

Δρ. Μποσνέα Λουλούδα [Βιογραφικό Μποσνέα](#), [CV Full English](#)

Γεωπόνος

ΕΛΓΟ-ΔΗΜΗΤΡΑ

**Ινστιτούτο Τεχνολογίας Αγροτικών Προϊόντων- Τμήμα
Γάλακτος Ιωαννίνων**

Κατσικάς 45221 Ιωάννινα

Τηλ.: 26510 94781

Φαξ: 26510 92523

E-mail: louloudabosnea@gmail.com

ΣΠΟΥΔΕΣ

1994-2000

Πτυχίο Γεωπονίας (Βαθμός 6,98), Τομέας Γεωργικών Βιομηχανιών, Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης

2003-2009

Διδακτορική Διατριβή, Τμήμα Χημείας, Πανεπιστήμιο Πατρών. «Παραγωγή προβιοτικών γαλακτοκομικών προϊόντων με χρήση λυοφιλιωμένων και μη ακινητοποιημένων κυττάρων *Lactobacillus casei*».

ΥΠΟΤΡΟΦΙΕΣ – ΔΙΑΚΡΙΣΕΙΣ

- 3^ο Βραβείο Γραπτής Ανάρτησης για την εργασία με θέμα “**Modifying the coacervates properties to enhance viability of**

L. paracasei

in acidic environment”

, στο International Conference on Health, Environment & Industrial Biotechnology,

Νοέμβριος
2013,
Αλαχαμπαντ
,
Ινδία
(2013)

- Παραγωγή αρχικής καλλιέργειας (μαγιάς) κατάλληλης για πολλαπλές εφαρμογές με πρώτη ύλη το τυρόγαλα (απόβλητο τυροκομείων) , Τμήμα Χημείας του Πανεπιστήμιου Πάτρας . (2010-2011)

- 1^{ος} Διεθνής Διαγωνισμός Ίδρυμα Δασκαλόπουλου Ερευνητικών Εργασιών σε θέματα Επιστήμης και Τεχνολογίας τροφίμων και διατροφής.

Η εργασία που υποβλήθηκε κατατάχθηκε στις 20 πρώτες διακριθέντες. (2006)

-
- Υποτροφία ERASMUS, Έρευνα στα πλαίσια του προγράμματος ERASMUS, Escola Superior de Biotechnologia, Catholic University of Portugal, Porto, Portugal. (10/97-4/98)

- Υποτροφία ΙΚΥ (1994)

ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΣΥΝΕΔΡΙΩΝ ΚΑΙ ΗΜΕΡΙΔΩΝ

- Μέλος Οργανωτικής επιτροπής Workshop «Novel Technologies in new research areas of Food Production», Monday 19 April, 2010, Conference and Cultural Centre, Patras, Greece.

- Μέλος Οργανωτικής επιτροπής Workshop «Novel Technologies in new research areas of Food Production», Monday 19 April, 2010, Conference and Cultural Centre, Patras, Greece

- Οργάνωση και γραμματειακή υποστήριξη Διεθνούς Συνεδρίου, International Congress on Bioprocesses in food industries (ICBF-2006), June 18-21, Rio, Patras, Greece.

▣ ΣΥΜΜΕΤΟΧΗ ΣΕ ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ ▣

1. «Αξιοποίηση Αίγειου Γάλακτος Με Την Παρασκευή Φρέσκου Μαλακού Και Ημισκληρού Τυριού» Ερευνητικό Έργο Που Χρηματοδοτήθηκε Από Την Περιφέρεια Ηπείρου.

2. «Ο Δρόμος Του Τυριού Από Την Πίνδο Στον ...Κόσμο», Επιχειρησιακό Πρόγραμμα Ηπείρου 2014-2020.
3. «Ανάπτυξη Νέων Τεχνολογιών Για Τη Διαχείριση Των Εκτατικά Εκτρεφόμενων Μετακινούμενων Μικρών Και Μεγάλων Μηρυκαστικών», Επιχειρησιακό Πρόγραμμα Ηπείρου 2014-2020.
4. «Αναπτυξη Νεων Βιολειτουργικων Τροφιμων Και Βελτιωση Της Ολικης Ποιοτητας Παραδοσιακων Προϊοντων Γαλακτος Με Καταλληλη Διαχειριση Της Μικροβιακης Τους Οικολογιας», Ερευνω – Δημιουργω – Καινοτομω.
5. «Εφαρμογή Της Προσέγγισης Των Πολλαπλών -Ομικών Τεχνολογιών Για Την Αύξηση Της Προστιθέμενης Αξίας Και Ανταγωνιστικότητας Των Παραδοσιακών Ελληνικών Τυριών Ωρίμανσης», Ερευνω – Δημιουργω – Καινοτομω.
6. «Ανάπτυξη Νέων Ελληνικών Προϊόντων Αρτοποιίας Με Βελτιωμένα Οργανοληπτικά Χαρακτηριστικά Και Μεγαλύτερη Διάρκεια Χρόνου Ζωής Χρησιμοποιώντας Μικροοργανισμούς Τεχνολογικού Ενδιαφέροντος», Ερευνω – Δημιουργω – Καινοτομω.
7. Κεφαλοτυρι Ηπειρου:Αναδειξη Του Ιστορικου Τυριου Με Επαναφορα Του Παραδοσιακου Τροπου Παρασκευης Σε Συνδυασμο Με Τη Χρηση Γηγενων Καλλιεργειων-Εκκινητων, Επιχειρησιακό Πρόγραμμα Ηπείρου 2014-2020.
8. Παραγωγή Νεων Μεταποιημενων Προιοντων Κρεατος Με Εφαρμογη Συγχρονων Βιοτεχνολογικων Μεθοδων Για Αυξηση Των Επιπεδων Υγιεινου Χρονου Ζωης, Μικροβιολογικης Ασφαλειας Και Διατροφικης Τους Αξιας, Επιχειρησιακό Πρόγραμμα Ηπείρου 2014-2020.
9. 1/4/2015 - 30/6/2015 Προγραμμα Συνεργασία ΙΙ, μεταδιδακτορας ερευνήτρια «Παραγωγή νέων λειτουργικών τροφίμων (λουκάνικα και γαλακτοκομικά προϊόντα) με την

προσθήκη προβιοτικών καλλιεργειών που έχουν απομονωθεί από γαλακτοκομικά προϊόντα»
« Production of new functional foods (sausages and dairy products) by addition of probiotics isolated from dairy products (PROBFOOD)»

10. 22/03/2012-23/03/2015 «Ενίσχυση Μεταδιδακτόρων Ερευνητών/τριών» του ΕΠΕΔΒΜ με δικαιούχο την Γενική Γραμματεία Έρευνας και Τεχνολογίας και συγχρηματοδότηση από το Ευρωπαϊκό Κοινωνικό Ταμείο (ΕΚΤ) και από Εθνικούς Πόρους με θέμα την «Ανάπτυξη στρατηγικών για την βελτίωση της βιωσιμότητας των προβιοτικών και εφαρμογές σε επιλεγμένα συστήματα τροφίμων»

11. 01/01-31/03/10 Ερευνητικό Πρόγραμμα ΙΠΕ-ΚΥΠΡΟΣ. «Χρήση μαστίχας Πάφου ως φορέα ακινητοποίησης ζυμών για οινοποίηση», 2008-2010.

12. 01/09/2006-31/03/08 ΠΕΠ Δυτικής Ελλάδος (ΔΕΛ 13). «Παραγωγή ξηρών αρχικών καλλιεργειών με πρώτη ύλη το τυρόγαλα για παραγωγή τροφίμων». Προϋπολογισμός: 750.000€.

13. 15/05/08-15/05/2009 Πρόγραμμα ΠΕΝΕΔ 2003 : Αξιοποίηση αγροτοβιομηχανικών απορριμάτων ως υποστρώματα για ακινητοποιημένες οινοποιητικές ζύμες για αλκοολούχα προϊόντα. Προϋπολογισμός 150.000 €. Τεχνική Υποστήριξη.

14. 01/03/2005-31/12/2006 ΠΥΘΑΓΟΡΑΣ II – ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝ. «Βιοτεχνολογική εκμετάλλευση μιγμάτων αποβλήτων τυροκόμησης (τυρογάλακτος) και σακχαροβιομηχανίας (μελάσας) για παραγωγή μικτών λυοφιλιωμένων και μη καλλιεργειών για αρτοποιήση». Προϋπολογισμός 50.000€.

15. 01/05/2005-30/11/2006 Πυθαγόρας- ΕΠΕΑΚ II. «Αξιοποίηση αποβλήτων

ζυθοποιείου για την παραγωγή βιομάζας επιλεγμένων μικροοργανισμών για προϊόντα υψηλής προστιθέμενης αξίας». Προϋπολογισμός 80.000€.

Επιστημονικός Υπεύθυνος Ερευνητικής Ομάδας σε Προγράμματα

1. «Καινοτόμες Προσεγγίσεις Αξιοποίησης Και Συγκριτικά Πλεονεκτήματα Του Τυρογάλακτος Αιγοπρόβειας Προέλευσης Της Περιφέρειας Ηπείρου», Επιχειρησιακό Πρόγραμμα Ηπείρου 2014-2020.

Εργασιακή Εμπειρία

1. **1/7-15/7/98** Πρακτική άσκηση στο Αγρόκτημα ΑΠΘ
2. **16/7-31/8/98** Πρακτική άσκηση στην Βιομηχανία Συσκευασίας Χυμών φρούτων Χωναίος «ΦΛΩΡΙΝΑ», στο Γαλαρινό Χαλκιδικής
3. **2000-2003:** Εξωτερικός συνεργάτης ως σύμβουλος επιχειρήσεων τροφίμων σε θέματα υγιεινής και τεχνολογίας τροφίμων
4. **24/09/2004-1/10/2005** Επικουρικό Έργο, Τμήμα Χημείας, Πανεπιστήμιο Πατρών.
5. **2004-2008** Εκπαίδευση φοιτητών σε εργαστηριακές ασκήσεις στα πλαίσια του

μαθήματος «Χημεία και Τεχνολογία Τροφίμων- Οινολογία Ι» στο Εργαστήριο Χημείας και Τεχνολογίας Τροφίμων του Τμήματος Χημείας του Παν/μίου Πατρών.

6. **2004-2009** Εκπαίδευση μεταπτυχιακών φοιτητών στα μεταπτυχιακά εργαστηριακά μαθήματα του Διακρατικού MSc in Food Biotechnology
«Advanced Exercises of Food Chemistry and Biotechnology I»
και
«Advanced Exercises of Food Chemistry and Biotechnology II»

7. **2010** Διαλέξεις στο Διακρατικού MSc in Food Biotechnology στο μάθημα «Food Microbiology»

8. **2010-2011** Διδάσκουσα Π.Δ. 407, Τμήμα Αγροτικής Αν.απτυξης, Δημοκρίτειο Πανεπιστήμιο Θράκης (6/6 βαθμίδας Λέκτορα). Μαθήματα 4^{ου} έτους, 8^{ου} εξαμήνου: «Τεχνολογία Κρέατος και Προϊόντων» και «Τεχνολογία Γάλακτος και Προϊόντων», 2010-2011.

9. **2011-2012** Λέκτορας Π.Δ. 407, Τμήμα Αγροτικής Ανάπτυξης, Δημοκρίτειο Πανεπιστήμιο Θράκης, για το έτος 2011- 2012. Διδασκαλία μαθημάτων «Τεχνολογία προϊόντων ζωικής προέλευσης», «Τεχνολογία προϊόντων φυτικής προέλευσης».

10. **2015-2017** Συμβασιούχος διδάσκουσα στο Κολλέγιο Περροτής της Αμερικανικής Γεωργικής Σχολής για το μάθημα « Food Raw materials» και «Food Biotechnology»
ου διδάσκεται στην αγγλική γλώσσα. »π

11. **1/6/2017 εως σήμερα** Ερευνήτρια Δ με γνωστικό αντικείμενο «Τεχνολογία Γάλακτος» στο Ινστιτούτο Τεχνολογίας Αγροτικών Προϊόντων- Τμήμα Γάλακτος Ιωαννίνων, ΕΛΓΟ-ΔΗΜΗΤΡΑ

ΔΗΜΟΣΙΕΥΣΕΙΣ

ΔΙΔΑΚΤΟΡΙΚΗ ΔΙΑΤΡΙΒΗ:

Παραγωγή προβιοτικών γαλακτοκομικών προϊόντων με χρήση λυοφιλιωμένων και μη ακινητοποιημένων κυττάρων *Lactobacillus casei*

Δημοσιεύσεις σε Διεθνή Επιστημονική Περιοδικά

1. Terpou, A., Nigam, P.S., **Bosnea, L.**, Kanellaki, M. (2018) Evaluation of Chios mastic gum as antimicrobial agent and matrix forming material targeting probiotic cell encapsulation for functional fermented milk production. LWT, 97, pp. 109-116.
2. Schoina, V.; Terpou, A., **Bosnea, L.**, Kanellaki, M., Nigam, P-S. (2018) Entrapment of *Lactobacillus casei* ATCC393 in the viscus matrix of *Pistacia terebinthus* resin for functional myzithra cheese manufacture, LWT, 89, 441-448.
3. Terpou, A., **Bosnea, L.**, Kanellaki, M., Bekatorou, A., Plessas, S., Bezirtzoglou, E., Koutinas, A.A. (2018). Growth Capacity of the Novel Potential Probiotic *Lactobacillus paracasei* K5 Strain Incorporated in Industrial White Brine Cheese as an Adjunct Culture. *Journal of Food Science*, 83(3), pp. 723-731
4. Terpou A., Bekatorou, A., **Bosnea, L.A.**, Kanellaki, M., Ganatsios, V., Koutinas, A.A. (2018) Wheat bran as prebiotic cell immobilization carrier for industrial functional Feta-type cheese making: chemical, microbial and sensory evaluation, *Biocatalysis and Agricultural Biotechnology*, 13, pp. 75-83

5. Terpou, A., Gialleli, A.-I., **Bosnea, L.**, Kanellaki, M., Koutinas, A.A., Castro, G.R.(2017) Novel cheese production by incorporation of sea buckthorn berries (*Hippophae rhamnoides* L.) supported probiotic cells. *LWT - Food Science and Technology*, 79, pp. 616-624. DOI: 10.1016/j.lwt.2016.11.021

6. **Bosnea, L.A.**, Moschakis, T., Nigam, P.S., Biliaderis, C.G.(2017) Growth adaptation of probiotics in biopolymer-based coacervate structures to enhance cell viability. *LWT - Food Science and Technology*, 77, pp. 282-289. DOI: 10.1016/j.lwt.2016.11.056

7. **Bosnea, L.A.**, Kopsahelis, N., Kokkali, V., Terpou, A., Kanellaki, M.(2017) Production of a novel probiotic yogurt by incorporation of *L. casei* enriched fresh apple pieces, dried raisins and wheat grains. *Food and Bioproducts Processing*, 102, pp. 62-71. DOI: 10.1016/j.fbp.2016.11.010

8. **Bosnea, L.A.**, Moschakis, T., Biliaderis, C.G.(2017) Microencapsulated cells of *Lactobacillus paracasei* subsp. *paracasei* in biopolymer complex coacervates and their function in a yogurt matrix. *Food and Function*, 8 (2), pp. 554-562.

9. Cacicedo, M.L., M. Castro, C., Servetas, I., **Bosnea, L.A.**, Boura,K., Tsafrakidou, P., Dima, A., Terpou, A., Koutinas, A. Castro, G.R. (2016). Progress in bacterial cellulose matrices for biotechnological applications, *Bioresource Technology*, 213, 172-180

10. Schoina, V., Terpou, A., Gialleli, A.I., Koutinas, A., Kanellaki, M, **Bosnea***, L. (2014) Use of *Pistacia terebinthus* resin as immobilization support for *Lactobacillus casei* cells and application in selected dairy products. *Journal of Food Science and Technology*, 5700-5708.

11. **Bosnea, L.A.**, Moschakis, T., Biliaderis, C.G. (2014). Complex Coacervation as a Novel Microencapsulation Technique to Improve Viability of Probiotics under Different Stresses. *Food and Bioprocess Technology*, 7, 2767-2781

12. Papapostolou, H.; Servetas, Y.; Bosnea, **L.A.**; Kanellaki, M., Koutinas, A. (2012). Novel Technology Development through Thermal Drying of Encapsulated *Kluyveromyces marxianus* in Micro- and Nano-tubular Cellulose in Lactose Fermentation and Its Evaluation for Food Production. *Applied Biochemistry and Biotechnology*, 168(8), 2148-2159.

13. Kopsahelis, N., **Bosnea, L.A.**, Bekatorou, A., Tzia, C., Kanellaki, M. Alcohol production from sterilized and non-sterilized molasses by *S. cerevisiae* immobilized on brewer's spent grains in two types of continuous bioreactor systems. *Biomass and Bioenergy*, 45, pp. 87-94.
14. Plessas, S., **Bosnea, L.**, Alexopoulos, A., Bezirtzoglou, E. (2012). Potential effects of probiotics in cheese and yogurt production: A review. *Engineering in Life Sciences*, 12 (4), pp. 433-440.
15. Kopsahelis, N., **Bosnea, L.**, Kanellaki, M., Koutinas, A.A. (2012). Volatiles formation from grape must fermentation using a cryophilic and thermotolerant yeast. *Applied Biochemistry and Biotechnology*, 167 (5), pp. 1183-1198.
16. Tsaousi, K., Velli, A., Akarepis, F., **Bosnea, L.**, Drouza, C., Koutinas, A.A., Bekatorou, A. (2011). Low-Temperature winemaking by thermally dried immobilized yeast on delignified brewer's spent grains. *Food Technology and Biotechnology*, 49 (3), pp. 379-384.
17. [Koutinas](#), A.A., Bekatorou, A., [Katechaki](#), E., Dimitrellou, D., Kopsahelis, N., Papapostolou, H., Panas, P., Sideris, K., Kallis, M., **Bosnea**, L., **A**

.,
Koliopoulos

,
D

.,
Sotiropoulos

,
P

.,
Panteli

,
A

.,
Kourkoutas

,
Y

.,
Kanellaki

,
M

.,
Soupioni

,
M

. (2010).

[Scale-up of Thermally Dried Kefir Production as Starter Culture for Hard-Type Cheese Making: An Economic Evaluation](#)

.
[Applied Biochemistry and B
iotechnology](#)

, 160, 1734–1743.

18. Koutinas, A.A., Papapostolou, H., Dimitrellou, D., Kopsahelis, N., Katechaki E., Bekatorou, A., **Bosnea, L.A.** (2009). Whey valorisation: A complete and novel technology development for dairy industry starter culture production. *Bioresource Technology*, 100 (15), 3734-3739.

19. **Bosnea, L.A.**, Kourkoutas, Y., Albantaki, N., Tzia, C., Koutinas, A.A., Kanellaki, M. (2009). Functionality of freeze dried *L. casei* cells immobilized on wheat grains. *LW T-Food Science and Technology*, 42 (10), 1696-1702.

20. Papapostolou, H., **Bosnea, L.A.**, Koutinas, A.A., Kanellaki, M. (2008) Fermentation efficiency of thermally dried kefir. *Bioresource Technology*, *99*, 6949-6956.
21. Plessas, S., **Bosnea, L.A.**, Psarianos, C., Koutinas, A. A., Marchant, R. and Banat, I.M. (2008). Lactic acid production by mixed cultures of *Kluyveromyces marxianus*, *Lactobacillus delbrueckii ssp. bulgaricus* and *L. helveticus*. *Bioresource Technology*, *99*, 5951-5955.
22. Papapostolou, H., **Bosnea, L.A.**, Kanellaki, M., Koutinas, A.A. (2007). Convective drying of the Thermotolerant *Kluyveromyces marxianus* at Relatively Low Temperatures and its Efficiency in Whey Fermentation. *Open Biotechnology Journal*, *1*, 52-58.
23. Kourkoutas, Y., **Bosnea, L.A.**, Taboukos, S., Baras, C., Lambrou, D., Kanellaki, M. (2006) **Probiotic Cheese Production Using *Lactobacillus casei* Cells Immobilized on Fruit Pieces.** *Journal of Dairy Science*, *89*, 1439-1451.
24. Arvanitoyannis, I.S., **Bosnea, L.A.** (2004) Migration of substances from food packaging materials to foods. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, *44*, 63-74.
25. Arvanitoyannis, I.S., **Bosnea, L.A.** (2001). Recycling of Polymeric materials used for Food Packaging: Current Status and Perspectives. *Food Reviews International*

,
17(3), 291-346.

26. **Bosnea, L.A.**, Arvanitoyannis, I.S., Nakayama, A. (1999) Potential of recycling and biodegradability for food packaging waste materials. *Current Trends in Polymer Science*, 4, 89-115.

Κεφαλαια σε βιβλία (Με κριτές):

27. Koutinas, A., **Bosnea, L.** (2017). Combining Economics and management of a modern technological area in a joint interdisciplinary graduate program. In: Economics and management in information technology context. Edited by Malgorzate Pankowska. University of Economics In Katowice, Poland, pages 141-150.

28. Soupioni, M. Kanellaki, M., **Bosnea, L.A.** (2012) Technology and Biotechnology of Lactose Contained in Raw Food Materials. In Dietary Sugars: Chemistry, Analysis, Function and Effects. Editors: Victor R Preedy, Chapter 47, pages 821-842.

29. Koutinas, A.A., Kanellaki, M., Bekatorou, A., **Bosnea, L.A.** (2010) Extremely low temperature fermentations in food production. In Comprehensive Food Fermentation and Biotechnology. Eds. A. Pandey, C. Larroche, C.R. Soccol, E. Gnansounou, P. Nigam. Asiatech Publishers, Inc., New Delhi, pages 111-132

30. Kanellaki, M., **Bosnea, L.A.**, Koutinas, A. (2008). Production of fermented dairy products, in Advances in Fermentation Technology, Asiatech Publishers, Inc., New Delhi, pages 420-442.

31. **Bosnea, L.***, Plessas, S., Kanellaki, M., Psarianos, C. (2008). Novel foods with probiotic properties, in Microbial Implication for Safe and Qualitative Food Products, Editors Psarianos C., and Kourkoutas, Y. Research Signpost, 37/661 (2), Fort P.O., Trivandrum-695 023, Kerala, India, pages 51-74.

32. **Bosnea, L.A.**, Kourkoutas, Y., Kopsahelis, N., Agouridis, N., Kanellaki M. (2008). Use of fruits as substrates for cell immobilization for food production. Current Topics on Bioprocesses in Food Industry, volume II, editors Koutinas, A.A., Pandey, A., Larroche, C. published in Asiatech Publishers, Inc., New Delhi, India, p.p. 167-183.

Πατέντες- Διπλώματα ευρεσιτεχνίας :

1. Κανελλάκη, Μ., Κουτίνας, Α., Καλλής, Μ., Σιδέρης, Κ., Σχοίνα, Β., Κοφαχειλίδης, Ν. Ακίνητοποιημένος Βιοκαταλυτής σε Μαστιχα Χίου (*Pistacia lentiscus*) και Παφου (*Pistacia terebinthus*) και Βιομηχανική/Βιοτεχνική Χρήση αυτού στην Παραγωγή Τροφίμων και Ποτών, Αριθ. Κατάθεσης [20110100653](#)

2. Κανελλάκη, Μ., Κουρκουτάς, Ι, Μποσνέα, Λ., Σιδηρά, Μ. Βιομηχανική χρήση ακίνητοποιημένων γαλακτικών βακτηρίων υγρών, θερμικά ξηραμένων ή λυοφιλιωμένων για την παραγωγή προϊόντων κρέατος. Οργανισμός Βιομηχανικής Ιδιοκτησίας (ΟΒΙ) Αριθμ. Δημοσίευσης, 1007555 - 09/03/2012

3. Κανελλάκη, Μ., Κουτίνας, Α.Α., **Μποσνέα, Λ.**, Κουρκουτάς, Ι. Βιομηχανική χρήση γαλακτικών ακίνητοποιημένων βακτηρίων σε υγρή ή λυοφιλιωμένη μορφή στην παραγωγή γαλακτοκομικών προϊόντων. Αριθμ. Δημοσίευσης 1005393, 21/12/06, Οργανισμός Βιομηχανικής Ιδιοκτησίας (ΟΒΙ).

Βιβλία – Άλλες δημοσιεύσεις □

4. Αρβανιτογιάννης, Ι.; Μποσνέα, Λ. (2001). Στοιχεία Τεχνολογίας, Μεταποίησης και Συσκευασίας Τροφίμων. University Studio Press, σελ. 382.

5. Συμμετοχή στην επιμέλεια κειμένου για το Εγχειρίδιο Βασικής Εκπαίδευσης στην Υγιεινή και τον Χειρισμό των τροφίμων για τις Επιχειρήσεις Μαζικής Εστίασης που εκδόθηκε από ΕΦΕΤ, ΠΟΕΣΕ, ΟΕΖΕ. 2003

Διαλέξεις ως προσκεκλημένη ομιλήτρια σε Διεθνή συνέδρια □ □

1. □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ Bosnea, L., Moschakis, T., Nigam Singh, P., Biliaderis, C. (2015). Strategies development for enhancement of probiotic viability. International Conference on New Horizons in Biotechnology (NHBT-2015, November 22-25, Trivandrum, Kerala, India
(Invited Lecture).

2. □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ Bosnea, L.A., Moschakis, T., Biliaderis, C. Enhanced Viability of microencapsulated lactobacillus strains in complex coacervates. International Conference on Emerging Trends in Biotechnology, Jawaharlal Nehru University, New Delhi, India, November 6-9, 2014
(Invited Lecture).

3. □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ Schoina, V., Koutinas, A., Kanellaki, M., Bosnea, L.A. Use of Pistacia terebinthus resin as immobilization support for Lactobacillus casei cells and application in selected dairy products. Internation Conference on Environment, Health and Industrial Biotechnology, Biosangam 2013, November 21-23, 2013
(Invited Lecture).

4. □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ Bosnea, L.A., Moschakis, T., Biliaderis, C., Poonam, N. Studies on viability and technological properties of lactobacillus isolated from traditional Greek dairy products. International Conference on Advances in Biotechnology & Bioinformatics & X Convention of The Biotech Research Society, Pune, India, November 25-27, 2013
(Invited Lecture)

5. Bosnea, L.A., Moschakis, T., and Biliaderis, C.G Microencapsulation of probiotic bacteria in biopolymer- based complexes. International Conference on Advances in Biotechnology & Bioinformatics &

X Convention of The Biotech Research Society, Pune, India, November 25-27, 2013
(Invited Lecture)

6. Bosnea*, L.A., Kopsahelis, N., Koutinas, A., Kanellaki, M. Functionality of Probiotic cells Immobilized on natural supports and application in selected food systems 5th International Conference on Industrial Bioprocesses (IFIB-2012), Taipei, Taiwan, NTUST, October 7-11, 2012
(Invited Lecture)

7. Bosnea, L.A., Kopsahelis, N., Koutinas, A.A., Kanellaki, M. (2011). Natural Immobilization supports for food production.
New Horizons in Biotechnology, November 21-24, Trivandrum, India
(Invited Lecture)

8. Bosnea, L.A.* , Kopsahelis, N., Koutinas, A.A., Kanellaki, M. Probiotic Dairy Products with Immobilized *L. casei* Cells on Natural Supports, 4th International Congress on Bioprocesses in Food Industries 2010, X Southern Regional Meeting on Food Science and Technology, October 5-8, Curitiba, Brazil
(Invited Lecture)

ΕΠΙΛΕΓΜΕΝΕΣ ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΕΙΣ ΣΕ ΔΙΕΘΝΗ ΣΥΝΕΔΡΙΑ

9. Sidira, M., Kandylis, P., Bosnea, L., Kanellaki, M., Varzakas, T., Kourkoutas, Y. Volatile compounds in probiotic dry - fermented sausages. 9

th

International Conference on Instrumental Methods of Analysis: Modern Trends and Applications. Kalamata, 20-24 September, 2015

10. Bosnea, L., Moschakis, T. and Biliaderis, C.G. 2015. Improved viability of microencapsulated Lactobacillus strains in complex coacervates. In Proceedings of the 29th EFFoST International Conference : Food Science Research and Innovation – Delivering sustainable solutions to the global economy and society, EFFoST 2015, Nov. 10-12, Athens, Greece, p. 1829-1834.

11. Bosnea, L.A, Moschakis, T., Biliaderis, C.G. Complex coacervation as a potential microencapsulation technique of probiotics. Congress on Food Structure Design, Fundacao Dr. Antonio Cupertino,

[Porto](#)

,

[Portugal](#)

,

15-17 October, 2014

(

Poster

).

12. Gkountenoudi-Eskitzi, I., Lazaridou, A., Irakli, M.N., **Bosnea L.**, Biliaderis, C.G. Evaluation of phenolic compounds and antioxidant activity of gluten -free bread formulations enriched with acorn and chickpea flours. International Conference on Emerging Trends in Biotechnology, Jawaharlal Nehru University, New Delhi, India, November 6-9, 2014.

(Poster)

13. Biliaderis, C.G., **Bosnea, L.A.**, Moschakis, T. 2014. Microencapsulation of a probiotic *Lactobacillus paracasei* strain using complex coacervates of whey protein isolate and gum arabic. The Nano, Micro, Macro confluence in food structure for health, wellness and pleasure, Meeting of Cost Action FA 1001, Febr. 27-28, Bucharest, Romania (

poster

).

14. Terpou, A., **Bosnea, L.A.**, Ganatsios, V., Bekatorou, M., Kanellaki, M., Koutinas, A.A. Production of probiotic feta type cheese with *Lactobacillus casei* ATCC393 cells immobilized on wheat husks. International Conference on Environment, Health and Industrial Biotechnology, Biosangam 2013, November 21-23, 2013.(

Poster

)

15. Moschakis, T., **Bosnea, L.A.**, Biliaderis, C.G. 2014. Enhanced viability of microencapsulated lactobacillus paracasei in complex coacervates. 15th

th

Food Colloids Conference 2014, April 16-18, Karlsruhe, Germany (

poster

)

16. **Bosnea, L.**, Moschakis, T., Biliaderis, C.G. 2014. Optimization of probiotic microencapsulation by whey protein -gum arabic complex coacervation and effects of trehalose and inulin on cell viability during freeze drying. 12th

th

International Hydrocolloids Conference (IHC), May 5-9, Taipei, Taiwan (

poster

).

17. **Bosnea, L.A.**, Fanourakis, S., Moschakis, T., Biliaderis, C.S. Whey Protein-Gum Arabic coacervates as microencapsulation matrix for L. paracasei: Effect of Biopolymer composition on cell viability. International Conference on Environment, Health and Industrial Biotechnology, Biosangam

2013, November 21-23, 2013. (

poster award

)

18. Angelika-Ioanna Gialleli, Spyridon Papandreo

u , Eygeni
a Papaf

otopoulou

-

Patrinou

,

Christos

Kordulis

,

Kyriakos

Bourikas

,

Argyro

Bekatorou

,

Bosnea

L

.,

Athanasios

A

.

Koutinas

.

Effect of specific surface area of nano/microtubular biopolymers on food bioprocessing

. 5th International Conference on Industrial Bioprocesses (IFIB-2012), Taipei, Taiwan, NTUST, October 7-11, 2012.

(Poster)

19. ██████████ ██████████ **Bosnea^{a*}**, Loulouda A. Nikolaos Kopsahelis,^b
, Antonia Terpou

a

, Athanasios Koutinas

a

and Maria Kanellaki

a

.

Production of Probiotic Whey cheese with

L. casei

ATCC 393 cells Immobilized on Wheat grains.

New Horizons in Biotechnology, November 21-24, 2011,

Trivandrum, India

. (Poster)

20. ██████████ ██████████ **Bosnea^{a*}**, Loulouda A., Nikolaos Kopsahelis,

b

, Antonia Terpou

a

, Athanasios Koutinas

a

and Maria Kanellaki

a

Fermentative Activity of Freeze-Dried Immobilized *L. casei*
Cells on Dried Raisins

**New Horizons in Biotechnology, November 21-24, 2011,
Trivandrum, India
(Poster).**

21. Vlachou, A, Tsantis, S., Daskalou, G.,
Bekatorou, A., **Bosnea, L.A.**, Bourikas, K.,
Symeopoulos, B.D. A Probiotic Bacterium,
LACTOBACILLUS CASEI

, as potential checking agent against radioactive contamination
of Food Chain. 12th International Conference on Environmental
Science & Technology (CEST 2011), Rhodes, Greece, 8-10
September
2011.

22. **Bosnea, L.A.**, Schoina, V., Kopsahelis, N.,
Kanellaki, M. Functionality of
freeze dried *L.*
casei
cells immobilized on raisins

.
International Scientific Conference on Probiotics and Prebiotics

-IPC2010, 15th - 17th June 2010 Kosice, Slovakia
(Lecture)

23. Papapostolou, H., **Bosnea, L.A.**, Kanellaki, M., Koutinas, A.A. 2008. Convective Drying of the Thermotolerant *Kluyveromyces marxianus* at Relatively Low Temperatures and its Efficiency in Whey Fermentation Wasteeng' 08, Patras, 3-5 June, 2008.

24. Papapostolou, H., **Bosnea, L.A.**, Kanellaki, M., Koutinas, A., Bekatorou, A. 2008. Whey Fermentation Efficiency of Thermally Dried Kefir. Wasteeng' 08, Patras, 3-5 June, 2008

25. Papapostolou, H., **Bosnea, L.A.**, Kandylis, P., Kanellaki, M., Koutinas, A.A., Bekatorou, A. 2008. Efficiency of thermally dried kefir and convectively dried *Kluyveromyces marxianus*

for whey fermentation.

4

th

International Biotechnology Forum, Athens, Greece, February 2
– 3, 2008.

26. Plessas, S., Paraskakis, G., **Bosnea, L.**,
Psarianos, C., Koutinas A.A.,
2007.

Enhanced lactic acid production by mixed cultures of lactic acid
bacteria and yeast using whey, proceedings, volume II and
page 234-239.

5

o

Διεθνές Συνέδριο Τεχνολογίας Τροφίμων
, 9-11
Μαρτίου

.

27. Κουρκουτάς, Ι., **Μποσνέα Λ.**, Κανελλάκη Μ.
2006. Παραγωγή προβιοτικού τυριού με χρήση
ακινητοποιημένων κυττάρων

Lactobacillus

casei

σε κομμάτια μήλου. 1

o

Διεθνές Συνέδριο Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής,
31/10-01/11/2006, Αθήνα, Ελλάδα.

28. Agouridis, N. A., Varvaresou, D., **Bosnea, L.A.**

,
Kanellaki, M.

,
Koutinas

,
A.A.

,
2006. Continuous Malolactic fermentation in wine using
Lactobacillus casei

cells immobilized on delignified cellulosic materials.

International Congress on Bioprocesses in food industries
(ICBF-2006), June 18-21, Rio, Patras, Greece,

σελ
180

.

29. **Bosnea, L.A.**, Kourkoutas, Y., Kopsahelis,
N., Agouridis, N., Kanellaki, M., 2006. Use of fruits as
substrates for cell immobilization for food production.
International Congress on Bioprocesses in food industries
(ICBF-2006), June 18-21, Rio, Patras, Greece.

30. Plessas, S.; **Bosnea, L.A.**; Koutinas, A.A.; Psarianos, C., 2005. Evaluation of *Lactobacillus helveticus* and *Klyuveromyces marxianus* as starter cultures for a wheat sourdough bread making process

.
Biocatalysis: Enzymes, Mechanisms and Bioprocesses - a Biochemical Society Focused Meeting in association with Pro-Bio Faraday Annual Conference Manchester Conference Centre, Manchester, UK, 21 - 22 November 2005.

31. Agouridis, N., Bekatorou, A., Kanellaki, M., Psarianos, C., **Bosnea, L.A.**, Koutinas, A.A., 2004. Malolactic fermentation of wine using *L. casei* cells immobilized on delignified cellulosic material

.
International congress on bioprocesses, June 2004, Clermont Ferrand, France.

32. **Bosnea, L.A.**, Arvanitoyannis, I., 2000. Glass Recycling in Food Packaging. 1

ο

Balkan Congress of Glass Science and Technology, 9-10
October, Volos, Greece.

I. Συμμετοχή σε εθνικά συνέδρια □

33. □□□□□□□□□□ **Μποσνέα, Λ.***, Σχοινά, Β., Κοψαχείλης, Ν.,
Κανελλάκη, Μ. 2009. Παραγωγή προβιοτικών γιαουρτιών με
προσθήκη ακινητοποιημένων κυττάρων

L

.

casei

σε φυσικά υποστρώματα. 3

ο

Πανελλήνικο Συνέδριον Βιοτεχνολογίας & Τεχνολογίας
Τροφίμων, Σπίτι του Πολιτισμού, Ρέθυμνο, 15-17 Οκτωμβρίου
2009

(Προφορική ανακοίνωση).

34. □□□□□□□□□□ **Bosnea, L.A.**, Kokkali, V., Sideris, K. Kalis,
M., Koutinas, A.A. and Kanellaki,

M.

2007.

Fermentative

Activity

of

Freeze

-

Dried Immobilized

L. casei

Cells on Raisins

.

9

ου

Συνεδρίου Χημείας Ελλάδας Κύπρου

, 27-30

Απριλίου

2007,

Λάρνακα

,

Κύπρος

.

35. Bosnea, L.A., Albantaki, N., Kourkoutas, Y.,

Koutinas

,

A

.

A

,

and

Kanellaki

,
M
.
Survival
and
Fermentative
Activity
of
Freeze
-
Dried
Immobilized
L
.
casei
Cells
on
Wheat
.
9
ου

Συνεδρίου Χημείας Ελλάδας Κύπρου, 27-30 Απριλίου 2007,
Λάρνακα, Κύπρος.

36.Καραπάνου, Ο., Κουρκουτάς, Ι., Σύψας, Β.,
Μποσνέα, Λ.,
Κουτίνας, Α.Α. 2004. Παλαιό Κελάρι Μαυροδάφνης της Αχαΐα

Claus

: Αρωματικά Συστατικά. Πρακτικά 8

ου

Συνεδρίου Χημείας-Ελλάδος-Κύπρου με θέμα «Χημεία, Ποιότητα Ζωής και Εκπαίδευση», 10-13 Δεκεμβρίου, Θεσσαλονίκη, Ελλάδα.