

# Βιογραφικό Σημείωμα



## Προσωπικά Στοιχεία



### Παναγιώτης Κανδύλης

Αναπληρωτής Καθηγητής  
Τεχνολογία και Ποιότητα Τροφίμων

**Ταχυδρομική Διεύθυνση:** Τμήμα Επιστήμης & Τεχνολογίας Τροφίμων  
Ιόνιο Πανεπιστήμιο  
28100 Αργοστόλι - Κεφαλονιά

**Τηλ.:** 6952012652

**e-mail:** pkandyli@ionio.gr

<https://www.linkedin.com/in/panagiotis-kandyli-b2505889/>

## Σπουδές

- 1999 -2003 :** Πτυχίο Χημείας (7,72), Σχολή Θετικών Επιστημών, Πανεπιστήμιο Πατρών.  
Πτυχιακή Διατριβή: «Ανάλυση μεταβολικών ουσιών στη ζύμωση τυρογάλακτος από απομονωθέντα στελέχη μικροβίων».
- 2005 :** Μεταπτυχιακό Δίπλωμα Ειδίκευσης στη Βιοτεχνολογία Τροφίμων (with distinction), School of Biomedical Sciences, University of Ulster, N. Ireland, UK.  
Μεταπτυχιακή Διατριβή: «Effect of freeze-dried kefir starter culture in Feta-type cheese ripening».
- 2005 -2009 :** Διδακτορικό Δίπλωμα, Τμήμα Χημείας, Σχολή Θετικών Επιστημών, Πανεπιστήμιο Πατρών.  
Διδακτορική Διατριβή: «Χρήση ακινητοποιημένων σε άμυλο και αμυλούχες πρώτες ύλες βιοκαταλυτών στην οινοποίηση σε πιεστή και λυοφιλωμένη μορφή».
- 2010 :** Βεβαίωση Οινολογικής Εκπαίδευσης, Τμήμα Χημείας, Σχολή Θετικών Επιστημών, Πανεπιστήμιο Πατρών.
- 2014 :** Μεταπτυχιακό Δίπλωμα Ειδίκευσης στην Περιβαλλοντική Ανάλυση, Τμήμα Χημείας, Σχολή Θετικών Επιστημών, Πανεπιστήμιο Πατρών. Μεταπτυχιακή Διατριβή : «Προσδιορισμός ραδιενέργειας σε λιπάσματα και σε καλλιεργούμενα εδάφη της Δυτικής Ελλάδας».
- 2017 :** Μεταπτυχιακό Δίπλωμα Ειδίκευσης «Καθηγητών Φυσικών Επιστημών», Σχολή Θετικών Επιστημών, Ελληνικό Ανοικτό Πανεπιστήμιο. Μεταπτυχιακή Διατριβή : «Νανοσωματίδια και τρόφιμα – Νέα επιστημονικά δεδομένα και διδακτικές προσεγγίσεις».

## Υποτροφίες

- 1999-2001** : Υποτροφία Αριστείας για τις προπτυχιακές σπουδές στο Τμήμα Χημείας, Πανεπιστημίου Πατρών, Ίδρυμα Κρατικών Υποτροφιών (Ι.Κ.Υ.)
- 1999-2001** : Υποτροφία Αριστείας για τις προπτυχιακές σπουδές στο Τμήμα Χημείας, Πανεπιστημίου Πατρών, Ίδρυμα «Δημητρίου Ασημακόπουλου».
- 2004-2005** : Πλήρης υποτροφία για μεταπτυχιακές σπουδές στο Πανεπιστήμιο του Ulster Ευρωπαϊκό Κοινωνικό Ταμείο (European Social Fund).
- 2017-2018** : Υποτροφία 2 ετών για την εκπόνηση μεταδιδακτορικής έρευνας στο Τμήμα Χημείας, Πανεπιστημίου Πατρών, Ίδρυμα Κρατικών Υποτροφιών (Ι.Κ.Υ.) με θέμα «Παραγωγή οργανικών οξέων από λιγνοκυτταρινούχο βιομάζα υπολειμμάτων καλαμποκιού».

## Μέλος επιτροπών

- Μέλος Ένωσης Ελλήνων Χημικών
- Μέλος Πανελλήνιας Ένωσης Τεχνολόγων Τροφίμων
- Μέλος του Μητρώου Εκπαιδευτών Προσωπικού Επιχειρήσεων Τροφίμων – Ενιαίος Φορέας Ελέγχου Τροφίμων (ΕΦΕΤ)
- Μέλος του Μητρώου Εκπαιδευτών Προσωπικού Συναρμόδιων Φορέων και Εκπαιδευτών – Ενιαίος Φορέας Ελέγχου Τροφίμων (ΕΦΕΤ)
- Πιστοποιημένος Εκπαιδευτής Ενηλίκων της μη Τυπικής Εκπαίδευσης – ΕΟΠΠΕΠ
- Πιστοποιημένος Εκπαιδευτής Προγραμμάτων ΛΑΕΚ-ΟΑΕΔ

## Οργάνωση Συνεδρίων

- Μέλος οργανωτικής επιτροπής του διεθνούς συνεδρίου *International Conference and Exhibition on Probiotics* November 19-21, 2012 Hilton San Antonio Airport, USA.
- Μέλος επιστημονικής επιτροπής του διεθνούς συνεδρίου *1st International Multidisciplinary Conference on Nutraceuticals and Functional Foods*, Kalamata Greece, July 7-9 2016.
- Μέλος οργανωτικής και επιστημονικής επιτροπής του διεθνούς συνεδρίου *21<sup>st</sup> GiESCO International Meeting (Group of International Experts for Cooperation on Vitivinicultural Systems)*, June 23-28, 2019 Thessaloniki, Greece.
- Μέλος οργανωτικής επιτροπής του διεθνούς συνεδρίου *3rd International Electronic Conference on Foods: Food, Microbiome, and Health - A Celebration of the 10th Anniversary of Food's Impact on our Wellbeing*, October 1-15, 2022, e-conference. Chair of the session *Drinks and Liquid Nutrition*.

## Επιτροπές διεθνών επιστημονικών περιοδικών

- Μέλος της συντακτικής επιτροπής έκδοσης (editorial board) των περιοδικών “*Food Research International*” (2012- ), “*Foods*” (2021- ) και “*Beverages*” (2021- ).
- Guest editor στο περιοδικό *Foods* (I.F. 4.350) Special Issue "[Grapes and their derivatives in functional foods](#)", Special Issue "[Cereal-Based Fermented Foods: Bioactive Components and Potential Health Benefits](#)".
- Topic editor στο περιοδικό *Frontiers in Microbiology* (I.F. 5.640) "[Wine Microbiology: Current Trends and Approaches](#)".
- Review editor στο περιοδικό *Frontiers in Food Science and Technology*.

## Επιτροπές Αξιολόγησης/Πιστοποίησης Ερευνητικών Έργων

- Τακτικό μέλος της επιτροπής αξιολόγησης ενστάσεων της Παρέμβασης ΙΙ του Α κύκλου του «ΕΡΕΥΝΩ – ΔΗΜΙΟΥΡΓΩ – ΚΑΙΝΟΤΟΜΩ».
- Αξιολόγηση Προτάσεων που υποβλήθηκαν στα πλαίσια της Πρόσκλησης Υποβολής Προτάσεων έρευνας, τεχνολογικής ανάπτυξης και καινοτομίας επιχειρήσεων για τη Δράση 1.β.1.1 «Ενίσχυση Σχεδίων Έρευνας, Τεχνολογικής Ανάπτυξης και Καινοτομίας σε τομείς της RIS3» στα πλαίσια του Επιχειρησιακού Προγράμματος Στερεάς Ελλάδας 2014-2020»
- Μέλος οργάνου επαλήθευσης – πιστοποίησης δαπανών έργων στο πλαίσιο της δράσης «ΕΡΕΥΝΩ – ΔΗΜΙΟΥΡΓΩ – ΚΑΙΝΟΤΟΜΩ».
- Εμπειρογνώμονας Φυσικού Αντικειμένου στο πλαίσιο της Δράσης «1η Προκήρυξη Ερευνητικών Έργων ΕΛΙΔΕΚ για την ενίσχυση Μεταδιδακτόρων Ερευνητών/τριών».
- Αξιολογητής υποψηφιοτήτων που υποβλήθηκαν στο πλαίσιο του Διαγωνισμού «Κυπριακό Βραβείο Έρευνας – Νέος Ερευνητής» για το έτος 2020 (Ιδρυμα Έρευνας και Καινοτομίας (ΙΔΕΚ) – Κύπρου).
- Συμβουλευτική γνωμοδότηση επί των ενστάσεων της Πράξης με MIS 5047255 στο πλαίσιο της πρόσκλησης 111 με τίτλο: «Υποστήριξη της Περιφερειακής Αριστείας» του ΕΠΑΝΕΚ 2014-2020.
- Μέλος Επιτροπής Ενστάσεων στο πλαίσιο της 4ης Προκήρυξης Δράσης «Επιστήμη και Κοινωνία» – Εμβληματική Δράση – «Παρεμβάσεις προς αντιμετώπιση των οικονομικών και κοινωνικών επιπτώσεων της πανδημίας COVID19».
- Συμμετοχή στην αξιολόγηση των υποβληθεισών αιτήσεων χρηματοδότησης στο πλαίσιο της δράσης Συνεργατικοί Σχηματισμοί Καινοτομίας/ ΣΣΚ 2η πρόσκληση προς επιχειρήσεις.

## Βραβεύσεις - Διακρίσεις

- Φιναλίστ, 1ος Διαγωνισμός «Η Ελλάδα καινοτομεί». ΣΕΒ- EUROBANK. Παραγωγή αρχικής καλλιέργειας (μαγιάς) κατάλληλης για πολλαπλές εφαρμογές με πρώτη ύλη το τυρόγαλα (απόβλητο τυροκομείων), Τμήμα Χημείας, Πανεπιστήμιο Πατρών.
- Βραβείο καλύτερης αναρτημένης ανακοίνωσης στο International Conference on Emerging Trends in Biotechnology, New Delhi, November 6-9, 2014, India.
- Βράβευση αναρτημένης ανακοίνωσης στις 10 καλύτερες (σε σύνολο 167) του συνεδρίου 14th International Nutrition & Diagnostics Conference, September 2-5, 2014, Prague, Czech Republic.
- Βράβευση αναρτημένης ανακοίνωσης 3ο βραβείο στη θεματική περιοχή «Industrial Bioprocessing and Bioproducts» του συνεδρίου Bioprocessing India Conference, 15-17 December 2016, Mohali, Punjab, India.
- Βράβευση καλύτερης αναρτημένης ανακοίνωσης στο συνέδριο International Conference on Strategies For Environmental Protection And Management, 11-13 December 2016, New Delhi, India.
- Βράβευση καλύτερης αναρτημένης ανακοίνωσης στο συνέδριο “12th International Scientific & Professional Conference With Food to Health”, 24-25 October 2019, Osijek, Croatia.
- Βράβευση καλύτερης ομιλίας στο συνέδριο International Conference on Biotechnology for Sustainable Agriculture, Environment and Health (BSAEH-2021), Jaipur, India, 04-08 April, 2021 (Short oral presentation and poster).
- Βράβευση καλύτερης ομιλίας στο συνέδριο International Conference on Biotechnology for Resource Efficiency, Energy, Environment, Chemicals and Health (BRE3CH 2021), Dehradun, India, 01-04 December, 2021 (Short oral presentation and poster).

## Απασχόληση

- 12/2022-Σήμερα** : Αναπληρωτής Καθηγητής, Τμήμα Επιστήμης & Τεχνολογίας Τροφίμων, Ιόνιο Πανεπιστήμιο.
- 10/2018-12/2022** : Επίκουρος Καθηγητής, Τομέας Επιστήμης & Τεχνολογίας Τροφίμων, Τμήμα Γεωπονίας, Α.Π.Θ.
- 2017-2018** : Υποτροφία, Ίδρυμα Κρατικών Υποτροφιών (Ι.Κ.Υ.), 2 ετών για την εκπόνηση μεταδιδακτορικής έρευνας στο Τμήμα Χημείας, Πανεπιστημίου Πατρών, με θέμα «Παραγωγή οργανικών οξέων από λιγνοκυτταρινούχο βιομάζα υπολειμμάτων καλαμποκιού».
- 06/2013-10/2015** : Μεταδιδακτορική Έρευνα, «Αγροτοβιομηχανικά Υγρά και Στερεά Απόβλητα ως Πρώτες Ύλες για την Παραγωγή μιας Νέας Γενιάς Βιοκαυσίμου», Τμήμα Χημείας, Πανεπιστήμιο Πατρών.
- 11/2013-06/2015** : Μεταδιδακτορική Έρευνα, «Νέα Λειτουργικά Τρόφιμα με Ευεργετικές Επιδράσεις στην Υγεία που Περιέχουν Βιοενεργά Αιθέρια Έλαια από Ελληνικά Ενδημικά Φυτά»,

Τμήμα Μοριακής Βιολογίας & Γενετικής, Δημοκρίτειο Πανεπιστήμιο Θράκης.

- 11/2012-01/2014** : Μεταδιδακτορική Έρευνα, «Παραγωγή προβιοτικού παγωτού με ακινητοποιημένα κύτταρα *L. casei* σε ξηρούς καρπούς και σε προϊόντα ζαχαροπλαστικής», Τμήμα Μοριακής Βιολογίας & Γενετικής, Δημοκρίτειο Πανεπιστήμιο Θράκης.
- 01/2010-07/2010** : Χημικός αναλυτής στο τμήμα υφασμάτων του Χημείου Στρατού κατά τη διάρκεια της στρατιωτικής θητείας.
- 06/2009-09/2009** : Αναλυτής στο εργαστήριο της ACHAIA CLAUSS ΠΟΙΟΤΙΚΗ ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ Α.Ε. στα πλαίσια πρακτικής άσκησης.
- 01/2006-12/2008** : Ερευνητής, «Νέοι ακινητοποιημένοι βιοκαταλύτες για αύξηση παραγωγικότητας, βελτίωση ποιότητας κρασιού και για βιομηχανοποίησή τους στην οиноποιία», Τμήμα Χημείας, Πανεπιστήμιο Πατρών.
- 01/2006-10/2018** : Ελεύθερος επαγγελματίας «Υπηρεσίες Έρευνας στη Χημεία».

## Συμμετοχή σε Ερευνητικά Προγράμματα

1. «ΠΕΝΕΔ 2003: 03ΕΛ657-Νέοι ακινητοποιημένοι βιοκαταλύτες για αύξηση παραγωγικότητας, βελτίωση ποιότητας κρασιού και για βιομηχανοποίησή τους στην οινόποια», με συμμετοχή της εταιρείας Achaia Clauss (Εθνικοί πόροι 20% - Ευρωπαϊκό Κοινωνικό Ταμείο (Ε.Κ.Τ.) 80% (Γ' Κ.Π.Σ.)), Επ. Υπεύθυνος: Γ. Καραϊσκάκης, 01/2006-12/2008, Ερευνητής, Τμήμα Χημείας, Πανεπιστήμιο Πατρών.
2. Δράση Εθνικής Εμβέλειας «*Ενίσχυση Νέων και Μικρομεσαίων Επιχειρήσεων*», Πράξη «*Υποστήριξη Νέων Επιχειρήσεων για Δραστηριότητες Έρευνας & Τεχνολογικής Ανάπτυξης*»: **15NEW\_E\_2009-Παραγωγή προβιοτικού παγωτού με ακινητοποιημένα κύτταρα *L. casei* σε ξηρούς καρπούς και σε προϊόντα ζαχαροπλαστικής**. Φορέας Χρηματοδότησης: ΕΥΔΕ-ΕΤΑΚ (ΓΓΕΤ) και η επιχείρηση ΑΧΑΪΚΟ ΕΝΤΕΛΒΑΪΣ Α.Β.Ε.Ε. Επ. Υπεύθυνος: Ι. Μιχαλόπουλος. Επ. Υπεύθυνος Υπεργολαβίας: Κ. Φυλακτακίδου-Ι. Κουρκουτάς, 11/2012-01/2014. Ερευνητής, Τμήμα Μοριακής Βιολογίας & Γενετικής, Δημοκρίτειο Πανεπιστήμιο Θράκης.
3. Συνεργασία II: **11ΣΥΝ\_2\_566-Νέα Λειτουργικά Τρόφιμα με Ευεργετικές Επιδράσεις στην Υγεία που Περιέχουν Βιοενεργά Αιθέρια Έλαια από Ελληνικά Ενδημικά Φυτά**. Φορέας Χρηματοδότησης ΕΥΔΕ-ΕΤΑΚ (ΓΓΕΤ). Σε συνεργασία με τις επιχειρήσεις ΕΒΓΑ Α.Ε., ΒΙΟΡΥΛ Α.Ε. Επ. Υπεύθυνος: Ι. Κουρκουτάς, 11/2013-06/2015. Ερευνητής, Τμήμα Μοριακής Βιολογίας & Γενετικής, Δημοκρίτειο Πανεπιστήμιο Θράκης.
4. Συνεργασία II: **11ΣΥΝ\_8\_839-Αγροτοβιομηχανικά Υγρά και Στερεά Απόβλητα ως Πρώτες Ύλες για την Παραγωγή μιας Νέας Γενιάς Βιοκαυσίμου**. Φορέας Χρηματοδότησης ΕΥΔΕ-ΕΤΑΚ (ΓΓΕΤ). Σε συνεργασία με τις επιχειρήσεις Β.Γ. ΣΠΗΛΙΟΠΟΥΛΟΣ Α.Ε., Α.ΒΙ.ΓΑΛ. Α.Ε., AGROINVEST Α.Ε. Επ. Υπεύθυνος: Α. Κουτίνας, 06/2013-10/2015. Ερευνητής, Τμήμα Χημείας, Πανεπιστήμιο Πατρών.
5. Επιχειρησιακό Πρόγραμμα «Ανταγωνιστικότητα Επιχειρηματικότητα και Καινοτομία 2014-2020»,

Πράξη «Ερευνητική Υποδομή για την Ανάπτυξη Βιοδιαεργασιών Τροφίμων και την Εκμετάλλευση Καινοτομιών – Food Innovation RI» ΟΠΣ 5027222. Φορέας Χρηματοδότησης Υπουργείο Παιδείας, Έρευνας και Θρησκευμάτων, Επ. Υπεύθυνος: Μ. Κανελλάκη (Πανεπιστήμιο Πατρών), Επ. Υπεύθυνος ΑΠΘ: Κ. Μπυλιαδέρης, 11/2018-10/2021. Τμήμα Γεωπονίας, ΑΠΘ.

6. Υπουργείο Παιδείας Έρευνας και Θρησκευμάτων, Γενική Γραμματεία Έρευνας & Τεχνολογίας, Δράση "Δημιουργία εθνικών ερευνητικών δικτύων στην αλυσίδα αξίας του Αμπελιού", συμμετοχή ως επικεφαλής του Εργαστηρίου Οινολογίας και Οινοπνευματωδών Ποτών, του Τμήματος Γεωπονίας του ΑΠΘ.
7. Τεχνική υποστήριξη της Μονάδας Α΄ της ΕΥΔΕΠ Στερεάς Ελλάδας στο πλαίσιο δράσης 1.β.1.1 «Ενίσχυση Σχεδίων Έρευνας, Τεχνολογικής Ανάπτυξης και Καινοτομίας σε τομείς της RIS3»
8. 3η Προκήρυξη Υποτροφιών ΕΛ.ΙΔ.Ε.Κ. για Υποψήφιους/ες Διδάκτορες, «Αξιοποίηση αποβλήτων αμπελοοινικού τομέα για παραγωγή οίνων ποιότητας». Υπότροφος/Δικαιούχος Ευάγγελος Κοκκινομάγουλος, Επιστημονικός Υπεύθυνος/Επιβλέπων Διατριβής: Παναγιώτης Κανδύλης.

## Υποβολή ερευνητικών προτάσεων

1. **T2ΕΔΚ-02716 «Καινοτομίες στον Ελληνικό αμπελώνα για παραγωγή οίνου με ταυτότητα» (inGREEKwineID)**, ΕΠΑνΕΚ 2014-2020, Επιχειρησιακό Πρόγραμμα Ανταγωνιστικότητα-Επιχειρηματικότητα-Καινοτομία, Δράση Εθνικής Εμβέλειας «Ερευνώ-Δημιουργώ-Καινοτομώ» Β΄ Κύκλος. Συντονιστής Έργου Παναγιώτης Κανδύλης, Συμμετέχοντες: Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης, Δημοκρίτειο Πανεπιστήμιο Θράκης, Πανεπιστήμιο Πατρών, KABINO ΑΕ, Κτήμα Βουρβουκέλη. Αξιολόγηση **4,15/5,00** Εγκρίθηκε αλλά δεν χρηματοδοτήθηκε λόγω εξάντλησης πόρων.
2. **T2ΕΔΚ-02403 «Αξιοποίηση υπο-χρησιμοποιούμενων φρούτων και παραπροϊόντων παραγωγής κομπόστας για την παραγωγή προϊόντων προστιθέμενης αξίας» (ExploFruit)**, ΕΠΑνΕΚ 2014-2020, Επιχειρησιακό Πρόγραμμα Ανταγωνιστικότητα-Επιχειρηματικότητα-Καινοτομία, Δράση Εθνικής Εμβέλειας «Ερευνώ-Δημιουργώ-Καινοτομώ» Β΄ Κύκλος. Συντονιστής Έργου Παναγιώτης Κανδύλης, Συμμετέχοντες: Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης, Αγροτικός Συν/σμός Βέροιας/Venus Growers. Αξιολόγηση **4,50/5,00** Εγκρίθηκε αλλά δεν χρηματοδοτήθηκε λόγω εξάντλησης πόρων.
3. **«Valorization of winemaking solid wastes for improved wine and functional food production» (ValoWineFood)**. Ελληνικό Ίδρυμα Έρευνας και Καινοτομίας (ΕΛ.ΙΔ.Ε.Κ.) στο πλαίσιο της Δράσης «2η Προκήρυξη Ερευνητικών Έργων ΕΛ.ΙΔ.Ε.Κ. για την ενίσχυση Μελών ΔΕΠ και Ερευνητών/τριών». Αξιολόγηση **90.1/100**. Κατετάγη 8 από σύνολο 76 προτάσεων (Γεωπονικές Επιστήμες-Τρόφιμα). Χρηματοδοτήθηκαν 5.
4. **«Αξιοποίηση αποβλήτων αμπελοοινικού τομέα για παραγωγή οίνων ποιότητας»**. Ελληνικό Ίδρυμα Έρευνας και Καινοτομίας (ΕΛ.ΙΔ.Ε.Κ.) στο πλαίσιο της Δράσης «3η Προκήρυξη Υποτροφιών για Υποψήφιους/ες Διδάκτορες». Αξιολόγηση **86.74/100**. Κατετάγη 20 από σύνολο 99 προτάσεων

(Γεωπονικές Επιστήμες-Τρόφιμα). Χρηματοδοτήθηκε. Υποψ. Διδάκτορας: Κοκκινομάγουλος Ε. (Επιβλ. Καθηγητής: Κανδύλης Π.)

## Συμμετοχή στην υποβολή ερευνητικών προτάσεων

1. Greek-German Bilateral Research and Innovation Cooperation, 2016- GSRT/BMBF. An integrated natural and social sciences view on the biocatalytic valorisation of side-streams of fruit processing - ValorFruit. PARTNERSHIP: University of Patras, Department of Chemistry - Gottfried Wilhelm Leibniz University of Hannover, Institute of Food Chemistry - German Institute for Food Technology/Deutsches Institut für Lebensmitteltechnik Technology GmbH - Gottfried Wilhelm Leibniz University of Hannover, Institute of Marketing and Management – Agricultural Cooperation Union of Aeghion. (προετοιμασία – υποβολή) 2017
2. Ίδρυμα Κρατικών Υποτροφιών (IKY) 2016. Πρόγραμμα υποτροφιών με τίτλο "Ενίσχυση Μεταδιδακτόρων Ερευνητών/Ερευνητριών" - 1ος Κύκλος. «Παραγωγή οργανικών οξέων από λιγνοκυτταρινούχο βιομάζα υπολειμμάτων καλαμποκιού». (προετοιμασία – υποβολή) **Εγκρίθηκε** 2016
3. Co-operation Programme Interreg V/A Greece-Italy (GR-IT) 2014-2020. Innovation Development on Agro-Food Sector Based on Nano- and Micro- Tubular Cellulose Biotechnology - IDEA. PARTNERSHIP: University of Ioannina, University of Patras, Region of Epirus, University of Foggia, Union of Northern Salento Municipalities. (προετοιμασία – υποβολή) 2016
4. Research Infrastructure 2016, General Secretariat for Research and Technology – “Research Infrastructure on Food Bioprocessing Development and Innovation Exploitation - FOOD INNOVATION RI” PARTNERSHIP: University of Patras, - University of Ioannina - Agricultural University of Athens - Democritus University of Thrace - Harokopion University in Athens - Aristotle University of Thessaloniki - Technological Educational Institute of Ionian Islands. (προετοιμασία – υποβολή) **Εγκρίθηκε** 2016
5. Transnational Cooperation Programme Interreg ‘Balkan-Mediterranean 2014-2020’ – “Biochar Based Innovation and Expo for Biocatalysts Production for the Treatment of Whey and Olive Oil Refinery Waste”. Proposal Acronym: Expo Innovations. PARTNERSHIP: University of Patras, Department of Chemistry – Federation of Hellenic Food Industries – Institute of Catalysis, Bulgarian Academy of Sciences – Bulgarian Catalysis Club – Cyprus University of Technology – Department of Environment, Ministry of Agriculture, Rural Development and Environment, Cyprus – Aradippou Municipality, Cyprus. (προετοιμασία – υποβολή) 2016
6. Horizon 2020, Call: H2020-NMBP-2016-2017, (Call for nanotechnologies, advanced materials, biotechnology and production) Topic: BIOTEC-02-2016, Type of action: RIA (Research and Innovation action), Proposal number: 720962-1. – “A biorefinery for value-added biomolecules and products from municipal and food industry waste”. Proposal Acronym: Golden Biowaste. PARTNERSHIP: 8 Universities and 12 Companies from Finland, Sweden, Greece, Poland, Spain, Italy, Germany, France, U.K., Netherlands. (προετοιμασία – υποβολή) 2016

7. Bilateral R & D Cooperation between Greece and Germany 2013 – 2015 – “Development of a Thermochemical Energy Storage System Using Reversible Reactions between CO<sub>2</sub> and Nitrogen-Based Compounds”. Proposal Acronym: TESS. PARTNERSHIP: University of Patras, Department of Chemistry, Food Biotechnology Group – Fraunhofer-Institute for Environmental, Safety, and Energy Technology, UMSICHT – German Solar Industry Association. (προετοιμασία – υποβολή) 2014
8. Bilateral R & D Cooperation between Greece and Israel 2013 – 2015 – “Microbial and Algal Oil Production from Wastes Using Immobilized Cells in a Biorefinery approach”. Proposal Acronym: Immoil. PARTNERSHIP: University of Patras - University of Haifa, Israel - AVIGAL S.A. Dairy Company, Greece - CHIMAR Hellas S.A., Greece – BioCastle Water Technologies LTD, Israel - Agricultural University of Athens. (προετοιμασία – υποβολή) 2014
9. LIFE 2014 Environment and Resource Efficiency (LIFE14 ENV/GR/000267). “Technology exploitation for a Novel baker’s yeast and ethyl lactate development employing food industry waste streams - acronym: LIFE NOVEL WASTE TECH”. Partnership: University of Patras - Agricultural University of Athens - Achaean Dairy Industry and Trading of Foods, A. Panteli Brothers & Co SA, Avigal SA - Charalambides Christis Ltd - Cyprus University of Technology - Cyprus Organisation for Standardisation - Federation of Hellenic Food Industries -Yiotis SA Food Industry. (προετοιμασία – υποβολή) 2014
10. LIFE 2013 Environment Policy and Governance project application (LIFE13 ENV/GR/000366). “Technology development for a Novel baker’s yeast production through valorization of food industry waste streams - acronym: Life Novel Baker’s yeast”. Partnership: University of Patras - Agricultural University of Athens - Federation of Hellenic Food Industries - Yiotis SA Food Industry. (προετοιμασία – υποβολή) 2013
11. MARIE CURIE INITIAL TRAINING NETWORKS (ITN) - Call: FP7-PEOPLE-2012-ITN- “Development of Efficient, Sustainable, and Ethical Technologies for Biofuel Production”, Acronym: BIOETHIC/TECH. Partnership: University of Patras, Imperial College London, University of Hanover, University of Modena & Reggio Emilia, University Blaise Pascal, Z2O Limited, Unieco Environment Division, ELIN Biofuels, B.G. Spiliopoulos S.A., Biobasic Environment. (προετοιμασία – υποβολή) 2012
12. MARIE CURIE INITIAL TRAINING NETWORKS (ITN) - Call: FP7-PEOPLE-2011-ITN- “Development of Efficient, Sustainable, and Ethical Technologies for Biofuel Production”, Acronym: BIOETHIC/TECH. Partnership: University of Patras, Imperial College London, University of Hanover, University of Modena & Reggio Emilia, University Blaise Pascal, Z2O Limited, Unieco Environment Division, ELIN Biofuels, B.G. Spiliopoulos S.A., Biobasic Environment. (προετοιμασία – υποβολή) 2011
13. «ΣΥΝΕΡΓΑΣΙΑ 2011» Συμπράξεις Παραγωγικών και Ερευνητικών Φορέων σε Εστιασμένους Ερευνητικούς και Τεχνολογικούς Τομείς – “Αγροτοβιομηχανικά υγρά και στερεά απόβλητα ως πρώτες ύλες για την παραγωγή μιας νέας γενιάς βιοκαυσίμου”. Proposal Acronym: Novel Biofuel. 11\_SYN\_8\_839. PARTNERSHIP: Πανεπιστήμιο Πατρών – Πανεπιστήμιο Ιωαννίνω – Β.Γ.



Σπηλιόπουλος Α.Ε. – Α.ΒΙ.ΓΑΛ. Α.Ε. – Agroinvest Α.Ε. (υποβολή – υλοποίηση) 2011

14. MARIE CURIE INITIAL TRAINING NETWORKS (ITN) - Call: FP7-PEOPLE-2010-ITN-  
“Development of Efficient, Sustainable, and Ethical Technologies for Biofuel Production”, Acronym:  
BIOETHIC/TECH. Partnership: University of Patras, Imperial College London, University of Hanover,  
University of Modena & Reggio Emilia, University Blaise Pascal, University of Ulster, University of  
Mersin, ELIN Biofuels, B.G. Spiliopoulos S.A. (προετοιμασία – υποβολή) 2010

## **Ανάπτυξη νέων προϊόντων σε συνεργασία με εταιρείες**

1. Ως μέλος της ερευνητικής ομάδας του εργαστηρίου Εφαρμοσμένης Μικροβιολογίας και Βιοτεχνολογίας, του Τμ. Μοριακής Βιολογίας και Γενετικής του Δημοκριτείου Πανεπιστημίου Θράκης, συμμετείχα στο παρακάτω ερευνητικό έργο «Υποστήριξη Νέων Επιχειρήσεων για Δραστηριότητες Έρευνας & Τεχνολογικής Ανάπτυξης»: 17NEW\_B\_2012: “Χρήση βιολογικά ενεργών αιθέριων ελαίων στην παραγωγή αλκοολούχων ποτών και προϊόντων ζαχαροπλαστικής με πιθανές ευεργετικές ιδιότητες στην υγεία”, με συμμετοχή της εταιρείας TENTOYPA-ΚΑΣΤΡΟ (ποτοποιία). Τα αποτελέσματα του έργου οδήγησαν σε νέα βελτιωμένα προϊόντα (λικέρ μαστίχας). (<http://www.castro-spirits.gr/el/products/tentoura/tentoura-liqueur-mastiha>)

## **Διδακτική Εμπειρία**

### **Τριτοβάθμια εκπαίδευση**

- 2022-Σήμερα:** **Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Ιόνιο Πανεπιστήμιο.**  
Προπτυχιακά μαθήματα **Ενόργανη Ανάλυση Τροφίμων.**
- 2021-Σήμερα:** **Τομέας Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Τμ. Γεωπονίας Α.Π.Θ.**  
Μεταπτυχιακό πρόγραμμα ειδίκευσης στη «Νομοθεσία Τροφίμων και Ποτών» στο μάθημα **Χημεία Τροφίμων και Διατροφή.**
- 2018-Σήμερα:** **Τομέας Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Τμ. Γεωπονίας Α.Π.Θ.**  
Μεταπτυχιακό πρόγραμμα ειδίκευσης στη «Νομοθεσία Τροφίμων και Ποτών» στα μαθήματα **Μικροβιολογία Τροφίμων, Επεξεργασία & Θρεπτική Αξία Τροφίμων και Νομοθεσία Τροφίμων II: ειδική νομοθεσία.**
- 2020-2022:** **Τομέας Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Τμ. Γεωπονίας Α.Π.Θ.**  
Προπτυχιακά μαθήματα **Βιοδιεργασίες στην Επιστήμη Τροφίμων, Οργανική Χημεία.**  
Μεταπτυχιακό πρόγραμμα ειδίκευσης στην «Επιστήμη Τροφίμων και Διατροφή»  
**Μικροβιολογία Τροφίμων.**

- 2018-2022:** Τομέας Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Τμ. Γεωπονίας Α.Π.Θ.  
Σεμινάρια Τυροκομίας Συμμετοχή σε διαλέξεις.  
Προπτυχιακά μαθήματα Οινολογία και οινοπνευματώδη ποτά, Εργαστηριακές Ασκήσεις Οινολογίας και Οινοπνευματωδών Ποτών, Γενική Μικροβιολογία.  
Μεταπτυχιακό πρόγραμμα ειδίκευσης στην «Επιστήμη Τροφίμων και Διατροφή»  
στα μαθήματα **Ειδικά Θέματα στην Επιστήμη Τροφίμων και Διατροφή, Σεμινάρια στην Επιστήμη Τροφίμων και Διατροφή.**
- 10/2012-06/2018:** Τμ. Τεχνολογίας Τροφίμων, ΤΕΙ Πελοποννήσου. Επιστημονικός/Εργαστηριακός Συνεργάτης: **Τεχνολογία και Ποιότητα Γάλακτος και Γαλακτοκομικών Προϊόντων (Θ+Ε), Βιομηχανικές Ζυμώσεις (Θ+Ε), Επεξεργασία Τροφίμων Ι (Ε), Χημεία Τροφίμων (Θ+Ε).**
- 10/2015-06/2016:** Τμ. Τεχνολογίας Τροφίμων, ΤΕΙ Ιονίων Νήσων. Επιστημ. Συνεργάτης/Πανεπ. Υπότροφος: **Επεξεργασία Τροφίμων ΙΙ (Θ+Ε), Ποσοτική Αναλυτική Χημεία (Θ+Ε), Φυσικοχημεία Τροφίμων (Θ+Ε).**
- 10/2014-02/2016:** Τμ. Τεχνολόγων Περιβάλλοντος ΤΕΙ Ιονίων Νήσων. Επιστημ./Εργαστηριακός Συνεργάτης: **Μέθοδοι Παρακολούθησης Ποιότητας Περιβάλλοντος (Θ), Γενική Χημεία (Ε).**
- 10/2012-02/2013:** Τμ. Τεχνολογίας Βιολογικής Γεωργίας & Τροφίμων, ΤΕΙ Ιονίων Νήσων. Επιστημ. Συνεργάτης: **Μηχανική Τροφίμων (Θ+Ε), Τεχνολογία & Ποιοτικός Έλεγχος Λιπών Ελαίων & Οίνου (Θ+Ε).**
- 03/2011-06/2011:** Τμ. Χημείας, Πανεπιστήμιο Πατρών. Διδάσκων με βάση το Π.Δ. 407/80 στην  
**02/2012-06/2012** βαθμίδα του Λέκτορα: **Ενόργανη Χημική Ανάλυση ΙΙ (Ε).**

#### ΚΔΒΜ / Σεμινάρια / ΙΕΚ / ΣΔΕ

- 2014-2017** Εκπαιδευτής στο πλαίσιο του προγράμματος «Οικολογικές λύσεις για το σπίτι» του ΚΔΒΜ του Δήμου Δελφών με συνολικά 25 ώρες διδασκαλίας.  
Εκπαιδευτής στο πλαίσιο του προγράμματος «Ασφάλεια – Ποιότητα Τροφίμων» του ΚΔΒΜ του Δήμου Ναυπακτίας με συνολικά 25 ώρες διδασκαλίας.  
Εκπαιδευτής στο πλαίσιο του προγράμματος «Συλλογικές Περιβαλλοντικές Δράσεις» του ΚΔΒΜ του Δήμου Δωρίδας με συνολικά 25 ώρες διδασκαλίας.  
Εκπαιδευτής στο πλαίσιο του προγράμματος «Κατάρτιση στην υγιεινή τροφίμων» επιπέδου 1 ΕΦΕΤ, στο ΙΙΕΚ-ΚΔΒΜ1 – Γιαννακόπουλος Ευάγγελος και ΣΙΑ ΕΕ.  
Εκπαιδευτής στο πλαίσιο του προγράμματος «Επίσημος έλεγχος στον τομέα του οίνου και ζύθου» ΕΦΕΤ, στην Πάτρα.  
Εκπαιδευτής στο πλαίσιο προγραμμάτων του ΕΦΕΤ «Υγιεινή και ασφάλεια τροφίμων-Επιπέδου 1», που υλοποιήθηκαν από το ΚΕΚ ΓΣΕΒΕΕ στην Πάτρα

και στη Ναύπακτο (Συνολικά 15 ώρες).

- 2011-2018** Εκπαιδευτής στο Δ.ΙΕΚ Πάτρας, Δ.ΙΕΚ Πύργου, Δ.ΙΕΚ Αιγίου, Δ.ΙΕΚ Ναυπάκτου και Δ.ΙΕΚ Αργινίου στις ειδικότητες **Τεχνικός Φαρμάκων Καλλυντικών και Παρεμφερών Προϊόντων, Βοηθός Φαρμακείου, Ειδικός Εφαρμογών Αισθητικής, Στέλεχος Διατροφής & Διαιτολογίας, Τεχνικός Κομμωτικής Τέχνης και Τεχνικός Μαγειρικής Τέχνης – Αρχιμάγειρας (Chef)** με συνολικά 1840 ώρες διδασκαλίας.
- 2014-2018** Ως Χημικός στο ΣΔΕ Πύργου και στο ΣΔΕ Πάτρας με συνολικά 246 ώρες διδασκαλίας.

## Επίβλεψη Διατριβών

### Επίβλεψη προπτυχιακών διατριβών

- Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων, ΤΕΙ Πελοποννήσου (17 διατριβές)
- Τομέας Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Τμήμα Γεωπονίας, ΑΠΘ (26 διατριβές)
- Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Ιόνιο Πανεπιστήμιο (12 διατριβές σε εξέλιξη)

### Επίβλεψη μεταπτυχιακών διατριβών

1. Κοκκινομάγουλος Ευάγγελος. *Επίδραση ζυμών, θερμοκρασίας και προστιθέμενων σακχάρων στα ποιοτικά χαρακτηριστικά αλκοολούχων ποτών ροδιού*. 2020.
2. Τσακίρη Άννα. *Αξιολόγηση του Lactobacillus plantarum 2035 για μηλογαλακτική ζύμωση σε ερυθρούς οίνους*. 2021.
3. Πετρουλά Γεωργία. *Ζύμωση ζυθογλεύκους με προσθήκη χυμών φρούτων*. 2022.

### Επίβλεψη διδακτορικών διατριβών

1. Κοκκινομάγουλος Ευάγγελος (2020). *Αξιοποίηση αποβλήτων αμπελοοινικού τομέα για παραγωγή οίνων ποιότητας*. Τμήμα Γεωπονίας, ΑΠΘ. (Σε εξέλιξη).

### Μέλος τριμελών συμβουλευτικών επιτροπών εκπόνησης διδακτορικών διατριβών

1. Τσαλούμη Σοφία (2019). *Ανάπτυξη και εφαρμογή στοχαστικών μοντέλων πρόβλεψης της συμπεριφοράς των μικροοργανισμών αλλοίωσης τροφίμων ζωικής προέλευσης*. Τμήμα Γεωπονίας, ΑΠΘ. (Σε εξέλιξη).
2. Δρόσος Αθανάσιος (2019). *Ανάπτυξη νέας γενιάς κυτταρικού εργοστασίου για τη ζύμωση αμύλου σε μια παρτίδα χωρίς γενετική τροποποίηση*. Τμήμα Χημείας, Πανεπιστήμιο Πατρών. (Σε εξέλιξη).
3. Παναγόπουλος Βασίλειος (2019). *Νανοβιοτεχνολογίες της κυτταρίνης για εκμετάλλευση του τυρογάλακτος*. Τμήμα Χημείας, Πανεπιστήμιο Πατρών. (Σε εξέλιξη).
4. Παπαγιανέλη Στυλιανή-Δήμητρα (2020). *Study of the individual behavior of bacterial cells*. Τμήμα Γεωπονίας, ΑΠΘ. (Σε εξέλιξη).
5. Καραδήμου Χριστίνα (2020). *Αρωματικό δυναμικό γηγενών οινοποιήσιμων ποικιλιών αμπέλου (Vitis vinifera L.) και επίδραση αμπελοαγρικών πρακτικών στη διαμόρφωσή του*. Τμήμα Γεωπονίας, ΑΠΘ. (Σε εξέλιξη).
6. Μίσιου Ουρανία (2023). *Επίδραση της κλιματικής αλλαγής στη μικροβιολογική αλλοίωση των τροφίμων που συντηρούνται εκτός ψυγείου*. Τμήμα Γεωπονίας, ΑΠΘ. (Ολοκληρωμένη).

### Μέλος τριμελών επιτροπών εξέτασης μεταπτυχιακών διατριβών

1. Τσιβίκη Μαρία (2019). *Βελτιστοποίηση της ανάκτησης ελαίου από γίγαρτα οινοποίησης*. Επιβλέπων Γούλα Α.
2. Δρεβελέγκα Ιωάννα (2019). *Βελτιστοποίηση της διεργασίας εκχύλισης φαινολικών συστατικών από απόβλητα ερυθρής οινοποίησης*. Επιβλέπων Γούλα Α.
3. Τσαλούμη Σοφία (2019). *Πρόβλεψη της ανάπτυξης του παθογόνου μικροοργανισμού Listeria monocytogenes σε θερμικά επεξεργασμένα προϊόντα κρέατος που κόβονται σε φέτες στα σημεία λιανικής πώλησης*. Επιβλέπων Κουτσουμανής Κ.

4. Παπαγιανέλη Στυλιανή Δήμητρα (2020). *Ανάπτυξη και αξιολόγηση μαθηματικού μοντέλου πρόβλεψης της θερμικής αδρανοποίησης της Legionella pneumophila σε δίκτυα νερού*. Επιβλέπων Κουτσομανής Κ.
5. Θεοδωρόπουλος Ελευθέριος (2020). *Μελέτη σχηματισμού και αδρανοποίησης βιοϋμενίων του παθογόνου Legionella pneumophila*. Επιβλέπων Κουτσομανής Κ.
6. Δίδος Σπύρος (2020). *Μελέτη της επίδρασης της θερμοκρασίας στην αδρανοποίηση βιοϋμενίων του παθογόνου Legionella pneumophila*. Επιβλέπων Κουτσομανής Κ.
7. Κατσούλα Ιωάννα (2021). *Μελέτη του φαινομένου του συγχρωματισμού σε ερυθρό οίνο*. Επιβλέπων Μπλιαδέρης Κ.
8. Στασινού Κωνσταντίνα (2022). *Ετερογένεια στην κινητική συμπεριφορά ανάπτυξης μεμονωμένων κυττάρων Escherichia coli*. Επιβλέπων Κουτσομανής Κ.
9. Μαρτινάκος Ιωάννης (2022). *Αξιολόγηση επιλεγμένων ποιοτικών χαρακτηριστικών του κρέατος με αναλυτικές και φασματοσκοπικές τεχνικές*. Επιβλέπων Κατσανίδης Ε.

### **Μέλος τριμελών επιτροπών εξέτασης προπτυχιακών διατριβών**

- Τομέας Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Τμήμα Γεωπονίας, ΑΠΘ (42 διατριβές)

## **Διοικητική Δραστηριότητα**

- Τακτικό μέλος του Συμβουλίου Κ.Ε.ΔΙ.ΒΙ.Μ. του Ιονίου Πανεπιστημίου, 2023-σήμερα.
- Μέλος της Γενικής Συνέλευσης του Τμήματος Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Ιόνιο Πανεπιστήμιο, 2022-σήμερα.
- Διευθύντρια εργαστηρίου Οινολογίας και Οινοπνευματωδών Ποτών του Τμήματος Γεωπονίας, ΑΠΘ, 04/2021-12/2022 (ΦΕΚ ΥΟΔΔ 342/29-04-2021).
- Μέλος της Γενικής Συνέλευσης του Τμήματος Γεωπονίας, ΑΠΘ, 2020-2022.
- Μέλος της Συνέλευσης του Τομέα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, του Τμήματος Γεωπονίας, ΑΠΘ, 2018-2022.
- Μέλος της ομάδας υλοποίησης της πρακτικής άσκησης των φοιτητών του Τμήματος Γεωπονίας, ΑΠΘ (2019-2022).
- Μέλος Επιτροπών Διαγωνισμού Προμήθειας & Παραλαβής εξοπλισμού και αναλώσιμων υλικών για ερευνητικά έργα του Τμήματος Γεωπονίας, ΑΠΘ.
- Μέλος της Συντονιστικής Επιτροπής του Μεταπτυχιακού Προγράμματος Σπουδών «Επιστήμη Τροφίμων και Διατροφή» του Τομέα Επιστήμης & Τεχνολογίας Τροφίμων, Τμήμα Γεωπονίας, ΑΠΘ (2019-2022).
- Μέλος (Πρόεδρος ΕΜΕ του ΠΜΣ Αμπελουργίας-Οινολογίας) της Συντονιστικής Επιτροπής του Παλαιού ΠΜΣ του Τμήματος Γεωπονίας (09/2021-12/2022).
- Μέλος επιτροπής για το χαρακτηρισμό των προς απόσυρση-εκποίηση υλικών και τη διαπίστωση της μη λειτουργίας υλικών και μηχανημάτων, για τις ανάγκες του Τομέα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων του Τμήματος Γεωπονίας, ΑΠΘ.
- Υπεύθυνος της [δι-ιδρυματικής συμφωνίας](#) στο πλαίσιο του προγράμματος ERASMUS+ 2014-2022 μεταξύ του Αριστοτελείου Πανεπιστημίου Θεσσαλονίκης και του Université de Bourgogne
- Μέλος της Επιτροπής Εξέτασης και Επιλογής υποψηφίων του Μεταπτυχιακού Προγράμματος Σπουδών «Νομοθεσία Τροφίμων και Ποτών» του Τομέα Επιστήμης & Τεχνολογίας Τροφίμων, Τμήμα Γεωπονίας, ΑΠΘ (2019-2022).

## **Δημιουργία Υποδομών**

Δημιουργία της ερευνητικής ομάδας (προπτυχιακοί, μεταπτυχιακοί φοιτητές και υποψήφιος διδάκτορας) του νεοσύστατου εργαστηρίου Οινολογίας και Οινοπνευματωδών Ποτών του Τμήματος Γεωπονίας, ΑΠΘ, και προσπάθεια ανάπτυξης των υποδομών του και εξοπλισμού του (προμήθεια θαλάμων ψύξης-θέρμανσης για ζυμώσεις, ψυγείου και συστήματος HPLC).

## Ερευνητικά Ενδιαφέροντα

- Μελέτη ιδιαίτερων χαρακτηριστικών οίνων
- Παραγωγή οίνων με χαμηλό αλκοολικό τίτλο
- Παραγωγή νέων καινοτόμων τροφίμων και ποτών
- Μελέτη αντιοξειδωτικών ιδιοτήτων τροφίμων και ποτών
- Απομόνωση γηγενών στελεχών για παραγωγή προϊόντων με ιδιαίτερα χαρακτηριστικά
- Αξιοποίηση υποπροϊόντων και αποβλήτων οινοποιείων/ζυθοποιείων και βιομηχανιών τροφίμων
- Χημεία και Μικροβιολογία τροφίμων και ποτών
- Επιστήμη Τροφίμων/Τεχνολογία Ζυμώσεων
- Τεχνολογία και Ποιότητα Τροφίμων

## Συνοπτική Παρουσίαση Ερευνητικού Έργου - Αναγνώριση

- Ερευνητικές εργασίες σε διεθνή περιοδικά: 59
- Κεφάλαια σε συλλογικούς τόμους: 7
- Παρουσιάσεις σε επιστημονικά συνέδρια: 78
- Αναφορές σε περιοδικά για το δημοσιευμένο ερευνητικό έργο: Citations: SCI, 1286 / Scopus, 1463 / Google Scholar, 2020 (22/04/2023)
- h-Index: SCI, 21 / Scopus, 22 / Google Scholar, 27 (22/04/2023)
- Διπλώματα ευρεσιτεχνίας: 1
- Από το 2012, μετά από πρόσκληση του συντάκτη, μέλος του Editorial Board του διεθνούς επιστημονικού περιοδικού “*Food Research International*” (Elsevier)
- Μέλος του Editorial Board των διεθνών επιστημονικών περιοδικών “*Foods*”, “*Beverages*” (mdpi)
- Review Editor του διεθνούς επιστημονικού περιοδικού “*Frontiers in Food Science and Technology*”
- Αξιολογητής (Reviewer) επιστημονικών δημοσιεύσεων σε > 30 διεθνή επιστημονικά περιοδικά

# ΔΗΜΟΣΙΕΥΜΕΝΟ ΕΡΓΟ

## A. Διδακτορική Διατριβή και άλλες διπλωματικές εργασίες

1. **Κανδύλης, Π. (2003)**. Ανάλυση μεταβολικών ουσιών στη ζύμωση τυρογάλακτος από απομονωθέντα στελέχη μικροβίων. Πτυχιακή Εργασία, Τμήμα Χημείας, Πανεπιστήμιο Πατρών.
2. **Kandyliis, P. (2005)**. Effect of freeze-dried kefir starter culture in Feta-type cheese ripening. MSc Research project (MSc Food Biotechnology), School of Biomedical Sciences, University of Ulster, U.K..
3. **Κανδύλης, Π. (2009)**. Χρήση ακινητοποιημένων σε άμυλο και αμυλούχες πρώτες ύλες βιοκαταλυτών στην οινοποίηση σε πιεστή και λυοφιλωμένη μορφή. Διδακτορική διατριβή, Τμήμα Χημείας, Πανεπιστήμιο Πατρών
4. **Κανδύλης, Π. (2014)**. Προσδιορισμός ραδιενέργειας σε λιπάσματα και σε καλλιεργούμενα εδάφη της Δυτικής Ελλάδας. Μεταπτυχιακή εργασία (ΜΔΕ Περιβαλλοντική Ανάλυση), Τμήμα Χημείας, Πανεπιστήμιο Πατρών.
5. **Κανδύλης, Π. (2017)**. Νανοδομημένα και τρόφιμα - Νέα επιστημονικά δεδομένα και διδακτικές προσεγγίσεις. Μεταπτυχιακή εργασία (ΜΔΕ Καθηγητών Φυσικών Επιστημών), Σχολή Θετικών Επιστημών και Τεχνολογίας, Ελληνικό Ανοικτό Πανεπιστήμιο.

## B. Ερευνητικές Εργασίες σε διεθνή περιοδικά με κριτές

1. Kourkoutas, Y., **Kandyliis, P.**, Panas, P., Dooley, J.S.G., Nigam, P., Koutinas, A.A. (2006). Evaluation of freeze-drying kefir co-culture as a starter in Feta-type cheese production. *Applied and Environmental Microbiology*, 72, 6124-6135. <https://doi.org/10.1128/aem.03078-05>
2. **Kandyliis, P.**, Koutinas, A.A. (2008). Extremely low temperature fermentations of grape must by potato supported yeast-strain AXAZ-1. A contribution is performed to catalysis of alcoholic fermentation. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 56, 3317-3327. <https://doi.org/10.1021/jf073273n>
3. **Kandyliis, P.**, Goula, A., Koutinas, A.A. (2008). Corn starch gel for yeast cell entrapment. A view for catalysis of alcoholic fermentation. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 56, 12037-12045. <https://doi.org/10.1021/jf802476w>
4. Dimitrellou, D., **Kandyliis, 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. 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>
6. Tsakiris, A., **Kandyliis, P.**, Bekatorou, A., Kourkoutas, Y., Koutinas, A.A. (2010). Dry red wine making using yeast immobilized on cork pieces. *Applied Biochemistry and Biotechnology*, 162, 1316-1326. <https://doi.org/10.1007/s12010-009-8905-4>

7. **Kandyliis, P.,\*** Drouza, C., Bekatorou, A., Koutinas, A.A. (2010). Scale-up of extremely low temperature fermentations of grape must by wheat supported yeast cells. *Bioresource Technology*, 101, 7484-7491. <https://doi.org/10.1016/j.biortech.2010.04.031>
8. **Kandyliis, P.,** Manousi, M.-E., Bekatorou, A., Koutinas, A.A. (2010). Freeze dried wheat supported biocatalyst for low temperature wine making. *LWT-Food Science and Technology*, 43, 1485-1493. <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2010.05.027>
9. **Kandyliis, P.,** Vekiari, A.S., Kanellaki, M., Grati Kamoun, N., Msallem, M., Kourkoutas, Y. (2011). Comparative study of flavor profile of extra virgin olive oil of Koroneiki variety (*Olea europaea* var. *Microcarpa alba*) cultivated in Greece and Tunisia during one period of harvesting. *LWT-Food Science and Technology*, 44, 1333-1341. <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2010.12.021>
10. Tsakiris, A., Sotirakoglou, K., **Kandyliis, P.,** Kaldis, P., Tzia, C., Kourkoutas, Y. (2011). Price estimation and economic evaluation of the production cost of red wines produced by immobilized cells on dried raisin berries. *International Journal of Wine Research*, 3, 1-8. <https://doi.org/10.2147/IJWR.S16389>
11. **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>
12. **Kandyliis, P.,** Mantzari, A., Koutinas, A.A., Kookos, I.K. (2012). Modeling of low temperature wine making using immobilized cells. *Food Chemistry*, 133, 1341-1348. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2012.02.022>
13. Koutinas, A.A., Sypsas, V., **Kandyliis, P.,** Michelis, A., Bekatorou, A., Kourkoutas, Y., Kordulis, C., Lycourghiotis, A., Banat, I.M., Nigam, P., Marchant, R., Giannouli, M., Yianoulis, P. (2012). Nano-Tubular cellulose for bioprocess technology development. *PLoS ONE*, 7(4), e34350. <https://doi.org/10.1371/journal.pone.0034350>
14. **Kandyliis, P.\*** (2012). Starchy supports: Immobilization and wine making. *Fermentation Technology*, 1:e107. <https://doi.org/10.4172/2167-7972.1000e107>
15. Prompona, K-D., **Kandyliis, P.,** Tsakiris, A., Kanellaki, M., Kourkoutas, Y. (2012). Application of alternative technologies for elimination of artificial colorings in alcoholic beverages produced by *Citrus medica* and potential impact on human health. *Food and Nutrition Sciences*, 3, 959-969. <https://doi.org/10.4236/fns.2012.37127>
16. Syngiridis, K., Bekatorou, A., Kallis, M., **Kandyliis, P.,** Kanellaki, M., Koutinas, A.A. (2013).  $\gamma$ -alumina as a process advancing tool for a new generation biofuel. *Bioresource Technology*, 132, 45-48. <https://doi.org/10.1016/j.biortech.2012.12.099>
17. Syngiridis, K., Bekatorou, A., **Kandyliis, P.,** Larroche, C., Kanellaki, M., Koutinas, A.A. (2014). Favouring butyrate production for a new generation biofuel by acidogenic glucose fermentation in the presence of  $\gamma$ -alumina. *Bioresource Technology*, 161, 118-123. <https://doi.org/10.1016/j.biortech.2014.03.019>

18. **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 and Biotechnology*, 173, 716-730. <https://doi.org/10.1007/s12010-014-0885-3>
19. Kumar, M.N., Gialleli, A.-I., Masson, J.B., **Kandyliis, P.,** Bekatorou, A., Koutinas, A.A., Kanellaki, M. (2014). Lactic acid fermentation by cells immobilised on various porous cellulosic materials and their alginate/poly-lactic acid composites. *Bioresource Technology*, 165, 332-335. <https://doi.org/10.1016/j.biortech.2014.02.110>
20. 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>
21. Sidira, M., **Kandyliis, P.,** Kanellaki, M., Kourkoutas, Y. (2015). Effect of immobilized *Lactobacillus casei* on volatile compounds of heat treated probiotic dry-fermented sausages. *Food Chemistry*, 178, 201-207. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2015.01.068>
22. Sidira, M., **Kandyliis, P.,** Kanellaki, M., Kourkoutas, Y. (2015). Effect of immobilized *Lactobacillus casei* on the evolution of flavor compounds in probiotic dry-fermented sausages during ripening. *Meat Science*, 100, 41-51. <https://doi.org/10.1016/j.meatsci.2014.09.011>
23. Lappa, K., **Kandyliis, P.,** Bekatorou, A., Bastas, N., Klaoudatos, S., Athanasopoulos, N., Kanellaki, M., Koutinas, A.A. (2015). Continuous acidogenesis of sucrose, raffinose and vinasse using mineral kissiris as promoter. *Bioresource Technology*, 188, 43-48. <https://doi.org/10.1016/j.biortech.2015.01.131>
24. Lappa, K., **Kandyliis, P.,** Bastas, N., Klaoudatos, S., Athanasopoulos, N., Bekatorou, A., Kanellaki, M., Koutinas, A.A. (2015). New generation bio-fuel: Continuous acidogenesis of sucrose-raffinose mixture simulating vinasse is promoted by  $\gamma$ -alumina pellets. *Biotechnology for Biofuels*, 8, 74. <https://doi.org/10.1186/s13068-015-0255-6>
25. Dimitrellou, D., **Kandyliis, P.,** Kourkoutas, Y., Koutinas, A.A., Kanellaki, M. (2015). Cheese production using kefir culture entrapped in milk proteins. *Applied Biochemistry and Biotechnology*, 176, 213-230. <https://doi.org/10.1007/s12010-015-1568-4>
26. Koutinas, A.A., Kanellaki, M., Bekatorou, A., **Kandyliis, P.,** Pissaridi, K., Dima, A., Boura, K., Lappa, K., Tsafraikidou, P., P.-Y. Stergiou, A. Foukis, O. A. Gkini, E. M. Papamichael. (2016) Economic evaluation of technology for a new generation biofuel production using wastes. *Bioresource Technology*, 200, 178-185. <https://doi.org/10.1016/j.biortech.2015.09.093>
27. **Kandyliis, P.,** Pissaridi, K., Bekatorou, A., Kanellaki, M., Koutinas, A.A. (2016). Dairy and non-dairy probiotic beverages. *Current Opinion in Food Science*, 7, 58-63. <https://doi.org/10.1016/j.cofs.2015.11.012>
28. Sidira, M., **Kandyliis, P.,** Kanellaki, M., Kourkoutas, Y. (2016). Effect of curing salts and probiotic cultures on the evolution of flavor compounds in dry-fermented sausages during ripening. *Food Chemistry*, 201, 334-338. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2016.01.084>



29. 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>
30. 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>
31. **Kandyliis, P.**, Bekatorou, A., Pissaridi, K., Lappa, K., Dima, A., Kanellaki, M., Koutinas, A.A. (2016). Acidogenesis of cellulosic hydrolysates for new generation biofuels. *Biomass and Bioenergy*, 91, 210-216. <https://doi.org/10.1016/j.biombioe.2016.05.006>
32. Stefanis, C., Mantzourani, I., Plessas, S., Alexopoulos, A., Galanis, A., Bezirtzoglou, E., **Kandyliis, P.**, Varzakas, T. (2016). Reviewing classical and molecular techniques regarding profiling of probiotic character of microorganisms. *Current Research in Nutrition and Food Science*, 4(1), 27-47 doi: <http://dx.doi.org/10.12944/CRNFSJ.4.1.05>.
33. Bekatorou, A., Dima, A., Tsafrakidou, P., Boura, K., Lappa, K., **Kandyliis, P.**, Pissaridi, K., Kanellaki, M., Koutinas, A.A. (2016). Down stream extraction process development for recovery of organic acids from a fermentation broth. *Bioresource Technology*, 220, 34-37. <https://doi.org/10.1016/j.biortech.2016.08.039>
34. 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(SI.2), 48-53. DOI : <http://dx.doi.org/10.12944/CRNFSJ.4.Special-Issue-October.07>
35. Boura, K., **Kandyliis, P.**, Bekatorou, A., Kolliopoulos, D., Vasileiou, D., Panas, P., Kanellaki, M., Koutinas, A.A. (2017). New generation biofuel from whey: Successive acidogenesis and alcoholic fermentation using immobilized cultures on  $\gamma$ -alumina. *Energy Conversion and Management*, 135, 256-260. <https://doi.org/10.1016/j.enconman.2016.12.050>
36. Dima, A., Boura, K., Stergiou, P.-Y., Foukis, A., Gkini, O.A., **Kandyliis, P.**, Pissaridi, K., Bekatorou, A., Kanellaki, M., Papamichael, E.M., Koutinas, A.A. (2017). Scale-up for esters production from straw whiskers for biofuel applications. *Bioresource Technology*, 242, 109-112. <https://doi.org/10.1016/j.biortech.2017.04.029>
37. **Kandyliis, P.**,\* Kanellaki, M. (2017). Effect of alkaline pretreatment on corn leaves. *Journal of International Scientific Publications: Ecology & Safety*, 11, 246-254. <https://www.scientific-publications.net/en/article/1001371/>
38. 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>
39. **Kandyliis, P.**,\* Kanellaki, M. (2018). Acidogenic fermentation of alkaline pretreated corn stem biomass. *Journal of International Scientific Publications: Ecology & Safety*, 12, 18-25. <https://www.scientific-publications.net/en/article/1001643/>

40. 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>
41. 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>
42. 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>
43. **Kandyliis, P.\*** Kokkinomagoulos, E. (2020). Food applications and potential health benefits of pomegranate and its derivatives. *Foods*, 9(2), 122. <https://doi.org/10.3390/foods9020122>
44. Nikolaou, A., **Kandyliis, P.**, Kanellaki, M., Kourkoutas, Y. (2020). Winemaking using immobilized kefir cells on natural zeolites. *LWT*, 133, 110043. <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2020.110043>
45. 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>
46. Kokkinomagoulos, E., Nikolaou, A., Kourkoutas, Y., **Kandyliis, P.\*** (2020). Evaluation of yeast strains for pomegranate alcoholic beverage production: effect on physicochemical characteristics, antioxidant activity, and aroma compounds. *Microorganisms*, 8(10), 1583. <https://doi.org/10.3390/microorganisms8101583>
47. Kokkinomagoulos, E., **Kandyliis, P.\*** (2020). Sustainable exploitation of by-products of vitivinicultural origin in winemaking. *Proceedings*, 67, 5. <https://doi.org/10.3390/ASEC2020-07521>
48. Plioni, I., Bekatorou, A., Mallouchos, A., **Kandyliis, P.**, Chiou, A., Panagopoulou, E.A., Dede, V., Styliara P. (2021). Corinthian currants finishing side-stream: chemical characterization, volatilome, and valorisation through wine and baker's yeast production-technoeconomic evaluation. *Food Chemistry*, 342, 128161 <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2020.128161>
49. Panitsa, A., Petsi, T., **Kandyliis, P.**, Nigam, P. S., Kanellaki, M., Koutinas, A. A. (2021). Chemical preservative delivery in meat using edible vegetable tubular cellulose. *LWT*, 141, 111049 <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2021.111049>
50. **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>
51. **Kandyliis, P.\*** (2021). Grapes and their derivatives in functional foods. *Foods*, 10, 672 <https://doi.org/10.3390/foods10030672>
52. 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>
53. Kokkinomagoulos, E., Nikolaou, A., Kourkoutas, Y., Biliaderis, C. G., **Kandyliis, P.\*** (2021). Impact of sugar type addition and fermentation temperature on pomegranate alcoholic beverage production and characteristics. *Antioxidants*, 10, 889. <https://doi.org/10.3390/antiox10060889>

54. **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>
55. **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>
56. Panitsa, A., Petsi, T., **Kandyliis, P.,\*** Kanellaki, M., Koutinas, A. A. (2021). Tubular cellulose from orange juice by-products as carrier of chemical preservatives; delivery kinetics and microbial stability of orange juice. *Foods*, 10, 1882. <https://doi.org/10.3390/foods10081882>
57. 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>
58. Bevilacqua, A., Petrucci, L., Arévalo-Villena, M., **Kandyliis, P.,** Nisiotou, A. (2022). Editorial: Wine Microbiology: Current trends and approaches. *Frontiers in Microbiology*, <https://doi.org/10.3389/fmicb.2022.873980>
59. **Kandyliis, P.\*** (2022). Phytochemicals and antioxidant properties of edible flowers. *Applied Sciences*, 12, 9937. <https://doi.org/10.3390/app12199937>

## Γ. Κεφάλαια σε βιβλία

1. **Kandyliis, 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. Trivandrum, Kerala, India: Research Signpost. p. 35–50.
2. Δημητρίδης, Δ., **Κανδύλης, Π.,** Μπεζιρτζόγλου, Ε., Κουτίνης, 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. Εκδοτικός Οίκος Αδελφών Κυριακίδη Α.Ε. p. 651-661.
3. Koutinas, A.A., Bekatorou, A., Servetas, Y., Li, X., **Kandyliis, P.,** Nigam, P. (2011) “Nano-Biotechnology Aspects and their Relation to Food Production”. In: *Advances in Bioprocesses in Food Industry: Vol. IV*. Edited by CR Soccol, A Pandey, V Thomaz Soccol and C Larroche. ISBN 10: 8187680288 / ISBN 13: 9788187680284. New Delhi: Asiatech Publishers, Inc., Chap-11., p. 179-191.
4. Varzakas, T., **Kandyliis, P.,** Dimitrellou, D., Salamoura, C., Zakynthinos, 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.

5. Boura K., **Kandyliis P.**, Bekatorou A., Dima A., Kanellaki M., Koutinas A.A. (2018). Ester-Based Biofuels from Wastes. In: Singh O., Chandel A. (eds) Sustainable Biotechnology- Enzymatic Resources of Renewable Energy. Springer, Cham. p. 307-324.
6. **Kandyliis, P.** (2019). Chapter 14. Innovative Vinegar Products. In *Advances in Vinegar Production*. Ed. Argyro Bekatorou, CRC Press. p. 265-298.
7. Dimitrellou, D., Santarmaki, V., Nikolaou, A., Mitropoulou, G., **Kandyliis, 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>

#### **Δ. Περιλήψεις εργασιών σε διεθνή συνέδρια δημοσιευμένες σε διεθνή επιστημονικά περιοδικά**

1. **Kandyliis 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. *Journal of Food Processing and Technology*, 3(10), 73. [International Conference and Exhibition on Probiotics. San Antonio, USA, 19-21 November 2012. Oral presentation]
2. Dimitrellou, D., **Kandyliis, P.**, Kourkoutas, Y. (2014). Freeze dried apple and casein supported biocatalysts for probiotic dairy products production. *Journal of Biotechnology*, 185S, S78–S79. [European Biotechnology Congress, 15-18 May 2014, Lecce, Italy. Poster presentation.] <https://doi.org/10.1016/j.jbiotec.2014.07.269>
3. Dimitrellou, D., **Kandyliis, P.**, Kourkoutas, Y. (2014). Physicochemical and microbiological characteristics of probiotic yogurts produced with immobilized cells. *Journal of Biotechnology*, 185S, S79. [European Biotechnology Congress, 15-18 May 2014, Lecce, Italy. Poster presentation.] <https://doi.org/10.1016/j.jbiotec.2014.07.270>
4. Salamoura, C., Kontogianni, A., Katsipi, D., **Kandyliis, P.**, Varzakas, T. (2014). Probiotic fermented milks made of cow's milk, goat's milk and their mixture. *Journal of Biotechnology*, 185S, S77. [European Biotechnology Congress, 15-18 May 2014, Lecce, Italy. Poster presentation.] <https://doi.org/10.1016/j.jbiotec.2014.07.262>
5. **Kandyliis P.**, Nikita I., Lykaki R.V., Korkea D., Vakros J., Kanellaki M. (2018). Effect of alkaline pretreatment on the characteristics of different parts of corn stalk. *Journal of Biotechnology*, 280S, S90. [European Biotechnology Congress, 26-28 April 2018, Athens, Greece.] <https://doi.org/10.1016/j.jbiotec.2018.06.297>

#### **Ε. Ανακοινώσεις σε συνέδρια**

1. **Kandyliis, P.**, Manousi, M.-E., Bekatorou, A., Soupioni, M. and Koutinas, A.A. (2006). Cell immobilization on peeled and non-peeled potatoes and their efficiency in glucose fermentation. *2nd*

- International Congress on Bioprocesses in Food Industries*. ICBF-2006. Patras, Greece, June 18–21, (pp. 141).
2. Kourkoutas, Y., **Kandyliis, P.**, Panas, P., Dooley, J.S.G. and Koutinas, A.A. (2007). Kefir co-culture as starter in Feta-type cheese production. *2nd Conference on Biosciences of the University of Patras*. Patras, Greece, April 23–24, (pp. 127).
  3. Dimitrellou, D., **Kandyliis, 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. November 26–29, (p. 248).
  4. **Kandyliis, P.**, Kagia, A., Koutinas, A.A., Bekatorou, A. (2008). Dry and semi-sweet wine making using yeast immobilized on whole wheat grains. *4th International Biotechnology Forum*. IGBF-2008. Athens, Greece, February 2–3.
  5. Papapostolou, H., Bosnea, L., **Kandyliis, P.**, Kanellaki, M., Koutinas, A.A., Bekatorou, A. (2008). Efficiency of thermally dried kefir and convectively dried *Kluyveromyces marxianus* for whey fermentation. *4th International Biotechnology Forum*. IGBF-2008. Athens, Greece, February 2–3.
  6. Dimitrellou, D., **Kandyliis, P.**, Kourkoutas, Y., Kanellaki, M., Koutinas, A.A. (2008). Valorization of whey through thermal dried kefir starter culture for whey-cheese production. *2nd International Conference on Engineering for Waste Valorisation*. WasteEng 2008. University of Patras, Greece, June 3–5, (pp. 327).
  7. Dimitrellou, D., **Kandyliis, 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, October 9–10, (pp. 11).
  8. **Kandyliis P.**, Kosma M., Kazani P., Psarianos C., Koutinas A.A. (2008). Dry and semi-sweet wine making using yeast immobilized on whole corn grains and biocatalysts prepared with corn starch gel. *3rd International Congress on Bioprocesses in Food Industries*. ICBF-2008. Hyderabad, India, November 6–8, (pp. 79).
  9. Koutinas A.A., Bekatorou, A., **Kandyliis P.**, Servetas, I., Li, X., Nigam, P. (2010). Nano-tubular cellulose structure as a carrier for food nano-biotechnology development. *4th International Congress on Bioprocesses in Food Industries*. ICBF-2010. Curitiba, Brazil, October 5–8.
  10. Dimitrellou D., **Kandyliis 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, May 16–18.
  11. Dimitrellou D., **Kandyliis 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, May 16–18.

12. Dimitrellou D., **Kandylys 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.
13. **Kandylys 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.
14. Dimitrellou D., **Kandylys P.**, Kourkoutas Y., Kanellaki M. (2012). Feta-type cheese with kefir entrapped in milk proteins. *5th International Conference on Industrial Bioprocesses*. Taipei, Taiwan, 7-10 October, (pp. 334).
15. Dimitrellou D., **Kandylys 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*. Taipei, Taiwan, 7-10 October, (pp. 316).
16. **Kandylys, P.**, Santarmaki, V., Panas, P., Mixalopoulos, I., Kourkoutas, Y. (2013). Freeze-dried immobilized *Lactobacillus casei* on dried nuts and pastry products as starter culture for probiotic foods. *35th Annual Conference, Hellenic Society for Biological Sciences*, Nafplio, Greece, 23-25 May (pp.124-125).
17. Dimitrellou D., **Kandylys P.**, Lević S., Petrović T., Dimitrijević-Branković S., Nedović V., Kourkoutas Y. (2013). Probiotic Survival of microencapsulated *Lactobacillus casei* ATCC 393 under simulated gastrointestinal conditions. *19th International Symposium on Microencapsulation*. Pamplona, Spain, 9-11 September, (pp. 151).
18. Lappa, K., Boura, K., **Kandylys, P.**, Bekatorou, A., Kanellaki, M., Koutinas, A.A. (2013).  $\gamma$ -alumina as promoter in ethanol accumulation during acidogenic type fermentation of sucrose. *International Conference on Environment, Health and Industrial Biotechnology*. BioSangam-2013, India, 21-23 November.
19. Boura, K., Lappa, K., **Kandylys, P.**, Kolliopoulos, D., Vasileiou, D., Panas, P., Bekatorou, A., Kanellaki, M., Koutinas, A.A. (2013).  $\gamma$ -alumina as promoter in lactose and whey acidogenesis type fermentation. *International Conference on Advances in Biotechnology and Bioinformatics ICABB 2013 and X Convention of the Biotech Research Society*, Pune, India, 25-27 November.
20. Dimitrellou, D., **Kandylys, P.**, Kourkoutas, Y. (2014). Freeze dried apple and casein supported biocatalysts for probiotic dairy products production. *European Biotechnology Congress*, May 15-18, Lecce, Italy.
21. Dimitrellou, D., **Kandylys, P.**, Kourkoutas, Y. (2014). Physicochemical and microbiological characteristics of probiotic yogurts produced with immobilized cells. *European Biotechnology Congress*, May 15-18, Lecce, Italy.
22. Salamoura, C., Kontogianni, A., Katsipi, D., **Kandylys, P.**, Varzakas, T. (2014). Probiotic fermented milks made of cow's milk, goat's milk and their mixture. *European Biotechnology Congress*, May 15-18, Lecce, Italy.

23. Lappa, K., **Kandyliis, P.**, Bastas, N., Klaoudatos, S., Athanasopoulos, N., Bekatorou, A., Kanellaki, M., Koutinas, A.A. (2014) Continuous acidogenesis, using  $\gamma$ -alumina, of a model sucrose and raffinose mixture to simulate vinasse bioconversion. *10<sup>th</sup> European Symposium on Biochemical Engineering Sciences and 6<sup>th</sup> International Forum on Industrial Bioprocesses* in Collaboration with ACS, September 7-10, Lille, France.
24. Koutinas, A.A., Tsafrakidou, P., Dima, A., Lappa, K., Boura, K., Pissaridi, K., **Kandyliis, P.**, Bekatorou, A., Kanellaki, M. (2014) A new generation bio-fuel production from agro-industrial wastes using promoters in acidogenesis of biomass. *International Conference on Emerging Trends in Biotechnology*, New Delhi, India, November 6-9, (p. IL1).
25. Boura, K., **Kandyliis, P.**, Bekatorou, A., Koliopoulos, D., Vasileiou, D., Panas, P., Kanellaki, M., Koutinas, A.A. (2014) New generation biofuel from whey: Successive acidogenesis and alcoholic fermentation using immobilized cultures on  $\gamma$ -alumina. *International Conference on Emerging Trends in Biotechnology*, New Delhi, India, November 6-9, (p. E12).
26. Lappa, K., **Kandyliis, P.**, Bekatorou, A., Bastas, N., Klaoudatos, S., Athanasopoulos, N., Kanellaki, M., Koutinas, A.A. (2014) Continuous acidogenesis of sucrose, raffinose and vinasse using mineral kissiris as promoter. *International Conference on Emerging Trends in Biotechnology*, New Delhi, India, November 6-9, (p. F10). **BPABEYΣH**
27. Dimitrellou, D., **Kandyliis, 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. **BPABEYΣH**
28. Dimitrellou, D., **Kandyliis, 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).
29. Dimitrellou, D., **Kandyliis, 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).
30. Bekatorou, A., Dima, A., Tsafrakidou, P., Boura, K., Lappa, K., **Kandyliis, P.**, Pissaridi, K., Kanellaki, M., Koutinas, A.A. (2015). Liquid-liquid extraction of organic acids using alcohols to be used for a new generation ester-based biofuel production. *International conference on Chemical and Biochemical Engineering*, July 20-22, Paris, France.
31. **Kandyliis, P.**, Bastas, N., Klaoudatos, S., Athanasopoulos, N., Foukis, A., Stergiou, P.-Y., Gini, O., Papamichael, E.M., Pissaridi, K., Bekatorou, A., Kanellaki, M., Koutinas A.A. (2015). Bioreactor design for esterification of C2-C5 organic acid to produce a new generation biofuel. *International conference on Chemical and Biochemical Engineering*, July 20-22, Paris, France.

32. Boura, K., **Kandylylis, P.**, Pissaridi, K., Bekatorou, A., Kolliopoulos, D., Vasileiou, D., Panas, P., Kanellaki, M., Koutinas, A.A. (2015) New Generation Bio-fuel: Acidogenesis of whey using mineral kissiris as promoter. *New Horizons in Biotechnology*, November 22-25, Trivandrum, India.
33. Tsafrakidou, P., Bekatorou, A., Dima, A., Boura, K., Lappa, K., **Kandylylis, P.**, Pissaridi, K., Kanellaki, M., Koutinas, A.A. (2015) Liquid-liquid extraction of organic acids to be used for new generation biofuel production. *New Horizons in Biotechnology*, November 22-25, Trivandrum, India.
34. Boura, K., **Kandylylis, P.**, Bekatorou, A., Kolliopoulos, D., Panas, P., Kanellaki, M., Koutinas, A.A. (2015). Promotion of acidogenesis in whey anaerobic treatment by  $\gamma$ -alumina and kissiris: Scale up. *International Conference on Advances in Bioprocess Technology*, 26-28 November, Tiruvalla, Kerala, India.
35. Sidira, M., **Kandylylis, P.**, Bosnea, L., Kanellaki, M., Varzakas, T., Kourkoutas, Y. (2015). Volatile compounds in probiotic dry - fermented sausages. *9<sup>th</sup> International Conference on Instrumental Methods of Analysis: Modern Trends and Applications*, 20-24 September, Kalamata, Greece (p. 114).
36. Marinaki, E., **Kandylylis, P.**, Dimitrellou, D., Zakynthinos, G., Varzakas, T. (2016) Probiotic yogurt production with *Lactobacillus casei* and prebiotics. *1<sup>st</sup> International Multidisciplinary Conference on Nutraceuticals and Functional Foods*, Kalamata Greece, July 7-9.
37. Dima, A., Boura, K., Tsafrakidou, P., Lappa, K., Bekatorou, A., **Kandylylis, P.**, Pissaridi, K., Bosnea, L., Kanellaki, M., Koutinas, A.A., (2016). Downstream extraction process development for recovery of organic acids from a fermentation broth. *Bioprocessing India Conference*, December 15-17, Mohali, Punjab, India **BPABEYΣH**
38. Dima, A., Boura, K., Stergiou, P.-Y., Foukis, A., Gkini O., **Kandylylis, P.**, Pissaridi, K., Bekatorou, A., Kanellaki, M., Papamichael, E.M., Koutinas, A.A. (2016). Scale-up for a new generation biofuel based to esters from straw whiskers. *International Conference on Strategies for Environmental Protection and Management*, December 11-13, New Delhi, India **BPABEYΣH**
39. Kanellaki, M., Boura, K., **Kandylylis, P.**, Bekatorou, A., Koutinas, A.A. (2016). New generation bio-fuel: promotion of organic acids production from wastes. *International Conference on Strategies for Environmental Protection and Management*, December 11-13, New Delhi, India.
40. Dimitrellou, D., **Kandylylis, 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, (P07).
41. Dimitrellou D., **Kandylylis 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, (P08).
42. **Kandylylis 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, (P119).
43. **Kandylylis P.**, Kanellaki M. (2017) Effect of alkaline pretreatment on corn leaves. *26<sup>th</sup> International Conference - Ecology & Safety*, June 23-27, Elenite, Bulgaria.



44. **Kandylys P.**, Nikita I., Lykaki R.V., Korca D., Vakros J., Kanellaki M. (2018). Effect of alkaline pretreatment on the characteristics of different parts of corn stalk. *European Biotechnology Congress*, April 26-28, Athens, Greece.
45. **Kandylys P.**, Kanellaki M. (2018). Acidogenic fermentation of corn stem biomass for sustainable production of organic acids. *27<sup>th</sup> International Conference - Ecology and Safety*, June 23-27, Elenite, Bulgaria.
46. **Kandylys P.**, Kanellaki M. (2018). Sustainable exploitation of corn cob wastes through acidogenic fermentation. *4<sup>th</sup> International Conference on Sustainable Development (ICSD 2018)*, April 11-15, Athens, Greece, (pp. 118-123).
47. Plioni, I., Dimitrellou, D., **Kandylys, 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*, May 1-5, Miri, Malaysia.
48. Plioni, I., Petsi, Th., Dima, A., Dimitrellou, D., Kandylys, 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)*, November 27-29, Nagpur, India.
49. Koutinas, A.A., Panitsa, A., Kanellaki, M., Bekatorou, A., Dima, A., Boura, K., Dimitrellou, D., Plioni, I., Panagopoulos, V., Drosos, A., **Kandylys P.** (2019). Novel and matured biotechnologies in food bioprocessing based on micro and nano tubular cellulose. *4<sup>th</sup> International Conference on Sustainable Energy & Environmental Challenges (IV SEEC)*, November 27-29, Nagpur, India.
50. Koutinas, A.A., Plioni, I., Panagopoulos, V., Drosos, A., Boura, K., Dimitrellou, D., Dima, A., Bosnea, L., **Kandylys, P.**, Soupioni, M., Kanellaki, M. (2019). Cell factories and biocatalysts for additional bioprocessing in the same batch without cloning. *8<sup>th</sup> International Forum on Industrial Bioprocessing*, May 1-5, Miri, Malaysia.
51. Plioni I., Dimitrellou D., **Kandylys 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"*, October 24-25, Osijek, Croatia.
52. Wagner J., Prodromidis P., **Kandylys P.**, Katsanidis E., Biliaderis C., Moschakis T. (2019). Production of a functional whey cheese with phytosterols. *12<sup>th</sup> International Scientific and Professional Conference "With Food to Health"*, October 24-25, Osijek, Croatia. (pp.162).
53. Wagner L., Maras, A., Prodromidis P., **Kandylys P.**, Lazaridou A., Biliaderis C., Moschakis T. (2019). Production of a novel whey cheese by using complex coacervation. *12<sup>th</sup> International Scientific and Professional Conference "With Food to Health"*, October 24-25, Osijek, Croatia. (pp.163).
54. Kokkinomagoulos E., **Kandylys P.**, Biliaderis C. (2019). Evaluation of antioxidant capacity and physicochemical characteristics of wines based on pomegranate juice. *12<sup>th</sup> International Scientific and Professional Conference "With Food to Health"*, October 24-25, Osijek, Croatia. (pp.157).
55. **Kandylys P.** (2019). Immobilization in wine making for improved quality. *12<sup>th</sup> International Scientific and Professional Conference "With Food to Health"*, October 24-25, Osijek, Croatia. (pp.156).

56. Kokkinomagoulos E., **Kandyliis P.**, Prodromidis P., Sereti V., Zampouni K., Wagner J., Katsanidis E., Lazaridou A., Moschakis T., Biliaderis C. (2020). Impact of yeast strain, fermentation temperature and sugar content on pomegranate alcoholic beverage production and characteristics. ISEKI e-conference “*Food Quality and Texture in Sustainable Production and Healthy Consumption*”, Austria, 18<sup>th</sup> and 19<sup>th</sup> November 2020 (oral presentation).
57. Prodromidis P., Mourtzinis I., Wagner J., Kokkinomagoulos E., **Kandyliis P.**, Sereti V., Zampouni K., Katsanidis E., Lazaridou A., Biliaderis C., Moschakis T. (2020). Use of phenol-rich red onion skin waste extracts as natural colorants in yoghurt-like products. ISEKI e-conference “*Food Quality and Texture in Sustainable Production and Healthy Consumption*”, Austria, 18<sup>th</sup> and 19<sup>th</sup> November 2020 (poster presentation).
58. Kokkinomagoulos E., **Kandyliis 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<sup>th</sup> and 19<sup>th</sup> November 2020 (poster presentation).
59. Kokkinomagoulos E., **Kandyliis P.** (2020). Sustainable exploitation of by-products of vitivinicultural origin in winemaking. *1<sup>st</sup> International Electronic Conference on Applied Sciences (ASEC 2020)*, 10-30 November 2020. DOI: 10.3390/ASEC2020-07521
60. Petroula, G., **Kandyliis, P.** (2021). Functional beer with bioactive compounds. *International Conference on Biotechnology for Sustainable Agriculture, Environment and Health (BSAEH-2021)*, Jaipur, India, 04-08 April, 2021 (Short oral presentation and poster). **BPABEYΣH**
61. Tsakiri, A., **Kandyliis, P.** (2021). *Lactobacillus plantarum* for malolactic fermentation of wines. *International Conference on Biotechnology for Sustainable Agriculture, Environment and Health (BSAEH-2021)*, Jaipur, India, 04-08 April, 2021 (Short oral presentation and poster).
62. **Kandyliis, 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, 2021 (Short oral presentation and poster).
63. Panitsa, A., Petsi, Th., **Kandyliis, P.**, Bekatorou, A., Kanellaki, M., Koutinas, A.A. (2021). Microbiological study in juices treated for under control delivery of sodium benzoate encapsulated in tubular cellulose prepared using orange pulp. *International Conference on Biotechnology for Sustainable Agriculture, Environment and Health (BSAEH-2021)*, Jaipur, India, 04-08 April, 2021 (Poster presentation).
64. Panitsa, A., Petsi, Th., **Kandyliis, P.**, Bekatorou, A., Kanellaki, M., Koutinas, A.A. (2021). Microbiological study in meat treated for controlled delivery of KNO<sub>2</sub> encapsulated in edible tubular cellulose. *International Conference on Biotechnology for Sustainable Agriculture, Environment and Health (BSAEH-2021)*, Jaipur, India, 04-08 April, 2021 (Poster presentation).
65. Prodromidis P., Wagner J., Charitou G., Kokkinomagoulos E, **Kandyliis P**, Dimitrellou D., Biliaderis C.G., Moschakis T. (2021). Effect of whey protein microparticles on the rheology and microstructure of

- fat-free yoghurt formulations. *9th International Conference on Bioprocessing* (IBA-IFIBiop 2021) Coahuila, México, September 12-15, 2021. (Poster Short Oral Presentation).
66. Kokkinomagoulos E, Prodromidis P., Moschakis T., **Kandylys P. (2021)**. Effect of pH, storage and heat treatment on the stability of grape pomace aqueous extracts. *9th International Conference on Bioprocessing* (IBA-IFIBiop 2021) Coahuila, México, September 12-15, 2021. (Poster Short Oral Presentation).
  67. Kalfa, E., **Kandylys P. (2021)**. Characteristics of Greek rose wines made from *Vitis vinifera* L. cv Xinomavro grapes. *9th International Conference on Bioprocessing* (IBA-IFIBiop 2021) Coahuila, México, September 12-15, 2021. (Poster Short Oral Presentation).
  68. Beina Z., Sevaslidou E., **Kandylys P. (2021)**. Plum wine production using different yeast strains. *9th International Conference on Bioprocessing* (IBA-IFIBiop 2021) Coahuila, México, September 12-15, 2021. (Poster Short Oral Presentation).
  69. Panitsa, A., Petsi, Th., **Kandylys, P.**, Bekatorou, A., Koutinas, A.A., Kanellaki, M. (2021). Carbohydrate nanotubes (CHNTs) from edible cellulosic materials for chemical preservative delivery in foods. *9th International Conference on Bioprocessing* (IBA-IFIBiop 2021) Coahuila, México, September 12-15, 2021. (Poster Short Oral Presentation).
  70. **Kandylys P. (2021)**. Functional beverages with fruit juices. *9th International Conference on Bioprocessing* (IBA-IFIBiop 2021) Coahuila, México, September 12-15, 2021. (Poster Short Oral Presentation).
  71. **Kandylys P. (2021)**. Development of functional alcoholic beverages based on beer, wine, and fruit juices. *International Conference on Biotechnology for Resource Efficiency, Energy, Environment, Chemicals and Health* (BREEECH 2021), Dehradun, India, December 1-4, 2021. (Invited lecture).
  72. Diamantis, G., Koudouni, P., **Kandylys P. (2021)**. Characteristics of Greek red wines from indigenous Limnio and Kotsifali (*Vitis vinifera* L.) grape varieties. *International Conference on Biotechnology for Resource Efficiency, Energy, Environment, Chemicals and Health* (BREEECH 2021), Dehradun, India, December 1-4, 2021. (Short oral presentation and poster).
  73. Kokkinomagoulos E, Prodromidis P., Moschakis T., **Kandylys P. (2021)**. Effect of grape pomace addition and storage temperature on physicochemical characteristics of Manouri PDO whey cheese. *International Conference on Biotechnology for Resource Efficiency, Energy, Environment, Chemicals and Health* (BREEECH 2021), Dehradun, India, December 1-4, 2021. (Short oral presentation and poster).
  74. Kountroudi, M., Velivasaki, I.-K., **Kandylys P. (2021)**. White wines from Greek indigenous *Vitis vinifera* L. cv Vidiano and Savvatiano grapes. *International Conference on Biotechnology for Resource Efficiency, Energy, Environment, Chemicals and Health* (BREEECH 2021), Dehradun, India, December 1-4, 2021. (Short oral presentation and poster). **BPABEYΣH**
  75. Kokkinomagoulos, E. & **Kandylys, P. (2022)**. Sustainable exploitation of wine lees for the production of yeast extract through autolysis. *5<sup>th</sup> ISEKI e-conference Current food innovation trends: the texture and consumer perception perspective*, November 23-25 (poster and short oral presentation).

76. Kokkinomagoulos, E., Stamkopoulos, A., Michaelidou, A. M., Goula, A. M. & **Kandyliis, P.** (2023). Sustainable exploitation of wine lees for winemaking applications: a circular economy approach. CHANIA 2023 10<sup>th</sup> International Conference on Sustainable Solid Waste Management, June 21-24, Chania, Greece (oral presentation).
77. Panitsa, A., Petsi, Th., **Kandyliis, P.**, Kanellaki, M., & Koutinas, A.A. (2023). Potassium nitrite delivery in meat and meat products by encapsulation in edible tubular cellulose. 21<sup>st</sup> Gums & Stabilisers for the Food Industry Conference, June 06-09, Thessaloniki, Greece (oral presentation).
78. Prodromidis, P., Styliidou, V., Tsiligianni, E., Lappa, I.K., Dimitrellou, D., **Kandyliis, 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).

## ΣΤ. Δίπλωμα Ευρεσιτεχνίας

1. Δημητρίδου Δ., **Κανδύλης Π.**, Κουρκουτάς Ι. 2015. «Παιδικές κρέμες με λυοφιλωμένα ή θερμικά αποξηραμένα ακινητοποιημένα προβιοτικά βακτήρια σε φρούτα, καζεΐνη ή πρωτεΐνη τυρογάλακτος», Οργανισμός Βιομηχανικής Ιδιοκτησίας, Αριθμός 1008754, A23L 1/187.

## Ζ. Εκλαϊκευμένα άρθρα

Δημοσίευση εκλαϊκευμένων άρθρων στο site “ <https://thefoodies.gr/>”. Ενδεικτικά: «Ενεργειακά ποτά και υγεία» (<https://thefoodies.gr/energeiaka-pota-kai-ygeia>), «Ποια ποτά ενδείκνυνται τους καλοκαιρινούς μήνες;» (<https://thefoodies.gr/poia-pota-endeiknyntai-tous-kalokairinous-mines>).

## Η. Διδακτικές σημειώσεις - Συγγράμματα

1. **Κανδύλης Π.** (2023). Συγγραφή- ανάπτυξη εκπαιδευτικού υλικού (> 500 σελίδες) του θεματικού αντικειμένου κατάρτισης με τίτλο «Τεχνίτης γαλακτοκομίας – τυροκομίας» στο πλαίσιο της πράξης με τίτλο «Ολοκληρωμένη παρέμβαση επαγγελματικής ενδυνάμωσης και ένταξης στην αγορά εργασίας για άτομα άνω των 30 ετών στον αγροδιατροφικό κλάδο» (κωδικός MIS 5063517), στο πλαίσιο του Ε.Π. «Ανάπτυξη Ανθρώπινου Δυναμικού, Εκπαίδευση και Δια Βίου Μάθηση».
2. **Κανδύλης Π.** (2022). Ανάπτυξη του Οδηγού Κατάρτισης της ειδικότητας Τεχνικός αμπελοουργίας & οινολογίας των Ι.Ε.Κ. Συγκεκριμένα, Συγγραφέας Μαθημάτων Ειδικότητας - Εκπαιδευτής Πυρηνικών Μαθημάτων της ειδικότητας Τεχνικός αμπελοουργίας & οινολογίας των ΙΕΚ. Που αφορά «Τις εκπαιδευτικές προδιαγραφές και το αναλυτικό περιεχόμενο του προγράμματος σπουδών της ειδικότητας, με πληροφορίες σχετικά με: το ωρολόγιο και το αναλυτικό πρόγραμμα, τον απαιτούμενο (ή/και επιθυμητό) εξοπλισμό και τα μέσα διδασκαλίας, την εκπαιδευτική μεθοδολογία, προτεινόμενες πηγές μελέτης, οδηγίες για την εξεταστική διαδικασία στο Ι.Ε.Κ. και για τις εξετάσεις Πιστοποίησης του ΕΟΠΠΕΠ, πληροφορίες σχετικά με τη διασφάλιση υγιεινής και ασφάλειας κατά τη διάρκεια της κατάρτισης, το προφίλ των εκπαιδευτών κ.ά.»

3. **Κανδύλης Π. (2017)**. Συγγραφή Εκπαιδευτικού Υλικού/περιεχομένου για το θεματικό αντικείμενο «Τεχνίτης Γαλακτοκομίας-Τυροκομίας» στο πλαίσιο του Υποέργου 6 – ΙΜΕ ΓΣΕΒΕΕ της Πράξης «Κατάρτιση και πιστοποίηση ανέργων σε κλάδους αιχμής».
4. **Κανδύλης Π. (2015)**. Συγγραφή Εκπαιδευτικού Υλικού για τα Κέντρα Δια Βίου Μάθησης στο πλαίσιο σύμβασης με το ΕΑΠ στη θεματική ενότητα «**Ασφάλεια και Ποιότητα Τροφίμων**» <https://www.openbook.gr/asfaleia-poiotita-trofimwn/>
5. Σημειώσεις και εργαστηριακά εγχειρίδια για **πανεπιστημιακά μαθήματα** (Εργαστηριακές Σημειώσεις «Τεχνολογία και Ποιότητα Γάλακτος και Γαλακτοκομικών Προϊόντων», «Βιομηχανικές Ζυμώσεις», «Μηχανική Τροφίμων» και «Τεχνολογία και Ποιοτικός Έλεγχος Λιπών Ελαίου και Οίνου», «Μέθοδοι Παρακολούθησης Ποιότητας Περιβάλλοντος», «Επεξεργασία Τροφίμων II», «Ποσοτική Αναλυτική Χημεία», «Φυσικοχημεία Τροφίμων»)
6. Σημειώσεις και εργαστηριακά εγχειρίδια για **μαθήματα ΙΕΚ** (Ειδικότητα: «Τεχνικός Φαρμάκων Καλλυντικών και Παρεμφερών Προϊόντων» και «Βοηθός Φαρμακείου», Μαθήματα: Γενική Χημεία (Θ), Φυσικές και Χημικές Διεργασίες (Θ), Οργανική Χημεία (Θ), Φαρμακευτική Τεχνολογία (Θ), Φαρμακευτική Τεχνολογία (Ε), Κοσμητολογία (Ε), Χημική Τεχνολογία (Θ), Αναλυτική Χημεία I (Ε), Αναλυτική Χημεία II (Ε) Ειδικότητα: «Ειδικός Εφαρμογών Αισθητικής», Μάθημα: Στοιχεία Χημείας – Κοσμητολογία (Θ) Ειδικότητα: «Τεχνικός Μαγειρικής Τέχνης – Αρχιμάγειρας Chef», Μάθημα: Τροφογνωσία (Θ)).

## Θ. Πρόγραμμα Κατάρτισης και Επιμόρφωσης

<b>05-06/2008</b>	ΣΕΜΙΝΑΡΙΟ ΕΡΓΩΝ ΠΕΝΕΔ 2003 (διάρκεια <b>100 ωρών</b> ): « <i>Ερευνητική μεθοδολογία, διοίκηση της έρευνας και της καινοτομίας, αποτίμησης της τεχνολογίας, εκμετάλλευσης της Ερευνητικής και Τεχνολογικής γνώσης και ενσωμάτωσής της στη διαδικασία της οικονομικής και κοινωνικής ανάπτυξης</i> ». <u>Πανεπιστήμιο Πατρών</u> , 21 Μαΐου – 6 Ιουνίου 2008.
<b>09-11/2011</b>	Παρακολούθηση εκπαιδευτικού επιμορφωτικού προγράμματος “ <i>Φυσικές Επιστήμες και PROJECT</i> ” διάρκειας <b>60 ωρών</b> , της Ένωσης Ελλήνων Φυσικών και του <u>Εργαστηρίου Εκπαίδευσης και Διδασκαλίας Φυσικής του Πανεπιστημίου Ιωαννίνων</u> .
<b>03/2012</b>	Παρακολούθηση εκπαιδευτικού επιμορφωτικού προγράμματος δια βίου εκπαίδευσης “ <i>Δυναμική της ομάδας και επικοινωνία</i> ” διάρκειας <b>25 ωρών</b> , του <u>ΙΝΕ/ΓΣΕΕ</u> της πράξης «Προγράμματα δια βίου εκπαίδευσης για το ανθρώπινο δυναμικό του ιδιωτικού τομέα – Α.Π. 7», στο Ε.Π. «Εκπαίδευση και δια βίου μάθηση 2007-2013».
<b>06/2012</b>	Παρακολούθηση εκπαιδευτικού επιμορφωτικού προγράμματος δια βίου εκπαίδευσης “ <i>Εξειδικευμένα Προγράμματα Συνδικαλιστικής Εκπαίδευσης (Πολιτικές και Συστήματα Δια Βίου Εκπαίδευσης και Πιστοποίηση Προσόντων)</i> ” διάρκειας <b>25 ωρών</b> , του <u>ΙΝΕ/ΓΣΕΕ</u> της πράξης «Προγράμματα δια βίου εκπαίδευσης για το ανθρώπινο δυναμικό του ιδιωτικού τομέα – Α.Π. 7», στο Ε.Π.

	«Εκπαίδευση και δια βίου μάθηση 2007-2013».
<b>05- 07/2013</b>	Παρακολούθηση εκπαιδευτικού επιμορφωτικού προγράμματος “ <i>Εκπαίδευση Εκπαιδευτών Ι.Ε.Κ. στην Εκπαίδευση Ενηλίκων</i> ” διάρκειας <b>100 ωρών</b> , της <u>Επιστημονικής Ένωσης Εκπαίδευσης Ενηλίκων</u> .
<b>03-05/2013</b>	Παρακολούθηση εκπαιδευτικού επιμορφωτικού προγράμματος “ <i>Σύγχρονη Εκπαίδευση Εκπαιδευτών</i> ” διάρκειας <b>150 ωρών</b> , της <u>Επιστημονικής Ένωσης Εκπαίδευσης Ενηλίκων</u> .
<b>06/2013</b>	Παρακολούθηση εκπαιδευτικού επιμορφωτικού προγράμματος “ <i>Διδασκαλία των Φυσικών Επιστημών με Τεχνολογίες Πληροφορίας και Επικοινωνιών</i> ” διάρκειας <b>30 ωρών</b> , του <u>Εργαστηρίου Διδακτικής &amp; Επιστημολογίας Φυσικών Επιστημών και Εκπαιδευτικής Τεχνολογίας, του Παιδαγωγικού Τμήματος του Πανεπιστημίου Αθηνών</u> .
<b>06-07/2013</b>	Παρακολούθηση εκπαιδευτικού επιμορφωτικού προγράμματος “ <i>Αρχές και Μέθοδοι Εκπαίδευσης Ενηλίκων Προσαρμοσμένες στις Ιδιαιτερότητες των Μικρών Επιχειρήσεων</i> ” διάρκειας <b>80 ωρών</b> , της <u>ΙΜΕ - ΓΣΕΒΕΕ</u> .
<b>03/2012-06/2013</b>	Παρακολούθηση εκπαιδευτικού επιμορφωτικού προγράμματος δια βίου εκπαίδευσης “ <i>Εκπαίδευση Εργαζομένων στην Εκπαίδευση Ενηλίκων</i> ” διάρκειας <b>100 ωρών</b> , του <u>ΙΝΕ/ΓΣΕΕ</u> της πράξης «Προγράμματα δια βίου εκπαίδευσης για το ανθρώπινο δυναμικό του ιδιωτικού τομέα – Α.Π. 7», στο Ε.Π. «Εκπαίδευση και δια βίου μάθηση 2007-2013».
<b>09-10/2013</b>	Παρακολούθηση εκπαιδευτικού επιμορφωτικού προγράμματος “ <i>Εκπαίδευση Εκπαιδευτών στα Σχολεία Δεύτερης Ευκαιρίας – ΣΔΕ II</i> ” διάρκειας <b>125 ωρών</b> , του ΚΕΚ Όραμα.
<b>11-12/2013</b>	Παρακολούθηση εκπαιδευτικού επιμορφωτικού προγράμματος “ <i>Περιβάλλον και Καθημερινή Ζωή</i> ” διάρκειας <b>25 ωρών</b> , του ΚΔΒΜ Δήμου Ναυπακτίας.
<b>09-10/2015</b>	Παρακολούθηση εκπαιδευτικού επιμορφωτικού προγράμματος “ <i>Εκπαίδευση Εκπαιδευτών και Ποιότητα στη Δια Βίου Μάθηση</i> ” διάρκειας <b>70 ωρών</b> , του Κέντρου Ανάπτυξης Εκπαιδευτικής Πολιτικής της ΓΣΕΕ (ΚΑΝΕΠ-ΓΣΕΕ).
<b>02-05/2016</b>	Παρακολούθηση εκπαιδευτικού επιμορφωτικού προγράμματος “ <i>Η αξιοποίηση του Web 2.0 στο Σύγχρονο Σχολείο με έμφαση στη δημιουργικότητα και την κριτική σκέψη</i> ” διάρκειας <b>100 ωρών</b> , του Εργαστηρίου Δια Βίου και Εξ Αποστάσεως Εκπαίδευσης του Παιδαγωγικού Τμήματος Δημοτικής Εκπαίδευσης του Πανεπιστημίου Κρήτης.
<b>05-07/2016</b>	Παρακολούθηση εκπαιδευτικού επιμορφωτικού προγράμματος “ <i>Επιμόρφωση στο Θεσμό της Επαγγελματικής Κατάρτισης</i> ” διάρκειας <b>210 ωρών</b> , του φορέα ΙΡΙΣ – Οργανισμός Κατάρτισης Α.Ε..

## I. Παρακολουθήσεις Σεμιναρίων

<b>2010</b>	• ΝΕΕΣ ΤΑΣΕΙΣ ΣΤΟ ΧΩΡΟ ΤΗΣ ΧΗΜΕΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ. Τμήμα τροφίμων,
-------------	--

	Τμήμα Περιβάλλοντος της Ένωσης Ελλήνων Χημικών, Πανελλήνια Ένωση Τεχνολόγων Τροφίμων. Αθήνα, 20 Μαρτίου 2010.
<b>2010</b>	• ΟΡΓΑΝΟΛΗΠΤΙΚΟΣ ΕΛΕΓΧΟΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ. Εργαστήριο Χημείας και Τεχνολογίας Τροφίμων της Σχολής Χημικών Μηχανικών ΕΜΠ. ΕΜΠ, Αθήνα, 18 Μαρτίου 2010.
<b>2008</b>	• ΔΙΕΘΝΕΣ ΣΕΜΙΝΑΡΙΟ ΥΓΙΕΙΝΗΣ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ. Ίδρυμα Αριστείδης Δασκαλόπουλος-Colorado State University (Center for meat safety and quality and food safety cluster of diseases supercluster). Αθήνα, 15 Οκτωβρίου 2008.

## **Κ. Ξένες Γλώσσες**

<b>Αγγλικά:</b>	Άριστη γνώση – Μεταπτυχιακό σε Βρετανικό Πανεπιστήμιο Proficiency – Edexcel international – University of Westminster Advanced – University of Cambridge
-----------------	--

## **Λ. Γνώσεις Η/Υ και προγραμμάτων**

<b>Ικανότητες:</b>	Χρήση Internet, Χρήση Windows.
<b>Εφαρμογές:</b>	MS Office, Origin, Statistica.
<b>Πιστοποιητικό γνώσης χειρισμού Η/Υ</b>	Cambridge International Diploma in IT Skills, VELLUM Global Educational Services, University of Cambridge. (Υπολογιστικά Φύλλα, Επεξεργασία κειμένου, Υπηρεσίες Διαδικτύου).