

ΒΙΟΓΡΑΦΙΚΟ ΣΗΜΕΙΩΜΑ

ΧΡΥΣΑΥΓΗ ΓΑΡΔΕΛΗ

Επίκουρη Καθηγήτρια


Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου
Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών

ΔΕΚΕΜΒΡΙΟΣ 2022

ΠΡΟΣΩΠΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ**ΧΡΥΣΑΥΓΗ ΓΑΡΔΕΛΗ**

Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών, Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου, Εργαστήριο Χημείας και Ανάλυσης Τροφίμων
 Ηλεκτρονική Διεύθυνση: agardeli@aua.gr



Τηλ.: 210-5294690  6937761255

ΑΚΑΔΗΜΑΪΚΕΣ ΣΠΟΥΔΕΣ

- 7/04/2009 **Διδακτορικό Δίπλωμα**, Τμήμα Επιστήμης & Τεχνολογίας Τροφίμων
 Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών
 Τίτλος Διδακτορικής Διατριβής: *“Μελέτη της χημικής σύστασης αιθερίων ελαίων ορισμένων αρωματικών φυτών της ελληνικής χλωρίδας”*
- 19/09/1995 **Μεταπτυχιακό Δίπλωμα Ειδίκευσης**, University of Humberside School of Applied Science and Technology, Grimsby-Hull-U.K.
 Τίτλος Μεταπτυχιακής εργασίας : *“The Utilisation of By-Products from Industrial Tomato Processing”*
- 15/04/1992 **Πτυχίο Γεωπόνου**, Τμήμα Γεωργικών Βιομηχανιών, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών
 Πτυχιακή εργασία : *“ Αξιοποίηση της ελαιοπυρήνης για παραγωγή μονοκύτταρης πρωτεΐνης”*

ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ

- 10-21/10/2022 Εκπαίδευση στον οργανοληπτικό έλεγχο ελαιόλαδου. International Expert in Virgin Olive Oils Tasting (19th Ed) Module II, Jaen, Spain
- 24/06/2005 International Postgraduate Course: “Soil and Plant Analysis and Data Handling”, Wageningen University, The Netherlands (30 Μαΐου-24 Ιουνίου 2005)
- 2001 Εξ’ αποστάσεως εκπαίδευση με τίτλο: “International Food Laws & Regulations ANR 490, Section 730, Fall Semester 2001, Michigan State University, The College of Agriculture & Natural Resources, and the Institute for Food Laws & Regulations
- 12/02/1997 Πτυχίο Παιδαγωγικών Σπουδών, Παιδαγωγική Τεχνική Σχολή (ΠΑΤΕΣ/ΣΕΛΕΤΕ)
- Ξένες Γλώσσες Αγγλικά: Lower Certificate in English - University of Cambridge
 Γαλλικά: Diplôme d'Études Supérieures III- Institut Français d'Athènes.
 (Επάρκεια διδασκαλίας της Γαλλικής γλώσσας)

ΠΑΡΟΥΣΑ ΘΕΣΗ

- 2018 – σήμερα Επίκουρος Καθηγήτρια επί θητεία, Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου, ΓΠΑ
- Γνωστικό αντικείμενο Χημεία Τροφίμων

ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΕΜΠΕΙΡΙΑ

- 05/11/2005 έως 2018 ΕΕΔΙΠ Κλάδου II, βαθμίδα Α΄ του Τμήματος Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων
- 01/02/2002 – 14/02/2005 ΕΕΔΙΠ Κλάδου II, βαθμίδα Β΄ του Τμήματος Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων
- 1992 – 1993 Τμήμα Ποιοτικού ελέγχου Γάλακτος και Χυμών της Βιομηχανίας Ε.Β.Γ.Α. Α.Ε

ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΑ ΕΝΔΙΑΦΕΡΟΝΤΑ**Επίδραση της θερμικής επεξεργασίας στη χημική σύσταση και τη θρεπτική αξία των τροφίμων**

- ❖ Μελέτη του σχηματισμού α-δικαρβονυλικών ενώσεων και τελικών προϊόντων προχωρημένης λιποξείδωσης (Advanced Lipoxidation end-products, ALEs)
- ❖ Ο ρόλος των βιοδραστικών συστατικών του ελαιολάδου στην ανάσχεση της γλυκοζυλίωσης και της λιποξείδωσης

Φυσικές χρωστικές τροφίμων

- ❖ Βιοδραστικότητα ανθοκυανινών
- ❖ Μελέτη της σταθερότητας ανθοκυανινών ως φυσικών χρωστικών τροφίμων

Απομόνωση και αξιοποίηση φυσικών μεταβολιτών στην παραγωγή λειτουργικών τροφίμων

- ❖ Απομόνωση ανθοκυανινών από χυμούς φρούτων και αξιοποίησή τους ως τροφοφάρμακα
- ❖ Ανάλυση φαρμακευτικών και αρωματικών φυτών και εφαρμογές τους στα τρόφιμα
- ❖ Απομόνωση δευτερογενών μεταβολιτών και μελέτη της αντιοξειδωτικής τους δράσης.

Ι.ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΗ ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΑ

Μετά την εκλογή στη θέση της Επίκουρης Καθηγήτριας επί θητεία

ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ

Τίτλος Προγράμματος	Χρηματοδότηση	Χρονική περίοδος	Θέση στο Έργο
Διερεύνηση της παραγωγής των μανιταριών <i>Agaricus</i> και <i>Pleurotus</i> με εναλλακτικές τεχνικές καλλιέργειας, χρήση εγχώριων αγρο-βιομηχανικών υπολειμμάτων και καινοτόμα αξιοποίηση των αποβλήτων και παραπροϊόντων της καλλιέργειας με ανάκτηση συστατικών υψηλού βιομηχανικού και φαρμακευτικού ενδιαφέροντος. Ακρωνύμιο: Mush4IndRes, Κωδικός: T1EΔΚ-05027	ΓΓΕΤ – ΕΥΔΕ ΕΤΑΚ, Δράση Εθνικής Εμβέλειας «ΕΡΕΥΝΩ- ΔΗΜΙΟΥΡΓΩ- ΚΑΙΝΟΤΟΜΩ»	09. 2018 – 11. 2022	Μέλος ερευνητικής ομάδας
Βιομετατροπή της γλυκερόλης σε πολυακόρεστα λιπαρά οξέα υψηλού φαρμακευτικού ενδιαφέροντος Ακρωνύμιο: Glycerol2PUFA Κωδικός: HFRI-FM17-1839	ΕΛΙΔΕΚ για την ενίσχυση των μελών ΔΕΠ και Ερευνητών/τριών και την προμήθεια ερευνητικού εξοπλισμού μεγάλης αξίας	03. 2020 – 08.2023	Μέλος ερευνητικής ομάδας
Υποέργο του έργου με κωδ. αριθ. 2018ΣΕ01300000 του Εθνικού Σκέλους του ΠΔΕ της ΓΓΕΤ: Εμβληματική Δράση: “Οι δρόμοι της Ελιάς”	Γενική Γραμματεία Έρευνας και Τεχνολογίας	11.2018- 10.2021	Μέλος ερευνητικής ομάδας

The use of Advanced Glycation Endproducts as a connecting link between food processing, food choices and morbidity	Ίδρυμα Κρατικών Υποτροφιών	02.2020-02.2022	Μέλος συμβουλευτικής επιτροπής
Νέα Γεωργία για τη Νέα Γενιά	Ίδρυμα Σταύρος Νιάρχος	2020	Μέλος της διδακτικής ομάδας

ΥΠΟΒΟΛΗ ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΩΝ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΩΝ (ΠΟΥ ΔΕΝ ΕΤΥΧΑΝ ΧΡΗΜΑΤΟΔΟΤΗΣΗΣ)

Τίτλος Προγράμματος	Χρηματοδότηση	Ημερομηνία υποβολής	Θέση στο Έργο
The effect of extra virgin olive oil on the formation of advanced lipoxidation end-products (ALEs) during heat treatment. Ακρωνύμιο: OLADECO Κωδικός: 02843	Γενική Γραμματεία Έρευνας και Τεχνολογίας -Ελληνικό Ίδρυμα Έρευνας και Καινοτομίας	29.05.2020	Επιστημονικός Υπεύθυνος
<ol style="list-style-type: none"> 1. Infrastructures to Optimize, Understand, Trace and Exploit the importance of food processing on the nutritional profiles of traditional and innovative Mediterranean foods 2. Back to healthy future by re-designed recipes and ingredients of Mediterranean diet 3. Tracing Mediterranean; from concept to products and processes. 4. Development and marketing of wholegrain traditional improved products: a way to increase adherence to Mediterranean Diet and impact on nutritional policies 	Partnership for Research and Innovation in the Mediterranean Area (PRIMA)	06.05.2020	Μέλος ερευνητικής ομάδας
Ανάπτυξη εργαλείων και τεχνολογιών για τον έλεγχο της γνησιότητας του ελληνικού κελυφωτού φιστικιού ποικιλίας «Αιγίνης» και την αξιοποίηση των παραπροϊόντων του μέσω της παραγωγής ελαίου, αλεύρου και αντιοξειδωτικών ουσιών. Ακρωνύμιο: ΚΕΦΙΑ (Κελυφωτό Φιστίκι Αιγίνης), Κωδικός: Τ2ΕΔΚ-01851	Β' Κύκλος - Ενιαία Δράση Κρατικών Ενισχύσεων Έρευνας Τεχνολογικής Ανάπτυξης και Καινοτομίας «ΕΡΕΥΝΩ – ΔΗΜΙΟΥΡΓΩ – ΚΑΙΝΟΤΟΜΩ»	5-6-2019	Μέλος Κύριας Ερευνητικής Ομάδας
Molecules that link traditional food processing and human health: an innovative refocus on the food choices and practices of the Mediterranean Ακρωνύμιο: CAMEL, Κωδικός: 00727	Γενική Γραμματεία Έρευνας και Τεχνολογίας -Ελληνικό Ίδρυμα Έρευνας και Καινοτομίας	06.03.2019	Μέλος συμβουλευτικής επιτροπής

Πριν την εκλογή

ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ

Τίτλος Προγράμματος	Χρηματοδότηση	Χρονική περίοδος	Θέση στο Έργο
Ανάπτυξη καινοτόμων βιοδιεργασιών για την αξιοποίηση των υπολειμμάτων της βιομηχανίας τροφίμων προς παραγωγή βιοκαυσίμων- Nutri-fuel»	ΕΣΠΑ 2007-2013	11.02.2014 – 13.03.2014 & 01.11.2012 – 31.10.2013	Μέλος ερευνητικής ομάδας
Διεξαγωγή χημικών αναλύσεων σε ξερά σύκα	ΣΥΚΙΚΗ ΣΥΝ. ΕΠΕ	30.08.2012 – 30.09.2012	Μέλος ερευνητικής ομάδας
Διεξαγωγή χημικών αναλύσεων σε προϊόντα με βάση το κρέας	CRETA FARM	15.09.2010 – 15.10.2010	Μέλος ερευνητικής ομάδας
Ανάπτυξη και βιολογική αξιολόγηση νέου βιολειτουργικού τροφίμου (κρυσταλλικού ζελέ) με <i>Sideritis euboica</i> (τσάι βουνού) και fructooligosaccharides (FOS) για κατανάλωση από ενήλικα άτομα	ΓΙΩΤΗΣ Α.Ε.	01.09.2007 – 30.09.2007	Μέλος ερευνητικής ομάδας
Απομόνωση και προσδιορισμός πολυφαινόλων αρωματικών φυτών, μελέτη των αντιοξειδωτικών και αντιμικροβιακών ιδιοτήτων τους	ΠΥΘΑΓΟΡΑΣ II	01.09.2005 – 31.08.2006 & 01.09.2006 – 31.12.2006	Μέλος ερευνητικής ομάδας
Μελέτη σύστασης και αξιοποίηση αποβλήτων ζυθοποιίας	ΠΥΘΑΓΟΡΑΣ I	01.06.2004 – 31.08.2004	Μέλος ερευνητικής ομάδας
Διερεύνηση του δειγματοληπτικού πλαισίου του προγράμματος και επιλογή του δείγματος των γεωργικών εκμεταλλεύσεων αντιπροσωπευτικού της αγροτικής πολιτικής	ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΓΕΩΡΓΙΑΣ	01.12.2000 – 31.08.2001	Μέλος ερευνητικής ομάδας
Ελληνικό Ελαιόλαδο: Τεχνολογία Παραλαβής. Προέλευση και Ποιότητα	ΕΠΕΤ II	01.01.1997 – 30.09.1997	Μέλος ερευνητικής ομάδας

II. ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΗ ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΑ**A. ΔΙΔΑΚΤΙΚΟ ΕΡΓΟ****Μετά την εκλογή στη θέση της Επίκουρης Καθηγήτριας επί θητεία****Πρόγραμμα Προπτυχιακών Σπουδών:**

1. Χημεία Τροφίμων (4^ο εξάμηνο), ΕΤΔΑ (Υ), ΕΖΠ (Ε), ΒΙΟ (Ε) ιστοσελίδα μαθήματος: <https://mediasrv.aua.gr/eclass/courses/ETDA130/>
2. Ειδικά Κεφάλαια Χημείας Τροφίμων, συνδιδασκαλία, (9^ο εξάμηνο), ΕΤΔΑ (Ε), ιστοσελίδα μαθήματος: <https://mediasrv.aua.gr/eclass/courses/ETDA188/>
3. Αρχές Βιομηχανιών Τροφίμων, συνδιδασκαλία, (7^ο εξάμηνο) ΑΟΑ (Υ), ιστοσελίδα μαθήματος: <https://mediasrv.aua.gr/eclass/courses/AOA256/>
4. Μέθοδοι Ανάλυσης Τροφίμων -Εργαστήριο, συνδιδασκαλία, (5^ο εξάμηνο) ΕΤΔΑ (Υ)

Πρόγραμμα Μεταπτυχιακών Σπουδών

- Χημεία Τροφίμων (1^ο εξάμηνο), στα ΠΜΣ-ΓΠΑ «Επιστήμη και Τεχνολογία Τροφίμων», «Σύγχρονη Τεχνολογία Τροφίμων» και «Τρόφιμα, Διατροφή και Υγεία»
- Ανάλυση Τροφίμων -Εργαστήριο, συνδιδασκαλία, (2ο εξάμηνο) στο ΠΜΣ-ΓΠΑ «Τρόφιμα, Διατροφή και Υγεία» Ειδίκευση: Χημεία Τροφίμων και Διατροφή

Erasmus

Χημεία Τροφίμων, ιστοσελίδα μαθήματος: <https://mediasrv.aua.gr/eclass/courses/470/>

Πριν την εκλογή

1. Συνδιδασκαλία του μαθήματος και των εργαστηριακών ασκήσεων "Χημεία Τροφίμων ", ΓΠΑ (2015-2018) (νέο μάθημα που προσφέρεται στους φοιτητές του Τμήματος ΕΤΔΑ-ΓΠΑ και επιλογή στο Τμήμα Βιοτεχνολογίας – ΓΠΑ)
2. Συνδιδασκαλία του μαθήματος "Χημεία Τροφίμων Ι", ΓΠΑ (2014-2018) (για τους φοιτητές του Τμήματος Ε.Τ.Δ.Α.-Γ.Π.Α)
3. Συνδιδασκαλία του μαθήματος "Χημεία Τροφίμων ΙΙ", ΓΠΑ (2014-2018) (για τους φοιτητές 9^{ου} εξ. επιλογή του Τμήματος ΕΤΔΑ-ΓΠΑ)
4. Εργαστηριακές ασκήσεις του μαθήματος "Χημεία Τροφίμων ΙΙ", (2003-2018)
5. Εργαστηριακές ασκήσεις του μαθήματος "Μέθοδοι Ανάλυσης Τροφίμων"(2003-έως σήμερα)
6. Συνδιδασκαλία των εργαστηριακών ασκήσεων του μαθήματος "Γεωργικές Βιομηχανίες", ΓΠΑ (2003-2016)
7. Εργαστηριακές ασκήσεις του μαθήματος "Χημεία και Βιοχημεία Τροφίμων" του ΠΜΣ Επιστήμη και Τεχνολογία Τροφίμων και Διατροφή του Ανθρώπου, ΓΠΑ (2005 και 2011 - 2016)
8. Εργαστηριακές ασκήσεις του μαθήματος "Αξιοποίηση Ανανεώσιμων Πρώτων Υλών" του ΠΜΣ Επιστήμη και Τεχνολογία Τροφίμων και Διατροφή του Ανθρώπου, ΓΠΑ (2012 - 2016)
9. Πρακτική άσκηση φοιτητών, χρηματοδοτούμενη από ΕΣΠΑ (01/08/2014-15/09/2014)
10. Εργαστηριακές ασκήσεις στο «ΔΠΜΣ – Αμπελουργία – Οινολογία» , ΓΠΑ (τα αντίστοιχα εξάμηνα των ακαδημαϊκών ετών 2004, 2006-2008)
11. Εργαστηριακός συνεργάτης στο μάθημα "Συσκευασία Τροφίμων" του τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων του ΤΕΙ Αθήνας (1996-2001)
12. Εργαστηριακός συνεργάτης στο μάθημα "**Χημεία Τροφίμων**" του τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων του ΤΕΙ Αθήνας (1996-1997)
13. Εργαστηριακή καθοδήγηση και παρακολούθηση Πτυχιακών και Μεταπτυχιακών Μελετών (από το 2003- έως σήμερα)

B. Διδακτορικές διατριβές

Ως επιβλέπουσα

(18.02.2022)- Μαρριάννα Δεδούση: «Μελέτη αύξησης εδώδιμων και φαρμακευτικών μυκήτων σε εναλλακτικά υποστρώματα και αξιολόγηση των παραγόμενων θρεπτικών και λειτουργικών συστατικών τους»

(2019-) Θεανώ Μικρού: «Το εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο και ο ρόλος του στην παραγωγή τελικών προϊόντων προχωρημένης λιποξειδώσης (ALEs) κατά την θερμική επεξεργασία των τροφίμων» (σε εξέλιξη)

Ως μέλος της τριμελούς συμβουλευτικής επιτροπής

(2019-) Νεφέλη-Σοφία Σωτηροπούλου: «Ποιοτικός και ποσοτικός προσδιορισμός συστατικών βότανων της ελληνικής χλωρίδας και των αφεψημάτων τους. Έλεγχος της βιοδραστικότητας και τοξικότητας τους».

(2020-) Αλεξάνδρα Κατίδη : «Ανάπτυξη ελληνικής βάσης δεδομένων διατροφικής σύστασης και ποιοτικών χαρακτήρων επώνυμων συσκευασμένων τροφίμων: δομή βάσης, αξιοποίηση δεδομένων και ψηφιακές εφαρμογές»

Ως μέλος της εξεταστικής επιτροπής

(2020-) Ε. Ιωάννου : «Απομόνωση των λιγνανών του σησαμέλαιου & μελέτη επίδρασης της προσθήκης σησαμέλαιου στα ποιοτικά χαρακτηριστικά του ελαιολάδου και του ηλιέλαιου υψηλής περιεκτικότητας σε ελαϊκό οξύ κατά το τηγάνισμα»

Γ. Μεταπτυχιακές Διατριβές

Ως επιβλέπουσα

1. Μαρία Σταυροπούλου, «Study of the formation of non-enzymatic Advanced glycation end-products (dAGEs) in food systems», ΠΜΣ «Τρόφιμα, Διατροφή και Υγεία», ΓΠΑ, 2020
2. Διονυσία Μπισκίνη, «Μελέτη της σταθερότητας του χρώματος χυμού ροδιού κατά την ενσωμάτωσή του σε πηκτές πηκτίνης διάφορου βαθμού μεθυλίωσης παρουσία συγχρωστικών ενώσεων», ΠΜΣ «Τρόφιμα, Διατροφή και Υγεία», ΓΠΑ, 2020
3. Δήμητρα Λιακούτσου, «Μελέτη της επίδρασης βιοδραστικών συστατικών του εξαιρετικού παρθένου ελαιολάδου στο σχηματισμό α-δικαρβονυλικών ενώσεων» ΠΜΣ «Τρόφιμα, Διατροφή και Υγεία», ΓΠΑ, 2021
4. Κωνσταντίνα Βαρδακά, «Μελέτη του σχηματισμού α-δικαρβονυλικών ενώσεων από λιπαρές ύλες (ελαιόλαδο, σπορέλαιο)» ΠΜΣ «Τρόφιμα, Διατροφή και Υγεία», ΓΠΑ, 2021
5. Ιωάννα –Λορένα Κοτέ, «Μελέτη της επίδρασης συστατικών αιθερίων ελαίων στο σχηματισμό προϊόντων προχωρημένης γλυκοζιλίωσης (Advanced Glycation End-Products, dAGEs), ΠΜΣ «Τρόφιμα, Διατροφή και Υγεία», ΓΠΑ, 2021
6. Παναγιώτης Καλκάνης, «Μελέτη της συμπεριφοράς βιοδραστικών συστατικών του ελαιολάδου στο σχηματισμό προϊόντων μη ενζυματικής γλυκίωσης (dAGEs) κατά τη θερμική επεξεργασία στους 100° C», ΓΠΑ, 2022
7. Παρασκευή Καραμπά, «Μελέτη της συμπεριφοράς βιοδραστικών συστατικών του ελαιολάδου στο σχηματισμό προϊόντων μη ενζυματικής γλυκίωσης (dAGEs) κατά τη θερμική επεξεργασία στους 80°C», ΓΠΑ, 2022

Ως μέλος της τριμελούς εξεταστικής επιτροπής

1. Στο ΓΠΑ: σε 21 Μεταπτυχιακές εργασίες από το 2018 έως σήμερα

2. Ασημακόπουλος Δημήτρης, «Εκτίμηση βιοδραστικότητας φυσικών προϊόντων ως αντιγλυκαιμικών παραγόντων», ΠΜΣ «Βιοτεχνολογία Διατροφής και Περιβάλλοντος» Τμήμα Βιοχημείας και Βιοτεχνολογίας, Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας, 2019

Δ. Πτυχιακές Μελέτες

Ως επιβλέπουσα

1. Πούλου Δανάη, «Μελέτη της αντιοξειδωτικής ικανότητας και του ολικού φαινολικού περιεχομένου του μυκηλίου του φαρμακευτικού βασιδιομύκητα *Ganoderma resinaceum* σε υπόστρωμα υγρών αποβλήτων ελαιουργείου», 2019
2. Κροκίδα Ελένη, «Μελέτη της σταθερότητας του χρώματος χυμού ροδιού κατά την ενσωμάτωση του σε πηκτή πηκτίνης υψηλής μεθυλίωσης, 2020
3. Βαλσαμάκη Ειρήνη, «Μελέτη της σταθερότητας του χρώματος χυμού ροδιού κατά την ενσωμάτωσή του σε πηκτές πηκτίνης χαμηλού βαθμού μεθυλίωσης παρουσία συγχρωστικών ενώσεων», 2021
4. Ζήρα Τατιάνα-Παναγιώτα, «Μελέτη εξαιρετικών παρθένων ελληνικών ελαιολάδων διαφορετικής ποικιλιακής και γεωγραφικής προέλευσης με χρήση φασματοσκοπίας FT-IR», 2021
5. Παπαευαγγελοπούλου Σταματία «Η φασματοσκοπία FT-IR στη μελέτη εξαιρετικών παρθένων ελληνικών ελαιολάδων διαφορετικής ποικιλίας και γεωγραφικής προέλευσης», 2021
6. Συριοπούλου Μαρία, «Μελέτη της σταθερότητας του χρώματος χυμού ροδιού σε διασπορές πηκτινών», 2021
7. Φραγκοπούλου Κωνσταντίνα, «Διαχωρισμός ελαιολάδων με βάση το περιεχόμενό τους σε βιοφαινόλες», 2021
8. Παπαδοπούλου Μαρία-Ελένη, «Η επίδραση της λιναλοόλης στη γλυκίωση πρωτεϊνών και αμινοξέων», 2022
9. Βαρελά Καλλιόπη, «Μελέτη της σταθερότητας ανθοκυανινών χυμού ροδιού (ποικιλίας Ερμόνη) *in vitro*» (εκκρεμεί η συγγραφή)

III. ΣΥΓΓΡΑΦΙΚΟ ΕΡΓΟ

A. Εργασίες

1. **Διδακτορική Διατριβή:** «Μελέτη της Χημικής Σύστασης Αιθερίων Ελαίων ορισμένων Αρωματικών Φυτών της Ελληνικής Χλωρίδας» (2009)
2. **Μεταπτυχιακή εργασία:** «The Utilisation of By-Products from Industrial Tomato Processing» (1995)
3. **Πτυχιακή εργασία :** «Αξιοποίηση της ελαιοπυρήνης για παραγωγή μονοκύτταρης πρωτεΐνης» (1992)

B. Δημοσιεύσεις σε διεθνή επιστημονικά περιοδικά με κριτές

Μετά την εκλογή στη θέση της Επίκουρης Καθηγήτριας επί θητεία

1. Antonis Vlassopoulos Theano Mikrou, Artemis Papantoni, Georgios Papadopoulos, Maria Kapsokefalou, Athanasios Mallouchos and **Chrysavgi Gardeli** *, **2022**. The Effect of Terpenoid Compounds on the Formation of Advanced Glycation Endproducts (AGEs) in Model Systems. Appl. Sci. 12, 908. <https://doi.org/10.3390/app12020908> (IF₂₀₂₁ = 2.679)
2. Gavriil, A., Zilelidou, E., Papadopoulos, A.-E., Siderakou, D., Kasiotis, K.M., Haroutounian, S.A., **Gardeli, C.**, Giannenas, I., Skandamis, P.N., **2021**. Evaluation of antimicrobial activities of plant aqueous extracts against *Salmonella Typhimurium* and their application to improve safety of pork meat. Sci. Rep. 11, 21971. <https://doi.org/10.1038/s41598-021-01251-0> (IF₂₀₂₁=4.379)

3. Pasiar, I.N., Ntakoulas, D.D., Raptopoulou, K., **Gardeli, C.**, Proestos, C., **2021**. Chemical Composition of Essential Oils of Aromatic and Medicinal Herbs Cultivated in Greece—Benefits and Drawbacks. *Foods* 10, 2354. <https://doi.org/10.3390/foods10102354> (IF₂₀₂₁=4.121)
4. Mikrou, T.; Kasimati, K.; Doufexi, I.; Kapsokefalou, M.; **Gardeli, C.**; Mallouchos, A. (**2021**). Volatile Composition of Industrially Fermented Table Olives from Greece. *Foods* 10, 1000. <https://doi.org/10.3390/foods10051000> (IF₂₀₂₁ = 4.092)
5. Diamantopoulou P, **Gardeli C**, Papanikolaou S. (**2021**). Impact of olive mill wastewaters on the physiological behavior of a wild-type new *Ganoderma resinaceum* isolate. *Environ Sci Pollut Res Int*. Apr;28(16):20570-20585. doi: 10.1007/s11356-020-11835-4. Epub 2021 Jan 6. PMID: 33410062 (IF₂₀₁₉ = 3.056)
6. Drakou, Christina; **Gardeli, Chrysavgi**; Tsialtas, Ioannis; Alexopoulos, Serafeim; Mallouchos, A; Koulas, Symeon; Tsagkarakou, Anastasia; Asimakopoulos, Demetres; Leonidas, Demetres; Psarra, Anna Maria; Skamnaki, Vassiliki. (**2020**). Affinity crystallography reveals binding of pomegranate juice anthocyanins at the inhibitor site of glycogen phosphorylase: the contribution of sugar moiety to potency and its implications to binding mode. *J. Agric. Food Chem.* 68, 37, 10191–10199 DOI: 10.1021/acs.jafc.0c04205. (IF₂₀₁₉ =4.192)
7. Theano Mikrou, Elisavet Pantelidou, Niki Parasyri, Andreas Papaioannou, Maria Kapsokefalou, **Chrysavgi Gardeli** and Athanasios Mallouchos* (**2020**). Varietal and Geographical Discrimination of Greek Monovarietal Extra Virgin Olive Oils Based on Squalene, Tocopherol, and Fatty Acid Composition. *Molecules*, 25, 3818; doi:10.3390/molecules25173818 (IF₂₀₂₁ = 3.267)
8. Mallouchos, A., Mikrou, T. **Gardeli, Chr.** (**2020**). Gas Chromatography–Mass Spectrometry-Based Metabolite Profiling for the Assessment of Freshness in Gilthead Sea Bream (*Sparus aurata*). *Foods*, 9,464, 1-11, <https://www.mdpi.com/2304-8158/9/4/464> (IF₂₀₂₁ = 4.092)
9. **Gardeli,Chr.***, Varela, K., Krokida, E. and Mallouchos, A. (**2019**). Investigation of Anthocyanins Stability from Pomegranate Juice (*Punica Granatum* L. Cv Ermioni) under a Simulated Digestion Process, *Medicines*, 6, 90, 2-14, doi:10.3390/medicines6030090
10. Charalampia Dimou, Koutelidakis E. Antonios, **Chrysavgi Gardeli**, Anastasia Papadaki, Haralabos C. Karantonis and Charalampia Dimou (**2019**) Valorization of Cheese whey To “Bio”-value added food Products with Industrial Interest and their Potential Beneficial Health Effects. *International Journal of Horticulture, Agriculture and Food Science*, 3, 64-74, 2019, <https://dx.doi.org/10.22161/ijhaf.3.2.5> (IF₂₀₂₁ = 3.34)

Πριν την εκλογή

11. Venetsanou, A., Anastasaki, E., **Gardeli, Chr.**, Tarantilis, A. P., Pappas S. Chr. (**2017**). Estimation of antioxidant activity of different mixed herbal infusions using attenuated total reflectance Fourier transform infrared spectroscopy and chemometrics. *Emirates Journal of Food and Agriculture* 29(2): 149-155 (IF₂₀₁₇= 0.494)
12. Papadaki, A., Mallouchos, A., Efthymiou, Maria-Nefeli, **Gardeli, Chr.**, Kopsahelis, N., Aguiéiras, C.G. E., Freire, M.G. D., Papanikolaou, S., Koutinas, A.A. (**2017**). Production of wax esters via microbial oil synthesis from food industry waste and by-product streams. *Bioresource Technology* 245: 274–282. (IF₂₀₁₇= 5.651)
13. **Gardeli, Chr.**, Athenaki, M., Xenopoulos, E., Mallouchos, A., Koutinas, A. A., Aggelis, G., and Papanikolaou, S. (**2017**). Lipid production and characterization by *Mortierella* (*Umbelopsis*) *isabellina* cultivated on lignocellulosic sugars. *Journal of Applied Microbiology*, 123, 1461-1477. (IF₂₀₁₇= 2,099)

14. Athenaki M., **Gardeli, Chr.**, Diamantopoulou, P., Tchakouteu, S.S., Sarris, D., Philippoussis, A., Papanikolaou, S. (2017). Lipids from yeasts and fungi: physiology, production and analytical considerations, *Journal of Applied Microbiology*, 124: 336-367. (IF₂₀₁₇= 2,099)
15. Papanikolaou, S., Kampsopoulou, E., Blanchard, F., Rondags, E., **Gardeli, Chr.**, Koutinas, A. A., Chevalot, I., and Aggelis, G. (2017b). Production of secondary metabolites through glycerol fermentation under carbon-excess conditions by the yeasts *Yarrowia lipolytica* and *Rhodospiridium toruloides*. *Eur. J. Lipid Sci. Technol.* 119 (9), 1600507 (1-16) (IF₂₀₁₇= 2,145)
16. Papanikolaou, S., Rontou, M., Belka, A., Athenaki, M., **Gardeli, Chr.**, Mallouchos, A., Kalantzi, O., Koutinas, A.A., Kookos, K.I. Zeng, A.P., Aggelis, G. (2017a). Conversion of biodiesel-derived glycerol into biotechnological products of industrial significance by yeast and fungal strains. *Eng Life Sci* 17, 262–281 doi: 10.1002/elsc.201500191. (IF₂₀₁₆=2.168)
17. Poimenidou, V. S., Bikouli, C. V., **Gardeli, Chr.**, Mitsi, C., Tarantilis, A. P., Nychas, G.J., Skandamis, N. P. (2016). Effect of single or combined chemical and natural antimicrobial interventions on *Escherichia coli* O157:H7, total microbiota and color of packaged spinach and lettuce. *International Journal of Food Microbiology* 220: 6–18. (IF₂₀₁₆=3.445)
18. Alexandri, M., Papapostolou, H., Vlysidis, A., **Gardeli, Chr.**, Komaitis, M., Papanikolaou, S., Koutinas, A. A. (2016). Extraction of phenolic compounds and succinic acid production from spent sulphite liquor. *Journal of Chemical Technology and Biotechnology*. doi: 10.1002/jctb.4880 (IF₂₀₁₆=2.738)
19. Liano, T., Alexandri, M., Koutinas, A.A., **Gardeli, Chr.**, Papapostolou, H., Coz, A., Quijorna, N., Andres, A., Komaitis M. (2015). Liquid-Liquid Extraction of Phenolic Compounds from Spent Sulphite Liquor. *Waste Biomass Valorization*. doi: 10.1007/s12649-015-9425-9 (IF₂₀₁₅= 0.915)
20. Kachrimanidou, V., Kopsahelis, N., Alexandri, M., Strati, A., **Gardeli, Chr.**, Papanikolaou, S., Komaitis, M., Kookos, K.I., Koutinas, A.A. (2015). Integrated sunflower-based biorefinery for the production of antioxidants, protein isolate and poly(3-hydroxybutyrate). *Industrial Crops and Products* 71: 106–113 (IF₂₀₁₅= 3.449)
21. Georgiadou, M., **Gardeli, Chr.**, Komaitis, M., Tsitsigiannis, D.I., Paplomatas, E.J and Yanniotis S. (2015). Volatile profiles of healthy and aflatoxin contaminated pistachios. *Food Research International* 74: 89-96 (IF₂₀₁₅= 3.182)
22. Evageliou, V., Gerolymatou, A., Sotirakoglou, K., **Gardeli, Chr.**, Yanniotis S. (2015). Retention of *trans*-anethole by single and double layered films based on gelatine. *Food Hydrocolloids* 47: 94-98 (IF₂₀₁₅= 3.858)
23. Tchakouteu, S. S., Kalantzi, O., **Gardeli, Chr.**, Koutinas A. A., Aggelis, G., Papanikolaou, S. (2015a). Lipid production by yeasts growing on biodiesel-derived crude glycerol: strain selection and impact of substrate concentration on the fermentation efficiency. *Journal of Applied Microbiology* 118: 911-927 (IF₂₀₁₅= 2.156)
24. Chatzifragkou, A., Aggelis, G., **Gardeli, Chr.**, Galiotou-Panayotou, M., Komaitis, M., Papanikolaou, S. (2012). Adaptation dynamics of *Clostridium butyricum* in high 1,3-propanediol content media. *Applied Microbiology and Biotechnology* 95: 1541–1552 (IF₂₀₁₂= 3.689)
25. Zafeiropoulou, T., Evageliou, V., **Gardeli, Chr.**, Yanniotis, S., Komaitis M. (2012). Retention of selected aroma compounds by gelatine matrices. *Food Hydrocolloids* 28: 105-109 (IF₂₀₁₂= 3.494)
26. Chatzifragkou, A., Petrou, I., **Gardeli, Chr.**, Komaitis, M., Papanikolaou, S. (2011). Effect of *Origanum vulgare* L. essential oil on growth and lipid profile of *Yarrowia lipolytica* cultivated on glycerol based media. *Journal of American Oil Chemists Society* 88: 1955-1964 (IF₂₀₁₁= 1.773)
27. Evageliou, V., Galanaki, P., **Gardeli Chr.**, Komaitis, M. (2011). Retention of ethyl butyrate by gellan gels in the presence of potassium ions. *Food Chemistry* 126: 866-869 (IF₂₀₁₁= 3.655)

28. Zafeiropoulou, T., Evageliou, V., **Gardeli, Chr.**, Yanniotis, S., Komaitis M. (2010). Retention of *trans*-anethole by gelatine and starch matrices. *Food Chemistry* 123: 364–368 (IF₂₀₁₀ = 3.458)
29. Fakas, S., Kefalogianni, I., Makri, A., Tsoumpeli, G., Rouni, G. **Gardeli, Chr.**, Papanikolaou, S., Aggelis G. (2010). Characterization of olive fruit microflora and its effect on olive oil volatile compounds biogenesis. *European Journal of Lipid Science and Technology* 112: 1024–1032 (IF₂₀₁₀ = 1.487)
30. **Gardeli, Chr.**, Evageliou, V., Poulos, C., Yanniotis, S., Komaitis, M. (2010). Drying of fennel plants: oven, freeze-drying, effect of freeze drying time and use of biopolymers. *Drying Technology* 28: 542-549 (IF₂₀₁₀ = 1.662)
31. **Gardeli, Chr.**, Papageorgiou, V., Mallouchos, A., Kibouris, Th., Komaitis, M. (2008). Essential oil composition of *Pistacia lentiscus* L. and *Myrtus communis* L.: Evaluation of antioxidant capacity of methanolic extracts. *Food Chemistry* 107: 1120–1130 (IF₂₀₀₈ = 2.696)
32. Papageorgiou, V., **Gardeli, Chr.**, Mallouchos, A., Papaioannou, M., Komaitis, M. (2008). Variation of the Chemical Profile and Antioxidant Behavior of *Rosmarinus officinalis* L. and *Salvia fruticosa* Miller Grown in Greece. *Journal of Agricultural and Food Chemistry* 56 (16): 7254-7264 (IF₂₀₀₈ = 2.562)
33. Papadakis, E. S., **Gardeli, Chr.**, Tzia, C. (2006). Spray Drying of Raisin Juice Concentrate. *Drying Technology* 24 (2): 173 – 180 (IF₂₀₀₆ = 1.100)

Γ. Ανακοινώσεις σε διεθνή συνέδρια με κριτές

Μετά την εκλογή στη θέση της Επίκουρης Καθηγήτριας επί θητεία

1. **Chrysavgi Gardeli** (προφορική ομιλία) στο International Conference on Food Technology and Nutrition, 11 Δεκεμβρίου 2021 (virtual) με θέμα “Bioactivity of anthocyanins and their stability as natural food colorants: the case of pomegranate juice”.
2. Alkmini Gavriil, Aggelis Papadopoulos, Evangelia Zilelidou, **Chrysavgi Gardeli**, Serko Haroutounian, Panagiotis Skandamis (2018). P3-215: Evaluation of Antimicrobial Activities of Plant Aqueous Extracts against Different Strains of Salmonella Typhimurium and Their Application to Improve Safety of Pork Meat. IAFP 2018 Annual Meeting

Πριν την εκλογή

1. Papadaki*, A., Efthymiou, M.N., Mallouchos, A., **Gardeli, Chr.**, Kopsahelis, N., Papanikolaou, S., Koutinas, A., (2016). Wax ester synthesis as innovative application of microbial oil produced from food industry by-products. 38th Symposium on Biotechnology for Fuels and Chemicals, April 25-28, Baltimore, USA, (ORAL)
2. Alexandri, M., Papapostolou, H., **Gardeli, C.**, Llano, T., Komaitis, M., Papanikolaou, S., Coz, A., Koutinas,*A., (2014). Detoxification of spent sulphite liquor for succinic acid production. 10th European Symposium on Biochemical Engineering Sciences and 6th International Forum on Industrial Bioprocesses in collaboration with ACS, Lille, September 7-10, France (ORAL)
3. Llano, T., Alexandri, M., Koutinas,*A., **Gardeli, Chr.**, Papapostolou, H., Komaitis, M., Andres, A., and Coz*, A., (2014). SOLVENT EXTRACTION OF PHENOLICS FROM LIGNOCELLULOSIC WASTE. 5th International Conference on Engineering for Waste and Biomass Valorisation. Aug. 24–28, Rio de Janeiro, Brazil
4. Georgiadou, M., **Gardeli, Chr.**, Komaitis, M., Tsitsigiannis, D.I., Paplomatas, E.J. and Yanniotis, S. (2014). Study of physical and chemical properties of dried pistachios (*Pistacia vera*, L.) as a sorting tool of aflatoxin contaminated nuts, 3rd International ISEKI_Food Conference, 21-23 May, Athens, Greece (the poster was awarded by Elsevier).

5. Evageliou*, V., Gerolymatou, A., **Gardeli Chr.** and Yanniotis, S. (2014). Optimization of the retention of trans-anethole by single and double layered films based on gelatin. 3rd International ISEKI_Food Conference, 21-23 May, Athens, Greece.
6. Alexandri, M., Llano, T., **Gardeli, Chr.**, Papapostolou, H., Komaitis, M., Papanikolaou, S., Coz, A., Koutinas, A. (2014). Solvent extraction and analysis of phenolic compounds derived from spent sulphite liquor for enhanced succinic acid fermentation, 36th Symposium on Biotechnology for Fuels and Chemicals (April 28-May 1) Florida
7. **Chrysavgi Gardeli**, Athanasios Mallouchos, Kyriaki Kyriakopoulou, Michael Komaitis, (2010). Analysis of essential oils by Hydrodistillation and Solid Phase Microextraction, 7th International Conference "Aegean Analytical Chemistry Days" (AACD 2010), Lesvos Greece, 29-Sept-03 Oct.
8. **Gardeli, Chr.**, Poulos, C., Evgenikou, C., Evageliou*, V., Yanniotis, S., Komaitis, M., (2010). Use of biopolymers in freeze drying of fennel plants. Thirteen food Colloids, Granada (Spain) 21-24/3/2010
9. Evageliou*, V., Galanaki, P., **Gardeli, Chr.**, Komaitis, M., (2010). Retention of ethyl butyrate by gellan gels. Thirteen food Colloids, Granada (Spain) 21-24/3/2010
10. Zafeiropoulou, T., Evageliou*, V., **Gardeli, Chr.**, Yanniotis, S., Komaitis, M., (2010). Retention of trans-anethole by gelatine gels and starch solutions. Thirteen food Colloids, Granada (Spain) 21-24/3/2010
11. **Gardeli, Chr.**, Mallouchos, A., and Komaitis, M., (2007) Seasonal variation and antioxidant activity of *Coridothymus capitatus* L. essential oil composition. 5th International Conference on Instrumental Methods of Analysis, Modern Trends and Application, 30 September – 4 October 2007, Rio, Patras, Greece
12. Ch. Proestos, **A. Gardeli**, M. Serafini, M. Kapsokefalou, M. Komaitis (2007). Antioxidant capacity of selected plants in vitro and in vivo, 10th European Nutrition Conference, Annals of Nutrition and Metabolism
13. **Chr. Gardeli**, A. Mallouchos, M. Papaioannou, Th. Kibouris, M. Komaitis* (2007). Seasonal variation of essential oils of *Pistacia lentiscus* L. (Anacardiaceae) and *Myrtus communis* L. (Myrtaceae) grown in Zakynthos. 5th International Congress on Food technology, Greece, Thessaloniki, 9-11 March
14. A. Mallouchos, P. Loukatos, **Chr. Gardeli**, M. Komaitis* (2006). Monitoring ethyl esters during wine fermentations using immobilized cells on brewer's spent grains. p. 147, 2nd International Congress on Bioprocesses in Food Industries (ICBF 2006), Patras, Greece, 18-21 June
15. A. Mallouchos, P. Loukatos, **Chr. Gardeli**, M. Komaitis* (2006). Volatile compounds of wines produced by cells immobilized on brewer's spent grains. p. 211, 1st European Chemistry Congress, Budapest, Hungary, 27-31 August
16. D. Sofoulaki, **Chr. Gardeli**, A. Mallouchos, M. Komaitis, (2005). Extraction of essential oils of aromatic plants by using SPME and Hydrodistillation. 4th International Symposium Instrumental Methods of Analysis (IMA 05), Grete 2-6 October
17. Komaitis, M., **Gardeli, Chr.**, (1998). Production of wine extracts for aroma analysis. 1st International Conference of the Chemical Societies of the South –East European Countries, Poster Presentation, Chalkidiki 1-4 June
18. **Gardeli Chr.**, Filipopoulos C., Liadakis G.N., Tzia C., Papadakis S.E., (1998). Use of freeze drying and spray drying in the production of protein isolates from tomato processing wastes. 11th International Drying Symposium (IDS '98), published in Drying 98 Vol B pp. 1027-1034, C.B. Akritidis, D. Marinos-Kouris and G.D Saravakos (eds), Ziti Edition, Thessaloniki, Halkidiki, Greece, August 19-22
19. Papadakis S.E., **Gardeli Chr.**, Tzia C., (1998). Raisin extract powder: production, physical and sensory properties. 11th International Drying Symposium (IDS '98), published in Drying 98 Vol B pp. 1207-1213, C.B.

Akritidis, D. Marinos-Kouris and G.D Saravakos (eds), Ziti Edition, Thessaloniki, Halkidiki, Greece, August 19-22

Δ. Ανακοινώσεις σε ελληνικά συνέδρια με κριτές

Μετά την εκλογή στη θέση της Επίκουρης Καθηγήτριας επί θητεία

1. E. Anagnostopoulou, **C. Gardeli***, M. Sanida, O. Kalantzi, S. Papanikolaou (2022). Optimization of production of fatty acid lithium salts (FALS), with promising anticancer activity, deriving from fungal oils of *Cunninghamella elegans*. 10^ο Πανελλήνιο Συνέδριο (Greek Lipid Forum), 25 Νοεμβρίου 2022, (poster presentation)
2. T. Mikrou, M. Kapsokefalou, **C. Gardeli** and A. Mallouchos (2022). Greek extra virgin olive oil classification according to cultivar and geographical origin, based on their volatile composition. 10^ο Πανελλήνιο Συνέδριο (Greek Lipid Forum), 25 Νοεμβρίου 2022, (poster presentation)
3. S. Papathanassiou, E. M. Melanouri, **C. Gardeli**, P. Diamantopoulou, S. Papanikolaou (2022). Trials of oleaginous Zygomycetes on media composed of glycerol in shake-flask trials: enhanced production of mycelial mass and cellular lipids. 10^ο Πανελλήνιο Συνέδριο (Greek Lipid Forum), 25 Νοεμβρίου 2022, (poster presentation)
4. T. Mikrou, K. Fragopoulou, A. Mallouchos **C. Gardeli** (2021). Variability of phenolic content in extra virgin olive oil associated with olive cultivar. 9^ο Πανελλήνιο Συνέδριο (Greek Lipid Forum), 22 Οκτωβρίου 2021, Virtual Hosted by 18th Euro Fed Lipid Congress (poster presentation)
5. K. Fourtaka, M. E. Melanouri, M. Dedousi, **C. Gardeli**, S. Papanikolaou, P. Diamantopoulou (2021) Effect of lignocellulosic substrates' synthesis on the lipid production of Pleurotus mushrooms. 9^ο Πανελλήνιο Συνέδριο (Greek Lipid Forum), 22 Οκτωβρίου 2021, Virtual Hosted by 18th Euro Fed Lipid Congress (poster presentation)
6. M. Sanida, S. Papathanassiou, O. Kalantzi, **C. Gardeli**, N.G. Stoforos, S. Papanikolaou. Biomass and lipid production by Cunninghamella species cultivated on glycerol employed as microbial substrate under nitrogen-limited and nitrogen-excess conditions in shake-flask experiments. 9^ο Πανελλήνιο Συνέδριο (Greek Lipid Forum), 22 Οκτωβρίου 2021, Virtual Hosted by 18th Euro Fed Lipid Congress (poster presentation)
7. Christina E. Drakou , **Chrysavgi Gardeli** , Kalliopi Varela , Symeon Koulas, Anastasia Tsagkarakou, Demetres Asimakopoulos, Demetres Leonidas, Vasiliki Skamnaki (2019). *In crystallo* assessment of the bioactivity of anthocyanins from pomegranate juice (*Punica granatum* L Cv Ermioni) using affinity crystallography (abstract book σελ.46, P107). 70th HSBMB Annual Conference (29/11-01/12 Athens Greece)
8. **Chrysavgi Gardeli**, Elpida Alevra, Athanasios Mallouchos and Nikolaos Stoforos* (2019). Shelf life assessment of olive oil from studies at accelerated storage temperature conditions, 8ο Πανελλήνιο Συνέδριο (Greek Lipid Forum), 21 Ιουνίου 2019, Εθνικό Ίδρυμα Ερευνών (poster presentation)
9. Athanasios Mallouchos*, Antonios Roussos, **Chrysavgi Gardeli**, Serafim Papanikolaou (2019). Comparative study of *in situ* transmethylation methods for the quantification of fatty acids in *Cunninghamella echinulate*, 8ο Πανελλήνιο Συνέδριο (Greek Lipid Forum), 21 Ιουνίου 2019, Εθνικό Ίδρυμα Ερευνών (poster presentation)
10. A. Mallouchos, **C. Gardeli***, G. Vassilopoulos, S. Papanikolaou, P. Diamantopoulou (2019). Lipid biosynthesis of the edible-medicinal higher fungi *Agrocybe aegerita* during its cultivation on glucose media, 8ο Πανελλήνιο Συνέδριο (Greek Lipid Forum), 21 Ιουνίου 2019, Εθνικό Ίδρυμα Ερευνών (poster presentation)

Πριν την εκλογή

11. **Chrysavgi Gardeli***, Maria Athenaki, Evangelos Xenopoulos, Athanasios Mallouchos, Apostolis A. Koutinas, George Aggelis, Seraphim Papanikolaou (2017). Lipid composition of *Mortierella (Umbelopsis) isabellina*, cultivated on lignocellulosic sugars (Π5-1). 7^ο Πανελλήνιο Συνέδριο (Greek Lipid Forum), Θεσσαλονίκη 5 Οκτωβρίου 2017.
12. Ευθυμίου Μ.-Ν., **Γαρδέλη Χ.**, Χαριζάνης Π., Κωμαΐτης Μ. (2013). Η επίδραση της θέρμανσης στα φυσικοχημικά χαρακτηριστικά και την αντιοξειδωτική ικανότητα του μελιού. 4ο Πανελλήνιο Συνέδριο Βιοτεχνολογίας και Τεχνολογίας Τροφίμων . 11-13 Οκτωβρίου 2013, MEC Παιανίας
13. **Gardeli, Chr.**, Evageliou*, V., Poulos, C., Yanniotis, S. and Komaitis, M. (2013). Freeze Drying of fennel plants: Use of biopolymers as surface barriers 5th Hellenic Symposium, Greek Lipid Forum, Athens 29-30 March
14. **Gardeli*, Chr.**, Konstadinidis, Th., Sotirakoglou, K., Komaitis, M., (2011). Variability in essential oil composition of Greek *Coridothymus capitatus* L. and *Satureja thymbra* L. MEDICROPS 11- (Medicinal Crops (Plants & Mushrooms) Int. Conference, Nov. 9-12, Athens, Greece.
15. **Gardeli, Chr.**, Evgenikou, Kl., Evageliou, V., Komaitis, M., (2009) Composition of essential oil of fennel plants: effect of drying on flavor profile. 3rd Greek Lipid Forum, Athens 15 June 2009 National Hellenic Research
16. Mallouchos A., **Gardeli Chr.**, Kokkinos Ch., Komaitis M., (2007). Effect of microwaves on volatile compounds and microbial contamination level in Anise seeds (*Pimpinella anisum*). 9^ο Symposium of Chemistry Greece-Cyprus, Larnaka 27-30 April
17. Χ. Γαρδέλη, Α. Μαλλούχος, Μ. Κωμαΐτης, (2004). Μελέτη της επίδρασης των υπερήχων κατά την εκχύλιση αιθερίων ελαίων αρωματικών φυτών. 8^ο Συνέδριο Χημείας Ελλάδος-Κύπρου με θέμα «Χημεία, Ποιότητα Ζωής και Εκπαίδευση» Θεσσαλονίκη 10-13 Δεκ.

Ε. Συγγραφικό έργο-Βιβλία- Μετάφραση κεφαλαίων σε βιβλίο- Κεφάλαια σε βιβλία-Ηλεκτρονικό υλικό**Μετά την εκλογή στη θέση της Επίκουρης Καθηγήτριας επί Θητεία**

1. Επιμέλεια των κεφαλαίων 5 και 9 του συγγράμματος **Εισαγωγή στη Χημεία Τροφίμων** (Introductory Food Chemistry by John W. Brady), BROKEN HILL PUBLISHERS LTD, Cyprus, 2020, ISBN: 978-9925-575-59-6
2. Ανάπτυξη ηλεκτρονικού εκπαιδευτικού υλικού στα πλαίσια του προγράμματος «Νέα Γεωργία για τη Νέα Γενιά», «Ψηφιακό θερινό Σχολείο», με την υποστήριξη του Ιδρύματος Σταύρος Νιάρχος, 2020
https://www.youtube.com/watch?v=L0Jsf0bJAcQ&list=PLQ_kQsPSHSpMk9JTBmJgTDy03-2ER3mdf&index=13

Πριν την εκλογή

- **Αρχές Επεξεργασίας Τροφίμων**, Υπουργείο Εθνικής Παιδείας & Θρησκευμάτων, Παιδαγωγικό Ινστιτούτο, Τεχνικά Επαγγελματικά Εκπαιδευτήρια, Β΄ Τάξη 1^{ου} Κύκλου, Ειδικότητα: Τεχνολογίας Τροφίμων & Εμπορίας (marketing) Γεωργικών Προϊόντων, Τομέας Γεωπονίας, Τροφίμων & Περιβάλλοντος. Ο.Ε.Δ.Β. (1999) ISBN 960-06-0761-3
- **Βιοδραστικότητα εκχυλισμάτων και αιθερίων ελαίων φαρμακευτικών φυτών της ελληνικής χλωρίδας, Χρυσανγή Γαρδέλη, Χαράλαμπος Προεστός. In: Λειτουργικά Τρόφιμα. Ο ρόλος τους στην προαγωγή της υγείας, Αντώνιος Κουτελιδάκης, (Εκδ) ΖΗΤΗ, ISBN 978-960-456-425-5**
- **Εργαστηριακές ασκήσεις Χημείας Τροφίμων II**, σημειώσεις που διανέμονται στους φοιτητές του 9^{ου} Εξαμήνου του Τμήματος Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών
- **Εργαστηριακές ασκήσεις και διαλέξεις μέσω e-class**

Ζ. Ομιλίες σε Συναντήσεις και Ημερίδες -Σεμινάρια

Μετά την εκλογή στη θέση της Επίκουρης Καθηγήτριας επί Θητεία

- 31 Μαΐου 2022 Ομιλία με τίτλο «**Εναλλακτικές πηγές πρωτεΐνης: νέες τάσεις στον τομέα των τροφίμων**», 1η Ημερίδα Ινστιτούτου Γεωργίας & Τροφίμων (ΙΓΕΤ), Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών.
- 12 Μαρτίου 2022 Ομιλία με τίτλο «**Εναλλακτικές πηγές πρωτεϊνών και βιώσιμη ανάπτυξη**» Ημερίδα της Πανελληνίας Ένωσης Τεχνολόγων Επιστημόνων Τροφίμων, στα πλαίσια της FoodExpo Greece, Metropolitan Expo Center.
- 11-13 Νοεμβρίου 2020 Vlassopoulos, A., Mikrou, T., Gardeli, C. & Kapsokefalou, M. «**Mediterranean Diet Bioactives and the Maillard Reaction: Linking Mediterranean Thermal Food Processing and Health**», 1st Virtual Congress “Mediterraninity, beyond the concept” by the European Institute of Mediterranean Food (ομιλητής Α. Βλασσόπουλος)
- 15 Μαρτίου 2019 Ομιλία με τίτλο «**Ποιότητα, Τυποποίηση και Συσκευασία του Ελαιολάδου**», Ημερίδα για την Ελιά και το Ελαιόλαδο στην Ζάκυνθο, Διοργάνωση: Περιφερειακή Ενότητα Ιονίων Νήσων. Τόπος Ιόνιο Πανεπιστήμιο, Παναγούλα, Ζάκυνθος

Πριν την εκλογή

- Φεβρουάριος-Απρίλιος 2018 & Ιούνιος 2017 Εισήγηση με τίτλο : Επεξεργασία του ελαιοκάρπου για παραγωγή ελαιολάδου-συντήρηση-ελαιοτριβεία, στα πλαίσια του προγράμματος βραχείας εκπαίδευσης Τριπτόλεμος, ΓΠΑ

IV. ΔΙΟΙΚΗΤΙΚΟ ΕΡΓΟ ΣΤΟ Γ.Π.Α.

Μετά την εκλογή στη θέση της Επίκουρης Καθηγήτριας επί Θητεία

- Υπεύθυνη για την διοργάνωση σεμιναρίων ακαδημαϊκού έτους 2021-2022 για τα ΠΜΣ του Τμήματος Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου, ΓΠΑ (Αποφ. ΓΣ 888/16.09.2021)
- Συμμετοχή στην ακρόαση πιστοποίησης του Τμήματος ΕΤΔΑ (09.06.2021)
- Μέλος της Επιτροπής αξιολόγησης «Υποστήριξη των εκπαιδευτικών δραστηριοτήτων του Τμήματος Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου κατά το ακαδημαϊκό έτος 2021-2021 με την ενσωμάτωση ενισχυτικής διδασκαλίας επιπρόσθετα των κύριων διαλέξεων», στο γνωστικό αντικείμενο «Χημεία και Φυσικοχημεία Τροφίμων»
- Μέλος της Επιτροπής αξιολόγησης νέων επιστημών κατόχων διδακτορικού, στο πλαίσιο υλοποίησης της πράξης «ΑΠΟΚΤΗΣΗ ΑΚΑΔΗΜΑΪΚΗΣ ΔΙΔΑΚΤΙΚΗΣ ΕΜΠΕΙΡΙΑΣ ΣΕ ΝΕΟΥΣ ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΕΣ ΚΑΤΟΧΟΥΣ ΔΙΔΑΚΤΟΡΙΚΟΥ 2020-2021 ΣΤΟ ΓΕΩΠΟΝΙΚΟ ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΑΘΗΝΩΝ» στο Επιστημονικό Πεδίο ΔΙΑΤΡΟΦΗ ΤΟΥ ΑΝΘΡΩΠΟΥ
- Μέλος Εφορευτικής Επιτροπής για την ανάδειξη Κοσμήτορα της Σχολής Επιστημών Τροφίμων ΚΑΙ Διατροφής (2020)
- Μέλος της συντονιστικής επιτροπής του Μεταπτυχιακού Προγράμματος Σπουδών ΤΡΟΦΙΜΑ, ΔΙΑΤΡΟΦΗ ΚΑΙ ΥΓΕΙΑ, του Τμήματος Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου, ΓΠΑ (ΓΣ 564/23.7.2020)

Πριν την εκλογή

- Μέλος της Επιτροπής αξιολόγησης υποψηφίων μόνιμων εκπαιδευτικών της πρωτοβάθμιας και δευτεροβάθμιας εκπαίδευσης που επιθυμούν τη μετάταξή τους στο Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου της Σχολής Τροφίμων Βιοτεχνολογίας και Ανάπτυξης του Γεωπονικού Πανεπιστημίου Αθηνών (παρ. 7 του άρθρου 33 του Ν. 4386/2016 διατάξεις) (πράξη ορισμού υπ' αριθμ. πρωτ. 248/06.07.2016).
- Μέλος της Επιτροπής Αξιολόγησης Ενστάσεων της Διοίκησης του Γ.Π.Α για το έτος 2016 (ορισμός με Πρυτανική Απόφαση 22/12/2015, ΑΠ 11098)
- Μέλος της Επιτροπής Ανάδειξης Κοινωνικών Δράσεων (ορισμός με Πρυτανική Απόφαση 5/12/2014, ΑΠ 10236)
- Μέλος Τριμελούς Εισηγητικής Επιτροπής για την ένταξη των μόνιμα υπηρετούντων Ι.Δ.Α.Χ. του Γ.Π.Α. στην κατηγορία ΕΔΙΠ (ορισμός με Πράξη του Κοσμήτορα της Σχολής Τροφίμων Βιοτεχνολογίας και Ανάπτυξης 107/7-4-2014)
- Μέλος της επιτροπής προμηθειών/παραλαβής & διαγραφής μόνιμου και αναλώσιμου υλικού του Εργ. Χημείας και Ανάλυσης Τροφίμων

V. ΚΡΙΤΗΣ ΣΕ ΔΙΕΘΝΗ ΠΕΡΙΟΔΙΚΑ

- Antioxidants
- Sustainability
- Foods
- Molecules
- Processes
- Food Chemistry
- Food Research International
- Journal of Essential Oil Bearing Plants
- Engineering in Life Sciences
- BioMed Research
- FEMS Microbiology Letters
- Biomass Conversion and Biorefinery
- OENO One vine and wine

VI. ΣΥΜΜΕΤΟΧΗ ΣΕ ΔΙΑΓΩΝΙΣΜΟΥΣ

Μετά την εκλογή στη θέση της Επίκουρης Καθηγήτριας επί Θητεία

- Μέντορας στην ομάδα που έλαβε το 1^ο Βραβείο στο «3^ο Διαγωνισμό Επιχειρηματικής Ιδέας ΓΠΑ» με θέμα «Υποκατάστατο καφέ “milk thistle- coffee”. “Ένα αγκάθι που πίνεται!», από τις φοιτήτριες Βασιλική Σασσάλου, Χριστίνα Χλαπανίδα (παρουσίαση 11/7/2020)
- Μέντορας στην ομάδα που συμμετείχε στον «4^ο Διαγωνισμό Επιχειρηματικής Ιδέας ΓΠΑ» με θέμα : «Φυσικό καθαριστικό επιφανειών «Green Clair». Η λύση στην φύση!», από τις φοιτήτριες Θεοδώρα Τσιώλη, Ηλιάννα Χελιώτη, Βασιλική Χρονοπούλου (παρουσίαση 1/6/2021)

VII. ΣΥΜΜΕΤΟΧΗ ΣΕ ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΕΣ-ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΕΝΩΣΕΙΣ

Μετά την εκλογή στη θέση της Επίκουρης Καθηγήτριας επί Θητεία

2019-σήμερα Μέλος της Επιστημονικής Επιτροπής του Ελληνικού Φόρουμ Λιπιδίων (Greek Lipid Forum)

Πριν την εκλογή

11.01.1993-σήμερα Μέλος στο Γεωτεχνικό Επιμελητήριο Ελλάδος (Α.Μ. 1-09313)

ΕΤΕΡΟΑΝΑΦΟΡΕΣ

Οι δημοσιευμένες εργασίες μου έχουν χρησιμοποιηθεί ως αναφορές σε **991** συνολικά εργασίες άλλων ερευνητών (exclude self citations of all authors) σε επιστημονικά περιοδικά του Science Citation Index (Δείκτης **h = 16**) σύμφωνα με τη βάση αναζήτησης Scopus (πρόσβαση 27/11/2022)