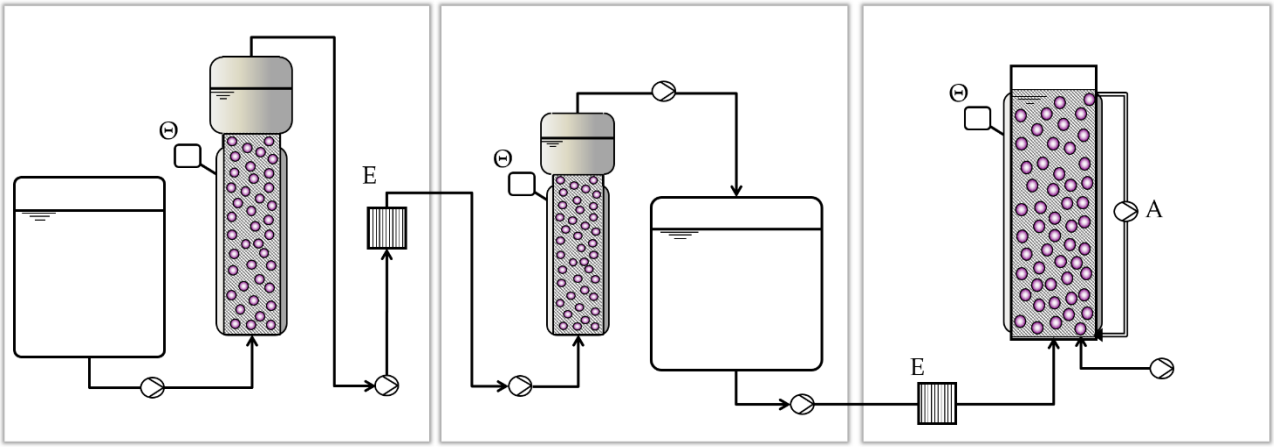
Αργυρώ Μπεκατώρου
Χημικός

Αναπληρώτρια Καθηγήτρια Χημείας & Τεχνολογίας Τροφίμων
Τμήμα Χημείας, Παν/μίου Πατρών

Πτυχιούχος Τμήματος Χημείας, Αριστοτελείου Παν/μίου Θεσσαλονίκης

Διδάκτωρ Τμήματος Χημείας, Παν/μίου Πατρών

Βιογραφικό Σημείωμα



Πάτρα, Μάιος 2022

Περιεχόμενα

ΣΥΝΤΟΜΟΓΡΑΦΙΕΣ **3**
1. ΠΡΟΣΩΠΙΚΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ **4**
2. ΣΠΟΥΔΕΣ **4**
3. ΑΚΑΔΗΜΑΪΚΗ ΕΞΕΛΙΞΗ **4**
4. ΞΕΝΕΣ ΓΛΩΣΣΕΣ /ΔΕΞΙΟΤΗΤΕΣ **5**
5. ΥΠΟΤΡΟΦΙΕΣ **5**
6. ΣΥΜΜΕΤΟΧΗ ΣΕ ΑΝΤΑΓΩΝΙΣΤΙΚΑ & ΧΡΗΜΑΤΟΔΟΤΟΥΜΕΝΑ ΑΠΟ ΤΗ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑ ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ **5**
7. ΣΥΜΜΕΤΟΧΗ ΣΕ ΧΡΗΜΑΤΟΔΟΤΟΥΜΕΝΑ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ **6**
8. ΥΠΟΒΟΛΗ ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΩΝ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΩΝ **7**
9. ΔΙΔΑΚΤΙΚΗ ΕΜΠΕΙΡΙΑ **9**
9.1 Εκπαιδευτικά προγράμματα για αποφοίτους λυκείου *9*
9.2 Μεταπτυχιακά Μαθήματα *9*
9.3 Προπτυχιακά Μαθήματα *10*
9.4 Επίβλεψη Πειραματικών/Ερευνητικών Εργασιών (Προπτυχιακών & ΜΔΕ) *10*
10. ΔΙΔΑΚΤΟΡΙΚΕΣ ΔΙΑΤΡΙΒΕΣ (δ.δ.) **10**
11. ΣΥΜΜΕΤΟΧΗ ΣΕ ΕΚΛΕΚΤΟΡΙΚΑ ΣΩΜΑΤΑ / ΕΠΙΤΡΟΠΕΣ ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗΣ **11**
12. ΔΙΟΙΚΗΤΙΚΟ ΕΡΓΟ **11**
13. ΔΙΕΘΝΕΙΣ ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΕΣ ΣΥΝΕΡΓΑΣΙΕΣ / ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ ΣΤΟ ΕΞΩΤΕΡΙΚΟ **12**
14. ΔΙΑΚΡΙΣΕΙΣ/AWARDS **12**
15. ΚΡΙΤΗΣ / ΜΕΛΟΣ ΕΚΔΟΤΙΚΗΣ ΟΜΑΔΑΣ ΣΕ ΔΙΕΘΝΗ ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΑ ΠΕΡΙΟΔΙΚΑ ΑΝΑΓΝΩΡΙΣΜΕΝΟΥ ΚΥΡΟΥΣ, ΒΙΒΛΙΑ, ΚΑΙ ΠΡΑΚΤΙΚΑ ΔΙΕΘΝΩΝ ΣΥΝΕΔΡΙΩΝ **13**
16. ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΩΝ ΠΡΟΤΑΣΕΩΝ / ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗ **13**
17. ΣΤΟΧΟΙ ΤΟΥ ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΟΥ ΕΡΓΟΥ **14**
18. ΣΥΓΓΡΑΦΙΚΟ ΕΡΓΟ **16**
18.1 Διδακτορική Διατριβή *16*
18.2 Δημοσιεύσεις σε πηγές που εμφανίζονται στη βάση Scopus (1/2022) *16*
18.3 Δημοσιεύσεις σε άλλες πηγές (εκτός Scopus) *22*
18.4 Κεφάλαια σε ξένους συλλογικούς τόμους (Book chapters) *22*
18.5 Διπλώματα ευρεσιτεχνίας *24*
18.6 Ανακοινώσεις σε Διεθνή Συνέδρια/Εκθέσεις καινοτομίας *24*
18.7 Ανακοινώσεις σε Εθνικά Συνέδρια/Εκθέσεις καινοτομίας *33*
18.8 Άρθρα σε Ελληνικά επιστημονικά περιοδικά με κριτές *34*
18.9 Σημειώσεις για εκπαιδευτικούς σκοπούς, άρθρα στον τύπο, ομιλίες κ.α. *34*
19. ΔΕΙΚΤΕΣ ΔΗΜΟΣΙΕΥΜΕΝΟΥ ΕΡΓΟΥ **35**
19.1 Scopus (5/2022) *35*
19.2 Google Scholar (5/2022) *35*

ΣΥΝΤΟΜΟΓΡΑΦΙΕΣ

δ.δ.	Διδακτορική Διατριβή
Δ.Δ.	Διδακτορικό Δίπλωμα
ΜΔΕ	Μεταπτυχιακή Διπλωματική Εργασία
ΥΔ	Υποψήφιος Διδάκτωρ
ΠΜΣ	Πρόγραμμα Μεταπτυχιακών Σπουδών
ΔΔΠΜΣ	Διατμηματικό Διαπανεπιστημιακό Πρόγραμμα Μεταπτυχιακών Σπουδών
ΕΥ	Επιστημονικός Υπεύθυνος
ΕΥΦ	Επιστημονικός Υπεύθυνος Φορέα έργου
ΜΕΟ	Μέλος Ερευνητικής Ομάδας έργου

1. ΠΡΟΣΩΠΙΚΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ

Όνομα: **Αργυρώ Μπεκατώρου**

Ημ. Γένν.: 29 Αυγούστου 1972

Οικ. Κατ.: Έγγαμη και μητέρα δύο τέκνων

Δ/νση αλληλ/φίας: Εργαστήριο Χημείας και Τεχνολογίας Τροφίμων
Τομέας Χημικών Εφαρμογών, Χημικής Ανάλυσης & Χημείας Περιβάλλοντος,
Τμήμα Χημείας, Πανεπιστήμιο Πατρών, ΤΚ 26500, Πάτρα

Δ/νση οικίας: Καλυδώνος 7, Κάτω Συχαινά, Πάτρα, ΤΚ 26443

Τηλ.: Κινητό: 6973455342, Εργασίας: 2610-997123 / 962964, Οικίας: 2613-012031

E-mail: abekatorou@upatras.gr και abekatorou@gmail.com (για αποστολή αρχείων >5 MB)

Σύνδεσμοι: Scopus AI: 6603239533, https://www.scopus.com/authid/detail.uri?authorId=6603239533
Ιστοσελίδα (Ελλ.): https://www.chem.upatras.gr/el/people-el/division-c-el/52-bekatorou-argyro-el.html
Ιστοσελίδα (Αγγλ.): https://www.chem.upatras.gr/en/division-c/489-bekatorou-argyro
Food Innovation RI: https://www.foodinnovations.gr/about1/team
LinkedIn: https://www.linkedin.com/in/argyro-bekatorou-74279518/?originalSubdomain=gr
LinkedIn: https://www.linkedin.com/company/food-innovation-ri/
Orcid: https://orcid.org/0000-0001-9047-8195
Google Scholar: https://scholar.google.com/citations?user=zEnS5XcAAAAJ&hl=el&oi=ao
Book "*Advances in Vinegar Production*": https://doi.org/10.1201/9781351208475
Special Issues (*Foods*):
https://www.mdpi.com/journal/foods/special_issues/fermentation_immobilization
https://www.mdpi.com/journal/foods/special_issues/Cereal_Based_Fermented_Foods_Bioactive_Components_Health_Benefits

2. ΣΠΟΥΔΕΣ

1990-1995 **Πτυχίο Χημείας** (Βαθμός **7,64**)
Τμήμα Χημείας, Αριστοτέλειο Παν/μιο Θεσσαλονίκης

1996-2001 **Διδακτορικό Δίπλωμα**
Τμήμα Χημείας, Παν/μιο Πατρών
Τίτλος δ.δ.: «*Χρήση Λυοφιλιωμένων Ακινητοποιημένων και μη Κυττάρων στην Παραγωγή Μπύρας*»

1998 **Βεβαίωση Οινολογικής Εκπαίδευσης** (σύμφωνα με τον Ν.1697/1987 αρθ. 4 παρ. 3)
Τμήμα Χημείας, Παν/μιο Πατρών

3. ΑΚΑΔΗΜΑΪΚΗ ΕΞΕΛΙΞΗ

1996-2001 **ΔΙΔΑΚΤΟΡΙΚΗ ΔΙΑΤΡΙΒΗ** και συμμετοχή ως ΥΔ σε ερευνητικά προγράμματα με υποτροφία ΙΚΥ ή υποτροφίες/αναθέσεις προγραμμάτων (§ 5.1-4, 6.1-3).

2001 **ΜΕΤΑΔΙΔΑΚΤΟΡΙΚΗ ΕΡΕΥΝΑ στο εξωτερικό** ως αμειβόμενος ερευνητής (Research Officer, Spine point 6, Grade 1A) στο School of Biomedical Sciences (πρώην School of Biological & Environmental Sciences) του Βρετανικού Παν/μίου του Ulster, Β. Ιρλανδία, ΗΒ (5 μήνες, 5-10/2001) (§ 6.3).

2001-2006 **ΜΕΤΑΔΙΔΑΚΤΟΡΙΚΗ ΕΡΕΥΝΑ στην Ελλάδα** με συμμετοχή σε ερευνητικά και εκπαιδευτικά προγράμματα (§ 6 και 7).

2003-2005 **ΔΙΔΑΣΚΟΥΣΑ ΠΔ 409** στη βαθμίδα του Λέκτορα του Τμήματος Χημείας του Παν/μιο Πατρών (*Χημεία & Τεχνολογία Τροφίμων-Οινολογία Ι* (Φροντιστήριο-Χειμ. Εξ.) και *Ενόργανη Χημική Ανάλυση* (Εργαστήριο-Εαρ. Εξ.) (23/9/2003-31/7/2004 και 16/11/2004-31/7/2005).

2006-2011 **ΛΕΚΤΟΡΑΣ** επί θητεία με Γνωστικό Αντικείμενο ΧΗΜΕΙΑ & ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ στο Τμήμα Χημείας του Παν/μίου Πατρών (ΦΕΚ 180/28-6-2006, αρ. 12758/12-9-2005 Πράξη Πρύτανη).

2011-2014 **ΕΠΙΚΟΥΡΗ ΚΑΘΗΓΗΤΡΙΑ** επί θητεία με Γνωστικό Αντικείμενο ΧΗΜΕΙΑ & ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ στο Τμήμα Χημείας του Παν/μίου Πατρών (ΦΕΚ 317/19-5-2011 τ.Γ, αρ. 3728/31-3-2011 Πράξη Πρύτανη).

2016 **ΜΟΝΙΜΟΠΟΙΗΣΗ ΣΤΗ ΒΑΘΜΙΔΑ ΤΟΥ ΕΠΙΚΟΥΡΟΥ ΚΑΘΗΓΗΤΗ** με Γνωστικό Αντικείμενο ΧΗΜΕΙΑ & ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ στο Τμήμα Χημείας του Παν/μίου Πατρών (ΦΕΚ 398/28-04-2016 τ. Γ', αρ. 1242/9080/14−4−2016 Πράξη Πρυτάνεως).

2018 **ΑΝΑΠΛΗΡΩΤΡΙΑ ΚΑΘΗΓΗΤΡΙΑ** με Γνωστικό Αντικείμενο ΧΗΜΕΙΑ & ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ στο Τμήμα Χημείας του Παν/μίου (ΦΕΚ 940/23-8-2018 τ.Γ', αρ. 2470/22434/9.7.2018 Πράξη Πρυτάνεως).

4. ΞΕΝΕΣ ΓΛΩΣΣΕΣ /ΔΕΞΙΟΤΗΤΕΣ

Αγγλικά: Michigan Proficiency in English & Cambridge Advanced English (Grade A)

Ιταλικά: CELI 3, Universitá di Perugia.

Η/Υ: Windows, Microsoft Office tools, Microcal Origin, κ.α. - Πιστοποιητικό επιτυχούς παρακολούθησης 10ου Σεμιναρίου Επαγγελματικής Κατάρτισης στην Πληροφορική Ελληνικής Μαθηματικής Εταιρείας, 1996.

Επιστημονικές μεθοδολογίες / πειραματικές τεχνικές που χρησιμοποιούνται στο ερευνητικό έργο: ενόργανη ανάλυση τροφίμων [HPLC (RID, DAD), GC (FID, MS), AAS για προσδιορισμό, σακχάρων, οργανικών οξέων, μετάλλων και πτητικών συστατικών], φυσικοχημικά χαρακτηριστικά υφής τροφίμων/υλικών (XRD, FT-IR, TGA/DTA, ποροσιμετρία ρόφησης/εκρόφησης N2, κ.α.), ξήρανση τροφίμων και μικροοργανισμών (θερμική, Freeze-drying, Spray-drying), κλασσική χημική ανάλυση τροφίμων και ποτών (πρωτεΐνη, λίπος, σάκχαρα, τέφρα, φαινολικό και αντιοξειδωτικό περιεχόμενο, κ.λπ.), διαχωρισμοί (απόσταξη, εκχύλιση), μικροβιακές καλλιέργειες (ζυμομύκητες, οξικά και γαλακτικά βακτήρια, αμυλολυτικοί, κυτταρινολυτικοί, και λιγνινολυτικοί μύκητες, μικτές αναερόβιες καλλιέργειες), βιοδιεργασίες/τεχνολογία ζυμώσεων (σχεδιασμός, ανάπτυξη και scale-up βιοδιεργασιών, κινητική ζυμώσεων, σχεδιασμός βιοαντιδραστήρων, απομόνωση μικροοργανισμών, κ.α.), πολυπαραγοντική βελτιστοποίηση παραγωγής μεταβολιτών, τεχνοοικονομική ανάλυση, κ.α..

5. ΥΠΟΤΡΟΦΙΕΣ

1996-2000 1. **Υποτροφία Ιδρύματος Κρατικών Υποτροφιών** (**ΙΚΥ**) μετά από γραπτές εξετάσεις για εκπόνηση δ.δ. στην ειδίκευση *Φυσικών Επιστημών/Βιοχημείας: «Βιοτεχνολογία Τροφίμων»*.

1996-1998 2. **Υποτροφία έρευνας** του προγράμματος DISCINOVATION, STRIDE HELLAS, ΠΡΟΤΑΣΗ 360, ΜΕΤΡΟ 3,3, «***Μέθοδος παραγωγής οινοπνεύματος με καταλύτη***» (§6.1).

1998-1999 3. **Υποτροφία για παραγωγή εκπαιδευτικού υλικού** και υποστήριξη σε διοικητικό και εκπαιδευτικό επίπεδο του προγράμματος ΕΠΕΑΕΚ για αποφοίτους ΑΕΙ «***Ποιοτικός έλεγχος στην βιομηχανία τροφίμων και υλικών συσκευασίας***» (§7.2).

1999-2001 4. **Υποτροφία έρευνας** του προγράμματος ΕΠΕΤ ΙΙ, «***Εκμετάλλευση τυρογάλακτος για την παραγωγή προϊόντων διατροφής με βιοτεχνολογικές μεθόδους***» (§6.2).

6. ΣΥΜΜΕΤΟΧΗ ΣΕ ΑΝΤΑΓΩΝΙΣΤΙΚΑ & ΧΡΗΜΑΤΟΔΟΤΟΥΜΕΝΑ ΑΠΟ ΤΗ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑ ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ

(που ολοκληρώθηκαν επιτυχώς)
*(**ΜΕΟ**: Μέλος Ερευνητικής Ομάδας, **ΕΥ**: Επιστημονικός Υπεύθυνος, **ΕΥΦ**: ΕΥ Φορέα)*

1996-1998 1. **Ερευνητής**: Πρόγραμμα DISCINOVATION, STRIDE HELLAS, ΠΡΟΤΑΣΗ 360, ΜΕΤΡΟ 3,3: «***Μέθοδος παραγωγής οινοπνεύματος με καταλύτη***». [1.000.000 ECU (EU-STRIDE, code 360) – ΕΥ A.A. KOUTINAS].

1999-2001 2. **Ερευνητής**: Πρόγραμμα ΕΠΕΤ ΙΙ, «***Εκμετάλλευση τυρογάλακτος για την παραγωγή προϊόντων διατροφής με βιοτεχνολογικές μεθόδους***». [256.000.000 δρχ. (30%) – ΕΥ Α. Α. ΚΟΥΤΙΝΑΣ]

05-10/2001 3. **Μεταδιδ. ερευνητής**: University of Ulster - Ερευνητικά προγράμματα: «***Μελέτη βιοαποικοδόμησης οργανοθειικών ενώσεων περιβαλλοντικής σημασίας***» και «***Απομάκρυνση νιτρικών από πόσιμο ύδωρ με βιολογικές μεθόδους***». [ΕΥ P. NIGAM – G. McMULLAN – N. TERNAN]

2003-2005 4. **Μεταδιδ. ερευνητής**: Πρόγραμμα ΕΠΕΑΕΚ ΙΙ- ΗΡΑΚΛΕΙΤΟΣ: «***Στερεά απορρίμματα γεωργικών βιομηχανιών σαν υποστρώματα ακινητοποίησης κυττάρων για ζύμες αρτοποιίας***». [34.500 € - ΕΥ Α.Α. ΚΟΥΤΙΝΑΣ]

2003-2005 5. **Μεταδιδ. ερευνητής**: ΚΟΙΝΑ ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΑ & ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΚΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ. ΕΛΛΑΔΑ-ΣΕΡΒΙΑ (ΓΓΕΤ) «***Παραγωγή κρασιού και μπύρας με λυοφιλιωμένα ακινητοποιημένα κύτταρα σε διάφορα συστήματα βιοαντιδραστήρων. Παραγωγή εν δυνάμει εμπορικών, ξηρών βιοκαταλυτών***». [23.480 € - ΕΥ Μ. ΚΑΝΕΛΛΑΚΗ]

2004-2007 6. **Μεταδιδ. ερευνητής**: Πρόγραμμα ΕΠΕΑΕΚ ΙΙ-ΠΥΘΑΓΟΡΑΣ: «***Αξιοποίηση αποβλήτων ζυθοποιείου για την παραγωγή βιομάζας επιλεγμένων μικροοργανισμών για προϊόντα υψηλής προστιθέμενης αξίας***». [80.000€ - ΕΥ Μ. ΚΑΝΕΛΛΑΚΗ]

2004-2007 7. **Μεταδιδ. ερευνητής**: Πρόγραμμα ΕΠΕΑΕΚ ΙΙ-ΠΥΘΑΓΟΡΑΣ: «***Το υγρό απόβλητο της τυροκόμησης ως πρώτη ύλη για την παραγωγή προβιοτικών καλλιεργειών κεφίρ για χρήση στην παραγωγή τυριών***». (80.000 € - Α. Α. ΚΟΥΤΙΝΑΣ)

2007-2010 8. **Μεταδιδ. ερευνητής**: Πρόγραμμα ΠΕΠ ΔΥΤΙΚΗΣ ΕΛΛΑΔΟΣ (ΔΕΛ 13) (ΓΓΕΤ-ΕΤΠΑ-ΕΠ) «***Παραγωγή ξηρών αρχικών καλλιεργειών με πρώτη ύλη το τυρόγαλα για προαγωγή τροφίμων***». [750.000 € - ΕΥ Α.Α. ΚΟΥΤΙΝΑΣ]

2009-2013 9. **Επιστημονικός Υπεύθυνος (ΕΥ)**: ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΚΑΡΑΘΕΟΔΩΡΗ 2009: «***Προϊόντα προστιθέμενης αξίας με βάση τη μονοκυτταρική πρωτεΐνη από βιοτεχνολογική αξιοποίηση μεικτών αποβλήτων της βιομηχανίας τροφίμων***». [27.360 € - ΕΥ Α. ΜΠΕΚΑΤΩΡΟΥ»

2011-2015 10. **Μέλος Ερευνητικής Ομάδας (ΜΕΟ) & Τριμελούς Συμβουλευτικής Επιτροπής δ.δ.**: ΗΡΑΚΛΕΙΤΟΣ ΙΙ-ΕΣΠΑ 2007-2013: ΕΝΙΣΧΥΣΗ ΤΟΥ ΑΝΘΡΩΠΙΝΟΥ ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΟΥ ΔΥΝΑΜΙΚΟΥ ΜΕΣΩ ΤΗΣ ΥΛΟΠΟΙΗΣΗΣ ΔΙΔΑΚΤΟΡΙΚΗΣ ΕΡΕΥΝΑΣ»-«***Μονοκυτταρική πρωτεΐνη, εδώδιμοι μύκητες και πρόσθετα τροφίμων από βιοτεχνολογική αξιοποίηση μεικτών αγροτο-βιομηχανικών αποβλήτων της βιομηχανίας τροφίμων***». [45.000 € - ΕΥ Α.Α. ΚΟΥΤΙΝΑΣ]

2011-2015 11. **ΜΕΟ & Τριμελούς δ.δ.**: ΗΡΑΚΛΕΙΤΟΣ ΙΙ-ΕΣΠΑ 2007-2013: ΕΝΙΣΧΥΣΗ ΤΟΥ ΑΝΘΡΩΠΙΝΟΥ ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΟΥ ΔΥΝΑΜΙΚΟΥ ΜΕΣΩ ΤΗΣ ΥΛΟΠΟΙΗΣΗΣ ΔΙΔΑΚΤΟΡΙΚΗΣ ΕΡΕΥΝΑΣ» - «***Παραγωγή βιοντίζελ από απόβλητα της βιομηχανίας τροφίμων***». [45.000 € - ΕΥ Α.Α. ΚΟΥΤΙΝΑΣ]

2013-2015 12. **ΜΕΟ & Επιβλέπουσα δ.δ. (2)**: ΕΣΠΑ 2007-2013 - ΠΡΑΞΗ: ΣΥΝΕΡΓΑΣΙΑ 2011 - ΕΡΓΟ: «***Agroindustrial liquid and solid wastes as raw materials for the production of a new generation biofuel***». [ΚΩΔ. 11ΣΥΝ_8_839 – 1.221.809,0 €, - ΕΥ Α.Α. ΚΟΥΤΙΝΑΣ]

2013-2015 13. **ΜΕΟ:** ΕΣΠΑ 2007-2013 - ΠΡΑΞΗ: ΣΥΝΕΡΓΑΣΙΑ 2011 - ΕΡΓΟ: «***Cellulose nano- and micro- biotechnology: applications in food industries***». [ΚΩΔ. 11ΣΥΝ_2_1374 - 1.112.716,0 € - ΕΥ Ε. ΠΑΠΑΜΙΧΑΗΛ]

2013-2015 14. **ΜΕΟ:** ΕΣΠΑ 2007-2013 - ΠΡΑΞΗ: ΣΥΝΕΡΓΑΣΙΑ 2011 - ΕΡΓΟ: «***Production of new functional foods (sausages and dairy products) adding probiotics isolated from dairy products***». [ΚΩΔ. 11ΣΥΝ_2_1580 - 889.605,19 € - ΕΥ Ε. ΜΠΕΖΙΡΤΖΟΓΛΟΥ].

2013-2015 15. **ΜΕΟ & Τριμελούς δ.δ.:** ΓΓΕΤ – ΕΣΠΑ - ΔΡΑΣΗ ΑΡΙΣΤΕΙΑ ΙΙ **–** «***Νανο και μικροβιοτεχνολογία κυτταρίνης: Ζυμώσεις σε εξαιρετικά χαμηλές θερμοκρασίες για παραγωγή τροφίμων*** – Ακρ.: Cellulose Factory. [ΚΩΔ. 4392 – 180.000 € - ΕΥ Μ. ΚΑΝΕΛΛΑΚΗ]

2015-2016 16. **ΜΕΟ & Επιβλέπουσα δ.δ. (1):** Έργο με απευθείας ανάθεση από την ΠΑΝΑΙΓΙΑΛΕΙΟ ΕΝΩΣΗ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΩΝ ΑΕΣ ΑΕ που εδρεύει στο Αίγιο. Τίτλος: «***Αξιοποίηση υποπροϊόντων τυποποίησης σταφίδας***». [ΚΩΔ. ΦΚ/MIS:E420 - 18689,0 € ΕΥ Α. Α. ΚΟΥΤΙΝΑΣ]

2018-2021 17. **ΜΕΟ & Τριμελούς δ.δ.:** ΠΡΑΞΗ «Ερευνητική Υποδομή για την Ανάπτυξη Βιοδιεργασιών Τροφίμων και την Εκμετάλλευση Καινοτομιών – Food Innovation RI», «***ΥΠΟΕΡΓΟ 1-Καινοτομίες στο Food Bioprocessing που σχετίζονται με την νανοβιοτεχνολογία, τις μοριακές επιστήμες και την εφαρμοσμένη χημεία***», ΔΡΑΣΗ «Ενίσχυση Υποδομών Έρευνας και Καινοτομίας» και χρηματοδοτείται από το Επιχειρησιακό Πρόγραμμα «Ανταγωνιστικότητα, Επιχειρηματικότητα και Καινοτομία» στο πλαίσιο του ΕΣΠΑ 2014-2020, με τη συγχρηματοδότηση της Ελλάδας και της ΕΕ (Ευρωπαϊκό Ταμείο Περιφερειακής Ανάπτυξης). (1) Παν/μιο Πατρών, (2) Παν/μιο Ιωαννίνων, (3) ΓΠΑ, (4) ΔΠΘ, (5) Χαροκόπειο Πα/νιο, (6) ΑΠΘ, (7) Ιόνιο Παν/μιο [ΚΩΔ. MIS 5027222, ΦΚ 80647 – 1.242.000 € - ΕΥ Μ. ΚΑΝΕΛΛΑΚΗ]

7. ΣΥΜΜΕΤΟΧΗ ΣΕ ΧΡΗΜΑΤΟΔΟΤΟΥΜΕΝΑ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ

(που ολοκληρώθηκαν επιτυχώς)

1997 1. **Ελληνικό Κέντρο Παραγωγικότητας (ΕΛΚΕΠΑ)-ΕΕ** - Πρόγραμμα «***Διάσωση και παραγωγή με παραδοσιακό τρόπο, τοπικών κτηνοτροφικών προϊόντων***» για απόφοιτους Λυκείου. (Δημιουργία εγχειριδίου & εκπαίδευση στο αντικείμενο: «***Παραγωγή παραδοσιακών γαλακτοκομικών προϊόντων***».)

1998-1999 2. **Εκπαιδευτικό Πρόγραμμα ΕΠΕΑΕΚ για αποφοίτους ΑΕΙ**, «***Ποιοτικός έλεγχος στην βιομηχανία τροφίμων και υλικών συσκευασίας***». Παραγωγή εκπαιδευτικού υλικού και διοικητική υποστήριξη. [106.000.000 δρχ. (19%) - Α. Α. ΚΟΥΤΙΝΑΣ]

2002-2003 3. **Διακρατικό και Διαπανεπιστημιακό Πρόγραμμα Μεταπτυχιακών Σπουδών (ΔΠΜΣ) ΒΙΟΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ (MSc Food Biotechnology) - ΕΠΕΑΕΚ ΙΙ**. (Σύμβαση πλήρους απασχόλησης για παραγωγή εκπαιδευτικού υλικού, διδασκαλία, έρευνα, και διοικητική υποστήριξη). [152.000 € (50%) - Α. Α. ΚΟΥΤΙΝΑΣ]

1999-2000 4. **Εκπαιδευτικό Πρόγραμμα ΚΕΚ ΠΑΝ/ΜΙΟΥ ΠΑΤΡΩΝ:** «***Αμπελουργία-Αναδιάρθρωση καλλιεργειών – Οινολογία***», ΣΕΚ 1-318-2801, Περιφέρεια Δυτικής Ελλάδος – ΕΕ. (Διδασκαλία και διοικητική υποστήριξη) [34.000.000 δρχ. - Μ. ΚΑΝΕΛΛΑΚΗ]

8. ΥΠΟΒΟΛΗ ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΩΝ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΩΝ

(που είτε δεν έτυχαν χρηματοδότησης ή αναμένονται αποτελέσματα αξιολόγησης)
*(**ΜΕΟ**: Μέλος Ερευνητικής Ομάδας, **ΕΥ**: Επιστημονικός Υπεύθυνος, **ΕΥΦ**: ΕΥ Φορέα)*

2007 1. **ΜΕΟ:** MARIE CURIE TRAINING NETWORKS (ITN)-Call: FP7-PEOPLE-2007-1-1-ITN "***Bioethanol MANAGER***". University of Patras, Imperial College London, University of Hanover, University of Modena & Reggio Emilia, University Blaise Pascal, University of Ulster, University of Mersin, AKS-EN Alternative Technologies, B.G. Spiliopoulos S.A.

2008 2. **ΜΕΟ:** MARIE CURIE INITIAL TRAINING NETWORKS (ITN) - Call: FP7-PEOPLE-ITN-2008-"***Development of Efficient, Sustainable, and Ethical Technologies for Biofuel Production***"-BIOETHIC/TECH. University of Patras, Imperial College London, University of Hanover, University of Modena & Reggio Emilia, University Blaise Pascal, University of Ulster, University of Mersin, AKS-EN Alternative Technologies, B.G. Spiliopoulos S.A.

2008 3. **ΕΥ:** ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ ΚΑΡΑΘΕΟΔΩΡΗ 2008–«***Μονοκυτταρική Πρωτεΐνη, Εδώδιμοι Μύκητες Και Πρόσθετα Τροφίμων Από Βιοτεχνολογική Αξιοποίηση Μεικτών Αγροτο-Βιομηχανικών Αποβλήτων της Βιομηχανίας Τροφίμων***». Α. Μπεκατώρου, Α.Α. Κουτίνας (Π. Πατρών), A. Pandey (Professor of UNESCO, NIST, India, Editor-in-Chief Bioresource Technology), C. Larroche (Prof. U. Blaise-Pascal, France), A. Unyayar (U. Mersin, Turkey).

2009 4. **ΜΕΟ**: ΗΡΑΚΛΕΙΤΟΣ ΙΙ-ΕΣΠΑ 2007-2013: ΕΝΙΣΧΥΣΗ ΤΟΥ ΑΝΘΡΩΠΙΝΟΥ ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΟΥ ΔΥΝΑΜΙΚΟΥ ΜΕΣΩ ΤΗΣ ΥΛΟΠΟΙΗΣΗΣ ΔΙΔΑΚΤΟΡΙΚΗΣ ΕΡΕΥΝΑΣ - «***Ανάπτυξη Νέας Τεχνολογίας για Παραγωγή Μπύρας σε Οικιακή Κλίμακα***».

2009 5. **ΕΥ**: ΥΠΑΝ-ΓΓΕΤ Δράση Εθνικής εμβέλειας Διμερείς, Πολυμερείς και Περιφερειακές Ε&Τ Συνεργασίες, Πράξη: «ΔΙΜΕΡΗΣ Ε&Τ ΣΥΝΕΡΓΑΣΙΑ ΕΛΛΑΔΑΣ-ΤΟΥΡΚΙΑΣ 2010-2011»-«***Απομάκρυνση μετάλλων και συνθετικών οργανικών χρωστικών από υδατικά διαλύματα χρησιμοποιώντας μικροοργανισμούς περιβαλλοντικού και διατροφικού ενδιαφέροντας***». Ερευν. ομάδα: Α. Μπεκατώρου, Β. Συμεόπουλος (Π. Πατρών), A. Unyayar (U. Mersin, Turkey).

2009 6. **ΜΕΟ**: Δράση Εθνικής Εμβέλειας: «ΣΥΝΕΡΓΑΣΙΑ». ΠΡΑΞΗ Ι: « Συνεργατικά έργα μικρής και μεσαίας κλίμακας». ΥΠΑΝ-ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΙΑΚΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ «ΑΝΤΑΓΩΝΙΣΤΙΚΟΤΗΤΑ & ΕΠΙΧΕΙΡΗΜΑΤΙΚΟΤΗΤΑ» & ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΩΝ ΣΕ ΜΕΤΑΒΑΣΗ - «***Υγροποίηση λιγνινο-κυταρινούχου βιομάζας και διαλυτής στερεάς βιομάζας αποβλήτων παραγωγής βιοαιθανόλης***». Β.Γ. ΣΠΗΛΙΟΠΟΥΛΟΣ ΑΒΕΕ, Π. Πατρών, Π. Ιωάννινων.

2009 7. **ΕΥΦ**: COOPERATION - THEME 2: Food, Agriculture and Fisheries, and Biotechnology COLLABORATIVE PROJECT - Call identifier: FP7-KBBE-2010-4 – «***Topic: KBBE.2010.2.4.03: Quality and safety aspects of feed***». Leader: Dept of Chemistry, University of Calabria.

2010 8. **ΜΕΟ**: MARIE CURIE INITIAL TRAINING NETWORKS (ITN) - Call: FP7-PEOPLE-2010-ITN-"***Development of Efficient, Sustainable, and Ethical Technologies for Biofuel Production***", Acronym: BIOETHIC/TECH. 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.

2010 9. **ΕΥΦ**: ΥΠΕΠΘ–ΕΣΠΑ 2007-2013 «ΘΑΛΗΣ»-«***Παραγωγή Αποσταγμάτων από Γλυκάνισο***». Π. Πατρών/Τμήμα Χημείας, Τμήμα Οινολογίας & Τεχνολογίας Ποτών ΤΕΙ Αθήνας, Τμήμα Τροφίμων & Διατροφής ΤΕΙ Αθήνας.

2010 10. **ΜΕΟ**: ΥΠΕΠΘ–ΕΣΠΑ 2007-2013 «ΘΑΛΗΣ» - «***Παραγωγή Βιοκαυσίμου από Τυρόγαλα και Υγρά Απόβλητα Ελαιοτριβείων***». Π. Πατρών/Τμήμα Χημείας & Τμήμα Φυσικής, Π. Ιωάννινων/Τμήμα Χημείας & Βιολογικών Εφαρμογών και Τεχνολογιών.

2010 11. **ΜΕΟ**: ΥΠΕΠΘ–ΕΣΠΑ 2007-2013 «ΘΑΛΗΣ» - ***«Παρασκευή και μελέτη λειτουργικών τροφίμων με έμφαση στα προβιοτικά γαλακτοκομικά προϊόντα και σε προϊόντα ζωικής προέλευσης με χρήση χιτοζάνης και προϊόντων της».*** Π. Πατρών/Τμήμα Χημείας, Π. Ιωάννινων/Τμήμα Χημείας.

2011 12. **ΜΕΟ**: MARIE CURIE INITIAL TRAINING NETWORKS (ITN) - Call: FP7-PEOPLE-2011-ITN-"***Development of Efficient, Sustainable, and Ethical Technologies for Biofuel Production***", Acronym: BIOETHIC/TECH. University of Patras, Imperial College London, University of Hanover, University of Modena & Reggio Emilia, University Blaise Pascal, Z_2O Limited, Unieco Environment Division, ELIN Biofuels, B.G. Spiliopoulos S.A., Biobasic Environment.

2012 13. **ΜΕΟ**: MARIE CURIE INITIAL TRAINING NETWORKS (ITN) - Call: FP7-PEOPLE-2012-ITN-"**Development of Efficient, Sustainable, and Ethical Technologies for Biofuel Production**", Acronym: BIOETHIC/TECH. University of Patras, Imperial College London, University of Hanover, University of Modena & Reggio Emilia, University Blaise Pascal, Z_2O Limited, Unieco Environment Division, ELIN Biofuels, B.G. Spiliopoulos S.A., Biobasic Environment.

2013 14. **ΜΕΟ:** 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***". University of Patras - Agricultural University of Athens - Federation of Hellenic Food Industries - Yiotis SA Food Industry.

2014 15. **ΜΕΟ:** 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 - LIFE NOVEL WASTE TECH***". 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.

2014 16. **ΕΥ**: ΠΡΟΣΚΛΗΣΗ 184 ΤΟΥ ΕΠΕΔΒΜ: «Ανάδειξη καινοτόμων ιδεών της Ακαδημαϊκής Κοινότητας για την ενίσχυση της εξωστρέφειας των ΑΕΙ». "***Μεταφορά τεχνολογίας καινοτομίας για την παραγωγή αρχικής καλλιέργειας για ωρίμανση τυριών και πρωτεϊνούχου ζωοτροφής***". Πανεπιστήμιο Πατρών - Βιομηχανία Γάλακτος Εμπορία Ειδών Σούπερ Μάρκετ ΑΦΟΙ ΑΘΑΝ. ΠΑΝΤΕΛΗ & ΣΙΑ ΑΕ "Α.ΒΙ.ΓΑΛ. Α.Ε." - Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών - Τεχνολογικό Πανεπιστήμιο Κύπρου.

2015 17. **ΜΕΟ:** Bilateral R & D Cooperation between Greece and Israel 2013 – 2015 – "***Microbial and Algal Oil Production from Wastes Using Immobilized Cells in a Biorefinery approach*-Immoil**". 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.

2016 18. **ΜΕΟ:** Proposal Research and Innovation Infrastructure-GSRT, 2017-2019: "***Building efficiencies in the AGROfood supply chains using a HOListic valorization of its resources*-AGROHOL**". NTUA, AUA, DUTh, AUTh, UPat, TEION, UTh, Centre for Renewable Energy Sources, Technical University of Crete, Centre for Research & Technology, TEI of Central Macedonia, Athens University of Economics and Business, ATHENA-Research and Innovation Center, Demokritos, Greek Research and Technology Network.

2016 19. **ΜΕΟ:** Cooperation Programme Interreg V/A Greece-Italy (EL-IT) - European Regional Development Fund ERDF - 2014-2020: "***Innovation Development on Agro-Food Sector Based on Nano- and Micro-Tubular Cellulose Biotechnology - Acronym: IDEA***". University of Ioannina, University of Patras, University of Foggia.

2017 20. **ΜΕΟ:** Greek-German Bilateral Research and Innovation Cooperation, 2016- GSRT/BMBF: "***An integrated natural and social sciences view on the biocatalytic valorization of side-streams of fruit processing (ValorFruit)***". Gottfried Wilhelm Leibniz University Hannover, Institute of Food Chemistry, DIL Technologie GmbH, Gottfried Wilhelm Leibniz University Hannover, Institute of Marketing and Management, University of Patras, Agricultural Cooperatives Union of Aeghion S.A., University of Ioannina.

2017 21. **ΜΕΟ:** ΕΡΕΥΝΩ - ΔΗΜΙΟΥΡΓΩ - ΚΑΙΝΟΤΟΜΩ - ΕΥΔΕ - ΕΤΑΚ, 2017. ΠΡΟΤΑΣΗ «Φιλική Αγροδιατροφή»: «***Βιοδιυλιστήριο Υποπροϊόντων Σταφίδας: Καινοτόμες Εφαρμογές Νανο/Μικρο-Βιοτεχνολογίας, Πρωτεϊνικής Μηχανικής και Βιοτεχνολογίας σε Διατροφικά Προϊόντα***». Π/μιο Πατρών, Παν/μιο Ιωαννίνων, ΑΒΙΓΑΛ ΑΕ, Παναιγιάλειος Ένωση Συνεταιρισμών, Χαροκόπειο Παν/μιο, Κύκλος Ποιότητας.

2017 22. **ΕΥΦ:** ΕΡΕΥΝΩ - ΔΗΜΙΟΥΡΓΩ - ΚΑΙΝΟΤΟΜΩ - ΕΥΔΕ - ΕΤΑΚ, 2017. ΠΡΟΤΑΣΗ BIORICE: ***«Καινοτόμες βιοδιεργασίες και βιοκαταλύτες με βάση το πίτυρο ρυζιού για προϊόντα τροφίμων υψηλής προστιθέμενης αξίας»***. Ινστιτούτο Γενετικής Βελτίωσης και Φυτογενετικών Πόρων-ΕΛΓΟ ΔΗΜΗΤΡΑ, Ινστιτούτο Γάλακτος-ΕΛΓΟ ΔΗΜΗΤΡΑ, Παν/μιο Πατρών, ΑΒΙΓΑΛ ΑΕ, ΜΠΕΓΚΑΣ Γ. ΣΤΑΥΡΟΣ Α.Ε.

2018 23. **ΕΥ:** 1η ΕΛΙΔΕΚ για την ενίσχυση των μελών ΔΕΠ και Ερευνητών/τριών και την προμήθεια ερευνητικού εξοπλισμού μεγάλης αξίας: ***"Βιοτεχνολογική αναβάθμιση των υποπροϊόντων τυποποίησης σταφίδας μέσω καινοτόμου ανάπτυξης προϊόντων προστιθέμενης αξίας"***- BioInnoRaisin. Επιστημονική Περιοχή: Environment & Energy. Επιστημονικό Πεδίο/α: Natural Resources Management. Κατηγ. πρότασης: Ι.

2018 24. **ΜΕΟ:** 1η ΕΛΙΔΕΚ για την ενίσχυση των μελών ΔΕΠ και Ερευνητών/τριών και την προμήθεια ερευνητικού εξοπλισμού μεγάλης αξίας**: "*Advanced instrumentation for environmental friendly innovations on food side and waste streams:***

The case of plant oils" – **InnOil**. Scientific Area: Environment & Energy. Scientific field/s: Natural Resources Management. Proposal category: IIIa. PI: M Kanellaki. University of Patras.

2019 25. **ΕΥΦ:** ΕΥΔΕ-ΕΤΑΚ. Ανταγωνιστικότητα, Επιχειρηματικότητα και Καινοτομία (ΕΠΑνΕΚ)», ΕΣΠΑ 2014–2020, της Ενιαίας Δράσης Κρατικών Ενισχύσεων Έρευνας, Τεχνολογικής Ανάπτυξης & Καινοτομίας «ΕΡΕΥΝΩ–ΔΗΜΙΟΥΡΓΩ–ΚΑΙΝΟΤΟΜΩ. «***Μεμβράνες υψηλής τεχνολογίας για υψηλής απόδοσης συνεχή ζύμωση ζύθου*-MemBrew**. Εθνικό Κέντρο Φυσικών Επιστημών "Δημόκριτος", Παν/μιο Πατρών, ΜΠΥΡΑ ΧΙΟΥ ΙΚΕ (Επιχείρηση).

2019 26. **ΕΥ:** ΕΥΔΕ-ΕΤΑΚ. Ανταγωνιστικότητα, Επιχειρηματικότητα και Καινοτομία (ΕΠΑνΕΚ)», ΕΣΠΑ 2014–2020, της Ενιαίας Δράσης Κρατικών Ενισχύσεων Έρευνας, Τεχνολογικής Ανάπτυξης & Καινοτομίας «ΕΡΕΥΝΩ–ΔΗΜΙΟΥΡΓΩ–ΚΑΙΝΟΤΟΜΩ. «***Καινοτόμες βιοδιεργασίες και βιοκαταλύτες με βάση το πίτυρο ρυζιού για λειτουργικά προϊόντα τροφίμων υψηλής προστιθέμενης αξίας***». ΙΓΒΦΠ ΕΛΓΟ-Δήμητρα, Παν/ Πατρών, Τμήμα Αγροτικής Ανάπτυξης, ΔΠΘ, ΜΠΕΓΚΑΣ Γ. ΣΤΑΥΡΟΣ Α.Ε., ΑΒΙΓΑΛ Α.Ε.

2019 27. **ΕΥΦ:** ΕΥΔΕ-ΕΤΑΚ. Ανταγωνιστικότητα, Επιχειρηματικότητα και Καινοτομία (ΕΠΑνΕΚ)», ΕΣΠΑ 2014–2020, της Ενιαίας Δράσης Κρατικών Ενισχύσεων Έρευνας, Τεχνολογικής Ανάπτυξης & Καινοτομίας «*ΕΡΕΥΝΩ–ΔΗΜΙΟΥΡΓΩ–ΚΑΙΝΟΤΟΜΩ.* ***Παραγωγή καινοφανούς λειτουργικού τροφίμου μέσω ζύμωσης χυμών αρώνιας και πορτοκαλιού από προβιοτικό οξυγαλακτικό βακτήριο***». Τμήμα Αγροτικής Ανάπτυξης, ΔΠΘ, Τμήμα Μοριακής Βιολογίας και Γενετικής, ΔΠΘ, ΧΥΜΟΙ ΑΡΓΟΛΙΔΑΣ Α.Ε., Παν/μιο Πατρών.

2020 28. **ΕΥ:** 2η Προκήρυξη ερευνητικών έργων ΕΛΙΔΕΚ για την ενίσχυση των μελών ΔΕΠ και Ερευνητών/τριών και την προμήθεια ερευνητικού εξοπλισμού μεγάλης αξίας. «***Upgrading of raisin finishing side-streams through (bio)processing for novel, added-value, functional food products-UpRaisin***». Scientific Area: 4. Agricultural Sciences–Food Science & Technology/4.4 Food sciences and Technology/4.5.9 New product development.

2021 29. **ΕΥ (2nd Stage Submission):** PRIMA–Partnership for Research and Innovation in the Mediterranean Area, Section 1-Thematic Area 3-Agri-food value chain 2021 -1.3.1-2021, (IA) Increase adherence to the Mediterranean diet as a sustainable pattern including environmental, social and health aspects-(IA) Innovation and Action. Proposal: "***Augmenting impact and integration of Mediterranean dried fruits and their side-streams, by developing novel health-promoting snacks, increasing adherence to healthier eating habits***". (1) Spread European Safety and Sustainability, SPES. (2) YIOTIS, GR, (3) UPat, (4) NKUA, (5) University of Torino, IT (6) Institute of Agrifood Research & Technology IRTA, SP, (7) SAMI & Co, EG, (8) Food and Agro-Industries Technology Center, EG, (9) Centre Technique de l'Agro-Alimentaire, TN, (10) Agricultural Cooperatives' Union, Aeghion S.A., (11) University of Catania, IT, (12) Bacco srl, IT.

9. ΔΙΔΑΚΤΙΚΗ ΕΜΠΕΙΡΙΑ

9.1 Εκπαιδευτικά προγράμματα για αποφοίτους λυκείου

1997-1998 **1.** 60 ώρες διδασκαλίας σε Πρόγραμμα για απόφοιτους Λυκείου: "***Παραγωγή παραδοσιακών γαλακτοκομικών προϊόντων***" - Πρόγραμμα ΕΛΚΕΠΑ-ΕΕ "Διάσωση και παραγωγή με παραδοσιακό τρόπο, τοπικών κτηνοτροφικών προϊόντων".

1999-2000 **2.** 27 ώρες διδασκαλίας σε Πρόγραμμα για απόφοιτους Λυκείου: "***Αμπελουργία - Αναδιάρθρωση καλλιεργειών - Οινολογία***" – ΚΕΚ Πανεπιστημίου Πατρών – ΕΕ (20 ώρες θεωρία και 7 ώρες πρακτική άσκηση: *Διόρθωση γλεύκους, Παραγωγή κόκκινου κρασιού και συντήρηση, Χημική σύσταση στα κρασιά, Παραπροϊόντα αλκοολικής ζύμωσης, Γευσιγνωσία*).

1998-1999 **3.** Παραγωγή εκπαιδευτικού υλικού στα πλαίσια του Προγράμματος ΕΠΕΑΕΚ για αποφοίτους ΑΕΙ "***Ποιοτικός έλεγχος στην βιομηχανία τροφίμων και υλικών συσκευασίας***".

9.2 Μεταπτυχιακά Μαθήματα

1998-2012 **Α. ΔΙΑΚΡΑΤΙΚΟ ΚΑΙ ΔΙΑΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΑΚΟ ΠΜΣ ΒΙΟΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ (MSc FOOD BIOTECHNOLOGY) (Παν/μια Πατρών & Ιωαννίνων, University of Ulster, UK)**
Συνδιδασκαλία των Μαθήματων (στα Αγγλικά):

1. ADVANCED EXERCISES IN FOOD CHEMISTRY & BIOTECHNOLOGY I
2. ADVANCED EXERCISES IN FOOD CHEMISTRY & BIOTECHNOLOGY II
3. FOOD BIOTECHNOLOGY

2013-2018 **Β. ΠΜΣ ΒΙΟΔΙΕΡΓΑΣΙΕΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ & ΒΙΟΔΙΥΛΙΣΤΗΡΙΑ (Γεωπονικό Παν/μιο Αθηνών)**
Συνδιδασκαλία των Μαθήματων:

4. ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ ΑΠΟΒΛΗΤΩΝ ΣΤΗΝ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ (3 ώρες/έτος)

5. ΑΞΙΟΠΟΙΗΣΗ ΑΝΑΝΕΩΣΙΜΩΝ ΠΡΩΤΩΝ ΥΛΩΝ (3 ώρες/έτος)

2006-2022 **Γ. ΚΥΚΛΟΣ ΔΙΔΑΚΤΟΡΙΚΟΥ ΔΙΠΛΩΜΑΤΟΣ**
(Τμήμα Χημείας, Παν/μιο Πατρών)
Συνδιδασκαλία των Μαθήματων:

6. ΠΡΟΚΕΧΩΡΗΜΕΝΗ ΧΗΜΕΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ
7. ΠΡΟΚΕΧΩΡΗΜΕΝΗ ΧΗΜΕΙΑ ΚΑΙ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ – ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΑΚΕΣ ΑΣΚΗΣΕΙΣ
8. ΒΙΟΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

9.3 Προπτυχιακά Μαθήματα

(Υ=υποχρεωτικό, Ε=επιλογής)

2003-2022 **Α. ΤΜΗΜΑ ΧΗΜΕΙΑΣ, ΠΑΝ/ΜΙΟ ΠΑΤΡΩΝ**
Συνδιδασκαλία των Μαθήματων:

1. ΧΗΜΕΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ (Υ, από το **2013**)
2. ΧΗΜΕΙΑ & ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ-ΟΙΝΟΛΟΓΙΑ Ι (Ε, από το **2004**)
3. ΧΗΜΕΙΑ & ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ-ΟΙΝΟΛΟΓΙΑ ΙΙ (Ε, Ι (Ε, από το **2007**)
4. ΕΝΟΡΓΑΝΗ ΧΗΜΙΚΗ ΑΝΑΛΥΣΗ – ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟ (Υ, **2004**, **2005**)
5. ΑΝΑΝΕΩΣΙΜΕΣ ΠΗΓΕΣ & ΧΗΜΙΚΗ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΕΝΕΡΓΕΙΑΣ (Ε, **2009-2014**)
6. ΑΜΠΕΛΟΥΡΓΙΑ (Ε, από το **2010**)

2007-2022 **Β. ΤΜΗΜΑ ΒΙΟΛΟΓΙΑΣ, ΠΑΝ/ΜΙΟ ΠΑΤΡΩΝ**
Αυτοδύναμη διδασκαλία του Μαθήματος:

7. ΧΗΜΕΙΑ & ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ (Ε)

2021 **Γ. ΤΜΗΜΑ ΕΠΙΣΤΗΜΗΣ & ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ, ΠΑΝ/ΜΙΟ ΠΑΤΡΩΝ**
Συνδιδασκαλία του Μαθήματος:

8. ΧΗΜΕΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ (Υ, **2021**)

9.4 Επίβλεψη Πειραματικών/Ερευνητικών Εργασιών (Προπτυχιακών & ΜΔΕ)

*(ενδεικτικά, ονόματα φοιτητών και τίτλοι εργασιών στο **ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ 1**)*

1996-2022 **Α. ΔΔΠΜΣ Βιοτεχνολογία Τροφίμων (MSc Food Biotechnology): >14 ΜΔΕ**

2013-2022 **Β. ΔΠΜΣ Ιατρική Χημεία: Σχεδιασμός & Ανάπτυξη Φαρμακευτικών Προϊόντων: 3 ΜΔΕ**

2015-2022 **Γ. ΠΜΣ Αναλυτική Χημεία & Νανοτεχνολογία: 8 ΜΔΕ (+ 8 νέες)**

2017-2022 **Δ. ΠΜΣ Κατάλυση-Αντιρρύπανση & Παραγωγή Καθαρής Ενέργειας: 1 ΜΔΕ**

2001-2022 **Ε. Πτυχιακές/Διπλωματικές εργασίες**

Τμήμα χημείας Παν/μίου Πατρών:	**>80**	**Πτυχιακές εργασίες**
Τμήμα Χημικών Μηχανικών Παν/μίου Πατρών:	**4**	**Διπλωματικές εργασίες**
Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων ΑΤΕΙ Θεσσαλονίκης:	**1**	**Πτυχιακή εργασία** (συνεπίβλεψη)

10. ΔΙΔΑΚΤΟΡΙΚΕΣ ΔΙΑΤΡΙΒΕΣ (δ.δ.)

2009-2022

1. (**ΕΠΙΒΛΕΠΟΥΣΑ**) **M.N. Kumar**. *Δημιουργία νανο- και μικρο-σωλήνων σε βιοπολυμερή και χρήση τους για υγρή παστερίωση τροφίμων*, **2015.**
2. (**ΕΠΙΒΛΕΠΟΥΣΑ**) **Π. Τσαφρακίδου**. *Παραγωγή οργανικών οξέων από λιγνινουτταρινούχα συστατικά με τη χρήση γ-αλουμίνας ως προωθητή*, **2016.**
3. (**ΕΠΙΒΛΕΠΟΥΣΑ**) **Κ. Μπούρα**. *Παραγωγή οργανικών οξέων από τυρόγαλο παρουσία μάζα με τη χρήση κίσσηρης και γ-αλουμίνας ως προωθητές*, **2017.**
4. (**ΕΠΙΒΛΕΠΟΥΣΑ**) **Α. Δήμα**. *Παραγωγή οργανικών οξέων από λιγνινοκυτταρινούχο βιομάζα με τη χρήση κίσσηρης ως προωθητή*, **2018.**
5. (**ΕΠΙΒΛΕΠΟΥΣΑ**) **Ί. Πλειώνη.** *Βακτηριακή κυτταρίνη και άλλα βιοπροϊόντα προστιθέμενης αξίας από υποπροϊόντα τυποποίησης σταφίδας*, **2020.**

6. (**ΕΠΙΒΛΕΠΟΥΣΑ**) **Β. Αδαμοπούλου**. *Αναβάθμιση υποπροϊόντων τυποποίησης σταφίδας μέσω (βιο)επεξεργασίας για νέα, προστιθέμενης αξίας, και λειτουργικά προϊόντα διατροφής* (νέα δ.δ., στο 2ο έτος).
7. (**ΜΕΛΟΣ ΤΡΙΜΕΛΟΥΣ**) **Β. Γκανάτσιος.** *Βιοδιυλιστήριο για παραγωγή μονοκυτταρικής πρωτεΐνης, εδώδιμων μυκήτων και πρόσθετων τροφίμων με βιοτεχνολογική αξιοποίηση μικτών αγροτοβιομηχανικών αποβλήτων*, **2015.**
8. (**ΜΕΛΟΣ ΤΡΙΜΕΛΟΥΣ**) ***Κ. Συνγκιρίδης.*** *Συμβολή στην παραγωγή βιοκαυσίμου από απόβλητα της βιομηχανίας τροφίμων,* ***2014.***
9. (**ΜΕΛΟΣ ΤΡΙΜΕΛΟΥΣ**) ***Θ. Αγγελόπουλος.*** *Προϊόντα προστιθέμενης αξίας με βάση τη μονοκυτταρική πρωτεΐνη από βιοτεχνολογική αξιοποίηση μεικτών αποβλήτων της βιομηχανίας τροφίμων,* ***2014.***
10. (**ΜΕΛΟΣ ΤΡΙΜΕΛΟΥΣ**) ***Α.-Ι. Γιαλελή.*** *Ψυχρή παστερίωση υγρών τροφίμων με νανοπορώδη υλικά,* ***2015.***
11. (**ΜΕΛΟΣ ΤΡΙΜΕΛΟΥΣ**) ***Ε. Μπαρούνη.*** *Νέες τεχνολογίες στην παραγωγή τροφίμων,* ***2015.***
12. (ΜΕΛΟΣ ΤΡΙΜΕΛΟΥΣ) ***Γ. Σερβετάς.*** *Μέθοδος παραγωγής οίνου σε οικιακή κλίμακα με θερμικά ξηρανθείσας ζύμες. (στο στάδιο της συγγραφής)*
13. (**ΜΕΛΟΣ ΤΡΙΜΕΛΟΥΣ**) ***Κ. Λάππα.*** *Παραγωγή οργανικών οξέων από διαλυτά στερεά απόβλητα των μονάδων παραγωγής βιοαιθανόλης με τη χρήση κίσσηρης και γ-αλουμίνας ως προωθητές,* ***2021.***
14. (**ΜΕΛΟΣ ΤΡΙΜΕΛΟΥΣ**) ***Ε. Παπαφωτοπούλου-Πατρινού.*** *Ανάπτυξη φίλτρου ψυχρής παστερίωσης άλμης ελιών και ωρίμανση ελιών με χρήση νανο- και μικρο- σωληνωτής κυτταρίνης. (στο στάδιο της συγγραφής)*
15. (**ΜΕΛΟΣ ΤΡΙΜΕΛΟΥΣ**) ***Α. Πανίτσα.*** *Παραγωγή νανοσωλήνων και σύνθετων πολυμερών με εφαρμογή στα τρόφιμα. (στο στάδιο της συγγραφής)*
16. **ΜΕΛΟΣ ΣΕ ΕΠΤΑΜΕΛΕΙΣ** ΕΞΕΤΑΣΤΙΚΕΣ ΕΠΙΤΡΟΠΕΣ***: >10*** *(ΠΠ, ΠΙ, ΑΠΘ, ΓΠΑ, ΧΠΑ)*

11. ΣΥΜΜΕΤΟΧΗ ΣΕ ΕΚΛΕΚΤΟΡΙΚΑ ΣΩΜΑΤΑ / ΕΠΙΤΡΟΠΕΣ ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗΣ

*(λεπτομέρειες στο **ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ 2**)*

2006-2022

- Συμμετοχή σε **>38 εκλεκτορικά σώματα** (Τακτικό μέλος σε **20**), για εκλογή μελών ΔΕΠ στις βαθμίδες του Λέκτορα, Επίκουρου και Αναπληρωτή Καθηγητή, σε αντικείμενα της Επιστήμης των Τροφίμων (Παν/μια Πατρών, Ιωαννίνων, Αιγαίου, ΑΠΘ, ΕΚΠΑ, ΔΠΘ, ΕΜΠ, ΓΠΑ, ΠΑΔΑ).
- Μέλος σε **5 τριμελείς εισηγητικές επιτροπές** για εκλογή μελών **ΔΕΠ**.
- Συμμετοχή σε **2 εκλεκτορικά σώματα** για επιλογή μελών **ΕΕΔΙΠ** (Τμήμα Χημείας, Παν/μίου Πατρών).
- Μέλος σε επιτροπές αξιολόγησης για πρόσληψη προσωπικού σύμφωνα με το **ΠΔ 407** και **Ακαδημαϊκών Υποτρόφων** (Πρόγραμμα Απόκτησης Ακαδημαϊκής Εμπειρίας) σε αντικείμενα της Επιστήμης Τροφίμων των Τμημάτων Χημείας και Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων (από 2020) του Παν/μίου Πατρών.
- Μέλος επιτροπών **κατατακτήριων εξετάσεων** του Τμήματος Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων του Παν/μίου Πατρών (από το 2020).

12. ΔΙΟΙΚΗΤΙΚΟ ΕΡΓΟ

2021-2022

1. **Διευθύντρια Τομέα** Χημικών Εφαρμογών, Χημικής Ανάλυσης και Χημείας Περιβάλλοντος με θητεία ενός (1) έτους από 1.9.2021-31.8.2022 (ΦΕΚ 654/6.8.2021).

1/10/2020-31/8/2022

2. **Μέλος προσωρινής ΓΣ** του Τμήματος Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων του Παν/μίου Πατρών (αποφάσεις Συγκλήτου υπ. αριθ. 176/1-10-2020, 182/18-2-2021 και 190/29-7-2021, σύμφωνα με τις διατάξεις του άρθρου 24 του ν. 4485/2017).

από 2020

3. **Συντονίστρια επιτροπής** σύνταξης Οδηγού Σπουδών Τμήματος Χημείας.

από 2017

4. **Συντονίστρια επιτροπής** σύνταξης ξενόγλωσσου Οδηγού Σπουδών (Erasmus Guide) Τμήματος Χημείας.

από 2020 5. **Μέλος Επιτροπής** Προπτυχιακού Προγράμματος Σπουδών Τμήματος Χημείας.

από 2020 6. **Μέλος Επιτροπής** Ελέγχου Ποιότητας Προσφερόμενων Προϊόντων από κυλικεία και εστιατόρια του Παν/μίου Πατρών.

2006-2021 7. **Μέλος άλλων Επιτροπών**: Χημικών και Αποβλήτων / Εκπαιδευτικών Εργαστηρίων / Κτιριακών Υποδομών / Ασφάλειας και Υγιεινής / Παραλαβής Προμηθειών / Υπεύθυνη Νέου Κτιρίου Χημείας.

13. ΔΙΕΘΝΕΙΣ ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΕΣ ΣΥΝΕΡΓΑΣΙΕΣ / ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ ΣΤΟ ΕΞΩΤΕΡΙΚΟ

1997-2022 Συνεργασία με επιστήμονες από Ιδρύματα του εξωτερικού για έρευνα, κοινή δημοσίευση επιστημονικών εργασιών, συνεπίβλεψη διατριβών, υποβολή ερευνητικών προτάσεων για χρηματοδότηση, κ.α. δραστηριότητες.

2007-2008 Μετάβαση στο University of Ulster, HB, για ερευνητική συνεργασία και εκπαίδευση σε νέες πειραματικές τεχνικές. Χρονικά διαστήματα: **2006** (**14** ημέρες), **2007** (**19** ημέρες), **2008** (**31** ημέρες)

2015 Μετάβαση για εκπαίδευση στο University of Ulster, Β. Ιρλανδία στο πλαίσιο του προγράμματος **Erasmus+ 2014-2015 Staff Mobility for Training program** [*Training on theoretical background, microbiological and analytical techniques, and potential applications of microbial biosurfactants*]. (**1** εβδομάδα).

14. ΔΙΑΚΡΙΣΕΙΣ/AWARDS

2011 **Διάκριση στο διαγωνισμό "Η Ελλάδα Καινοτομεί"** - Σύνδεσμος Ελλήνων Βιομηχάνων (ΣΕΒ) & Eurobank EFG, με πρόταση που επιλέχθηκε στις 21 καλύτερες από 295 προτάσεις για την τελική φάση του διαγωνισμού: Α.Α. Κουτίνας, Π. Κανδύλης, Μ. Κανελλάκη, Α. Μπεκατώρου, Λ. Μποσνέα, Ν. Κοψαχείλης. *Αξιοποιώντας τα απόβλητα των τυροκομείων.*

2014 **Best Poster Award:** Servetas, I., Kirki, S., Bekatorou, A., Kanellaki, M., Koutinas, A.A. *Simultaneous multi-bioprocessing by three layer fermentation using biomolecular composite biocatalyst.* International Conference on Emerging Trends in Biotechnology-ICETB 2014, November 6-9, New Delhi, India.

2014 **Best Poster Award**: K. Lappa, P. Kandylis, A. Bekatorou, N. Bastas, S. Klaoudatos, N. Athanasopoulos, M. Kanellaki, A.A. Koutinas. *Continuous acidogenesis of sucrose, raffinose and vinasse using mineral kissiris as promoter*. International Conference on Emerging Trends in Biotechnology-ICETB 2014, November 6-9, New Delhi, India".

2015 **Διάκριση στο διεθνή διαγωνισμό TechConnect World Innovation, Conference & Expo-National & Global Innovation Awards**, Washington DC, June 14-17 2015: A. A. Koutinas, V. Ganatsios, A.-I. Gialleli, E. Barouni, A. Bekatorou & M. Kanellaki. *Wine making in domestic refrigerator*.

2015 **Διάκριση στο διεθνή διαγωνισμό TechConnect World Innovation, Conference & Expo-National & Global Innovation Awards**, Washington DC, June 14-17 2015: A. A. Koutinas, M. Kanellaki, A. Bekatorou, M. Kallis, E. Papafotopoulou-Patrinou, & A.-I. Gialleli. *Cold Pasteurization*.

2015 **Best Poster Award:** A.A. Koutinas, E. Papafotopoulou- Patrinou, A-I Gialleli, T.Petsi, A. Bekatorou, M. Kanellaki. *Production of nano-tubes from tubular cellulose after its hydrolysis with cellulases enzymes*. NHBT Conference, Trivandrum, India, 22-25 November, 2015.

2015 **Best Poster Award:** V. Ganatsios, A. Terpou, A.A. Koutinas, A. Bekatorou, M. Kanellaki. *A novel marketable dried mixture for sweet low temperature wine production using delignified cellulose as promoter*. International Conference of Food and Biosystems Engineering (FABE2015), 28-31 May 2015, Mykonos.

2019 **Best Poster Award:** A. Drosos, K. Boura, M. Soupioni, A. Bekatorou, M. Kanellaki, A. A. Koutinas. *Additional Bioprocess by a Cell in the Same Batch Without Genetic Modification*. 8th International Forum on Industrial Bioprocessing IFIBiop 2019, Miri, Sarawak, Malaysia, 1-5 May, 2019.

15. ΚΡΙΤΗΣ / ΜΕΛΟΣ ΕΚΔΟΤΙΚΗΣ ΟΜΑΔΑΣ ΣΕ ΔΙΕΘΝΗ ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΑ ΠΕΡΙΟΔΙΚΑ ΑΝΑΓΝΩΡΙΣΜΕΝΟΥ ΚΥΡΟΥΣ, ΒΙΒΛΙΑ, ΚΑΙ ΠΡΑΚΤΙΚΑ ΔΙΕΘΝΩΝ ΣΥΝΕΔΡΙΩΝ

A. Journal Editor	1. ***The Scientific World Journal*** (DOI: 10.1155/8086): Editorial Board (*Biotechnology area*) 2. ***Foods*** (ISSN 2304-8158) Editorial Board και Special Issue Lead Guest Editor (*The Application of Immobilization Technologies in Fermentation* και *Cereal-Based Fermented Foods: Bioactive Components and Potential Health Benefits.* https://www.mdpi.com/journal/foods/special_issues/fermentation_immobilization https://www.mdpi.com/journal/foods/special_issues/Cereal_Based_Fermented_Foods_Bioactive_Components_Health_Benefits
B. Book Editor	1. ***Advances in Vinegar Production*, 1st Edition**. A. Bekatorou (ed.). CRC Press-Taylor & Francis Group, Boca Raton, FL, USA, Pages 522, First Published (online) 2019, eBook ISBN 9781351208475. DOI: https://doi.org/10.1201/9781351208475
Γ. Κριτής	***JOURNALS*** **-** Πάνω από 32 περιοδικά μεταξύ των οποίων: *Progress in Energy & Combustion Science* ***(29.39)***, *Food Chemistry* ***(>34 manuscripts; 7.514)***, *Bioresource Technology* ***(9.642)***, *Food Research International* ***(6.30)***, *Food Packaging & Shelf Life* ***(6.34)***, *International Journal of Molecular Sciences* ***(5.924)***, *Innovative Food Science and Emerging Technologies* ***(5.80)***, *Industrial Crops & Products* ***(5.645)***, *International Journal of Food Microbiology* ***(5.277)***, *Journal of Agricultural & Food Chemistry* ***(5.279)***, *Biomass & Bioenergy* ***(5.10)***, *LWT-Food Science & Technology* ***(4.79)***, *Food and Bioprocess Technology* ***(4.465)***, *Food Bioscience* ***(4.30)***, *Foods* ***(4.35)***, *Biochemical Engineering Journal* ***(3.97)***, *κ.α.* ***BOOKS*** 1. **NEW BOOK REVIEW**: *Comprehensive Food Fermentation Biotechnology*, Volume II. Editors- A Pandey, CR Soccol, C Larroche, E Gnansounou & P Nigam. Asiatech Publishers, Inc., New Delhi. 2. **NEW BOOK REVIEW**: *Current Topics on Bioprocesses in Food Industry*, Volume III, Editors- LV Rao, A Pandey, C Larroche, CR Soccol & CG Dussap, Asiatech Publishers, Inc., New Delhi.
Δ. Επιστημ. επιτροπές συνεδρίων	1. **International Advisory Board** - II *International Conference on Environmental, Industrial and Applied Microbiology (BioMicroWorld2007),* Seville (Spain), 28 Nov - 1 Dec 2007 (Abstract & full paper reviewer). 2. **International Advisory Board** - FaBE 2015 – *2nd International Conference on Food and Biosystems Engineering*. May – 31 May 2015, Mykonos Island, Greece (Abstract & full paper reviewer). 3. **Επιστημονική Επιτροπή** του Συνεδρίου *Ημέρες Χημείας Τροφίμων 2015*, Αθήνα 26-27 Νοεμβ. 2015. 4. **International Advisory Board** - FaBE 2017 – 3rd *International Conference on Food and Biosystems Engineering*. June 1-4, Rhodes isl., Greece (Abstract & full paper reviewer).

16. ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΩΝ ΠΡΟΤΑΣΕΩΝ / ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗ

2016	**Πιστοποίηση Φυσικού Αντικειμένου** έργων των Δράσεων «ΣΥΝΕΡΓΑΣΙΑ 2011».
2016	**Πιστοποίηση Φυσικού Αντικειμένου** έργων των Δράσεων «ΣΥΝΕΡΓΑΣΙΑ 2009».
2018	**Αξιολόγηση προτάσεων** της 1ης Προκήρυξης ερευνητικών έργων ΕΛΙΔΕΚ για την ενίσχυση Μεταδιδακτόρων Ερευνητών/τριών.
2019	**Αξιολόγηση προτάσεων** στο πλαίσιο της δράσης «Διμερής ΕκΤ Συνεργασία Ελλάδας – Ισραήλ 2019 - Greece – Israel Call for Proposals for Joint R&D Projects 2019.

17. ΣΤΟΧΟΙ ΤΟΥ ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΟΥ ΕΡΓΟΥ

Οι ερευνητικές μου δραστηριότητες αφορούν **εφαρμογές της τεχνολογίας των ζυμώσεων** στην παραγωγή **τροφίμων** και **αλκοολούχων ποτών**, αλλά και **βιοκαυσίμων** και άλλων **βιοπροϊόντων** προστιθέμενης αξίας. Αφορούν επίσης την **επεξεργασία αποβλήτων, παραπροϊόντων και πλευρικών ροών** της αγροτικής ή βιομηχανικής παραγωγής τροφίμων, με διαδικασίες βιοδιυλιστηρίου και ολιστική προσέγγιση της διαχείρισης των πρώτων υλών προς παραγωγή προϊόντων με ελάχιστο περιβαλλοντικό αποτύπωμα, χαμηλότερο κόστος παραγωγής και προστιθέμενη αξία.

Ειδικότερα στόχοι του έργου είναι:

Βελτίωση της ποιότητας & διατροφικής αξίας των τροφίμων με βιοτεχνολογικές μεθόδους	○ **Βελτίωση των οργανοληπτικών ιδιοτήτων** των τροφίμων (π.χ., με προώθηση της αύξησης της παραγωγής επιθυμητών πτητικών συστατικών όπως οι εστέρες, και αποφυγή ή μείωση της συγκέντρωσης ανεπιθύμητων συστατικών, όπως οι ανώτερες αλκοόλες, και το διακετύλιο στα αλκοολούχα ποτά, με βελτίωση αρώματος και γεύσης με χρήση επιλεγμένων καλλιεργειών σε γαλακτοκομικά προϊόντα, προϊόντα αρτοποιίας, κ.α.). ○ **Βελτίωση χρόνου συντήρησης** των τροφίμων (π.χ., με παραγωγή φυσικών συντηρητικών από επιλεγμένους μικροοργανισμούς). ○ **Βελτίωση διατροφικής αξίας** (π.χ., παραγωγή προβιοτικών τροφίμων, παραγωγή εναλλακτικών ενισχυτικών γεύσης μικροβιακής προέλευσης, εμπλουτισμός τροφίμων/ζωοτροφών σε πρωτεΐνη, κ.α.). **Τα παραπάνω επιτυγχάνονται με εφαρμογές όπως:** ○ Χρήση μικτών ή καθαρών καλλιεργειών μικροοργανισμών με επιθυμητά χαρακτηριστικά. ○ Διεργασίες ζυμώσεων σε εξαιρετικά χαμηλές ή υψηλές θερμοκρασίες & υψηλούς αλκοολικούς βαθμούς. ○ Χρήση τεχνικών ακινητοποίησης κυττάρων.
Μείωση του κόστους παραγωγής (ενεργειακής κατανάλωσης & μεγέθους εγκατάστασης) τροφίμων και βιοκαυσίμων με βιοτεχνολογικές μεθόδους	○ **Αύξηση της ταχύτητας διεργασιών ζυμώσεων, βελτίωση της μετατροπής υποστρωμάτων, και επιτάχυνση της ωρίμανσης των τροφίμων** (αλκοολούχα ποτά, γαλακτοκομικά, κ.α.). **Τα παραπάνω επιτυγχάνονται με:** ○ **Χρήση τεχνικών ακινητοποίησης κυττάρων** (επίτευξη μεγάλων συγκεντρώσεων κυττάρων, αύξηση του ρυθμού και των αποδόσεων της ζύμωσης, δυνατότητα χρήσης αντιδραστήρων συνεχούς λειτουργίας και ζύμωσης σε ακραίες συνθήκες). ○ **Χρήση μικτών καλλιεργειών** ακινητοποιημένων σε σύνθετα υλικά για ταυτόχρονη πραγματοποίηση διαφορετικού τύπου ζυμώσεων (π.χ. αλκοολική και μηλογαλακτική ζύμωση οίνων, κ.α.). ○ **Χρήση προωθητών στις ζυμώσεις** αιθανόλης και οργανικών οξέων και παραγωγής βιοαιθανόλης (π.χ., πορώδη υλικά όπως κυτταρίνη, κίσσηρη, γ-αλουμίνα, κ.α.).

Εκμετάλλευση αγροτοβιομηχανικών αποβλήτων για παραγωγή τροφίμων & προϊόντων προστιθέμενης αξίας (τρόφιμα, ζωοτροφές, βιοκαύσιμα, κ.α.) με βιοτεχνολογικές μεθόδους	○ **Εκμετάλλευση υγρών (τυρόγαλα, μελάσσα, βινάσσα) και στερεών αποβλήτων** (λιγνινοκυτταρινούχος βιομάζα, στερεά απόβλητα ζυθοποιείου, στερεά απόβλητα φρούτων/λαχανικών, υποπροϊόντα τυποποίησης σταφίδας, κ.α.) για την παραγωγή προϊόντων, όπως ζυμώσιμοι υδατάνθρακες, αιθανόλη, γαλακτικό οξύ, μονοκυτταρική πρωτεΐνη, οργανικά οξέα (για τρόφιμα και βιοκαύσιμα), και νέα τρόφιμα & ποτά με ταυτόχρονη παραγωγή προστιθέμενης αξίας. **Τα παραπάνω επιτυγχάνονται με:** ○ Διεργασίες ζυμώσεων υγρής & στερεάς κατάστασης. ○ Βελτιστοποίηση σύστασης υποστρωμάτων. ○ Χρήση επιλεγμένων μικροοργανισμών (ζυμωτικοί, λιγνινολυτικοί, αμυλολυτικοί, κυτταρινολυτικοί).
Ανάπτυξη νέων βιοδιεργασιών στην παραγωγή τροφίμων	○ **Τεχνολογία της φυσικής μικτής καλλιέργειας κεφίρ** για την αξιοποίηση του τυρογάλακτος και την παραγωγή αλκοολούχων ποτών, αλκοόλης, γαλακτικού οξέος, μονοκυτταρικής πρωτεΐνης, κ.α. τροφίμων (όπως προϊόντα αρτοποιίας, γαλακτοκομικά προϊόντα, κ.α.). ○ **Ανάπτυξη νέων διεργασιών** στην παραγωγή οίνου, μπύρας, ξυδιού, κ.α., και πόσιμου οινοπνεύματος (ακινητοποιημένα κύτταρα, συνεχείς διεργασίες, σύνθετοι βιοκαταλύτες για την πραγματοποίηση πολλαπλών δράσεων σε μια διεργασία, κλπ.). ○ **Ανάπτυξη διεργασιών μεγάλης κλίμακας** (Scale-up σε βιοαντιδραστήρες 100-11.000 L σε πραγματικές βιομηχανικές συνθήκες) για παραγωγή οινοπνεύματος, οργανικών οξέων, προϊόντων από τυρόγαλο, τυριών και ξηρών καλλιεργειών. ○ **Ανάπτυξη νέων καλλιεργειών** για την παραγωγή άρτου, αλκοολούχων ποτών, οινοπνεύματος, γαλακτοκομικών προϊόντων/προβιοτικών τροφίμων και μικροβιολογικών μεταβολιτών [δημιουργία και χρήση νέων βιοκαταλυτών ακινητοποιημένων και μη κυττάρων, χρήση μικτών καλλιεργειών, απομόνωση νέων στελεχών μικροοργανισμών με τεχνολογικό/διατροφικό ενδιαφέρον, ανάπτυξη οικονομικών μεθόδων ξήρανσης καλλιεργειών (θερμικής, freeze-drying, κ.α.) για διευκόλυνσης της εμπορικής παραγωγής τους, κ.α.].

18. ΣΥΓΓΡΑΦΙΚΟ ΕΡΓΟ

18.1 Διδακτορική Διατριβή

2001 «Χρήση λυοφιλιωμένων, ακινητοποιημένων και μη κυττάρων, στην παραγωγή μπύρας». Πάτρα, **2001** *(δημοσιεύσεις 1, 2, 3, & 6).*

18.2 Δημοσιεύσεις σε πηγές που εμφανίζονται στη βάση Scopus (1/2022)

*Στο **ΑΠΕΛΛΑ**: Αρχεία **Scopus_001** έως **Scopus_101***
***95** Άρθρα σε περιοδικά αναγνωρισμένου κύρους με σύστημα κριτών (εκ των οποίων **4** review άρθρα-#10, 18, 67 95) και **91** πρωτότυπες ερευνητικές εργασίες)*
***1** Corrigendum (#42)*
***5** Book Chapters (#51, 53, 54, 60, 81)*

2001 **1.** **Bekatorou A.**, A. A. Koutinas, A. Kaliafas, M. Kanellaki*. Freeze-dried *Saccharomyces cerevisiae* cells immobilized on gluten pellets for glucose fermentation. ***Process Biochemistry***, 36(6), 549-557, 2001.
https://doi.org/10.1016/S0032-9592(00)00246-6

2001 **2.** **Bekatorou A.**, A. A. Koutinas, K. Psarianos, M. Kanellaki*. Low-temperature brewing by freeze-dried immobilized cells on gluten pellets. ***Journal of Agricultural and Food Chemistry***, 49(1), 373-377, 2001.
https://pubs.acs.org/doi/10.1021/jf000898b

2002 **3.** **Bekatorou A.**, M. J. Soupioni, A. A. Koutinas and M. E. Kanellaki*. Low-temperature brewing by freeze-dried immobilized cells. ***Applied Biochemistry and Biotechnology - Part A Enzyme Engineering and Biotechnology,*** 97(2), 105-121, 2002.
https://doi.org/10.1385/ABAB:97:2:105

2002 **4.** Petsas I., K. Psarianos, **A. Bekatorou**, A. A. Koutinas, I. M. Banat* and R. Marchant. Improvement of *Kefir* yeast by mutation with N-methyl-N-nitrosoguanidine. ***Biotechnology Letters,*** 24(7), 557-560, 2002.
https://doi.org/10.1023/A:1014864525280

2002 **5.** Chronopoulos G., **A. Bekatorou**, E. Bezirtzoglou, A. Kaliafas, A. A. Koutinas, I. M. Banat* and R. Marchant. Lactic acid fermentation by *Lactobacillus casei* in free cell form and immobilized on gluten pellets. ***Biotechnology Letters,*** 24(15), 1233-1236, 2002.
https://doi.org/10.1023/A:1016274121642

2002 **6.** **Bekatorou A.***, A. Sarellas, N. G. Ternan, A. Mallouchos, M. Komaitis, A. A. Koutinas and M. Kanellaki. Low-temperature brewing using yeast immobilized on dried figs. ***Journal of Agricultural and Food Chemistry,*** 50(25), 7249-7257, 2002.
https://pubs.acs.org/doi/10.1021/jf020291q

2003 **7.** Paraskevopoulou A.*, I. Athanasiadis, M. Kanellaki, **A. Bekatorou**, G. Blekas and V. Kiosseoglou. Functional properties of single cell protein produced by kefir microflora. ***Food Research International,*** 36(5), 431-438, 2003.
https://doi.org/10.1016/S0963-9969(02)00176-X

2003 **8.** Skountzou P., M. Soupioni, A. **Bekatorou**, M. Kanellaki, A.A. Koutinas, R. Marchant, I.M. Banat*. Lead uptake during baker's yeast production by aerobic fermentation of molasses. ***Process Biochemistry***, 38(10), 1479-1482, 2003.
https://doi.org/10.1016/S0032-9592(03)00023-2

2003 **9.** Balli D., V. Flari, E. Sakellaraki, V. Schoina, M. Iconomopoulou, **A. Bekatorou**, M. Kanellaki*. Effect of yeast cell immobilization on glycerol contain in alcoholic fermentation with respect to wine making. ***Process Biochemistry,*** 39(4), 499-506, 2003.
https://doi.org/10.1016/S0032-9592(03)00133-X

2004 **10.** Kourkoutas Y., **A. Bekatorou***, R. Marchant, I.M. Banat and A.A. Koutinas. Immobilization technologies and support materials suitable in alcohol beverages production: A review. ***Food Microbiology***, 21(4), 377–397, 2004.
https://doi.org/10.1016/j.fm.2003.10.005

2004 **11.** Tsakiris A., V. Sipsas, **A. Bekatorou**, A. Mallouchos and A.A. Koutinas*. Red wine making by immobilized cells and influence on volatile composition. ***Journal of Agricultural and Food Chemistry***, 52(5), 1357-1363, 2004.
https://pubs.acs.org/doi/10.1021/jf035141%2B

2004 **12.** Tsakiris A., **A. Bekatorou**, C. Psarianos, AA. Koutinas, R. Marchant and I.M. Banat*. Immobilization of yeast on dried raisin berries for use in dry white wine making. ***Food Chemistry***, 87(1), 11–15, 2004.
https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2003.10.010

2004 **13.** Harta O., M. Iconomopoulou, **A. Bekatorou***, P. Nigam, M. Kontominas and A.A. Koutinas. Effect of various carbohydrate substrates on the production of kefir grains for use as a novel baking starter. ***Food Chemistry***, 88(2), 237-

242, 2004.
https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2003.12.043

2005 **14.** Plessas S., **A. Bekatorou**, M. Kanellaki, C. Psarianos* and A. A. Koutinas. Cells immobilized in a starch–gluten–milk matrix usable for food production. ***Food Chemistry***, 89(2), 175-179, 2005.
https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2004.02.017

2005 **15.** Koutinas A.A.*, I. Athanasiadis, **A. Bekatorou**, M. Iconomopoulou and G. Blekas. Kefir yeast technology: scale-up in SCP production using milk whey. ***Biotechnology and Bioengineering***, 89(7), 788-796, 2005.
https://doi.org/10.1002/bit.20394

2005 **16.** Agouridis N., A. **Bekatorou**, P. Nigam and M. Kanellaki*. Malolactic fermentation in wine with *Lactobacillus casei* cells immobilized on delignified cellulosic material. ***Journal of Agricultural and Food Chemistry***, 89(7), 788-796, 2005.
https://pubs.acs.org/doi/10.1021/jf048736t

2005 **17.** Plessas S., L. Pherson, **A. Bekatorou***, P. Nigam, A.A. Koutinas. Bread making using kefir grains as baker's yeast. ***Food Chemistry***, 93(4), 585-589, 2005.
https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2004.10.034

2006 **18.** **Bekatorou A.***, C. Psarianos, A.A. Koutinas. Production of food grade yeasts. ***Food Technology and Biotechnology***, 44(3), 407-415, 2006.
https://www.ftb.com.hr/images/pdfarticles/2006/July-September/44-407.pdf

2007 **19.** **Bekatorou*, A.,** Bountas, Y., Banat I. M. & Kanellaki, M. Upgrading brewer's spent grains by treatment with Aspergillus species. ***Chemical Industry & Chemical Engineering Quarterly***, 13(2), 72-78, 2007.
https://doi.org/10.2298/CICEQ0702072B

2007 **20.** Plessas S., **A. Bekatorou**, A.A. Koutinas, M. Soupioni, I.M. Banat* and R. Marchant. Use of *Saccharomyces cerevisiae* cells immobilized on orange peel as biocatalyst for alcoholic fermentation. ***Bioresource Technology***, 98(4), 860-865, 2007.
https://doi.org/10.1016/j.biortech.2006.03.014

2007 **21.** Kopsahelis N., Agouridis N., **Bekatorou A.,** Kanellaki* M. Comparative study of delignified and non-delignified brewer's spent grains as yeast immobilization supports for alcohol production from molasses. ***Bioresource Technology***, 98(7), 1440-1447, 2007.
https://doi.org/10.1016/j.biortech.2006.03.030

2007 **22.** Kopsahelis N, Kanellaki M & **Bekatorou* A.** Low temperature brewing using cells immobilized on brewer's spent grains. ***Food Chemistry***, 104(2), 480–488, 2007.
https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2006.11.058

2007 **23.** Mallouchos A., Loukatos P., **Bekatorou A.,** Koutinas A. A., Komaitis M.* Ambient and low temperature winemaking by immobilized cells on brewer's spent grains: Effect on volatile composition. ***Food Chemistry*** 104(3), 918-927, 2007.
https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2006.12.047

2007 **24.** Plessas S., M. Trantallidi, **A. Bekatorou***, M. Kanellaki, P. Nigam, A. A. Koutinas. Immobilization of kefir and *Lactobacillus casei* on brewery spent grains for use in sourdough wheat bread making. ***Food Chemistry*** 105(1), 187–194, 2007.
https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2007.03.065

2007 **25.** Plessas S., **A. Bekatorou**, M. Kanellaki, A.A. Koutinas*, R. Marchant, I.M. Banat. Use of immobilized cell biocatalysts in baking. ***Process Biochemistry*** 42(8), 1244–1249, 2007.
https://doi.org/10.1016/j.procbio.2007.05.023

2007 **26.** Koutinas A.A.*, I. Athanasiadis, **A. Bekatorou**, C. Psarianos, M. Kanellaki, N. Agouridis, G. Blekas. Kefir-yeast technology: Industrial scale-up of alcoholic fermentation of whey, promoted by raisin extracts, using kefir-yeast granular biomass. ***Enzyme and Microbial Technology*** 41(5), 576–582, 2007.
https://doi.org/10.1016/j.enzmictec.2007.05.013

2008 **27.** Plessas S.,* **A. Bekatorou**, J. Gallanagh, P. Nigam, A.A. Koutinas, C. Psarianos. Evolution of aroma volatiles during storage of sourdough breads made by mixed cultures of *Kluyveromyces marxianus* and *Lactobacillus delbrueckii* ssp. *bulgaricus* or *Lactobacillus helveticus*. ***Food Chemistry*** 107(2), 883–889, 2008.
https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2007.09.010

2009 **28.** Koutinas A.A.*, H. Papapostolou, D. Dimitrellou, N. Kopsahelis, E. Katechaki, **A. Bekatorou**, L.A. Bosnea. Whey valorisation: A complete and novel technology development for dairy industry starter culture production. ***Bioresource Technology,*** 100(15), 3734–3739, 2009.
https://doi.org/10.1016/j.biortech.2009.01.058

2010 **29.** Kandylis P.*, C. Drouza, **A. Bekatorou**, A. A. Koutinas. Scale-up of extremely low temperature fermentations of grape must by wheat supported yeast cells. ***Bioresource Technology,*** 101(19), 7484-7491, 2010.
https://doi.org/10.1016/j.biortech.2010.04.031

2010 **30.** Koutinas* A.A., **Bekatorou A.,** Katechaki E., Dimitrellou D., Kopsahelis N., Papapostolou H., Panas P., Sideris K., Kallis M., Bosnea L.A., Koliopoulos D., Sotiropoulos P. Scale-up of thermally dried kefir production as starter culture for hard-type cheese making: An economic evaluation. ***Applied Biochemistry and Biotechnology,*** 160(6), 1734–1743, 2010. https://doi.org/10.1007/s12010-009-8645-5

2010 **31.** Tsaousi K., Koutinas A.A., **Bekatorou* A.,** Loukatos P. Fermentation efficiency of cells immobilized on delignified brewers' spent grains after low and high-temperature thin layer thermal drying. ***Applied Biochemistry and Biotechnology***, 162(2), 594-606, 2010. https://doi.org/10.1007/s12010-009-8848-9

2010 **32.** Tsakiris A., Koutinas A. A., Psarianos C., Kourkoutas Y., **Bekatorou* A.** A New process for wine production by penetration of yeast in uncrushed frozen grapes. ***Applied Biochemistry and Biotechnology,*** 162(4), 1109-1121, 2010. https://doi.org/10.1007/s12010-009-8881-8

2010 **33.** Katechaki E., T. Solomonidis, **A. Bekatorou***, A.A. Koutinas. Thermal drying of *Lactobacillus delbrueckii* subsp. *bulgaricus* and its efficient use for whey fermentation and unsalted cheese making. ***Applied Biochemistry and Biotechnology***, 162(5), 1270-1285, 2010. https://doi.org/10.1007/s12010-009-8904-5

2010 **34.** Tsakiris A., P. Kandylis, **A. Bekatorou***, Y. Kourkoutas, A. A. Koutinas. Dry red wine-making using yeast immobilized on cork pieces. ***Applied Biochemistry and Biotechnology***, 162(5), 1316-1326, 2010. https://doi.org/10.1007/s12010-009-8905-4

2010 **35.** Kandylis P., Manousi M. E., **Bekatorou A.**, Koutinas* A.A. Freeze dried wheat supported biocatalyst for low temperature wine making. ***LWT-Food Science and Technology,*** 43(10), 1485-1493, 2010. https://doi.org/10.1016/j.lwt.2010.05.027

2011 **36.** Plessas S., A. Alexopoulos, **A. Bekatorou**, I. Mantzourani, A. A. Koutinas and E. Bezirtzoglou*. Examination of freshness degradation of sourdough bread made with kefir through monitoring the aroma volatile composition during storage. ***Food Chemistry***, 124(2), 627-633, 2011. https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2010.06.086

2011 **37.** Anagnostopoulos, V.A., **Bekatorou, A.,** Symeopoulos, B.D.* Contribution to interpretation of metal uptake dependence upon the growth phase of microorganism. The case of Uranium (VI) uptake by common yeasts cultivated at different temperatures, with or without aeration. ***Journal of Radioanalytical and Nuclear Chemistry***, 287(2), 665-671, 2011. https://doi.org/10.1007/s10967-010-0811-2

2011 **38.** Tsaousi, K; Velli, A; Akarepis, F; Bosnea, L; Drouza, C; Koutinas, AA; **Bekatorou, A*.** Low-temperature winemaking by thermally dried immobilized yeast on delignified brewer's spent grains. ***Food Technology and Biotechnology***, 49(3), 379-384, 2011. https://www.ftb.com.hr/images/pdfarticles/2011/July-September/ftb_49_379.pdf

2012 **39.** Koutinas, A.A.*, Sypsas, V., Kandylis, P., Michelis, A., **Bekatorou, A.,** Kourkoutas, Y., Kordulis, C., Lycourghiotis, A., Banat, I. M., Nigam, P., Marchant, R., Giannouli, M., Yianoulis, P. Nano-tubular cellulose for bioprocess technology development. *PLoS ONE* 7(4), e34350, 2012**.** https://doi.org/10.1371/journal.pone.0034350

2012 **40.** Galanakis C.M., C. Kordulis, M. Kanellaki, A.A. Koutinas*, A. **Bekatorou**, A. Lycourghiotis. Effect of pressure and temperature on alcoholic fermentation by *Saccharomyces cerevisiae* immobilized on γ-alumina pellets. ***Bioresource Technology***, 114, 492-498, 2012. https://doi.org/10.1016/j.biortech.2012.03.010

2012 **41.** Kopsahelis, L. Bosnea, **A. Bekatorou**, C. Tzia, M. Kanellaki*. Alcohol production from sterilized and non-sterilized molasses by *Saccharomyces cerevisiae* immobilized on brewer's spent grains in two types of continuous bioreactor systems. ***Biomass and Bioenergy***, 45, 87-94, 2012. https://doi.org/10.1016/j.biombioe.2012.05.015

2012 **42.** Kopsahelis, L. Bosnea, A. **Bekatorou**, C. Tzia, M. Kanellaki*. Corrigendum to "*Alcohol production from sterilized and non-sterilized molasses by Saccharomyces cerevisiae immobilized on brewer's spent grains in two types of continuous bioreactor systems*" [Biomass Bioenerg, 45 (2012) 87-94]. *Biomass and Bioenergy* 46, pp. 809. https://doi.org/10.1016/j.biombioe.2012.07.012

2012 **43.** Plessas, S*., Alexopoulos, A., **Bekatorou, A.,** Bezirtzoglou, E. Kefir Immobilized on corn grains as biocatalyst for lactic acid fermentation and sourdough bread making. ***Journal of Food Science***, 77, 12, 2012, C1256-C1262. https://doi.org/10.1111/j.1750-3841.2012.02985.x

2013 **44.** Syngiridis K., **A. Bekatorou**, M. Kallis, P. Kandylis, M. Kanellaki, A. A. Koutinas*. γ-Alumina as a process advancing tool for a new generation biofuel. ***Bioresource Technology***, 132, 45-48, 2013. https://doi.org/10.1016/j.biortech.2012.12.099

2013 **45.** Aggelopoulos, T., **Bekatorou, A.,** Pandey, A., Kanellaki, M., Koutinas, AA.* Discarded oranges and brewer's spent grains as promoting ingredients for microbial growth by submerged and solid state fermentation of agro-industrial waste mixtures. ***Applied Biochemistry and Biotechnology*** 170(8), 1885-1895, 2013.
https://doi.org/10.1007/s12010-013-0313-0

2013 **46.** Servetas, I., Berbegal, C., Camacho, N., **Bekatorou, A.,** Ferrer, S., Nigam, P., Drouza, C., Koutinas, A.A.* *Saccharomyces cerevisiae* and *Oenococcus oeni* immobilized in different layers of a cellulose/starch gel composite for simultaneous alcoholic and malolactic wine fermentations. ***Process Biochemistry*** 48(9), 1279-1284, 2013.
https://doi.org/10.1016/j.procbio.2013.06.020

2014 **47.** Kumar M.N., Gialleli A.I., Masson J.B., Kandylis P., **Bekatorou A.**, Koutinas A.A.*, Kanellaki M. Lactic acid fermentation by cells immobilised on various porous cellulosic materials and their alginate/poly-lactic acid composites. ***Bioresource technology,*** 165(C), 332-335, 2014.
https://doi.org/10.1016/j.biortech.2014.02.110

2014 **48.** Syngiridis K., **Bekatorou A.,** Kandylis P., Larroche C., Kanellaki M., Koutinas A.A.* Favouring butyrate production for a new generation biofuel by acidogenic glucose fermentation using cells immobilised on <gamma>-alumina. ***Bioresource Technology***, 161, 118-123, 2014.
https://doi.org/10.1016/j.biortech.2014.03.019

2014 **49.** Aggelopoulos, T., Katsieris, K., **Bekatorou, A**., Pandey, A, Banat, IM., Koutinas, AA*. Solid state fermentation of food waste mixtures for single cell protein, aroma volatiles and fat production. ***Food Chemistry***, 145, 710-716, 2014.
https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2013.07.105

2014 **50.** Karapanagioti, H*., **Bekatorou, A**. Alcohol and dilution water characteristics in distilled anis (Ouzo). ***Journal of Agricultural and Food Chemistry,*** 62(21), 4932-7, 2014.
https://pubs.acs.org/doi/10.1021/jf501118e

2014 **51.** Kanellaki*, M., **Bekatorou, A.,** Koutinas, A.A. Low-temperature production of wine, beer, and distillates using cold-adapted yeasts (**Book Chapter**). In *Cold-adapted Yeasts: Biodiversity, Adaptation Strategies and Biotechnological Significance*. 9783642396816, pp. 417-439, 2014.
file:///C:/Users/Argiro/Downloads/978-3-642-39681-6_19.pdf

2014 **52.** Ganatsios V., Koutinas* A.A., **Bekatorou A.**, Kanellaki M., Nigam P. Promotion of maltose fermentation at extremely low temperatures using a cryotolerant *Saccharomyces cerevisiae* strain immobilized on porous cellulosic material. ***Enzyme and Microbial Technology*** 66, 56–59, 2014.
https://doi.org/10.1016/j.enzmictec.2014.08.007

2015 **53.** Plessas*, S., Mantzourani, I., **Bekatorou, A.,** Alexopoulos, A., Bezirtzoglou, E. New biotechnological approaches in sourdough bread production regarding starter culture applications (**Book Chapter**). In *Advances in Food Biotechnology*, pp. 277-285, 2015.
https://doi.org/10.1002/9781118864463.ch16

2015 **54.** **Bekatorou***, A., Plessas, S., Mantzourani, I. Biotechnological exploitation of brewery solid wastes for recovery or production of value-added products (**Book Chapter**). In *Advances in Food Biotechnology*, pp. 395-413, 2015.
https://doi.org/10.1002/9781118864463.ch24

2015 **55.** Nouska C., Mantzourani I., Alexopoulos A., Bezirtzoglou E., **Bekatorou A.**, Akrida-Demertzi K., Demertzis P., Plessas* S. *Saccharomyces cerevisiae* and kefir production using waste pomegranate juice, molasses, and whey. ***Czech Journal of Food Sciences***, 33(3), 277–282, 2015.
https://doi.org/10.17221/351/2014-CJFS

2015 **56.** Gialleli A.-I., Kallis M., **Bekatorou A.**, Kanellaki M., Koutinas* A.A. Continuous cold pasteurisation of contaminated wine using nano- and micro-tubular cellulose. ***Food and Bioprocess Technology*** 8(3), 539–547, 2015.
https://doi.org/10.1007/s11947-014-1416-5

2015 **57.** Barouni E., Petsi T., Kanellaki M., **Bekatorou A.**, Koutinas A.A*. Tubular cellulose/starch gel composite as food enzyme storehouse. ***Food Chemistry*** 188, 106–110, 2015.
https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2015.04.038

2015 **58.** Lappa K., Kandylis P., Bastas N., Klaoudatos S., Athanasopoulos N., **Bekatorou A.,** Kanellaki M., Koutinas* A.A. New generation biofuel: continuous acidogenesis of sucrose-raffinose mixture simulating vinasse is promoted by γ-alumina pellets. ***Biotechnology for Biofuels*** 8(1), 74, 2015, doi: 10.1186/s13068-015-0255-6, eCollection 2015.
https://doi.org/10.1186/s13068-015-0255-6

2015 **59.** Lappa K., Kandylis P., **Bekatorou A.**, Bastas N., Klaoudatos S., Athanasopoulos N., Kanellaki M., Koutinas* A.A. Continuous acidogenesis of sucrose, raffinose and vinasse using mineral kissiris as promoter. ***Bioresource Technology*** 188, 43–48, 2015.
https://doi.org/10.1016/j.biortech.2015.01.131

2015 **60.** **Bekatorou***, A. Alcohol: Properties and Determination (**Book Chapter**). In *Encyclopedia of Food and Health*, pp. 88-96, 2015.
https://doi.org/10.1016/B978-0-12-384947-2.00017-9

2015 **61.** Papafotopoulou-Patrinou E., Kallis M., **Bekatorou A.**, Kanellaki M., Koutinas* A.A., Schoina D., Tsoulou E., Tzavaras K., Kokkorou D., Panas P. Acceleration of ripening and improvement of quality of olive pickles by encapsulated cells in nano/micro-tubular cellulose. ***LWT-Food Science and Technology*** 63(2), 1029-1036, 2015.
https://doi.org/10.1016/j.lwt.2015.04.009

2016 **62.** Kazakos, S., Mantzourani, I., Nouska, C., Alexopoulos A., Bezirtzoglou E., **Bekatorou A**., Plessas, S., Varzakas*, T. Production of low-alcohol fruit beverages through fermentation of pomegranate and orange juices with kefir grains. ***Current Research in Nutrition and Food Science***, 4(1), 19-26, 2016.
http://dx.doi.org/10.12944/CRNFSJ.4.1.04

2016 **63.** Kandylis P., **A. Bekatorou**, K. Pissaridi, K. Lappa, A. Dima, M. Kanellaki, A. A. Koutinas*. Acidogenesis of cellulosic hydrolysates for new generation biofuels. ***Biomass and Bioenergy***, 91, 210–216, 2016.
https://doi.org/10.1016/j.biombioe.2016.05.006

2016 **64.** Anagnostopoulos* V., Symeopoulos B., Bourikas K., **Bekatorou A.** Biosorption of U(VI) from aqueous systems by malt spent rootlets. Kinetic, equilibrium and speciation studies. ***International Journal of Environmental Science and Technology***, 13(1), 285-296, 2016.
https://doi.org/10.1007/s13762-015-0872-4

2016 **65.** Koutinas* A.A., Kanellaki M., **Bekatorou A.,** Kandylis P., Pissaridi K., Dima A., Boura K., Lappa K., Tsafrakidou P., Stergiou, P.-Y., Foukis, Gkini, O.A., Papamichael, E.M. Economic evaluation of technology for a new generation biofuel production using wastes. ***Bioresource Technology***, 200, 178–185, 2016.
https://doi.org/10.1016/j.biortech.2015.09.093

2016 **66.** Gialleli A.-I., **A. Bekatorou**, M. Kanellaki, P. Nigam, A. A. Koutinas*. Apple juice preservation through microbial adsorption by nano/micro-tubular cellulose. ***Innovative Food Science and Emerging Technologies***, 33, 416–421, 2016.
https://doi.org/10.1016/j.ifset.2015.11.006

2016 **67.** Kandylis P., K. Pissaridi, **A. Bekatorou**, M. Kanellaki and A. A. Koutinas*. Dairy and non-dairy probiotic beverages. ***Current Opinion in Food Science***, 7, 58–63, 2016.
https://doi.org/10.1016/j.cofs.2015.11.012

2016 **68.** Papafotopoulou-Patrinou E., A.-I. Gialleli, M. Kallis, S. Plessas, A. Alexopoulos, I. Mantzourani, E. Bezirtzoglou, **A. Bekatorou**, M. Kanellaki, A.A. Koutinas*. Microbiological assessment of tubular cellulose filters used for liquid foods cold pasteurization. ***LWT - Food Science and Technology*** 67, 151-158, 2016.
https://doi.org/10.1016/j.lwt.2015.11.016

2016 **69.** Kumar M.N., A.-I. Gialleli, **A. Bekatorou**, A.A. Koutinas*, M. Kanellaki. Application of nano/micro-tubular cellulose of Indian origin for alcoholic fermentation and cold pasteurization of contaminated water. ***LWT-Food Science and Technology***, 69, 273-279, 2016.
https://doi.org/10.1016/j.lwt.2016.01.040

2016 **70.** Barouni E., T. Petsi, D. Kolliopoulos, D. Vasileiou, P. Panas, **A. Bekatorou**, M. Kanellaki, A. A. Koutinas*. Immobilized rennin in TC/SG composite in cheese production. ***Food Chemistry*** 200, 76–82, 2016.
https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2016.01.009

2016 **71.** Koutinas A.A. *, E. Papafotopoulou-Patrinou, A.-I. Gialleli, T. Petsi, **A. Bekatorou**, M. Kanellaki. Production of nanotubes in delignified porous cellulosic materials after hydrolysis with cellulase. ***Bioresource Technology,*** 213, 169-71, 2016.
https://doi.org/10.1016/j.biortech.2016.03.065

2016 **72.** **Bekatorou A.**, A. Dima, P. Tsafrakidou, K. Boura, K. Lappa, P. Kandylis, K. Pissaridi, M. Kanellaki, A. A. Koutinas*. Downstream extraction process development for recovery of organic acids from a fermentation broth. ***Bioresource Technology***, 220, 34-37, 2016.
https://doi.org/10.1016/j.biortech.2016.08.039

2016 **73.** Soupioni M. *, K. Vlachou, A. Psarologou & **A. Bekatorou**. Abating whey organic load through ethanol and lactic acid production by kefir. ***Toxicological and Environmental Chemistry,*** 98(10), 1191-1199, 2016.
https://doi.org/10.1080/02772248.2016.1220559

2017 **74.** Ganatsios V., A.A. Koutinas, **A. Bekatorou***, V. Panagopoulos, I.M. Banat., A. Terpou, N. Kopsahelis. Porous cellulose as promoter of oil production by the oleaginous yeast *Lipomyces starkeyi* using mixed agroindustrial wastes. ***Bioresource Technology*** 244(1), 629-634, 2017.
https://doi.org/10.1016/j.biortech.2017.07.163

2017 **75.** Dima A., Boura K., **Bekatorou A.**, Stergiou P.Y., Foukis A., Gkini O.A., Kandylis P., Pissaridi K., Kanellaki M., Papamichael E.M., Koutinas* A.A. Scale-up for esters production from straw whiskers for biofuel applications.

Bioresource Technology 242, 109-112, 2017.
https://doi.org/10.1016/j.biortech.2017.04.029

2017 **76.** Boura K., P. Kandylis, **A. Bekatorou**, D. Kolliopoulos, D. Vasileiou, P. Panas, M. Kanellaki, A. A. Koutinas*. New generation biofuel from whey: Successive acidogenesis and alcoholic fermentation using immobilized cultures on γ-alumina. ***Energy Conversion and Management***, 135, 256-260, 2017.
https://doi.org/10.1016/j.enconman.2016.12.050

2017 **77.** Terpou A., A.-I. Gialleli, **A. Bekatorou,** D. Dimitrellou, V. Ganatsios, E. Barouni, A. A. Koutinas, M. Kanellaki*. Sour milk production by wheat bran supported probiotic biocatalyst as starter culture. ***Food and Bioproducts Processing,*** 101, 184-192, 2017.
https://doi.org/10.1016/j.fbp.2016.11.007

2017 **78.** Terpou A., **A. Bekatorou**, M. Kanellaki, A. A. Koutinas, P. Nigam. Enhanced probiotic viability and aromatic profile of yogurts produced using wheat bran (*Triticum aestivum*) as cell immobilization carrier. ***Process Biochemistry***, 55, 1-10, 2017.
https://doi.org/10.1016/j.procbio.2017.01.013

2017 **79.** Gialleli A.-I., Ganatsios V., Terpou, A., Kanellaki, M.*, **Bekatorou A.**, Koutinas A.A., Dimitrellou D. Technological development of brewing in domestic refrigerator using freeze-dried raw materials. ***Food Technology and Biotechnology***, 55(3), 325-332, 2017.
https://www.ftb.com.hr/images/pdfarticles/2017/July-September/ftb-55-325.pdf

2018 **80.** Aggelopoulos T., **A. Bekatorou***, S. Plessas, A. A. Koutinas, P. Nigam. Upgrading of mixed food industry side-streams by solid-state fermentation with *P. ostreatus*. ***Recycling***, 3(2), 12, 2018.
https://doi.org/10.3390/recycling3020012

2018 **81.** Boura*, K., Kandylis, P., **Bekatorou**, A., Dima, A., Kanellaki, M., Koutinas, A.A. Ester-based biofuels from wastes (**Book Chapter**). In *Sustainable Biotechnology- Enzymatic Resources of Renewable Energy*, pp. 307-324, 2018.
https://doi.org/10.1007/978-3-319-95480-6_12

2018 **82.** Terpou A. *, L. Bosnea, M. Kanellaki, **A. Bekatorou**, V. Ganatsios, A.A. Koutinas. Wheat bran as prebiotic cell immobilisation carrier for industrial functional Feta-type cheese making: Chemical, microbial and sensory evaluation. ***Biocatalysis and Agricultural Biotechnology,*** 13, 75-83, 2018.
https://doi.org/10.1016/j.bcab.2017.11.010

2018 **83.** Barouni E., T. Petsi, M. Kanellaki, **A. Bekatorou** A. Koutinas*. Low volume bioreactor development in dairy industry based on encapsulated rennin in tubular cellulose/starch gel composite. ***Food and Bioprocess Technology,*** 11, 194–200, 2018.
https://doi.org/10.1007/s11947-017-2005-1

2018 **84.** Terpou A.*, L. Bosnea, M. Kanellaki, S. Plessas, **A. Bekatorou**, E. Bezirtzoglou, A.A. Koutinas. Growth capacity of a novel *Lactobacillus paracasei* K5 strain incorporated in industrial white brined cheese as an adjunct culture. ***Journal of Food Science,*** 83(3), 723-731, 2018.
https://doi.org/10.1111/1750-3841.14079

2018 **85.** Tsafrakidou P., **A. Bekatorou***, A. A. Koutinas, C. Kordulis, I. M. Banat, T. Petsi, M. Sotiriou. Acidogenesis of wheat straw after chemical and microbial pretreatment for biofuel applications. ***Energy Conversion and Management,*** 160, 509-517, 2018.
https://doi.org/10.1016/j.enconman.2018.01.046

2018 **86.** Mantzourani* I., A. Terpou., A. Alexopoulos, P. Chondrou, A. Galanis, A. **Bekatorou**, E. Bezirtzoglou, A. A. Koutinas, and S. Plessas. Application of a novel potential probiotic *Lactobacillus paracasei* strain isolated from kefir grains in the production of feta-type cheese. ***Microorganisms*** 6(4), 121, 1-17, 2018.
https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC6313735/

2019 **87.** Mantzourani*, I., Kazakos, S., Terpou, A., Alexopoulos, A., Bezirtzoglou, E., **Bekatorou**, A., Plessas, S. Potential of the probiotic *Lactobacillus Plantarum* ATCC 14917 strain to produce functional fermented pomegranate juice. ***Foods*** *8*(1), 4, 2019.
https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC6352242/

2019 **88.** Terpou*, A., Mantzourani, I., Galanis, A., Kanellaki, M., Bezirtzoglou, E., **Bekatorou**, A., Koutinas, A.A., Plessas, S. Employment of *L-paracasei* K5 as a novel potentially probiotic freeze-dried starter for feta-type cheese production. ***Microorganisms*** 7(1), 3, 2019.
https://doi.org/10.3390/microorganisms7010003

2019 **89.** Mantzourani*, I., Terpou, A., Alexopoulos, A., Bezirtzoglou, E., **Bekatorou**, A., Plessas, S. Production of a potentially synbiotic fermented Cornelian cherry (*Cornus mas* L.) beverage using *Lactobacillus paracasei* K5 immobilized on wheat bran. ***Biocatalysis and Agricultural Biotechnology***, 17, 347-351, 2019.
https://doi.org/10.1016/j.bcab.2018.12.021

2019 **90.** Mantzourani, I., Plessas*, S., Odatzidou, M., Alexopoulos, A., Galanis, A., Bezirtzoglou, E., **Bekatorou**, A. Effect of a novel *Lactobacillus paracasei* starter on sourdough bread quality. ***Food Chemistry***, 271, 259-265, 2019. https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2018.07.183

2019 **91.** **Bekatorou***, A., Plioni, I., Sparou, K., Maroutsiou, R., Tsafrakidou, P., Petsi, T., Kordouli, E. Bacterial cellulose production using the corinthian currant finishing side-stream and cheese whey: Process optimization and textural characterization. ***Foods***, 8(6), 193, 2019. https://doi.org/10.3390/foods8060193

2019 **92.** Ganatsios, V., Terpou, A., Gialleli A.-I., Kanellaki*, M., **Bekatorou**, A., Koutinas, A.A. A ready-to-use freeze-dried juice and immobilized yeast mixture for low temperature sour cherry (*Prunus cerasus*) wine making. ***Food and Bioproducts Processing*** 117, 373-379, 2019. https://doi.org/10.1016/j.fbp.2019.08.009

2020 **93.** Plessas*, S., Mantzourani, I., **Bekatorou**, A. Evaluation of *Pediococcus pentosaceus* SP2 as starter culture on sourdough bread making. ***Foods*** 9(1),77, 2020. https://doi.org/10.3390/foods9010077

2020 **94.** Mantzourani,* I., Terpou, A., **Bekatorou**, A., Mallouchos, A., Alexopoulos, A., Kimbaris, A., Bezirtzoglou, E., Koutinas, A.A., Plessas, S. Functional pomegranate beverage production by fermentation with a novel synbiotic *L. paracasei* biocatalyst. ***Food Chemistry***, 308,125658, 2020. https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2019.125658

2021 **95.** Kandylis, P., **Bekatorou***, A., Dimitrellou, D., Plioni, I., Giannopoulou, K. Health promoting properties of cereal vinegars. ***Foods*** 10(2), 344, 1-30. https://www.mdpi.com/2304-8158/10/2/344

2021 **96.** Dimitrellou, D., Kandylis*, P., Kokkinomagoulos, E., Hatzikamari, M., **Bekatorou**, A. Emmer-based beverage fortified with fruit juices. ***Applied Sciences (Switzerland)***, 11(7), 3116, 2021. https://doi.org/10.3390/app11073116

2021 **97.** Plioni, I., **Bekatorou***, A., Mallouchos, A., Kandylis, P., Chiou, A., Panagopoulou, E.A., Dede, V., Styliara, P. Corinthian currants finishing side-stream: Chemical characterization, volatilome, and valorisation through wine and baker's yeast production-technoeconomic evaluation. ***Food Chemistry*** 342, 128161, 2021. https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2020.128161

2021 **98.** Ganatsios*, V., Terpou*, A., **Bekatorou**, A., Plessas, S., Koutinas, A.A. Refining citrus wastes: From discarded oranges to efficient brewing biocatalyst, aromatic beer, and alternative yeast extract production. ***Beverages***, 7(2), 16, 2021. https://www.mdpi.com/2306-5710/7/2/16

2021 **99.** Tsafrakidou*, P., Tsigkou, K., **Bekatorou***, A., Kanellaki, M., Koutinas, A.A. Anaerobic acidogenic fermentation of cellobiose by immobilized cells: Prediction of organic acids production by response surface methodology. ***Processes***, 9(8), 1441, 2021. https://www.mdpi.com/2227-9717/9/8/1441

2021 **100.** Plioni, I., **Bekatorou***, A., Terpou, A., Mallouchos, A., Plessas, S., Koutinas, A.A., Katechaki, E. Vinegar production from Corinthian currants finishing side-stream: Development and comparison of methods based on immobilized acetic acid bacteria. ***Foods***, 10(12), 3133, 2021. https://doi.org/10.3390/foods10123133

2022 **101.** Mantzourani, I., Terpou, A., **Bekatorou**, A., Plessas*, S. Valorization of Lactic Acid Fermentation of Pomegranate Juice by an Acid Tolerant and Potentially Probiotic LAB Isolated from Kefir Grains. (2022) ***Fermentation***, 8 (4), art. no. 142, **2022**. https://doi.org/10.3390/fermentation8040142

18.3 Δημοσιεύσεις σε άλλες πηγές (εκτός Scopus)

*Στο **ΑΠΕΛΛΑ**: Αρχείο **Other_01***

2016 **1.** Tsakiris N., T. Manavis, **A. Bekatorou***. Evaluation of wines rating based on sensory characteristics using neural networks. ***International Journal of Biotechnology for Wellness Industries***, 5(4), 2016. 10.6000/1927-3037.2016.05.04.3

18.4 Κεφάλαια σε ξένους συλλογικούς τόμους (*Book chapters*)

*Στο **ΑΠΕΛΛΑ**: Αρχεία **BOOK CH_01-19***

2003 **1.** Athanasiadis, C. Psarianos*, **A. Bekatorou**, M. Iconomopoulou, C. Lindner, T. Paschalis and S. Voliotis. **Formation of**

Kefir Granules and their Efficiency in Whey Fermentation. In *New Horizons in Biotechnology*. Roussos S., Soccol C. R., Pandey A., Augur C (eds.). Kluwer Academic Publishers: Dordrecht, pp. 311-320, 2003. ISBN 1-4020-1718-9. https://doi.org/10.1007/978-94-017-0203-4_28

2004 **2.** **Bekatorou A.***, C. Psarianos. **Food grade yeast production**. In *Concise Encyclopedia of Bioresource Technology*. Ashok Padney (ed.). The Haworth Reference Press: Binghamton, New York, pp. 237-247, 2004. ISBN 1-56022-980-2. https://www.ftb.com.hr/images/pdfarticles/2006/July-September/44-407.pdf

2005 **3.** Kourkoutas Y. *, M. Kanellaki, **A. Bekatorou**, M. Iconomopoulou, A. Mallouhos and A. A. Koutinas. **Flavor in wines produced by cells immobilized on various supports**. In *Food Flavor and Chemistry, Explorations into the 21st Century*. A.M. Spanier, F. Shahidi, T.H. Parliment, C. Mussinan, C-T Ho, E. Tratras Contis (eds.). The Royal Society of Chemistry: Cambridge, UK, pp. 51-60, 2005. ISBN 0-85404-653-4. https://www.amazon.com/Food-Flavor-Chemistry-Explorations-Publications/dp/0854046534

2006 **4.** Koutinas A.A.* and **A. Bekatorou**. **Kefir starter culture in food production.** In *Current topics in bioprocess in food industry*, 1st ed. C. Larroche, A. Pandey and C.G. Dussap (eds.). Asiatech Publ.: New Dehli, pp. 204-222, 2006. ISBN 81-87680-14-8. https://www.amazon.com/Current-Topics-Bioprocesses-Food-Industry/dp/8187680148

2006 **5.** Plessas S., **A. Bekatorou***, A. A. Koutinas, M. Kanellaki and C. Psarianos. **Immobilization Techniques and Support Materials, Suitable for Food Production: Bread, Beer, Baker's Yeast, Cereal and Citrus By-Products**. In *Current topics in bioprocess in food industry*, 1st ed. C. Larroche, A. Pandey and C.G. Dussap, (eds.). Asiatech Publishers Inc.: New Dehli, pp. 147-166, 2006. ISBN 81-87680-14-8. https://www.abebooks.com/Current-Topics-Bioprocesses-Food-Industry-Vol/1112140328/bd

2008 **6.** Mallouchos A.* and **A. Bekatorou**. **Wine fermentations by immobilized cells. Effect on wine aroma**. In *Microbial Implication for Safe and Qualitative Food Products*. C. Psarianos and Y. Kourkoutas (eds.). Research Signpost: Trivandrum, Kerala, India, pp. 121-136, 2008. ISBN: 978-81-308-0216-9.

2008 **7.** Koutinas A.A.*, **A. Bekatorou**, P. Nigam, I. M. Banat, R. Marchant. **Whey utilization and SCP production.** In *Advances in Cheese Whey Utilization*. Ma Esperanza Cerdán, Ma Isabel González-Siso and Manuel Bacerra (eds.). Research Signpost: Trivandrum, Kerala, India, pp. 1-15, 2008. ISBN: 978-81-7895-359-5. https://books.google.gr/books/about/Advances_in_Cheese_Whey_Utilization.html?id=H-dZPwAACAAJ&redir_esc=y

2010 **8.** Koutinas A.A., M. Kanellaki and **A. Bekatorou*** and Loulouda A. Bosnea. **Extremely low temperature fermentations in food production.** In *Comprehensive Food Fermentation and Biotechnology*. A. Pandey, C. Larroche, C. R. Soccol, E. Gnansounou, P. Nigam (eds.). Asiatech Publishers, Inc.: New Delhi, pp. 111-121, 2010. ISBN: 97881876802292010. https://www.abebooks.com/Comprehensive-Food-Fermentation-Biotechnology-Vols-II/3879172557/bd

2010 **9.** **Bekatorou A.***, N. Kopsahelis, A. Mallouchos, S. Plessas, N. Droushiotis, M. Kanellaki, M. Komaitis, A. A Koutinas, P. Nigam. **Biotechnological Exploitation of Brewery Solid Wastes.** In *Current topics on Bioprocesses in Food Industry, Vol III*. L. V. Rao, A. Pandey, C. Larroche, C. R. Soccol, C.-G. Dussap (eds.). pp. 193-206. Asiatech Publishers Inc.: New Delhi, pp. 193-209, 2010. ISBN: 81-87680-21-0. https://www.amazon.com/Current-Topics-Bioprocesses-Food-Industry/dp/8187680148

2011 **10.** Koutinas A.A.*, **A. Bekatorou**, Y. Servetas, X. Li, P. Kandylis, P. Nigam. **Nano-Biotechnology Aspects and their Relation to Food Production.** In *Advances in Bioprocesses in Food Industry: Vol. IV*. C. Ricardo Soccol, A. Pandey, V. T. Soccol and C. Larroche (eds.). Asiatech Publishers, Inc.: New Delhi, pp. 179-191, 2011. ISBN 10: 8187680288 / ISBN 13: 9788187680284. https://www.abebooks.com/Advances-Bioprocesses-Food-Industry-Vol-IV/7577940608/bd

2014 **11.** Kanellaki M.*, **A. Bekatorou**, A. A. Koutinas**. Low-temperature production of wine, beer and distillates using cold-adapted yeasts**. In *Cold-adapted Yeasts: Biodiversity, Adaptation Strategies and Biotechnological Significance*. Pietro Buzzini and Rosa Margesin (eds.). Springer-Verlag: Berlin Heidelberg, pp. 417-439, 2014. ISBN: 978-3-642-39680-9. DOI: 10.1007/978-3-642-39681-6_19. file:///C:/Users/Argiro/Downloads/978-3-642-39681-6_19.pdf

2015 **12.** **Bekatorou A.***, S. Plessas & A. Mallouchos. **Cell Immobilization Technologies for Applications in Alcoholic Beverages**. In *Handbook of Encapsulation and Controlled Release*. Munmaya Mishra (ed.). CRC Press (Taylor & Francis Group), pp. 933-955, 2015. ISBN 978-1-4822-3232-5). https://www.taylorfrancis.com/books/mono/10.1201/b19038/handbook-encapsulation-controlled-release-munmaya-mishra

2015 **13.** **A. Bekatorou***, S. Plessas and I. Mantzourani. **Biotechnological exploitation of brewery solid wastes for recovery or production of value-added products**. In *Advances in Food Biotechnology*. V. Ravishankar Rai (ed.). John Wiley & Sons: West Sussex, UK, pp. 395-414, 2015. ISBN- 9781118864555. https://doi.org/10.1002/9781118864463.ch24

2015 **14.** S. Plessas*, I. Mantzourani, **A. Bekatorou**, A. Alexopoulos, and E. Bezirtzoglou. **New Biotechnological Approaches in**

Sourdough Bread Production Regarding Starter Culture Applications. In *Advances in Food Biotechnology*. V. Ravishankar Rai (ed.). John Wiley & Sons: West Sussex, UK, pp. 277-286, 2015. ISBN- 9781118864555. https://doi.org/10.1002/9781118864463.ch16

2016 **15. Bekatorou* A. Alcohol: Properties and Determination**. In *Encyclopedia of Food and Health*, vol. 1. Caballero, B., Finglas, P., and Toldrá, F. (eds.). Academic Press: Oxford, pp. 88-96, 2016. https://doi.org/10.1016/B978-0-12-384947-2.00017-9

2018 **16.** Boura K., Kandylis P., **Bekatorou** A., Dima A., Kanellaki M., Koutinas A.A. **Ester-Based Biofuels from Wastes.** In *Sustainable Biotechnology- Enzymatic Resources of Renewable Energy*. Singh O., Chandel A. (eds). Springer, Cham., pp. 307-324, 2018. ISBN 978-3-319-95479-0. https://doi.org/10.1007/978-3-319-95480-6_12

2020 **17.** A. **Bekatorou** (2020). **Chapter 6 - Current Industrial Vinegar Production: Acetators, Processes, and Consumables.** In *Advances in Vinegar Production*. A. Bekatorou (ed.). CRC Press - Taylor & Francis Group, Boca Raton, FL, USA, pp. 83-116, 2020. https://www.routledge.com/Advances-in-Vinegar-Production/Bekatorou/p/book/9780815365990

2020 **18.** A. **Bekatorou**. **Chapter 7 - Advances in Immobilized Biocatalyst Technologies for Vinegar Production**. In *Advances in Vinegar Production*. A. Bekatorou (ed.). CRC Press - Taylor & Francis Group, Boca Raton, FL, USA, pp. 117-139, 2020. https://www.routledge.com/Advances-in-Vinegar-Production/Bekatorou/p/book/9780815365990

2020 **19. Bekatorou A.***, S. Plessas & A. Mallouchos. (2020). **Cell Immobilization Technologies for Applications in Alcoholic Beverages**. In *Applications of Encapsulation and Controlled Release (2nd edition)*. Munmaya Mishra (ed.). CRC Press (Taylor & Francis Group): Boca Raton, pp. 933-955, 2020. (ISBN 978-1-138-11878-2). https://www.routledge.com/Applications-of-Encapsulation-and-Controlled-Release/Mishra/p/book/9781138118782

18.5 Διπλώματα ευρεσιτεχνίας

*Στο **ΑΠΕΛΛΑ**: Αρχεία* **PATENT_01-02**

2007 **1.** Κανελλάκη, Μ., Κουτίνας, Α. Α., Κοψαχείλης Ν., **Μπεκατώρου, Α.,** Αγουρίδης Ν., Πλέσσας Σ. *Ακινητοποιημένος βιοκαταλύτης σε βυνοϋπολείμματα (spent grains) και βιομηχανική / βιοτεχνική χρήση αυτού στην αλκοολική ζύμωση για παραγωγή οινοπνεύματος και αλκοολούχων ποτών*. Οργανισμός Βιομηχανικής Ιδιοκτησίας (ΟΒΙ). Αρ. Διπλ. Ευρ. (11):1005439, 2007. https://www.obi.gr/OBI/Portals/0/ImagesAndFiles/Files/EDBI/EDBI_A_2007_02.pdf

2010 **2.** Κουτίνας, Α. Α., Κανελλάκη, Μ., **Μπεκατώρου, Α.** *Καινοτόμος βιομηχανική μέθοδος θερμικής ξήρανσης βιομάζας kefir και χρήση της ξηρής αρχικής καλλιέργειας στην παραγωγή νέων τυριών*. Οργανισμός Βιομηχανικής Ιδιοκτησίας (ΟΒΙ). Αρ. Διπλ. Ευρ. (11):1007077, 2010. https://www.obi.gr/obi/Portals/0/ImagesAndFiles/Files/EDBI/2010/A/EDBI_A_2010_11.pdf

18.6 Ανακοινώσεις σε Διεθνή Συνέδρια/Εκθέσεις καινοτομίας

*Στο **ΑΠΕΛΛΑ**: Αρχεία **CONF INT_001-139***

2000 **1.** **A. Bekatorou**, A. A. Koutinas., M. Kanellaki., K. Psarianos. New trends in brewing technology. Brewing with immobilized and freeze-dried cells. In the **2nd International Conference of the South-Eastern European Countries on Chemical Sciences for Sustainable Development**. Chalkidiki, Greece, **2000**.

2001 **2.** M. Iconomopoulou., **A. Bekatorou**., M. Kanellaki., I. Athanasiadis., V. Kioseoglou., G. Blekas., A.A. Koutinas. SCP production using kefir yeast from whey liquid effluent of dairy industry. **7th Conference on Environmental Science and Technology**, Ermoupolis, Syros, Greece, **2001**.

2001 **3.** I. Athanasiadis., **A. Bekatorou**., C. Lindner., J. Kourkoutas., M. Iconomopoulou., D. Boskou., G. Blekas. Whey liquid waste of dairy industry as raw material for fermentation by kefir granules. **7th Conference on Environmental Science and Technology**, Ermoupolis, Syros, Greece, **2001**.

2001 **4.** M. Paraskevopoulou, I. Athanasiadis, M. Kanellaki, **A. Bekatorou**, G. Blekas and V. Kiosseoglou. Functional Properties of Single Cell Protein Produced by *Kefir Microflora*. **3rd International Symposium on Industrial Proteins**, Hagen, **2001**.

2001 **5.** I. Athanasiadis, C. Psarianos, **A. Bekatorou**, M. Iconomopoulou, C. Lindner, T. Paschalis and S. Voliotis. Formation of Kefir Granules and their Efficiency in Whey Fermentation. **International Conference on New Horizons in Biotechnology**, Trivandrum, India, **2001.**

2003 **6.** (**Oral**). M. Kanellaki, **A. Bekatorou**, A.A. Koutinas, M. Iconomopoulou, C. Psarianos. Study of the flavor in beers produced by cells immobilized on various supports by GC and GC-MS. 3rd **International Conference on Instrumental Methods of Analysis – Modern trends and Application (IMA03)**. Thessaloniki, Greece. 23-27 September **2003**.

2004 **7.** N. A. Agouridis, **A. Bekatorou**, M. Kanelaki, C. Psarianos, L. A. Bosnea and A. A. Koutinas. Malolactic fermentation of wine using *L. casei* cells immobilized on delignified cellulosic material. **Conference on Bioprocesses in Food Industries (ICBF-2004).** University of Blaise Pascal at Clermont-Ferrand, France. 11-13 July **2004**.

2004 **8.** (**Invited Oral**). A. A. Koutinas and **A. Bekatorou**. Kefir starter culture in food production. **Conference on Bioprocesses in Food Industries (ICBF-2004)**. University of Blaise Pascal at Clermont-Ferrand, France. 11-13 July **2004**.

2004 **9.** S. Plessas, C. Psarianos, **A. Bekatorou**, A. A. Koutinas and V. Bakoyiannis. Cells Immobilized in a Starch-Gluten-Milk Matrix for use in sourdough-type bread making. **Conference on Bioprocesses in Food Industries (ICBF-2004)**. University of Blaise Pascal at Clermont-Ferrand, France. 11-13 July **2004**.

2004 **10.** S. Plessas, **A. Bekatorou**, A.A. Koutinas, M. Soupioni, I.M. Banat and R. Marchant. Alcoholic fermentation by *Saccharomyces cerevisiae* cells immobilized on orange peel. **Conference on Bioprocesses in Food Industries (ICBF-2004)**. University of Blaise Pascal at Clermont-Ferrand, France. 11-13 July **2004**.

2004 **11.** S. Plessas, L. Pherson, **A. Bekatorou**, A. A. Koutinas, V. Bakoyiannis and C. Psarianos. Bread making using kefir grains as baker's yeast. **Conference on Bioprocesses in Food Industries (ICBF-2004)**. University of Blaise Pascal at Clermont-Ferrand, France. 11-13 July **2004**

2004 **12.** A. Tsakiris, V. Sipsas, **A. Bekatorou**, M. Kanellaki and A. A. Koutinas. Red wine-making by immobilized cells. **Conference on Bioprocesses in Food Industries (ICBF-2004)**. University of Blaise Pascal at Clermont-Ferrand, France. 11-13 July **2004**.

2004 **13.** M. Kanellaki, **A. Bekatorou**, A. A. Koutinas, Y. Kourkoutas, M. Iconomopoulou and A. Mallouchos. Flavor in wines produced by cells immobilized on various supports. **11th International Flavor Conference. 3rd George Charalambous Memorial Symposium**. Samos, Greece, 29/6-2/7, **2004**.

2005 **14.** **A. Bekatorou**, M. Kanellaki, I. M. Banat Utilization of brewer's spent grains and other wastes of the food industry using *Aspergillus* species. **9TH Conference on Environmental Science and Technology** – 2005. September 1st - 3rd, Rhodes island, Greece, **2005**.

2006 **15.** (**Invited Oral**). **A. Bekatorou**, S. Plessas, A.A. Koutinas, M. Kanellaki and C. Psarianos. Immobilization Techniques and Support Materials, Suitable for Food Production: Bread, Beer, Baker's Yeast, Cereal and Citrus By-Products. **International Congress in Bioprocesses in the Food Industries (ICBF 2006)**. 18-21 June, Patras, Greece, **2006**.

2006 **16.** **A. Bekatorou**, M. Kanellaki, I. M. Banat & P. Nigam. Treatment of brewery spent grains by *Aspergillus oryzae* and *A. awamori* for animal feed production. **International Congress in Bioprocesses in the Food Industries (ICBF 2006).** 18-21 June, Patras, Greece, **2006**.

2007 **17.** **Bekatorou A.,** M. Kanellaki, I. M. Banat and P. Nigam. Animal feed production by solid state fermentation of brewer's spent grains and malt spent rootlets with *Aspergillus awamori*, *A. oryzae* and *Phanerochaete chrysosporium*. **10th Conference on Environmental Science and Technology-CEST**, 5-7 September, Kos, Greece, **2007**.

2008 **18.** (**Oral**). **A. Bekatorou,** A. Mallouchos, M. Kanellaki, M. Komaitis, A. Unyayar, M. Mazmanci, and P. Nigam. Valorization of Brewer's Solid Wastes Through Microbial Treatment. **Protection and Restoration of the Environment IX.** 29 June-3 July, Kefalonia, Greece, **2008**.

2008 **19.** V. Anagnostopoulos, V. Ntzola, B. Symeopoulos, **A. Bekatorou**. Uptake of uranium from aqueous solutions by barley rootlets. **7th International Conference on Nuclear and Radiochemistry**, Budapest, Hungary, 24-29 August **2008**.

2008 **20.** V. Anagnostopoulos, E. Papafotopoulou–Patrinou, B. Symeopoulos, **A. Bekatorou**. Uranium removal from aqueous solutions using spent grains as biosorbent. **7th International Conference on Nuclear and Radiochemistry**, Budapest, Hungary, 24-29 August **2008.**

2008 **21.** (**Invited Oral**). **A. Bekatorou**, A. Mallouchos, N. Droushiotis, M. Kanellaki, M. Komaitis and P. Nigam. Biotechnological Exploitation of Brewer's Solid Wastes. **3rd Internatinal Congress on Bioprocesses in Food Industries & 5th Convention of the Biotech Researh Society India**. Hyderabab, India, November 6-8, **2008**.

2008 **22.** A. A. Koutinas, H. Papapostolou, D. Dimitrellou, **A. Bekatorou**, N. Kopsahelis, E. Katechaki and L. A. Bosnea. Whey Valorization: A complete and Novel Technology Development for Starter Cultures Production Employed in Dairy Industry. **WesteEng08-2nd International Conference on Engineering for Waste Valorisation**. June 3-5, Patras, Greece, **2008**.

2008 **23.** H. Papapostolou, L.A. Bosnea, M. Kanellaki, A.A. Koutinas and **A. Bekatorou.** Whey Fermentation Efficiency of Thermally Dried Kefir. **WesteEng08-2nd International Conference on Engineering for Waste Valorisation**. June 3-5, Patras, Greece, **2008**.

2008 **24.** E. Katechaki, A.A. Koutinas, **A. Bekatorou** and P. Panas. Use of Whey as Raw Material for the Production of Starter Cultures for Hard Type Cheeses Ripening. **WesteEng08-2nd International Conference on Engineering for Waste Valorisation**. June 3-5, Patras, Greece, **2008**.

2008 **25.** Tsaousi K., Koutinas A.A., **Bekatorou A.** Use of *Saccharomyces cerevisiae* thermally dried on an air stream for glucose fermentation. **4th International Biotechnology Forum (IGBF 2008),** February 2-3, Athens, Greece.

2008 **26.** E. Katechaki, A.A. Koutinas and **A. Bekatorou**. Evaluation of dried starter cultures for unsalted hard type cheese production. **4th International Biotechnology Forum (IGBF 2008)**, February 2-3, Athens, Greece.

2008 **27.** P. Kandylis, A. Kagia, A. A. Koutinas, and **A. Bekatorou**. Dry and semi-sweet wine making using yeast immobilized on whole wheat grains. **4th International Biotechnology Forum (IGBF 2008),** February 2-3, Athens, Greece.

2008 **28.** H. Papapostolou, L. Bosnea, P. Kandylis, M. Kanellaki, A. A. Koutinas, **A. Bekatorou.** Efficiency of thermally dried kefir and convectively dried Kluyveromyces marxianus for whey fermentation. **4th International Biotechnology Forum (IGBF 2008)**, February 2-3, Athens, Greece.

2009 **29.** A.A. Koutinas, N. Kopsahelis, H. Papapostolou, D. Dimitrellou, E. Katechaki, M. Kallis, K. Sideris, and **A. Bekatorou**. Scale-up of dried kefir production from liquid dairy waste, whey, for use as starter in cheese manufacturing. **11th Conference on Environmental Science and Technology-CEST**, 3-5 September, Chania, Greece, **2009**.

2010 **30.** (**Invited Oral**). A.A. Koutinas & **A. Bekatorou**. Industrial dried starter cultures and dairy products development using cheese whey as raw material. **4th International Congress on Bioprocess in Food Industries – ICBF 2010 and X Southern Regional Meeting on Food Science and Technology – X ERSCTA**, 05-08 October **2010**, Event Center CIETEP/FIEPR, Curitiba, State of Paraná, BRAZIL.

2010 **31.** (**Invited Oral**). **A. Bekatorou**, T. Aggelopoulos & P. Nigam. Applied Biorefinary Concept In The Food Industry And Valorization Of Liquid And Solid Wastes: Production Of Scp And Other Compounds. **4th International Congress on Bioprocess in Food Industries – ICBF 2010 and X Southern Regional Meeting on Food Science and Technology – X ERSCTA**, 05-08 October **2010**, Event Center CIETEP/FIEPR, Curitiba, State of Paraná, BRAZIL.

2010 **32.** A.A. Koutinas, **A. Bekatorou**, V. Sypsas, A.-I. Gialleli. Production of alcoholic beverages using freeze-dried cultures and raw materials. **4th International Congress on Bioprocess in Food Industries – ICBF 2010 and X Southern Regional Meeting on Food Science and Technology – X ERSCTA**, 05-08 October **2010**, Event Center CIETEP/FIEPR, Curitiba, State of Paraná, BRAZIL.

2010 **33.** (**Invited Oral**). A.A. Koutinas, **A. Bekatorou**, P. Kandylis, I. Servetas, X. Li, P. Nigam. Nano-tubular cellulose structure as a carrier for food nano-biotechnology development. **4th International Congress on Bioprocess in Food Industries – ICBF 2010 and X Southern Regional Meeting on Food Science and Technology – X ERSCTA**, 05-08 October **2010**, Event Center CIETEP/FIEPR, Curitiba, State of Paraná, BRAZIL.

2011 **34.** A. Vlachou, S. Tsantis, G. Daskalou, **A. Bekatorou**, L.A. Bosnea, K. Bourikas, B. D. Symeopoulos. A Probiotic Bacterium, *LACTOBACILLUS CASEI***,** as potential checking agent against radioactive contamination of Food Chain. **12th International Conference on Environmental Science &Technology (CEST 2011),** Rhodes Island, Greece, 8-10 September **2011.**

2011 **35.** (**Invited Oral**). A.A. Koutinas, K. Syngiridis, **A. Bekatorou**, M. Kanellaki. A new generation of biofuels: production and research perspectives. **International Conference on New Horizons in Biotechnology (NHBT-2011)** November 21-24, **2011**, Trivandrum, India.

2011 **36.** (**Invited Oral**). Bosnea L.A., Kopsahelis N., **Bekatorou A.**, Koutinas A.A., Kanellaki M. Natural immobilization supports for food production. **International Conference on New Horizons in Biotechnology (NHBT-2011)** November 21-24, **2011**, Trivandrum, India.

2011 **37.** V. Ganatsios, A.A. Koutinas, **A. Bekatorou**, M. Kanellaki, P. Singh. Promotion of maltose fermentation at extremely low temperatures by tubular cellulose. **International Conference on New Horizons in Biotechnology (NHBT-2011)** November 21-24, **2011**, Trivandrum, India.

2011 **38.** A.-I. Gialleli, **A. Bekatorou,** M.N. Kumar, A.A. Koutinas, M. Kanellaki. Nano- and micro- tubing performance in wheat flour gluten macromolecule for bioprocessing. **International Conference on New Horizons in Biotechnology (NHBT-2011)** November 21-24, **2011**, Trivandrum, India.

2011 **39.** Servetas I., Voutsinos S., **Bekatorou A.**, Kanellaki M., Koutinas A.A. Experimental results to support glucose pump theory in bioprocess promotion by nano- and micro-tubular cellulose. **International Conference on New Horizons in Biotechnology (NHBT-2011)** November 21-24, **2011**, Trivandrum, India.

2011 **40.** T. Aggelopoulos, **A. Bekatorou**, A.A. Koutinas, A. Pandey, M.N. Kumar. Orange pulp and brewer's spent grains as promoting ingredients in SCP production on exclusively food industry waste substrates. **International Conference on New Horizons in Biotechnology (NHBT-2011)** November 21-24, **2011**, Trivandrum, India.

2012 **41.** (**Invited Oral**). A.A. Koutinas, A.-I. Gialleli, M.N. Kumar, **A. Bekatorou**, M. Kanellaki. Micro and nano-tubing processes for biopolymers to be employed for food cold pasteurization and biocatalysis. **IFIB2012 - 5th International Conference on Industrial Bioprocesses,** Taiwan, October 7-10, **2012**.

2012 **42.** V. Ganatsios, **A. Bekatorou**, I. Pleioni, A.A. Koutinas, and P. Nigam. Nutritional value and use as yeast extract of Agaricus bisporus mushroom grown on mixtures of food wastes in submerged and solid state processes. **IFIB2012 - 5th International Conference on Industrial Bioprocesses,** Taiwan, October 7-10, **2012**.

2012 **43.** M.N. Kumar**, A. Bekatorou**, A.-I. Gialleli, A.A. Koutinas, M. Kanellaki. Biopolymers Reinforced with Micro and Nano-tubular Cellulose of Indian Origin for Use in Liquid Food Cold Pasteurization Processes. **IFIB2012 - 5th International**

Conference on Industrial Bioprocesses, Taiwan, October 7-10, **2012**.

2012 **44.** A.-I. Gialleli, S. Papandreou., C. Kordulis, K. Bourikas, A. **Bekatorou**, L. Bosnea, A.A. Koutinas. Effect of specific surface area of nano/microtubular biopolymers on food bioprocessing. **IFIB2012 - 5th International Conference on Industrial Bioprocesses**, Taiwan, October 7-10, **2012**.

2012 **45.** T Aggelopoulos, A **Bekatorou**, AA Koutinas, MN Kumar, A Pandey. Utilization of kefir SCP produced using agroindustrial wastes for yeast extract production. **IFIB2012 - 5th International Conference on Industrial Bioprocesses**, Taiwan, October 7-10, **2012**.

2012 **46.** K. Syngiridis, AA Koutinas, **A Bekatorou**, M Kanellaki & A Terpou. A new generation of biofuel: Comparative study of batch and continuous acidogenesis of glucose using γ-alumina pellets as promoter. **IFIB – 2012 - 5th International Conference On Industrial Bioprocesses,** Taiwan, October 7-10, **2012**.

2012 **47.** S. Roy, M. N. Kumar, **A. Bekatorou**, A.-I. Gialeli, A. A. Koutinas, M. Kanellaki, P. Nigam. Nano and the microtubing structures of the polylactic acid for the cold pasteurization of milk and drinkable water. **IFIB2012 - 5th International Conference On Industrial Bioprocesses,** Taiwan, October 7-10, **2012**.

2012 **48.** T. Aggelopoulos, **A. Bekatorou**, A.A. Koutinas, M. Kanellaki, A. Pandey. Formation of volatile compounds during solid state fermentation of mixed agroindustrial wastes with various microorganisms. **12th Eurasia Conference on Chemical Sciences**, Corfu, Greece, 16-21 April **2012**.

2013 **49.** (**Invited Oral**). Koutinas A.A., Servetas I., Kirki S., Kumar M.N., **Bekatorou A.**, Kanellaki M., Drouza C. Simultaneous multi-bioprocessing using a multi-layered composite of nano and micro-tubular cellulose. **International Conference on Environment, Health and Industrial Biotechnology, BioSangam-2013**, November 21-23, Allahabad, India, **2013.**

2013 **50.** P. Tsafrakidou, K. Pissaridi, **A. Bekatorou**, M. Kanellaki, A.A. Koutinas. γ-Alumina as promoter for the simultaneous production of ethanol and VFAs during anaerobic cellobiose fermentation. **International Conference on Environment, Health and Industrial Biotechnology, BioSangam-2013**, November 21-23, Allahabad, India, **2013.**

2013 **51.** Terpou, A., Bosnea, L. A., Ganatsios, V., **Bekatorou, A.,** Kanellaki, M., Koutinas, A. A. Production of Probiotic feta type cheese with *Lactobacillus casei* ATCC 393 cells immobilized on wheat husks. **International Conference on Environment, Health and Industrial Biotechnology, BioSangam-2013**, November 21-23, Allahabad, India, **2013.**

2013 **52.** K. Boura, K. Lappa, P. Kandylis, D. Kolliopoulos, **A. Bekatorou**, M. Kanellaki, A.A. Koutinas. γ-alumina as promoter in lactose and whey acidogenesis. **International Conference on Environment, Health and Industrial Biotechnology, BioSangam-2013**, November 21-23, Allahabad, India, **2013.**

2013 **53.** E. Barouni, Th. Petsi, **A. Bekatorou**, M. Kanellaki, A. A. Koutinas. Increase of Nano-tubing in Nano and Micro-tubular Cellulose through Composites Production. **International Conference on Environment, Health and Industrial Biotechnology, BioSangam-2013**, November 21-23, Allahabad, India, **2013.**

2013 **54.** V. Ganatsios, A.A. Koutinas, **A. Bekatorou**, M. Kanellaki, P. Nigam. Improvement of microbial fat production by *Lipomyces starkeyi* entrapped in tubular cellulose. **International Conference on Environment, Health and Industrial Biotechnology, BioSangam-2013**, November 21-23, Allahabad, India, **2013.**

2013 **55.** C. Laskaridis, S. Kazakos, C. Nouska, A. Alexopoulos, E. Bezirtzoglou, Z. Abas, **A. Bekatorou,** S. Plessas. Application of acid-resistant lactic acid bacteria isolated from kefir grains in the production of feta-type cheese. **International Conference on Environment, Health and Industrial Biotechnology, BioSangam-2013**, November 21-23, Allahabad, India, **2013.**

2013 **56.** (**Invited Oral**). Koutinas A.A., Servetas G., Papafotorpoulou-Patrinou E., Kumar M.N., Petsi T., **Bekatorou A.**, Kanellaki M. Novel bio-technologies based on nano and micro-tubular cellulose and perspectives. **International Conference on Advances in Biotechnology and Bioinformatics – ICAAB 2013 & X Convention of the Biotech Research Society,** India. 25-27 November, Pune, India, **2013**.

2013 **57.** Papafotopoulou-Patrinou E., Kallis M., **Bekatorou A.,** Kanellaki M., Koutinas A. A. Acceleration of pepper pickles ripening in the presence of nano/micro-tubular cellulose. **International Conference on Advances in Biotechnology and Bioinformatics – ICAAB 2013 & X Convention of the Biotech Research Society,** India. 25-27 November, Pune, India, **2013**.

2013 **58.** K. Boura, K. Lappa, P. Kandylis, D. Kolliopoulos, D. Vasileiou, P. Panas, **A. Bekatorou,** M. Kanellaki, & A. A. Koutinas. γ-Alumina as Promoter in Lactose and Whey Acidogenic Type Fermentation. **International Conference on Advances in Biotechnology and Bioinformatics – ICAAB 2013 & X Convention of the Biotech Research Society,** India. 25-27 November, Pune, India, **2013**.

2013 **59.** A. Dima, K. Pissaridi, **A. Bekatorou**, M. Kanellaki, A.A. Koutinas. Promotion of Ethanol Production in a Type of Acidogenic Fermentation by the Mineral Kissiris. **International Conference on Advances in Biotechnology and Bioinformatics – ICAAB 2013 & X Convention of the Biotech Research Society,** India. 25-27 November, Pune, India, **2013**.

2013 **60.** Gialleli A.-I., Agrafioti P., Kallis M., Ganatsios V., **Bekatorou A.,** Koutinas A.A., Kanellaki M. Continuous Cold Pasteurization of Contaminated Wine Using Tubular Cellulose. **International Conference on Advances in**

Biotechnology and Bioinformatics – ICAAB 2013 & X Convention of the Biotech Research Society, India. 25-27 November, Pune, India, **2013**.

2013 **61.** V. Ganatsios, A.A. Koutinas, A. **Bekatorou**, M. Kanellaki, M. Soupioni, P. Nigam. Solid orange waste as yeast immobilization support in brewing and for yeast extract production for industrial cell growth media. **International Conference on Advances in Biotechnology and Bioinformatics – ICAAB 2013 & X Convention of the Biotech Research Society**, India. 25-27 November, Pune, India, **2013**.

2013 **62.** M.N. Kumar, J.B. Mason, **A. Bekatorou**, A.-I. Gialleli, A.A. Koutinas, M. Kanellaki. Promotional effects of tubular cellulose on lactic acid fermentation. **International Conference on Advances in Biotechnology and Bioinformatics – ICAAB 2013 & X Convention of the Biotech Research Society,** India. 25-27 November, Pune, India, **2013**.

2014 **63.** Karapanagioti H. & **Bekatorou A.** Water use and treatment in the making of traditional Greek ouzo. **1st IWA Regional Symposium on Water, Wastewater and Environment: Traditions and Cultures**, Patras, Greece, 22-24 March, **2014**.

2014 **64.** M.N. Kumar, **A. Bekatorou**, A.A. Koutinas, and M. Kanellaki. Preparation and design of porous biopolymer materials and their use for food bioprocess development. **28th EFFoST International Conference**, Uppsala, Sweden, 25-28 November **2014**.

2014 **65.** P. Tsafrakidou, **A. Bekatorou**, A.A. Koutinas. Anaerobic acidogenesis of cellobiose promoted by γ-alumina as culture immobilization carrier. **28th EFFoST International Conference**, Uppsala, Sweden, 25-28 November **2014**.

2014 **66.** **A. Bekatorou**, A.A. Koutinas, P. Nigam, T. Aggelopoulos and M. Kallis. Bioconversion of food waste mixtures for single cell protein, yeast extracts, flavor compounds and fat production in a biorefinery manner. **10th European Symposium on Biochemical Engineering Sciences and 6th International Forum on Industrial Bioprocesses in collaboration with ACS**, Lille, September 7-10, **2014**, France.

2014 **67.** M. Soupioni, K. Vlachou, **A. Bekatorou** and M. Kallis. Study of 14C-Labeled Lactose Uptake Rate by Kefir during Whey Fermentation for Lactic Acid Production. **10th European Symposium on Biochemical Engineering Sciences and 6th International Forum on Industrial Bioprocesses in collaboration with ACS**, Lille, September 7-10, **2014**, France.

2014 **68.** E. Barouni, T. Petsi, **A. Bekatorou**, M. Kanellaki, A.A. Koutinas. Increase of Nano-tubing in Nano/Micro-tubular Cellulose through Composite Production with Polyhydroxybutyrate (PHB). **10th European Symposium on Biochemical Engineering Sciences and 6th International Forum on Industrial Bioprocesses in collaboration with ACS**, Lille, September 7-10, **2014**, France.

2014 **69.** A.-I. Gialleli, M. Kallis, **A. Bekatorou**, M. Kanellaki, A.A. Koutinas Cold pasteurization of red wine and beer using nano/micro-tubular cellulose. **10th European Symposium on Biochemical Engineering Sciences and 6th International Forum on Industrial Bioprocesses in collaboration with ACS**, Lille, September 7-10, **2014**, France.

2014 **70.** K. Lappa, P. Kandylis, N. Bastas, S. Klaoudatos, N. Athanasopoulos, **A. Bekatorou**, M. Kanellaki, A.A. Koutinas. Continuous acidogenesis of sucrose-raffinose mixture simulating vinasses using anaerobic culture immobilized on γ-alumina. 1**10th European Symposium on Biochemical Engineering Sciences and 6th International Forum on Industrial Bioprocesses in collaboration with ACS**, Lille, September 7-10, **2014**, France.

2014 **71.** M.N. Kumar, **A. Bekatorou**, A.-I. Gialleli, K. Pissaridi, A.A. Koutinas, and M. Kanellaki. Cold Pasteurization of drinkable water using Micro and Nano-tubular cellulose of Indian origin. **10th European Symposium on Biochemical Engineering Sciences and 6th International Forum on Industrial Bioprocesses in collaboration with ACS**, Lille, September 7-10, **2014**, France.

2014 **72.** E. Papafotopoulou-Patrinou, M. Kallis, **A. Bekatorou**, M. Kanellaki, A.A. Koutinas. Acceleration of ripening and improvement of quality of olive pickles in the presence of nano/micro-tubular cellulose. **10th European Symposium on Biochemical Engineering Sciences and 6th International Forum on Industrial Bioprocesses in collaboration with ACS**, Lille, September 7-10, **2014**, France.

2014 **73.** A. Terpou, **A. Bekatorou**, A.A. Koutinas, M. Kanellaki. Probiotic yogurt production using cells immobilized on wheat bran. **10th European Symposium on Biochemical Engineering Sciences and 6th International Forum on Industrial Bioprocesses in collaboration with ACS**, Lille, September 7-10, **2014**, France.

2014 **74.** (**Oral**) M. Soupioni, K. Vlachou, A. Psarologou and A. Bekatorou. Abating whey organic load through ethanol and lactic acid production by kefir. **Fourth International Symposium on Green Chemistry for Environment, Health and Development,** Kos island, Greece, September 24-26, **2014**,.

2014 **75.** E. Barouni, E. Kordouli, A-I. Gialleli, M. Kanellaki, **A. Bekatorou**, A. A. Koutinas. Production and characterization of tubular cellulose from various origins. **International Conference on Emerging Trends in Biotechnology (ICETB 2014),** November 6-9, New Delhi, India.

2014 **76.** E. Barouni, T. Petsi, M. Kanellaki, D. Kolliopoulos, D. Vasileiou, P. Panas, V. Ganatsios, **A. Bekatorou** and A.A. Koutinas. Encapsulated Rennin Enzyme in Nano and Micro Tubular Cellulose/Starch Gel Composite for Milk Coagulation. **International Conference on Emerging Trends in Biotechnology (ICETB 2014),** November 6-9, New Delhi, India.

2014 **77.** K. Boura, P. Kandylis, D. Kolliopoulos, D. Vasileiou, P. Panas, **A. Bekatorou**, M. Kanellaki, and A.A. Koutinas. New generation biofuel from whey: Successive acidogenesis & alcoholic fermentation using immobilized cultures on γ-

alumina. **International Conference on Emerging Trends in Biotechnology (ICETB 2014),** November 6-9, New Delhi, India.

2014 **78.** A. Dima, K. Pissaridi, **A. Bekatorou**, M. Kanellaki, A.A. Koutinas. A new generation biofuel production: one-step acidogenic process of lignocellulosic biomass promoted by mineral kissiris. **International Conference on Emerging Trends in Biotechnology (ICETB 2014),** November 6-9, New Delhi, India.

2014 **79.** M.N. Kumar, **A. Bekatorou**, K. Pissaridi, A.A. Koutinas, M. Kanellaki. Cold pasteurization of drinkable water using micro and nano-tubular cellulose of indian origin. **International Conference on Emerging Trends in Biotechnology (ICETB 2014),** November 6-9, New Delhi, India.

2014 **80.** (**Best poster award**) K. Lappa, P. Kandylis, **A. Bekatorou**, N. Bastas, S. Klaoudatos, N. Athanasopoulos, M. Kanellaki, A.A. Koutinas. Continuous acidogenesis of sucrose, raffinose and vinasse using mineral kissiris as promoter. **International Conference on Emerging Trends in Biotechnology (ICETB 2014),** November 6-9, New Delhi, India.

2014 **81.** P. Tsafrakidou, K. Pissaridi, **A. Bekatorou**, A.A. Koutinas, M. Kanellaki. One-step process acidogenesis of lignocellulosics using anaerobic mixed culture immobilized on γ-alumina. **International Conference on Emerging Trends in Biotechnology (ICETB 2014),** November 6-9, New Delhi, India.

2014 **82.** E. Papafotopoulou-Patrinou, M. Kallis, **A. Bekatorou**, M. Kanellaki, A.A. Koutinas, D. Schoina, E. Tsoulou, K. Tzavaras, D. Kokkorou, P. Panas. Cold pasteurization of olive & pepper pickles using a tubular cellulose filter. **International Conference on Emerging Trends in Biotechnology (ICETB 2014),** November 6-9, New Delhi, India.

2014 **83.** (**Invited Oral**). A.A. Koutinas, P. Tsafrakidou, A. Dima, K. Lappa, K. Boura, K. Pissaridi, P. Kandylis, **A. Bekatorou**, M. Kanellaki. A new generation biofuel from agro-industrial wastes using promoters in acidogenesis of biomass. **International Conference on Emerging Trends in Biotechnology (ICETB 2014),** November 6-9, New Delhi, India.

2014 **84.** Ganatsios V., **Bekatorou A.,** Schiza V., Cordoulis C., Kanellaki M., Nigam P., Koutinas A.A. A novel food wastes biorefinery concept for simultaneous production of succinic, lactic, citric acids and ethanol using two layers composite biocatalyst. **International Conference on Emerging Trends in Biotechnology (ICETB 2014),** November 6-9, New Delhi, India.

2014 **85.** (**Best poster award**) Servetas I, Kirki S**, Bekatorou A,** Kanellaki M, Koutinas AA. Simultaneous multi-bioprocessing by three layer fermentation using biomolecular composite biocatalyst. **International Conference on Emerging Trends in Biotechnology (ICETB 2014),** November 6-9, New Delhi, India.

2015 **86.** E. Barouni, A. Terpou, M. Kanellaki, **A. Bekatorou**, A.A. Koutinas. Cheese production using rennin enzyme and/ or L. casei ATCC 393 both entrapped separately in tubular cellulose at low temperature. **International Conference of Food and Biosystems Engineering (FABE2015),** 28-31 May **2015**, Mykonos island.

2015 **87.** A. Terpou, M. Kanellaki, N. Soultos, L. Bosnea, **A. Bekatorou**, A.A. Koutinas, I. Ambrosiadis, T. Magra, Z. Tzikas, T. Lazou. Sensory evaluation and volatile profile of dry fermented sausages with free and immobilized Lactobacillus paracasei K5. **International Conference of Food and Biosystems Engineering (FABE2015),** 28-31 May **2015**, Mykonos island.

2015 **88.** A. Salgami, A. Terpou, M. Kanellaki, M. Soupioni, **A. Bekatorou**, A.A. Koutinas. Yogurt production using freeze-dried. Lactobacillus casei ATCC 393 immobilized on delignified wheat bran. **International Conference of Food and Biosystems Engineering (FABE2015),** 28-31 May **2015**, Mykonos island.

2015 **89.** A. Terpou, C. Nouska, M. Fournomiti, I. Mantzourani, I. Theodoridou, A. Karapetsas, M. Kanellaki, **A. Bekatorou**, A.A. Koutinas, A. Alexopoulos, S. Plessas, E. Bezirtzoglou. A novel strain of Lactobacillus paracasei for the production and evaluation of probiotic feta type cheeses. **International Conference of Food and Biosystems Engineering (FABE2015),** 28-31 May **2015**, Mykonos island.

2015 **90.** (**Best poster award**). V. Ganatsios, A. Terpou, A.A. Koutinas, **A. Bekatorou**, M. Kanellaki. A novel marketable dried mixture for sweet low temperature wine production using delignified cellulose as promoter. **International Conference of Food and Biosystems Engineering (FABE2015),** 28-31 May **2015**, Mykonos island.

2015 **91.** A. Terpou, C. Nouska, M. Fournomiti, I. Mantzourani, I. Theodoridou, A. Karapetsas, M. Kanellaki, **A. Bekatorou**, A.A. Koutinas, A. Alexopoulos, S. Plessas, E. Bezirtzoglou. The effect of a novel strain of Lactobacillus paracasei on the microbiological characteristics of white brines cheeses. **International Conference of Food and Biosystems Engineering (FABE2015),** 28-31 May **2015**, Mykonos island.

2015 **92.** A.A. Koutinas, M. Kanellaki, **A. Bekatorou**, M. Kallis, E. Papafotopoulou-Patrinou, & A.-I. Gialleli. Cold Pasteurization. **TechConnect World Innovation Conference & Expo: National & Global Innovation Awards,** Washington DC, June 14-17 **2015**.

2015 **93.** A.A. Koutinas, V. Ganatsios, A.-I. Gialleli, E. Barouni, **A. Bekatorou** & M. Kanellaki. Wine making in domestic refrigerator. **TechConnect World Innovation Conference & Expo: National & Global Innovation Awards,** Washington DC, June 14-17 **2015**.

2015 **94.** K. Boura, P. Kandylis, K. Pissaridi, D. Kolliopoulos, D. Vasileiou, P. Panas, **A. Bekatorou,** M. Kanellaki, A.A. Koutinas. New Generation Bio-fuel: Acidogenesis of whey using mineral kissiris as promoter. **International Conference on New**

Horizons In Biotechnology (NHBT-2015), 22-25 November, Trivandrum, India.

2015 **95.** Ganatsios V., Terpou A., Koutinas A.A., **Bekatorou A.,** Kanellaki M. Mixed agroindustrial wastes as raw material for a novel bio-refinery concept. **International Conference on New Horizons In Biotechnology (NHBT-2015)**, 22-25 November, Trivandrum, India.

2015 **96.** Tsafrakidou P., **Bekatorou A.,** Dima A., Boura K., Lappa P., Kandylis P., Pissaridi K., Kanellaki M., Koutinas A.A. Liquid-liquid extraction of organic acids to be used for new generation biofuel production. **International Conference on New Horizons In Biotechnology (NHBT-2015)**, 22-25 November, Trivandrum, India.

2015 **97.** A.A. Koutinas*, E. Papafotopoulou-Patrinou, A.-I. Gialleli, T. Petsi, **A. Bekatorou**, M. Kanellaki. Production of nano-tubes from tubular cellulose after its hydrolysis with cellulases enzymes. **International Conference on New Horizons In Biotechnology (NHBT-2015)**, 22-25 November, Trivandrum, India.

2015 **98.** (**Oral**) Terpou A., Bosnea L., Schoina V., Kanellaki M., **Bekatorou A.,** Koutinas A.A. Pistacia terebinthus resin as immobilisation support and its application in dairy products. **International Conference on New Horizons In Biotechnology (NHBT-2015)**, 22-25 November, Trivandrum, India.

2015 **99.** (**Oral**) Koutinas A. A., Gialelli, A.-I., Papafotopoulou-Patrinou E., Servetas I., Barouni E., Dima A., Petsi T., Kallis M., Pissaridi K., **A. Bekatorou**, M. Kanellaki. Cellulose nano-biotechnology for sustainable development: scale-up of bioprocesses. **International Conference on New Horizons In Biotechnology (NHBT-2015)**, 22-25 November, Trivandrum, India.

2015 **100.** Terpou A., Dimitrellou D., Ganatsios V., Kanellaki M., **Bekatorou A.,** Koutinas A.A. Wheat bran based probiotic biocatalysts in dairy industry. **International Conference on Advances in Bioprocess Technology (BIOSPECTRUM 2015),** 26-28 November, Tiruvalla, India.

2015 **101.** (**Oral**) Terpou A., Kanellaki M., Bosnea L., **Bekatorou A.,** Koutinas A.A. Quality control assurance of probiotic sausages produced with a novel *Lactobacillus paracasei* strain. **International Conference on Advances in Bioprocess Technology (BIOSPECTRUM 2015),** 26-28 November, Tiruvalla, India.

2015 **102.** Boura K., Kandylis P., **Bekatorou A.,** Kolliopoulos D., Panas P., Kanellaki M., Koutinas A.A. Promotion of acidogenesis in whey anaerobic treatment by γ-alumina and kissiris: scale-up. **International Conference on Advances in Bioprocess Technology (BIOSPECTRUM 2015)**, 26-28 November, Tiruvalla, India.

2015 **103.** (**Oral**) Kanellaki M., Dimitrellou D., Ganatsios V., Barouni E., Gialelli, A.-I., Terpou A., **Bekatorou A.,** Koutinas A.A. Promotion of acidogenesis in whey anaerobic treatment by γ-alumina and kissiris: scale-up. **International Conference on Advances in Bioprocess Technology (BIOSPECTRUM 2015)**, 26-28 November, Tiruvalla, India.

2015 **104.** (**Oral**) Terpou A., Bosnea L., Kanellaki M., **Bekatorou A.,** Koutinas A.A., Alexopoulos A., Plessas S., Bezirtzoglou E. Production of probiotic white brine cheeses and fermented sausages with a novel *L. paracasei* strain immobilised on delignified wheat bran. **International Conference on Advances in Bioprocess Technology (BIOSPECTRUM 2015)**, 26-28 November, Tiruvalla, India.

2015 **105.** Bezirtzoglou E., Venizelos E., Terpou A., Mantzourani I., Nouska C., Fournomiti M., Theodoridou I., Karapetsas A., Alexopoulos A., Plessas S., Kanellaki M., **Bekatorou A.**, Koutinas A.A. Efficiency of Immobilization Techniques in a Potential Probiotic Strain Applied for Cheese Products. Evaluation of Cell Viability Through Molecular Techniques. **International Scientific Conference on Probiotics and Prebiotics IPC 2015.** June 23–25, **2015**, Budapest, Hungary.

2015 **106.** Nouska C., Terpou A., Fournomiti M., Mantzourani I., Theodoridou I., Karapetsas A., Plessas S., Bezirtzoglou E., Kanellaki M., **Bekatorou A.**, Koutinas A.A., Alexopoulos A.The Production of Fermented Sausages Using Starter Cultures of a Novel Strain of Lactobacillus Paracasei and Study of the Effect of Volatile Compounds. **International Scientific Conference on Probiotics and Prebiotics IPC 2015.** June 23–25, **2015**, Budapest, Hungary.

2015 **107.** Soultos N., Amvrosiadis I., Tzikas Z., Lazou T., Magra T., Iossifidou E., Papavergou E., Kanellaki M., **Bekatorou** A., Koutinas A.A., Bezirtzoglou E., Terpou A. Physicochemical and Microbiological Characteristics of Dry Fermented Sausages Containing Immobilised or Free Lactobacillus Paracasei. **International Scientific Conference on Probiotics and Prebiotics IPC 2015.** June 23–25, **2015**, Budapest, Hungary.

2016 **108.** I. Pleioni, A. **Bekatorou**, A. Manolopoulou, A.A. Koutinas, E. Katechaki, and V.T. Karathanos. Low temperature wine making from industrial Corinthian currant residues using immobilized yeast. **30th EFFoST International Conference**, 28-30 November **2016**, Vienna, Austria.

2016 **109.** N. Tsakiris, T. Manavis, **A. Bekatorou***, and I. Pleioni. Feedforward Neural Networks for Evaluation of Wines Ratings Based on Principal Sensory Characteristics or Text Description. **30th EFFoST International Conference,** 28-30 November **2016**, Vienna, Austria.

2016 **110.** E. Papafotopoulou-Patrinou, M. Kallis, S. Plessas, A. Alexopoulos, I. Mantzourani, E. Bezirtzoglou, **A. Bekatorou**, M. Kanellaki, A. A. Koutinas, K. Boura, L. Bosnea. Scale-up cold pasteurization of olive brine using nano-and micro-tubular cellulose. **4th Bioprocessing India Conference (BPI-2016),** December 15-17, **2016** Center of Innovative and Applied Bioprocessing (CIAB), Knowledge City, Sector 81, Mohali (Punjab), India.

2016 **111.** A. Dima, K. Boura, P. Tsafrakidou, K. Lappa, **A. Bekatorou**, P. Kandylis, K. Pissaridi, L. Bosnea, M. Kanellaki, A. A. Koutinas. Downstream extraction process development for recovery of organic acids from a fermentation broth. **4th Bioprocessing India Conference (BPI-2016),** December 15-17, **2016** Center of Innovative and Applied Bioprocessing (CIAB), Knowledge City, Sector 81, Mohali (Punjab), India.

2016 **112.** I. Pleioni, T. Petsi, **A. Bekatorou,** A.A. Koutinas, M. Kanellaki, K. Boura, L. Bosnea. A novel design of industrial vinegar bioprocessing based on nano/micro-tubular cellulose. **4th Bioprocessing India Conference (BPI-2016),** December 15-17, **2016**, Center of Innovative and Applied Bioprocessing (CIAB), Knowledge City, Sector 81, Mohali (Punjab), India.

2016 **113.** A. Dima, K. Boura, P.-Y. Stergiou, A. Foukis, O. A. Gkini, P. Kandylis, K. Pissaridi, **A. Bekatorou,** M. Kanellaki, E. M. Papamichael, A. A. Koutinas. Integrated technology for a new generation biofuel production based on esters from cellulosic biomass. **ICCB – 2016 - International Conference on Current Trends in Biotechnology,** VIT, Vellore, India during December 8-11, **2016**.

2016 **114.** A. Dima, K. Boura, P.-Y. Stergiou, A. Foukis,O. A. Gkini, P. Kandylis, K. Pissaridi, A. **Bekatorou,** M. Kanellaki, E. M. Papamichael, A. A. Koutinas. Scale-up for a new generation biofuel based on esters produced by anaerobic fermentation of straw whiskers. **International Conference on Strategies for Environmental Protection and Management (ICSEPM-2016)** Venue JNU Convention Centre Jawaharlal Nehru University New Delhi, India 11-13 December **2016**.

2018 **115.** M.N. Kumar, A. **Bekatorou**, A.-I. Gialleli, K. Pissaridi, A.A. Koutinas, M. Kanellaki, C. Kordulis, J. Tirkey. Porous cellulosics from leaves/bark of Shorea robusta G. & Mangnifera indica L., and husk of Oryza sativa L., of Indian origin, for bioprocess applications: textural characterization. **6th International Conference on Sustainable Solid Waste Management (Naxos 2018),** Naxos Island, Greece, 13–16 June **2018**.

2018 **116.** I. Pleioni, A.A. Koutinas, A. **Bekatorou***, M. Kanellaki, V. Karathanos, A. Chiou, A. Mallouchos. Innovative biorefinery development for valorisation of raisin finishing side-streams: Dry wine making process. **6th International Conference on Sustainable Solid Waste Management (Naxos 2018),** Naxos Island, Greece, 13–16 June **2018**.

2019 **117.** Sparou K., Plioni I., **Bekatorou** A.*, Tsafrakidou P. Optimization of bacterial cellulose production using the Corinthian currant finishing side-stream as substrate and physicochemical/textural characterization. **8th Congress of the Scientific Society "MikroBioKosmos"**, Patras, Greece, 18-20 April, **2019**.

2019 **118.** (**Poster & Oral**) K. Boura, A. Dima, A.A. Koutinas, A. **Bekatorou**, M. Kanellaki. Valorization and minimization of solid and liquid agri-industrial wastes: Acidogenesis and esterification for biofuel applications. **5th distance education e-learning International Summer School and Workshop on "Wastewater and Biosolids Management" (WWSS19),** Patras, Greece, July 22 - 27, **2019**.

2019 **119.** (**Poster & Oral**) I. Plioni, A. **Bekatorou**, K. Sparou, Eleni Michalopoulou. Corinthian currant finishing side-stream biorefinery: Bacterial cellulose, wine, vinegar and prebiotic/antioxidant formulations. **5th distance education e-learning International Summer School and Workshop on "Wastewater and Biosolids Management" (WWSS19),** Patras, Greece, July 22 - 27, **2019**.

2019 **120.** (**Best poster award**) A. Drosos, K. Boura, M. Soupioni, A. **Bekatorou**, M. Kanellaki, A. A. Koutinas. Additional Bioprocess by a Cell in the Same Batch Without Genetic Modification**. 8th International Forum on Industrial Bioprocessing IFIBiop 2019**, Miri, Sarawak, Malaysia, 1-5 May, **2019**.

2019 **121.** (**Oral**) V. Panagopoulos, A. Dima, L. Bosnea, A. **Bekatorou**, M. Kanellaki, A. A. Koutinas. Lactose fermentation Performed by *Saccharomyces cerevisiae* Cell Factory. **8th International Forum on Industrial Bioprocessing IFIBiop 2019,** Miri, Sarawak, Malaysia, 1-5 May, **2019**.

2019 **122.** A. Panitsa, Th. Petsi, A. **Bekatorou**, A.A. Koutinas, M. Kanellaki. Integrated Method of Production of CNTs from Tubular Cellulose and from a Composite Material of Tubular Cellulose and Starch Gel**. 8th International Forum on Industrial Bioprocessing IFIBiop 2019**, Miri, Sarawak, Malaysia, 1-5 May, **2019**.

2019 **123.** (**Oral**) A. Drosos, K. Boura, M. Soupioni, A. **Bekatorou**, M. Kanellaki, A. A. Koutinas. Two Layer Bioprocess for One Step Treatment of Starch Succinic acid and Alcohol Production. **8th International Forum on Industrial Bioprocessing IFIBiop 2019**, Miri, Sarawak, Malaysia, 1-5 May, **2019**.

2019 **124.** (**Oral**) M. Soupioni, A. Drosos, K. Boura, A. **Bekatorou**, M. Kanellaki, A. A. Koutinas. Bacterial Cellulose with 14C – Glucose to Test Cell Factory and Bi-layer Biocatalysts for Starch One Step Bioprocessing. **8th International Forum on Industrial Bioprocessing IFIBiop 2019**, Miri, Sarawak, Malaysia, 1-5 May, **2019**.

2019 **125.** V. Panagopoulos, A. Dima, L. Bosnea, A. **Bekatorou, M.** Kanellaki, A. A. Koutinas. Whey Valorization Through the Development of Novel Bilayer Bacterial Cellulose Biocatalysts. **8th International Forum on Industrial Bioprocessing IFIBiop 2019**, Miri, Sarawak, Malaysia, 1-5 May, **2019**.

2019 **126.** I. Plioni, D. Dimitrellou, P. Kandylis, A. **Bekatorou**, M. Kanellaki, A.A. Koutinas. A cell factory of Saccharomyces cerevisiae without genetic modification to ferment cellobiose. **8th International Forum on Industrial Bioprocessing IFIBiop 2019**, Miri, Sarawak, Malaysia, 1-5 May, **2019**.

2019 **127.** (**Invited-Oral**) A.A.Koutinas, I. Plioni, D. Dimitrellou, P. Kandylis, A. **Bekatorou**, M. Kanellaki. Improvement of Cellulose and Cellobiose Fermentation in one Batch by a non Engineered Cell Factory of *S. cerevisiae* a Model for White

Biotechnology. **International Conference on New Horizons in Biotechnology 2019-NHBT 2019**, Trivandrum, India, November 20-24, **2019**.

2019 **128.** V. Panagopoulos, A. Dima, D. Vanas, Th. Petsi, L. Bosnea, A. **Bekatorou**, M. Kanellaki, A. A. Koutinas. Two-layer cell factory of *S. cerevisiae* to ferment lactose without genetic modification. **International Conference on New Horizons in Biotechnology 2019-NHBT 2019,** Trivandrum, India, November 20-24, 2019.

2019 **129.** A. Drosos, K. Boura, M. Soupioni, A. **Bekatorou**, M. Kanellaki, A. A. Koutinas. Productivity and Yield of two Layer Cell Factory on starch fermentation in One Batch**. International Conference on New Horizons in Biotechnology 2019-NHBT 2019**, Trivandrum, India, November 20-24, **2019**.

2019 **130.** (**Invited-Oral**) M. Kanellaki, V. Panagopoulos, K. Vardaka, D. Liakoutsou, K. Boura, A. Dima, D. Dimitrellou, A. Bekatorou, A. A. Koutinas. Innovative biocatalyst for sparkling wine making. **International Conference on New Horizons in Biotechnology 2019-NHBT 2019**, Trivandrum, India, November 20-24, **2019**.

2019 **131.** A. Panitsa, Th. Petsi, E. Kordouli, A Bekatorou, A.A. Koutinas, M. Kanellaki. Micro- tubular cellulose as carrier for the encapsulation and delivery of potassium nitrite in food. **International Conference on New Horizons in Biotechnology 2019-NHBT 2019**, Trivandrum, India, November 20-24, **2019**.

2019 **132.** A. Drosos, K. Boura, Th. Petsi, M. Soupioni, A. **Bekatorou**, M. Kanellaki, A. A. Koutinas. Comparative study of Two Layer Cell Factory and Bacterial Cellulose based Cell Factory. **International Conference on Advances in Food and Industrial Biotechnology-BIOSPECTRUM 2019**, Tiruvalla, Kerala, India, November 24-26, **2019**.

2019 **133.** (Oral) A. Drosos, K. Boura, M. Soupioni, Th. Petsi, A. **Bekatorou**, M. Kanellaki, A. A. Koutinas. Cell Factory Model for starch bioconversion in one batch without genetic modification. **International Conference on Advances in Food and Industrial Biotechnology-BIOSPECTRUM 2019**, Tiruvalla, Kerala, India, November 24-26, **2019**.

2019 **134.** V. Panagopoulos, A. Dima, L. Bosnea, A. **Bekatorou**, M. Kanellaki, A. A. Koutinas. Comparison of *S.cerevisiae* cell factories utilizing different lactase producing microorganisms. **International Conference on Advances in Food and Industrial Biotechnology-BIOSPECTRUM 2019**, Tiruvalla, Kerala, India, November 24-26, **2019**.

2019 **135.** (Oral) V. Panagopoulos, A. Dima, L. Bosnea, A. **Bekatorou**, Th. Petsi, M. Kanellaki, A. A. Koutinas. Cell factory model for lactose bioconversion based on *S.cerevisiae.* **International Conference on Advances in Food and Industrial Biotechnology-BIOSPECTRUM 2019**, Tiruvalla, Kerala, India, November 24-26, 2019.

2019 **136.** V. Panagopoulos, M. Kanellaki, K. Boura, A. Dima, D. Dimitrellou, A. Panitsa, A. Drosos, Ch. D. Bontzolis, A. **Bekatorou**, A.A. Koutinas. An Innovative Bio-Process for Sparkling Wine Making Based on Nano and Micro Tubular Cellulose. **International Conference on Advances in Food and Industrial Biotechnology-BIOSPECTRUM 2019**, Tiruvalla, Kerala, India, November 24-26, **2019**.

2019 **137.** I. Plioni, T. Petsi, A. Dima, D. Dimitrellou, P. Kandylis, A. **Bekatorou**, M. Kanellaki, A.A. Koutinas. Improving cell factory of *S. cerevisiae* to ferment cellobiose and cellulose in one batch. **4th SEEC-IV International conference on "Sustainable Energy and Environmental Challenges"**, Nagpur, India, November 27-29, **2019**.

2019 **138.** V. Panagopoulos, A. Dima, L. Bosnea, A. **Bekatorou**, M. Soupioni, M. Kanellaki, A. A. Koutinas. Bioethanol production using whey by a *S. cerevisiae* cell factory in one batch prepared without genetic modification. **4th SEEC-IV International conference on "Sustainable Energy and Environmental Challenges",** Nagpur, India, November 27-29, **2019**.

2019 **139.** A. Drosos, K. Boura, P. Venetsanou, M. Soupioni, A. **Bekatorou**, M. Kanellaki, A.A. Koutinas, D. Dimitrellou, A. Dima, A. Panitsa, V. Panagopoulos, Ch. D. Bontzolis. Improvement of Cell Factory of *S. cerevisiae* for Bioethanol Production in One Batch using Polycarbohydrate Feedstocks. **4th SEEC-IV International conference on "Sustainable Energy and Environmental Challenges"**, Nagpur, India, November 27-29, **2019**.

2019 **140.** (**Invited-Oral**) A.A. Koutinas, A. Panitsa, M. Kanellaki, A. **Bekatorou**, A. Dima, K. Boura, D. Dimitrellou, I. Plioni, V. Panagopoulos, A. Drosos, P. Kandylis. Novel and Matured Biotechnologies in Food Bio-processing Based on Micro and Nano Tubular Cellulose. **4th SEEC-IV International conference on "Sustainable Energy and Environmental Challenges"**, Nagpur, India, November 27-29, **2019**.

2019 **141.** A. Panitsa, Th. Petsi, E. Kordouli, A. **Bekatorou**, M. Soupioni, M. Kanellaki, A.A. Koutinas. Isolation of Carbohydrate Nano Tubes (CNTs) after Enzymatic Hydrolysis of Delignified Lignocellulosic biomass: A contribution to sustainability. **4th SEEC-IV International conference on "Sustainable Energy and Environmental Challenges"**, Nagpur, India, November 27-29, **2019**.

2021 **142.** C.D. Bontzolis, I. Plioni, A. **Bekatorou**, M. Soupioni, M. Kanellaki, A.A. Koutinas. GC/MS identification of aniseed compounds with antimicrobial activities. **International Conference on Biotechnology for Sustainable Agriculture, Environment and Health (BSAEH-2021),** Jaipur (Rajasthan), India, April 04-08, **2021**.

2021 **143.** A. Panitsa, Th. Petsi, P. Kandylis, A. **Bekatorou**, A.A. Koutinas, M. Kanellaki. Microbiological Study in Meat Treated for Controlled Delivery of KNO_2 Encapsulated in Edible Tubular Cellulose. **International Conference on Biotechnology for Sustainable Agriculture, Environment and Health (BSAEH-2021),** Jaipur (Rajasthan), India, April 04-08, **2021**.

2021 **144.** A. Panitsa, Th. Petsi, P. Kandylis, A. **Bekatorou**, A.A. Koutinas, M. Kanellaki. 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 (Rajasthan), India, April 04-08, **2021**.

2021 **145.** A. Kalogeropoulou, I. Plioni, D. Dimitrellou, K. Boura, M. Soupioni, A. **Bekatorou**, M. Kanellaki, A.A. Koutinas. Bioconversion of Cellobiose by Entrapped Cellulase in Starch Gel using *Saccharomyces cerevisiae* Cell Factory. **International Conference on Biotechnology for Sustainable Agriculture, Environment and Health (BSAEH-2021),** Jaipur (Rajasthan), India, April 04-08, **2021**.

2021 **146.** V. Panagopoulos, A. Dima, L. Bosnea, A. **Bekatorou**, T. Petsi, M. Soupioni, M. Kanellaki, A. A. Koutinas. Diabetic syrup produced by lactose through Enzymic biocatalysis in one batch. **International Conference on Biotechnology for Sustainable Agriculture, Environment and Health (BSAEH-2021),** Jaipur (Rajasthan), India, April 04-08, **2021**.

2021 **147.** (**Oral**) A. Dima, V. Panagopoulos, K. Boura, L. Bosnea, A. **Bekatorou**, M. Kanellaki, A.A. Koutinas. Comparison of *S. cerevisiae* cell factory models for lactose bioconversion without genetic modification. **International Conference on Biotechnology for Sustainable Agriculture, Environment and Health (BSAEH-2021),** Jaipur (Rajasthan), India, April 04-08, **2021**.

18.7 Ανακοινώσεις σε Εθνικά Συνέδρια/Εκθέσεις καινοτομίας

*Στο **ΑΠΕΛΛΑ**: Αρχεία **CONF GR_01-13***

2002 **1.** **Α. Μπεκατώρου**, Α. Σαρέλλας, Α.Α. Κουτίνας και Μ. Κανελλάκη. Παραγωγή μπύρας σε χαμηλές θερμοκρασίες με κύτταρα ακινητοποιημένα σε αποξηραμένα σύκα. **19ο Πανελλήνιο Συνέδριο Χημείας. Η πολυμορφικότητα της χημείας και οι εφαρμογές της**. Ηράκλειο, Κρήτη, **2002**.

2004 **2.** **Μπεκατώρου Α.,** Κοψαχείλης Ν., Καπακλής Α., Κανελλάκη Μ. Υδρόλυση αμύλου με ένζυμα μικροβιακής προέλευσης. **8ο Συνέδριο Χημείας Ελλάδος-Κύπρου με θέμα «Χημεία, Ποιότητα Ζωής και Εκπαίδευση»**. Θεσσαλονίκη, 10-13 Δεκεμβρίου **2004**.

2004 **3.** Πλέσσας Σ., **Μπεκατώρου Α.,** Κοψαχείλης Ν., Κανελλάκη Μ., Κουτίνας Α.Α. Αξιοποίηση απόβλητων βυνοποιείου για την παραγωγή βιοκαταλυτών για αλκοολική ζύμωση. **8ο Συνέδριο Χημείας Ελλάδος-Κύπρου με θέμα «Χημεία, Ποιότητα Ζωής και Εκπαίδευση».** Θεσσαλονίκη, 10-13 Δεκεμβρίου **2004**.

2005 **4.** **Bekatorou, A**., Kopsahelis, N., Bountas, Y., Daskayianni, S., Selasidi, F. Upgrading brewer's spent grains using various microorganisms and creation of added value**. 1st Conference on Biosciences of the University of Patras,** 19-20 May, Patras, **2005.**

2005 **5.** Plessas, S., **Bekatorou**, A., Koutinas, A.A. Applications of immobilized yeast and lactic acid bacteria for improvements in bread making. **1st Conference on Biosciences of the University of Patras,** 19-20 May, Patras, **2005**.

2015 **6.** Μ. Σουπιώνη, Κ. Βλάχου και **Α. Μπεκατώρου**. Παραγωγή γαλακτικού οξέος κατά τη ζύμωση τυρογάλακτος με κεφίρ παρουσία προωθητών**. 12ο Συνέδριο Ελλάδας-Κύπρου, Χημεία, Πυλώνας Ανάπτυξης στη Μετά Κρίση Εποχή**, 8-10 Μάϊου, Θεσσαλονίκη, **2015**.

2015 **7.** Μ. Σουπιώνη, Κ. Ντρενογιάννη, **Α. Μπεκατώρου,** Χ. Καραπαναγιώτη. Βιοτεχνολογική επεξεργασία υγρών αποβλήτων ελαιοτριβείου. **2ο Περιβαλλοντικό Συνέδριο Θεσσαλίας**, 26-28 Σεπτεμβρίου **2015**, Σκιάθος.

2015 **8.** Γιαλλελή Α.-Ι., Παπαδοπούλου Α., Γώτης Κ., **Μπεκατώρου Α.,** Κανελλάκη Μ., Κουτίνας Α. Ψυχρή παστερίωση υγρών τροφίμων με χρήση μικρο/νανο-πορώδους κυτταρίνης. Συνέδριο «**ΗΜΕΡΕΣ ΧΗΜΕΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ 2015**», Αθήνα 26 & 27 Νοεμβρίου 2015, Αθήνα.

2015 **9.** Β. Γκανάτσιος, Κ. Δαβέρος, Α. Τέρπου, Α. Α. Κουτίνας, **Α. Μπεκατώρου**, Μ. Κανελλάκη. Ένα καινοτόμο ξηρό μίγμα για παραγωγή γλυκού κρασιού σε οικιακό ψυγείο με χρήση σωληνωτής κυτταρίνης ως προωθητή. Συνέδριο «**ΗΜΕΡΕΣ ΧΗΜΕΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ 2015**», Αθήνα 26 & 27 Νοεμβρίου 2015, Αθήνα.

2015 **10.** Δ. Διαμαντοπούλου, **Α. Μπεκατώρου**, Μ. Καλλής, Μ. Κανελλάκη, Α. Βλάμης. Παρασκευή και μελέτη βιωσιμότητας σκευασμάτων προβιοτικών μικροοργανισμών και φυτικών εκχυλισμάτων. Συνέδριο «**ΗΜΕΡΕΣ ΧΗΜΕΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ 2015**», Αθήνα 26 & 27 Νοεμβρίου 2015, Αθήνα.

2015 **11.** (**Προφορική**) Ε. Παπαφωτοπούλου-Πατρινού, Μ. Καλλής, Χ. Καρκατζούλης, Ε. Τασιοπούλου, **Α. Μπεκατώρου**, Μ. Κανελλάκη, Α.Α. Κουτίνας. Χρήση της μεικτής καλλιέργειας κεφίρ στη ζύμωση των ελιών. Συνέδριο «**ΗΜΕΡΕΣ ΧΗΜΕΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ 2015**», Αθήνα 26 & 27 Νοεμβρίου 2015, Αθήνα.

2019 **12.** Α. **Μπεκατώρου**, Ί. Πλειώνη, Ε. Μιχαλοπούλου, Σ. Πανίτσα, Δ. Δροσοπούλου, Κ. Γκίνης, Γ. Γώτης, Ι. Τσόγκα, Κ. Μουσσάς, Α. Μοσχού, Ε. Τζουμερκιώτη. Παραγωγή οίνων και άλλων προϊόντων από το υποπροϊόν τυποποίησης Κορινθιακής σταφίδας. **6η Έκθεση Καινοτομίας & Μεταφοράς Τεχνογνωσίας - Patras Innovation Quest (PATRAS IQ),** 12-14 Απριλίου **2019**, Νότιος Λιμένας Πατρών.

2019 **13.** Α. **Μπεκατώρου**, Ί. Πλειώνη, Π. Τσαφρακίδου, Θ. Πέτση, Κ. Σπάρου, Β. Παναγόπουλος, Ο. Μαρούτσιου, Β. Μπρίνιας, Ε. Κορδούλη, Β. Καρακοβούνη, Π. Στυλιαρά, Ν. Θεοδωροπούλου, Μ.-Σ. Καλύβα, Α. Καλογερόπουλου. Παραγωγή βακτηριακής κυτταρίνης από το υποπροϊόν τυποποίησης Κορινθιακής σταφίδας. Χρήση του στερεού υπολείμματος ως πηγή πριβιοτικών (φυτικές ίνες) & αντιοξειδωτικών συστατικών (πολυφαινόλες). **6η Έκθεση Καινοτομίας & Μεταφοράς**

Τεχνογνωσίας - Patras Innovation Quest (PATRAS IQ), 12-14 Απριλίου **2019**, Νότιος Λιμένας Πατρών.

18.8 Άρθρα σε Ελληνικά επιστημονικά περιοδικά με κριτές

2005 **1.** ***ΜΕΡΟΣ Ι: ΑΜΥΛΟΛΥΤΙΚΑ ΕΝΖΥΜΑ ΜΙΚΡΟΒΙΑΚΗΣ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ***. **Α. Μπεκατώρου**, Μ. Κανελλάκη & Κ. Ψαριανός. *Χημικά Χρονικά*, Τεύχος 11, Τόμος 67, Δεκ. **2005**.

2006 **2.** ***ΜΕΡΟΣ ΙΙ: ΕΦΑΡΜΟΓΕΣ ΑΜΥΛΟΛΥΤΙΚΩΝ ΕΝΖΥΜΩΝ.*** **Α. Μπεκατώρου**, Μ. Κανελλάκη & Κ. Ψαριανός. *Χημικά Χρονικά*, Τεύχος 1, Τόμος 68, Ιαν.-Φεβ. **2006.**

18.9 Σημειώσεις για εκπαιδευτικούς σκοπούς, άρθρα στον τύπο, ομιλίες κ.α.

1998 **1.** Επιμέλεια και συμμετοχή στη συγγραφή βιβλίου για εκπαιδευτικούς σκοπούς: Α.Α. Κουτίνας, Μ. Κανελλάκη, Γ. Κουρκουτάς, Α. Μπεκατώρου και Β. Μπακογιάννης. ***Ποιοτικός έλεγχος στην βιομηχανία τροφίμων και υλικών συσκευασίας.*** Προγράμμα ΕΠΕΑΕΚ για αποφοίτους ΑΕΙ, 1998.

1998 **2.** Παραγωγή σημειώσεων με τίτλο ***"Παραγωγή παραδοσιακών γαλακτοκομικών προϊόντων"*** για τους εκπαιδευόμενους του σεμιναρίου *"**Διάσωση και παραγωγή με παραδοσιακό τρόπο, τοπικών κτηνοτροφικών προϊόντων**"* που οργανώθηκε από το Ελληνικό Κέντρο Παραγωγικότητας (ΕΛΚΕΠΑ).

1997-2012 **3.** Προσθήκη υλικού και αναβάθμιση των σημειώσεων των μαθημάτων του ΜΠΣ Βιοτεχνολογία τροφίμων: ***"Advanced Exercises in Food Chemistry & Biotechnology I*** και ***Advanced Exercises in Food Chemistry and Biotechnology II"***.

1999 **4.** Παραγωγή σημειώσεων με τίτλο ***"Εργαστηριακές ασκήσεις οινολογίας"*** για τους εκπαιδευόμενους του σεμιναρίου *"**Αμπελουργία - Αναδιάρθρωση καλλιεργειών - Οινολογία**"* που οργάνωσε το ΚΕΚ του Πανεπιστημίου Πατρών.

2008 **5.** ***"Εργοστάσια παραγωγής ηλεκτρικής ενέργειας από καύση λιθάνθρακα– επιπτώσεις"*** – 3 άρθρα σε περιοδικές εκδόσεις Αγρινίου και Πάτρας.

2008 **6.** Ομιλία: ***"Καύση λιθάνθρακα και επιπτώσεις στην αγροτική οικονομία-οικοσυστήματα-τουρισμό της περιοχής"*** – Ημερίδα «***Πλατυγιάλι ώρα μηδέν. Ο λιθάνθρακας σαν πρώτη ύλη παραγωγής ενέργειας, επιπτώσεις στον άνθρωπο και το περιβάλλον***», που διοργάνωσε η Ομοσπονδία Πολιτιστικών Συλλόγων Ξηρομέρου (Ο.Π.ΣΥ.Ξ), Αγρίνιο, 14 Δεκ. 2008.

2010 **7.** ***"Καύση σκουπιδιών στις χωματερές & δημόσια υγεία".*** Άρθρο σε περιοδική έκδοση Αστακού Αιτ/νίας.

2013 *8.* Ομιλία: *"**Φυτοφάρμακα, Περιβάλλον, Τροφική αλυσίδα**"*- Σαγαίικα Αχαΐας, Κυριακή 15 Δεκ. 2013. Στα πλαίσια Αγωγής Υγείας και ενημέρωσης των κατοίκων της περιοχής από το τμήμα Δυτικής Αχαΐας του παραρτήματος Πατρών της Ελληνικής Αντικαρκινικής Εταιρείας.

2014 **9.** Ομιλία: *"**Βιοκαύσιμα: ανανεώσιμες πηγές ενέργειας - Πρώτες ύλες, Βιολογικές μέθοδοι παραγωγής, Βιωσιμότητα".*** Ημερίδα φοιτητών Τμημάτων Χημείας & Χημικών Μηχανικών «***Η χημεία ως πυλώνας αειφόρου ανάπτυξης: με το βλέμμα στραμμένο στο 2020***» – Πάτρα 1 Απρ. 2014.

2016 **10.** Ομιλία: Α. Μπεκατώρου. «***Διατροφική αξία της Ελληνικής σταφίδας***». Θεματική Ημερίδα: «***Επιχειρηματική Ανακάλυψη για την εξειδίκευση δράσεων που αφορούν σε δυναμικές και εξωστρεφείς καλλιέργειες της Περιφέρειας Δυτικής Ελλάδας***». Πάτρα, 31 Μαρτίου 2016.

2016 **11.** Ομιλία: Α. Μπεκατώρου. ***«Ο ρόλος του χημικού στη βιομηχανία τροφίμων».*** Ημερίδα φοιτητών Τμήματος Χημείας Π. Πατρών «***Μετά το Χημικό τι;***», Πέμπτη 15 Δεκεμβρίου 2016.

2020 **12.** Παρουσίαση του βιβλίου του Δ. Στρατούλη για την προώθηση της ιδέας της Δωρεάς Οργάνων: «***Όταν γεννιέσαι τρεις φορές, δωρεά οργάνων – δώρο ζωής***». Αστακός Αιτ/νίας, Τετάρτη, 15 Ιουλίου 2020.

2022 **13.** Παρουσίαση του βιβλίου του Δ. Στρατούλη για την προώθηση της ιδέας της Δωρεάς Οργάνων: «***Όταν γεννιέσαι τρεις φορές, δωρεά οργάνων – δώρο ζωής***». Πάτρα, Αγορά Αργύρη, Πέμπτη, 26 Μαΐου, 2022.

19. ΔΕΙΚΤΕΣ ΔΗΜΟΣΙΕΥΜΕΝΟΥ ΕΡΓΟΥ

19.1 Scopus (5/2022)

Argyro Bekatorou (Scopus author ID: 6603239533)

	Σε όλη την σταδιοδρομία **2001-2022**	**Μετά την εκλογή στην βαθμίδα του Αναπληρωτή Καθηγητή** **2018-2022**
Αριθμός εργασιών	**101** (2)	**22** (3)
Αναφορές	Συν. **2842** / Ετεροαναφ. (1) **2145**	Σύν. 1287 / Ετεροαναφ. (1) **1020**
h-index	Συν. **30** / Ετεροαναφ. (1) **22**	
Εύρος Impact factor (2020) (4)	**0-9.709**	
M.O. Impact factor (2020) (4)	**5.324**	

(1) *Citations of all authors excluded*

(2)
- ***95*** *Άρθρα σε περιοδικά αναγνωρισμένου κύρους με σύστημα κριτών, εκ των οποίων* ***4*** *review άρθρα (#10, 18, 67, 95) και* ***91*** *πρωτότυπες ερευνητικές εργασίες*
- ***1*** *Corrigendum (#42)*
- ***5*** *Book Chapters (#51, 53, 54, 60, 81)*

(3)
- ***21*** *Άρθρα σε περιοδικά αναγνωρισμένου κύρους με σύστημα κριτών, εκ των οποίων* ***1*** *review άρθρο (#95) και και* ***19*** *πρωτότυπες ερευνητικές εργασίες*
- ***1*** *Book Chapter (#81)*

(4) *Αναλυτικά ο υπολογισμός του μ.ο. IF στο* ***ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ 3***

19.2 Google Scholar (5/2022)

https://scholar.google.com/citations?user=zEnS5XcAAAAJ&hl=en

	Σύνολο	**Από το 2017**
Citations	4383	2221
h-index	34	23
i10-index	76	60