

## **ΒΙΟΓΡΑΦΙΚΟ ΣΗΜΕΙΩΜΑ**



**ΜΑΡΙΝΑΣ Α. ΠΑΠΑΔΕΛΛΗ**

**Καθηγήτριας**

**Τμήματος Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων**

**Πανεπιστημίου Πελοποννήσου**

**Καλαμάτα, 2023**

## 1. ΠΡΟΣΩΠΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ

**Όνοματεπώνυμο:** Μαρίνα Παπαδέλλη  
**Όνομα πατρός:** Αίσωνας  
**Τόπος και ημερομηνία γεννήσεως:** Αθήνα, 14.09.1969  
**Οικογενειακή κατάσταση:** Έγγαμη, μητέρα δύο παιδιών  
**Τίτλος-θέση:** Καθηγήτρια με γνωστικό αντικείμενο «Μικροβιολογία Προϊόντων και Παραπροϊόντων Βιομηχανιών Τροφίμων», Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Σχολή Γεωπονίας και Τροφίμων, Πανεπιστήμιο Πελοποννήσου  
**Τηλέφωνο:** 2721 0 45164, κινητό +306979002956  
**E-mail:** [m.papadelli@uop.gr](mailto:m.papadelli@uop.gr)

## 2. ΣΠΟΥΔΕΣ

- **Στοιχειώδης και Μέση Εκπαίδευση:** Σχολεία Νομού Αττικής και Λέσβου
- **Πανεπιστημιακές σπουδές:** Πτυχίο Γεωπονίας από το Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων του Γεωπονικού Πανεπιστημίου Αθηνών (ΓΠΑ), με βαθμό "Λίαν Καλώς 7,76" (1987-1993).
- **Μεταπτυχιακές σπουδές:** Διδακτορικό Δίπλωμα (PhD) από το Τμήμα Γεωργικής Βιοτεχνολογίας του Γεωπονικού Πανεπιστημίου Αθηνών (1995-1999). Θέμα διδακτορικής διατριβής: «Βιοχημικός και μοριακός χαρακτηρισμός αζωτοδεσμευτικών βακτηρίων το οποία έχουν απομονωθεί από έδαφος μετά από εμπλουτισμό του με υγρά απόβλητα ελαιοτριβείων», με επιβλέποντα τον Καθηγητή Π. Κατινάκη.
- **Ξένες γλώσσες:** Αγγλικά, (First Certificate in English, Cambridge University) και Ιταλικά (Certificato Intermedio)

## 3. ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΑ

- **Από 01.11.2023 έως σήμερα:** Καθηγήτρια με γνωστικό αντικείμενο «Μικροβιολογία Προϊόντων και Παραπροϊόντων Βιομηχανιών Τροφίμων», στο Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων της Σχολής Γεωπονίας και Τροφίμων του Πανεπιστημίου Πελοποννήσου (ΠΑ.ΠΕΛ.)
- **Από 09.03.2015 έως 31.10.2023:** Αναπληρώτρια Καθηγήτρια με γνωστικό αντικείμενο «Μικροβιολογία Προϊόντων και Παραπροϊόντων Βιομηχανιών Τροφίμων», αρχικά στο Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων της Σχολής Τεχνολογίας Γεωπονίας και Τεχνολογίας Τροφίμων και Διατροφής του ΤΕΙ Πελοποννήσου και στη συνέχεια στο Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων της Σχολής Γεωπονίας και Τροφίμων του Πανεπιστημίου Πελοποννήσου (ΠΑ.ΠΕΛ.)

- **Από 22.03.2010 έως 08.03.2015:** Επίκουρη Καθηγήτρια με γνωστικό αντικείμενο «Μικροβιολογία Προϊόντων και Παραπροϊόντων Βιομηχανιών Τροφίμων» στο Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων της Σχολής Τεχνολογίας Γεωπονίας του ΤΕΙ Καλαμάτας, το οποίο το 2013 μετονομάστηκε σε ΤΕΙ Πελοποννήσου (και η Σχολή μετονομάστηκε σε Σχολή Τεχνολογίας Γεωπονίας και Τεχνολογίας Τροφίμων και Διατροφής)
- **Από 23.12.2003 έως 21.03.2010:** Καθηγήτρια Εφαρμογών με ειδικότητα «Μικροβιολογία Τροφίμων» στο Τμήμα Τεχνολογίας Γεωργικών Προϊόντων της Σχολής Τεχνολογίας Γεωπονίας του ΤΕΙ Καλαμάτας. Το Τμήμα αυτό, το 2009 μετονομάστηκε σε Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων της Σχολής Τεχνολογίας Γεωπονίας του ΤΕΙ Καλαμάτας.
- **Από 27.02.2002 έως 22.12.2003:** μόνιμη υπάλληλος Γεωπόνος στη Διεύθυνση Γεωργίας Μεσσηνίας
- **Από 01.01.2000 έως 27.02.2002:** συμβάσεις μίσθωσης έργου ως Γεωπόνος-Ερευνήτρια στο Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών (ΓΠΑ) στο πλαίσιο των κάτωθι ερευνητικών προγραμμάτων:
  - «Λειτουργικότητα προ- και πρεβιοτικών στην παρεμπόδιση παθογόνων μικροοργανισμών». ΓΠΑ, Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων. Επιστημονικός Υπεύθυνος: Καθηγητής Γ. Καλαντζόπουλος.
  - «Βελτίωση της ποιότητας των Ευρωπαϊκών σκληρών τυριών ελέγχοντας τις αλληλεπιδράσεις ανάμεσα στα οξυγαλακτικά και προπιονικά βακτήρια». ΓΠΑ, Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων. Επιστημονικός Υπεύθυνος: Καθηγητής Γ. Καλαντζόπουλος.
  - «Οι εντερόκοκκοι στις ζυμώσεις των τροφίμων». ΓΠΑ, Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων. Επιστημονικός Υπεύθυνος: Καθηγητής Γ. Καλαντζόπουλος.
  - «Η αλκοολική ζύμωση κατά την οινοποίηση. Επιλογή, αξιολόγηση ζυμομυκήτων και μελέτη των παραμέτρων ζύμωσης για τη διεξαγωγή της χωρίς προβλήματα με στόχο τη βελτίωση της ποιότητας των παραγόμενων οίνων». ΓΠΑ, Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων. Επιστημονικά Υπεύθυνη: Καθηγήτρια Ε. Τσακαλίδου.
- **Για τα ακαδημαϊκά έτη 2000-2001 έως και 2003-2004:** συμβάσεις εργασίας ιδιωτικού δικαίου ως Επιστημονικός ή Εργαστηριακός Συνεργάτης στο ΤΕΙ Καλαμάτας και συγκεκριμένα στο Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων (ΤΕ.ΤΡΟ.), καθώς και στο Τμήμα Θερμοκηπιακών Καλλιεργειών (ΘΕ.ΚΑ.)
- **Από 01.04.1993 έως 31.05.1999:** συμβάσεις μίσθωσης έργου ως Γεωπόνος-Ερευνήτρια στο ΓΠΑ στο πλαίσιο των κάτωθι ερευνητικών προγραμμάτων:
  - ✓ «Βελτίωση βιομηχανικής παραγωγής αφυδατωμένων αλλαντικών με χρήση μικροβιακών στελεχών εκκινητών απομονωθέντων από φυσικώς ζυμούμενα προϊόντα». ΓΠΑ, Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων. Επιστημονικός Υπεύθυνος: Καθηγητής Ι. Μεταξόπουλος.

- ✓ «Αριστοποίηση των συνθηκών αποθήκευσης και επεξεργασίας των φρούτων και των λαχανικών με βάση τη (βιο)χημεία και την πρωτογενή δομή του ιστού αυτών: βασική έρευνα που οδηγεί σε εφαρμοσμένα μοντέλα και κανόνες συντήρησης». ΓΠΑ, Τμήμα Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων. Επιστημονικός Υπεύθυνος: Καθηγητής Π. Ρόδης.
- ✓ «Βιολογική αξιοποίηση των αποβλήτων ελαιοτριβείων για την παραγωγή οργανικού λιπάσματος». ΓΠΑ, Τμήμα Γεωπονικής Βιοτεχνολογίας. Επιστημονικός Υπεύθυνος: Καθηγητής Π. Κατινάκης.

## **4. ΔΙΔΑΚΤΙΚΟ ΕΡΓΟ**

### **4.1. Διδασκαλία μαθημάτων σε Προπτυχιακά Προγράμματα Σπουδών:**

Γενική Μικροβιολογία, Μικροβιολογία Τροφίμων, Μικροβιολογία Τροφίμων II, Βιολογία Κυττάρου, Μοριακή και Κυτταρική Βιολογία, Βιολογία, Τεχνολογία Γάλακτος και Γαλακτοκομικών Προϊόντων, Βιομηχανικές Ζυμώσεις, Βιοτεχνολογία Τροφίμων, Συγγραφή επιστημονικών εργασιών και τεχνικών εκθέσεων, Σεμινάριο

### **4.2. Διδασκαλία Μαθημάτων σε Προγράμματα Μεταπτυχιακών Σπουδών (Π.Μ.Σ.):**

«Σύγχρονη τεχνολογία παραγωγής της επιτραπέζιας ελιάς» του Π.Μ.Σ. με τίτλο «Τεχνολογία και Ποιότητα Επιτραπέζιας Ελιάς και Ελαιόλαδου» του Τμήματος Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων του ΠΑ.ΠΕΛ.

«Μεθοδολογίες αναλύσεων» του Π.Μ.Σ. με τίτλο «Γεωργία Ελεγχόμενου Περιβάλλοντος- Υδροπονία» του Τμήματος Τεχνολόγων Γεωπόνων του ΤΕΙ-ΠΕΛ.

«Βιοτεχνολογία και Βιομηχανικές Ζυμώσεις» στο πλαίσιο του Π.Μ.Σ. με τίτλο «Μεταπτυχιακό Πρόγραμμα Σπουδών στην Επιστήμη και Τεχνολογία Τροφίμων» του Τμήματος Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων του ΓΠΑ.

### **4.3. Επίβλεψη και συμμετοχή σε τριμελείς εξεταστικές επιτροπές Πτυχιακών Εργασιών**

### **4.4. Επίβλεψη και συμμετοχή σε τριμελείς εξεταστικές επιτροπές μεταπτυχιακών διπλωματικών εργασιών**

### **4.5. Επίβλεψη και συμμετοχή σε συμβουλευτικές ή εξεταστικές επιτροπές διδακτορικών διατριβών**

## 5. ΔΙΟΙΚΗΤΙΚΟ ΕΡΓΟ ΩΣ ΜΕΛΟΣ ΕΠ ΚΑΙ ΔΕΠ

Ενδεικτικά:

- Αναπληρώτρια Πρόεδρος του Τμήματος Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων του ΠΑ.ΠΕΛ.
- Επιστημονικά Υπεύθυνη του έργου ΕΣΠΑ του ΠΑ.ΠΕΛ. «Πρακτική Άσκηση Τριτοβάθμιας Εκπαίδευσης του ΤΕΙ Πελοποννήσου»
- Αναπληρώτρια Διευθύντρια του Προγράμματος Μεταπτυχιακών Σπουδών «Τεχνολογία και Ποιότητα Επιτραπέζιας Ελιάς και Ελαιόλαδου»
- Μέλος της Συντονιστικής Επιτροπής του Προγράμματος Μεταπτυχιακών Σπουδών «Τεχνολογία και Ποιότητα Επιτραπέζιας Ελιάς και Ελαιόλαδου» του ΕΠΙ.ΤΕ.ΤΡΟ.
- Μέλος της Μονάδας Διασφάλισης της Ποιότητας (ΜΟΔΙΠ) του ΤΕΙ-ΠΕΛ
- Τακτικό μέλος της Επιτροπής Ερευνών και Διαχείρισης Ειδικού Λογαριασμού Κονδυλίων Έρευνας (ΕΛΚΕ) του ΤΕΙ-ΠΕΛ
- Συμμετοχή σε Εκλεκτορικά Σώματα κρίσης μελών ΔΕΠ και Ερευνητών (ΠΑ.ΠΕΛ., ΓΠΑ, ΕΛΓΟ Δήμητρα).
- Αναπληρώτρια Προϊσταμένη του Τμήματος ΤΕ.ΤΡΟ. για το ακαδημαϊκό έτος 2010-2011
- Τμηματική Υπεύθυνη του προγράμματος ERASMUS για το Τμήμα ΤΕ.ΓΕ.Π./ΤΕ.ΤΡΟ. από το 2006 έως και το 2013
- Επιστημονικά Υπεύθυνη για το έργο ΕΣΠΑ «Πρακτική Άσκηση Ανώτατης Εκπαίδευσης» για το Τμήμα ΤΕ.ΤΡΟ.
- Μέλος της Ομάδας Εσωτερικής Αξιολόγησης (Ο.Μ.Ε.Α.) του Τμήματος ΤΕ.ΤΡΟ. με συμμετοχή στην σύνταξη της έκθεσης εσωτερικής αξιολόγησης που κατατέθηκε στην Α.ΔΙ.Π. αλλά και στην εξωτερική αξιολόγηση του Τμήματος που έλαβε χώρα τον Μάιο 2013

## 6. ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΗ ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΑ ΣΤΟ ΠΛΑΙΣΙΟ ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΩΝ ΕΡΓΩΝ

- **ΕΛΙΔΕΚ- 2022** (Χρηματοδότηση της Βασικής Έρευνας): «*Expanding the molecular toolbox of *Listeria monocytogenes* for advanced genetic manipulation and genome editing: Application to study the adaptation mechanisms of the bacterium in milk through functional multi-omics approaches*» Γ.Π.Α. Επιστημονικός Υπεύθυνος: Κ. Παπαδημητρίου, Επίκουρος Καθηγητής Γ.Π.Α.. Ερευνητική δραστηριότητα με αντικείμενο τη βελτίωση της μοριακής εργαλειοθήκης για τον γενετικό χειρισμό και την ακριβή επεξεργασία του γονιδιώματος του παθογόνου βακτηρίου *L. monocytogenes* και η διερεύνηση της πιθανής προσαρμογής του εν λόγω βακτηρίου στο γαλακτοκομικό περιβάλλον.

- **Πελοπόννησος 2014-2020:** «Συμπλήρωση και Επέκταση των Ερευνητικών Υποδομών του Τμήματος Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων του Πανεπιστημίου Πελοποννήσου, με στόχο την ανάπτυξη καινοτόμων εργαλείων για την πιστοποίηση της αυθεντικότητας των αγροτικών προϊόντων και τροφίμων της Περιφέρειας Πελοποννήσου» («Ενίσχυση της αναβάθμισης, συμπλήρωσης ή/και επέκτασης ή και δημιουργίας ερευνητικών υποδομών στην Πελοπόννησο, κυρίως για την εξυπηρέτηση των αναπτυξιακών στόχων της Περιφέρειας» 2020, του Ε.Π. «Πελοπόννησος 2014-2020»), ΠΑ.ΠΕΛ., Επιστημονικός Υπεύθυνος: Ι. Καπόλος, Αναπληρωτής Επιστημονικός Υπεύθυνος: Μ. Παπαδέλλη. Ερευνητική δραστηριότητα με αντικείμενο τη μελέτη και τη δημιουργία καινοτόμων εργαλείων (φασματοσκοπικές τεχνικές καθώς και μέθοδοι πρωτεομικής) κατάλληλων για τον έλεγχο και την πιστοποίηση της αυθεντικότητας χαρακτηριστικών ΠΟΠ και ΠΓΕ αγροτικών προϊόντων και τροφίμων της Περιφέρειας Πελοποννήσου.
- **Υποστήριξη Περιφερειακής Αριστείας 2019:** «Δημιουργία Επιστημονικής Υποδομής Μελέτης, Διατήρησης & Εκμετάλλευσης της Βιοποικιλότητας Μικροβιακών Κοινοτήτων Παραδοσιακών Τροφίμων Ζύμωσης & Οίνων Περιφέρειας Πελοποννήσου» («Υποστήριξη Περιφερειακής Αριστείας» 2019, του Ε.Π. «Ανταγωνιστικότητα Επιχειρηματικότητα και Καινοτομία»), ΠΑ.ΠΕΛ., Επιστημονικός Υπεύθυνος: Ι. Καπόλος, Αναπληρωτής Επιστημονικός Υπεύθυνος: Μ. Παπαδέλλη. Ερευνητική δραστηριότητα με αντικείμενο τη μελέτη των μικροβιακών κοινοτήτων των παραδοσιακών τροφίμων ζύμωσης και οίνων της περιφέρειας Πελοποννήσου, με εφαρμογή τεχνικών χρωματογραφίας για τον προσδιορισμό των πτητικών ενώσεων που συνεισφέρουν στο άρωμα των προϊόντων καθώς και για τον προσδιορισμό ενώσεων που προκύπτουν ή μεταβάλλονται κατά τη διάρκεια της ζύμωσης, εφαρμογή της μεταγονιδιωματικής για τον χαρακτηρισμό των μικροβιακών κοινοτήτων των προϊόντων και τέλος απομόνωση των μικροοργανισμών και μελέτη των τεχνολογικών και προβιοτικών ιδιοτήτων τους.
- **Κοινωφελές Ίδρυμα Ιωάννη Σ. Λάτση Μελέτη 2009:** «*Fermented Kalamon olives: an unexplored ecosystem, a pool of novel lactic acid bacteria starters*», ΤΕΙ-ΠΕΛ, Επιστημονικός Υπεύθυνος: Μ. Παπαδέλλη. Ερευνητική δραστηριότητα με αντικείμενο τη μελέτη της ζύμωσης των ελιών Καλαμών με τη χρήση καλλιεργειών εκκινητών
- **Πυθαγόρας (2004-2006):** «Βιοσύνθεση και ρύθμιση του λαντιβιοτικού μασεδοσίνη – μοριακή και τεχνολογική προσέγγιση», Γ.Π.Α., Επιστημονικός Υπεύθυνος Ε. Τσακαλίδου. Ερευνητική δραστηριότητα με αντικείμενο τη μελέτη των γονιδίων που εμπλέκονται στη σύνθεση του λαντιβιοτικού «μασεδοσίνη» που παράγεται από το οξυγαλακτικό βακτήριο *Streptococcus macedonicus* (το οποίο έχει απομονωθεί από ελληνικό κασέρι), καθώς και μελέτη της έκφρασης αυτών των γονιδίων.

- **Αρχιμήδης ΙΙ (2004-2006):** «Μελέτη οικοσυστήματος ανάπτυξης του απειλούμενου με εξαφάνιση λόγω ανθρωπογενών δράσεων αυτοφυούς των αμμωδών ακτών φυτού *Panocratium maritimum* (*Amaryllidaceae*) και ανάπτυξη πρωτοκόλλου διατήρησης γενετικού υλικού με ιστοκαλλιεργητικές και συμβατικές μεθόδους», ΤΕΙ-ΠΕΛ, Επιστημονικός Υπεύθυνος Δ. Νικόπουλος. Ερευνητική δραστηριότητα με αντικείμενο το μοριακό χαρακτηρισμό συμβιωτικών αζωτοδεσμευτικών βακτηρίων που έχουν απομονωθεί από ψυχανθή της φυτοκοινωνίας του αμμώδους φυτού *Panocratium maritimum*.
- **Αρχιμήδης ΙΙ (2004-2006):** «Βιοτεχνολογικές εφαρμογές παραγωγής πολλαπλασιαστικού υλικού ελληνικών ποικιλιών ελιάς» ΤΕΙ-ΠΕΛ, Επιστημονικός Υπεύθυνος Γ. Ζακυνθινός. Ερευνητική δραστηριότητα με αντικείμενο τη μοριακή ανίχνευση (με PCR) του παθογόνου μύκητα *Verticillium dahliae*
- **Αρχιμήδης Ι (2003-2005):** «Εφαρμογή της Τροποποιημένης Ατμόσφαιρας στα λαχανικά – Έτοιμες Σαλάτες», ΤΕΙ-ΠΕΛ, Επιστημονικός Υπεύθυνος Ε. Μανωλοπούλου. Ερευνητική δραστηριότητα με αντικείμενο τη μελέτη της μικροχλωρίδας φρέσκων σαλατών που συσκευάστηκαν σε τροποποιημένη ατμόσφαιρα.
- **Leonardo Da Vinci (2003-2005):** «Educational Kit for Young Farmers in Candidate Countries (YOUTH-FARM)», ΤΕΙ-ΠΕΛ, Επιστημονικός Υπεύθυνος Α. Κανάκης. Αντικείμενο του έργου ήταν η δημιουργία εκπαιδευτικού υλικού για την ασφάλεια των τροφίμων (<http://www.rcenter.intercol.edu/youthfarm/Default.htm>).
- **Ερευνητικά προγράμματα του εργαστηρίου Γαλακτοκομίας του Τμήματος Επιστήμης και Τεχνολογίας τροφίμων του ΓΠΑ:**
  - **QLRT-01179 (2002-2005)** «*Molecular Analysis and Mechanistic Elucidation of the Functionality of Probiotics and Prebiotics in the Inhibition of Pathogenic Microorganisms to Combat Gastrointestinal Disorders and to Improve Human Health*» («Λειτουργικότητα προ- και πρεβιοτικών στην παρεμπόδιση παθογόνων μικροοργανισμών»), Επιστημονικός Υπεύθυνος Γ. Καλαντζόπουλος.
  - **FAIR (1996-1999):** «*Improving of the quality of European hard cheeses by controlling interactions between lactic acid bacteria and propionibacteria*» («Βελτίωση της ποιότητας των Ευρωπαϊκών σκληρών τυριών ελέγχοντας τις αλληλεπιδράσεις ανάμεσα στα οξυγαλακτικά και προπιονικά βακτήρια»), Επιστημονικός Υπεύθυνος Γ. Καλαντζόπουλος.
  - **FAIR (1997-2000):** «*Enterococci in food fermentations. Functional and safety aspects*» («Οι εντερόκοκκοι στις ζυμώσεις των τροφίμων»), Επιστημονικός Υπεύθυνος Γ. Καλαντζόπουλος.

- **ΕΠΕΤ II (1999-2001):** «*Η αλκοολική ζύμωση κατά την οινοποίηση. Επιλογή και αξιολόγηση ζυμομυκήτων και μελέτη των παραμέτρων ζύμωσης για τη διεξαγωγή της χωρίς προβλήματα με στόχο τη βελτίωση της ποιότητας των παραγόμενων οίνων*», Επιστημονικά Υπεύθυνη Ε. Τσακαλίδου.
- **Ερευνητικό πρόγραμμα με χρηματοδότηση από τον ΕΛΚΕ του ΓΠΑ (1997-1999):** «*Εφαρμογή μοριακών τεχνικών για τον ποσοτικό εντοπισμό αζωτοδεσμευτικών βακτηρίων στο έδαφος και σε απόβλητα ελαιοτριβείων*», Εργαστήριο Μοριακής Βιολογίας Τμήματος Γεωπονικής Βιοτεχνολογίας, ΓΠΑ, Επιστημονικός Υπεύθυνος Μ. Παπαδέλλη (ως υποψήφια διδάκτορας). Ερευνητική δραστηριότητα με αντικείμενο την εφαρμογή σύγχρονων μεθόδων μοριακής βιολογίας (PCR, DNA-μοριακός υβριδισμός κ.λπ.) για τον επιλεκτικό εντοπισμό βακτηρίων *Azotobacter* sp. στο έδαφος και σε απόβλητα ελαιοτριβείων.
  - **ΕΡΕΤ II (1995-1997):** «*Βελτίωση βιομηχανικής παραγωγής αφυδατωμένων αλλαντικών με χρήση μικροβιακών στελεχών εκκινητών απομονωθέντων από φυσικώς ζυμούμενα προϊόντα*», ΓΠΑ, Επιστημονικός Υπεύθυνος Ι. Μεταξόπουλος. Ερευνητική δραστηριότητα με αντικείμενο τη μελέτη της φυσικής ζύμωσης αλλαντικών αέρος, την απομόνωση, ταυτοποίηση και αξιολόγηση οξυγαλακτικών βακτηρίων από τη φυσική χλωρίδα των αλλαντικών και εν συνεχεία την επιλογή κατάλληλων στελεχών οξυγαλακτικών βακτηρίων και την εφαρμογή τους ως εναρκτήριες καλλιέργειες για την ελεγχόμενη ζύμωση αλλαντικών.
  - **E.C. Third Framework. Environment Programme (1993-1995):** «*Bioremediation of olive-mill wastes for use as fertilizer*» («*Βιολογική αξιοποίηση των αποβλήτων ελαιοτριβείων για την παραγωγή οργανικού λιπάσματος*»), ΓΠΑ, Επιστημονικός Υπεύθυνος Π. Κατινάκης. Ερευνητική δραστηριότητα με αντικείμενο το χαρακτηρισμό αζωτοδεσμευτικών βακτηρίων απομονωθέντων από υγρά απόβλητα ελαιοτριβείων, σε βιοχημικό και μοριακό επίπεδο. Μελέτη γονιδίων που σχετίζονται με το ενζυμικό σύστημα των νιτρογενασών οι οποίες συνδέονται με τη διαδικασία της αζωτοδέσμευσης. Παράλληλη εκπόνηση διδακτορικής διατριβής με τίτλο «Βιοχημικός και μοριακός χαρακτηρισμός αζωτοδεσμευτικών βακτηρίων το οποία έχουν απομονωθεί από έδαφος μετά από εμπλουτισμό με υγρά απόβλητα ελαιοτριβείων».
  - **Θαλής (2011-2013)** «*Συμβολή των μυκορριζών στην αιεφορικότητα οριακών μεσογειακών συστημάτων – ανάπτυξη μυκορριζικών εμβολίων*». Εργαστήριο Εδαφολογίας, ΓΠΑ. Επιστημονικός Υπεύθυνος: Καθηγητής Κ. Οιχαλιώτης. Ερευνητική δραστηριότητα με αντικείμενο το μοριακό χαρακτηρισμό μυκορριζών απομονωμένων από κομβικής σημασίας φυτά αμμοθίνων και ημι-άνυδρων διαβρωμένων εδαφικών οικοσυστημάτων, που κινδυνεύουν από υποβάθμιση, ερημοποίηση αλλά και εισβολή μη γηγενών φυτικών ειδών.



- **09.1994-10.1994 University of Wales, Department of Biochemistry:** Ερευνητική δραστηριότητα με αντικείμενο την ανάλυση των λιπιδίων βακτηρίων του γένους *Azotobacter* με εφαρμογή μεθόδων χρωματογραφίας (με υποτροφία από το British Council).
- **02.1992-02.1993 Ινστιτούτο Τεχνολογίας Γεωργικών Προϊόντων, ΕΘ.Ι.ΑΓ.Ε.:** Εκπόνηση διπλωματικής εργασίας με αντικείμενο τη μελέτη της επίδρασης φαινολικών ουσιών από διάφορα είδη τσαγιού στην ανάπτυξη παθογόνων μικροοργανισμών με τη χρήση ταχέων μεθόδων μικροβιακής ανίχνευσης (εφαρμογή της συσκευής Malthus 2000). Επιστημονικά Υπεύθυνοι: Γ. Καλαντζόπουλος και Γ. Νυχάς.

## 7. ΥΠΟΤΡΟΦΙΕΣ

- **9/1994:** Υποτροφία από το Βρετανικό Συμβούλιο για ερευνητική εργασία διάρκειας ενός μηνός στο University of Wales, Dept. of Biochemistry, Cardiff, Wales.
- **1987-1993:** Εκπαιδευτικό Κληροδότημα Γεωργίου & Αθανασίου Βοστάνη (Λέσβος). Υποτροφία (μετά από γραπτό διαγωνισμό) που λάμβανα καθόλη τη διάρκεια φοίτησής μου στο ΓΠΑ.

## 8. ΔΗΜΟΣΙΕΥΜΕΝΟ ΕΡΓΟ

### 8Α. ΔΙΔΑΚΤΟΡΙΚΗ ΔΙΑΤΡΙΒΗ

**Παπαδέλλη Μ.** (1999) «Βιοχημικός και μοριακός χαρακτηρισμός αζωτοδεσμευτικών βακτηρίων τα οποία έχουν απομονωθεί από έδαφος μετά από εμπλουτισμό του με υγρά απόβλητα ελαιοτριβείων».

### 8Β. ΔΗΜΟΣΙΕΥΣΕΙΣ ΣΕ ΔΙΕΘΝΗ ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΑ ΠΕΡΙΟΔΙΚΑ ΜΕ ΚΡΙΤΕΣ

1. Tsoungos A., Pemaj V., Slavko A., Kapolos J., Papadelli M. and Papadimitriou K. (2023) The Rising Role of Omics and Meta-Omics in Table Olive Research. *Foods*, 12, 13783. <https://doi.org/10.3390/foods12203783>
2. Papadimitriou K, Kapolos J and **Papadelli M.** (2023) Novel Beverages and Novel Technologies for Their Production. *Beverages*, 9, 57. <https://doi.org/10.3390/beverages9030057>
3. Stathas I.G., Sakellaridis A.C., **Papadelli M.**, Kapolos J., Papadimitriou K., Stathas G.J. (2023) The Effects of Insect Infestation on Stored Agricultural Products and the Quality of Food. *Foods*, 12, 2046. <https://doi.org/10.3390/foods12102046>
4. Dalakleidi K.V., **Papadelli M.**, Kapolos I. and Papadimitriou K. (2022) Applying Image-Based Food-Recognition Systems on Dietary Assessment: A Systematic Review. *Advances in Nutrition*, nmac 078, <https://doi.org/10.1093/advances/nmac078>

5. Tzavaras D., **Papadelli M.** and Ntaikou I. (2022) From milk kefir to water kefir: assessment of fermentation processes, microbial changes and evaluation of the produced beverage. *Fermentation*, 8: 135.
6. Syrokou M.K., **Papadelli M.**, Ntaikou I., Paramithiotis S. and Drosinos E.H. (2019) *Sugary kefir: microbial identification and biotechnological properties*. *Beverages*, 5 (4): 61.
7. Paramithiotis S., **Papadelli M.**, Pardali E., Mataragas M. and Drosinos E.H. (2019) Evaluation of Plantaricin Genes Expression During Fermentation of *Raphanus sativus* Roots with a Plantaricin-Producing *Lactobacillus plantarum* Starter. *Current Microbiology*, 76: 909–916.
8. Pappa S., **Papadelli M.**, Paramithiotis S., Daferera D., Polissiou M.G. and Drosinos E.H. (2018) Effect of herb addition on spontaneous fermentation of radish (*Raphanus sativus* L.) roots in brine and the fate of *L. monocytogenes* and *E. coli* O157:H7. *Journal of Medicinal Plants Studies*, 6 (2): 32-39.
9. Zoumpopoulou G., Tzouvanou A., Mavrogonatou E., Alexandraki V., Georgalaki M., Anastasiou R., **Papadelli M.**, Manolopoulou E., Kazou M., Kletsas D., Papadimitriou K., Tsakalidou E. (2018) Probiotic Features of Lactic Acid Bacteria Isolated from a Diverse Pool of Traditional Greek Dairy Products Regarding Specific Strain-Host Interactions. *Probiotics and Antimicrobial Proteins*, 10:313-322.
10. Georgalaki M., Zoumpopoulou G., Mavrogonatou E., Van Driessche G., Alexandraki V., Anastasiou R., **Papadelli M.**, Kazou M., Manolopoulou E., Kletsas D., Devreese B., Papadimitriou K., Tsakalidou E. (2017) Evaluation of the antihypertensive angiotensin-converting enzyme inhibitory (ACE-I) activity and other probiotic properties of lactic acid bacteria isolated from traditional Greek dairy products. *International Dairy Journal*, 75: 10-21.
11. Pardali E., Paramithiotis S., **Papadelli M.**, Mataragas M., Drosinos E.H. (2017) Lactic acid bacteria population dynamics during spontaneous fermentation of radish (*Raphanus sativus* L.) roots in brine. *World Journal of Microbiology and Biotechnology*, 33:110.
12. **Papadelli M.**, Zoumpopoulou G., Georgalaki M., Anastasiou R., Manolopoulou E., Lytra I., Papadimitriou K. and Tsakalidou E. (2015) Evaluation of two lactic acid bacteria starter cultures for the fermentation of natural black table olives (*Olea europaea* L cv Kalamon). *Polish Journal of Microbiology*, 64(3): 265–271.
13. Alexandraki V., Georgalaki M., Papadimitriou K., Anastasiou R., Zoumpopoulou G., Chatzipavlidis I., **Papadelli M.**, Vallis N., Moschochoritis K. and Tsakalidou E. (2014) Determination of triterpenic acids in natural and alkaline-treated Greek table olives throughout the fermentation process. *LWT Food Science and Technology*, 58: 609-613.
14. **Papadelli M.** and Ntougias S. (2014) Microbial community structure and disposal issues of table olive wastewaters generated from the fermentation of the olive cultivar Kalamon. *Annals of Microbiology*, 64(4): 1483-1492.

15. Georgalaki M., **Papadelli M.**, Chassioti E., Anastasiou R, Aktypis A, De Vuyst L., Van Driessche G., Devreese B., and Tsakalidou E. (2010) Milk protein fragments induce the biosynthesis of macedocin, the lantibiotic produced by *Streptococcus macedonicus* ACA-DC 198. *Applied and Environmental Microbiology*, 76: 1143-1151.
16. Maragkoudakis P., **Papadelli M.**, Georgalaki M., Panayotopoulou E.G., Martinez-Gonzalez B., Mentis A.F., Petraki K., Sgouras D.N. and Tsakalidou E. (2009) In vitro and in vivo safety evaluation of the bacteriocin producer *Streptococcus macedonicus* ACA-DC 198. *International Journal of Food Microbiology*, 133: 141-147.
17. Anastasiou R., Aktypis A., Georgalaki M., **Papadelli M.**, De Vuyst L. and Tsakalidou E. (2009) Inhibition of *Clostridium tyrobutyricum* by *Streptococcus macedonicus* ACA-DC 198 under conditions simulating Kasser cheese production. *International Dairy Journal*, 19:330-335.
18. Georgalaki M, Manolopoulou E., Anastasiou R., **Papadelli M.**, and Tsakalidou E. (2009) Detection of *Streptococcus macedonicus* in Greek cheeses. *International Dairy Journal*, 19:96-99.
19. **Papadelli M.**, Kartsioti A., Anastasiou R., Georgalaki M. And Tsakalidou E. (2007) Characterization of the gene cluster involved in the biosynthesis of macedocin, the lantibiotic produced by *Streptococcus macedonicus*. *FEMS Microbiology Letters*, 272(1):75-82.
20. **Papadelli M.**, Manolopoulou E., Kalantzopoulos G. and Tsakalidou E. (2003) Rapid detection and identification of *Streptococcus macedonicus* by species-specific PCR and DNA hybridization. *International Journal of Food Microbiology*, 81: 231-239.
21. Georgalaki M., **Papadelli M.**, Anastasiou R., Kalantzopoulos G. and Tsakalidou E. (2002) Purification and characterization of the X-prolyl-dipeptidyl aminopeptidase (PepX) from *Streptococcus macedonicus* and cloning of the *pepX* gene. *Le Lait*, 82: 657-671
22. Anastasiou R., **Papadelli M.**, Georgalaki M., Kalantzopoulos G. and Tsakalidou E. (2002) Cloning and sequencing of the gene encoding X-prolyl-dipeptidyl aminopeptidase (PepX) from *Streptococcus thermophilus* strain ACA-DC 4. *Journal of Applied Microbiology*, 92: 1-8.
23. Metaxopoulos I., Samelis I. and **Papadelli M.** (2001). Technological and microbiological evaluation of traditional processes as modified for the industrial manufacturing of dry fermented sausage in Greece. *Italian Journal of Food Science*, 13 (1): 3-18.
24. **Papadelli M.**, Roussis A., Papadopoulou K., Chatzipavlidis I., Katinakis P. and Ballis K. (1996). "Biochemical and molecular characterization of an *Azotobacter vinelandii* strain with respect to its ability to grow and fix nitrogen in Oil Mill Wastes" *International Biodeterioration and Biodegradation*, 38: 179-181.

## 8Γ. ΚΕΦΑΛΑΙΑ ΣΕ ΒΙΒΛΙΑ

1. Govari M., Kafentzi M-C., Pavlidis D., Tsouggou N., Pemaj V., Slavko A., Drosinos E., Koliadima A., Skandamis P., Kapolos J., **Papadelli M.** and Papadimitriou K. (2023) Book Chapter entitled: «Antimicrobial proteins and peptides as a promising weapon to promote food safety under the One Health approach» in Book series «Encyclopedia of Food Safety» 2nd edition. Editor in Chief: Dr. Geoffrey Smithers (Elsevier Publishing Company).

## 8Δ. ΕΡΓΑΣΙΕΣ ΣΕ ΠΡΑΚΤΙΚΑ ΔΙΕΘΝΩΝ ΣΥΝΕΔΡΙΩΝ

1. Dalakleidi K.V., Theodoropoulou I., **Papadelli M.**, Papadimitriou K. and Kapolos J. (2023) Application of Machine Learning Algorithms on FT-IR and NIR Spectra for the Discrimination of the Geographical Origin of Greek Olive Oils. *3rd Food Chemistry Conference: Shaping a healthy and sustainable food chain through knowledge, Dresden, Germany.*
2. Tsouggou N., Slavko A., Kapolos J., **Papadelli M.** and Papadimitriou K. (2023) Studying the microbiome and the volatile profile of the Greek PDO cheese Sfela. *14th Lactic Acid Bacteria Symposium, Egmond aan Zee, The Netherlands.*
3. Govari M., Tsoliakou D., Gkerekou M.A., Skandamis P.N., Kapolos J., Papadimitriou K. **and Papadelli M.** (2023) Assesment Of The Microbial Ecosystem Of The Greek PDO Cheese Anevato With Metagenomics. *14th Lactic Acid Bacteria Symposium, Egmond aan Zee, The Netherlands.*
4. Sakellaridis A-K, Stathas I., Koliadima A., **Papadelli M.**, Kapolos J. and Papadimitriou K. (2023) A study of the lactic acid bacteria community of the Nemea PDO wine (cv. “Agiorgitiko”). *14th Lactic Acid Bacteria Symposium, Egmond aan Zee, The Netherlands.*
5. Tsoungos A., Pavlidis D., Panousopoulos K., **Papadelli M.**, Kapolos J. And Papadimitriou K. (2023) Microbial diversity in table olive brines assessed through next generation sequencing and culture-based approaches. *14th Lactic Acid Bacteria Symposium, Egmond aan Zee, The Netherlands.*
6. Papadimitriou K., Pavlidis D., Panousopoulos K., Kafentzi M-Ch., Koliadima A., **Papadelli M.** and Kapolos J. (2023) Implications of the quality of table olive brines in supermarkets assessed by metagenomic analysis. *ACS FALL 2023, Harnessing the Power of Data. San Francisco, CA, USA.*
7. Papadimitriou K., Govari M., Tsoliakou D., Gkerekou M.A., Skandamis P., **Papadelli M.**, Kapolos J. (2023) Capturing the quality and functional characteristics of the Greek PDO Cheese Anevato through its microbiome. *ACS FALL 2023, Harnessing the Power of Data. San Francisco, CA, USA.*
8. Govari M., Tsoliakou D., Gkerekou M.A., Skandamis P.N., Kapolos J., **Papadelli M.** and Papadimitriou K. (2023) Assesment Of The Microbial Ecosystem Of The Greek PDO Cheese Anevato With Metagenomics. *10th Congress of European Microbiologists, Hamburg, Germany.*

9. Tsouggou N., Tshipidou O., Slavko A., Kafentzi M-C., Koliadima A., **Papadelli M.**, Papadimitriou K. and Kapolos J. (2023) Evaluation of the Microbial Composition and Safety Evaluation of Greek PDO Cheese Sfela and its Artisanal Variants. *10th Congress of European Microbiologists, Hamburg, Germany.*
10. Pavlidis D., **Papadelli M.**, Kapolos J. and Papadimitriou K. (2023) Supplementation of cheeses with non-starter lactic acid bacteria by the addition of traditional animal rennets. *10th Congress of European Microbiologists, Hamburg, Germany.*
11. Papadimitriou K., **Papadelli M.** and Kapolos J. (2023) Application of Metagenomics to Study the Microbiome of White Brined Cheeses. *2nd Global Summit on Food Science and Technology (GSFST2023), Rome, Italy.*
12. Kapolos, J., **Papadelli, M.**, Papadimitriou, K., Farmakis, L., Moschovitis, K., Koliadima, A. (2023) Kinetic Study of Cells Proliferation of Yeast Strains Isolated from the Region of Peloponnese. *2<sup>nd</sup> Global Summit on Food Science and Technology (GSFST2023), Rome, Italy.*
13. Kafentzi M-C., Pavlidis D., Panousopoulos K., **Papadelli M.**, Koliadima A., Kapolos J., Papadimitriou K. (2023) Assessment of the microbiota of table olives brines at retail through MALDI-TOF MS and shotgun metagenomics. *1<sup>st</sup> Forum on Fermented Foods, Lyon, France.*
14. Govari M., Tsoliakou D., Skandamis P., Kapolos J., Papadimitriou K. and **Papadelli M.** (2023) Assessment of the Microbial Ecosystem of the Greek PDO Cheese Anevato with Metagenomic Analysis. *2023 European Symposium on Food Safety, Aberdeen, U.K.*
15. Pavlidis D.E., Panousopoulos K., Kafentzi M.C., **Papadelli M.**, Papadimitriou K. and Kapolos J. (2023) Metagenomic Analysis in Supermarket Brines of Table Olives Disclose Microbial Composition and Support Next-Generation Microbiological Risk Assessment. *2023 European Symposium on Food Safety, Aberdeen, U.K.*
16. Tsouggou N., Tshipidou O., Slavko A., Koliadima A., Kapolos J., **Papadelli M.** and Papadimitriou K. (2023) Sfela a Greek PDO Cheese and Its Artisanal Variants: A First Study of Their Microbial Composition and Safety As Assessed By Amplicon Sequencing and Shotgun Metagenomics. *2023 European Symposium on Food Safety, Aberdeen, U.K.*
17. Kousoulou P., Vamvakas S., Kapolos J., **Papadelli M.**, Papadimitriou K. and Koliadima A. (2022) Evaluation of genetically modified yeast strains for their ability to ethanol production. *FEMS Conference on Microbiology, Belgrade, Serbia.*
18. Kousoulou P., Kapolos J., **Papadelli M.**, Papadimitriou K. and Koliadima A. (2022) Kinetic study of fig syrup fermentation by genetically modified *S. cerevisiae* yeast stains. *FEMS Conference on Microbiology, Belgrade, Serbia.*
19. Tshipidou O., Slavko A., Kapolos J., **Papadelli M.**, and Papadimitriou K. (2022) Amplicon and shotgun metagenomics to unravel the microbiome of the Greek cheese Sfela. *FEMS Conference on Microbiology, Belgrade, Serbia.*

20. Tsouggou N., Tshipidou O., Slavko A., Kapolos J., **Papadelli M.** and Papadimitriou K. (2022) A primary investigation of the microbial ecosystem of the Greek PDO cheese Sfela and Sfela touloumotiri. *Food Micro 2022, Next Generation Challenges in Food Microbiology, Athens, Greece.*
21. Kafentzi M.C., Tsouggou N., Papandreou N., Ikonomidou V., Kapolos J., **Papadelli M.** and Papadimitriou K. (2022) In silico meta-analysis of the current peptidome datasets related to yogurt fermentation. *Food Micro 2022, Next Generation Challenges in Food Microbiology, Athens, Greece.*
22. Pavlidis D., Sakellaris A., Stathas J., Kafentzi M.C., Tsouggou N., Papandreou N., Ikonomidou V., **Papadelli M.**, Kapolos J. and Papadimitriou K. (2022) A meta-analysis of the wine proteome and peptidome deriving from must fermentation microorganisms and beyond. *Food Micro 2022, Next Generation Challenges in Food Microbiology, Athens, Greece.*
23. Katsou P., Papadimitriou K., **Papadelli M.**, Kapolos J., Koliadima A. (2022) Surface characterization of hydrocolloids of plant origin by determining physicochemical parameters as a function of time by inverse gas chromatography. *5<sup>th</sup> Food Structure and Functionality Symposium, Cork, Ireland.*
24. Kapolos J., Papadimitriou K., Tsouggou N., Tshipidou O., Slavko A., Pemaj V., **Papadelli M.**, Koliadima A. (2022) An investigation of the microbial ecosystem of industrial Greek PDO cheese Sfela and the artisanal Sfela touloumotiri and Xerosfeli. *4<sup>th</sup> International Conference on Applied Microbiology and Beneficial Microbes, Paris, France.*
25. Georgalaki M., Zoumpopoulou G., Mavrogonatou E., Van Driessche G., Anastasiou R., Alexandraki V., Kazou M., **Papadelli M.**, Manolopoulou E., Papadimitriou K., Kletsas D., Devreese B. and E. Tsakalidou (2016) Production of bioactive peptides and probiotic potential of lactic acid bacteria isolated from traditional Greek dairy products. *IAFP 12<sup>th</sup> European Symposium on Food Safety, Athens, Greece.*
26. Zoumpopoulou G., Alexandraki V., Kazou M., **Papadelli M.**, Tzouvanou A., Manolopoulou E., Anastasiou R., Georgalaki M., Mavrogonatou E., Kletsas D., Papadimitriou K. and Tsakalidou E. (2015) Greek traditional dairy and meat products: A biological reservoir for new probiotic strains. *FEMS 6<sup>th</sup> Congress of European Microbiologists, Maastricht, the Netherlands.*
27. Georgalaki M., Kazou M., Alexandraki V., Manolopoulou E., Anastasiou R., Zoumpopoulou G., Papadimitriou K., **Papadelli M.**, Van Driessche G., Devreese B. and Tsakalidou E. (2015) Production of ACE-inhibitory peptides by lactic acid bacteria isolated from traditional Greek dairy products. *FEMS 6<sup>th</sup> Congress of European Microbiologists, Maastricht, the Netherlands.*
28. Georgalaki M., Manolopoulou E., Anastasiou R., Zoumpopoulou G., Alexandraki V., Kazou M., Papadimitriou K., **Papadelli M.**, Van Driessche G., Devreese B. and E. Tsakalidou (2015) Production of ACE-Inhibitory peptides by lactic acid bacteria isolated from Greek traditional yogurt and fermented milk samples. *7<sup>th</sup> IDF International Symposium on Sheep, Goat and other non-Cow Milk, Limassol, Cyprus.*

29. Zoumpopoulou G., **Papadelli M.**, Tzouvanou A., Alexandraki V., Kazou M., Manolopoulou E., Anastasiou R., Georgalaki M., Papadimitriou K. and Tsakalidou E. (2015) *In vitro* screening for probiotic potential of lactic acid bacteria isolated from Greek traditional dairy and meat products. *7<sup>th</sup> IDF International Symposium on Sheep, Goat and other non-Cow Milk, Limassol, Cyprus.*
30. **Papadelli M.**, Zoumpopoulou G., Georgalaki M., Anastasiou R., Manolopoulou E., Lytra I., Papadimitriou K. and E. Tsakalidou (2014) Use of lactic acid bacteria for the fermentation of cv. Kalamon olives processed by the Greek-style method. *International Conference on Global Trends in the Agro-food Sector, Kalamata, Greece.*
31. Georgalaki M., Manolopoulou E., Anastasiou R., Zoumpopoulou G., Alexandraki V., Kazou M., Papadimitriou K., **Papadelli M.** and Tsakalidou E. (2014) ACE-Inhibitory activity and technological potential of lactic acid bacteria isolated from Greek traditional yogurt and fermented milk samples. *11th Symposium on Lactic Acid Bacteria, Egmond aan Zee, the Netherlands.*
32. Papadimitriou K., **Papadelli M.**, Zoumpopoulou G., Georgalaki M., Anastasiou R., Manolopoulou E., Lytra I. and Tsakalidou E. (2014) Use of lactic acid bacteria for the fermentation of cv. Kalamon olives processed by the Greek-style method. *11th Symposium on Lactic Acid Bacteria, Egmond aan Zee, the Netherlands.*
33. Zoumpopoulou G., **Papadelli M.**, Tzouvanou A., Alexandraki V., Kazou M., Manolopoulou E., Anastasiou R., Georgalaki M., Papadimitriou K, and Tsakalidou E. (2014) Probiotic Traits of Lactic Acid Bacteria Isolated from Greek Traditional Dairy and Meat Products. *International Scientific Conference Probiotics and Prebiotics, 24-26 June, Budapest, Hungary.*
34. Georgalaki M., Alexandraki V., Anastasiou R., Zoumpopoulou G., Chatzipavlidis I., **Papadelli M.**, Vallis N. and Tsakalidou E. (2013) Does the treatment affect the Triterpenic Acid content in Table Olives? *International Workshop on Bioactive Compounds from Olea Europaea: Chemistry and Biology, Athens, Greece.*
35. Manolopoulou E., Georgalaki M., Anastasiou R., **Papadelli M.**, Aktypis A., Zoumpopoulou G., Maragoudakis P., Asteri I., Papadimitriou K. and Tsakalidou E. (2012) The ACA-DC Greek Collection of microorganisms. *1st International Conference of the Worldwide Traditional Cheeses Association, Ragusa, Italy.*
36. Manolopoulou E., Georgalaki M., Anastasiou R., **Papadelli M.**, Aktypis A., Zoumpopoulou G., Maragoudakis P., Asteri I., Papadimitriou K. and Tsakalidou E. (2012) The ACA-DC Greek Collection of microorganisms. *31st Annual Meeting of the European Culture Collections' Organization, June 2012, Braga, Portugal.*
37. Tsakalidou E., Georgalaki M., **Papadelli M.**, Zoumpopoulou G., Anastasiou R. and Papadimitriou K. (2012) *Streptococcus macedonicus* ACA-DC 198 produces multiple lantibiotics – A promising

- protective starter in dairy fermentations. *1st International Dairy Biotechnology Conference, 24-25 September, Shanghai, China.* (invited lecture).
38. Tsakalidou E., Anastasiou R., **Papadelli M.**, Zoumpopoulou G., Maragkoudakis P., Papadimitriou K. and Georgalaki M. (2011) *Streptococcus macedonicus* produces the lantibiotic Macedocin when grown in milk - From biosynthesis to applications. *1<sup>st</sup> International Conference on Microbial Diversity: Environmental Stress and Adaptation, 26-28 October, Milan, Italy.* (Invited lecture). Proceedings of the Congress, p. 70-74.
  39. **Papadelli M.**, Lytra I., Anastasiou R., Zoumpopoulou G., Georgalaki M., Manolopoulou E. and Tsakalidou E. (2010) The Performance of *Leuconostoc mesenteroides* subsp. *mesenteroides* Strain Lm139 as Starter Culture in Greek-style Kalamon Olives Fermentation. *22<sup>nd</sup> International ICFMH Symposium (FOOD MICRO 2010)-Microbial Behaviour in the Food Chain, 30 Aug. – 3 Sept., Copenhagen, Denmark.*
  40. **Papadelli M.** and Ntougias S. (2009) Microbiological characterization and disposal issues of table olive wastewaters. *III International Conference on Environmental, Industrial and Applied Microbiology (BioMicroWorld 2009), 2-4 December, Lisbon, Portugal.*
  41. **Papadelli M.**, Maragkoudakis P., Georgalaki M., Anastasiou R., Zoumpopoulou G. and Tsakalidou E. (2008) Safety evaluation of the macedocin producer *Streptococcus macedonicus* ACA-DC 198. *21<sup>st</sup> International ICFMH Symposium (Food Micro 2008) – “Evolving Microbial Food Quality and Safety”, Aberdeen, Scotland.*
  42. **Papadelli M.**, Kartsioti A., Anastasiou R., Georgalaki M., and Tsakalidou E. (2006) Characterization of the gene cluster involved in the biosynthesis of macedocin, the lantibiotic produced by *Streptococcus macedonicus*. *7th American Society for Microbiology Conference on Streptococcal Genetics, Saint Malo, France.*
  43. Georgalaki M., Anastasiou R., **Papadelli M.**, Devreese B., Van Driessche G., Van Beeumen J. and Tsakalidou E. (2006) Induction of Bacteriocin Production in *Streptococcus macedonicus* ACA-DC 198. *1<sup>st</sup> International Symposium on Antimicrobial Peptides, Food Veterinary and Medical Applications. Nantes, France.*
  44. **Papadelli M.**, Georgalaki M., Anastasiou R., Kartsioti A. and Tsakalidou E. (2005) Sequencing of the macedocin biosynthesis regulon, a lantibiotic produced by *Streptococcus macedonicus* ACA-DC 198. *8th FEMS Symposium on Lactic Acid Bacteria, Egmond aan Zee, The Netherlands.*
  45. Georgalaki M., Aktypis A., Manolopoulou E., Gavriel A., **Papadelli M.** and Tsakalidou E. (2005) Induction of macedocin biosynthesis, a lantibiotic produced by *Streptococcus macedonicus* ACA-DC 198. *8th FEMS Symposium on Lactic Acid Bacteria, Egmond aan Zee, The Netherlands.*



46. **Papadelli M.**, Manolopoulou E., Kalantzopoulos G. and Tsakalidou E. (2002) Rapid detection and identification of *Streptococcus macedonicus* by species-specific PCR and DNA hybridization. *7th FEMS Symposium on Lactic Acid Bacteria, Egmond aan Zee, The Netherlands*.
47. Anastasiou R., **Papadelli M.**, Georgalaki M., Kalantzopoulos G. and Tsakalidou E. (2002) Cloning and sequencing of the gene encoding X-prolyl-dipeptidyl-aminopeptidase (PepX) from *Streptococcus thermophilus* ACA-DC 4. *7th FEMS Symposium on Lactic Acid Bacteria, Egmond aan Zee, The Netherlands*.
48. Georgalaki M., **Papadelli M.**, Anastasiou R., Kalantzopoulos G., Tsakalidou E. (2001) Purification, biochemical characterization and cloning of the intracellular X-Prolyl-Dipeptidyl aminopeptidase from *Streptococcus macedonicus* strain ACA-DC 191. *NIZO Dairy Conference on Food Microbes, Ede, The Netherlands*.
49. Kaloudis T., Metaxopoulos J., Samelis J., **Papadelli M.**, Stefanitsi D. (1999) Lipolysis during the natural fermentation and ripening of Greek dry sausages, as related to microbial changes. *International Conference "Lipases and lipids structure, function and biotechnological applications", Santorini, Greece*.
50. **Papadelli M.**, Kavroulakis N., Flemetakis M. and Katinakis P. (1997). Detection of an *Azotobacter vinelandii* strain in Oil Mill Wastes. In: *Biological Nitrogen Fixation for the 21st Century- Proceedings of the 11th International Congress on Nitrogen Fixation*, Institut Pasteur, Paris, France, July 20–25, 1997. Vol. 31 of the series *Current Plant Science and Biotechnology in Agriculture* pp 593-593, Springer, Netherlands. *11<sup>th</sup> International Congress of Nitrogen Fixation, Paris, France*.

## **8E. ΕΡΓΑΣΙΕΣ ΣΕ ΠΡΑΚΤΙΚΑ ΕΘΝΙΚΩΝ ΣΥΝΕΔΡΙΩΝ**

1. Govari M., Tsoliakou D., Slavko A., Drosinos E.H., Skandamis P.N., Kapolos J., Papadimitriou K. and **Papadelli M.** (2023) Metabolomic analysis of quality characteristics of meat. *7<sup>th</sup> Panhellenic Conference of Meat and Meat Products, Thessaloniki, Greece*.
2. Govari M., **Papadelli M.**, Tsoliakou D., Gkerekou M., Skandamis P.N., Kapolos J. and Papadimitriou K. (2022) Evaluation of the microbial ecosystem of the Greek PDO cheese Anevato from Grevena region with metagenomics. *15<sup>o</sup> Panhellenic Veterinary Congress, Athens, Greece*.
3. Sakellaridis A., Stathas J., Tsouggou N., Kafentzi M., Pavlidis D., Kapolos J., **Papadelli M.** and Papadimitriou K. (2022) Bioactivity in fermented foods: an in silico study of the peptides of yogurt and wine. *72<sup>nd</sup> Annual Conference of the Hellenic Society of Biochemistry and Molecular Biology, Patras, Greece*.
4. Papadimitriou K., Tsouggou N., Tshipidou O., Slavko A., Pemaj V., Kapolos J. and **Papadelli M.** (2022) A primary investigation of the microbial ecosystem of the Greek PDO cheese Sfela, Sfela touloumotiri

- and Xerosfeli. *72<sup>nd</sup> Annual Conference of the Hellenic Society of Biochemistry and Molecular Biology, Patras, Greece.*
5. Tsoungos A., Pavlidis D., Panousopoulos K., Pemaj V., Theodoropoulou I., **Papadelli M.**, Kapolis J. and Papadimitriou K. (2022) An insight into the microbiome of Greek table olives coming from different cultivars at retail. *72<sup>nd</sup> Annual Conference of the Hellenic Society of Biochemistry and Molecular Biology, Patras, Greece.*
  6. Pappa S., **Papadelli M.**, Paramithiotis S., Daferera D., Polissiou M. and Drosinos E.H. (2017) Fate of *Listeria monocytogenes* and *Esherichia coli* O157:H7 during spontaneous fermentation of *Raphanus sativus* roots in the presence of herbs or garlic. *7th Mikrobiokosmos Congress, Athens, Greece.*
  7. Kotsakou C., Paramithiotis S., **Papadelli M.** and Drosinos E.H. (2017) Expression of *Listeria monocytogenes* key virulence genes during growth in liquid medium, on tomato, carrot and cucumber at different temperatures. *7th Mikrobiokosmos Congress, Athens, Greece.*
  8. Pardali E., Paramithiotis S., **Papadelli M.**, Mataragas M. and Drosinos E.H. (2017) Plantaricins expression during controlled fermentation of *Raphanus sativus* roots at 20°C and 30°C. *7th Mikrobiokosmos Congress, Athens, Greece.*
  9. Pardali E., Paramithiotis S., **Papadelli M.**, Mataragas M. and Drosinos E.H. (2017) Microbial population dynamics during spontaneous fermentation of *Raphanus sativus* roots. *7th Mikrobiokosmos Congress, Athens, Greece.*
  10. Papadimitriou K., Georgalaki M., Zoumpopoulou G., Mavrogonatou E., Van Driessche G., Alexandraki V., Anastasiou R., **Papadelli M.**, Kazou M., Manolopoulou E., Kletsas D., Devreese B. and Tsakalidou E. (2016) Evaluation of angiotensin-converting enzyme-inhibitory (ACE-I) activity and other probiotic properties of lactic acid bacteria isolated from traditional Greek dairy products. *67<sup>th</sup> Meeting of the Hellenic Society of Biochemistry and Molecular Biology, Ioannina, Greece*
  11. Zoumpopoulou G., Alexandraki V., Kazou M., **Papadelli M.**, Tzouvanou A., , Manolopoulou E., Anastasiou R., Georgalaki M., Mavrogonatou E., Kletsas D., Papadimitriou K. and Tsakalidou E. (2014) In vitro evaluation of probiotic attributes of lactic acid bacteria isolated from Greek traditional dairy and meat products. *65<sup>th</sup> Meeting of the Hellenic Society of Biochemistry and Molecular Biology, Thessaloniki, Greece*
  12. Tsakalidou E., **Papadelli M.**, Anastasiou R., Zoumpopoulou G., Maragkoudakis P., Papadimitriou K. and Georgalaki M. (2011) *Streptococcus macedonicus* - a multifunctional strain isolated from cheese. *62<sup>nd</sup> Meeting of the Hellenic Society of Biochemistry and Molecular Biology, Athens, Greece.*
  13. Georgalaki M., Alexandraki V., Anastasiou R., Zoumpopoulou G., Chatzipavlidis I., **Papadelli M.**, Vallis N. and Tsakalidou E. (2011) Detection of Triterpenic Acids in Greek Table Olives. *Congress of Association of Greek Chemists: Year of Chemistry 2011: Days of Food Chemistry, Athens, Greece, 4-5 November 2011.*

14. Georgalaki M., Manolopoulou E., Anastasiou R., **Papadelli M.** and Tsakalidou E. (2008) Detection of *Streptococcus macedonicus* in Greek traditional cheeses. *1<sup>st</sup> Greek Congress on Milk and Dairy Products, Athens, Greece*. Proceedings of the Congress (Greek Journal of Dairy Science and Technology) p. 584-586.
15. **Papadelli M.**, Maragkoudakis P., Georgalaki M., Anastasiou R., Zoumpopoulou G. and Tsakalidou E. (2008) Safety Evaluation of the Macedocin Producer *Streptococcus macedonicus* ACA-DC 198. *1<sup>st</sup> National MikroBioKosmos (MBK) Conference, Athens, Greece*.
16. Chatzipavlidis I., Venieraki A., **Papadelli M.**, Kefalogianni I., Karamperi B. Demou M. and Katinakis P. (2008) Further characterization of the bacterium *Azotobacter vinelandii* strain A. *1<sup>st</sup> National MikroBioKosmos (MBK) Conference, Athens, Greece*.
17. Manolopoulou E., Georgalaki M., Anastasiou R., **Papadelli M.**, Aktypis A., Zoumpopoulou G., Maragoudakis P., Asteri I., Papadimitriou K., Kalantzopoulos G. and E. Tsakalidou (2008) The ACA-DC Greek Collection of microorganisms. *1<sup>st</sup> National MikroBioKosmos (MBK) Conference, Athens, Greece*.
18. Georgalaki M., **Papadelli M.**, Anastasiou R., Vandecasteele C., Amiridaki E., Manolopoulou E. and Tsakalidou E. (2007) Microbiota of the Greek traditional cheese Arseniko of Naxos. Study of technology relevant. *2<sup>nd</sup> Congress of Association of Greek Chemists: Biotechnology and Technology of Food, Athens, Greece*. Proceedings of the Congress, p. 61-64.
19. Anastasiou R., Papalexandratou Z., van Genderen F., Wauters G., Georgalaki M., **Papadelli M.**, De Vuyst L. and Tsakalidou E. (2007) Inhibition of *Clostridium tyrobutyricum* LMG 1285T by *Streptococcus macedonicus* ACA-DC 198. *2<sup>nd</sup> Congress of Association of Greek Chemists: Biotechnology and Technology of Food, Athens, Greece*. Proceedings of the Congress, p. 210-212.
20. **Papadelli M.**, Kartsioti A., Anastasiou R., Georgalaki M. and Tsakalidou E. (2007) The biosynthetic gene cluster of macedocin, the lantibiotic produced by *Streptococcus macedonicus*. *59<sup>th</sup> Meeting of the Hellenic Society of Biochemistry and Molecular Biology, Athens, Greece*.
21. Georgalaki M., **Papadelli M.**, Chassioti E., Anastasiou R, Devreese B., Van Driessche G., Van Beeumen J. and Tsakalidou E. (2007) Induction of bacteriocin production in *Streptococcus macedonicus* ACA-DC 198. *59<sup>th</sup> Meeting of the Hellenic Society of Biochemistry and Molecular Biology, Athens, Greece*.
22. Anastasiou R, Aktypis A., Georgalaki M., **Papadelli M.** and Tsakalidou E. (2007) Inhibition of *Clostridium tyrobutyricum* by *Streptococcus macedonicus* ACA-DC 198. *59<sup>th</sup> Meeting of the Hellenic Society of Biochemistry and Molecular Biology, Athens, Greece*.
23. **Papadelli M.**, Manolopoulou E., Kalantzopoulos G. and Tsakalidou E. (2001) Rapid detection and identification of *Streptococcus macedonicus* by species-specific PCR and DNA hybridization. *53<sup>rd</sup> Meeting of the Hellenic Society of Biochemistry and Molecular Biology, Athens, Greece*.
24. Anastasiou R., **Papadelli M.**, Georgalaki G., Kalantzopoulos G. and Tsakalidou E. (2001) Cloning and sequencing of the gene encoding X-Prolyl-Dipeptidyl-Amino-peptidase (PepX) from *Streptococcus*

*thermophilus* strain ACA-DC 4. 53<sup>rd</sup> Meeting of the Hellenic Society of Biochemistry and Molecular Biology, Athens, Greece.

25. Metaxopoulos I., Kammenou M., **Papadelli M.** and Goula D. (1999) The fate of pathogens *Listeria* spp. and *Salmonella* spp. during the fermentation and maturation of Greek dry sausages. 8<sup>th</sup> Greek Veterinary Conference, Athens, Greece.
26. **Papadelli M.**, Papadopoulou K., Chatzipavlidis I., Balis K. and Katinakis P. (1994). Nitrogen fixation in bacteria isolated from soils treated with Oil Mill Wastewaters. 16<sup>th</sup> Congress of Greek Society of Biological Sciences, Volos, Greece.

## 8ΣΤ. ΛΟΙΠΕΣ ΔΗΜΟΣΙΕΣΕΙΣ

1. Γεωργαλάκη Μ., Αμοιραδάκη Ε., Τζιρίτα Μ., Αναστασίου Ρ., **Παπαδέλλη Μ.**, Μανωλοπούλου Ε. και Τσακαλίδου Ε. (2007) Η μικροχλωρίδα του Ελληνικού παραδοσιακού τυριού «Αρσενικό». Περιοδικό *Γαλακτοκομία*, τεύχος Δεκεμβρίου 2007, σελ. 68-71.
2. Λούμου Α., **Παπαδέλλη Μ.**, Αγριοπούλου Σ. και Α. Κανάκης (2005) Ποιότητα και Ασφάλεια στην Παραγωγή Τροφίμων. Εκπαιδευτικό Πακέτο για νέους αγρότες στις εντασσόμενες στην ΕΕ χώρες / Νέα Κράτη Μέλη της ΕΕ. Εκδότης Ε.Ε. Λευκωσία (Ελληνική, Αγγλική έκδοση), Poznan (Πολωνική έκδοση), Praga (Τσέχικη έκδοση), Ljubljana (Σλοβένικη έκδοση) στα πλαίσια του έργου Leonardo da Vinci-Youth Farm. (<http://www.rcenter.intercol.edu/youthfarm/Default.htm>).

## 8Ζ. ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΑΚΟΙ ΟΔΗΓΟΙ

1. **Παπαδέλλη Μ.** «Σημειώσεις Εργαστηριακών Ασκήσεων Γενικής Μικροβιολογίας»
2. **Παπαδέλλη Μ.** «Σημειώσεις Εργαστηριακών Ασκήσεων Μικροβιολογίας Τροφίμων»

## 9. ΑΛΛΟ ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΟ ΕΡΓΟ

### 9Α. ΜΕΛΟΣ ΣΥΝΤΑΚΤΙΚΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ ΣΕ ΔΙΕΘΝΗ ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΑ ΠΕΡΙΟΔΙΚΑ

- Συντάκτης Ειδικού Τεύχους (Special Issue Editor) του “Ecological Aspects and Biotechnology Applications in Wastewater and Pollutants Treatment” του SUSTAINABILITY (MDPI) (IF: 3.251) (2020 – σήμερα)
- Συντάκτης Ειδικού Τεύχους (Special Issue Editor) του “Microorganisms with Probiotic Properties” του FOODS (MDPI) (IF: 3.011) (2020 – σήμερα)
- Συντάκτης Ειδικού Τεύχους (Special Issue Editor) του “Novel Beverages and Novel Technologies for Their Production” του BEVERAGES (MDPI) (IF: -) (2018 – 2020)

- Κριτής μέλος της συντακτικής επιτροπής (Review Editor) στην ενότητα «Food Microbiology» του FRONTIERS IN MICROBIOLOGY (2020 – σήμερα)
- Κριτής μέλος της συντακτικής επιτροπής (Review Editor) στην ενότητα “Systems Microbiology” του FRONTIERS IN BIOENGINEERING AND BIOTECHNOLOGY (2019 – σήμερα)

## **9B. ΚΡΙΤΗΣ ΑΡΘΡΩΝ ΣΕ ΔΙΕΘΝΗ ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΑ ΠΕΡΙΟΔΙΚΑ**

- **Annals of Applied Biology** (Wiley) (AAB2010-0282, AAB-2011-0246, AAB-2013-0135)
- **BioMed Research International** (Hindawi) (291727)
- **Chemosphere** (Elsevier) (CHEM27385)
- **Foods** (MDPI) (1536024)
- **Frontiers in Microbiology** (Frontiers) (1121993, 1069325, 884682, 616070, 470655, 507617, 420396, 485826)
- **Heliyon** (Elsevier) (2018-5226, 2019-4838)
- **International Dairy Journal** (Elsevier) (INDA-D-14-00219, INDA-D-14-00302, INDA-D-14-00368, INDA-D-15-00557)
- **Microorganisms** (MDPI) (669105, 778315)
- **PLOS ONE** (PLOS) (PONE-D-19-00151, PONE-D-21-03048)

## **9Γ. ΜΕΛΟΣ ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΩΝ ΕΝΩΣΕΩΝ/ΕΠΙΜΕΛΗΤΗΡΙΩΝ**

- Μέλος της Ελληνικής Εταιρείας Βιοχημείας και Μοριακής Βιολογίας (ΕΕΒΜΒ)
- Μέλος της Εθνικής Πρωτοβουλίας ‘Μικροβιόκοσμος’ (ΜΒΚ)
- Μέλος του Γεωτεχνικού Επιμελητηρίου Ελλάδας (ΓΕΩΤΕΕ)
- Μέλος του μητρώου πιστοποιημένων εκπαιδευτών του ΕΟΠΠΕΠ (Κωδικοί ΣΤΕΠ 2313, 2313-6, 2420)