**ΒΙΟΓΡΑΦΙΚΟ ΣΗΜΕΙΩΜΑ**

**Δρ. Αρχοντούλα Χατζηλαζάρου**

**Χημικός**

**Καθηγήτρια**

**Τμήμα Επιστημών Οίνου Αμπέλου και Ποτών**

**1. ΠΡΟΣΩΠΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ**

ΕΠΩΝΥΜΟ: Χατζηλαζάρου

ΟΝΟΜΑ: Αρχοντούλα

ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΟΙΚΙΑΣ: Παναγοπούλου 7, Αιγάλεω-12244 Αθήνα

ΤΗΛ. ΟΙΚΙΑΣ: +30210-5910597

ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΕΡΓΑΣΙΑΣ: Αγίου Σπυρίδωνος 3, Αιγάλεω -12210, Αθήνα

ΤΗΛ. ΕΡΓΑΣΙΑΣ: +30210-5385524

ΦΑΞ: +30210-5314874, E- MAIL: [arhchatzi@yahoo.gr](mailto:arhchatzi@yahoo.gr), [arhchatz@uniwa.gr](mailto:arhchatz@uniwa.gr)

**2. ΠΑΡΟΥΣΑ ΘΕΣΗ**

Καθηγήτρια (ειδικότητας Χημικού), στο γνωστικό αντικείμενο: «Χημεία με έμφαση Ενόργανη Ανάλυση και Φυσικοχημεία» στο Τμήμα Επιστημών Οίνου Αμπέλου και Ποτών της Σχολής Επιστημών Τροφίμων του Πανεπιστημίου Δυτικής Αττικής, σε μόνιμη οργανική θέση Εκπαιδευτικού Προσωπικού

**3. ΤΙΤΛΟΙ ΣΠΟΥΔΩΝ**

**Διδακτορική Διατριβή (1994).:** Από την έδρα Φυσικοχημείας του Χημικού Τμήματος του Πανεπιστημίου του Essen Γερμανίας. **Dr.rer.nat. Διδάκτορ των Φυσικών Επιστημών (1994).** Τίτλος Διατριβής: ¨IR Lichtleitfasern im Vergleich zur ATR- und Transmissionsmethode für die kontinuierliche Bestimmung der Konzentration von Halogenkohlen-wasserstoffen in Gasen und wässrigen Lösungen¨. ”IR Optical Fibers in Comparison with ATR and Transmission Methods for the Continuous Determination of Halogenated Hydrocarbons in Gases and Aqueous Solutions”.

Βαθμός Άριστα. (Αναγνωρισμένο από το ΔΙ.Κ.Α.Τ.Σ.Α, Αρ. Πράξης 28-372/13-02-1995).

Επιβλέπων καθηγητής Dr.rer.nat.Ing. Bernhard Schrader

**Πτυχίο Χημείας (1994).** **Diplom Chemikerin Πτυχίο Χημείας (1988)** Από την έδρα Φυσικοχημείας του Χημικού Τμήματος του Πανεπιστημίου του Essen Γερμανίας. Βαθμός πτυχίου Λ. Καλώς. (Αναγνωρισμένο από το ΔΙ.Κ.Α.Τ.Σ.Α, Αρ. Πράξης 28/8/1995, 13-02-1995).

**4. ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΟ ΕΡΓΟ**

**Α Συμμετοχή σε επιδοτούμενα ερευνητικά προγράμματα της Ευρωπαϊκής Ένωσης, Γενικής Γραμματείας Έρευνας & Τεχνολογίας, Υπουργείου Παιδείας. (Βασικός ερευνητής ή μέλος της ερευνητικής ομάδας με αμοιβή)**

**1) *“Εξέλιξη ενός υπέρυθρου αισθητήρα για τη συνεχή εξέταση του εμπλουτισμού αλλογενών υδρογονανθράκων σε υδατικά διαλύματα’****.* Συμμετέχοντες: BMFT Bundes Ministerium fuer Forschung und Technologie, *University of Εssen (Γερμανία), BASF AG, MERCK AG, HUELS AG (Γερμανία), 10/1988 ως 12/1991.*

Ειδικές γνώσεις στο γνωστικό αντικείμενο του ερευνητικού έργου, ATR-, FTIR, GC, Υπέρυθρη, UV – VIS Φασματοσκοπία, το έργο οδήγησε και σε πατέντα. Γνώσεις στη χρήση νέων τεχνολογιών FTIR, IR, ATR-, GC, UV – VIS Φασματοσκοπία **(Βασική ερευνήτρια)**

Σε αυτό το πρόγραμμα χρησιμοποίησα διάφορες μεθόδους Ενόργανης Ανάλυσης που στηρίζονται στην εφαρμογή της Φυσικοχημείας.

**2)** **“Ανάπτυξη νέας τεχνολογίας για την ταχεία παλαίωση των κρασιών και των ποτών”** Συμμετέχοντες: ΕΠΕΑΕΚ II (Αρχιμήδης – Ενίσχυση Ερευνητικών Ομάδων στα Τ.Ε.Ι. ΒΙΟΡΥΛ Α.Ε., Τ.Ε.Ι. Αθήνας (Τμήμα Οινολογίας και Τεχνολογίας Ποτών & Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων. 2004 ως 2007. **(Μέλος της κύριας ερευνητικής ομάδας)**

Χρήση της μεθόδου Μικροεκχύλισης Στερεάς Φάσης (SPME), προσδιορισμός των συστατικών με Αέριο Χρωματογραφία (GC) και χάραξη καμπύλης αναφοράς.

Το ερευνητικό πρόγραμμα είχε ένα μεγάλο μέρος Ενόργανης Ανάλυσης με το οποίο ασχολήθηκα, είτε χρησιμοποιώντας γνωστές μεθόδους ή εξελίσσοντας και προσαρμόζοντας τις τεχνικές ανάλογα με τα προβλήματα που παρουσιάστηκαν.

**3)** **“Απομόνωση Αντιοξειδωτικών από Αρωματικά Φυτά για Χρήση στη Βιομηχανία Τροφίμων και Καλλυντικών”** Συμμετέχοντες: ΕΠΕΑΕΚ II (Αρχιμήδης – Ενίσχυση Ερευνητικών Ομάδων στα Τ.Ε.Ι. Τ.Ε.Ι. Αθήνας (Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων & Τμήμα Κοσμητολογίας - Αισθητικής), (2) Εθνικό και Καποδιστριακό Πανεπιστήμιο Αθήνας (Τομέας Φαρμακογνωσίας – Χημείας Φυσικών προϊόντων του Τμήματος Φαρμακευτικής, Εργαστήριο Δερματολογίας της Ιατρικής Σχολής), (3) Ινστιτούτο Βιολογίας του ΕΚΕΦΕ Δημόκριτος, 2004 ως 2007. **(Μέλος της κύριας ερευνητικής ομάδας)**

Μελέτη της Αντιοξειδωτικής δράσης των Αρωματικών φυτών, προσδιορισμός της αντιοξειδωτικής δράσης με HPLC Χρωματογραφία και με Rancimat. Σύγκριση και μελέτη αποτελεσμάτων.

Για την μελέτη προσδιορισμού της Αντιοξειδωτικής δράσης χρησιμοποιήθηκαν Φυσικοχημικά χαρακτηριστικά και συγκρίθηκαν με διαφορετικές μεθόδους της Ενόργανης Ανάλυσης

**4)** **“Μελέτες – Χρήσεις Φυσικών Προϊόντων Ελληνικής Προέλευσης στην Κοσμητολογία - Αισθητική”** ΕΠΕΑΕΚ II (Αρχιμήδης – Ενίσχυση Ερευνητικών Ομάδων στα Τ.Ε.Ι. Τ.Ε.Ι. Αθήνας (Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων & Τμήμα Κοσμητολογίας - Αισθητικής), (2) Εθνικό και Καποδιστριακό Πανεπιστήμιο Αθήνας (Τομέας Φαρμακογνωσίας – Χημείας Φυσικών προϊόντων του Τμήματος Φαρμακευτικής, Εργαστήριο Δερματολογίας της Ιατρικής Σχολής), 2004 ως 2007. **(Μέλος της κύριας ερευνητικής ομάδας)**

Προετοιμασία των δειγμάτων και μέρος των αναλύσεων. Μέτρηση και μελέτη της Αντιοξειδωτικής δράσης των φυσικών προϊόντων Ελληνικής προέλευσης, προσδιορισμός της αντιοξειδωτικής δράσης με HPLC Χρωματογραφία και με Rancimat. Σύγκριση και μελέτη αποτελεσμάτων.

Η Ανάλυση και η μέτρηση της αντιοξειδωτικής δράσης των δειγμάτων στηρίζεται σε μεθόδους της Ενόργανης Ανάλυσης όπως HPLC με κατάλληλη τροποποίηση των προγραμμάτων που χρησιμοποιήθηκαν από μένα για αξιόπιστα και γρήγορα αποτελέσματα

**5)** **”Εφαρμογή τεχνικώς απλών καθαρών τεχνολογιών (εκχύλιση σε θερμοκρασία νέφωσης, αερόβια θερμόφιλη λιπασματοποίηση) σε ολοκληρωμένο σύστημα πλήρους αξιοποίησης αποβλήτων οινοποίησης για την παραγωγή φυσικών αντιοξειδωτικών και** **φυτοχώματος”** ΑΘΗΝΑ 2004 Ενίσχυση Ερευνητικών Ομάδων στο Τ.Ε.Ι. Αθήνας Τμήμα Οινολογίας και Τεχνολογίας Ποτών 2005 ως 2007 **(Βασική ερευνήτρια)**

Συντονισμός και προγραμματισμός του προγράμματος, ποιοτικός χαρακτηρισμός των αποβλήτων (οινοποιείου και ελαιοτριβείου) και των προϊόντων των (φαινολικά και λίπασμα) με σειρά φυσικοχημικών αναλύσεων. Προσδιορισμός της αντιοξειδωτικής δράσης των φυσικών αντιοξειδωτικών (φαινολικά και τοκοφερολών) για τον σχεδιασμό των διαδικασιών και την αξιολόγηση των αποτελεσμάτων και των αποδόσεων.

Ο προσδιορισμός των φαινολικών ενώσεων έγινε φωτομετρικά (ολικές φαινόλες με την μέθοδο Folin–Ciocalteu) και με HPLC, οι τοκοφερόλες με HPLC, η δε αντιοξειδωτική τους δράση αξιολογήθηκε με την μέθοδο Rancimat και φωτομετρικά με την μέθοδο των υπεροξειδίων.

Οι Φυσικοχημικές Αναλύσεις, ο προσδιορισμός της Αντιοξειδωτικής Δράσης, ο προσδιορισμός των φαινολικών ενώσεων έγινε τόσο φωτομετρικά όσο και με HPLC με διάφορες μεθόδους Ενόργανης Ανάλυσης.

**6) “Βελτιστοποίηση των βιολογικών δράσεων αιθέριων ελαίων Ελληνικών αρωματικών φυτών”**. ΕΠΕΑΕΚ II(Αρχιμήδης ΙΙ – Ενίσχυση Ερευνητικών Ομάδων στα Τ.Ε.Ι. Δυτικής Μακεδονίας 2005 ως 2008 (1) Τ.Ε.Ι. Δυτικής Μακεδονίας (Τμήμα Εμπορίας & Ποιοτικού Ελέγχου Αγροτικών προϊόντων), (2) Τ.Ε.Ι. Αθήνας (Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων & Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων & Τμήμα Κοσμητολογίας - Αισθητικής), (3) Εθνικό και Καποδιστριακό Πανεπιστήμιο Αθήνας (Τομέας Φαρμακογνωσίας – Χημείας Φυσικών προϊόντων του Τμήματος Φαρμακευτικής) (4) Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθήνας (Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας τροφίμων). **(Μέλος της κύριας ερευνητικής ομάδας)**

Κατεργασία φυτικού υλικού και απομόνωση, διαχωρισμός και ταυτοποίηση καθαρών ουσιών και έλεγχο της αντιοξειδωτικής δράσης με διάφορες μεθόδους.

Ταυτοποίηση, απομόνωση, έλεγχος ουσιών και παρακολούθηση της βιολογικής τους δράσης με τη χρήση διαφόρων μεθόδων Ενόργανης Ανάλυσης. Χρήση των καταλλήλων φυσικοχημικών μετατροπών ώστε οι ουσίες με εγκλωβισμό να καταστούν πλέον περισσότερο δραστικές.

**7) “Παρακολούθηση και καταγραφή της αλκοολικής Ζύμωσης για την παραγωγή οίνου σε πραγματικό χρόνο (ON-LINE) με τη μέτρηση του δυναμικού οξειδοαναγωγής”**. ΘΑΛΗΣ 2008 Ενίσχυση Ερευνητικών Ομάδων στο Τ.Ε.Ι. Αθήνας Τμήμα Οινολογίας και Τεχνολογίας Ποτών 2008 ως 2010 **(Μέλος της κύριας ερευνητικής ομάδας)**

Ανάλυση σακχάρων, οργανικών οξέων, αζώτου, οξυγόνου, pH, αλκοόλης με χημικές μεθόδους, βιοχημικές μεθόδους (ενζυμικά κιτ), υγρή χρωματογραφία HPLC, αέριο χρωματογραφία GC.

Φυσικοχημικά χαρακτηριστικά, όπως μέτρηση δυναμικού οξειδοαναγωγής κατά τη διάρκεια της αλκοολικής ζύμωσης με σκοπό την παρακολούθηση των φυσικοχημικών μεταβολών που υφίσταται το γλεύκος κατά την διάρκεια της ζύμωσης είναι ένα μέρος της ερευνητικής εργασίας για να μπορέσουμε να επέμβουμε on line στην παραγωγή του οίνου.

**8)** **“Αναμόρφωση Προπτυχιακών Προγραμμάτων Σπουδών του ΤΕΙ Αθήνας”, (ΑΠΠΣ του ΤΕΙ-Α).**

Στο συγκεκριμένο έργο περιλαμβάνεται ως υποέργο, η ηλεκτρονική καταχώρηση θεματικών ενοτήτων σε θεωρητικά και εργαστηριακά μαθήματα του τμήματος Οινολογίας και Τεχνολογίας Ποτών.

Σε αυτό το υποέργο ανέλαβα τη συγγραφή θεματικών ενοτήτων για τα μαθήματα Ενόργανη Χημική Ανάλυση (Θεωρία), Ενόργανη Χημική Ανάλυση (Εργαστήριο), Φυσικοχημεία (Θεωρία), Φυσικοχημεία (Εργαστήριο), Γενική και Ανόργανη Χημεία (Εργαστήριο), Γενική και Ανόργανη Χημεία (Θεωρία), Γενική και Ανόργανη Χημεία (Φροντιστήριο), και την παρουσίαση τους σε ηλεκτρονική μορφή.

**Διάρκεια:** 2003 ως 2007

**Φορέας Χρηματοδότησης :** ΕΠΕΑΕΚ I

Συγγραφή Οδηγού Σπουδών Τμήματος Οινολογίας και Τεχνολογίας Ποτών.

Συμμετοχή στην μελέτη και έγκριση των τελικών παραδοτέων της Επιστημονικής Επιτροπής για την Αναμόρφωση του Π.Π.Σ. του τμήματος

**9)** **“Συνδυασμός ηλεκτροχημικής μικροοξείδωσης και τεμαχίων ξύλου δρυός για την ταχεία παλαίωση κρασιών”** Συμμετέχοντες: ΕΠΕΑΕΚ IIΙ (Αρχιμήδης ΙΙΙ – Ενίσχυση Ερευνητικών Ομάδων στα Τ.Ε.Ι., Τ.Ε.Ι. Αθήνας, Τμήμα Οινολογίας και Τεχνολογίας Ποτών 2011 ως 2015. **(Μέλος της κύριας ερευνητικής ομάδας)**

Το κρασί κατά την διάρκεια της παλαίωσης υφίσταται σημαντικές αλλαγές κάτι που οδηγεί στην αύξηση της σταθερότητάς του και στη βελτίωση του οργανοληπτικού του χαρακτήρα. Πολλές αρωματικές ουσίες που απαντώνται στο κρασί, προέρχονται κυρίως από την παλαίωση του οίνου. Ορισμένες πτητικές ενώσεις που προέρχονται από το ξύλο δρυός, σχηματίζονται κατά τη διάρκεια της επεξεργασίας του ξύλου, από την θερμική αποικοδόμηση της λιγνίνης, της κυτταρίνης και της ημικυτταρίνης και εκχυλίζονται στον οίνο κατά την παλαίωση. Η νέα μέθοδος που προτείνεται στο πρόγραμμα αυτό είναι η ταχεία γήρανση με χρήση τεμαχίων δρυός σε συνδυασμό με αυτή μιας ηλεκτροχημικής μικροοξείδωσης. Με αυτό τον τρόπο θα επιτευχθεί η πρόσθεση χαρακτηριστικών του ξύλου, βανιλλίνη, γοαικόλη, κλπ και συγχρόνως η μείωση ηλεκτροχημικά με μικροοξείδωση της στυφής γεύσης των τανινών και η δέσμευση του ελεύθερου διοξειδίου του θείου. Έτσι θα δημιουργηθεί ένα κρασί με όλα τα χαρακτηριστικά του ώριμου κρασιού σε χρόνο μερικών ημερών αντί έτους.

Ο συνδυασμός της ηλεκτροχημικής μικροοξείδωσης με την παρουσία τεμαχίων ξύλου δρυός αποτελεί μια νέα μέθοδο παλαίωσης (ταχείας γήρανσης), ο έλεγχος της οποίας γίνεται με GCMS αέριο χρωματογράφο μάζας και HPLC για τις φαινολικές ενώσεις (ανθοκυάνες).

**10)** **“** **Εκτίμηση της αντιμικροβιακής δράσης των κλασμάτων της μαστίχας πριν και μετά τον εγκλωβισμό τους σε λιποσωμικούς φορείς με στόχο την επιμήκυνση του χρόνου ζωής και την βελτιστοποίηση βιολογικών δράσεων & οργανοληπτικών χαρακτηριστικών προϊόντων γάλακτος”** Συμμετέχοντες: ΕΠΕΑΕΚ IIΙ (Αρχιμήδης ΙΙΙ – Ενίσχυση Ερευνητικών Ομάδων στα Τ.Ε.Ι., Τ.Ε.Ι. Αθήνας, Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων 2012 ως 2015. **(Μέλος της ερευνητικής ομάδας)**

Η διαρκώς αυξανόμενη προτίμηση των καταναλωτών σε ασφαλή φυσικά προϊόντα οδήγησε την βιομηχανία των τροφίμων, των καλλυντικών και την αρωματοποιία να χρησιμοποιεί εκτενώς πληθώρα αυτών για τις αποδεδειγμένες αντιμικροβιακές, αντιβακτηριακές, αντιπαρασιτικές, αντιοξειδωτικές, εντομοαπωθητικές ιδιότητές τους και η μαστίχα είναι μία από αυτές.   
  
Πρόσθετα η βιομηχανία τροφίμων και καλλυντικών αναζητά συστήματα μεταφοράς βιοδραστικών ενώσεων που θα βελτίωναν τη σταθερότητά τους σε διάφορα μέσα και θα προωθούσαν σημαντικά την απορρόφηση τους, ως τέτοια έχουν εκτενώς χρησιμοποιηθεί τα λιποσώματα.   
  
Τα παραδείγματα λειτουργικών τροφίμων, των οποίων η υλοποίηση βασίστηκε σε εφαρμογές νανο-βιοτεχνολογίας είναι πλέον αρκετά. Πλείστα βιοδραστικά μόρια συστατικά ή πρόσθετα των τροφίμων όπως βιταμίνες, πρωτεΐνες, λιπίδια, φυτοστερόλες, ένζυμα, αντιοξειδωτικά, αντιμικροβιακοί παράγοντες, αρώματα, τεχνητές γλυκαντικές ύλες, χρωστικές, συντηρητικά, θα ενσωματώνονται ή/και θα εμπλουτίζουν τρόφιμα.   
  
Στόχος του προγράμματος ήταν να συζευχθούν σ’ ένα σύστημα οι θεραπευτικές και καλλωπιστικές ιδιότητες των κλασμάτων της μαστίχας (όξινο, ουδέτερο και ολικό) με τα πλεονεκτήματα των ιδιοτήτων των λιποσωμάτων στη θεραπευτική (η αυξημένη δραστικότητα κατά την αλληλεπίδραση λιποσωμάτων- κυττάρων προάγει την ενδοκυτταρική μεταφορά, παρέχει προστασία από το χημικό περιβάλλον και ελεγχόμενη αποδέσμευση των βιοδραστικών συστατικών καθώς και δυνατότητα για τροποποιημένη βιοκατανομή ανάλογα με την οδό χορήγησης και την φυσιολογία των κυττάρων-στόχων)   
Η εκτίμηση της αντιμικροβιακής και αντιοξειδωτικής δράσης των κλασμάτων της μαστίχας πριν και μετά τον εγκλωβισμό τους σε λιποσωμικούς φορείς μπορεί να αποδειχθεί πολύτιμη για την επιμήκυνση του χρόνου ζωής, την βελτιστοποίηση οργανοληπτικών χαρακτηριστικών αλλά και της βιολογικής αξίας προϊόντων γάλακτος, ο έλεγχος των οποίων γίνεται με GCMS αέριο χρωματογράφο μάζας και HPLC. έλεγχο της αντιοξειδωτικής δράσης με διάφορες μεθόδους.

Ταυτοποίηση, απομόνωση, έλεγχος ουσιών και παρακολούθηση της βιολογικής τους δράσης με τη χρήση διαφόρων μεθόδων Ενόργανης Ανάλυσης. Χρήση των καταλλήλων φυσικοχημικών μετατροπών ώστε οι ουσίες με εγκλωβισμό να καταστούν πλέον περισσότερο δραστικές.

**11)** **“** **Εθνικό δίκτυο Οι δρόμοι των Αμπελώνων”** Συμμετέχοντες: Πανεπιστήμια Θεσσαλονίκης, Δυτικής Αττικής, Θράκης, Κρήτης, Γεωπονικό, Θεσσαλίας ΕΛΓΟ ΔΗΜΗΤΡΑ – ΓΓΕΤ 2019 ως 2023. **(Μέλος της ερευνητικής ομάδας)**

Η καλλιέργεια της αμπέλου είναι στενά συνδεδεμένη με την ιστορία και την παράδοση της Ελλάδας. Τα τελευταία χρόνια, ο οινικός τομέας έχει παρουσιάσει αλματώδη πρόοδο και αποτελεί έναν από τους δυναμικότερους κλάδους της ελληνικής αγροτικής παραγωγής, με > 700 ενεργά οινοποιεία. H Ελλάδα μπορεί να παράγει διαφορετικά οινικά προϊόντα, λόγω της μοναδικότητας των ποικιλιών της και των πολλαπλών μεσοκλιμάτων. Στόχος του προγράμματος ήταν η ανίχνευση και ταυτοποίηση των πτητικών συστατικών που αποτελούν «ενώσεις-κλειδιά» του αρώματος των οίνων, ανάπτυξη μεθόδων ποσοτικής ανάλυσης και ο ποσοτικός προσδιορισμός των ανωτέρω συστατικών σε δείγματα μονοποικιλιακών οίνων.

θα υπάρχει η δυνατότητα χρήσης της τεχνικής GC X GC MS QTOF, μιας υπερσύγχρονης μεθοδολογίας ταυτοποίησης συστατικών του αρώματος που βρίσκονται παρόντα ακόμη και σε ίχνη.

Στην συνέχεια η μεθοδολογία θα εφαρμοστεί και στους οίνους των ποικιλιών Μαλαγουζιά, Bιδιανό, Κοτσιφάλι, Βραδυανό και Σαββατιανό έτσι ώστε να συμπληρωθεί η γνώση για τις κύριες ελληνικές ποικιλίες. Συνοπτικά θα γίνει προσπάθεια εκχύλισης, απομόνωσης, κλασματοποίησης και ταυτοποίησης των άγνωστων αλλά και γνωστών (πτητικών) συστατικών που χαρακτηρίζουν και διαφοροποιούν την κάθε ποικιλία (ενώσεις–κλειδιά). Εφαρμόστηκαν διάφορες μέθοδοι απομόνωσης των πτητικών συστατικών και χαρακτηρισμού της οσμής αυτών στο Εργαστήριο Οινολογίας & Αλκοολούχων Ποτών του ΓΠΑ-με χρήση αέριας χρωματογραφίας-φασματομετρίας μάζας και ολφακτομετρίας

**4. Β. ΣΥΓΓΡΑΦΙΚΟ ΕΡΓΟ/ ΔΗΜΟΣΙΕΥΣΕΙΣ**

**4. Β.1 Μονογραφίες (Διατριβές-Εργασίες)**

**Διδακτορική Διατριβή:** Τίτλος Διατριβής: IR Lichtleitfasern im Vergleich zur ATR- und Transmissionsmethode für die kontinuierliche Bestimmung der Konzentration von Halogenkohlen-wasserstoffen in Gasen und wässrigen Lösungen. Βαθμός Άριστα. (Αναγνωρισμένο από το ΔΙ.Κ.Α.Τ.Σ.Α, Αρ. Πράξης 28-372/13-02-1995).

Από την έδρα Φυσικοχημείας του Χημικού Τμήματος του Πανεπιστημίου του Essen Γερμανίας.

**Στη Διατριβή μου έγινε σύγκριση και ανάπτυξη μεθόδων με εξέλιξη διαφόρων τεχνικών Ενόργανης Χημικής Ανάλυσης στην Υπέρυθρη Φασματοσκοπία (FT-IR). Χρησιμοποιήθηκαν Φυσικοχημικά Φαινόμενα και οι παρατηρήσεις οδήγησαν σε χημικά χαρακτηριστικά που στηρίζονται στη Φυσικοχημεία και στους νόμους που τη διέπουν.**

**4. Β.2 Άρθρα σε διεθνή επιστημονικά περιοδικά με σύστημα κριτών**

Λεπτομερής κατάλογος δημοσιεύσεων σε διεθνή επιστημονικά περιοδικά διατίθεται και στις διευθύνσεις:

<https://scholar.google.gr/citations?user=KH3cdC8AAAAJ&hl=el&oi=ao>

<https://www.scopus.com/authid/detail.uri?authorId=230492132001>

https://www.scopus.com/hirsch/author.uri?accessor=authorProfile&auidList=23049213200&origin=AuthorProfile&display=hIndex

<http://publicationslist.org/a.chatzilazarou>

# Lactoferrin in breast milk-based powders **(2024)** [Efstathia Tsakali](https://www.cambridge.org/core/search?filters%5BauthorTerms%5D=Efstathia%20Tsakali&eventCode=SE-AU), [Rakesh Aggarwal](https://www.cambridge.org/core/search?filters%5BauthorTerms%5D=Rakesh%20Aggarwal&eventCode=SE-AU), [Dimitra Houhoula](https://www.cambridge.org/core/search?filters%5BauthorTerms%5D=Dimitra%20Houhoula&eventCode=SE-AU), [Spiridon Konteles](https://www.cambridge.org/core/search?filters%5BauthorTerms%5D=Spiridon%20Konteles&eventCode=SE-AU), [Athimia Batrinou](https://www.cambridge.org/core/search?filters%5BauthorTerms%5D=Athimia%20Batrinou&eventCode=SE-AU), [Davy Verheyen](https://www.cambridge.org/core/search?filters%5BauthorTerms%5D=Davy%20Verheyen&eventCode=SE-AU), [Jan FM Van Impe](https://www.cambridge.org/core/search?filters%5BauthorTerms%5D=Jan%20FM%20Van%20Impe&eventCode=SE-AU) and [Arhontoula Chatzilazarou](https://www.cambridge.org/core/search?filters%5BauthorTerms%5D=Arhontoula%20Chatzilazarou&eventCode=SE-AU) [Journal of Dairy Research](https://www.scopus.com/sourceid/39098?origin=resultslist) doi: 10.1017/s0022029923000778

# Detection and Quantification of Acrylamide in Second Trimester Amniotic Fluid Using a Novel LC-MS/MS Technique to Determine Whether High Acrylamide Content during Pregnancy Is Associated with Fetal Growth (2023) [Vrachnis, N.](https://www.scopus.com/authid/detail.uri?authorId=57514453900), [Loukas, N.](https://www.scopus.com/authid/detail.uri?authorId=57221604997), [Antonakopoulos, N.](https://www.scopus.com/authid/detail.uri?authorId=17134340900), ...[Mastorakos, G.](https://www.scopus.com/authid/detail.uri?authorId=18335926100), [Iliodromiti, Z.](https://www.scopus.com/authid/detail.uri?authorId=57189606980), Biology, 12(11), 1425

1. **Increase in Total Phenolic Content and Antioxidant Capacity in Wines with Pre- and Post-Fermentation Addition of Melissa officinalis, Salvia officinalis and Cannabis sativa** (2023) Roufa Paraskevi, Evangelou Alexandra; Beris Evangelos, Karagianni Styliani; Chatzilazarou Archontoula; Dourtoglou Efthalia; Shehadeh Adnan 2023 Horticulturae, Open Access, 9, 9, 956, doi.org/10.3390/horticulturae9090956
2. **The use of tailor-made acidic deep eutectic solvents for preparation of quercetin-enriched extracts from onion solid wastes** (2023) Bozinou E., Palaiogiannis D., Mourtzinos, I., Gkatzionis, C., Makris, D.P., Environmental Quality Management, 2023, 33(1), pp. 147–155, doi.org/10.1002/tqem.22032
3. **Evaluation of Antioxidant, Antimicrobial, and Anticancer Properties of Onion Skin Extracts** (2023) Bozinou E., Pappas I.S., Patergiannakis I.-S., Chatzilazarou A., Makris D.P., (2023) Sustainability (Switzerland),15(15), 11599, doi.org/ 10.3390/su151511599
4. **Identification of Bioactive Compounds in Plant Extracts of Greek Flora and Their Antimicrobial and Antioxidant Activity** (2023) Tsakni A., Chatzilazarou A., Tsakali E., Van Impe J., Houhoula D. 2023, Separations, 10(7), 373, doi.org/10.3390/separations10070373
5. **Exploring the Chemical Composition and Antioxidant Properties of Apricot Kernel Oil** (2023) Makrygiannis I., Athanasiadis V., Chatzimitakos T., Makris D.P., Lalas S.I. 2023, Separations, 10(6), 332, doi.org/10.3390/separations10060332
6. [**Glycerol-Based Deep Eutectic Solvents for Simultaneous Organosolv Treatment/Extraction: High-Performance Recovery of Antioxidant Polyphenols from Onion Solid Wastes**](https://www.scopus.com/record/display.uri?eid=2-s2.0-85143798569&origin=resultslist&sort=plf-f)(2022) [Bozinou, E.](https://www.scopus.com/authid/detail.uri?authorId=57201504119), [Palaiogiannis, D.](https://www.scopus.com/authid/detail.uri?authorId=57192221867), [Athanasiadis, V.](https://www.scopus.com/authid/detail.uri?authorId=36990187700), ...[Lalas, S.I.](https://www.scopus.com/authid/detail.uri?authorId=6602135412), [Makris, D.P.](https://www.scopus.com/authid/detail.uri?authorId=26642952100) [Sustainability (Switzerland)](https://www.scopus.com/sourceid/21100240100?origin=resultslist), 2022, 14(23), 15715

[doi.org/10.3390/su142315715](https://doi.org/10.3390/su142315715)

1. **Stability of microemulsions containing red grape pomace extract obtained with a glycerol/sodium benzoate deep eutectic solvent** (2022) Alibade, A., Kaltsa, O., Bozinou, E., Athanasiadis V., Palaiogiannis D., Lalas S., Chatzilazarou, A., Makris, D.P.OCL - Oilseeds and fats, Crops and Lipids, 2022, 29, 28

[doi.org/10.1051/ocl/2022023](https://doi.org/10.1051/ocl/2022023)

1. **Inhibitory phenomena to Cronobacter sakazakii in Co-culture with the Bifidobacterium animalis subsp. lactis BB-12 in synthetic medium at different inoculation Level** (2022) Konteles, S.J., Batrinou, A., Chatzilazarou, A., ...Van Impe, J., Tsakali, E., 12th International Conference on Simulation and Modelling in the Food and Bio-Industry, FOODSIM 2022, 2022, pp. 178–183
2. **Comparison of antimicrobial and antioxidant activity of natural extracts of the Greek flora** (2022) Tsakni, A., Chatzilazarou, A., Tsakali, E., Halvatsiotis, P., Houhoula, D. 12th International Conference on Simulation and Modelling in the Food and Bio-Industry, FOODSIM 2022, 2022, pp. 205–208
3. **Identification of polymorphisms of the CSN2 gene encoding β-casein in greek local breeds of cattle** (2021)[Antonopoulos, D.](https://www.scopus.com/authid/detail.uri?authorId=57295237600), [Vougiouklaki, D.](https://www.scopus.com/authid/detail.uri?authorId=57295786600), [Laliotis, Theofania Tsironi, Irene Valasi, Archodoula Chatzilazarou, G.P.](https://www.scopus.com/authid/detail.uri?authorId=15751073300), .[Halvatsiotis, P.](https://www.scopus.com/authid/detail.uri?authorId=6507236088), [Houhoula, D.](https://www.scopus.com/authid/detail.uri?authorId=6508295636), Veterinary Sciences, 8(11), 257

[doi.org/10.3390/vetsci8110257](https://doi.org/10.3390/vetsci8110257)

1. **Development of a Green Methodology for Simultaneous Extraction of Polyphenols and Pigments from Red Winemaking Solid Wastes (Pomace) Using a Novel Glycerol-Sodium Benzoate Deep Eutectic Solvent and Ultrasonication Pretreatment** (2021) Aggeliki Alibade, Achillia Lakka, Eleni Bozinou, Stavros I. Lalas, Arhontoula Chatzilazarou and Dimitris P. Makris, *Environments* *8*(9), 90;

[doi.org/10.3390/environments8090090](https://doi.org/10.3390/environments8090090)

1. **Integrated green process for the extraction of red grape pomace antioxidant polyphenols using ultrasound‐assisted pretreatment and β‐cyclodextrin** (2021) Alibante, A., Lakka, A., Bozinou, E., Chatzilazarou A., Lalas, S., Makris, D.P. Beverages, 7(3), 59

[doi.org/10.3390/beverages7030059](https://doi.org/10.3390/beverages7030059)

1. **Extraction of volatile aroma compounds from toasted oak wood using pulsed electric field** (2021) Ntourtoglou, G.V., Drosou, F., Enoch, Y., Tsapou E., Bozinou, E., Athanasiadis V., Chatzilazarou A., Dourtoglou E., Lalas, S.I., Dourtoglou, V.G. Journal of Food Processing and Preservation, 45(6), e15577

doi: 10.1111/jfpp.15577

1. **Impact of tannin addition on the antioxidant activity and sensory character of Malagousia white wine** (2021) Strati, I.F., Tataridis, P., Shehadeh, A., ...Batrinou, A., Sinanoglou, V.J. Current Research in Food Science, 2021, 4, pp. 937–945

[doi.org/10.1016/j.crfs.2021.11.017](https://doi.org/10.1016/j.crfs.2021.11.017)

1. **Effect of ethanol, glycerol, glucose/fructose and tartaric acid on the refractive index of model aqueous solutions and wine samples** (2020) Shehadeh, A., Evangelou, A., Kechagia, D., ...Chatzilazarou, A., Shehadeh, F. Food Chemistry, 329, 127085

[doi.org/10.1016/j.foodchem.2020.127085](https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2020.127085)

1. **A rapid HPLC method for the determination of lactoferrin in milk of various species** (2019) Tsakali, E., Chatzilazarou, A., Houhoula, D., Koulouris, S., Tsaknis, J., Van Impe, J Journal of Dairy Research, 86 (2), pp. 238-241. [doi.org/10.1017/S0022029919000189](https://doi.org/10.1017/S0022029919000189)
2. **Diketopiperazines in wines** (2018) [Eygenia Stamatelopoulou](https://www.tandfonline.com/author/Stamatelopoulou%2C+Eygenia), [Sofia Agriopoulou](https://www.tandfonline.com/author/Agriopoulou%2C+Sofia), [Euthalia Dourtoglou](https://www.tandfonline.com/author/Dourtoglou%2C+Euthalia), [Arhontoula Chatzilazarou](https://www.tandfonline.com/author/Chatzilazarou%2C+Arhontoula), [Fotini Drosou](https://www.tandfonline.com/author/Drosou%2C+Fotini), [Marina Marinea](https://www.tandfonline.com/author/Marinea%2C+Marina) & [Vassilis Dourtoglou](https://www.tandfonline.com/author/Dourtoglou%2C+Vassilis) [Journal of Wine Research](https://www.tandfonline.com/toc/cjwr20/current) Volume 29, 2018 - [Issue 1](https://www.tandfonline.com/toc/cjwr20/29/1)

[doi.org/10.1080/09571264.2018.1433137](https://doi.org/10.1080/09571264.2018.1433137)

1. **An assessment of potential applications with pulsed electric field in wines** (2017)Foteini Drosou, Enoch Yang, Marina Marinea, Euthalia G. Dourtoglou, Archodoula Chatzilazarou, and Vassilis G. Dourtoglou BIO Web of Conferences 9, 02010 (2017) 40th World Congress of Vine and Wine

DOI: 10.1051/bioconf/20170902010

1. **Approaches to outline the aromatic profile of Kyoho wines from South Korea** (2017) Enoch Yang Foteini Drosou, , Marina Marinea, Euthalia G. Dourtoglou, Archodoula Chatzilazarou, and Vassilis G. Dourtoglou BIO Web of Conferences 9, 02034 (2017) 40th World Congress of Vine and Wine

DOI: 10.1051/bioconf/20170902034

1. **Quality parameters of olive oil from stoned and nonstoned Koroneili and Megaritiki Greek olive varieties at different maturity levels** (2015) Katsoyannos E., Batrinou A., Chatzilazarou A., Bratakos SM., Stamatopoulos K and Sinanoglou V.J. *Grasas y Aceites*, 66(1) January& 8211;March 2015, e067, ISSN-L: 0017-3495, doi: <http://dx.doi.org/10.3989/gya.0711142>
2. **Determination of lactoferrin in Feta cheese whey with RP-HPLC** (2014) Tsakali, E., Petrotos, K., **Chatzilazarou, A.**, Stamatopoulos, K., D’ Alessandro, A.G., Goulas, P., Massouras, T., Van Impe, J. *Journal of Dairy Science*. 97, 4832-4837
3. **Exploring the effect of UF/DF processing conditions on the Lf and IgG content of Feta whey protein concentrates** (2015) Tsakali, E.; Petrotos, K., D’ Alessandro, A.G., Mantas, C., Tripolitsiotis, I., Goulas, P.; **Chatzilazarou, A.**, Van Impe, J., *Journal of Food Process Engineering*. doi: 10.1111/jfpe.12167 ugust 2015 38,  4, 363–373
4. **The effect of salt preconditioning Torulaspora delbrueckii cells on fermentation performance** (2014) Stylianos Logothetis, Fotini Drosou, Arhondoula Hatzilazarou, Anastasios Kannelis, Panagiotis Tataridis, Graeme Walker *New Biotechnology*  31, Supplement, 87, Juli 2014 (16th European Congress on Biotechnology 13-16 July 2014 Edinburgh Scotland)
5. **Optimization of Multistage Extraction of Olive Leaves for Recovery of Phenolic Compounds at Moderated Temperatures and Short Extraction Times** (2014) Konstantinos Stamatopoulos, Arhontoula Chatzilazarou and Evangelos Katsoyannos *Foods* 3 66-81, doi: 10.3390/foods3010066
6. **Antioxidant Activity and Thermal Stability of Oleuropein and Related Phenolic Compounds of Olive Leaf Extract after Separation and Concentration by Salting-Out-Assisted Cloud Point Extraction** (2014)Konstantinos Stamatopoulos, Evangelos Katsoyannos and Arhontoula Chatzilazarou *Antioxidants* 3(2), 229-244; doi:10.3390/antiox3020229
7. **Improvement of extraction efficiency of antioxidants present in grape pomace by a multistage extraction process performed at moderate temperatures** (2014) Arhontoula Chatzilazarou; Konstantinos Stamatopoulos; Marina Marinea; Evangelos Katsoyannos *Ernährung/Nutrition*, vol 38 (1), p.16-23
8. [**Improvement of oleuropein extractability by optimising steam blanching process as pre-treatment of olive leaf extraction via response surface methodology**](http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0308814612000714) (2012) Konstantinos Stamatopoulos, Evangelos Katsoyannos, Arhontoula Chatzilazarou, Spyros J. Konteles *Food Chemistry* 133 (2) 344-351
9. **Evaluation of the suitability of low hazard surfactants for the separation of phenols and carotenoids from red-flesh orange juice and olive mill waste water using cloud point extraction.** (2012).E. Katsoyannos, O. Gortzi, Ar. Chatzilazarou, V. Athanasiadis, J. Tsaknis, and S. Lalas. *Journal of Separation Science*, 35, 2665-2670 (DOI: 10.1002/JSSC.2012000356).
10. **Application of cloud point extraction with the aid of Genapol X-080 in the pre-concentration of lycopene and total carotenoids from red fleshed orange**. (2011) [Arhontoula Chatzilazarou](javascript:visitAuthor(%22Arhontoula_Chatzilazarou%22)), [Evangelos Katsoyannos](javascript:visitAuthor(%22Evangelos_Katsoyannos%22)), Maria Lagopoulou, John Tsaknis *Ernaehrung / Nutrition*, 35 (1), 5-13
11. **Removal of Polyphenols from Wine Sludge Using Cloud Point Extraction.** (2010) [Arhontoula Chatzilazarou](javascript:visitAuthor(%22Arhontoula_Chatzilazarou%22)), [Evangelos Katsoyannos](javascript:visitAuthor(%22Evangelos_Katsoyannos%22)), [Olga Gortzi](javascript:visitAuthor(%22Olga_Gortzi%22)), [Stavros Lalas](javascript:visitAuthor(%22Stavros_Lalas%22)), [Yiannis Paraskevopoulos](javascript:visitAuthor(%22Yiannis_Paraskevopoulos%22)), [Euthalia Dourtoglou John Tsaknis](javascript:visitAuthor(%22Euthalia_Dourtoglou%20John_Tsaknis%22)).  *Journal of the Air and Waste Management Association* 60: 454. 459 4
12. [**Influence of toasting of oak chips on red wine maturation from sensory and gas chromatographic headspace analysis**](http://sciencedirect.ebooksfans.4pu.com/science?_ob=ArticleURL&_udi=B6T6R-4TW6HWK-3&_user=10&_coverDate=06%2F15%2F2009&_rdoc=49&_fmt=high&_orig=browse&_srch=doc-info(%23toc%235037%232009%23998859995%23932100%23FLA%23display%23Volume)&_cdi=5037&_sort=d&_docanchor=&_ct=63&_acct=C000050221&_version=1&_urlVersion=0&_userid=10&md5=f6155d71b9e555076936df9a0c14fcf0) (2009) E. Koussissi, V.G. Dourtoglou, G. Ageloussis, Y. Paraskevopoulos, T. Dourtoglou, A. Paterson, A. Chatzilazarou. [*Food Chemistry*](http://www.sciencedirect.com/science/journal/03088146) [Volume 114, Issue 4](http://www.sciencedirect.com/science?_ob=PublicationURL&_tockey=%23TOC%235037%232009%23998859995%23932100%23FLA%23&_cdi=5037&_pubType=J&view=c&_auth=y&_acct=C000050221&_version=1&_urlVersion=0&_userid=10&md5=28e573943c8e6476061612f47b09bf61), Pages 1503-1509.
13. **Recovery of Natural Antioxidants from Olive Mill Wastewater Using Genapol-X080**. (2008) O. Gortzi, S. Lalas, A. Chatzilazarou, E. Katsoyannos, S. Papaconstandinou and E. Dourtoglou. [*Journal of the American Oil Chemists' Society*](http://www.springerlink.com/content/120382/?p=0c6100c38ae24e659e434a8cd42e8ddd&pi=0), 85 (2) 133-140.
14. **Physicochemical changes of olive oil and selected vegetable oils during frying**. (2006). Chatzilazarou A., Gortzi O., Lalas S., Zoidis E.and Tsaknis J. *Journal of Food Lipids* (2006) 13, 27 - 35.
15. **Applications of FT–IR spectroscopy to edible oils**. (2006). N. Vlachos, Y. Skopelitis, M. Psaroudaki, V. Konstantinidou, A. Chatzilazarou, E. Tegou. *Analytica Chimica Acta*, 573-574 (2006) 459-465.
16. **Application of cloud point extraction (CPE) on the isolation of phenolic antioxidants from olive mill waste waters (OMW) by the non-ionic surfactant Triton X-114.** (2006). E. Katsoyannos, A. Chatzilazarou and Olga Gortzi *Ernaehrung / Nutrition*, 30 (5), 197-204.
17. **Application of cloud point extraction using surfactants in the isolation of physical antioxidants (phenols) from olive mill wastewater**. (2006). E. Katsoyannos, A. Chatzilazarou, O. Gortzi, S. Lalas, Sp. Konteles and P. Tataridis. *Fresenious Environmental Bulletin*, 15 (9B), 1122-1125.
18. **Phenols and antioxidant activity of apple, quince, pomegranate, bitter orange and almond-leaved pear methanolic extracts**. (2006) Tzanakis E., Kalogeropoulos Th., Tzimas St., Chatzilazarou A. and E. Katsoyannos. e- *Journal of Science & Technology (e-JST)* 1 (3) 23-35.
19. **Application of cloud point temperature extraction for isolation of phenolic antioxidants in aqueous solution of various surfactants**. (2005). E. Katsoyannos, A. Labropoulos, A. Chatzilazarou, P. Tataridis and S. Bratacos. *Ovidius University Annals of Chemistry* 16, 149 – 151 (2005).
20. **Membrane ATR - Method for the Continuous Determination of Chlorinated Hydrocarbons in Air and Water**. (1991) R. Wyzgol, P. Heinrich, H. J. Hochkamp, A. Hatzilazaru, K. Lebioda, S. Aschhoff and B. Schrader *Contaminated Soil* 799-800 1991
21. **Determination of Organic Compounds by IR/ATR Spectroscopy with Polymer-Coated Internal Reflection Elements.** (1990) P. Heinrich, R. Wyzgol, B. Schrader, A. Hatzilazaru and D. W. Luebbers. *Applied Spectroscopy*, 44, 10, 1641

**Συνολικός αριθμός ετεροαναφορών δημοσιεύσεων σε επίσημα περιοδικά αναγνωρισμένου κύρους με κριτές: 1233 ετεροαναφορές.**

**h-Index Scopus and Web of Science: 15**

**Ιστοσελίδα scopus:**

<https://www.scopus.com/authid/detail.uri?authorId=23049213200>

Όλες οι εργασίες έχουν συνάφεια με το γνωστικό αντικείμενο της θέσης που έχει προκηρυχθεί «Χημεία με έμφαση στην Ενόργανη Ανάλυση και τη Φυσικοχημεία». Αφορούν εφαρμογή, ανάπτυξη, τροποποίηση, βελτιστοποίηση μεθόδων χρωματογραφίας (HPLC, FTIR, GCMS) και τον ποιοτικό και ποσοτικό προσδιορισμό καθώς και την ταυτοποίηση της σύστασης δειγμάτων που αφορούν το κρασί, απόβλητα ποτοποιίας, τροφίμων και χημικών ενώσεων .

**Physicochemical changes of olive oil and selected vegetable oils during frying.** (2006). Chatzilazarou A., Gortzi O., Lalas S., Zoidis E. and Tsaknis J. *Journal of Food Lipids*, 13 (1), 27‐35. Η δημοσίευση αυτή ανακηρύχτηκε από τον εκδοτικό οίκο Blackwell Publishing ως η καλύτερη για το έτος 2006 στον τομέα των λιπιδίων τροφίμων (Food Lipids).

<http://books.google.gr/books?id=Xa4KxpujNLUC&pg=PA109&lpg=PA109&dq=CHATZILAZAROU+A&source=bl&ots=G7rklchvC5&sig=XjdaFd9ysO9YsrsSckq3iKPtKRk&hl=en&sa=X&ei=Ej6aUafWEqOu4QTK2IG4Dg&ved=0CDYQ6AEwAjgK>

109-110

<http://books.google.gr/books?id=PV72cesHHScC&pg=PA136&lpg=PA136&dq=CHATZILAZAROU+A&source=bl&ots=sfjJfSxR1m&sig=u3w6G7tCrxyODE4taEc9E6q4QmY&hl=en&sa=X&ei=Ej6aUafWEqOu4QTK2IG4Dg&ved=0CDgQ6AEwAzgK>

43,136

<http://books.google.gr/books?id=FB1kzhr2QzcC&pg=PA79&lpg=PA79&dq=CHATZILAZAROU+A&source=bl&ots=htPJkAUDW4&sig=a8iAyN_HeHKF85Lyv52eQPHvGjA&hl=en&sa=X&ei=Ej6aUafWEqOu4QTK2IG4Dg&ved=0CDsQ6AEwBDgK>

***\* Υπάρχουν περισσότερες από 1170ετεροαναφορές στις παραπάνω εργασίες.***

**4. Γ. Δημοσιευμένα πλήρη άρθρα σε πρακτικά διεθνών συνεδρίων**

* **Μελέτη αντιοξειδωτικής και αντιμικροβιακής δράσης φυσικών εκχυλισμάτων. Προσδιορισμός βιοδραστικών ενώσεων** (2020).Τσάκνη Α., Χούχουλα Δ., Χατζηλαζάρου Α. και Μ. Κουραπίδης. 13˚ Μακεδονικό Συνέδριο Διατροφής και Διαιτολογίας, Θεσσαλονίκη, 26 Σεπτεμβρίου 2020.
* **Differentiating beer aroma, flavor and alcohol content through the use of Torulaspora delbrueckii** (2016).Tataridis P., Drosou F., Kanellis A., Kechagia D., Logothetis L., **Chatzilazarou A.,**Dourtoglou V. 5th International Young Scientists Symposium on Malting, Brewing and Distilling. 21-23 April 2016, Chico, California
* **Sensory Typicality of white dry wines from Vitis vinifera L. cv. Assyrtiko grapes from Santorini PDO other Greek vine-growing regions** (2015).. Tataridis P., Kannelakopoulos C., Gatselos L., Kanellis A., Logothetis S., Drosou F., **Chatzilazarou A.** Santorini International Conference - Heritage and development of Vine and Wine territories. 5-7 November 2015. Santorini. Greece
* **Detection of ochratoxin in malts and beers by the ELISA method (**2015) Batrinou Anthimia, Georgiou Elias, Devouros Spyros, Tataridis Panagiotis, **Chatzilazarou Arhontoula**. Preconference Workshop οn Food Technology Conference Innovation and Safety of Foods and Beverages, 2--3 June. TEI of Athens.
* **Assessment of Triticum dicoccum suitability for malting and brewing and its effect on wheat beer quality** (2014) Tataridis Panagiotis, G. Legakis, R. Muci, A. Kanellis, **A. Chatzilazarou**.. 11th Trends In Brewing. April 13th-17th 2014. Ghent, Belgium. P66
* **The effect of salt preconditioning Torulaspora delbrueckii cells on fermentation performance** (2014) Stylianos Logothetis, Fotini Drosou, **Arhondoula Hatzilazarou**, Anastasios Kannelis, Panagiotis Tataridis, Graeme Walker 16th European Congress on Biotechnology 13-16 July 2014 Edinburgh Scotland
* **Separation of Carotenoids (Lycopene) from Watermelon, Carrot, and Red Pepper Juice by Micelle- Mediated Cloud Point Extraction (CPE) Using Food-Grade Surfactant** (2013). A. Chatzilazarou, E. Katsoyannos, M. Marinea, K. Stamatopoulos, A. Labropoulos, IFT annual meeting & Food Expo IFT Annual Meeting & Food Expo June 2013
* **Thermal stability of phenolic compounds in various solvents and multistage accelerated extraction scheme for maximum extractable phenolics from solid olive husks and wine sludge.** (2012). E. Katsoyannos, F. Chalou, K. Stamatopoulos, A.Chatzilazarou, A. Labropoulos, IFT annual meeting & Food Expo Las Vegas 25-28 June 2012
* **The effect of NaCl substitution by KCl in salted table olives (Kalamon and Thrumba varieties) prepared by traditional non-industrial methods on physico-chemical properties and sensory scor**e. (2012). Katsoyannos E., Marinea M., Chatzilazarou A., Stamatopoulos K., and Labropoulos A., , IFT annual meeting & Food Expo Las Vegas 25-28 June 2012
* **Extraction of natural antioxidants (polyphenols, carotens, tocopherols) from food industry wastes with cloud point extraction using food grade surfactants.** (2007). E. Katsoyannos, A. Chatzilazarou, O. Gortzi, S. Lalas, and Sp. Konteles. 5th International Congress on Food technology with the title «Consumer Protection through Food Process Improvement & Innovation in the Real World». Hellenic Association of Food Technologists (PETET). Θεσσαλονίκη (9-11 Μαρτίου).
* **Antioxidant activities of olive oil phenol extracts as compared to other fruit phenol extract compounds.** (2007)E. Tzanakis, T. Kalogeropoulos, S. Tzimas, A. Chatzilazarou, E. Katsoyannos, A. Labropoulos, *Technol. Educ. Institute of Athens* 2ο Πανελλήνιο Συνέδριο ΛΙΠΗ, ΕΛΑΙΑ, ΛΙΠΙΔΙΑ: ΠΑΡΟΝ ΚΑΙ ΜΕΛΛΟΝ Ελληνικό Φόρουμ Λιπιδίων (Greek Lipid Forum) Μέλος της Euro Fed Lipid Αθήνα 7-8 Ιουνίου 2007, Εθνικό Ίδρυμα Ερευνών
* **Extraction of natural antioxidants (polyphenols, carotens, tocopherols) from food industry wastes with cloud point extraction using food grade surfactants**. (2006). E. Katsoyannos, A. Chatzilazarou, O. Gortzi, S. Lalas, and E. Dourtoglou. International Congress of Bio-processes in Food Industries (ICBF-2006). University of Patras, Rio-Patras, Greece (18th-21stJune).
* ***Απομόνωση* αντιοξειδωτικών από αρωματικά φυτά *Origanum dictamnus* (άγριος και καλλιεργημένος) για χρήση στη βιομηχανία τροφίμων και καλλυντικών**. (2006). Ο. Γκορτζή, Ι. Χήνου, Σ. Λαλάς, A. Χατζηλαζάρου και Ι. Τσάκνης. 2ο Συνέδριο ΕΠΕΑΕΚ Αρχιμήδης «Καινοτόμος Ανάπτυξη και Τεχνολογία: Ποσοτική και Ποιοτική Αντιμετώπιση». Αθήνα (22 ως 24 Νοεμβρίου).
* **Αύξηση σταθερότητας Ελαιόλαδου μετά από προσθήκη διαφόρων φυτικών πηγών φυσικών αντιοξειδωτικών’**. (2005) Α. Λαμπρόπουλος, Σ. Tζήμας, Ε. Κατσογιάννος και Α. Χατζηλαζάρου, 1ο Πανελλήνιο Συνέδριο Ελληνικού Φόρουμ Λιποειδών, Αθήνα 8-9/06/ 2005.
* **Application of cloud point temperature extraction for isolation of phenolic antioxidants in aqueous solution of various surfactants**.(2005).E. Katsoyannos, A. Labropoulos, A. Chatzilazarou, S. Bratacos. 3rd Black Sea Basin Conference on Analytical Chemistry, International Symposium on Environmental Analytical Chemistry, Constanta, Romania (12 -14 September 2005).
* **Application of cloud point temperature extraction with the aid of surfactants in the isolation of physical antioxidants (phenols and vitamin E) from olive mill wastewater (OMW) and wine production wastes**.(2005).E. Katsoyannos, A. Chatzilazarou, O. Gortzi, S. Lalas, Sp. Konteles and P. Tataridis. 13th International Symposium on Environmental Pollution and its Impact on Life in the Mediterranean Region, Thessaloniki – Greece (8th-12th October).
* **Quality changes of olive oil and other selected vegetable oils during frying.** (2005). Tsaknis J., Xatzilazarou Α., Gortzi O., Zoidis Ε., Lalas S., and Bratakos M. Traditional Mediteranean Diet: Past, Present and Future, 2nd International Conference, που οργανώθηκε από τους: (1) Υπουργείο Ανάπτυξης, (2) Δήμο Αθηναίων, (3) Ενιαίο Φορέα Ελέγχου Τροφίμων (Ε.Φ.Ε.Τ.) και (4) Εταιρεία Έρευνας και Τεχνολογικής Ανάπτυξης Βιομηχανίας Τροφίμων (Ε.Τ.Α.Τ. Α.Ε.). Εθνικό Ίδρυμα Ερευνών, Αθήνα, (20-22 Απριλίου).
* **Rheological Analysis as applied to ‘shellac’ Food coatings**.(2003).A. Labropoulos, S.H. Hsu, E. Tegou, A. Hatzilazarou, D. Dimitroglou. 2rd Black Sea Basin Conference on Analytical Chemistry, International Symposium on Marmara Analytical Chemistry, Istanbul, Turkey (12 -13 September 2003).

**Παρουσιάσεις εργασιών σε επιστημονικά συνέδρια**

1. **Extraction of tocopherols from olive mill wastewater using cloud point extraction. (2012).** O. Gortzi, E. Katsoyannos, Ar. Chatzilazarou, V. Athanasiadis, I. Giovanoudis, E. Iliadou, Al. Papachatzis, and S. Lalas. 15th International Conference on Fat Soluble Vitamins, FSV 2012, Kalabaka, Greece (22-24 March).
2. **Effects of debitteration methods on lipid and fatty acid profile of black olives** (2011) E. Arkoudi, E. Dimitriadou, E. Katsoyannos, A. Chatzilazarou and V.J. Sinanoglou**,** 4ο Πανελλήνιο Συνέδριο ΣΥΓΧΡΟΝΕΣ ΤΑΣΕΙΣ ΣΤΟΝ ΤΟΜΕΑ ΤΩΝ ΛΙΠΙΔΙΩΝ», Ελληνικό Φόρουμ Επιστήμης και Τεχνολογίας Λιπιδίων (Greek Lipid Forum), Μέλος της Euro Fed Lipid, Θεσσαλονίκη, Ελλάδα 2011, Πρακτικά του συνεδρίου, Σελ. 23
3. **Extraction of natural antioxidants (polyphenols, carotens, tocopherols) from food industry wastes with cloud point extraction using food grade surfactants.** (2007). E. Katsoyannos, A. Chatzilazarou, O. Gortzi, S. Lalas, and Sp. Konteles. 5th International Congress on Food technology with the title «Consumer Protection through Food Process Improvement & Innovation in the Real World». Hellenic Association of Food Technologists (PETET). Θεσσαλονίκη (9-11 Μαρτίου).
4. **Απομόνωση αντιοξειδωτικών από αρωματικά φυτά *Origanum dictamnus* (άγριος και καλλιεργημένος) για χρήση στη βιομηχανία τροφίμων και καλλυντικών.** (2006). Ο. Γκορτζή, Ι. Χήνου, Σ. Λαλάς, A. Χατζηλαζάρου και Ι. Τσάκνης. 2ο Συνέδριο ΕΠΕΑΕΚ Αρχιμήδης «Καινοτόμος Ανάπτυξη και Τεχνολογία: Ποσοτική και Ποιοτική Αντιμετώπιση». Αθήνα (22 ως 24 Νοεμβρίου).
5. **Extraction of natural antioxidants (polyphenols, carotens, tocopherols) from food industry wastes with cloud point extraction using food grade surfactants.** (2006). O. Gortzi, E. Katsoyannos, A. Chatzilazarou, S. Lalas, and E. Dourtoglou. International Congress of Bioprocesses in Food Industries (ICBF-2006). University of Patras, Rio-Patras, Greece (18th-21st June).
6. **Application of cloud point temperature extraction with the aid of surfactants in the isolation of physical antioxidants (phenols and vitamin E) from olive mill wastewater (OMW) and wine production wastes.** (2005).E. Katsoyannos, A. Chatzilazarou, O. Gortzi, S. Lalas, Sp. Konteles and P. Tataridis. 13th International Symposium on Environmental Pollution and its Impact on Life in the Mediterranean Region, Thessaloniki – Greece (8th-12th October).
7. **Quality changes of olive oil and other selected vegetable oils during frying.** (2005). Tsaknis J., Xatzilazarou Α., Gortzi O., Zoidis Ε., Lalas S., and Bratakos M. Traditional Mediteranean Diet: Past, Present and Future, 2nd International Conference, που οργανώθηκε από τους: (1) Υπουργείο Ανάπτυξης, (2) Δήμο Αθηναίων, (3) Ενιαίο Φορέα Ελέγχου Τροφίμων (Ε.Φ.Ε.Τ.) και (4) Εταιρεία Έρευνας και Τεχνολογικής Ανάπτυξης Βιομηχανίας Τροφίμων (Ε.Τ.Α.Τ. Α.Ε.). Εθνικό Ίδρυμα Ερευνών, Αθήνα, (20-22 Απριλίου).
8. Ανακοινώσεις (Posters) σε επιστημονικά συνέδρια (χωρίς κριτές) που δεν εκδίδουν πρακτικά Η έρευνα στο ΤΕΙ ΑΘΗΝΑΣ, « **Μελέτη Αρωματικών και άλλων Ουσιών κατά την Παλαίωση του Οίνου**», από τους : Δρόσου Φ., Γιανγκ Ε., Μαρινέα Μ., Μπρατάκος Σ., Πανταζή Ε., Φιλάνδρα Κ., Γκέργκης Β., Ντουρτόγλου Ε., Τσακίρης Α., Χατζηλαζάρου Α., με Υπεύθυνο Καθηγητή τον κ. Ντουρτόγλου Β., Τμήμα Οινολογίας και Τεχνολογίας Ποτών.