

ANNA ΜΑΡΙΝΟΠΟΥΛΟΥ

Διεύθ. Εργασίας: Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Σχολή
Γεωτεχνικών Επιστημών, Διεθνές Πανεπιστήμιο της Ελλάδος,
Σίνδος, Θεσσαλονίκη

Τηλ. Εργασίας: 2310 013373

Ηλεκτρονικό ταχυδρομείο amarinop@ihu.gr,

ΠΕΔΙΑ ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΟΥ ΕΝΔΙΑΦΕΡΟΝΤΟΣ

Τεχνολογία και ποιοτικός έλεγχος φρούτων και λαχανικών. Φυσικοχημεία αμύλου. Τεχνολογία και ποιοτικός έλεγχος τροφίμων φυτικής προέλευσης. Ανάπτυξη λειτουργικών τροφίμων. Ανάπτυξη βιοδιασπώμενων υλικών συσκευασίες από φυσικά πολυμερή.

1. ΣΠΟΥΔΕΣ-ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ

- **2016** Διδακτορικό Δίπλωμα, Doctor of Philosophy (Ph.D.) Χημείας, Τμήμα Χημείας, Σχολή Θετικών Επιστημών, Πανεπιστήμιο Ιωαννίνων
- **2010** Μεταπτυχιακό Δίπλωμα, Master of Science (M.Sc.) Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Γεωπονική Σχολή, Τομέας Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης (Α.Π.Θ)
- **2007** Πτυχίο Ενιαίου κύκλου Σπουδών (Integrated Master). Γεωπονική Σχολή, Τομέας Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης (Α.Π.Θ)
- **2007** Πτυχίο Γεωπόνου με κατεύθυνση Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων Γεωπονική Σχολή, Τομέας Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης (Α.Π.Θ).

2. ΕΠΙΜΟΡΦΩΣΗ-ΣΥΝΕΧΙΖΟΜΕΝΗ ΚΑΤΑΡΤΙΣΗ ΠΑΡΑΚΟΛΟΥΘΗΣΗ ΣΕΜΙΝΑΡΙΩΝ_ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΕΙΣ

- **ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΤΙΚΟ Q-CERT.** Διαδικτυακό Σεμινάριο 56 ωρών Επιθεωρητών/Επικεφαλής Επιθεωρητών ISO 9001:2015, ISO 22000:2018 (ISO 19011:2018) που πραγματοποιήθηκε από την QMSCERT [21-27/11/2022].
- **Postgraduate Diploma_(LRN)_ (Level 7) in Training and Development, Learning Resource Network (LRN).** Διεθνής Πιστοποίηση από το Βρετανικό Φορέα Πιστοποίησης αναγνωρισμένος από το Office of Qualifications and Examinations Regulation (OFQUAL).
- **Πιστοποιητικό επιμόρφωσης πληροφορικής.** Εκπαιδευτικό πρόγραμμα «**Advanced Microsoft Excel 2013**», Διάρκεια 2 μήνες (48 ώρες), Εξ αποστάσεως Προγράμματα Επαγγελματικής Επιμόρφωσης και Κατάρτισης, e-Learning Πανεπιστήμιο Αθηνών-Εθνικό και Καποδιστριακό Πανεπιστήμιο Αθηνών (ΕΚΠΑ). **Πρόγραμμα συμπληρωματικής εξ αποστάσεως εκπαίδευση.** Εκπαιδευτικό πρόγραμμα «**HTML και JavaScript Τα πρώτα**

Βήματα στο Web Development», Διάρκεια 2 μήνες, E-Learning Πανεπιστήμιο Αθηνών-Εθνικό και Καποδιστριακό Πανεπιστήμιο Αθηνών (ΕΚΠΑ).

- **Πιστοποιημένος Εκπαιδευτής Επάρκειας Ενηλίκων της Μη Τυπικής Εκπαίδευσης.** Μέλος του μητρώου πιστοποιημένων εκπαιδευτών ενηλίκων με **Πιστοποιημένη Εκπαιδευτική Επάρκεια** του Ε.Ο.Π.Π.Ε.Π (Εθνικός Οργανισμός Πιστοποίησης Προσόντων και Επαγγελματικού Προσανατολισμού).

3. ΔΙΔΑΚΤΙΚΗ ΕΜΠΕΙΡΙΑ

- **15/01/2025 μέχρι σήμερα. Επίκουρη Καθηγήτρια**
Διεθνές Πανεπιστήμιο της Ελλάδος-Σχολής Γεωτεχνικών Επιστημών-Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων **Διδασκαλία μαθημάτων:** Τεχνολογία και Έλεγχος Ποιότητας Σιτηρών, Μηχανική Τροφίμων ΙΙ, Επεξεργασία Τροφίμων Ι
- **01/12/2023 έως 28-06-2024. Εντεταλμένη Διδάσκουσα**
Διεθνές Πανεπιστήμιο της Ελλάδος-Σχολής Γεωτεχνικών Επιστημών-Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων. **Διδασκαλία μαθημάτων:** Έλεγχος και Διασφάλιση Ποιότητας, Τεχνολογίας και Έλεγχος Ποιότητας Σιτηρών.
- **06/10/2023 έως 29/11/2023. Ακαδημαϊκός υπότροφος**
Διεθνές Πανεπιστήμιο της Ελλάδος-Σχολής Γεωτεχνικών Επιστημών-Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων. **Διδασκαλία μαθήματος:** Συσκευασία Τροφίμων.
- **20/02/2023 έως 31/06/2023. Ακαδημαϊκός υπότροφος**
Διεθνές Πανεπιστήμιο της Ελλάδος-Σχολής Γεωτεχνικών Επιστημών-Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων. **Διδασκαλία μαθήματος:** Φυσικές Ιδιότητες Τροφίμων
- **20/02/2023 έως 31/06/2023. Ακαδημαϊκός υπότροφος**
Διεθνές Πανεπιστήμιο της Ελλάδος-Σχολής Γεωτεχνικών Επιστημών-Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων. **Διδασκαλία μαθήματος:** Τεχνολογία και Έλεγχος Ποιότητας σιτηρών
- **14/11/2022 έως 10/02/2023. Ακαδημαϊκός υπότροφος**
Διεθνές Πανεπιστήμιο της Ελλάδος-Σχολής Γεωτεχνικών Επιστημών-Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων. **Διδασκαλία μαθήματος:** Συσκευασία Τροφίμων
- **21/02/2022 έως 01/07/2022. Ακαδημαϊκός υπότροφος**
Διεθνές Πανεπιστήμιο της Ελλάδος- Σχολής Γεωτεχνικών Επιστημών-Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων. **Διδασκαλία μαθήματος:** Τεχνολογία και Έλεγχος Ποιότητας σιτηρών
- **01/03/2021 έως 05/07/2021. Ακαδημαϊκός υπότροφος**
Διεθνές Πανεπιστήμιο της Ελλάδος- Σχολής Γεωτεχνικών Επιστημών-Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων. **Διδασκαλία μαθήματος:** Τεχνολογία και Έλεγχος Ποιότητας σιτηρών
- **17/02/2020 έως 29/06/2020. Πανεπιστημιακός υπότροφος**
Διεθνές Πανεπιστήμιο της Ελλάδος-Ειδικός Λογαριασμός Κονδυλίων Έρευνας, Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων. **Διδασκαλία μαθημάτων:** Τεχνολογία και έλεγχος Ποιότητας σιτηρών, Πληροφορική

- **25/02/2019 έως 28/06/2019. Πανεπιστημιακός υπότροφος**
Αλεξάνδρειο Τεχνολογικό Ίδρυμα Θεσσαλονίκης-Ειδικός Λογαριασμός Κονδυλίων Έρευνας, Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων. **Διδασκαλία μαθημάτων:** Τεχνολογία και έλεγχος Ποιότητας σιτηρών, Πληροφορική II με εφαρμογές στην Βιομηχανία Τροφίμων.
- **20/02/2018 έως 29/06/2018. Πανεπιστημιακός υπότροφος**
Αλεξάνδρειο Τεχνολογικό Ίδρυμα Θεσσαλονίκης-Ειδικός Λογαριασμός Κονδυλίων Έρευνας, Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων. **Διδασκαλία μαθήματος:** Τεχνολογία και έλεγχος Ποιότητας σιτηρών
- **20/02/2018 έως 27/03/2018. Διδάσκουσα**
Αλεξάνδρειο Τεχνολογικό Ίδρυμα Θεσσαλονίκης-Ειδικός Λογαριασμός Κονδυλίων Έρευνας, Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων
ΣΕΜΙΝΑΡΙΟ ΒΡΑΧΕΙΑΣ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ: «Σιτηρά: καλλιέργεια και μεταποίηση σε προϊόντα προστιθέμενης αξίας» της Γενικής Γραμματείας Δια Βίου Μάθησης και Νέας Γενιάς, Διεύθυνση Νέας Γενιάς στο πλαίσιο της προγράμματος 'ΤΡΙΠΤΟΛΕΜΟΣ'.
Διδασκαλία μαθημάτων: «2.3. Άλεση και αποφλοίωση δημητριακών καρπών» (2 ώρες), «2.5. Σιμιγδαλοποίηση-ποιότητα σιμιγδαλιού και πρώτες ύλες ζυμαρικοποιΐας» (3 ώρες).
- **20/02/2017 έως 30/06/2017. Πανεπιστημιακός υπότροφος**
Αλεξάνδρειο Τεχνολογικό Ίδρυμα Θεσσαλονίκης-Ειδικός Λογαριασμός Κονδυλίων Έρευνας, Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων
ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ: «Απόκτηση Ακαδημαϊκής Διδακτικής Εμπειρίας σε Νέους Επιστήμονες Κατόχους Διδακτορικού 2016-2017 στο Αλεξάνδρειο ΤΕΙ Θεσσαλονίκης» **Διδασκαλία μαθήματος:** Τεχνολογία και έλεγχος Ποιότητας σιτηρών.
- **10/05/2014 έως 19/05/2014. Πανεπιστημιακός υπότροφος**
Αλεξάνδρειο Τεχνολογικό Ίδρυμα Θεσσαλονίκης-Ειδικός Λογαριασμός Κονδυλίων Έρευνας, Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων.
ΕΡΓΟ/ΣΕΜΙΝΑΡΙΟ ΒΡΑΧΕΙΑΣ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ: «Από το αλεύρι στο ψωμί: Τεχνολογία παρασκευής και αρχές μάρκετινγκ προϊόντων αρτοποιίας και ζυμαρικών»
Διδασκαλία μαθήματος: «Ποιότητα σιμιγδαλιού, πρώτες ύλες ζυμαρικοποιΐας και παρασκευή ζυμαρικών» (3 ώρες). Πηγή Χρηματοδότησης: Γενική Γραμματεία Νέας Γενιάς στο πλαίσιο της πράξης 'ΤΡΙΠΤΟΛΕΜΟΣ'.

4. ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΗ ΚΑΙ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΕΜΠΕΙΡΙΑ

- **19/09/2024 έως 15/01/2025. Μέλος της ερευνητικής ομάδας**
Διεθνές Πανεπιστήμιο της Ελλάδος-Ειδικός Λογαριασμός Κονδυλίων Έρευνας, Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων. **ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ:** «Πιλοτική Εφαρμογή του Προτύπου "ANTIOXCERT" σε Κύρια Αγροδιατροφικά Προϊόντα»
- **01/08/2020 έως 30/09/2023. Μέλος της ερευνητικής ομάδας**
Διεθνές Πανεπιστήμιο της Ελλάδος-Ειδικός Λογαριασμός Κονδυλίων Έρευνας, Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων. **ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ:** «Ενεργές Βιοαποικοδομήσιμες Συσκευασίες Τροφίμων με Βάση το Άμυλο».
- **01/08/2021 έως 30/09/2023. Μέλος της ερευνητικής ομάδας**

Διεθνές Πανεπιστήμιο της Ελλάδος-Ειδικός Λογαριασμός Κονδυλίων Έρευνας, Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων. **ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ:** «Ένεργές Βιοαποικοδομήσιμες Συσκευασίες Τροφίμων με Βάση το Άμυλο».

- **19/05/2023 έως 28/06/2023. Μέλος της ερευνητικής ομάδας**
Διεθνές Πανεπιστήμιο της Ελλάδος-Ειδικός Λογαριασμός Κονδυλίων Έρευνας, Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων. **ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ:** «Μελέτη προϊόντων καφέ».
- **01/12/2022 έως 31/12/2022. Μέλος της ερευνητικής ομάδας**
Διεθνές Πανεπιστήμιο της Ελλάδος-Ειδικός Λογαριασμός Κονδυλίων Έρευνας, Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων. **ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ:** «Μελέτη προϊόντων καφέ».
- **25/06/2022 έως 30/06/2022. Μέλος της ερευνητικής ομάδας**
Διεθνές Πανεπιστήμιο της Ελλάδος-Ειδικός Λογαριασμός Κονδυλίων Έρευνας, Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων. **ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ:** «Προβολή ωφέλους λιπαρών ελληνικού κολοκυθόσπορου και αποτελεσμάτων ερευνών στον Τομέα των Λιπιδίων».
- **01/12/2021 έως 15/12/2021. Μέλος της ερευνητικής ομάδας**
Διεθνές Πανεπιστήμιο της Ελλάδος-Ειδικός Λογαριασμός Κονδυλίων Έρευνας, Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων. **ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ:** «Μελέτη προϊόντων καφέ».
- **24/03/2020 έως 18/12/2020. Μέλος της ερευνητικής ομάδας**
Διεθνές Πανεπιστήμιο της Ελλάδος-Ειδικός Λογαριασμός Κονδυλίων Έρευνας, Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων. **ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ:** «Επιβράβευση συμμετοχής του έργου Success σε ανταγωνιστικά προγράμματα της ΕΕ».
- **12/11/2018 έως 31/03/2019. Μέλος της ερευνητικής ομάδας**
Αλεξάνδρειο Τεχνολογικό Ίδρυμα Θεσσαλονίκης-Ειδικός Λογαριασμός Κονδυλίων Έρευνας, Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων. **ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ:** «Επιβράβευση συμμετοχής του έργου success σε ανταγωνιστικά προγράμματα της ΕΕ».
- **20/02/2018 έως 30/04/2018. Επιστημονικά Υπεύθυνη**
Αλεξάνδρειο Τεχνολογικό Ίδρυμα Θεσσαλονίκης-Ειδικός Λογαριασμός Κονδυλίων Έρευνας, Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων. **ΣΕΜΙΝΑΡΙΟ ΒΡΑΧΕΙΑΣ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ:** «Σιτηρά: καλλιέργεια και μεταποίηση σε προϊόντα προστιθέμενης αξίας» [κωδ. Έργου: **20801**] της Γενικής Γραμματείας Δια Βίου Μάθησης και Νέας Γενιάς, Διεύθυνση Νέας Γενιάς στο πλαίσιο της προγράμματος 'ΤΡΙΠΤΟΛΕΜΟΣ'.
- **01/07/2015 έως 18/09/2015. Μέλος της ερευνητικής ομάδας**
Αλεξάνδρειο Τεχνολογικό Ίδρυμα Θεσσαλονίκης-Ειδικός Λογαριασμός Κονδυλίων Έρευνας, Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων. **ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ:** «Επίδραση της σύστασης στη σταθερότητα θερμικά επεξεργασμένων γαλακτωμάτων».
- **18/06/2014 έως 31/10/2015. Μέλος της ερευνητικής ομάδας**
Αλεξάνδρειο Τεχνολογικό Ίδρυμα Θεσσαλονίκης-Ειδικός Λογαριασμός Κονδυλίων Έρευνας, Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων. **ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ:** Αριστεία II «FRYSAFE-Καινοτόμος τεχνική για τον προσδιορισμό της ποιότητας των ελαίων τηγανίσματος που βοηθά στη βελτίωση της ποιότητας και ασφάλειας των τηγανιτών τροφίμων» του Ε.Π. «Εκπαίδευση και Δια βίου Μάθηση». Πηγή Χρηματοδότησης: Ευρωπαϊκό Κοινωνικό Ταμείο (ΕΚΤ) και το Ελληνικό Δημόσιο.
- **12/05/2009 έως 30/06/2009. Μέλος Ερευνητικής ομάδας**

Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης-Επιτροπή Ερευνών, Γεωπονική Σχολή, Τομέας Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Εργαστήριο Χημείας και Βιοχημείας Τροφίμων.
ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ: «Εκτίμηση διεργασιών ποιοτικής υποβάθμισης δυο νέων προϊόντων ταχίνι-με-μέλι»

5. ΥΠΟΤΡΟΦΙΕΣ-ΔΙΑΚΡΙΣΕΙΣ

- **Υποτροφία ΙΚΥ** Ενίσχυση μεταδιδασκτόρων ερευνητών ερευνητών/ερευνητριών, 1^ο κύκλος
23/2/2017 έως 22/2/2019 Πρόγραμμα Υποτροφίας ΙΚΥ «Ενίσχυση μεταδιδασκτόρων ερευνητών/ερευνητριών, 1^ο κύκλος» (MIS5001552) στο πλαίσιο του Επιχειρησιακού Προγράμματος «Ανάπτυξη Ανθρώπινου Δυναμικού, Εκπαίδευση και Διά Βίου Μάθηση», που συγχρηματοδοτείται από το Ευρωπαϊκό Κοινωνικό Ταμείο-(ΕΚΤ) και το ελληνικό δημόσιο.
- **Υποτροφία ΙΚΥΔΑ** Πρόγραμμα ΙΚΥΔΑ (ΙΚΥ-DAAD). Μέλος ερευνητικής ομάδας
1/1/2012 έως 31/12/2014. Πρόγραμμα ΙΚΥΔΑ (ΙΚΥ-DAAD): «Προώθησης των ανταλλαγών και της επιστημονικής συνεργασίας Ελλάδας-Γερμανίας». **Θέμα ερευνητικού προγράμματος:** «Βιοϋλικά από φυσικά πολυμερή για εφαρμογές μεταφοράς φαρμάκων».

6. ΞΕΝΕΣ ΓΛΩΣΣΕΣ –ΔΙΑΚΡΙΣΕΙΣ

Ξένες γλώσσες

- **Αγγλικά: Certificate of Proficiency in English-The University of Michigan-Επίπεδο: Άριστη γνώση (Γ2/C2).**
- **Γαλλικά: Delf 2nd Degree (UNITES A5 ET A6), Diplome D' Etudes en Langue Française, Diplôme d'Études Supérieures. Επίπεδο: Πολύ καλή γνώση (Γ1/C1).**
- **Κάτοχος πιστοποιητικού Επάρκειας και Άδειας Διδασκαλίας της Αγγλικής γλώσσας σε Κέντρα ξένων γλωσσών αναγνωρισμένη από την Ελληνική Δημοκρατία: ΥΠΕΠΘ-Περιφερειακή Δ/νση Πρωτοβάθμιας & Δευτεροβάθμιας Εκπαίδευσης Κεντρικής Μακεδονίας.**

Δεξιότητες πληροφορικής

- Προχωρημένες Δεξιότητες Πληροφορικής: ECDL Expert certificate
- Βασικές Γνώσεις και Δεξιότητες στη Χρήση Η/Υ: ECDL Core certificate

Συμμετοχή στην Οργάνωση Συνεδρίων

Μέλος της οργανωτικής επιτροπής του 16th EYCSTW (16th European Young Cereal Scientists and Technologists Workshop), April 18-21, 2017, Thessaloniki, Greece

Συνδρομές-Συμμέτοχη σε συλλόγους

Μέλος Γεωτεχνικού Επιμελητηρίου Ελλάδας (ΓΕΩΤ.Ε. Ε.) Μέλος του Γεωπονικού Συλλόγου Μακεδονίας-Θράκης

7. ΚΑΤΑΛΟΓΟΣ ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΩΝ ΔΗΜΟΣΙΕΥΣΕΩΝ

ΔΗΜΟΣΙΕΥΣΕΙΣ ΣΕ ΔΙΕΘΝΗ ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΑ ΠΕΡΙΟΔΙΚΑ ΚΑΙ ΣΕ ΠΡΑΚΤΙΚΑ ΣΥΝΕΔΡΙΑ

A1. Δημοσιεύσεις σε έγκριτα διεθνή επιστημονικά περιοδικά με κριτές

1. Lazaridou, A., **Marinopoulou A.**, Matsoukas, N.P. Biliaderis C.G. (2014). Impact of flour particle size and autoclaving on β -glucan physicochemical properties and starch digestibility of barley rusks as assessed by in vitro assays. **Bioactive Carbohydrates and dietary fibre**, 4, 58-73.
2. Georgiou, D., **Marinopoulou, A.**, Ritzoulis, C., Papastergiadis, E. Kalogianni, E.P. (2015). Capillary penetration in cellulose and polyethylene porous media: effect of contact with vapours and partial saturation with a non-miscible liquid. **Colloids and Surfaces A: Physicochemical and Engineering Aspects**, 483, 297-306.
3. **Marinopoulou, A.**, Kalogianni, E.P, Raphaelides S.N. (2016). Amylose-fatty acid inclusion complexes as examined by interfacial tension measurements. **Colloids and Surfaces B: Biointerfaces**, 137, 133-137.
4. **Marinopoulou, A.**, Papastergiadis, E., Raphaelides, S.N., Kontominas, M.G. (2016). Morphological characteristics, oxidative stability and enzymic hydrolysis of amylose-fatty acid complexes. **Carbohydrate Polymers**, 141, 106-115.
5. **Marinopoulou, A.**, Papastergiadis, E., Raphaelides, S.N., Kontominas, M.G. (2016). Structural characterization and thermal properties of amylose-fatty acid complexes prepared at different temperatures. **Food Hydrocolloids**, 58, 224-243.
6. **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.
7. **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.
8. **Marinopoulou, A.**, 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.
9. **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.
10. Lazaridou, A., **Marinopoulou, A.**, Biliaderis, C.G. (2019). Impact of flour particle size and hydrothermal treatment on dough rheology and quality of barley rusks. **Food Hydrocolloids**, 87, 561-569.
11. **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 (3-4), 347-359.
12. **Marinopoulou, A.**, Christofilos, D., Arvanitidis, J., Raphaelides, S.N. (2019). Study of molecular inclusion complex formation of amylose with indomethacin. **Starch/Stärke**, 71, 1800295.
 13. **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**, 43, 13982.
 14. **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.
 15. Konstantakos, S., **Marinopoulou, A.**, Papaemmanouil, S., Emmanouilidou, M., Karamalaki, M., Kolothas, E., Saridou, E., Papastergiadis, E., Karageorgiou, V. (2019). Preparation of model starch complex hydrogels. **Food Hydrocolloids**, 96, 365-372.
 16. Mansour, G., Zoumaki, M., **Marinopoulou, A.**, Raphaelides, S. N., Tzetzis, D., Zoumakis, N. (2020). Investigation on the Effects of Glycerol and Clay Contents on the Structure and Mechanical Properties of Maize Starch Nanocomposite Films. **Starch/Stärke**, 1900166.
 17. **Marinopoulou, A.**, Papageorgiou, M., Irakli, M., Gerasopoulos, D. (2020). Effect of olive pulp enrichment on physicochemical and antioxidant properties of wheat bread. **International Journal of Food Studies**, 9(1), 178–192.
 18. Skarlatos, L., Marinopoulou, A., Petridis, D., Raphaelides, S.N. (2020) Texture assessment of set yogurt using sensory and instrumental methods. **International Dairy Journal**. 104, 104644.
 19. **Marinopoulou, A.**, Papadakis, D., Petridis, D., Papageorgiou, M. (2020). Monitoring Staling of Packaged Sliced Pan Breads: Physicochemical Properties, Sensory Evaluation, and Consumer Preference. **Journal of Culinary Science and Technology**, 18(5), 396–412.
 20. Mansour, G., Zoumaki, M., **Marinopoulou, A.**, Prevezanos, M., Raphaelides, S.N. (2020). Characterization and properties of non-granular thermoplastic starch-Clay biocomposite films, **Carbohydrate Polymers**, 245, 116629.
 21. **Marinopoulou, A.**, Karageorgiou, V., Iordanidis, C., Athanasios Dagklis, A., Zoumakis, N., Raphaelides S.N. (2021). Parametric analysis of the spray drying process for the production of starch molecular inclusion complexes with fatty acids. **Drying Technology**, 39,5, 580-595
 22. **Marinopoulou, A.**, Christofilos, D., Arvanitidis, J., Raphaelides, S.N. (2021). Interaction of Tretinoin and Nimesulide with Amylose Matrices, **Starch/Stärke**, 73(1-2), 2000054.
 23. **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**, 39(12):1-18
 24. **Marinopoulou, A.**, Petridis, D. (2021). A comparative study of the effect of different cooking methods on the quality and shucking of mussels. **Journal of Food Processing and Preservation**, 46, e15875.
 25. Skaltsi, A., **Marinopoulou, A.**, Poriazi, A., Petridis, D., Papageorgiou, M. (2021). Development and optimization of gluten-free biscuits with carob flour and dry apple pomace. **Journal of Food Processing and Preservation**, 46, e15938.

26. Skarlatos, L., **Marinopoulou, A.**, Petridis, D., Raphaelides, S.N. (2021). Texture attributes of acid coagulated fresh cheeses as assessed by instrumental and sensory methods. **International Dairy Journal**, 114, 104939.
27. Kalogianni, E.P., Georgiou, D., **Marinopoulou, A.**, Petridis, D., Dimitreli, G. (2021). A novel rapid method for the determination of frying oil quality: development of prototype and equations and examination with respect to legislation criteria. **International Journal of Food Science and Technology**, 56(6), 2832-2842.
28. Bousi, C., Sismanidou, O. X., **Marinopoulou, A.**, Raphaelides, S. (2022). Effect of sugar addition on the elongational and shearing deformation behavior of sesame paste systems. **LWT- Food science and technology**, 153, 2022, 112479.
29. **Marinopoulou, A.**, Zoumaki, M., Goulas, A., Petridis, D., Raphaelides, S., Aslampaloglou, A., Tzikas, A., Karageorgiou, V. (2022). Functional Characteristics and Physical Properties of Spray Dried Starch Inclusion Complexes with Drugs. **Starch/Stärke**, 74(1-2), 2100176.
30. **Marinopoulou, A.**, Zoumaki, M., Goulas, A., Raphaelides, S., Karageorgiou, V. (2022). Biodegradable films from spray dried starch inclusion complexes with bioactive compounds – the effect of glycerol and pH. **Starch/Stärke**, 74, 2200133.
31. Theofilos Frangopoulos, **Anna Marinopoulou**, Athanasios Goulas, Eleni Likotrafiti, Jonathan Rhoades, Dimitrios Petridis, Eirini Kannidou, Alexios Stamelos, Maria Theodoridou, Athanasia Arampatzidou, Alexandra Tosounidou, Lazaros Tsekmes, Konstantinos Tsihlakis, Giorgos Gkikas, Eleftherios Tourasanidis, Vassilis Karageorgiou. (2023). Optimizing the functional properties of starch based biodegradable films. **Foods** 12, 2812.
32. Noulis, K., Frangopoulos, T., Arampatzidou, A., Tsekmes, L., **Marinopoulou, A.**, Goulas, A., Karageorgiou, V. (2023). Sodium Trimetaphosphate Crosslinked Starch Films Reinforced with Montmorillonite. **Polymers** 2023, 15, 3540.
33. **Marinopoulou, A.**, Kagioglou, G., Vacharakis, N., Raphaelides, S., Papageorgiou, M. (2023). Effects of the Incorporation of Male Honey Bees on Dough Properties and on Wheat Flour Bread's Quality Characteristics. **Foods**, 12(24), 4411.
34. **Marinopoulou, A.**, Zoumaki, M., Raphaelides, S., Karageorgiou, V., Goulas, A. (2024). Characterization of spray dried starch systems of natural antioxidant compounds. **Starch/Stärke**, 2300069.
35. **A. Marinopoulou**, V. Christopoulou, O. Karabinaki, D. Christofilos, J. Arvanitidis. (2024). The high-pressure response of trans-cinnamic acid crystals studied by Raman spectroscopy. **Applied Research**, e202300129.
36. Ntalios, E., Raphaelides, S., **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**, 2(2), 57-72
37. Frangopoulos, T., Dimitriadou, S., Ozuni, J., **Marinopoulou, A.**, Goulas, A., Petridis, D., Karageorgiou, V. (2024). Assessing the Fatigue Stress Behavior of Starch Biodegradable Films with Nanoclay Using Accelerated Survival Test Methods. **Applied Science**, 14, 7728.
38. Frangopoulos, T., Ketesidis, A., **Marinopoulou, A.**, Goulas, A., Petridis, D., Karageorgiou, V. (2024). Accelerated Life Testing of Biodegradable Starch Films with Nanoclay Using the Elongation Level as a Stressor. **Foods**, 13, 3333.
39. **Marinopoulou, A.**, Sevastopoulou, N., Farmouzi, K., Konstantinidou, E., Alexandri, A., Papageorgiou M. (2024). Impact of Hemp (*Cannabis sativa* L.) Protein Addition on the

Rheological Properties of Wheat Flour Dough and Bread Quality. **Applied Sciences**, 14(24), 11633.

40. Frangopoulos, T., **Marinopoulou, A.**, Petridis, D. et al. Films from Starch Inclusion Complexes with Bioactive Compounds as Food Packaging Material. **Food Bioprocess and Technology** (2025).

A2. Δημοσιευμένες εργασίας σε πρακτικά συνεδρίων

1. **Αννα Μαρινοπούλου**, Ιωάννης Αρβανιτίδης, Δημήτριος Χριστόφιλος, Στυλιανός Ν. Ραφαηλίδης. Μελέτη των δομικών και μορφολογικών χαρακτηριστικών συμπλόκων μοριακού εγκλεισμού αμυλόζης και συστημάτων αμυλόζης με βιοδραστικές ουσίες. 17^ο Συνέδριο της Ένωσης Ελλήνων Φυσικών-Θεσσαλονίκη, 13-15 Μαρτίου 2018.
2. **Marinopoulou A.**, Dagklis A., Iordanidis K., Karageorgiou V., Papastergiadis E. and Raphaelides S.N. The Effect of Spray Drying on the Physicochemical Properties of Amylose-Fatty Acid Inclusion Complexes 10th Hellenic Polymer Society Conference with international participation (10th HPSC). 4-6 December 2014, Patras, Greece.
3. **Marinopoulou A.**, Papastergiadis E. and Raphaelides S.N. Physicochemical Properties of Amylomaize Starch-Fatty Acid Inclusion Complexes. 10th Hellenic Polymer Society Conference with international participation (10th HPSC) 4-6 December 2014, Patras, Greece.

B. ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΕΙΣ ΣΕ ΕΓΚΡΙΤΑ ΔΙΕΘΝΗ ΚΑΙ ΠΑΝΕΛΛΗΝΙΑ ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΑ ΣΥΝΕΔΡΙΑ ΜΕ ΚΡΙΤΕΣ (oral & poster presentations)

B1. Προφορικές παρουσιάσεις (oral presentations)

1. Lazaridou, A., **Marinopoulou, A.**, Matsoukas, N.P. and Biliaderis, C.G. Effects of particle size and autoclaving on physicochemical and functional properties of dough and Cretan barley rusks. AACC International Annual Meeting, October 24-27, 2010, Savannah, Georgia, USA.
2. Kalogianni E.P., **Marinopoulou A.** Capillary Penetration Based Rapid Test for Frying Oil Quality Determination. 28th Conference of The European Colloids and Interface Society, September 7-12, 2014, Limassol, Cyprus.
3. Kalogianni E.P., Georgiou D., **Marinopoulou A.** Novel Rapid Method for the Determination of Frying Oil Quality Based on Capillary Penetration. 106th AOCS Annual Meeting and Industry Showcases, May 3-6, 2015, Orlando, Florida, USA.
4. Kalogianni E.P., Georgiou D., **Marinopoulou A.**, Karastogianidou C., Dimitreli G., Exarchopoulos S. and Arvanitaki. M. Novel Rapid Method for the Determination of Oil Degradation during Frying: Comparison with Legislation Criteria” 13th Euro Fed Lipid Congress “Fats, Oils and Lipids: New Challenges in Technology, Quality Control and Health”, September 27-30, 2015, Florence, Italy.
5. **Μαρινοπούλου Άννα**, Παπαστεργιάδης Ευθύμιος, Ραφαηλίδης Στυλιανός, Κοντομηνάς Μιχάλης. Δομικά χαρακτηριστικά και φυσικοχημικές ιδιότητες συμπλόκων εγκλεισμού αμυλόζης-λιπαρών οξέων για χρήση ως ναυοφορείς διατροφικού και θεραπευτικού

- ενδιαφέροντος. 7^ο Πανελλήνιο Συνέδριο Θερμικής Ανάλυσης και Θερμιδομετρίας, 27-19 Μαΐου, 2016, Ιωάννινα, Ελλάδα.
6. **Anna Marinopoulou**, Vasilios Karageorgiou, Efthimios Papastergiadis, Stylianos N. Raphaelides Production of spray dried starch molecular inclusion complexes on an industrial scale. 6th International Congress on Food Technology, March 18-19, 2017, Athens, Greece.
 7. **Anna Marinopoulou**. The effect of spray drying on the physicochemical properties of starch-fatty acid inclusion complexes. 16th European Young Cereal Scientists and Technologists Workshop, April 18-24, 2017, Thessaloniki, Greece.
 8. E.P. Kalogianni, D. Georgiou, **A. Marinopoulou**, S. Exarhopoulos, G. Dimitreli. Καινοτόμος γρήγορη τεχνική για την αποτίμηση της ποιότητας των ελαίων κατά το τηγάνισμα. Novel rapid method for evaluation of oil quality during frying. «ΣΥΓΧΡΟΝΕΣ ΤΑΣΕΙΣ ΣΤΟΝ ΤΟΜΕΑ ΤΩΝ ΛΙΠΙΔΙΩΝ, 5 Οκτωβρίου, 2017, Θεσσαλονίκης, Ελλάδα.
 9. **A. Marinopoulou**, E. Papastergiadis, S. N. Raphaelides. Physicochemical study of molecular inclusion complexes with saturated and unsaturated fatty acids. 7^ο Πανελλήνιο Συνέδριο του Greek Lipid Forum «ΣΥΓΧΡΟΝΕΣ ΤΑΣΕΙΣ ΣΤΟΝ ΤΟΜΕΑ ΤΩΝ ΛΙΠΙΔΙΩΝ, 5 Οκτωβρίου, 2017, Θεσσαλονίκης, Ελλάδα.
 10. **Άννα Μαρινοπούλου**, Ιωάννης Αρβανιτίδης, Δημήτριος Χριστόφιλος, Στυλιανός Ν. Ραφαηλίδης. Μελέτη των δομικών και μορφολογικών χαρακτηριστικών συμπλόκων μοριακού εγκλεισμού αμυλόζης και συστημάτων αμυλόζης με βιοδραστικές ουσίες. 17^ο Συνέδριο της Ένωσης Ελλήνων Φυσικών- Θεσσαλονίκη, 13-15 Μαρτίου, 2018, Θεσσαλονίκη, Ελλάδα.
 11. **Άννα Μαρινοπούλου**, Στυλιανός Ν. Ραφαηλίδης. Διερεύνηση και χαρακτηρισμός συστημάτων αμύλου με βιοδραστικές ουσίες υψηλής διατροφο-θεραπευτικής αξίας. 12^ο Μακεδονικό Συνέδριο Διατροφής & Διαιτολογίας-Θεσσαλονίκη, 11-13 Μαΐου, 2018, Θεσσαλονίκη, Ελλάδα.
 12. **Α. Μαρινοπούλου**, Σ. Ραφαηλίδης. Χαρακτηρισμός συμπλόκων μοριακού εγκλεισμού αμυλόζης και συστημάτων αμύλου με βιοδραστικές ουσίες. 9^ο Πανελλήνιο Συνέδριο Θερμικής Ανάλυσης και Θερμιδομετρίας, 23-24 Οκτωβρίου, 2021, Θεσσαλονίκη, Ελλάδα.
 13. T. Frangopoulos, D. Petridis, **A. Marinopoulou**, A. Goulas, E. Kannidou, A. Ketesidis, J. Ozouni, S. Dimitriadou, A. Arampatzidou, L. Tsekmes, E. Koulaki, A. Lioli, D. Georgiou, E. Kalogianni, S. Raphaelides, V. Karageorgiou. Optimization of Starch Based Biodegradable Films Manufactured with Montmorillonite, Focusing on Mechanical, Barrier and Physicochemical Properties. 2nd Global Summit on Food Science and Technology. GSFST2023. March 23-25, 2023, Rome, Italy.

B2. Αναρτημένες παρουσιάσεις (Poster presentations)

1. **Marinopoulou A.**, Lazaridou, A. and Biliaderis, C.G. Fate of β -glucans during making of traditional Cretan barley rusks. 4th International Dietary Fibre Conference, July 1-3, 2009, Vienna, Austria.
2. Lazaridou, A., **Marinopoulou, A.**, Matsoukas, N.P. and Biliaderis C.G. Effect of particle size and hydrothermal processing of flour on nutritional functionality of barley rusks as evaluated by in vitro digestion assays. 2nd International Conference on Food Digestion, 2nd ICFD, March 6-8, 2013, Madrid, Spain.

3. Lazaridou, A., **Marinopoulou, A.**, Matsoukas, N.P. and Biliaderis C.G. Functional properties of traditional Cretan barley rusks from flour differing in particle size. Cereals and Europe - Spring Meeting 2013, “Unlocking the full potential of cereals: challenges for science-based innovation”, May 29-31, 2013, Leuven, Belgium.
4. **Marinopoulou A.**, Papastergiadis E., Raphaelides, S.N. Investigation of the possibility of a three-way interaction among amylose, fatty acid and whey protein systems. 15th Food Colloid Conference, April 13-16, 2014, Karlsruhe, Germany.
5. **Marinopoulou A.**, Germershaus O., Meinel L., Raphaelides S.N. Production and characterization of bioactive inclusion complexes to be utilized as nanocarriers for nutritional purposes. 15th Food Colloid Conference, April 13-16, 2014, Karlsruhe, Germany.
6. **Marinopoulou A.**, Papastergiadis E., Raphaelides S.N. Thermophysical properties of amylose-fatty acid complexes with different chain length. 3rd International ISEKI Food Conference, May 21-23, 2014, Athens, Greece.
7. **Marinopoulou Anna.**, Kalogianni Eleni and Raphaelides S.N. Dynamic interfacial tension measurements as means for investigating amylose-fatty acid inclusion complexes. 28th Conference of The European Colloids and Interface Society, September 7-12, 2014, Limassol Cyprus.
8. **Marinopoulou A.**, Georgiou D., Kalogianni E.P. Effect of Ambient Humidity on the Rate of Oil Penetration in a Cellulose Porous Matrix. 28th Conference of The European Colloids and Interface Society, September 7-12, 2014, Limassol Cyprus.
9. **Marinopoulou A.**, Papastergiadis E., Raphaelides S.N. Physicochemical properties of pregelatinized starch–fatty acid inclusion complexes. 1st international Congress: from drug discovery to drug delivery, November 13-15, 2014, Athens, Greece.
10. **Marinopoulou A.**, Papastergiadis E., Raphaelides S.N. Physicochemical Properties of Amylomaize Starch-Fatty Acid Inclusion Complexes. 10th Hellenic Polymer Society Conference with international participation (10th HPSC), December 4-6, 2014, Patras, Greece.
11. **Marinopoulou A.**, Dagklis A., Iordanidis K., Karageorgiou V, Papastergiadis E. and Raphaelides S.N. The Effect of Spray Drying on the Physicochemical Properties of Amylose-Fatty Acid Inclusion Complexes. 10th Hellenic Polymer Society Conference with international participation (10th HPSC), December 4-6, 2014, Patras, Greece.
12. **Marinopoulou A.**, Papastergiadis E., Raphaelides S.N. Structural characterization, thermal properties and oxidative stability of amylo maize starch-oleic acid inclusion complexes. 5th International Colloids Conference, June 21-24, 2015, Amsterdam, The Netherlands.
13. Kalogianni E.P., **Marinopoulou A.**, Georgiou D. Capillary Penetration: A novel diagnostics tool for frying oil quality. 5th International Colloids Conference, June 21-24, 2015, Amsterdam, The Netherlands.
14. **Άννα Μαρινοπούλου**, Μαρία Παπαγεωργίου, Μαρία Ηρακλή, Δημήτριος Γερασόπουλος. Επίδραση της προσθήκης πράσινης και μαύρης ελαιόπαστας στα τεχνολογικά χαρακτηριστικά του ψωμιού. 22^ο Πανελλήνιο Συνέδριο Χημείας, 2-4 Δεκεμβρίου, 2016, Θεσσαλονίκη Ελλάδα.
15. Eleni P. Kalogianni, Despoina Georgiou, **Anna Marinopoulou**, Stylianos Exarchopoulos, Georgia Dimitreli, Calliope Karastogiannidou. Frysafe: A novel method for the determination of frying oils quality. 6th International Congress on Food Technology, March 18-19, 2017, Athens, Greece.

16. **Anna Marinopoulou**, Efthimios Papastergiadis, Maria Papageorgiou, Stylianos N. Raphaelides. Investigation of a three-way interaction among amylose, myristic acid and zeolite powder. 6th International Congress on Food Technology, March 18-19, 2017, Athens, Greece.
17. **A. Marinopoulou**, S.N. Raphaelides. Διερεύνηση της πιθανής αλληλεπίδρασης αμυλοπηκτικής με λιπόφιλες ουσίες βιολογικής δραστηριότητας- An investigation of the possible interaction of waxy starch with lipophilic compounds with biological activity. 7^o Πανελλήνιο Συνέδριο του Greek Lipid Forum, «ΣΥΓΧΡΟΝΕΣ ΤΑΣΕΙΣ ΣΤΟΝ ΤΟΜΕΑ ΤΩΝ ΛΙΠΙΔΙΩΝ, 5 Οκτωβρίου, 2017, Θεσσαλονίκη, Ελλάδα.
18. **Anna Marinopoulou**, Maria Papageorgiou, and Stylianos N. Raphaelides. Structural and morphological investigation of amylose inclusion complexes with bioactive compounds. 6th International Whole Grain Summit, November 13-15, 2017, Vienna, Austria.
19. Efthimios Papastergiadis, **Anna Marinopoulou**, and Stylianos N. Raphaelides. An investigation of molecular inclusion complexes as an alternative technique for the controlled and targeted release of biologically active substances in humans. 5th International ISEKI Food Conference. Stuttgart, University of Hohenheim, July 3-5, 2018, Stuttgart, Germany.
20. **A. Μαρινοπούλου**, Σ. Ραφαηλίδης Διερεύνηση σχηματισμού συμπλόκων μοριακού εγκλεισμού αμύλου με ιβουπροφαίνη. 10^o Πανελλήνιου Συνεδρίου με διεθνή συμμετοχή «Ιατρική της Άθλησης στον 21^o Αιώνα», 30 Νοεμβρίου-2 Δεκεμβρίου, 2018, Θεσσαλονίκη, Ελλάδα.
21. **A. Μαρινοπούλου**, Σ. Ραφαηλίδης. Δομικός και μορφολογικός χαρακτηρισμός συμπλόκων μοριακού εγκλεισμού αμύλου με ιβουπροφαίνη. 34^o Βορειοελλαδικό Ιατρικό Συνέδριο, 4-6 Απριλίου, 2019, Θεσσαλονίκη, Ελλάδα.
22. **Anna Marinopoulou**, Dimitrios Christofilos, John Arvanitidis, Vassilis Karageorgiou, Stylianos N. Raphaelides Production and Structural Characterization of Spray Dried Starch Molecular Inclusion Complexes. 34th annual Panhellenic Conference on Solid State Physics and Materials Science, 11 -14 September 2019, Patras, Greece.
23. **A. Μαρινοπούλου**, Σ. Ραφαηλίδης. Παραγωγή συμπλόκων μοριακού εγκλεισμού αμύλου με φαρμακευτικές ουσίες. 6^o Συνέδριο «Νεότερες Εξελίξεις στη Νευρολογία και στα Συναφή Πεδία» με Πανελλήνια και Διεθνή συμμετοχή. 5-7 Μαρτίου, 2020, Θεσσαλονίκη, Ελλάδα.
24. Alexia Skaltsi, **Anna Marinopoulou**, Antonia Poriasi, Dimitris Petridis, Maria Papageorgiou Development and optimization of gluten free biscuits with carob flour and dry apple pomace. VII International Congress Engineering, Environment and Materials in process industry EEM 2021, March 17-19, 2021, Republic of Srpska, Bosnia and Herzegovina.
25. **Anna Marinopoulou**, Dimitris Petridis. A comparative study of the effect of different cooking methods on the quality and shucking of mussels. VII International Congress Engineering, Environment and Materials in process industry EEM 2021 March 17-19, 2021, Republic of Srpska, Bosnia and Herzegovina.
26. **Anna Marinopoulou**, Georgia Kagioglou, Maria Papageorgiou, Investigation of the effects of drone powder (male subjects of *Apis mellifera*) on wheat dough and bread quality, 6th International ISEKI-Food Conference, 23-25 June 2021 (online).
27. **A. Marinopoulou**, A. Goulas, A. S. Raphaelides, A. Aslampaloglou, A. Tzikas, V. Karageorgiou, Production of spray dried starch molecular inclusion complexes via in stream feeding of the guest molecules, 9th Virtual Panhellenic Conference of Greek Lipid Forum “Current Trends in the Field of Lipids”, 22 October 2021.

28. **A. Marinopoulou**, M. Zoumaki, A. Goulas, S. Raphaelides, V. Karageorgiou. Effect of glycerol content and pH value on the properties of spray dried starch- based films containing bioactive compounds, 9th Virtual Panhellenic Conference of Greek Lipid Forum “Current Trends in the Field of Lipids”, 22 October 2021.
29. **Anna Marinopoulou**, Nikoleta Sevastopoulou, Kyriaki Farmouzi, Maria Papageorgiou, Effect of hemp (*Cannabis sativa* L.) protein on physicochemical, textural, rheological, and sensory characteristics of wheat bread. Cereals & Europe Spring Meeting, The MET Hotel, Thessaloniki, Greece. 6 - 8 April 2022.
30. Andreas Petrou, Aristidis Pimenidis, Theophilos Fragopoulos, Vassilis Karageorgiou, **Anna Marinopoulou**, Athanasios Goulas. Effect of silicon dioxide and beeswax on the mechanical and water barrier properties of thermoplastic maize starch films. 5th edition of the ISEKI E-conferences “Current food innovation trends; the texture and consumer perception perspective. 23-25 November 2022.
31. **Anna Marinopoulou**, Vassilis Karageorgiou, Stylianos Raphaelides, Athanasios Goulas. Effect of spray drying on the physical and structural properties of starch inclusion complexes with bioactive compounds. 5th edition of the ISEKI E-conferences “Current food innovation trends; the texture and consumer perception perspective. 23-25 November 2022.
32. Theofilos Frangopoulos, Dimitrios Petridis, **Anna Marinopoulou**, Athanasios Goulas, Apostolos Ketesidis, Giannis Ozuni, Sophia Dimitriadou, Eleni Koulaki, Athanasia Lioli, Stylianos Raphaelides, Vasileios Karageorgiou. Assessing the fatigue stress behavior of starch biodegradable films with montmorillonite using accelerated survival test methods. 7th International ISEKI-Food Conference. ISEKI-Food 2023, AgroParisTech in Paris, France. 05 - 07 July 2023.
33. **Anna Marinopoulou**, Stylianos Raphaelides, Vassilis Karageorgiou, Athanasios Goulas. Characterization of spray dried starch molecular inclusion complexes of antioxidant and antimicrobial compounds. 7th International ISEKI-Food Conference. ISEKI-Food 2023, AgroParisTech in Paris, France. 05 - 07 July 2023.
34. **Anna Marinopoulou**, Panagiota Sotiriadou, Myrsini Karamarkou, Theofilos Fragopoulos, Vassilis Karageorgiou, Stylianos Raphaelides, Athanasios Goulas Biodegradable spray dried starch-based films reinforced with silicon dioxide. 7th International ISEKI-Food Conference. ISEKI-Food 2023, Agro Paris Tech in Paris, France. 05 - 07 July 2023.
35. **Anna Marinopoulou**, Evangelos Kyrilas, Alexandros Ioannidis, Niki Sorogas, John Arvanitidis, Dimitrios Christofilos. High-pressure Raman study of ibuprofen. 28th AIRAPT and 60th EHPRG International Conference on High Pressure Science and Technology. Edinburgh. 23-28 July 2023.
36. V. Christopoulou, **A. Marinopoulou**, O. Karabinaki, D. Christofilos, J. Arvanitidis. Structural stability of trans-cinnamic acid crystals under pressure probed by Raman spectroscopy. 37th Panhellenic Conference on Solid State Physics & Materials Science, Thessaloniki, Greece. 17-20 September 2023.
37. **A. Marinopoulou**, E. Kyrilas, A. Ioannidis, N. Sorogas, J. Arvanitidis, D. Christofilos. High pressure response of ibuprofen studied by Raman spectroscopy. 37th Panhellenic Conference on Solid State Physics & Materials Science, Thessaloniki, Greece. 17-20 September 2023.
38. Eleni Gatsouli, **Anna Marinopoulou**, Dimitrios Petridis, Stylianos Raphaelides. Effects of Food Additives on Color Characteristics and pH of Canned Beans. 6th ISEKI-Food e-

conference, "Food Production Based on Food Safety, Sustainable Development and Circular Economy" 22 - 24 November 2023.

39. Maria Kikidou, Vasiliki Nina Filioysi, Fotini Lapantoni, **Anna Marinopoulou**, Dimitrios Petridis, Stylianos Raphaelides. The Effect of Storage Time on the Physicochemical and Mechanical Characteristics of Kiwi Varieties. 6th ISEKI-Food e-conference, "Food Production Based on Food Safety, Sustainable Development and Circular Economy" 22 - 24 November 2023.
40. Anna Marinopoulou, Afroditi Alexandri, Evdokia Konstantinidou, Maria Papageorgiou. Effect of Hemp (*Cannabis sativa* L.) Protein on Rheological Characteristics of Wheat Flour Dough. 8th Cereals & Europe Spring Meeting. Zagreb, Croatia. 10 to 12 April 2024.
41. Maria Zoumaki, Stylianos Raphaelides and **Anna Marinopoulou**. A comparative study of the effects of starch, glycerol, and clay contents on the morphological and mechanical properties of corn starch nanocomposite films. Foods 2024: The 5th Electronic Conference on Foods—The Future of Technology, Sustainability, and Nutrition in the Food Domain. 28-30 October 2024