωνάς. (01/08/2020-31/12/2020, 01/01/2021-31/12/2021) Μεταδιδακτορική έρευνα
  10. Τίτλος: *Research Infrastructure on Food Bioprocessing Development and Innovation Exploitation*, Επιστημονικός υπεύθυνος για το Ιόνιο Πανεπιστήμιο: Av. Καθηγητής Ν. Κοψαχειλής, (Φεβρουάριος 2019-Οκτώβριος 2021). Μεταδιδακτορική έρευνα.
  11. Τίτλος: "Εφαρμογές μικροβιώματος σε συστήματα τροφίμων, FOODBIOMES", Επιστημονικός υπεύθυνος για το Ιόνιο Πανεπιστήμιο: Av. Καθηγητής Ν. Κοψαχειλής, (Οκτώβριος 2021- Οκτώβριος 2023). Μεταδιδακτορική έρευνα.

### III. ΣΥΜΜΕΤΟΧΗ ΣΤΗΝ ΥΠΟΒΟΛΗ ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΩΝ ΠΡΟΤΑΣΕΩΝ

1. Proposal submitted in the call: BIOTEC-02-2016: Bioconversion of non-agricultural waste into biomolecules for industrial applications, Acronym: resQwaste.
2. Συμμετοχή στην υποβολή της πρότασης «*Research Infrastructure on Food Bioprocessing Development and Innovation Exploitation*», Acronym: Food Innovations RI
3. Proposal submitted in the PRIMA call, Research and Innovation Actions under the title: “*Sustainable Mediterranean food from agro-residues: new business models for small farmers*”, Acronym: SustMed4Food.
4. Υποβολή πρότασης στο Επιχειρησιακό Πρόγραμμα «Ανταγωνιστικότητα Επιχειρηματικότητα και Καινοτομία 2014-2020» με τίτλο «Υποδομή Εφαρμογών Μικροβιώματος σε Συστήματα Τροφίμων (FOODBIOMES)».

### IV. ΔΙΔΑΚΤΙΚΗ-ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΗ ΕΜΠΕΙΡΙΑ

1. **Πραγματοποίηση διαλέξεων στο Henan University of Technology (Κίνα):** Πρόσκληση για διδασκαλία στα πλαίσια του προγράμματος Food Science and Nutrition το οποίο διοργανώνεται από κοινού με το Henan University of Technology και το University of Reading. Η πρόσκληση αφορούσε στην παράδοση διαλέξεων για τη μηχανική κυττάρου (**Cell Engineering**).
2. **Πραγματοποίηση διαλέξεων στο Πρόγραμμα Μεταπτυχιακών Σπουδών «Επιστήμη και Τεχνολογία Τροφίμων» του τμήματος Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου, στα πλαίσια του μαθήματος «Σχεδιασμός γραμμών παραγωγής τροφίμων, βιοδιεργασιών και βιοδιωλιστηρίων».**
3. **Αυτοδύναμο διδακτικό έργο: Διδασκαλία του μαθήματος «Ανάλυση Τροφίμων»** (θεωρία και εργαστήριο) και του μαθήματος «**Ανάπτυξη Βιοδιωλιστηρίων**» (θεωρία) (για τα Ακαδ. Έτη 2019-2020 και 2020-2021) στο προπτυχιακό πρόγραμμα σπουδών στο τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων στο Ιόνιο Πανεπιστήμιο μέσω του προγράμματος *Απόκτησης Ακαδημαϊκής Διδακτικής Εμπειρίας σε Νέους Επιστήμονες Κατόχους Διδακτορικού*.
4. **Αυτοδύναμο διδακτικό έργο: Διδασκαλία του μαθήματος «Ανάλυση Τροφίμων»** (θεωρία), του μαθήματος «**Ανάπτυξη Βιοδιωλιστηρίων**» (θεωρία) και «**Βιολειτουργικά Τρόφιμα**» (για το Ακαδ. Έτος 2021-2022) στο προπτυχιακό πρόγραμμα σπουδών στο τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων στο Ιόνιο Πανεπιστήμιο μέσω του προγράμματος *Απόκτησης Ακαδημαϊκής Διδακτικής Εμπειρίας σε Νέους Επιστήμονες Κατόχους Διδακτορικού*.
5. **Αυτοδύναμο διδακτικό έργο: Διδασκαλία του μαθήματος «Ανάπτυξη Βιοδιωλιστηρίων»** (θεωρία), «**Σύνταξη Επιστημονικών Εκθέσεων**», και «**Ενζυμολογία τροφίμων**» (για το Ακαδ. Έτος 2022-2023) στο προπτυχιακό πρόγραμμα σπουδών στο τμήμα

Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων στο Ιόνιο Πανεπιστήμιο μέσω του προγράμματος *Απόκτησης Ακαδημαϊκής Διδακτικής Εμπειρίας σε Νέους Επιστήμονες Κατόχους Διδακτορικού*.

#### 6. Εργαστηριακή επίβλεψη φοιτητών

Κατά τη διάρκεια της διδακτορικής μου διατριβής στο ΓΠΑ συνεισέφερα στην εργαστηριακή επίβλεψη και στη συνεργασία με τρεις φοιτητές PhD, τρεις φοιτητές MSc και τρεις προπτυχιακούς. Κατά τη διάρκεια της μεταδιδακτορικής μου μελέτης στο ΗΒ, επέβλεψα εννέα προπτυχιακούς, δύο φοιτητές MSc και τρεις επισκεπτόμενους φοιτητές PhD. Κατά τη διάρκεια της μεταδιδακτορικής μου μελέτης στο ΙΠ έχω συνεισφέρει στην εργαστηριακή επίβλεψη δώδεκα προπτυχιακών φοιτητών, μίας μεταπτυχιακής φοιτήτριας και δύο υποψήφιων διδασκόντων.

#### Εργαστηριακή επίβλεψη φοιτητών

Εκπαιδευτικό ίδρυμα	Αριθμός φοιτητών (BSc, MSc, PhD)
Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών	9
University of Reading	14
Ιόνιο Πανεπιστήμιο	12

#### Επίβλεψη φοιτητών κατά την εκπόνηση της διπλωματικής εργασίας

<i>Επιβλέπουσα</i>	
Τίτλος	Όνομα φοιτητή
Επίδραση του θρεπτικού υποστρώματος στην παραγωγή βιοεπιφανειοδραστικών ουσιών από γαλακτικά βακτήρια	Μπότοσης Γεώργιος
<i>Μέλος Τριμελούς Επιτροπής</i>	
Αξιοποίηση τυρογάλακτος και επιλογή γαλακτικών βακτηρίων για την παραγωγή βιοεπιφανειοδραστικών ουσιών	Κλεισάρη Δήμητρα
Ετερότροφη και μικτότροφη καλλιέργεια του <i>Auxanochlorella protothecoides</i> με γλυκερόλη για την παραγωγή ακόρεστων λιπαρών οξέων	Τσέλιος Ματθαίος
Αξιοποίηση τυρογάλακτος και επεξεργασμένων κόκκων καφέ για την παραγωγή καινοτόμων προϊόντων τροφίμων	Ανδριώτης Χαράλαμπος
Ανάπτυξη καινοτόμων εδώδιμων μεμβρανών από πρωτεΐνη τυρογάλακτος και βακτηριακή κυτταρίνη	Παπάζογλου Ελεονώρα
Αξιοποίηση τυρογάλακτος για παραγωγή εναρκτηρίων καλλιεργείων οξυγαλακτικών βακτηρίων από αλλαντικά	Νικολαΐδου Κυριακή

---

Λειτουργικά συστατικά τροφίμων και επίδραση στην υγεία:  
καινοτόμες μέθοδοι παραγωγής και ανάκτησής τους από  
παραπροϊόντα της βιομηχανίας τροφίμων

Καρακαλίδης Ρωμάν

---

Αξιολόγηση συνθετικών υποστρωμάτων και αποβλήτων της  
βιομηχανίας τροφίμων για την παραγωγή  
βιοεπιφανειοδραστικών ουσιών και την εφαρμογή τους σε  
τρόφιμα

Τράντου Ελευθερία

---

## V. ΔΙΑΚΡΙΣΕΙΣ-ΒΡΑΒΕΥΣΕΙΣ

1. Best poster presentation and winning prize in the 4<sup>th</sup> International Conference on Sustainable Solid Waste Management, Limassol, Cyprus Kantifedaki, A., **Kachrimanidou, V.**, Papanikolaou, S., Mallouchos, A., C.S.K. Lin, Koutinas, A.A. 2016. Biotechnological production of pigments from residues of orange processing using the filamentous fungi *Monascus purpureus* and *Penicillium purpurogenum*.
2. FEMS Microbiology Letters Poster Prize on the occasion of 14<sup>th</sup> International Conference on Renewable Resources and Biorefineries, 30 May-1 June 2018, Ghent, Belgium: **Kachrimanidou, V.**, Heng, Y.M., Kantifedaki, A., Koutinas, A., Rastall, R.A. 2018. Food waste valorization for the production of bio-based pigments with *Penicillium purpurogenum*. 14<sup>th</sup> International Conference on Renewable Resources and Biorefineries. Ghent, Belgium.
3. Winning Abstract at the event Scientific Frontiers Session in PROBIOTA 2018, Barcelona Conference: **Kachrimanidou, V.**, Kolida, S., Mohajeri, M.H., Steinert, R.E., Prudence, K., Hernandez, O., Rastall, R.A. An *in-vitro* evaluation of different carbohydrates on the selective fermentation of *Lactobacillus rhamnosus* ATCC 53103.
4. Winning poster (3<sup>rd</sup> place) in the 8<sup>th</sup> International Conference on Sustainable Solid Waste Management for the poster Tzora, P., Papadaki, A., **Kachrimanidou, V.**, Lappa, I., Eriotou, E., Kopsahelis N. Circular valorization of cheese whey and spent coffee grounds for the development of edible films.
5. Award of excellent oral presentation by the International Journal of Environmental Research & Public Health, during the 41<sup>st</sup> SOMED Conference, for the oral presentation: **Kachrimanidou, V.**, Alimproumpa, D., Alexandri, M., Papadaki, A., Kopsahelis, N. Implementation of novel Lactobacilli isolates from diversified sources for biosurfactants production.
6. Επιστημονική χρηματοδότηση (Research Travel Grant) από το University of Reading για τη συμμετοχή με ανάρτηση στο 14<sup>th</sup> International Conference on Renewable Resources and Biorefineries. Ghent, Belgium. Η ανάρτηση απέφερε το πρώτο βραβείο για πόστερ (FEMS Microbiology Letters Poster Prize).

## VI. ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΕΙΣ ΚΑΙ ΑΝΤΑΛΛΑΓΕΣ ΣΕ ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΕΣ ΟΜΑΔΕΣ

1. Συμμετοχή σε διημερίδα-εκπαίδευση (07/2018) στην Ανάλυση κύκλου ζωής (Life Cycle Assessment-LCA) από το University College London (UCL) στα πλαίσια του FoodWasteNet-BBSRC.
2. Εκπαίδευση Πιστοποίησης Royal Society for Public Health (RSPH) στην Ασφάλεια Τροφίμων για την παραγωγή τροφίμων (RSPH Level 2 Award in Food Safety for Food Manufacturing)
3. Πρακτική άσκηση στα πλαίσια του προγράμματος Erasmus+ (Διάρκεια: 02/03/2015-30/06/2015, 4 μήνες) στην εταιρεία AIMPLAS, Instituto Tecnológico del Plástico, Valencia, Spain

υπό την επίβλεψη της Chelo Escrig Rondán. Η πρακτική άσκηση συνετέλεσε στην κοινή δημοσίευση, Kachrimanidou et al. (2016), *Food and Bioproducts Processing*, 100: 323-334.

4. **Μετεκπαίδευση στο Green Chemistry Centre of Excellence, University of York (Short term scientific mission, Duration: 1 μήνας):** με τίτλο “*Re-utilisation of used biopolymers as feedstock for chemical production via pyrolysis*” υπό την επίβλεψη του Professor James Clark στα πλαίσια του προγράμματος Cost Action: *Food waste valorisation for sustainable chemicals, materials & fuels (EUBis)* (FA Cost Action TD1203). Η μετεκπαίδευση συνετέλεσε στην κοινή δημοσίευση, Kachrimanidou et al. (2014), *Bioresource Technology* 172:121-130.
5. **Συμμετοχή σε ημερίδα (workshop) “Application and Processing of Biocomposites in Transports”** στα πλαίσια του προγράμματος BRIGIT, *New tailor-made biopolymers produced from lignocellulosic sugars waste for highly demanding fire-resistant applications*, Orbassano, Italy, 15<sup>th</sup> June 2016.

## VII. ΛΟΙΠΑ ΠΡΟΣΩΝΤΑ-ΣΥΝΕΡΓΑΣΙΕΣ

1. Section co-editor with Associate Professor Carol Sze Ki Lin for the special issue of Current Opinion in Green and Sustainable Chemistry entitled “*Biofuels and Bioenergy*” (Elsevier).
2. Guest editor with Associate Professor Nikolaos Kopsahelis for the special issue of *Foods* entitled “*Advances in Food and By-Products Processing Towards a Sustainable Bioeconomy*” (MDPI).
3. Reviewer in: *Journal of Cleaner Production*, *Bioresource Technology*, *Science of the Total Environment*, *Biochemical Engineering Journal*, *Journal of Biotechnology*, *Engineering in Life Sciences*, and *Waste and Biomass Valorization*, *Fermentation*, *Resources*, *Agronomy*, *Microorganisms*, *Foods* and several others.

---

### Διεθνείς συνεργασίες

---

Prof. Bob Rastall	
Prof. Glenn Gibson	Department of Food and Nutritional Sciences,
Assoc. Prof. Gemma Walton	University of Reading
Assoc. Prof. Afroditi Chatzifragkou	
Assoc. Prof. Carol Sze Ki Lin	School of Energy and Environment, City
	University of Hong Kong
Assoc. Prof. Frederico Castelo Ferreira	Department of Bioengineering and IBB-Institute
Dr Nuno Torres Faria	for Biotechnology and Bioengineering, Instituto
	Superior Técnico, Universidade de Lisboa
Dr F. Javier Moreno	Institute of Food Science Research, CIAL (CSIC-
	UAM), Madrid, Spain
Dr Oswaldo Hernandez-Hernandez	University of California Davis: Davis, CA, US
Dr Veronica Giacintucci	School of Biosciences and Medicine, Faculty of
	Health and Medical Sciences, University of
	Surrey, United Kingdom
Lecturer Athanasios Koutsos	School of Medicine, Dentistry & Nursing.
	University of Glasgow, Scotland
Ass. Prof. Konstantina Kourmentza	Department of Chemical and Environmental
	Engineering, University of Nottingham
Dr Sabina Leanti La Rosa	Norwegian University of Life Sciences

---

### VIII. ΛΟΙΠΕΣ ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΕΣ:

1. Συμμετοχή σε δράσεις με μαθητές 8-10 ετών με στόχο την εξοικείωση τους με τους μικροοργανισμούς, το επάγγελμα του επιστήμονα και τις εφαρμογές της έρευνας. (Outreach activities in the University of Reading. Participation in outreach activity for 8-10 year old students targeting to familiarize them with the world of microorganisms, the profession of a scientist and the application of the scientific method).
2. Συμμετοχή σε δράσεις με μαθητές 16-17 ετών μέσω της παράδοσης διαλέξεων για τα πρεβιοτικά, τα προβιοτικά και τη μείωση της χοληστερόλης. (Participation in summer school activities for 17-year-old students teaching them about prebiotics, probiotics and cholesterol reduction.)
3. Συμμετοχή στη διοργάνωση του Host Bacteria Interaction Symposium 2018, το οποίο πραγματοποιήθηκε στο University of Reading. Παράδοση διάλεξης (workshop) αναφορικά με τις ζυμώσεις *in vitro* fermentation και τα γαλακτικά βακτήρια.

### IX. ΓΝΩΣΕΙΣ ΔΕΞΙΟΤΗΤΕΣ

- Κλασμάτωση βιομάζας, εκχύλιση και ανάκτηση βιοενεργών συστατικών από τη βιομάζα



- Μικροβιακές και ενζυμικές βιοδιεργασίες για την παραγωγή προϊόντων υψηλής προστιθέμενης αξίας
  - Αναπτυξη κατιούσας διεργασίας για την ανάκτηση και καθαρισμού προϊόντων που προέρχονται από μικροβιακές ζυμώσεις
  - Εκπόνηση τεχνο-οικονομικής ανάλυσης και αξιολόγηση βιωσιμότητας διεργασιών
  - Σχεδιασμός και ανάπτυξη βιοδιυλιστηρίων
  - Ενζυμική σύνθεση για την ανάπτυξη πρεβιοτικών συστατικών και μελέτη της επίδρασης στην εντερική μικροχλωρίδα
  - Ανάπτυξη λειτουργικών τροφίμων
  - Ανάλυση σύστασης πρώτων υλών και παραπροϊόντων
  - Φυσικοχημική και μικροβιολογική ανάλυση τροφίμων
  - Ενόργανες τεχνικές ανάλυσης: High Performance Liquid Chromatography (HPLC-RI/DAD) για οργανικά οξέα και σάκχαρα, Thin Layer Chromatography (TLC), Gas Chromatography (GC-FID) για ανάλυση λιπαρών οξέων (μικρής, μεσαίας και μεγάλης αλύσου), πολυ(υδροξυ)αλκανοϊκών εστέρων
  - Αναλυτικές τεχνικές για τον προσδιορισμό πρωτεϊνών, σακχάρων, ελεύθερων αμινομάδων, φωσφόρου, αντιοξειδωτικής ικανότητας κ.λπ. Τεχνική φθορίζοντος υβριδισμού (Fluorescence *in situ* hybridization)
-

## ΣΥΓΓΡΑΦΙΚΟ ΕΡΓΟ

**A. Πτυχιακή μελέτη**, 2010. Προσομοίωση με CFD της θερμικής επεξεργασίας κονοέρβας με ροδάκινα.

**B. Διδακτορική διατριβή**, 2016. "Microbial production of poly(hydroxyalkanoates) and biorefinery development using by-product streams from sunflower-based biodiesel production processes".

### **C. ΔΗΜΟΣΙΕΥΣΕΙΣ ΣΕ ΔΙΕΘΝΗ ΠΕΡΙΟΔΙΚΑ ΜΕ ΚΡΙΤΕΣ**

1. **Kachrimanidou, V.**, Kopsahelis, N., Chatzifragkou, A., Papanikolaou, S., Yanniotis, S., Kookos, I., Koutinas, A.A. 2013. Utilisation of by-products from sunflower-based biodiesel production processes for the production of fermentation feedstock. *Waste and Biomass Valorisation* 4:529-537.
2. Chatzifragkou, A., Papanikolaou, S., Kopsahelis, N., **Kachrimanidou, V.**, Dorado, M.P., Koutinas, A.A. 2014. Biorefinery development through utilization of biodiesel industry by-products as sole fermentation feedstock for 1,3-propanediol production. *Bioresource Technology* 159:167-175.
3. **Kachrimanidou, V.**, Kopsahelis, N., Papanikolaou, S., Kookos, I.P., De Bruyn, M., Clark, J.H., Koutinas, A.A. 2014. Sunflower-based biorefinery: Poly(3-hydroxybutyrate) and poly(3-hydroxybutyrate-co-3-hydroxyvalerate) production from crude glycerol, sunflower meal and levulinic acid. *Bioresource Technology* 172:121-130.
4. **Kachrimanidou, V.**, Kopsahelis, N., Alexandri, M., Strati, A., Gardeli, C., Papanikolaou, S., Komaitis, M., Kookos, I.K., Koutinas, A.A. 2015. Integrated sunflower-based biorefinery for the production of antioxidants, protein isolate and poly(3-hydroxybutyrate). *Industrial Crops and Products* 71:106-113.
5. Haque, A. Md., **Kachrimanidou, V.**, Koutinas, A., Lin, C.S.K. 2016. Valorization of bakery waste for biocolorant and enzyme production by *Monascus purpureus*. *Journal of Biotechnology*, 231:55-64.
6. **Kachrimanidou, V.**, Kopsahelis, N., Vlysidis, A., Papanikolaou, S., Kookos, I.K., Monje Martinez, B., Escrig Rondan, M.C., Koutinas, A.A. 2016. Downstream separation of poly(hydroxyalkanoates) using crude enzyme consortia produced via solid state fermentation integrated in a biorefinery concept. *Food and Bioprocess Technology*, 100: 323-334.
7. Tsouko, E., **Kachrimanidou, V.**, Frago, A., Vitorino Lima, M.E., Machado, A., Freire, D.M.G., Koutinas, A.A. 2017. Valorization of by-products from palm oil processing for the production of generic fermentation media for microbial oil synthesis. *Applied Biochemistry and Biotechnology*, 181 (4): 1241-1256.

8. Maina, S., **Kachrimanidou\***, V., Koutinas, A.A. 2017. From waste to bio-based products: A roadmap towards a circular and sustainable economy. *Current Opinion in Green and Sustainable Chemistry*, 8:18-23.
9. Zabaniotou, A., Kamaterou, P., **Kachrimanidou, V.**, Vlysidis, A., Koutinas, A. 2018. Taking a reflexive TRL3-4 approach to sustainable use of sunflower meal for the transition from a mono-process pathway to a cascade biorefinery in the context of Circular Bioeconomy. *Journal of Cleaner Production*, 172: 4119-4129.
10. Kantifedaki, A., **Kachrimanidou\***, V., Mallouchos, A., Papanikolaou, S., Koutinas, A.A. 2018. Citrus processing waste valorization for the production of bio-based pigments using the fungal strains *Monascus purpureus* and *Penicillium purpurogenum*. *Journal of Cleaner Production*, 185: 882-890.
11. Ferreira-Lazarte, A., **Kachrimanidou, V.**, Villamiel, M., Rastall, R.A., Moreno, F.J. 2018. *In vitro* fermentation properties of pectins and enzymatic-modified pectins obtained from different renewable bioresources. *Carbohydrate Polymers*, 199: 482-491.
12. Lin, C.S.Z., **Kachrimanidou, V.** 2018. Editorial overview: From waste to bioenergy and biofuels. *Current Opinion in Green and Sustainable Chemistry*, 14:96-98.
13. La Rosa, S.L., **Kachrimanidou, V.**, Buffetto, F., Pope, P.B., Pudlo, N.A., Martens, E.C., Rastall, R.A., Gibson, G., Westereng, B. 2019. Wood-derived dietary Fibres promote beneficial human gut microbiota. *mSphere*, 4:e00554-18.
14. Maina, S., **Kachrimanidou, V.**, Ladakis, D., Papanikolaou, S., Machado de Castro, A., Koutinas, A. 2019. Evaluation of 1,3-propanediol production by two *Citrobacter freundii* strains using crude glycerol and soybean cake hydrolysate. *Environmental Science and Pollution Research*, <https://doi.org/10.1007/s11356-019-05485-4>
15. 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, 1591.
16. Papadaki, A., **Kachrimanidou, V.**, Diamantopoulou, P., Papanikolaou, S., Philippoussis, A. 2019. Upgrading grape pomace through *Pleurotus* sp. cultivation for the production of enzymes and mushrooms. *Microorganisms SI: Yeast and Fungal Metabolites*, 7 (7):207
17. Tsakona, S., Papadaki, A., Kopsahelis, N., **Kachrimanidou, V.**, Papanikolaou, S., Koutinas, A.A. 2019. Development of a circular oriented bioprocess for microbial oil production using diversified mixed confectionery side-streams, *Foods* 8,300 doi:10.3390/foods8080300
18. 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, 347, doi:10.3390/foods8080347
19. Kopsahelis\*, N., **Kachrimanidou\***, V. 2019. Advances in Food and byproducts processing towards a sustainable bioeconomy. *Foods* 8(9), <https://doi.org/10.3390/foods8090425>

20. **Kachrimanidou, V.**, Vlysidis, A., Kopsahelis, N., Kookos, I. K. 2020. Increasing the volumetric productivity of fermentative ethanol production using a fed-batch vacuform process. *Biomass Conversion and Biorefinery*. <https://doi.org/10.1007/s13399-020-00673-6>
21. Lappa, I.K., **Kachrimanidou, V.**, Pateraki, C., Koulougliotis, D., Eriotou, E., Kopsahelis, N. 2020. Indigenous yeasts: emerging trends and challenges in winemaking. *Current Opinion Food Science* 32:133-143.
22. **Kachrimanidou<sup>#</sup>, V.**, Ioannidou, S.M., Ladakis, D., Papapostolou, H., Kopsahelis, N., Koutinas, A.A., Kookos, I.K. 2021. Techno-economic evaluation and life-cycle assessment of poly(3-hydroxybutyrate) production within a biorefinery concept using sunflower-based biodiesel industry by-products, *Bioresource Technology*, 36, 124711
23. Papadaki, A., **Kachrimanidou<sup>#,\*</sup>, V.**, Lappa, I., Kampioti, A., Eriotou, E., 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, 1605
24. 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(3), 184.
25. **Kachrimanidou, V.**, Papadaki, A., Lappa, I., 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.
26. Papadaki, A., Manikas A.C., Papazoglou E., **Kachrimanidou, V.**, Lappa, I., Galiotis, C., Mandala, I., Kopsahelis, N. 2022. Whey protein films reinforced with bacterial cellulose nanowhiskers: Improving edible film properties via a circular economy approach. *Food Chemistry*, 385, 132604.
27. Papadaki, A., **Kachrimanidou, V.**, Lappa, I., 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, 100700.
28. **Kachrimanidou, V.**, Alimpoumpa, D., Papadaki, A., Lappa, I., Alexopoulos K., Kopsahelis, N. 2022. Cheese whey utilization for biosurfactant production: Evaluation of bioprocessing strategies using novel *Lactobacillus* strains. *Biomass Conversion and Biorefinery* 12, 4621-4635. <https://doi.org/10.1007/s13399-022-02767-9>
29. Muñoz-Labrador, A.M., Lebrón-Aguilar, R., Quintanilla-López, J.E., Galindo, P., Kolida, S., **Kachrimanidou, V.**, Garcia-Cañas, V., Methven, Li., Rastall, R., Moreno, F.J., Hernandez-Hernandez, O. 2022. Prebiotic potential of a new sweetener based on galactooligosaccharides and modified mogrosides. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 70, 29, 9048-9056 <https://doi.org/10.1021/acs.jafc.2c01363>

30. Papadaki, A., Lappa, I., **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 and Biomass Valorization*, 13, 3989-3998. <https://doi.org/10.1007/s12649-022-01874-y>
  31. Lappa, I.K., **Kachrimanidou, V.**, Alexandri, M., Papadaki, A., Kopsahelis, N. 2022. Novel probiotic/bacterial cellulose biocatalyst for the development of functional dairy beverage. *Foods* 11, 2586. <https://doi.org/10.3390/foods11172586>
  32. Alexandri, M., **Kachrimanidou, V.**, Papapostolou, H., Papadaki, A., Kopsahelis, N. 2022. Sustainable food systems: the case of functional compounds towards the development of clean label food products. *Foods* 11, 2796. <https://doi.org/10.3390/foods11182796>
  33. **Kachrimanidou, V\***, Alexandri, M., Nascimento, M.F., Alimpoumpa, D., Faria, N.T., Papadaki, A., Ferreira, F.C., Kopsahelis, N. 2022. Lactobacilli and *Moesziomyces* derived biosurfactants: Conceptualization of a bio-circular approach for the dairy industry, *Fermentation* 8, 517. <https://doi.org/10.3390/fermentation8100517>
  34. Sereti, F., Papadaki, A., Alexandri, M., **Kachrimanidou, V.**, Kopsahelis, N. 2023. Exploring the potential of novel *R. kratochvilovae* red yeasts towards the sustainable synthesis of natural carotenoids. *Sustainable Chemistry and Pharmacy* 31, 100927. <https://doi.org/10.1016/j.scp.2022.100927>
  35. **Kachrimanidou\***, V., Papadaki, A., Alexandri, M., Poullos, V., Gonou-Zagou Z., Kopsahelis, N. 2023. *Sepedonium* sp. and *Phellinus* sp. novel isolates: Growth pattern and production of polysaccharide-protein complexes on conventional and grape pomace substrates. *Waste and Biomass Valorization*. <https://doi.org/10.1007/s12649-022-02017-z>
  36. Papapostolou, H., **Kachrimanidou, V\***, Alexandri, M., Plessas, S., Papadaki, A., Kopsahelis, N. 2023. Natural carotenoids: Recent advances on separation from microbial biomass and methods of analysis, *Antioxidants* 12, 1030. <https://doi.org/10.3390/antiox12051030>
  37. **Kachrimanidou, V.**, Papadaki, A., Papapostolou, H., Alexandri, M., Gonou-Zagou Z., Kopsahelis, N. 2023. *Ganoderma lucidum* mycelia mass and bioactive compounds production through cheese whey and grape pomace valorization. *Molecules* 28 (17) 6331 <https://doi.org/10.3390/molecules28176331>
  38. Papadaki, A., Lappa, I., Manikas, A.V., Pastore Carbone, M.G., Natsia, A., **Kachrimanidou, V.**, Kopsahelis, N. 2023. 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(7):109374. <https://doi.org/10.1016/j.foodhyd.2023.109374>
  39. Papadaki, A., Alexandri, M., **Kachrimanidou, V.**, Tzora, P., Kopsahelis, N. Enhancing hydrophobic and antioxidant properties of whey protein films through the inclusion of oil and oleogel sourced from spent coffee grounds. 2023. *Sustainable Chemistry and Pharmacy*, 101293. <https://doi.org/10.1016/j.scp.2023.101293>
-

#### D. ΚΕΦΑΛΑΙΑ ΣΕ ΒΙΒΛΙΑ

1. **Kachrimanidou, V.**, Kopsahelis, N., Webb, C., Koutinas, A.A. 2014. *Invited Contribution*. Bioenergy technology and food industry waste valorisation for integrated production of polyhydroxyalkanoates. In: Bioenergy research: Advances and applications. Gupta, V.K., Kubicek, C.P., Saddler, J., Xu, F., Tuohy, M. (editors), Elsevier.
2. Machado, A., dos Santos, A.F., **Kachrimanidou, V.**, Koutinas, A.A., Freire, D.M.G. 2018. *Invited Contribution*. Solid-state fermentation for the production of proteases and amylases and their application in nutrient medium production. In: Current Developments in Biotechnology and Bioengineering, Volume X, Current Advances in Solid State Fermentation. Elsevier.
3. Maina, S., Papadaki, A., **Kachrimanidou, V.**, Kopsahelis, N. *Invited Contribution*. 2019. Raw materials and pretreatment methods for vinegar production. In: Advances in Vinegar Production, Taylor and Francis.
4. Pateraki, C., **Kachrimanidou, V.**, Papadaki, A., Koutinas. *Invited Contribution*. 2019. Biorefinery Engineering In: Comprehensive Biotechnology 3<sup>rd</sup> Edition, Volume 2, pp: 879-892, Elsevier. <https://doi.org/10.1016/B978-0-444-64046-8.00107-5>
5. Kourmentza, K., **Kachrimanidou, V.**, Psaki, O., Pateraki, C., Ladakis, D., Koutinas, A.A. . *Invited Contribution*. 2020. Competitive Advantage and Market Introduction of PHA Polymers and Potential Use of PHA Monomers. In: The Handbook of Polyhydroxyalkanoates: Postsynthetic Treatment, Processing and Application (1st ed.) Koller, M. (editor), CRC Press. <https://doi.org/10.1201/9781003087663>
6. **Kachrimanidou, V.**, Alexandri, M., Alimpoumpa, D., Lappa, I.K., Papadaki, A., Kopsahelis, N. Biosurfactants production by LAB and Emerging Applications. Accepted for publication in *Lactic Acid Bacteria as Microbial Cell Factories: Synthetic Biology and Metabolic Engineering*. Elsevier.

---

#### E. ΣΥΜΜΕΤΟΧΗ ΣΕ ΔΙΕΘΝΗ ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΑ ΣΥΝΕΔΡΙΑ

1. Dimou, C., Tsakona, S., **Kachrimanidou, V.**, Kopsahelis, N., Papanikolaou, S., Koutinas, A. 2012. Evaluation of PHA production from industrial waste streams. *8<sup>th</sup> International Conference on Renewable Resources and Biorefineries*. Toulouse, France. (**poster presentation**).
2. **Kachrimanidou, V.**, Kopsahelis, N., Papanikolaou, S., Komaitis, M., Koutinas, A. 2012. Valorisation of by-products from sunflower-based biodiesel production processes. *4<sup>th</sup> International Conference on Engineering for Waste and Biomass Valorisation*. Porto, Portugal. (**oral presentation**).
3. Kopsahelis, N., **Kachrimanidou, V.**, Gardeli, C., Strati, A.n Papanikolaou, S., Komaitis, M., Koutinas, A.A. 2013 Advanced sunflower-based biorefinery. 2-CIAB. *2<sup>nd</sup> Iberoamerican Congress on Biorefineries*. Jaén-Spain. (**invited oral presentation by Dr Koutinas**).

4. **Kachrimanidou, V.**, Kopsahelis, N., Papanikolaou, S., Yanniotis, S., Koutinas, A.A. 2013. Utilisation of biodiesel industry by-products and levulinic acid for the production of poly(3-hydroxybutyrate-co-3-hydroxyvalerate). *9<sup>th</sup> International Conference on Renewable Resources and Biorefineries*. Antwerp, Belgium. **(oral presentation)**.
5. **Kachrimanidou, V.**, Kopsahelis, N., Papanikolaou, S., Kookos, I., Koutinas, A.A. 2014. Techno-economic evaluation of an integrated biorefinery concept generating polyhydroxyalkanoates and value-added products from biodiesel industry by-products. *36<sup>th</sup> Symposium on Biotechnology for Fuels and Chemicals*. Clearwater Beach, Florida, USA. **(oral presentation)**.
6. Haque, M.A., **Kachrimanidou, V.**, Koutinas, A., Lin, C.S.K. 2015. Valorization of food waste for bio-colorant (*Monascus* dye) production. *11<sup>th</sup> International Conference on Renewable Resources and Biorefineries*. York, United Kingdom. **(oral presentation by Mr Haque)**.
7. **Kachrimanidou, V.**, Kopsahelis, N., Vlysidis, A., Papanikolaou, S., Kookos, I., Koutinas, A.A. 2015. Impact of different bioprocessing strategies for enhanced poly(3-hydroxybutyrate) production. *11<sup>th</sup> International Conference on Renewable Resources and Biorefineries*. York, United Kingdom. **(oral presentation)**.
8. **Kachrimanidou, V.**, Kopsahelis, N., Vlysidis, A., Papanikolaou, S., Kookos, I., Koutinas, A.A. 2015. Integrated biorefinery concept for production and separation of polyhydroxyalkanoates. *WG2 Workshop: "Development of pilot scale or integrated bioprocesses based on refining of food supply chain wastes"*, COST Action TD1203 Food waste valorization for sustainable chemicals, materials & fuels. Potsdam, Germany. **(oral presentation)**.
9. Kamaterou, P., Antoniou, P., **Kachrimanidou, V.**, Vlysidis, A., Koutinas, A.A., Zabaniotou, A. 2015. Zero waste sunflower biorefinery via slow pyrolysis of waste streams. *Novel Methods for Integrated Exploitation of Agricultural By-Products*. Thessaloniki, Greece. **(oral presentation)**.
10. Kamaterou, P., **Kachrimanidou, V.**, Vlysidis, A., Koutinas, A.A., Zabaniotou, A. 2016. Sunflower meal cascade biorefinery for the production of proteins and pyrolysis of solid waste-streams towards biochar production. *International Symposium and Workshop RE-Greece 2016*, Nisyros, Greece. **(oral presentation)**.
11. **Kachrimanidou, V.**, Kopsahelis, N., Vlysidis, A., Papanikolaou, S., Kookos, I., Koutinas, A.A. 2016. Advance sunflower-based biorefinery for the production and separation of polyhydroxyalkanoates, protein isolate and antioxidants. *WG1 Workshop: "Green technologies for future biorefineries"*, COST Action TD1203 Food waste valorization for sustainable chemicals, materials & fuels. Kaunas, Lithuania. **(oral presentation)**.
12. Pateraki, C., **Kachrimanidou, V.**, Maina, S., Papadaki, A., Tsouko, E., Kopsahelis, N., Papanikolaou, S., Koutinas, A.A. Effect of nutrient supplements derived from various industrial waste and by-products streams on succinic acid production via fermentation. *12<sup>th</sup> International Conference on Renewable Resources and Biorefineries*. Ghent, Belgium. **(poster presentation)**.

13. Kantifedaki, A., **Kachrimanidou, V.**, Papanikolaou, S., Mallouchos, A., C.S.K. Lin, Koutinas, A.A. 2016. Biotechnological production of pigments from residues of orange processing using the filamentous fungi *Monascus purpureus* and *Penicillium purpurogenum*. 4<sup>th</sup> International Conference on Sustainable Solid Waste Management, Limassol, Cyprus (**poster presentation**).
14. **Kachrimanidou, V.**, Kantifedaki, A., Papanikolaou, S., Mallouchos, A., Koutinas, A.A. 2016. Valorisation of orange processing waste for the production of bio-based pigments using the fungal strains *Monascus purpureus* and *Penicillium purpurogenum*. The future of food waste: Challenges and opportunities for valorization in Europe. International Conference organized and sponsored by COST Action TD1203 Food waste valorization for sustainable chemicals, materials & fuels. Wageningen, Netherlands. (**oral presentation**)
15. Maina, S., **Kachrimanidou, V.**, Ladakis, D., Papanikolaou, S., Castro A.M., Koutinas, A. 2016. Valorization of by-products from soybean -based biodiesel production plant for 1,3-propanediol production. Bioprocessing India 2016. "Sustainable Bioprocessing Products for Food, Nutrition, Health and Environment" Bioprocessing India 2016. "Sustainable Bioprocessing Products for Food, Nutrition, Health and Environment". Mohali, India 15-17 December. (**poster presentation**)
16. **Kachrimanidou, V.**, Maina, S., Kopsahelis, N., Vlysidis, A., Kookos, I., Koutinas, A.A. 2016. Utilization of sunflower-based biodiesel industry by-products for the development of an integrated biorefinery concept. "Sustainable Bioprocessing Products for Food, Nutrition, Health and Environment" Bioprocessing India 2016. "Sustainable Bioprocessing Products for Food, Nutrition, Health and Environment". Mohali, India 15-17 December. (**oral presentation by Mrs Maina**)
17. Kolida, S., Stephens, K., **Kachrimanidou, V.**, Gibson, G.R., Rastall, R.A. 2017. Development of a targeted synergistic symbiotic for *Lactobacillus plantarum* LP-LDL. International Scientific Conference Probiotics, Prebiotics Gut microbiota and Health, Budapest, Hungary (**poster presentation by Dr Kolida**)
18. **Kachrimanidou, V.**, Kolida, S., Mohajeri, M.H., Steinert, R.E., Prudence, K., Hernandez, O., Rastall, R.A. An in-vitro evaluation of different carbohydrates on the selective fermentation of *Lactobacillus rhamnosus* ATCC 53103. PROBIOTA 2018, Barcelona, Spain (**oral and poster presentation**)
19. **Kachrimanidou, V.**, Heng, Y.M., Kantifedaki, A., Koutinas, A., Rastall, R.A. 2018. Food waste valorization for the production of bio-based pigments with *Penicillium purpurogenum*. 14<sup>th</sup> International Conference on Renewable Resources and Biorefineries. Ghent, Belgium. (**poster presentation**).
20. **Kachrimanidou, V.**, Hernández-Hernández, O., Kolida, S., Stephens, K., Gibson, G.R. Rastall, R.A. 2018. Enzymatic synthesis of galacto-oligosaccharides targeting cholesterol reduction.



International Scientific Conference Probiotics, Prebiotics Gut microbiota and Health, Budapest, Hungary (**oral and poster presentation**)

21. **Kachrimanidou, V.**, Kolida, S., Hernandez, O., Rastall, R.A. 2019. Antimicrobial activity of *Lactobacillus plantarum* LP<sub>LDE</sub>® grown on different carbohydrates. PROBIOTA 2019, Copenhagen, Denmark (**poster presentation**)
22. Papadaki, A., Lappa, I., **Kachrimanidou, V.**, Kleisiari, D., Efthymiou, M.N., Eriotou, E., Kopsahelis, N. 2019. Evaluation of screening methods for biosurfactants production by *Lactobacillus* strains. HERAKLION 2019 7<sup>th</sup> International Conference on Sustainable Solid Waste Management, 26-29 June 2019, Crete Island, Greece (**poster presentation**)
23. Papadaki, A., Vorokliniotis, K., **Kachrimanidou, V.**, Lappa, I., Eriotou, E., Kopsahelis, n. 2020. Valorization of spent coffee grounds oil for oleogels production using candellila was as oleogelator. 10<sup>th</sup> International Colloids Conference.
24. Papazoglou, E., Papadaki, A., **Kachrimanidou, V.**, Lappa, I., Eriotou, E., Kopsahelis, N. 2020. Improved barrier and mechanical properties of whey protein films through the addition of bacterial cellulose. 10<sup>th</sup> International Colloids Conference.
25. **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 on Biobased Surfactants (ICBS), Ghent, Flanders Biobased Valley.
26. Tzora, P., Papadaki, A., **Kachrimanidou, V.**, Lappa, I., Eriotou, E., Kopsahelis N. Circular valorization of cheese whey and spent coffee grounds for the development of edible films. THESSALONIKI 2021 8<sup>th</sup> International Conference on Sustainable Solid Waste Management, 23-25 June 2021, (**poster presentation**)
27. Theodosi-Kapsampeli, A.-M., Papadaki, A., Triantafyllou, M., Lappa, I., Magdalinou, E., **Kachrimanidou, V.**, Gonou-Zagou, Z., Kopsahelis N. Cheese whey valorization by *Trametes versicolor* through submerged cultivation. THESSALONIKI 2021 8<sup>th</sup> International Conference on Sustainable Solid Waste Management, 23-25 June 2021, (**poster presentation**)
28. Sereti, F., Papadaki, A., **Kachrimanidou, V.**, Lappa, I., Eriotou, E., Kopsahelis N. Evaluation of carotenoids and lipids production by two isolated *Rhodospiridium kratochvilovae* strains using galactose-based media. THESSALONIKI 2021 8<sup>th</sup> International Conference on Sustainable Solid Waste Management, 23-25 June 2021, (**poster presentation**)
29. Alimpoumpa, D., **Kachrimanidou, V.**, Papadaki, A., Lappa, I.K., Eriotou, E., Kopsahelis N. Evaluation of diversified bioprocessing schemes for biosurfactants production from *Lactobacillus* strains using cheese whey. THESSALONIKI 2021 8<sup>th</sup> International Conference on Sustainable Solid Waste Management, 23-25 June 2021, (**oral presentation**)
30. **Kachrimanidou, V.**, Alimpoumpa, D., Trantou, E., Topalidou, P., Alexandri, M., Papadaki, A., Kopsahelis, N. Implementation of novel lactobacilli isolates from diversified sources for

biosurfactants production. ALEXANDROUPOLI 2022 41<sup>st</sup> International Congress of the Society for Microbial Ecology in Health and Disease, 14-16 June 2022, (**oral presentation**).

31. Papadaki, A., Lekka, A., Gianaki, M., Lappa, I.K., **Kachrimanidou, V.**, Kopsahelis, N. Whey protein edible films grafted with bacterial nanocellulose and essential oil: characterization and application on cheese products. . 9<sup>th</sup> International Conference on Sustainable Solid Waste Management, Corfu, Greece, 15-18 June 2022. (**oral presentation by Dr A. Papadaki**)
32. Poullos, V., Papadaki, A., Kachrimanidou, V., Triantafyllou, M., Magdalinou, E., Lappa, I.K., Gonou-Zagou, Z., Kopsahelis, N. Mushrooms with medicinal properties isolated from Kefalonia island: Growth behaviour on different carbon sources. 9<sup>th</sup> International Conference on Sustainable Solid Waste Management, Corfu, Greece, 15-18 June 2022. (**poster presentation**)
33. Papadaki, A., Kachrimanidou, V., Theodosi-Kapsampeli, A.M., Lappa, I.K., Gonou-Zagou, Z., Kopsahelis, N. Utilization of *Trametes versicolor* biomass for functional edible films production: a bioprocessing scheme based on cheese whey valorization. 9<sup>th</sup> International Conference on Sustainable Solid Waste Management, Corfu, Greece, 15-18 June 2022. (**poster presentation**)
34. Kachrimanidou, V., Alimpoumpa, D., Alexandri, M., Papadaki, A., Kopsahelis, N. Biosurfactant production using GRAS lactobacilli: Process optimization and food product development. 30<sup>th</sup> International Conference of FFC, Mediterranean Diet, Functional Foods and Bioactive Compounds: Science and Practice, 23-25 September 2022, Myrina, Lemnos, Greece (**oral presentation**).