

# ΒΙΟΓΡΑΦΙΚΟ ΣΗΜΕΙΩΜΑ

## Ευστάθιος Ζ. Πανάγου

Αναπληρωτής Καθηγητής Ποσοτικής Μικροβιολογίας Τροφίμων  
Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών  
Σχολή Επιστημών Τροφίμων και Διατροφής  
Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου  
Εργαστήριο Μικροβιολογίας και Βιοτεχνολογίας Τροφίμων  
Ιερά Οδός 75, Αθήνα 11855  
Τηλ.: +30 210 5294693, E-mail: [stathispanagou@aua.gr](mailto:stathispanagou@aua.gr)

## 1. ΤΙΤΛΟΙ ΣΠΟΥΔΩΝ

- 16.2.1998 - 26.6.2002**      **ΓΕΩΠΟΝΙΚΟ ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΑΘΗΝΩΝ**  
Διδακτορική διατριβή στο Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων  
στο γνωστικό αντικείμενο “*Μικροβιολογία Τροφίμων*”
- 11.9.1997 - 13.2.1998**      **Π.Α.Τ.Ε.Σ. - Σ.Ε.Λ.Ε.Τ.Ε.**  
Πτυχίο Παιδαγωγικών Σπουδών
- 8.10.1990 - 30.9.1991**      **CRANFIELD UNIVERSITY, Silsoe College**  
Master of Science με θέμα “*Μετασυλλεκτικοί Χειρισμοί Νοπών Φυτικών Προϊόντων*” (Post-harvest Technology)
- 4.2.1983 - 13.1.1988**      **ΑΝΩΤΑΤΗ ΓΕΩΠΟΝΙΚΗ ΣΧΟΛΗ ΑΘΗΝΩΝ**  
Αριστούχος (8,60) της ειδικότητας Εγγείων Βελτιώσεων και Γεωργικής Μηχανικής

## 2. ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΑΠΑΣΧΟΛΗΣΗ

- 9.3.18 – σήμερα**      **ΓΠΑ - ΤΜΗΜΑ ΕΠΙΣΤΗΜΗΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ & ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ ΤΟΥ ΑΝΘΡΩΠΟΥ**  
Αναπληρωτής Καθηγητής στο Εργαστήριο Μικροβιολογίας και Βιοτεχνολογίας Τροφίμων στο γνωστικό αντικείμενο «Μικροβιολογία Τροφίμων - Ποσοτική Μικροβιολογία»
- 17.3.12 – 8.3.18**      **ΓΠΑ - ΤΜΗΜΑ ΕΠΙΣΤΗΜΗΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ & ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ ΤΟΥ ΑΝΘΡΩΠΟΥ**  
Επίκουρος Καθηγητής στο Εργαστήριο Μικροβιολογίας και Βιοτεχνολογίας Τροφίμων στο γνωστικό αντικείμενο «Μικροβιολογία Τροφίμων - Ποσοτική Μικροβιολογία»
- 24.4.07 – 16.03.12**      **ΓΠΑ - ΤΜΗΜΑ ΕΠΙΣΤΗΜΗΣ ΚΑΙ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ**  
Λέκτορας στο Εργαστήριο Μικροβιολογίας και Βιοτεχνολογίας Τροφίμων στο γνωστικό αντικείμενο «Μικροβιολογία Τροφίμων - Ποσοτική Μικροβιολογία»
- 16.2.98 – 23.4.07**      **ΕΘΙΑΓΕ, ΙΝΣΤΙΤΟΥΤΟ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑΣ ΓΕΩΡΓΙΚΩΝ ΠΡΟΙΟΝΤΩΝ**

Επιστημονικό προσωπικό - συμμετοχή σε ερευνητικά προγράμματα του Ινστιτούτου

**4.4.94 - 15.2.98** **ΕΘΝΙΚΟ ΙΔΡΥΜΑ ΑΓΡΟΤΙΚΗΣ ΕΡΕΥΝΑΣ – ΚΕΝΤΡΙΚΗ ΥΠΗΡΕΣΙΑ**  
Διεύθυνση Διεθνών Σχέσεων, Τεκμηρίωσης και Πληροφορικής

### **3. ΥΠΟΤΡΟΦΙΕΣ - ΕΠΙΜΟΡΦΩΣΗ**

- 2013** **ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ERASMUS**  
Υποτροφία κινητικότητας διδακτικού προσωπικού για το ακαδημαϊκό έτος 2012/13 στο Cranfield University, UK (διάρκεια 20.5.2013-25.5.2013)
- 2013** **VIDEOMETER A/S**  
Συμμετοχή σε σεμινάριο με τίτλο “Application of multispectral image analysis in food science” που διοργανώθηκε από την εταιρία Videometer A/S στην Κοπεγχάγη, Δανία (διάρκεια 8.4.2013-12.4.2013)
- 2009** **ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ERASMUS**  
Υποτροφία κινητικότητας διδακτικού προσωπικού για το ακαδημαϊκό έτος 2008/9 στο Cranfield University, UK (διάρκεια 30.6.2009-4.7.2009)
- 2009** **CRANFIELD UNIVERSITY – DEPARTMENT OF BIOINFORMATICS**  
Συμμετοχή σε σεμινάριο με τίτλο “Metabolomic Data Analysis” που διοργανώθηκε από το Chemometrics and Bioinformatics Group, Cranfield University (διάρκεια 30.3.2009-1.4.2009)
- 2008** **WESTMINSTER UNIVERSITY – COMPUTER SCIENCE DEPARTMENT**  
Ερευνητική δραστηριότητα με αντικείμενο την εφαρμογή των Τεχνητών Νευρωνικών Δικτύων στην Ποσοτική Μικροβιολογία Τροφίμων (διάρκεια επισκέψεων βραχείας διάρκειας 15.6.2008-12.7.2008 και 4.6.2006-3.7.2006)
- 1990 - 1991** **ΙΔΡΥΜΑ ΚΡΑΤΙΚΩΝ ΥΠΟΤΡΟΦΙΩΝ (I.K.Y.)**  
Υπότροφος εξωτερικού για την πραγματοποίηση μεταπτυχιακών σπουδών (M.Sc.) στο Silsoe College, Cranfield University, UK

### **4. ΣΥΜΜΕΤΟΧΗ ΣΕ ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΑ ΕΡΓΑ (ΑΝΤΑΓΩΝΙΣΤΙΚΑ)**

- 4.1 **Τίτλος έργου:** Βελτίωση της ποιότητας της επιτραπέζιας ελιάς κατά τη συσκευασία σε εύκαμπτους πολυστρωματικούς περιέκτες με χρήση τροποποιημένων ατμοσφαιρών (OLIVEMAP) – Κωδικός έργου: Τ1ΕΔΚ-04110 (*Επιστημονικός υπεύθυνος*)  
**Φορέας χρηματοδότησης:** ΕΥΔΕ ΕΤΑΚ - Δράση «Ερευνώ-Δημιουργώ-Καινοτομώ»  
**Διάρκεια:** Μάιος 2018-Φεβρουάριος 2021  
**Προϋπολογισμός (ΓΠΑ):** 115.940 €
- 4.2 **Τίτλος έργου:** Πρότυπο έξυπνο σύστημα παρακολούθησης και αξιολόγησης της ποιότητας και της ασφάλειας φρέσκων προϊόντων πουλερικών (QAPP) – Κωδικός έργου: Τ1ΕΔΚ-04344 (*Μέλος της ερευνητικής ομάδας*)  
**Φορέας χρηματοδότησης:** ΕΥΔΕ ΕΤΑΚ - Δράση «Ερευνώ-Δημιουργώ-Καινοτομώ»  
**Διάρκεια:** Ιούλιος 2018-Ιούλιος 2021  
**Προϋπολογισμός (ΓΠΑ):** 220.000 €

- 4.3 **Τίτλος έργου:** Πρότυπο έξυπνο σύστημα παρακολούθησης και αξιολόγησης της ποιότητας και της ασφάλειας φρέσκων προϊόντων πουλερικών (QAPP) – Κωδικός έργου: T1EΔK-04344 (Μέλος της ερευνητικής ομάδας)  
**Φορέας χρηματοδότησης:** ΕΥΔΕ ΕΤΑΚ - Δράση «Ερευνώ-Δημιουργώ-Καινοτομώ»  
**Διάρκεια:** Ιούλιος 2018-Ιούλιος 2021  
**Προϋπολογισμός (ΓΠΑ):** 220.000 €
- 4.4 **Τίτλος έργου:** Intelligent management systems for integrated multi-trophic aquaculture (IMPAQT) (Μέλος της ερευνητικής ομάδας)  
**Φορέας χρηματοδότησης:** EU – Horizon2020 (project ID 774109)  
**Διάρκεια:** Μάιος 2018-Απρίλιος 2021  
**Προϋπολογισμός (ΓΠΑ):** 315.000 €
- 4.5 **Τίτλος έργου:** Αξιοποίηση νέας φυσικής ελληνικής μικροβιακής χλωρίδας προς παραγωγή οίνων υψηλής ποιότητας (Oenovation) – Κωδικός έργου: T1EΔK-4747 (Μέλος της ερευνητικής ομάδας)  
**Φορέας χρηματοδότησης:** ΕΥΔΕ ΕΤΑΚ - Δράση «Ερευνώ-Δημιουργώ-Καινοτομώ»  
**Διάρκεια:** Ιούλιος 2018-Ιούλιος 2021  
**Προϋπολογισμός (ΓΠΑ):** 300.000 €
- 4.6 **Τίτλος έργου:** Γρήγορος προσδιορισμός νωπότητας ιχθυηρών (ReFFRAME) (Μέλος της ερευνητικής ομάδας)  
**Φορέας χρηματοδότησης:** Υπουργείο Γεωργίας-Επιχειρησιακό Πρόγραμμα Αλιείας και Θάλασσας  
**Διάρκεια:** Οκτώβριος 2018-Μάρτιος 2022  
**Προϋπολογισμός (ΓΠΑ):** 240.000 €
- 4.7 **Τίτλος έργου:** Portable photonic miniaturized smart system for the on-the-spot food quality sensing (PhasmaFOOD) (Μέλος της ερευνητικής ομάδας)  
**Φορέας χρηματοδότησης:** EU – Horizon2020 (project ID 732541)  
**Διάρκεια:** Ιανουάριος 2017-Δεκέμβριος 2019  
**Προϋπολογισμός (ΓΠΑ):** 261.750 ευρώ
- 4.8 **Τίτλος έργου:** Ανάπτυξη ελληνικών παραδοσιακών προϊόντων ελιάς και προσαρμογή τους στις κινέζικες διατροφικές και γευστικές προτιμήσεις (GRECHIN OLIV) (Επιστημονικός υπεύθυνος ομάδας ΓΠΑ)  
**Φορέας χρηματοδότησης:** Γενική Γραμματεία Έρευνας και Τεχνολογίας (Διμερής E&T Συνεργασία Ελλάδας-Κίνας, 2012-2014)  
**Διάρκεια:** Οκτώβριος 2012-Σεπτέμβριος 2015  
**Προϋπολογισμός (ΓΠΑ):** 86.000 ευρώ
- 4.9 **Τίτλος έργου:** Efficacy of novel analytical techniques to predict the quality and safety of newly developed perishable food products (Novel-Eye) (Συντονιστής)  
**Φορέας χρηματοδότησης:** Γενική Γραμματεία Έρευνας και Τεχνολογίας (Πρόγραμμα ‘ΣΥΝΕΡΓΑΣΙΑ 2011’)  
**Διάρκεια:** Απρίλιος 2013-Ιούνιος 2015  
**Προϋπολογισμός (ΓΠΑ):** 375.000 ευρώ
- 4.10 **Τίτλος έργου:** Ανάπτυξη, μαθηματική περιγραφή και άριστος σχεδιασμός καινοτόμων μη θερμικών τεχνολογιών για την επεξεργασία, συσκευασία, διακίνηση και αποθήκευση τροφίμων βελτιωμένης ποιότητας και ασφάλειας (Μέλος της ερευνητικής ομάδας)  
**Φορέας χρηματοδότησης:** Υπουργείο Παιδείας δια Βίου Μάθησης και Θρησκευμάτων (Πρόγραμμα ‘ΘΑΛΗΣ’)  
**Διάρκεια:** Οκτώβριος 2011-Οκτώβριος 2015

**Προϋπολογισμός (ΓΠΑ):** 125.000 ευρώ

- 4.11 **Τίτλος έργου:** Design and development of innovative tools for the detection of ochratoxigenic fungi in wine and table grapes (*Επιστημονικός Υπεύθυνος ΓΠΑ*)  
**Φορέας χρηματοδότησης:** Υπουργείο Παιδείας δια Βίου Μάθησης και Θρησκευμάτων (Πρόγραμμα 'ΑΡΙΣΤΕΙΑ-Ι')  
**Διάρκεια:** Ιούνιος 2012-Ιούνιος 2015  
**Προϋπολογισμός (ΓΠΑ):** 400.000 ευρώ
- 4.12 **Τίτλος έργου:** Table olive fermentation with selected strains of probiotic lactic acid bacteria. Towards a new functional food (PROBIOLIVES) (*Επιστημονικός Υπεύθυνος ομάδας ΓΠΑ*)  
**Φορέας χρηματοδότησης:** ΕΕ, 7<sup>ο</sup> Πρόγραμμα Πλαίσιο (project number 243471)  
**Διάρκεια:** Μάρτιος 2010-Μάρτιος 2013  
**Προϋπολογισμός (ΓΠΑ):** 296.000 ευρώ (Κωδικός ΕΛΚΕ: 34.0218)
- 4.13 **Τίτλος έργου:** Scientific synergism of Nano-Bio-Info-Cogni science for an integrated system to monitor meat quality and safety during production, storage, and distribution in the European Union (SYMBIOSIS) (*Μέλος της ερευνητικής ομάδας*)  
**Φορέας χρηματοδότησης:** ΕΕ, 7<sup>ο</sup> Πρόγραμμα Πλαίσιο (project no 211638)  
**Διάρκεια:** Οκτώβριος 2008-Οκτώβριος 2011
- 4.14 **Τίτλος έργου:** Traditional United Europe Food (TRUEFOOD) (*Μέλος της ερευνητικής ομάδας*)  
**Φορέας χρηματοδότησης:** ΕΕ, 6<sup>ο</sup> Πρόγραμμα Πλαίσιο (FOOD-CT-2006-016264)  
**Διάρκεια:** Μάιος 2006-Μάιος 2010
- 4.15 **Τίτλος έργου:** Ζύμωση πράσινου ελαιοκάρπου με προβιοτικά στελέχη γαλακτικών βακτηρίων (προβιοτικές ελιές) - Δημιουργία ενός νέου λειτουργικού τροφίμου (*Επιστημονικός Υπεύθυνος*)  
**Φορέας χρηματοδότησης:** Γενική Γραμματεία Έρευνας και Τεχνολογίας, Διακρατική Συνεργασία Ελλάδας-Τυνησίας  
**Διάρκεια:** Οκτώβριος 2006-Μάρτιος 2008
- 4.16 **Τίτλος έργου:** Setting-up a network of Technology Dissemination Centers to optimize SMEs in the olive and olive oil sector (TDC-OLIVE) (*Επιστημονικός Υπεύθυνος*)  
**Φορέας χρηματοδότησης:** ΕΕ (FOOD-CT-2004-505524)  
**Διάρκεια:** Φεβρουάριος 2004-Φεβρουάριος 2006
- 4.17 **Τίτλος έργου:** Επίδραση της τεχνολογίας συντήρησης με τροποποιημένες ατμόσφαιρες σε συνδυασμό με την εφαρμογή φυσικών αντιμικροβιακών συστημάτων (αιθέρια έλαια) στη συμπεριφορά της αλλοιωγόνου και παθογόνου μικροχλωρίδας επιλεγμένων τροφίμων με σκοπό την αύξηση της διάρκειας ζωής και της ασφάλειάς τους (*Μέλος της ερευνητικής ομάδας*)  
**Φορέας χρηματοδότησης:** Υπουργείο Παιδείας – Πυθαγόρας ΙΙ (2005ΣΕ44530177)  
**Διάρκεια:** Οκτώβριος 2005-Δεκέμβριος 2007
- 4.18 **Τίτλος έργου:** Βελτίωση της ζύμωσης της επιτραπέζιας πράσινης ελιάς με τη χρήση προβιοτικών οξυγαλακτικών βακτηρίων ως εναρκτήριων καλλιιεργειών (*Μέλος της ερευνητικής ομάδας*)  
**Φορέας χρηματοδότησης:** Γενική Γραμματεία Έρευνας και Τεχνολογίας (ΠΕΝΕΔ-03ΕΔ668)  
**Διάρκεια:** Ιούνιος 2005-Ιούνιος 2008
- 4.19 **Τίτλος έργου:** Integrated approach to sustainable olive oil and table olive production

(INASOOP) (Μέλος της ερευνητικής ομάδας)  
**Φορέας χρηματοδότησης:** ΕΕ (COLL-CT2003-500467)  
**Διάρκεια:** Φεβρουάριος 2004-Φεβρουάριος 2007

- 4.20 **Τίτλος έργου:** Έλεγχος ύπαρξης ωχρατοξίνης Α σε ελληνικούς οίνους και διερεύνηση συνθηκών που επηρεάζουν την παραγωγή της (Μέλος της ερευνητικής ομάδας)  
**Φορέας χρηματοδότησης:** Γενική Γραμματεία Έρευνας και Τεχνολογίας (ΕΠΙΑΝ-03ΔΣΒΕΠΡΟ-90)  
**Διάρκεια:** Μάιος 2004-Οκτώβριος 2006
- 4.21 **Τίτλος έργου:** Ecological, biological, silvicultural and economical management for optimization of chestnut wood and alimentary production within a sustainable development frame (MANCHEST) (Μέλος της ερευνητικής ομάδας)  
**Φορέας χρηματοδότησης:** ΕΕ (QLRT-2000-00029)  
**Διάρκεια:** Σεπτέμβριος 2001-Σεπτέμβριος 2004
- 4.22 **Τίτλος έργου:** Βελτίωση της επεξεργασίας (ζύμωση-συντήρηση) της φυσικής μαύρης ελιάς και ανάπτυξη νέων προϊόντων (Μέλος της ερευνητικής ομάδας)  
**Φορέας χρηματοδότησης:** Γενική Γραμματεία Έρευνας και Τεχνολογίας (ΠΑΒΕ-99ΒΕ262)  
**Διάρκεια:** Νοέμβριος 1999-Μάιος 2001
- 4.23 **Τίτλος έργου:** Τεχνολογικές βελτιώσεις κατά τη ζύμωση και συντήρηση της πράσινης ελιάς (Μέλος της ερευνητικής ομάδας)  
**Φορέας χρηματοδότησης:** Γενική Γραμματεία Έρευνας και Τεχνολογίας (ΠΑΒΕ-99ΒΕ309)  
**Διάρκεια:** Νοέμβριος 1999-Μάιος 2001
- 4.24 **Τίτλος έργου:** Improvement of texture characteristics of some European olive fruit varieties suitable for table olive purposes (OLITEXT) (Μέλος της ερευνητικής ομάδας)  
**Φορέας χρηματοδότησης:** ΕΕ (FAIR-C97-3053)  
**Διάρκεια:** Σεπτέμβριος 1997 – Σεπτέμβριος 2000
- 4.25 **Τίτλος έργου:** Προσθήκη συντηρητικών (φαινολικών και αιθερίων ελαίων) σε συνδυασμό με βιολογικές μεθόδους για τη συντήρηση και ασφάλεια των νέων και παραδοσιακών τροφίμων (Μέλος της ερευνητικής ομάδας)  
**Φορέας χρηματοδότησης:** Γενική γραμματεία Έρευνας και Τεχνολογίας (ΓΓΕΤ, ΠΕΝΕΔ 97)  
**Διάρκεια:** Οκτώβριος 1999 – Οκτώβριος 2001
- 4.26 **Τίτλος έργου:** Natural fermentation of green olives with the use of selected strains of lactic acid bacteria resistant to phenolic compounds (Μέλος της ερευνητικής ομάδας)  
**Φορέας χρηματοδότησης:** ΕΘΙΑΓΕ-Βρετανικό Συμβούλιο  
**Διάρκεια:** Μάρτιος 2000-Μάρτιος 2002

## 5. ΣΥΜΜΕΤΟΧΗ ΣΕ ΜΗ ΑΝΤΑΓΩΝΙΣΤΙΚΑ ΕΡΓΑ - ΜΕΛΕΤΕΣ

- 5.1 **Τίτλος έργου:** Φυσική μαύρη ελιά με προβιοτικό δυναμικό: Δημιουργία ενός καινοτόμου προϊόντος υψηλής προστιθέμενης αξίας με αυξημένη διατροφική αξία (Επιστημονικός Υπεύθυνος).  
**Φορέας χρηματοδότησης:** Περιφέρεια Στερεάς Ελλάδα  
**Διάρκεια:** Ιούνιος 2018-Ιούνιος 2020  
**Προϋπολογισμός (ΓΠΑ):** 50.000 € (Κωδικός ΕΛΚΕ: 33.0245)

- 5.2 **Τίτλος έργου:** Δημιουργία εθνικών ερευνητικών δικτύων στην αλυσίδα αξίας της Ελιάς (Μέλος

της ερευνητικής ομάδας του ΓΠΑ) – Κωδικός έργου 2018ΣΕ01300000.

**Φορέας χρηματοδότησης:** Γενική Γραμματεία Έρευνας και Τεχνολογίας (ΓΓΕΤ)

**Διάρκεια:** Οκτώβριος 2018-Οκτώβριος 2020

**Προϋπολογισμός (EMBT-ΓΠΑ):** 54.000 €

- 5.3 **Τίτλος έργου:** Μελέτη για το στρατηγικό σχεδιασμό του ελαιώνα της Άμφισσας και των όμορων περιοχών του Δήμου Δελφών (*Μέλος της ομάδας εργασίας*)  
**Φορέας Χρηματοδότησης:** Δήμος Δελφών – Ελαιουργικός Αγροτικός Συνεταιρισμός Άμφισσας  
**Διάρκεια:** Απρίλιος 2015-Δεκέμβριος 2016  
**Προϋπολογισμός:** 12.000 ευρώ (Κωδικός ΕΛΚΕ: 32.0003)
- 5.4 **Τίτλος έργου:** Μελέτη προσαρμογής και δημιουργίας taste panel επιτραπέζιας ελιάς (*Επιστημονικός Υπεύθυνος*)  
**Φορέας χρηματοδότησης:** Πανελλήνια Ένωση Μεταποιητών, Τυποποιητών, Εξαγωγέων Επιτραπέζιας Ελιάς (ΠΕΜΕΤΕ) στο πλαίσιο του ΚΑΝ [ΕΚ] 1220/11  
**Διάρκεια:** Ιούνιος 2013-Μάρτιος 2015  
**Προϋπολογισμός:** 13.500 ευρώ (Κωδικός ΕΛΚΕ: 34.0295)
- 5.5 **Τίτλος έργου:** Αναγκαιότητα εφαρμογής συσκευασίας (Τροποποιημένη Ατμόσφαιρα ή ΤΑ και προσθήκη αιθερίου ελαίου) για τη καλύτερη αξιοποίηση του χρόνου ζωής του νωπού μοσχαρίσιου κρέατος (*Επιστημονικός υπεύθυνος*)  
**Φορέας χρηματοδότησης:** Γενική Γραμματεία Έρευνας και Τεχνολογίας (Πράξη ‘Κουπόνια Καινοτομίας για Μικρομεσαίες Επιχειρήσεις’)  
**Διάρκεια:** Νοέμβριος 2011 (4 μήνες)  
**Προϋπολογισμός:** 7.000 ευρώ (Κωδικός ΕΛΚΕ: 34.0249)
- 5.6 **Τίτλος έργου:** Μελέτη για τη ζύμωση του φυσικά ώριμου ελαιοκάρπου ποικιλίας Κονσερβολιά σε άλμη χαμηλής αλατοπεριεκτικότητας και συντήρηση του τελικού προϊόντος με καινοτόμες μεθόδους (τροποποιημένες ατμόσφαιρες) (*Επιστημονικός Υπεύθυνος*)  
**Φορέας χρηματοδότησης:** Νομαρχιακή Αυτοδιοίκηση Φθιώτιδας  
**Διάρκεια:** Σεπτέμβριος 2009-Ιανουάριος 2011  
**Προϋπολογισμός:** 50.000 ευρώ (Κωδικός ΕΛΚΕ: 33.0199)
- 5.7 **Τίτλος έργου:** Μελέτη για τον προσδιορισμό των τεχνικών μείωσης των παραγόμενων αποβλήτων και την επαναχρησιμοποίηση της μητρικής άλμης στη διαδικασία παραγωγής επιτραπέζιας ελιάς (*Επιστημονικός Υπεύθυνος*)  
**Φορέας χρηματοδότησης:** Πανελλήνια Ένωση Μεταποιητών, Τυποποιητών, Εξαγωγέων Επιτραπέζιας Ελιάς (ΠΕΜΕΤΕ) στο πλαίσιο του ΚΑΝ [ΕΚ] 867/2008  
**Διάρκεια:** Σεπτέμβριος 2009-Μάρτιος 2010  
**Προϋπολογισμός:** 35.000 ευρώ (Κωδικός ΕΛΚΕ: 34.0209)
- 5.8 **Τίτλος έργου:** Μελέτη της μικροβιακής αλλοίωσης και προσδιορισμός της διάρκειας ζωής παστεριωμένης παραδοσιακής κρέμας με τη χρήση συστήματος ανάλυσης εικόνας (Videometer A/S) (*Επιστημονικός Υπεύθυνος*)  
**Φορέας χρηματοδότησης:** Βιομηχανία Γιώτης Α.Ε.  
**Διάρκεια:** Ιούλιος 2010-Νοέμβριος 2010  
**Προϋπολογισμός:** 5.000 ευρώ (Κωδικός ΕΛΚΕ: 34.0224)

## 6. ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΕΣ ΕΡΓΑΣΙΕΣ

### 6.1 ΔΙΔΑΚΤΟΡΙΚΗ ΔΙΑΤΡΙΒΗ

**Πανάγου, Ε.Ζ. (2002)** Ζύμωση, συντήρηση και οικολογία της επιτραπέζιας ελιάς. Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών.

### 6.2 ΕΡΓΑΣΙΕΣ ΣΕ ΔΙΕΘΝΗ ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΑ ΠΕΡΙΟΔΙΚΑ ΜΕ ΚΡΙΤΕΣ

1. Sourri, P., Argyri, A.A., **Panagou, E.Z.**, Nychas, G.-J.E., Tassou, C.C. (2020) *Alicyclobacillus acidoterrestris* strain variability in the inactivation kinetics of spores in orange juice by temperature-assisted high hydrostatic pressure. *Applied Sciences* 10, 7542.
2. Tsakanikas, P., Karnavas, P., **Panagou, E.Z.**, Nychas, G.-J.E. (2020) A machine learning workflow for raw food spectroscopic classification in a future industry. *Scientific Reports* 10, 11212.
3. Manthou, E., Lago, S.L., Darges, E., Lianou, A., Tsakanikas, P., **Panagou, E.Z.**, Anastasiadi, M., Mohareb, F., Nychas, G.-J.E. (2020) Application of spectroscopic and multispectral imaging technologies on the assessment of ready-to-eat pineapple quality: A performance evaluation study of machine learning models generated from two commercial data analytics tools. *Computers and Electronics in Agriculture* 175, 105529.
4. Papadopoulou, O.S., Iliopoulos, V., Mallouchos, A., **Panagou, E.Z.**, Chorianopoulos, N., Tassou, C.C., Nychas, G.-J.E. (2020) Spoilage potential of *Pseudomonas* (*P. fragi*, *P. putida*) and LAB (*Leuconostoc mesenteroides*, *Lactobacillus sakei*) strains and their volatilome profile during storage of sterile pork meat using GC/MS and data analytics. *Foods* 9, 633.
5. Kazou, M., Tzamourani, A., **Panagou, E.Z.**, Tsakalidou, E. (2020) Unraveling the microbiota of natural black cv. Kalamata fermented olives through 16S and ITS metataxonomic analysis. *Microorganisms* 8, 672.
6. Spyrelli, E.D., Doulgeraki, A.I., Argyri, A.A., Tassou, C.C., **Panagou, E.Z.**, Nychas, G.-J.E. (2020) Implementation of multispectral imaging (MSI) for microbiological quality assessment of poultry products. *Microorganisms* 8, 552.
7. Christofi, S., Malliaris, D., Katsaros, G., **Panagou, E.Z.**, Kallithraka, S. (2020) Limit SO<sub>2</sub> content of wines by applying High Hydrostatic Pressure. *Innovative Food Science and Emerging Technologies* 62, 102342.
8. Lytou, A.E., Renieri, C.T., Doulgeraki, A., Nychas, G.-J.E., **Panagou, E.Z.** (2020) Assessment of the microbiological quality and safety of marinated chicken products from Greek retail outlets. *International Journal of Food Microbiology* 320, 108506.
9. Tryfinopoulou, P., Chourdaki, A., Nychas, G.-J.E., **Panagou, E.Z.** (2020) Competitive yeast action against *Aspergillus carbonarius* growth and ochratoxin A production. *International Journal of Food Microbiology* 317, 108460.
10. Pavli, F., Gkana, E., Adebambo, O., Karatzas, K.A., **Panagou, E.Z.**, Nychas, G.-J.E. (2019) *In vitro* screening of  $\gamma$ -aminobutyric acid and autoinducer-2 signalling in lactic acid bacteria exhibiting probiotic potential isolated from natural black Conservolea olives. *Foods* 8, 640.
11. Lytou, A.E., **Panagou, E.Z.**, Nychas, G.-J.E. (2019) Volatilomics for food quality and authentication. *Current Opinion in Food Science* 28, 88-95.
12. Lianou, A., Mencattini, A., Catini, A., Di Natale, C., Nychas, G.-J.E., **Panagou, E.Z.** (2019) Online feature selection for robust classification of the microbiological quality of traditional vanilla cream by means of multispectral imaging. *Sensors* 19, 4071.
13. Fengou, L.C., Spyrelli, E., Lianou, A., Tsakanikas, P., **Panagou, E.Z.**, Nychas, G.-J.E. (2019) Estimation of minced pork microbiological spoilage through Fourier transform infrared and visible spectroscopy and multispectral vision technology. *Foods* 8, 238.
14. Manthou, E., Tarlak, F., Lianou, A., Ozdemir, M., Zervakis, G., **Panagou, E.Z.**, Nychas, G.-J.E. (2019) Prediction of indigenous *Pseudomonas* spp. growth on oyster mushrooms

- (*Pleurotus ostreatus*) as a function of storage temperature. *LWT-Food Science and Technology* 111, 506-512.
15. Lytou, A.E., Tzortzinis, K., Skandamis, P.N., Nychas, G.-J.E., **Panagou, E.Z.** (2019) Investigating the influence of organic acid marinades, storage temperature and time on the survival/inactivation interface of *Salmonella* on chicken breast fillets. *International Journal of Food Microbiology* 299, 47-57.
  16. Tryfinopoulou, P., Fengou, L., **Panagou, E.Z.** (2019) Influence of *Saccharomyces cerevisiae* and *Rhodotorula mucilaginosa* on the growth and ochratoxin A production of *Aspergillus carbonarius*. *LWT-Food Science and Technology* 105, 66-78.
  17. Pavlidis, D.E., Mallouchos, A., Ercolini, D., **Panagou, E.Z.**, Nychas, G.-J.E. (2019) A volatilomics approach for off-line discrimination of minced beef and pork meat and their admixture using HS-SPME GC/MS in tandem with multivariate data analysis. *Meat Science* 151, 43-53.
  18. Fengou, L., Lianou, A., Tsakanikas, P., Gkana, E.N., **Panagou, E.Z.**, Nychas, G.-J.E. (2019) Evaluation of Fourier transform infrared spectroscopy and multispectral imaging as means of estimating the microbiological spoilage of farmed sea bream. *Food Microbiology* 79, 27-34.
  19. Xanthopoulou, A., Ganopoulos, I., Tryfinopoulou, P., **Panagou, E.Z.**, Osathanunkul, M., Madesis, P., Kizis, D. (2019) Rapid and accurate identification of black aspergilli from grapes using high-resolution melting (HRM) analysis. *Journal of the Science of Food and Agriculture* 99, 309-314.
  20. Tsakanikas, P., Fengou, L., Manthou, E., Lianou, A., **Panagou, E.Z.**, Nychas, G.-J.E. (2018) A unified spectra analysis workflow for the assessment of microbial contamination of red-to-eat green salads: Comparative study and application of non-invasive sensors. *Computers and Electronics in Agriculture* 155, 212-219.
  21. Lappa, I.K., Mparampouti, S., Lanza, B., **Panagou, E.Z.** (2018) Control of *Aspergillus carbonarius* in grape berries by *Lactobacillus plantarum*: A phenotypic and gene transcription study. *International Journal of Food Microbiology* 275, 56-65.
  22. Bonatsou, S., Karamouza, M., Zoumpopoulou, G., Mavrogonatou, E., Kletsas, D., Papadimitriou, K., Tsakalidou, E., Nychas, G.-J.E., **Panagou, E.Z.** (2018) Evaluating the probiotic potential and technological characteristics of yeasts implicated in cv. Kalamata natural black olive fermentation. *International Journal of Food Microbiology* 271, 48-59.
  23. Natskoulis, P.I., Lappa, I.K., **Panagou, E.Z.** (2018) Evaluating the efficacy of turbidimetric measurements as a rapid screening technique to assess fungal susceptibility to antimicrobial compounds as exemplified by the use of sodium metabisulfite. *Food Research International* 106, 1037-1041.
  24. Bonatsou, S., Paramithiotis, S., **Panagou, E.Z.** (2018) Evolution of yeast consortia during the fermentation of Kalamata natural black olives upon two initial acidification treatments. *Frontiers in Microbiology* 8, 2673.
  25. Lytou, A.E., Nychas, G.-J.E., **Panagou, E.Z.** (2018) Effect of pomegranate based marinades on the microbiological, chemical and sensory quality of chicken meat: A metabolomics approach. *International Journal of Food Microbiology* 267, 42-53.
  26. Lianou, A., Moschonas, G., Nychas, G.-J.E., **Panagou, E.Z.** (2018) Growth of *Listeria monocytogenes* in pasteurized vanilla cream pudding as affected by storage temperature and the presence of cinnamon extract. *Food Research International* 106, 1114-1122.
  27. Ropodi, A.I., **Panagou, E.Z.**, Nychas, G.-J.E. (2018) Rapid detection of frozen-then-thawed minced beef using multispectral imaging and Fourier transform infra-red spectroscopy. *Meat Science* 135, 142-147.
  28. Lianou, A., Malavazos, C., Triantafyllou, I., Nychas, G.-J.E., **Panagou, E.Z.** (2017) Rapid assessment of the microbiological quality of pasteurized vanilla cream by means of Fourier transform infrared spectroscopy in tandem with support vector machine analysis. *Food Analytical Methods* 11, 840-847.
  29. Lappa, I.K., Kizis, D., **Panagou, E.Z.** (2017) Monitoring the temporal expression of genes involved in ochratoxin A production of *Aspergillus carbonarius* under the influence of temperature and water activity. *Toxins* 9(10), 296.



30. Kogkaki, E.A., Sofoulis, M., Natskoulis, P., Tarantilis, P., Pappas, C.S., **Panagou, E.Z.** (2017) Differentiation and identification of grape-associated black aspergilli using Fourier transform infrared (FT-IR) spectroscopic analysis of mycelia. *International Journal of Food Microbiology* 259, 22-28.
31. Bonatsou, S., Tassou, C.C., **Panagou, E.Z.**, Nychas, G.-J.E. (2017) Table olive fermentation using starter cultures with multifunctional potential. *Microorganisms* 5, 30.
32. Lopez-Estelles, L., Ropodi, A., Pavlidis, D., Fotopoulou, J., Gkousari, C., Peyrodie, A., **Panagou, E.Z.**, Nychas, G.-J.E., Mohareb, F. (2017) An automated ranking platform for machine learning regression models for meat spoilage prediction using multi-spectral and metabolic profiling. *Food Research International* 99, 206-215.
33. Lytou, A.E., **Panagou, E.Z.**, Nychas, G.-J.E. (2017) Effect of different marinating conditions on the evolution of spoilage microbiota and metabolomic profile of chicken breast fillets. *Food Microbiology* 66, 141-149.
34. Bonatsou, S., Iliopoulos, V., Mallouchos, A., Gogou, E., Oikonomopoulou, V., Krokida, M., Taoukis, P., **Panagou, E.Z.** (2017) Effect of osmotic dehydration as pre-fermentation treatment and partial substitution of sodium chloride by monosodium glutamate in the fermentation profile of Kalamata natural black olives. *Food Microbiology* 63, 72-83.
35. Lappa, I.K., Simini, E., Nychas, G.-J.E., **Panagou, E.Z.** (2017) *In vitro* evaluation of essential oils against *Aspergillus carbonarius* isolates and their effects on Ochratoxin A related gene expression in synthetic grape medium. *Food Control* 73, 71-80.
36. Ropodi, A.I., **Panagou, E.Z.**, Nychas, G.-J.E. (2017) Multispectral imaging: A promising method for the detection of minced beef adulteration with horsemeat. *Food Control* 73, 57-63.
37. Tsakanikas, P., Pavlidis, D., **Panagou, E.Z.**, Nychas, G.-J.E. (2016) Exploiting multispectral imaging for non-invasive contamination assessment and mapping of meat samples. *Talanta* 161, 606-614.
38. Grounta, A., Harizanis, P., Mylonakis, E., Nychas, G.-J.E., **Panagou, E.Z.** (2016) Investigating the effect of different treatments with lactic acid bacteria on the fate of *Listeria monocytogenes* and *Staphylococcus aureus* infection in *Galleria mellonella* larvae. *PLoS ONE* 11(9), e0161263.
39. Nychas, G.-J.E., **Panagou, E.Z.**, Mohareb, F. (2016) Novel approaches for food safety management and communication. *Current Opinion in Food Science* 12, 13-20.
40. Mohareb, F., Papadopoulou, O., **Panagou, E.Z.**, Nychas, G.-J.E., Bessant, C. (2016) Ensemble-based support vector machine classifiers as an efficient tool for quality assessment of beef fillets from electronic nose data. *Analytical Methods* 8, 3711-3721.
41. Ropodi, A.I., **Panagou, E.Z.**, Nychas, G.-J.E. (2016) Data mining derived from food analysis using non-invasive/non-destructive analytical techniques. Determination of food authenticity, quality and safety in tandem with computer science disciplines. *Trends in Food Science and Technology* 50, 11-25.
42. Grounta, A., Doulgeraki, A.I., Nychas, G.-J.E., **Panagou, E.Z.** (2016) Biofilm formation on Conservolea natural black olives during single and combined inoculation with a functional *Lactobacillus pentosus* starter. *Food Microbiology* 56, 35-44.
43. Kogkaki, E.A., Natskoulis, P.I., **Panagou, E.Z.** (2016) Modeling the effect of natamycin, pine-resin and ecological factors on the growth and OTA production by *A. carbonarius* using response surface methodology. *Food Research International* 79, 19-28.
44. Lytou, A., **Panagou, E.Z.**, Nychas, G.-J.E. (2016). Development of a predictive model for the growth kinetics of aerobic microbial population on pomegranate marinated chicken breast fillets under isothermal and dynamic temperature conditions. *Food Microbiology* 55, 25-31.
45. Blana, V.A., Polymeneas, N., Tassou, C.C., **Panagou, E.Z.** (2016) Survival of potential probiotic lactic acid bacteria on fermented green table olives during packaging in polyethylene pouches at 4 and 20°C. *Food Microbiology* 53, 71-75.
46. Kizis, D., Nychas, G.-J.E., **Panagou, E.Z.** (2015) Real-time PCR assay targeting the *veA* gene for quantification of *Aspergillus carbonarius* in grapes. *Journal of Food Protection*, 78:2240-2246.

47. Tryfinopoulou, P., Kizis, D., Nychas, G.-J.E., **Panagou, E.Z.** (2015) Quantification of *Aspergillus carbonarius* in grapes, using a Real Time PCR assay. *Food Microbiology*, 51:139-143.
48. Lappa, I., Kizis, D., Natskoulis, P., **Panagou, E.Z.** (2015) Comparative studies of growth responses and screening of inter-specific OTA production kinetics by *A. carbonarius* isolated from grapes. *Frontiers in Microbiology*, 6:502.
49. Grounta, A., Doulgeraki, A.I., **Panagou, E.Z.** (2015) Quantification and characterization of microbial biofilm community attached on the surface of fermentation vessels used in green table olive processing. *International Journal of Food Microbiology*, 203:41-48.
50. Ioannidis, A.G., Kogkaki, E.A., Natskoulis, P.I., Nychas, G.-J.E., **Panagou, E.Z.** (2015) Modelling the influence of temperature, water activity and sodium metabisulphite on the growth and OTA production of *Aspergillus carbonarius* isolated from Greek wine grapes. *Food Microbiology*, 49:12-22.
51. Argyri, A., Nisiotou, A., Pramateftaki, P., Doulgeraki, A.I., **Panagou, E.Z.**, Tassou, C.C. (2015) Preservation of green table olives fermented with lactic acid bacteria with probiotic potential under modified atmosphere packaging. *LWT-Food Science and Technology*, 62:783-790.
52. Ropodi, A.I., Pavlidis, D.E., Mohareb, F., **Panagou, E.Z.**, Nychas, G.-J.E. (2015) Multispectral image analysis approach to detect adulteration of beef and pork in raw meats. *Food Research International*, 67:12-18.
53. Kogkaki, E.A., Natskoulis, P.I., Nychas, G.-J.E., **Panagou, E.Z.** (2015) Effect of water activity, temperature and mixed fungal spore interactions on OTA production by *Aspergillus carbonarius*. *Journal of Food Protection*, 78:376-382.
54. Argyri, A.A., Mallouchos, A., **Panagou, E.Z.**, Nychas, G.-J.E. (2015) The dynamics of the HS/SPME-GC/MS as a tool to assess the spoilage of minced beef stored under different packaging and temperature conditions. *International Journal of Food Microbiology*, 193:51-58.
55. Kogkaki, E.A., Natskoulis, P.I., Magan, N., **Panagou, E.Z.** (2015) Effect of interaction between *Aspergillus carbonarius* and non-ochratoxigenic grape-associated fungal isolates on growth and Ochratoxin A production at different water activities and temperatures. *Food Microbiology*, 46:521-527.
56. Argyri, A.A., **Panagou, E.Z.**, Nychas, G.-J.E., Tassou, C.C. (2014) Non-thermal pasteurization of fermented green table olives by means of high hydrostatic pressure processing. *BioMed Research International*, vol. 2014, Article ID 515623, 9 pages, doi:10.1155/2014/515623.
57. Bonatsou, S., Benítez, A., Rodríguez-Gómez, F., **Panagou, E.Z.**, Arroyo-López, F.N. (2015) Selection of yeasts with multifunctional features for application as starters in natural black table olive processing. *Food Microbiology*, 46:66-73.
58. Kizis, D., Natskoulis, P., Nychas, G.-J.E., **Panagou, E.Z.** (2014) Biodiversity and ITS-RFLP characterisation of *Aspergillus* section *Nigri* isolates in grapes from four traditional grape-producing areas in Greece. *PLOS ONE*, 9(4): e93923.
59. Grounda, A., **Panagou, E.Z.** (2014) Mono and dual species biofilm formation between *Lactobacillus pentosus* and *Pichia membranifaciens* on the surface of black olives under different sterile brine conditions. *Annals of Microbiology*, 64:1757-1767.
60. **Panagou, E.Z.**, Papadopoulou, O., Carstensen, J.M., Nychas, G.-J.E. (2014) Potential of multispectral imaging technology for rapid and non-destructive determination of the microbiological quality of beef fillets during aerobic storage. *International Journal of Food Microbiology*, 174:1-11.
61. Argyri, A.A., Nisiotou, A.A., Malouchos, A., **Panagou, E.Z.**, Tassou, C.C. (2014) Performance of two potential probiotic *Lactobacillus* strains from the olive microbiota as starters in the fermentation of heat shocked green olives. *International Journal of Food Microbiology*, 171:68-76.
62. Blana, V.A., Grounda, A., Tassou, C.C., Nychas, G.-J.E., **Panagou, E.Z.** (2014) Inoculated fermentation of green olives with potential probiotic *Lactobacillus pentosus* and

- Lactobacillus plantarum* starter cultures isolated from industrially fermented olives. *Food Microbiology*, 38:208-218.
63. Dimou, A., **Panagou, E.Z.**, Stoforos, N., Yanniotis, S. (2013) Analysis of thermal processing of table olives using computational fluid dynamics. *Journal of Food Science*, 78:E1695-E1703.
  64. Nisiotou, A., Chorianopoulos, N.G., Gounadaki, A., **Panagou, E.Z.**, Nychas, G.-J.E. (2013) Effect of wine-based marinades on the behavior of *Salmonella* Typhimurium and background flora in beef fillets. *International Journal of Food Microbiology*, 164:119-127.
  65. Argyri, A.A., Lyra, E., **Panagou, E.Z.**, Tassou, C.C. (2013) Fate of *Escherichia coli* O157:H7, *Salmonella* Enteritidis and *Listeria monocytogenes* during storage of fermented green table olives in brine. *Food Microbiology*, 36:1-6.
  66. Villegas Vergara, J., Blana, V., Mallouchos, A., Stamatou, A., **Panagou, E.Z.** (2013) Evaluating the efficacy of brine acidification as implemented by the Greek table olive industry on the fermentation profile of Conservolea green olives. *LWT-Food Science and Technology*, 53:113-119.
  67. Grounda, A., Nychas, G.-J.E., **Panagou, E.Z.** (2013) Survival of food-borne pathogens on natural black table olives after post-processing contamination. *International Journal of Food Microbiology*, 161:197-202.
  68. Doulgeraki, A.I., Paraskevopoulos, N., Nychas, G.-J.E., **Panagou, E.Z.** (2013) An *in vitro* study of *Lactobacillus plantarum* strains for the presence of plantaricin genes and their potential control on table olive microbiota. *Antonie van Leeuwenhoek*, 103:821-832.
  69. Papadopoulou, O., **Panagou, E.Z.**, Mohareb, F., Nychas, G.-J.E. (2013) Sensory and microbiological quality assessment of beef fillets using a portable electronic nose in tandem with support vector machine analysis. *Food Research International*, 50:241-249.
  70. Argyri, A., Zoumpopoulou, G., Karatzas, K.A., Tsakalidou, E., Nychas, G.-J.E., **Panagou, E.Z.**, Tassou, C.C. (2013) Selection of potential probiotic lactic acid bacteria from fermented olives by *in vitro* tests. *Food Microbiology*, 33:282-291.
  71. Doulgeraki, A., Pramateftaki, P., Argyri, A., G.-J.E. Nychas, Tassou, C.C., **Panagou, E.Z.** (2013) Molecular characterization of lactic acid bacteria isolated from industrially fermented Greek table olives. *LWT-Food Science and Technology*, 50:353-356.
  72. **Panagou, E.Z.**, Nychas, G.-J.E., Sofos, J.N. (2013) Types of traditional Greek foods and their safety. *Food Control*, 29:32-41.
  73. Argyri, A., Jarvis, R.M., Wedgeb, D., Xub, Y., **Panagou, E.Z.**, Goodacre, R., Nychas, G.-J.E. (2013) A comparison of RAMAN and FTIR spectroscopy for the prediction of meat spoilage. *Food Control*, 29:461-470.
  74. Dissing, B.S., Papadopoulou, O., Tassou, C.C., Ersbøll, B.K., Carstensen, J.M., **Panagou, E.Z.**, Nychas, G.-J.E. (2013) Using multispectral imaging for spoilage detection of pork meat. *Food and Bioprocess Technology*, 6:2268-2279.
  75. Doulgeraki, A., Hondrodinou, O., Eliopoulos, V., **Panagou, E.Z.** (2012) Lactic acid bacteria and yeast heterogeneity during aerobic and modified atmosphere packaging storage of natural black Conservolea olives in polyethylene pouches. *Food Control*, 26:49-57.
  76. Papadopoulou, O., **Panagou, E.Z.**, Tassou, C.C. and Nychas, G.-J.E. (2011) Contribution of Fourier transform infrared (FTIR) spectroscopy data on the quantitative determination of minced pork meat spoilage. *Food Research International*, 44:3264-3271.
  77. Argyri, A., Doulgeraki, A., Blana, V., **Panagou, E.Z.** and Nychas, G.-J.E. (2011) Potential of a simple HPLC-based approach for the identification of the spoilage status of minced beef stored at various temperatures and packaging systems. *International Journal of Food Microbiology*, 150:25-33.
  78. **Panagou, E.Z.**, Hondrodinou, O., Mallouchos, A. and Nychas, G.-J.E. (2011) A study on the implications of NaCl reduction in the fermentation profile of Conservolea natural black olives. *Food Microbiology*, 28:1301-1307.
  79. Hondrodinou, O., Kourkoutas, Y. and **Panagou, E.Z.** (2011) Efficacy of natamycin to control fungal growth in natural black olive fermentation. *Food Microbiology*, 28:621-627.

80. Chorianopoulos, N.G., Tsoukleris, D.S., **Panagou, E.Z.**, Falaras, P. and Nychas, G.-J.E. (2010) Use of titanium dioxide (TiO<sub>2</sub>) photocatalysts as alternative means for *Listeria monocytogenes* biofilm disinfection in food processing. *Food Microbiology*, 28:164-170.
81. Amina, M., **Panagou, E.Z.**, Kodogiannis, V.S. and Nychas, G.-J.E. (2010) Wavelet neural networks for modelling high pressure inactivation kinetics of *Listeria monocytogenes* in UHT whole milk. *Chemometrics and Intelligent Laboratory Systems*, 103:170-183.
82. **Panagou, E.Z.**, Mohareb, F.R., Argyri, A.A., Bessant, C.M. and Nychas, G.-J.E. (2010) A comparison of artificial neural networks and partial least squares modelling for the rapid detection of the microbial spoilage of beef fillets based on Fourier transform infrared spectral fingerprints. *Food Microbiology*, 28:782-790.
83. **Panagou, E.Z.**, Chelonas, S., Chatzipavlidis, I. and Nychas, G.-J.E. (2010) Modelling the effect of temperature and water activity on the growth rate and the growth/no growth interface of *Byssochlamys fulva* and *Byssochlamys nivea*. *Food Microbiology*, 27:618-627.
84. Argyri, A.A., **Panagou, E.Z.**, Tarantilis, P.A., Polysiou, M. and Nychas, G.-J.E. (2010) Rapid qualitative and quantitative detection of beef fillets spoilage based on Fourier transform infrared spectroscopy data and artificial neural networks. *Sensors and Actuators B: Chemical*, 145:146-154.
85. Nisiotou, A.A., **Panagou, E.Z.** and Nychas, G.-J.E. (2010) *Candida olivae* sp. nov., a novel yeast species from “Greek-style” black olive fermentation. *International Journal of Systematic and Evolutionary Microbiology*, 60:1224-1235.
86. Nisiotou, A.A., Chorianopoulos, N., Nychas, G.-J.E. and **Panagou, E.Z.** (2010) Yeast heterogeneity during spontaneous fermentation of black Conservolea olives in different brine solutions. *Journal of Applied Microbiology*, 108:396-405.
87. **Panagou, E.Z.** and V.S. Kodogiannis (2009) Application of neural networks as a non-linear modelling technique in food mycology. *Expert Systems with Applications*, 36:121-131.
88. Tassou, C.C., Natskoulis, P., Magan, N. and **Panagou, E.Z.** (2009) Effect of temperature and water activity on growth and ochratoxin A production of two *Aspergillus carbonarius* isolates on a simulated grape juice medium. *Journal of Applied Microbiology*, 107:257-268.
89. Kapetanakou, A.E., **Panagou, E.Z.**, Gialitaki, M., Drosinos, E.H. and Skandamis, P.N. (2009) Evaluating the combined effect of water activity, pH and temperature on ochratoxin A production by *Aspergillus ochraceus* and *Aspergillus carbonarius* on culture medium and Corinth raisins. *Food Control*, 20:725-732.
90. **Panagou, E.Z.**, Sahgal, N., Magan, N. and Nychas, G.-J.E. (2008) Table olives volatile fingerprints: potential of an electronic nose for quality discrimination. *Sensors and Actuators B*, 134:902-907.
91. **Panagou, E.Z.** and Nychas, G.-J.E. (2008) Dynamic modelling of *Listeria monocytogenes* growth in pasteurised vanilla cream after post-processing contamination. *Journal of Food Protection*, 71(9):1828-1834.
92. **Panagou, E.Z.**, Tassou, C.C., Vambakoula, P., Saravanos, E. and Nychas, G.-J.E. (2008) Survival of *Bacillus cereus* vegetative cells in Spanish-style fermentation of Conservolea green olives. *Journal of Food Protection*, 71(7):1393-1400.
93. **Panagou, E.Z.** (2008) A radial basis function neural network approach to determine the survival of *Listeria monocytogenes* in katiki, a traditional Greek soft cheese. *Journal of Food Protection*, 71(4):750-759.
94. **Panagou, E.Z.**, Schillinger, U., Franz, C.M.A.P. and Nychas, G.-J.E. (2008) Microbiological and biochemical profile of cv. Conservolea naturally black olives during controlled fermentation with selected strains of lactic acid bacteria. *Food Microbiology*, 25:348-358.
95. Tassou, C.C., **Panagou, E.Z.**, Samaras, F., Galiatsatou, P. and Mallidis, C. (2008) Temperature-assisted high hydrostatic pressure inactivation of *Staphylococcus aureus* in a ham model system: Evaluation in selective and non-selective medium. *Journal of Applied Microbiology*, 104:1764-1773.
96. Tassou, C.C., Natskoulis, P., **Panagou, E.Z.**, Spiropoulos, A.E. and Magan, N. (2007) Impact of water activity and temperature on growth and ochratoxin A production of two *Aspergillus carbonarius* isolates from wine grapes in Greece. *Journal of Food Protection*, 70:2884-2888.

97. Tassou, C.C., **Panagou, E.Z.**, Natskoulis, P. and Magan, N. (2007) Modelling the effect of temperature and water activity on the growth of two ochratoxigenic strains of *Aspergillus carbonarius* from Greek wine grapes. *Journal of Applied Microbiology*, 103:2267-2276.
98. **Panagou, E.Z.**, Kodogiannis, V. and Nychas, G.-J.E. (2007) Modelling fungal growth using radial basis function neural networks: The case of the ascomycetous fungus *Monascus ruber* van Tieghem. *International Journal of Food Microbiology*, 117:276-286.
99. **Panagou, E.Z.**, Tassou, C.C., Saravanos, E. and Nychas, G.-J.N. (2007) Application of neural networks to simulate the growth profile of lactic acid bacteria in green olive fermentation. *Journal of Food Protection*, 70:1909-1916.
100. Tassou, C.C., Katsaboxakis, C., Georget, D.M.R., Parker, M.L., Waldron, K.W., Smith, A.C. and **Panagou, E.Z.** (2007) Effect of calcium chloride on mechanical properties and microbiological characteristics of cv. Conservolea naturally black olives fermented at different sodium chloride levels. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 87:1123-1131.
101. Skandamis, P.N., Brocklhurst, T., **Panagou, E.Z.** and Nychas, G.-J.E. (2007) Image analysis as a mean to model growth of *Escherichia coli* O157:H7 in gel cassettes. *Journal of Applied Microbiology*, 103:937-947.
102. **Panagou, E.Z.**, Tassou, C.C., Manitsa, C. and Mallidis, C. (2007) Modelling the effect of high pressure on the inactivation kinetics of a pressure-resistant strain of *Pediococcus damnosus* in phosphate buffer and gilt-head seabream (*Sparus aurata*). *Journal of Applied Microbiology*, 102:1499-1507.
103. Vekiari, S.A., **Panagou, E.Z.** and Mallidis, C. (2007) The effect of cold storage on the quality of peeled, raw or heat-treated Greek chestnuts packed under vacuum. *Journal of Horticultural Science and Biotechnology*, 82(6):967-973.
104. **Panagou, E.Z.** and Tassou, C.C. (2006) Changes in volatile compounds and related biochemical profiles during controlled fermentation of cv. Conservolea green olives. *Food Microbiology*, 23:738-746.
105. **Panagou, E.Z.**, Tassou, C.C. and Skandamis, P.N. (2006) Physicochemical, microbiological and organoleptic profile of Greek table olives from retail outlets. *Journal of Food Protection*, 69:1732-1738.
106. **Panagou, E.Z.** and Katsaboxakis, C.Z. (2006) Effect of different brining treatments on the fermentation of cv. Conservolea green olives processed by the Spanish method. *Food Microbiology*, 23:199-204.
107. **Panagou, E.Z.** (2006) Greek dry-salted olives: Monitoring the dry-salting process and subsequent physicochemical and microbiological profile during storage under different packing conditions at 4 and 20°C. *Lebensmittel-Wissenschaft und-Technologie*, 39:322-329.
108. **Panagou, E.Z.**, Vekiari, S.A., Sourris, P. and Mallidis, K. (2005) Efficacy of hot water, hypochlorite, organic acids and natamycin in the control of post-harvest fungal infection of chestnuts. *Journal of Horticultural Science and Biotechnology*, 80:61-64.
109. **Panagou, E.Z.**, Scandamis, P.N. and Nychas, G.-J.E. (2005) The use of gradient plates to study the combined effect of temperature, pH and NaCl concentration on the growth of *Monascus ruber* van Tieghem, an ascomycetes fungus isolated from green table olives. *Applied and Environmental Microbiology*, 71:392-399.
110. **Panagou, E.Z.** (2004) Effect of different packing treatments on the microbiological and physicochemical characteristics of untreated green olives of the Conservolea cultivar. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 84:757-764.
111. **Panagou, E.Z.**, Tassou, C.C. and Katsaboxakis, K.Z. (2003) Induced lactic acid fermentation of untreated green olives of the Conservolea cultivar by *Lactobacillus pentosus*. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 83:667-674.
112. **Panagou, E.Z.**, Skandamis, P.N. and Nychas, G.-J.E. (2003). Modelling the combined effect of temperature, pH and  $a_w$  on the growth rate of *Monascus ruber*, a heat resistant fungus isolated from green table olives. *Journal of Applied Microbiology*, 94:146-156.

113. **Panagou, E.Z.**, Nychas, G.-J.E. and Katsaboxakis, K.Z. (2002) Heat resistance of *Monascus ruber* ascospores isolated from thermally processed green olives of the Conservolea variety. *International Journal of Food Microbiology*, 76:11-18.
114. **Panagou, E.Z.**, Tassou, C.C. and Katsaboxakis, K.Z. (2002) Microbiological, physicochemical and organoleptic changes in dry-salted olives of Thassos variety stored under different modified atmospheres at 4 and 20 °C. *International Journal of Food Science and Technology*, 37:635-641.
115. Nychas, G.-J.E., **Panagou, E.Z.** Parker, M.L., Waldron, K.W. and Tassou, C.C. (2002) Microbial colonization of naturally black olives during fermentation and associated biochemical activities in the cover brine. *Letters in Applied Microbiology*, 34:173-177.
116. Tassou, C.C., **Panagou, E.Z.** and Katsaboxakis, K.Z. (2002) Microbiological and physicochemical changes of naturally black olives fermented at different temperatures and levels of NaCl in the brines. *Food Microbiology*, 19:605-615.

### 6.3 ΕΡΓΑΣΙΕΣ ΣΕ ΔΙΕΘΝΗ ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΑ ΠΕΡΙΟΔΙΚΑ ΜΕ ΚΡΙΤΕΣ (χωρίς Impact Factor)

117. **Panagou, E.Z.**, Vekiari, S.A. and Mallidis, C. (2006) The effect of modified atmosphere packaging of chestnuts in suppressing fungal growth and related physicochemical changes during storage in retail packages at 0 and 8°C. *Advances in Horticultural Science*, 20(1):82-89.
118. Vekiari, S.A., **Panagou, E.Z.** and Mallidis, C. (2006) Compositional analysis of chestnuts in Mediterranean countries. *Advances in Horticultural Science*, 20(1):90-95.

### 6.4 ΕΡΓΑΣΙΕΣ ΣΕ ΕΘΝΙΚΑ ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΑ ΠΕΡΙΟΔΙΚΑ ΜΕ ΚΡΙΤΕΣ

119. **Πανάγου, E.Z.**, Parker, M.L. και Κατσαμποξάκης, K.Z. (2003) Μελέτη της μικροχλωρίδας της ξηράλατης ελιάς Θάσου με τη βοήθεια ηλεκτρονικού μικροσκοπίου σάρωσης. *Αγροτική Έρευνα*, 26(2):3-10.
120. Μανωλοπούλου-Λαμπρινού, Ε. και **Πανάγου, E.** (1993) Μελέτη συντήρησης λεμονιών ποικιλίας "Μαγληνό" σε διάφορες θερμοκρασίες. *Γεωργική Έρευνα*, 17:1-8.

### 6.5 ΚΕΦΑΛΑΙΑ ΣΕ ΒΙΒΛΙΑ

121. Natskoulis, P.I., **Panagou, E.Z.** (2020) Predictive modeling of *Aspergillus flavus* growth and aflatoxins production. In: Kintzios, S. and Mavrikou, S. (Eds.), *Aflatoxins: Biochemistry, Toxicology, Public Health, Policies and Modern Methods of Analysis*. Nova Science Publishers Inc., New York, pp. 157-206.
122. Grounta, A., Tassou, C.C., **Panagou, E.Z.** (2017) Greek-style table olives and their functional value. In: Kiritsakis, P. and Shahidi, F. (Eds.), *Olives and Olive Oil as Functional Foods: Bioactivity, Chemistry, and Processing*. 1<sup>st</sup> Edition, John Wiley & Sons, Ltd., West Sussex, UK, pp. 325-342.
123. Skandamis, P.N., **Panagou, E.Z.** (2017) Predictive microbiology: mathematics towards understanding the fate of food-borne microorganisms in food processing. In: de Souza Sant'Ana, A. (Ed.), *Quantitative Microbiology in Food Processing: Modeling the Microbial Ecology*. John Wiley & Sons Ltd., London, pp. 16-67.
124. Lianou, A., **Panagou, E.Z.**, Nychas, G.-J.E. (2016) Microbiological spoilage of foods and beverages. In: Subramaniam, P. (Ed.), *The Stability and Shelf Life of Food*. Woodhead Publishing, Cambridge, pp. 3-42.
125. Grounta, A., **Panagou, E.Z.** (2016) Olives Fermentation. In: Paramythiotis, S. (Ed.), *Lactic Acid Fermentation of Fruits and Vegetables*. CRC Press Boca Raton, FL, USA, pp. 157-180.
126. **Panagou, E.Z.** (2016) Greek table olives processing. In: Hui, Y.H. and Özgül Evranuz, E. (Eds.), *Handbook of Vegetable Preservation and Processing*. CRC Press, Boca Raton, FL, USA, pp. 527-553.

127. Argyri, A.A., **Panagou, E.Z.**, Tassou, C.C. (2016) Probiotics from the olive microbiota. In: Watson, R.S. and Preedy, V.R. (eds.), Probiotics, Prebiotics, and Synbiotics. Bioactive Compounds in Health Promotion. Academic Press, London, pp. 371-389.
128. Argyri, A.A., **Panagou, E.Z.**, Nychas, G.-J.E. (2014) Monitoring microbial spoilage of foods by vibrational spectroscopy (FTIR and Raman). In: Boziaris, I.S. (ed.), Novel Food Preservation and Microbial Assessment Techniques, CRC Press, Boca Raton, pp. 386-434.
129. **Panagou, E.Z.**, Kodogiannis, V. (2013) Application of expert systems in food mycology. In: Dantigny, P. and Panagou, E.Z. (eds.), Predictive Mycology. Nova Science Publishers, New York, pp. 195-219.
130. Argyri, A.A., **Panagou, E.Z.**, Nychas, G.-J.E. (2012) Advances in vacuum and modified atmosphere packaging of poultry products. In: Kerry, J.P. (ed.), Advances in meat, poultry and seafood packaging. Woodhead Publishing Ltd., Cambridge, pp. 205-240.
131. Tassou, C.C., **Panagou, E.Z.**, Nychas, G.-J.E. (2010) Microbial colonization of naturally fermented olives. In: Preedy, V.R. and Ross, R. (eds.), Olives and Olive Oil in Health and Disease Prevention. Academic Press, Oxford, pp. 397-406.
132. Nychas, G.-J.E., **Panagou, E.Z.** (2010) Microbial spoilage of foods and beverages. In: Kilcast, D. and Subramaniam, P. (eds.), Food and Beverage Stability and Shelf Life. Woodhead Publishing Ltd., Cambridge, pp. 3-28.

## 6.6 ΑΝΑΚΟΙΝΩΣΕΙΣ ΣΕ ΠΡΑΚΤΙΚΑ ΔΙΕΘΝΩΝ ΣΥΝΕΔΡΙΩΝ ΜΕ ΚΡΙΤΕΣ

133. Spyrelli, E.D., Kourkouli, A., Skarpelos, V., Lytou, A., Tassou, C.C., **Panagou, E.Z.**, Nychas, G.-J.E. (2019) Rapid assessment of chicken breast spoilage using Fourier transform infrared (FTIR) spectroscopy. *Proceedings of the 5<sup>th</sup> International Conference on Microbial Diversity*, 25-27 September, Catania, Italy, p.p. 402-403. (Αναρτημένη εργασία)
134. Kalogri, G., Kavvatha, M., Bonatsou, S., Paramythiotis, S., Nychas, G.-J.E., **Panagou, E.Z.** (2019) Fermentation of cv. Conservolea natural black olives with a multifunctional starter culture of *Lactobacillus pentosus* in reduced salt brines. *Proceedings of the 5<sup>th</sup> International Conference on Microbial Diversity*, 25-27 September, Catania, Italy, p.p. 421-422. (Αναρτημένη εργασία)
135. Raftopoulou, O., Spyrelli, E., **Panagou, E.Z.**, Nychas, G.-J.E., Lianou, A. (2019) Modelling of *Listeria monocytogenes* growth in chicken nuggets as a function of temperature. *Proceedings of the 11<sup>th</sup> International Conference on Predictive Modelling in Food*, 17-20 September, Bragança, Portugal, p. 77. (Αναρτημένη εργασία)
136. Spyrelli, E., Doulgeraki, A., Argyri, A., Tassou, C., **Panagou, E.Z.**, Nychas, G.-J.E. (2019) Non-invasive multispectral image analysis for the assessment of spoilage in poultry products. *Proceedings of the 11<sup>th</sup> International Conference on Predictive Modelling in Food*, 17-20 September, Bragança, Portugal, p. 125. (Αναρτημένη εργασία)
137. Spyrelli, E., Doulgeraki, A., Argyri, A., Tassou, C., **Panagou, E.Z.**, Nychas, G.-J.E. (2019) Rapid quality assessment of poultry products using at-line multispectral imaging. *Proceedings of the 11<sup>th</sup> International Conference on Predictive Modelling in Food*, 17-20 September, Bragança, Portugal, p. 126. (Αναρτημένη εργασία)
138. Bonatsou, S., Nychas, G.-J.E., **Panagou, E.Z.** (2019) Control of undesirable microbial growth in table olive fermentation using selected yeasts strains with multifunctional potential. *IAFP European Symposium on Food Safety*, 24-26 April, Nantes, France, p. 102. (Αναρτημένη εργασία)
139. Gounari, Z., Bonatsou, S., Nychas, G.-J.E., **Panagou, E.Z.** (2019) Exploring yeast biodiversity from dry-salted naturally black olives with culture dependent and independent molecular methods. *IAFP European Symposium on Food Safety*, 24-26 April, Nantes, France, p. 102. (Αναρτημένη εργασία)
140. Manthou, E., Bakalaki, A., Lianou, A., Tsakanikas, P., **Panagou, E.Z.**, Nychas, G.-J.E. (2019) Estimation of microbial spoilage of ready-to-eat baby spinach using Fourier Transform

- Infrared Spectroscopy. *IAFP European Symposium on Food Safety*, 24-26 April, Nantes, France, p. 75. (Προφορική παρουσίαση)
141. Fengou, L.C., Lianou, A., Tsakanikas, P., **Panagou, E.Z.**, Nychas, G.-J.E. (2019) Detection of minced beef adulteration by means of multispectral vision technology. *IAFP European Symposium on Food Safety*, 24-26 April, Nantes, France, p. 101. (Αναρτημένη εργασία)
  142. Fengou, L.C., Lianou, A., Tsakanikas, P., **Panagou, E.Z.**, Nychas, G.-J.E. (2019) Rapid assessment of fish microbiological quality with spectroscopy-based sensors. *IAFP European Symposium on Food Safety*, 24-26 April, Nantes, France, p. 101. (Αναρτημένη εργασία)
  143. Tryfinopoulou, P., Skarlatos, L., Nychas, G.-J.E., **Panagou, E.Z.** (2018) Antifungal activity of *Saccharomyces cerevisiae* against different ochratoxin A producing *Aspergillus* spp. and *Penicillium verrucosum*. *26<sup>th</sup> International ICFMH Conference*, 3-6 September, Berlin, Germany, p. 460. (Αναρτημένη εργασία)
  144. Tsakanikas, P., Manthou, E., Fengou, L.C., Lianou, A., **Panagou, E.Z.**, Nychas, G.-J.E. (2018) Spectroscopy-based sensors under a unified feature selection approach for microbial contamination and storage time prediction of ready-to-eat rocket. *26<sup>th</sup> International ICFMH Conference*, 3-6 September, Berlin, Germany, p. 448. (Αναρτημένη εργασία)
  145. Fengou, L.C., Sryrelli, E., Lianou, A., **Panagou, E.Z.**, Nychas, G.-J.E. (2018) Infrared spectroscopy and multispectral imaging as means of assessing the microbiological spoilage of minced pork stored under modified atmosphere packaging. *26<sup>th</sup> International ICFMH Conference*, 3-6 September, Berlin, Germany, p. 443. (Αναρτημένη εργασία)
  146. Lappa, L., Natskoulis, P., **Panagou, E.Z.** (2018) Anti-ochratoxigenic activity of phenyllactic acid on *Aspergillus carbonarius* grape isolates. *26<sup>th</sup> International ICFMH Conference*, 3-6 September, Berlin, Germany, p. 433. (Αναρτημένη εργασία)
  147. Bonatsou, S., Panteri, I., Kerkezou, S., Nychas, G.-J.E., **Panagou, E.Z.** (2018) Induced fermentation of natural black Kalamata olives by selected strains of yeasts with technological and probiotic traits. *26<sup>th</sup> International ICFMH Conference*, 3-6 September, Berlin, Germany, p. 136. (Αναρτημένη εργασία)
  148. Mohareb, F. **Panagou, E.Z.**, Nychas, G.-J.E. (2018) An information technology platform for food safety and quality management systems. *26<sup>th</sup> International ICFMH Conference*, 3-6 September, Berlin, Germany, p. 67. (Προφορική παρουσίαση)
  149. Tryfinopoulou, P., Skarlatos, L., Nychas, G.-J.E., **Panagou, E.Z.** (2018) Antimicrobial activity of *Saccharomyces cerevisiae* against fungi associated with food quality and safety. *IAFP European Symposium on Food Safety*, 27-29 April, Stockholm, Sweden, p. 88. (Αναρτημένη εργασία)
  150. Mohareb, F., **Panagou, E.Z.**, Nychas, G.-J.E. (2017) Meat spoilage prediction models using fingerprinting (omics, surface chemistry) in tandem with automated ranking platform. *Proceedings of the 10<sup>th</sup> International Conference on Predictive Modelling in Food*, 26-29 March, Cordoba, Spain. (Προφορική παρουσίαση)
  151. Pavlidis, D., **Panagou, E.Z.**, Nychas, G.-J.E. (2017) Rapid detection of microbiological quality of raw minced beef by means of electronic nose and multivariate analysis. *Proceedings of the 10<sup>th</sup> International Conference on Predictive Modelling in Food*, 26-29 March, Cordoba, Spain. (Προφορική παρουσίαση)
  152. Mohareb, F., **Panagou, E.Z.**, Nychas, G.-J.E. (2017) The key role of process analytical technology, information technology and predictive modeling in enhancing food safety. *Proceedings of the 10<sup>th</sup> International Conference on Predictive Modelling in Food*, 26-29 March, Cordoba, Spain. (Προφορική παρουσίαση)
  153. Bonatsou, M., Karamouza, M., Nychas, G.-J.E., **Panagou, E.Z.** (2017) Elucidating the probiotic and technological potential of yeasts isolated from fermented table olives. *IAFP European Symposium on Food Safety*, 29-31 March, Brussels, Belgium, p. 86. (Αναρτημένη εργασία)
  154. Lappa, I., Barampouti, S., Nychas, G.-J.E., **Panagou, E.Z.** (2017) The effect of *Lactobacillus plantarum* on the ochratoxigenic potential of *Aspergillus carbonarius* at the gene expression level. *IAFP European Symposium on Food Safety*, 29-31 March, Brussels, Belgium, p. 86. (Αναρτημένη εργασία)



155. Pavlidis, D., Haroutounian, S., **Panagou, E.Z.**, Nychas, G.-J.E. (2017) Volatilomics approach through GC/MS and e-nose for the detection of minced beef adulteration with horse meat. *IAFP European Symposium on Food Safety*, 29-31 March, Brussels, Belgium, p. 94. (Αναρτημένη εργασία)
156. Lytou, A., Renieri, C., **Panagou, E.Z.**, Nychas, G.-J.E. (2017) Quality and safety assessment of marinated chicken products from Greek retail outlets. *IAFP European Symposium on Food Safety*, 29-31 March, Brussels, Belgium, p. 109. (Αναρτημένη εργασία)
157. Pavlidis, D., Tsakanikas, P., Mallouchos, A., Haroutounian, S., **Panagou, E.Z.**, Nychas, G.-J.E. (2017) Microbial metabolome evolution in aerobically stored, naturally contaminated fillets. *IAFP European Symposium on Food Safety*, 29-31 March, Brussels, Belgium, p. 108. (Αναρτημένη εργασία)
158. Gkana, E., Lappa, I., Nychas, G.-J.E., **Panagou, E.Z.** (2016) Evaluation of mixed biofilm development of *Aspergillus carbonarius* with *Lactobacillus plantarum* and *Lactobacillus pentosus*. *Proceedings of the 25<sup>th</sup> International ICFMH Conference*, 19-22 July, Dublin, Ireland, p. 434. (Αναρτημένη εργασία)
159. Pavlidis, D., **Panagou, E.Z.**, Nychas, G.-J.E. (2016) Potential of electronic nose with artificial neural networks to determine microbial spoilage. *Proceedings of the 25<sup>th</sup> International ICFMH Conference*, 19-22 July, Dublin, Ireland, p. 431. (Αναρτημένη εργασία)
160. Tryfinopoulou, P., Kizis, D., Nychas, G.-J.E., **Panagou, E.Z.** (2016) Using duplex end-point PCR assay to detect the main ochratoxin A producing fungi in grapes and their products. *Proceedings of the 25<sup>th</sup> International ICFMH Conference*, 19-22 July, Dublin, Ireland, p. 430. (Αναρτημένη εργασία)
161. Tryfinopoulou, P., Chourdaki, A., Nychas, G.-J.E., **Panagou, E.Z.** (2016) Inhibition of *Aspergillus carbonarius* growth and ochratoxin A production by a *Saccharomyces cerevisiae* wild isolate. *Proceedings of the 25<sup>th</sup> International ICFMH Conference*, 19-22 July, Dublin, Ireland, p. 429. (Αναρτημένη εργασία)
162. Lappa, I., Simini, E., Nychas, G.-J.E., **Panagou, E.Z.** (2016) *In vivo* screening of the effect of 3 essential oils against ochratoxin A by *Aspergillus carbonarius* isolates in grapes. *IAFP European Symposium on Food Safety*, 11-13 May, Athens, Greece, p.88. (Αναρτημένη εργασία)
163. Ropodi, A., **Panagou, E.Z.**, Nychas, G.-J.E. (2016) Efficacy of multi-spectral imaging and FTIR spectroscopy as methods for detection of frozen-then-thawed minced beef. *IAFP European Symposium on Food Safety*, 11-13 May, Athens, Greece, p.88. (Αναρτημένη εργασία)
164. Gkana, E., Natskoulis, P., Nychas, G.-J.E., **Panagou, E.Z.** (2016) Effect of initial inoculum and substrate composition on growth and biofilm formation of *Aspergillus carbonarius* in microtiter plates. *IAFP European Symposium on Food Safety*, 11-13 May, Athens, Greece, p.125. (Αναρτημένη εργασία)
165. Tzortzinis, K., Lytou, A., **Panagou, E.Z.**, Nychas, G.-J.E. (2016) Effect of temperature and undissociated acetic acid concentration on the inactivation boundaries of *Salmonella* spp. in chicken fillets treated with apple cider vinegar and validation with various vinegar marinades. *IAFP European Symposium on Food Safety*, 11-13 May, Athens, Greece, p.123. (Αναρτημένη εργασία)
166. Gkousari, C., Fotopoulou, E., Ropodi, A., Pavlidis, D., **Panagou, E.Z.**, Nychas, G.-J.E. (2016) Assessment of minced beef microbiological quality based on multiple sensor data and validation with independent datasets. *IAFP European Symposium on Food Safety*, 11-13 May, Athens, Greece, p.124. (Αναρτημένη εργασία)
167. Tsakanikas, P., **Panagou, E.Z.**, Nychas, G.-J.E. (2015) Computer-based fillet meat quality/contamination assessment via multispectral imaging. *Proceedings of the 29<sup>th</sup> EFFoST Conference*, Vol. II, 10-12 November, Athens, Greece, p. 1693. (Αναρτημένη εργασία)
168. Lappa, I.K., Simini, E., Nychas, G.-J.E., **Panagou, E.Z.** (2015) *Eugenia caryophyllus* essential oil against *Aspergillus carbonarius* and ochratoxin A production in a gene expression study. *Proceedings of the 29<sup>th</sup> EFFoST Conference*, Vol. II, 10-12 November, Athens, Greece, p. 1183. (Αναρτημένη εργασία)

169. Grounta, A., Nychas, G.-J.E., Charizanis, P., **Panagou, E.Z. (2015)** Investigation of *Listeria monocytogenes* and *Staphylococcus aureus* infection in *Galleria mellonella* model host immunized with selected LAB strains. *Proceedings of the 29<sup>th</sup> EFFoST Conference*, Vol. II, 10-12 November, Athens, Greece, p. 1185. (Αναρτημένη εργασία)
170. Lianou, A., Nychas, G.-J.E., **Panagou, E.Z. (2015)** Modelling the effect of temperature on *Listeria monocytogenes* growth in vanilla cream with or without cinnamon extract. *Proceedings of the 29<sup>th</sup> EFFoST Conference*, Vol. II, 10-12 November, Athens, Greece, p. 1203. (Αναρτημένη εργασία)
171. Hondrodinou, O., Stamatiou, A., Oikonomopoulou, V., Gogou, E., Cui, F.J., Taoukis, P., Krokida, M., **Panagou, E.Z. (2015)** Effect of osmotic dehydration as a pre-fermentation treatment and monosodium glutamate as a sodium chloride substitute on the fermentation process of Spanish-style green olives. *Proceedings of the 29<sup>th</sup> EFFoST Conference*, Vol. II, 10-12 November, Athens, Greece, p. 1368. (Αναρτημένη εργασία)
172. Chourdaki, A.E., Tryfinopoulou, P., Nychas, G.-J.E., **Panagou, E.Z. (2015)** Biocontrol of *Aspergillus carbonarius* growth and OTA production by yeasts. *Proceedings of the 29<sup>th</sup> EFFoST Conference*, Vol. II, 10-12 November, Athens, Greece, p. 1884. (Αναρτημένη εργασία)
173. Hondrodinou, O., Stamatiou, A., Oikonomopoulou, V., Gogou, E., Cui, F.J., Taoukis, P., Krokida, M., **Panagou, E.Z. (2015)** Microbiological stability of fermented black olives using osmotic dehydration as a pre-fermentation treatment and monosodium glutamate as a natural flavor enhancer. European Symposium of Food Safety, 20-22 April, Cardiff, Wales. (προφορική παρουσίαση)
174. **Panagou, E.Z. (2015)** Metabolomics serving food quality and safety. European Symposium of Food Safety, 20-22 April, Cardiff, Wales. (προφορική παρουσίαση)
175. Lianou, A., Ntoulari, P., Moschonas, G., Nychas, G.-J.E., **Panagou, E.Z. (2015)** Fate of *Listeria monocytogenes* in vanilla cream with or without cinnamon extract under different isothermal conditions. European Symposium of Food Safety, 20-22 April, Cardiff, Wales. (Αναρτημένη εργασία)
176. Kogaki, E., Natskouli, P., Nychas, G.-J.E., **Panagou, E.Z. (2015)** Effect of natamycin and environmental factors on growth and OTA production by two *A. carbonarius* isolates using a central composite design experiment. European Symposium of Food Safety, 20-22 April, Cardiff, Wales. (Αναρτημένη εργασία)
177. Lappa, I., Kizis, D., **Panagou, E.Z. (2015)** Promoting safety control of ochratoxigenic fungus *Aspergillus carbonarius* in grapes by studying gene expression through different ecophysiological factors. European Symposium of Food Safety, 20-22 April, Cardiff, Wales. (Αναρτημένη εργασία)
178. Tsakanikas, P., **Panagou, E.Z.**, Nychas, G.-J.E. (2015) Towards the automation of food quality/contamination assessment via non invasive techniques. *Proceedings of the 29<sup>th</sup> International Forum Process Analytical Technology (IFPAC-2015)*, 25-28 January, Washington D.C., USA, pp 87. (Προφορική παρουσίαση)
179. Lianou, A., Moschonas, G., Triantafyllou, I., Nychas, G.-J.E., **Panagou, E.Z. (2015)** Fourier transform infrared spectroscopy and multispectral image analysis as means of assessing the microbiological quality of vanilla cream. *Proceedings of the 29<sup>th</sup> International Forum Process Analytical Technology (IFPAC-2015)*, 25-28 January, Washington D.C., USA, pp 86. (Αναρτημένη εργασία)
180. Loukas, D., Pavlidis, D.E., **Panagou, E.Z.**, Nychas, G.-J.E. (2015) A neuro-fuzzy modeling approach for the prediction of meat quality. *Proceedings of the 29<sup>th</sup> International Forum Process Analytical Technology (IFPAC-2015)*, 25-28 January, Washington D.C., USA, pp 88. (Αναρτημένη εργασία)
181. Ropodi, A.I., Pavlidis, D.E., Loukas, D., **Panagou, E.Z.**, Nychas, G.-J.E. (2015) Detection of minced meat adulteration using multispectral imaging and Fourier, Transform Infrared (FTIR) spectroscopy. *Proceedings of the 29<sup>th</sup> International Forum Process Analytical Technology (IFPAC-2015)*, 25-28 January, Washington D.C., USA, pp 87. (Αναρτημένη εργασία)

182. Ropodi, A.I., Pavlidis, D.E., Loukas, D., Tsakanikas, P., **Panagou, E.Z.**, Nychas, G.-J.E. (2015) A dual sensor method for the assessment of minced beef microbial quality. *Proceedings of the 29<sup>th</sup> International Forum Process Analytical Technology (IFPAC-2015)*, 25-28 January, Washington D.C., USA, pp 87. (Προφορική παρουσίαση)
183. Moschonas, G., Lianou, A., Doulgeraki, A., Nychas, G.-J.E., **Panagou, E.Z.** (2014) Monitoring of microbial and chemical changes during storage of pasteurized vanilla cream. *Proceedings of the 24<sup>nd</sup> International ICFMH Symposium*, 1-4 September, Nantes, France, pp 265. (Αναρτημένη εργασία)
184. Tryphinopoulou, P., Kizis, D., **Panagou, E.Z.** (2014) Monitoring of *Aspergillus carbonarius*, *Aspergillus ochraceus* and *Penicillium expansum* in Greek grapes by PCR assays. *Proceedings of the 24<sup>nd</sup> International ICFMH Symposium*, 1-4 September, Nantes, France, pp 302. (Αναρτημένη εργασία)
185. Kogkaki, E., Natskoulis, P., Nychas, G.-J.E., **Panagou, E.Z.** (2014) Study of interactions on growth and OTA production between *A. Carbonarius* ochratoxigenic isolate and non-ochratoxigenic grape associated fungal strains at different water activities and temperatures. *Proceedings of the 24<sup>nd</sup> International ICFMH Symposium*, 1-4 September, Nantes, France, pp 93. (Αναρτημένη εργασία)
186. Grounta, A., Iliopoulos, V., Doulgeraki, A., Fasseas, K., Nychas, G.-J.E., **Panagou, E.Z.** (2014) Biofilm formation of *Lactobacillus pentosus* B281 and *Pichia membranifaciens* M3A during fermentation on naturally black Conservolea olives. *Proceedings of the 24<sup>nd</sup> International ICFMH Symposium*, 1-4 September, Nantes, France, pp 179. (Αναρτημένη εργασία)
187. Lappa, I., Natskoulis, P., Nychas, G.-J.E., **Panagou, E.Z.** (2014) Comparative study of the ochratoxin A (OTA) potential and OTA-related gene expression of *Aspergillus carbonarius* strains isolated from Greek grapes. *Proceedings of the 24<sup>nd</sup> International ICFMH Symposium*, 1-4 September, Nantes, France, pp 263. (Αναρτημένη εργασία)
188. Lytou, A., Blana, V., **Panagou, E.Z.**, Nychas, G.-J.E. (2014) Effect of pomegranate marinades on microbiological and physicochemical profile of chicken breast fillets stored under aerobic conditions. *Proceedings of the 24<sup>nd</sup> International ICFMH Symposium*, 1-4 September, Nantes, France, pp 264. (Αναρτημένη εργασία)
189. Pavlidis, D., **Panagou, E.Z.**, Nychas, G.-J.E. (2014) Trace back on minced meat history using metabolomics. *Proceedings of the 24<sup>nd</sup> International ICFMH Symposium*, 1-4 September, Nantes, France, pp 303. (Αναρτημένη εργασία)
190. Papadopoulou, O., Pavlidis, D., **Panagou, E.Z.**, Nychas, G.-J.E. (2014) Monitoring aerobic spoilage of sterile pork meat fillets inoculated with specific spoilage microorganisms (*Pseudomonas fragi*, *P. putida*) in tandem with GC/MS analysis and chemometrics. *Proceedings of the 24<sup>nd</sup> International ICFMH Symposium*, 1-4 September, Nantes, France, pp 307. (Αναρτημένη εργασία)
191. Kogkaki, E., Natskoulis, P., Kizis, D., Nychas, G.-J.E., **Panagou, E.Z.** (2014) Probabilistic models for the effect of temperature, water activity and sodium metabisulphite concentration on the growth and OTA production boundaries of *Aspergillus carbonarius* isolated from Greek wine grapes. European Symposium of Food Safety, 7-9 May, Budapest, Hungary. (Αναρτημένη εργασία)
192. Lianou, L., Moschonas, G., **Panagou, E.Z.** and Nychas, G.-J.E. (2014) Assessment of the efficacy of Fourier transform infrared spectroscopy in predicting the microbiological quality of pasteurized vanilla cream. European Symposium of Food Safety, 7-9 May, Budapest, Hungary. (Αναρτημένη εργασία)
193. Lytou, A., Blana, V., **Panagou, E.Z.** and Nychas, G.-J.E. (2014) Effect of different marinades on the indigenous microflora of chicken breast fillets under various marinating conditions. European Symposium of Food Safety, 7-9 May, Budapest, Hungary. (Προφορική παρουσίαση)
194. Grounta, A., Tassou, C.C., Nychas, G.-J.E, **Panagou, E.Z.** (2013) Mono and dual species biofilm formation on the surface of black olives under different sterile brine solutions.

- Proceedings of the 2<sup>nd</sup> International Conference on Microbial Diversity*, 23-25 October, Torino, Italy, pp. 194-195.
195. Grounta, A., Doulgeraki, A.I., Tassou, C.C., Nychas, G.-J.E, **Panagou, E.Z.** (2013) Quantification and characterization of biofilm formation in table olive fermentation vessels. *Proceedings of the 2<sup>nd</sup> International Conference on Microbial Diversity*, 23-25 October, Torino, Italy, pp. 193-194.
196. Ropodi, A., **Panagou, E.Z.** and Nychas, G.-J.E. (2013) Assessment of microbiological quality and authenticity of minced meat using multispectral image analysis. *Proceedings of the 8<sup>th</sup> International Conference on Predictive Modelling in Food*, 16-20 September, Paris, France, pp 25-26.
197. Papadopoulou, O., Mallouchos, A., Iliopoulos, V., **Panagou, E.Z.**, Tassou, C.C. and Nychas, G.-J.E. (2013) Monitoring minced pork spoilage using GC/MS and chemometrics. *Proceedings of the 8<sup>th</sup> International Conference on Predictive Modelling in Food*, 16-20 September, Paris, France, pp 263-264.
198. **Panagou, E.Z.** and Nychas, G.-J.E. (2013) Monitoring minced pork spoilage using HPLC and chemometrics. *Proceedings of the 8<sup>th</sup> International Conference on Predictive Modelling in Food*, 16-20 September, Paris, France, pp 265-266.
199. Mohareb, F., **Panagou, E.Z.** and Nychas, G.-J.E. (2013) SORF: An interactive web-based application for facilitating data management, exchange and analysis in predictive modelling research. *Proceedings of the 8<sup>th</sup> International Conference on Predictive Modelling in Food*, 16-20 September, Paris, France, pp 17-18.
200. Ropodi, A., **Panagou, E.Z.** and Nychas, G.-J.E. (2013) Evaluation of meat spoilage using FTIR and multispectral image analysis. *Proceedings of the International Congress 'Spoilers in Food'*, 1-3 July, Quimper, France.
201. Argyri, A., Lyra, E., Pramateftaki, P., Nisiotou, A., **Panagou, E.Z.** and Nychas, G.-J.E. (2012) Performance of potential probiotic bacteria as starters in olive fermentation. *Proceedings of the 23<sup>rd</sup> International ICFMH Symposium*, 3-7 September, Istanbul, Turkey, pp 722. (Αναρτημένη εργασία)
202. Blana, V., Polymeneas, N., Hondrodinou, O., **Panagou, E.Z.** and Nychas, G.-J.E. (2012) Survival of probiotic strains of lactic acid bacteria during storage of green olives in polyethylene pouches at 4 and 20°C. *Proceedings of the 23<sup>rd</sup> International ICFMH Symposium*, 3-7 September, Istanbul, Turkey, pp 669. (Αναρτημένη εργασία)
203. Doulgeraki, A., Paraskevopoulos, N., **Panagou, E.Z.** and Nychas, G.-J.E. (2012) An *in vitro* study of *Lactobacillus plantarum* strains potential to control the microbiota of olives. *Proceedings of the 23<sup>rd</sup> International ICFMH Symposium*, 3-7 September, Istanbul, Turkey, pp 667. (Προφορική παρουσίαση)
204. **Panagou, E.Z.** and Nychas, G.-J.E. (2012) Potential of multi-spectral image analysis in beef fillets spoilage determination. *Proceedings of the 23<sup>rd</sup> International ICFMH Symposium*, 3-7 September, Istanbul, Turkey, pp 482. (Αναρτημένη εργασία)
205. Hondrodinou, O., Mallouchos, A., Tassou, C.C., Nychas, G.-J.E. and **Panagou, E.Z.** (2011) Fermentation of natural black olives in reduced salt brines. Towards a new added value product. *Proceedings of the International Conference for Olive Tree and Olive Products 'OLIVEBIOTEQ 2011'*, 31 October - 4 November, Chania, Crete, pp 235. (Προφορική παρουσίαση)
206. **Panagou, E.Z.** (2011) Latest developments in table olive processing in Greece. *Proceedings of the International Conference for Olive Tree and Olive Products 'OLIVEBIOTEQ 2011'*, 31 October - 4 November, Chania, Crete, pp 286. (Προφορική παρουσίαση)
207. Argyri, A., Mallouchos, A., **Panagou, E.Z.** and Nychas, G.-J.E. (2011) The dynamics of the HS/SPME-GC/MS as a tool to access the spoilage of beef stored under different packaging and temperature conditions. *Proceedings of the 7<sup>th</sup> International Conference on Predictive Modeling of Food Quality and Safety*, 12-15 September, Dublin, Ireland, pp 150-153. (Προφορική παρουσίαση)
208. Argyri, A., Jarvis, R.M., Wedge, D., Xu, Y., **Panagou, E.Z.**, Goodacre, R., and Nychas, G.-J.E. (2011) A comparison of Raman and FTIR spectroscopy for the prediction of meat

- spoilage. *Proceedings of the 7<sup>th</sup> International Conference on Predictive Modeling of Food Quality and Safety*, 12-15 September, Dublin, Ireland, pp 158-161. (Προφορική παρουσίαση)
209. Mohareb, F., Grauslys, A., Argyri, A., **Panagou, E.Z.**, Conrad, B. and Nychas, G.-J.E. (2011) Development of spoilage classification models using support vector machines and combined analytical methods. *Proceedings of the 7<sup>th</sup> International Conference on Predictive Modeling of Food Quality and Safety*, 12-15 September, Dublin, Ireland, pp 388. (Αναρτημένη εργασία)
210. Argyri, A., Papadopoulou, O., Xu, Y., Grounta, A., **Panagou, E.Z.**, Goodacre, R. and Nychas, G.-J.E. (2011) The potential of Raman spectroscopy in evaluating spoilage and safety of beef. *Proceedings of the 7<sup>th</sup> International Conference on Predictive Modeling of Food Quality and Safety*, 12-15 September, Dublin, Ireland, pp 389. (Αναρτημένη εργασία)
211. Papadopoulou, O., Vlachou, M., Tassou, C.C., **Panagou, E.Z.** and Nychas, G.-J.E. (2011) Rapid assessment of beef fillet quality by means of an electronic nose and support vector machines. *Proceedings of the 7<sup>th</sup> International Conference on Predictive Modeling of Food Quality and Safety*, 12-15 September, Dublin, Ireland, pp 390. (Αναρτημένη εργασία)
212. Papadopoulou, O., Tassou, C.C., Schiavo, L., Nychas, G.-J.E. and **Panagou, E.Z.** (2011) Rapid assessment of meat quality by means of an electronic nose and support vector machines. *Proceedings of the 11<sup>th</sup> International Congress on Engineering and Food*, 22-26 May, Athens, Greece, pp. 461-462. (Αναρτημένη εργασία)
213. Argyri, A., Mallouchos, A., **Panagou, E.Z.** and Nychas, G.-J.E. (2010) Early detection of meat spoilage: the dynamics of headspace SPME-GC/MS as a tool to monitor the volatile profile of meat under storage at different temperatures and packaging conditions. *Proceedings of the 22<sup>nd</sup> International ICFMH Symposium*, 30 August-3 September, Copenhagen, Denmark, pp 179. (Αναρτημένη εργασία)
214. **Panagou, E.Z.**, Delipoulou, C., Magan, N. and Nychas, G.-J.E. (2010) Potential of electronic nose to discriminate an Ochratoxin A producer strain of *Penicillium nordicum* in a ham model system. *Proceedings of the 22<sup>nd</sup> International ICFMH Symposium*, 30 August-3 September, Copenhagen, Denmark, pp 177. (Αναρτημένη εργασία)
215. Dissing, B.S., **Panagou, E.Z.**, Carstensen, J.M., Ersboll, B.K. and Nychas, G.-J.E. (2010) Monitoring beef spoilage using multispectral image analysis. *Proceedings of the 22<sup>nd</sup> International ICFMH Symposium*, 30 August-3 September, Copenhagen, Denmark, pp 50. (Προφορική παρουσίαση)
216. Hondrodinou, O. and **Panagou, E.Z.** (2010) Efficacy of natamycin to control fungal growth in naturally black olive fermentation. *Proceedings of the 22<sup>nd</sup> International ICFMH Symposium*, 30 August-3 September, Copenhagen, Denmark, pp 302. (Αναρτημένη εργασία)
217. Argyri, A.A., **Panagou, E.Z.**, Jarvis, R., Goodacre, R. and Nychas, G.-J.E. (2009) The potential of end product metabolites on predicting the shelf life of minced beef stored under aerobic and modified atmospheres with or without the effect of essential oils. *Proceedings of the 6<sup>th</sup> International Conference on Predictive Modeling in Foods*, 8-12 September, Washington D.C., USA, pp 152-155. (Προφορική παρουσίαση)
218. **Panagou, E.Z.**, Karathanassi, S., Le Marc, Y. and Nychas, G.-J.E. (2009) Development of a product specific model for the spoilage of pasteurized fruit juices by *Saccharomyces cerevisiae* and validation under dynamic temperature conditions. *Proceedings of the 6<sup>th</sup> International Conference on Predictive Modeling in Foods*, 8-12 September, Washington D.C., USA, pp 43-46. (Προφορική παρουσίαση)
219. **Panagou, E.Z.**, Chelonas, S., Chatzipavlidis, I. and Nychas, G.-J.E. (2009) Modeling the effect of temperature and water activity on the growth boundaries of *Byssoschlamys fulva*. *Proceedings of the 6<sup>th</sup> International Conference on Predictive Modeling in Foods*, 8-12 September, Washington D.C., USA, pp 31-34. (Προφορική παρουσίαση)
220. Argyri, A., Mohareb, F., **Panagou, E.Z.**, Bessant, C. and Nychas, G.-J.E. (2009) An artificial neural networks approach for the rapid detection of the microbial spoilage of beef fillets based on Fourier transform infrared spectroscopy data. *Proceedings of the 6<sup>th</sup> International Conference on Predictive Modeling in Foods*, 8-12 September, Washington D.C., USA, pp 23-26. (Προφορική παρουσίαση)

221. **Panagou, E.Z.**, Mataragas, M., Kagkli, D., Nychas, G.-J.E. and Skandamis, P. (2009) Risking more by modeling cocktail or strain? *Proceedings of the 6<sup>th</sup> International Conference on Predictive Modeling in Foods*, 8-12 September, Washington D.C., USA, pp 156-159. (Προφορική παρουσίαση)
222. Carstensen, J.M., **Panagou, E.Z.** and Nychas, G.-J.E. (2009) Quantitative analysis of meat spoilage using VIS/NIR spectral imaging. *Proceedings of the 14<sup>th</sup> International Conference on Near Infrared Spectroscopy*, 7-13 November, Bangkok, Thailand, pp. 1-4. (Προφορική παρουσίαση)
223. **Panagou, E.Z.**, Fasoulaki, N. and Nychas, G.-J.E. (2008) Development of a predictive model for the growth of *Listeria monocytogenes* in pasteurised vanilla cream and validation under dynamic temperature storage conditions. *Proceedings of the 95<sup>th</sup> Annual Meeting of the International Association for Food Protection*, 3-6 August, Columbus, Ohio, USA. pp. 37. (Προφορική παρουσίαση)
224. Nisiotou, A., Sourri, M, Nychas, G.-J.E. and **Panagou, E.Z.** (2008) Characterisation of yeast heterogeneity and succession during the spontaneous fermentation of natural black olives. *Proceedings of the 95<sup>th</sup> Annual Meeting of the International Association for Food Protection*, 3-6 August, Columbus, Ohio, USA. pp. 73. (Αναρτημένη εργασία)
225. Tassou, C.C., Langou, E., Saravanos, E., Nychas, G.-J.E. and **Panagou, E.Z.** (2008) Modelling the responses of *Lactobacillus paracasei* and *Enterobacter aerogenes* in a gel cassette system. *Proceedings of the 95<sup>th</sup> Annual Meeting of the International Association for Food Protection*, 3-6 August, Columbus, Ohio, USA. pp. 112-113. (Αναρτημένη εργασία)
226. Argyri, A., Salim Ammor, M., **Panagou, E.Z.** and Nychas, G.-J.E. (2008) Rapid detection of meat freshness with Fourier Transform Infrared Spectroscopy. *Proceedings of the 95<sup>th</sup> Annual Meeting of the International Association for Food Protection*, 3-6 August, Columbus, Ohio, USA. pp. 134-135. (Αναρτημένη εργασία)
227. Natskoulis, P., **Panagou, E.Z.**, Tassou, C.C., Spiropoulos, A.E. and Magan, N. (2008) Development and validation of predictive models to quantify the effect of water activity and temperature of the growth and OTA production of two *Aspergillus carbonarius* strains in three different growth media. *Proceedings of the 21<sup>st</sup> International ICFMH Symposium*, 1-4 September, Aberdeen, UK, pp 79. (Προφορική παρουσίαση)
228. Saravanos, E., Kagli, D., Zoumpopoulou, G., **Panagou, E.Z.** and Tassou, C.C. (2008) Use of probiotic lactic acid bacteria as starter cultures in Spanish style green olive fermentation and determination of their survival using PFGE. *Proceedings of the 21<sup>st</sup> International ICFMH Symposium*, 1-4 September, Aberdeen, UK, pp 188. (Αναρτημένη εργασία)
229. Mataragas, M., Lazaridou, A., Stergiou, V., **Panagou, E.Z.**, Skandamis, P., Drosinos, E. and G.-J.E. Nychas (2008) Quantifying non thermal inactivation of *Listeria monocytogenes* in a traditional Greek soft cheese 'Katiki'. *Proceedings of the 21<sup>st</sup> International ICFMH Symposium*, 1-4 September, Aberdeen, UK, pp 210. (Αναρτημένη εργασία)
230. Mahgoob, S., Eliopoulos, V., Stamatiou, A., Tryfinopoulou, L., Nychas, G.-J.E. and **E.Z. Panagou** (2008) Survival of *Salmonella* Enteritidis PT4 in sliced pork ham under vacuum pack and modified atmosphere, with or without the presence of volatile oregano essential oil. *Proceedings of the 21<sup>st</sup> International ICFMH Symposium*, 1-4 September, Aberdeen, UK, pp 442. (Αναρτημένη εργασία)
231. Fasoulaki, A., **Panagou, E.Z.** and G.-J.E. Nychas (2007) Application of mathematical modelling in microbiological spoilage analysis and shelf life determination of pasteurized cream. *Proceedings of the 5<sup>th</sup> International Conference on Predictive Modelling in Foods*, 16-19 September, Athens, Greece, pp 107-110. (Προφορική παρουσίαση)
232. **Panagou, E.Z.**, Tassou, C.C., Magan, N. and V.S. Kodogiannis (2007) Neuro-fuzzy modelling for the growth rate of *Aspergillus carbonarius*. *Proceedings of the 5<sup>th</sup> International Conference on Predictive Modelling in Foods*, 16-19 September, Athens, Greece, pp 389-392. (Αναρτημένη εργασία)
233. **Panagou, E.Z.**, Tassou, C.C., Samaras, F., Arkoudelos, J. and C. Mallidis (2007) Kinetic models for *Pediococcus damnosus* survival during high pressure treatment. *Proceedings of*

- the 5<sup>th</sup> International Conference on Predictive Modelling in Foods, 16-19 September, Athens, Greece, pp 483-486. (Αναρτημένη εργασία)
234. Tassou, C.C., Saravanos, E.A., Zoumpopoulou, G., Tsakalidou, E. and **Panagou, E.Z.** (2007) Use of probiotic starter culture in Spanish-type green olive fermentation and the fate of inoculated *Bacillus cereus*. *Proceedings of the 94<sup>th</sup> Annual Meeting of the International Association for Food Protection*, 8-11 July, Florida, USA. pp. 132. (Αναρτημένη εργασία)
235. **Panagou, E.Z.**, Tassou, C.C., Chorianopoulos, N.G. and Nychas, G.-J.E. (2007) Survival of *Salmonella* Enteritidis in black olive fermentation. *Proceedings of the 94<sup>th</sup> Annual Meeting of the International Association for Food Protection*, 8-11 July, Florida, USA. pp. 131. (Αναρτημένη εργασία)
236. Tassou, C.C., **Panagou, E.Z.**, Natskoulis, P.J. and Spyropoulos, A.E. (2006) Temperature and water activity effects on growth and ochratoxin A production by two *Aspergillus carbonarius* strains from grapes in Greece. *Proceedings of the 20<sup>th</sup> International ICFMH Symposium "Food Safety and Food Biotechnology: Diversity and Global Impact"*, August 29-September 2, Bologna, Italy, pp. 555.
237. **Panagou, E.Z.**, Tassou, C.C., Manitsa, C.E. and Mallidis, C. (2006) High hydrostatic pressure inactivation kinetics of a pressure-resistant strain of *Pediococcus* sp., isolated from gilt head seabream. *Proceedings of the 20<sup>th</sup> International ICFMH Symposium "Food Safety and Food Biotechnology: Diversity and Global Impact"*, August 29-September 2, Bologna, Italy, pp. 491. (Αναρτημένη εργασία)
238. **Panagou, E.Z.**, Tassou, C.C., Skandamis, P.N. and Nychas, G.-J.E. (2006) Profile of fermented Greek table olives. *Proceedings of the 2<sup>nd</sup> International Congress on Bioprocesses in Food Industries*, 18-21 June, Patras, Greece. (Αναρτημένη εργασία)
239. **Panagou, E.Z.** and Katsaboxakis, K.Z. (2004) Table olive quality in Greece: Suggestions for improvement. *Proceedings of the 1<sup>st</sup> International Conference "Traditional Mediterranean Diet: Past, Present and Future"*, 21-23 April, Athens, Greece, pp. 189-192. (Προφορική παρουσίαση)
240. **Panagou, E.Z.**, Tassou, C.C. and Katsaboxakis, K.Z. (2002) The use of a commercial starter culture of *Lactobacillus pentosus* in the fermentation of Conservolea variety untreated green olives. *Proceedings of the International Congress "Frontiers in microbial fermentation and preservation"*, 9-11 January, Wageningen, The Netherlands, pp. 57-59. (Προφορική παρουσίαση)
241. Parker, M.L., **Panagou, E.Z.**, Tassou, C.C., Cairns, P. and Nychas, G.-J.E. (2002) Microbial colonization of Spanish-style green olives during fermentation and associated biochemical activities. *Proceedings of the International Congress "Frontiers in microbial fermentation and preservation"*, 9-11 January, Wageningen, The Netherlands, pp. 72-75. (Αναρτημένη εργασία)
242. Koutsoumanis, K., Skandamis, P.N., Spyropoulou, K., **Panagou, E.Z.** and Nychas, G.-J.E. (2002) Control of *Enterobacteriaceae* spoilage during green olive fermentation. *Proceedings of the International Congress "Frontiers in microbial fermentation and preservation"*, 9-11 January, Wageningen, The Netherlands, pp. 149-152. (Αναρτημένη εργασία)
243. **Panagou, E.Z.**, Tassou, C.C. and Katsaboxakis, K.Z. (2001) Organoleptic, microbiological and physicochemical changes of dry-salted olives of Thassos variety stored under different conditions. In: *Food Flavours and Chemistry – Advances of the New Millennium* (edited by Spanier, A.H., Shahidi, F., Parliament, T.H., Mussinan, C., Ho, C.T. and Tratras Contis, E.). The Royal Society of Chemistry, Cambridge, UK, pp. 497-504. (Αναρτημένη εργασία)
244. Tassou, C.C., **Panagou E.Z.** and Katsaboxakis, K.Z. (1999) The effect of temperature and NaCl in the fermentation of Greek conservolia naturally ripe black olives. *Proceedings of the 17<sup>th</sup> International Conference "Food microbiology and food safety into the next millennium"*, 14-17 September, Veldhoven, The Netherlands, pp. 696-699. (Αναρτημένη εργασία)
245. Tassou, C.C., **Panagou, E.Z.**, Katsaboxakis, K.Z. and Nychas, G.-J.E., (1999) Comparative organoleptic evaluation of different types of black table olives. In: *Food Flavours and Chemistry – Advances of the New Millennium* (edited by Spanier, A.H., Shahidi, F.,

Parliament, T.H., Mussinan, C., Ho, C.T. and Tratras Contis, E.). The Royal Society of Chemistry, Cambridge, UK, pp. 505-510. (Αναρτημένη εργασία)

246. Tassou, C.C., **Panagou, E.Z.**, Katsaboxakis, K.Z. and Nychas, G.J-E. (1999) Microbiological and physicochemical changes during the fermentation of Greek naturally ripe black olives at different temperatures. *Proceedings of the International Congress "Improved traditional foods for the next century,"* 28-29 October, Valencia, Spain, pp. 478-481. (Αναρτημένη εργασία)

## 6.7 ΑΝΑΚΟΙΝΩΣΕΙΣ ΣΕ ΠΡΑΚΤΙΚΑ ΕΘΝΙΚΩΝ ΣΥΝΕΔΡΙΩΝ ΜΕ ΚΡΙΤΕΣ

247. Σπυρέλλη, Ε., Ραφτοπούλου, Ο., Τομάρα, Δ., Χούμη, Ι, **Πανάγου, Ε.Ζ.**, Νυχάς, Γ.-Ι.Ε. (2019) Ταχεία εκτίμηση της αλλοίωσης στην επιφάνεια συντηρημένου φιλέτου από στήθος κοτόπουλου με την εφαρμογή πολυφασματικής απεικόνισης (multispectral image analysis, MSI). 12<sup>ο</sup> Πανελλήνιο Επιστημονικό Συνέδριο Χημικής Μηχανικής. Αθήνα, 29-31 Μαΐου (προφορική παρουσίαση)
248. Tzamourani, A., Bonatsou, S., Economou-Petrovics, G., Panagiotidis, S., Nychas, G.-J.E., **Panagou, E.Z.** (2019) Microbiological and physicochemical changes of industrially fermented green olives by the Spanish method. *Proceedings of the 8<sup>th</sup> Conference of the Hellenic Society of Mikrobiokosmos*, 18-20 April, Patras, pp. 135 (Αναρτημένη εργασία)
249. Xesfiggis, I., **Panagou, E.Z.**, Stoforos, N.G. (2019) Effect of olive fruit size on the fermentation process of cv. Kalamata natural black olives. *Proceedings of the 8<sup>th</sup> Conference of the Hellenic Society of Mikrobiokosmos*, 18-20 April, Patras, pp. 74 (Αναρτημένη εργασία)
250. Τσακανίκας, Π., Λιανού, Α., **Πανάγου, Ε.Ζ.**, Νυχάς, Γ.-Ι.Ε. (2019) Υιοθέτηση και εκμετάλλευση των νέων τεχνολογιών και της πληροφορικής στις Διεργασίες Αναλυτικής Τεχνολογίας στη βιομηχανία κρέατος. *Πρακτικά 6<sup>ο</sup> Πανελληνίου Συνεδρίου «Το Κρέας και τα Προϊόντα του – Από το Στάβλο στο Πιάτο»*. Θεσσαλονίκη, 1-3 Φεβρουαρίου, σελ. 249. (Προφορική παρουσίαση)
251. Σπυρέλλη, Ε., Δουλγεράκη, Α., Αργύρη, Α., Τάσσου, Χ., Λιανού, Α., **Πανάγου, Ε.Ζ.**, Νυχάς, Γ.-Ι.Ε. (2019). Πολυφασματική ανάλυση εικόνας για την ταχεία εκτίμηση της ποιότητας φρέσκων πουλερικών. *Πρακτικά 6<sup>ο</sup> Πανελληνίου Συνεδρίου «Το Κρέας και τα Προϊόντα του – Από το Στάβλο στο Πιάτο»*. Θεσσαλονίκη, 1-3 Φεβρουαρίου, σελ. 265. (Προφορική παρουσίαση)
252. Φέγγου, Λ.-Χ., Σπυρέλλη, Ε., Λιανού, Α., **Πανάγου, Ε.Ζ.**, Νυχάς, Γ.-Ι.Ε. (2019). Αξιολόγηση της μικροβιολογικής ποιότητας χοιρινού κιμά μέσω των τεχνικών της φασματοσκοπίας υπερύθρου με μετασχηματισμό Fourier και της πολυφασματικής απεικόνισης. *Πρακτικά 6<sup>ο</sup> Πανελληνίου Συνεδρίου «Το Κρέας και τα Προϊόντα του – Από το Στάβλο στο Πιάτο»*. Θεσσαλονίκη, 1-3 Φεβρουαρίου, σελ. 267. (Προφορική παρουσίαση)
253. Φέγγου, Λ.-Χ., Ρουμάνη, Δ., Λιανού, Α., Τσακανίκας, Π., **Πανάγου, Ε.Ζ.**, Νυχάς, Γ.-Ι.Ε. (2019). Η πολυφασματική απεικόνιση ως «εργαλείο» ταχείας ανίχνευσης της νοθείας νωπού κρέατος. *Πρακτικά 6<sup>ο</sup> Πανελληνίου Συνεδρίου «Το Κρέας και τα Προϊόντα του – Από το Στάβλο στο Πιάτο»*. Θεσσαλονίκη, 1-3 Φεβρουαρίου, σελ. 269. (Προφορική παρουσίαση)
254. Κογκάκη, Ε., Στριφτού, Σ., Νυχάς, Γ.Ι.Ε. και **Πανάγου, Ε.Ζ.** (2017) Επίδραση μορίων αίσθησης απαρτίας στην ανάπτυξη και παραγωγή ωχρατοξίνης Α δύο στελεχών του μύκητα *Aspergillus carbonarius*. *Πρακτικά 7<sup>ο</sup> Πανελληνίου Συνεδρίου της Επιστημονικής Εταιρείας «Μικροβιόκοσμος»*. Αθήνα, 7-9 Απριλίου, σελ. 99. (Αναρτημένη εργασία)
255. Μπονάτσου, Σ., Παραμυθιώτης, Σ., Ηλιόπουλος, Β., Νυχάς, Γ.Ι.Ε. και **Πανάγου, Ε.Ζ.** (2017) Επίδραση των διαφορετικών συνθηκών οξίνισης της άλμης στην εξέλιξη της ποικιλότητας των ζυμών κατά την αυθόρμητη ζύμωση της φυσικής μαύρης ελιάς ποικιλίας «Καλαμών». *Πρακτικά 7<sup>ο</sup> Πανελληνίου Συνεδρίου της Επιστημονικής Εταιρείας «Μικροβιόκοσμος»*. Αθήνα, 7-9 Απριλίου, σελ. 111. (Αναρτημένη εργασία)
256. Τσακανίκας, Π., Παυλίδης, Δ., **Πανάγου, Ε.Ζ.** και Νυχάς, Γ.Ι.Ε. (2017) Πολυφασματική απεικόνιση ως μη επεμβατική μέθοδος εκτίμησης της μόλυνσης και μικροβιακής χαρτογράφησης σε τρόφιμα: μελέτη της περίπτωσης του κρέατος. *Πρακτικά 7<sup>ο</sup> Πανελληνίου*



- Συνεδρίου της Επιστημονικής Εταιρείας «Μικροβιόκοσμος». Αθήνα, 7-9 Απριλίου, σελ. 129. (Αναρτημένη εργασία)
257. Φέγγου, Α., Τρυφινόπουλου, Π. και Πανάγου, Ε.Ζ. (2017) Ο ρυθμός ανάπτυξης και η ικανότητα παραγωγής ωχρατοξίνης Α του μύκητα *Aspergillus carbonarius* επηρεάζεται από τις διαφορετικές συνθήκες καλλιέργειας και απομονώσεις του μύκητα. *Πρακτικά 7<sup>ο</sup> Πανελληνίου Συνεδρίου της Επιστημονικής Εταιρείας «Μικροβιόκοσμος»*. Αθήνα, 7-9 Απριλίου, σελ. 131. (Αναρτημένη εργασία)
258. Nychas, G.-J.E. and **Panagou, E.Z.** (2015) Microbiological spoilage of foods – Quantitative determination. *Πρακτικά 6<sup>ο</sup> Πανελληνίου Συνεδρίου της Επιστημονικής Εταιρείας «Μικροβιόκοσμος»*, Αθήνα, 3-5 Απριλίου, σελ. 242. (Προφορική παρουσίαση)
259. Kizis, D., Natskouli, P., Nychas, G.-J.E. and **Panagou, E.Z.** (2013) ITS-RFLP characterization of *Aspergillus* isolates in grapes of four traditional grape producing areas in Greece. *Πρακτικά 4<sup>ο</sup> Πανελληνίου Συνεδρίου «Βιοτεχνολογία και Τεχνολογία Τροφίμων»*, Παιανία, 11-13 Οκτωβρίου, σελ. 76-77. (Προφορική παρουσίαση)
260. Ioannidis, A.G., Magan, N. and **Panagou, E.Z.** (2013) Rapid analysis for fungal growth and OTA production by *Aspergillus carbonarius* using turbidimetric measurements. *Πρακτικά 4<sup>ο</sup> Πανελληνίου Συνεδρίου «Βιοτεχνολογία και Τεχνολογία Τροφίμων»*, Παιανία, 11-13 Οκτωβρίου, σελ. 72-75. (Προφορική παρουσίαση)
261. Δουλγεράκη, Α.Ι., Ηλιόπουλος, Β., Γεωργίου, Κ., Πανάγου, Ε.Ζ. και Νυχάς, Γ.Ι.Ε. (2013) Μελέτη της ανάπτυξης στελέχους *Salmonella Typhimurium* σε εργαστηριακό μέσο και εκχύλισμα ρόκας σε θερμοκρασία 20°C. *Πρακτικά 4<sup>ο</sup> Πανελληνίου Συνεδρίου «Βιοτεχνολογία και Τεχνολογία Τροφίμων»*, Παιανία, 11-13 Οκτωβρίου, σελ. 111-112. (Προφορική παρουσίαση)
262. Λύτου, Α.Ε., Μπλάνα, Β.Α., **Πανάγου, Ε.Ζ.** και Νυχάς, Γ.Ι. (2013) Μελέτη της επίδρασης διαφορετικών μαρινάδων στη μικροχλωρίδα τεμαχίων κοτόπουλου υπό διαφορετικές συνθήκες χρόνου και θερμοκρασίας εμβάπτισης. *Πρακτικά 4<sup>ο</sup> Πανελληνίου Συνεδρίου «Βιοτεχνολογία και Τεχνολογία Τροφίμων»*, Παιανία, 11-13 Οκτωβρίου, σελ. 24-27. (Αναρτημένη εργασία)
263. Μπλάνα, Β., Σταματίου, Α., Νυχάς, Γ.Ι. και **Πανάγου, Ε.Ζ.** (2013) Εφαρμογή προβιοτικής καλλιέργειας εκκίνησης *Lactobacillus pentosus* σε μεγάλης κλίμακας ζύμωση επιτραπέζιας ελιάς ποικιλίας Χαλκιδικής. *Πρακτικά 4<sup>ο</sup> Πανελληνίου Συνεδρίου «Βιοτεχνολογία και Τεχνολογία Τροφίμων»*, Παιανία, 11-13 Οκτωβρίου, σελ. 176-179. (Αναρτημένη εργασία)
264. Δουλγεράκη, Α., Πρόιου, Α., Νυχάς, Γ.Ι., και **Πανάγου, Ε.Ζ.** (2012) Αναστολή της ανάπτυξης μικροοργανισμών της ελιάς από μονοκαλλιέργειες και συγκαλλιέργειες στελεχών του γένους *Lactobacillus*. *Πρακτικά 5<sup>ο</sup> Πανελληνίου Συνεδρίου της Επιστημονικής Εταιρείας «Μικροβιόκοσμος»*, Αθήνα, 13-15 Δεκεμβρίου. (Προφορική παρουσίαση)
265. Γρούντα, Α., Νυχάς, Γ.Ι., **Πανάγου, Ε.Ζ.**, και Μυλωνάκης, Ε. (2012) Ο μεγάλος κηρόσκορος ως ξενιστής μοντέλο για τη μελέτη της αλληλεπίδρασης μεταξύ επιλεγμένων γαλακτικών βακτηρίων και παθογόνων. *Πρακτικά 5<sup>ο</sup> Πανελληνίου Συνεδρίου της Επιστημονικής Εταιρείας «Μικροβιόκοσμος»*, Αθήνα, 13-15 Δεκεμβρίου. (Προφορική παρουσίαση)
266. Γρούντα, Α., Νυχάς, Γ.Ι., και **Πανάγου, Ε.Ζ.** (2012) Προσκόλληση του *Lactobacillus pentosus* στην επιφάνεια της ελιάς σε διαφορετικές συνθήκες οξύτητας και αλατότητας της άλμης. *Πρακτικά 5<sup>ο</sup> Πανελληνίου Συνεδρίου της Επιστημονικής Εταιρείας «Μικροβιόκοσμος»*, Αθήνα, 13-15 Δεκεμβρίου. (Αναρτημένη εργασία)
267. Δουλγεράκη, Α., Πραματευτάκη, Π., Αργύρη, Α., Μπλάνα, Β., **Πανάγου, Ε.Ζ.**, και Τάσσου, Χ. (2011) Χαρακτηρισμός με μοριακές τεχνικές γαλακτικών βακτηρίων που απομονώθηκαν από ελληνικές ζυμούμενες επιτραπέζιες ελιές. *Πρακτικά 4<sup>ο</sup> Πανελληνίου Συνεδρίου της Επιστημονικής Εταιρείας «Μικροβιόκοσμος»*. Ιωάννινα, 21-23 Οκτωβρίου. (Προφορική παρουσίαση)
268. Αργύρη, Α., Ζουμποπούλου, Γ., Δουλγεράκη, Α., Μπλάνα, Β., Δαμασκηνού, Α., Τσακαλίδου, Ε., Νυχάς, Γ.Ι., **Πανάγου, Ε.Ζ.**, και Τάσσου, Χ. (2011) Έλεγχος του προβιοτικού δυναμικού γαλακτικών βακτηρίων που απομονώθηκαν από ζυμούμενες επιτραπέζιες ελιές. *Πρακτικά 4<sup>ο</sup> Πανελληνίου Συνεδρίου της Επιστημονικής Εταιρείας «Μικροβιόκοσμος»*. Ιωάννινα, 21-23 Οκτωβρίου. (Προφορική παρουσίαση)

269. Τάσσου, Χ., **Πανάγου, Ε.Ζ.**, Garrido-Fernández, A., Peres, C., Cocolin, L., και Chammem, N. (2011) Probiolives: Ζύμωση επιτραπέζιων ελιών με επιλεγμένα στελέχη προβιοτικών βακτηρίων. Για ένα νέο λειτουργικό τρόφιμο. *Πρακτικά 4<sup>ου</sup> Πανελληνίου Συνεδρίου της Επιστημονικής Εταιρείας «Μικροβιόκοσμος»*. Ιωάννινα, 21-23 Οκτωβρίου. (Αναρτημένη εργασία)
270. Κυριακοπούλου, Α.Β., Μπλάνα, Β., Σταματίου Α.Π., Νυχάς, Γ.Ι.Ε., και **Πανάγου, Ε.Ζ.** (2011) Εφαρμογή ενός πολυφασματικού συστήματος ανάλυσης εικόνας στην πρόβλεψη της μικροβιακής αλλοίωσης του κρέατος. *Πρακτικά 2<sup>ου</sup> Πανελληνίου Κτηνιατρικού Συνεδρίου*. Θεσσαλονίκη, 18-20 Μαρτίου. (Σύντομη ανακοίνωση)
271. Παπαδοπούλου, Ο., Τάσσου, Χ., Schiavo, L., **Πανάγου, Ε.Ζ.**, και Νυχάς, Γ.Ι.Ε. (2011) Ηλεκτρονική μύτη: Μία ταχεία μέθοδος ανίχνευσης ελέγχου της αλλοίωσης φιλέτων βοείου κρέατος. *Πρακτικά 2<sup>ου</sup> Πανελληνίου Κτηνιατρικού Συνεδρίου*. Θεσσαλονίκη, 18-20 Μαρτίου. (Σύντομη ανακοίνωση)
272. Αργύρη, Α.Α., **Πανάγου, Ε.**, Jarvis, R., Goodacre, R. και Νυχάς, Γ.Ι.Ε. (2010) Ταχεία ανίχνευση της αλλοίωσης βόειου κρέατος με την τεχνική της φασματοσκοπίας υπερύθρου με μετασχηματισμό Fourier και της φασματοσκοπίας Raman. *Πρακτικά 3<sup>ου</sup> Πανελληνίου Συνεδρίου της Διεπιστημονικής Εταιρείας Διασφάλισης Υγιεινής Τροφίμων «Σύγχρονες Αντιλήψεις Ασφάλειας και Ποιότητας Τροφίμων: Η Σύγκλιση των Επιστημών»*. Θεσσαλονίκη, 4-6 Ιουνίου 2010. (Προφορική παρουσίαση)
273. Αργύρη, Α.Α., Δουλγεράκη, Ι.Α., Μπλάνα, Β., **Πανάγου, Ε.** και Νυχάς, Γ.Ι.Ε. (2010) Η δυναμική των φασματικών δεδομένων υγρής χρωματογραφίας υψηλής απόδοσης (HPLC) στην ανίχνευση της αλλοίωσης βόειου κρέατος κατά τη συντήρηση σε συμβατικές και εναλλακτικού τύπου συσκευασίες. *Πρακτικά 3<sup>ου</sup> Πανελληνίου Συνεδρίου της Διεπιστημονικής Εταιρείας Διασφάλισης Υγιεινής Τροφίμων «Σύγχρονες Αντιλήψεις Ασφάλειας και Ποιότητας Τροφίμων: Η Σύγκλιση των Επιστημών»*. Θεσσαλονίκη, 4-6 Ιουνίου 2010. (Προφορική παρουσίαση)
274. Bigwood, T., Αργύρη, Α.Α., Δουλγεράκη, Ι.Α., Μπλάνα, Β., Παπαδοπούλου, Ο., Τάσσου, Χ., **Πανάγου, Ε.** και Νυχάς, Γ.Ι.Ε. (2010) Μελέτη της συμπεριφοράς του παθογόνου βακτηρίου *Escherichia coli* σε φιλέτα βοείου κρέατος υπό την παρουσία βακτηριοφάγου T4 και πτητικών συστατικών αιθέριου ελαίου ρίγανης. *Πρακτικά 3<sup>ου</sup> Πανελληνίου Συνεδρίου της Διεπιστημονικής Εταιρείας Διασφάλισης Υγιεινής Τροφίμων «Σύγχρονες Αντιλήψεις Ασφάλειας και Ποιότητας Τροφίμων: Η Σύγκλιση των Επιστημών»*. Θεσσαλονίκη, 4-6 Ιουνίου 2010. (Προφορική παρουσίαση)
275. Χωριανόπουλος, Ν.Γ., Γκιαούρης, Ε., Τσουκλερης, Δ., **Πανάγου, Ε.**, Φαλάρας, Π. και Νυχάς, Γ.Ι.Ε. (2010) Εναλλακτικοί τρόποι καταπολέμησης του βιο-υμενίου του παθογόνου βακτηρίου *Listeria monocytogenes* με τη χρήση φυσικών αντιμικροβιακών συστημάτων και νανοτεχνολογιών. *Πρακτικά 3<sup>ου</sup> Πανελληνίου Συνεδρίου της Διεπιστημονικής Εταιρείας Διασφάλισης Υγιεινής Τροφίμων «Σύγχρονες Αντιλήψεις Ασφάλειας και Ποιότητας Τροφίμων: Η Σύγκλιση των Επιστημών»*. Θεσσαλονίκη, 4-6 Ιουνίου 2010. (Αναρτημένη εργασία)
276. Δουλγεράκη, Ι.Α., Μπλάνα, Β., Αργύρη, Α.Α., Κυριακοπούλου, Α.Β., **Πανάγου, Ε.** και Νυχάς, Γ.Ι.Ε. (2010) Επίδραση αιθέριου ελαίου ρίγανης στην ανάπτυξη του παθογόνου βακτηρίου *Listeria monocytogenes* *in vitro* και *in situ*. *Πρακτικά 3<sup>ου</sup> Πανελληνίου Συνεδρίου της Διεπιστημονικής Εταιρείας Διασφάλισης Υγιεινής Τροφίμων «Σύγχρονες Αντιλήψεις Ασφάλειας και Ποιότητας Τροφίμων: Η Σύγκλιση των Επιστημών»*. Θεσσαλονίκη, 4-6 Ιουνίου 2010. (Αναρτημένη εργασία)
277. Νησιώτου, Α., Σγούρος, Γ., **Πανάγου, Ε.** και Νυχάς, Γ.Ι.Ε. (2008) Σύνθεση και δυναμική εξέλιξη της ζυμοχλωρίδας κατά τη φυσική ζύμωση του ώριμου ελαιοκάρπου. *Πρακτικά 1<sup>ου</sup> Πανελληνίου Συνεδρίου της Επιστημονικής Εταιρείας «Μικροβιόκοσμος»*. Αθήνα, 12-14 Δεκεμβρίου. (Αναρτημένη εργασία)
278. Δουλγεράκη, Α., Μπλάνα, Β., **Πανάγου, Ε.** και Νυχάς, Γ.Ι.Ε. (2008) Ο ρόλος των γαλακτικών βακτηρίων και της επικοινωνίας των μικροοργανισμών στην αλλοίωση βοείου κρέατος. *Πρακτικά 1<sup>ου</sup> Πανελληνίου Συνεδρίου της Επιστημονικής Εταιρείας «Μικροβιόκοσμος»*. Αθήνα, 12-14 Δεκεμβρίου, σελ. 71-73. (Αναρτημένη εργασία)

279. Αργύρη, Α., Ταραντίλης, Π.Α., Παππάς, Χ., **Πανάγου, Ε.Ζ.**, Πολυσιού, Μ. και Νυχάς, Γ.-Ι.Ε. (2008) Ταχεία ανίχνευση της αλλοίωσης βοείου κρέατος με την τεχνική Φασματοσκοπίας Υπερύθρου με μετασχηματισμό Fourier (FT-IR). *Πρακτικά 1<sup>ου</sup> Πανελληνίου Συνεδρίου για το Κρέας και τα Προϊόντα του*. Αθήνα, 10-12 Οκτωβρίου, σελ. 313. (Προφορική παρουσίαση)
280. Βαμβακούλα, Π., Τάσσου, Χ., **Πανάγου, Ε.** και Νυχάς, Γ.-Ι.Ε. (2007) Επιβίωση του παθογόνου βακτηρίου *Bacillus cereus* κατά τη ζύμωση πράσινων επιτραπέζιων ελιών Ισπανικού τύπου ποικιλίας Κονσερβολιά. *Πρακτικά 2<sup>ου</sup> Πανελληνίου Συνεδρίου «Βιοτεχνολογία και Τεχνολογία Τροφίμων»*. Αθήνα, 29-31 Μαρτίου, σελ. 65-70. (Προφορική παρουσίαση)
281. Σαραβάνος, Ε., Καγκλή, Δ., Ζουμποπούλου, Γ., **Πανάγου, Ε.** και Τάσσου, Χ. (2007) Χρήση προβιοτικών καλλιεργείων στη ζύμωση πράσινου ελαιοόκαρπου με την Ισπανική μέθοδο και παρακολούθηση του πληθυσμού τους με Pulsed Field Gel Electrophoresis (PFGE). *Πρακτικά 2<sup>ου</sup> Πανελληνίου Συνεδρίου «Βιοτεχνολογία και Τεχνολογία Τροφίμων»*. Αθήνα, 29-31 Μαρτίου, σελ. 166-169. (Προφορική παρουσίαση)
282. Φασουλάκη, Ν., **Πανάγου, Ε.** και Νυχάς, Γ.-Ι.Ε. (2007) Μελέτη της μικροβιακής αλλοίωσης και προσδιορισμός της διάρκειας ζωής παστεριωμένης κρέμας με τη χρήση μαθηματικών μοντέλων. *Πρακτικά 2<sup>ου</sup> Πανελληνίου Συνεδρίου «Βιοτεχνολογία και Τεχνολογία Τροφίμων»*. Αθήνα, 29-31 Μαρτίου, σελ. 237-240. (Αναρτημένη εργασία)
283. Βεκιάρη, Σ. και **Πανάγου, Ε.** (2005) Ποιοτική αξιολόγηση ελληνικών ποικιλιών κάστανου. *Πρακτικά 22<sup>ου</sup> Συνεδρίου Ελληνικής Εταιρείας Επιστήμης Οπωροκηπευτικών*. Πάτρα, 19-21 Οκτωβρίου, σελ. 243. (Αναρτημένη εργασία)
284. **Πανάγου, Ε.**, Σκανδάμης, Π.Ν. και Νυχάς, Γ.-Ι.Ε. (2004) Η χρήση βαθμιδωτών τριβλίων για τη μελέτη της επίδρασης της θερμοκρασίας, pH και συγκέντρωσης NaCl στην ανάπτυξη του *Monascus ruber* van Tieghem, ενός ασκομύκητα που απομονώθηκε από ζυμούμενες ελιές. *Πρακτικά 3<sup>ου</sup> Πανελληνίου Συμποσίου Υγιεινής & Τεχνολογίας Τροφίμων*, Αθήνα, 18-19 Μαρτίου, σελ. 475-480. (Προφορική παρουσίαση)
285. **Πανάγου, Ε.**, Κακιωμένου, Κ., Τάσσου, Χ. και Κατσαμποξάκης, Κ. (1998) Μικροβιολογικές και φυσικοχημικές μεταβολές κατά την παρασκευή της ξηράλατης ελιάς Θάσου και κατά τη συντήρησή της με τροποποιημένες ατμόσφαιρες. *Πρακτικά 6<sup>ου</sup> Πανελληνίου Συνεδρίου Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων*, Θεσσαλονίκη, 19-21 Νοεμβρίου, σελ. 85-91. (Προφορική παρουσίαση)
286. Μανωλοπούλου, Ε., Λαμπρινός, Γ. και **Πανάγου, Ε.** (1990) Συσκευασία μήλων με εύκαμπτο πολυαιθυλένιο. Ο ρόλος της θερμοκρασίας στη σύνθεση της τροποποιημένης ατμόσφαιρας και την ποιότητα των φρούτων. *Πρακτικά 3<sup>ου</sup> Πανελληνίου Συνεδρίου Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων*, Αθήνα, 5-7 Δεκεμβρίου, σελ. 207-224. (Αναρτημένη εργασία)

## 7. ΕΤΕΡΟΑΝΑΦΟΡΕΣ

Οι δημοσιευμένες εργασίες του υποψηφίου έχουν χρησιμοποιηθεί ως αναφορές σε 2900 συνολικά εργασίες άλλων ερευνητών (ετεροαναφορές) σε επιστημονικά περιοδικά του Science Citation Index (Δείκτης  $h = 31$ ) σύμφωνα με τη βάση αναζήτησης Scopus ([www.scopus.com](http://www.scopus.com)).