

ΑΝΑΛΥΤΙΚΟ ΒΙΟΓΡΑΦΙΚΟ ΣΗΜΕΙΩΜΑ

Δρ. Αλεξάνδρα Λιανού

Πάτρα

Ιανουάριος 2021

1. ΠΡΟΣΩΠΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ

Όνοματεπώνυμο: **Αλεξάνδρα Λιανού**

Υπηκοότητα: Ελληνική

Ημερομηνία γέννησης: 28 Απριλίου 1979 (Αθήνα)

Οικογενειακή κατάσταση: Έγγαμη, 1 τέκνο

Διεύθυνση οικίας: Κερυνείας 15, Τ.Κ. 26441, Πάτρα

Τηλέφωνα επικοινωνίας : +30 2610 969240, +30 6937182799

Ηλεκτρονικό ταχυδρομείο (e-mail): alianou@upatras.gr

2. ΤΙΤΛΟΙ ΣΠΟΥΔΩΝ

- **Διδακτορικό δίπλωμα (Ph.D.), 2013**, Τομέας Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Γεωπονική Σχολή, Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης
Βαθμός: Άριστα με διάκριση
Διδακτορική διατριβή: «Μελέτη της διαστελεχιακής παραλλακτικότητας της συμπεριφοράς του παθογόνου *Salmonella enterica*»
- **Μεταπτυχιακό δίπλωμα (M.Sc.), 2006**, Department of Animal Sciences (Meat Science and Food Safety Program), College of Agricultural Sciences, Colorado State University, USA
Βαθμός (Grade Point Average): 4.00/4.00
Μεταπτυχιακή διατριβή: “*Listeria monocytogenes* strain variation in culture broth and fate in delicatessen meat and poultry products”
- **Πτυχίο (B.Sc.) Γεωπόνου, 2003**, Τμήμα Γεωπονικής Βιοτεχνολογίας, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών. Βαθμός: 9.01/10.00

3. ΔΙΑΚΡΙΣΕΙΣ-ΥΠΟΤΡΟΦΙΕΣ

3.1 ΔΙΕΘΝΕΙΣ

- Βραβείο “2012 Journal of Food Protection Most Cited Review Publication Award” για το άρθρο “A review of the incidence and transmission of *Listeria monocytogenes* in ready-to-eat products in retail and food service environments” (Alexandra Lianou and John N. Sofos). International Association for Food Protection (IAFP) 2012 Annual Meeting, 22-25 July, Providence, Rhode Island, USA
- Βραβείο καλύτερης ερευνητικής εργασίας (student poster award) – 2^η θέση, 22nd International Committee on Food Microbiology and Hygiene Symposium, Food Micro 2010, 30 August-3 September 2010, Copenhagen, Denmark
- Επιχορήγηση ταξιδιού για συμμετοχή στο διεθνές συνέδριο “Annual Meeting of the Institute of Food Technologists”, 24-28 June 2006, Orlando, Florida, USA. Rocky Mountain Institute of Food Technologists travel grant

3.2 ΕΛΛΗΝΙΚΕΣ

- Υποτροφία Αριστείας Υποψηφίων Διδασκόντων 2010, Επιτροπή Ερευνών Αριστοτέλειου Πανεπιστημίου Θεσσαλονίκης
- Βραβείο, Ίδρυμα Κρατικών Υποτροφιών (Ι.Κ.Υ.), ακαδημαϊκό έτος: 2002-2003
- Έπαινος ακαδημαϊκής επίδοσης στο τμήμα Γεωπονικής Βιοτεχνολογίας, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών, ακαδημαϊκό έτος: 2001-2002
- Υποτροφία και βραβείο, Ίδρυμα Κρατικών Υποτροφιών (Ι.Κ.Υ.), ακαδημαϊκά έτη: 2000-2002
- Υποτροφία καθηγητού Κωνσταντίνου Α. Νιαβή, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών, ακαδημαϊκό έτος: 2000-2001

4. ΑΠΑΣΧΟΛΗΣΗ

- **Νοέμβριος 2020-Σήμερα. Επίκουρη Καθηγήτρια.** Τομέας Γενετικής, Βιολογίας Κυττάρου και Ανάπτυξης, Τμήμα Βιολογίας, Πανεπιστήμιο Πατρών, Ρίο, Τ.Κ. 26504, Πάτρα
- **Φεβρουάριος 2013-Νοέμβριος 2020. Μεταδιδακτορική ερευνήτρια/Επιστημονικός συνεργάτης.** Εργαστήριο Μικροβιολογίας και Βιοτεχνολογίας Τροφίμων, Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών, Ιερά Οδός 75, Τ.Κ. 11855, Αθήνα
- **Φεβρουάριος 2017-Μάρτιος 2020. Επιστημονικός συντάκτης/Σύμβουλος Έρευνας & Ανάπτυξης.** Agroknow/FOODAKAI Ι.Κ.Ε. (Υπηρεσίες Έρευνας και Ανάπτυξης στη Μηχανική και Τεχνολογία), Πεντέλης 110, Τ.Κ. 15126, Μαρούσι
- **Νοέμβριος 2007-Φεβρουάριος 2012. Επιστημονικός συνεργάτης.** Εργαστήριο Μικροβιολογίας και Υγιεινής Τροφίμων, Τομέας Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Γεωπονική Σχολή, Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης, Πανεπιστημιούπολη, Τ.Κ. 54124, Θεσσαλονίκη
- **Νοέμβριος 2006-Οκτώβριος 2007. Επιστημονικός συνεργάτης.** Ινστιτούτο Γάλακτος Ιωαννίνων, Εθνικό Ίδρυμα Αγροτικής Έρευνας (ΕΘ.Ι.ΑΓ.Ε., νυν ΕΛΓΟ-ΔΗΜΗΤΡΑ), Εθνικής Αντιστάσεως 3, Τ.Κ. 45221, Κατσικάς, Ιωάννινα
- **Ιανουάριος 2004-Ιούνιος 2006. Graduate research assistant.** Center for Red Meat Safety, Department of Animal Sciences, Colorado State University, Fort Collins, Colorado 80523, USA

5. ΕΠΙΜΟΡΦΩΣΗ

- European Food Safety Authority (EFSA) Summer School – “Risk-benefit in food safety and nutrition”. 11-13 Ιουνίου 2019, Parma, Italy

- Summer School of the Hellenic Scientific Society of Mikrobiokosmos – “The role of microbiome in ecosystem functioning, food security, human health and environmental protection”. 24-28 Ιουνίου 2018, Συνεδριακό και Πολιτιστικό Κέντρο Πανεπιστημίου Θεσσαλίας, Αργαλαστή, Πήλιο, Ελλάδα.
- ComBase for Risk Assessment Workshop. 12 Νοεμβρίου 2008, Food & Health Network, Predictive Microbiology & Risk Analysis Cluster, Institute of Food Research, Norwich, United Kingdom
- Εκπαίδευση στη μέθοδο μικροσκοπίας “flow chamber microscopy” η οποία, σε συνδυασμό με ανάλυση εικόνας, επιτρέπει την περιγραφή της κινητικής αύξησης μεμονωμένων βακτηριακών κυττάρων. 11 Νοεμβρίου-16 Δεκεμβρίου 2008, Laboratory of Pathogen’s Physiology and Predictive Ecology, Institute of Food Research, Norwich, United Kingdom

6. ΔΙΔΑΚΤΙΚΗ ΕΜΠΕΙΡΙΑ

- Επικουρική διδασκαλία (supervised college teaching) του μαθήματος “Meat Safety, HACCP, and TQM” (AN 567), Department of Animal Sciences, Colorado State University (ακαδημαϊκό έτος: 2004-2005). Διδάσκων καθηγητής: John N. Sofos
- Συμμετοχή στην επίβλεψη και καθοδήγηση πτυχιακών και μεταπτυχιακών διατριβών των:
 - Τομέας Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης (Εργαστήριο Μικροβιολογίας και Υγιεινής Τροφίμων, ακαδημαϊκά έτη: 2008-2012). Επιβλέπων καθηγητής: Κωνσταντίνος Κουτσουμανής
 - Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών (Εργαστήριο Μικροβιολογίας και Βιοτεχνολογίας Τροφίμων, ακαδημαϊκά έτη: 2014-2019). Επιβλέποντες καθηγητές: Ευστάθιος Πανάγου, Γεώργιος-Ιωάννης Νυχάς
- Αυτοδύναμη διδασκαλία του προπτυχιακού μαθήματος «Μικροβιολογία Τροφίμων II» (Θεωρία και Εργαστήριο) του Τμήματος Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου του Γεωπονικού Πανεπιστημίου Αθηνών (ακαδημαϊκό έτος 2016-2017, Β΄ εξάμηνο), ως Πανεπιστημιακός Υπότροφος στο πλαίσιο της Δράσης «Απόκτηση Ακαδημαϊκής Εμπειρίας σε Νέους Επιστήμονες κατόχους Διδακτορικού» του Επιχειρησιακού Προγράμματος «Ανάπτυξη Ανθρώπινου Δυναμικού, Εκπαίδευση και Δια Βίου Μάθηση», με τη συγχρηματοδότηση της Ελλάδας και της Ευρωπαϊκής Ένωσης, ΕΣΠΑ 2014-2020
- Αυτοδύναμη διδασκαλία του προπτυχιακού μαθήματος «Ποσοτική Μικροβιολογία Τροφίμων» (Εργαστήριο) του Τμήματος Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου του Γεωπονικού Πανεπιστημίου Αθηνών (ακαδημαϊκό έτος 2017-2018, Β΄ εξάμηνο), από τη βαθμίδα του Επίκουρου Καθηγητή (σύμφωνα με τις διατάξεις του Προεδρικού Διατάγματος 407/1980)
- Αυτοδύναμη διδασκαλία του μαθήματος «Γενικά Θέματα Τεχνολογίας Τροφίμων» του Προγράμματος Μεταπτυχιακών Σπουδών «Οργάνωση & Διοίκηση Επιχειρήσεων Τροφίμων και Γεωργίας», Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών (ακαδημαϊκά έτη: 2016-2020, Α΄ εξάμηνο)

7. ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΗ ΕΜΠΕΙΡΙΑ

Η Δρ. Αλεξάνδρα Λιανού έχει συμμετάσχει με έμμισθη απασχόληση στα παρακάτω χρηματοδοτούμενα ανταγωνιστικά ερευνητικά προγράμματα (οκτώ διεθνή και δύο εθνικά):

[7.1] “*Listeria monocytogenes* in ready-to-eat meat products: risks, controls and education for prevention”

Φορέας χρηματοδότησης: United States Department of Agriculture, National Institute of Food and Agriculture (formerly, United States Department of Agriculture, Cooperative State Research, Education and Extension Service) (Agreement: 2004-51110-02160)

Φορέας υλοποίησης: Colorado State University, Department of Animal Sciences (01.01.2004-14.09.2005)

[7.2] “Understanding and controlling *Listeria monocytogenes* transmission through ready-to-eat meat products from processing plant to consumers”

Φορέας χρηματοδότησης: United States Department of Agriculture, National Institute of Food and Agriculture (formerly, United States Department of Agriculture, Cooperative State Research, Education and Extension Service) (Agreement: 2005-51110-03278)

Φορέας υλοποίησης: Colorado State University, Department of Animal Sciences (15.09.2005-30.06.2006)

[7.3] “Traditional United Europe Food, TRUEFOOD” – «Παραδοσιακά ευρωπαϊκά τρόφιμα»

Φορέας χρηματοδότησης: Ευρωπαϊκή Ένωση, 6^ο Κοινοτικό Πλαίσιο Στήριξης (6FP-IP Contract No: 016264-2)

Φορέας υλοποίησης: Εθνικό Ίδρυμα Αγροτικής Έρευνας (ΕΘ.Ι.ΑΓ.Ε., νυν ΕΛΓΟ-ΔΗΜΗΤΡΑ), Ινστιτούτο Γάλακτος Ιωαννίνων (06.11.2006-05.11.2007)

[7.4] “Improving the Quality and Safety of Beef and Beef Products for the Consumer in Production and Processing, ProSafeBeef” – «Βελτίωση της ποιότητας και ασφάλειας βοδινού κρέατος και προϊόντων του για τον καταναλωτή στην παραγωγή και επεξεργασία»

Φορέας χρηματοδότησης: Ευρωπαϊκή Ένωση, 6^ο Κοινοτικό Πλαίσιο Στήριξης (6FP, FOOD-CT-2006-36241)

Φορέας υλοποίησης: Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης, Γεωπονική Σχολή, Τομέας Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Εργαστήριο Μικροβιολογίας και Υγιεινής Τροφίμων (08.11.2007-28.02.2012 και 01.07.2012-31.07.2012)

[7.5] “Comprehensive Approach to Enhance Quality and Safety of Ready to Eat Fresh Products, QUAFACTY” – «Ολοκληρωμένη προσέγγιση για την ενίσχυση της ποιότητας και της ασφάλειας των έτοιμων προς κατανάλωση νωπών προϊόντων»

Φορέας χρηματοδότησης: Ευρωπαϊκή Ένωση, 7^ο Κοινοτικό Πλαίσιο Στήριξης (2012-289719)

Φορέας υλοποίησης: Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών, Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου, Εργαστήριο Ποιοτικού Ελέγχου και Υγιεινής Τροφίμων (01.02.2013-30.09.2013 και 03.10.2016-31.12.2016)

[7.6] “Efficacy of NOVEL analytical techniques to predict the quality and safety of newly developed perishable food products, NOVEL-EYE” – «Αποτελεσματικότητα καινοτόμων αναλυτικών τεχνικών στην πρόβλεψη της ποιότητας και της ασφάλειας νέων ευαλλοίωτων τροφίμων»

Φορέας χρηματοδότησης: Γενική Γραμματεία Έρευνας και Τεχνολογίας (ΓΕ.Γ.Ε.Τ.)-ΕΥΔΕ ΕΤΑΚ, ΣΥΝΕΡΓΑΣΙΑ 2011 (11ΣΥΝ_2_1528)

Φορέας υλοποίησης: Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών, Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου, Εργαστήριο Μικροβιολογίας και Βιοτεχνολογίας Τροφίμων (01.10.2013-31.05.2015)

[7.7] “Portable miniaturized smart system for on-the-spot food quality sensing, PhasmaFOOD” – «Φορητή μικρογραφία έξυπνου συστήματος αισθητήρα για την μέτρηση της ποιότητας των τροφίμων»

Φορέας χρηματοδότησης: Ευρωπαϊκή Ένωση, Horizon 2020 research and innovation programme (grant agreement no. 732541)

Φορέας υλοποίησης: Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών, Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου, Εργαστήριο Μικροβιολογίας και Βιοτεχνολογίας Τροφίμων (01.02.2017-31.12.2018)

[7.8] “A Model Smart Quality Assurance and Safety System for Fresh Poultry Products, QAPP” – «Πρότυπο Έξυπνο Σύστημα Παρακολούθησης και Αξιολόγησης της Ποιότητας και της Ασφάλειας Φρέσκων Προϊόντων Πουλερικών»

Φορέας χρηματοδότησης: Ευρωπαϊκή Ένωση και εθνικοί πόροι μέσω του Ε.Π. Ανταγωνιστικότητα, Επιχειρηματικότητα & Καινοτομία (ΕΠΑνΕΚ), στο πλαίσιο της Δράσης ΕΡΕΥΝΩ-ΔΗΜΙΟΥΡΓΩ-ΚΑΙΝΟΤΟΜΩ (Τ1ΕΔΚ-04344)

Φορέας υλοποίησης: Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών, Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου, Εργαστήριο Μικροβιολογίας και Βιοτεχνολογίας Τροφίμων (02.01.2019-17.08.2020)

[7.9] “IMPAQT-Intelligent Management Systems for Integrated Multi-Trophic Aquaculture” – «Ευφυή Συστήματα Διαχείρισης για μία Ολοκληρωμένη Πολυ-Τροφική Υδατοκαλλιέργεια»

Φορέας χρηματοδότησης: Ευρωπαϊκή Ένωση, Horizon 2020 research and innovation programme (grant agreement no. 774109)

Φορέας υλοποίησης: Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών, Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου, Εργαστήριο Μικροβιολογίας και Βιοτεχνολογίας Τροφίμων (02.01.2020-10.11.2020)

[7.10] “BigDataGrapes-Big Data to Enable Global Disruption of the Grapevine-powered industries”

Φορέας χρηματοδότησης: Ευρωπαϊκή Ένωση, Horizon 2020 research and innovation programme (grant agreement no. 780751)

Φορέας υλοποίησης: Agroknow I.K.E. (01.07.2019-31.03.2020)

8. ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΕΣ ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ

- «Αποτελεσματικότητα παρεμβάσεων χημικής απολύμανσης στον έλεγχο παθογόνων βακτηρίων σε φρέσκα γεωργικά προϊόντα, ACT-FRESH» (Κωδικός: 3531/174) – Υποβληθείσα πρόταση στο πλαίσιο της πράξης «Εκπόνηση Σχεδίων Ερευνητικών και Τεχνολογικών Αναπτυξιακών Έργων Καινοτομίας (ΑγροΕΤΑΚ)», ΕΛΓΟ-ΔΗΜΗΤΡΑ. Βαθμολογία: 82.5/100

- “Assessing the effect of STEVIOL glycosides on the growth, stress resistance and virulence potential of foodborne PATHogens, STEVIOPATH” (Proposal ID: 1300) – Υποβληθείσα πρόταση στο πλαίσιο της «2^{ης} Προκήρυξης Ερευνητικών έργων ΕΛ.ΙΔ.Ε.Κ. για την ενίσχυση Μεταδιδακτορικών Ερευνητών/τριών», (ΕΠ.4, Γεωπονικές Επιστήμες και Τρόφιμα), Ελληνικό Ίδρυμα Έρευνας και Καινοτομίας. Αποτελέσματα 1^{ης} φάσης αξιολόγησης: Επιλέξιμη πρόταση (Βαθμολογία: Α). Αποτελέσματα 2^{ης} φάσης αξιολόγησης: Συνολική βαθμολογία πρότασης: 87/100 (Αξιολόγηση επιστημονικού υπευθύνου: 94/100, αξιολόγηση ερευνητικής πρότασης: 84/100).

9. ΔΗΜΟΣΙΕΥΜΕΝΟ ΕΡΓΟ

9.1 ΔΙΑΤΡΙΒΕΣ

[9.1.1] Πτυχιακή διατριβή (2003): «Μελέτη της μικροχλωρίδας του ακάρεως *Varroa jacobsoni*», Εργαστήριο Γενικής και Γεωργικής Μικροβιολογίας, Τμήμα Γεωπονικής Βιοτεχνολογίας, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών

[9.1.2] Μεταπτυχιακή διατριβή (2006): “*Listeria monocytogenes* strain variation in culture broth and fate in delicatessen meat and poultry products”, Center for Red Meat Safety, Department of Animal Sciences, College of Agricultural Sciences, Colorado State University

[9.1.3] Διδακτορική διατριβή (2012): «Μελέτη της διαστελεχιακής παραλλακτικότητας της συμπεριφοράς του παθογόνου *Salmonella enterica*», Εργαστήριο Μικροβιολογίας και Υγιεινής Τροφίμων, Τομέας Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Γεωπονική Σχολή, Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης

9.2 ΑΡΘΡΑ ΣΕ ΔΙΕΘΝΗ ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΑ ΠΕΡΙΟΔΙΚΑ ΜΕ ΚΡΙΤΕΣ

h-index: 14, Ετεροαναφορές: 913, Πηγή: Scopus

[9.2.1] Tsgou, V., **Lianou, A.**, Lazarakis, D., Emmanouel, N., Aggelis, G., 2004. Newly isolated bacterial strains belonging to Bacillaceae (*Bacillus* sp.) and Micrococcaceae accelerate death of the honey bee mite, *Varroa destructor* (*V. jacobsoni*), in laboratory assays. *Biotechnology Letters*, 26, 529-532. **DOI:** 10.1023/B:BILE.0000019563.92959.0e

[9.2.2] **Lianou, A.**, Stopforth, J.D., Yoon, Y., Wiedmann, M., Sofos, J.N., 2006. Growth and stress resistance variation in culture broth among *Listeria monocytogenes* strains of various serotypes and origins. *Journal of Food Protection*, 69, 2640-2647. **DOI:** 10.4315/0362-028X-69.11.2640

[9.2.3] **Lianou, A.**, Geornaras, I., Kendall, P.A., Belk, K.E., Scanga, J.A., Smith, G.C., Sofos, J.N., 2007. Fate of *Listeria monocytogenes* in commercial ham, formulated with or without antimicrobials, under conditions simulating contamination in the processing or retail environment and during home storage. *Journal of Food Protection*, 70, 378-385. **DOI:** 10.4315/0362-028X-70.2.378

[9.2.4] **Lianou, A.**, Geornaras, I., Kendall, P.A., Scanga, J.A., Sofos, J.N., 2007. Behavior of *Listeria monocytogenes* at 7°C in commercial turkey breast, with or without antimicrobials, after simulated

contamination for manufacturing, retail and consumer settings. *Food Microbiology*, 24, 433-443. DOI: 10.1016/j.fm.2006.11.002

[9.2.5] Lianou, A., Sofos, J.N., 2007. A review of the incidence and transmission of *Listeria monocytogenes* in ready-to-eat products in retail and food service environments. *Journal of Food Protection*, 70, 2172-2198. DOI: 10.4315/0362-028X-70.9.2172 – **2012 Journal of Food Protection Most Cited Review Publication Award**

[9.2.6] Giannou, E., Lianou, A., Kakouri, A., Kallimanis, A., Drainas, C., Samelis, J., 2009. Identification and biopreservation potential of *Enterococcus* spp. isolated from fully ripened Graviera, a traditional hard Greek cheese. *Italian Journal of Food Science*, 21, 135-147.

[9.2.7] Lianou, A., Koutsoumanis, K.P., 2009. Evaluation of the effect of defrosting practices of ground beef on the heat tolerance of *Listeria monocytogenes* and *Salmonella* Enteritidis. *Meat Science*, 82, 461-468. DOI: 10.1016/j.meatsci.2009.02.018

[9.2.8] Samelis, J., Giannou, E., Lianou, A., 2009. Assuring growth inhibition of listerial contamination during processing and storage of traditional Greek Graviera cheese: Compliance with the new European Union regulatory criteria for *Listeria monocytogenes*. *Journal of Food Protection*, 72, 2264-2271. DOI: 10.4315/0362-028X-72.11.2264

[9.2.9] Samelis, J., Lianou, A., Kakouri, A., Delbes, C., Rogelj, I., Matijašić, B.B., Montel, M.-C., 2009. Changes in the microbial composition of raw milk induced by thermization treatments applied prior to traditional Greek hard cheese processing. *Journal of Food Protection*, 72, 783-790. DOI: 10.4315/0362-028X-72.4.783

[9.2.10] Lianou, A., Koutsoumanis, K.P., 2011. Effect of the growth environment on the strain variability of *Salmonella enterica* kinetic behavior. *Food Microbiology*, 28, 828-837. DOI: 10.1016/j.fm.2010.04.006

[9.2.11] Lianou, A., Koutsoumanis, K.P., 2011. A stochastic approach for integrating strain variability in modeling *Salmonella enterica* growth as a function of pH and water activity. *International Journal of Food Microbiology*, 149, 254-261. DOI: 10.1016/j.ijfoodmicro.2011.07.001

[9.2.12] Lianou, A., Koutsoumanis, K.P., 2012. Strain variability of the biofilm-forming ability of *Salmonella enterica* under various environmental conditions. *International Journal of Food Microbiology*, 160, 171-178. DOI: 10.1016/j.ijfoodmicro.2012.10.002

[9.2.13] Lianou, A., Koutsoumanis, K.P., 2013. Evaluation of the strain variability of *Salmonella enterica* acid and heat resistance. *Food Microbiology*, 34, 259-267. DOI: 10.1016/j.fm.2012.10.009

[9.2.14] Koutsoumanis, K.P., Lianou, A., 2013. Stochasticity in colonial growth dynamics of individual bacterial cells. *Applied and Environmental Microbiology*, 79, 2294-2301. DOI: 10.1128/AEM.03629-12 – **Articles of significant interest selected from this issue by the Editors**

[9.2.15] Lianou, A., Koutsoumanis, K.P., 2013. Strain variability of the behavior of foodborne bacterial pathogens: a review. *International Journal of Food Microbiology*, 167, 310-321. DOI: 10.1016/j.ijfoodmicro.2013.09.016

- [9.2.16] Lianou, A., Samelis, J., 2014. Addition to thermized milk of *Lactococcus lactis* subsp. *cremoris* M104, a wild, novel nisin A-producing strain, replaces the natural antilisterial activity of the autochthonous raw milk microbiota reduced by thermization. *Journal of Food Protection*, 77, 1289-1297. DOI: 10.4315/0362-028X.JFP-13-521
- [9.2.17] Samelis, J., Lianou, A., Pappa, E., Bogovic-Matijasic, B., Parapouli, M., Kakouri, A., Rogelj, I., 2014. Behavior of *Staphylococcus aureus* in culture broth, raw and thermized milk, and during processing and storage of traditional Greek Graviera cheese in the presence and absence of *Lactococcus lactis* subsp. *cremoris* M104, a wild, novel nisin A-producing raw milk isolate. *Journal of Food Protection*, 77, 1703-1714. DOI: 10.4315/0362-028X.JFP-14-105
- [9.2.18] Blana*, V.A., Lianou*, A., Nychas, G.-J.E., 2015. Assessment of the effect of a *Salmonella enterica* ser. Typhimurium culture supernatant on the single-cell lag time of foodborne pathogens. *International Journal of Food Microbiology*, 215, 143-148. DOI: 10.1016/j.ijfoodmicro.2015.09.009
* **These authors contributed equally to this study**
- [9.2.19] Dimakopoulou-Papazoglou, D., Lianou, A., Koutsoumanis, K.P., 2016. Modelling biofilm formation of *Salmonella enterica* ser. Newport as a function of pH and water activity. *Food Microbiology*, 53, 76-81. DOI: 10.1016/j.fm.2015.09.002
- [9.2.20] Gkana, E., Lianou, A., Nychas, G.-J. E., 2016. Transfer of *Salmonella enterica* serovar Typhimurium from beef to tomato through kitchen equipment and the efficacy of intermediate decontamination procedures. *Journal of Food Protection*, 79, 1252-1258. DOI: 10.4315/0362-028X.JFP-15-531
- [9.2.21] Koutsoumanis, K.P., Lianou, A., Gougouli, M., 2016. Latest developments in foodborne pathogens modeling. *Current Opinion in Food Science*, 8, 89-98. DOI: 10.1016/j.cofs.2016.04.006
- [9.2.22] Rodríguez, M.R., Aguirre, J.S., Lianou, A., Parra-Flores, J., García de Fernando, G.D., 2016. Analysis of the variability in microbial inactivation by acid treatments. *LWT-Food Science and Technology*, 66, 369-377. DOI: 10.1016/j.lwt.2015.10.056
- [9.2.23] Kakagianni, M., Aguirre, J.S., Lianou, A., Koutsoumanis, K.P., 2017. Effect of storage temperature on the lag time of *Geobacillus stearothermophilus* individual spores. *Food Microbiology*, 67, 76-84. DOI: 10.1016/j.fm.2017.04.009
- [9.2.24] Lianou, A., Kakouri, A., Pappa, E.C., Samelis, J., 2017. Growth interactions and antilisterial effects of the bacteriocinogenic *Lactococcus lactis* subsp. *cremoris* M104 and *Enterococcus faecium* KE82 strains in thermized milk in the presence or absence of a commercial starter culture. *Food Microbiology*, 64, 145-154. DOI: 10.1016/j.fm.2016.12.019
- [9.2.25] Lianou, A., Nychas, G.-J.E., Koutsoumanis, K.P., 2017. Variability in the adaptive acid tolerance response phenotype of *Salmonella enterica* strains. *Food Microbiology*, 62, 99-105. DOI: 10.1016/j.fm.2016.10.011
- [9.2.26] Samelis, J., Giannou, E., Pappa, E.C., Bogović-Matijašić, B., Lianou, A., Parapouli, M., Drainas, C., 2017. Behavior of artificial listerial contamination in model Greek Graviera cheeses manufactured with the indigenous nisin a-producing strain *Lactococcus lactis* subsp. *cremoris* M104 as costarter culture. *Journal of Food Safety*, 37, e12326. DOI: 10.1111/jfs.12326

- [9.2.27] Vandera, E., **Lianou, A.**, Kakouri, A., Feng, J., Koukou, A.-I., Samelis, J., 2017. Enhanced control of *Listeria monocytogenes* by *Enterococcus faecium* KE82, a multiple enterocin-producing strain, in different milk environments. *Journal of Food Protection*, 80, 74-85. **DOI:** 10.4315/0362-028X.JFP-16-082
- [9.2.28] **Lianou, A.**, Malavazos, C., Triantafyllou, I., Nychas, G.-J.E., Panagou, E.Z., 2018. Rapid assessment of the microbiological quality of pasteurized vanilla cream by means of Fourier transform infrared spectroscopy in tandem with support vector machine analysis. *Food Analytical Methods*, 11, 840-847. **DOI:** 10.1007/s12161-017-1063-3
- [9.2.29] Kakagianni, M., Kalantzi, K., Beletsiotis, E., Ghikas, D., **Lianou, A.**, Koutsoumanis, K.P., 2018. Development and validation of predictive models for the effect of storage temperature and pH on the growth boundaries and kinetics of *Alicyclobacillus acidoterrestris* ATCC 49025 in fruit drinks. *Food Microbiology*, 74, 40-49. **DOI:** 10.1016/j.fm.2018.02.019
- [9.2.30] **Lianou, A.**, Moschonas, G., Nychas, G.-J.E., Panagou, E.Z., 2018. Growth of *Listeria monocytogenes* in pasteurized vanilla cream pudding as affected by storage temperature and the presence of cinnamon extract. *Food Research International*, 106, 1114-1122. **DOI:** 10.1016/j.foodres.2017.11.027
- [9.2.31] Tsakanikas, P., Fengou, L.-C., Manthou, E., **Lianou, A.**, Panagou, E.Z., Nychas, G.-J.E., 2018. A unified spectra analysis workflow for the assessment of microbial contamination of ready-to-eat green salads: Comparative study and application of non-invasive sensors. *Computers and Electronics in Agriculture*, 155, 212-219. **DOI:** 10.1016/j.compag.2018.10.025
- [9.2.32] Fengou, L.-C., **Lianou, A.**, Tsakanikas, P., Gkana, E.N., Panagou, E.Z., Nychas, G.-J.E., 2019. Evaluation of Fourier transform infrared spectroscopy and multispectral imaging as means of estimating the microbiological spoilage of farmed sea bream. *Food Microbiology*, 79, 27-34. **DOI:** 10.1016/j.fm.2018.10.020
- [9.2.33] Manthou, E., Tarlak, F., **Lianou, A.**, Ozdemir, M., Zervakis, G.I., Panagou, E.Z., Nychas, G.-J.E., 2019. Prediction of indigenous *Pseudomonas* spp. growth on oyster mushrooms (*Pleurotus ostreatus*) as a function of storage temperature. *LWT-Food Science and Technology*, 111, 506-512. **DOI:** 10.1016/j.lwt.2019.05.062
- [9.2.34] Fengou, L.-C., Spyrelli, E., **Lianou, A.**, Tsakanikas, P., Panagou, E.Z., Nychas, G.-J.E., 2019. Estimation of minced pork microbiological spoilage through Fourier transform infrared and visible spectroscopy and multispectral vision technology. *Foods*, 8, 238. **DOI:** 10.3390/foods8070238.
- [9.2.35] **Lianou, A.**, Mencattini, A., Catini, A., Di Natale, C., Nychas, G.-J.E., Martinelli, E., Panagou, E.Z., 2019. Online feature selection for robust classification of the microbiological quality of traditional vanilla cream by means of multispectral imaging. *Sensors*, 19, 4071. **DOI:** 10.3390/s19194071.
- [9.2.36] Fengou, L.-C., Mporas, I., Spyrelli, E., **Lianou, A.**, Nychas, G.-J.E., 2020. Estimation of the microbiological quality of meat using rapid and non-invasive spectroscopic sensors. *IEEE Access*, 8, 106614-106628. **DOI:** 0.1109/ACCESS.2020.3000690.

[9.2.37] Lianou, A., Nychas, G.-J.E., Koutsoumanis, K.P., 2020. Strain variability in biofilm formation: A food safety and quality perspective. *Food Research International*, 137, 109424. **DOI:** 10.1016/j.foodres.2020.109424.

[9.2.38] Manthou, E., Lago, S.-L., Dages, E., **Lianou, A.,** Tsakanikas, P., Panagou, E.Z, Anastasiadi, M., Mohareb, F., Nychas, G.-J.E., 2020. Application of spectroscopic and multispectral imaging technologies on the assessment of ready-to-eat pineapple quality: A performance evaluation study of machine learning models generated from two commercial data analytics tools. *Computers and Electronics in Agriculture*, 175, 105529. **DOI:** 10.1016/j.compag.2020.105529.

[9.2.39] Moschonas, G., Lianou, A., Nychas, G.-J.E., Panagou, E.Z., 2021. Spoilage potential of *Bacillus subtilis* in a neutral-pH dairy dessert. *Food Microbiology*, 95, 103715. **DOI:** 10.1016/j.fm.2020.103715.

Τα άρθρα 9.2.10 έως και 9.2.13 (n=4) δημοσιεύτηκαν στα πλαίσια της διδακτορικής διατριβής της Δρ. Αλεξάνδρας Λιανού.

9.3 ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΕΣ ΕΚΘΕΣΕΙΣ

[9.3.1] Lianou, A., Stopforth, J.D., Yoon, Y., Sofos, J.N., 2005. Growth and heat resistance variation of *Listeria monocytogenes* strains. Animal Science Research Report, Department of Animal Sciences, Colorado State University, Fort Collins, CO. 3p.

[9.3.2] Lianou, A., Geornaras, I., Kendall, P.A., Belk, K.E., Scanga, J.A., Smith, G.C., Sofos, J.N., 2006. Behavior of *Listeria monocytogenes* in commercial turkey breast during aerobic storage at 45°F under two contamination scenarios. Animal Sciences Research Report, Department of Animal Sciences, Colorado State University, Fort Collins, CO. 4 p.

[9.3.3] Lianou, A., Geornaras, I., Kendall, P.A., Belk, K.E., Scanga, J.A., Smith, G.C., Sofos, J.N., 2006. Fate of *Listeria monocytogenes* in commercial ham under conditions simulating contamination at the processing or retail environment and home storage. Animal Sciences Research Report, Department of Animal Sciences, Colorado State University, Fort Collins, CO. 4 p.

9.4 ΚΕΦΑΛΑΙΑ ΣΕ ΒΙΒΛΙΑ

[9.4.1] Lianou, A., Sofos, J.N., 2010. Interventions for hazard control in retail-handled ready-to-eat foods. In: Juneja, V.K., Sofos, J.N. (Eds.), *Pathogens and Toxins in Foods: Challenges and Interventions*. ASM Press, Washington, D.C., pp. 411-435.

[9.4.2] Lianou, A., Koutsoumanis, K.P., Sofos, J.N., 2012. Organic acids and other chemical treatments for microbial decontamination of food. In: Demicri, A., Ngadi, M.O. (Eds.), *Microbial Decontamination in the Food Industry: Novel Methods and Applications*. Woodhead Publishing Ltd., Cambridge, pp. 592-664.

[9.4.3] Koutsoumanis, K.P., Lianou, A., Sofos, J.N., 2014. Food safety: emerging pathogens. In: Van Alfen, N.K. (Ed.), *Encyclopedia of Agriculture and Food Systems*, 2nd ed. (Vol. 3). Academic Press, Elsevier Inc., London, pp. 250-272.

[9.4.4] Lianou, A., Panagou, E.Z., Nychas, G.-J.E., 2016. Microbiological spoilage of foods and beverages. In: Subramaniam, P. (Ed.), *The Stability and Shelf Life of Food*, 2nd ed. Woodhead Publishing, Elsevier Ltd., Duxford, pp. 3-42.

[9.4.5] Blana, V.A., Lianou, A., Nychas, G.-J.E., 2017. Quorum sensing and microbial ecology of foods. In: de Souza Sant'Ana, A. (Ed.), *Quantitative Microbiology in Food Processing: Modeling the Microbial Ecology*. John Wiley & Sons Ltd., pp. 616-632.

[9.4.6] Lianou, A., Panagou, E.Z., Nychas, G.-J.E., 2017. Meat safety: I Foodborne pathogens and other biological issues. In: Toldrá, F. (Ed.), *Lawrie's Meat Science*, 8th ed. Woodhead Publishing, Elsevier Ltd., Duxford, pp. 521-552.

[9.4.7] Lianou, A., Papakonstantinou, M., Nychas, G.-J.E., Stoitsis, J., 2020. Fraud in meat and poultry products. In: Hellberg, R.S., Everstine, K., Sklare, S.A. (Eds.), *Food fraud: A global threat with public health and economic consequences*. Academic Press, Elsevier Inc., pp. 85-108.

9.5 ΠΕΡΙΛΗΨΕΙΣ ΣΕ ΠΡΑΚΤΙΚΑ ΔΙΕΘΝΩΝ ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΩΝ ΣΥΝΕΔΡΙΩΝ

[9.5.1] Lianou, A., Stopforth, J.D., Yoon, Y., Wiedmann, M., Sofos, J.N., 2005. Growth and stress resistance variation of *Listeria monocytogenes* strains from clinical, food, animal and environmental sources. 92nd Annual Meeting of the International Association for Food Protection. 14-17 August, Baltimore, Maryland, USA. Abstract No. P1-04.

[9.5.2] Lianou, A., Geornaras, I., Kendall, P.A., Sofos, J.N., 2006. Fate of *Listeria monocytogenes* in commercial ham under conditions simulating contamination at the processing or retail environment and home storage. Annual Meeting of the Institute of Food Technologists. 24-28 June, Orlando, Florida, USA. Abstract No. 0390H-10.

[9.5.3] Lianou, A., Geornaras, I., Kendall, P.A., Belk, K.E., Scanga, J.A., Smith, G.C., Sofos, J.N., 2006. Effect of antimicrobials, point of inoculation and home storage conditions on *Listeria monocytogenes* growth on commercial uncured turkey breast. 93rd Annual Meeting of the International Association for Food Protection. 13-16 August, Calgary, Alberta, Canada. Abstract No. P5-28.

[9.5.4] Sofos, J.N., Lianou, A., Geornaras, I., 2006. Behavior of *Listeria monocytogenes* in delicatessen meat and poultry products under two contamination scenarios. 20th International ICFMH (International Committee on Food Microbiology and Hygiene) Symposium, Food Micro 2006. 29 August-2 September, Bologna, Italy.

[9.5.5] Lianou, A., Giannou, E., Samelis, J., 2008. Antilisterial activity of bacteriocin-producing lactic acid bacteria in thermized Graviera cheese milk in the presence or absence of a commercial starter. EFFoST First European Food Congress. 4-9 November, Ljubljana, Slovenia. Abstract No. P153.

[9.5.6] Lianou, A., Koutsoumanis, K., 2009. Effect of thawing practices of ground beef on the heat tolerance of *Listeria monocytogenes* and *Salmonella* Enteritidis. ProSafeBeef (European Commission Research Project, FOOD-CT-2006-36241) Safety Conference. 25-26 March, Dublin, Ireland. Abstract No. P17.

- [9.5.7] Lianou, A.,** Koutsoumanis, K.P., 2009. Effect of the growth environment on the strain variability of *Salmonella enterica* kinetic behavior. 6th International Conference, Predictive Modelling in Foods. 8-12 September, Washington D.C., USA.
- [9.5.8] Koutsoumanis, K., Lianou, A.,** 2010. Population dynamics of single bacterial cells: applications to predictive microbiology and risk assessment. 22nd International ICFMH (International Committee on Food Microbiology and Hygiene) Symposium, Food Micro 2010. 30 August-3 September, Copenhagen, Denmark. Abstract No. PEC1.43.
- [9.5.9] Lianou, A.,** Koutsoumanis, K., 2010. Strain variability of *Salmonella enterica* kinetic behavior. 22nd International ICFMH (International Committee on Food Microbiology and Hygiene) Symposium, Food Micro 2010. 30 August-3 September, Copenhagen, Denmark. Abstract No. PEB2.41.
- [9.5.10] Lianou, A.,** Samelis, J., 2010. Addition to thermized milk of bacteriocin-producing lactic acid bacteria restores natural antilisterial activity of raw milk reduced by thermization. 22nd International ICFMH (International Committee on Food Microbiology and Hygiene) Symposium, Food Micro 2010. 30 August-3 September, Copenhagen, Denmark. Abstract No. PEA2.35.
- [9.5.11] Kakouri, A., Lianou, A.,** Samelis, J., 2012. Antilisterial activity of wild, novel nisin-producing *Lactococcus lactis* subsp. *cremoris* strains in synthetic culture media and different dairy foods. 23rd International ICFMH (International Committee on Food Microbiology and Hygiene) Symposium, Food Micro 2012. 3-7 September, Istanbul, Turkey. Abstract No. P573.
- [9.5.12] Lianou, A.,** Moschonas, G., Panagou, E.Z., Nychas, G.-J.-E., 2014. Assessment of the efficacy of Fourier transform infrared spectroscopy in estimating the microbiological quality of pasteurized vanilla cream. International Association for Food Protection's European Symposium. 7-9 May, Budapest, Hungary. Abstract No. P2-19.
- [9.5.13] Blana, V.,** Kotzia, A., Pavli, F., **Lianou, A.,** Nychas, G.-J., 2014. Effect of cell-free culture extract containing autoinducer-2 signal molecules on the growth kinetic behavior of *Salmonella enterica* individual cells. International Association for Food Protection's European Symposium. 7-9 May, Budapest, Hungary. Abstract No. T1-03.
- [9.5.14] Blana, V., Lianou, A.,** Nychas, G.-J., 2014. Study of the growth kinetic behavior of *Salmonella* Typhimurium and methicillin-resistant *Staphylococcus aureus* single cells in the absence and presence of quorum sensing compounds. 24th International ICFMH (International Committee on Food Microbiology and Hygiene) Conference, Food Micro 2014. 1-4 September, Nantes, France. Abstract No. O58.
- [9.5.15] Samelis, J., Lianou, A.,** Parapouli, M., Kakouri, A., 2014. Antistaphylococcal, nisin A activity of a wild *Lactococcus* subsp. *cremoris* strain in culture broth, raw milk, thermized cheese milk, and Greek Graviera cheese during ripening. 24th International ICFMH (International Committee on Food Microbiology and Hygiene) Conference, Food Micro 2014. 1-4 September, Nantes, France. Abstract No. P137.
- [9.5.16] Moschonas, G., Lianou, A.,** Doulgeraki, A., Nychas, G.-J., Panagou, E., 2014. Monitoring of microbial and chemical changes during storage of pasteurized vanilla cream. 24th International

ICFMH (International Committee on Food Microbiology and Hygiene) Conference, Food Micro 2014. 1-4 September, Nantes, France. Abstract No. P265.

[9.5.17] Dimakopoulou-Papazoglou, D., **Lianou, A.**, Koutsoumanis, K., 2014. Modelling biofilm formation of *Salmonella enterica* ser. Newport as a function of pH and water activity. 24th International ICFMH (International Committee on Food Microbiology and Hygiene) Conference, Food Micro 2014. 1-4 September, Nantes, France. Abstract No. P492.

[9.5.18] **Lianou, A.**, Grigoropoulou, P., Kolka, E., Koutsoumanis, K., 2014. Variability in the acid tolerance response phenotype among *Salmonella enterica* strains. 24th International ICFMH (International Committee on Food Microbiology and Hygiene) Conference, Food Micro 2014. 1-4 September, Nantes, France. Abstract No. P576.

[9.5.19] Blana, V.A., **Lianou, A.**, Nychas, G.-J. E., 2014. Single-cell growth kinetic behavior of pathogenic bacteria in the presence of microbial supernatants containing autoinducer-2 signal compounds. International Joint PROMISE and BacFoodNet Conference – Persistent lifestyles of food-borne pathogens and its consequence. 17-19 November, Vienna, Austria.

[9.5.20] **Lianou, A.**, Moschonas, G., Triantafyllou, I., Nychas, G.-J.E., Panagou, E.Z., 2015. Fourier transform infrared spectroscopy and multispectral image analysis as means of assessing the microbiological quality of vanilla cream. 29th International Forum Process Analytical Technology, IFPAC 2015. 25-28 January, Washington D.C., USA. Abstract No. I-096.

[9.5.21] Vandera, E., **Lianou, A.**, Kakouri, A., Koukkou, A.I., Samelis, I., 2015. Biodiversity, enterocin-producing ability and antilisterial activity in milk of enterococci isolated from traditional Greek Graviera cheese. International Association for Food Protection's European Symposium. 20-22 April, Cardiff, Wales. Abstract No. P1-09.

[9.5.22] **Lianou, A.**, Ntoulari, P., Moschonas, G., Nychas, G.-J.E., Panagou, E.Z., 2015. Fate of *Listeria monocytogenes* in vanilla cream with or without cinnamon extract under different isothermal conditions. International Association for Food Protection's European Symposium. 20-22 April, Cardiff, Wales. Abstract No. P1-21.

[9.5.23] **Lianou, A.**, Nychas, G.-J.E., Panagou, E.Z., 2015. Modelling the effect of temperature on *Listeria monocytogenes* growth in vanilla cream with or without cinnamon extract. 29th EFFoST International Conference. Food Science and Innovation: Delivering sustainable solutions to the global economy and society. 10-12 November, Athens, Greece. Abstract No. P1.172.

[9.5.24] Antouva, A., Gkana, E., **Lianou, A.**, Nychas, G.-J.E., 2016. Assessment of the biofilm formation interactions between *Cronobacter sakazakii* and *Bacillus subtilis*. International Association for Food Protection's European Symposium. 11-13 May, Athens, Greece. Abstract No. T7-01.

[9.5.25] Kandaraki, E., **Lianou, A.**, Gkana, E., Tsakalidou, E., Nychas, G.-J.E., 2016. Biofilm formation of *Streptococcus macedonicus* under monospecies and dual-species (with foodborne pathogens) conditions. International Association for Food Protection's European Symposium. 11-13 May, Athens, Greece. Abstract No. P2-48.

- [9.5.26]** Lianou, A., Panagou, E.Z., Nychas, G.-J.E., 2017. Growth of *Listeria monocytogenes* in pasteurized vanilla cream as affected by storage temperature and the presence of cinnamon extract. Q-Safe International Conference, 10-12 April, Ermoupoli, Syros, Greece.
- [9.5.27]** Fengou, L., Lianou, A., Tsakanikas, P., Panagou, E.Z., Nychas, G.-J.E., 2017. Detection of food spoilage using spectroscopy- and multispectral imaging-based sensors. 8th International Symposium on RECENT ADVANCES IN FOOD ANALYSIS, RAFA 2017, 7-10 November, Prague, Czech Republic.
- [9.5.28]** Fengou, L.-C., Spyrelli, E., Lianou, A., Tsakanikas, P., Nychas, G.-J.E., 2018. Estimation of the microbiological quality of minced pork using Fourier transform infrared spectroscopy and multispectral imaging. International Association for Food Protection's European Symposium on Food Safety. 25-27 April, Stockholm, Sweden. Abstract No. P1-36.
- [9.5.29]** Manthou, E., Dages, V., Lianou, A., Nychas, G.-J.E., 2018. Microbiological spoilage of cut ready-to-eat pineapple during storage under different temperature conditions. International Association for Food Protection's European Symposium on Food Safety. 25-27 April, Stockholm, Sweden. Abstract No. P1-37.
- [9.5.30]** Verdos, G., Lianou, A., Chorianopoulos, N., Tassou, C., Nychas, G.-J.E., 2018. Evaluation of the antibiofilm activity of maleic acid against *Listeria monocytogenes*. International Association for Food Protection's European Symposium on Food Safety. 25-27 April, Stockholm, Sweden. Abstract No. P2-09.
- [9.5.31]** Tarlak, F., Manthou, E., Dages, V., Lianou, A., Ozdemir, M., Nychas, G.-J.E., 2018. Modelling the growth kinetics of *Pseudomonas* spp. on *Pleurotus ostreatus* mushrooms under non-isothermal conditions. 26th International ICFMH (International Committee on Food Microbiology and Hygiene) Conference, Food Micro 2018. 3-6 September, Berlin, Germany. Abstract No. P4.48.
- [9.5.32]** Fengou, L.-C., Spyrelli, E., Lianou, A., Panagou, E.Z., Nychas, G.-J.E., 2018. Infrared spectroscopy and multispectral imaging as means of assessing the microbiological spoilage of minced pork stored under modified atmosphere packaging. 26th International ICFMH (International Committee on Food Microbiology and Hygiene) Conference, Food Micro 2018. 3-6 September, Berlin, Germany. Abstract No. P5.82.
- [9.5.33]** Tsakanikas, P., Manthou, E., Fengou, L.-C., Lianou, A., Panagou, E.Z., Nychas, G.-J.E., 2018. Spectroscopy-based sensors under a unified feature selection approach for microbial contamination and storage time prediction of ready-to-eat rocket. 26th International ICFMH (International Committee on Food Microbiology and Hygiene) Conference, Food Micro 2018. 3-6 September, Berlin, Germany. Abstract No. P5.87.
- [9.5.34]** Fengou, L.-C., Lianou, A., Tsakanikas, P., Panagou, E.Z., Nychas, G.-J., 2019. Exploiting multispectral imaging for non-invasive assessment of the microbiological quality and authenticity of food commodities. 4th Conference on Optical Characterization of Materials, OCM 2019. 13-14 March, Karlsruhe, Germany.
- [9.5.35]** Roumani, D., Fengou, L.-C., Lianou, A., Nychas, G.-J.E., 2019. Microbiological quality of chicken patties during storage at different temperatures. 8th Conference of the Hellenic Scientific Society of Mikrobiokosmos. 18-20 April, FORTH/ICE-HT, Patras, Greece. Abstract No. P103.

[9.5.36] Vorri, S., Fengou, L.-C., **Lianou, A.**, Nychas, G.-J.E., 2019. Microbial spoilage of gilthead seabream during storage under modified atmospheres at different temperatures. 8th Conference of the Hellenic Scientific Society of Mikrobiokosmos. 18-20 April, FORTH/ICE-HT, Patras, Greece. Abstract No. P21.

[9.5.37] Fengou, L.-C., **Lianou, A.**, Tsakanikas, P., Panagou, E.Z., Nychas, G.-J., 2019. Detection of minced beef adulteration by means of multispectral vision technology. International Association for Food Protection's European Symposium on Food Safety. 24-26 April, Nantes, France.

[9.5.38] Fengou, L.-C., **Lianou, A.**, Tsakanikas, P., Panagou, E.Z., Nychas, G.-J., 2019. Rapid assessment of fish microbiological quality with spectroscopy-based sensors. International Association for Food Protection's European Symposium on Food Safety. 24-26 April, Nantes, France.

[9.5.39] Manthou, E., Bakalaki, A., **Lianou, A.**, Tsakanikas, P., Panagou, E.Z., Nychas, G.-J., 2019. Estimation of microbial spoilage of ready-to-eat baby spinach using Fourier transform infrared spectroscopy. International Association for Food Protection's European Symposium on Food Safety. 24-26 April, Nantes, France.

[9.5.40] Fengou, L.-C., **Lianou, A.**, Tsakanikas, P., Panagou, E., Nychas, G.-J., 2019. Multispectral imaging as rapid method to detect adulteration of fresh/ frozen-thawed minced chicken and pork. 2019 IAFP Annual Meeting. 21-24 July, Louisville, Kentucky, USA. Abstract No. T9-07.

[9.5.41] Fengou, L.-C., **Lianou, A.**, Tsakanikas, P., Panagou, E., Nychas, G.-J., 2019. Evaluation of the microbiological quality of minced pork using visible and fluorescence spectroscopy methods in tandem with multivariate analysis. 21-24 July, Louisville, Kentucky, USA. Abstract No. P3-243.

[9.5.42] Manthou, E., **Lianou, A.**, Tsakanikas, P., Dages, E., Panagou, E., Nychas, G.-J., 2019. Application of fluorescence spectroscopy as a tool for microbial spoilage assessment in fresh-cut pineapple. 21-24 July, Louisville, Kentucky, USA. Abstract No. P3-244.

[9.5.43] Fengou, L.-C., **Lianou, A.**, Tsakanikas, P., Panagou, E.Z., Evangelatos, S., Nychas, G.-J., 2019. Use of the spectroscopy-based PhasmaFOOD sensors for the detection of minced meat adulteration. 9th International Symposium on RECENT ADVANCES IN FOOD ANALYSIS, RAFA 2019, 5-8 November, Prague, Czech Republic.

[9.5.44] Fengou, L.-C., **Lianou, A.**, Tsakanikas, P., Mohareb, F., Panagou, E.Z., Nychas, G.-J., 2020. Detection of pork and chicken adulteration using a spectroscopy-based sensor. 16th Annual Conference of the Metabolomics Society, Metabolomics 2020 Online, 27-29 October. Abstract No. P293.

9.6 ΠΛΗΡΕΙΣ ΕΡΓΑΣΙΕΣ ΣΕ ΠΡΑΚΤΙΚΑ ΔΙΕΘΝΩΝ ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΩΝ ΣΥΝΕΔΡΙΩΝ

[9.6.1] **Lianou, A.**, Koutsoumanis, K.P., 2011. A stochastic modelling approach integrating strain variability of *Salmonella enterica* growth kinetic behavior. 7th International Conference, Predictive Modelling of Food Quality and Safety. 12-15 September, Dublin, Ireland, pp. 33-36.

[9.6.2] Danias, P., **Lianou, A.**, Koutsoumanis, K.P., 2011. Effect of abrupt temperature shifts on the kinetic behavior of very small populations (2-10 cells) of *Salmonella* Typhimurium. 7th International

Conference, Predictive Modelling of Food Quality and Safety. 12-15 September, Dublin, Ireland, pp. 41-44.

[9.6.3] Lianou, A., Nychas, G.-J.E., Koutsoumanis, K.P., 2013. Strain effect on the heterogeneity of individual cell growth kinetics of *Salmonella* Typhimurium. 8th International Conference on Predictive Modelling in Food. 16-20 September, Paris, France, pp. 256-257.

9.7 ΠΕΡΙΛΗΨΕΙΣ/ΠΛΗΡΕΙΣ ΕΡΓΑΣΙΕΣ ΣΕ ΠΡΑΚΤΙΚΑ ΕΛΛΗΝΙΚΩΝ ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΩΝ ΣΥΝΕΔΡΙΩΝ

[9.7.1] Γιάννου, Ε., Λιανού, Α., Κακούρη, Α., Καλλιμάνης, Α., Δραΐνας, Κ., Σαμέλης, Ι., 2008. Ταυτοποίηση και ικανότητα βιοσυντήρησης εντεροκόκκων που επικρατούσαν σε ώριμο τυρί Γραβιέρα που παρασκευάστηκε από θερμισμένο γάλα χωρίς τη χρήση εμπορικών καλλιεργειών εκκινητών. 1^ο Πανελλήνιο Επιστημονικό Συνέδριο για το Γάλα και τα Προϊόντα του. Εθνική Επιτροπή Γάλακτος Ελλάδας. 9-10 Οκτωβρίου, Αθήνα. Δημοσιεύθηκε στο συνεδριακό τεύχος «Επιστήμη και Τεχνολογία Γάλακτος», σελ. 592-595.

[9.7.2] Λιανού, Α., Κουτσουμανής, Κ., 2008. Επίδραση των πρακτικών απόψυξης μοσχαρίσιου κιμά στη θερμοανθεκτικότητα των παθογόνων *Listeria monocytogenes* και *Salmonella* Enteritidis. 1^ο Πανελλήνιο Συνέδριο για το Κρέας και τα Προϊόντα του, «Από το στάβλο στο πιάτο». 10-12 Οκτωβρίου, Στάδιο Ειρήνης & Φιλίας. Περίληψη ΧΙ.03.

[9.7.3] Λιανού, Α., Σαμέλης, Ι., 2008. Εκτίμηση της αντιλειτουργικής δράσης νωπού και θερμισμένου γάλακτος για παραγωγή τυριού Γραβιέρα παρουσία ή απουσία οξυγαλακτικών βακτηρίων που παράγουν βακτηριοσίνες. 1^ο Πανελλήνιο Επιστημονικό Συνέδριο για το Γάλα και τα Προϊόντα του. Εθνική Επιτροπή Γάλακτος Ελλάδας. 9-10 Οκτωβρίου, Αθήνα. Δημοσιεύθηκε στο συνεδριακό τεύχος «Επιστήμη και Τεχνολογία Γάλακτος», σελ. 168-180.

[9.7.4] Παππά, Ε.Χ., Λιανού, Α., Μαλλάτου, Ε., Γεωργαλάκη, Μ.Δ., Τσακαλίδου, Ε., Σαμέλης, Ι., 2008. Μεταβολές στα χημικά, μικροβιολογικά και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του τυριού Γραβιέρα κατά τη διάρκεια της παρασκευής και ωρίμανσης. 1^ο Πανελλήνιο Επιστημονικό Συνέδριο για το Γάλα και τα Προϊόντα του. Εθνική Επιτροπή Γάλακτος Ελλάδας. 9-10 Οκτωβρίου, Αθήνα. Δημοσιεύθηκε στο συνεδριακό τεύχος «Επιστήμη και Τεχνολογία Γάλακτος», σελ. 567-570.

[9.7.5] Κουτσουμανής, Κ., Λιανού, Α., 2010. Μελέτη της ατομικής αυξητικής συμπεριφοράς κυττάρων της *Salmonella* Typhimurium. 3^ο Πανελλήνιο Συνέδριο της Διεπιστημονικής Εταιρείας Διασφάλισης Υγιεινής Τροφίμων. 4-6 Ιουνίου, Θεσσαλονίκη. Περίληψη O19.

[9.7.6] Κουτσουμανής, Κ., Λιανού, Α., 2010. Ατομική συμπεριφορά μικροβιακών κυττάρων: Η μετάβαση από την κλασική στη στατιστική μικροβιολογία. 3^ο Συνέδριο της Επιστημονικής Εταιρείας ΜΙΚΡΟΒΙΟΚΟΣΜΟΣ. 16-18 Δεκεμβρίου, Θεσσαλονίκη.

[9.7.7] Λιανού, Α., Κουτσουμανής, Κ., 2010. Επίδραση του περιβάλλοντος αύξησης στη διαστελεχιακή παραλλακτικότητα της κινητικής συμπεριφοράς του παθογόνου *Salmonella enterica*. 3^ο Πανελλήνιο Συνέδριο της Διεπιστημονικής Εταιρείας Διασφάλισης Υγιεινής Τροφίμων. 4-6 Ιουνίου, Θεσσαλονίκη. Περίληψη P19.

[9.7.8] Λιανού, Α., Χατζηχαράλαμπος, Κ., Τσιώτρα, Ε., Κουτσουμανής, Κ., 2010. Διαστελεχιακή παραλλακτικότητα της αντοχής σε όξινο περιβάλλον του παθογόνου *Salmonella enterica*. 3^ο

Πανελλήνιο Συνέδριο της Διεπιστημονικής Εταιρείας Διασφάλισης Υγιεινής Τροφίμων. 4-6 Ιουνίου, Θεσσαλονίκη. Περίληψη P20.

[9.7.9] Δανιάς, Π., **Λιανού, Α.**, Κουτσουμανής, Κ.Π., 2011. Επίδραση απότομων μεταβολών της θερμοκρασίας στην κινητική συμπεριφορά πολύ μικρών πληθυσμών (2-10 κυττάρων) του παθογόνου *Salmonella enterica* ser. Typhimurium. 4^ο Πανελλήνιο Συνέδριο Τροφίμων της Ελληνικής Κτηνιατρικής Εταιρείας. 11-13 Νοεμβρίου, Θεσσαλονίκη. Περίληψη O23.

[9.7.10] **Λιανού, Α.**, Κουτσουμανής, Κ.Π., 2011. Η διαστελεχιακή παραλλακτικότητα της μικροβιακής συμπεριφοράς. 4^ο Πανελλήνιο Συνέδριο Τροφίμων της Ελληνικής Κτηνιατρικής Εταιρείας. 11-13 Νοεμβρίου, Θεσσαλονίκη. Περίληψη O46.

[9.7.11] Μπλάνα, Β.Α., **Λιανού, Α.**, Νυχάς Γ-Ι. Ε., 2015. Επίδραση μικροβιακών μορίων-σημάτων επικοινωνίας αυταπαγωγέων-2 στις κινητικές παραμέτρους αύξησης μεμονωμένων κυττάρων *Salmonella enterica* και του ανθεκτικού στη μεθικιλίνη *Staphylococcus aureus*. 6^ο Πανελλήνιο Συνέδριο της Επιστημονικής Εταιρείας Μικροβιόκοσμος, «Μικροβιόκοσμος: Νέοι ορίζοντες στο μικρόκοσμο», 3-5 Απριλίου, Εθνικό Ίδρυμα Ερευνών, Αθήνα.

[9.7.12] **Λιανού, Α.**, Νυχάς Γ-Ι. Ε., 2019. Διεργασίες αναλυτικής τεχνολογίας στη βιομηχανία των τροφίμων: Δυνατότητες εφαρμογής στην παραγωγή κρέατος και προϊόντων του. 6^ο Πανελλήνιο Συνέδριο Το Κρέας και τα Προϊόντα του «Από το στάβλο στο πιάτο». 1-3 Φεβρουαρίου, Θεσσαλονίκη. Περίληψη VII.01.

[9.7.13] Τσακανίκας Π., **Λιανού, Α.**, Πανάγου Ε.Ζ., Νυχάς Γ-Ι. Ε., 2019. Υιοθέτηση και εκμετάλλευση των νέων τεχνολογιών και της πληροφορικής στις διεργασίες αναλυτικής τεχνολογίας στη βιομηχανία Κρέατος. 6^ο Πανελλήνιο Συνέδριο Το Κρέας και τα Προϊόντα του «Από το στάβλο στο πιάτο». 1-3 Φεβρουαρίου, Θεσσαλονίκη. Περίληψη VII.02.

[9.7.14] Σπυρέλλη, Ε.Δ., Δουλγεράκη, Α.Ι., Αργύρη, Α.Α., Τάσσου, Χ., **Λιανού, Α.**, Πανάγου Ε.Ζ., Νυχάς Γ-Ι. Ε., 2019. Πολυφασματική ανάλυση εικόνας για την ταχεία εκτίμηση της ποιότητας φρέσκων πουλερικών. 6^ο Πανελλήνιο Συνέδριο Το Κρέας και τα Προϊόντα του «Από το στάβλο στο πιάτο». 1-3 Φεβρουαρίου, Θεσσαλονίκη. Περίληψη VIII.03.

[9.7.15] Φέγγου, Λ.-Χ., Σπυρέλλη, Ε., **Λιανού, Α.**, Πανάγου Ε.Ζ., Νυχάς Γ-Ι. Ε., 2019. Αξιολόγηση της μικροβιολογικής ποιότητας χοιρινού κιμά μέσω των τεχνικών της φασματοσκοπίας υπερύθρου με μετασχηματισμό Fourier και της πολυφασματικής απεικόνισης. 6^ο Πανελλήνιο Συνέδριο Το Κρέας και τα Προϊόντα του «Από το στάβλο στο πιάτο». 1-3 Φεβρουαρίου, Θεσσαλονίκη. Περίληψη VIII.04.

[9.7.16] Φέγγου, Λ.-Χ., Ρουμάνη, Δ., **Λιανού, Α.**, Τσακανίκας, Π., Πανάγου Ε.Ζ., Νυχάς Γ-Ι. Ε., 2019. Η πολυφασματική απεικόνιση ως «εργαλείο» ταχείας ανίχνευσης της νοθείας νωπού Κρέατος. 6^ο Πανελλήνιο Συνέδριο Το Κρέας και τα Προϊόντα του «Από το στάβλο στο πιάτο». 1-3 Φεβρουαρίου, Θεσσαλονίκη. Περίληψη VIII.05.

[9.7.17] Μάνθου, Ε., Δαγρές, Ε., **Λιανού, Α.**, Τσακανίκας, Π., Πανάγου Ε.Ζ., Νυχάς Γ-Ι., 2019. Εκτίμηση της μικροβιολογικής αλλοίωσης έτοιμου προς κατανάλωση ανανά μέσω της φασματοσκοπίας υπερύθρου και της πολυφασματικής απεικόνισης. 12^ο Πανελλήνιο Επιστημονικό Συνέδριο Χημικής Μηχανικής. 29-31 Μαΐου, Αθήνα. Πλήρης εργασία FE0021.

10. ΞΕΝΕΣ ΓΛΩΣΣΕΣ

Άριστη γνώση Αγγλικών

- Πιστοποιητικό “Certificate of Proficiency in English” (Cambridge University)
- Μεταπτυχιακό δίπλωμα (M.Sc.) αποκτηθέν σε Αμερικανικό Πολιτειακό Πανεπιστήμιο

11. ΓΝΩΣΕΙΣ ΧΕΙΡΙΣΜΟΥ ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΩΝ ΥΠΟΛΟΓΙΣΤΩΝ (Η/Υ)

- Άριστη γνώση χειρισμού Η/Υ σε περιβάλλον Windows, λογισμικών επεξεργασίας κειμένου (Word), υπολογιστικών φύλλων (Excel), παρουσιάσεων (PowerPoint) και υπηρεσιών διαδικτύου (Internet Explorer, Mozilla Firefox, Google Chrome)
- Πιστοποιητικό “European Computer Driving License (ECDL) Progress”
- Πολύ καλή γνώση λογισμικών διαχείρισης αριθμητικών δεδομένων και στατιστικής ανάλυσης (SAS, SPSS, Minitab, STATISTICA, MetaboAnalyst, The Unscrambler)
- Άριστη γνώση των λογισμικών προρρητικής μικροβιολογίας DMFit, GlnaFit, Pathogen Modeling Program (PMP) και TableCurve, καθώς και του λογισμικού προσδιορισμού επικινδυνότητας @RISK

12. ΣΥΝΤΑΚΤΗΣ/ΚΡΙΤΗΣ ΣΕ ΔΙΕΘΝΗ ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΑ ΠΕΡΙΟΔΙΚΑ

- Ακαδημαϊκός συντάκτης (Academic editor) στο περιοδικό *PLOS ONE* (Public Library of Science) (2018)
- Μέλος της συντακτικής επιτροπής (Editorial board member) στο περιοδικό *Food Microbiology* (Elsevier) (2020)
- Μέλος της συντακτικής επιτροπής (Review editor) στο περιοδικό *Frontiers in Microbiology* (Frontiers Research Foundation) (2011)
- Κριτής (*ad hoc* reviewer) στα περιοδικά:
 - *Journal of Applied Microbiology* (Wiley-Blackwell) (2015)
 - *Letters in Applied Microbiology* (Wiley-Blackwell) (2015)
 - *African Journal of Food Science* (Academic Journals) (2015)
 - *Food Microbiology* (Elsevier) (2015)
 - *International Journal of Food Microbiology* (Elsevier) (2016)
 - *Food Research International* (Elsevier) (2016)
 - *Current Opinion in Food Science* (Elsevier) (2016)
 - *PLOS ONE* (Public Library of Science) (2016)
 - *Journal of Food Protection* (International Association for Food Protection) (2017)

- *Foods* (MDPI) (2020)
- *Annals of Microbiology* (BMC) (2020)

13. ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΕΣ ΚΟΙΝΟΤΗΤΕΣ

- Μέλος του Γεωτεχνικού Επιμελητηρίου Ελλάδας (ΓΕΩΤ.Ε.Ε.)
- Μέλος της Ελληνικής Επιστημονικής Εταιρείας ΜΙΚΡΟΒΙΟΚΟΣΜΟΣ
- Μέλος του International Association for Food Protection (IAFP)