

ΒΙΟΓΡΑΦΙΚΟ ΣΗΜΕΙΩΜΑ

της Λέκτορος

ΑΙΚΑΤΕΡΙΝΗΣ Ε. ΜΟΣΧΟΠΟΥΛΟΥ

Υποψήφιας

Για τη θέση του Επίκουρου Καθηγητή
στο γνωστικό αντικείμενο

«Γαλακτοκομία με έμφαση στην Τεχνολογία Γάλακτος και των Προϊόντων του»

Αθήνα, Ιανουάριος 2017

Το έργο μετά την εκλογή στη βαθμίδα του Λέκτορα επισημαίνεται με πλαίσιο

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

| | |
|---|---------|
| 1. ΤΙΤΛΟΙ ΣΠΥΔΩΝ | Σελ. 3 |
| 2. ΥΠΟΤΡΟΦΙΕΣ –ΕΠΙΜΟΡΦΩΣΗ | Σελ. 3 |
| 3. ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΑΠΑΣΧΟΛΗΣΗ | Σελ. 3 |
| 4. ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟ ΕΡΓΟ | Σελ. 3 |
| 5. ΕΡΥΝΗΤΙΚΟ ΕΡΓΟ | Σελ. 6 |
| 6. ΔΗΜΟΣΙΕΥΣΕΙΣ | Σελ. 7 |
| 7. ΔΙΑΦΟΡΑ ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΑ ΑΡΘΡΑ ΚΑΙ ΟΜΙΛΙΕΣ | Σελ. 12 |
| 8. ΑΛΛΕΣ ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΕΣ ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΕΣ | Σελ. 13 |
| 9. ΑΝΑΓΝΩΡΙΣΗ ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΟΥ ΕΡΓΟΥ | Σελ. 15 |
| 10. ΔΙΟΙΚΗΤΙΚΗ ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΑ | Σελ. 16 |
| 11. ΣΥΝΟΨΗ ΤΟΥ ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΟΥ ΕΡΓΟΥ | Σελ. 16 |

ΠΡΟΣΩΠΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ

Επώνυμο: ΜΟΣΧΟΠΟΥΛΟΥ
Όνομα: ΑΙΚΑΤΕΡΙΝΗ
Όνομα πατρός: Ευάγγελος
Ημερομηνία γέννησης: 13 Οκτωβρίου 1960
Υπηκοότητα: Ελληνική
Διεύθυνση κατοικίας: Λακωνίας 9, 12131 Περιστερί, Αθήνα.
Διεύθυνση εργασίας: Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών (ΓΠΑ), Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων & Διατροφής του Ανθρώπου (ΤΕΤΔΑ), Εργαστήριο Γαλακτοκομίας, Ιερά Οδός 75, 118 55 Αθήνα
Τηλ./Fax. εργασίας: 210 5294680 / 210 5294672
E-mail: catmos@aua.gr

1. ΤΙΤΛΟΙ ΣΠΟΥΔΩΝ

- 2003: Διδακτορικό Δίπλωμα Γεωπονικών Σπουδών, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών (βαθμός άριστα)
- 1995: Πτυχίο Παιδαγωγικών Σπουδών, ΠΑΤΕΣ – ΣΕΛΕΤΕ, Αθήνα (βαθμός 8,1)
- 1992: Μεταπτυχιακό Δίπλωμα Ειδίκευσης στην Επιστήμη Γάλακτος (Master of Science in Dairy Science). Reading University U.K. Παρακολούθηση των εξής μαθημάτων: Food Chemistry (33 h θεωρία + 40 h εργαστήριο), Dairy Chemistry (20 h + 40 h), Food Microbiology (40 h + 40 h), Dairy Microbiology (10 h + 40 h), Principles of Food Processing (30 h), Principles of Dairy Technology (27 h + 78 h pilot plant), Sensory Analysis & Quality Appraisal (10 h), Human Nutrition & Toxicology (40 h), Food Legislation & Standards (5 h), Water Supplies & Effluent Treatment (5 h) και Class Tutorials & Seminars (25 h).
- 1986: Δίπλωμα Γεωπονικών Σπουδών, Ανωτάτη Γεωπονική Σχολή Αθηνών (βαθμός 7,16)

2. ΥΠΟΤΡΟΦΙΕΣ-ΕΠΙΜΟΡΦΩΣΗ

- 11-9 έως 1-10-1988: στη RENNES (Γαλλία) στο πλαίσιο του προγράμματος Γραμματείας Νέας Γενιάς 'Πρωτογενής παραγωγή Γάλακτος και άλλων κτηνοτροφικών προϊόντων'. Η εκπαίδευση αφορούσε μία εβδομάδα θεωρητική κατάρτιση και δύο εβδομάδες πρακτική εξάσκηση σε κτηνοτροφική μονάδα γαλακτοπαραγωγής.
- 1-10-1991 έως 30-9-1992: Υποτροφία του ΕΟΜΜΕΧ (Τμήμα Εκπαίδευσης και Επιμόρφωσης) στο πλαίσιο του προγράμματος δράσης 1991 για μεταπτυχιακό
- 29-8-2006 έως 9-9-2006: στο INRA (RENNES, Γαλλία) στο πλαίσιο του ερευνητικού προγράμματος συνεργασίας Ελλάδας - Γαλλίας, ΕΠΑΝ 2003-2005. Η εκπαίδευση αφορούσε ανάλυση ατομικών δειγμάτων γίδινου γάλακτος με τεχνικές proteomics.

3. ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΑΠΑΣΧΟΛΗΣΗ

- 1-6-1985 έως 31-12-1985 και 1-1-1987 έως 1-8-2000: Στο Εργαστήριο Γαλακτοκομίας του Γ.Π.Α., συμμετέχοντας σε ερευνητικές και εκπαιδευτικές του δραστηριότητες.
- 2-8-2000 έως 30-8-2009: ΕΕΔΙΠ II, – Εργαστήριο Γαλακτοκομίας, ΤΕΤΔΑ, Γ.Π.Α.
- 31-8-2009 – : Λέκτορας, - Εργαστήριο Γαλακτοκομίας, ΤΕΤΔΑ, Γ.Π.Α.

4. ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟ ΕΡΓΟ

4.1 Διδασκαλία

- Διδασκαλία του μαθήματος 'Υγιεινής' στο τμήμα Μετεκπαίδευσης της Σχολής Τουριστικών Επαγγελματιών: 1992-1993: 59 ώρες, 1993-1994: 126 ώρες, 1994-1995: 48 ώρες
- Συμμετοχή στη διδασκαλία των εργαστηριακών ασκήσεων των κάτωθι μαθημάτων του Γ.Π.Α.
Ακαδ. Έτη: 1993-1994: Γαλακτοκομία 8^{ου} (νυν 7^{ου}) εξαμήνου
1996-1998: Γαλακτοκομία 7^{ου} εξαμήνου
1993-1995 και 2000- σήμερα: Γ. Βιομηχανίες 6^{ου} εξαμήνου
1993-2009: Τεχνολογία γάλακτος I 9^{ου} εξαμήνου
2004-2009: Τεχνολογία γάλακτος II 8^{ου} εξαμήνου
2005-2009: Τεχνολογία Ζωικών Προϊόντων 9^{ου} εξαμήνου (Τμήμα Επιστήμης Ζωικής Παραγωγής και Υδατοκαλλιεργειών)

2010-

- Συνδιδασκαλία των προπτυχιακών μαθημάτων (Θεωρία και Εργαστήριο):
 - Τεχνολογία γάλακτος I, 9^{ου} εξαμήνου, του ΤΕΤΔΑ
 - Τεχνολογία γάλακτος II, 8^{ου} εξαμήνου, του ΤΕΤΔΑ
 - Γεωργικές Βιομηχανίες (ύλη Γαλακτοκομίας), 6^{ου} εξαμήνου του Τμήματος Αγροτικής - Οικονομίας και Ανάπτυξης
 - Τεχνολογία Ζωικών Προϊόντων 9^{ου} εξαμήνου (Τμήμα Επιστήμης Ζωικής Παραγωγής και Υδατοκαλλιεργειών)
- Συνδιδασκαλία των μεταπτυχιακών μαθημάτων του ΔΠΜΣ «Ολοκληρωμένη Διαχείριση - Παραγωγής Γάλακτος και Γαλακτοκομικών Προϊόντων»:
 - Επιστήμη Γάλακτος και Γαλακτοκομικών Προϊόντων,
 - Τεχνολογία Γάλακτος και Γαλακτοκομικών Προϊόντων,
 - Ποιοτικός Έλεγχος, Ασφάλεια και Νομοθεσία Γάλακτος και Γαλακτοκομικών Προϊόντων
- Εργαστηριακές Ασκήσεις στο Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων, ΤΕΙ Αθήνας (2010 - 2011) ως Εργαστηριακός συνεργάτης (4 ώρες/εβδομάδα)
 - 'Τεχνολογία και Ποιότητα Γάλακτος και Γαλακτοκομικών Προϊόντων'

4.2 Επίβλεψη πτυχιακών μελετών

- 1998. Σ. Κοτοπούλου. Χρησιμοποίηση της ηλεκτροφόρησης της παρα-κ-καζεΐνης στον έλεγχο νοθείας πρόβειων τυριών με αγελαδινό γάλα.
- 2004. Γ. Μάκη. Δυνατότητα ανίχνευσης αγελαδινού γάλακτος σε ζυμώσιμα προϊόντα πρόβειου και γίδινου.
- 2004. Κ. Μαρκολέφας. Μελέτη της πρωτεολυτικής δράσης αρνίσιας και κασικίσιας πτυιάς σε αγελαδινό, πρόβειο και γίδινο γάλα.
- 2005. Ε. Ονουφρίου. Επίδραση της διατροφής των αρνιών στα ενζυμικά χαρακτηριστικά της πτυιάς.
- 2006. Σ. Αλεξανδράκη. Η υδρόλυση της πρόβειας κ-καζεΐνης.
- 2006. Ζ. Βλάχου. Η υδρόλυση της γίδινης κ-καζεΐνης.
- 2007. Ι. Τζαβάρα. 'Μελέτη ατομικών δειγμάτων γάλακτος και πρωτεϊνικών κλασμάτων καζεΐνης με τη μέθοδο FT-IR'. Συνεπίβλεψη
- 2008. Α. Τσάλα. 'Επίδραση της υπερυψηλής πίεσης (ΥΥΠ) στη σύσταση και στα μικροβιολογικά χαρακτηριστικά τυριού άλμης από πρόβειο γάλα'. Συνεπίβλεψη με την Επ. Καθ. Γ. Μοάτσου
- 2009. Παπαγιάννη Κατερίνα. 'Περιεκτικότητα σε άλατα πρόβειου και αίγειου γάλακτος διαφόρων φυλών'.
- 2011. Μουτάφη Αλεξάνδρα. 'Αξιολόγηση της θερμικής επεξεργασίας δειγμάτων γάλακτος του εμπορίου'.
- 2011. Βιβή Τσερμούλα. 'Επίδραση της ναταμυκίνης στα μικροβιολογικά χαρακτηριστικά σκληρού τυριού τύπου Γραβιέρας'
- 2013. Στασινούλα Μαρία –Κορυφίδη Όλγα*, ΤΕΙ Αθήνας. 'Το συζευγμένο λινελαϊκό οξύ στο γάλα και τα προϊόντα του και η σημασία του στην διατροφή του ανθρώπου' *Συνεπίβλεψη με τον Καθ. Εφαρμογών Σ. Κουλούρη, Βιβλιογραφική ανασκόπηση.
- 2014. Θεοδωρωπούλου Νίκη-Σωτηρία. 'Παρασκευή φρέσκου αλοιφώδους τυριού με προβιοτικά και μικροδιηθημένο γάλα'
- 2014. Τζιρίτα Καλλιόπη. 'Περιεκτικότητα σε άλατα όξινων ζυμούμενων προϊόντων γάλακτος παρασκευασμένων με μικροδιηθημένο γάλα'

- 2014. Τσάλα Ζαχαρούλα. 'Παρασκευή φρέσκου αλοιφώδους τυριού μειωμένης λιποπεριεκτικότητας (light) με προβιοτικά και μικροδιηθημένο γάλα'.
- 2015. Παναγή Κυριάκος. 'Συμπυκνώματα πρωτεϊνών του ορού του γάλακτος: Μέθοδοι παρασκευής, τεχνολογική και διατροφική αξία' Βιβλιογραφική ανασκόπηση.
- 2015. Ψυχογιουπούλου Χρυσάνθη. 'Επίδραση της αποκορύφωσης/τυποποίησης και της μικροδιήθησης αγελαδινού και πρόβειου γάλακτος στην κατανομή του ενζύμου Αλκαλική Φωσφατάση.
- 2016. Γκαλημανά Ζωή. 'Επίδραση της μικροδιήθησης στην κατανομή των πτηκικών αρωματικών συστατικών όξινων ζυμούμενων προϊόντων από αγελαδινό γάλα'
- 2016. Καλαθάκη Χριστιάνα. 'Παρασκευή βιομηχανικού τύπου πρόβειας γιαούρτης με συμπαγή δομή'
- 2016. Λιαράκου Αφροδίτη. 'Παρασκευή βιομηχανικού τύπου γιαούρτης με συμπαγή δομή από αγελαδινό και αίγιο γάλα'
- 2016. Παπαχρήστου Χριστίνα, ΤΖΠΥ* (2016) 'Μελέτη της ζύμωσης της λακτόζης σε προϊόντα γιαούρτης από αίγιο γάλα εμπλουτισμένο με συμπυκνώματα πρωτεϊνών του ορού'. *Συνεπίβλεψη με τον Καθ. Ι. Πολίτη
- 2016. Πούλη Αφροδίτη. 'Επίδραση του ποσοστού της γλυκαντικής ύλης στα χαρακτηριστικά παγωτού γάλακτος παρασκευασμένο με μίγμα κρύας παρασκευής'
- 2016. Κώτσου Εφταλία. 'Επίδραση της προσθήκης δεξτρόζης στα χαρακτηριστικά παγωτού γάλακτος παρασκευασμένο με μίγμα 'κρύας παρασκευής'

4.3 Επίβλεψη* εργασιών φοιτητών ERASMUS

- 2009. Niedbalska Joanna. Production of EMC using proteolytic / lipolytic preparation from *Yarrowia Lipolytica* yeasts. Ερευνητική εργασία που αφορούσε μέρος διδακτορικής διατριβής. *Συνεπίβλεψη με τον αείμνηστο Καθ. Ι. Κανδαράκη

4.4 Επίβλεψη* μεταπτυχιακών μελετών

- 2008: Γιώργος Πανόπουλος. 'Μελέτη της μεταβολής μερικών χαρακτηριστικών και παραμέτρων κατά τη μικροδιήθηση του γάλακτος'. *Συνεπίβλεψη με τον αείμνηστο Καθ. Ι. Κανδαράκη
- 2009: Καραλή Φωτεινή. 'Επίδραση διαφόρων τρόπων αλατίσματος στα κύρια ανόργανα στοιχεία Ca, Mg, Na, K και P του τυριού Χαλλουμί'. *Συνεπίβλεψη με τον Καθ. Σ. Καμινारीδη
- 2009: Ζώτου Αναστασία. 'Μελέτη της τεχνολογίας παρασκευής και των φυσικοχημικών, μικροβιολογικών και οργανοληπτικών χαρακτηριστικών φρέσκου μαλακού τυριού από νωπό, παστεριωμένο και μικροδιηθημένο αγελαδινό γάλα'. *Συνεπίβλεψη με τον αείμνηστο Καθ. Ι. Κανδαράκη

- 2011:Οικονόμου Ευρυδίκη. 'Μελέτη του κλάδου των τυροκομικών Προϊόντων Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης (ΠΟΠ) με έμφαση στη συγκριτική ανάλυση της αγοράς υποσυσκευασμένων και ιδιωτικής ετικέτας προϊόντων' ΔΠΜΣ *Συνεπίβλεψη με τον Λέκτορα Η. Βλάχο (Τμήμα ΑΟΑ, ΓΠΑ)
- 2012: Βιταλιώτη Καλλιόπη. 'Παρασκευή γιαούρτης από μικροδιηθημένο γάλα'
- 2014: Ιωάννου Βασιλική- Νικολέττα. 'Επίδραση διαφόρων τεχνολογικών παραμέτρων στα χαρακτηριστικά προϊόντων τύπου γιαούρτης'
- 2015: Θεοδώρου Σοφία. 'Επίδραση διαφόρων τεχνολογικών παραμέτρων στα χαρακτηριστικά προϊόντων τύπου γιαούρτης από γίδιο γάλα'
- 2016: Ρουμανάς Δημήτρης. 'Επίδραση προσθήκης εξωγενούς πρωτεΐνης στα χαρακτηριστικά προϊόντων τύπου γιαούρτης από αγελαδινό γάλα'

Οι παραπάνω μελέτες ήταν στο πλαίσιο του ΜΠΣ «Ολοκληρωμένη Διαχείριση Παραγωγής Γάλακτος και Γαλακτοκομικών Προϊόντων»

4.5 Συμμετοχή στις τριμελείς εξεταστικές επιτροπές των 22 πτυχιακών μελετών των φοιτητών:

- 2009. Κίσσας Ζήσιμος-Γρηγόρης
- 2010. Λαγιόπουλος Γεώργιος, Χαρίτου Βαρβάρα
- 2012. Μπέκα Αντιγόνη, Σμηλάνης Θεοδόσης

- 2013. Ανδρεαδάκη Ιωάννα, Γιαννοπούλου Δήμητρα, Πλάκας Νικόλαος, Χατζή Κων/να
- 2014. Κεσάτης Σταύρος, Ματθαίου Μαρία, Μουνδουρέλη Παναγιώτα, Τρουλλινός Ιωάννης
- 2015. Βλάχος Παναγιώτης, Γουργουλή Δέσποινα, Διονυσοπούλου Ζαχαρούλα
- 2016. Γκοτζιά Ευαγγελία, Καρβούνης Αντώνης, Κούτσαρης Κων/νος, Σαμαρά Αντωνία, Σγουρίδου Ελένη
- 2017. Αντωνίου Αθανασία

4.6 Συμμετοχή στις τριμελείς συμβουλευτικές και εξεταστικές επιτροπές 5 Μεταπτυχιακών μελετών των φοιτητών:

- 2011. Παντελή Μ.
- 2011. Σακκάς Λάμπρος
- 2012. Παδιδέκα Παναγιώτα
- 2013. Τζουβάνου Αλεξάνδρα
- 2016. Ιωάννου Μυροφόρα

4.7 Επίβλεψη 7 πρακτικών ασκήσεων φοιτητών στο πλαίσιο του προγράμματος ΕΣΠΑ

- 2012. Παπαδέδες Ευάγγελος, ΤΕΖΠΥ
- 2013. Θεοδωροπούλου Νίκη-Σωτηρία, Τζιρίτα Καλλιόπη, ΤΕΤΔΑ
- 2014. Γκαλημανά Ζωή, Λιαράκου Αφροδίτη, ΤΕΤΔΑ
- 2015. Ψυχογιουπούλου Χρυσάνθη, Πούλη Αφροδίτη, ΤΕΤΔΑ

4.8 Εκπαιδευτικό υλικό

- Εργαστηριακές σημειώσεις μαθήματος *Τεχνολογία Γάλακτος II, 8^{ου} εξαμήνου (ΤΕΤΔΑ)*: Άσκηση: Μέθοδοι προσδιορισμού της πηκτικής δύναμης μίας πτυιάς και των ρεολογικών ιδιοτήτων του τυροπήγματος, Άσκηση: Προσδιορισμός της περιεκτικότητας του χλωριούχου Νατρίου σε τυρί - Μέθοδος ποτενσιομετρικής τιτλοδότησης
- Εργαστηριακές σημειώσεις μαθήματος *Τεχνολογία Γάλακτος I, 9^{ου} εξαμήνου (ΤΕΤΔΑ)*: Άσκηση: Έλεγχος παστερίωσης του γάλακτος, Άσκηση: Προσδιορισμός οξύτητας και λίπους σε κρέμα γάλακτος, Άσκηση: Προσδιορισμός οξύτητας και χλωριούχου νατρίου σε βούτυρο, Άσκηση 4: Μέθοδος υπολογισμού της σύστασης (%) παγωτού
- Εργαστηριακές σημειώσεις μαθήματος *Τεχνολογία Ζωικών Προϊόντων, 9^{ου} εξαμήνου (ΤΖΠΥ)*: Άσκηση: Τυροκόμηση Κεφαλοτυριού
- Εργαστηριακές σημειώσεις μαθήματος *Επιστήμης Γάλακτος και Γαλακτοκομικών προϊόντων του ΔΠΜΣ «Ολοκληρωμένη Διαχείριση Παραγωγής Γάλακτος και Γαλακτοκομικών Προϊόντων»*: Άσκηση: Προσδιορισμός της τέφρας γάλακτος και προσδιορισμός του Ασβεστίου, Φωσφόρου, Μαγνησίου, Καλίου και Νατρίου. Άσκηση: Προσδιορισμός της λακτόζης του γάλακτος με HPLC
- Εκπαιδευτικό υλικό σεμιναρίων που διοργάνωσε το Γ.Π.Α.

5. ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΟ ΕΡΓΟ

5.1 Συμμετοχή σε ερευνητικά προγράμματα

- 1986-1989: «Προγράμματα Εργαστηρίου Γαλακτοκομίας». Επιστημονικός Υπεύθυνος (Ε.Υ.) Ε. Ανυφαντάκης. Χρηματοδότηση Υπουργείο Γεωργίας.
- 1993-1996. «Συγκριτική αξιολόγηση μεθόδων για την ανίχνευση αγελαδινού γάλακτος σε τυριά από πρόβειο, γίδινο και βουβαλινό γάλα». Ε.Υ. Ι. Κανδαράκης. Χρηματοδότηση από Ε.Ε. (EEC 1993-1996 contract 1116/92-54) με συμμετοχή 15 Ευρωπαϊκών Εργαστηρίων.
- 1994-1999. ΠΕΝΕΔ 91(Πρόγραμμα Ενίσχυσης Ερευνητικού Δυναμικού /1994-1999/ 91ΕΔ408). «Μελέτη του τυριού Γραβιέρα Κρήτης». Ε.Υ. Ε. Ανυφαντάκης. Χρηματοδότηση ΓΓΕΤ
- 1995-1998. ΕΠΕΤ II (Επιχειρησιακό Πρόγραμμα Έρευνας και Τεχνολογίας II /1995-1998/ΕΚΒΑΝ-Π564).«Τυποποίηση Ελληνικών παραδοσιακών τυριών. Συστήματα

σταθεροποίησης της ποιότητας της πρώτης ύλης αυτών». Ε.Υ. Ε. Ανυφαντάκης. Χρηματοδότηση ΓΓΕΤ.

- 1998-2001. ΥΠΕΡ 1997 (Πρόγραμμα Υποτροφιών Προσανατολισμένης Έρευνας στο πλαίσιο του ΕΠΕΤ II, υποπρόγραμμα 2/ 1998-2001/ 97ΥΠ 1-38). Ε.Υ. Ι. Κανδαράκης. «Μελέτη της εγχώριας παραδοσιακής πτυιάς από ήνυστρα αρνιών». Χρηματοδότηση ΓΓΕΤ Επιπλέον της ερευνητικής συμμετοχής (διδακτορική διατριβή) ήταν η αρχική ιδέα και η σύνταξη της πρότασης. Χρηματοδότηση ΓΓΕΤ
- 2003-2005. Πρόγραμμα E+T Συνεργασίας Ελλάδα - Γαλλίας, ΕΠΑΝ. «Βιοχημικός χαρακτηρισμός των κύριων πρωτεϊνών του γίδινου γάλακτος από αυτόχθονες φυλές». Ε.Υ. Ε. Ανυφαντάκης. Χρηματοδότηση ΓΓΕΤ
- 2005-2006. ΠΥΘΑΓΟΡΑΣ II: «Προσδιορισμός του είδους του γάλακτος με χρωματογραφικές και φασματοσκοπικές μεθόδους». Ε.Υ. Ι. Κανδαράκης. Συμμετοχή και στη σύνταξη της ερευνητικής πρότασης. Χρηματοδότηση Υπ. Παιδείας
- 2005-2006. ΑΡΧΙΜΗΔΗΣ II: «Μελέτη απωλειών συστατικών στην άλμη και μεταβολών στην ποιότητα της Φέτας κατά τη διακίνηση και συντήρησή της σε διάφορες θερμοκρασίες». Ε.Υ. Χ. Κεχαγιάς. Χρηματοδότηση Υπ. Παιδείας
- 2005. ΠΑΒΕΤ-2005: Υπόεργο 05ΠΑΒ115 (2006-2007): Ανάδοχος ΔΕΛΤΑ Πρότυπος Βιομηχανία Γάλακτος Α.Ε .και Υπεργολάβοι Ι. Πολίτης (ΓΠΑ), Π. Ταούκης (Ε.Μ.Π) Κ. Μαλλίδης (ΕΘ.Ι.Α.Γ.Ε.), Ε.Υ. «Εφαρμογή της τεχνολογίας υπερυψηλής πίεσης για τη βελτίωση της απόδοσης και των χαρακτηριστικών ωρίμανσης ελληνικών τυριών»

- 2009-2010. ΕΛ.Ο.Γ.Α.Κ. «Διερεύνηση της επίδρασης της επιφανειακής επεξεργασίας με ναταμυκίνη σε χαρακτηριστικά του τυριού Γραβιέρας Κρήτης». Ε.Υ. Γ. Μοάτσου. Χρηματοδότηση ΕΛ.Ο.Γ.Α.Κ.
- 2010-2011. «Διερεύνηση της επίδρασης της επιφανειακής επεξεργασίας με ναταμυκίνη σε βιοχημικά χαρακτηριστικά του τυριού Γραβιέρας Κρήτης». Ε.Υ. Γ. Μοάτσου. Χρηματοδότηση Ένωση Τυροκόμων Ν. Ρεθύμνου
- 2010-2011. «Αξιολόγηση της θερμικής επεξεργασίας του αγελαδινού γάλακτος» Ε.Υ. Γ. Μοάτσου. Χρηματοδότηση Vivartia S.A.
- 2013-2014. «Μελέτη της ωρίμανσης και συντήρησης λευκών τυριών άλμης σε δεξαμενές μεγάλης χωρητικότητας». Ε.Υ. Θ. Μασούρας. Χρηματοδότηση INOX Design KATERIS A.E.
- 2013-2015. ΣΥΝΕΡΓΑΣΙΑ 2011 «Εφαρμογή καινοτόμων τεχνολογιών στην παραγωγή γιαουρτιού με αυξημένες βιολειτουργικές ιδιότητες». Ε.Υ. Ι. Πολίτης/ Γ. Μοάτσου. Χρηματοδότηση ΓΓΕΤ

5.2 Ερευνητική εξειδίκευση

Ένζυμα πήξης του γάλακτος, τεχνολογία τυριών, γιαουρτιού και παγωτού, εφαρμογή της μικροδιήθησης στην επεξεργασία του γάλακτος και στην παραγωγή προϊόντων του, ανάπτυξη νέων προϊόντων, θερμική επεξεργασία γάλακτος, σύσταση γάλακτος και γαλακτοκομικών προϊόντων, ανίχνευση νοθείας προϊόντων από αιγοπρόβειο γάλα με πρωτεΐνες αγελαδινού γάλακτος με χρήση ηλεκτροφορητικών τεχνικών.

6. ΔΗΜΟΣΙΕΥΣΕΙΣ (*υπεύθυνη αλληλογραφίας, corresponding author)

Μεταπτυχιακή Εργασία

Ice cream: Introduction of a new brand name into the market (1992)

Διδακτορική Διατριβή

Μελέτη της παραδοσιακής πτυιάς και των ενζύμων χυμοσίνη και πεψίνη από ήνυστρα κατσικιών (2003)

6.1 Δημοσιεύσεις σε διεθνή επιστημονικά περιοδικά με κριτές

1. Kaminarides S., Kandarakis I. & **Moschopoulou E.** (1995) Detection of bovine milk in ovine Halloumi cheese by electrophoresis of α_s -casein. *Australian Journal of Dairy Technology* 50 (2), 58-61. (Impact Factor (I.F.) 0.700)
2. Kandarakis I., **Moschopoulou E.**, Moatsou G. & Anifantakis E. (1998) Effect of starters on gross and microbiological composition and organoleptic characteristics of Graviera Kritis cheese. *Lait* 78, 557-568. (I.F. 1.573)
3. Kandarakis I., **Moschopoulou E.** & Anifantakis E. (1999) Use of Fermentation produced chymosin from *E. coli* in the manufacture of Feta cheese. *Milchwissenschaft* 54, 24-26. (I.F. 0.606)
4. Moatsou G., Kandarakis I., **Moschopoulou E.**, Anifantakis E. & Alichanidis E. (2001) Effect of technological parameters on the characteristics of Kasseri cheese made from raw or pasteurized ewes' milk. *International journal of Dairy Technology* 54, 69-77. (I.F. 0.632)
5. Manolopoulou E., Sarantinopoulos P., Zoidou E., Aktypis A., **Moschopoulou E.**, Kandarakis I. & Anifantakis E. (2003) Evolution of microbial populations during traditional Feta cheese manufacture and ripening. *International journal of Food Microbiology* 82, 153-161. (I.F. 2.261)
6. Moatsou G., **Moschopoulou E.**, Georgala Aik., Zoidou E., Kandarakis I., Kaminarides S. & Anifantakis E. (2004) Effect of artisanal liquid rennet from kids and lambs abomasa on the characteristics of Feta cheese. *Food Chemistry* 88 (4), 517-525. (I.F. 1.535)
7. Moatsou G., **Moschopoulou E.** & Anifantakis E. (2004) Effect of different manufacturing parameters on the characteristics of Graviera Kritis cheese. *International journal of Dairy Technology*, 57 (4) 215-220. (I.F. 0.676)
8. Georgala Aik., **Moschopoulou E.**, Aktypis A., Massouras T., Zoidou E., Kandarakis I. & Anifantakis E. (2005) Evolution of lipolysis during the ripening of traditional Feta cheese. *Food Chemistry*, 93, 73-80. (I.F. 1.811)
9. **Moschopoulou E.***, Kandarakis I., Alichanidis E. & Anifantakis E. (2006) Purification and characterization of chymosin and pepsin from kid. *Journal of Dairy Research*, 73, 49-57. (I.F. 1.407)
10. **Moschopoulou E.***, Kandarakis I. & Anifantakis E. (2007) Characteristics of lamb and kid artisanal liquid rennet used for traditional Feta cheese manufacture. *Small Ruminant Research*, 72, 237-241. (I.F. 0.966)
11. Moatsou G, Molle D., **Moschopoulou E.** & Gagnaire V. (2007) Study of Caprine β -casein using Reversed-phase High-performance Liquid Chromatography and Mass Spectroscopy: Identification of a New Genetic Variant. *The Protein Journal*, 25, 562-568. (I.F. 1.010)
12. Moatsou G. **Moschopoulou E.**, Molle D. Gagnaire V. Kandarakis I. & Leonil J. (2008) Comparative study of the protein fraction of goat milk from the Indigenous Greek breed and from international breeds. *Food Chemistry*, 106, 509-520. (I.F. 3.052)
13. Pappas C., Tarantilis P., **Moschopoulou E.**, Moatsou G., Kandarakis I. & Polissiou M. (2008) Identification and differentiation of goat and sheep milk based on diffuse reflectance infrared Fourier transform spectroscopy (DRIFTS) using cluster analysis. *Food Chemistry*, 106, 1271-127. (I.F. 2.696)
14. **Moschopoulou E.***, Onoufriou E. & Kandarakis I. (2009) Effects of diet and abomasums part on enzymic properties of liquid lamb rennet. *Italian Journal of Food Science*, 21 (1), 73-80. (I.F. 0.386)
15. **Moschopoulou E.***, Tsala A., Katsaros G., Taoukis P. & Moatsou G. (2010) Application of high-pressure treatment on ovine brined cheese: Effect on composition and microflora throughout ripening. *Innovative Food Science and Emerging Technologies*, 11, 543-550. (I.F. 2.825)
16. **Moschopoulou E.***. (2011) Characteristics of rennet and other enzymes from small ruminants used in cheese production. *Small Ruminant Research*, 101, 188-195. (I.F. 1.295)
17. Maniou D., Tsala A., **Moschopoulou E.**, Giannoglou M., Taoukis, P. & Moatsou G. (2013) Effect of high-pressure-treated starter on ripening of Feta cheese. *Dairy Science and Technology*, 93, 11-20. (I.F. 1.126)

18. Dumitrascu L., **Moschopoulou E.**, Aprodu I., Stanciu S., Rapeanu G. & Stanciuc N. (2013) Assessing the heat induced changes in major cow and non-cow whey proteins conformation on kinetic and thermodynamic basis. *Small Ruminant Research*, 111 (1-3), 129-138. (I.F. 1.099)
19. Sakkas L., Moutafi A., **Moschopoulou E.** & Moatsou G. (2014) Assessment of heat treatment of various types of milk. *Food Chemistry* 159, 293-301. (I.F. 3.391)
20. Pappas C., Sakkas L., **Moschopoulou E.** & Moatsou G. (2015). Direct determination of lactulose in heat treated milk using Diffuse Reflectance Infrared Fourier Transform Spectroscopy and partial least squares regression. *International Journal of Dairy Technology*. 68, 448-453. (I.F. 0.912)
21. Moatsou G., **Moschopoulou E.**, Beka A., Tsermoula P. & Pratsis D. (2015) Effect of natamycin-containing coating on the evolution of biochemical and microbiological parameters during the ripening and storage of ovine hard-Gruyere-type cheese. *International Dairy Journal*. 50, 1-8. (I.F. 1.938)
22. Roumanas D., Moatsou G., Zoidou E., Sakkas L. & **Moschopoulou E.*** (2016) Effect of enrichment of bovine milk with whey proteins on biofunctional and rheological properties of low fat yoghurt-type products. *Current Research in Nutrition and Food Science*, (Special issue 1), 105 –113. (Global I.F. 0.567)

6.2 Κεφάλαια σε διεθνή επιστημονικά βιβλία

1. Moatsou G. & **Moschopoulou E.** (2014) Microbiology of raw milk, In: Dairy Microbiology and Biochemistry: Recent Developments. B. Ozer & G. Akdemir-Evrendilek (Editors), CRC Press (Eds), Boca Raton, Florida, USA. pp. 1-38.
2. **Moschopoulou E.** & Moatsou G. (2016) Greek Dairy Products: In: "Mediterranean Food: Composition and Processing". Rui Cruz & Margarida Vieira (Eds.) CRC Press (Eds), Boca Raton, Florida, USA. pp. 268-321.
3. **Moschopoulou E.*** (2016). Microbial milk coagulants. In: Microbial Enzyme Technology in Food Applications. R.C. Ramesh & C.M. Rosell (Eds), CRC Press, Taylor & Francis Group (Eds), Boca Raton, Florida, USA. pp. 199-213

6.3 Δημοσιεύσεις σε ελληνικά επιστημονικά περιοδικά με κριτές

1. Ανυφαντάκης Ε., Κανδαράκης Ι., Μοάτσου Γ. & **Μοσχοπούλου Α.** (1986) Μία νέα μέθοδος προσδιορισμού της νοθείας των πρόβειων τυριών Φέτα, Κεφαλοτύρι και Κασέρι με αγελαδινό γάλα. *Δελτίο Εθνικής Επιτροπής Γάλακτος* 3 (1), 52-57.
2. **Μοσχοπούλου Α.** & Καλαντζόπουλος Γ. (1987) Εκτίμηση της μικροβιακής ποιότητας του αγελαδινού γάλακτος που παράγεται στο κτηνοτροφείο της Α.Γ.Σ.Α. *Δελτίο Εθνικής Επιτροπής Γάλακτος*, 4 (1), 29-42.
3. **Μοσχοπούλου Α.*** Κανδαράκης Ι. & Ανυφαντάκης Ε. (2004) Επίδραση των συνθηκών εκχύλισης στα χαρακτηριστικά της παραδοσιακής πυτιάς από ήνυστρα αρνιών. *Επιστήμη και Τεχνολογία Γάλακτος (Greek journal of Dairy Science and Technology)*, τεύχος 1, 27-41.

6.4 Ελληνικά Βιβλία

1. Λαμπρινός Γ., Μανωλοπούλου Ε., **Μοσχοπούλου Α.** & Δημητρουλάκης Μ. (2000) *Αγροβιοτεχνίες*. Βιβλίο για το Β΄ κύκλο σπουδών των Τεχνικών Επαγγελματικών Εκπαιδευτηρίων, Ειδικότητα: Επιχειρήσεων Αγροτουρισμού και Αγροβιοτεχνίας, Τομέας Γεωπονίας, Τροφίμων και Περιβάλλοντος. Παιδαγωγικό Ινστιτούτο, Αθήνα, 445 σελ. (Συγγραφή των Κεφ. 9, 10 και 11).
2. Ανυφαντάκης Ε.Μ., Γεωργάλα Αικ., Κανδαράκης Ι., Βαμβακάκη Α., **Μοσχοπούλου Αικ.** & Μίαρης Χ. (2004) *Ξινόχοντρος. Ένα παραδοσιακό βιολογικό προϊόν της Κρήτης*. Αθήνα, εκδόσεις Επτάλοφος, 71 σελίδες

6.5 Ανακοινώσεις σε διεθνή συνέδρια με κριτές

1. Kandarakis I., Anifantakis E. & **Moschopoulou E***. (1995) Production of Feta cheese with fermentation produced chymosin from *K. lactis*. *IDF seminar on production and utilization of Ewe and Goat milk*, Crete (Greece), Proceedings: IDF special issue 9603, pp.184-190. Oral presentation by I. Kandarakis
 2. Kandarakis I., Kaminarides, S. & **Moschopoulou E***. (1995) Detection of bovine caseins in ovine Halloumi cheese by PAGE of para- κ -casein and IEF of γ -caseins. *IDF seminar on production and utilization of Ewe and Goat milk*, Crete (Greece), Proceedings: IDF special issue 9603, p. 321. Poster
 3. **Moschopoulou E***, Moatsou, G., Kandarakis I. & Anifantakis E. (1998) Influence of some technological parameters on raw and pasteurized milk Kasseri cheese microflora. *COST 95 SYMPOSIUM 'Quality and Microbiology of Traditional and Raw milk cheeses'*, 30/11-1/12/1998, Dijon, France. Poster
 4. **Moschopoulou E***, Kandarakis I. & Anifantakis E. (2001) Characterization of Greek artisanal liquid rennet. *EUROCAFT 2001*, 5-7/12/2001, Berlin. Poster. Book of Abstracts P.43
 5. **Moschopoulou E***, Alichanidis E., Kandarakis I. & Anifantakis E. (2002) Relative proteolytic activities of artisanal lamb and kid rennets on bovine, ovine and caprine milk. *26th IDF World Dairy Congress (CONGRILAIT 2002) – Science and Technology Session*, 24-27/9/2002, Paris, France. Poster
 6. Pappas C.S., **Moschopoulou E.**, Moatsou G., Tarantilis P.A, Kandarakis I. & Polissiou M.G. (2006) Characterization of goat and ovine milk using FT-IR spectroscopy. *2nd International Congress on Bioprocessing in Food Industries (ICBC), Patras (Greece)*, Proceedings: pp.114-115. Poster
 7. **Moschopoulou E***, Moatsou G., Vamvakaki A-N. & Kandarakis I. (2006). Protein composition of individual ovine and caprine milks from indigenous Greek breeds. *IDF World Dairy Congress Shanghai, 20 – 23 October*. Poster
 8. Moatsou G., Vamvakaki AN. **Moschopoulou E.**, Leonil J. and Kandarakis I. (2007). Protein composition and coagulation properties of milk from different goat breeds. *5th International Symposium on the Challenge to Sheep and Goats Milk Sectors*. 18-20 April, Alghero/Sardinia, Italy. Poster 065. Book of Abstracts p.112.
 9. Moatsou G., **Moschopoulou E.**, Molle D., Gagnaire V., Kandarakis I. & Leonil J. (2007). Casein polymorphisms and cheese-making properties of goat milk. *5th International Symposium on the Challenge to Sheep and Goats Milk Sectors*. 18-20 April, Alghero/Sardinia, Italy. Poster 064. Book of Abstracts p. 111.
 10. Pappas C., **Moschopoulou E.**, Moatsou G., Tarantilis P., Kandarakis I. & Polissiou (2007). Determination of caprine percentage content in milk mixtures using FT-IR spectroscopy. *5th International conference on 'Instrumental analysis-Modern Trends and Applications' (IMA 07)* 30 September- 4 October, Rio, PATRA, GREECE. Proceedings, P.139. Poster
 11. Moatsou G., Katsaros G.J., **Moschopoulou E.**, Kandarakis I. & Taoukis P.S. (2008) The effect of high pressure processing on the characteristics of Feta cheese. *IFT08 Annual Meeting and Food Expo of Institute of Food Technology*. June 29-July 1, New Orleans, USA. Poster. Book of Abstracts 012-19.
- | |
|--|
| <ol style="list-style-type: none"> 12. Moschopoulou E*, Panopoulos G. & Kandarakis I. (2011) Microfiltration of ovine milk: Influence on its microflora, chemical composition and cheesemaking properties. <i>IDF International Symposium on Sheep, Goat and other non-Cow Milk</i>. Athens, Greece, 16-18 May 2011 *Oral presentation 13. Karali F., Moschopoulou E.* & Kaminarides S. (2011) Influence of salting way on the mineral content of ovine Halloumi cheese. <i>IDF International Symposium on Sheep, Goat and other non-Cow Milk</i>. Athens, Greece, 16-18 May 2011. Special Issue of IDF 1201, pp. 101-103 14. Tsermoula P., Moschopoulou E.* & Moatsou G. (2011) Influence of natamycin on microbial counts of ovine hard - type cheese. <i>IDF International Symposium on Sheep, Goat and other non-Cow Milk</i>. Athens, Greece, 16-18 May 2011. Poster 15. Maniou D., Tsala A., Moschopoulou E., Giannoglou M., Taoukis, P. & Moatsou G. (2011) High-pressure-treated starter in the manufacture of Feta cheese. The 8th Cheese Symposium, Moorepark, Cork, Ireland, 28-29 September 2011. Poster 16. Moschopoulou E*, Ioannou V., Markantoni M., Stamos A. & Moatsou G. (2014) Physicochemical and textural properties of bovine set- type yoghurt fortified with whey protein concentrate of ovine and caprine origin. <i>3rd international ISEKI Food Conference 'Food Science</i> |
|--|

- and Technology Excellence for a Sustainable Bioeconomy*, Athens 21-23 May 2014. Poster. Book of Abstracts pp.235
17. Theodorou, S., Sakkas, L., Zoidou E., Stamos, A., Chatzigeorgiou, A., Moatsou, G., Gerogianni O. & **Moschopoulou E.*** (2015). Effect of fortification with Whey Protein Concentrates on rheology and sensory profile of set type yoghurt made from goat's milk. *7th IDF International Symposium on Sheep, Goat and other non-Cow Milk*. Limassol, Cyprus, March 23-25, 2015. Poster. Book of Abstracts pp. 114.
 18. Theodorou, S., Sakkas, L., Zoidou E., Stamos, A., Chatzigeorgiou, A., Moatsou, G., Gerogianni O. & **Moschopoulou E.*** (2015). Biofunctional properties of set type yoghurt made from goat's milk fortified with Whey Protein Concentrates. *7th IDF International Symposium on Sheep, Goat and other non-Cow Milk*. Limassol, Cyprus, March 23-25, 2015. Poster. Book of Abstracts pp.84.
 19. **Moschopoulou E.***, Zoidou E., Sakkas L., Kalathaki C., Liarakou A., Stamos, A., Chatzigeorgiou A., & Moatsou G. (2015) Physicochemical, textural and antioxidant properties of set type yoghurt made from sheep's or goats' milk. *7th IDF International Symposium on Sheep, Goat and other non-Cow Milk*. Limassol, Cyprus, March 23-25, 2015. Poster. Book of Abstracts pp. 74.
 20. Sakkas L., Zoidou E., Moatsou G., **Moschopoulou E.**, Papatheodorou K. & Massouras T. (2015). Ripening of white cheese in large-capacity brine tanks. *7th IDF International Symposium on Sheep, Goat and other non-Cow Milk*. Limassol, Cyprus, March 23-25, 2015. Oral presentation by L. Sakkas. Book of Abstracts pp.30
 21. Gkalimana Z., Masouras, T., Sotirakoglou, K. & **Moschopoulou E.*** (2015) Effect of using microfiltered bovine milk on volatile compounds of yoghurt and fresh acid cheese. *29th EFFoST International Conference: Food Science Research and Innovation*. 10-12 Nov., Athens. Poster presented as Short paper in: Conference Proceedings –Vol.II (ISBN: 978-618-82196-1-8), pp. 1946-1950.
 22. Ioannou M., G. Zoumpopoulou, **E. Moschopoulou**, R. Anastasiou, V. Alexandraki, E. Tsakalidou and K. Papadimitriou (2016) Kaimaki type ice cream as a food carrier of the probiotic strain *Lactobacillus fermentum* ACA-DC 179. *IAFP 12th European Symposium on Food Safety*, 11-13 May, Athens, Greece. Poster
 23. Roumanas D., Moatsou G., Zoidou E., Sakkas L. & **Moschopoulou E.*** (2016) Effect of enrichment of bovine milk with whey proteins on biofunctional and rheological properties of low fat yoghurt-type products. *1st International Multidisciplinary Conference on Nutraceuticals and Functional Foods*. 7-9 July 2016, Kalamata, Greece. Oral presentation. Book of Abstracts (eBook: ISBN: 978-972-98998-5-0) pp.48-49.
 24. Sakkas L., Lekaki E., Zoidou E., **Moschopoulou E.** & Moatsou G. (2016) Development of biofunctional hydrolysates from whey protein concentrates of ovine/caprine origin. *1st International Multidisciplinary Conference on Nutraceuticals and Functional Foods*. 7-9 July 2016, Kalamata, Greece. Poster P37. Book of Abstracts (eBook: ISBN: 978-972-98998-5-0) pp. 116-117.
 25. Sakkas L., Tsevdou M., Zoidou E., **Moschopoulou E.**, Taoukis P. & Moatsou G. (2016) Yoghurt-type products made from High-Pressure treated mixtures of skim ovine milk and WPCs or WPC hydrolysates. *1st International Multidisciplinary Conference on Nutraceuticals and Functional Foods*. 7-9 July 2016, Kalamata, Greece. Poster P.38. Book of Abstracts (eBook: ISBN: 978-972-98998-5-0) pp.118.

6.6 Ανακοινώσεις σε Ελληνικά συνέδρια με κριτές

1. Kaminarides S., Kandarakis, I. & **Moschopoulou E.** (1995) Detection of bovine milk in ovine Halloumi cheese by electrophoresis of α_s -casein. *5^ο Πανελλήνιο Συνέδριο Ελληνικής Εταιρείας Επιστημόνων Τεχνολόγων Τροφίμων, Αθήνα. Αθήνα 15-17 Δεκεμβρίου*. Βιβλίο Πρακτικών σελ. 154-161. Προφορική παρουσίαση από τον κ. Καμιναρίδη.
2. Ανυφαντάκης Ε., Γεωργάλα Αικ., Κανδαράκης Ι, Βαβμακάκη Α. **Μοσχοπούλου Αικ.**, & Μίαρης Χ. (2005) 'Μελέτη της χημικής σύστασης και της διατροφικής αξίας του Ξινόχοντρου, ενός παραδοσιακού προϊόντος που παρασκευάζεται στην Κρήτη'. *Πρακτικά 1^{ου} Πανελληνίου*

Συνεδρίου 'Βιοτεχνολογία και Τεχνολογία Τροφίμων' Αθήνα 31/3-2/4 2005, 154-157. Προφορική παρουσίαση.

3. Μοάτσου Γ., **Μοσχοπούλου Α.**, Βαμβακάκη Α., Mollé D., Gagnaire V., Κανδαράκης Ι., Ανυφαντάκης Ε. & Léonil J. (2008) Χαρακτηριστικά του αιγείου γάλακτος ελληνικών αυτόχθονων φυλών. 1^ο Πανελλήνιο Επιστημονικό Συνέδριο για το γάλα και τα προϊόντα του, Ε.Ε.Γ.Ε., Αθήνα 9 & 10 Οκτωβρίου. Βιβλίο πρακτικών: *Επιστήμη και Τεχνολογία Γάλακτος (Ειδικό Τεύχος)*, σελ. 82-96. Προφορική παρουσίαση από την κ. Μοάτσου.
4. Κοντελής Σ., Κερίμη Α, Κεχαγιάς Χ, **Μοσχοπούλου Α**, Κουλούρης Σ & Μπρατάκος Μ. (2008) Σύνθεση της Φέτας μετά από μεταβολές της θερμοκρασίας αποθήκευσης. 1^ο Πανελλήνιο Επιστημονικό Συνέδριο για το γάλα και τα προϊόντα του. 9-10 Οκτωβρίου 2008, Αθήνα. Βιβλίο πρακτικών: *Επιστήμη και Τεχνολογία Γάλακτος (Ειδικό Τεύχος)*, σελ. 466-470. Poster
5. **Μοσχοπούλου Α***, Τσάλα Α, Κατσαρός Γ, Ταούκης Π & Μοάτσου Γ. (2008) Επίδραση της υπερ-υψηλής πίεσης στη σύσταση και στους μικροβιακούς πληθυσμούς κατά τη διάρκεια της ωρίμανσης πρόβειου τυριού άλμης. 1^ο Πανελλήνιο Επιστημονικό Συνέδριο για το γάλα και τα προϊόντα του. 9-10 Οκτωβρίου 2008, Αθήνα. Βιβλίο πρακτικών: *Επιστήμη και Τεχνολογία Γάλακτος (Ειδικό Τεύχος)*, σελ. 601-604. Poster
6. Πανόπουλος Γ., **Μοσχοπούλου Α***. & Κανδαράκης Ι. (2008) Μικροδιήθηση μερικά αποβουτυρωμένου αγελαδινού γάλακτος: Επίδραση στη σύσταση, στα μικροβιολογικά και τεχνολογικά χαρακτηριστικά του. 1^ο Πανελλήνιο Επιστημονικό Συνέδριο για το γάλα και τα προϊόντα του. 9-10 Οκτωβρίου 2008, Αθήνα. Βιβλίο πρακτικών: *Επιστήμη και Τεχνολογία Γάλακτος (Ειδικό Τεύχος)*, σελ. 571-573. Poster

7. Ζώτου Α., Νίκας Ε., Ακτύπης Α., **Μοσχοπούλου Α.** & Κανδαράκης Ι. (2009) Μικροβιολογική ποιότητα φρέσκου μαλακού τυριού τύπου 'Γαλοτύρι' παρασκευασμένο από αγελαδινό μικροδιηθημένο γάλα. 2^ο Επιστημονικό συνέδριο της Εταιρείας ΜΙΚΡΟΒΙΟΚΟΣΜΟΣ. 11-13 Δεκεμβρίου 2009, Αθήνα. Poster
8. Σακκάς Λ., Κουμούτσος Γ., Κωσταρίδου Μ., **Μοσχοπούλου Α.**, Χατζηγεωργίου Α. & Μοάτσου Γ. (2011). Αξιολόγηση της θερμικής επεξεργασίας του γάλακτος. *Διήμερο Επιστημονικό Συνέδριο: Διεθνές έτος Χημεία 2011. Ημέρες Χημείας Τροφίμων*. 4-5 Νοεμβρίου 2011. Γενικό Χημείο του Κράτους, Αθήνα. Poster
9. Πανόπουλος Γ., Μοάτσου Γ., Κανδαράκης Ι. & **Μοσχοπούλου Α.*** (2011). Επίδραση της μικροδιήθησης στα ενδογενή ένζυμα λιποπρωτεϊνική λιπάση και καθεψίνη D αγελαδινού και πρόβειου γάλακτος. *Διήμερο Επιστημονικό Συνέδριο: Διεθνές έτος Χημεία 2011. Ημέρες Χημείας Τροφίμων*. 4-5 Νοεμβρίου 2011. Γενικό Χημείο του Κράτους, Αθήνα. Poster
10. Βιταλιώτη Κ., Ζωίδου Ε. & **Μοσχοπούλου Α.*** (2012) Μικροβιολογικά χαρακτηριστικά όξινων προϊόντων γάλακτος παρασκευασμένα από μικροδιηθημένο αγελαδινό γάλα. 5^ο Επιστημονικό συνέδριο της Εταιρείας ΜΙΚΡΟΒΙΟΚΟΣΜΟΣ. 13-15 Δεκεμβρίου 2012, Αθήνα. Βιβλίο πρακτικών σελ. 44-45. Poster
11. **Moschopoulou E.***, Theodoropoulou N.-S., Tsala Z. & Tziriti K. (2015). Evolution of microflora in fresh acid spreadable cheeses made with probiotic microorganisms and microfiltered milk. 6th Mikrobiokosmos Conference, Athens 3-5 April 2015. Poster

7. ΔΙΑΦΟΡΑ ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΑ ΑΡΘΡΑ ΚΑΙ ΟΜΙΛΙΕΣ (*ομιλήτρια)

1. **Μοσχοπούλου Α.** (2008) 'Πυτιά και ένζυμα πήξης στην τυροκομία'. *FOOD TECHNOLOGY, Περιοδικό Τεχνολογίας Τροφίμων*. Τεύχος 6 (Ιαν.-Φεβρ. '08), σελ. 30-35.
2. **Μοσχοπούλου Α***. (2008) 'Επίδραση του είδους της πυτιάς στα χαρακτηριστικά της Φέτας'. *Επιστημονική Ημερίδα «Φέτα, το Ελληνικό Τυρί. Είναι υπόθεση όλων μας...»*, για την 4^η Πανελλήνια Γιορτή Φέτας, 26-28 Σεπτεμβρίου, Ελασσόνα.
3. **Μοσχοπούλου Α***. (2011) Η ιχνηλασιμότητα στο γάλα και στα προϊόντα του. *Επιστημονική Ημερίδα «Η Ιχνηλασιμότητα ως εργαλείο για τον έλεγχο της ποιότητας και της ασφάλειας των Τροφίμων και Ποτών»*. ΤΕΙ ΑΘΗΝΑΣ, 16 Μαρτίου 2011 (προσκεκλημένη ομιλήτρια).

4. Οικονόμου Ε., **Μοσχοπούλου Α.** & Βλάχος Η. (2011) Οι τάσεις που επικρατούν στην αγορά της συσκευασμένης και ιδιωτικής ετικέτας Φέτας Π.Ο.Π. 3^ο Φεστιβάλ ΓΑΛΑΚΤΟΣ και ΤΥΡΙΟΥ, Αθήνα, 21-23 Οκτωβρίου 2011. Ομιλία από την κ. Οικονόμου.
5. Μασούρας Θ., Σακκάς Λ., Ζωίδου Ε., Μοάτσου Γ., **Μοσχοπούλου Α.** & Παπαθεοδώρου Α. (2013) Μελέτη της ωρίμανσης και συντήρησης λευκών τυριών άλμης σε δεξαμενές μεγάλης χωρητικότητας. 1^η Επιστημονική Ημερίδα «Η Ελληνική παραγωγή γαλακτοκομικών προϊόντων και οι προοπτικές ανάπτυξης του κλάδου». Dairy Expo, Αθήνα, 2 Νοεμβρίου 2013. Ομιλία.
6. **Μοσχοπούλου Α.**, Ζωίδου Ε., Σακκάς Λ., Καλαθάκη Χ., Λιαράκου Α., Στάμος Α., Χατζηγεωργίου Α. & Μοάτσου Γ. (2014). Χαρακτηριστικά γιαουρτιού συνεκτικής δομής από διάφορα είδη γάλακτος. 2^η Επιστημονική Ημερίδα «Η παραγωγή γαλακτοκομικών και τυροκομικών προϊόντων από τη μικρή οικογενειακή μονάδα μέχρι τη βιομηχανία». Dairy Expo, Αθήνα, 1 Νοεμβρίου 2014. Ομιλία από την κ. Καλαθάκη.
7. Θεοδώρου Σ., Σακκάς Λ., Ζωίδου Ε., Στάμος Α., Χατζηγεωργίου Α., Γερογιάννη Ο., Μοάτσου Γ. & **Μοσχοπούλου Α.***. (2014). Παρασκευή γίδινου γιαουρτιού με προσθήκη συμπυκνωμάτων πρωτεϊνών του ορού. 2^η Επιστημονική Ημερίδα «Η παραγωγή γαλακτοκομικών και τυροκομικών προϊόντων από τη μικρή οικογενειακή μονάδα μέχρι τη βιομηχανία». Dairy Expo, Αθήνα, 1 Νοεμβρίου 2014.
8. **Μοσχοπούλου Α.***. (2015). Ελληνικά Παραδοσιακά Γαλακτοκομικά Προϊόντα. Ινστιτούτο Γεωπονικών Επιστημών (ΙΓΕ). Ενημερωτική Εβδομάδα Αγροτικής Εκπαίδευσης: Αθήνα, 23-26/9/2016.

8. ΑΛΛΕΣ ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΕΣ ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΕΣ

8.1 Οργάνωση Εκπαιδευτικών Σεμιναρίων και Εισηγήσεις

(ΕΚΕΠΙΣ -Αριθμός Μητρώων Εκπαιδευτών: ΕΑ 19203, 28-6-07)

- Εισηγήτρια στα Σεμινάρια Γεωργικής εκπαίδευσης και Περιβαλλοντικής ευαισθητοποίησης που διοργανώνει το Ινστιτούτων Γεωπονικών Επιστημών (Ι.Γ.Ε)
 - 2005 - 2009: 1140 ώρες (αντικείμενο 'Αγροβιοτεχνίες')
 - 2010 - 2015: 560 ώρες (αντικείμενο 'Αγροβιοτεχνίες')
 - 2013 - 2015: 124 ώρες (αντικείμενο 'Γαλακτοκομία – Τυροκομία')
- 2013: Εισηγήτρια στο Σεμινάριο 'Γαλακτοκομία –Τυροκομία'. Πρόγραμμα ΤΡΙΠΤΟΛΕΜΟΣ της Γενικής Γραμματείας Νέας Γενιάς, Αθήνα, Ιούνιος 2013.
- 2013: Οργάνωση Σεμιναρίου 'Μονάδες επεξεργασίας Γάλακτος' στο πλαίσιο του προγράμματος 'Εκπαιδευτικά Σεμινάρια του ΓΠΑ' καθώς και εισηγήσεις σε αυτό. Νοέμβριος 2013.
- 2016: Οργάνωση Εκπαιδευτικού Προγράμματος 'Εκπαίδευση σε θέματα Τυροκομίας με έμφαση στην παραγωγή Χαλουμιού'. Ιδιωτικό πρόγραμμα μεταξύ Εταιρείας VETTA KY LTD (Cyprus) και ΕΛΚΕ, ΓΠΑ. Ιούνιος 2016

8.2 Συμμετοχή σε ομάδες εργασίας

- 1999: Μέλος της Ομάδας Συντακτών Κατάρτισης της Ειδικότητας 'Τεχνικός Γαλακτοκομίας-Τυροκομίας' του Γεωτεχνικού Τομέα των Ι.Ε.Κ. (Ο.Ε.Ε.Κ.), στο πλαίσιο του έργου 'Αναμόρφωση Προγραμμάτων Σπουδών Αρχικής Επαγγελματικής Κατάρτισης', Β' Κ.Π.Σ. 1994-1999/Ε.Π.Ε.Α.Ε.Κ. 2.1.γ. (διάρκεια 3 μήνες).
- 2000-2006: Μέλος της Ελληνικής Μόνιμης Επιτροπής (SC) που εκπροσωπούσε την Εθνική Επιτροπή Γάλακτος Ελλάδος στην Standing Committee on Standards on Cheeses (SCSC) (2000 -2004) και στην Standing Committee on Food Labeling and Terminology (SCFLT) (2004 - 2006) της Διεθνούς Ομοσπονδίας Γάλακτος (IDF)
- 2006: Συμμετοχή σε δια-εργαστηριακή συνεργασία (interlaboratory test) για την αξιολόγηση της μεθόδου REMCAT της IDF για το International Standard ISO/DIS 23058 IDF 199: Milk and milk products- Ovine and caprine rennets- Determination of total milk-clotting activity. Brussels, 2006

- 2006-2010: Συντονίστρια της Ελληνικής Μόνιμης Επιτροπής (SC) που εκπροσωπεί την Εθνική Επιτροπή Γάλακτος Ελλάδος στην Standing Committee on Minor Compounds and Characterization of Physical Properties (SC MCCPP) της Διεθνούς Ομοσπονδίας Γάλακτος (IDF) και μέλος των Ομάδων Εργασίας 'Enzymes in cheesemaking' και 'Heat Treatment' .
 - 2007: Συμμετοχή στις Ομάδες Εργασίας (JATs) 'Enzymes in cheesemaking' και 'Heat Treatment', στο πλαίσιο της Αναλυτικής Εβδομάδας της Διεθνούς Ομοσπονδίας Γάλακτος (IDF), Μόναχο, Γερμανία, 21-25 Μαΐου 2007
 - 2008: Συμμετοχή στις Ομάδες Εργασίας (JATs) 'Enzymes in cheesemaking' και 'Heat Treatment', στο πλαίσιο της Αναλυτικής Εβδομάδας της Διεθνούς Ομοσπονδίας Γάλακτος (IDF), Montreux, Ελβετία, 19-23 Μαΐου 2008.
- | |
|---|
| <ul style="list-style-type: none"> • 2009: Συμμετοχή στις Ομάδες Εργασίας (JATs) 'Enzymes in cheesemaking' και 'Heat Treatment', στο πλαίσιο της Αναλυτικής Εβδομάδας της Διεθνούς Ομοσπονδίας Γάλακτος (IDF), Sochi, Ρωσία, 17-22 Μαΐου 2009. • 2009: Συμμετοχή σε δια-εργαστηριακή συνεργασία (interlaboratory test) για την αξιολόγηση μίας νέας πρότυπης μεθόδου IDF/ISO για τη λιπολυτική δραστικότητα των λιπασών, στο πλαίσιο της JAT 'Enzymes in cheesemaking', Ιούλιος 2009. • 2016: Μέλος της Επιτροπής Εξωτερικής αξιολόγησης του προγράμματος σπουδών 'Γαλακτοκομία –Τυροκομία' των Μεταλυκειακών Ινστιτούτων Επαγγελματικής Εκπαίδευσης και Κατάρτισης (ΜΙΕΕΚ), 7-10/9/2016, Λευκωσία, ΚΥΠΡΟΣ |
|---|

8.3 Οργάνωση Συνεδρίων

- 2011: Μέλος της Οργανωτικής Επιτροπής του Διεθνούς Συνεδρίου της IDF 'IDF International Symposium on Sheep, Goat and other non-Cow Milk' . Athens, Greece, 16-18 May

8.4 Συμμετοχή σε Συνέδρια / Ημερίδες

- *IDF Seminar on Production and Utilization of Ewe and Goat milk.* 19-21 October 1995, Crete, Greece.
 - *International Symposium on Ice Cream.* 18-19 September 1997, Athens
 - *83rd IDF Annual Sessions,* 14-18 September 1999, Athens
 - *European Conference on Advanced Technology for Safe and High Quality Foods (EUROCAFT 2001),* 5-7 December 2001, Berlin
 - Ημερίδα 'Προοπτικές & Ευκαιρίες της Ελληνικής Γαλακτοκομίας' Εθνική Επιτροπή Γάλακτος Ελλάδος, Αθήνα, 22/11/ 2006
 - 1^ο Πανελλήνιο Επιστημονικό Συνέδριο για το γάλα και τα προϊόντα του. Εθνική Επιτροπή Γάλακτος Ελλάδος, Αθήνα 9-10/10/2008.
- | |
|---|
| <ul style="list-style-type: none"> • 2^ο Επιστημονικό συνέδριο της Εταιρείας ΜΙΚΡΟΒΙΟΚΟΣΜΟΣ. Αθήνα, 11-13 Δεκεμβρίου 2009. • IDF International Symposium on Sheep, Goat and other non-Cow Milk'. Athens, Greece, 16-18 May, 2011 • Ημέρες Χημείας Τροφίμων, Αθήνα, 4-5 Νοεμβρίου 2011. • 5^ο Επιστημονικό συνέδριο της Εταιρείας ΜΙΚΡΟΒΙΟΚΟΣΜΟΣ. Αθήνα, 13-15 Δεκεμβρίου 2012. • 3rd international ISEKI Food Conference 'Food Science and Technology Excellence for a Sustainable Bioeconomy', Athens 21-23 May 2014. • 7th IDF International Symposium on Sheep, Goat and other non-Cow Milk. Limassol, Cyprus, March 23-25, 2015. • 6th Mikrobiokosmos Conference, Athens 3-5 April 2015. • 29th EFFoST International Conference: Food Science Research and Innovation. Athens, 10-12 November 2015. • 1st International Multidisciplinary Conference on Nutraceuticals and Functional Foods. Kalamata, Greece, 7-9 July 2016. |
|---|

8.4 Μέλος σε επιστημονικές ενώσεις

- 1992- 2010: IFST (Institute of Food Science and Technology), UK

- 1992- σήμερα: Society of Dairy Technology, UK
- ΓΕΩΤΕΕ

9. ΑΝΑΓΝΩΡΙΣΗ ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΟΥ ΕΡΓΟΥ

9.1 Ετεροαναφορές στο δημοσιευμένο έργο

- Συνολικά **346** ετεροαναφορές (304 σύμφωνα με το Scopus- Citation Overview 31/1/2017)
- **206** μετά το 2009
- *h-index*: **9**

9.2 Κριτής άρθρων που έχουν υποβληθεί σε διεθνή επιστημονικά περιοδικά

1. *Italian Journal of Food Science* (2005, manuscript 971-05).
2. *Comparative Biochemistry and Physiology* (2006, manuscript CBP 12030).
3. *Food Chemistry* (2006, manuscript FOODCHEM-D-06-00763)
4. *International Journal of Dairy Technology* (2007)
5. *Food Science & Technology International* (2007, manuscript C015MM7)
6. *Biotechnology Advances* (2009, manuscript ASH_biotech adv4)
7. *Food Science and Technology International* (2009, manuscript R273MM9)
8. *Critical Reviews in Biotechnology* (2009, manuscript BBTN-2009-0024)
9. *International Journal of Dairy Technology* (2010, manuscript IJDT-0010-10)
10. *Recent Patents on Engineering* (2011, manuscript ENG 060411)
11. *International Journal of Dairy Technology* (2011, manuscript IJDT_0017-11)
12. *Italian Journal of Food Science* (2011 manuscript IJFS 137-2010)
13. *International Dairy Journal* (2011, manuscript INDA-D-11-00170)
14. *International Dairy Journal* (2011, manuscript INDA-D-11-00205)
15. *Small Ruminant Research* (2011, manuscript SRR-1-2011)
16. *Γεωτεχνικά Επιστημονικά θέματα* (2012, εργασία αρ. Πρωτ. 169/17-Ιανουαρίου 2012)
17. *African Journal of Microbiology Research* (2013, manuscript AJMR-24.01.13-5437)
18. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition* (2013, manuscript BFSN-2013-0924)
19. *International Journal of Dairy Technology* (2013, manuscript IJDT_0070-13)
20. *African Journal of Microbiology Research* (2014, manuscript AJMR-25.09.14-7149)
21. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition* (2014, manuscript BFSN-2014-1260)
22. *Dairy Science & Technology* (2014, DSTE-D-13-00184)
23. *Iranian Journal of Applied Animal Science* (2014, manuscript IJAS-14-175)
24. *Journal of Dairy Research* (2016, manuscript caldeo4376)
25. *Journal of the Science of Food and Agriculture* (2016, JSFA-16-2561)

9.3 Κριτής προτάσεων για έκδοση βιβλίων

- 2013: Για τον εκδοτικό οίκο Elsevier
- 2015: Για τον εκδοτικό οίκο Elsevier

9.4 Αξιολογητής ερευνητικών προγραμμάτων

- Μέλος τριμελούς Επιτροπής ενδιάμεσης αξιολόγησης του φυσικού αντικείμενου του Ευρωπαϊκού Προγράμματος (New ripening room monitoring technology for improving the efficiency and sustainability of cheeses ripening processes: Acronym SMART RIPE), September 2014 – April 2015.
- Μέλος της Επιτροπής ελέγχου του έργου ΓΓΕΤ-ΕΥΔΕ-ΕΤΑΚ 15NEWΕ2009 'Παραγωγή προβιοτικού παγωτού με ακινητοποιημένα κύτταρα *L. casei* σε ξηρούς καρπούς και σε

10. ΔΙΟΙΚΗΤΙΚΗ ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΑ

- 2005-2007: Αναπληρωματικό μέλος της Κτιριακής Επιτροπής του Γ.Π.Α.
- 2009- : Μέλος της Ε.Δ.Ε. του ΔΠΜΣ «Ολοκληρωμένη Διαχείριση Παραγωγής Γάλακτος και Γαλακτοκομικών Προϊόντων»
- 2010 – Αναπληρώτρια Υπεύθυνη Ανακαίνισης Κτηρίου Γαλακτοκομίας (Αρ. Πρωτ. 400/25-1-2010)
- 2010: Συνοδεία της εκπαιδευτικής εκδρομής των φοιτητών του Δ.Π.Μ.Σ. ΔΠΜΣ «Ολοκληρωμένη Διαχείριση Παραγωγής Γάλακτος και Γαλακτοκομικών Προϊόντων»
- 2011-2012: Αναπληρωματικό μέλος της Συγκλήτου του ΓΠΑ (Αρ. Πρωτ. 6312/30-9-2011)
- 2011-2012: Διοργάνωση Σεμιναρίων για το εαρινό εξάμηνο του Π.Μ.Σ. του ΤΕΤΔΑ
- 2013-2015: Τακτικό μέλος Επιτροπής Διενέργειας Διεθνούς Ανοικτού Διαγωνισμού για την ανάδειξη αναδόχων για την Αναβάθμιση του Εργαστηριακού Εξοπλισμού του Τμήματος Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου του Γ.Π.Α. (Αρ. Πρωτ. 8393: 4/11/2013)
- 2014: Τακτικό μέλος Επιτροπής Διενέργειας πρόχειρων Διαγωνισμών, Αξιολόγησης των αποτελεσμάτων και διαδικασιών διαπραγμάτευσης ... για το ΓΠΑ (Αρ. Πρωτ. 96: 8/1/2014).
- 2015: Τακτικό μέλος (ως πρόεδρος) Επιτροπής ανάθεσης, αξιολόγησης, παρακολούθησης, παραλαβής, προμηθειών – υπηρεσιών & διαγραφής μόνιμου και αναλώσιμου υλικού του Εργαστηρίου Γαλακτοκομίας του ΤΕΤΔΑ (Αρ. Πρωτ. 1429: 17/2/2015)
- 2014- 2015: Τακτικό μέλος Επιτροπής διαγωνισμού για την προμήθεια αναλώσιμων και εξοπλισμού έργου ΕΛΚΕ-ΓΠΑ.

11. ΣΥΝΟΨΗ ΤΟΥ ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΟΥ ΕΡΓΟΥ

| Κατηγορία | ≤ 2008 | ≥ 2009 | ΣΥΝΟΛΟ |
|--|--------|--------|--------|
| Επίβλεψη πτυχιακών μελετών | 9* | 14 | 23 |
| Επίβλεψη μεταπτυχιακών μελετών | 3* | 5 | 8 |
| Δημοσιεύσεις σε διεθνή περιοδικά | 14 | 8 | 22 |
| Κεφάλαια σε διεθνή βιβλία | - | 3 | 3 |
| Ελληνικά βιβλία | 2 | | 2 |
| Δημοσιεύσεις σε Ελληνικά περιοδικά με κριτές | 3 | | 3 |
| Παρουσιάσεις σε διεθνή συνέδρια | 11 | 14 | 25 |
| Παρουσιάσεις σε Ελληνικά συνέδρια | 6 | 5 | 11 |
| Διάφορα άρθρα /ομιλίες | 2 | 6 | 8 |

*συνεπίβλεψη

11.1 Δείκτης απήχησης (Impact Factor) των εργασιών

| Δημοσίευση | Χρόνος δημοσίευσης | Impact Factor |
|------------|--------------------|---------------|
| 1 | 1995 | 0,700 |
| 2 | 1998 | 1,573 |
| 3 | 1999 | 0,606 |
| 4 | 2001 | 0,632 |
| 5 | 2003 | 2,261 |
| 6 | 2004 | 1,535 |
| 7 | 2004 | 0,676 |
| 8 | 2005 | 1,811 |
| 9 | 2006 | 1,407 |
| 10 | 2007 | 0,966 |
| 11 | 2007 | 1,010 |
| 12 | 2008 | 3,052 |

| | | |
|-----------|----------------------------|--------|
| 13 | 2008 | 2,696 |
| 14 | 2009 | 0,386 |
| 15 | 2010 | 2,825 |
| 16 | 2011 | 1,295 |
| 17 | 2013 | 1,126 |
| 18 | 2013 | 1,099 |
| 19 | 2014 | 3,391 |
| 20 | 2015 | 0,912 |
| 21 | 2015 | 1,938 |
| 22 | 2016 | 0,567 |
| | Total IF | 32,467 |
| | Average IF | 1,476 |
| | Total IF >2010 | 13,153 |
| | Average IF >2010 | 1,716 |