

Βιογραφικό σημείωμα- Ιωάννα Μαντάλα

i. Βιογραφικά στοιχεία γενικά

Ιωάννα Μαντάλα

Εργαστήριο Μηχανικής και Επεξεργασίας Τροφίμων

Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων & Διατροφής του Ανθρώπου

Σχολή: Επιστημών Τροφίμων και Διατροφής, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών

Ιερά Οδός 75, 118 55 Αθήνα, Ελλάδα

Οικογενειακή κατάσταση: Έγγαμη, 2 παιδιά

Tel.: + 30 210 529 4692; Fax: + 30 210 529 4697; e-mail: imandala@hua.gr, www.hua.gr

Τωρινή θέση

2017- Αναπληρώτρια Καθηγήτρια στις Φυσικές Ιδιότητες Τροφίμων, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών

Ερευνητικά ενδιαφέροντα

1. Σχεδιασμός και ανάπτυξη νέων προϊόντων με βάση τις φυσικές τους ιδιότητες (formulation engineering) κυρίως στην κατηγορία των: α) προϊόντων αρτοποιίας (άρτος και άρτος ελεύθερος γλουτένης) και προϊόντων ζαχαροπλαστικής και β) γαλακτωμάτων. Συσχετισμός με τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά τους
2. Ρεολογία και μικροδομή πολυσακχαριτών με έμφαση τα υδροκολλοειδή, το άμυλο και τις διαιτητικές ίνες. Διερεύνηση του ρόλου τους σε: α) μίγματα με άλλα συστατικά και β) στη σταθερότητα κατά την αποθήκευση με έμφαση τη μελέτη του μπαγιατέματος σε προϊόντα αρτοποιίας και της αποσταθεροποίησης σε πρωτότυπα-προϊόντα τύπου γαλακτωμάτων
3. Μελέτη της επίδρασης διεργασιών μείωσης μεγέθους στις φυσικές ιδιότητες: α) υπερ-λεπτόκοκκων "κόνεων" β) υπερ-μικρών λιποσφαιρίων στην κατηγορία των νανογαλακτωμάτων γ) υπερ-μικρών σωματιδίων ή ινών

Εκπαίδευση

1997-2002 Διδακτορικό στη Μηχανική Τροφίμων, Τμ. Επιστήμης & Τεχνολογίας Τροφίμων, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών (ΓΠΑ) Θέμα: **Υφή & μικροδομή προϊόντων που περιέχουν άμυλο. Βελτίωση της ποιότητας τους με προσθήκη κόμμεων (κόμμι ξανθάνη)**

1987-2/1993 Δίπλωμα Χημικού Μηχανικού, Εθνικό Μετσόβιο Πολυτεχνείο (ΕΜΠ). Θέμα: Διαιτητικές ίνες

Υποτροφίες

Erasmus (Lifelong learning programme) (2008)

Erasmus-Free Movers programme (2000)

Γαλλική Πρεσβεία (1999)

Για εκπόνηση διδακτορικής διατριβής (Ιδρυμα Κρατικών Υποτροφιών (Ι.Κ.Υ.) (1998-2002)

Ερευνητική εμπειρία

2010 Rutgers University, *Dept. Food Science*, New Jersey, USA. Αλληλεπιδράσεις βιο-πολυμερών και ο ρόλος τους στη σταθεροποίηση o/w νανογαλακτωμάτων (Dr. Q. Huang lab), μετεκπαίδευση (3 μήνες)

2008 AgroParisTech (ENSIA), Ecole Nationale Supérieure des Industries Agricoles et Alimentaires. *Dépt. Science de l'Aliment.* Τεχνικές & διεργασίες σταθεροποίησης γαλακτωμάτων (Dr. C. Michon)

2000 AgroParisTech (ENSIA). Laboratoire de Biophysique des Matériaux Alimentaires. Μελέτη αλληλεπιδράσεων αμύλου-ξανθάνης (Dr. B. Launay), στα πλαίσια της διδακτορικής μελέτης (6 μήνες)

1999 AgroParisTech (ENSIA). *Dépt. Génie des Procédés Alimentaires.* Ερευνητική εκπαίδευση σε μεθόδους και διεργασίες επεξεργασίας τροφίμων (1 μήνα)

1994 BfEL(*Bundesforschungsanstalt für Ernährung und Lebensmittel*, Karlsruhe, Germany), Εκπαίδευση στη συντήρηση ξηρών φρούτων και σε μεθόδους οργανοληπτικής ανάλυσης «Sensorik» project, (Dr.

Kostaropoulos and Dr. Spiess) (2 μήνες)

1994- ΓΠΑ. Εργαστήριο Μηχανικής Τροφίμων. Ερευνητική & διδακτική βοήθεια

Διδακτική εμπειρία

2017- Αναπληρώτρια καθηγήτρια, ΓΠΑ

Προπτυχιακά μαθήματα: Όπως αναφέρονται για τη βαθμίδα της Επίκουρου και επιπλέον Τεχνολογία Προϊόντων Φυτικής & Ζωικής Προέλευσης (συνδιδασκαλία 2017-), Αρχές Μηχανικής Τροφίμων (συνδιδασκαλία, 2016-), Εργαστήριο Μηχανικής Τροφίμων (συνδιδασκαλία, 2017-)

Μεταπτυχιακά μαθήματα: Αρχές Μηχανικής Τροφίμων (συνδιδασκαλία, 2019-)

2011-2017 Επίκουρος καθηγήτρια, ΓΠΑ

Προπτυχιακά μαθήματα: Φυσικές Ιδιότητες Τροφίμων (2006-), Συσκευασία Τροφίμων (2007-2014), Τεχνολογία Φυτικών Προϊόντων (συνδιδασκαλία, 2008-2017), Ανάπτυξη νέων προϊόντων (2009-)

Μεταπτυχιακά μαθήματα: Ανάπτυξη νέων προϊόντων (2013-)

2006-2011 Λέκτορας στο ΓΠΑ

Προπτυχιακά μαθήματα: Μέθοδοι Συντήρησης (2006-2009)

Μεταπτυχιακά μαθήματα: Μέθοδοι συντήρησης με χρήση φυσικών μεθόδων (2007, 2009), Τεχνολογίες Αιχμής επεξεργασίας Τροφίμων (2007, 2009), Διαλέξεις στα πλαίσια του μαθήματος “Τεχνολογικές προκλήσεις για την παραγωγή λειτουργικών τροφίμων” (2007-2008)

1997-2004 Βοηθός διδασκαλίας στο εργαστήριο Μηχανικής Τροφίμων (ΓΠΑ)

Επίβλεψη εργασιών

Πτυχιακές μελέτες >20 μελέτες, Μεταπτυχιακές μελέτες: Επίβλεψη 20 μελετών

Διδακτορικές διατριβές: Τσατσαράγκου Κ. (2012-2015)

Καλτσά Ο. (2010-2015)

Πρωτονοταρίου Σ. (2012- 2016)

Παξιμαδά Π. (2013-2017)

Σε εξέλιξη: Λουκόπουλος Π. (2018-), Χαλούλος Π. (2019-), Αποστολίδης Ε. (2019-)

Ξένες Γλώσσες

Γαλλικά, Γερμανικά, Αγγλικά (άριστα)

Δημοσιεύσεις σε διεθνή περιοδικά με κριτές

69 δημοσιεύσεις σε διεθνή περιοδικά. Μεταξύ αυτών *J. of Food Engineering*, I.F:2.77-4.99 (12 papers), *Food Hydrocolloids*, I.F:4.09-7.05 (10 papers), *Carbohydrate Polymers*, I.F.:4.07-7.18 (4 papers), *Food & Bioprocess Technology* I.F.: 3.66 (6 papers). Ετεροαναφορές: non-self citations (Scopus search, 11/2020):1770, *h*-index: 26, *Corresponding author:* 42/69

Κεφάλαια σε βιβλία

11 κεφάλαια σε βιβλία (3 In: Gums and Stabilizers for the Food Industry 15)

Παρουσιάσεις σε συνέδρια & Ημερίδες

80 παρουσιάσεις

69 σε διεθνή συνέδρια (ενδεικτικά: ICEF8, 9, 10, 11, Int.Symposium Food Rheology and Structure, EFFoST)

5 σε ημερίδες (workshops)

6 σε εθνικά συνέδρια

13 προφορικές παρουσιάσεις, Πλήρη πρακτικά: 34

Συμμετοχή σε ερευνητικά προγράμματα

Συμμετοχή σε 26 εθνικά ή διεθνή προγράμματα ως μέλος της ερευνητικής ομάδας, επιστημονική υπεύθυνος ή συντονίστρια έργου.

Άλλες δραστηριότητες

- Συνεργασία για ανταλλαγές φοιτητών, ERASMUS EU: France ENSIA, Netherlands Wageningen, Finland VTT, Germany TUM
- Αξιολογήτρια επιστημονικών εργασιών (Reviewer) σε διεθνή περιοδικά 2017- (J. Food Engineering:3, Food Hydrocolloids:12, Carbohydrate Polymers:6, Food Chemistry:1, Trends in Food Science & Technology:1, Journal of Cereal Science:2, LWT:2, Innovative Food Science & Emerging Technologies:5)
- Αξιολογήτρια ερευνητικών προτάσεων (πιστοποίηση προγραμμάτων ΕΣΠΑ, national, Fundação para a Ciência e a Tecnologia, I.P. (FCT), Portugal)
- Προεδρεύουσα σε παρουσίαση ομιλιών (Chairperson in ICEF11, IHC)
- Μέλος της τοπικής οργανωτικής επιτροπής του 7th Cereals & Europe Spring Meeting, 2020 (μετεφέρθη για το 2021)
- Μέλος εκδοτικής ομάδας, Member of Editorial board of Frontiers (Review Editor for Sustainable Food Processing)
- Μέλος επιστημονικής επιτροπής (ICEF11, FABE)
- Μέλος οργανισμών (IFT, ID No. 00113415, <http://www.ift.org>)
- Συμμετοχή σε συνέδρια: ACTI-DAY, Paris, June 2008, web-seminars (gluten-free IFT, 2007)

ii. Κατάλογος δημοσιεύσεων

* Άλληλογραφών συγγραφέας

- B1. Kostaropoulos A.E., Mandala J., Spiess W.E.L., Saravacos G.D. (1997). Factors influencing the friction of raisins during processing and handling. *J. of Food Engineering* 33, 385-393
- B2. Kostaropoulos A.E., Mandala I.G., Saravacos G.D. (1997). Rheological properties of beds of raisins. *J. of Texture Studies* 28(3), 305-317
- B3. Reppa A., Mandala J., Kostaropoulos A.E., Saravacos G.D. (1999). Influence of solute temperature and concentration on the combined osmotic and air drying. *Drying Technology* 17 (7&8), 1449-1458
- B4. Mandala* I.G., Palogou E.D., Kostaropoulos A.E (2002). Influence of preparation and storage conditions on texture of xanthan-starch mixtures. *J. of Food Engineering* 53, 27-38
- B5. Mandala* I.G., Palogou E.D. (2003). Effect of preparation conditions and starch/xanthan concentration on gelation process of potato starch systems. *International Journal of Food Properties* 6(2), 311-328
- B6. Mandala* I.G., Bayas E. (2004). Xanthan effect on swelling, solubility and viscosity of wheat starch dispersions. *Food Hydrocolloids* 18(2), 191-201
- B7. Mandala* I.G., Daouaher M. (2004). Effect of low sugar raisins (LSR) addition on physical properties of cakes during storage. *J. of Food Process Engineering* 27, 229-245
- B8. Mandala* I.G., Savvas T.P., Kostaropoulos A.E. (2004). Xanthan and locust bean gum influence on the rheology and structure of a white model-sauce. *J. of Food Engineering* 64(3), 335-342
- B9. Mandala I., Michon, C., Launay B. (2004). Phase and rheological behaviors of xanthan/amylase and xanthan/starch mixed systems. *Carbohydrate Polymers* 58(3), 285-292
- B10. Mandala* I.G. (2005). Physical properties of fresh and frozen stored, microwave-reheated breads, containing hydrocolloids. *J. of Food Engineering* 66(3), 291-300
- B11. Mandala* I.G., Anagnostaras E.F., Oikonomou C.K. (2005). Influence of osmotic dehydration

- conditions on apple air-drying kinetics and their quality characteristics. *J. of Food Engineering* 69, 307-316
- B12. Mandala* I.G., Sotirakoglou K. (2005). The effect of frozen storage and microwave reheating on some physical attributes of fresh bread containing hydrocolloids. *Food Hydrocolloids* 19, 709-719
- B13. Mandala* I.G., Daouaher M. (2005). Sensory attributes of cakes containing high amount of low sugar raisins (LSR) as evaluated by consumers and trained panel. *International Journal of Food Science & Technology*, 40(7), 759-769
-

Στη βαθμίδα του Λέκτορα

- B14. Mandala* I.G., Ioannou C.A., Kostaropoulos A.E. (2006). Textural attributes of commercial biscuits. Effect of relative humidity on their quality. *International Journal of Food Science & Technology* 141, 782-789
- B15. Kiskini A, Argiri K, Kalogeropoulos M, Komaitis M, Kostaropoulos A, Mandala I, Kapsokefalou M. (2007). Sensory characteristics and in vitro evaluation of iron dialyzability of a gluten-free bread fortified with iron. *Food Chemistry*, 102(1), 309-316
- B16. Mandala* I., Karabela D., Kostaropoulos A. (2007). Physical properties of breads containing hydrocolloids stored at low temperature. I. Effect of chilling. *Food Hydrocolloids*, 21 (8), 397-406
- B17. Mandala* I., Kapetanakou A., Kostaropoulos A. (2008). Physical properties of breads containing hydrocolloids stored at low temperature. II. Effect of freezing. *Food Hydrocolloids* 22(8), 1443-1451
- B18. Mandala* I., Polaki A., Yanniotis S. (2009). Influence of frozen storage on bread enriched with different ingredients. *Journal of Food Engineering*, 92(2), 137-145
- B19. Polaki A., Xasapis P., Fasseas C., Yanniotis S., Mandala* I. (2010). Fiber and hydrocolloid content affect the microstructural and sensory characteristics of fresh and frozen stored bread. *Journal of Food Engineering* 97, 1-7
- B20. Schoenlechner R., Mandala* I., Kiskini A., Kostaropoulos A., Berghofer E. (2010). Effect of water, albumen and fat on the quality of gluten-free bread containing amaranth (*Amaranthus cruentus*). *International Journal of Food Science & Technology* 45(4), 661-669
- B21. Evangelou V., Karantoni M., Mandala I., Komaitis M. (2010). Compression of gellan gels. Part I: Effect of salts. *International Journal of Food Science & Technology* 45(5), 1076-1080
- B22. Evangelou V., Mazioti M., Mandala I., Komaitis M. (2010). Compression of gellan gels. Part II: effect of sugars. *Food Hydrocolloids*, 24(4), 392-397
- B23. Evangelou V., Tseliou G., Mandala I., Komaitis M. (2010). Effect of inulin on texture and clarity of gellan gels. *Journal of Food Engineering*, 101(4), 381-385
- B24. Kiskini A., Kapsokefalou M., Yanniotis S., Mandala* I. (2010). Effect of different iron compounds on wheat and gluten-free breads. *Journal of the Science of Food & Agriculture* 90(7), 1136-1145
-

Στη βαθμίδα των Επίκουρου

- B25. Panaras G., Moatsou G., Yanniotis S., Mandala* I. (2011) The influence of functional properties of different whey protein concentrates on the rheological and emulsification capacity of blends with xanthan gum. *Carbohydrate Polymers*, 86, 433-440
- B26. Kiskini A., Kapsokefalou M., Yanniotis S., Mandala* I. (2011). Effect of Iron Fortification on physical and sensory quality of gluten-free bread. *Food Bioprocess Technology* 5, 385-390
- B27. Tsatsaragou K., Yiannopoulos S., Kontogiorgi A., Poulli E., Krokida M., Mandala* I. (2012). Mathematical approach of structural and textural properties of gluten free bread enriched with carob

- flour. *Journal of Cereal Science* 56, 603-609
- B28. Protonotariou S. V., Karali E., Evangelou V., Yanniotis S., Mandala* I. (2013). Rheological and sensory attributes of cream caramel desserts containing fructooligosaccharides (FOS) as substitute sweeteners. *International Journal of Food Science & Technology* 48, 663-669
- B29. Protonotariou S., Evangelou V., Yanniotis S., Mandala* I. (2013). The influence of different stabilizers and salt addition on the stability of model emulsions containing olive or sesame oil. *J. of Food Engineering* 117(1), 124-132
- B30. Kaltsa O., Michon C., Yanniotis S., Mandala* I. (2013). Ultrasonic energy input influence on the production of sub-micron o/w emulsions containing whey protein and common stabilizers. *Ultrasonics Sonochemistry* 20(3), 881-891
- B31. Kaltsa O., Georgopoulos T., Yanniotis S., Mandala* I. (2013). Effect of Enzyme Blends and Dough Strengthening Emulsifier on Extending the Shelf Life of Sandwich Bread Applying Response Surface Methodology. *International Journal of Engineering and Innovative Technology (IJEIT)*, Volume 3(4), 149-161
- B32. Tsatsaragou K., Yiannopoulos S., Kontogiorgi A., Poulli E., Krokida M., Mandala* I. (2014). Effect of carob flour addition on the rheological properties of gluten free breads. *Food Bioprocess Technology* 7, 868-876
- B33. Protonotariou S., Drakos A., Evangelou V., Ritzoulis C., Mandala* I. (2014). Sieving fractionation and jet mill micronization affect the functional properties of wheat flour. *J. of Food Engineering* 134, 24-29
- B34. Tsatsaragkou K., Gounaropoulos G., Mandala* I. (2014). Development of gluten free bread containing carob flour and resistant starch. *LWT-Food Science and Technology*, 58(1), 124–129
- B35. Kaltsa O., Gatsi I., Yanniotis S., Mandala* I. (2014). Influence of ultrasonication parameters on physical characteristics of olive oil model emulsions containing xanthan. *F. Bioprocess Technology*, 7, 2038-2049
- B36. Kaltsa O., Paximada P., Mandala I., Scholten E. (2014). Physical characteristics of submicron emulsions upon co-adsorption of proteins and small molecular weight surfactants. *Food Res. Int.* 66, 401–408
- B37. Tsatsaragkou K., Papantoniou M., and Mandala* I. (2015). Rheological, physical and sensory attributes of gluten-free rice cakes containing resistant starch. *Journal of Food Science*, 80(2), E341-8
- B38. Protonotariou S., Mandala I., Rosell C.M. (2015). Jet milling effect on functionality, quality and In Vitro digestibility of whole wheat flour and bread. *Food Bioprocess Technology*, 8, 1319–1329
- B39. Angelidis G., Protonotariou S., Mandala I., Rosell C.M. (2015). Jet milling effect on wheat flour characteristics and starch hydrolysis. *International Journal of Food Science and Technology*, 1-8
- B40. Dimou C., Kopashelis N., Papadaki A., Papanikolaou S., Kookos I.K., Mandala I., Koutinas A..A. (2015). Wine lees valorization: Biorefinery development including production of a generic fermentation feedstock employed for poly(3-hydroxybutyrate) synthesis. *Food Research International*, 73, 81–87
- B41. Tsouko E., Kourmentza C., Ladakis D., Kopsahelis N., Mandala I., Papanikolaou S., Paloukis F., Alves V., Koutinas A. (2015). Bacterial cellulose production from industrial waste and by-product streams. *International Journal of Molecular Sciences*, 16(7), 14832-14849
- B42. Panagopoulou E., Tsouko E., Kapsophelis N., Koutinas A., Mandala I., Evangelou V. (2015). Olive oil emulsions formed by catastrophic phase inversion using bacterial cellulose and whey protein isolate, *Colloids and Surfaces A: Physicochemical and Engineering Aspects*, 486, 5, 203–210
- B43. Paximada P., Tsouko E., Kopsahelis N., Koutinas A. A., Mandala* I. (2016). Bacterial cellulose as stabilizer of o/w emulsions. *Food Hydrocolloids*, 53, 225–232

- B44. Kaltsa O., Yanniotis S., Mandala* I. (2016). Stability properties of different fenugreek galactomannans in emulsions prepared by high-shear and ultrasonic method. *Food Hydrocolloids*, 52, 487-496
- B45. Paximada P., Koutinas A.A., Scholten E., Mandala* I.G. (2016). Effect of bacterial cellulose addition on physical properties of WPI emulsions. Comparison with common thickeners. *Food Hydrocolloids*, 54, Part B, 245-254
- B46. Tsatsaragkou K., Protonotariou S., Mandala* I. (2016). Structural role of fibre addition to increase knowledge of non-gluten bread, *Journal of Cereal Science* (review article), 67, 58-67
- B47. Paximada P., Dimitrakopoulou E., Tsouko E., Koutinas A..A., Fasseas C., Mandala* I. (2016). Structural modification of Bacterial Cellulose fibrils under ultrasonic irradiation. *Carbohydrate Polymers* 150, 5-12
- B48. Kaltsa O., Spiliopoulou N., Yanniotis S., Mandala* I. (2016). Stability and physical properties of macto-nano/submicron- emulsions stabilized by fenugreek gum. *Food Hydrocolloids* 61, 625–632
-

Στη βαθύδα των Αναπληρωτή

- B49. Protonotariou S., Batzaki C., Yanniotis S., Mandala* I. (2016). Effect of jet milled whole wheat flour in biscuits quality. *LWT - Food Science and Technology*, 74, 106–113
- B50. Tsatsaragkou K., Kara T., Ritzoulis C., Mandala I., & Rosell C. M. (2017). Improving carob flour performance for making gluten-free breads by particle size fractionation and jet milling. *Food and Bioprocess Technology*, 10(5), 831-841
- B51. Zhang X., Guo D., Xue J., Yanniotis S., & Mandala* I. (2017). The effect of salt concentration on swelling power, rheological properties and saltiness perception of waxy, normal and high amylose maize starch. *Food and Function*, 8(10), 3792-3802
- B52. Paximada P., Echegoyen Y., Koutinas A. A., Mandala* I. G., & Lagaron J. M. (2017). Encapsulation of hydrophilic and lipophilized catechin into nanoparticles through emulsion electrospraying. *Food Hydrocolloids*, 64, 123-132
- B53. Panagopoulou E., Evangelou V., Kopsahelis N., Ladakis D., Koutinas A., & Mandala I. (2017). Stability of double emulsions with PGPR, bacterial cellulose and whey protein isolate. *Colloids and Surfaces A: Physicochemical and Engineering Aspects*, 522, 445-452
- B54. Drakos A., Kyriakakis G., Evangelou V., Protonotariou S., Mandala I., & Ritzoulis C. (2017). Influence of jet milling and particle size on the composition, physicochemical and mechanical properties of barley and rye flours. *Food Chemistry*, 215, 326-332
- B55. Drakos A., Malindretou K., Mandala I., & Evangelou V. (2017). Protein isolation from jet milled rye flours differing in particle size. *Food and Bioproducts Processing*, 104, 13-18
- B56. Kaltsa O., Yanniotis S., Polissiou M., & Mandala* I. (2018). Stability, physical properties and acceptance of salad dressings containing saffron (*crocus sativus*) or pomegranate juice powder as affected by high shear (HS) and ultrasonication (US) process. *LWT*, 97, 404-413.
- B57. Papakonstantinou E., Chaloulos P., Papalex I., & Mandala I. (2018). Effects of bran size and carob seed flour of optimized bread formulas on glycemic responses in humans: A randomized clinical trial. *Journal of Functional Foods*, 46, 345-355
- B58. Vouris D.G., Lazaridou A., Mandala I.G., & Biliaderis C.G. (2018). Wheat bread quality attributes using jet milling flour fractions. *LWT*, 92, 540-547
- B59. Aguieiras E.C.G., Papadaki A., Mallouchos A., Mandala I., Sousa H., Freire D.M.G., & Koutinas, A.A. (2019). Enzymatic synthesis of bio-based wax esters from palm and soybean fatty acids using crude lipases produced on agricultural residues. *Industrial Crops and Products*, 139

- B60. Drakos A., Andrioti-Petropoulou L., Evangelou V., & Mandala I. (2019). Physical and textural properties of biscuits containing jet milled rye and barley flour. *Journal of Food Science and Technology*, 56(1), 367-375
- B61. Evangelou V., Panagopoulou E., & Mandala I. (2019). Encapsulation of EGCG and esterified EGCG derivatives in double emulsions containing whey protein isolate, bacterial cellulose and salt. *Food Chemistry*, 281, 171-177
- B62. Papadaki A., Cipolatti E. P., Aguiiras E. C. G., Pinto M.C.C., Kopsahelis N., Freire, D. M. G., . . . Koutinas A.A. (2019). Development of microbial oil wax-based oleogel with potential application in food formulations. *Food and Bioprocess Technology*, 12(6), 899-909
- B63. Papadaki A., Kopsahelis N., Mallouchos A., Mandala I., & Koutinas A.A. (2019). Bioprocess development for the production of novel oleogels from soybean and microbial oils. *Food Research International*, 126
- B64. Nikolidaki E.K., Mandala I., Zogzas N.P., & Karathanos V.T. (2019). Modeling the rheological properties of currant paste as a function of plasticizers concentration, storage temperature and time and process temperature. *Food Research International*, 116, 1357-1365
- B65. Papadaki A., Kopsahelis N., Freire D.M.G., Mandala I., & Koutinas A.A. (2020). Olive oil oleogel formulation using wax esters derived from soybean fatty acid distillate. *Biomolecules*, 10(1)
- B66. Apostolidis E., & Mandala* I. (2020). Modification of resistant starch nanoparticles using high-pressure homogenization treatment. *Food Hydrocolloids*, 103
- B67. Protonotariou S., Stergiou P., Christaki M., & Mandala*, I. G. (2020). Physical properties and sensory evaluation of bread containing micronized whole wheat flour. *Food Chemistry*, 318
- B68. Paximada P., Kanavou E., & Mandala* I. G. (2020). Effect of rheological and structural properties of bacterial cellulose fibrils and whey protein biocomposites on electrosprayed food-grade particles. *Carbohydrate Polymers*, 241
- B69. Protonotariou S. Ritzoulis C., Mandala* I. (2021). Jet milling conditions impact on wheat flour particle size. *Journal of Food Engineering* (in press)

Παρουσιάσεις σε διεθνή συνέδρια

(πλήρη πρακτικά •• ή περιλήψεις•)

*αλληλογραφών συγγραφέας

- Γ1. Kostaropoulos A.E., Mandala I.G. and Saravacos G.D., 1997, Texture measurement in predicting the quality of oranges. In Book of Abstracts IFT97 Annual Meeting (Orlando), Paper 64-5 (p. 184) (προφορική παρουσίαση)•
- Γ2. Kostaropoulos A.E., Mandala J.G. and Saravacos G.D., 1997, Friction and cohesion properties of Sultana raisins. In R. Jowitt (Ed.), Engineering & Food at ICEF 7 (Supplement, Section SE) (pp. 1-5), UK: Sheffield Academic Press (αναρτημένη εργασία) ••
- Γ3. Kostaropoulos A.E., Mandala I.G., Reppa A.N. and Saravacos G.D., 1997, Effect of moisture content on mechanical properties of biscuits and zwieback. In R. Jowitt (Ed.), Engineering & Food at ICEF 7 (Part 2, Section H) (pp. 17-20), UK: Sheffield Academic Press (αναρτημένη εργασία) ••
- Γ4. Mandala I.G., Tantsis J.D., Kostaropoulos A.E., 1997, Characteristics used in the prediction of the quality of oranges. In Shelf life prediction for improved safety and quality of foods (pp 137-142) •• Copernicus project CIPA-CT94-0120
- Γ5. Mandala I.G., Reppa A.N., Kostaropoulos A.E., 1998, The quality of low sugar Corinth raisins and their products. In

- Γ6. Reppa A.N., Mandala J., Kostaropoulos A.E. and Saravacos G.D., 1998, Influence of solute temperature and concentration on the combined osmotic and air drying. In C.B. Akritidis, D. Marinos-Kouris and G.D. Saravacos (eds.), *Proceedings of the 11th International Drying Symposium (IDS'98)* (pp. 860-867), Thessaloniki: ZITI EDITIONS (αναρτημένη εργασία) •
- Γ7. Kostaropoulos A.E., Mandala J.G., Reppa A. and Saravacos G.D., 1999, Influence of flour on the texture of bread. In Book of Abstracts *IFT99 Annual Meeting*, (Chicago), Paper77-3 (προφορική παρουσίαση) •
- Γ8. Mandala I.G., Karydas D.P. and Kostaropoulos A.E., 2001, Improvement of sugar/gelatin gels by starch/xanthan addition. In Effects of processing on the nutritional quality of food, *6th Karlsruhe Nutrition Symposium BFE* (p. 1.21) (αναρτημένη εργασία) •
- Γ9. Mandala I.G., Kostaropoulos A.E. and Saravacos G.D., 2001, Use of sugar reduced Corinth raisins in bakery products. In J. Welti-Chanes, G.V. Barbosa-Canovas and J.M. Aguilera (eds.) *Proceedings of the Eighth International Congress on Engineering and Food ICEF 8*, Volume II (pp. 1595-1600), U.S.A.:Technomic Publishing Co., Inc. (αναρτημένη εργασία) •
- Γ10. Mandala* I.G., Palogou E.D. and Kostaropoulos A.E., 2001, Influence of xanthan gum on rheological properties of starch gels. In J. Welti-Chanes, G.V. Barbosa-Canovas and J.M. Aguilera (eds.) *Proceedings of the Eighth International Congress on Engineering and Food ICEF 8*, Volume I (pp. 498-503), U.S.A.:Technomic Publishing Co., Inc. (προφορική παρουσίαση, I. Μαντάλα) •
- Γ11. Mandala I., Michon C. and Launay B., 2003, Phase separation and rheology of starch/xanthan systems. Effect of salt. In P. Fischer, I. Marti and E.J. Windhab (eds.) *Proceedings of the 3rd Int. Symposium on Food Rheology and Structure*, (pp.485-486), Zuerich, Switzerland (αναρτημένη εργασία) •
- Γ12. Mandala I.G., Savvas T.P. and Kostaropoulos A.E., 2004, Effect of xanthan on a white model-sauce rheology and structure, *Ninth International Congress on Engineering and Food ICEF9*, Montpellier, France (αναρτημένη εργασία) •
- Γ13. Kiskini, A, Mandala* I., Kapsokefalou, M. Kostaropoulos A., Schönlechner R., Berghofer E., 2005, Physical properties of frozen stored, gluten-free baked products before and after iron fortification. *18th International Nutrition Congress*, Durban, South Africa (αναρτημένη εργασία) •
-

Μετά την εκλογή στη βαθμίδα του Λέκτορα

- Γ14. Kiskini A, Argiri K, Kalogeropoulos M, Komaitis M, Kostaropoulos A, Mandala I, Kapsokefalou M., 2006, Sensory characteristics and in vitro evaluation of iron dialyzability of a gluten-free bread fortified with iron. Book of Abstracts, *LMC International Food Congress 2006*, Copenhagen (αναρτημένη εργασία) •
- Γ15. Mandala I., Kapetanakou A., Karabela D., Kostaropoulos A., 2006, Quality characteristics of low temperature stored breads containing hydrocolloids - Effect of freezing and cold storage, *Proceedings of the 4rd Int. Symposium on Food Rheology and Structure*, Zuerich, Switzerland, 573-577 (προφορική παρουσίαση, I. Μαντάλα) •
- Γ16. Schönlechner R., Berghofer E., Mandala* I., Kiskini A., Kostaropoulos A., 2006, Gluten-free breads structural and textural characteristics, *Proceedings of the 4rd Int. Symposium on Food Rheology and Structure*, Zuerich, Switzerland, 757-758 (αναρτημένη εργασία) •
- Γ17. Mandala* I.G., Karabela D., Kapetanakou A., Kostaropoulos A.E., Saravacos G.D., 2006, Quality characteristics of cold and frozen stored breads. Effect of different pre-treatments and hydrocolloid addition, Book of Abstracts,

IFT2006 Annual Meeting, (Orlando, FL) (αναρτημένη εργασία) •

- Γ18. Kiskini A., Mandala I., Kapsokefalou M., C. Argiri, M. Komaitis, 2006, "Physical properties and iron dialyzability gluten-free bread fortified with iron" *IUFOST Congress "Food is life"*, Nantes, 17-21/9 France (αναρτημένη εργασία) ••
- Γ19. Kapetanakou A., Kiskini A., Karabela D., Mandala* I., 2006, Effect of gluten on bread structural and textural characteristics' *IUFOST Congress "Food is life"*, Nantes, 17-21/9 France (αναρτημένη εργασία) ••
- Γ20. Mandala I.G., Kapsokefalou M., Pollaki A., 2006, Functional bakery products and storage perspectives, *IUFOST Congress "Food is life"*, Nantes, 17-21/9 France (αναρτημένη εργασία) ••
- Γ21. Kiskini A., Mandala I., Kapsokefalou M., 2007, Effect of iron on gluten-free iron fortified breads' physical and sensory characteristics, *2nd Panhellenic Scientific Congress on Biotechnology and Food Technology*, 29-31/03/2007, Athens, Greece (αναρτημένη εργασία) •
- Γ22. Kiskini A., Mandala I., Argiri K., Kapsokefalou M., Komaitis M., Kostaropoulos A., 2007, Iron-fortified gluten-free products. Functional and nutritional characteristics, *10th European nutrition conference*, 10-13/07/2007, Paris, France, Ann Nutr Metab, 51(suppl 1) p.299
- Γ23. Mandala* I., Polaki A., Yanniotis S., Saravacos G., 2007, Fiber-enriched bread's characteristics- Effect of fiber source on bread's frozen storage stability, *IFT 2007*, 28/7-1/8/2007, McCormick Place South Chicago, USA
- Γ24. Liassi M., Mandala* I., 2007, Effect of freezing and microwave heating on gluten-free bread and bread containing gluten storage stability, E. S. Lazos (Ed.), *5th Int.Congress on Food Technology* (Consumer Protection through food process improvement & innovation in the world) (Vol. II, pp. 102-110), Thessaloniki 9-11 March (αν. εργασία) ••
- Γ25. Polaki A., Mandala I., Yanniotis S., 2007, Influence of Frozen Storage Conditions on Semi-baked Bread Containing Dietary Fibers, E. S. Lazos (Ed.), *5th International Congress on Food Technology* (Consumer Protection through food process improvement & innovation in the real world) (Vol. II, pp. 147-156), Thessaloniki 9-11 March . (προφορική παρουσίαση, Α. Πολάκη) ••
- Γ26. Schönlechner R., Berghofer, E., Mandala* I., Kiskini A., Kostaropoulos A., 2007, Optimization of amaranth based gluten free bread formula, *1st International symposium on gluten-free cereal products and beverages*, 12-14/09/2007, Cork, Ireland (αναρτημένη εργασία) •
- Γ27. Kiskini A., Mandala I., Kapsokefalou M., 2007, Iron-fortified gluten and gluten-free bakery products. The role of iron compound used on their quality characteristics, *1st International symposium on gluten - free cereal products and beverages*, 12-14/09/2007, Cork, Ireland (αναρτημένη εργασία) •
- Γ28. Liassi M., Kiskini A., Mandala* I., 2007, The effect of freezing and microwave heating on shelf life of gluten-free and classic breads, *1st Int. symposium on gluten- free cereal products and beverages*, 12-14/09/2007, p.81,Cork, Ireland (αναρτημένη εργασία) •
- Γ29. Papageorgiou M., Kiskini A., Christou C., Siragakis G., Mandala I., 2007, The case of carob (ceratonia siliqua) use for devepoping gluten-free products-its influence on gluten-free dough characteristics, *1st International symposium on gluten - free cereal products and beverages*, 12-14/09/2007, Cork, Ireland. (αναρτημένη εργασία) •
- Γ30. Sevastopoulos P., Kiskini A., Mandala I., 2008, Cookies physical attributes with reduced sugar content and soluble fibers addition. In: *Trends in Cereal Science and Technology: Industrial Applications*, 4-5/2/2008, Work shop (αναρτημένη εργασία) •
- Γ31. Papageorgiou M., Kiskini A., Giannopoulos S., Siragakis G., Mandala* I., 2008, Alternative Ingredients for gluten-

- free products development. The case of carob (*Ceratonia siliqua*) and its effect on gluten-free dough rheology In: *Trends in Cereal Science and Technology: Industrial Applications*, 4-5/2/2008, workshop (αναρτημένη εργασία) •
- Γ32. Yanniotis S., Kiskini A., Kapsokefalou M., Mandala I., 2008, The role of iron compound used on their quality characteristics of gluten-free breads, *ICEF 2008*, Chile. (προφορική παρουσίαση, Σ. Γιαννιώτης) •
- Γ33. Yanniotis S., Dimakou C., Soumbasi E., Mandala I., 2008, Effect of temperature fluctuation in a freezer on the drip loss of meat, *ICEF 2008*, Chile (αναρτημένη εργασία) •
- Γ34. Mandala I., Polaki A., Yanniotis S., 2008, Food Product Development High in Consumer Appeal. Modern Bread Formulas Vs Traditional Ones, *1st Int. ISEKI_Food Conference*, 10-12 September, Porto, Portugal (αναρτημένη εργασία) •
- Γ35. Panaras G., Moatsou G., Mandala* I., 2009, Effect of whey protein type and xanthan gum on the rheological properties and emulsion stability of the final mixtures. *The fifteenth gums and stabilizers for the food industry conference* (22-25 June 2009, Glundwr University, Wrexham, UK) (αναρτημένη εργασία) ••
- Γ36. Evageliou V., Mazioti M., Tseliou G., Mandala I., Komaitis M., 2009, The effect of sugars on low acyl gellan gels. *The fifteenth gums and stabilizers for the food industry conference* (22-25 June 2009, Glundwr University, Wrexham, UK) (αναρτημένη εργασία) ••
- Γ37. Evageliou V., Karantoni M., Mandala I., Komaitis M., 2009, The effect of K+, Ca2+ and their mixtures on low acyl gellan gels. *The fifteenth gums and stabilizers for the food industry conference* (22-25 June 2009, Glundwr University, Wrexham, UK) (αναρτημένη εργασία) ••
- Γ38. Γιαννόπουλος Σ., Παπαγεωργίου Μ., Μαντάλα Ι., Οικονομίδου Α., Χρονάκη Κ., Αργυρή Κ., Χρίστου Χ., Πουλλή Ε., 2009, Διερεύνηση της αλλεργιογόνου δράσης των πρωτεΐνων Ελλαδικών και Κυπριακών ποικιλιών χαρουπιού με σκοπό την ενσωμάτωση τους σε προϊόντα αρτοποιίας, *10^o Συνέδριο Ελλάδας-Κύπρου*, 2/7/2009 (αναρτημένη εργασία) •
- Γ39. Protonotariou S., Evageliou B., Yanniotis S., Mandala* I., 2010, The influence of added value ingredients on the stability of model emulsions that contained olive or sesame oil, Granada (αναρτημένη εργασία) •
-
- Στη βαθιά του Επίκουρου*
- Γ40. Ninios A.-I., Sibakov J., Mandala I., Fasseas K., Poutanen K., Nordlund E., Lehtinen P., 2011, Enzymatic depolymerization of oat β-glucan. *ICEF11 Proceedings, Food Process Engineering in a Changing World*, Volume III, 2105-2106. (αναρτημένη εργασία) ••
- Γ41. Protonotariou S.V., Pappas C., Tarantilis P.A., Polissiou M., Yanniotis S., Evageliou V., Mandala* I., 2011, Determination of fructooligosaccharides (FOS) with FT-IR in cereals. Their impact as substitute sweeteners in starch based desserts. *ICEF11 Proceedings, Food Process Eng. in a Changing World*, Volume III, 2055-2056 (αναρτημένη εργασία) ••
- Γ42. Mandala I., Huang Q., 2011, Interactions of hydrolysed whey protein fractions/ ι -carrageenan. Their impact in the formation of sub-micrometer o/w emulsions. *ICEF11 Proceedings, Food Process Engineering in a Changing World*, Volume II, 947-948. (αναρτημένη εργασία) ••
- Γ43. Kaltsa O., Michon C., Yanniotis S., & Mandala* I., 2011, The effect of different stabilizers on the production of sub-micron o/w emulsions by ultrasound techniques. *ICEF11 Proceedings, Food Process Engineering in a Changing World*, Volume I, 69-70. (προφορική παρουσίαση, Ο. Καλτσά) ••
- Γ44. Krokida M., Giannoukos K., Agalioti M., Mandala I., Pappa A. 2011. Quality characteristics of dried aloe,

EuroDrying'2011, Palma, Balearic Island, Spain, October 26-28 (αναρτημένη εργασία) ••

- Γ45. Τσατσαράγκου Κ., Γιαννόπουλος Σ., Κοντογιώργη Α., Πουλλή Ε., Κροκίδα Μ., Μαντάλα* Ι., 2011, Επίδραση της συγκέντρωσης αλεύρου χαρούπιού σε αρτοσκευάσματα ελεύθερα γλουτένης. *Διεθνές Έτος Χημείας 2011:Ημέρες Χημείας Τροφίμων, 4-5 Νοεμβρίου (προφορική παρουσίαση, Κ. Τσατσαράγκου)* ••
- Γ46. Πρωτονοταρίου Σ., Κάραλη Ε., Γιαννιώτης Στ., Ευαγγελίου Β., Μαντάλα Ι., 2011, Επίδραση των FOS (φρουκτοολιγοσακχαριτών) ως υποκατάστατα σουκρόζης στα φυσικά και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά εμπορικών επιδορπίων με βάση το άμυλο. *Διεθνές Έτος Χημείας 2011:Ημέρες Χημείας Τροφίμων, 4-5 Νοεμβρίου (προφορική παρουσίαση, Σ. Πρωτονοταρίου)* ••
- Γ47. Tsatsaragkou K., Yiannopoulos S., Kontogiorgi A., Poulli E., Krokida M., Mandala* I., 2011, Effect of Carob Flour addition in Gluten-Free Bakery Products, *EFFoST Annual Meeting*, 9 - 11 November 2011, Berlin, Germany (αναρτημένη εργασία) •
- Γ48. Kaltsa O., Gatsi I., Yanniotis S., Mandala* I., 2012, Influence of ultrasonication parameters and NaCl on the stability of olive oil model emulsions containing xanthan. *The 6th International Symposium on Food Rheology and Structure-ISFRS 2012*, April 10-13, Zurich, CH (αναρτημένη εργασία) •
- Γ49. Kaltsa O., Yanniotis S., Mandala* I., 2012, Comparing different commercial fenugreek galactomannans for the production of emulsions with high intensity sonication. Effect on physical stability and rheological properties. *The 6th International Symposium on Food Rheology and Structure-ISFRS 2012*, April 10-13, Zurich, CH. (poster) •
- Γ50. Tsatsaragkou K., Yiannopoulos S., Kontogiorgi A., Poulli E., Krokida M., Mandala* I., 2012, Carob flour enriched gluten-free bread rheology and structure. *6th Central European Congress on Food*, Novi Sad Serbia, May 23rd-26th, <http://cefood2012.rs/> (αναρτημένη εργασία) ••
- Γ51. Yiannopoulos S., Kontoghiorges K., Poulli E., Papadopoulou M., Eleni P., Saranti A., Christodoulidou M., Tsatsaragkou K., Mandala I., Papageorgiou M. and Siragakis G., 2012, Development of gluten free bakery products with high protein and dietary fiber by exploiting alternative plant sources. *International conference on “Building Trust Through Authentic Food and Safety”* (BUTRAFOS, 28-31 October 2012) (αναρτημένη εργασία) •
- Γ52. Protonotariou S., Drakos A., Evangelou V., Mandala* I., 2013, Roller and jet mill wheat flour fractions functional characteristics, *Food and Biosystems Engineering*, FABE, Volume III, pages 1-6, Skiathos Island, May 30 to 2 June, www.fabe.gr. (αναρτημένη εργασία) ••
- Γ53. Tsatsaragkou K., Papantoniou M., Yiannopoulos S., Chrostodoulidou M., Eleni I., Hadjimina I., Mandala* I., 2013, Resistant starch enriched gluten-free cakes. *Third International Symposium on Gluten-Free Cereals Products and Beverages*, Book of Abstracts, 12-14 June 2013, p. 123, (αναρτημένη εργασία) •
- Γ54. Tsatsaragkou K., Papageorgiou M., Yiannopoulos S., Christodoulidou M., Sarandi A., Hadjimina I., Mandala* I., 2013, Effect of carob germ flour addition in gluten-free bakery products. *Third International Symposium on Gluten-Free Cereals Products and Beverages*, Book of Abstracts, 12-14 June, p. 124 (αναρτημένη εργασία) •
- Γ55. Tsatsaragkou K., Christaki M., Protonotariou S., Mandala* I., 2014, Sensory evaluation of gluten-free breads and cakes rich in fibers, *12th International Hydrocolloids Conference (IHC)*, Taipei, Taiwan May 5-9 (αν. εργασία) •
- Γ56. Protonotariou S., Batzaki C., Mandala* I., 2014, Increasing the amount of whole wheat flour in biscuits using jet milling, *12th International Hydrocolloids Conference (IHC)*, Taipei, Taiwan May 5-9 (αναρτημένη εργασία) •
- Γ57. Paximada P., Mandala* I., 2014, Stability and rheological properties of o/w emulsions containing bacterial cellulose, *12th International Hydrocolloids Conference (IHC)*, Taipei, Taiwan May 5-9 (αναρτημένη εργασία) •

- Γ58. Tsatsaragkou K., Boulantza M., Protonotariou S., Mandala* I., 2014, Fibre-rich by-products addition in gluten free cakes, *3rd International ISEKI_Food Conference*, Athens, 21-23 May, (αναρτημένη εργασία) •
- Γ59. Paximada P., Kopsahelis N., Koutinas A., Mandala I., 2014, Stabilizing properties of bacterial cellulose in o/w emulsions, *3rd Int. ISEKI_Food Conference*, Athens, 21-23 May, (αναρτημένη εργασία) •
- Γ60. Protonotariou S., Aggelidis G., Ritzoulis C., Yanniotis S., Mandala I., 2014, Jet milling conditions' effect on wheat flour micronization, *3rd International ISEKI_Food Conference*, Athens, 21-23 May, (αναρτημένη εργασία) •
- Γ61. Kaltsa O., Spiliopoulou N., Yanniotis S., Mandala I., 2014, The effect of olive oil and fenugreek gum on the stability and oxidation of o/w macro- and submicron emulsions. *3rd Int. ISEKI_Food Conference*, Athens, 21-23 May, (αναρτημένη εργασία) •
- Γ62. Panagopoulou E., Koutinas A., Mandala I., Evangelou V., 2015, The use of green biopolymers in the formation of double emulsions", *7th International Symposium on Food Rheology and Structure-ISFRS*, June 7-11, Zurich, (αναρτημένη εργασία, no 68) •
- Γ63. Paximada P., Koutinas A., Scholten E., Mandala* I., 2015, Bacterial cellulose as an alternative thickener for o/w emulsions. Comparison with common thickeners, *7th International Symposium on Food Rheology and Structure-ISFRS*, June 7-11, Zurich, (προφορική παρουσίαση) •
- Γ64. Protonotariou S., Mandala I., Rosell C., 2015, Effect of jet milling on whole wheat flour quality and bread digestibility, *7th Int. Symposium on Food Rheology and Structure-ISFRS*, June 7-11, Zurich, (προφορική παρουσίαση) •
- Γ65. Tsatsaragkou K., Kara T., Mandala* I., 2015, Effect of carob flour particle size on the gelling properties of rice flour, *7th Int. Symposium on Food Rheology and Structure-ISFRS*, June 7-11, Zurich, (av. εργασία, no99) •
- Γ66. Nikolidaki E., Protonotariou S., Lazou A., Karathanos V., Mandala I., Papadakis E., Zogzas N., 2015, Effect of storage conditions on quality of dietary biscuits made with currant paste, *7th International Symposium on Food Rheology and Structure-ISFRS*, June 7-11, Zurich, (αναρτημένη εργασία) •
- Γ67. Paximada P., Dimitrakopoulou A.E., Koutinas A., Fasseas C., Mandala I., 2015, Acid hydrolysis to improve the production of Bacterial Cellulose Nanocrystals, *Nanotech: Nanotechnology for a better World*, Paris, FRANCE, 15-17 June (αναρτημένη εργασία) ••
- Γ68. Paximada P., Papadopoulou E., Evangelou V., Koutinas A. Mandala* I., 2015, Antioxidant activity of natural or lipophilic epigallocatechin gallate (EGCG) in emulsions containing Bacterial Cellulose, *29th EFFoST International Conference, Food Science Research and Innovation: Delivering sustainable solutions to the global economy and society*, 10-12 November, Athens. Volume II, pp. 956-961, (αναρτημένη εργασία) ••
- Γ69. Chatzidakis S., Sardi K., Protonotariou S., Mandala I., Stoforos N.G. and Yanniotis S., 2015, Modeling size reduction in an air jet mill using CFD. *29th EFFoST Int. Conference, Food Science Research and Innovation: Delivering sustainable solutions*, 10-12 November, Athens. Volume II, pp. 1699-1702, (αναρτημένη εργασία) ••
- Γ70. Tsatsaragkou K., Mandala I., Stoforos N.G., 2015, Effect of carob flour on gluten-free bread dough expansion during fermentation. *29th EFFoST Int. Conference, Food Science Research and Innovation: Delivering sustainable solutions to the global economy*, 10-12 November, Athens. Volume II, pp. 755-760, (αναρτημένη εργασία) ••
- Γ71. Protonotariou S., Stergiou P., Christaki M., Mandala* I., 2015, Effect of jet milled whole wheat flour on bread storage. *29th EFFoST International Conference, Food Science Research and Innovation: Delivering sustainable solutions to the global economy and society*, 10-12 November, Athens. Volume II, pp. 1087-1091, (av. εργασία) ••

Γ72. Παρουσιάσεις στα πλαίσια του COST FA1001, COST MP1206. Τρεις προφορικές παρουσιάσεις (Ι. Μαντάλα, μία και Ο. Καλτσά τρεις, Leuten, NL, Zurich CE and Dublin IR). Αναρτημένες εργασίες (Leuten, Bucharest), αναρτημένη εργασία (Velencia, 2016)

Στη βαθμίδα των Αναπληρωτή

Γ73. Bakery products quality using wheat local landraces. 4th Workshop about local landraces, 2017, AUA, Athens, Greece (προφορική παρουσίαση) •

Γ74. 12^o Πανελλήνιο Επιστημονικό Συνέδριο Χημικής Μηχανικής, Τροποποίηση νανοσβματιδίων ανθεκτικού αμύλου με χρήση υψηλής πίεσης ομογενοποίησης, Αποστολίδης Ε., Μαντάλα Ι., FE0220, 29-31 Μαΐου 2019 (αναρτημένη εργασία, μέρος δημοσίευσης B66) ••

Γ75. 8th ISFRS, International Symposium on Food Rheology and Structure, Effects of drying and grinding processes in the physical and rheological properties of cactus cladode mucilage (*Opuntia ficus-Indica*), (P046), Chaloulos P., Apostolidis E., Bazanis A., Mandala I., June 17-20, Zurich, 2019, Switzerland, (αναρτημένη εργασία) •

Γ76. 20th Gums and stabilizers for the food industry, Modification of resistant starch nanoparticles using High Pressure Homogenization treatment, Apostolidis E., Chaloulos P., Mandala I., June 11th -14th 2019, San Sebastian, Spain ((αναρτημένη εργασία) • και άρθρο σε ειδικό τεύχος στο Food Hydrocolloids)

Γ77. 20th Gums and stabilizers for the food industry, Drying of fruit of *Opuntia ficus-indica* and the effects on its physical characteristics, Giannopoulos P. Chaloulos P., Apostolidis E., Mandala I., June 11th -14th 2019, San Sebastian, Spain (αναρτημένη εργασία) •

Γ78. 34th EFFoST International Conference-Bridging high-tech, food-tech and health: Consumer-oriented innovations, Beta-carotene's concentration in high amylose starch nanoparticles prepared with cold gelatinization, Loukopoulos P., Kapama D., Valasi L., Pappas Ch., Bethanis K., Tzamalis P., Mandala I., November 10-12 2020 (αναρτημένη εργασία) •

Γ79. 7th Cereals & Europe Spring Meeting , Effect of prickly pear (*Opuntia ficus-indica*) juice waste incorporation in biscuits, Chaloulos P., Katsika E., Apostolidis E., Protonotariou S., Mandala I., Thessaloniki, Greece 31/8 – 3/9/2020 (μετάθεση το 2021) (αναρτημένη εργασία) •

Γ80. 6th International ISEKI-Food Conference (ISEKI-Food 2021), Effect of different carriers during the spray drying of prickly pear (*Opuntia ficus-indica*) juice, Chaloulos P., Mourouti A., Mandala I. μετάθεση 2021 Λευκωσία, Κύπρο στις 23-25/6/2021 (προφορική παρουσίαση) •

Κεφάλαια σε Βιβλία

Δ1. Panaras G., Moatsou G., Mandala I., 2009, Effect of whey protein type and xanthan gum on the rheological properties and emulsion stability of the final mixtures In: *Gums and Stabilizers for the Food Industry 15*, (P. A. Williams & G. O. Phillips Ed.), RSC:Advancing the Chemical Sciences, ISBN:978-1-84 755-199-3

Δ2. Evangelou V., Mazioti M., Tseliou G., Mandala I., Komaitis M., 2009, The effect of sugars on low acyl gellan gels. In: *Gums and Stabilizers for the Food Industry 15*, (P. A. Williams & G. O. Phillips Ed.), RSC:Advancing the Chemical Sciences, ISBN:978-1-84 755-199-3

Δ3. Evangelou V., Karantoni M., Mandala I., Komaitis M., 2009, The effect of K+, Ca2+ and their mixtures on low acyl gellan gels. In: *Gums and Stabilizers for the Food Industry 15*, (P. A. Williams & G. O. Phillips Ed.), RSC:Advancing the Chemical Sciences , ISBN:978-1-84 755-199-3

Δ4. Mandala I., Kapsokefalou M., 2011, Gluten-free bread: Sensory, physicochemical, and nutritional aspects. In V.R. Preedy, R.R. Watson, & V.B. Patel (Eds.), *Flour and breads and their fortification in health and disease prevention*

Στη βαθμίδα των Επίκουρου

- Δ5. Mandala I.G., 2012, Viscoelastic Properties of Starch and Non-Starch Thickeners in Simple Mixtures or Model Food. In J. de Vicente (Ed.), Viscoelasticity. InTech - open science, (pp. 217-236), ISBN 980-953-307-335-9
- Δ6. Mandala I. Rosell C., 2015, Physical Processing of Grains and Flours leading Nutritious Breads. Chapter 11. In C. Rosell. J. Bajerska, A. F. El Sheikhha (Eds). Bread and Its Fortification: Nutrition and Health Benefits (pp. 206-221), CRC press, ISBN: 9781498701563 (invited author)
- Δ7. Jafari S.M., Fathi M., Mandala I., 2015, Chapter 13- Emerging product formation. In C.M. Galanakis (Ed.), Food Waste Recovery. Processing Technologies and Industrial Techniques (pp. 293-317). Academic Press, Elsevier, ISBN: 978-0-12-800351-0, eBook ISBN: 9780128004197 (invited author)
- Δ8. Tsatsaragkou K., Paximada P., Protonotariou S., and Mandala I., 2015, Functional Foods In T. Varzakas, C. Tzia (Eds.) Handbook of Food Processing: Food Safety, Quality, and Manufacturing Processes (pp. 585-606). CRC Press, ISBN 9781498721776 (invited author)

Στη βαθμίδα των Αναπληρωτή

- Δ9. Jafari, S. M., Paximada, P., Mandala, I., Assadpour, E., & Mehrnia, M. A. (2017). Encapsulation by nanoemulsions. Nanoencapsulation technologies for the food and nutraceutical industries (pp. 36-73)
- Δ10. Mandala I., Apostolidis E. (2020). Rheological characterization of liquid nanoencapsulated food ingredients by viscometers. In: Nanoencapsulation in the food industry, Vol.. 4, Characterization of Nanoencapsulated Food Ingredients, (S. M. Jafari Ed.) Chapter 15, (pp. 529-545)
- Δ11. Jafari S.M., Fathi M., Mandala I. (2021). Part III, Chapter 13- Emerging product formation. In C.M. Galanakis (Ed.), Food Waste Recovery- Processing Technologies and Industrial Techniques, 2nd edition Academic Press, Elsevier, ISBN-10 : 01282056
- Δ12. Mandala I., Protonotariou S. (2021). Physical Properties of Foods. In: Engineering Principles of Unit Operations in Food Processing, Vol 1,1st Edition, ISBN: 9780128184738, Imprint: Woodhead Publishing, Published Date: 1st June 2021 (under preparation)

iii. Κατάλογος ερευνητικών έργων

1. Exploitation of cactus pear fruit and leaves focusing on innovative food applications Opuntia to new product development «ΕΡΕΥΝΩ – ΔΗΜΙΟΥΡΓΩ – ΚΑΙΝΟΤΟΜΩ», co-funded by EPANEK in the frame of ESPA2014-2020, **Επιστημονικός Υπεύθυνος, Συντονίστρια: Δρ. I. Μαντάλα,** (2018-2021)
2. Operational Programme "Competitiveness, Entrepreneurship and Innovation" (NSRF 2014-2020), Research Infrastructure on Food Bioprocessing Development and Innovation Exploitation – Acronym: FOOD INNOVATION RI (2018-2021), Ερευνήτρια
3. State Scholarship “Reinforcement of Postdoctoral Researchers - 2nd Cycle” (MIS-5033021), implemented by the State Scholarships Foundation (IKY) for the project “Exploitation of Greek wheat landraces for value added bread and pasta development” Mentor of Dr. Styliani Protonotariou
4. Materials, Physical and Nanosciences COST Action MP1206. **Substitute Management committee member for Greece**, MC Chair: Dr.E. Kny, 2013-2017
5. Novel formulations and nanostructures for enhancing the bioavailability of a bioactive compound. The case of emulsion production "NONASTRU", budget (AUA): 405000€, General Secretariat for Research and Technology, "SYNERGASIA 2011", co-funded by the European Social Fund and National Resources, Scientific coordinator, **Επιστημονικός Υπεύθυνος: Dr. I. Mandala** (February 2013- June 2015)
6. Gluten-free carob containing bakery products with high protein and dietary fiber content, total budget: 165155€ (AUA:39000€), co-funded by the European Regional Development Fund and the Republic of Cyprus through the Research Promotion Foundation (Project ΥΓΕΙΑ/ΤΡΟΦΗ/0609(BIE)/08), **υπεύθυνη ομάδας για το ΓΠΑ,**

επιστημονικός υπεύθυνος: Δρ. Σ. Γιαννόπουλος, 2011-2013

7. Development of macro and mini/nano-emulsions production using various stabilizers and emulsifiers and production of new flavors from plant and crop extracts. IRAKLITOS (ΗΠΑΚΛΕΙΤΟΣ) II Fellowships, Operational Programme (OP) "Education and Lifelong Learning (EdLL), co-funded by the European Social Fund and National Resources, συνολικός προϋπολογισμός: 45000€, μέλος τριμελούς επιτροπής, Επιστημονικός υπεύθυνος: Σ. Γιαννιώτης, 2010-2013
8. The application of fundamental food-structure-property relationships to the design of foods for health, wellness and pleasure, Cost action, total budget: 85000€, **Management committee member for Greece**, Scientific supervisor: Dr. L.Piazza , 2011-2014
9. High energy jet milling in order to produce fine flour powders & bakery products with enhanced functional and nutritional characteristics"LEA", budget (AUA): 160000€, General Secretariat for Research and technology, **Συντονίστρια έργου: Δρ. I. Μαντάλα**, Επιστημονικός Υπεύθυνος: Dr. C. Biliaderis, 2011-2014
10. Biorefinery development that utilize residues from biodiesel production processes for the production of biodegradable polymers and value-added products, budget (AUA): 211.000€, General Secretariat for Research and Technology, GR, **μέλος της ερευνητικής ομάδας**, επιστημονικός υπεύθυνος: Argo S.A., 2011 – 2014
11. Determination and study of alternative sweeteners in the group of soluble fibers of high dietary value – Application in confectionery products, total budget: 12.000€, ELKE AUA financial support (scholarship) for young researchers, **επιστημονικός υπεύθυνος: Dr. I. Mandala**, 2009-2011
12. Integrating Safety and Environmental Knowledge Into Food Studies towards European Sustainable Development, ISEKI Food 3-Mundus 2, total budget: 100000€, EU, **μέλος της ερευνητικής ομάδας**, επιστημονικός υπεύθυνος για το ΓΠΑ: S. Yanniotis, 2009-2011
13. Investigation of allergic effect of proteins from Greek and Cypriot Carob varieties (*Ceratonia siliqua*) with the aim to incorporate them in gluten-free bakery products, Greek-Cypriot bilateral collaboration, total budget:12000€, **κύριος ερευνητής** (young researcher from AUA), επιστημονικός υπεύθυνος: Dr. M. Papageorgiou, 2007-2009
14. Design of roadmap for the development of functional and organic products, Technology Transfer Centre of Peloponnese (Program Netforce), total budget:5000€, **μέλος της ερευνητικής ομάδας**: Dr. I. Mandala, 2007
15. Development of new products of high dietary value, Science and technology Festival. (ΕΠΑΝ II, GSRT), total budget:35000€(2006), 25000€(2007), **κύριος ερευνητής**, scientific supervisor: Dr. M. Kapsokefalou, 2006-2008
16. Study of properties and processing of novel foodstuffs made from dried fruit by products. ARXIMIDIS III, GRST, **μέλος της ερευνητικής ομάδας**, επιστημονικός υπεύθυνος: Dr. N. Zogzas, 2011-2014
17. Development of new products that contain raisins (bakery and dairy products) with emphasis given to their qualitative advantages. Sensory evaluation and identification of ways for their promotion in the market, total budget:(around 15000€), (SYN 96-117 GSRT), **βοηθός έρευνας**, επιστημονικός υπεύθυνος: A. Kostaropoulos, 1997-2000
18. Construction of a database of physical properties of foods» (FAIR-Project CT96-1063) (Concerted action), **βοηθός έρευνας**, Scientific supervisor: Nesvabda P. , www.nelfood.com, 1997-1999
19. Shelf-life prediction for improved safety and quality of foods» (Copernicus project CIPA-CT94-0120) (Concerted action), **βοηθός έρευνας**, 1996-1998
20. Post-harvest enhancing the quality and added value of raisins, (PENED P-T2072 GGET), **βοηθός έρευνας**, 1997-1999
21. Post-harvest measures enhancing the quality and added value of raisins on the purpose of increasing the competitiveness of the product, total budget(in euros around 300000€), **βοηθός έρευνας**, 1993-1997

Συνεργασίες με τρίτους

22. Sensory analysis of different types of biscuits (Papadopoulos SA in the frame of an innovation event - General Secretariat for Research and Technology), GR, **επιστημονικός υπεύθυνος**: Dr. I. Mandala, 2008
23. Tensile strength in medicinal stickers. Validation based on standard values Cooperation with the company

Lavipharm, **βοηθός έρευνας**, 1999

24. Quality assessment of cakes (colour, texture, density, sensory analysis) produced with different margarines and cakes with low fat content, **βοηθός έρευνας**, Cooperation with the company ΕΛΑΪΣ, GR, 1998
25. Optical/mechanical properties and defects of food products - snacks bake-rolls. Cooperation with Chipita SA, GR, **βοηθός έρευνας**, 1998
26. Comparative quality assessment of toasted bread (colour, porosity, texture). Papadopoulos SA, GR, **βοηθός έρευνας (research assistant)**, 1998

iv. Ερευνητικά επιτεύγματα τα τελευταία 10 χρόνια

Δημοσιεύσεις

- 51 από τις 69 έχουν δημοσιευτεί τα τελευταία 10 χρόνια (2010-). Σταδιακή αύξηση των ετεροαναφορών (2015: 108, 2016:139, 2017:203, 2018:221, 2019:271, 2020:259 (11/20)).
- Άλληλογραφών συγγραφέας σε 42/69 δημοσιεύσεις
- Ετεροαναφορές από τους:
Rao, MA (reprint author), Cornell Univ, Dept Food Sci & Technol, Geneva, NY 14456 USA
Zhao, YY (reprint author), Oregon State Univ, Dept Food Sci & Technol, 100 Weigand Hall, Corvallis, OR 97331 USA
BeMiller JN (reprint author), Whistler Center for Carbohydrate Research, Department of Food Science, Purdue University, West Lafayette, Indiana, USA
Zhou, W. (reprint author) Food Science and Technology Programme, Department of Chemistry, National University of Singapore, Singapore
- Ένα άρθρο (B15) χρησιμοποιείται ως υψηλής ποιότητας εκπαιδευτικό υλικό in PennState University Course FDS500, Penn State, rating of paper:4/5, (<http://www.coursehero.com/sitemap/schools/21-Penn-State/courses/648928-FDSC500/>)

Διακρίσεις

- 2009 Βραβείο (Grant) νέου επιστήμονα (Λέκτορα ή Επίκουρου) για την καλύτερη κατατεθειμένη ερευνητική πρόταση στο τμήμα Επιστήμης & Τεχνολογίας Τορφίμων του ΓΠΑ (πρόταση με αριθμό 7)
- 2011 3rd θέση στον 1^o Ecotrophelia διαγωνισμό στην Ελλάδα που οργανώθηκε από το ΣΕΒΤ
- 2012 το πιο δημοφιλές κεφάλαιο (Κεφάλαιο 10) στο σύνολο των 16 κεφαλαίων του βιβλίου Δ1 (>2000 downloads) (2012-2014)

Συμμετοχή σε προγράμματα/κατάθεση

- Συμμετοχή σε 26 ερευνητικά προγράμματα. Από το 2010 έως το 2020 συμμετοχή σε 9 προγράμματα, στα 6 από τα οποία η γράφουσα είναι επιστημονική υπεύθυνος, επικεφαλής της ομάδας, ή συντονίστρια
- 2009 πρώτη στην κατάταξη εγκεκριμένη πρόταση στην ίδια θεματική περιοχή. Συντονιστής προγράμματος (πρόταση με αριθμό 5)
- 2009 δεύτερη στην κατάταξη πρόταση στο σύνολο των προτάσεων στην ίδια θεματική περιοχή (πρόταση με αριθμό 3)

2010 δεύτερη στη συνολική κατάταξη και πρώτη στην κατάταξη προτάσεων της ίδια θεματικής περιοχής (πρόταση με αριθμό 1)

2011 μέλος διαχείρισης (management committee) του έργου cost FA1001

Προσκεκλημένη ομιλήτρια, συγγραφέας

- Invited speaker, Bakery products quality using wheat local landraces. 4th Workshop about local landraces, 2017, AUA, Athens, Greece
- ENSIA, 2008, talk entitled: “New trends in bakery products. From frozen stored to gluten-free ones” in the frame of a workshop for under-graduate students and academic staff of ENSIA
- Κεφάλαια σε βιβλία (Δ5-Δ11)

v. Διοικητικό έργο

Αναπληρωματικό μέλος επιτροπής αξιολόγησης προσφορών και ανάθεσης για έργα, εργασίες συντήρησης και προμηθειών υλικών της Δ/νσης της Τεχνικής Υπηρεσίας (Επιτροπή ανάθεσης για μικρά έργα ή εργασίες συντήρησης της Δ/νσης της Τεχνικής Υπηρεσίας) ή τακτικό μέλος επιτροπής διενέργειας πρόχειρων μειοδοτικών διαγωνισμών (σύμφωνα με την υπ. Αριθμ. Πρωτ. 3465/16-5-2012 και Αριθμ. Πρωτ. 569/21-1-2013, 56/08-01-2014) (2013-2014), (2014-)

Αναπληρωματικό μέλος επιτροπής ανάθεσης αξιολόγησης, παρακολούθησης παραλαβής προμηθειών υπηρεσιών του Εργαστηρίου Μηχανικής Τροφίμων, Επεξεργασίας & Συντήρησης Γεωργικών Προϊόντων του Τμήματος Επιστήμης Τροφίμων & Διατροφής του Ανθρώπου για το έτος 2014 (αριθμ. Πρωτ. 56/08-01-2014)

Μέλος της Επιτροπής Εποπτείας Βιβλιοθήκης και κέντρου Πληροφόρησης του ΓΠΑ (2013-2016)

Αναπληρωματικό μέλος του Τεχνικού συμβουλίου του Γεωπονικού Πανεπιστημίου Αθηνών (Σύγκλητος του Γεωπονικού Πανεπιστημίου Αθηνών (Συνεδρία: 530(I)/21.03.2018))

Μέλος της εφορευτικής επιτροπής για την ανάδειξη εκπροσώπων στην Κοσμητεία του τμήματος ΕΤΔΑ (1/10/2020, Αρ. Πρωτ. 919)

Μέλος της Επιτροπής Διενέργειας Διαγωνισμού «Μελέτη στατικής επάρκειας του κτηρίου πρώην ελαιοτριβείου στα Σπάτα Αττικής του ΓΠΑ» αρ. πρωτ. 504(ΔΤΥ)/05.06.2020 Απόφαση της Συγκλήτου του Γεωπονικού Πανεπιστημίου Αθηνών (Συνεδρία 571/03.06.2020)

Μέλος εκλεκτορικών σωμάτων (ΑΠΕΛΛΑ: APP9181, APP14436), και εισηγητικής τριμελούς επιτροπής μονιμοποίησης μέλουν ΔΕΠ (27.03.19, Αρ. Πρωτ. 501)

Μέλος της ομάδας ΟΜΕΑ Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών (2020)