

CURRICULUM VITAE

ΑΝΤΡΙΑΝΑ ΣΚΕΝΤΗ



Επίκουρη Καθηγήτρια. Γνωστικό Αντικείμενο: Επεξεργασία και ποιοτικός έλεγχος τροφίμων και ποτών

ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑΣ



Τμήμα Αμπελουργίας και Οινολογίας, Σχολή Επιστημών Γεωπονίας και Δασολογίας, Δημοκρίτειο Πανεπιστήμιο Θράκης (ΔΠΘ), 1ο χλμ. Δράμας – Μικροχωρίου, 66100, Δράμα



+30 2521060453



askenti@vo.duth.gr



Εκπαίδευση

- 2010 *Διδακτορικό δίπλωμα (Ph.D)*, Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Σχολή Γεωπονίας, Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης (Α.Π.Θ.), Θεσσαλονίκη.
- 2002 *Δίπλωμα Μάστερ (M.Sc.)*, “Food Quality Management”/Διαχείριση Ποιότητας Τροφίμων, Mediterranean Agronomic Institute of Chania (M.A.I.Ch.), Χανιά, Κρήτη.
- 2007 **Πτυχίο Οικονομολόγος-Λογιστής**, Πανεπιστήμιο Τυράνων, Οικονομική Σχολή, Τύρανα, Τμήμα Λογιστικής-Χρηματοοικονομικής, Αλβανία. (Αναγνώριση ΔΟΑΤΑΠ 2012)
- 1995 **Πτυχίο Χημικού Τροφίμων**, Πανεπιστήμιο Τυράνων, Σχολή Φυσικών Επιστημών, Τύρανα, Τμήμα Χημείας Τροφίμων, Αλβανία. (Αναγνώριση ΔΟΑΤΑΠ 2006)

Επαγγελματική εμπειρία

- 2025- σήμερα Επίκουρη καθηγήτρια, Τμήμα Αμπελουργίας και Οινολογίας, Σχολή Επιστημών Γεωπονίας και Δασολογίας, Δημοκρίτειο Πανεπιστήμιο Θράκης (ΔΠΘ)
- 2020-2024 Μεταδιδακτορική Ερευνήτρια, Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Σχολή Γεωτεχνικών Επιστημών, Διεθνές Πανεπιστήμιο Ελλάδος (ΔΙΠΑΕ)
- 2022-2023 Μεταδιδακτορική Ερευνήτρια, Τμήμα Αγροτικής Βιοτεχνολογίας και Οινολογίας, Σχολή Γεωτεχνικών Επιστημών, Διεθνές Πανεπιστήμιο Ελλάδος (ΔΙΠΑΕ)
- 2022-2023 Μεταδιδακτορική Ερευνήτρια, Ινστιτούτο Γενετικής Βελτίωσης & Φυτογενετικών Πόρων – ΕΛΓΟ-ΔΗΜΗΤΡΑ, Θέρμη, Θεσσαλονίκη

- 2017-2019 Μεταδιδακτορική Ερευνήτρια, Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων, Αλεξάνδρειο Τεχνολογικό Εκπαιδευτικό Ίδρυμα Θεσσαλονίκης (Α.Τ.Ε.Ι.Θ).
- 2014-2015 Μεταδιδακτορική Ερευνήτρια, Ινστιτούτο Γενετικής Βελτίωσης & Φυτογενετικών Πόρων – ΕΛΓΟ-ΔΗΜΗΤΡΑ, Θέρμη, Θεσσαλονίκη
- 2013-2014 Εξωτερικός ερευνητικός συνεργάτης, Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων, Αλεξάνδρειο Τεχνολογικό Εκπαιδευτικό Ίδρυμα Θεσσαλονίκης (Α.Τ.Ε.Ι.Θ).
- 2003-2004 Ειδικός στη Δ/ση Καταγωγής, Αξίας και Ταρίφας της Γενικής Δ/σης Τελωνείων, Υπουργείο Οικονομικών, Αλβανία.
- 2000-2003 Χημικός στη Δ/ση Εργαστηρίου της Γενικής Δ/σης Τελωνείων (Γενικό Χημείο του Κράτους), Υπουργείο Οικονομικών, Αλβανία.

Διδακτική εμπειρία

- 2025- - ως Επίκουρη Καθηγήτρια στο Τμήμα Αμπελουργίας και Οινολογίας, Δημοκρίτειο Πανεπιστήμιο Θράκης, στα μαθήματα (Θεωρία & Εργαστήριο)
- Γενική και ανόργανη χημεία
 - Επεξεργασία τροφίμων
 - Φυσικοχημεία
- 2019-2025 - ως ακαδημαϊκή υπότροφος/ Συμβασιούχος Διδάσκουσα 407/80/Εντεταλμένη διδάσκουσα στο Τμήμα Αγροτικής Βιοτεχνολογίας και Οινολογίας, Δημοκρίτειο Πανεπιστήμιο Θράκης (πρώην Διεθνές Πανεπιστήμιο Ελλάδος) στα μαθήματα (Θεωρία & Εργαστήριο):
- Αναλυτική Βιοτεχνολογία: (εαρινό 2022, 2023, 2024, 2025)
 - Βιομηχανικές και βιοτεχνολογικές ζυμώσεις (χειμερινό 2019, 2020, 2021)
 - Γενική και ανόργανη χημεία (χειμερινό 2022, 2023, 2024)
 - Επεξεργασία αποβλήτων (εργαστήριο) (χειμερινό 2019, 2020, 2021)
 - Επεξεργασία τροφίμων (χειμερινό 2023, 2024)
 - Μηχανική τροφίμων και ποτών (εαρινό 2022)
 - Μικροβιακή Βιοτεχνολογία (εργαστήριο) (χειμερινό 2021)
 - Μικροοργανισμοί και ζυμώσεις (χειμερινό 2021)
 - Πρώτες ύλες αλκοολούχων ποτών (χειμερινό 2019, 2020, 2021)
 - Συσκευασία οίνων και ποτών (εαρινό 2020, 2021)
 - Τεχνολογία Βυνοποίησης (χειμερινό 2019, 2020, 2021)
 - Τεχνολογία Ζυθοποίησης και Ποιοτικός Έλεγχος Μπύρας (εαρινό 2020, 2021)
 - Φυσικές διεργασίες (χειμερινό 2023)
- 2022-2024 - ως ακαδημαϊκή υπότροφος στο Διεθνές Πανεπιστήμιο Ελλάδος, Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, στο μάθημα:
- Ενόργανη ανάλυση τροφίμων» (εργαστήριο): (χειμερινό 2022, 2023)
- 2011-2019 - ως εργαστηριακός, επιστημονικός συνεργάτης, πανεπιστημιακός υπότροφος στο Τμήμα Οινολογίας και Τεχνολογίας Ποτών, ΤΕΙ ΑΜΘ - Παράρτημα Δράμας (πρώην ΤΕΙ Καβάλας), στα μαθήματα (Θεωρία & Εργαστήριο):
- Βιομηχανικές και βιοτεχνολογικές ζυμώσεις» (χειμερινό 2017, 2018)

- Βιοχημεία (χειμερινό 2014)
 - Διοίκηση Ποιότητας» (εργαστήριο) (χειμερινό 2011, εαρινό 2018)
 - Εφαρμοσμένη Ενζυμολογία (χειμερινό 2016)
 - Πρώτες ύλες αλκοολούχων ποτών» (χειμερινό 2017, 2018)
 - Συσκευασία οίνων και ποτών (εαρινό 2017)
 - Σύσταση και ανάλυση γλυκών και οίνων» (εργαστήριο), (εαρινό 2019)
 - Τεχνολογία Βυνοποίησης (χειμερινό 2017, 2018, εαρινό 2012, 2014)
 - Τεχνολογία Ζυθοποίησης και Ποιοτικός Έλεγχος Μπύρας (χειμερινό 2012 εαρινό 2018, 2019)
 - Τεχνολογία και Ανάλυση Αποσταγμάτων (χειμερινό 2011)
- 2011-2025 - ως ωρομίσθια εκπαιδευτικός Ι.Ε.Κ./Σ.Α.Ε.Κ
- Στην ειδικότητα «Στέλεχος Διατροφής και Διαιτολογίας» για τα μαθήματα: Έλεγχος και καταλληλότητα τροφίμων, Τεχνικές Παρασκευής Διατροφής Ι, Τεχνικές παρασκευής διατροφής ΙΙ, Ανάλυση Τροφίμων, Αρχές Διατροφής Ι, Αρχές Διατροφής ΙΙ, Έλεγχος και καταλληλότητα τροφίμων
 - Στην ειδικότητα «Τεχνικός Αρτοποιός - Ζαχαροπλάστης» για τα μαθήματα: Στοιχεία Συστημάτων Διαχείρισης Της Ποιότητας (Haccp), Πρώτες Ύλες Και Προϊόντα Αρτοποιίας-Ζαχαροπλαστικής, Υγιεινή και Ασφάλεια, Διαιτητική, Ζαχαροπλαστική Τέχνη
 - Στην ειδικότητα «Τεχνικός Μαγειρικής τέχνης - Αρχιμάγειρας» για τα μαθήματα: Τροφογενωσία - Εδεσματολόγιο, Διαιτητική, Υγιεινή και Ασφάλεια, Οινολογία
 - Στην ειδικότητας «Ειδικός Εφαρμογών Διαιτητικής» για το μάθημα: Έλεγχος και Καταλληλότητα Τροφίμων
- 2020-2021 - ως ωρομίσθια εκπαιδευτικός στο Κ.Ε.Κ. Αριάδνη, στις θεματικές ενότητες: Τα αγροτικά προϊόντα & τα χαρακτηριστικά τους, Ποιοτικός Έλεγχος Τροφίμων, Η Σημασία και ο ρόλος της Συσκευασίας στην Πιστοποίηση των Αγροτικών Προϊόντων, Διοίκηση Ολικής Ποιότητας, Πρότυπα Διασφάλισης Ποιότητας, Το Πρότυπο ISO, Πρότυπα Πιστοποίησης Τροφίμων
- 2014-2015 - ως εκπαιδύτρια στα Κέντρα Διά Βίου Μάθησης για το μάθημα «Ασφάλεια – Ποιότητα Τροφίμων» στο πλαίσιο του Προγράμματος "Κέντρα Διά Βίου Μάθησης ΑΠ7, ΑΠ8", του Ε.Π. «Εκπαίδευση και Δια Βίου Μάθηση», που συγχρηματοδοτήθηκε από την Ευρωπαϊκή Ένωση (Ευρωπαϊκό Κοινωνικά Ταμείο) και από εθνικούς πόρους,

Ερευνητικά προγράμματα

- Commission of the European Communities, project QLKI-CT-2000–00535 «Design of Foods with Improved Functionality and Superior Health Effects Using Cereal Beta-Glucans» συμμετοχή στο Πρόγραμμα ως μέλος της ερευνητικής ομάδας στα πλαίσια της μεταπτυχιακής διατριβής.
- Ερευνητικό πρόγραμμα «ΑΡΧΙΜΗΔΗΣ ΙΙΙ» – κωδικό ΟΠΣ 383572, «Έλεγχος των επιπέδων μυκοτοξινών και ραδιενέργειας σε προϊόντα σιτηρών του ελλαδικού χώρου» ως Μεταδιδακτορική Ερευνήτρια στο Αλεξάνδρειο Τεχνολογικό Εκπαιδευτικό Ίδρυμα Θεσσαλονίκης (ΑΤΕΙΘ) (16/09/2013-30/04/2014).

- Ερευνητικό πρόγραμμα «Εκτίμηση της ποιότητας προϊόντων επεξεργασίας δημητριακών από διαφορετικά ρεύματα παραγωγής» ως Μεταδιδακτορική Ερευνήτρια στο Αλεξάνδρειο Τεχνολογικό Εκπαιδευτικό Ίδρυμα Θεσσαλονίκης (ΑΤΕΙΘ) (05/04/2016-05/06/2016).
- ερευνητικό πρόγραμμα με τίτλο «Παραγωγή λειτουργικού ψωμιού υψηλής διατροφικής αξίας με την ταυτόχρονη ενσωμάτωση πίτυρου ρυζιού και αρωματικών φυτών της ελληνικής χλωρίδας» για την υλοποίηση του έργου ΕΤΑΚ με ΚΥΠΕ 3496/137, ως Μεταδιδακτορική Ερευνήτρια στο ΕΛΓΟ-ΔΗΜΗΤΡΑ (χρηματοδοτήθηκε η ερευνητική μου πρόταση) (12/11/2014-30-11-2015).
- ερευνητικό πρόγραμμα με τίτλο «Επίδραση των μεταβολών κατά την βυνοποίηση ελληνικού κριθαριού στις φυσικοχημικές ιδιότητες των μη-αμυλούχων πολυσακχαριτών και του φερουλικού οξέος καθώς και στην αντιοξειδωτική ικανότητα του ζυθογλεύκου» για την υλοποίηση του έργου στο πλαίσιο της πράξης με τίτλο «Ενίσχυση Μεταδιδακτόρων Ερευνητών / Ερευνητριών» 1^{ος} Κύκλος, ΕΣΠΑ 2014-2020, με Α.Π. 13269/2016, ως Μεταδιδακτορική Ερευνήτρια (χρηματοδοτήθηκε η ερευνητική μου πρόταση) στο Αλεξάνδρειο Τεχνολογικό Εκπαιδευτικό Ίδρυμα Θεσσαλονίκης (ΑΤΕΙΘ) (27/03/2017-26/03/2019).
- COST (European Cooperation in Science and Technology) Action: CA18101 (SOURDOMICS: Sourdough biotechnology network towards novel, healthier and sustainable food and bioprocesses), Short Term Scientific Mission (STSM) 1-WG6 “Assessing the technological role of sourdoughs or enzymes in cereals-based products” as grantee Μεταδιδακτορική Ερευνήτρια στο Institute of Agrochemistry and Food Technology, Valencia, Spain (01/02/2020-29/02/2020).
- Ερευνητικό πρόγραμμα «Τοπική ανάπτυξη και διασυνοριακή συνεργασία στον τομέα των γεωργικών προϊόντων και των παραδοσιακών τροφίμων» που χρηματοδοτείται από το πρόγραμμα Black Sea II με ΚΕ 20980, ως Μεταδιδακτορική Ερευνήτρια στο Διεθνές Πανεπιστήμιο Ελλάδος (ΔΠΠΑΕ) (26/11/2020-31/12/2022).
- Ερευνητικό πρόγραμμα «Flat Bread of Mediterranean area; INnovation and Emerging process and technology» στο πλαίσιο της «PRIMA -Partnership for Research and Innovation in the Mediterranean Area και το χρηματοδοτικό μέσο Horizon 2020» με ΚΕ 80561, ως Μεταδιδακτορική Ερευνήτρια (μέλος της ερευνητικής ομάδας κατά την υποβολή πρότασης) στο Διεθνές Πανεπιστήμιο Ελλάδος (ΔΠΠΑΕ) (03/01/2022-30/09/2024).
- Ερευνητικό πρόγραμμα «Αειφορική παραγωγή λειτουργικών συστατικών από υποπροϊόντα αγροδιατροφικής βιομηχανίας και ανάπτυξη προϊόντων αρτοποιίας υψηλής προστιθέμενης αξίας – By-Value» στο πλαίσιο του έργου ΕΠΑνΕΚ, ΔΡΑΣΗ ΕΘΝΙΚΗΣ ΕΜΒΕΛΙΑΣ: «ΕΡΕΥΝΩ-ΔΗΜΗΟΘΡΓΩ-ΚΑΙΝΟΤΟΜΩ» (ΕΥΔΕ-ΕΤΑΚ Τ2ΕΔΚ-00946, MIS: 5074537), ως Μεταδιδακτορική Ερευνήτρια στο ΕΛΓΟ-ΔΗΜΗΤΡΑ (02/01/2022 ως 28/10/2023).
- Ερευνητικό πρόγραμμα «Ανάδειξη οινικής ταυτότητας του νομού Δράμας μέσα από ολιστικό χαρακτηρισμό του φυσικού και μικροβιακού περιβάλλοντος» στο πλαίσιο της «Ε.Π Ανταγωνιστικότητα, Επιχειρηματικότητα & Καινοτομία (ΕΠΑνΕΚ)» με ΚΕ 80709, ως Μεταδιδακτορική Ερευνήτρια στο Διεθνές Πανεπιστήμιο Ελλάδος (ΔΠΠΑΕ) (27/10/2022 ως 28/11/2023).
- Ερευνητικό πρόγραμμα «Πιλοτική Εφαρμογή του Προτύπου "ANTIOXCERT" σε Κύρια Αγροδιατροφικά Προϊόντα» στο πλαίσιο της Προγράμματος Αγροτικής

Ανάπτυξης (ΠΑΑ) 2014-2020 και συγχρηματοδοτείται από το Ευρωπαϊκό Γεωργικό Ταμείο Αγροτικής Ανάπτυξης (ΕΓΤΑΑ) και το Ελληνικό κράτος με ΚΕ 20958, ως Μεταδιδακτορική Έρευνήτρια στο Διεθνές Πανεπιστήμιο Ελλάδος (ΔΠΑΕ) (12/11/2023 ως 31/07/2024).

Διαλέξεις (προσκεκλημένη ομιλήτρια)

- «Βελτιστοποίηση και επικύρωση ταχείας μεθόδου HPLC για τον προσδιορισμό των μυκοτοξινών σε σιτηρά», ΑΤΕΙΘ, Τμήμα Τεχνολογίας τροφίμων, 09-12-2015
- High protein substitute in gluten free bread as a means of food security and sustainability. In “The 5th International Electronic Conference on Foods- The Future of Technology, Sustainability, and Nutrition in the Food Domain” 28–30 October 2024, Online

Διακρίσεις – Υποτροφίες

Mediterranean Agronomic Institute of Chania (MAICH): full scholarship 1999-2000, 2000-2001

Ίδρυμα Κρατικών Υποτροφιών (Ι.Κ.Υ): Διδακτορική υπότροφος για τα έτη 2004, 2005, 2006, 2007

Ίδρυμα Κρατικών Υποτροφιών (Ι.Κ.Υ): Υποτροφία Μεταδιδακτορικής Έρευνας για 24 μήνες (2017-2019)

Μέλος Τοπικής Οργανωτικής και Επιστημονικής Επιτροπής συνεδρίων

- 7th Cereals & Europe Spring Meeting, "Cereals: Archaic food of the future" 6 - 8 Apr 2022, Thessaloniki, Greece. Μέλος Τοπικής Οργανωτικής Επιτροπής
- 5th ISEKI-Food E-conference “Current food innovation trends; the texture and consumer perception perspective”, 23 - 25 Nov 2022, Μέλος προεδρείου θεματικής ενότητας (session). Online event (συνεπιμελήτρια του βιβλίου (e-book) των πρακτικών του συνεδρίου)
- 5th International Electronic Conference on Foods, 28-30 Oct 2024. Μέλος της επιστημονικής επιτροπής της εκδήλωσης.

Επιβλέπουσα σε πτυχιακές εργασίες

- 10 πτυχιακές εργασίες στο Τμήμα Οινολογίας και Τεχνολογίας Ποτών, ΤΕΙΑΜΘ και Τμήμα Αγροτικής Βιοτεχνολογίας και Οινολογίας Δι.Πα.Ε./ΔΠΘ)
- 1 πτυχιακή στο Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων (ΠΠΣ), Δι.Πα.Ε.

Πτυχιακές Εργασίες (ως μέλος της τριμελούς εξεταστικής επιτροπής)

Μέλος επιτροπής για την αξιολόγηση των πάνω από 100 πτυχιακών εργασιών

Αξιολογητής/Κριτής επιστημονικών δημοσιεύσεων για διεθνή επιστημονικά περιοδικά

Food and Bioproducts Processing (ISSN: 0960-3085), International Journal of Biological Macromolecules (ISSN: 0141-8130), Food Chemistry (ISSN: 0308-8146), Journal of Cereal Science (ISSN: 0733-5210), Biomolecules (ISSN: 2218-273X), Journal of Food Science and Technology (ISSN: 0022-1155), Journal of Food Composition and Analysis (ISSN: 0889-1575), Biological Agriculture & Horticulture (ISSN: 0144-8765), Foods (ISSN: 2304-8158), European Food Research and Technology (ISSN: 1438-2377), Journal of Applied Research on Medicinal and Aromatic Plants (ISSN: 2214-7861), Agronomy (ISSN: 2073-4395), Food Reviews International (ISSN: 8755-9129), International Journal of Molecular Sciences (ISSN: 1422-0067), Plants (ISSN 2223-7747), Sustainability (ISSN: 2071-1050), Journal of Plant Biochemistry and Biotechnology (ISSN: 0971-7811), Antioxidants (ISSN 2076-3921), Journal of Consumer Protection and Food Safety (ISSN 1661-5751)

Μέλος της συντακτικής επιτροπής του διεθνούς επιστημονικού περιοδικού

Millenium (Journal of Education, Technologies and Health) (ISSNe (electronic version): 1647-662X) ISSNp (printed version): 0873-3015 <https://revistas.rcaap.pt/millenium/index>, <https://revistas.rcaap.pt/millenium/about/editorialTeam>

Foods ((ISSN: 2304-8158) <https://www.mdpi.com/journal/foods>, <https://www.mdpi.com/journal/foods/editors?search=skendi>

Μέλος Επαγγελματικών Συλλόγων ή Ενώσεων

ΓΕΩΤΕΧΝΙΚΟ ΕΠΙΜΕΛΗΤΗΡΙΟ ΕΛΛΑΔΑΣ

ΓΕΩΠΟΝΙΚΟΣ ΣΥΛΛΟΓΟΣ ΜΑΚΕΔΟΝΙΑΣ-ΘΡΑΚΗΣ

ΔΗΜΟΣΙΕΥΣΕΙΣ

Δημοσιεύσεις σε Διεθνή Περιοδικά με Κριτές

1. **Skendi, A.**, Biliaderis, C. G., Lazaridou, A., & Izydorczyk, M. S. (2003). Structure and rheological properties of water soluble β -glucans from oat cultivars of *Avena sativa* and *Avena bysantina*. *Journal of Cereal Science*, 38(1), 15-31.

2. **Skendi, A.**, Papageorgiou, M., & Biliaderis, C. G. (2009). Effect of barley β -glucan molecular size and level on wheat dough rheological properties. *Journal of Food Engineering*, 91(4), 594-601.
3. **Skendi, A.**, Papageorgiou, M., & Biliaderis, C. G. (2010). Influence of water and barley β -glucan addition on wheat dough viscoelasticity. *Food Research International*, 43(1), 57-65.
4. **Skendi, A.**, Biliaderis, C. G., Papageorgiou, M., & Izydorczyk, M. S. (2010). Effects of two barley β -glucan isolates on wheat flour dough and bread properties. *Food Chemistry*, 119(3), 1159-1167.
5. **Skendi, A.**, Biliaderis, C.G., Izydorczyk, M.S., Zervou, M., & Zoumpoulakis, P. (2011). Structural variation and rheological properties of arabinoxylans from six Greek wheat cultivars. *Food Chemistry*, 126(2), 526-536.
6. Koletta, P., Irakli, M., Papageorgiou, M. **Skendi, A.** (2014). Physicochemical and technological properties of highly enriched wheat breads with wholegrain non wheat flours. *Journal of Cereal Science*, 60(3), 561-568.
7. **Skendi, A.**, & Biliaderis, C. G. (2016). Gelation of wheat arabinoxylans in the presence of Cu⁺² and in aqueous mixtures with cereal β -glucans. *Food Chemistry*, 203, 267-275.
8. **Skendi, A.**, Irakli, M. N., & Papageorgiou, M. D. (2016). Optimized and validated high-performance liquid chromatography method for the determination of deoxynivalenol and aflatoxins in cereals. *Journal of separation science*, 39(8), 1425-1432.
9. Irakli, M. N., **Skendi, A.**, & Papageorgiou, M. D. (2017). HPLC-DAD-FLD Method for Simultaneous Determination of Mycotoxins in Wheat Bran. *Journal of Chromatographic Science*, 18, 1-7.
10. **Skendi, A.**, Irakli, M. N., & Chatzopoulou, P. (2017) Analysis of phenolic compounds in Greek plants of Lamiaceae family by HPLC. *Journal of Applied Research on Medicinal and Aromatic Plants*, 6, 62-69.
11. **Skendi, A.**, Mouselemidou, P., Papageorgiou, M., & Papastergiadis, E. (2018) Effect of acorn meal–water combinations on technological properties and fine structure of gluten-free breads. *Food Chemistry*, 253, 119-126.
12. **Skendi A.**, & Papageorgiou M. (2018) Influence of kilning temperature on chemical composition of a Greek barley malt and its wort properties. *Millenium - Journal of Education, Technologies, and Health*, 2(7), 49-58.
13. **Skendi A.**, Papageorgiou M., & Papastergiadis, E. (2018) The effect of malting on the crystallites and microstructure in Greek barley cultivar using X-ray diffraction and microscopic analysis. *Millenium - Journal of Education, Technologies, and Health*, 2(7), 67-78.
14. Udovicki, B., Djekic, I., Gajdos Kljusuric, J., Papageorgiou, M., **Skendi, A.**, Djugum, J., & Rajkovic, A. (2019). Exposure assessment and risk characterization of aflatoxins intake through consumption of maize products in the adult populations of Serbia, Croatia and Greece. *Food Additives & Contaminants: Part A*, 36, 940-951.
15. **Skendi, A.**, Irakli, M. N., Chatzopoulou, P., & Papageorgiou, M., (2019) Aromatic plants of *Lamiaceae* family in bread recipe: effects on bread quality and its phytochemical composition. *Journal of Food Biochemistry*, 43:e13020.
16. **Skendi, A.**, Papageorgiou, M., Irakli, M. N., & Katsantonis, D., (2020) Presence of

- mycotoxins, heavy metals and nitrate residues in organic commercial cereal-based foods sold in the Greek market. *Journal of Consumer Protection and Food Safety*, 15, 109–119.
17. **Skendi, A.**, Papageorgiou, M., & Ritzoulis, C. (2020). Physicochemical properties and emulsification properties of maize starch modified by hydrochloric, phosphoric and tartaric acid. *International Journal of Food Science & Technology*, 55, 3595-3603
 18. **Skendi, A.**, Zinoviadou, K. G., Papageorgiou, M., & Rocha, J. M. (2020). Advances on the valorisation and functionalization of by-products and wastes from cereal-based processing industry. *Foods*, 9(9), 1243.
 19. Papageorgiou, M., Paraskevopoulou, A., Pantazi, F., & **Skendi, A.** (2020). Cake Perception, Texture and Aroma Profile as Affected by Wheat Flour and Cocoa Replacement with Carob Flour. *Foods*, 9(11), 1586.
 20. **Skendi, A.**, Papageorgiou, M., & Stefanou, S. (2020). Preliminary Study of Microelements, Phenolics as well as Antioxidant Activity in Local, Homemade Wines from North-East Greece. *Foods*, 9(11), 1607.
 21. **Skendi, A.**, Katsantonis, D., Chatzopoulou, P., Irakli, M., & Papageorgiou, M. (2020). Antifungal activity of aromatic plants of the Lamiaceae family in bread. *Foods*, 9(11), 1642.
 22. Garzon, R., **Skendi, A.**, Antonio Lazo-Velez, M., Papageorgiou, M., & Rosell, C. M. (2021). Interaction of dough acidity and microalga level on bread quality and antioxidant properties. *Food Chemistry*, 344, 128710.
 23. Skalkos, D., Kosma, I. S., Chasioti, E., **Skendi, A.**, Papageorgiou, M., & Guiné, R. P. F. (2021). Consumers' attitude and perception toward traditional foods of Northwest Greece during the COVID-19 pandemic. *Applied Sciences*, 11(9), 4080.
 24. **Skendi, A.**, Papageorgiou, M., Varzakas, T. (2021). High Protein Substitutes for Gluten in Gluten-Free Bread. *Foods*, 10(9), 1997.
 25. **Skendi, A.**; Seni, I.; Varzakas, T.; Alexopoulos, A.; Papageorgiou, M. (2021) Preliminary Investigation into the Effect of Some Bakery Improvers in the Rheology of Bread Wheat Dough. *Biology and Life Sciences Forum*, 6, 73.
 26. Irakli, M.; **Skendi, A.**; Bouloumpasi, E.; Chatzopoulou, P.; Biliaderis, C.G. (2021) LC-MS identification and quantification of phenolic compounds in solid residues from the essential oil industry. *Antioxidants*. 10(12), 2016.
 27. **Skendi, A.**, Papageorgiou, M., Papastergiadis, E., (2021) Acorn and water interactions on the microstructure of gluten-free yeasted dough. *Journal of Food Processing and Preservation*. 46, e15876.
 28. **Skendi, A.**, Irakli, M., Chatzopoulou, P., Bouloumpasi, E., & Biliaderis, C. G. (2022). Phenolic extracts from solid wastes of the aromatic plant essential oil industry: Potential uses in food applications. *Food Chemistry Advances*, 1, 100065.
 29. Irakli, M., Bouloumpasi, E., Christaki, S., **Skendi, A.**, & Chatzopoulou, P. (2023). Modeling and optimization of phenolic compounds from Sage (*Salvia fruticosa* L.) post-distillation residues: ultrasound- versus microwave-assisted extraction. *Antioxidants*, 12(3), 549.
 30. **Skendi, A.**, Papageorgiou, M., Irakli, M., Stefanou, S., 2023. Greek landrace flours characteristics and quality of dough and bread. *Foods*, 12(8), 1618.
 31. Tomasevic, I., Hambardzumyan, G., Marmaryan, G., Nikolic, A., Mujcinovic, A., Sun,

- W., Liu, X.-C., Bursać Kovačević, D., Markovinović, A. B., Terjung, N., Heinz, V., Papageorgiou, M., **Skendi, A.**, Goel, G., Raghav, M., Dalle Zotte, A., Nakov, D., Velkoska, V., Sołowiej, B. G., Semenova, A. A., Kuznetsova, O. A., Krocko, M., Duckova, V., Lorenzo, J. M., Echegaray, N., Oz, E., Oz, F., & Djekic, I. (2023). Eurasian consumers' food safety beliefs and trust issues in the age of COVID-19: evidence from an online survey in 15 countries. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 103(15), 7362-7373.
32. Bouloumpasi, E., **Skendi, A.**, & Soufleros, E. H. (2023). Survey on yeast assimilable nitrogen status of musts from native and international grape varieties: Effect of variety and climate. *Fermentation*, 9(8), 773.
33. Irakli, M., **Skendi, A.**, Bouloumpasi, E., Christaki, S., Biliaderis, C. G., & Chatzopoulou, P. (2023). Sustainable recovery of phenolic compounds from distilled rosemary by-product using green extraction methods: optimization, comparison, and antioxidant activity. *Molecules*, 28(18), 6669.
34. **Skendi, A.**, Stefanou, S., & Papageorgiou, M. (2023). Characterization of semi-sweet and sweet wines from Kos Island produced traditionally and conventionally. *Foods*, 12(20), 3762.
35. Nouska, C., Irakli, M., Georgiou, M., Lytou, A. E., **Skendi, A.**, Bouloumpasi, E., Chatzopoulou, P., Biliaderis, C. G., & Lazaridou, A. (2023). Physicochemical characteristics, antioxidant properties, aroma profile, and sensory qualities of value-added wheat breads fortified with post-distillation solid wastes of aromatic plants. *Foods*, 12(21), 4007.
36. **Skendi, A.**, Bouloumpasi, E., Chatzopoulou, P., Biliaderis, C. G., & Irakli, M. (2023). Comparison of drying methods for the retention of phenolic antioxidants in post-distillation solid residues of aromatic plants. *LWT*, 189, 115463.
37. Deligeorgakis, C., Magro, C., **Skendi, A.**, Gebrehiwot, H. H., Valdramidis, V., & Papageorgiou, M. (2023). Fungal and toxin contaminants in cereal grains and flours: systematic: Review and meta-analysis. *Foods*, 12(23), 4328.
38. Bouloumpasi, E., **Skendi, A.**, Christaki, S., Biliaderis, C. C., & Irakli, M. (2024). Optimizing conditions for the recovery of lignans from sesame cake using three green extraction methods: Microwave-, ultrasound- and accelerated-assisted solvent extraction. *Industrial Crops and Products*, 207, 117770.
39. Pastor, K., Nastić, N., Ilić, M., **Skendi, A.**, Stefanou, S., Ačanski, M., Rocha, J. M., & Papageorgiou, M. (2024). A screening study of elemental composition in legume (*Fabaceae* sp.) cultivar from Serbia: Nutrient accumulation and risk assessment. *Journal of Food Composition and Analysis*, 130, 106127.
40. Greveniotis, V., Bouloumpasi, E., **Skendi, A.**, Korkovelos, A., Kantas, D., Zotis, S., & Ipsilandis, C. G. (2024). Modeling Stability of Alfalfa Yield and Main Quality Traits. *Agriculture*, 14(4), 542.
41. Karampatea, A., Mamalis, S., Bouloumpasi, E., **Skendi, A.**, & Kamenidou, I., (2024). Wine and Gastronomic Tourism in the Drama Region. *Tourism and Hospitality* 5, 625-638.
42. Mamalis, S., Kamenidou, I., Karampatea, A., Arseniou, S., Bouloumpasi, E., **Skendi, A.**, Fourkioti, G. & (2024). Complying winery marketing strategies based on attitudes and perceptions towards winery terroir. *Journal of Tourism, Heritage & Services Marketing*

10(1), 65-78.

43. Karampatea, A., **Skendi, A.**, Irakli, M., & Bouloumpasi, E. (2024). Replacement of sulfur dioxide in white, rosé, and red wines by a blend of tannins extracted from multiple plant materials. *Beverages* 10(4), 110.
44. Greveniotis, V., Bouloumpasi, E., **Skendi, A.**, Korkovelos, A., Kantas, D., Ipsilandis, C.G., (2025) Evaluation and Stability of Red and White Trifolium Species for Nutritional Quality in a Mediterranean Environment. *Agriculture*. 15(4), 391.
45. Bouloumpasi, E., **Skendi, A.**, Karampatea, A., Tseine, G., Irakli, M., Mamalis, S., Soufleros, E.H., (2025) Exploring Red Wines from the Drama Region: A Chemical, Sensory, and Terroir Insight. *Applied Sciences*. 15(5), 2485.
46. Karampatea, A., Vrentzou, E., **Skendi, A.**, Bouloumpasi, E., (2025) Effect of Vineyard Location on Assyrtiko Grape Ripening in Santorini and Its Wine's Characteristics. *Biology and Life Sciences Forum*. 40(1), 47.
47. **Skendi, A.**, Karampatea, A., Bouloumpasi, E., Tseine, G., Stefanou, S., Mamalis, S., (2025) Vineyard Location Impact on the Composition and Quality of Wines from International and Native Varieties Grown in Drama, Greece. *Foods*. 14(7), 1268.
48. Santamaria, M., Garzon, R., **Skendi, A.**, Papageorgiou, M., Rosell, C.M., (2025) Examining the role of polyphenols in the in vitro starch hydrolysis of gluten free enriched flatbreads. *Food Chemistry*. 486, 144456.
49. Karampatea, A., **Skendi, A.**, Manoledaki, M., Bouloumpasi, E., (2025) Predicting Organic Acid Variation in White Wine Malolactic Fermentation Using a Logistic Model. *Fermentation*, 11, 288.
50. Greveniotis, V., Bouloumpasi, E., **Skendi, A.**, Ipsilandis, C.G. (2025) Fiber Quality and Stability of Partially Interspecific Cotton Lines Under Irrigation and Nitrogen Environments. *Applied Sciences*, 15, 9684.
51. Irakli, M., **Skendi, A.**, Bouloumpasi, E., Lazaridou, A., Mouchtaropoulou, E., Argiriou, A., Ganopoulos, I. (2025) Decoding the quality signature of Koulouri Thessalonikis: A metabolomic and sensory characterization of an emblematic Greek functional street food. *Journal of Food Composition and Analysis*, 148, 108450.
52. **Skendi, A.**; Bouloumpasi, E.; Kontopou, I.; Stefanou, S.; Greveniotis, V.; Karampatea, A. (2025) Investigation of the Combined Impact of Location and Processing on the Quality Characteristics of Commercial Malagousia Wines from Northern Greece. *Beverages*, 11, 147,
53. Greveniotis, V., Bouloumpasi, E., Skendi, A., Korkovelos, A., & Ipsilandis, C. G. (2025). Yield Components Analysis in Partially Interspecific Lines of Cotton and Irrigation-Nitrogen Effects. *Applied Sciences*, 15(21), 11746.

Κεφάλαια σε βιβλία

1. Papageorgiou M. and **Skendi A.** (2013). Chapter 6. Flour Quality and Technological Abilities. In: *Engineering Aspects of Cereal and Cereal-Based Products*, Raquel de Pinho Ferreira Guine; Paula Maria dos Reis Correia (Editors), CRC Press. pp. 117 -148 ISBN: 978-1-43988-702-8, DOI: 10.1201/b15246-7, <https://doi.org/10.1201/b15246>
2. Papageorgiou M. and **Skendi A.** (2015). Chapter 10. Texture design of 'free-from'

- foods—The case of gluten-free. In: *Modifying Food Texture, Sensory analysis, consumer requirements and preferences, Volume 2*, J. Rosenthal & A. Chen (Editors), Woodhead Publishing, UK. pp. 239-268, ISBN: 978-1-78242-334-8, DOI: <http://dx.doi.org/10.1016/B978-1-78242-334-8.00010-9>
3. Papageorgiou M. and **Skendi A.** (2018). Chapter 1. Introduction to cereal processing and by-products. In: *Sustainable Recovery and Reutilization of Cereal Processing By-Products*, C.M. Galanakis (Editor), Woodhead Publishing, pp. 1-25 ISBN: 978-0-08-102162-0 DOI: <https://doi.org/10.1016/B978-0-08-102162-0.00001-0>
 4. **Skendi, A.**, Harasym, J. and Galanakis, C.M. (2018). Chapter 7. Recovery of high added value compounds from brewing and distillate processing by-products. In: *Sustainable Recovery and Reutilization of Cereal Processing By-Products*, C.M. Galanakis (Editor), Woodhead Publishing, pp. 189-225 ISBN: 978-0-08-102162-0 DOI: <https://doi.org/10.1016/B978-0-08-102162-0.00007-1>
 5. **Skendi, A.** and Papageorgiou, M. (2019). Chapter 6. Low glycemic index ingredients and modified starches in food products. In: *The Role of Alternative and Innovative Food Ingredients and Products in Consumer Wellness*, C.M. Galanakis (Editor), Elsevier Inc. pp. 167-195 ISBN: 9780128164532/eBook ISBN: 9780128175170 DOI: <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/B9780128164532000061>
 6. **Skendi, A.** and Papageorgiou M. (2021). Chapter 1. Introduction in wheat and breadmaking. In: *Trends in Wheat and Bread Making*, C.M Galanakis (Editor), Elsevier Inc. pp. 1-27 ISBN: 9780128210482 DOI: <https://doi.org/10.1016/B978-0-12-821048-2.00001-5>
 7. **Skendi, A.** (2021). Chapter 11. Alternatives to increase the antioxidant capacity of bread with phenolics. In: *Trends in Wheat and Bread Making*, C.M Galanakis (Editor), Elsevier Inc. pp. 311-341 ISBN: 9780128210482 DOI: <https://doi.org/10.1016/B978-0-12-821048-2.00011-8>
 8. **Skendi, A.**, Hatzikamari, M., Papageorgiou, M., (2023). Chapter 7. Eftazyzo: A Traditional Greek Bread Leavened with Fermented Chickpeas. In: *Traditional European Breads: An Illustrative Compendium of Ancestral Knowledge and Cultural Heritage*, Garcia-Vaquero, M., Pastor, K., Orhun, G.E., McElhatton, A., Rocha, J.M.F. (Editors.), Springer International Publishing, Cham, pp. 137-160. ISBN: 978-3-031-23352-4 DOI: 10.1007/978-3-031-23352-4_7
 9. Mamalis, S., Kamenidou, I., Karampatea, A., Bouloumpasi, E., **Skendi, A.**, 2024. Generational Cohort's Wine Choice: Is Terroir a Significant Factor?, in: Vrontis, D., Thrassou, A., Efthymiou, L., Weber, Y., Shams, S.M.R., Tsoukatos, E. (Eds.), *Business in Uncertainty: Evolution, Transformation and Adaptation Across Disciplines and Typologies*. Springer Nature Switzerland, Cham, pp. 203–224. https://doi.org/10.1007/978-3-031-65587-6_10
 10. Yilmaz, B., Mantzouridou, F.T., Kalogeropoulou, A.G., Papageorgiou, M., **Skendi, A.**, (2025) Chapter 18 - Potential contaminants in sourdough and sourdough-based products and possible solutions, in: Ozogul F., Rocha J.o.M., Bartkiene E. (Eds.), *Handbook of Sourdough Microbiota and Fermentation*. Academic Press, pp. 321-338. <https://doi.org/10.1016/B978-0-443-18622-6.00018-9>

1. Mamalis, S., Kamenidou, I., Karampatea, A., Bouloumpasi, E., & **Skendi, A.** (2024). Exploring Awareness of Greek Protected Geographical Indication Regional Wines and Their Terroir: The Case of the Prefecture of Drama Greece. In A. Kavoura, T. Borges-Tiago & F. Tiago (Eds.), *Strategic Innovative Marketing and Tourism*, Cham: Springer Nature Switzerland. pp. 47-55. https://doi.org/10.1007/978-3-031-51038-0_6
2. Mamalis, S., Kamenidou, I., Karampatea, A., Bouloumpasi, E., & Skendi, A. (2024). Do Consumers Seek Terroir Elements When Choosing a Wine? Insight from Four Generational Cohorts. In N. Tsounis & A. Vlachvei (Eds.), *Applied Economic Research and Trends* (pp. 839–851). Cham: Springer Nature Switzerland. https://doi.org/10.1007/978-3-031-49105-4_47

Εργασίες σε Πρακτικά Διεθνών Συνεδρίων με Κριτές

1. **Skendi, A.**, Papageorgiou, M. & Biliaderis, C. G. (2006). Molecular size and concentration effects of barley β -glucan supplementation on dough and bread characteristics. In “*Dietary Fibre 2006*”, June 12-14, Helsinki, Finland. p. 200.
2. **Skendi, A.**, Papageorgiou, M. & Biliaderis, C. G. (2008). Rheological properties of β -glucan supplemented wheat doughs. In “*ICC International Conference Bosphorus 2008*”, 24-26 April, Istanbul, Turkey p. 201.
3. **Skendi, A.**, Biliaderis, C. G., & Lazaridou, A. (2010). Structural variation and rheological properties of arabinoxylans from six breadmaking Greek wheat cultivars. In “*Thirteenth Food Colloids 2010: On the Road...From Interfaces to Consumers*”, 22-24 March, Granada, Spain.
4. **Skendi, A.**, Irakli, M., Papoti, V., Katsantonis, D. & Papageorgiou, M. (2014). Mycotoxin occurrence in silos and horizontal warehouses of stored corn and rice samples from different regions of Greece. In “*3rd International ISEKI Food Conference: ISEKI FOOD 2014*”, 21-23 May, Athens, Greece.
5. Koletta, P., **Skendi, A.**, Irakli, M., & Papageorgiou, M. (2014) High level incorporation of whole grain rye, barley and oat meals in the physicochemical and technological properties of wheat breads. In “*17th IUFoST World Congress of Food Science and Technology and EXPO: IUFoST 2014*”, 17-21 August, Montreal, Canada.
6. Irakli, M., **Skendi, A.**, & Papageorgiou, M. (2014) Optimization of simultaneous determination of deoxynivalenol and aflatoxins (B1, B2, G1, G2) by reversed phase high performance liquid chromatography. In “*17th IUFoST World Congress of Food Science and Technology and EXPO: IUFoST 2014*”, 17-21 August, Montreal, Canada.
7. **Skendi, A.**, Papageorgiou, M., Irakli, M., & Katsantonis, D. (2014) Mycotoxins and heavy metals in organic commercial cereal based foods sold in supermarkets in Greece. In “*The world mycotoxin 8th forum conference*”, 10-12 November, Vienna, Austria.
8. **Skendi, A.**, Irakli, M., Papageorgiou, M., & Chatzopoulou, P. (2015) Effect of the addition of dried oregano (*Origanum vulgare subsp Hirtum*) on the plain bread quality and antioxidant activity. In “*Joint ICC/10th AISTEC Conference - Grains for Feeding the World*”, 1-3 July, Milan, Italy. (P128)
9. **Skendi, A.**, Irakli, M., & Papageorgiou, M. (2015) A rapid, simple method for simultaneous determination of deoxynivalenol, zearolenone, ochratoxin A, and aflatoxins (B1, B2, G1, G2) in cereals, by RP-HPLC-DAD-FLD. In “*Joint ICC/10th AISTEC*

Conference - Grains for Feeding the World”, 1-3 July, Milan, Italy. (P40)

10. **Skendi, A.**, Irakli, M., Papageorgiou, M., & Chatzopoulou, P. (2015) Influence of the rice bran addition on wheat bread quality and antioxidant activity. In “*29th EFFoST International Conference*”, 10-12 November, Athens, Greece (0477).
11. **Skendi, A.**, Biliaderis, C.G., & Zoumpoulakis, P. (2016) Structure-property relations of hydrogels made from wheat cell wall arabinoxylans by either Cu⁺² ions or enzyme-catalysed oxidation. In “*XIV Cell Wall Meeting*”, 12-17 June, Chania, Crete, Greece (P5-07).
12. Mouselemidou, P., **Skendi, A.** Papastergiadis, E., & Papageorgiou, M. (2016) Evaluation of gluten-free breadmaking potential of acorn meal. In “*4th International ISEKI_Food Conference*”, 6-8 July, Vienna, Austria, pp 241.
13. **Skendi A.**, Irakli M., Chatzopoulou P., & Papageorgiou M. (2017) Essential oils from Greek aromatic plants of *Lamiaceae* family: application in bakery and antioxidant activity. In “*7th Conference of Greek Lipid Forum: Σύγχρονες τάσεις στον τομέα των λιπιδίων*”, 5 Οκτώβριο, Θεσσαλονίκη, P3-5 pp 59.
14. **Skendi A.**, Irakli M., & Papageorgiou M. (2017) Investigating Greek barley cultivars for their brewing capacity. In “*WGS2017 - Whole Grain Summit*”, 13-15 November 2017, Vienna, Austria, P1.14 pp 36
15. **Skendi A.**, & Papageorgiou M. (2018) Influence of kilning temperature on chemical composition of a Greek barley malt and its wort properties. In “*1st International Meeting on I&D in the Food Sector*” 5 June 2018, Viseu, Portugal, pp 103-104.
16. **Skendi A.**, Papageorgiou M., & Papastergiadis, E. (2018) The effect of malting on the crystallites and microstructure of barley using X-ray Diffraction and microscopic analysis. In “*1st International Meeting on I&D in the Food Sector*” 5 June 2018, Viseu, Portugal, pp 105-106.
17. **Skendi A.**, & Papageorgiou M. (2018) Optimizing malting parameters in order to obtain malt with good brewing ability. Case study: Greek barley. In “*5th International ISEKI_Food Conference (ISEKI_Food 2018), The Food System Approach – New challenges for Education, Research and Industry*” 3-5 July 2018, Stuttgart, Germany, p. 254.
18. D. Sarfisis, V. Moschopoulos, E. Ntinopoulos, N. Bampaliaris, I.K. Mitsopoulos, V. Dotas, B. Kotsampasi, **A. Skendi**, M. Papageorgiou, & V.A. Bampidis. (2019) Effect of dietary sage essential oil supplementation on performance and egg quality of laying hens. In “*7th Pan-Hellenic Congress in Technology of Animal Production*” 1 February 2019, Thessaloniki, Greece.
19. V. Moschopoulos, D. Sarfisis, N. Bampaliaris, E. Ntinopoulos, I.K. Mitsopoulos, V. Dotas, B. Kotsampasi, **A. Skendi**, M. Papageorgiou, V.A. Bampidis. (2019) Effect of dietary mint essential oil supplementation on performance and egg quality of laying hens. In “*7th Pan-Hellenic Congress in Technology of Animal Production*” 1 February 2019, Thessaloniki, Greece.
20. E. Ntinopoulos, N. Bampaliaris, D. Sarfisis, V. Moschopoulos, I.K. Mitsopoulos, B. Kotsampasi, V. Dotas, **A. Skendi**, M. Papageorgiou, V.A. Bampidis. (2019) Effect of dietary lavender essential oil supplementation on performance and egg quality of laying hens. In “*7th Pan-Hellenic Congress in Technology of Animal Production*” 1 February 2019, Thessaloniki, Greece.

21. N. Bampaliaris, E. Ntinopoulos, V. Moschopoulos, D. Sarfisis, I.K. Mitsopoulos, B. Kotsampasi, V. Dotas, **A. Skendi**, M. Papageorgiou, V.A. Bampidis. (2019) Effect of dietary rosemary essential oil supplementation on performance and egg quality of laying hens. In “7th Pan-Hellenic Congress in Technology of Animal Production” 1 February 2019, Thessaloniki, Greece.
22. **Skendi A.**, Papageorgiou M., Irakli, M., Katsantonis, D., (2019) Presence of phenolics and antioxidant activity of organic cereal products, sold in the Greek market. In “19th ICC Conference 2019, Science meets technology” 24-25 April 2019, Vienna, Austria, P-6.2, p. 151.
23. Papageorgiou M., **Skendi A.**, Papastergiadis E. (2019) Effect of acorn meal addition on the microstructure of gluten-free yeasted dough. In “19th ICC Conference 2019, Science meets technology” 24-25 April 2019, Vienna, Austria, P-6.3, p. 152.
24. **Skendi A.**, Papageorgiou M., Papastergiadis E. (2021) Acorn and water interaction on the microstructure of gluten-free yeasted dough. In VII International Congress “Engineering, Environment and Materials in Process Industry”, 17-19 March 2021, Jahorina, Bosnia and Herzegovina, P-101, p. 144.
25. **Skendi A.**, Papageorgiou M. (2021) Alternative flours for gluten-free bread: Case of acorn. In “EuroAliment 2021”, 10th International Symposium, 7-8 October, Galați, Romania, p. 33.
26. **Skendi, A.**, Ioanna Seni, I., Varzakas, T., Papageorgiou, M. (2021) Effect of some bakery improvers in the rheology of bread wheat dough. In The 2nd International Electronic Conference on Foods – “Future Foods and Food Technologies for a Sustainable World” MDPI, Basel, Switzerland, 15–30 October 2021, MDPI: Basel, Switzerland, doi:10.3390/Foods2021-10991
27. **Skendi, A.** (2022) Safety issues linked with mycotoxins in cereals: Current issues. In “7th Cereals & Europe Spring Meeting 2022” 6-8 April 2022, Thessaloniki, Greece, *oral presentation*.
28. Papageorgiou, M. **Skendi, A.**, Katsantonis, D.P., Chatzopoulou, P., Irakli, M. (2022) Antifungal activity of bread enriched with oregano. In “7th Cereals & Europe Spring Meeting 2022” 6-8 April 2022, Thessaloniki, Greece, p. 59.
29. Deligeorgakis, C., **Skendi, A.**, Papageorgiou, M. (2022) Assessing the composition of flatbreads in Greece in the frame of FLATBREAD MINE project. In “7th Cereals & Europe Spring Meeting 2022” 6-8 April 2022, Thessaloniki, Greece, p. 64.
30. **Skendi, A.**, Papageorgiou, M. (2022) Application of FT-IR spectroscopy for the study of biopolymers in breads fortified with rice bran. In “7th Cereals & Europe Spring Meeting 2022” 6-8 April 2022, Thessaloniki, Greece, p. 75.
31. **Skendi, A.**, Papageorgiou, M. (2022) Consumers’ preference for Local Foods in the Regions of Central Macedonia and Eastern Macedonia & Thrace in Greece. In “Food Choice & Eating Motivation” 19-20 May 2022, Viseu, Portugal, p. 70.
32. Irakli, M., Bouloumpasi, E., **Skendi, A.** (2022) Comparative Profiling of Five Lignans in Three Sesame Cake Samples Using a Validated Reversed Phase HPLC-PDA-MS Method. In 3rd International Conference “Food Bioactives & Health” (FBHC2022), 21-25 June 2022, Parma, Italy
33. **Skendi, A.**, Kelesidou, G., Papageorgiou, M. (2022) Total phenolics and antioxidant activity of organically grown Greek cereal landraces. In “20th ICC Conference 2022” 5-7

July 2022, Vienna, Austria, p. 125

34. Bouloumpasi, E., **Skendi, A.**, Mamalis, S. (2022) Preliminary study of phenolics and antioxidant activity in white wines produced in northern Greece. In “XIII International Agriculture Symposium "AGROSYM 2022"”, 6 - 9 October 2022, Jahorina, Bosnia and Herzegovina, p. 293
35. **Skendi, A.** Deligeorgakis, C., Papageorgiou, M. (2022) Exploring physicochemical and textural characteristics of commercial frozen pita bread in the Greek market. In “Current Food Innovation Trends; the Texture and consumer Perception Perspective”, 23 - 25 November 2022, online event, P-59, p. 49
36. **Skendi, A.**, Fotopoulou R., Guiné, R.P.F., Papageorgiou, M. (2022) Consumer perception and acceptance towards edible insects in Greece. In “Current Food Innovation Trends; the Texture and consumer Perception Perspective”, 23 - 25 November 2022, online event, P-58, p. 112
37. Pastor, K., Ilić, M., Ačanski, M., **Skendi, A.**, Stefanou, S., Papageorgiou, M. (2023) Trace-elemental profiling of legume species conventionally grown in Serbia. In VIII International Congress “Engineering, Environment and Materials in Process Industry” EEM2023, 20-23 March 2023, Jahorina, Bosnia and Herzegovina, ENG-31, p. 98.
38. Bouloumpasi, E. Karampatea, A., **Skendi, A.** Tseine, G. Giourouki, S. Mamalis, S. (2023) Terroir in territorial development based on wine protected designations of origin recognition. In “15th International Conference -Economies of the Balkan and Eastern European Countries EBEEC 2023” - 12-14 May, 2023, Chios, Greece, p128.
39. Karampatea, A., Bouloumpasi, E., **Skendi, A.**, Mamalis, S., Tseine, G., Giourouki, S. (2023) “Is wine made in drama deserving of protected designations of origin (pdo) recognition?” In “2nd EuAWE - European Association of Wine Economists Conference” 28 - 31 May 2023, Chania, Greece, p 181-182.
40. Karampatea, A., Bouloumpasi, E., **Skendi, A.**, Giourouki, S., Tseine, G., Theocharis, S., Mamalis, S., Koundouras, S. (2023) “A terroir mapping assay, based on vine physiology, in the PGI region of Drama in Greece” In “44th World Congress of Vine and Wine” 5 - 9 June 2023, Cádiz and Jerez de la Frontera, Spain, p 620.
41. Karampatea, A., Bouloumpasi, E., **Skendi, A.** (2023) “Application of a plant-based alternative to sulfur dioxide in winemaking for the production of white, rose and red wines without chemical preservatives” In “44th World Congress of Vine and Wine” 5 - 9 June 2023, Cádiz and Jerez de la Frontera, Spain, p 834.
42. Papageorgiou, M., **Skendi, A.** Deligeorgakis, C., (2023) Effect of einkorn bran sourdough on physicochemical and technological properties of einkorn pitabread. In “14th edition of the International Congress on Engineering and Food (ICEF14) - SUSTAINABLE FOOD MANUFACTURING FOR A RESILIENT FOOD CHAIN”, 20 - 23 June 2023, Nantes, France, FP39, p 449.
43. Papageorgiou, M., Deligeorgakis, C., **Skendi, A.** (2023) Exploring physicochemical and textural characteristics of Greek commercial shelf-stored pitabread. In “14th edition of the International Congress on Engineering and Food (ICEF14) - SUSTAINABLE FOOD MANUFACTURING FOR A RESILIENT FOOD CHAIN”, 20 - 23 June 2023, Nantes, France, FP38, p 450.
44. Vasic, M., Savic, A., Papageorgiou, M., Pastor, K., Ilic, M. Acanski, M., **Skendi A.**, Stefanou, S. (2023) An ICP-OES approach for macro-element profiling of legume species

- conventionally grown in Serbia. In "14th edition of the International Congress on Engineering and Food (ICEF14) - SUSTAINABLE FOOD MANUFACTURING FOR A RESILIENT FOOD CHAIN", 20 - 23 June 2023, Nantes, France, p 452.
45. Dobrijevic, D., Pastor, K., Ilic, M., Acanski, M., **Skendi, A.**, Stefanou, S., Papageorgiou, M., Velickova, E. (2023) Comparing micro-element profiles of various legumes conventionally grown in Serbia using an ICP-OES approach. In "14th edition of the International Congress on Engineering and Food (ICEF14) - SUSTAINABLE FOOD MANUFACTURING FOR A RESILIENT FOOD CHAIN", 20 - 23 June 2023, Nantes, France, p 453.
 46. **Skendi, A.** Irakli, M., Bouloumpasi, E., Chatzopoulou P. (2023) Optimization of infrared drying process of solid residues remained after essential oil distillation of salvia, melissa and satreja. In "14th edition of the International Congress on Engineering and Food (ICEF14) - SUSTAINABLE FOOD MANUFACTURING FOR A RESILIENT FOOD CHAIN", 20 - 23 June 2023, Nantes, France, S15, p 639.
 47. **Skendi, A.** Irakli, M., Bouloumpasi, E., Chatzopoulou P. (2023) Drying solid residues remained after essential oil distillation of rosemary with three different methods: An optimization study. In "14th edition of the International Congress on Engineering and Food (ICEF14) - SUSTAINABLE FOOD MANUFACTURING FOR A RESILIENT FOOD CHAIN", 20 - 23 June 2023, Nantes, France, S16, p 640.
 48. Irakli, M., Bouloumpasi, E., **Skendi, A.** (2023) Effects of Roasting on the Profile of Bioactives Profiles and Antioxidant Activity in of Defatted-Sesame Meal. In "14th edition of the International Congress on Engineering and Food (ICEF14) - SUSTAINABLE FOOD MANUFACTURING FOR A RESILIENT FOOD CHAIN", 20 - 23 June 2023, Nantes, France, S52, p 676.
 49. Chatzopoulou P., Bouloumpasi, E., Christaki, S., **Skendi, A.**, Irakli, M. (2023) Optimization of green accelerated solvent extraction of rosmarinic acid, carnosol and carnosic acid in *Rosmarinus officinalis* L. distilled solid residues. In "4th International Conference on Food Bioactives & Health (4th FBHC 2023)", 18 - 21 September 2023, Prague, Czech Republic, P017, pp 134
 50. Irakli, M., Bouloumpasi, E., **Skendi, A.**, Tsaliki, E. (2023) Accelerated solvent extraction as a green tool for the recovery of lignans from sesame cake. In "4th International Conference on Food Bioactives & Health (4th FBHC 2023)", 18 - 21 September 2023, Prague, Czech Republic, P030, pp 145.
 51. Irakli, M., **Skendi, A.**, Bouloumpasi, E., Karampatea, A., Tseine, G., Mamalis, S. (2023) Phenolics and antioxidant capacity of Sauvignon Blanc wines from the region of Drama as markers of quality and terroir. In "4th International Conference on Food Bioactives & Health (4th FBHC 2023)", 18 - 21 September 2023, Prague, Czech Republic, P031, pp 146.
 52. Mamalis, S., Kamenidou, I., Karampatea, A., Bouloumpasi, E., **Skendi, A.** (2023) Are wine terroir characteristics important? Generational cohort differences. In "16th Annual Conference of the EuroMed Academy of Business - Business Transformation in Uncertain Global Environments", 27 - 29 September 2023, Vilnius, Lithuania, pp 443-454.
 53. Deligeorgakis, C. **Skendi, A.**, Papageorgiou, M. (2024) Development and optimization of a gluten free pita bread in the frame of the FLAT BREAD MINE project. In "8th Cereals & Europe Spring Meeting 2024" 10-12 April 2024, Zagreb, Croatia pp. 59.
 54. **Skendi, A.**, Papageorgiou, M. (2024) Effect of acorn meal on the physicochemical properties of pita bread. In "8th Cereals & Europe Spring Meeting 2024" 10-12 April 2024,

Zagreb, Croatia pp. 79.

55. Karampatea, A., Manoledaki, M., **Skendi, A.**, Bouloumpasi, E. (2024) A logistic model describing lactic bacteria's ability to modify the organic acid concentration during white wine's malolactic fermentation in new and used French oak barrels. In “The 5th International Electronic Conference on Foods- The Future of Technology, Sustainability, and Nutrition in the Food Domain” 28–30 October 2024, Online, sciforum-098851, pp. 297.
56. Karampatea, A., Vrentzou, E., **Skendi, A.**, Bouloumpasi, E. (2024) Effect of the physical environment of Santorini Island on Assyrtiko grape ripening and its wine’s characteristics. In “The 5th International Electronic Conference on Foods- The Future of Technology, Sustainability, and Nutrition in the Food Domain” 28–30 October 2024, Online, sciforum-098982, pp. 465.
57. **Skendi, A.**, Bouloumpasi, E., Karampatea, A., Tseine, G., Kypriti A. (2024) Comparing the Drama location effect in red wines: international varieties vs. native Greek. In “The 5th International Electronic Conference on Foods- The Future of Technology, Sustainability, and Nutrition in the Food Domain” 28–30 October 2024, Online, sciforum-098577, pp. 482.
58. **Skendi, A.**, Bouloumpasi, E., Karampatea, A., Tseine, G., Rekatsina M.I., Mamalis, S. (2024) Influence of vineyard location on the quality parameters and phenolics of must and wine from two white grape varieties. In “The 5th International Electronic Conference on Foods- The Future of Technology, Sustainability, and Nutrition in the Food Domain” 28–30 October 2024, Online, sciforum-098608, pp. 497.
59. **Skendi, A.** (2024) High protein substitute in gluten free bread as a means of food security and sustainability. In “The 5th International Electronic Conference on Foods- The Future of Technology, Sustainability, and Nutrition in the Food Domain” 28–30 October 2024, Online, *oral presentation (Invited speaker)*.