

ΒΙΟΓΡΑΦΙΚΟ ΣΗΜΕΙΩΜΑ

ΖΩΙΔΟΥ ΕΥΑΓΓΕΛΙΑ

Εργαστηριακό Διδακτικό Προσωπικό (ΕΔΙΠ)

Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών.

Σχολή Επιστημών Τροφίμων και Διατροφής. Τμήμα Επιστήμης και Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου. Εργαστήριο Γαλακτοκομίας.

Ιερά οδός 75, 118 55, Αθήνα, Ελλάδα.

Τηλ.: 210 529 4652

Fax: 210 529 4672

E-mail : ezoidou@aua.gr

ΣΠΟΥΔΕΣ

1984 Δίπλωμα Γεωπονικών Σπουδών. Κατεύθυνση Επιστήμη και Τεχνολογία Τροφίμων, Ανωτάτη Γεωπονική Σχολή Αθηνών. Βαθμός: πολύ καλά (8.0).

1992 Δίπλωμα εξάσκησης επαγγέλματος οινολόγου (μετά από εξετάσεις). Υπουργείο Γεωργίας

1993 Δίπλωμα Παιδαγωγικών σπουδών. Σχολή Εκπαιδευτικών Λειτουργιών Επαγγελματικής & Τεχνικής Εκπαίδευσης Σ.Ε.Λ.Ε.Τ.Ε Αθήνας (νυν Ανώτατη Σχολή Παιδαγωγικής και Τεχνολογικής Εκπαίδευσης Α.Σ.ΠΑΙ.Τ.Ε). Βαθμός: πολύ καλά (8.0).

2006 Μεταπτυχιακό δίπλωμα ειδίκευσης στην “Απομόνωση, ανάπτυξη, παραγωγή και έλεγχο βιοδραστικών φυσικών προϊόντων. Τομέας Φαρμακογνωσίας και Χημείας φυσικών προϊόντων, Φαρμακευτικό Τμήμα Πανεπιστημίου Αθηνών, Εθνικό και Καποδιστριακό Πανεπιστήμιο Αθηνών.

Μεταπτυχιακή Εργασία: “Προσδιορισμός ολευρωπαίνης και υδροξυτυροσόλης σε επιτραπέζιους ελαιόκαρπους εμπορίου-Φυτοχημική μελέτη της θρούμπας Θάσου-Παρασκευή λειτουργικών γαλακτοκομικών προϊόντων με ολευρωπαίνη”. Βαθμός: άριστα (8.83).

ΕΠΙΜΟΡΦΩΣΗ

1985 Ανάλυση και Τεχνολογία Οίνων. Πρόγραμμα ΕΛΚΕΠΑ. Ινστιτούτο Οίνου, Υπουργείο Γεωργίας (νυν Ινστιτούτο Τεχνολογίας Γεωργικών Προϊόντων, Διεύθυνση Αγροτικής Έρευνας Ελληνικού Γεωργικού Οργανισμού «ΕΛΓΟ – ΔΗΜΗΤΡΑ»), Αθήνα

1989 Ενζυμική Τεχνολογία. Σχολή Χημικών Μηχανικών Εθνικό Μετσόβιο Πολυτεχνείο & Εθνικό Ίδρυμα Ερευνών, Αθήνα

1993 Μικροβιολογία οξυγαλακτικών βακτηρίων. Πρόγραμμα Ελληνογαλλικής συνεργασίας . Universite de Caen, Laboratoire de Genetique Microbienne, Caen, Γαλλία.

1998 Μέθοδοι απομόνωσης και ταυτοποίησης παθογόνων μικροοργανισμών στα τρόφιμα. TNO Nutrition and Food Research Institute, Zeist, Ολλανδία.

2001 Βιοστατιστική. Σεμινάριο: “Στατιστικές μέθοδοι στην Βιολογία και Βιοτεχνολογία”, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο, Αθήνα.

ΕΡΓΑΣΙΑΚΗ ΕΜΠΕΙΡΙΑ

1986-1987 Ανάλυση γάλακτος & γαλακτοκομικών προϊόντων. Υπεύθυνη για την εφαρμογή του προγράμματος ποιότητας γάλακτος. Βιομηχανία Γάλακτος ΑΣΠΡΟ, Ασπρόπυργος Αττικής.

1987-1988 Ανάλυση οίνων. Εργαστήριο ανάλυσης οίνων Α. Παπαγεωργίου, Αθήνα.

- 1989-1990 Καθηγήτρια Εφαρμογών. Εργαστήριο Μικροβιολογίας Οίνων, Τμήμα Οινολογίας, Σχολή Τεχνολογίας Τροφίμων και Διατροφής, Τεχνολογικό Εκπαιδευτικό Ίδρυμα (Τ.Ε.Ι) Αθηνών.
- 1989-1994 Ερευνήτρια. Εργαστήριο Γαλακτοκομίας, Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών.
- 1994-1995 Γεωπόνος Π.Ε, με σχέση εργασίας ιδιωτικού δικαίου αορίστου χρόνου. Διεύθυνση Γεωργικών Εφαρμογών, Υπουργείο Γεωργίας, Αθήνα.
- 1995 έως σήμερα. Εργαστηριακό Διδακτικό Προσωπικό (Ε.Δι.Π)- Διδακτικό και ερευνητικό και έργο στους τομείς: Χημεία, μικροβιολογία και τεχνολογία γάλακτος και γαλακτοκομικών προϊόντων. Εργαστήριο Γαλακτοκομίας, Τμήμα Επιστήμης και Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών.

ΓΛΩΣΣΕΣ

Αγγλικά, πολύ καλά.

ΔΙΔΑΚΤΙΚΟ ΕΡΓΟ

- Εργαστηριακές ασκήσεις των προπτυχιακών μαθημάτων
 1. Γεωργικές βιομηχανίες 6ου εξαμήνου (1995- σήμερα)
 2. Γαλακτοκομία 5ου εξαμήνου (1995- σήμερα)
 3. Τεχνολογία γάλακτος και κρέατος 7ου εξαμήνου (2011- σήμερα)
 4. Τεχνολογία γάλακτος Ι 7ου εξαμήνου (2011-σήμερα)
 5. Τεχνολογία γάλακτος ΙΙ -Τυροκομία 8ου εξαμήνου (2011- σήμερα)
- Εργαστηριακές ασκήσεις σε φοιτητές Erasmus (2011- σήμερα)
- Εργαστηριακές ασκήσεις του μεταπτυχιακού μαθήματος “Ποιοτικός έλεγχος και ασφάλεια γάλακτος και γαλακτοκομικών προϊόντων” του ΔΠΜΣ “Ολοκληρωμένη Διαχείριση Παραγωγής Γάλακτος και Γαλακτοκομικών Προϊόντων” (2009-2017)
- Επίβλεψη της πρακτικής άσκησης φοιτητών (>30) (2013- σήμερα)
- Συμμετοχή στην επίβλεψη και μέλος της εξεταστικής επιτροπής πτυχιακών μελετών (1995-σήμερα)
- Εργαστηριακές ασκήσεις στα πλαίσια σεμιναρίου στο ΓΠΑ “Γαλακτοκομία-Τυροκομία”. Πρόγραμμα Τριπτόλεμος Γενική Γραμματεία Νέας Γενιάς, Αθήνα (Ιούνιος, 2013)

ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΟ ΕΡΓΟ

ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ

1. BAP (1986-1989). Creation of a lactic acid culture collection. Modelling and control techniques of thermophilic mixed cultures
2. BAP (1989-1990). Upgrading the Greek microorganism culture collection partnership to the MINE - Microbial Information Network in Europe - Network
3. BRIDGE (1991-1994). Improvement and exploitation of lactic acid bacteria for biotechnology purposes
4. ECLAIR (1991-1994). Isolation of new starter strains of lactic acid bacteria from cheese and fermented milks
5. ΕΠΕΤ ΙΙ (Επιχειρησιακό Πρόγραμμα Έρευνας και Τεχνολογίας ΙΙ / 1995 - 1998 / Κωδικός Έργου ΕΚΒΑΝ-Π564). Τυποποίηση Ελληνικών παραδοσιακών τυριών. Συστήματα σταθεροποίησης της ποιότητας της πρώτης ύλης αυτών.

6. ΕΠΕΤ II (Επιχειρησιακό Πρόγραμμα Έρευνας και Τεχνολογίας II / 1999-2001 / Κωδικός Έργου 97 ΔΙΑΤΡΟ 27). Ανάπτυξη νέων προϊόντων από γίδινο γάλα. Μελέτη διαθρεπτικών στοιχείων ελληνικών παραδοσιακών γαλακτοκομικών προϊόντων.
7. FAIR (1998-1999). Development and production of new dairy products based on goat milk
8. FAIR (1999-2001). Development of new dairy products based on goat milk
9. Ε.Π Υπουργείου Γεωργίας «Αγροτική ανάπτυξη - ανασυγκρότηση υπαίθρου 2000-2006» -Μέτρο 4.3 : Μελέτη για την κατοχύρωση παραδοσιακών προϊόντων
10. RHODIA FOOD HELLAS S.A. (2002-2003). “Επιβίωση προβιοτικών στελεχών σε γαλακτοκομικά προϊόντα
11. ZYGOUROPOULOS Company (2003-2004). “Επίδραση διαφορετικών τύπων οξυγαλακτικών καλλιεργειών και πυτιάς στα μικροβιολογικά και φυσικοχημικά χαρακτηριστικά του τυριού φέτα” .
12. EUREKA 2003. (2004-2006) Use of selected plant extracts for the nutrition of milk producing animals aiming at the production of new functional dairy products
13. INOX DESIGN KATERIS SA. (2013-2014) «Μελέτη της ωρίμανσης και συντήρησης λευκών τυριών άλμης σε δεξαμενές μεγάλης χωρητικότητας»
14. ΣΥΝΕΡΓΑΣΙΑ 2011, ΕΥΔΕ-ΕΤΑΚ (2013-2015). «Εφαρμογή καινοτόμων τεχνολογιών στην παραγωγή γιαουρτιού με αυξημένες βιολειτουργικές ιδιότητες»
15. ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΙΑΚΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ “Ηπειρος” (2018-2021). Ενίσχυση Μικρομεσαίων Επιχειρήσεων για ερευνητικά έργα στους τομείς αγροδιατροφής, υγείας και βιοτεχνολογίας «Καινοτόμες προσεγγίσεις αξιοποίησης και συγκριτικά πλεονεκτήματα του τυρογάλακτος αιγοπρόβειας προέλευσης της περιφέρειας Ηπείρου».
16. ΕΡΕΥΝΩ-ΚΑΙΝΟΤΟΜΩ (2020-2023). Όξινος ορός γιαούρτης: Μετατρέποντας ένα περιβαλλοντικό πρόβλημα σε προϊόντα υψηλής προστιθέμενης αξίας.

ΔΗΜΟΣΙΕΥΣΕΙΣ ΣΕ ΔΙΕΘΝΗ ΠΕΡΙΟΔΙΚΑ

1. Tsakalidou, E., Zoidou, E., Kalantzopoulos, G. (1992). SDS-Polyacrylamide gel electrophoresis of cell proteins from *Lactobacillus delbrueckii* subsp. *bulgaricus* and *Streptococcus salivarius* subsp. *thermophilus* strains isolated from yogurt and cheese. *Milchwissenschaft*, 47, 296-298
2. Tsakalidou E., Zoidou E., Kalantzopoulos, G. (1992). Esterase activities of cell-free extracts from strains of *Lactococcus lactis* subsp. *lactis* isolated from traditional Greek cheese. *Journal of Dairy Research*, 59, 111-113
3. Tsakalidou E., Manolopoulou E., Kabaraki E., Zoidou E., Pot B., Kersters K., Kalantzopoulos G. (1994). The combined use of whole cell protein extracts for the identification (SDS-PAGE) and enzyme activity screening of lactic acid bacteria isolated from traditional Greek dairy products. *Systematic and Applied Microbiology*, 17, 444-458
4. Tsakalidou E., Zoidou E., Pot B., Wassill L., Ludwig W., Devreise L.A. Kalantzopoulos G., Scheleifer K. H., Kersters K. (1998). Identification of streptococci from Greek Kasseri cheese and description of *Streptococcus macedonicus* sp. nov.. *International Journal of Systematic Bacteriology*, 48, 519 - 527
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
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, 517-525.

7. Georgala Aik., Moschopoulou E., Aktypis A., Massouras T., Zidou E., Kandarakis I., Anifantakis E. (2005). Evolution of lipolysis during the ripening of traditional Feta cheese. *Food Chemistry*, 39, 73-80.
8. Vamvakaki A.N., Zidou E., Moatsou G., Bokari M., Anifantakis E. (2006). Residual alkaline phosphatase activity after heat treatment of ovine and caprine milk. *Small Ruminant Research*, 65, 237-241
9. Zidou E., Melliou E., Magiatis P. (2008). Quantitation of oleuropein and hydroxytyrosol in Greek edible olives. *PLANTA MEDICA*, 74, 1187
10. Zidou E., Magiatis P., Constantinou M, Skaltsounis A.L. (2008). Oleuropein as a bioactive constituent of functional milk and yogurt. *PLANTA MEDICA*, 74, 1187-1188
11. Zidou E., Agalias A., Magiatis P., Skaltsounis A.L. (2008). New iridoid derivatives from table olives cv Throuba Thassos and olive mill waste waters. *PLANTA MEDICA*, 74, 1081-1082
12. Zidou E., Melliou E., Gikas E., Tsbopoulos A., Magiatis P., Skaltsounis A.L. (2010). Identification of Throuba Thassos, a traditional Greek table olive variety, as a nutritional rich source of oleuropein. *Journal Agricultural and Food Chemistry*, 13, 58, 46-50.
13. Angelopoulos P., Zidou E. (2011). The effect of Somatic Cell Count on the plasminogen, plasmin and plasminogen activator system of ewe milk. *IDF International Symposium on Sheep, Goat & other non-Cow Milk (Special-Issue)*, 16-18 May, 2011, Athens, Greece
14. Angelopoulos P., Zidou E. (2011). Use of a plasminogen activator in Kefalotyri cheese manufacture. *IDF International Symposium on Sheep, Goat & other non-Cow Milk (Special-Issue)*, 16-18 May, 2011, Athens, Greece
15. Zidou E., Magiatis P., Melliou E., Constantinou M., Haroutounian S., Skaltsounis AL (2014). Oleuropein as a bioactive constituent added in milk and yogurt. *Food Chemistry*, 1, 158:319-24
16. Kaminarides S., Ilias-Dimopoulos E., Zidou E. & Moatsou G. (2015). The effect of addition of skimmed milk on the characteristics of Myzithra cheeses. *Food Chemistry*, 180, 164-170
17. Zidou E., Plakas N., Giannopoulou D., Kotoula M. & Moatsou G. (2015). Effect of supplementation of brine with calcium on the evolution of Feta ripening. *International Journal of Dairy Technology*, 68, 420-426
18. Panteli M., Zidou E., Moatsou G. (2015). Comparative study of the paracasein fraction of two ewe's milk cheese varieties. *Journal of Dairy Research*, 82, 4, 491-8
19. Zidou E., Andreadaki I., Massouras Th. and Kaminarides S. (2016). A New Whey Cheese Analogue Made from Whey Protein Concentrate and Vegetable Fat with 15% Olive Oil. *Current Research in Nutrition and Food Science* Vol. 4(SI. 2), 105-113
20. Zidou E., Karageorgos D., Massouras Th. and Anifantakis E. (2016). The Effect of Probiotic Lactic Acid Bacteria on the Characteristics of Galotyri Cheese. *International Journal of Clinical Nutrition & Dietetics*, 2, 114
21. Roumanas D., Moatsou G., Zidou 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)* Vol. 4(SI. 2), 105-113
22. Moschopoulou E., Sakkas L. Zidou E., Theodorou G. , Sgouridou E, Kalathaki Chr, Liarakou Afroditi, Chatzigeorgiou A., Politis I., Moatsou G. (2018). Effect of milk kind and storage on the biochemical, textural and biofunctional characteristics of set-type yoghurt. *International Dairy Journal*, 77, 47-55.
23. Armaou E., Simitzis P., Koutsouli P., Zidou E, Massouras T., Goliomytis M., Bizelis I., Politis I. (2018). The effect of extended milking intervals (24, 48 and 72 h) on milk

- yield, milk composition, mammary physiology and welfare traits in dairy ewes. *Journal of Dairy Research*, 85 (4), 416-422
24. Kaminarides S., Scordobeki A., Zoidou E., Moatsou G. (2019). Biochemical characteristics of reduced-fat cheese made from high-heat treated goat's milk supplemented with *Penicillium candidum*. *Journal of the Hellenic Veterinary Medical Society*, 70, 3
 25. Sakkas L., Tzevdou M., Zoidou E., Gkotzia E., Karvounis A., Samara A., Taoukis P., Moatsou G. (2019). Yoghurt-Type Gels from Skim Sheep Milk Base Enriched with Whey Protein Concentrate Hydrolysates and Processed by Heating or High Hydrostatic Pressure. *Foods* 8(8), 342
 26. Moatsou G., Zoidou E., Choundala E., Koutsaris K., Kopsia O., Therghiaki K., and Sakkas L. (2019). Development of Reduced-Fat, Reduced-Sodium Semi-Hard Sheep Milk Cheese. *Foods* 8(6): 204
 27. Zoidou E., Theodorou S., Moschopoulou E., Sakkas L., Theodorou G., Chatzigeorgiou A., Politis I. & Moatsou G. (2019). Set-style yoghurts made from goat milk bases fortified with whey protein concentrates. *Journal of Dairy Research*, 86, 3, 361-367
 28. Kaminarides S., Zagari H., Zoidou E. (2020). Effect of whey fat content on the properties and yields of whey cheese and serum. *Journal of the Hellenic Veterinary Medical Society*, 71, 2
 29. Lepesioti S., Zoidou E., Lioliou D., Moschopoulou E. and Moatsou G. (2021). Quark-Type Cheese: Effect of Fat Content, Homogenization, and Heat Treatment of Cheese Milk. *Foods*, 10, 184
 30. Karastamatis, S., Zoidou, E., Moatsou, G., Moschopoulou, E. (2022). Effect of Modified Manufacturing Conditions on the Composition of Greek Strained Yogurt and the Quantity and Composition of Generated Acid Whey. *Foods* 11(24),3953

ΔΗΜΟΣΙΕΥΣΕΙΣ ΣΕ ΕΛΛΗΝΙΚΑ ΠΕΡΙΟΔΙΚΑ & ΠΡΑΚΤΙΚΑ ΣΥΝΕΔΡΙΑ

1. Κατσαμποξάκης Κ, Ζωίδου Ε. , Αθανασόπουλος Π.. (1986). “Συντήρηση αμπελόφυλλων σε άλμη”. Περιοδικό “ Γεωργική Έρευνα ” Αθήνα, Τόμος 10 , Τεύχος 1 , 105 – 117
2. Καμιναρίδης Στ., Μανωλοπούλου Ε., Ζωίδου Ε. 1992“ Εργαστηριακός έλεγχος οξυγαλακτικών καλλιεργείων ” Πρακτικά Εθνικής Επιτροπής Γάλακτος. Αθήνα, 113 – 127.
3. Ζωίδου Ε., Καραγεώργος Δ., Μασούρας Θ., Κανδαράκης Ι., Ανυφαντάκης Ε.Μ. Βιωσιμότητα και επίδραση προβιοτικών βακτηρίων στα χαρακτηριστικά ενός μαλακού τυριού. Πρακτικά 3ου Πανελληνίου Συμπόσιου Υγιεινής και Τεχνολογίας Τροφίμων, Αθήνα 2004, τόμος Β, 63 – 69
4. Μασούρας Θ., Ζωίδου Ε., Βλαχογιάννη Φ., Κανδαράκης Ι., Ανυφαντάκης Ε.. Μελέτη ενός νέου λειτουργικού προϊόντος από πρόβειο γάλα. Πρακτικά 3ου Πανελληνίου Συμπόσιου Υγιεινής και Τεχνολογίας Τροφίμων, Αθήνα, 2004, τόμος Β, 70 – 76.
5. Ζωίδου Ε. Κανδαράκης Ι. & Ανυφαντάκης Ε., Ανέστη Θ., Φραγκουλάκη Μ., Κριτάκης Γ., 2007. Επίδραση των διαφόρων ειδών πυτιάς και οξυγαλακτικής καλλιέργειας στην ποιότητα της φέτας. Επιστήμη και Τεχνολογία Γάλακτος, τεύχος 1, 42-58.
6. Μανωλοπούλου Ε., Μοάτσου Γ., Ζωίδου Ε., Μασούρας Θ. & Κανδαράκης Ι. Ανυφαντάκης Ε. (2008). Επίδραση της ψύξης του πρόβειου γάλακτος σε μερικά χαρακτηριστικά της Φέτας. Επιστήμη και Τεχνολογία Γάλακτος, τεύχος 1, 8-21.
7. Ζωίδου Ε., Μέλλιου Ε., Γκίκας Ε., Τσαρμπόπουλος Α., Μαγιάτης Π., Σκαλτσούνης Α.Α. (2010). Αναγνώριση της Θρούμπας Θάσου. Περιοδικό: Ελιά και ελαιόλαδο, 72, 42-46

ΚΕΦΑΛΑΙΑ ΣΕ ΔΙΕΘΝΗ ΒΙΒΛΙΑ

Zoidou E., Melliou E., Moatsou G., Magiatis P. (2017) Preparation of functional yogurt enriched with Olive-derived Products in: *Yogurt in Health and disease Prevention: Yogurt additives and reformulations*. Nagendra P. Shah (Editor), Academic Press, Elsevier, USA, 11, 203-220

ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΑΚΕΣ ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ

1. E. Ζωίδου, E. Μανωλοπούλου & Γ. Μοάτσου (2007-2014). Εργαστηριακές ασκήσεις για τους φοιτητές του 6ου εξαμήνου: Γεωργικές Βιομηχανίες – Γαλακτοκομία
2. Καμινारीδης Στ., Ζωίδου E., Ακτύπης Α., Γεωργάλα Αικ. (2009-2017). Εργαστηριακές ασκήσεις για το μεταπτυχιακό μάθημα “Ποιοτικός έλεγχος και ασφάλεια γάλακτος και γαλακτοκομικών προϊόντων” του ΔΠΜΣ «Ολοκληρωμένη Διαχείριση Παραγωγής Γάλακτος και Γαλακτοκομικών Προϊόντων»

ΑΝΑΚΟΙΝΩΣΕΙΣ ΣΕ ΔΙΕΘΝΗ ΣΥΝΕΔΡΙΑ

1. Tsakalidou E., Zoidou E., Kalantzopoulos G. (1989). Study on the enzymatic system of some new thermophilic lactic acid bacteria from the collection ACA-DC (Greece). *BAP Programme, Meeting of Contractors*, S. Margherita Ligure (Genova), Italy
2. Tsakalidou E., Kabarakı E., Manolopoulou E., Zoidou E., Kalantzopoulos G. (1992). SDS-Polyacrylamide gel electrophoresis: an identification method for lactic acid bacteria. *BRIDGE Programme, Meeting of Contractors*, Cork, Ireland
3. Tsakalidou E., Kabarakı E., Manolopoulou E., Zoidou E., Pot B., Kersters K., Kalantzopoulos G. (1993). Lactic acid bacteria from traditional Greek dairy products. Isolation, taxonomical characterization and screening for enzyme activities. *BRIDGE Programme, Meeting of Contractors*, Athens, Greece
4. Tsigarida D., Anastasiou R., Tsakalidou E., Zoidou E., Manolopoulou E., Kalantzopoulos G. (1994). Lactic acid bacteria from traditional Greek cheeses. Isolation and taxonomical characterization. *BRIDGE Programme, Meeting of Contractors*, Oviedo, Spain
5. Anifantakis E., Kandarakis I., Massouras Th., Zoidou E., Vorria A. (2000). Determination of somatic cells in goat milk. *Proceedings of the technical symposium, 7th International Conference on Goats*, 20 May 2000, France, p.69
6. Anifantakis E., Kandarakis I., Massouras Th., Zoidou E., Spilioti A. (2000). Physicochemical characteristics of goat milk. *Proceedings of the technical symposium, 7th International Conference on Goats*, 20 May 2000, France, p.70
7. Massouras Th., Kandarakis I., Zoidou E., Anifantakis E. (2000). Influence of thermal treatment on the technological properties of goat's milk. *Proceedings of the technical symposium, 7th International Conference on Goats*, 20 May 2000, France, p.14-26
8. Massouras T, Kandarakis I., Zoidou E., Anastasaki E., Anifantakis E. (2006). Study of physicochemical composition and nutrient profile of traditional Arsenico cheese of Naxos. *2nd International Conference on Traditional Mediterranean diet: past, present, future*, 14 March 2006. Athens, Greece.
9. Zoidou E., Melliou E., Magiatis P. (2008). Quantitation of oleuropein and hydroxytyrosol in Greek edible olives. *7th Joint Meeting of GA, AFERP, ASP, PSE & SIF-Natural Products*, 3-8 August 2008, Athens, Greece
10. Zoidou E., Magiatis P, Constantinou M., Skaltsounis A.L. (2008). Oleuropein as a bioactive constituent of functional milk and yogurt. *7th Joint Meeting of GA, AFERP, ASP, PSE & SIF- Natural Products*, 3-8 August 2008, Athens, Greece
11. Zoidou E., Agalias A., Magiatis P., Skaltsounis A.L. (2008). New iridoid derivatives from table olives cv Throuba Thassos and olive mill waste waters. *7th Joint Meeting of GA, AFERP, ASP, PSE & SIF -Natural Products*, 3-8 August 2008, Athens, Greece

12. Angelopoulos P., Zoidou E. (2011). The effect of Somatic Cell Count on the plasminogen, plasmin and plasminogen activator system of ewe milk. *IDF International Symposium on Sheep, Goat & other non-Cow Milk*, 16-18 May 2011, Athens, Greece
13. Angelopoulos P., Zoidou E. (2011). Use of a plasminogen activator in Kefalotyri cheese manufacture. *IDF International Symposium on Sheep, Goat & other non-Cow Milk*, 16-18 May 2011, Athens, Greece.
14. Sakkas., Zoidou E., Moatsou G., Moschopoulou E., Papatheothorou K., Massouras Th. (2012). Study of the ripening and preservation of white brine cheeses in high capacity tanks. *Syskevasia 2012-13th International Exhibition of Packaging, Machines, Printings & Storage*, 9-12 November 2012, Athens, Greece
15. Massouras T., Mpoutsis S., Andriopoulos A., Zoidou E. (2013). Effects of manufacturing processes on physicochemical and microbiological characteristics of soft goat cheese. *Goat Milk Quality, Regional IGA Conference 2013*, Tromsø, Norway
16. Zoidou E., Matthaiou M., Mimi E., Kaminarides S. & Moatsou G. (2015). Manufacture of a semi-hard cheese from ovine milk. *7th IDF International Symposium on Sheep, Goat and other non-Cow milk*, 23-25 March, 2015, Limassol, Cyprus
17. Sakkas L., Zoidou E., Moatsou G., Moschopoulou E., Papatheodorou K., Massouras Th. (2015). Ripening of white cheese in large-capacity brine tanks. *7th IDF International Symposium on Sheep, Goat and other non-Cow milk*, 23-25 March 2015, Limassol, Cyprus
18. Tzouvanou A., Evangelia Zoidou E. & Moatsou G. (2015). Effect of brine composition on the ripening of ovine white brined cheese. *7th IDF International Symposium on Sheep, Goat and other non-Cow milk*, 23-25 March 2015, Limassol, Cyprus
19. Skordobeki A., Zoidou E., Moatsou G. & Kaminarides S. (2015). Physicochemical characteristics of a new reduced-fat mold ripened cheese from goat milk. *7th IDF International Symposium on Sheep, Goat and other non-Cow milk*, 23-25 March 2015, Limassol, Cyprus
20. 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*, 23-25 March 2015, Limassol, Cyprus
21. 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*, 23-25 March 2015, Limassol, Cyprus
22. Zoidou E., Angelopoulos P. & Anifantakis E. (2015). Somatic cell count and milk quality of dairy ewes in Greece. *7th IDF International Symposium on Sheep, Goat and other non-Cow milk*, 23-25 March 2015, Limassol, Cyprus
23. Zoidou E., Karageorgos D., Massouras Th. Kandarakis I. & Anifantakis E. (2015). Galotyri-type cheese from ewes' milk with probiotic bacteria. *7th IDF International Symposium on Sheep, Goat and other non-Cow milk*, 23-25 March 2015, Limassol, Cyprus
24. 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. Book of Abstracts (eBook: ISBN: 978-972-98998-5-0) pp.48-49

25. Sakkas L., Lekaki E., Zoidou E., Moschopoulou E. & Moatsou G. (2016) Development of biofunctional hydrolysates from whey protein concentrates of ovine/caprine origin. Poster P37. Book of Abstracts (eBook: ISBN: 978-972-98998-5-0) pp. 116-117. *1st International Multidisciplinary Conference on Nutraceuticals and Functional Foods*, 7-9 July 2016, Kalamata, Greece
26. 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. Poster P.38. Book of Abstracts (eBook: ISBN: 978-972-98998-5-0) pp.118, *1st International Multidisciplinary Conference on Nutraceuticals and Functional Foods*, 7-9 July 2016, Kalamata, Greece
27. Karastamatis S., Zoidou E., Moatsou G. and Moschopoulou E. (2019). Influence of Different Technological Parameters on Characteristics of Greek Strained Yoghurt and Its Acid Whey. *IDF World Dairy Summit*, 23-26 September 2019, Instabul.
28. Moschopoulou E., Kamvisi A., Tsigkou V., Sakkas L., Zoidou E. and Moatsou G. (2019). Influence of Heat Treatment on Whey Proteins. Alkaline Phosphatase and Lactoperoxidase of Small Ruminants' Milk. *IDF World Dairy Summit*, 23-26 September 2019, Instabul.
29. Moschopoulou E., Dernikos D. and Zoidou E. (2020). Ovine Ice Cream made with addition of Whey Protein Concentrates of Ovine -Caprine origin. *8th IDF International Symposium on Sheep, Goat and other Non-Cow milk*, 4-6 November 2020, Brussels
30. Moschopoulou E., Moschou K.E., Moatsou G. and Zoidou E. (2020). Cross flow microfiltration of ovine whey derived from the manufacture of Feta and Gruyere-type cheese: Effect on chemical composition and microflora. *8th IDF International Symposium on Sheep, Goat and other Non-Cow milk*, 4-6 November 2020, Brussels
31. Moatsou G., Moschopoulou E., Zoidou E., Kamvisi A., Liaskou D., Tsigkou V. Sakkas L. (2020). Effect of heat treatment of goat milk on whey proteins, endogenous enzymes, rennet clotting behavior and yoghurt-type gels. *8th IDF International Symposium on Sheep, Goat and other Non-Cow milk*, 4-6 November 2020, Brussels
32. Pappas G., Zoidou E, Golfo Moatsou and Moschopoulou E. (2021) Functional properties of commercial bovine or ovine/caprine whey protein powders. *EuroAliment*, 7,8 October 2021, online

ΑΝΑΚΟΙΝΩΣΕΙΣ ΣΕ ΕΘΝΙΚΑ ΣΥΝΕΔΡΙΑ

- 1.
2. Ζωίδου Ε., Μαγιάτης Π., Κωνσταντίνου Μ., Σκαλτσούνης Α. Λ. (2008). Παρασκευή βιολειτουργικού γάλακτος και γιαούρτης με προσθήκη ολευρωπεΐνης. *1^ο Πανελλήνιο Επιστημονικό Συνέδριο για το γάλα και τα προϊόντα του*, Ε.Ε.Γ.Ε., 9 & 10 Οκτωβρίου, Αθήνα
3. Πουλοπούλου Ι., Χατζηγεωργίου Ι., Ζωίδης Ε., Μασούρας Θ., Αβραμίδου Σ., Ζωίδου Ε. (2009). Προσδιορισμός και μελέτη της επίδρασης των τερπενίων στα φυσικοχημικά χαρακτηριστικά του πρόβειου γάλακτος. *24^ο Ετήσιο Επιστημονικό Συνέδριο Ε.Ζ.Ε.*, 8 & 10 Οκτωβρίου, Ναύπλιο
4. Ακτύπης Α., Ζωίδου Ε., Μανωλοπούλου Ε., Μασούρας Θ., Κανδαράκης Ι. (2011). Μικροβιολογικά χαρακτηριστικά των παραδοσιακών Ελληνικών τυριών “Κεφαλοτύρι Κεφαλλονιάς” “Λαδοτύρι Ζακύνθου” και “Αρσενικό Νάξου”. *1^ο Πανελλήνιο Επιστημονικό Συνέδριο Τροφίμων ΕΚΕ*, 11-13 Νοεμβρίου, Θεσσαλονίκη
5. Ζωίδου Ε., Μασούρας Θ., Ακτύπης Α., Κανδαράκης Ι., Ανυφαντάκης Ε. (2011) Μικροβιολογικά και φυσικοχημικά χαρακτηριστικά του παραδοσιακού τυριού της Τήνου “Τυράκι”. *1^ο Πανελλήνιο Επιστημονικό Συνέδριο Τροφίμων ΕΚΕ*, 11-13 Νοεμβρίου, Θεσσαλονίκη

6. Βορριά Α., Αγγελόπουλος Π., Κανδαράκης Ι. Συσχέτιση της μικροβιακής κατάστασης του αίγειου γάλακτος Ελληνικών φυλών με τον αριθμό των σωματικών κυττάρων. Σύγκριση τριών μεθόδων προσδιορισμού των σωματικών κυττάρων. *1ο Πανελλήνιο Επιστημονικό Συνέδριο Τροφίμων ΕΚΕ*, 11-13 Νοεμβρίου, Θεσσαλονίκη
7. Ζωίδου Ε., Παπαστάθη Κ., Μασσούρας Θ., Γεωργαλάκη Μ. και Καμιναρίδης Σ. (2011). Προσδιορισμός των ανόργανων αλάτων, σακχάρων, οργανικών οξέων και αρωματικών συστατικών σε άπαχα και μειωμένης λιποπεριεκτικότητας γιαούρτια ή επιδόρπια τύπου γιαουρτιού χωρίς φρούτα και άρωμα φρούτων. Διεθνές έτος Χημείας 2011, Ημέρες Χημείας τροφίμων, 4-5 Νοεμβρίου, Αθήνα, Γενικό Χημείο του Κράτους
8. Βιταλιώτη Κ., Ζωίδου Ε. και Μοσχοπούλου Α. (2012). Μικροβιολογικά χαρακτηριστικά όξινων προϊόντων γάλακτος παρασκευασμένα από μικροδιηθημένο αγελαδινό γάλα. *Μικροβιόκοσμος*, 13-15 Δεκεμβρίου, Αθήνα.
9. Μόσχου Αικ., Μασσούρας Θ., Ζωίδου Ε., Δεληγιώργης Στ., Μπιζέλης Ι. (2013). Μεταβολή της σύστασης των λιπαρών οξέων του πρόβειου γάλακτος μετά από διατροφική πρόσληψη συμπληρωμάτων εσπεριδίνης. *5ο Πανελλήνιο Συνέδριο "Οι Σύγχρονες Τάσεις στον τομέα των Λιπιδίων" Greek Lipid Forum*, 29-30 Μαρτίου, Αθήνα.
10. Χατζή Κ., Ζωίδου Ε., Μασσούρας Θ. (2013). Σύνθεση των λιπαρών οξέων και των στερολών Ελληνικών παραδοσιακών προϊόντων με βάση το γάλα και δημητριακά. *5ο Πανελλήνιο Συνέδριο "Οι Σύγχρονες Τάσεις στον τομέα των Λιπιδίων" Greek Lipid Forum*, 29-30 Μαρτίου, Αθήνα.
11. Ηλίας-Δημόπουλος Ε., Ζωίδου Ε., Μασσούρας Θ., Μοάτσου Γ. και Καμιναρίδης Σ. (2013). Παρασκευή και μελέτη παραδοσιακής Μυζήθρας με ή χωρίς πρόσγαλα» Παρασκευή ενός νέου τύπου Μυζήθρας με μειωμένα λιπαρά. *1^η Έκθεση Γαλακτοκομίας Τυροκομίας Dairy Expo 2013*, 2- 4 Νοεμβρίου, Αθήνα.
12. Ανδρεαδάκη Ι., Ζωίδου Ε., Μασσούρας Θ., και Σ. Καμιναρίδης (2013). Παρασκευή ενός νέου προϊόντος τύπου Μυζήθρας με αυξημένα μονοακόρεστα και πολυακόρεστα λιπαρά οξέα. *1^η Έκθεση Γαλακτοκομίας Τυροκομίας -Dairy Expo 2013*, 2- 4 Νοεμβρίου, Αθήνα.
13. Μασσούρας Θ., Σακκάς Λ., Ζωίδου Ε., Μοάτσου Γ., Μοσχοπούλου Αικ., Παπαθεοδώρου Κ. (2013). Μελέτη της ωρίμανσης και συντήρησης λευκών τυριών άλμης σε δεξαμενές μεγάλης χωρητικότητας *1^η Έκθεση Γαλακτοκομίας Τυροκομίας -Dairy Expo 2013*, 2- 4 Νοεμβρίου, Αθήνα.
14. Γιαννοπούλου Σ., Κοτούλα Μ., Πλάκας Ν., Ζωίδου Ε., Μοάτσου Γ. (2013). *Επίδραση της σύστασης της άλμης στην εξέλιξη της πρωτεόλυσης της Φέτας*. *1^η Έκθεση Γαλακτοκομίας Τυροκομίας -Dairy Expo 2013*, 2- 4 Νοεμβρίου, Αθήνα.
15. Χατζή Κ., Ζωίδου Ε., Μασσούρας Θ. (2013). Φυσικοχημικά και θρεπτικά χαρακτηριστικά Ελληνικών παραδοσιακών προϊόντων με βάση το γάλα. *1^η Έκθεση Γαλακτοκομίας Τυροκομίας -Dairy Expo 2013*, 2- 4 Νοεμβρίου, Αθήνα.
16. Μοσχοπούλου Αικ., Ζωίδου Ε., Σακκάς Λ., Καλαθάκη Χ., Λιαράκου Α., Στάμος Α., Χατζηγεωργίου Α. και Μοάτσου Γ. (2014). Χαρακτηριστικά γιαουρτιού συνεκτικής δομής από διάφορα είδη γάλακτος. *2^η Έκθεση Γαλακτοκομίας Τυροκομίας -Dairy Expo 2014*, 1 Νοεμβρίου, Αθήνα.
17. Θεοδώρου Σ., Σακκάς Λ., Ζωίδου Ε., Στάμος Α., Χατζηγεωργίου Α., Γερογιάννη Ο., Μοάτσου Γ. & Μοσχοπούλου Αικ. (2014). Παρασκευή γίδινου γιαουρτιού με προσθήκη συμπυκνωμάτων πρωτεϊνών του ορού. *2^η Έκθεση Γαλακτοκομίας Τυροκομίας -Dairy Expo 2014*, 1 Νοεμβρίου, Αθήνα.
18. Σκορδομπέκη Α., Ζωίδου Ε., Μοάτσου Γ. και Καμιναρίδης Σ. (2014). Παρασκευή νέου μαλακού τυριού από αίγιο γάλα με μειωμένα λιπαρά & με την προσθήκη

επιφανειακά του μύκητα *Penicillium candidum*. 2^η Έκθεση Γαλακτοκομίας Τυροκομίας -Dairy Expo 2014, 1 Νοεμβρίου, Αθήνα.

19. Αρμάου Ε., Σιμιτζής Π., Κουτσούλη Π., Ζωΐδου Ε., Μασούρας Θ., Μπιζέλης Ι., Πολίτης Ι. (2017). Επίδραση του συστήματος διακοπής της άμελης στη φυσιολογία του μαστού και στη σύσταση του γάλακτος στα πρόβατα. 32^ο Ετήσιο Επιστημονικό Συνέδριο Ε.Ζ.Ε, 30 Οκτωβρίου, Λάρισα
20. Το Ελληνικό γιαούρτι, ένα προϊόν με διεθνή ταυτότητα (2022). Μασούρας Θ., Ζωΐδου Ε., Μοάτσου Γκ., Μοσχοπούλου Αικ., Κοντοδήμου Μ., Ψαρράκης Μ.. Έκθεση Food Expo 2022 12-14 Νοεμβρίου, Αθήνα.