

# Σταύρος Λαλάς

## I. Προσωπικά Στοιχεία

- **Παρούσα θέση:** Καθηγητής, Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων & Διατροφής, Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας
- **Διεύθυνση εργασίας:** Τέρμα Ν. Τεμπονέρα, Τ.Κ. 43100, Καρδίτσα.
- **Τηλ. Εργασίας:** 24410-64783, **Φαξ:** 24410-64781, **Κιν. τηλ:** 6974725803
- **E-mail:** [slalas@uth.gr](mailto:slalas@uth.gr)
- **Linkedin:** <https://www.linkedin.com/in/stavros-lalas-1796bb4b/?originalSubdomain=gr>
- **ResearchGate:** [https://www.researchgate.net/profile/Stavros\\_Lalas/?ev=hdr\\_xprf](https://www.researchgate.net/profile/Stavros_Lalas/?ev=hdr_xprf)
- **Google Scholar:** <https://scholar.google.gr/citations?user=hAylkCYAAAAJ&hl=el>

## II. Σπουδές

- **Doctor of Philosophy (PhD)** (1998). Quality and stability characterisation of *Moringa oleifera* seed oil. University of Lincolnshire and Humberside, Ηνωμένο Βασίλειο.
- **Τεχνολόγος Τροφίμων** (1995). Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων. Σχολή Τεχνολογίας Τροφίμων και Διατροφής, Τ.Ε.Ι. Αθήνας.
- **Τεχνολόγος Γεωπόνος** (1991). Τμήμα Φυτικής Παραγωγής. Σχολή Τεχνολογίας Γεωπονίας, Τ.Ε.Ι. Κοζάνης.

## III. Επιστημονική Δραστηριότητα

- Συμμετοχή σε **47** διεθνή και εθνικά προγράμματα (σε **18** ως Επιστ. Υπεύθυνος).
- **Επιστημονικός υπεύθυνος** σε μνημόνια συνεργασίας με τη ΒΙΟΡΥΛ Α.Ε. (Χημική & Γεωργική Βιομηχανία-Έρευνα) και τον Αγροτικό Συνεταιρισμό Καρδισιωτών Αγροτών «Η Νέα Ένωση».
- Υπεύθυνος συνεργασίας με το **Institut de l' Olivier** (Sfax, Τυνησία).
- **82 πρωτότυπες ερευνητικές δημοσιεύσεις** σε επιστημονικά περιοδικά με κριτές.
- **1** κεφάλαιο σε ξενόγλωσσο επιστημονικό βιβλίο και συμμετοχή στη συγγραφή **1** ακόμη βιβλίου.
- Περισσότερες από **3.600 ετεροαναφορές** στο δημοσιευμένο έργο. Ο h-index (Google Scholar) είναι **35**.
- **58 ανακοινώσεις** σε Διεθνή και Εθνικά συνέδρια.
- **Υπεύθυνος** στο **Special Issue** με τίτλο «Current Trends in Green Extraction of Bioactive Food Components» του επιστημονικού περιοδικού FRONTIERS in Sustainable Food Systems.
- Μέλος της συντακτικής επιτροπής (**Editorial Board**) σε **16 διεθνή επιστημονικά περιοδικά**.
- Κριτής σε **123** διεθνή ξενόγλωσσα επιστημονικά περιοδικά και **16** ειδικές εκδόσεις (Special Issues).
- Συμμετοχή σε **11 διδακτορικές διατριβές** (στις 4 ως επιβλέπων), **22 μεταπτυχιακές εργασίες** (στις 15 ως επιβλέπων) και **κριτής** σε **4** διδακτορικές διατριβές στο University of Newcastle (Αυστραλία), **4** στο Government College University Lahore (Πακιστάν) και **3** στο University of Sargodha (Pakistan).
- Μέλος Οργανωτικής ή/και Επιστημονικής Επιτροπής **9** Συνεδρίων-Συμποσίων.
- Η δημοσίευση Chatzilazarou et al. (*J. Food Lip.*, 2006, 13, 27-35) **ανακηρύχθηκε από τον εκδοτικό οίκο Blackwell Publishing ως η καλύτερη για το έτος 2006** στον τομέα των λιπιδίων τροφίμων (Food Lipids).
- Δύο δημοσιευμένες μέθοδοι (Tsaknis et al., *Analyst*, 1998, 123, 325-327 και Tsaknis et al., *Analyst*, 1999, 124, 842-845) επιλέχθηκαν και **περιλήφθηκαν στην εγκυκλοπαίδεια Biomedicine (ISSN 0261 - 4707)** που εκδίδεται από την Sheffield Academic Press.
- Κάτοχος **Certificate in HACCP Principles and their Application in Food Safety** από το **The Royal Institute of Public Health and Hygiene** του Ηνωμένου Βασιλείου.
- Τεχνολόγος Τροφίμων στην κεντρική Υπηρεσία του **Ενιαίου Φορέα Ελέγχου Τροφίμων (Ε.Φ.Ε.Τ.)** ως τον 9/2003 .

- Μέλος της **Ειδικής Τεχνικής Επιτροπής HACCP (Ε.Τ.Ε. HACCP)** του **Εθνικού Συμβουλίου Διαπίστευσης (Ε.ΣΥ.Δ.)** ως εκπρόσωπος του Ε.Φ.Ε.Τ.
- Lead Auditor (ISO 9000:2000 Series Standards). International Registered of Certified Auditors (IRCA). TÜV Hellas (RWTÜV).
- Επιθεωρητής στην «Ανάλυση Επικινδυνότητας Κρίσιμων Σημείων Ελέγχου HACCP» για τις Εταιρίες Τροφίμων και τις Βασικές Αρχές Επιθεώρησης Συστημάτων HACCP. TÜV Hellas (RWTÜV).
- Μέλος του Μητρώου Εκπαιδευτών του Εθνικού Κέντρου Δημόσιας Διοίκησης (Ε.Κ.Δ.Δ.) σε θέματα Τεχνολογίας Τροφίμων και Ασφάλειας Τροφίμων.
- Μέλος του Μητρώου Εκπαιδευτών Στελεχών Επιχειρήσεων Τροφίμων του Ενιαίου Φορέα Ελέγχου Τροφίμων (Ε.Φ.Ε.Τ.).
- Πρ. **Αναπλ. Μέλος** (ως 2014) του **Διοικητικού Συμβουλίου** και **Ακαδημαϊκός Σύμβουλος** στο Διεπιστημονικό Οργανισμό Αναγνώρισης Τίτλων Ακαδημαϊκών & Πληροφόρησης (Δ.Ο.Α.Τ.Α.Π. - Hellenic Naric).
- **Μέλος της American Chemical Society** ([www.acs.org](http://www.acs.org)).
- **Referee of The Institute of Food Science & Technology (IFST)**, London, United Kingdom.
- **Μέλος του Ελληνικού Φόρουμ Επιστήμης και Τεχνολογίας Λιπιδίων** (Greek Lipid Forum).
- **Μέλος του International Observatory of Oxidative Stress** (Παρατηρητήριο Οξειδωτικού Στρες – Παράρτημα Υγείας & Τροφίμων).
- **Μέλος της Πανελληνίας Ένωσης Τεχνολόγων Τροφίμων (Π.Ε.Τ.Ε.Τ.)**.

#### IV. Κατάλογος Δημοσιεύσεων σε Ξενόγλωσσα Επιστημονικά Περιοδικά με Κριτές και Συγγράμματα

➤ Διεθνή επιστημονικά περιοδικά με σύστημα κριτών

1. **Characterisation of crude and purified pumpkin seed oil.** (1997). Tsaknis J., Lalas S. and Lazos E. *Grasas Y Aceites*, 48 (5), 267-272.
2. **Quality changes of selected vegetable oils during frying of doughnuts.** (1997). Aggelousis G. and Lalas S. *Rivista Italiana Delle Sostanze Grasse*, LXXIV, 559-565.
3. **Comparison of antimicrobial activity of seeds of different *Moringa oleifera* varieties.** (1997). Spiliotis V, Lalas S., Gergis V. and Dourtoglou V. *Pharmaceutical and Pharmacological Letters*, 7 (4), 39-40.
4. **Characteristics and composition of tomato seed oil.** (1998). Lazos E., Tsaknis J., and Lalas S. *Grasas Y Aceites*, 49(5/6), 440-445.
5. **A total characterisation of *Moringa oleifera* Malawi seed oil.** (1998). Tsaknis J., Lalas S., Gergis V. and Spiliotis V. *Rivista Italiana Delle Sostanze Grasse*, 75 (1), 21-27.
6. **Quality changes of *Moringa oleifera*, variety of Blantyre seed oil during frying.** (1998). Tsaknis J., Lalas S., Gergis V., Dourtoglou V. and Spiliotis V. *Rivista Italiana Delle Sostanze Grasse*, 75 (4), 181-190.
7. **Rapid high-performance liquid chromatography method of determining malondialdehyde for evaluation of rancidity in edible oils.** (1998). Tsaknis J., Lalas S., Hole M., Smith G., and Tychopoulos V. *Analyst*, 123, 325-327. *Η μέθοδος επιλέχθηκε και περιλήφθηκε στην εγκυκλοπαίδεια Biomedicine (ISSN 0261 - 4707) που εκδίδεται από την Sheffield Academic Press.*
8. **Determination of malondialdehyde in traditional fish products by HPLC.** (1999). Tsaknis J., Lalas S., and Evmorforopoulos E. *Analyst*, 124, 843-845. *Η μέθοδος επιλέχθηκε και περιλήφθηκε στην εγκυκλοπαίδεια Biomedicine που εκδίδεται από την Sheffield Academic Press.*
9. **Characterization of *Moringa oleifera* variety Mbololo seed oil of Kenya.** (1999). Tsaknis J., Lalas S., Gergis V., Dourtoglou V. and Spiliotis V. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 47 (11), 4495-4499.
10. **Quality changes of *Moringa oleifera*, variety Mbololo of Kenya, seed oil during frying.** (1999). Tsaknis J., Spiliotis V., Lalas S., Gergis V. and Dourtoglou V. *Grasas Y Aceites*, 50 (1), 37-48.
11. **Quick regiospecific analysis of fatty acids in triacylglycerols with GC using 1,3-specific lipase in butanol.** (2001). Dourtoglou Th., Stefanou E., Lalas S., Dourtoglou V. and Poulos C. *Analyst*, 126 (7), 1032-1036.

12. **Stability during frying of *Moringa oleifera* seed oil variety "Periyakulam 1"**. (2002). Tsaknis J. and Lalas S. *Journal of Food Composition and Analysis*, 15, 79-101.
13. **Characterisation of *Moringa oleifera* seed oil variety "Periyakulam 1"**. (2002). Lalas S. and Tsaknis J. *Journal of Food Composition and Analysis*, 15, 65-77.
14. **Effectiveness of the antioxidants BHA and BHT in selected vegetable oils during intermittent heating**. (2002). Tsaknis J., Lalas S. and Protopapa E. *Grasas Y Aceites*, 53 (2), 199-205.
15. **Extraction and identification of natural antioxidant from the seeds of *Moringa oleifera* tree variety of Malawi**. (2002). Lalas S. and Tsaknis J. *Journal of the American Oil Chemists' Society*, 79 (7), 677-683.
16. **Characterisation of *Moringa stenopetala* seed oil variety "Marigat" from island Kokwa**. (2003). Lalas S., Tsaknis J., and Sflomos K. *European Journal of Lipid Science and Technology*, 105 (1), 23-31.
17. **Detection of olive oil adulteration using principal component analysis applied on total and regio FA content**. (2003). Dourtoglou V., Dourtoglou Th., Antonopoulos A., Stefanou E., Lalas S. and Poulos C. *Journal of the American Oil Chemists' Society*, 80 (3), 203-208.
18. **Use of rosemary extract in preventing oxidation during deep fat frying of potato chips**. (2003). Lalas S. and Dourtoglou V. *Journal of the American Oil Chemists' Society*, 80 (6), 579-583.
19. **Methanolic extract of *Verbascum macrurum* as a source of natural preservatives against oxidative rancidity**. (2003). Aligiannis N., Mitaku S., Tsitsa-Tsardis E., Harvala C., Tsaknis I., Lalas S., and Haroutounian S. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 51 (25), 7308-7312.
20. **Extraction and identification of natural antioxidant from *Sideritis euboica* (mountain tea)**. (2005). Tsaknis J. and Lalas S. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 53 (16), 6375-6381.
21. **Physicochemical changes of olive oil and selected vegetable oils during frying**. (2006). Chatzilazarou A., Gortzi O., Lalas S., Zoidis E. and Tsaknis J. *Journal of Food Lipids*, 13 (1), 27-35. **Η δημοσίευση αυτή ανακηρύχθηκε από τον εκδοτικό οίκο Blackwell Publishing ως η καλύτερη για το έτος 2006 στον τομέα των λιπιδίων τροφίμων (Food Lipids).**
22. **Effect of essential oil of *Citrus cinensis* cv new hall - *Citrus aurantium* (indigenous in Greece) upon growth of *Yarrowia lipolytica***. (2006). O. Gortzi, S. Papanikolaou, S. Lalas, M. Galiotou-Panayotou and P. Mitliaga. *Planta Medica*, 72 (11), 1074-1074.
23. **Application of cloud point extraction using surfactants in the isolation of physical antioxidants (phenols) from olive mill wastewater** (2006). E. Katsoyannos, A. Chatzilazarou, O. Gortzi, S. Lalas, Sp. Konteles and P. Tataridis. *Fresenius Environmental Bulletin*, 15 (9B), 1122-1125.
24. **Frying stability of *Moringa stenopetala* seed oil**. (2006). Lalas S., Gortzi O. and Tsaknis J. *Plant Foods for Human Nutrition*, 61 (2), 99-108.
25. **Reevaluation of antimicrobial and antioxidant activity of *Thymus* spp. extracts before and after encapsulation in liposomes**. (2006). O. Gortzi, S. Lalas, I. Chinou and J. Tsaknis. *Journal of Food Protection*, 69 (12), 2998-3005.
26. **Evaluation of the antimicrobial and antioxidant activities of *Origanum dictamnus* extracts before and after encapsulation in liposomes**. (2007). O. Gortzi, S. Lalas, J. Tsaknis and I. Chinou. *Molecules*, 12, 932-945.
27. **Enhanced bioactivity of *Citrus limon* (Lemon Greek cultivar) extracts, essential oil and isolated compounds before and after encapsulation in liposomes**. (2007). O. Gortzi, S. Lalas, J. Tsaknis, I. Chinou. *Planta Medica*, 73 (9), 881-881.
28. **Irradiation effect on oxidative condition and tocopherol content of vegetable oils**. (2007). Lalas S., Gortzi O., Tsaknis J. and Sflomos K. *International Journal of Molecular Sciences*, 8, 533-540.
29. **Protection of traditional Greek foods using a plant extract**. (2007). Lalas S., Aggelousis G., Gortzi O., Dourtoglou V., and Tsaknis J. *Italian Journal of Food Science*, 19 (3), 279-286.
30. **Hepatoprotective effect of *Pistacia lentiscus* var. *Chia* total extract against carbon tetrachloride-induced liver damage in rats**. (2008). Mavridis S.K., Gortzi O., Lalas S., Paraschos S., Skaltsounis A.L., Pappas I.S. *Planta Medica*, 74 (9), 1023-1023.

31. **Recovery of natural antioxidants from olive mill wastewater using Genapol-X080.** (2008). Gortzi O., Lalas S., Chatzilazarou A., Katsoyannos E., Papakonstandinou Sp. and Dourtoglou E. *Journal of the American Oil Chemists' Society*, 85 (2), 133-140.
32. **Reevaluation of bioactivity and antioxidant activity of *Myrtus communis* extract before and after encapsulation in liposomes.** (2008). O. Gortzi, S. Lalas, I. Chinou and J. Tsaknis. *European Food Research and Technology*, 226 (3), 583-590.
33. **Effect of *Citrus* essential oil addition upon growth and cellular lipids of *Yarrowia lipolytica* yeast.** (2008). Papanikolaou S., Gortzi O., Margeli E., Chinou I., Galiotou-Panayotou M., Lalas S. *European Journal of Lipid Science and Technology*, 110 (11), 997-1006.
34. **Liposomal incorporation of carvacrol and thymol isolated from the essential oil of *Origanum dictamnus* L. and *in vitro* antimicrobial activity.** (2009). C.C. Liolios, O. Gortzi, S. Lalas, J. Tsaknis and I. Chinou. *Food Chemistry*, 112, 77-83.
35. **Removal of polyphenols from wine sludge using cloud point extraction.** (2010). A. Chatzilazarou, E. Katsoyannos, O. Gortzi, S. Lalas, Y. Paraskevopoulos, E. Dourtoglou, and J. Tsaknis. *Journal of the Air & Waste Management Association*, 60 (4), 454-459.
36. **Chemical composition - biological activities of selected samples of propolis from South Greece.** (2010). K. Graikou, I. Chinou, O. Gortzi, S. Lalas. *Planta Medica*, 76 (12), 1198-1198.
37. **Enrichment of table olives with polyphenols from olive leaves.** (2011). S. Lalas, V. Athanasiadis, O. Gortzi, M. Bounitsi, I. Giovanoudis, J. Tsaknis, F. Bogiatzis. *Food Chemistry*, 127 (4), 1521-1525.
38. **Effects of essential oils on milk production and composition, and rumen microbiota in Chios dairy ewes.** (2011). Giannenas, I., Skoufos, J., Giannakopoulos, C., Wiemann, M., Gortzi, O., Lalas, S., and Kyriazakis, I. *Journal of Dairy Science*, 94 (11), 5569-5577.
39. **Determination of antimicrobial activity and resistance to oxidation of *Moringa peregrina* seed oil** (2012). Lalas S., Gortzi O, Athanasiadis V., Tsaknis J. and Chinou I. *Molecules*, 17, 2330-2334.
40. **Development and evaluation of a novel membrane mimic system (PC/CHOL liposome-  $\beta$ -Lg formulation) for vitamin E delivery.** (2012). M. Rovoli, O. Gortzi, S. Lalas and G. Kontopidis. *Annals of Nutrition and Metabolism* 60, 131-145. DOI:10.1159/000337881.
41. **Evaluation of the suitability of low hazard surfactants for the separation of phenols and carotenoids from red-flesh orange juice and olive mill wastewater using cloud point extraction.** (2012). E. Katsoyannos, O. Gortzi, Ar. Chatzilazarou, V. Athanasiadis, J. Tsaknis, and S. Lalas. *Journal of Separation Science*, 35 (19), 2665-2670.
42. **Full characterisation of *Crambe abyssinica* Hochst. seed oil.** (2012). S. Lalas, O. Gortzi, V. Athanasiadis, Ef. Dourtoglou and V. Dourtoglou. *Journal of the American Oil Chemists' Society*, 89 (12), 2253-2258. Η δημοσίευση έχει καταγραφεί στη βάση AGRIS (International Information System for the Agricultural science and technology) του Food and Agriculture Organization of the United Nations (<http://agris.fao.org/agris-search/search.do?recordID=US201400042500>)
43. **An improved method for the discrimination of oils and fats.** (2013). Th. Dourtoglou, V. Dourtoglou, V. Diamadopoulou and S. Lalas. *Analytical Methods*, 5(2), 546-553.
44. **Effect of artificial aging using eleven different wood chips on the antioxidant activity, phenolic profile, sensory properties and color of two Greek red wines.** (2013). O. Gortzi, X. Metaxa, G. Mantanis and S. Lalas. *Food Chemistry*, 141 (3), 2887-2895.
45.  **$\beta$ -Lactoglobulin improves liposome's encapsulation properties for vitamin E delivery.** (2014). Gortzi O., Rovoli M., Lalas S. and Kontopidis G. *Journal of Liposome Research*, 24 (1), 74-81.
46. **Discrimination of varietal wines according to their volatiles.** (2014). Dourtoglou V., Antonopoulos A., Lalas S. and Dourtoglou Th. *Food Chemistry*, 159, 181-187.
47. **Study of antioxidant and antimicrobial activity of Chios mastic gum fractions (neutral, acidic) before and after encapsulation in liposomes.** (2014). O. Gortzi, V. Athanasiadis, S. Lalas, I. Chinou, and J. Tsaknis. *Journal of Food Processing & Technology*, 5, 8 <http://dx.doi.org/10.4172/2157-7110.1000355>.
48. **Development and evaluation of  $\alpha$  phospholipid-sterol-protein membrane resembling system.** (2015). Gortzi O., Rovoli M., Lalas S. and Kontopidis G. *Food Biophysics*, 10 (3), 300-308.

49. **Polyphenolic burden and *in vitro* antioxidant properties of *Moringa oleifera* root extracts.** (2016). I. Karageorgou, Sp. Grigorakis, S. Lalas, and D.P. Makris. *Journal of Herbmmed Pharmacology*, 5 (1), 33-38.
50. **Enhanced extraction of antioxidant polyphenols from *Moringa oleifera* lam. leaves using a biomolecule-based low-transition temperature mixture.** (2017). I. Karageorgou, Sp. Grigorakis, S. Lalas, and D. Makris. *European Food Research and Technology*, 243 (10), 1839–1848.
51. **Nutritional characterization of leaves and herbal tea from the leaves of *Moringa oleifera* cultivated in Greece.** (2017). S. Lalas, V. Athanasiadis, I. Karageorgou, G. Batra, G.D. Nanos, D.P. Makris. *Journal of Herbs, Spices & Medicinal Plants*, 23 (4), 320-333.
52. **Effect of methyl  $\beta$ -cyclodextrin on radical scavenging kinetics of olive leaf extracts and interactions with ascorbic acid** (2017). V. Athanasiadis, S. Lalas, D.P. Makris, *ChemEngineering*, 1(1), 6, doi:10.3390/chemengineering1010006.
53. **Enhanced antioxidant activity of *Capsicum annum* L. and *Moringa oleifera* L. extracts after encapsulation in microemulsions.** (2017). G. Batra, O. Gortzi, S.I. Lalas, A. Galidi, A. Alibade, G.D. Nanos. *ChemEngineering*, 1(2), 15, DOI:10.3390/chemengineering1020015.
54. **Humic and fulvic acids as potentially toxic metal reducing agents in water.** (2017). S. Lalas, V. Athanasiadis, and V. Dourtoglou. *CLEAN - Soil, Air, Water*, 46 (2), 1700608.
55. **Highly efficient extraction of antioxidant polyphenols from *Olea europaea* leaves using an eco-friendly glycerol/glycine deep eutectic solvent.** (2018). V. Athanasiadis, Sp. Grigorakis, S. Lalas and D. Makris. *Waste and Biomass Valorization*, 9 (11), 1985-1992.
56. **Methyl  $\beta$ -cyclodextrin as a booster for the extraction for *Olea europaea* leaf polyphenols with a bio-based deep eutectic solvent.** (2018). V. Athanasiadis, Sp. Grigorakis, S. Lalas and D. Makris. *Biomass Conversion and Biorefinery*, 8(2), 345-355.
57. **Effect of carotenoids, extracted from dry tomato waste, on the stability and characteristics of various vegetable oils.** (2018). V. Nour, A.R. Corbu, P. Rotaru, I. Karageorgou and S. Lalas. *Grasas Y Aceites*, 69 (1), e238.
58. **Use of 2,5-dimethyl-4-hydroxy-3(2H)-furanone in preventing oxidation during fat frying of potato chips and baking of croissants.** (2018). S. Lalas, V. Athanasiadis, K. Katsoulis, I. Karageorgou, E. Bozinou and V.G. Dourtoglou. *Journal of Food Measurement and Characterization*, 12 (2), 1211-1218.
59. **Incorporation of 2-hydroxypropyl  $\beta$ -cyclodextrin in a biomolecule-based low-transition temperature mixture (LTTM) boosts efficiency of polyphenol extraction from *Moringa oleifera* Lam leaves.** (2018). I. Karageorgou, Sp. Grigorakis, S. Lalas, I. Mourtzinou, D.P. Makris. *Journal of Applied Research on Medicinal and Aromatic Plants*, 9 (5), 62-69.
60. **Stability effects of methyl  $\beta$ -cyclodextrin on *Olea europaea* leaf extracts in a natural deep eutectic solvent** (2018). Athanasiadis V., Grigorakis S., Lalas S., Makris D.P. *European Food Research & Technology*, 244 (10), 1783-1792.
61. **The effect of 2-hydroxypropyl  $\beta$ -cyclodextrin on the stability of polyphenolic compounds from *Moringa oleifera* Lam leaf extracts in a natural low-transition temperature mixture** (2018). Karageorgou I., Grigorakis S., Lalas S., Makris D.P. *Nova Biotechnologica et Chimica*, 17(1), 29-37.
62. **Pulsed Electric Field extraction and antioxidant activity determination of *Moringa oleifera* dry leaves: A comparative study with other extraction techniques** (2019). Bozinou E., Karageorgou I., Batra G., Dourtoglou V.G. and Lalas S.I. *Beverages*, 5 (1), 8. doi:10.3390/beverages5010008
63. ***In vitro* and *in vivo* assessment of vitamin A encapsulation in a liposome-protein delivery system** (2019). M. Rovoli, I. Pappas, O. Gortzi, S. Lalas and Kontopidis G. *Journal of Liposome Research*, 29 (2), 142-152.
64. **Study of the self-stabilization ability of Tzatziki (a traditional Greek ready-to-eat deli salad).** (2019). S. Lalas, V. Athanasiadis, I. Karageorgou, E. Bozinou, and V. Dourtoglou. *International Journal of Food Studies*, 8 (1), 76-86.
65. **Drying optimization to obtain carotenoid-enriched extracts from industrial peach processing waste (pomace)** (2019). S. Lalas, A. Alibade, E. Bozinou, D. Makris. *Beverages*, 5, 43.

66. **Polyphenol extraction from *Humulus lupulus* (hop) using a neoteric glycerol/L-alanine deep eutectic solvent: optimisation, kinetics and the effect of ultrasound-assisted pretreatment** (2019). A. Lakka, I. Karageorgou, O. Kaltsa, G. Batra, E. Bozinou, S. Lalas, D. Makris. *AgriEngineering*, 1, 403-417, doi:10.3390/agriengineering1030030.
67. **Saffron processing wastes as a bioresource of high-added value compounds: Development of a green extraction process for polyphenol recovery using a natural deep eutectic solvent** (2019). A. Lakka, Sp. Grigorakis, I. Karageorgou, G. Batra, O. Kaltsa, E. Bozinou, S. Lalas and D.P. Makris. *Antioxidants*, 8, 586. doi:10.3390/antiox8120586.
68. **The effect of ultrasonication pretreatment on the production of polyphenol-enriched extracts from *Moringa oleifera* L. (drumstick tree) using a novel bio-based deep eutectic solvent** (2020) A. Lakka, Sp. Grigorakis, O. Kaltsa, I. Karageorgou, G. Batra, E. Bozinou, S. Lalas, D.P. Makris. *Applied Sciences*, 10 (1), 220. DOI: 10.3390/app10010220.
69. **A green extraction process for polyphenols from elderberry (*Sambucus nigra*) flowers using deep eutectic solvent and ultrasound-assisted pretreatment** (2020). O. Kaltsa, A. Lakka, Sp. Grigorakis, I. Karageorgou, G. Batra, E. Bozinou, S. Lalas, D.P. Makris. *Molecules*, 25 (4), 921. DOI: 10.3390/molecules25040921.
70. **Pulsed electric field extraction of  $\alpha$  and  $\beta$ -acids from pellets of *Humulus Lupulus* (hop)** (2020). G. Ntourtoglou, E.A. Tsapou, F. Drosou, E. Bozinou, S. Lalas, P. Tataridis and V. Dourtoglou. *Frontiers in Bioengineering and Biotechnology*, 8, 297. DOI: 10.3389/fbioe.2020.00297.
71. **Green valorization of olive leaves for the production of polyphenol-enriched extracts using an environmentally benign deep eutectic solvent** (2020). O. Kaltsa, Sp. Grigorakis, A. Lakka, E. Bozinou, S. Lalas, D.P. Makris. *AgriEngineering*, 2, 226–239. doi:10.3390/agriengineering2020014.
72. **Development of a low-temperature and high-performance green extraction process for the recovery of polyphenolic phytochemicals from waste potato peels using hydroxypropyl  $\beta$ -cyclodextrin** (2020). A. Lakka, S. Lalas, D. Makris. *Applied Sciences*, 10, 3611; doi:10.3390/app10103611.
73. **Optimization of the extraction of antioxidants from winery wastes using cloud point extraction and a surfactant of natural origin (lecithin)** (2020). A. Alibade, G. Batra, E. Bozinou, C. Salakidou and S. Lalas. *Chemical Papers*, 74(12), 4517-4524. DOI: 10.1007/s11696-020-01269-0.
74. **Hydroxypropyl- $\beta$ -cyclodextrin as a green co-solvent in the aqueous extraction of polyphenols from waste orange peels** (2020). A. Lakka, S. Lalas, D. Makris. *Beverages*, 6, 50. doi:10.3390/beverages6030050.
75. **In situ creation of the natural phenolic aromas of beer: A pulsed electric field applied to wort-enriched flax seeds.** (2020). E.A. Tsapou, G. Ntourtoglou, F. Drosou, P. Tataridis, Th. Dourtoglou, S. Lalas, V. Dourtoglou. *Frontiers in Bioengineering and Biotechnology*, 8, 583617. DOI: 10.3389/fbioe.2020.583617.
76. **Glycerol and glycerol-based deep eutectic mixtures as emerging green solvents for polyphenol extraction: the evidence so far** (2020). D. Makris, S. Lalas. *Molecules*, 25, 5842.
77. **Manufacturing process and physicochemical analysis of Kariki: A traditional cheese from the island of Tinos, Greece** (2021). D. Ourailoglou, V. Athanasiadis, E. Bozinou, C. Salakidou, E. Evmorfopoulos and S. Lalas. *International Food Research Journal*, 28 (2), 262-268.
78. **Extraction of volatile aroma components from roasted oak wood using pulsed electric field.** (2020). G.V. Ntourtoglou, F. Drosou, Y. Enoch, E.A. Tsapou, E. Bozinou, V. Athanasiadis, A. Chatzilazarou, E.G. Dourtoglou, S. Lalas and V.G. Dourtoglou. *Journal of Food Processing and Preservation*, XX, e15577. DOI: 10.1111/jfpp.15577.
79. **Evaluation of Pulsed Electric Field polyphenol extraction from *Vitis vinifera*, *Sideritis scardica* and *Crocus sativus*.** (2021). A. Lakka, E. Bozinou, D.P. Makris and S.I. Lalas. *Chemengineering*, 5 (2), 25. DOI: 10.3390/chemengineering5020025
80. **Encapsulation of *Moringa oleifera* extract in Ca-alginate chocolate beads: physical and antioxidant properties.** (2021). O. Kaltsa, A. Alibade, G. Batra, E. Bozinou, D.P. Makris and S.I. Lalas. *Journal of Food Quality*, accepted for publication. DOI: 10.1155/2021/5549873

81. **Humic and Fulvic Acids as specific sorbents of herbicides** (2021). E. Vrantsi, A. Lakka, E. Bozinou, V. Athanasiadis, E.S. Papadaki, V.G. Dourtoglou, and S.I. Lalas. *CLEAN - Soil, Air, Water*, Accepted for publication.
82. **Use of Pulsed Electric Field as a low-temperature and high-performance “green” extraction technique for the recovery of high added value compounds from olive leaves** (2021). V. Pappas, A. Lakka, D. Palaiogiannis, E. Bozinou, G. Ntourtoglou, G. Batra, V. Athanasiadis, D.P. Makris, V.G. Dourtoglou, and S.I. Lalas. *Beverages*, ACCEPTED for publication.

➤ *Βιβλία*

- 
1. Lalas S. (2008). **Quality of frying oil** (Chapter 4). In: *Advances in Deep Fat Frying of Foods*, (Eds. Sahin S., Sumnu S.G.), CRC Press (Taylor & Francis Group), pp. 57-80.
2. Τσάκνης Ι., Τυμπής Δ., Γκορτζή Ό., Λαλάς Σ. και Τσάκαλη Ε. (2014). **Οδηγός Ευαισθητοποίησης Εργαζομένων - Υγιεινή και Ασφάλεια Τροφίμων σε Χώρους Μαζικής Εστίασης Νοσοκομείων, Γηροκομείων και Θεραπευτηρίων Χρόνιων Παθήσεων**. Τεχνολογικό Εκπαιδευτικό Ίδρυμα Αθήνας. ISBN 978-960-98739-5-6. Σύμφωνα με την απόφαση (3/14-3-2017, ΑΔΑ: 750ΛΟΡ9Τ-93Ι) του Διοικητικού Συμβουλίου του Ενιαίου Φορέα Ελέγχου Τροφίμων (Ε.Φ.Ε.Τ.) αποφασίστηκε α) η αξιοποίηση του εκπαιδευτικού υλικού και οδηγού ευαισθητοποίησης ως ελάχιστο περιεχόμενο, για την υλοποίηση προγραμμάτων εκπαίδευσης και κατάρτισης των χειριστών τροφίμων σε χώρους μαζικής εστίασης, νοσοκομεία, γηροκομεία και θεραπευτήρια χρόνιων νοσημάτων σε θέματα Υγιεινής και Ασφάλειας τροφίμων Επιπέδου-1 και β) η έγκριση καθορισμού του εκπαιδευτικού υλικού και οδηγού ευαισθητοποίησης εργαζομένων που έχει παραχθεί ως ελάχιστο περιεχόμενο, για την υλοποίηση προγραμμάτων εκπαίδευσης και κατάρτισης των χειριστών τροφίμων σε χώρους μαζικής εστίασης, νοσοκομεία, γηροκομεία και θεραπευτήρια χρόνιων νοσημάτων σε θέματα Υγιεινής και Ασφάλειας τροφίμων Επιπέδου-1.