

ΠΕΞΑΡΑ Ανδρεάνα
Επίκουρη καθηγήτρια
“Υγιεινή Τροφίμων Ζωική Προέλευσης»



ΕΠΙΘΕΤΟ: Πεξαρά

ΟΝΟΜΑ: Ανδρεάνα

ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΓΕΝΝΗΣΗΣ: 21 /1/ 1975

ΤΟΠΟΣ ΓΕΝΝΗΣΗΣ: Θεσσαλονίκη

ΤΗΛ. 24410 66023

E-MAIL: apexara@vet.uth.gr

ΤΙΤΛΟΙ

- Πτυχιούχος της Κτηνιατρικής Σχολής του Α.Π.Θ. (συνημμένο 1).
- Διδάκτορας της Κτηνιατρικής Σχολής του Α.Π.Θ. (συνημμένο 2).

ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΑ

- 15/3/2000-15/3/2002:

Επιστημονικός Συνεργάτης σε ερευνητικό πρόγραμμα του τμήματος Ζωικής Παραγωγής του ΑΤΕΙ/Θ με τίτλο: «Έρευνα για την ανίχνευση και ποσοτικός προσδιορισμός της συγκέντρωσης των νιτρικών και νιτρωδών αλάτων στο μυϊκό ιστό των παραγωγικών ζώων σε μονάδες εκτροφής της περιοχής Λαγκαδά και παράλληλος έλεγχος της διατροφής (τροφή και νερό) που χρησιμοποιείται στις υπό εξέταση εκτροφές για την παρουσία των παραπάνω αλάτων» (συνημμένο 5).

- 15/7/2002-14/7/2003:

Ινστιτούτο Υγιεινής Τροφίμων, Κέντρο Κτηνιατρικών Ιδρυμάτων Θεσσαλονίκης, Υπουργείο Γεωργίας, με αντικείμενο τον έλεγχο της ασφάλειας των τροφίμων ζωικής προέλευσης, διενέργεια μικροβιολογικών αναλύσεων και τον έλεγχο για την παρουσία καταλοίπων (συνημμένο 6).

- 13/10/2003-12/6/2004 και 8/3/2005-7/7/2005:

Σχολή Επαγγελματιών Κρέατος Θεσσαλονίκης, Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων, με αντικείμενο την επαγγελματική εκπαίδευση των υποψηφίων κρεοπωλών και εκδοροσφαγέων, οι υπηρεσιακές ανάγκες της Σχολής, και θέματα τεχνολογίας σφαγίων, εργαστηρίων και χώρων επεξεργασίας κρέατος, υγιεινής παραγωγής και διακίνησης κρέατος και των προϊόντων αυτού, καθώς και η ποιοτική κατάσταση των σφαγίων παραγωγικών ζώων. Εκπαιδευτής σε προγράμματα εκπαίδευσης ταξινομητών σφάγιων βοοειδών και χοίρων σε σφαγεία της περιοχής ευθύνης της Σχολής (συνημμένο 7).

- 8/7/2005-11/5/2008:

Κτηνιατρική Υπηρεσία Μήλου, Ν.Α. Κυκλάδων. Μεταξύ των άλλων καθηκόντων στην υπηρεσία ήταν και ο έλεγχος των τροφίμων και των καταστημάτων υγειονομικού ενδιαφέροντος στα νησιά Μήλο, Σέριφο, Σίφνο και Κίμωλο (συνημμένο 8).

- 12/5/2008-10/3/2014:

Δ.Ε.Π. στην βαθμίδα του Λέκτορα, Εργαστήριο Υγιεινής Τροφίμων Ζωικής Προέλευσης, Τμήμα Κτηνιατρικής, Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας.

- 10/3/2014- σήμερα:

Δ.Ε.Π. στην βαθμίδα του Επίκουρου καθηγητή, Εργαστήριο Υγιεινής Τροφίμων Ζωικής Προέλευσης, Τμήμα Κτηνιατρικής, Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας.

ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΗ ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΑ

Α. ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑ

1. Διδασκαλία σε προπτυχιακό επίπεδο

- Τμήμα Ζωικής Παραγωγής, Σχολή Τεχνολόγων Γεωπόνων, Τ.Ε.Ι.Θ.

- Ακαδημαϊκό έτος 2002-2003:

- Εργαστηριακός συνεργάτης στο μάθημα Ιχθυοτροφίας, Τμήμα Ζωικής Παραγωγής, Σχολή Τεχνολόγων Γεωπόνων, Τ.Ε.Ι.Θ.

Χειμερινό εξάμηνο: 6 ώρες εβδομαδιαίως.

Εαρινό εξάμηνο: 2 ώρες εβδομαδιαίως.

- Τμήμα Κτηνιατρικής, Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας

- Ακαδημαϊκό έτος 2007-2008:

Διδάσκουσα σύμφωνα με το Π.Δ. 407/80.

- Υγιεινή & Τεχνολογία Γάλακτος και των Προϊόντων στους φοιτητές του 5ου εξαμήνου (διαλέξεις και εργαστηριακές ασκήσεις, 4 ώρες εβδομαδιαίως).

- Υγιεινή Τροφίμων Ζωικής Προέλευσης (διαλέξεις και Εργαστηριακές ασκήσεις, 4 ώρες εβδομαδιαίως) στους φοιτητές του 6ου εξαμήνου (συνημμένο 12).

- Λέκτορας (12/5/2008-14/3/2014) και Επίκουρη καθηγήτρια (14/3/2014-σήμερα) διδασκαλία των μαθημάτων (διαλέξεις και εργαστηριακές ασκήσεις):

- Υγιεινή και Τεχνολογία του γάλακτος και των προϊόντων του (6ο εξάμηνο),

- Τεχνολογία Τροφίμων Ζωικής Προέλευσης (7ο εξάμηνο),

- Υγιεινή Τροφίμων Ζωικής Προέλευσης Ι (8ο εξάμηνο),

- Υγιεινή Τροφίμων Ζωικής Προέλευσης ΙΙ (9ο εξάμηνο),

- Υγιεινή Τροφίμων Ζωικής Προέλευσης ΙΙΙ (10ο εξάμηνο).

2. Διδασκαλία σε μεταπτυχιακά προγράμματα

2.1 Μεταπτυχιακό πρόγραμμα «Υδατοκαλλιέργειες – Παθολογικά προβλήματα εκτρεφόμενων υδρόβιων οργανισμών», Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας, Τμήμα Κτηνιατρικής

- Ακαδημαϊκό έτος 2007-2008 (Γ' εξάμηνο σπουδών):

- Μάθημα «Υγιεινή αλιευμάτων και προϊόντων υδατοκαλλιέργειας» (10 ώρες).
- Ακαδημαϊκό έτος 2010-2011, 2015-2016 (Γ' εξάμηνο σπουδών):
- Μάθημα «Υγιεινή αλιευμάτων και προϊόντων υδατοκαλλιέργειας», (4 ώρες/εξάμηνο)

2.2. Μεταπτυχιακό πρόγραμμα «Αειφορική Διαχείριση Υδατικού Περιβάλλοντος», Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας, Σχολή Γεωπονικών επιστημών, Τμήμα Γεωπονίας Ζωικής Παραγωγής και Υδάτινου Περιβάλλοντος

- Ακαδημαϊκά έτη 2011-2012, 2012-2013 (1^ο εξάμηνο σπουδών):
- Μάθημα «Αειφορία στην Τεχνολογία Αλιευμάτων», 1^ο εξάμηνο σπουδών, (6 ώρες/ εξάμηνο).

2.3. Μεταπτυχιακό πρόγραμμα «Εφαρμοσμένη Δημόσια Υγεία και Περιβαλλοντική Υγιεινή», Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας, Τμήμα Ιατρικής

- Ακαδημαϊκό έτος 2007-2008:
 - Μάθημα «Τροφιμογενή νοσήματα και πρόληψή τους – Ορθές αρχές υγιεινής πρακτικής» Γ' εξάμηνο σπουδών (χειμερινό εξάμηνο) (4 ώρες).
- Ακαδημαϊκό έτος 2008-2009, Γ' εξάμηνο σπουδών (χειμερινό εξάμηνο) :
 - Μάθημα «Τροφιμογενή νοσήματα και πρόληψή τους – Ορθές αρχές υγιεινής πρακτικής», (4 ώρες).
- Ακαδημαϊκό έτος 2010-2011, Γ' εξάμηνο σπουδών (εαρινό εξάμηνο):
 - Μάθημα «Πρόληψη τροφιμογενών και υδατογενών νοσημάτων, και ορθές αρχές υγιεινής πρακτικής», (4 ώρες).
- Ακαδημαϊκό έτος 2011-2012:
 - Μάθημα «Πρόληψη τροφιμογενών και υδατογενών νοσημάτων, και ορθές αρχές υγιεινής πρακτικής», (3 ώρες).
 - Μάθημα «Διαχείριση αποβλήτων – Μακροσκοπικός έλεγχος σφαγίων ζώων και Δημόσια Υγεία», (2 ώρες).
- Ακαδημαϊκό έτος 2013-2014, Γ' εξάμηνο σπουδών (χειμερινό εξάμηνο):
 - Συντονισμός και διδασκαλία του μαθήματος «Ασφάλεια και Ποιότητα Τροφίμων και Υδάτων και Δημόσια Υγεία» Γ' εξάμηνο σπουδών, (5 ώρες).
 - Μάθημα «Πρόληψη τροφιμογενών και υδατογενών νοσημάτων, και ορθές αρχές υγιεινής πρακτικής», (4 ώρες).
- Ακαδημαϊκό έτος 2014-2015, Γ' εξάμηνο σπουδών (εαρινό εξάμηνο):
 - Συντονισμός και διδασκαλία του μαθήματος «Ασφάλεια και Ποιότητα Τροφίμων και Υδάτων και Δημόσια Υγεία» (4 ώρες).
 - Μάθημα «Πρόληψη τροφιμογενών και υδατογενών νοσημάτων, και ορθές αρχές υγιεινής πρακτικής», (3 ώρες).
- Ακαδημαϊκό έτος 2016-2017, Γ' εξάμηνο σπουδών (χειμερινό εξάμηνο):
 - Συντονισμός και διδασκαλία του μαθήματος «Ασφάλεια και Ποιότητα Τροφίμων και Υδάτων και Δημόσια Υγεία» (5 ώρες).
 - Μάθημα «Πρόληψη τροφιμογενών και υδατογενών νοσημάτων, και ορθές αρχές υγιεινής πρακτικής», (3 ώρες).
 - Εργαστηριακός Έλεγχος Τροφίμων (7 ώρες)
- Ακαδημαϊκό έτος 2017-2018, Γ' εξάμηνο σπουδών (εαρινό εξάμηνο):

- Συντονισμός και διδασκαλία του μαθήματος «Ασφάλεια και Ποιότητα Τροφίμων και Υδάτων και Δημόσια Υγεία» (4 ώρες).
- Μάθημα «Πρόληψη τροφιμογενών και υδατογενών νοσημάτων, και ορθές αρχές υγιεινής πρακτικής», (3 ώρες).
- Εργαστηριακός Έλεγχος Τροφίμων (5 ώρες)
- Ακαδημαϊκό έτος 2019-2020, Γ' εξαμήνο σπουδών (χειμερινό εξάμηνο):
- Συντονισμός και διδασκαλία του μαθήματος «Ασφάλεια και Ποιότητα Τροφίμων και Υδάτων και Δημόσια Υγεία» (4 ώρες).
- Μάθημα «Πρόληψη τροφιμογενών και υδατογενών νοσημάτων, και ορθές αρχές υγιεινής πρακτικής», (3 ώρες).
- Εργαστηριακός Έλεγχος Τροφίμων (5 ώρες)

Β. ΕΠΙΒΛΕΨΗ/ΕΞΕΤΑΣΗ ΜΕΤΑΠΤΥΧΙΑΚΩΝ ΕΡΓΑΣΙΩΝ ΚΑΙ ΔΙΔΑΚΤΟΡΙΚΩΝ ΔΙΑΤΡΙΒΩΝ

• Επιβλέπουσα και/ή μέλος τριμελούς επιτροπής σε 35 μεταπτυχιακές διπλωματικές εργασίες σε δύο μεταπτυχιακά προγράμματα

- Μεταπτυχιακό πρόγραμμα «Εφαρμοσμένη Δημόσια Υγεία και Περιβαλλοντική Υγιεινή», Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας, Τμήμα Ιατρικής
- Μεταπτυχιακό πρόγραμμα «Υδατοκαλλιέργειες – Παθολογικά προβλήματα εκτρεφόμενων υδρόβιων οργανισμών», Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας, Τμήμα Κτηνιατρικής

• Μέλος της επταμελούς εξεταστικής επιτροπής διδακτορικών διατριβών

- Μπότσολγου Ε. Τμήμα Κτηνιατρικής, Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας, 13 Μαρτίου, 2013.
- Ευαγγελοπούλου, Γ. Τμήμα Κτηνιατρικής, Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας, 17 Ιουλίου, 2015.
- Γκρίτζαλη, Γ. Τμήμα Δημόσιας Υγείας και Κοινωνικής Υγείας, Σχολή Επαγγελματιών Υγείας και Πρόνοιας, Τεχνολογικό Εκπαιδευτικό Ίδρυμα Αθήνας, 24 Οκτωβρίου, 2017.
- Βουσδούκα, Β. Vousdouka, V. Τμήμα Κτηνιατρικής, Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης, 18 Φεβρουαρίου, 2019.
- Γκόβαρη, Μ. Τμήμα Κτηνιατρικής, Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης, 21 Αυγούστου, 2019.

ΔΙΟΙΚΗΤΙΚΗ ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΑ

- Μέλος της Γενικής Συνέλευσης του Τμήματος Κτηνιατρικής του Π.Θ.
- Μέλος επιτροπών του Τμήματος Κτηνιατρικής του Π.Θ.
- Εκπροσώπηση ως αναπληρωματικό μέλος των Λεκτόρων του Τμήματος Κτηνιατρικής στη Σύγκλητο του Π.Θ. κατά το ακαδημαϊκό έτος 2009-2010.

ΔΙΑΚΡΙΣΕΙΣ

- Υποτροφία Αριστείας, Επιτροπή Ερευνών του Α.Π.Θ. (ακαδημαϊκό έτος 2001-2002).

ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΗ ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΑ

A. ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΑ ΕΝΔΙΑΦΕΡΟΝΤΑ

- Παρουσία, συμπεριφορά και χαρακτηριστικά (αντιβιοαντοχή, τοξινογένεση) του *Staphylococcus aureus* στο γάλα και τα γαλακτοκομικά προϊόντα.
- Επίδραση της συσκευασίας σε τροποποιημένη ατμόσφαιρα, των αιθέριων έλαιων και των βακτηριοσινών κατά τροφимоγενών παθογόνων.
- Η παρουσία και η συμπεριφορά των αφλατοξινών στα τρόφιμα ζωικής προέλευσης.
- *Coxiella burnetii* στο γάλα.

B. ΣΥΜΜΕΤΟΧΗ ΣΕ ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ

- Μέλος της ερευνητικής ομάδας στο ερευνητικό πρόγραμμα του Τμήματος Ζωικής Παραγωγής του ΑΤΕΙ/Θ με θέμα: «Έρευνα για την ανίχνευση και ποσοτικός προσδιορισμός της συγκέντρωσης των νιτρικών και νιτρωδών αλάτων στο μυϊκό ιστό των παραγωγικών ζώων σε μονάδες εκτροφής της περιοχής Λαγκαδά και παράλληλος έλεγχος της διατροφής (τροφή και νερό) που χρησιμοποιείται στις υπό εξέταση εκτροφές για την παρουσία των παραπάνω αλάτων», διάρκειας δύο ετών (2000-2002) (Επιτροπή Ερευνών του ΑΤΕΙ/Θ, Υπεύθυνη: Ελευθεριάδου Α., Τμήμα Ζωικής Παραγωγής)
- Επιστημονική υπεύθυνη στο ερευνητικό πρόγραμμα με θέμα: «Μελέτη της παρουσίας του *Staphylococcus aureus* στο αιγοπρόβειο γάλα και των εντεροτοξινών του στο τυρί φέτα», διάρκεια 13 μηνών (2008 - 2009) (Επιτροπή Ερευνών του Π.Θ.).
- Μέλος της ερευνητικής ομάδας στο ερευνητικό πρόγραμμα με θέμα «Μελέτη της Επίδρασης στο Χοιρινό Σουβλάκι της Συσκευασίας σε Τροποποιημένη Ατμόσφαιρα και της Προσθήκης Συνδυασμού Αιθέριων Ελαίων Βοτάνων και Νισίνης», διάρκειας 25 μηνών (2009 – 2011), (Επιτροπή Ερευνών του Π.Θ., Υπεύθυνος: Σολωμάκος Ν., Τμήμα Κτηνιατρικής, Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας).
- Μέλος της ερευνητικής ομάδας στο ερευνητικό έργο με θέμα: «Επίδραση της συσκευασίας σε τροποποιημένη ατμόσφαιρα στην ποιότητα και την μικροβιολογική ασφάλεια του παραδοσιακού τυριού Γραβιέρα Αγράφων" (Σε συνεργασία με την εταιρεία παραγωγής τυριού Κίσσας ΑΕ, Μουζάκι, που υποστηρίζονται από το Υπουργείο Παιδείας, Γενική Γραμματεία Έρευνας και Τεχνολογίας, Υπεύθυνος: Καθηγητής Γκόβαρης Α., Τμήμα Κτηνιατρικής, Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας).

ΔΗΜΟΣΙΕΥΣΕΙΣ

A. ΔΙΔΑΚΤΟΡΙΚΗ ΔΙΑΤΡΙΒΗ

«Νέα τεχνολογία παρασκευής “γύρου” και μελέτη των παραγόντων που επιδρούν στα ποιοτικά χαρακτηριστικά του παραγόμενου προϊόντος».

Τομέας Υγιεινής και Τεχνολογίας Τροφίμων Ζωικής Προέλευσης, Κτηνιατρική Σχολή, Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης (2005).

B. ΕΡΓΑΣΙΕΣ

• ΕΡΓΑΣΙΕΣ ΣΕ ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΑ ΠΕΡΙΟΔΙΚΑ ΜΕ ΚΡΙΤΕΣ

1. Effect of nitrate and nitrite content in water and feed on their presence in the muscle tissue of fattening pigs.

Eleftheriadou, A., Pexara, A., Gavrilidou, I., Amvrosiadis, I., Georgakis, S., Politis, M. and Karanasios, I. (2002).

Archiv für Lebensmittelhygiene, 53(6), 130-133.

2. A new production technology for “gyros”. Evaluation of parameters affecting the quality of the final product.

Pexara, A., Ambrosiadis, I., Georgakis, S. and Genigeorgis, K. (2006).

Journal of Food Engineering, 77(3), 601-609.

3. Basic parameters of a new production technology for “gyros”. A shelf life study of the product at 4°C.

Pexara, A., Ambrosiadis, I., Georgakis, S., Genigeorgis, C and Batzios, Ch. (2007).

Journal of Food Engineering, 79(2), 681-688.

4. Ochratoxin A in foods of animal origin.

Govaris A., Solomakos N., Pexara A. (2007)

Journal of the Hellenic Veterinary Medical Society, 58(4), 313-320.

5. The antimicrobial effect of oregano essential oil, nisin and their combination against *Salmonella* Enteritidis in minced sheep meat during refrigerated storage.

Govaris, A., Solomakos, N., Pexara, A., Chatzopoulou P.S. (2010).

International Journal of Food Microbiology, 37, 175–180.

6. *Bacillus cereus*: an important foodborne pathogen.

Pexara A., Govaris A. (2010).

Journal of the Hellenic Veterinary Medical Society, 61(2), 127-133.

7. *Staphylococcus aureus* and Staphylococcal enterotoxins in foodborne diseases.

Pexara, A., Burriel, A., Govaris, A. (2010).

Journal of the Hellenic Veterinary Medical Society, 61(4), 316-322.

8. Effect of processing and storage on the fatty acid composition of n-3 or n-6 fatty acid-enriched eggs.

Botsoglou, E., Govaris, A., Pexara, A., Fletouris, D. (2012).

International Journal of Food Science and Technology, 47(11), 2388-2396.

9. Fate of enterotoxigenic *Staphylococcus aureus* and staphylococcal enterotoxins in Feta and Galotyri cheeses.

Pexara, A., Solomakos, N., Sergelidis, D., Govaris, A.

Journal of Dairy Research, 79(4), 405-413.

10. *Vibrio parahaemolyticus* in seafood – associated outbreaks.

Solomakos N., **Pexara A.**, Govaris A. (2012).

Journal of the Hellenic Veterinary Medical Society, 63(1), 65-73.

11. Shiga toxin–producing *Escherichia coli* (STEC) food-borne outbreaks.

Pexara A., Angelidis A.S., Govaris A. (2012).

Journal of the Hellenic Veterinary Medical Society, 63(1), 39-47.

12. Prevalence of methicillin-resistant *Staphylococcus aureus* (MRSA) in milk and dairy products.

Pexara A., Solomakos N., Govaris A.

Journal of the Hellenic Veterinary Medical Society, 64(1), 17-34.

13. Isolation, antibiotic susceptibility and enterotoxin production of *Staphylococcus* spp. from Ready-To-Eat (RTE) fish products in Northern Greece.

Sergelidis D., Abraham A., Papadopoulos T., Soutos, N., Martziou E., Koulourida V., Govaris A., **Pexara A.**, Papa A. (2014).

Letters in Applied Microbiology, 59(5), 500-506.

14. Effect of dietary olive leaves (*Olea europaea* L.) on lipid and protein oxidation of refrigerated stored n-3-enriched pork.

Botsoglou E., Govaris A., Pexara A., Ambrosiadis I., Fletouris D. (2014).

International Journal of Food Science & Technology, 49(1), 42-50.

15. Nitrates and Nitrites in meat products.

Govari M., **Pexara A.** (2015).

Journal of the Hellenic Veterinary Medical Society, 66(3), 127-14.

16. Occurrence and antibiotic resistance of enterotoxigenic *Staphylococcus aureus* in raw ovine and caprine milk in Greece.

Pexara A., Sergelidis D., Solomakos N., Angelidis A.S., Govaris A. (2016).

Dairy Science & Technology, 96, 345–357.

17. The microbiological quality of pasteurized milk sold by automatic vending machines.

Angelidis A.S., Tsiota S., **Pexara A.**, Govaris A. (2017).

Letters in Applied Microbiology, 62, 472—479.

18. Food Recalls in national level in Greece from 2005 until 2015.

Grintzali G., Carayanni V., Pexara A., Filipou G., Boskou G. (2017).

Review of Clinical Pharmacology and Pharmacokinetics, International Edition, 31(2), 85-95.

19. A review on the seroprevalence of *Coxiella burnetii* in farm ruminants in various countries.

Pexara A., Solomakos N., Govaris A. (2018).

Veterinaria Italiana, 54(4), 265-279.

20. Q fever and prevalence of *Coxiella burnetii* in milk.

Pexara A., Solomakos N., Govaris A. (2018).

Trends in Food Science & Technology, 71, 65–72.

21. Effect of modified atmosphere packaging on physicochemical and microbiological characteristics of Graviera Agraphon cheese during refrigerated storage

Solomakos N., Govari, M., Botsoglou E., **Pexara A.**

Journal of Dairy Research, Journal of Dairy Research, 86(4), 483-489.

22. A comparative study of the antimicrobial activity of oregano, rosemary and thyme essential oils against *Salmonella* spp

Evangelopoulou G., Solomakos N., Ioannidis A., **Pexara A.**, Burriel A.R. (2019).

Biomedical Research and Clinical Practice, 4, 1-7.

23. Occurrence, antibiotic resistance and enterotoxigenicity of *Staphylococcus* spp. in tonsils of slaughtered pigs in Greece

Pexara, A., Solomakos, N., Govaris, A. (2020)

Letters in Applied Microbiology, 71, 394—399.

24. Investigation of *Staphylococcus aureus* growth and enterotoxin production during artisanal kefir fermentation

Angelidis, A.S., Kalamaki M. S., Pexara A.S., Papageorgiou D.K. (2020).

LWT - Food Science and Technology, 134, 109956.

25. Foodborne viruses and Innovative Non-Thermal Food-Processing Technologies

Pexara, A., Govaris, A. (2020).

Foods, 9, 1520; doi:10.3390/foods9111520.

• **ΕΡΓΑΣΙΕΣ ΣΕ ΠΡΑΚΤΙΚΑ ΣΥΝΕΔΡΙΩΝ ΜΕ ΠΛΗΡΗ ΜΟΡΦΗ**

26. Νέες Τεχνολογίες παρασκευής “γύρου”.

Πεξαρά Α., Αμβροσιάδης Ι., Γεωργάκης Σ., Γενηγιώργης Κ.

3^ο Συμπόσιο ΕΛΟΤ, «Ασφάλεια Προϊόντος, Ποιότητα και Ανταγωνιστικότητα στις Επιχειρήσεις Τροφίμων», Αθήνα, 6-8 Νοεμβρίου 2003, σελ. 417-430.

27. Μια καινούργια πρόταση: Νέα τεχνολογία για την παρασκευή “γύρου” με μειωμένη λιποπεριεκτικότητα.

Πεξαρά Α., Αμβροσιάδης Ι., Γεωργάκης Σ., Γενηγιώργης Κ.

3^ο Πανελλήνιο Συμπόσιο Υγιεινής και Τεχνολογίας Τροφίμων, Ελληνική Κτηνιατρική Εταιρεία, Αθήνα, 17-19 Μαρτίου 2004, (Τόμος Β), σελ. 310-314.

28. Aflatoxins in foods of animal origin: human exposure and biological effects.

Pexara, A. Govaris, A.

International Workshop: Risk Assessment and Human Exposure to Hazardous Materials, Thessaloniki, Greece, 21-24 October 2009, pp. 118-124.

29. Ωχρατοξίνη Α στο χοιρινό κρέας και τα προϊόντα του.

Πεξαρά Α., Σολωμάκος Ν., Γκόβαρης Α.

2^ο Πανελλήνιο συνέδριο για το κρέας και τα προϊόντα του «από το στάβλο στο πιάτο», Αθήνα, 24-26 Σεπτεμβρίου 2010, σελ. 354-360.

30. Μελέτη της επίδρασης στο χοιρινό σουβλάκι της συσκευασίας σε τροποποιημένη ατμόσφαιρα και της προσθήκης συνδυασμού αιθέριου ελαίου ρίγανης και νισίνης.

Σολωμάκος Ν., **Πεξαρά Α.**, Γκόβαρης Α.

2^ο Πανελλήνιο συνέδριο για το κρέας και τα προϊόντα του «από το στάβλο στο πιάτο», Αθήνα, 24-26 Σεπτεμβρίου 2010, σελ. 314-317.

31. Απαιτήσεις για την υγιεινή και την ασφάλεια και επίσημος έλεγχος των αλιευμάτων: Νομοθετικό πλαίσιο.

Πεξαρά Α., Γκόβαρης Α.

4^ο Διεθνές Συνέδριο Υδροβιολογίας – Αλιείας, Βόλος, 9-11 Ιουνίου 2011, σελ. 188-191.

32. Παρουσία *Listeria monocytogenes*, *Staphylococcus aureus* και *Salmonella* spp σε τυριά τυρογάλακτος στο νομό Τρικάλων.

Σπύρου Χ., Σολωμάκος Ν., Πεξαρά Α.

4^ο Πανελλήνιο Συνέδριο Τροφίμων «Σύγχρονη προσέγγιση στην υγιεινή και ασφάλεια των τροφίμων», Θεσσαλονίκη, 11-13 Νοεμβρίου 2011, σελ. 308-312.

33. *Vibrio parahaemolyticus* και η σημασία του για την υγιεινή των αλιευμάτων.

Σολωμάκος Ν., Πεξαρά Α., Γκόβαρης Α.

4^ο Πανελλήνιο Συνέδριο Τροφίμων «Σύγχρονη προσέγγιση στην υγιεινή και ασφάλεια των τροφίμων», Θεσσαλονίκη, 11-13 Νοεμβρίου 2011, σελ. 437-443.

34. Η σταφυλοκοκκική τοξίνωση στο κρέας και τα προϊόντα του.

Πεξαρά Α., Σολωμάκος Ν., Γκόβαρης Α.

3^ο Πανελλήνιο Συνέδριο , Το κρέας & τα προϊόντα του “από το στάβλο στο πιάτο”, Αθήνα, 29-30 Σεπτεμβρίου & 1 Οκτωβρίου 2012, σελ. 492-501.

35. Η επίδραση της χορήγησης αιθέριων ελαίων με την τροφή στα ζώα στην υγιεινή κατάσταση του παραγόμενου κρέατος.

Σολωμάκος Ν., Πεξαρά Α., Γκόβαρης Α.

3^ο Πανελλήνιο Συνέδριο, Το κρέας & τα προϊόντα του “από το στάβλο στο πιάτο”, Αθήνα, 29-30 Σεπτεμβρίου & 1 Οκτωβρίου 2012, σελ. 37-43.

36. Μικροβιολογική κατάσταση του παραγόμενου χωριάτικου λουκάνικου στο νομό Καρδίτσας.

Ασλανίδου Σ., Σολωμάκος Ν., Πεξαρά Α.

3^ο Πανελλήνιο Συνέδριο, Το κρέας & τα προϊόντα του “από το στάβλο στο πιάτο”, Αθήνα, 29-30 Σεπτεμβρίου & 1 Οκτωβρίου 2012, σελ. 518-525.

37. Μελέτη της αντιμικροβιακής δράσης μίγματος αιθέριων ελαίων (ρίγανης, θυμαριού και δενδρολίβανου), της νισίνης και του συνδυασμού τους κατά της *Listeria monocytogenes* σε κιμά βόειου κρέατος.

Σολωμάκος Ν., Πεξαρά Α., Γκόβαρης Α.

4^ο Πανελλήνιο Συνέδριο Το κρέας & τα προϊόντα του “από το στάβλο στο πιάτο”, Θεσσαλονίκη, 27-28 Φεβρουαρίου, 1 Μαρτίου 2015, σελ. 245-249.

38. Μελέτη της αντιμικροβιακής δράσης του συνδυασμού αιθέριου ελαίου δενδρολίβανου και νισίνης κατά του *Staphylococcus aureus* και *Escherichia coli* O157:H7 σε χοιρινό σουβλάκι σε συνθήκες τροποποιημένης ατμόσφαιρας.

Σολωμάκος Ν., Πεξαρά Α., Γκόβαρης Α.

4^ο Πανελλήνιο Συνέδριο Το κρέας & τα προϊόντα του “από το στάβλο στο πιάτο”, Θεσσαλονίκη, 27-28 Φεβρουαρίου, 1 Μαρτίου 2015, σελ. 270-274.

39. Τα πρόσθετα στο κρέας και στα προϊόντα του σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία.

Πεξαρά Α., Σολωμάκος Ν., Γκόβαρης Α.

4^ο Πανελλήνιο Συνέδριο Το κρέας & τα προϊόντα του “από το στάβλο στο πιάτο”, Θεσσαλονίκη, 27-28 Φεβρουαρίου, 1 Μαρτίου 2015, σελ. 193-200.

40. Μελέτη της παρουσίας του *Staphylococcus aureus* σε σφάγια χοίρων από βιομηχανικά σφαγεία στη Θεσσαλία.

Κουκουρίκη Ε., Σολωμάκος Ν., Πεξαρά Α., Γκόβαρης Α.

5^ο Πανελλήνιο Συνέδριο Το κρέας & τα προϊόντα του “από το στάβλο στο πιάτο”, Θεσσαλονίκη 3-5 Φεβρουαρίου 2017, σελ. 341-344.

41. Μελέτη της αντιμικροβιακής δράσης του αιθέριου ελαίου ρίγανης, της νισίνης και του συνδυασμού τους κατά της *Listeria monocytogenes* σε κιμά βόειου κρέατος.

Σολωμάκος Ν., Πεξαρά Α., Γκόβαρης Α.

6^ο Πανελλήνιο Συνέδριο Το κρέας & τα προϊόντα του “από το στάβλο στο πιάτο”, Θεσσαλονίκη 1-3 Φεβρουαρίου 2019, pp. 478-482.

• ΕΡΓΑΣΙΕΣ ΣΕ ΠΡΑΚΤΙΚΑ ΣΥΝΕΔΡΙΩΝ ΜΕ ΜΟΡΦΗ ΠΕΡΙΛΗΨΕΩΝ

42. Επίδραση στη συγκέντρωση των νιτρικών και νιτρωδών αλάτων του μυϊκού ιστού των παχυνόμενων χοίρων από τη ποσότητα των παραπάνω αλάτων που προσλαμβάνουν με την τροφή και το νερό τους.

Πεξαρά Α., Ελευθεριάδου Ι., Αμβροσιάδης Ι., Γαβριηλίδου Ε., και Γεωργάκης Σ.

Βιβλίο Περιλήψεων, 9^ο Πανελλήνιο Κτηνιατρικό Συνέδριο, Θεσσαλονίκη, 21-24 Νοέμβρη 2002, σελ. 54-55.

43. Παραγωγή “γύρου” με νέα τεχνολογία. Εξέταση των παραμέτρων που επιδρούν στη ποιότητα του τελικού προϊόντος.

Πεξαρά Α., Αμβροσιάδης Ι., Καλίτσης Θ. Γεωργάκης Σ και Γενηγιώργης Κ.

9^ο Πανελλήνιο Κτηνιατρικό Συνέδριο, Θεσσαλονίκη, 21-24 Νοέμβρη 2002, σελ 50-51.

44. Ιχνηλασιμότητα: Ισχύουσα νομοθεσία κατά την σφαγή, τεμαχισμό και περαιτέρω επεξεργασία του κρέατος.

Πεξαρά Α., Σολωμάκος Ν., Γκόβαρης Α.

Ημερίδα «Ιχνηλασιμότητα αγροτικών προϊόντων, από το χωράφι στο πιάτο», που οργανώθηκε από την Τεχνολογική Πλατφόρμα Τροφίμων του Περιφερειακού Πόλου Θεσσαλίας και την Ανώνυμη Εταιρεία Έρευνας και τεχνολογικής Ανάπτυξης της Βιομηχανίας Τροφίμων (ΕΤΑΤ), στη Σχολή Γεωπονικών Επιστημών ΠΘ, Βόλος, 15 Μαρτίου 2008.

45. Βελτίωση της ποιότητας και υγιεινής κατάστασης του χωριάτικου λουκάνικου και χαλβά Φαρσάλων σε συσκευασία τροποποιημένης ατμόσφαιρας.

Γκόβαρης Α., Γιαννούλη Π., Σακκάς Λ., Χαντζιάρας Η., Σολωμάκος Ν., Πεξαρά Α., Γαροφαλάκης Γ.

Ανηρτημένη ανακοίνωση, 1^ο Πανελλήνιο συνέδριο συσκευασίας των τροφίμων τον Αθήνα, 17-18 Μαρτίου 2008.

46. Βελτίωση της ποιότητας και υγιεινής κατάστασης των τροφίμων με συνδυασμό συσκευασίας τροποποιημένης ατμόσφαιρας και των φυσικών ουσιών νισίνης και αιθέριων ελαίων ελληνικών βοτάνων.

Γκόβαρης Α., Γιαννούλη Π., Σακκάς Λ., Χαντζιάρας Η., Σολωμάκος Ν., Πεξαρά Α.

1^ο Πανελλήνιο Συνέδριο Κτηνιατρικής Παραγωγικών Ζώων, Υγιεινής – Ασφάλειας Τροφίμων Ζωικής Προέλευσης και Προστασίας του Καταναλωτή, Αθήνα, 14 -16 Μαρτίου 2008, σελ. 183-184.

47. Μελέτη της αντιμικροβιακής δράσης του αιθέριου ελαίου της ρίγανης, της νισίνης και του συνδυασμού τους κατά της *Salmonella Typhimurium* σε πρόβειο κρέας.

Σολωμάκος Ν., Πεξαρά Α., Γκόβαρης Α.

11^ο Πανελλήνιο Κτηνιατρικό Συνέδριο, Αθήνα 19-22 Μαρτίου 2009, σελ. 339-340.

48. Έλεγχος κρέατος: Νομοθετικό πλαίσιο

Πεξαρά Α., Σολωμάκος Ν., Γκόβαρης Α.

Ημερίδα «Ποιοτική κατάταξη κρέατος – Παραδοσιακά ελληνικά κρεατοσκευάσματα», Λάρισα, 21 Οκτωβρίου 2010.

49. *Staphylococcus aureus*: ένα σημαντικό τροφιμογενές παθογόνο.

Πεξαρά Α., Γκόβαρης Α.

2^ο Πανελλήνιο Συνέδριο Κτηνιατρικής Παραγωγικών Ζώων, Υγιεινής-Ασφάλειας Τροφίμων Ζωικής Προέλευσης & Προστασίας Καταναλωτή, Θεσσαλονίκη, 18-20 Μαρτίου 2011, σελ. 186-187.

50. Φυσικοί κίνδυνοι στα τρόφιμα: καταγγελίες καταναλωτών για παρουσία ξένου σώματος σε τρόφιμα.

Πεξαρά Ε., Γκρίντζαλη Γ., Πεξαρά Α.

2^ο Πανελλήνιο Συνέδριο Κτηνιατρικής Παραγωγικών Ζώων, Υγιεινής-Ασφάλειας Τροφίμων Ζωικής Προέλευσης & Προστασίας Καταναλωτή, Θεσσαλονίκη 18-20 Μαρτίου 2011, σελ. 187.

51. Εκπαίδευση στην κτηνιατρική των παραγωγικών ζώων και την υγιεινή και ασφάλεια τροφίμων ζωικής προέλευσης στο Τμήμα Κτηνιατρικής του Πανεπιστημίου Θεσσαλίας.

Μπιλλίνης Χ., Γκόβαρης Α., Κραμποβίτης Η., Αθανασοπούλου Φ., Φθενάκης Γ.Χ., Λεοντίδης Λ., Μπουριέλ Α., Τόντης Δ., Παππάς Ι., Σαριδομιχελάκης Μ.Ν., Πούρλης Α., Μανωλάκου Α., Θεοδοσιάδου Α., Γκουλέτσου Π.Γ., Γιάννενας Η., Πανταζής Π., **Πεξαρά Α.**, Τσιώλη Β., Κωστούλας Π., Σολωμάκος Ν., Σιδέρη Α., Παπατσιρός Β., Βαλάση Ε., Αθανασίου Λ.Β., Λευκαδίτης Μ., Κουτουλής Κ., Τσαλή Ε., Μαυρογιάννη Β.Σ., Πετανίδης Θ.

2^ο Πανελλήνιο Συνέδριο Κτηνιατρικής Παραγωγικών Ζώων, Υγιεινής-Ασφάλειας Τροφίμων Ζωικής Προέλευσης & Προστασίας Καταναλωτή, Θεσσαλονίκη 18-20 Μαρτίου 2011, σελ. 76-77.

52. Μικροβιολογικός έλεγχος δειγμάτων μυζήθρας στο νομό Τρικάλων.

Σπύρου Χ., **Πεξαρά Α.**, Σολωμάκος Ν.

Ανηρτημένη ανακοίνωση, 2^ο Πανελλήνιο συνέδριο του Φόρουμ Δημόσιας Υγείας & Κοινωνικής Ιατρικής, Λάρισα, 25-27 Νοεμβρίου 2011, σελ. 91.

53. Τροφιμογενείς λοιμώξεις από εντεροαιμορραγική *Escherichia coli* (Shiga toxin-producing *E. coli*, STEC).

Πεξαρά Α., Γκόβαρης Α.

Ηλεκτρονικά αναρτημένη εισήγηση (e-Poster): 4^ο Συνέδριο Παθολογίας Κεντρικής Ελλάδας, Λάρισα, 29- 31 Μαρτίου 2012, σελ. 121-122.

54. Διερεύνηση της παρουσίας *Listeria monocytogenes*, *Staphylococcus aureus* και *Salmonella* spp. σε χωριάτικα λουκάνικα στο Νομό Καρδίτσας.

Ασλανίδου Σ., **Πεξαρά Α.**, Σολωμάκος Ν., Γκόβαρης Α.

12^ο Πανελλήνιο Κτηνιατρικό Συνέδριο, Αθήνα, 5-8 Απριλίου 2012.

55. Μελέτη της επίδρασης του αιθέριου ελαίου ρίγανης σε μύδια κατά τη συντήρησή τους στην ψύξη.

Ντόντου Ι., Σολωμάκος Ν., **Πεξαρά Α.**, Γκόβαρης Α.

12^ο Πανελλήνιο Κτηνιατρικό Συνέδριο, Αθήνα, 5-8 Απριλίου 2012.

56. Συμπεριφορά του *Staphylococcus aureus* κατά την παρασκευή του κεφίρ.

Καλαμάκη Μ.Σ., Αγγελίδης Α.Σ., Μπάγγου Π., **Πεξαρά Α.Σ.**, Παπαγεωργίου Κ.

Ανηρτημένη ανακοίνωση, 12^ο Πανελλήνιο Κτηνιατρικό Συνέδριο, Αθήνα, 5-8 Απριλίου 2012.

57. Εφαρμογές των ακτινοβολιών στα τρόφιμα.

Σολωμάκος Ν., Πεξαρά Α.

Πανελλήνιο Συνέδριο "Ακτινοβολίες και Ακτινοπροστασία", Καρδίτσα, 6-7 Απριλίου 2013.

58. Antimicrobial effect of oregano essential oil against *Vibrio parahaemolyticus* on mussels (*Mytilus galloprovincialis*) during refrigerated storage.

Triantafyllou L., Solomakos N., Pexara A., Govaris A.

International Vetistanbul Group Congress 2014, Istanbul, Turkey, 28-30 April 2014 p. 25.

59. Effect of oregano essential oil on mussels (*Mytilus galloprovincialis*) during refrigerated storage.

Triantafyllou L., Solomakos N., Pexara A., Govaris A. International Vetistanbul Group Congress 2014, Istanbul, Turkey, 28-30 April 2014 p. 28.

60. Η παρουσία του εντεροτοξινογόνου *Staphylococcus aureus* στο παραγόμενο αιγοπρόβειο γάλα στη Θεσσαλία.

Πεξαρά Α., Σολωμάκος Ν., Σεργκελίδης Δ., Γκόβαρης Α.

3^ο Πανελλήνιο Συνέδριο Κτηνιατρικής Παραγωγικών Ζώων και Υγιεινής Τροφίμων, Ιωάννινα, 2-4 Μαΐου 2014, σελ. 166.

61. Νιτρικά και νιτρώδη άλατα στα προϊόντα κρέατος: οφέλη και κίνδυνοι από την χρήση τους.

Γκόβαρη Μ., Πεξαρά Α.

3^ο Πανελλήνιο Συνέδριο Κτηνιατρικής Παραγωγικών Ζώων και Υγιεινής Τροφίμων, Ιωάννινα, 2-4 Μαΐου 2014, σελ. 172.

62. Αντιμικροβιακή δράση του αιθέριου ελαίου ρίγανης σε μύδια συσκευασμένα σε συνθήκες τροποποιημένης ατμόσφαιρας κατά τη συντήρησή τους στην ψύξη.

Τριανταφύλλου Ε., Σολωμάκος Ν., Πεξαρά Α., Γκόβαρης Α.

3^ο Πανελλήνιο Συνέδριο Κτηνιατρικής Παραγωγικών Ζώων και Υγιεινής Τροφίμων, Ιωάννινα, 2-4 Μαΐου 2014, σελ. 194.

63. Η επίδραση της συσκευασίας τροποποιημένης ατμόσφαιρας στη λιπιδική υπεροξείδωση και την ανάπτυξη τροφιμογόνων παθογόνων (*Listeria monocytogenes*, *Staphylococcus aureus*, *Escherichia coli* O157:H7, *Salmonella typhimurium*) στη γραβιέρα Αγράφων κατά τη συντήρησή τους στους 4^ο και 12^ο C.

Σολωμάκος Ν., Γκόβαρη Μ., Μπότσογλου Ε., Πεξαρά Α.

3^ο Πανελλήνιο Συνέδριο Κτηνιατρικής Παραγωγικών Ζώων και Υγιεινής Τροφίμων, Ιωάννινα, 2-4 Μαΐου 2014, σελ. 163.

64. Μελέτη της παρουσίας Αφλατοξίνης M1 σε νωπό πρόβειο και αίγιο γάλα στην περιοχή της Θεσσαλίας

Βουζαράς Δ., Σολωμάκος Ν., Πεξαρά Α., Γκόβαρης Α.

3^ο Πανελλήνιο Συνέδριο Κτηνιατρικής Παραγωγικών Ζώων και Υγιεινής Τροφίμων, Ιωάννινα, 2-4 Μαΐου 2014, σελ. 163.

65. Μελέτη της παρουσίας της ισταμίνης σε ιχθύες από την αγορά της Λάρισας.

Παππάς Κ., Πεξαρά Α., Σολωμάκος Ν., Γκόβαρης Α.

3^ο Πανελλήνιο Συνέδριο Κτηνιατρικής Παραγωγικών Ζώων και Υγιεινής Τροφίμων, Ιωάννινα, 2-4 Μαΐου 2014, σελ. 194.

66. Νιτρικά και νιτρώδη άλατα στα τρόφιμα: σημασία για την υγεία του καταναλωτή. Γκόβαρη Μ., Πεξαρά Α., Σολωμάκος Ν.

Ηλεκτρονικά αναρτημένη εισήγηση (e-Poster): 5^ο Πανελλήνιο Συνέδριο του Φόρουμ Δημόσιας Υγείας Και Κοινωνικής Ιατρικής, Θεσσαλονίκη, 21-23 Νοεμβρίου 2014.

67. Μικροβιολογική κατάσταση των έτοιμων προς κατανάλωση σαλατών στη Λάρισα.

Κοντοπούλου Μ., Σολωμάκος Ν., **Πεξαρά Α.**, Γκόβαρης Α.

13^ο Πανελλήνιο Κτηνιατρικό Συνέδριο, Αθήνα, 8-10 Μαΐου 2015, σελ. 148.

68. Μελέτη της αντιμικροβιακής δράσης μίγματος αιθέριων ελαίων (ρίγανης, θυμαριού και δενδρολίβανου), της νισίνης και του συνδυασμού του κατά της *Salmonella Typhimurium* σε κιμά βόειου κρέατος

Σολωμάκος Ν., **Πεξαρά Α.**, Γκόβαρης Α.

13^ο Πανελλήνιο Κτηνιατρικό Συνέδριο, Αθήνα, 8-10 Μαΐου 2015, σελ. 153.

69. Μελέτη της παρουσίας ισταμίνης σε νωπά ή επεξεργασμένα ψαριά από την αγορά της Θεσσαλίας.

Σολωμάκος Ν., Μαλισσιόβα Ε., Παππάς Κ., Μπλιθικιώτη Σ., **Πεξαρά Α.**, Γκόβαρης Α., Χατζηχριστοδούλου Χ.

13^ο Πανελλήνιο Κτηνιατρικό Συνέδριο, Αθήνα, 8-10 Μαΐου 2015, σελ. 153.

70. Τα πρόσθετα τροφίμων σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία.

Γκόβαρη Μ., **Πεξαρά Α.**

Αναρτημένη εισήγηση (Poster): 12^ο Συνέδριο Χημείας Ελλάδας-Κύπρου «Χημεία, πυλώνας ανάπτυξης στη μετά κρίση εποχή», 8-10 Μαΐου 2015, Θεσσαλονίκη.

71. Effect of oregano essential oil and modified atmosphere packaging against *Vibrio parahaemolyticus* and spoilage bacteria on mussels

Solomakos N., **Pexara A.**, Govaris A. (2015)

Preconference Workshop on Food Technology 2015, 2-3 June 2015, Athens, Greece.

72. Διερεύνηση της μικροβιολογικής κατάστασης νωπών σαλατών και επιφανειών κοπής σε μονάδες του στρατού ξηράς.

Ευαγγελοπούλου Γ., Τριανταφύλλου Ε., Γιομένης Δ., **Πεξαρά Α.**

26^ο Ιατρικό Συνέδριο Ενόπλων Δυνάμεων, 3-5 Νοεμβρίου 2016, Θεσσαλονίκη.

73. Ο πυρετός Q ως κίνδυνος στα επαγγέλματα κρέατος

Πεξαρά Α., Σολωμάκος Ν., Γκόβαρης Α.

5^ο Πανελλήνιο Συνέδριο Το κρέας & τα προϊόντα του “από το στάβλο στο πιάτο”, Θεσσαλονίκη, 3-5 Φεβρουαρίου 2017, σελ. 348-349.

74. Η εκτίμηση της ποιότητας του κρέατος στη μετα-γονιδιαματική εποχή

Πεξαρά Α., Γκόβαρη Μ., Σολωμάκος Ν.

5^ο Πανελλήνιο Συνέδριο Το κρέας & τα προϊόντα του “από το στάβλο στο πιάτο”, Θεσσαλονίκη, 3-5 Φεβρουαρίου 2017, σελ. 392-393.

75. Σπουδαιότητα της κατανάλωσης ερυθρού κρέατος. Σχετίζεται άραγε η κατανάλωση του με πιθανή καρκινογένεση;

Γκόβαρης Α., Σολωμάκος Ν., **Πεξαρά Α.**

5^ο Πανελλήνιο Συνέδριο Το κρέας & τα προϊόντα του “από το στάβλο στο πιάτο”, Θεσσαλονίκη, 3-5 Φεβρουαρίου 2017, σελ. 371-372.

76. The antimicrobial effect of a mixture of essential oils (thyme, oregano, rosemary), nisin and their combination against *Staphylococcus aureus* in minced beef

Solomakos N., **Pexara A.**, Govaris A. (2017).

International Congress on Food Technology “Current Trends and Future Perspectives in the Food sector: From novel concepts to industrial applications”, March 18-19, 2017, Athens, Greece.

77. Παρουσία ανθεκτικού στη μεθικιλίνη *Staphylococcus aureus* (MRSA) σε γάλα και γαλακτοκομικά προϊόντα σε διάφορες χώρες παγκοσμίως

Πεξαρά Α.

4^ο Πανελλήνιο Συνέδριο Κτηνιατρικής Παραγωγικών Ζώων και Τροφίμων, Βόλος, 12-14 Μαΐου 2017.

78. Η παρουσία της Ωχρατοξίνη Α στο χοιρινό κρέας και τα προϊόντα του: σημασία για τη δημόσια υγεία.

Βλάχου Μ., **Πεξαρά Α.**, Σολωμάκος Ν., Γκόβαρης Α.

4^ο Πανελλήνιο Συνέδριο Κτηνιατρικής Παραγωγικών Ζώων και Τροφίμων, Βόλος, 12-14 Μαΐου 2017.

79. Συγκριτική Ανάλυση των Ανακλήσεων Τροφίμων και Υλικών σε Επαφή με Τρόφιμα, στο Βέλγιο, την Ελλάδα και την Ιρλανδία κατά το χρονικό διάστημα 2008-2015

Γκρίντζαλη Γ., Καραγιάννη Β., **Πεξαρά Α.**, Μπόσκου Γ.

Βλάχου Μ., **Πεξαρά Α.**, Σολωμάκος Ν., Γκόβαρης Α.

4^ο Πανελλήνιο Συνέδριο Κτηνιατρικής Παραγωγικών Ζώων και Τροφίμων, Βόλος, 12-14 Μαΐου 2017.

80. Μελέτη μικροβιολογικών χαρακτηριστικών (αντιβιοαντοχή, τοξινογένεση) στελεχών *Staphylococcus* spp. απομονωθέντα από αμυγδαλές σφάγιων χοίρου από βιομηχανικά σφαγεία στη Θεσσαλία

Τσαρπαλή Π., **Πεξαρά Α.**, Σολωμάκος Ν., Εκκλησιάρχης Α., Γκόβαρης Α.

4^ο Πανελλήνιο Συνέδριο Κτηνιατρικής Παραγωγικών Ζώων και Τροφίμων, Βόλος, 12-14 Μαΐου 2017.

81. Q fever και παρουσία της *Coxiella burnetii* στο γάλα

Πεξαρά Α.

14^ο Πανελλήνιο Κτηνιατρικό Συνέδριο, Θεσσαλονίκη, 11-13 Μαΐου 2018.

82. Γεωγραφική κατανομή της επιβολής διοικητικών προστίμων από τον ΕΦΕΤ, σε εθνικό επίπεδο, 2005-2013

Γκρίντζαλη Γ., **Πεξαρά Ε.**, Μπόσκου Γ., **Πεξαρά Α.**

14^ο Πανελλήνιο Κτηνιατρικό Συνέδριο, Θεσσαλονίκη, 11-13 Μαΐου 2018.

83. Μελέτη της παρουσίας της Ωχρατοξίνης Α στα σφάγια χοίρου σε σφαγείο της Καρδίτσας

Βλάχου Μ., **Πεξαρά Α.**, Σολωμάκος Ν., Γκόβαρης Α.

14^ο Πανελλήνιο Κτηνιατρικό Συνέδριο, Θεσσαλονίκη, 11-13 Μαΐου 2018.

84. Η ιχνηλασιμότητα ως νομοθετική απαίτηση στις επιχειρήσεις τροφίμων-έλεγχος εφαρμογής συστήματος ιχνηλασιμότητας σε σύνθετο τρόφιμο

Πεξαρά Ε., Γεωργία Γκρίντζαλη Γ., Γκίζα Ε., **Πεξαρά Α.**

14^ο Πανελλήνιο Κτηνιατρικό Συνέδριο, Θεσσαλονίκη, 11-13 Μαΐου 2018.

85. Παρουσία του ανθεκτικού στη μεθικιλίνη *Staphylococcus aureus* (MRSA) στο κρέας στις διάφορες χώρες

Πεξαρά Α.

6^ο Πανελλήνιο Συνέδριο Το κρέας & τα προϊόντα του “από το στάβλο στο πιάτο”, Θεσσαλονίκη, 1-3 Φεβρουαρίου 2019, σελ. 474.

86. Εκλεκτική και διαχωριστική καταμέτρηση *Lactobacillus* spp. και *Bifidobacterium* spp. σε έτοιμα προϊόντα κεφίρ

Κοντοδήμου Α., Γκόβαρης Α., Χατζηχριστοδούλου Ζ., Πεξαρά Α., Κυρίτση Μ.

13^ο Μακεδονικό Συνέδριο Διατροφής και Διαιτολογίας, 25-27 Σεπτεμβρίου 2020.

Συντελεστές επιρροής (impact factor) των δημοσιεύσεων: 41,46

Σύνολο αναφορών Citations of publications: 489

h-index: 10