

**ΜΑΡΙΑ Δ. ΠΑΠΑΓΕΩΡΓΙΟΥ**  
**Δρ Χημικός**

---

**1. ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΑΚΕΣ ΣΠΟΥΔΕΣ-ΤΙΤΛΟΙ**

---

**1986 – 1991 Πτυχίο Χημείας (Πολύ καλά 7,53)**

Τμήμα Χημείας, Σχολή Θετικών Επιστημών, Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης

**1991-1995 Διδακτορικό Δίπλωμα (Ph.D.) στη Χημεία Τροφίμων**

Cranfield University, Τομέας Αγροτικής Μηχανικής, Επεξεργασίας Τροφίμων και Χρήσης Αγροτικών Πόρων (Ηνωμένο Βασίλειο)

---

**2. ΥΠΟΤΡΟΦΙΕΣ**

---

**1991-1994**

Ερευνητική υποτροφία £ 4,800 στερλινών ετησίως, με χορηγό την πολυεθνική εταιρεία KELCO Division of Merck and Co., San Diego, California, U.S.A. (Π9)

---

**3. ΠΑΡΟΥΣΑ ΘΕΣΗ (28/6/2010- σήμερα)**

---

Επίκουρη Καθηγήτρια με γνωστικό αντικείμενο «Τεχνολογία και Έλεγχος Ποιότητας Σιτηρών» στο Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων του Αλεξάνδρειου Τεχνολογικού Εκπαιδευτικού Ιδρύματος (Τ.Ε.Ι.) Θεσσαλονίκης (Φ.Ε.Κ. αρ. 473/8-6-2010 τ. Γ')

*Ερευνητικά ενδιαφέροντα:* Μελέτη της δομής και των λειτουργικών ιδιοτήτων συστατικών των σπόρων με σκοπό την αξιοποίηση τους για την ανάπτυξη υγιεινών τροφίμων.

---

**4. ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΕΜΠΕΙΡΙΑ**

---

**6-9/1991 Χημικός-Εποχικός υπάλληλος** στο εργαστήριο ελέγχου ποιότητας της εταιρείας ΕΒΙΚΟΝ Α.Ε., Ελληνική Βιομηχανία Κονσερβοποιίας

**9/1994 –7/2001 Επιστημονική Συνεργάτιδα** του Ελληνικού Κέντρου Βιοτόπων-Υδροτόπων (ΕΚΒΥ)/ Μουσείο Γουλανδρή Φυσικής Ιστορίας, 14<sup>ο</sup> χλμ. Θεσ/νίκης-Μηχανιώνας, ΤΚ 570 01, Θέρμη.

Καθήκοντα: Συμμετοχή στις δραστηριότητες του ΕΚΒΥ που άπτονται θεμάτων της ειδικότητάς μου με έμφαση στην προώθηση διεθνών σχέσεων και δράσεων συνεργασίας.

**16/7/2001- 17/4/2007: Δόκιμη Ερευνήτρια, ΕΘ.Ι.ΑΓ.Ε Ινστιτούτο Σιτηρών** με γνωστικό αντικείμενο Τεχνολογία Γεωργικών προϊόντων-Τεχνολογία Τροφίμων με έμφαση στα σιτηρά.

**18/4/2007- 9/4/2009: Εντεταλμένη Ερευνήτρια, ΕΘ.Ι.ΑΓ.Ε Ινστιτούτο Σιτηρών** Υπεύθυνη του Εργαστηρίου Χημείας και Τεχνολογίας Σιτηρών

*Καθήκοντα:* Ποιοτικός έλεγχος νέων ποικιλιών στα πλαίσια των βελτιωτικών προγραμμάτων του Ινστιτούτου Σιτηρών, έλεγχος και αξιολόγηση της ποιότητας των καλλιεργούμενων σιτηρών στην Ελλάδα (έκδοση ετήσιου δελτίου ποιότητας), ανάπτυξη και έλεγχος νέων μεθόδων εκτίμησης της ποιότητας των σιτηρών, διεξαγωγή ερευνητικών προγραμμάτων, ανάπτυξη επιστημονικών συνεργασιών με άλλους οργανισμούς (πανεπιστήμια, ερευνητικά κέντρα), συντονισμός ερευνητικής ομάδας.

**10/4/2009- 28/6/2010: Αναπληρώτρια Καθηγήτρια, με γνωστικό αντικείμενο «Χημεία Τροφίμων», στο Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων του Παραρτήματος Καρδίτσας του Τ.Ε.Ι. Λάρισας (ΦΕΚ αρ.112/17-2-2009 τ.Γ')**

*Διοικητικά καθήκοντα:* Από 5/5/2009 έως την παραίτησή μου εκτέλεσα χρέη Προϊσταμένης του Τμήματος και παράλληλα από τον Αύγουστο του 2009 χρέη Αναπληρώτριας Διευθύντριας του Παραρτήματος Καρδίτσας.

*Διδακτικά καθήκοντα:* Διδασκαλία των μαθημάτων «Χημεία Τροφίμων» και «Τεχνολογία και Ποιοτικός Έλεγχος Σιτηρών και Αρτοσκευασμάτων»

---

## **5. ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΗ ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΑ**

---

### Ανταγωνιστικά Προγράμματα

#### **5.1 Συμμετοχή σε Κοινοτικό ερευνητικό πρόγραμμα, 9/95-3/96**

Τίτλος: "Comparative studies into mechanisms and dynamics of the impact of marine eutrophication on benthic macrophytes in different European coastal waters."

Χρηματοδότηση: Ευρωπαϊκή Επιτροπή ΓΔ XII. Προϋπολογισμός: 1.400.000 ECU

Εργοδότης: Επιτροπή Ερευνών ΑΠΘ. Καθήκοντα: Μέλος ερευνητικής ομάδας.

#### **5.2 Συμμετοχή σε Πρόγραμμα Ενίσχυσης Ερευνητικού Δυναμικού (ΠΕΝΕΔ), 9/96-8/97**

Τίτλος "Μελέτη ειδών του θαλάσσιου μακροφύκου *Gracilaria* και του εχινοειδούς *Paracentrotus lividus* και της χρήσης τους ως βιοδείκτες.-Προοπτικές εμπορικής εκμετάλλευσης". Χρηματοδότηση: Υπουργείο Βιομηχανίας Ερευνας και Τεχνολογίας. Προϋπολογισμός: 8.000.000 δρχ. Εργοδότης: Ε.Ε. ΑΠΘ. Καθήκοντα: Μέλος ερευνητικής ομάδας.

#### **5.3 Συμμετοχή σε ERASMUS THEMATIC NETWORK, 10/02-10/05**

Τίτλος «ISEKI-Food: Integrating Safety and Environmental Knowledge Into Food Studies towards European Sustainable Development Χρηματοδότηση: Ευρωπαϊκή Επιτροπή, Γενική Διεύθυνση Εκπαίδευσης Καθήκοντα: Εκπροσώπηση του ΕΘΙΑΓΕ-Ινστιτούτο Σιτηρών, ως ένας από τους 72 εταίρους του έργου Συντονίστρια έργου: Cristina Silva, Catholic University of Portugal, College of Biotechnology.

#### **5.4 Συμμετοχή σε ERASMUS THEMATIC NETWORK, 10/05-10/08**

Τίτλος: «ISEKI\_Food 2- Integrating **S**afety and **E**nvironment **K**nowledge In Food towards European Sustainable Development. Χρηματοδότηση: Ευρωπαϊκή Επιτροπή, Γενική Διεύθυνση Εκπαίδευσης Καθήκοντα: Εκπροσώπηση του ΕΘΙΑΓΕ-Ινστιτούτο Σιτηρών, ως ένας από τους 113 εταίρους του έργου (74 Πανεπιστήμια, 37 ερευνητικά Ινστιτούτα και Εταιρείες, 2 Φοιτητικές Ενώσεις). Συντονίστρια έργου: Cristina Silva, Catholic University of Portugal, College of Biotechnology.

#### **5.5 Υπεύθυνη ερευνητικού προγράμματος διακρατικής συνεργασίας, 9/03-9/05**

Τίτλος «Αρτοποιήση ρυζάλευρου ελεύθερο γλουτένης με τη χρήση παραγώγων κυτταρίνης και β-γλυκανών από κριθάρι. Εναλλακτική διατροφή για τους πάσχοντες από κοιλιοκάκη» Χρηματοδότηση ΓΓΕΤ Πρόγραμμα E + T Συνεργασίας Ελλάδας Ρουμανίας (2003-2005)

Προϋπολογισμός: 12.195 € Καθήκοντα: Υπεύθυνη έργου.

## **5.6 Συμμετοχή σε πρόγραμμα «ΑΡΧΙΜΗΔΗΣ II-Ενίσχυση ερευνητικών ομάδων στα ΤΕΙ (ΕΕΟΤ)», 5/05-5/06**

Τίτλος «Μελέτη των ποικιλιών ελληνικού σκληρού σίτου από την άποψη των χημικών, βιοχημικών, τεχνολογικών και διατροφικών χαρακτηριστικών τους» Χρηματοδότηση: ΥΠΕΠΘ-Ε.Π.Ε.Α.Ε.Κ II Καθήκοντα: Μέλος της κύριας ερευνητικής ομάδας. Προϋπολογισμός: Ανάθεση έργου ύψους 1900 €. Υπεύθυνος έργου: Πέτρος Κεφαλάς, καθηγητής Εφαρμογών, Τμήμα Διατροφής, ΑΤΕΙ Θεσσαλονίκης

## **5.7 Γ΄ ΚΠΣ, ΠΕΠ Κ. ΜΑΚΕΔΟΝΙΑΣ, Μέτρο 1.3 Πρόγραμμα «ΜΟΧΛΟΣ»**

Τίτλος: Αναβάθμιση εξοπλισμού και παρεχόμενων υπηρεσιών στον αγροτικό τομέα-Βελτίωση και αναβάθμιση ερευνητικών μονάδων του ΕΘΙΑΓΕ Καθήκοντα: Υπεύθυνη ερευνητικής ομάδας Συντονιστής: Δρ Σμαρώ Σωτηράκη, Ινστιτούτο Κτηνιατρικών Ερευνών, ΕΘΙΑΓΕ Αιτούμενη χρηματοδότηση για το Ινστιτούτο Σιτηρών: 75.572 €

## **5.8 Υπεύθυνη ερευνητικού προγράμματος διακρατικής συνεργασίας Ελλάδας-Κύπρου 2007-2009**

Τίτλος Διερεύνηση της αλλεργιογόνου δράσης των πρωτεϊνών ελληνικών και κυπριακών ποικιλιών χαρουπιού (*Ceratonia siliqua*) με σκοπό την ενσωμάτωσή τους σε προϊόντα αρτοποιίας ελεύθερα γλουτένης. Χρηματοδότηση ΓΓΕΤ Προϋπολογισμός: 23.460 € Καθήκοντα: Υπεύθυνη έργου. Συνεργαζόμενος Φορέας: ΜΥΛΟΙ ΛΟΥΛΗ

## **5.9 Ανταγωνιστικό Ε.Ε. στο πλαίσιο της προκήρυξης AGRI GEN RES 2006**

Τίτλος: Genotyping for the conservation and valorization of European rice germplasm, «EURIGEN» Καθήκοντα: Μέλος Ερευνητικής ομάδας Ελληνας Επιστημονικός Υπεύθυνος Δ. Ντάνος Συντονιστής: Pietro Piffanelli, Parco Tecnologico Padano Προϋπολογισμός για το ΕΘΙΑΓΕ: 179.306 € Διάρκεια: 36 μήνες

## **5.10 Ανταγωνιστικό Ε.Ε. στο πλαίσιο του 6<sup>ου</sup> ΠΠ –MoniQA Network of Excellence FOOD-CT-2006-03637**

Τίτλος: Towards the harmonization of analytical methods for monitoring food quality and safety in the food supply chain-MoniQA ([www.moniqua.org](http://www.moniqua.org)) Καθήκοντα: Εκπρόσωπος του ΕΘΙΑΓΕ-Ινστ. Σιτηρών το οποίο εμπλέκεται ως Συνεργαζόμενος Φορέας (Associate Partner) Συντονιστής: Roland Poms, ICC-International Association for Cereal Science and Technology Προϋπολογισμός: Κάλυψη δαπανών συμμετοχής σε συναντήσεις εργασίας του έργου κατόπιν προσκλήσεως.

### Μη ανταγωνιστικά προγράμματα

## **5.11 Ερευνήτρια-Υποψήφια Διδάκτορας, 10/1991-8/1994**

Χρηματοδότηση: KELCO Div. of Merck & Co, Εργοδότης: Εργαστήριο έρευνας και τεχνολογίας τροφίμων, Cranfield University, Silsoe College (Ηνωμένο Βασίλειο). Καθήκοντα: Σχεδιασμός και διεξαγωγή έρευνας με σκοπό την ανάπτυξη προϊόντων ζελατίνης με υψηλή συγκέντρωση σακχάρων (gummy bears) για άμεση εμπορική εκμετάλλευση. Υπεύθυνος έργου: καθ. E. R. Morris, Cranfield University.

## **5.12 Υπεύθυνη συνεχιζόμενων ερευνητικών προγραμμάτων Υπ. Γεωργίας, 7/2001-4/2009**

Τίτλος: “Χημική και Τεχνολογική μελέτη και έρευνα της ποιότητας των σιτηρών” Καθήκοντα: Συντονισμός, και καθοδήγηση ερευνητικού έργου Χρηματοδότηση: Εθνικό Ίδρυμα Αγροτικής Έρευνας Προϋπολογισμός: 30.000 €/έτος.

## **5.13 Υπεύθυνη ερευνητικού προγράμματος, ΕΘΙΑΓΕ 2/02-2/03**

Τίτλος "Εκτίμηση της περιεκτικότητας σε β-γλυκάνη των ελληνικών ποικιλιών κριθαριού και βρώμης. Προοπτικές σχεδιασμού προγράμματος βελτίωσης". Χρηματοδότηση: Εθνικό Ίδρυμα Αγροτικής Έρευνας Προϋπολογισμός: 1.550.000 δρχ. Καθήκοντα: Υπεύθυνη έργου.

#### **5.14 Υπεύθυνη μελέτης, 11/02-11/08**

Τίτλος Μηχανική και εργαστηριακή εξέταση δειγμάτων αλεύρων T70% και T55% για τις ανάγκες του αρτοποιείου της Κεντρικής Αποθήκης Υλικού Φυλακών (ΚΑΥΦ) Κορυδαλλού Χρηματοδότηση Υπ. Δικαιοσύνης –ΚΑΥΦ Προϋπολογισμός: 35520 €

#### **5.15 Υπεύθυνη μελέτης, 12/02-5/03**

Τίτλος Καθορισμός γενικού πλαισίου λειτουργίας του Μουσείου Γεωργικών Εργαλείων Δήμου Πτολεμαΐδας Χρηματοδότηση ΣΑΤΑ Δ. Πτολεμαΐδας Προϋπολογισμός: 3540 €

#### **5.16 Υπεύθυνη μελέτης, 6/04-6/06**

Τίτλος Μηχανική και εργαστηριακή εξέταση δειγμάτων αλεύρων T70% και T55% για τις ανάγκες του αρτοποιείου της Αγροτικής Φυλακής Κασσάνδρας Χρηματοδότηση Υπ. Δικαιοσύνης –Προϋπολογισμός: 3830 €

#### **5.17 Υπεύθυνη ερευνητικού έργου, 10/05-03/07**

Τίτλος: Βαθμονόμηση αυτόματου αναλυτή σπόρων με εισαγωγή και επεξεργασία σε σχετικό λογισμικό πρόγραμμα ποιοτικών χαρακτηριστικών πανελλαδικών δειγμάτων σκληρού και μαλακού σίτου. Χρηματοδότηση: HELLAMCO A.E. Εξοπλισμός Επιστημονικών Εργαστηρίων Προϋπολογισμός: 12000 €

---

## **6. ΔΙΕΘΝΗΣ και ΕΘΝΙΚΗ ΑΝΑΓΝΩΡΙΣΗ**

---

Σύμφωνα με τα αποτελέσματα αναζήτησης **CITATION INDEX** έως 27/2/2009 υπάρχουν 113 αναφορές

**Εθνική εκπρόσωπος στη Διεθνή Ένωση Επιστήμης και Τεχνολογίας Σιτηρών (ICC)**  
Απόφαση Δ/σης Αγροτικής Πολιτικής και Τεκμηρίωσης, Υπουργείο Γεωργίας, Αριθ. Πρωτ. 243193/14-5-2002

**Γραμματέας του Συμβουλίου του Ευρωπαϊκού Τμήματος της Αμερικάνικης Ένωσης Χημικών για τα Σιτηρά (AACC)** για τα έτη 2002-σήμερα ([www.cerealsandeurope.net](http://www.cerealsandeurope.net))

**Μέλος Διοικητικού Συμβουλίου της Ένωσης -"ISEKI-FOOD"** European Association for Integrating Food Science and Engineering Knowledge into the Food Chain (2005-σήμερα ) ([www.iseki-food.net](http://www.iseki-food.net)) (

**Μέλος του Προεδρείου της Συνεδρίας «Nutrition and Health»** στο Συνέδριο EU/ICC Cereal Conference 2002 "Implementation of the European Research Area, Βιέννη, Αυστρία, 6-8 Μαρτίου 2002

**Εξουσιοδοτημένος εκπρόσωπος του Ελληνικού Οργανισμού Τυποποίησης** στη 2<sup>η</sup> Συνάντηση της Τεχνικής Επιτροπής TC 338 του CEN "Cereals and cereal products" Βιέννη, Αυστρία, 5 Μαρτίου 2002

**Κριτής στο περιοδικό International Journal of Biological Macromolecules**

**Κριτής μεταπτυχιακής διατριβής –MAICh –Dept of Food Quality Management**

**Κριτής στο περιοδικό International Journal of Cereal Science** (3 άρθρα)

**Κριτής στο περιοδικό International Journal of Food Science** (5 άρθρα)

**Προσκεκλημένη ειδικός επιστήμονας (Invited expert)** στη συνάντηση First Workshop on “WARM: a scientific group on rice modeling”. EU, Joint Research Centre, ISPRA, 2 Φεβρουαρίου 2006

**Προσκεκλημένη επιστήμονας** σε διεθνή συνάντηση με τίτλο “European Brokerage Event dedicated to the Milling and Baking Industry”, 18-19 May 2006, Mamaia, Romania. Διοργάνωση: Centre for Technologic and Industrial Cooperation, Bucharest, Romania.

Συμμετοχή στη **μετάφραση στην Ελληνική του βιβλίου Food Chemistry**, 3<sup>rd</sup> revised Edition, H.F. Belitz-W. Grosch-P.Schieberle. ISBN 3-540-40817-7 της Springer Verlag. Συντονισμός έκδοσης στα ελληνικά : Σ. Ραφαηλίδης. Εκδόσεις Α. Τζιόλα & Υιοί Ο.Ε (2006)

**Μέλος της Οργανωτικής Επιτροπής διεθνούς συνάντησης εργασίας (workshop)** με τίτλο “Trends in Cereal Science and Technology: Industrial Applications” Θεσσαλονίκη, 4-5 Φεβρουαρίου 2008.

**Μέλος της Επιστημονικής Επιτροπής Διεθνούς Συνεδρίου** με τίτλο “ICC International Conference –Bosphorus 2008”, 22-24 Απριλίου 2008, Κωνσταντινούπολη

---

## **7. ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΑ ΣΥΓΓΡΑΜΜΑΤΑ ΚΑΙ ΔΗΜΟΣΙΕΥΣΕΙΣ**

---

### **A. Διατριβή**

A1. **Papageorgiou M. (1995)**. Phase separated glassy and rubbery states of gellan in novel food composites. Doctoral Thesis, Cranfield University, School of Agriculture, Food and Environment, Department of Food Research and Technology, Silsoe, UK, 208p.

### **B. Δημοσιεύσεις σε Διεθνή περιοδικά**

#### *I. Εντός ICI (SCI & SSC)*

B1. **Papageorgiou, M., Kasapis, S., Richardson, R.K., (1994)** Steric exclusion phenomena in gellan/gelatin systems, Physical properties of single & binary gels. *Food Hydrocolloids* **8**, 97-112.

B2. **Papageorgiou, M., Kasapis, S. & Gothard, M.G., (1994)**. Structural and textural properties of calcium induced hot made alginate gels. *Carbohydrate Polymers*, **24**, 199-207.

B3. **Papageorgiou, M., Kasapis, S., & Richardson, R.K., (1994)**. Glassy state phenomena in gellan/sucrose/corn-syrup mixtures. *Carbohydrate Polymers*, **25**, 101-109.

B4. **Papageorgiou, M., Kasapis, S., (1995)**. The effect of added sucrose and corn syrup on the physical properties of gellan-gelatin gels. *Food Hydrocolloids*, **9**, 211-220.

B5. Lazaridou, E., S. Orphanidis, **M. Papageorgiou**, M. Seferlis and Haritonidis S. (1997) Eutrophication and abundance of seaweed in the biotope of Kalochori, Gulf of Thessaloniki. *Phycologia* **36**, 58 (abstract only).

B6. **Papageorgiou, M.**, Lakhdara, N., Lazaridou, A., Biliaderis C.G. and Izydorczyk, M.S. (2005). Water extractable (1→3, 1→4)-β-D-glucans from barley and oats: an intervarietal study on their structural features and rheological behaviour *J. Cereal Sci.* **42**, 213-224.

B7. Doxastakis, G., **Papageorgiou M.**, Mandalou D., Irakli M., Papalambrou E., D'Agostina A., Resta D., Boschini G. and Arnoldi A. (2007). Technological properties and non- enzymatic browning of semolina spaghetti containing lupin proteins. *Food Chem.* **101**, 57-64.

B8. Lazaridou, A., Duta, D., **Papageorgiou M.**, Belc, N and Biliaderis C.G. (2007) Effects of hydrocolloids on dough rheology and bread quality parameters in gluten-free formulations. *J. Food Eng.* **79**, 1033-1047.

B9. Skendi, A., **Papageorgiou M.** and Biliaderis G.C. (2009) Effect of barley β-glucan molecular size and level on wheat dough rheological properties. *J. Food Eng.* **91**, 594-601.

B10. Koutroumbas S., **Papageorgiou M.** and Fotiadis S. (2009). Growth and nitrogen dynamics in spring chickpea genotypes in a Mediterranean-type climate. *J. Agric. Sci.* (accepted).

B11. Skendi, A., **M. Papageorgiou** and Biliaderis C.G. (2010). Influence of water and barley β-glucan addition on wheat dough viscoelasticity. *Food Res. Int.*, **43**, 57-65.

B12. Skendi, A., Biliaderis, C. G., **Papageorgiou, M.**, & Izydorczyk, M. S. (2010). Effect of two barley β-glucan isolates on wheat flour dough and bread properties. *Food Chem.* **119**, 1159-1167.

B13. Tsochatzis E.D., Tzimou-Tsitouridou, R., Menkissoglu-Spiroudi, U., Karpouzas, D.G., and Papageorgiou, M. (2010). Development and validation of an HPLC-DAD method for the simultaneous determination of most common rice pesticides in paddy water systems. *Intern. J. Environ. Anal. Chem.* (in press).

## II. Σε τόμους Πρακτικών Διετούς Συνεδρίου που πωλούνται ως βιβλία

B14. **Papageorgiou, M.**, Gothard, M.G., Willoughby, L.E., Kasapis, S., Richardson, R.K. & Morris, E.R., (1994) Rheology and structure of gellan-alginate co-gels, in *Gums and Stabilisers for the Food Industry-7*, Phillips, G.O., Wedlock, D.J. & Williams, P.A. (eds.), Oxford Univ. Press, Oxford, pp.345-356.

B15. Kasapis, S., Alevisopoulos, S., Abeysekera, R., Manoj, P., Chronakis, I., & **Papageorgiou, M.** (1996). Scientific and technological aspects of polymer incompatibility in mixed biopolymer systems, *Gums and Stabilisers for the Food Industry-8*, Phillips, G.O., Wedlock, D.J. & Williams, P.A. (eds.), Oxford Univ. Press, Oxford, pp195-206.

### III. Κεφάλαια σε βιβλία

B16. **Papageorgiou M.** 2008. Semolina-Milling and Sieving *In: Experiments in Unit Operations and Processing of Foods*, Vieira M. and P. Ho (eds), Springer Science and Business Media, pp. 151-154.

### IV. Διεθνή Περιοδικά εκτός ICI

B17. Panoras, A., Bladenopoulos, K., Ilias, A., Hatzigiannakis, E., Teloglou, I., **Papageorgiou M.**, and Panoras G. (2007). Amount and quality of yield of barley irrigated with treated municipal waste water. *J. of Balkan Ecol.* 10(4):389-399.

B18. Koutroumbas S., **Papageorgiou M.** and Fotiadis S. (2008). Genotyping variation for nitrogen accumulation and translocation in spring sown chickpea under Mediterranean conditions. *Italian Journal of Agronomy* 3 (suppl. 3):341-342

## **Γ. Πρακτικά συνεδρίων**

### I. Διεθνή Συνέδρια

Γ1. Papastergiadou E., E. Lazaridou, **M. Papageorgiou**, V. Tsiaoussi, and S. Dafis (1995). The implementation of the Habitats dir and the Natura 2000 network in Greece: Present status and future perspectives. Proceedings of the First European Conference on the Conservation of Wild Plants, Hyeres, France, 2-8 September, 16 p.

Γ2. **Papageorgiou M.**, K. Bladenopoulos and Irakli M. (2002) Influence of location on technological properties of Greek barley varieties. Proceedings of the ICC Conference 2002 Novel raw materials, technologies and products- New challenge for the quality control, Budapest, Hungary 26-29 May 2002, pp 310-313.

Γ3. **Παπαγεωργίου M.**, Ηρακλή Μ. (2003). Βιοενεργά συστατικά των σιτηρών και επιπτώσεις στην υγεία του ανθρώπου. Πρακτικά 3<sup>ου</sup> Διεθνούς συνεδρίου τεχνολόγων τροφίμων «Αρτοποιίας -Ζαχαροπλαστικής -Παγωτού», ΟΛΠ Πειραιά, 7-8 Φεβρουαρίου 2003, σελ. 89-99.

Γ4. K. Poutanen, **M. Papageorgiou** & H. Zentgraf (2002) Nutrition and Health. Conference Report of the EU/ICC Cereal Conference 2002 "Implementation of the European Research Area", Vienna, Austria, 6-8 March, pp 19-21.

Γ5. **Παπαγεωργίου M.**, Ηρακλή Μ. και Belc N. (2005). Προϊόντα σιτηρών ελεύθερα γλουτένης: Εναλλακτική διατροφή για τους πάσχοντες από κοιλιοκάκη. Πρακτικά 4<sup>ου</sup> Διεθνούς συνεδρίου τεχνολογίας τροφίμων «Πρόσβαση στις χρήσιμες τεχνολογίες... Βελτιστοποίηση της ασφάλειας τροφίμων και διατροφής», Αθήνα, 18-19 Φεβρουαρίου 2005, Τόμος II, σελ. 187-195.

Γ6. Ηρακλή Μ., Τσοχατζής Ε. και **Παπαγεωργίου M.** (2007). Εκτίμηση του Ποιοτικού Δυναμικού του Σκληρού Σίτου στις Διοικητικές Περιφέρειες της Ελλάδας. Πρακτικά 5<sup>ου</sup> διεθνούς συνεδρίου τεχνολογίας τροφίμων «Προστασία καταναλωτή μέσω της βελτίωσης διεργασιών τροφίμων και της καινοτομίας στον πραγματικό κόσμο», Θεσσαλονίκη, 9-11 Μαρτίου 2007, σελ.799-806.

## II. Πανελλήνια Συνέδρια

Γ7. **Papageorgiou, M.**, Kasapis, S., & Morris, E. R. (1993). Alginate setting by cooling in the presence of calcium ions, *Πρακτικά του 14ου Πανελληνίου Συνεδρίου Χημείας, Χημεία και Βιομηχανία Τροφίμων στην Ενιαία Ευρωπαϊκή Αγορά*, Ένωση Ελλήνων Χημικών, Ευγενείδιο Ίδρυμα, Αθήνα, σελ. 25-29.

Γ8. **Παπαγεωργίου Μ.**, Σ., Ντάφης και Παπαστεργιάδου Ε. (1996). Προτεινόμενες προς ένταξη περιοχές στο Δίκτυο "ΦΥΣΗ 2000". Αποτελέσματα του έργου για την εφαρμογή της Οδηγίας 92/43/ΕΟΚ. *Πρακτικά του 6<sup>ου</sup> Πανελληνίου Επιστημονικού Συνεδρίου Βοτανικής*, ΕΒΕ, Κύπρος, 6-11 Απριλίου, σελ. 379-382.

Γ9. **Παπαγεωργίου Μ.**, Ηρακλή Μ. και Μπλαδενόπουλος Κ. (2002). Εκτίμηση της ποιότητας του καλλιεργούμενου γενετικού υλικού κριθαριού (*H. Vulgare L.*), για τα έτη 2000 και 2001. *Πρακτικά 9ου πανελληνίου συνεδρίου γενετικής βελτίωσης φυτών στην πραγματικότητα του σήμερα: Επιτεύγματα-Προοπτικές-Υπερβάσεις*, Θεσσαλονίκη, 30 Οκτωβρίου-1 Νοεμβρίου 2002, σελ. 137-143.

Γ10. Παπαδοπούλου Α., **Παπαγεωργίου Μ.**, Ηρακλή Μ. και Δοξαστάκης Γ. (2004). Μακαρόνια εμπλουτισμένα με αλεύρι από κουκί. Εκτίμηση ρεολογικών και ποιοτικών χαρακτηριστικών. *Πρακτικά 8<sup>ου</sup> συνεδρίου Χημείας Ελλάδος-Κύπρου «Χημεία, Ποιότητα Ζωής και Εκπαίδευση»*, Θεσσαλονίκη, 10-13 Δεκεμβρίου 2004, 6 σελ, CD Format.

Γ11. **Παπαγεωργίου Μ.**, Ηρακλή Μ., Γεωργόπουλος Φ. και Σειραγάκης Γ. (2007). Αξιοποίηση των λειτουργικών ιδιοτήτων συστατικών από παραδοσιακά τρόφιμα για την ανάπτυξη προϊόντων αρτοποιίας ελεύθερων γλουτένης: Η περίπτωση του χαρουπιού (*Ceratonia siliqua*). *Πρακτικά 2<sup>ου</sup> πανελληνίου συνεδρίου βιοτεχνολογίας και τεχνολογίας τροφίμων*, Αθήνα 29-31 Μαρτίου 2007, σελ. 289-292.

Γ12 Ι. Ξυνιάς, Ν. Kozub, **Μ. Παπαγεωργίου**, Μ. Ηρακλή, Ι. Τοκατλίδης, Ι. Τσιάλτας (2006). Ταυτοποίηση διαλογών μαλακού σιταριού με βάση μορφολογικά, φυσιολογικά, ποιοτικά και βιοχημικά κριτήρια. *Πρακτικά 11<sup>ου</sup> Πανελληνίου Συνεδρίου: Γενετική Βελτίωση Φυτών και Αγροτική Ανάπτυξη*, Ορεστιάδα, 31 Οκτωβρίου-2 Νοεμβρίου 2006, σελ.404-409

### **Δ. Ανακοινώσεις -Περιλήψεις σε Συνέδρια**

Δ1. Haritonidis, S., E. Lazaridou and **Papageorgiou M.** (1997) Agar extraction from *Gracilaria* species in Thermaikos Gulf, Greece. Proceedings of the 4<sup>th</sup> International Workshop on carbohydrates as Organic Raw Materials, University of Agricultural Sciences Vienna, Austria, 20-21 March 1997, p14.

Δ2. K. Poutanen, **M. Papageorgiou** & H. Zentgraf (2002) Nutrition and Health. Book of abstracts of the EU/ICC Cereal Conference 2002 "Implementation of the European Research Area", Vienna, Austria, 6-8 March, pp 24-27.

Δ3. **Papageorgiou M.**, German I., M. Irakli, and G. Doxastakis (2004) Quality of spaghetti containing lupin flour for increased dietary fibre content. Proceedings of the 12<sup>th</sup> ICC Cereal and Bread Congress, Harrogate, UK, 23-26 May, (CD format).



Δ4. Duta, D., **M. Papageorgiou**, N. Belc, and S. Ghencea. (2005) Effect of the addition of different hydrocolloids in gluten-free bread formulations. Book of abstracts of the ICC-Jubilee Conference, Cereals-The future challenge, Vienna, Austria, 3-6 July, p. 81.

Δ5. **Papageorgiou M.**, M. Irakli, and C. Bladenopoulos. (2005) Variation of  $\beta$ -glucan content among Greek barley genotypes. Book of abstracts of the ICC-Jubilee Conference, Cereals-The future challenge, Vienna, Austria, 3-6 July, p. 146.

Δ6. Skendi A., **Papageorgiou M.** and Biliaderis C.G. (2006) Molecular size and concentration effects of barley beta glucan supplementation on dough and bread characteristics. Proceedings of Dietary Fibre 2006-Multifunctional complex of components, Helsinki, Finland 12-14 June 2006, p.200.

Δ7. Δ.Α. Ντάνος, Δ. Κατσαντώνης, **M. Παπαγεωργίου** και Ν. Φιλίππου (2006). Αλέξανδρος και Δήμητρα, δύο νέες ποικιλίες ρυζιού. Περιλήψεις 11<sup>ου</sup> Πανελληνίου Συνεδρίου: Γενετική Βελτίωση Φυτών και Αγροτική Ανάπτυξη, Ορεστιάδα, 31 Οκτωβρίου-2 Νοεμβρίου 2006, σελ.112.

Δ8. **Papageorgiou M.**, Kiskini A., Christou C., Siragakis G., and Mandala I. (2007). The case of carob (*Ceratonia siliqua*) use for developing gluten-free products- Its influence on gluten-free dough characteristics. Book of abstracts of the First International Symposium on gluten-free cereal products and beverages, Cork, Ireland, 12-14 September 2007, p. 95.

Δ9. **Papageorgiou M.** Trends in Cereal foods and bakery products (2008). Workshop Book of “Trends in Cereal Science and Technology: Industrial Applications” Dept of Food Science and Technology-School of Agriculture-A.U.Th and N.AG.RE.F.–Cereal Institute, Thessaloniki, 4-5 February 2008 pp. 1-11.

Δ10. E.D. Tsochatzis, Bladenopoulos K., and **Papageorgiou M.** (2008). Tocopherol and tocotrienol content of Greek barley varieties under conventional and organic cultivation. Proceedings of Bosphorus 2008 –ICC international Conference, Istanbul, Turkey, 24-26 April 2008, p. 200.

Δ11. Skendi A., **Papageorgiou M.**, and Biliaderis G.C. (2008). Rheological properties of  $\beta$ -glucan supplemented wheat doughs. Proceedings of Bosphorus 2008 –ICC international Conference, Istanbul, Turkey, 24-26 April 2008, p. 201.

Δ12. Kefalas P., Yupsanis T., Kefala L.A., Yupsani A., **Papageorgiou M.**, Irakli M., Kokkalis A., Kotzamanidis S., Pasali A. (2008). Bread and pasta preparation from some Greek durum wheat cultivars. Book of Abstracts International Durum Wheat Symposium “From seed to pasta: the durum wheat chain”, Bologna, Italy, June 30-July 3, 2008, p.207.

Δ13. **Papageorgiou M.**, Tsochatzis E.D., and D. Katsantonis (2008). Occurrence of mycotoxins in stored cereal grains and cereal-based products consumed in the greek market. Book of abstracts of the 1<sup>st</sup> International ISEKI\_Food Conference, Porto, Portugal, 10-12 September 2008, p. 123.

Δ14. Tsochatzis E.D., **Papageorgiou M.**, and Yiouri C. (2008). High school experiment for the study of iron oxidativecorrosion in gelatine-based electrochemical cells. Book of

abstracts of the 1<sup>st</sup> International ISEKI\_Food Conference, Porto, Portugal, 10-12 September 2008, p. 57.

Δ15. Tsochatzis E.D., R. Tzimou-Tsitouridou, U. Menkissoglu-Spiroudi, D.G. Karpouzas and **Papageorgiou M. (2008)**. Development and Validation of an HPLC-DAD Method for the determination of Pesticides in Paddy Rice. Book of abstracts of the 6<sup>th</sup> Aegean Analytical Chemistry Days (AACD), Denizli-Turkey, 9-12 October 2008, p. 280.

Δ16. Tsochatzis E.D., and **Papageorgiou M. (2008)**. Validated Reversed Phase-High Performance Liquid Chromatography Method for the simultaneous Determination of tocopherols and tocotrienols in whole grain barley. Book of abstracts of the 6<sup>th</sup> Aegean Analytical Chemistry Days (AACD), Denizli-Turkey, 9-12 October 2008, p. 94.

### **Ε. Εκδόσεις**

E5. Ηρακλή Μ. & **Μ. Παπαγεωργίου. 2001**. “Ποιότητα μαλακού και σκληρού σίτου, εσοδείας 2000” Επιστ. Δελτίο Αριθ.1. ΕΘ.Ι.ΑΓ.Ε. Ινστιτούτο Σιτηρών, 30 σελ.

E6. **Παπαγεωργίου Μ.** και Ηρακλή Μ. **2004**. “Ποιότητα μαλακού και σκληρού σίτου εσοδείας 2001 και 2002”. Επιστ. Δελτίο Αριθ. 2. ΕΘ.Ι.ΑΓ.Ε. Ινστιτούτο Σιτηρών, 43 σελ.

E7. **Μ. Παπαγεωργίου** & Ηρακλή Μ. **2005**. “Ποιότητα μαλακού και σκληρού σίτου, εσοδείας 2003 & 2004” Επιστ. Δελτίο Αριθ.3. ΕΘ.Ι.ΑΓ.Ε. Ινστιτούτο Σιτηρών, 20 σελ.

E8. **Μ. Παπαγεωργίου** & Ηρακλή Μ. **2007**. “Ποιότητα μαλακού και σκληρού σίτου, εσοδείας 2005 & 2006” Επιστ. Δελτίο Αριθ.4. ΕΘ.Ι.ΑΓ.Ε. Ινστιτούτο Σιτηρών, 23 σελ.

### **ΣΤ. Μελέτες**

Z1. **Μ. Παπαγεωργίου** και Κ. Σκορδάς (**1999**). Εθνικός σχεδιασμός για το φυσικό περιβάλλον: Θεματική οργάνωση των αντικειμένων του φυσικού περιβάλλοντος και διατύπωση προτεραιοτήτων και στρατηγικών στόχων. ΥΠΕΧΩΔΕ-ΕΚΒΥ.Θεσσαλονίκη 251 σελ.

Z2. **Μ. Παπαγεωργίου** και Μ. Κατσακιώρη (**2003**). Καθορισμός γενικού πλαισίου λειτουργίας του Μουσείου Γεωργικών Εργαλείων Δήμου Πτολεμαΐδας. ΕΘΙΑΓΕ, Θεσσαλονίκη 105 σελ.

### **Ζ. Διδακτικά Βοηθήματα**

H1. Παπαστεργιάδης Ευθύμιος και **Παπαγεωργίου Μαρία. (2004)** Σημειώσεις του μαθήματος “Στοιχεία Χημείας”, ΑΤΕΙΘ, Σχολή Τεχνολόγων Γεωπονίας, Τμήμα Φυτικής Παραγωγής