

## ΒΙΟΓΡΑΦΙΚΟ ΣΗΜΕΙΩΜΑ

**Όνοματεπώνυμο :** Στυλιανός Ραφαηλίδης

**Ιδιότητα :** Ομότιμος Καθηγητής Επεξεργασίας και Συσκευασίας Τροφίμων στο Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων του Διεθνούς Πανεπιστημίου της Ελλάδος

**Σπουδές :**

- Πτυχίο Χημείας Αριστοτέλειου Πανεπιστημίου Θεσσαλονίκης (βαθμός ΑΡΙΣΤΑ, 8,53/10)
- MSc in Food Process Engineering - The University of Reading – Μ. Βρετανία
- PhD in Food Science - University of Strathclyde – Μ. Βρετανία

**Επαγγελματική εμπειρία :**

- Στέλεχος βιομηχανικών μονάδων επεξεργασίας τροφίμων επί εξαετία
- Καθηγητής Επεξεργασίας και Συσκευασίας Τροφίμων στο Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων του Α.Τ.Ε.Ι. Θεσσαλονίκης (1987 - 2018)
- Ομότιμος (ενεργός) Καθηγητής Επεξεργασίας και Συσκευασίας Τροφίμων στο Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων του Διεθνούς Πανεπιστημίου της Ελλάδος (2018 - )
- Επισκέπτης Καθηγητής στο Institut Supérieur d' Agriculture (ISA), Université Catholique de Lille, Γαλλία (35 ώρες διδασκαλία σε θέματα Επεξεργασίας Τροφίμων στους 4ετείς φοιτητές, Φεβρουάριος-Αύγουστος 1993).
- Τεχνικός Σύμβουλος σε θέματα σχεδιασμού παραγωγής όπως επίσης οργάνωσης και εγκατάστασης συστημάτων ποιότητας σε ελληνικές βιομηχανικές μονάδες επεξεργασίας τροφίμων όπως μπισκότων, κονσερβοποιημένων φρούτων, χυμών, ζαχαρωδών, ιχθυηρών.
- Μέλος μελετητικών ομάδων σχεδιασμού και κατασκευής μονάδων επεξεργασίας τροφίμων όπως κατεψυγμένων φρούτων και ιχθυηρών.
- Συμμετέχων σε Ευρωπαϊκό Πρόγραμμα ADAPT σχετικό με τη κατάρτιση και επαγγελματική απασχόληση σε μικρομεσαίες μονάδες παραγωγής τροφίμων στο Νομό Θεσσαλονίκης σε συνεργασία με το Δημοτικό Κέντρο Κατάρτισης και Επαγγελματικής Απασχόλησης του Δήμου Θεσ/νίκης και του Εμπορικού και Βιομηχανικού Επιμελητηρίου Θεσσαλονίκης και με εταίρους από Γαλλία, Γερμανία, Βρετανία και Ιρλανδία. (1996-1998)
- Expert και Εκπαιδευτής σε δύο Ευρωπαϊκά Προγράμματα PHARE αναφορικά με την εκπαίδευση επιθεωρητών Βιομηχανιών Τροφίμων του Υπουργείου Γεωργίας και στελεχών Βιομηχανιών Τροφίμων σε θέματα GMP/GHP και HACCP στην Αλβανία (Project: GJECI 3 PHARE-AL-D/PAO AGR: FOOD CONTROL-AL97-07-04, 2002) και στη Τσεχία (Project: 'Strengthening Food Safety Policy in the Czech Republic' (code no CZ2002/IB/AG/01, 2003-2004))
- Υπεύθυνος κατεύθυνσης ειδίκευσης «Συστήματα Διασφάλισης Ποιότητας», του διατμηματικού μεταπτυχιακού προγράμματος με τίτλο «Επιστήμη Τροφίμων και Διατροφή» που είχε συνδιοργανωθεί και λειτούργησε από το Τμήμα Χημείας του Πανεπιστημίου Ιωαννίνων και την Σχολή Τεχνολογίας Τροφίμων και Διατροφής του ΑΤΕΙ Θεσσαλονίκης, και διδάσκων στα γνωστικά αντικείμενα Συστήματα GMP/GHP/HACCP και Σχεδιασμός

Βιομηχανιών Επεξεργασίας Τροφίμων του προγράμματος αυτού.(ακαδημαϊκά έτη 2003-4, 2004-5 και 2005-6).

#### **Διοικητική εμπειρία:**

- Προϊστάμενος Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων για δώδεκα(12) χρόνια.
- Ομαδάρχης/Τομεάρχης Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων για έξι (6) χρόνια
- Διευθυντής αυτόνομου μεταπτυχιακού προγράμματος σπουδών του Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων του ΑΤΕΙΘ, εγκεκριμένου από το ΥΠΕΠΘ, Υπουργική Απόφαση 90352/Ε5 (ΦΕΚ 1906/7-9-2009), με τίτλο «Συστήματα Διαχείρισης Ποιότητας και Οργάνωσης Παραγωγής στη Βιομηχανία Τροφίμων» το οποίο έχει ξεκινήσει τη λειτουργία του από το Σεπτέμβριο του Ακαδημαϊκού Έτους 2009-2010. Στο ΠΜΣ φοίτησαν ή φοιτούν Τεχ. Τροφίμων, Γεωπόνοι, Χημικοί, Τεχ. Γεωπόνοι, Διατροφολόγοι, Χημ. Μηχανικοί, Κτηνίατροι και Βιολόγοι (2009-2017).
- Διευθυντής/Κοσμήτορας Σχολής Τεχνολογίας Γεωπονίας και Τεχνολογίας Τροφίμων και Διατροφής (Σεπτέμβριος 2013 – Νοέμβριος 2017)

#### **Ερευνητική δραστηριότητα:**

- Επιστημονικός υπεύθυνος και συντονιστής ερευνητικού έργου που χρηματοδοτήθηκε από την ΓΓΕΤ και την Ομοσπονδία Γεωργ. Συν. Θεσ/νίκης (Πρόγραμμα Π.Α.Β.Ε.) με τίτλο “Αξιολόγηση αγρονομικών και τεχνολογικών χαρακτηριστικών νέων ποικιλιών και υβριδίων βιομηχανικής τομάτας” (1987-1989).
- Επιστημονικός υπεύθυνος ερευνητικού έργου χρηματοδοτηθέντος από το ΥΠΕΠΘ και από αγροτικό συνεταιρισμό του Νομού Ημαθίας αναφορικά με την αξιοποίηση των μη εμπορεύσιμων νωπών φρούτων ακτινιδίων μέσω της δημιουργίας νέων προϊόντων με την χρήση της τεχνικής της ωσμωτικής αφυδάτωσης σε συνδυασμό με κατάψυξη (1993-1996).
- Επισκέπτης ερευνητής στο Εργαστήριο Φυσικής των Πολυμερών του Ινστιτούτου Χημείας της Κινεζικής Ακαδημίας Επιστημών στο Πεκίνο, Κίνα (Αύγουστος-Οκτώβριος 1995).
- Επιβλέπων ερευνητικής εργασίας για τη λήψη διδακτορικού διπλώματος με θέμα τις φυσικές και λειτουργικές ιδιότητες συστημάτων αμύλου (1998-2006) σε συνεργασία με το Department of Food Science του University of Lincoln, Βρετανία. Το διδακτορικό δίπλωμα με τίτλο “A study on the effect of fatty acids on the gelatinization and rheological behaviour of starch dispersions during heating” απονεμήθηκε στον Νικόλαο Γεωργιάδη το 2007.
- Επιβλέπων ερευνητικής εργασίας για τη λήψη διδακτορικού διπλώματος με θέμα δομικά χαρακτηριστικά και φυσικοχημικές ιδιότητες συστημάτων αμύλου-λιπαρών οξέων (2012-20015) σε συνεργασία με το Τμήμα Χημείας του Πανεπιστημίου Ιωαννίνων. Το διδακτορικό δίπλωμα με τίτλο «Η επίδραση του σχηματισμού συμπλόκων αμυλόζης – λιπαρών οξέων στα δομικά και φυσικοχημικά χαρακτηριστικά συστημάτων αμύλου» απονεμήθηκε στην Άννα Μαρινοπούλου το 2016.
- Επιβλέπων δεκαοκτώ (18) ερευνητικών εργασιών για τη λήψη μεταπτυχιακού διπλώματος ειδίκευσης.
- Επιβλέπων διδακτορικής διατριβής με θέμα τη παραγωγή, χαρακτηρισμό και μελέτη ρεολογικών ιδιοτήτων του πολυσακχαρίτη κεφίρανης, σε συνεργασία με το Τμήμα Χημείας του Πανεπιστημίου Ιωαννίνων. Το διδακτορικό δίπλωμα απονεμήθηκε στον Στυλιανό

Εξαρχόπουλο, Τεχνολόγο Τροφίμων ΑΤΕΙΘ, ΜΔΕ Πανεπιστήμιο Ιωαννίνων, τον Μάιο 2018.

- Επιβλέπων μεταδιδακτορικής έρευνας της μεταδιδακτορικής υποτρόφου Δρ Άννας Μαρινοπούλου με τίτλο « Παραγωγή και μελέτη φυσικοχημικών και λειτουργικών χαρακτηριστικών συμπλόκων μοριακού εγκλεισμού αμύλου με βιοδραστικές ενώσεις διατροφο-θεραπευτικού ενδιαφέροντος» . Η υποτροφία χορηγήθηκε κατόπιν αξιολόγησης από το ΙΚΥ(2017-2019).
- Επιστημονικός εταίρος σε ερευνητικό έργο που χρηματοδοτήθηκε μέσω του ευρωπαϊκού προγράμματος BRITE/EURAM, με τίτλο “Control of migration profiles and structural evolution in thin and non-compact materials by photothermal methods”. Ο συντονιστής του έργου ήταν το Πανεπιστήμιο της Reims- Γαλλία και οι υπόλοιποι εταίροι προέρχονταν από Πανεπιστήμια, Ερευνητικά Ινστιτούτα και εταιρείες από Γαλλία, Βρετανία, Γερμανία, Ολλανδία, Σλοβενία, Ουγγαρία, Ρουμανία, Ελβετία και Ιταλία (1998 -2001) )(Contract No ERB BRRT-CT98-5041).
- Συμμετέχων σε πρόγραμμα μεταφοράς και εφαρμογής τεχνογνωσίας που χρηματοδοτήθηκε από την ΓΓΕΤ και αναφέρεται στην αναδιοργάνωση και αναβάθμιση της παραγωγικής διαδικασίας εταιρείας επεξεργασίας ιχθυηρών.
- Μέλος ερευνητικής ομάδας ερευνητικού έργου με τίτλο «Ανάπτυξη και χρήση οργάνων μέτρησης ρεολογικών ιδιοτήτων τροφίμων» συγχρηματοδοτούμενο από την Ευρωπαϊκή Ένωση και το ΥΠΕΠΘ στα πλαίσια του προγράμματος ΑΡΧΙΜΗΔΗΣ Ι (2004 - 2006)
- Επιστημονικός υπεύθυνος ερευνητικού έργου με τίτλο «Μορφοποίηση βιοαποικοδομήσιμων φυσικών πολυμερών για βιομηχανική χρήση ως υλικά συσκευασίας» συγχρηματοδοτούμενο από την Ευρωπαϊκή Ένωση και το ΥΠΕΠΘ στα πλαίσια του προγράμματος ΑΡΧΙΜΗΔΗΣ ΙΙ (2006-2008)
- Μέλος ερευνητικής ομάδας ερευνητικού έργου με τίτλο «Καινοτομικές εφαρμογές στην τεχνολογία παρασκευής προϊόντων κεφίρ» συγχρηματοδοτούμενο από την Ευρωπαϊκή Ένωση και το ΥΠΕΠΘ στα πλαίσια του προγράμματος ΑΡΧΙΜΗΔΗΣ ΙΙΙ (2012 - 2015)
- Μέλος ερευνητικής ομάδας, στο Βιομηχανικό Εργαστήριο του ΑΤΕΙ Θεσσαλονίκης, αναφορικά με την μελέτη, τον σχεδιασμό και την κατασκευή ενός ρεομέτρου κατάλληλου για την μέτρηση ασθενών ηλεκτρικών. Έχει ήδη χορηγηθεί Ευρωπαϊκό Δίπλωμα Ευρεσιτεχνίας (European Patent No 1445599), με τίτλο ‘U-tube Rheometer for the dynamic measurement of elasticity’ στις 7/10/2009.
- Μέλος ερευνητικής ομάδας ερευνητικού έργου με τίτλο «Ενεργές Βιοαποικοδομήσιμες Συσκευασίες Τροφίμων με Βάση το Άμυλο». Συντονιστής του προγράμματος είναι η εταιρεία «Αθανάσιος Χατζόπουλος Α.Ε.-Εύκαμπτα Υλικά Συσκευασίας» και εκτός από το Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων του Δι.Πα.Ε., συμμετέχει και η εταιρεία «Agrino-ΕΥ.ΓΕ. Πιστιόλας Α.Β.Ε.Ε». Το έργο χρηματοδοτείται από τις Ειδικές Δράσεις «Υδατοκαλλιέργειες» - «Βιομηχανικά Υλικά» - «Ανοιχτή Καινοτομία στον Πολιτισμό» του Επιχειρησιακού Προγράμματος Ανταγωνιστικότητα, Επιχειρηματικότητα και Καινοτομία 2014-2020 της Γενικής Γραμματείας Έρευνας και Τεχνολογίας με προϋπολογισμό 594.557 € (προϋπολογισμός Δι.Πα.Ε. 241.047 €).

#### **Κριτής στα επιστημονικά περιοδικά:**

- Journal of Food Science

- Journal of the Science of Food and Agriculture
- Journal of Dairy Research
- Journal of Food Engineering
- Starch/Stärke
- LWT-Food Science and Technology
- Carbohydrate Polymers
- Foods
- Innovative Food Science and Emerging Technologies
- Food Hydrocolloids
- Food Research International
- Journal of Cereal Science
- European Polymer Journal
- Journal of Agricultural and Food Chemistry
- International Journal of Biological Macromolecules
- Journal of Food Processing and Preservation
- Journal of Polymers and the Environment
- Food Bioscience
- Powder Technology
- Drying Technology

**Δημοσιεύσεις σε διεθνή επιστημονικά περιοδικά με κριτές (με αστερίσκο επισημαίνονται οι δημοσιεύσεις στις οποίες είμαι corresponding author) :**

1. Karkalas, J. and **Raphaelides, S.** (1986). Quantitative aspects of amylose-lipid interactions. Carbohydrate Research, **157**, 215-234.
2. **Raphaelides, S.** and Karkalas, J. (1988) Thermal dissociation of amylose-fatty acid complexes. Carbohydrate Research, **172**, 65-82.
3. **Raphaelides, N.S.\*** (1991).An investigation of the quantitative relationship of amylose-monoglyceride interactions. LWT-Food Science and Technology. **24**,391-396.
4. Deligaris, N, Papantoniou, D., Zelati, E. und **Rafailidis, S.**(1991) Identifizierung anaerober Sporenbildner aus bombierten Pflanzkonserven. Archiv fur Lebensmittelhygiene, **42**, 1-24.
5. **Raphaelides, S. N.\*** (1992). Flow behaviour of starch-fatty acid systems in solution. LWT-Food Science and Technology.. **25**,95-101
6. **Raphaelides, S. N.\***(1992). Viscoelastic behaviour of amylose-fatty acid gels. Journal of Texture Studies, **23**, 297-313.
7. **Raphaelides, S. N.\*** (1993). Rheological studies of starch-fatty acid gels. Food Hydrocolloids, **7**, 479-495.
8. **Raphaelides, S. N.\***, Antoniou, K.D. and Petridis, D. (1995). Texture evaluation of ultrafiltered teleme cheese. Journal of Food Science.**60**, 1211-1215.
9. Ben Omar, Z., **Raphaelides, S. N.\*** and Kesteloot, R.(1995) Texture evaluation of French acid-type fresh cheeses. Journal of Texture Studies. **26**, 325-338.
10. **Raphaelides, S. N.\*** and Antoniou, K. D.(1996). The effect of ripening on the mechanical properties of traditional and ultrafiltered teleme cheeses. Milchwissenschaft. **51**,82-85.

11. **Raphaelides, S. N. \***, Ambatzidou, A. and Petridis, D.(1996).Sugar composition effects on textural parameters of peach jam. *Journal of Food Science*. **61**, 942-946.
12. Xu, Z-M. and **Raphaelides, S. N.\***(1998).Flow behaviour of concentrated starch dispersions using a tube rheometer of novel design. *Journal of Texture Studies*. **29**, 1-13.
13. **Raphaelides, S. N.\***, Grigoropoulou, S. and Petridis, D.(1998).Quality attributes of pariza salami as influenced by the addition of mechanically deboned chicken meat. *Food Quality and Preference* .**9**, 237-242.
14. Karapantsios, T. D., Sakonidou, E.P. and **Raphaelides, S. N.** (2000). Electrical conductance study of fluid motion and heat transport during starch gelatinization. *Journal of Food Science*.**65**, 144-150.
15. Antoniou, K. D., Petridis, D., **Raphaelides, S.N \***, Ben Omar, Z. and Kesteloot, R. (2000). Texture assessment of French cheeses. *Journal of Food Science*.**65**, 168-173.
16. Gavrielidou, M. A., Vallous, N. A., Karapantsios, T. D. and **Raphaelides, S.N.** (2001). Heat transport to a starch slurry gelatinising between the drums of a double drum dryer *Journal of Food Engineering*, **54**, 45-58
17. Karapantsios,T.D., Sakonidou, E.P. and **Raphaelides, S.N.** (2002).Water dispersion kinetics during maize starch gelatinization. *Carbohydrate Polymers*, **49**, 479-490.
18. Sakonidou, E.P., Karapantsios,T.D., and **Raphaelides, S.N** (2003) Mass transfer limitations during starch gelatinization. *Carbohydrate Polymers*,**53**, 53-61.
19. Kalogianni, E.P., Savopoulos, T., Karapantsios, T.D and **Raphaelides, S.N.** (2004).A dynamic wicking technique for determining the effective pore radius of pregelatinized starch sheets. *Colloids and Surfaces. B.Bionterfaces*, **33**, 159-167.
20. **Raphaelides, S.N.\*** and Gioldasi A.(2005). Elongational flow studies of set yogurt. *Journal of Food Engineering*, **70**, 538-545.
21. Xu, Z.-M. and **Raphaelides, S.N.\*** (2005) A dynamic U-tube rheometer of novel design for the study of weak gels and foams. *Rheologica Acta*, **45**, 77-82.
22. **Raphaelides, S.N.\***, Antoniou, K.D, Vasilliadou, S., Georgaki, C. and Gravanis, A. (2006).Ripening Effects on the Rheological Behaviour of Halloumi Cheese. *Journal of Food Engineering*,**76**, 321-326
23. **Raphaelides, S.N.\*** and Georgiadis, N. (2006) Effect of fatty acids on the rheological behaviour of maize starch dispersions during heating. *Carbohydrate Polymers*, **65**, 81-92.
24. **Raphaelides, S.N.\*** and Georgiadis, N. (2007) Effect of fatty acids on the rheological behaviour of pea starch dispersions during heating. *Food Hydrocolloids*, **21**, 1188 – 1200.
25. Xu, Z.-M., Emmanouelidou, D.G., **Raphaelides, S.N.\*** and Antoniou, K.D. (2007) Effects of heating temperature and fat content on the structure development of set yogurt. *Journal of Food Engineering*, **85**, 590-597.
26. **Raphaelides, S.N.\*** and Georgiadis, N. (2008) Effect of fatty acids on the rheological behaviour of amylo maize starch dispersions during heating. *Food Research International*. **41**, 75-88.
27. Mantzari, G., **Raphaelides, S.N.\***, and Exarhopoulos, S. (2010) Effect of sorbitol addition on the physicochemical characteristics of starch-fatty acid systems. *Carbohydrate Polymers*, **79**,154-163.

- 28 **Raphaelides, S.N.\***, Arsenoudi, K., Exarhopoulos, S. and Xu, Z.-M (2010). Effect of processing history on the functional and structural characteristics of starch-fatty acid extrudates. *Food Research International*, **43**, 329-341.
- 29 **Raphaelides, S.N.\***, Dimitreli, G., Exarhopoulos, S., Kokonidis, G and Tzani, E. (2011). Effect of processing history on the physicochemical and structural characteristics of starch-fatty acid extrudates plasticized with glycerol. *Carbohydrate Polymers*, **83**, 727-736.
- 30 Exarhopoulos, S and **Raphaelides, S.N.\*** (2012) Morphological and structural studies of thermally treated starch-fatty acid systems. *Journal of Cereal Science*, **55**, 139-152.
- 31 **Raphaelides, S.N.\***, Dimitreli, G., Exarhopoulos, S., Mintzas, D. and Lykidou, A. (2012) Effect of processing conditions on the physicochemical and structural characteristics of pregelatinised starch-fatty acid-glycerol extrudates. *Carbohydrate Polymers*, **88**, 282–289.
32. Yovanoudi, M., Dimitreli, G., **Raphaelides, S.N.\*** and Antoniou, K.D. (2013) Flow behavior studies of kefir type systems. *Journal of Food Engineering*, **118**, 41–48.
33. Vasiliadou, E., **Raphaelides, S.N.\*** and Papastergiadis, E. (2015) Effect of heating time and temperature on partially gelatinized starch-fatty acid interactions. *LWT - Food Science and Technology*, **60**, 698-707
34. **Raphaelides, S.N.\***, Dimitreli, G., Exarhopoulos, S., Iliá, E. and Koutsomihali, P. (2015) A process designed for the continuous production of starch inclusion complexes on an industrial scale. *Food and Bioproducts Processing*, **96**, 245-255.
35. Marinopoulou, A., Kalogianni, E.P. and **Raphaelides, S.N.** (2016) Amylose-fatty acid inclusion complexes as examined by interfacial tension measurements. *Colloids and Surfaces B: Biointerfaces*, **137**, 133-137.
36. Marinopoulou, A., Papastergiadis, E., **Raphaelides, S.N.\*** and Kontominas, M.G. (2016) Morphological characteristics, oxidative stability and enzymic hydrolysis of amylose-fatty acid complexes. *Carbohydrate Polymers*, **141**, 106–115.
37. Antoniou, K.,D., Exarhopoulos, S., **Raphaelides, S.,N.**, Dimitreli, G. and Thomareis, A.,S. (2016) . Effect of Sodium Caseinates Addition on the Rheological Properties of Kefir during Gel Formation. *Journal of Food Research*, **5**, 114-120.
38. Dimitreli, G., Exarhopoulos, S., Goulas, A., Antoniou, K.,D. and **Raphaelides, S.,N.** (2016). Effect of Kefiran and Milk Proteins Addition on the Rheological Behavior of Glucono- $\delta$ -Lactone Induced Milk Gels. *Journal of Food Research*, **5**, 121-128.
39. Marinopoulou, A., Papastergiadis, E., **Raphaelides, S.N.\*** and Kontominas, M.G. (2016) Structural characterization and thermal properties of amylose- fatty acid complexes prepared at different temperatures. *Food Hydrocolloids*, **58**, 224-234.
40. Marinopoulou A., Papastergiadis E., **Raphaelides S.N.\*** (2016): An investigation into the structure, morphology and thermal properties of amylo maize starch-fatty acid complexes prepared at different temperatures. *Food Research International*, **90**, 111-120.
41. Marinopoulou A., Papastergiadis E., **Raphaelides S.N.\*** (2017): Investigation of the presence of KCl in the structure and morphology of V-amylose-inclusion complexes. *Journal of Inclusion Phenomena and Macrocyclic Chemistry*, **88**, 69-76
42. Exarhopoulos S., **Raphaelides S.N.\*** and Kontominas, M.G. (2017) Conformational studies and molecular characterization of the polysaccharide kefiran. *Food Hydrocolloids*, **77**, 347-356.

43. Exarhopoulos S., **Raphaelides S.N.\*** and Kontominas, M.G. (2018) Flow behavior studies of kefir systems. *Food Hydrocolloids*, 79, 282-290,
44. Marinopoulou, A. and **Raphaelides S.N.\*** (2018). Dynamic light scattering and electrophoretic mobility studies of starch-fatty acid complexes in solution. *International Journal of Biological Macromolecules*, 116, 585-590.
45. Marinopoulou A., Papastergiadis E., **Raphaelides S.N.\*** (2019): Inclusion Complexes of Non-Granular Maize Starch with Fatty Acids and Ibuprofen. A Comparative Study of Their Morphology and Structure. *Starch/Stärke*, 71, 1800100
46. Marinopoulou A., Christofilos, D. Arvanitidis J., **Raphaelides S.N.\*** (2019) Study of Molecular Inclusion Complex Formation of Amylose with Indomethacin. *Starch/Stärke*, 71, 1800295
47. Kontou, V, Dimitreli, G., and **Raphaelides, S.N.\*** (2019) Elongational flow studies of processed cheese spreads made from traditional greek cheese varieties. *LWT-Food Science and Technology*, 107, 318-324.
48. Marinopoulou A., Christofilos, D. Arvanitidis J., **Raphaelides, S.N.\*** (2019) An investigation into the possibility of molecular inclusion complexation of indomethacin with starch by the alkaline method. *Journal of Inclusion Phenomena and Macrocyclic Chemistry*, 93, 347–359.
49. Marinopoulou A., Petridis D., **Raphaelides S.N.\*** (2019): Assessment of textural changes in sliced pan bread on aging using sensory and instrumental methods. *Journal of Food Processing and Preservation*. DOI: 10.1111/jfpp.13982
50. Marinopoulou A., Karageorgiou, V., Papastergiadis E., Iordanidis, C., Dagklis, A., **Raphaelides S.N.\*** (2019): Production of spray dried starch molecular inclusion complexes on an industrial scale. *Food and Bioproducts Processing*, 116, 186-195.
51. Marinopoulou A., Karageorgiou, V., Iordanidis, C., Dagklis, A., Zoumaki, N., **Raphaelides S.N.\*** (2019): Parametric analysis of the spray drying process for the production of starch molecular inclusion complexes with fatty acids. *Drying Technology*. DOI:10.1080/07373937.2019.1696817.
52. Mansour, G., Zoumaki, M., Marinopoulou, A., **Raphaelides, S.N.\***, Tzetzis, D., Zoumaki, N. (2020). Investigation of the effects of glycerol and clay contents on the structure and mechanical properties of maize starch nanocomposite films. *Starch/Stärke*, 72, Issue: 3- 4. Article number : 1900166. DOI: 10.1002/star. 201900166.
53. Skarlatos, L., Marinopoulou, A., Petridis, D., **Raphaelides, S.N.\*** (2020). Texture assessment of set yogurt using sensory and instrumental methods. *International Dairy Journal*, 104. Article number: UNSP 104644. DOI: 10.1016/j.idairyj.2020. 104644.
54. Mansour, G., Zoumaki, M., Marinopoulou, A., Tzetzis, D., Prevezanos, M., **Raphaelides, S.N.\*** (2020). Characterization and properties of non-granular thermoplastic starch - Clay biocomposite films. *Carbohydrate Polymers*. 245(23):116629
55. Marinopoulou A., Christofilos, D. Arvanitidis J., **Raphaelides, S.N.\*** (2020). Interaction of tretinoin and nimesulide with amylose matrices. *Starch – Stärke*. DOI:10.1002 /star. 202000054
56. Marinopoulou, A., Karageorgiou, V., Petridis, D. **Raphaelides, S.N.\*** (2020) Physical properties of starch-paracetamol molecular inclusion complexes produced by the spray drying process on an industrial scale, *Drying Technology*, DOI:10.1080/07373937.2020. 1815764
57. Skarlatos, L., Marinopoulou, A., Petridis, A., **Raphaelides, S.N.\*** (2021) Texture

- attributes of acid coagulated fresh cheeses as assessed by instrumental and sensory methods. *International Dairy Journal*. 114,104939.
58. Bousi, C., Sismanidou, O.X., Marinopoulou, A., **Raphaelides, S. N.\*** (2022) Effect of sugar addition on the elongational and shearing deformation behavior of sesame paste systems. *LWT-Food Science and Technology*, 153, January 2022 Article number 112479.
59. Marinopoulou, A., Zoumaki, M., Goulas, A., Petridis, D., **Raphaelides, S.N.**, Aslampaloglou, A., Tzikas, A., Karageorgiou, V. (2022). Functional Characteristics and Physical Properties of Spray Dried Starch Inclusion Complexes with Drugs. *Starch/Staerke*, <https://doi.org/10.1002/star.202100176>
60. Marinopoulou, A., Zoumaki, M., Goulas, A., **Raphaelides, S.N.**, Karageorgiou, V. (2022). Biodegradable Films from Spray Dried Starch Inclusion Complexes with Bioactive Compounds—The Effect of Glycerol and pH. *Starch/Staerke*, 74(9-10), 2200133 <https://doi.org/10.1002/star.202200133>
61. Exarhopoulos, S., Goulas, A., Dimitreli, G., **Raphaelides, S.N.\***. (2023) Effect of caseinate salt addition on the structural characteristics of kefir systems. *Journal of Texture Studies*,54, 913-925.
62. Marinopoulou, A., Kagioglou, G., Vacharakis, N., Raphaelides, S., Papageorgiou, M. Effects of the Incorporation of Male Honey Bees on Dough Properties and on Wheat Flour Bread's Quality Characteristics. *Foods*, 2023, 12(24), 441.
63. Marinopoulou, A., Zoumaki, M., Raphaelides, S., Karageorgiou, V., Goulas, A. (2024) Characterization of Spray Dried Starch Systems of Natural Antioxidant Compounds. *Starch/Staerke*, <https://doi.org/10.1002/star.202300069>
64. Ntalios, E., Raphaelides, S.N., Marinopoulou, A. (2024) *An Investigation of Changes in the Rheological Properties of Toast Pan Bread Dough during the Various Processing Steps of Kneading in an Industrial Bakery*. *Gastronomy* **2024**, 2(2), 57-72; <https://doi.org/10.3390/gastronomy2020005>

**Σύνολο ετεροαναφορών: 1780**

**Συντελεστής απήχησης h-index= 23.0**

**Προσκεκλημένος ομιλητής:**

1. AGF in cooperation with Max Rubner-Institut - Institute of Safety and Quality of Cereal -Detmold-Germany

**Τίτλος ομιλίας :** A process designed for the continuous production of starch inclusion complexes on an industrial scale

67th Starch Convention- April 13th – 14th 2016 in Detmold

2. AGF in cooperation with Max Rubner-Institut - Institute of Safety and Quality of Cereal -Detmold-Germany

**Τίτλος ομιλίας:** Production of spray dried starch molecular inclusion complexes on an industrial scale

68th Starch Convention- April 04th – 05th 2017 in Detmold



