

ΒΙΟΓΡΑΦΙΚΟ ΣΗΜΕΙΩΜΑ

Όνοματεπώνυμο: Πολύδερα Αγγελική

Όνομα πατέρα: Κωνσταντίνος

Ημερομηνία γέννησης: 13/7/1973

Οικογενειακή κατάσταση: Έγγαμη με 1 παιδί

Ιδιότητα: Εργαστηριακό Διδακτικό Προσωπικό (Ε.ΔΙ.Π.)

Εργαστήριο Βιοτεχνολογίας

Τμήμα Βιολογικών Εφαρμογών και Τεχνολογιών

Πανεπιστήμιο Ιωαννίνων

Τηλ. εργασίας: (+30) 26510-08049

FAX: (+30) 26510-07343

e-mail: apolyder@uoi.gr

ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΑΚΕΣ ΣΠΟΥΔΕΣ

Διδάκτορας Μηχανικός του Εθνικού Μετσοβίου Πολυτεχνείου (ΕΜΠ), Ιανουάριος 2004.

Θέμα Διδακτορικής Διατριβής: «Κινητική μελέτη των διατροφικών και ποιοτικών παραμέτρων χυμών επεξεργασμένων με υπερυψηλή πίεση», Τομέας Σύνθεσης και Ανάπτυξης Βιομηχανικών Διαδικασιών (IV), Σχολή Χημικών Μηχανικών, ΕΜΠ.

Διπλωματούχος Χημικός Μηχανικός του Εθνικού Μετσοβίου Πολυτεχνείου, Νοέμβρης 1997.

Κατεύθυνση: Τρόφιμα-Βιοτεχνολογία. Τίτλος Διπλωματικής Εργασίας: «Προρρητική Μικροβιολογία Τροφίμων».

ΔΙΑΚΡΙΣΕΙΣ-ΥΠΟΤΡΟΦΙΕΣ

Υποτροφία από το Ίδρυμα Κρατικών Υποτροφιών (ΙΚΥ) για την εκπόνηση μεταδιδακτορικής έρευνας στον Τομέα Βιοτεχνολογία με αντικείμενο την ανάπτυξη νέων βιοκαταλυτικών διεργασιών για τη βελτίωση των ιδιοτήτων αντιοξειδωτικών ενώσεων, Εργαστήριο Βιοτεχνολογίας, Τμήμα Βιολογικών Εφαρμογών και Τεχνολογιών (ΒΕΤ), Πανεπιστήμιο Ιωαννίνων (Ιανουάριος 2005 - Ιούνιος 2006).

Υποτροφία από το Ίδρυμα Κρατικών Υποτροφιών (ΙΚΥ) για την εκπόνηση διδακτορικής διατριβής στη Σχολή Χημικών Μηχανικών, ΕΜΠ (Νοέμβριος 1998-Απρίλιος 2002).

ΞΕΝΕΣ ΓΛΩΣΣΕΣ

Αγγλικά (κάτοχος του Certificate of Proficiency, Cambridge και επάρκειας προσόντων).

Ισπανικά (κάτοχος του Básico Diploma de Español, Salamanca)

ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΟΙ ΣΥΛΛΟΓΟΙ

Μέλος του Τεχνικού Επιμελητηρίου Ελλάδας (ΤΕΕ).

Μέλος του Συλλόγου Χημικών Μηχανικών

ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΚΑΙ ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΗ ΕΜΠΕΙΡΙΑ

-Εργαστηριακό Διδακτικό Προσωπικό (Ε.ΔΙ.Π.) του Τμήματος Βιολογικών Εφαρμογών και Τεχνολογιών του Πανεπιστημίου Ιωαννίνων (Ιούλιος 2014-σήμερα).

-Επιστημονική, τεχνική, και διοικητική υποστήριξη του Εργαστηρίου Βιοτεχνολογίας του Τμήματος ΒΕΤ του Πανεπιστημίου Ιωαννίνων (υπάλληλος ΙΔΑΧ, Σεπτέμβριος 2008- Ιούνιος 2014).

-Επικουρικό έργο στη διεξαγωγή των εργαστηριακών ασκήσεων των μαθημάτων «Βιοχημική Μηχανική», «Ενζυμική Βιοτεχνολογία και Νανοβιοτεχνολογία», «Βιοτεχνολογία» και

«Μηχανική Βιοδιεργασιών» του Τμήματος ΒΕΤ του Πανεπιστημίου Ιωαννίνων, καθώς και στην επίβλεψη πτυχιακών εργασιών στο Εργαστήριο Βιοτεχνολογίας του Τμήματος ΒΕΤ (2008- Ιούνιος 2014).

-Υπεύθυνη του συστήματος βιοαντιδραστήρων του Ερευνητικού Κέντρου Αθηροθρόμβωσης του Πανεπιστημίου Ιωαννίνων που βρίσκεται στο Τμήμα ΒΕΤ (τεχνική, διοικητική κι επιστημονική στήριξη) (2012- σήμερα).

-Υπάλληλος ΙΔΑΧ, Εθνικό Μετσόβιο Πολυτεχνείο (Σεπτέμβριος 2007- Αύγουστος 2008).

-Μεταδιδακτορική έρευνα στο Εργαστήριο Βιοτεχνολογίας του Τμήματος ΒΕΤ του Πανεπιστημίου Ιωαννίνων, στα πλαίσια υποτροφίας από το ΙΚΥ. *Αντικείμενο έρευνας:* Ανάπτυξη νέων βιοκαταλυτικών διεργασιών για τη βελτίωση των ιδιοτήτων αντιοξειδωτικών ενώσεων (Ιανουάριος 2005 –Ιούνιος 2006).

-Μεταδιδακτορική έρευνα στα πλαίσια του ερευνητικού προγράμματος ΠΥΘΑΓΟΡΑΣ Ι με τίτλο «Τροποποίηση φυσικών προϊόντων με αντιοξειδωτικές και αντιφλεγμονώδεις ιδιότητες με τη χρήση νέων βιοκαταλυτικών διεργασιών: Μελέτη της δράσης τους στους μηχανισμούς αθηρογένεσης», Εργαστήριο Βιοτεχνολογίας του Τμήματος ΒΕΤ, Πανεπιστήμιο Ιωαννίνων, Απρίλιος 2004-Ιανουάριος 2005.

-Συμμετοχή σε ερευνητικά προγράμματα στο Εργαστήριο Χημείας και Τεχνολογίας Τροφίμων, Σχολή Χημικών Μηχανικών, Εθνικό Μετσόβιο Πολυτεχνείο, 1997-2004.

-Πρακτική εξάσκηση σε προπτυχιακό επίπεδο στην Βιομηχανία Κονσερβών Παλίσροια Α.Ε., Πολιτικά Ευβοίας, 1 Ιουλίου-9 Αυγούστου, 1996.

ΣΥΜΜΕΤΟΧΗ ΣΕ ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ

- Operational Program Competitiveness, Entrepreneurship and Innovation, under the call "Aquaculture" - "Industrial Materials" - "Open Innovation In Culture" Development of Green Processes For The Recovery Of Bioactive Products With Anti-Ageing & Antioxidant Activity From Marine Algae 2019-2022 UoI Coordinator H. Stamatis (<http://bat.uoi.gr/research/biomalga>)

- Development of Innovative Cosmetic Products and Food Supplements Based on Nanoencapsulation of Natural Bioactive Compounds Competitiveness, Entrepreneurship and Innovation (EU-Greece NSRF 2014-2020), 2018-2021 Coordinator H. Stamatis

- Synthetic Biology from omic technologies to genomic engineering “Reinforcement of the Research and Innovation Infrastructure” -Competitiveness, Entrepreneurship and Innovation (EU-Greece NSRF 2014-2020), 2018-2021 Uoi Coordinator H. Stamatis <https://www.omic-engine.com/about>

- Production of oxidoreductases for the biocatalysis selective oxidations pf pharmaceutical interest 2018 (Pharmathen SA) Coordinator H. Stamatis

- Programme for the Promotion of the Exchange and Scientific Cooperation between Greece and Germany 2015-2016 Development of novel biotechnological tools for the efficient treatment of agroindustrial lignocellulosic wastes (DAAD) Coordinator H. Stamatis

-Συμμετοχή στο ερευνητικό πρόγραμμα ΝΕΑ ΓΝΩΣΗ «Καθαρισμός υγρών αποβλήτων με συστήματα μικροφυκών και αξιοποίηση της βιομάζας τους για την παραγωγή βιοκαυσίμων τρίτης γενιάς και βιοχημικών προϊόντων υψηλής αξίας» (Ευρωπαϊκό Ταμείο Περιφερειακής Ανάπτυξης και Ε.Π. «Θεσσαλία, Στερεά Ελλάδα, Ήπειρος 2007-2013»), Εργαστήριο Βιοτεχνολογίας, Τμήμα ΒΕΤ, Πανεπιστήμιο Ιωαννίνων, Ιούλιος 2012-Ιούνιος 2015.

-Κοινά Ερευνητικά Προγράμματα Ελλάδας–Γερμανίας, 2010-2011. Τίτλος: Development of efficient biocatalysts based on enzymes immobilization onto nanomaterials. Εργαστήριο Βιοτεχνολογίας, Τμήμα ΒΕΤ, Πανεπιστήμιο Ιωαννίνων, 2010-2011.

-Κοινά Ερευνητικά Προγράμματα Ελλάδας–Τσεχίας, 2006-2008. Τίτλος: Enzymatic modification of flavonoids –preparation of novel hybrid antioxidants with improved antiradical and anti-inflammatory properties. Εργαστήριο Βιοτεχνολογίας, Τμήμα ΒΕΤ, Πανεπιστήμιο Ιωαννίνων 2006-2008.

-Συμμετοχή στο ερευνητικό πρόγραμμα «Τροποποίηση φυσικών προϊόντων με αντιοξειδωτικές και αντιφλεγμονώδεις ιδιότητες με τη χρήση νέων βιοκαταλυτικών διεργασιών: Μελέτη της δράσης τους στους μηχανισμούς αθηρογένεσης» (ΠΥΘΑΓΟΡΑΣ Ι), Εργαστήριο Βιοτεχνολογίας, Τμήμα ΒΕΤ, Πανεπιστήμιο Ιωαννίνων, Απρίλιος 2004-Ιανουάριος 2005.

-Συμμετοχή στο ερευνητικό πρόγραμμα «Συστηματική μελέτη εφαρμοσιμότητας της καινοτόμου μη θερμικής τεχνολογίας της Υπερψηφής Υδροστατικής Πίεσης για την επεξεργασία ποιοτικά και διατροφικά βελτιστοποιημένων Ελληνικών Προϊόντων» (ΕΠΑΝ ΤΡ24), Σχολή Χημικών Μηχανικών, ΕΜΠ, Νοέμβρης 2003-2004.

-Συμμετοχή στο ερευνητικό πρόγραμμα «Παραγωγή προϊόντων κρέατος υψηλής ποιότητας και μακράς διατηρησιμότητας με επεξεργασία με υπερψηφή πίεση» (ΠΑΒΕΤ 2000), Σχολή Χημικών Μηχανικών, ΕΜΠ, 2001-2003.

-Συμμετοχή στο επιχειρησιακό πρόγραμμα έρευνας και τεχνολογίας (ΕΠΕΤ ΙΙ-ΔΙΑΤΡΟ8) με τίτλο: «Εφαρμογή της τεχνολογίας υπερψηφής πίεσης για την παραγωγή Ελληνικών προϊόντων υψηλής θρεπτικής αξίας και ποιότητας», Σχολή Χημικών Μηχανικών, ΕΜΠ, 1999-2001.

-Συμμετοχή στο ευρωπαϊκό ερευνητικό πρόγραμμα με τίτλο: ‘Development, modelling and application of time temperature integrator systems to monitor chilled fish quality’ (FAIR-CT95-1090), Σχολή Χημικών Μηχανικών, ΕΜΠ, 1997-1999.

-Συμμετοχή στο Short Term Scientific Mission (STSM) - COST 914 ευρωπαϊκό πρόγραμμα με θέμα Modelling Bacterial Kinetics, Institute of Food Research (IFR), Reading, UK, 6-10 Οκτωβρίου, 1997.

ΔΙΔΑΚΤΙΚΟ ΕΡΓΟ

-Διδακτικό έργο στα εργαστήρια των μαθημάτων Βιοχημική Μηχανική (7ο εξάμηνο) και Ενζυμική Βιοτεχνολογία και Νανοβιοτεχνολογία (7ο/9ο εξάμηνο) του Τμήματος Βιολογικών Εφαρμογών και Τεχνολογιών (ΒΕΤ) του Πανεπιστημίου Ιωαννίνων (Ακαδ.έτος 2014-15)

-Επικουρικό έργο στη διεξαγωγή των εργαστηριακών ασκήσεων των παρακάτω μαθημάτων του Προγράμματος Σπουδών (ΠΣ) του Τμήματος ΒΕΤ του Πανεπιστημίου Ιωαννίνων (Ακαδ.έτος 2008-09 έως 2013-14):

1. Βιοχημική Μηχανική (7^ο εξάμηνο)
2. Βιοτεχνολογία (6^ο εξάμηνο)
3. Βιοτεχνολογία και Μηχανική Ενζύμων (7^ο/9^ο εξάμηνο του ΠΣ έως το ακαδ. έτος 2012-13)
4. Ενζυμική Βιοτεχνολογία και Νανοβιοτεχνολογία (7^ο/9^ο εξάμηνο του ΠΣ από το ακαδ. έτος 2013-14) και
5. Μηχανική Βιοδιεργασιών (8^ο εξάμηνο)

-Επικουρικό έργο στην επίβλεψη πτυχιακών εργασιών στο Εργαστήριο Βιοτεχνολογίας του Τμήματος Βιολογικών Εφαρμογών και Τεχνολογιών του Πανεπιστημίου Ιωαννίνων (2009-σήμερα)

-Επικουρικό έργο στη διεξαγωγή των εργαστηριακών ασκήσεων των μαθημάτων «Επιστήμη και Τεχνική των Τροφίμων» του 7ου εξαμήνου και «Τεχνική και Σχεδιασμός στις Βιομηχανίες Τροφίμων» του 8ου εξαμήνου της σχολής Χημικών Μηχανικών του ΕΜΠ κατά τα ακαδημαϊκά έτη: 1997-98, 1998-99, 1999-2000, 2000-01, 2001-02 και 2002-03.

-Επικουρικό έργο στην επίβλεψη διπλωματικών εργασιών στο Εργαστήριο Χημείας και Τεχνολογίας Τροφίμων στη Σχολή Χημικών Μηχανικών του ΕΜΠ (2000-2003).

ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΑ ΣΥΓΓΡΑΜΜΑΤΑ –ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΑΚΕΣ ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ

-Συμμετοχή στην οργάνωση και συγγραφή εργαστηριακών ασκήσεων στα κάτωθι διδακτικά συγγράμματα που καλύπτουν διδακτικές ανάγκες του προγράμματος σπουδών του Τμήματος Βιολογικών Εφαρμογών και Τεχνολογιών

1. Εργαστηριακές Ασκήσεις Βιοτεχνολογίας,
2. Εργαστηριακές και Υπολογιστικές Ασκήσεις Βιοχημικής Μηχανικής,
3. Εργαστηριακός Οδηγός για το μάθημα Ενζυμική Βιοτεχνολογία και Νανοβιοτεχνολογία

-Συμμετοχή στην οργάνωση και συγγραφή εργαστηριακών ασκήσεων των μαθημάτων «Επιστήμη και Τεχνική των Τροφίμων» του 7ου εξαμήνου και «Τεχνική και Σχεδιασμός στις Βιομηχανίες Τροφίμων» του 8ου εξαμήνου της Σχολής Χημικών Μηχανικών του ΕΜΠ

ΚΡΙΤΗΣ ΣΕ ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΑ ΠΕΡΙΟΔΙΚΑ

-Κριτής στο επιστημονικό περιοδικό ‘Journal of Food Processing and Preservation’

ΔΗΜΟΣΙΕΥΣΕΙΣ / ΣΥΜΜΕΤΟΧΕΣ ΣΕ ΣΥΝΕΔΡΙΑ

- 14 δημοσιεύσεις σε διεθνή επιστημονικά περιοδικά με κριτές (730 total citations, h-index 12)
- 3 κεφάλαια σε βιβλία
- 14 δημοσιεύσεις σε πρακτικά συνεδρίων
- 30 παρουσιάσεις σε συνέδρια χωρίς πλήρη πρακτικά

ΔΗΜΟΣΙΕΥΣΕΙΣ ΣΕ ΔΙΕΘΝΗ ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΑ ΠΕΡΙΟΔΙΚΑ

- A1. Polydera, A.C., Stoforos, N.G. & Taoukis, P.S. (2003). Comparative shelf life study and vitamin C loss kinetics in pasteurised and high pressure processed reconstituted orange juice, *Journal of Food Engineering*, 60(1), 21-29. IF5 YEAR = 2.927
- A2. Polydera, A.C., Galanou, E., Stoforos, N.G. & Taoukis, P.S. (2004). Inactivation kinetics of pectin methylesterase of greek Navel orange juice as a function of high hydrostatic pressure and temperature process conditions, *Journal of Food Engineering*, 62(3), 291-298. IF5 YEAR = 2.927
- A3. Polydera, A.C., Stoforos, N.G. & Taoukis, P.S. (2004). The effect of storage on the antioxidant activity of reconstituted orange juice which had been pasteurized by high pressure or heat, *International Journal of Food Science & Technology*, 39(7), 783-791. IF=1.24

- A4. Polydera, A.C., Stoforos, N.G. & Taoukis, P.S. (2005). Effect of high hydrostatic pressure treatment on post processing antioxidant activity of fresh Navel orange juice, *Food Chemistry*, 91(3), 495-503. IF5 YEAR = 4.072
- A5. Polydera, A.C., Stoforos, N.G. & Taoukis, P.S. (2005). Quality degradation kinetics of pasteurised and high pressure processed fresh Navel orange juice: Nutritional parameters and shelf life, *Innovative Food Science and Emerging Technologies*, 6(1), 1-9. IF5 YEAR = 3.590
- A6. M.H. Katsoura, A.C. Polydera, L. Tsironis, A.D. Tselepis, H. Stamatis (2006). Use of ionic liquids as media for the biocatalytic preparation of flavonoid derivatives with antioxidant potency, *Journal of Biotechnology* 123, 491-503. IF5 YEAR = 3.340
- A7. M.H. Katsoura, A.C. Polydera, P. Katapodis, F.N. Kolisis, H. Stamatis (2007). Effect of different reaction parameters on the lipase-catalyzed selective acylation of polyhydroxylated natural compounds in ionic liquids. *Process Biochemistry* 42, 1326-1334. IF₅ YEAR = 2.983
- A8. M. H. Katsoura, A. C. Polydera, L. D. Tsironis, M.P. Petraki, S. Kostić Rajačić, A. D. Tselepis, H. Stamatis. (2009). Efficient enzymatic preparation of hydroxycinnamates in ionic liquids enhances their antioxidant effect on lipoproteins oxidative modification, *New Biotechnology* 26, 83-91. IF5 YEAR = 2.338
- A9. A.A. Papadopoulou, M.H. Katsoura, A. Chatzikonstantinou, E. Kyriakou, A.C. Polydera, A.G. Tzakos, H. Stamatis (2013). Enzymatic hybridization of α -lipoic acid with bioactive compounds in ionic solvents, *Bioresource Technology* 136, 41–48, 2013. IF5 YEAR = 5.172
- A10. Papadopoulou, A.A., Tzani, A., Alivertis, D., Katsoura, M.H., Polydera, A.C., Detsi, A., Stamatis, H. (2016). Hydroxyl ammonium ionic liquids as media for biocatalytic oxidations. *Green Chemistry* 18(4), pp.1147 – 1158, 2016 DOI: 10.1039/C5GC02381E
- A11. Papadopoulou, A.A., Efstathiadou, E., Patila, M., Polydera, A.C., Stamatis, H. (2016). Deep Eutectic Solvents as Media for Peroxidation Reactions Catalyzed by Heme-Dependent Biocatalysts. *Industrial & Engineering Chemistry Research* 55(18), pp. 5145-5151, 2016, <https://doi.org/10.1021/acs.iecr.5b04867>.
- A12. Papadopoulou, A.A., Tzani, A., Polydera, A.C., Katapodis, P., Voutsas, E., Detsi, A., Stamatis, H. (2017). Green biotransformations catalysed by enzyme-inorganic hybrid nanoflowers in environmentally friendly ionic solvents. *Environmental Science and Pollution Research International* 1-8, 2017 DOI:10.1007/s11356-017-9271-3.
- A13. A. Giannakopoulou, E. Gkantzou, A. Polydera and H. Stamatis Multienzymatic Nanoassemblies: Recent Progress and Applications *Trends in Biotechnology* <https://doi.org/10.1016/j.tibtech.2019.07.010> (Invited paper)
- A14. A.V Chatzikonstantinou, A.C. Polydera, E. Thomou, N. Chalmpes, T. N Baroud, A. Enotiadis, L. Estevez, M. Patila, M. A. Hammami, K. Spyrou, E. P. Giannelis, A. G. Tzakos, D. Gournis, H. Stamatis *Bioresource Technology Reports* 9, 100372 <https://doi.org/10.1016/j.biteb.2019.100372>

ΚΕΦΑΛΑΙΑ ΣΕ ΒΙΒΛΙΑ

- B1. I.V. Pavlidis, M. Patila, A. Polydera, D. Gournis, H. Stamatis Immobilisation of enzymes and other biomolecules In Functionalization of Graphene Editor: Vasilios Georgakilas, Wiley-VCH Verlag & Co, 2014, 35 pages DOI:10.1002/9783527672790 (Invited book chapter)
- B2. M. Katsoura, A. Papadopoulou A. Polydera, H. Stamatis Effect of ionic liquids on catalytic properties and structure of biocatalysts In Ionic Liquid-Based Surfactant Science: Formulation, Characterization, and Applications edited by Bidyut K. Paul and Satya P. Mouli Wiley-VCH Verlag & Co, 2015 ISBN: 978-1-118-83419-0 (Invited book chapter)
- B3. M. Patila, G. Orfanakis, A.C. Polydera, I.V. Pavlidis and H. Stamatis “Graphene-based Nanobiocatalytic Systems” Biocatalysis and Nanotechnology PanStanford Publishing, Singapore 2017 DOI: 10.4032/9781315196602 (Invited book chapter)

ΠΛΗΡΕΙΣ ΕΡΓΑΣΙΕΣ ΣΕ ΠΡΑΚΤΙΚΑ ΣΥΝΕΔΡΙΩΝ

- Γ1. M.H. Katsoura, A. Papadopoulou, M. Patila, A.C. Polydera, E. Voutsas and H. Stamatis (2009). ‘Ionic liquids as media for the biocatalytic modification of natural antioxidants’, 3^ο Πανελλήνιο Συνέδριο Πράσινης Χημείας, Θεσσαλονίκη, Σεπτέμβριος 2009, Στο βιβλίο πρακτικών.
- Γ2. M.H. Katsoura, A.C. Polydera, L. Tsironis, A.D. Tselepis, H. Stamatis (2006). Biocatalytic preparation of lipophilic derivatives of natural antioxidants in ionic liquids-based media. Hellenic Society of Biochemistry & Molecular Biology, Πάτρα, Proceedings of the 58th Meeting, Volume 53, 2006.
- Γ3. Κατσούρα, Μ.Χ., Κλάβα, Δ., Πολύδερα, Α.Κ., Σταμάτης, Χ. (2005). «Ενζυμική τροποποίηση φλαβονοειδών και βιταμινών σε ιοντικά υγρά». 5^ο Πανελλήνιο Επιστημονικό Συνέδριο Χημικής Μηχανικής, 26-28 Μαΐου, 2005, Θεσσαλονίκη, Πρακτικά σελ. 685-688.
- Γ4. Μ.Χ. Κατσούρα, Α.Κ. Πολύδερα, Σ. Kostić-Rajačić, Χ. Σταμάτης (2005). «Βιοκαταλυτικές διεργασίες σε ιοντικά υγρά: Εφαρμογή στην παρασκευή λιπόφιλων παραγώγων φυσικών αντιοξειδωτικών», 1^ο Πανελλήνιο Συνέδριο Βιοτεχνολογίας και Τεχνολογίας Τροφίμων, Απρίλιος 2005, Πρακτικά συνεδρίου σελ. 183-186.
- Γ5. Κατσαρός, Γ., Μπουλέκου, Σ., Νασόπουλος, Κ., Καταπόδης, Π., Πολύδερα, Α., Κέκος, Δ., Γαλιατσάτου, Π., Στοφόρος, Ν., Ταούκης, Π. (2005). «Επίδραση της Υπερυψηλής Υδροστατικής Πίεσης σε πηκτινάσες και κυστεϊνικές πρωτεάσες φρούτων και λαχανικών». 5^ο Πανελλήνιο Επιστημονικό Συνέδριο Χημικής Μηχανικής, 26-28 Μαΐου, 2005, Θεσσαλονίκη, Πρακτικά σελ. 1173-1176.
- Γ6. Ταούκης, Π. Σ., Κατσαρός, Γ. Ι., Πολύδερα, Α., Γώγου, Ε., Καταπόδης, Π., Μπακάλης, Σ. και Κέκος, Δ. (2005). «Κινητική μελέτη της επίδρασης της Υπερυψηλής Υδροστατικής Πίεσης στη δραστηριότητα ενζύμων με εφαρμογές στα τρόφιμα». 1^ο Πανελλήνιο Συνέδριο Βιοτεχνολογία και Τεχνολογία Τροφίμων, 31 Μαρτίου, 1& 2 Απριλίου, 2005, Αθήνα, Πρακτικά σελ. 108-112.
- Γ7. Polydera, A.C., Stoforos N.G. and Taoukis, P.S. (2004). ‘Kinetics of pasteurized and high pressure processed Navel orange juice: nutritional parameters and shelf life’. In: Proceedings of the Ninth International Congress on Engineering and Food (ICEF9), March 7-11, 2004, Montpellier, France.

- Γ8. Πολύδερρα, Α.Κ., Γαλανού Ε., Στοφόρος, Ν.Γ., Ταούκης, Π.Σ. (2003). «Κινητική μελέτη επίδρασης Υπερυψηλής Υδροστατικής Πίεσης και θερμοκρασίας στην πηκτινομεθυλεστεράση πορτοκαλοχυμού». 4^ο Πανελλήνιο Επιστημονικό Συνέδριο Χημικής Μηχανικής, 29-31 Μαΐου, 2003, Πάτρα, Πρακτικά σελ. 949-952.
- Γ9. Πολύδερρα, Α., Στοφόρος, Ν.Γ., Ταούκης, Π.Σ. (2001). «Επίδραση της θερμικής επεξεργασίας στις διατροφικές παραμέτρους χυμών φρούτων». 3^ο Πανελλήνιο Επιστημονικό Συνέδριο Χημικής Μηχανικής, 31 Μαΐου-2 Ιουνίου, 2001, Αθήνα, Πρακτικά σελ. 1197-1200.
- Γ10. Πολύδερρα, Α., Μπουρούνης, Π., Ταούκης, Π.Σ. (2001). «Διατηρησιμότητα χυμών φρούτων ως συνάρτηση των συνθηκών της ψυκτικής αλυσίδας». 3^ο Πανελλήνιο Επιστημονικό Συνέδριο Χημικής Μηχανικής, 31 Μαΐου-2 Ιουνίου, 2001, Αθήνα, Πρακτικά σελ. 1217-1220.
- Γ11. Polydera, A.C., Papageorgiou, P.K., Giannakourou, M.C, and Taoukis, P.S. (2000). 'Evaluation of non conventional osmotic agents for pretreatment of fruit tissues before drying'. In: Proceedings of the Eighth International Congress on Engineering and Food (ICEF8), April 9-13, 2000, Puebla, Mexico, Vol.II, p 1356-1360.
- Γ12. Giannakourou, M.C, Skiadopoulos, A., Polydera, A.C. and Taoukis, P.S. (2000). 'Shelf-life modeling of frozen vegetables for quality optimization with Time Temperature Indicators (TTI)'. In: Proceedings of the Eighth International Congress on Engineering and Food (ICEF8), April 9-13, 2000, Puebla, Mexico, Vol.I, p 824-828.
- Γ13. Polydera, A., Skandamis, P., Nychas, G.J. E., Taoukis, P.S. (1999). 'Mathematical modelling of the combined effect of temperature and specific humectants on growth of *Escherichia coli* O157:H7'. In: Food microbiology and food safety into the next millennium, Proceedings of the Food Micro '99, Ecology and physiology of food related micro-organisms, 17th International Conference of the International Committee on Food Microbiology and Hygiene (ICFMH), Veldhoven, The Netherlands, 13-17 September, 1999, p 95-98.
- Γ14. Πολύδερρα, Α., Σκανδάμης, Π., Νυχάς, Γ.Ι. Ε., Ταούκης, Π.Σ. (1999). «Μαθηματική πρόρρηση της επίδρασης της ενεργότητας του νερού και της θερμοκρασίας στη μικροβιολογική ανάπτυξη στα τρόφιμα». 2^ο Πανελλήνιο Επιστημονικό Συνέδριο Χημικής Μηχανικής, Θεσσαλονίκη, 27-29 Μαΐου, 1999, Πρακτικά σελ. 911-914.