Ονοματεπώνυμο: **ΑΝΤΡΙΑΝΑ ΣΚΕΝΤΗ**

e-mail: antrsken@abo.ihu.gr

Σπουδές

Διδακτορικό* Δίπλωμα *(Ph.D), Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Σχολή Γεωπονίας, Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης (Α.Π.Θ.), Θεσσαλονίκη. Θέμα: *Δομή και λειτουργικές ιδιότητες μη-πεπτών πολυσακχαριτών από διαφορετικές ποικιλίες σιτηρών.*

Μεταπτυχιακό Δίπλωμα (M.Sc.), "Food Quality Management", Mediterranean Agronomic Institute of Chania (M.A.I.Ch.), Χανιά, Κρήτη. Θέμα: *Structural aspects and rheological properties of the β-glucans of two Greek oat cultivars*.

Πτυχίο Χημικού Τροφίμων, Πανεπιστήμιο Τιράνων, Σχολή Φυσικών Επιστήμων, Τίρανα, Τμήμα Χημείας Τροφίμων, Αλβανία. **Αναγνώριση ΔΟΑΤΑΠ** ως ισότιμος και αντίστοιχος προς τα απονεμόμενα πτυχία από το τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων του Γεωπονικού Πανεπιστημίου Αθηνών ή της αυτής κατεύθυνσης της Γεωπονικής Σχολής του Αριστοτελείου Πανεπιστημίου Θεσσαλονίκης.

Επαγγελματική εμπειρία

2020-2022 - Έμμισθη επιστημονική συνεργάτιδα (Μεταδιδακτορική Ερευνήτρια) (συμμετοχή σε ερευνητικά προγράμματα), Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, ΔΙΠΑΕ και Ινστιτούτο Γενετικής Βελτίωσης & Φυτογενετικών Πόρων, ΕΛΓΟ-ΔΜΗΜΗΤΡΑ

2020-2020 - Μεταδιδακτορική Ερευνήτρια (Grant Holder) για υλοποίηση επιστημονικού έργου στο Institute of Agrochemistry and Food Technology, Valencia, Spain.

2017-2019 - Μεταδιδακτορική Ερευνήτρια (Grant Holder), ΙΚΥ, για υλοποίηση του επιστημονικού έργου στο Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων, ΑΤΕΙΘ.

2014-2015 - Μεταδιδακτορική Ερευνήτρια (Grant Holder) για υλοποίηση επιστημονικού έργου στο Ινστιτούτο Γενετικής Βελτίωσης & Φυτογενετικών Πόρων, ΕΛΓΟ-ΔΜΗΜΗΤΡΑ.

2013-2014 - Έμμισθη επιστημονική συνεργάτιδα (Μεταδιδακτορική Ερευνήτρια) (συμμετοχή σε ερευνητικά προγράμματα), Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων, ΑΤΕΙΘ.

2004-2010 - Διδάκτορας στο Εργαστήριο Χημείας – Βιοχημείας Τροφίμων, Τομέας Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Γεωπονικής Σχολής. Α.Π.Θ. Θεσσαλονίκη

2000-2004 - Ειδικός στη Δ/νση Καταγωγής, Αξίας και Ταρίφας της Γενικής Δ/νσης Τελωνείων, και ως εργαστηριακός βοηθός στη Δ/νση Εργαστηρίου της Γενικής Δ/νσης Τελωνείων, Υπουργείο Οικονομικών, Αλβανία.

Διδακτική εμπειρία

2022-2023 - ως Επιστημονικός συνεργάτης - Διδάσκουσα, Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, ΔΙΠΑΕ σε έμμισθη θέση για την διδασκαλία των μαθημάτων :

- Ενόργανη ανάλυση τροφίμων

2019-2023 - ως Επιστημονικός συνεργάτης - Διδάσκουσα, Τμήμα Αγροτικής Βιοτεχνολογίας και Οινολογίας, ΔΙΠΑΕ - Παράρτημα Δράμας σε έμμισθη θέση για την διδασκαλία των μαθημάτων :

- Μηχανική τροφίμων και ποτών
- Αναλυτική Βιοτεχνολογία
- Μικροβιακή Βιοτεχνολογία
- Μικροοργανισμοί και ζυμώσεις
- Πρώτες ύλες αλκοολούχων ποτών
- Γενική και ανόργανη χημεία
- Φυσικές διεργασίες

2011-2019 - ως Επιστημονικός συνεργάτης - Διδάσκουσα, Τμήμα Οινολογίας και Τεχνολογίας Ποτών, (ΤΕΙ Καβάλας μέχρι 2013) ΤΕΙ ΑΜΘ - Παράρτημα Δράμας σε έμμισθη θέση για την διδασκαλία των μαθημάτων :

- Τεχνολογία Ζυθοποίησης και Ποιοτικός Έλεγχος Μπύρας
- Τεχνολογία Βυνοποίησης
- Διοίκηση Ποιότητας
- Ανάλυση Αποσταγμάτων
- Συσκευασία οίνων και ποτών
- Εφαρμοσμένη Ενζυμολογία
- Βιοχημεία
- Πρώτες ύλες αλκοολούχων ποτών
- Βιομηχανικές και βιοτεχνολογικές ζυμώσεις
- Σύσταση και ανάλυση γλευκών και οίνων
- Επεξεργασία αποβλήτων

Συμμετοχή σε 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 μου διατριβής.
- Ερευνητικό πρόγραμμα «ΑΡΧΙΜΗΔΗΣ ΙΙΙ» – κωδικό ΟΠΣ 383572, «Έλεγχος των επιπέδων μυκοτοξινών και ραδιενέργειας σε προϊόντα σιτηρών του ελλαδικού χώρου» ως εξωτερικός συνεργάτης (16/09/2013-30/04/2014).
- Ερευνητικό πρόγραμμα «Εκτίμηση της ποιότητας προϊόντων επεξεργασίας δημητριακών από διαφορετικά ρεύματα παραγωγής» ως εξωτερικός συνεργάτης (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 (Grant Holder) (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 ζυθογλεύκους» για την υλοποίηση του έργου στο πλαίσιο της πράξης με τίτλο «Ενίσχυση Μεταδιδακτόρων Ερευνητών / Ερευνητριών» 1ος Κύκλος, ΕΣΠΑ 2014-2020, με Α.Π. 13269/2016, ως Μεταδιδακτορική Ερευνήτρια (Grant Holder) (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" in Institute of Agrochemistry and Food Technology, Valencia, Spain as grantee (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 εξωτερικός συνεργάτης (26/11/2020-07/06/2022).
- 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 εξωτερικός συνεργάτης (03/01/2022-30/09/2024).
- ως εξωτερικός επιστημονικός συνεργάτης, ΕΛΓΟ-ΔΗΜΗΤΡΑ, σε 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) (02/01/2022 ως 28/10/2023).
- ως εξωτερικός επιστημονικός συνεργάτης, Διεθνές Πανεπιστήμιο Ελλάδος (ΔΙΠΑΕ), σε 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 (27/10/2022 ως 28/11/2023).

Επιμόρφωση

- Πιστοποίηση εκπαιδευτικής επάρκειας Εκπαιδευτών Ενηλίκων της μη Τυπικής Εκπαίδευσης από τον **ΕΟΠΠΕΠ**

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): Μεταδιδακτορική υπότροφος για 24 μήνες (2017-2019)

Μέλος Τοπικής Οργανωτικής και Επιστημονικής Επιτροπής συνεδρίων

- Cereals & Europe Spring Meeting, 6 - 8 Apr 2022, Thessaloniki, Greece
- 5th ISEKI-Food E-conference, 23 - 25 Nov 2022, Online event

Αξιολογητής επιστημονικών δημοσιεύσεων για τα επιστημονικά περιοδικά : πάνω από 19 επιστημονικά περιοδικά

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

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 plant 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., Papastergiadis, E., (2021) Acorn and water interactions on the microstructure of gluten-free yeasted dough. *Journal of Food Processing and Preservation*. e15876.

25. **Skendi, A.**, Papageorgiou, M., Varzakas, T., (2021) High protein substitutes for gluten in gluten-free bread. *Foods*. 10, 1997.

26. **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(1).

27. 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, doi:10.3390/antiox10122016.

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*, 100065.

Κεφάλαια σε βιβλία

1. Papageorgiou Maria and **Skendi Adriana** (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

2. Papageorgiou Maria and **Skendi Adriana** (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 Maria and **Skendi Adriana** (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, Adriana**, Harasym, Joanna and Galanakis, Charis 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, Adriana** and Papageorgiou Maria (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, Adriana** and Papageorgiou Maria (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, Adriana** (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

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 or 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 "Food Bioactives & Health Conference", 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