

## ΣΥΝΤΟΜΟ ΒΙΟΓΡΑΦΙΚΟ ΣΗΜΕΙΩΜΑ

**Όνοματεπώνυμο :** Κλειώ Αντωνίου

**Ιδιότητα :** Καθηγήτρια

**Μάθημα διδασκαλίας :** Τεχνολογία και έλεγχος ποιότητας γάλακτος και γαλακτοκομικών προϊόντων

### **Σπουδές**

- Πτυχιούχος Γεωπόνος του Αριστοτελείου Πανεπιστημίου Θεσσαλονίκης
- Διδακτορικό Δίπλωμα (Doktor der Agrarwissenschaften από το Τμήμα Γεωπονίας του Πανεπιστημίου JUSTUS-LIEBIG-UNIVERSITAT GIESSEN (Γερμανία) στο γνωστικό αντικείμενο της Τεχνολογίας Γάλακτος.

**Ερευνητικά ενδιαφέροντα:** Εφαρμογή της υπερδιήθησης στη παραγωγή γαλακτοκομικών προϊόντων, μελέτη φυσικοχημικών ιδιοτήτων όξινων γαλακτοκομικών προϊόντων π.χ. γιαούρτη, κεφίρ.

**Επιστημονική μονογραφία :** **Antoniou, K. D.**(1986) Untersuchungen zum Einsatz der Ultrafiltration bei der Herstellung von Schnittkase. Διδακτορική διατριβή του JUSTUS - LIEBIG - UNIVERSITAT GIESSEN (ΓΕΡΜΑΝΙΑ). Εκδόθηκε ως μονογραφία με τον κωδικό αριθμό ISBN 3-926041-01-3.

### **Κυριότερες δημοσιεύσεις σε διεθνή επιστημονικά περιοδικά με κριτές :**

- **Antoniou, K. D.**, Kioulafli, P. and Sakellaropoulos, G.(1995). Studies on the application of ultrafiltration for the manufacture of Teleme cheese. *Milchwissenschaft.* **50**, 560-565.
- Raphaelides, S. N., **Antoniou, K.D.** and Petridis, D. (1995). Texture evaluation of ultrafiltered teleme cheese. *Journal of Food Science.* **60**, 1211-1215.
- 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.

- **Antoniou, K. D.**, Petridis, D., Raphaelides, S., Ben Omar, Z. and Kesteloot, R. (2000). Texture assessment of French cheeses. *Journal of Food Science*.**65**, 168-173.
- 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.
- Xu, Z.-M., Emmanouelidou, D.G., Raphaelides, S.N. and **Antoniou, K.D.** (2008) Effects of heating temperature and fat content on the structure development of set yogurt. *Journal of Food Engineering*, **85**, 590-597.