

Σταύρος Λαλάς

I. Προσωπικά Στοιχεία

- **Παρούσα θέση:** Καθηγητής και Πρόεδρος του Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων, Σχολή Τεχνολογίας Γεωπονίας και Τεχνολογίας Τροφίμων και Διατροφής, Τ.Ε.Ι. Θεσσαλίας, Τέρμα Ν. Τεμπονέρα, Τ.Κ. 43100, Καρδίτσα.
- **Τηλ. Εργασίας:** 24410-64783, **Φαξ:** 24410-41080, **Κιν. τηλ:** 697-4725803,
- **E-mail:** slalas@teilar.gr / st.lalas@gmail.com
- **Προσωπική ιστοσελίδα:** <http://www.teilar.gr/person.php?pid=97>
- **Academia:** <http://teilar.academia.edu/StavrosLalas>
- **Linkedin:** <http://gr.linkedin.com/pub/stavros-lalas/4b/6bb/179>
- **ResearchGate:** https://www.researchgate.net/profile/Stavros_Lalas/?ev=hdr_xprf

II. Σπουδές

- **Doctor of Philosophy (PhD).** (1998). Quality and stability characterisation of *Moringa oleifera* seed oil. University of Lincolnshire and Humberside, Αγγλία.
- **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 **10** διεθνή ερευνητικά προγράμματα (σε 2 ως Επιστ. Υπεύθυνος).
- Συμμετοχή σε **9** εθνικά ερευνητικά προγράμματα (σε 5 ως Επιστ. Υπεύθυνος).
- Συμμετοχή σε **3** εθνικά προγράμματα για συστήματα ασφάλειας τροφίμων (σε 1 ως Επιστ. Υπεύθυνος).
- **Επιστημονικός υπεύθυνος** σε μνημόνια συνεργασίας με τη ΒΙΟΡΥΛ Α.Ε. (Χημική & Γεωργική Βιομηχανία-Έρευνα) και τον Αγροτικό Συνεταιρισμό Καρδιτσιωτών Αγροτών «Η Νέα Ένωση».
- Υπεύθυνος συνεργασίας με το **Institut de l' Olivier** (Sfax, Τυνησία).
- Συμμετοχή σε **10** Εκπαιδευτικά προγράμματα.
- **48 πρωτότυπες ερευνητικές δημοσιεύσεις** σε επιστημονικά περιοδικά με κριτές.
- **2 κεφάλαια** σε βιβλίο.
- Περισσότερες από **900 ετεροαναφορές** στο δημοσιευμένο έργο. Ο H-index (Scopus) είναι 16.
- **43 ανακοινώσεις** σε Διεθνή και Εθνικά συνέδρια με κριτές.
- Μέλος της συντακτικής επιτροπής (**Editorial Board**) σε **11 διεθνή επιστημονικά περιοδικά**.
- Κριτής σε **80** διεθνή ξενόγλωσσα επιστημονικά περιοδικά και **16** ειδικές εκδόσεις (Special Issues).
- Μέλος της τριμελούς επιτροπής σε **5 διδακτορικές διατριβές**, **4 μεταπτυχιακές εργασίες** και κριτής σε **2** διδακτορικές διατριβές στο University of Newcastle (Αυστραλία) και **1** στο Government College University Lahore (Πακιστάν).
- **Επιστημονικός υπεύθυνος** του ερευνητικού εργαστηρίου **Food Innovalab** του Τ.Ε.Ι. Θεσσαλίας. Μέλος στα ερευνητικά εργαστήρια **Δενδροκηπευτικών και Εδαφικών Πόρων** και **Ελέγχου Ποιότητας Υπηρεσιών Υγείας** επίσης του Τ.Ε.Ι. Θεσσαλίας.
- Μέλος Οργανωτικής ή/και Επιστημονικής Επιτροπής **6** Συνεδρίων-Συμποσίων.
- Επίκουρος Ερευνητής στο Κέντρο Τεχνολογικής Έρευνας Θεσσαλίας στους Τομείς Προστασίας Περιβάλλοντος & Βιοτεχνολογίας.
- 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.)**.

- Μέλος της **Ειδικής Τεχνικής Επιτροπής HACCP (Ε.Τ.Ε. HACCP) του Εθνικού Συμβουλίου Διαπίστευσης (Ε.ΣΥ.Δ.)** ως αντιπρόσωπος 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.) (Α.Μ. 28).
- **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).
- **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 Πανελλήνιας Ένωσης Τεχνολόγων Τροφίμων (Π.Ε.Τ.Ε.Τ.).**

IV. Κατάλογος Δημοσιεύσεων σε Ξενόγλωσσα Επιστημονικά Περιοδικά με Κριτές και σε Συνέδρια

- 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.
 8. **Determination of malondialdehyde in traditional fish products by HPLC.** (1999). Tsaknis J., Lalas S., and Evmorforopoulos E. *Analyst*, 124, 843-845.
 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.
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 phenolic compounds 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- β -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 waste water 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. **β -Lactoglobulin improves liposome's encapsulation 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 a phospholipid-sterol-protein membrane resembling system.** (2015). Gortzi O., Rovoli M., Lalas S. and Kontopidis G. *Food Biophysics*, 10 (3), 300-308.
49. **Nutritional characterization of leaves and herbal tea from the leaves of *Moringa oleifera* Lam. tree cultivated in Greece.** (2015). S. Lalas and V. Athanasiadis. *Molecules*, submitted for publication.
50. **Use of humic and fulvic acids as heavy metal reducing agents in water.** (2015). S. Lalas, V. Athanasiadis, and V. Dourtoglou. *Molecules*, submitted 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 Ο., 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.

➤ **Παρουσιάσεις εργασιών σε επιστημονικά συνέδρια και ημερίδες**

1. **Μελέτη της σταθερότητας παραδοσιακών σαλατών στην οξείδωση.** (2003). Τσάκνης Ι., Λαλάς Σ. και Ντουρτόγλου Β. 3^ο Διεθνές Συνέδριο Τεχνολογίας Τροφίμων, Αρτοποιίας και Ζαχαροπλαστικής που πραγματοποιήθηκε από την Πανελλήνια Ένωση Τεχνολόγων Τροφίμων στον Ο.Λ.Π. Πειραιά (07 ως 08/02/2003).
2. **Χρήση εκχυλίσματος δεντρολίβανου για την προστασία από την οξείδωση λαδιού που χρησιμοποιείται για τηγάνισμα και της λιπαρής φάσης ταραμοσαλάτας.** (2004). Λαλάς Σ. και Ντουρτόγλου Β. 3^ο Πανελλήνιο Συνέδριο Υγιεινής & Τεχνολογίας Τροφίμων που πραγματοποιήθηκε από την Ελληνική Κτηνιατρική Εταιρεία (18 ως 19/03/2004).

3. **Εφαρμογή της μεθόδου Βιοφωταύγιας στη μελέτη της μικροβιακής σταθερότητας τζατζικιού.** (2004). Λαλάς Σ. και Ντουρτόγλου Β. 3^ο Πανελλήνιο Συνέδριο Υγιεινής & Τεχνολογίας Τροφίμων που πραγματοποιήθηκε από την Ελληνική Κτηνιατρική Εταιρία (18 ως 19/03/2004).
4. **Chemical Hazards – An Overview.** (2004). Tsaknis J. and Lalas S. International Symposium on Dairy Safety and Hygiene – A Farm to Table Approach for Emerging and Developed Dairy Countries, που οργανώθηκε από: (1) τον Food and Agricultural Organization (F.A.O.), (2) International Dairy Federation (IDF) και (3) World Organization for Animal Health (OIE), Cape town, Νότια Αφρική (02 ως 05/03/2004).
5. **Quality changes of olive oil and other selected vegetable oils during frying.** (2005). Tsaknis J., Chatzilazarou A., Gortzi O., Zoidis E., Lalas S., and Bratakos M. Traditional Mediterranean Diet: Past, Present and Future, 2nd International Conference, που οργανώθηκε από: (1) το Υπουργείο Ανάπτυξης, (2) το Δήμο Αθηναίων, (3) τον Ενιαίο Φορέα Ελέγχου Τροφίμων (Ε.Φ.Ε.Τ.) και (4) την Εταιρεία Έρευνας και Τεχνολογικής Ανάπτυξης Βιομηχανίας Τροφίμων (Ε.Τ.Α.Τ. α.ε.). Εθνικό Ίδρυμα Ερευνών, Αθήνα (21-22 Απριλίου).
6. **Μέτρηση της Επίδρασης Ιονίζουσας Ακτινοβολίας στην Περιεκτικότητα σε Τοκοφερόλες και στην Αντίσταση στην Οξειδωση Διαφόρων Ειδών Λαδιού.** (2005). Σ. Λαλάς, Β. Σινάνογλου, Δ. Νικολόπουλος, Θ. Πάνου και Κ. Σφλώμος. 1^ο Πανελλήνιο Συνέδριο με τίτλο «Σύγχρονες Τάσεις στον Τομέα των Λιπών και Ελαίων» που οργανώθηκε από το Greek Lipid Forum. Εθνικό Ίδρυμα Ερευνών, Αθήνα (8-9 Ιουνίου).
7. **Επίδραση της γ-ακτινοβολίας στα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά και στη λιπιδική σύσταση του κρόκου του αυγού.** (2005). Β. Σινάνογλου, Κ. Σφλώμος, Ν. Πανοπούλου, Σ. Λαλάς, Α. Μπατρίνου και Ι. Κανδαράκης. 1^ο Πανελλήνιο Συνέδριο με τίτλο «Σύγχρονες Τάσεις Στον Τομέα Των Λιπών Και Ελαίων» που οργανώθηκε από το Greek Lipid Forum. Εθνικό Ίδρυμα Ερευνών, Αθήνα (8-9 Ιουνίου).
8. **Χαρακτηρισμός του ελαιολάδου ως προς τη γεωγραφική του προέλευση με τη χρήση της Principal Component Analysis βασισμένη στο επί τοις εκατό ποσοστό των λιπαρών οξέων.** (2005). Β. Ντουρτόγλου, Θ. Ντουρτόγλου, Α. Μάμαλος, Θ. Λουπέτης, Β. Διαμαντοπούλου, Ε. Στεφάνου και Σ. Λαλάς. 1^ο Πανελλήνιο Συνέδριο με τίτλο «Σύγχρονες Τάσεις Στον Τομέα Των Λιπών Και Ελαίων» που οργανώθηκε από το Greek Lipid Forum. Εθνικό Ίδρυμα Ερευνών, Αθήνα (8-9 Ιουνίου).
9. **Re-evaluation of bioactivities of various plants (*Origanum dictamnus*, *Thymus* and *Myrtus* species) of Greek origin, before and after encapsulation in liposomes.** (2005). Ι. Chinou, Ο. Gortzi, C. Liolios, S. Lalas and Ι. Tsaknis. 53rd Annual Congress of GA, Florence, Italy (21st-25th August).
10. **Application of cloud point temperature extraction with the aid of surfactants in the isolation of physical antioxidants (phenols and vitamin E) from olive mill wastewater (OMW) and wine production wastes.** (2005). Ε. Katsoyannos, Α. Chatzilazarou, Ο. Gortzi, Σ. Lalas, Sp. Konteles and P. Tataridis. 13th International Symposium on Environmental Pollution and its Impact on Life in the Mediterranean Region, Thessaloniki – Greece (8th-12th October).
11. **Ethnobotanical review of the Greek endemic plant *Origanum dictamnus*. Volatile constituents-Biological activities.** (2005). C. Liolios, S. Lalas, E. Protopappa, Ι. Tsaknis, Ι. Chinou. Conference of the Phytochemical Society of Europe: “Phytotherapy - the role of an ancient tradition in modern times”. Funchal, Madeira, Spain (1st-5th November).
12. **Μελέτες- χρήσεις φυσικών προϊόντων (πρόπολη και βασιλικός πολτός) Ελληνικής προέλευσης στην κοσμητολογία – αισθητική.** (2005). Ο. Γκορτζή, Ι. Χήνου, Σ. Λαλάς και Ε. Πρωτόπαπα. 1^ο Συνέδριο ΕΠΕΑΕΚ Αρχιμήδης «Καινοτόμος Ανάπτυξη και Τεχνολογία: Ποσοτική και Ποιοτική Αντιμετώπιση». Αθήνα (24 ως 26 Νοεμβρίου).
13. **Απομόνωση αντιοξειδωτικών από αρωματικά φυτά [*Myrtus communis*, *Origanum dictamnus* (άγιος και καλλιεργημένος)] για χρήση στη βιομηχανία τροφίμων και καλλυντικών.** (2005). Ο. Γκορτζή, Ι. Χήνου, Σ. Λαλάς και Ι. Τσάκνης. 1^ο Συνέδριο ΕΠΕΑΕΚ Αρχιμήδης «Καινοτόμος Ανάπτυξη και Τεχνολογία: Ποσοτική και Ποιοτική Αντιμετώπιση». Αθήνα (24 ως 26 Νοεμβρίου).
14. **Screening for antioxidant activity of Greek plant extracts.** (2006). Ν. Aligiannis, Ε. Kalpoutzakis, Ο. Gortzi, S. Lalas, Α.Ι. Skaltsounis and S. Mitakou. 4th International Conference on Natural Products: A change for the future of mankind. Leysin, Switzerland (28th – 31st May).
15. **Επανεκτίμηση της βιοδραστικότητας του βασιλικού πολτού μετά τον εγκλωβισμό σε λιποσώματα.** (2006). Ο. Γκορτζή, Ε. Μέλλιου, Σ. Λαλάς, Ι. Τσάκνης, Ι. Χήνου και Ε. Πρωτόπαπα. Ημερίδα της Ελληνικής Εταιρίας Βιοτεχνολογίας με θέμα «Αειφόρος Ανάπτυξη και Βιοτεχνολογία». Εθνικό Ίδρυμα Ερευνών, Αθήνα (5 Ιουνίου).
16. **Extraction of natural antioxidants (polyphenols, carotens, tocopherols) from food industry wastes with cloud point extraction using food grade surfactants.** (2006). Ε. Katsoyannos, Α. Chatzilazarou, Ο. Gortzi, Σ.

- Lalas, and E. Dourtoglou. 2nd International Congress of Bioprocesses in Food Industries (ICBF-2006). University of Patras, Rio-Patras, Greece (18th-21st June).
17. **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. International Congress and 54th Annual Meeting of the Society for Medicinal Plant Research (GA 2006) Helsinki, Finland (29th August-2nd September).
 18. **Μελέτες- χρήσεις φυσικών προϊόντων (πρόπολη και βασιλικός πολτός) Ελληνικής προέλευσης στην κοσμητολογία – αισθητική.** (2006). Ο. Γκορτζή, Ι. Χήνου, Σ. Λαλάς, Β. Κεφαλά και Ε. Πρωτόπαπα. 2^ο Συνέδριο ΕΠΕΑΕΚ Αρχιμήδης «Καινοτόμος Ανάπτυξη και Τεχνολογία: Ποσοτική και Ποιοτική Αντιμετώπιση». Αθήνα (22 ως 24 Νοεμβρίου).
 19. **Απομόνωση αντιοξειδωτικών από αρωματικά φυτά *Origanum dictamnus* (άγριος και καλλιεργημένος) για χρήση στη βιομηχανία τροφίμων και καλλυντικών.** (2006). Ο. Γκορτζή, Ι. Χήνου, Σ. Λαλάς, Α. Χατζηλαζάρου και Ι. Τσάκνης. 2^ο Συνέδριο ΕΠΕΑΕΚ Αρχιμήδης «Καινοτόμος Ανάπτυξη και Τεχνολογία: Ποσοτική και Ποιοτική Αντιμετώπιση». Αθήνα (22 ως 24 Νοεμβρίου).
 20. **Effect of essential oil of *Citrus cinensis* cv new hall – *Citrus aurantium* upon growth of *Yarrowia lipolytica* and *Saccharomyces cerevisiae*.** (2007). S. Papanikolaou, O. Gortzi, E. Margeli, N. Niklis, P. Mitliaga, P. Diamantopoulou and S. Lalas. 5th International Congress on Food technology with the title «Consumer Protection through Food Process Improvement & Innovation in the Real World». Hellenic Association of Food Technologists (PETET). Θεσσαλονίκη (9-11 Μαρτίου).
 21. **Extraction of natural antioxidants (polyphenols, carotens, tocopherols) from food industry wastes with cloud point extraction using food grade surfactants.** (2007). E. Katsoyannos, A. Chatzilazarou, O. Gortzi, S. Lalas, and Sp. Konteles. 5th International Congress on Food technology with the title «Consumer Protection through Food Process Improvement & Innovation in the Real World». Hellenic Association of Food Technologists (PETET). Θεσσαλονίκη (9-11 Μαρτίου).
 22. **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. International Congress and 55th Annual Meeting of the Society for Medicinal Plant Research (GA 2007). Graz, Austria (2nd-6th September).
 23. **Βελτιστοποίηση των Βιολογικών Δράσεων Αιθέριων Ελαίων Ελληνικών Αρωματικών Φυτών** (Μελέτη βιοδραστικότητας αιθέριου ελαίου του *Citrus limon*, πριν και μετά από τον εγκλωβισμό σε λιπосώματα). (2007). Ο. Γκορτζή, Σ. Λαλάς, Π. Μητλιάγκα, Ν. Νίκλης, Π. Καμαρινού, Π. Πετρόπουλος, Ι. Χήνου. Παρουσίαση αποτελεσμάτων υποέργων του ερευνητικού έργου Αρχιμήδη II του Τ.Ε.Ι. Δυτικής Μακεδονίας. Φλώρινα & Γρεβενά (29 Νοεμβρίου και 7 Δεκεμβρίου).
 24. **Hepatoprotective effect of *Pistacia lentiscus* var. *Chia* total extract against carbon tetrachlorideinduced liver damage in rats.** (2008). Mavridis S.K., Gortzi O., Lalas S., Paraschos S., Skaltsounis A.L., Pappas I.S. 7th Joint Meeting of APERP, ASP, GA, PSE & SIF. Natural Products with Pharmaceutical, Nutraceutical, Cosmetic and Agrochemical Interest. Athenaeum Intercontinental. Athens Greece (3-8 August).
 25. **Chemical composition biological activities of selected samples of propolis from South Greece** (2010). Graikou K., Chinou I., Gortzi O., Lalas S. 58th International Congress and Annual Meeting of the Society for Medicinal Plant and Natural Product Research, Berlin, Germany (29 August- 2nd September).
 26. **Εμπλουτισμός επιτραπέζιας ελιάς Καλαμών σε φυσικά αντιοξειδωτικά** (2010). Β. Αθανασιάδης, Σ. Λαλάς, Ο. Γκορτζή, Ι. Γιοβανούδης, Μ. Μπουνίτση και Ι. Τσάκνης. Ημερίδας με τίτλο "Νέες Τεχνολογίες στα Τρόφιμα" που οργανώθηκε από το "Εργαστήριο Ασφάλειας και Υγιεινής Τροφίμων και Ποτών" του Ινστιτούτου Τεχνολογίας και Διαχείρισης Αγρο-οικοσυστημάτων (ΙΤΕΔΑ) στην Καρδίτσα (27-11-2010).
 27. **Η αξία του τυποποιημένου προϊόντος στην επαγγελματική εστίαση** (2011). Σ. Λαλάς. 1ο Συμπόσιο Βαλκανικών Χωρών Επαγγελματιών Επισιτιστικού Κλάδου στα πλαίσια της 21^{ης} Διεθνούς Έκθεσης Τροφίμων, Ποτών Μηχανημάτων & Εξοπλισμού (DETROP), Θεσσαλονίκη (10-03-2011).
 28. **Extraction of tocopherols from olive mill wastewater using cloud point extraction.** (2012). O. Gortzi, E. Katsoyannos, Ar. Chatzilazarou, V. Athanasiadis, I. Giovanoudis, E. Iliadou, Al. Papachatzis, and S. Lalas. 15th International Conference on Fat Soluble Vitamins, FSV 2012, Kalabaka, Greece (22-24 March).
 29. **Development and evaluation of a novel membrane mimic system (PC/CHOL liposome- β-Lg formulation) for vitamin E delivery.** (2012). M. Rovoli, O. Gortzi, S. Lalas and G. Kontopidis. 15th International Conference on Fat Soluble Vitamins, FSV 2012, Kalabaka, Greece (22-24 March). Η εργασία βραβεύτηκε από την La Société Francophone Vitamines et Biofacteurs (<http://www.sfvb.org/>).

30. **Preparation and characterization of Chios mastic gum fractions before and after encapsulation in liposomes by three different methods.** (2013). O. Gortzi, V. Athanasiadis, S. Lalas, J. Tsaknis. 5^ο Πανελλήνιο Συνέδριο «Σύγχρονες Τάσεις στον Τομέα των Λιπιδίων» που διοργανώθηκε από το Ελληνικό Φόρουμ για την Επιστήμη και Τεχνολογία Λιπιδίων (Greek Lipid Forum). Χαροκόπειο Πανεπιστήμιο, Αθήνα (29 Μαρτίου).
31. **Απομόνωση προϊόντων προστιθέμενης αξίας από απόβλητα βιομηχανιών τροφίμων με την μέθοδο εκχύλισης στο σημείο εκνέφωσης (Cloud Point Extraction).** (2013). Ι. Γιοβανούδης, Ε. Σπανού, Β. Αθανασιάδης, Σ. Λαλάς και Ό. Γκορτζή. 1st Greek Forum entitled «Food Industry and Environment» που διοργανώθηκε από τη Πανελλήνια Ένωση Τεχνολόγων Τροφίμων (Π.Ε.Τ.Ε.) στο Μ.Ε.Σ. Παιανίας στα πλαίσια των εκθέσεων CHEM και ECOLINK (13 Οκτωβρίου).
32. **Preparation and characterization of chios mastic gum fractions before and after encapsulation in liposomes by three different methods.** (2013). O. Gortzi, V. Athanasiadis, S. Lalas, J. Tsaknis. 6th International Symposium on Recent Advances in Food Analysis, Prague, Czech Republic (5-8 November).
33. **Εμπλουτισμός επιτραπέζιας ελιάς με πολυφαινόλες, από εκχύλισμα φύλλων ελιάς.** (2014). Σ. Λαλάς, Β. Αθανασιάδης και Ό. Γκορτζή. Ημερίδα της Πανελληνίας Ένωσης Τεχνολόγων Τροφίμων με θέμα: «Παραδοσιακά ελληνικά τρόφιμα και τεχνολογία τροφίμων μια αρμονική συνύπαρξη» στα πλαίσια της έκθεσης FOODEXPO. Metropolitan Expo Αεροδρόμιο Ελευθέριος Βενιζέλος (16 Μαρτίου).
34. **Development of natural extracts for mayonnaise stabilisation** (2014). An. Oreopoulou, E. Papavassilopoulou, El. Batagianni, H. Bardouki, An. Argyriadi, S. Lalas. 3rd ISEKI_Food Conference: "Food Science and Technology Excellence for a Sustainable Bioeconomy 2020", Athens, Greece (21-23 May).
35. **Antioxidant activity of Chios mastic gum extracts before and after encapsulation in liposome** (2014). Gortzi O., Athanasiadis V., Lalas S., Tsaknis J. 9th International Symposium on Chromatography of Natural Products. Lublin, Poland (26-29 May).
36. **Physicochemical characterization of liposomes encapsulating total fraction of Chios mastic gum.** (2014). O. Gortzi, V. Athanasiadis, S. Lalas, J. Tsaknis. 187th OMICS Group Conference - 3rd International Conference and Exhibition on Food Processing & Technology, Las Vegas, USA (July 21-23). **Έλαβε τη διάκριση της καλύτερης εργασίας του συνεδρίου.**
37. **Nutritional value characterization of leaves and herbal tea from *Moringa oleifera* Lam. tree cultivated in Greece.** (2014). S. Lalas, V. Athanasiadis and O. Gortzi. 187th OMICS Group Conference - 3rd International Conference and Exhibition on Food Processing & Technology, Las Vegas, USA (July 21-23).
38. **Reduction of heavy metals in water by the use of humic and fulvic acids.** (2014). V. Athanasiadis, O. Gortzi, S. Lalas. 4th International Conference on Industrial and Hazardous Waste Management, Chania, Grete, Greece (2-5 September).
39. **Phenols separation from olive mill wastewater and liquid wine sludge wastes by cloud point extraction with cremophor.** (2014). E. Katsoyannos, O. Gortzi, A. Chatzilazarou, V. Athanasiadis, S. Lalas. 4th International Conference on Industrial and Hazardous Waste Management, Chania, Grete, Greece (2-5 September). **Παρουσιάστηκε σε Workshop.**
40. **Διαφοροποίηση του συστήματος υγιεινής και ασφάλειας των τροφίμων (HACPP) στα νοσοκομεία σε σχέση με άλλες μονάδες επισιτισμού.** (2014). Σ. Λαλάς. Ημερίδα με τίτλο «Υγιεινή Και Ασφάλεια Τροφίμων σε Χώρους Μαζικής Εστίασης Νοσοκομείων, Γηροκομείων και Θεραπευτηρίων Χρόνιων Παθήσεων», Καλαμάτα (03-10-2014).
41. **Καθαρισμός ύδατος από βαρέα μέταλλα με καινοτόμα τεχνολογία.** (2014). Σ. Λαλάς. Ημερίδα-Σεμινάριο με τίτλο «Περιβάλλον & Υγεία - Διασφάλιση Ποιότητας Ύδατος», Τ.Ε.Ι. Θεσσαλίας, Λάρισα (05-12-2014).
42. **Effects of dietary supplementation with *Moringa oleifera* on antioxidant status of raw and cooked breast and drumstick meat of broiler chickens.** (2015). I. Giannenas, O. Gortzi, A. Galidi, S. Popović, N. Spasevski, L. Kostadinović, V. Athanasiadis, S. Lalas. 2nd International Conference on Food & Biosystems Engineering (FaBE 2015), Mykonos island, Greece (28-31 May).
43. **Nutritional characterization of leaves and herbal tea from *Moringa oleifera* lam. Tree cultivated in Greece.** Lalas S., Athanasiadis V., Gortzi O. (2015). 1st International Symposium on Moringa entitled "Moringa: a decade of advances in research and development". Manila, Philippines (15-18 November).